

# 干し柿



佐佐木 邦子

知人が絶賛した。「すっごくおいしいの。あんなおいしいもの、食べたことなかったわ」。珍しいものではない。干し柿である。会席膳のデザートに出たのだそうだ。あんまり熱っぽく言われるので、私も作ってみた。干し柿は苦手だが、そんなにおいしいなら食べてみたい。ラム酒に漬けて三つ四つに切り、塩漬けのシソの葉でくるんで冷やすだけだ。

なるほど苦手でも食べられる。でも知人が言うほどとは思えない。舌が鈍感になっているのかもしれない。私の場合、子どものころ干し柿が身近にありすぎた。私の親戚は、柿の本場である会津に集中している。どこへ行っても干し柿を出されたし、季節になればどっと送られてきた。好き嫌い以前に、舌の方で拒否反応を起こすようなところがある。

干し柿が甘くなると冬になる。私は干し栗も食べさせられた。そのほかトチの実は長い時間かけて水にさらすし、ギンナンはアク抜きの手間が馬鹿にならない。当たり前だけれど、干し柿は渋柿から作る。渋柿をうっかり嚙ったことのある人ならわかるだろうが、あんなマズイものはめったにない。マズイ、というより、食べられる範疇を大きく越えている。渋柿を食べようなんて発想は、物がふんだんにあったらたぶん出てこない。晩秋から冬にかけて、食料の不十分さをそんなふうにして補ったのだ。干し柿も干し栗もつつましさそのもののような気がして、あまり好きになれなかった。

でも干し柿は大事な保存食で、緊急非常食でもあった。携帯に便利だったし、修行僧が干し柿を持って山に籠もることもあった。人が死んだとき、棺に

干し柿を入れる地域もある。川が氾濫して人々が困っていたとき、干し柿を二十一個持って川辺の穴に入った坊様もいた。毎日念仏の音が聞こえたが二十一日めに消えた。同時に大雨が降って河道が変わり、長年の洪水から村は救われた。干し柿一個が坊様の一日の命で、干し柿が人々の願いを天に届かせた。天から降りてきた天女が地上で唯一口にしていたのが干し柿だった、という伝説もあるから、汚れない神聖なものでもあったらしい。

ところで現代の干し柿。レシピをインターネットで検索してみた。なますやサラダはむろん、パウンドケーキに入れる、ヨーグルトをかける、クリームチーズとあえる、羊羹にする、棒タラと合わせる、等々。保存食で非常食で、足りない食料を補う大事な食品で、天と地の境で神秘的な力を発揮し、なおかつ和洋食の新しい食材。子どものころ、なんだ干し柿かと、地味なおやつが淋しかったけれど、干し柿の奥深さに気付いていたら、もっと別の味わい方もあったらうに。

干し柿不感症になどならなかつただろうに。

干し柿の奥深さが子どもにはわからなかつただけだ。

2010.10 こもれば第10号