

〈イチゴがうまい！〉

イチゴの収穫時期になった。4月下旬ごろから食べられるようになり、毎日のように食べている。特に農作業の合間に食べるイチゴは格別だ。完熟して一番美味しそうなイチゴをつまんで口に入れる。甘さと酸味のバランスが程よくて、口中が幸せ色でいっぱいになる。完熟したイチゴは真っ赤な水に墨汁を一滴たらしたような色で、少し黒ずんでいる。少し強めにさわるとグニャッと潰れるほど柔らかい。こんな完熟イチゴは店頭には並ばない。子どもの頃のイチゴは10円玉程度の大きさだったが、今は大きく美味しいイチゴがたくさん出回っている。2月にハウス栽培のイチゴ狩りに行ったが知らない品種ばかりだった。イチゴ狩りで食べる完熟イチゴも当然美味しいのだが、美味しいだけでは飽きてしまう。自分で育てたひいき目もあるが、畑で直接お日様を浴び、雨風に耐えて育ったイチゴは味に深みがあって正直、“うまい”と思う。目をつぶって温室ものと露地物を食べ比べたら違いが分かるかという自信はない。が、畑でつまんで食べるイチゴは間違いなく旨い。イチゴに限らず食べものは口だけでなく目でも情でも食べるものなので、食べる際のシチュエーションは味に大きく左右する。その意味では畑のイチゴに軍配が上がる。



露地栽培なのでうまいイチゴには鳥や虫も食べにくる。雨や風の影響もあるので、カビが生えたり病気になったりもする。泥はねで土がかかったり、土の上で熟してそのまま腐ってしまうものもある。それが露地栽培のイチゴの姿なのだ。

