

# 東北食べる通信

2017

5

月号

世なおしは、食なおし。

特集

マタギと歩く

# 蕨

わらび

山形県小国町の  
みなさんが採った

東北食べる通信

# マタギと歩く

<b>編集長巻頭言</b>
マタギとの出会いは、私がまだ小学生低学年のころだったと思う。国有林の管理をする営林署職員だった父は、山男たちとの親交が深く、あるとき、熊鍋を囲む会に連れていかれた。壁には鉄砲が立てかけられていた。ゴツゴツした手で熊汁が入ったお椀を勧められたが、あまりにも匂いききつかったので、少し汁をすすっただけで、あとは床に置いてしまった。彼らの住む世界を自分がいる世界とはまったく違うもの感じた記憶が残っている。
東北食べる通信を始めてから、私の頭の片隅にはいつもこの男たちがいた。ずっと気になっていた。いつかちゃんとマタギの世界をこの目で覗いてみたかった。だから、マタギ文化が色濃く残るこの地を取材先に決めることにためらいはなかった。高揚感すらあった。

### 特集

## 蕨

1ヶ月半前に雪に埋もれていた山形県小国町小玉川の山々では、ブナの新芽が一齐に芽吹き、「死」から「生」の世界への転換を見事に遂げていた。冬眠していたツキノワグマ(以下、熊)も穴から這い出し、餌を求めて、のそのそと動き始める。人間たちも春の山の恵みである山菜を求めて、山に足を踏み入れ始めるため、両者の距離が縮まり、熊による人身事故が増えていく時期でもある。

ちょうど1年前の5月、日本では戦後最悪となる獣害事件が秋田県鹿角市で発生していた。熊が、タケノコや山菜採りをしていた高齢者を襲い、4人が死亡、3人が重傷を負ったという事件である。遺体の損傷は激しく、熊を司法解剖した結果、胃から人体の一部が検出されたことからこのニュースは衝撃的に受け止められた。

秋田の隣である岩手に暮らす私の周辺も、「人喰い熊」が現れたとざわついた。山菜採りが趣味の父は、「去年は熊の餌になるブナの実

が豊産だったから、たくさん子を産んで、熊が増えたんじゃないか」と素人分析をしてみせ、さすがの山好きの父も山から足が遠ざかった。しかし私はというと、どこか他人事だった。まるで地球の裏側で起こった惨事を眺めているようなところがあった。山から離れて町中で暮らす私にとって、熊は非日常的存在であり、自分の生活にはさして関係ないこと、という安心感があったのだと思う。

ところがそれから4ヶ月後、その非日常的存在が突如、目の前の日常生活に飛び込んできたのだった。私が暮らす花巻市の妻の実家から車で5分の幼稚園と病院に、なんと熊が現れたのである。事態はたちまちニュースとなり、市内は騒然となった。その数日後、今度は私がいつも散歩している近所の農家の畑に熊の足跡が見つかったと、またしても大騒ぎとなった。朝の散歩を日課とする義父も、たまらず散歩を中断。それからしばらくの間、姿をくらました熊の存在に怯えながら私たち住民は暮らしていたが、その後、結局熊は目撃されることなく冬を迎えたのだった。

### 目覚めた野生動物

なぜ、本来いるはずのない町中に熊は現れたのか。様々な憶測が飛び交う中、その謎

# 5月5日

15℃



### 【山形県小国町小玉川】

文＝高橋 博之　写真＝玉利 康延、山下 雄登

を解き明かしてくれたのが、5度に渡る今回の小国町取材の過程で度々その名前を耳にし、その存在を知ることとなった、田口洋美さんだった。

日本の狩猟文化研究第一人者であり、民俗学者でもある田口さんによると熊の人里出没や熊による人身事故は、1950年代から1970年代に比べるとここ20年の間に信じられない頻度で発生するようになってきていて、その被害も次第にエスカレートしているという。熊だけではなく、ニホンカモシカ、エゾシカ、ニホンジカ、イノシシ、ニホンザル、ハクビシン、アライグマなど、田口さんの目には「何か特定の種が目立った動きをしているというよりも、全体としてジワジワと私たちの生活空間を侵食し、内部へ、より内部へと間合いを詰めてきている」ように見えるそうだ（田口氏著『クマ問題を考える』より）。そしてこの野生動物の問題は、今や日本だけでなく地球規模で進行しつつあるのだという。

この世界的現象の先頭にいるのが日本であり、そのフロンティアこそが日本の地方都市である、というのが田口さんの考えだ。「今や地方都市は決して安全な空間とは言えなくなった」という言葉通り、近年、地方都市に熊が侵入する事件が各地で相次いでいる。日本には政令指定都市が20市、中核市が48市あるが、その中で九州・沖縄の10市を除く58市は、熊などの大型野生動物がもたらすリスクを抱えているというから驚きた。

この現象の裏側では一体、何が起きているのだろうか。

### 境界線に立つ見えない壁

私が野生動物における生息域の移行の歴史を学んでいく中で、「野生動物はそもそも山の中に暮らしているもの」という思い込みはあっけなく覆されることになった。もともと野生動物は盆地や平野、丘陵部でも生息していたのだ。ところが17世紀の開拓開墾時代、人間は食糧増産のために耕地を拡大する必要に迫られ、野生動物の住みかを奪うような形で彼らの生息域を攻め上がっていったのである。いったんは山奥に追い払われた野生動物だったが、人間が農耕を始めたかつての生息空間はやがて彼らの格好の餌場となり、農家の生産活動を妨害するようになっていく。そこで登場したのが、マタギ（猟師）だった。

マタギは野生動物を自らの生きる糧として活用するため、その命を奪った。そしてその命に感謝することを決して忘れることはなかった。狩猟文化は拡大した人間圏と野生動物圏の境界線に“見えない壁”として立ちはだかることで、野生動物を自然の側に押し込めることにある程度成功してきたのだ。しかし近年、農山村を飲み込む過疎化の波はその“見えない壁”をもなぎ倒す勢いとなり、結果として、野生動物は人間圏へのフリーパスを手に入れてしまっている。

現在の熊対策の現場は、主に駆除という対症

療法が行われているが、田口さんは限界を感じている。「対症療法としての駆除は永遠に続けていかなければならない。それは被害に遭い続けることを意味している」。では、このいちごっこから抜け出すにはどうすればいいのだろう。農山村の著しい過疎化、そして本格的な人口減少に直面しているこの時代に、どうやってもう一度、人間と野生動物の関係を築いていくのか。対症療法に逃げるのではなく、そのビジョンをまずは考えることから始めなければいけないと、田口さんは語気を強める。そしてそれはまた、かつてマタギが担っていた“見えない壁”の役割を誰がどうつくりなおすのか、ということでもある。それによって、熊を駆除するのではなく、熊を人里に出没させないようにするのだ。

## 被害者であり加害者でもある私

過疎化の裏返しとして都市化も進んでいるが、私たち都市住民の多くもルーツをたどれば、地方の農山村で土まみれになりながら食べものをつくらせて生きていた生産者の末裔である。しかし私たちは、便利で快適な暮らしを追い求めて都市に移り住むと、スーツに袖を通し、涼しげな顔で都会暮らしを謳歌するようになった。それでも、人間は食べなければ生きていけない。だから、「食べものをつくる仕事」は農山村に残った人たちに任せ、彼らがつくったものをお金で買って食べることで、ようやく命をつないでいる。

今では、都市で暮らす私たちの安心な暮らしを野生動物の侵入から守るために日々“見えない壁”の補修に汗を流しているマタギ（現代のマタギは農業をしながら狩猟をしている）がいることも忘れてしまった。1990年代、中山間地域が過疎化のステージに入ると、野生動物保護や愛護運動に関連する団体から、猟師たちは敵視され、激しい叱責を受けてきた。息子たちに山を降りることを促す猟師たちもたくさんいたという。私が取材の折に宿泊した小国町小玉川の農家民宿を営むマタギから、最近匿名で届いたという手紙を見せられたが、「熊にも子どもがいる。かわいそうだから、野蛮なことはやめてください」といった批判が書かれていた。

現実から目を背ければ、都市部に出現する熊はたまたま道に迷ったか、狂ってしまった熊で、偶発的な出来事に過ぎないと捉えることもできるだろう。しかしこれは、これまでの私たちの選択や暮らし方、意識が招いてきた事態とも言えるわけで、私たちは紛れもなく当事者なのではないだろうか。昨年の秋、花巻市の町中に現れたあの熊は、その因果関係を私たちに教えるためにやってきたメッセンジャーだったのかも知れない。

私たちにできることは何があるだろう。我々は人間である限り、まずは「知る」ことから始めなければならない。それではお見せしよう。私たちの代わりとなって、“見えない壁”をつくらせてきた小玉川の人々の生き様と暮らしを。

### 1ヶ月半前の同じ場所の写真



わらびとタケノコの  
ちらし寿司

タケノコ（水煮）1個は長さを半分に切ってから食べやすい大きさの薄切りにする。油揚げ1枚は両面に熱湯をかけて油抜きし、縦半分に切って横に2cm幅に切る。タケノコ、油揚げ、だし汁1カップを小鍋に入れて火にかける。煮立ったら弱火にし、砂糖大さじ2、酒大さじ2、醤油大さじ2、みりん大さじ1の順に加えて汁けが半分ほどになるまで煮る。4cm長さに切ったわらび（水煮）50gを加え、ひと煮立ちさせて火を止め、冷めるまでおく。寿司飯3合分（米3合を固めに炊き、酢90ml、砂糖大さじ3、塩ひとつまみを溶いたものを熱いうちに混ぜ込んだもの）に、煮た具材をさっくりと混ぜ込む。器に盛り、細切りにした薄焼き卵（1個分）、木の芽少々を散らす。



わらび  
レシピ

わらびの昆布締め

幅広で平らな昆布2枚の表面を、酢で湿らせたふきんで軽く拭く。好みの量のわらび（水煮）を昆布の長さに合わせて切って敷き詰め、もう1枚の昆布をのせて挟み込む。軽く重石をし、20分ほどおく。食べやすい大きさに切って器に盛る。



わらびの山椒たたき

わらび（水煮）100g、木の芽（山椒の若芽）約5枚をみじん切りにする。まな板の上でさらに細かく、とろみが出るまで丁寧にたたき、薄口醤油大さじ1/2を加えて混ぜる。そのまま酒の肴として、または飯にのせていただく。

いろいろ

わらびのショウガしらすあえ

薄口醤油大さじ1、ショウガ（すりおろし）大さじ1、しらす干し大さじ2をボウルに入れて混ぜ合わせる。5cm長さに切ったわらび（水煮）80gを加え、軽くあえる。



わらびのトマト炒め

ボウルに卵3個を割り入れて溶きほぐし、顆粒中華スープの素大さじ1/2、塩小さじ1、こしょう少々を加えてよく混ぜる。フライパンにサラダ油大さじ1をひいて強火で熱し、くし切りにしたトマト1個分、4cm長さに切ったわらび（水煮）100gを入れてしんなりするまで炒め、軽く塩・こしょうをふる。卵液を一気に加え、周りが固まるまで少しおいてから、ひと混ぜする。再び半熟になるまでおいてひと混ぜし、火を通しすぎない程度に加熱してはかき混ぜるのを繰り返して好みの固さに仕上げる。



つく  
る  
い  
え  
で

