

我家の南高梅ドラマ

ペンネーム やなさん
昭和 39 年機械科卒業

春、今年も我が家の南高梅は見事に咲きました。窓から満開の花が見えます。
そして今回の話題は小鳥のバトルの話と梅干しの話。登場する小鳥はメジロとヒヨドリです。

朝になるとメジロの夫婦が訪れて花の蜜をついばんでいます。目の周りに白い輪があるかわいい小鳥です。そこ必ずと言ってもいい位、どう猛そうなヒヨドリが飛んできます。「ここは俺の領土だ」と言わんばかりに夫婦を追いやります。どこかの国の争いの様です。可哀そうに夫婦はついでに止め、飛び去ります。

この酷い仕打ちに我が妻は窓のカーテンを引き、悪鳥を追い払います。すると何処かに身を潜めていたのか又メジロ夫婦が戻ってきます。そして又仲良く、蜜を吸っています。



このような毎朝見る小鳥のバトルドラマ第一幕風景は、やがて花弁が散り、薄緑色の葉が見えてくると終了となります。

そして我が家の南高梅は次のドラマ第二幕へと進みます。これからの写真は昨年に撮影したものです。

若葉には越冬したアブラムシが発生します。自家製の梅干しや、梅酒を作る為、極力化学殺虫剤は散布しません。今は色々な散布材がありますのでそれを散布します。一例として自家製の散布材として食用酢と唐辛子漬けの液体を噴霧します。そしてこれからが私とアブラムシとのバトル作業。風のない日中を選び、脚立と使いながらの噴霧作業となります。過去にバランスをくずして脚立から落下して骨折した事があります。これもドラマの一部でしょう。1



さて第三幕です。6月頃には収穫が始まります。大きさ別に分類して梅の実のヘタを取り除きます。焼酎の噴霧消毒の後、塩付けをして、水が上がった後に赤シソの葉をいれ瓶詰めにします。と同時に赤シソの葉を入れず、焼酎にたっぷり漬け込み、梅酒も作ります。



終幕は 実が赤く染まった後、梅干しとして夜間を含め
空気中にさらして、梅干しとします。
梅酒は炭酸水で割り頂きます。夏のオンザロックは最高
です。以上で南高梅ドラマを終了します。



観客の感想: 一体このドラマは何を言いたかったのですか。小鳥の事? それとも梅干しの話?
作者の回答: どちらもです。少々自慢話をしたかったのです。ご鑑賞有難うございました。