

## 「ズッキーニと徳川家」

孀恋村の「あやめ亭」という和食屋さんに行きます。いつものメニューの他にも、黒板に季節のメニューが書いてあって嬉しいです。その中に「オランダ煮」という珍しい献立があったので、注文しました。オランダ煮というのは、野菜を油で揚げたあと煮物にする料理で、江戸時代に伝わって広まったそうです。出てきた料理を見て、あれびっくり！



「あやめ亭のオランダ煮」 いろいろな野菜の煮付け。冷製でおいしかったです。

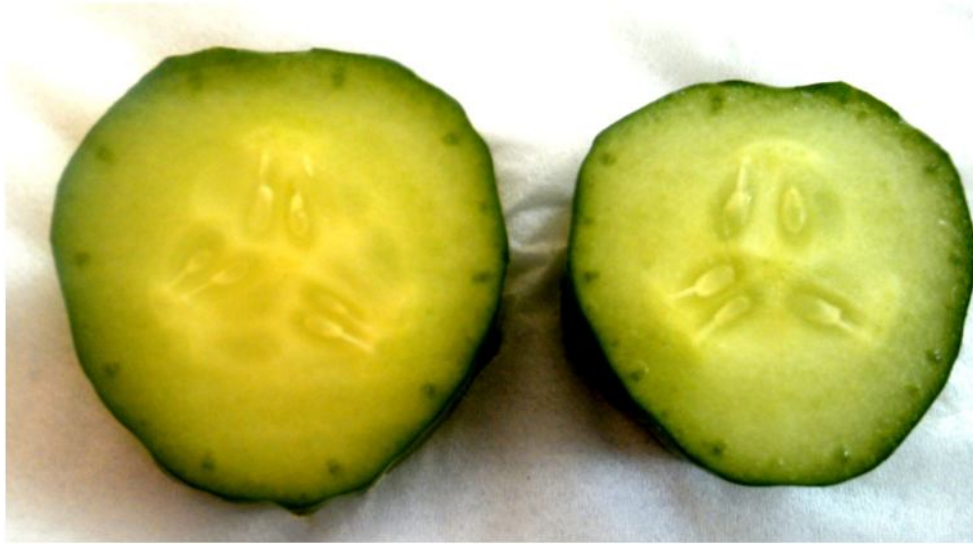


びっくりしたのは「ズッキーニ」です。北軽井沢の名物野菜の一つで、直売所で1本60円か70円か80円か90円か100円で売っています。キュウリと似ていますが、カボチャに近い仲間で、いろいろな品種があります。私は、輪切りにしてチーズをのせて、オーブンで焼くのが好きです。

### 「ズッキーニの実と花」

これはキュウリに似たタイプ。キュウリよりも一回り大型に育ちます。(北軽井沢)

「オランダ煮」の中にあつたズッキーニ、どうみても「葵の御紋」の形をしています。ズッキーニそのものは江戸時代にはなかつた野菜です。しかしキュウリは江戸時代からありました。そういえば、キュウリの切り口も葵の御紋によく似ています。当時の人はキュウリ食べられたのだろうか？と心配になりました。



「キュウリの切り口」 確かに「葵の御紋」と似ています。時々もっと似ているものもあります。

調べてみると、やはり思った通りでした。キュウリに関して、江戸時代に一種の掟（おきて）のようなものが存在していたことがわかりました。

- ・胡瓜の切り口は、徳川家三つ葉葵に似ているので、輪切りにして食してならない。
- ・江戸の武士は、キュウリそのものを口にしない者が多かった。



「オランダ煮のズッキーニと葵の御紋」 びっくりするほどよく似ています。



ズッキーニの切り口は、キュウリよりも、よっぽど葵の御紋にそっくりです。もし江戸時代にこの野菜が伝来していたら、食するのはもちろん、栽培そのものが禁止になっていたでしょうね。

（お茶の水女子大学附属小学校 田中 千尋）