

町史

とっておきの話

178

栃木県立博物館名誉学芸員

柏村 祐司



雪国只見の春は、一斉にやっ
てきます。大地を覆っていた雪
が融け出すと、待ちかねていた
ように草木が芽吹き、山々はた
ちまち淡く萌えいずる姿にかわ
ります。都会では到底味わえな
い、雪国只見の美しく活気に満
ちた姿が出現します。

只見町は多種多様な植物の生
育する所です。これらは豊富な
雪が天然のダムとなり、大地を
長らく潤すところからもたらさ
れます。こうした多種多様な植
物は、人々の暮らしの中で様々
な形で用いられてきました。中
でも最も身近なものは、春から
初夏にかけての山菜、秋のキノ
コの利用です。5月から6月は、
山菜採りの真っ只中、山に繰り
出す人も多かろうと思います。
フキノトウ、モチグサ、スカン
ポ、ヒル、トリアシ、セリ、ヤ
チアザミ、ウド、タラノキ、エ
ラ、シドキ、ゼンマイ、フーキ
ウコギ、ワラビなど山菜の多く
は、自分の家で食べるものです
が、ゼンマイのように貴重な現
金収入源となったものもありま
す。

ゼンマイは、伊南川左岸や只

見川左岸の山々のように、奥が
深く、しかも岩石がちな所が生
えがよいといわれています。ゼ
ンマイの採取を只見町ではゼン
マイオリといいます。このゼン
マイオリが盛んに行われた所は、
ゼンマイの生育がよい山の麓に
位置する塩ノ岐、黒谷入、下福
井、旧田子倉、旧石伏、叶津、
蒲生、塩沢などで、特に盛んな
のが旧田子倉と叶津でした。

ゼンマイオリは5月10日ご
ろから6月いっぱい勝負で、
雪融けを追うようにしてデトカ
ら次第にエリへと入って行きま
す。

旧田子倉の故皆川喜助さんは、
若い頃父親と一緒にゼンマイオ
リをしたそうです。5月15日に
父親と山へ入り、小屋に寝泊り
しながらゼンマイオリをしまし
た。喜助さんは6月初旬にいつ
たん山を下り、畑仕事をしてか
ら再び山へ登ったものですが、
父親は一ヶ月間こもりつきりで
ゼンマイオリをしたそうです。

ゼンマイオリは、毎年同じ場
所で行うので、小屋も常設のも
のでした。大きさは、幅が9尺
(約2.7m)、奥行きが3間

(約5.4m)ほどで、穴を掘
って曲がったネズの木を立てて
組んだものです。床には草を敷
き、その上にムシロを敷いたも
ので、入口の近くには囲炉裏を
設けました。

採取したゼンマイの加工処理
には二通りあります。一つは、
日干しといって、ワタを取り除
いてからゆで、その後ムシロの
上に散らして天日乾燥をし、乾
き次第ぼつちにまとめ、ムシロ



「ゼンマイオリに励む三瓶夫婦(平成2年6月、入叶津)」

の上で押さえるようにしてもみ
ます。この作業を完全に干しあ
がるまで繰り返す方法です。も
う一つは、青干しといって、ホ
ドと称する火処を設け、ホドの
上に張ったジダケのスノコに載
せて火力乾燥するやり方です。
喜助さん親子が行った方法は、
青干しで、ワタをとった後のゼ
ンマイをスノコに載せ、囲炉裏
で薪を燃やして乾燥をしたもの
です。こうすると煙で燻蒸され、
天日干しよりも虫がつかないと
いわれました。

干したゼンマイは、長期間保
存できるので、遠隔地にまで出
荷され、かの地の人々の食膳を
賑わしたものです。昭和初期ま
では、新潟県から仲買人が来て、
八十里越経由で運ばれました。
日干しは主に関東地方、青干
しは主に関西地方へと出荷され
たそうです。喜助さんの場合、
父親と1シーズンで百貫先採つ
たことがあるといい、父親は「千
両箱とった」と大喜びしたこと
があるそうです。喜助さんの家
もそうでしたが、旧田子倉では、
ゼンマイが一番の現金収入源だ
ったようです。