

【VI】 夏を彩る花と実

盛夏に熟する野菜や果実類には、古く南方から渡来したものが少なくない。キュウリ、ナスはインドが原産で、ヘチマやニガウリは熱帯アジアが原産、スイカやヒョウタンなどはアフリカが原産、それにトマトやカボチャはアメリカ大陸が原産という具合である。日本の夏はまさに熱帯地方と共通する暑さなのだろう。また、こうした気候風土を反映してか夏の野菜類は、比較的短い期間で完熟するものが少なくない。例えばトマトなどでは寒い季節だと、花が咲いてから80日から85日で収穫するものが、盛夏だと、せいぜい50日程度で、キュウリに至っては7日から10日で収穫しないと、バケモノみたいに大きくなってしまう。また温度と日照が続く限り一番花、二番花、三番花と、延々と収穫できるものも数多い。生産効率という点で熱帯の農業は、極めて効率がよいということもできよう。しかし収穫が数日遅れるだけで、巨大化して商品にはならなくなったり、一方では早魃の被害や病虫害、それに雑草との苦闘もあって、この季節は並大抵のものではない。農業というものは、いつも自然との順応と同時に、自然との戦いなのである。最近では病虫害などに対しては、有効な薬剤の開発が急ピッチで進められているが、これととも、またすぐに耐性菌や耐性虫が現れて、新たな開発を進めなければならず、自然を相手にする農業においては、そうそう簡単に解答を得ることはできない。科学の力を駆使することもさることながら、自然という広大なメカニズムの中で、アイガモ農業ではないが、アイデアを駆使しながら、自然を巧みに利用することも重要なのだろう。

さて、ここに取り上げた植物の中には、瓢箪のように縄文時代の遺跡から発見されるものがある反面、日本に渡来したのは江戸時代以降という、歴史の浅い植物も少なくない。これから察するに平安時代の食卓は、極めて質素なものだったに違いない。あの『枕草子』や『源氏物語』には、当時の食卓の様子を表現した場面が極めて乏しいのも、このためとも思えるのである。こうした食生活の貧困や陽当たりの悪い建築様式、さらには貴族の生活習慣など、さまざまな要因が不健康を生み、全ての病を『物の怪』や『悪霊』、果ては『鬼』(08-01-11 大豆の項参照)の仕業として捉え、これを呪術や信仰により解決するような思想を生んだのだろう。

※アミノ酸＝アミノ酸は蛋白質を構成する要素の一つで、カルボキシル基(COOH)とアミノ基(NH₂)の両方を持つ有機化合物の総称である。また動物が体内で合成できないアミノ酸を、その種にとっての必須アミノ酸と呼んでいる。



上は釣りをする兄妹(さいたま市三室区)。下は羽化して一休みするイトトンボ (栃木県日光市)

この項に記されている植物のリスト

【VI】 夏を彩る花と実

03-06-00-1

- | | |
|------------------------------|------------|
| 1) ユウガオ=夕顔 | 03-06-01-1 |
| 2) ヒョウタン=瓢箪 | 03-06-02-1 |
| 3) ナス=茄子 | 03-06-03-1 |
| 4) キュウリ=胡瓜 | 03-06-04-1 |
| 5) トマト=蕃茄 | 03-06-05-1 |
| 6) スイカ=西瓜 | 03-06-06-1 |
| 7) ヘチマ=糸瓜 | 03-06-07-1 |
| 8) カボチャ=南瓜 | 03-06-08-1 |
| 9) メロンとマクワウリとトウガン=メロンと真桑瓜と冬瓜 | 03-06-09-1 |
| 10) エンドウマメとソラマメ=豌豆と空豆 | 03-06-10-1 |
| 11) インゲンマメ=隠元豆 | 03-06-11-1 |

目次に戻る
