

ウルイを食べる

市川茂子

同人誌の「展景」九十三号の表紙に、フロントイメージのウルイが載った。

手にした一瞬、何とも言えないさわやかでなつかしい印象に感動した。白い茎に黄みどり色の葉のきれいなウルイの名は脳裏になかった。

ウルイのことについて、別紙にこと細かい説明があつて、その中で「ウルイは春の山菜としての名称です。食べ物としてではなく、植物としての名称はギボウシ（擬宝珠）といえます」。また野山や庭の片隅にも自生していることなど、ウルイの食べ方のレシピまで書かれていたことで、遙かな昔に住んでいたころの田舎の里山に思いが飛んで、なつかしさが鮮明に浮かんできた。

その頃は、ウルイやギボウシの名は知らなかったが、「うり」と言つて屋敷のところどころに生えていて、今思うとギボウシのことで、葉が繁つて細長い茎に花が咲いていた。山あいの沢の水が流れているほとりや、湿地の草の中に生えているのも「うり」と言つて、山菜採りに行くと、山麓やわらび、ぜんまいなど一緒に採つてきて食べていた。

なお、「うり」の発音は、きゅうり、まくわうりの「うり」の部分とは異なり、「う」より「り」のおとを一段高く発音していたようである。

「山形では山菜としてハウス内で栽培され、芽吹きにはまだ早い雪国の春の味をひと足先に楽しむ食材として、店先に並びます」とあるので、早速食べてみようと思つて翌日スーパーに行ったら、ウルイがあつた。

旬のものを置いてある棚に、五本ほどパックに入つていて、三パックだけ出ている。手に取つてみると、あまりにも高い値が付いていたので、そのときは見るだけになったが、夕方、思い直して買つてきた。

レシピの一つで酢味噌和えにしようとして、準備しているところに、近所の友達が葱味噌を作つたからと言つて、小さな保存用のパックに入れて持つてきてくれた。酢味噌を作る手間がはぶけたと思ひながら、おいしく食べられた。

旬のものだと思つと、もう一度食べたくなつて外出の帰りに、デパートの地下食品売場をまわつたら、パック詰めウルイがあつてスーパーと同じぐらいの値が付いたので買つてきた。

庭の隅に置いたままになっていた、小さな鉢にギボウシが芽吹きはじめて、陽の当たるところに出したらたちまち白い縁取りの葉が広がってきた。

ウルイを食べたり、ギボウシやまわりの花々を眺めながら、春の季節を楽しんでいる。