

神様の特別な柿

茨城県土浦市立都和小学校

六年 山崎美宥

「柿の神様に柿をいただいたよ。」

その言葉で気持ちがおどる。母が持ってきたのは、それはそれは大きな柿。ツヤツヤでオレンジ色。すぐにむいて食べた。口に入れた瞬間、かむ前から甘さが広がる。柿の神様とは地元の杉田のおじちゃんのことだ。この柿はひとあじちがう。どこよりも甘くどこよりも大きい。3Lサイズがデパートの柿だが、杉田のおじちゃんの柿は7Lサイズ。茨城まで東京からお客さんが買いに来る。どこよりも愛情をこめて育てられている。柿の実葉つばから養分をとるので二十枚に一つの实を選んで、ダメな実を取る。杉田さんは大きな実を作るため三十枚に一つの实を残す。八十一歳でまだまだ研究を続けている。

話を聞くとおじちゃんを使うのは、防虫用に木酢液と、肥料の鶏フンや油カスを実を甘くするために使うそう。私はアトピー性皮膚炎で木酢液が体に良いと聞いたことがある。私たちの体は私たちの食べたものでできている。その食べ物、何を吸収して育つのかを知らないまま食べていたことに気づいた。

柿を食べながらおじちゃんの話聞いていたら、私の家の庭にある柿の木がかわいそうになってきた。何の手入れもしていない。

そういえば、有機りんごを食べたことがあったけれど、みつが多いわけじゃないのに、ぎゅつとつまったこい味がした。おいしかった。

何を与えるかで果物は全然ちがうんだ。

私も自分で作りたくなった。早速、木酢液を買って土づくりをして新しく柿の種を植えた。木酢液はこい炭のにおいがした。どのくらい入れるのが良いのか分からないから一度をいろいろ変えてプランターを三個作った。どれが芽が出やすいか実験だ。

ひよっとしたら、植物にだって心があるのかもしれない。杉田のおじちゃんの話聞いてそんな気がしてきた。だとするなら、私たちの体を作る食べ物も心をこめて作ることが大事だ。柿の木が実をつけるまで八年。

枝にいっぱい大きな柿の実をつける日が来るのが今から待ち遠しい。