

## 【冬の地貌季語の解説】

東日本 「どぶ汁」(どぶじる)

句敵とみてどぶ汁の熱かりし

鈴木湖愁

鮫鱈あじはらは水深二百メートル位に棲すむ深海魚。鮫鱈鍋は冬の料理として周知であるが、北茨城の郷土料理に「どぶ汁」がある。もとは漁師が、獲れた魚を漁船の上で早々にまかな賄った食べ方の一つのようなのだ。頭と口が大きく胴細の鮫鱈であるが、七つ道具と呼ばれて、肝・とも(ひれ)・ぬの(卵巣)・柳肉(魚肉)・水袋(胃)・えら・皮、ほとんど残すところなく食べられる。どぶ汁は、肝をから煎いりして脂あぶらを出し、鮫鱈と野菜から出る水分だけで作り、スープを入れないのが特徴。

西日本 「甘蔗時雨」きびしぐれ(きびしぐれ)

不発弾処理の大穴甘蔗時雨

玉城一香

沖縄の一月はさとうきびが稔り、刈り入れの時期である。その頃、大陸の寒気団が張り出し日本本土は雪に襲われるが、沖縄では曇りがちの天気が多く、小雨がぱらつく。きび刈りの頃の雨なので、「きびしぐれ」と呼ばれる。さとうきびには甘蔗の字を当て、きびと読ませる。

出典：『ゆたかなる季語

こまやかな日本』宮坂 静生 著 岩波書店

『語りかける季語

ゆるやかな日本』宮坂 静生 著 岩波書店