

つな^ッがる^ッ市

VOL.8

春はここにいるよ。



4/10 Wed. 大阪府貝塚市の木積竹の子

4月10日、天気は雨。

大阪府貝塚市木積地方の美しい竹林。そこは王子さんが土を踏みしめる静かな足音と、細かい雨がさらさらと笹を打つ音が響いていました。

腰を低くしながら、息を潜めて、地面に埋まる竹の子をゆっくりと探すその姿は、さながら獲物を狙う狩人のようです。「……ありました。こんなふうに亀裂が入って、土が少し盛り上がってるのを掘るんです」

言われなければきっと見過ごしてしまいそうな小さな地割れ。竹の子は頭の先が土の中から出しまうと急激に成長するため、土から出してしまう前に掘らなければいけません。

粘土質の黄色い土に隠れている竹の子は、晴れの日だと地面の亀裂でその存在を教えてくださいますが、この日は雨でかなりわかりづらくなっていました。ですが物心がついたときからおじいさんの仕事を手伝っていたという王子さんは、竹の子が“ここにいるよ”と教えてくれる小さな声を聞き逃しません。

うまれる瞬間

王子さんが腰を低く屈め、細長い鍬で、ふかふかの土を竹の子のまわりから少しずつ掘っていきます。さくさくと細かく素早く鍬を動かし、やわらかいそのからだを傷つけないよう細心の注意を払って、少しずつ少しずつ。小熊の毛並みのような皮の全体が見えたころ、鍬を大きく振り下ろしました。

ざくっ、ぐいっ。根元に鍬の刃が入り、梃子の原理でぐっと掘り起こされた竹の子が、ごろりと土の上に転がりました。まるで赤ちゃんの出産のときのような緊張感と感動に、私たちも無意識に息を止めて見入っていたことに気付き、ふーっとため息。王子さんの手に乗ったうまれたての竹の赤ちゃんは、ずっしり、ずんぐりしていて切り口は白く、しっとりと水分を含んだ皮は産毛が生え揃っていて、つやつやと輝いています。



春のために

春の訪れを私たちに教えてくれる竹の子は、実はイネ科の竹のこども。その命は一瞬で、たった10日(一句)ほどで大人の竹になってしまいます。だから竹かんむりに旬で“筍”。日本最古の歴史書である「古事記」にも記述が残されているほど、昔から日本人に親しまれてきた食材です。春先のごく短い旬にしか味わえないという儚さも、先人たちから愛されてきた理由なのかもしれません。

竹の子は竹林があれば掘れるというわけではありません。春先の短い収穫のために、竹の間隔を調整したり枝を整理したり、山の掃除をしたりと、竹の子がきれいに出るように一年中準備をしています。この広い竹林で、王子さんお一人で。「年末から2月くらいまでは、地味入れ(じみいれ)という作業をします。質の良い竹の子はふかふかの土壌に生えるから、山の斜面を削り、肥えた土を竹のまわりに積んでいくんです」

「竹の子が出てくるか出てこないかっていうのは、ほんまにこの年のこのシーズンにならないとわからないんですよ。天然のものだから、1年かけて世話しても、こっちの思い通りにはならない。今年は、だいぶ少ないですね」

去年は豊作だったんですけどね、と苦笑混じりに話す王子さん。

野菜を育てる畑と同じように、1本1本丁寧に竹の世話をしても、その年に竹の子がたくさん生えてくるとは限りません。できるだけ準備をして、無事にうまれてきますようにと、あとは天地に願うのみです。

“竹の子はお湯を沸かしてから掘りに行け”というくらい鮮度が大事と言います。これも赤ちゃんの産湯みたいですね。



採れたてをかじる

たった今うまれたばかりの竹の子を、王子さんが包丁で薄く切ってくれました。生の竹の子はやわらかく、淡い甘さとほのかなほろ苦さが舌にやさしく届きます。まるで梨のように水分をたっぷり含んでいて、採れたてを竹林の中でいただいているという感動も相まって、一同からは「わーっ、おいしい!」と感嘆の声が。どこのお店で食べるよりもずっと新鮮な、竹の子の刺身です。



ぐんぐん育ってね

竹の子を掘ったあと、王子さんのお住まいにお邪魔しました。子どもたちのかん高い笑い声が素敵な古民家に響きます。

お腹を空かせた私たちを待っていたのは、奥様のまことさん手づくりの竹の子料理。竹の子ご飯のおにぎり、若竹煮、木の芽和え、グラタン、中華炒め……。まさに竹の子尽くし。

「竹の子、大好きなんです。お嫁に来て、今まで食べてたのはなんやったんやろーってビックリしましたよ!」

そう笑顔で話すまことさんは、この家を明るく照らすムードメーカー。

朝5時に王子さんが竹林で収穫した竹の子を、まことさんがその日10時までに出荷する、夫婦二人三脚です。

「この竹の子を、竹やぶを、絶やしたらあかんって思って、ずっと続けてます」

いちばん下の娘さんを膝に乗せて話す王子さんは、さっき竹林でお仕事をしていたときとは打って変わった、穏やかなお父さんの顔。お子さんたちはみんな竹の子のようにぐんぐん育って、とっても元気です。



「木積の竹やぶは、粘土質のやわらかい土壌や、水はけが絶妙な勾配、空気がきれいで温暖な気候と、良い竹の子が育つ条件が揃ってるんです。この木積でしか味わえないうまい竹の子を、なくしたらあかんって」

木積地方の竹の子は、その美しさや味の良さから“白い宝石”と呼ばれ大切にされています。

晴れの日も雨が降る日も、毎日まいにち夜明け前から竹林に通う王子さん。誰もがができることではありません。

「竹の子見つけたら、めっちゃうれしくなります。よっしゃ! って」くしゃっと笑う王子さんの魅力的な人柄に、机の上の竹の子料理がまたひときわおいしく感じました。

おいしいってなんだ

旬の味は、このうえない宝物です。「おばあちゃんが煮る芋がおいしいのは、おばあちゃんは芋を煮ようと思う時期を間違えないし、おいしく煮える芋を選んでいるから」というのは料理研究家の土井善晴さんの言葉。自然の中で大切に手入れされて育った旬の野菜は、過剰に味付けしなくとも、それ自体がとてもおいしいのです。

ひとときの命の儚さを愛でる日本人に長く受け継がれてきた竹の子は、ひとつの食文化。人々は毎年春が来るたびに、そのおいしさを心待ちにしています。独特の香り、

美しい見た目、心地良い歯ごたえ、ほのかな甘さや旨味。でも竹の子のおいしさってそれだけではなくて。今年も無事に春を迎えられたよるこびや、今まさに伸びようとするいきいきとした生命力、濃い味付けに疲れた舌を癒してくれるやさしい淡さも、みんな「おいしい」につながっているような気がします。



王子さんは木積の竹の子をなくしたくないと言ったけれど、食べる側の私たちは、目には見えないものの中にあるおいしさを感じ取って味わうことを忘れたくない、と思います。朝起きて一杯の冷たい水を飲み干して、ああおいしいって思うことが、なによりうれしい。おいしいって簡単じゃないけど、私たち次第なのかもしれません。

願わくばまた来年の春もその先も、木積の竹の子を食べておいしいねって笑えますように。

撮影：平野 愛 (写真家) <http://photoandcolors.jp>

住まい・暮らし・人の撮影から執筆まで行う。自然光とフィルム写真にこだわったフォトカンパニー「写真と色々」代表。

編集後記

筍を踏んでしまわないだろうか、とドギマギしながら踏みしめたあの土の感覚(AH)／現地で食べた筍のお刺身、どう調理するより美味しいやん!とレシピに試行錯誤。汗(MH)／苦手だった筍。掘ったばかりの筍を食べ大好きに。イベントでそんな人が増えると嬉しい(KT)／土の中の竹のこどもは栄養たっぷりおいしいので、動物から自分を守るためにアクがある。と聞きました。あー自然っておもしろい!(SH)／一番初めに筍を食べたのは誰だろう。野生の鹿や猪がおいしそうに食べていたのを、人が真似したのかな(KO)／筍って白シャツみたいだ。春の主役だけといつもは他の食材と調和して引き立て役だってことも(NM)

取材・テキスト・デザイン

無印良品 イオンモール堺北花田 取材班
2019.5.11 発行

無印良品 イオンモール堺北花田