

裏山ノススメ

杉 谷 隆

私は、マンションのベランダにプランタを置いて、裏山や農地として楽しんでいる。

最大はケヤキで、2年で1メートルほどに育った。これは実生で偶然に生えてきた。というのも、この土の一部は、もとは駒場の国有財産だったのだ。ケヤキは高木の自然樹形でこそ美しい。田舎暮らしにあこがれるのは、こういうときである。

いまその枯葉が舞い、私はそれを拾い集めてはプランタに戻す。つまり、自然の落葉広葉樹林を再現しているわけだ。何の足しにもなるまいが、そうせずにはいられない。照葉樹林帯で育った者には、それは一種の秘儀にも感じられる。

もと国有財産には、イチョウもある。この芽は肉質の棒のようで、冬虫夏草（菌類）の一種かとさえ思った。やがて特有の葉が出てきたときは、思わず「*Ginkgo biloba*だ！」と叫んでしまった。さすが中生代から生き残った猛者だけあって、数億年の感動をたたきつけてくる。

実生では、ほかにビワ（常緑広葉樹）がある。これは郷里から送ってきた実から、種子を埋めておいたものだ。カキも植えたかったが、私はサル年なので縁起をかついでやめた。うちで果物を食べると、とことんこだわってしまう。

ゲッケイジュ（常緑広葉樹）は、地区生協の共同購入で苗木を求めた。こんな妙なものを注文するのは、カミさんによれば、うちだけだそう。数年すれば、料理に自家製の葉が使えるだろう。サンショウ、サクランボ、キイチゴ（ともに落葉広葉樹）の苗木も植えた。今年まいいたラベンダー（常緑広葉樹）も育ってきた。そのうちロビンソン・クルーソーになれるぞ。

私がすでに隠居場を関東以南と決めているのは、ひとえにビワやゲッケイジュのためである。さらにクロウヴなども手がけるには、日本を脱出しなければならぬ。いやはや大変なことだ。

草本にも香辛料が多い。ペパーミント（多年

草）は、1年ごとに2株に分け、とうとう今年はプランタを1箱占拠してしまった。

ニラ（宿根草）も数年栽培を続けていて、ふてぶてしい株になっている。ときどき葉を収穫すると、1握りくらいになる。私にとっては値千金だが、八百屋では一把百円もしない。

南米原産のトウガラシ（1年草）も結実した。これも大航海時代なみの貴重品だが、やはり一把百円。来年も栽培したいが、ナス科には連作障害が起きやすい。もっともそれは、本職が大がかりにやる場合のことだが。

九州人の食卓には、いわゆる博多ネギ（彼地というコネギ）が欠かせないので、料理で残した根が活けてある。これはコネギという品種だとばかり思っていたが、冬を越して開花期にはふつうのネギ（彼地でいうオオネギ）になってしまう。実にふしぎだ。

こういう愚にもつかない素人実験をときどきやる。あるとき、カイワレダイコンが本当にダイコンなのかを知りたくなり、結実するまで栽培してみたことがある。これでたしかにアブラナ科だとわかり、おいに満足した。ただし、根は小さくて、採取した種子も発芽しなかった。ダイコン品種にはF1が多いからだろうか。いつか小金井のメンデルと人が呼ぶだろう。

キワモノは、吉祥寺へ家族で買物に行ったときに見つけた、食虫植物のハエトリソウだ。ミズゴケに植えてあって、肥料をやるなど書かれていたので、なるほど貧栄養環境下の湿原植物だわい、といたく納得してしまった。

今秋は、小金井公園で娘と拾ったクヌギとエゴノキ（ともに落葉広葉樹）を埋めた。ドングリの類は乾燥すると発芽しなくなる。以前トチノキで失敗しているので注意した。道端からはシャリンバイ（常緑広葉樹）も採ってきた。春にはどれくらい発芽するだろうか。

私は、休日をこのように過ごしているのです。