

Pre-News Letter No.14

18年 9月19日(火) 発信

農業が環境を破壊するとき—ユーラシア農耕史と環境—

Sato Project

Sato Project

「里」プロジェクト

お問い合わせ

総合地球環境学研究所佐藤研究室 (大島) e-mail:mihosma@chikyu.ac.jp

〒603-8047 北区上賀茂本山 457-4 Tel:075-707-2384 Fax:075-707-2508



ささげ。佐藤プロジェクト畑より。

(2006.9.19 大島撮影)

食糧の安定供給源としてのトチノキ

北川淳子 (国際日本文化研究センター)

食料の安定供給源としてのトチノキ

北川淳子（国際日本文化研究センター）

トチモチで知られるトチの実は縄文時代に利用が始まったと言われています。縄文時代には主食として利用されていたとも考えられています。そのトチノキについて紹介したいと思います。



写真1

白山市白峰の国指定天然記念物「太田の大トチ」。直径4m、周囲13m、高さ25m、推定樹齢1300年。現在も多くの実をつけ、白峰の人たちは拾いにくる。

トチノキは北海道南部から九州北部まで分布し、特に中部から東北のブナ帯の山林ではブナに混じって普通に見られ、5月から6月にかけて円錐状に小さな白い花が集まって咲きます。そして、秋には魅力的な実ができます。これは、メジャーフードの条件を十分に満たします。しかしながら、トチの実はそのまます食用にはできず、灰汁抜きをしなければなりません。トチの実の灰汁抜き技術は、他の植物の灰汁抜きよりも手間がかかり、難しいとされています。

写真2 トチノキの花は円錐状花序で、下部には両性花、上部には雄性花が集まっている。





写真3

トチの実。収穫の後、水につけて虫を殺し、軒先などで1週間以上、十分に乾かし保存する。

灰汁抜きは2つの技術の組み合わせだと言えます。1つは水さらし、そしてもう1つはアルカリ処理です。アルカリのもとには櫓の木の灰が最も良いそうです。ガスコンロが普及する前は、おそらく、どの家庭でも簡単に手に入ったでしょう。この作業は超特急で行っても1週間はかかるそうです。通常、2週間ほどかけていたようです。縄文の遺跡から灰汁抜きの共同作業場と考えられる遺構も発見されていますが、かなり計画的に利用していたと考えられます。



写真4

白川村のトチの実の皮むき作業。湯に一晩浸け柔らかくして、石でたたいて皮をむく。足下にあるのはトチの皮。この後、1週間ほど、泡が出なくなるまで流水でさらし、灰とあわせて煮て灰汁を抜く。

トチの実が出土した縄文時代から弥生時代までの遺跡は北海道から九州まで分布し、80を超えます。遺跡の数が増えるのは縄文時代中期で、縄文時代中期に灰汁抜き技術が確立したと言われています。縄文人はトチの実を採集するため森に行くばかりでなく、集落周辺に集約的に生産する場所を確保していたことが花粉分析の結果や、DNA分析の結果からわかってきています。その上、常に様々な種を周辺に確保しておくことで、気候変動にも対応してきていたようです。



写真3 トチノキ (*Aesculus turbinata*) の花粉の SEM 写真。

青森の亀ヶ岡遺跡の花粉分析の結果から、縄文時代には温暖期にはクリ、寒冷期にトチノキを半栽培していたことがわかってきました。その傾向は本州北部で強かった可能性があります。また、天明の大飢饉の時代、白山麓でトチノキの半栽培が始まったことが花粉分析で明らかになりました。近世でも同様に寒冷期に集約的に生産したようです。

トチの実は生り年とそうでない年がある、と白山市白峰のトチモチの店「志んさ」の主人に話を聞きました。しかしながら、畠山剛先生の「縄文人の末裔たち」の聞き取り調査によると、豊凶の差が少ないとのこと。他の実がならない年であってもトチの実は実をつけるとのこと。しかし、2004年の秋、その夏は猛暑だったのですが、白山市白峰ではトチの実の収穫が極端に少なく、村の人たちは、「こんな年は経験した事がない。」と口をそろえて言っていました。トチノキは寒さに強くても暑さには弱いのかもしれません。どのくらい採集できるかについてですが、や

はり白峰の焼き畑の跡地の横に帯状に、樹木の90%以上がトチノキという林があるのですが、春風旅館を経営している加藤さんによりますと、ある秋の日の朝、その場所で、2人で2時間の採集活動をして50kgもの実が収穫できたそうです。その話を聞き、案内を頼んだのですが、夏場は草だらけで案内できないから、秋に来なさい、と言われてました。これからしますと、手間がいらず、寒冷期には農作物は生産が不安定であっても、トチノキは安定した食料の供給源として重要な樹木のようにです。

現在、トチの実は大メジャーフードとしてではなく、田舎の観光土産として知られています。中部地方では餅米と一緒に搗くトチモチの他、トチの実のでんぷんを食べるコザワシという食べ方もあったらしいのですが、縄文時代も同様のものが食されたのかわかりません。



写真6

白川村白雲堂でのトチモチのパッキング作業。
日本各地から注文が来るらしい。