

竹の子

池松 孝子

竹の子は、地表面から三十センチ前後の深さで横に這いながら成長していく。地表に顔を出す頃は一日数センチ程度の速さで伸びるが、十日目くらいになると数十センチも伸びるといふ。漢字の「筍」は、十日を意味する「旬」からきている。

代表的なのが孟宗竹である。食用竹の子の代表品種だ。少し遅れて淡竹がでる。これは関西、中国地方でよく食される。また、笹の仲間では北海道と本州中部以北に分布する根まがり竹がある。根元から弓なりに立ち上がることでその名がある。しかし、その収穫は命がけだ。根まがり竹の生える藪は一度入り込んだら出てこれられないような険しい山の中だ。そのうえ、竹の子は熊の大好物。事故など時にニュースでも見聞きする。焼いて赤みそなどつけて食べると、とうもろこしのような味がして絶品だ。

竹の子の温み残れる新聞紙

藤原 さちよ

日本では古来より各地に竹林があり有名な産地も数々ある。高級品というと京都乙訓、大阪貝塚、加賀などだろう。江戸時代後期には品川の戸越村、目黒の碑文谷村の特産品にもなり料理本も出たという。最盛期は大正時代だった。その後、宅地化が進みさらに関東大震災後は鉄道も敷かれ、次第に竹林は忘れられていった。練馬の大根、千住のねぎ、目黒の竹の子は同じ運命となったのか。

落語の「竹の子」が面白い。竹の子好きの武士の家来が用意した酒の肴、それは隣の屋敷の竹やぶから庭に出てきた竹の子。隣家の物を勝手に食べてはならぬと詫びに行かせる。ご当家の竹の子が土足で屋敷内に踏み込んだので、手打ちにし、亡骸は手厚く腹の中へ葬ったと。

民法では垣根の上から伸びてきた枝は勝手に切ってはならない。枝についた柿や蜜柑も同様である。しかし、垣根の下を超えてきた竹の根は勝手に切って良いことになっている。よって先の落語の武士の「腹に納めた」はお咎めなしである。

ここまで書いてテレビのニュースで見た。この春以降、民法が変わるそうだ。