

私の祖父母が生きていた時、家では、米、味噌、お茶、野菜などは自家製だった。保存ができるように加工もした。梅干し、ぬか漬けは当たり前、タケノコは茹でて瓶詰め、シイタケは干しシイタケ、ダイコンは切干しダイコン、ゼンマイは茹でて乾燥、ウリ・キュウリは奈良漬、渋柿は干しガキ、サンショの美の佃煮など。米は近々食べる分を精米機で精米していた。七草粥は田んぼで取ってきた七草、草餅も畦に生えているヨモギを使った。

年末には餅つき。その日の昼飯は蒸しあがったもち米に、かつお節を振り醤油をかけた。旨かった。つきたての餅に餡子を包んだり、きな粉をまぶした。これまた旨い。もちろん餡子の小豆も、きな粉の大豆も自家製。(炒りたて挽きたて) 雑煮用の餅以外に、おかき用に黒豆、干しエビ、青のり、ゴマを混ぜた。色付けにはクチナシの実からとった汁を使った。固くなったら薄く切って、寒風にさらしてカチカチになったものを、祖母が火鉢の網の上で焼いたり、油で揚げてくれた。焼きたて、揚げたては文句なく旨かった。私の子供の時はこれが当たり前だった。

こんな食生活の中で、「赤い食べ物」の思い出がある。

私が小学生の時、祖父が畑で作ったトマトは青臭く、皮は固く酸っぱかった。最近のトマトとは違う味だった。その頃、隣の家には井戸があったので、バケツにトマトと一緒にマクワウリ、小玉スイカも井戸の水に漬けておいた。その冷やしたトマトを夕食が終わると、祖父がくし型に切って、なんと砂糖をかけた。爪楊枝に刺して口にした。なんとあの青臭いトマトが何とも言えない味に変化するのである。野菜ではない……味わったことのない味。(フルーツに化けるのである) 初めて食べたあの味は今でも脳のどこかにインプットされている。スーパーで売られているトマトは、どれも甘くてツーンとしたにおいもなく皮も柔らかい。こんなトマトに砂糖をかける必要はないが……。トマトが嫌いな人もいる。

ある時、居酒屋でトマトスライスを注文した時、隣の席の客が自分は絶対にトマトは食べれないと言い切った。可哀そうにこんなうまいものを食べれないなんて(酒の肴にするには無理があるが)。その客に砂糖をかけると食べれるかもしれないと勧めた。店の主人も半信半疑だった。試しでトマトスライスに砂糖をかけてもらい、客が恐る恐る口にした。客が立ち上がって一言「うまい」。あっという間に一皿たいらげた。なんとおかわりまで。店の主人に、「トマトのおかわりでは、売上が上がらん」と苦笑された。数ヶ月後、トマトが食べれない客と一緒に食べた。その後トマトは食べているのか聞いてみた。たまに砂糖をかけて食べていたが、今

では砂糖なしで食べれるようになった。食べれるようになったというよりは、トマトが好きになったという。トマトに砂糖をかけて食べるなんてと思われるだろうが、一度試してみるのも悪くないのでは。今思うと贅沢なデザートだったと思う。家で育て(無農薬)収穫し、井戸水で冷やし、家族全員で爪楊枝でついて食べる。トマトは一年中出回っているが、やっぱり夏の畑で真っ赤になったトマトが一番。

真っ赤になったトマトとともに、もう一つ赤い食べ物の思い出がある。今は沖縄料理で有名になった「ゴーヤチャンプルー」の主演「ゴーヤ」である。我が家では「レイシ」(正しくはツルレイシ)と呼ぶ。これも祖父が畑で育てていたが、私には青いブツブツの果実をどう食べるのか分からなかった。青いブツブツの果実が熟すと、黄色になって裂ける。裂けた果実の内側に真っ赤なゼリーに包まれたタネが現れる。このタネの周りについた赤いゼリーを食べるのである。衝撃的な味だった。今から30年も前のことである。

私には大好きな味。味覚がおかしいと思われるかもしれないが理解者がいた。しかし、敵でもある。空中から狙っている鳥だ。少し油断していると先に食べられてしまう。「ゴーヤ」は果実の中の赤いゼリーを食べるものだと、ここ最近までそう理解していた。青いぶつぶつの果実を炒め物にするなんて知ったのはここ最近である。自分がゴーヤを育てるのも、赤いゼリーを食べるために育てていた。ゼリーを食べるなら「太レイシ」という品種がおススメ。近頃、ゴーヤは食べるだけでなく、夏の日陰づくりの目的にフェンスやネットで栽培されている光景を見かけるようになった。

食いしん坊な私はつい、青い果実より黄色く熟した果実がないか探してしまう。

ちょっと変わった私の食の履歴ですが、祖父母から教わった自然と共に過ごす時間を、自分で再現したいと思う気持ちが強くなる今日この頃です。



トマト



黄色く熟して割れた状態



太レイシ