

〈ゴーヤが完熟すると〉

ゴーヤが今最盛期を迎えている。夏場にこのゴーヤを食べると元気が出る気がする。独特の苦みの中にビタミンCやカリウムなどいろいろな栄養分が含まれているとのこと。ニガウリという別名があるくらいだから当然苦いのだが、その苦さがくせになってしまう。このゴーヤ、食べる時は未熟の青い実だが熟してくると黄色くなる。そのまま放っておくとやがて口が割れ中から真っ赤に熟したタネが出てくる。ドラキュラが思わず舌なめずりしそうな鮮やかな赤だ。この赤いタネ、触ってみるとヌルヌルでその色と相まってチョット引いてしまうのだが、このゼリー状のヌルヌルが甘くておいしい。熟した柿のタネの周りも甘いヌルヌルで覆われているがあれと同じ。タネを包んでいるこの鮮烈な赤と甘さ、これはゴーヤの知恵に違いない。タネが熟した段階で外皮を割り、目に付くように赤く色付けし、さらには甘い味付けをする。「ほらほら、ここに甘くて美味しい食べものがあるよ、みんな食べにおいで!」。そうやって鳥に食べてもらってタネをあちこちに散布してもらう。未熟なうちに食べられては困るので苦くしておくのだ。その苦みが美味しいと食べてしまう人間、さすがのゴーヤもそこまでの対応は考えつかなかっただろう。人間と言う新参者の生き物に一方的に利用されるだけでなくいずれ対抗手段を身に着ける時が来るかもしれない。〈ゴーヤの反乱!〉100年後映画化決定!



赤いヌルヌルをきれいに取ると本来のタネが出てくる。白いのは未熟なタネで完熟すると茶色くなる。いつも不思議に思うのだが、タネを赤くすることや甘くするという命令系統はゴーヤのどこに存在するのだろう。タネを鳥に運んでもらうというアイディアは、いつどのゴーヤが思いついたのだろう。自然界の不思議でいつも堂々巡りしている。