

文化の継承

その四 後世に伝えたい山の暮らし・山の恵み

雪国の春は、積雪量が多いほどに、新しい芽生えが實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斉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、お話を伺っていました。これも誇るべき文化資源として、優しく大切に扱っていき、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をお願いし、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、今日は日ごろ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。

今の時代、非常にいい時代になっていると思います。いつでもおいしいものを食べるのに事

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。

朝日村史をめくりましたら、昔の生活の苦しさ、あるいは地域の仕組み、成り立ちが書いてありまして、とにかく生活が苦しいときには、祈りというものが伴っていた。祈りと感動とい

朝日地域の里山の風景



うものが対になつていているような部分があっ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。すぐにいただいたり、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、家に帰ってくる姿見て、「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、学校から帰ってきてからは、初すりをしたり、俵にかがる縄ないを、ちっちゃい手で一所懸命力を入れて作ったものです。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す。

た。こつした記憶はいつになつても忘れがたいものです。

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、君と親との御恩を味わえ。手を合わせて、いただきます」と、ありがたくいただいたものです。菅原 篠さん、ずいぶん関心があるようですね。

篠 食べ物に貧しかったけれども、心は今よりも昔の方が、豊かだったような気がします。その「箸とらば」はすご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、それこそ一四方に大きなスーパーやコンビニなどが何十軒もあつて、豊かで贅沢な暮らしをしているなつて思つていました。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、私が豊かだと思つていたのは、完全な勘違いで、すごく私つて貧しいのではないかと思いはじめたんです。なんで貧しいかといえは、食べ物を作る基盤とか手段とかを何にも持つていない。例えば朝日では、春になつてちよつと行けば、ゼンマイが採れるしコ



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。ワイン用のブドウを栽培している



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



大滝小一氏

大泉猟友会会長。鶴岡市農業委員会委員



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



篠育氏

朝日・大鳥地区にある民宿の女将

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のと、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。でないと童話のキリギリスみたいになってしまっから、アリのようにせっせと汗水流して働いた人が冬は裕福に暮らせると、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みました

菅原 では、大鳥川流域のお話を大滝さんからお願います。

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、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。子供のころから見えますが、山菜を主として生活してきた人たちは、自

分のエリアというものをしっかりと自然の中にも確保して、こういう切り方はうちのテリトリーだよと印を付けながら、自然の山を分割して同じ山に入らないように、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主としていたために採りにいけないものだから、小さい農家の方から分けてもらうという生活が、昭和四十五年ころまで続いていました。

その後は、高度成長期でよきに仕事を求めるということが非常に多くなって、山の恵みを利用した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、おっ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。今は山にあったゼンマイ、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四十八年ころなんだけど、当時は我々が山菜をとっている

よう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。それと違って昭和六十年ころから増えてきて、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った。それで何でこんなことになったんだろってみんなで話し合ってみると、まずブナの木を伐採しないからでないかという意見がでました。なんでかと思う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ったのではないかと。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覚だった。今はそんな時代ではなくなってきたんです。まず、サルの駆除の仕事が稲を植えたころと、八月の稲穂が出て花盛りころから始まってくる。田んぼに入るから齎してやってくれという朝日庁舎からの依頼が来るんです。我々がサルを齎していないと家に入ってくる、その寸前に齎すんだよね。軒下にダイコンなんか干しておくよ、

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。

それまで持っていくからの。
菅原 野菜でも稲でも、収穫寸前をねらって、明日採ろうかなと思っただ前に取るんだな。

大滝 近年、我々猟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、つくづく思っているのです。

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っているしやるなと思います。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けども、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すよ。見たことも食べたこともない山ものが豊富にあつて驚いています。保存の仕方もある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って、この仕事をして良かったなと思っ

ています。栃の実のいっぱい入ったカタモチやシミモチも初めて見ましたし、これは山に行く時に力つけるために持っていくなだつていうことも知りました。ほんとに産直にかかわって、そういうすばらしいものに出会えたなと思っています。

菅原 産直にはいろんなお客さんが来ると思っけども、そうすると照子さんが感動しているようなカタモチとか、そういうた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っと掘り起こして、うまく宣伝して、一つのテーマにできないかなと思っ

ているんです。
渡部 鶴岡から来る方で「私だば、朝日の方が好きで、しょっちゅう来るなや」と言っている人がいました。物の捉え方や考え方が、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つていうことを痛感しました。

佐藤 やっぱ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ていすね。地元の煮物や漬物をお客さんは「懐かしい」といつてよく買ってくれています。そういうこともあつて、渡部さん

は昔の料理を教えてくださいませんか。産直でも春と秋に講習の先生としてきてもらっています。

菅原 それはぜひ行っているしと習いたいすね。

渡部 ほんとに昔の先人の知恵というのはずばらしいものです。

山の暮らし、土のある暮らしをしたい

菅原 新しい鶴岡市でも森の文化というものに目を向けて、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しています。この場では、食べ物話が中心ですが、大鳥の篠さんはそういう発想で「Uターン」をしてみました。

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を形にして、かなり評価も上がっているわけだけれども、さらに旦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U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。

縁があつて、古い民家の古材をもらつたことになり、大鳥で民



宿をすることになつたんですが、当時私の親は反対しました。

「将来性がない。後十年もすると人口は多分半分になるし、二十年、三十年後には、集落の存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その古材を持って行って民宿をしないさい。それだつたら応援してやってもいい」と言われたときに、それじゃま

るつきり意味がないつて言つたんですよ。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。軽井沢辺りに行ってただ民宿をやるのはいやだと言つて、もうごり押しで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行つていのは、すごく残念だなつて思いますね。私ぐらゐの、本当に山菜初心者でも、ちょっと行けば

いっぱいあるんです。こつちに
来て三、四年になります。ワ
ラビ採り・ゼンマイ採りをやっ
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
るか河原に行けばイヤというぐ
らいに採れるわけです。そう
か、そういうの忘れていたと採
りに行ってみると、みんなが
「ああ、アケビの芽採っている
のか」、「それ昔よく食ったも
んだ」と言っんです。「んだ」とも、
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ゃう
わけです。見ず見すそこら辺
にたくさん宝物があるのに、そ
れを活かせないっていつのはと
ても残念だなんて思います。今
までは、商売に慣れるのに精い
っぱいでした。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います。
菅原 アケビの芽を採るのは時
間がかかるから、お客さんに摘
んでもらって、それを食べても
らうって言うんでもらえるかもし
れませんか。

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く
いいことだと思えます。荒らし
て、個人の山にどんどん観光客
が入ってきて採られるっていう
心配があるものだから、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
させる場所ってというのは、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
てきた山菜というものが今の若
い方には離れてしまっているよ
うです。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
来の子供たちを育ていくには、
今ニュ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
眠って、ぱあつと根に蓄えてい
た芽が一気にでる。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。

ドンゴエ、ゼンマイ煮、ワラ
ビ漬け、クルミの白あえ。カボ
チャの雑炊に、ワラビの雑炊、
粕味噌、つすこ（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
でつすこ作っておけやの」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、一家族として作っ
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
のだと思っんです。
渡部 何かあつたときにはユリ
ネのあんかけが欠かせなかった。
一同 そうだそうだ。

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
の酢みそあえを作ったもんだ。
ここに生まれたからにはもう少
し頑張つて、先人から習った山
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 渡部さんは本場にすばら
しい山菜料理を、教えてくれて
います。

渡部 だけでも、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。送っ



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。

てくれる」と言われると、喜んで送ってやるんです。かわいいものですね。

篠 私は思うんですけど、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 やっぱ若い方もいます。「おじいちゃんやおばあちゃん」がせっかく山菜を採ってきて、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の。

菅原 先ほど子供のころに食べたものという話があったけれども、すごく大事な言葉だと思う。何でかという、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。だれかがそつという材料を集めて、作って、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、「さと山御膳」などで、す

にやっている方々ですけれどももつと広めていく部分、頑張っ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らう、もち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っ

朝日はいい所だと胸張って言えるように

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が、やはりきつ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頑張っている。それを結んで、渡部さんのような方から教えてもらって、楽しい里作りという展望が描ければいいなあと思っています。

私が最近考えているのは花咲かじいさんになるうって思いましての、高速道路のバス停の上にある開拓団地の畑が荒れてきたんです。そこをなんとか活かさないかという話で、花と森の会というのを作って、とりあえず桜の木を百本植えたい。まず最初にここは森の入り口で、いい場所だよという目の付く仕掛けをしたいと思っ

そして、きのこを作って体験をさせる。それに今の話のような食べ物とかそついうのがセッットできたら、外から見るときに朝日は楽しいところだと思ってくれるでしょう。またダムがあつて、その先には信仰の山があつて、六十里越街道があつて、こ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な、そういう風に思いました。

せつかくある自然です。時代は今までの流れとちよつと変わつて自然志向つていうか、そういう部分にやつと気付いてきたということがあります。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ついう風になればいいなと思っています。ぜひ、みんなで頑張つていきましよう。

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、山菜を食べべて元氣になつてほしいんです。

菅原 そつですね。これから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す。



朝日地域で行っている
古くから伝わる料理の講習会