

春がどうした

桜が咲きました。どこか遠いところのことはわかりませんが、こちら辺の桜花は漫然と現れました。こちらの受容器官の問題なのかもしれないし、背景もほこりにまみれ、ぼんやりしてメリハリが効いていないせいかもしれません。

そんなことを考えながら鶏小屋のある山に入ります。山の木々がやせています。去年の夏の干ばつ、年明け以来の少雨と強風でへし折られた枝と脱ぎ捨てられた枝の量は、一年やそこらでは取り戻せないでしょう。

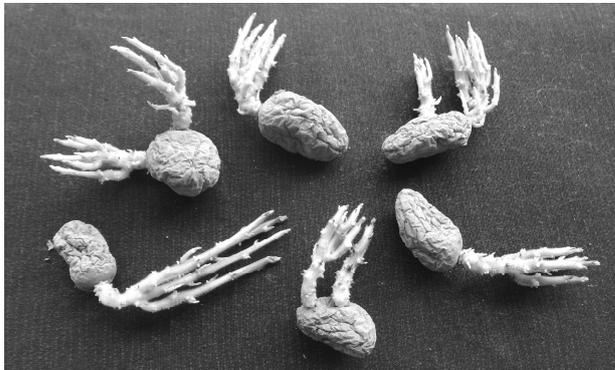
うちの飼いネコ「ニャー公」の不調もそんな天候と無関係ではない感じがします。今だけ特別に許されて、こたつで丸くなる「ニャー公」に”気”を送りながら、無力感にとらわれそうになります。

季節のめぐりはエンストこそ起こしませんが、天候がひどいノッキングを続けるので調子が外れます。あふれ出るみずみずしい命は無邪気で怖いもの知らず。無防備なもので、砂嵐がやってくれば、目に見えない細かな傷で色つやを失います。一度や二度でめげない天真爛漫さも、度を越せばどうでしょう。霞か土ぼこりの

向こう側の琴線は響かず、なかなか届くこともむずかしい。このままでは、貧相な春がパリリと脱ぎ捨てられ、夏が頭をもたげて来るやもしれません。

取り戻したいのは、わが世の春の方ではなくて、なんてことない春の事です。まずは自分に言い聞かせ、お次は「ニャー公」共々野良のほこりにかけて、「筋通せ ちの道通せ そのけそこのけ 春 出る」(晃)

(←春は中から出てくる。一年前のジャガイモ「インカのめざめ」)



ちょっと変わった 菜っ葉

今シーズンは、二つ、F1種(エフワンしゅ。種苗会社が一代限りの品種として交配させたもの。今度、詳しくご説明します)ではない、固定種(ある地域の気候・風土に適応した伝統野菜、地方野菜(在来種)を固定したものの。)の菜っ葉を少し作付けてみました。

- ① 大和真菜 ~奈良の伝統野菜。葉っぱに刻みが入っています。肉質が緻密で、うまみがあって柔らかいです。
- ② うぐいす菜 ~京都の伝統野菜。へら状で、香り・味がいいです。

どちらも、皆さんに入るかどうかわかりませんが、もし入っていたら、ぜひいつもの小松菜との味の違いを確かめてみてください。感想をお聞かせください

(→17日に、お隣の深谷市であった「さよなら原発」パレード＝参加者140名の最後尾で、「ステテコ踊り」をちよつくらやってきました。

泰子 3月25日記)

