

只見の伝統食と文化 ⑤

只見の縄文食・オオウバユリ団子

「ヤマツカブは、只見町の林内のあちこちに生えています。冬眠から覚めた熊が腹の中を掃除するために食べることがあります」と只見町ブナセンターの職員から教えていただきました。さすが人も熊も共存してきた只見町。熊の生態をちゃんとこ存じなのに驚かされました。ヤマツカブとは只見地方の方

言名で、ユリ科のオオウバユリのことです。本州中部から北海道まで自生する多年草で、高さは一・五メートルにもなり、ユリの花に似た大きな花を左右相称に壮大に咲かせます。オオウバユリという名前の由来は、ウバユリよりも大きく、花が咲く時期には、葉が枯れてしまうところから、乳児に乳を与えていた乳母が、その子が成人するころには乳母の歯が歳をとってぬけてしまうことになぞらえて乳母百合と付けられたと言われています。只見町では八月ともなれば、林内で気高く凛と咲くオオウバユリの花をふ



完成したオオウバユリ団子

つうに見ることができません。しかし、よそでは団子を作るほど多くは採れません。まさに只見町は縄文時代そのままの自然が残っている所です。実はこれは四五〇〇年前の縄文時代を代表する食材です。今まで福島県立博物館や福島県文化センター「白河館」まほろんで、古代食の復元に関わ

ってきました。そのなかでもっとも復元したかったのが、オオウバユリの鱗茎から採れるでんぶんと、その粕を発酵させて作った団子でした。会津地方では、でんぶんを採る山菜として、クズの塊根、カタクリの鱗茎、ワラビの地下茎などが採られてきました。これらの根を細かくたいて水に浸しておくと、器の底に白いでんぶんができます。江戸時代などは、雑穀が不作の時に大いに役立つたものです。これまで会津地方でオオウバユリのでんぶんを利用する古い記録はみあたりませんが、只見町史資料集第5集『会津只見の植物』のなかに、鱗茎をくだいてさらして食べるという記載がありましたので、只見地方で



林内に咲くオオウバユリ

はむかしから食べていたようです。

北海道に住むアイヌの人々は、オオウバユリから採取したでんぶんや団子作りの技法を大切に伝承し食ってきています。幸い平成二四年、只見町ブナセンターが催した自然食を食べる教室で、念願のオオウバユリのでんぶんやその絞り粕を発酵させて作った団子入りの縄文スープを味わうことができました。只見町ならではの縄文の味と言ったところでしょうか。只見町には、トチノキやドングリの実を、灰汁を使って美味しく食べる技術が長い間伝承されてきています。平成の今、只見町だからこそできるオオウバユリの加工技術を新たに伝承してほしいものです。