

haruga kita



# 春を食べる。

小さな玉ねぎのような球根がうまく抜けると嬉しくなる。湿地に根付くセリや代表的なミツバは素人目には全く見分けられない。皆で笑い、生で食べられるというカンゾウは苦味のない野菜のようだ。こうしてビニール袋いっぱいに春を詰め込んで、林をぬけて海へと降りてきた。

採った山菜は「食」す。野山に宿った何より体に春を吸収することが山菜取りの醍醐味である。岩場に打ち上げられた木を集めて火をおこし湯を沸かす。山菜を刻み、持ってきた水や油を使って、ワラビやヨモギ・カンゾウは天ぷら。ノビルは味噌汁や酢味噌和えに。チャーハンに煮物。春の山菜は香り良いご馳走へと姿を変えた。思つたより全く苦味を感じない山菜料理は美味しい。ゴウゴウと燃える火に真夏のような熱さを感じながら、絶え間ない波の音を聞いて食すことのロケーションがまた格別だった。



歩き続けたことでパンパンに足が腫れて日頃の運動不足を実感させられた。ああ、子供の時代が遠くなつたのを自覚する。山まで行かなくても近くのスーパーで春を買って食することは確かにできるのだが、潮風を浴びながら春の山の恵みを口に運ぶひとときは非常に贅沢で、季節を楽しむことのできる日本人の特権だと思った。



# 野に遊び、

三月下旬、あたたかい春の日が射し込む中、登山ガイドの末永直樹さんにつれられて「春の山菜」を探しに平戸市にある上段の野の草原を登った。草花を芽吹かせる野焼き後のザクザクとした黒い土の上にはたしかに黄緑色の草が芽を出している。その中をよく覗き込むと、春の妖精が顔を覗かせていた。ワラビにツクシにヨモギなど代表的な山菜は形が分かりやすく、自分で判別が出来て楽しい。

ヨモギは決して珍しいものではなく、小さい頃はうと目をこらして足元ばかりを見た。

「お餅が食べられる」と思い、ちぎって母に困った顔をされていたと懐かしむ。春の山菜として親しまれているワラビも根元の方からポカリと折れて摘みやすく、ワラビでワラジになつた。野山を歩くと不思議と童に戻るみたいで、息を切らして上がつた見晴らしの良い所から振り返つて広がる景色にはしゃべり、雄大に広がる海に混ざり合うように続く青い空。鼻から息を吸えば何処か安らぐ若草と土の匂い。身体の奥からむずむずと湧き上がり、上がつてくる駆け出したい衝動が抑えきれなくなる。

標高の高いところに山菜は生えない。頂上から別の道を下りながら再び山菜探しが始まつた。木陰が多いこの道にはフキやツワが多く見られ、似ている二つも比べてみると大きさや形の格段な違いが分かる。ネギのような見た目のノビルを引き抜くのは難しいが、

