

やまたらけ

YAMADARAKE

DECEMBER

No. 14

2005

早川正治の生き方 山のきのこに魅せられて

芳醇な出会い

秋山の荘厳な風景を臨みつつ、車を走らせること30分。早川町の中程、早川集落へと架かる早栄橋のたもとに、美味そうな薫りで観光客の足を引き止める一軒の露店がある。

露店にならぶのは、種々の茸。

ぶつくりと肉厚の椎茸、傘も大きく育った艶やかな滑子(ナメコ)、軸までふつくと肥えた栗茸。

店頭には鉄板が用意され、ふつつつと沸いた油で茸が焼かれている。辺りに漂う芳香の正体はこれだ。

「良かったら、食べていきなよ」

生真面目そうな出で立ちの店主が誘う。眼鏡の奥の眼光に、どこことなく職人の匂いがした。

誘われるままに椎茸をひとつ摘む。厚い傘の内側から滴る露に舌が踊り、思わずもうひとつ、と手が伸びた。

聞けば、茸の採集と栽培が生業、たという。道理で美味い。

流れる川音を背景に、時折はざる茸を眺めながら、ふつつつと興味が湧いた。



やっぱりここにいたかった

夕立に降られながら、早川集落にあるきのこ園へと向かった。灯りのついた作業場に人影が見える。

「こんばんは。雨になりましたね」

「この雨がね、恵みの雨になるかな」

この園の経営者であり、露店の店主である早川正治さんだ。案内され、作業場の軒下へ座る。

叩きつけるような雨音の中、正治さんは言葉少なに、ぼつり、ぼつりと語り始めた。

東京、甲府での勤めを経験し、地元に戻って家業の養豚業を継いでいた正治さんは、養豚業の衰退と共に、その後の人生を考え始める。もう一度甲府に出るか、地元で勤めるか、それとも。生まれ育った山へ

の想いが募っていた。

昭和62年。意を決して椎茸栽培業を始めた。

「やっぱりここにいたかった。自分で何かしたかったんだよね」

それからの20年は決して平坦な道ではなかった。茸の生育は天候に激しく左右される。鮮度の良いものを出荷するには、出荷時期や市場のニーズを見越した生産が必要だった。そのために様々な菌を試し、栽培法を研究した。最初は運送屋に頼んでいた出荷もそのうち

自らの足で行うようになり、市場に足を運んで生の情報に耳を澄ませた。



直に味わい、 感じてもらいたくて

平成6年には中国産の椎茸に対する悪評が広まり、数年に渡って国内の業者を苦しめた。同業者も減りつつあった。このままではやめる他はない。覚悟を決めた。平成8年。早栄橋のたもとで直売所を開店。畑違いとは思いつつ、観光客を相手に笑顔で店に立った。自分の作る椎茸の良さを、直に味わい、感じてもらいたかった。

客と直接ふれ合っていると、それまで市場を通してしか見えていなかった消費者のニーズ、食べる側の隠れた想いが、そこに見えてきたという。

例えば、市場では相場の低い滑子や栗茸が、店頭では好評だった。形が揃っていないくとも、その薫り、その味に客は大いに喜んだ。

今では栽培業のかたわら、朝から山へ

早川正治 (はやかわしょうじ)

早川町の早川集落で生まれ、山と川を見て育った。高校を卒業後、東京や甲府で会社勤めを経験したものの、いずれは地元へ戻り、山に関わる仕事に就きたいと考えていた。昭和49年、実父の体調不良をきっかけに早川町へ戻り、家業の養豚業を継ぐ。昭和62年、きのこ栽培業を開業。現在に至る。



シイタケ



ナメコ



クリタケ



ヒラタケ



入って天然茸を採りにいく。名前の知らない茸に、客は喜ぶからだ。本業と合わせて早朝から深夜まで。充実した毎日だが、睡眠時間は減るばかりだ。

「自分も同じようにやりたいって人が来ても、よした方が良くっていうんだ」

自分の健康を安売りしているようなものかもしれない、と正治さんは笑った。しかし、その笑顔に自嘲の陰はなく、確かな仕事をしてきた人間の誇り、という言葉が相応しかった。

悲観したものじゃない

最近の流通の変化がもたらした影響は大きい。市場での取扱は年々減少し、今や流通量全体の27%程度に過ぎないという。小売店との直接取引など、生産者側が再び考えなければならぬ時期にきているという。

「でも、そんなに悲観したものじゃないよ」
抗ガン作用やダイエット効果が判明するなど、業界全体は毎年伸びている。研究はこれから進み、茸の価値はこれからますます高まっていくだろうと正治さんは考えている。

山並みから天気を読みながら、原木一つひとつに気を配る。遠い市場の向こう側を考え

ながら、目の前の観光客と向き合う。遠くと近くを同時に見つめる目。山村と都会を両方知るこの人だからこそ、出来ることなのかも知れない。
そして、そのバランスのとれた目と耳と腕で故郷の自然と共に生き活きと暮らすその姿は、山深い過疎の町に一筋の光を照らしているに違いない。

話を聞き終え軒下から出ると、雨は止む気配もなくむしろ強まっていた。立ちこめた水気がねっとり肌を包み込む。憂鬱な気持ちになりかけて、そうだ、と思い出す。この湿気こそが、今の瞬間にも茸を育んでいるのだ。(小宮一穂)

正治さんの直売所は、早川集落の入り口、そば処アルプスの向かいにある。普段は土日祝日の営業だが、10月～11月の紅葉シーズンには平日も営業する。正治さんが育てた茸、山で採ってきた茸などが並び、観光客で賑わう。また春や夏の観光シーズンには、山菜や原木椎茸、フルーツなど旬のものも並び、



正治さんが栽培しているのは、シイタケ、ヒラタケ、クリタケ、ナメコ、マイタケなど。原木栽培のナメコは傘が大きくて足も太く、一般的な菌床栽培ものに比べ格段に味が良い。正治さんのお薦めのクリタケは、日持ちも良く、料理にも使いやすい。

山で採取してくるものは、挙げればきりが無いが、主なところはハナイグチ、ショウゲンジ、モミタケ、タマゴタケ、ムキタケ、ハタケシメジなど。時にはマツタケが並ぶこともある。

今回は、正治さんがよく採りに行くというポイントに、特別に同行させていただいた。素人目には雑草に埋もれてすぐには気付かない。が、ひとつ見つけると、其処此処にハナイグチが。30分程度で、かごが一杯になった。



ショウゲンジ



ハナイグチ

クリスマスや贈答用にも最適！

早川の旬直送便

山葡萄ワイン恋紫と 財団の特産品をセットにしてお届けします！

山葡萄ワイン「恋紫」は、早川町の新しい特産品。山葡萄とカベルネ・ソービニオンを掛け合わせた「ヤマ・ソービニオン」種から、野趣に溢れながらも本格的な味わいのワインが生まれます。

11月13日のそば祭りで解禁となったばかりの今年の新酒を、やまだらけ会員の皆様にもお届けいたします。今年は夏の天候にも恵まれ、今までにない出来だとか。ハム、ウインナー、ベーコンなど、その他の特産品ともセットでお求め下さい！

※物産会員の次回定期便には、2004年ハーフボトルが含まれる予定です。



■恋紫2005フルボトル (720ml) : 2,000円

■お得なセットも用意しました。クリスマスやギフトにどうぞ

～プチセット:1,800円～

恋紫2004 (ハーフ) × 1本
山葡萄ワインゼリー(5個入り)

～スタンダードセット:2,500円～

恋紫2004 (ハーフ) × 1本
山葡萄ワインゼリー(5個入り)
手造りロースハム×1パック
手造りウインナー×1パック

～フルセット:3,000円～

恋紫2005 (フルボトル) × 1本
手造りロースハム×1パック
手造りウインナー×1パック
手造りベーコン ×1パック



プチセット



スタンダードセット



フルセット

※別途送料が700円かかります。

ご注文はこちらへ

(財) 南アルプスふるさと活性化財団

☎ 0556-45-2507

11/5-6

大勢のお客さんが訪れ、盛り上がりました！

早川フィールドミュージアム・山村文化体験ツアー

11月5日、6日の二日間に渡って開催した山村文化体験ツアー。3つのツアーに、計41名の方々が参加してくださり、早川町の自然や文化を満喫して頂きました。



早川の紅葉と ダイヤモンド富士

先陣を切って始まったのが、このツアー。初日、まず訪れた野鳥公園で、いきなりヤマセミが池へ飛び込み魚を捕らえる光景を目撃！これには皆さん大感激。夜は、きのこづくしの夕食に舌鼓。お酒も入り、いろんな話で盛り上がりました。

翌日は、いよいよ本命のダイヤモンド富士。早朝4時に起きた一行は、いざ御殿山へ出発。暗い山道を1時間ほど歩くと、空が次第に明るくなり、木々の隙間に富士山を確認。足取りを速め山頂に到着すると、一行は大歓声をあげました。そこには、信じられないぐらいの真っ赤な朝焼けと、富士山の美しいシルエットが見えたのでした。

しかし、ダイヤモンド富士は見られず。参加者は、来年の再会を約束したのでした。

赤沢宿散策とそば打ち体験

続いては、江戸時代の町並みが残る赤沢宿を舞台にしたツアーのご報告。

まず午前中は、今夏開店したそば処武蔵屋でそば打ち体験。そば処のスタッフが一通り実演した後、参加者も実際にそばを打ちます。悪戦苦闘しながらも、なんとか麺が完成。昼食では、さっそくそのそばを茹でて頂きました。武蔵屋特製の天ぷらやきびご飯も付いて、大満足！

午後からは、地元のガイドに連れられて、赤沢宿を散策。石畳を歩きながら、途中、旅籠の中を覗いたり、古民家の囲炉裏端で焼き芋を食べたり、石臼で挽いたコーヒーを飲んだり、ゆったりとした時間を過ごしました。

秘境奈良田の不思議発見

最後は、一番人気のこのツアー。定員の2倍、29人もの方々にお集まり頂きました。

まずは、奈良田の里にある山岳写真館と民俗資料館を見学。奈良田文化への理解を深めます。続いて、今回のツアーの目玉！奈良田に伝わる伝説や民話の語りです。独特の方言で語る民話は、語り部の深沢文江さんのキャラクターや周りの情景とあいまって、非常に和やかな雰囲気。これで、ひっちまい(おしまいの意)」という度に拍手が起こり、ついにはアンコールも飛び出しました。

午後からは集落を散策する予定でしたが、あいにくの雨のため奈良王神社を見学して、ひっちまい。



1/22

やまだらけツアー第11弾 流木でランプシェードを作ろう！

深い山に包まれた早川町には、自然が織りなす美しい造形があります。河原に落ちている「流木」もそう。一つとして同じ形のない流木は、まさに森と川が作った芸術品。

今回は、この流木を拾って、世界に一つだけのランプシェードを作ります。講師は、早川町在住の流木作家、上村林生さんが務めます。

日時／1月22日(日) 10時30分～15時頃

集合場所／LAND ROVER EX オートキャンプ場

参加費／大人2,000円、小人1,500円、非会員は500円増(昼食代込み)

定員／15名(要申込、先着順、締切1月16日)

持ち物／河原を歩きますので、運動靴と防寒着をお忘れなく。



～申込先～

やまだらけ編集部

☎0556-45-2160

1/28-29

今年もやります。泊まりにおいて。 昔ながらの味噌仕込み会



今年もこの季節がやってきました。昨年好評だった味噌仕込み会を、再び開催します。

30年ほど前までは、早川の味噌仕込みは、ご近所集まってわいわい行うのが流儀でした。そんな当時のにぎわいを再現すべく、今回も1泊2日で味噌仕込みを行います。手前味噌を仕込みながら、会員同士や町民との交流を深めましょう！

日時／1月28日(土) 午後1時～翌29日(日) 午後1時頃

集合場所／ヘルシー美里

内容／ヘルシー美里周辺の散策・味噌仕込み・懇親会ほか

参加費／会員9,000円、非会員10,000円(三食、宿泊代込み)

※小学生は2,000円引き 幼児は無料！

味噌代／2,500円(味噌5kg分)

※数人で一つの仕込みでも結構です。味噌はお持ち帰りいただき、各自で管理していただきます(管理方法は詳しく説明します)。

定員／30名(要申込、先着順、締切1月23日)

備考／初日はお昼ご飯をすませてからお越し下さい。屋外での作業があります。防寒対策をしっかりとお願いします。

前回ご参加の皆様へ

味噌は順調に熟成していますか？スタッフが持ち帰った味噌は、こんな姿になってます。8月頃、天地返しをしたときに、黒カビを取り除き、白カビは混ぜ込みました。まだちょっと若いですが、香りも良くもう食べられそうです！

質問等あれば、編集部までお気軽にお寄せ下さい！



～申込先～

ヘルシー美里

☎0556-48-2621

2/5

野鳥公園主催自然観察シリーズ④ 厳冬の森を生きる

木の葉が落ちて、一見、何もなさそうな冬の野鳥公園。でも、足下や上空、また目の前の木々を見てください。樹上に群れる小鳥、獣のたちの足跡、冬越しをする虫たち、また芽吹き準備を進める木々など、冬だからこそ見えてくるものがたくさんあります。

厳しい冬を生き抜く動物たちの姿と知恵を、一緒に観察しましょう！

日時／2月5日(日) 10時～13時頃

集合場所／野鳥公園駐車場

参加費／大人800円、小人500円 ※入園料込み

備考／防寒対策をお忘れなく。

参加者には、町内の食事処割引券を差し上げます。

定員／20名(要申込、締切1月30日)

～申込先～

南アルプス市野鳥公園

☎0556-48-2288



こんなものが見られるかもしれません！

エナガ、シジュウカラなど小鳥の群れ／リス、イタチ、テンなどの姿や痕跡／イノシシ、ニホンジカ、ニホンカモシカの姿や痕跡など

おばあちゃんの試してレシピ③

今回は2品をご紹介します。どちらも、ナメコを家庭で育てている早川町民ならではのレシピです。炒め煮は、ピリッと七味がきいて、お酒のつまみに最適です。奈良田の名湯、白根館の女将さんに教えて頂きました。卵とじ丼は、今回特集した早川正治さんに教えて頂いたレシピ。簡単にいえば、鶏肉の代わりにナメコを入れた親子丼。半熟卵にナメコが加わって、つるつる感が倍増。ナメコのぷるぷるとした食感も嬉しい、新感覚のどんぶりです。

ナメコの炒め煮

材料

ナメコ……………200g
サラダ油……………大さじ1
醤油……………大さじ1
砂糖……………大さじ1/2
七味唐辛子……………適量

作り方

- ①水洗いしたナメコをフライパンに入れ、火をつける（弱火）。
- ②なめこの滑りが泡立ってきたら、ゆでこぼすか、水洗いし滑りを取る。
- ③フライパンにサラダ油をひき、ナメコを炒める。
- ④醤油、砂糖を加え、弱火で味を絡ませる。
- ⑤皿に盛り、お好みで七味唐辛子をかける。



ナメコの卵とじ丼

材料（二人分）

ナメコ……………100g
玉ネギ……………1/2個
卵……………2個
三つ葉……………少々
煮汁……………お玉2杯分
※市販のめんつゆを、うどんやそばのかけ汁程度に薄めて使うと簡単です。
ご飯……………丼2杯分

作り方

- ①底の浅い鍋に煮汁を入れ、煮立たせる。
- ②1cm幅に切った玉ネギを加え、弱火で透き通るまで煮る。
- ③ナメコを加え、さらに煮る。

- ④ナメコに火が通ったら、溶き卵を流し入れ、三つ葉をちらし、フタをして火を止め卵が半熟状態になるまで蒸らす。
- ⑤丼に温かいご飯を盛り、出来上がった具をのせる。



■NEXT やまだらけ

15号特集（2月上旬お届け）

「早川入りの黄金伝説」

早川町の都川地区と硯島地区を隔てる山並みの中に、大金山（おおがねやま）という山があるのをご存じですか？この山をはじめ、都川や硯島一帯の山では、戦国時代から第二次大戦の頃まで金の採掘を行っていました。そう、実は早川町は黄金の町！

戦国時代に開発された早川入りの諸金山は、武田氏やその家臣・穴山氏の資金源であったとも言われています。そこで、次号は意外と知られていない早川の金山にまつわる歴史を取り上げます。金山を巡る歴史口マンをお楽しみ下さい。

■読者の声

●23歳ぐらいまで、三里地区に住んでいました。当時は、どんな果物でも口に入るものは食べてきました。山のもの、庭先のもの、あけび、山ぶどう、山桃、ぐみ、いちじく等、いろいろとありましたが、ボボについては初めて知り大変興味を持ちました。（船橋市、Hさん）
編集部：他にも、まだまだ知られざる果物、あるいは忘れ去られた果物があるかもしれませんね。どんなものを食べていたか、みなさんからの情報をお待ちしています！

●ボボ、古屋にも2本程あります。葉袋から分けて頂いたら幸いです。特産品になると楽しみです。（世田谷区、Mさん）
編集部：編集部でも、まだ町全体でどの程度ボボがあるのか把握しきれていません。特産品として大々的に売り出すには、ボボがもっと必要です。葉袋以外で、ボボが植えてある場所をご存じの方がいらっ

しゃいましたら、ぜひ教えてください！！

●ボボの記事、楽しく読ませていただきました。実はアケビに似ていますね。貴重な早川の資源だと思います。今なお残っている背景や、暮らしとの関わりが知りたいと思います。（静岡県、Kさん）
編集部：形はアケビと似ていますが、アケビのように、ぱっくり開くことはありません。味も臭いも、あっさりとしたアケビとは正反対です。

残りわずか！まだ間に合います！

ボボのアイスクリームとシャーベット

前号でご紹介したボボのアイスとシャーベットが、まだ残っています。注文し忘れた方、やっぱり食べなくなったという方は、編集部までご連絡下さい！

今回の取材で特に印象的だったのは、正治さんの鋭く暖かい目と語り口。育てながら、採りながら、売るというのは並大抵なことではないはずですが、現実をしっかりと見ながらも夢を語る正治さんの姿は、山村にあって一際輝いていました。苺シーズンも一段落し、直売所も冬眠に入りますが、また春以降、訪町の折には是非、直売所へ寄っていくことをお奨めします。

山を覗けば宝の山
【やまだらけ】

発行元／フィールドミュージアム運営委員会
住所／山梨県南巨摩郡早川町葉袋430 〒409-2727
電話／0556-45-2160 ファクシミリ／0556-45-2268
ホームページ／<http://www.town.hayakawa.yamanashi.jp/fm/>