

夏野菜の収穫

徳野 雅仁

食べものにまつわる記憶は、いつまでも心の中にとどまるようです。

そのことに気づいたのは、あるとき、初めて口にした食べものに、胸が熱くなるほどの懐かしさを感じました。その懐かしさがなぜなのかわからなかったのですが、のちに、じつは、四、五歳の頃によく食べていたものであることがわかり、味覚はしっかりと体が記憶し思い出させてくれるものだと思ったのでした。とくに、子どもの頃の食べものにまつわる出来事は、生涯に残ることが多いようです。食は人間形成のためのおそらく最も重要な基本でもあり、つくること、食べることへの愛情によって生きる喜びを知り、多くを学び、人との出会いや日々の生活におけるちよつとした食べものとの出会いが、よき思い出となることはとてもよくあることです。

野菜畑もまた、私の心の中に鮮やかに焼きついていて夏がくると懐しく思い出されます。七、八歳の頃、友人の家の庭でつくられていたトウモロコシ畑のざわめきや、海水浴に行く途中に出会った甘い香りに包まれたマクワウリ畑。夏休みを過した叔母の家近くで見た陽炎ゆれるスイカ畑などがきのうのことのようによみがえってきます。

七月は夏野菜の収穫シーズンです。どれも穫り遅れないよう瑞々しく、十分に実ったところを収穫しましょう。収穫期がいちどに訪れるため、穫り遅れに気をつけたいのは、トウモロコシ、エダマメ、ジャガイモです。

トウモロコシは、果実の先端から出ている毛がこげ茶色になったら早めに摘みとります。エダマメは、サヤインゲンとはちがつて一株ごとにほぼ同時に莢が充実するため、株元を切つて枝ごと収穫します。ジャガイモの収穫は、高温期に入つて茎葉が枯れるのを合図にシャベルでイモを傷つけないように掘り上げます。

夏野菜の代表といえばトマト、キュウリ、ナスですが、いずれも、それぞれに収穫適期をのがさないようにします。トマトは、十分に赤く熟したものからハサミを使わずに、果実を上にして起こすようにして果梗の節状の部分を折りとります。キュウリは、着果後の生長が早く、朝小さいと思つたものでも夕方には大きくなるため、注意しながら早めに収穫すると味覚もよく草勢を保つて実つきもよくなります。早めに収穫した方が美味なのはナスも同じで、果皮に白い生長帯が見られるものは生長も旺盛で瑞々しく美味であることの証でもあります。収穫は、日中の太陽に当たつているときは避け、朝夕に行うことも新鮮なナスを収穫する大事なポイントです。カボチャは、ツルと果実を結ぶ果梗がコルク状になつてから、スイカは果梗の脇にある巻きヒゲが枯れる頃を目安に行います。野菜畑を通して、限りなく心に残る思い出を子どもと共につくりたいものです。

(イラストレーター イラストも筆者)

