

敷地内をうろろしているいろいろなものを見つける。まず、目に入ったのはフキノトウ。まだ一面枯れ草色でところどころ雪が残っているときに、鮮やかな薄緑色の蕾は目に入らないわけがない。さっそく二、三個いただいて酢味噌和え天ぷらで晩酌にいただく。独特の苦味と香りが口の中に広がる、何か新しい季節のエネルギーをいただいた気持ちになる。フキノトウを美味しく食べられる期間はそう長くはないのだが、それでもちよつとずつ違う環境で育った群落から時間差で収穫できるので、それなりに長く楽しめる。もうそろそろ終わりがかなという頃にはフキ味噌にして余韻を楽しむこともできる。フキノトウが終われば、今度はフキの軸をいただくことになる。こちらはあくだしなどの下処理が必要だが、当然の美味しさだ。軸が赤いのはまずいと言われるが採りたてのフキなど馴染みがないせいも十分食べられる。大きな葉も肉などを包んで蒸し焼きにするという使い方があってそれはそれで楽しい。

枯れ草色の地面もだんだん色づき始めるとササタケが顔を出す。ササタケは根曲り竹の新芽でタケノコよりは、小さく細い。でも香りは負けていない。問題は採るタイミングだ。早起きは三文の徳の言葉どおり、早朝が勝負。朝でてきたものは手で根元を握って力を入れるとシャキッという感じで折れる。採つてすぐに下処理をするのだけれど、お湯で茹でるだけで良い。これも淡いえぐみがたまらず酒がすすんでしまうのでほんとに困る。敷地の四周に根曲がり竹が自生しているのだが、良いものは採れるのは一箇所だけ。個人的には太短いのがうまいと思うので、それ以外は採らずに立派な竹になって新しい芽を出すのを期待する。無いときは無いですませる。そういうことができるのは家のすぐ近くにあるからで、これがわざわざ車を飛ばして採りに来たのであればそう潔く引き下がれないだろう。

同じ頃に顔を出すのがワラビ。ワラビ目になるまで見つけるのが難しかったが、一旦目ができるとあそこにもここにもと見つけることができるようになる。ただ、ワラビもあまり成長してしまふと硬くなるので、良さそうなのだけを選んで採るが、それでもちよつとした時間で二人で食べるには十分過ぎる量になる。翌年からはだいたいどこに出でくるか場所がわかるのでますます簡単に採れる。採った後、灰汁につけてあく取りをしなければならぬけれど、灰は冬のあいだ焚いていた薪ストーブからもらえば良い。

あと、春の定番にギョウジャニンニクがあるが、残念ながらそれは自生していなかった。ところが、そこに神の使いのようなMさんが登場。Mさんはこの竹山の町内会の会長で私と数ヶ月違いの同じ年だったこともあり、竹山では新参者の私たちに何かと気をかけてくれる頼りになる人なのだ。この人との出会いが無ければこれほど竹山暮らしを楽しめることができなかつたと思う。そのMさんが、時々電話で「石塚さんのところに、これある？」と聞いてきて、無いというとすぐに持って来てくれるのだ。これまでいただいたのは、ギョウジャニンニクのほかに、ウド、ミョウガ、モミジガサなど。贅沢このうえない。

