

季節のぜいたく

④花を食べる

秋の味覚はたくさんあれど、この食文化は見た目も雅。

黄色い小さな菊が、お造りの横にちよこんと添えられている。赤や白のつややかな刺身にびったりの、風流な彩りだ。あれは、花弁をほぐして醤油に散らし、薬味として花の香りを楽しむ薬味とする人もいる。

秋は菊の季節である。有名な菊まつりなども十一月。関東以南ではあまり知られないが、実は、菊の花は美味しい。東北地方には、昔から菊の花を食べる習慣がある。もとは中国から薬効があるとして伝わったという。

よく知られるのは黄色の菊。こどもの手ほどもある細長い花弁

を、緑のがくをおしるようにしてほぐす。独特の、しっとりぎゅっとした手ごたえが面白い。そして、少し酢を入れた熱湯でさっとゆでる。ゆでるとカサが減るが、火はあつという間に通る。すかさず冷水に取ると、花の黄がぱつと鮮やかに冴える。あとは、醤油をかけておひたしにしたり、酢の物にしたり。調理法はとてもシンプルだが、しゃきしゃきとした歯ざわりとほろ苦い花の香りか、なんとも洒落た味だ。ほとんどクセもないので野菜のような感覚でもあ

る。

食用菊の生産量は山形県が日本一というが、北では地方ごとに様々に愛されている。新潟や山形の「かきのもと」や「もつてのほか」と呼ぶ品種は、きれいな薄紫色をしている。こちらは黄色の菊と比べると栄養価も高く、風味もひときわ良い。こぎんのふるさと青森県では、蒸した黄色の菊をま

るく広げて天日で干した「干菊」というのが特産品だ。海苔のように薄くて、見た目にもインパクトはじゅうぶん。長期保存もできて、使い方も生とほとんど変わらない手軽さだ。秋田には、輪切りにした茄子の上に菊の花をそのまま乗せて輪切りの鷹の爪をあしらった「花ずし」という美しい漬物がある。

種類によっても異なるが、旬の季節は秋。土地のスーパーでは、透明の四角いパックにそつと詰められて、大事そうに並んでいる。お店で見つけたら、ぜひ味わってみてほしい。

モドコ・アレコレ
③猫の足

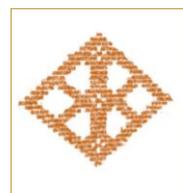
今回ご紹介するモドコは猫の足。ズバリ肉球なのです。

人間の暮らしに役立つ猫は、古くから縁起のよい動物とされています。ご存じ招き猫では、右手は金運、左手は人を呼ぶとして、

商売繁盛の象徴です。

短い毛の中にボンと埋まった、猫の肉球。こぎんのもどこにも伝わっていますよ。

一見シンプルな幾何学柄ですね。ではこの図を反転させ、枠を除いてみましょう。すると……、



猫の足のモドコ



猫の足・ウラ

こうなります。まさに肉球。猫がやってきて手形を押してくれたようではありませんか。仕立ててしまうと見えませんが、刺している人は、つくる間この裏側の足跡が見えています。桃色の糸でふんわり刺すと、糸の凸凹があいまって何とも言えないかわいらしさ。もったいなくて、私などはわざと裏を表として使う図案をつくることもあります。糸の色を黒やあざき色に変えても、猫の毛色の個性が想像されたりして、嬉しいものです。ぜひお

好きな色でさしてみましょう。——と、ここまでではごきんのモドコの話。

さて、ふわふわと柔らかく愛らしい猫。しかしその一方で、自由気ままなその性格ゆえに謎めいた魅力も忘れてはなりません。そもそも、かわいらしい肉球があるからこそ、忍者のように音もなく歩いたり、マーキングができたりもするわけで。あてのひらは、猫の本質に欠かせないものであると言っても過言ではないようです。

小説家の梶井基次郎は、「愛撫」という短編の中で、ある夢を見る男の話を書いています。猫の手を化粧道具にする妖しい女の夢。女に、あなたも使ってみなさいよ、と誘われたところで目覚める男。彼は夢の余韻に堪らず飼った猫を呼ぶと、寝転んだまま、その前足をつかんで睨にそっとのせます。そして柔らかい足の中に潜む危険な爪を想像しながら、「じっとしているよ」とつぶやいて、その感触を楽しむのです。まあそんな男はちょっと気味が悪いですが、

つまりは猫の、あのまあるい足に秘められた謎の魅力には抗う術も持たないのが、人間だということなのです。

酉の市



商売繁盛、家内安全。

江戸の手締めは福を呼ぶ。

毎年十一月の酉の日になると、全国の神社で開かれる酉の市。一年の無事を喜び、来る年の幸せを願う年中行事です。中でも東京浅草の酉の市は有名です。

鳥居をくぐると、参道を埋める長い列。参拝の順番を待つ人々は、どこかそわそわした様子です。それもそのはず、境内を所狭しと囲むのは、秋の空に負けじと高くやぐらを組んだ、沢山の熊手商たち。人々は、ぎっしり掲げられた熊手に目を奪われているのです。このきらびやかな招福熊手こそが、酉の市の名物です。

熊手は、鶯が獲物をつかまえる

ときの爪をかたどったものと言われます。そこに飾りつけられるのは、おかめや招き猫、札や稲穂などの縁起物。店ごとに工夫して、大小様々の熊手に思いつく限りの宝を盛りつけています。中には、太さ十センチ、長さ1.5メートルはありそうな、巨大な竹に括られた熊手を買う男性も。さぞかし重そうですが、ひよいと肩に担ぎ、満足そうな顔ですれ違って行きます。近くで商売を営む人なのか、飾りの中には、屋号らしい文字のかかれた札が混じっていました。

軒先に並んだ招福熊手を眺めていると、たいてい飾りの中に無地の木札があることに気がつきます。商談が成立すると、お店の人が、買った人の名を墨で黒々と書いてくれるのです。そして周りの店員さんもまじって、盛大な手締めをしてくれますよ。それはそれは威勢がいいので、少し照れくさいけれど、縁起物買った！という達成感も半端なものではありません。市のあちこちで時々ワツと湧くその声も、日本の風物詩です。

十一月の一句

白菜をシャクシャク

前歯でかじるのは犬 (実)



寒くなって、白菜の美味しい季節になった。人間も鍋の白菜には目がないが、犬だってその味を知っているようだ。かごからはみ出た葉をかじられてはかなわない。小さな鍋でささみと一緒にコトコト煮込んでやれば、足元で夕飯を待つ飼犬の尾の振れ幅も大きくなる。さめるまで、もう少し、ガマンだよ。

《編集後記》

木枯らし一号が吹いた日、並木道の落ち葉が一斉に舞い上がるほどの風を目撃しましたが、あれがそうだったのでしょいか。そろそろ冬支度が必要ですね。けるくるるは今号が今年最後です。来号はお正月号の予定。沢山の感想をありがとうございました。◎