

道

2019年5月1日
(第43号)



小田川

自宅横の山斜面にワラビが芽を伸ばし、母が眠る墓の隣ではフキが青々とした葉を広げている。僕は、昨年まで、これに目向きもしなかったが、どういふ風の吹き回しか、今年、それらを採ってきて食卓に載せるようになった。兄が掘ってきた筍がそれに加わる。山椒の新芽も添える。旬のものを採りたてで味わう。酒がすすむ。▼その煮物を、今年の春は、昆布・イリコなどで予め出汁を取って作るようになった。普通なら当たり前のことだろうがそれが面倒だった。今、出汁を取る”ひと手間“の大事さを知る。ついでに言い足すと、ワラビとフキは一緒に煮ないほうがいい。別々に煮てこそ、その味が引き立つ。▼旬の具材で「ちらし寿司」を作るのも、昨年まではなかったこと。本格的なものには遠く及ばないし、母が作った寿司の味にはならない。でも、好きな寿司が自分で作れたらいいなと思いはする。▼さて、上の写真を見てほしい。小田川河川敷を覆いつくす菜の花。昨年まで、ここには樹木が鬱蒼と生い茂っていた。それが切り倒され掘りおこされた後「花園」に生まれ変わった。綺麗で感動的と言いたいところだが、喜んではいられない。これは「セイヨウアブラナ」。繁殖力が強く、太く伸びた根が堤防を傷め弱体化させると考えられている。花が堤防に広がる前に何とかしなければならぬ。▼去年と今年。大きな一年のなかに、小さな一年が紛れている。

〒710-1301

岡山県倉敷市真備町箭田 5188

TEL. 090-5366-1497

MAIL michi-care@outlook.jp

H.P. <https://michi-care.jimdo.com/>

林道也



遠田
椋の木