

# 院外茶話

vol.85 平成24年6月1日

わらび、竹の子、こごみ  
いちごに田芹  
ビールはほんの一口にして  
酒はそろそろ常温

## 春爛から夏冷へ

一番の初鰹は風味もなく、さほど旨いものではない。それでも冬の終わりを告げる魚で、長らく遠ざかっていた感触が、つるんと舌のつかれば、ようやくやってきた春の喜びと重なって、箸がのびる。

鰹が本当に美味しくなるのは、四月に入ってからで、赤いガラスのように透き通った身の、何ときれいなことか。白身の魚ほど硬くないので刺身は厚切りでいいが、それでも一口で食べきる大きさが適当だろう。

他の刺身と違うところは、薬味がとても大切な役割を果たすことで、できれば鰹よりも新鮮なねぎと生姜、それに少々の茗荷が欲しい。



葦山方面から見た富士の眺望。この日は曇り。

鰹と若竹煮を存分に味わって、五月に入れば苺の季節。苺は一年中、目にするようになったけど、本来の旬は五月から六月であった。

祖父は生前、葦山でその苺を作っていた。それは石垣苺といって、畑に一定の間隔で石を並べ、その隙間で作る苺のこと。陽を浴びた石で

昼夜を通して苗を暖めるで、路地ものよりも少し旬が早い。五月の連休には、ほぼ収穫を終えるので、この時期に祖父を訪ねると、畑に残った苺を好きなだけ採ることができた。ただ、最後の苺は酸っぱくて、ツブツブが歯にあたる。

あたりは一面に菜の花が咲いて、田植えを控えた畑には、地べたに這うようにして田芹が生えていた。

半世紀も前のことだったけど、今でも五月の連休には葦山を訪れる。石垣苺や田芹を見ることはなくなったが、山に入れば山菜だらけ。そこには都会のスーパーでは目にすることのない旬がある。



雨後の竹の子とはこんな勢い。

朝露の中、その日に食べる分だけのわらびと野蕨を収穫するが、竹の子は置き置きをするとえぐみが出る。そこで、今日の夕食のために、最も小さい竹の子に狙いを定めて、そのまま採らずに帰る。

わらびは重曹入りの湯に浸しておけば、夕方には丁度よい歯ごたえの、おひたしができあがる。野蕨は細い茎をごま油で炒めて、醤油をかければよい。嫌がる人もいるが、私は本だしかつおを少しかける。

夕食の直前になると炭火をおこしてから、竹林に出かけて、予定の竹の子を地中深くから掘り起こす。こうして採った竹の子は柔らかくて、

あくを抜く必要もない。そのまま薄切りにして酒をまぶし、炭火で炙るだけ。

春野菜を食べる時には、絶対に酒がなくてはならない。沼津港からは季節の二枚貝や釜揚げしらすが届いて、朝夕肌寒さが残る季節はぬる爛がよい。

手間暇かけた肴をともに飲む酒には、ひとしおの喜びを感じる。それは、当たり前暮らしができることの証で、楽しみは足元の野草にあった。



他の草に混じってわかりにくいけれど、先の丸いのがわらびです。

連休を終えて自宅に戻り、衣替えが済めばそろそろビールの季節がやってくる。大きめのグラスから二口、三口喉に流し込んで、グラスを口から離れた瞬間に出るため息。

真冬に冷え切った身体を湯船につけたときの、あのため息にも似ているような気がする。

ビールを本当に美味しく飲むためには、何度がよいか知らないが、冬ならば室温、夏ならば山の湧水程度を目指す。

冷え過ぎたビールは炭酸の刺激しか感じないし、氷水につかった冷奴は、大豆の味もしない。第一、両方とも歯にしみいけない

その冷たいビールの肴は、暖かくて少し脂っこいものがよい。鯖の竜田揚げや、焼き立てのソーセージ。和辛子をつけて。

ビールに枝豆も定番だけど、枝豆ならば熟さを堪えて殻を剥くほどの茹でたてがいい。

料理屋でビールを頼むと、最初に出てくるのは冷たい八寸。刺身に焼き物に、いろいろ食べてから、終盤に揚げ物が登場するけれど、これは日本にビールというものが、存在しなかった時代の名残ではなかろうか。

最初から清酒を飲むのならば、淡白なものから順に濃い味付けへ。飯、汁、向付に始まる懐

石料理は自然な流れ。

酒がワインに変われば、八寸はオードブルになって、続いてスープに魚。肉からデザートに至る順番は懐石とよく似て、完成された料理の形だろうか。

フレンチの場合、一皿ずつ運ぶのは、料理を冷まさないための工夫。もともとは極寒のロシアで生まれた知恵で、フランスには逆輸入の形になった。

どこの国でも、日々の暮らしの中で、身体が要求するままに味を極めて、理想的な料理の順番ができあがる。

ところが今、日本中でその暮らしが変わった。食も変わった。変わった理由はビールの出現ばかりではない。冷蔵庫があって、冷暖房があって、店頭にはハウス栽培の野菜と、養殖の魚が並ぶ。旬は影を潜めた。

快適な部屋で食事をして、欲しいものが欲しい時に手に入って、便利にはなったけれど、豊かさの中に季節の楽しみが埋もれていく。レトルト食品は、季節感を抹殺した真犯人に思えてならない。

この便利な生活に少し目を閉じて、旬を楽しもうと思えば、生鮮食料品の売り場で、大量に並んだ野菜を手に入れるといい。魚も同じで、旬の素材は安いものが大量に並ぶ。

べらぼうな値段がついた初物はいらぬ。夏のみかんもいらぬ。

無理をして手に入れる食材よりも、毎年、同じ季節に巡り合う旬の味に間違いはない。本当に旨いものは、安価ですぐそこにある。こんな当たり前前のことに気づくのに、何年かかったことか。

さて、今夜はめばるの煮付けと、お裾分けのたらの芽を天ぷらにして、常温を一杯！



旧暦9月から3月が爛酒。新暦の5月頃からは冷酒の季節が始まります。