



9784486021728



1923039027000

ISBN978-4-486-02172-8

C3039 ¥2700E

ま・かわ・うみの知をつなぐ

東北における在来知と
環境教育の現在

羽生淳子・佐々木剛・
福永真弓 編著



東海大学出版部

定価 (本体 2700円+税)

やま・かわ・うみの 知をつなぐ

東北における在来知と環境教育の現在

羽生淳子・佐々木剛・福永真弓 編著

東海大学出版部

やま・かわ・うみの 知をつなぐ

東北における在来知と環境教育の現在

羽生淳子・佐々木剛・福永真弓 編著

本書は公益財団法人日本生命財団の助成を得て刊行された。

Weaving the Knowledge of Mountains, Rivers and the Ocean: Traditional Ecological Knowledge and Ecoliteracy in Tohoku, Northern Japan

Edited by Junko HABU, Tsuyoshi SASAKI and Mayumi FUKUNAGA
Tokai University Press, 2018
Printed in Japan
ISBN 978-4-486-02172-8



口絵 1 閉伊川中流で川流れを体験する子供たち（岩手県宮古市箱石、2016年7月30日）

山下祐介 (2012) 『限界集落の真実—過疎の村は消えるか?』筑摩書房。
Berkes, Fikret (1993) Traditional ecological knowledge in perspective. In *Traditional Ecological Knowledge: Concepts and Cases*, edited by Julian T. Inglis, pp. 1-9. International Program on Traditional Ecological Knowledge, Ottawa, and International Development Research Centre, Ottawa.

目次

はじめに

羽生 淳子・佐々木 剛・福永 真弓 ix

1. 「ヤマ・カワ・ウミに生きる知恵と工夫」プロジェクトの
成り立ちとその概要 ix
2. 研究対象地域 x
3. 研究地域別の活動と本書の構成 xi
4. まとめ xiii

第1部 理論的・方法的視点

第1章 在来知・科学知とレジリエンス

—景観と文化の長期的変化を考える視点から—

羽生 淳子 3

1. 豊作があれば不作もある—不作・凶作に備える準備— 3
2. 在来知—西洋科学とは異なる世界観— 4
3. レジリエンスの理論からみたシステムの時空間的变化 6
4. 歴史生態学からみた在来知
—環境と人間の相互作用からみた文化景観の長期的持続性と物質文化— 9
5. おわりに 11

第2章 在来知ネットワークからとらえる未来

福永 真弓 13

1. 在来知はなぜ重要なのか 13
2. 在来知とは何か—重なる世界を生かす方法 16
3. ネットワークの中の在来知—遊びと遊び仕事から 20
4. 「在来」であることを獲得するための仕掛けづくりへ 29

第3章 在来知と環境教育

佐々木 剛 33

1. はじめに 33
2. 環境教育のこれまでの経緯と現状 34
 - 2.1 人間環境宣言における「環境問題の教育」 34
 - 2.2 ベオグラード憲章 35

2.3 トビリシ宣言	36
2.4 世界環境保全戦略とブルントラント委員会最終報告	37
2.5 国連環境開発会議におけるリオ宣言とアジェンダ21	37
2.6 テサロニキ宣言	38
2.7 第二次環境基本計画	39
2.8 「持続可能な開発のための教育 (ESD) の10年」	39
2.9 「持続可能な開発目標 (SDGs)」	40
3. 環境教育の方向性	42
4. 在来知を取り入れた環境教育の意義	46

第2部 閉伊川流域のやま・かわ・うみにおける在来知と新しい試み

第4章 須賀の絵解き地図を描く

—風景の「上書き」を超えて—

福永 真弓 51

1. 環境の潜在可能性を維持し、豊穰化させる必要性	51
2. 環境の「上書き」のダイナミズムから捉える価値の生成・構造化のダイナミズム	54
3. 五感が記憶する風景から環境の「上書き」のダイナミズムをおこす	56
3.1 須賀の風景の聴き取りを支える材料を作る	56
3.2 五感から風景をおこす	57
3.3 絵解き地図が示す複数の風景—環境の「上書き」のダイナミズム	61
4. 環境の潜在可能性を育むために	63

第5章 川のサクラマスがつなぐ山と海

—子供たちと一緒に考える科学知と在来知—

佐々木 剛 67

1. なぜ、川のサクラマスか	67
1.1 「森川海のつながり」を基調とした内発的発展のための地域づくり教育の可能性	67
1.2 東日本大震災後の内発的復興のために	68
1.3 「環境教育プログラム」の開発会議	68
1.4 プログラム決定の会議プロセス	70
1.5 サクラマスサミットの開催	71
2. 水圏環境教育プログラムとは？	72
2.1 水圏環境リテラシー基本原則	72
2.2 水圏環境教育の目標とは？	72
2.3 ラーニング・サイクル理論と水圏環境教育	73
2.4 自己決定理論	74

3. 川のサクラマスの生活史	75
3.1 サクラマスの生活史	75
3.2 サクラマスの研究手法	75
3.3 明らかにってきた宮古のサクラマスの生態	76
4. 閉伊川流域の生きる知恵「在来知」	78
4.1 インタビューに見る「森川海のつながり」と人とのつながり	79
4.2 思い出と願いや想いと関係	86
4.3 教材開発の方向性	87
5. 閉伊川サクラマス MANABI プロジェクトの開発	88
6. 「サクラマス MANABI プロジェクト」がもたらす認識の変容	90
6.1 児童生徒の認識の変容	90
6.2 流域住民の認識の変容	94
7. 考察と展望—森川海の地域づくり教育による内発的復興の可能性—	96

第6章 主食の多様性、在来知とレジリエンス

—歴史生態学からみた北上山地旧川井村地区の文化景観—

真貝 理香・羽生 淳子 99

1. はじめに	99
2. 調査地域の概要と先行研究	101
2.1 調査地域の概要	101
2.2 先行研究	102
3. 聞き取りから考えるヤマの暮らしとその変化	103
3.1 聞き取り調査の対象とその概要	103
◇コラム1◇ 在来知を次世代に伝える 佐々木富治さん・アキさん (農業)	107
3.2 周年サイクル	108
3.3 穀類	109
3.4 豆類	113
3.5 シタミ (シタミ・ドンダリ)・トチ・クリ	114
3.6 クルミ	116
3.7 ジャガイモ	116
3.8 山菜・キノコ・果実	117
3.9 焼畑	119
3.10 林業・畜産・養蚕・葉タバコ栽培	122
3.11 凶作と災害への対応	126
4. 産地直売所・地域ネットワークと新しい試み	128
4.1 やまびこ産直館	128

◇コラム 2 ◇	食で地域と人をつなぐ 神楽米子さん（やまびこ産直館・組合長）	129
4.2	雑穀ブーム—何をやるか—適地適作・在来知を活かす	131
◇コラム 3 ◇	よみがえる雑穀栽培の「在来知」 嵯峨均さん・良子さん（嵯峨農園・かわいい雑穀産直生産組合長）	132
5.	山は宝だ—環境教育における在来知—	135
6.	考察と展望—在来知から見たレジリエンスの重要性と京観保持の重要性—	137
第7章 ヤマを生かす焼畑—生息学からみた土と森—		
1.	焼畑がヤマを壊す時—マダガスカル事例	142
1.1	焼畑民の村	143
1.2	常畑のリスク	145
2.	焼畑土壌の生息系観測—奥出雲での研究	146
3.	閉伊川上流小国の土地利用と土壌	150
4.	焼畑の持続可能性を考える	154
第3部 比較研究		
第8章 核被災と社会のレジリエンス—福島県内における小規模経済の新しい試み—		
1.	調査の目的と概要	163
2.	福島県農民運動連合会メンバーのさまざまな活動	164
2.1	県農民連の活動と再生エネルギーへの転換—福島市（中通り地域）・佐々木健洋さん（県農民連事務局長）	165
2.2	風評ではなく実害を明言し、トータルな視点から福島県の農業の将来を考える—二本松市（中通り地域）・根本敬さん（県農民連会長）	167
2.3	福島のおコメは安全ですが、食べてくれないで結構です—南相馬市・相馬市（浜通り地域）・三浦広志さん（NPO 野馬土代表理事）	169
2.4	小規模ミルクプラントの持続可能性と「ささき牧場カフェ」—福島市（中通り地域）・佐々木健三・智子さん夫妻・国府田純さん	171
2.5	考察	174
3.	再生エネルギーの地産地消活動—21世紀型経済社会の始まり—	175
3.1	「いのちと生活」の危機と立ち上がった社会運動	175

◇コラム 4 ◇	大友良英さん（ミュージシャン、プロジェクト FUKUSHIMA! 共同代表）からの聞き書き	176
3.2	再生エネルギー—地産地消活動の代表的な事業体とその特徴	177
3.3	典型としての会津電力、その理念と活動	178
◇コラム 5 ◇	佐藤瀬右衛門さん（大和川酒造 9 代目当主、会津電力社長）からの聞き書き	179
3.4	考察—安藤昌益と田中正造から21世紀型経済社会へ—	180
4.	在来知と科学知の結合—レジリエンスの担い手としての女性—	181
4.1	環境、災害における女性の視点—世界と日本—	181
4.2	女性の地位と福島	181
4.3	女性たちのレジリエンス活動	182
4.4	福島と世界をつなぐ	184
◇コラム 6 ◇	鈴木二三子さん（一般財団法人 国際女性教育振興会福島支部長、有限会社 クリーントップ工業代表）からの聞き書き	184
4.5	考察—女性の地域づくり参加への重要性—	185
5.	展望—在来知と多様性、ネットワークの重要性—	185

第9章 生業の多様性と漆

—歴史生息学からみた二戸市浄法寺地区の漆産業—

伊藤 由美子・羽生 淳子 189

1.	はじめに	189
2.	文献史料による歴史的背景	189
2.1	浄法寺地区の地理的環境	189
2.2	近世	191
2.3	近代から現代	192
3.	聞き取りによる戦後の産業の変遷と漆	193
3.1	吉田信一さんからの聞き取り—漆と生業の歴史的な移り変わり—	193
3.2	大森清太郎さんからの聞き取り—漆掻きの変遷と在来知—	194
3.3	聞き取り成果からみた漆掻きと生業の多様性	196
3.4	産地直売所にみる昭和30年以降の農・林業の変遷	197
3.5	小野知子さんからの聞き取り	197
4.	まとめ	198
4.1	生業の変遷	198
4.2	生業の多様性の中の漆	199
4.3	漆掻きにみる在来知とレジリエンス	200

第10章 食の多様性・ストック・共助の重層的レジリエンス

—北上山地山村における危機への対応事例から— 岡 恵介 203

1. 北上山地山村の自給的な食生活と木の実 203
2. 森や畑が恵む保存食料 204
3. 危機に備える保存のための在来知の展開 209
 - 3.1 ストッカーの普及 209
 - 3.2 ストッカー利用の実態 211
4. 北上山地山村における危機への備えと対応 214
 - 4.1 平成23（2011）年豪雪による停電と一部集落の孤立 214
 - 4.2 ストッカーの貢献とサブ・ライフラインの存在感 215
 - 4.3 平成28（2016）年の台風による停電と集落の孤立 217
 - 4.4 孤立集落へ 218
5. ストックの持つ意味と重層的なレジリエンス 222
 - 5.1 多様な農山村におけるストックの持つ意味 222
 - 5.2 食の多様性・ストック・共助の重層的なレジリエンス 225

第4部 コメントと展望

第11章 NPO 活動における海との共生と在来知

橋本 久夫 231

1. はじめに 231
2. 失われてゆく砂浜と漁労文化 231
 - ◇コラム 7 ◇
津波復興余話—未来へ伝え残すために 震災遺構「たろう観光ホテル」 233
3. 自然体験活動の重要性 234
 - ◇コラム 8 ◇
海の供養塔にみる津波碑の教訓 236
4. 復興における文化化を目指して 237
 - ◇コラム 9 ◇
津波碑が伝えるもの 238
5. おわりに 239

第12章 地元民からみる、サクラマスを通しての学びの可能性

—地元での経験と学識をつなぐ— 水木 高志 241

1. はじめに—一閑伊川大学校ではじめた体験学習の試み— 241
2. マインドフルネスでみつける共通のスタート地点 242

3. サクラマスをめぐる体験学習の年間サイクル 243
4. 地元市民と研究者の協働作業 245
5. 在来知から見たサクラマス—生涯サイクルの多様性— 246
6. おわりに—在来知・科学知とひとのつながり— 247

第13章 在来知のちから

小山 修三 249

1. 在来知と科学知 249
2. 日本の主食の歴史 249
3. 焼畑という農業 251
4. 飛騨山地の焼畑ムラ 252
5. 川井村のインタビューから見えるもの 253
6. これからの課題と人類学者の役割 254

第14章 「わかる」と「できる」をつなぐプロジェクト

—在来知をともにつくる試み— 杉山 祐子 257

1. 「生きる場」に生まれる知 257
2. 在来知の科学性 258
3. 「見ればわかる」ことと、対象を「意思あるもの」として扱うこと 260
4. 在来知と環境への現代的働きかけ 261
5. 環境の変化・担い手の変化と在来知の共創にむけた試み 262

第15章 総括

羽生 淳子・佐々木 剛・福永 真弓 265

あとがき

羽生 淳子・佐々木 剛・福永 真弓 271

索引

275

新海英行 (2013) 「地域のエンパワーメントと住民の主体形成」『名古屋柳城短期大学研究紀要』35巻, 1-13頁.

鶴見和子・川田侃編 (1989) 『内発的發展論』東京大学出版会.

星寛治 (2014) 「輝く農の時代へ」CSO ネットワーク編『地域の内発的復興・発展』CSO ネットワーク, 5-14頁.

宮古市ホームページ <http://www.city.miyako.iwate.jp/kikaku/salmonland.html> (2018年3月26日アクセス)

向口正喜 (2017) 『方言集 川井のことば (旧・川井村)』杜陵高速印刷出版部.

Arai T, and Tsukamoto K. (1998) Application of otolith Sr : Ca ratios to estimate the migratory history of masu salmon, *Oncorhynchus masou*. *Ichthyological Research*, 45: 309-313.

Deci, E. and Ryan, R. (1985) *Intrinsic Motivation and Self-determination in Human Behavior*. Springer Science & Business Media, New York.

Sasaki, T. (2012) Aquatic and Marine Environmental Literacy Education Program. *Journal of Aquatic Marine Environmental Education Research*, 5: 16-23.

第6章

主食の多様性, 在来知とレジリエンス

—歴史生態学からみた北上山地旧川井村地区の文化景観—

真貝 理香・羽生 淳子

1. はじめに

この章では、岩手県宮古市閉伊川の上・中流地域、とくに旧川井村地区 (図 6.1) における民族学的な聞き取り調査の成果を紹介し、在来知に支えられたコミュニティのレジリエンス (弾力性・回復力) とその歴史的な変化について考える。具体的には、「小規模で多様な生産活動とそれを支える在来知は、地域社会の生態・社会システムのレジリエンスを保持し高める」とする仮説を立てて、その検証を試みた。

私たち (真貝・羽生) の専門は、実は民族学ではなく環境考古学だ。考古学では、過去の人々が残した遺物や遺構などのモノ (物質文化) の研究を通して、人々の暮らしや社会、そしてその背後にあった考え方を推測する。とくに、環境考古学では、環境が人々の暮らしに及ぼした影響と、人間の活動が環境に与えた影響の相互関係を重視する。そこで、今回の調査では、まず、環境と関わりの深い、食と生業 (食料をはじめとする資源の獲得・生産活動) について、作業に使った道具についての質問も含めながら聞き取りを行った。そして、その後、食と生業に関連する暮らしのさまざまな側面について、徐々に聞き取りの範囲を広げていった。

聞き取りを行っていく過程で、この地域における食と生業の多様性ととともに、生産された食物の保存と加工の技術、そしてその背後にある社会のネットワークが、地域の人々の日々の暮らしを支える上でも重要だったことがわかった。さらに、より長期的な視点として、北上山地における近代から現代にかけての歴史的変化の一端が浮かび上がってきた。

今回の調査は、「ヤマ・カワ・ウミに生きる知恵と工夫」プロジェクトの

2. 調査地域の概要と先行研究

2.1 調査地域の概要

私たちが調査の対象としたのは、閉伊川中流域の旧川井村（現宮古市）のうち、川井・川内・鈴久名・小国・江繋地区にあたる山間域だ（口絵4参照）。旧川井村の大部分は林野で占められており、閉伊川とその支流沿いのわずかな平坦地や緩傾地に集落が点在する。

旧川井村を含む北上山地の自然は美しい。しかし、冬季の寒さは厳しく、夏も、ヤマセ（6月から8月に北日本の太平洋側で吹く、温った北東風）による冷害の常襲地域として知られている。

この地域の人々は、第二次世界大戦後に水田稲作が本格化するまで、常畑に加えて、焼畑における輪作、多様な雑穀と豆・少量多種の野菜の栽培、山菜や堅果類の採集・保存、冬の寒さを利用した食品加工等により、通年の食料を確保してきた。現在でも、これらの知識の一部は地域の人々に受け継がれていく。とくに、年配の方には、伝統的な農業形態や山の利用についての記憶をとどめている方が多い。

明治11年（1878、2003年複製版）に出版された『岩手県管轄地誌』には、岩手県下の税地となる田畑の利用状況別面積が、村ごとに記載されている（岩手県、2003：225-313）。当該地域の村々では、平坦地のある小国、江繋、箱石にはわずかに水田が存在したが、その他の地区では耕地のほとんどが畑となっている。さらに、切替畑と報告されている焼畑地が、多い村では5割近い面積となっていることが注目される（図6.2）。

旧川井村地域で水田稲作が本格化したのは、戦後の昭和26～28年（1951～53）あたりからという。小国と江繋に土地改良区が設置され、とくに江繋では当時の小国村村長が土地改良区の設立をよびかけ、水路、水門、サイフォン等を設置する4年間の開田事業を行った（『川井村郷土誌上巻』川井村郷土誌編集委員会、1962：514、549-557）。これによると、第二次世界大戦前の昭和14年の石単位の収量は、水稲（梗）348、水稲（糯）86、オオムギ1325、コムギ399、ダイズ1032、ヒエ2332、アワ234、キビ32、ソバ239石との記録があり、ヒエ、オオムギ、ダイズが卓越していたことがわかる。戦後になってからも、水田開発事業が行われる直前の昭和28（1953）年は、水稲151、陸稲1.2、オオムギ931.4、コムギ153.2、ヒエ780.2、アワ99.7、キビ9.5石と、まだコメよりもオオムギや

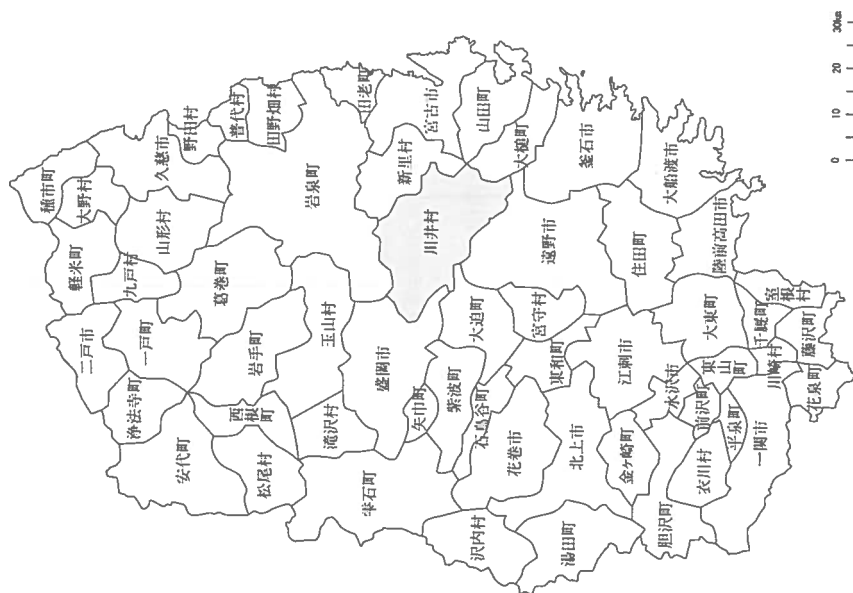
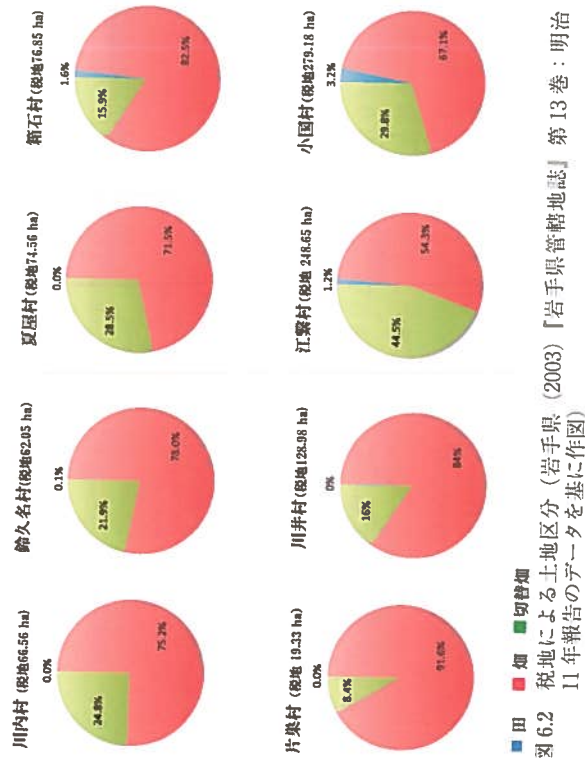


図 6.1 岩手県旧行政区（調査地域：旧川井村）

「ヤマ班」として、2014年10月から準備を開始した。本格的な聞き取り調査は2015年7月から開始し、その後、2016年8月まで聞き取りを続けた。プロジェクト終了間際の2016年7月29・31日には、「山は宝だ」と題して、北上山地における「食」を切り口とした写真展・交流会（以下、写真展）を宮古市内の二ヶ所で行った。また、「ヤマ・カワ・ウミに生きる知恵と工夫」プロジェクト終了後の2016年秋から2017年冬にかけては、総合地球環境学研究所の「地域に根ざした小規模経済活動と長期的持続可能性—歴史生態学からのアプローチ—」（研究番号14200084）、および人間文化研究機構の「日本列島における地域社会変貌・災害からの地域文化の再構築」と連携して、補足調査を行った。



ヒエのほうが、圧倒的に生産量が多かった。そして水稲栽培の収量は、水田開発事業が開始された翌年の昭和29 (1954) 年には774石、昭和32 (1957) 年には1653石と、数年間で急増している (川井村郷土誌編集委員会, 1962: 514-516, 576-581)。

2.2 先行研究

北上山地の伝統的な生業、とくに農業・焼畑・堅果食、および民具等については、名久井文明・名久井芳枝 (名久井・名久井, 2001 など) による先行研究がある。また、岡恵介 (2001, 2008, 2016) は、岩手県下閉伊郡岩泉町安家をフィールドとして、生態人類学の視点から、北上山地における重層的な森林の利用に注目し、生業史から見た社会変容のダイナミズムを論じている。とくに、岡 (2016) は、木の美食に代表される「ストックのある暮らし」に注目し、焼畑と牛飼養を含む生業の多様性と食料保存の技術が、伝統的な生存戦略の鍵として、歴史的变化を受けながらも現在まで生き続けていると指摘した (本書第10章も参照)。

旧川井村の伝統的な生業に関しては、『川井村北上山地民俗誌上巻』(川井村文化財調査委員会, 2004) がある。これは、社会伝承と食生活を含む貴重な資

料だ。さらに、宮古市北上山地民俗資料館が、民具の製作・使用法を含む聞き取り調査、民具収集と教育活動を積極的にを行っている。

3. 聞き取りから考えるヤマの暮らしとその変化

3.1 聞き取り調査の対象とその概要

これまでの民族誌史の先行研究をふまえて、私たちの聞き取り調査では、旧川井村地域における食と生業の多様性を含めた生業戦略と、それを支えた在来知と物質文化、さらに、気候不順にもなう凶作や災害への対応などについて、主として、在来知についての豊富な知識を持つ年配の方々 (70~90歳代)、およびその下の世代 (50~60歳代) から聞き取りを行なった。調査の主目的は、民族事例の網羅ではなく、限られた数の方にゆくりとお話を聞き、在来知と地域のレジリエンスについて、各人から、地域の暮らしや景観とその時間的変化に関するトータルな視点を聞き出すことにあった。とくに、川内在住の佐々木富治さん・アキさん夫妻 (コラム1)、小国在住の道又邦彦さん、川井在住の佐々木ハルさん、鈴久名在住の神楽栄子さん (コラム2)、江繁在住の嵯峨均・良子夫妻 (コラム3) については、インタビューを録音した。また佐々木富治さんによる自家出版の詳細な手記 (佐々木富治, 2017) の元原稿と完成本の両者を拝読し、その内容も参考にした。

インタビューを行った方の数は決して多くはないので、本章の目的は、インタビューに基づいて、川井村地区の全体像を描くことではない。聞き取りでは、これまでの民族誌史の記録との対比でどの部分が確認できたか、どこが記録と異なるか、生業の季節性が人々の暮らしと景観にどのような影響を与えたか、さらに、個々人が過去数十年の歴史的变化についてどのような感想を持っているか、等に焦点をおいた。

調査に協力してくださった方々のうち、70~90歳代の方からは、昭和初期から現代にいたるまでの歴史的变化について、自己の体験に基づいた生き生きとした語りをうかがうことができた。これらの聞き取りからは、話し手の父母、さらに祖父母の代の暮らしについての断片も垣間見ることができた。

その下の世代としてお話を伺った50~60歳代の方々は、いずれも生産・流通活動の現役として活躍中の方々だ。戦後生まれのこの世代からの聞き取りでは、食と生業の多様性、貯蔵技術などの在来知が、前の世代から受け継がれている例が数多く聞かれた。

これらの個別の聞き取りとともに、私たちが2016年夏に行った「山は宝だ」写真展の来訪者による情報や、地域の会合や北上山地民俗資料館、やまびこ産直館などにお邪魔した際にお会いした方々とのインフォーマルな会話も参考にした。

水稲耕作が本格的に導入される昭和30年代以前についての聞き取り調査では、「昔は米を食べたのは盆と正月だけ」、「正月はモチ米がなかったのでアワ餅を作った」といった内容がたびたび話題となった。水稲耕作の本格的な導入については、「昭和29、30年あたりからみんなで田んぼを起こした」などと明確に覚えている方もおり、この時期が大きな転換点となったことがわかる。

米がとれず、ヒエとオオムギを中心とした雑穀が中心の食生活であったこと、そしてクリやトチ・クルミといった堅果類の利用が盛んで、時にはシタミと呼ばれるドングリ（コナラないしミズナラ）が食されたことは、聞き取りの中で時に、ためらいを持って語られることがあった。しかし、聞き取りの成果からは、限られた平地の中で各作物の性質を熟知して行われた農業と、後背地の山や草地を最大限に利用する在来知の積み重ねが巧みに関わりあって、冷害や食糧難の際にいかに有効に機能したかが明らかにになった。

保存食の伝統は、ドングリだけでなく、山菜やキノコ類の塩蔵や乾燥、カブなどの漬物（写真6.2d）、大豆の豆腐・味噌への加工はもちろんのこと、厳寒期の寒さを積極的に利用した凍み豆腐（写真6.1b）や凍み大根、凍みイモ（写真6.2a）、大根の葉を乾燥させた「干し葉」など多岐にわたる。かつてはイワナ・ヤマメ・カジカなどの川魚も囲炉裏で焼き、囲炉裏の上のベンケイと呼ばれるわら筒に刺して、乾燥保存していた。こうした保存食は、周年の食料確保のために極めて重要だった。大豆製品や山菜の保存・加工技術の一部は、現代まで継承されている。

なお、民族誌史の記録との比較については、上記の川井村文化財調査委員会編（2004）による『川井村北上山地民俗誌上巻』を中心に、郷土誌の記録等を引用した。同時に、岩泉町安家地区に関する上記の岡（2008、2016など）の研究をはじめとする近隣地域の民族誌調査の記録との比較も試みた。

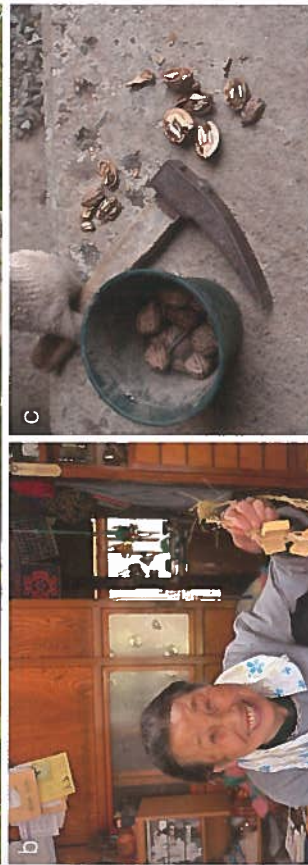


写真 6.1 佐々木富治さん、アキさんからの聞き取り風景
a: 金子信博さんに焼畑の説明をする佐々木富治さん b: 手作りの凍み豆腐を持つ佐々木アキさん c: 長年オニグルミを割ってできた凹み d: キビ（タカキビ）団子 (b, c, d: 撮影: いちは写真・稲野彰子)

◇コラム1◇

在来知を次世代に伝える…………… 佐々木富治さん・アキさん（農業）

佐々木富治さんと佐々木アキさんのご夫妻に最初にお会いしたのは、2015年の夏だった。北上山地民俗資料館の紹介で、金子信博さん（本書7章参照）、およびカリフォルニア大学バークレー校の大学院生4人とともに、焼畑のお話を伺いにお邪魔したのだ。4名の大学院生は、いずれも日本文学や日本考古学などを専攻していて、日本語が達者だ。

佐々木富治さんは、戦後の食糧難の時期に開墾して焼畑をしたという山まで、自家用の軽トラックで案内してくださった（写真6.1a）。焼畑は夏に焼き、ソバをまいたこと、次の春にはアワやマメをまいたこと、肥料をかけるので4年くらいで「捨てた」（しばらくならぬにしても）こと、そのあとは藪になったこと、焼畑のやり方は祖父から教わったこと、などを伺った。焼畑の話だけでなく、ヒエの直まき、ムギのまき方などについても教わった。帰り際には、ご自宅にお邪魔して、佐々木アキさんも一緒に皆で写真をと、「またおでんせ」と言っていた。

その言葉に甘えて、私たちは、お二人のお宅をそれから8回も訪問した。お話を伺うにつれて、富治さんの生業に関する知識と技術はもちろん、アキさんの伝統料理に関する知識の深さ、そして佐々木家でいただく食事のおいしさにも感嘆した（口絵2）。今回の研究で、在来知に関するジェンダーの違いを実感した最初だった。夏には季節の野菜、冬にはお二人の手作りの豆乳など、四季折々の旬のものをいただいた。調理の多くに、薪ストーブが活躍するのも実見した。収穫したタマネギやニンニクの干し方、電動薪割機の使い方などを実習させてもらったこともある。

お二人から昔のお話を伺ううちに、農業、林業、畜産業、養蚕といった、伝統的な生業が互いに独立した別個のものではなく、相互に関連し合って周年のサイクルと形成し、それが今日までにどのような変遷を遂げてきたのか、という全体像が少しずつ見えてきた。

富治さんには、『在来知の話だけでなく、戦争中の「満州」での軍隊生活のこともたくさん伺った。その一部は、自著の回想録に記されている（佐々木富治、2017：99-167）。戦争中のさまざまな理不尽な経験から、戦争だけは絶対だめです、と語る言葉に、強い説得力を感じた。

在来知の記憶とその実践・継承は、歴史の真空状態の中で生じるものではなく、戦争経験も含めた個々人の人生とその努力の上に成り立っている。私たちが、佐々



写真 6.2 神楽柴子さんからの聞き取り風景
a：凍みイモと凍みイモの粉で作った団子 b：ワラビ畑 c：赤カブの漬物と茸豆入りおむすび d：蔵の中に並ぶ味噌・漬物樽 (b：撮影：いろは写真房・稲野彰子)

木富治さんとアキさんから教わった一番大事なことは、人生における全ての経験を
生かして、今を生きる姿勢だと思う。(羽生淳子)

3.2 周年サイクル

3.2.1 民族誌史の記録から

旧川井村を含む、北上山地における常畑の基本的な農業形態は、2年間で3種類の作物を栽培する「二年三毛作」だ(川井村文化財調査委員会, 2004: 219)。1年目の春には雑穀(主にヒエ)を植え、秋の雑穀の刈り入れ後にムギ(主にオオムギ、またはコムギ)を植えて、2年目の初夏に収穫する。ムギの収穫より前の2年目の春には、ムギの間にマメ(主にダイズ)をまく。焼畑でも、基本的には同じような作物が、類似したサイクルで栽培された(川井村文化財調査委員会, 2004: 214)。安家でも同様の事例が見られる(岡, 2008, 2016)。

3.2.2 聞き取りの成果

私たちの聞き取り調査の結果でも、二年三毛作を基本とする農業の周年サイクルが確認された。1年目は、養蚕の繁忙期(6月)直後の初夏にヒエをまいて9月頃に刈り取り、そのあとにムギ(主にオオムギ)をまく。2年目の春には、ムギの出穂前後に「サクリ」と呼ばれる条溝を作り、そこに間作としてダイズかアズキをまき、秋に収穫する。この基本サイクルの上に、地形や畑の地味を考慮して、アワやキビ・ソバ等の雑穀、マメ類、そしてダイコン、カブ、カボチャ、ハクサイなどの蔬菜類を栽培した。

さらに、聞き取りを通じて、この地域の伝統的な生業は、平坦部での農業に加えて、山を利用した採集や放牧などの多様な活動があり、各家庭の生業が「農業」「林業」「畜産業」という分類には収まらない状況が明らかになった。春には山菜を採り、6月には家族総出の養蚕作業のためにヤマグラを採る。夏には山間部での日本短角種(短角牛)の放牧があり、冬には牛たちを里に下ろして越冬させる。冬場の牛の飼料確保のために、夏の終わりににはハギを刈り、彼岸ごろには干草刈りがある。秋には雑穀を収穫すると同時に、山で木の葉やキノコを採集し一部を保存に回す。山では、材木の伐採作業とともに、炭焼が行われた。つまり、山は、日々の食料や家畜の飼料を支える「食料庫」であると同時に、家となる材木や道具を作る材料がそろった「資材庫」でもあった。

3.3 穀類

3.3.1 民族誌史の記録から

前述のように、この地域の主食は、水稻耕作が本格的に導入されるまでは、ヒエを中心とする雑穀、オオムギとコムギ、ダイズなどのマメ類から成っていた。「北上山地民俗誌上巻」にも、ヒエは、昭和40年代前半までは村民の主食であり、オオムギは本畑におけるヒエ、ムギ、ダイズの二年三毛作により、必然的に生産され、ヒエを補うものとして同等に消費されたことが記されている(川井村文化財調査委員会, 2004: 87, 219)。

3.3.2 聞き取りの成果

聞き取り調査の中でも「ヒエとオオムギが主食だった」という話がよく聞かれた。小国では、「オオムギよりもヒエ。ヒエは毎日食べた」という人もいた。冬場に外で働く男性には特別に「^{ぶんべ}分餅」と称して米も加えた雑穀ご飯を小鍋で焚いて持たせていた(佐々木富治, 2017: 8)。「(小学校の)遠足で何よりも嬉しかったのは、おにぎりが純白の米だけを使っていることだった」(佐々木富治, 2017: 45)といった話からわかるように、白米を食べる機会^{かた}は限られていた。雑穀類も量が十分にあったわけではなく、かさ増しの^{かて}糧飯として、冬には大根の細かく切ったもの、カブやカボチャ、干しクリが入られた。ヒエ: ヒエの播種時期は、6月の養蚕作業の繁忙期が終わった直後になる。播種前には、畑の中央に「ズキ坪」と呼ぶ楕円形の穴を掘り、そこに下肥を入れ、適度な加減にかき回して溶かす。その下肥に^{はらひ}種種を入れてかき混ぜ、「振り樽(桶)」に移してから播種作業となる(佐々木富治, 2017: 83)。

ヒエの播種方法には、「^{つみ}鍾ヅキ」と「振り流し」がある。鍾ヅキでは、素手で振り樽の中の種をつまんで、チョンチョンチョンと3本のサクリ(条溝)に右から左、左から右に播種する。鍾ヅキの播種は熟練が必要で、上手下手は発芽時に結果が現れる。間隔や密度がバラバラだと、穂並みをそろえる「抜き立て(間引き)」の作業の能率が大きく変った。「抜き立て」は、1つの株が5本くらいになるようにした(佐々木富治, 2017: 83-84)。1株が大きすぎると、成長した時に倒伏しやすいという。これに対し、「振り流し」は、幅の広いサクリ1本に対して、手で種をすくって前進する方法だった。

播種は男の仕事だ。手についたには何度洗ってもとれないが、当時の農家にとってはどうしても必要な仕事だった。後に、県の農業試験場から先生を呼び、手をじかに肥やしの中に入れずに、水で薄めて流動性を高めて注ぎ樽に

入れて流し、種は手蒔きにする「改良蒔き」の方法を採用した。古老たちは、最初は批判的だったが、結果を見て見直したという（佐々木富治、2017：84-85）。

ヒエは精白が困難な穀類だ。江鑿地区の雑穀販売者の話では、伝統的な精白法としては、ヒエカツチャ（カツア）（粃のついたままのヒエ）を蒸してから精白する黒蒸し法と、蒸さずにそのまま精白する白乾し法（しらっばし）があった。この方が地元の高齢者から聞いた話では、収穫時には前年の穀類の在庫が少なくなっているもので、まずは手間のかからない白乾し法で精白して食べるが、白乾しのヒエは長期間の保存に不向きなため、その後は黒蒸しのものを食したという。また「白乾しは、水分が多いので寒にさらして乾燥させることで変質を抑え、夏場まで日持ちするようにした」（小国）という工夫もされた。

一般に黒蒸し法は、カツチャを大釜で蒸してから乾燥させる。夏はムシロで、冬は乾燥小屋で火を焚いて乾燥させた。その結果、あめ色になるぐらい粒が堅く乾燥するため、杵で搗いた際に砕けることなくきれいに精白され、米と一緒に入れても、あるいはヒエだけでも、通常の米と同じように炊くことができる。「白乾しのヒエは割れやすいので、粉にしてヒエ団子を作る」こともあった。

ヒエは、養蚕のためのヤマグワを採りに山に入った折の食べ物でもあった。「角袋と呼ぶ、一升ほど入る牛の角のような袋に稗飯を詰め『朝ながれ』と称した。この袋を外側にめぐりながら山で食う」（佐々木富治、2017：53-54）。朝ながれとは、朝食前の間食のことで、角袋は、ヒエ粒がつきにくいように、たいていは麻で作った。ヒエ飯の中には、梅干か生味噌が入っていたという。

ヒエは、主食としての利用だけでなく、ヒエの稈（茎）が牛の飼料や敷藁としても利用可能だった。

ヒエは一般にウルチ種で、モチ種のはほとんどないとされているが、聞き取りの中で、モチ種のヒエ（モチビエ）を作っていたという方がいた。ただし、ヒエもアワも、モチ種のもものは収量がとれなかった。10年ほど前には宮古市内北東部の新田地区にも、モチヒエを栽培している人がいたという。やはり収量が少なく芒（^{のぎ}）が長いため、扱いにくかったらしい。

オオムギ・コムギ：主に生産されたのは、オオムギだ。ムギ類は、ヒエを刈り取ったあと、秋先にまく。夏前に刈り取りが終了するため、他の穀類と異なり夏場の冷害の心配がない。しかし、冬場には、雪の影響で根が雪腐れを起こすおそれがある。その対策として「箱型」の畝は平坦な土地に高く盛り、排水を

良くして雪腐れを防ぎ、「平型」の畝は水はけの良い斜面地を作るなど、土地の形状に応じた耕作形態があったという。箱型畝のサクリ（条間）は間隔が狭く、平型は広くなる（川内）。

ヒエの肥料は下肥（人肥）だったが、ムギの肥料は厩肥（牛糞）で、夏に完熟された厩肥を敷き、「合い土」を入れてその上に種をまく。合い土は、種が肥料に直接あたらないようにするために、発芽後の雪腐れの防止の意味もあった。春にムギの成長が始まる前に追肥も行った（小国）。

肥背負いの時は、隣所^{りご}の女の人が自分のモッコを背負って集まってきた。厩からモッコに肥を移し入れるのが親父さんたち、畑に肥料を撒くのはおばあさんたちが多かった（川内）。一般に、下肥は即効性があるので、すぐに発芽して伸長するヒエに使うが、ムギが伸びるのは冬を越えてからなので、遅効的性質のある牛糞を元肥に入れて、葉が伸びる春に追肥をするのは理にかなっている。

ムギ踏みは春。入学式の頃、4月の共同作業だった。根付きを良くして生育を促すために、雪で根が浮かんだとこを踏む作業だが、若者の中には土管を転がしたり、靴の代わりに板を履いて踏んだりという新手法を編み出すものもいた。そして刈り取りが近くなった頃、ムギの畝間にダイズをまいた。6月にはムギを刈り入れ、脱穀のムギ打ちとなる。ムギ打ちも共同作業で、晴天の日を選んで露天の庭先に束のまま並べ、「ふり打ち」と呼ばれる、棹^さ先が左右に回転する棹か木槌で脱穀と芒とを同時にする。ムギを中央におき、全員が輪になり回りながらムギを打った。調整は手筈^てで大きめの稈を除去してから、「通し（センゴク：ふるい）」で選別し、唐箕^{からし}にかける重労働だった（小国）。

ムギの芒が汗で半裸の体についてチクタクすることから、作業が終わると、皆、裸で川に飛び込んで洗い流した。オオムギは米に混ざって炊くか、粥にして食べられることが多く、ムギけえ（ムギ粥）と呼ばれた。

オオムギは屋外で脱穀するが、コムギは埃が出にくいので、屋内の上間で打ち台を使って脱穀したあと、ヤリギ（石臼に横長の木製の取手のついたもの）で製粉し、焼き団子や「ひつつみ（すいとんのような食べ物）」、蒸しパンなどに使った。「ふすま」は、クルミの木の葉にまぶして麹菌を繁殖させ、「ふすま麹」を作って、川魚（マス等）を漬け込んだ。

ヒエの稈は牛の食用になるが、ムギの稈は堆肥、いわゆる敷き草にするだけで餌にはされない。ただし、ムギの稈は冬場の布団にも利用された。「クズ布

団」と呼ばれる一種のわら布団であり、「羽毛より暖かい」という。

アワ：アワは水はけの良い土壌を好むため、「小石が混じっているくらい」の土がよい。「常畑よりも焼畑のほうがよく育った」と、複数の人が述べている。「モチアワは収量（反収）が少なく、主食用ではないため、まく量も少なめにした」というように、どの雑穀をどの程度の割合で育てるかは、各家の判断があった。なお、アワの稈は飼料にはならない。

アワの用途としては、「アワ餅」をあげる人が多かった。アワ餅を作った理由として、かつてはモチ米の入手が難しかったという点も大きい。材料の量が同じであれば、モチ米よりもアワのほうが、揃った時に倍くらいに良く膨らむので良かった」という話もある（写真展来訪者）。

キビ（コッキミ・イナキビ）：キビ（キビ属キビ、*Panicum miliaceum*）は、「コッキビ（小黍）」「コッキミ」「イナキビ」と呼ばれる（写真6.4）。キビは、川内・小国地区では焼畑にも植えられることがあった。

コッキミはご飯に混ぜて炊くことが多いが、餅にすることもあった。キビの風味については「おいしかった」という人と、「昔はモチ米がないから、おこわにして食べさせられた。子どもの頃にはおいがしいやだなと思っていた」という人がいた。

モロコシ（トウキミ・タカキビ）：背の高いモロコシ（モロコシ属モロコシ、*Sorghum bicolor*）は、「トウキビ」「トウキミ」「タカキビ（高黍）」と呼ぶ（写真6.3）。トウキミは、現在も団子（写真6.1d）として利用される。野菜栽培の連作障害を防ぐのに良い、という理由で植えている人もいた。

トウキミは製粉して練って団子を作り、小豆汁の中に煮て浮かせて食べる。岩手県北部で、いわゆる「浮き団子」「へっちょ団子」等と呼ばれるものだが、聞き取りの中では「キビ団子」と呼ぶ人が多かった。「すすり団子」と言った方もいる（小国）。このキビ団子は、山で干草刈りをしたあとに、共同で下山してきた時にふるまわれた。「若い衆の食い比べとなり、満腹になっても強引に口に押し込まれ、空いたお椀の数で勝敗を競い合」ったという（佐々木富治、2017：65）。

ソバ：ソバは、品種により春まき（夏に収穫）と夏まき（秋に収穫）に大別される。この地域では、焼畑でも栽培されることが多く、播種から収穫まで約75日と、短期間で収穫ができるのが特徴だ。三角形のソバ種の片口（一方の角）だけでも地面についていければ発芽する、というほど覆土は少量でよい。高冷地

のほうが作が良いとのことから、川内では田代（村で最も標高のある地区）から種を分けてもらってまいてきたが、田代ほどの実入りはなかったという（佐々木富治、2017：78-79）。標高の高い地域では、春夏（関係）なくまき、少し暖かい地域では、霜に当たった直前に収穫ができるようにまいた。

収穫されたソバの実（*そば*）は製粉して食べるのが普通だ。コムギと同様に、製粉は石臼で、粉筵を敷いてその上で作業した。練って食べるのが普通だが、蕎麦餅（団子）が作られることもあった。夏場に放牧した牛を探して11月に降るす際には、野宿をすることがあるため、冷えてもあまり固くならず、歩きながら食べられる蕎麦餅は重宝だった。ソバ切り（麵）は、手間がかかる料理であり、特別な時だけにふるまわれた。

3.4 豆類

3.4.1 民族誌史の記録から

ダイズは豆腐や味噌に加工可能であり、タンパク源として重要だ。江戸時代より、盛岡（南部）藩は大豆の産地として知られていた。盛岡藩では、馬や牛の飼養もさかんであり、その飼料としても豆類は有用だった。

冬場に作った豆腐は、切って屋外で凍結させたあと、ワラに吊るして乾燥させることによって、保存食の凍み豆腐（高野豆腐）となる。『北上山民俗誌上巻』によると、「本畑の耕作では、稗→大麦→大豆を組み合わせた、二年三毛作の基幹作物として大豆が栽培される一方、切替畑には一年目に大豆または場所を分けて片方の畑に大豆、片一方に粟などを播き、二年目に稗か粟、三年目に大豆、小豆などを繰り返し、最終年に蕎麦を播いて「まっきり」にする例が多かった」（川井村文化財調査委員会、2004：96）（原文中のフリガナは略。まっきり＝蒔き限り）[川井村文化財調査委員会、2004：216]）。

3.4.2 聞き取りの成果

通常の黄大豆に加え、青豆（緑色の大豆）、在来扁平な黒豆（黒平豆・雁喰豆）、茶豆などの各種の大豆とともに、小豆も作られた。ムギの出穂が終わる、登熟しはじめた頃に畝間にまいた。ムギの収穫は豆を傷めないように丁寧にした。

豆腐：ダイズを潰す際は石臼で挽き、潰した豆から出た豆乳を温め、にがりを入れて固める。豆乳を絞ったカス（おから）は、「きらず」と呼ばれ、おかずにするだけでなく、牛の飼料にも利用された。豆腐を作るときに搾った「つ

ゆ」も、牛の好物で、これを飼料にかけると牛は食欲が出る。ダイズの荳葉も飼料として利用可能で、まさにあまるところなく利用される植物だった。

味噌：味噌は調味料としてだけではなく、保存食としても重要だった。味噌作りは「花のつくころ」、春の彼岸の時期の大仕事だ。味噌をつくる際は、「やだ釜」や「庭釜」と呼ばれる大きな鍋（『やだ』とは、牛の餌川の草を3cmほどにきざんだもの）で、大量のダイズを数時間かけて小指と親指で潰れるようになるまで煮る。煮汁は「ゴド」といい濃厚な汁であり、間食としても利用した。ゆでたダイズは冷めないうちに「半切り桶」に移し、つまご（甕づつ）を履いて踏んで潰し、丸めて玉にして藁紐で一つづつくり、「味噌玉」として火桶付近の天井に吊るしておく。麹はとくに人れない。水田がなかったため、味噌玉用の縄にする藁も盛岡から購入した。味噌玉は菌の発生を待ち、堅くなってから唐臼などで砕いて、樽に仕込み熟成させる。「財政のいい家は7年味噌まであつた」「上くさくなるが10年は持つ」といわれた。味噌は、味噌汁、味噌漬けや山菜などの和え物のほか、団子や握り飯につけて焼いたり、田楽や菓子などの材料にも用いた。古くなった味噌も、牛の餌の塩分補給に使われた。

3.5 シタミ（シダミ・ドングリ）・トチ・クリ

3.5.1 民族誌史の記録から

シタミ（シダミ）と呼ばれるドングリ（ミズナラ・コナラ）とトチ（トズ）の実、この地域の伝統的な食生活にとってきわめて重要だった。コナラは低山地帯の二次林としてアカマツ地帯に多く、ミズナラはコナラより標高の高いところに育つ。ミズナラはコナラより粒が大きく、大味だが集めやすい（川井村文化財調査委員会、2004：128）。調理の際には、大鍋の中に（シタミ）ドウとよばれる筒を入れ、アクを抜き、差し水をしながらか長時間ゆでて食べる。

トチの木は杖筋に多く、年によって豊凶がある。拾う気になればかなりの量が集えたと、家によって好き嫌いがあった。トチの実には甘さがあり、食いつきは良いが飽きやすいのと、女性の月経不順に悪いといいつてまったく食べない家族も多かった。また、トチの実にはタンニンの他にサホニンも含まれており、あく抜き作業の手加減が難しく、腹痛を起こすこともあった（川井村文化財調査委員会、2004：131-132）。

「何時製ってくるかわからない凶作に備え、常日頃から トズ（桶の実）・スタミ（小膳・水桶の実）を拾っておいて蓄えることとともに、凶作でなく

でも年に数回はこれらを食べて食法を学習させ」、さらに「主穀を補っていた」という（川井村文化財調査委員会、2004：128；原文中のフリガナは略）。岡（2016：77-78）は、安家でも同様に、ドングリは凶作の時だけ特別に食べたわけではなく、主食の不足を補うためにドングリを多量に集めて貯蔵しておき、食料が足りなければ食べた事例を報告している。

クリ拾いも重要な作業で、最盛期には一家総出で山に入り拾い集めたというクリの天然木は、里山・奥山ともにあり、昭和初期頃からは丹波特産の丹波栗も栽培された（川井村文化財調査委員会、2004：124）。

3.5.2 聞き取りの成果

シタミ（シダミ・ドングリ）：シタミは、「なり年」と不作の年があるが、茅葺屋根の時代は囲炉裏の上で燻され乾燥することで、何年でも保存が可能だった。小国地区の語りによると、この備蓄は「ガス聞い」とも呼ばれた。ガスは飢饉（ケガチ・ケガツ・ケガス）と同様の意味ではないかという。屋根替えするときはたはたいの家にあり、何十年置いても変わらない。茅葺屋根は昭和40年代から急激に減りトタン屋根に変わったが、天井を解体すると、家主さんも知らない、カマス（ムシロ袋）に詰まったシタミが何袋も出てくることもあった。

シタミは、多くの家で長期間保存されていたが、必ずしも非常時のみに食べられたわけではない。「たまに食べた」と複数の人が記憶している（写真展来訪者）。昭和10年代には、現金収入が増えてシタミ食は減少したが、戦後の食糧難の時代には、年長者から作り方を教わって間食にした、という。

シタミは、製粉せずに丸のまま食べる場合と、乾燥させて粉にする場合があった。ゆでて丸のまま食べるシタミはさほどおいしいものではないが、黄な粉をかけるとそれなりに食べられた。粉にする場合には、まず乾燥させる必要がある。屋根裏の乾燥棚で乾したシタミをガツタリ（足踏みの臼）で潰し、殻を割る。割れた殻付きのシタミを箕に移し、吹いて殻を飛ばす。飛ばなかった殻はホウキで飛ばした。粉にしたシタミは、練って食べた。でんぷんをとる場合には、粉にしたシタミを容器に入れ、水を注いでかきまぜておくと、容器の底にでんぷんの粉がたまると、これは、片栗粉と同様に使われた。

トチ：トチを採ったのは毎年ではなく、採ったあとは屋根裏で乾燥させた。食べる時はアク（灰）を入れて、川でさらすなど大変な手間がかかる。

トチとシタミについて、どちらがおいしいかたまたまですと、

ミ」との答えが複数返ってきた。堅果類の利用において、保存食としての利用やトチ餅など、トチが重要な役割を担っている地域もあるが、旧川井村におけるトチ利用の重要度は低い印象を受けた。岡（2001, 2008, 2016など）による安家地域の調査でも同様の傾向が報告されている。ただし、写真展来訪者では、トチのほうがおもしろいと答えた方もいた。

クリ：クリの実は、茹でずにそのまま天日乾燥して、むいてから茹でて再乾燥させて保存したり、茹でたクリの果頂部を、糸を通して乾燥保存することもあった。糸で通したクリを、学校に持っていくって食べたことをなつかしくも聞いた。主食代わりにする時は、生のまま水を鍋に入れて温めると殻がやわらかくなるので、殻にキズを付けて割って、米のように研ぐと渋（皮）が取れる。生のクリを殻のまま炊いたものは、「カッチャグリ」と呼んだ。クリは、そのまま食べるだけでなく、米に混ぜる「カテ飯」のカテにもなった。

3.6 クルミ

食材としてのクルミは、民族誌史においては、シタミ・トチ・クリと比べて記載が短い。しかし、聞き取り調査では、複数の話者が、堅果類の中でも別格と考え、たいへん美味しい食材である点を強調した。「胡桃を越す味はこの世の存在しない」という方もいた。クルミを割ったものは、正月には雑煮の飾をつけて食べたり（胡桃餅）、食材と和えたり（ユウガオの「物など」、刻んでチラシ寿司の具やソバの薬味、「ひゅうず」の餡（味噌とクルミ）等、さまざまに使われる。甘いものは黒くなるが新しいものは黒くならない。オニグルミの種はほとんど自然に流れてきて、川のふちに生えた。実の大きいものを選んで皮を剥いたという。

オニグルミの殻は金槌で、実の尖ったほうを下にして、上間などで割った。写真6.1cは、長年、玄閼の軒下のセメントの同じ場所でクルミを割ってきたため、徐々に自然と穴があいた例だ。縄文時代の遺物に、堅果類を割るために使われたと考えられる、いわゆる「凹み石」「蜂の巣石」と呼ばれる凹みのある石や、石皿の周縁に窪みがある事例があるが、これと類似する。

3.7 ジャガイモ

3.7.1 民族誌史の記録から

昭和12（1937）年に、農林省農務局が編集した「雑穀豆類日語馬鈴薯耕種要

項」によると、岩手県で『馬鈴薯』の栽培が導入されたのは明治期以降だし、当初から生産高が多かったわけではなく、『本縣ニ於ケル馬鈴薯栽培ノ消長ハ水稻ノ豊凶ト密接ナル関係有スルモノノ如シ』（農林省農務局, 1937: 881-882）と記載されている。つまり、導入当初から救荒・補助食的な位置づけもあったことがわかる。なお、ジャガイモの保存に関しては、小粒のものを寒晒しにしたあと乾燥させる「寒晒し芋」の記載がある（川井村文化財調査委員会, 2004: 114-115）。

3.7.2 聞き取りの成果

食料としてのジャガイモの重要性については、聞き取りの中では、主要な話題としてはあがってこなかった。しかし、保存食として、上記の寒晒し芋に相当する凍みイモを見せただけでよかった（写真6.2a）。夏に採れたジャガイモのうち、小ぶりのものを保管しておき、真冬に屋外に出して凍結させる凍結したジャガイモは皮がむきやすくなるので、皮を除いたあと、川の流水に1週間ほどつけてさらす。その後、イモに針金を通して屋外にかけておくと、イモは凍結と融解を繰り返して乾燥する。凍結がしっかりしていないと、イモが黒くなることもある。いったん乾燥させたイモは、長期保存に耐え、食べる時はすり鉢で粉にして、水で練って団子にして茹でて食べる（写真6.2a右下）。

3.8 山菜・キノコ・果実

3.8.1 民族誌史の記録から

旧川井村では、春の山菜や秋のキノコ類の利用が盛んであり、保存食になるものも多い。この地域で古くから利用された山菜としては、ウルイ（オオバギボウシの若芽）、ワラビ、フキ、ウワバミソウ（ミズ）、シドケ（モミジガサ）などがある。ウルイは「ウルイかで」として、主食の量を増やすためにヒエ飯などに混ぜた。

ウルイやワラビは、主に私有採草地で成育し、毎年4月上旬～中旬に官署の許可を得て山焼きを行い、草の発芽を促し、病虫害を除去して作業をやり易くした。冬の冬季飼料として牧草利用が増加するにつれて、採草地が植林場に変わり、天然山菜の希少価値が高まった。近年では栽培農家も現れている（川井村文化財調査委員会, 2004: 120）。

秋のキノコ類は、種類が豊富だ。とくにコウタケは、現在も美味しいキノコとして高値がつくが、その名の通り独特の香りがする。また、川井村は、原木利

用キノコ栽培に必要な「柗木」となるコナラ、ミズナラ、クリ、ブナなどの天然木が豊富なことから、早くからシイタケやマイタケの人に栽培が行われてきた（川井村文化財調査委員会、2004：373-375）

3.8.2 聞き取りの成果

山菜：ワラビは、昔は下草を刈ったが、今は山全体に水を植えているので山には生えない。辺りの畑には少し生えている。昔は、朝早く起きて、山に取りに行った。当時の保存方法は天日干しの乾燥だった。

鈴久名では、ワラビ畑を実見した。最初の年に山からワラビを採ってきて植えた。その後、毎年収穫している。畑というより、半栽培といった印象を受けた（写真6.2b）。収穫したワラビは現在では塩漬けにし、やまびこ産直館で販売している。塩が貴重だった昔は、干して保存したという。

ワラビ粉の採取・使用について、川内では確認が取れなかった。小国では、祖父の代の話には出てきたという。春早くから掘ると結構採れたが、毎日少しずつ減っていく。上用頃にはほとんど採れなくなった。上用を過ぎると日増しにデンプンが増えていって、秋口になるとまた元の通りになる。ワラビが繁茂するときには、栄養のデンプンをワラビに取り入れてしまいうからだという。ただし、労力の割には採れる量は少なく、根茎を束ねたものを2個ぐらい背負ってきても、数人家族の1食分くらいにしかならなかった。なお、クズ粉については、今回の聞き取りは、いずれの地区でも確認できなかった。

シドケは山菜の主嫁といわれるが、癖があるので今は若い人は食べない。ひところは栽培したが、今はシカが来るのでやめた、という方もいた。キノコ：コウタケは、川内ではバクロダケといった。横田かごとという大きな竹かごを持って行き、いっぱいにしたこともあった。昔は、甘い香りがしてキノコのカサがひらいて胞子が出る頃に採った。最近では、他地域から来た人がカサが開く前の早い時期に採ってしまうので、山に行ってもコウタケの香りがしない。胞子が落ちる前に採ってしまうため、コウタケ自体が少なくなっている。という。他に、マイタケ、シイタケ、サメコ、シメジ類、マツタケなどが食用とされた。マイタケは、産地直売所では高値で販売されるが、自家用に使用する乾物は、品質の良し、近所の方との贈答品という。

果実：野生の果実も豊富で多様だ。北上山地に自生するヤマナシは、「南部（岩手）ヤマナシ」と呼ばれ、後述する焼畑（アラク）の周辺や家の庭先にも移植して利用された。ヤマナシは本により性格が違い、実の大きさも2~7cmほど

の大豆のもの、糖度・香りも高い栽培種よりも美味なものがある一方、漬が強いものもあった。ヤマブドウは生食ができるほか、ブドウ酒や調味料としても利用できる。アラクの放棄地には、バライナゴ、サイチゴ、フサイチゴ、クマイチゴ等が生えることが多かった。またグミの類、ヤマグミ（アキグミ）、ナツグミも食べた。

3.9 焼畑

3.9.1 民族誌史の記録から

日本各地の焼畑については、山口（1944：85-86）による先駆的な研究がある。この中で、山口は、旧川井村の小国～江繁地区について戦前に行った調査の成果を述べている。これによれば、焼畑の呼称には、『アラク』と『カノ』という両語が並存し、さらに、地域によってその呼び方にもばらつきがあった。さらに山口は、火を入れる季節も春焼きと夏焼きの場合があること、作物の種類や順序も一定ではないことを指摘した。たとえば、尻石（現・江繁尻石）では、春早く『カノ』を焼いて、アワ・ヒエをまくことをアラクといい、4、5年続けば休ませる。また上用の始めに焼く場合もあり（カノ）、刈って2、3日も天気が続けば火を入れる。これを『かのやく』という。そして、1年目はソバかカブをまく。2年目はアワ、アズキ、ダイズなどをまき、3～4年作付すれば休ませる。江繁の別箇所では春焼きが行われ、初年度は『アラク』、2年目は『カノ』『カノハタケ』、3、4年目は『ハタケ』と呼んだ。1年目にアワを植えて、収穫後すぐにムギをまき、2年目はムギ刈りのあとソバをまき、3年目はバレイシヨを植えた。

小国では、地域内においても相違がある一例として、春焼きで1年目はヒエをまき冬は休む、2年目はソバ、3年目にダイズ、4年目は不定だがアワ・ダイズをまく、という事例を報告している。

佐々木高明（1972：157-175）は、北上山地を中心に、耕起・畝立てを伴う『春撒きの大豆・アワを主作物とする輪作期間のきわめて長い『アラキ型』と称し得る焼畑が分布』すると指摘した。これに対して、奥羽・出羽山地から上越・頸城山地には、『春蒔き主穀作物の比重が相対的に低く、輪作期間の比較的短い『カノ型』とよび得る焼畑が分布』するとした。そして佐々木は『カノ型』の焼畑は、『アラキ型』に比べて粗放的であり、『ソバ・大豆・小豆・カブなどの栽培にその重点がおかれる』と特徴づけた。その中で、先述の山口

(1944)が報告した小国の事例については、耕作期間や作物の輪作順序に、「カノ型」と《アラキ型》の両者の特徴が混合し、両種の焼畑の漸移型としての特徴を持つ」と位置づけた。

川井村の北部に位置する岩泉町の焼畑経営を詳細に調査した岡(2007: 96-105)は、岩泉町内にも「アラキ型」と「カノ型」の2つの形態の焼畑が混在することを示し、その分布を明らかにした。さらに、岡は北東北各地の焼畑を広く調査し、2016年の著作では、川井村の小国地区永田・中仁沢についても報告している(岡, 2016: 102-105)。その結果は、山口(1944)が戦前に現地調査の結果を報告したものとほぼ同じで、川井村が「夏焼き型」「春焼き型」に分かれていること、初年度は畝立てをしないが、2〜4年目に畝立てをする場合があったことを指摘し、作付作物の具体例等を報告している。

『川井村北上山地民俗誌上巻』(川井村文化財調査委員会, 2004: 213-218)によれば、焼畑は、昭和30年代までは本畑からの収穫を補う耕作法として広く行なわれ、2004年時点でも「そばかの」(ソバを作る焼畑)などとして存続していた。焼く時期には、春焼きと夏焼きの両者があった。『「おおや」などと呼ばれている集落の『きりひらき』の家は、先ず家の周りを「かのやぎ」して『あらぐ』(新墾)を開き、地味の肥えた所は『ねんねん』(年々畑)耕作して畝も立て、肥料も施すなどしているうちに自然と常畑になったのだと伝えられている。』「焼畑は『やぎつばたげ』『やままぎ』『あらぐまぎ』などと呼ばれ、その究極的な利用の一形式が切替畑(きりげあばだげ)であった」(川井村文化財調査委員会, 2004: 213)。同書によれば、その土地に適した一定周期のもとに、開発・耕作・休閑地を繰り返す焼畑を切替畑というが、焼畑と切替畑の項の記載には、その呼称も含めて重複が多い。

3.9.2 聞き取りの成果

聞き取りでは、第二次世界大戦前からの焼畑の話が確認された。また、戦後の食糧難の時代には、常畑だけでは食料が足りなくなっただけで、焼畑による耕作地が拡大したという点で、複数の話者(川内地区・小国地区)の話が一致した。また、「春焼き」「夏焼き」の両ケースがあること、「アラク(アラダ)」「カノ」の呼称が並存することなど、上記の先行研究を追認する結果を得た。

川内地区：土用の頃、肥沃そうな場所を選んで青草を刈って乾燥させ、しばらくしてから焼く、いわゆる「夏焼き」に相当する。呼称について確認すると、焼くことを、「カノ焼き」、焼いたあとに種をまくことを「アラクまき」と呼び、

またその火入れをする土地そのものも「アラク」、「アラクさ(へ)行く」と言っていたという。「お爺さんは、我々孫たちに食わせるために、山小屋に泊まり込んで荒区蒔きをしていた」(佐々木富治, 2017: 79)。アラクで山を掘るのは木の根があるから本当につらいと思った、という経験も聞かれた。

火入れ後、最初にまくのはソバで、約75日で収穫した。10月末から11月初めに草刈りをする頃に収穫した。播種は、基本的に畝立ては行わず「ひらまき」で、バラバラと種をまく。アワは、年明け後、雪がとけて土が乾いた頃にまくた。その年によって4月か遅かったら5月になることもあった。アワは常畑よりも焼畑で育てたほうが、実が良くなった。イナキビ(コッキミ)をまく時もあった。ヒエは、まかななかったという。

アラクで使うのは唐鋏で、刃先を鋭利にしなければ、カヤの根やフジの根が切れなかった。地元に鍛冶屋があり、唐鋏はそこで造った。

アラクは、山の端の手前のほうからまいていき、そこがまき終わったら、次の奥のほうに行った。2年ぐらいいは同じものをまく。作柄を見て次の畑に行くが、同じところに5〜6年以上いたこともあるという。

なお、山に火を入れるのは焼畑だけではなく、牛の越冬用の草を取るための草場を毎年春に焼く山焼きも大切だ。草場は隣地と地続きのため、お互いに相談しあいながら、山の峰に残雪の残る春先に火入れした。残雪の存在は、防火上、重要だった。今回聞き取りをした事例では、春の山焼きのあと、地味の良い場所を選び、夏にアラクとして利用するために再度焼いたとのことだった。

アラクと切替畑の定義を聞いたところ、アラクは一時的(通常は2〜3年)、切替畑は、肥料をやりながら作付けして行政に登録する課税対象、との答えを得た。つまり、すべてのアラクが切替畑として登録されたとは限らない。

小国地区：牛用の採草地における春の山焼きは、川内と同様、周辺の雪が少し残る時期に行う。アラク用の火入れの時期も、川内と同様に土用の頃(梅雨が終わり晴れの続いた頃)で、木を伐採し、積み重ねて乾燥させて全部焼くと、本当に地面まで焼けるように焼けた。人が登るのも大変な斜面にも火を入れたという話も出るほど、林地や急斜面地でも焼畑が行われた。呼称については、カノ焼きという言葉も聞いたことがあるが、アラクという言葉のほうをよく使ったという。アラク焼き、アラクまきという呼称から、焼く行為と畑作業の両方に、アラクという言葉が使われたことがわかる。初年度はソバ、翌年はヒエを植えた。豆類やカブを植えることもあった。

焼畑は山火事の危険と降り合わせで、風向きに応じて火を入れるタイミングをはかるなど、周到な準備と経験が必要だった。焼く面積は、数町歩以上と広いので、共有地や隣接しあった共同の山となる。風の強い日を見計らい、世話が通じ、人数が急遽集まり、実施する。延焼を防ぐために枝や草を刈り取った火防線を作り、刈り取った草木は焼く箇所に残す。山の下のほうから火を入れてしまうと一気に燃えすぎるため、火のコントロールが重要だ。鎌・唐鍬などで一番高い位置から2班で双方に分かれて火道（火防線）を作り、それに沿って火をつけ、後続の人が火漏れがないかを確認しながら順次降りる。火勢が強くならないように、逆さ火でゆっくりと火が回るようにした。川井地区：川井では、春焼きのケースを聞いた。平とけの4月頃に草木を刈って火を入れた。焼く行為をカノ焼き、焼畑での播種をアラクまきと呼ぶ点、川内と同様だ。初年度の作物はアワで、その年の秋には大豆か小豆をまいた。ヒエは焼畑ではまかなかった。昔のヒエは背が高かったから、焼畑の斜面では刈り取り後の乾燥のヒエ島を立てにくい。使用する道具は、唐鍬だった。まとめ：

以上をまとめると、1. 焼畑の呼称として、焼くという行為に対してカノ焼き（川内・川井）、アラク焼き（小国）、焼畑についてアラク、作業に対してアラクまき（川内・小国・川井）といった言葉が使われる。2. 春焼き（川井）と、夏焼き（川内・小国）の両ケースがあり、初年度はソバ（夏焼き）かアワ（春焼き）をまき、豆類やカブ、イナキビもまいたが、ヒエについては、まいた場合とまかなかった場合がある。3. 畝立をせず、4. 耕作期間には比較的短めで、5. 草地もしくは林地、斜面、時には急斜面に造営され、6. 耕作の道具は唐鍬を利用した。聞き取りの範囲では、鋤を利用した例はない。自分の所有する山で焼畑を行う人もいれば、山を借りて行う人という話は、川内・小国の両方で聞かれた。

3.10 林業・畜産・養蚕・葉タバコ栽培

3.10.1 民族誌史の記録から

多くの村人は、自給的農業に加えて、現金収入源として林業、畜産、養蚕などに携わった。川井村文化財調査委員会（2004：251）によれば、平地が少ない川井村では、平成2年（1990）の時点では、総面積5万6304 haの約94%にあたる5万2919 haは山林で占められていた。このうち、約52%が民有林、

48%が国有林だった。山林の樹林地比率は約93%で、うち71%が天然林、29%にあたる1万8425 haが人工林。昭和38年（1963）における川井村の人工林は5202 haだったから、拡大造林施策の浸透により、27年間に1万3223 ha増加したことになる。

「昭和中期までの農業は、自家の農地と山林は一体として活用し、農業経済を支えてきた。春は『はるき』（早春に伐る自家用の薪）を伐って秋から冬への燃料として準備し……夏は適地を選んで『かの』（焼畑）を開いて『やままき』に利用し、農事の合間に『スリパ割り』（枕木割り）を行なって業者に売り、農閑期には『すみがま』（製炭竈）を築き、木炭を焼いて『ふゆすご』（冬の農閑期の仕事）にするのが平均的農家の一年のサイクルであった」（川井村文化財調査委員会、2004：251；原文のフリガナは略）（『やままき』は切替畑などの山畑を耕作する作業）。

林業の一環としての炭焼き（木炭製造）には、石炭による白炭と土炭による黒炭づくりがあった。炭焼きは、国鉄山田線の開通（昭和3～8年[1928～1933]）にともない急速に生産を伸ばし、昭和28年にはピークを迎えた。その後、都市ガス、プロパンガス、電気の普及によって家庭用木炭の需要は激減し、村内の生産量も減少した（川井村文化財調査委員会、2004：342）。

川井村の畜産は、古くは馬が知られていたが、明治18年（1885）頃から、『粗食に耐え山地放牧にも適した牛の飼育』へと徐々に切り替わっていった。川井村で馬産に取って代わったのは、在来種の南部牛に明治以降に北米から導入したショートホーン種を交配して改良を重ねた短角牛だった。放牧地は、天然林内の林間放牧が主で、また、採草地では山焼きによって在来植生の繁殖を助けた。このような自然と共生型の牧野に代わり、昭和50年代（1975～）からは集約的な改良牧野への転換が進められ、景観から在来植生が排除されていった（川井村文化財調査委員会、2004：428）。

養蚕は江戸時代から行われていたが、明治以降は、県から奨励され産額が盛んになった。川井村でのピークは大正末期～戦前で、短期間で高収入を得ることができた重要な産業だった。昭和25年（1950）以降、栽培桑による規模拡大農家が現れて、昭和50年代までは経営農家が隆盛したが、以後、中国産の繭に押されて養蚕は衰退した（川井村文化財調査委員会、2004：454-455）。

葉タバコ栽培は、中山間地帯における有利な換金作物としてはじめられた。導入当初の昭和36年（1961）の栽培農家は97戸、ピーク時の昭和50年（1975）

には栽培農家153戸で、農家経済を支える中心的な農作物となったが、その後、社会情勢の変化に伴って激減した（川井村文化財調査委員会，2004：244）。

3.10.2 聞き取りの成果

林業：山の木はそれぞれ好み場所があり、それを知ることが大事だ。沢帯はスギが好む。峰はカラマツとか別の木が好む。岩を好むのはアカマツ。沢辺りにサワグルミもあった。「お爺さんは、木の種を探り、苗木を育て植林に精を出した。松や杉はもとより、桂、桐、栗、ヒバ、榎など樹種も多岐にわたっていた。」「秋になると、自分で木の実を採って菌で食い潰して実入りの状態を確かめていたのを覚えている」（佐々木富治，2017：198）。

同じ木を植林し続けると、土壌がすっかりしない。戦後、営林署は樹木を伐採し、適所適木ということを考えずにスギとかマツをまとめて植林してしまつたので、台風で川が氾濫した，という。

木にはそれぞれの用途がある。たとえば、クリ材は耐久・耐水性に優れていてことから、家の柱や土台、穀類を干して乾燥させる「ハセ」等にも利用され、鉄道の枕木となった。クリ材は年輪の幅が細かいもののほうが耐久性にすぐれており、年輪の幅が広いものは売り物にならなかったという。

焼畑後の土地には、ハンノキが自生することが多く、ハンノキは伐採が容易で燃えやすく、根につく菌（放線菌）は窒素固定が可能であるため、肥料樹として有用だった。炭焼きは、戦前から、現金収入が確実に期待できる生業だった。「冬になると親父は決まって炭焼きをしていた……木炭のもとになる木は全て自山の木であり余計な経費が掛からない。この頃の木炭ブームが幸いして、炭窯に火をいれれば何でも品物の前借ができた……学校が冬休みに入ると、お袋と二人で親父が焼いた炭を山から運ぶ炭背負いをした」（佐々木富治，2017：26-27）。これは石窯で二日かけて二重焼きした固い白炭で、ガスがほとんど出ないため、火力があって長持ちし、暖をとるのに適した炭だったという。これに対して、土で窯を作り、窯の中で消して出す黒炭はガスがあるから、煮炊きに使われた。

畜産：この地方で飼われていた牛は「短角種」であり、夏場には山に放牧し、雪の降る前に山から降ろした。越冬飼料としては、山の干草やハギが刈られ、前述のように畑で栽培したヒエの茎葉は飼料に、大豆をしばった折の汁やおからも牛の餌になる。そして牛の糞尿は畑地の肥料にもなった。

佐々木富治（2017：59-60）によれば、「幼少の頃は、どこの農家でも肉牛用

の仔牛の繁殖を目的に牛（短角和牛）を飼っていた。馬も若干いたがそれもだんだん少なくなった。我が家でも七頭の牛を飼ったのが最高だった」。越冬飼料が不足するために、必ずどこかの牛が飢えて倒れたという。さらに、聞き取りでは、子供の頃には、現金収入を求めて豚も飼っていて、20 kg になったら出荷したというお話も伺った。

短角種の子牛は、一時は北海道にほとんど売れたが、北海道が満杯になったから需要が激減した。当時は今ほど日本短角種の評判が良くなかったため、生活は苦しかったという。北上山系開発計画の前までは林間牧野で、夏場に営林署の山を借りて放していた。

畜産で重要なのは、採草地の多様な役割だ。火入れ後の採草地はワラビやウルイなどの山菜が豊富で、小動物が生息し猛禽類の餌場にもなった。自然の草花も多く、盆花であるオミナエシやキキョウ、ハギ、希少種のクマガイソウやアツモリソウ、スズランの原生地となった。茅葺屋根に用いる茅も自生した。つまり、採草地は家畜の餌を供給するだけではなく、生物多様性に寄与し、春に発生しやすい山火事の火防線として、集落の安全帯の役割も果たした。

養蚕：養蚕は、戦前からこの地域の農家の多くが行っていて、蚕棚のために家を大きくした。6月の各農家は養蚕で多忙を極め、学校には、農繁休みと呼ばれる10日間ほどの休みがあった。養蚕をしていない家の子どもも、他所の農家に手伝いに行った。蚕は、自然にある山桑を食べさせたほうが糸が細く良質で、良い繭は盛岡に出荷した（佐々木富治，2017：29-31）。くず繭とか柔らかい繭とかは取っておいて、自家用に糸をとり、機を織ったという。

戦後は、岩手県が奨励して養蚕を増やした。鈴久名では、近年まで養蚕を行っていた神楽栄子さんの話を聞くことができた（コラム2参照）。「昭和50年過ぎにお嫁に来た時には、婚家は養蚕の規模を拡大していて、桑園と蚕室があった。当時、養蚕専門の家は何軒もあり、畑は全部桑園で、年に4～5回、夏から秋まで養蚕をやった。クワの剪定は春から始まり、手がびんびんとしびれてとても痛くなり、夜になると動けなかった。平成になってから繭の値段が下がったが、平成8年ごろまでは養蚕を続けた。桑畑の根は、重機で皆で掘りこした」。

葉タバコ栽培：葉タバコ栽培は戦後に限られるため、今回の聞き取りの焦点とはしなかったが、佐々木富治（2017：202-208）に詳細な記載がある。これによれば、昭和36年に川内からも耕作希望者が出て組織が作られた。全員が初め

て見る作物で、指導員の聞きなれない専門用語にとまどい、収穫期には漆に似たヤニで身体が汚れ肌がかぶれる人が続出したが、年毎に俳作者が増え、田畑畑村での品評会、全国青年研究発表会にも参加した。しかしその後、減反への方針転換が起り、2004年の廃作奨励を機に作るのをやめたという

3.11 凶作と災害への対応

3.11.1 民族誌史の記録から

江)「未開からの気候不良、災害などを詳細に記録した 岩手県災異年表」(盛岡気象台・岩手県、1979)を見ると、数年おきに起こる冷夏のみならず、旱魃や霜害、台風など、作柄に影響が出るような気象状況が頻繁に見られる。江戸時代の大飢饉：北上山地民俗誌上巻 (川井村文化財調査委員会、2004：127)によれば、「村内の民俗調査の際も、しばしば、昔あ七年飢渴(すずねんけがず)ずうのがあるが死ぬ目にあったものだ」と聞かされた」という。ここでいう「七年飢渴」とは、同書によれば「天明元年(一七八一)八月九日および翌天明二年の辰巳の風による凶作、および天明三年から天明七年の気候不順による凶作のこと、『上用に入っても綿入れを着るほどの冷害であったと伝えられている』(川井村文化財調査委員会、2004：127-128)このような伝承を基に、凶作に備えてトチとシタミを拾って蓄え、凶作でなくとも年に数回はこれらを食って食法を学習させていた」(川井村文化財調査委員会、2004：127-128)

昭和9年(1934)の凶作：昭和9年の早春は降雪が多く、麦作が被害におかされ、5月1日には降雪、七、八、九月上旬に至る間低温多雨の悲観すべき気象状況」が続き、「三十年来その比を見ぬ深刻な凶作」となった(川井村郷土誌下巻、1962)他地域では、飢饉に相当する深刻な状況や身売りなどが行われた記録が数多くある。しかし、岡(2016：75-78)は、北上山地内の安家について、昭和はじめの農村恐慌が記憶されていないことを指摘する

川井村北上山地民俗誌上巻 (川井村文化財調査委員会、2004：127)には、同年の川井村について、「前五ヶ年平均の米の収穫高五〇三石に対し、昭和九年(一九三四)の実収高は七〇石で、例年の一割四分程度の収穫に過ぎなかった」と記されている。ただし、これは米の収穫高であり、雑穀の記載はない。

昭和9年の凶作については、岩手県衛生課が調査した「郷土食慣行調査報告書」(1944、1976再版)の中に「昭和九年凶作時に於ける東北地方における食

糧事情」という章があり(中央食糧協力会、1976：619-623)、これを基に、平年時の主食物との比較として表にまとめた菊池(2012：226-228)の報告には、私たちの調査地域に関する記載がある。このうち、2凶作後(非常時)の主食物、3非常時の食、の項目を見てみると、川井村については、2麦稗の混合食、3無。小国村については、2平年と変わらない、3無といった回答だった

昭和9年当時、川井村では米作への土地改良事業を進めようとしていたが、『川井村郷土誌上巻』(1962)には、「昭和九年(一九三四)の東北地方一帯の大凶作には水田俳作者の被害が一番大きかった。これにこりてしまった農民の中には、土地改良どころか田に稗をうえる者さえあった」と記載されている(川井村郷土誌編纂委員会、1962：549)

3.11.2 聞き取りの成果

前述のように、トチやシタミは保存食として屋根裏にしまっており、トタン屋根が普及する昭和30年代くらいまでは、どこかの家に行っても家を改造する時には出てきた、との聞き取り成果が、川内、小国の両地区で得られた。クリは食べやすいのでほとんどその年に食べるのに対し、トチとドングリは、七年飢渴の凶作の経験から保存食として蓄えるようになったという(川内)これは、上記の「川井村北上山地民俗誌上巻」の記載と一致する

小国地区では、シタミの項でも述べたように、飢饉への備えとして、「ガス聞い」の重要性が伝えられている。ヤマセが入ってくる時には、太平洋からきた冷たい霧が山にぶつかり、山に張り付いた形でヤマセが降りてくる。海岸のヤマセでは、雨粒のようなものが来るが、小国付近では粒の大きい霧になって、山沿いに高いところから下がってくる。それを表現するのに、年寄りの人はガスが来ると言った。ガスに対して閉めておく窮乏食がガス聞いで、シタミを多く屋根裏に保存しておくことと、味噌をたくさん持っていることが、いわゆる凶作のときの食料確保に役立ったという

凶作への備えとしてシタミ等の保存食が強調される一方で、昭和9年の凶作について言及した話者はいなかった。私たちがお話を伺った方々は、最高齢の佐々木富治さんでも大正12年生まれなので、昭和9年時には、生まれていないか子どもだったことになるが、それを考慮しても、何の言及もなかったことは注目される

聞き取りでは、凶作への備えとともに、カスリーン台風(昭和22年)とアイオン台風(昭和23年)による災害の記憶も話題となった。とくに、アイオン台

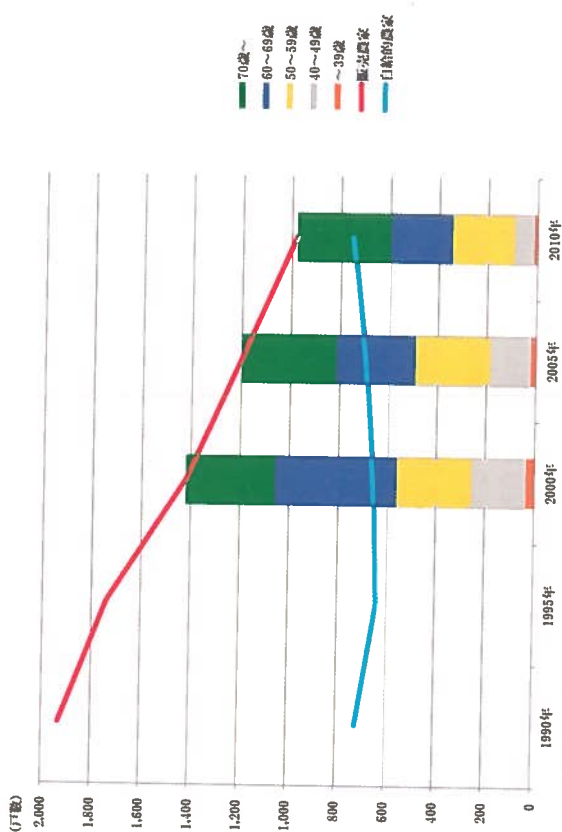


図 6.3 販売農家数（年齢構成）と自給的農家数の推移（単位：戸）
（宮古市（2016）「明日につなぐ宮古の農業平成 28 年度」平成 31 年度より作成）

風時には、林が崩落して水害がおき、川内まで水が来た。これについては、長期にわたる山の荒廃、とくに樹木の伐採との関連を指摘する声も聞かれた。

4. 産地直売所・地域ネットワークと新しい試み

4.1 やまびこ産直館

炭焼き、養蚕、畜産、林業などの現金収入源は、戦前から戦後にわたり、この地域の人々の暮らしを支える上で重要な役割を果たしてきた。しかし、1960年代に入ると昭和の木炭ブームが過ぎ、その後、養蚕農家数も、減少の一途をたどった。1960年代から盛んになった葉タバコ栽培も1985年には専売公社が民営化され、2004年以降は廃作奨励が始まった。畜産農家も激減する中で、現金所得向上につながる基盤産業が少なかった旧川井村からは若者が村外に流出し、住民の高齢化が進んだ。販売農家が減少する中で、かろうじて自給的農家数が、数の上では保たれているというのが現状だ（図6.3）。

このような状況の中で、1999年、川内に「やまびこ産直館」がオープンし、地元の農作物や伝統食品の販売が開始された。これは、あらたな地元産業の掘り起こしにつながった。

私たちがインタビューを行った神楽榮子さん（現・やまびこ産直館組合長）（コラム2参照）は、岩手県「食の匠」として伝統食の普及活動に携わりながら、補助金と複数の個人による共同出資によって、地元の農作物に付加価値をつけた食品加工施設も立ち上げ、女性たちによる協業の場として、製品をやまびこ産直館で販売している。このような地元ネットワークは、新たな仕事を生むと同時に、食文化の継承にも大きな役割を果たしている。

またここで注目したいのは、女性たちによるネットワークだ。先の東日本大震災時や、2016年夏の台風による被害が大きかった時は、神楽さんたちは炊き出しを行っている。また近隣で山火事があった際にも食事を提供した。お互いに非常時に何が必要かを把握しており、食料は各家庭から持ち寄り、日頃の協業ネットワークが非常時の連携にも大きく役立ったことがわかる。このような販売拠点は、今後、災害時の対応拠点としてさらに活用できる可能性がある。

岩手県の雑穀栽培と地域の食料安全保障研究を進める木俣（2014）は、東日本大震災の直後に、各地の「道の駅」では、被害への対応には大きな差があったことを指摘している。「三陸の海と森の関わり」によって歴史的に築かれてきた半農半漁村では、海が見える丘の上の小規模農耕が浜との共助を支えてきた（中略）。小規模自給農耕が非常時においても家族・地域の人々の食料安全保障に役立ったことが明らかである」（木俣、2014：125）。

東北地方の他の例と同様に、宮古市では、小規模な自給的農業者が、現在も存在感を示している。山間地域では、災害時に道路が寸断されると物資の流通が滞る確率が高い。海岸部における津波のケースを考えると、海岸部と内陸の連携を保ち、各地の自給的農家数を減らさずに保っていくことが、地域のレジリエンスを保つことにもつながる。

◇コラム2◇

食で地域と人をつなぐ…………… 神楽榮子さん（やまびこ産直館・組合長）

神楽さん（写真6.2）が作った料理は何を食べてもおいしいと、皆、口をそろえている。閉伊川に沿って、宮古と盛岡とつないで走る国道106号線。そのほぼ中間点に「やまびこ産直館」はある。神楽さんはその現・組合長であり、伝統食「麦ぞうすい」の作り手として、岩手県の食の匠にも認定されるなど、多彩な活動をしている。

農家に生まれ、六原農場（現：岩手県立農業大学校）に進んだあと、結婚したお

相手が、いわゆる「本家」の養蚕農家。多くの人に目配りをしながら物事を進進していく力は、常に多くの親戚や近所の方が出入りする家での経験が活かしているのかもしれない。かつては子育てと家業の養蚕・桑畑の管理で忙しかったが、養蚕をやめたあとは、桑畑は野菜栽培に転換し、現在は約60a(6000㎡)の水田に加えて各種野菜・タカキビ、豆類などを作り、とくにご主人が亡くなってからは、1人でそれらを管理している。

やまびこ産直館には立ち上げ時から関わり、野菜の販売のみならず、女性たちが伝統和菓子類を加工販売することへの道も開いた一人だ。地元の鈴久名地域で、鈴久名こども会というグループを作り、代表者として共同の食品加工施設を作ることにした。「静香工房」と名付けられたこの施設は、出資をした10名の個人資金に、旧川井村の補助金を加えて設立されたものだ。出資金を一度に出すことが難しい人には、1年ほどの猶予を持たせるなど、フレキシブルな対応で、企画を実現させていった。やまびこ産直館オープン当初は「産直ができて、まんじゅうや大福が、毎日売れるのか?」という意見もあったそうだが、オープン以来、きりせんしょ・がんづき・豆すっとうといった伝統和菓子類や、大福はよく売れている。長い年月には高齢化が進み会員も減少したためグループ活動も大変だが、多くの知識とアイディアで乗り切っているという。

神楽さんは「食べ物は加工までいかなきゃ」「加工ができればどこでも生きていけるよ」と言う。冬場、雪に覆われるこの地域では、伝統的に豆類や漬物、山菜を中心とした保存・加工技術が伝えられてきた。そのような文化的背景を持つ中で、新たに女性たちの協業の場ができたことで、大豆の加工品や、さらには伝統和菓子類の大量調理ができることになった。

やまびこ産直館での活動とは別に、神楽さんは1年に2回の「100円バイキング」という高齢者の食事付き交流イベントを開催し、食で地域をつなぐ活動も行っている。年に2回のバイキングは、毎年、天皇誕生日の12月23日と震災のあった3月11日に開催される。また食の匠として、若い世代への調理講座を請われることもある。

神楽さんのお宅では、今でも保存・加工食の知恵が生きている。庭にある蔵には、米だけでなく、味噌・カブの漬物といった樽や容器が並び(写真6.2d)、冬場に同った時は、凍みイモ(写真6.2a)が、蔵の前の竿に並んでいた。さまざまなこの地域の保存食の中でも、手のかかるものの一つであり、この技法を知る人は、もはや少ない。「農業はやはり、食料を作って自給自足することに、原型があるのではないかな」と思います。四季折々の自然の恵みと今まで多くの人達からいただいた知恵を財産と

して日々を生きていきたい)。

やまびこ産直館の組合長として、女性としての視点を活かした運営は好評のようだ。「私は男女兼用だからね」と冗談を言いつつ、「迷った時はGoよ」という潔い行動力が、人と地域、世代をつないでいる。(眞貝理香)

農林水産省による「農家における男女共同参画に関する意向調査」(2005)によると、農業経営の中で女性に任せたい仕事(複数回答)として、男性の多くは「簿記・記帳」などをあげている。これに対し、女性には「出荷・販売」等、農業経営の中核となる仕事を担いたいと考えている人(7割)が、「簿記・記帳」及び「農産物の加工」(5割)を上回っており、男女の意識に差が見受けられる。一方で、農林水産省(2015)のデータによると、販売金額が大きな経営体や経営の多角化に取り組む経営体は、女性が経営方針の決定に参加する傾向が強いこと、さらに女性役員・管理職がいる経営は、そうでない場合と比べて、収益が向上する傾向にあることが示されている。やまびこ産直館の事例は、女性が経営や販売の企画に積極的に関わり、成功している事例といえる。

4.2 雑穀ブーム—何を作るか—適地適作・在来知を活かす

稲作の導入や品種改良は、冷涼な気候、ヤマセとの戦いだった。しかし、作物の品種改良や気象予報の技術が進んだ現代でも、ヤマセや冷害そのものがないなくなったわけではない。こうした中で、卜蔵(2005: 168-173)は、現代においても気候風土にあった作物の導入こそが必要で、むしろ「ヤマセを気候資源として活かす」「地域の気候風土を活用する農業への転換」「ヤマセ地帯ならではの循環型、高付加価値農業」を提唱する。稲作のみに依存せず夏季の気候変動の影響を受けにくい根菜類や、低温に加えて日射量が少なくなる気候を活かして、夏季にも柔らかい葉菜類を安定して栽培するなど、付加価値をつけて成功した事例などをあげている(図6.4)。

先述した雑穀・豆類も、長い歴史の中でこの地域の気候風土に合った作物だ。今回の調査では、Iターンで宮古市に移住し、地元の高齢者の間で細々と自家用に栽培されていた雑穀を買い取り、「商品」として全国に販売することで、地域の雑穀栽培を活性化させた嵯峨均さん・良子さん夫妻にお話を伺った(コラム3)。新たな販路を作ったことで、地域の伝統的な雑穀栽培技術が再び活

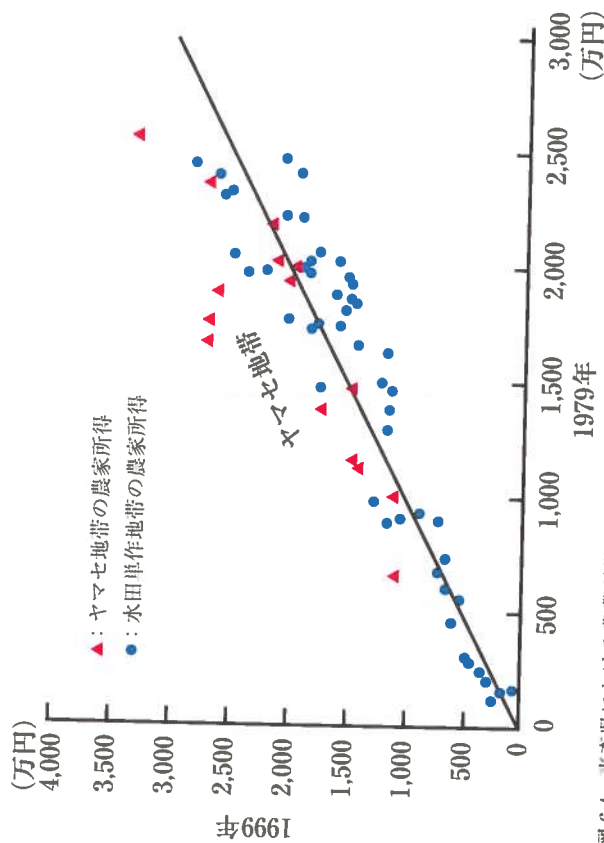


図 6.4 青森県における農業所得の変化（ト歳（2005）より作成）

かされ、栽培農家のネットワークが広がった。日本で現在、輸入雑穀が占める割合は90%以上という。かつては貧しさの象徴ともいわれた雑穀だが、雑穀の栄養価や機能性の研究が進み、雑穀ブームともいえる昨今、貴重な国内産雑穀の販売は好調だ。

◇コラム3◇

よみがえる雑穀栽培の「在来知」

嵯峨均さん・良子さん
（嵯峨農園・かわい雑穀産直生産組合長）

嵯峨均さん（写真6.3）と良子さん夫妻は、もともと共に神奈川県の実業家、バイオ研究に携わる研究員として働いていた。しかし田舎で農業をやりたいという思いがつのり、雑誌に載っていた情報を頼りに、土地を探しはじめ、1992年に宮古市江鑿に移り住んだ。広い農地があって、山の中に家がぽつぽつとある。親類もいないが、まさにこここの土地は理想の地、憧れていた風景であった。

就農当初は、いわゆる有機栽培で米や野菜を作って、宅配での事業を考えた。しかし実際やってみると、なかなか「食べていくほど売るのは大変」だということがわかってきた。良子さんは、地元中学校の臨時教員の職を得て、収入を確保した。

そうした中、均さんは無農薬米を自然食品の店に卸していた縁で、雑穀と出合うことになる。

そこで近所のお年寄りや雑穀の話をするようになり、あらためてここが雑穀の産地だったことを知る。良子さんは、「それまでは目が節穴で気がつかなかったというす」という。雑穀は農薬を使わなくても丈夫で、大規模な農業機械も不要だということもわかり、雑穀に惚れ込んだ均さんは、消費者が、毎日お米に混ぜて炊飯器で炊いて簡単に食べられるような、おいしい雑穀ブレンドを作ろうと製品開発を行うようになった。

そして自らも雑穀・豆栽培を進めるかたわら約30名の「かわい雑穀産直生産組合」を立ち上げ、自身が組合長になって、「こういう雑穀を作ってください」と農家の方に頼みに回った。地域の人は、子どもの時から雑穀を作っているの、ある人のところへ「アワを作ってくれないか」という話をすると、「おらほのところはいろいろな所に畑があるけれども、アワなら、石がうんと入っているあそこの畑は昔からいのが採れたから、じゃあ、あそこで作る」という話になる。適した土地もあるし、知識やノウハウもあったのだ。また雑穀の種そのものも、地域に残っていた。畑のほんの一部分で雑穀や豆をずっと作り続けていたので、嵯峨さん夫妻が、新たに種を調達する必要はなく、おばあさんたち自身が「あの人のところにはあの種がある」と教えてくれた。当時は雑穀が売れるわけでもなかったもので、各戸は種の保存と、わずかな自家用分、そして時には「どぶろく」を作るためだけに、雑穀が栽培され続けていた。

その後、組合は補助金を得て加工施設を作り、雑穀栽培をしている農家の人たちの何人かが、パートタイムで製品加工のために働き始めた。また雑穀ブレンドを販売するにあたり、均さんは、農家の方に継続的に雑穀栽培を続けてもらうための工夫もした。自分が買い取りに行く時は秤を持って行って、目の前で一緒に重さを量って支払いを計算し、現金でその場で1円まで支払って、おまけは絶対受け取らない。おばあさんたちは、それまで自分で作ったものに対して、その場で現金を手にする機会は少なかったもので、これが大きなやりがいにもつながっていったという。

雑穀ブレンドはインターネットで全国に販路が広がり、組合の運営は軌道にのり、組合員さんも雑穀の栽培を続けてくれた。しかし組合立ち上げ当時60歳代だった人々は、この27年間で高齢化が進み、亡くなる方も増えた。この間に雑穀はブームとなり、岩手県下全体での生産高は増えてきた。現在、均さんは旧川井村産の雑穀だけでは足りず、県内産の雑穀を仕入れて事業を継続している。しかし高齢化と、地元



写真 6.3 モロコシ（タカキビ）畑の嵯峨均さん



写真 6.4 キビ（イナキビ）が実る（川井地区）

での昔からの知識を持った人が減ってしまっていることが気がかりだ。

岩手県全体なら、キビならキビの種というのは色々ある。しかし、川井なら川井地区に合った種、さらにおいしい種を、人々は選択してきたという。以前、川井のある人からキビを買うつと、3種類か4種類の色合いの種が混じっていたことがあった。でもその中の1つ、クリーム色の皮をかぶったキビがあり、「これ、お母さん、いいね」という話をしたら、毎年その白い穂を採っては増やしていった、完全に育種、選抜した方がいた。一人の「おばあ」が、1反の畑の中で数本という穂を何年間で

集めて、そのうち1反の畑全体にまくことができる量にしていたわけだ（写真6.4のキビ）。

この地での雑穀栽培・販売は、地元で採取し続けられた種、気候、在来知を最大限に利用した一つの形といえよう。（真貝理香）

今後、課題の一つとなるのは、このような在来知をどのように伝え、そして共有していくだろうか。旧川井村のみならず、岩手県下における雑穀生産者の後継者不足は深刻だ。作業の省力化や機械化も進められているが、各々の農家の努力だけでは、地域・気候に即した在来知、栽培のノウハウは途絶えてしまいかねない。二戸地方の場合は、農林水産振興協議会が、二戸地域の雑穀の栽培事例を収集し、「おもしろ・らくらく雑穀栽培事例集」（岩手県二戸農業改良普及センター、2004）として作成・配布するなど、長年蓄積されてきた知恵を地域の財産として、情報共有していく試みも見られる。

5. 山は宝だ—環境教育における在来知—

上記のような調査成果を基にして、私たちのプロジェクトでは、2016年夏に「山」と「食」を切り口とした写真展・交流会を開催し、「山は宝だ」というタイトルをつけた。山がもたらす豊かな資源と、そこから得られた食料の保存・加工の知恵を写真として展示し、それを材料として、来場者との交流を試みた。

写真展・交流会は、二回行い、初回の7月29日には旧川井村川内に位置する薬師塗漆工芸館で、第二回目は、7月31日に、宮古市街地近く、浜側のリアスハーバー宮古で、ハマ班と合同で会場を借りて行った（写真6.5a, b, c）。両日も、小学生とその保護者から70歳代以上の方まで、幅広い年代層の方々が来場した。とくに高齢の方の中には、ドングリ食の思い出や、戦後の食糧難の時代に何を食べたか、という記憶をたどってくださる方もいた。また、来訪者の一人に、筆者らがカリフォルニア中部で、先住民のヨクーツ族・ウェスタン・モノ族のメンバーとともに行った、伝統的なドングリ加工技術を復活するワークショップ（小林、2016：8-10）の写真を見ていただいたところ、「ああ、こういうのをしたなあ」と、ご自身のドングリ食の記憶も思い出して、色々とお話し始めてくださった。結果として、この写真展・交流会は、当初に意図した以上に、語りと聞き取りの場になった。

6. 考察と展望—在来知から見たレジリエンスの重層性と景観保持の重要性—

以上、民族誌史の記録から知られているこの地域の伝統的な生業の特徴と聞き取り調査の結果を対比し、さらに近年の新しい試みについて紹介した。聞き取りの成果は、これまでに発表されている民族誌史の記録とおおむね合致した。

さらに、これらの成果を通じて、この地域における生業と人々の暮らしのレジリエンスについて、いくつかの特徴が明らかになった。第一に、食の多様性、とくに主食の多様性が、この地域の食生活のレジリエンスを支える柱となっていた。第二に、畑仕事、養蚕、畜産、林業等の季節性は、精緻な周年サイクルを構成しており、季節間の生業の多様性もレジリエンスを高めるのに貢献していた。第三に、常畑におけるヒエ・ムギ・ダイズを中心とする二年三毛作、それを補うための焼畑によるソバ・アワ等の栽培、さらに、それでも食料が不足する場合に備えたシタミ・トチの貯蔵という重層的な生業戦略が、稲作の本格導入以前におけるこの地域のレジリエンスの中核をなしていた。第四に、上記のシタミ・トチ以外にも、凍み豆腐や凍みイモ、干しキノコなどさまざまな食の保存技術は、地域の人々の食生活に必要不可欠な知恵だった。第五に、干しキノコなどの貯蔵食品は、自給的な農業と食生活の中で、交換・贈与物資としても重要だった。第六に、このようなレジリエンスの重層性の構築にあたっては、江戸時代の「七年飢饉^{けうき}」以来、代々伝承されてきた飢饉の記憶や伝承が、重要な役割を果たしてきた。

要約すれば、1) 食の多様性、2) 生業の多様性、3) 主食生産の重層性、4) 貯蔵、5) 社会ネットワーク、そして6) 過去の災害や飢饉の記憶の伝承が、川井村地域のレジリエンスを支える重要な要素となっていたことがわかる。このような調査結果は、冒頭で示した「小規模で多様な生産活動とそれを支える在来知は、地域社会の生業・社会システムのレジリエンスを保持し高める」という仮説と一致する。

それでは、このような在来知の知恵と技術は、過去のものとなってしまったのだろうか。興味深いのは、食料の加工・貯蔵等について、電化製品の導入は見られるものの、食の多様性と、交換・贈与に基づいた社会ネットワークといった二つの重要な原則が、人々の暮らしの中に現代まで生き続けていることだ。電化製品の具体例としては、豆乳搾り機、大型冷凍庫、電動薪割機などが



写真 6.5 「山は宝だ」写真展・交流会

a: 薬師塗漆工芸館 (2016年7月29日) での写真展・交流会 b: リアスハハーバー宮古での交流会 (同7月31日) で、山の幸と保存食について語る筆者 (羽生) c: リアスハハーバー宮古での写真展

高度成長期以降における、林業農業の機械化や食と生活様式の西洋化に伴い、農村部においても在来知は滅びる運命にある、と考える人は多い。しかし、今回の調査結果からは、食物の加工・保存方法を含めた暮らしの全体について、技術と知識だけでなく、ものの考え方の各所に在来知が生き続けていることが見て取れた。とくに、女性を中心とした聞き取りからは、食の面で、在来知が重要なことが明らかとなった。この意味で、在来知を軸にした環境教育は、地域に誇りを持って過去と現在をつなぎ、未来の文化を構築していくために有効な、一つの方法と考える。

上げられる。これらの新しい技術の導入により、物質文化には大きな変容が見られる一方で、日々の暮らしにおける人々の価値観には在来知が健在だ。これは、「保存食さえ作れば、どこでも生きていける」という神楽榮子さんの発言からも見て取れる。

70～90歳代、50～60歳代のどちらの世代からの聞き取りでも、戦後の高度経済成長とそれに続く1970年代以降の農業政策の変化、さらに海外との価格競争に影響された産業の盛衰、大規模環境開発計画に伴う環境への影響がたびたび言及された。具体的には、減反政策による水田の廃止とそれに伴う農家の困難、大規模造林の増加に伴う樹種の減少とそれに伴うヤマの保水力の減少、輸入材の増加に伴う林業の衰退、さらに1969年の新全国総合開発計画を受けた1975年からはじまった北上山系開発事業による人工草地の増加とそれに伴う環境破壊、中国産の菌に押された1980年代後半以降の養蚕業の衰退、人口減少と高齢化問題、などが含まれる。

旧川井村地区における人口減少と平均年齢の高齢化の問題は確かに深刻だ。筆者らは、伝統的な暮らしに回帰することがこれらの問題に対する回答だと考えるわけではない。しかし、都市における賃金格差の拡大、契約雇用・派遣雇用など短期雇用の一般化、インターネットによる情報網の整備などにより、大都市に住むことの利点は、1990年代以前と比べると相対的に減少している。とくに、東日本大震災直後の東京近郊では、スーパーマーケットの棚から食料品が悉く姿を消し、長距離輸送に頼る食品の大規模生産・流通・消費システムの脆弱性が浮き彫りとなった。

北上山系開発事業に代表されるような高度経済成長期の「成長モデル」に基づいた経済・農業政策は、この地域の農家に深刻な打撃を与え、過疎化を加速させた。よりレジリエントな「持続可能モデル」への移行を考えるにあたり、幾重ものバックアップ・プランを備えていたこの地域のレジリエンスの重層性は、きわめて示唆に富む。本章のコラム2とコラム3で紹介した神楽さんや嵯峨夫妻のように、人数は少なくても、個人の努力と新しい試みが、地域の人々の日々の暮らしにポジティブな変化をもたらすことも可能だ。

よりマクロな視点から考えるならば、現存する地域の在来知とレジリエンスの基盤となっている、植生・文化景観を含めた自然と人間との相互関係を損なわない形での長期的な展望が必要とされている。研究の次のステップとしては、この地域の生物多様性・文化景観の多様性と災害へのレジリエンスに関する諸

分野の研究データを総合的に検討し、地域の住民と協働しながら将来への提言を行なうことが必要だ

謝辞

宮古市における2014・2015年度調査・研究の一部は、当時、総合地球環境学研究所小規模経済プロジェクト研究員だった大石高典さん、日下宗一郎さん、砂野唯さん、濱田信吾さんと、東北大学・菅野智則さんの協力を得て行った現地調査では、本文中でお名前をあげた神楽榮子さん、嵯峨均さん、嵯峨良子さん、佐々木アキさん、佐々木富治さん、佐々木ハルさん、道又那彦さんに加え、宇都宮崇一さん、北村彰英さん、小泉剛之さん、笹川正さん、佐々木徳光さん、佐々木敏美さん、摂待幸夫さん、高橋稀環子さん、高橋憲太郎さん、斐野正一さんをはじめとする宮古市の方々にお世話になり、成果のまとめに際してはそのお話の内容を参考にした。また、次の諸機関には調査に際してご協力をいただいた：閉伊川漁業協同組合、宮古市北上山地民俗資料館、宮古市教育委員会。写真の撮影には、いろは写真・稲野彰子さんの協力を得た。末筆ながら、これらの方々とは機関に深く感謝の意を表する。

文献

- 岩手県誌 (2003) 岩手県管轄地誌 第13巻 閉伊郡 (二) 東洋書院。
岩手県 (二) 農業改良普及センター (2004) 『戸地域の雑穀生産の再興に向けて 蓄積されてきたスモールデータの有効活用を図る』 特産種苗 18号。
同恵介 (2001) 『北上山地山村の生存戦略の成立条件』 国立民俗歴史博物館研究報告87集、217-236頁。
同恵介 (2007) 『東北の焼畑再考』 季刊東北学 11号、96-105頁。
同恵介 (2008) 『視えざる森の暮らし 北上山地・村の民俗生態史』 大河書房。
同恵介 (2016) 『山姥の生き方 木の美食・焼畑・短角牛・ストック型社会』 大河書房。
川井村郷土誌編纂委員会編 (1962) 『川井村郷土誌』 上・下巻 岩手県川井村役場。
川井村文化財調査委員会編 (2004) 『川井村北上山地民俗誌』 上巻 川井村。
菊池勇夫 (2012) 『東北から考える近世史』 清文堂出版。
木俣美樹男 (2014) 『岩手県の雑穀栽培と家族・地域の食料安全保障』 環境教育学研究 23号、103-130頁。
小林優子 (2016) 『カリフォルニア先住民の伝統知復興と継承の努力に触れて』 小規模経済プロジェクト Newsletter 4号、8-10頁。
佐々木高明 (1972) 『日本の焼畑』 古今書院。
佐々木富治 (2017) 『回想録 お迎えが来る前に』 (私家版)。
中央食糧開発会編 (1944, 1976再版) 『郷土食慣行調査報告書』 史記社。
名久井文明・名久井芳枝 (2001) 『山と生きる 内間木安蔵家の暮らし』 一光社。

農林省農務局編 (1937)『雑穀豆類甘藷馬鈴薯耕種要綱』大日本農会。
 農林水産省 (2005)「農家における男女共同参画における意向調査」
<http://www.maff.go.jp/j/finding/mind/pdf/20050325cyosa.pdf>(2018年1月21日アクセス)。
 農林水産省 (2015)「農林水産業における女性の活躍推進について」
http://www.maff.go.jp/j/keiei/kourei/danzyo/d_cyosa/pdf/meguiji_2711.pdf (2018年1月21日アクセス)。
 ト蔵建治 (2005)『冷害はなぜ繰り返し起きるのか?』歴史に学ぶ予報の変革と根本対策に向けて 農山漁村文化協会。
 宮古市 (2016)「明日につながる宮古の農業～宮古市農業振興ビジョン～(平成28年度～平成31年度)」。
<http://www.city.miyako.iwate.jp/data/open/cnt/3/6727/1/nougyoubijon.pdf> (2018年1月21日アクセス)。
 盛岡気象台・岩手県編 (1979)『岩手県災異年表』日本気象協会盛岡支部。
 山口彌一郎 (1944)『東北の焼畑慣行』恒春閣。

第7章

ヤマを生かす焼畑

—生態学からみた土と森—

金子 信博

現在、日本では第二次世界大戦後に推進された拡大造林政策により人工造林が広く行われ、森林のおよそ半分の面積が針葉樹の人工造林地であり、樹齢の揃った森林が多く見られる。しかし、かつて多くの地域で小面積の伐採をして、その後に焼畑(火入れ)をする森林利用が頻繁に行われていた。写真7.1に、岩手県北上山地の閉伊川上流に位置する宮古市小国の森林斜面を示す。この写真からは、森林が小面積のパッチ状の植生から構成されていることがわかる。これは、それぞれ人が意図的に森林に働きかけ、一部は伐採後そのまま放置す



写真 7.1 閉伊川上流小国の森林のモザイク景観。中央下は谷に植栽されたスギ。その両側の斜面は広葉樹が萌芽更新しているが、伐採年が異なり、右のほうが若い。尾根の上にはアカマツ、その奥にカラマツ人工林が見える。2015年5月10日撮影