冬の郷土料理とまたぎ探訪－里の自然･文化･暮らし－

山形県内陸北部、戸沢村角川地区。今シーズンは例年並みの積雪となった。雪かきに追われる毎日。角川の里に住み込んで 6 年目を迎える筆者だが道路わきの雪の壁が 2 メートルを越えるようになると「ああ、やっぱり雪国なんだなあ」とある種の感興さえ沸きあがってくるものである。

冬は山菜やキノコの第 2 シーズンだとも言われる。春から秋に採った 1 年中の里山の恵みを食べることができるのが冬だからだ。地元のおばさんたちも「1 年間に採れたものが保存されていて、何でもある季節だからね」と話す。ここでは春から秋までの里山や農業での仕事のすべてが冬に備えることを念頭に行われていると言っても過言ではないかもしれない。現在、筆者が主宰する「ＮＰＯ法人里の自然文化共育研究所」では里の季節折々の食文化と年中行事を、その相関関係に着目しながら調査研究を進めているところだが、一般的な感覚とは異なり、意外にも冬が他のどの季節よりも豊かだという印象が持たれる。

冬の保存料理は、長年雪国の暮らしの中で培われたその地ならではの知恵と技術を必要とする。地元のおばさんたちに話を聞くとその実に手間のかかる作業にびっくりする。例えばゼンマイなどは、山から採ってくる時にとても天気を気にするという。それは採ってくる作業よりもその後の数日の天候が晴れているかどうかで干し方がうまくいくかどうかが決まるからだ。また干す過程も手加減が非常に微妙で、素人では難しそうだ。そしていよいよ調理という段になっても 2~3 日は準備に時間がかかるというのだ。

それにしても郷土料理の説明には微妙な土地の方言でしか語れないところがあり、その妙技がいかに地に根ざしたものかということを感じさせる。保存した山菜を戻す際の湯加減を「手が『ツカツカ』しないぐらいで戻す」とか「水は『フダフダ』入れて流して」など基本的な程度を表す言葉さえ聞き返さないと理解ができなかったりする。このように魅力的な冬の郷土料理の数々が集落の各家で作られる一方で、野外では今、またぎによる冬のウサギのまき狩りが最盛期だ。

先日、角川の里の最も奥に位置する集落の一つ平根地区の里山でウサギのまき狩りに参加させていただいた。筆者は「セコ」呼ばれるウサギを追い出すメンバー15 名の中に入れてもらった。遠くでは 4,5 名のまたぎのおじさんたちが鉄砲を構え、ウサギが出てくるのを待ち構えている。「セコ」は「ホイ、ホーイ」や「ウリャ、ウリャラー」など大きな声を出しながら、カシキで木を叩いて音を出しながら、ウサギの追い出しにかかる。フッと、突然、ウサギが走って飛び出してきた。セコの掛け声が一段と高まる。セコの声の変化は遠くで待ち構えるまたぎのおじさんも気がつく程なのだという。まもなく鉄砲の音が聞こえた。1 発。「しとめたな」セコのおじさんが言う。鉄砲の鳴り具合でわかるというのだ。「『パン、パパン』と連続で撃っているときはたいてい逃したときだなあ」と説明してくれた。

この日の収穫は 2 羽。公民館に戻るとお母さん方が昼食の準備をしていた。2 羽はその場でさばかれ、ウサギ汁にされた。午後のひと時、郷土のご馳走をほおばった。男たちは

地酒を飲みながら猟話に花を咲かせ、お母さんたちは家族のことや暮らしなどについて井戸端会議だ。賑やかな雪国の集落の一コマである。