

山と博物館

第21巻 第5号

1976年5月25日

大町山岳博物館



田植の頃

撮影 丸山 雅弘

新しい文化創造の起点

「終戦後の混乱に世をあげてまきこまれていくとき、当大町の青年たちは強く文化を求めはじめた。公民館の青年部に芽ぐんだこの文化意欲は、ついに博物館の設立へと結集され、昭和二十四年構想を終って資料の収集に研究に奉仕的な活動が続けられた。またこの熱意のひきおこした連鎖反応は町民の積極的援助となつて、大町はついに博物館建設に一丸となった。昭和二十六年十一月一日、文化の日に先だつて当館はついに開館の運びとなつた。」

この福岡孝行氏（法政大学教授）の一文が大町山岳博物館建設の時代的な問題意識を端的に表現している。当時、この建設運動に参画した一人として私が同志と共に志向した、いわゆる文化的意欲はこれを集約すると次の通りのものであった。

- 一、敗戦という混乱の中に精神的方向を失つていた支柱を、山岳博物館建設という目標を持つことにより確立しようとした。
- 二、戦前の国家統制的、中央集権的教育文化に対する一種の抵抗でもあったが、新しい文化創造はまず郷土を中心とする地方を、基盤としなければならないという信念を持っていた。
- 三、大町という美しい自然を守り、誠実な民俗を後世に残すためには、山岳博物館という具体的な施設を残すことが最良の道だと考えた。

建設運動が起きてから二十七年、当時の青年たちもすでに五十をすぎるところに入っている。この間の歳月の経過はわが国と、地域社会としての大町市と共に、山岳博物館に大きな変化を与えている。名実共に発展したこの博物館と同じに、新しい文化の創造もまたこんちを起点として前進しなければならぬのだ。

阿部西与（前長野駅長）

北アルプス地方の山菜 (3)

長 沢 武



リョウブの幼芽

イケマ①山麓を中心に湿り気のある土地を好み小集団を作

コシヤク(ニンジンバ、ヤマニンジン)①山地の開けた斜面を中心に生え、丈一・五に達し、ニンジンそっくりの葉・花・実をつける。②雪融け後発生する若芽の三〇センチ位のものを選ぶ。太いものでは小指位ある。集団を作っているので採集し易い。③セリ科特有の強い匂いが特長で、白馬・乗鞍山麓などで良く食べる。天ぷら・浸物・和物がよい。

ヤブニンジン①山野の林下が中心であるが草原にもみかける。ニンジンに似た葉をしてい、セリ科独特の強い香気があるので手に採つてもむとすぐ解る。②食べられるのは若い葉と茎で、五・六月が摘み時。③天ぷら・さつと塩茹でして浸物・酢の物・細かくきざんで味付けし、山菜御飯もよい。

しい植物で、②その若い葉を春摘みとり、③アクがないのでそのまま、汁の実にしたり、油いためや天ぷらにする。また、さつと茹で和物・酢の物とする。

リョウブ(サルタ、サルダメシ)①山麓から深山まで尾根筋など陽当りのよい斜面に群生している低木で、幹はなめらかでサルズベリに似る。③食べられるのは若芽(葉)で、五月中旬から六月上旬である。③若芽を摘みさつと茹で水にさらしてアクを抜き、浸物・和物・佃煮に、また細かくきざんで味付けしリョウブ飯を作る。

ヤマツツジ①山麓を中心に陽当りのよい斜面や尾根に自生して、丈一・二位の株をなし、五月中旬・六月中旬にかけ真赤な花をつける。②食べられるのはこの花の花弁で、③生食したり塩もみにする。(レンゲツツジは毒)

ガガイモ①陽当りのよい原野、土手・植林地など土地の肥えた所によくみられる。ヤマノイモかアサガオに似た葉をした蔓性植物で茎を折ると白い粘性のある乳液を出す。②五、六月頃伸び出した新芽を手折り、③さつと茹で浸物・和物・酢の物にする。アクも無く特有の甘味があり、昔から強壯食品とされている。

っている。ガガイモによく似て、東北ではゴウラビと呼んで山菜の中心的存在である。②採集の時期、料理法などがガガイモに全く同じ。

クサギ(ヘクサギ)①土手や山道の端などに散生している高さ三・五の低木で、キササゲの葉を小さくしたような感じの葉を対生する。普段は目立たない木であるが、夏日白と紅紫色の可愛い花を咲かせるので、この時期には遠くから目につく。②全体に特有の臭気があるので、葉を手探るとすぐ解る。春から初夏にかけその若芽を摘み、③茹で水にさらすと悪臭は消える。これを浸物・和物・汁の実・佃煮とする。

オカトラノオ(キョトススキ、ヤマスイコネコノシツポ)①山野路傍などに普通に見られ、七・八月に白い小花を穂状に長く一本だけつける。②集団を作つて生えているから採集し易い。若葉は夏まで利用できる。③若葉はカタバミのような酸味があり、山の子供達は生食する。茹で浸物・和物とする。

カキ②カキの葉は高血圧の薬として知られているが、春の若葉の天ぷら、青菜を使つてのカキの葉巻しも楽しい。③寿し御飯を作り、にぎり寿司にし、生のカキの葉の裏側を内側に包み、器に入れたら内ぶたをして、数時間軽い重しを乗せておく、カキの葉の味と香りがついた寿司ができる。

エツシロネ・コシロネ①溝地や湿原に生えるハツシロネによく似た植物で、茎は四角で丈は前者が四〇、後者が八〇センチ位となり、葉の付け根に白い小花を夏つける。②新芽は前年の地下茎の先のカキの実の紡錘形の先から出る。③この塊を秋から春掘り、生のま、味噌をつけたり、塩や酢漬けにして酒の肴とする。カリツとした歯ざわりが身上。

ニワトコ・ナガエニワトコ①夏から秋にかけ赤い美しい実をつける低木性の木本で、前者は山野に普通、後者は山地の林下に多い。②雪が消えるるとすぐ各枝の節から新芽をふく。

まだ葉が充分開ききらない若芽を採り、③ハカマを除き天ぷら・からし和えなど和物によい。

オトコエシ①日当りのよい草原や山の斜面に普通にあるオミナエシに似た植物であるがこちらは白い花をつける。秋、根元からツル(ランナー)を出して伸び、その先に新株を作る。②この新しい株の葉を秋から翌春摘むナスナと同じく雪の少ない地方でよく利用している。③茹で水にさらし、浸物・和物・汁の実とする他、生で天ぷら、汁の実にする。

ツルニンジン(ヘクサズル)①山野の湿気のある草むらに散生する蔓性多年草で、地中に太い肉質のニンジンのような塊茎がある。六・九月に鐘型で内面葉褐色、外面淡緑色の花をつける。蔓にさわると特有の悪臭を放ち切ると白い粘液を出す。③地下茎を掘り採り洗って皮をむき、切つてタレを付けて付け焼きにするか、た、いて柔らかくし味噌をつけて焼いて食べる。古根は家庭酒にする薬用ニンジンより効果があるという。朝鮮の人は大いに利用している強壯食品。

ソバナ(クキダチ、アマナ、ヤマソバ)①平地から亜高山帯までの林下や谷間の斜面に散生し、一株から数本の茎を出す。若苗は黄緑色で茎は滑から中空、手折ると切口から白い乳液を出す。②若苗の柔かい部分三〇センチ位を摘み、③軽く茹で浸物・和物とする。春蒔きホーレン草の如く柔かで、アクやクセが全くないのが特長。

ツリガネニンジン(トトキ、ネーバー、ミネバ、ミツバ)①日当りの良い山野の草原等に茸場などに多く、まだ他の草が伸び出さない頃芽を出す。葉は四・五枚が輪生し、茎を手折ると白い乳液を出すのが特長。②若苗が一〇・三十センチ伸びたものの頂き一〇・十五センチを摘み採り、③茹で和物や浸物とする。また、肉質でニンジン状の根茎は、味噌漬などの漬物とする。本種は全国各地で食べられているが、こそばゆい舌ざわりで、それ程上



等の山菜とはいえない。
フジアザミ・モリアザミ①前者は河川や山の崩れた斜面に生る超大型の花を一ケつけるアザミ。後者は山野の草原に散生する細長い小型の葉をしたアザミで、②どちらも根は直根性の太くて長い肉質である。③この根を掘り採り水洗いし、前者は芯を除き柔らかい皮の部分をつぶら、煮物・キンピラや味噌漬に、後者は繊維質の少ない新根をそのまま、同じように利用する。市販の山ゴボウの漬物はモリアザミを栽培したものである。いずれもアザミ特有の香りと素晴らしい歯切れと味が身上。
ナンブアザミ・タチアザミ・ウラジロアザミ(ノリクラアザミ)サワアザミ①草原に普通に生る葉に白い毛が密生するノアザミは食べないが、その他のアザミは早春の根生葉は春一番の山菜として浸物・汁の実に、天ぶらは春一番の山菜として浸物・汁の実に、天ぶらなどとしてアザミ特有の香りを楽しめるが、雪のない地方のものは茎立ちするようになると繊維質が多く食べられなくなる。しかし雪深い地方だと茎も柔らかく、雪消えに沿って八月下旬まで採集でき、味を楽しむことができる。
③雪国の山のアザミは、サワアザミは葉が大きくなかなか茎立ちしないので、葉柄とそれに続く主脈を、また他のアザミは二〇〜五〇

センチ位の幼いものを採り、茎をそれごと汁の実に天ぶらに、また茹で浸物・煮物にする他、塩漬けなどにして保存し冬煮物・油煮とする。
カワラハハコ・ヤマハハコ(チチッコ、カワラモチグサ)①前者は大きな河川の河原や砂礫地に、後者は日当りのよい山地の草地かがれ地に生え、②どちらも群落を作っていて採り易い。③若苗を摘んで茹でもちに入れて草餅にしたり、茹で乾燥させて保存しお湯でもどして冬粉餅や氷餅、草餅に使う。
コオニタビラコ・ヤブタビラコ(タナンボタビラッコ)①田圃や畦に多く、ナスナを小さくしたような根生葉で、三〜六月頃二〇センチ位に花茎を伸ばし、タンポポのような黄色の花をつける。②早春のロゼット状の葉を摘み、③サーッと茹で浸物・和物とする。くせない味が特長。雪のない地方で利用している。
コオソリナ(ガンボジ)①土手、道路端、荒地などに生え、春の根生葉はロゼット型で葉に赤褐色のざらついた剛毛が密生する。この葉を採って衣服につけると勳章のようにつく。②茎が伸び始める頃までの若苗を採り、茹るとこの剛毛は全くじやまにならない。③これをゴマなどの和物か煮物にするとなつた味が楽しめる。
ハンゴンソウ(ヤマソ、アサナ、ウダナ、クマノ、トーヘンジ)①麻か園芸品種のオオハンゴンソウに似た野生植物で、山麓から一五〇センチまでの湿性地进行を好み群生する。②五〜六月頃〇・三〜一〇センチに伸びた若草の柔かい部分三〇〜四〇

ニワトコ

ニワトコ
種のおオオハンゴンソウに似た野生植物で、山麓から一五〇センチまでの湿性地进行を好み群生する。②五〜六月頃〇・三〜一〇センチに伸びた若草の柔かい部分三〇〜四〇



ナンブアザミ

センチを採り、葉を除き塩漬けにする。③生ではキド味が強すぎ食べられないが、一たん塩漬けなどとしたものを茹でてもどしたものは、ウトブキのような味と香りがし、浸物・煮物油煮などにする。
キク①料理専門のリョウリギク(甘菊)という苦味の少ないキクもあるが、②他の一般のキクも伸びている先の若葉を摘み、天ぶらとする他、花は花弁を採り酢を二〜三滴落した熱湯をかけ、酢の物とし、菊の香りを味わう。
ノコンギク(ノギク)ユウガギク(シヤボングサ)①両種共野原や路傍に普通にみられる野菊で、夏から秋にかけて淡紫色の花をつける。後者は菊を摘んで手の平でもむと石けんのような泡がでる性質がある。②両種共ヨメナの仲間、春の若草を摘み、天ぶらや茹でゴマ和など和物に適し、③シユンギクのような香りと味が身上。

ゴマナ(ムコナカセ、ヤマクキタチ)シラヤマギク①山麓から亜高山帯までの草原に普通にみられ、前者は茎と葉に、後者は葉にざらついた短毛があり、八〜十月頃白色の花をつける野菊で、②五〜六月末まで雪消えに従い伸びてくる新芽を追い採ることが出来る。
③料理法、味、香りはノコンギクと同じ。
モミジガサ(シズクナ、トーチキナ、トীগツ、キノシタ)①方言のごとく深山の樹下や湿陰地に群落を作っている。葉はモミジのような形をし、茎は暗紫色で鉛筆の太さになる。②若草の二〇〜五〇センチ位に伸び、葉がまだよく開かないもの、全草を摘み、③天ぶらや汁の実にする他茹で浸物・和物とする。特有の香りとキド味は他の山菜には求められない人気の高い山菜で、東北ではシドキナとい、市場に出荷されている。
ヨブスマソウ・イヌドウナ(ウトブキ)カニコウモリ①前二種が深山の沢筋や広葉樹林下に見られるのに対し、カニコウモリは針葉樹林下が中心で、形態はよく似ているが、葉柄に翼が無いので区別できる。②一般にウトブキと呼ばれている前二種はよく似ていて、素人には区別はむずかしく味や香りも同じである。小谷地方から鬼無里方面に多く、シーズン中は毎日数百キロが市場へ出荷される。雪消えを追って五〜七月まで採集でき、特有の香りと味は雪国の山菜の代表。③若いもの、頂き三〇センチ位を採り、味噌やマヨネーズで生食したり、天ぶらにする他、普通軽く茹で浸物・吸物の種、和物とする。
マルバダケブキ(ウシボキ)①深山の沢筋や湿地に生える大型の草で、雪どけと共に生る根生葉はフキに似て三角の長い葉柄が茎をだき、葉の茎は四〇センチに達する。②葉柄だけを採り持ち帰り、③アクが強いので塩漬けにしておき、後茹でてもどし浸物・煮物・油煮とする。ポリリウムのあるソフトな味と香りが身上。

(白馬村役場・山博調査員)

信濃冠詞ミスズ考 (2)

室井 綽

ミスズは笹の総称ではない

次に古文獻にあらわれたササとする説について考証しよう。

賀茂真淵の「冠辞攷」の解釈をみるとみずさる(しなぬ)

万葉集卷二に水薦苧、信濃乃真弓云々(こたえ歌にも同じくつづけたり、今本には薦を薦に誤りぬ)こは真薦を刈野とつづけたり。また、神代紀に「使山雷者採五百箇真樹八十五箇野穂者採五百箇野薦八十五箇云々」(今本は是も薦に誤ぬ)これによるに、すずてふ小竹をかる野とつづけし物なりと、こは古意なり。さか木の八十五串に對へる野すずの八十五箇は小竹なるべきものなり(集中の神まつりの歌に竹玉を繋に貫垂とよめるも此玉ぐしなるべしと、吾友菅原信幸がいひしはあたれることなり)薦はしのめ竹の類にて、いとちいさくて色黒き竹なり、それを阿波、土佐などの国にて須々と言

かいうものあれど猶別なり、後世の歌に吉野の嶽にすず分てとよめるもこの野薦なり(旅人のすずのしのや、ささのやなどいえるもおもひ合すべし)。

すなわち、マコモでは玉籾を作ることができぬから竹であるという。しかし、この解説中では、スズタケと一種を指しているようだが、ネマガリダケの相も混じており、事実何れを指したのか明かでない。この文章をみると真淵も実物には接しないで何か数種の書物からでも転記したものであろうと想像される。

ミスズはスズダケではない

福井久蔵氏の「枕詞の研究と釈義」の五一九ページに
……ミスズはスズダケとも云う、彼国に昔多かりしより、その刈りとる光景を挙げて、枕とせるもの……。
また、荷田春満の「神代記抄」に
五百箇野薦八十五箇云々とあるは、野薦の誤なり、薦にては玉串にならぬとある。
このスズは真淵の説明の如く小さく色黒き竹にて四国にて須々といへり。
と今もつて本州を通じてスズというから、間違はないであろう。この笹は程が真直で、低く二節内外で、程が黒く、煤けているように見えるので煤竹、略してスズという。枝が程の先端で分岐する特徴があるから、漢字典に記してあるように、ハチク、モウソウチクの竹枝の得られない処では束ねて箒としたから、古代の生活にも相当の関係はあったものである。そうすると考えようによつては、水薦はこの笹ではなからうかと想像できないこともない。

その他、スズを指したと思われる文獻に次のものがあるが、残念ながら考証が欠けている。
豊田八千代 万葉植物考(増訂版)
本田静之 本田造林学(竹類篇)
小清水卓二 万葉植物
松田 修 万葉植物新考
中井猛之進 朝鮮森林植物編
ミスズはネマガリダケでもない。
次にネマガリダケ説のように想像されるものに山田孝雄氏の「万葉集講義」卷二(昭和二年)がある。すなわち
薦、日本紀「五百箇野薦八十五箇」とか

きて、野薦をヌスと読ませたるにて本邦の古に「薦」をヌスといふ詞にあてたりしを知るべし、ヌスと清音に訓むを正しとする……程は高さ一丈許、周囲八ノ九分に達す。色緑にして細く強靱にして節低し。枝は上部のみに生じ、一節一節なり。葉は潤く大にして、長さ五寸乃至一尺、幅八分乃至三寸、一枝に四ノ五枚がつく、節は味甚美、本邦中部の地にわたり山野に自生す。と説明している。
また風雅和歌集、卷二〇賀歌には
タカムナ(室井言う、多加半奈、すなわち、筍である)の細きを奉りて是はスズか竹か何れと見わきて……。
スズはスズ子の略でネマガリダケのことである。スズダケの節は細く硬くて食うことができないものである。更に信濃路にネマガリダケの細工のできることにについては、明治四十四年に信濃教育会で出版された「信濃産業誌」竹細工の項に
嘉永年間、陸中より来るものが松本にて細工せしに始り、冬季降雪中に於ける唯一の作業とし製造人員四千人を算へ、その額五万余円に達すると、産地は上下伊那東西筑摩、諏訪の諸郡とし、伐期は八月より降雪期になす。新竹は質柔軟にして品質上等也という。需要は頗る多く、製造の七割は海外に、英米独伊及び南洋方面に輸出す。とあり、また、白井光太郎氏の「樹木和名攷」の五〇三ページに
ネマガリダケ
蘭山の鈴竹は、即「怡顔斎竹譜」に謂う所の一名大クマササなるものにして、今日の根曲竹に当る……。スズ、雪国の山に生ずる竹にして信濃に多し、其の葉、若に似て幹高く本根屈曲す。又、加賀、越前等に産するものは其の葉、若よりも至て長大にして葉辺枯白せず、幹は矢竹に似て毎節平にして高三寸許、太さ指の如し。北国地方にては大竹稀なるを以て土民古より此の節を探し雪花菜に塩を交

へて蔵し置て食用とす。

以上を通覧すると水薦はネマガリダケにあてはめるべきではないかと考えられないこともない。何故なら、本種は県南に多産し、その中心地の諏訪地方がかなり早く文化が開けたこと、それに節は今も山陰、北陸、東北の各地でスズコと称して食用にされ、かつ、美味でもあるから、相当以前から食用されたことであろうし、また、茎も大きく食料品を載せることなどにも利用されたものであろう。

ネマガリダケは東亜特産の植物で、本州中部以北、北海道の深山及び樺太に生ずるものである。
先にのべたスズダケと比べると、スズダケの節は食用にもならないし、丈の低い、葉の小さい狭い貧弱なもので、どう考えても軍配団扇をあげるのに躊躇させられるのである。ところがまた、ミスズはネマガリダケでもなく、はつきりと、チマキザサであるといえる事実がより多く存在するのである。

(富士竹類植物園長・農学博士)

博物館だより

小鳥の声を聞く会
去る5月22・23日の2日間にわたって、小鳥の声を聞く会が行われた。
一日目の夜は講師により鳥の説明を受け、二日目は早朝より、班に分れ、声を聞きつつ植物の説明などをきいた。

山と博物館 第21巻 第5号
発行所 長野県大町市TEL(026)211-1111
印刷所 大町市下仲町 大町山岳博物館
定価 年額八〇〇円(送料共)(切手不可)
郵便振替口座番号(長野)一三、二九三