

たらの芽

池松 孝子

先日、山道を歩いていると、農家の庭先に葉物野菜と一緒にたらの芽が並んでいた。そんな季節になったのかと思いつつ、一山五百円で買い求めた。自生のものか、栽培種かとの思いが一瞬、頭をよぎったけれど「ここは山の中なんだ」とすぐに納得して帰宅した。

しかし、それは甘い期待だった。いざ料理をする段になって袋を開けてみると全く香りも風味もない。がっかりだった。近所のスーパーで手に入るものをわざわざ山に出かけて買ったのだから。「棘なしたら」と呼ばれ、八百屋などでよく目にする挿し木によるものだ。新芽が出る前に十センチくらいに枝を切る。それを土に刺すと根が出てくる。今では温室栽培もされているらしい。

自生のたらの芽は、冬に体にたまった老廃物を解毒するといわれ、独特の風味がある。天ぷら、胡麻和えは別格であるもっちりした味から「森のバター」ともいわれる。「春は苦みを皿に」を楽しみにしていたのに。

たらの芽は「山菜の王」とも呼ばれる。山に自生するたらの木の新芽である。ウコギの科落葉低木で繁殖力が強く、放置するとかなり大きな木に成長する。棘やその成長で隣の木を傷めないように芽を摘んで剪定する。こうすることで来年、また収穫できるのだ。

たらの芽は古くから人気があったらしく平安時代の歌人、和泉式部は懇意にしていた尼に、たらの芽と蕨を送って喜ばれたとの記録がある。

小田急線秦野駅近くの元湯「陣屋」の趣が好きでよく利用する。裏の弘法山に登り、下りると温泉に浸かり、炉端焼きを楽しみ疲れをとる。ある時、弘法山を歩いていると、頂上の平らな道の脇から「ごそごそ」と音がし、黒い人影が見えた。大人の背丈ほどのたらの木の枝を左手で手繰り寄せていた。缺の音が空に響く。まさにたらの芽の収穫であった。近くの宿の若主人か、料理人か。黙って傍を通り過ぎた。今夜の泊り客はタラの芽の天ぷらを満喫するのだろうか。

たらの芽の棘だらけでも喰われけり

一茶