

菜の花

池松 孝子

二月に入ると早々にスーパーの野菜コーナーに菜の花、菜花が並ぶ。季節感を楽しませてくれる私の好物だ。食用として出回るものは、切り花の菜の花を品種改良して苦味を抑えたもの。

あのスーパーのパックは二人で一度に食べるには少々多いという感じもするが、案ずるに及ばず、毎回一気に片付けてしまう。私が作るのはおひたし、和え物が主だが毎日でも飽きない。あの春の野菜特有のほろ苦さがたまらない。Bーカロテンはピーマンの五倍、ビタミンCはほうれん草の三倍だという。

これに加えて私の好物に「菜の花漬け」がある。これは京都、伏見桃山周辺で栽培されていた寒咲き菜種の漬物だ。菜の花の風味そのままにあっさりした漬物で、この甘酸っぱい漬け込み汁の味はこの時期だけのもの。ほんのりとした苦みも残り、京都の春を彩る漬物だ。

かつて洛北、松ヶ崎に「菜種の花の里」呼ばれる一帯があった。季節になると一面菜の花で見物客もかなりのものだったという。さらに梅、桃の花との「競演」もあって春の風物詩だった。ここの菜の花はもともと灯明に使う菜種油を採るためのものだったようだ。しかし、明治以後、灯明は電灯、ガス灯に取って代わりお役御免となった。それが漬物になり、その地名から「松ヶ崎漬け」として知られて評判を得ていたという。その菜の花漬けも最近では廃れたらしい。

菜の花の中へ大きな入日かな

漱石

灯火としての油は植物性のものと動物性のものがある。その植物性のものが菜種油、胡麻油などで、稲作の裏作物として麦と並んで換金性という意味でも農家にとっては価値のあるものだったろう。室町時代に菜種から搾取する方法が考案され、後に江戸幕府も推奨した。

動物性のものは島国日本ならではの魚油、鯨油である。魚油は明治時代までは日常生活に欠かせないものだった。しかし、様々の灯火道具が工夫され一般に流布したにもかかわらず、その悪臭がひどくて嫌がられたという。