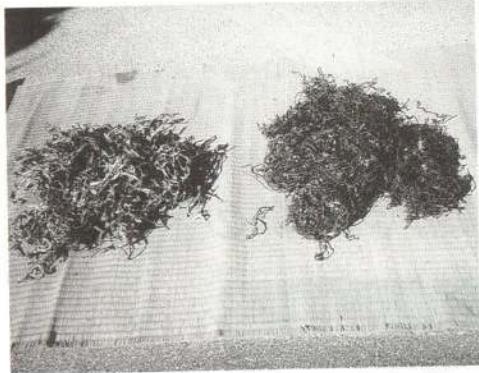


大館の歴史散歩

山 菜

食と生活を
訪ねて(7)



春になつて田打ちが終わるころ、大館地方の山沿いの集落では祭りを行うところが多い。この時どの家を訪ねても、テーブルの上にはシドケやボンナ、アイコといった山菜のおひたしが皿に盛られていく。また、ワサビの葉とその汁をかけたイカそうめんを出す家も多いため、山菜の成育状況を話しつつ、その年の気候や農作物の豊凶を占う。一口に山菜といつても、人によって定義はいろいろだが、一般的に野菜と比較するところ、野菜は人工的に畑で栽培さ

れ、収量の安定を図るためにほとんどが一期作なのにに対し、山菜は野生物のうちの食用に適したものであり、多年草である。

その昔、馬が動力の主力で、集落付近の丘陵のあちこちに草刈り場(採草地)があつたころ、山菜など山からの恵みは、その付近の集落だけが享受できるものであつた。大部分は自分の家で食べる分だけを採取していたが、一方には山菜採りを職業とする人たちもいた。

いくつもの道なき山を越え、小屋を設営し、そこを基地としてゼンマイを探つて来ちは茹で、干した。その作業を繰り返し、ある程度の量になると坦いで山を下り、売るのである。ゼンマイを干すと重さは約十分の一になるが、当時で一貫(約三・七五キログラム)が約三万円ほどの収入になつたという。一年で六十貫もの干しじんまいを作つた人もいた。職業とした人々は、人里離れた山奥に自分だけの採取地を開拓したが、同時に、毎年安定した量を確保できるよう採取の加減も心得ていた。

近年、道路が山の奥へ奥へと延び、昔は何時間もかけてやつとた

どり着いた山菜の山へも、車で楽に行けるようになった。山菜の時期になると、まるで血管を流れる血液のように山道に車が連なるのも、今や珍しい光景ではない。

山菜を採つて来ると、今では当たり前のように灰汁抜きをしたり、塩漬けにしたりする。しかし、先人たちはどうにしてその方法を発見したのだろうか。おそらく、単なる野生植物を山菜として食すに至る過程同様、暮らしの中で吟味、選択し、見いだしたに違いない。

△参考文献▽「聞き書き秋田の食事」、「秋田の山菜」、カラー版「山菜」

市役所史跡探訪会

ちびっこギャラリー おとうさん

こんどう ひかりちゃん
わたしをかたぐるまして
くれるし、やさしいの



なかむら なおやくん
くるまでいろんなところ
へつれてってくれるんだ



むらかみ ありさちゃん
たかかいするとき、くすぐるとわたしがかつつのよ

長木保育所



広報 おおだてガヒント

△問題題

- ① 「市民と語る会」、5年9月から今年8月までに何回開催された?

② 市の行政協力員は10月31日現在で何人?

③ 11月は国民健康保険税第何期の納期?

④ 広報「おおだて」が募集する手作り年賀状、締め切りは12月何日?

⑤ 1995年版の「秋田県民手帳」は1冊いくらい?

⑥ 4月 ② 800円 ③ 818人 ④ メヤダリ ⑤ イチヤクソウ科

△応募方法
はがきに住所、氏名、年齢、性別、答え(例①—②—)を書いてご応募ください。

△10月16日号の当選者

- ・成田麻子さん(片山5区)
・佐藤直三さん(獅子ヶ森1区)
・本多慶助さん(飼釣)
・柳沢雄之助さん(天下町1区)
・浪岡クニさん(新沢)
※応募総数70、全問正解者67

△締め切り 11月28日(月) 当日消印有効

△応募先
〒017 大館市字中城20番地
広報おおだてクイズ係
※全問正解者の中から抽選で5人に、特製のテレホンカード
(秋田犬)を贈ります