

山と博物館

第21巻 第6号

1976年6月25日

大町山岳博物館



親ノ原百体観音

撮影 西沢 要

山小屋と私

私は代々続いた家業をあつさり捨て去って、ここ岳の町、大町で美しい自然の中に入り、自然を守って生きたいと考え、山小屋の経営をはじめて数年になる。

私は私の若き日の夢により忠実でありたいと願っている。

私の山小屋、それは近頃豪華になりはじめた山小屋とは趣を異にする。

丸太で組んだ小屋の中には、いろりがあり天井からはランプがさがっている。

訪れる数少ない登山者といろりを囲み、何かどこかで心が触れあえるよう努めている。

雪の消えるのを待って、私は山道の整備に一人汗を流す。

訪れる登山者によりよい山行をしてもらうための仕事は最初の第一がそれである。

整備の相間のいっぶくに、思わず聞きほれる鳥の声は、人里離れた奥地で聞くとひととき美しく聞える。

また、季節を忘れず咲く花々は、疲れをいやしてくれる。

餓鬼岳はアブローチが長いことなどもあり年間の入山者はそう多くない。しかし、訪れる数少ない人達は、心から山が、静寂が好きという人が多いように思う。

私はシーズン中、三十往復位は登り下りする。

そして登るたびに風のさわやかさ、冷水のうまさ、雄大な自然の広がり、美しい夜景等々……に心が洗われるような気持ちで、下界の醜い争いなど、小さな取るにたならぬ事のように思えてくる。

私は力の続く限り、この山小屋と共に生きたい。

そして、今は少なくなりつつある、岳人同志の心のかよえあえるような場を、人間と人間の関係を大切にしていきたい。天水とランブの生活、その中に私は心と心のふれあいをみだしていきたい。

(北ア・餓鬼岳山荘 伊東宗右衛門)

北アルプス地方の山菜 (4)

長 沢 武



オオバギボウシ

フキ(フキノトウ・チャンメロ・ホーキボ)②フキノトウと呼ばれる花は冬の頃蕾になっていて、花が開き花茎が伸びる春先までフキ味噌として、蕾や花を細かくちぎって水に数時間さらし、みじん切りにして油味噌で炒める。雪国の雪の消え端から出る黄色い蕾はアクも無く、そのまま、天ぷらにする。②花茎が一〇〜三〇センチに伸びたものは、その茎だけ茹でて味噌和え酢の物によく、キアラフキ風の佃煮にしても、また、塩漬にして保存してもよい。

葉の伸びたものは葉柄を採り、皮をむいて味噌ですぐ食べてもよいが、普通水に一時間位いさらし煮物や油いため、味噌和とする他、

キアラフキや菓子に作るなど利用方法も多い。

ヨモギ、ヤマヨモギ(オオヨモギ)①前者は平地に普通に見られるヨモギで、茎や葉裏に白い綿毛があり、後者は沢沿いに見られる茎や葉に毛のない大型のヨモギである。②ヨモギはアクが強いので春先の数センチに伸びた幼草を摘み、天ぷらにする他茹でて水にさらしたものを餅に入れ、草餅を作る程度であるが、ヤマヨモギは雪の消え際に伸び始めた一〇〜三〇センチの柔らかいもの、茎はアクが全くないので茹でてそのまま、浸物とし、ソフトなものにも油こい味と独特の香りを楽しむ他、塩や粕漬けとしてもよく、葉や頂芽はヨモギと同じ餅草とする。

サワオグルマ(チャンボボ・ヤチウド・ヤチブキ)①日当りのよい平地から山間の湿地に雪消え後いち早く芽を出し、葉も茎も白いくも毛があり六月には黄色の菊花をつける。②蕾の頃までの若い茎葉を採り、③天ぷらにしたり茹でて浸物、ごま和、味噌和とする他、塩漬にして保存しておき後もととして煮物、油煮とする。

オケラ①低山帯の日当りのよい原野、草地、雑木林などに見られる丈五〇〜八〇センチ位で、葉も茎も白い軟毛をまとい、手折ると白色の乳液を出し、秋になるとドライフラワーのような感じとなる。②「山でうまいはオケラにトトキ」と昔から言われている代表的山菜であるが、今はあまり利用されていない。③五月〜六月の頃の若芽を摘み、天ぷらや茹でて浸物、マヨネーズ和などとする。

タンボボ(ガンボボ・ガンボ)①野草をほとんど食べないヨーロッパ人もタンボボだけは好んで食べるといふ。手近かにいくらで

もある雑草であるから大いに利用したい。②花茎の末だ伸びないロゼット型の根生葉の頃のもの、根を少しつけてナイフか鋏で切り採り、③さつと茹でて水によくさらして苦味を除き、浸物や和物とする。乗鞍山麓では苦味を無くすのにヤブカンゾウと一しょに煮ている。

オヤマボクチ(ヤマゴボウ)①日当りのよい山地に生え、ゴボウの葉そっくりの大きな葉をし、裏に白い綿毛がある。後に花茎を出し、秋になるとアザミのような大きな花をつける。②食べられるのは若葉で、ワラビ採りの頃この葉を摘み、③さつと茹でて浸物、カラシ和などとする他、日陰干しにして保存しておく、必要に応じて茹でもどして使う。昔から手打ちそばのつなぎにはなくてはならない山菜で、その他草餅によく使われる。

ネマガリダケ(ヘージクダケ)①海拔一〇〇〜一八〇メートル辺の山の斜面に大きな群落を作っている笹竹で、根元が一様に曲ついているのが特長、樽池高原の大群落は有名、②六月〜七月にかけて地下茎から新芽(竹の子)を出すのでこれを手折ってくる。二〇センチ位のものが最適で、適期には一背負い位一時間足らずで採れる。③他の竹の子と違いアクが無いので皮をむいて生のまま、味噌で食べても汁の実煮物、天ぷらなどにする他、茹でてビン詰めとして保存する。淡白な中にも丸やかなコクのある味の特長。

ノビル(ネンブル・アサツキ・ノンビル)①人家附近の土手から山野の日当りのよい荒地など、いたる所に生えているネギ苗のような植物で、一ヶ所に数本から数十本が株状に塊つて生え、春雪消え後一早く根を出す。②中の鱗茎は球形でその先にひげ根がある。③食べられるのは春先の柔らかい中だけ、花茎が伸びる蕾を持つ頃になると堅くなって、水洗いで採ったものはヒゲ根と土を除き、水洗③掘り採ったものはヒゲ根と土を除き、水洗いて味噌つけ酒のつまみとしてもよいが茹でて酢味噌か卵とじにする。ネギの仲間特

有の味と匂いは春の味として忘れられない。アサツキ(アサツキ・ヒル)①前種ノビルと同一環境に生え、しかも外觀がよく似ているので一般に混同しているケースが多い。前種との違いは、葉の断面が三日月型で、地下の鱗茎が球型であるのがノビルで、葉の断面が丸く地下の鱗茎がラッキョウ型であるのがアサツキで、北アルプスでは乗鞍の番所から奈川辺と小谷村から新潟県側に多く、その他の地方ではあまり見ない。②アサツキは春は分けつ期で、前年の玉が二〜四ヶに分球し、七月迄に分れた球は成長して茎は枯れ休眠期に入るの、この時が掘り採りの時期である。掘り採った球は漸く蔭干ししてから保存し春まで利用する。③利用法はノビルと同じであるが、生食利用が最高で昔から強壯食品として知られている。

ギョウジャニンニク(タケウリ・タケブリ)①深山の樹下に生え丈は二〇センチ位で葉は大きくリンドウのような葉で、もむと強いニンニク臭がある。夏に花茎が一本出白いネギボウズのような花が咲く。②食べられるのは葉と地下茎で、雪消え後伸びた葉を摘み、③塩でもんで即席漬にする他天ぷらにしたり、さつと茹でて浸物としてもよい。地下の球根は夏の終り頃地上部が枯れた頃から掘り、利用方法はアサツキと同じにする。ニンニクに似て甘味と辛味もあるが特有の臭気が特長でもあり欠点でもある。

ヤブカンゾウ、ノカンゾウ、キスゲ(ピーピングサ・ベツベツサ・アマナ・カンジヤグサ・ワスレグサ・カンジ)①春雪が消え、雪の下からもう芽を出して、着物を幾枚か合せて土手に群落を作つて、黄緑色の葉が組合つて路傍や土手に群落を作つて、夏には花茎を伸ばして五〇〜七〇センチとなり、ヤブカンゾウでは紅赤色の八重、ノカンゾウでは一重、キスゲでは橙黄色の一重と、多少異つた花をつける。②食べられるのは若芽と蕾で、芽の伸び出した頃から一五センチまでが最適で、こ

れを摘んでさつと茹で味噌和や酢味噌和がよく、蕾は熱湯をくぐらす程度で酢の物とする。
 カタクリ①平地から二〇〇位までの日当りのよい斜面や草原に群落を作つて生えて、桜の花の頃美しい紫の花をつける。立山はこの地下の球根からカタクリ粉を製した。
 ②しかし掘りにくいし種族保護の上からも地上部の葉と花の利用だけにとどめたい。③葉や花を摘みさつと茹で浸物や酢の物とする。ソフトな甘味のある味は美味で、つい食べ過ぎてしまふがあまり過食すると下痢をする。

ユキザサ(アマナ)①深山の沢筋の斜面、湿地、林下に小集団を作つて、仲間にユキザサ、オオバユキザサ、ミドリユキザサなどがある。芽ぶく時はアマドコロやナルコユリと似て毛筆のような姿で淡紫褐色の外皮に包まれて出てき、二〇―三〇位になると笹のような型の柔かい葉を開いてき、やがて種状に小さな花をつける。②葉の開く前と開いてからは、先の柔かい葉だけ摘み、③さつと茹で浸物、味噌・マヨネーズ和、酢の物、汁の実などとする。特有のぬらめきと甘味はユリ科特有のものである。

ギボウシ(コーレツバ・ウリツバ・ギビキ)①山麓から高山まで湿地や斜面、岩壁と巾広く育ち、種類もオオバギボウシ、コバギボウシ、トウギボウシとあるが、どれも皆食べられる。東北地方のウリイがこれで市場に多量に出荷されている。葉はバドミントンの羽根のように一束に根生し、大型で全長五〇位ももあるものがオオバ、厚く青紫白色をした高山性のものがトウ、スプーン型で二〇―三〇位のものがコバギボウシである。②葉が未だよく開かない頃から多少開いた頃のもの葉柄を切り採つて、③生のま、天ぷら、汁の実、煮物などとす。アキが全くなく特有のぬらめきときゅつとした歯ざわりは格別で、山カンビヨウの名前がある。

オニユリ、コオニユリ①丈一―二位にも達

し夏日赤い花をつけるオニユリは葉腋にむかごが着くが、コオニユリの方はむかごがないのが区別点。この他山野には白い大型の花をつけるヤマユリ、淡紫紅色の花をつけるササユリなどがあるが、いずれも地下の鱗茎が食べられる。②普通莖葉の枯れる秋に掘り採るが、春先のものでもよい。③鱗茎はよく洗ひ、ヒゲ根を除き鱗片をはがして天ぷらや煮、あんかけ、キントンなどとする。特有のホクホクした感触とかなほる苦味が身上。

ウバユリ(ゴンペロ・オンバペロ・サユリ)①山野の湿気のある経五〇位もある大型の根生草早くつやのある経五〇位もある大型の根生葉数枚を出す、この葉柄の基部は地中に入つて鱗茎となつてゐる。年を経て鱗茎が太ると大きな茎が伸び一―五位に達し花をつける。花をつける時鱗茎はなくなつてしまふ。②春か秋根生葉だけの若いもの、鱗茎を掘り他さつと茹でつばき取り、生で天ぷらにする調味料を加えて煮つけるかホイル紙に包んでむし焼きとする。ねつとりした味(煮たもの)はびっくりした味(焼いたもの)と料理によつて違つた味が味わえる。

アマドコロ、ヤマアマドコロ(ヘビノチヨイチン・ヘビユリ)①山地の草原や森林のヘリなどに生え、笹のような葉をつけスズランのように白い鐘形の花を葉腋に各一―二個づつ着ける。地下茎は肉質で太く横に這い前年の茎の基部はふくらんで節となる。②次種のナルコユリも同じであるが毛筆状に伸び始めた若芽の一〇―三〇位のものを摘み、③天ぷらにする他茹で水にさらし浸物、和物、酢の物に又地下茎は掘り採つて甘煮、フライとする。甘味と苦味がミックスし歯ざわりもさわやかな山菜である。

ナルコユリ、オオナルコユリ、ミヤマナルコユリ①アマドコロと似たような環境に生えしかもよく似ている植物で、ナルコユリ、オオナルコユリは低山帯にミヤマの方は亜高山

帯にまで生える。アマドコロ、ナルコユリは食べられるが若芽の頃はホウチャクソウとも間違ひ易い。ホウチャクソウは臭くて食べられないので注意が必要、三種の区別点を表にすると。

種名/区別点	地下茎	花と茎	味
アマドコロ	横に這い節間が長い	茎には六角の稜がある花は一―二個	甘く食れる
ナルコユリ	横に這い節間が短かくじゅず状	茎は丸く花は三―八個	甘く食れる
ホウチャクソウ	根茎短かく地下茎という程のものを作らない	基部褐色膜質の葉鞘に包れ分枝し先に花は一―二個	臭く食れない

サルトリイバラ(セイコンバラ)①草むらや林のヘリなどにみられる円型の大きな葉をしたバラで、よく枝分れて他の木にからみつき、秋には赤い実をつける。②徒長枝の柔かい部分を摘み、茹で浸物、和物などにする。



ウバユリ

コクのある円やかな味はとでもバラとは思えないものがある。

シオデ、タチシオデ(シユエデ・シユエデ・シユエネボ)①東北地方でヒデコと呼ばれ山菜の王といわれているもので、畑の土手や明るい林地、原野などに散生する蔓性の植物で、五―七月初旬まで他の植物が伸びてから芽を出し、前者は小指の太さ位の淡褐色、後者は割ばし位の鮮緑色の徒長枝を伸ばした姿はアスバラによく似ている。一―位位に伸びてから葉を上げ、葉腋から花柄を出して先端に細い淡黄緑色の花をつけ秋黒熟する。②葉の開く前の柔かい茎の頂三〇位を摘み、③生で天ぷら、汁の実にする他茹で浸物、各種の和物とする。アスバラガスの芽と同じ味で、山菜の王といわれるだけの洗練された風格をそなえているが、タチシオデの方が細くて枝葉が多くしかも早く開き堅くなり味も多少シオデより落ちる。

ヤマノイモ(ジネンジョ)①山野の草むらや林下に見える野生のイモで、蔓を見つけて掘る。茎の太いもの程地下のイモも大きいがよくトコロと間違ひ易いので掘る前に確かめてから掘る事。区別点はヤマノイモは葉が対生であるがトコロは互生である。②掘る時期は秋から春までで、地中深く入つてゐるので道具が必要。掘り採つた後は茎の根元に根塊を少し残して植えておくと三年位すると再び大きくなつてゐる。③市販のナガイモよりはるかに粘り気が強く味やコクもある。

サイハイラン(ホークリ)①山地の林下や草むらに生え、葉はギョウウジヤニンニクの葉を大きくしたような三〇―四〇位もある葉を一―二枚つけ、葉柄は地中に入つて球塊となる。五―六月頃花茎を出して頂きにギボウシの花が裂けたような花を十数個つける。蕾の中は上を向き、開くと下向きとなる。葉は秋に出て花の咲く頃枯れる。②秋から春に球塊を掘り取り、皮をむいて煮物として焼いて食べる。(山博調査員・白馬村役場)

信濃冠詞ミスズ考 (3)

室井 綽

ミスズの方言について

信濃のミスズの方言について考える必要がある。ミスズの方言はネマガリダケとチマキザサの両種に残っていることを数度、信濃路に出張調査して確かめておいた。ミスズという言葉は、確かに上代にはチマキザサが独占していたが、嘉永以後、ネマガリダケの細工が盛んに行われるようになってきたので、本来のミスズのお株を奪ってしまったものであると考えるのが自然によく当てはまっている。何故ならば、こんな例は我が国に極く普通のことであるからである。たとえば、今日、単にクワイといっているのは、古名シログワイである。昔クワイ、すなわち、今日のクログワイは本邦原産のものであり、今のクワイは中国原産



クマイザサ

である。また、我々が常に食べる蘋果も、輸入当初は西洋リンゴと呼んだが、現在は単にリンゴと呼ぶようになり、昔の林檎は今も和リンゴとなつてしまった。動植物名の古今の変遷は時の需要に応じて転々とするものである。前述のチマキザサも食器の代理を務めた時代は押しも押されぬ本家本元であったに相違なく、たまに結実する笹の実の成り年にはミスズの名を一層高からしめたものであると思われるが、現代のように食器も安価で便利な恒久的なものが、どんどんできたのでつい忘れがちとなり、それに反してネマガリダケは竹細工、殊に信濃の養蚕と相俟つて天箱をはじめ、蚕具の資材としてネマガリダケの利用が急増し、本家のミスズがだんだん近縁のネマガリダケの称呼として移つたまでである。信濃では、笹の実でつくつた団子はミスズダングと呼ばれ、これで行くた餡はミスズアメと称えられて、うまくチマキザサの葉で包み、遠く東京辺まで売り出している。読者の中にはきつと「ああ、そういえばね」と頷かれる方がおありのことと思う。このように今も古老の間に、あるいは局部的にチマキザサにミスズの名が現存していることをみても十分、その間のいきさつを証明している証拠といわねばならぬ。

ミスズはチマキザサである

次に、チマキザサ類、すなわち、クマザサ類と思われるものを考証してみよう。曾繁の「国史草木昆虫攷」の卷三に

すす、万葉集卷二に水簾刈信濃とあるは真弓にむかへ真簾なりともいへり……今ここに云ふスズはクマザサにして、即ち若ながら。

右の書物は今から一五〇年前の文政四年に

出版されたものであるから、この時代に既に曾繁は「信濃の冠詞のミスズはクマザサ、すなわち、チマキザサではなからうか。」と思つていたのである。事実、信濃路を踏破してみると、飛騨山脈といひ、三国山脈といひ信濃川原といひ、実に広範囲にわたつてチマキザサ類が密生しているのである。曾繁が一五〇年も前に疾くくに気付いていたとは全くおどろくべきことである。曾繁が正しいといふことは、信濃路を旅した人なら誰でも頷けることなのである。

チマキザサ類というのは、植物分類学でいうチマキザサ節のことである。(以下略してチマキザサという)我々植物分類専攻の者は非常に細かい種に分けようとするが、万葉人の目には勿論一種に見えたにちがいない。すなわち、本種の丈は一、二尺、太さ一、五、六枚の大形の葉をつけ、葉は長さ二、五、内外、幅五、内外で、葉裏に毛をもつのである。この笹原は恐ろしく広く、クマザサの棲む所に自生するという意で能笹と名づけたといわれる。また、冬季葉辺が枯白し、隈どるために、隈笹とも呼ばれた。また、何年目かには大いに結実することから、これを天井に貯え凶作年に出して食べることから供米笹とよばれたのである。

チマキザサの葉は頗る長大で、文化の程度の低い時代には、ホオノキ、アカメカシワ、サルトリイバラ、カシワなどの葉と同様、そのまま、このササの葉に、食物を盛つたり、包んだりして広く用いたものである。後世になつて種々な食器ができてきたので、天然の葉を用いる必要が少なくなつてきた。しかし、今日なお、日本、中部地方から奥羽にかけて、笹の葉は防腐の効を利用し、チマキとか餡、あるいは鮎を包み、各家庭で相当広く利用し、また、神前に供える習慣さえ残つている。殊にチマキザサのチマキは千巻の義で、物を包むことからきた名であり、大昔から現代に続いている。

なお、しばしば開花結実して細民を喜ばせた。昭和十七年に菅平、木崎湖地方に結実し、翌昭和十八年七・八月にも高山市の三〇・奥の乗鞍山を中心に約一千町歩に及ぶ広範囲の開花結実をみた。この時代は一度、太平洋戦争の難波の年で食物の欠乏が甚だしく、人々は大いに喜んで競つて採つた。男女中等学校生徒をはじめ各種団体を動員して、四千俵を採集した。その後、またまた昭和二十二年の夏には戸隠、黒姫山の山溪を中心に約二五〇町歩にわたつて開花結実をみた。この時は更に食料難の最も烈しい時であったので、長野市などからトラックを借り切つて笹実採集に集つたのであった。このため、昭和二〇年九月に大暴風雨で飢饉に瀕した信濃人を救つたものである。なお、過去においても、天保三年乗鞍岳の辺に大いに開花結実し、飢民を救助したとみえて、白雲山人という人は「竹実記」という一冊の本にした程だつた。また、文政一一年にでた「農家心得訓」に

美濃、信濃、近江、笹の花咲き実結ぶ。政一一年にでた「農家心得訓」に

木曾山中の谷竹、一統に結実す。などの記録の示す通り、度々信濃の山民を喜ばせたことは明かである。

ところが今の植物学者はこの笹をスズダケに当てた。けれどもこれは事実この辺一帯をおおう笹の類から考えて不当である。

山と博物館 第21巻 第6号
一九七六年 六月二十五日発行
発行所 長野県大町市T.E.L.②〇二一
大町市 大町山岳博物館
印刷所 大町市 仲町 印刷部
大糸タイムス印刷部
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)三三、二九三