山菜採り・加工
自然の恵み山菜と共に生きる

名人　日下部茂子（82）岐阜県郡上市
聞き手　北野　巧真　岐阜県立郡上高等学校3年
平成20年取材

「森の名手・名人」とは、森に関わる仕事や地域生活に染み込んだ営みのうち、優れた技をもってその業を極め、他の模範となっている達人で、毎年、全国で約100名が選定されています。岐阜県において は、現在、41名の「森の名手・名人」がいます。
この「森の名手・名人」を「森の"聞き書き甲子園"」に参加した高校生が「聞き書き取材」をしたものの中から誌面の関係上要点を抜粋したものです。なお、年齢、住所、学年は取材当時のものです。

1. みんなの仕事場が作りたい

子供の頃は母親についていってゼンマイ採りやワラビ採りに夢中になって、他の人が採りにこんうちに朝早くから行ったな。その頃は袋に入りきらずに山の上から転がしたりするぐらい採れました。だから山菜はよく食べて生きてきた。

あっちも峠、こっちも峠、そんな所なの。働く場所もないからどこかへ働きに行かなあかんのや。でも毎日峠を越えて仕事場に行くのは大変やし、女性には負担が大きい。特に老人にはね。だからここでなんとかしてみんなの仕事場を作りたいと思って、昭和63年頃に消防署が空いたから、村長さんに「山菜の加工所を作りたい」とお願いして、加工所「こぶしの里」を作ったわけ。

こぶしの里では山菜を採ってきて、いろいろな山菜の加工品を作ってきました。でもいろいろと苦労はあった。商売をするのはなかなか大変で、商品を峠を越えて持って行かないかんで、作ることはできるけど運賃がね。ガソリン代も高くなっておるし、そうすると結局儲けも出ないしね。だから今は、なるべくまとめて持っていくようにしています。他にもいろいろ悩みはあります。でも好きやで続けることができるわけやな。

2. 山菜の採取・加工

山が1000ヘクタールあって、そこの山にはものすごい山菜があって、まさに山菜の宝庫やった。ウドから蕗（ふき）からヨモギから全部あった。でも山に食べれるものがあっても誰も採らなくて。これはもったいない、この山菜をどうにかして活かさなければあかんと思ったんやな。そこでどうしたらおいしく食べられるかしらと考えて、親から伝授してもらったやり方や知恵を参考にしながら、アレンジもして、いろいろな山菜料理を作って食べてきました。若い人、年寄りの人、それぞれに合うようにするのも料理のコツやなぁ。あんまり砂糖使わんようにしたりね。

加工は、「きゃらぶき」とかいろいろやってきました。第一番に雪が解けて春が来たら「ふきのとう」を採りに行ってそれを料理して。今度は「ヨモギ」がでる。団子にしたり、スープにしたり、他にはどんな料理にできるやろうかと考えたり。その次は「コゴミ」、お浸しにしたりして。今度は「ワラビ」がでる。ワラビは灰汁（あく）抜きをしなければ食べられないから灰汁抜きをする。その次は「ウド」がでる。そんな具合で、ちゃんと時期に合わせて採る。9月過ぎになると根菜類でやるの。他にはお正月にあげたりするとみんな喜ぶから「トチの実」も拾うんやけど、時期になったら鹿と競争して拾うんや。トチの実は灰汁が強いから灰汁抜きするのが難しい。私は灰汁を灰で抜くの。灰でやると毒がないから。あとは虫食いがあるので、水に漬けておいたりといろいろ手間がかかるの。

▲こぶしの里で加工して製品化された「きゃらぶき」

3. 山菜採取・加工で気をつけること

まずは健康。やっぱり健康でなきゃあかん。病気になったりケガなんかしとったら仕事にならんでな。

第一番に加工所に入ったら手洗いする、帽子をかぶって服装も整えて、これからやるぞっていう気構えが大事。調味料とか分量を変える時に、この人はこの味でいいかな？例えば大根でもこのくらいの塩分でいいかな？とか、物と話ができるくらいに一生懸命打ち込まなあかんで、真剣やん。山菜採りに行くとき一番気をつけなあかんことは、山菜の新鮮さを保つ皮むきも全部手作業だから結構大変なの。でも、こういう手間がかかるからこそ、おいしい栃餅（とちもち）やトチの実せんべいが出来るんや。

加工所では大根はたくわん、乙女漬け、ビールと唐辛子を入れて作るだんな漬け、きゃらぶきとか蕗を煮たやつ、ミョウガを作って保冷庫に入れて注文が入り次第作って出す。山菜を保存するときは塩漬け。塩を真っ白になるくらいたくさんつけて、空気を入れないようにして保存します。食べるときは塩出しをして食べる。こうすると二年くらいはもちます。

▲山菜料理の指導風景

▲山菜をゆうパックで出す

▲仲間と一緒に山菜採り

▲認定証を持つ日下部さん

こと。うちへ持ってきたら、すぐにむせる。むせるっていうのは、山菜を腐らないように冷やしたりすることです。

4. 山菜ブーム

あたしらは山菜が料理でだされてもなんとも思わないけど、都会の人は食べたことがない、たぶん見たこともないんやな。都会の人はとにかく山菜っていうのを食べたいの。だから都会の人はタラの天ぷらなんかを料理でだすと、とびつきなれるし、大変喜びなれる。

ある時山菜のブームがでてきて、あれも欲しい、これも欲しいとたくさんの注文が入ったりするようになった。なんでもやりましたよ。弁当もだすし、料理も作るし。弁当の中には必ず山菜が入るわけ、ふきのとうとか山菜の天ぷらとかさ、その時期にあったものをね、ワサビやきゃらぶき、蕗などの山菜をゆうパックで送ったりもしました。山菜の命を預かるということは一つも無駄のないようにしないかんし、その山菜の命を大事にするわけ。資本がないから一生懸命体使ってさぁ。そりゃあ手間はかかるよ。でも山菜は農薬とかないで、それは自慢して言わなあかんな。結局私は好きだからできるのさ。

5. 最近の苦労

昔はいっぱい山菜があったところも今行ったらなんにもない。林業地の木が高くなったもんで下に光が当たらなくなったんかな。サルに食べられたり、鹿に食べられたりもするもんで山に少なくなった。だから山菜というのも大変貴重になってきた。だから他の人と競争しながら採らなあかんの。昔はもっと楽に採れたんだけどね。山菜採るのもなかなか大変ですわ。

最近山菜で一番喜ばれるのはワサビ。ワサビって言っても葉ワサビなんやけど、人工ではこの辺は作ってないから、ワサビをきれいな川沿いに植えるんやわ。そうしたら釣り人が採ってまうんやわ。頭に来るのはワサビの根が欲しいために、葉っぱを切って捨ててまってさ、根を食べるのは根ワサビっていうのがあるのにその人は知らんのやな。大きな袋に入れてもってこうとするもんでな。「ちょっと待った。どこで採ってきたの」って言って私が捕まえた人もおった。網と柵とか何もしてないもんで自然に生えとると思ったんやろな。

ワサビは水のきれいなとこにしかないし、そういうところは葉がきれいで虫も喰わんのや。だからきれいな川沿いに植えるんやけど、やっぱり勝手に採られてまったりして、物を育て、物を頂くということは、大切だけどとても難しいことや。

6. 村おこしのために

最近は山菜を採ってきても灰汁の抜き方、調理の仕方がわからん人が多くてな。だから地元の小学校や中学校、高校の生徒に山菜料理の指導をしています。山菜なんて山へ行って採るだけやんって思うかもしれないけど、見比べるのは本当に難しい。図鑑で見てもなかなか判断できんのや。ゴゴミとかでもまちがえやすいのがあるしな。だから若い子とかには一緒に行って教えてあげたりもします。

7. なんでも挑戦します

私はできることは何でも挑戦します。免許を58歳で取りました。車がなきゃ仕事もできないからね。

キムチ作りもしました。役場を通じて本場の韓国の人を頼んで呼んで、キムチの作り方を習ったの。田んぼを借りて、野焼きをして、起こしてそこにハクサイを作って、キムチの素の中身は昆布茶、ハチミツ、ニンニク、ショウガ、えびの塩辛、リンゴ、韓国産のあらびきの南蛮、パプリカ、にぼし、洋ナシの缶詰で作るの、これは本当に喜ばれる。キムチの素は鍋にも、炒め物にもいいしな。それは本場の味やわ。今でもキムチの素は出してます。

8. 最後に

山菜にも命がある。私達はその山菜の命を頂くわけ。感謝しなあかんな。だから、少しの無駄もないようにしたいんや。でも、山菜の採取・加工の後継者は少ないし、どれが食べられるやつか判らない人も多くなってきとる。教える人も少なくなってきとるから仕方ないわな。だから山菜の採取・加工は私が健康な限り続けたいし、これからも小学生や中学生などに教えてあげて、少しでも興味を持ってもらえたら嬉しいです。

名人　日下部茂子（くさかべしげこ）さんのプロフィール
- ●生年月日：大正15年9月8日生まれ
- ●出身地：岐阜県郡上市
- ●職業：山菜採取・加工

山菜の採取・加工について日夜研究に励み、地元での後進指導に率先してとりくんできた。地元の山村婦人を指導しながら、商品開発にもあたっている。また、地元の子供たちに山菜を絶やすことなく利用する持続可能な楽しみ方、山の神への感謝の気持ちを伝えている。

※原本は長文のため、文章の一部を割愛しています。

【森の名手・名人編集担当
公益社団法人
岐阜県緑化推進委員会　佐藤正吉】