

石川県白山自然保護センター編集

## はくさん

白山自然保護センター

特集 山の幸

第9巻 第4号



## クグミ (クサソテツ)

春先、沢沿いの雪崩によってたまった雪が消えた後に、次々と顔を出してくるクサソテツ。白山ろくではこれをクグミと呼び、山菜として酢の物、煮しめ、くるみあえなどに広く利用してきました。

クサソテツは、山の中の明るい草原や湿地に群生する植物で、正月の飾りに使うウラジロなどと同じダの仲間です。芽吹いたばかりの頃は、濃い緑の若葉がゼンマイのように丸く巻いていますが、やがて大きくなると葉を広げ、その長さは1mにもなります。夏にその場所へいくと、林の下にびっくりするほど大きな葉を広げたクサソテツが群がっています。この葉は植物用語で栄養葉と呼び、光合成によって養分を作るためのものです。秋になるとこれとは別に胞子を作るための胞子葉ができます。

クグミ（別名コゴミ）とは、若葉が巻いている状態をかかんでいるようすになぞらえたもので、クサソテツとは、草本性のソテツの意味で、広げた葉がソテツに似ているところから名づけられたものです。（上馬康生）



# 木の実の文化

松山利夫

弥生時代の遺跡よりでたトチの実（羽咋市吉崎・吹場遺跡，羽咋市教育委員会提供）

クリ・トチ・ドングリ（ミズナラの実）よりも、わたしたちはアーモンドやカシューナッツと、みじかにくらしている。外国産のこの木の実が、これほどみじかになったのは、つい最近、それもたかだか20年たらずのことである。

それ以前、ナッツの王は、クリだった。ホングリにカチグリ、季節のクリ飯にゆでたクリは、町と村とをとわずに供された。人びとは、重陽（旧暦九月九日）をクリ節句とよんで、秋のみりをことほいだ。そのころは、トチやドングリでさえ、生活のいろんな場面に登場したのである。

## トチ蚊火

白山麓の人びとが、水田にヒエを栽培していたころ、これはノウサギの恰好のたべものになった。田植えしてまで育てたヒエを、むざむざ食わすわけにはいかない。人びとは、なんととしてでも、ノウサギの食害をくいとめねばならなかった。

そのために考案されたのが、このトチ蚊火である。アワの茎をいく本もよせあつめ、たばねて、ツトにつくる。長さ30センチ、太さ8センチほどのものだった。このツトのなかに、苦心して拾いあつめておいた、虫くいのない上等のトチを、2つ3つ入れる。虫が穴をあけた実は、まったく用をなさないからだ。

これをヒエ田にもちだして、そこここにあ

てる。ツトにつけた火は、やがてトチを焼きはじめる。あたためられた実は、大きな音をたててはじけた。

ノウサギおいの蚊火につかう木の実は、トチでなければならなかった。ドングリはつかえない。火にあたためられると、すぐにはじけてしまうドングリには、トチほど大きな音が期待できなかったからだ。それにもかかわらず、わざわざトチ蚊火とことわるのは、カをおう蚊火が、別にあつたからである。むろん、これは煙だけで、音は必要ない。

それにしても、ツトに2つ3つしかトチを入れなかったのは、1枚のヒエ田に数本の蚊火が必要だったからで、田が数枚にもなると、いくばくかの上等のトチを、破裂させてしまうことになったからだろう。それほどまでに、トチは貴重であった。これは、ヒエとともに、そのころの人びとの、主食だったからである。

## トチの値段

話はすこしふるくなる。手もとの「白峰村役場統計書」のうつしには、ワラビ、ゼンマイ、ウドをはじめ、クリにトチ、それにクルミ、ヤマイモといったものの値段がある。

これをみると、明治27年、トチ1石（重量に換算して約180キロ）は、2円である。いまのわたしたちの感覚では、こんな野生の木の実に値段がつくことそれ自体、奇妙におもえる。そのうえトチは、1石のクリ（80銭）

よりも、1貫のヤマイモ(30銭)よりも、高値だったのである。これをうわまわったのは、クルミ(1石当たり5円)だけだった。当時の人びとは、そうした評価を、トチにあたえていたのだ。

このころ、白峰村では、コメ1石が8円弱だった。その大半は、移入米のはずである。この相場からすると、4石のトチで1石のコメが手にはいることになる。コメ1石といえば、これだけ食べていても、おとな1人が1年間くらせる量である。トチがいかに高価だったかがわかっていうものだ。

トチとコメとの価格の比は、明治時代をつうじて、ほとんど変らなかつたらしい。同じく42年でも、トチ1石は3円、コメは13円であった。

大正時代になると、ようすが少しちがってくる。大正10年ごろ、1石のトチは1円20銭で、少し値段がさがってくる。逆にコメは40円ほどになる。こうなると、拾ってきたトチとコメとを交換するのは、不可能にちかい。ゼンマイも1貫で15銭、ウドが1円90銭にすぎない。この時代になると、木の実や山菜と移入米との物々交換は、家庭のレベルでも、なりたたなくなってしまう。

拾いあつめたトチの量も、明治27年680石(約120トン)だったものが、大正4年には200石、10年は142石(約26トン)と、ときをおってすくなくなってくる。村役場の統計は、大正13年以後、トチの集計をやめてしまった。

ドングリは、記録がなくてわからない。村の人は、「一番ほしいのはトチかクリ、ドングリはそのつぎ」だったと話す。ドングリは、クリ・トチよりも、地位がひくかった。役所が統計をとらなかつたのも、そのためだったのだろう。

### クリの加工と消費

大正末から昭和にかけて、クリは少しずつ高くなっていく。明治27年、1石50銭だったものが、大正4年には6円、昭和8年には

20円になる。とはいっても、コメと交換できるほどの値段には、ついに達しなかつた。たとえば昭和8年、1石のコメは30円だったのである。ふつう、高価な木の実だとされるクリは、白峰村の人びとからは、トチにつぐものと評価されていた。どうして、そうなったのだろうか。

役場の統計をよくみると、クリのところには、「全部村内消費」と、わざわざことわつてある。クリは、町へうりださなかつた。それは、村びとにとって、かけがえのない菓子だったのだ。だから、主食になったトチよりも、安かつたのだろう。

虫のつきやすいクリは、ホシグリやカチグリにつくられ、菓子になった。この菓子づくりでもっともたいせつだったのは、天日であれイロリの火であれ、とにかくクリを乾燥することである。「ほす」ことは、単純だが、じつはきわめてすぐれた方法なのだ。これだと、苦心してあつめたクリの数をへらさずに、かさだけ小さくできる。だから、輸送にも、保存するにもつごうがよい。そのうえ、実にふくまれている栄養成分を、ほとんど全部、残せる。乾燥は、採集の苦労をむだにしない。

塩もこれに似た効果がある。だが塩は、たかく、手にはいりにくかつた。それにかえて、人びとは、できるかぎりのものを、乾燥した。ワラビもゼンマイもかわかしたし、キボシも、リョウブのわか葉も、ウドさえもほしあげたのである。

ほしてつくったカチグリとホシグリとは、つくり菓子にたいして山果とよばれ、ときには縁起ものにもつかわれた。つくり菓子が、豊富になるまえのことであつた。

### トチとドングリを食べる

クリが菓子なら、トチとドングリとは主食になった。コメやヒエとともに、である。ところが、これにはつよい「あく」がある。そのままでは、しぶくてとても食べられない。トチとドングリを主食にするには、この「あく」をとり除き、デンプンだけを、うまくと

りださねばならなかった。

その方法は、ホングリつくりとは、比較にならない。「つち」でたたいて皮をとったトチは、数日も水にひたして、1回めの「あく」ぬきをする。2回めは、これを鍋に入れ、木灰といっしょに煮つづけた。それでもしぶくて、食べられないこともあった。そんなときは、もういちど、はじめからやりなおした。トチひろいの苦労を、少しでもむだにはしたくなかったからだ。それでも、3割ほどは、めべりした。

ドングリは、鍋で煮た。皮をはいた実を、イロリの自在につるした鉄鍋にぎっしりつめ、水をさしながら、1昼夜ほどもかかって、「あく」を煮だした。

こうして、ようやくとりだしたデンプンを、モチゴメとむして、モチにつくった。トチモチがこれである。そのほろにがい味は、いまでも一部の人に好まれている。1年のうち、もっとも重要な正月の、祝膳にはかかせないという人も、あるほどだ。「あく」のぬけたトチのデンプンは、カユにもつくった。トチガユは、食のすすまない夏の日の、恰好の食べものだったのである。

ドングリのデンプンは、そのままでまるめて団子につくり、あるいはカユにした。このコザワシ団子と、ナラコザワシとよぶカユとは、ふだんの食事に供された。

1年の主食の2割ほどが、トチとドングリとで、おぎなわれていた。昭和時代もはじめごろまでのことである。だから秋は、とりわけいそがしい。ソバを刈り、ヒエをとり入れ、ダイコンをあらうあいまをぬって、キノコをとり、トチとドングリとを拾いあつめる。冬はまじかい。人びとは、思いおもいに山へでかける。あるいは、かつての五味島の人びとは、場所と時間をきめておき、村中こぞってトチを拾った。たいせつな木の実だっただけに、この村では、ぬけがけを許さなかったのである。



石うすの上でトチの実をわる

### 木の実食の伝統

トチやドングリを食べるのは、白山麓にくらした人びとだけの習慣では、じつはない。東北でも、四国・九州でも、この木の実がみのあるところの人びとは、みなその習慣をもっていた。むろん、「あく」をぬき、デンプンだけをとりだす技術もあわせて。それは、昭和時代も、第二次大戦ごろまでのことである。

こうした木の実食の習慣は、いまから数千年まえの、はるか縄文時代にまでさかのぼる。その証拠は、いまわたしの眼のまえに、いろんなかたちで、あらわになる。土をほりくぼめた貯蔵穴に、当時のドングリが、そのまま残されている。住居のあとちかくから、おびただしい数のトチの殻がでてくる。いずれも、この時代の人びとが、トチとドングリの食べかたを知っており、それを食べていたことを物語る。

水田稲作がはじまった弥生時代でも、ようすは、あまりかわらなかった。この時代の人びとは、稲をつくってはいたものの、トチとドングリも拾わねばならなかった。当時の稲作は、村びとすべてを、とてもささえきれなかったからだ。

水田稲作が充実し、おおくのコメがとれはじめる古代から中世にかけて、トチとドングリとは、山にくらした人びとの食べものになる。南北朝の争乱で、吉野（いまの奈良県）にのがれた大塔宮は、村びとが給するトチガユで、飢えをしのいで旅をつづける。一方、

「ほす」だけで甘さをまし、保存ができるクリは、稲づくりの農民の間にも、武士や貴族の間でも、菓子や縁起ものとなって残っていく。戦いでかける鎌倉武士たちが食べたのは、このカチグリであった。縁起をいわってのことである。

そして近世から近代、かたくなに稲づくりをこぼみつづけた山村の人びとは、ヒエやアワの不足を、トチとドングリとでおぎなってきた。それこそが、山にくらす人びとの、食習慣であったのだ。飢饉が、木の実食を、そのときどきの人たちに、思いださせたのではない。

たとえば昭和9年、冷害はひどく、稲は平年より9割も収穫が少なかった。この年、コメだけが主食だった人びとは、たちどころに食料に窮した。だが、トチとドングリにヒエ

やアワを食べていた山村の人びとは、この年も、いつもとかわらず、トチモチを食べ、木の実と雑穀のカユを食べていたのである。木の実食は、山村の食事文化をかたちづけてきた。

しかし、この文化は、第二次大戦のあと、おおきく変わる。それは、なにも山村にのみ、固有なことではなかったけれど。その結果、トチとドングリは急速にわすれられ、クリさえも、わたしたちのくらしから、まどおになった。

そのあとに、わたしたちは、アーモンドやカシューナッツを、うめこんだのである。外国産の木の実とのみじかなくらしの背景には、長い歴史の木の実の文化が、ひそんでいたのである。

〈国立民族学博物館〉

## ＝白峰村の野生植物の採集＝ (江戸時代)

白山麓の白峰村では、江戸時代に野生植物の採集・保存がさかんで、『白峰村史』にはそのことがいくつか記述されています。

### ◎桑島区有文書

文久三年(1863)に白峰村を巡検した幕府勘定方役人と地元の村役人との問答の中に、作間余業についてのくだりがあり、「春の葛根掘りと秋の栗・栃・榎の実拾いは女の仕事」と村役人が答えています。

### ◎小倉家文書(桑島)

天保八年(1837)の『御法度書之事』は、当時の鳴村(現白峰村桑島)独自のもので、村内の生活や生産に関する取り決め事が連判状形式で定められています。この中で、「秋に、栗・栃の木を揺すって実をとっているものがあれば、見つけ次第在所に付出すべし」という記述があります。なお、天保七・八年は未曾有の大凶作の年でした。

### ◎玉井家文書

年代は不明ですが、江戸時代牛首十八ヶ村の取次元(大庄屋)であった山岸十郎右衛門より、鳴村の磨屋五郎兵衛家にあてた取次元切紙の中に、次の『御触』があります。「豊作の年には、わらびや葛の根は掘らずに飢饉の際に備えること。榎・栃・栗・かやの実も救荒食となるから豊作・凶作に関係なく拾って貯蔵すること。栃や栗の木は自分の持木であってもみだりに伐ってはならない。やまのいも・かたくりも凶作の年に備えて保護・貯蔵すること。」

以上の三つの文書に共通して出てくるのは栃と栗で、この二つは最も利用度が高く、また大切であったと考えられます。

(岩田)



ナメコの缶詰工場（昭和30年頃、白峰村、加藤惣吉氏提供）

# 白山麓のナメコ栽培

岩田 憲二

## はじめに

手軽に秋の山の味覚を楽しめるキノコの一つにナメコ（滑子）があります。ナメコは日本特産のマツタケ科食用茸で、天然のものは秋にブナなどの広葉樹に群生します。シイタケとならんで、ナメコは人工栽培が比較的容易で、現在のところ天然産しか賞味されていないマツタケよりもずっと身近な存在となっています。白山麓の旅館や民宿では汁の実やあえものの材料としてよく利用されています。また、缶詰やビニール詰でも市販され、都市部においても多くの人達に利用されています。

しかし、今日のように人工栽培が普及して消費量が増大するまでは、ナメコは貴重で高価な部類に入るキノコでした。季節の食べ物や保存食（塩漬）として、ナメコは主に山の人達の食卓に上ったにすぎません。原木や、その後のオガクズを使った人工栽培が戦後、東北・上信越・北陸地方に普及し始めてからは、ナメコは貴重な食物から身近な存在にかわってきました。こうしたナメコの消長は山村の変遷とも関係があります。第二次大戦以後発足した林業改良普及員制度や林業構造改善事業は、共に山村に対するテコ入れを目的としています。こうした行政側からの働きかけによりナメコの人工栽培が広まり、生産量・消費量が増大する一因となりました。

ここでは、ナメコの栽培史、栽培技術、生産の移動などを紹介します。

## ナメコの栽培史

もともと、北国の山村の人達の季節の食べ物であったナメコが、都市部でも賞味されるようになった時期は、はっきりとはわかりません。山から産出され、変質しやすいナメコが遠隔地の市場で出回るためには、どうしても缶詰加工が必要だったと思われます。ナメコの缶詰加工の歴史は意外に古く、明治20年に山形県にできた缶詰工場が最も古いとされています。しかし、この頃は近隣地域で消費されたにすぎないそうです。その後、大正15年には東京の平和博覧会にナメコの缶詰が出品されました。福島県では昭和初期にナメコの缶詰工場ができていました。専門家の意見をまとめると、ナメコが高価な缶詰として都市部で消費され始めたのは昭和にはいつてからのようです。

石川県では、昭和7年に福島県からナメコの缶詰技術が白峰村へ導入され、翌8年同村桑島で缶詰の製造が開始されました。いずれも、当時桑島に在住の水上市太郎氏（現在80才）の個人的尽力により行なわれました。昭和10年の白峰村工産額統計によると、380円（1100個）のナメコ缶詰が生産されていました。当時、ナメコ缶詰は金沢では消費されず水上市氏は大部分を東京へ出荷しました。この時期には、山で炭焼きをしている人達が採集した天然ナメコを水上市氏が買入れ、それを缶詰に加工するという方法がとられました。しかし、天然ナメコの採集には手間がかかり、

その上収穫量が一定しないという短所があり、水上氏はナメコの確保に苦勞したそうです。そうした原料確保が一因となって、創業4年目頃から水上氏はナメコの人工栽培に取り組みました。

ナメコの人工栽培自体は、大正10年に農林省林業試験場の三村鐘三郎博士が開発した「ほだ汁まきつけ法」が最初だと言われています。これは、米のとぎ汁の中へ天然ナメコを砕いて混入し、それを切目を入れた原木に挿入し、生育させる方法です。昭和7年には、現在の様な種駒を使った人工栽培が山形県で行なわれました。石川県では、水上氏が昭和10年代前半にナメコの人工栽培を二通り行ないました。最初は孢子を利用する方法で、山で採集した中びらきのナメコを紙の上へ置き孢子をとります。次に、集めた孢子を水とまぜて、打込器により、ブナの原木に液を注入し、ナメコを生育させました。この方法では、生育するまでに時間がかかり、その上、発生量が少なかったそうです。そこで、水上氏は前記の三村博士の指導を受けて、菌糸を用いた人工栽培を始めました。この方法は、まず培養ナメコ菌（林業試験場より入手）をブナのオガクズと混ぜ、球形に丸めたものを油紙で包み、山へ持って行きます。山では、ブナの原木に2cm立方の穴を専用の鉄錘であけ、油紙から取り出した培養菌を穴に詰め、上部を杉皮で被いました。大体2～3年でナメコが発生したそうです。

話は前後しますが、水上氏は、缶詰の原料

に天然ナメコを使用した期間中は、缶詰工場を個人経営していました。人工栽培が開始された、創業4年目頃(昭和11～2年)からは、組合組織によりナメコ栽培と缶詰加工が行なわれました。人工栽培に用いる原木を営林署から払い下げってもらうには組合を設立せねばならなかったからです。最初は白山ナメコ缶詰農村工業組合という名称でスタートし、戦後も引続いて組合が運営されましたが、昭和53年からは白峰村食用茸生産協同組合と改称されています。

第二次大戦中は立木の伐採が禁止されたために原木が入手できず、ナメコの人工栽培は一頓座しました。戦後になって、戦時中の統制経済下の規制から開放されるとナメコの人工栽培は活発になりました。その一因としてナメコの培養菌の製造が盛んになったことがあります。ナメコの培養菌の販売は昭和21年頃には明治製菓や森産業（群馬県）などにより始められており、これらのメーカーは桑島の前記組合に菌を販売していました。石川県では、白峰村三ツ谷の林屋産業が昭和20年代に菌を自製し、自社のナメコ栽培に用いると共に、他の栽培業者にも販売していました。同じく昭和20年代に、白峰村市ノ瀬の永井旅館でも、林屋産業から菌を買入れてナメコの人工栽培が始められました。白峰村の桑島・三ツ谷・市ノ瀬三ヶ所の事業体はいずれもナメコの缶詰工場を持ち、主に金沢へ出荷していました。昭和33年には、三ヶ所の缶詰工場て78人の従業員が働き、合計267万円の生産



原木の伏せ込み（ナメコ発生前）



ビン詰による人工栽培（吉野谷村吉野）

額がありました。

昭和20年代に盛んになった白峰村のナメコ栽培は、後述の原木栽培法により行なわれていました。ナメコの主要産地である福島・山形両県とも、昭和20年代に人工栽培が開始されましたが、共に原木栽培によるものでした。これから考えると、石川県下のナメコの人工栽培の歴史は、全国的にみて古い部類に入ると考えられます。

### ナメコの栽培技術

先にも述べたとおり、ナメコは原木栽培法により人工栽培が始められました。これは、原木(L=1m, φ=15~30cm)に、ナメコ菌を付着させた種駒を打込み、これを薄日がはいり湿気の多い林の中に伏せ込む方法です。この際、乾燥していない生の原木(含水率35~45%)を使うことが大切で、水分を補給するために湿度が高く適度な降雨がある場所へ伏せ込む必要があります。また、強い日差で樹皮がはがされ菌糸が死滅することを防止するため、直射日光の入らない林内に原木を伏せ込むことも大切です。ただ、雑菌の繁殖を防止するために若干の薄日が林内に必要とされています。原木には、ブナ・トチを始め、ハンノキ・サワグルミ・サクラ・コナラといった落葉樹が適しています。不適樹種はケヤキ・ネムノキ・クリです。原木栽培と似た方法に、短木断面栽培・覆土式栽培・切株栽

培がありますが、いずれも、生の樹木に種駒を打込むという共通点があります。

こうした原木栽培法は、ブナやトチの原木が豊富にある山村地域で(石川県では白峰村)で戦後さかんになりました。この方法では、原木の伏せ込み場所の選定さえ間違えなければ、後の管理は比較的楽で、発生したナメコは天然産の色や味に近いという長所があります。この長所に加え、昭和24年に「林業の普及指導事業」が充足したことも原木栽培がさかんになった要因として考えられます。同事業により、林業改良指導員が栽培適地の山地にナメコの原木栽培技術を普及させました。ただ、原木や栽培適地にそれほど恵まれない農山村や平地農村でナメコ栽培がさかんになったのは、オガクズ栽培が行なわれるようになってからのことです。

オガクズ栽培法は昭和38年に福島県で始められました。この栽培法は、まずブナのオガクズと米ヌカを10:1の割合で混ぜ、これに水を60~70%くらい加えた後、常(高)圧殺菌(100℃, 3時間)します。こうしてできた培地を容器に入れ、その上に種菌を接種し、生育させます。容器には、ビン・袋・箱の三種あります。ビンは800ccの培地で150g, 袋は700~800gの培地で200~250g, 箱(カゴ)は6~8kgの培地で約1400gのナメコ発生量があります。オガクズ栽培は、大量かつ効率

表1 白山麓三村のナメコ生産(鶴来林業事務所調べ)

事 業 体	昭和55年		昭和56年		
	原木	オガクズ	原木	オガクズ	
白 峰 村	白峰村食用茸生産組合	45 m <sup>3</sup>	—	—	100 カゴ
	桑島休養村組合	—	—	13 m <sup>3</sup>	—
	個人栽培	335 m <sup>3</sup> 44名	7,100 カゴ 2名	208 m <sup>3</sup> 53名	8,200 カゴ 6名
	生産量	12.3 t		12.1 t	
尾 口 村	尾口村営	35 m <sup>3</sup>	—	40 m <sup>3</sup>	—
	瀬戸ナメコ生産組合	15 m <sup>3</sup>	—	50 m <sup>3</sup>	—
	生産量	1.5 t		2.0 t	
吉 野 谷 村	吉野ナメコ生産組合	—	16,200 ビン 30,000 袋	—	8,100 ビン 31,900 袋
	木滑ナメコ "	—	25,000 箱	—	8,000 箱
	個人栽培(1名)	—	12,000 袋	—	18,000 袋
	生産量	10.5 t		14.6 t	

※ 吉野ナメコは空調施設付。白峰村食用茸生産組合、吉野ナメコ生産組合、木滑ナメコ生産組合は林業構造改善事業

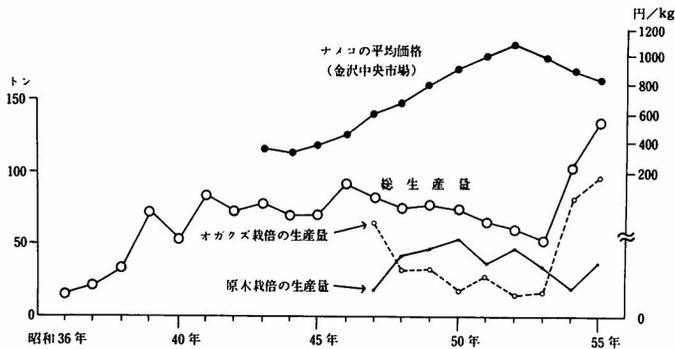


図2 石川県のナメコ生産量と価格の推移（石川県林業経営課資料）

的にナメコを収穫でき、しかも空調設備を利用すると通年栽培が可能という生産上の利点があります。近年、接種後75日ぐらいでナメコが発生するという超極早生品種が開発され、空調設備を使ったナメコ栽培に使用されています。こうしたオガクズ栽培は、山村よりも農山村や平地農村でさかんで、石川県では昭和40年代以後に普及しました。オガクズ栽培によるナメコは、原木ナメコに比べて味が劣るといわれ、栽培管理に慎重を要し、栽培施設に多額の設備投資が必要です。昭和39年に発足した林業構造改善事業は、多額の資本を必要とするオガクズ栽培事業に補助金を出しており、高度成長期以後の過疎進行地域での地場産業振興の一助となっています。白山麓では吉野谷村木滑（昭和47年）と同吉野（昭和54）両地区、及び、白峰村桑島（昭和53年）で、林業構造改善事業によりナメコ栽培がはじまりました。

### 生産量の推移

石川県のナメコ生産は、昭和30年代末に50トンを超えたあと、大体横バイ傾向を続けていましたが、昭和54年から急増しました。これは、オガクズ栽培の生産量の急増によるものです。それまで、オガクズ栽培によるナメコ生産は全体の7割が10～11月に集中していましたが、昭和54年後は、それまで生産量がゼロあるいは少量であった春から夏の期間にも生産されるようになり、生産量急増の

一因となりました。昭和55年の月別オガナメコ生産量は、最低が5月の5.1トン、最高が1月の11.8トンで、一年を通じてオガナメコが生産されています。こうしたオガナメコの急増は、空調設備を利用した通年栽培がさかんになったためと考えられます。ちなみに、原木ナメコの生産は、全体の9割が10～11月に集中しています。

ナメコの価格は昭和44年以来増加し、昭和52年にピークに達し、以後下降しています。この動きは原木ナメコ生産量の変化と大体一致しています。オガナメコよりも価格の高い原木ナメコ生産量が多いほど、ナメコ全体の平均価格が高くなることを示しています。石川県では、近年原木ナメコ生産量が減少傾向にありますが、こうした現象は北陸のみならず東北地方でも見られるそうです。従来、原木栽培に用いられていた中生・後生の種菌にかわって、<sup>なかくて</sup>早生・<sup>おおくて</sup>極早生を使用するために、原木栽培が不振になるケースが白山麓で見られます。原木栽培については、出荷時期や増産をはかるといったことよりも、原木ナメコ本来の品質の良さを生かした栽培体制が今後望まれます。〈研究普及課〉

（この小論のナメコ栽培史を書くに際し、福島・山形・両県林業試験場より貴重な資料・情報をいただきました。）

# 山菜の利便

丸尾好子

尾口村一里野全景

暑さ寒さも彼岸までと申しますが、三月も中ばを過ぎる頃には、白山麓の野山にもさわやかな早春が訪れます。長い冬から目覚めたように、雪崩の跡地や谷間の縁などには早々とふきのとう、せり、あざみ、せんな（わさび葉）などの山菜が芽をふき始めます。冬の間の食事をほとんど保存食に頼っていた昔の山の人達にとっては、この新鮮な野菜は新たな活力を与えてくれるもののように思われたでしょう。この思いは、交通が発達し、新鮮な食物が年中この山村へ入ってくるようになった今日でもかわりなく、昔から初物を食べると長生きするといわれたのは、この事をさしているのだと思います。

私は生まれてこの方ずっと、この地（尾口村尾添）で育ってきました。幼少の頃は、春先山菜取りに行く父母に連れだって、野山で遊び回りました。50を越した現在では、孫を連れて、ぼかぼかした春の野で山菜を摘むことを毎年の常としています。現在、一里野で旅館を営んでいますが、山菜料理はお客様にも大変喜ばれています。山菜料理にはその土地、土地によっていろいろな方法があるようですが、白山麓で行なわれている料理法の中からいくつか紹介します。

## うど

うどはあざみやそば菜などいっしょに、雪融けと共にいち早く芽を出します。長くのびきってしまう前に、カマで土をほじって取ります。春先のうどは香りが強く、土に埋まっ

ていた白根の部分を皮をむいて短冊に切り、水にうたせ少しあくぬぎした後、味噌もしくは酢味噌などで食べるのが最高です。青い部分は皮を剥いてそのまま煮るのもひとつの料理方法ですが、ニンシと一緒にしょう油で煮ると、ニンシのだしがでて、おふくろの味を思わせ、お客様には大変好まれます。

## ふきのとう

春先、いち早く雪の下から可愛い頭をもたげ、私達に春の訪れを告げるのが、ふきのとうです。少し苦みのあるところが乙で、人に喜ばれています。天ぷらにするのが普通の料理法ですが、細かく刻んで油でいため味噌で味付けするのもよいものです。保存には塩漬けがよく、お茶で湯がいて苦みを取り塩出しをして酢の物にして食べます。

## わさび

わさびは谷間の縁とか湿地によく生育し、雪融けと共に可憐な白い花をつけます。採集



ふきのとう

は、葉がまだ出かけた頃が適当です。わさびは香りが良く、その香りを失なわないように料理するのがコツです。

根はそのまま刻むか、それともおろし金でおろして、しょう油、味噌などとまぜ、暖かいご飯にのせて食べたり、御新香につけて食べたりします。わさびの葉を地元では「せんな」と呼んでいます。沸とうしたお湯にさっとくぐらせそのままフタをして、冷えるまで待ちます。そうすると、わさび独特のからみが出て、酒のつまみなどには最高です。また、そのまま切っておひたしにしたり、白あえにして食べるのもよいものです。その時におろしわさびを添えると、なお一層風味が増します。

#### かたくり

幼い頃、両親に連れだつてなぎ畑を耕しに行くときまだ芽を萌えていない雑木林の斜面には、カタクリの花が一面に咲き乱れていたものです。カタクリのことを地方では「カタッコ」と言い、その根が食用として用いられます。根は円く、白いらっきょうのような球根で、黒い土の中からこの球根を掘り、きれいに洗ってまず擦りつぶして、水でこします。その時しぼりかすは捨てますが、しぼり水はひと所にあつめ、少しの間そのままにしておきます。そのうちしぼり水の中に溶け込んでいたでんぷんが下に白くたまります。このでんぷんに熱湯をかけるとすきとおる、それに砂糖をつけて食べるか、そのまま乾燥して保存食としました。保存したものは消化が良いの



わさび



かたくり

で子供が下痢をした時に食べさせたものです。

せり、みつば、そば菜、あさづけ(あさつき)、片葉、くぐみは、いずれもさつとゆがいておひたしや汁の実にするか、ごまあえなどにして食べます。秋にとっておいたクルミとあえるのも山菜によくあいおいしいものです。

山菜は上に話したような食べ方の他にも、キノコ類と同様に、いろいろな保存方法がとられてきました。交通網とその除雪が現在ほど発達するまでは、長い冬の間の大切な副食でした。また、これら保存食は、法恩講や御仏事用にもなくてはならないものでした。

ぜんまい、わらび、ぎぼしは乾燥保存が、あざみ、うど、ふき、くぐみは塩漬けによる保存が適しており、風味もよく残っています。

昭和41年頃からは、私たち尾添の婦人グループが、昔ながらの山菜の保存方法を生かして、山菜の商品化にもとり組みようやく軌道にのりました。地元の人が採ってきたわらび、うど、みょうが、かたは、ふきのとうなどを塩漬けにして保存し、塩ぬきして酒粕漬けにしたものが好まれています。

時には商品として、仕事として山菜を採るようになった今日でも、春の野に出て外を歩いて若菜を摘むうれしさは、何回くり返してもかわらず、その時には必ず幼少の私を連れて出作りに通った父母の事を思い出さずにはられません。

〈尾口村一里野〉

## 山の味覚を訪ねて

— 林 葱つ子さん —



中宮温泉全景



### はじめに

白山スーパー林道の石川県側料金所のすぐ近くに、白山開山の祖泰澄大師により発見されたという伝承を持つ中宮温泉があります。かつて、中宮温泉はひなびた山の湯治場として、米・味噌持参の湯治客に主に利用されました。現在では近代的な建物が並び、以前とはかなりおもむきが異なっています。今では、美しい自然、良質の温泉、そして山の味覚といった、山の温泉地ならではの魅力を求めて中宮温泉に多くの観光客が来ています。林葱つ子さん（54才）は、素朴な山の料理で親しまれている山菜料理店を中宮温泉で経営しており、文字どおり山と共に生きてきました。ここでは、林さんに語ってもらった山菜料理や山の生活を紹介します。

### 山の味覚

戦後、吉野谷村中宮へ嫁いできた林さんは、しばらく村立中宮小学校（現吉野谷小学校に統合）で教鞭をとっていました。春から秋にかけての雪のない期間には、中宮温泉近くの温泉分教場でも、教えられたそうです。昭和20年代には中宮の人口も多く、戦後の食料難の時期でもあり、焼畑がさかんだったようです。道路事情や除雪機械に恵まれている現在と違って、その頃の中宮では冬は雪に閉ざされ、食料は主に保存食に頼っていました。ニンダイコン、コンカ（米糠）イワシといった魚類と共に、山菜の漬物やナメコ（天然）の塩漬が貯えられていたそうで、林さんも

もちろんこうした保存食を漬けて、冬に備えました。

こうした経験と持前の研究心を生かして、林さんは山菜を中心とする山の料理を色々工夫し、自分の店で出すようになりました。白山スーパー林道建設最中の昭和47年、林さんはすでに中宮温泉に売店を開いていましたが、観光客の要望にこたえて7年前から山菜料理を出すようになりました。毎年、雪どけの早春期から6月まで、料理の材料となるフキ・クグミ・タラノメ・アザミ・ウド・ワラビ・キノシタ（モミジガサ）・イラクサといった山菜を採集し、夏から紅葉期にかけての観光シーズンに備えて樽漬にして保存します。これらの山菜は、煮物・天プラ・あえ物などに料理され、店で出されています。また、秋にはナメコ・シイタケ・マイタケといったキノコ類が山で採集され、料理に彩をそえています。また、昔中宮で山仕事の際に携行された「かた豆腐」も山菜と共にい出され、栄養のバランスをとる工夫もされています。

こうした料理は、山の自然や生活の中から生みだされたと考えてもよく、都会では得られない素朴な味が多くの人達に楽しまれています。すでにテレビに何度か出演して山の味覚を紹介している林さんは、「できるだけ多くの人達に気軽に山菜料理を味わっていただく」ことをモットーに、観光シーズンが始まるのを今から心待ちにしています。

（岩田憲二）

# —白山ろくで食べられる山菜・きのこ・木の実—

ブナ林地帯の山地には有用植物が多く、白山ろくでも古くから野生植物を衣食住に広く使ってきた。食生活が町とほとんど変わらなくなった現在も、普通に食用にされているものも多い。季節の香りを味わうと同時に冬の保存食とする人、山菜、きのこ狩りをレクリエーションとしている人、また山宿の名物料理に野趣を感じる人など、つきあい方もさまざま。

ここでは、石川県吉野谷村、尾口村、白峰村の地域で食べられている野生植物とその地方名をとりまとめた。食用のため、また商品とするために求めて採集するもの（表中の◎印）の他に、山中で発見した時に好んで食べられるものも含まれている、ただし薬用のものは除いた。（水野）

白山ろくのおもな食用野生植物

種 名	地 方 名	食用部位	種 名	地 方 名	食用部位
(菌類)			モミジイチゴ	きいちご	果 実
シイタケ	◎しいたけ	子実体	エビガライチゴ	ざるいちご	果 実
ホンシメジ	かぶしめじ	”	ベニバナイチゴ	くまいちご	果 実
スギヒラタケ	すぎみみ	”	ク ズ	くずふじ、うまめ	根(でん粉)
ヒラタケ	いさおい	”	トチノキ	◎と ち	若 芽
ムキタケ	むく	”	ヤマブドウ	}ぐんど、いぶ	種 子
ナラタケ	もちあし、もたせ	”	エビヅル		果 実
クリタケ	くりたけ	”	サルナシ	こくぼ	果 実
ナメコ	◎しすい、すすい	”	マタタビ	こづら	果 実
ブナハリタケ	かのした、しろごげ	”	アキグミ	ぐ み	果 実
マスタケ	ますごけ	”	ウ ド	◎う ど	芽
マイタケ	◎まいこ、ならみみ、くりたけ	”	トラノキ	◎ほうだら、いばら	芽
キクラゲ	きくらげ	”	セ リ	せり	葉
(シダ類)			ミツバ	みつば	葉
ゼンマイ	◎ぜんまい	若 葉	ヤマボウシ	いっつき	果 実
ワラビ	◎わらび	若 葉	ハナイカダ	ままこ	若 葉
クサソテツ	◎くぐみ、こごみ	若 葉	イワナシ	やまなし	果 実
(裸子植物)			リョウブ	じょうぼ	若 葉
カヤ	が や	種 子	イガホオズキ	かっつき、かしばし	果 実
(双子葉植物)			ソバナ	◎そばな	若 葉
オニグルミ	◎くるみ	種 子	モミジガサ	◎きのした	若 葉
ツノハシバミ	はしばみ	種 子	フ キ	◎ふき、ふきのとう	葉柄、花芽
ブ ナ	ぶ な	種 子	ヨモギ	◎もちぐさ	葉
ク リ	◎くり	種 子	ハクサンアザミ	◎あざみ	若葉・若莖
ミズナラ	どんぐり	種 子	オヤマボクチ	うらじろ	若 葉
ク ワ	やまぐわ、つばめのみ	果 実	(単子葉植物)		
ウワバミソウ	◎たにふたぎ、たにくたに	葉	チシマザサ	◎ねまがりだけ、すすたけ	竹の子
ミヤマイラクサ	◎いら	若 莖	ウバユリ	ばばゆり、おんぼゆり	鱗 莖
イタドリ	いたどり	若 莖	カタクリ	かたこ	鱗 莖
アケビ	あくび	果 実	オオバギボウシ	げふし	鱗 莖
ワサビ	◎わさび	根	ヤマユリ	うりのはな	鱗 莖
	せんな	葉	アサツキ	◎あざづけ	葉
ヤシャビシヤク	やしやびしや	果 実	ニ ラ	に ら	葉
クサイチゴ	おぼくさいいちご	果 実	ヤマイノイモ	◎やまいも、じねんじょ	根



## カモシカ付きあいの すすめ

—ブナオ山観察舎での1日—

米田義朗

静かなるブナオ山の雪斜面を前に、一人もの思いにふけるのもいい。日々の忙しさから解き放たれる快さにひたるのもいい。しかし、白き斜面にくりひろげられるニホンカモシカたちのくらしぶりをかいま見るにすぎるものはないだろう。彼らの姿は広い斜面上のゴマ粒としか肉眼では見えないのではあるが、そこは観察舎、20倍、40倍のレンズの望遠鏡が助けてくれる。

初めての人は日曜日に行くのがいい。自然保護センターの目利きの人たちが必ず見付けてくれるからだ。白地に動めく黒っぽいカモシカだから見付けやすそうなものだが、露岩や裸の木々の黒さが、彼らを隠してしまう。しかも、一つの地点で長時間にわたって採食し続けたり、すわったらそのまま何時間もその場を動かぬこともめずらしくないカモシカのこと、なおさらに見付けにくいのである。

名にはよく聞くカモシカだが、自分の目でその姿を確めたとき、人は親近の情を一層深めるとともに、畏敬の念を強めることだろう。というのも、「カモシカのような脚」からはほど遠いと思いついでいた自分の脚が、何ともカモシカそっくりであるからだ。(ズングリ短いのだ。初めての人は「ウシみたい」とか「クマかと思った」という声を発するほど。確かにカモシカはシカのなかまではなく、ウシのなかまである。)と同時に、雪深い急斜面をラッセルしながら単独行する姿の頼もしさ、岩棚へ軽々と跳びのる身のこなしさの良さ、それらに圧倒されるからである。

このようなカモシカにとりつかれた人は平

日に行くといい。観察舎は静なる「我が別荘」となって待っていている。自分の目で探さねばならないこと。一人きりの寒さが身にしみることへの多少の辛抱があれば裏切られることはまずない。カモシカたちがひととき愛しきものに思えるのもこのようなときかもしれぬ。以下は、このような一時にみたカモシカたちのくらしむきの一面である。

所は観察舎正面斜面の右方、ここには「つがいもの」——とは言っても単独でくらししているときの方がずっと多い——が、「ひとりもの」とあい接して生活している。(と私は思い込んでいるのだが。)この三頭が一つ所に寄り集まるのをそれまでは見たこともなく、観察舎に残されている多くの人のメモにもない。ところが、3月2日15時、朝から降りしきる雪が止んだときのことである。「つがいもの」と「ひとりもの」とのくらし場の境の辺りに、実に四頭もの成獣が群れているのである。そのうちの一頭は顔つきや、その後ずっと他の三頭とは関わらずに食べ続けていたことから、いつもの「ひとりもの」であることは確かだと思ふ。

ひと頃よく言われたように、カモシカが「なわばり」をつくるものならば残りの三頭のうちの「侵入者」に対して、角突きの攻撃や追いつきの仕打ちが「つがいもの」によって必ずやなされているはずである。期待をもってながめるのだが一向に特定の一頭に対するそのような仕打が見られない。仮りにこの三頭を、 $B_1$ 、 $B_2$ 、 $B_3$ と「名」付けると、 $B_1-B_2$ 、 $B_2-B_3$ 、 $B_3-B_1$ のどの関係にお

いても「敵対的な振る舞い」とともに「親愛の情あふれる仕草」がそれぞれに見られるのだ。共に行動する時間の長さや親近的印象をより強くさせる行為から  $B_1$  と  $B_3$  がここにくらす「つがいもの」と思える。すると  $B_2$  が「侵入者」ということになるが、 $B_2$  に対してだけ攻撃——頭を下げての角突き合せ、にらみあい、追いかけるなど——がなされる訳でなく、 $B_1$  と  $B_3$  の間でもよく似たいがみ合い的行動が見られる。それだけでなく、 $B_1$  も  $B_3$  もともに  $B_2$  へ親愛の情を表わすのである。鼻と鼻とを嗅ぎ合うようにすり合せたり、後にまわりこんで「尻」を嗅ぐようにしたり、ともに並んで採食したりするのである。

こうなると「なわばり」があるなどと結論できなくなる。この三頭には全く無関心なままにすぐ近くで採食し続けていた「ひとり

もの」の様子をも含め、少なくとも積雪期の白山のカモシカたちは「侵入者」にはとても「寛大」である、と言えそうである。

単独行動の多いカモシカだが、この時の他にも、別の場に群れたものたち（3頭、4頭、3頭+2頭、5頭）を見る機会がこの観察舎で何回もあった。彼らの関わりがどのようなものなのかを見定めるには顔つきの違いをも見分けていくしかないのだが；これはこれからの「楽しみ」というもの…。

最後に、例えカモシカに会えずとも、そこは自然の山中、餌付けされていないニホンザル・イヌワシなどが必ず私たちを楽しませてくれる。あるときなどは、ハナレザルが観察舎のすぐ裏に来ていて、気付いたときには私たちの方が観察されていたのである。

〈石川県立中央高校〉

## ブナオ山観察舎日記

ブナオ山観察舎は、昨年12月8日のオープン以来早いもので、3ヶ月たった。オープン当初は、ブナオ山の斜面には雪が少なく、動物を見わけるのが大変苦労した。木のクブなのか、岩なのか、動物なのか、見わけがつかない。特にカモシカは、茶褐色をしてあまり動かないので、馴れた者でなければ見わけるのが困難だ。2月には大分斜面の雪も多くなったので、注意深く観察すれば、木の根元で餌を食べたり、座っているカモシカがよく見わけられる。運がよければ、雪の斜面を歩いているサルやカモシカ、キツネやテンなども肉眼でも見るようになるようになった。

オープン以来最も多く動物が観察できたのは、サルについては12月17日の1群40～50匹、イヌワシについては12月27日の2羽（一番）、カモシカについては1月31日の12頭である。特にカモシカは、天気が良ければ、必ず5～6頭はみることができる。イヌワシを見つけるには、天気の良い日に外に出て、ブナオ山やハライ谷方面の空をよく見ればよい。優雅に飛んでいるイヌワシの姿を見ることができる。

観察舎の近くまで来る動物はキツネ・テン・ウサギ・サルで、たまにはカモシカも来ることがある。鳥はヤマガラ、コガラ、カケスなどが来る。雪の上についた足跡でどんな動物が観察するのも面白いと思う。

観察舎の今まで（3月7日現在）の入館者数は878名で、1日の最高入館者は2月28日の124名である。2月28日は大変天気が良く、カモシカ9頭、サル5匹以上、イヌワシ2羽が姿を見せた。この施設にはスキーヤーがあまり姿を見せない。「滑ることに精いっぱいでも自然観察する暇などない。」かもしれないが、もっと野外の楽しみ方に幅を持ってほしい。オープン以来毎週日曜日に訪れる加賀市山代のご夫婦がいる。「ブナオ山の眺めは素晴らしく何度見ても飽きない。」と言われる。また、大変な子供好きでもある。「カモシカが見えるわよ。早く来て見てごらん。ホラ、今雪の上を歩いているのが見えるわよ。こっこの木の枝にはサルが2匹餌を食べているわよ。」と身を乗り出して一生懸命に説明しておられる。こんな熱心なファンがもっと増えてほしいものである。

春になれば、ブナオ山や、観察舎周辺でブナの芽が吹き初め、素晴らしい景色である。また、雪崩あとのナバタの日に日に育つさまも一層人を引きつけてやまないだろう。

（殊才）

## たより

昨年とは打って変わり、今年の冬は雪が少なく、春の訪れももう真近です。春の訪れを私達に告げるものに、雪融けした山の斜面に一早く芽を出し始めるフキノトウ、アサツキ、カタクリなどの山菜があります。畑の少ない山の人達にとっては、春の山菜は新鮮な野菜であり、またその採集は楽しみでもありました。今号では、主に山菜を中心に、山の幸の話題を取り上げてみました。

白山が国立公園に指定されたのが昭和37年11月のことです。今年でちょうど20年目をむかえます。センターでは、白山国立公園20周年を記念して、シンポジウムと白山高山帯の総合調査を計画しています。記念シンポジウムでは、白山の登山利用と自然保護について、有識者、地元民、山岳会の人々から話題を提供していただくつもりでいます。開催は7月の予定です。高山帯の総合調査は、動物・植物相の調査が主になりますが、他に、第四紀における白山高山帯の植生変化を調べるのを目的とした花粉化石分析調査が加わっています。調査成果は、随時「はくさん」に掲載しますので、乞うご期待。

昭和57年度より、白山自然解説員制度が発足します。白山国立公園の利用者に対して、自然解説を行うことを主な目的としたものです。解説員は一般の方々からの募集ですが、前もって白山自然について専門の人から講義を受け、指導にあたっていただきます。活動は5月下旬からになり、公園の利用者が多くなる7月21日～8月19日の期間は、室堂と中宮温泉附近に毎日、解説員が滞在します。自然に興味のある方、これから少し勉強しようと思っている方、ぜひお声をおかけ下さい。

白山国立公園管理員の青山銀三氏が、4月1日付で足摺宇和海国立公園の管理員に転任され、後任として、阿寒国立公園管理員を勤めておられた松下洋氏が赴任されます。

(東野)

## 目 次

### 特集 山の幸

表紙 クグミ(クサソテツ) .....	上馬康生	1
木の実の文化 .....	松山利夫	2
白山麓のナメコ栽培 .....	岩田憲二	6
山菜の利用 .....	丸尾好子	10
〈山に生きる4〉山の味覚を訪ねて—林あつ子さん— .....	岩田憲二	12
白山ろくで食べられる山菜・きのこ・木の実 .....	水野昭憲	13
カモンカ付きあいのすすめ—ブナオ山観察舎での1日— .....	米田義朗	14
ブナオ山観察舎日記 .....		15
たより .....		16

はくさん 第9巻 第4号(通巻41号)

発行日 1982年3月20日  
発行所 石川県白山自然保護センター  
石川県石川郡吉野谷村市原  
☎920-23 TEL 076195-5132  
印刷所 株式会社 橋本 確文堂