

東奥日報

2023年(令和5年)4月6日(木曜日) (17)



星野 保 八工大工学科生命環境科学コース教授

本紙2月23日付の連載「菌況報告」11回目で紹介した、岩手県北地域での「ヤマカゼ」を食す文化についての記事の反響は絶大だった。三八上北各地から「いや、この地域でも食べてたべー!」っと、うれしい苦情?が続々と入った。

このため後日談として、私たちの調査を含め、春先に切り株に湧くオレンジ色の物体(ヤマカゼ)を食す習慣を記してみた。

歴史は古く、岩手県立博物館の近藤良子さんによれば、1801年稿子の秋田藩士・人見蕉雨による「異語瑣語」に記された「精進海胆」までさかのぼる。ここでは塩をふり、生で食べたようだ。生食は、岩手県洋野町で山仕事に関わる方々の話として、ヤマカゼを食す

〈番外編〉 本県でも食べていた「ヤマカゼ」

反響が続々 方言にも



コを栽培する長根商店の長根繁男社長からも伺った。

一方、県内では五戸町出身の民俗学者・能田多代子が五戸方言として「ヤマノカゼ みず木か 方も澄ましや、みそ汁で、山人たちは煮て食う」と記している。十和田市から田子町にかけて読者の方から頂いたその食べ場合(十和田市笹畑)

【写真左上】田沼さん④たちから話を聞く八戸工業大の山地健友さん④(4月から4年生) 【同右上】田沼さんの畑のそばで昨秋伐採したミズキ。樹液が流れているのが分かる—2023年3月22日、山地さん撮影 【同左下】3月30日にはヤマカゼが発生していた—田沼さん撮影 【同右下】八工大に隣接するミズキ林に樹液を糺した糖液を布に染み込ませ2週間以上放置したが、ヤマカゼは見られなかった。発生には何かコツがあるのだろう(これは特許性がある!)

や、「ミスキノコ」(田子町)があった。

ミスキノコは未見の言葉なので、情報を頂いた田沼義行さん(同町)に、学生と共に詳しい話を伺うことにした。そこで昔は「みずきぎる」とも呼んでいた、しょうゆを入れて煮て食べた、沢浴いの湿り気のある場所に出る、乾いてしまったらボソボソしてうまくない—など、初めて聞くことばがいろいろあるが、恥じる(お話を伺った方の多くは「当時は食べるものがないから…」と含羞(はにか)み答えるが、恥じる)ことはない。私は強く思う。少なくとも私たちが食べたあのうまいヤマカゼの本体は、寒さを好む特殊な酵母だ。人工的な培養で特許を取り、一山当てることを夢見ているので、詳細は書けないが、その位の価値があるのだ!

さて、読者の皆さんには、本田洋之先生と2人で一年間大変お世話になりました。感謝しています。機会があれば、また園たちの魅力を発信したいと勝手に思っています。ありがとうございました!

※「この画像は該当ページに限って東奥日報社が利用を許諾したものです」