

朔東から第15号 春を食べよう！（再掲）（H14/4/2：56歳の誕生日に記す）

以下の雑文は、小生が富士学校勤務時代に富士紀行第59号として掲載したものである。当地、朔東も例年になく早い春が訪れつつある。聞けば道東でも山菜採取が盛んである由、参考まで、富士紀行の文章をそのまま掲載することとする。

「富士紀行（59）」

富士学校では先頃(H13/3/30)戴帽式が行われた。と言うと、エッと思われよう。実は先般富士学校に入校した機甲生徒隊生徒20名に対して、生徒の先輩連中が0400の非常呼集に始まる駆け足、攻撃訓練という一連の手荒い歓迎訓練終了後、一人一人に生徒隊の識別帽を授与したのである。この行事を戴帽式と言う。彼等は機甲生徒としては最後の期であり、戦車教導隊副隊長以下の機甲科の先輩生徒は一抹の寂寥感というか特別な感慨をもって当行事に参加していた。

昨夜来、季節はずれとも言ふべき大雪に見舞われている。思い起こせば、当地は、3月の末頃に湿った雪で開花を今や遅しと待っている桜の枝が無惨にも折れる事がかつては多かったが・・・。

タイヤ交換もしたことだし、家の中で、孫と遊ぶことになるか・・・。（3/31記）

とは言え、間違いなく春である。当地の人は、水かけ菜が出回ると春を感じるという。（水かけ菜については富士紀行32号を参照。）春を食べると言えば、矢張り旬の山菜であろう。富士山麓は山菜の宝庫である。日本には4500種ほどの植物があると考えられているが、その内の半数近い2000種ほどが山麓の静岡県側で確認されていることでも宝庫たりうることが理解できよう。代表的な山菜を挙げると、タラの芽、ツクシ、蔦の 薑、ワラビ、ウド、ヨモギ、セリ、三つ葉、ゼンマイ、コゴミ等々であり、これらがいたる所に自生している。勿論、富士学校敷地内にも何ヶ所か確認出来ている。

#### ● 山菜取りのマナー

近年山菜取りが一種のブームになっていて、多くの人が自然と自然の味に親しむのは喜ばしいことであるが、マナーというかエチケットを守らない不心得者がいるのは寂しい限りである。一般的に言われている山菜取りのエチケットを幾つか挙げよう。根本原則は自然のバランスを崩さないことが第一である。即ち、必要とする量以上の量を無闇に採取しないこと、食べられる部分のみを採取すること。である。マナーの原則の第二は、社会人として責任ある行動をとることである。倶知安の時、タケノコ取りで行方不明になった人の捜索に何回出動したことか。残念ながら命を落とされた方も多い。山麓ではネマガリ竹の筍は見かけないので、筍取りでの行方不明事案はないようだ。又、物を捨てたり、樹木等を折ったり、切ったりする者や持ち出し禁止の石や樹木を盗む者は入山資格無しと断じ得る。特に富士山の素晴らしい環境は日本人の誇りであるはずだ。

山菜の種類に応ずるマナーは次の通り。

① タラの芽：枝も少なく芽の数も少ないので、2番芽、3番芽は出きる限り

採取しないこと。採りすぎると枯れ死にし、翌年は採取できない。

- ② アケビ、マタタビ等のツル性の植物：ツルを引き下ろすことなく採取。ツルを引き下ろすと翌年結実しなくなる。
- ③ ウド等の土を掘り起こして採取する山菜：土を必ず埋め戻すこと。山芋の上端部は土に埋め戻す。
- ④ ジュンサイ等の水生植物：採取量は全体の半分に抑えること。
- ⑤ フキ等の地上部を採取する山菜：鎌で刈り取るか株の根元を抑えて引き抜くかして、必ず根は残すこと。

#### ● 山菜の料理のコツ

山菜料理は本来野趣に富んだものであり、山菜特有の色、香り、酸味、辛み、苦味等自然の味を最大限活かしたあっさりとした料理に仕上げるのがコツである。

山菜は一般にアクがあるので、その強さの程度に応じたアク抜きをしなければならない。アク抜きした山菜は、ごく簡単な味付けが、特有の風味があって美味である。せりなどは浸し物にも良し、ウド等は、和え物にするのが良いようだ。汁の実にも油炒めや煮物も三杯酢等にも適している。

町の店にも山菜は売っているが、矢張り自分で苦労して採取し、料理した味は格別だ。揚げたての山菜に舌鼓を打ちながら、美酒を飲むときは至福の時である。

(参考資料：富士学校普通科部レンジャー班編の「山野の味わい」(副題? 「山野に緑ある限り、人飢えることなし」等)