

旬 菜

―春の香を運ぶ―

浜田 道雄

桜がほころび春らしい陽気になったある日の宵、何かいい酒の肴はないかと冷蔵庫を開けてみると、「会津のフキノトウ味噌」の瓶詰があった。誰が買ってきたのか知らないが、「こいつはいい。いまの季節にぴったりのアテではないか」と早速皿にとり、酒を飲みはじめた。心地よい苦味とともに暖かな春を感じさせる香りが口一杯に広がる。

フキノトウにはさまざまなおい出がある。

戦争に負けた年の二月末に戦火で家を焼かれたので、東京に父だけを残して、母と妹の三人で信越国境の村柏原に住む伯母の家に逃げていった。まだ雪が家の軒まで積もっている雪深いところだった。

そんな豪雪の地では春の来るのは遅い。五月になってようやく樹々の根元あたりには湿った黒い土が顔を出す。そして黒い土の面が広くなってくると、そこにむつくりとした黄緑のフキノトウが芽を出す。フキノトウはそんな風にだれよりも早く春の到来を告げる菜なのだ。

家の近くに神社があって、その南斜面を信越本線が走っていた。私は毎日そこに行っては東京行の列車を見送り、東京の父を想った。雪の消えた神社の南斜面ではフキノトウがたくさん採れた。汽車を見送ったあとで両手いっぱいフキノトウを抱えて家に帰ると、母はいつもフキノトウ味噌を作ってくれた。子供には少し苦すぎる味だったが、冬の間は雪の下から掘り出す大根などの青物ばかり食べていたから、苦くても新鮮なフキノトウ味噌は舌にうれしい惣菜だった。遅い春がようやくきたことを実感させてくれる「旬菜」だった。

それから半世紀ほどして、相模の大山の近く、鶴巻温泉の温泉宿の上に家を建てて住みはじめた。妻と二人にネコ二匹の暮らしたから、家は小さくして庭を大きく取り、香菜やハーブなどを育てて楽しんだ。そして庭の一角には山から採ってきたフキを植えてみた。

翌年の春になると、その一角からフキノトウが芽を出した。ここは雪に埋もれた柏原と違って暖かなところだから、雪解けの黒い土のなから姿を出したフキノトウを見つけるうれしさはない。しかしそれでもこれは「わが家への春の便り」である。ここでもまたフキノトウ味噌を作って春の香りを楽しんだ。

冷蔵庫から取り出したフキノトウ味噌は、そんなむかしの記憶を甦らせてくれる思いがけない春の使者だった。