

あらゆるものが一気に動く春。 自然に急かされて、人も忙しくなっています。

「山がもえていますね」

私（山本秀二）の田んぼから見える米山を見ながら、故永田照喜治先生が呟いたのは、いつのことだったでしょうか。おそらく私たちが永田農法に取り組み始めて間もなくのことだから、三十年近くも昔のことでしょう。

漢字の「萌える」からは、緑の芽吹きがイメージされますが、その直前、木々が赤みを帯びて山全体が明るくなる時期があるのです。あの時、永田先生は目を細めて、もえる山を見

ていました。

米山は、旧吉川町に位置する山ではありませんが、町の東側にそびえている尾神岳と同様に、毎日目にして山です。今年もその山々が赤みを帯びる季節が巡ってきました。

生き物が動く春

春は、あらゆるものが一気に動く季節です。

春の光を感じると、誰しも気持ち晴れやかになるでしょうが、雪国の人間にはその喜びも

ひとしおです。

二月、雪が解け、土の色がわずかでも見えてくると、「待ってました」と言わんばかりにフキノトウが現れます。それから春を謳歌するかのごとく、色々な山菜が芽吹きます。カタクリ、ゼンマイ、ワラビ、コゴミ、トリアシ、ウルイ、タラの

芽、タケノコと、自然の恵みは惜しげがありません。

尾神岳を水源に町を流れる吉川も水量を増し、山麓では轟音を響かせるようになります。

尾神岳のブナ林で芽吹きが始まるのは四月中旬頃。赤みを帯びた枝からいっせいにライトグリーン

の芽が吹き出し、その新緑は日毎に色を濃くしていきます。

自然に急かされて

そんな自然の動きにせき立てられて、人間も忙しくなっています。



例えば山菜狩り。春の山菜は、芽吹きの味を楽しむもの。次々に芽を吹く山菜は、摘む時期を逃すと、たちまち食べ頃を過ぎてしまいます。それに、野菜と違って、食べるまでに手間をかけなければならぬものが多いのです。身軽で、それに勤勉でないこと、山菜の豊かさを享受することはできません。

味噌の仕込みも春の仕事です。母の若い頃は、集落の人々が集まって行った田植えと同様に、味噌づくりも数軒で組をつくり、協力して作業をする大仕事でした。最近では、各々の家で味噌を仕込むのが当たり前。三月の彼岸前後になると、自家栽培した大豆を大鍋で茹でる香りが、農家の庭先に漂ってきます。昔は三年寝かせた味噌から食べ





春を迎えた棚田

よしかわ便り

たなだ

No.92

4

2024

冬水から春水田んぼへ

越冬した冬水田んぼに春が来た。さあ、田植えの準備だ。土を耕し、代掻きをして新たに水を張る。山の水は冷たい。田んぼを囲む「ぬるめ水路」の手入れも欠かせない。

今月の健菜米づくり

昨年同様に暖冬で雪が消えるのは早かったけれど、三月下旬から寒い日が続いています。桜の蕾も固く、開花はまだ先のようです。

一方、まだ、田起こしをしていない私たちの田んぼは、溜まっていた雪解け水が消えると同時に、草が伸びてきました。遠目にはゴルフ場のような美しい緑色になっています。

三月二三日に開催した永田米研究会総会で、吉川区源地区に「地域おこし協力隊」として就任した女性が紹介されました。前職を辞め、農業に飛び込んできた人物。「永田農法に興味があり、ぜひやってみたい」と発言し、研究会メンバーから大歓迎されています。

たそうですが、わが家では、仕込んだ年の晩秋には味噌樽を開けています。

昔は、地域に「イイ(ユイ)」という仕組みがあって、田植えなど大掛かりな仕事は何人も集まって行ったものです。今は、共同作業も少なくなりました。

けれど、春は、集落で行う重要な仕事があります。それは用水路の掃除と修復に他なりません。田んぼを潤す水が滞りなく流れるように、水路に溜まった枝や落ち葉を拾い、修復が必要な水漏れ箇所を探しながら水路に沿って歩くのは、実は、なかなか楽しいもの。遠方の孫が参加することもあり、

会話が途切れません。

さて、田んぼの方は、ゴールデンウィークに田植えを計画する農家は四月に田起こしや代掻きを行います。私たちが「まだまだ」とそれを見えています。温暖化に稲の生育を適応させ、田植えを五月中旬以後に遅らせているからです。連休明け、私たちの田植えが始まる頃には、尾神岳や集落の雑木林には、葉の緑と共に様々な草木の花の色が混じり、初夏の訪れを感じるようになっていきます。

【話／山本秀二】



【販売のご案内】
「三角ちまき・手作りセット」



永田農法のもち米(しめはりもち)と、笹の葉をセットで販売いたします。吉川ではひと月遅れの節句を三角ちまきで祝うのが慣わし。笹の葉の巻き方を図解したレシピを同封しますので、素朴な手作りでもち米のおいしさと、初夏の香りを楽しんでみませんか。もち米500gで約15個のちまきができます。

- 内容量・もち米・しめはり500g
笹の葉(40枚)、イ草(20本)きな粉(50g)
- 価格・1080円
- 申込締切・5月20日(月)
- お届け・6月のお米に同梱します。送料はかかりません。
- ※(別送の場合、1100円)

◆お申し込みは健菜倶楽部事務局まで ☎0120-201-371 (平日10時~18時)