

さしぼこ

おそらくこれを食べるのは北東北に限られているのではないのでしょうか？イタドリの芽です。大きくなった茎は四国（高知）では塩漬けにして食べると聞いたことがあります。私が小さいころの山梨では里山遊びで、子供の食べ物としてはありましたが、大人が食べるものではありませんでした。このイタドリの芽である『さしぼこ』ですが、大きくなると始末に負えない面倒な雑草となります。はじめて『さしぼこ』を見たときに、小さいうちに芽を摘んで、雑草をなくし、ついでに食べてしまうという一連の無駄のなさに感銘を受けました。山形でよく食べられる「スベリヒユ」にも同様のことを思いました。『さしぼ』の愛称が『さしぼこ』です。印鑑のことを言うとき、判（はん）→ 判子（はんこ）となるのと一緒に。

『さしぼこ』の食べ方にはいろいろあると思いますが、私の好きな食べ方は、お浸しです。

- ① お湯を沸かし（塩は入れない）て、さしぼこを投入し軽く湯がく。
- ② 味道楽（めんつゆ）を同量程度の水で薄めて、一晩程度漬け込む。

これだけです。イタドリの芽の酸味とぬめりが、早春の息吹を伝えてくれます。多分大きくなったイタドリの茎の皮を剥いて漬け込んででもいいと思います。その場合には、手で折って、「ポキッ！」っと折れるものだけです。生でも旨いですよ！

いたどりの伸ぶるにまかせ暮る、春 大場白水郎



軽く湯がいたもの



味道楽を薄めて
漬込む