

### 5-3 つまもの追記

本稿を書いているうちに、新しい情報も得たので記しておきたい。

野菜は時代の移りとともに、食べる人の好みも変わり、江戸東京と年と共に変遷してきて、殊に最近の輸送機関と野菜育種技術の進歩は、10年一昔どころか、『世の中は3日見ぬ間に桜かな』の古語と同じく、何時の間にか、輸送園芸も海外の中国などより輸送されるものになっているのは、知らぬは消費者ばかりという最近の世情である。

つまもの始まりは、『板前さんが、その時々にお店の庭の花木などから、詠えたものであった。』とされているが、納得するところが多い。ナンテン(南天)などは一寸した庭があれば、『難を転ずる』という、縁起物で植えられていたからである。

ところが料亭がビルなどに入ると、入り口位はそれらしく、奥床しく作られてはいるが余程の料亭でないと庭を挑められる作りに成っていない。そこに『つまものや』という職業が生まれ、季節季節に扱うつまものは、百以上にもなると言われ、それも時代とともにつまもの自体の種類も変わり、「村おこし運動」などで、東京を遠く離れた産地から航空輸送されてくる時代であって「紅葉したカキの葉」「モミジの葉」なども、つまものとして最近市場で取引されている。

2002年初頭に東京野菜の宣伝の為の展示会が、新宿駅構内で開かれたので、早速にも出掛けたが、私の在職中には見られなかった「ツルナ」があった。

ツルナ、つるな、ハマチシャ(浜チシャ)、蔓菜。ツルナ科

海岸の砂浜などに自生して、時には菜園に作られ、葉を摘んで食用にする。私が伊豆大島に在勤中、摘んで食べたことがあるが、野性のものは、葉がこわくて美味くなかった。

この葉がつまものとして使われている料理を、未だ実際に見ていないが、出荷の荷姿から見ると、かなり需要のあるものらしい。和食でなくて洋食かも知れない。

メカブはコカブ(小蕪)の若採りで、澄まし汁の実に使われる。また浅漬の「お新香」にもなっている。

アサツキ、本来は「浅葱」で、ネギ(葱)より葉色が薄く、鱗茎が紅紫色しているのであるが、本品はどうも、通常のネギの若採りのようであった。

ムラメはアカメ、ベニタデ(紅蓼)とも言われ、すでに26頁に解説済である。

市場言葉に「無くて困り、有り過ぎて困るつまもの。」の言葉の通り、生産地ではパソコンを使い、出荷者にはファックスでコントロールしているという。市場によると消費が牛肉から、魚の刺身へと需要が増え、それがつまもの需要増にも成ったという。



写真-31



写真 33



写真-32



写真-34