

秋の味覚は柿と栗

真夏の海辺、最近は砂浜が焼けるように熱いので、はだしで歩くことは不可能になってしまいました。が、子供の頃は夏休みに浜辺に子ども達が寄り合って、スイカ割りをしたこともありました。割ったスイカを、そのまま海辺でほおばる時の、あのみずみずしい味が忘れられません。

絶えず新品種を開発改良し、果物の美しい形状まで追求する日本。高品質な世界中の果物を揃える「くだものや」が存在するということは、世界に誇れる日本らしさのような気がします。

果物の中でも、木になる果実からは季節的な特別感を感じます。サクランボ、枇杷、桃、ぶどう、梨、リンゴ、柿、栗…、その時期しか食べることのできない果物ですが、それは一年間の木の成長の果てに実を付けています。だから旬の時期でなければ味わえない果実なのです。な

かでも秋の味覚は最高。「食欲の秋」という言葉は本当に素晴らしいと思います。食欲が増す季節に、美味しい食べものが増える。特に秋の果物を口にする時にそう感じます。

秋の果実の中で、私は柿と栗が大好きです。なんとなくですが、昔の姿が見えるというのでしょうか、自然の味がそのまま残っているように感じられるからです。

生栗をそのまま茹でるのも美味しいけれど、渋皮ごと甘煮にするのも絶品。旬の秋の新作の美味しさは格別です。自然の恵みを感じるホクホク感と、やさしい甘みのデュエットがなんとも上品で、心を和ませてくれます。新栗のモンブラン・ケーキや、焼き立ての栗パイ、栗蒸し羊羹、栗きんとん、和風でも洋風でも栗はオールマイティなので、静かに秋を伝えてくれます。

それから柿ですが：柿はほかの果

物以上に段階的な味の変化を楽しめるように感じます。早生柿のパキパキした食感も美味しく、そこから熟してとろける甘さに至るまで、一つの柿の味が七変化してゆく。いずれの瞬間も素晴らしい、たまりません。

生柿はもちろん好きですが、実は、私は甘露柿（干し柿）の大ファンです。ふわりとして、スコツとしていて、噛めばじゅんわりと甘みが迫ってくる。干し柿の甘さこそが、甘味の頂点だと感じています。

秋の贅沢な時間。親戚の家の縁側につるしてあった干し柿のこと、友達と栗拾いをしたこと、そんな子供の頃の思い出が今も蘇ってきます。

渋柿の皮を剥いて、へたに焼酎をつけて、紐をかけて干し柿を作ったり、拾った栗を茹でて、ナイフで皮をむいたり、手間をかけて秋の味覚を楽しんだことのなつかしさ。今、フツフツと沸騰しているのが、干し柿の食感、東北の代表のお菓子「ゆべし」の独特な食感にも似ています。もっちりぐにゃつとしていて、甘みが口に絡まる感じ。子供の頃に好きだった食感が、干し柿と重なって今も私の中に残っているのでしょう。

そういうえばグミや、いろいろな、くず餅や、麩餅も大好き。三つ子の魂百まで？ なのですね。

小山実稚恵 — 138

ピアノと私

公演情報

アジアオーケストラウィーク2025兵庫公演
10月4日(土) 15:00
兵庫県芸術文化センター KOBELCO 大ホール
出口大地(指揮)、兵庫芸術文化センター管弦楽団
ラフマニノフ：ピアノ協奏曲第2番
問い合わせ：芸術文化センターチケットオフィス
☎0798-68-0255

小山実稚恵 サントリーホール・シリーズ
Concerto〈以心伝心〉2025
～小山実稚恵デビュー 40周年記念～
10月12日(日) 16:00 サントリーホール
ドミトリー・ユロフスキー(指揮)、東京フィルハーモニー交響楽団&フェドセーエフ・フレンス
チャイコフスキー：ピアノ協奏曲第1番
ラフマニノフ：ピアノ協奏曲第2番
問い合わせ：サントリーホールチケットセンター
☎0570-55-0017

※指揮者は、当初発表のフェドセーエフの来日が健康上の理由でかなわず、フェドセーエフの推薦でドミトリー・ユロフスキーに代わりしました。

物以上に段階的な味の変化を楽しめるように感じます。早生柿のパキパキした食感も美味しく、そこから熟してとろける甘さに至るまで、一つの柿の味が七変化してゆく。いずれの瞬間も素晴らしい、たまりません。

生柿はもちろん好きですが、実は、私は甘露柿（干し柿）の大ファンです。ふわりとして、スコツとしていて、噛めばじゅんわりと甘みが迫ってくる。干し柿の甘さこそが、甘味の頂点だと感じています。

秋の贅沢な時間。親戚の家の縁側につるしてあった干し柿のこと、友達と栗拾いをしたこと、そんな子供の頃の思い出が今も蘇ってきます。

渋柿の皮を剥いて、へたに焼酎をつけて、紐をかけて干し柿を作ったり、拾った栗を茹でて、ナイフで皮をむいたり、手間をかけて秋の味覚を楽しんだことのなつかしさ。今、フツフツと沸騰しているのが、干し柿の食感、東北の代表のお菓子「ゆべし」の独特な食感にも似ています。もっちりぐにゃつとしていて、甘みが口に絡まる感じ。子供の頃に好きだった食感が、干し柿と重なって今も私の中に残っているのでしょう。

そういうえばグミや、いろいろな、くず餅や、麩餅も大好き。三つ子の魂百まで？ なのですね。

KOYAMA MICHIE 東京藝大卒、同大学院修了。1982年チャイコフスキー国際コンクール第3位。85年ショパン国際ピアノコンクール第4位。「12年間・24回サイタルシリーズ」(2006～17年)や「ベートーヴェン、そして…」(19～21年)は、その演奏と企画性で高い評価を受けた。2022年より、サントリーホールにおける新シリーズ企画「Concerto〈以心伝心〉」がスタート。オーケストラや指揮者からの信頼も厚い。ショパン、チャイコフスキーの2大コンクールなどの審査員も務める。17年度紫綬褒章を受章。仙台での「こどもの夢ひろば」のゼネラル・プロデューサーを務める。