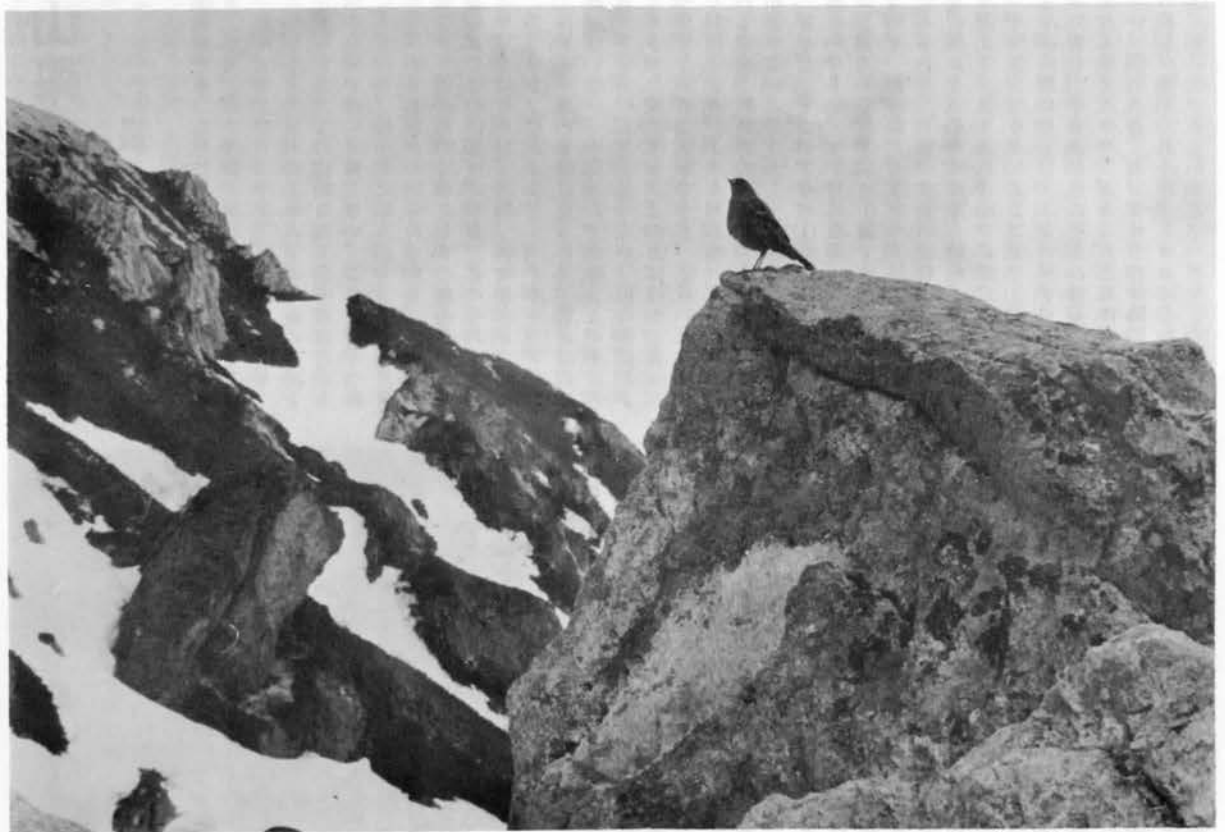


山と博物館

第20巻 第6号 1975年6月25日 大町山岳博物館



イワヒバリ — 針ノ木岳にて —

撮影 丸山 雅弘

宙に浮く空缶

梅雨の晴れ間に、残雪をいただいた緑の北アルプスが美しい姿をのぞかせ、夏山近しの感じを与える今日比頂である。

目にしみる緑と、胸一杯にしみわたるような涼気、雪渓を眺めながらコマドリやメボムシクイの声を聞いていると心の中まで洗われるようである。

遠くから眺めている限りでは、雪渓は白く輝き、美しいのだが……いざ、その中に入っていくと、いたるところに空缶、空ビン、ビニール袋が転っている。

ゴミの持ち帰りが叫ばれ、除々にではあるが効果を上げつつあると思われるものの、捨て去られるゴミの方が多いためか、それは遅々としたものに感じられる。

最近、観光地ではゴミ屑と空カン入れの2種類の籠が設置されるようになったものが出まわっている缶類の数に比べれば、微々たるものにはすぎない。

また、山小屋周辺にもこのようなクズ籠が設備されはじめてはいるが、とても消費量にはかなわないし、また、高山ではこれを「下山」させる事が大変な仕事であり経費である。

まして、籠以外に放置されたものを回収するとなると、大変な労力と日数、それに従事する人の経費は想像以上のものになる。

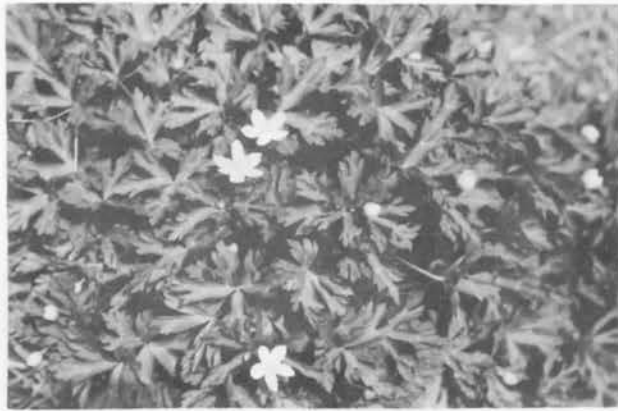
先日テレビ番組でこの空缶の回収について製造者側、小売店、消費者側とインタビュー形式で行われたのを見たが、製造者側はコスト高を理由に消費者の「マナー」改善を、消費者は当然製造者側に責任ありと、思い思いの事をのべ、空缶は宙に浮いたままに終わってしまった。

今年もまた、何千、何万個という缶詰類が入山し、はたしてその何%が下山することやら、消費者の「マナー」にうったえるだけあるいは山小屋、地方自治体だけに責任を持たせるような、従来どうりの方法では、日本の山は今に空缶の山に変わりかねない。遅きにしつした感はあるものの、国、自治体、製造者、消費者連合で根本的な案を実行に移す時にあると思う。

(グチ猿)

北アルプス地方の山菜 (2)

長 沢 武



ニリンソウ

ジュンサイ①中瀬湖と木崎湖にある。水性植物で、岸に近い泥底の水面に円い葉を浮べている。②まだ開かない若い葉はゼラチン質に包まれている。これを摘む。③五月下旬から七月初めが適期で、特有のぬらめきと枯淡な味は昔から親しまれ、市場にも出ている。

ニリンソウ(ツバナ、コモチバナ)①水気のある草原や林内に群落を作っている。姫川源流附近の大群落は見事である。キンポウゲのような葉、梅のような純白の花は高貴な高山植物を思わせる。少し日を隔て、咲く二輪の花が子持花の名前の由縁。②花が散るまでの地上部全草を摘む。適期は桜の花の頃

③薬材であつさりしたクセの無い味は万人向き。さつと茹で浸物、煮びたし、卵とじ。

バイカモ(ウメバチモ)(キンキョウサ)①湧水やその流れの水中に美しい緑の群落を作っている。この植物は地下溶存酸素のある清水の所でないとは育たない。よくキンキョウサに入れり、梅の花に似た白い五弁の花を着ける所から名前がつけられている。③海草のモヅクに似た淡白な中にも水の精を思わせる葉緑素の多い山菜で、全草が食べられ、さつと茹でトロロかけ、浸物、味噌和えがよい。

カラマツソウ(タカド、タカトウグサ)①原野、草原に普通に見られる。若芽は白い粉がついて、中空なので手折るとホキッと音がする。咬んでも苦くない。似た仲間にはキカラマツがあるが、この方は咬むと苦く、中空でないで区別できる。②若い苗の全草が利用できる。アクも無く採ってすぐ食べられるから、野外での汁の実、さつと茹で浸物、和物がよい。

アケビ、ミツバアケビ①原野特に磯のある藪の中に多い。アケビは五葉、ミツバアケビは三葉である。②北ア山麓ではあまり利用しないが、新潟県から東北へかけてはこの若芽を「木の芽」と言って大いに利用している。葉の間かない若芽のつるを摘む。③ほろ苦さが身上で、塩を入れた湯で茹で、浸物、和物。

ヤマエゴサク、エゴサク①前者は畑の土手、山野の林下に、エゴサクは深山の林下に育ち、早春淡紫色の花をつける。似た仲間にはムラサキケマンがあるがこれは食べられない。区別点は、エゴサクの仲間には球状の塊茎が地下にあるが、ケマンはこれがない。②可愛い花であり茹るとべつとりして最も少

なくなるので、採らないようにしたい。③食べられるのは地上部全草で、熱湯をかけ三杯酢や煮びたしにする。

ワサビ①山間の渓流とその流域に自生している。栽培種の種類であるが野生のものには根が黒い墨入病になっているものが多い。②全草が利用できる。根茎は通年利用できるが、地上部は花が散る頃までで③葉柄は熱湯をかけた一日むしてから漬漬、二杯酢に、また葉も同一処理し浸物とする。特有の辛味が身上オランダガラシ(クレソン)(タイワンゼリ、バンカゼリ)①バイカモの育つ水辺やその下流の、清度は僅か落るがそれでも清潔な水域に育ち大群落を作る繁殖力の強い帰化植物で②冬から六月までが適期で、若い茎葉を利用する。③特有の青臭と辛味が身上で、生食もよいが茹で浸物、和物の他一夜漬もよい。

ナスナ(ベンベンガサ)①春の七草の一つで、路傍や田畑の畦によくある。タネツケバナとよく似ているので素人は一緒に摘んでしまう。②三月に入り陽ざしが暖かくなると安曇野ではこの越冬芽の根生葉(ロゼット)摘みが始まる。花茎の立つ五月まで食べられる。③万葉の頃から親しまれていただけあって、日本のな味と香りが口に残る春一番の山菜。ゴマ和え、煮びたし、汁の実がよい。

タネツケバナ、オオバタネツケバナ(タガラシ)①田耕しの頃になると田面一面に白い小花をつける。昔この花の咲くのを見て種を水に浸たのが名前の起源。オオバの方は水辺に多く、大型で葉は菊の葉に似る。②四国ではテイレギと言って代表的山菜。③根生葉をナスナと同じに料理する。

ツルアジサイ(ゴトウズル、ツルデマリ)(ウリスタ、ウリズル)イワガラミ、エゾアジサイ①いずれも山麓から亜高山帯までのいたる所、特に礫地に多い蔓性高木。若葉の頃は素人には区別がむづかしい。②若い芽を摘むとキウリの香りがする。一本の蔓に沢山新芽が出るから収量も多い。③茹るとキウリ

の香りが消えるので、さつと熱湯にくぐらせ酢味噌和、三杯酢、和物とする。

ユキノシタ(イキノシタ、イシガキバナ、イケノハソ)①名前の如く石垣や池の端など水分の多い所に植えておく。葉は表裏共有毛で、初夏に花茎を出し白米のような可憐な花を着ける。②家の近くでしかも春から秋まで若葉を利用できる。③若葉を摘み、薄くころもをつけて天ぷらにするか、さつと茹で浸物、酢物がよい。

ダイモンジソウ(イワブキ)①深山の渓流や水のしたたる岩や滝の端に生え、ユキノシタに似るが葉は緑色で毛がない。初夏ユキノシタに似た大の字の白い可愛い花を着ける。②春から夏その若葉を摘み③天ぷらなどユキノシタと同じに利用する。

トリアシヨウマ(トリアシ)ヤマブキシヨウマ①科は異なるが若芽の頃は両者はよく似ている。山麓から少し奥山まで、土手や斜面に多く見かける。ワラビのように新芽は鳥の足を逆にした感じである。②早春伸び出した新芽は指の太さ位あり、トリアシは褐色で有毛、ヤマブキの方は緑色で無毛。手折って柔かいうちが適期。③塩を入れた湯で茹で冷水に浸して和物、煮物とする。

ウワミスサクラ(ミズメ、アンニンゴ)①低山の陽陰山などに多い。美しい桜の皮目をしているが、花は六月頃白い穂状の小花を着ける。②葉、つぼみ、若実を利用する。③花の若芽や若実を摘み、塩漬けにしてピールのつまみにする。少し苦味があるが、ピリッとした味と桜のほのかな芳りが身上。酢を少し入れると美しい紅色となる。

イタチササゲ(エンドウナ)①山野が新緑に包まれる頃、草原にエンドウに全くよく似た草を見る。フォッサマグナを特長づけるイタチササゲで、②若い柔かい部分十センチ位を摘み、③塩を入れた湯で、さつと茹で、クセもなく甘味があつて美味しいので、浸物、和物の他汁の実には生のものそのまま、入てよい。

ナンテンハギ(フタバハギ) (アズキナ、アズキツバ) ①草原や土手に普通にみられる
 ②桜の花の頃が摘み時③料理法はイタチササゲに同じ。

クズ(クヅツバ、フジ) ①山野いたる所に
 はびこっている蔓性植物で、この根からクズ粉を採る。初秋に紅紫色の美しい花を着ける
 ②食べられるのは若芽、若葉、花で、春から秋まで何時でも採集できる。特に秋の葉は甘味が増し美味しい。③若芽は茹て和物、葉と花は天ぷら、花はこの他さつと熱湯をくぐらせ酢物、梅だねとすると密の香りが身上。
 ハリエンジユ(ニセアカシヤ) ①河原、砂防地などに多い帰化植物。六月頃香りのよいフジのような白い花を着ける。②食べるのは花とつぼみで、③天ぷら、バターいため、茹て和物、煮びたし。

カタバミ、ミヤマカタバミ(スイコグサ、スズメクサ、スズメノサイコ、トンボノシニコ) ①カタバミは平地から山麓、ミヤマの方は亜高山帯までの山野、路傍の陰地、林下に生る。②小さな草であるので食糧とする程摘むのはさし控え、③特有の酸味が身上であるので、山行の際疲れを慰す程度葉を摘んで生食したり塩もみするくらいにしたい。

サンショウ(サンショノキ) ①山麓から低山帯の林間に自生する。②特有の香りとピリツとした辛味が身上。食べるのは春の若芽とつぼみ。よく似た仲間にはイヌザンショウがあるが、これは香りも辛味もないから咬んでみればすぐ区別できる。③薬味として焼魚、ぬり味噌に用いたり、吸物に浮かせまた佃煮、味噌漬とする。

ヌルデ(ノリデ) ①山野に普通に見られる低木で、ウルシによく似ているので注意する事。②若芽の葉の開く前のものを天ぷらや茹て和物とする。ウルシの若芽も同様に利用でき茹たものを食べてかぶれる心配は全くない。

ミツバウツギ(ウツギ、ハシキ) ①原野、畑の畦などによく境木として植えている小低木。

②つぼみのまだよく伸びない若芽を摘み③茹て浸物、和物などとする。クセのないソフトな味が親しまれ、日本全土で食べられている。ヤブガラシ(ヤブタオシ、ピンコナ) ①平地から山野にかけはびこっている蔓性の植物で、地下茎は紐状で横に走り各所から赤褐色の新芽を出し、夏になると藪の上ののしか、取り除いた茎の部分ならば春から秋までよい

③塩を入れ十分に茹て一昼夜水にさらしアクを抜き、酢味噌和え、三杯酢とする。茹で方が浅いと辛味が残る。

ツバキ、ユキツバキ ①ツバキは比較的暖かい地方で一本立ち、ユキツバキは日本海沿いの地方で株立ちする。②三〜五月頃花が咲くが、その花の半開きか開いたばかりの新しいものを③花弁一枚くを摘み、天ぷら、茹て酢の物、味噌和えとする。

スミレ、タチツボスミレ、スミレサイシン ①早春可憐な花を咲かせるスミレは種類が非常に多いが、これが食べられることを知っている人は少ないだろう。ところが古くから食用として、万葉集にも「春の野に菓摘みに」と来し吾ぞ、野をなつかしみ一夜宿にける」とある。②地上部を摘み、生臭味を抜く程度軽くさつと茹て酢の物、和物とする他、スミレサイシンはワサビのような根茎をすりおろし卵を加えてトロロとして珍用するが、スミレはやはり食べるより眺める花でありたい。

マツヨイグサ、オオマツヨイグサ(ツキミソウ) ①河原や鉄道の土手、荒地などにみられる帰化植物で、夏日黄色の大きな花を着ける。②食べるのは根生葉と根で、雪消えから茎が立つまでの間が適期で、③採った葉はさつと茹て浸物、和物、根は塩茹でしゴボウのように味噌漬けとする。多少辛味のあるえぐみがあるが、それ程苦にならない。

ウコギ、ヤマウコギ、ケヤマウコギ ①ウコギは人家の垣根に、他の二種は山野の湿気のある所に生え、枝にはトゲがある。②一枝か

ら沢山の芽が出るので採集は易い。春の新芽を摘み、塩茹で、水に浸して和物、浸物、かし醤油や味噌つけて飯にまぜたウコギ御飯は香りがほのかに残り美味しい。

タラノキ(タランボ、ホンダラ) ①山麓から亜高山帯まで陽当りのよい場所 特に伐採跡地に多くみられ②若芽は山菜の代表として知られる。枝の先端についている大きな芽は十五センチ位に伸びても葉が未だ開かないものは充分食べられる。③アケも無く採つてもた芽はハカマを除くとすぐ味噌汁に入れて食べられる。天ぷらが最高であるが茹てゴマ和えもよくぼつりした油っこさが特長。

コシアブラ ①手の平を大きくしたような五葉の葉、幹は直立しホノノキのような白い肌で大木となる。②食べるのは葉の開かない新芽で、料理法はタラノキと同じで、③まろやかな油っこい味はタラノキ以上と言う人もある程美味しいが、高木であるので芽は採りにくい。

ウド(ヤマウド) ①低山の崩地の斜面やその下の川や沢沿いによくみかける。②毎年若芽を地中から伐り採ると、やせた細いものになる。深山のウドが太いのはあまり採られないからである。適期は葉がよく開かない三十五センチ位の若いものと、伸びた茎の先端の柔らかい部分で、③薄く切つて水にさらし茹て酢味噌和や生のま、塩漬けておき、煮物に入れる。また若芽の先端、未開の葉の天ぷらはタラノキと間違える位おいしい。

セリ ①春の七草の一種で、万葉集にも「あかねさす昼はたたてぬばたまの夜の暇に摘める芹子すれ」という歌もあり昔から親しまれている。湧水の近くの溝や湿地、湿田などに育ち、強い香気が特長で、②冬から生長を始めるが三〜六月頃の花の咲くまでが適期。早春のものは白い根まで全草、大きくなったものは頂き近くの柔らかい部分を摘む。③よく洗いで生味噌で食べるが、セリの持つ香りとう味を生かした最高の味で、茹て浸物、味噌漬、梅だねとしてもよい。

(注意) 同じ場所に生えているドクゼリは猛毒である。これは大型で節間が中空で大きな節立つた根茎から芽が出て、三小葉である。ヤマゼリ ①セリが平地に生るのに対しこちらは山地の林下など陰地に生え、高さ一丈にも達する。②若い葉と茎を食べるが、五〜六月が適期。セリともミツバともつかない特有の香りと歯切れが特長で、③茹て浸物、和物、煮びたしがよい。血圧降下の薬効があるという。

ミツバ(ミツツバ) ①平地から深山まで林下を中心に湿気のある所に小集団を作って自生する。②栽培品に比べ野生のものは、緑色も強くがっちりして、芳気も強いがまた食べられるのは若芽や新芽の一部の柔らかい部分だけである。③さわやかな日本の味と香り、吸物のたねとして愛用されている。茹て浸物、煮びたしにしても充分香りを楽しめる。

(白馬村役場・山博調査員)



オランダガラシ

絶えないカモシカの密猟

宮尾 嶽雄

長野県中央アルプス(木曾山脈)東麓の飯田市、根羽村、清内路村、高森町、上郷町、辰野町、西麓の木曾福島町、上松町、木祖村などで、ヒノキ植林地のニホンカモシカによる被害が目立っている。昭和四十八年には民有林だけで160ha、昭和四十九年には飯田市と下伊那郡下だけで232haにのぼるといわれる。

被害は冬期に生じ、海拔850~1600mの造林地で、二~三年生の幼樹を中心に、頂部が食べられ、ヒノキのほかスギ、カラマツ、モミ、アカマツにも被害が出ているという。ただしこれらにはノウサギやホンシユウジカによる食害も含まれているものと思われ、どこまで

がカモシカによるものか疑問はある。しかし、地元では幼樹に網をかかせたり、植林地に柵をめぐらしたり、忌避剤を塗布したりなど、その対策に大わらわである。

こうした被害は、昭和四十年の蔵鹿山カラマツ造林地の場合などから、急に目立ってきたようだ。これは山麓部から亜高山帯下部にわたる地帯の皆伐・単一造林の進行に伴って現われてきた現象であることは疑いない。カモシカは溪流沿いの林縁や、ナダレ道に発達するウド、シシウド、オオイタドリ、ナブアザミなどの高茎草木や、オオカメノキ、カエデ類、マユミなどの灌木の葉を主要な食物源としている。これらの緑葉がなくなる冬期には、灌木類の越冬芽や針葉樹(シラビソ、コメツガ、クロベなど)の葉が主食になり、第一胃には、これらが二~五kgもつめこまれている。

観光開発や林道の建設に伴ない、林縁部は奪われ、更に皆伐はカモシカの食物を完全に消滅させてしまう。深雪に被われる冬期には、カモシカの食生活はきわめて厳しいものとなる。その結果が植林地への進出となる。

カモシカを人間に対する害獣に仕立てあげたのは、人間自身にほかならない。造林地への食害は、環境破壊に対するカモシカの無言の抗議行動だと言つてよく、餌にせまられたカモシカ個体群の崩壊を意味するものである。造林地への食害を理由に、カモシカの狩猟解禁を要求する声も強いが、これは責任の所在の転嫁であり、二重・三重にカモシカを圧迫することである。北アルプス全域にわたつて、栄養失調で死亡するカモシカが続出しているが、その背景も全く同一であるにちがいない。



南安曇郡穂高町観音崎国有林で発見されたワナによる密殺カモシカの骨



ワナはワイヤーロープが用いられ、一端は立木に結びつけられていた

ない。密猟も絶えない。昭和九年に天然記念物、三十年に特別天然記念物に指定され、狩猟の対象からはずされた。しかし三十四年頃までは公然と密猟が行なわれていた。禁猟になつた大正十四年までは、最も主要な狩猟獣で、北アルプスの名ガイドとうたわれた小林喜作などは、その一生の間に、二千頭ものカモシカを捕つたという。毛皮や肉はもちろんのことで、全身あますところなく利用されたもので、たとえばツノはカツオ釣りの疑似餌の鉤針に使われていたし、小腸につままっている内容物などもそのまま干しあげ、「にげ」と称して酒の肴に珍重したものだという。カモシカの足の爪を煮たものは「つまこぶ」と称され、同じく酒の肴にしたという(横山篤美氏)。

昭和四十七年三月七日、飯田市松川入で一頭、昭和四十九年三月十二日、上伊那郡飯島町七久保で二頭の密殺が発見されたが、犯人

はあがつていないようである。昭和四十九年十一月二十四日、木曾郡三岳村で発見されたカモシカの死体を剖検するのを見たが、左胸部、左耳の皮下に計三発、左上腕の筋肉内に二発、左肩甲骨に一発、左上腕骨に二発、左尺骨に一発、計九発の散弾が抽出された。また、両角源美氏は、昭和四十九年二月に、岡谷市横河川で、被弾直後、下顎から血を流して立ちすくんでいるカモシカ一頭を見ているという。

南安曇郡穂高町観音崎で発見されたカモシカの白骨死体には、頸部に太さ五ミリ、長さ三mのワイヤーロープが巻きついていて(昭和五十年五月二十二日現場検証)。ロープの一端は立木に結びつけてあり、ククリワナをカモシカ道に仕掛けたことが明らかで、悪質な密猟である。こうした密猟は、小原秀雄氏によれば、現在でも全国で、年間三百頭以上になるだろうとされる。

特別天然記念物とは名ばかりで、カモシカの生存を圧迫する人間の圧力は、いろんな方向からきわめて強い。(信州大学医学部助教)

博物館だより

50年度協議委員会が決まりました。委員長 山本携拳、副委員長 福島融、太田政男、内川清士、横川豊、長沢修介、小林きく代、堀入博仁、宮下潔、桃井松太郎、北沢善一、伊東主恵、下坂静雄、傘木繁博、平林勝、原田 暁、西沢聖賢、上条為人、西山千明、田原法 人。(順不同・敬称略)

山と博物館 第20巻 第6号
 発行所 長野県大町市TEL②〇二一
 印刷所 大町市下町山岳博物館
 定価 年額 四〇〇円(送料共)(切手不可)
 郵便振替口座番号(長野一三、二九三)