

江北の四季

令和2年
5月16日
第7号



○右の写真は「五人のこびとたち」です。首元に小さな蝶ネクタイを着けて自由花にしたくなりませんか。アップで見るとまるでモアイ像ですね。さてこの植物の名前は？ 皆さんが知っているものですか。

畑では今が花盛りです。そのはずですが、

普通は花が咲き出す前に切り取ってしまいま

す。株の球

根に栄養を貯めさせるためです。収穫は今月末から来月初めです。我が家でも大きな球根にするため花が咲くまでに切り取り、すでに炒め物にしてビールのつまみにしてしまいました。我が家のものは左の写真です。

右の写真のものは

隣からの頂きものですが、左のものとは品種が違うだけです。あまりにも面白いのでまだつまみにならず、食卓を飾っています。この植物を表す漢字の一つに「大蒜」があります。

オオビルというのはノビルに比べてです

ね。今、庭のあちこちにノビルが増えて困っています。食べられる野草で、好きな人は採っても酒のつまみにされるのでしようが、我が家では庭の天敵です。すごい勢いで分球して増えるので困っています。



ニンニクの語源は仏教でいう「忍辱」、つまり独特な匂いを耐え忍ぶというところから来たという話もあります。こんなことを書いてみると、今晚はギョーザが食べたくなってきました。余談ですが、日本のギョーザにはニンニクが入っていますが、中国のギョーザにはニンニクは入っていません。焼きギョーザは日本の料理だそうです。



オダマキ

○今日からは、七十二候で言うと、「第二十一候、立夏、末候、竹笋生(たけのこしやうず)」です。我が家でも以前は畑の一角に竹林がありました。昔はお蚕(かいこ)さんを飼っていたので、その蚕棚用の竹を採るためのものでした。五月になると次々とタケノコが出て、しかもその伸びる速さ



ヒトツバダゴ(ナンジヤモンシヤ)

がすごいので、毎日取りに行かなければなりませんでした。食べたいということもありますが、放っておくと竹林が混んで後の始末が大変だったからです。またこの時期は田植えのシーズンであり、山椒の実を摘んだり、五葉松のみどり摘みと重なり、仕事を持っている身には大変でした。今は田んぼも仕事もほとんど無くなり、この五月の季節を思い切り楽しんでいます。



昨晩は空豆の塩ゆでが食卓に初登場しました。空に向かって実がなるので空豆

というのですが、酒がまたすすんでしまいました。食卓にはもう一つのメイン料理がのっていました。薔薇の大盛りです。翌日に大雨になるといふことで、どうせ薔薇

の花が傷んでしまうのならば、ガーデナーが切ってきたものです。パリには「Bread and Roses」というレストランがあるようですが、我が家は買ってきた寿司と薔薇でした。そして、空豆。



五人のこびとたち

は薔薇と交代です。なので、今晚のつまみは、もちろん五本のニンニクの芽です。ソテーにするとうまいそうです。ベーコンで巻くとさらにうまいそうです。五月の季節に感謝、感謝。



ヤマボウシ(赤)

○過日、芍薬を五本で生けたのですがもう一つでしたので、再挑戦してみました。今回は二本で品良く生けようと思い、先にしつかり生けあがったイメージをしてから庭へ出しました。庭には現在いろんな品種が咲きそろいましたので、葉の混んだ種を選び、真副になるもの一本と体になるもの一本の二本のみを採りました。前回のように「たくさん採っておけばなんとかなる」と思うとうまく生けられないので、「背水の陣を敷いて戦う」覚悟(それほどではありませんせんが)で選びました。



ヤマボウシ(白)

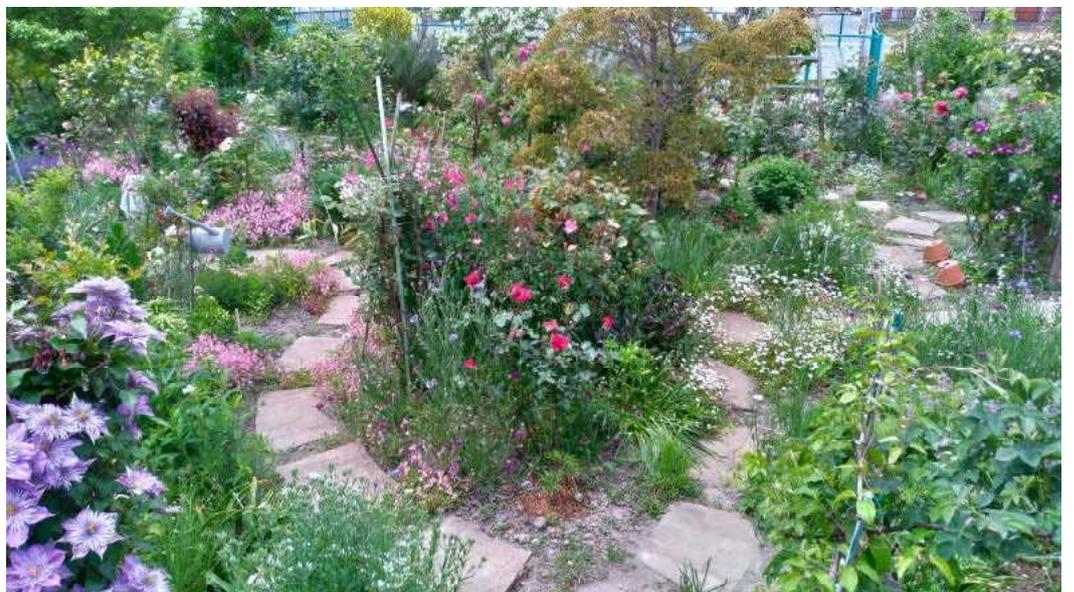


副は真の付葉を用いましたが、真の前あしらいはあとからつけています。体は体先の葉が付葉となつているものを採ってきたのですが、体真となる蕾との間隔がわずかに広がったので、付葉の上で切つて、体先の葉と体真となる蕾を別々に生けたのですが、体真がちょっと低くなつてしまいました。花展ならもう一本採つてきて入れ替えるところですが、採つてきた二本で生けると決めたので、ここで終了しました。ちょっとは「一寸」と書きますが、まさに一寸足りません。残念無念、覚悟はよかったです。討ち死にです。



今回使った芍薬

私は花持参で楽々教室に行っていますが、生けあがったのを仲間に褒めていただいたときには「花八割(花材)、形一割(どんな花形にするか、どう使うか)、腕一割(イメージした形にする技術)」と、よく言っているのですが、今回またもや最後の一番肝心な腕一割でこけました。



庭の花々は我が世の季節を歌い上げてくれています。
十五日現在で、六十五種の薔薇と十二種のクレマチスが咲いています。

