

あけび

池松 孝子

デパートの食品売り場であけびを目にした。ああ、そんな季節になったかという思いと共に、子供の頃の懐かしい風景が頭をよぎった。その数日後、桜並木を散歩している時、隣にいた友人の指さす方を見て思わず声を上げそうになった。古い桜の木にあけびの実がぶら下がっているのが見えた。実がなかったらそれがあけびのつるだとは気がつかなかっただろう。茎は桜の木にしっかりと巻き付き、濃い緑の葉の中に、楕円形の実が垂れていた。

小学生だった。下校途中、木々の中に目敏い子があけびを見つけた。一斉にみんなの後について走った。果肉を包み込むような卵形で何個か見え隠れしていた。カパッと割れた実の中は白いゼリー状の果肉。そこに種がぎつしり詰まっていた。それを口に入れ、器用に種を吐き出す。黒い種は酸っぱいが、熟した実は柿のような味がした。種が多く食べ難いことこの上ない。帰宅し母にそのことを話すと、行儀の悪いことをしないで家に持ち帰り、スプーンで食べなさいと叱られた。

山径にあけび喰うて秋深し

白鳥 省吾

あけびは中の甘いところを食べる。が、いつだったか山形へ旅行したとき、あけびの皮の肉みそ詰めが出た。その宿の女将は「あけびの実だけ食べるなんて考えられない」と言った。皮を捨てるのはもったいないというのだ。肉みそ詰めは大人の味というか、甘いけど苦い、そんな感じだった。食べ慣れたこの地方の人にはたまらないらしい。山形の人にとってこれこそが秋の味覚だという。

その後、思い出してネット検索した。「天然物と違い、高貴な色合いの丁寧育てられた特選あけび」とまたまた通販で出ていた。あけびの苗も売られていた。

そういえば、庭に挿し木で育て、垣根の木につたわせて楽しんでいる友人がいる。六月ごろ、新しく伸びたつるを挿し木にしたのだという。三年くらいで実がなる。中の種を鳥がつついて子孫を残す。来年、新緑の頃、先ほどのつるをもらおう約束をした。