

#### 4-1 つまものに使われる野菜

つまものとして取り扱われるものは、青果市場の人に聞くと『そうさ百以上もあるか』。と言う話である。とてもでないが忙しそうな様子を見て、その百という品物の名前を聞ける雰囲気ではなかった。つてを辿って調査すれば別だが。

野菜に限って見ると、『めもの(芽物)』生産の農家に機会あるごとに訊ねたのが次の野菜である。この場合日本料理に使われる野菜を主にしている。

##### 4-1-1 刺身のつま。

メタデ(ベニタデ)、(芽蓼・紅蓼)、ハタデ(アイタデ・アサブタデ)(藍蓼・麻布蓼)  
メネギ(芽葱)、メシソ(芽紫蘇)、ホジソ(穂紫蘇)、ボウフウ(防風)、マメギク(豆菊)  
ミョウガ(茗荷)

##### 4-1-2 煮魚・焼魚。

メショウガ(芽生姜)、ミョウガ(茗荷)、ウド(独活)、ボウフウ(防風)、  
ハナマルキュウリ(花丸胡瓜)、モロキュウリ(もろ胡瓜)、マメギク(豆菊)、  
ノビル(野蒜)。

##### 4-1-3 吸い物、汁の実、揚物。

キノメ(木の芽)、カイワレタイコン(貝割れ大根)、メネギ(芽葱)、メカブ(芽蕪)、  
マツナ(松菜)、ユズ(柚)、フキノトウ(蒨の臺)、アサツキ(浅葱)、ワケギ(分葱)、ナ  
ノハナ(菜の花)、ウド(独活)、ミョウガ(茗荷)。

キクノハ(菊の葉)、ハジソ(葉紫蘇)、ハナホ(花穂)。

##### 4-1-4 あえ物。

ウド(独活)、フキノトウ(蒨の臺)、ワケギ(分葱)、ミョウガ(茗荷)、ワラビ(蕨)  
ツクシ(土筆)、ナノハナ(菜の花)。

##### 4-1-5 浸し物。

ナノハナ(菜の花)、ツクシ(土筆)、ワラビ(蕨)、ウド(独活)

#### 4-1-6 薬味。

ニラ（韭）、アサツキ（浅葱）、ミョウガ（茗荷）、ワケギ（分葱）、ホジソ（穂紫蘇）。

#### 4-1-7 蒸し物。

ウド（独活）、アサツキ（浅葱）、ワケギ（分葱）、ナノハナ（菜の花）、ムカゴ（むかご）。

#### 4-1-8 敷物。

ハジソ（葉紫蘇）、キクノハ（菊の葉）

一応挙げてみたけれども、野菜の様な、山菜の様なものを含んでいるので、なかなかつまものを捕らえるのは無しい、料理学校の学科や実習でこうした、つまものについて教えられるのかどうか、しらべたことが無いので分からない。板前見習いなどとして働いて行くうちに、実地に覚えるのではないだろうか？。ともかく野菜園芸の専門家でもしらないことばかりで、こと高級割烹店や会席料理店で、四季それぞれの旬（しゅん）を使った料理を食べてみないことには、沢山のつまものを知ることは、出来ないのである。野菜以外にまだまだ沢山のつまものがある。わたしは仕事の上で、つまもの農家と交際があったが、すべては企業秘密で立ち入ることは、遠慮していたのである。