

でっ海道

三 春

北海道は誠にでっかい。日本地図を広げて北海道をスライドさせてみると、九州なら丸ごと、本州ならその横腹をすっぽり飲みこんでしまう。

北海道を一周するなら最低でも一週間、のんびり回ればひと月はかかるだろう。当然ながら道内の天気も一様ではなく、一つの行政区画でこれほど多くの地域別予報が出されることはちよつとした驚きだ。

私の子供時代には新聞に不動産の売買情報欄があり、お年玉を貯めて買える土地はないものかと物色するのが楽しみだった。広大で割安な北海道の土地を見つけるたびに、森と湖に囲まれた暮らしを思い描いたものだ。

でっ海道では作物もでっかい。つい最近、訳あって札幌に半月余り滞在した。札幌の我が家は中心地ながらも緑豊かな中島公園に隣接する古びたマンションだが、幸いにも近所に昔風の八百屋が生き残っており、この時期には旬のアスパラガスが山積みされる。東京のスーパーでこれほど見事なものにお目にかかることはあるまい。直径は胡瓜並み、みずみずしくて柔らかい。

特筆すべきは姫タケノコだ。これでも姫？と言いたくなるおデブさんが四〇本もザル盛りにされて一三〇〇円。長野県や新潟県では味噌汁の具にするのが一般的だが、北海道サイズなら皮付きのまま丸焼きにするだけで香り高い酒の肴ができあがる。この姫君たち、東京に連れ帰ったことは言うまでもない。

でっ海道には放牧が似合う。北海道といえばジンギスカンが有名だが、ここで羊が食べられるようになったのは大正時代らしい。第一次世界大戦の影響で羊毛を輸入できなくなった日本は、軍服や軍の毛布調達のために緬羊の国内生産をめざした。滝川や札幌月寒などに羊牧場が開かれ、羊毛だけでなく羊肉の食べ方など活用方法の研究も始められた。「羊肉は固くて臭くて食べられない」と敬遠されがちだったのは、当時使われていたのが毛を刈り終えたマトンだったからで、一歳未満のラム肉は霜降り牛肉に勝るとも劣らない美味しさである。