

鬼やんま

森岡 正作

星くづの食感 二十世紀食ふ
鬼やんま時代遅れの俺にくる
背中押す風が秋声だつたかも
どう見ても山形弁のラ・フランス
晴れ晴れと空へ仰臥の捨案山子
予報士の棒に台風気負ひけり
巡回の女医さんが来て小鳥くる

栗飯の

店頭に栗が賑わう季節となった。みな形の良い大ぶりな栗ばかりである。昔を思い出せば山国の子としてよく山の中を遊びまわったが、この季節には葎や木通そして山葡萄があり栗があった。何でもあれば手当たり次第に採り拾った。栗は山栗というか柴栗という小さいものであったが、食べ物が無かったというより昔の人は食べ物を大事にしたと言うべきで、家の者は小さい栗でも丹念に剥き夜なべ仕事も厭わなかった。

今は裏の屋敷内に栗の木を五本植えてあり、まだ太くはないが大きい実でそれなりの収穫がある。当然栗ご飯となるのであるが、何しろ皮を剥くのも渋皮を剥くのにも面倒で時間がかかる。えいと逃げ出したくなるのであるが、それを耐えて剥き終われば自ずと登四郎先生の〈栗飯のふつくら炊けて祝ぎごころ〉という御句に出会えるのである。そして何か目出度いことがあれば赤飯を炊き栗おこわになるのである。