



→このところ、江戸川の堤防に上がるたびに風向きを気にする日々が続いている。心の中で北へ吹け、東へ吹けと願っている、ずるい自分がそこにいる。人の不幸は蜜の味なのか。今日は西風。不気味な空。



↑矢切ネギの特徴は、柔らかさだった。ネギの特徴は、ほろ苦さと辛み。独特の刺激臭だ。種屋と農協が野菜をダメにした、というのは言い過ぎ？

メジャーリーグが開幕した。打った瞬間にうつむく松井のくせはなおっていない。だれもアドバイスをしないのだろうか。うつむくな松井。

話が横道にそれてしまった。引き戻す。そんなこととは関係なく、矢切の渡しには客が来ない。開店休業状態。

そこで今週は、わが家の大家の十兵衛さんの話をする。十兵衛さんは矢切の特産品のネギをつくっている。

「これを食べてみない？」

いって、泥つきのネギの皮を、その場でズルズルと引きむいて、ホイ、と差し出してくれた。

ちよつと寸詰まりのそのネギは、見た目は色白美人。

「がぶりとやってごらんよ」

まさか十兵衛さん、

「あま〜い」とか、「やわらか〜い」とか、いってほしいと思ってるわけじゃないだろうな。などと考えながらかぶりついた。

「ちよつと苦みがあるんだよな」

と、十兵衛さんのつぶやきが聞こえた。遅かりし……。

「ウツ、やわらかい！」

今週のクマ

→花咲爺さんの犬の生まれ変わりではないかと思えるほどクマは土掘りが好きだ。しかし、小判の出たためしはない。なんのことはない。モグラの匂いに惑わされているのだ。



こんなところにも東日本大震災の影響が。アスファルト合材不足のため砂利道を舗装する工事は延期なのだそうだ。

小馬鹿にしていた女性レポーターが乗り移ってしまったのか？ 喉元まで出かかっていた言葉をぐっと飲み込んで、「苦いというけど、この苦さはネギの味じゃないですか」

なんとか、まっとうな返事ができた。これまで十兵衛さんがつくった矢切ネギを何本どころか、何百本ともらって食べた。茎が堅いが包丁で小口切りにして薬味などに使うぶんには、堅いほうが食感がいい。ふつう丸かじりなどしない。柔らかくてホロリと苦く、ピリツと辛い。これこそネギではないか。そう思っていると、十兵衛さんがすかさずいう。

「元に戻したんだ」

これまで農協の奨めるままに、白茎の部分が多く、苦みのないネギを栽培していたが、今年は先祖代々、自家採種されていた種を蒔いたのだそう。

種屋の種はF1といって、一代で寿命の尽きる種なのだ。来年も売るためには一代しか生きられない種を売ったほうが得だ。最近の新材を使った住宅もそうらしいが、人は？ 会社？ 誰？ 正体のない魔物が、売れさえすればいい商品を腕力で売りつけている。

頑張れ！ 矢切ネギ。