

梅干狂騒曲

一一三朋子

五年前、京都に移り住みしより、梅干を作り始めたり。動画などを参考に、梅の下ごしらへ、鹽の計量、瓶の中の梅の並べ方、干し方まで、忠實に倣ひし結果、市販の梅に優るとも劣らぬ出来映えとなりぬ。

かくて毎年作る梅干なれど、完成までに三つの難關あり。

一つは、最も重要な梅の入手なり。毎年五月下旬、食料品店店頭に、梅酒用の青梅の出回り始む。そが終はりし後、六月中旬より下旬、黃色味を帶びたる梅干用の梅、並ぶ。並ぶ時期は年により異なれば、買ひ逃さざらむがため、買い物の折には常に店頭に目を光らすなり。

梅干を作り始むる前、梅のことなど全く眼中になかりき。今どき梅を作る人など眞にありや、賣れ残らざらむかなど、全くの他人ごとにて、餘計の心配さへしき。なれど、いざ己が梅干作りを始めしより、梅干しを入手せむには争奪戦に及ばずんばならずと氣付くに至りぬ。梅の姿見かけなば、迷はず買はずば、翌日にはもはや見出すを得ざることしばしばなり。昨年（令和六年）は、梅不作の年なれば、百貨店にすらなかなか並ぶことなく、入荷の時期も確約できぬとの由なり。大いに焦りを感じければ、見かけし時になむ、問答無用にて四袋（四キロ）購入せる。

次の難關は、赤紫蘇の入手なり。例年六月上旬より赤紫蘇の出回るなり。梅酢が梅を浸すほどになりぬるときに赤紫蘇を投入すること最も望ましけれ。早すぎても遅すぎても悪しなれど、赤紫蘇もまた、入荷時期は不確かなり。見かけなば、すぐにも買ふべきなり。購入後、鹽にてもみ、あく抜きせし後、冷藏庫にて保管す。なれども、長く保管したらむには、梅酢に入れむとも、發色悪く、褐色の梅となりぬ。褐色なる梅干にては、豈「日の丸辨當」と言ふことを得むや。

最後の難關は、梅を干す作業なり。梅雨明けの後、晴天の三日續くときを選ぶこそ重要なれ。さらに、梅を干す間は、天氣の急變に備へ、外出すらし得ぬなり。外出せず、かつ晴天の三日續く日を選ばむために、週間天氣豫報と手帳を睨む日續く。かくして、定めたる梅干作業の日、露臺に机を出し、梅干しを並べたる皿を置く。雲の流れを氣にかけ、一時間毎に梅の乾き具合を觀察し、日の當たらぬところなきやう、表裏をひっくり返すこと、五、六回に及ぶ。ものの本によれば、日に一回、ひつくり返せばよいとのことなれど、さにては足らざる心地す。三日の間には、雲多きときもあれど、そは諦むるほかなし。一日だに晴天なら

ば、それにてよしとせむ。三日間の天日干し作業の後、梅干したちは、再び、瓶に戻され、正月まで、瓶の中にて眠るなり。

かくして、我が家の大梅干狂騒曲も終はりを迎ふるを得。

（令和七年八月二十九日受附）