

またぎと里山

山形県北部に位置する山村、戸沢村角川地区。今シーズンは19年ぶりの大雪だとのことである。昨年作ったあづまや（高さ約3メートル）もすっかり埋もれてしまった。この期間は何もかも雪に埋まり、角川の人々も家の中で薪ストーブにあたりながらひっそりと暮らすのが常であるようだ。だが、この季節こそ元気に山を駆け巡る人々がいる。またぎ（猟師）のおじさん達だ。

冬の角川の郷土食というと、春に採って保存してある山菜や自家製の味噌と納豆で作る納豆汁などである。いずれも野菜系。ところが、時折、大根と一緒に煮込んだ兎汁や兎ハンバーグが出てくることがある。シャリシャリとした食感で、独特の苦味がある香ばしい味わい。これこそ冬の貴重な蛋白源、またぎのおじさん達が苦勞してしとめた獲物の郷土料理だ。

2月も半ばに差しかがろうというある日、数日続いた雪も落ち着き、「明日はまたぎに出るべ」と長年この時期にまたぎをしてきた斎藤久一さん。私もついに念願かなって、彼のウサギ狩りに同行させてもらった。二足かんじき（二重になっている大きなかんじき）を履き、山へ出発。意外にも奥山ではなく、集落に近い里山に獲物がいるようだ。山を登り始めてすぐ久一さんが指差して「あの向こうのは、テンだな、交互にそろっている足跡が特徴だ」とか、「あれは野ウサギだ。足跡がこう跳ねているのが分かるべ。これを今回ねらってるんだや」とか、「リスはな、後ろ足が大きく跡が付く、前足がちゃっこく（小さく）付くんだ、キジは尾っぽが長いんで、一筋の線のようになる。ほれ見ろ、あれはキジだな」と歩きながら瞬時に判読し楽しそうに教えてくれる。彼は今年、自分でも満足できる兎狩りの成果を挙げているようである。

またぎのおじさん達と山を歩くと生態系に対する「実践の知」とでもいうものを深く感じる。キツネとウサギの出没の相関関係や年よっての増減とその周期、そして里山のどの辺りにいつの時期に獲物がいるかなど、それは極めて詳細なものだ。角川地区の古老に話を伺うとたくさん地名が出てくる。同一の里山でも多様な活用の仕方があり、それに関連していくつもの地名が付けられ区別され認識されているからだ。これはまたぎのおじさん達だけでなく、山菜採りのおばさん達も同様である。彼らの話は最初から個々の事象に対して極めて精緻な語り方をするので、もしそれを統一的・系統的に説明付けようとしたら大変難しいものとなるだろう。彼らの話が理論ではなく、複雑なその時々状況や事象を相手にしながら「実践から導き出された知識」によっているか

らなのかもしれない。彼らは里山の生態系を理論的な全体像として認識するのではなく、それを組み立てている個々の構成物に対する精緻な「実践の知」によって認識しているのだ。

そんなまたぎのおじさん達の言葉からは、山と近接領域で暮らす里人の「自然と人の近所づきあい」を垣間見ることができるようだ。山の全体を支配下に置くかのような理論付けには関心を払わず、自分たちが活用する範囲において慎ましやかに学び理解しその恵みを受けること。それが暮らしと密接なかかわりをもって山と生身のつきあいを続ける里人の生態系に対する理解の流儀であり、畏敬の態度なのかもしれない。彼らにとって、山は鑑賞するためのものではなく、ましてや理論のためのものではないのだから。

角川里の自然環境学校の山の学校。ここでは角川地区のまたぎのおじさん達や山菜採りのおばさん達が中心となって子ども達や多くの人々に山と人のつながりを伝えようと1年通して活動を展開している。春は山菜、夏はたけのこ、秋はキノコ、冬はまたぎ。この冬もまたぎのおじさん達が案内するかんじきハイキングが4回行われる。自然と人の付き合いの流儀を伝えようと皆一生懸命だ。1年を通して人々と山が付き合いを続ける角川地区。山と人の絆に皆さんも触れてみてはいかがだろうか？