

# THE GOLD

[海外特集]

## ポルトガル 哀愁の街角

[国内特集]

歩いて見つける銀座・日本橋

[趣味のある休日]

昭和の名作映画をもう一度



うれしいを、しっかり。

## 『筍』と『竹の秋』

食べ物の「好き嫌い」というのは、遺伝すると思いませんか。家族揃って食事をするうちに、献立にしる味付けにしる、親の好みを子が受け継ぐのは、到って自然なことでしょう。ところが、既に克服して現在ではむしろ好物になっている「元苦手なもの」を、そんなことは知らないはずの娘や息子が全く自分と同じように敬遠しているのを見ると、叱らなければと思う反面、愛おしささえ感じてしまいます。

『椎茸』『茄子』『帆立』『うに』『牡蠣』『白子』『鮫肝』……。未だにうちの子供達が箸を付けない食材です。何を隠そう僕自身、これらの難敵をクリアー出来たのは、早くて大学生時代、遅いものは三十路になってからのこと。特に『くいしん坊！万才』が大きな役割を果たしてくれました。但し例外もあります。その代表こそ『筍』なのです。

何故だか判りませんが、ずっと苦手でした。竹を食べるということ自体に、無意識の抵抗があったのかも知れません。それが大好物に変わった瞬間のことを、今でもはつきりと覚えています。隠れ家風の、一風変わったワインバーで的一幕。まだ真冬なのに、



やっぱり

食いしん坊な

歳時記

文・辰巳琢郎

「鹿児島が美味しいですよ。焼きで良いですね？」

と、有無を言わせない感じで供されたのは、拳大の皮付き。熱いのを我慢して、切れ目から焦げた皮を剥くと、中から枇杷ぐらいの大きさの、湯気を立てた白い『筍』が姿を現しました。これは食べずにいらりょうか。香り、菌触り、味わい、まさに絶品でした。

閑話休題。世の中が便利になり、食べ物の季節感が薄れてきた昨今、逆に頻繁に用いられるようになった気のある『旬』という言葉が、元々は「十日間」の意味だったことを存じでしょうか。上旬、中旬、下旬という風に期間を表す漢字です。この『旬』という漢字に「竹かんむり」をつけたら『筍』。一日に1メートル伸びることもあるこのイネ科の植物の芽は、十日間で竹に成長することから、この漢字が当てられたのですね。

高校進学と同時に、我が家は大阪の寝屋川市に引っ越しました。新しく造成されたベッドタウンで、マンションの周辺にはまだまだ自然が残る、なかなか良い環境。暗くなると通るのが怖いような、竹林に挟まれた抜け道の時々使ったものです。春になると、当然その地面からニョキニョキと『筍』が生えてきます。でも全く興味はナッシング。見るのも臭いを嗅ぐのも、出来れば遠慮したいものなのです。ある夕方、ちよつとムシヤクシヤしていたのでしよう、その鬱憤を『筍』にぶつけてし

やっぱり

食いしん坊な

歳時記



まったことがあります。軽くキックしたつもりなのに、簡単にポキッ！面白くなって3本ばかり蹴飛ばして、捨ておくのももったいないので家に持って帰りました。思えば、あれほど親に喜ばれたことはありません。

毎年、桜が散る頃になると、京都の古い知人から『筍』が一籠送られてきます。初物の時期が益々早まり、年が明ける前から出回る一寸困った風潮の中、心底ほつとさせられる瞬間。これこそ季節の便りですね。残念ながら家を空けていることが多い為、自分が口に出るのには稀ですが、いつの間にか姿を消しています。それは良しとして、子供達が『筍』を好きだという事実だけは、どうも納得がいきません。昨シーズンは、料理男子の息子が『筍御飯』を作ったとか。今年は必ず味わうつもりです。

俳句を始めてすぐ、晩春に使われる『竹の秋』という美しい季語を見つけました。『筍』に栄養を与えて緑の葉は枯れ、そして初夏になると、若竹に陽の光を当てる為に落葉する。なんとという親心。見習いたいものです。

辰巳琢郎 たつみたくろう

俳優。1958年生まれ。京都大学在学中に「劇団そとばこまち」を主宰し、80年代前半の学生演劇ブームの立役者となる。卒業と同時にNHK朝の連続テレビ小説「ロマンス」でデビュー。以来、知性・品格・遊び心と三拍子揃った俳優として活躍中。テレビ、映画、舞台、CMのほか、クラシックコンサート、司会や演出、執筆活動などに多忙な毎日。食通、ワイン通としても知られ、「日本ワインを愛する会」副会長、日本ソムリエ協会名誉ソムリエなどに就任。観光庁アドバイザーも務める。食いだおれの街、大阪出身。