



善頭エッセイ

はこだて旅便い

「今日もぷらぷら」

132

「神が作った貴婦人に舌つつみ」



文月 齊 (ふみつき さい)
埼玉県出身。
人と街、自然と文化を題材に、
みちくさばかりの旅を続ける
エッセイスト。
函館、埼玉、大阪を拠点に
旅を満喫中。

前略、変わりはないか？
積雪量や最低気温など各地で記録を更新したこの冬も、ようやく終わりが見えてきたね。
3月に入った今の時季は、七十二候の「草木萌え動く(そうもくめばえいずる)」の期間。君の
暮らす町だと、あちこちで菜の花が咲いているだろうね。さすがにこちら函館では、菜の花
が咲くのはひと月以上先。スーパの野菜売り場で本州産の菜の花が、雪の下野菜と一緒に
並んでいる様子をようやく見られるくらいだよ。ほら、雪の下に貯蔵することで甘みが増した
ジャガイモを君も食べた事があつたでしょ。越冬ジャガイモとかいろいろ呼び名はあるけど、
あれが雪の下野菜。最近じゃジャガイモだけでなくキャベツやハクサイ、ダイコン、ニンジン
など野菜の種類も増え、生産量も増加しているんだ。テレビや新聞でも、雪の中から野菜を
掘り出す様子が度々取り上げられているね。
そんな中、今が収穫真っ盛りの野菜があるんだ。ヨーロッパで「野菜の貴婦人」の異名を
持つチコリ。これが昨年末からスーパの地元野菜のコーナーに並んでいる。え、そんな名の
花がなかったか？ そうなんだ、良く覚えていたね。以前、青森の竜飛崎に行ったときに、
タンポポのような形をした淡いブルーの花があちこちに咲いていたのを覚えているかな。あの
花がチコリだよ。ごわごわとした緑色の葉っぱが付いていたと思うけど、光を遮って軟白栽培
| いわゆるモヤシ化すると若葉が白く育つんだ。それが野菜のチコリ。葉の付き方や形から、
手のひらサイズのハクサイといったところかな。白く滑らかな見た目から「貴婦人」って呼ば
れるようになったんだろうね。
この貴婦人を作っているのが函館に隣接する大野平野で100年以上農業を営んできた白石
農園。食いしん坊の君なら「あれ？」って思ったんじゃないかな。そう、日本野菜ソムリエ
協会が主催する野菜ソムリエサミットの青果部門で金賞を受賞した「神トマト」を作っている
あの農家さんなんだ。年間に約30種の農産物を作っているそうだけど、その中の一つがこの
チコリ。通常は土をかぶせて光を遮断するけど、こちらでは秋に収穫したお米の籾殻を利用
しているのが特徴だね。収穫しているシーンを見ると、野菜の収穫というよりは梱包材の中か
ら高級な陶器や磁器を取り出しているような印象で、それこそ「貴婦人」の名に相応しいよ。
ただし、優雅に見える収穫も、ここに至るまでの努力があつたこそ。白石農園の若きファミリー
として活躍する5代目の話では、数ある作業のうちでもチコリ作りはトップクラスのきつい
作業だとのこと。聞けば、霜が降り始めた初冬に土の中からニンジン大の根を掘り出し、それ
をハウス内に植え直して籾殻をかけるそうなんだけど、この掘り出し作業がとにかく大変なん
だとか。冷たい風の吹く中、初雪で土はびちゃびちゃ。足は冷え切り、手はかじかみ、中腰姿勢。
掘り出す根の数はざっと1万20000〜1万50000本というから、想像しただけで気を失い
そうになるよ。
そこまで手塩に掛けて育てたチコリだもん、美味しくないとわけがないよね。サラダに乗せて
生でパリパリと食べるもよし、火を通すと甘みが増してとろみも出るので、グラタンにもOK。
生産の盛んなベルギーでは、チコリをつかったタルトタンなどパリエーションも豊富にあって、
知ったかぶりしているけど、ネタ元は5代目からの聞きかじり。実は5代目、農園を継ぐま
では8年間イタリアンレストランで料理人として働いていたそうなんだ。両親、祖父母が元氣
なうちに一緒に仕事がしたいと思って一念発起、農業の道に進んだんだってさ。「一人前にな
るまでにはまだ20年ばかりです」って本人は言っていたけど、料理人としての視点で野菜
を作り、食べ方のアドバイスまでしてくれるファミリーの誕生は、美味しいもの好きとしては
嬉しいね。しかも、昨年10月からは週末限定でペンネ専門店「カワセミ」(柏木町8-33)をオー
プン。旬の野菜を使い、取り揃えたジャパニーズウイスキーにピッタリな料理が楽しめる。君も
気に入るはずだから、早めの春休みを取って食べにおいで。先にほろ酔いになって待ってるよ。
それじゃあまた。



法人会は会社経営の効率化のためにe-Taxの普及を支援しています。

さらに詳しくはWEBへ

イータックス

検索