

からし蓮根

木下サキ

先日、大阪の梅田駅地下街の熊本県名産店からし蓮根が売られていた。熊本から送って来るものと尋ねたら、こちらで作りますとの答えであった。買って雑踏の中をブラットホームに向かいながら考えた。大阪で誰が買うのだろうか？熊本の人が郷愁にかられて買われるのか、一度食べてみた人が、その味のおいしさにまた買われるのだろうか。私のようなものが逆輸入で買ってみる人が他にもあるのだろうか。

車中寝れぬままに、またからし蓮根のことを考えてみた。熊本名産の辛子蓮根も、昔は家庭で正月や、祭りで作られた郷土食時代があったのだろう。しかし、この郷土食は自然発生的に出来上った調理方法でもなければ、また偶然に発見された調理方法でもなくて、誰かが失敗に失敗を重ねて、いまふうに言うならば、実験に実験を重ねて出来上ったものが一

般に伝えられて、郷土食化したものだろう。なぜなら、小憎らしいまでに蓮根を生かした調理であり、その時代としては保存的意義があったのだろう。

そこで、帰熊後少し調べてみたが、蓮根の料理には余り味噌は使っていないようである。蓮根と味噌を組み合わせてある理由をさらに考えてみた。蓮根は、その肌が白色で空洞が中央に一ヶあって、その周囲に八つか九つの空洞がほぼ等間隔で幾何学模様をなしている。その模様は何か詰りめのをしたいと考えてみる。何とか詰りめものをつきであらう。何を詰めるか。しかも切って詰めるのであれば、何でも詰められるかも知れないが、切ることに制約があれば切らずにつめるとすると、穴の中に自然に入っていくので、そこで止まり、こぼれないものでなければならぬ。こうなると食品が制限される。手近かで、小さい粒子で、ある程度の粘性をもったものでなければならぬ。そこで、すり味噌が登場して来たのだろうか。その上味噌を詰めれば、そのまま味が整えられる。切る事に制約があるといったのは、ほかでもないが、蓮根はアクがあつて、皮をむいて切っておくと変色をする。すなわち蓮根には酸化酵素が含まれ、空気にふれると黒ずんだ灰色を負びて来る。この変色も皮のついたまま切らずに急激に加熱すると変色しない。

一方、蓮根の味は淡白である。そこで

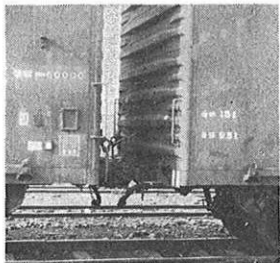
同感だった。自主性の問題も同様に、自主性のない人間を喜ぶ風潮のあることはかなしいことである。

私の所属する書道の世界にあって、最も自主性を尊重すべき作品が、自主性のない作品でないと認めてもらえないという大変な時代になって居ることを痛感する。書道の世界ばかりではない。社会全般にわたって、この風潮がひろがって居ることは想像される。

私はいつも、一つの仮説を立てて、それから推移して来る世界を空想するが、この自主性の問題にしても、もしわれわれの一人一人が更に五〇パーセントの自主性を加え持ったらと空想することは大変有益なことだと思う。さしずめ身邊を見ると、書作品は、作家の有名度では売れなくなり、見た上で本当に価値があると納得したものでないと買わないだろう。書塾の経営も先生の肩書きや、誇大宣伝では人が集まらなくなる。更に新聞の朝刊の部厚い折り込み広告も少なくなるだろうし、特売場入口の長い行列もなくなるだろう。又色々のファッションもなくなくなり、街を歩いても同じ服装の者は見かけなくなつて、各々個性のある美しい姿に変わるだろう。考えて行けば果てしなく空想は続く、ある経済評論家の話によれば、五千円のもの三千円にという広告の常套手法に引っかけたて、人は二千円安買したと考えるだろうが、これは三千円の損だというのである。こ

の場合の五千円という言葉は意味がないし、問題はその品物の必要度と、三千円という価格の正当性だけである。必要のないもの、価格の正当性を確かめることができないものは買うべきではない、というのである。私は書家でありながら人の書作品を持っていない。書ばかりではない。私は自家の目で確認し納得したものでないと承知しないことにしている。人がどんなにほめようと、有名な作品であろうと、そのために買う気にはなれない。従って私のような貧乏人に買える作品はないということにはなるが。

(書家)



脱出の記

浜田武男

昭和二十年、私は応召の身で満州の奉天にいた。終戦と同時に除隊、当時まだ使えた満鉄の乗車券地居留民の事務所まで東亜旅行社として売っていた。そんなある日私たちに中国警察から呼び出しが

味噌にからしを加えて、ピリツとした味をきかせて味を締めたのだろう。からし蓮根という名の示す通り、からしで蓮根の味を強調したかったのかも知れない。すると味噌はワキ役で、からしを万遍なく行き亘らせる運搬者の役であったのかも知れない。同時にからしの黄色は白い蓮根に色彩も添えたわけである。作り方を簡単にのべると、蓮根を皮のままゆでて一節の両端を少し切り、からしをびりくりするほど入れた味噌の中に蓮根を縦に持って片方の切り口を味噌の中でトントントと叩くと、味噌は自然と上に昇って行く。これに天ぷらの衣より濃い小麦粉の衣をつけて揚げたものである。蓮根を手を持って味噌を入れ込むためには、皮がないと、ムチン質というぬめりが出て手がすべる。どうしても皮は残しておかねばならない。皮を残すと皮はゆがいても見た目がきれいでない。そこで衣がほしくなったのだろう。手込んで作ったものだけに、少しは保存を利かすためには揚げたものが一番長もちしただろう。

その上油の味が蓮根の淡白の味とからし味噌にまるみを加えて一石二鳥の役を果たし、完成したのだろうと一種の推理みたくにからし蓮根を調理科学的に考えてみて、心にくいまでに蓮根を生かした調理方法であると思った。おいしいというだけなく、その調理方法の合理性に名産として価値があるのではないだろうか。また飲食事典によると『蓮根は古來精根

あった。同僚たちとも相談し合ったが別に危険なことないだろうと、指定された場所に出かけたのが間違いで、そのまま郊外にあった旧日本軍の駐屯地に連れていかれてしまった。何んことはない。ソ連軍の捕虜となった次第である。呼出状を持って廻った民国の幹部たちは、応召の経験があるのに一人もきてなかった。さて私はここで大変な目に会った。というのも捕虜の生活は終日、食物探しに明け暮れていた。ある日、とんでもない食糧を発見したのである。それは梅干樽に入った香ばしい臭のするメリケン粉の揚げ物であった。私と友たちはそんな食物が原っぱの中に手もつけられないで放置してあることに不審を抱く前に、もう手が伸びていた。まかせても本当に美味しかったと思う。さて残りにはあすまで、今日は人目に着かないところへというところで、穴を掘り、草をかけて帰った。まではよかった。三十分程すると激しい虚脱感におそれ始め、油汗が全身ににじみ出た。胃が焼き付くように痛み、ノドがカラカラにかわいた。友人も全く同じ症状。早速軍医に診てもらおうとヒソヒソ中。メリケン粉の油揚げはねずみ取り用の毒団子だったという次第。一週間程してようやく快復したが、すぐに私たちはソ連に送られることになった。奉天駅の隣にある皇古屯駅から私たちの乗った貨物列車は出発した。私は同じ町内の者四人と脱走の相談をした。相談はすぐにまと

を増すといわれ、皮のまま蒸して用いると肺患に効力がある」と、ある処を見ると、その当時としては医薬的な意味があったことも一因をなしていたのだろう。

(熊本女子大教授)



自主性

島田樟蔭

先頃新聞の投書欄で「育って行く若者達が次第に個性のない規格化した人間になって行くことを嘆く声を聞くが、嘆く会社の社長は決して個性の強い新入社員を歓迎しない。青年が規格化して行くのは、偶然とか、好みとかでそうなるのではなくて、現実に規格化された若者でなくては職場が採用しない」という社会の要求に応じた結果だ」というのを読んで私も

まった。幸い私たちの乗った貨車の窓には鉄棒が二本渡してあったが、人がやると這い出る程度までねじ曲げるのに大した手間はかからなかった。しかし昼間の脱出は無理だった。事実、発車間もなく貨車から飛び降りて逃走を計った一人が三発目にはもう地上にはっていた。それは目を被いたくなる光景だった。その十メートル位横で一人の中国人の農夫が平然と畑を耕していたのが印象的だった。私たちは夜を待って脱出を決行した。十時頃でもあったらうか、どこを走っているか全然わからなかったが、まず私が一番初めに飛び降りることになった。鉄棒にゲートルを巻き付け、それをつたって地上すれすれまで降りた。貨物列車でもかなりのスピードだ。暗らさと早さで地上は全く見えない。エイまよと手を放そうとしたら鉄橋。あわててまたしがみつき鉄橋を過ぎてから目をつぶって手を放した。痛みは全然感じなかったが、左足が鉄路の外側に当たって止った。もう少し上だつたら左足切断。狙撃兵が乗っている最後の車輛が頭上を通過する時の恐怖。全員が集結するまでの不安。降りた駅は私の勤める事務所のある駅のすぐ近くだった。夜通し歩き続けやと事務所にとどろき空腹をいやし、翌日の列車で無事奉天まで帰り着く事ができた。下駄ばきで家を出てから一カ月ぶりであった。

(日本交通公社熊本営業所長)