

◆冬から春にかけての作品がそろった。テーマはそれぞれだが、住んでいる地域によって季節の移り変わりが感じられて面白い。特に短詩系においては、生活や人生観が四季と深く結びついていることを改めて思ったところである。

◆お国自慢をするつもりはないが、山形は米、酒、蕎麦がうまい土地である。水がよいからだろう。しかし、ことしの冬はハラハラさせられた。一月も雪は少なく、雪かきは数回ほど。二月はほかほか陽気になって、このまま一気に春になるのか、と思うほどの天候が続いた。山にも雪は少ない。雪がなければ蔵王も月山も、ただの山である。月山の夏スキーを心配する声も聞こえてきた。ところが三月になると急に寒さが戻り、どんと雪も降るといふ、月が逆になったような天気になった。かなり年配の人に言わせると「お彼岸に雪は降るもんだ」とのこと。なるほど、降った降らないで慌てることなく、そう構えていればいいのか。含蓄のあることばである。三月に降った雪のおかげで、月山は真っ白く美しい形を見せている。田んぼの水も大丈夫だろう。

蕎麦のおいしい季節となった。桜のころに食される寒ざらしそば。「玄ソバ（殻のついたそばの実）」を大寒の日から十日間ほど冷たい清流に浸け、これを引き上げて蔵王から吹き降ろす寒風に晒

して乾燥させて挽いた粉でそば打ちします。このような手間をかけることにより灰汁や渋みが抜けて、風味と甘みの際立つ『寒ざらしそば』が出来上がります」（庄司屋ホームページより）。五月の終わりから六月にかけて出てくる天保そば。「幻のそば」といわれるわけを以下に紹介する。期間や店も限定される、寒ざらしそばと天保そばにことしも出合えるだろうか。

そばの話「幻の山形天保そば」（酒井製麺所ホームページ）

<https://www.sakaiseimen.com/?mode=f18>

（布宮慈子）

muninokai.com

113号より上記サイトのオンライン版発行のみとなっています。

季刊 展景
113号

二〇二四年四月十五日 発行

編集・発行人 布宮慈子

制作 スタジオ・マージン

無二の会「展景」発行所

山形市上町二一七—二〇二

info@muninokai.com

Copyright © 2024 MUNINOKAI. All rights reserved.