

## 自然薯掘り今昔

20年12月

和田 宏

自然薯は大変美味しい里山の味である、搦った芋ともみ海苔をご飯にのせる、薄く切った芋ときざみ海苔にわさび醤油もいける。かけ蕎麦に載せたとろろはお代わりが欲しくなる。とろろ汁にすると油揚げ、ねぎとの相性が良い、所々にダマがあるとその噛み心地は独特である、そして元気も出るから素晴らしい。

最近道の駅などで見かける自然薯は牛蒡のように真っ直ぐで長く自然薯に近いけれども本当は畑芋であろう、地表に腐葉土を施して、山の土を詰めたプラスチックの筒の中で芋を成長させると香りも粘りも本物に近い芋に出来る、味の差はあるが、本物の曲がりくねった形では料理する前に嫌になってしまう客が増えたのであれば止むを得ないかもしれない。

自然薯はガードが固い、大根、人参のように引っ張ったら抜ける野菜とはわけが違ふ、強固な陣地に突入する武器を紹介すると、主砲は直径20mm長さ1300mmの鉄棒で一端には特殊鋼の板（トラックのリースプリングのきれっぱし）を溶接して刃を着け他端には同じく特殊鋼の棒（ドライブシャフトのきれっぱし）を溶接して尖端とし、両端は焼入れして破壊力を強化する、スプリング側は木の根等を切断する場合、尖端は岩を破壊する場合に使う、重量3、5kg足場の悪いところで振り回すのは楽ではない。

小道具は、鎌、小スコップ、それにかすがい銚かすがいもあれば薯の傍の土を崩す微妙な作業に便利である。

シーズン：浜松では11月以降、百舌が梢で鳴き始めるのとほぼ時を同じくして、やぶ蚊、蜘蛛、スズメバチ、蛇、が影を潜めハゼや漆の木も威力が衰える、主役の自然薯の葉が黄色く色付いて遠くからでも見つけやすくなる、然しマイナス要因が無いではない、銃猟の解禁である、我がプロパティは都市計画税を徴収され始めて15年、小学校が隣設されて29年、28社が活動する工業団地が出来て20年、中には週末には観光バスで見学者が訪れるお菓子工場がある、にも拘らず11月中旬から二月中旬までハンターが犬（訓練の程度に問題を残している）と共に徘徊するので要注意である。

10年以前には10月中に早く掘って稼ぐプロが見受けられたが最近は見かけなくなった、世の中、何かが変わったのである。

変わったと言えば里山の荒廃である、薪を拾い集めた時代は古すぎるとして、独特の雰囲気があった、山桜、クヌギ、もみじ、タラ、ハゼ、栗、等の落葉樹が多く、冬は明るい山であった、泉や小川もあつて手長エビや鰻まで居た。

今は桜や榎が常緑樹に攻撃されて悲鳴をあげながら残ってはいるが、暗い森が

殖えて土面が露出した緑の砂漠が珍しくない、更に常緑樹も竹軍団の攻撃の前に苦戦している、

里山には、自然薯ばかりでなく、つわ蒨、タラの芽、<sup>きのこ</sup>茸もあって、人々が立ち入るので小径があったが現在は葛やススキの藪が広がっている、水田も無いわけではないが田植えの直後にメダカもオタマジャクシも居ない水田が珍しいのは何を物語るのであろう。

農道から藪に入ると長年に亘って捨てられたプラ容器や黒いビニールフィルムが少なくない、プラ容器は家庭では見かけない形をしている、農薬容器ではないのか、山ノ神、水の神の恩恵を受けて暮らしている人々がどうして、と言いたくもなるが、橋本龍太郎元総理の登山隊がエヴェレストのキャンプ地の人目に付かないところに（気配り）酸素ボンベを放置した話題を思い起こせば指して問題にすることではない。

技能、これは高いレベルが要求される、石や木の根の間を軟らかい芋が曲がりくねって生えている、掘り進むにつれ集中力と急がば回れ精神が問われ続ける、1m以上掘って指先のように丸くなっている下端にたどり着いたときはほっとする。表土が黒い腐葉土であることは想像に難くないが、それが 50cm どころか深さ 1m も在ると何百年もの年月が想像され感慨を禁じえない。

筋力、これは 70 才を超えると強さばかりか持久力の低下を自覚せざるを得ない、筆者は近年日に一本掘るのが難しくなって第一日目は上半分で中断して、それを食べて元気を回復して、日を改めて下半分を掘る有様である、50代には初心者への指導をしながら日に数本掘っていたのに、**Every things are going great.** です。

同定力：秋に黄色い葉になる蔓植物は自然薯だけではない、中でも俗にガガイモと呼ばれる蔓は葉の形も似ていて騙されやすい、要点はつるまき方向で自然薯は右ねじガガイモは左ねじである。又、蔓が目立つところと芋が生えている所は必ずしも近くない、蔓を切らないようにたどり着いて印をして次の作業にかからなければならない、印さえ残しておけば春までは何時でも掘れる、新芽が出ると薯のうま味がどんどん緑に変化していくからタイムリミットである。

自然薯掘りは地道な努力が求められる趣味の世界である、夏の終わりから散歩、サイクリングの途上それらしい蔓のある場所を探しておき、葉が黄色になってスズメバチが姿を消したら作業開始できる、百舌のさえずりを聞きながら、大きさが期待通りか、胸を膨らませながら掘り進める。

筆者は主に友人の蜜柑畑の周辺の斜面で掘っている、赤土で掘り易いがそれでも折ったりすることが多い、然し入念に調理して播りおろせば味も香りも期待どおりである。

写真は昨年の収穫、無残に折れているが1 m以上掘って、正味1 k g 以上でした。



以上