アルムの夏、ゲレンデの冬

南山大学人類学博物館学芸員
高柳ふみ（たかやなぎ）

Essay 時の調べ

ある夏の休暇をオーストリア・チロル州で過ごし、その山々にすっかり魅せられた。翌年、インスブルックのチロル州立博物館でのインターンを機に、有機農家でボランティアをしながら、参与観察のように暮らしに身を置いた。

インスブルックから電車で西へ向かい、さらにバスで1時間ほど谷の奥へ。滞在先の農家には60代の家主が90歳近いおば2人と暮らしており、チロリアングレーと呼ばれる乳牛6頭と仔牛を飼っていた。

この村では、農業と観光が季節ごとに役割を入れ替えながら共存している。冬には世界各地からスキー客が押し寄せ、標高3000メートル級のスキー場では世界選手権も開かれる。宿泊施設や飲食店には外国人労働者の姿も多く、人口約3000人の村はその何倍もの人であふれる。夜にはアプレスキーでにぎわい、その熱気を雪が冷ましていた。

冬は農閑期のため、スキー場の運営やインストラクターとして働く村人も多い。滞在していた農家もかつてはペンションを営み、家主はスキーリフトにかかわる仕事を、おばも若いころは山上のホテルで働いていたという。農作業が忙しくなる夏は観光客がまばらで、ときおり登山者を乗せたリフトがゲレンデを横切っていく。山あいには、冬の観光シーズンに向けた工事の音が響いていた。

7月初め、標高約1350メートルの谷の村から、約2000メートルの放牧地「アルム」へ牛たちを追い、9月中頃まで山小屋で暮らす。朝と夕の搾乳の間、牛たちは放牧地へ草を食みに出る。日中は急斜面で、干し草づくりが続く。ひと仕事を終え、干し草の香りに包まれた山小屋で、薪ストーブでつくった食事を囲むと「ハイジ」(注)の世界を思わせた。

別の村から親戚たちが手伝いにやって来た。昼食には、夏山のごちそうの一つ「ヌイシュマルツ」が振る舞われた。搾りたての牛乳に小麦粉と砂糖を加えてホイップしたものに、トウヒの新芽を煮詰めたシロップをかける。遠くの山々を眺めながら、話題は氷河の後退に移る。雪山のように盛られたヌイシュマルツの上を、シロップがゆっくりと流れ落ちた。

ある日、おばたちが育てているハーブを親戚の山小屋まで届けることになった。マギーのシーズニングソースのような香りから、「マギー草」の別名をもつラベージだ。親戚は冬場にゲレンデでレストランを営み、多いときには1日に数百食をスキー客に提供している。「冷凍用に」と伝言を頼まれたが、この量で足りるのだろうかと思いながら、背丈ほどある茎をストックのように手にして山道を登った。

白い鈴のような花をつけていたコケモモは、8月の終わりには赤い実を結ぶ。私たちは向かいの斜面へ摘みに出かけた。かつてこの辺りでも牛が飼われ、そのふんが堆肥となってコケモモは今よりもよく実をつけたという。小さな実を一つ一つ、バケツいっぱいに摘み取る。山小屋に戻るとテーブルに実を広げ、手のひらで転がしながら実を選り分けた。雪が降ると実はさらに赤く熟すが、そのころまではアルムにはとどまらない、とおばは言っていた。

アルムの季節が終わりに近づき、最後の区画で干し草づくりをしていた。ここよりも高い放牧地で夏を過ごした羊たちが下りてくる前に、全ての干し草を集めなければならない。この地域では長く酪農を中心としてきたが、働き方や観光経済の変化により、肉牛や羊の飼育へ移る農家もある。

作業が終わりかけたころ、ぽつり、ぽつりと羊たちが雲のように草原に姿を現した。

山小屋と干し草架

摘んだコケモモ

(注)ヨハンナ・シュピリの児童文学『ハイジ』の舞台は、スイス・グラウビュンデン州マイエンフェルト周辺をモデルにした架空の村とされる

略歴
南山大学人類学研究所講師。早稲田大学卒業、ベルリン・フンボルト大学大学院修士課程修了。専門分野はヨーロッパ文化、博物館学、映像人類学。ローテンバウム博物館（MARKK、旧ハンブルク民族学博物館）リサーチ・アソシエイト、ゲーテ・インスティトゥート東京の文芸プログラム・コーディネーターを経て現職