

11月の季語 大根

大根引大根で道を教えけり 一茶

初冬、大根が凍らないうちに畑の大根を引く。



一茶が道を尋ねたのも、初冬の大根畑でせっせと大根を引く農夫だったのか...

現代の畑でも、一茶(1763~1827)の頃と同じ光景があってもおかしくないと思えるほど、大根は私たちに馴染みが深い。ふるふき大根、千切り大根の味噌汁、ぶりの横に大根おろし、葉を刻んで菜飯にしてもおいしいし、漬け物、沢庵にもなる身近な存在。そういえば、島田洋七著「佐賀のがばいばあちゃん」のなかには、ばあちゃんが小川に流れてきた大根を拾う話があった。がばい(すごい)ばあちゃん和大根は、大地にどっしり根を下ろして生きているところが似ていて、面白いと思った。ばあちゃんは言う「大根は捨てる場所がない」そう、大根のイメージは徹底して実質だ。

太い足を「大根足」と言うのも、太い、たくましい、土着、しっかり者といった連想を含んで言っているのかもしれない。そう考えると、今、幼稚園の送り迎えのお母さん達の中に「大根足」を見ることがほとんどないのも、私達がどんどん「実質」から遠ざかっているからか、とも思えてくる。

「黒」

大根のピュアな「白」に対して、「黒」には暗闇、洞穴、死といったマイナス面への連想があると思うが、今、「黒」は都会的、大人、スタイリッシュ、目立つといったプラス面が評価され、あちこちで「黒モノ」が増えている。

目立つ、有名お土産「黒バージョン」

お菓子もお店も黒づくめで目立たせているお土産2品。「黒のおたべ」は黒ゴマと竹炭を食材に使い、「東京ばな奈黒ペエ」では黒ココアを使って黒い菓子を作っている。

京都・黒のおたべ



黒ゴマ生八つ橋 10個 630円



東京ばな奈 黒ペエ



黒ココアスポンジ+バナナカスタードクリーム8個 1050円。

目立たせる、ユニバーサルな「黒」

黒の上にはどんな色が乗っても映える。これを料理で考えると、特に豆腐や大根のような白い食材を、黒皿に乗せると映える。そこで、「黒に白が乗ると、よく見える」に着目した「黒いまな板」が開発され、発売されている。

このまな板は、京セラと社会福祉法人の日本点字図書館が共同開発した商品で、もとは弱視者のニーズに応えたもの。白っぽい食材が見やすく、包丁が使いやすい、と調理好きの年配者にも好評を得ている。



黒いまな板 2007年発売

そのほか、<見えにくい人の生活を支援する商品>を専門に扱う会社(株)大活字には「白黒反転カレンダー」という人気商品もある。今後も年配者が増える日本では、黒を使って「もっと見やすく」への工夫がされていくだろう。

スタイリッシュな「黒」

黒にはどんなものでもお洒落に見せるチカラもあるようだ。見慣れた形も黒になると「おっ!」と目を惹き、身近に置きたい気分させられる。カラフルな色が主流だった、キッチン、バスにも黒は進出して、トイレトーパーも登場した。



黒いトイレトーパー!
ポルトガル製 Renova は、
スタイリッシュに見える?
6ロール入り 1,890円

玄げん

玄米、玄武岩など、「玄」は「黒」を意味する言葉。その語源は、古代中国の四神、東の青龍、西の白虎、南の朱雀、北の玄武にあり、玄武は「黒」「亀」とされる。春夏秋冬を組み合わせると「青春」「白秋」「朱夏」「玄冬」という言い方もある。