



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

（第一〇七号）

小満 しょうまん

五月二一日



新茶ごはん

今年も新茶の季節となりました。おかげ横丁の店先にも「新茶」の貼り紙がお目みえしています。三重県は生産高が全国三位と、有数の茶の産地。新茶といえは、もっぱら飲むものと思っていたのですが、岡部伊都子さんのエッセイ『加茂川日記』で、食べて味わうことを知りました。

「このままでもいい位、細く綺麗な葉ですが、ごはんにまぶす時は、さらにこまかく刻みます。そしてたき上がったごはんにまぶして、時にはお塩を手にすこしのおむすびにも。ぜいたくな清新ごはんが、この季節なればこそ味わいです」。

さっそく新茶でおむすびを試してみると、ほのかな香りがして、初夏にぴったりだと思いました。また、岡部さんは、「新茶はさっそくお供えしたあと、白紙の上にひとつまみ置きます。もったいないことですが、口の中にもそのままいただいで…」とも書いています。私たちは新茶だけでなく、新米、新酒、現代ならワインのボジョレー・ヌーボート、新しいものを格別に喜ぶのも、その清新さを贅沢に思うからなのでしょう。それにしても、新茶を神棚か仏壇にお供えし、口にするのももったいないという岡部さんの新しいものに対する敬いには頭が下がるばかりです。

「新」という字は、白川静著の『字通』によると、「新しく伐り出す木」、「新しい位牌に用いる木。その霊を親といい、薪はその祭祀に用いる」とありました。「新」とは単に新品ということだけでなく、先祖をまつる儀式にもちなんているのです。私たちが新しいものを喜ぶのは、そんな敬いが奥底にあったのかもしれない。

文 千種清美