

Makanan Jepang yang terdapat di sekeliling kita

— Kesemek, makanan yang dipakai sebagai bahan pengecat —

Musim gugur adalah musim panen. Dimulai dari beras, umbi-umbian, buah-buahan dan sebagainya, banyak yang dipanen di musim ini. Begitu angin musim gugur mulai berhembus, cuaca pun menjadi sejuk, membuat selera makan kita jadi bertambah.

Di bawah cerahnya langit biru di pinggiran kota, kita bisa melihat pohon-pohon kesemek yang condong, sarat dengan buahnya. Buah kesemek juga dikenal sebagai raja buah-buahan. Kesemek yang manis dapat dimakan begitu saja sebagai makanan kecil atau hidangan penutup, sementara kesemek yang sepat, juga bisa dimakan dengan diolah terlebih dahulu, misalnya dengan cara di matangkan atau dikeringkan, atau dibuang rasa pahitnya dengan alkohol, karbon dioksida, pemanasan, dsb.

Nah, apakah Anda pernah salah menggigit kesemek yang sepat itu karena menyangka kesemek manis? Di dalam mulut terasa sepat, selama beberapa waktu, rasa sepat ini akan membuat muka kita bekernyut. Tetapi kesemek sepat sekalipun bukanlah benda yang patut dibuang, karena pada kesemek sepat terdapat sejenis zat yang mudah membeku. Di Jepang, sejak zaman Heian kesemek sepat sudah dipakai luas sebagai cat pelapis agar kedap air dan kuat.

Ada pula kipas yang bernama [*Shibusen*], yaitu kipas yang memakai bahan *washi* (kertas Jepang) yang diberi warna dasar terlebih dahulu, lalu di atasnya dicat lagi dengan zat kesemek sepat. Bahan kertas tersebut menjadi keras dan tidak mudah robek, muncul pula warna kilau yang sangat sulit untuk dilukiskan.

Lalu ada pula payung hujan yang disebut [*Bangasa*]. Sekarang payung hujan kebanyakan terbuat dari kain, nilon, dan plastik. Seandainya hujan turun secara tiba-tiba sekalipun, kita bisa membeli payung di minimarket dengan harga sekitar 500 yen ~ 1000 yen. Pada zaman dahulu, payung untuk mengatasi hujan biasanya adalah *Bankasa* yang di atas kertas payungnya dicat dengan kesemek sepat untuk membuatnya kedap air. Bunyi butiran air hujan yang jatuh di atas payung menimbulkan suasana yang dapat menghilangkan rasa muram karena hujan. Kini payung seperti itu sudah jarang sekali terlihat.

Selain itu, kesemek sepat juga dipergunakan dalam pembangunan rumah, misalnya untuk mengecat tiang-tiangnya. Sekarang tiang-tiang berwarna coklat ini pun hanya bisa dilihat di rumah-rumah rakyat yang sudah kuno.

Akhir-akhir ini, dengan semakin majunya ilmu pengetahuan, dapat dikembangkan berbagai jenis bahan baku, kehidupan pun semakin praktis, namun tetap saja kita harus mengagumi sikap dan pengetahuan para leluhur kita yang mengetahui keistimewaan benda-benda di sekitarnya, lalu menggunakannya dalam kehidupan tanpa menyia-siakannya.

身近にある日本の食物

— 塗料などとして利用される食物（柿） —

収穫の秋。コメをはじめとして、芋類、果樹類など、たくさんの作物が収穫されます。秋風が立ち、気候も穏やかになると、食欲も盛んになります。

郊外では澄みきった青空に、たわわに実をつけた柿の木を目にすることができます。柿は果物の王様とも言われています。甘柿はそのまま、おやつやデザートとして食べますが、渋柿は、熟柿や干し柿、さらにはアルコール・炭酸ガス・加熱等による渋抜きの方法で渋味を感じなくさせるなど、いろいろな工夫で楽しんで食べることができます。



さて、渋柿を甘柿と間違っただけでかぶりついたことはありませんか。口の中が渋くて、その渋さにしばらくは顔がくしゃくしゃになってしまいます。ところが、渋柿も捨てたものではなく、抽出した柿渋には凝固しやすい性質があるため、日本では平安時代から補強・防水用の塗料として広く利用されてきました。

「渋扇」という扇子があります。扇子に貼る和紙の下地に色を引き、その上に柿渋を塗ったものです。パリッと丈夫になり、独特のつやがでて、なんともいえない風合いです。



「番傘」という雨傘があります。今では、雨傘は布・ナイロン・ビニール製のものがほとんどで、急な雨に遭っても、コンビニエンスストアで500円から1,000円くらいで買い求めることができます。昔は、雨を防ぐ傘は、紙を貼った上に柿渋を塗って防水を施した番傘でした。雨粒をパチパチとはじき、その音は雨のうとうしさを忘れさせてくれる風情がありました。今ではほとんど見かけなくなりました。

また、柿渋は建築用として家の柱などに塗ったりしますが、その茶色い柱も古民家などでしか見ることができなくなりました。

昨今、科学の発達とともに、いろいろな素材が開発され、生活は便利になっていますが、先人達の、身近にある物の特徴を知り、それらを無駄なく利用し、生活に活かしてきたその知恵や姿勢には、ただただ頭が下がる思いです。