

千刈狸の呟き

キャベツの価格800円というニュースが出た。今後、野菜が手に入りにくくなったらどうしよう。日本国の食料自給率は30%台で、いつか野菜が高額でないと買えない状況が生じるという警告もある。

腹一杯食べたい山狸としては、心外である。

そこで、飢饉対策で成功をおさめた、米沢藩九代目藩主上杉鷹山公の指導書「かてもん」:「糧物」を読んでみた。これは、救荒食品としての山菜、野草、果実の食べ方の手引書である。

この辺でも見かける雑草が多いが、選別、採取時期と部位や調理法はいろいろと注意事項があり、簡単に実践するのは難しそう。(例えば、ある野草は若芽のみとか、ある実は14~15回煮て、渋抜きをするなどである。)

もちろん、お馴染みの食材もある。イタドリの芽「さしほ」。子吉川水系の「さしほ」は美味しいと思うが、海側は酸味が強く苦手な方もいるという。また、成長したイタドリそのものも食材にできると書いてある。

酒の肴になる「さしほ」が好きな私も子吉川の土手に「川に落ちないでね。」と家族に声をかけられながら、取りに行った。

小指から拇指大程の「さしほ」を取り、小さい方が美味しかった。その最中に、中学の同級生に目撃され、後日別の同級生から約800g位の袋いっぱい「さしほ」をもらった。刻んでの味噌汁、茹でた後からし醤油やマヨネーズかけ、てんぷらと至福の世界であった。

自宅敷地内に自生している「ウルイ」の若芽も、毎年食べられる春の絶品である。時期を同じくしては、ツクシヤスギナの若芽、タンポポの蕾と葉などを使った料理が、それに続いて食卓を豊かにしてくれている。

私は苦手だが、フキノトウの味噌あえは有名で近くの産地直売所でも売っている。好みの人に言わせれば春の味だそう。な。「すめりひょう」または「スベリヒユ」も茹でて食べると、ぬめりのある独特の食感で面白い。消化管を刺激し下剤の代わりになるので、食べすぎ注意であった。乾物にもできるらしい。

定番のフキ、ウルイ (オオバギボウシ)、ホウキギ: とんぶり、ヨモギ、わらび、ぜんまい、カタクリ、

～ 食料危機と「かてもの」～

山 狸

アエコ、ヨモギ、ハコベなども列記されている。ぶなの木の葉、どんぐりの一種、トチノキの実、ツクサの開花前の若葉、ノギクの葉、藤、アザミ、大豆の葉、オオバコの若葉、蓮の葉、ヒルガオなどもある。

「かてもの」と似ているが、若杉友子さんの著書「若杉ばあちゃんの野草料理」も有名である。現在は、娘の典加さんが後継者となっている。

野草を選別し調理、科学的な添加物が少ないことから人気が出てきている。自作の野菜作りが、今一つうまくいなくて、勉強を始めた方もいた。

もっとも、最近は田んぼのあぜ道は除草薬 (ラウンドアップ等) がまかれていることがあり、どこでも採取していいわけではないし、野草には似た形で毒があるものもあり、安易に食材にしにくい面もある。

さて、「かてもん」:「糧物」は不作、凶作対策として発行、配布されていた。現時点の経済活動で補えない食料事情は、不作や凶作に似たような状況ではないだろうか。

野菜の一時的な高騰もさることながら、コメの販売価格が昨年の2倍になった。この価格が「本来の価格かもしれない。」という意見は、肥料、除草剤、機材、燃料などの高騰があり、一昨年は赤字の米農家も出た事情を聴くとある程度は理解できる。

しかし、昨年と同じ金額だと、今年は半分しかコメが買えないのは厳しい。

個人的に好きなチョコレートや菓子類も、値段が上がりサイズは小さくなっている。燃料費、電気代、調味料や酒もじわじわと上昇している。

江戸時代と全く違う現代だが、もし現代に上杉鷹山公が現れたら、「かてもの」の他にどんな対策をとるだろうか？