

今月号より、毎月15日発行の「にしがただより」は、会計水上が担当いたしますので、よろしく願います。1日の号では、主としてその月の行事やお知らせ事項について従来通り三田会長の案内があります。代わって、私の号では季節の便りを主に、皆さまに日常生活から宇宙？にいたる面白話などをご案内する予定です。ご期待にそえるかどうか…、ともかくも、その第一話を始めたいと思います。

今、『日本の七十二侯を楽しむ』という、旧暦のある暮らしについての本が人気となっています—すでにお読みになっている方もいらっしゃることでしょう。二十四節気の秋は、「立秋」「処暑」「白露」「秋分」—「寒露」の節気。「露が冷たく感じられてくるころ、空気が澄んで、夜空にはさえざえと月が明るむ季節」となり、「重陽の節句」(9月9日)も「鞍馬の火祭」(10月22日)も終わり、「ししやも」(柳葉魚)「はたはた」(鱒)「さば」(鯖)「ほっけ」(鰯)「きんき」「かわはぎ」(鰯)、「しめじ」「松茸」、「栗」「柿」「山芋」「さつまいも」(薩摩芋)などは、今将に旬となります。この間、節気はさらに「霜降」(そうこう)となり、この頃には、朝夕はぐっと冷え込み、霜が降るようになり、冬支度を迎えます。冬の「立冬」(11月7日)は、冬枯れの様子となり、木々の葉が落ち、冷たい風が吹くころ—ちょうど新暦の今頃は、「さざんか」(山茶花)が咲き始め、「落ち葉炊き」をする風習は見掛けなくなりましたが、「七五三」は子供の成長を祝う「通過儀礼」として現代にも続きます。出雲大社の「神在祭」、「新嘗祭」の頃はもう「小雪」(しょうせつ:11月22日)です。「ひらめ」(鱒)「けがに」(毛蟹)「甲いか」(甲烏賊)「くえ」(九絵)「かます」(鮎)、「みかん」(蜜柑)「ほうれん草」(れんこん)「蓮根」「りんご」(林檎)「はくさい」(白菜)などが旬となります。

さて、「柿」の旬は、「牡蠣」の旬を迎える時季でもあります。この山海の恵みを得て産地は大変忙しく、旬の味覚が出回ります。これを証して「カキ入れ時」と言う？…否、「書き入れ時」(帳簿の記入に忙しい時の意から)で商売が繁盛して、儲けの非常に多い時を言うのです。盆暮れはまさにそうですが、「柿」も「牡蠣」も「書き入れ時」が旬の味覚となります。「柿」は、信州飯田の「市田柿」、「牡蠣」は広島など、産地では、「活気—書き」づく時候です。また、「ほうれん草」の原産地はご存知でしょうか？漢字では、「菠薐草」と書きます。中国語発音の「ポーレン—ツアイ」が「ほうれん—そう」と日語になり、西アジア(ペルシャ:現在のイラン)原産で、シルクロードを経て日本に渡った食材なのです。そして、「キンキ」と言う魚は、実は「喜知次」=カサゴ目の海魚です。もともと、練り製品の原料となり、北日本の太平洋沿岸に多かった魚ですが、東京辺りでは、結構高値で売られています。煮つけにさせていただくと美味ですが、見た目はグロテスクで、はてさて「喜知次」「吉次」「黄血魚」(きちじ)とはどのような謂れの魚でしょうか…調べてみると、この呼び名は、三陸地方で多く、北海道では「キンキン」と呼ばれ、アイヌ語で黄金色で、輝くばかりに赤く美しい魚の意。「黄血魚」(魚は魚名語尾)が、どうして「喜知次」「吉次」なのか…、多分魚名には人名をつけることがあったのではないか—「キンキ」は、「キンキン」と同義語であろうと思われます。

今月号の終いは、中国の名言から—「霜葉は二月の花よりも紅なり」—晩唐の杜牧の七言絶句「山行」より。【車を停めて何とはなしに紅葉した林の夕暮れを愛でていると、】霜を経た紅葉は仲春の二月の花よりも紅いのだ—と詠っています。皆さまも、近郊の紅葉狩りに、お出かけを企むべし！

(注)次号からは、文字を拡大して読みやすくいたします(二頁になります)ので、ご了承ください。