

春が、うつるんです

いつもの年よりも幾分早く、正月明け頃から、鶏たちには春が訪れています。12月に、諸々陰極まったせいでしょうか。春の兆しがくっきりと感じられたに違いありません。

照明を点灯しない「野の扉」の鶏は、秋口にはどこの鶏にも負けぬ見すばらしさです。目先のエサをめぐる争いに明け暮れ、卵のことなど頭にみじんもありません。数少ない若鶏たちが、不十分ながらもお届けする卵のほぼ全量をまかなってくれました。

それが、節分の日の今日、全身の羽はつややかに生えそろう、うっとりするほどです。白茶けていた顔には、紅々と血の気が充実し、彼女らに向けられる視線にドキリとします。思い出したように、卵も産み始めました。私も誇らしい気持ちにさせてもらいます。あくびが伝わるように、垣根など易々と越えて、羽の先から手足の指先、梢の先まで、世界中が大きく伸びをしていきます。風も光も届かぬところで暮らすのは、無念です。そういったところを作るのは、人だけです。(晃)



まだ、うつってません 畑には

いつもなら、寒さの底に向けて身構えるような時期ですが、12月の寒さのあとでは、拍子抜けしてしまうような気温が続き、畑の春も今年は早く訪れるような気がします。でも、野菜の種類は、だんだん少なくなっています。あれこれやりくりしながら、春を待つこの2月、私には味噌の仕込と確定申告が、大仕事・・・

一方、活元運動(自律的に体のゆがみを修復する動き)で「うつりやすく」なった晃は、例年より相当早くに花粉症を発症し、盛大なくしゃみを毎日して、気持ちいいのだと言って強がっています。また、前回のたよりの、「活元運動を誘い出す三つのしぐさ(「ちのみち」とおす方法)」の続編については、お客様への「たより」にはふさわしくないかも、ということで、やむなく中止しました。でも、「寄居町耕す人の会」踊り部会においては、これを毎月一度の例会で学び合いつつ、「(原発)ステテコ踊り」をバージョンアップしています。気になる方はお問い合わせください。(泰子 2月3日 写真は、節分に「邪気を払う」イワシの丸干し、24本298円)

<料理メモ>～小松菜のポタージュ

◎4人分の材料～小松菜300g、ベーコン1枚、ご飯100g、牛乳4カップ、塩小さじ1弱、コショウ適宜

東京新聞1月20日の日曜版に出ていました。生の材料を、ざく切りして、ご飯と牛乳を混ぜて、ミキサーを使って滑らかにしてから、火にかけて一煮立ちさせて、味付けるだけ、という手軽なポタージュの作り方。とろみつけのご飯の代わりにジャガイモを使ったり、ベーコンの代わりにかつお節でも。……小松菜の代わりにちぢみ菜で、ご飯ではなくゆでたジャガイモで、ミキサーでなくフードプロセッサーでやってみたら、あまり「滑らか」にならず。ベーコンが薄かった!のか、うまみももう一つ。うーん、もう一度やってみよう……

