

## 葛

池松 孝子

葛は八月末から九月にかけて近所の公園、垣根などあちこちで目にする。大きな木に絡まり垂れ下がり道路にまではびこりっている。すごい繁殖力だ。葉と葉の間から大きな花を覗かせる。淡い桃色から次第に濃い紅色に変わっていく。花穂は上向きで下から上へと咲いていく。秋の七草のひとつだ。葛が住宅地にまで侵入してきたと思っていたが、これは逆ではないかと思うようになった。我々人間がかつての山野を侵略したのではないかと。

まねきとめつなぎとどめて秋の野の尾花葛ばな道も行かさず

下川辺長流

葛はかつて大和の国、吉野川上流の国栖が産地であったことに由来するといわれる。国栖の人々は壬申の乱で都を逃れてきた大海人皇子を匿った。後に天武天皇になると都へ招かれるようになった。こうして葛粉が献上され、国栖を葛の漢字に変えたと伝えられている。

盛夏に京都を訪ねると「祇園 鍵善義房」で葛切りを楽しむ。創業三百年の甘味処である。学生時代からのいつもの「習慣」だ。祇園四条の真ん中にあり、飾られている舞妓さんの団扇や調度品からもその歴史の感じられる落ち着いた老舗だ。庭の水琴窟から届く涼しげな透き通った音を聞きながら、黒蜜をつけ、冷やされた葛切りを堪能する。

葛は夏の間光合成をし、秋から冬にかけて地上の葉や茎が枯れるその頃、根に養分が蓄えられる。毎年、草刈りをするような所では地上部で光合成ができず、澱粉が蓄えられない。数年、放置された雑木林で大きな幹に成長してなければならぬ。冬になると山に入って葛の根を掘る。吉野本葛の産地では「堀り子」呼ばれるベテラン職人でなければ難しい作業だという。

その根からとった葛粉は、体を温め血行を良くするとして葛根湯など風邪、胃腸の民間療法として利用されてきた。また、その茎の繊維から葛糸を採りそれを織って夏の衣料として葛布にした。さらに葛の蔓を乾燥させて籠を編む。そこに紙を貼り、柿渋を塗って葛籠や行李を作った。