

〈シソの実〉

シソの花が咲き終わり、実をつけ始めた。青シソの実は赤シソよりも一回り大きい。1本の茎に40~50個くらいの実がついているので、1株ではどのくらいあるのか見当もつかないほどだ。赤シソの葉は夏場にジュースにして何度も飲んだ。クエン酸入りの赤シソはきれいな色に染まって水溶液の実験を思い出す。炭酸で割って飲むと夏バテが吹っ飛ぶ。青シソの葉は薬味として冷や奴やお寿司でお世話になった。そして、実をつけたこの時期はシソの実のしょうゆ漬けた。穂先を親指と人差し指で挟んでしごとと簡単に採れる。この作業を何百回と繰り返して、直径が30cmほどの金ざるに8分目ほど収穫した。



シソは“あく”が強いので何度もしごいていると指が黒くなってしまふ。多分2, 3日は落ちないだろう。醤油漬は実を簡単に洗ってすぐに瓶に詰め、醤油を入れてハイ完成！だったが、今回は一晩水につけあく抜きをしてから漬けようと思う。冷凍庫で保存しておけば来年の夏まで十分もつ。熱々ご飯にかけたり、おにぎりに入れたり、ドレッシング代わりに使ったりと用途はいろいろ。和風ハーブの代表格、最高のわき役として重宝する。