

山菜(林床栽培)

1. 植物の特徴

ここで事例紹介する代表的なものとして4種。

・ギョウジャニンニク

長さ20~30cm、幅3~10cmの葉で強いニンニク臭を放ち、地下にラッキョウに似た鱗茎を持つ。葉は根から生え、扁平で下部は狭いさやとなる。一般的に生育速度が遅く、播種から収穫までの生育期間が5年から7年と非常に長いことから稀少とされ、市場に出回っているものは少量でも高値で取引される傾向にある。

・ウド

ウコギ科の多年草。高さは約2-3mに成長し、「ウドの大木」という慣用語もあるが、木ではない。若葉、つぼみ、芽および茎の部分を食用とする。つぼみや茎は採取期間が短い、若葉はある程度長期間にわたって採取することができる。林の際など日当たりのよい場所か半日陰の傾斜地などに自生する。

・ヨブスマソウ(シドキ)

キク科の多年草。北海道では高さ1~2m、ときに2.5mという大型になる。茎はやや紫色を帯びていて、断面は中空でフキの葉柄に比べると肉はずっと薄くキク科の植物に特有な香りがある。野菜のシュンギクに近い香り。本州(関東~近畿地方)、屋久島の山地の森林内には本種を小型にしたようなコウモリソウが生育している。奥山の湿った林内を好む。春先の若芽を食用とする。山菜名では「ボウナ」と呼ばれることがあり、これは若芽が葉が上を向いて茎にしっかり巻きついているので、棒を立てたように見えることからついた名前。

・ウルイ(オオバギボウシ)

ユリ科の多年草で植物名としてはオオバギボウシとして知られ、山菜名ではウルイとなる。北海道、本州北部・中部の山地や丘陵・草原などの湿りけのあるところに自生している。葉の長さは20~25cm。ビタミン類・ミネラルの他に、ヌメリ成分の中に多糖類が多く含まれているのでリンパ球を増やして病気に対する抵抗力を高める効果があるとされる。古くから山菜として食べられてきたが、丈夫で株がふえやすく、葉や花も美しいので、栽培もされており変わった型や種間雑種もある。薄紫色の清楚な花を咲かせ園芸用に取り扱われていることもある。

2. かつての活用

自生している地域では昔から食用とされていた。また、ウドなど栽培によ

って街で一般的に販売されるようになったものは(山で自生するものを山ウド、栽培ものを白ウドと呼び分けられる)、広く知られるが、栽培が難しいものは季節限定の地域ものとして食される。

3. 荒廃の現状

ウドやタラの芽など何らかの事情で新たに山が伐開されたりした後は一時的に多数見られるものがあるが、商品価値があると見なされて採取されるようになった山菜は、里で栽培される以外は乱獲されて自生地では失われる傾向にある。

4. 整備している事例

福島県飯館村の菅野昌基さんは60年以上にわたり山菜、花材、野草、薬草などさまざまな林床栽培を手掛けて販売してきた。自宅の裏山の面積は1.3haほどで「山林所有」という点からいけば零細所有者だ。しかし、田畑と連なる裏山の一帯ではない地形を利用することで多彩な生産が可能になることを示してくれている。

多種類の植物を裏山に移植、新植してきたが、そのような場合一般的にはより管理下に置く形—ここではそれを畑作型とする—になるものだが、菅野さんは極力自然状態に近づけることを目指してきた。やや矛盾する表現だが、手を加えながら自然化する試み、と言える。

それを可能にしているのは第一には徹底した自然観察が基本にある。育てるものが何であっても、その性質と育つ元の環境をよく見て分析し、その上で新たに育てる環境を決めていく。第二に、常に「なぜだろう?」と考える一方、直感でひらめいたことを試してみるという思考と直感と実践のバランスがある。その発展でひょうたんからコマのような展開を起こしてきた。また、野生種を裏山に移植して増やすことに成功したものは、元の自生地に「お返し」をする。

山の恵みを絶やさず、いただくために自ら工夫することを楽しむ—このやり方が各地域で試みられると、乱獲や開発で稀少となっている野生種が盛り返すことが期待できる。同時に農山村で暮らす楽しみと経済性との両立の道しるべともなるだろう。

5. 整備の仕方と工夫

菅野さんの林床栽培では、特に販売することを明確にめざす場合は—経済性と楽しみが半々という場合と、完全なる楽しみとしての栽培とそれぞれきちんと分けている—徹底した品種選びが鍵になる。良い品種でなければ仮に先行して始めても最終的には後発のより良い品種にとって替わられるという考えからだ。

山菜の場合の「良い品種」とは、おいしさ、柔らかさ、それぞれの山菜が

もつ「甘み」の強いもの、そして見た目、としている。選び方は、育てながらこの4つのポイントを確認して決めていく。そのために時間はかける。地道な作業で「これは」と思う品種を見出したならば、そこから増殖にかかる。

増やす方法の大前提は、前述したように自生地環境に極力類似した場所を選んで植えることだが、次の決め手は発芽率を高めることだ。収穫までに時間がかかり稀少とされるギョウジャニンニクもこのやり方で増やすことに成功した。

・ギョウジャニンニクの育て方

まず、種が十分とれるぐらいに増えるまでは分根で増やす。1m間隔ぐらに1~2本を植えて3年ぐらい育てる。植える場所はスギ・ヒノキ林の林床だが、斜面の高さ8割ぐらいのところから半ばぐらいまでが適している。あまり下まで植えても育ちと色が良くなり枯れやすい。立木の込み具合は林内にちらちらと光が入るぐらいが良く、特に午前中の光が大事だが光が入りすぎると乾燥して良くない。一見したところの印象はやや込んでいるスギ林だが、これはギョウジャニンニクには適度な光が入るものの、藪となるような下層植生は生やさないという頃合いに込み方で抑える。

そのため林内に植えた状態になればギョウジャニンニクには手をかけることはなく、自家製液肥を与えるだけとなる。林の方は光の状態をコントロールするように間伐か枝打ちをするのみ。

種から育てる場合は購入したものではなく、自家採取したものを使うことがポイントとなる。それは、購入する種は必ず前年のものだからだ。ギョウジャニンニクの種は休眠をしない性質があるらしく、前年の種を春播きした場合採取されて播かれるまでの半年間は種が養分を使っている。これが種まきでの発芽率の悪さに影響していると考えられる。これは自然状態ではその年の秋のうちに芽を出して、春の林床で光を一番に受けて先行して育つ戦略と分析される。

そのため、菅野式はその年に咲いた花の種を6月下旬から7月にかけてとり、7月下旬から8月に播くやり方をする。種はいちごのパック容器を使って培養土を入れたところに120~130粒を播き発芽させる。発芽後は、そのパックのまま林内の木の根元などに置いて自然状態で3年ほど育てるが、この間、年に3回ぐらいの自家製液肥を与える以外は水やりなども不要。その後林床に植栽する。植える場所は前述のスギ・ヒノキ林。30cm間隔に3本ぐらい一緒に植える。植栽後も自家製液肥は施す。種取りから収穫までは6年ぐらいを要する。

最終的には直播きをするまで種を増やせると林内に直接播ける。

・シドキ(ヨブスマソウ)の育て方

飯館村では幻の山菜となっていたシドキを奥山で見つけて移植。春は根を張りシドキの勢いがあるので採取は容易ではないが、秋になって本体が枯れ霜にあたると根は容易に採れる。採るのは小指の先ほどの根でよく、植える場所は林内ではなく少々崩れたような、歩くのもあまり容易ではない切り立ったようなところで良い。

・ウルイ(オオバギホウシ)の育て方

ウルイも以前は山の斜面で育てていたが、軟白栽培(以下詳述)を始めたことで山間のやや平但な地に移植した。といっても一般の畑のように一日中日当たりが良いところでは望ましくない。直射日光はさえぎられる立地の山裾。

軟白栽培は、ウルイの株の中央に廃物利用の段ボールのポールをさし日光が当たらないようにしてつくる栽培方法。もともとウルイの中で大きい品種を育てていたが、ポールの中ではさらに大きく伸び、日が当たらないため柔らかく非常に甘みの強いものができた。以後、それを「まさじいのサラダウルイ」として増やしてきた。

日光を当てずに育てる軟白ウルイは他地域でもあるが、ウルイ全体を箱で覆うためにモヤシ状態となり甘みが増すことはない。菅野さんの軟白ウルイは株の一部をポールで覆うために、覆われずに光合成をしている部分の養分が被せられた軟白の部分に移行していくことで甘みが増すのではないかと考えられる。

さらに、別途栽培している甘味原料のステビアを液肥に加工して収穫前に施肥することで一層の甘さを持つウルイを育てることに成功。大きく白くて柔らかい甘みのあるサラダウルイとなった。

尚、どの山菜でも発芽促進にジベレリン処理をして発芽率を高め、自家製液肥を必ず施肥して商品価値を高めている。

6. 課題と注意点

これらの栽培は商品価値が出るものは畑作型に移行することが一般的だが、4でも述べたように菅野さんはより自然に近い山での栽培を好む。これは一つには菅野さんが農業的な集約型の働き方を好まないという嗜好による。同じパターンの作業を続けるのではなく、変化のある作業をするのが好きな人には特に参考にできる。

さらに、中山間地域で地域の資源を絶やさずに永続的に生産をして経済性を維持することは、この自然化させる手法は鍵になる。一時的かつ急激な増殖や稼ぎを求めることは、短期間での収穫と収入の良さは得られるかもしれないが、長い目で見るときには山の資源の喪失と市場の飽和をもたらしかねないからだ。

また、菅野さんは種の採取も肥料類にしてもすべて自家製を使う。それは

種や肥料などを購入しての栽培は、経費的に採算が合わないことが大半だからだ。肥料の作成も資料を参考にしながら身の回りにある食材(卵の殻、魚骨、鶏の骨などなど)や山のもの(スズメバチ、カマキリの卵など)を活用して作成。ここでも自然観察をもとに研究をして実践し成果が出るかどうかを確認しながら蓄積している。

7. 備考

菅野さんの山菜などの食材を利用した地域の料理研究会が3年前から開かれており、フランス料理のシェフが山の幸を使った新たな料理開発に挑戦し、それを地域の人たちが学ぶ場が作られていた。試食が繰り返され、地域のレストランでの販売を目前にして3.11の震災に見舞われた。飯館村は村民全員避難をしている中、地域に根差し地域を生かそうとしてきた人々の努力は着地点を失った。関わった人々の心中は察してあまりある。