



YAMATO Leaf archive

## ネギ神さまの居るところ 〈長ネギ〉

泥付き長ネギをいただいた。緑の葉先までピンピンした長ネギだ。

一人では食べきれない分量。アトリエのみんなと分け合う。

「どうやって食べたらいいんだろう?」

「刻んでみそ汁の具…」 「鍋…」 そんな食べ方しか思い浮かばない。

スーパーの野菜に馴れっこの私たちは、生きのよい取れ立て野菜にあたふたしてしまう。

今、血気盛んな道場破りのように、ピンと姿勢を正した長ネギが、目の前にいる。

「頼もう! 拙者を見事に食べてみなされ。まずは、お手並み拝見!」

こう挑んでいるかのような、それはそれは立派な長ネギだった。

思えば私の食人生で、長ネギは名脇役街道をひた走っていた。

細かく刻んで蕎麦や冷や奴の薬味として、みそ汁や鍋の主要メンバーではあるけれど、ほかの食材といつも一緒。ネギ本来の旨味を存分に味わい尽くす、“長ネギ主演”の食べ方は、ないものか…。

「長ネギ、食べました!」と胸を張って言ってみたい。

「5センチくらいにトントン切って、フライパンで焼いて、スーパーで売っているおでんみそをつけて食べるとおいしいよ。2本くらいペロリといける」

ネギを育てた人が、こそっと教えてくれた。

その晩、私は長ネギ色に染まった。

泥のついた薄皮をはぐと、ネギの白身がぷりぷりっと現れた。

洗い立ての艶やかさ、息を呑む白さである。包丁でシャキッ、シャキッ、と切る。

熱したフライパンに放り込み、ふたをする。ほのかな薫りが漂いはじめたところで、ふたを取る。

凝縮した薫りが、もわっと立ちのぼる。ふたについた水滴を丁寧にフライパンに落とし込む。

菜箸でころころネギを転がす。軽く焦げ目のついた棒状の長ネギから、肉汁のようなネギ汁がじゅぶじゅぶ吹き出す。

緑の葉っぱ部分も同様に切って、こちらは若干の油で炒める。

白みを帯びた葉がしんなりすると、大草原の青さにさあつと変わる。

ネギの匂いの充満したお部屋で、“長ネギ焼き”をいただく。おでんみそも要らなかった。

焼きたてを頬張ると、特有の甘みが口中にあふれる。ゼラチン質のどろりとしたやつが舌の上でとろける。

おおっ、と思う。この半透明のゼラチン質——こ、こいつは一体誰なんだ? 「ネギ神さま!」

と唸りながらぎゅっと詰まった旨味成分に、何度ものけぞる。

神さまは、私たちの見捨てた場所にいる。

白身と緑の固い分かれ目、緑の葉っぱ部分に、“ネギ神さま”は必ずいた。

それから何回も試してみたけれど、最初に食べたのが絶品だった。

ネギ坊主のつきかけた老境長ネギだ。「おお、ネギ神さま～」と何度唸ったことだろう。

“長ネギ焼き”は、素材と真っ向勝負のサムライ料理である。

まっすぐ伸びた長ネギを腰にぶら下げ、「エイッ、ヤアッ」と刀代わりに振りかざす。

バッサバッサとあらゆるよどみをなぎ倒す、

そんな正義の味方の味なのだ。

(公園文化webアートコラム 掲載より)

(にいじゅく)

表紙の絵「新宿一本ネギ」

やはぎとういち

葛飾区・矢作東一さんより 2.1届く 2011.1.31収穫

紙(モンテベル・キャンソン)/テンペラ size:1100mm×600mm

(作品の完成日は2011年3月1日) © Naomi Gumma

群馬直美 GUMMA NAOMI プロフィール

高崎市生まれ。1982年、東京造形大学絵画科卒業。在学中に新緑の美しさ、その生命力に深く癒された経験から、“葉っぱ”をテーマとする創作活動に入る。「葉っぱの精神—この世の中の一つ一つのものは全て同じ価値があり光り輝く存在である」に則り、1991年テンペラで克明に描く現在の作風に至る。著書に『言の葉 葉っぱ暦』群馬直美の木の葉と木の実の美術館』他。東京都立川市在住。https://www.wood.jp/konoha/

建設プロダクト  ヤマト

株式会社ヤマト 総務部広報室

2023年2月発行

〒371-0844 群馬県前橋市古市町118

TEL.027-290-1800(代) FAX.027-290-1896

ヤマトホームページ www.yamato-se.co.jp