

# 食卓の風物詩

59

一月 【草石蚕／チヨロギ】

お正月には

あなたと

あいたいですね



お正月を迎えても感染症予防、二人おせちがトレンドのようですが……。家族揃つての祝い膳、取り箸と取り皿をおい、重箱奉行さんの出番です、本日は、小分けをお願いします。

だれかに あいたくて／なにかに  
あいたくて／生まれてきたー／そ  
んな気がするのだけれど／それが  
だれなのか なになのか／あえる  
のは いつなのかー／おつかいの  
とちゅうで／迷ってしまった子ど  
もみたい／とほうに くれている

(工藤直子「あいたくて」より)

-レシピ-

## チヨロギと黒豆のサラダ

チヨロギの元の色は淡い橙色。梅酢に漬けると鮮やかな赤色に。チヨロギの団子を切り落とし、黒豆と合わせて赤・黒のサラダにする。



縁起もののチヨロギ(草石蚕)をみつけたので珍しいと買いましたが、元の色は淡い橙色。梅酢に漬けたものが「おせち料理」に使われ、江戸時代より伝わったそうです。団子を串にさしたようなユニークな姿は、チヨロギの地下茎の一部が肥大化したもの。中国では、朝露が落ちて地中にできた「球」という意味で「朝露葱」と呼ばれています。音からは縁起かつぎで「長老喜」、「千代呂木」との表記もあります。コロナ退散の「赤」を食べましよう。

詩人 寺田操