

(2)おいしいものが食べたい

秋野菜の盛期を迎えて、スーパーマーケットの店頭では色とりどりの商材が安い値札でお客を引き付けようとしています。諸物価高騰の折から消費者にとっては何よりのプレゼントと云えるでしょうが、いつでもどこからでも手に入れることが出来る今の流通実態では、それほどの感激もなく当たり前のこととして受けとめられており、食卓に載った食べ物を見て季節の変化を感じることもなくなっています。

過日の新聞紙上に“多くの野菜で、昔から云われる旬の時期と栄養価の高い時期が一致している”と女子栄養大学の辻村卓教授の言がありました。野菜の栄養価を調べると一年の内で高い時期と低い時期があり、特にカロテンとビタミンCに変動の巾が大きいそうです。ホウレンソウなどでは旬の12月と夏場では、倍と半分ほどの開きがみられるといわれます。そうしてみると健康志向云々を強調する消費者にとっては、何よりもまずは旬の野菜を識って追いかけることが大切なことになるのではないのでしょうか。

青果物の評価をする折に旨さの条件として挙げられるのは、新鮮であることが第一に云われますが、存外忘れられているのに最も適した時期、一番おいしい時期はいつか・・・ではないのでしょうか。確かに新鮮さの追求は、流通過程での予冷・保冷の技術が進んだ今では、当り前のこととして常に新しいものが手に入り易くなっていますが、同時に年がら年中切れ目もなく出回っている野菜や果物からは、かつて感じた季節の移り変りを捨て去ってしまったようにも思えます。

旬のくる前に誰よりも早く味わいたいと粋がってちょっと早く食べる“はしりもの”、旬が過ぎてから惜しみながら食べる“名残り”などが嵩じて、旬をはずした品薄期のものが高値で売られ、周年化した現在です。南北に長い日本列島の自然条件に加えて不時栽培に係わる施設や機器の開発など、生産から消費に至る環境や条件が大いに力となった周年供給ですが、消費者の意識から、野菜の旬、果物の旬を離れさせる結果をも生んでしまったとも云えるでしょう。今や食と農との乖離が騒がれています。そして偽装や偽称など食に関する不正の横行も後を絶たない状況です。もう一度夫々の立場で食の原点を振り返ってみる必要があるのではないのでしょうか。

(鈴木重雄筆)