

## 秋は柿が主役になった

里草会顧問 福井正樹.

秋末になると山里の家にはあちこちに色づいてきた柿が目につくようになる。古来からの風物詩で、歌や俳句などにもいろいろな感懐をもって読み込まれてきた。それらは葉が落ちたころの渋柿であったと思われる。一方食べるという感覚からはもう少し早く「柿食えば鐘が鳴るなり法隆寺」「柿が赤くなると医者が青くなる」などなど。敗戦後の飢えていたころには空腹を救ってくれる栄養価の高い食べ物としてとらえていた。確かに大木になった生食用の柿の木がどこの家の軒先にもあった。

今思い返してみると、軒先近くにあった柿の実はいまふつうそのまま齧ることのできる甘柿であったが、品種はさまざま。今なら代表的な富有柿になるとと思われる。いまうちにある8本ほどの甘がきは、柿の好きだった家内が富有柿の苗を買って来て植えたものである。しかし土着の農家の庭先の柿は、私の育った家では「あわそ」という柿だったし伯母の家では「くぼがき」という細長い感じの柿だった。「はっさく」という柿のある家もあって、つまり8月1日には食べられるという早い品種であった。ただし旧暦なので今の九月になった頃である。

各庭先の柿は長い間そこに根付いて残されたものであって、品種を選んで植えたものではなかったと思われる。柿は「桃栗三年柿八年」というように実を結ぶまでに比較的年数が掛かるほうだ。そして直根性で移植には適さないし接木もしにくい。子供のころは苗を買ってきて植えるなどということはなかったから、自然淘汰を繰り返して手ごろな生食用の柿が残されてきたのではなかろうか。

そして柿は大木になるし一本あれば家族で食べきれないほどほどできる。実際私の畑でも勝手に柿は生えてくるが、やっとう実がなってもまともに食べられるようなものはない。鳥が一杯タネをばらまきあちこちで発芽しても、自然環境の実生では良質な柿は少なく、人為淘汰されて残ったのだろう。山でも半分甘く半分渋い柿の木があった。生食していた庭先の柿は、渋みのあるものからすごく甘いものや大小もさまざまであった。

意識的に保護して利用していたのは、美濃柿と呼ぶ大きな砲弾型の柿と大和柿と呼んでいた丸い中くらいの柿だった。いずれも渋柿で、山田の土手などに何本か大きく育ってたくさん実を付けるのが大和柿で串柿にする。美濃柿は吊るし柿にするのだが、畑の土手にあってあまり大木にはなっていなかった。

私の畑でも、吊るし柿にする美濃柿のタイプの柿の木が畑を買った時からほとんど姿を変化させずに毎年実を付けている。この樹形は相当長く保たれてきたものらしく、特に剪定することもないのに樹形が暴れることもない。人の一生と比べても、柿の木は長寿な木であり、外国でもカキと呼ばれて日本の土着の果樹と言えるだろう。最近はこの吊るし柿にする実を欲しがることが多くなった。年配の人なので、子供の頃の吊るし柿の味を知っているからなのだろうか。

私自身の体験でも、この美濃柿と呼んでいるタイプの柿の方が思い出が多い。この柿は所有者が決まっているが、熟柿を見つけたら勝手に採って食べていいことになっていた。どうせカラスなどが突いてしまうし、熟柿は吊るし柿にできない。そしてほかの熟柿に比べて質感がありねっとりとしておいしい。吊るし柿にするために収穫した時も、少し柔らかいものは皮を剥かずに残しておき、雪が降る頃に熟柿として食べる。

人によっては吊るし柿よりこの熟柿の方が好みだという。私も子供のころからよく食べた。屋外では木からとってすぐ食べるが、家で熟柿にしたのははったい粉（麦焦がし）と混ぜて練り合わせて食べる。程よい甘みと香ばしいとろみがある。冬の囲炉裏端で大きな熟柿を一つ練って食べると空腹が解消される。

柿を木から落とさずに取るのには、ハサミ竹というものを作っていた。長くてしっかりした細い竹の先を鳥のくちばしのように尖らせて割り、柿の付いている軸を挟み込んで振じって枝を折り取る。慣れると上手に落とさずに収穫することができるが、小学生ではなかなかうまくゆかない。しかし枝先の熟柿を無傷で取るにはこの方法しかない。熟柿は落としたら潰れてしまう。

もちろん吊るし柿にする時も枝先の手の届かないところのものはこのハサミだけを使って収穫する。吊るし柿は剥いて軒先に吊るして干すのだが、適度に干しあがったものを藁の間などに寝かせて白い粉を噴かせる。むしろ等に挟んで軽く踏んで柔らかくし、適当に平たく伸ばす。それが「年取柿」と言って、正月の朝のお膳に一人一個ずつ供される。旧正月なので、今の2月はじめごろにちょうど最高に粉を吹いたねっとりとした甘さになる。こう思い出してみると、生食する甘柿に比べて、美濃柿は賞味期間も長く質感もあってやはり柿の王様と言えるだろう。

串柿は何と言っても数が勝負だ。私が学校から帰るのを待っていて、荷車にたくさんの籠を積んで山田に出かける。叔父が大和柿の木に登り力いっぱい揺さぶると、柿がぼとぼと音を立てて田んぼに落ちてくる。山田は稲を刈り取った後なので、適度の湿度があって柔らかいから、柿が傷つくようなことはない。それをひたすら拾い籠に集める。その籠を荷車の道まで運んで持って帰り縁側に並べて夕食だ。秋の日は早く暮れるしもう少し肌寒い時期となる。

夕食の後座敷に敷いたむしろの上に籠をあけて柿の山を作る。私は鎌で柿のへたを切る役目だ。祖父母と叔父の三人がちょっと丸みをおびた包丁で柿を剥いてゆく。上手な人は柿を放り上げて落ちてくる間に一個剥くというくらい早い。田んぼに落ちた柿は湿気を帯びているし籠の中に熟柿もあるから滑る。握って三人が剥く分をひたすらへたを切る。秋の夜は長く時には停電するがカンテラをつけて続行、眠いのを我慢して一山の柿を剥いてしまう。このおびただしい皮は干して貯蔵し一部はおやつになり後は牛の餌になる。

翌日学校から帰ってくるまでに、祖父は剥いた柿を竹ひごに挿して縄で絡み軒先にすだれのように懸け連ねている。そしてまた山田に柿取りに出かける。軒下にかけて連ねていた柿のすだれは年末に仲買人が来て正月までにはすべて出荷されてしまうのだった。

