

# 山菜 3 題

乙部 軒堂（応化会）

私の郷里は長野県長野市である。野趣豊かなところで育ったので、子供のころから山菜に興味があった。自宅の庭の一角には蕨が生えており、早春になると必ず「ふきのとう」が沢山芽生えて来て、お袋がその味噌和え作ってくれて「ふき味噌」を好んで食べた。他にも近郊の野原に出かけて、「のびる」を探して小さな丸い球根を集めた。家に持ち帰って味噌を付けたりしてよく食べたものだ。少し辛いが美味しいものだった。

今年の7月の終わりに東北へバス旅行をした。福島県吾妻山の浄土平へ先ず行ってから、山を下りて蔵王山の頂上近くまでバスで登り、蔵王温泉へ下って1泊。第3日目は月山の8合目までバスで連れて行ってもらい、高山植物の宝庫である弥陀ヶ原湿原を十分に散策して高山の花を楽しんだ。またこの旅でも私の好物の山菜にいろいろ出会った。

## 第1題 ふき味噌

「ふきのとう」を味噌で和えたものはふき味噌と言われている。私はふきのとうが大好きで、特に味噌で和えたものが好きだ。旅に出ると土産物のコーナーで、よくふき味噌が売られている。私は観光旅行になどに行った時に、ふき味噌を探す習慣がある。信越・東北地方はふき味噌を置いてあるお店がよくある。探して見つかった時は、先ずは商品のビンなどの裏に書いてある原材料名を見る。商品名にはふき味噌と書いてあっても、原材料名見ると、味噌・ふきのとう…と書かれている商品が半分ぐらいある。原材料の多い順に並べて書かれることに法律上なっているので、こう言うものを、私は「味噌ふき」と呼ぶのだが、お店の人からそう言う物はございませんと反論されることもある。ふきのとうよりも味噌の方が多いいのは私には興ざめで、そう言うものを私は買わない。やはりふきのとうが主成分のものが美味しいと思う。私は毎年春になるとスーパーからふきのとうのパックを買って来て、自分でふき味噌を作るほどふき味噌が好きで、まずまずの味のものも作れるようになっている。しかしふきのとう其の物が意外に高価で直ぐに古くなって茶色に着色するので、自分で作ったものにあまり満足していない。やはり現地で作ったふき味噌を買って来た方が良いと思っている。ふき味噌の売り場のコーナーで、商品名を「ふきのとう」とだけ表示しているものが

時々ある。良く見ると味噌の色でなく、うす緑色をしており、商品の裏側を見て原材料名を確かめる。それはふきのとうを少量の醤油等で薄く味付けしたもので、ふきのとうそのものをたっぷり味わえて私は好きである。

## 第2題 根曲がり竹

今年の5月ごろ、東北地方、特に秋田県で山菜を取りに行った人が熊に襲われ、命を落とすという悲惨な事件が何件かあった。その山菜が「根曲がり竹」と言われ、千島笹という大きな笹に生じた小さな竹の子である。

根曲がり竹は姫竹とも言われ、その大きさは太さが2cm位、長さは20cm位の竹の子である。信越地方から東北地方、北海道で良く採れると言われ、小さいながらも大変美味しい竹の子で、熊も好物らしい。

今年の7月末のバス旅行で立ち寄った山形県の小さなスーパーにも、根曲がり竹の味噌漬けが置いてあったので買って来た。シャリシャリとしてなかなか美味しい。根曲がりだけの食べ方としては、味噌汁の具にするのが特に人気がある。前日からの福島の観光バスを運転してくれたドライバーさんと話をしたが同じ意見だった。4年前に行った志賀高原丸池のホテルでも、朝食の味噌汁の具に根曲がり竹が入っていて、美味しかったのが記憶に新しい。

## 第3題 ミズの実

ミズの実と言う山菜をご存知だろうか。野菜としてなべ物やサラダに用いられる水菜とは別なものである。太さが1cm高さは30cm位にスッと伸びたミズと言う山菜が初夏に出回り、その茎を湯掻いたり炒めたりして食べる。山菜ミズはシャキシャキした美味しいものである。今回蔵王温泉のホテルの夕飯で小皿に出されたミズの実は、実はわたくしも良く知らなくて初めてお目に掛かったものだった。

ミズの実は大豆位の大きさに緑がかった薄茶色のもので、実とは言ってもいわゆる種のある実ではなく、茎が肥大化して形成された肉芽であると言われている。夏から秋にかけて採れるもので、薄く味付けして食べられる。癖がなくてなかなか美味しい。蔵王温泉のホテルの食堂で、夕飯に出たミズの実が私たちバス旅行のメンバーに大変人気になり、お気に召した人が多かったようだ。お土産に買って帰りたいと言っていた女性もいたが、この旅で果たして探して買うことが出来ただろうか。

今年の東北の旅は、ミズの実という新しい出会いもあって長く記憶に残るだろう。

完