

すっかんぽ

特集、春を味わう。4月号

ちょっとキザなタイトルで始めてしまたが、何のことはない、ほんとうに食べてしまおう、という企画である。今でこそ、野草を食する、というのは、グルメに残された最後の聖域とでもいえるが、私の大学時代の友人は、お金がない時、川原で食べられる草をつんで食べていた。彼は、そういうことを実に楽しそうに話してくれ、ちっとも「まずしー」という感じがしない。むしろ、ぎいていて、うらやましくも思えた。

さて、1年生の諸君、これから紹介する雑草の数々、なにも本当に食べてみる、というわけではない。でも昔の人は、案外、ふつうに食べていたかもしれないし、我々のまわりには食べ物で満ちあふれていることを知れば、けっこう、生きていけそうな気がしてくる。

Entry No.1 タンポポ

タンポポが食べられることを知ったのは、高校の時だった。当時、読んでいた、オー・ヘンリーの短編集の中に、「アラカルトの春(献立表の春)」というのがあった。献立にのっていたタンポポ料理が、探し求めた彼を突き合わせてくれる……ような話だったが、アメリカ人は、タンポポをふつうに食べていることにもおどろかされた。最近では、タンポポを畑で栽培しているところもあるそうだ。食べ方としては、

1. 葉のサラダ…… おくをぬくため、ゆでて水にさらす。ふつうのサラダにまぜて食べる
2. 花、葉の天ぷら…… 葉は3~5枚いしした、衣をつけて、揚げる。花もおいしい
3. 根のキンピラ…… 水にさらしておいて、キンピラに。
4. 根のユーヒー…… 根をかわかして、いってやるとユーヒーとしてものめる。

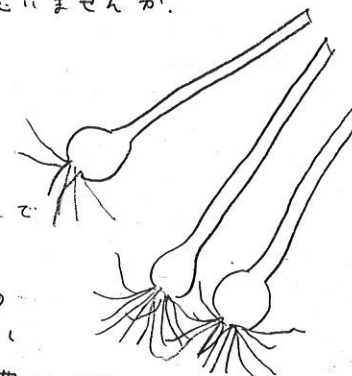
ちなみに、上記「アラカルトの春」中のタンポポ料理はサラダだと思う。



ところでタンポポを英語で何というか知っていますか。そう、Dandelion タンデライオン。何となく、ロマンチックな名で、原田知世やユーミンもうたっていた。その語源をしらべてみると、dan・de・lion とわけられ、dan = tooth, de = of の意味から、訳すと、「ライオンの歯」になる。つまり、葉、はの「ざざざざ」がライオンの葉のようだ、ということらしい。なかなかの想像力だと思いませんか。

Entry No.2 ノビル

みなさん、「らっきょう」という食べ物を知っていますか。カレーライスにつけ合わせにでてきたり、みそをつけて生で丸かじりしたりしますが、このノビルは、その野生仲間である。佐高では、サエブリーへ行く通路の近くの桜の下に群生している。まさに一面、ノビルばっかり、というもいいたろう。手でみそうさに引くと、茎で切れてしまうので、スコップで、ていねいにほりやると、大玉に出来る。

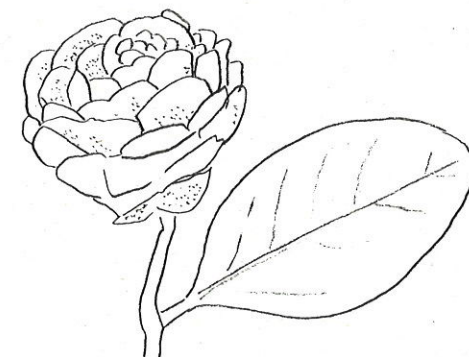


Entry No.3 カラスノエンドウ

ちょっとかわった名前だが、れきとしたマメ科の植物で、ちゃんこサヤつきの豆がとれる。これも佐高では、野球のグラウンドの3塁ベースの奥の桜の木の下あたりに密集している。今は赤い花が満開であるが、もう少しすると、マメができる。育ちのいいものだと、4~5cmくらいのサヤができる。これを、若いうちにとって、ふつうのエンドウと同じようにして食べられる。たとえば、油でかるくいためて、ゴマ油を少したす。これは、香ばしくておいしい。また、若い草の部分とサヤごと、油でカラ揚げにする。あつあつに塩をふると、酒の肴に最適。もう少しした、やってみよう。今が楽しみだ。

Entry No.4 ヨモギ(もろぎ)

店で草餅として売っているものには、このヨモギが入っている。しかし、ヨモギ自体は、佐高の校庭にもちゃんとはえている。草餅以外にも、食べ方はいろいろある。たとえば、「ヨモギ茶」。葉をかわかして、煎じ、塩を少しおとして飲む。香りがよい。また「ヨモギ飯」として、ゆでたヨモギを、細かくきざんで、たまごめしごけんにするところもある。



Entry No.5 ツバキ

これはみなさん、ごぞんじの花だと思うが、何とあの花は、生で食べられるというのだ。塩をふって食べるのもあったが、花びらの厚いものほど、苦みがなく、おいしい、ということだ。

Entry No. 6 つくし

時期がたに少しおそろいが、本来なら、トッポバターになまぐさい
おビュラーそのものだ。しかし、つくしが将来、何になまがき
知っている人は、わりと少い。あなたは、ごめんじですか。

つくしは、スギナというシダ植物の胞子を作って飛ばすための
特殊な茎のことである。あの頭の部分で胞子がつくられ、
胞子をとばすと、その役目が終わり、枯れてしまう。そして、その
胞子が、発芽するものである。荒れた栄養分の少ない土地では、
つくしが目立ち、土に栄養分の多い土地では、つくしを出さず
に、スギナの地下茎をふえる、ということだ。

食べ方としては、
1. つくしのおひたし
2. 油いため
3. つくだ煮 などがある。

このうち、私がやってみたのは、1.のおひたしである。
ただ、つくしのハカマは、たべられないので一本一本手でとり、
やらないとなんない。それが、めんどうといえは、めんどうで、手が
ま、黒になてしまう。

しかし、さりとゆて、カツオブシと、しょう油をかけてたべると、まるで
春そのものを食べているようである。

Entry No. 7 オオバコ (かえる、菜、げえろ、菜)

これも、だれでもみたことのある雑草である。これは、薬草としても
利用されている。よく水洗いして、天日で乾燥し、整腸薬とする。
まさに、受験生には、必じや品である。また、菜そのものは

天ぷらにしても食べられる。でも、なんとなく、すじ、ほぐて、まがそうな
気がする。よ、ほとんどのことがないが、まが、天ぷらには、しないだろう。

Entry No. 8 スイバ (すかんぼ)

あまり、名まえは、きいたことがないかもしれないが、外で
“これが、そのスイバじゃ。”といわれれば、“あー、あれが、そのなんけー”
ということ、うけあいの雑草。

これは、ホウレンソウに、近いなかまで、このスイバを、2枚良いて
作られた野菜もあるほどである。ゆえに、おひたしや、油いため
にもつかえる。また、みそ汁の、実がないときは、ちよと、つんできて
入れる。これは、また、便利なものである。こういうのが、家の
庭にも、はえてくれると、いい。

・ 食べられる植物は、他にもたくさんある。
こうしてみると、たいていのものは、食べられそうに気がする。
(むと、中には、毒のあるものもあるが……)
むと、今たべている野菜は、野生の雑草だったのを、
いろいろ品種改良してつくられたものだから、食べられて
あたりまえ。という気がする。そうすると、雑草は、我々の
食の、原点、なのかもしれない。……と、うまくまとめたところまで
終わりにします。

