

・・・山菜採り・・・

山の新緑がどんどん増えてくる田植えの時期は、山菜採りと重なる。

私の育った里山では、フキ・ワラビ・ウド・コゴミ・ウルイがたくさん採れた。それらは重要な食料であり、夕飯の唯一のおかずでもあった。

北海道のフキはコロボックル伝説があるように、太く長く大きい葉っぱだ。少し日影で湿気のある所に育ったフキは、柔らかくて美味しい。鎌と荒縄を持って山に入り、大きいものから刈り取っていく。茎の穴が黒くなければ虫はいない。その茎だけのフキを、U字にした荒縄の上に積んでいく。やがて、U字の所を首に通し二本の縄で引っ張り上げ、首のところで縛り付ける。背中のフキは重い。が、その分達成感が伝わってくるのだった。

庭に広げた簀の上に、ドサッとおく。今度は、茹でてあく抜きをしたフキの皮むきだ。あく抜きしたとはいえ、親指は茶褐色に染まってくる。フキは大鍋に煮て夕飯のおかずにする。馬のようにフキばかり食べるので、すぐになくなってしまう。一部は、乾燥させて、冬の保存食としておく。

ワラビもたくさん採れた。カラマツを植林した日当たりの良い斜面がねらい目だ。

竹箆を持って、田植えのすんだ畦を通っていく。山の斜面には茅ボッチがいくつかあり、その一つに、どくろを巻き鎌首をもたげているカラスヘビと出くわしたことがあった。威嚇するような目とチョロチョロ出す舌に恐怖を覚え、遠巻きにそっと歩いた。カラスヘビは、その名の通り真っ黒で強そうだった。だから、子どものあいだでは、「毒がある」と言われていた。今、調べてみると、「シマヘビの黒化型」のようだ。日当たりのいい斜面はヘビにも住みやすかったようで、赤っぽくて大きいヘビを見て、すぐ逃げ帰ったこともあった。

ワラビは、一本ずつ採るので時間がかかる。だから、手はワラビをにぎりながら、目は探すのだ。腰の痛さを感じることもなく、箆いっぱいになるまで夢中で採った。

ワラビも、あく抜きをして、馬のように食べた。母は、醤油味で煮付けてくれた。今のように、コンブで出汁をとり厚揚げを入れることもなかったが、美味しかった。

ワラビはフキと同じように乾燥させ、冬のための保存食になった。

今、私が借りている畑の斜面にはワラビが出る。

10年程前の春、森林塾青水の活動に参加するため、山口さんと藤原を訪ねたことがある。その時、青木沢峠へ行く途中の放棄地に植えられていたワラビの根茎を、こっそり持ってきた。

昨年当たりからようやく太く長いワラビが採れるようになってきた。今年はもう7回も食している。湯をわかし、ワラビを入れてすぐ火を止める。そこに重曹を小さじ一杯入れると、ジワッと泡がでる。翌日、出汁をとり厚揚げで煮る。美味い！鰹節をかけて、おひたしとしても食べた。

そろそろ飽きてきたので、乾燥させることにした。湯に通してからザルで乾かす。太陽がガンガン照っているときがいい。2日間も干すと、糸のように細くなる。

ワラビを食べていると、何故か縄文人のことに思いがいく。大地から生えてきたものを頂きながら生活している自分とダブってしまうのだ。