

ふるさと 瓦版 17

2024.05.01

上新城で暮らす人々

上新城の猟師・鈴木守さん(64歳)

本業は、建築大工。永年の技術の研鑽と後進の指導育成に寄与したことで、技能功労者の表彰を受けている優秀技能者である。(秋田市上新城小又字脇野田)

山の神様に畏敬の念をもって拝し、山に入る。

其処には、猟師に対峙しながら、必死に生きる命が宿っている。(以下、鈴木守さんに語っていただいた)

上新城に生まれ育ち子どもの頃から多くの猟師がいたと記憶しているが、私が猟師になった時にも15人くらいはいたと思う。私は、平成8年に猟師になった。

もう6、7年前になるが、地元では自分だけになってしまった。

秋田県猟友会の秋田連合猟友会「みなと猟友会」に所属している。この数年、熊の出没で大変な被害が出ていることもあつてか、猟師になろうとする人間が増えてきたため秋田県の要望で、若手の教育指導が求められている。

鉄砲所持の資格者には、熊、有害駆除、標的(射撃)が条件付けとなっている。

射撃場での訓練が年に1回以上義務付けられている。



昨年、上新城でも熊が多く出沒して、農家さんや住民には大変だった。五十丁のりんご園や周辺では、檻の設置で8頭、10頭捕獲した。

地域全体では20頭くらい捕獲した。秋田市から有害駆除に当たる場所が支持されてきて対応するが、そこからは真剣勝負だな。

私は、仲間と3人で

山に入ることが多い。獲物の場所と動く時間がある程度把握しながら向かうよ。けもの道も知っているし、自分の匂いを変えないように、服装等も替えずに入る。時間帯は、8時に集合し、ミーティングをしてから9時に山に入り、12時には山を降りる。

11月、3月は、猪、鹿、2月までは熊、鴨や兎、山鳥等が狙いとなる。12月12日は「山の神様の日」で、感謝と無事を祈願してから山に向かう。熊をするためにライフル銃を使うが、1000mに標準を合わせる。昔は散弾銃も使っていたが、現在は規制もあつて散弾は使わない。

熊や猪は、雄は単独で雌は子連れで群れを組む。昔は、熊が終えて山を降りたら、肉を分配し飲食店に持ち込んで酒盛りをしたが、今は、肉の御裾分けだけ。

鈴木さんに、山へ入ったときの猟師の心境を聞いてみた。

山に入り、獲物の気配を五感で感じ取るんだよ。それは、すべてが経験のみが成せることだと思う。けもの道を探り、獣の臭いと歩いた形跡を見逃さない。

周囲の羽音や草木の音を聴きとる。四つ足の生き物は、聴覚と嗅覚が鋭いし、猟師の気配で逃げるものと身を潜めるものがある。

恐怖と緊張感があるが、猟師と獣が五分と五分で戦う。倒すか逃げるかの勝負だ。

上新城に1軒だけの床屋さん 「中嶋理容所」(秋田市上新城字杉崎)

中嶋トモ子さんがつくる、上新城の郷土食「熊鍋」。



上新城の山で獲れた熊の肉を頂戴して、さつとびあの研修室で「熊鍋」を作った。調理してくれたのは、杉崎で理容所を営む中嶋トモ子さん。

トモ子さんは、湯上市の出身で、お嫁に来て幾年月・理容師となつて55年を迎えようとしている。

上新城について伺ってみると「地域の人たちは、人柄が良くてのんびりしているね。面倒見が良く、男性はさばけていて、あつさりしている人が多いよ」。

「長い間お店をやってきたけど、今は毎日が遊びみたいになつていて、馴染みの人たちが寄つてくれて嬉しいよ」。

「熊肉は下ごしらえが手間が掛かる。だけど、それができれば簡単に食べられる」と話してくれた。

「私の『自己流』だからね」と、水を入れた鍋で熊肉を煮込んでいく。

強火で煮ていると白い泡ぶくが出てきた。熊肉特有の強いアクだ。出尽くしたところでザルに空けてぬるま湯で肉をよく洗う。



平成13年10月 保多野の山中で「みなと猟友会」の仲間たちと大きな熊を仕留めた

令和2年12月 白山の山中で仕留めた雄鹿



鍋にアク取りした熊肉を入れて油で炒める。そこにビールと日本酒をたっぷり入れて、ゆつくり時間をかけて、浮かんでくるアクを取りながら煮込んでいく。ニンニク、ショウガをたっぷり入れて、味噌を入れる。早めにゴボウを入れて、味見をして豆腐とネギを入れたら「熊鍋」の完成となる。

〔試食したスタッフの感想〕

「美味しいですね。肉の甘みを感じて滋養に効く感じがします。力が湧いてくるような食感がありますね」。

「予想した臭みなんか全くなくて、旨味がしっかりあつて、下ごしらえが上手だからでしょうね」。

「美味かつたです!」上新城の熊鍋を堪能しました。汁の旨味があつて、独特な鍋の味がクセになりそうです」。

