

連載

say 心の特産品

かごしま

幼い頃、三月になると蓬摘みに出かけた。

ときおり風は冷たいが、陽差しは明かるい。なんとなく浮き立つ気分です。姉と一緒に蓬を摘んだ。母は農薬が怖いから、他人様の畦では摘まないようにと、念を押した。

摘んだ蓬は竹カゴに入れた。この竹カゴは彼岸過ぎになると、ハマグリやアサリ採りの時にも活躍した。

蓬では草餅を作った。私たちはフツモチと呼んでいた。ヨモギでなくフツというのは、なじみ薄い言葉かも知れないが、今でも志布志市有明町には、蓬原という地名が残っている。

蓬を摘みながら、眠っているはずの蛙や蛇に出会う時もあった。

また蓬を摘みながら、姉は野ビルも採った。ニンニクのような

ラッキョウの親戚のようなものを根ごと掘るのだ。水洗いすれば、鮮やかな香りがあたり一面にひろがった。それ



をさつとゆがいて、酢味噌で食べる。そのかたわらに、頂き物のタケノコが添えられることもあった。

こう書くと、いかにも私が、自然の恵みのなかで、豊かな田舎暮らしをしてきたように思われるかもしれない。

しかし、むしろ私は、豊かな自然を当たり前として、その素晴らしさに余り気付かず暮らしてきたといつていい。私が母の恩愛や空気の恵みを、忘れがちなのと似ている。

鹿児島は暖かい。冬に田畑が凍ることも、雪に閉ざされることもない。四季を通じて、新鮮な食材が手を伸ばせば届く所に満ち溢れている。

私がウドやタラヤクサギなどを、楽しむようになったのは、ごく最近のことだ。わざわざ山にわけ入らなくとも、ふだんの食材は、裏の菜園やお隣の畑で事足りた。

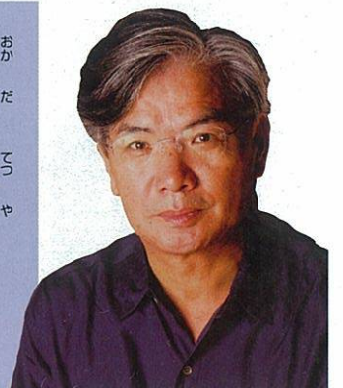
だから、誤解を恐れず言えば、私は鹿児島のおだんの郷土料理は、貧しかったと思う。

メニューのつましきはもとより、素材が豊かで新しいから、余計な仕込みや手間をかけずに、それをさつと出せば良かったのだ。

無塩が一番、贅沢だったのだ。京都やパリなどの内陸部では、料理や漬物などが発達する。言うならば、足の早い魚や獣の肉など、腐りかけたものをどんなに美味しく、

どんなに臭味を隠して出すかで、工夫や匠が発達したのだ。

第七回 贅沢な大地の幸 つましい日常



おかだ てつや
岡田 哲也

1947年、出水市生まれ。東京大学中退。詩集「海の陽の陰」「にっぽん子守唄」、現代詩人文庫「岡田哲也集」
エッセイ集に「不知火紀行」「夢のつぎき」など多数。

近著の物語「川がき」夏に好評発売中
南日本文学賞受賞。
平成4年度県芸術奨励賞受賞。

むろん、鹿児島の祭りや歳時の料理にも、それらの知恵と技のふるいどころがあった。

鶏をつぶす、とっておきの鯛や海老を出す、味付けに砂糖を惜しまない…。大盤振る舞いだ。

ふだんの食卓とハレの日のご馳走と。このメリハリが季節とともに地域とともに流れていたのだ。

そして私たちは、走りのものや初物にめぐりあうたび、手を合わせ東を向いて笑いながら食べたのだ。自然と心を通わす、自然の恵みを知るといえるのは、ひとえにこのような五感を通してであって、難しいお書物や頭ごなしの訓話ではなかった。