

## 「季語の食」——「味」の本当の「味」とは——

鈴木和夫（元凸版印刷社長）

私は、母や家内のつくる食事の「味」、あるいは仲間との付き合いや飲み会などの時の料理の「味」に満足していたのだろう。若い頃から用意された食事やその他の口に入れるものの、「うまい、まずい」に深い関心を持っていなかったようである。誤解のないようにお断りするが、なにも「贅沢は敵だ！」と言っているのではない。

昭和三十五年に、凸版印刷株式会社の戦後初代が、当時の規定の旅費では、ミシユランーガイドで星がつく有名レストランで食事をいただく余裕など全くなく、その店の前をわざわざ横目で睨みながら素通りしてみたりしたことはある。しかし、ある時期から、食べ物の「味」の本当の「味」とは何かに関心を持つようになった。そのある時期と経緯を先ず簡単にご披露してみる。

昭和四十八年十二月から五十六年の二月まで約七年間、兄弟会社の教科書出版社である東京書籍株式会社に、社長として勤務した。われわれが製作した教科書は、文部省（現文部科学省）の検定を経て、北海道から沖縄まで、全国の小・中学校・高校に、社団法人 全国教科書供給協会に加盟している五十三社の「特約供給所」が全責任をもつて、新学期に間に合うように供給する仕組みになっている。一日遅れも、一冊の不足も許されない。それだけに、特約供給所の責任は重く、常に、心の準備をし、体制を整えて置く必要がある。全国の特約供給所のご主人（社長）たちの間では、兄弟、親戚のようなお付き合いが行われているようである。

さて、「味」の話だが、その親戚・兄弟付き合いを長年にわたって代々続けている全国の特約供給所の間では、盆暮れに「おらが故郷」の自慢の「味」を交換？ する慣わしがあり、これは、お互いに元気で働いていることの確認や、いろいろな共通する業務情報の交換の手段にもなっているであろう。

何故か、教科書発行会社の社長の私が、そのお仲間に入れていただいた。しかし、お返しとして何をお届けしようかと考える時に、東京には、何でも有る代わりに、何

も無いことを痛感して、有り難いやら頭が痛いやらなののである。

冬には、群馬の下仁田葱しもにたねぎがどさつと蕷わらに包まれて届く。下仁田葱は、煮ると独特の香りと甘味がでて、すき焼きは勿論、その他の鍋物にも欠かせない代物。

下仁田の土をこぼして葱届く

鈴木真砂女

葱多く鴨少し皿に残りけり

高浜虚子

私の母は山形県米沢の生まれで、私が子供の頃に聞かされた一つ話は、米沢のような山奥には、昔は新鮮な海の魚など届くことはなく、魚と言えば干し鱈ほたらをしゃぶっていた。唯一の生きた魚は、自宅の池で育てている鯉であるが、両親と十人の子供の大家族では、正月と旗日（祝祭日）に、お目にかかるくらいだったと。

父は千葉県の南端に近い房州の農家の生まれであるが、畑に注ぐ小川から、網で一掬いすれば、ピンピンした鮒がいつでもたくさん獲れ、また、浜の猟師のおかみさんが毎朝獲りたての新鮮な海の魚を売りにくるので、魚を見る目は肥えていた。上京して母と結婚し、山の手に住まうことになったが、魚を入れた桶を両端に吊るした天秤棒を担いでやってくる魚屋さんに、「この魚は目の色からして新鮮ではない」と言つては、魚屋さんを困らせていた。たまには買つて、自分で刺し身にして夕食のおかずにしたが、母は箸をつけなかった。母は生の魚は喉を通らないと言っていた。

今でも米沢には、脂ののった寒鯉をコトコトと煮て、「鯉の甘煮」や「鯉のことごと煮」をつくり、郷土の名産として売っている店がある。それを時々取り寄せた。こればかりは母も喜んで食べてくれた。小さな親孝行である。この鯉の甘煮やことごと煮は、どなたにお届けしても



<http://store.shopping.yahoo.co.jp/hosomichi/ya003-006n.html#>



<http://www.shimonita-negi.com/>

大変に評判が良く、鈴木和夫の名物の「味」として認めていただいている。

寒鯉を雲のごとくに食はず飼う

森 澄雄

寒鯉の一擲したたる力かな

高浜虚子

傘寿過ぎまだ寒鯉になりきれず

石川利根男

暑さ寒さも彼岸までで、気象庁を困らせた今年の春の気候も、三月の末頃からはほぼ平年並みになったが、異常気象に一番弱いのは、動植物の中で万物の靈長と誇るわれわれ人間のようなだ。他の生物は季節がくるとキチツと花は笑い、鳥は歌い、啓塾ともなれば、虫が地中から這い出してくる。

そして、いち早く春を告げるのは、雪解けとともに地中から緑色の丸い鱗のような葉に包まれて顔を出す「菘の臺」であろう。色々な野菜と一緒にザルに入れて贈って下さる菘の臺は、菘味噌にしたり天麴羅にしたりして味わう。菘の茎が煮立った油の中で、くるくると回転しているのも面白い。ちよつとした苦味が、また格別である。



<http://www.kinokosansai.com/>

菘のたう手まりの如く揚がりたる

黒田杏子

菘の臺油の中で一回転

和夫

日溜りを抱きしめている菘の臺

和夫

雛祭りは今でも全国各地で家伝のお内裏様とお雛様を飾り、雛壇に桃色、草色、白の三色の菱餅が供えられている。しかし、それはお供えて、「うまいもの」の話とは別である。ただ、江戸時代から雛壇に「草餅」の菱餅を供え、縁者に配ったと記録にあるので、これは「味」の話につながる。

それは兎も角、何故か端午の節句は、最近「子供の日」となって、兜や鎧や武者

人形を飾るご家庭も減った。昔は男の子のいる家では、長い棹の先に矢車が廻っていて鯉幟こいのぼりが風によつて元気良く泳いでいたが、この頃では、かわいい鯉幟こいのぼりが都会のアパートの窓辺で泳いでいるのを散見するくらいである。どうも辺りの風景とは馴染まない。

しかし食の方は、今でも粽ちまきがお菓子屋に並んでいる。「五月五日限定」という粽ちまきを見つけたので、早速買って熊笹の包みを解くと、白い細長い粽が笹の上に姿を現した。早速つまんで一口齧かじったが、どうも「うまいもの」と推奨する味ではなかった。昔、プリプリと口の中で転がしながら食べた、ほのかな香りと甘さのある「味」とは違っていた。それでも「柱の疵はおとしの 五月五日の背比べ 粽食べ食べ兄さんが測ってくれた 背の丈…」の懐かしい歌が聞こえてくるような雰囲気を感じ出しつつ、孫達と楽しく味わった。

その話を友人にしたら、粽ちまきにもいろいろあって、今でも、羊羹ようかんと寒天の合の子のような、薄紫や桃色の甘い粽があるとのこと。私の子供の頃の思い出に残っているのは、それかも知れない。

粽結ふかた手にはさむ額髪

芭蕉

笹粽うからはらから増えにけり

小川江実

文もなく口上もなし粽五杷

服部嵐雪

ビールのおつまみに欠かせないのは、枝豆の塩ゆである。緑色の鞘からぶつぶつと一粒ずつ弾き出して、ゆつくりと食べる。一鞘に三粒。そしてビールを飲む。昔は塩豆であったが、夏には枝豆がないと、夕食の「味わい」が薄れる。蚕豆そらまめもいいが、私は、枝豆を選ぶ。枝豆は季語としては、秋のはじまりのものであったが、



<http://blog.shinise.ne.jp/staff/2007/05/index.html>

最近では早いものは四月には店頭で売られている。旧暦と新暦のほぼ一月の差を超えて、季語にこだわり過ぎるのも、句作が窮屈になるような気がする。

枝豆をおせばつぶてや口の中 五十嵐播木  
枝豆を食べば雨月の情けあり 高浜虚子

夏も近づく八十八夜の頃には、静岡から一番茶が届けられる。「あれに見えるは茶摘みじゃないか。あかねだすきに菅の笠」。茶摘みの赤襷も菅笠も、今は、田植え時の揃い姿の早乙女の赤襷や菅笠と同様に見られなくなっている。しかし、私か新茶を淹れていただく時は、不思議なもので、あの歌が聞こえ、赤襷と菅笠の姿が目の奥に映る。「味と香りと風情」に心までしびれているのだろうか。

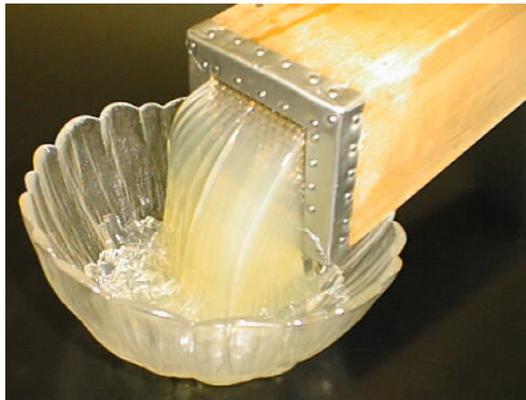
むかうむいて茶摘女の歌ひけり 高浜虚子  
点心はまづしかれども新茶かな 芥川龍之介

真夏ともなれば、近頃はアイスクリームを色々として若者向きに日先を変えて繁盛している店が目にとまる。一昔前は「かき氷」で、赤や緑や黄色の水がかけてあった。しかし、なんだか、どくどくしくて口にしたことはない。やはり、夏は心太であろう。心太の喉ごしの酸味と黒糖の甘味の感触はえもいわれない「味」である。ちよつと芥子を

浅草の芥子の味や心太 久保田万太郎  
芥子効く座りなおして心太 和夫  
心太煙のごとく沈みおり 日野草城

房州の枇杷には父の思い出が重なる。父は昭和四十八年に他界したので、既に半世紀ちかくなるが、今でも、父の教え子の方の中で、房州枇杷を贈ってくださいる方がある。

一口かじるとジュシーな淡い甘味が喉を通る。実はならないまでも、せめて花を



<http://www.shizuoka-drive.jp/list/narusawa.html>

咲かせたいと、その大きな種子を庭に蒔いて五年になる。苗木の高さは七十〜八十センチに育ったが、まだ花の芽の気配はない。いつ咲いてくれるのか。

枇杷を食むぼろりぼろりと種子二つ 星野立子

梅雨時の憂鬱を慰めてくれる山形のさくらんぼは絶品だ。母の郷里でもあり一粒一粒に色々な思い出も重なる。母の残したバカラの器に盛った姿は美しい。

さくらんぼバカラの中の美術品 和夫  
桜桃のこの美しきもの梅雨の夜に 森 澄雄

夏は特に私のような高齢者は食が進まない。さつぱりした食べ物で栄養値の高いものを、と贅沢な話ではあるが、家内は頭を悩ましているようである。灘の蔵元・白雪の日本一の吟醸酒に、下村や大善の焼き穴子の取り合わせは最高だろう。関西の自慢の「味」にちがいない。それに、焼き通し蒲鉾が加わると最高を超えて超最高である。しかし、調子に乗って「味」に酔うほどにならないように気をつけている。

そうこうしているうちに、岡山の白桃、九州の生椎茸と、季節は秋に向けて足早に移って行く。生椎茸はそのまま甘辛の好みの味で煮て食べるのも結



<http://www.anago.co.jp/>



<http://www.yamagata-sakuranbo.jp/>



<http://www.mboso-etoko.jp/top/biwa/>

構だが、薄切りにしてうどんに葱やかまぼこなどと一緒に食べる。私の昼食にはピッタリである。中でも、福岡、佐賀あたりで名物になっている「どんこ椎茸」は柔らかくて厚みがあり、口と目を楽しませてくれる。



半日は行方不明のきのこ採り  
探されて居るを知らずに茸狩り

山崎佳子  
西山小鼓子

秋は「味」 一杯の季節である。

衣被きぬかつぎは茹ゆでて塩をかるく振り、親指と人指し指と中指で皮をちよつと強く押すと、中身が飛び出して口に飛び込む。まずこの動作が面白い。テーブルの皆がそうしている。皆、満足げな顔である。

今生のいまが倅せ衣被

鈴木真砂女

衣被きぬかつぎにも、ちよつと目にはわからないが、おいしく食べられる時期があるようだ。これはどの食べ物にもあるのは当然だが、衣被ではそれが極端なのか、



衣かつぎにも頃あひや撰りて食ぶ  
ぬくもりの指に親しき衣被

中村汀女  
原田青児

松茸は京都と決まっていたが、先頃から韓国や中国やカナダからも早い時期に輸入され、値段も安く、ある時期評判になって店にたくさん並べてあった。しかし、傍に寄つても、あの香りがしないのである。そのうちに、品質改良が行われたのか、香りもまあまあとなつたようだが、お値段もそれなりに高くなつた。本場の松茸を手で割いて、焼いて食べる贅沢



は中々出来ないが、倅家族がやって来て夕食を共にする時には、偶には焼く「香り」と「味」とを満喫することがある。松茸飯も家庭での食事としては贅沢だが、その独特の香り、風味、歯ざわり、姿と、秋を代表する日本の味覚である。それらすべてを楽しみながらいただく。この時の飲み物は勿論、ビールでなく日本酒である。

秋もはや松茸飯のなごりかな 正岡子規  
手で割いて焼くと松茸盛られたる 茨木和生

十一月に入ると静岡の三ヶ日蜜柑が送られてくる。三ヶ日は、私が凸版印刷の社長時代に工場を設けたところで、知り合いがおられる。浜名湖の北端に位置して背後は小山に囲まれているので、蜜柑の栽培には適しているのだろう。懐かしさも加わって、勿体ない、勿体ないと言いつつ、お辞儀をしながら味わっている。

最後にどうしてもご披露したい名産品がある。それは、福井県の名物の「小鯛の笹漬」である。毎年十二月にいただいていたが、この頃は潮の流れの関係か、海水の温暖化の関係か、年内には獲れなくなつたと、年を越してお正月になることがある。この「味」は天下一である。ある時、関西に仕事で出かけた帰途、駅の売店で「小鯛の笹漬」を見つけたので早速買って帰った。食べてみたら、これが小鯛の笹漬け？ まさか鯛でもあるまいが、ひどい代物だった。後でわかったのだが、それはどこか外国からの輸入の小鯛であったようである。

食べ物はそのものの「味」自体が美味しくなくては話にならないが、器の盛り方、お給仕の言葉、それぞれの揃い踏みが醸し出す雰囲気は食の楽し



[http://www.ajiroya.jp/gift/gift\\_a07.html](http://www.ajiroya.jp/gift/gift_a07.html)



<http://mikan-shop.com/777/>

みとなつていることを最近特に感じるようになった。前菜、御碗、お造り、凌ぎ、焚き合わせ、焼き物、強肴、しじさかな、ご飯、果物、抹茶という日本料理店のご自慢の献立を眺めつつ、あの時の楽しかった食事の集まりを思い出している。

このことは、ヨーロッパでも同じで、コック長がわれわれ客に、今日の自慢の献立を身振り、手振りをしながら説明してくれる。英語ならともかく、フランス語やイタリア語となつたら、ちんぷんかんぷん。それでもわかつたような顔をして聞いていると、嬉しそうに厨房に戻ってゆく。温かい雰囲気になる。

料理の「味」そのものは勿論のこと、食事時のお相手と雰囲気がおおいに関係すると、つくづく思っている。それは料理屋さんばかりではない。「味」にとつて大切なのは、家庭で家内と一緒のテーブルにつく食事の時の話題や雰囲気である。これはわれわれ年寄りには大変に大事なひと時だと家内と話合っている。

最後に、あらためて、日本全国に「味」の友人が出来たことに心から感謝してやまない。

（「ほほづゑ」二〇〇七年秋 第五十四号 特集 うまいもの）