

梅雨前になると 思い出す

梅雨前になると、新玉ねぎは食卓に欠かせない。

その新玉ねぎ、紛争による諸物価高騰の要因とは異なり、国内の主要産地の天候不順によって、価格が跳ね上がっているという。

だったら、これから暫くは、代替食品のらっきょうだろう。輸入にもさほど頼っていないようだし、痩せた土地でも育つという。

気に入っているのが、食する地下茎（鱗茎というようだ）のシャキッとして刺激的な食感と癖になる風味、また、いかにも血液サラサラにしてくれそうな、その点も玉ねぎとまさに親類と云っている、などとい加減に思っていたら、（ネットで調べると）やはり両方共に学術的な分類でネギ科ネギ属に入るらしい。

なお、僕は栄養価的にも気に入っている。

そのらっきょうを常食する我が家では、例年一時に大量購入し、妻が皮むきなどの下処理に長時間鼻をすすり涙を流して、いわば泣きながら、塩漬けにしたり黒酢漬けにして、一ヶ月後を待つ。



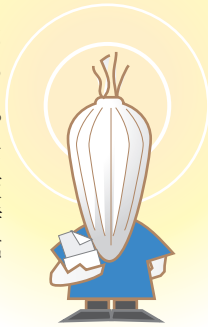
さて、

梅雨前のこの時季になると、決まって思い出すことがある。高校時代の、国語教師の「ラッキョ先生」のことだ。首から上の頭の格好が実にらっきょうの滑らかな形状で、目・鼻・口の表情を無くしても、周囲に優しい風味、いや雰囲気放っていた。

だから、失礼なことを仕掛けても、怒らない印象を持ってしまったのかも知れない。

そこに、生徒が仕掛けた不躰な行為が生じた。

先生を迎える時間の前に、教室入り口の引戸と柱の間に隙間をつくって、その上の部分に、黒板拭きを挟んで置く。引き戸を開ければ、黒板



拭きが落下して先生の頭を直撃し、チョークまみれになるって算段である。

さて、その直撃シーン、皆が一斉に拍手で湧き、「ラッキョ！ラッキョ！」と大合唱して囃子立て、喜んだ。

当の先生はと云えば、何事も無かったように平然と登壇するのである。度量の大きさを感じさせた。泰然自若たる、その姿勢から何か学んだように思う。

玉ねぎ・らっきょうのごとく教養価の高い、教・導・師であったのだ！

（と、ここまでやや大仰に書いてきたところで、疑問が湧いた。大体高校生にもなつて、こんな馬鹿げた幼稚ないたずらをしただろうか？先生だってさすがに怒るだろう。ざっと六十有余年前のあやふやな思い出、実のところ夢かうつつか？記憶の圏外をさまよった挙句の出来事のような気がしてきてしまった。）

しかし一方で、確かその行為が伝統であったような記憶もあつて？

ところで、この「らっきょう」に絶品の食べ方があった！

実は、前述した塩漬けや酢漬けの前の、らっきょうを手に入れた当初の新鮮な時点で味わうことになった。

この投稿の一番の目的は次のレシピにあるのですが、如何でしょう。いや、とくに味わってるよ。それよりもっと旨い食べ方があるよ！と、いうお方もありそうですね？

（レシピ）①生のラッキョウの根や頭の部分を切り薄皮を取り除いて、下処理します

②次に、薄切りにしさらに千切りにしてから、お湯にさつとくぐらせ（十秒ほど）、冷まします

③仕上げに、少々の塩と胡麻油で和えれば、出来上がり