



中央アルプスの大展望台 分杭峠からの登山道 入野谷山

今年も最後の通信をお届けする時期となりました。今、窓の外では粉雪が降り続き、庭もベランダも真っ白になっています。あしたは晴の予報、きつと冠雪した美しい山々が姿を見せてくれると思います。
今号は、少し前に、紅葉する木々とともに大パノラマを楽しんだ晩秋の入野谷山の報告です。こんな山がまだまだあることを教えてくれる「山旅山行」超お薦めです。

11月6日 ロッジ山旅の「木曜山行」、今回は入野谷山です。「それほどたいへんじやなくて(！)いい山ですよ」と勧められました。私たちにびったり！

しかし「入野谷山で何処にあるの」周平から尋ねられ、何故か「分杭峠」を「杖突峠」

と勘違いして答えてしまいました。と勘違いして答えてしまいました。「それじゃ守屋山の近くだね」と地図で調べる周平。「そんな山ないよ」「じゃ名も無い藪山かな」これが出発前のトンチンカンな会話。スパテイオ小淵沢集合です。車中は先日の御嶽山登山の話で持ち切り。私たちが泊まった五ノ池小屋はそれほどの被害にはあわず、救援隊の拠点になったようです。救援も大変な作業、まだ不明な人達の安否や救援隊の皆さんが無事に活動できるよう祈るばかり。車は小淵沢インターから中央道へ入りました。あれ？杖突峠へ行くのに中央道？疑問はすぐに解きました。駒ヶ根インターから更に山の中へ。「エッ!?杖突峠じゃないの」「何言っているの。分杭峠へ向かうんですよ」磁場ゼロの地点として注目を集めた分杭峠!! 「これじゃあ、入野谷

山が見つかからないわけだッ！」周平の冷たい視線を浴びました。

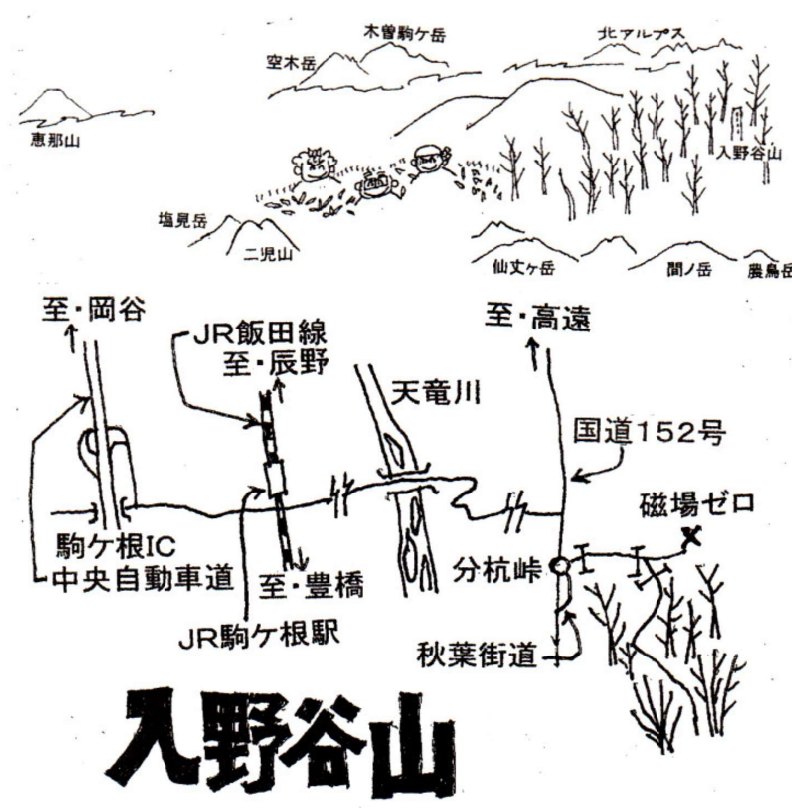
車内上がる歓声!

車は駒ヶ根の街を抜け、天竜川を渡り、南アルプスの山に向かっただんどん入って行きます。深い森と木々の間から正面に仙丈岳の大きな山容が迫ってきます。駒ヶ根インターから40分ほどで山の中の道に出ました。狭いくねくねの道でしたがなんと「国道」! 桜の名所・高遠から大鹿村を通り天竜町へ抜ける国道152号でした。紅葉がちやうどいい頃で車内上がる歓声! さらに10分程走ると分杭峠の看板が見え、その脇に小さい駐車場がありました。そこ

には駐車できないとのことで、少し先の道路脇の空き地に車を停めました。

秋葉古道

道路脇に「歴史の路・秋葉古道」の道標があり、そこから山道に入りました。途中、今来た国道を見降ろしながら歩きます。間もなく再びその国道に出ると、そこは分杭峠の入口でした。峠への林道はゲートで閉鎖されています。ゲート脇を抜けて林道を進むと10分程で入野谷山の登山口の標識があり、鹿よけの網のフェンスのゲートを開けて登山道に入りました。辺りはフカフカの落ち葉道。ミズナラの林が広がっています。所々にまだ黄・紅葉の残っ



入野谷山

ている木々もあり、振り返ると山と山の間の谷筋の向こうに山頂一帯が早くも冠雪した山々。もう一ヶ所フェンスのゲートを抜け、登って行きます。

「の香りは?」

途中甘い香りが漂ってきました。見ると前方に見事な2本のカツラの株立ちの巨木がありました。葉はほとんど落ちていましたが、それが香の元だったようです。さらに十九折りに登って行って、振り返ると白く光る中央アルプスの峰々。なんと北アルプスも臨めました。ちよつと煙のように見えるのは御嶽山かな?

稜線に出ると、東側のミズナラやカエデなどの広葉樹はすっかり葉を落として、仙丈岳が姿を見せてくれました。午前11時、入野谷山・1772mの標識が立つ山頂へ。この標識の柱に「絶景の峰へ1.4キロ」の手書きの標識が括りつけてありました。「これからの稜線歩きこそきょうのハイライト」とのこと!

大展望

超絶景

葉の落ちた明るい樹林の中の道を進むこと10数分、樹林が途切れたその先に私たちが



見たのは期待以上の絶景でした! 広々とした笹原の草原! そして大展望! 正面に中央アルプス、その左奥には恵那山、左手に二見山、その向こうに南アルプスの名峰・塩見岳。名だたる名峰が黄葉したカラマツの樹林の向こうでほほ笑んでくれていました。草原を渡ってくる風は登って来た汗を拭きはらって、とても気持ちいい。「いやあ... こんな山があるなんて」「いつまでいてもいいね」

「お水はどこで汲めばいいんですか?」なんて答えているのか分からずにいると、林道の先から出てきた人達が「この先ですよ」... そうか! 磁場ゼロ地点のお水を汲みに来る人だなんだ!! 「磁場ゼロの水を汲むより、今日の山旅さんのことばに大いに納得の一行。」

途中寄った高遠桜ホテルの「桜温泉」も、とろんとして身体がスベスベになるとても気持ちがいいお湯でした。入野谷山、全く知りませんでしたが高かったです!

渡嘉敷裕さんの

歩く植物図鑑



No. 33

アシタバ

アシタバは今でこそ薬物として店頭にも並び、かなり普及しているが、筆者は早くも戦中戦後(昭和18年〜21年)、伊豆三宅島で大いに味わった。硫黄島から三宅島へ転居した当初、生活に慣れず、八百屋があるわけもなく、野菜の乏しい中で、近所の方から「アシタバが裏にはえてるから、いつでもかまわず採ってって」の一言がありかたかった。三宅島ではアシタバは野菜というより、救荒植物として島の片隅や林下に植えられていた。早速お浸しにして頂く。味は濃くて、当時は味噌醤油が乏しい時代でもあり、お浸しに醤油をかけなかったけれども、特有の風味があつて充分味わえた。

「アシタバ」の名は「明日、葉が出る」の意で、次々と新葉を出す。ミツバ、セリ、セロリなどと同じセリ科で、草丈50〜120cm、茎は大きく、よく枝別れる。葉はヤマゼリやボタンボウフウのように羽状複葉で、はつきりした鋸歯がある。生活力が驚くほど逞しく、たとえ溶岩の上でも、その隙間の僅かな土に短く太い根茎を伸ばし、艶やかな厚い葉を広げる。葉は決して潮風に損なわれることもない。島ではオオバヤシヤブシの林床にも見かけるが、むしろ海に近いクロマツの下などに多い。そういえば、三宅島阿古の海岸でもたびたび摘んで、夕餉の惣菜にした。「またアシタバを摘んできて」という母の声を背に、海岸に駆け下り、夕暮れの渚の音を耳にして大いに摘んだものだった。海岸にはアシタバによく似たハマウドもあつて間違えやすく、気を配りながら小腹に摘んだはいつの日か。ハマウドは茎や葉を折つても、渋はほとんど出ず、香りもないが、アシタバは必ず黄色く濃い乳液を分泌し、独特の香りがするのですぐ判る。

ハマウドは広く分布し、関東以西、琉球、台湾、それに朝鮮南部に及ぶが、アシタバの自生範囲は比較的狭く、分布の中心を伊豆諸島とし、おもに関東南部、伊豆半島南部に見られる。なお、東海地方、紀伊半島南部、小笠原などの報告はあつても稀であつて、分布は比較的狭い。

アシタバはこのような分布から推考した結果、「フオツサマガナ要素」の一つと考えられ、高い学術的、高値を蔵している。つまり、火山活動によって発生する微量な放射性物質の影響を受けて、分化した植物と考えられている。フオツサマガナ要素」の植物は数多く、オオシマザクラ、マメザクラ、フジアザミなどが含まれ、アシタバもその一員である。

アシタバは、もし全国に広く分布していたならば、古くから多くの人の日に留まり、とつくの昔に栽培化されて野菜になつていたかもしれない。それが薬物として店頭に並ぶようになり、野菜の仲間入りしだのにごく最近である。栽培発祥の地ともいえる八丈島でさえ、本格的な栽培は戦後になつてのことである。島外への輸出は昭和48年(1973年)以降という。

野菜の原産地を振り返ると、葱、白菜、茄子、大根など日常食べている主要な野菜のほとんどは、外来種であつて日本原産のものはミツバ、セリくらいである。そんな中でアシタバは、遅ればせながらも歴史(れつき)とした野菜となつたのは、特記すべきニュースで、日本の園芸史上画期的といつてよい。古くから「強壯に効果があり、不老長寿の草」といわれてもきたが、取り立てて薬草にもされず、せいぜい救荒植物として注目されてきたアシタバであつた。敢えて日本原産の薬物をあげると、セリミツバ、ワサビ古くはヤナギタデなどがあるが、どちらかというとき味や刺激を目的とした、いねば嗜好品としての色合いが強い。

アシタバの若葉は磯の香りを思わせる爽やかな香気があつて、ミツバやセリのようにお浸しはもとより、サラダ、天ぷら、油炒め、胡麻やピーナツなどのあえ物、バターいた煮ても良く、用途の広い立派な食用植物である。なお美味いのはすき焼が一番。すき焼にはよく春菊や葱を入れるが、アシタバはその比ではない。肉のうま味をひきだし、それがまたアシタバにしみて、独特の風味をより高めるのだから、実によく合う。植物の父と言われる牧野富太郎博士もすき焼が大好きで、神戸に立ち寄る度に、神戸牛のすき焼を頂いたという。だが、残念ながらアシタバは近畿地方には自生しておらず、また、牧野博士の故郷四国にも自生を見ないので、アシタバ入りのすき焼を味わうことがなかったのではなからうか。こよなく草木を愛した博士にとつて誠に残念。

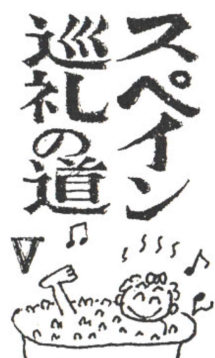
アシタバの需要と栽培はかなり高まってきており、八丈島では12月〜3月を最盛期に、毎年600トン前後(平成23年648トン、平成24年586トン)が移出されている。栽培は伊豆七島など暖地に限らず、関東中部まで可能である。一例をあげると、最近では厚霜の降りる八王子の山間でも栽培され、威勢がよく畠

から逸出して野生化した株も見られるほどである。なお、そこでは先日ナスやキュウリと一緒に直売されていた。直光で売れるというごとに、かなりの人達の利用を裏付けているわけで、需要の意外に早い伸びを見せている。これからは需要と栽培がさらに盛んになるのは言うまでもない。かつて赤茄子と言われ、愛玩用だったトマトが、やがて常

用野菜になつたように、ぬるぬるのオクラがいつしか好まれるようになって、戦後に広く普及したように、はたまた、ゴーヤが全国に急速に広まつたように。

明日葉に「打てよ拍手(かしわで)この朝(あした)」。

翌朝、「ちよつとホテルの回りを一回りしてくる」と一人で行つた周平、かなり経つてから困つたような顔をして帰つてきました。「このホテル、ザーツと先まで石の塀で囲われていて一周するのはとても無理ッ!」。確かに、ホテルの建物は敷地のほんの一部であとは石塀に囲まれた畑が続いています。領主がワイン用のブドウも自分の庭で造つていたのかもしれませんが。この町で初めてキャッシュカードで現金を下ろすという体験をしました。器械より人間がいいので、小さな銀行の窓口にも男性が座つていたのを見つけ、「良かった」と入つていたら「オートマチックオンリー」「アウトサイド!」と言われてしまいました。おそろおそろ器械に向かい、窓に出てくる文字を見つめました。カード入れちやつて大丈夫かな? (つづく)



★サントドミンゴデカルサーダ
「ウイジャマヨール・デル・リオ
パラドールとATM初体験

やつとこのことで、探していたパラドールに着くと、「ここではない。それは300m先の別のパラドールだ」と言われ、茫然! 気を取り直して歩いて行くとまるでお城のような荘厳な建物が見えてきました。中は重厚な階段や廊下。大きなドアを開ければ部屋の中はベッドもバスルームも大きい。そして欧米の映画に出てくるようなバスタブ♪今まではずつとシャワーだけの日々。あゝ幸せ。

夕飯は町のイタリアンレストラン。ピザとほうれん草のパスタを頂きました。もちろん、ティント(赤ワイン)も。

