

秋山郷をたのむミニミニマガジン

akiyama

郷〜ミル

Take free
2019.4.24

春号



春山の秘宝

特集 マタギと命

秋山ジャーニー／雪解けトレジャー
ORAHO るーむ／畑仕事と凍み大根
ごっつおーん／山菜レシピ大放送！！

春山の秋宝

ザザザザザアーツ

ゴオーゴオーゴオー

山は雪崩れ 沢の水となり 里へ走る

木々が芽吹の薄緑に飾られる頃

山の人は宝探しに出かける

深い雪の光を睨に感じながら

一日 一日と

日差しに溶かされ ひらいた青空に

しずくを輝かせるその蒼い姿を

山の人は愛おしそうに摘み上げる

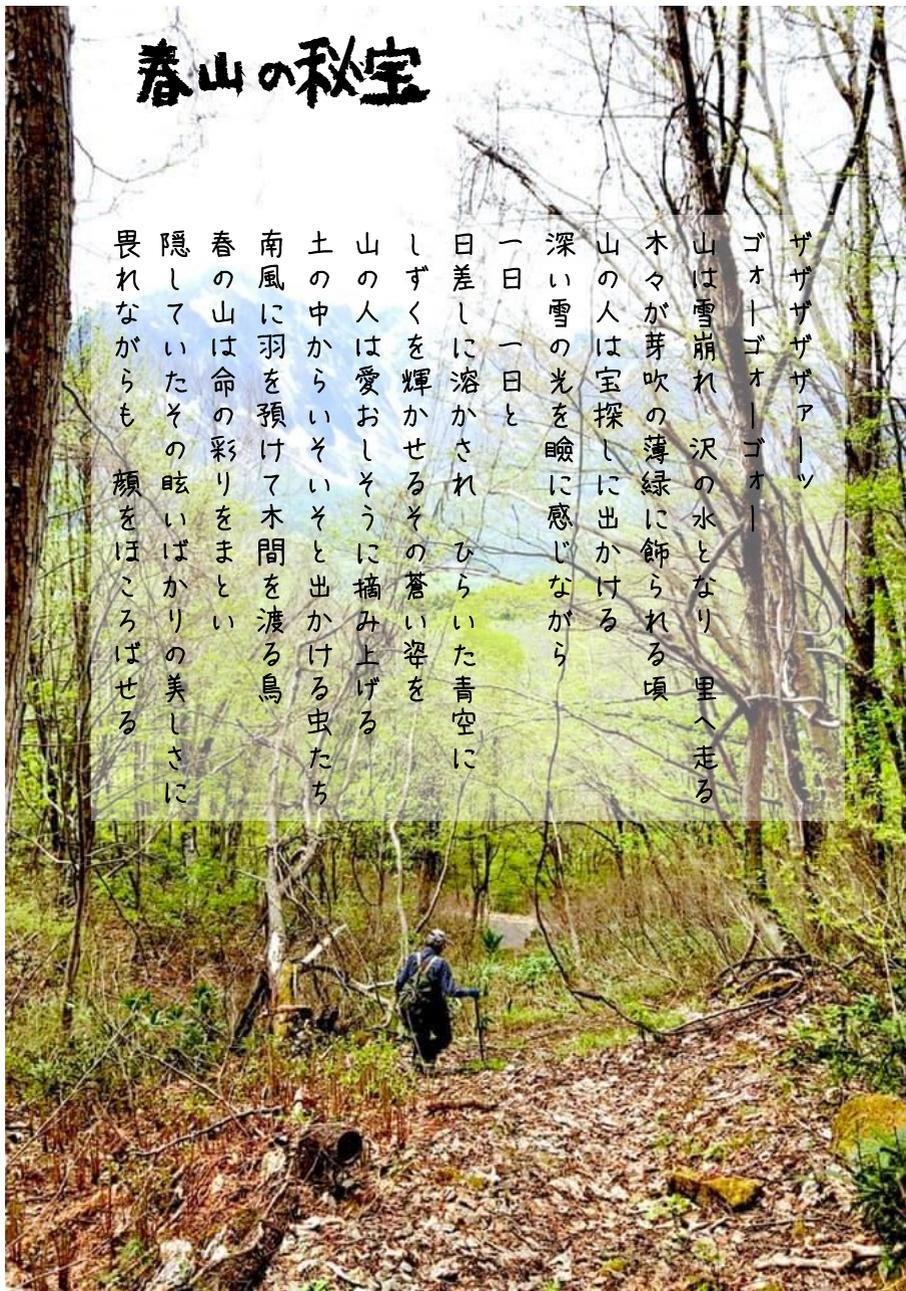
土の中からいそいそと出かける虫たち

南風に羽を預けて木間を渡る鳥

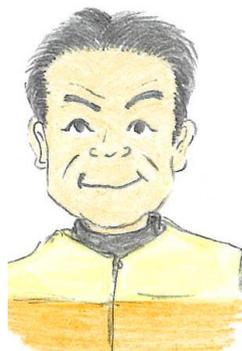
春の山は命の彩りをまとい

隠していたその眩いばかりの美しさに

畏れながらも 顔をほころばせる



特集 「マタギと命」



和人さん
民宿「出口屋」
主人/
マタギ(獵師)

今年はまだ雪が多くて。毎年四月くらいになれば冬眠からあける時期なんだ。でーほらその辺うろろエサ求めて歩き出す。それを雪の上に足跡つくからそれを大体手掛かりにして探すんだけどさあ。マタギのルーツってのがあって秋田から来てるんだけど、そこから隣の犬赤沢に住み着いた人から数えて六代目。資格を取った人が二十九くらいか、俺それまでこっちに居なかったからまあ二ターン。こっち帰って来て二、三年経ったくらいか、その頃親父も現役でやってて徒弟と「獵銃取ろう」なんて言ってるマタギになろうとか言う深い意味はなくて単純にやってみればおもしろいかなあぐらいいに思ってる。俺が始めたところは十人くらいいたかな。

今もう無いけどテリトリの山の奥に山小屋があつてそこでやつぱり飯炊きっていうかやらされたな。もちろんそういう心構えもあつたし、山の中では率先してやらなきやいけねえんだなって。山のしきたりも見えて聞いて覚えた。一番よく言われてたのは言葉、禁句みたいなものがある。山の神様ってのがいるんで動物はすべて授かりものなんだ。山の神様のごきげんそこなっちゃいけねえと。そうすると山の神様は女性だから、女性の話はご法度。焼きもち焼くから。あとは死の話とか。やはり先輩たちの姿を見てるとういう風なもんなんだなと自然と見えなくなるから。そういうの見て自分で学ばつていうんかなあ。どういう行動したりどういう判断したり考え方したり、そういう後ろ姿的なものをとにかくしっかり見ていた気がするなあ。

そうだねー、マタギとハンターってのは別だねえ、やる事そのものは獲物を捕る、銃で仕留める行為は一緒なんだけど山の神様の存在というのを信じて縁起を担ぐ習わしをきっちり守るってゆう部分が大きく違う。山から生かされてる、皆基本的に山で出来たもので生活してるわけだから。そういう思いつてもあるけど山にも感謝しながら、山の神様もいるんだということも信じながら。やつぱり自然に生かされてるというのかなあ、こういうところがあから今生活できているのかなあと、それはお金とかそういう意味じゃなくて。でもそれってみんなここに住んでる人はみんなそういう思いあらんだと思うよ、いちいち話はないけどね。きつと自然に。だから山菜だって全部取らない、また来年にねって。

山菜料理!!

絶賛フィーバー中!!



出始めは天ぷらが最高!
秋山の女衆はみんな
天ぷら上手!



筆者モリモシ
山菜エンジョイ!

さとのきんぴら

余ゆに切って油でいためて
醤油、酒、南蛮で味付け
せには酢味噌和えがG.O
O!

民宿「苗場荘」は江戸時代の文豪、鈴木牧之
が泊まったと伝わる古民家。秋山郷の郷土料理と
女将さんの元気いっぱいの笑い声が魅力です。



ともこさん

こしあぶらごはん

生を亥人で塩と一緒に
炊き立てご飯に混ぜる
だけ!!

小赤沢の食堂「ゆきくに」では旬の地元野
菜などを使った家庭的なご飯が食べられます。
関西出身ならではの優しい味も魅力です。



行者にんにくのジェンパソース

行者にんにくをフードプロセッサーで亥りみ、
オリーブオイルは塩を加えてすり鉢本でする。
パスタや冷やっこ、バゲットなど色々使えます。

ごごみごはん

ごごみをさつとゆでる
すごく細かく亥りんで、醤油、酒
砂糖、南蛮を加えて炊き立てご飯に
混ぜる。おにぎりにするのめずくしいよ!





かえりの

としこさん



「畑仕事と凍み大根」

しんしんと小りつもまゆゆのなか
ずらりと下がる
大根のカーテン



凍み大根は
切干大根と違って
形が大きく、まろげ

なっていて

だから煮物にすまじ

びいしい汁を

たくさん吸って

お鍋の中に広げると

としこさん
に教わっ
て作って
みました



「元気でこうして自分で野菜作っていろいろやるのが楽しみなんだて。」としこさんは秋山生まれの秋山育ち。秋山郷の食材をおいしい魔法にかける達人だ。お茶飲みから祭りごっつおまでさりげなく素朴なのにつも最高に美味しいおもてなしをしてくれる。特に漬物は絶品だ。



お茶うけが並んだ姿が美しい。冬の間は保存食が大活躍。干しごごみときくらげの甘酢和えがとても美味しかった。

「自分たちで食べるもんだからね、安心なものがいから葉は使わない。」としこさんは一年の野菜を無農薬で丁寧に作る。健康で畑仕事ができることが生きがいだと話してくれた。雪が降る直前に収穫した大根は冬の間ワラや落ち葉の中で寝かせておくから甘みも凝縮される。それをさつと湯がいて輪切りのまま二か月ほど干す。「干したところは大根の汁の甘みでベタベタにならんだよ。」としこさんのは丸形、色々見て勉強して研究したそう。出来上がった凍み大根は甘くてさらに煮汁を吸い込み、噛むとうま味がじゅわーっと溢れる。そして凍み大根は春の田植えごっつおから秋の祭りごっつおまで大活躍する。



煮物は手作りこんにゃくとニシンと共に。としこさんの凍み大根は飯山、栄村の直売所で購入可能です。大人気なので見つけたら即ゲットですよ!!

秋山 歳時

二月十八日
十二講
(小赤沢)

十二講とは十二社「山の神」のお祭りです。秋山郷の人々は昔から木や山菜、木の実、川魚など山の恵みを得て暮らしを営みました。山の神様に生かされていると信じ、「十二社信仰」が根付いています。秋山郷小赤沢では毎年二月二十八日に十二社をお参りします。かつては「山に携わるすべての人」が参加していましたが特にマタギ(猟師)の家では信仰が強く現在でも神事が引き継がれており、毎年順番にマタギの家では祭りの宴会が行われます。



女衆が用意する豪華な祭りごっつおの数々。野沢菜の天ぷらが雪国らしい。



この日のために捕ってきたウサギの汁。他にもイノシシやシカなどの肉が並んだ。



祝詞をあげるマタギたち。米粉で作った12個の「かなこ」と呼ばれるお団子をお供える。山の神は女性で一年に十二人の子を産むといわれている。

もりもりっぶやま 編集後記

この郷シルもぐるつと一年経ち、また春がやってきました。郷シルは「手作り感」にこだわって来ました。が思い切った文章部分は打ち込みにしてみました。こうする事で写真もきれいに出せるようになったかなと思えますし文字も読みやすいかなと。5号目を迎えてかなりの数の「秋山人」の似顔絵が集まりました。親子で描かせていただいたり、ご兄弟だったり、ご親戚だったり、ご顔のパーツは似ているなあと思えて実感します。私も一年似顔絵を描き続け、自分で言うのもなんですが、だいぶ上達した気がします。これからまた夏秋冬とグイグイ季節が進んでいく中で「人」、「自然」と秋山郷の豊かな表情をとらえていきたいと思っております。

杉森奈那子

秋山郷へこらっしゅい！！

お車でみ越しの方

関西東海方面から
 豊田飯山IC ~ (十日町方面)
 →R 117→R 405

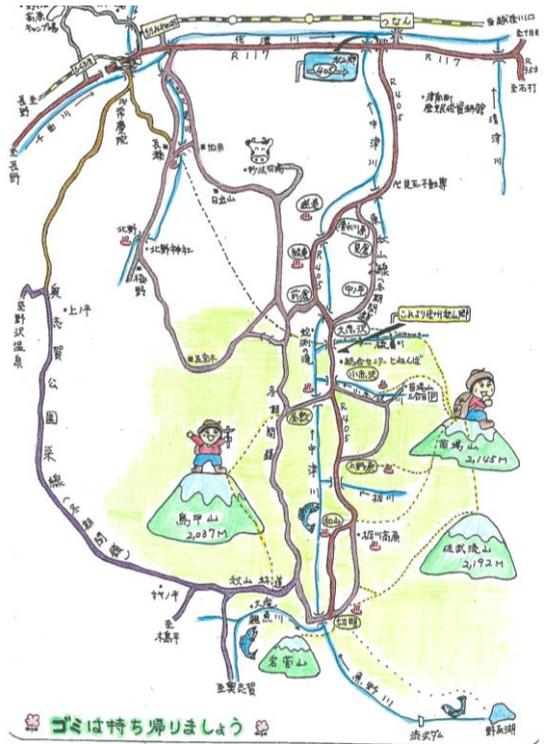
関東方面から
 塩沢石打IC ~ (長野方面)
 →R 117→R 405

信州中野IC ~ (志賀高原方面)
 →奥志賀経由秋山林道

電車でみ越しの方

関西東海方面から
 JR飯山線津南駅
 →徒歩 (タクシー) で
 (南起峠後観光バス) 津南バス停
 →見玉バス停→秋山郷デマンドバス

関東方面から
 JR起峠後湯沢駅→
 南起峠後観光バス (森宮野原行) →
 津南バス停→見玉バス停
 →秋山郷デマンドバス



津南町大割野		津南町見玉	和山	
津南発 7:45頃	料金 600円			和山 6:30頃
津南発 10:29	見玉発 10:05	見玉発 10:00頃	和山 9:00頃	
津南発 18:03	見玉発 17:39	津南発 17:30頃	和山 16:30頃	
料金 330円		料金 300円		
津南発 11:25	見玉発 11:46	見玉発 11:50	和山 12:50頃	
津南発 14:00	見玉発 14:21	見玉発 14:30	和山 15:30頃	
津南発 17:17	見玉発 17:34	見玉発 17:40	和山 18:40頃	

秋山郷デマンドバスは前日 PM5 時までに事前予約が必要です!!

「森宮交通」

025-766-2949

または 0269-87-3110 まで。

お問い合わせ先
 取材・編集・発行
 栄村秋山地区地域おこし協力隊
 杉森 奈那子

Mail akiyama-s@vill.sakae.nagano.jp
 〒949-8321 長野県栄村大字塚 18281
 栄村役場秋山支所「とねんぼ」
 TEL 025-767-2202