

## ネマガリダケとサバの味噌汁

大月 和彦

六月になると、信州北部と上越地方の山間部では、ネマガリダケの話題で持ち切りになる。竹林の少ないこの地方では学名「チシマササ」を「ネマガリダケ」といい、その新芽を「タケノコ」と呼んでいる。親指ぐらいの太さで、緑や赤茶色の皮に包まれたタケノコは、山菜の中でも特に珍重されている。笹のほのかな匂い、淡泊な味、シャキシャキとした歯触りのほか、採取が難しいことも山菜の王者とされる所以だ。山里の春が終わり、「コノミヤワラビ」などの山菜の旬が過ぎるとタケノコの季節。深い山中に自生するネマガリダケは、成長すると背丈が二〜三mになり、笹や籠などの竹細工に加工される。雪の重さで根元が曲がっているのでこの名がある。

村人は雪解けを待ちきれず山に入り、笹藪の中を這うようにして探す。夢中になつているうちに同行者と離れ、自分の居場所がわからなくなる。タケノコはクマの大好物、出会い頭に遭遇することも。毎年各地で遭難騒ぎが起きているが、タケノコ狩りに魅かれて山に入る人は多い。植物の芽だから滋養分がたっぷりという思いに加え、アクがないので、生でも焼いてもよしの珍味だ。皮つきのまま炭火で焼いて熱いままのを食べる。香ばしさとトウモロコシのような甘さが広がる。食塩だけでいい。

地元で人気のある食べ方は、なんといってもタケノコとサバの味噌汁だ。郷土料理として民宿や温泉旅館でも供されている。作るのはいたって簡単。鍋に皮を剥いて適当な長さに切ったタケノコと水煮缶詰のサバを入れ、信州味噌を加えて煮立たせればできあがり。玉ねぎやねぎを入れてもいい。脂の多いサバとタケノコが溶け合って野趣あふれる独特な味になっている。サバは水煮の缶詰でないダメ、味付きは不可とされている。この時期になるとスーパーの店頭からサバ缶が消えるという。

今年はタケノコが豊作らしく山に入る人が多いという。ある村では、遭難を防ぐため危険な場所にロープを張り、GPS付きスマホの携帯を呼びかけている。