

## 酒めん肴 21

### 新米

毎年、知人から新米を届けてもらっている。最近は米の収穫時期は以前より早まり、中にはお盆過ぎには収穫するところも珍しくない。柿が熟すころには、田はもうとつくに空っぽである。

しかしそれでも、本当にうまい米は秋深まってから収穫したものと私は勝手に思っている。まだ暑いうちに熟した米は、でんぷんの充実はスピーディーながら肌理の細かさに劣るところがある。一方、秋深まってから熟した米は、成熟までの時間はかかるものの肌理細かな米になる。同じ時期に熟した米でも、山間部の、朝晩は気温がぐんと下がる土地の米がうまいとされる理由も、この、でんぷんの肌理の細かさにある。

新米の新米たるもう一つのゆえんはその香りにある。新米ならではの香りは何ものにも代えがたい。収穫して時間がたつと、その香ばしさは次第に失われてゆく。とくに梅雨を越した米は味も香りもぐんと落ちる。もみのまま、しかも冷蔵庫で保存するといいらしいが、一般の家庭では望むべくもない。

香りの衰えはどうしようもないものと思っていたところ、「香り米」という特殊な米を古米に混ぜると新米の香りが戻るのだと聞いた。盃一杯ほどの「香り米」を何合かの古米に混ぜてたくと、収穫したての新米の香りが立つというのである。

今はほとんど栽培されていないが、かつては日本にも「香り米」の品種がいくつもあった。その名前も「かばしこ」、「香りモチ」、「麝香」などいろいろだった。もっとも、過ぎたるは及ばざるがごとしで、麝香も量が増えると不快な匂いとなる。

「盃一杯」はそのことを表現したものなのだろう。香り米 100 パーセントの米はネズミの小便のような匂いが鼻をつき、決してうまいものではない。私にはそう思える。

香り米は、海の向こうにもある。イランあたりを原産とする「バスマティ」やタイの「カオ・ドゥ・マリ」などがそれである。これらは多量の水でゆでて調理するインディカの米だが、不思議なもので、その強い香りがスパイシーな料理とマッチして鼻腔に心地よい。日本食の繊細な味にはもう一つマッチしない香り米も、熱帯の「エスニック」料理にはぴたりと合う。タイでは、イーサンと呼ばれるその東北部で、三分の二の田んぼに「カオ・ドゥ・マリ」が栽培されているという。またその値段も、香りのしない通常品種よりも割高である。熱帯では、香り米は脇役ではなく主役なのである。