

『氷室』2022年6月号掲載用

季語つれづれ 番外(一一二) 仲夏 植物

【葵】 立葵 花葵 蜀葵 銭葵

『万葉集』以来、「葵」は立葵のことで、アオイ科の多年草である。観賞用として植えられ高さ二メートルほどになる。六月から七月にかけて、葉腋に短い花柄を持った大きな花をつける。花は下から順に咲く。花弁は五個、花径は一〇センチくらいになる。

立葵の花は六月から咲き始め、四〇日から五〇日ほど咲いているので「梅雨葵」とも呼ばれ、花が終わると梅雨が明けるといふ言い伝えがある。

日差しを求める姿から「仰日(あふひ)」と呼ばれ、「アオイ」に転じた。「会う日」に掛けて万葉集にも歌われた。名前から静岡市と会津若松市の市の花に指定されている。

葵祭の葵、徳川家の「葵の御紋」は「二葉葵」で、初夏、植物の季語であり、ウマノスズクサ科カンアオイ属の多年草である。葵に似た葉を二つつけるのが特徴である。

立葵は薬草として日本に持ち込まれたと言われている。利尿作用があり干した花を煎じて飲んでいた。花や葉を乾燥させて薬とする。喉の腫れや痛みを緩和して炎症を抑える。また下痢止として使われていた。

紅蜀葵、もみぢあふひ、黄蜀葵、とろろあふひも立葵の仲間で大きな花を付ける。

イラクのシャニダール洞窟のネアンデルタール人の埋葬地に、人骨と共に赤いタチアオイが発見された。死者を悼む葬送にこの花が用いられたと考えられている。

『氷室』2022年7月号掲載用

季語つれづれ 番外(一一二二) 晩夏 植物

【沙羅の花】 さらの花 夏椿 姫沙羅

ナツツバキ(夏椿、沙羅)はツバキ科ナツツバキ属の落葉高木である。シヤラノキ、シヤラとも呼ばれる。夏椿の名は花や葉の形が椿に似ていて、花が夏に咲くということが由来である。また、サルナメとも呼ばれるが、成長すると幹肌が次つぎと剥がれて、すべすべしてくるので「サルスベリ」の異名もある。

インド北部のフタバガキ科のサラソウジュ(シヤラノキ)に似ているとされ、江戸時代中期、仏教の聖樹である沙羅双樹を夏椿に当てようになった。シヤラは沙羅双樹のサラから転じた。しかし私がタイの寺院で見たシヤラソウジュの花と木は、まったく異なる姿であり、平家物語の冒頭の「花の色」は、まさしくこれだと思った。

夏椿の原産地は日本から朝鮮半島にかけてで、日本では宮城県、福島県、新潟県以西の本州、四国、九州に自生する。深山の谷間にあり、涼しい場所、湿潤な土地にある。栽培もされていて、北海道南部から九州の範囲で広く植栽可能である。小ぶりのヒメシヤラも山地に自生し、栽培もされている。

落葉広葉樹の株立ちで樹皮は滑らかで赤褐色、一〇年目くらいから樹皮が薄く不規則に剥がれ、独特の褐色と灰褐色の斑紋ができる。花期は梅雨期で、朝に開花して夕方に落花する一日花である。京都の妙心寺塔頭である東林院は「沙羅双樹の寺・京都の宿坊」で知られている。

『氷室』2022年7月号掲載用

季語つれづれ 番外(一一三) 晩夏 植物

【瓜】 初瓜 甜瓜 真桑瓜 越瓜 瓜畑

ウリは、狭義にはメロンが東方に伝わってきた品種群の総称であり、広義にはウリ科の果菜類の総称である。ここでは主に狭義のウリのことを述べる。

メロンはインドから北アフリカにかけてが原産地である。果実を食用にするため栽培化され、早くからユーラシア大陸全域に伝播した。日本列島でも貝塚から種子が発掘されている。また、瀬戸内海の島嶼で人里近くで苦味の強い小さな果実をつける野生化した雑草のメロンがある。縄文時代には伝わって栽培されていたと考えられている。

日本で古来「ウリ（フリ）」の名で親しまれ、中国では「瓜」の漢字があてられた。韓国のマクワウリも美味しい。近代、ヨーロッパやアジアの品種群が伝えられたとき、同じ種であっても在来品種に比べて芳香や甘みが強く、そちらを「メロン」の名で呼ぶようになった。

日本では甘みや清涼感を味わえる「マクワウリ（甜瓜）」などの品種群があるが、キュウリやシロウリのように熟しても甘みの少ない野菜類もできた。また、日本の環境に適合する品種改良が行われた結果、メロンとマクワウリの交配でプリンスメロンなどができた。

中国の西域、新疆ウイグル自治区のオアシス地帯では、古来栽培されてきた品種の「ハミウリ」がとても美味しい。トルファンの葡萄とともに、シルクロードの旅の楽しみの一つである。

『氷室』2022年8月号掲載用

季語つれづれ 番外（一二四）初秋 植物

【馬鈴薯】 馬鈴薯 ばれいしょ

馬鈴薯は南米高地原産のナス科の一年生作物で、その塊茎が食用になる。

「新馬鈴薯（しんじゃが）」は独特の美味しさで、夏の季語である。

一六世紀末にジャカルタから日本に渡来したので「ジャガタラ芋」と呼ばれる。それを略した名が「ジャガ芋」である。また江戸時代後期には、北海道のアイヌもジャガイモを栽培した。寛政年間に探検家の最上徳内がアブタ（現在の洞爺湖町虻田地区）に種芋を持ち込み、地域のアイヌが栽培したのが、北海道でのジャガイモ伝来だと言われる。本格的に導入されたのは明治維新後で、北海道の開拓に利用された。初代根室県令湯地定基により普及し、川田龍吉男爵によって「男爵いも」が定着した。

英語のポテト (potato) の語源は、タイノ族の言葉でサツマイモを意味する *batata* が、スペイン語の *patata* に変化したのが元である。ジャガイモの原産地での言語の一つ、ケチュア語では *papa* という。

大小多数の塊茎を澱粉の原料や料理に使う。栽培が容易で、救荒食料として広まった。保存がきく野菜として扱われる一方で、主食にもなる食物である。ビタミンCやカリウムなどの豊富な栄養を含むのが特長である。ただし発芽した芽や光に当たって緑色になった皮などには有害物質

『氷室』2022年8月号掲載用

季語つれづれ 番外（一二五） 三秋 植物

【自然薯じねんじよ】 山の芋 山芋

山野に自生するヤマノイモ科の蔓性多年草の根茎が自然薯である。夏に花が咲き、葉腋に零余子を生じる。

自然薯は日本原産で、北海道南西部から本州、四国、九州、沖縄に分布する。国外では台湾および朝鮮半島、中国に分布する。山野の林縁などに自生し、里山の林道沿いや河川沿いの土手に生える。やや湿った土壌を好むが、鬱蒼とした林の中では自生しにくい。条件が合えば公園の植え込みでも育つ。

雌雄異株の多年生つる植物で、茎は淡緑色で他のものに絡み、地上部は一年で枯れる。葉は長卵形から三角状披針形で、基部が凹んだ細長いハート形をしている。

薯蕷（ながいも）は、畑で栽培されたもので、とろろ汁の元である。野山に自生しているものは「自然薯」で、味も粘りも強く、滋養強壮として高価である。根茎の汁が肌につくとかゆみを感じるときがあるが、根茎に含まれるサポニンによって肌が刺激されるためで、アレルギー体質の人は強く感じる時がある。ムチンは、たんぱく質の吸収を促して、血糖値の上昇を抑制し、コレステロールの低下にも効果がある。栄養素としてはビタミンB群、ビタミンC、カリウム、食物繊維を含む。

とろろを麦飯にかけた「麦とろ」が東海道五十三次の鞠子宿（現在の静岡市駿河区丸子）の名物とされた。丁字屋は慶長元（一五九六）年創業である。

『氷室』2022年9月号掲載用

季語つれづれ 番外(一二六) 晩秋 動物

【秋刀魚】 さいら 初さんま

秋刀魚を古くは「さいら」(佐伊羅魚)と呼んだ。さまな(狭真魚)とか、さんま(青串魚)とも言われた。サンマの学名は「*Cololabis saira*」というが、日本の古称が使われている。「さいら」は紀伊半島での地方名でもある。

夏目漱石は『吾輩は猫である』の中で「三馬」と記した。現代において唯一の漢字表記となっている「秋刀魚」は、一九二二年(大正一〇年)の佐藤春夫の詩『秋刀魚の歌』から広く知られるようになった。

「サンマ」を欧米に紹介したのは、一八五四年に日米和親条約締結のため来日したマシュー・ペリーが連れてきた学術調査団の団員であった。サクラマス、ヤマメ、マアナゴ、イトウなど六二種の日本産の魚を「新種」として紹介し、その中に「サンマ」が含まれていた。

サンマは胃が無く、短く直行する腸が肛門に繋がっている。腸が短いため摂食した餌は、二〇分ほどで消化されて排出される。また、鱗が小さい上にはがれやすい。漁船から水揚げされる際にほとんどの鱗がはがれ落ちてしまう。水揚げのとき剥がれた鱗を多数吞み込んでいる。

季節によって広い範囲を回遊することが知られているが、回遊経路は解明されていない。日本近海の群れは、太平洋側では黒潮の暖流域で孵化し海流とともに北上し、夏季にはオホーツク海方面で回遊して成長する。成魚になると秋に産卵のために寒流(親潮)に乗って太平洋側を南下

する。日本海側でも同様に山口県沖の対馬海流の暖流域で産卵し、新潟県沖など日本列島を囲むように南下する。寿命は一年から二年程度である。

秋のサンマは脂肪分が多く独特の風味があり、特に塩焼きは日本の秋の味覚の代表のひとつとして親しまれており、しばしば「究極の美味」などと表現されることもある

塩焼きにして、カボス、スダチ、ユズ、レモン、ライムなどの搾り汁やポン酢、醤油などをかけ、さらに大根おろしを添えて食べる。餌を食べてから排出する時間が短いため、内臓が美味い。蒲焼きの缶詰は人気が高い。刺身としても流通しており、脂の乗り切らない初秋が食べ頃とされる。酢でしめる食べ方もあり、押し寿司にもする。

「さいら」とぶ地域では、寿司、開き、一夜干しが一般的で、志摩では天岩戸の神饌の一つであり、一月二三日に岩戸の前で焼いて食べる。伊豆、紀州、北陸では、脂の落ちたサンマを丸干しに加工する。若魚を丸干しにした「針子」(はりこ)があり、鈴鹿では「カド」と呼ぶ。

『氷室』2022年9月号掲載用

季語つれづれ 番外(一二七) 三秋 動物

【鰯】 鰯 真鰯

日本で「イワシ」といえば、ニシン科のマイワシとウルメイワシ、カタクチイワシ科のカタクチイワシ計三種を指す。「潤目鰯」のことは以前に紹介したことがあり、ここでは潤目鰯以外の「鰯」のことを書く。鰯は日本を含む世界各地で漁獲されており、食用、飼料、肥料などに利用されている。

「鰯」の字は国字であるが、中国でも使用される。中国語では主に「鰵魚」または英語のサーディンを音訳した「沙丁魚」「撒丁魚」などが使われる。ロシア語のイヴァシー(иваси)も日本語に由来する。

「イワシ」の語源については各説ある。陸に揚げるとすぐに弱って腐りやすいことから「よわし」、貴族の食べ物ではないので「賤し」などの説がある。藤原京、平城京出土の木簡には「伊委之」「伊和志」の文字、「鰯」の最古の例は、長屋王の邸宅跡から出土した木簡である。

諸外国に鰯に相当する言葉は見つからない。英語では、マイワシ類はニシン亜科の数属の小魚と合わせてサーディン「sardine」と呼ぶ。日本でいう鰯の他にも「ママカリ」などを含んでいる。カタクチイワシ科全体をアンチョビ「anchovy」と呼び、「カタクチイワシ」と訳しているが「エツ」などを含む。ウルメイワシはラウンドヘリング「round herring」と呼ぶ。ヘリング「herring」だけだとニシン属のことになる。

鰯は海水魚で、沿岸性の回遊魚である。遊泳能力が高く、群れで行動する。全長は成魚で一〇から三〇センチほどである。プランクトン食で、微小な菌がある。赤身の青魚で、鱗が剥がれやすい。

海に接するほとんどの地域で食用にされており、主要な蛋白源である。日本では刺身、にぎり寿司、塩焼き、フライ、天ぷら、酢の物、煮付けなどにして食べる。稚魚や幼魚はちりめんじゃこ（しらす干し）、釜あげ（釜あげしらす）、煮干しの材料になる。欧米では塩焼き、酢漬、油漬、缶詰（アンチョビ）などで食べる。傷みやすいので、干物各種、缶詰、つみれなど加工品が多い。

日本では、鮮度がよいものが美味で、「七度洗えば鯛の味」と言う。日本近海のマイワシは産卵前に栄養を蓄え脂がのっている六月から七月が旬で、「入梅鰯」と呼ぶ。さしみや寿司など生食の食べ方は外国人が驚く。

DHAやEPAなど、不飽和脂肪酸を豊富に含む。ユビキノンも含まれている。一方、プリン体も多量に含むから、高尿酸血症（痛風）の患者やその傾向にある人は、摂取を控えるほうが良いと言われる。

食用以外には、魚油の採取、養殖魚や家畜の飼料、肥料などに使われる。千葉県の九十九里浜の鰯漁が全国の米の作柄を左右すると江戸時代には言われたが、明治以後は、北海道の鰯粕が同じように言われるように移った。

『氷室』2022年10月号掲載用

季語つれづれ 番外(一二八) 三秋 晩秋

【柿】 甘柿 渋柿 富有柿 次郎柿 熟柿 木守柿 柿日和

学術上の植物名はカキノキ(柿の木)で、カキ(柿)は柿の木の果実であるが、一般的に両方を柿と呼ぶ。野生のカキノキは山柿とも呼ばれる。

柿は北海道を除く各地にある。和名「かきのき」の語源は、赤木(あかき)、暁(あかつき)の略語であるという説、あるいは「輝き」の転じた名など諸説ある。中国の揚子江沿岸の原産といわれ、漢名は柿(シ)である。日本国外では、中国の他にも朝鮮半島、濟州島に分布する

学名は「ディオスピロス・カキ (Diospyros kaki)」で、一七八九年に日本からヨーロッパへ、一八七〇年に北アメリカへと伝わったことから、学名に「kaki」が使われた。果実の柿は日本で食用として親しまれた果物として知られており、英語でカキフルーツ (kaki fruit)、ドイツ語、フランス語などもカキ「kaki」で通る。

英語に柿を表す「パーシモン (persimmon)」の語源はアメリカ合衆国東部の先住民の言語、ポウハタン語で「干し果物」を意味する名詞「ペッサミン (putchamin, pasininan, pesanin)」であり、アメリカガキ (Diospyros virginiana) の実を干して保存食としていたことによる。

欧米でイスラエル産の柿「シャロン・フルーツ (sharon fruit)」が流通しているが、これはシャロン平野に因む名である。

柿のことを書き始めると呼び名だけで終わってしまう。

国際連合食糧農業機関 (FAO) の統計データ (2005年) によると、カキの世界生産量は 256 万 1732 トン (t) である。このうち、72%を中国が、99.8%を日本を含めた上位6国が生産している。

日本では柿は沖縄県を除く全都道府県で栽培され、出荷されている。東北などで渋柿が少し出荷されているに過ぎない。柿の多い県は和歌山、福岡、奈良の順である。甘柿は温暖な気候でないと甘くならないため、産地は温暖な地方に限られる。

柿の種類は、一般に「渋柿」と「甘柿」に大別され、さらに「完全甘柿」「不完全甘柿」「不完全渋柿」「完全渋柿」に分けられる。甘柿よりも渋柿の方が原種に近く、病虫害に強い。また、甘柿も接ぎ木の台木には渋柿を使う。品種は地方品種を含めると一〇〇〇を超える。果実の大きさも大小あり、形も角張っているものから丸いもの、長いもの、平たいもと多様である。

播種から結実までの期間が長い。「桃栗三年、柿八年」と言われるが、接ぎ木の技術を併用すると実際は四年で結実する。品種改良に際して甘渋は重要な要素であり、甘柿同士を交配して渋柿となることもある。播種後一年で甘渋を判定する方法がある。

甘柿は渋柿の突然変異種と考えられている。現在の神奈川県川崎川崎市麻生区にある王禅寺で、一二一四年に偶然発見された「禅寺丸」が、日本初の甘柿である。中国の羅田県周囲に「羅田甜柿」という甘柿が生育しており、京都大学の調査によると、日本産甘柿の形質発現は劣性遺伝である

のに対し、羅田甜柿は優性遺伝で、タンニンの制御方法が異なっているということが分かっている。

完全甘柿は渋が元々少ない品種で、樹になった状態で成熟とともに渋が抜けていくものをいう。代表的な品種は、富有、次郎、御所である。富有の原木は岐阜県瑞穂市居倉にある。次郎は静岡県森町に住む松本次郎吉に由来する。御所は奈良県御所市が発祥で、突然変異で生まれた最も古い完全甘柿である。

不完全甘柿は種子が多く入ると渋が抜けるものをいう。「筆柿」などがある。

渋柿は、実が熟しても果肉が固いうちは渋が残る。代表的な品種は「平核無」「刀根早生」である。

不完全渋柿は種子が入っても渋が一部に残るものをいう。完全渋柿は種子が入っても渋が抜けないものであるが、完全渋柿も熟柿になれば渋は抜ける。

柿の種類と食べ方は地域ごとに実に多様である。収穫量全国一位の和歌山県を例に挙げると、渋柿の生産が多く、県全体の八割を占める。かつらぎ町四郷の串柿が特に知られている。刀根早生、平核無の生産も多く、かつらぎ町、橋本市では「たねなし柿」という商標で知られ、紀の川市でも盛んである。平核無を特殊な栽培方法で熟成させる「紀の川柿」も有名である。また、九度山町は富有柿のブランド産地で、全国でも最も柿栽培従事者の比率が高い自治体である。橋本市、かつらぎ町、紀美野町でも富有柿を特産する。

渋柿の果肉にはタンニンがあり、水溶性で渋味が強い。

渋柿を食用にするには果肉が軟らかくなる熟柿を待つか、タンニンを不溶性にする渋抜き加工をする。湯やアルコールで渋を抜くことを「酛(さわ)す」といい、渋抜きした柿は「さわし柿」と呼ばれる。収穫後に渋抜き処理を行うのが普通であるが、樹上で渋抜きを行うこともある。渋柿のタンニンの性質は品種間で異なり、したがって渋抜き方法も異なる。熱を加えると渋戻りという現象があつて、また渋くなる。

栄養はビタミンC、ビタミンA、カロテン、糖質に富むが、干し柿に加工するとビタミンのはほとんど失われる。生の果実は身体を冷やすが、干し柿はあまり身体を冷やさない。生の果実を薬効的に用いるときは柿子(かきし)と称され、生食すれば咳、二日酔いに効果があるといわれている。酒の飲み過ぎのときに柿を食べるとよいといわれる。

渋柿の汁を発酵させたものが「柿渋」である。萼を除いた青い未熟果を砕いてすり潰し、水を加え、二、三日放置した後、布で汁を搾ったものを「生渋(きしづ)」という。柿渋は、生渋をビンなど密封できる容器に詰めて半年から一年ほど冷暗所に置いて保存、熟成して作られるが、古いものほど珍重される。柿渋は、紙に塗ると耐水性を持たせることができ、和傘や団扇の紙に塗られる。柿渋の塗られた紙を「渋紙」と呼ぶ。

柿の食べ方にも地域ごとの特徴がある。私の家料理では、甘柿と大根の柿なます、アボガドと甘柿のサラダ、貝割菜と生ハムと柿のサラダなどである。柿なますはもつとも一

一般的な家庭料理だろうと思っている。

土地の土産でたびたび買って帰ったのは柿羊羹だった。大垣の土産で、歴代の将軍に献上された岐阜県特産の堂上蜂屋柿を原料とする。この干柿をジャム状にして寒天と砂糖を煮詰めて混ぜ合わせて作られる。容器は大きな竹を割ったものでこの竹を後で踏み竹にしたり、竹とんぼにしたり有効に利用していた。

柿くへば鐘が鳴るなり法隆寺

正岡子規

生涯に二〇万を超える句を詠んだ子規の作品の中でも最も知られている一句である。「法隆寺の茶店に憩ひて」という前書きがある。この柿は大和の御所柿だると言われている。子規の「くだもの」(『ホトトギス』一九〇一年四月号)によると、漢詩にも和歌にも奈良と柿とを配合した作品がないということに気付いて喜んだという。もともと子規は柿が好物で、学生時代に樽柿一度に七、八个食べたという。

奈良は柿の産地である。奈良県斑鳩町にある柿の葉寿司の店「平宗」には、夏の「柿氷」がある。柿の葉寿司や土産物を販売する売の奥で食べる。奈良名物の柿の葉寿司も味わえる。柿の葉寿司は、すし飯に塩鯖の切り身を乗せ、殺菌作用がある柿の葉で巻いて一晩寝かせた押し寿司である。奈良県南部の五條、吉野地域で古くから家庭で食べられている郷土料理である。奈良を代表する名物となっている。柿の葉すしの消費期限は製造日から三日間である。

里ふりて柿の木もたぬ家もなし

芭蕉

柿むいて今の青空あるばかり

大木あまり

柿博打あつけらかと空の色

岩城久治

「柿博打」は宇多喜代子『古季語と遊ぶ』にある季語で、柿の種の数の丁半で勝負を決めた昔の賭博である。

雨降つて八犬伝の里に柿

大串 章

ぬきさしのならぬよ熟柿手にうけて

大石悦子

大方は塀の外にて実る柿

岩田由美

山の柿日暮るるころが好きでくる

矢島渚男

柿食ふや遠くかなしき母の顔

石田波郷

柿食へと天より声や子規波郷

草間時彦

山ざとは人ごゑうれし木守柿

上田五千石

収穫の後に一個だけ木に残しておく柿の実で、来年も実がつくようにという祈りとともに小鳥のために残しておく。しかし最近では熊が登ったりするので残さないようにと指導する村も増えてきた。山に実のなる木を植えたり放置された柿の木を伐採したりと里を守る苦労が多い。

この山の熊も教へ子木守柿

尾池和夫

柿植うや柿は柿にあらざれば

尾池和夫

「柿落し」の「柿（ホ、こけら）」は環境依存文字で、
「柿（シ、かき）」とは異なる文字である。木偏は同じで
あるが、旁には違いがあり画数も異なる。

『氷室』2022年10月号掲載用

季語つれづれ 番外（一二九）三秋 動物

【鯊】 沙魚 鯊の秋 鯊の潮 鯊日和

「子持鯊」は仲春、動物の季語であり、「鯊釣、鯊舟」が三秋、生活の季語である。また、鯊にはさまざまな呼び名があり、ふるせ、真鯊、黒鯊、赤鯊、虎鯊、飛鯊、ちちぶ、どんこなどの傍題が詠まれることもある。

ハゼは条鰭綱スズキ目ハゼ亜目に分類される魚の総称であり、種類数は現在発見されているものだけで二一〇〇種類を超えろといわれる。未発見、未分類の種もあり、まだまだ増える。サンゴ礁、岩礁海岸、内湾の砂泥底、干潟、汽水域、海と川を回遊するもの、汽水域などごとにさまざまな種類の鯊がいる。

鯊は秋から冬にかけて海に下って産卵する。この頃の鯊が美味で釣の対象とされ、鯊日和の季語になる。繁殖期には雄が巣穴に雌を誘って産卵する。巣穴は自分で作ったり、蝦や蟹の巣穴、空き缶の利用などさまざまである。産卵後は雄が卵を守る。食用になるマハゼなどは釣り、漁業の対象になる。ルアーを含む釣り餌に食欲に喰らいつき、東京湾のような都市部の海岸や海岸近くに浮かべた船からでも手軽に多く釣れるから、鯊釣は人気がある。

多くの種類の鯊が佃煮、唐揚げ、天ぷらなどの食用になり、鯊の焼き干しを正月の伝統的な雑煮の出汁として使う地域があり、高級魚とされている。食用にする場合、鯊類は傷みやすいので、活かして持ち帰るか、氷などで締めて持ち帰らないと生臭い臭いが発生する。

たらたらと洲崎の灯あり鯨の潮 石田波郷

どこにでも割り込み垂るる鯨の竿 後藤比奈夫

上げ汐をよろこぶ鯨も鯨釣も 右城暮石

冬風や橋の上から鯨釣つて 鈴木真砂女

揚げたての小ぶりの鯨の鱈で立つ 尾池和夫

『氷室』2022年11月号掲載用

季語つれづれ 番外（一三〇）初冬 天文

【凧】 木枯

冬の到来を告げる強い北風である。乾いた木の葉を吹き落とし、文字通り木を枯らす風という意味もある。吹き飛ばされた枯葉は風の道筋を追いかけて飛んでいく。

凧という字は古くから使われているが国字である。風の省略形の「几」と「木」を合わせた意味を持たせた会意文字である。

気象庁では、東京における木枯の条件として、期間は一月半ばから一月末までの間に限り、気圧配置が西高東低の冬型となって季節風が吹くこととしている。東京では風向が西北西ないし北である。また、東京における最大風速が、おおむね風力五、つまり風速毎秒八メートル以上である。大阪における木枯の条件は、期間が霜降から冬至まで、西高東低の冬型の気圧配置、北よりの風、最大風速毎秒八メートル以上である。この条件を満たした風を認定し、最初の木枯を「木枯らし一号」として発表している。これは関東地方（東京）と近畿地方（大阪）だけで発表される。ユーラシア大陸から日本に向かって吹いてくる冬の季節風が日本海を渡る時に水分を含む。それが日本列島中央部の連山で雨や雪を降らせて水分を失い、太平洋側では乾燥した空気となる。

二〇二一年一月一日には「東京で二年ぶりに木枯らし一号の発表なし」というニュースがあった。統計が残る一九五一年以降、七回目だった。

『氷室』2022年11月号掲載用

季語つれづれ 番外（一三一）三冬、生活

【薬喰】 紅葉鍋

寒い時に滋養になる肉類を食べることをいう。かつて獣肉を食べることを嫌う時代があったが、その時にも薬と称して鹿や猪などを食べていた。

客僧の狸寝入りやくすり喰ひ

蕪村

行く人を皿でまねくや薬喰ひ

一茶

ドイツやハンガリーなどでは鹿肉など狩猟野生動物の肉は高級レストランで最上の肉として扱われる。最大の鹿肉消費国はドイツで、年間消費量は四万トン以上である。

日本では、かつては鹿肉は猪肉と並んで一般に食される貴重な蛋白源であり、代表的な大型獣肉だったが現代での流通や消費は少ない。北海道で増えすぎたエゾシカによる農林業被害や交通事故が顕著になり、これを資源として利用しようとする取り組みが活発化している。エゾシカ肉は主にジンギスカン鍋に利用される。エゾシカ肉のカロリーは、牛肉、豚肉に比べて約三分の一、タンパク質はおよそ二倍、脂質は一〇分の一以下、鉄分は三倍と、栄養面で優れている。

鹿肉には「紅葉」という呼び名がある。紅葉鍋の由来は猿丸大夫が詠んだ和歌で、百人一首にある（奥山に紅葉踏み分け鳴く鹿の聲きく時ぞ秋はかなしき）からとか、花札の横を向いた鹿の絵柄が元だという説がある。隠語として

も使われていた。花札の役になぞらえて猪、鹿、鶏をセツトにした「猪鹿鳥」という料理もある。

一般社団法人日本ジビエ振興協会は、ジビエ料理の普及拡大によって、増え続ける鳥獣被害を減らし、地域の活性化や社会貢献の実現を目指している組織であるが、ウエブサイトには、鹿肉に含まれるヘム鉄と呼ばれる鉄分は人間の身体に吸収されやすく、貧血や冷え性を予防する働きを持っていると説明し、鹿肉の部位ごとの料理を掲載している。

猪肉は赤く、子猪ではピンク色で、肉質は豚肉に近い。家畜と比べると個体差が大きい。また、雌より雄の方が肉が軟らかい。野生動物の肉としては需要が多く、フランスでは一九八四年時点で年間六万頭の狩猟だけでは需要を満たせず、飼育業者から年間三万六千頭が出荷され、イタリヤやスペインから年間九〇〇トンの猪肉が輸入された。日本では二〇世紀後半に年間五ないし八万頭だった捕獲数が二〇〇二年以降は二〇万頭以上に増加しており、食肉として利用されている。

旧石器時代から現代までを通じて猪は重要な狩猟対象となっている。縄文時代早期の遺跡からも猪が出土する。射殺後速やかに血抜きを行う。清流などで肉を狩猟者が洗う。日本では野生の猪は屠畜場法の対象外であり、ガイドラインや処理マニュアルを制定している自治体も多い。冬季に捕獲した猪肉は柔らかく、夏季の猪肉は硬くて脂肪含有量も低い。冬季の猪肉は高価格である。

猪肉と豚肉とを比較すると、カロリーや蛋白質、脂質については大きな差はみられない。ビタミン B12 は、猪肉の方が三倍ほど多い。猪肉の鉄の含有量は豚肉の約四倍である。飽和脂肪酸、不飽和脂肪酸ともに猪肉は牛肩ロース肉と比べて半分ほどである。

猪肉の代表的な料理はぼたん鍋で、猪肉が牡丹の花のように大皿に盛りつけてある。生姜焼は肉の旨味とあっさりとした脂身が絶妙な味わいとなる。焼肉にしても美味しい。猪のあっさり味はカツにも合う。私が育った高知の中山間地の家では、囲炉裏の鉄鍋に大根と一緒に煮えている光景が忘れられない。薄味の醤油味で煮込むほど柔らかくなる。

大根が一番うまし牡丹鍋

右城暮石

この作者も高知県の中山間地の俳人である。

山を出て川が唄へり薬喰

大石悦子

海豚とは知らせてをらず薬喰

茨木和生

口上も家伝のうちや猪の鍋

尾池和夫

『氷室』2022年12月号掲載用

季語つれづれ 番外（一三二） 晩秋 植物 尾池和夫

【満天星紅葉】

満天星の花、満天星躑躅は晩春の季語で、「どうだん」は灯台の意味である。分枝する形が古い燭台に似ている。若葉とともに長い柄のある壺型の白い鈴蘭のような花がぶら下がる。満天星躑躅はツツジ科の落葉低木で、生け垣に広く栽培されている。葉の広いものはヒロハドウダンツツジと区別される。

大分県上津江村に酒呑童子山があり満天星躑躅の群生地がある。四国内で自生が確認されているのは高知県の一部のみで、広く分布するのはヒロハドウダンツツジとされている。高知県高岡郡日高村の錦山一帯は蛇紋岩地帯である。満天星躑躅は山地の岩場、中でも蛇紋岩が多い場所を好む。その辺りに満天星躑躅が多くみられ、紅葉が山を赤く染める。高知県能津地区は日高村の北側、仁淀川の南側に位置する地区で、元は能津村という独立した村であったが、旧日下村と合併後に日高村となった。旧能津村の集落を合わせて「能津地区」と呼ぶ。清流仁淀川は「水質日本一」の河川に何度も選ばれた。青色で「仁淀ブルー」といわれる。「名越屋沈下橋」も能津地区の名越屋にある。鮎、鰻、川海老が採れる。

錦山もこの地区にある。佐川町出身の牧野富太郎が一九一〇年代になって錦山で初めて自生種を発見した。静岡県島田市の「どうだん原」には八〇〇〇本以上の満天星躑躅が群生しており「市の花」になっている。

『氷室』2022年12月号掲載用

季語つれづれ 番外（一三三三） 三秋 動物 尾池和夫

【蓑虫】 鬼の子 蓑虫鳴く

ミノガ科の蛾の幼虫で、木の葉や小枝を糸で綴って巣を作って蓑を纏っているような姿をしている。雄は成虫になると巣を離れ、雌は成虫になっても巣から離れない。

『枕草子』に「みのむしいとあはれなり。鬼の生みたりければ、親に似てこれも恐ろしき心あらむとて、親のあやしき衣ひき着せて「今、秋風吹かむをりぞ来むとする。待てよ」と言ひおきて、逃げて去にけるも知らず、風の音を聞き知りて、八月ばかりになれば「ちちよ、ちちよ」とはかなげに鳴く、いみじうあはれなり」とある。その頃から「鬼の子」と言われていた。「鬼の子」「蓑虫鳴く」の季語はここに由来する。

蓑虫は繊維があれば、葉や枝でなくても蓑を作り上げる。毛糸や細かく切った色紙の中に幼虫を入れると色鮮やかな蓑を作る。蓑虫の糸は蜘蛛の糸よりも強靱であるという研究結果があり、生体工学、バイオミメティクスの分野で応用開発が期待されている。農研機構などでは蓑虫の糸を大量に取り出して工業製品に使う技術を開発したことを二〇一八年に報告した。

雄は雌のフェロモンで飛行して蓑の中の雌と交尾した後死ぬ。雌は蓑の中の蛹の殻の中に一〇〇〇個以上の産卵をして孵化する頃に蓑の下の穴から地上に落下して死ぬ。秋、蓑の前端を細くして小枝などに結わえて越冬し、春に蛹化し、六月から八月に羽化する。