

東京下町 樹木探索

(コブシとモクレン 前編: 逆井の渡し)

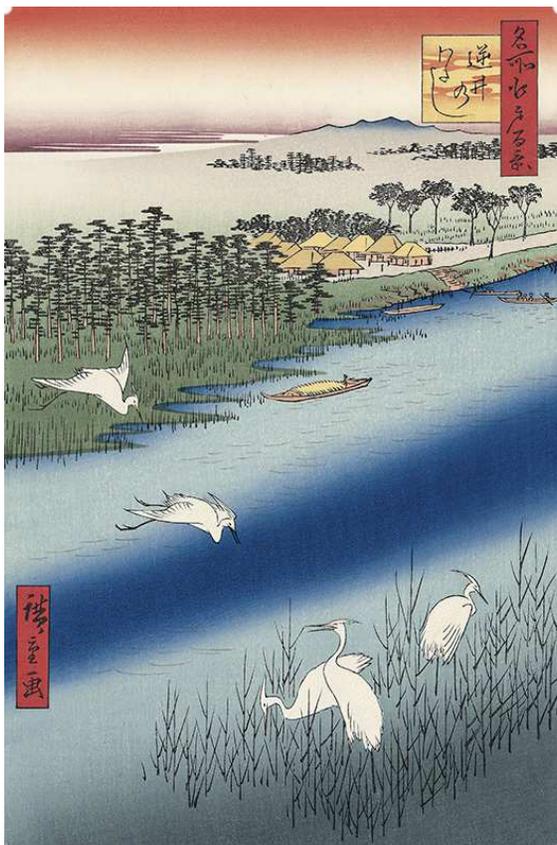


「逆井の渡し」付近のコブシ(辛夷)

3月に入って白い花を咲かせるのはコブシです。「コブシ」(辛夷)の学名は、そのまま'*Magnolia*'(モクレン属)の'*kobus*'(コブシ)となっていて、日本原産の樹木のようにです。これに似ているのが中国から渡ってきたモクレン(木蓮)で、両者は花が咲かないとなかなか区別が出来ません。

これはヒト科ヒト属の場合も同様で、フランス人かアメリカ人を見た目で見分けるのは難しいのですが、会話を聞けば両者の区別は簡単です。子音が鼻に抜けるのがフランス語ですが、鼻を摘んだらどのような発音になるのかも興味があります。

ところで、フランス語で便利な言葉は「シルブプレ」(*s'il vous plait*)。挨拶やお礼、依頼、謝罪など、どんな場面でも気軽に使え、フランスを旅行するならこれだけで事足ります。英語で言えば、*hello*、*thank you*、*please*、*excuse me*、*sorry*などが一緒になったような言葉であって、猫語では「ニャー」とほとんど同じです。



逆井の渡し(歌川広重)

コブシの花を求めて出かけたのは堅川(たてかわ)河川敷公園、大島・小松川公園から猿江恩賜公園まで続く2.5kmの堅川運河跡の公園です。真上には首都高速6号線が走っていて、その下にはフットサル場やパターゴルフ場、カヌー・カヤック場などがあり、スポーツ中心の広場になっています。ここも2~3年前までは浮浪者によるブルーシート小屋の溜り場でしたが、今は当局にフェンスで完全包囲されています。

探索は、東京城東病院横の旧中川に架かる逆井橋から始めます。ここはかつての千葉街道、さらにその昔は元佐倉道と呼ばれ「逆井(さかさい)の渡し」があった場所のようでした。

説明板には歌川広重の絵が掲載されていて、たくさんの白鷺(しらさぎ)が描かれています。いまでもコサギやチュウサギ、そしてアオサギまでもがたくさん飛来し、釣り人の釣った魚にありつこうと隣で静かに待ち構えています。

逆井橋の隣には車道橋より遥かに広い歩行者専用橋があって、その橋の名前は「虹の大橋」。災害時に亀戸地区の住民が大島・小松川公園へ避難するための橋だろうと思います。

そしてこの避難路の袂(たもと)に咲いているのが「コブシ」の花で、まさに歌川広重の絵にある白鷺が群れになって羽ばたく姿を彷彿(ほうふつ)させてくれました。

東京下町 樹木探索

(コブシとモクレン 後編: 汐浜運河)



汐浜運河のハクモクレン(白木蓮)

話を戻してコブシとモクレンですが、花びらがしっかり全開していて、花の下になぜか一枚葉っぱの付いているのが「コブシ」(辛夷)、花びらは6枚で斜め上もしくは横向きについています。コブシの語源は赤ん坊の拳(こぶし)のような実が付くからなのだそうです、モクレンにも似たような実が付くので簡単には区別できません。

これに対して「ハクモクレン」(白木蓮)は、上もしくは斜め上向きでチューリップのように半開き、花びらは9枚に見えますが、そのうち3枚は花びらと同形同色の「ガク」でした。紫色の花もありますが、これは「シモクレン」(紫木蓮)とって別品種。葉に違いがあるそうですが、これも花が咲いてみないとどちらなのかよく分かりません。

ハクモクレンを楽しむ場合は、江東区の汐浜運河が穴場のようなようです。1.2kmの遊歩道には180本ものハクモクレンが植えられていると云う事なので、さっそく出かけて見ようと思います。地下鉄東西線に乗って下車した駅は東陽町、ここは免許の更新でお世話になっている江東運転免許試験場の最寄駅です。

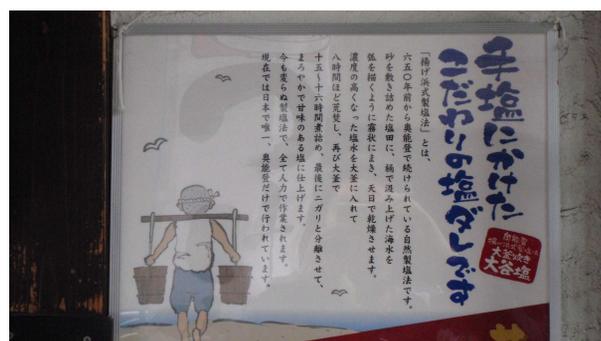


そこから南に歩いて約5分、汐浜運河を渡る東陽橋に着きました。橋の上から運河沿いに作られた遊歩道を覗いてみれば、ハクモクレンの白いラインが一直線に続いています。そこから歩道に下りて、500m程先にある南開橋までゆっくりと歩いてみます。ハクモクレンの並木路はまだまだ続くのですが、お昼になってお腹が空いてきました。

この近くにあるのは「麺屋 吉左右」。門前仲町でラーメンを食べた時、たまたま隣の席に居合わせたラーメン通のサラリーマンが「一押し」していたお店です。

「麺屋 吉左右」へは、南開橋を北に進みます。洲崎公園手前の道を左に入り、勇んで店の前まで来てみれば、思いもよらずお休みでした。・・・しばらく我を忘れて呆然(ぼうぜん)としてしまいます。

気を取り直して辺りを見回せば、向こうに見えたのは○心厨房(まごころちゅうぼう)の看板と幟(のぼり)です。



○心厨房(まごころちゅうぼう)

こちらのお店のキャッチコピーは、豚骨と鶏がら5:8の黄金比のスープと、それに奥能登で作られた揚げ浜式の塩。能登の塩と云えば、ケーキ職人を目指すNHKの朝ドラ「まれ」で一躍有名になりました。舞踏家の田中泯(たなかみん)演ずる元治さんの実直な職人姿が脳裏に浮かびます。

果たしてお店に入り塩ラーメンを頂けば、塩なのに濃厚で浅草開花楼の極太麺にしっかり絡みます。これまでの疲れも一気に忘れ、久々に丁寧(ていねい)ないい仕事っぷりを満喫することができました。