

# 悠遊優

## 晴耕雨悦

木村 幸治  
=15=

福岡県出身のオンさん（前出）が隣の畑から声をかけてきた。

「よかつたら作らん？ おやじが送って来たんよ」

久留米市の農業高校で教壇に立った隠塚克己さんはいま82歳。無農薬野菜を作る。関東で家庭を持つ息子、オンさん一家に、秋になるとサトイモを送る。その息子が野菜作りを始めた。父親は今度は春に種芋を届け

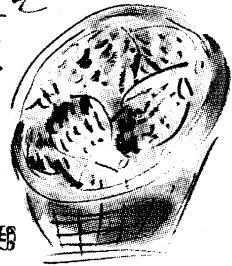
た。5月。私の畑に久留米の種芋は植えられた。熱帯アジア原産で、日本

には稲作が始まる前の縄文期に、伝わったらしい。原産地と日本の間にはいくつもの島がある。島から島へサトイモは小船に揺られ長旅をした。

多年草だ。2千余年の時を越え、2千余回の世代交代のはてに、久留米経由で埼玉県川越市に到着したのだ。

陰曆8月15日「中秋の名月」の月見に、サトイモ、クリ、団子、ススキの穂を供える風習が日本にある。この十五夜は「芋名月」とも呼ばれる。遠い日からサ

田火で芋を煮る。陽が落ちて、始めの宴はやまない。



絵・小池邦夫

## 仲間と囲む宴に陽は落つ

サトイモ

トイモは、コメに負けない貴重な日本人の食物だったのだ。

ふたつの畑でイモは順調に育った。オンさんが出張の日、乾燥に弱いイモに水をやり、雑草を抜いたのは塗装職人の横山さんだった。

みるみる葉がしげる。根を太らせるため盛り土をし、畑を訪ねる友たちと2人は豊作を祈った。祈りに、たくらみがあった。山形県人が好む野外宴会の「芋煮会」をわれらが畑でと。

11月。オンさんの畑に、かまど代わりのフロックが積まれた。鍋も野菜も肉も、酒も野菜もみりんも包丁も、不足なく集まった。

イモ掘りは始まった。子イモ孫イモを従え肥えた主役が、ニヨキと顔を出す。木が燃され、イモが洗われ、肉もネギもこんにゃくも切られ、鍋に集合した。鍋が煮立つ。

味つけ役はオンさんと渡辺さんである。ぬめりが強く、ほんのり甘いイモ。そして酒。「ウワアオ」と藤田さん。晩秋の陽は落ちはじめているのに宴はやまない。

（作家＝東串良町出身）  
＝おわり＝