

YAMA_HE_SAMMPO_IKOU

さんぽき
かみきた山歩記 - 番外編

小谷隊員の日常

イドとして色々な知識・技術を身に着けようと、日々精進中です☆

さらに協力隊として上北に住むようになり、「登山」だけではなく「山の暮らし」

去年の9月から上北山村で協力隊として活動させていただき、もう少して1年が経とうとしています。あつという間の1年間！来る前の自分と比べると、ずいぶん上北の山を知ることができたなあ…と思う反面、行こうと思いついて行けないエリアもたくさん。残り2年間で、より深く上北山村の山々を探索して、上北山村の山々をさらに知りたいと思っています！ところで、今回の上北山村通信「山へ散歩いこう」は、番外編としてわたくし小谷雅美隊員が山歩き活動以外にどんな活動をしているのか？少しご紹介したいと思います。

私は、上北山村に来る1年ほど前から、登山ガイドとして活動をしています。山が好きで趣味として山歩きやクライミングをしているだけで、完全に専業主婦だった私。所属している奈良の山岳会の先輩方が、ガイド協会を立ち上げることに、その縁で登山ガイドの資格取得試験を受けられることになりました。初めは「自分がお山のガイドなんて…できひん!」と思っていましたが、頑張つて取った資格。せっかくだし活かしたいなあ…と思い、先輩ガイドや知り合いを通じて、アシスタントガイドをしながら勉強させてもらっています。今年の4月で3年目に突入したガイド活動。まだまだ発展途上ではありますが、少しずつメインでガイドをしたり、個人的にお客さまを案内したりする機会も増えてきました。山での時間を楽しんでもらうと同時に、安心・安全に山を歩いてもらえるよう、



1



2



3

1：釣り名人に弟子入りして、ルアー釣りを勉強中。台風で水かさの増した後は大きいのが釣れる！と教えていただいたので、さっそく近くの川へ。生まれて初めて大物（師匠曰くこのサイズはまだまだヒョッコ）が釣れて、ビックリしてる図（笑）2：釣れた後は、内臓の処理の仕方を教えてもらう。何から何まで無知の弟子に、釣りの一から十までに教えてくれる師匠☆ありがとうございます！！おかげさまで、釣りの楽しさが少しずつ分かってきました 3：釣れたものは、ありがたいたく。小ぶりのものは塩焼き。大物は3枚におろしてバター焼きにした



村の方から畑をお借りして野菜作り。道具もノウハウも何もない私に、耕し方や畝の作り方、植えるタイミングや手入れの仕方等々、丁寧に教えてくださる。写真は梅雨の前に収穫したジャガイモ。今は、プチトマト・キュウリ・ナスを植えているが、頻繁にのぞかないのできゅうりがオバケサイズになってしまった（汗）野菜作りは、すぐ手間暇がかかるなあ…と実感。しかし、獲れた野菜は非常に美味！時間的にゆとりが出たら、色々な種類の野菜を育てたい。

がとても面白いものだと思ってきました。その楽しさも村内外含めて自分の周りの人たち、特に子供たちに伝えられたらいいなと思っています。

大阪で生まれ育ち、結婚して生駒に住んでいた時には気が付かなかったことが、たくさん感じられる山の中での暮らし。畑を耕し野菜を育てたり、川で魚を獲ったりすることで、食べることの大切さを改めて実感したり、周りの人々と色々な場面で関わりながら、たくさんの方の支えの中で生きているということを改めて知ることができました。自分自身も、日々丁寧に活動をしていこうと思います。



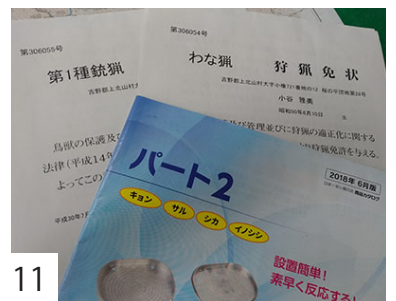
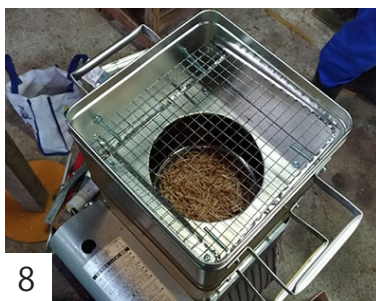
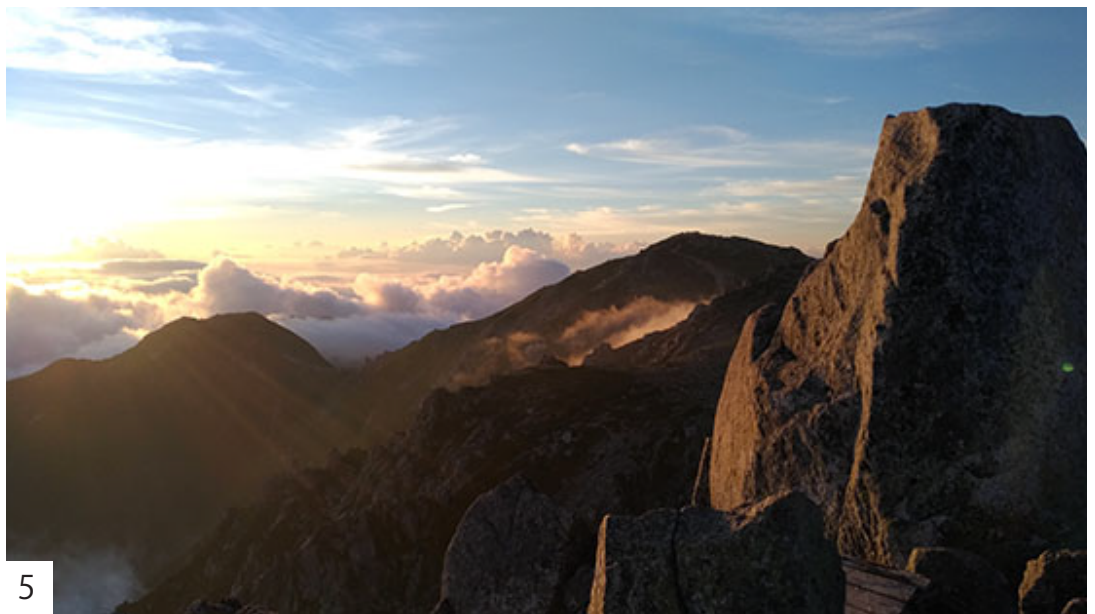
5: アシスタントガイドで中央アルプスの木曾駒ヶ岳へ行って来た。宝剣岳という山のちかくにある山小屋で一泊したが、そこから見えた夕暮れ時の空

6: アシスタントガイドで2週続けて中央アルプス。この時は三ノ沢岳という山へ登る。お花がたくさん見えたえあつたが、稜線上はアルプスとは思えない暑さだった

7: 登山教室のガイドで加賀白山。大峰と同じように山岳信仰の山。白装束の修験道の方々がほら貝をふきながら修業されていた

8: 燻製器が欲しい...と話していたら、村の方が一斗缶を利用した自家製燻製器の作り方を教えてくれた。鉄パイプを重いハンマーでたたいて取手にする。両端をたたいて平べったくするときに、面の向きをそろえるのが難しく、何度やってもヘリコプターの羽のようになってしまう。また、たたくときに力を均一にしないと鉄の厚みが一定にならずうねうねと蛇のようにうねってくる。真ん中の穴にボウルをはめて、

9: 燻製用チップを入れる。網に燻製したいものを並べてふたをし、電熱器もしくはカセットコンロで加熱するとチップが燻されて一斗缶の中にスモークが充満する。10: 燻製器完成！これで、釣ったアマゴやアユ・村で獲れた鹿やイノシシの肉を燻製にしよう！11: 大普賢岳の登山道整備に同行させてもらった。道づくりやチェーンソーの扱い方など、もっと習得したい。12: 念願の狩猟免許を取得☆とあえず、今シーズン解禁になったら、わな猟から始めるぞ〜！



【編集後記】

いよいよガイドのシーズンとなり、泊りの仕事が増えてきたこの2か月間。がっつり上北の山へ入ることができなかったで、今回の山歩記は私の山歩き以外の活動の紹介をさせていただきました。村内には、たくさんの「〇〇名人」が潜んで(?)います。昔からの習慣であったり、村では当たり前に行われていたことでも、都会育ちの私からすれば「すごい！」ことがたくさんあるように思います。これからも、みなさんからしたら「なんでもない」ようなこと、色々教えていただけたらうれしいです。☆夏休みが終わって秋になったら、いよいよ村内の山歩きを再始動！三重や和歌山へ通ずる生活古道の解明を、少しずつ行っていきたくと思っています。

1: パン作り名人にレクチャーを受ける。今回は食パン。強力粉・塩・ドライイーストの分量を量りパン捏ね機に投入。水は様子を見ながら少しずつ加える。イーストが適度に働くように、冬は人肌くらい温度の水。夏は活性化しすぎるため氷水がよい。上手にパンを焼くには、イーストを上手に扱わなくてはいいのである。20分ほど捏ねた後、適温で40分ほど発酵させる(1次発酵)生地が3倍ほどに膨れたら等分に切り分けてベンチタイム20分。2:ベンチタイムの後、縦長に伸ばして3つ折りし、くるとまとめて食パンの型に入れる。生地が2~3倍になるまで2次発酵。3:後は、オーブンで焼くとできあがり☆表面はサクッと、中はしっとりした食パンのできあがり♪4:ドライイーストの代わりに、果物についている酵母(天然酵母)を利用してパン生地を発酵させることもできる。レーズンとリンゴから酵母を採取。天然酵母で焼いたパンは、少しハードな焼き上がりで、生地の甘みを感じるやさしい味。

行政便利 上北山村通信「山へ散歩いこう」
発行 地域おこし協力隊 小谷雅美
発刊 偶数月第二水曜日
連絡先 090-2064-4971

*小谷雅美協力隊員の山行記録は、ブログでも読めます「山へ散歩いこう」で検索してみてください☆