

五月の旬といえば春の季語でもある「竹の子」です。一般には孟宗竹(モウソウチク)の若芽ことを指し、肉厚で軟らかく、えぐみも少なく香りが良いので広く好まれてきました。竹かんむりに旬と書いて<sup>たけのこ</sup>筍という字もあるように、一<sup>いちじゅん</sup>旬、すなわち十日ほどで大きな竹に成長するといわれています。また、水煮にすると出てくるチロシンというアミノ酸が、気力をアップさせるともいわれています。

その伝来には諸説ありますが、一二二七年に道元禅師が、<sup>そう</sup>宋 いまの中国から帰国した時に持ち帰って京都の寺に植えたとされる説や、一七三六年に<sup>さつま</sup>薩摩の島津藩主が中国から琉球に伝わっていた孟宗竹を移植して増やしたという説などがあります。

<sup>ぜんでら</sup>禅 寺で精<sup>しょうじん</sup>進料理を覚えたという作家の水上勉さんは、エッセイの中で、「寺ほど筍を精進して喰う所はないように思う」と書いています。

それは、どんどん出てくる春の旬の竹の子を、ひたすらに毎日食べ続けるということを示したのではなく、例えば竹の子の皮をむく作業には、煩惱・迷いを捨て去る思いを重ね、或いはまっすぐに伸びる姿に坐禅修行のありようを学び取り、又、地下茎で増えてゆく竹の子には、目に見えないいのちのつながり(縁<sup>えん</sup>)を感じ取るといった、仏教的な精神性を象徴するものであることを暗に示しているようにも思われます。

竹の子掘りは慣れるまでが難しく、土の上にわずかに頭を出した位のものが大きさも手ごろで掘りやすく、軟らかくて調理してもおいしいものです。

しかし、土のうえにほんの数センチでも伸びてしまってからでは、根が太くて掘るのにも難儀しますし、煮てもすじが堅く、味も良く染みこみません。これは、仏道を<sup>こころざ</sup>志す者が、それまでの生活を離れて修行道場に入門すれば何でも良く吸収するといったたとえにもなるでしょう。また竹の子の成長の速さには、人間のそれを見るような気もいたします。

旬のおいしい竹の子を召し上がるとき、竹林の中に顔を出したばかりの竹の子を思い浮かべてみてはいかがでしょうか。昔思い描いた、みずみずしい気持ちを思い出すかも知れません。