



東北の山旅

— 早池峰山 (1,914m) —

東北線花巻駅からタクシーで40分、北上山地の懐ろ深い山あいの岳部落に着いたのは夕暮れ間近かいころである。ここが私達の早池峰山行のベースとして二晩お世話いただく部落である。民宿を兼ねて10軒ぐらゐの家が寄りそい、神さびた早池峰神社の重厚なたたずまいや、岳川の清流が静寂なふん囲気をかもし出している。夕食前に神社に入山の御挨拶と、明日の山行の安全を祈念する。

入山祝いの酒と6時間あまりの汽車の旅の疲れも相まって、明日の天気を心配しつつつか深い眠りに落ちていった。翌朝布団から飛び起き、天気をうかがうが、どんよりした曇り空であった。朝食もそこそこに、6時15分岳部落発。川原坊までは、ゆるい登りの自動車道。歩きながらも眠りが覚めず、大きなあくびが何度となく出る。その度に腹一杯新鮮な空気を吸う。毒気を追い出し、新鮮な空気で胸が一杯になったころ川原坊に着く。7時15分。早池峰山が修験道の山であったころ、ここには七堂伽藍があり目を見張るばかりだったというが、今は往時をとどめているものはなく、ただ川原坊の名前だけが伝説化した地名として残っている。

ここからが実質的な山登りとなる。霧雨の中、コメガモリ沢ぞいに登ってゆく。元気な5人のウグイス嬢達のさえずりもいつしか途絶えてしまった。「ガンバレ」と大声が飛ぶ。途中、一息入れると元氣も回復。コメガモリ沢と別れて右手の支尾根に取りつく。ここから高山植物の群落が点々と散在してくる。ミヤマシオガマや、チョウノスケソウが清楚な姿で私達を迎えてくれた。少々疲れのみえてきた人も、花を見るやその魅力に打たれて元氣が回復したらしい。あるべき所にあつてこそ、花の美しさが最大限に美しく見え、そして私達の心をなごませてくれる。有名なハヤチネウスユキソウは、残念ながら咲いていなかった。霧雨もすであがり岩石重畳する頂上近くからガスがかかってきた。乳白色の世界が私達をとりまく。振り返れば、ガスのきれ間から川原坊からのコースが一望できる。荒々しい岩組の中を一步一步確実に高度をかせいでゆく。4時間20分の登行の末、早池峰山に着いた。頂上に鎮座する早池峰神社奥宮に参拝。頂上からの眺望はガスのため得ることができなかったが、皆の顔は満足気に笑い、「御苦労さ

ん」という声が、心なしかはずんで聞こえた。私も思わず顔がほころぶ。

頂上の避難小屋にて昼食を摂る。笑いざめきながらの楽しい一時。鶏頭山縦走の予定を変更して、遠野口の小田越えに下ることとする。下りという気安さから身も心もはずみ、口も軽くなる。途中一ヶ所だけ鎖り場があるが、ものともせず、身のこなしもあざやかに伝わって降りてゆく。(中には、生来の高所恐怖症が再発しておぼつかない身のこなしの方もあったが……。)遠野口コースも高山植物の宝庫で、ミヤマシオガマ、チョウノスケソウはもちろん、ツバメオモトやミヤマキンバイ等が乱舞している。チョウノスケソウなどは白い花のジュータンであった。ひざが大笑いを始めるころ小田越えに出た。自動車道のゆるい下りを何曲りか過ぎると、今朝の出発点の川原坊に着いた。歩いたコースを目で追うが、眼力も途中までしかかかない。来年は〇〇にしようか、いや〇〇がいいよ、などと言いつつ思い思いのペースで歩いてゆく。魚止めの滝にて最後の記念写真としゃれこむ。釣り人が一人、岩魚を二尾ばかり笹にさして糸を垂れている。

冷たい沢の流れ、清楚な高山植物、稜線を吹きぬける涼風、静かな東北の山らしい山行ができて、満足感が胸一杯広がるころ岳部落に着いた。(15時15分)

早速、早池峰神社に安全の御加護の御礼に参拝した。この夜の登頂祝いについては、読者の御想像におまかせしよう。

早池峰や 思い出深き 山の旅

晩茶
(桧山)





焼酎の話

梅雨もあけ、暑くなってきましたと、ビールが恋しくなつてまいります。冷たいビールを「グーッ」と飲む心地良さは、こうして書いていただけでたまらなくなる程です。夏は何といつてもビールが主流ですが、世の中には夏でも清酒党の方々はいる様で、そういう方々のためにオン・ザ・ロック用の清酒などもでております。

ところで、最近では清酒よりも焼酎の伸びが大きいのというのを聞いております。実際に近所の酒屋を覗いてみましても、イモ焼酎、ソバ焼酎、黒糖酒などがズラリと並んでおりまして、今まで焼酎の代名詞ともなっておりましたホワイト・リカーなどは、ずっと隅の方に置かれています。

さて、この焼酎、酒税法上は「甲類」と「乙類」とに分かれていまして、「甲類」というのは、いわゆるホワイト・リカーのことで、連続蒸留法（パテント・スチル）によって農産物原料から純粹アルコールを作り、それを水で割ったものであります。これに対して「乙類」は、伝統的な蒸留法（ポット・スチル）によって醸造酒のモロミ（発酵液）を直接蒸留したものであります。原料の風味をそのまま残しているのが特徴。「本格焼酎」といわれて、脚光をあびているのが、「乙類」なのであります。

この本格焼酎も二つに大別されます。

- ① 粕取り焼酎
- ② モロミ取り焼酎

「粕取り」といいますのは、酒粕の蒸留酒のことで、元来は清酒をつくる際の副産物でありました。戦後有名になった「カストリ」はドブロクを蒸留したもので、まるで別物であります。「粕取り」は、現在では福岡県を中心とする北九州一円で主に生産されております。

「モロミ取り」は、発酵させたモロミを蒸留して作られるアルコールの総称、原料や製法の違いで、それぞれ地域的に個性のある焼酎ができております。普通、この「モロミ取り焼酎」が主に生産されている訳であります。

全国で消費される本格焼酎の6割を生産し、県内アルコ

ール消費量の9割をビールと焼酎で占めておりますのが、鹿児島県であります。県外向けには、「さつま白波」「さつま無双」などの統一銘柄で出荷されております。

種類の多さでは宮崎県。イモ焼酎はもちろん、米、麦、アワ、ヒエ、ソバ、トウモロコシなどを原料とした焼酎ができております。

熊本県は、全体としては清酒圏ですが、人吉市を中心とした球磨地方では、ご存知「球磨焼酎」ができます。これは、国内産の米を原料としております。

長崎県壱岐では、「日本のウイスキー」といわれる、大麦を原料とする焼酎が生産されております。

奄美諸島では、黒糖焼酎が生産されております。これは島産のサトウキビを原料とする黒糖を使い、そのモロミを蒸留したもので、別名「日本のラム」ともいわれ、「有泉」、「奄美」などがあります。

伊豆諸島では、薩摩出身の流人が伝えたというイモ焼酎がさかんであります。

そして、焼酎の元祖「泡盛」の生産地が沖縄であります。球磨焼酎と同じく米が原料ですが、タイ米を使い、製法も異なります。特に与那国島では、名物「花酒」がありますが、これは度数60°の泡盛のことであります。

この焼酎の功德とは、①清酒の半額で、②逆に三倍酔えて、③しかも二日酔いしない、ことであります。

飲み方は、お湯で割っても、水で割って爛にしても、夏向きにオン・ザ・ロックでも良いそうですが、筆者の経験では、初心者はオン・ザ・ロックが良い様です。確かに、二日酔いはしないし、ずい分とすなおな酔い方をしますが、それだけに前後不覚になるためのヤケ酒にはどうでありましょうか。

これで酒の値段が上がらなければ、酒のみの天下なのですが、上がらないうちに飲みだめをしておきましょう。

（伊藤）