

知床の窓から見えるもの

今回は釣りのお話しではなく、山菜採りについて少し書かせて頂きます。

自分は、山菜採りについては、まだ駆け出しの新参者のため、〇〇モドキや食べてはいけない毒キノコ等の鑑別などは、恥ずかしながらまだ出来ません。

山菜といいましても、種類は沢山ありますが自分が採るのは「ヤチブキ」と「行者ニンニク」(別名アイヌネギ)のみです。

とは言っても、最近までは山菜に興味がなくほとんど友人知人から頂いて食べていました。

ところが自分で採るとなると場所も知らないことから、山菜取りの先輩から、場所を教えて貰うことからのスタートです。

ほとんどの場所は、すでに知れ渡っている所で、なかなか新しい採取場所が無いのが現状です。特に「アイヌネギ」は毎年取ることによって、徐々に細くなりますので、なるべくなら別の場所から採ることが、暗黙のルール。

また、地元の人に沢山採れる場所を教えてくださいましたが、そこはなんとクマさんの生息地なので、命根性の汚い私は、間違ってもそこには行きません。

注意事項として、もう一点あります。農家の畑等の私有地(牧草地)には無断で入らないようにして下さい。人にもよりますが、ガチ怒られます!!

ここで、羅臼で採れる山菜の主なものを紹介します。フキ・コゴミ・ワラビ・ウド・タラの芽・セリ・クレソン・キノコ類などで、名人クラスになると椎茸や舞茸もゲットします。(ビギナーの自分にとっては羨ましい限りです)

お天気の良い日には、山菜採りに野山に入ると一段と空気も美味しく、精神的にもリラックスでき、採れたての山菜を食べると、これまた「まいうー」となりますので、まさに一石二鳥です。

ただしデメリットとしては、クマやダニがいたるところに潜んでいますので、野山に入る際は、くれぐれも注意を怠ること無く、山菜採りや溪流釣りを楽しんで下さい。

自宅のそばに、密かに「アイヌネギ」を栽培している、検査技師でした。



(アイヌネギ)



(ヤチブキ)