

อาหารญี่ปุ่นใกล้ตัว

— ของกินที่ถูกนำมาใช้เป็นวัสดุในการทาสี (ลูกพลับ) —

ฤดูใบไม้ร่วง ฤดูแห่งการเก็บเกี่ยว ผลผลิตมากมายถูกเก็บเกี่ยวในฤดูนี้อาทิเช่น ข้าว หัวมัน และผลไม้ต่างๆ เป็นต้น เมื่อลมในฤดูใบไม้ร่วงพัดพริ้วอากาศก็จะเริ่มเย็นลง ทำให้เกิดความรู้สึกอยากรับประทานอาหารมากขึ้น

ท้องฟ้าโปร่งใสในชนบท จะสามารถเห็นลูกพลับที่ห้อยย้อยอยู่ตามกิ่งของต้นพลับ ลูกพลับได้รับการยกย่องว่าเป็นราชาแห่งผลไม้ มีรสหวานสามารถรับประทานเป็นของว่างหรือขนมหวานได้ ส่วนลูกพลับที่มีรสฝาด ก็มีวิธีการหลากหลายที่จะกำจัดความฝาด และทำให้สามารถรับประทานได้อย่างเอร็ดอร่อย อาทิเช่น การปล่อยทิ้งไว้จนสุกอม ตากแห้ง หรือวิธีการใช้แอลกอฮอล์ ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ และความร้อน เป็นต้น

เคยกัคิดกินลูกพลับฝาดเนื่องจากเข้าใจว่าเป็นลูกพลับหวานบ้างไหม ความฝาดที่อยู่เต็มปากจะทำให้หน้าเบี้ยวตุลกันไปเลย แต่ทว่าลูกพลับฝาดชั่ววูจะไร้ประโยชน์ ด้วย “คะชิชิบุ (ยางลูกพลับ)” มีคุณสมบัติเกาะตัวได้เร็ว ในประเทศญี่ปุ่นได้นำคุณสมบัติดังกล่าวมาใช้ในการทาสี เพื่อเสริมสร้างความทนทานและการป้องกันน้ำกันของกว้างขวางมาตั้งแต่สมัยเฮอัน

ญี่ปุ่นมีพัดที่เรียกว่า “ชิบุเซ็น” มีวิธีการทำด้วยการคิดกระดาษสาลงบนโครงพัด และวาดลวดลายระบายสีพื้นบนกระดาษสา จากนั้น ทาทับด้วย “คะชิชิบุ” พัดที่ได้จะมีความแข็งแรงคงทน มีความเงางามเฉพาะตัวยากที่จะอธิบายได้

นอกจากนี้ ยังมีร่มชนิดหนึ่งที่เรียกว่า “บังงะสะ” ในปัจจุบันร่มกันฝนส่วนใหญ่จะทำด้วยผ้า ไนล่อน และพลาสติก เวลาเผชิญฝนที่ตกลงมาอย่างกระหน่ำหนัก ก็สามารถซื้อหาได้ที่ร้านสะดวกซื้อในราคาตั้งแต่ 500 ถึง 1,000 เยน ในอดีต “บังงะสะ” เป็นร่มกันฝน ทำจากกระดาษแล้วทาทับด้วย “คะชิชิบุ” เพื่อกันน้ำ เสียงเม็ดฝนที่กระทบร่มฯ ดังเป็ยะเป็ยะ จะทำให้ลืมความน่ารำคาญของฝนได้ แต่ปัจจุบันร่มดังกล่าวแทบจะไม่มีให้พบเห็นอีกต่อไป

นอกเหนือจากนี้ “คะชิชิบุ” ยังถูกนำไปใช้ในวงการก่อสร้างด้วย อาทิเช่น ใช้ทาสีเสาบ้าน เป็นต้น เสาที่น้ำคาลที่ว่าจะสามารถพบเห็นได้ก็แต่เฉพาะบ้านหลังเก่าในชนบทเท่านั้น

ในปัจจุบัน มีการคิดค้นวัสดุต่าง ๆ ขึ้นมาใหม่พร้อมไปกับความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ ชีวิตความเป็นอยู่สะดวกสบายมากขึ้น แต่เขาวนปัญญาและทัศนคติของคนในสมัยโบราณ ที่รู้จักคุณสมบัติของของเฉพาะสิ่งที่อยู่ใกล้ตัวและนำมาใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันได้อย่างไม่ให้อูญปล่า ทำให้รู้สึกนับถือและยกย่องเป็นอย่างยิ่ง

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、気候も穏やかになってくると、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。