

雲上のきのこ汁の思い出

高橋 勝雄

昭和 36 年、私も若く、お金と休暇があれば山に登っていた。私が初めて三阡米級の北アルプスに 6 泊 7 日の山歩きの最後の山小屋の忘れられない思い出を記してゆきたいと思っています。

9 月も半ばを過ぎ、台風一過の信濃路の朝は冷気が漂い、澄み切った青空の彼方には黒々と横とうアルプスの山々があつた。大糸線の小さな駅に下り立ったのは 7～8 名の登山者のみでした。バスは台風により道路確認のため欠車、やむを得ず登山者 2 台のタクシーに相乗。車の走れる所迄乗車する。山路に入れば吹き荒れた自然の猛威の爪跡が多くある。車を下り、山への第一歩が始まる。それぞれ己の歩調で目指す山に向かう。私は独り誰一人知る者の無き孤独な山旅が始まる。一步一步急な山径を全身汗にぬれ努力を続ければ、やがて稜線の心地良い空気と美しき展望という自然の癒しが登山者を迎えてくれる。

幾重に続く山脈の中でも一際目を引く槍の穂先。そして重厚に見えるは穂高の岩峰群。これから歩む先には如何なる難所が待っている事か？ 9 月の半ばといえ、三阡米の山上はすでに秋を迎え岩峰の紅葉が美しい。すでに初雪を迎えたのか岩の間には残雪も見える。槍の頂に立てば広大なアルプスが一望出来る。夕暮近くの空気は冷たく肌を撫でる。

翌日槍ヶ岳を後に南岳を過ぎれば、北アルプスの中に於いて三指にはいる難所、大キレットが待っていた。何処迄も深く落ち込み、谷底も見えぬ飛騨越えのナイフリッジ、両足で岩を跨ぎ両手を付き慎重に進む。屏風のように目前にそそり立つ北穂、滝谷の岩峰、目が



北アルプス東鎌尾根から槍ヶ岳を望む S36. 9. 19

眩む様な岩場は三点確保の原則を怠る事は許されない。胸突八丁の登りは続き、疲労と汗と乾きの果にも終りはある。岩の間には北穂小屋の姿が目に入って来た。そして狭い頂一杯に建つ小屋の前に立つ私、やったぞ。手を上げた私。小屋に入り休息の一時、お茶をいただき昼食を食す。喉を流れる茶の美味しい事この上ない。しかし岩場の歩みは未だ未だ続く。最後の難所涸沢岳の岩峰が待っていた。

登ったり下ったりの連続、ふと下を見れば鞍部には奥穂小屋の赤い屋根が見え隠れしている。そして 15 時過、小屋の前に着く事が出来ました。早朝より 10 時間余り危険な岩場の連続で、体力、精神力、気力も極限に近く、何ら事故も無く来られた自分の体に感謝を覚えつつ、小屋の引戸を開けたのです。すると突然、お疲れさん、大変であつたろ…と大きな声が私を出迎えてくれたのでした。…早く着替えをしなされ、暖かいストーブときのこ汁が待っているからな…声の主は真っ黒に山焼した人でした。この人物こそ、北アルプス



北アルプス 上高地 河童橋 S36. 9. 22

にこの人有りと言われた、穂高小屋の主人今田重太郎さんでありました。着替えを済した私は暖かいストーブの側のベンチに重い腰を下し、初めて安らぎを覚えるのでした。

主人は単独行の私に茶を入れながら、温ったかいきのこ汁も沢山作ってあるので好きなだけ食べな、とすすめるのでした。茶の一杯

も乾き切った喉越しにしみ入る味で、もっと飲みたいとおもいましたが、目の前に湯気を上げるきのこ汁が早く、早く、と催促している様で、大鍋の蓋をとり器に熱いきのこ汁を分け口に運ぶ。一口含んだその味、何んと美味しい事か…。色々なきのこ（名は不詳）が多量に入り、味の相乗効果増し奥深い味が大きくなっている様で、幼い時初茸や赤初の味噌汁を作った時の味とは、天と地程の違いがあるのではないかと思うのでした。この時期訪れる登山者も然程多くはなく、小屋の主人も好きなだけ食べても良いと言う…。疲れ切った体の疲労回復願望か、それとも後引く美味しさ故か、何杯も何杯もきのこ汁を食べた私。雲上の三阡米の山小屋で腹一杯食べたきのこ汁、生涯、こんな贅沢な登山、いや、きのこ汁を味わう事は無いと思う…忘れ得ぬきのこ汁の味…。夜は飛驒の谷より吹上げる風の音も疲れ切った体には心地よいのか、深き眠りの中、山上の朝がやって来たのでした。

今日は高峰第三位の奥穂高～前穂高～岳沢を上高地に下り最後の夜をホテル泊とし帰京。翌日からは多忙な仕事が待っていた。

（登山日誌の一部より）

ヤマサ醤油（株）の栽培ホンシメジ

匂いマツタケ味シメジ、そのシメジを食べたことのある人は、いったい何人いるでしょうか。マツタケより稀少、抜群の旨味をほこる、あのホンシメジが、なんと市販されているのです。ホンシメジはご存じのように、マツタケとおなじ外生菌根菌。植物との共生状態を再現することが困難で、栽培は無理だと思われていたきのこでした。しかし、銚子市に本社のあるヤマサ醤油(株)は、適切な菌株を選び、交配により独自の栽培株をつくりだし、滋賀県森林センターの太田明さんにより開発された培地に工夫を加え、安定的に大量の子実体を得る技術を確立したようです。機会があつて特別に見学させていただいたのですが、大量の栽培瓶がならびホンシメジの子実体が一齐に発生している様子は壮観でした。HPによれば、2005年3月に年産100トン規模の量産体制を確立した、という紹介があります。太田さんによる人工栽培技術は特許として公開されているのですが、安定的に量産する技術は、非常に難しく、現在ホンシメジを製品化しているのは、タカラバイオ(株)とヤマサ(株)だけです。世界にほこる技術が、千葉の銚子にあるのです。しかも味はヤマサがはるかに美味い、という方も。是非、入手して食べてみてください。私も、ホイル焼きでいただきましたが、みごとな旨味が印象的でした。（吹春俊光）