

今まで見向きもしなかつたわらびを探る



今年の春ほど、何のいしいと言われ、言わ山菜をたくさん食べたことはない。たけのこ、わらび、ふき、三葉。手と褒められ、調子にたけのこは我が家では採れないでもらうばかりだが、妻の左手首の骨折を知つてか親切にもゆでてあるものをもう一握りたてのたけのこを届けてくれた人も未ぬかつきである。

コンソメを入れてたたかび、ふきは家の前の山の法面で採れた煮物も、もらつた根足布を入れて好評だつた。

そのほか、わらびと根足布と一緒に配る。わらびもかなりも

らつたが、前の山の法面でも採れ、これは妻に処理してもらう。ごく少量の炭酸を入れ、ゆで上がつたものをそのまま冷やし、翌日、たけのこなどと炊くのだが、一晩つけた水を捨てる時、その水がくで真っ黒になつてゐるのに驚く。

このもの日に家族全員がそろつた時、ゆでたわらびをわさびじようゆで食べさせたが、これが意外に好評だった。

たけのこ、ふき、わらびは独特の苦味やあくがあるが、齡を取つたせいか、この味の奥深さが人生にオーバーラップする。

今年の春ほど、何のいしいと言われ、言わ山菜をたくさん食べたことはない。たけのこ、わらび、ふき、三葉。手と褒められ、調子に乗つて二度、たけのこを乗つて、ご飯を炊いた。人は褒めることが大切である。

ポイントはゆで過ぎないようにしてふきの苦みを残すこと。酒の突き出しとしてもおいしく、小さなケースに入れ、自分で焼いた

ケーキと一緒に配る。わらびもかなりもく香が何とも言えず、最近は大好きになる。だからねぎを買ったことには苦味などではなく、芳香が何とも言えず、最近は大好きになる。

男の料理教室のようになつたが、今年、旬の山菜に目覚めたのは訳がある。

三ヶ月余の庭はすべて妻が管理していた。

この世の中、人間関係を含めて他者と関わり、交わりを持たず、個人主義というよりも、己主義が目立つ。山菜の独特的な苦味、あく、えぐみがもたらす奥深さ。人間にも言えることだ。みんながつて、

## 春の山菜に学ぶ

サビエル生誕五百周年  
藤屋侃士  
(下松市幸ヶ丘)

から根のあるふきを植え、今年は立派なふき煙となり、こちらは友人に届けるほど採れる。茎だけを煮たが、得意料理はふきの佃煮。余り大きくならないうちに採つて茎もゆで、茎と一緒に小さくさいの目に刻み、しらすと花がつおとだし、じょうゆで煮込んで佃煮にする。



る。特にふきは数年前

今年作った三葉畠

のここ飯を炊くとお前山の法面で採れた煮物も、もらつた根足布を入れて好評だつた。

わらびもかなりもく香が何とも言えず、最近は大好きになる。だからねぎを買ったことには苦味などなく、芳香が何とも言えず、最近は大好きになる。

最後に三葉だからこそ、草取りなどに全面的に関わると、知らず知らずのうちに自然に関心を持つようになる。

その結果、自然の恵みである山菜にひかれていったような気がする。これは何ごとも言えることだ。つまり、まず関わりを持つことからすべてが始まる。

今の世の中、人間関係を含めて他者と関わり、交わりを持たず、個人主義というよりも、己主義が目立つ。山菜の独特的な苦味、あく、えぐみがもたらす奥深さ。人間にも言えることだ。みんながつて、

身が不自由になり、私が仕事をやめたこともあり、かなりの部分を私が管理する。そして、今回の妻の左手首の骨折で庭仕事は私の仕事である。