

〈大きなカブ〉

“おじいさんがカブをひっぱって、うんとこしょ どっこいしょ それでもカブはぬけません。” そのあと、おばあさんが来て、孫が来て、犬が来て、猫が来て、最後にネズミが来てやっとおおきなカブが抜けました。というロシアの話はたいがいの1年生の教科書に出てくる。そこまで大きくはないが今季初めて作った大きなカブは、けっこう存在感がある。2年生の孫が抜こうとしたが本当に抜けなかった。測ってみたら4キロあった。薄く切ってコンブと市販の漬物用の酢を入れて一晩おけばあのぬめりのある“千枚漬け”が簡単にできてしまう。京都の千枚漬けには及ばないが、素人にはなかなかの味になる。



ダイコンや普通のカブと比べてみるとその大きさが際立つ。4キロを片手に持ち上げて写真を撮ろうとすると、結構きつい。1ミリの満たないようなタネから、たった3~4か月でこんなにも大きくなってしまふことにただただ驚嘆！。包丁を入れると水分を含んだはちきれんばかりの真っ白い肌が飛び出し思わず舌なめずりをする。来季も絶対タネを蒔く！