

大館の歴史散歩

食と生活を訪ねて ⑦

山 菜

春になっ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る。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。客はそれらを食べながら採取の労をねぎらい、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。一口に山菜といっても、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、野菜は人工的に畑で栽培さ

れ、収量の安定を図るためほとんどが一期作なのに対し、山菜は野生植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)があったころ、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った。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採って来ては茹で、干した。その作業を繰り返して、ある程度の量になると担いで山を下り、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・七五グラム)が約三万円ほどの収入になったという。一年で六十貫もの干しゼンマイを作った人もいた。職業とした人たちは、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に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っとた

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。

山菜を採って来ると、今では当たり前のように灰汁抜きをしたり、保存する場合には茹でて干したり、塩漬けにしたりする。しかし、先人たちはどのようにしてその方法を発見したのであろうか。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
たたかいするとき、くすぐるとわたしがかつのよ

長木保育所

広報 おおだてがヒント

▽問 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?
- ③11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?
- ⑤1995年版の「秋田県民手帳」は1冊いくら?

▽応募方法

はがきに住所、氏名、年齢、性別、答え(例①—②—)を書いて応募ください。

▽締め切り

11月28日(月) 当日消印有効

▽応募先

〒017大館市宇中城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

▽10月16日号の答え

- ①4月 ②800円 ③818人 ④メヤダリ ⑤イチヤクソウ科

▽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(餌釣)
- ・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

