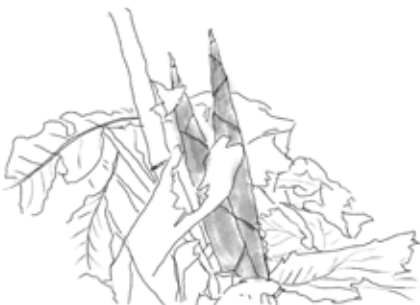


敷地内をうろろしているいろいろなものを見つける。まず、目に入ったのはフキノトウ。まだ一面枯れ草色でところどころ雪が残っているときに、鮮やかな薄緑色の蕾は目に入らないわけがない。さっそく二、三個いただいて酢味噌和え天ぷらで晩酌にいただく。独特の苦味と香りが口の中に広がる、何か新しい季節のエネルギーをいただいた気持ちになる。フキノトウを美味しく食べられる期間はそう長くはないのだが、それでもちよつとずつ違う環境で育った群落から時間差で収穫できるので、それなりに長く楽しめる。もうそろそろ終わりがかなという頃にはフキ味噌にして余韻を楽しむこともできる。フキノトウが終われば、今度はフキの軸をいただくことになる。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、無いつつ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。



Mさんからいただいたものにシイタケのホダ木がある。家を建てる時にどうしても切らなければならなかった木から選んでシイタケの菌を埋め込んだものを二十本くらい新築祝いに届けてくれたのだ。二年後を楽しみに見よう見まねで寝かしたり立てたりしていたが一向に出てくる兆しがない。Mさんのところも良くないみたいで菌が合わなくなったのかもしれないとのこと。それでも処分するのは忍びなく上下を変えたりしながら置いておいたら三年目くらいに少しだけシイタケらしきものが出て来た。ただ、大半のホダ木は兆しがないままで、また翌年少し出るといふのを繰り返し替えてきている。昨年には自分で駒打ちという菌を原木に打ち込んでみたが、こちらもどうなるものか。

その間、近くの方が訪ねて来た時に「ここはヤナギタケが良く出ていたけどどう」と聞かれた。そんなキノコは名前さえ知らなかったが、そう言われて凶鑑を頼りに家の前の少し古くなったヤナギの木を見て見たら、特徴的な傘模様のヤナギタケが生えているではないか。凶鑑を頼りにキノコを食べるなど言われるので私は消極的だったが、こういうときは妻が強い。さつさと味噌汁にして夕飯の一品にしてしまった。口に入れると少し揮発性の香りとヌルツとした食感で、かなり美味しい。

これに気を良くして敷地の木や倒木を観察していると、家を建てる時に切った木で薪するには当時の力量では持ち上げることも切ることもできなくて野積みにしたままのものに結構まとまったキノコを発見した。これはMさんに確認してもらったらエノキタケだと言う。エノキタケというとスーパーで良く目にするのは白くて細く束状になったものだが、茶色で太くまとまっているけどそれぞれバラバラに生えていて、とてもそうは見えなかった。でも、天然のエノキタケはそうなのだと言う。Mさんも自分の知らないキノコを凶鑑で調べて食べるなんてことは絶対しないという人で、その人がこれは美味しいというのだから食べない手はない。さつそく酒のあてにいただくことにした。

こうなると妻はキノコハンターとなって、いろいろなキノコを家に持ち帰り二人して凶鑑とにらめっこするのであるのだが、どうも決め手に欠けるものばかりで試しに食べてみるという勇氣はわかかなかった。そんなとき、妻がこれは間違えなくタマガタケだというものを見つけて来た。傘は濃いオレンジ色から赤に近い色で表面は少し艶がある。見るからにこれは毒でしょという姿なのだが、軸の根元に白い殻状のものがあるのがわかる。これが名前の由来で土から出て来たときは卵の殻のような白い姿で、その上部が割れて赤い傘が出てくるのだ。Mさんはそんなもの知らないというし、どうしたものかと思っただけで凶鑑によると超美味でヨーロッパでは皇帝のキノコといわれるくらい珍重されていると書かれているのではないか。こうなったら食べてみたい気持ちの方がまさってしまふ。オムレツにして食べたなら、強い揮発性の香りが卵とあってなんとも言えない味わいだった。隣人がそれを聞きつけ、うちにもあったよと見せてくれたのはあきらかに毒のあるテングタケだった。



秋になると栗がたくさん実る。あまり大粒にはならないのだが、あちこちから集めれば栗ご飯には十分だ。もとはと言えばエゾリスが孫子のためにとせつせと植えたものというか、冬に備えて枯れ葉の下に埋めておいたものを忘れてしまったものかもしれないが、いずれにしろ彼らの努力の賜物なのだから、遠慮気味に採らなければ申し訳ない。まあ、そんな気遣いをして美味しそうなものは真つ先に虫が食べてしまうのだが。

秋の恵みはそのほかにもヤマブドウがなるのだが、シラカバの木にからまつてどんどん上に成長してしまっていて、採ることができない。高いところに来て採ることができないといえば、クワの実もそうである。サルナシもご近所の森では時々目にするが、残念ながらうちの敷地には今の所見当たらない。そんなに簡単になんでも手に入るわけではない。

春の山菜、秋のキノコや栗などは定番の恵みだが、欲深いというか探究心が旺盛というか、私たちはそこで止まらない。春先に採り放題になるヨモギを韓国好み焼きのようなジョンにして食べてみたら美味しかったので、もつと敷地に生えているもので同じように料理できないか考えてみた。まず目に入ったのがスギナ。なんせ家の周りにはびつちり生えていてふかふかの緑の敷物を敷いたような状態になる。その前のツクシの時にも炒め物にしたりして美味しくいただいたが、どうも袴を取ったり下処理がたいへんなようだ。スギナになるとそのままいけるのではないかということでもジョンにして食べてみた。ちよつとジャキジャキとして食感があるが春を食べているようで、これはこれでいけるということになった。

こうなると、毒でなければなんでも食べられるのではという気になる。次に試したのがタンポポの花。これは花がパツとひらくように天ぷらにしてみたら姿も良いし味もまあまあだった。油で揚げることによつて味の癖が和らぐようだ。タンポポの葉も油で炒めてみるとそれなりにいける。気のせいか野のもの季節の「気」をいたたく美味しさがあるような気がする。スベリヒユという草もいける。ちよつと粘りがあるのだがそれが美味しい。図書館の本棚を見ると道草を食うたぐいの本が結構あり、そのなかでもスベリヒユはおすすめであった。

お茶にして楽しめるものも結構ある。先のスギナもそうであるが、白い花が可憐なドクダミもあちこちに生えている。まあ、身の回りにはまだまだ食べた煎じたりして飲めそうな草がありそうなのだが、先のお楽しみをすることに。なにせ、Mさんからのいただきものが、背丈より高いフキ、立派な太さのウド、ひと抱えもあるヒラタケとか質量とも豊かでそれだけでも満足してしまふ。さらに隣人が育てているカシスやブルーベリー、カリンスズ、ブドウなども採り放題なので最初の年は果実酒にしたりジャムにしていたが、そもそも私たち二人でそんなに飲んだり食べたたりすることができはるはずもない。気が向いたら採つて食べて季節を感じる。それが贅沢ということか。

