

雪とともに暮らすことは
時間と向き合い、季節と向き合うこと
待ちわびた雪解けの春が来たとしたん
冬を迎える準備がスタートする

手間をかけ暇をかける雪国の暮らしは、こしらえる暮らし
四季折々にこなさないといけない仕事が出てくるけれど
年年歳歳かわらずに繰り返すことに豊かさを覚え
歳歳年年あたらしく発見する気持ちの変化に感動しながら
あるいは老いを認めながら
淡々と冬を迎える準備を整える

昔ながらの雪国の暮らしには
「こしらえる」という言葉がよく似合う



©松田高明

かつてここにあった暮らしと
いつかここでできる暮らし
ふたつが重なればきつと見えてくる
豊かな暮らし

真室川には、冬ごとに降り積もる
雪に守られるようにして雪国の暮らし
文化やライフスタイル、古い郷土芸能や
文化風俗が伝わり、今も鮮やかに
暮らしのなかに息づいています。

雪国暮らし事典

雪の下に埋まっていた宝物

山形県 真室川町

発行：真室川町

〒999-5312
山形県最上郡真室川町大字新町124-4
真室川町役場 企画課内
TEL.0233-62-2050 / FAX.0233-62-2731

Writing / Photograph
移住定住推進員 梶村勢至

Design / Illustration
真室川町地域おこし協力隊 佐藤萌以

■発行年月：令和3年3月

山形県 真室川町

雪国暮らし事典

雪の下に
埋まっていた宝物

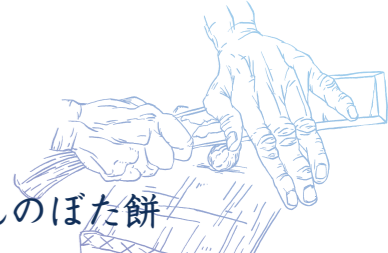
こしらえる

雪国の料理には「こしらえる」という言葉がよく似合う

雪に閉ざされる厳しい冬を迎えるために
四季折々に山や川、田畑から得た食材を
塩に浸け、天日に干すなどして保存食に換える

彩りの少ない冬の食卓をどう豊かにするか
命をつなぐ食糧をどう確保するか
雪とともに暮らすために伝承されてきた知恵やわざ

塩を抜いたり、水で戻したり
料理の前の下ごしらえが欠かせない保存食
でも、そのひと手間が美味しさの秘訣
そのひと時は「美味しくなれ」と
食材に語りかける時間



喜久子さんのぼた餅 高橋喜久子

Takahashi Kikuko



高橋喜久子さんの拵(こしら)える「胡桃のぼた餅」はすこぶる美味しい。

あまりに美味しいので、「どうやって作るの?」と訊くと、まず胡桃の木の下を草刈りするのよと返ってきた。「昔はこの家にも専用の胡桃の木があったものだ」と喜久子さん。祐三さんと夫婦ふたり暮らしのご自宅から緩やかな棚田越しに見下ろすと、鮭川の上流から流れついて根を張ったという沢胡桃の木が土手沿いに並び、枝葉を広げているのが見えた。

胡桃が落ちるようになった十月のある日、祐三さんに付き従って一本の胡桃の木に向かった。リスに持って行かれる前に拾ってしまいたい、祐三さんはこの時期は毎日のように胡桃拾いに出かけているそうだ。杖をつきつつ丹念に木の下を歩いて胡桃を拾っていく祐三さんだったが、リスの取り分も十分に残っているようだった。



拾ってきた胡桃は庭の地面の上で腐らせて、果肉を落とす。沢水で洗って、天日に干して保管しておいたものを調理の直前に水で濡らし、殻に割れ目ができるまで乾煎りする。割れ目に鈍の刃を入れて殻を割り、金串で胡桃を掻きだし、すり鉢ですりこ木にあてて粉碎し、胡桃の油分が回って滑らかになるまで練ってから調味し、餡にする。うるち米ともち米を混ぜて軟

かめに炊き、すりこ木で搗いて半殺しにし、皿に盛る。餡をかければようやく完成だ。そんな背景を知ったあとでは、ぼた餅が尚一層美味しくなっているから不思議だ。皿の上のぼた餅がこれまでに経てきた時間と手間を想いながら味わうと、舌だけでなく身体と心まで喜んでくれるのが分かる。そんな体験をきくと口福体験というのだから。



喜久子さんは、かつての雪国の食の知恵に精通し、今も手間ひまかけて料理を拵えるお料理上手なおばあちゃんだ。煮物用に造った麦芽糖を冷蔵庫に常備し、家の北側の陰に造った砂場に生栗を埋めて貯蔵している。かと言って、全てが昔のままというわけではない。喜久子さんなりのアレンジを加えたり、創作したり、新しい調理機械だって使っている。訪ねるといつもご馳走を用意して待って

国の手間ひまかけて料理を拵えるお料理上手なおばあちゃんだ。煮物用に造った麦芽糖を冷蔵庫に常備し、家の北側の陰に造った砂場に生栗を埋めて貯蔵している。かと言って、全てが昔のままというわけではない。喜久子さんなりのアレンジを加えたり、創作したり、新しい調理機械だって使っている。訪ねるといつもご馳走を用意して待って



昭夫さんの山菜 佐藤昭夫

sato akio



「ほら、ほさあるー」「ほれ、ほこよ」

十数メートル先を指さすあたりを見やっても、素人には他の草木に埋もれてしまっただけの山菜を見つけていることができない。山を歩くスピードも尋常じゃない。その体型からは想像もつかないほど俊敏な動きで斜面を渡り、群生地ではまるで跳び回るようにして山菜から山菜へと歩を進め



見定めたターゲットに手が伸びる頃にはもう次の獲物に狙いをつけている。

そんな山菜取り名人の佐藤昭夫さんの目には、真室川の森は宝の山に映るようだ。「みんなうちの町にはなんもねーって言うけどよお、山には宝物がいっぱいあるんだよなあ」と、いつもは陽気な昭夫さんが少し寂しそうにつぶやいたことがある。

昭夫さんが名人と称される所以は、採ってくる山菜の種類が兎に角豊富なことだ。その日、どこの山のどの場所にどんな山菜が生えているのかを経験と観察によって推測し、いくつもの山を廻って、多い時には二十種類以上の山菜を採ってくる。量よりも種類を揃えることが昭夫さん流だから、注文のあった分しか採ってこれない。でもこれが、特定の山菜を根こそぎ採りつくしてしまわない山に優しい採り方でもあるという。種類が豊富だから、都内の料理人からの支持も厚い。若い頃には出稼ぎを経験

している昭夫さんだが、その後は農業を営み、時々頼まれて建設現場で働いてきた。そして五十九歳の秋、山で出会ったナメコの巨大な群生に圧倒されたことを切っ掛けにして、山菜採りやキノコ採りを生業にすることを決めてしまった。「なんのことはない、子どもに還ってしまつたのよ」と笑う加代さ



んのとを継いで、「山の豊かな思い出したんだべな」と昭夫さんは苦笑いしてみせた。その翌年にはすっぱりと田んぼもやめ、山で山菜やキノコを採り、川に仕掛けた薬で鮎や鮠や鰻を漁っては飲食店や卸業者に売ったり、野草を摘んで野草茶に加工して小売店に卸すようになった。そんな自然の恵みから糧を得るためのノウハウは、子どもの頃から身に付けてきた

いう。裏の家に住んでいた「まっかじー」という木こりのおじいさんが、「物知り博士」で、手招きされて訪ねていくと山や川の美味しいものが沢山待ち受けていたのだそう。小川内地区は集落全体で子どもを育てる気風があったから、自然と昭夫少年はまっかじーから食べ物を得る術を習うようになった。

小学生の頃の昭夫少年は、自家消費用にウサギや鴨やマドリが獲れるようになっていたし、四十リットルの袋いっぱい、フキノトウや、捕ってきた野鳥類を料理屋に買ってもらうのは家計を助けていたそう。当時は、子どもが小銭を稼いで家に入れるのが当たり前だったという。昭夫少年は小遣いも欲しかったから、学校にも行かずに狩猟採取に明け暮れたという。まっかじーは、後に資源保護のために禁じられることになる厳冬の漁法も含め、様々な知恵や技を昭夫さんに教えてくれたそう。果たして、こうした先人たちが培ってきた雪国の暮らし文化は、甌山のブナ嵐のように誰にも気つかれぬまま消えてしまうのかもしれない。それでも昭夫さんは、真室川に「いっぺえある」山や川の宝がこれからも宝のままであって欲しいと願っている。

民俗写真家 松田高明さんが 切り取る、真室川のカタチ

matsuda takaaki



真室川でも、郷土芸能の「番衆」や、平枝の「やまいばい」や及位の「俵神輿」といった祭

事に参加すると、必ずと言っていいほど松田さんと顔を合わせるようになる。大抵は地区の方々ともすっかり顔なじみで陽気に雑談を交わし、時には酒杯も交わして気焔をあげていることだってある。そうやって撮ったからなのか、松田さんの作品には、写真で切り取った場面に自分が立ち入り相對することを許されているような安心感を覚えることがある。



新及位「俵神輿」 ©松田高明

そんな松田さんの目に映る真室川の魅力は、「番衆などの古くから伝承されているお祭りや、農業に関わりのある風習が多く伝わっていること」だ。昔は、農業や狩猟採取で食料を得ることは天候に左右される分だけ種類みで、だからこそ五穀豊穡を願う祭りが多かったのではないかと指摘し、「食や生活に密接につながっている祭事や風習だからこそ魅力を感じます」と解説してくれた。

更に松田さん曰く、「真室川は他の地区よりも昔の暮らしを伝えるものが色濃く残っている」のだそう。平岡のあるお宅の土間には稲打ち用の石がそのまま残っているという。一見すると見逃してしまうようなものにも昔の暮らしの工夫や歴史を知るヒントが残っているから、「真室川には宝が沢山あると思う」と松田さんは教えてくれた。



釜淵番衆「鳥舞」 ©松田高明

そんな宝にどれだけ気づくことができるか。そこに真室川での暮らしを豊かにするヒントがあるのかもしれない。普段は言葉でなく写真で表現をされている松田さん。彼が写す真室川の魅力を、写真集「真室川の番衆」やスタジオホームページ【takaakimatsuda.jp】でご覧ください。