



道

2023年5月1日
(第96号)

庭の隅に一本の山椒の木がある。この若葉(木の芽)が開き始めると筍(タケノコ)シーズンの到来だ。心待ちにしていた。さつそく竹藪に入る。自然は裏切らない。先が少し覗いている筍が目に入る。頬が緩む。ちようどこの時期、両親が眠る墓の近くで自生する露(フキ)が、自宅西の山斜面では蕨(ワラビ)が、それぞれ旬を迎える。筍、露、蕨、それぞれ採ってきて直ぐにアク抜きする。これがなかなか厄介なのだが、この手間が後の楽しみを大きくする。▼ここ数年この季節には山菜ちらし寿司を作るようになっていく。母が作った寿司が懐かしい(子どもの頃は露が苦手で除けて食べていたが)。寿司なら何でも好きだ。ただ、寿司酢の調合や具材の処理味付けなど面倒で自分には無理と思い込んでいた。でも、寿司酢は簡単に作れることを知る。砂糖と塩に酢を入れ火にかけてゆつくり混ぜるだけ(米酢 1cup に、砂糖 120g、塩 30g)。寿司飯(米 1cup 分に寿司酢 30ml)だけでも旨いと思う。具材は何でも在る物でいい。食べて美味しければそれでOK。寿司酢は多めに作っておいて他の酢の物にも入れる。おにぎりに使ったりする。この話を知人にしたら「寿司酢は売ってるのに」と言う。分かっていく。けど、自作の寿司酢はどこか違う。▼待ち望んだ旬のものを、その時節に食す。これは幸せなことなんでしょうね。そして、もう一つ大事なのが、調理のちよつとした「手間」を面倒と思わないようになることのようにです。

※分量は、お好みで加減してください。

〒710-1301

岡山県倉敷市真備町箭田 5188

電話 : 090-5366-1497

メール : michi-care@outlook.jp

ホームページ : <https://michi-care.jimdo.com/>

〈道〉LINE : <https://lin.ee/zCG7Iyp>



林道也



遠田

棕の木

▼この通信は、〈道〉LINE(公式アカウント)でも配信します。URL、または、左の QR コードから「友だち追加」していただければ、あなたの LINE に届きます。▼ホームページにも掲載しています。