

# Sato Project

Sato Project

農業が環境を破壊するとき —ユーラシア農耕史と環境—  
「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プロジェクト(加藤) e-mail:[sato@chikyu.ac.jp](mailto:sato@chikyu.ac.jp)

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



竹の焼畑(悪石島)(撮影:川野和昭)

竹の焼畑—森を食べ森を育てる持続可能な農耕—

川野和昭(鹿児島県歴史資料センター黎明館)

# 竹の焼畑—森を食べ森を育てる持続可能な農耕—

川野和昭（鹿児島県歴史資料センター黎明館）

## I はじめに

鹿児島県のトカラ列島、三島村、大隅半島東海岸、さらに熊本県五木村、泉村（五家荘）、宮崎県の米良地域、椎葉村にかけて、焼畑地の対象として木だけの山より竹の山を意識的に選択する「竹の焼畑」と称する焼畑の伝承が見られる。おおよそ九州山地を北限とし、高知県の仁淀川の源流部の吾川郡椿山にわずかな痕跡が確認される。

一方、東南アジア大陸部の北部山岳地帯、中国南西部でも、焼畑民の中には竹の山を意識的に選択する焼畑を行う者がいる。最大の共通点は、竹の再生力の強さであり、焼畑跡地の「半栽培」的な採集畑としての利用にある。以下それらを紹介してみたい。

## II 南九州の竹の焼畑

嘉永年間に奄美大島に流罪になった名越左源太は、その著『南島雑話』で、現在の十島村中之島の竹の焼畑について、竹の山を伐り、枯らした後に焼いて、まだ燃え切りの残っているうちに、打ち返しもせずにそのままに粟の種を播くという特徴を記録している。しかし、これを読む限り単に木が竹に代わったに過ぎないという理解しかできない。ところが、同村悪石島では、タケ（琉球寒山竹）の山を伐って焼いて、粳粟を栽培するアワヤマ（粟山）と呼ぶ竹の焼畑を、昭和30年代まで行っていた。

「1年目はアワヤマ、1年経てば竹の子畑、3年経てば元の（竹）山、10年すればまたアワヤマ」と語るように、粟は1年だけ作り、その跡地では翌年からタケノコが取れるようになり、10年経ったら山が再生するので再び伐る。ここには、竹の再生力と跡地の利用が強く意識されている。



竹の焼畑 アワヤマ焼き

九州山地では、木の山の焼畑との比較がさらに際立つ。竹の焼畑を「タカヤボ」、「タカコバ」、「スズコバ」、「タッコウラ」という呼称が見られ、稗、粟、蕎麦などが栽培され、特に稗は「タッコウラビエ」と呼び、一番美味しい稗であると語られる。伐る作業が木よりも簡便である、木の山の2倍深く焼けて雑草が出にくい、竹の灰が天然の肥料となる、根が張り表土が流れにくい、出来た作物が美味しい、地力の復元（森の再生）は10年ぐらいで木の山よりはるかに早いことなどの特徴があげられる

また、九州山地でも悪石島同様に、アラシ（焼畑跡地）に出てくるタケノコを食料として利用する。それ以外にも、茶、ドジン（ヤマウド）、タラノメ、ゼンマイ、ワラビ、サド（イタドリ）など豊かな採集場となる。特に、干し竹の子とお茶は重要な換金作物となる。

### Ⅲ ラオス北部の竹の焼畑

竹の山が焼畑の適地として意識的に選択されるのはラオス北部でも同じである。ルアンパバーン県コクナン村（タイルー族）では、木だけの山は水分が無く、平坦な場所がなく、岩場で高い山なので焼畑に向かないといい、竹と木の混合した森が焼畑の適地だという。しかも、竹にも適する順番があり、1番目がマイヒヤである。この竹は、皮が薄いので全部を燃やせ、肥料となる灰の量が多いので稲の茎が大きく伸びて穂も良く出揃うが、川や谷沿いにあるので日陰になり、穂が大きくなる。2番目は、マイライという竹で、根が深く、あちこちに小さな塊でとして広がっているので、水分の持ちが良く、山の尾根筋や高い斜面にあるので日当たりも良い。分蘖は少ないが穂も大きく米も美味しい。3番目はマイホックという竹で、根株が大きいので、根株の周囲は良く燃えるので、肥料が多く稲も良く出揃い育ちも良い。しかし、根株と根株との間が離れすぎていて、良く燃えていないので肥料が少なく稲の生長も良くない。4番目はマイサンという竹で、土が乾いているので余り良くないが、雨の多いときにはよいという。また、同県に隣接するウドムサイ県ホワイレンム村（カム族）では、竹の順番の外に竹と作物の関係についても、「マイホックを伐るとタバコが良くできる。マイヒヤを伐ると稲が良くできる」と語る。

さらに、焼畑民にとっては、栽培が終了した後もその跡地は重要な食糧の採集地であり、竹細工はおろか建材の採集地であることが明らかになってきた。例えば、ルアンナムアー県チャルンスッ村（カムクエン族）では、レーンカニョン（栽培停止後3年目から9年目の若い森）からは竹の子をはじめとして、多くの茸類や野生の野菜も採れる。これはまさに焼畑跡地を野菜の採集畑として半管理、半栽培の状態管理し、そうした眼差しで視野に入れているということを照明している。さらに、「ニャンヌン・プッ・ポー・マー（若いとき・食べる・と共に・御飯）、ニャンタオ・シッ・ポー・ヨー（年取ったとき・寝

る・と共に・人) という諺は、そのことを象徴的に表しており、若い森のみならずレーン・ケー（年取った森）からは、家の建材となる竹を採取していることをも示している。さらに、ポンサリー県マイソンファン村（ラオクー族）の「ヒヤポー・シア（蜂の巣は7日）、ヤポー・シヌ（畑の巣は7年）」という諺は、蜂の巣は7日経つと蜂蜜が採れ、ヤポー（3年目の跡地）は、7年経過した10年目には再び畑に出来ると言い、竹の焼畑の再生の早さを語っている。

再生過程の  
アワヤマ跡地



再生過程の  
竹焼畑跡地



#### IV まとめ

こうして「竹の焼畑」をみてくると、それが森を食べながら森を育てる持続可能な農耕であることが理解できる。焼畑民には薙ぎ払い焼いた瞬間に、既に緑に再生した10年後の森がイメージされているのである。「照葉樹林文化」の生業基盤とされる「焼畑」の実態の一つに、こうした「竹の焼畑」の存在を主張しておきたいのである。