

宝達葛とともに —守りたい郷土の思い—

佐藤 勝治

聞き手・松澤憲志朗 平木要也 豊田真矢 村上拓矢 (石川県立宝達高等学校2年)

自然乾燥状態の宝達葛

はじめに (自然条件)

宝達志水町は、石川県のほぼ中央部に位置しています。東は宝達丘陵地、町の中央部は子浦川、長者川、相見川、宝達川、前田川流域が広がる扇状地、西は砂浜と砂丘地が続き、世界でも珍しい普通乗用車も走行できる海岸であり、山と川と海に囲まれた自然豊かな地域です。特に、宝達山は標高 637 m と能登半島の最高峰であるとともに、町のシンボルでもあります。634 m の東京スカイツリーとほぼ同じ高さになります。

身近な存在の葛

ここの宝達地区の人はね、昔から体調が悪くなったら、食生活が乱れたら、葛を摂っていました。私が子どもの頃は、ちょっと風邪気味になると「これ飲んどきゃ、明日までに治るわいね」って、おばあちゃんが子どもに葛を混ぜた井戸水

を飲ませるようなことをしていましたね。葛には、滋養強壮や解熱、高血圧に効果があるともいわれていますが、夏バテや二日酔いにも効き、この地区では1袋、2袋は常備していますよ。おそらく、隣の集落もそうなんじゃないかなと思いますよ。薬ではないけども、漢方薬的な使い方も昔からやっていたようで、生まれた時から、家にはあって当たり前のものです。今は、この地区だけじゃなくて、宝達志水町のさまざまな料理にも使われていると聞いています。町おこしになっているオムライスのソースにも使っているようですし、お菓子や麺類にも使用していますね。現在、ここで作った葛の多くは、金沢の老舗菓子店に卸されて、くずきりなどの涼菓の材料として重宝されてるようです。

金山と宝達葛

この地区は宝達山の麓に位置しますが、すぐ裏に見えるこの山は、金山※1 だった歴史があります。加賀藩は盛んに金



(左) 雪の宝達山 (宝達高校より)
(上) 宝達葛 (写真提供: 宝達志水町)

を掘り出していたようです。金山は、地中深く穴を掘って、そこから金を取る過酷な労働だったんです。金山で働く鉱夫たちの非常時の食料として葛は、そもそも食べられていたようです。また、過酷な労働で体調を崩したとか、病気が流行った時には、漢方薬としても使っていたようです。今と一緒にすね。あっちにもこっちにもお医者さんがいないですから、健康維持や体調の調整のために、この葛を摂っていたということです。

同時に、土木技術を持った鉱夫たちが全国から集まって来て、ここに住み着き、人口が増えていきました。そして、葛の生産も本格的になっていったようです。ですから、宝達葛には、450年くらいの歴史があることになりましたね。私もこの事業に携わるようになって、いろいろと調べる機会があり、今更ながら地元のことを再確認しています。しばらくして、金山は閉山となってしまったそうですから、鉱夫たちは、働く場所がなくなったんですが、「宝達者」※2とよばれ、その土木技術を活かして、藩内の土木工事に従事していたそうです。炭焼きなどの仕事もしていたようですが、葛の生産も続けていました。

幕末には、幕府に葛粉を献上した記録がありますし、明治期にはその製造が最盛期を迎えていたようです。羽咋郡の「特産品」として、全国に紹介されたのは明治42年の9月です。大正期には、約120戸のうち約70戸が葛作りに関わっていたようです。しかし、徐々に葛根の資源が少なくなると同時に、従事する者も減り、生産量も激減したんです。

わが家も、祖父・祖母が葛作りをやっていましたので、学校から帰ってくると鞆を玄関に置きっぱなしにして、葛根の粉碎作業を手伝っていましたね。当時は、大きな専用の石の上で根を木槌で叩いて粉碎する力作業でした。それから、水を大量に使うので、翌日に使う水を井戸から汲み上げて、桶

にはることもやりました。楽しいこともありましたが、10歳前後の子どもには結構きつい作業だったので、学校から帰るのが嫌なこともありましたね。父親は公務員だったので、祖父たちが葛作りをやめたことで、我が家は葛作りから遠ざかることになりました。この地区内でも勤め人が多くなり、同じようにして葛の生産から離れる家が多く出て、葛作りに従事する人が減っていきました。

現在は、わいわれ「宝達葛友の会」が伝統技術を守りながら、生産を続けています。過去に別の場所で葛根を収穫して、同じ製法での試みがあったと聞いていますが、続かなかったそうです。1つの要因としては、宝達山の伏流水が影響しているのではないかと考えています。ここでは、昭和の初めに酒造業者が2軒ありました。石灰岩層を浸透してくる「北谷」の水系と、金も含むもろい花崗岩層を通ってくる「本間谷」の水系がこの集落の上流で合流して宝達川になるんですけど、冷たくミネラル分を含んだ水が酒造に適していたようです。ですから、その水の恵みで、宝達葛は、白く美しい、粘りある、なめらかな舌触りになるんだと思っています。ここでしか作れないのかもしれないですね。

※1 開山は天正12年(1584年)頃とされています。「黄金は天正12年より、寛永5年の坑道12箇所の崩落事故後閉鎖されるまでの45年間、宝達山より算出され、その後最も多く金とれた年には、大判にして3,500枚を請け取ったことを証明する票子(現在の領収書にあたる)等がある(加賀藩貨幣録、明治36年)」の記載がある。

※2 「宝達者」

「金山の採掘衰えたる後、その坑夫等は加能越三国(加賀、能登、越中)に出て、堤防、用水路築造等に従事したので、藩内の黒鍛業者(土木業者)をほとんど宝達村民が占めたため黒鍛を宝達と呼ぶに至った(加能郷土辞彙)」とあります。宝達者が参加したとされる土木工事は、辰巳用水(金沢市)の掘削や天井川である宝達川の堤防工事など数多くありますが、具体的な資料は見つかっていません。

原料の確保

原料の葛根は、だいたい11月頃から4月ぐらいが収穫の



(左) 粉碎する前の葛根
(左下) 葛根を絞る作業の体験
(右下) 白い葛が現れる



時期なんです。雪が積もってしまうと、山に入るのも運ぶのも困難ですから、収穫できるタイミングは難しいです。葛はマメ科の多年草で、周辺の自然林地帯に自生しています。その根を使うんですが、どこにでも生えています。地面を這うツルは、10 m以上にも伸びて他のものに巻き付いたりします。根元は木のように硬くなり、地面の下では肥大化した長芋状の「塊根」となります。それを葛根として、われわれが使うんです。1年で根そのものは、地上のツルと一緒に500 mも伸びていったりするし、春先からまた葉は伸びていくので、根はどんどん成長します。ですから、材料はいたるところにあるともいえます。でも、何でもいいわけではないです。根が大きければ大きいほどいいわけでもないんです。この会館にも大きな見本を置いてあるけど、大きいのはもう私の胴体くらいありますよ。われわれが欲しいのは、ただ大きいものじゃなくて、デンプンの含有率が高いものです。葛粉を取るのに適した根が成長する場所※3があるんですけど、その年によってその場所は、変わっていくんです。デリケートなんでね、例えば、秋に台風が来て葉が枯れたり傷んだりすると、根のデンプンが少なくなります。道路の近くにあっ

て通行の邪魔になっているものの根、そんなふうにはうて歩く（葛の葉や茎が横方向に広がって成長していくこと）のは、やはり、葉に栄養が取られてデンプンが少ないから、原料としてはダメなんです。かつては、専門の掘り手がいて、お互いに掘るところは教えなかったんです。上手な人はちっちゃいでもデンプンのたくさんあるのを取ってきたようで、それもそれぞれの技術ということでしょう。

※3 「葛粉を製するに適した葛根の産地の自然条件」
日当たりが良く、強風のあたらない場所、土壌は重い粘土質で、底に堅い岩盤がある場合、葛根の成長が良い。また排水良好で乾燥しすぎないことも重要である。したがって土壌条件とともにその年の気候条件の違いによって、よくとれる場所は異なる。

こだわりの製法

だいたいの作業は次のようになります。1) 粉碎、2) デンプン溶かし、3) 葛根絞り、4) 葛濾し、5) ドロ除き、5) 乾燥。実際の作業は、1月になってからの予定ですので、ビデオで見てください。（2013年8月取材時。2014年1月の取材では作業を体験）

まず、機械を使って作業に必要な葛根を粉碎して、繊維状

にします。粉碎したものを桶に入れて洗って、含まれているデンプンを水に溶かし出します。1回でデンプンを取りきれないので、この作業を3回やります。そうすると、だいたい取りきれます。本当はまだ残っているんだけどね。灰汁が浮かんでいるので、同時に取り除きます。葛根の汁には、まだまだ不純物がたくさん入っているんで、一晩おいて上の汁を捨て、これを布袋で濾します。さらに、水を加えて不純物を取り除いていきます。この作業も何度か繰り返します。そうすると灰汁があって黒っぽかった沈殿物が、だんだん白っぽくなっていきます。黒いものがなくなるまでだいたい3回程度繰り返します。不純物が多く入った原料を使うと3回ではなかなか取りきれないので、その状況を見ながら、4回以上も繰り返すこともあります。5～6日間の作業になります。

濁りのなくなったものの上澄みを捨て、生乾きのものを豆腐のように切って蚕棚に紙を敷き、その上に並べて乾燥させます。火力を使って乾燥させると粉末になってしまうので、小さなかたまりとして製品化してるわれわれは、自然乾燥させています。乾燥が終わるのは4月終わりから5月上旬で、でき上がりです。ここから先は、乾燥だけやから人間の手はかからんけれども、1月から始めて5月までの作業です。

製造方法は、粉碎以外は昔ながらの作業を継続しています。ここは、かたくなにやっています。全国の葛に関わるところを見学し、大きな工場も見てきましたが、そこでの機械化された製法ではわれわれの伝統産業を守るということにはならんと感じました。それに、実労働が2か月のことに、そこまでの資本を入れることもできませんしね。

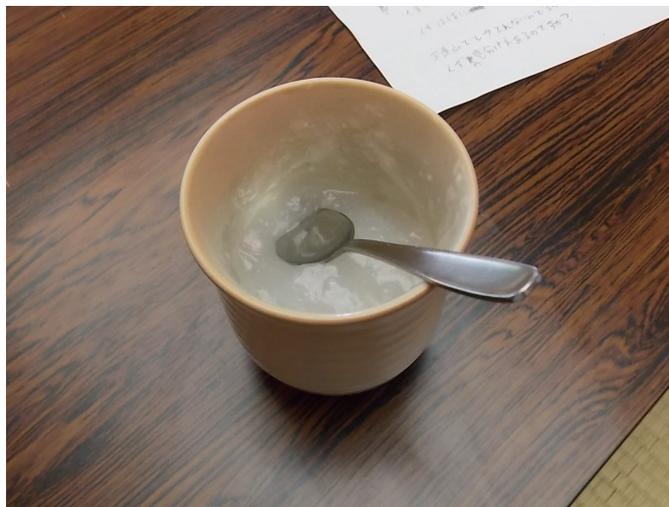
夏期に仕事をすればという声もありますが、そうすれば、子どもたちに葛作りの体験をする時間があるとの指摘もあります。しかし、夏場の作業では水温が高いため、泡ができてきれいな仕上がりになりませんし、品質が落ちてしまいま

す。やはり、寒の季節にしか宝達葛はできないんです。作業場も室温を上げることができないので、そんなにやさしい環境ではないですよ。

先人たちの思いを後世へ

ものごころがついた時には当然のようにあった葛作り風景。葛根の汁を絞り、いらなくなった水で地区の川の色が茶色く濁ったり、各家庭で葛を砕く音が聞こえたり、そういった風景がなくなってしまうかもしれないという危機感を持ったことが、私が葛作りに関わったきっかけになったと思っています。歴史あるものを守らにゃいかんと、われわれのできる間は頑張ってみよう、そんな気持ちです。私が「宝達葛友の会」に入り宝達葛会館^{※4}で作業を始めた時、メンバーは5名いたんだけど、現在は3名でやっています。製法も葛根の粉碎作業が昔と違うだけで、後は同じ作業でやっています。製法もいろいろ研究していますが、昔ながらの製法が、この葛作りには合っていると、確信しています。昭和の初め、葛作りの先輩方は、難しくなった葛根の確保のために、白山麓から金沢の二又地区、そして中能登町の石動山にまで収穫範囲を広げたようです。自動車もまだまだ普及していない頃ですから、出かけるのも大変、収穫した葛根を運搬するのも苦労されていたと思います。宝達山も頂上まで植林しているので、勝手に葛根を掘ることはできませんし、山を荒らすことにつながるのを、慎重に収穫しています。収穫に適切な「場所」を知っている「掘り手」専門だった人たちが少なくなってきたので、われわれも収穫の作業は困難な状況です。外国産の安価な原料の使用も視野にいれたけども、不足部分は国内産を使用しています。

いつまで守っていけるか危ういんですけど、映像記録に残したり、地元の児童生徒に体験をしてもらったり、仲間作りと環境を整備して、志を継ぐ人の育成にも力を入れていき、



(左) 乾燥の様子 (右) 葛の試食

宝達葛を守っていかうと思っています。そして、ぜひ、この宝達葛を口に運んでいただきたいと思います。

※4 宝達葛会館

国補助事業「山村振興等農林漁業特別対策事業」として、平成10年に建設された。宝達地区の集会場としての機能と同時に、宝達葛の生産拠点として活用されている。また、特産である宝達葛を後世に保存、継承並びにPRするため、町や宝達地区及び葛生産組合が中心となり幅広く研修会、講習会等の事業活動をおこなっている。

[取材日：2013年8月6日・10月16日・2014年1月26日]

[出典情報]

- ※1 『図説 押水のあゆみ』 押水町史編纂委員会編、北國新聞社、平成13年発行
- ※2 『ふるさと石川』 石川県編集、石川県、平成24年発行
- ※3 『押水町史』 押水町史編纂委員会編、能登印刷、昭和49年発行
- ※4 宝達志水町ホームページ、<http://www.hodatsushimizu.jp>

PROFILE

佐藤 勝治 さとう かつじ

昭和18年12月6日生・70歳
農業、宝達葛生産友の会代表

昭和39年農林水産省に就職。仕事を退職すると、宝達葛生産友の会に誘われ、平成16年に宝達葛を作り始め、現在に至る。昔、祖父と祖母が葛を漬しているところを手伝ったのが、葛との最初の関わりだった。今では、葛450年の歴史を守るために、地元の子どもたちへの啓蒙活動、さまざまな取材への積極的対応だけでなく、後世に伝えていくための映像保管等、積極的な活動をおこなっている。



● 取材を終えての感想 ●

宝達葛は昔の金山で労働していた人にとって、とても重要なものであった。宝達山の金山がなければこの葛は、地域にとって密接な存在ではなかったかもしれません。宝達に葛があることによって金山で働いていた人たちの健康が維持され、労働している彼らによって土から葛が生産されたということです。今回の「能登の里山里海人への聞き書き」取材を終えて、16世紀に盛んだった金山と葛との深い関わりがあったことがよく分かりました。

(松澤憲志朗 写真：右)

宝達葛を作っている名人たちのほとんどが祖父母から教えてもらい、代々受け継がれていることが分かりました。そうやって葛は、今も宝達に根強く残り、地域の人々に愛されて、食べられてきたんだなということも分かりました。

現在は、地区の住民減少傾向が進み後継者問題を抱えています。みんなから愛されている葛がなくなってしまうなんて考えられません。次代に継いでいくのは私たちの世代ですが、何ができるかを考え、守っていきたいと思いました。(平木要也 写真：左)

400年以上続いた「宝達葛」が後世に残っていくかどうかを想像した時、危うい雰囲気を感じました。名人は、そんな思いを自分の行動で打ち消し、自分ができることを精一杯やっている。そんな姿勢に心を打たれました。

冬の取材では、作業も体験することができ、名人の思いに少し触れることができたように感じました。自分たちの取材直後、後世にその製法を残すためのビデオ収録をする予定とのことでした。そんな積極的な姿勢も学ばせてもらった気がしました。(豊田真矢 写真：中央右)

8月、10月と取材をし、実際の作業で使う道具を見たり、ビデオで作業を確認したりもしましたが、なかなかイメージがわきませんでした。1月の取材では、作業を見ることができるので、楽しみにしていました。当日は、名人から「一緒にやってみるか」と誘われて、葛根の粉碎と葛根の汁を絞る作業をしました。頭の中でイメージしていたこともあって、作業はスムーズに実施できました。雪が舞う中での作業でしたが、比較的気温は高かったので、厳しさは感じませんでした。重い葛根の搬送や、水洗い、大量の水を使った葛根絞り、と寒い季節に行う単純作業は、辛いことも多いのではないかと感じました。郷土の葛を深く知ることができ、名人と同じよう、多くの人にこの葛を知ってもらいたいという思いを抱きました。(村上拓矢 写真：中央左)

