

百果是真味 詠み人知らず

山下重良記す

ーくだもの固有の持ち味を如何に引き出し美味しく頂くー

果物には種固有の持ち味があり、それぞれに真味をもっている。どの種類が美味しく、何がまずいと決めつけては果物にとっては迷惑である。

食べ頃を逸したり、食べる人の体調で、たまたま真味に出会えなかったのかも知れない。ただ、美味しい筈の果物も、生育期の気候や土壌など、栽培環境に欠陥があれば、いかに名人が作っても持ち味を発揮できない。

また、折角の果物も若採りしては真味は発揮出さない。適地で優れた技術をもって育てられた果物も、好適な環境のもと樹上で完熟してはじめて真味・真価を発揮する。

収穫後、さらに追熟させることで、はじめて本来の美味を発揮する種類も少なくない。これを後熟性こうじゅくせいと云い、熱帯原産の果実はほとんどこれである。

ところで、一樹に実った果実も自然の影響を大きくうけ、味や熟度は必ずしも均一・均質でない。だから、一つ一つ熟度を確かめながら順次収穫し、より均質な果物として消費者に食べてもらえるよう栽培農家は手間をかけ何回にもわけて分割収穫する。

固有の持ち味をより高めるために、常に品種を改良/更新し、栽培法を工夫改善する。個々の果実品質を区分し、味を損なわない選果荷造りや輸送にも気心を配る。

光センサーによる味選別機の開発で、糖度や酸味も自動選別が可能になった。だが、真味の選別にはまだ不十分である。真味は、口当たりや歯切れ、香り・「こく」を含めた「旨味うまみ」だから、糖度や酸味だけでは定量できない。

「百果是真味」、どこの誰が詠んだかと探し求めてみたものの、まだ詠み人はわからない。ともあれ、これは果物だけをさすものでないことに気付かされる。

人や動物・昆虫はもとより、一木一草いちもくいつそう、黴かびや酵母こうぼにいたる万物万象ばんぶつばんしやうにわたり、それぞれの持ち味を引き出して真味・真価を称えよと示唆する作者の心が、かみしめるほどに伝わってくる。

人を生かすのも、その人の真味を引き出すことにあると気付かされる。子弟や部下の育成にも、真味・真価を褒め称え、それをさらに伸ばすことが重要であると。

私の恩師で先輩の一人、故/本多瞬二氏しゆんじ（元/和歌山県農政課係長・初代和歌山県果樹園芸試験場紀北分場長）は、生前、次のように述べられている。

「百果之真味、真味という言葉は、わかったようでわからない。これをよく具体的に示されたのは、禅の大宗/永平寺の道元禅師どうげんぜんじの言葉である。曰く、天に道あり高清を以てす。地に道あり厚寧を以てす。人に道あり安穩を以てす。すなわち天の味、地の味、人の味、これ真味というなり」と。

道元は、中国は宋の時代に渡り、天童寺の長翁如浄そうとうしゆうに学んだ日本曹洞宗の開祖で鎌倉時代初期の禅僧である。



平成 28 年 9 月 20 日