

初夏から夏にかけて、小さな鉢植えのミルトスが白い花をつけ、秋には紫色の実をたわわに実らせました。その実にそっと指を触れて、枝から離れるように押すと、実が手のひらにポロリと落ちるように、とうとう熟してきました。ミルトスの花はとても清潔な感じで美しいのに、香りがありません。けれども、葉っぱが月桂樹のように素敵な香りがするのです。実は種が多く、葉っぱのような香りもなく、甘くありません。



この秋に、数年前に一度試しに作ってみた焼酎のミルトス酒を、「港南台教会のターシャ・チューダー」と呼んでいる方に味見していただいたことがありました。彼女は氷で割ったミルトス酒を、小さいグラスで一杯飲んでくださり、「なかなかイケル！もう、酔ったみたい」と仰って、喜んでくれました。それに気をよくして、再び、頑張ってみることにしました。

ミルトスの実を全部摘んで、集めて、測ってみると208gになりました。実を洗って、瓶に入れ、氷砂糖200g、果実酒用のブランディ約1500cc、レモン1個を半分に割って、加えました。いつものことながら、全てアバウトな作業でしたが、瓶を暗所に置きました。果報は寝て待つということですから、数か月後を楽しみにしているところです。梅酒も作ったことがありますが、砂糖が入っているので、あまり飲む気にならず、いつまでも瓶が空になりません。ミルトス酒はどういうことになるでしょうか。試してみたい方、声をかけてください。



先日、箱根に行った折、例によって富士見茶屋の前の出店を覗きました。ここで時々、乾燥山クラゲを買うのです。今回、お店の方が、富士柿を見せて、「これで干柿を、作ってみなさい」と言うのです。柿が大好きな私はつい、誘惑に負けて、その気になりました。彼女は「柿のヘタの枝もT字に切っており、皮を剥いて、熱湯に10秒つけて、紐をつけて、干すだけ」といとも簡単そうに説明してくれました。そういうわけで、柿を一箱買いました。帰宅するとすぐに作業に取り掛かりました。夢中で皮を剥き、熱湯につけ、紐を結び、作業は完成しました。北側のベランダに吊るして、これも熟すのを待つことになりました。ところで、富士柿は渋柿なのかしら？

もう一つの楽しみはポインセチアです。去年買った10cmの鉢のポインセチアは、無事に生き延びました。9月末頃から、ポインセチアに季節を勘違いをさせようと、段ボール箱を朝晩かぶせてきました。それが少し色づいてきたのです。クリスマスに間に合って、赤くなってくれそうです。クリスマスホーリーが花も咲かず、実もならなかった代わりに、頑張ってくれているみたいです。クリスマスが楽しみです。

