

「あ、バツケだ！」

東北地方で生まれ育った母は、庭の隅に芽吹いたフキノトウを見ると、嬉しそうな声を上げる。冬じゅう雪に囲まれて暮らす土地の人にとって、フキノトウは特別な山菜らしい。雪解けが始まる頃、畑の畦の雪を押し上げて浅黄色のかわいい蕾が頭を出すと、そこにだけ春が来たように思えて、不意に駆け寄り、雪の上に腹ばいになって頬ずりしたり、匂いを

嗅いだりせずにいられない気持ちになるのだそうだ。

「いゝ匂いな。あれが春の匂いよ」

母は懐かしむように目を閉じて、空気を嗅ぐ。フキノトウだけではない。こごみ、たらの芽、わらび、ウドなど、春に芽吹く山菜には、特有のほろ苦さや、ほのかな甘みがあつて、それが「春の味」なのだと言ふ。

雪の降らない横浜で育った私は、その「春の味」がどんなものか知らない。私にとって春の野草といえば、庭に生えるノビルである。小学校時代、同級生の女の子がグラウンドの隅に生えているノビルの抜き方を教えてくれた。

Taste  
of  
the Season vol.8

text by Noriko Morishita  
illustration by Mizue Hirano

## 「春の味」は 人生の味

エッセイスト  
森下典子

「葉っぱが千切れないように、根っこから抜くんだよ」

ニラに似た葉を握り、足を踏ん張り、地中の根っこを思い描きながら、じんわりと葉を引き上げる。すると、地中でプチプチと細かい根が切れる感触がして、やがて地面が盛り上がり、ズボツとラッキョウのような白い球根が抜ける。これを洗ってサツと茹で、酢味噌で和えると最高にうまい。生のまま、味噌をちよつとつけて齧るのもいい。カーッと脳天を突くような辛みが、冬の間に体に溜まったストレスをこそぎ落としてくれる気がする。

そういえば、冬眠あけの熊が最初に探して食べるのは、フキノトウや木の芽などだと聞いたことがある。人も熊も、冬ごもりの後は、内臓からの「目覚めたい」という自然の欲求に駆り立てられて、芽吹いた山菜の苦みや辛みを求めるのかもしれない。

タケノコもそれに似ている。地面を突き破って生えて来るタケノコにはアクがあつて、味に独特のえぐみがあるが、そのくせ、甘く、いい香りがする。特に、

地面から頭を出すか出さぬかの若いタケノコの穂先はしなやかで、トウモロコシの穂先のように甘い優しい味がする。

かつて、わが家が4人家族だった頃、父は春になると母に「タケノコご飯を作つて、みんなで食べよう」と、言った。私が3歳を過ぎ、実家を出て独立してからも、父は週末になると、

「タケノコご飯だから、食べに来ないか」と、ちよくちよく電話をかけてきた。

父が倒れた日も、わが家の夕食はタケノコご飯のはずだった。知らせを受けて私が病院に駆けつけた時、

「今朝、おやじが、『今夜は典子が帰ってくるから、みんなでタケノコご飯食べような』つて言つてたよ」

と、弟から聞いた。タケノコは甘く、ほろ苦い。それは人生の味に似ている。

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』『猫といっしょにただで』（新潮文庫）、『いとしいたべもの』（文春文庫）など。