

# 自然王国 エンコウソウ 関宮・大屋・温泉町

## 豊かな自然を育む 寒地性湿性植物群

但馬の山々は11月上旬の初雪に始まり、5月中旬の渓谷の雪渓が融けるまで、長い間眠り続けています。そこに生きる植物たちは半年間もの間、真っ白なおふとんの下で眠り続けています。そんな寒地性湿性植物の一種、エンコウソウは春になると黄色いかわいらしい花を咲かせます。

キンポウゲ科のエンコウソウは本州・北海道の冷温帯の湿原や渓谷湿地などに分布する根茎の発達した多年草植物で、地下部が湧水で保護されています。日本の冷温帯域の年平均気温は6℃～10℃程度、年降水量は雪を含めて2000～2400mm程度。冷温帯の環境は厳しいのです。このことが逆に競争に弱い生物にとっては、生き残るために有利に働きます。すなわ

ち競争相手が少ないので生存が可能となるのです。

エンコウソウの仲間がどうして但馬のような暖かい地域に自生しているのでしょうか。1988年3月30日、氷ノ山中腹の標高900mの北斜面の渓谷雪渓中を彷徨していた私は、目の前に黄金色の花弁に輝く植物群集に出会い、思わず目を見張りました。周囲の雪渓の厚さは3～5m、昼間の気温は5℃でした。この低温下でどうして花が咲くのだろう。電子温度計でエンコウソウの根元の水温を測ると8.9℃でした。その後のいろいろな調査の結果から、この植物の生育を支えてきたのは大量の湧水であることが判明しました。また、12月や3月など、気温が2～3℃以下でも湧水温度は8℃以上であり、6～8月の夏場でも湧水温度10℃以下でした。高温に弱い寒地性湿性植物は湧水によって暑い夏場に耐えながら、一万年前の氷河期末期から今日まで生き続けてきたのです。



立金花タイプ



猿俣草タイプ

エンコウソウの仲間は、北海道大雪山国立公園のお花畑に見られる草丈50cm、葉の直径15cmほどにもなる大形のエゾノリュウキンカと北アルプスの中腹から尾瀬ヶ原湿原・東北から北陸にかけての山地帯と近畿北部・九州の阿蘇山や九住山などに分布し、花後に花柄が横に這い、途中で根を出すエンコウソウの2種です。

但馬での分布域は、私の調査では関宮町2カ所（立金花タイプで町天然記念物指定のもの）、花柄が地表を這う

関宮町の沢の近くで撮影したものです。春になると黄色い花が群生して咲き誇ります。



猿俣草タイプ。大屋町のミズゴケ層で観察した猿俣草タイプ。温泉町の渓谷に群落として見られる立金花タイプの5カ所です。立金花タイプは標高千m前後の北向きの渓谷で多量の湧水が出る場所、猿俣草タイプは標高数百mでミズゴケ層のある場所です。それぞれの条件が満たされている特殊環境にのみ生育する希少植物です。このような特殊な環境が但馬には残っているのです。

文章・写真兵庫県生物学会理事前田常雄さん

給振・年金の受皿に  
「たんぎんマイライフ通帳」はいかがですか？



総合口座通帳と貯蓄預金通帳が1冊になり、より便利で使いやすくなりました。



地域とともに発展する  
**但馬銀行**  
豊岡市千代田町1番5号

# 名人の技

## 妥協は絶対したくないから 専門にはしたくない

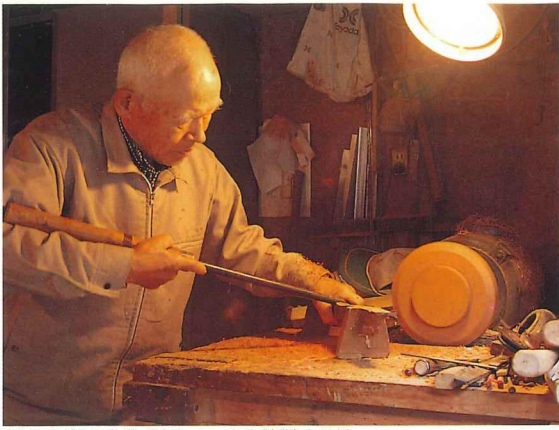
木地師 渡辺清さん(日高町)81歳

木地師 渡辺清さんは、お客が持つてきた原木を見れば木目がどう出るのか予測ができるという。

無骨な原木の奥にぎつしりつまつた美しい木目。木片をくり、まろやかな作品をかたちづくっていく職人、それが木地師だ。

茶盆、茶器を始め、昔はごはんじゃくしも汁じゃくしも木製品ばかりだった。しかし、時代の流れでアルミやプラスチックに負け、多くの木地師が廃業した。

「金儲けにならないからしょうがない。



真剣な眼差しで作業が続く。いつも真剣勝負なのだ。



全部、渡辺さん自身の手で作った愛着ある道具たち。

誰もが金に忙しい時代、若い人は会社にとめて給料をもらおう」と笑う。

「自分の精神を打ち込んでいるからいいものができて名が残る。下手に商売にしてしまうと、まあこれで良からうというものになる。これでええやろ」という妥協は絶対したくないから専門にはしない」渡辺さんはそう言い、

農業の合間、農閑期にろくろをまわす。木には常に水分があつて膨らんでいるので、水分がなくなると縮む特性がある。天気の時乾燥し、雨の時・梅雨時などには湿り具合や木の

様子が違つて形が歪んだりするそうだ。その時の天候も影響するので細かい作業は空気が乾燥している時に削り方にもコツがあり、まずおおまかに裏面を削る。裏面をみてどう木目が出るのかだいたい予測をつけ、さらに中面を削っていく。木の目のおもしろさが大切な木製品。中でも木地師の作った製品はどれ一つとして同じ物はない。趣味のある人は自分の思う木目を手に入れる為にくらでも値段をはるといふ。長年のカンで



それぞれに個性ある木目が光る。木々の内に秘めた美しさを引き出すのが木地師だ。

木裏、木表を見分け、内に秘められた美しい木目を掘り当ててゆく。「一心に作らないと駄目。思い事をしていては駄目」という慎重な作業だ。

荒削りの終わった製品は縮みを考慮して一ヶ月程寝かせておく。木は生きている。作っている間に狂うことがままたり、それを前提に努力することに価値がある。「磨き方ひとつで段がついたり、これで満点ということはない。苦労して、苦労して、その苦労が大きな楽しみになる」

寝かせていた製品は、最後にサンドペーパーで表面をなめらかに整えて完成する。完全な手作業。機械の入る余地は一度もない。

「とにかく、自分の作品は各家庭で使つて欲しい」と渡辺さんは言う。ふだんの生活の中で使っていくうちに色が変わってくるのも、傷がつくのも、味になつていくのだから。

日本を代表する木地師、木地三郎の作った盆を見て、こういうものが作れたらと憧れた日から切磋琢磨の15年。「百姓をしながらみよみまねの自己流で」たどり着いた境地はまさしく名人の道である。

「何の束縛もなく、自分の思うとおりのもので作っている。こんな人生を送ることができてとても幸せです」渡辺さんは最後にそう語った。

料理があつて、お酒があつて……

## 日本酒食彩掌

吟醸純米 かつみつる 720ml  
甘辛・スッキリとした味わいの辛口(+4)



特徴  
控えめな甘味をキレイな酸味がバランス良く包み込む。後味の苦味と旨味のバランスも良い。洋ナシのような果実香とジャスミンの花のような香りが立ち上がるスッキリとした上品な味わい。

### 料理との相性



スッキリとした上品な味わいのタイプには料理も淡泊でスッキリした料理を。旬の木の芽を使った和え物や酢の物、鮎の刺身などが合います。

伝統はいつの時代にも生きている

## 真心の酒 香住鶴

お酒は20歳になってから