

## 銀杏

池松 孝子

先日、北九州市の友人から銀杏が届いた。彼女の実家は長崎街道に面した寺で、広い境内に大きないちようの木がある。植えてから実がなるまで二十五年以上もかかるという。「生きた化石」と呼ばれ世界で最古の植物のひとつだ。

まずゴム手袋にマスク、バケツを用意し銀杏を拾う。そして橙色の臭い外皮をとり除く。次に水を張ったバケツに三日ほど漬けて外皮を腐らせる。匂いにたまらなくなるとビニール袋に入れたりラップをかけたリする。それからブヨブヨになった外皮を洗い流す。ここまで手袋を忘れると手がかぶれて大変なことになる。きれいに流したら一週間天日干しだ。この大変な作業を知ると、送られた銀杏は粗末にはできない。カラカラに干した銀杏を茶封筒に入れ、分けた小分けしたうちのいくつかを私に送り届けてくださるのだ。

送られた銀杏を今夜のおつまみにと、殻を割る。力任せに割ると中の実まで砕けてしまい元も子もない。今までもいろいろ失敗を重ねている。キッチンばさみやペンチに挟んで割る方法もある。しかし、いずれにしても力加減が肝要だ。

いよいよ薄皮だ。フライパンに銀杏が浸かる位の湯を沸かし、お玉の底でころころ転がす。薄皮がぼろぼろ剥がれて浮いてくる。もっと簡単な方法がある。茶封筒に銀杏と塩を少々入れ、封筒の口を折り、電子レンジでチン。パチッと弾ける音がしたら冷めないうちに薄皮を剥く。あの翡翠色の実が出てくる。数個を串に挿して焼いたり、少しの油と塩コショウで炒めたり、季節を楽しもう。

母の実家には樹齢百年以上といわれる大きないちようの木があった。祖母はこうした面倒な作業を嫌い、銀杏の木の本売りをしていた。時期になると大きなごぎを持つ業者が数人来て、木に登りガタガタ揺らす。そして相当な量の銀杏を持ち帰った。いかほだったのか。その後、木に残った銀杏だけでも近所に配る位はあったように覚えている。