

園芸のエの字もできない身なのですが

私の趣味は多趣味です

「あなたの趣味は」と問われたら「私の趣味は多趣味です」としか答えられそうもありません。本当に色々なことに手を出してきたものだなあと思います。そして、どれをとっても下手っぴなのにエラソーな話をしまくってきたことも確かです。園芸などもエンゲイのエの字も言えないほどの実績しかないくせにということだけは一人前。先日の毎週土曜日の大磯のテニスコートサイドでも「穫れたての野菜で一番おいしいのはなんと言っても“絹さや”だよなあ。あれを食べると“春が来た！”と思えるものね。」と豪語するようにホザイテしまいました。東芝勤務時代の数年間、先輩から 50 坪ほどの住宅用空き地をお借りして、その半分をお隣にお住いのテニスメイトと分け合って 25 坪ほどの土いじりをして、野菜を栽培していたことだけがたった 1 回の園芸っぽい経験だったのですが、とれたての絹さやエンドウを食べて“春が来た！”と感動した記憶には忘れがたいものがありました。そこで今年は我がRC 庭(Rabbit ハウスの Cat の類ほどの庭)でのプランターでもできる“絹さや”の栽培を試み、「穫れたての野菜で一番おいしいのはなんと言ってもキヌサヤ」を確認した翌日のことでした。

突如出現キヌサヤエンドウ特売会

しかし、私が豪語するようにホザイテいたのに耳を立てていたのが大磯のテニス仲間小田原高校の後輩の吉川さん。この人は、広大な農地を使って趣味の園芸を嗜んでいて、毎週とれたての野菜を運んできてテニスメンバーに安価供給してくれているのですが、次の土曜日は絹さやエンドウ特売というような形になって、「さあさあ、佐々木さんが大好物だと言われていた“絹さや”を一杯摘んできましたよ、どうぞどうぞ。」と明るく声をかけてきてくれました。「おう、うれしいな。じゃ、1 袋いただこうか。」と応ずると、「えっ、たった 1 袋ですか。せっかく穫れたての絹さやをもってきたのに。絹さやエンドウ 1 袋にハチクの筍を 2-3 本サービスしているんだし。」とのことで結局絹さやエンドウ 5 袋とおまけのハチクの筍を 12-3 本仕入れて帰ることになりました。1 袋 100 円也ですので財政的な負担は軽いのですが、適量をもって貴しとなすカミ様(我が家におけるカミさんの尊称です)の非難がコワイ。案の定、帰宅後は「こんなに一杯！」という憤激を受けてたじたとしてしまいました。さすが「穫れたての野菜で一番おいしいのはなんと言っても“絹さや”」の“定評”は裏切られるところがありませんでした。時ならぬハチクの登場で、とっくに「これが今年の食べ収め」と思って済ませていた筍料理のアンコール版を楽しむこともできましたし。

豆の世話はマメにしくちゃ(?)

しかししかしのリフレイン、吉川さんによる“破竹”つき絹さやエンドウの特売は次の土曜日も続くことになりました。「佐々木さん、先週の“絹さや”美味しかったでしょ、また持ってきましたよ。」というお誘いに「実はね、あんまり多すぎてカミ様に叱られちゃったんだよ。」と応ずると、「じゃ、今日は 3 袋にしましょうか。」と“元慶応ボーイのお百姓さん”の切り返しの早いこと。ついに我が家では 2 週続けてのキヌサヤ・ハチク・パーティーと相成りました。老夫婦だけですから、“絹さや” 3 袋とハチク 7-8 本でも限界オーバーなのですが、心行くまで過ぎ行く春の味覚を堪能させてもらいました。後ほど吉川さんに「それにしても、よくもあんなにたくさん“絹さや”がとれたねえ」と話しかけたところ、「そりゃそうですよ、“絹さや”なんか 1 回栽培したらその後 4 年間くらいは同じ場所で栽培しないようにしているんですよ。」との答えでした。「そうか、豆の世話はマメにしくちゃならないのか」と納得して家に帰ってみたところ、キヌサヤに次いで我が RC 庭でプランター栽培していた空豆(ソラマメ)が私たち夫婦に数粒づつ食味させてくれただけで、もはや、その名の通り「豆果(さや)が空に向かってつく」姿を見せてくれない様子に変わってしまっているのに気が付きました。そして、実は、「まめに」という言葉は「豆」から派生したんじゃないということが分かりました。当てられる漢字は「忠実(まめ)」なんだそうです。もともとは「真実(まみ)」、「真目(まめ)」で、この漢字から「誠実」「まじめ」のような意味になっていって、更にこの意味から当て字として「忠実(まめ)」が使われるようになったのだとか。「園芸」だってもともとは「園藝」で、「藝」は「植える」ことですから、本来は忠実忠実(まめまめ)しく土を耕して「園に植える」必要があったんだね、特にお豆ちゃんたちは。

皆さんも絹さやエンドウ派になられますように

エンドウの特徴は、次の通り、成長過程によって食べる部分が異なり、それに伴って呼び名も変わります。

- 豆苗(とうみょう): エンドウの「若菜」のこと
- さやエンドウ: 熟していないエンドウの「さや」のこと
- 実エンドウ: 熟していないえんどうの「豆(果実)」。グリーンピースのこと
- エンドウ豆: マメ科の植物。完熟したエンドウの「豆(果実)」のこと

そして、さやエンドウの主要品種となっているのが「絹さやエンドウ」なんですね。秋蒔きすると厳しい冬を耐えて春になると下左のような花を咲かせてくれます。そして、やがて付けた鞘(さや)を口にした時のシャキシャキとした食感ほのかな甘み。「春が来た!」と思えるのも、こうした冬越えの厳しさを共感しながら成長を見守ってきたせいなのかもしれません。なお、「絹」には、「見た目がツヤツヤとしており絹のように見えるから」という説の他に「さや同士がこすれると、絹の着物がすれ合うような絹(衣)ずれの音がするから」という説があるようです。獲れたては、茹でてマヨネーズ付で食べるのが一番ですが、緑色の見た目が綺麗なため、料理の彩りや付け合わせとして使われることも多く、いずれも美味しくいただくことができます。おまけに、絹さやには、免疫力を高めて風邪などの感染症を予防する効果を持つビタミン C が豊富に含まれているだけでなく、食物繊維も豊富で、整腸効果によって便秘解消などにも効果を発揮するんですよ。ほかにも、カリウムによる余分な塩分を体外に排出する効能もあり、むくみの改善や高血圧の予防などにも役立ち、さらにβ-カロテンによる美肌効果やアンチエイジング効果も期待できます。絹さやエンドウはハウス栽培が行われているので一年中手に入ります。もし未だ縁遠(エンドウ)い方がおられましたら是非すぐにも絹さやエンドウ派になられますように。



ハチクは「破竹」じゃなくて「淡竹」なのだ

そうそう、絹さやエンドウとセットになっていたハチクについても一言触れておかないと筍差別だとか何とか言われてしまいますね。ともすれば「破竹」の字を当てられそうな淡い存在です。そうそう、ハチクの漢字は「筍の味(または皮色)が淡い」というところから「淡竹」が正解なのだそうです。ハチクの筍(タケノコ)は、食用で径が約3~10cmで、最盛期は5月中旬から6月上旬ごろで、主に孟宗竹のピークが過ぎたころに出回り始めます。日本では孟宗竹(モウソウチク)、真竹(マダケ)に次いで各地でよく植栽されているのですし、筍料理シリーズとしては真打として登場してくるのですから忘れられて困ると言いたいところなのでしょうね。因みに、物事に勢いがある様を示す「破竹の勢い」という言い方は、特定の竹を指すのではなく、一旦節が割られたタケは次々に割れていくという竹全般の性質を模した表現なのだそうですよ。

