

子どものころ茄子が嫌いだった。なのに、夏の朝、母が作る味噌汁の実は、ほとんど茄子だった。出盛りで安かったのだから。

お椀の中に、茄子が浮かんでいるのを見ると、私は（またか……）と、げっそりした。茄子は水分をはじいて、プールの浮かべた発泡スチロールのビート板みたいに味噌汁にプカプカ浮かんで

いる。それをふうふう吹いて、あっちへ押しやり、茄子のいない隙に急いで汁を啜るのだが、お椀の壁にぶつかってすぐに戻ってくる。私はふうふう吹いて、茄子が近づいてくるのを一生懸命に阻止した。

そんな私を見て、母は言った。

「こら！ちゃんと実も残さず食べなさい。この時期の茄子はおいしいんだから」

（えーっ、どこが……）

心の中で反発しながら漬物鉢の中に目をやると、そこにも茄子が入っていた。キュウリと茄子の浅漬けである。その茄子の切り口が、青インクで染めたような色に滲んでいるのにゾツとした。

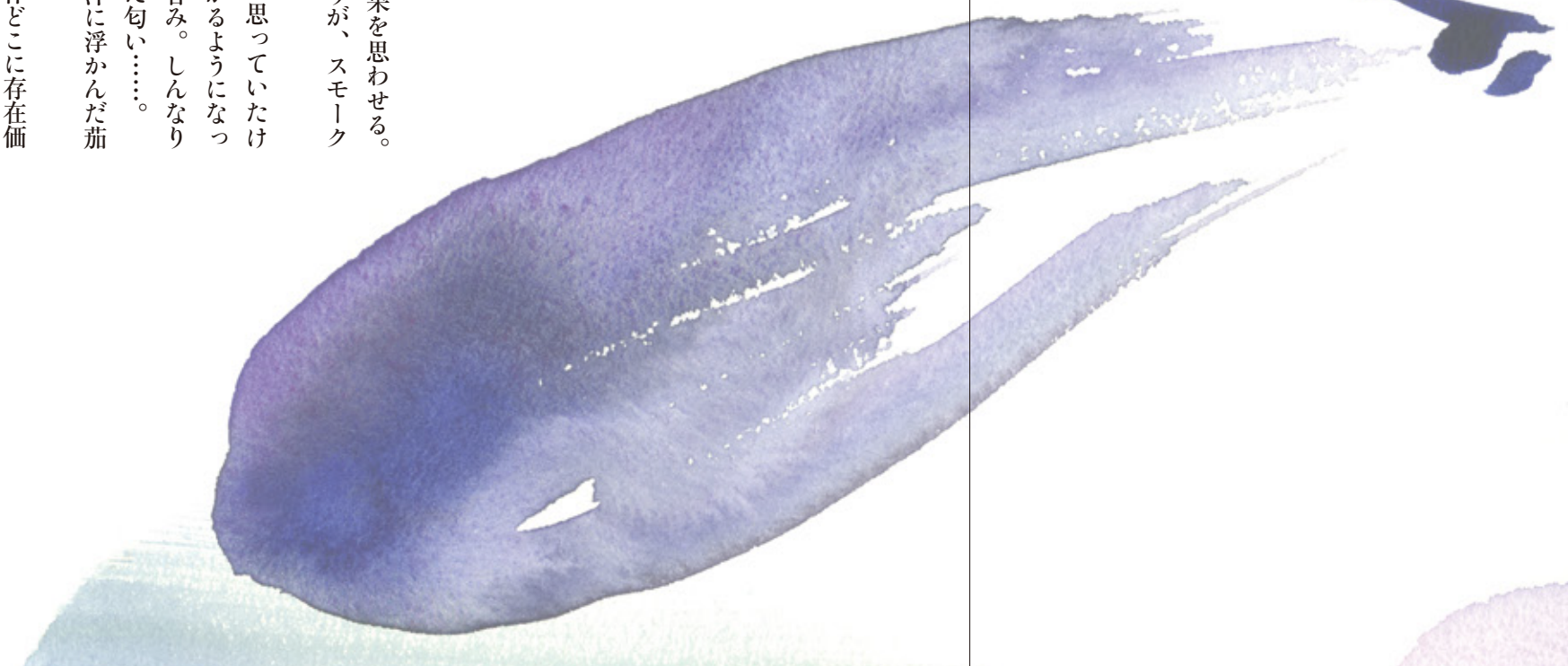


Taste
of
the Season vol.9

text by Noriko Morishita
illustration by Mizue Hirano

茄子の 存在価値 について

エッセイスト 森下典子



味噌汁椀を見ると、さっきまでプカプカ浮かんでいた茄子がいつの間にか汁を吸ったのか、すっかり変わり果てた姿で底に横たわっていた。身の白い部分も黒ずんで、いよいよ不気味である。母の手前仕方なく箸でつまみ噛むと、ぐったりした身から、突然じゅわっと汁が溢れ出し、ゾツとした。

茄子のすべてが嫌だった……。味が無い。色も暗い。トマトだってパプリカだって、野菜は明るく可愛い色をしているのに、茄子は陰気だ。栄養だつてごく少ないというではないか。そんな茄子の一体どこに存在価値があるというのだろうかと思っていた……。

ところが、今の私は茄子の料理をよく作る。煮て麺つゆをたっぷり含ませた「煮びたし」。油で素揚げして、大根おろしや刻んだ大葉と食べる「揚げ出し」。生のまま、茗荷と一緒に「塩揉み」しても、さっぱりとした一皿になる。

中でも一番好きなのは茄子焼きだ。丸のまま焼いた茄子の皮を剥き、薄緑色の身を裂いて、そこに鰹節をのせ、おろし生姜と醤油で食べる。身がとろりとして甘みがあり、ほのかに青臭い。咬むと小さな種の食感がプチプチとし

て、どこか熟れた無花果を思わせる。そして、皮の焦げた香りが、スモークしたように鼻に抜ける。

昔は、「味が無い」と思っていたけれど、いつの間にかわかるようになっていた茄子のほのかな甘み。しんなりとした身の食感。焦げた匂い……。

子どものころ、味噌汁に浮かんだ茄子を吹いて避けながら、

「栄養もない茄子の一体どこに存在価値があるのだろうか」

と、疑問に思っただけで、大人になって、しみじみ思うことがある。

役に立つことだけが人の魅力ではないのと同じように、栄養だけが野菜の値打ちじゃない。栄養は少なくとも、ただ食べる喜びのために存在する、そんな茄子のなんと愛しいことか……。

もりしたのりこ／神奈川県生まれ。横浜市在住。日本女子大学文学部国文学科卒。『週刊朝日』の名物コラム「デキゴトロジー」のライターを経て、エッセイストとなる。主な作品に、『日是好日』『猫といっしょにいるだけで』（新潮文庫）、『いといたべもの』（文春文庫）など。7月に文春文庫から『こいしいたべもの』を出版予定。