

キャンパスを
食べる



第14回
ナワシロイチゴ

初夏にフェンスなどに垂れ下がった茂みの中に直径1.5センチほどの小柄なキイチゴの果実を目にすることができ。ナワシロイチゴ(別名サツキイチゴ)である(写真)。このキイチゴは、苗代でイネを育苗している頃に実をつけることからその名前がついたようだ。概ね大型連休中に田植えをする今日では時期が合わない。その必要がなかった時代には現在よりもかなりの大苗で梅雨時期に田植えを行ったのでナワシロイチゴが結実する時期と重なる。当時の農家は田植えの合間にこのキイチゴを口にしたのだろう。このキイチゴは毎年同じ場所で見ることができが多年生ではない。根株から伸びる匍匐性の地上茎は数メートルほど成長し、先端部が接地すると、その場所で新しく発根して娘株を形成する。地上茎は二年目に開花・結実して枯死する。

赤く熟した果実を見ると手を伸ばしたくなるが、安易に手を伸ばしてはいけない。細い枝には鋭い刺があり、不用意に茂みの中に手を入れると痛い思いをする。熟した果実を口にすると強すぎない甘味、少し強い酸味、やさしいベリーの香りがする。できれば片掌に山盛りになるまで貯めてから一気に口の中に放りこんで食べてほしい。味、香りすべてが強く感じられ「本当の風味」を楽しめるはずだ。野山の小粒な果実はこうして食べるのが良い。ちまちまと一粒ずつ食べたのでは風味が分からない。

効率よく果実をとれる場所をみつけたら、ジャムを作ると良い。通常ジャムを作るときには砂糖の他に味を整えるためにレモン汁を加えるがナワシロイチゴではその必要はない。ストロベリー、ラズベリーなどのジャムとは一味違った濃厚な風味を楽しめる。
(荒谷 博)