

	<p>エッセイ</p> <h2 style="text-align: center;">花ズッキーニ</h2> <p style="text-align: right;">持田 典秋</p>	<p>E-17</p> <p>発行日 2009/6/23</p>
---	---	--------------------------------------

花を食用にするものに、カリフラワー、ブロッコリーがある。茗荷もつぼみを食べる。食用菊も花びらを摘んでおひたしや酢の物にするし、野生のタンポポの花もてんぷらに使われる。

世界的なバラの産地であるブルガリアでは、バラのジャムがある。香りも高く、ちょっとおしゃれな感じがする。しかし、ブルガリアでは、これは便秘の薬とも言われている。イメージからはあまり似つかわしくない。

ズッキーニは、キウリのような形をしていながらじつはカボチャの仲間である。南フランス料理のラタトゥーユなどの料理に良く使われる。油との相性も良く、揚げ物、炒め物などにも応用が利く。イタリアではピザの上に載せたものもある。花は当然カボチャの花によく似ている。

この花を利用したイタリア料理が『花ズッキーニ』。雄花を摘み、花の中にモッツアレラチーズ、アンチョビ、にんにくなどを詰め、バターで炒めたもの。衣をつけて揚げるものもある。確かにイタリア人が好むように、風味もあり美味しく、ビール、ワインとの相性も良い。ギリシャあたりでも食べられているらしい。ちょうど5～6月の今頃が旬で、ドイツやフランスの白アスパラガスといったところか。

鎌倉の駅近くにある鎌倉野菜の市場は、通常では買うことのできないような珍しい種類の野菜を売っていて、よく東京の一流レストランのシェフがそれらを買いに來ることで有名である。この花ズッキーニの味を思い出しながら自分でも作ってみようと思い、ここならあるかもしれないと鎌倉に行ったときに訪れて聞いてみたら、「今朝 30 個ほど持ってきたのだが、フレンチ、イタリアンの店で買って行ってしまった。」とのこと。近頃、日本でも花ズッキーニが流行り始めたらしい。「持ってくるそばから売れてしまう。」という。彼が言うには、「今日はカボチャの花も 50 個ほど持ってきたが、それも全部さばけてしまった。」とのこと。料理されたときのカボチャの花は、レストランではどう説明されているのだろうか。

ズッキーニの花では、雌花に比べ雄花のほうが格段に味は良いとされる。雄花は蜂が飛んできて花粉を運んでゆけば、お役ご免である。この雄花が食材となるわけである。しかし、食材となると、雄花は蕾から花への境目で刈り取られるものも十分生じてくる。極めて短命である。

一方雌花は実をつけるため、花だけでは刈り取られない。しかし、花と熟さない実が一緒のままのもの（こちらも花ズッキーニと呼ばれる）を使って料理することもある。

花ズッキーニが雄花であることから、以前ニュージーランドでラムのステーキを食べたことを思い出した。

ラムというのは、1歳になる前の羊の肉で、柔らかく、臭みもなくとても美味しい。しかし、なぜ、1歳未満の羊の肉がそんなにあるのだろうか。なぜ、そんなに早く羊を葬らなければならないのか。

ガイドの説明によると、ニュージーランドでは羊の頭数は人口の10倍くらいいるという。その中で飼われる牧場の羊は、20~30頭の に対し、 は1頭でよいのだと。つまり、羊の は確率的に当然同じような比率で生まれてくるため、 は余ってくるのである。その拳句が、肉となって人々の胃袋に納まるのである。だからラムの肉の源はすべて である。したがって、 が生まれて1年後に生き残れる確率は20~30分の1ということである。もちろんその生死は牧場主の判断できまる。極めて過酷な生存競争というよりも、 はまづもってほとんどラム供給源である。

私の想像だが、同じことが子豚の丸焼きでも行われているのではなかろうか。

豚もやはり若いうちが肉も柔らかく美味しい。もっとも、子豚の丸焼きは、美味しいのは皮の部分であり、中までは食さないのが普通のようなのであるが。これが、何百キロの豚の丸焼きとなったら、到底作りきれないし、食欲もわかないだろう。

ここでも火あぶりの刑に処せられるのは、いつも若い である。 の哀れさが偲ばれる。

もし自分が羊だったら、到底生き残っていられるとは思えないし、豚でも同じ運命となって断頭台の露と消えてしまっているだろう。

それに比べると、人間の男は如何に幸せであるかが実感として湧いてくる。われわれは、羊よりも何10倍も生きてきたのだ。羊は生きるということを味わうことなく、1歳で消えてしまうのだ。

やはり人間の男たちは幸せである。たとえ、長年強ーい強い山の神の配下に甘んじていたとしても。

……断っておくが、これは我が家のはなしではない。