



## 山里のおじさん

ト 部 格\*

新潟県東蒲原郡上川村大字大名、越後山脈を境にして福島県に接しているこの村に、私が最初に足を踏み入れたのは、昭和40年の6月でした。新津で磐越西線に乗換え、阿賀野川をさかのぼると、津川という古い港町に着きます。そこからバスで20kmほど支流の柴倉川をさかのぼった終点が七名です。当時、県境の山に登る道を調べていたのですが、山道で、ヒョロ長い背中に沢山のゼンマイをかついだおじさんに出会いました。そのおじさんに道を教わり、「もっと詳しく知りたければ、帰りに家へ寄りなさい」との言葉をよいことに、その夜おじさんの家を訪ねました。おじさんの家は、柴倉川の急流が地面を深く掘り下げたガケっぶちに建っており、今にもころげ落ちそうな家でした。そして、その川岸一面に螢が光っていた光景は、強く印象に残っています。もっとも、今では新しい橋ができ、それに続く道路がおじさんの家のすぐ下にできたので、結構立派な場所になりましたが、

このあたりは日本でも有数の豪雪地です。冬の間は雪に閉じ込められて何もできません。昔はそれでも、ドブロクを飲んでのんびりやっておればよかったですでしょうが、情報化時代になり、こんな山奥にまでテレビが入り込むようになりますと、これまでの自給自足のシステムではとてもやってゆけません。それで、現金収入が重要視されるようになり、男の人は出稼に行くわけですが、残された家族にとって冬は一層冷く厳しいものになります。おじさんも一時は出稼に行っていたそうですが、やはり出稼などするものではないとの結論に達し、以後はやめてしまったそうです。

おじさんには自分の土地がありません。自分

の力だけで生活してきたのです。おじさんは若い頃、会津の炭焼の名人に弟子入りしました。そして、この地方一の腕前にまでなりました。おじさんの焼く炭は堅炭で、叩くと金属性のよい音がします。しかし、昔は盛んだった炭焼も次第に斜陽となり、それでも10年程前まではまだ焼く人もありましたが、近頃ではおじさんもやめてしまったようです。囲炉裏で炭をたいたのが、皆んな石油ストーブになってしまったのではそれも仕方がないでしょう。

雪国の春は遅く、4月に入ってもまだ雪が残っています。その雪解を待ちきれず、少しでも土の見たところからまず顔を出すのがフキノトウやシイロ。そして5月になると、コゴミ、シオデ、ゼンマイ、ワラビなど本格的な山菜の季節になります。最近では道もよくなり、都会から山菜取のマイカー族がワンサと押しかけてきて、土地の人とのトラブルもあるようです。便利さの隣りには困ったことが付いてまわるようです。

この村では、山奥から採取してくるゼンマイが、唯一最大の現金収入の産物です。5月から6月にかけて、村人達はゼンマイを取りに山へ入ります。おじさんもこの時期が一番忙しいのです。天候の許す限り毎日、それも順次山奥へ入ってゆき、足場の悪い所から背負えるだけのゼンマイを取って帰らねばなりません。ゼンマイは後処理も大変です。綿毛をとり、軸だけにして大鍋でゆでます。ゆで上ったら手でもみ、むしろの上に並べて日干しにします。数日かけて干し上げるのですが、干し上がったときの重さは持って帰ったときの一割程になってしまいます。でき上がったゼンマイは、仲買人が各家を回って買付けます。価格は品質によって違うようですが、仲買人と個人との交渉ですので、どうしても村の人の方が不利になるようです。近頃

\* ト部 格 (Itaru URABE), 大阪大学工学部, 醸酵工学科, 助手, 工学博士, 醸酵工学

の相場は知りませんが、多分1kg数千円、高くても1万円以下でしょう。

この大切なゼンマイ取りに、新たに手強い競争相手が現われました。カモシカなのです。連中にゼンマイの頭を食べられてしまうと全く上ったりです。元々この地方は、クマやカモシカが多いのですが、最近特に増えてきて、人里近くまで顔を見せるようになったそうです。相手は天然記念物ですので、いくらゼンマイを食われても手出しはできません。天然記念物が増えて困るということは、このあたりの自然環境の良さを示しているのですが、逆に言えば、人間にとっての経済的価値がない地域ということになるのでしょう。

出稼より他に現金収入の道がなく、過疎化の道を一直線に進んでいるこの村を何とか方向転換させたい。それがおじさんの願いです。村のために交渉役やまとめ役も色々やったようです。しかし、根本的に困るのは、村の人達の性格として協同事業が不得手なことです。谷間の小さな田畑しかないのに、ほとんどの家に耕運機があります。ナメコの栽培が盛んになってきたので協同出荷をしようとビン詰め工場まで作ったそうですが、すぐにうまくゆかなくなりました。結局他人はあてにできないということでしょう。そこでおじさんは、ゼンマイの栽培、シオデの栽培、タニシの養殖、そしてマイタケの栽培など村のためになりそうな研究を手がけました。

マイタケは大型のキノコで香りが高く、味も良いのでこの地方で珍重されています。このキノコは、ナラとクリの古木で樹の中心部が白腐とって白色のフェルトに近い状態になった木

の根本の土に生えるそうです。しかし、出る時期が9月中旬から10月下旬までと巾があり、いつ出るかわからないので、山奥の出そうな木に何度も見回りにゆかねばなりません。しかも、同じ木に毎年出るもの、二年か三年目に出るものなど出方が不安定です。そこで何とか人為的にマイタケの発生をコントロールできないものかと考えたのです。その頃のおじさんからの手紙に、「成功か否かは別としても、新しいことをやるということは心に大きな張りをおぼえます」と書かれています。しかし、あれだけ研究されているマツタケでさえまだうまくいかないのですから、いかに人一倍負けず嫌いのおじさんでもこれは難問でしょう。

新潟県東蒲原郡上川村大字七名、何も特別なものはないごく普通の山里ですが、山里特有の良さは一杯あります。冬の雪はあまり有難くないようですが、春の山菜、秋のキノコ、クルミ、山ブドウなど、川には岩魚もおり、山の幸には事欠きません。夏の干天続きでも山の木々の青葉は濃く、秋の紅葉も素晴らしいものです。おじさんの曰く、「昔は都会に住むことが幸であったが、今は田舎に住む方が幸福な時代ようです。」都会の人間は、田舎に美しい自然環境のみを求めます。しかし、田舎の良さは、自然と人間生活が長年にわたって折合をつけてきた一種の調和にあるのです。廃村には田舎のわびしさしか残りません。おじさんの努力が実を結ぶかどうかは別としても、この村の経済状態が少しでも良くなり、若い世代が連帯感をもって積極的に村の問題と取り組んでいる、そんな村になってほしいとおじさんは願っているのでしょう。