

とけ合って程よい風味がえられる。七草粥も関東風の雑煮と酒につかれた胃に合うものである。今年は市販のスズシロ（大根）、ハクサイ、ホーレンソウばかりでなく、春の野に出で若菜を摘み、ナズナ、ゴギョウ、ハコベラを入れてみた。野草のほろにがさが躰全体にしみわたると、なぜか万葉人の風情がしのばれるのも不思議である。

暮れから出まわる独活が安くなる頃、私はウドのキンピラを作る。千切りにしたウドを油で炒めるだけでできあがり。酸の物で食べるウドもよいが、ウドのキンピラも酒の肴に格別である。シジミやアサリのみそ汁は、酔い覚ましに効果があるが、アサリのバター炒めは私のレパートリーの一つである。バターをおとした支那ナベにアサリを入れてまぶし、酒を入れむした後、開いた貝に荒挽きのブラックペッパーをふりかけてできあがり。ふしぎにあきのこない食物である。

暑さ寒さも彼岸までといわれるように彌生から卯月にかけては野山に山菜が萌え出るが、それらについては旧号（お茶の水地理 18、武蔵野の山菜）でふれたので割愛することにする。目に青葉、山不如帰、初鰯といわれるように 5 月はかつおの季節である。かつおは本来、土佐沖に回遊してきた時が、旬だといわれるが、私はそれが待ちきれず、5 月の初めからかつおのたたきを作る。かつおのたたきは、いわゆる土佐作りと呼ばれるものである。三枚におろしたかつおの半身を半分に切り、火にあぶったものを氷水につけた後、酸でしめてたたくのである。厚手に切ったタタキにネギ、ショウガ、レモン、ニンニク等をふりかけて食べると、ビールもおいしくなる季節でもあり、ほんとうに生きていてよかったという感慨にひたることができる。かつおは本来木炭であぶるのが最適といわれているが、団地住まい故、略式ですることにならざるをえない。残りのかつおでアラ煮を作ってみたが、これはうまくいかなかった。鮪の角煮は普通にできるがマグロとハマチの荒煮はどうしても飲屋で出される域に達していない。今後とも工夫を重ねるつもりである。ともあれ、日本料理は、計量ではなくして、色と香りで勝負して頂きたいというのが、一主夫の感想である。

猫 の 子 育 て

貝 山 久 子

オババちゃんは向いの鈴木家の大きな物置をねぐらにしていた黒白まだらの牝猫で、年のころは定かでない。鈴木家の当主はNHK勤めで、10年ほど地方局まわりをされていたので、広大な邸を2家族に貸しておられたが、その1軒の石山夫人が猫好きで面倒をみておられたらしい。オババちゃんというのは、その猫が隣の田中家の母親猫ミイコの母親であるところから我家でつけた名前で、石山夫人はその顔つきから「ボンコ」と呼ばれていたことがわかった。一昨年の春鈴木氏が地方局まわりに終止符をうって東京に戻られ、昨年の春その古い大きな邸はとりこわされて新築がはじまった。こうしてオババちゃんは一挙にすみかと飼主（？）の両方を失うはめになったのであるが、しかもその時オババちゃんは妊娠していたのである。

従来オババちゃんは主として石山家、従として田中家と我家で御飯にありついていたが、石山家が川口の団地に越されたあとはオズオズとしかし頻繁に我家に来るようになった。私はオババちゃんの

地面につきそうなお腹をみながら、我家以外のどこかでお産することを祈るばかりであったが、4月
はじめの生あたたかい春の夜、玄関脇の縁の下あたりでビイビイという仔猫のなき声をする。やんぬ
るかな　　と思ったが後の祭である。ところが間もなくその声はハタと止んでしまった。どこか居心
地の好いところを見つけたのかと思っていた矢先、何と玄関の天井裏で複数の仔猫のなき声をする。
しかも日がたつ中になき声は次第に大きく、ホコリや枯葉が落ちて来るようになった。オババちゃん
は無表情な顔で御飯時になるとあらわれ、つつましくやかに食べ終ると姿を消してしまう。ある時ソッ
とつけて行ってオババちゃんが裏の白取家との境の塀を足場にして、我家の屋根にとびうつり、屋根
と壁のすき間から屋根裏に入るところを見届けてしまった。半月たち1月たってもオババちゃんは仔
猫をおろす気配がない。私は仔猫の体重がオババちゃんのアゴの力を上廻ったらどうしようかと気が
気でない。その中仔猫はますます大きくなって天井裏をさかんに移動するようになり、私をヤキモキ
させた。そうして5月末の日曜日の朝、私はとうとう裏庭の八つ手の下にまるくよりそっている仔猫
を発見したのである。ヤッタヤッタと私はオババちゃんの愛嬌のある顔を眺め拍手を送った。私が大
声を挙げ、娘共がドッとかけつけ仔猫は黒白ブチが1、黒が2と判明した。しかし人間共のさわざが
あまり大きかったせいかオババちゃんは仔猫を鈴木家の木材をおよっているキャンパスの下にくわえ
こんでしまったが、半月もすると3匹従えて我家にあらわれるようになった。娘共は早速アニメ漫画
からとって大介、甲児、ヒカルと命名し、さかんに餌でおびきよせて、とうとう家の中に連れこむこ
とに成功した。こうしてこの仔猫達は我家の準家族として家中をかけ廻るようになったのであるが、
7月に甲児が胃腸をこわし、病院に連れて行ったが手おくれで死に、牡とばかり思っていた大介は何
と牝であることが判明して止むを得ず太子という変な名前になり、ヒカルはピカというニックネーム
で呼ばれるようになった。オババちゃんは育児期間中は実によく面倒を見、時々どこからか大きなエ
ビフライや鮭の頭などをもって来て食べさせていたが、今は飼猫に出世(?)した我子達をみても別
に羨むでもなく、相変らずオズオズとやって来ては、太子やピカの食べ残しをしとやかに食べて出て
いってしまう。

わたしの歴史地理

柴田孝夫

秩父の二山ばかり奥に両神村薄というところがある。荒川の支流の赤平川の又支流の薄川の流域に
あたる。こゝは中世の武士団の武蔵七党のうち丹党に属する薄氏の本拠である。ひどく奥まったところ
であるから山間の僻地であろうと思っていたが薄川の段丘上には条里水田などもあって意外にひら
けたところである。こゝに無住で荒れてはいるものの立派な薬師堂があつて埼玉県保護建造物にな
っている。室町時代の建築だという。こゝが薄氏の館趾だと思われる。住職がいなくてこれを預っ
ている人を土地で尋ねた。両神山の中腹に金剛院という寺があつてそこの法印だという。せまい山道
を車で上れるかどうか危みながら砂利の急坂を登りつめた。なるほど二三軒の集落がある。もう日は
暮れかゝっているのに人影がない。「金剛院さん」と大きな声で二声三声呼んだ。山の上の方から声