

おいしい秋



文・カット
田 内 英 理 子

秋、子どもたちが一番楽しみにしているのは何といってもお芋掘りです。土の中から大きなサツマイモ（以下お芋）や曲がったお芋が、それに虫も現れ出るのが、子どもたちはうれしく楽しく、歓声続きます。

私が東京の幼稚園で保育をしていたころ、初夏のころにバスを連ねてお芋畑に行って、芋づるを植えたことがあります。農家の方が、「お芋を土のお布団に入れておくと芽が出るのだ」ということを話してくださいるのを、子どもたちは目をまん丸くして聞き、ていねいに苗を植えました。ただだいて帰った芋づるは、保育室のベランダで大きな袋で育て、畑のお芋も大きくなつたかなと思いをはせながら、楽しみにお芋掘りまで過ごしました。

今、私の家には庭がなく、プランターと鉢で花や野菜を育てます。次男の保育所の担任から、土に生ゴミを入れて一〜二か月おくと、微生物の力で生ゴ

ミが分解されて栄養のある土ができると聞いて、土作りもしています。微生物が生ゴミを分解するとき、土を発するので、土はじんわり温まります。「土のお布団」ってこういうことだったのかと、実に、二十年近くたって体験し、なるほどなあ、不思議だなあと、この世の美しい仕組みに改めて感動しています。あのときは苗を植えたけど、私の心には「土のお布団」という言葉で命の営みを考える種がまかれたでしょう。この暮らしの中で、子どもたちの心にはどんな種がまかれているのだろう、いつしか芽を出すのはどんな種なのだろうと、楽しみにしていたのです。

ともあれ、お芋掘りも楽しければ、その後食べるのもみんなの楽しみです。子どもたちは、大きな立派なのはもちろん、どんな小さなお芋もおもしろいとおしりがって持ち帰ります。お店に行けば、形も大きさもそろったものばかりですが、畑直送のお芋たちは、大

きさも色も味もとりどりで。どれも誰が何か月も世話をした掘りあげたものかわかるので、ありがたくおいしく楽しくいただけるように心を配ります。小さすぎるものも甘みが薄いものもおいしく食べるために、知恵を絞って作るのが私の腕の見せどころ。お芋とアワの炊き込みご飯、お芋パン、コンブと煮たり、またレモン煮に、ふかし芋やいきなり団子、芋ようかんにクラッカー、てんぶらに大学芋にと、お芋料理は尽きず、不思議と飽きずに食べ続けます。

一年に一回、旬の季節にどっさり取れるものは保存食にできるものがあり、先人の知恵に感謝です。お芋の保存食といえば、わが家では干し芋です。壱岐ではお正月という和白いもちだけでなく、かんころもちも作ります。かんころとは干し芋のことです。薄く切った芋を水にさらしてからゆでて干すのですが、歯がたたないほど硬くなるまで、カチ

ンコチンに干しあげます。水分がほとんどないので傷まず、まさに保存食というものです。このカチンコチンをもち米と一緒に蒸して、かんころ一升ます山盛り二杯に、上手に丸められなかったもちを五、六個、好みでおろししょうがと砂糖を入れてつきあげると、かんころもちができます。

「かんころもちっておいしいなあ、大好き！」なのですが、私にとっては二、三日干したくらいの少しやわらかめの干し芋です。私は関東育ちなので、茨城産の干し芋をよく食べました。家ではストープであぶって食べ、自転車ツーリングでは携帯食にし、私の干し芋好きを知った友人がキャンプにも持参してくれてわいわい食べたりしました。干し芋を食べるときには、あのとときそのときの家族や友人の顔が浮かびます。それで、私はやわらかい干し芋を作らずにはいられないのだと思います。大きなお芋を丸ごと蒸して、冷めてから薄切りにして干します。

おひさまと風の具合にもよりますが、二、三日干すと食べごろ。ただし、水分が多いので傷みや早く、長く保存するには向きません。子どもたちも大好きでやわらか干し芋を数日楽しんだら、残りは硬く干しあげます。硬いものは、口に入れておくとゆっくり楽しめるので、子どもたちは「あめにする」と言ってお食べたり、お芋のない季節に小豆と煮たりします。

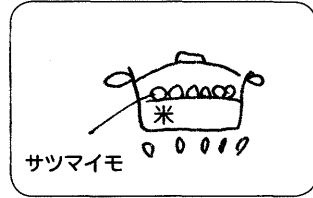
空気がカラリと乾いて北から風が吹くようになるこの季節は、干し物によい季節です。お芋のほかに、カキやリンゴ、ダイコンにシイタケ、魚の干物やスルメもおいしくできます。おひさまと風を追いかけて、あっちへやったりこっちへやったり。空模様を見て家に入れたり、カラスやネコに取られないように知恵比べをしたり。干し物をする、忙しいこと。天の命の営みと先人の知恵、作る人取る人に感謝しながら、実りの秋を味わいます。

(元幼稚園教諭 長崎県在住 二児の母)

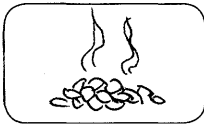
秋のお芋レシピ

ご飯に炊き込む

お米2合にサツマイモ中1本
塩をばらりと振って炊きあげる。
うちではもちアワも少し入れて
より黄色くもちもちと炊くことも。
炊飯器でもOK。
中火にかけてふつふつしてきたら
火を弱めて6～8分。蒸らし10分。
電気よりガスの火で炊くほうが好き。



焼き芋



何ととっても落ち葉たきで焼くのが最高！
でも毎日はやってられないので、
厚手鍋で焼いている。
細めの芋はもっぱら焼き芋に。
焼くと甘みが増すので甘みの薄い芋を焼く。

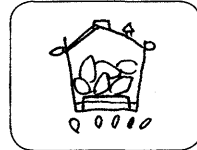
夫の祖母譲りの厚手鍋

真ん中がシフォン型のように
なっている。昔はこれでカステラも
焼いたそう。当時としてはハイカラ。

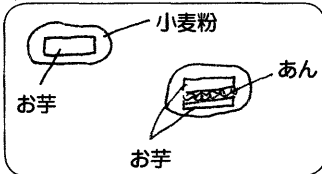


ふかし芋

蒸すときは、圧力鍋でどっさり蒸す。
まずは蒸したて、あつあつを！
塩をばらりと振ると、甘みが引き立って
おいしい。掘りたてのお芋は
ほくほくで、のどがつまりそう。



いきなり団子 (九州のおやつ)



小麦粉と少しの塩に水を加え、
こねてねかせておく。
(耳たぶの硬さになるまで、30分以上)
この生地で、輪切りのお芋をくるみ、
20分ほど蒸す。(カボチャでもよい)
駅売りのものには、あんも入っている。