

●保存食とは

保存食とは、比較的長期間(数か月から長いもので数年程度)にわたって貯蔵するため、腐敗を抑制する加工や処理がされた食品のことです。そもそも保存食は冬季や乾季に長期間の食糧確保が難しい地方や、遠洋航海や戦争などの特殊事情に対応するため人々が工夫してきた生活の知恵で、世界中に見られます。日本の伝統的な食文化は、穀物を主体に野菜、果物、魚介類で構成されてきましたが、特に寒冷地や魚介類の流通に時間がかかる山村地域で発達してきました。

現代では各種の食品保存技術が発達し、冷蔵庫・冷凍庫が家庭にも普及したため、私たちが伝統的な保存食に頼る必要はなくなりましたが、味噌・醤油・納豆・漬物などの発酵食品(代表的な保存食)は健康志向の高まりと共に改めて注目されています。

「山の保存食」にみる  
森林と人のかかわり

岐阜県立森林文化アカデミー 教授(揖斐川町駐在) ●嵯峨 創平

●旧徳山村の保存食

旧徳山村は、岐阜県の西端を流れる揖斐川の最上流部にあった山村で、徳山ダムの建設に伴い、昭和62年に廃村となり、全村466世帯(約1,500人)が離村し、水没しました。かつての徳山村の暮らしぶりは、徳山湖畔にある徳山会館や、道の駅ふじはしの徳山民俗資料収蔵庫などで窺い知ることができます。

標高4000~1,200m級の山並みに取り囲まれた8つの集落では水田が少ししかできず、ブナ・ミズナラ林から採れる豊富な山菜・キノコ類が重要な食糧資源でした。徳山の人々は春と秋に山へ入ると、約25kgを一荷にして担いで帰り、大量の塩漬けを作って冬の野菜が不足する季節に備えたそうです。また北端の冠山を越えて越前地方から塩や塩干物の魚介類を買い入れれば惣菜料理に使っていました。中でも山菜の王様といわれるヤマウ

ドは、5月頃に太さと硬さが程よいものを選んで収穫すると、そのままレンジで食べたり、アク抜きと水煮をしてから味噌和え、キンピラ、ゴロ煮など様々な料理に使われたそうです。(徳山会館N館長のお話より)



●保存食にみる  
森林と人のかかわり

山菜類は、自然のままの森林よりも段木(ダンボク)・徳山特産の薪の意を伐った後の草地の方がよく成長します。

村の人々は主産物であった段木を生産する森林を循環利用しながら、山菜が生育しやすい環境も整えていました。同様にキノコ類も、ブナ・ミズナラの倒木からブナシメジ・ナメコが出るので、その場所や時期をよくわきまえて、継続的に収穫ができるよう採り尽くさない加減を守っていました。こうして長年にわたって暮らしのために働き掛けを行ってきた森林の方が恵みが豊かなことを、徳山の人々は経験的に知っていました。

●「山の保存食」キッチン&  
カフェの構想

森林の恵みに手間をかけて食卓に上げるような暮らし方を見つめ直し、山村の食文化を広く発信するような活動を興したいと思い、揖斐川町内で古民家を拠点に「山の保存食」キッチン&カフェを立ち上げる活動を仲間達と始めています。旬の時期には余りがちな山菜、野菜、果実、肉類などの処理は一人でやると面倒ですが、皆で集まってやれば楽しい共同作業に変わります。皆で持ち寄り・調理し・持ち帰るようなシェアエコノミーと、保存食をキーワードにした世界との交流もできたら楽しいと妄想を膨らませています。皆さんも一緒にやってみませんか？