



第175回くらしの植物苑観察会 2013年10月26日(土)

—「暮らしの中に息づく植物」—

(千葉県立中央博物館 主任上席研究員 天野 誠)

-日々の食事に彩りを与え、季節の移ろいを伝える植物-

日々の生活に欠かせないのが日に三度の食事です。食事は、主たるエネルギー源としての穀物からなる主食、みそ汁の代表される汁、たんぱく質等を補う主菜の他に、いわゆる「おかず」と言われる副菜も加わります。副菜の中には、キクやキンジソウのように、ある地方独特な材料を用いたものがあります。また、食卓を彩る植物性の食品には、主菜に添えられる「つま」、汁の実に添えられて、少量でも風味を豊かにする「薬味」などもあります。

ダイコンやサトイモ、キュウリなど主役級の野菜は自家栽培が普通でした。ネギやショウガ、セリ、ミョウガなど料理に応じて少量使われる野菜や香辛料も、田舎では、食事を作るその都度、栽培している庭や裏の畑から調達されていました。

香辛料に目を向けてみましょう。今はワサビが容易に手に入り、刺身と言えばワサビですが、昔はカツオにからし、イワシにショウガのように魚の種類によって、取り合わせる香辛料が違うのがふつうでした。しかも以前は、ワサビは山菜の1種で、高級な料理屋で使われる貴重なものだったのです(今でも安いワサビは畑で栽培されるワサビダイコンから作られています)。刺身以外でも、白身の焼き魚に甘酢漬けの谷中しょうが、鮎の塩焼きには、蓼酢などのお決まりの組み合わせがありました。

日本には、はっきりとした四季があり、それに応じて食べ物に旬があります。季節の移ろいに連れ、走り、旬、名残というように、1つの食べ物にもさらに細かい季節感がありました。



写真1 食用菊「阿房宮」

秋を代表する植物にキクがあります。旧暦の九月九日、重陽の節句には、朝に前日の夜に菊に着せた綿に付いた露をお酒に加えて、長命を祈る行事がありました。また、上流の菊の花の露が入った水を飲んで、長生きをしたという菊水伝説など、菊には、長寿に関わる故事が多くあります。身近な所では、スーパーの刺身にさえ、魚子菊と呼ばれる黄色い八重の小菊があしらわれています



写真2 食用菊「もってのほか」

(最近では形骸化して、プラスチックの事もありますが・・・)。

普通は観賞用に栽培される菊ですが、菊を野菜として扱い、酢の物としてよく食べる地方があります。青森県の代表的な品種は、花の黄色い「阿房宮」がです。名前の阿房宮とは、秦の始皇帝が作った宮殿の名前です。生で供せられる他に、花卉のみを浅草海苔のようにすいた「きくのり」も作られています。

食用菊としては、他に明るい赤紫色の中輪の八重の品種「延命楽」が知られています。新潟県では「かきのもと」や山形県では「もってのほか」の名前でよく知られています。「もってのほか」とはおもしろい名前ですが、こんなおいしいものを食べるのは、もってのほかという意味だという説の他、天皇陛下の御紋の植物を食べるなんてとんでもないという意味だという説もあります。

通常の菊には、苦味がありますが、食用菊にはほとんど苦味がありません。おうちに生えている菊をうっかり口にすると苦味で舌がしびれるかもしれません。やはり食べる菊はお店で買った方が無難なようです。最近では、都会のスーパーでも生の食用菊が売られ、通販でも「菊のり」を購入することができます。一度試してみてくださいはいかがでしょうか？



次回予告

第176回くらしの植物苑観察会 2013年11月23日(土・祝)

「菊の名は」 平野 恵(台東区立中央図書館)

13:30~15:00(予定) 苑内休憩所集合 申込不要