

当時チェーンソーで切っていた丸太の太さは大きいもので直径二十五センチメートルほどで、今から振り返ると大げさな気がするが、切るのになんか神経を使い疲れ果てた記憶がある。我が家の薪ストーブは少し小ぶりなので丸太は三十センチメートルに切り揃えるのだが、それを玉切りと言うそうだ。少ないとはいえ一年分の薪をつくるのだから玉切りの数も相当になる。それに、最初の頃は丸太を玉切り用の台に乗せて切るようにしていたので、太い木は重くて台の上に持ち上げられなくて切るのを断念したこともあった。

なんとかチェーンソーで怪我をすることなく玉切りが終わったら、今度はそれを薪のサイズに割らなければならない。薪を割るといったら斧を振り下ろすイメージがあるので、早い段階でホームセンターの斧コーナーに行つて目星をつけていた。大草原の小さな家で父親が振るういかにも斧というものが並んでいた。太い柄がわずかな曲線を描いていて見るからに美しい。さつそくそのひとつを持つてみたらズシリと重い。とてもこんなものを振りかざして打ちおろすなんてことはできそうもなかった。その脇に、グラスファイバー製の柄のものがあり、そちらは軽くて扱いやすそうだった。柄が真っ直ぐで鮮やかな黄色というのが残念だが扱えなければ始まらない。そこで買っておけば良いものを玉切りが終わつてからじっくり選ぼうと先送りにしたのが間違えだった。いよいよ薪割りだとワクワクした気分で売りに行ったら、目をつけていた斧は売れてしまつて無かった。残っているのは、「どうだい、あんたに使えるかね。」と言いたげな重い斧ばかり。呆然と売り場に立つてばかりいても薪はできない。とにかく買うしかない。それでも、レジから駐車場の車まで買った斧を持つて運ぶ間に何度、本当に使えるかと思つたことか。

結果的にはそれが正解だつたとあとになってわかつた。最初はまったくダメだった。何がダメと言つて斧が木にまともに当たらないのだ。重い斧を振り上げて力一杯叩きつけるところに当たらない。下手に空振りすると自分の足に当たつてしまうので、屁っ放り腰で斧を振るのもいけないのだが、とにかく木の芯に当たらない。それも刃が斜めに当たつたりするので、その都度、手に痺れが走る。木にうまく当たると衝撃が少ないのだが、あたり損なうと痛い目にあう。

それでも、せっかくな買った斧を捨てて高い薪を買うのは意地でもいやだったので我慢して続けていると、そのうち偶然芯に当たることがある。その時、パンと割れるとまんざらでもない気分になる。まあ、二度偶然は続かないのだが。やっかいなのは芯に当たつてもパンと割れずに、刃が木に刺さり込んでしまうことがある。刃を抜こうと思つてもなかなか抜けない。思わず木ごと振り上げて叩きつけようかとも思うが、体力に自信がないので斧をなんとか抜こうとするのだがなかなか抜けない。なまじ体力があつて木ごと振りかざしていたらもつとひどいことになつていたかもしれないと後から思うが、刃が食い込んで抜けなくなった斧も惨めだ。

