

●地中に特大レンコン

新富町日置、高鍋町境に近いところに周囲一キロ、広さ十畝の湖水ヶ池がある。自然池で、池のほとりに水沼神社が建つ。

かつては「池ん川」と呼ばれ、日置川を通じて富田浜の入り江につながっていた。同神社の宇都宮宮司の話では、子どもころはよく泳いだ。ボラが上り、ジュンサイやヒシも茂って、食用に採ったという。

しかし、今は消えてない。現在、池には希少種のイヌタヌキモやミズワラビが生え、池全面にハスが密生している。

このハスは風変わりで、普通のハスに比べ、並はずれて大きい。第七代高鍋藩主の秋月種茂(二七四三―一八一九年)が、貧しい藩の財政を立て直すため、大和産のレンコン栽培を勧め、持ち込んだものといわれている。夏に純白の花が咲き乱れるさまは圧巻。地元では「水沼さん

のレンコン」と呼んでいる。

普通のハスといろんな点で異なる。大きな葉の柄は、岸辺でも二メートル、岸から離れると三メートルにも伸び、太さも極太。葉表の脈が隆起しているのも特徴。花も大ぶりで、果実も倍ほどある。とにかくすべてがでかい。

決定的な違いは食用となる地下茎(レンコン)の形状。普通は一節が二十―三十センチだが、ここのは四十センチから一メートルもあり、細くて長い。泥に埋まった地下茎の全長は二メートルを超える。肉の部分には、絹糸状の繊維が多く、割ると糸を引く。煮ものにするのと粘りけがある。

収穫は葉が枯れ始める十一月から三月ごろで、水中にもぐり、足で掘り起こす。岸から離れたものほど白く、真つすぐで上質という。

地元では、もっぱら「煮しめ」と「ごりごり汁」で食べる。「煮しめ」は、厚めに切ったレン

コンと骨付きの鶏肉のぶつ切りを煮込んだもの。レンコンは真つ黒なイモ状になり、ネチネチして糸を引き、独特の食感となる。「ごりごり汁」は大根すりで粗くすって、みそ汁に入れる。とろろ汁のようで、ずるずると吸うように食べる。今のところ、この「水沼さんのレンコン料理」を味わえる店は見当たらない。

高鍋藩の立て直しにと持ち込まれたハスだが、これまでは地元の人だけに食われてきたようだ。夏の花見と冬場の「煮しめ」と「ごりごり汁」のレンコン料理を地域おこしの材料にする動きはまだない。

南谷忠志



湖水ヶ池を覆うハス。純白の花が映える