



家の周りに花木やグリーンがないと生きられない。広くもない庭なのに、所狭しと雑多に植えこんでいる。フェンスに吊り下げたパンジーが咲き乱れ、日本水仙にクリスマスローズに、もうすぐ沈丁花、トサミズキや豊後梅が咲き出す。兼業農家で園芸好きの亡父は私が幼かったころからパンジーも種をまいて育てていた。身体的DNAはともかく性格的DNAはあまり関係ないと思っているが、私は確実に父の花植物好きを受け継いでいる。実家を継いだ弟なんかまったく興味なしで、父が亡くなったあとは花壇も更地になってしまったけれど、それも時代の流れかも。

その代わりといえば、夫は農作業には縁のない育ちなのに、畑づくりが好きで、近くの市民農園を借りてせっせと野菜作り、定年後の唯一の趣味になっている。無農薬をモットーにしているので、見てくれは悪いが、今の時期は大根やカブ、キクナ（春菊）が美味しくできてくる。余さず食事に使えるように私も煮炊きに励んでいるのだ。

NHKのEテレで毎月最終日曜日に放送の「やまと尼寺精進日記」はいつも楽しみに見ている。奈良県桜井市音羽山にある尼寺で2人の尼さんとお手伝いのまっちゃんが織りなす自然に囲まれた日々の暮らしと、昔ながらの季節の行事が楽しい。お寺まで山道を50分、日常生活は不便だが、手作りをモットーにいろいろ美味しいものをこしらえている。

山菜尽くし、筍御膳、梅料理に夏野菜の夕餉、秋になるとお寺の大きな公孫樹の銀杏を拾う。台所の薪ストーブは干し野菜や干し果物作りに大活躍、たまにはここでピザを焼いてご馳走です。チーズは頂いた牛乳で作った手作りチーズ。食材を無駄にせず、なんでも作ってみよう精神が発揮される。

「生きることが仕事、工夫して自分で作る」

山のお寺は花の咲く木々に囲まれ、麓の檀

家さんのお友達が畑で採れた作物をお寺まで持ってきてくれ、4人で笑いながら和気あいあい、大和芋の新そば御膳や、ゆずのお菓子作り。お寺の周りで摘んだ青物で七草がゆ、節分の豆ごはんなど季節の彩り膳をいただきます。尼寺の春の行事の山菜採りは、お寺の野草園があまり採れなかったので、庵主さんは大塔山まで出張、川を渡り急斜面を登って山菜をどっさり仕入れてうれしそう。

数年前、自宅近くの淀川の堤防でひとりツクシ取りに夢中になっていた私、胸ポケットに入れておいた携帯電話を紛失した。幸いにも堤防の草むらで見つけてくれた人が近くの交番に届けてくださり、数日後には手元に戻ったのだった。ツクシといえば、昔、背中をまるめた祖母が新聞紙を広げて、せっせとハカマをむしって、母が卵とじにしてくれた。ほろ苦さ好きの私の味覚は今も変わらず。

自分の誕生日だからでもないが、今でも季節のうちでは木の芽が膨らんでくる4月の早春がいちばん好き。この1か月間ほど劇的に季節が移り替わるときはない。この時期は毎年のように植物園に行き、カタクリの花と早咲きの枝垂れ桜、ちいさな木の芽を撮りながら、春の息吹とキラキラの光を体いっぱい受けて、歩き回るのが至福の時です。

本は写真もたくさん、レシピもいろいろ載っているの、簡単な蒸しパンくらいは作ってみようかなと思う。高血圧気味なので塩気は自重、梅干しは作っていないが、毎年、庭の梅で作る梅ジャムは、甘酸っぱいヨーグルトソースとしてとても美味しい。去年は梅の実があまり生らなかったの、今年の出来栄に期待したい。って、なんの手入れもしていないけど、4月に肥料をやるといいらしい。私も夫も干し柿が大好きなので、毎年秋に大きな渋柿を10個か20個ほど買う。皮をむいて熱湯にくぐらせ紐をつけて吊るす作業は夫がひとりでやっている。干し芋も好きなので、私ってホントに田舎くさい味覚なんやねえ。

『やまと尼寺精進日記』

『やまと尼寺精進日記2』

NHK出版