

オアシス新聞

第三十一号

ほぐりとした秋の味覚に思いをさせて

梅雨空の時は早くすっきり晴れた青空が見たい! と思っていたのに、いざ盛夏を迎えると、暑い・早く夏よ過ぎ去れ! なんて思ったりしませんか? 暑いのが苦手な人たちは、コオロギの声やトンボの群、早咲きのコスモスなどを見つけては、涼しい秋へ思いをはせ、まだ来ぬ季節を待ち焦がれてしまいます。長い長い夏休みがある子供時代には、夏は楽しいものでもしかなかったんですね。

そんな時、木の上に小さくて青いイガ栗を見つけると、秋は確実に来るんだ! と励まされるような気がします。栗の木なんて農園に行かなきゃ見られないでしょと思うかもしれませんが、古い公園や屋敷跡、ちょっとした山や雑木林が残るところで見かけることもあります。年配の方に聞くと、子供の頃は小粒だけど甘くておいしい山栗を取って食べたなんて話も聞くことがあります。

ホクホクおいしい栗の実は、トゲトゲしたイガを底の厚い靴で慎重に押し広げて取り出し、包丁で時々ケガをするという危険を冒しながら硬い鬼皮を剥き、そこからさらに渋皮を取り除かなければならないという、なんとも苦労させられる食べ物です。簡単に食べるには半分に割ってスプーンでほじるのが一番ですが、できれば丸ごとほおぼって、口の中を栗でいっぱいにさせたいものです。そのためにはお湯にしばらく漬けて入れて鬼皮を柔らかくして剥く、豪快に圧力釜でゆでて剥きやすくする、専用の鬼皮むきを利用するというように、様々な知恵や文明の利器を活用して食べられています。あんなに一生懸命様々な防衛で実を守ろうとしている栗が、ちよつとかわいそうな気がしなくもありませんね・・・。

大きなつやつやとしたクリを店頭で見かけるようになるのは9月に入ってからですが、縄文の昔から努力を惜しまず食べ継がれた秋の味覚を、今から楽しみに待つことにしましょう。

栗の花は知ってごも
雌花を見たことが
ある人は
少ないから

栗は世界中で食べられており、その国で栽培される栗の特性に合った食べ方をされています。

栗といえは天津甘栗やイタリヤの焼栗があり、日本の栗と違ってどちらも表皮が簡単に取れるという特性があり手軽に食べることが出来ます。

栗のくせになぜだかオシヤシに見えるヨーロッパの焼栗

日本ごちみなじみの中国の甘栗

時に流血しながらも作りあげた栗ごはんや甘栗煮は、宝石のようにかがやく!

花が満開になるとクリーム色の花が滝のように木全体を覆いますがこのフリスのよつにふさふさした花はすべて雄花で小さいながらも

雌花はその基部あたりに

イガ栗を想像させるいでたちで鎮座しています。

栗は直火にかけるとサルカニ合戦のように痛い目にあつので注意を!

はあーん!!