

山口調理製菓専門学校長 須内章雅
Sunouchi Akimasa

○ たなばた

七夕です。昨年もこのことを取り上げました。そのときは梅雨と部活動の話題になりました。今回は竹と笹を取り上げてみようと思います。先日調理師科の2年生がレストランサービス実習の実技試験を行う準備段階にお邪魔しました。テーブルにセッティングしてあるお品書きには七夕飾りとヒマワリの絵が描いてありました。季節観を演出しようということですね。

そのあと竹やヒマワリのことを検索してみました。竹と笹の区別はどのようなのだろうかという疑問がわいてきて検索を進めてみました。結論的には明確な区別はないようです。「笹の葉、さ～らさら～♪」という歌詞がありますが、私たちが飾りをつけているのは竹のようです。前々回号では笹の葉で包んだ和菓子の写真を載せましたが、その葉は幅が広くしっかりと包むことが出来ていました。竹の葉はもう少し細いように思います。しなやかな植物です。

昨年、前任校にあった医療事務科の特別授業「造形・美術」で水墨画を経験させてみました。学生の中には小さな頃から書写に親しんでいる人がいたので、興味をもってもらおうと思い、取り上げてみたわけです。初心者の人に習字の筆で絵を描く独特な技法に慣れてもらうとき、竹をモチーフ(題材)にすることが多いです。一本の筆に水を加減した墨の濃淡を作り、一気に竹の“幹”を立体的に描く技法と、穂先のなめらかさを利用してスツとした葉を描く技法です。

右に水墨で描かれた竹の絵を検索して載せてみました。このような葉の陰に飾りや願い事を書いた短冊を結びつけますね。イメージとして“幹”はこんなに太くないかな。しかし、仙台の七夕祭りで飾られているものはかなり巨大です。幹は太くないと耐えられませんね。大雑把に竹・笹と言ってもイメージは人それぞれです。また、使用目的や場に応じても様々なようです。



七夕飾りというわけではありませんが、本校の玄関に自作のモビール※を飾ってみました。竹ひごも自作です。家の裏山から採ってきて削りました。さて、雑知識です。→タケノコが美味しく食べられるのは早春です。竹も紅葉・落葉をしますが、多くの樹木と違って春から初夏です。竹細工をするなどの為の伐採は秋から冬です(春から夏は水分が多いため)。など最近では邪魔者の様に言われることもありますが、身近な素材ですね。

○ 自校自賛

毎回そうですが、美味しそう！
鮎などは初夏の清流を連想します。暑い時期ですが、涼しさを感じさせてくれる料理だと私は思います。



鮎の塩焼き など



鴨の醤油煮とチャップ煮、冷やし吸とろろ

今回の植物 : シキビ(柘)

サカキ(榊)は神棚でしたが、シキビ(シキミ)は仏壇に供えられます。神仏習合しんぶつしゅうごうということばがあります。Wikipediaによると「日本土着の神祇信仰じんぎしんこう(神道)と仏教信仰(日本の仏教)が融合し、一つの信仰体系として再構成された宗教現象。神仏混淆しんぶつこんごうともいう。習合、宗教的シンクレティズム※の一種」とありました。日本の独特な現象ですね。

※シンクレティズム : 別々の信仰、文化、思想学派などを混ぜ合わせること

※モビール : アレクサンダー・カルダー(米)が創作した動く彫刻の名称

