仮称
山里古新聞
山に野に川に海に結ばれた暮らし
第2号
2019年3月1日発行
発行所／NPO法人山里文化研究所
岐阜県中津川市茄子川364-10　〒509-9132
Tel　090-7615-6396
1部80円

ちまき、桜餅、かしわ餅、竹皮羊羹

昭和三十年頃の菓子屋

奥三河

伊藤嘉人

両親が贔屓にしていた島倉千代子が「この世の花」でデビューした昭和30年、私は小学校三年生。近くに「かぎや」という和菓子屋があった（田口に一軒だけ、平成十年頃閉店）。和菓子といっても、ショートケーキのようなものも作っていたし、駄菓子や洋菓子も扱っていた。子どもには、小洒落た店という気持ちがあって、親から小遣いが貰えたときにはよく行ったものだ。十円玉一つの時代、一箱20円の森永ミルクキャラメルはなかなか買えず、10円のグリコ（小箱おまけ付き）にしたものだった。かさの多い芋飴キャラメルなどに走ることもよくあった。

店の硝子棚に季節の和菓子が並ぶと、子どもにはとても買えないが、自然に目に入る。笹で包んでいぐさで巻いた粽、桜の葉で包んだ桜餅、柏の葉で巻いた柏餅。羊羹、ういろうなど。頂き物か、親の気分で食する機会を得たのは桜餅と柏餅、田口羊羹。

桜餅の葉は、そこら辺の桜の葉を採ってきて使っているものと思い込んでいた。大島桜の葉を丹念に塩漬けしたものと知ったのはだいぶ後のことである。

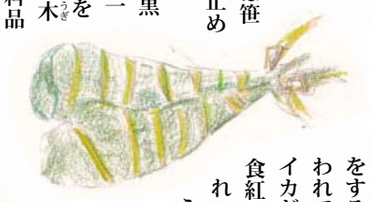
かしわ餅は、田口ではたいていの家が自分の家で作っていた。

葉は朴の葉を使っていた。だいたい柏の木が無かったので、朴のことを柏と思っていた。「かぎやの柏餅はうまいが小さい。葉っぱも変だし匂いも変」と感じていたものだ。「朴葉餅」などと言い出したのはごく最近のことで、それも朴葉かしわ餅文化圏外の人たちだ。

「かぎや」自慢の煉羊羹、田口羊羹（知る人ぞ知る銘菓）は実に旨かった。竹の皮で包装してあり、とても上品な雰囲気を醸し出していた。「かぎや」の誇りを示していたのだろう。それだけの上質な羊羹だったのは確かだ。

粽については、見たというだけだいたいがわが家の近隣では粽を作らなかった。豊根では笹の葉に巻き稲藁で止めて作ったそうだ。

三角のういろう（黒砂糖と白砂糖）が一つ10円だった。それを包んでくれたのは経木だった。経木は食料品を扱うところではよく使われていた。佃煮や練り物のようなものを包むのに使っていた。友達が学校での昼弁当のおかずに佃煮（イカや鯨が多かった）を買いに行き、経木に包んでもらってきた光景が懐かしい。（昼食時間が一時間あったので、買いに行く余裕があり、店や大人も斟酌してくれていた。また、家に昼食を摂りに行くことも認められていた）



祭りや運動会などの出店は、特に子供心をわくわくさせる。その中で定番になっていたものに「煮イカ」があった。スルメをもどして塩で煮、食紅で鮮やかに色づけをする。その下敷きに檜の葉が使われていた。新鮮な常緑の葉に煮イカが映え、大いに食欲をそそる。食紅嫌いの母に買うのを止められていたが、友達に分けてもらったりしていた。

今では檜の抗菌効果や殺菌効果が学会でも認められ（ヒノキオール・カジノール・フィトンチッド等）、私もヒノポロンという歯肉炎の薬を処方されたことがある。しかし、当時、そのことが経験的に知られていたのかは判らない。紅と緑の色彩効果に主眼がおかれていたのではないかと思う。贈答用の椎茸や松茸の笊や箱に敷いたり、料亭などで魚介類の掻敷に使ったりすることとは意味合いが異なるのではないか。季節感や興趣をもたせるほどの意図はなかっただろうが、煮イカを際立たせるということに共通性を感じる。

★今号の題
葉で包む
葉に載せる
葉でふたをする

プラスチックごみ問題を考える

船橋　旭

僕が小学生高学年（1955年）の頃、農家であった生家では稲刈りや田植えの時期に駆り出され、朝早くから手伝いをしました。母や姉がお昼になるとお弁当を田んぼまで届けてくれました。お櫃に入った白いご飯にお新香や梅干し、塩鮭、野菜の炊いたもの等が弁当の中身でした。時には焼きお握りもありました。竹の皮に包んであったり、重箱に入っていました。お茶は陶器の湯飲みで飲みました。生温いお茶でした。番茶だったと思います。お茶は薬缶に入っていました。

ときどき手伝いが多くてお箸が足りなくて困った時が幾度かありました。そんなとき祖父はさっと立ち上がって近くの川の堤防へ行き、葦を取ってきて、葦の茎を箸代わりにしました。甘いものに飢えていた僕たち孫のために祖母はみょうがの葉で包んだ饅頭をよくつくってくれました。みょうがの風味がしてとても美味しかったです。白玉粉や小麦粉で皮をつくり中に餡を入れて包んで、蒸し器で作っていたと思います。餡の小豆は家で栽培したものでした。この頃は陶器、ガラス、竹、木製の食器、容器類がすべてでした。竹でできた箕、籠、木製の桶、ブリキのバケツ、盥が日常の入れ物でした。プラスチック容器など皆無でした。堤防や野原の自然の中にあるものを使うことに何の不安もなく農薬や有害なものは無かったと思います。自然とともに生活がありました。食卓にもプラスチック容器に入ったものは影も形も無かったです。お味噌は量り売り、醤油は木の樽に入っていました。1955年過ぎの頃に即席のチキンラーメンが出たころ、どんぶりで作って食べた記憶があります。

1964年の東京オリンピックが終わったころ、名古屋市に住む叔母がタッパーウェアという便利な容器があるよと言って持ってきて見せてくれたことがあります。蓋をぐっと押して密封できる容器で、ホームパーティを開いて購入したとかいうプラスチックの容器でした。田舎の小牧市では手に入らないようなものだったと記憶しています。

このタッパーウェアの日本への進出から50年余り経過した現在の日本の生活はどんな状況か、包装材はほとんどがプラスチックでできています。プラスチックごみ全体から見ると約半分（47%）をパッケージ用が占めています。

僕が持続可能な社会とか環境問題に深く興味を持ったのは2002年に広告代理店を退職して中学、高校で総合学習の時間に市民講師として活動したいと考えた時でした。環境問題、持続可能な社会をきちんと学ぶために名古屋大学の公開講座へ参加したころです。講座の参加者には環境問題を学ぶNPOの環境ナビゲーター仲間が10数名いました。仲間と情報交換をし、環境教育のプログラム開発などに精を出していたころ、毎日バッグにマイ箸を入れ、過包装の食品やペットボトル商品を買わないようにし、水筒でお茶を持参するという持続可能な生活のための知恵を学びました。僕は広告代理店時代に大量生産、大量消費、大量廃棄を促進する仕事に就き、缶飲料や即席スープ、毛染め、パーマ剤などを手掛けて販売拡大をしてきた経緯から、これら週刊金曜日が主張していた「買ってはいけない商品」の普及拡大に関わったことに強い自責の念がありました。

そんなことから積極的に環境問題に取り組むことを決意したのです。エコロジカルフットプリントという指標も覚え、「地球1個分の生活」をモットーにしようと考えました。

名古屋大学の環境学講座では濃尾平野の河川流域から、環境を考え、木曾三川の上流から伊勢湾に流れる流域の現状、長良川河口堰、藤前干潟の状況を学ぶ講座もありました。この頃はまだプラスチックごみ問題は現在ほど深刻な問題にはなっていませんでした。現在、新聞でも話題になっているプラスチックのごみ問題の一つは海に捨てられたプラスチックが波と太陽の光の作用で5㎜以下に分解されマイクロプラスチックとなって拡散していることです。小さなエビに似た甲殻類の一種がレジ袋を何万個もの破片に裂いたりするようです。このマイクロプラスチックが魚の内臓から発見されています。これらのプラスチックの微細なものや製造過程で添加された化学物質が魚の生体組織、ひいては人体にも入り込む危険性も指摘されています。

ナショナルジオグラフィックの2018年6月号によると丈夫で安価な素材として150年前に発明されたプラスチックは生産が始まって以来、世界での生産の推移は1950年に210万トンであったものが、1993年に1億4700万トン、2015年に4億700トンと飛躍的に増加したといいます。今や医療機器、旅客機の製造には欠かせないものです。これらの製品のうち40%以上が1度使われただけで廃棄処分されています。レジ袋の寿命はたった15分だそうです。

今日までに地球上で作られたプラスチック製品の総量は83億トンにもなり、そのうち63億トンがすでに廃棄物となっています。リサイクルされているのはたったの9%だけです。12%が焼却され、79%が埋め立てか海洋などに投棄されています。そして現在では年間800万トンが海へ流れ出ているといいます。

▲照明器具

▼海岸で集められたプラスチック漂着物

2015年の9月に東京都美術館で開催された服飾デザイナーのヨーガンレール氏が農園と居を構えられた沖縄・石垣島の海岸にたどり着いたプラスチックごみで制作された照明器具展を見た時、海に捨てられるプラスチックごみについて考えるきっかけになりました。

開発途上国のゴミ問題に25年余り取り組んできた資源経済学者のテッド・シーグラー氏はごみ問題について「解決方法はわかっているんだ」と言っています。「ゴミの拾い方は知っていますし、誰でも拾えます。処分やリサイクルもわかっています。」必要なのはそれを実行するための制度や仕組みを確立することだといいます。そしてナショナルジオグラフィックの2018年6月号では我々が無理なくできる6つのことを提案しています。

①レジ袋をもらわない②ストローを使わない③ペットボトル飲料を買わない④プラスチック容器包装を避ける⑤できる限りリサイクル⑥ポイ捨てしない、の6つです。

これほどプラスチックが世の中に浸透してきたのは軽くて加工しやすく、便利で安価で使い捨て生活が簡単に享受できてきたことにあります。

自然生態系との共生、人間も自然の一部であると考える生き方をもう一度私たち一人ひとりが再認識する時だと思います。自然を略奪し汚染し、結果、生命体にもその影響を及ぼせてきた現代の文明の在り方が見直されなければならない時です。身近な包装材のプラスチックとの付き合い方も再考しなければならない時だと思います。とりあえず、先の6つの提案を実践していこうと思います。

（2019年1月27日）

桜っ葉

南伊豆

吉田謹治

南伊豆町は雑木林が多い。戦後、杉、ヒノキが次々植えられた。私が子供の頃（昭和三〇年代）は雑木林から杉、ヒノキへの切り替え時で雑木林が多かった。

炭やまきで木を伐ると切り株から新芽が再生してまた十五年も経つと「生え」がよくなり、木を再び伐ることができた。大地の力と太陽の恵みはすごいと思う。

雑木林に多い大島桜の新芽が吹き出し、葉が展開すると桜の葉を摘み取り、束ねると桜葉漬けの業者が買い取ってくれた。

自分の山とは別に一条の奥のほうの山は製紙会社が広大な面積を伐採して植林を計画していた。六月、友達何人かと去年伐採した山に行き、桜っ葉を摘んで集めた。山を見渡すと大人たちもあちこちで桜っ葉を取っていた。

桜の新芽は根元のところから棒状に一メートルくらい何本か伸び、その茎を持ち、上から下に手でしごいて取った。穴の開いた葉や小さい葉は販売できないのではずした。風呂敷にいっぱい集めて背負って家に持ち帰った。

玄関わきの板の間に桜っ葉を早速広げ、蒸れているので葉っぱをほぐしながら空気を入れて冷やした。霧をかけてビニールなどで覆ってしおれないようにした。束ねるのはばあさんと母がした。桜っ葉を真ん中で内側に折り、次々重ねて五十枚で一束とした。大島桜の葉のみが利用され、吉野桜や山桜はだめだった。五十枚そろえるとカヤの干したひもで束ねた。最後に葉柄の部分を切りそろえた。

葉柄の根元にはぽつんと小さなイボが二つあり、これが桜の香りの元であるクマリンがいっぱい入っているところだそうだ。

集荷する雑貨屋に持っていくと一束十円とか十五円とかでお金に換えてくれた。そのままそこでパンやお菓子を買ってしまうのだからしょうがない。

「穴あきが混じってた」

「小せえのが入っていた」

「赤い山桜の葉はだめといったのに結構入っていた」

苦言も忘れずにもらった。

近年は山を伐採することがすっかり無くなると同時に山取り桜葉は無くなった。畑に大島桜を植えての桜っ葉を取っている。個人個人で対応している。桜っ葉は全国シェア九十%の産地であるから桜っ葉をなくす訳にはいかないのだろう。桜っ葉を一緒に食べる桜葉餅は和菓子屋さんの定番商品となっている。桜っ葉は伊豆木炭とおなじで伊豆の山々が生んだ日本一の商品だったのだ。

自著『無くなったこと』から

■桜葉漬け　桜餅は1717年江戸向島で売り出された記録　明治末期松崎で始める。大正三年伊豆の産業状態に三浜、三坂、田子に塩漬け桜葉年額三千円　炭や薪にするため桜が多く植えられこれを小田原の業者が目をつけ桜葉漬けの始まり。松崎町は全国の七割。高さ二メートルのたるに四万束の桜葉、一トンの重石で六ヶ月でべっこう色に仕上がる

葉っぱにのせたまんじゅう

南伊豆

山本はま子

南伊豆は伊豆半島の南端にある町で、海あり山ありの自然豊かな地域です。この地域の産物に「桜餅」というお菓子があります。現在はもっぱら、隣町（松崎町）の菓子店が銘菓として販売しています。こし餡を餅で包み、その上下を塩漬けにした桜の葉で挟んであります。この塩漬けの桜の葉こそが、この地域の特産です。

かつて、この地域で大きな収入源となっていた「桜っ葉」は、松崎町と南伊豆町の限られた地域で収穫される大島桜の葉でなければ、塩漬けにしたときの独特の薫りがでないのだそうです。この土地で育った桜の葉が、この地の人々によって引き継がれた伝統の技術により薫り高い「桜葉」として漬け込まれ、全国に送られているそうです。松崎町で全国の約7割、南伊豆町で約3割といいますから、全国のほとんどの「桜葉」が伊豆半島南部で生産されているわけです。

ところで、家庭でよく作られるおやつに、小麦粉のまんじゅうがあります。

以前、中木地区の菓子屋さんに生まれ育った山口さんに、聞き書きをお願いしたおり、当時のまんじゅうを再現したものをごちそうになりました。それは、塩漬けにされた「桜っ葉」の上にのせて蒸されていました。パックを開けたとき、ふわーっと桜の香りが広がり思わずゴクンと喉がなりました。山口さんの思い出のまんじゅうでした。

この地域では、まんじゅうを作るときに葉っぱをよく使いました。各家庭や季節によりまんじゅうをのせる葉っぱは違っていたようです。

「まんじゅうを作るから、まんじゅっぱを取りに行って来いよ」そう言われて裏山にまんじゅっぱを採りに跳ねたもんだよ。これは義母がよく話していたことです。

「まんじゅっぱ」、それは「サルトリイバラ」という植物で、家の周りや裏山に自然に生えていました。しかし、今裏山や家の周りにまんじゅっぱはあまり見当たりません。鹿が食べてしまったり、管理されなくなった里山ではまんじゅっぱは生きられなくなったのかもしれません。もっとも、まんじゅうも昔ほど家では作らなくなりました。

私も子どものころ、母がまんじゅっぱにのせて蒸したまんじゅうをよく食べていました。

まんじゅっぱがないときは、トウモロコシの葉っぱを切ったり、ミョウガの葉っぱを使ったときは、ちょっと大人の薫りがしたように思います。本当に昔はよくまんじゅうをよく作っていました。小麦粉も自家製で、ふくらし粉は重曹だったような気がします。ちょっと酢も使っていたかな。中のあんこは五月豆（空豆）が最高でした。

確かに今のようにラップやホイルなんて使っていませんでした。身近にある植物の葉っぱって結構活躍していたのですね。

そういえば、吉田という小さな海辺の集落で聞き書きをしたときのことです。集落から他の集落へ行くには山越えをしなければならないというような地域です。それでも祭の時には、祭に集まってきてくれた人々に赤飯を炊いたり寿司を作って振る舞ったそうです。来られない人には届けたりもしたというのです。その時には赤飯を葉蘭や里芋の葉にくるんで振る舞ったと話していました。里芋はその辺に自然にたくさんあったからと。確かに、かつてのこの地域では葉っぱが大活躍していたのです。

ことあれば赤飯を家で炊き、キョウギの箱に入れ、南天の葉っぱを上にのせて配った時代がありました。その入れ物が体裁のよいプラケースになり、南天の葉も作り物になっていきました。今では業者がそれを作ってくれるようになりました。気づけば、注文さえすれば、手元に届く時代が当たり前になっていました。作って食べるという地域の食文化を今からでもつなげなければなりません。

近頃、マイクロプラスチックという汚染の情報に「えっ」と、息がとまるような反省を強いられました。今更ながらですが。

私の住むこんな山の奥の里でも便利でこぎれいなプラスチック製品にあふれた生活が日常となっています。豊かな自然の中で暮らしながら、自然の恵みをうまく暮らしに取り入れることをしなくなっていました。ちょっとめんどうだったりするからです。反省です。

かつての暮らしに学ぶべきことは数知れません。

さて、とりあえず、すぐにでも自分ではじめられることは何か？

松崎町銘菓桜餅

山口さんちの桜っぱのまんじゅう