

様式2 【生活様式などの無形のもの】

ふくしまの森林文化調査カード

県 HP公開 (  可  否 )

区分	1. 森づくり 4. 森と暮らし	2. 森の恵み 5. 森の文化財	3. 森と技 6. 森の風景
分野 (ふりがな)	(分野) 山 菜	(ふりがな) さんさい	
地域独特の呼び方	—	—	
タイトル	山菜採り		
伝承地域	金山町山入 (町内一円)		
由来	(いつ、どこで、誰によって起こり、どのようにして現在まで (いつまで) 伝えられてきたか) 山菜は、人々にとって山から与えられた自然の恵みである。ゼンマイは特に、現金収入への源でゼンマイ採りは山間の人々にとっては最も忙しい時期である。		
内容	(内容と共に、行事・祭りの場合は実施の時期、郷土料理の場合レシピなども) 山菜は自分の集落に限らず、あちこちの山へ採りに行った。親子や兄弟などで採りに行き、他人とは行かなかった。山菜やキノコの採り場所をシロ、トリヅケ、オクラといい、他人には教えず家族にだけ教え、毎年良く採れる場所を占有するようにした。このため、「人のトリヅケは採らない。」という暗黙のルールがあった。 しかし、山菜がまだ小さく2、3日後に採り頃になる状態をミキオというが、「ミキオを人に採られてしまった。」という場合もあった。山菜は麦と同じように摘んでも踏んでも強くなってまた出るものであるが、手で採らずに刃物で切って採るとなかなか出ないという。例えば、ワラビは1本採ると次に2本出る、2本採ると4本出るので、採れば採るほど増えていき、春から秋まで採ることが出来る。手で採れば芽がすぐに伸びますが、刃物で切ると何ヶ月も切り口がそのままだという。 「山菜を採ることは自然と人間の関係なのだから、来年に残すことを考えないといけない。」と言われてきた。刃物を山菜採りに使うようになったのは、近年である。それまでの時代は、翌年にも採取できるような考えと技術を持ち、親から子へと山菜採取のマナーを伝承していた。		
文化財等の指定状況	—		
問い合わせ先	金山町教育委員会	電話	0241-54-5333

【継承活動を行っている方がいる場合】

個人	氏名 (ふりがな)			※顔写真がありましたら、コピーか電子ファイルをご恵
	性別・年齢 生年月日	男 ・ 女 明治・大正・昭和・平成	歳 年 月 日 生	

	住所・電話	〒 電話	与願います。(貼り付けずに、名前がわかるようにして同封ください。)
	職 業		
団 体	団体名 (ふりがな)		
	代表者氏名 (ふりがな)		
	団体の設立年月日	明治・大正・昭和・平成	年 月 日
	問い合わせ先		電話

【フリーフォーマット】

キーワード	山菜の料理
<p>主な料理方法</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ フキノトウ (雄、雌がある) 天ぷら、フキノトウ味噌、吸い物、おひたし</li> <li>○ コゴミ 白和え、じゅうねん和え、天ぷら、ひたし物</li> <li>○ エラクサ 茎はひたし物、油炒り、煮物、漬け物</li> <li>○ ヤマウルイ 味噌汁、ヤマカンピョウ (乾燥して水で戻して) の煮物、汁物、炒め物</li> <li>○ タラノメ (棘が無いモチタラと棘があるセチタラがある) 天ぷら、油炒り、ごま和え</li> <li>○ ヤマウド 天ぷら、油炒り、吸い物、味噌漬</li> <li>○ ワラビ ひたし物、(乾燥して保存し、水で戻して) 打ち豆と一緒に煮物、炒め物</li> <li>○ ゼンマイ (乾燥して水で戻して) 煮物、白和え、クルミ和え、油炒り</li> <li>○ ミズナ 山仕事の時に山で汁物に入れた。1年中食べることが出来た。</li> <li>○ フキ 炒め物、煮物、つくだに</li> <li>○ ワサビ (茎) おひたし</li> <li>○ ノビル (アサヅキ) ひたし物、吸い物、酢味噌</li> <li>○ ヤマゴボウ 餅に搗き込む</li> <li>○ グジナ 天ぷら、おひたし</li> <li>○ ツクシ おひたし</li> <li>○ カンゾウ おひたし</li> <li>○ アカザ おひたし</li> <li>○ ビッキッパ (オオバコ) おひたし</li> <li>○ タケノコ (笹の筍) 煮物</li> </ul>	
	<p>&lt;フキノトウ&gt;</p> 