船形山神社の祭りで売るヘラ

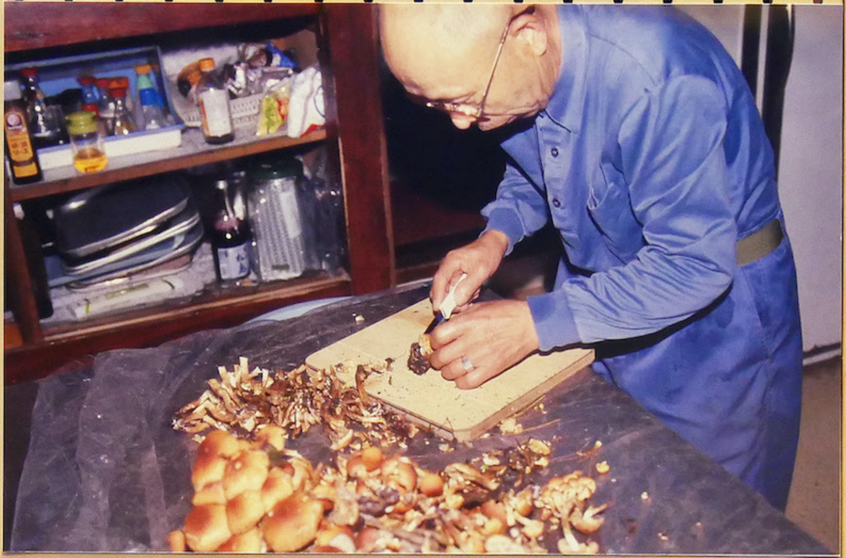
胴部の彫りこみが特徴の升沢ウス

採る　獲る　捕る

升沢では、春の山菜と秋の茸は、季節を感じる珍味ではなく、野菜の不足を補うための重要な食糧であった。そのためその時節に食べるだけではなく、多く採って漬物・塩漬け・干物などにして保存し、野菜の少ない冬の間利用した。

野生動物の狩猟を「鉄砲撃ち」といい、升沢では多くの男たちが鉄砲撃ちだった。それは肉や毛皮が「金取り」になるというより、なによりくらしの面白み楽しみだったからである。ウサギ・ヤマドリ・バンドリ（ムササビ）、そしてクマを求め、男たちは鉄砲を肩に山に分け入った。

川魚漁、「魚っこ捕り」は、大人も子どもも大好きな楽しみでもあり、貴重なタンパク源の食糧でもあった。カジカ・ヤマメ・イワナ・フナ・ウナギ・ドジョウ・アユ・アカハラなど魚種も豊富で、とくに夏場に荒川を遡上するサクラマスは、漁の楽しみと脂ののった切身の美味しさから、その魚影が待ちのぞまれた魚だった。



山で採ったナメコの加工。ていねいに石突を落として漬物にする。

カモシカ 頭骨

ミョウガを洗う

タケノコを掘る

クマ 頭骨

ワラビを仕分けする

ナメコ

クリを拾う

クマの歯のついたドーラン（煙草入れ）

ネマガリタケをそろえる

マイタケ

ブドウをとる