

新しい風土産業を求めて

齋藤 功

現在、東京国際空港（成田）は、魚介類を中心とする生鮮食料品の第一の輸入港だという。これも豊食の時代の産物といえよう。食いしん坊の私も時代の病理現象である肥満に悩む一人であるが、これもこれといった運動もせず怠惰こそ極楽とする私には因果応報というべきかもしれない。

このような豊食の時代の病理を解決する処方箋の1つは、自然食への指向であろう。山菜は自然食の最たるものとして、その需要を増大させている。周知のように、ワラビ、ゼンマイ、コゴミ、ヒメタケなどの山菜は、雪国産のものが最高とされる。雪の保温効果で満を時していた芽が雪触けをまって一斉に成長するので、軟かく美味な山菜が採れるからだ。しかし、雪国では山仕事が減り過疎化が進行したため、山菜の採取量が減ったという。その分、漬物などの加工食品用の山菜は中国等から輸入し、また、都市民もレクリエーションとして、山に入る機会が増えてきた。

山菜の中でも、タラノメは山菜の王とされる。木本性で分布が広いのと、若芽が天ぷらに合うため広く賞味されている。私も東久留米時代から今日まで、タラノメがどこにどれくらいあるか熟知している。ところが5月に芽を出すタラノメが、季節はずれの12月から3月に市場にでまわる。多くは高級料亭等にひきとられるが、デパートの山菜売り場にならぶこともある。

昨年12月下旬、山形県林政課の専門職員の案内でタラノメの促成栽培をみる機会をえた。外界が20～30cmの雪でおおわれたビニールハウスの中で、タラノメがびっしり植込まれ、それぞれ8～10cmに伸びていた。しかも、タラノメの台木が

10～15cmと短いにはおどろかされた。つまり一本の枝から一節ごとに20～30本のタラノメの台木を採っているのである。しかも、天童市では尾花沢市などと異なり、タラノメが無加温で、オガクズの床に挿しこんだだけの簡単な栽培だ。これが一本、80～120円で売れるという。

当初、タラノメの促成栽培は、野山に自生していたタラノメを「山採り」し、それを穂木として使っていたが、次第に畑にタラノメを栽培するようになった。現在、促成栽培農家は桑のように仕立てるタラノメ畑を3～5反もっている。このような促成栽培によって、出稼ぎに行かなくてもよくなったという。なお、タラノメの採取に行くと、時々、タラノメの木が鋭利な刃物でスッパリ伐られているのに出会う。これは、タラノメの穂木採取者の仕業であろう。

このような山菜の促成栽培は、野菜のウド・アスパラの軟化栽培を応用したものと考えられる。その点を山形で糺したところ、その技術は水耕栽培や砂栽培の施行の後で独自に開発されたものであるという。また、私はこれを三沢勝衛が「風土産業」の中で書いている、信州で早く冬に合った桜の枝を切り、東京で促成開花させる技術の応用とみて、見学に行ったのであるが、当てが外れ、少しく、がっかりした。なお、山菜の促成栽培は、フキノトウ、コゴミ等でも試みられている。

日本の厳しい冬の真中で、その香り、色、歯ざわりによって人々に春の息吹きを感じさせる山菜、その促成栽培は新しい風土産業といえないだろうか。

（筑波大学）