

柚子

武山文子

安田の叔母さんから茶色の一升ビン入り「柚の酢」が届いた。へのが入るところがいい。毎年晩秋になると高知県の山奥から届く、この贈り物を心待ちにしている。栓を取ると、ビンの首から十センチぐらいにはドロツとしたへおりのような「柚の酢」のエキスがたまっている。強い香気が立ち上る。

「このドロドロは決して棄ててはいけませんよ」

といつも叔母さんは言っている。

百年も生きている古木から取れた「柚の酢」は特に香りが強い。「桃栗三年、柿八年」という言葉は誰でも知っている。これに加えて、土佐では「柚子のあほたれ四十年」というらしい。古いものが良いのである。

ちょっと手につけただけで、何ともさわやかな香りは長い間、残っている。柚子の香水、名付けて「ユズコ」。楽器に例えればフルートの音色だろうか。

海岸の潮風に当たる柚子は香りが弱く、山奥の産地物の方が上等だそう。村起しのヒット商品、柚子から作った夏の清

涼飲料水「ごっくん馬路村」を生んだ安芸郡馬路村産である。

これから一年間、「柚の酢」は料理、食卓に欠かせない。鯖ずし、鮭ずし、私の得意料理は魚の生ぐさ味を消してくれる柚子の助けを借りている。チリメンジャコにひと振り。大根おろしも添えて。

母に教わった筍の鉄砲ずしは、五月頃取れる淡竹の節を抜いて、薄味でゆっくり煮ふくめる。ゴマ入り酢めしをその筒に詰めてイカ飯のように輪切りにする。切り口の上に山椒の葉を一枚ずつ飾って盛り付ける。以前、私はこれで民放の郷土料理紹介番組に出たことがあった。

叔母さんは柚子味噌作りも得意だ。柚子を半分に切り、絞った後の皮の内側の白い繊維を取り除き、切って、茹でて、軽く絞る。砂糖、醤油、酒、昆布に唐辛子を入れて、柚子の皮をまだ形が少し残るくらいに、柔らかく煮る。もったりとした濃厚な味で、ご飯がすすむ。

酢めしを作る時は「柚の酢」だけではきついで、米酢を三分の一入れるといい。土佐の日曜市のおんちゃんも言っていた。

「土佐のすしはシャンとしちゅう。よう酢がきいちゃうきに」
もちろん、この酢は柚子である。

お雑煮碗のふたを取った時、吸口として入れた一片の柚子の皮で新春はすがすがしくスタートする。小振りの柚子をくりぬいて、バスケットを作り、黒豆など盛るのもいいものだ。

夫の故郷も高知。その菜園には、大きな実の柚子、小さな実の柚子（玉柚子というかわい名がある）、仏手柑、直七、酢だち、ただの酢蜜柑、いろいろとある。いずれも義父が生前植えたものである。

夏の終わりには小さくて固い緑色の柚子は出始めの秋刀魚を美味しくしてくれる。晩秋になって、ちよつとごつくて、いびつな金色の実が鈴なりになる。

「トゲに気をつけなさいよ」と採る時いつも注意してくれた義母も今は亡い。

手に取ると厚ぼったくて、暖かい。ちよつと、枝や葉をつけた籠いっぱいの子を持ち上げる時、豊かな気持ちになったものだ。誰もいなくなった故郷の菜園に毎年実る柚子たちは、近所の誰かが採って送ってくれる。今年も柚子のことを書いていたら、岡山から帰省中の義兄から宅急便が届いた。

たくさん採れた柚子で冬至には柚子風呂に入る。ここと思えば、またあちら、ぼこぼここと逃げる柚子はくすぐったい。

湯気と香りに包まれリラックスする。

風呂の柚子歓喜の一つ背へまわる

皆吉爽雨

人から人へ、柚子のキャッチボールはこれからも続いてゆくことだろう。

(了)