



風の通り路

山梨県北杜市小淵沢町10122
0551(36)3826 ペンション風路

スペイン巡礼の道

2014No.1



前号でサンティアゴ巡礼の道の第1回目(2013年)を終え、今回はその続編・第2回目の報告です。第2回目で私達はサンティアゴ・デ・コンポステーラの大聖堂に到達したのでした。そして昨年、第3回目を敢行。コンポステーラから大西洋岸のフィステーラ、そしてムシアまで行きました。「成田空港での出国中止」という大事件にもめげず、なんとかサンティアゴ巡礼の道を完歩することができました。

今回のサンティアゴ巡礼の道は出発前からワクワクでした。カミーノ師匠のフジケン一行とレオンの街で落ち合い「一緒に宴を♪」という夢のような企画があったからです。「レオンの街(有楽町)で逢いましょう♪」「レオン

(熱海)のよるる」とついつい替え歌が口をついて出てくる周平。その気持ちわからないでもありません！今回2回目ということもあって、KLMの航空チケットをパソコンで購入。「これでいいのかなー?と不安を感じつつも成田へ向かい、無事チェックイン。18時間後の現地時間午後8時頃、マドリッド国際空港着。まさかのタクシーのスト、突然の夕立、というアクシデントに頭真つ白状態。しかし空港近くの比較的大きいホテルを予約してあったので、空港内に戻り、案内所を聞くと、「ホテルの送迎バスがある」とのこと。大雨の中、バス乗り場へ向かいました。すぐにやってきたバスのフロントガラスにいくつかのホテルに交じって私たちの予約し

たホテルの名らしきものがあります！運転手さんに「イビス? (ホテルの名)」と聞くと大きく頷いて、「乗れ」と合図。助かった〜。翌朝、バスセンターまでタクシーで行き、レオン行きのバスに乗りうとしたところ、

予定のバスのチケットは売り切れ、その2時間後のバスとなりました。そのため乗り継ぎがうまくいかず、レオンで一泊することに・・・次の日のバスは午後発。なので午前中、前回行けなかったカテドラル内を見学。ここ

のスタンドグラスが素晴らしいのです。夕方、やっと前回の終点、カリオンデーロスコンデス着。見覚えのある巡礼者の銅像の立つロータリーです。バスから降りると、早速セニョーラが寄ってきて「泊まる場所は決まっていますのか?」と尋ねてきます。素直についていくと、さほど遠くないオスタルに案内され、部屋を見せてくれました。「40ユーロ」「OK、OK」。1日目 6月14日(土) 17km

★カリオン・デ・ロスコンデス、カルサデージャ・デラクエッサ

次の日、いよいよ今回のサンティアゴ巡礼のスタートです。前回多くの巡礼者がこの町から出発するのを寂しい気

持ちで見送った道に今立っています。「よしっ、歩くぞっ！気分が入ります！しかし・・・カリオンの街

を出るとまたまたずつと続く麦畑と1本の道です。ただ早朝の冷涼な空気の中でとても気持ちがいいのです・・・が、だんだん日が高く上り、日差しが燦爛と降り注ぐようになると、とたんにめげげに行き着いたバルに飛び込み、一声「カーニャ!! グランデ!!」。1日目はカリオンから17キロの村クエッサ泊。1階はバル

です。このバルのオーナーたちはとても陽気。三度笠を被って、お茶目なポーズで写真に納まってくれました。デイナーは年配の女性と3人、亡くなられた息子さんとの思い出の道だそうです。地平線から昇る朝陽！2日目 6月15日(日) 13km

★カルサデージャ・デラクエッサ、サモラティノス

翌日は健脚の人の半分も歩かず宿へ。無理しない・・・この宿の窓からは巡礼の道が目。翌朝、陽が上がる前から巡礼者たちのシルエットが次々に浮かび上がってくるのが見えました。地平線から上る朝陽も素晴らしかった。

レオンの夜は楽し

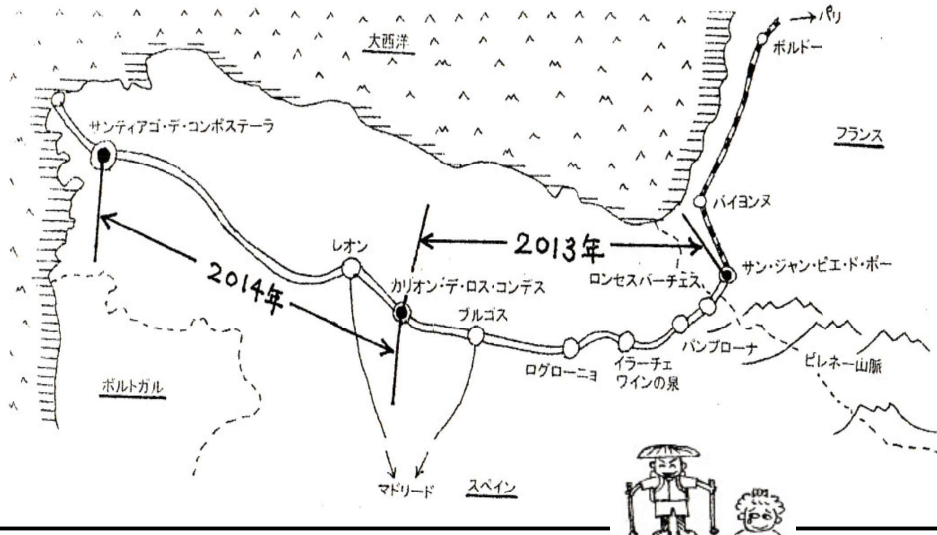
3日目 6月16日(月) 10km

★モラティノス、サーグリーンII

さて、10キロほど歩いて、サーグリーンという町の駅から電車に乗り、レオンまで。

フジケン一行が宿泊しているホテルを目指します。前回バスターミナルからカテドラルまでの道は歩いていたので、余裕です。「レオンっ子」と呼んでください? ホテルにたどり着き、フロントでチェックインの手続きを

「オオーツー」「わお〜」再会を喜び合いました。部屋に入っ一息ついた後、早速バルに繰り出します。カテドラル脇をぬけて、広場を囲むようにたくさんさんのバルが並んでいます。大勢の人が広場に。出されたテーブルに陣取ってワインやビールにたくさんさんの料理を並べてわいわいやっています。私たちもそのうちの一軒へ。カーニャで乾杯して数種類の料理、ワイン、うーん！最高！



このバル街を知らなかったので「誰が『レオンっ子?』と笑われました。この後、バルをはしごしたり、ライトアップした大聖堂前でみんな写真撮ったり、最高の一夜となりました。翌日は朝早くホテルを出発、サーグリーン駅まで戻る列車に乗ります。フジケン一行はこの日帰国予定。私たちを見送ってくれました。サーグリーンに着くと、再びさつきまでいたレオンを目指して歩き始めました。(つづく)

渡嘉敷先生の

歩く植物図鑑



No. 411 スベリヒユ

「スベリヒユ」とは、なんとも奇妙な名である。何が滑るのか解りにくいのが、「ぬるぬるするヒユ」の意だという。葉と茎が多肉質で厚みがあつて柔らかく、ゆでて口にするとなめつく、その食感から生まれた名である。「ヒユ」は葉を食用にしていたヒユ科のヒユだという。

多くの方言名があつて、そのうちスベリシヨ、スベリヒヨ、スベラヒヨウ、スベランソウ、ヌメリヒヨウなどは、スベリヒユに類似する同義語である。これらは広い地域で食用に利用してきた証と言えよう。

スベリヒユは1年性草本で分布が広く、温帯から熱帯に及び、日本でもごく普通に道端は畑に生えているのだが、今日の一般の暮らしでは、ほとんど話題にさえのぼらない。多分、地味な雑草なものだから、人目を惹かないのである。気温が高く日がよく当たらないと、蕾は閉じたまま。花卉を開かず種子ができる性質(閉鎖花)があり、東日

本では花の咲かないものが多く、そのために目立たない。だが、私にとつては忘れ難いスベリヒユである。あの玉砕の島、中硫黄島で野菜の代わりとして、よく食卓にあがつた懐かしい粗草(あらくさ)である。12月8日、真珠湾攻撃の報を耳にした小学五年のころ、そのころは食糧事情はまだ切迫してはいなかったけれども、野菜は乏しかった。中硫黄島は島全体に地熱が高く、もともと畑のほとんどない島で、暑くてネギや白菜など出来が悪く、それにこれと言った山野草もなく、野菜に事欠く暮らしであった。島に引き越してきた一家にとつては、サツマイモ畑で育つスベリヒユは菜の代わりとなり、おひたしや味噌汁の具、炒め物などに大いに役立つ。程よい酸味があつて味はツルムラサキそっくりである。しかし、中硫黄島にもとから住んでいる人たちは、「豚草」といつて養豚の飼料にすることはない。食卓にのることはない。

亜熱帯の硫黄島では生長が早く、サツマイモ畑で育つスベリヒユはまさに雑草ギャングの親玉で、強い日差しを受けて瞬く間に畑を覆ってしまふ。閉鎖花はほとんどなく、黄色い花を展開していた。茎

は炎天下でもみずみずしく、地面に伏して長く伸び、ときに30cmにもなる。茎は全体が柔らかく、根元から長く収穫できる。しかもゆでたりするのと赤くなり、お浸しや炒め物の色合いが良くなる。

古代の歴史を振り返ると、本州では青物として、ごく普通に利用され、暮らしに深く溶け込んでいた。その史実は万葉時代に遡る。万葉の歌ではスベリヒユを「伊波為都良(いはみづら)」と詠み、

入間道(いりまち)の
大家が原の伊波為都良
引かばぬるぬる
吾にな絶えそね
3378

の歌が残されている。伯耆(鳥取県西部)には「イワイズル」という方言名が、今に伝えられているという。因みに万葉仮名で記した「伊波為都良」の意味は「この蔓」で、「い」は接頭語、「這い蔓」は地面を這うように伸びる茎をさしている。

スベリヒユはいつとはなしに畑に現れ、どんどん育つ。雑草なものだから、農家では草取りのついでに得られるのも、手間がかからず、具合が良かったであろう。昔と違って、地方によっては明治、

大正の頃までスベリヒユの料理は続けられていた。あるいは戦時中、田舎に疎開した人たちの中にはスベリヒユを思い出す方もあろう。スベリヒユは長野県や東北の高冷地でも、暑い日の続く夏になるとにわかに姿を現し、すぐに大きくなるので、かつて信州でもごく普通に用いられていた。

「浅科(北佐久郡浅科村)のMさんがスベリヒユを指して、「スベリヒヨは昔はよく茹でて食べた。茹でりや、葉っぱパラパラ落ちちゃって、軸ばつかになる。生よりやさめるが、赤っぽくてメメズみてだない。酸っぱくてうんまいもだこて」と話した。

「もとは麺類のおこうがけ(実と汁をかけたもの)にスベリシヨ使ったが、麺類の儉約が目的で、「スベリシヨ半分、麺類半分」さね。なまよか乾かした方がうまい。茹でて乾かし、それをもどして使う。生で乾かしや、一ヶ月たつたって干(ひ)やせんど」と小川(上水内郡小川村)で聞いた。

柳原(長野市)でも、スベリヒヨを味噌でよごしてザンザ(麺類)に交ぜて食べるのをスベリヒヨザンザといい、夏中に一回は食べると暑気払いになる、といっている。大岡でもヒデリグサ(スベリシヨ

とも)を食べると夏まけしない、という。よごしや酢のものにするが、なかなかおつなものだ。浅科では「ツメリヒヨ」は土用中に一度は食べるもんだ」という。(宇都宮貞子「植物と民俗」より)

スベリヒユはビタミンCやミネラルを多く含む栄養もある。なるほど暑気払いに適している。

さまざまな総菜に向き、芥子醬油、酢味噌あえ、マヨネーズあえ、煮浸し、納豆あえに良く、干したものは茹で戻して、煮付け、カレー煮、胡麻あえなどに合うという。食通の中には時折利用されているように、「酸味を良しとする山菜の中で、その代表だろう」

「うま味と珍味の横綱級」などと大いに賞賛している。スベリヒユは世界に広く分布し、生活力旺盛で育てやすく、海外では古くから栽培が進み、大いに食用に利用されてきた。中にはタチスベリヒユという茎が立性で長さ25cmにもなり、葉の大きい品種が栽培されている。古くから広く栽培された事実、ギリシヤ語で学名に記されており、

種名の「Toraean」は「食用蔬菜の」「畑に栽培の」という意味で、古代から広く栽培されてきた事実を、命名者リンネが伝えている。西洋では

Kitchen-garden Purslane(菜園スベリヒユの意)と称し、蔬菜の一つとして栽培し、サラダにして生で食べることもあるという。

世界に広く分布している野生のスベリヒユの中には、花弁の大小、さまざまな花色があつて変異の幅がかなり広い。その中から生まれた品種が草花の「ポーチュラカ(ハナスベリヒユ)」である。ハナスベリヒユは花弁が大きく、マツバボタンに似て見栄えが良く、橙、黄、淡紅色、赤、白などあつて賑やかである。片や、日本に野生するスベリヒユは、わずかに6〜8mmの小さな黄色い花弁しか持ち合わせず、両者を見掛けからは月と

鼈である。ところが植物分類学の上からすると近縁で、ハナスベリヒユはスベリヒユにごく近い園芸品種に他ならない。

スベリヒユの来た道をたどると、暮らしの中の存在は急変万化である。ついこの間まで惣菜として食卓にあがり、暮らしの中に深く溶け込んでいたのに、それが今では遠く忘却の彼方に追いやられ、代わって同じ仲間とはとても思えないほどの美しい鑑賞植物となつて鉢植えや花壇に現れたこの変わりようは、なんとも新鮮な驚きである。

スベリヒユの来た道をたどると、暮らしの中の存在は急変万化である。ついこの間まで惣菜として食卓にあがり、暮らしの中に深く溶け込んでいたのに、それが今では遠く忘却の彼方に追いやられ、代わって同じ仲間とはとても思えないほどの美しい鑑賞植物となつて鉢植えや花壇に現れたこの変わりようは、なんとも新鮮な驚きである。