

東京

「其の日」暮らし

＝ドイツ編＝



平たい桃のこと

我が家のベランダで青ジソと赤ジソを栽培しています。種を日本から送ってもらい電に当たらないように水生栽培で芽を育て土に移植したものです。そんなに大事に育てたのに、去年より涼しい夏だからか、はたまた面倒見が悪いのかカナカナ力葉っぱが茂って来ません。植木鉢が小さいのが問題かもしれないと今、ハタツと気づきました。私は今まで観葉植物など植物を育てたことの無かったのですが、どうして突然ジソの栽培を始めたかといつとただ単に柴漬けが食べたかったからなのです。ドイツでは柴漬けを簡単に買うことが出来ません。送ってもらったらもしかして没収されるかもしれない。それは悔しい。日本人がたくさん住むデュッセルドルフにまで行くのは無理。でもどうしても食べたい。「じゃあ赤ジソを植えて作ったらええやん」とまた短絡的に考えて栽培を始めたのです。青ジソはそうめんやそばの具にしたり、スモークサーモンで押し寿司をするときにご飯に混ぜると美味しい事が分かったので気合いを入れて育てているのです。先日、初収穫の青ジソ（たったの2枚）をそうめんの具にして食べました。旦那さんと「ああ日本の味や」とつつとりとしながら食べました。少量の柴漬けが出来るくらいには赤ジソが育っているのです。そろそろ念願の柴漬けを作ってみようと思っています。

いまだドイツではスイカや桃、プラム、ネクタリンが旬を迎え美味しく安く買うことが出来ます。去年は家探しや森に成っているサクランボを探すのに夢中で果物屋さんをきつちりチェックすることなくすごしていました。果物屋さんの店先で平たい形をした桃を見つけたりにもかかわらず迷っているうちにどんどん見かける頻度が減っていき、思い切って買ったならば日本の白桃の様な味でそれはそれは美味しい桃であったことが分かったのです。ところが気づいた時はすでに遅く桃を満喫する前に旬が過ぎてしまったのです。そのリベンジの為に今年はせつせと果物屋さんに通い6月の終わりくらいから始めているのを獲物を狙う猛獣のような気分で値段と大きさ、熟れ具合を確かめていたのです。そしてこの間念願かなってやっと購入したのです。この桃は熟れると日本の白桃と同じく手で皮をむくことが出来るのですが、ドイツの人たちは皮ごと食べる



(上) ベランダで青ジソと赤ジソを栽培



(右) 念願の平たい形をした桃

と聞いたので早速洗って皮ごと食べました。甘くておいしい。1年越しの桃の味です。産毛が気になるかと思いましたが、全く気にならず一気に2つも食べてしまいました。今年「もつと食べたかった」と女々しく思うことのないようにせつせと旬の果物を満喫しよつと思っております。

PUKIPUKI・N

掲載の記事写真イラスト等の全てのコンテンツ無断複写、転載を禁じます。

株（ファッションビジネス 御堂筋新聞