

【日時】 2012年4月29日（日）～4月30日（月）

【メンバー】 L鈴木 福永 坂村 他 1

かの有名なカニ山行。殻付のカニを山の上に担ぎ上げて食らうという。メーカーは競って山道具の軽量化に励み、我々はいかに工夫して携行品を減らすかと頭を悩ますのが当たり前前のこの業界で、それに真っ向勝負を挑むこの企画はトマの中で知らぬ者はいない。

4月29日（日）晴れ

シャルマン火打スキー場に到着したのは9時。能の道の駅でカニを調達してから来たからだ。鈴木さんのカニを見定める目は厳しい。カニ山行職人の目は猛禽類のそれに近い。厳選された2杯のカニはお店のお姉さんの計らい（おまけ）で3杯に増えた。鮮度を保つため氷に満たされたカニたちはゲストの遠藤さんにそっと渡された。カニをザックに収める俺。おそらく彼の長い山行歴の中で記念すべき新たな1ページが刻まれただろう。

スキー場からリフトを1本乗ればスキー場最上部に到達する。ここでシールを付けてまずは放山を目指す。横移動1km、標高差200mの楽チン移動。放山は山頂と分からない程度のピークらしくないピークだった。リフトを使うと山頂到着の喜びが薄い。ここからダム湖方面の斜面の景色はなかなかいい。楽しく滑れそう。いつかここも滑ろうと思いつつ再び尾根伝いに歩き出す。1194Pでは翌日のルートを確認した。滑るルートも登り返すルートも雪がしっかり付いているし、状態もよさそう。ここから空



雪の量がすごいです

沢山までの尾根は、一部雪庇が崩れていたためそれを避けて通過したが、特に問題はなかった。それにしても他に人がいない。途中で会ったのは歩きのパーティ1組だけだった。

空沢山到着は14時20分だった。ここから長い宴会が始まる。まずは雪でテーブル作り。テーブルの仕上げの美しさに対する遠藤さんのこだわりは凄まじい。また一人、カニ山行職人が生まれた瞬間を私は目撃した。風がほとんどなく、気温も高い。焼山を背に、幻魚の干物とカニとカニ味噌で私たちは胃袋も心も満たされた。

4月30日（月）曇り

夜あまり気温が下がらなかったため、空沢山から滑りこむ北西尾根は朝7時であっても硬くはなかった。1450mから820mまで落差630mの滑降。急な斜面はなく、尾根も開けているので難しいところはなかったが、荷物が重いので慎重になる。登り返しの尾根に取りつくためには空沢を通過しなければならないが、雪で埋まって



ぴーす福永と花柄帽子遠藤さんと焼山



いたため問題なく通過できた。登り返しの尾根に取りつくと、すぐに急斜面となった。すぐ下は火打山川がどどーと流れていたため、安全のため鈴木さんと福永さんはスキーアイゼンを付けた。898から1194Pまではそれほど急なところもなく、かといって直登できるほどの緩さでもなかった。カニの殻はそこそこ重いなーと思いつつ2時間の登りで1194Pに到着。あとは尾根伝いにスキー場に戻った。

次回はドロエビも持って登ると鈴木さん。次回は会の仲間を引っ張り込むと遠藤さん。職人たちの熱い魂は翌年へと引き継がれる。

【行程】

4/29 シャルマン火打スキー場（10:00）～放山（10:50）～空沢山（14:20）
4/30 空沢山（7:00）～北西尾根～鞍部（7:30）～1194P（9:40）～シャルマン火打スキー場（11:30）

【地図】湯川