年収150万円で暮らす法 ⑩

吉田　清彦

街は私の果樹園

ヤマモモ ギンナン 春秋が楽しみ

新緑の季節である。

六甲の山裾（すそ）に住んでいるので、外出の度に山の色の移りゆく様を見ることができる。三月から四月にかけて木々は一斉に萌（も）えはじめ、薄緑、黄緑、淡緑（という言葉があるかどうか知らないが）と、実に微妙なコントラストに染めあがっていく。

今は五月も半ばすでに〝ためらい〟の頃（ころ）を過ぎて、むせかえるような深緑に色を変えて日の光と対抗している。

この時期、木々の緑の深まりを眺めながら、楽しみにしていることが一つある。―もうすぐヤマモモの実が熟れる。そして今年も、ヤマモモのシャーベットが食べられる！。

神戸には、ヤマモモの木が何千本と植わっている。ヤマモモというのは、本来暖国に自生する木で、高知県などの特産品として知られているが、もともと神戸にはあまり生えていなかったという。

ところが、荒れた地にも根付きやすく、また成長も早いということで防風林としての価値が認められ、海を埋めて街をつくるために山を削ったあとに、どんどん植えられるようになった。

吉田さん愛用の手づくり体調調整グッズ。右から、母親に教わった梅干し漬けのショウガ、梅干しの種を割った中身の仁、クコ茶、アンニンパウダー、カボチャの種

だから、私が知る範囲でも、須磨浦公園から鉢伏山、鉄拐山にかけて、さらには諏訪山あたりは、ここ二、三十年の間に植えられたヤマモモの木で覆い尽くされている感がある。

頃合いを見計らって、ヤマモモを穫（と）りに出かける。持参するのはスーパーの買い物のビニール袋と雨傘。雨傘を広げて逆さに持ち、手が届く範囲の枝を揺すっていく。そうすると、熟れた実だけがバラバラと傘の中に溜（たま）っていく。一時間もしないうちに、ビニール袋ははちきれそうになる。白昼堂々と穫るのだが、今まで誰（だれ）かに咎（とが）められたことはない。

さて、穫ったヤマモモをどうするかというと、塩水でざっと洗って汚れを落としたあと、ヒタヒタの水で炊く。火が通ったら、煮汁の方は砂糖を加えたあと冷まして、冷蔵庫に入れておく。クランベリージュースに似た、鮮やかな朱色の飲み物ができあがる。

実の方は、金ザルで裏ごしして、シャーベットを作る。ヤマモモ以外の材料は、アイスクリームを作る時と同じ分量でよい。途中、何度か冷凍庫から取り出してかき混ぜるので、できあがるまで四―五時間かかるが、できあがりの楽しみを思うと苦ではない。

秋には、ギンナンを拾いに行く。こちらは、市役所の東側一帯の銀杏（いちょう）並木が収穫場所で、ビジネス街という性格上、道行く人にジロジロと見られるが、そんなことを気にするようでは年収一五〇万円では暮らせない。

風が強く吹いた日の翌朝、ビニール袋を持って、いそいそと出かける。同じように、一時間も歩くと、ビニール袋は、ひと冬分のギンナンでいっぱいとなる。

この二大イベントの他にも、我が家の近くの王子公園には、一重桜やナツメやグミなど、実の成る木がいろいろと植えられていて、季節ごとにタダの木の実を賞味させてくれる。げに神戸は、私の果樹園なのである。（フリーライター）