

# 交通

## 評論



て山頂に野中小屋を建て、夏に行われた。乳飲み子を抱えて御殿場に滞在した千代子は資材や食料などの買い付けを手伝う傍ら、ひそかに足を鍛え、秋からの登山に備えた。その後、実家に子供を預けて、すでに山にこもった至を追い掛けて、10月の山に登った千代子と2人の観測が続くのだが、この時、山頂に運んだ食料は、米、味噌など

う記載もあるので、葱や菫などを大量に持って行ったのだろうか。「寒冷地で脂肪は必要といわれるが、胃を荒らすので、平地と同じように食べては害がある」とも書かれている。米は気圧が低くうまく炊けないというが、工夫すれば炊けるようになる。しかし胃を悪くしない

てもよい配慮がなされていたことを知り認識を改めて。それでも、二人は浮腫に悩まされ、徐々に食欲がなくなり、体調の悪いときはくす湯と砂糖、小豆などでしのいだ。82日間の観測のうち12月に瀕死(ひんし)の状態で担きおろされた。

昨年の世界文化遺産決定以来、私たちNPO法人富士山測候所を活用する会の事務局では、富士山に関するいろいろ変わった質問を受ける頻度が増えた。最近受けたものはテレビ番組のためのもので、明治29年に野中至と千代子が10月から12月に山頂で気象観測を行った時の食事の内容に関するものである。

早速「富士案内」(野中至、1901)と「芙蓉日記」(野中千代子、1896、報知新聞)を読み直す。といっても原典は入手が難しいが、幸い2006年の大森久雄編集による平凡社ライブラリー563「富士案内・芙蓉日記」で概要を読むことができる。

「寒冷地で脂肪は必要といわれるが、胃を荒らすので、平地と同じように食べては害がある」とも書かれている。米は気圧が低くうまく炊けないというが、工夫すれば炊けるようになる。しかし胃を悪くしない

た。それでも、二人は浮腫に悩まされ、徐々に食欲がなくなり、体調の悪いときはくす湯と砂糖、小豆などでしのいだ。82日間の観測のうち12月に瀕死(ひんし)の状態で担きおろされた。

野中至たちの時代とは比べものにならない好条件であった。山頂の生活は楽ではないので、体調管理には万全を尽くす必要がある。食欲がなくなる登頂直後の朝食など、千代子さんの「くす湯やおかゆなどがのどを通りやすい」という情報はいまでも役に立ちそうである。今年も、測候所の夏期管理の8年目を迎えるにあたって、私たちももう一度先人の知恵を学び直す必要があるかもしれない。

### 富士山頂の食事

土器屋 由紀子

「富士案内」によると、「獣肉、魚肉、海藻類、乾物、漬物、青物、酒類、糖類、できる限り数多く携帯し、偏らないように工夫した」とある。青物は少なうとも隔日に食べるようにし、「葱(ねぎ)または麩(ふ)の汁物、梅干し菫(にら)の類の添食」とい

「寒冷地で脂肪は必要といわれるが、胃を荒らすので、平地と同じように食べては害がある」とも書かれている。米は気圧が低くうまく炊けないというが、工夫すれば炊けるようになる。しかし胃を悪くしない

た。それでも、二人は浮腫に悩まされ、徐々に食欲がなくなり、体調の悪いときはくす湯と砂糖、小豆などでしのいだ。82日間の観測のうち12月に瀕死(ひんし)の状態で担きおろされた。

野中至たちの時代とは比べものにならない好条件であった。山頂の生活は楽ではないので、体調管理には万全を尽くす必要がある。食欲がなくなる登頂直後の朝食など、千代子さんの「くす湯やおかゆなどがのどを通りやすい」という情報はいまでも役に立ちそうである。今年も、測候所の夏期管理の8年目を迎えるにあたって、私たちももう一度先人の知恵を学び直す必要があるかもしれない。

一方、管理に当たる山頂班の登山家たちは長期滞在なので交代のたびに生鮮食品を運んでいる。2008年に10日間滞在した台湾の研究者たちは、毎日、3食インスタントラーメンだった。気が付いた山頂班員が少しおかずなど差し入れたと聞いたが、下山した2人を迎えに行ったら「しばらくラーメンは見たくないね」とのことだった。

野中至たちの時代とは比べものにならない好条件であった。山頂の生活は楽ではないので、体調管理には万全を尽くす必要がある。食欲がなくなる登頂直後の朝食など、千代子さんの「くす湯やおかゆなどがのどを通りやすい」という情報はいまでも役に立ちそうである。今年も、測候所の夏期管理の8年目を迎えるにあたって、私たちももう一度先人の知恵を学び直す必要があるかもしれない。

(江戸川大学名誉教授)