

ただ今、 道産子修行中!

まさごのりこ北海道魅力発見録

~その8~

~色・いろいろ~

真砂 徳子

フリーアナウンサー



イラスト：真砂徳子

夏はお面の季節である。といっても、祭りの縁日に並ぶセーラームーンやアンパンマンのような愛嬌あいきょうのあるお面ではない。私の面の話である。

この時季の日差しはまったく油断ならない。ちょっとお使い、ちょっと散歩、ちょっと草刈りで、たとえ帽子かぶを被っていても、肌はそのすき間からぐんぐん紫外線を吸収し、日に日に色濃くなっていく。関東地方の強烈な太陽光を浴び育った私は特に日焼けをしやすい質なのだが、そんな肌の変色に気を配らず、気張って化粧などしようものなら、顔は首より下と同じ人物の皮膚とは思えない程白浮きし、納涼大会さながらの、青白いお面になってしまうのである!

ファンデーション(顔に塗る化粧品)というものは、赤味の強い色、黄味の強い色、青味の強い色など、その明暗や彩度によって、大概数種類の肌色に分かれている。しかし、肌の色は千差万別。その中から、自分の素肌色をみつけるのは、そう簡単なことではない。

外資系の某化粧品メーカーでは、専門の美容部員が、客の肌の色素を綿密に分析し、その人の肌そのままの色を再現する、オーダーメイドのファンデーションを作っている。メーカーの本拠地はアメリカのニューヨークと知り、さすが、生まれた時から、目の色や髪の色、肌の色の多様性を自覚しているお国柄ならではと感心したが、思えば私が自分の肌の色にそう頓着しないのも、自分の色にこだわりを持つ人たちに比べれば、みんなと同じで安心する「日本人らしさ」に原因があるかもしれない!?などとも思うのである。

しかし、色の中には、日本らしさを表現する「伝統色」と呼ばれる色もある。これは、平安時代、遣唐使が廃止された後、古今和歌集や枕草子など日本独自の文化が開花したころ生まれたそうだ。撫子なでこ、浅葱あさぎ、朽葉くちば、藤鳩羽ふじはとば…など、色の名前には、当時、染色の材料に使われていた草木や、自然景観を表す美しい大和言葉が用いられ、その数は、季節に限るもので100種類以上、四季を通して使われるもので60種類以上と、実に豊富なのである。

例えば、英語で「Orange (オレンジ)」と表現される一色を、日本の伝統色に置き換えると、柿色べにひ、紅緋色だいてい、橙色こうじ、柑子色…など、微妙な濃淡の違いで、一色は十数色にまでバリエーション

を広げ、四季折々の風情を「色」で表現し、慈しんでいた、先人たちの繊細な美的感覚がうかがえる。ちなみに、平安時代の女性たちは、十二単衣の襟元からのぞく衣の色の組み合わせで、ファッションセンスを競っていたそうだが、楽しそうないにしえのおしゃれ談義を想像すると、日本の風土にじっくり馴染む優しい着物の色合いも思い出され、もしかすると、和服の「和」は、調和の「和」にも通ずるのではという気もしてくるのである。

ところで、「白い恋人」といえば甘い。「赤とうがらし」といえば、激辛。「青汁」といえば、苦いが香ばしく、「黄」といえば、母お手製の卵焼きやカレーライスのなつかしく優しい味を思い出す。私は腹の虫もせつかけで、食品のネーミングや、飲食店の看板に記載された「色」を目にするだけでも、味覚が蘇ることがあるのだが、先日も、ある講演会で、味にまつわる色について、興味深いお話を伺った。

講師は佐藤初女^{さとうはつめ}さん。佐藤さんは、青森県の岩木山麓で、「森のイスキア」と呼ばれる癒しの施設を主宰する85歳の女性である。「森のイスキア」には、全国各地から、心身の不調を訴える人たちが集まるそう。佐藤さんは、その時々、野山で穫れた旬の食材を使って昔ながらの料理をふるまい、そこに集う人たちは、佐藤さんの素朴な味わいを通し、日頃の食生活を見つめ直す日々を送ることで、苦しみから解放され、生き生きとした暮らしを取り戻しているという。

「食は命」だと、佐藤さんは言う。草にも花にも命があり、私たち人間は、自然に宿る命をいただくことで「命の移し替え」をしているのだとも言っていた。とにかく愛情を込め丁寧に料理することを心がけている佐藤さんのおにぎりは、ふっくらとしてお米ひと粒ひと粒の食感も味わえるとのことだが、そのおにぎりを口にし、自殺を思いとどまった人がいるというエピソードも伺った。

その佐藤さんが指摘する色が「透明」である。青野菜を鍋の中で湯がいていると、根の部分が「透明」になる瞬間がある。ほどよく歯ごたえが残るおひたしの美味しさは、根の色の瞬時の変化で判断できるというのだ。また「透明」な母乳はよいお乳と言われ、昔は、やんごとなき身分の方の乳母を決める際、黒いお盆の上に候補者の乳を流し、

お盆の色の透き通り具合を検討し、適切な乳母を選んでいただそう。

さらに、蟬やザリガニの「透明」は脱皮の合図。窯の中の土が「透明」になるのは、焼き物に変わる直前のことだという。佐藤さんは、これらの「透明」に共通の理由があるのかは定かでないとおっしゃるが、いずれも「透明」が表現する尊い瞬間に、自然界の色の奥深さを改めて感じる貴重なお話だった。

365季とも言われる北海道。タンポポの春、初夏の新緑、燃える紅葉、冬の銀世界…北海道の自然の色彩の変容は、はっとするほどドラマティックで、こんな私が、ポエムのひとつでも書いてみようか、などという気にもなるほどである。真夏の濃い緑は、太陽の光を元気に跳ね返しているかのようにツヤがあり、力強く、みているだけでエネルギーがわいてくる。一日どころか一瞬たりとも見逃したくない北海道の風景。こうして心奪われる時間に油断しているから…私の顔は「お面みたい」なんて、笑われてしまうのだが！



profile

真砂 徳子 まさこのりこ

フリーアナウンサー

埼玉県出身。明治大学文学部卒。新潟テレビ21アナウンサーを経て、北海道に移住。ニュース、バラエティ、情報・教養番組などテレビを中心に幅広く活躍。2005年独立し、真砂事務所を開設した。<http://www.masagonoriko.com/>