

## 9月の季語 枝豆

枝豆 = 真夏のビールのおつまみになっている枝豆だが、季語は9月になる。

**枝豆や三寸飛んで口に入る 正岡 子規**

**枝豆をおせばつぶてや口の中 五十嵐 播水**

この頃、アメリカでも人気の枝豆、“edamame”で通用するほどになっているが、名前の由来は、未熟な大豆を枝ごと取って食用にすることからと言われる。

今は冷凍品があるから年中食べられるし、早生や品種改良のおかげで、生の枝付きが初夏から出回るけれど、本来の旬は仲秋の頃だった。

ブランド枝豆品種では、新潟「茶豆」、山形「だだちゃ豆」、丹波「黒大豆」などがあり、いずれも人気があって、つい手を伸ばしたくなるが、普段、食べる枝豆としては、なにより「新鮮なものを枝ごと買う」「さっさと茹でて、さっさと食べる」が、おいしく食べるコツ。

枝ごと買って、ハサミで枝から莢(サヤ)をぱちん、ぱちんと切る音も、耳に心地よいと思えるのだが、八百屋さんに聞くと、「枝つきはゴミが出るので幅広い年代に嫌われている」という。えっ? 幅広い年代って? と戸惑うが、以前は枝つきを買っていた年配者でも、今は「ゴミ」、「手間」、「多量」を嫌って、袋入りか、冷凍を使う人が多いそう。

これは、カボチャやサトイモと同じリクツになっていて、カボチャは、大きすぎて持て余す、固くて包丁で切るのが難しい、真ん中の種を取るのに手が汚れる...サトイモは、皮をむくのが難しく、ヌルヌルで手が痒くもなる...というワケで、グルメブームといいながら、“おいしさ”VS“手間”の勝負では、「手間なしの勝ち」となってしまう。

でも、でも、枝豆や三寸飛んで口に入る、という旬の、勢いのいい豆は、枝からパチンと切って、さっさと茹でて、笹(ザル)に上げるまでの勢いとも関係するのでは?

### 枝豆は豆類ではなく、野菜に分類される。

豆類には、大豆、小豆、インゲン豆などの「豆」があり、枝豆、モヤシ、サヤインゲンなどは「野菜」に分類されている。

\* 五訂増補日本食品標準成分表による

枝豆の茹で方では、茹でる前に豆に塩をすり込むと、表面の毛が取れ、アクがぬけ、色よくあがるというが、私は薄塩で固茹でして、あとから塩を振るのが好き。

### 枝豆と塩

茹でた枝豆の莢に塩を振りかけて食べる方が、塩茹でするより、おいしいと思う。それは、塩茹でにするとまんべんなく塩味がするが、あとから振りかけると、豆の皮や指に付いた塩味が、口の中で豆の香りや味を引き立てると感じるから。おにぎりも、手に塩をつけて握ることによって、塩味のするところと、しないところがある「手握り」がおいしいので、全体に塩っぱいおにぎりは、あんまりおいしく感じないのと同じかと思う。

## 新江ノ島水族館

夏休み後の日曜日、イルカや亀、クラゲを見に行った。



水族館に行くと感じることが、働いている人たちに“笑顔”が多い。

亀の餌付けイベントで、亀が食いつくようすに大笑い一番楽しそうにしていたのは、係りのお姉さんでした。



餌に、押し合いへし合いする亀

台風が過ぎ去った9月の片瀬海岸は、空が広く、のどか。



水族館と海の間、以前はバスターミナルがあった。バスターミナルは私が通っていた学校の遠足の集合場所になったりしたが、ここに乃木大将(?だったか...)の銅像があり、同級生が「おじいちゃんの銅像」と言っていた。えみちゃんのおじいちゃんの銅像と思っていたが、あとになって、「おじいちゃんが銅像になった」のではなく、「おじいちゃんが寄付して建てた銅像」だとわかった。こんなユルイ話も、昔の子供ならイジメにつながることもなく、な~んだという程度、のどかな受け止め方だった。