

これが氷筈！ 雪の大幽トレッキング 小野 丞

冬季の大幽洞窟へ行くのは今年で3年目となります。2年前に「氷筈」の実物を見てから年に一度は見たい！！と思い、今年もワクワクしながら洞窟へ向かいました。

2年前は観測史上最高の積雪を記録する気候だったので、高さが1m近くまで「氷筈」が成長しておりとても迫力がありましたが、去年は観測史上最低の積雪を記録する暖冬だったので「氷筈」もあまり成長せず、粒揃いでした。

さて、今年はどうな感じで成長しているかな・・・と状態を確認するのも楽しみの一つです。

やっと頂上へ到着し、念願の洞窟は・・・洞窟がない！！辺りを見渡しても洞窟らしき穴が全く見当たりませんでした・・・

もしかしたら、今週の豪雪で入り口が埋まってしまったのかな・・・

先に頂上へ到着していたKさんが、「こっちへ下

っている道はありますよ。」とまだ先へ行く道を発見してくれました。でも下っている・・・

今年は見られないのかと諦めながらも必死で洞窟を探しました。

あつた！！下りながら尾根を一つ超えた所の頂上に洞窟がありました。

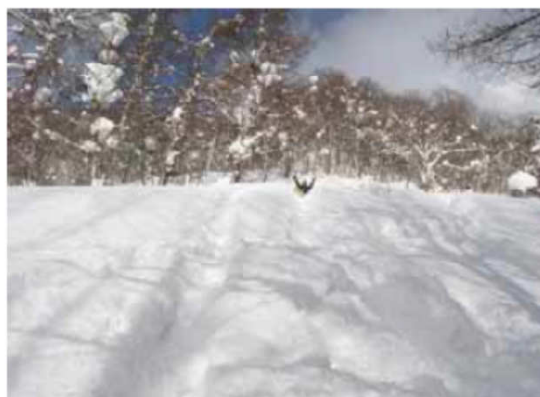
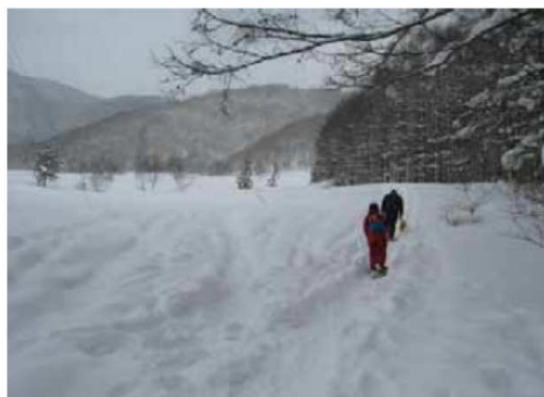
嬉しくて早く昇ろうとするのですが、急勾配で降ったばかりの雪のため、足場がすぐ崩れてしまい、何度も転げながら、やっと洞窟へ到着しました。

「氷筈」の状況は・・・あらら、ずいぶん小粒だな。積雪は例年並みでしたが、気温はかなり低めだったので、あまり成長しなかったようです。

ちょっと時期が早かったかな・・・と洞窟の天井を見ると、まるでシャンデリアのように氷の結晶が天井一面を真っ白にしていました。結晶の一つ一つを確認すると雪の1粒と同じ六角形の形をしていました。少しだけ洞窟内へ入り込んで日差しを反射してとても綺麗でした。

こんな状況にもなるんだ・・・今年も見に来て本当に良かったな、と心から思えました。

来年も絶対来ようと心に誓って洞窟を後にしました。



写真：北山郁人

◆だんだんと 恋心わく 上の原
大地のいぶきが私を呼ぶ
…雪の藤原集落の情景…

古高利男

冬は雪。雪の中のお正月。北海道産まれの私にとって、雪のない冬・お正月は「米こうじの香りのしない日本酒」のようなものだ。

「真っ白な雪原上に七人の
カンジキの跡ヤッケがゆれる」

上毛高原の雪はまだら。しかし、藤原地域に入ると、たっぷりの雪。太陽を反射してまぶしい。家も、畑も川も、すっかり雪の中に埋まっている。「いい感じだー」

上ノ原に着くや、「オオー！」と感嘆の声をあげてしまった。「雪原」のイメージが故郷とピッタリだった。検定を受けた茅場は、すべて真っ白な雪、足跡ひとつない雪、に覆われている。中腹の3本のヤマハンノキがなければ、まったく距離感がない。

早速、カンジキをつけて歩き出す。このカンジキは、藤原集落の古老の製作だという。材は二次林として生きるアブラチャン(クスノキ科)。油成分が多く、丈夫な



のだ。靴にとりつけるのは、いたって簡単だった。ロープ1本が生き物のように2つの物体を結びつける。スノーシューより、軽く歩き易い。

どこを歩いてもいい。みんな思い思いに歩き始める。14列の足跡を後ろに残して、樹林帯に向かう。赤や青のヤッケが雪原に揺れる。白のキャンパスに絵を書き始めたのだ。

おっと、先人の足跡を発見。うさぎ？きつね？ふり向けば、白き神々の山、谷川連峰。

真っ青な空に、飛行機雲がぐんぐん成長していく。

…雪原のド真ん中でかまくらを作り、そこで1泊するのはどうだろう？雪の上に寝そべて、満点の星をみながら、暖房用に赤ワイン片手に持って…、子どもたちをここに連れてきたら、よろこぶだろうな…

色々な思いを浮かばせてくれる雪は、天からの贈り物。



「見上げれば熊棚があるコゲラ・エナガ
キバシリ走るミズナラの森」

「例年の半分の雪ダナー」と語る民宿「樹林」(キリン)の主。後をついて、すぐそばの森へ行く。「ほうら、あそこにも、あそこにもある、熊棚だ。」「枝先にある実を、枝ごと引っ張って食べ、枝は尻の下に敷くんだ。」「敷けば、棚は安定する。利口なもんさ、熊のやつ。」

見上げれば、高い木の上に枯れ葉が積み重なっている。それが、いくつもみえる。〈あんな細い先に？〉〈熊って、重いんじゃないの〉と、不思議がる我々。「熊は、夜行性だからな。夜は、危なくて、歩けネエ。」民宿と熊棚は、目と鼻のさき。「熊のやつ、利口だから、畑の回りに電気を通しても、その下に穴を掘って、入っちゃう。」「去年は、1頭、オリでとった。」

夜は熊のテリトリーになるミズナラ林は、昼間は野鳥の天国である。幹から幹を飛び交い、忙しそうに虫を探し・食べ、次へ移っていく。コゲラは愛嬌者、エナガはぬいぐるみのよう。上下を自在に動き回るキバシリとは、やっと2回目の対面だ。

昼も夜も、動物の動く山村。そこでは、人々は、動物と共にくらししているのだった。

「胡桃割りご飯にぬってボダ作り
炭火の前で聞く古老の話」

昔、私の家の庭に、1本の大きなオニグルミの木があった。毎年たくさんの実をつけた。緑の外皮を腐らせてから殻を割り、中の実をとる。子どもの頃はおやつがわりだった。石の上にクルミを置き、大きめの石を打ち下ろす。「ぐじゃっ」と割れた中から、実を見つける。爪楊枝は釘だった。釘でほじくって食べる。時々、殻もかんでしまう。釘の冷たい感触は、今でも歯に残っている。

古老は、集めたクルミを火であぶり、割れ目を出してくれていた。それを「くるみ割り器」という鉄製の器具(1個2,3千円もするという)に載せて、「えい」と割っていく。2つに割れたクルミの実にはH型。その実を千枚通しでほじくりだす。230個あまりのクルミから、やっと手の平に大盛り分がとれた。それをすり鉢で擦り、みそ・砂糖を混ぜていく。すかさず「人生ゴマスリ」「ミソをつけるのも人生」と、ヤジが入る。



1.



大判・小判型のおにぎりの表面を焼いて、竹串に刺す。この竹串は、沼田産。なぜなら、「ここには、竹林はない」という。竹串には上下があって、短い方におにぎりを刺す。長い方は支柱として使う。味噌と砂糖で味付けをしたクルミをおにぎりにぬり、炭火で焼くとボタの出来上がりだ。

古老が持ってきた炭火は、工夫と年季の入ったものだった。先代から使っているという植木鉢を利用した火鉢は、割れ目を針金で補強してある。その回りを、たくさんの穴の空いた板で囲む。穴は、竹串を刺す穴。ボタの焼け具合で場所を自在に替えられる。その穴は、一つ一つ大きさが違う。竹串の太さがちがうからだ。穴はすべて斜めを向く。この火鉢とボタを立てる板は、工夫と生活の知恵の集合体だった。そして、炭や米・クルミはこの自然が育てたものだ。

ボタを焼く一時は、語り部古老の話を、「なるほど」「そうなんだ」と頷きながら聞くまたとない時間になった。次々と出てくる話には、生活苦と汗と工夫とともに山村の豊かさを垣間見る思いだった。

1泊2日の40年ぶりの雪国生活を体験した。雪は昔と変らぬ白さだった。古老の話は、自然の中に溶け込んでいるようだった。山のめぐみ・自然との一体感・生活の知恵・人情・助け合いなど、久しく忘れてたものが「ここにあるじゃないか」という驚きの2日間でもあった。

■雪の藤原:のらえもん「自然塾」 コラボ合宿
-カンジキ、ソリ、カマクラ、郷土食ポタを満喫-

●2月9日～10日、参加21人中11人が児童という賑やかな合宿。お宿はロッジ「樹林」。初日午後は早速、上ノ原にむかい、大人はカンジキ雪原トレッキングを楽しみ、子どもたちはソリ遊びに歓声をあげました。



●夕刻から、「樹林」前庭の雪山を掘ってカマクラ造営。あっという間に、4基連結型完成。夜はローソク灯して幻想的な酒盛りと、古高先生の解説付き星空観察会。

●夕食後、惣一郎さんと北山所長の参加を得て、古民家整備事業と紫蘇ジュース作りの検討会。どちらも、「のらえもん」の協力をえて、出来ることから前向きに取り組むことで意見一致。『現実を重視するも、理想を夢見て現実に先んずること一歩たれ』の訓え通りにやってみましょう！

●2日目は「ぼた」作り組と雨呼山カンジキ登山組に分かれて行動。子供やママさん達は全員「ぼた」組で、惣一郎師範のご指導のもと「クルミ割り→実のほじくり出し→味噌づくり→小判型オニギリ作り→味噌塗り→炭火焼き」の一連の工程に夢

中になって取り組み。香ばしくほのぼのした甘みの出来上がり。みんな大喜びでパクパク。一人で3つも食べてる子がいました！

●雨呼山登山組も好天に恵まれ、山頂から、一面雪に覆われた藤原集落の美しさに眼を見張り歓声があがりました。



上:頂上での記念撮影

下:集落の俯瞰写真

