やまたらけ

YAMADARAKE

OCTOBER
No. 43
2010

まむし

三角形の頭に鋭い牙と鋭い目、褐色でずんぐりとした身体には銭型の斑点。

マムシは北海道、本州、四国、九州などに生息し、日本人にとって最も身近な毒蛇である。体長は45～80cmと大きくはないが、強い毒を持ち、お腹を食い破って出てくるその姿からか、戦国武将の斉藤道三が「蝮の道三」と呼ばれたように、獰猛なイメージの代表として用いられることも多い。一方で、マムシはその生命力からか滋養強壮によいとされ、漢方としても用いられてきた。マムシエキス入りなどという商品を目にする方も多いのでないだろうか。

自然豊かな早川町にはたくさんの生き物が生息しているが、マムシもまた早川町に生息する生き物の一つである。そして昔から様々な形で活用されてきた。時には貴重な蛋白源として、そして大切な薬として、町民の生活に欠かせない存在であった。マムシの頭を木の棒で抑え、親指と人差し指で首をさっと捕まえる。とても毒蛇を扱っているとは思えない、手早い動き。そしてマムシを眺めるその顔は、みんな一様に嬉しそう。マムシは決して恐るべき存在ではなく、早川町民の密かな楽しみでもあるのである。

今回は、生活の中で生み出されてきた早川町の人々とマムシ活用の知恵や技について探っていく。（遠藤萌）

「ぐるっと巻かんと見てくれ悪いんな」

マムシ酒は、捕まえたマムシを1、2ヶ月ほどペットボトルにいれ、内部の排泄物を取り除くところから始まる。薬袋集落にお住まいの望月保博(やすひろ)さんに、マムシ酒づくりの一部始終を見せて頂いた。

保博さんは、集落の誰もが認めるマムシ取りの達人。「ばあちゃんの血だな」と奥さんが語るように、保博さんのお母さんもマムシをよく捕まえた。保博さんも小さい頃から見ていて、自然と自分もやってみようと思ったそうである。小学生の頃、通学途中にマムシを見つけて捕まえ、手ぬぐいをかませて引っぱり牙を抜き、ポケットへしまって学校へ行き、「いい物あげる」と言って先生の手にマムシを乗せる悪戯をしたことも。大人になってからは、山道でマムシを次々に発見し、一匹は人差指と中指の間に、二匹目は中指と薬指の間に頭を挟み、マムシの体を腕に巻きつけながら運転して帰って来たこともあるという。

ペットボトルに入っているマムシは、一ヶ月以上何も食べていないという。普段はペットボトルの底でとぐろを巻きじっと周りを窺っているが、人がボトルに触ったり、持ち上げたりすると、さっと機敏な動きで警戒する。この生命力が薬としての効果の秘訣かもしれない。

ペットボトルからマムシを追い出し、頭を木の棒で手早く抑え、首根っこをさっと親指と人差し指で捕まえる。マムシに焼酎を飲ませ、酔わせながら焼酎漬けにしていく。一気に焼酎を注ぐとマムシが浮き上がって格好が良くないし臭くなるということで、下の方にとぐろを巻くように作るのが早川町民のこだわりだ。

取れるマムシの数によるが、保博さんは多い年には5本もマムシ酒を作ったそうだ。こうして作ったマムシ酒は、人に分けてしまうこともあるという。自宅に残る数本の中から、とっておきのマムシ酒をいただいた。焼酎ではなくウイスキーに漬けたものだ。一口頂いたが、ウイスキーの良い香りがマムシの匂いを中和するのか、意外と飲みやすい。なんとなく魚介類の出汁のような、香ばしい風味である。

望月保博流 マムシ酒の作り方

❶捕まえたマムシをペットボトルに入れ、1～2ヶ月放置しお腹を空にする。フタには穴が空けられている。

❷ペットボトルのフタを開け、水を注いでいくと、マムシは逃げようとして蛇行しながら上へと登っていく。

❸ボトルの口からマムシの頭が出てきたかと思うと、あっという間にボトルの外へ。出てくる様は、まるで蛇使いが操るヘビのようであった。

❹まむしの頭を棒で押さえ、素早く首根っこを押さえる。

保博さん秘蔵のウイスキーで漬けたマムシ酒。ウイスキーの香りが、マムシの生臭さを消すのか、結構いける。これなら毎晩一口は飲めるかも。

このように、早川町の多くの家が、自分で作ったり、人からもらったりしてマムシ酒を持っている。奈良田集落の深沢實さんのお宅に、30年以上前に作ったマムシ酒があると聞き、早速見せていただいた。30年が経ち、透明だった焼酎が褐色になっている。しかし、マムシの姿はしっかりと残っている。「すごい匂いがするかも」と言われ、おっかなびっくり味わってみた。マムシの臭いはするが、味は香ばしく、意外にも飲みやすい。

「なもねぇ臭いけんが、一晩で治っちもうだよ」

マムシ酒は漬けてから使用できるまでに1～2年かかり、長いほど良いという。主に、打撲や打ち身、捻挫の際に湿布薬として用いられ、塗ると一晩で腫れが引くという。奈良田の里に勤務されている湯村進一さんは、30代の若さでマムシ酒の効果を実感した一人だ。町で毎年開催している早川町縦断駅伝の練習中に膝を痛め、何をしても治らず困っていたとき、どこかで聞いたマムシの話を思い出し、マムシ酒を布にしみこませ患部に巻いたら、なんと一晩で痛みがすっかり取れてしまったそうだ。次の年も同じところを痛め、同じように治したそうで、マムシの効果は絶対だと、その効果を疑わない。ただ、効果とともに臭いも強烈で、布の上からラップを巻いて覆ったそうである。

實さん宅の 30 年物のマムシ酒。透明が、30 年経って茶褐色に。マムシは原形をとどめ、とろっとしていて少し生臭いが、飲めない程ではない。

マムシは、焼酎に漬けるばかりでなく、焼いても食べていた。頭と内臓をとり、皮をはいで、身を波状に串にさして焼き、体の弱い子どもなどに少しずつ折って食べさせたという。また、それを摺って粉末にしたものは滋養強壮の薬として使われてきた。さらに取り除いた胆嚢は、干して胃腸によく効く薬として使われた。皮はマムシ酒に漬けて痛い部分に巻いたり、熱さましに効果があるとされ、頭は黒豆と煎じて飲むとはしかが早く出るいう。また、目も呑めば目がよくなるといわれ、取り除かれた部分まで体全体が薬として使われていた。シマヘビや青大将など他の蛇は食用だったのに対し、マムシは貴重な薬として位置づけられていたのだろう。

「マムシの粉末を、昔飼っていたメ

1、2年寝かしたら完成！

❸金属の管で、マムシの格好を整える。とぐろを巻いたような形で、瓶の底に沈める。

❼首まで入れたら、再び金属の管を口にいれ、焼酎を飲ませる。焼酎が口から溢れ出し、手を離すとマムシはビンの中へ。

❻水で洗いきれいに拭いたマムシを、焼酎の入った一升瓶の中に入れていく。先ほど飲ませた焼酎で腹が膨らみ、なかなか入らない。

❺金属の管のついたボトルで、マムシの口から焼酎を飲ませる。

重照さん所有の冷凍マムシ。見せてもらっているうちに、融けてきて、今にも動き出しそうだった。

ジロのえさに混ぜたら、声が強くなった。」そう語ってくれたのは、下湯島集落の湯村重照（しげてる）さん。水分を抜くためにマムシを冷凍庫で保管し、水分が抜けたら焼いてすりつぶし、粉末にする予定だという。

また、馬場集落の望月錦作（きんさく）さんは、頭、内臓、皮を除いたマムシを電子レンジで乾燥させ、ミキサーで粉末を作っている。一匹のマムシから出来るのはわずかにスプーン2杯分。粉にする作業はもっぱら奥さん任せだというが、その効果は「効くよー。疲れが早く取れるし、朝起きやすくなる」と語ってくれた。

「生が一番効くだよ」

上湯島集落の深沢芳雄さんは、マムシを刺し身で食べたことがあるという。取材に行くと「あるよー。」と言って持ってきてくれたのは、ペットボトルの中で動き回るマムシ。焼酎付けにする予定だという。刺身は、頭、皮、内臓を取ってよく洗い、2～3cmの長さに切りわさび醤油で頂く。「マムシの骨はこわく（堅く）ないから、気にならないね。」やわらかく脂がのっていて美味しいのだとか。かつて山師は山の中でマムシに出会うと、持ち帰れないため、その場で刺し身にして食べたそうである。

「お腹の中に子供がいるマムシを「はらごもり」って言ってね。特に効き目があるって言って食べる人もあった」と語ってくれたのは上湯島集落の湯村玉江さん。玉江さん自身は食べなかったとのことだが、特にお腹の中の子供はよく効くとされ、刺し身で食べていたそう。

写真上：望月錦作さんが手にしているのは、干している最中のマムシの胆のう。竹にはり付けて干す。干した物は、瓶に入れて保管してある（写真左下）。お腹が痛くなった時等に飲むと効くが、なかなか飲む機会がなく減らないとのこと。写真右下：マムシの粉。重労働の際にスプーン半分くらいを飲用する。

望月保博流 マムシのさばき方

❶マムシの牙をニッパーで抜き、頭を切り落とす。切り口から皮を引っぱり剥く。

❷手で内蔵をとる。魚の内蔵のようにすぐとれる。

右手が身。左手が内蔵。それにしても、とってもいい笑顔の保博さん。

❸身は流水で良く洗う。

取り扱いは要注意

しかし、鋭い牙と猛毒を持つマムシには、十分な注意も必要である。

茂倉集落にお住まいの倉本昇勇（のりお）さんは、20代の半ばごろにマムシに噛まれた経験を持つ。マムシは尻尾を左右に動かし、チロチロと音を出して威嚇する。薄暗くなって畑から帰っているときに、昇勇さんはその音をせみの羽音と思い、捕まえて近所の子どもにあげようと伸ばした手を噛まれたという。噛まれた場所には歯の痕が残り、見る見る腫れた。肘の辺りを強く縛って、急いで病院へ行き、血清を打ってもらい殊なきを得たという。

また、前出の保博さんは、マムシ酒を作る際に牙に指がかすってしまったという。すぐにかみそりで指を切って血とともに毒を出したが、手首まで腫れてきたという。毒が体に周らないように肘のあたりを縛り病院へ行ったが、血清は打たず点滴で治したそうである。

保博さんが毒を見せてくれた。黄色の液体が毒。牙を刺激すると、先から出てくる。
マムシに噛まれると、腕がマムシ模様になるとか、噛まれた指がマムシの頭のようになるという話も伺ったが、今回、実際そうなった方には出会えなかった。真偽は謎である。

マムシは「とうとい」存在

「最近はマムシも減ってきたね。」そう語るのは、錦作さん。自然と共に生きてきた早川町の人々は、そういうわずかなところからも、自然に起こっている変化を感じている。

マムシというと危険な毒蛇というイメージが強いが、早川町の人々はマムシに出会えば捕まえ、マムシ酒をつくり、薬として置いておく。マムシは危険を冒してでも捕まえる「尊い」存在だ。そしてその活用法は、薬局や病院が身近に無い時代、人々が自分たちの力で生きていく為に日常生活の中で生み出した生活の知恵である。

今では病院もでき、薬も手に入りやすくなったが、町民にはマムシを尊ぶ心が今でも深く根付いている。マムシ酒も、お守りなのだ。今回、マムシの取材を通して見えてきたのは早川町の豊かな自然の恵みと、その恵みに感謝しながらより豊かな生活を営むために上手に活用する方法を生み出してきた人々の姿であった。

マムシの刺身を食べたことのある深沢芳雄さん。マムシ酒を毎日飲んでると、気が荒くなると教えてくれた。

❻皮は裏返し、針金のような物に通して干す。

❺目をキリのような物でほじくりだし，生のまま飲む。目の薬になるという。

❹内蔵から胆のうを取り出し、干す。

南アルプス邑野鳥公園イベント

11/5-7 秋の早川。絶景に心うばわれる旅「ダイヤモンド富士と紅葉満喫ツアー」

神々しい朝日が富士山から昇り、美しく輝くダイヤモンド富士。その光景を、彩り豊かに紅葉した南アルプス邑早川町の絶景ポイントから拝みます。

日　時／11月5日(金)～7日(日)【2泊3日】
対　象／高校生以上
参加費／21,800円(2泊6食、税込み)
定　員／14名(要申込、11月1日締切り)

集合・宿泊は全て「光源の里温泉 ヘルシー美里」になります。参加費にはガイド料、保険料、野鳥公園入園料が含まれます。早川サポーターズクラブ会員は、どちらも1割引で参加できます。

12/11,12 はじめよう！バードウォッチング！「初心者のためのバードウォッチングツアー」

冬は最も野鳥を観察しやすい季節。野鳥の集まる餌台で観察の基本を身につけてから、野外の観察へ。野鳥との距離がぐっと縮まります。

日　時／12月11日(土)～12日(日)【1泊2日】
対　象／小学生以上
※小人のみの参加はご遠慮ください
参加費／大人11,800円、小人10,000円
(1泊3食、税込み)
定　員／14名(要申込、12月8日締切り)

申込・お問い合わせ先は
「南アルプス生態邑／野鳥公園」
電話・ファクシミリ　0556-48-2288
e-mail　yacho@hayakawa-eco.com
http://www.hayakawa-eco.com/yacho/

または
「南アルプス生態邑／ヘルシー美里」
電話 0556-48-2621
ファクシミリ 0556-48-2622
e-mail　info@hayakawa-eco.com
http://www.hayakawa-eco.com/hmisato/

サポーターズクラブ会員に朗報！
そば祭りには「やまだらけ編集部」も出店します。会員所提示で、石臼碾きコーヒーを1杯サービスします！

11/14 紅葉とそばを満喫！「南アルプス紅葉とそばまつり」

美しい紅葉が山々を染める秋。町内の各地区で作られている、地区特有のそばを味わえる秋のお祭りです。紅く染まった山々に囲まれ、そばの食べ歩きを楽しめるイベントです。

その他にも特産品の販売や、歌謡ショー（ロスインディオス＆アルシア）とアトラクション等が行われます。

日　時／11月14日(日)9：00～15：00
会　場／ヘルシー美里グラウンド(地図は上参照)

問い合わせ先
「早川町役場振興課」
電話：0556-45-2511

生で食べられる卵、豆腐、ハム・ソーセージ、京漬物、米
こだわり食材、はじめました！
「美味しい」「お手頃価格」「健康」
産直・工場直売シリーズ
匠味本舗 匠味本舗身延いいとみ直売所
スーパー岩田屋
山梨県南巨摩郡身延町飯富1383番地
TEL：0556-42-2125(代)/FAX：0556-42-2299

新築、改築、マイホームの事なら何でもおまかせ
日本建築のプロフェッショナル
望月工務店
〒409-2713 山梨県南巨摩郡早川町保1792
TEL.0556-45-3016　FAX.0556-45-2661(工場)

草塩温泉にお寿司屋さんオープン！

この春リニューアルされた草塩温泉に、新たな楽しみが加わりました。なんと、施設内にお寿司屋さんがオープン！店内にはカウンターも設置され、雰囲気が一新。東京の人形町にある「竹寿司」の寿司職人が、早川町に移住して厨房を仕切ります。

温泉と合わせて、美味しいお寿司を是非ご賞味下さい！

営業時間／平　日：11:00 ～ 20:00（火曜定休）
土日祝：10:00 ～ 20:00

お品書き／にぎり寿司（上・特上）、太巻き、ちらし、手巻き、細巻き各種

問い合わせ先「草塩温泉」
住所：山梨県南巨摩郡早川町草塩 321-1
電話：0556-45-2260

魚は築地から新鮮なものを入荷しているそうです。味は折り紙付き！

サポーターズクラブ会員に朗報！

草塩温泉でサポーターズクラブの会員証を提示すると、入浴料金の割引が適用される事になりました！来町の際は積極的にご活用下さい。

秋の味覚がいっぱい
「早川きのこ園直売所」ただいま営業中！

この秋も、早川きのこ園直売所が開店しました！時期に応じて、シイタケ、マイタケ、ヒラタケ、クリタケ、また地元でとれた天然のキノコが並びます。原木栽培のなめこも人気。キノコ以外にも、美味しいキビもちや手作りの梅干し、らっきょう漬けもあります。

秋の行楽シーズン、早川にお越しの際には是非お立ち寄り下さい！

開店時期／10 ～ 11 月の土日祝日営業
※紅葉時期の 10 月下旬～ 11 月上旬は週 5 日程度営業します！（木・金休み）
営業時間／9：00 ～ 17：00 頃

問い合わせ先「早川きのこ園」
住所：山梨県南巨摩郡早川町早川
※右ページの右上地図を参照
電話：090-7235-6461

10/10～11/22 藤田春海先生
「雨畑絵手紙十年展」開催中！

雨畑硯のギャラリー「硯匠庵」にて、今年も藤田春海先生の絵手紙展を開催します。作品展も今回で節目の 10 回目。先生思い出の大作、最近の春婆日記、教室作品など、多くの作品が展示されますので、来町の際はぜひ硯匠庵まで足をお運び下さい。

期　間／10 月 10 日（日）～ 11 月 22 日（月）火曜休館
時　間／9：00～17：00（最終日は 14：00 まで）

問い合わせ先「硯匠庵」
住所：山梨県南巨摩郡早川町雨畑 701
電話：0556-45-2210

ENEOS
浜田屋商店
電話 0556-48-2311

早川町で感動体験を･･･
光源の里温泉　ヘルシー美里
南アルプス邑野鳥公園
ご予約・お問い合わせ
TEL/0556－48－2621
http://www.hayakawa-eco.com/hmisato/

霊峰七面山の登山口であなたの旅を支える
株式会社
俵屋観光
バス ジャンボタクシー
有限会社
俵屋旅館
宿泊 宴会 法事などに
〒409-2732
山梨県南巨摩郡早川町高住 621
電話 0556-45-2500

生命保険、損害保険のことなら
株式会社　さいとうエージェンシー
tel.055-280-3360　fax.055-280-3361
自動車販売、オートリース、レンタカーのことなら
有限会社　S・T・E・P
tel.055-280-3350
sun life
〒400-0422　山梨県南アルプス市荊沢 1356-1

パソコン、PC ソフト、NTT 販売代理店、プリンター、コピー機、OA サプライ
オフィス事務機（有）
〒409-3244
山梨県西八代郡市川三郷町岩間 2077
TEL.0556-32-1003　FAX.0556-32-1004

南アルプス街道の交通安全と清流早川の自然を守ることを永遠のテーマに地域社会の発展に貢献する事を目指します。
早川町砂利協同組合
代表　井上聡一郎
山梨県南巨摩郡身延町梁倉 761
電話 05566-2-5810

早川旬の直送便

直送便ウェブサイトでは、その他の商品も販売しております。
会員割引も適用できますので、ぜひご活用下さい。

http://shop.joryuken.net/

香り・歯ごたえ・味・三拍子そろった秋の味覚
「早川きのこ園のきのこ３種詰め合わせ」

秋の味覚としてはずせないきのこ。早川きのこ園が丹精込めて育てた自然栽培きのこのご紹介です。

クリタケはきのこ汁や炊き込みごはん、バター炒めなど。ヒラタケはなんでも合う、万能選手。シイタケは肉厚でぷりっとした触感がたまりません。

価格／通常 2.500 円＋送料
　　会員 2.250 円＋送料
内容／シイタケ、クリタケ、ヒラタケの３種
　　合計で約 1 kg
締切／ 11 月 1 日（月）

※10 月下旬から注文順に発送
写真左下はナメコです。今回ナメコは入りません。
左上から時計回りにヒラタケ、シイタケ、クリタケです。

お正月に食べられる早川の縁起物
「大島の島根芋（とうねいも）」

島根芋はその昔「唐の芋」と呼ばれていた里芋の一種で、京野菜として有名な海老芋の仲間です。普通の里芋よりほくほくですが、粘りが強くて味が濃く、そのおいしさは海老芋に匹敵します。

大島集落では、お正月に縁起物として食べ継がれ、今も無農薬で大事に育てられています。

価格／通常 1.800 円＋送料
　　会員 1.620 円＋送料
内容／島根芋（親芋と小芋）
　　2kg＋芋茎 25g
締切／ 11 月 5 日（金）

ご注文・お問い合わせは「NPO 法人 日本上流文化圏研究所（やまだらけ編集部）」まで
TEL. 0556-45-2160（9:00～17:30）　FAX. 0556-45-2268　E-mail shop@joryuken.net

注文者氏名、住所、電話番号、お送り先氏名、住所、電話番号、商品名、数量をご連絡下さい。ファックス、メールの場合、折り返しご連絡いたします。３日経っても連絡がない場合は、お手数ですが電話でお問合せください。支払いは、商品と一緒に請求書をお送りしますので、指定の金融機関へお振込みください。

※会員とは、早川サポーターズクラブ、及び NPO 法人日本上流文化圏研究所の会員のことです。

送料は、全ての商品の基本料金が、普通便 740 円、クール便 950 円で関西、中国、四国、九州、東北、北海道は＋100 円～420 円かかります。

豪華賞品？が当たる やまだらけクイズ！21

問：早川町には、マムシの他にも数種類のヘビが生息しています。早川町に生息しているヘビの中で、マムシと同じく毒があるヘビは、以下のどれでしょう。

答 1，シマヘビ
　2，ヤマカガシ
　3，アオダイショウ

正解者の中から抽選で３名様に、「島根芋の芋茎」をプレゼントします！

前回のクイズの正解は、３の「茂倉うり」でした。抽選の結果、佐藤和子さん（品川区）、大橋勝彦さん（柏崎市）の２名が当選しました。おめでとうございます！

ちなみに応募総数 18 通、正解者数 12 名でした。

読者の声

●茂倉出身の人々が、家族でふるさとに集い、子ども相撲やお祭りの伝統が今も引き継がれている事に驚きと感動を覚えました。この伝統がいつまでも続く事を願わずにいられません。また東京育ちの若者が、両親のふるさと茂倉に移住し、まちの職員となって早川で暮らし始めたお話にも、一筋の希望が見えて頼もしい限りですね。（八王子市 M さん）

●茂倉の望月八重子さんの詩、泣けました。都会に出て働く息子、娘たちにとって、帰る場所があるということの安心感は、何ものにも替えがたいはずです。（千代田区 M さん）

編集部：茂倉程ではないにしても、他の集落でもこうした動きが少しずつ増えているような気がします。町内町外問わず、早川に想いを寄せる人達の力を様々な形で結集して、早川を守っていければと思います。

●創刊号から愛読しています。最初の頃は内容が良く理解できませんでしたが、マウント品川、早川ファンクラブ、交流事業で早川町を訪れるようになってから、非常に役立っております。（品川区 T さん）

編集部：創刊号からとは、本当にありがとうございます。普通の観光では見えてこない町の魅力を紹介するのが「やまだらけ」の使命です。今後も役に立つ情報をお届けして参りますので、よろしくお付き合い下さい！

■NEXT やまだらけ

44 号特集（12 月上旬お届け）

「保 健 師 の 仕 事」

早川町にいる２人の保健師さん。赤ちゃんからお年寄りまで、早川町民の日常の暮らしを最も良く見ているふたりといっても過言ではないでしょう。

次号では、そんな保健師さんの仕事ぶりや視点を通して、早川町民の今の暮らしとこれからについて考えてみたいと思います。

取材前はマムシに対して怖い印象を持っていましたが、見つければ一気に何匹もマムシを捕まえるエピソードを伺ったり、人生初のマムシ酒を味わったりと、取材を通してマムシの魅力と奥深さ（!?）を感じ、早川町で自然と共に暮らす人々の生活の知恵にふれることが出来ました。今回、取材に協力して頂いた方々にはお忙しい中ご協力頂き、本当にありがとうございました。（遠藤萌）

【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薬袋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/