

丹沢山塊 モロクボ沢

西山 哲明

◎山行日：令和元年8月31日

◎メンバー：西山哲明(リーダー)、会員外友人

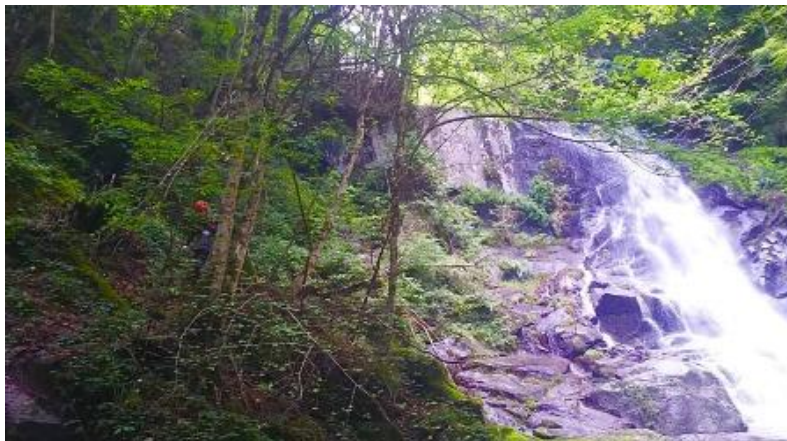
以前所属していた山岳会の友人であるさと子さんより「菅釣りに行きたーい」と連絡がきたので、よしや！お魚沢山の秘密の沢に連れてってあげるからさあと、丹沢に行くことにした。

夜 11:00 に西丹沢自然教室に到着して、まずは夜の宴会だ。ジンギスカンを焼きながらビールをちびりつつお互いの近況なんぞを話す。さとさんは先週に仙塩尾根を単独縦走したとのこと、相変わらず気合いが入りまくっていた。

朝 5:00 起床、後部座席で、わが世の春でも夢見ているさとさんを叩き起こして朝食を作ってあげる。今日の朝食は竹輪めかぶうどん。うどんは、水分塩分が取れ、体も温まるという3拍子揃った優れたものだ。

空は厚い雲に覆われていたが、西山の“九分九厘”当たるカンでは今日は晴れるはずなので出発する。歩きながらモロクボ沢の情報をとある溪流釣りの本に掲載されてるのを見てきたと、さとさんに言われ、それじゃあ秘密でもなんでもないなあと一握の不安を感じつつ入渓地点についた。

入渓点から大滝まではとても近い、一般登山客でもこの 35m の大滝を見ることができる。巻きは左から草付きをあがるとグレードで 5.8 程度のハイステップな岩登りとなる。わたしはフリーでいつも上がるが、今回はさとさんもいることだし、紳士なわたくしはロープを出すつもりでいた。ところが取り付きに着くと、なんと白いフィックスロープがかかっている。「おいおい、またか」と思わず舌打ちをしてしまう。

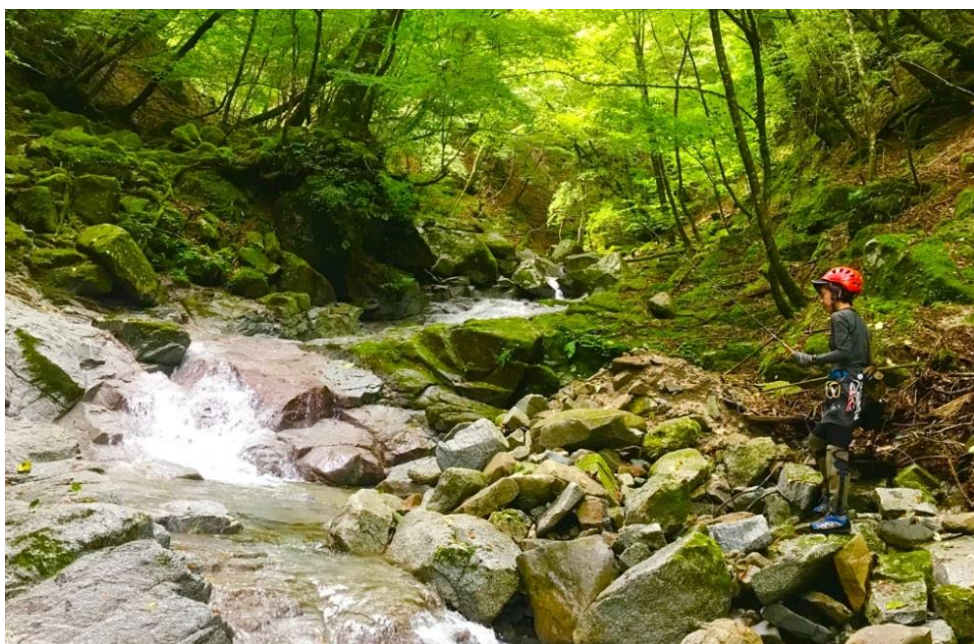


以前来た時もフィックスがあり、自然教室のスタッフに報告をしたのだ。なんでも、むかし一般登山者が登ってしまい、滑落死の事故があったそうで、自然教室のスタッフからは、「外していただいて結構です」と言われていたので、登ったあとフィックスはブチっと切り捨てといた。気軽な気持ちで張ったのだろうが、浅い思慮でやった行為が、大きな事故につながることを考えて欲しいと思ってしまう。

さてさて、久しぶりのクライミングにも関わらずさと子さんはサクッと登る。大滝の上にあがると大きな釜を持った真っ白なナメ滝がいくつも連なっている。この沢で一番幻想的な景観だ。

今回の目的は“沢を楽しむ”なので、こういう沢は本当に気持ちがよいものだ。滝の落ち口からしばらくは魚はいないので、グングンと進むと小さな魚影がみえてきた。準備をし竿を振りながら少しずつ登っていく、誰もいない気持ちの良い沢登りだ。

ただ、なぜか釣れない、本に掲載されてしまい成魚は釣り尽くされたようだ。針を小さくすれば幼魚なら釣れるだろうが、それではただのいじめなので、するつもりもない。まあ、今回はキャストイングの練習と思うことにして竿を振りながら登ることにした。



水晶沢の出合を経て、善六ノタワに続く支流に着いた、荷物をデポして滑棚沢まで釣り上げることにした。上がり始めて、10cmにも満たないチビヤマメが釣れてしまった、手を水につけて冷やしてから優しく針を外してあげる。そしたら何か黒いものが川底にいる、その黒いものは川底を這うようにして、遡上してる。最初はイワナかと思ったが、よく見ると長い尻尾が生えている。どうやらネズミのようだ、水底を這うように泳ぐなんて聞いたこともない、すげーもんをみたなあと、しばらくは唾然としてしまった。

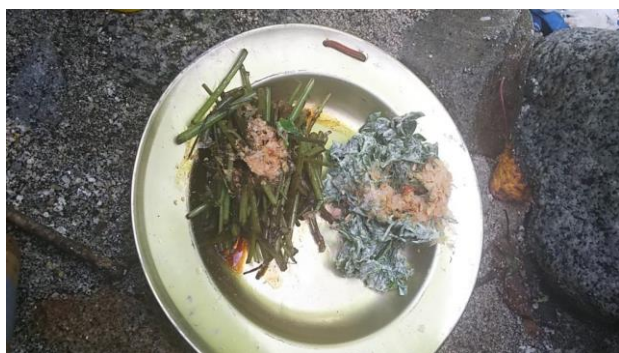
さらに釣り進むと、やっとまともな当たりが、15cmほどのヤマメ、すぐにさぼこうかとも思ったが、ネットに入れてキープしおいた。と、こんどは目の前の岩にクワガタがいる、クワガタは岩にしがみついてはいたが今にも流されそうな感じだ、全ての生きとし生きる生き物を愛してやまないわたくしとしては、すぐにレスキューをしてあげる。見事なオスのミヤマクワガタだ、さと子さんに「ミヤマを見つけたぞ!」と自慢気にいったら「男の子って、ほんと好きですよねぇ」と無関心にいわれる。「なにそれ、メチャクチャカッコいいじゃん、このオオアゴにこのフォーム・・・」おなごには分かんねえよなあと、ぶつぶついいながら、木の枝に逃がしてあげた。



そのまま、滑棚沢の出合まで釣果は無し、さと子さんも毛針をなんどもチョンチョンされたが釣れなかったようだ。彼女もわざわざ小さい針にしてまで釣りたいとは思っていないからである。デポした地点までキープしたヤマメを回収しつつ戻ることがが、なんかモヤモヤする。ヤマメの寿命は2、3年といわれてる、卵を生めるまで早くて半年くらいかなあとと思う。そうするとこのヤマメはこの沢にとってなくてはならない存在ではないか。さりとして、さと子さんに美味しい野生のヤマメも食べさせてあげたい。

そんなことを考えながら、キープした場所に戻るとネットの中が空っぽだった。ネットの紐を閉じ忘れていたようだ。さと子さんに「ごめん、ヤマメ逃げちゃってたあ」と言うと、「いいんじゃないですかあ」と返事が返ってきた。嬉しい限りである。目の前の岩場にウワバミソウ（ミズ）が群生していたので、「これでなんか作るかあ」と二人分ほど頂いた。

デポ地点にもどり、クッキングです。沢水で給水した米をフライパンに入れてまずはご飯を炊く、その間にウワバミソウの下ごしらえをする。二品ウワバミソウの料理と味噌汁をつくり。精進料理みたいな昼飯を食べた。



●ウワバミソウのキンピラ

・材料:ウワバミソウの茎、ゴマ油、酒（今回は焼酎）、醤油、砂糖、一味唐辛子（鷹の爪でも OK）

・作り方

- ①ウワバミソウを茎と葉に分けます。
- ②茎を適当な長さに切って、ゴマ油で炒める。
- ③赤い茎が鮮やかな緑色になったら酒を入れて蒸し焼き。
- ④蓋をあけて醤油と砂糖、一味唐辛子をいれ強火で水気がなくなるまで炒める。

●ウワバミソウのマヨ和え

・材料:ウワバミソウの葉、マヨネーズ、すりゴマ、かつぶし、醤油

・作り方

- ①葉の部分をお湯で煮る。
- ②ネットに入れて沢水でさらす。
- ③絞って、ざく切りに
- ④味をみながらマヨネーズと醤油にすりゴマを混ぜる。
- ⑤お皿に盛って、かつぶしをかける。

腹もいっぱいになったし、さと子さんに美味しいコーヒーを入れてもらおうと、空が晴れてきた。さっきまではどんよりとして時折ばらついていたが、青空が木々の間からみえている。わたくしのカンは“九分九厘”当たるのだ！

さて、ここから善六ノタワまで 30 分、そこから登山道を下って駐車場まで 1 時間半の計 2 時間ほどを暑い中歩くのはやだなあと思い、このまま沢を下る方がよほど楽で早い。そのことをさと子さんに言う。「降るんですか？エイト環持ってきてないっす」そういえば、私達が、所属していた山岳会はある意味スパルタ的などころがあり、便利な ATC は使えず、懸垂下降はエイト環のみでさせられていました。

大滝を無事に懸垂下降して、西丹沢自然教室にフィックスを外した事を報告する。空を見上げると、ひつじ雲がみえていた。装備品を乾かしながらのんびりと沢の余韻を感じつつ、さと子さんがいれてくれた美味しいコーヒーの香りを楽しむ。今日は良い沢日和だ。

(了)