

〈春を食す〉

今日は畑で天ぷらをした。材料は全て畑にあった野草や木の若葉。左から順に、柿の葉、アケビ、カラスノエンドウ、タラの芽、ヨモギ、タンポポ。「えーっ、ホントに食べられるの？」と疑っているお客さんがいたので、スマホで野草の天ぷらを検索。「ほらね、ちゃんと食べられるでしょ」と安心させてから種類ずつ順に揚げていき、そばから食べていく。美味しさだけを追求し、人工的に交配を重ねてきた軟弱な野菜とは違



って、したたかに生き抜いてきた野草の味は濃い！人の手を借りずとも、自らのウチに蓄えた生きるエネルギーが春の日差しをいっぱい浴びて若い葉や芽、花に凝縮している。まさにその瞬間をいただくわけだから、ハウレンソウを食べたポパイのように体中に力がみなぎる（ような気持ちになる）。

最近の野菜は味が薄いとよく聞く。ニンジンもピーマンもキュウリもトマトも昔のようなクセのある味がせず、水っぽくてやたらと甘い。たまには、過酷な環境の中でも逞しく育った少し苦み走った野草を食べて、体に溜まった毒を掃除するのもいいかもしれない。冬眠明けのクマのように(^^)



アケビの蔓



柿の葉



タンポポ

