



2022 年 4 月号 (No.11)
 公益社団法人 日本山岳会
 The Japanese Alpine Club
 東京都千代田区四番町 5-4
<https://www.jac1.or.jp>
 編集担当: 新井 梓

3 月に一度発行する「山」YOUTH 版では、YOUTH CLUB 世代の会員のご活躍、東京や各支部の YOUTH CLUB の取組みなどをご紹介します。話題のご提供や感想など、ご意見何でもお待ちしております！

千葉支部との交流

千葉支部・房総 Base 探訪記

水仙の群生地でも知られる千葉県南部・^{きよなん}鋸南町にある千葉支部の拠点「房総 Base」を、^{まつぼらまさゆき}松原尚之ユースクラブ委員長が訪ねた。^{まつだひろなり}松田宏也千葉支部長らと過ごした楽しいひとときをレポートいただく。

3 月 10～11 日、うらかな春の平日に、松田宏也千葉支部長にお招きいただき、平川陽一郎理事とともに房総 Base で愉しい休日を過ごした。房総 Base とは千葉支部が昨年から房総の鋸南町に借りている古民家で、松田支部長が「山」915 号に紹介されている。

神奈川在住の私は車で久里浜港まで行き、フェリーで金谷港へ渡った。快適なフェリーに乗船すれば、もうすっかり旅気分である。鋸山の登山口でもある金谷港で松田支部長に拾っていただき、そこから「道の駅・^{ふらり}富楽里」へ。平川理事は東京駅からバスでここに到着。房総は電車で行くと遠いが、車やフェリーを利用すると意外に近い。

房総 Base の近くの佐久間ダムでは 3 月上旬だというのに桜(頼朝桜)が満開で、多くの人で賑わっていた。梅や水仙もまだ残っており、房総は一早く春爛漫の風情であった。房総 Base があるのは、まさしく正しい日本の里山である。建物の中に入れ

ば、懐かしい畳敷きの日本家屋だった。庭にある桜の木も満開で、部屋の中から花見ができる。その桜にたくさんのメジロが群がっていた。「まあ、ゆっくりしましょうや」。松田支部長が言えば、「こんなにのんびりするの久しぶりだなあ……」と、日頃忙しくされている平川理事がしみじみ言った。ここにはふだん過ごしている日常とは異なる時間が流れているように思えた。私たちはこの日、午後も早い時間から 3 人で酒を酌み交わした。

翌日は 3 人で^{のぞりやま}鋸山に向かった。私と平川理事はアドベンチャーコースというバリエーションルートから(の予定だったのだが、入り口を見つけられずに^{しゃりきみち}車力道という一般道から登った)、松田支部長は^{にほんじ}日本寺の方から登り、東京湾を見下ろす素晴らしい展望台で合流した。景観にすぐれ、岩場やお寺など見どころの多い鋸山はまぎれもない名山だと思う。昔何度か登り、それを知っていたはずなのに、10 年くらいで無沙汰しているうちにすっかり忘れかけ



房総 Base は畳の部屋。真空管のオーディオも完備



近くにある桜の名所佐久間ダム湖親水公園

ていた。今回の訪問で鋸山の魅力に改めて気づくとともに、春の房総の素晴らしさも知ることができた。そして房総 Base を初めて訪ね、愉しく、心安らぐ、素敵な時間を過ごせたことは、何より貴重な体験だった。房総 Base は日本山岳会の若い会員の

方々にぜひ積極的に利用してほしいということである。平川理事同様に忙しい日々を過ごす私は、また房総 Base で松田支部長らと過ごす時間をはや心待ちにしている。

(ユースクラブ委員長・松原尚之)

谷川岳で雪崩講習会実施

3月26～27日、谷川岳でユースクラブ・ワンダーフォーゲル部では、雪崩リスクを避ける知識を身につけ、万が一の遭遇時の対処を学ぶ講習会を開催した。

山の経験が浅く、雪山初心者・初級者も多いユースクラブ・ワンダーフォーゲル部では、雪崩リスクを避けるための知識を身につけるための雪崩講習会を2日間(3/26-27)開催した。

場所は谷川岳。講師は日本雪崩ネットワークプロフェッショナルメンバーでもある、山岳ガイドの松本省二さん。今回の講習では、事前にテキスト指定(『雪崩リスク軽減の手引き』)を受け、その内容に即した e-learning で学習、テスト形式で把握できているかをチェックした。

当日は谷川岳山麓、みなかみ市綱子にある「冒険小屋」に参加者8名が集合し、講師の松本省二ガイドとサポートの高橋ガイドにご挨拶。冒険小屋は大きな一軒家スタイルの小屋で、オーナーもアウトドアガイド。座学ができる設備があり居間や台所も広く、講習にも適した小屋であった。

e-learning で学習した内容を踏まえ、初日の午前中の講義が始まった。雪崩が起きる条件や、引き起こされる雪崩の種類を学ぶ。スキーヤーや登山者が時速100キロ超の雪崩に呑まれる動画を見せていただき、その恐ろしさに皆、絶句……。巻き込まれないようにと、決意を新たにした。

午後は、ビーコン捜索の訓練で、小屋裏の積雪した広場へ。プロービングやスコップの扱いを学び、汗だくに。体力勝負だと実感した。

小屋に戻り、翌日の山行に備えて天気予報や地形の情報を皆でリサーチし、雪崩リスクの可能性(時間、位置、種類)を議論する。雪崩れるなら、それが点雪崩なのか面雪崩なのか、雪は湿雪なのか乾雪なのか。地形、気温や日射、凍結高度、風速や風向

きなどから推測する。情報を集めて議論するという作業は、今後、雪崩リスク予測のために役立つだろう。

翌朝、谷川岳ロープウェイ駅からマチガ沢まで、先頭を交代しながら歩きはじめる。大きなデブリの跡もちらほら。松本ガイドが2番手に付いてくださり、パーティ先頭者の歩き方やデブリについて解説してくださった。雪山を歩く際に留意すべき視点を教えていただけたことは、プロと一緒になくては学べない点だ。マチガ沢ではピットチェックやシナリオレスキューを行い、積雪観察や雪崩遭遇時の流れを学んだ。前日の予測との答え合わせもできた。

座学と実地が双方向につながった講習の構成であった。松本ガイドと高橋ガイドのフォローも多過ぎず少な過ぎず的確で、できるだけ自分たちで考え、答えを出すことを求められていたように思う。今後の雪山登山に、今回教えていただいた内容をしっかりと生かしていけるようにしたい。

(ワンダーフォーゲル部・新井梓)



マチガ沢での集合写真。一番右が松本ガイド、その隣が高橋ガイド

■ 学生部活動レポート

学生部で雪山ナビゲーション訓練

雪山において悪天時の道迷いや滑落による遭難を防ぐホワイト・ナビゲーション技術。2015年に起きた大学山岳部の遭難のような事故を繰り返すまいと、例年の内容を改めて、講習を実施した。

2月7日～8日に学生部雪山ナビゲーション講習を八ヶ岳で実施した。コロナがまだ猛威を振るう最中であり、また告知自体が遅くなったこともあり、学生の参加者は2名だけ（立教、法政各1名）となってしまったが、2名でも参加したいという気持ちを持ってくれる学生がいることに励まされ、この講習会を2年ぶりに実施した。講習生は2名だけだが、講師は私の他に東海大山岳部コーチで、コース委員の杉原一樹かずきにも参加してもらった。

学生部アイスクライミング講習会は20年くらい前から実施されてきたが、2016年より、「アイス&雪山安全（ナビゲーション）講習」と若干内容を変えて実施するようになった。

2015年2月、阿弥陀岳での大学山岳部の遭難事故が、講習の内容を改めたいきっかけとなった。この悲しい事故を覚えている方は多いだろうが、その9年前の2006年2月にも、同じ阿弥陀岳でほとんど同内容の遭難を別の大学山岳部が起こしたことを覚えている方がどれくらいいるだろうか？3回目は決してあってはならない！ その強い思いから、今の講習内容で実施するようになった。

今回は諸事情によりアイスクライミングの講習はなし。初日、美濃戸口の八ヶ岳山荘に集合し、まずは雪山でのホワイトアウトに起因する遭難やピバークについて、ディスカッション形式での座学を行った。午後からは2日目に実施するホワイトアウト・ナビゲーションの事前準備を地図とコンパスを使用して行う。

雪山ナビゲーションの講習をするようになってから、宿泊はテントではなく八ヶ岳山荘を利用しているが、それはホワイトアウト・ナビゲーションの事前準備が、室内の机がある場所を必要とするためである。学生に小屋泊まりは贅沢なのだが、

八ヶ岳山荘の藤森周二社長のご厚意で、学生は2食付き3,000円という破格の待遇でいつも宿泊させていただいている。初日はその後外に出てツェルトの張り方講習を実施し、危急時の装備の検討なども行った。

2日目は赤岳鉱泉経由で中山展望台へ登り、そこから美濃戸中山を経由する登山道のない尾根で、ホワイトアウト・ナビゲーションの実習を行った。

この講習は例年この尾根を使って実施しているが、ヤブがうるさいところがあるものの、雪崩や滑落の危険がほとんどなく、地形はやや複雑で、この講習を実施するには好適なコースだと考えている。スマホの地図アプリが簡便に使える今、地図とコンパスを使用したナビゲーションの実習はやや原始的に感じられるかもしれないが、地図とコンパスに慣れるにはひじょうによい実習だと考えている。今回は迷ってもスマホのGPSは使用し



悪天時に有効なホワイトアウト・ナビゲーション

ないということ自分を課し、なんとかリカバーしてゴールまでたどり着いた。

参加した学生からは「日頃いかに自分がGPSに甘えているかがわかりました」といった言葉や、「雪山ナビゲーション講習は本当にためになり、部の

内部でも更に共有していこうと思います」といったうれしい感想をもらった。来年はさらに内容を充実させ、より多くの学生の参加を期待している。

(松原尚之)



前っちの山と酒

アウトドアメーカーのパタゴニアが食品事業を展開して久しいが、事業開始以来「初」の「日本発」商品として選ばれたのが日本酒だということをご存じだろうか。パタゴニア創業者のイヴォン・シュイナードは日本の食に対して強い関心を持っており、食品事業「パタゴニアプロビジョンズ (Provisions)」において、ある日本酒蔵と協働し、オリジナル日本酒を作り出した。

千葉は^{ちば}神崎にある寺田本家の「自然酒 五人娘」がそれである。日本酒は「麴カビ」「乳酸菌」「酵母菌」という3種類の微生物を筆頭に、多くの微生物の営みがあって生み出される。

一方で、酒造りに好ましくない微生物を、酒造現場では排除していく。酒蔵見学をされた方なら経験したことがあるだろうが、蔵に行く前日には納豆や乳酸発酵食品を食すことは控えてほしいと告げられるはずだ。そうやって徹底的に蔵内の微生物環境に気を遣う。

製造設備の技術進歩、これによる衛生面の向上があり、また使用する酵母や麹菌を安定的に購入することができる現在、売れると想定する酒質設計が似通い、類似した味、香りの酒が増えてきたとも言われている。つまり、各地に由来する水質・気候などに違いはあれども、ある程度想定した味の酒を技術的に造れるということだ。

そんな現在において、寺田本家が描く酒造りの世界は別物だ。全ての酒蔵が使用しているだろう、協会酵母（醸造協会が頒布）は、10数年前より使用をやめており、全量蔵付き酵母を使用。麴を造るための種麴ですら2016年冬の造りから蔵付き麹菌を採取し、自家培養したものを使用している。酒米は全量無農薬米を使用。全量無農薬米使用も稀だけれど、蔵付きの麹菌なんて聞いたことがない。さらに、蔵ではなんと「ほぼ毎日朝食で納豆を食してい

る」とのこと（近所にある豆腐屋「月のとうふ」の納豆が恒例だそう。蔵に行くならこちらも是非立ち寄ってみてはどうだろう）。米の栽培も酒造りも身近な自然環境になるべく即したものとし、身近な微生物を駆逐するのではなく共生する世界観にて酒を醸しているのだ。

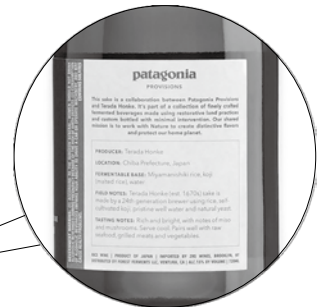
こうやって醸された酒は、自然食品のお店など、酒屋以外でも見かける。酒は嗜まないがこちらのお酒は定期的に飲んでいてというファンもいる。その計り知れない魅力をパタゴニアは知ってしまったのだろう。

日本やアメリカで販売されている「自然酒 五人娘」。見かけたら是非一度呑んでいただきたい。これまで呑んだお酒と確実に違うはずだ。我々人間も菌の塊で、菌によって健康が保たれている。コロナの時代だからこそ、こういう酒に注目してみてもいいかがだろうか。

(青年部・前川晋也)



裏面ラベルには patagonia のロゴ



「自然酒 五人娘」千葉県香取郡神崎町 寺田本家