

六 花



2011 平成23年
俳句雑誌りつか

1月号

Cover designed by Little Bird

いと年取や数へで言へば笑はれて
へ部屋すべて煌煌として去年今年
ほ星仰ぐ正月太りの腹叩き
に二の腕に惑はされつつかるた取
は張り飛ばす袂に紅絹や恋歌留多
ろ 爐明りに新玉の年祝ひけり
い 囲炉裏より火けぶり育つ大旦

ち 塵一つ無しには出来ず初座敷

り リルケの詩諳んじる子へ御年玉

ぬ ぬばたまの黒髪へ雪大晦日

る 瑠璃玉に占ひぬたる恵方かな

を 尾の濡れし正月凧を揚げにけり

わ 輪結びの先は亀の尾掛柳

か 片付かぬ机寂しや去年今年

いと倒木の肌に染み入る初日かな
へ 舐先に燈かうかうとして去年今年
ほ 細き枝に懇ろに結ふ初御簾
に にほやかに膝をくづせる年賀客
は 張りのある声でお読みよ恋歌留多
ろ 炉の炭の照り美しく初点前
い 一階の音に聞こゆる淑気かな

ち ちりりんと筒に若水鳴りにけり

り 流星の元日の夜を過ぎりけり

ぬ 塗椀に雑煮の人参貼りつける

る 留守がちになると書きある賀状かな

を 乙女へは銀の指輪をお年玉

わ 若菜摘む歌くちずさむ七日かな

か 髪に指切れむと笑ひ姫始

空蟬の重なるままに掃かれをり 松本文一郎

うつせみのかさなるままにはかれをり まつもとぶんいちろう

昨日よりまこと顔なる捨案山子

声上げて熱き湯に入る暑氣払

晩夏かなふじつば洗ふ忘れ波

金継ぎの盃になみなみ新走

空蟬とは蟬の中身はすでになく、
抜け殻だけの個体なのだけど、蟬の
形がそっくりそのまま残っているか
ら、生き物の生命が宿っているよう
で何故か哀れをさそう。その趣を感
じ取った昔の俳人たちは空蟬を詠
み、季題として定着した。その空蟬
を淡々と写生しているからこそ読者
は感情移入したくなる作品になっ
た。空蟬に空蟬が負んぶしているの
か、抱き合っているのかは述べてい
ないが、重なり合いながら離れず、
掃かれていく姿は罪人が引かれてい
くようでもあり、西鶴の悲恋物語に
引き込まれたような、義経記の主人
公義経と弁慶のような哀れを誘う。

雪 卿 集

吉 野

笹村 政子

み吉野や柿盛る籠の粗めなる
山柿を籠に挽ぎ足す茶店かな
夕映えの中より柿を挽ぎにけり
霊山や耳遠くなる秋の暮
音にぶく秋の扇を閉ぢにけり

湯 豆腐

貝森 光洋

湯豆腐は黙ってうなづくばかりなり
母さんの前掛に芋落ち葉焚き
陽だまりの探し上手に冬の蠅
止むことを知らぬおしやべり膨ら雀
嫁に来て東京ではせぬ雪下ろし

捨案山子

松本文一郎

昨日よりまこと顔なる捨案山子
声上げて熱き湯に入る暑氣払
晩夏かなふじつぼ洗ふ忘れ波
金継ぎの盃になみなみ新走
空蟬の重なるままにに掃かれをり

流し目

梶浦玲良子

川わたる狐の雨や蒲の絮
のぼりゆく九月の暮色もぐり橋
能面の他人の空似いなびかり
流し目のひと日なんばんぎせるかな
風の鴉一水よぎる竹ばやし

せつじゆしゆう
雪樹集

栗

巻き上げしままに歪める秋簾
栗飯の湯気の向うに笑顔かな
高枝に毬栗数多残りあり
毬栗の中身をつると取り出しぬ
団栗の独楽の揺れつつ走りけり

永田

勇

墓洗ふ

志方

章子

鈍色の海に西日の揺らぎをり
芝に足取られ蠹螂見つけけり
身に合ひし水音立てり牛蛙
墓洗ふ明石大門を遙かにて
青芝に速歩の足の沈みけり

螢雪譚 六甲

山柿を籠に挽ぎ足す茶店かな

笹村政子

茶店に売っている山柿は野性的で小振りだが鮮度がよく美味しい。次々と売れて柿の数が減っていくと店主は、さつそく棹を伸ばして山柿をもいで籠に盛るのである。山中の茶店らしい光景だ。同時作「霊山や耳遠くなる秋の暮」の句、霊山は神仏をまつる神聖な山であるけれど、この句の本当の眼目は、霊山が耳を遠くするのではなく「耳遠くなる秋の暮」にあるのだから、霊山を配するのはもったいない。単に「秋の暮れが耳を遠くする」とだけであつたら夢風撰に推薦していただろう。笹村さんは今、明石公園と吉野吟行で頑張っている。明石公園色を消したように吉野色を消して詠むようになれば観光俳句を抜け出せ本物の俳句を呼び込める。「音にぶく秋の扇を閉ぢにけり」も何か掴みかけているので、「思い切り」を心がければよい。

母の前掛は魔法の物入れ。サンタクロースの背負った袋のようなものだ。焚き火をしていたら、母がやってきて前掛けから取り出したのは甘藷。子どもが歓声を上げる。誰しもが経験したであろう懐かしい落葉焚きの風景。俳句にはこの句のように、身近な出来事をひねらず素直に詠むことも大切。「陽だまりの探し上手に冬の蠅」の句はどちらかと言えば散文寄りであるから、俳句として「て」「に」「を」「は」に工夫をして韻文表現にすれば「冬の蠅」という季語の本意を突く作品になるのではないか。「湯豆腐は黙ってうなずくばかりなり」は、湯豆腐が踊りながらコトコトと煮たってくる様子を擬人化しているところに貝森さんの味が出ていて面白い。(以下略)

