

漬物のこと

新田 由紀子

漬物に目がなくてたいがいのものはおいしいと思う。

古い記憶にあるのは、北関東の母の田舎で食べた大根の浅漬け。蠟梅のような薄黄色のパリパリした沢庵である。幼い私は、あのおこうこおいしかったと言いつづけていたとか。学生の頃長野の方へスキーに行った。民宿で出た餡色の菜っ葉の漬物が記憶に残る。納屋に仕込んだ桶から取り出して山盛りにした野沢菜。冷たくて鄙びた風味を思い出す。しばらくの間、宿自慢の漬物が家に届き、母は恐縮していた。大学ではロシア語を勉強したので、ロシアの料理に親しみ、アグレッツイ(胡瓜)やカプースタ(きゃべつ)のピクルスを作ったことがある。甘酸っぱい味と香辛料に、父母や兄はとまどったことだろう。

漬物はその土地が醸す風情を持つ。雑誌の編集で京都の老舗漬物店を取材して、千枚漬けや柴漬けなど関西の味に出会った。特産のかぶを甘酢で漬けたのが千枚漬け。赤い唐辛子と昆布がとろりと粘る。柴漬けは大原産の赤紫蘇でナスや胡瓜を漬ける。派手な色合いと乳酸発酵の雅びな味わいはさすが都の産物。武骨な野沢菜や沢庵とは別格だ。乳酸発酵の極みといえばすぐきに軍配が上がる。グルメの兄はこの旬を名店から取り寄せていた。旅先で買った私はつまみ食いをして、ホテルの部屋に籠る匂いに閉口した。

北海道の漬物は松前漬けや魚介入り。寒い季節の日本酒に合う。九州特産は高菜漬けや大根の壺漬け。大陸や半島伝来の風味がある。最近人気のいぶりがっこ、秋田産で燻した沢庵漬けなのとか。居酒屋で初めて口にしたが、チーズにワサビ仕立てが様になっていた。家庭の味ぬか漬けには挫折を味わったが、八百屋の自家製で充分いける。

この頃は漬物はおろかおかずも外で買う。先日奈良漬が目に残った。凜として重厚な風格。旨いものだと思った。知人お手製の漬物を美味しくいただいたら、これが奈良漬風味の瓜の粕漬。亡き母は年と共にべったら漬けや奈良漬の甘さを好んでいたっけ。