

おとうさんのかたぐるま （旬を味わう）

「旬を味わう」。とても美しい響きだと思います。「旬」とは色々と解釈があるのですが、私は「その素材が一番美味しい」瞬間が「旬」だと思います。日本では6月の梅雨時期は食材にとってはもう既に初夏となり、7、8月は本格的な夏となります。梅雨から夏にかけて、日本にはサクランボ、桃、スイカ、メロン、キュウリなどが岡の旬となり、鮓、鮎、鱸、あわびが水の旬となります。特に鬱陶しい梅雨の日本では、往々にして食が細り、そして食中毒の季節でもあります。それを乗り越すと夏。夏もまた厳しい季節ですが、夏にしか味わえない旬の食べ物もたくさんありますよね。例えばスイカ。腎臓の働きを高め、オシッコをたくさん排泄する効果があります。そして体温を下げる効果もあります。トマトもそうですよね。こちらの友達に絶対に冬にトマトを食べない人がいます。理由は単純。トマトは体温を下げるからだとのこと。この寒いベルギーの冬場に体温を下げるトマトを食べるのは？食べないほうが理にかなっていますよね。世界に共通するのは「医食同源」。すばらしい言葉だと思います。どの地方の人たちも「医食同源」の知恵を持っていたんでしょね。

さて6月の旬。私は白アスパラガスをあげたいと思います。地中海東部が原産地で、ユリ科の植物です。そのまま成長を続けると大木になるそうです。その若い芽を頂くのです。少し苦味があり、それだけではメインディッシュでは少々無理があるような気がしますが、しっかりとした付け合せにより本格的なメインディッシュになりえる、この時期の野菜の王様だと思います。日本に住んでいた当時、アスパラは北海道のグリーンアスパラがとて有名で、白アスパラは缶詰か瓶詰めでしか味わうことができませんでした。今では北海道や東北を中心に白アスパラの栽培も進んできていると聞いています。白アスパラの栽培は成長してくるアスパラを土又は遮光用の生地をかけて育てるところが重労働かと思えます。以前訪れた自宅近くのアスパラ畑も、黒いビニール製の遮光布をかけ、その合間から成長してくる白アスパラを収穫するというような昔ながらの栽培方法を取っていました。しかし白アスパラと言えば、ベルギーではメッヘレンが図抜けて有名です。この街はシコンや鶏肉でも有名ですが、この時期はやはり白アスパラが「メッヘレンの白アスパラ」として市場やスーパーに出回ります。茹で上げて単純にマヨネーズで頂いても結構。少し豪華にスモークサーモンや生ハムと一緒に頂いても結構。いくらでも美味しくいただけます。残念ながらまだメッヘレンの産地で手に入れたことはありませんが、是非とも産地直売の一品を食べてみたいと思います。

そして6月はベルギーではいちごの季節でもあります。バラ科の植物で石器時代から野生のいちごは食べられていました。17世紀に野生種を交配し、今のいちごの原型ができたと言われています。ベルギーのいちごの産地はなんとと言ってもウェピオンだと思います。ムーズ川のほとりにあるこの小さな町は、川によって運ばれてきた栄養たっぷりの土質と豊富な湧き水を使って、ビールに欠かせないホップの生産地として有名でした。何しろナムュール近郊には一時期30軒のビール醸造所があったそうです。つる草のように上へ伸びていくホップの足元の地面を利用していちごの栽培が始まったそうです。この「ウェピオン」という名前、実は「狐の多い所」と言う方言が訛ったものだそうで、今でも狐との縁が続き、先日訪れたときも「いちごと狐の展示会」を博物館でやっていました。この地方のいちご生産は色々と規則があり、一番大切にされている規則は「全て手作業で行なうこと」だそうです。未だに露地栽培が多く、そして一つずつ丁寧にいちごの実を収穫しているそうです。この地方のいちごは1年に2回収穫できるそうで、一番美味しくそしてたくさん収穫できるのが6月だそうです。そして収穫は11月頃まで続くのですが、夏場を越えてしまうと、生食には向かず、加工品の原料となっているそうです。そう言えばジャムの某大手メーカーの創業者もこの町出身だと言っていました。そして収穫をおえたいちごの株は葉と根の1部を切り落とし、なんと冷蔵庫で越冬させるのだそうです。7度前後の温度で1200時間ほど寝かされた株は、翌春の暖かさですくすくと成長するそうです。このいちご、もちろん生で何も付けずに頂くのが一番美味しく、町の人たちは「世界一のいちご」と公言しています。町で売られている「いちごのリキュール」もいちごの香が一杯で、スパークリングワインで割って飲んだり、バニラアイスクリームにかけていただいたりするのに最適です。さあ、初夏のベルギー。まだまだ掘り出し物が一杯ですね。身近にある旬をいただき、寿命を75日伸ばしませんか？

《つづく》