

2月4日は立春でした。

七十二候では「東風解凍」、はるかぜこおりをとく、と読むそうです。

「立春大吉」、暦の一年はこの候から始まります。東風が吹いて、春を運んでくることでしょうか。おいしい海苔の採れる季節です」。

この時期、テレビ画面でもよく海苔養殖場が映ります。今冬の高温暖向の影響はどうでしょうか。広島のカキは、高温のため不作。殻のまま死んでいる、と言います。海苔も冬の低温が必要なはず。海苔の種が育たない、ということにならないといいなあ、と願っています。以前、友人が海苔を送ってくれました。千葉の海岸近くを歩いていたら、海苔の乾燥場があった。実においしかったので送ります、ということでした。「この頃の海苔はあまり良くないので、良いものを探していた」と言います。彼はいつも本物志向です。

海苔の良いものは、まず香。磯の香を運んでくるようなもの。次は、口に含むととろけるように溶けてゆくもの。これが良い海苔の条件と言います。この頃の海苔は、香りも薄く、口に含んでも解けないので、仕方なく噛み締めるように食べる。なんだか、海苔ではなくて厚手の紙みたいな感じですね。

20歳前のころ、住まいの近くのすし屋に行きました。親父が握りながら、いろいろ教えてくれました。やがて、息子が進路を変更して、跡を継ぐことになり握ってくれるようになりました。難しいことも多く、親父さんからよく叱られたようです。ある日、巻物を作るのですが、次々と腹が裂けてしまいます。見ていた私が、ばかなことを言いました。

そんなに難しいなら、海苔を二枚重ねにするか、厚手のものを使ったら、簡単じゃないの。

それはダメ。親父の怒られちゃうよ。いろいろあって、簡単にはいかないのさ。

薄手の香りの良いものを使って、上等な巻物を作っていた、と思い出します。