

久々の単独!![編集する](#)

2007 年 05 月 03 日 09:11 [友人の友人まで公開](#)

4 view



<写真 1>青空 & 新緑!! 新緑はホントに黄緑なんです。



<写真 2>富士山。でかいっ!! 青空の中に真っ白くっきり!!



<写真 3>山頂独り占め!! 写っているのは相棒のカリマー。

久々の単独山行。単独はおととしの 9 月以来だ。

おれの場合、単独ではだいたいハプニングがつきものだし(!?)、
最近では、好き好んで単独で行くものでもないと思ってたけど、
今回は結果としてこうなってしまったかな、の巻。

でも、毎年この時期に行いたくなるトレーニング山行の
意味も兼ねて、やっぱり一人で行ってきました。

中央線沿線の山、田野倉駅～九鬼山～倉岳山～梁川駅。

結果...!!

♪パンパカパ〜ン、パンパンパン、パンパカパ〜ン♪

大当たり〜!!

一人で満喫するにはもったいないくらいの、青空山行でした。

(この青さ、やっぱり誰かと共有したかった!!)

いやあ、我ながら、晴れ男!! 富士山もでかかった〜!!!

さて、単独について考える。

★トレーニング的にはいいかな、と思う。

最初から最後まで、常に自分のペース。

(だから、だらけないようにするのも、自分の責任...。)

★一人で歩き続けると日常のいろんなことを考えてしまうし、
でも夕方までにゴールできなければと思うと不安もよぎり、
結局は歌も歌わず、黙々と歩くしかない(でも、たまに口笛)。

★でも、他の登山客に会い、ちょっとした会話を交わすだけで、
エネルギーをもらえる気がする。

嫌なことを思い出してイライラしていた頭も、

なぜだか一時的にはすっきり♪

良き出会いもあったりするのが単独の魅力!?

今回は、トレーニングの意味もこめて、

コースタイム 9 時間弱のルートを選択。

日帰りだけど 40ℓ のザックに荷物を詰めて(12 kgくらい)

いざ、出発。なぜだか身体が軽い～♪

小さなアップダウンが何度も繰り返されるコースだったけど、
がんがん歩いていたら、なんと、休憩時間も含めて(!!)

7 時間半くらいで歩けてしまった。

(歩行時間だけなら、6 時間半弱。どうした、自分 ...!?)

【そして、ここに注目!!】

今回、特筆すべきは、「山椒摘み」をしに来ていた

地元のおばちゃんに出会えたこと。

話しかけてみたら、山椒はこの時期にしか取れないそうで、
生でも食べられると言われて食べてみると、ニガイ…。

おばちゃんたちはとっても気さくな人たちで、

山椒の佃煮が入ったおにぎりまで分けてくれたのだ。

おばちゃん、アリガトウ!!

こういう山の楽しみ方、というか、山との付き合い方も

あるんだな、と肌で実感。

また一つ、オトナの山を楽しめた感じです。

(こうしてジジくさくなっていくのね～。)

山椒については、別ページも見てね～。

以下、行動記録。

田野倉駅 7:50 発

札倉峠 8:35 通過

九鬼山 9:16 着/9:30 発

高指山 10:41 着/10:55 発
鈴鐘峠 11:10 通過
突坂峠 11:25 通過
(山椒摘み 11:50～11:57)
大桑山 12:00 着/12:03 発
高畑山 12:25 着/12:50 発
倉岳山 13:33 着/14:03 発
立野峠 14:22 通過
梁川駅 15:23

※マロ姉がすかさず発見したという噂の、梁川駅付近の酒屋、
おれが見つけたときは、シャッターが下りてました…。
ドッカーン…。

★おまけ

そして今は、やっぱり筋肉痛(オシリ&モモ)。
バドともマラソンともクライミングとも違う筋肉が痛み出す。
どなたか、筋肉痛にならない方法があれば、教えてください。

これが、サンショウ!![編集する](#)

2007 年 05 月 03 日 09:22 [友人の友人まで公開](#)

3 view



<写真 1>これが「山椒」(言われなければわかりません...。)

<写真 2>こんなに摘んだよ～。と言いたいところだけど、
実は、おばちゃんがどっさり分けてくれました。

<写真 3>「山椒のおひたし」。うーん、シビレル!!

たぶん、地元のおばちゃんがいなかったら
自分では発見できなかったであろう山椒。
もう二度と自力では発見できそうもない山椒。

おばちゃんにも、都会っ子にはわからないだろうねえ、
と言われてしまった。(小岩も都会です!!)

地元のおばちゃんたちは、山椒を毎年摘みに来ているようで、
こうして山や自然を近くに感じているのもいいなあ、と
思ったわけでございました。

さて、地元のおばちゃんたちのオススメ調理は

- ① さーっとゆでる。
(ゆですぎると変色するので、湯通しするくらい!?)
- ② 砂糖と醤油で煮詰める(→これで佃煮のような感じになる。)

③冷凍庫で保管。

あとは、おにぎりの具にしたり、お弁当に入れたり、等等。

(うちの母上にの話によれば、たけのこ料理などに
ゆでた山椒を少量ちらしたりするのも、合うらしい。)

でも、おばちゃんから、ほうれん草のおひたしのようにして、
オカカを乗せて食べてもうまい、という話も聞いたので、
家では、それを実践してみました。

さて、気になるお味は…。

初恋のようなほろ苦さ…。

といえば、ビターチョコですが(!?)

サンショウは、

オトナの恋の、シビレル苦さデス。

(つつーか、しぶーい…。)

でも、慣れてくると、オイシイかも!?