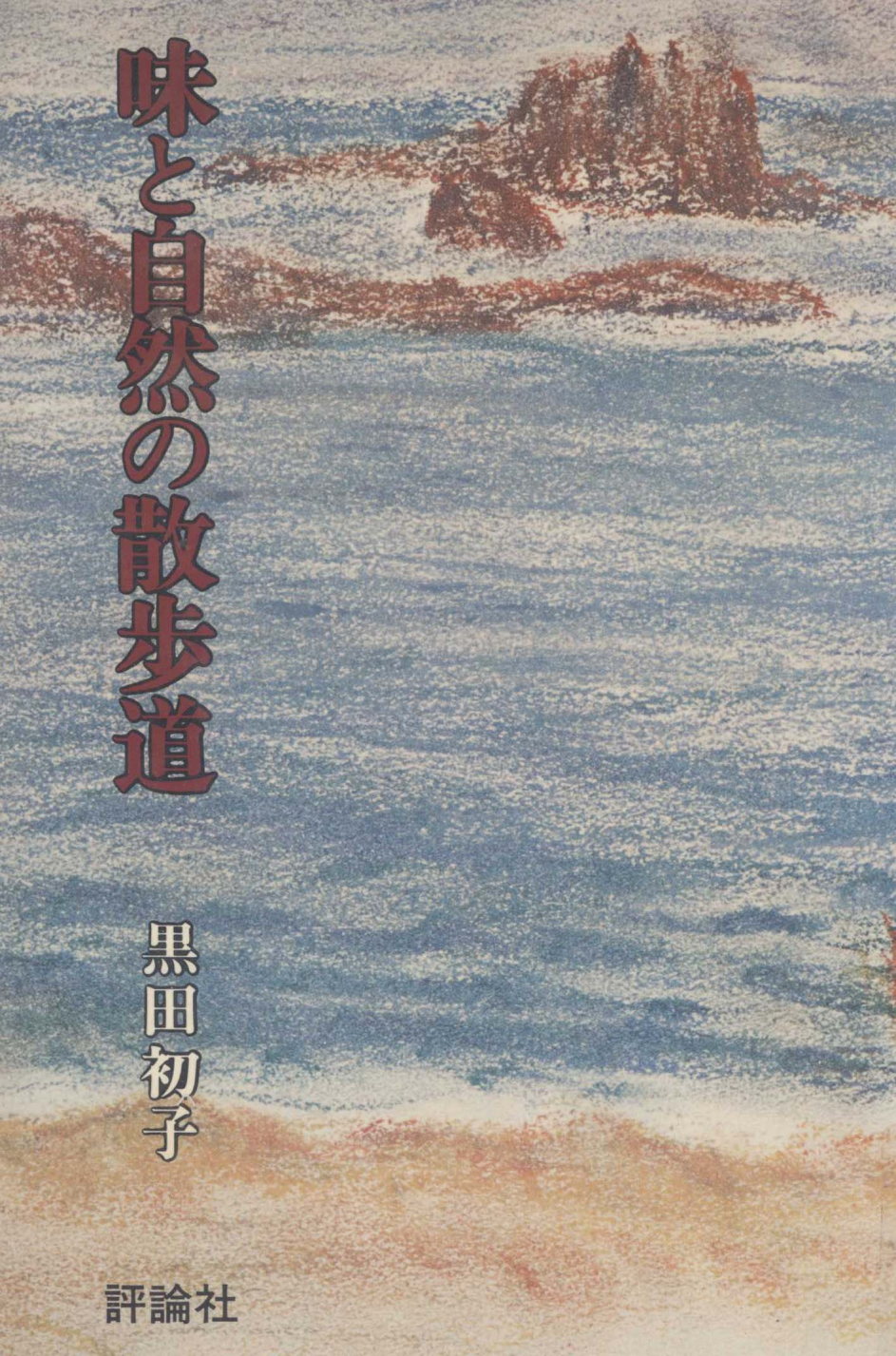




味と自然の散歩道

黒田初子

評論社

味と自然の散歩道

黒田初子

評論社



味と自然の散歩道

昭和 53 年 4 月 20 日 初版発行

¥ 1,400

著 者 黒 田 初 子

発 行 者 竹 下 み な

印刷所 三 倉 印 刷

製本所 株式会社 小林 製 本

発 行 所 株式 評 論 社
会 社

(〒101) 東京都千代田区神田神保町 2-16

電話代表 (265) 1 9 6 1

振替東京 8-7294

< 横印者略 >

目次

味の随筆 11

たんぽぽのサラダ 13

初秋に——大根葉の一夜漬 15

オランダ祭 17

外房の味 19

紅茶とシャルトルーズ 21

白山のご馳走 23

冬の旅の味覚 25

夏の味——チロールで 29

涼を呼ぶ夏の飲みもの 32

熱い食べ物に心ひかれる 34

鞍馬から貴船へ 36

鵜原——鮭の目の肉 38

正月に食べたもの 41

秋の味覚 44

料理シャンソン 47

マトン 48

山の飲みもの 52

家庭料理 53

カップ二杯の汗 56

あわびの田楽 57

コーヒー 58

野沢菜 60

ふる里の味 61

フンゴと味噌むし 68

味覚も訓練したい 71

味覚漫筆 77

雪の山村でおそばを 78

夏の食物——冷いものと熱いものと淡泊と濃厚と 81

チーズの思い出 83

山菜料理 84

旅と珍味 86

忘れられないスキー場のたべもの 89

味の名コンビ 93

別府のふぐ 94

オランダの食事の習慣 95

オーストラリアの食習慣 97

おふくろの味——母の思い出 101

ヨーロッパのレストラン案内 111

イギリス (1~2) 113

スペイン 116

フランス (パリ/マルセイユ) 117

イタリア (1~4) 122

オーストリア (ウィーン) 128

スイス 129

オランダ 130

スウェーデン 132

ギリシャ (1~2) 133

エジプト 136

ポルトガル 137

旅の随筆

..... 139

定義温泉 141

アルプスを背に白骨温泉泡しらほねの湯 143

四月の白山 144

六月の赤倉 147

千倉海岸 149

炭坑節 152

花のある旅 153

夏のカイロ——エジプトの思い出 156

オランダの生活をのぞく 158

すばらしいお月見 163

四十年後再び見た美しヶ原 166

ホテルあれこれ 169

山・海・スポーツの随筆……………177

晩春の槍ヶ岳行 179

夏山をたたえる 184

初秋の乗鞍岳 187

十月の常念岳 190

十一月の富士山と秋葉山 192

志賀高原今昔 195

岩原のスキー 198

スポーツは持続すべきもの 201

白浜の思い出 204

九月の海の思い出 207

山と若人 210

おもいだすままに 213

柱時計 215

思い出にまつわる音楽 217

作法 220

髪 223

マスターに化けた辛子 226

レコードと思い出 229

明るく生きる 233

父の話——幼い日の思い出 237

媒妁に行くと言って……——スキーの思い出 240

パンジー 242

明るい家政婦さん——一隅を照らす人 245

心の中に潜む宗教 248

言葉 250

はなしのチェイン 251

白内障とメガネ 259

緑蔭人を集む 260

ペルシャの壺 261

歓（よろこ）び哀（かな）しみ 264

わたしの花嫁衣裳 267

登山と人生 269

レコードと私 272

人形の思い出 274

青い羽衣 276

白馬山頂の誕生日祝宴 279

大物と取り組みたい——これからの主婦 282

回想の男友達・黒田正夫 284

あとがき… 297

味の
の
随筆



正夫の手料理を見つめる著者

たんぼぼのサラダ

私が親しく交際しているフランス女性がある。若くて美しく非常に家庭的で、私どもは逢うたびに共感を深めている。来日して早々に知合ったのだから約五年の月日が経っている。ご主人と二人で毎朝六時半には家を出て、合気道の稽古に通っているが、彼女も「黒帯」の免状をとり、以来ますます努力を重ねている。山やスキーに一生懸命だった私とは、そんな点でも話が合う。

彼女が早春になると、ソワソワとしはじめ、堀の下や空地を熱心に何か探す様子に気がついたのは三年前のことだ。

ある時、「日本ではピーサンリーを食べないの？ 八百屋でも見かけたことがない」と言った。そして道端には生えているが、時々犬が小便をかけているので、何となく食べる気にならない。ご主人がサラダ・ピーサンリーが食べたい、と言うので清潔なものを採っているのだと語った。

日本ではアザミは味噌汁に入れたり、お浸しにする地方はあるが、たんぼぼは一般的食品とは思われないようだと答えた。

ある日、彼女はニコニコして紙袋を取り出しピーサンリーがたくさん見つかった。石神井の奥の広

い空地を散歩したらあったので、初子の分も摘んできたと上機嫌だ。

ご主人も大喜びで、毎日でも食べたいとか。

それで花の咲かないうちが軟かくて美味しいから、またとってきてあげると張りきっていた。

彼女の作るたんぼぼサラダのリサビーは次のとおりである。

水で晒したたんぼぼの葉を細かく切って箸にあげて水気を切っておく。食べる直前にベーコンを細く切って炒め、鍋の中にベーコンの脂肪がにじみ出たところへ、たんぼぼを混ぜて炒め、温い内にお皿にとり、芥子と塩胡椒と酢を混ぜたドレッシングをかけて食べる。

この場合、ベーコンから脂肪が出るから、サラダ油は用いない。ほろ苦い味のするサラダで、ビールやワインにも調和するし、クッカーやトーストと共に食べてもいいし、前菜にも適していると絶賛している。私も彼女からいただくたびに作っているが、彼女の言うほどおいしいか否か首をかしげて苦笑するのである。

彼女の故郷ではブドウ畑に下生えの草として、たんぼぼが多数自生し、このブドウ畑のものは根も軟かくて、一種の風味があつて特に美味しいそうだ。

たんぼぼと言えばこの春、日本料理の研究会で、天ぶらのアクセサリーに一輪の花と一枚の葉を揚げて供された。これは味と言うよりも見た目を楽しませるのが主要目的なので、色が変わらないように低温で気長に揚げ、「ころも」は葉の裏面だけにつけ、花も色が変わらないように静かに静かに揚げていた。

(昭和五十二年)