



→わずか 150mしか離れていない対岸の棧橋が霞んで見える。熱気のせいなのだろうか。さすがに客も少ない。



↑高苣(ちしゃ)。いまは苦みをなくしたサニーレタスにとって代わられた。周年食べられる野菜になった。

ふるさとは

ちしゃもみがうまい

ふるさとにいる

(山頭火)

ときならぬ時間にいきなり訪ねてきた弟に、姉は畑から、ちしゃの葉を掻き採ってきて酢味噌で和え、酒とともにだしてもてなした。

ちしゃは、高苣と書く。掻き菜の一種で、畑の隅に植えておけば、大きくなった葉を下から順に掻き採って食べることができる便利な野菜だ。最後に残った茎も食べることが出来る。

掻き口から白い液体がしみ出す。別名、乳草の字をあてることもある。

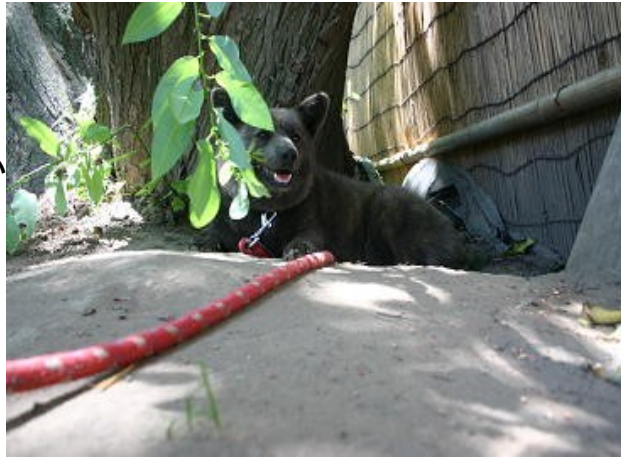
シヤキシヤキとした歯応えのあとにホロリと苦みが口中に広がる。暑さに食欲の落ちた体に、ちしゃもみは鋭気を与えてくれる。

畑に走って掻き採り、ちぎって酢味噌で和えるだけ。農家の主婦にとってはこちらほど重宝する野菜はなかった。

我が家でもよく食べた。子どものころの私は、これを手抜き料理だと思っていた。

今週のクマ

植物が体温調節をしていることは前回述べた。ちゃっかりとその恩恵を受けているのがクマだ。ヤナギの大木の根方を定位置にして夏をやり過ごす。



↑翅(はね)を休める蝶々。図鑑で調べたらナミアゲハと書かれていた。外敵から身を守るため、目の模様がある。

後年、都会に出て、サラダなどと称するしやれた一品に接するようになって、ちしやもみなどというものはすっかり忘れてしまっていたが、山頭火が思い出させてくれた。そして思う。

キュウリやトマトの盗み食いは別にして、子どものころは野菜を生で食べる習慣はなかったような気がしていたが、ちしやもみだとか、キュウリもみなどは和風サラダだったとやっと気づいた。

ひとつだけ違うのは、サラダができるだけ手の温もりを加えないのに対して、しっかりと手でもみ、味を和ませるとともに愛情を注ぎ込む。いささか感傷的な解釈のような気がしないでもないが、母がつくってくれた、ちしやもみを手抜き料理だと長いこと思い込んでいたことを改めなければならぬ。

浜焼きと称する炙り鯖の身をほぐし入れたり、削り節や炒子(いりこ)などを加えると立派な一品になる。

「明日は休もう、こう暑くちやダメだ」
ぼやく若舟頭におもわず私は言った。
「ちしやもみでも食べたらどおオ」

苦味は夏には欠かせない味。暑い地方ではいまも夏にわざわざ苦瓜を食う。日本中が真似をして食う。