

野山の植物の思い出とその利用

— スイバ（スイコ） —

齋藤 としの*

雪国の春は、草も花も虫も人間もいっぺんに活動を始め、NHKの天うらのテーマソングが流れる時の画像そのままの気分です。

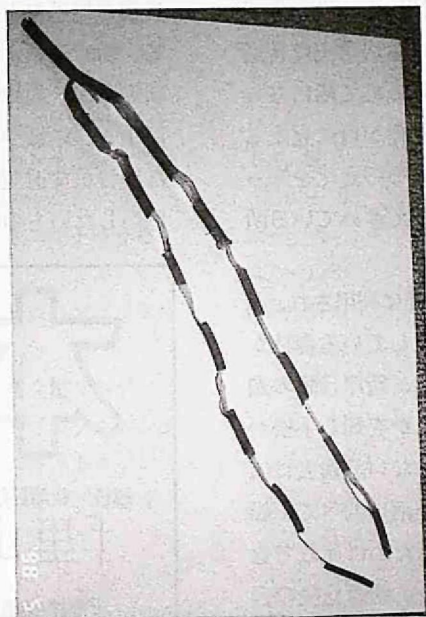
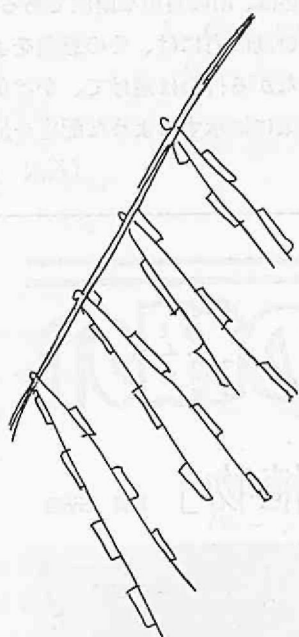
最近何か懐かしい物を見ている様な気がしたのは、幼い頃の春のイメージだったのだと気がきました、というのは今回5月3日に石沢さん御夫妻と栗島へ御一緒させて頂き色々な野草にふれて教えて頂き乍ら心が自然に戻った様です。道々スイコを見かけ話している中、珍しい食べ方ということで書きしるしてと言われましたが、皆様に上手に伝えられるかが不安ですが思い出しながら綴ってみます。

5月上旬頃より近所の畦道や土手で採ったスイコを2cm位

に切って（穂と葉を除いて）塩漬けにしたり、又2cm位ずつを交互に皮をつけたまま折り、洗濯を干す紐にかけて干し1日位でしんなりするの、皮をとりながらカメか広口ビンに漬け込み水が上ってくると食べ頃、生で漬けたのとは違い甘味が出てまろやかな酸味でおいしかった様です。

自分で漬けた（作った）初めての自分だけのおやつだった甘酸っぱい懐かしい記憶がよみがえってきます。親子共々何も物がなく買えない時代に生きて、考えることを覚え工夫する事も学びましたが、豊かな現代に押し流されている自分発見のいい旅でした。

*東京都文京区小日向 1-18-9（東頸城郡牧村出身）



新潟県で生まれて郷里で若い世代を過ごして都会に就職した人にとって、郷里の生活に係わる当時の思いを懐かしく感ずることが多いのではないかと考えています。また、当時の植物の利用法を覚えている方も多くと想像しています。今回たまたま齋藤としのご夫婦と山野を散策する機会を得て、遊びの中で植物を食用にした話を伺い、その思い出を是非記録に留めてほしいと要望したところ、快く引き受けて頂きました。

かつて県内在住の方で植物に関連した思い出や利用についての情報をお持ちの方々には、この冊子を通じて紹介頂ければ幸いです。

(S. I. 記)