

秋になる

ここ数年続いた夏の日照りもなく、夏草は刈っても刈ってもぼうぼうとあたりを覆いました。ついでに、私のヒゲもよく伸びました。草にまぎれ、夏にぶら下がり、暑苦しいなりでも、「一体化してしまえ」私は夏なので、片はじから忘れていきます。日差しの中で、ダラダラして見えたのは、私が夏のせいです。でも、夏よさらば。夏の私よ、さようなら。くだらないヒゲに、愛着が生まれ、夏の終わりに拍子抜けしながら、私も秋にならなければいけません。(晃)

セミの庭



今年も十分に過酷な夏ではありましたが、記録を観れば、35度を越える猛暑日の日数は、24日現在で19日間(熊谷)。41日を数えた、日本で一番暑い夏の2010年に比べれば、半分でした。と、過去形で言えるほど、週末から気温が下がって、楽になりました。何とか生き延びました。

写真は、24日の朝、縁側の前に置いた夫の地下足袋で羽化した、ツクツクホウシです。車を止める、幅2メートルほどの砂利道をはさんで、5メートル四方くらいの「庭」(といっても、樹が、7、8本無造作に生えているだけ)があり、そこからやってきたのでしょう。大きなセミは、もっと大きな空間を求めて外に出ていけれど、小さなツクツクホウシは、どうもこ

の狭い空間で生まれて恋をして子孫を残して、という循環があるのか、年々ツクツクホウシの声が増えている気がします。

先日の台風11号や大雨の時も、ほんのちよつとのすきまに、一斉に鳴きたてている声を聞くと、うん、また来年も、お互い生き延びたいね、と、いう気持ちになります。ただ、降り続いている西日本に比べ、この辺は2週間ほどほとんど降雨がなく、その間に、畑の中はきれいに耕されて、秋冬物の作付を進めているのですが、「遅れてきた日照り」にならないか、心配ではあります。(8月25日 泰子)

<料理メモ> ピーマンの網焼き

友人にもらった、高山なおみさんの「野菜たより」(2004年 アノニマススタジオ)という本から。野菜単品で、かんたんにできるレシピがたくさん載っています。

★材料(4~6人分)~ピーマン15個、谷中しょうが2~3個 しょう油大さじ2 ごま油大さじ1

① ピーマンは縦に切って、種をとる。生姜はすりおろす。②大きめのボウルに、しょうが、しょうゆ、ごま油を合わせておく。③焼き網を強火にかけ、皮の方からピーマンを焼く。焦げ目がついたら、返して(焼きすぎないように)、焼けたそばから②のボウルに入れて合わせる。

(私は、ピーマンの数にはこだわらず、あるだけで、冷凍してある、去年のタネしょうがを使ってやってみました。)

