

交流紙 <農>の心 <暮らし>のきずな

第4号(その4) (2012年4月10日発行)

(その4) 地域と共に生きる

宮城県加美町漆沢 高嶋さん

森に生き、森と遊ぶ。

3月28日午前、347号線(中羽前街道)を西に走った。山形県境に近づき雪も残るなか、南西の脇道を取り漆沢ダムの方に向かって。次第に道路脇の雪は高くなり1mを越えるほどになった。雪深い別世界である。

そんな中に高嶋さんのお宅があり訪ねた。「まあ上がりなさい」と炬燵のある居間へ通された。

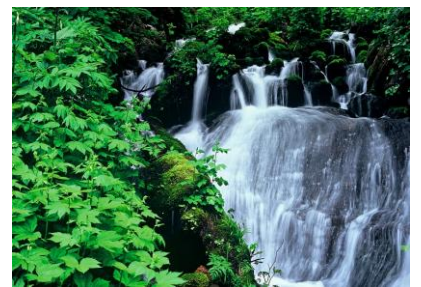
高嶋さんは「ここは奥羽山脈の切れ目のところで、以前、広葉樹が切られ杉の植林が行われたが、幸い途中でそれが頓挫したので広葉樹の森が残っているのです」という。今は、カエデの木からメープルシロップを取ってくる。木に1,2か所だけ穴をあけパイプを通しておくと、何日かだけどくと樹液が出てくるのだ。その時を見計らって雪を踏みながら何時間もかけて行くのである。外れるときもある。持って帰ったものを煮詰める。市販のカナダ産は40倍濃縮、これは15倍。これくらいがおいしいという。さっそく味わってみる。



やわらかくて新鮮な甘さが舌から喉へずっと流れていく。木にあけた穴は元に戻ってくれるそうだ。

高嶋さんはこんなふうには、森の至る所のできる産物をじっくり旬まで待って採るのだ。そんな「食」をきっかけに佐々木さんが昨年からお訪ね

している。そして、彼は写真家でもある。今もアナログという。次の3葉はその作品である。



写真右上は、木の下に生えているマイタケ。

お昼になり、森で取れたものをいただくことになった。次から次へと珍しいものが出てくる。



写真上は、コゴミ、ぜんまい、曲がり竹など。大きなコゴミは新しく菌触りもよい。筍は別として、皮など剥かないという。右は、なめこ汁。





左はムカゴ、歯触りがよい。右はキノコの味噌漬けをスルメのように割いたもの。お酒の当てにもってこいの味である。

高嶋さんは「40kgほどの物を背負って3時間以上もかけて運んでくるのだ。お金で売り買いできる類のものではない。集落の気のあった仲間いろいろな話をしながら食べ、飲むのだ」と言う。「英語で priceless (値段がつかない=貴重な) というのを思い出したけれどまさにそれですね。さぞやお酒もうまいでしょう」と私が言うと、「自分は酒が駄目。もっぱらコーラを飲んでいる」と。皆、そのアンバランスに大笑い。



左から高嶋さんご夫婦、岩崎、鹿野さん。佐々木さん撮影。

最後に、シシダケのご飯とマイタケのお吸い物が出た。驚いたことに、昆布などのだしは使わずに醤油だけだという。とても味がある。



歓談の中で、このような食文化や山のルールをどのように継承していくか、が話題となった。地元の人でも森の産物を旬まで待って採るというようなことを知らない人もいる。地元で若者や高齢者が集える場づくりも大事になるなあ、と。

さらに、「都会の人たちとの交流もできればいいな」と話が弾んだ。「ほんとうに森を愛する人を森

に案内したい」と高嶋さんは言う。単なる観光ではなく、森を愛する人たちの繋がりをつくる工夫をしてみようということになった。

たくさんお土産をいただき、「また来ますから」と言って漆沢をあとにした。

鳴子温泉郷東鳴子温泉 旅館大沼 大沼さん
聴いてみたい蛙シンフォニー

鹿野さんの同級生の大沼さんの旅館で何人か同級生が集まるといので、29日夕、東鳴子温泉に行き、佐々木さんと二人で合流することになった。庭園露天風呂や赤湯を楽しみ、おいしい食事をいただいた。(鳴子温泉郷は南三陸町の被災者を受入れた。)



写真左端が大沼さん。

大沼さんは旅館の五代目当主であるが、2006年に始まった「鳴子お米プロジェクト」を応援してきた。冷涼な山間地に合うお米「東北 181号」を見出し、それを普及させて地域の農業と景観を守る活動なのだ。「ゆきむすび」と名付けられたそのご飯をいただいた。もっちりとして自然なうま味が口に広がる。おいしい。

また「月や太陽の動きに寄り添い、五感を解放できる場づくり」をコンセプトに、「蛙シンフォニー」「星空ツアー」「虫シンフォニー」などを開いている。他所にはなさそうなイベントである。

また、遊休農地に大豆を育てながら、汗を流した後はお湯を楽しむという「半農半湯」の活動を進められている。地元の自然、生活にねざした創意的な活動だな、と感心した。