

#### 408) タラの芽

タラの芽は最近の有機栽培や山菜ブームの中で、急速に都会の食卓にも上るようになったが、昔は単なる田舎の山菜に過ぎなかったのであります。ところが最近では何処のスーパーでも4月の桜の季節になると、一度ぐらいは並べており、栽培する農家もあって、さして珍しいものでもなくなってしまったのであります。しかし小生がまだ若かりし頃は、タラの芽と言えば、何処となくメルヘンを感じさせてくれる最高の山菜なのであります。だから山に入って採ってくることも多かったのですが、そもそもタラの木がどんな木であるかという情報は極めて乏しかったのであります。あるとき山歩きの友達と秩父に散策に行ってタラの木をしこたま摘んできたのであります。これを天ぷらにして、夕餉のご馳走にしようと思ったのであります。その友達には田舎育ちのカミさんがいて、タラの芽料理なんざお手のものと言うのであります。ところが我らが艱難辛苦して採ってきたタラの芽を、大半のものがタラではないとケチをつけたのでありますから、我輩も友人もちよいと不機嫌になってしまったのであります。しかもこのカミさんはタラの芽とは言わない。『タラッペ』と言うのでありますから、何となくプロっぽさが滲んでいるのであります。不満はあったのですが、このタラッペと言う言葉に我らは脱帽して、何となく納得したのであります。それではわれらが採取したこれは何の芽かと言うと、漆の芽だと言うのであります。漆とタラは似たような芽を出す。タラには刺があり、漆には刺がないのだそう。なるほど確かに我らが採ってきたタラの芽には殆どどのものに刺がない。漆の芽を食べたらきっと口中がかぶれて、カユミのドツボにはまっていたことであらう。クワバラ、クワバラであります。しかしその後、手がカブレて往生したのは言うまでもありません。カミさんの言うことは、えてして何でも正しいものなのであります。