

蕨

池松 孝子

先日、古い友人宅を訪ねた。互いに乳飲み子を抱えていた頃からの友人である。ダイングテーブルには蕨のおひたしが載っていた。実家から送られてきた塩漬けの蕨をこの日のために前日から塩抜き、灰汁抜きをして調理してくれたものだ。天ぷらも出されたがおひたしがいい。ほのぼのとした手料理という感じがする。彼女の人柄そのものだ。

友人の故郷は長野県大町である。立山黒部アルペンルートの長野県側の玄関口として知られる。山に囲まれた盆地で大変な豪雪地帯。日本の登山ガイド発祥の地で、百年を超える歴史があると誇らしげに説明してくれたことがある。

蕨は初春から初夏にかけて森林ではなく、明るい草叢に群生して芽をだす。今でいう「スプラウト」だ。成長が早くうっかりしているとこぶしを開いて「のさばる」という。また、根からは「わらび粉」が採れる。

大町辺りでは、春の路の臺の収穫が終わると、隣近所総出でおにぎりを持って野山に繰り出すそうだ。この山菜取りが一番楽しい思い出と話す。群生したところではそれぞれが背負った大きな竹籠もすぐにいっぱいになる。帰宅すると休む間もなく、長さをきれいに揃えて切った蕨に大量の塩を振りかけながら、大きな樽にびっしりと敷き詰める。その上にビニール袋を被せ密封すると長い保存に耐えるものになる。友人の実家から送られて来たのはこの塩漬けだ。就職、結婚などで親元を離れて暮らす子供達はこの故郷の味覚が懐かしいという。

数年前のこと、熊本県人吉出身の友人から乾燥蕨をもらった。生乾きだとカビの原因になるので塩漬けの方が楽だとも聞いたが。故郷には広い蕨畑があつて一面に種を蒔くそうだ。旅先で乾燥した蕨が束に括って売られているのを見たこともある。

早蕨よ疑問符のまま立ち尽くせ

狩野 敏也

早蕨のあの立ち姿を言い得て妙だ。人の有り様も同じか。老成したような「分かった」らしい顔はしない方がいいということ？ 季語には老蕨もある。