

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

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



焼畑サミット前夜の交流会：鶴岡市藤沢に伝わる大黒舞が披露された
(温海温泉萬国屋にて) 撮影：江頭宏昌

焼畑サミット in 鶴岡を終えて

江頭宏昌(山形大学農学部)

焼畑サミット in 鶴岡を終えて

江頭宏昌（山形大学農学部）

はじめに

2008年11月14-16日山形県鶴岡市において、焼畑サミット in 鶴岡「焼畑と野焼きの文化—今、東北が熱い！—」が開催された。前年高知での開催に続く第二回目のサミットである。筆者は地元の実行委員を務めたが、200人近い来場者があり、盛況のうちに無事終了した。主催は総合地球環境学研究所、共催は鶴岡市、東北芸術工科大学東北文化研究センター（東文研）、山形在来作物研究会（在作研）。



藤沢カブの焼畑栽培地

近年ともすれば負のイメージがつきまとう焼畑であるが、本プロジェクトの研究会を重ね、火を介した人と自然との関わりを丁寧に見ていくうちに、焼畑には自然と調和して持続的に生きていくための知恵やヒントがあふれていることが分かってきた。

このサミットは、現在も焼畑や火入れの実践者が多数残る東北地域において、実践者の方々の話をきき、地元内外の参加者ととも「火耕」[会津農書（1684）]ともいふべき焼畑と野焼きの意義を学び直そうと企画されたものである。

三日間のイベントの紹介

一日目には致道博物館で満席の来場者の下、「焼畑民俗文化論のゆくえ—日本の焼畑を見つめ直す—」と題して野本寛一氏による公開講座が行われた。

二日目は現地見学会。午前中は藤沢カブなどの在来野菜を扱う漬物屋「本長」および小説家藤沢周平さんのペンネームで知られる藤沢地区の焼畑現場を訪ねた。焼畑で育てているカブを自分で抜いて味見させてもらいながら、実践者後藤勝利さんの楽しくも示唆に富んだ話を聞いた。焼畑と常畑のカブを食べ比べれば分かるが、焼畑で作る

近年ともすれば負のイメージがつきまとう焼畑であるが、本プロジェクトの研究会を重ね、火を介した人と自然との関わりを丁寧に見ていくうちに、焼畑には自然と調和して持続的に生きていくための知恵やヒントがあふれていることが分かってきた。

このサミットは、現在も焼畑や火入れの実践者が多数残る東北地域にお



温海カブ生産組合の漬物加工所「霞堂」の見学風景

と雑味がなくなり、カブが本来持つ澄んだ甘味と辛味が出てくる。これは体験してみないと分からないだろう。午後は鶴岡市温海庁舎職員の案内で温海カブの栽培地と加工場を見学した。

三日目は温海ふれあいセンターにて国土舘大学の原田信男氏の司会で焼畑サミットが開催された。会場のロビーではイラストレーター土田義晴さんの絵本「おじいちゃんのカブづくり」（そうえん社から08年2月に出版）の原画展を開催。絵本のモチーフは藤沢カブの焼畑栽培を続けてきた後藤勝利さんとお孫さんである。また同所に昭和村のからむし、山形県の焼畑とカブ関連の実物と写真のパネルの展示が行われた。



焼畑サミットの開催：来賓の富塚陽一鶴岡市長からの歓迎のあいさつ

午前は東北の焼畑記録フィルム3本を上映。1本目は一霞地区の温海カブと焼畑を描いたNHK山形制作の番組「東北発見：赤カブに生きる」、2本目は山形県尾花沢市牛房野を舞台に東文研の学生が制作した「牛房野のカノカブ」、3本目は民俗文化映像研究所が制作した福島県大沼郡昭和村大芦・大岐の「からむしと麻」。

午後は「聞くー東北の焼畑実践者の声」と題し、4組の実践者と聞き役から話を聞いた。一組目は宮城県石巻の熊谷産業の熊谷秋雄氏と聞き役東北文化学園大学准教授の大沼正寛氏。熊谷氏は北上川の下流域でヨシ焼を行い、そこで得られた良質のヨシを用いて国内の伝統的な家屋の茅葺きを行っている。近年茅葺きはノスタルジーではなく、環境に配慮した建物の屋根や壁として、ヨーロッパ各地や南アフリカでもトレンドになっており、今後も需要は伸びそうとのこと。エルメスやカルティエの茅葺きの建物の写真には度肝を抜かれた。

二組目は福島県三島町からカノヤキ組事務局の山垣光英氏と聞き役奥会津書房の遠藤由美子さん。三島町はかつて良質な桐の産地であったが、輸入材で桐生産は行われなくなった。かつて地域で行われていた焼畑カノヤキを23名の賛同者で復活し、ソバなどの栽培を行いながら、桐の種の実生を育てているとのこと。元組長は炭焼き跡などの灰のあるところに上質の桐の種が飛んでくるといふ地元で伝わるロマンを大切にされた人であった。

三組目は秋田県にかほ市、カナカブの焼畑栽培実践者三浦雅彦氏と聞き役秋田北高校教諭の佐々木英憲氏。

日本海が一望できる傾斜地で焼畑を行い、カブを栽培する方法を順に丁寧に紹介した。火入れ後に、耕してから播種するかその逆か、また採種用の親カブは尻を切って植えられるか否かなど、異なる県の実践者同士のやりと



サミットの会場風景

りがあり、会場が沸いた。四組目は地元の温海地区から。温海カブの栽培実践者 JA 庄内たがわ温海支所赤かぶ部会長榎本幸一氏と聞き役山形大学農学部の平智氏。榎本氏は夫婦二人で毎年一町歩の焼畑と温海カブの栽培を行ってきた。火入れ後は地面が熱いうちに、二、三反歩くらいずつ動力散布器で播種を行っている。地元の産業として成立している大規模な焼畑とカブの栽培は近代技術も導入しながら効率化が進んでいるという印象を受けた。

最後に、佐藤洋一郎氏の進行で、東文研所長の赤坂憲雄氏、筆者そしてフロアを交えた意見交換が行なわれた。赤坂氏からまず、民俗学では十数年前に焼畑研究は嘲笑の対象にされたものだが、今は隔世の感があるとコメント。

筆者は焼畑の火入れの効果として、種子の休眠覚醒を促すこと、肥料を生成して作物の生育を促進すること、雑草や病害虫の駆除をあげ、焼畑が無肥料、無農薬農業をも可能にする環境保全型ともいえる農法であることを紹介した。

このほか、焼畑後の地力維持と土地の循環・再生、東北地域でなぜ焼畑が続けられてきたのか、なぜ焼畑の作物がカブなのか、カブは主食といえるかなど、種々の議論がつづいた。最後に佐藤氏が、焼畑は単にノスタルジーの対象にもしない、単に農業技術の問題にもしない、もっと学際的な広い視野から食べる文化に位置づけたい、また火で過疎の山と里を守る効用を見直していきたいと締めくくった。

屋外で火を使うことさえ後ろめたさを感じる今日、東北地域で焼畑を守ってきた実践者たちはどれほど世間の冷たい風当たりを感じて生きてきたことだろう。このサミットをきっかけに、人々が焼畑の本来の意義を理解するとともに、実践者たちを多少でも元気づける機会になったとすれば無上の喜びである。このサミットの開催にあたり、お世話になった関係者各位に篤くお礼申し上げる。また、今年の秋には宮崎での焼畑サミットを控えている。焼畑に関心のある方はぜひご参加願いたい。