

2014/5/1

しろひげ@Kurobane です

5月になりました。

例年になく長い間、列島をピンク色で染めていた桜も、またもとの目立たない木となつて万緑のなかに溶け込もうとしています。

野山が緑を濃くしていくにつれ、暖かい雨は土をうるおし、強さを増した日差しは、私たちに山海の幸をもたらしてくれます。

食卓から「旬」の感覚が薄れつつある昨今ですが、5月は季節の恵みを感じる絶好の時期です。

とはいえ、「はしり」から「さかり」そして「なごり」へと、旬の移ろいは早いのでご注意ください。

芥川賞作家の円城塔さんが随筆に書くように、まさに「春の食材は逃げて去る」のです。

同じ芥川賞作家で鶴岡出身の丸谷才一は、

「愛郷心といふやつは、あまり持ち合わせないほうだが、故郷の食べものは、やはりなつかしい」（『男のポケット』）と書いています。

丸谷さんの記憶のなかにも、きっと故郷の豊富な「春の幸」があったに違いありません。

タラの芽やコゴミといった山菜、孟宗と呼ぶ筍、脂ののったサクラマス、食卓を彩る季節の味は、懐旧の念をいだかせるに充分だったのでしょう。

滋味を重ね着につつんだ地産の孟宗が、今を盛りと店先に並んだら大変です。

当地の人たちは、逃してはなるものかと我先に買い求め、“えぐみ”のない朝堀りを刺身にしたり、各家庭こだわりの「孟宗汁」にして大地の恵みをいただきます。

一説には、庄内地区の孟宗の消費量は全国一といわれています。

足裏を 春筍（しゅんじゅん）が 押し返す 小林やす子

地表に頭を出したばかりの初物は、足裏ばかりか私たちの舌をも刺激し、気取らぬ食通にしていまうようです。

「逃したらまた来年になる」という惜春の情を駆り立てるものは、食べ物ばかりではありません。

だれにも二度とない今年の春を、存分にお楽しみください。

追伸

当地の藤沢周平記念館では、「藤沢作品と庄内の食」という特別展示を6月3日まで開催中です。

来鶴の機会がありましたら、ぜひお立ち寄りいただき、藤沢さんが運ぶ庄内の味を満喫してみてください。

黒羽根整形外科
黒羽根 洋司