

2015/11/1

しろひげ@Kurobane です。

11月になりました。

北から南へ、山から里へ、紅葉がゆっくりと下ってきました。

我が家の前のケヤキの街路樹や、公園の桜の葉は、やがて訪れる寒い日々を前にしたつかの間の祝祭のように、鮮やかな色の競演を始めています。

散歩道、すっかり朱色に染まったドウダンツツジの垣根越しに、他家の軒下に目をやれば、豊かな柿の果肉が心地よさそうに、陽を浴びています。

吊るされた柿は、当地名産の「庄内柿」の収穫もようやく終わったことを教え、季節の進行を告げる信号機のようなのです。

里ふりて柿の木もため家もなし 芭蕉

私の実家にも数本の柿の木があり、毎年この時期になると、もいだ柿を焼酎につけ家族で食したり、親戚などに送ったものでした。

昔から庶民の生活に深くなじんできた柿ですが、手間がかかる割には値段が安いと栽培をやめる農家も多くなってきました。

過酷な仕事のために、腰の痛みや肩の動きの悪さを訴える人が多くなるのもこの時季の常ですが、少しでも美味しい特産を残すよう私も応援しております。

季節の移ろいを実感するものは、それぞれの体験によって異なるでしょうが、この「庄内柿」はまぎれもなく、私にとって故郷の晩秋に欠かせない味の一つなのです。

柿と言えば、夏目漱石のあだ名は「柿」でした。

漱石にこのあだ名をつけたのは正岡子規、彼はその由来を次のように説明しています。

ウマミ沢山

マダ渋ノヌケヌノモマジレリ

漱石という人は、その生涯にわたって抜けない渋を感じさせる、とは子規に関する著書の多い坪内稔典の評です。

幼い頃はただ美味しいとひたすら食べていた柿も、歳とともにさまざまなことを考えさせてくれます。

私にもマダ渋ガヌケナイところがある証拠でしょうか。

今年もあと 60 日あまり、いい渋を残しながら、新たな年輪を刻む準備をしていきたいものです。

黒羽根整形外科  
黒羽根洋司