

山ぶどうジャム

池田 隆

秋分の連休に休暇を一日追加して息子が一人で訪ねてきた。山荘暮らしの老父母を氣遣ったのだろう。私の散歩コースを案内していく。ナナカマド、ガマズミ、アブラギが赤い小さな実をつけ。ヤマボウシがビー玉大の赤い実を垂らしている。薄紫の野菊が野辺を覆い、溪流沿いの小道ではトリカブトの華麗な花が咲き誇る。

「美しい花や実の中には猛毒の奴もあるから気をつけるよ」と語り歩を進め、高く伸びた針葉樹を見上げると、幹にツタウルシの見事な紅葉、これも触るとかぶれるらしい。広葉樹にはヤマブドウの葉が遠慮会釈もなく絡まっている。こちらは赤茶けて美しくはないが、その実は最高のジャムになる。ただ実をつけている蔓は珍しく、つけていても高い樹の先端のことが多い。イソップ物語に出てくる「酸っぱい葡萄」の狐の気持ちが良く分かる。

息子がラッキーにも手の届く高さに沢山の実をつけたヤマブドウを見つけた。彼が蔓を引っ張り、私が摘み、脱いで広げた彼のスエットの上に積んでいく。この二人で四十数年前に荒川土手の若菜を必死に摘んだことを思い出す。

直径八ミリほどの黒紫の実を山盛り収穫、帰宅してさっそくジャム作りを始める。水洗い後に金網の笊で裏ごしをしながら濃い紫の汁をボウルに受ける。実は種と皮が多く、液汁は貴重である。搾りかすを布巾に取り、液を手でも固く絞り出す。さらに布巾に包んだまま熱湯にいれ、かすの色が無くなるまで煮出す。

その湯に絞った液と多量の砂糖を入れ、隠し味のレモンを垂らし、弱火でかき混ぜながら煮詰めていく。時々は強火にして灰汁を丁寧を除き、へらに適度な抵抗感を覚えたとこで火を止める。冷めると固さが増すので、その頃合いは微妙である。

熱いうちに熱湯消毒したガラス壺に注ぎ、蓋をして自然冷却。出来上がったジャムは紫色の透明なゼリー状となる。その味と香り、舌触りは絶妙で言葉に尽くし難い。息子は家族への手土産に手作りジャムを大切そうに持ち帰って行った。