

私にとってサツマイモの思い出は、ほとんどない。

北海道は寒いので、当時は（昭和50年頃）作られてはいなかった。メジャーなのは、なんといってもジャガイモである。畑に必ず植えられ、それらは茹でておやつになった。大きな鍋に皮を剥いて茹でるのだ。今のように、料理としてジャガイモは出なかった。

小学5年生の時だった。先生が「ジャガイモとトマトをくつつけて、地下にはジャガイモ、地上にはトマトを収穫できる」と話した。早速、畑の隅で、ジャガイモとトマトの茎の表面を削り、そこを紐で縛ってみた。茎がくつついた頃を見計らって、ジャガイモの上部を、トマトは下部を、それぞれ切断した。やがて、トマトは赤く実ってきた。はやる気持ちを抑えながら土を掘ってみると、小さなジャガイモが3個ついていた。「できた！」という感動の高まりと不思議さでいっぱいだった。

先生は、「収穫は、2倍になる」と言っていた。が、手間と収量を考えると、子どもながら素直に受け入れることが出来なかった。

店頭には、1年中、西洋カボチャ（クリカボチャ）が並んでいる。緑色で手頃な大きさは、見るからに美味しそうである。家庭菜園でも、このカボチャは定番である。

私の小学生頃のカボチャは、大きく灰色っぽかった。大きいものは、両手でやっとなら抱えられるものにまで生長した。収穫した大小様々なカボチャは、納屋の軒下に置いておく。冬になっても、凍らせなければ腐ることはなかった。

カボチャ料理は、天ぷらか茹でただけだった。少し塩を入れて茹でたものは甘みが増していて、おやつやご飯のおかずになった。

母の手伝いをしながら、カボチャ栽培を見ていた。空き地に1メートルほどの穴を掘り、そこに人糞をたっぷりと投入しておく。人糞は、腐敗の進んでいない新しいものまで混じっていた。とにかく、ぼっとなら便所に空間をつくるのが重要なのだった。

穴に入れられた人糞は2週間ほど放置される。臭いはきつい！銀蠅がブンブン飛び交い、アブやチョウ、名前のわからない甲虫もやってくる。臭いが消えた頃、土をかき混ぜ、そこにカボチャの苗を植えていく。これが良く育つのだった。蔓が伸び、雄花が咲き、やがて雌花が咲く。時々、雄花をとって人工受粉をしてやると、果肉がどんどん大きくなった。

収穫の目安は、カボチャの表面に爪を立ててみる。爪が入らなければ「硬い」ので熟しているのだ。切るのは、包丁ではなく鉋だった。

カボチャは、稲刈りの時のおやつに、よく食べた。畦に座って食べていると、草や土の臭いも混じってくる。カエルが飛び出してくる。赤トンボが帽子に止まる。見上げれば、青い空に白い雲が浮かんでいる。はさに架けられた稲穂は光っている。

なつかしいこのカボチャの種は、もうない。母が送ってくるカボチャは、保存の効かない西洋カボチャになっていた。その母も、他界して10年になる。