

山の恵みを食卓に届ける 山菜採り名人

青森県西目屋村出身の米澤昭也さんは高校卒業後に上京、20代は関東で仕事をし、30代で帰省する。現在は西目屋村周辺の里山で天然の山菜やキノコを探り、地元の道の駅や全国に向けて卸しを行う「山菜採りのプロ」として活躍する。

高齢化によって奥山まで山菜やキノコを探りに行ける人が減ってきている現状を憂いに思う。「山を相手に生業をするには本当に覚悟が必要だから、これから世代の人の中にその選択をする人はあまり出てこないんじゃないかな。採る人が減れば、山の恵みの味は受け継がれない。」白神山地周辺に伝わる豊かな食文化を残すためにも、まずは味わいを知ることから始めたい。

しらかみ
人 第4回

西目屋特産会 会長
よねざわ しょうや
米澤 昭也さん



天然 まいたけ汁

【材料(4~5人前)】

- 鶏もも肉 1枚
- ごぼう 1本
- 天然まいたけ 手のひらサイズ
天然まいたけが無い場合は、
売っているまいたけでも美味しいよ!
- 水 鍋半分の量
- 醤油 適量



- つくり方**
- ① まいたけの下処理をする
 - ② ごぼうをさがきにする
 - ③ 鶏もも肉を一口大に切る
 - ④ 下処理が済んだまいたけを一口大にする
 - ⑤ 鍋に水を入れ、火にかける
 - ⑥ 鍋に鶏もも肉を入れる
 - ⑦ アクが出てきたらとる
 - ⑧ 鶏もも肉に大体火が入ったら、
ごぼうをいれる
 - ⑨ ごぼうが煮えたらまいたけを入れる
 - ⑩ まいたけが煮えたら、醤油を入れる
 - ⑪ 味が整ったら完成

天然まいたけ

- 市販のものよりも大ぶりで、香りが強く、味も濃い
- 天然のものは自然の中に生えているため、下処理をしっかりすると安心
- 山で見つけると舞い上がる程喜ぶことから「舞茸」

*野生キノコには毒キノコが多めなので、不安な方は専門家に聞いてから食べるようしましょう。

しらかみめしチャレンジ

白神の旬をクッキング!

QRコードから動画の調理工程をチェックできます

白神山地ビジターセンターだより SHIRAKAMI

No.
41
2021秋号

写真:乗田 利一

特集

しらかみの森の冬支度

樹木の冬芽20種紹介

白神山地ビジターセンター

〒036-1411 青森県中津軽郡西目屋村大字田代字神田61-1

TEL0172-85-2810 FAX0172-85-2833 HP <https://www.shirakamiVisitor.jp/>



季節はさて
ブズ



冬芽観察の楽しみ

積雪期の冬の森は明るく静かです。木々はすっかり葉を落とし、その木本来の樹幹や枝ぶりを見せてくれます。枝には葉はありませんが、冬芽がついています。冬芽は休眠芽とも言われ、眠るかのようにして春を待っています。

雪の上に枝を出していたニワトコの冬芽を解剖してみました。冬芽を切断すると(A)、芽鱗の内側に花序と葉(B)があり、葉を広げると気孔があり(C)、花序の小花には花弁や雄しべがありました。さらに、葯の中には花粉までありました。冬芽の中では春の準備ができていました。



冬芽観察のポイントの一つは芽鱗の確認です。芽鱗の数は1個のもの(写真D・ヤマネコヤナギ)から10個以上のもの(E・ミズナラ)までさまざまです。また、春を待たずに芽鱗を脱落させてしまうもの(F・サワグルミ)や、そもそも芽鱗を持たないものもあります。



観察ポイントの2つ目は、維管束痕の数の確認です。維管束痕が1個のもの(リョウブなど)、2個のもの(イチョウだけ?)、3個のもの(ハルニレなど)、そして多数あるもの(コシアブラなど)があります。3個のものが多いので、顔に見えたりします。好みのイケメンを見つけるのも楽しいものです。



冬芽で何の木かが分からなくても葉が出て、花が咲くようになると、何の木かが分かるようになります。継続観察して長い間の疑問が解けると、楽しさが倍化します。

さあ、楽しさを求めて、レッツ冬芽観察!!

ここでは、「世界遺産の径ブナ林散策道」や「暗門渓谷ルート」に生育している樹木の冬芽を20種類紹介します。

津軽植物の会 乗田 利一

