



彦

いち

耕

し

ほなし
啻

今回は、大事に育てた
治助芋を料理して
食べちゃいますよー！

文 林家彦いち
撮影 佐藤秀明

第6回 治助芋を、ついに食べる日が来たのだ！

10月。山梨県小淵沢にある「彦いち農場」にも本格的に秋が到来し、そろそろ畑仕事が出来なくなってくる、そんな頃……。収穫してあった治助芋に合った料理を、必殺野外料理人リンさんに伝授してもらい、食べてしまおう！



おいしい煮っころがし。治助芋はネバツとして日本人が好きな食感だ。

ついに幻の芋「治助芋」^{しすけいも}を食す日がやってきた。採れた治助芋は、ころころっと小さい。見栄えがよくないせいか、市場にはまず出ないという。しかしこの芋、粘りがあってバツグンにうまいとのこと。

この採れたてのお芋を最高の調理で食べたいとスタッフ一同で悩む。そうだ名案が！リンさんに来ていただく。あの伝説の料理人、リンさんだ。『あやしい探検隊』に登場する「チャーハンリンさん」でご存知の人も多いと思う。ちなみにリンさんは落語好きでもあり、寄席によくふらつと足を運んで、その後、楽屋を覗き「こんちはっ、リンですっ、一杯飲みますか？」と声をかけてくれる間柄でもあるのだ。交渉開始。芋料理と引き換えに、リンさんに小啖を教えることで契約成立した。

豪快。シンプル。うまくてたまらない！

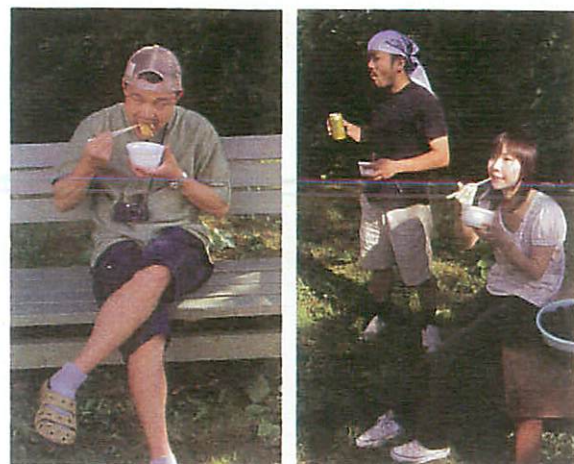


昆布、煮干し、椎茸、油揚げ、治助芋。いたって簡単だが味わい深い。



リンさん指導のもと芋を洗って淡々と皮を剥く。根気強さが必要なため、だんだん無口になる。食材を次々と切って鍋に入れ、味噌を溶き入れながら煮込んでいく。治助芋は本当に煮崩れないのだろうか……？ 醤油、砂糖と、コクを出すためのサラダ油を入れてからめる。鍋を持って中の芋を煮からめるのだが、なかなか難しい。そしてついに完成、煮崩れてない！





駆けつけてくれた、すっかり畑チームの山猫亭・太田さん、デザイナー・白鳥さん、他にざぶとん亭・馬場さんも一同芋で喰る。ウマイッ。



秋風が心地よく。芋をたらふく食べて横になって見た夢は……芋だったとか。

なにより、実はこの治助芋の種芋は、リンさんが所有していたもの。育った芋を見て欲しい気持ちもある。畑にほど近い場所で待ち合わせ。リンさん登場。車から調味料、鍋、ガス……芋以外すべて出てくる。流しの料理人だ。「さあ、彦いちさん、作るうー」と気合十分だ。「わ、わかりましたッス」負けじと答え、調理開始。まず1品目。リンさんに言われるがまま芋の皮を剥き、2つに切る。結び昆布と煮干しの入った鍋に、芋、椎茸を投入。味噌を溶き入れ、油揚げ、砂糖、醤油、サラダ油で味を見る。豪快鍋だが、丁寧に煮からめていかなければならない。そして煮詰めたら完成。

2品目は、茹でた治助芋に「リンさん特製ネギ味噌」をつけて食べる。ネギ味噌は奥多摩での食べ方らしいが、リンさんのネギ味噌は、もうひと工夫あるオリジナル。

秋風を受けながら、極ウマ芋を食らう。



畑で採れた間引きの大根と炒めた葉っぱを食べる。優しい味でマル！



茹でたての治助芋にネギ味噌をつけて食べる。これが相当おいしい。リンさん特製のネギ味噌は、少々マヨネーズを混ぜることで完成！



「たい肥置き場」があつという間に完成。柱を四方に立ててその間に板を差し込んでいく。補強で斜めに板を打ち付ける。早速、雑草をかき集め、どんどん投げ込む。来年にはこれがいいたい肥になっているハズ。

スタッフ一同唸る。治助芋は粘りと深みがあつてもおいしいし、どんなに煮ても煮崩れしない。煮ところがしも、味がしみてうまい!! リンさんに治助芋の由来を聞いたたりしながらいつまでもこの幻の芋を食べた。

翌日、我々は畑にいた。あんなにスバラシイ芋が採れた畑に感謝しつつ、次なる作業をしなきゃという気持ちになつてしょうがない。今頃畑くんはどうしてるかな? と畑が気になつて

いるのだ。土地と時間をもてあましていたらなにか植えようかと思うのはまだいい方で、雑草取りをしない、畑がスネてやる気が失せてしまうんじゃないかと気になつてしまうほど。

以前、取った草をそのまま畑の一部にまとめておいたら、草が腐つてその下で育っていた芋まで腐つてしまつたことがあつた。そこで今日は、雑草を使った「たい肥置き場」を作ることにした。昨夜僕が芋を食べ終えた頃、「松坂さん、木材でたい肥置き場作ることって可能なんでしょうか?」と尋ねたら、「出来るけど、いつ頃?」「明日ス」「明日!? あはは」。こんな会話をした。

するとなんと松坂さん、今朝材木を運んできて、あつという間に作つてしまつた。木材加工を職業にしているとはいえ、あまりの仕事の速さに感動。立派なたい肥置き場に失礼のないよう、雑草をどんどん入れていく。草取りにも力が入る。これに土を混ぜて、雑草が腐っていけば、来年には立派なたい肥が出来ているハズだ。

立派なたい肥置き場がアツという間に。



鍬を片手に早半年。そろそろ畑と呼吸が合ってきた!? 「あっ、芋の取り残しが!」



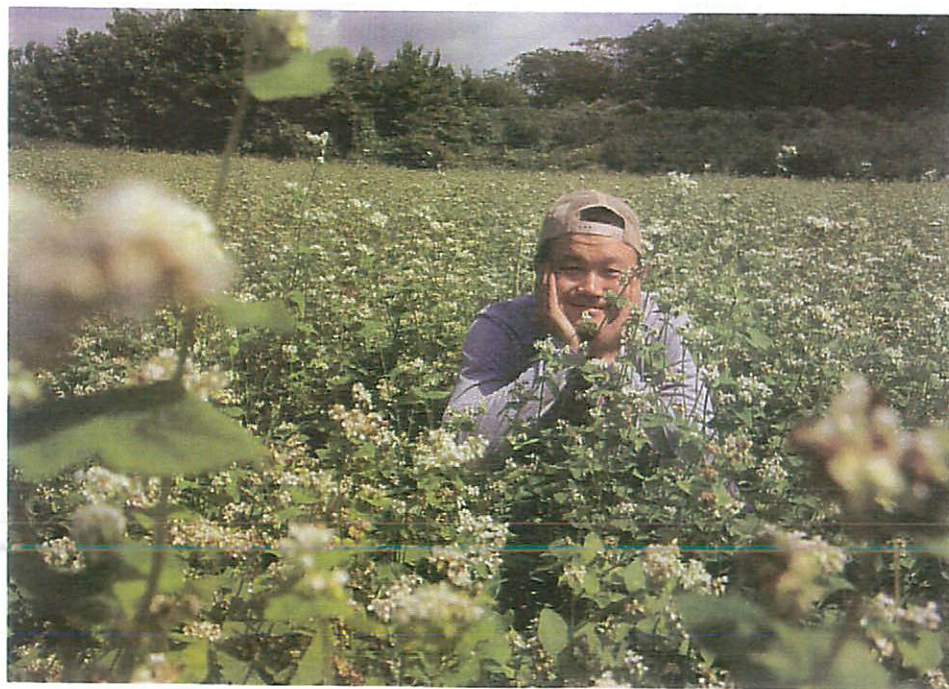


大根「小雪」を手にしてゴキゲンの女優の温井摩耶さん。土いじりが好きらしい。

さて、雑草を取った後は、若干の収穫を行う。前回来たときに、小さな大根「小雪」をまた植えていたのだ。これは二十日大根のようにそれほど手間もかからず、すぐに大きくなるし、そのまま食べてもいいのだ。そうだ、昨日教わったリンさん特製ネギ味噌で早速食べてみよう。大根にも合うに違いない。

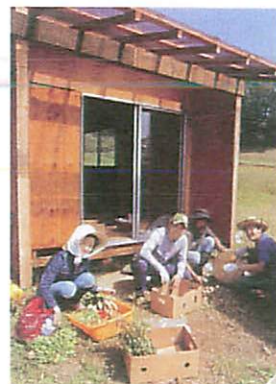
今回畑を手伝いに来てくれた、劇団キャラメルボックスの女優さん・温井摩耶さんは、日焼けしてはいけないと妻わら帽子の上からほおかぶりして、一心不乱に草むしりをし、大根を抜いていた。

今回は、大豆も収穫しようと思っていたのだが、地主の小林さんの「まだ早いだ」のひと声で次回に。カメラマン佐藤さんが、「ダイズはだいで僕が「マメに働きますよ」と答えたら、しばらくして佐藤さん、「ズに乗るなあ」と叫んだ。蕎麦の花もキレイに咲いて、作物もダジャレもまだまだ続きそうに楽しみたい。そのとき松坂さんが「近いうちにきのこ狩りする？」と言ったので、声を揃えて「やるッス!!」
 どつなるこつやら……。



佐藤さんが「蕎麦の花と彦いちを妖精みたいに撮ろう」。妖怪ではない。

深まる秋。深みにはまるダジャレ。



作物を囲みワイワイ。収穫物の詰め合わせを地主の小林さんに献上することに。

06NOU30-39POP.jpg



林家彦いち

昭和44年鹿児島生まれ。平成元年、初代・林家木久蔵門下へ入門、14年に真打昇進。『林家彦六賞』受賞(平成16年)他受賞歴多数。本年度『彩の国落語大賞』にて大賞受賞。数々のオリジナル新作落語と独自の味つけの古典落語、共に彦いち的世界観の広がる高座を全国で繰り広げている。カメラ、カヌー、格闘技が趣味で、大学時代極真空手の道場に通っていたという武闘派噺家。「久米宏のラジオなんですけど」(TBS)レギュラー出演他、テレビ・ラジオでも幅広く活躍。近著に『いただき人生訓』ほか。原作監修の落語漫画『如春亭へようこそ』(星野めみ・著)発売中。

公演スケジュールの詳細等は

<http://www.hikoichi.com/>にて。

新作DVD「林家彦いち 喋り倒し野田知佑 夢枕獏とユーコンを下る」(4935円)がコロムビアミュージックエンタテインメントより11月12日に発売!!

☒ 閉じる