

みどい生活の楽しみ⑬ -イエロー/スタルジー-

毎日の通勤で、大和川を渡っている。

見下ろす河川敷にポツポツと鮮やかな菜の花が咲いているのが見える。黄色は一番遠くからでも目に付きやすい「視認性」No.1の色である。草丈が高く、こぼれ種でも増え、視認性の強い黄色の花の色を持つ「菜の花」は春を代表する花の1つである。私の記憶の中でも、一番古い花の記憶は黄色の菜の花である。その「菜の花」に関する印象的な思い出は2つある。私は2、3歳の頃、九州でも大きな川の1つである筑後川の近くに住んでいた。1つ目の思い出はその時のことである。

家の近くの筑後川の土手は、春になると一面の菜の花で覆われていた。そこへ家族4人で散歩に行ったときのことである。菜の花畑をわたって川岸へ進む、父と母と兄の3人の後ろから私も付いていった。すると私の背は菜の花の中にすっぽりと埋まってしまった。遠目で見えていた時の一面の黄色い菜の花の景色から一変、茎ばかりが目にある。

「森」に迷い込んだような感覚に襲われた。私は少し躊躇したけれど、それより家族において行かれまいと、茎の間から見え隠れする3人の姿を見失わない事に必死だった。

しばらくして私の姿が見えなくなったことに、両親が気がついた。私は菜の花の茎の間から、私の名前を呼ぶ両親の姿を不思議そうに見ていた。

・・・こちらからは見えているのに、向こうからは見えない。それが不思議だった。

もう1つの思い出は、やはりその後の引越し先である北九州の遠賀川の土手に咲く、菜の花の思い出である。

母と2人で見に行ったそのときは、私の背は菜の花よりずっと高くなっていた。その日私は母から買ってもらったばかりの真っ白の新しいスニーカーを履いていた。いつも仕事で忙しい母と2人だけで菜の花の中を散策できて、私はとても嬉しかった。

しかし、帰りの車中でふとスニーカーを見ると、買ってもらったばかりの真っ白なスニーカーが菜の花の花粉で真っ黄色に染まってしまっていた。母と花見が出来たことの嬉しさと、買ってもらったばかりのスニーカーをさっそく汚してしまったという後悔の念が、私をなんともいえない気持ちにさせた。

「黄色」という色は、カラーセラピーで判断するとき、「依存・幼い心」という意識の表れとしても捉えられることがあるらしい。他にも色々解釈がなされるようだが、わたしの思い出にも、偶然かもしれないが少し当てはまっているように感じた。また「黄色」には、「会話・明るい・健康」なども想像させる力があるという。

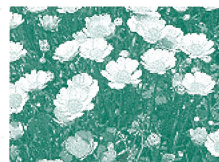
この時期「黄色」の花を咲かせる花木を、家のシンボルツリーとして植えている洋風の家をよく目にする。

「黄色」の持つ明るいイメージと、これから築いていこうとする家庭のイメージとを重ねているのかもしれない。

そんなシンボルツリーの1つにオーストラリア原産のミモザ(ギンヨウアカシア)を植えている家がある。おかげでこの時期は鮮やかな黄色の花をその奔放な枝いっぱいに咲かせているのを楽しむことができる。洋風の建築が流行っている背景もあるのか、洋風建築に似合う欧米原産の植物も一般家庭に多く普及しているように思う。今の時期はカロライナジャスミンも鮮やかな黄色の花をつけているし、しばらくしたらエニシダの黄色の花も見ごろになるだろう。

菜の花の話にもどるが、この花は食べても美味しい。

黄色は赤色と同じく暖色で食欲をそそる色ともされている。だから「菜の花」は味も色も美味しく食べられる旬の食材なのだ。少しほろ苦いところがまた美味しい。見て、食べて楽しめる「菜の花」、私の心に春を呼んだ「黄色の花No1」である。



オススメMENU♪

【菜の花と豚肉の炒め物】

○材料

菜の花/豚バラ肉/ニンニクひとかけ/ショウガひとかけ

○作り方

1. 菜の花はさっと軽く茹で、ザルにあげ水をきっておく。
2. フライパンにサラダ油を熱し、細かく刻んだニンニクとショウガを軽く炒め、豚バラ肉を炒める。酒、醤油を少々入れる。
3. 菜の花を加えて軽く炒め、塩コショウで味を整える。

【菜の花とベーコンのペペロンチーノ】

○材料

菜の花/ベーコン/パスタ/ニンニクひとかけ/鷹の爪1本/バター

○作り方

1. 菜の花はさっと軽く茹で、ザルにあげ水をきっておく。
2. パスタも少し硬めに茹でしておく。
3. フライパンにバターを入れ、細かく刻んだニンニクと輪切りにした鷹の爪を入れる。
4. ベーコンを入れて炒め、少しこんがりとしてきたら菜の花を入れる。
5. パスタを入れ軽く混ぜ合わせる。塩コショウで味を整える。