

花を積もる

鈴木京子

エル・ニーニョだとか、長梅雨だとか、冷夏だとか、そんな春先の長期予報に反して、今年は雨が少ないカラカラの暑い夏になった。

メロンの収穫時期が例年より十日前後早まり、七月のうちに出荷が終了した。収穫直前に地域まると全滅した昨年を思い、「ありがでのお」とお天気に感謝する。でもネ、人間様はどうしても「欲たかり（欲が深い）」だから、「頭の片隅でそろばんをはじき、心の奥底で「ちえっ」と舌打ちしてしまう。一番値段が高くなるお盆直前に、もう何も出荷できなかつたから。

それでも、メロンの場合は「売り切った」のだからよかつた。気の毒だったのは、お盆用の花を出している農家だ。

今年も盆前の五日間、いつもの農家に花を「積もり」に行った。この地域では、お盆に仏壇や墓前に供える花束を「積もり花」と呼ぶ。

そこは花の専門農家ではなく、八十代のユミコさん、その息子で五十代のマサルさんと妻のテルコさんの三人が、水田と畑作をしている専業農家。お盆には隣近所や親戚などから注文を受け、三百以上の積もり花をつくる。

ユミコさんとテルコさんは、自ら栽培したコメや野菜を、まずは生鮮で、次に笹巻きや餅などの郷土食、そして漬け物や乾燥野菜などの保存食に加工し、道の駅などで売っている。農民としての心と手業を持ったほんものの「百姓おんな」だ。

そのユミコさんとテルコさんが、春先から手をかけてきた花なのに、一本菊は大部分がお盆を待たずに咲いてしまい、小菊は直前の猛暑でつぼみごと茶色に「日焼け」していた。このまま世の中に出ることなくいずれ潰され、不足分は市場で仕入れなければならぬ。

「アンタ、畑、見ておいでよ。かわいそうだよオ、奇麗に咲いたのにねエ、誰にも見てもらえずうだられる（捨てられる）んだよ。でも、あれじゃアね、お盆本番にはアタシになっちゃうからさ、ババアはさ、ダメでしょ？」

毎年手伝いに来ている、ユミコさんより年上のカネコさんが言う。カネコさんは二十数年間、「東京」で働いていたから「標準語」で話す。

積もり花は、斑点入りのススキを背骨のように立て、その手前に様々な種類の菊、色鮮やかなケイトウ、トルコキキョウなどを「積もって」つくる。特に、濃紺やエンジ色で豪華な見栄えの「朝



今年は春先からの天候がよくて、ハーブから夏野菜まで、たくさん収穫できた。
カモミール、青山椒、梅干し、きゅうり、なす、トマトが過去最高の量と質。
きゅうりとなすは1日おきに浅漬けにして食べたほか、長期保存漬けに。

インゲン、ミニトマト、きゅうり、青唐辛子はピクルスに。
これから、みょうが、エゴマの葉、シソの実を保存食にする。

左中の画像は乾燥中のレモングラス。



Photo: Suzuki Kyoko

鮮菊」は欠かせない。他の菊に比べ、栽培に手間がかからず水揚げ処理の必要もないこの花のことを、「チョウセンは強いからエライよね、テルコさんに楽させるからさ。花のチョウセンはいいのにね、北朝鮮はダメだ」と、毎年カネコさんは言う。
「ススキとみそ萩が入れば、あとはセンスで積もれ」と言われるが、茨城の実家でも、同居人の実家の函館でも見たことのない独特の「様式美」を持っていて、三年目だけれどなかなかうまくも、早くもならない……。