

柚子

池松 孝子

いつものウォーキングコースからちょっと遠回りをと歩き出した。小田急線、京王線のとちからでも徒歩圏で、サラリーマンのマイホームにもいい立地と思われるのだが、ちよこちよこ空き家らしきものが目に入る。どういふ事情があつたのだろうか、こんな家をと夢を持って手に入れたるうになどと余計なことを考えたりもする。庭に見える柿の木は、紅葉した葉もすっかり落ち木守り柿の一つもない。その反対側に青空のもと、柚子の木が一本立っていた。ああ、主無き家はこんなに寂しいものかと空き家を通りすぎた。

人棲まぬ隣家の柚子を仰ぎけり

横光 利一

さて、「桃栗三年、柿八年」といふことわざは誰でも知っているが、この続きがある。それは「桃栗三年 柿八年 柚子の大馬鹿十八年」といふものだ。さらに付け加えておこう。「梨の馬鹿目が十八年」「梅は酸い酸い十三年 梨はゆるゆる十五年 柚子の大馬鹿十八年 蜜柑のマヌケは二十年」

誰が言ったか知らないが、実をつけるまでに時間がかかるものほど厳しく言われている。収穫までの期間をわかりやすく表現してくれていると大目に見よう。もちろん厳密には正確でないのだから。最後にあと一つ「女房の不作は六十年 亭主の不作はこれまた一生」ここまてくると人生訓だ。

福岡に住んで初めて柚子胡椒なるものを知った。大分県日田市の発祥と聞く。刺身、天ぷら、冷や奴などに薬味として使われる。サラダのドレッシング、ラーメンにも。あの香りは外せない。今では東京でも簡単に手に入る。この胡椒は一般的にいう胡椒ではない。九州地方では唐辛子を意味する。一般的な胡椒は「洋胡椒」と言う。

そのころ、友人に教えてもらって柚子胡椒を作った。青い柚子の皮をみじん切りにする。すり鉢でみじん切りにした青唐辛子と柚子の皮をすり、ここに塩を入れ味の調節をする。瓶に詰めて保存。最初の頃はただ辛いただけと敬遠していたが、そのうち慣れてくると柔らかな香りに辛みはたまらない。