

文化の継承

その四 後世に伝えたいたい山の暮らし・山の恵み

雪国の春は、積雪量が多いほどに、新しい芽生えが一
際若々しく力強く感じられます。この春の四月、豪雪地
とも言われてきた朝日地区で一齊に動き出した多彩な山
菜、それをめぐる食文化を主題にし、地元の皆さんから
この特集「文化の継承 その四」のため、お話し合いをし
ていただきました。これも誇るべき文化資源として、優
しく大切に扱つていき、永く後世に継承していきたいと
思います。

対談は、コーディネーターに朝日地区の地域審議会委
員の菅原源志さんにお願いし、渡部千代さん、大滝小一
さん、佐藤照子さん、篠育さんの四名の方々から、山菜
料理などの山の恵みや山の暮らしについて、今と昔のこ
とも含め楽しく交わしていただきました。

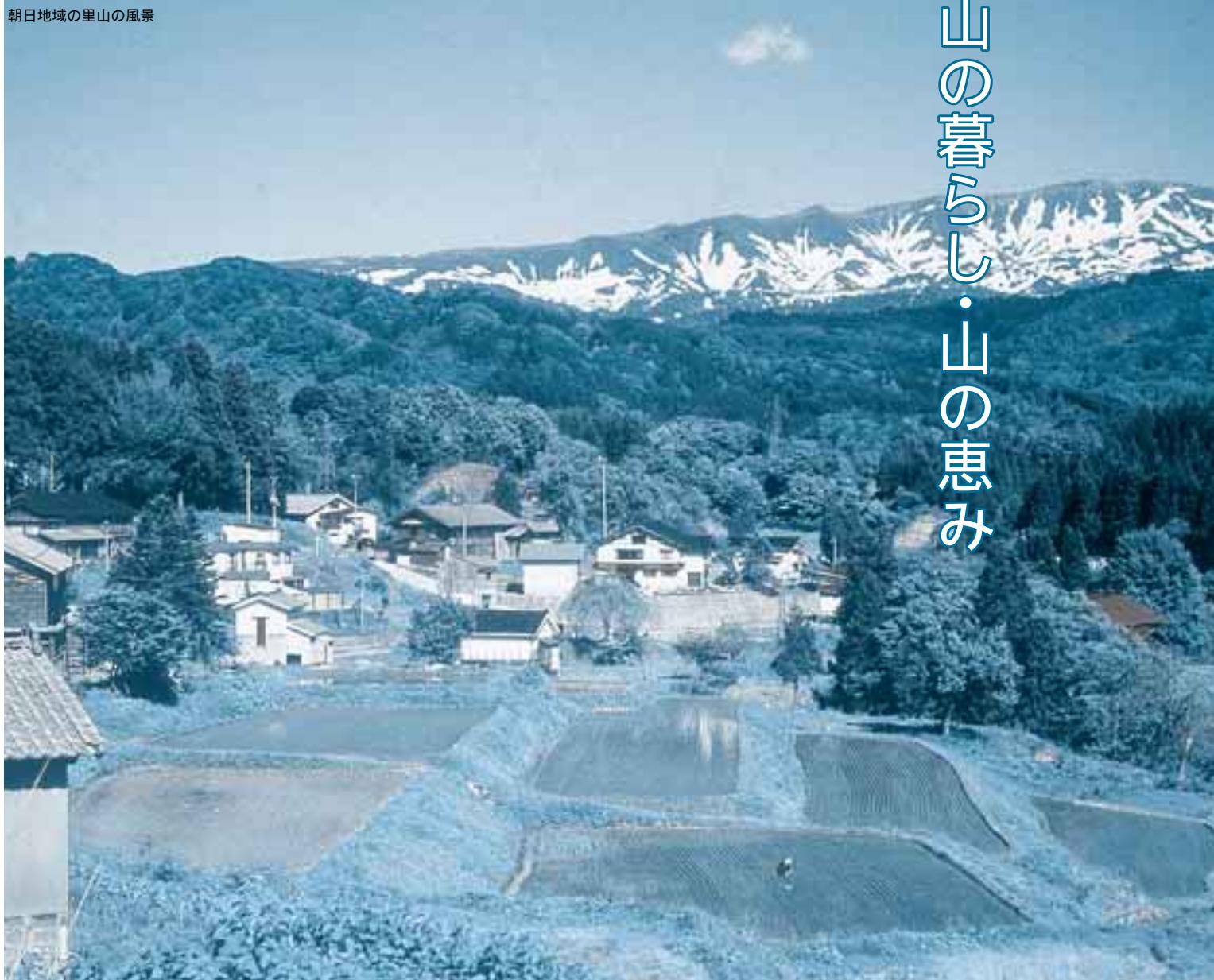
菅原 朝日地域は里山あるいは
中山間地域なわけですが、今日
は日々の生活や昔からの伝統
ある食べ物、里山に伝わる食文
化などについて話していただき
たいと思います。

今時代、非常にいい時代にな
つていてると思います。いつで
もおいしいものを食べるのに事
が伴つていた。祈りと感動とい
う

欠かない。ですが、昔と比べる
と、感動が薄れてきたのかなと
思います。

菅原源志さんにお願いし、渡部千代さん、大滝小一
さん、佐藤照子さん、篠育さんの四名の方々から、山菜
料理などの山の恵みや山の暮らしについて、今と昔のこ
とも含め楽しく交わしていただきました。

朝日地域の里山の風景



うものが対になつてゐるよ。

部分があつたんだと思いました。

そういう歴史には、渡部さんが詳しいと思いますので、最初に渡部さんからその辺を紹介していただければと思います。

渡部 そうですね、菅原さんがおっしゃるとおり、衣食住には事欠くことなく豊かな時代となりましたね。また交通機関もよくなりました。

私は大自然に囲まれた小さな山村に生まれ育ちました。半年間は雪の中ですが、雪が解ければ、おいしい山菜がたくさん出てきます。すぐにいたいたり、越冬用に塩漬けにしたり乾燥させたりと保存しています。

戦時中は、父親が海軍に出征したため一番の働き手がいなくまた父親の食い扶持も含めて、戦争のため米の供出をしなければならなくなりました。おじいちゃんやおばあちゃんが田んぼに入つてぬれて汚れて、家に帰つてくる姿見て、「よし、私も一人前なつて、頑張つて、助けてやらねばならぬ」と思つて、学校から帰つてきてからは、粉入りをしたり、俵にかかる縄ないを、ちつちつ手で一所懸命力を入れて作つたのです。子供のやわらかい手ですので、作業中に手が破れることがありまし

た。こつした記憶はいつになつても忘れないものです。

戦争中は、お腹いっぱい食べたくても、食べるものがない時代でしたので、食事のときは「箸とらば、天地御世の御恵み」と親との御恩を味わえ。手を合わせて、いただきます」と、ありがたきいたいたいたものでした。

菅原 篠さん、ずいぶん関心があるようですね。

篠 食べ物は貧しかつたけれども、心は今よりも昔の方がかだつたような気がします。その「箸とらば」はすく風情がありますね。

今は、本当にいろんなものが

あつて、お金さえあれば何でも手に入ります。私が東京にいた時は、それこそ一キ四方に大きなスーパーやコンビニなどが何十軒もあって、豊かで賑沢な暮らしをしているなつて思つてゐたんです。ところが、仕事で山の中で暮らしている人たちの話を聞いて、いるうちに、私が豊かだと思っていたのは、完全な勘違いで、すく私つて貧しいのではないかと思ははじめたんです。なんで貧しいかといえば、食べ物を作る基盤とか手段とかを何にも持つてない。例えば、朝日では、春になつてちょっと行けば、ゼンマイが採れるし、コ

大滝小一 氏

大泉獣友会会長、
鶴岡市農業委員会委員



渡部千代 氏

地元料理全般に精通している。
「ばばちゃんの手作り料理レシピ」の協力者



菅原源志 氏

朝日地域審議会委員。あさひ花と森の会事務局長。ワイン用ブドウを栽培している



篠 育 氏

朝日・大鳥地区にある民宿の女将



佐藤照子 氏

朝日地域の産直の支配人。朝日地域審議会副会長



ゴメでも採れるわけですが、東京ではそういうことが一切できない。文字どおり、地に足が着いていないということに気がつくと、それが怖くて怖くてしょうがなくなりました。

渡部 まず昔は生きるために、春先から保存食を蓄えなければならぬ。でないと童話のギリスみたいになつてしまつから、アリのようにせつせつせと汗水流して働いた人が冬は裕福に暮らせる、とにかく「働く」ということを教えられました。

米と山の恵みで生活をしてきました

菅原 では、大鳥川流域のお話を大滝さんからお願ひします。

大滝 私は地元の倉沢集落で農業を継いでずっと生活してきました。私の集落では、米を生産して生活を営んできた人と、山菜や山にある自然の恵みを主として生活を営んできた人とに二分化されていました。冬期間は共に炭焼きを糧として生活をしていましたが、大きい農家は米作りを中心にして、小さい農家は山菜や自然の恵みを販売して生活をしていました。子供のころから見ていましたが、山菜を中心として生活してきた人々は、自

分のエリアとこうものをしっかりと自然の中にも確保して、こいつの切り方はうちのテリトリーだと印を付けながら、自然の山を分割して同じ山に入らぬように、暗黙の了解で山菜を採りながら生活していました。それで大きい農家は農業を中心しているために採りにいけないものだから、小さい農家の方がら分けてもらつという生活が、昭和四十五年ころまで続いていました。

その後は、高度成長期でよそに仕事を求めるということが非常に多くなって、山の恵みをいたくことが少なくなってきたように感じます。それと同時にクマやサルなどが増えて、おつかなくて山に行けないという話が昭和五十年くらいから出てきたと思います。今は山にあつたゼンマイ、ウド、ウルイなどの山菜が転作田で栽培するというような状況に変わってきているようです。また、生活様式が変わったこととクマやサルなどが近くに出てくるため、今は山には地元の人たちもほとんど入らなくなりました。

菅原 クマの話とは?

大滝 私が鉄砲を持ったのが昭和四八年ころなんだけども、当時は我々が山菜をとっている

よつな近くの山にはいなくて、クマなんてのは数の少ないもんだなというイメージです。それが昭和六十年ごろから増えてきて、だんだんと民家の近くというか、里山、我々が山菜をとっていたエリアに出没するようになつた。それでこんなことになつたんだからで、みんなで話し合つてみると、まずブナの木を伐採しないからでないかという意見がありました。なんでかと聞くと山の木はある程度伐採しながら若い木を育ててやらないと実をつけなくなるから、元々クマが住んでいた奥山のえさが減つたのではないか。あとは森林開発で林道とか山の開発が進んで人間なれしていると言つことも一つあると思うんだな。

とにかく、昔は鉄砲撃ちなんてぜいたくの趣味だという感覺だった。今はそんな時代ではなくつてきているんです。まず、サルの駆除の仕事が稻を植えたこと、八月の稻穂が出て花盛りのところから始まつてくる。田んぼに入るから脅してやつてくれという朝日庄舎からの依頼が来んます。我々がサルを脅していないと家に入つてくる、その寸前に脅すんだよな。軒下にダイコンなんか干しておくと、

里山の恵み（ゼンマイ採り）

朝日地域の里山は、春にはワラビやゼンマイなどの山菜が豊富にとれ、秋には山ブドウなどの果実やキノコなどが楽しめる。



さと山春の御膳

朝日村商工会（4月1日から出羽商工会）が主催する「さと山御膳」は、朝日地域の山菜（春）・キノコ（秋）を中心に、旬の食材を使った郷土料理です。

それまで持つていくからの。

菅原 野菜でも稻でも、収穫寸前をねらって、明日採るつかなと思つた前に取るんだな。

大滝 近年、我々獣友会が置かれている立場というのは本当に重要なポストだなど、つくづく思つてゐるのです。

朝日に伝わってきた 食を復活させたい

菅原 さて、照子さんは、朝日地域の産直の支配人ですが、非常にいいところで頑張つていらっしゃるなど思います。そういう照子さんから朝日の食文化について一つ。

佐藤 私は鶴岡市水沢から嫁いできてもう三十年近くになるわけですから、産直の仕事に就いて初めて朝日の食文化のすばらしさに感動しているところであります。見たことも食べたこともない山のものが豊富にあって驚いています。保存の仕方もこんなふうにして保存していたのかと驚くようなものに出会つて、この仕事をして良かったなと思つています。カラドリの茎一つを乾燥するにも、私が向こうで見てきたのとまた何となく違う干し方っていうか、丁寧に編んで、干してあるのを見て、ああ朝日地域ではこんなふうに生活の知

菅原 産直にはいろいろなお客さんが来ると思うけども、そつそつと照子さんが感動しているようなカタモチだとか、そういうほかにない食べ物を欲しいという声もあると思います。だからそういうものをもつと掘り起こして、うまく宣伝して、一つのテーマにできないかなと思っています。

渡部 鶴岡から来る方で「私は朝日の方が大好きで、しようとつちゅう来るなや」って言つてゐる人がいました。物の捉え方や考え方、どんなに物の豊かな時代になつても、こういう方もいるんだなって、こうことを痛感しました。

佐藤 やっぱり新しい商品を開発するよりも、以前から朝日に伝わってきたものを復活させたいですね。地元の煮物や漬物をお客さんは「懐かしい」とつてよく買つてくれています。そういうこともあって、渡部さん

菅原 産直にはいろいろなお客さんが来ると思うけども、そつそつと照子さんが感動しているようなカタモチだとか、そういうほかにない食べ物を欲しいという声もあると思います。だからそういうものをもつと掘り起こして、うまく宣伝して、一つのテーマにできないかなと思っています。

菅原 新しい鶴岡市でも森の文化というのに目を向けて、市政の上の一つ大きな検討課題にするのだそうです。ぜひ朝日で何ができるかということを考えていきたいと思っています。この場では、食べ物の話が中心ですが、大鳥の篠さんはそういう発想でリターンをしてきました。今、時代はスローライフというものに目が向いています。篠さんは自分の考え方を形にして、かなり評価も上がつてゐるわけだけれども、さらに田那さんと二人で頑張るつていう、その辺りの持ち味をちょっと披露してもらえませんか。

篠 私は平成十五年、二十三年ぶりに大鳥にリターンして平成十六年に民宿を開業して今に至つています。縁がありて、古い民家の古材をもじりじになり、大鳥で民

山の暮らし、土のあ る暮らしをしたい

渡部 朝日の方が大好きで、しようとつちゅう来るなや」と言つてゐる人がいました。物の捉え方や考え方、どんなに物の豊かな時代になつても、こういう方もいるんだなって、こうことを痛感しました。

佐藤 やっぱり新しい商品を開発するよりも、以前から朝日に伝わってきたものを復活させたいですね。地元の煮物や漬物をお客さんは「懐かしい」とつてよく買つてくれています。そういうこともあって、渡部さん

宿をするつてなつたんですが、当時私の親は反対しました。「将来性がない。後十年もする十年、三十年後には、集落の存続をしながらやりたいなら、人の在さえなくなるかも知れない。どうしてもやりたいなら、人の来る観光地、例えば信州とか軽井沢辺りに行ってただ民宿をやるのある暮らしをしたい。軽井沢辺りに行つてただ民宿をやるのいやだと言つて、もうこり押してこつちに来たわけなんです。それだけに、山の恵みを活かす人が少なくなつて、いるつていうつて民宿をしなさい。それだから応援してやつてもいい」つて言われたときに、それじゃま

るつきり意味がないって言つたんですよ。私がやりたいのは民宿ではなくて、山の暮らし、土のある暮らしをしたい。

篠 私は平成十五年、二十三年ぶりに大鳥にリターンして平成十六年に民宿を開業して今に至つています。縁がありて、古い民家の古材をもじりじになり、大鳥で民

は昔の料理を教えてくださるもんですから、産直でも春と秋に講習の先生としてきてもらつてあります。

篠 それはぜひ行つていろいろと習いたいですね。

渡部 ほんとに昔の先人の知恵というのはすばらしいものです。



いっぱいあるんです。二つ目に
来て三、四年になりますが、ワ
ラビ採り・ゼンマイ採りをやつ
たことのない私の主人でも採れ
るんです。

去年の春に「アケビの芽を食
べたい」と東京の人々に言われた
んです。大鳥の方ではあまり食
べないんですが、「こ」の辺りに
ないんですか」って。ないどこ
ろか河原に行けばイヤというぐ
らいに採れるわけですよ。そう
か、そういうの忘れていたと採
りに行つてみると、みんなが
「ああ、アケビの芽採っている
のか」、「それ昔よく食つたもん
だ」と言つてます。「なんだも
採ると面倒くさくてなあ」と。
今はその手間があれば金稼ぎし
たり、別の方に手がいつちやう
わけですよ。見す見すそこら辺
にたくさん宝物があるのに、そ
れを活かせないっていうのはど
ても残念だなって思います。今
までは、商売に慣れるのに精い
つぱいでした。これからは、失
われつつある山の知恵や技を学
びながら、さらに新しい何かへつ
なげていきたいと考えてます。

菅原 アケビの芽採るのは時
間がかかるから、お客さんに摘
んでもらつて、それを食べても
ひつと喜んでもらえるかもしれ
ませんね。

伝統ある食文化を どうして伝えるか

佐藤 荒らされない限りは、朝

日地域にある豊かな自然とい
うものを体験させることはすぐ
いいことだと思います。荒らし
て、個人の山にどんどん観光客
が入つてきて採られるっていう
心配があるものだから、なかなか
かそういう所にみんなの気持ち
が行かないんだけれども、体験

させる場所っていうのは、朝日
には本当に豊富だと思います。

渡部 せっかくこの大自然に恵
まれながらも、昔から食べられ
てきた山菜というのが今の若

い方には離れてしまつていて
います。今は車の時代でスーパ
ーに行つて半分できたようなも

のを食べている。山菜というの
は面倒くさいっていう認識があ
るわけだけれども、これから将
来の子供たちを育していくには

今二コースに取り上げられて
いるような食の安全について、山
菜は心配がない。

山菜というのはよく雪の中で
眠つて、ぱあつと根に蓄えてい
た芽が一気にできる。それを食べ
ることによって、人間の心身共
々に活性化してくれる、人間に

染み付いたサビも除去してくれ
る。

パン粉、ゼンマイ煮、ワラ
ビ漬け、クリミの白あえ、カボ
チャの雑炊に、ワラビの雑炊、
粕味噌（つす）（わらで作る納
豆の入れ物）納豆…。納豆とい
えば「明日は初午だから、わら

でつすこ作つておけや」って、
私の小さいころは、子供でもで
きることは全部子供がする時代
だったから。一家族として作つ

たものです。

菅原 初午。懐かしい。

佐藤 今の若い人は行事食をみ
んな略しているけど、昔の朝日
の行事食を見たらすばらしいも
のだと思うんです。

渡部 何かあつたときにはコリ
ネのあんかけが欠かせなかつた。
一同 そだそだ。

渡部 ほかにも桃の節句のとき
には、ヒシモチやエゴとノビル
の酢みそあえを作つたもんだ。
「ここに生まれたからはもう少

し頑張つて、先人から習つた山
菜料理を復活してみたいなあな
んて思うことがあります。

佐藤 渡部さんは本当にすばり
しい山菜料理を、教えてくれて
います。

渡部 だけども、今はサラリー
マンの時代で、自給自足の時代
から離れた時代。自分の息子よ
りも孫の方が山菜好きで、「ばあ
ちゃん、あれ食べてなあ。送つ



上 六十里越街道の代表的な料理
渡部さんがレシピ協力した「ばばちゃんの手作り料理」

左 里山の軒下の風景
冬期間の保存食として、ダイコンなどを干している。

「それの」と言わると喜んで送つてやるんです。かわいいのですね。

篠 私は思つんですけど、六十年代後半から三十代あたりの方が山菜に対する反応はいい。食生活そのものが少しずつ回帰しているように思います。

佐藤 料理講習会をするときの参加者の年代は?

渡部 やっぱり若い方もいます。「おじいちゃんやおばあちゃんがせつから山菜を探つてきて、食べさせる方法がわからなくて聞きに来た」ということでした。これはチャンスだと思った。

菅原 先ほど子供のころに食べたものという話があつたけれども、すく大事な言葉だと思つ。何でかというと、子供時代に食べなかつた子供は将来もずっと食べないということになると思うんです。今までの伝統のある食文化というものをどうして伝えるかという話になると、まず一つは、いろんな料理、昔からの料理を食べさせる「場所」というのが一つ大事だなと思います。だれかがそういう材料を集め、作つて、セッティングして、食べさせるかというあたりは、皆さんは、料理講習会や産直、「ひと山御膳」などです

にやつている方々ですけれども、もっと広めていく部分、頑張つていく部分ではないかとお話をうかがいながら思いました。子供からなじんでもうひ、もろん大人もそうですが、そういう場所づくりが大事ではないかと思つています。

朝日はいい所だと胸張つて言えるように

菅原 すばらしい話が尽きないわけですが、つまりいろんな素材を活かすと、朝日の地域がもつと明るくなるというイメージ

はあります、やはりきっかけというものが大事なので、いろんなところでいろんな立場の人があつて、それを結んで、頑張つて。それを結んで、渡部さんのような方から教えてもらつて、楽しい里作りという展望が描ければいいなあと思つています。

私が最近考へているのは花咲かじいさんにならつて思つていま

す。そういう自然のフィールドと朝日特産のワインが融合した、そういう雰囲気を醸し出したいです。そういう自然のフィールドと朝日特産のワインが融合した、そういう雰囲気を醸し出したいです。ね。そうすれば、この朝日の地域はすごいエリアになるのではないか。そういう風に思いました。

せつからある自然です。時代は今までの流れとちょっと変わつて自然志向つて、いつか、そういう部分にやつと氣付いてきたことがあります。朝日はいい所だつていうのをもつと胸張つて言えるようなそういう風になればいいなと思つています。ぜひ、みんなで頑張つていきましょう。

佐藤 成功させたいですね。渡部 子供たちのためにも、子孫のためにも、山菜を食べて元気になつてほしいんです。

菅原 そうですね。これからも地域を大切にして頑張りたいと思います。今日はどうもありがとうございました。一同、ありがとうございました。

朝日地域で行っている
古くから伝わる料理の講習会

