

小春日和の日曜日

主婦 池 田 三枝子

〈偵察機・いも・リュック〉

昭和二十年、私は女学校一年生だった。食糧難が続く。八月初め頃のこと。

父の呼びかけに、元気よく答えた私は、徒歩四十分程の畑へ父と一緒にいも掘りに出かけることになった。

母が帯芯で作ったリュックサックを、父は既に手にしているところだった。二人は、これも母が縫った防空頭巾を被り、身支度もきりりと目的地へ。そこは市街地であり住宅街なのだけれど、借りた草地を畑にすることが出来た。土地が少しでも空いていれば、貸したり借りたりの時代であり、家族総動員でその畑に出向いては野菜作りに精を出して来た。自分の家の庭だけでは足りず、土地を外に求めたのだったが、何かと母が中心となって色々な作物を作り、その中で主食になるじゃがいもは大きい役割を果たした。

畑に到着した。父がスコップを土中深く差し込み、がくんと角度を変えると、真黒な土から色白の球が大小次々現れる。と、私の手は自然と素早く動きかき集める。父娘の共同作業が暫く続く。そして、せっせとリュックに詰める。詰めるによいだけ詰め込むと、二人は来た道を折り返した。

亀田川に懸かる宮前橋付近にさしかかった頃、低いにぶい飛行機の音を耳にした。と、あっという間に轟音と化し、頭上近く黒い大きな機影が私達を覆うように拡がったかと思うと去って行くではないか。父娘は草茂る、

浅い側溝に伏せて身じろぎしなかったように思う。一瞬の出来事だった。ゆっくりと起き上がった頃、かすかな音が残るのみ。

「あゝ、助かった。」

あの時、父とどんな会話を交わしたろう。助かったと思った途端、背中のいもがずしんと重く感じたのを覚えている。

「よかったなあ。」

と、言葉少なな父。歩け歩けと二人で口ずさむと、足どりが軽くなり、家が近づくにつれ一段と足が速くなるのだった。

「おいもが食べられる。家中みんなでおいもを食べよう。」

警報を知らない私達はB29の飛来前に偵察に來たあの機に出くわしたのだった。

その当時、ラジオから流れる警戒警報に耳を傾け、B29の編隊、或いは単独機が何処まで飛来したかによって防空壕にもぐり込む毎日であった。そして函館空襲、被害、間をおかずして終戦。多くの犠牲者に 合掌。

今、平和だ。すてきなディバッグが、若者の背をカラフルに彩り、野や山には機能的なリュックサックが老若男女の背で光る。

偵察機といもが連なり、いもとリュックが連動して私の心の片角に一寸思い出してみた今。平和だ。

そう、勿論あのいもは灯下管制下の食卓に登場した。母がほこほことした粉ふきを作り一人一人大皿に盛って供してくれた。その日の出来事を語り合いつゝ満腹となった。日々

の命の綱をつないでくれた、じゃがいも様にまつわるおはなしである。

〈^{あつさぶ}厚沢部のメイクイーン〉

家に出入りする大工さんから、彼の郷里でとれたメイクイーンの一袋30kgいただく。

毎年の事ながら心から感謝する。男爵いもも美味だが、主人も私も大好きなのである。少し縦長で皮をむくと中身は薄黄色。煮くずれしない点で料理法も巾広い。その中で主人が常時リクエストするのは、ポテトサラダである。飽きもせず毎度食卓に出ないと淋しいと言う。私は友人と一泊旅行の時も沢山作って出かける。じゃがいもの世界で男爵とメイクイーンは横綱同志。「かもめー」で始まる追分節で有名な江差町が近い^{あつさぶ}厚沢部町。車で案内された。淡紫色の花が一面に広がる頃でメイクイーン畑は本当に美しかった。

〈畑は競馬場のお隣り〉

春だ。

五月初旬ともなると北国もぽかぽかとした陽気があたりを包むようになる。

「えっさ、ほいさ。」

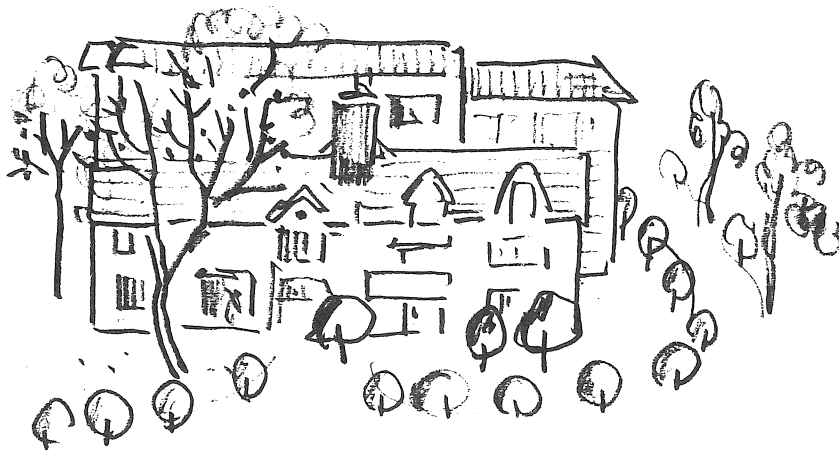
「重たい重たい。これってすごく重たいんだよな。」

「おーい、そっちじゃない。こっちだよ。」
ここは活気のある学校園。五年生の児童達は今日も元気だ。スコップや鍬を手に、土起こしに余念のない者、運ぶ者。山と積まれた馬糞をレーキでかき出したり掘り出したりする者。別に鼻をつまむわけでもなし、ハンカチで鼻を押さえるわけでもなし、児童達は^{アルファ}ス α の苦勞を平気で受け止めていることに私は感心した。

学年で割り当てられた畑までは、グランドの脇の道を横切らなくてはならない。ネコと呼ぶ一輪車はフル回転だ。この辺りは全校生のサーキットコースの一部だから、馬糞を落とさないように気を付けて黙々と運ぶ。片や土を耕す方は、ピーチクガヤガヤと時として騒がしい。楽しそうに仕事の分担を仲よくやっており順調に作業は進む。

この小学校は、函館競馬場に隣接しているので馬糞が手に入った。有機肥料として作物に大変効果的なのだ。かつては馬の寢床であつたらう藁も入っており誠に好都合であつた。それに昨年のものでから発酵してとても良質な堆肥となっている。

耕した黒土に石灰を混ぜ合わせ、深く掘り



込んだ畝を作る。深い部分に馬糞を入れる。藁も大量に敷き込む。そして土を少しかける。

「次の理科の時、種いもを植え付けましょう。それまで、土をゆっくり寝かせておきますよ。今日は本当にみんなよく働いたね。」

このようなわけで次回の種いもの植え付けも児童達は喜々として行った。いもの切口に石灰をつけると殺菌になることや、一個のいもを芽に注意しながら半分に分けるなど学び合う。そしてクラスを七班に分け、そのグループ毎に一畝を担当して観察や世話を続けることになった。

六月 芽の様子の観察、土を畝に寄せる。

除草。晴天の乾燥時水やり。

七月 花の観察、除草。乾燥時水やり。

八月 夏休み、プール学習時帰りに観察。

学校付近の児童申出で乾燥時に水やり。除草。

九月 収穫、グループ毎に重量調べ、其他。

収穫を待ち詫びていた児童達だからこれまでの面倒な事柄も吹き飛ぶ収穫作業である。天候の心配やら学校行事やら他の教科の学習との事もあり、児童も教師もよく努力した。農作業のうちのほんの些細な体験だが大変貴重であった。苦労もしたが美味しい物を口に出れたことを子供の感想として次のように表現してくれた。

「一個が、こんなにふえるのかとびっくりしました。」

「むずかしい事をやり遂げた喜びを感じました。」

「土って本当にありがたいものです。」

「働かなければ食べ物はいけません。」

其の日、家庭科教室で皆して皮をごろごろと転がしてとり、茹で、バターをつけて味わっ

たのだった。澱粉質の多い甘い美味しいものが出来たのは、よい堆肥のおかげと思う。力を合わせた労働の結果とも思う。

其の後、この学校は私が去った後新築され鉄筋の校舎に生まれ変わっている。学校園・畑の様子も変化しているだろうか。

退職して九年、思い出の一駒である。因みにこのお話の学校は、函館市立駒場小学校である。

〈小春日和の日曜日〉

「おばあちゃん、今日いも掘りを手伝ったんだよ。おいもをいっぱい、貰ってきたんだよ。」

小学生の孫からの電話である。えっと驚く。収穫の時期にしては随分遅いから。十月も半ば近い。娘に聞けば、そこは友人宅の畑のことで、知人が六月に引越して行ったあと、その家庭菜園を引き継ぎ、種いも播きはずっと遅れたからなのだそうだ。納得する。

「よいしょ。ごろごろなんだから。もう、面白くて面白くて。」

どんなに愉快だったのか、ご気嫌の様子が伝わってくる。ビニール袋二つ両手で5kgはあった様子だった。青空の下、野球帽のつばを後ろにかぶって、汗をかきかき、一生懸命の場面が浮かんでくる。

もともとじゃがいもをよく消費する一家のこととて大喜びである。そういえばこの前、私共夫婦が訪ねた時、おばあちゃんのポテトサラダを作って欲しいと希望するので私は張り切って作ったのだった。孫はこのところ食欲旺盛だそうだ。粉ふきいもに塩をふり、バターをつけて食べるのが特に好きだそうだ。

あつあつのいもの上にバターを置くととろ



りと融ける。それが美味しいと言っている。味噌汁にしたり、カレーにシチュー、注文を受けて娘はいも料理に精を出しているらしい。

何しろ、自分で掘りたいものを食べるというのが楽しいらしい。いもを洗う時に、色々な形を見比べたり、掘った時傷つけてしまったものを見つけて大笑いしたり、話題もふえるとの事だ。

娘と雑談が続く。暖かい地方で二度収穫するから二度いもと言うそう。北の地方は一度しか穫れないけれど一株から沢山とれて、いもはよい作物だ。昔五^{しゅう}しよいもとお百姓さんが言っていた。五^{しゅう}升とれるからかしら。

女同志の事とてまだ続く。

生後六ヶ月目の下の孫が、つぶしたいものを喜んで食べるという。人参、大根、いも、玉ねぎ等具沢山の薄味スープが大好きという。市販の離乳食も大層便利なので活用しているが、スプーンで口に持って行くと、黙って食べ、手をかけた野菜の煮物を与えた時は、声を出し、ウーウームームー、ソグング、とても美味しいと感想を述べつつ食べるという。何度やってもそうなので、やはりうまいま

いと赤ん坊なりに表現しているのだろう。

嬉しい事を今日は知った。今日は天気も小春日和、心も小春日和の日曜日だ。

〈奥様ここでもう一品〉

北海道STV、夕方の人気番組がある。札幌駅前とスタジオを結んだり、道内各地とスタジオを繋いだり生中継の内容は、バラエティに富んで面白い。人気キャスター達が個性豊かで味を出している。街行く人々も視聴者も共に参加出来、色々盛り上がる。

どこの局も似た番組が目白押しで企画する側も御苦労様なことだなあとややさめた目で見ていたが、内容と進め方の妙に誘われ、いつしか視聴率を高める側に回ってしまった。何しろ我々道産子にとって「どさんこワイド2-2」という番組名からして馴染み易い。用事の無い時夫婦で欠かさず見ている。

番組内に「奥様ここでもう一品」という料理コーナーがある。毎日の料理を担当し、体験と工夫を惜しみなく伝える星澤幸子氏の存在が大きくファンが大勢いる。一主婦でもあるこの方は、料理の知恵袋のような存在だか

らだろう。

包丁の使い方、使い分け、魚肉野菜の特徴とさばき方、切り方、調理器具の利用の仕方を織り込みながら、電話で繋がっている主婦との会話がはずむ。手は休めず、いつの間にか一品出来上がりである。料理の苦手な主婦も新婚さんも時には学生さんまでレシピをメモして上達していくという声が多くて驚く。

この記事を書いている今日は、「じゃがいもとチーズのシチュー」だ。バターでベーコン、玉ねぎ、じゃがいもの順でいため、水を少し入れくっくつと煮込む。ホールコーン、牛乳を入れ更にことこと煮込む。塩、胡椒でうすく味付けし、ナチュラルチーズを加え最後に味噌を少々。これが隠し味で、この料理のみそなのだそうだ。人参が加わってもよい。いもからとろみが出るのがよい。傍らの男性司会者が味みをして、舌鼓を打つ。おさらい担当の女性アナがなめらかな口調で言う。

「これは向寒の折から身体が温まる一品ですね。余って冷たくなった場合は、御飯にかけ、オーブンで温めると簡単ドリアの出来上がり!! 色々に応用出来る先生の料理、どうぞお試しください。」

先生はこの女性アナのフォローにいつも拍手を送っているそうだ。視聴者も同感だ。

ところでこの料理指導の番組はすでに五年。この年月の中でこの先生の食事と料理に対する主張があらこちにちりばめられている事に気づく。料理を学び実践しているうちに、しっかりと信念が培われたのだらうと思う。

種々の食材の効用や特徴を知らせる。何でも一海の幸、山の幸、川の幸—新鮮なうちに処理し、新鮮でいいものを身体に取り入れようと言う。生活の中で手抜きを上手にとるの

は必要だけれど、家族の健康の為、食事に、即ち料理に手抜きをしないで、と語りかける。説得力がある。栄養の摂取は健康の貯蓄とも。

そうだ。何から何まで完璧なのは疲れと病気の素。手抜きも大賛成。私はやっている。料理に手抜きはだめ。私は一寸耳が痛い。こんな工合で、じゃがいもも幾度となく登場した。煮ても焼いてもビタミンCが沢山残存し摂取出来る。身近にこんなよい食材があるのだから、お子さんのおやつに、おかずに、お酒のつまみに、おおいに使わないことには、損ですよと力説する。私はテレビの前で大拍手。

さて、今晚おかずに迷っている道産子主婦達は迷わず

「もう一品、決めた!!」

と腕をふるうことだろう。

編集 北風の吹くなか、すっかり葉を落
後記 した樹々・冷え冷えとした曇り空
を背景にしてサザンカがいまを盛
りと咲いています。匂うでもなく、あでやか
さもありませんが、厚い葉にうずもれる
ように清楚に開くその姿に思わず足をとめ
ると、日なたばかりでなく日陰にも大きな
つぼみがいっぱいふくらんでいます。寒さ
に負けず、つつましかに静かに咲く生命
の息吹きに心慰められ、やがて来る花の季
節が待ちどおしく感ぜられます。

いも類振興情報 第50号

平成9年1月15日発行

発行所 財団法人 いも類振興会
東京都港区赤坂6-10-41
ウィップ赤坂303号室
電話 03-3588-1040
FAX 03-3588-1225
振替 00130-1-110152
印刷所 交通印刷株式会社