

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つていて、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りに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した。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。

