

筍ご飯

稲宮 健一

今年の春の訪れは例年より早い。住んでいる戸塚、上大岡近辺の小高い一帯は住宅地に整地された所に市街化調整地域として丘陵地帯も残っており、竹藪になっている所が多々ある。ここは三浦半島の付け根で、南の方からプレートからの圧力を受けるためか、西東京の府中とか、国分寺より丘が多い。多分、相模湾沖起源の直下地震に弱い地域だが、竹藪には適しているようだ。

ここは、横浜南農協の地域で、農家から取れたを売る直販店がある。四月の中頃から、五月の始めにかけて、庭先でとれたような新鮮な筍が店に並ぶ。午前中には売り切れる。昨年は随分沢山買って、自宅で味わっただけでなく、知り合いに南横浜の産地特産品としてプレゼントした。ゆーぱつくと送っただけでなく、レターパック・プラスでも送ったこともある。レターパックは書類を送るものと思っていたが、郵便局では大丈夫送れますよと、丸い筍をボール紙の封筒に筒状に押し込み、小包のようにして発送した。

昨日買ってきた手頃なのを茹で、早速筍ご飯を炊いた。料理の味がいつも濃いと言われるので、醤油を控えめにして炊いたら、薄味過ぎてもの足らなかつた。他にわかめと一緒に煮た筍は出来上がったすぐも美味しいが、煮込んだ後、しばらく置いておくと、わかめが溶け、よく味のしみ込んだ筍にからまり、すこし粘り気のある感じがでて、一層美味しい。やはり、削り節と一緒に煮て、カツオの味と馴染ませるのも美味しい。この季節の旬である露と合わせるのも春の味だ。

今は旬であるので、皮つきの一本で売っているが、もう少し経つと、すぐ使えるように茹でてスライスしたパック詰が主流になり、青椒肉絲や、酢豚などの中華料理によく使われる。パック詰めは国産と中国産とかなり値段が違う。中国産も味は変わらないが、農地で使われる肥料や土の状態を考えて遠慮するが、外食先の料理では知らず知らずのうちに食べているのだろ。なにはともあれ、旬の味を堪能したい。