

三宅島における「ニガタケ」聞き書き

能勢(宮内)かおり
(株式会社 緑生研究所)

The Records of The Eating Habits of *NIGATAKE* (Sasa-group Bambooshoots) What I Heard from People Who Live in Miyake Island

Kaori Nose - MIYAUCHI, Ryokusei Research Institute

1. はじめに

2017年に八丈島における「タコウナ」(メダケ *Pleiolblastus simonii* および ヤダケ *Pseudosasa japonica* の筍)の食習慣について調査を行った。その経緯および調査結果は能勢(2018)に記している。その調査の際に共同調査者である畑中由子氏より、同様の食習慣が三宅島にもあるとの情報をいただいた。

今年、三宅島へ行く機会に恵まれたことから、三宅島におけるササ類の食習慣について情報を収集し、八丈島における食習慣との相違点を明らかにすることを目的として、聞き取り調査を行った。

2. ニガタケについて

「ニガタケ」とは、三宅島におけるササ類の筍の呼称である。新村出編(1991)によると、「にがたけ」の項には「(たけのこの味がえぐいからいう)メダケまたはマダケ(*Phyllostachys reticulata*)の別称」とある。

環境省自然環境局生物多様性センター(2013)によると、三宅島を含む伊豆諸島に分布するササ群落はメダケ群落とされており、同資料にある「調査ブロック別凡例一覧表」の解説には「沿海部、放棄耕作地、山地斜面等に成立するメダケまたはキボウシノ(*Pleiolblastus kodzuma*)の優占するササ群落。伊豆諸島の全島に分布する」と記されている。したがって、三宅島に生育する主要なササ類はメダケまたはキボウシノであると推察される。なお、後述する聞き取り

調査の際に訪れたニガタケ採取場所(図3)は、メダケが優占する群落であった。

一方、池田信道(1983)では、三宅島で食されている「にがたけ」をアズマネザサ *Pleiolblastus chino* としている。鈴木貞雄(1978)によると、三宅島にはアズマネザサの分布記録はないものの、小林幹夫(2017)では、メダケ、キボウシノに加えてアズマネザサの分布も記されている。

以上のことから、三宅島に分布する上記3種のササ類が、ニガタケとして採取されている可能性がある。

図1に三宅島におけるメダケ群落の分布状況を示した。

●メダケ *Pleiolblastus simonii*

(イネ科メダケ属)

河川敷などによくみられることから、カワタケともいう。稈は高さ3~4m、直径2~3cm。本州(福島県・新潟県を北限とし、それ以南)、四国、九州に分布する。材は粘りがあり、曲げやすいことから筍(ざる)の材料にするほか、筍、壁の下地、団扇の骨などとしても使われる。伊豆諸島・小笠原諸島民俗誌編纂委員会編(1993)には、「伊豆諸島で『竹』というとき、メダケのことである」こと、メダケの用途の一つとして「竹の子を食用とする」ことが記されている。なお、リバーフロント整備センター(1996)などに「苦くて食用にならない」とあるように、国内の多くの地域では一般的に食用しない。

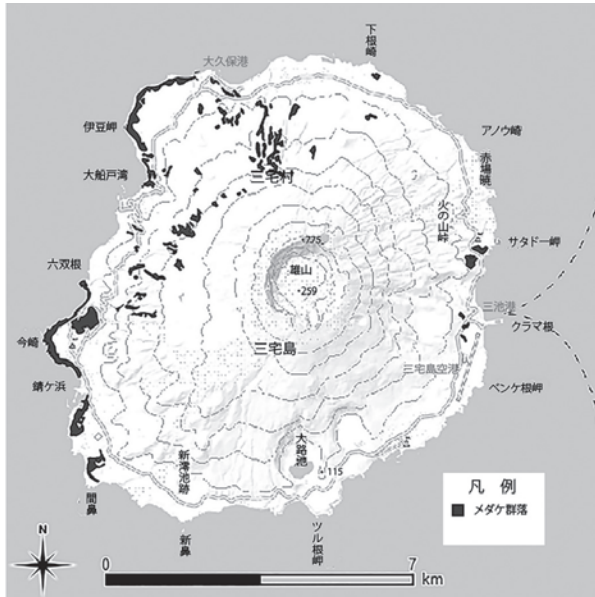


図1 三宅島におけるメダケ群落の分布状況
(国土地理院 地理院地図 <https://maps.gsi.go.jp/> および 1/25,000 植生図「三宅島」 GIS データ <http://gis.biodic.go.jp/webgis/sc-002.html> を一部加工)

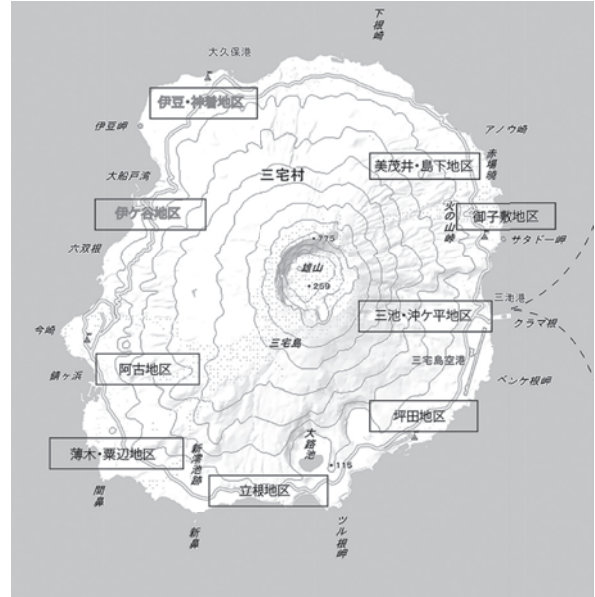


図2 三宅島の集落(グレー太字は調査対象者の居住地)
(国土地理院 地理院地図 <https://maps.gsi.go.jp/> を一部加工)

●キボウシノ *Pleiblastus kodzumae*

(イネ科メダケ属)

メダケに似るが、葉はやや幅が広く、厚く、先端が下垂しない特徴がある。稈は高さ2～3m、直径1～1.5cm。本州(房総半島南部以西)、四国、九州の海岸に分布する。

●アズマネザサ *Pleiblastus chino*

(イネ科メダケ属)

稈は高さ3～4m、直径約2cm。北海道南部、本州(北・中部)に分布し、河川敷や林縁などの開けた場所に優占する。

三宅島にはニガタケのほかに「ノダケ」と呼ばれる細い筍がある。ノダケは内村(2014)によると「ヤダケ」の別名とされており、聞き取り調査の際に得た情報からも、ヤダケの筍であるとみられる。

●ヤダケ *Pseudosasa japonica*

(イネ科ヤダケ属)

稈は高さ2～5m、直径5～15mm。本州、四国、九州に多くみられる。まっすぐに伸び、節が飛び出さない稈は古くから弓の矢に用いられ、各

地で栽培されていたため、自然分布は不明である。材は矢のほか、釣り竿、筆軸、団扇などに使われる。

3. 聞き取り調査の実施

ニガタケの食習慣に関する情報収集のため、聞き取り調査を実施することとした。2017年7月25日および2018年3月2日と3日に、50歳代～80歳代の三宅島伊ヶ谷地区、伊豆地区および神着地区在住者計6名を対象に聞き取り調査を行った。調査対象者には島内出身者のほか、島外出身者も含まれる。

なおこの結果には、調査対象者から後日伺った補足情報や、2017年に実施した八丈島における調査(能勢, 2018)の際に、三宅島在住の方から得られた情報も含まれている。

主な質問内容は以下のとおりである。なお、これら以外の回答についても記録を行った。

- ・呼び名
- ・採取(子どもも採りに行くか等)
- ・採取場所による違い
- ・皮むきは面倒と感ずるか
- ・主な調理法
- ・嗜好性の違い(苦みを好むか等)



図3 ニガタケ採取場所の例(メダケ群落)



図4 ニガタケ調理例(塩辛で味付けしたもの)

- ・長期保存方法
- ・マダケ、モウソウチク (*Phyllostachys edulis*) の筍も食べるか

4. 調査結果

聞き取り調査結果のうち、主要なものを以下に記した。図2に三宅島の集落位置図を、表1に聞き取り調査結果一覧を示した。

●呼び名

ニガタケ(口語ではニガッタケ)、タケノコと呼ぶ。

●採取

大人(特にお年寄り)が採りに行くことが多い。島内出身者は子どもの頃に、主に親と採りに行っていた。

ニガタケを採る場所(図3)は人ごとにテリトリーを持つ場合がある。高齢になりニガタケ採りの継続が難しくなると、自分より若い世代に場所を引き継ぐ。

ニガタケ採りの際は、管理を兼ねて古いササを折る。

●採取場所による違い

日当たりの良い場所に生えているニガタケは苦みが強い。日当たりの悪い藪の中に生えているものの方がおいしい。また、切替畑(焼畑)だった場所に生えるものもおいしい。

ニガタケは神着地区、伊豆地区、伊ヶ谷地区

に群生している。

八丈島産よりも、三宅島産のニガタケの方がより苦い傾向がある。

●皮むきは面倒とを感じるか

慣れると早くむけるようになるが、面倒と感じるかどうかは個人差がある。

●主な調理法

和え物(酢味噌など)、煮物(醤油味)、天ぷら、おかゆに入れるなど。神着地区では塩辛で味付けしたものを食べる(図4)。

●嗜好性の違い

苦いニガタケのほかに、苦みの無いノダケがある。ニガタケは世代を問わず食べられているが、ノダケはあまり食べられない傾向にある。また、若い世代にニガタケの苦みを敬遠する人が増えている一方、島外出身者には好まれている面もある。

●長期保存方法

冷凍、塩漬けがあるが、冷凍が主流。下茹でしたものを凍らせる。

●マダケ、モウソウチクの筍も食べるか

島内に少ないことから、あまり食べられていない。

表1 聞き取り調査結果一覧

聞き取り先	N氏	Nご夫妻	S氏、T氏、T氏
出身地	島外出身、伊豆在住 (伊ヶ谷在住経験もあり)	島外出身、神着在住	・島内(神着)出身、伊ヶ谷在住 ・島外出身、伊ヶ谷在住 ・島内(伊ヶ谷)出身、伊ヶ谷在住
年代	60歳代	50歳代	70~80歳代
呼び名	ニガタケ	ニガタケ	ニガタケ(口語:ニガツケ、文語:ニガタケ)だが、タケノコと呼ぶことが多い。
採取	【子どもも採りに行くか】大人だけで採る。	【子どもも採りに行くか】家族で採りに行くことはあまりなく、おばあが一人で採りに行くことが多い。 【採取場所】ニガタケ採りには縄張りがある(自分で所有する土地とは限らない)。歳をとりニガタケ採りの継続が難しくなると、自分より若い世代の人に縄張りを譲る。 【管理】ニガタケを採りに行ったら、古いササは折っておくようにと教えられた(管理の一環)。	【子どもも採りに行くか】子供の頃は親と一緒に採りに行っていた。
採取場所による違い	-	神着のニガタケはおいしい。八丈島のニガタケよりも、三宅島のものの方がだいぶ苦い。八丈島のように焼いたものをそのまま食べるのは無理。	ニガタケには太いもの、細いもの、皮が青いものがある。日が当たらない藪の中に生えているものの方がおいしい。日当たり良いところに生えるものは青くなり、苦い。神着はニガタケが出るのが早い。また、ニガタケは坪田や阿古には少なく、神着、伊豆、伊ヶ谷に群生している。切替畑(焼畑)だったところに生えるものが多い。昔はどこでもニガタケが採れた。
皮むきは面倒と感じるか	-	皮むきにはコツがあり、自分は大変というよりは楽しい。採れたては皮をむきやすいが、少し時間が経ってしまふとむきにくくなる。	皮むきは、慣れている人は早いですが、やはり面倒。
主な調理法	酢味噌和え、煮もの(醤油味)にして食べる。塩辛に付けて食べたりもする。冠婚葬祭でよく使われるが、普段も食べる。	神着では、ニガタケを塩辛(カツオ等の酒蒸)で味付けしたものを食べる。他の地区は天ぷらにすることが多い。そのほか、酢味噌和えにしたり、おかゆに入れて食べる。若い人向けに、マヨネーズとすりごまで和えて食べやすくしたものもある。	煮もの(ジャガイモとニガタケをそれぞれ煮て盛り付ける)、酢味噌和え、味噌汁、刺身(茹でた筍を生姜醤油で食べる)、マヨネーズ和え、炊き込みご飯など。カツオやムロアジの塩辛(しょっから)で煮る方法は元々神着の調理方法であったが、現在は他の地区でも食べられている。
嗜好性の違い	皆大好きだが、年配の方のほうが好む。	ニガタケは世代関係なく島内全域で食べられているが、特に神着、坪田の人々が熱心に食べている印象がある。ニガタケのほかに、ノダケと呼ばれる細い筍があるが、これは苦みが無く、出てくる時期がニガタケよりも早い。しかし、皆見向きもしない。	島内全域でよく食べられる。苦いニガタケと、苦くないノダケのどちらが好きかは、人によって好みが分かれる。ニガタケを苦手とする若い人が増えている一方、島外出身者には好まれている。
長期保存方法	塩漬け	長期保存は、下茹でしたものを冷凍している。下茹での際、砂糖を入れて茹で、煮汁ごと冷凍すると、解凍してもぐしゃぐしゃにならない。	長期保存は、軽く下茹でしたものを冷凍する。
マダケ、モウソウチクの筍も食べるか	マダケ、モウソウチクは少ないのであまり食べない。	モウソウチク、マダケは少ないので、大切にしており、掘って食べることはない。	モウソウチクは少ない。個人で育てている人がいる。マダケ(オオタケと呼ぶ)はあまり食べない。
その他	-	ニガタケはあまり販売されていないが、売られているのを一度だけ見たことがある。一昨年までは、皆が熱狂的にニガタケ採りをしていた。	ニガタケは生まれてからずっと食べている(島内出身者)。ノダケは皮に毛が生えている。

5. 考察

聞き取り調査結果(表1)をもとに、以下について考察した。

●苦みと調理方法について

本調査の回答では、ニガタケの苦みを好む声が多かったが、若い世代には苦みを好まない方もいるようである。三宅島神着地区で食べられている塩辛を用いた調理方法は、八丈島にお

ける調査では確認されなかった。

なお、両島に共通している調理方法としては、天ぷら、雑炊(おかゆ)、煮物、酢味噌和え等が挙げられる。

●マダケ、モウソウチクについて

本調査では、一般的に筍として知られているマダケおよびモウソウチクは三宅島に少ないため、これらの筍はあまり食べないとの回答が得

られた。これは八丈島における調査で得られた回答と同様であった。伊豆諸島・小笠原諸島民俗誌編纂委員会編（1993）にも、伊豆諸島および小笠原諸島はマダケやモウソウチクの竹林がほとんどみられないと記されていることから、三宅島においてもこれらの筍を採って食べることは稀であると考えられる。

6. まとめ

以上の結果から、三宅島でも八丈島と同様にメダケ等ササ類の筍を食用にする習慣が根付いていることがうかがえた。

本調査で得られた情報による八丈島との共通点および相違点を以下に示す。

●共通点

- ・ニガタケ（八丈島ではタコウナ）の苦みが好まれる傾向にある。
- ・マダケやモウソウチクの筍を食べる機会が少ない。
- ・共通の調理方法がある（天ぷら、雑炊類、煮物、酢味噌和え等）。

●相違点

- ・三宅島独自の調理方法がある（塩辛で味付けする）。

本調査では調査対象者の人数が少なく居住地に偏りがあったこと、ニガタケの食文化に関心を持つ中高年の方々を主な聞き取り対象としたことなどから、異なる年代や地区の方々からの情報も補てんする必要があると考えている。

今後も聞き取り調査等を継続し、ニガタケの食習慣とその背景について情報を収集するとともに、年代、地区等による相違についても解明していきたい。

7. 謝辞

本調査に際し、調査のきっかけを作ってくださった畑中由子様をはじめ、西野直樹様、島の宿三宅島スナッパーの野田博之・理恵ご夫妻、笹本董子様、高松英夫様、高松かず子様（訪問順）

から、貴重なお話しとお時間をいただきました。心より感謝いたします。

参考文献

- 八丈島のおいしい暮らし、
http://blog.goo.ne.jp/super_asanuma
 （2018年8月19日閲覧）
- 堀田満ほか編，1989，世界有用植物事典，平凡社，東京。
 池田信道，1973，三宅島百話，島の新新聞社，東京。
 池田信道，1983，三宅島の歴史と民俗，伝統と現代社，東京。
 伊豆諸島・小笠原諸島民俗誌編纂委員会編，1993，伊豆諸島・小笠原諸島民俗誌，ぎょうせい，東京。
 神奈川県植物誌調査会編，2018，神奈川県植物誌2018電子版初版，神奈川県植物誌調査会，神奈川県。
 環境省自然環境局生物多様性センター，2013，1/25,000植生図，三宅島，環境省自然環境局生物多様性センター，山梨，<http://gis.biodic.go.jp/webgis/sc-002.html>
 （2018年9月6日閲覧）
- 小林幹夫，2017，原色植物分類図鑑日本のタケ亜科植物，北隆館，東京。
 国土地理院 地理院地図，<https://maps.gsi.go.jp/>
 （2018年9月13日閲覧）
- 能勢（宮内）かおり，2018，八丈島における「タコウナ」の食習慣－主にメダケについて－，民族植物学ノオト11:2-6，植物と人々の博物館・自然文化誌研究会，山梨。
 リバーフロント整備センター編，1996，川の生物図典，山海堂，東京。
 新村出編，1991，広辞苑，第4版，岩波書店，東京。
 鈴木貞雄，1978，日本タケ科植物総目録，学習研究社，東京。
 鈴木貞雄，1996，日本タケ科植物総目録改訂増補版，日本タケ科植物図鑑，聚海書林，千葉。
 内村悦三，2014，タケ・ササ総図典，創森社，東京。
 米倉浩司・梶田忠，2003-，BG Plants 和名－学名インデックス（YList），<http://ylist.info>（2018年8月19日閲覧）