人間文化研究機構　広領域連携型基幹研究プロジェクト
「横断的・融合的地域文化研究の領域展開：新たな社会の創発を目指して」
地球研ユニット：自然の恵みを活かし災いを避ける地域文化研究

Vol. 7
2025.3

地域文化を支える 人・社会・自然のつながり

生業の多様性と 環境管理からみた景観

羽生 淳子 編

大学共同利用機関法人 人間文化研究機構
総合地球環境学研究所

表紙写真説明

佐々木アキさんのおもてなし料理。地元の作物と山の幸をふんだんに使った食の多様性が、心を込めて作って下さったごちそうにみごとにあらわされている。
（岩手県宮古市川内　2016 年 6 月 28 日、羽生淳子撮影）

地域文化を支える
人・社会・自然のつながり

Vol. 7
2025.3

生業の多様性と
環境管理からみた景観

羽生 淳子 編

人間文化研究機構　広領域連携型基幹研究プロジェクト
「横断的・融合的地域文化研究の領域展開：新たな社会の創発を目指して」
地球研ユニット：自然の恵みを活かし災いを避ける地域文化研究

地域文化を支える人・社会・自然のつながり 7
生業の多様性と環境管理からみた景観

1. 岩手県宮古市旧川井村における雑穀栽培の復興と在来知
―雑穀農園経営・販売 嵯峨均さん・良子さん、元川井村役場職員 中村文男さんのお話―　眞貝 理香　4
羽生 淳子
日鷹 一雅
西原 和代

2. 火の利用から考える食・生業の多様性と景観づくり　羽生　淳子　36
3. かご作りと景観
―岩手県二戸郡一戸町鳥越の事例から―　日鷹　一雅
眞貝　理香
ケント・G. ライトフット
西原　和代　56

序

私たちのグループでは、人間文化研究機構基幹研究プロジェクトの地球研ユニットによる研究活動の一環として、二〇一六年以来、地域社会のレジリエンスと災害からの復興をテーマにフィールド調査をつづけてきた。本ブックレットでは、生業の多様性と環境管理からみた景観をテーマに、三件の成果を収めた。一章では、主食に関わる生業の多様性を検討するに際して重要な雑穀栽培、二章では、環境管理と生業活動のレジリエンスにおける文化的火入れの重要性、三章では、食料獲得以外の生業活動であるかご作りと景観の関係を考察した。いずれの章でも主題となっているのが、在来知からみた地域社会と農生態系のレジリエンスである。モノカルチャーの弊害や、里山の手入れ不足による山火事の頻発が国際的に議論されている現在、本書に紹介した事例が、災害に対するレジリエンスを考察する際の一助になれば幸いである。

本ブックレットに掲載した内容は、総合地球環境学研究所フルリサーチプロジェクト「地域に根ざした小規模経済活動と長期的持続可能性」（研究番号一四二〇〇〇八四）、日本生命財団学際的総合研究助成プロジェクト「ヤマ・カワ・ウミに生きる知恵と工夫」、住友財団二〇一九年度環境研究助成プロジェクト「アグロエコロジーから見た持続可能な食料生産と景観保全」の研究成果と連携している。

二〇二五年三月

編者　羽生　淳子

1. 岩手県宮古市旧川井村における
雑穀栽培の復興と在来知
―雑穀農園経営・販売 嵯峨均さん・良子さん、元川井村役場職員 中村文男さんのお話―

眞貝 理香
羽生 淳子
日鷹 一雅
西原 和代

嵯峨農園の嵯峨均（ひとし）さん（一九四七年生）・良子さんご夫妻（写真1－1）は、一九九二年十一月に、岩手県宮古市江繋地区（当時は岩手県下閉伊郡川井村）に移住された。二人とも関東の同じ会社のバイオ関係の研究所に勤務し、田舎暮らしと農業がしたいという希望で新規就農し、雑穀を中心に栽培・販売をされてきた。長年地域の人々と交流してこられたことで、かつての雑穀

栽培の様子、現代の雑穀を取り巻く状況をよくご存じである。お二人からは、二〇一六年八月一日（聞き手：眞貝および小鹿由加里・小林優子〈共に総合地球環境学研究所〉）、二〇一七年七月二九日（聞き手：眞貝・羽生・伊藤由美子〈青森県環境生活部〉）の二回にわたりお話を伺った。

さらに二〇二三年六月二日には、均さんと、均さんのご友人の中村文男さん（一九四七年生、小国地区在住、写真1－2）にも同席いただき、雑穀、タバコ栽培、ウマの飼育など、戦後の生業のお話を伺うことができた。（聞き手：眞貝・日鷹・西原）。中村文男さんは小国村生まれで、長年、川井村役場に勤務されて農業経験もあり、旧川井村の雑穀栽培や生活文化に精通しておられる。

本章では、過去から現在の雑穀栽培のお話を中心に、聞き手の質問を一部割愛の上、三回のインタビューをまとめて、トピックごとに編集した。

はじめに

私たちは二〇一五年以来、岩手県宮古市西部の旧川井村地域における伝統的農業、および在来知の調査を行ってきた。この地域は山地が卓越し、灌漑ポンプやブルドーザーの導入による新田の造成が行われる昭和三〇年代初頭以前は、オオムギとヒエを中心とした雑穀栽培と、間作のダイズの輪作を特徴とする「二年三毛作」が主流であった。地元の方からの聞き書き内容の一部は、既に三回に渡って報告を行なっている（真貝・羽生二〇一八、真貝二〇一九、二〇二四）。

本稿では、宮古市にIターン移住し、当時、地域内で自給用に栽培されていた雑穀類を商品化することで、雑穀栽培・在来知を復活させた嵯峨均さん・良子さんご夫妻と、元・川井村役場勤務の中村文男さんからの、聞き書きをまとめる。当該地の雑穀栽培と在来知をより具体的に知ることによって、この地域における生業の多様性を理解するための貴重な手掛かりが得られる。聞き書き内容を整理するに先立って、当該地の農業サイクルの前提となる「二年三毛作」について説明を加えたい。二年三毛作は、岩手県中・北部の地域で広くみられる農業カレンダーであり、多少の作物のバリエーションはあるものの、雑穀とムギ類、豆類を二年間で栽培するという大きな構造は共通している。

旧川井村の大まかな周年の流れは、以下の通りである。六月初頭に下肥（人肥：即効性がある）にヒエの種をまぜて播種し、ヒエを刈り取ったあとの秋にムギ類を播く（肥料は夏に完熟させた牛の厩肥を元肥とする：遅効性）。ムギの出穂が終わり，登熟をはじめた頃に、畝間に豆類を播く。初夏のムギの収穫は、伸びてきている豆を傷めないように刈り取り、その後、秋に豆類を収穫する。この農法では、下肥や堆厩肥に加え、豆類の根粒菌による窒素固定が肥料として機能する。また、ヒエの稈

や豆腐製造時の残渣は牛の飼料となるなど、地域内で生産と肥料の循環型システムが成立していた。さらに、土地の選定、畝の立て方、播種、収穫、脱穀、精白といった各工程にも、長年の経験と在来知が活かされていた（詳細は真貝・羽生二〇一八）。

この地域は、初夏～夏の冷風「ヤマセ」の影響で、夏作については冷害が起きることも少なくなかったが、秋の播種後、冬を越えて翌年初夏の収穫となるムギ類は、冷夏の悪影響を受けにくい。さらにヒエ以外の様々な雑穀類：アワ・キビ（イナキビ・コッキビ・コッキミとも呼ばれている。以下、キビ）、モロコシ（タカキビとも呼ばれる。以下、タカキビ）が栽培され、堅果類（クリ、トチ、シダミと呼ばれるドングリ類、オニグルミ）や、野菜類、冬場の保存食が地域の食を支えていたことで、冷害や飢饉へのバックアップ的な機能を果たしていた（真貝・羽生二〇一八、真貝二〇一九）。また、戦後の欠配期には、食糧不足から、焼畑も一部復活していたことが、地元の方々のインタビューからわかっている。

嵯峨さん・良子さんの宮古市・川井地区移住のきっかけ・雑穀との出会い

嵯峨均（以下、均）：移住当初は、いわゆる自然栽培的なものでお米とか野菜を作って、宅配事業を考えたのですが、実際にやってみると気候の問題もあり、「食べていくほど売る」には大変だということがわかってきました。ある時、無農薬の米を宮古の自然食品のお店に出していたのがきっかけで、雑穀と出会いました。そのお店のご主人が言うには、ほとんどの雑穀は岩手で作られており、川井でもいっぱい作っているというのです。私も、当時ここに来て数年目で、ほとんど雑穀のことは知らなかったのです。そのとき出会った雑穀に非常にほれ込みまして、農薬等を使わなくても丈夫な作

物だというのが分かったので、われわれの農業の理想からも良い作物だ、と雑穀製品を作ることが始まりました。

雑穀栽培や販売の開始

均：一九九五年ぐらいからです。雑穀の話を聞いて、ご近所の皆さんと親しくしていますから聞いてみると、皆作っていたのです。そこであらためて、この辺は雑穀の産地なのだと知るようになりました。

それで役場の方とも相談して一九九八年に「かわい雑穀産直生産組合」という組合を立ち上げました。私が組合長になり、こういう雑穀を作ってくださいと、皆さんにお願いしました。私自身は、雑穀を買ってくれる人を、健康な人をターゲットにしまして、いつでも毎日お米に混ぜて簡単に食べられるようなおいしいものという製品コンセプトを作りました。それに合わせていろいろな種類の雑穀が必要になって、当時三〇人ぐらいいらした組合員の、皆さんに分担していただいて、自分も含めてみんなで作ることにしたわけです。

最終的には補助金をもらって、調整や加工施設をつくって、そこで製品化をしました。その製品も、生産者のお母さんたちなどからパートさんになってもらって一緒に作っています。

雑穀栽培と在来知

均：当初、雑穀を作っていただいたのは全員川井村の方で、作ってくれる人がたくさんいました。当時、皆さんの年齢は、六〇代ぐらいでした。子どもの頃から作っていたり、親御さんを見ていたの

で、作り方は知っておられました。例えばある人のところへ、「アワを作ってくれないか」という話をすると、「おらほのところは色々な所に畑があるけれども、アワなら、石（砂利）がうんと入っているあそこの畑は昔からいいのが採れたから、じゃあ、あそこで作る」と、こういう話なのです。スタートはすごく良かったわけです。お願いすれば、もうそれでいけると。

適した土地もあるし、知識もあると。何か農作物を作って売る時には、農業機械が問題になるわけですが、それがほとんどいらないのです。言ってみれば、クワとかカマとかがあればＯＫという、そういう農作物です。むろんスケールによるのですが、一人のおばあさんが、ある決められた面積でやるくらいなら、農業機械はほとんどいらないと思います。知識はすでにあるし、もし仮に農薬が必要ならばそれを教えなければいけないけれども、それも必要ない。この地域では、雑穀はほとんど無農薬です。農薬を使うとお金がかかりますし、それに実際に作っていると分かるのですが、必要ないのです。

雑穀栽培が受け継がれてきた理由

均：ひとつには、この地域の土地は水はけが良いということです。また種（たね）を絶やしたくないと思っておられたというのは、よく聞きました。あと、畑が余っていて作るものがないので、草を生やしておくよりは何か作りたいと。田んぼにモチヒエ（モチ種のヒエ）を作っている人もいて、やはりなぜ作るかと言うと、別に他に作るのがないからと。それから雑穀が残ったもう一つの理由は、作ったものをお使いものにすると喜ばれるんです。キビを差しあげるとか、アワをあげるとか。贈答用としては、キビ（写真1－3：下段左）・アワ（写真1－3：上段右）で、ヒエはそんなに喜ばれませんで

した。私達がこちらに来てからも、商業的価値が高いのはキビ、アワのほうです。だけど昔の日常食としてはヒエなんですね。キビ、アワは、どちらかというとハレの日用です。

嵯峨良子（以下、良子）：アワは、お餅以外には、自家用のどぶろく用でもあったようです。雑穀名人のおばあさんたちがなぜアワを作れるかというと、どぶろくのために作ってきたからという話はよく聞きました。

均：農家のおばあさんが、「アワのどぶろくを作り損ねた、切らしたらじいさんにひでえ目にあった」か言って、「おらは切らしたことなかった」と言っていたことがあります。

良子：でもさすがに今は、どぶろくづくりは、本当に少なくなりました。

雑穀の種

良子：初めに農家の皆さんに雑穀を作っていただく時に、種は皆さん持っていました。例えば一反の畑のほんの一部分を種の保存のために、皆さん、雑穀や豆をずっと作り続けていました。ですから私たちが種を調達する必要はなくて、おばあさんたちの間で「あの人のところにはあの種がある」とか、「この種がある」とか。でも実際自分たちが食べる量はとても少ないですし、売れるわけでもないので、本当に種の保存と、わずかに自家用に食べる分だけのために何十年と保存していたというわけです。岩手県全体でも、キビならキビの種というのはものすごくあります。だけど川井なら川井地区に合った種、それでさらにおいしいものという雑穀の種類を選択してきたのでしょう。

均：この地域でも、私が雑穀を始めたころには、よく見るとアワもキビも三種類も四種類も混じっていました。「これ（種）どうしたの」って聞くと、「姉が知り合いから、遠野からもらってきたのを、

私がずっと作ってるの」とか、そういう場合もありました。あるおばあさんからキビを買った時、やはり三種類か四種類が、混じっていたことがあり、その中の一つ、クリーム色の皮をかぶったキビがあって、「これ、お母さん、いいね」と話したら、その方（佐々木ハルさん）が、毎年その色の種を採っては増やしていって、完全に選抜育種されました（写真1－4、5）。

良子：最初は本当に一反の畑の中で数本という穂を何年間か集めて、そしてそのうち一反に播けるぐらいの種にしていったんです。

ヒエ（稗）について

均：ヒエの精白には、白干し法と黒蒸し法があります。この辺りだと、生の乾燥させたものは「しらっぽし」（写真1－3：上段左）、蒸すほうは「おむす」と呼びます。黒蒸しのものは飴色で、ちょっと匂いがする（写真1－3：上段中央）。ヒエの加工は、うちの隣のおじいさん、おばあさん達もよく覚えていて、話を聞いたことがあります。まず採ったらその秋に食べるものがないですから、まずは「しらっぽし」で食べるんです。とにかくとれたら、まずヒエを食べるわけですね。ヒエはものすごく量を作りますから、でも「しらっぽし」は取っておけない、保存性は悪いんです。

それで雪が降る前に、忙しい時期だけど全部蒸して（黒蒸し）、むしろに広げて乾燥させます。広げている間に雪が降ると困るので、ヒエを収穫してからその作業をするのに、いつもぎりぎりですごく大変だったという話は聞きました。だから、春先以降はその保存した蒸した方をたべるわけです。

中村文男（以下、文男）：ヒエを脱穀するのは必ず夜でした。秋の寒い霜の下りるような時、空が晴れて空気が乾燥した日の午後に庭のほうに入れて、夜に叩きます。「だあん、だあん」って、振り打

ちして幅の広い厚い台に打ち付けます。ある程度、実を落したら「マドリ（Y字型の木製の脱穀道具）」で叩きます。ヒエの黒蒸しは殻のついたまま蒸します。「にわ釜（がま）」という釜に火を入れて、水があるうちは蒸して、水がなくなった頃に冷まして上げます。ヒエの乾燥は、うちは「タナヤ」という一間半から二間くらいの土壁の小屋でやりました。蒸したあと棚に入れて、火を燃やして乾燥させる、乾燥小屋のようなものがあったのです（写真1－6）（注1）。

ヒエの気候不順への耐性

均：平成の大冷害（一九九三）の年、コメは全然採れなかったです。ちょっと山間部に入るとワラも取れなかったですから。でもヒエは、採れないことはなかったです。干ばつに関しては、そもそも干ばつで畑作のキビ、アワ、ヒエ、いわゆる雑穀類が取れなかったことはなかったです。発芽にはうんと影響するんですけどね。発芽はよく失敗するので、蒔き直しというのはよくやります。五月頃の雨がなくて、どうしても発芽できなかったとか。名人のおばあちゃんたちでも何回か失敗して蒔き直したとか、畑で場所によって随分差があったから移植したとか、話は聞きます。でもヒエ、キビ、アワの三つで比較するとやっぱり、安定してるのはヒエです。キビは採れなかった年があったり、鳥にやられたり。単収で言うと、圧倒的ではないけれどヒエは多いんですよね。三〇〇キロ以上取れます。

ヒエの稈の飼料利用について

均：ヒエは食料だけでなく、昔は牛がいたので、その飼料用でもありました。実ではなく稈（カラ）＝茎の利用です。今は背丈が低めのヒエが主流で、県や国の種苗開発でもそちらが主流ですが、私た

ちが来たころは二メートルも丈のあるものもあり、先っぽのヒエの実の部分は取って、あとの残った二メートルを、「ヒエ島」という島にして干してましたね。最後は家畜用で、ヒエの利用はそれも大きい。

自分でヒエを作ってもカラ（稈）はいらない人が、牛を飼ってる人に持っていくと、とても喜んでくれたりということもあります。戦後まもなく丈の短いヒエを開発したという人にお話を伺ったことがありますが、当時、育種しても普及しませんでしたとおっしゃっていました。ただ、もともと盛岡で作られたダルマ（種）というヒエは、昔から背が低いんです。作る側から言うとコメと同じように作れる。背の高いものは、コンバインなんかの機械での刈り取りに困るんですよ。手で刈るのは高いも低いも同じです。

アワ（粟）について

均：このあたりではアワは昔、餅の代用にしたからもしれませんが、「もちアワ（もち種のアワ）」が大事にされています。「うるち（種）」はこのあたりではでは見なかったです。

良子：うるちは、昔あった話は聞いたのですが、やはりお米がとれなかったので、より白いお餅に近いものを食べたかったということでしょう。アワも黄色と白があるのですが、この辺はほとんど白です（写真1－3：上段右）。

均：婿さんに、アワのモチを「ほら、餅だよ」と食べさせるから、「婿だまし」という名前があるほど（笑）。

文男：アワ餅がよく出たのが、「ヤドゴ」の時、屋根の葺き替えをヤドゴといいます。昭和三〇年前

後は、この辺りは全部カヤ（萱）屋根で、カヤ屋根から瓦やトタン屋根に変わるころです。その頃は毎年、どこか地区の中でヤドゴがあって、その手伝いに行くと、アワ餅が出ました。普通について、それをのしてから大きく切ります。でも米とはつき方が違います。米は熱いうちにつくでしょう。ところが、アワは冷ましてからつく。熱いと、どろどろ粘ってしまって、糊みたいになってしまいます。

ヤドゴした時は、屋根裏に保存してあった昔のヒエやクリとかトチとか、シダミ（ドングリ）とか、そんなものが出てきました。全部小屋の上に叺（かます）という「むしろ」を折ったような袋に入れて（備蓄として）置いてありました。ヤドゴの手伝いはみんなで行くので、四十～五十人はいました。屋根を下ろす時は大変なので、屋根の上に二十人、下にも二十人といった具合です。

アワは「アワぶかし（粟蒸し）」もおいしかったです。「ふかし」は「おこわ」です。セイロのようなものに、生のアワを布巾を敷いて蒸すのですが、小豆なども入れて少し色がついたものもありました。

ムギ（オオムギ・コムギ）について

均：昔はオオムギの生産も盛んで、私たちが来たころは、オオムギも作っていたのですが、ムギは今はほとんど、このあたりでは作っていないです。作りたいという人も何人かいるのですが作れない。盛岡の試験場から種を入れたこともあるのですが、結局、問題は「シカ害」なんです。シカ自体は電気の柵で防げるんですけども、ムギは冬を越すでしょう。冬は雪が降るから、漏電するから電柵が使えないんです。そうすると青い物がないところに麦畑があったら、もうきれいにやられちゃう。それ

こそ容赦なく、一本も残らず食べてしまいます。

良子：秋に植えて冬越しする作物は、ムギ以外にも、タマネギとかニンニクとか小松菜とかいろいろありますし、そういうのは無農薬にしやすいので良かったのですが、冬の間にみんなシカに食べられてしまうので深刻です。

均：うちの製品にも岩手産のムギを使っていますが、花巻で田んぼの減反（転作）で作っているものです。花巻に行くと、その時期は大きな機械が田んぼに入って作っていますね。

良子：昔、オオムギは手刈りすると、ノギ（芒）のチクチクが多くて、必ず作業の後はみんな裸になって川に入ってたというお話も、お聞きしました。

均：オオムギ料理では、オオムギの粥（雑炊）がありますね。ムギ粥（かゆ）がなまって、「ムギけえ」って言います（写真1－7）。なんか甘味がある。また食いてえっておっしゃいます。

良子：これは皆さんの記憶の中ではおいしかったそうです。うちで働いている方の妹さんが懐かしくて、うちで扱ってるムギでやってみたら全然できなかった、もう味が全然違うと言っておられました。

均：ムギの品種の違いなのか、なんなのかはわかりません。ここら辺の川にはカジカという魚がいて、昔はそれをいっぱい採って干してダシにもしました。イワシの煮干しはなかったです。でもカジカもお正月とか特別の時のダシ用です。そういうのを入れたり入れなかったりだから、それで昔と味が違うかどうかは、わからないですね。

キビの鳥害

均：アワは鳥害が比較的少ないですけど、キビは七月下旬から盆明けの実がなる頃には、他に穀物がないのでよく鳥にやられます。つい十年くらい前まで、畑にどんと植えた人は、本当にスズメによくやられてました。でもスズメは、人間の住んでる所と同じテリトリーにいるのです。だから、私は生産者の人には、家の周りの畑にはキビを植えないようにと言って、自分自身も山の方に植えたキビは、スズメの害はないんです。だから、それは昔の人もやってたと思います。

馬の堆肥と、ヒエの播種時のニンジン・ナズナ（カブ）

文男：昔、カヤを採る採草地（注2）は、共有山を焼きました。三月半ばくらい、尾根に雪の残る頃の「山焼き」で、これはハギ（萩）などの牧草を出すためで、雪が残っていないと、乾燥していて火が移ったら大変です。各地区にそれぞれ採草地、共有山はあり、ここら辺では、焼くところは下山（したやま）と呼びます。春に牛馬を飼っていれば、本当の牧場に上げるのは五月の半ば過ぎですが、下山は四月の頭になれば、もう発芽が早いから、焼いた後ですぐに芽が出ます。すると四月の頭ごろから、だいたい一カ月ぐらい下山に牛馬を置けて放牧できるので、うちで飼う分が楽になるわけです。ただし馬は、秋のムギの堆肥を作るために、「夏山」と言って夏に山から下げて連れてきます。秋のムギをまく時には、畑に馬の堆肥を入れます（注3）。

あと人糞も、ヒエの種を入れて混ぜるから必ず必要です。その中にニンジンの種やナズナ（カブの一種）の種も入れたりして、一緒に播けばヒエが発芽した頃、ニンジンやナズナも出てきます（混

植）。ムギを刈った後に、次はマメを播くために土をひっくり返すわけですが、その時、カブやニンジンを引いたりします。ここら辺では、どこのうちでも特別に播くというより、そうやってました。そうするとヒエを刈った後9月ごろ、カブやニンジンが残っているためそれを収穫しました。

ナズナは、赤カブみたいな感じで甘くて、切れば赤白が渦のようになる品種です。そのまま保存して冬の煮しめ、豆腐や昆布、お正月の煮しめの中に入ります。甘さはそんなに強いわけではないけど、匂いと微妙な甘さで嫌いだった（笑）。でも、その種は、今は全然なくなりました。

現在の雑穀の肥料

均：私は生産者さんからたずねられたときは、コメと同じ肥料でやっていいよと言っています。最初に元肥で入れて耕してもらって、その後、種を播く。追肥はする人もいれば、しない人もいるみたいです。私は有機栽培で鶏糞だけで作ります。元肥を入れて追肥も何もしないです。販売する時は、聞かれたら有機とそうでないのがと混じっていますと答えます。

雑穀の加工：水車と「バッタリ」

均：雑穀は保存性のことだけ考えれば、殻を付けたまま保存して、時々その都度、搗けばよいと考えられるのですが、そうもいかなかったようです。ここの奥の数十メートル先に水車の沢というのがあって、そこに「バッタリ」があって、昔農家が順番に使ってたんです（バッタリ：穀物を水力で搗く精白用の臼。中村さんによると小国地区では足踏みのものは唐臼（からうす）と呼んだ。筆者らの以前の聞き取りでは、川内地区では水力のものを水ガッタリ、足踏みのものをガッタリと呼んでいた）。バッタリ

は自分たちが使える期間が限られていて、一ヶ月交替だったらしいので、一ヶ月分は搗かなきゃいけない。そうすると、採れたものはそこで全部搗いてしまわないといけないわけで、川の水が出てバッタリを使えない時期や、水が少なすぎる場合もある。だからバッタリが使える時間は、それなりに限られていて結構忙しかったそうです。

足踏みで搗くのはあくまでハレの日の、今日の分だけなら対応できますが、大量に搗くには大変です。でもこの前、ある方から伺ったのは、水車があったけれども、水車が流されちゃったあとは仕方がないので、それぞれの家で足踏みでしたこともあったそうです。

文男：うちでは「おばあさん、団子食いたくなったな」って言えば、「だら、やっか」って、おばあさんが足踏みで搗いてくれました。次は粉おろし（篩）で、ふるって粉にします。丸い粉おろしが三つも四つも、目の荒いのから順番にありました。

均：（水の流れを利用した）バッタリは機械的にもすごく面白いんです。私は、オオムギを作ったこともあって、オオムギの精白用に機械を探したら、なかなかないんです。億単位の機械は売ってるので、なぜだろうとメーカーに聞いたら、ほとんどビール会社用だそうです。あまり小型のいいものはなくて、ところがそのとき知ったのは、あのバッタリはオオムギも精白できるし、ヒエ、アワもできるし、粉にするのも全部できるんですよ。ところが今、機械を導入するなると、コメ用はこれだとか、これはキビ、アワは駄目だとか、ヒエ用は特に油の層があって簡単にはできない。今は機械が複雑なんですけど、バッタリ一つで全部やるんです。それで感動したことがあります。今、高い機械があってもそんな汎用性のあるものは存在しないですから。すごい技術です。

雑穀栽培と販売のしくみをつくるまで

均：スタート時は、いろいろと工夫が必要でした。例えば春に雑穀の栽培をお願いして、また冬の暇なときに行って頼んで、「今年はこれをこれだけ作ってください」と言っても、春になって忙しくなると忘れてしまって、別なものを播いてしまっているとか、いろいろありました。それをどうやって一つにまとめるか、きちんと約束事を守ってもらうような工夫が必要でした。

あと持続性というか、来年も再来年も作ってもらうためにどうしたらいいかと、ＪＡの方に聞いてみたりすると、支払いの不安があったようです。そこで私は、秤を持っていき、目の前で一緒に重さを量って計算して、その場で現金で買っていました。おつりがないように、小銭も全部びしっと持っていき、その場で一円まで払って、それで「おまけ」も絶対受け取らないことにしました。大事なのは、現金でその場でお渡しするということで、そういう工夫をしたら、おばあさんたちは、新たな刺激を受けたようでした。今まで、実際に自分で作ったもので、現金を手にしたことがあまりなかったわけです。振り込みとか、おじいさんがお金は管理しますから。今は産直もありますが、自分が働いたものに対して現金を得ることが、意欲につながっていったようです。

またもう一つの当時の状況として、古米と雑穀を買い付けに来る業者の存在がありました。このあたりの米は自家用米が主ですから、昔のケガチ（飢饉）の対応で、今でも新米はあまり食べないで採れたものは保存して、前年の古いお米を食べるわけです。そこで、当時古米を買う業者がトラックで回って、古米を何かの原料用に集めていて、ついでに雑穀も買っていました。その売り買いの話を聞くと、例えば一斗缶単位なのですが、生産者はなぜか一斗缶にまた半分くらい入れて「これはおま

け」と、そういう売り方をするのです。それで支払いとなり、例えば三万二、五〇〇円と言われると、三万円受け取って、これはいいからと二五〇〇円は返すという、そういう方々なのです。ただ私も自分も農業をやるのだから、それは絶対いけないと言って、その場できっちり現金でお支払いするようにしました。

販売時も雑穀自体が知名度も低く、なかなか宣伝が難しくて、「雑穀とは何か」から説明しなければいけない時代でした。それで考えたのが、インターネットを使って、そのころ流行ったホームページを立ち上げました。買ってくれる人は日本国中に薄くいるはずなので、お金がかからないで広く知ってもらうには何がいいかと、ホームページ販売を開始して徐々に右肩上がりになりました。それから数年たってからいわゆる「雑穀ブーム」になり、何でこんなに雑穀がというような形になりました。

岩手県の雑穀生産

均：このような経緯で組合を作って、皆さんにも入ってもらって運営したけれども、生産者自身から、もうあなた（嵯峨さん）には売らないという人は一人も出ませんでした。ただ二十六年たってみると（二〇一六年当時）、亡くなった方がすごく出ましたし、体力的に農業ができない方もでてきて、今、生産者さんは激減しています。

私の事業でいうと、この間に雑穀が市場に認められて、岩手県での生産高は増えていたわけです。それで今、県内産の雑穀は仲間を通して自由に買えるようになりました。村内で残っている人が作るのは全部もちろん買えるけれども、それでは足りないので、私のは岩手県内産を仕入れて事業は継続

しています。まず村内から買っているものは、全量ではないのですが、キビ、アワ、アマランサス。アワはほとんど「もちアワ」です。

県内のものとしては、ヒエ、オオムギ、ハトムギ、ソバ。オオムギは、マルムギです。食べた感じが私はマルムギが好きで、マルムギは一関のほうで、お米と二毛作でやっているので、安くて品質のいいものが手に入ります。ハトムギは衣川。花巻に合併されて、花巻市になっています。ここにずっと大きい生産者組合があります。ソバもやはり紫波町のほうです。我々、山で畑を作っている者は、何を作っても補助金なんてないのですが、田んぼからの減反で作る場合は、補助金もあります。

かつて川井で作った雑穀で一番多いのは、オオムギとヒエですが、ヒエはもうほとんど今は、ここでは作っていないので、基本的に私は花巻から買っています。雑穀の中でヒエは唯一、田んぼでも作れるので、花巻で大々的に減反政策を取り入れています。またお米用の機械も使えるので、大型の田んぼで栽培して、補助金をもらうとなると、価格も安くなりますから、畑の我々は淘汰される。ですから私はむしろ、ここではキビ、アワを作ってくださいとお願いしています。逆にあちらの田んぼで、キビやアワの栽培も挑戦されたようですけれども、水がたまると駄目なようです。こちらのように、石ころだらけの畑でいいものが採れます。

私自身はタカキビ（写真1－3下段中央）と、「雑穀ブレンド」（写真1－8）用にブレンドする茶大豆・黒大豆を主に作っています。タカキビの茎は、人によっては集めて積んで腐らせて堆肥にするのですが、私は、トラクターの後ろに取り付けて破砕する機械があるので、それを付けて全部畑に戻して、来年はそこには豆を作ります。茶大豆をブレンドに使うと、とてもおいしいので、私は一生懸命作っているのですが、これは県内でも作ってないです。だだちゃ豆（茶豆の一品種）は枝豆で食べ

るでしょう。でもほとんど枝豆で出荷してしまって、農家でも種にするためにしか作らないから、大豆種では流通しないのです。それで自分で作るという形です。うちの場合は、その茶大豆が終わったら、またタカキビに戻る、タカキビと大豆のサイクルです。

雑穀ブレンド商品化の理由

良子：雑穀料理も、とてもいいと思いますし、タカキビのお団子（写真1－9）などもとてもおいしいです。でもそれだと一週間に一度とか、二週間に一度になりがちですが、私たちは、健康のために毎日食べても飽きないものということで、お米と一緒に炊く商品にしています。

均：日本人全体で見れば、子どもを含めて食物繊維の取り方がすごく減っているでしょう。そこへ何気なく雑穀入れると、食物繊維が多いですものね。ですから私も、これでまず売れたのかなと思います。うちには、十年以上のお客さんがたくさんいます。でも対照的なのが実は村の人たちで、雑穀をあまり食べないのです。理解のある人は食べるのですが、お年寄りは食べません。子どもの頃それしか食べるものがなくて、やっと戦後、ポンプも入って水も引けるようになって、ブルドーザーも入って田んぼが作れるようになって、白いご飯を食べられる時代になったのに、何で今さらそんなものをと。

良子：貧しさの象徴だったのでしょうね。お弁当でご飯を持っていくようになった時代も、お米の人は普通にお弁当箱から食べられるのに、お弁当箱にヒエが入っている人は，かきこむように前かがみになってしまうと。それだけでも金持ちの子と貧乏な子となってしまう。そういうことが体の芯に染み込んでいるので、いまさら体にいいと言っても全然駄目です。

雑穀栽培の機械化

均：基本的には、この辺でずっと雑穀を作っていた三十軒の農家時代に使っていたのは、トラクターですね。最初に土を起こして、あとは全部、手作業です。雑草管理も鍬一本です。「きっかけ」と言って、浅く耕して、雑草の小さいうちに根から切って、それから株間に生えてきた草は、おばあさんたちが気が遠くなるぐらい取ります。この株間の草取りは、おばあさんが一人でやるのは、二反から三反が限界です。今のところ、株間の草を取る機械はないんです。それから「土寄せ」といって、鍬で土を寄せていく。土寄せの小さい管理機を持っている人もいますが、それで大体管理は終わりです。

秋の刈り取りで、「雑穀用」のバインダーの機械を持ってるのは、私ぐらいです。バインダーはバリカンのようなもので株を刈りとり、これを麻ひもで束に縛ってくれるものです。田んぼ用のバインダーを畑作で使うと土寄せして株元が高くなっているので、土を切ってしまうので使えないんです。それで雑穀用にタイヤの大きいものを、メーカーが作っていて、かなり高いところにバリカンが付いているから、土を切らないでコメを刈るのと同じように刈ることができます。

ただ一般に機械での収穫は人間ほどうまくいかなくて、（他地域で）ソバも機械ではかなりこぼれるそうですし、アワも機械でやると、こぼれるので損するらしいです。でも、もともとキビとソバはこぼれるのはしょうがなくて、こぼれるぐらいで（熟してから）収穫するのが正しい。そういう意味ではアワは、手で刈り取ればこぼれないので一〇〇％回収できます。

乾燥は農家の分担です。バインダーや手で刈ったものは、「はせ」にかけますね。はせにかけて乾

いたものは、「マドリ」で叩くか、あとはコメで使う「ハーベスタ」という機械にかけて粒を取る。

良子：でも「はせ」に干すと単純に言っても、色々干し方があって、アワは「よろいがせ」と呼ばれる干し方もあります。ちょうど実の粒々のところがみんなきれいにお日さまに当たる。

均：場所を取らない干し方で、アワの場合は頭（実の部分）が重いでしょう。パッと見た感じが鎧のひもを編んだ感じに見える干し方です。

雑穀類は、脱穀してごみや茎の残りを取り除いた段階で農家から販売されます。私は精白する機械そのものは持ってませんから、精白専門業者へ持っていきます。コメで言う白米にあたるようなものにして色彩選別機で雑草とか未熟種子を石抜き機で小石などを除きます。

エゴマ（ジュウネン）栽培について

良子：私も最近知ったのですが、この辺りはエゴマは食べるだけでなく、繊維を取って服を作っていたそうです。八十歳くらいのおばあさんが三人ぐらいで、「そうそう」と言っておられました。その方のおばあさんが布にしていたそうです。お母さんがそれを縫ってくれて、小学校一年生のころズボンをはいてたそうですが、重かったんだそうです。小学校で体重測定があった時、これは重いから脱げと言われたと。それで涼しかったの？って聞いたら、涼しかったって。まあ布目が荒いということもあるのでしょう。

均：そもそも昔は涼しくて、移住してきた頃は、この辺寒かったです。劇的に変わりました。

良子：そしてエゴマのことは、三人とも「ジュウネン」と呼んでいました。みなさんは子どものころからジュウネンを食べてたというのですが、私たちが来た当初は、ほとんど見なかったんですよ。今

また健康にいいということで、流行っています。でも私たちが来て何年かは全然そんな話を聞いたことなくて「なんでジュウネン作らなくなったの」と言ったら、この辺りはシソの生産地、片面紫蘇（葉の表が青で裏が赤）というのがありますが、交配して色を悪くするっていうんです。梅干し用などに使われるので、そのシソの色を悪くするのでジュウネンを作るのをやめたそうです。いい食材なのにもったいない。

均：エゴマはここ数年、健康ブームで値段が上がりました。

雑穀栽培の将来

均：一番答えにくい質問です。私個人の問題だけではなくて、岩手県で雑穀を扱っている同業者が、何かと言えば話題することです。生産農家が激減しています。若い人が作るには機械化が難しいということと、年収として十分なものを得るのに雑穀だけでやっていけないという問題があります。

これまで雑穀を支えてくれたのは、例えばコメも作ってる、リンゴも作ってる、余裕があるからアワもキビも作っているという農家さんがいっぱいいて、国内の雑穀消費の中で、「国産が欲しい」という人はそんなに多くはないので、まかなえてたんです。それがどんどん生産者が減って、雑穀を食べてくれる人が増えてきたので、ものすごい品薄なんですよ。ですから事業としては、作れば売れる時期なんですけども、実際の生産者がいない。うちも農業で食ってるわけではなくて、ブレンドを作った製造業の利益で生活費をかせいでる。とにかくモノを作らなければいけない、作れるようになれば後継者も出るということで頼みにしてるのは、一つは試験場関係ですね。機械化と種苗の選抜がどこまで進むかです。農地はあるので、若い人が雑穀生産農家という形食べていけるように、岩手県

でも、ものすごい力を入れてやってくれてます。

われわれ二人としては、今まで培ってきたノウハウもあるし、製造業としては食べていけるから、やってくれる人がいたら後継者を頼みたいなとは思っていますが、今のところまだ、そんな方はいないし。

良子：ただ最近、やっぱり自分たちの使命として誰かに伝えていかなきゃいけないなと思うのが、それは私たちがここで二十五年間どんなに幸せだったかっていうことです。幸せ論じゃなくて、実際、こういう生き方ですね。私は市役所だとか国の仕事とか、学校関係とかいろんなことさせていただいてるんですけど、農業をやってるおじさんが、「ああ、今日は草刈りの仕事か」とか、「今日はここの解体を手伝ってる」とか、「ここの薪割り手伝ってるのか」とかいろんなことをするわけです。それこそ狩猟とか魚釣りとか、いろんな仕事があって、日々大変だけど色々やることがあるっていう、こういう生き方ってすごく幸せなことなのかなって。だから今は、ＩＴとかだったらどこに住んでたっていいわけじゃないですか。何か基本になるお仕事はあって、副業というか趣味でもいいですけど、これからは若い人たちも、もっとそういう生き方を選択してもよいかなと感じるようになってきました。そういう意味で、人間がいろんなことをやって生きていくというのは、これは本来（の人間の姿）かなっていう…。正解はないですが、実際、都会に住んでいて、収入はあるけど満たされない気持ちの人もいます。

均：でも田舎は土地でも家でも、手に入るんだけど、収入源をどうするか。今、一番大きく立ちはだかってるのは、雑穀事業の将来展望としては、何より生産者減少の問題が大きくてどうしていいかわかりません。業界の仲間たちと話すのは、消費者の皆さんには本当に申し訳ないけど、雑穀をもっと

高く買ってもらおうということです。需要が本当にあるんだったら、例えば今の二倍で我々が買い取ろう。そうしたら刺激されて、作る・やる農家が出てくるだろう。それしかないよと（二〇一七年当時）。

さらに進む高齢化と獣害（二〇二三年六月時のインタビューから）

均：その後、雑穀の値は上がりました。でも我々業者がコンセンサスを持って上げたわけではなく、生産者が少なくなって生産量が落ちて、でも逆に知名度が高まって売れるようになったというわけです。我々業者は、高く金を出さないと買えなくなって、競争になってきました。それで自然と値段が上がってきたのです。

消費者マインドの差もあって、岩手産で私たちが対象にしている人たちは健康志向の人で、雑穀を健康のために食べてる人。今、岩手産が足りないので、北海道でも雑穀を一所懸命作り出しました。でもやっぱり岩手産品はトップブランドです。

文男：雑穀が盛んな時は、どこでもやってましたね。みな、嵯峨さんのところに出す雑穀を作ってました。

均：（二〇一七年のインタビューのあと）でもまた高齢化が進んで、今（二〇二三年）は川井では、うちを除いて四軒ほどになってしまいました。あと（昔はいなかった）イノシシも出てきて、イノシシがひどくなったらやめようかなとも思っています。クマはうちのすぐそばにもいて。

文男：子どもの頃は、どこに行ったって、クマに会うとか、シカに会うとか、全然ありませんでした。イノシシもいない。クマは十五年くらい前から急に増えました。

＊
インタビューを終えて

以上のインタビューから、かつて細々と各家が自家用に作り続けてきた雑穀が、地域内に種も在来知もあったからこそ、嵯峨さんご夫婦の尽力と新たな販路を得たことで息を吹き返し、地元に大きな動きが現れたことがよくわかる。昔から「篤農家」と呼ばれる農家は、地域に新たな技術を普及したり、所得向上に貢献してきた。嵯峨さんの場合、新たな技術ではなく、地域に従来あった栽培技術・在来知を復興させつつ、一部、現代機械の導入、製品化、オンラインによる販路拡大によって、地域の力を目覚めさせた「地域復興型」の篤農家といえるかもしれない。

お話を聞くたびに、大変な作業ながら、連綿と受け継がれてきた雑穀栽培の巧みさに敬服する。それと同時に、「高齢化」と、それに追い打ちをかける「獣害」という二つの現代農村社会の問題の大きさ、そしてその進行の速さに危機を感じている。

二〇二三年から一〇年間の岩手県内の主雑穀の生産状況をみても（表1－1）、モロコシ（タカキビ）はかろうじて生産量を維持しているが、他の雑穀類は減少傾向となっている。現状では、岩手県産雑穀の消費者ニーズは確実にあり、雑穀の買取り価格が上昇しつつも、雑穀栽培「だけ」では生計が成り立ちにくい。今後、雑穀栽培に加えて、地域の自然資源を利用した林業、狩猟、川釣り、養蜂、工芸、食品加工等々やリモートワークの活用など、複数の収入源を前提とした暮らしの設計、複合生業施策の必要性を感じる。そのような中にあって、嵯峨良子さんによる「私たちがここで二十五年間どんなに幸せだったか」という発言は、山間地域からの豊かな暮らしの発信であり、将来の展望を考

える上での大きな光となる。（眞貝）

注1：本文の内容は、嵯峨均さん・良子さん、中村文男さんの体験によるもので、宮古市内でも、地域や家庭による道具や雑穀の呼称の差、利用・活動の差はあると考えられる。例えばヒエの乾燥について、宮古市北上山地民俗資料館の第二五回企画展「山里の暮らしと保存食（会期：令和四年一〇月一日～十二月二十五日）」の解説パネル「夏場は［莚（むしろ）］の上で天日乾燥させ、冬場は［たなや］（一間四方で中に棚がある）で乾燥させた」と解説されている。

注2：中村さんへの補足聞き取りによると（二〇二五年二月一九日）、このカヤは放牧用牧草地に生えたカヤのことである。屋根を葺くためのカヤは、「カヤ刈り場」と呼ばれる別の場所で、太いカヤを大切に育てていたが、昭和三〇年以降、カヤ屋根はトタンや瓦屋根に置き換わっていく。しかし牧草地にも細めのカヤは少し出てくるため、それらは炭の梱包用の「炭スゴ」を編むのに適しており利用していた、という。

注3：ウマの飼育と山への放牧は、小国地域の事例。川内地区などではウシ（短角牛）を春夏に放牧し、下山させたウシの堆肥をオオムギの元肥・追肥として利用していた。

謝辞

本稿作成にあたり、インタビュー時のみならず、その後も折に触れ様々なことをご教示くださった

嵯峨均さん・良子さん、地元のお話をお聞かせくださった中村文男さん・世志子さん、また突然の訪問にも関わらず、畑をご案内してくださった佐々木ハルさんにも心からお礼を申し上げます。また約十年間にわたり、地域のお話をお伺いしている佐々木冨治さん・アキさん（川内地区）、神楽栄子さん（鈴久名地区）にもお礼申し上げます。

文献

真貝理香・羽生淳子二〇一八「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―」、羽生淳子・佐々木剛・福永真弓編『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―』九九～一四〇頁。東海大学出版部。

真貝理香二〇一九「雑穀がつなぐ・過去・現在・未来」羽生淳子編『レジリエントな地域社会1　地域のレジリエンスと在来知』三四～四九頁。人間文化研究機構総合地球環境学研究所。https://www.chikyu.ac.jp/fooddiversity/newsletter/file/Resilient1.pdf（二〇二五年三月三日参照）

真貝理香二〇二四「嵯峨農園による雑穀栽培の復興と在来知―岩手県宮古市江繋（旧川井村）の事例から」羽生淳子編『アグロエコロジーから見た持続可能な食料生産と景観保全―日本とアメリカの協働―』二四～三二頁。総合地球環境学研究所プログラム1　住友財団二〇一九年度環境研究助成プロジェクト。https://www.chikyu.ac.jp/rihn/cms_upload/publicity/368/book.pdf（二〇二五年三月三日参照）

公益財団法人日本特産農産物種苗協会二〇二〇『特産種苗』【雑穀類の生産状況】（平成二六～平成三〇年産）No. 30。

公益財団法人日本特産農産物種苗協会二〇二五『特産種苗』【雑穀類の生産状況】（令和元～令和五年産）No. 40。

表 1-1　岩手県の雑穀類の作付面積・収穫量（t）

	ヒエ		アワ		キビ（イナキビ）		モロコシ（タカキビ）		ソバ	
	作付面積	収穫量	作付面積	収穫量	作付面積	収穫量	作付面積	収穫量	作付面積	収穫量
2013年	5,445	93	4,570	87	3,206	50	1,500	29	166,000	647
2014年	4,042	103	3,650	77	2,020	38	2,750	28	161,000	934
2015年	5,193	120	2,913	56	4,395	74	700	14	162,000	972
2016年	5,299	105	3,581	53	4,896	73	575	14	162,000	940
2017年	5,195	194	2,211	24	4,252	36	715	6	176,000	774
2018年	4,438	85	1,378	22	2,846	36	1,431	25	178,000	1,070
2019年	3,975	78	1,657	29	3,262	39	1,434	25	176,000	1,460
2020年	3,825	69	1,349	15	1,882	17	1,260	27	168,000	1,160
2021年	4,680	91	1,970	26	3,660	25	1,210	14	166,000	1,410
2022年	6,980	83	1,330	15	3,080	15	1,350	14	163,000	831
2023年	4,121	46	1,123	7	2,441	19	1,581	13	168,000	773

公益財団法人日本特産農産物種苗協会(2020、2025)より、岩手県のデータを抽出して作成

写真 1-1　嵯峨均さん、良子さん
（2012 年 9 月、嵯峨均さん提供）

写真 1-2　中村文男さん
（2023 年 6 月、眞貝理香撮影）

写真 1-3　岩手県産雑穀各種
上段（左から）：ヒエ（白干し）、ヒエ（黒蒸し）モチアワ（白粒）
下段（左から）：キビ、タカキビ、ソバ
（2019 年 7 月、眞貝理香撮影）

写真 1-5
キビ畑に立つ佐々木ハルさん
（2017 年 8 月、小鹿由加里撮影）

写真 1-4
選別されたクリーム色の粒から育った
登熟前のキビ
（2017 年 8 月、眞貝理香撮影）

写真 1-6　中村家の「にわ釜」
（2023 年 6 月、眞貝理香撮影）

写真 1-7　ムギけえ（ムギ雑炊）
神楽栄子さん（鈴久名地区、岩手県「食の匠」認定者）による調理
オオムギの押麦を使っているが、かつては丸麦（押していない、そのままの粒の麦）が利用されたこともある
（2023 年 6 月、西原和代撮影）

写真 1-8　雑穀ミックスの一例
豆類も入った十穀ミックス
（2023 年 9 月、眞貝理香撮影）

写真 1-9　タカキビ団子
小豆汁にタカキビ粉で作った団子が入っている
神楽栄子さん調理
（2025 年 2 月、羽生淳子撮影）

2. 火の利用から考える食・生業の多様性と景観づくり

羽生　淳子
日鷹　一雅
眞貝　理香
ケント・G. ライトフット

はじめに

本稿では、環境管理の一手法としての火の利用が、地域における食・生業の多様性とどのように結びついていたか、またそれがマクロな地域レベルにおける景観の形成にどのような影響を及ぼしていたのかについて、カリフォルニアと日本の事例を通じて考察する。そして、これらの事例を通じて、在来知にもとづいた火の利用と農生態系のレジリエンスとの関係を論じる。

筆者のうち、羽生・日鷹・眞貝は、これまでのフィールド調査において、日本の農山村部に残る在来知にもとづいた環境管理と、地域の食・生業の多様性との関係について検討を加えてきた（羽生編二〇二四、羽生・佐々木・福永編二〇一八）。このような研究の一環として、二〇二四年一月八日には、岩手県一戸町御所野縄文博物館で、「国際シンポジウム：採集と農耕のはざまで―在来知からみた考古学・民族学とアグロエコロジーの接点―」を開催した。このシンポジウムでは、日米加三ヵ国

の研究者が集まり、在来知にもとづいた小規模で多様な生業活動と環境管理が、農生態系とそれに依拠する人間社会のレジリエンスにとっていかに重要であるかを論じた。

シンポジウムでの発表のうち、ケント・ライトフット（カリフォルニア大学バークレー校）の講演「カリフォルニアの先住民族はなぜ農耕をおこなわなかったのか」（Lightfoot 2024）と、ゲイリー・クロフォード（トロント大学）の講演「東アジア考古学から見た小穀物の生態と持続性の変遷」（Crawford 2024）は、とくに示唆に富む。ライトフットは、伝統的な考古学研究における、狩猟採集社会と農耕社会という二分法の問題点を指摘し、外来栽培種の農耕に依存しないカリフォルニアの先住民族文化における、火を用いた環境管理の重要性を強調した。クロフォードは、東アジア先史時代において、野生種・栽培種の両者について小穀物（small grains）が重要であった点に注目し、これらの小穀物と人間との関係が形作られるためには、植生密度が低い、植生遷移の初期段階における人為的な環境づくり（ニッチェ構築，niche construction）が必要不可欠であったと論じた。いずれの発表でも、人為的な環境下における植生遷移と利用可能植物の多様性が強調された。

本稿では、第一に、ライトフット（Lightfoot 2024）の発表内容と、二〇二一年のライトフットの著作（Lightfoot 2021）を中心に、カリフォルニアにおける文化的火入れの特徴を検討する。第二に、日本の農林業における火の利用について、焼畑と野焼きについて考察する。これらの検討結果をもとに、第三に、筆者らがフィールド調査を行った岩手県宮古市旧川井村における火の利用について、同地域の民俗誌の記録と対比しながら考える。

なお、本稿の第一節「はじめに」は羽生が、第四節「事例研究―岩手県宮古市旧川井村における火の利用―」は羽生と眞貝の研究結果をもとに両名が、主として執筆した。第二節「カリフォルニア先

住民族における文化的火入れ」は、ライトフットが二〇二四年に行った講演の書き起し原稿にもとづいて羽生がまとめ、ライトフットに内容の確認を依頼した。第三節「日本の焼畑と野焼き」は日鷹が執筆した原稿を羽生が編集した。最終節「今後の研究展開に向けて」の内容は、著者四名の協議の結果を羽生と日鷹がまとめた。

カリフォルニアの先住民族における文化的火入れ

ライトフット（Lightfoot 2024）は、カリフォルニアの先住民族が農耕社会に移行しなかった主な理由は、「文化的火入れ」（cultural burning）を中心とする環境管理と、地域固有種の管理栽培を含む小規模で多様な生業活動が、きわめて効果的に機能していたからであると主張した。このような文化的火入れは、「良い火」（good fire）と呼ばれ、下草の除去や害虫の駆除に役立つとともに、狩猟を容易にし、食料、道具作りの原材料、薬用として利用可能な動植物の生育をうながしていた。火入れ方法の細部は、カリフォルニアの各地域によって異なっていたものの、①火入れの規模は比較的小規模であること、②火力を抑えて地表面だけを焼くこと、③植生密度が低いうちに頻繁に火入れを行うこと、は共通している。各部族の領域内で地点を移動させながら小規模な面積を焼く行為を繰り返した結果、モザイク状の多様な動植物の生息環境が形成される（図2－1）。これにより、シカを含む狩猟対象動物が集まり、その生息数も増加する。

ライトフット（Lightfoot 2024）は、火によって豊かにされた、カリフォルニアにおける資源の保全管理（stewardship）システムは、先住民族の社会政治システムによって維持されていた点を強調する。ヨーロッパ系移民によって植民地化される以前のカリフォルニアは、何百にも及ぶ小規模な部

族政治共同体（polities）がそれぞれの領域内で主権を持つ、モザイク状の複雑な地理的・政治的景観によって構成されていた。各部族の指導者は、それぞれの領域内における土地・水・資源を管理し、ダンスや祭りを主催し、共同体としての活動を取り仕切った。部族の平均人口は百～五百人程度と考えられているが、カリフォルニア南部の海岸部では千人を越える可能性も推測される。領域の面積は、地形や資源生産量、隣接する部族との交流の度合いなどによってさまざまであったが、海岸地域やセントラル・バレーでは、数百キロ平方メートルより狭い場合も多かった。このことから、植民地化以前のカリフォルニアの景観は、多数の小・中規模の部族政治共同体がひしめき合っていた状況であったと推定される。

このような状況下における資源保全管理の特徴について、ライトフット（Lightfoot 2024）は、①植生遷移の諸段階において多様な資源が利用可能になるため、代替資源が常に複数存在し、気候変動等が生じても柔軟に対応できること、②環境管理に必要な労働力投下量は農業より少ないため、洪水や部族間の戦争などの天災・人災が生じても、その被害から迅速に立ち直りやすいこと、③長年にわたって火を用いた環境管理を続けた結果、植生遷移の各段階における資源利用の集約化が進み、単位面積当たりの収穫量が増加して高い人口密度を保つことができたこと、の三点をあげた。写真2－1に、カリフォルニア州マリポサにおいて、モザイク状の多様な植生を生み出すために、草原地帯の一部に火入れを行った例を示す。

さらにライトフットは、二〇二一年の論文（Lightfoot 2021）において、文化的火入れの歴史的連続性は、考古学からも検証可能であり、文化的火入れの歴史は少なくとも一二〇〇～一三〇〇年前にさかのぼると主張している（詳細は、羽生二〇二五を参照）。以上をまとめると、カリフォルニアに

おける文化的火入れは、小規模で低火力の火入れを頻繁に行うこと、植生遷移の諸段階がモザイク状に同時存在すること、それによって利用可能資源の多様性が高まること、このような環境管理はそれぞれの小部族の社会組織によって支えられていたこと、がわかる。

日本の焼畑と野焼き

さて、日本の農林業における火の利用についての研究はどうだろうか？　私たちは日常、火を利用し、それなしで暮らしてはいない。食の場面や暖をとる以外に、農村現場では火の利用は日常茶飯事である。しかし、そのすべてを類型化し体系としてあらわしたものは、日本には少ない。

グリースマンは、アグロエコロジーの教科書初版（Gliessman 1998）において、火の利用に関して一章を充てて体系的に解説し、炭素収支の観点から日本の事例（Koizumi et al. 1994）にも言及している。ここで紹介されているのは、現在ではもう見ることは稀な、一九八〇年代の北関東における、陸稲とはだか麦の二毛作輪作の事例である。これについて、グリースマンは、作物残渣の火入れによるランドクリーニング（いわゆる開墾的な管理）の一例として引用し、農生態系維持における火の利用の効用を紹介している。

現在でも、耕作終了・放棄後の栽培管理上、不要な植物やその残渣、作物残渣を焼き払う行為は広く行われている。しかし、本節で検討するのは、山がちな地形の日本列島で行われてきた焼畑、山焼き、野焼きといわれる、伝統的な火の利用形態である。

グリースマン（二〇一四）がアグロエコロジー（農生態学）の視点からレビューを試みているように、火の利用は、世界中の農業で重要な耕種手段として、また農地環境の管理技術として、現在でも

広く多様な作法で行われている。ただし、カリフォリニアの大陸沿岸の平地や、緩慢な傾斜の丘陵地・乾燥地では、湿潤な温帯モンスーン地帯の日本とは異なる火入れの方法が発達している。

日本の農林業における火の利用については、いくつかの形態が知られている。島嶼である日本列島は、急峻な山がちな地形を伴う地域が多い。現代では、焼畑や山焼きの存続自体が危ういために、古来からの伝統的火入れ法の多様性とその在来知が忘れ去られようとしている。しかし、伝統的な農業における火の利用について着目した場合、二種類の火入れの手法があることは見逃してはならない。

二種類の火入れは、日本の焼畑研究における人文地理学的なマイルストーンとして知られる、佐々木高明（一九七二）による詳細な記載的研究にも見出すことができる。佐々木は、日本各地の焼畑での火入れの特徴は、必ずといって良いほど、元火は斜面の上部から点火し、火を降ろしていく焼き方の作法であると記している。日鷹が、これまでに二度、実際に実体験した宮崎県椎葉村の火入れも同様の作法である（写真2－2）。具体的には、必ず斜面上部片から点火、点状に横方向に火をライン上につけていき、斜面下部にゆっくりおろしていくものだ（高橋一九八九）。このような火を降ろしていく焼き方は、同じ九州山地の西米良（須藤一九九一）、白山（橘一九九四）、四国では椿山（福井一九七四）、東祖谷（日鷹他一九九三）でも調査記載されている。例をあげれば他にもたくさんあるので、日本の伝統的焼畑における一つの常法とみなしてよい。

もう一つの火入れ法は、山焼きである。広義の山焼きは、家畜類の飼料や萱葺屋根の材料としてのカヤ（ススキ）の管理を中心とする大規模な山焼きと、牛馬の飼料採取や山菜取りなどを目的とした比較的小規模な野焼きの両者を含む。植物生態学の分野では、飯泉（一九九一）により、その詳細な研究が山火事との比較からなされており、示唆に富む。

日鷹は、広域な草原植生造成を目的とした大規模な山焼きについて、東北地方（頭山他一九九八）と、中国・四国・九州の各地で、実際の事例を経験したことがある。いずれの場合でも、基本的には、下から火を入れて草原の山を広く焼いており、焼畑とは対照的であった。ただし、場合によっては焼畑と同様に、まず、焼きたい草原の上方斜面に防火帯を造り、その上辺から火入れすることもある。すなわち、下から点火するか、あるいは上から点火するか、という選択は、焼く時の目的と、延焼などのリスク管理によって、適宜決められると考えられる。

比較的小規模な野焼きについては、本稿で後述する、岩手県宮古市旧川井村の例では、延焼を防いで牧草を得る目的で、防火帯をしっかり切り込んでから、斜面の上から点火して焼き下ろしている。要約すると、点火の方向の判断は、焼く面積、植生、風向き、風力、降雨のタイミング、地形など、それぞれの場合で異なってくる。つまり、火の回し方の方法は、臨機応変で巧妙な在来知といえる。

ここで強調したいのは、焼畑と山焼き・野焼きでは、環境管理の目的が違う点である。焼畑の目的は、森林生態系を、三年から十年くらいの期間、畑として利用し、穀物や野菜を栽培することである。これに対して、山焼き・野焼きの主目的は、植生遷移を止め、草原を維持管理することである。

では、なぜ「焼畑型」の火入れが、焼畑を短期間の間、畑にしたらしめるのか？　グリースマン（二〇二四）は、農業における火の利用について、土壌管理、雑草管理、病害虫管理、あるいは資源利用との関連について、生態学的遷移の構造と機能の観点から解析研究を進める必要性を説いている。村本他（二〇二四）による、在来知としての火入れの効用に関する基礎的研究は、その一例であろう。

本節で述べた、上から焼き下ろすか、下から焼き上げるかの、二つの火入れ方法の比較については、日鷹を含む広島大学総合科学部の高橋史樹研究室（応用生態学）が、一九八五年盛夏に、宮崎県椎葉

村の最期の伝統的焼畑伝承者になっておられた椎葉秀明・クニ子夫妻（日鷹二〇〇〇）とともに研究を行った（鎌田・中越・高橋一九八七、高橋一九八九）。日鷹が、椎葉村で椎葉夫妻とともに火入れの手伝いをした際の火入れの火力は、身の危険を感じるくらいに強いものだった（写真2－2）。高橋（一九八九）は、火入れ後の土中温度の計測的測定データから、土壌表層の二・五センチメートルにおいては、写真のような火炎力でも、地中温度の上昇は五十数度であり、それが三十分程度の間続いたこと、五センチメートルでは最高でも四十度未満のヒトの体温程度であることを報告している（図2－2参照）。福井（一九七四）の高知県椿山の焼畑での測定事例では、火入れ後の温度上昇は、高橋らの測定結果よりさらに低かった。

これらの結果から考えるならば、焼畑における火入れは、斜面の上面から下面焼き下ろして、表層の燃料をじっくり焼いていくのにもかかわらず、森林伐開後の動植物相など、生物群集への影響は、それほど強くはないと結論できる。さらに、椎葉村における火入れの事例では、落葉樹二次林のパルプ原料材の伐採搬出後の残渣に火入れしており、表層燃料の量は伝統的な焼畑からすれば少量ではないかと推察されている。なお、グリースマン（二〇二四）は、火入れによる雑草駆除の効果など紹介しているが、その効果は埋土種子の発芽実験などから、表層の一部の種子の消失を促す程度であり、栽培する上で一時的には除草効果が認められた程度に過ぎない、と結論づけている。

日本列島においては、本節で述べた以外にも、多様な伝統的火入れの方法がある。これらについて、本章の第二節でライトフットが行ったように、在来知として見定めながら研究を展開していくことが急務である。そのためには、現在も火入れを行っている在来知の継承者から直接お話を伺える椎葉村や、次節で扱う旧川井村のような事例を、数多く調査することが望まれる。

事例研究―岩手県宮古市旧川井村における火の利用―

焼畑と山焼きの在り方を考える際に示唆に富む事例として、羽生・眞貝らが民俗誌の分析と聞き取り調査を行った岩手県宮古市旧川井村の事例がある（真貝二〇一九、真貝・羽生二〇一八、羽生二〇一九）。旧川井村は、北上山地の中央に位置し、閉伊川とその支流に沿って集落が点在している。平坦地が少なく寒冷なこの地域では、昭和三十年代以降に水田耕作が本格化する以前はヒエとオオムギが主食であった。主食の生産については、常畑（熟畑）におけるヒエ・ムギ・マメの二年三毛作（二年間で三種類の作物を栽培すること）に加えて、それを補うために、ソバやアワ、キビを焼畑で栽培し、さらに不作の年に備えてドングリ（シタミ）やトチを救荒食として屋根裏に貯蔵した（川井村文化財調査委員会編二〇一四、真貝・羽生二〇一九）。

主食生産の重層性に加えて、この地域では、山菜や川魚などの多様な山の幸を利用した、食の多様性が特徴的である。これらの多様な生業戦略は、食の貯蔵や、地域の社会ネットワーク、過去の災害や飢饉の記憶にもとづく在来知によって支えられていた。

この地域における焼畑と山焼きについては、川井村文化財調査委員会編（二〇一四）に簡潔な記載がある。これによれば、焼畑の主たる手順は、一.開発地の選定、二.焼畑（やぎっぱたげ）の開発予定地区の草木を刈り倒して放置し乾燥させながら焼きの適期を待つ「かのかり」、三.開墾地を焼く「かのやぎ」（あらぐやぎ）、四.焼畑の播種作業である「かのまぎ」（あらぐまき）からなる。作業の時期は、秋蕎麦を作る「そばかの」は夏の土用までに刈って干せたらすぐに焼きすぐにまいた。その他は秋から春先までに刈り、春に焼いてから播種した。着火については、「傾斜面の上部の方から行

ない、火の回りがゆっくりと下方に広がるようにしないと火が上走りして地表面まで火が通らず、綺麗な焼畑にならない」（川井村文化財調査委員会編二〇一四、二一四頁）と記されている。

さらに、川井村文化財調査委員会編（二〇一四、三九六～四〇九、四一九～四二〇、四二三～四二五頁）には、採草地の山焼きと採草作業習俗等に関する詳細な記載がある。これによると、「広義の採草地には家畜に与える飼い葉の干し草を刈る『干草場』と、飼い葉のハギを選び取って刈る『ハギ刈り場』、萱屋根用のススキを刈る『萱刈り場』、牧草を栽培して刈り取る『牧草畑』や『刈敷草山』（緑肥山）があった」（川井村文化財調査委員会編（二〇一四、三九七頁）。山焼き作業（広義の山焼きは焼畑も含むが、一般的には干草山を焼くこと）は、早春期に行い、「干草場の枯れ草などに火をつけて山肌を焼いて害虫卵を駆除し、焼き灰はそのまま草山の肥料としていた」（同上）。「山肌まで火が通るように山を焼くためには、火柱が上走りしないように焼くことが必要で、まず火道（防火線）の内側に沿って燃焼物を焼き払って防火線を固め終ったら『トウガ』などを持って四方の**『守り』**について上部から火を放つのが安全とされていた。」「火は上から下へと燃え広がってゆっくりと燃え、燃え種が尽きて自然に鎮火するようにしていた。」「無風時刻の夕方を待って『火放し』すると夕闇の迫る頃まで天空に赤々と燃え広がり、まるで大文字の送り火のようであった。」（同上）という。各家の持ち山の採草地には、地形や地質の相違によって草の質に相違があり、採草地内の植物群落には、クズ、ハギ、カヤ（川井村ではススキのこと）、ワラビなどが含まれていた。山焼きによって維持管理された干草場から牛馬の越冬飼料にする野草を刈り取る作業は、干草刈りなどと呼ばれていた。

旧川井村地区の焼畑と山焼きについて、川内に在住する佐々木冨治さん（一九二三年生まれ）は、その手記（佐々木二〇一七）において、自身が子どもの頃には、限られた畑作耕地で行われていた二

年三毛作を補うため、祖父は山に泊まり込んで荒区蒔き（焼畑）をしており、秋にはアワ、キビ、アズキ、ソバなどの収穫があった、と述べている（七九頁）。子どもだった佐々木冨治さんは、「時おり、お袋の言いつけでお爺さんのところに食料を届けに行かされることがあった。」（同上）。

羽生が二〇一五年七月にカリフォルニア大学バークレー校日本研究センターの大学院生らと川内を訪問した際（写真2－3）におこなった佐々木冨治さんからの聞き取りでは、貴重な情報も得られた。草場は柔らかい草を生やすために毎年焼き、中でもクズの葉が生える場所は良い土地であった。草場を一山焼いた後で、上の方の雑穀栽培に適したところは畑に使う場合もあった。手記に記されていた「お爺さん」が山に泊まり込んでいたのもそのような焼畑であり、山小屋は湧き水のある場所を選んでいたという。草場が個人の所有であったのに対し、萱場（ススキの採集場）は共有山で、萱葺き屋根の屋根替えに用いた。第二次世界大戦後の欠配（配給の停止）当時には山林も開墾して焼畑を行ったとのことで、実際に現地を案内していただいた（写真2－4）。

以上の民俗誌と聞き取り調査からは、草場・萱場を含む山焼きと焼畑は区別されていたが、草場を焼いた後で一部を雑穀栽培に用いた場合もあったこと、草場と萱場では植生が違い、草場は私有地なのに対し萱場は共有地であったことがわかる。

今後の研究展開に向けて

以上、カリフォルニアにおける文化的火入れと日本の焼畑・山焼き研究を対比し、焼畑と山焼きのケース・スタディとして、岩手県宮古市旧川井村の事例を検討した。日鷹が経験した例では、山焼きは下部から火を放っていたのに対し、川井村文化財調査委員会編（二〇一四）の記録では、草場焼き

では、上から火を放ち、山肌まで火が通るように焼いている。これらの相違は、各地域の微地形や植生の特徴、山焼きの具体的な手順など、複数の要因によって引き起こされている可能性が高い。今後、事例間の相違点が生じた要因について、さらなる検討を行う必要がある。

野本寛一（一九八四：二四三〜二五〇頁）は、萱山焼きと草山焼きが焼畑以前の野焼きの形を継承しており、萱山焼きなどが焼畑民俗と深くかかわっていると指摘する。さらに、岐阜県、石川県、静岡県、愛媛県の事例にもとづいて、四年前後の焼畑輪作の跡地を萱山として利用する例を紹介している。これらの例からも明らかな通り、焼畑と萱場焼き、草場焼きは、基本的には別個の目的を持った火入れとして区別されるべきであると同時に、単純に類型化することはできない。

今後、山地形における火入れ技術だけでなく、各地で農林水産業など暮らしで使われる火入れ作法についての比較類推を通した類型的な考察が進むと同時に、世界中の火入れ技術について研究が展開し、人類が持続可能な生活が実現できるようなることが望まれる。

謝辞

本稿の内容は、人間文化研究機構広領域連携型基幹研究プロジェクト「横断的・融合的地域文化研究の領域展開：新たな社会の創発を目指して　総合地球環境学研究所ユニット：自然の恵みを活かし災いを避ける地域文化研究」（二〇二三年四月〜）の成果であると同時に、筆者らがこれまでに関わってきた下記の四つの学際的研究プロジェクトの成果にも依拠している①総合地球環境学研究所フルリサーチ・プロジェクト「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―」（略称：小規模経済プロジェクト、研究番号一四二〇〇〇八四）、②公益財団法人日本

生命財団学際的総合研究助成プロジェクト「ヤマ・カワ・ウミに生きる知恵と工夫―岩手県閉伊川流域における在来知を活用した環境教育の実践」、③住友財団二〇一九年度環境研究助成プロジェクト「アグロエコロジーから見た持続可能な食料生産と景観保全―日本とアメリカの協働―」（二〇一九年一一月～二〇二四年三月）、④人間文化研究機構広領域連携型基幹研究プロジェクト「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　地球研ユニット：災害にレジリエントな環境保全型地域社会の創生」。また、冒頭に紹介した国際シンポジウム「採集と農耕のはざまで」の開催に当たっては、一戸町御所野縄文博物館、一戸町教育委員会、カリフォルニア大学バークレー校日本研究センターのご助力を得た。これらの諸機関と職員の方々、各プロジェクトのメンバーに謝意を表する。

本章第三節の内容をまとめるにあたっては、宮古市川内在住の佐々木冨治さん・アキさんご夫妻およびご子息の佐々木生太郎・生治・幸彦さんに大変お世話になった。佐々木家の皆様には、二〇一五年以来、十数回にわたってご自宅を訪問させていただき、地域の景観と在来知について、たくさんのご教示をいただいている。ここに改めて深く感謝の意をささげる。

文献

飯泉茂編一九九一　『ファイヤーエコロジー　火の生態学』　東海大学出版会。

鎌田磨人・中越信和・高橋史樹　一九八七　「焼畑の火入れが埋土種子の発芽に及ぼす影響」『日本生態学会誌』三七：九一～一〇一頁。

川井村文化財調査委員会編二〇一四　『川井村北上山地民俗誌上巻』川井村。

グリースマン、スティーヴン二〇二四　『アグロエコロジー：持続可能なフードシステムの生態学』

（原書第三版翻訳）　村本穣司・日鷹一雅・宮浦理恵監訳、アグロエコロジー翻訳グループ訳、農山漁村文化協会。
佐々木高明一九七二　『日本の焼き畑―その地域的比較研究』古今書院。
佐々木冨治二〇一七　『お迎えが来る前に』自家版。
真貝理香・羽生淳子二〇一八「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―」、羽生淳子・佐々木剛・福永真弓編『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―』九九～一四〇頁。東海大学出版部。
真貝理香二〇一九「雑穀がつなぐ・過去・現在・未来」羽生淳子編『レジリエントな地域社会1　地域のレジリエンスと在来知』三四～四九頁。人間文化研究機構・総合地球環境学研究所。
須藤功一九九一『山の標的―猪と山人の生活誌』未来社。
高橋史樹一九八九　『対立的防除から調和的防除へ―その可能性を探る』農山漁村文化協会。
橘礼吉一九九四　『白山麓の焼畑農耕―その民俗学的生態誌』白水社。
頭山昌郁・日鷹一雅・高橋史樹　一九八八「ススキ草地の節足動物相に対する火入れの効果」『林野火災の生態』、飯泉　茂編、日産科学財団研究報告書、二九三～二九九頁。
野本寛一　一九八四『焼畑民俗文化論』雄山閣。
羽生淳子二〇一九「在来知とレジリエンス―持続可能モデルへ転換する」日本生命財団編『人と自然の環境学』四一～五八頁。東京大学出版。
羽生淳子編　二〇二四『アグロエコロジーから見た持続可能な食料生産と景観保全』住友財団二〇一九年度環境研究助成プロジェクト成果報告 総合地球環境学研究所。

https://www.chikyu.ac.jp/rihn/cms_upload/publicity/36 8/book.pdf
羽生淳子二〇二五「北米大陸から見た考古学と現代社会」『考古学研究』第七一巻第四号（印刷中）。
羽生淳子・佐々木剛・福永真弓編二〇一八『やま・かわ・うみの知をつなぐ』東海大学出版部。
日鷹一雅・鎌田磨人・福田珠己一九九三「徳島県東祖谷村における自給的焼畑農法―1技術体系の概要」徳島県立博物館研究報告三号、一～二四頁。
日鷹一雅　二〇〇〇「農業生態系のエネルギー流の過去・現在・未来」田中耕司編　講座人間と環境 第三巻『自然と結ぶ―「農」にみる多様性』昭和堂、一九四～二二一頁。
福井勝義　一九七四『焼畑のむら』朝日新聞社。
村本穣司・リック・フローレンス・アレックス・ジョーンズ・ジャスティン・ルオン二〇二四「伝統的な生態学的知識を活用した米国カリフォルニア州セントラルコースト地域における地中植物の育成」羽生淳子編　2024『アグロエコロジーから見た持続可能な食料生産と景観保全』九六～一一二頁（日英両文）。
Crawford, Gary W. 2024. An archaeological perspective on the ecology and sustainability of small grain production through time in East Asia. Keynote speech presented at the International Conference: *Between Foraging and Agriculture: Intersections of Archaeology, Anthropology, and Agroecology from the Perspective of Traditional Ecological Knowledge*, organized by the Center for Japanese Studies, UC Berkeley, and Sumitomo Foundation Environmental Research Project Grant: Agroecology, Sustainable Food Production, and Landscape Conservation, January 8, 2024.
Gliessman, Stephen R. 1998. *Agroecology: the Ecological Processes of Sustainable Agriculture*. 1st.

eds., Ann Arbor Press, Chelsea, MI.

Lightfoot, Kent G. 2021. A comparison of the landscape stewardship practices employed by Native Californians in the United States and the Ancient Jomon people in Japan. *Japanese Journal of Archaeology* 8: 227-245.

Lightfoot, Kent G. 2024. Why was agriculture not practiced by Indigenous Californians? Keynote speech presented at the International Conference: *Between Foraging and Agriculture: Intersections of Archaeology, Anthropology, and Agroecology from the Perspective of Traditional Ecological Knowledge, organized* by the Center for Japanese Studies, UC Berkeley, and Sumitomo Foundation Environmental Research Project Grant: Agroecology, Sustainable Food Production, and Landscape Conservation, January 8, 2024.

Lightfoot, Kent G. and Otis Parrish, 2009. *California Indians and Their Environment: An Introduction*. University of California Press, Berkeley.

Koizumi, H., Y. Usami and M. Satoh 1992. Energy flow, carbon dynamics, and fertility in three double-cropping agroecosystems in Japan. In Shiyomi, E., Yano, H., Koizumi, D. A. Andow and N. Hokyo (eds.) Ecological Processes in Agro-Ecosystems. Pp.157-188. National Institute of Agro-environmental Sciences, Tsukuba, Ibaraki, Japan.

写真2-1　異なったタイミングの文化的火入れによる多様な草原植生の維持（カリフォルニア州マリポサ。）Cultural Burning of a Grassland Area in the Foothills of the Sierra Nevada Mountains, Mariposa, California. Photo by Roberta Jewett.

写真2-2　椎葉村における焼畑における火入れ点火後の火勢の状況（日鷹 2000より）。急傾斜斜面の伐開地（冬の間の伐開跡）の斜面上部に点火して、焼き下ろしている。

写真2-3　カリフォルニア大学バークレー校日本研究センター大学院生と総合地球環境学研究所研究員による佐々木冨治さん・アキさん宅訪問（2015年7月16日）

写真2-4　佐々木家が所有する山で、萱場と草場の違いを説明する佐々木冨治さん（2015年7月16日）

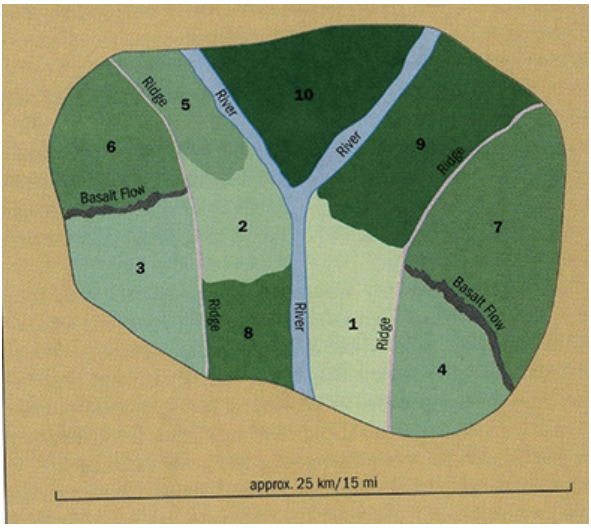

図2-1　カリフォルニア中央部の部族による、文化的火入れによって形成されたモザイク状景観の模式図 Small-Size Cultural Burn Areas Dispersed Across a Tribal Territory that Produced a Mosaic of Diverse Plant and Animal Habitats (from Lightfoot and Parrish 2009:105).

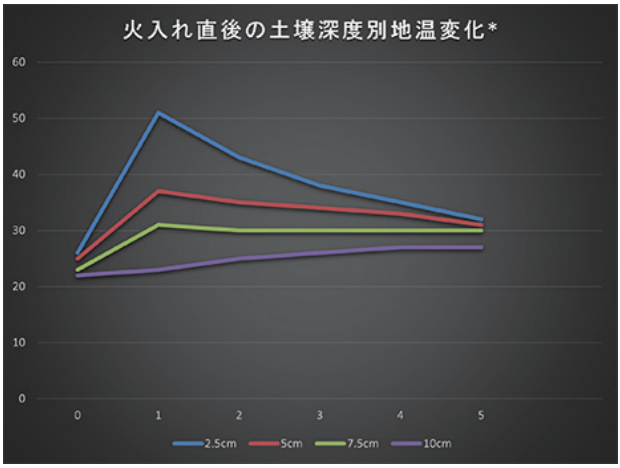

図2-2　椎葉村の焼畑火入れ直後の土壌深度別における点火後の地温変化の推移（鎌田ら 1987 より作図）。1985 年 8 月の火入れにおいて、あらかじめ自動計測温度計を深度別に設置して計測。0時間が火入れ開始になるように示す。縦軸の単位は℃、横軸の単位は時間。

付記

このブックレットの校正中である二〇二五年三月七日に、本章でお話を引用させていただいた宮古市川内在住の佐々木冨治さんが一〇一歳でご逝去された。

二〇一五年に、羽生は、カリフォルニア大学バークレー校日本研究センターの大学院生と総合地球環境学研究所研究員らとともに、川内の佐々木冨治・アキご夫妻のご自宅にはじめてお邪魔した。その時に伺ったお話の一部は、本章で引用している。帰り際に冨治さんが、「またおでんせ」と言ってくださった。そのお言葉に甘えて、総合地球環境学研究所のさまざまなプロジェクトのメンバーでそれから何度もお伺いし、時にはご自宅の二階に泊めていただいた。

私たちは、佐々木冨治さんから、地域の在来知から人生哲学にいたるまで、本当にたくさんのことを教わった。アキさんのおいしいごちそうをいただきながら、干草刈りやヒエの直播き、そして戦争中の「満州」の話をうかがったこと。薪割り機の使い方や、玉ねぎの束ね方を教わったこと。その時の冨治さんの顔が嬉しそうだったこと。山を案内していただき、適所適木のお話をうかがったこと。ひとつひとつが、かけがえのない思い出だ。

冨治さんの機転のきいた受け答えをもう聞くことができないと思うと、とても寂しい。冨治さんのご冥福を、心からお祈り申し上げます（羽生・眞貝・日鷹・西原）。

3. かご作りと景観
―岩手県二戸郡一戸町鳥越の事例から―

西原　和代

柴田恵さん、堀江晶子さんは、鳥越でスズタケ細工を作っている。柴田恵さんは一九五八年に鳥越で生まれ、幼い頃から家族がスズタケ細工を作るのを見て育った。三十代で再び編み始めてからは、スズタケ細工についての様々な普及活動に取り組み、近年は後進の育成にも力を注いでいる。

堀江晶子さんは、柴田恵さんのもとでスズタケ細工について学び、現在は専門店を通して注文や販売をおこなっている。東京からの移住の際にはスズタケ細工以外の生計の手段を確保するようにと柴田さんから助言を受けたという。

今回掲載した原稿は、二〇二三年七月・二〇二三年一一月に、西原が鳥越を訪問した折に伺ったお話のうち、スズタケ細工の現状と製作に関わる内容をもとにトピックごとに西原が編集したものであり、文責はすべて筆者にある。

岩手県二戸郡一戸町鳥越の事例から

岩手県の北部に位置する二戸郡一戸町では、山がちな地勢から古くから米作以外の生業や産業が盛んに行われてきた（写真3－1）。一戸町鳥越地区では少なくとも江戸時代より文献にタケ細工の産地として周辺に知られており（工藤一九九六）、また現在でも集落ではスズタケ細工の作り手が素材の採集から製作までを行っている。

近年では、後に述べるように嗜好品として様々なスズタケ細工の製品が商品として流通しており、生産者の減少とその手間から需要に対して供給が追いついていないような状況である（注1）。

ところが、二〇一八年に岩手県北部に到達したタケ・ササ類一斉開花の影響は鳥越にも及び、当地でのスズタケが「ほぼ全滅した（注2）」とさえ言えるような状況をもたらした。このため、現地での素材の供給は危機に瀕し、またコロナによって様々な社会的交流が絶たれたことも相まって、作り手の減少に拍車をかけた。こうした状況によって鳥越の文化的景観は変化を余儀なくされている。二〇二三年七月から一一月にかけて鳥越を訪れた際、スズタケが一面に繁茂し、しかし枯れている山々を見た。これらの山々はかつて、森林植生の下生えにスズタケが繁茂し、またそれらが定期的に伐採されることで景観が維持されていた場所である。

食料生産に直接関わらないかご作りのような営為は、景観を形成する要素として見過ごされがちである。しかし、枯死という形で集落の周辺に広範囲で広がる景観として呈示されたとき、スズタケとかご作りという関わりが育んできた景観は、枯死以前に鳥越とその周辺に当たり前にあった光景の反転として、圧倒的な存在感を主張している。

本稿では、こうした鳥越におけるスズタケ細工とそれに係るひとびとの営為が、集落周辺の文化的景観の形成にどのような影響を及ぼしているのか、鳥越周辺のかごの作り手たちがこのような危機的状況に対してどういった対応をしているのかについて、聞き取りをもとに整理し、かご作りと景観の関わり、また作り手たちのコミュニティのレジリエンス（危機から回復する力）について現状を報告する。そして今回の報告は、二〇一八年のスズタケ一斉開花という、長周期のために捉えにくい生態学的現象の直後から回復期にかけての変化を実時間で捉えている。約一二〇年に一度の現象に対する地域社会の適応過程を詳細に記録・分析することは、長期的な環境変動に対する人間社会のレジリエンスについての実践的報告であり、そのスナップショットとして貴重な記録と考える。

景観とスズタケ細工

ある地域における人の営みの変化（あるいは継続）が、長い年月の間にその周囲の景観を変えていくことは、日本の山間部で植物に、あるいはもっと具体的には、竹林に呑まれていくかつての畑や田んぼを見たときに容易に実感できる。

タケ類など森林やその周辺で採取される植物資源は、多角的生業の一部として日本列島では縄文時代以降継続的に利用されてきたことが明らかになってきているが（佐々木二〇一八、能城・佐々木二〇一四ほか）、その管理の頻度および強度は様々である。

同地におけるスズタケを使ったかご製作の歴史は縄文時代まで遡る可能性がきわめて高い。鳥越の集落からほど近く、植生や環境を同じくする御所野遺跡では、縄文時代中期の漆塗りかごや、表面に編物の痕跡を残す土器が出土しており、使われているかごや編物の材料はスズタケと推定されている

（高田二〇二四）。考古学者である高田和徳・佐々木由香さんは、柴田恵さんらとともに遺跡出土の編物の復元実験を行い、スズタケを含め地域で採取可能な素材を比較して、同遺跡で使われているのはスズタケであると結論付けた（高田二〇二四）。今後、実物資料の出土が待ち望まれる。

文献で確認できる中でも、スズタケ細工は少なくとも数世紀にわたって集落の重要な収入源であり、生業の一角を占めていた（工藤一九九六）。ごく最近までの鳥越周辺の景観というのは、柴田恵さんの言葉を借りると「もうこのへんの山すべてがスズタケ」であった。同時に、そうした景観の中での材料採取では、山へ入っての採取は基本的に早いもの勝ちであった。

素材としての鳥越のスズタケ

山野に潤沢にあったスズタケは、鳥越でどのように利用されてきたのだろうか。東京から岩手に移住し、現在は鳥越に通いながら、柴田恵さんにスズタケ細工を習う堀江晶子さんは、「鳥越のスズタケはなぜかいいものが生えている」という。他の地域にもスズタケは生えているが、鳥越のスズタケは、他の地域のものより使いやすい、ということである。

素材としてのスズタケは、他のタケ・ササ類とは違って節の部分も編みにくいということがなく、しなやかに使えると鳥越の作り手たちは口を揃える。

鳥越では、スズタケ細工に使うのはその年か前年の夏に生えた一年目のもののみを使っている。そのため、一・五メートルほどの長さに揃えたときに、他のタケ細工の素材と比べるととても細く華奢に見える。スズタケの良し悪しは、長さと細さ、色（斑が入っていない白いものが良いとされてきた）、など様々に判断される。

素材を採るときには良いもの、悪いものをある程度その場でより分けるが、一年目のものは基本的に根こそぎ刈ってしまうものだった。そうすると、良いものが次の年も生えてくるという。鳥越では、二年目以降のものはその場に残されるため、一年目のものは採ってしまわなければ、狭いところに根がひしめきあって次の年に一年目のものが出にくくなってしまうという。

柴田さんは一度、葛巻の国有林で採取をしたが、数年の間は長くて良いスズタケが取れたものの、そこは根が密集しすぎていて、ある年から一年目のものが出てこなくなってしまったという。また、タケを実生から鉢で育ててみたところ、最初は勢いよく育っていたものの、少しするとそこからは一年目のものが出なくなり、鉢の外れの明るく日が当たる部分へ避難するようにタケノコが出てくるようになったという。

ただし、もともと生えていたところから根茎の混み合った部分を避けて発芽したものについては、細工の素材としての質はあまり良くなく、もともと生えているところを刈り続けたところの方が良い素材が取れるとのことであった。人によっては本当に良い一年目のものしか使わないというスタイルの人もいる。基本的には、短くても、作るものによっては活用できるので、採ってくる、ということがおこなわれている。平成に入って以降は、山の持ち主には「シノ採らせてもらいます」と一声かけて山へ入り、それぞれが取っていくということもあった。山の持ち主も、スズタケを採りに山に入る側も、許可する／されるということは無しでやってきた。ただ、これだけ地域で盛んにスズタケ細工が作られていると、スズタケ細工を家族皆でおこなっている家の所有する山での採取は遠慮された。

また、素材の採取は作り手だけではなく、自分では編めないが材料を採取して一把何円といって売る、切子（キリコ）と呼ばれる人たちもいて、それぞれ山に入って自由に採取していたという。柴田

さんによれば、作り手のところへ直接売りに来る人もいれば、今七〇から八〇歳くらいの世代の人たちが高校生の頃には、小遣い稼ぎとして市日に持っていって売るということもあったようだ。市でスズタケを売っていたら、学校が始まりそうな時間になったので、投げ売りして学校に行った、という話も聞いたことがあるそうだ。そして、こうして盛んに採取され消費されていたスズタケは、基本的には鳥越とその周辺のスズタケ細工を支えるのに十分な量を供給していた。

つまり、周辺の山々でスズタケが豊富にあった鳥越では、基本的にスズタケは誰かが所有権を主張するようなものではなく、一種の共有財として理解されていたと考えることができる。貴重な現金収入の手工業の素材として現金で取引されるが、一方で地域の共有財としても取り扱われていたという興味深い例である。

かごや編物の素材になるような他の素材の採取においては、フジやマタタビなどは木立を荒らすのでむしろ採ると喜ばれるが、他の樹木については誰の山か、所有権がはっきりしているので勝手に採ってくることはできない、ということを江繋など岩手県内の別地域では伺った。鳥越でもフジやマタタビなどについては同様の扱いを受けているそうである。さらに、スズタケは毎年、きちんと採り、しかも一年目のものがあれば取ってしまった方が、根さえ残っていれば、また次の年にいいものがきちんとでてくるということである。

鳥越では白いものを素材として好むが、割るときの割りやすさやしなり、柔らかさ、そして部位や作るものによって必要な長さは異なるため、基本的には採った素材はためておいて有効活用される。

商品としてのスズタケ細工

歴史的にみれば、日本ではタケ細工を含む様々な素材のかご類への需要は、（一）日用品としての需要と、（二）美術工芸品としての需要の両方があった。（二）は主に近代の民芸運動によって「発見」され、日本国内にとどまらず、限定的ではあるが海外への広がりもある。（一）の中でも、行商を介した広域販売や、作り手が村々を周りながら補修をして回るなど、製作と販売にとどまらず、その後のメンテナンスまでも引き受けるあり方は珍しくなかったようである。

文献の中にみえる鳥越とかご細工の関わりは、江戸時代中期に登場する。スズタケ細工の産地として「鳥越」が登場するのは一八世紀の『邦内郷村志』を待たねばならないが、いずれにせよ近世には既にかご、スズタケ細工の産地として鳥越周辺が知られていたことが確認できる（工藤一九九六）。

地場産業としてのスズタケ細工の盛り上がりについては、岩手県の工芸史を研究した工藤紘一さんの論考や、かご類の収集家であり自身のギャラリーを通じて普及活動に取り組む堀惠栄子さんが昨年出版した『かごを編む』に詳しい（工藤一九九六、堀二〇二四）。同書によれば、時勢に合わせて鳥越の作り手たちは工夫を凝らし、日露戦争後の行李需要、昭和初期に文庫が売れ筋となり、第二次世界大戦後には手提げかごが興隆した。スズタケ細工の産地として知られていた静岡県御殿場市などは輸出を積極的に行っていたものの、鳥越は国外への輸出は積極的に行わなかった。そのため、需要の急増に対応して御殿場が直面した乱獲による素材確保の困難や、量産のための分業は比較的抑えられたのではないかと堀さんは推測している（堀二〇二四）。

ながらくかごやざる、市場かごなどの日常雑器として使われてきた鳥越のスズタケ細工も、山から

材料を採取し、手作業で植物素材から作られることが貴重になってきた今では、嗜好品として扱われることも増えてきた。価格帯としても（一）日常雑器と（二）美術品の中間のような扱いを受けている。今回聞き取りをしたスズタケ細工の作り手の場合も、注文は個人のオーダーや、各地の手工芸フェアや販売店での販売とそこからの注文を主な販売経路としている。二〇一八年頃から地元や周辺地域の道の駅やポップアップストアなどに委託販売をする作り手もいる。

スズタケ細工の値段

お話をお伺いした二〇二三年時点で、「だいぶ前、おそらく昭和四〇年頃からスズタケ細工の値段が変わっていない」というお話があった。政府統計「戦前基準5大費目指数（東京都区部）」を元に、一九五三年から二〇二三年の七〇年間の物価指数の変化を計算したものが表3－1である（注3）。これによれば、食料品は一九五三年から約七・八三倍に、総合物価は約六・七七倍になったことがわかる。現在八〇代の作り手の方々が若い頃の約六〇年前（一九六〇年代）からであれば、食料価格は約七・〇二倍、総合物価は約五・九〇倍である。柴田恵さんがスズタケを再び編み始めた約四〇年前の一九八〇年頃と比較しても、二〇二三年時点で食料品は約一・六二倍、総合物価は約一・四二倍となる。

約六〇年前から商品の販売価格が変わっていない販路もあるそうである。ごく最近の新しい世代の作り手たちは、展示会やオンラインでの注文を通じて現代的な副業あるいは収入源として成り立つ値段設定をしようとしているが、長らく日常雑器として扱われてきたタケ細工の値段設定には悩ましいことも多いという。

かご作りと修理

スズタケで作った手提げや箱は、しっかりと手入れをし、丁寧に使えば数十年使え、経年変化で飴色に変わるといった変化も楽しめる道具である。例えば、柴田恵さんの仕事場にあるかごは、恵さんの亡母が作ったもので、二〇二三年当時で七二年前のものだったが、取手が片方壊れている以外にはなんの問題もないかごだった。使い続けることで手の脂が保護剤のような形になり、より長持ちすることもあるのかもしれない、ともおっしゃっていた。

しかしそれでも、日常的に使っていれば部分的に壊れたりすることもある。鳥越ではこれまで、修理は基本的に買ったお店に依頼し、店側が製作者に取り次いでするものだった。近年、作り手の減少に従って、柴田さんも他の人の作ったかごを直すことがあるという。あるいは、市場籠のようなもので取手が壊れているものであれば、壊れた取手を取ってしまい、容器として再利用することを勧めることもある。かごの中に和紙を貼って補強する一閑張りといわれる手法や、あるいは壊れやすい角の部分に皮やフェルトを貼るなどの、使う人が自分でできる方法を案内することもある。

鳥越でスズタケ細工に関わる人々

近世においては貴重な現金収入をもたらすスズタケ細工の、とくに作り手の女性は鳥越の集落から嫁に出さずとどめていた、というような記録もあるほどで（工藤一九九六）、年齢性別に関わらず優れた作り手は鳥越の集落に留めておく力が働いた。

柴田さんの世代までは、このあたりのひとは、家族が作っているのを見てかご作りを覚えた。柴田

恵さんも、小学校高学年には既に編み方を知っている、というような状態で、大人が編むのに使う素材は使わせてもらえないので、見よう見まねで端材を使って編み始めたという。前述の堀さんのインタビューによると、農閑期の冬場は集中してかごを編むため、柴田恵さんの家では編み手の女性たちは極力手を洗わなかったという。スズタケでふやけた手を切ったり、爪が傷んでしまうのを避けるためだった（堀二〇二四）。柴田恵さんの伯父の柴田春家さんも有名なかごの作り手であり、現在作られているスズタケ細工のスタイルの一つは、東南アジア諸国で仕事をした際に現地のかごにヒントを得て技法を開発、ほかの作り手にも広まったものだという。

鳥越では、集落全体としてこのようにスズタケ細工に関わる人が多く、また作っている家庭では複数人、というような形でまんべんなく存在していた。さらに、現在作っている方の中にも、若い頃はかごを作っておらず他の仕事をしていたが、婚家で習い覚えて作るようになったという人もおり、スズタケ細工との関わりは多様である。

集落の中でスズタケ細工をしない人も、田植えが終わった夏の時期には縁巻につかう素材取りをし、稲刈りが終わった後（九月から一〇月下旬）の時期にも切子としてスズタケの採取をしていたという。現金収入としてスズタケ細工が重要であり、かつ鳥越で一〇〇人程度の作り手がカゴを精力的に編んでいた六〇年ほど前には、スズタケ細工のためのスズタケ採取と販売を行う切子さんと呼ばれる人々が多数いた。切子さんという採取専門の人もいる一方で、作り手もそれぞれで素材の採取はしており、ゆるやかな分業が行われていた。

素材採取の季節

かつて鳥越では、田畑の傍らスズタケ細工を副業として作る人が多く、スズタケ細工の繁忙期は農閑期と対応している。

例えば、スズタケの採取は四月頃の雪解けのあと、前年に生えた一年目のスズタケを採取する。五月末頃の田植えまで、スズタケ採取は続く。そして六月にタケノコが生えてから、山の樹木が落葉した一〇月以降、雪の多くなる一二月中旬までが採取のハイシーズンである。冬に採れたスズタケは、雪が積もればそのまま雪の中に入れておけば、いつでも取り出して作業ができる。山に雪が積もり、他の農作業が一段落した農閑期の冬が、室内での作業が一番忙しい時期であった。

スズタケ細工継承の取り組み

柴田恵さんによれば、コロナ以前の二〇一九年には集落に三〇人程度いた作り手は、コロナ禍の三年程度で特に高齢の作り手が多く辞めてしまったという。こうした作り手の急激な減少についての危機感が、柴田恵さんが現在のように後進の育成に力をいれるひとつの理由であるとお話を伺った。

一九九五年に鳥越では同地での技術の伝承と竹細工の魅力の発信のため、もみじ交遊舎が設立されている。地域の中で技術の伝承のための努力が様々に行われるなかで、鳥越のスズタケ細工はさらなる展開を迎えている。近年、もみじ交遊舎や柴田さんの私塾にやってきて新しくスズタケ細工を習いたいと他の地域からも若い世代が訪ねてくるようになったのだという。スズタケ細工に興味をもつ経緯は様々ながら、遠くからもスズタケ細工を身に着けたいと鳥越へやってきて、素材を採り、編む

ためのヒゴに調整していく技術、編みの技法を含めて習得していく。柴田さんの生徒は横の繋がりを持ち、スズタケの枯死にたいしても情報を共有し、ともに対応していくコミュニティとして機能している。

鳥越におけるスズタケ細工の歴史上の危機と取り組み

この地域で連綿と続くスズタケの利用のなかで、近年のスズタケの枯死やコロナ禍による作り手の減少以外にも何度か危機はあった。スズタケを含むタケ・ササ類は、六〇年から八〇年の周期で一斉開花し、その後枯死をしてしまうと言われてきた。開花周期が長いため、生態学の分野でも二〇一〇年代以降の開花にともなって研究が精力的に行われつあるが、まだわからないことは多い。実際には六〇年という周期で起こっている信憑性は低く（斎藤二〇一四）、またその長期性と実が救荒食として利用されてきたことから、飢饉と結びつけられるようになったという（長野県林業総合センター一九九九）。実際に、鳥越でもスズタケの枯死は「けがづ（飢饉）がくる」といって縁起が悪いという言い伝えがあり、この地域ではネガティブに捉えられているという。

歴史上、鳥越周辺でのスズタケの枯死は今回が初めてではない。記録上、およそ一二〇年周期の周期で過去二回の枯死の記録を文献にみることができる。確認できる最初の記録は、天明の大飢饉に先立って起こった一七八二年の盛岡藩内での枯死であり、その後、一二〇年後の一八九七年にも枯死が記録されている（工藤一九九六）。どちらも地域に記録の残る凶作の年であり、当時すでにスズタケ細工が副業として重要な位置を占めていたとすれば、鳥越周辺では二重の災害となったことは想像に難くない。

枯死による二〇一八年以降の景観の変化と作り手の対応

二〇一六年に茨城県で確認されたタケの枯死は、その後北上し二〇一八年に岩手県北部に到達した。鳥越の集落でも、二〇一八年から始まった一斉開花にともなって、スズタケの広範囲な枯死がおきた。（写真3－2、3）。

折り悪く二〇一九年からのコロナ禍で対面の接触が忌避される中、作り手同士の交流も減ってしまった。スズタケの枯死が広がっていくなか、柴田恵さんやその私塾に通っている若手の作り手たちは、枯死していない場所を求め、通常より広い範囲での採取を余儀なくされたが、八〇代以上の作り手には運転免許を持たない人も多い。枯死による素材へのアクセスの悪化と、コロナ禍による社会的交流の減少、という二つの要因によって、後者の多くがかご作りを引退してしまった。

このような中で、希望もある。堀江さんのような若手の作り手たちは、教室を通じて、また地域の作り手との交流のなかで、かご作りと地域の歴史について学び、また素材の採取やかご作り自体を通して、景観を自分のものとして体得していく。

そして、私が鳥越を訪問した二〇二三年七月には、鳥越や面岸の山中で一部スズタケがわずかに残存しているのを観察した（写真3－4）。同年一一月の訪問時には、実際に採取の現場に同行させていただき、山中でスズタケの群生が残存している場所を確認した（写真3－5）。

動植物相の変化

スズタケの枯死による材料の供給不足以外にも問題はある。近年の温暖化によって、従来夏にも

クーラーをつける必要のほとんどなかった鳥越でも三〇度を越す日が観測されるようになってきた。そして、二〇二三年にも長い梅雨があり、湿度が例年より高かった。

鳥越に住む人々の実感としては、数年前からこのあたりでもついにイノシシが見られるようになった。ハクビシン、シカなどは今までこの地域にはいなかったのに確認されるようになり、数年前から聞き慣れない動物の声がすると思ったら夜に啼くシカだったこともあったとのことだ。ツキノワグマは、山に行くひとならこれまでも見ていたかもしれないが、集落内で見るようになったのはつい最近のこと。田畑には電気柵が一部導入されるなど、今まで生活の中にいなかった動物たちが現れるようになり、変化を実感している。

そして、スズタケの採取にも影響が出はじめている。以前は「九月、一〇月ごろから、雪が降るまで。あとは（四月に）雪が解けてから、五月の連休ぐらいまでで」山に入ってスズタケを取っていたのが、寒くなってもクマが冬眠に入らないため、安全な時期というのが無くなってきているという。そのため、山中に行くときは複数人で連れ立っていくといった工夫もするようになった。それだけでなく、「五月までに取れるのは一年もの。五月、六月ぐらいの時にタケノコで出たものが、翌年の五月ぐらいまでの間、残しておいたら切り出せる」というサイクルが変化し、秋にタケノコが出てきてしまい、その後雪が積もって成長できず、翌年のスズタケもやはり採取できないということが起きていた。

高温多湿化とスズタケ細工

そうした中で、今までと同様の保管や使い方をしているとスズタケ細工は傷んでしまう。気温と湿

度の高い中で今までどおり室内保管をしていると、カビが生えてくることがあるという。そこで、作り手は作業中に細心の注意を払う必要が出てきた上、最近販売する際には、手入れの仕方を丁寧に説明する必要がでてきたという。

スズタケ細工のこれから

二〇二三年七月にお会いした際、柴田恵さんに「なにかできることがありますか」と尋ねてみた。そのとき、柴田さんはすぐにこうおっしゃった。

「竹に関しては、今はもう続けられる人ができるだけ続けていくしかないわけです。だからその中で、私が最近よく言っていることは、これは鳥越の竹細工で今こういう状況ですっていうことはまず言います。言うと、ほんと、昔からこういうのがうちにあったんだよねとか、こういうのを使ってますって、みなさんおっしゃる。昔は当たり前に普通に身近にあったものが、今、時代っていうか、竹が死んでから、つい最近のことなのに全くもう当たり前じゃなくなってしまっている。だから、スズタケ細工を使ってみたいな、こういうのを欲しいなって思う気持ちがあるのだったら、ぜひ使ってみて欲しいです。なんでもいいから買ってということではなく、その人が使いたいもの、まさにその気持に合ったものがあれば使ってくださいと伝えるようにしてます。」

それは、鳥越で生まれ、スズタケのある山に囲まれて育ち、そして自らもこの後の作り手を育てる柴田さんの、真っ直ぐな言葉だった。

レジリエンス―かかわりの繋がりを取り戻す（Re-inhabiting）こころみ

柴田さんの私塾にはいま数人の生徒が通っている。鳥越からの生徒さんはおらず、皆一戸町の外からスズタケ細工を身につけるために通ってくる人たちだ。

かつて、鳥越ではそれぞれの家や集落のみで伝えられた技法があり、それは貴重な知識としてその中に秘されていた。しかし、危機の時代にあって、鳥越の作り手は鳥越の外から来た人びとに伝えはじめた。また、それに応えてやってくる人たちがいる。鳥越の人たちがかつてそうしていたように、生活の傍ら、スズタケを採り、かごを作っている。筆者は、「自然の恵みを活かし災いを避ける地域文化研究」プロジェクト、および「アグロエコロジーから見た持続可能な食料生産と景観保全」プロジェクトを通して、岩手県内、特に宮古市旧川井村、そして一戸町へ何度か通わせていただいた。遠くから見れば緑が茂り、勢いが盛んに見える山々や里の景観も、その変化とわずか数十年前の地域生態系を知る人々からすれば大きな変化を経験している。

鳥越とその周辺では、スズタケの枯死というまさに景観の一変する生態学的事件がおきたわけだが、生態学的な要因でなくとも、実は激烈な変化が静かに進行している場所は日本各地にある。綿々と繋がれてきた営為が後継者の減少やそれに関わる人口の減少により継続されなくなったとき、それによって維持されてきた景観もまた変化させざるを得ない。

鳥越周辺のスズタケが枯れ始めるずっと前から自宅の畑でスズタケを育て、二五年かけて一年に三〇〇本分取れるようになったと思ったら開花して枯れてしまったのものを、今度は実生から芽がでてきたものを植えて観察しているという柴田さんの言葉は、採り続ける、作りつづける、教え続ける、

という実践を通して景観を繋いでいく。鳥越の作り手たちと、その後に続く世代の作り手の人々に、変わっていく地域の景観とかかわりの繋がり（Re-inhabiting）を取り戻すための営為を間近で見せていただいている。

謝辞

本稿の作成にあたり、一戸町でスズタケ細工に関わっておられる方々、柴田恵さん、堀江晶子さんにお話を伺った。お忙しい中たくさんお話を聞かせていただき、いろいろな質問にも丁寧にご教示をいただきました。記して感謝申し上げます。また、本研究は、人間文化研究機構広領域連携型基幹研究プロジェクト「横断的・融合的地域文化研究の領域展開：新たな社会の創発を目指して　総合地球環境学研究所ユニット：自然の恵みを活かし災いを避ける地域文化研究」、および住友財団二〇一九年度環境研究助成プロジェクト「アグロエコロジーから見た持続可能な食料生産と景観保全」に助成を受けておこなわれたものです。

注1：二〇二三年にお話を伺った際には、展示会等で受けた注文が少なくとも数ヶ月待ちの状態であった。

注2：二〇二三年七月、柴田恵さんのお話による。この危機感が、柴田さんの近年の普及活動や後進の育成に力をいれることにつながっているという。

注3：政府統計の総合窓口（e-Stat）二〇二四「戦前基準5大費目指数（東京都区部）」をもとに筆者作成。一九五三年から継続して確認できる指標が「東北地方」及び「全国」について収集されていないため、東京都区部のデータを参考値として示した。https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?stat_infid=000040229549。二〇二五年一月二二日確認。

文献

工藤紘一一九九六「鳥越竹細工史」『岩手史学研究』七九、七七～一〇一頁。
斎藤基生二〇一四「ササの開花と結実」『名古屋学芸大学研究紀要』第一〇号、六三～七二頁。
佐々木由香二〇一八「縄文・弥生時代の編組製品の植物素材」『季刊考古学』一四五、四四～四七頁。
柴田恵・加藤絢二〇二三「自然の恵み、めぐりゆく流れとともに―鳥越竹細工の現在とその行方」『民藝 MINGEI』一六六～一七一頁。朝日新聞社・東映。
斎藤智之二〇二〇「東北地方におけるスズタケの一斉開花」『Forest Winds』八二号、一～二頁。
高田和徳二〇二四「鳥越の竹細工はいつから」『かごを編む』一〇二～一〇六頁。リトルモア。
長野県林業総合センター一九九九「長野県林業総合センター　ミニ技術情報」一三号
能城修一・佐々木由香二〇一四「遺跡出土植物遺体からみた縄文時代の森林資源利用」『国立歴史民俗博物館研究報告』一八七、一五～四八頁。
堀恵栄子二〇二四『かごを編む』リトルモア。

表 3-1：1953 年を基準とした消費者物価指数の変化（CPI）

年	総合	食料
1953	100	100
1960	114.6	111.6
1970	201.9	209.0
1980	476.8	483.4
1990	597.4	600.0
2000	643.7	632.4
2010	617.5	633.5
2020	641.8	695.4
2023	**676.6**	**783.0**

写真3-1　鳥越集落遠景（2023 年 11 月、筆者撮影）

写真3-2　立ち枯れたスズタケの下生えがみられる林
（2023 年 11 月、鳥越山にて筆者撮影）

写真3-3　立ち枯れたスズタケの群生
（2023 年 11 月、鳥越山にて筆者撮影）

写真３-４　一部残存したスズタケの群生（2023 年７月筆者撮影）

写真３-５　スズタケの採取風景（2023 年 11 月筆者撮影）

眞貝　理香（しんかい　りか）

1966 年三重県生まれ。東京大学農学生命科学研究科・特任研究員。元・総合地球環境学研究所・研究員／外来研究員。専門は生態人類学。山間地域における生業や伝統食の調査研究。近年は各地のニホンミツバチの伝統養蜂のフィールド調査やフィルム製作、養蜂史の研究にも注力している。

西原　和代（にしはら　かずよ）

1990 年広島県生まれ。京都大学非常勤講師。奈良文化財研究所訪問研究員。専門は日本考古学。京都大学大学院文学研究科修士課程修了、同博士後期課程研究指導認定退学。特にバスケタリーの物質文化を中心として、植物と人間の関わりの民族考古学的な調査研究をおこなっている。

羽生　淳子（はぶ　じゅんこ）

1959年神奈川県生まれ。総合地球環境学研究所客員教授。カリフォルニア大学バークレー校人類学科教授・日本研究センター長。奈良文化財研究所訪問研究員。専門は縄文考古学、歴史生態学。食の多様性と文化の景観利用の長期持続性との関係について、学際的・国際的な議論を進めている。主な著作に『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―』（共編著・東海大学出版部、2018）、*Ancient Jomon of Japan*（ケンブリッジ大学出版会、2004）など。

日鷹　一雅（ひだか　かずまさ）

1959 年東京生まれ大阪育ち。愛媛大学大学院農学研究科准教授。東京農工大学大学院農学研究科修士課程修了後、広島大学大学院生物圏科学研究科修了（学術博士）。専門は農生態学。応用昆虫学、動物行動学を始めに基礎的な生態学を各地の農村で進める。日本生態学会、応用動物昆虫学会、有機農業学会、生物文化誌学会などに所属。愛媛大農学部では附属農場を経て現在に至る。主な著書に「減農薬のための田の虫図鑑」（農文協、1989）、「自然・有機農法と害虫」（冬樹社、1990）、「自然と結ぶ、農に見る多様性」（昭和堂、2000）など。

人間文化研究機構　広領域連携型基幹研究プロジェクト
「横断的・融合的地域文化研究の領域展開：新たな社会の創発を目指して」
地球研ユニット：自然の恵みを活かし災いを避ける地域文化研究

地域文化を支える人・社会・自然のつながり　Vol.7
生業の多様性と環境管理からみた景観

発行日／2025 年 3 月 25 日
編　者／人間文化研究機構　総合地球環境学研究所　羽生淳子
発　行／人間文化研究機構　広領域連携型基幹研究プロジェクト
「横断的・融合的地域文化研究の領域展開：新たな社会の創発を目指して」
印　刷／株式会社北斗プリント社

ISBN: 978-4-910834-47-4

ISBN: 978-4-910834-47-4

地域文化を支える
人・社会・自然のつながり

Vol.7　2025 年 3 月

序　羽生　淳子

1．岩手県宮古市旧川井村における雑穀栽培の復興と在来知
―雑穀農園経営・販売 嵯峨均さん・良子さん、元川井村役場職員
中村文男さんのお話―　眞貝　理香
羽生　淳子
日鷹　一雅
西原　和代

2．火の利用から考える食・生業の多様性と景観づくり
羽生　淳子
日鷹　一雅
眞貝　理香
ケント・G.ライトフット

3．かご作りと景観
―岩手県二戸郡一戸町鳥越の事例から―
西原　和代

人間文化研究機構　広領域連携型基幹研究プロジェクト
「横断的・融合的地域文化研究の領域展開：新たな社会の創発を目指して」
地球研ユニット：自然の恵みを活かし災いを避ける地域文化研究