

山と畑の

根羽 山里でしか
できない暮らし

2月号

とつとつとくくくらぶ

うさぎ美味し

かの山。

食べようけものと鳥と魚と虫

子どもの頃（昭和20年代頃）は肉といえば山の動物ばかりだった。ごくたまには豚肉ぐらい店で買って食べたかもしれないけど、牛肉なんかは食べたことがなかった。
鶏は食べたがせいぜい正月につぶすぐらいだったな。だから肉は冬しか食べない。その代わり夏はイワナやアサギオなどの川魚を食べた。

実際にウサギを追うのは雪の積もった山です。

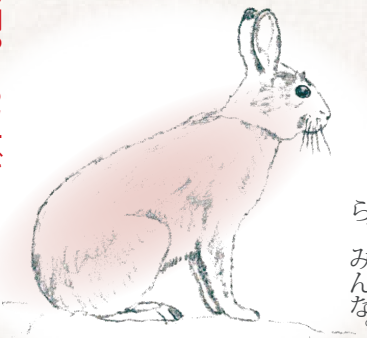
食料が野山にいっぱいある根羽村ってヤバくない？（いいよね）
田んぼや畑の作物を勝手に食べさせて山に放牧して太らせているイノシシやシカを収獲して食べよう！
根羽村の動物たんぱく源のお話を、小戸名の片桐龍男さんに聞きました。
龍男さんは猟師で、お父さんも猟の達人でした。

龍男さんは猟師で、お父さんも猟の達人でした。

針金の証言
わたくしはこうして捕まった

針金のくくりわな
ウサギは後ろに行くちゆうことを知らんだわ。

針金を径10cmぐらいの輪にしたのが通り道に置いてあると、なぜかそこへ首を入れたくなるの。それで入れてみたら、後ろに戻ろうとしても耳が引っかかって戻れない。前に行こうとすると首が締まっちゃう。もう取り返しがつかない。さよなら、みんな。



●飼ってるウサギ

2羽ぐらい飼っていた。正月ぐらいしか食べない。やはり硬い。ウサギの皮は、ウサギをつぶす専門の人が、引き換えに持っていった。

●ヤマドリ

一番よく食べた。とり飯がものすごくうまかった。しょうゆでごぼうと一緒に甘辛に煮てご飯に炊き込む味飯。だしがよく出て本当にうまかった。



尾が長いのはオスだけ。山の道路ざわでとまじき見かける。鶏ぐらいの大きさ。

あしびきの山鳥の尾のしだり尾の長々し夜とひとりかも寝む
柿本人麿

意味
ちえつ、ひとりて寝るのかよ……。夜、長つ。

●イノシシ

数人で捕る。捕ったら、どういう役割の人でも全員平等に分ける。今はもつと厳密で、各部位を分けてから部位ごとに均一に分けて、さらにくじ引きをして分配する。今はいい時代だ。

昔はイノシシはあまり食べた覚えがない。あまり捕れなかった。年に1、2頭だったか。今の方が多い。



シカは若はおらんんだあいつらバカに増えたな。オシラもがんばろう。

かんばらなくはいです……



くさみがなくておいしいのは、獵師さんの解体が上手だから



ごぼうをたくさん入れるのがポイント



根羽の獵友会自慢のしし鍋。みりんを効かせる。

小鳥

かすみ網で捕った。群れになった鳥は来ないので、網を1枚かけるぐらい。ちょこちょこと鳥が入るだけ。
ざるを置いて小鳥を捕る子ども遊びもあった。それだと年に1羽も捕れたらいい方。ずっと見てないといけない。

食べ方 毛をむしって内臓を出して炭火で焼いて、しょうゆをつける。

●スズメ そんなにたくさんいないけど。うまい。内臓とくちばしと足の先以外全部骨まで食べた。小鳥といえば大体スズメかカシラダカ。

●ツグミ ほとんどいない。高級な鳥。

●ガシ カケス。ツグミやガシやヤマバトは網を破って逃げていく。網が破れるから困る。

●カシラダカ

●ヒワ



カシラダカ

●ヤマバト
●コジュケイ ずっと昔はいなかった。(キジの仲間、小鳥というより大鳥)

*今は小鳥を捕ることは法律で禁止されています。

魚

魚はとつとかない

●アメノウオ アメノウオ。アマゴ。ヤマメと同じようなもの。夏に食べる。煮たり焼いたりした。串にさして保存したこともあるけど、大体保存するほどない。

●イワナ めつたに食べられない。夏に食べる。

●ウグイ 小戸名にはいない。

●ハヨ ハエ。小魚。5〜12cmぐらい。

●コングリ で捕る。コングリはガラスでできた瓶で入り口が内向きになっている。水が来る向きに仕掛けておく。えさを先頭の方に置いて、えさのにおいが下流に流れるようにしておく。中に入ると魚は出られない。えさはかぼちゃでもどち(蚕のさなぎ)でも何でもいい。ガラスが割れるといけないのでわらでぐるぐるに巻く。でも子どもはよく落として割って魚に逃げられる。



イワナ

●ウナギ 昔はいたけど10年位前の災害でいなくなった。捨て針にえさ(ミミズや小魚)をつけて、夕方沈めておいて朝とりにいくと、たいがい1、2匹とれた。年5、6回捕った。

●ドジョウ

田んぼのヨケ(清水を温める水路)でつかまえた。1年に1度か2度、秋だったと思う。おひなさまのときはつかまえてびんに入れて供えた。それは食べずに放した。
ドジョウは捕ったら3、4日バケツに入れて泥ぬきをしてから、煮付けにする。大きいやつ(小指ぐらい)は焼いて食べる。うまかつたかどうか忘れた。ドジョウを最後に食べたのは今から60年余り前。今は田んぼの消毒をするからドジョウはほとんどいなくなった。

●カニ サワガニ。今もいる。川の石をどけると2、3匹いる。20匹つかまればいい。秋口から春にかけてよく食べた。油で揚げる。小さいのがいい。



カニ

虫

昆虫食は地球を救う

●柳の木の虫・マキの木の虫
柳の虫とマキの木の虫は違う虫だが大体同じ。2cmぐらい。マキの木のカミキリ虫の幼虫。こんなうまいものが世の中にあるかと思うほどうまかった。香ばし味があり、脂が多い。束木(たばぎ)をつくるのに木を割っているとき出てくるが、なかなかいない。毎日見つかるものじゃない。運のいいとき出てくる。網の上で焼いて食べた。



ざやあまあー

カミキリムシは世界に2万種日本に8百種あり、幼虫は世界中で食べられてるそうです。(参考: ウィキペディア)

●へボ クロスズメバチの幼虫。煮付けてへば飯にする。

●アカバチ キイロスズメバチの幼虫。ちよつと食べてみるだけ。今はハチの親も食べるが、昔は子だけ。

●イナゴ 女の人や子どもが捕る。

●ドチ 蚕のさなぎ。出荷しないまゆの中にあるのを、しょうゆで甘辛味で煮る。

1. 月野詠正、モチギビ、誤、ゆでて塩を入れてもいで食べた。正、塩を入れてゆでてもいで食べた。