

# 春



小麦畑の四季

---

春の足音が近づくその季節、よんだ藩国は緑の国となる。

冬を越した木々の若芽が芽吹き、雪解け水が大地を潤す。

この時期は始まりの季節。

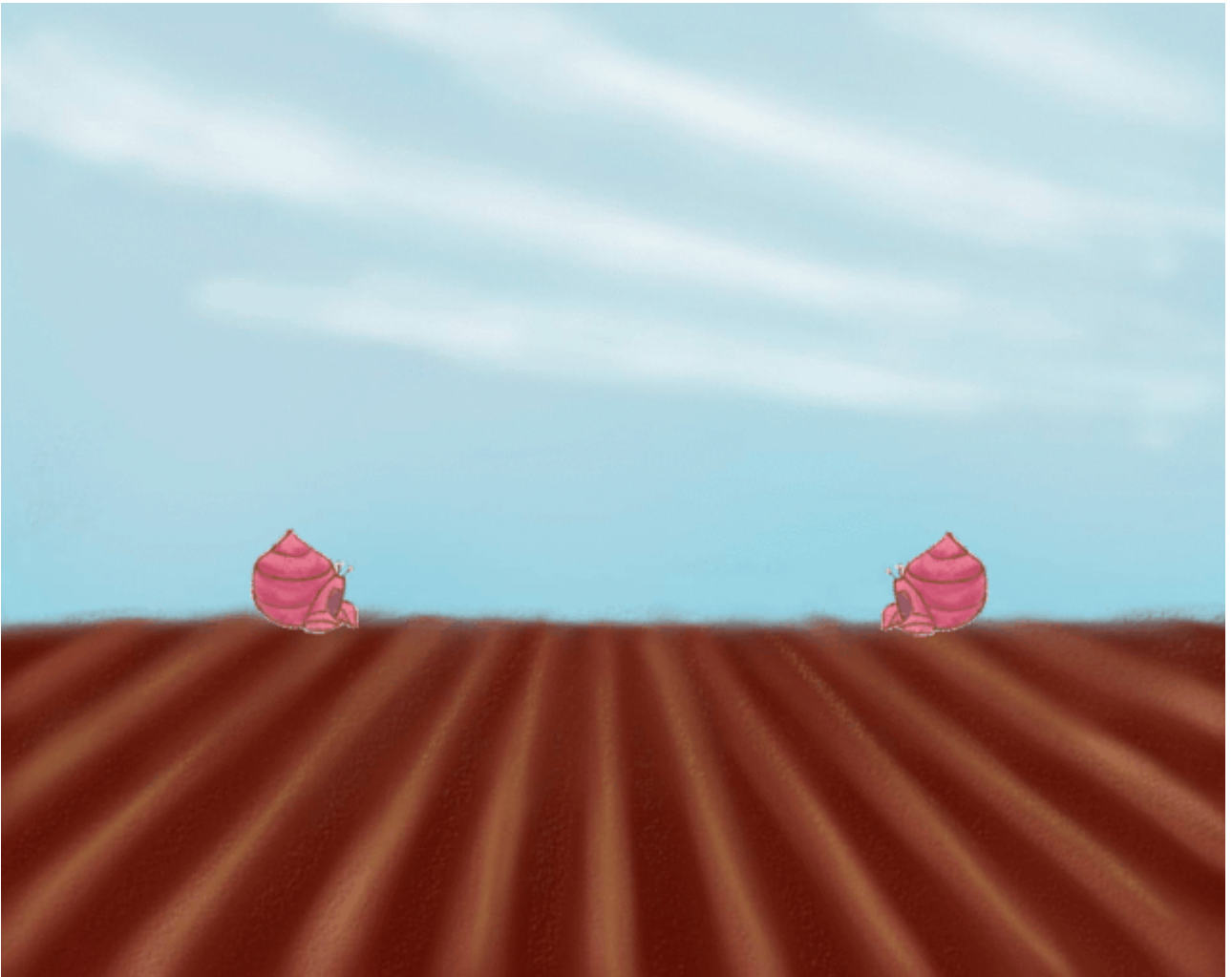
これからの一年、この国を支える種達が蒔かれる。

冬を越した麦畑はヤドカニオウに依り耕され、新たな命の苗床となる。

清廉な雪解け水と、栄養豊富な大地、そして暖かな太陽に包まれ

麦たちは一斉に芽吹く。

それは、その美しさから「緑の絨毯」と呼ばれ、春の訪れを民に示すのだ。



勿論、春にも収穫物は豊富にある。

春キャベツはその代表格で、そのやわらかな葉は、煮込んでよし、焼いてよし、そのままでもよし。とクセの無い甘いキャベツで、冬の間之余った各種燻製類をキャベツで包み煮込んだ「燻製ロールキャベツ」が各家庭で作られ、夕食の時間になると良い香りが各家庭から漂い、人々の帰宅を促すのだ。

また、このキャベツは、その巨大な花のように広がる葉から「花キャベツ」とも呼ばれ親しまれている。



クリックで大きいサイズ表示

/ \* /

## 菜の花畑でこんにちは

黄色の光の海の中では、ことばはいらなかったのです。

つないだ手から、彼の鼓動の旋律が聞こえましたから。

少女の手記

菜の花畑は大河を縁取るように黄色に咲き誇り、光の川をつくります。

川べりに止まった自転車がひとつ。

川のふち、ピンクのシートの四つはしに靴が1つづつ。

空は良いお天気。手に持ったタマゴサンドが乾いて少し反る。

猫の少女と犬の少年。

少年は少女のお弁当食べるのに夢中。  
少女は少年のタマゴサンドを持ったままどうしようと思案中。

ごくりと音たてて飲み込む少年。「すっげー美味かった！」まっすぐなまなざし。

ときどきする少女。「タマゴサンド食べる？」

むーと考える少年。「いいって、早くそれ食っちまっえよ」

はぐはぐと食べる少女。あ、美味しい。  
得意顔の少年。「母ちゃん特製だからな！でも卵ゆでたのは俺なんだ」

少女が微笑む。

「さ、さあ、食ったら遊ぼうぜ！菜の花のトンネル。弁当のお礼に案内してやるよ。・・・特別なからな」

半秒して、元気にうなづく少女。

黄色の海に響く、少年少女の笑い声。

風に踊るちょうちよたち。

春の空は、今日もあたたかなひかりに満たされて、とてもぬくぬくでした。



/ \* /

季節の味

---

春のあたたかな陽射しに誘われて、山の幸が芽吹いてくる。

菜の花、ふきのとう、せり、よもぎ、うど、つくし、こしあぶら、たらの芽、のびる。

これらは栽培こそされていないものの、山岳地帯や平原地帯に豊富に自生しており春の食卓を鮮やかに彩ってくれる。

食べ方は、サッとゆでて和え物にしてもよし、煮物にしてもよし。  
灰汁抜きして生で食べて良しだが、やはり一番の主流派は天麩羅である。

カリッと揚げた山菜の天麩羅は、それぞれの持つ草の香りが口に広がり、ほろ苦い。



「苦い」は辛いが「ほろ苦い」は思い出のように、深みのある味わいとなる。

天麩羅には大根おろしの天つゆが主流だが、山菜の天麩羅には是非とも、シンプルに塩味で食べて頂きたい。

草の持つひなたのにおいを殺さず、引き立ててくれるだけでなく、お酒にもよく合う。

さくさくとした食感のあとに、じんわりと広がるほろ苦さ。そして冷を飲めば、春を全身で感じること請け合いである。

山菜に加えて、たけのこも忘れてはならない。

新鮮なたけのこは、えぐみもなく、やわらかく、あまく、実に美味である。

たけのこは天麩羅にしてもよし、肉類と炒めてもよし、そのまま焼いてジュッとしょうゆを垂らしてもよしの優良食材である。

最後に、春の楽しみをひとつ。

衣をまとった天麩羅は、どれがどれだか分からなくなる。

花見でもしながら、これはなにかな？と皆でわいわい想像しながら食べるのも、一興かと思う。

グルメハンターの手記より

/ \* /

文章：楨昌福@よんた藩国

イラスト：支那実@よんた藩国 小野青空@よんた藩国



冬へ



夏へ



画像クリックで食料生産地TOPを表示します。