

空気が冷たく澄みきった町に黄金の輝きを見せていた銀杏並木が、たった一夜の風で裸になってしまふ日がある。門を一步出た途端、景色の変わりようにハッとすることが何度もある。アスファルトの道路が落ち葉に埋もれて見えなくなる。その降り積もった落ち葉を、カサカサと乾いた音をさせながら踏み分け歩いていると、なんだか心の中が寒いような、人恋しいような思いに駆られる……。

そんな季節に、一番おいしい旬を迎えるのがサツマイモだ。今のサツマイモは、どんどんおいしくなっていて、「安納芋」「紅はるか」などはまるで和菓子のように甘い。サツマイモを使った料理と言えば、スイートポテトや大学芋があるが、何ととっても最高の食べ方は「焼き芋」。それも「石焼き芋」だと私は思う。

空気が冷たく澄んで、人恋しさを感じる夕暮れ、私は時々、あの声が聞こ

Taste  
of  
The Season vol.10  
text by Noriko Morishita  
illustration by Mizue Hirano

## あの声、あの味、 あの匂い

エッセイスト 森下典子

えてくるような気がして、思わず耳を澄ます。

「いしやくさいも〜。ほっかほっか〜。おいもおいもだよ〜」  
リヤカーの焼き芋屋を見なくなった今でも、軽トラックが町内をゆっくり回りながら拡声器で、あの独特の売り声を流すことがあるのだ。

最近では、スーパーや量販店にも石焼き芋のコーナーがある。店に入れば、匂いですぐ分かる。どこか遠い山の、降り積もった落ち葉の焚火に似た、かすかに煙たく、こうばしく、甘い匂い。そのコーナーが見えるあたりまで行くと、もうほんわりと暖かい空気に包まれる。

焼けた黒い石の上に並べられた芋は、目も蕩げんばかりの色をしている。ところどころ黒く焼け焦げた皮と、その匂い。破れた皮の隙間からは、真っ黄色の身と、ほろほろとした芋の繊維がのぞいている。

石焼き芋の包みを胸に抱いて歩く帰り道は嬉しい。懐のあたりがほかほかとして、鼻先を煙っぽい香ばしさが絶えずくすぐる。家に戻って急いで湯を沸かし、緑茶を入れる。

石焼き芋をほくっと割る。中の色が目に飛び込んでくる……。 「ねっとり」と「ほっくり」。どっちの食感もそれ

ぞれいいが、石焼き芋なら、私は「ねっとり」が好みだ。それも熟しきって蜜が染み、ところどころ濡れたように透ける黄色のやつがいい。

やけどしないようにハフハフしながら熱々の身を頬張る。ねっとりとして餡子かんこのように甘い身が喉を通っていく。ものも言わず夢中で頬張り、時々、お茶の渋さで喉にたまった芋のかすを押し流す。

石焼き芋の芋の皮と身の間には隙間がある。そのブカブカの皮をペロッと剥いて、内側に芋の身がくっついていたら、前歯でこそいで食べる。すると、焼けた皮の焦げ臭さがプーンとして、実においしい。時々、パリパリに焼けた皮も一緒に食べてみると、独特の甘苦さと、熟した身の甘さが混じり合っていて、ちょっと大人の味がする。

その香りは、遠い山の焚火に似ている。あの煙たくてこうばしい、秋の匂いである。

もりした のりこ / 神奈川県生まれ。横浜市在住。日本女子大学文学部国文学科卒。『週刊朝日』の名物コラム「デキゴトロジー」のライターを経て、エッセイストとなる。主な作品に、『日日是好日』『猫といっしょにいるだけで』（新潮文庫）、『いといたべもの』（文春文庫）など。近著に『こいいたべもの』（文春文庫）がある。