



浜町から 風の便り 35  
2021 (令和3) / 11 / 1.  
船橋市浜町 辻 秀幸

無花果

イチジクがスーパーの果実売り場においてあった。子どものころを思い出して買った。

こんなものが八百屋で売られているのを初めて見たときには妙な気がした。こんなものとは失礼だが、小学生であった私にとっていちじくは庭の木になる食べられるもの、であった。2本、硬いのと柔らかいのがあった。柔らかい方が、熟してくと甘みもあっておやつになった。折っていた中に虫が入っていた。折った軸から乳のような汁が出て、手が痒くなった覚えがある。

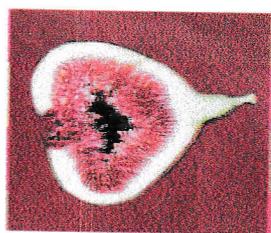
売っているモノには虫は入り込んでいない。虫よけの毒物を振りかけられているんじゃないかな。

成人して、フランス料理で出会った時にも妙な気がした。フランス料理の食材と知ると途端に高級果実という気がしてきた。偏見だな。フランス料理といえばイチジクじゃなくてエスカルゴだと呼ぶのも、差別だ。BLMだ、LGBTQ+だ、多様性だ、いろいろあっていいじゃないか。

スーパーで買ったものはそれなりに甘みも強くなっていて、かなりなお値段で売れるように改良されているのだろう。

突然、茗荷を思い出した。どちらも我が家の庭で収穫できたからかもしれない。その直後にカさんから、氏の豪庭のナンバンギセルの写真をいただいた。ミヨウガの叢に生えているとあった。子どものころの我が家の庭にはミヨウガはあったがこの不思議な植物は見なかった。

「原色夏の野外植物」(本田次著 三省堂 昭和14) というポケット版の図鑑が子どものころ我が物になった。父の蔵書だったかもしれないが、覚えていない。ボタニカル・アートのような総天然色の絵を見ていて、強烈な印象を受けて記憶に残ったのがこのナンバンギセルともう一つ「ギンリヤウサウ」。昭和14年なので「オホマツヨヒグサ」とか「ヤブクワンザウ」というような表記なので

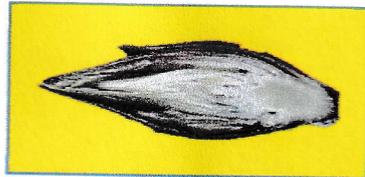


5個パック税別¥537。  
2021/9/28。  
西洋には「イチジクの菓」という言葉があるそうです。アダムとイブとかダビデの像とかが登場します。

ミヨウガは、庭に生えていたのど今売っているのと違いがないように感じる。

ナスの花を知らない人が多いように、ミヨウガの花を知っている人も少ないのではなからうか。清楚でありながらしっかりと存在感のある白い花。花が咲くと食べる部分はスカスカになってしまふ。食べるか花を見るか。

ミヨウガもフランス料理に使われるのだろうか。



3個で税別¥105。  
2021/9/28。  
食べ過ぎると忘れっぽくなるって本当？ 脳は、忘れることを忘れるとパニックしてしまうので、層間の記憶を、覆っている時に整理整頓対象選択するのだとか。この頃はそれがうまいくかなくて、層間にも残せてないような気がする。

新小岩の家にはモモもあった。一つだけ大きく育った実を眺めていたら落ちた。ニュートンではないのですが、隣の家で話している母に持って行き、落ちた、と報告した。とりのおばさんが「うまいこと言うわね」と笑った。私のガラスの心は傷ついた。大人は信じてくれない。

その桃はカシカシと食べる硬い笑で、さして美味ではなかった。そういうのが桃だと思っていた。だから1個何百円という値段がついて、「触れないこと」と注意書きが付いて店に並べられているのを見るとこれも妙な気持ちになった。口にする、特に柔らかい種類は、庭の桃よりはるかに美味である。

半片

何でも食べる。好き嫌いがなく、食べ物がない時代、配給の時代、両親は助かったに違いない。その頃の話になると、ひもじかったのまじかっただのと云う同級生がいる。私にそういうつらい思い出はない。

何でも素直に食べて育ったが、唯一ダメだったのがハンペン。あの頼りない歯ごたえと、わずかに感じる匂いが苦手であった。

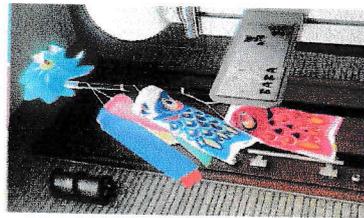
学園に勤めて間もなく、帰り道近くに住む同級生のKを訪ねた。はやばやと、お寺のお嬢さんと結婚したのを祝う訪問である。

なにはともあれ飲もう、というところになる。私好みの可愛いお嫁さんが、おつまみ用意するまでとどろきず、とハンペンをサツと出してくれた。参ったなと思ったが、人を傷つけられないのが私の美点。箸をつけた。うすくきつね色に焼き目がついてい

る。口に入れてびっくりした。今までのハンペンと全く違っていた。それ以来ハンペンはきらいではなくなつた。手ヨット火にあぶるだけでこんなに違いが出るものか。出すタイミングということもあるのだから。

夜遅く帰宅途中にラーメン屋に入った。いくら待っても出でこない。あそこから入った何人もすでに食べている。おとなしい私もさすがにおかしい。だろと気づいておすおすと催促した。すぐ出てきた。うまくも何ともない。注文しなかつたチャージャーが乗っていたが残して店を後にした。

鯉



浜町1丁目Bさんちのクエナイヤツ。何十年か前には、庭にぶつとい柱を立てて、でつかい鯉を風に泳がせる歌があちこちにあった。アライにも鯉こくにもならない。 2021/5/5.

何でも食べると言った。高価だつたり品薄で食べたくても食べられないものはある。とはいっても普通ならぬ味痴、食痴なので食べてみたいものは聞かれてもすぐには思いつかない。懐の具合も関係してケチなせいでもある。大抵は、ご馳走にな

って初めて味わうことになる。同級生のIに、みんなに何時もおごってもらってばかりで気が引けるとささやくと、いいんじゃない、おれだったらラツキーって喜んで食べちゃう、となんとも有りかたいお言葉。でもやはり気にはなる。

気にはなるがご馳走してくれろとなるとホイホイと出かけていく。むかしむかし、Iさんのお母上に仲間とでもコイ料理一式にご招待されたことがある。いろいろあるものだと感心しつつ堪能しまんぷくになつたところで、締めはこれ、と生き血と生きハートが出てきた。

興味津々、生き血はワインとのカクテルということもあってなんとということなくなんという味かもわからずに飲み干した。生き心臓の方は、どれどれとじっくり観察したのがいいなかつた。食欲減退。じゃおれがと、S君があつという間にのみ込んだ。あとでハツの一種だということはおもつやきのハツとおなじだろう、旨いにちがいない、惜しいことをしたと臍を噛んだ。

見た目でおののいたという話でしたが、私には見た目第一、第一印象アーストというくせがあるらしい。ヒトについても同様で、そのことを意識し始めた頃は、見た目での判断

は当たるナ、とうなずいていたが、経験が重なる和外れることの方が多くなってきたのは当然の成り行き。

イナゴ

昆虫食が注目されているらしい。昔、母のイナカでイナゴの佃煮を食べた。姿そのままだったが、抵抗なく食べた。口の中であちこちつかつかって食べやすくなつた。

多分なんでも食べられる。だめなのは、見た目重視なのはもちろんだが、周りの人が気味悪がつた物、食べられると教わらなかつた物。だからチヨウ目やコウチュウ目の幼虫やさなぎは旨いと言われても遠慮しておく。

ハチの子とかざざむしとかの商品を洗って並べた写真がある。食べてみたいという気は起きない。形が分からなくなっていて、名前がおいしそうなら問題はなし。ミドリムシでは売れないけれど、ユーグレナなら皆さん喜ぶ、というのに似ている。話は飛びますが、「やきとり」と「焼き鳥」とは違うんですって？

食品工場の「売店のおじさん」をしていた時の話。商品についての予備知識の伝授一切無し。棚を眺めて考えた。「パン」と「菓子パン」はなにが違うのか。食べてみても私の味蕾では区別不可能。そこで、手持ちの辞

書で調べ始めた。よく話題になる「おはぎ(萩の餅)」と「牡丹餅」の違いは、というあれです。

いろいろ面白いことを知ってパンコン入力するが、それですつかり忘れて知識として残らない。ミヨウガ食べ過ぎたわけでもないのにね。退職する時には薄い本ぐらいになつていたが、私の趣味でまとめたものなので職場には残さなかつた。

ゆでたまごを日に何個も奥さんに用意させるヤツがいて、仲間から「そんなに食うと死ぬぞ」とかわかれたが、本当に早々と死んでしまった。そうならないようにあれこれ気を配っている私です。コレステロール、プリン体、糖分、糖分、砂糖に油に鉄分。これ以上要注意項目が増えないように。君はどう？



コバネイナゴ。佃煮の主要原料。ハツタと呼ばれる仲間が飛躍することもある。エクスダスの原因の一つとする説があるといわれる。こうなると、イナゴでなくとも、と先生をからかっているところではなくなりますが、高松の皆さん。船橋・浜町2。「ららばーと TOKYO-BAY」植え込み。 2016/9/20.