

JCB THE PREMIUM

6
June,
2017

[海外特集]

“オールドハワイ”に 和むオアフ



[国内特集]

沖縄 美ら海と 島ごはんでひと休み



[趣味のある休日]

“歩く”を趣味にしてみれば



世界にひとつ。
あなたにひとつ。

歳時記

文・辰巳琢郎

食いしん坊な

やつぱり

第三十八回

梅雨時は梅の実りの季節

先程、娘が短期留学の為、イタリアに出発しました。たった一か月とはいえ、家族で一番賑やかな存在が居なくなると、ほっとする反面、やつぱり寂しいものです。

もうとつくに結婚して家を出ていてもおかしくない歳なのに、オペラの公演やコンサートの為に海外でレッスンを受け、日本での仕事が一段落するとまた渡欧するというパターンの繰り返し。収入よりも支出が何倍も多いという矛盾に憤りつつも、この道に入ることを許した以上、良いソプラノ歌手になるよう精一杯応援するしかないかと、半ば諦めています。必然的に父親の方も、まだまだ頑張らなければなりません。

娘が旅立った後は必ず、集め過ぎてスイーツケースに入りきらなかったものが、部屋のあちこちに残されています。イタリアでは買えない食料品やお茶、日用品。そしてお土産。今回は梅干でした。日持ちはするし、それなりに高級品なので、少々重いのを我慢すれば、大変気の利いた土産です。

梅干は、もつと干からびたものが薬として遣唐使によって伝えられ、我が国独自の進化を遂げたもの。日本の食文化を、しっかりと支えてきました。塩梅という言葉も、塩味と酸味のバランスが料理には最も大切だということが由来だそうです。クエン酸をば



じめ有機酸がたっぷり含まれていて、とにかく酸っぱい梅。新陳代謝を加速させ、疲労回復からダイエット効果まであると、最近では外国の方にも人気のようです。老化予防にも良いそうですから、もつともっと食べなくては……と考^{よたれ}えただけで、涎が出てき^{よたれ}てしまう。この条件反射は、まだまだドメスティックなものかもしれませんね。

梅干を造るのは、熟して黄色くなった梅ですが、

7ページに続く



青い梅で造るものといえば梅酒。梅雨空に心が滅入る頃、反対にわくわくさせてくれるものが、スーパーなどの店頭に積まれた青梅です。ついつい買って帰りたくなる、まさに季節の風物詩。梅干も梅酒も保存が利くものですから、梅の木をハウス栽培する必要もなく、梅雨のシンボルであり続けているのでしょうね。

そう言えば子供の頃、梅酒の仕込みを毎年手伝わされてきました。まず押し入れの奥から、2年間静置しておいた広口瓶を引っ張り出します。そして茶色い液体に変化した梅酒と、しわしわになった実を取り出し、綺麗に洗ってから新しく青い実と氷砂糖を入れ、ホワイトリカーで満たす。その前に、梅の実のへたを一つ一つ取るのも、大切な作業でしたっけ。

ところで、梅雨という季節は日本だけのものだと思われてませんか？ さに非ず。中国の長江の流域や、朝鮮半島の南部にも存在するのだそうです。さらに、この熟語自体が中国語が由来のものだと聞いて、正直驚きました。梅の実が熟す季節とのこと。ただ、あちらの方が温暖で、熟すのが少し早いらしいです。やっぱり日本の梅雨には、青梅の方が似合うと思いませんか？ 「つゆ」という発音は、「露」に通じ、ぶつくりとふくらんだ青梅に降り注いだ雨

粒である。こんな風に、勝手に解釈することにした。

日本一の梅の産地は、和歌山県。中でも一番人気は「南高梅」という品種です。大きくて、柔らかくて、肉厚の、トップブランド。ただ、その読み方が「なんこううめ」と「なんこうばい」の二通りあり、混乱しています。正解は、前者。南部高校、略して南高(なんこう)の生徒が、その調査研究に協力したからと現地で聞きました。こういう例は他にも多く、悩ましいところです。

ふと気がつきましたが、今の季節だから梅と聞くとき青い実を思い浮かべますが、寒い時期だと確実に花を連想するでしょう。これも日本ならではの感じ方のはず。「花も実もある」という言葉も、梅の為じゃないかと考えてしまいます。奈良時代は「花見」と言えば梅の花を見ることだったと、もの本で読んだことを思い出しました。

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の司会や演出、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。