



私の一冊

みなさんは普段、詩をお読みにになりますか。あまり、いや、まったく読まない方がほとんどかも知れません。なぜでしょう。たしかに詩はとっつきにくいところがあります。小説やエッセーなどと違って、抽象的で、つまびらかに説明してくれるわけでも、論理にそって理解を促してくれるわけでもありません。それに日々の生活に忙しくて、詩なんて得体の知れないものに割く時間はないのかもしれない。ただ、何やら詩は深遠で、人間の叡智、喜怒哀楽が秘められていそうだということは頭のどこかでわかっています。それでも詩の世界への一歩がふみだせない。そんな時、柴田翔

『詩への道しるべ』（ちくまプリマー新書、2006年）を開いてみてはいかがでしょうか。プリマーだからといってあなどれません。肝心なものを詩行の間から丁寧につかみ取る読みの作法には得心させられます。人はその一生涯、自分の皮膚の内側に閉じ込められていて、自分が見る風景が世界の唯一の風景だと信じ込んでいると著者は言います。詩を読むことで他者の内面世界、外界にむけられた多様な視点に触れることになります。他者の情動、心象風景に自分を委ね、自分という狭い檻から自由になれるのも詩の醍醐味のひとつでしょう。



（総合科目 狩野 晃一）

キャンパスを
食べる



第22回
ナツメ(棗)

ナツメ(棗)は南ヨーロッパ原産あるいは中国原産と言われている落葉小高木で、奈良時代にはすでに栽培されていたと言われていま

す。庭木や街路樹として植栽されることがありますが、棘があるためか最近ではあまり見かけることがありません。学内には数十年前に植栽されたと思われるものが1本だけあります。夏には長さ3~4cm、太さ1.5~2cmの長楕円形の果実をつけます。茶道具の抹茶を入れる容器である「棗」はこのナツメの果実と形が似ていることから名付けられたと言われています。ナツメの果実は食用であり、強壮、老化防止などの作用があるとされることから、常食している人達もいるようです。ナツメの果実はフルーツとしても認識されていますが、残念ながら他のフルーツと比べて特段美味しいわけではなく、フレッシュなものが販売されることはほとんどありません。乾燥した果実はドライフルーツや生薬として入手することができます。

フレッシュな果実は薄い緑色から、赤みがかかった茶色に熟していきます。写真にあるような完熟間近の果実は生食することができます。弱い甘みと薄い酸味がある柔らかいリンゴのような味・食感です。特徴的な強い香りはありません。樹上で完熟したものは糖度が上がっているようで、蟻がよくたかっています。果皮の内側はべちゃべちゃで、すぐに落下してしまいます。

果実は完熟する前に収穫します。そのままコンポートにすることもありますが、フレッシュな状態の味からすると美味しいものができるとは思えません。若い果実は天日乾燥します。4~5日ほど天日乾燥すると追熟が進み赤みがかかった茶色に変化し、しわしわになります。このまま、乾燥を進めることもあるようですが、通常はここで、一度蒸します。蒸したものはさらに天日乾燥します。ドライフルーツに加工されたものはほんのり甘酸っぱい味がします。そのまま食べたり、果実酒にしたりします。料理に使うことはほとんどありませんが、韓国料理の参鶏湯(サムゲタン)の具として加えられていることがあり、口にしたことのある人もいるでしょう。

ちなみに、デザートとも呼ばれるナツメヤシの果実はナツメとは別のフルーツで、最近販売されているのを目にします。独特な風味、強い甘みがあり、個人的にはこちらの方が好みます。

（荒谷 博）

バイオの散歩道

第22号

編集後記

バイオの散歩道では最新の研究成果のほか、不定期で各学科の特集を掲載しています。今号は唯一の文系学科である食料環境政策学科を取り上げました。学科教員が1章ずつ分担して執筆したテキストである「持続可能性と環境・食・農」の内容紹介に加え、少人数ゼミナール、ファームステイ、フィールドワーク実習を紹介しています。「文理融合」を旨とする農学部の変遷を味わっていただければ幸いです。

（バイオの散歩道編集委員長 市田知子）