

竹やぶの心地よさ

まだ肌寒い2月初旬。「筍はもう少し先かな」など思っていたのだが、すでに早いところでは筍が出始めているという情報が入った。これはぜひ取材したいと思い、筍を育てている人を紹介してもらい、訪ねることにした。春の食材のイメージが強い筍。地中は、春の準備が始まっているのだろうか。寒い2月とはいっても、節分も過ぎて二十四節気でいえば立春だ。この2月の筍の話聞いて、古くから使われている二十四節気が、日本人の暮らしに即したものであると、改めて感じさせられた。

天童区只来のとある竹やぶで待ち合わせ。私たちを待っていてくれたのは、中谷さんというお父さんだ。軽トラックに帽子、腰には地元の人たちが「ぼうら」と呼ぶ籠を提げていた。優しい笑顔で迎えてくれた中谷さん。実は「蜂の巣取り名人」としても地元では知られている。

「この竹やぶは、近所の人のものなんです。数年前まで荒れ放題でね」と中谷さんは、ここで筍を採るようになった経緯を話し始めた。手入れが出来なくなったやぶを、持ち主に代わって整備するようになったことがきっかけ。いししの住み家だったというやぶは、今では陽の光が差し込み、人が自由に歩き回ることが出来るまでになった。竹やぶ全体は、切り出した竹で作られた柵で囲まれているが、これは中谷さんが一人で手掛

けたそうだ。「ちゃんと作らないとウリ坊が隙間から入っちゃう。手間をかけなきゃ、筍も自分の口には入らない」と苦笑いした。

それにしても、これだけの柵を作るのは骨の折れる作業だろう。「一気に何十本も切った後に、肩が痛くなって接骨院に行ったら『あなた、何やったんだね。重いものでも提げたの?』とすぐに見抜かれた。それから、少しずつやるようにしてるんだけど」と中谷さんは笑った。

竹やぶに足を踏み入れると、ふかふかとした感触。視覚的には日本の「和」を感じさせる風景だ。きっちりとした手入れされた竹やぶが、これほど心地よい空間であるとは正直知らなかった。「笹がじゅうたんみたいでいいでしょ。たまに孫が遊びに来るけど、小さい子でも安心して遊べるよね」と中谷さんは優しく目尻を下げた。こんな場所で自由に駆け回ることができたら、子どもたちは楽しいだろうな、とうらやましい気持ちになった。

春の宝探し

筍掘りといえば、地表から少し顔を出したものを掘り出すイメージだったが、2月の筍探しは、足の裏の感覚に頼るといふ。「3〜4ミリの小石を踏んだ感覚。その感じを探してみてください」と中谷さん。ふかふかとしたやぶの中を慎重に歩いて回るが、なかなか手応えならぬ。足応えがない。何だか、小さい頃にプー

暮らしが見える。感じる体温。 Tenryu + Plus

ルでやった「宝探しゲーム」をしているような懐かしい気分だ。「ここ、ここ。ちよつと踏んでみて」。私が、なかなかお宝にありつけないのにしびれを切らした中谷さんから、ヒントが出され、やっと「その感覚。にたどり着いた。『えっ』と思わず、声を出してしまうほど、わずかな感覚。『この感覚を探して回るわけです』と中谷さんはにんまりとした。その場所の笹と土をよけると、親指の先ほどの筍が顔を出した。中谷さんの小石という表現は、決して大きなものではなかった。

よく見ると竹やぶには、何本も木の串が刺してあった。これは、中谷さんが筍を見つけた場所に目印として立てたものだ。その数は100本ほど。1月下旬にやぶに入ると、筍が1気に出始めていることに気がついたそうだ。「今年の冬は、暖かったからかな。例年よりも早い」と中谷さん。「でも、実は、筍は8月くらいから土の中で成長し始めるんだよ」と教えてくれた。早い時期の筍は、まさにイノシシとの競争。「人間は勝手に入って筍を掘っていくようなことはないけど、シシは別。勝手に採っちゃういかなって、ほんとシシに言っ

田舎暮らしのオールラウンダー

「ちよつと見てごらん」と案内されて後をついていくと、中谷さんが作った竹の柵の向こう側は、イノシシが土を掘り返してひどい有り様だった。「ここは、川が近くて土がいいから、いい筍ができる。イノシシは川も渡るし、鼻も利くから」と中谷さんは説明してくれた。それを見て、手間をかけてでも柵を作る理由がよく分かった。

中谷さんがつるはしで土を掘り始めると、黄色



い筍が出てきた。ここで採れる筍は、ほとんど人に配ってしまうそうだが、その色に驚く人が多いという。「筍の皮はこげ茶とか黒だと思ってる人が多いのね。だから、スーパードのものとは品種が違うのかと聞かれることもある。僕のは、陽に当たる前に採るから黄色い。だから勝手に「黄金の筍」と名付けてるんですよ」と中谷さんは、筍を手ににこりとした。筍はアク抜きが面倒なイメージがあるが、この時期のものは湯がかさず食べられる方が香りが立つそうだ。「味噌汁に入ると一番違いが分かる。茹でたらうまくない」。竹冠に匂と書くたけのこは、まさに春の香り、匂の味だ。これ以上の贅沢はない。



この時期の筍は黄色い。
勝手に「黄金の筍」と名付けたんですよ。