

# わたしの聖戦

ジハード  
女性が働くこと

医学ジャーナリスト・医学博士

植田美津恵

連載  
211

## 「お麩」ってなにもの？

ある日、スーパーでふと目にとまつた「麩」。懐かしさに思わず手に取つてみたけれど、改めて「麩」には特別な思いがあることに気づいた。

「麩」を見ると、いつも母が口にしていたことを思い出す。

まだ赤ん坊だった私に「麩」をたべさせたところ、火がついたように泣き出したということを、それこそ耳にタコができるほど聞かされた。大人がフーフーと冷ましたとしても、ひとくち噛むと中からジワッと熱い汁がほとばしる。それが「麩」だ。泣き出したのはあまりの熱さに驚いた

ん、そんな記憶は私にはなく、幾度となく再生される母の話から、その場面がいかにも現実感をもつてリピートされるのだ。

人の記憶は都合の良いようになり替えられる。私にとつて「麩」は、幼き頃の食材のひとつであり、口に入れる時は用心すべきものであり、苦い母の思い出でもある。

当時日本はまだ貧しい時代だった。味噌汁の具としての「麩」は、その時代の雰囲気ともリンクしていて、「麩」イコー

つてしまい、口にすることもなかつた。ところが、である。ある時テレビで千利休を取り上げていたのを見て驚いてしまつた。

「麩」は千利休の好物であり、なかなかの高級食材であつたというのだ。

番組では、当時の「麩」を材料にした和菓子を再



改めて「麩」の歴史を調べてみた。

「麩」は室町時代に禅宗の修行僧から伝られた中国由来のものだつた。当時は、寺院や宮中でしか見かけない高貴な食材であつたようだ。しかも、肉や魚に代わる貴重なたんぱく源だつたとも聞く。

やはり、といふか。

柔らかいながら、しっかりと存在感のある味だ。歐州風の食材とは全く違う、優しく控え目な、主役ではないけど、それでも充分満足しているかのよう深みがある。

今ではもう、したたる汁の熱さに驚くことはない。そのことが少し物足りなくもあり、寂しくもあるが、とうに忘れていた、大切な何かに出会える気がしている。

「麩」を日々は食べてみてそのことに思い当たる

れ、あまりの熱さに泣いたというあの「麩」が、歴史ある和菓子として重宝されていたとは、おおげさではあるが、ほとんどどうでもいいものが、一気に玉座に座つたかのようないmageの大転換であつた。

何ということだろう。私の中にある「麩」とは全く違う「麩」のリアルがあつたことに心乱されるとともに、「麩」に失礼なことをしてしまつたとの反省が残る。

そんなことをあれこれ思いながら、「麩」のお味噌汁を作つて食べてみた。

「あの「麩」が？」といふ素朴な感動。貧しい時代に、他に栄養のある具材がなく、仕方なく味噌汁の具としてそこにあり、何もわからず口に入れら

れた。そのせいか、最近はほとんど「麩」とは遠ざか

現していく、それがまた何とも品があり、いかにも京菓子としてふさわしいたたずまいを見せていた。

今の「麩」の原材料は「小麦粉」となつていて、そもそも当時は小麦粉も手に入りにくいものであり、庶民にとつては高嶺の花だつたのだろう。そういうえば、懷石料理や麵類で日々みかける「花麩」も「麩」だつた。改めてそのことに思い当たる

知らずに「麩」を食べていた自分にもあきれてしまつた。

「麩」を日々は食べてみて、深く考へることなく