森の名手・名人シリーズ No.6

名人　丸山　清和（64）岐阜県下呂市
聞き手　祐成　亮一　岐阜県立飛騨高山高等学校2年
平成17年取材

山菜料理研究・確保

何事も勉強

～山菜について丸山名人に訊く～

「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、27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.『位山荘』開店の背景

小学校の時分から母についてフキとかウド、ワラビとかは良く採りに行った。高校を出てからは、親父が水で大きな水車を回して丸いのこぎりで材木を角にしたり板にしたりする、水力の製材をやっとったもんでずっとそれを手伝っとった。

この山菜料理の店は、僕が26歳の時『位山荘』っていう名前で始めたの。この地区にはこういう店もないし、この地元で採れるものを活用して店をやりたいなっていうことも、若いころから思とったのな。

開店したには昭和42年やさ。始めは小さい店やったけどそれから何回か増築して今の建物なんや。始めの頃は下の方のお客さんがボツボツとみえかけて、そのうちにお客さんが口コミで増えていった。今はそこらじゅうからお客さんがみえるよ。泊まりは15人泊まれるくらいやけども、川上岳（カオレダケ）登山や、魚釣りに来た方や、ただ料理を食べに来て泊まる方もある。そんでも商売始めた頃はお客さんも少ないもんで、3年ほど生コン車の運転手で勤めとった事もあるんやよ。それと製材の他に3年ほど県有林の仕事もやっとったもんで、その時どこに山菜があるかは全部分かってまって、採りに行く分には苦労しんかったわ。

山菜漬け・奥のビンはマタタビ、カリン、ナツメ、梅、さんしゅ実他

2.山菜の森に針葉樹の侵攻

コケ（きのこ）はその年によって違って、暑いと生えんの。適当に夕立とかがあるといいんやけどね。それに、今はコケ採りに行くところがないんやわ。なんでやって言うと20、30年前に闊葉樹を切ってまって、スギの木を植えたんやな。闊葉樹の山にはコケが生えるんやけどもスギやヒノキの中にはコケは生えんもんでね、採れんくなってまったわけ。あと、木が大きくなったら森ん中が真っ暗になってまって、最近は山菜採るところも無くなってまったの。僕らの若い頃は何処の山行っても山菜は一杯あったんやけどねぇ。

3.土壌と山菜
～味・香り・柔らかさ～採る時期

山菜は土壌が肥えてないとおいしく育たん。山菜も黒土と赤土とでは山菜の味は全然ちがうんや。一回赤土の山で山菜を採ってきたら香りがないし味が悪いし固い。その二つとも悪いんやさ。やはり山菜は肥えた黒土でなければ駄目なの。魚でも野菜でも痩せたのは美味くないやろ。それと一緒やさ。

それと山菜ってのは一つ一つ採る時期が違うの。そこが難しいとこなんや。例えばワラビなら、つぼみからちょっと開きかけのときに採るんやさな。それによって味も変わるし料理の仕方も変わるしね。

4.山菜を減らさない採り方

山菜が一番採れるのはやっぱし時期的には5月、6月やね。ワラビはね折らんとダメなの。折ると次のとこからどんどん出てくるもんで、そういう場所を見つけて折っといて、3日か4日にいっぺん採りに行くの。

ふきを採る丸山さん

ゼンマイやコゴミは一回折ってまうともう出んけどな。ゼンマイは株が出るわな。その一番背の高い2本か3本は男なの。他は女ゼンマイっていってね、上は残すんやさ、硬いもんで。僕は下のほうしか採らんの。

そうすれば株が傷まんし、また毎年そこから出るんや。それと、フキなんかは、みんな根っこから引っこ抜くわな。そうするとその根の部分が傷んでまって次の年はもう出んの。採ってくる時は下から5cmの所を鎌で切ってくる。そうすればそこから下は無傷。で、次の年も出てくるの。タラの芽も長い柄のついた鎌で引っ掛けて引くと、木がスーっと曲がってくるろ。その曲げてきたやつをポンと採るの。もし高い木の場合は、必ず下1m以上、1m50cmくらいやな。自分の目線の辺で切っとけば木は枯れんのやさ。そうすれば次の年に必ず枝が出るんや。で、そこにまた出来るわけよ。そういう採り方をせんと駄目なの。採り方は全部自分で研究したんよ。

辛こしょうの栽培

5.紅葉の秋＝てんぷらの秋

てんぷらの材料っていうと秋に採る事が多いんやわ。秋やと水分が無くなっとるもんで、ちょうどてんぷらの材料に良いの。イチョウも黄色くなって木からパラパラと散る頃に本当に良い色が一番出とるわけ。

これを採って乾燥するんや。乾燥したのはお茶にも使えるんやよ。又、てんぷらにするのは生でビニールの袋に入れて冷凍するわけやな。モミジも赤みが大体1枚の葉の中で70％くらいの状態で採るのがてんぷらにしたとき一番きれいになるの。

採る時期が一番難しいんやな。一番のいい色の時に採らんとその形でてんぷらにした場合いい色が出んもんで。そういうこともやっぱり毎年毎年ずっと研究してきた事や経験やね。

6.涼しいからできる大量保存

山菜は今、2年分くらい保存しとるんや。ここは海抜600mくらいかな。涼しいところでないと保存できんの。

保存方法は、その山菜によって違うけど。乾燥するものと冷凍するものと塩漬けにするものといろいろあるわけ。スギナは干しておいても良いし冷凍も出来るの。あとの山菜もコゴミ・ワラビ・ウドとかそういうものは塩漬けやわね。

これも始めは保存の方法が分からんもんでね、次の年になって前の年のを出したりすると、塩が足りなんだり、乾燥が足りなんだり保存の時期が悪かったりして苦労したんや。1回失敗すると次の年までそういうことが出来んもんでやっぱり年月がかかるんやさ。今はこの山菜はどういう風に保存しておけばいいとかが分かったもんで迷わんけれども。ただどんなものでも放りっぱなしは駄目やよ。

保存の難しいのはね、塩漬けの場合ワラビとかフキとかは石を置いて2、3日すると水が上がってくるんやね。塩をたんといれて上にふたをして石を乗せるわな。そうすると水がずーっと上がってくるんやけども、ワラビの場合は水分が多いもんで満水になるんやわな。でも他の物の時に水の上がらんものがあるわけ。水分が無いサンショウの葉を塩漬けにした時は、最初2年か3年真っ黒になってまってね、駄目やった。そやで色々考えて水分の少ない山菜にはワラビなんかの水を入れてやるようにしたの。塩水が少ないと腐ってまうっていう失敗をしたもんで今度はワラビの水をこっちに入れれば良いとか…とにかく何事もやってみれば失敗か成功か解るの。で、塩さえちゃんと入れとけば1年2年は持つでな。

あまごの調理

採ってきた山菜はすぐに処理しなあかん。色も変わってまうし。ウドなんかでも採ってきて2日ほど放っとったら真っ黒になってまってもう使えんよ。採ってきたものはすぐ処理して、塩漬けにせんと駄目なの。

7.お客さんに学び、それを活かす

山菜の味付けとか、この山菜はこういう風にするとおいしいなんて事は、うちに食事に見えるよそのお客さんがご飯を食べとって話されるんやさな。それがまた良い参考になるって言うか、教えられる面もあるわけ。そしてそれを利用するわけやな。変わった料理法の話やもんでやってみて、ちょっと物足らん時はそれに手を加えてやったりするわけ。そこはどういう料理にしようが、自分のアイディアでやる事やでいいんや。どうして食べたらおいしいかとかそういう事を常に考えるわけよ。

8.これから大事にしたいこと

これからで大事にしたいって事は、まぁ一番の基本は味を変えんって事やわな。今までやってきた事プラスそれを今まで以上にしていきたいって事やろうな。今までやってきた料理を落とすっていう事はお客さんに対して失礼なんやな。お客さんが減ってまうわな。やでうちはちょっと余分に出してサービスしとる。そういう風でないとお客さんは口コミで増えて行かんの。それが一番大事。今までの経験を活かしてこれからも頑張るさ。

あまごの刺身

名人　丸山清和（まるやまきよかず）さんのプロフィール

昭和15年12月10日に岐阜県高山市で生まれる。その後、小学3年生で下呂市萩原町山之口（当時は大野郡山之口村）へ引っ越す。26歳で山菜料理の店として民宿「位山荘」を開業し、現在に至る。

※原文が長いため、聞き手の祐成亮一君の「あとがき」及び文章の一部を割愛しています。

【㈳岐阜県緑化推進委員会　佐藤正吉】