

## 夏野菜から秋野菜へと

夏野菜の季節が終わった。例年になく暑かったこの夏、自宅から徒歩 10 分の 30 平米ほどの家庭菜園の手入れが忙しかった。麦わら帽子をかぶり日々伸びるトマトやナスの枝を整理し支柱に縛りキュウリは蔓を網へ誘導。”まだ小さいから”と長さ 10 センチほどのものを残して 2 日後に行くと濃く太くなり 30 センチを超え味も落ちるから要注意だ。美味しいのは先端にまだ花が残っている若いもの。味噌をつけてかじるのは堪えられない。狭い畑の別の一角ではピーマン、シシトウ、オクラなどが元気いっぱいだった。



スイカを 4 本植えたが大玉、小玉、ラグビーボールの形の小玉と計 15 個ほど収穫できた。特に黒の大玉スイカは重さ 8 キロ近い特大が二つも採れた。年寄り夫婦二人の我が家では、半分か 4 分の 1 に切って冷蔵庫に入れておき食後のデザートはいつもスイカで 2 週間以上続いた。



大事なのは早朝の授粉作業。雄花をつまみとり雌花にそっと押しつける。人間と同じく”愛の証“が大切なのだ。都内に住む子供たち一家にスイカを送ってあげたら、小学生の孫たちが嬉しそうにかぶりつく写真を送ってきた。小さな喜びに浸るひとときである。

自家菜園を始めて 10 年余り。実家が長野県の農家だったので子供時代に父親の野菜作りを手伝った経験が活かしているのも嬉しい。見事に赤くなったトマトの列を見て畑仲間から「お上手ですね」なんて声もかかる。そんなときは「百姓のせがれですから」「子供の時、農作業を手伝った経験が半世紀以上もたった今も生きているかも」なんてお愛想を返す。郷里の信州・伊那谷では長兄が今も広い田畑で汗を流している。



9 月に入ると秋野菜の準備が始まる。苦土石灰を撒き施肥と整地を済ませ秋分の日前後から本格的な植え付けと種まきが始まる。白菜、キャベツ、ブロッコリー、ほうれん草、春菊、大根、サラダ用たまねぎ・・・と。

無農薬なので病気になったり虫に食われたりすることも多い。借地料や農具、種苗、肥料、材料などの出費を考えるとスーパーで野菜を買った方が経済的かもしれない。でもコロナとは無縁な環境。太陽のもと土に親しむ快い疲れ、それに「作る喜び」が採算を度外視させてくれる。“菜園労働は実利を兼ねた最高の健康法”と畑に通っている。

