

・・・山菜採り・・・

山の新緑がどんどん増えてくる田植えの時期は、山菜採りと重なる。

私の育った里山では、フキ・ワラビ・ウド・コゴミ・ウルイがたくさん採れた。それらは重要な食料であり、夕飯の唯一のおかずでもあった。

北海道のフキはコロポックル伝説があるように、太く長く大きい葉っぱだ。少し日影で湿気のある所に育ったフキは、柔らかくて美味しい。鎌と荒縄を持って山に入り、大きいものから刈り取っていく。茎の穴が黒くなければ虫はいない。その茎だけのフキを、U字にした荒縄の上に積んでいく。やがて、U字の所を首に通し二本の縄で引っ張り上げ、首のところで縛り付ける。背中のフキは重い。が、その分達成感が伝わってくるのだった。

庭に広げた箆の上に、ドサッとおく。今度は、茹でてあく抜きをしたフキの皮むきだ。あく抜きしたとはいえ、親指は茶褐色に染まってくる。フキは大鍋に煮て夕飯のおかずにする。馬のようにフキばかり食べるので、すぐになくなってしまう。一部は、乾燥させて、冬の保存食としておく。

ワラビもたくさん採れた。カラマツを植林した日当たりの良い斜面がねらい目だ。

竹箆を持って、田植えのすんだ畦を通っていく。山の斜面には茅ボッチがいくつかあり、その一つに、どくろを巻き鎌首をもたげているカラスヘビと出くわしたことがあった。威嚇するような目とチョロチョロ出す舌に恐怖を覚え、遠巻きにそっと歩いた。カラスヘビは、その名の通り真っ黒で強そうだった。だから、子どものあいだでは、「毒がある」と言われていた。今、調べてみると、「シマヘビの黒化型」のようだ。日当たりのいい斜面はヘビにも住みやすかったようで、赤っぽくて大きいヘビを見て、すぐ逃げ帰ったこともあった。

ワラビは、一本ずつ採るので時間がかかる。だから、手はワラビをにぎりながら、目は探すのだ。腰の痛さを感じることもなく、箆いっぱいになるまで夢中で採った。

ワラビも、あく抜きをして、馬のように食べた。母は、醤油味で煮付けてくれた。今のように、コンブで出汁をとり厚揚げを入れることもなかったが、美味しかった。

ワラビはフキと同じように乾燥させ、冬のための保存食になった。

今、私が借りている畑の斜面にはワラビが出る。

10年程前の春、森林塾青水の活動に参加するため、山口さんと藤原を訪ねたことがある。その時、青木沢峠へ行く途中の放棄地に植えられていたワラビの根茎を、こっそり持ってきた。

昨年当たりからようやく太く長いワラビが採れるようになってきた。今年はもう7回も食している。湯をわかし、ワラビを入れてすぐ火を止める。そこに重曹を小さじ一杯入れると、ジワッと泡がでる。翌日、出汁をとり厚揚げで煮る。美味い！鰹節をかけて、おひたしとしても食べた。

そろそろ飽きてきたので、乾燥させることにした。湯に通してからザルで乾かす。太陽がガンガン照っているときがいい。2日間も干すと、糸のように細くなる。

ワラビを食べていると、何故か縄文人のことに思いがいく。大地から生えてきたものを頂きながら生活している自分とダブってしまうのだ。

・・・子どもの頃の稲刈り風景・・・

私の小学時代（昭和40年代）が、「米」（いわゆる88の作業をこなす）の意味するところの農作業の最後だったように思う。

農業の機械化がじわじわ押し寄せていたのだった。

耕耘機からトラクターになり、天日干しから乾燥機に変わりつつあった。そして、田植機やコンバインへと一気に機械化が定着したのだ。

当時、稲刈りが始まると、一週間学校は休みになった。子どもも重要な労働力だった。

家族5人で稲を刈る。3列を受け持ち、3株ずつ交互に重ねては藁で縛っていく。朝早くから夕方遅くまで刈り続けても、2反ぐらいなものだった。その作業が1月以上も続く。

その間に、天日干し用の「はさ（稲架）」をつくらなければならない。

「はさ」とは、支柱を立て横棒や綱を張って、そこに稲束をかけて乾燥させるものだ。

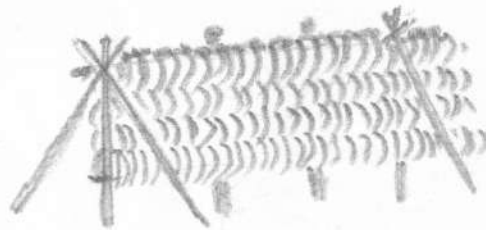
はさづくりは父の仕事だ。重労働で手間がかかるからだ。

まず、1メートルぐらいの木の杭で穴を開ける。もちつきの杵のような木槌を振り上げる。その穴に、3メートルぐらいの細長い丸太を立てる。1間かんかくで10本ほど立てる。今度は横棒を上下に固定していく。その間に、縄を5本張っていく。さらに、補強の丸太を3間かんかくで斜めに立てていく。縄も、支柱ごとに縛り付けていく。この時使う縄は、雪降る間に藁を柔らかくして機械で作っておいたものだ。細い縄は、丸太や綱を縛るもの。太くなった縄ははさ掛けようだ。

こうして出来たはさに、稲束を運んで掛けていく。遠くにあるものは馬そりで集めてくる。

はさ掛けは、夕方から始まる。低い所は子どもでも出来る。高いところは、父が台に乗り、そこをめがけて稲束を放り投げてやる。牛歩のごとく進む作業、夕暮れは早い。満月の下の作業は、気持ち明るくなる。家族がいっしょにいる安心感か、辛いことを忘れて、むしろ幸せを感じたことを思い出す。

この「はさ（稲架）かけ」の複雑で多岐にわたる作業は、俵あみでもおじだった。寒い納屋で、一日10枚がやっとだ。それを200枚はあむ。そのふた（蓋）は400枚、縄は30巻。1年中何かの農作業に追われていた当時を思い出すと、田植機・トラクター・コンバインの出現は、農作業を軽減させた。が、農家の生活は豊かにならず機械の負担が重くのしかかってきた。



はさ（稲架）かけ風景

私にとってサツマイモの思い出は、ほとんどない。

北海道は寒いので、当時は（昭和50年頃）作られてはいなかった。メジャーなのは、なんといってもジャガイモである。畑に必ず植えられ、それらは茹でておやつになった。大きな鍋に皮を剥いて茹でるのだ。今のように、料理としてジャガイモは出なかった。

小学5年生の時だった。先生が「ジャガイモとトマトをくっつけて、地下にはジャガイモ、地上にはトマトを収穫できる」と話した。早速、畑の隅で、ジャガイモとトマトの茎の表面を削り、そこを紐で縛ってみた。茎がくっついた頃を見計らって、ジャガイモの上部を、トマトは下部を、それぞれ切断した。やがて、トマトは赤く実ってきた。はやる気持ちを抑えながら土を掘ってみると、小さなジャガイモが3個ついていた。「できた！」という感動の高まりと不思議さでいっぱいだった。

先生は、「収穫は、2倍になる」と言っていた。が、手間と収量を考えると、子どもながら素直に受け入れることが出来なかった。

店頭には、1年中、西洋カボチャ（クリカボチャ）が並んでいる。緑色で手頃な大きさは、見るからに美味しそうである。家庭菜園でも、このカボチャは定番である。

私の小学生頃のカボチャは、大きく灰色っぽかった。大きいものは、両手でやっと抱えられるものにまで生長した。収穫した大小様々なカボチャは、納屋の軒下に置いておく。冬になっても、凍らせなければ腐ることはなかった。

カボチャ料理は、天ぷらか茹でるだけだった。少し塩を入れて茹でたものは甘みが増していて、おやつやご飯のおかずになった。

母の手伝いをしながら、カボチャ栽培を見ていた。空き地に1疇ほどの穴を掘り、そこに人糞をたっぷりと投入しておく。人糞は、腐敗の進んでいない新しいものまで混じっていた。とにかく、ぼっとな便所に空間をつくるのが重要なのだった。

穴に入れられた人糞は2週間ほど放置される。臭いはきつい！銀蠅がブンブン飛び交い、アブやチョウ、名前のわからない甲虫もやってくる。臭いが消えた頃、土をかき混ぜ、そこにカボチャの苗を植えていく。これが良く育つのだった。蔓が伸び、雄花が咲き、やがて雌花が咲く。時々、雄花をとって人工受粉をしてやると、果肉がどんどん大きくなった。

収穫の目安は、カボチャの表面に爪を立ててみる。爪が入らなければ「硬い」ので熟しているのだ。切るのは、包丁ではなく鉞だった。

カボチャは、稲刈りの時のおやつに、よく食べた。畦に座って食べていると、草や土の臭いも混じってくる。カエルが飛び出してくる。赤トンボが帽子に止まる。見上げれば、青い空に白い雲が浮かんでいる。はさに架けられた稲穂は光っている。

なつかしいこのカボチャの種は、もうない。母が送ってくるカボチャは、保存の効かない西洋カボチャになっていた。その母も、他界して10年になる。

コラム

調べて見た 野菜や果物・飲み物の糖度

糖度計が手に入ったので、いろいろなものの糖度を調べてみた。

◎果物	・桃	15, 2	・プラム	13, 1
	・梨	11, 5	・リンゴ	14, 8
	・ブドウ	16, 2	・レモン	
	・ポポー	16, 5	・イチジク	
	・ブラックベリー	6, 6		
◎野菜	・玉ねぎ	7, 9	・じゃがいも	1, 8
	・ニンニク	23, 1	・トマト	5, 6
	・ショウガ	1, 2	・ミニトマト	6, 3
	・冬瓜	3, 5	・ニガウリ	4, 1
	・キュウリ	2, 3	・ナス	5, 7
	・大根	3, 3	・ピーマン	5, 9
	・枝豆	2, 7	・人参	9, 1
	・オクラ	7, 4	・イチジク	
	・レモン			
◎飲み物	・ビール	5, 4	・日本酒	9, 7
	・焼酎	7, 0	・ウイスキー	12, 4
	・ワイン	5, 4	・コーヒー	2, 9
	・紅茶	0	・牛乳	50, 3
	・麦茶	1, 6	・醤油	36, 5
◎その他	・納豆	31, 6		

コラム

里山と動物 =熊・鹿=

令和の熊騒動。連日、テレビ・新聞で報道されている。今日（2025年10月25日）の朝日新聞を開くと、「クマに襲われ一人死亡」「富山でも70代重傷」さらに「今年度の死傷者数すでに170人」と続く。

6年ぶりに訪ねた藤原では、田んぼに仕掛けた檻でクマを捕獲したという。

その藤原は、6年前と自然環境がすっかり変わっていることに気づいた。空家と耕作放棄地が増えていること、道路は植生が侵入してきて狭くなってきていることだ。さらに道路の両側に育っていた樹木は大きくなり、覆い被さってきている所が多いのだった。

6年前は、藤原の里地里山全体が、もっと明るかった。踏み後をたどって、近くの小川に、イワナ釣りに入れた。雨呼山のルートは、きちんと人の手が入っていた。棚田の畦も、きれいに草刈りをしてあった。

自然の驚異は、少しずつゆっくりと自分たちの領域を作り上げようとしていることだ。そこに逆らって生活している人間は、手を休めればどうなるか、それが「令和の熊騒動」なのではないか。

米の増産盛んな1960年代、私の故郷である北海道のど真ん中・東川町の里地里山周辺は、熊・鹿の被害是一片もなかった。

春になると、ワラビ・フキを採りに山に入った。子どもだけでも、夕方でも、山に入った。秋はキノコ狩りと岩魚釣り。父は、旭岳の麓まで出かけ、「熊がいるんだよな」といいながら、たくさんの土産物を持ち帰ってきた。

私が小学生の頃、「山奥に熊が出た」と言っ、編成隊をつくり熊狩りに出かけた。村人が見守る中、仕留めた熊は校庭で解体され、肉は等分に配布された。肉は、夕食に出てきたことを覚えている。

「熊は怖い。人を襲う」ことは小さいころから聞かされていたが、「熊に出会った。人が殺された。」ということはない。

だから、村を流れる倉沼川へよく釣りにいった。ドンコ（カジカ）・ドジョウ・ウグイ・ヤマメがよく釣れた。途中の田んぼの畦草はきれいに刈り取られ、川の流れは土手からでも眺められた。

隣の小学校が運動会という日、お付き合いのために全校で見学に行くのだが、山を二つ越して行った。迷うことのない山道だった。草は、みんな背丈より低かった。ある日、選挙違反調査のためだと言っ、刑事が山を越えて来たことがある。

エゾシカは見たことが無い。「大雪山の奥に行かないと、見れないよ」が通説だった。そのエゾシカは、今では田んぼに出てきて稲を食い荒らすという。田んぼは、すべて網を張り巡らし電流を流している。「田んぼで拾った鹿角」が、兄の家に飾られている。

熊も鹿も人里まで出没するということは、生息数が多すぎるのではないか。ならば、生息数を減らす対策が必要だろう。それが共生なのかもしれない。

コラム

カイコは、すばらしい！

○カイコは、ほんとうに素晴らしい！

生物教材として、幼児や小学生に安心して飼育活動に参加させることができるからだ。

なんといっても、安全・清潔・逃げ出さない・エサを与えられるまで待っていてくれる・成長の過程を身近で観察できるなどの特徴がある。

大きくなった5令幼虫は、手のひらにのせるとひんやりしていて気持ちがいい。情緒活動にも活用できそうだ。

○カイコの繭を一本の糸でのばすと、何メートルぐらいになるのだろうか？

子どもたちと、その長さを測った教育学者がいる。松下義一先生だ。

校庭のトラックに子どもたちを並ばせ、糸を手渡ししていった。細くて見えにくいので、細心の注意をはらいながらゆっくり手渡ししていくと、8周した。1周175メートルなので、 $175 \times 8 = 1400$ 。

あの小さな繭は、1400メートルの細い糸で出来ていたのだ。

松下義一著「ぼくはこんな」総合学習“をつくってきた”教育出版

○カイコの飼育・観察記録には、のらえもん^①に発表されたものがある。

栗原正高父と当時小学4年生だった寛太君のものだ。

写真の下の説明文は時系列で進み、最後の繭から糸を取り出す様々な工夫は圧巻である。

のらえもん2018年度冊子：カイコの飼育と繭から糸の取り出し方

栗原正高・栗原寛太共著

○カイコは、くわご（桑蚕蛾）という野生種を数千年かけて品種改良し、家畜化したものである。

カイコの糸のすばらしさに着目した昔の人の執念は、「繭は大きく、カイコは移動させない」ことに成功したのだ。

このくわごが、昔、我が家の庭に現れた。桑の葉を全部食べ尽くすと、どこかえ行ってしまった。

それ以来、もう30年も経つが、畑でも里山でも、二度と出会っていない。



くわご
繭張30-45
mm. 6-7
月発生。
かいこがの原種。
成虫はとびまわる。