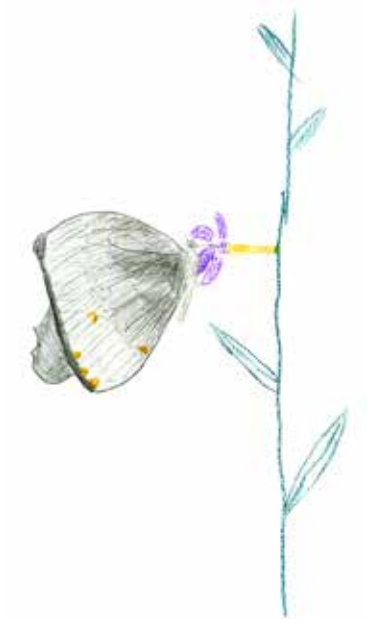




本間良二の 第7回 One Size Fits All

美しい未来、楽しい未来

Text: Ryoji Homma
Photograph: Masayuki Nakaya
Illustration: OTO
Design: Noriteru Minezaki



雨が降るなか、家のなかで場所を変え椅子を変え、本を変えながら雨足が強くなるのを待っている。この日はカメラマンの友人家族が遊びに来て写真を撮ってくれた。彼の愛娘は虫が大好きで庭でバッタやダンゴムシをいっぱい捕まえて遊んでいた。大人には「むかし」はあるけれど、子供には「むかし」はないので、こうやっていま一生懸命あそんで楽しい「むかし」をつくっているのかなと、見ていて思った。



1. ハーブの花壇をさらに拡張した。料理やハーブティー、ポプリにも使えて庭の香りや色彩を豊かにしてくれる素晴らしい植物たち。ローズマリーやフェンネル、ディルといった定番のハーブも新鮮なリーフを使うと市販のものとは香りがまったく違う（これでハマった！）。とくにお気に入りにはフレンチタラゴンでこれを入れると魚や肉料理のすべてが高貴な香りに包まれる。ハーブの魅力に取り憑かれると食べ物は「美味しい」というよりも「楽しい」と言いたくなる気がする。2. 最近お気に入りの「鳥も肉の香草焼き」。味付けは塩のみで、ハーブで香りを足すとてもシンプルな料理。鳥の皮の油が野菜に染み込み、とても味わい深くて来客にも好評の一品。レシピを紹介。①鳥のもも肉に塩をふる。②スライスしたんにくとハーブ（ここではローズマリー）を鉄鍋の下にひき、もも肉の皮の面を下に置く（油はひかない）。③余白に塩をふった野菜を置いて、上からもハーブをかけてアルミホイルで密封する。④焚き火をして換火になった上に鉄鍋を置いて約30分待つと蒸気からいい香りがしてくる。そのとき鳥の皮から出てきている油ははせて激しい音（パチパチ！）になったら、もう一度油をなじませるように鍋をふり、換火から鍋を離して余熱で少し蒸らす。⑤食卓まで蓋は取らず、取ったときに蒸気の香りをみんなで楽しむ。⑥楽しく食べる。⑦食べ終わった鉄鍋のこびりつきは洗わずに、水と塩を加えて火にかけると鳥の油が出て美味しいスープになる。3. 触れば感じるほど土が好ましくなっていく。「どうすればもっといい土になるのだろうか…僕は君のために何をすればいい」、「私がたくさんの生命を生み出せる理由は、たくさんの死の上にある。そのままがいい」見た目は質朴このうえない土が、僕の問いにそう答えている。なんていい奴なんだろう。先日、僕は奥さんに「もし、僕が死んだら燃やさずにそのままこの畑に埋めてくれないか。そうすれば、僕の体を土の微生物が分解してくれて、さらに滋養に富んだ土になるかもしれない」と言ったら「死体遺棄罪になるからできません」と言われた。4. 収穫後の梅は、水洗いして布巾で拭いてヘタを取り乾燥させる。量が量なので梅を拭く人、ヘタを取る人、ザルに並べる人の分業となる。長女と次女と奥さんとで「梅干し」「梅酒」「酵素ジュース」を基軸に他愛のないおしゃべりをしながらひたすら続く作業。こういったなんでもない時間が最近はとても楽しい。

今日も雨。そういえば昨日も一昨日も雨だった。この空模様だと、たぶん明日も雨だろう。

これだけ雨の日が続くと庭仕事も焚き火も思うようにできないので、少し陰鬱な気持ちにもなるが、そのかわりにゆっくり本を読むことができる。と、自分の気持ちをなだめつつ、本を読み進めてはいるものの、やっぱり外の様子に気がなる。

ほんの少し小雨になった頃合いをみて、庭の様子をうかがいながら畑にできた野菜を収穫している。

この時期は、驚くほどできたインゲン茹でたり焼いたり煮てみたり、それでもまだまだあり余るインゲンは東京に戻ってから友人や知人にあげている。

我が家の人間はインゲンを、あまり好まない。そういえば、今まで茹で上がったインゲンを喜んで食べていたのは僕だけだと気づいたときには、もう遅かった。その結果、僕は毎日インゲンを食べている。しかし、インゲンと一緒に植えてある枝豆は家族も大好き。

よし、枝豆を収穫してみんなで食べよう！と、思っていたらこちらは緊急事態発生。枝豆の幹に大量のマルカメシが発生している。

あちゃー、やはりネットが必要だったか…と、梅やんでみても、こちらもう遅い。一匹ずつ手でつぶしていくにはあまりにも手間がかかりすぎるし、なによりマルカメシの発する臭気が手につくとなかなかとれない。そこで、朝と夕方にブリキのパケツを持ち、枝豆の苗を揺すってマルカメシをパケツに落とす、ある程度溜まったらガストーチで火あぶりしている。我ながら、なかなか残酷な方法を思いついたものだと感心する一方で、マルカメシ保護団体などが発足されていなくてよかったと、ほっと胸を撫でおろしている。

収穫は畑だけではなく、梅の木もふっくらとした実を枝に備えていた。細い枝に付いている梅の実はいまにも落ちてしまえばそうなくらいの大きさで、その不自然にもみえる姿に、逆に自然の面白さを感じる。

6月の後半ごろ、台風が上陸する（予報の）前日に、雨の降るなか一人で梅の収穫をしていたら、バランスを崩して梯子から落ちてしまった。幸い上手く転落したので大事には至らなかったが、こんな山奥で一人で

大怪我なんかしたら大変だと、冷や汗を垂らした。今後はどんなに低い木でも梯子の上で作業をする際は、必ずヘルメットをかぶることを心に誓った。

ビワは気がついたらすっかり鳥と鹿に食べられてしま、アンズも鳥が狙っていたので慌てて収穫したが、鳥につつかれた実は傷だらけであまり収穫できなかった。それはそれで残念なことだけど、本当のことを言ってしまうと、僕は野菜や果実の収穫量そのものに重きを置いていない。

むしろ重要なのはこの土地でやるべき作業があるという点であり、そこに大きな喜びを感じている。海外へ出かけているときも、東京で過ごしているときも、いつも頭の片隅にはこの庭がある。

地面の状態を気づかい、空のご機嫌をうかがって、植物がすくすくと伸びて美しい花を咲かせて、ふっくらとした実をつける輝かしい姿に一喜一憂し、まるで自分が天地創造の神にでもなったかのように思いつくるときもあれば、大切な苗を枯らしてしまったときの落胆と言ったらありはしない。

さらに、この気持ちを理解してくれる者は誰もいないという、少々物寂しい一面もあるが、その孤独こそ菜園・園芸愛好家を哲学的にさせる所以であるかもしれない。

庭仕事は僕と地面とのロマンスの物語であり、僕たち、の対話そのものために行われている、ある種の戯れであり、結果にこだわらない芸術でもある。

たまに意見が食い違うことはあっても、僕たち、お互いが向いている方向はつねに未来であり、1日先か、1年先か、それとも10年先の未来を想像することによって、僕は地面と対等に対話することができているような気がする。

美しく、楽しい未来のために菜園家、園芸家は今日もせつせと汗を流す。

「今日植えた木が明日はどのようになるのだろうか」と、誰も気にも留めることのない小さな希望を抱きながら。

本間良二「スタイリスト、2tacs主宰、The Front Shopオーナー。90年代からはじめた活動は多岐にわたる。