

酒めん肴 6

かからん団子

鹿児島に、「かからん団子」という一種の餅がある。餅なのに団子というのも変だが、柏餅のカシワの葉をサルトリイバラというつる性の草の葉に代えたものといえ、どんなものかは理解してもらえらるだろう。似た餅は西日本の各地にあつて地方によりその名も違ふが、いくつかの場所ではこれを「柏餅」の名で呼んでゐるという。とするなら、かからん団子を柏餅に例えるのもあながち的外れではないかもしれない。

柏餅に限らず、日本には桜餅、ちまきなど、葉で巻く料理が多い。もつとも「ちまき」などももとは中国の南から東南アジアにかけて分布する食品なので、日本固有というよりも、東南アジアで生まれた料理というべきだろう。また中国の南部にははすの葉に魚などを包んで蒸し焼きにする料理があるから、葉で巻くのはアジアに広く伝わる食文化なのかもしれない。

日本では食品を巻く葉としてもつともよく使われるのはタケやササであろう。笹団子は文字通り笹の葉で巻いた団子である。タケの皮は、肉やおにぎりなどを包むのにもよく使われてきたし、かからん団子の鹿児島では、コメの餅をそれで包んでくすのきなどの水の灰で煮た「あくまき」にも使われる。

ところで、タケ、ササをはじめ、木の葉はなぜ食品を巻くのに使われるのだろうか。私は、それは昔の人びとの生活の知恵ではなかつたかと思う。タケ、ササにせよサクラにせよ、その葉には協力的な殺菌成分が含まれる。免疫機能を持たない植物が菌や害虫に対抗するためいろいろな物質を葉などに溜めこむにはそれなりの合理性がある。そのことを経験的に知つた人びとが、それら植物の葉を食品などの除菌や虫除けに使つたのではないか。まさに森の恵みである。桜餅も、サクラ葉に含まれるクマリンという物質の殺菌力を利用したものと思われる。サクラ葉の模様を印刷したビニールに代えてしまうのは何の意味もないということになる。

森の恵みを食品に応用した例はいくらもある。川魚にあわせるタデ酢は、タデの葉に含まれる除虫成分を利用したものと考えられる。川魚に多い寄生虫を忌避したものであろう。森の恵みには苦味や独特の風味を持つたものが多いが、その苦味や風味はそうした殺菌、除虫成分そのものであつたり、またはそれと深く関係していることが多い。今は、特に若い人びとを中心に苦味や独特の風味を嫌う傾向が強いが、それもビニールのサクラ葉同様、何の意味ももたないことになる。私はこの際、もつと苦いニガウリ、ほつぺたが痙攣するほどすっぱいミカンやトマト、においのしつかりしたピーマンなど、本来の個性を生かした食品を広めたいと思つてゐる。甘さだけがもてはやされる風潮が、森の恵みを台無しにし、無臭、無味な味気ない食文化(これを文化と呼ぶことにさえ抵抗を感じるが)が蔓延するもつとになつてゐるようと思われるからである。