

『氷室』2020年4月号掲載用

季語つれづれ 番外（七三）三春 天文

【春雷】春の雷 初雷 虫出しの雷 虫出し

春に鳴る雷は、夏の雷と違って一つか二つ鳴って止むことが多い。冬の終わりを告げるように、立春の後、初めて鳴る雷のことを初雷と呼ぶ。啓蟄のころは大気が不安定でよく雷が鳴るので、虫出しの雷とか虫出しとも言われる。春の雷には、積乱雲の起こす夏の雷の烈しさにはない優しさがある。

活動の活発な寒冷前線の通過時に発生する界雷である。界雷というのは、低気圧に伴う寒冷前線や梅雨前線の近くで発生する雷である。前線雷とも呼ばれる。熱雷が日射による下層からの加熱によって発生するのに対して、界雷は大気の成層の不安定化で発生する。寒冷前線に沿って発生する界雷は激しい。寒冷前線に伴う雲の中で発生し、地上付近の気温が低いいため、雷雨には雹を伴うことがあり、農作物に被害がある。

春の雷という語感が誤解を生むが、春雷の威力を侮ってはいけない。例えば、二〇〇六年四月二日、西日本全域に発生した雷雲で、奈良市では直径五ミリの雹が降り、三重県上空では飛行機のエンジンが被雷して大阪空港に緊急着陸し、高知空港では飛行機の機首に被雷してプロペラが停止し、名古屋空港でも飛行機が引き返した。

飛んでいる飛行機には下からの雷を受けるので落雷ではなく被雷と言う。このように春雷は少ないが、大電の荷量、正極性の落雷が多いので危険を伴う。

あえかなる薔薇撰りをれば春の雷

石田波郷

『氷室』2020年5月号掲載用

季語つれづれ 番外(七四) 三夏 時候

【短夜】 明易し 明易

夏は夜が短く、暑さで寝苦しいのでたちまち朝になる。

明けやすい夜を惜しむ心は、ことに後朝の歌として古来詠まれてきた。

夜の時間の長さは、太陽と地球との位置関係で季節によって変化する。夜が最も短いのは、北半球では六月二二日頃、つまり夏至である。

二〇二〇年の夏至は六月二一日で、この日の日の出は、札幌で三時五五分、鹿児島では五時一三分、日の入りは札幌で一九時一七分、鹿児島では一九時二六分である。この日の日照時間は札幌で一五時間二二分、鹿児島では一四時間一三分である。夜の時間が札幌で八時間三八分、鹿児島でも九時間四七分であって、夜が短いことがわかる。

夏至の夜の短かさ、はかなさを惜しむ気持ちで夏の夜を呼んだのが「短夜」という季語であり、対して春の「日永」、秋の「夜長」、冬の「短日」がある。いずれも物理的な時間の長短よりも、季節を背景にした情感を主とした言葉である。

『枕草子』では、「夏は夜。月のころはさらなり、闇もなほ、蛍おほく飛びちがひたる。また、ただ一つ二つなど、ほのかにうち光りて行くもをかし。雨など降るもをかし」とある。

かつて、夜は一日のはじまりであった。日没から一日が始まった。「あした」は翌日ではなく「朝、夜明け」であ

った。日没から翌朝までが一連の時間と意識されていた。
夜は百鬼夜行、神々の時間であった。その時間が過ぎて人
の時間がやってきた。短夜には、日本人が体験した夜のさ
まざまな記憶がうち重なっている。

短夜のあけゆく水の匂ひかな 久保田万太郎

蟹の子や沖に短き一夜寝て 山口誓子

短夜の出船入船かかはらず 大峯あきら

比良の水引きて軒端の明易し 右城暮石

『氷室』2020年5月号掲載用

季語つれづれ 番外（七五）三夏 天文

【夏の霧】 夏霧 海霧 海霧

霧は秋の季語だが、山地や海辺では夏にも発生する。海霧は太平洋上を南寄りの風に乗ってきた暖かく湿った空気が、親潮寒流の上で冷やされ発生する濃霧である。

北海道や千島列島を含む北部北太平洋で、夏になると霧が発生しやすくなる。北太平洋高気圧から吹き出す温暖湿潤な空気が、寒冷的親潮の影響を受けて海霧を生じさせる。また、人工物質を含めた陸からの微粒子が霧を発生させやすくする要因のひとつとなる。内陸部の背後に山地がある釧根地方で、流れ込んだ海霧が滞留しやすく、日照期間が少ない冷涼な気候になる。

北海道沿岸、特に釧路などでは、こうした海霧を「じり」と称し、「霧と霧雨の中間」と言われる。釧路は太平洋側にある。北海道も中央部に日高山脈などの山脈があり、冬場の気候は日本海側の曇天とは異なって晴天となる。釧路の冬場の日照率が高い。一方、夏場は湿潤で暖かな南東季節風が優位となり、釧路の沿岸部を流れる親潮によって冷やされ、釧路沖で霧となる。その霧が南東季節風によって陸地まで移動してくる。陸地で発生する霧と異なるから海霧（かいむ）と呼ばれる。沖合から陸地に移動してくることから移動霧（きり）とも呼ばれる。

内陸の盆地で発生する霧は放射霧で、日照で解消されるが、海霧は沖合から継続的に移動し、大量に供給されるので日照によって解消されることはない。

「霧の摩周湖」と言われる霧も、太平洋沖で発生した霧が内陸八〇キロまで侵入し、摩周湖の外輪山を乗り越えて湖の低いところに流れ込む現象であり、摩周湖の霧も海霧である。

夏霧に陰陽石のかくれんぼ 原 裕

夏霧のつばさ四五人さらひけり 角川照子

夏霧やしなやかに行く一馬身 楠本憲吉

店々に海霧より揚げし青さんま 大野林火

『氷室』2020年6月号掲載用

季語つれづれ 番外（七六）三夏 天文

【虹にじ】 朝虹 夕虹 二重虹ふたへにじ

雨上あがりには雨粒が漂い、無風で太陽が現れると、その反対側に虹が出る。太陽を背にして立つと、それが見える。球状の雨粒へ入射した太陽光は波長に応じて屈折し、球の中で一度反射して出る。一つの雨粒から出た一つの光を観察者は見ている。雨粒が広く分布していると、いろんな方向からの波長の異なる光を見ることがなる。

輪の外側が波長の長い、つまり屈折率の小さい赤、内側が波長の短い、つまり屈折率の大きい紫である。これが主虹で、光が強いと雨粒の中で二回反射した光も見える。それが主虹の外の副虹である。副虹は輪の外側が紫、内側が赤である。主虹と副虹の間は「アレキサンダーの暗帯」と呼ばれる暗い部分になっている。主虹の外側と副虹の内側は反射光が入ってこない状態になるので、本来の空、つまり宇宙を見ていることになる。

雨粒の少ない秋には虹は出ない。春の虹、冬の虹は季節にある。夏は、夕立が止んで強い太陽の光があると鮮やかな虹が出る。冬、時雨の後に京都では昼の虹が出る。

ニュートンは虹を研究して虹は七色とした。それより前、アメリカ合衆国でも七色とする文化があったが、現代では六色である。日本でも昔、五色、六色、八色の時があった。沖縄では二色、中国では五色とされていた。虹の色が何色あるかは歴史と文化の問題なのである。

虹二重神も恋愛したまへり 津田清子

黒板に明日の予定虹二重 藺草慶子

『氷室』2020年6月号掲載用

季語つれづれ 番外（七七）三夏 天文

【やませ】 山瀬風 山背風

「やませ」は、北日本の太平洋側で春から夏に吹く冷たい、東からの湿った風をいう。寒流の親潮の上を渡ってくするため冷たく、稲などの農産物の生育に大きな影響を与える。やませが続くと太平洋側沿岸では最高気温が摂氏二〇度を越えない日が続き、日照不足と低温で冷害を招く。

発生の仕組みは気象衛星による観測データから、やませの発生時には低層大気が低温で、高層は高温であるため、冷たい空気が脊梁山脈を越えられずに滞留して低温が継続するということがわかった。その時、日本海側にはフェーン現象による日照時間の増大と気温上昇がある。「出羽は豊作、陸奥は凶作」という言葉があり、秋田では、「東風は宝風」と言われる。

やませが吹く地域では昔からの知恵でやませに対応してきた。北海道では牧畜や畑作中心で、やませの影響は少ない。南部地方から三陸海岸でも畑作や牧畜が中心である。関東の太平洋岸でも畑作、牧畜中心である。稲作の岩手県の北上盆地、宮城県の仙台平野、福島県の浜通り北部などは、やませの影響を受ける。ときに青森県の津軽平野や福島県中通りも影響を受ける。

夏の風には「黒南風」「白南風」「ひかた」「まじ」「ながし」「青嵐」「あいの風」など、地域ごとに呼び名がある。風は、地域の文化との関連をよく理解して詠まなければならぬ。

風紋に残す靴跡やませ寒 藤木俱子

『氷室』2020年7月号掲載用

季語つれづれ 番外(七八) 三夏 天文

【あいの風】 土用あい 土用東風 青東風

万葉集には、大伴家持が越中国守として在任していた五年間に詠んだ二二三首が掲載されている。その中に天平二〇年(七四八年)に詠んだ歌がある。(東風(あゆのかぜ)いたく吹くらし 奈呉乃(なごの)安麻(あま)の釣する小舟(をぶね) 榜(こ)ぎ隠る見ゆ (巻一七、四〇一七)」)。

「あゆの風」は新湊では「あいの風」、能登では「あえの風」と呼ばれる。「あえ」は「餐」であろう。大伴家持が住んだ国司館跡には、旧伏木測候所があった。伏木アメダス観測所のデータがあり、それによると、冬季を中心に、やや強い北東風が吹くことがあるという。万葉集の歌からは、海を荒らす風で優雅な風ではない印象である。

前野紀一の論文「あい風の正体」によると、「あい風は不思議な風である。北海道から、北陸、山陰まで、日本海沿岸のほとんどの地で知られているにもかかわらず、その全体像は曖昧模糊としている。各地のあい風はそれぞれ微

妙に異なり、風向もまちまちである。万葉集や催馬楽ではあゆの風と呼ばれ、連歌や俳句の季語にも使われてきた。一三〇〇年以上も昔に生まれ、各地の日々の生活や社会の変遷の中で複雑かつ多様な変化を受けてきたのが、現在のあい風である」という。

また、大伴家持の歌には、「東風に「越の俗語に東風を安由（あゆ）乃可是と謂いう」と註がついており、この註は、編者の家持がこの地方のことを知らない奈良の都の人たちを意識してつけたものである。万葉集研究家の中には、東風としたのは家持の考え違いで、正しくは東北風とすべきだったとか、あい風に春風の意味を持たせ、かつ越中には東風（こち）という言葉がないことを珍しく思っているような註をつけたという考えもあるようである」とある。さらに、「局地的な風としてのあい風の特徴を考えれば、湾曲した富山湾内の沿岸では、海から吹く風は、少し場所がずれると北風にも東風にもなる。必ずしも家持の考え違いとする必要はないであろう」と付け加えてある。

関口武『風の事典』では、富山県と石川県内の風の名前と、それに対応する風向と地点名が多数掲載されている。その中には、吹く季節、風の強弱なども記述されている地点がある。富山県では、強いあいの風は主風向が北東で、秋から冬にかけて県西部で多く吹く。弱いあいの風は主風向が北北東く北東で、春から夏にかけて県東部で多く吹く。また、石川県では、強いあいの風は珠洲周辺では主風向が北東、他地点では北西く北である。弱いあいの風は主風向が北東で、各地で吹く。

石川県河北郡津幡町と新潟県糸魚川市を結ぶ「あいの風とやま鉄道」がある。元は北陸本線の一部で、二〇一五年（平成二七年）三月一四日の北陸新幹線長野駅―金沢駅間開業の際に、西日本旅客鉄道（JR西日本）から経営分離された区間の一部である。普通列車の主力車両は、あいの風とやま鉄道五二一系である。路線総延長は、一〇〇・一キロ、軌間は、一・〇六七ミリ、最高時速一一〇キロである。

地元では、春から夏にかけて吹く北東のさわやかな風で、万葉集の時代から豊作、豊漁などの「幸せを運ぶ風」として親しまれている。この「あいの風」のように、県内を東西に横断し、県民に豊かさ、幸せを運び届けることができると、県民に「愛」される鉄道を目指したいという姿勢が、この名称に表されている。

また、富山新港には「新湊大橋」という日本海側最大の斜張橋がある。自転車歩行者道の供用が開始され、その名称が「あいの風プロムナード」という。

波かぶる海鼠の筏あいの風

棚山波朗

『氷室』2020年8月号掲載用

季語つれづれ 番外（七九）初秋 動物

【蛭蛸】 飛蝗 蟹蝨 きちきち きちきちばつた

【蝗】 蝨 稲子 蝗採

バッタ（飛蝗）は、バッタ目（直翅目）・バッタ亜目に

分類される昆虫の総称で、イナゴ（蝗）も含まれるが、地域によってはバッタとイナゴを明確に区別するという。

イナゴは、直翅目・バッタ亜目・イナゴ科に属するバッタ類の総称である。日本では稲を食べる害虫とされ、同時に水田から得られる重要なタンパク源である。

バッタは相変異を示す。アフリカや中国大陸で、さまざまな数のバッタが飛来し、緑を食べつくして他の地域に移動する。空を覆いつくして数メートル先が見えないほどのバッタが飛ぶ。地上には幼虫が這い回り、緑の服の人が襲われ、服をボロボロに食いちぎられる。このようなバッタは飛蝗（ひこう）と呼ばれ、虫の帝王と言われる。

群れて行動するのを群生相と呼び、単独で行動するの孤独相と呼ぶが、この変化を相変異という。同じ種が突如として色が変わり、群れて凶暴になる。生息密度が高くなると変化すると考えられる。国際連合食糧農業機関（通称FAO）にあるサバクトビバッタ専門チームが献身的な対応を行っているが、制御はできていない。

漢語の蝗は、バッタが相変異を起こして群生相となったものを指し、大群をなして集団移動する現象を「飛蝗」、それによる害を「蝗害」と呼ぶ。殷代の甲骨文字に「蝗」を意味する文字があり、蝗害があったものと推定されている。日本ではトノサマバッタが群生相となる能力を持っている、日本列島の地理的条件や自然環境との関連で、ほとんど見ることがない。「蝗」が漢籍によって日本に紹介された際に、「いなご」の和訓が与えられ、またウンカやいもち病による稲の大害に対して「蝗害」の語が当てられた。

イナゴにはこのような相変異がない。イナゴは、日本では昆虫食で知られる。信州など一部地域を除き日本全体では一般的ではない。稲の成育中または稲刈り後の田んぼで、害虫駆除を兼ねて大量に捕獲できる。串刺しにして炭火で焼く、鍋で炒る、醤油や砂糖を加えて甘辛く煮付けて佃煮とするなど、さまざまな利用の仕方がある。内陸部の稲作民族に不足がちになるタンパク質やカルシウムの補給源として利用された。太平洋戦争中から終戦直後の食糧難の時代にはイナゴを食べた体験者が多い。最近、レストランのメニューにもある。

長野県阿智村などで、イナゴを黒焼にして食用油と練ったものを湿疹治療薬とし、また、黒焼の粉を喉に吹きつけて扁桃腺炎を治すという民間療法がある。和歌山県では大豆の代わりにイナゴを使った醤油風調味料が開発されたことがある。

旧約聖書では、昆虫は食べてはならないが、イナゴの類は食べてよい。ロートレックの「*La Cuisine de Monsieur Momo* (モモ氏の食卓)」にはイナゴの網焼きがあり、茶色でも黄色でもなく、ピンクのイナゴがよいとある。

『氷室』2020年9月号掲載用

季語つれづれ 番外(八〇) 三秋 植物

【芋】 里芋 親芋 子芋 八頭 芋の葉 芋畑 芋水車
芋の秋

里芋は、親芋の周りに多くの子芋が付く。皮付きの子芋を茹でて衣被ができる。里芋は日本古来の食べ物と言える。親芋を八頭（やつがしら）と呼ぶ。茎の地下部分（塊茎）と、葉柄を食用にする。

茎が野菜として販売されている場合、品種改良したものが販売されているので、普通に茎を食べると強いえぐ味があるので注意が必要である。葉柄を利用する芋茎（ズイキ）用の赤ズイキがあり、別種のハスイモの茎もズイキとして流通する。土佐ではハスイモを「りゅうきゅう」と呼ぶ。茎の部分を食べる里芋の種類で、独特の食感である。

里芋は東南アジア原産のタロイモ類の仲間で、サトイモ科の多年草球茎である。一〇月上旬に掘り上げる。里芋は伝統行事に用いられる場合が多く、とくに月見の供え物として芒、団子とともに欠かすことができない。

日本では稲よりも早く、縄文時代後期に伝来したと考えられる。黒潮の流れに沿って北上して伝わったという説がある。野生化した物があり、鳥栖自生芋（佐賀県鳥栖市）のほかに、藪芋、ドンガラ、弘法芋（長野県青木村）と呼ばれる。青木村の弘法芋群生地は長野県指定天然記念物である。地方独自の品種や特産があり、秋田県横手市山内地区の「山内いものこ」、岐阜県中津川市の旧加子母村に伝わる「西方いも」などがある。

里芋の料理にはさまざまな呼び名がある。がめ煮、筑前煮、芋煮、芋がら縄、芋棒、きぬかつぎ、素揚げ、のつぺい汁など、呼び名からその味が思い出される。

●八頭いづこより刃を入るとも 飯島晴子

『氷室』2020年9月号掲載用

季語つれづれ 番外(八一) 初秋 植物

【甘藷】 薩摩薯 甘藷 甘藷 藷

藷と書けば甘藷(さつまいも)のことである。中南米原産で、日本には一六世紀末に宮古島に伝わったのが最初といわれており、琉球を経て薩摩に伝来した。薩摩には水はけの良いシラス台地があり、しかも可食部が地中であるため、台風の被害がない。

享保年間に青木昆陽が関東に普及させた。元文元年には、昆陽は幕府より薩摩芋御用掛を拝命し、幕臣となった。江戸時代、徳川家治の將軍襲職祝いに来日した第一次朝鮮通信使一行が、対馬で食べた甘藷に感激して朝鮮半島に持ち帰ったのが、朝鮮半島への初伝来である。

今、世界の生産量は一億六〇〇万トンほどで、馬鈴薯、キャッサバに次いでいるが、半分が中国での生産で、しかも大部分が酒への加工用である。

ヒルガオ科サツマイモ属の多年草で、肥大した塊根を食用にする。主食、副食、軽食、おやつ用など、さまざまに調理、加工される。高知県高岡郡日高村の芋屋金次郎の「芋けんぴ」は絶品である。また、焼酎などの酒醸造の材料となり、葉や茎は、炒めもの、佃煮、かき揚げなどの天ぷら素材などにすると美味しい。新芽はお浸しにする。

澱粉が豊富である。また、ビタミンC、食物繊維を多く含み、加熱してもビタミンCが壊れにくい。タンパク質が少ないが、琉球や薩摩では、昔から豚肉を食べていたのでそれを補うことができた。

●ほっこりとはせてめでたしふかし諸

富安風生

『氷室』2020年10月号掲載用

季語つれづれ 番外(八二二) 晩秋 植物 尾池和夫

【橘】 非時香菓

橘は、ミカン科の常緑小高木で、季語の橘は、橘の実を詠む。日本特産種で、果実は扁球形、直径二から三センチである。果皮は熟して黄になる。酸味が強く生食には適していない。

非時香菓(ときじくのかくのこのみ)は、広辞苑に「夏に実り、秋冬になっても霜に堪え、香味がかわらない木の実の意。タチバナの古名。古事記中「其の―は是れ今の橘なり」とある。

日本に古くからあり、野生の日本固有の柑橘類である。和歌山、三重、山口、四国、九州の海岸に近い山地にまれに自生している。近縁種の高麗橘は、萩市と韓国済州島にのみ自生する。萩市に自生しているものは絶滅危惧ⅠA類に指定されており、国の天然記念物となっている。静岡県沼津市戸田地区に、国内北限の自生地が存在する。三重県鳥羽市では大和橘が市の木に選定されている。

実、葉、花が、文様や家紋のデザインに用いられており、勲章のデザインにも採用されている。常緑の葉が、松などと同じく常緑で「永遠」を喻える。

橘の木は、樹高二から四メートル、枝は緑色で密に生え、若い幹には棘がある。葉は固く、楕円形で長さ三から六センチほど、濃い緑色で光沢がある。果実は、滑らか、直径三センチほど、温州蜜柑に似た外見で、酸味が強く、マーマレードにする人もいる。

『氷室』2020年10月号掲載用

季語つれづれ 番外（八三） 晩秋 植物 尾池和夫

【無患子】 無患子の実

ムクロジ科の落葉高木の実である。直径約二センチの球形で、熟して黄褐色となる。実の中に黒くて硬い種子があり、羽子つきの羽子の球のほか、数珠にする。黒い果実の皮を漢方薬では延命皮と称している。種子の堅牢さは種子の中でも最高で、叩いたくらいではビクともしない。

果皮を煎じて石鹼の代用にした。果皮にサポニンを含み、サポニンには水に溶かすと泡立つ成分があり、サイカチと同じく、石鹼の代わりに用いられた。

冬に落葉すると、葉痕の面は蠟質感があり、中央がやや色づいている。維管束痕が三個あり、笑顔や猿顔に見える。冬芽は、葉痕に比べるとかなり小さい円錐形で、副芽を下に付ける。仮頂芽は側芽より小さく、芽鱗は四枚つく。

無患子は、新潟県、茨城県以西の本州、四国、九州の山地に自生する。庭木になり、寺や神社に植えられている。

子が患わ無いという願いが込められ、羽子板は厄をはね返す、はねのけるということから縁起物として扱われる。

室町時代に始まり、縁起かつぎが加えられて厄除け、無病息災の願いが込められてきた。また、景気を跳ね（羽根）上げるとの意味で、江戸時代には商売繁盛のお札代わりに贈呈された。

黒い種子を豆に見立て、魔滅が魔除けに、まめに暮らせる、というような縁起かつぎも加わる。無患子は病除けのお守りにされている。

『氷室』2020年11月号掲載用

季語つれづれ 番外(八四) 三秋 動物 尾池和夫

【わらさ】 稚鰯

釣のウェブサイトの「わらさ」には、「晩秋から冬にかけては、最も成長して脂の乗ったブリ(いわゆる寒ブリ)となりますので、ワラサは晩夏から秋頃が旬となります」とある。鰯ほど脂の乗りがなく、さっぱりしているが、鰯に似た味わいを堪能できる。また、各地で多量に漁獲されるので、手頃な価格で手に入る。

稚鰯の味を活かして竜田揚げなどにする。また、上品な脂の刺身もいい。カルパッチョにも合う。胃袋の湯引きという食べ方もあり、しごいた胃袋を湯に通して冷やす。

鰯は出世魚で、関東では、モジヤコ(稚魚)、ワカシ(三五センチ以下)、イナダ(三五から六〇センチ)、ワラサ(六〇から八〇)、ブリ(八〇以上)である。北陸では、コヅクラ、コズクラ、ツバイソ(三五以下)、フクラギ(三五から六〇)、ガンド、ガンドブリ(六〇から八〇)、鰯。関西では、モジヤコ(稚魚)、ワカナ(兵庫県瀬戸内海側)、ツバス、ヤズ(四〇以下)、ハマチ(四〇から六〇)、メジロ(六〇から八〇)、鰯。高知では、モジヤコ(稚魚)、ワカナゴ(三五以下)、ハマチ(三〇から四〇)、メジロ(四〇から六〇)、オオイオ(六〇から七〇)、スズイナ(七〇から八〇)、そして鰯と出世する。

鰯は各地で八〇センチ以上である。また、八〇センチ以下でも、関東では八キロ、関西では六キログラム以上を鰯という場合がある。

『氷室』2020年11月号掲載用

季語つれづれ 番外（八五）初冬 動物 尾池和夫

【柳葉魚】 ししやも

柳葉魚は日本固有種で、キュウリウオ目キュウリウオ科の魚である。川で産卵して孵化し、海で成長後にまた川に戻る。これを「遡河回遊魚」という。呼び名は、アイヌ語の「柳の葉の形をした魚」が語源といわれ、北海道産が流通する。

金沢大学の林紀代美（日本地理学会発表要旨集二〇〇五年、「北海道産シシャモの生産・加工販売と地域間関係」）によると、柳葉魚の水揚量は、十勝、釧路管内で多く、しかも資源量の変動が大きいという。漁獲は遡上、産卵行動にあわせて、例年一〇月上旬から一月下旬に、太平洋沿岸で時期をずらして操業され、遡上が確認された時点で終了する。鵠川町（北海道勇払郡むかわ町）では加工が盛んで、その技術の高さと、柳葉魚の名の由来、神話を背景にして「柳葉魚の町」として高い知名度を保つ。

鵠川漁協の市場で入札に参加した仲買人は、ほぼ全員が自家で加工し、道外の物産展で販売したり店舗販売、宅配で売る。しかし、地元の味を守り支援するための地元消費者の購買の確保が課題だという。私たちが好む「子持ち柳葉魚」を生産者の子どもは知らないという話をよく聞く。

カナダイ大野商店では、旬の一〇月になると店頭ですだれ干しを販売する。綺麗に縄掛けした柳葉魚が町の風物詩であり、店内のホットプレートで買った柳葉魚をその場で焼いて食べることができる。

『氷室』2020年12月号掲載用

季語つれづれ 番外（八六）三冬 天文 尾池和夫

【鰯起し】

金沢の人から毎年十一月の下旬頃に「鰯起しが鳴りました」という便りがある。石川県では年間の雷発生日数が四二日と全国一位である。日本海を回遊する寒鰯が、初冬の雷と時期を合わせて収穫し始める。漁師が網を起こすという意味と、寝ている鰯を起こすという意味をかけて「鰯起し」と言われている。金沢の冬の到来であり、寒鰯の脂がのって、蟹や甘海老の甘みが増す。雷が鳴ると霰も降る。鰯起しから金沢の冬仕度も始まる。金沢の郷土料理、鴨の治部煮も、冬鴨の旨味をたっぷり仕込む。寒鰯の蕪寿司は金沢の伝統料理で、冬には欠かせない逸品である。蕪に切り込みを入れて鰯や人参などを挟んで発酵させる。独特のこくと乳酸発酵による香りが、酒の肴となる。

鰯起しが早めに鳴ることもある。二〇一七年のウエザーニュースでは十一月一五日に、「今日一五日（水）は強い寒気の南下に伴い、日本海側のエリアは大気の状態が不安定になっています。特に北陸地方で雨雲が発達。石川県内からはアラレや雷の報告が多数届きました」という記事を載せ、「この後も落雷やアラレに要注意」と続け、さらに「寒気の影響は明日一六日（木）にかけて続く見込みです。少し早めの冬到来による雷やアラレには十分、ご注意ください」という記事であった。

『氷室』2020年12月号掲載用

季語つれづれ 番外（八七）三冬 地理 尾池和夫

【狐火】 狐の提灯

山野や墓地などで暗夜に見られる正体のはつきりしない青白い火と歳時記にある。蕪村が詠んでいるように、人骨の燐が光るといふ説がある。狐火は、沖縄県以外の日本全域に伝わる怪火の伝説である。ヒトボス、火点し、燐火などとも呼ばれる。

狐火の特徴は、火の気のない場所で提灯や松明のような怪火が、一列になって現れる。灯つたり消えたり、消えた火が別の場所に現れたりする。正体を見ようと駆けつけても途中で消える。一〇個から数百個も列をなすことがあり、増えたと思うと突然消える。行列の長さは一里にもなる。火の色は、赤、オレンジが多く、青みを帯びた火もある。

富山県砺波市では、道のない山腹など、人の気配のない場所と言われ、石川県鳳至郡門前町（輪島市）では、逆に人をどこまでも追いかけてきたという伝承がある。長野県飯田市では、足で狐火を蹴り上げると退散させることができると言われる。島根県では、狐火に当たって高熱に侵されたとの伝承がある。狐火を行逢神（不用意に遭うと祟りをおよぼす神霊）とする説もある。長野の伝説では、城を建てる場所を探していた主従を、白い狐が狐火を灯して案内し、城にふさわしい場所に辿り着いたという伝説もある。

『氷室』2021年1月号掲載用

季語つれづれ 番外（八八） 三冬 天文

【冬霞】 寒霞

「霞む」という言葉は、遠景がぼんやり見える現象に対して広く使われる。その原因にはいろいろのことがあるが、霧であるか、煙であるか、黄砂であるかというような分類はなく、すべて「霞む」という表現になる。冬霞は、風の無い冬の朝や夕方、遠景がぼやけて見える現象をいう。

「霧」も「靄」も、大気中の水蒸気が凝結し、水滴となって浮遊して視界が悪くなる気象現象である。気象用語では、見通せる距離で霧と靄を区別する。「霧」は見通せる距離が一キロメートル未満の状態をさし、濃い霧を「濃霧」というが、気象用語では、陸上で見通せる距離が一〇〇メートル以下、海上では見渡せる距離が五〇〇メートル以下の場合を「濃霧」と呼ぶ。「靄」は、一キロメートル以上、一〇キロメートル未満の状態をさす。したがって、霧は靄より視界が悪い。

「霞」は気象用語ではない。霞は、空気中に水滴、ちり、煙などが浮かび、白っぽくなったり、ぼんやりと見えたりする現象を言う文学的表現である。

霧、靄、霞には季節感がある。平安時代に霧が秋、対して霞が春に用いられるようになった。七十二候では、二月二四日頃に「霞始翳」がある。八月一八日頃に「蒙霧升降」があり、深い霧がまとわりつくように立ち込める頃を表す

「霧」や「靄」は「かかる」「立ちこめる」と表現し、

「霞」は「たなびく」と言う。

『氷室』2021年1月号掲載用

季語つれづれ 番外（八九） 晩冬 時候

【寒波】 寒波来

日本付近を西から東へ低気圧が通り抜けたあと、大陸からの寒気団が南下してもたらされる厳しい寒さのことを詠む。次つぎに押し寄せて来るので寒波という。このとき、日本海側は雪、太平洋側は晴になる。その地域の平均的な気温に比べて、著しく低温な気塊が、波のように押し寄せてくる現象のこととも言える。北極周辺の高緯度から中緯度地域に現れやすい現象である。

北極圏には、極循環によつて、非常に冷たい空気塊（北極気団）ができています。この空気塊は北極を中心として、周囲に膨らんだり縮んだりという動きを繰り返す。この動きは、寒気が南下と北上を繰り返すということを意味し、膨らんだときに寒気が南下する、あるいは寒気が放出されるという。気象学的にこの「寒気の南下」あるいは「寒気の放出」が寒波と呼ばれるものである。

寒気の南下は、北極の極高压帯と中緯度高压帯の気圧の差に左右される。この気圧差は北極振動と呼ばれ、数週間から数十年の、複数の周期で、似たような気圧差の分布が起こる。気圧の差が小さいと、寒帯ジェット気流が弱まって、冷たい空気を動きやすくし、寒波の頻度が高くなる。

高緯度地域では冬を中心とした寒候期の長い間、しばしば寒波に見舞われる。夏には、寒気がやってくることもあっても寒波に見舞われるようなことは少ないが、高緯度地域で稀に夏でも寒波に見舞われることがある。

『氷室』2021年2月号掲載用

季語つれづれ 番外（九〇）三春 植物

【蓬】餅草、も草、やき草、さしも草、蓬生、蓬萌ゆ
キク科の多年草で、春の柔らかい葉は香り高い。餅
に搗きこめば草餅となり、別名は餅草と呼ばれている。
丈が伸びたものは艾の材料である。葉裏の毛を集めて
灸に用いるから、ヤイトグサの別名でも呼ばれる。ほ
かに、地方によって、エモギ、さしも草、サセモグサ、
サセモ、垂れ葉草、モグサ、焼き草、焼い草の方言名
がある。

蓬は、在来植物である。英語で、Japanese mugwort
と呼ばれるが、英語の mugwort とは異なる。日当たりの
よい原野や道端などに集団を作って生えている。高さは
一メートル前後になり、初秋に地味な花をつけて、
風媒花のために多量の花粉を飛ばす。

繁殖力が強く、野原や山地などに普通に見られる。
昔から食用や薬用として活用されてきた馴染みの深い
植物で、近縁の種としては、オオヨモギ、オトコヨモ
ギ、カワラヨモギ、ヒトツバヨモギなどがある。

日本在来種であるが、もともとは中央アジアの乾燥地帯
が原産と考えられている。本州、四国、九州、小笠原に分
布する。沖縄では野生化している。日本国外で朝鮮半島に
分布する。

蓬の葉は、猛毒の鳥兜の葉に形がよく似ている。鳥兜も
日本全土に自生している。蓬の特有の臭いが鳥兜にはない。

『氷室』2021年2月号掲載用

季語つれづれ 番外（九一） 初春 生活

【鶯餅】【蕨餅】

鶯餅は、餡を求肥などで丸く包んだものを楕円形にして、左右に引っ張り、鶯の形にした和菓子である。一般的に、うぐいす粉という青大豆からできたきな粉をまぶし、仕上げとする。最近では蓬を混ぜた生地で包んで仕上げにきな粉をまぶすものもあるという。餅菓子で早めに食べなければ硬くなる。

天正年間（一五八〇年代）の頃、大和郡山（現在の奈良県大和郡山市）の郡山城主であった豊臣秀長が、兄の豊臣秀吉を招いた茶会を開く際に、珍菓を造るように命じ、御用菓子司であった菊屋治兵衛が餅をつくって献上したという。秀吉がその餅を大いに気に入り、「この餅を鶯餅と名付けよ」と菓銘を下賜した。

時代を経て、「お城の口餅」と通称がついた。菊屋が城の入り口近くに店を構えていたためである。現在も同じ場所に店が存在する。菊屋では餅米から餅をついて作り、普通の色のきな粉をまぶす。

蕨餅は、蕨粉を原料とする柔らかい和菓子である。きな粉や抹茶の粉、黒蜜をかけて食べる。蕨粉は蕨の地下茎から得る澱粉で高価である。醍醐天皇が好物として太夫の位を授けた。異名を岡大夫とも言う。

奈良県は蕨粉の名産地で、奈良や京都では蕨餅の名店が数多くある。京都では餡入りの蕨餅が古くから親しまれてきた。夏のイメージが強いが本蕨の蕨餅は保存に向かない。

『氷室』2021年3月号掲載用

季語つれづれ 番外（九二） 晩春 生活

【草餅】草の餅 蓬餅 母子餅 草団子

草餅は、蓬を入れた和菓子の餅である。今では草餅に用いられる草は主に蓬であるが、古くは母子草を用いた。呼び名も母子餅と呼ばれていた。

餅に草を練り込む風習は、草の香に邪気を祓う力があると信じられていたからで、上巳の節句に黍麴草（鼠麴草、母子草）を混ぜ込んだ餅を食べる風習が、中国より伝わってきたものと考えられている。この風習は平安時代には宮中行事の一つとして定着していた。

上巳の節句は、江戸時代、女子の健やかな成長を願う雛祭として広まった。当時の菱餅は、餅の白と草餅の緑の二色で作られた。「母子を搗く」というのが縁起が悪いとして、次第に蓬が用いられるようになったとする説があるが、今でも岡山県や広島県などで母子草で草餅を作る風習が残っている。

日本では新暦の三月三日に雛人形の段飾を飾るが、これは日本特有の風習である。沖縄では、旧暦で行われ、浜に出かけ、手足を海水に浸して身を清めて健康を祈願し、ご馳走を持ち寄って浜辺で食べる。

台湾では、旧暦の上巳節に邪気を払うため墓参を兼ねて踏青を行う。中国大陸では、官民そろって水辺に出て祓除をする行事であったのが、唐代以後、次第に水辺での春の遊びと変化し、庶民にとっては農事の節日へと展開していったと言われる。

『氷室』2021年3月号掲載用

季語つれづれ 番外（九三） 晩春 生活

【桜餅】

桜の季節になると食べたくなくなる桜餅には、関東風と関西風があり、季語から思い浮かべる桜餅の形が異なっている。

関東風は「長命寺」、関西風は「道明寺」と呼ばれる。

長命寺は、小麦粉などの生地を焼いた皮で餡を巻く。享保二（一七一七）年、隅田川沿いの長命寺の門番である山本新六が、桜の落葉を掃除することに悩み、桜の葉を塩漬にして、薄い皮に餡を包んだものに巻いて売り出したのが江戸で受けたのが由来だと言われている。

道明寺は、道明寺粉で皮を作って餡を包む。道明寺粉は糯を蒸して乾燥させ、それを粗挽きして作るもので、大阪の道明寺で保存食として作られていたのが起源であり、道明寺粉と呼ばれる。

長命寺、道明寺、いずれも桜の葉の塩漬けで包まれている。この葉は、柔らかで毛が少ないという理由で「大島桜」が使われる。全国の桜餅の葉の七割ほどが、伊豆半島の松崎町で生産される。

桜の葉を塩漬けにすると、クマリンという芳香成分が生まれ、独特の風味を醸し出す。この葉を桜餅と一緒に食べるか、食べないかというのも、人によって異なる。長明寺の山本新六を初代とする「長命寺桜もち 山本や」の桜餅は、複数枚の大きめの葉で包んであり、香が餅に移っているので葉を外して食べる。私は道明寺を、包んだ葉の塩味と一緒に食べるのが好きである。

『氷室』2021年4月号掲載用

季語つれづれ 番外（九四）晩春 植物

【竹の秋】 竹秋（ちくしゅう）

春になると、竹は前年から蓄えた養分を地下の筍に送って繁殖する。そのため葉は黄色を帯びた状態になる。多くの植物の秋の変化を思わせることから竹の秋という。

秋の季語には「竹の春」がある。「竹の皮脱ぐ」「竹皮を脱ぐ」「竹の皮」も秋の季語である。筍は伸びるにつれて、下の節から順に皮を脱ぐ。真竹の皮には斑があり、淡竹にはない。竹の皮は葉鞘が変化したものであり、自然に脱落するころに採取しておいて包装に用いる。

「春の筍」あるいは「春筍」「春笋」も晩秋の季語である。竹の地下茎から出る幼芽であり、春先から出回る。多く出回る「筍」は夏の季語である。

笹は、イネ科タケ亜科に属する植物のうち、茎にあたる稈を包んでいる葉鞘が枯れても残る種（例外もある）の総称である。笹は季語には登場しないが、「篠の子」「笹の子」が初夏の季語である。

竹や笹では、茎にあたる稈に年輪がない。しかし、木本類のように堅くなる。笹は、地下に匍匐茎を伸ばして密集した群落を作り笹原と呼ばれる。笹は、パイオニア植物として振る舞う場合がある。それは不定期な攪乱に強い性質のためである。また、寒冷地では森林の伐採跡が笹原になる例がある。

葉は細長くて同じように見えても、竹の葉脈は格子状で、笹の葉脈は直線的であるという違いがある。

『氷室』2021年4月号掲載用

季語つれづれ 番外（九五） 晩春 植物

【春落葉】

落葉樹は初冬に葉を落として太陽の光を地表に届けるようになるが、椎、樅、檜などの常緑樹は、晩春に古い葉が散る。それを「春落葉」という。木の根方に積もっているのに気づくことがあるが、いつの間にか散っている場合が多い。そのひっそりとした風情を詠む季語である。

「常磐木落葉」は「杉落葉」「樅落葉」「椎落葉」「夏落葉」とともに夏の季語で、常緑樹の落葉を総称する。初夏に新しい葉が生い始めると、古い葉がひそやかに落ちる。

「松落葉」「散松葉」も夏の季語である。松は初夏に葉を落とす。松林で、風の強い日などに降るように青い松葉が散ってくることもある。

「落葉」は「落葉時」「落葉搔」「落葉籠」とともに冬の季語で、落葉樹が冬の間葉を落としてつくすこと、あるいは散り敷いた葉のことを詠む。

「枯葉」も冬の季語で、草木の枯れた葉のことを言う。地表に落ちた葉は、時間とともにかさかさになり乾き、文字通り枯葉になる。枯れたまま樹上に残っている場合もある。

ある季節に定期的に葉を落とす植物の性質のことを「落葉性」と呼ぶ。気温などの条件によって落葉性を示す植物は半落葉性もしくは半常緑性と呼ばれる。葉は、低温や凍結に弱く、気孔があるため乾燥にも弱い。そのような環境に耐えるため葉を落として休眠する適応が落葉性である。塩害や虫害による防御反応としての落葉もある。

『氷室』2021年5月号掲載用

季語つれづれ 番外（九六） 晩春 植物

【翁草】

キンポウゲ科の多年草である。山野の乾燥した日当たりのよい所に生えている。釣鐘形の花は三センチほどで、下を向き、内側は濃い赤紫色の六弁花からなり、全体が白毛に覆われている。

根を乾燥させ、消炎、止血剤として利用する。花が能楽の「善界」で天狗の被る赤熊（しゃぐま）に似ていることから、善界草の名もある。翁草の名の由来は、長い白毛状になる実が、老人の白髪に似ていることによる。

翁草は、日本では本州から九州の温帯域に分布する。全国的に草原が減少しており、日本の絶滅危惧種に指定されている。山野草として販売されているのも減少する原因であるが、ほとんど見ることがなくなった稀少植物である。

翁草の地下には、太い牛蒡根状の根茎がある。春、暖かい日ざしが注ぐと芽を出す。葉を開くと同時に白い毛で覆われた花芽を伸ばす。葉が伸びきる前に、短い毛で覆われた赤紫色の花を下向きに咲かせる。花の後に葉の展開が終わると、花茎が長く伸びて、先端に種を実らせる。後から開花した茎の成長が止まると、葉はほとんど出ることなく夏を迎える。脇に側芽をつけており、秋には株を充実させる。やがて落葉して休眠に入る。

花卉に見えるものは萼片で、花が数輪咲く姿に情緒があり、種子の姿とともに愛好家が多く、写真家が集まる。庭植えにして愉しむ人もいる。

土の香のなにかたのしく翁草

飯田蛇笏

翁草にもこれからの幸不幸

後藤比奈夫

静岡県立大学の施設の一つに薬草園がある。生薬を直接研究テーマとする研究者が減少してはいるが、この薬用植物園は、薬学部での学習に必要な植物の栽培と収穫および研究を行うこと、さらには一般の方たちに生涯学習の場を提供することを目的に設置されている。

標本園 3300 平方メートル、栽培圃場 2000 平方メートル、温室 90 平方メートルなどに、栽培植物約 800 種があり、平日には一般に開放している。見本園、温室は見学自由である。

見本園の植物には、植物名、学名、科名、薬局方などの名称、利用部位、利用目的、成分、産地、原産地が記されている。

植物の中には猛毒のものもあるということも、そこで学んでほしい。今年は、入学式を 2 回実施した。4 月 8 日、午前には 2021 年度新入生を迎え、午後には 2020 年度の入学生のための入学式を実施した。薬草園の桜、通草、翁草などの花が残っており、入学を歓迎して咲いていた。

ホームページの今月の花の紹介などを見ながら、ときには大学内の見学コースに入れてみてほしいと思う。

告げずとも恋は恋なり翁草

和夫