

収穫の季節です。九州に住む親類から自宅で取れた野菜や果物がたくさん送られてきました。どれも無農薬の手作りです。さつまいもと里芋は泥つきのまま小分けして新聞紙に丁寧に包まれています。この芋を洗って調理する手間がかけられないまま、二週間が過ぎてしまいました。

新聞紙の中から、大小さまざまな里芋を取り出すと、ねっとりくっついた泥のにおいが台所に広がりました。久しくかいたことのない懐かしい香りがします。流してこんなに大量の泥を洗うことはめったにありません。たっぷりと覆った泥の中にはごわごわした黒いひげが、これまた厚い層をなしています。たわしてひげをこそしこすること数分間。子供のころに見た八百屋さんの店先の光景を思い出しました。大きな木のおけに入れられた、黒いひげつきの里芋を、店の人が長い棒でかき回していました。大量の里芋の皮をむく方法として、何世代もの間伝えられ、続けられていたのでしょう。

中から現れたつやのある白い肌が美しく、ところどころピンク色になっています。少しも傷んでいませんでした。今夜はそっと秋を楽しむ夕食にしようと思いました。晩秋の夕げ、白みそ仕立てのぬくもりと、里芋特有のねっとり感を楽しみました。