

母の実家

koberyo1

復員列車でどこをどう通過したのか記憶にない。青森駅で降り、弘前の母の実家をたずねあてた時には、クタクタになっていた。口を開けるのが億劫な状態で辿り着いた頃には、すでに夜になっていた。実家はもちろん母だけが居住する住宅ではなかったが、久しぶりの再会でふたりとも元気でよかった、と喜びあった。

弟はといえば、弘前工業高校の寮に入っていた。少しでも迷惑をかけまいとする弟なりの配慮であった。

翌日は、伯父や伯母、それに四人の親戚の子どもたちを紹介された。母の実母も健在だった。それぞれが皆、歓迎してくれたので安心した。

伯父は村のリンゴ畠のフィクサー的というか、よろず世話役的な役割をしていて、農協との付き合いなどを中心に活動していた。だから直接的には、農作業にはあまり口出しをしていない、と言っていた。

畑の管理や農作業は、伯母の指示で従兄弟の子らが中心となって働いていた。母とわたしも微力ながら参加して少しでも手助けをしたいと言った。

終戦の年は、日本国は暗く、重苦しい空気が漂っていた。食料はもちろんなく、人々は食べ物を求めてさまよい歩く状況だった。とにかく軍人が軍人でなくなり、食べものを求めて彷徨する姿は惨めなものだった。

その年の収穫は凶作だった。食糧事情はますます悪くなるばかりで、天皇陛下もひどく心を痛められ、ラジオで演説をされたと聞いた。都会から農村にむかって全国的に買い出し部隊の波が押し寄せるといった有様だった。

それとは対照的にわたしたち親子は食べものの心配がなかった。弟も日曜日にやってきては農作業を手伝ってくれた。

田舎の実家は檜（ヒノキ）の香りのする天井の高い二階建てだった。土間は広く、夏でも取り外しのできないダルマストーブ（薪を燃料にする）が煙突とともに設備されていた。

実家から畠までの距離は時間にして5分程度。ひろびろとしたところにリンゴの古木

が並んでいた。その大きさであるが、東西で約200メートル、南北に約300メートル、面積は換算すれば二千坪と推定したが、その規模について聞くことはなかった。中央に泊まり小屋（平屋建て）があり、それは10帖ぐらいの建物だった。ダルマストーブが置かれ、布団や日常の道具が置かれ、雑然としていた。小屋を出たところに井戸があり、木の流しがここにはあった。ここで調理をするところや水をくむところだと思った。井戸はポンプ式ではなかった。つるべで水をくむ古風なものだった。漬物樽、また、ぬか漬けが数個あった。馬小屋に馬が一頭いた。また便所があり、檜づくりの立派な柱のものだった。小使用と大使用のそれぞれが風通しがよく、下から風が吹き上がってきて冬が思いやられた。

米倉（こめくら）は檜づくりだった。タテ3メートル、横は2メートル半ばかりもあっただろうか。屋根がついており、この中にはモミ米がぎっしり入っていた。米にする時は必要量のモミ米を馬に積んで精米所に運んで行った。モミ米はたちまち米になった。

井戸の隣には冷蔵庫があって、リンゴを保存する冷蔵庫があった。ここに毎年、収穫するリンゴを保管する場所だった。これも檜づくりの壁面は藁をたくさん混ぜ込んだ土壁になっていて、これが食糧の保存にもっとも適しているらしい。日本古来の壁は、適当に水分を吸収し、湿気をシャットアウトしてくれる自然な保存方法であるから、昔からの知恵は活用すべきである、と思った。

寒さの厳しい東北の冬は林檎の栽培に適している。なぜなら、大量の水分を要求されるからだ。この水分とは雪のことだ。雪国の旅情と、林檎の味はどこかしら通いあうものがある。雪国といえば、林檎のイメージが思い浮かぶのである。

保存がきく「国光」、青いが甘みの強い「インド」、明治の初年、みごとなまでに赤々としているが、酸味の強い「紅玉」とともに外国から導入された「雪の下」などは、厳しい寒さを伝える呼び名の林檎のである。さらに実家で育てていたのは、高級品として名高い「ゴールデンデリシャス」、「スターキング」などがあり、味、香り、そして量とともに日本一を誇っている。

リンゴを実らせる冬の剪定作業（これは雪の上でワラ靴やカンジキを使用した）を経験した。また春の作業は、まだところどころ残雪があるころ、藁（わら）を燻（いぶ）

してリンゴの花の開花を促し、ぬくもりを与えてやるという。花が開花したら、やわらかな穂先で人工授精をつける。これは根気と忍耐のいる作業である。実がつき始めると袋かけをする。この時は、若干、実の大小を見極め、小さいものはカットすることになるわけだ。

秋になると実るリンゴは枝が重たくなるので下向きになる。低いものになると一メートルから二メートルの高さになるので、枝が重さで折れてしまう。なので樽木で支えてやる必要がある。このように津軽のリンゴは弘前の近郊、丘陵地で作られた。

母の実家からは隣の畠の南の斜面から「富士山」に似た端整な美しさをみせる「岩木山」が遠くにみえた。素晴らしいの一言では到底、語り尽くせぬ滋養に満ちみちた眺めであった。心が豊かになるとはこういうことだろう。自然が与えてくれた宝なのだ。

リンゴ畠からガラガラ下がったところに実家旧姓の下山家の田んぼがあった。家族が年間、食べるに必要な米を収穫できるだけの稲作地があった。

この地では米をつくり、秋には脱穀して畠の米倉にモミのまま入れる。こうしておくとうちに乾燥するのである。

稲作は家族が全員で行うものであり、田植えから草とり、刈り取りまでをおこなうのだ。

この米がうまい。世間では食糧難だというのに、なんの疑問もためらいもなく、毎日、腹一杯、米の飯を食べる母とわたしと、それに日曜日には弟もきて、ともに喜び合うのだった。

このお米は茶碗に盛り付けるのにシャモジが重くなるほどだった。キラキラ光っていて粘りがつよく、それに甘い。一粒一粒が立っていて夢のような「ごはん」になる。おかずいらずで現在の一流ブランドよりも優れているお米。夢の中にでてくるお米、である。

あの時、食べたお米を食べてみたいと時折、思う。素晴らしいお米！ もうお目にかかれなと思うと淋しい。

実際、どんな銘柄であったのか、従兄弟に頼んで尋ねてみようと思ったりするが、もうそれもできまい。ほんとうに毎日、ありがとうございました、と思うばかりである