

果物の旬

吉田 真人

果物をよく食べる。特に旬のものは美味しく、値頃にもなるので嬉しい。併し、最近はい求める品種が限定されてきた。

晩夏は梨。シャリツとした食感の「幸水」が美味しい。シャリシャリ感に劣る他の梨は食べない。初秋には葡萄に移る。葡萄では「巨峰」、中でも種・ありが良。最近は何・種・なしが多くなったが、且つ同じ糖度と表示されたものでも、種・ありの方がうまみに富む。そういえばスイカも一時流行った種・なしは、日本ではほぼ消滅した。

イチゴの旬はいつなのか？かつては春先の「石垣イチゴ」が走り、その後初夏に掛けて露地物が出回る、と言う季節感であった。近年ハウス栽培が普及するにつれ、収穫時期がどんどん早くなった。今の子供達に、イチゴの季節は何時と聞いたら、たぶん冬とかクリスマスと答えるのだろう。

三十数年前の英国滞在時に何回か「イチゴ狩り」をした。5月末から6月にかけてロンドンから南東にドライブすると、Horse Chestnut (マロニエ)の並木に白または赤い花が咲き誇るその下にPick Your Ownの看板が目につく。釣られて農場に入る。入場は無料、自分で摘んだものをバケツに入れ、重量を計り代金を払うシステムで、収穫中の味見分はお目こぼしだ。6月即ちあのJune Brideの好天下で買い求めたイチゴの美味しさが未だに頭の中に宿っており、冬のイチゴなんてゲテモノと思われ、買う気がしない。

最後にリンゴ。旬は秋。最近の日本のリンゴは酸味がなく甘いだけ、サイズも大きすぎる。表皮の内側が一番美味しいのに、皮をむいて食べる派が増えたのも嘆かわしい。買い求めるのは昔ながらの「紅玉」のみ、但しこれは傷みやすいのが欠点である。

近年日本の春に、ニュージールランド産のリンゴ「ジャズ」が売られ出した。小ぶり、酸味と甘みのバランスが良く、ガリリと噛んだ時の感触が満点。是非お試しあれ。リンゴの旬を、秋及び春と訂正しておこう。尤もかの国での収穫も秋ではあるが。