

青梅市文化財ニュース

第 1 3 3 号

平成10年11月18日

発行 青梅市文化財保護指導員連絡協議会

青梅市郷土資料室

(青梅市駒木町 1-684 Tel0428-23-6859)

じねんじょう

秋から冬へと歴も変わり、山の木々の葉の色も次第に色づき、『紅葉』という言葉が似合う時季へと変わって来ているようです。

紅葉というとモミジやイチョウなど、古くから絵画や歌でもよく取り上げられているものを思い起こしますが、このような著名の葉っぱに紛れ、青梅の山では、名も知らぬ木々や蔓（つる）にも紅葉の波がかかっています。

その中では、山の芋と呼ばれる、じねんじょうの蔓や葉も紅葉を始めます。期間的にはあまり長い間ではなく、蔓も含めすぐに枯れてしまいますが、その後のじねんじょう掘りに山育ち人間の楽しみが出てきます。

葉っぱが色づき、そろそろ枯れ始めるであろうという時になると、トンガという、じょれんを幅狭くしたような鍬と大きめの竹串を持って出掛けるのです。山の中では、土の多めの場所や水分の供給に優れた所を選びます。例えば、雨や風が山の裾へと土を流し込み、長年のうちに土が溜りこんだ沢沿いの所とか、岩場が深そうな所となります。

蔓は、杉や檜などに絡んで伸びて行く場合も多く、遠方からも一目でそれらしき物は発見できます。ところが、同じような葉の形で、同じ蔓でありながら、掘ってみると全然違う種類があります。それは、『おにどころ（鬼野老）』というもので、地下茎は横に這い、生姜の地下茎を繋ぎ合わせたようなものになっています。全く同じようなこの種類の見分け方は、蔓の巻き方にあります。じねんじょうは正面向かって右側に入り左側に抜けて（左巻き）上に巻いていきます。おにどころはその反対で、左側から入り右上に抜けていきます。これには例外はありません。また、蔓の太いものでは、ムカゴなどもつきますので、目安になります。

実際に掘ってみると、蔓の起点に放射状のひげ根を生やし、そこから下に地下茎が伸びます。下へ下へと伸びて行くため、岩の間などに入り込んでしまった場合は特異な形になって出てくることがしばしばです。このように、岩を割ってまでも苦勞をして手にしたじねんじょうは、播つてみると大根播りの道具に固まったまま、その強い粘りで離れません。スーパーなどで購入するものは、畑で栽培されたもので、播るそばから受け皿に流れ込むという、大きな違いがあります。それでは、山から採ってきたじねんじょうを畑に植えて栽培するとどうなるか。やはり後者になってしまい、畑のものに変わってしまいます。山か畑かの微妙な違いを植物自身がどこで判断するか、不思議なものです。

播った身は、その場で赤っぽく変色するじねんじょうと、播っても白いままの山の芋との違いが即座にわかり、味は泥臭さを先ず感じるじねんじょうに、元気の元を感じます。

このように、蔓の巻き方から状態、味まで、大自然の中で育った原種ともいうべきじねんじょうは、まだまだ私達の身近にある食糧の一つとなっています。

野山を相手に食糧を考えた時、あけび、くるみ、どんぐり、栗などの果実の他、地下に眠るユリの球根やじねんじょうなど、いろんな種類の食糧が原始時代にはあったことと思います。状況に合わせて作った石器を頼りに、あちらこちらの山で現在と同じようなことがずっと繰り返されてきたことでしょう。今回は季節に合わせ、また、原始時代からの自然の食糧という観点を頭に入れながら、山の芋と皆さんのあまり知らない、じねんじょうとの違いを書いてみました。

(文責 鈴木晴也)