

## 【冬の地貌季語 解説】

### 「いぶりがっこ」

ふしやくしんみょう  
不惜身命いぶりがっこの髭根かな

ひげね  
横山千夏

秋田では煙で燻した大根を漬け、「いぶりがっこ」と呼んでいる。独特の燻り香のする芳しい沢庵で、冬の長い地域の保存食である。囲炉裏を煮炊きや暖房に使っていたころは、晩秋に収穫した大根を囲炉裏の上の火棚で乾燥させた。大根は水分が抜け、燻製になった。それを沢庵漬けと同じように、塩をまぶした米糠で漬けた。家には、がっこ蔵という漬物小屋があった。

「がっこ」とは『秋田のことば』（秋田県教育委員会編、無明舎出版、平成十二年十月刊）によると、「かうこ」（香々）の形の語頭を濁音にし、さらに「う」の部分を促音化したものかという。香の物、漬物のことである。かつては、どこの家でも作っていた。が、今では専門の業者が製造している。桜や檜や樺などの木を焚き、改良した秋田大根を三昼夜かけて燻製にし、それを二ヶ月の間桶に漬け込む。秋田名物の漬物となっている。

掲句の「不惜身命」とは、仏の教えのためなら命を惜しまないという尊いぼうさんを彷彿とさせる。その僧の姿が髭根のいぶりがっこのようだというのである。大胆な比喻の作と見た。作者は平成十五年（二〇〇三）まで秋田在住、現在は東京に住む。

### 「旦柑」（たんかん）

金星に触れて旦柑挽ぎにけり

つはこまさのぶ  
津波古政信

冬になると沖縄の友人から「旦柑」が送られてくる。蜜柑も冬であるが、市場に出回る温州蜜柑の薄皮で柔らかい果肉に慣らされている者には、どきっとする。皮が厚い。その上、いわゆる蜜柑色に茶が混じる。日焼け色とでもいおうか。みてくれは悪い。ところが、爪を立てて剥くと、芳香を放ち、果汁がほとばしる。いたって甘い。糖度が高いのだ。

はじめて那覇の市場で旦柑を買ひ、食べたことを思い出す。ボール状の形が面白い。弾けるような弾力がある。甘くて濃い果汁に、これが沖縄の味だとしみじみ感じ入ったことがあった。ミカン科の果実であるが、改良されないで、地の風味を保ち、しかも自然の甘みがある。秋に花が咲き、収穫は正月頃。沖縄本島北部が主産地。

「旦柑の甘く延命喜べり」（金城良子）という句をみると、長寿県の沖縄人は日に曝された旦柑を食べ、延命長寿に恵まれているように思われる。

掲句には、明るい沖縄の冬の夕方が見える。金星に触れて旦柑を挽ぐ。地貌の作。作者は沖縄県出身。

出典、『語りかける季語 ゆるやかな日本』宮坂 静生 著 岩波書店  
『ゆたかなる季語 こまやかな日本』宮坂 静生 著 岩波書店