

芹

池松 孝子

仙台名物と言えば、牛タンと芹鍋だろうか。秋田、宮城で経験した居酒屋の「鍋」は冬ぜり、根ぜりだった。初めての根が付いた芹は香り、歯ごたえともに満足だった。

私の入った店は、中央に大きな囲炉裏を据えた重厚な雰囲気のお店だった。女将が秋田で食べた根ぜりの香味、歯ごたえに感動し、後に仙台で始めたものだという。芹は、名取の芹農家から直接取り寄せるようになってから満足のいくものになったと聞いた。今は名取の出荷組合に買い付けに行き、朝どれの新鮮な芹を使っている。根っこを洗う専門のスタッフまでいるそうだ。鴨肉、ごぼうのささがき、豆腐、長ネギにも拘る。芹は丸ごと捨てるころがない。芹のない「鍋」は「鍋」と言わないとも。芹の語源は若葉が競り合うように群生して伸びていく「競り」にあるという。芹栽培には大量の水が必要で、宮城県産が全国の4割を占める。

万葉人は冬枯れの野菜不足の時期、雪解けの水に萌え出る野草を摘む様子を詠んだ。平安時代にも春菜積みを詠んだが、相手に思いが通じないことを意味する。

根芹摘む春の沢田におり立ちて衣の裾の濡れぬ日ぞなき

曾根好忠

「芹摘む」は恋の歌に仕立てられ、ますらおが泥田どろたに入って私のために芹を摘んでくれたなどと詠む。かつて、皇居には芹を専門に栽培する「芹田」があった。また京の芹は七条芹、京芹といわれた。

『山家集』ではこのようにも詠まれている。

何となく芹と聞くこそあはれなれ摘みけん人の心知られて

西行

芹にはよく似た毒芹がある。福岡に住んでいたころ、散歩帰りに近所の水田の畔に芹を見つけた。お隣のおばあちゃんに「たくさんあったので食べてください」と走って行った。すぐに「ちょっと待って」と言い、それを手にしてお隣に持って行った。戻って来ると「ダメ。これは毒芹だから」と言われたことを今も思い出す。同じように水田に生えるが節が太い、横に這わない、芹特有の香りがないと教えられた。