

きょうはなにこいっ
けるくるーる
こぎんとこぎんのある生活をたのしもう

第 8 号

発行:こぎん刺し 絵糸

2014/10/12

<http://kogin-eito.com/>

モドコ・アレコレ

⑦だんぶり

夕焼け小焼けの……秋の風物詩。

津軽の方言で「とんぼ」の意味のモドコです。「だんぶりこ」と呼ばれることもあります。

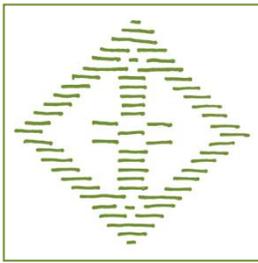
空気に夏の余韻が残るころ、ふと気づけば飛んでいる、とんぼ。風に吹かれて、つつつ、と空をすべるような姿です。素早く移動したり、かと思えば滞空してまるで静止しているように見えたりと、なんとも愛嬌がありますね。

子供のころは、止まっているところを見つけてはぬき足さし足で近づいたものでした。とんぼの顔にむけた人差し指をくるくる。うずまきを描く指先につられて次第に目を回したとんぼは、いともあっさり捕まえられました。で

も、そんなことより子ども心を夢中にさせたのは、まるで機械のようないきさつに厳めしい姿と、人間くさいその動きのギャップだった気がします。



さて、モドコの形をよく見てみると、真ん中には四本の横線。これはあの細長い羽根でしょうか。モドコは上下も対象ですから、縦に伸びる太い柱はおなかからしっぽかもしれません。枠の上下の隅の花ツコを意識すると、面白く組み合わせられそうです。



「だんぶり」

実は、とんぼが意味するところはなかなか雄々しいものがあります。決して退かず、前にだけ

進む飛び方から「不退転」。俊敏に獲物をとらえる姿からは「勝虫」と呼ばれてきました。時代をさかのぼれば、戦国武将にも好まれて甲冑に絵が彫られたり、能装束や着物の柄として縁起が良いと好まれたりもしてきました。武運を願った縁起の良いモチーフなのです。

青森県弘前市には「弘前だんぶり池」とよばれるところがあって、生きものがたくさん観察できる自然スポットなんだそうですよ。



今月の
ホッペタ

おちてはちよ

引っ張れば、
のびる。
熱々を頬張れば、
主役にも勝る。



No.001 インドカラーのお供。「チーズクルチャ」

今月の花ツコ

② 金木犀 きんもくせい

よく見ると道には四枚の花弁。
散ってからの風景もまたよし。

洗濯物を取りにやってきたクリーニングやおじさんが、玄関をくぐるなり言った。「金木犀のいい香りがしますねえ。」

ここからは全く見えませんが、確かに甘くふんわりした香りが空中に舞う。玄関の横にはオレシジの小さな花が咲いている。

近くを通れば振り返らずにはいられないほどの、豊かな花香。それなのにお花は、小さく葉の影にかくれるように咲く。「謙虚・謙遜」という花言葉はここから生まれたのだそう。

金木犀の分布の北限は青森県弘前市だという。こぎんのふるさとにも今頃、甘い香りが漂っているに違いない。



《寄稿》
銀色のうろこ



東京の、あるマンションの一室で。

最近では、ご飯をくれるとわかるらしい。初めは物陰に隠れて様子をうかがっていた、小さな金魚。今は、私が水槽の枠をコツ、コツ、と叩く合図で水面に上がって行くようになった。なんて賢い生きものだろう。まるで水槽の中を隅々までチェックするかのよう、にあつちを向き、こつちを向き泳いでいる。



先頃の秋祭りで金魚すくいの屋台を見かけた私は、下町の金魚問屋を探し、わざわざ足を運んだ。生きものが死んでしまふのは見たくない。ずっとそう思っていた。しかし、それを上回る金魚愛が突如、ふつつつと沸いてきたのだ。実は大の金魚好きなのである。初めて行ったその店で、店のお兄さんが手にした小さな器に飛び込

んだ一匹。この同居者は、そうやって偶然我が家にやってきた。

銀色がかって輝く鱗の、鮮やかな色彩。水の中を泳ぐ姿には生命力が満ちあふれて美しい。笑われるかもしれないが、もしこの世に妖精がいたら、見かけはきつとこんな感じじゃないだろうか。

私は空気に、金魚は水に、身体を包まれているが、酸素が必要なのは変わらない。生き物としての不思議な一体感。揺らめく相棒をゆっくり観察していると、どうやら性格や好み、癖もありそう。背びれを立ててキビキビと動くさまは、まるで予測不可能で、それがまた愛くるしい。毎朝その姿を覗き込むたび、新鮮な喜びを覚える。



出かける前に、一応声はかけてみる。さらめく姿の相棒は、今日も、まるで何か答えているのかのよう、に口をぱくぱくさせていた。

著：庭野みのり

(フリーライター)

十月の一句



しっとりシロップにひたす。

ほっくり優しくあまく、口に広がる秋の味。

葡萄酒に酔うて候栗の法

(渚)



毎年秋になるといただききもの栗が沢山届く。さっそく支度だ。栗の渋皮煮を作るのである。いろんな味付けがあるけれど、赤ワインでこつてり甘く煮るととくべつ美味しい。

- ① 皮つきのままゆでて、冷めたら鬼皮だけひたすらむく。かたくて危ないので注意。
- ② 渋皮をつけたまま重曹で煮ては、ゆでこぼすこと数回。赤くなった煮汁ともどもに灰汁を煮だしていく。
- ③ 水にさらしながら表面の汚れを指の腹でおとし、筋はつまようじで除く。
- ④ 砂糖と赤ワインと水でコトコト。煮ては冷ましを繰り返すと、味もとんとんしみ込み馴染んでいく。お好みの甘さまで…。
- ⑤ でき上がりの！



A tale of a tailor. - ある下町の仕立屋さん①-

おまけ
たくさん作ったら、ガラス瓶にシロップたっぷりと一緒に詰めて、熱湯で脱気消毒して保存します。オリジナルで「栗っこ」とでも書いたラベルを貼ると、しばらくは栗長者気分になうっとり酔えるでしょう。贅沢。



看板には堂々と「オーダーワ イシャツ」の文字。小さなクリーニング屋みたいな店先がどうも気になって、ふらりと立ち寄った。
店の奥からサンダル姿のおじいさん。びっくりするほど素敵で分厚い見本帳。小さな店で山と置かれた無数のシャツ地。わがままな私の希望に店主は一つも首を横には振らなかったのがある。

著：庭野みのり

〈続く〉

《編集後記》秋には美しいものごとがたくさん。仕事に遊びに忙しいその合間に、風流も十分に味わいたいものです。絵糸はといえ、この秋イベントもオンラインストアも意欲充実。だって芸術の秋ですものね。