

比企の畑から・冬

小宮山 洋夫



ブロッコリーの花

冬の畑は、さびしい。

野菜の大半は、寒気をやりすごすために、身を縮めている。雑草は、少しでも多くの陽を浴びようと、葉を地にひれ伏すように、ロゼット状に、広がっている。冬の雑草はまた、強い霜から、野菜の根を守る役割を果しているのである。

冬の畑では、種まきはない。農作業といわれる

ものも、ほとんどない。畑仲間に出会うことも、めっきり少なくなる。

冬の畑は、落ち着きがある。畑を訪れるのは、専ら、収穫と鑑賞、それに孤独を楽しむためだ。

冬の畑の住民は、ハクサイ、ミズナ、アブラナ、ブロッコリー、キャベツなどの、葉物野菜

に、ニンジン、ダイコンなどの根菜類、それに、ネギに、タマネギ。夏野菜とちがって、どれも、おだやかな表情をしている。

冬を通して、わが家の食卓で歓迎されるのは、ブロッコリー、ミズナ。ブロッコリーは、まず、株の頂点に大きな花蕾を一つつける。これを、切り取ると、下の葉腋から、花枝が伸びて、中型の花蕾を数個つける。これも収穫利用しているうちに、さらに、小形の花蕾が無数に育つ。どの大きさのものも、おいしい。小粒のものには、さわやかな味わいがある。次から次へと摘み取り、翌春まで、食べつづける。

ある日、小形の花蕾を切り取るところを、眺めていた、M氏は笑いだした。

「そこまで食べれば、ブロッコリーも本望でしょう」

ブロッコリーは、カリフラワーとともに、キャ

ベツの仲間。原種はケールで、ヨーロッパの西海岸に自生しているという。ヨーロッパ起源の作物は貧相の印象が強いが、キャベツ類は、ヨーロッパの風土と人為がもたらした、傑作といつてよい。

京都生まれの、キョウナとも呼ばれるミズナは水菜、文字通り、水を好む。京都では、ウネ間に、水を引いて育てるところが、この台地の畑でもかなりの大株に育つ。毎年、広い面積に植えつけるから、たくさん採れる。春めいて来るところになると、「もう、あきあき」という声が聞こえるようになる。

昨年はダイコンもたくさんつくった。食べても、食べても、人にかけても、畑に群れをなして、育つ。多少の霜に当たっても、外葉を枯らすだけで、根は腐らない。それでも、二月の厳寒期

に入り、強い霜に何回も見舞われると、凍障害を受ける。それを防ぐには、根元に土をたっぷり寄せることだ。

冬は、新年度の畑について、あれこれと、考える時期である。

今年は、何か、新しい野菜を育ててみようか。

ウネの幅は、このままで、いいだろうか。

トマトは、今年も、購入苗と、種まきの二本立てにしよう。

草の生えやすいところは、カボチャをつくつて、雑草を抑えよう。

ジャガイモ畑は、どの程度の広さにしようか。

久しぶりに、マクワウリを育ててみよう。

収穫に追われるオクラは、今年も休む。

そうだ、今年も畑に、落ち葉を入れよう。

鳩山には、雑木林が多い。林床には、

落ち葉が、堆積している。それに、多量の

のドングリも。落ち

葉は、ゴミ捨て用の

大きなビニール袋に

ギユウギユウ詰め、

自転車に乗せ、畑に運ぶ。

ドングリを落とす樹木は、大半はコナラ、それに、若干のクヌギが入りまじる。

「久しく、ドングリを食べていないなあ」

シイの実や、マテバシイの実とちがって、コナラやクヌギ、カシワなどのドングリは、アクが強く、そのままでは食べられない。アカガシ、アラカシなどカシ類のドングリも同様だ。それで、灰を入れ、ボイルして、アクを抜かなければなら



ロゼットのナズナ

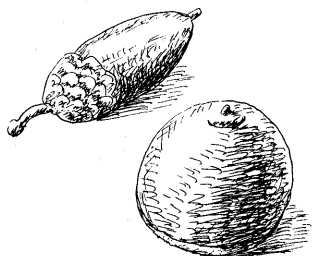
い。

以前、灰の代わりに、重曹の利用を思いつき、アク抜きに成功した。その時は、アク抜きしたドングリをつぶし、片栗粉を少量加え、団子にして食べた。甘味をつければ、シコシコしておいしく味わえる。

「よし、この秋は、ドングリを拾って、団子をつくろう」

ふと、「採集は、栽培よりも、尊い」という想いが、脳裏をよぎる。

ルソーは、いつている。人類のもつとも幸



コナラ(左)とクヌギ(右)の実

せな黄金時代、人々は、カシワの木の下で、ドングリを食べて生活していたと。古代ローマのウェルギリウス、さらに古代ギリシアのヘシオドスも、そのように夢想していた。

畑に二、三箇所、浅い穴を掘り、落ち葉を入れ、風で散らないよう、その上を、半ば堆肥化したメヒシバ、エノコログサなどの夏草でおおい、ほつとする。

(家庭菜園研究家)

カット 筆者