



▲板の実干し

雪深い湖北の冬が生み出した、独自の生活様式と豊かな心。

湖北は雪の多い地域で、伊吹山では昭和2年(1927年)2月14日に日本の最深積雪11m82cmを記録したほどです。しかし近年降雪量が減り、雪による不便はそれほどでもなくなりましたが、昔は「雪に閉じ込められる生活」が普通でした。でも、雪には不便さと同時に、独自の生活様式や文化、心の余裕をもたらしてくれるプラスの側面もありました。湖北の冬の生活について、余呉町上丹生の竹内ふでのさん、菅並の横山琢三さん、中河内の北川浜枝さんにお話をうかがいました。

春先から始まる雪への備え

冬の準備は春先から始まります。燃料の割木やシバを半年ほど乾燥させておく必要があったからです。また、山で採ったワラビやゼンマイをゆでて乾燥させ、夏場に再び干して冬向けの保存食として蓄えました。フキや山菜は塩漬けにします。

秋が深まるといよいよ本格的な冬の準備。米と醤油、缶詰、身欠き鰯(ヘシコ)*1、などを半年分ほど買い込みます。また、鮎を高時川で獲り、干し鮎とします。「リングを買って1個2個ではなく木箱1箱単位で買ったものです」(北川さん)。

ダイコン、ゴボウ、ニンジンやネギなどは畑に掘った穴の底にワラを敷いてならべ、上から土をかけ、その上にコモをかぶせ保存。さらに雪よけの小さな屋根(*2)を設けました。

「サツマイモは一個づつ新聞紙で包み、サトイモは土を少し入れ上にモミガラを入れてダンボール箱で室内に常温で保存します」(竹内さん)。

雪に閉じ込められると、これらの食材を使って日々の食事を作ります。動物性タンパク質は、「ワナを仕掛けてウサギやスズメを捕ることもあった」と横山さんは言います。北川さんも「ウサギ肉はゴボウなどを

▲コモを編む (昭和53年ころ、浅井町)

▲パンパコ

雪を削る木製スコップ。雪が付着すると作業性が悪くなるので、油分が多いミズメザクラで作る。



▲野菜の屋外保存(*2)



▲ヒエの保存



▲カンジキ(*3)

一般的なカンジキは横から見ると一直線に近いが、雪をすくわないようにつま先の部分を曲げてある。



▲雪ワラジ

ゴム製の長グツは足が冷えるが、ワラは外側は濡れても内側は暖かい。



▲雪コモマキ

除雪作業の時、屋根に乗っても滑りにくく、また、除雪道具が屋根瓦にあたっても割れにくいようにする工夫。



▲カヤスによる雪囲い。最近では波板が多く使われるようになった。



▲豪雪の様子(昭和56年2月)

雪には「天からの恵み」の一面も

冬はバスも通らず、万一人が出ると、親戚や地域の人がソリで医者のところまで病人を運んだと聞いています。そんな厳しい湖北の冬ですが、いい面もあったと言います。

「雪は自然からのボーナスだと思っています。雪に閉ざされた冬場は家にいるしかありません。これが格好の休息の時期となったからです。雪がなければどうしても野良に出て仕事をしてしまいますからね」と竹内さん。

北川さんは雪は人と人をつないでくれたと言います。「外では何もできませんから、皆で集まってお茶の時間になったり、納屋で火をたいて暖を取りながらワラ仕事をして語り合ったものです。最近ではこうした交流がぐんと減りましたね」。

横山さんも同じ。「冬は主に炭焼用の炭俵や縄、ワラジづくりをして過ごしました。お講などで月に1回順繰りに各家庭から米を持ち寄って集まり、「一緒にご飯を食べるしきたりが心を和ませてくれました」と語ります。

山間部の積雪は春から初夏にかけて農業や暮らしを支える雪解け水となります。最近では雪を保存して夏に活用するなど、「雪の利用」も注目されています。また、雪は人々に休息の時間を確保させ、人と人がより深く交わるようにしてくれます。

今では降雪量が減り、除雪機の発達や道路の整備などもあって、雪で閉じ込められることは少なくなりました。便利さを求め、スピードアップばかりにとらわれがちな現代生活。自然と共に、ゆったりとした生活を送るのも良いかも知れませんね。

「お話を伺った人たち」



竹内ふでのさん
たけうち

余呉町上丹生在住

北川 浜枝さん
きたがわ はまえ

余呉町中河内在住



横山 琢三さん
よこやま たくせう

余呉町菅並在住
余呉町菅並生産森林
組合長

余呉町中河内在住

余呉町中河内在住