

◇旬の味覚を味わう

大槻伸次

立春が過ぎ、春めいた日がやって来た或る日の事、植木棚の下に「落の臺（ふきのとう）」があっちこっち出てきたよとの妻の一声に、庭の野草達の出番が来たなど実感。

普段は庭の野草達には無関心で、どちらかというとな邪魔者扱いであるが、旬になると途端関心が向く。「落」（フキ）や「茗荷」（ミョウガ）、ニラ等は我が家が独立した当時、両親が屋敷に植えておくと便利だよと薦めてくれたものである。それから半世紀近くが経過し、我が物顔であっちこっち勢力を拡大している。

その後、妻が友達から貰ったセリを植え、野蒜（のびる）は何処からか勝手に入りこんできた。落、茗荷、セリの住処は、盆栽棚の下や立木の下等で問題ないが、野蒜は繁殖力旺盛で、花壇に侵入し宿根草をおしのけて増えてしまった。そこで妻から退治してしまおうかと持ち掛けられたが、待てよとストップをかけた。というのは、野蒜は同類と思われるネギ類とは違った野生味があり、2度と食べられないのは心残り、退治してしまうのは勿体ないと欲がでたのである。昔はセリも野蒜も野に豊富にみられたが、現在はあまり見当たらなくなった。野蒜はまれに田んぼの畦道等で見かけるが、散歩犬の糞尿害や除草剤等の残留農薬の影響が心配で食べる気はしない。

そこで、我が家の野草達は安心安全で食卓に旬の香を提供してくれる貴重なものとなっている。落の臺は「フキ味噌」、セリはお浸し、野蒜は「油味噌」や和え物で食べる。どれも高尚な味で、野蒜はネギ等と異なって、何ともいえない季節の香りが口いっぱいに広がって食欲をそそられ、春の訪れを感じさせてくれる一品となる。更に、フキは初夏にかけて成長した茎を食べるので年に2度楽しめることになる。

茗荷は晩夏から初秋にかけて土の中から赤ん坊の手の様な格好をしたものによきと出て先端に白い花をつける。そこで我が家では大量に収穫できた時は、てんぷらや甘酢漬、細かく刻んで「うどん」の薬味などとして食べる。子どもの頃、茗荷を食べ過ぎると馬鹿になると云われたことがあったが理由は判らない。他に、子ども達がいて家族が多かった頃は原っぱでヨモギを積んで草餅を作ったが、今では夫婦2人きりとなってしまったので止めてしまった。

春に萌え出る野草や山菜には、老廃物を排出して消化や血行を・新陳代謝を促す作用があると云われている。冬の間、代謝が落ちて老廃物がたまっている体をすっきり排出できるといわれるから、どれも自然の恵みというわけである。そうであるから、屋敷の野草達をあまり邪魔者扱いせず、今後もうまくコントロールして残しておこうと考えている。（2021/3/18 記）



■写真・2021年3月、庭で収穫した野蒜とセリ。