山菜をめぐる地域文化

写真1　庭先での山菜選別風景

林業研究部門
森林管理研究領域　主任研究員　**松浦　俊也**

山菜文化の拡がり

広義の山菜採り（山菜、きのこ、木の実などの採取）は、季節の味覚や保存食となる食材の収穫のみならず、野外レクリエーションとしても楽しまれています。とくにブナやナラなどの落葉広葉樹林が広がる東北日本は山菜の発生量が多く、草地から林内、谷から尾根まで様々な環境で、季節ごとに多くの種類の山菜が採られています。高度成長期以降、衣や住に関わる天然特用林産物利用の多くが廃れたなか、食に関わる山菜の採取と利用は現在まで残る里山・奥山利用の文化と言えます。

山菜は、伝統的な食文化を支えるだけでなく、新たな食文化の発展にも関わっています。現在それぞれの地域で採られている山菜のうち、他の地域から教わったり、図鑑類で食べられると分かり、新たに採られるようになったものは意外に多くあります。保存方法も、昔ながらの塩漬け、乾燥、缶詰などに加えて、冷凍も多く、調理法にも様々な工夫がみられ

ます。山菜料理を売りにする民宿旅館は数多く、直売所や道の駅では季節ごとの主要産品となっているほか、個人売買や親戚・知人間での贈答も広くみられます。林床や休耕地などでの半自然栽培も、小規模ながら地域間の技術交流のなかで発展しています。このように山菜利用は、現在でも農山村に根差した文化の核のひとつとなっています。

持続的な利用

山菜を持続的に利用するために、根こそぎ採らないといった個々人の心がけのほか、

写真２　ゼンマイ干しの様子

様々な社会的なしくみがみられます。例えば、商品価値の高いゼンマイの場合、発生量が多く経済的な依存度が高い地域の中には、沢ごとに採取者数を割り振ったり入札を行なっていた事例もあります。また、自動車交通の発達による域外からの採取者増に対し、ワラビ園の設置など採取域の設定や入山料の徴取、ゲートや看板による採取禁止なども行われています。このように、資源量や利用圧に応じて地域ごとに様々なとりきめがあるのも山菜利用の文化的特徴です。

写真３　山菜直売所の様子

山菜の利用は、とりわけ天然ものは時期や流通が限られ、採取や前処理の手間もかかり、高齢化のなかで減少傾向にあります。東日本大震災が引き起こした東京電力福島第一原子力発電所事故による放射能汚染はこの傾向に拍車をかけました。地域に根差しつつ地域間交流のなかで発展・変容してきた山菜利用の文化を、いかに次世代に繋いでいくかが問われています。

写真４　様々な山菜・きのこ料理