

多摩川流域の畑作農家における生活文化の民俗
的変容—生業・食生活・生活用水・年中行事・
贈答慣行を中心に—

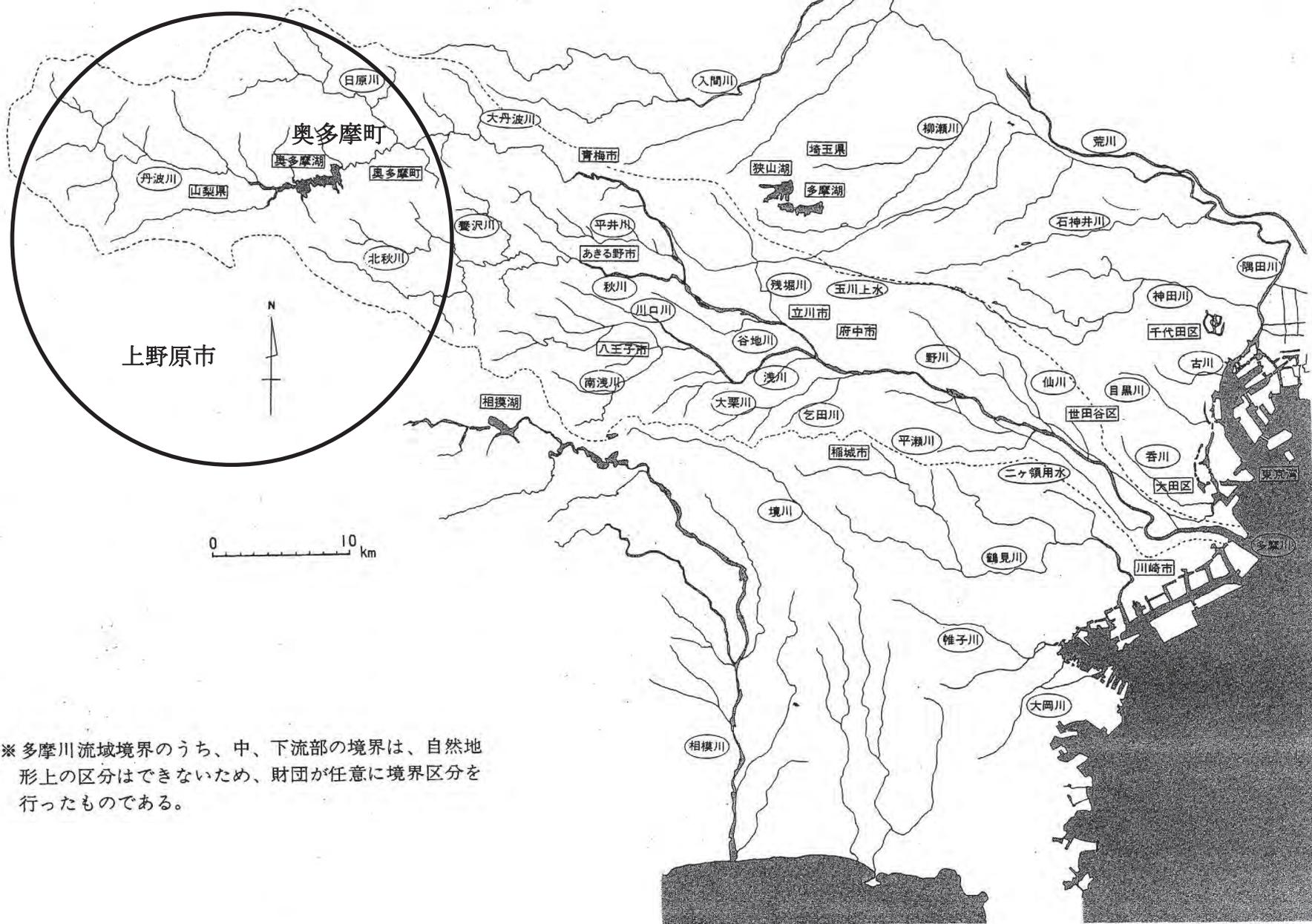
2009年

増田 昭子

立教大学 講師／川崎市文化財審議委員

共同研究者：佐藤誠（立教大学大学院文学研究科博士課程後期過程）
中林広一

●多摩川の首都圏の主要河川



※多摩川流域境界のうち、中、下流部の境界は、自然地形上の区分はできないため、財団が任意に境界区分を行ったものである。

目次

序章	増田昭子	1
第一章 山間集落における水の利用とその特質	中林広一	3
はじめに		
1 原集落とその自然環境		
2 用水の確保		
3 水の利用		
4 山村集落にとっての水		
おわりに		
第二章 関東中山間地における現代農業の活かし方 －山梨県上野原市西原と東京都奥多摩町を通して	増田昭子	15
はじめに		
1 山梨県上野原市西原 A 家の農業		
(1) 栽培作物と半栽培作物		
(2) 栽培の技術		
(3) 伝統的農業の現代的手法		
2 東京都奥多摩町小丹波 C 家の農業 －自家消費用としての畑作農業		
(1) C 家のこと		
(2) 現在の農業		
(3) C 家の作物の特徴		
(4) 次世代=娘や孫が期待する農業		
おわりに－伝統的農業の現在の有効性について		
第三章 生業から協働の場へ －山梨県上野原市西原地区 A 氏の炭焼きを事例として	佐藤 誠	33
はじめに		
1 生業としての炭焼き		
2 炭窯づくり		
3 炭焼き		
おわりに		
第四章 山間農村地域における伝統食の変容	佐藤 誠	49
はじめに		
1 毎日の食事		
(1) 食事のあり方		
(2) 「コメノメシ」を食うということ		
2 伝統的な主な食品		
(1) 穀類		
(2) イモ類		
(3) マメ類		

- (4) 蔬菜類－ホウレンソウ、フユナ、ノラボー
- (5) たくぱく質や乳製品など
- (6) 保存食
- (7) 味噌造り

3 食の変容

おわりに－伝統的食材を用いた創作料理

第五章	A家における現在の年中行事－2007年の例	増田昭子	57
1	年中行事の変容		
2	正月から春にかけての行事		
3	村の行事		
終章	雑穀類・イモ類・マメ類ネットワーク	増田昭子	61
主要参考文献			65
写真資料			67

本報告書では、注と参考文献はすべて各章末に示し、本報告の全体に関連する参考文献を本報告書末に改めて一覧とする。また、章ごとの写真は報告書末にまとめて掲載する。

序章

増田 昭子

伝統的農業を主題として調査・研究を設定した目的は次の3点である。伝統的農業が切り捨てられて久しく、それに替わる農業が生まれてこない現状を鑑みて、実情がどのようになっているのか、を知ることが第一である。第二に、地域の人が伝統的農業を、現在、どのように考え、どのように対処しているか、を知ること、第三に、では、その伝統的農業の活かし方はあるのかどうか、である。

以上の目的のために、調査・研究対象地区を、中山間地の畑作地を条件に山梨県上野原市西原の原集落と（写真 序-1）、東京都奥多摩町の小丹波集落に設定した。前者は鶴川流域の上流に位置する比較的耕地に恵まれた地域である。後者は多摩川上流の南面傾斜に耕地をもつ地域である。双方とも、現在水田は皆無で、似かよった条件で農業を営んできた地域であるが、現況はどのようであろうか、とその比較を試みた。結論から言えば、山梨県上野原市西原地区のほうが、伝統的農業を盛んに行っていたため、調査内容の重点をそちらにおいたこととお断りしたい。

山梨県上野原市西原地区は雑穀栽培で知られた地域で、隣接する桐原地区とならんで昭和40、50年代には「長寿の村」として全国的に有名になった地区である。その先鞭をつけたのが、桐原地区の診療所勤務の古守豊甫医師であった。地域の生活実態を観察しながら、医療に当たっていた結果、長寿の人たちが多い理由として、雑穀類、イモ類、マメ類を中心にした食生活と傾斜地の歩行、畑仕事による体力維持を上げた。これが伝統的な食生活であり、伝統的な生活様式であった。しかし、昭和40年代から50年代にかけて日本の経済・社会状況は大きく変化し、調査対象地区の西原からも東京都心、またその近郊である三多摩地方への通勤が可能で、生計の道は勤労所得に大きく依存するようになった。つまり、現金収入の道が開けたのである。高度成長期以前は林業と養蚕業で、農業は自家消費用であったものが1、2時間の通勤によって可能な勤労所得に変化したのである。この現金収入の変化は、毎日の食生活にも変化をもたらした。ハレの日にしか食べなかった米飯を毎日の主食にするようになり、雑穀類、イモ類、マメ類、野菜類中心の食事から肉類、魚類、乳製品などの高脂肪、高たんぱくの食事内容に変化したのである。その傾向は、現金収入を得ている働き盛りの年代に多く見られ、地域で伝統的農業をしながら食生活も昔のままの雑穀類、イモ類、マメ類、野菜中心の生活をしたのは高齢者であった。その結果、勤労所得者の次世代は病気が多くなり、死亡する人も多くなった。一方、高齢者は昔ながら健康で長生きしていた。この高齢者が健在で、若い世代が早世する現象を「逆さ仏」と呼んだ。仏になる順序が逆だからである。その原因は食生活にあった。特に、雑穀類、イモ類、マメ類を中心にした食生活が長寿の元であった。今回の調査は、この食生活を支えた雑穀、イモ類、マメ類中心の伝統的農業と食生活に重点をおいて、どのように継続されているかを目安に調査・研究をした。なお、西原地区では特にA氏にお世話になった。A氏は昭和12年に生まれ、地方公務員として働きながら、休日は彼の父などから農業を

中心としたあらゆる技術を学んできた。父の他界後も出来る限り昔と変わらない技術を実践し続けてきた人物である。

一方、東京都奥多摩町小丹波では、雑穀等の伝統的農業はあまり顕著でなく、むしろ「食べたいから作る」という農業への姿勢であったが、現在の大都市近郊に隣接する小規模農業のあり方を示唆していて、たいへん興味深かった。

当初から目標としていた中山間地の伝統的農業の現在的意義がどこにあるのかを探ることは、地域全体で見ていく必要があるが、今回は少数先鋭というべきか、農業を大切にしている農家をお願いしていろいろと話を伺った。いずれも高齢な方であるが、農業を生活の一部として暮らしをしている点ではとても貴重な体験と話を聞かせてもらった。

第一章 山間集落における水の利用とその特質

中林 広一

はじめに

本章は山間地集落の中において水がどのように取得され、またそれがどのように利用されていたかという点についての報告を行うものである。調査対象とした地域は山梨県上野原市西原地区の中の一集落である原集落であり、本章での報告内容は当地に古くより生活を営むA家での聞き取り調査に多くを基づいて構成されている。

以下、本論に入っていく前に本章で「水」というテーマが採り上げられているのかという点について若干触れておきたい。まず指摘しておくべきことは人間の生体機能を維持していく上で水は欠かすことのできない存在であるという事実である。人間の体の60%から70%が水分で構成されているにもかかわらず、その内の10%が失われてしまうだけで健康に障害が生じてしまうという体の仕組みは、人間に恒常的に水分の摂取を求める。そのため水の利用は人種や生活環境・その人の社会的な地位といった諸条件に左右されることなく、あらゆる人の間で普遍的に行われることであると言える。

ところで、このことは水が山村生活の特質を検討する際の格好の指標となりうることを示している。水という要素はあらゆる地域において存するわけであるが、水の確保や利用をめぐる習俗までが同様の形で行われているわけではない。すなわち、水はあらゆる生活環境において必要とされる要素でありながら、その獲得・利用形態は異なった形で存しているわけであり、それ故に水の利用形態に関する検討は山村生活の特徴を示すための比較対象として有効な材料を提供することになる。

ただ、水という要素は身近に過ぎるものであるためか、従来の山村研究において重視されることは少なかったと言ってよい。これまでの山村研究は山の生活に独自見られる要素、例えば焼畑や林業・狩猟あるいは炭焼きやシイタケ栽培などの産業が論者の注目を集めてきた。そして、これらのテーマについて深く掘り下げる作業が山村生活の特質を検討する上で多大なる貢献を果たしてきたことは否定することのできない事実である。

一方で、これらの要素がいずれも山を離れた地域では見ることのできない山村独自のものであったことには注意してもよい。山村生活を形作る数多くの要素の中から他の生活空間には見られないものを抽出して検討対象の特質を明らかにする手法は、確かに山村社会の独自性を際立たせた形で提示することに成功している。しかし、こうした手法への偏りが結果として山村社会とそれ以外の生活空間との間に共通して存する要素から研究者の目を遠ざけてきたこともまた否定できないのではなからうか。

無論、それはそれぞれの環境に共通した要素を採り上げたところで山村生活の検討に何ら裨益するところがないことを意味するわけではない。本章で取り扱う水にしてみても、河川や池沼の存否あるいは気象条件といった自然条件や生業形態などの社会

条件によって、その獲得・利用形態は大きく異なってくるはずである。つまり、山村社会以外にも広く見られる要素を通じて山村生活の特徴をあぶりだすこともまた十分可能であると考えられるのである。

総じて言えば、上に示した既存の研究成果が山村社会の特質を生き生きと映し出すポジであるとするならば、本章で行う試みはそのネガに当たる。それはこれまでの研究と真っ向から否定するようなものではなく、むしろそれが欠落させていた部分を補う役割を果たす性質のものである。本章が提供する山村生活の一端は従来の研究成果との相互補完を通じて山村研究をより豊かなものにしていくことが可能であること、本章の意義はここにもあることはあらかじめ強調しておきたい。

1 原集落とその自然環境

まず本論に入る前にその前提として、論述対象となる原集落についての基本的な知見を確認し、かつ当地における自然環境、特に本論と密接に関わる要素である水文地理や降雨などについても見ておこう。

先に示したように原は現在山梨県上野原市西原地区に属する集落である。もともと上野原市は2005年に上野原町と秋山村の合併によって成立した行政単位であり、また上野原町も1955年に上野原町・大目村・甲東村・巖村・大鶴村・島田村・桐原村・西原村が合併して設けられた町である。すなわち、原の属する西原地区は旧西原村にあたる地域と言える。

この西原地区は市の北西部に位置し、地区内はさらに初戸・藤尾・古在家・川通・郷原・原・飯尾の各集落に分けられる。原は西原地区の北西部、地区内でも山梨県小菅村や東京都桧原村寄りの地にあるが、そもそも上野原市自体が関東山地の中に立地しているため、当地は典型的な山間集落としての環境の下にあり、その標高も600メートル程度である。

当然集落の周辺は山々に囲まれているため、古くより当地の主たる産業は他の山村と同様に林業・農業・養蚕業であった。平地とは異なり当地での農業は傾斜地で営まれ、アワ・キビ・ソバといった穀物や各種野菜類が栽培されている。これに加えて特記すべき作物としてコンニャクがあげられる。現在でこそ栽培に従事する農家は減ったが、かつては原を支えた経済作物であり、数年かけて育て上げられたコンニャクイモは、イモそのものの形で或いは粉末状に加工された形で出荷されていた。

さて、原は県道18号線に沿うような形でまとまりを見せる集落であるが、この県道には鶴川が並行して流れている。鶴川は小菅村に源流を持つ相模川水系の河川であり、西原・桐原地区の山々の間を縫うように流れた後、上野原市市街地近辺で相模川（桂川）と合流する。

鶴川もまた各地で支流からの水を受け入れるわけであるが、そうした支流の一つが方屋川である（写真1-1、1-2）。そしてこの方屋川こそが原における生活を支える主水源である。この鶴川と方屋川、そして原の位置関係を示したのが後掲の図1-1である。図の下部を西から東に向けて流れているのが鶴川であり、先述のようにそれに並行して県道一八号線が敷設されている。一方図の上部より山際を南下して鶴川に合

流しているのが方屋川であり、本図では確認できないものの、方屋川の水は大沢山に向けて遡ったところにあるオーサワと呼ばれる場所に端を発しており、途中カンボカ

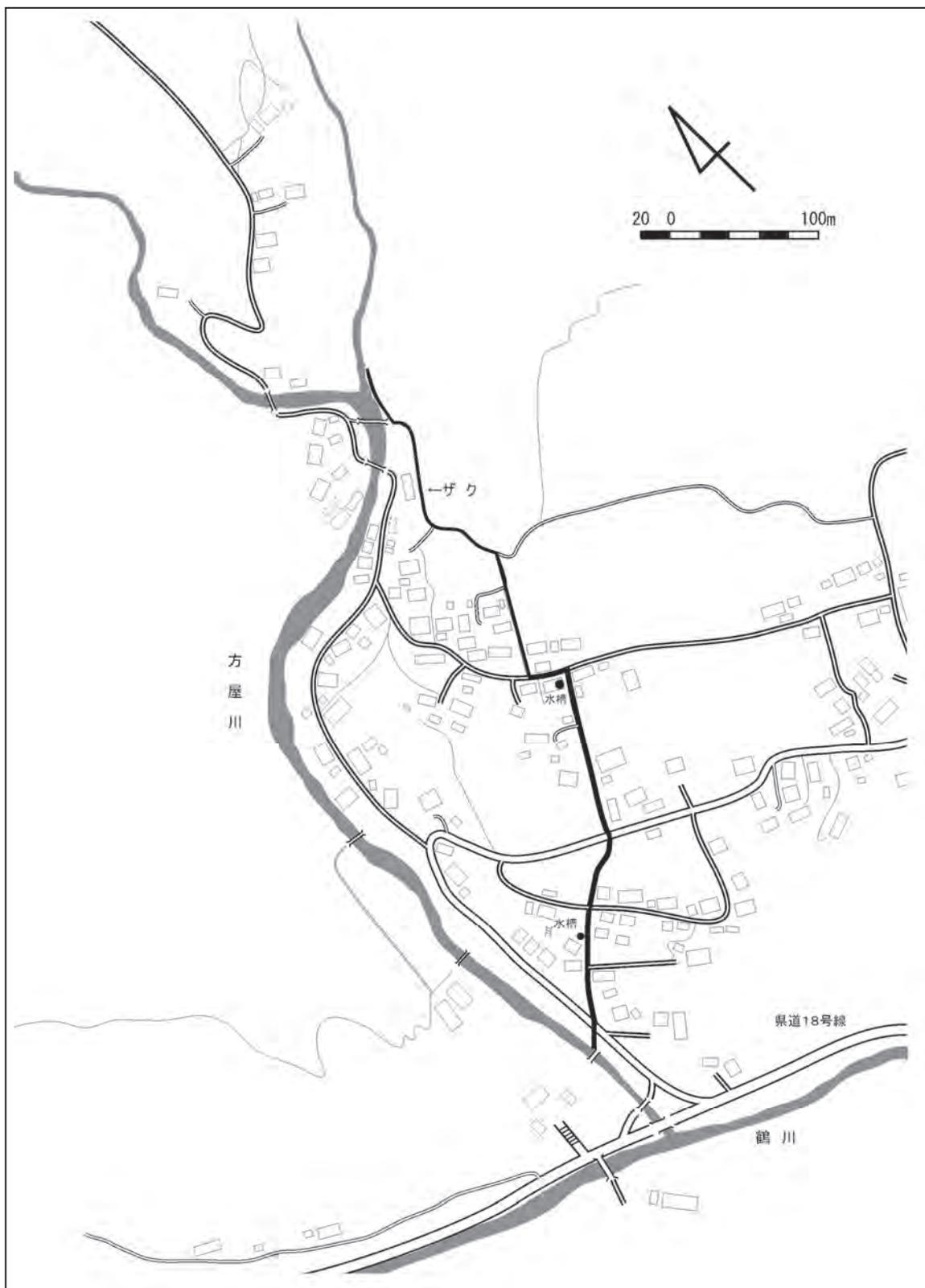


図1-1 原と水環境

らの水の合流を受けて方屋川を形成している。

これら河川の水は山々に貯えられた降水より供給されているが、次にこの降雨状況について確認しておこう。まず、西原地区における一年間の降水量は毎年 1600mm から 1700mm 程度の間を推移する。これは日本の年間平均降水量とほとんど変わらない数値であり、当地の降雨環境が過不足なき状況のもとにあることを示す。また、同じ山梨県内にありながら甲府盆地（年間降水量約 1100mm）よりは関東南部の降水環境に近いことも特徴であると言えよう。

次に月ごとの降雨・降雪状況について見てみよう。A さんの記録をもとに月ごとの降雨・降雪日数をまとめた表 1-1 を見ると¹⁾、原では 4 月から 9 月にかけて 1 ヶ月の内 3 分の 1 から半分程度の降雨日が確認されるものの、10 月以降、降雨日は次第に減少し、降雪日を加えても 5 日前後に止まる月が多くなる。冬季に降雨日が減少する傾向は太平洋岸の諸地域における降雨状況に近いものであり、また山間地にありながらも冬季の降雪日は少ない。

上記の状況を総じて述べるならば、原の水をめぐる自然環境は関東地方におけるそれと比べても大きな差異はなく、過度の降雨や乾燥といった現象は見られない点に特徴が求められよう。また、それに関わることとして当地において生活用水が不足することもなく、常に安定した取水環境のもとにあったことも原の水利用をめぐる特徴として指摘しておくべきであろう。

表 1-1 原における降雨日数

年月	晴れ	雨 1	雨 2	雨 3	雪
08・4	20	2	7	1	0
5	17	4	7	3	0
6	19	7	3	1	0
7	16	1	13	1	0
8	11	5	14	1	0
9	20	4	5	1	0
10	23	1	6	1	0
11	23	1	5	1	0
12	27	2	2	0	0
09・1	25	1	1	0	4
2	22	0	5	0	1
3	27	1	1	2	0

※表中の「雨 1」は一日中の降雨を、「雨 2」は半日程度の降雨を、「雨 3」は一時的な降雨を指す

2 用水の確保

さて、上記のような自然環境のもとで用水はどのような形で確保されていたのか、次にこの点について見ていこう。

上野原市全域での取水環境について目を向けると、かつては湧水や自然流水の利用に加えて縦井戸や横井戸を用いていた[上野原町誌編纂委員会 1975 629]。現在でこそ原の各家庭は水道より生活用水を得ているが、昭和 20 年代後半まではザクと呼ばれる水路と湧水、そして井戸を水源として活用していた（写真 1-3、1-4）。

ザクの流路は図 1-1 に示してあるように方屋川に別の沢が合流する直前の地点から取水し、集落の中を縦貫して方屋川が鶴川に合流する直前の地点に流れ込む道筋を辿っている。ザクは石垣を組んで作られており、水源が方屋川の水であるだけに常にきれいな水が流れていた。そのためこのザクにもかつてはホタルやタニシが多く成育

していたという。またそうした施設であるから、定期的な管理も行われることはなかった。ザクの途中には共用の水槽が設けられており、周辺の各家庭はそこに貯められた水を汲み取り生活用水として用いていた。

ただし、原の全ての家庭がこの水槽に用水を求めていたわけではない。ザクの下流部にも水槽が設けられ、下流寄りの場所に住まう人達はここから水を汲んでいたのである。この水槽はザクに隣接した形で設けられているものの、その水源は湧水である。そのために冬場にも水槽の水は凍結することはない、かつては方屋川自体が凍ることであっても水槽の水はこんこんと湧き出ていたという。水槽はコンクリート製のものであり、周辺の各家庭はここから水を汲み用水を得ていた。

水槽から各家庭への用水の運搬には木桶が用いられた。木桶には1斗(18リットル)の水が入り、天秤棒の両端にその木桶を吊り下げて運搬したので、一往復で30リットル以上の水が運ばれたことになる。家まで運ばれた水は素焼きの水がめや風呂桶に貯えておき、必要に応じて汲んで利用した。

運搬作業に携わったのは基本的に女性と子供である。運搬が困難な場合、例えば雨や雪の降る日などのみ成人男性が担当した。運搬は朝・夕にまとめて行われる。子供が朝起きてまずとりかかる仕事はその日に利用する水の運搬であった。子供の場合は二人一組となって一斗の木桶を運搬したのであるが、当然その作業は一往復で済むはずもなく、家と水槽の間の往復は一日に計り知れぬほど行われたという。ただ、こうした苦心によって運搬された水もあつという間に消費される。朝に汲んできたはずの水は昼頃にはもう使い尽くされていた。

ザク・水槽からの取水に加え、家庭によっては井戸から水を汲むところもあった。ただし、井戸といっても当地では縦井戸(以下単に井戸と称するときはこちらを指すこととする)だけではなく横井戸もあったことには注意したい。A家でも横井戸は用いられていたが、当家の横井戸は斜面となっている畑のふもとに設けられており、水平方向に向けて穴を掘りそこから地下水を獲得していたものと見られる。見られると記したのは、この横井戸が当家の昭和12年生まれのAさんですら利用した記憶がないものであるからあり、その利用は大正以前に遡り、当地での古い用水取得形態であると考えられる。

これに対して縦井戸は廃れることなく用いられている。原では確認しうる限りで六箇所に井戸が設けられているが、A家では昭和20年代に自宅の敷地内に井戸を掘っている。当時A家では荷駄運搬の仕事にも従事し、運搬用の馬を飼育しており、他の家庭よりも余計に用水を必要としていたことから、敷地内に井戸を設けて取水の労を軽減しようとしたのである。

A家での井戸掘りは成人男性を中心として一家総出で行われた。井戸は約16mの深さに達するまで掘られた後、その底に石を敷き詰め、さらに松の板や土をかぶせた状態で井戸内に導水管となる鉄管を差し込む。地区内の井戸にはつるべを利用して水を引き上げるところもあったが、A家ではこの鉄管と鋳物のポンプを通じて水を引き上げた。なお、後に鉄管は塩ビ管に、揚水ポンプはモーターへと替えられるが、現在でも日常的に利用されている。

以上のようにかつての原では生活用水を方屋川からの取水(ザク)と湧水そして井

戸水によってまかなっていた。昭和 12 年生まれの A さんによればザクや水槽は幼少の頃より地区内の人々に活用されていたと言うから、このような取水環境の姿は少なくとも明治・大正の時代にまで遡らせることは可能であろう。

こうした取水環境に変化が見られるのは昭和 20 年代後半に入ってからである。1957 年に制定された水道法は清浄な水の安定した供給を目的として全国各地に水道の計画整備ならびに用水供給の能率的な運営を求めるものであったが、そうした国の方針を受けて原にも昭和 34 年 12 月に簡易水道²⁾が敷設されることとなる。

西原地区では原及び下城河原（昭和 54 年敷設）・飯尾（昭和 38 年敷設）の三箇所簡易水道が設けられた³⁾。飯尾地区の簡易水道は現在利用されていないため前二者について見ると、原の給水区域は原と郷原の一部を、下城河原の給水区域は下城と郷原の一部を対象とし、それらの利用人口は平成 18 年の時点で西原原簡易水道が 126 人、下城河原簡易水道が 84 人となっている。

ただし、これらの簡易水道は一様に捉えることはできない。簡易水道の運用はそれが敷設される環境によって異なる。例えば水源の種類も多岐にわたり、地表水（ダム・湖沼・河川）を水源とするものや地下水（伏流水・井戸水）を水源とするもの、他の用水より分水されるものなど、山間地の複雑な地形や流水形態に応じてその内実は様々である。原と下城河原の簡易水道を比べてみても、原の簡易水道が伏流水を水源としているのに対して、下城河原の簡易水道は河川より取水しており、また下城河原では濾過された水が配水されているのに対して、原では水の濾過は行われず消毒のみで済まされていて、各家庭に送られてくる水の来歴は多様であると言えよう。

同様のことは原・下城河原以外の地域についても当てはまる。すなわち、計画給水人口 100 人以下の地域には小規模水道による給水が行われることになっているが、西原地区では初戸・八ツ田・郷原・飯尾・田和・藤尾・六藤・上平・扁盃の各地で小規模水道が活用されている。これらの水もまたそれぞれの施設で水源や消毒・濾過の方法が異なっており、各地域の敷設環境に応じた敷設がなされている。

以上のように原における取水環境は、昭和 20 年代を境として河川や湧水から衛生に配慮がなされた簡易水道へとという変遷を見せる。このことが当地の生活にもたらした影響は大きい。例えば、それによってザクや湧水の果たした役割は過去のものとなり、また子供たちが木桶に水をたたえて運搬する光景や水がめに水を注ぎ込む姿は見られなくなる。しかし、当地では完全に簡易水道へと移行したかと言えばそうではなく、A 家のように井戸が現役の水源として活用されていることには留意しておく必要がある。

後述するように A 家では調理用の水や飲用水として井戸水が積極的に利用されているが、このような利用形態の背後には簡易水道の消毒がなされた水と比べて井戸水のほうが美味しいという嗜好が働いている。こうした嗜好を持つ人は何も A さんのみに限った話ではない。A 家の親戚の中にはこの水を求めて東京から頻繁に訪れる人もおり、話を聞くと、井戸水の味には車で数時間かけて来るだけの価値があるとの答えが返ってくる。

また、井戸水は安定した水の供給にも一役買っている。例えば、当地が台風に見舞われた場合、簡易水道の水が汚濁するのに対し、井戸水は濁ることがなく利用に堪える状態で利用者の元に供給される。このように現在にあってなお井戸水は味や供給の

安定性といった独自の価値が認められた上で用いられているのであり、原における用水環境は多様な価値観の下にあることがここからも窺われよう。

3 水の利用

前節で確認したように原では、過去にはザクや湧水・井戸から、現在では簡易水道や井戸から用水を取得している。それではこうした水はどのように用いられているのであろうか。本節では A 家における水の使い道について述べ、山間地集落での水利用のあり方について見ていきたい。

さて、A 家での水の利用において特徴的なのは、その大半が生活用水に費やされていることであろう。一般的に活用される水資源は生活用水・農業用水・工業用水に分類されるが、A 家で使用される水は家事に関するものに限定されている。A 家の生業は農業によって多くを占められているため、水の用途として工業用水に充てられるものが見受けられないのは別段不自然なことではない。しかし、農家でありながら農業用水としての水の利用が見られないことについてはどのように理解すれば良いのか。

この一見矛盾した現象を説明する際に鍵となるのは当地における農業のあり方である。先に記したように原は関東山地の中に位置する山間地集落である。従って地区全体が傾斜地となっており、当然耕地もまた斜面に設けられている。このような環境の下では水稲作を行うのに適した耕地は限られており、現に原で水田が見られたのはほんの一部の地域のみである。また、方屋川沿いにはタンボガワラと呼ばれる一帯があり、その名称からここでもかつては稲作が営まれたことが想起されるが、それも A さんの記憶には残っていないほど過去の話である。A 家について言えば、当家の所有する水田は原ではなく阿寺沢の平野田にあった。それも 5 畝程度の小規模なものであり、その経営も昭和 40 年代半ばにはやめられている。すなわち、原では今も昔も大半の耕地では畑作が営まれていたわけであり、また栽培される農作物はイネではなく、アワ・キビ・ムギ・モロコシ・ソバなどの穀物類や各種野菜であった。

これらの作物に共通することはイネに比べて耐乾性が高く、その生長過程において大量の水は必要としないという特徴である⁴⁾。また、野菜についても降水より得られる水分で必要分は賄われているため、よほどの日照りでもない限り散水は行われない。白菜の苗など一部散水が必要なものもあるが、それも幼苗期のみのものであるため、通常 A 家では野菜栽培においても散水を行わない。後述するように生活廃水と下肥を混ぜてまくことはあったが、それは散水としては例外的なものであったと言えよう。

このような用水環境の下にあるため、A 家における水の利用は自然と生活用水に限定されてくる。ここで言う生活用水とは炊事・洗濯・入浴などの際に用いられる水を指しているが、以下これらの水利用がかつてはどのように行われていたか、そして現在とではいかなる違いを見せるかを確認しておきたい。

まず炊事を行うに当たって、ジャガイモなど泥のついた野菜を洗う必要がある場合にはザクまで野菜を運び、ザクの水を利用して泥を落とした。調理に利用する水は汲み置きの水を用いる。先述した水がめに貯えられた水はここで用いられるわけであるが、その水は苦勞して運搬したものであるために決して無駄遣いはされない。例えば、

食器を洗う際には最低限の水と草木灰を用いられたわけであって、現在のように水をかけ流すようにして食器を洗うことはない。

さらに言えば、食器洗浄に用いられた水もまた無駄にされることはない。その排水は台所から樋を伝って庭の穴に貯えられたのである。無論、状況によっては排水路を通じてそのまま方屋川に流されることもあったが、草木灰の混じった廃水は肥料として十分に活用されるものであったため、必要に応じて畑にまかれたのである。

次に入浴に利用される水について述べる。先にも少し触れたが、風呂の水は朝のうちにザクや井戸から汲まれて風呂桶に貯えられた。ただし風呂の水は毎日交換されたわけではない。入浴自体は毎日なされてはいたのであるが、ここでも節水観念が働き、風呂水の交換は早くとも二日に一遍となっていた。そのため体の洗い方も現在とは異なり、現在のようにシャワーからの水や風呂桶の水をふんだんに用いて体の汚れを落とすような使い方はしない。また、近所の人々が風呂を借りに来るモライプロも行われたが、ここにも節水の側面が垣間見られよう。

炊事の場合と同様に風呂の残り水もまた再活用される。洗濯に用いられることもあれば、トイレの便槽に移すこともある。便槽に移された水は下肥とともに肥料として利用され、便槽の許容量に達したところで汲み取られて耕地にまかれる。このような廃水の用い方は炊事の廃水の場合に共通すると言えよう。

最後に洗濯のあり方について述べおこう。洗濯は先に触れたように風呂の残り水を用いて行うこともあったが、基本的には方屋川と鶴川の合流点に近い場所に設けられた洗い場で行われていた。こうした洗い場の配置は洗濯によって水が汚れることに配慮したものであるようで、現にザクや方屋川の上流部などで洗濯を行うことははばかられていた。

ところで、同様の形で鶴川に流れ込んだ洗い場の汚水も下流域に迷惑をかけるように思われるが、当地にも他と同様に「三尺流れれば水清し」という諺があるように、汚れた水は一定の距離を経ることで浄化されるものとされていた。そのためか鶴川に流れた原の汚水が原因となって下流の地域との諍いが発生することはなかったようである。

4 山村集落にとっての水

前節までに山村集落における水の獲得・利用の習俗について確認してきた。そこに現れる人間と水資源との接し方にはいくつかの特徴が見受けられるが、中でも特筆すべきは水資源の豊富さであろう。山間地に生活の拠点を置かない者の印象だけで考えるならば、上流域に当たる地域では活用できる水資源の量は限定されているような印象を受ける。確かに鶴川や方屋川など西原地区を流れる河川を見ると、その水量は桂川や相模川など下流域におけるそれと比べて明らかに少ないが、実際には当地での生活に水不足が発生することはまずない。

そうした環境を支えるのは豊富な雨量とそれを貯える山地の存在である。雨が山々に降り注ぎ、その水は山地を経由して河川に供給されるため、河川には当地での生活を支えるに十分な水が恒常的に流れる。集落の人々に水の不足に苦しんだことはある

かとの質問をしてみても、例外なくそのような経験はないという回答がなされたことは、山間地域における安定的な水資源の供給を明示するものである。

また、当地の産業に大量の水資源を必要とするものがなかったこともまた水の安定供給に一役買っていたのであろう。先述したように原では現在・過去を問わずして水稲作を営む者はわずかしか見られず、農家は一貫してイネ以外の穀物類や蔬菜の栽培に従事していた。これらの作物はその生育に必要な水分が降雨からの供給で十分事足りる点に特徴が求められ、水稲作と比べるとその水の消費量は低く抑えられる。仮に当地でも山の斜面を利用した棚田が数多く設けられていたならば、水資源の大半を水稲作にまわされたはずであり、従って当地での水の利用環境も余裕の少ない逼迫したものになっていたことは想像に難くない。そうした点を踏まえると、原において水稲作がほとんど行われないのは当地での利用可能な水資源の量とのバランスを考慮に入れた選択の結果として捉えられよう。

おわりに

以上、原を事例として山間集落の中における水について見てきた。既に見てきたように、聞き取り調査の結果が示しているのはかつての水の利用形態が現在とは大きく異なることである。それは昭和30年代から40年代にかけて徐々に起きた変化であり、洗濯機の普及や浄化槽の敷設などはその一端であるが、中でも一番の影響力を持っていたのは簡易水道の敷設であった。蛇口をひねるだけで水が簡単に得られることから、人々の水の使い方も変わっていったという。汚れた食器の洗浄や風呂場での体の洗い方など、それぞれの場でこれまでは残量を気にかけて大切に利用されていた水はかけ流すように遠慮なく用いられるようになった。簡易水道の配備は当地の生活の中から水汲みの苦勞を取り除き、人々の生活を快適なものへと改善させることに成功している。

このような水資源をめぐる環境の変化は都市部におけるそれと比較してもさほど大きな違いを見せるわけではない。無論、上水道の敷設時期に違いこそあれ、自宅にしながら気軽に水を得ることができる環境の実現は、都市か或いは山村かという差異を問うことなく同様の生活の変化をもたらしている。

とは言え、水資源にまつわる事象全てが都市部と山間集落に共通していたわけではない。例えば、節水という考え方について見てみよう。節水については都市部では水道局などによって啓蒙活動が行われているが、水資源に恵まれた原においてもその必要性は十分に認識されている。ただこの節水が求められる背景は都市部と原では異なっている。都市部における節水は渇水の可能性を前提としてなされるものであるが、原における節水観は水の運搬に伴う重労働を踏まえてのものである。当地では水不足の発生はほとんど起こりえないものの、その代わり取水源から自宅まで水を運搬するのに大変な苦勞が払われる。一斗入りの木桶を用いて取水源と自宅の間の坂道を数え切れぬほど往復することが日課としてあてがわれた経験があるからこそ、当地の人々には水の消費を出来る限り抑えようとする感覚が生じるのであろう。このように水一つとってみても山村集落と下流域の都市部の間では水にまつわる環境や水に対する感

覚に相違が存する。

また、山や川に身近に接する機会が少ない都市部の人間に対し、山村の人々は山と川の変化に敏感である。例えば、原の人々は口を揃えて昔と比べて方屋川の水位は低くなったと言う。さらに、台風などの大雨があった直後には水位は急激に高くなるのである。こうした変化の原因を尋ねると、戦後の林相転換によって山地に植わる木がナラ・ケヤキなどの広葉樹からスギ・ヒノキなどの針葉樹へと変わっていったことが挙がる。広葉樹の持つ高い保水能力を考えるならば、こうした見解も決して的外したものでなかろう。今この場でその当否を問うことは本題から外れるので深くは追求しないが、水資源に対するこのような敏感な感覚は都市部の人間には欠落したものであろう。

以上のように山間地域の水にまつわる環境は都市部と同様に便利になりつつあるも、山間地域には依然として水に対する独自の感覚が生き続けている。そしてこうした感覚は近代的な水資源の管理に慣れてしまった私たちに対して別の角度からの思考を促してくれるものでもある。水資源の利用をめぐる世界規模で問題が起こっている昨今、水を安定的に確保し、かつそれを無駄なく有効に利用するにはいかなる立場をもって臨むのが適切なのか、山々に囲まれた一集落にもそのヒントは数多く隠されていると言えよう。

注

- 1) 本表のもととなる記録自体は日ごとの降雨量を正確に計測したものではなく、雨の降った時間帯を記載したものにはすぎない。従って本表での区分も「一日中の雨」・「半日程度の雨」・「一時的な雨」等のあいまいなものにならざるを得ず、本表に拠りつつ原の降雨状況を精密に論じることは叶わない。しかし、おおまかな形ではあっても月ごとの降雨傾向を捉えることは可能であることから、本表を通じて原の降雨にまつわるイメージを得ることは許されよう。
- 2) 簡易水道とは水道法に定められた水道施設を指す。いわゆる上水道が計画給水人口 5001 人以上の地域を対象として敷設されるのに対し、簡易水道は計画給水人口 101 人以上、5000 人以下の地域において敷設された。両者の運用形態はほぼ同じものであるが、小規模簡易水道事業に消火栓設置義務が免除されるなどの若干の特例が設けられている点に違いが見られる。
- 3) 以下、西原地区の簡易水道及び小規模水道に関する記載は「平成 18 年度水道統計」（山梨県庁ホームページ <http://www.pref.yamanashi.jp/eisei-ykm/suidou18.html>）に多くを拠る。
- 4) 各種穀物類が耐乾性に優れていることは[農山漁村文化協会 2001a]及び[農山漁村文化協会 2001b]などを参照。

参考文献

上野原町誌編纂委員会

1975 『上野原町誌』 上野原町誌刊行委員会

農山漁村文化協会

2001a 『転作全書』 1 農山漁村文化協会

2001b 『転作全書』 3 農山漁村文化協会

第二章 関東中山間地における現代農業の活かし方

—山梨県上野原市西原と東京都奥多摩町を通して

増田 昭子

はじめに

この報告の目的は、現代の山村において伝統的な農業がどのような形で継承されているのかを、一農家の年間の農業を通して解析するところにある。

調査研究の対象とした A 家は山梨県上野原市西原の原集落にある。山梨県の東北部に位置する当集落は、関東の山間地の典型的な過疎の農村である。東京都に近い位置にあることで、さまざまな利点もあるが、同時にリスクも免れない地域でもある。

原集落は西原のなかでも平地に近い、また山陰などにならない太陽の当たる広い耕地を持っているのが特徴で、農耕地としては恵まれた地域である（写真 2-1）。

A 家は伝統的な農業を現在でも行っている。伝統的農業という意味はいくつかの点が挙げられようが、ここでは現在ではほとんど失われてきた雑穀の種の継承について、A さん本人の言葉を引用しておこう。詳細については後述する。「今流行で雑穀を作る人が多いが、雑穀を捨てていた時代があった。高度成長期がその時代だったが、それにもかかわらず、親の代からずっと雑穀の種を守ってきたから、現在、都会の人が雑穀の栽培のことを教えてくれ、といわれても教えることができる」。一言加えれば、A 家の雑穀の種の種類は全国でも有数である。日本で栽培されてきた雑穀の種類がすべてである、といっても過言でない。

そのほど多様な種類を継承していること、さらに、東京学芸大学の木俣美樹男教授が提唱する「種の現地栽培保存」を行っていることに注目したい。「種の現地栽培保存」とは、種の保存を研究室などで保存させるだけではなく、継承されてきた地域で栽培しながら種を保存するシステムのことである。雑穀が栽培されてきた縄文時代以降、このシステムで雑穀の種は保存・継承されてきたのである。

東京都奥多摩町小丹波は JR 青梅線の古里駅を中心にした地域で、多摩川の段丘に発達した集落である。青梅線をはさんで、上下に南面する広い傾斜地に展開しているため、奥多摩町の中でも比較的温暖な地域で、戸数も多い。JR 青梅線は東京都立川市と奥多摩町を結んだ路線であるが、その立川市から古里までは青梅で乗り換えても乗車時間は約 1 時間である。すなわち、東京の多摩地方の都市とは通勤圏にあり、仕事にも生活にも便利である。小丹波も山地の中腹に位置する集落のため水田はなく、畑作が発達してきた。現金収入は、第二次世界大戦後まで林業と養蚕業によっていた。また、昭和 19 年に青梅線の御岳——奥多摩間が奥多摩のダム開発のための資材運搬用として開通したので、東京都心部や東京近郊まで通勤が容易になり、サラリーマンになる人も多かった。したがって、もともと狭隘な山間地の農業であったから、農業主体の生業ではなく、現金収入を基本にした生計で、農業は畑作物の自家消費用であった。

小丹波のC家の現在の農業を概観する。

上野原市西原と奥多摩町小丹波の中山間地の農業を通して、どのような農業であり、将来像が持てる農業なのか、を検討したい。

1 山梨県上野原市西原A家の農業

(1) 栽培作物と半栽培作物

1) 現在の栽培作物と半栽培作物

A家で2007年から2008年にかけて栽培された作物を以下に挙げてみよう。

穀物類 粟、黍、稗、小麦、モロコシ、シコクビエ、ソバ、トウモロコシ、エンバク、ハトムギ

イモ類 ジャガイモ、サトイモ、ヤマイモ

マメ類 大豆、小豆、インゲン、ソラマメ、シカクマメ

蔬菜類 キャベツ、ワサビ、ゴボウ、ラッキョ、オクラ、キュウリ、カボチャ、ユウガオ、エンドウ、チンゲンサイ、シイタケ、ダイコン、トマト、ナス、ピーマン、ネギ、シカクマメ、エゴマ、ブロッコリー、コンニャク、ノラボー、フユナ、ハウレンソウ、ニンジン、白菜、トウガラシ、ハヤトウリ、ワタボーシ(カリフラワー)

半栽培の作物と果物 ミョウガ、シソ、タケノコ、アサヅキ、フキ、サンショ、柿、栗、柚子、ポーポー、

穀物類10種、イモ類4種、マメ類3種、蔬菜類29種、半栽培の作物と果物9種である。合計55種の作物ということになる。しかし、この中には品種によって異なる作物があるが、それはすべて一括してある。たとえば、粟は、粳種を2種類、糯種を2種類栽培している。黍も同じく複数の品種があり、ジャガイモ、サトイモ、ヤマイモ、大豆、小豆、インゲン、ゴボウ、キュウリ、カボチャ、ダイコン、トマト、ネギ、白菜なども複数の品種を栽培している。

2) 作物の栽培状況

ここでは主要な栽培作物について述べる。

①穀物

粟、黍、モロコシ、稗、シコクビエ、ソバ、小麦である。エンバクとハトムギも栽培されているが、食料ではなく、敷き藁や肥料に使うためのものである。

【粟】 粟は、メシアワといわれている飯にする粳種が二種類、糯種の粟が二種類を栽培している。このうち糯種は、在来種が一種、もう一種は静岡県から譲り受けた品種である。いずれも播種期は5月中旬(写真2-2、2-3、2-4)、草取・間引・土寄の撫育作業を経て、7月下旬に倒伏防止のためにヤタイレ(支柱立、ヤタタテともいう)をし、8月上・中旬に防鳥のための網掛けをした。9月下旬にアワキリといって収穫をする。穂の状態での乾燥・脱穀・粒の状態での乾燥をして、1斗缶に収納する。最

最終的に収納できるようになるのは、10月下旬で、その間にはヤタを取り外し、網を支えていたパイプの取り外し作業も行った。なお、草取は除草のことであるが、単に草を取るだけでなく、間引きも兼ねて行う。いっぽう、クサカジリとクサケズリというのは柄のついた道具で畝に生えた草を取る作業をいう。

【黍】黍は、A家でクロキビと呼んでいる荒皮の焦げ茶色の黍と、シロキビと呼んでいる黄色の荒皮の黍二種類が栽培されている。播種期は5月中旬で、草取・間引・土寄、ヤタイレ、網掛け作業は粟と同じである（写真 2-5）。ヤタ、網、パイプの取り外しも粟と同様である。収穫期は9月中旬で、台風や雨が多い年には長引いてしまう。キビの収穫期は粟よりも少し早い。

乾燥・脱穀・乾燥・収納も粟と同じである。黍は穂切り、あるいは穂刈りといって、穂のある茎の下で、葉を一枚残して切るのがよい。この葉で穂切りした黍を束ねるのである。束のまま、棹などに掛けて乾燥する。

後作に小麦を栽培するので、時間があるときに耕しておく。そのさい、畑に残された黍の茎殻を鋤きこんで、次作のための肥料にした。そうすることで、土が固まらず、土中に酸素も取り込まれるし、肥料にもなる。このことは、化学肥料の使用量を少なくすることにつながる。これについては肥料の箇所記述する。

【モロコシ】西原ではモロコシをホモロコシという（以下、ホモロコシと表記する）。山梨県では、古い時代にモロコシといえば、トウモロコシのことをさしていたので、それとの区別のためにホモロコシと呼ばれたのではないかと思う。ちなみに、隣村の小菅村ではモロコシのことをアカモロコシという。モロコシは穂も実も赤、または茶色だからである。また、後述するように、A家では在来のトウモロコシである「甲州モロコシ」を栽培している。

A家で栽培しているホモロコシは、二種類あって、穂首が曲がっているホマガリ（穂曲がり）と、穂首の曲がりのない真っ直ぐなもののが栽培されている。5月下旬に苗床に播種、6月下旬、7月初旬に畑に移植したが、この年は種子の具合が悪かったのか、発芽がよくなく、4回の播種と移植を繰り返して、発芽させた。追肥・草取・土寄を行い、9月中・下旬には鳥除けのためにキラキラ光るテープを畑一面に張った。粟や黍と違って、ホモロコシには網よりもテープが効くという。10月中旬から11月中旬にかけて収穫した（写真 2-6）。このあと、乾燥・脱穀・脱稈・選別などの作業は12月から1月下旬までに行った（写真 2-7）。収穫後は他の農作業もあるので、農閑期になってから行ったのである。

【ソバ】ソバは品種の違いではなく、栽培時期によってナツソバとアキソバに区別される。

ナツソバは4月下旬に播種し、土寄せなどをして、7月中旬に収穫した。アキソバは8月の中旬に播種して草取、鳥除けテープを張るなど撫育の後、11月初めに収穫した。つまり、収穫の時期をもって、ナツソバとアキソバの名称があるのである。現在、A家では夕食に蕎麦を打って食べることが多い上に、来客があるとソバを打ってご馳走するので、ソバの栽培は多い。その上、二期作をすることで収穫量を多くしている。なお、本報告では作物としてはソバ、麺に加工した食品を蕎麦と表記した。

【稗・シコクビエ】稗とシコクビエの栽培量は少ない。現在、食料として消費するこ

とが少ないからであろう。両方とも5月下旬に播種して草取、間引きなどの後、9月に鳥除けの網掛けをして10月中旬穀下旬に収穫した。

【小麦】麦類の栽培は長年行っていなかったが、2007年から再開した。麦類は栽培もさることながら、6月穀から7月にかけての収穫、脱穀などの作業が他の作物栽培と重なり、梅雨時という天候によっても作業が滞る場合がある。さらに、麦類の粒にあるノゲ(禾)を落とす作業が炎天下の元で行う必要があるため、栽培が敬遠されてきた。今回、立教大学地域文化研究会の要望により、栽培を再開したものである。それにさいして、種子の確保を各地に依頼したり、譲り受けたりしたが、西原出身の上野原市に住む91歳の精米屋奈良八十八さんが在来の小麦の種子を持っていたので、それを譲り受け、栽培した。この精米屋は米だけでなく、粟、黍など雑穀の脱稈や製粉も行っている。全国各地で同じ状況であるが、雑穀を精米屋で脱稈等をしてもらえるところは少なく、そのことが雑穀の栽培を中止しない原因になっているのである。米をあつかう精米屋は、米以外の穀物である粟や黍、麦等の穀などが米に混じると、米の依頼者や購入者から苦情がくるので、雑穀の脱稈、製粉などを敬遠しているからである。そうした現状にあって、この精米屋は雑穀も引き受けてくれるという貴重な存在である。なお、ソバなどの製粉については、当地域の水車が稼働しているため、それで行っている。

今回、小麦の栽培を特に要望した目的は、関東山地では、二毛作として雑穀を表作とし、裏作として麦栽培が盛んであり、大麦は麦飯=オバク=大麦と野菜の飯にして主食となり、小麦は粉にして、ズリダシ=手打ちうどんにして日常に食していた食品であるから、麦類の主要な食品として欠くべからざるズリダシを試食することは大いに意義あることと考えたからである。現在、日本においては麦類の生産が少なく、国産すべき、との声も多くある。そうした中で、従来、畑作地域で主要な穀類の一つとして小麦を食材とした伝統的食品ズリダシは、無農薬、低化学肥料による栽培で、加工過程で添加物のまったく入らない食材である。それを手作りして試食することは、食材の本来持っている味を大切にすることにもつながり、地域の若い人たちにも伝統の味を継承してもらい意味でも貴重なことであることを踏まえ、A家に栽培を依頼したものである。

小麦は10月終りから11月中旬に掛けて播種し、1月から2月に草取、麦踏、土寄せなどの撫育をした。収穫は7月である(写真2-8)。

主要な穀類は以上であるが、古い時代に主食になっていたトウモロコシについて記しておこう。

【トウモロコシ】トウモロコシは先述したように当地域ではモロコシと呼ばれていた。いつころか不明であるが、近年には甘みの多い品種が栽培されるようになった。それで古くからある在来のトウモロコシは、新来のものと区別するためか、甲州モロコシと呼ばれた。

甲州モロコシの特徴は、実が硬く、噛んで歯ごたえのある実をしていることである。甲州モロコシは本来粉にして焼餅などに製して食べるものであったから、実が硬いのは当然であった。山梨県では近代になって甲州モロコシが盛んに栽培され、稗やソバの粉よりも食べやすい上等な粉として好まれていた。特に、水田のない地域では甲州

モロコシは主食になっていたのである。そういう歴史をもつ甲州モロコシの種をA家では保存していたもので、近年も栽培していた。製粉してモロコシまんじゅうにしたり、手打ち蕎麦の取り粉にしたりすることもあるが、収穫期には炭火で焼いて食べると、シコシコした歯ごたえある食感があり、格別においしい。A家の人たちは、この甲州モロコシを焼いて、実を一粒はずして口に入れ、また一粒はずして口に入れて食べる。噛んで口のなかになくなるころ、次の一粒を口に入れるのである。これこそ、スローフードにふさわしい食べ方である。一方、新来の甘みの多いトウモロコシは柔らかすぎて、粒を一粒ずつにはずすことはできない。歯をあてて、かじるしか食べようがない。また、乾燥してもやわらかくて製粉できにくい。そういう違いがある。

A家では、甲州モロコシの播種は5月の8日、9日である。6月12日にも播種しており、栽培時期をずらしている。収穫が一度にならず、ずらすことができる。草取、土寄せ、ヤタイレ、追肥をした。7月にはハクビシンの出沒により、ハクビシン除けを作った。8月下旬から9月上旬に収穫した。新来の甘いトウモロコシも早蒔きした。その時期は5月8日、9日で収穫は8月中旬であるから、甲州モロコシの収穫期よりは半月ほど早い。食べるにも時期がずれていたほうがよい。

【穀類におけるハレとケの意識】 現在作っている粟、黍、稗、シコクビエ、小麦、ホモロコシ、甲州モロコシと昔作っていた大麦は、普段の食生活に占める位置は少しずつ異なっていた。粟はメシアワと呼ぶくらいに粳粟を多く作って、日常の主食にしていた。大麦も時代によって異なるが、オバクや麦飯にして主食にしていた。小麦やシコクビエも粉にしてまんじゅうや焼餅にして常食にしていた。しかし、黍やホモロコシは常食というよりも、物日や祭りなどの少しご馳走として食べるものであった。Aさんの時代には稗を常食にするほど多く作らなかつたらしい。このように、雑穀と一くりにしても、食べるという点からすると、毎日のように食べる食品と、ご馳走として食べる食品という区別があった。したがって、黍や糯粟、ホモロコシなどは餅に搗いたり、黍飯にしたりしてハレの日に食べるもの、という意識を現在でも持っている。特に、黍は粟よりも貴重な穀物という感覚を持っていた。

なお、現在、西原や隣の桐原地区などでは、ソバの栽培が盛んに行われ、手打ち蕎麦にして食べることが多いし、郷土料理の一つとされているが、昔は栽培も多くなか、焼畑をしていたころに山に作ったり、くぼ地などに作ったりしていた。麺として蕎麦に打って食べる機会は、祝い事や祭りなどであった。それにたいして、小麦の食品であるズリダシ(手打ちうどん)は日常的に食べていた。

②イモ類

【サトイモ】 A家が栽培しているサトイモは三種類ある。一つはいわゆるサトイモと呼んでいるどこでも栽培している小芋を食べる芋である。次も一般によくみかける八つ頭である。八つ頭はいくつか頭のある芋で、茎が赤紫をしていて、茎も食べる。三つ目は頭の芋である(写真2-9)。この芋は八つ頭と非常に似ている。芋の部分が八つ頭ほど多くはなく、小ぶりで、二つ、三つの小芋もなり、いずれも食べる。いずれも植え付け時期は5月の連休ころで、草取、土寄せをして、6月下旬から7月には芝入れといって、根元に草を入れる。土の乾燥を防ぐためである。11月初旬に収穫した。

三種類のうち、サトイモと八つ頭は古くからこの地域でも栽培されていたが、頭の芋は東京都奥多摩町の小丹波の B 家から貰い受けたものである。B 家からはジャガイモも数種類貰い受けている。頭の芋は古くから東京都の多摩地方で栽培されていたもので、近年あまり栽培されていないようなので、筆者(増田昭子)の知り合いであった B 家に A さんとともに伺い、もらったものである。しかし、A 家で栽培を始めたら、西原でもわずかではあるが、頭の芋を栽培している家があるらしく、A 家だけで栽培しているわけではないことが分かった。

【ジャガイモ】この地域ではジャガイモのことをセイダといていた。現在はジャガイモの呼び名のほうが多い。セイダの呼称は、近世の安永一天明年間(18世紀中ごろ)甲州の代官であった中井清太夫がジャガイモの栽培を普及させたことから、ジャガイモをセイダ、セイダユウなどと呼んでいるのである。西原ではセイダノタマジという料理の食品名として使われている。

さて、A 家のジャガイモは 8 種類ある。男爵、メークイン、北アカリ、紅アカリ、フジシュ(鳴沢)、タチガラ、ジャガキッツパープル、シンシアがそれである。男爵、メークイン、北アカリ、紅アカリはどの家でも栽培されている品種であるが、当地域での在来のジャガイモはフジシュといわれているもので、富士山麓の鳴沢村から伝播してきたジャガイモだという。それでフジシュ(富士種)とかナルサワとか呼んでいるのである。この芋は、あまり大きくなり、小ぶりである。しかも、煮崩れしないので、重宝である。タチガラも同様の芋で、種芋は東京都奥多摩町の日原から筆者(増田昭子)が貰い受けてきたものである。A さんはフジシュとタチガラは同じ種類の芋だろうと推測している。シンシアは大きな芋になり、ホクホクしておいしい芋である(写真 2-10、2-11)。

一番の人気は、ジャガキッツパープルである。とても小ぶりの芋で、皮は紫色で、中は黄色の芋である。皮の色と中の色と味がいいので、人気があるが、あまり大きくならないのが特徴らしく、多分に収量も少ないのであろう。したがって、食料として大量に収穫したい時代、地域には向かない芋で、ぜいたくな芋ということもできよう。シンシアとジャガキッツパープルは頭の芋と同じく、東京都奥多摩町小丹波の B 家から種芋を貰い受けたものである。

芋の植え付け時期は 4 月 10 日前後で、土寄、草取の作業に加え、猪除けを作った。2007 年には 7 月の初旬に猪がジャガイモ畑を襲ったので、その日のうちに猪除けを作った。畑全体をトタンなどで囲うのである。

なお、A 家ではサツマイモを栽培していない。これは九州在住の親戚から毎年贈ってくるので、栽培をする必要がないからだ、という。

③マメ類

【大豆】マメ類のうち、大豆の栽培が大半を占める。それというのも、A 家では現在も味噌を自家製しているからで、その材料にするためである。味噌にする大豆は赤、青、黒、白(黄色に近い)の 4 種類である(写真 2-12)。4 種類の大豆の栽培は別々である。そのうち、赤い大豆は味があってもっともうまいという。A 家の味噌の材料は、大豆の総量が 50 キロ、米麴が 50 キロ、伯方塩が 23 キロである。例年だと塩は 25 キ

ロであるが、2007年は少し甘く造るということで、23キロにした。また、模様のある大豆も作っている。なお、大豆が不足したときには、三種類の大豆を材料にした味噌を造ることもある。

大豆は基本的に根粒バクテリアが根にあるので、昔の人は、大豆に肥やしはいらない、といった。肥料をやると、葉ばかり大きくなるのである。大豆を作った後には根粒バクテリアがあるので、穀物やジャガイモを作った。

【小豆・インゲンなど】他のマメ類小豆、インゲン、エンドウ、ソラマメなどは少しずつ作っている。

黒い粒のインゲンである別名クロツブは、在来の品種で、オバク(野菜入りの大麦100%の飯)に入れた。青いサヤのときにはアオグイといって、そのまま食べたり、夏のオバクに入れたり、残りは冬にオバクに入れて飯の増量材にした。

インゲンのなかにもサヤが長いものがあり、十六インゲンというのがある。別名ソンショウ十六とも言われ、茶色のマメができた。アオグイが中心で、残りをオバクに入れた。在来の種があるが、栽培をしていない。オカメ十六というインゲンもあったが、これは種を失った。

大豆の生産暦は、ポットに5月中旬に播種して6月に移植した。草取、土寄せをして、秋には猪除けを作った。収穫は11月中旬である。興味深いことに、ここで栽培した大豆は枝豆にして食べてもうまくないという。理由は分からない。インゲンやエンドウマメなどにはヤタイレをした。

④ 蔬菜類

ワサビは換金作物である。山奥の清流沿いにワサビ田をもち、家のそばの畑に春にワサビの苗を植え、6月ころに成長するとワサビ田に移植する。苗の段階で、寒冷紗を掛けて直射日光を避けるようにして育成した。ワサビが成長すると採ってきて、きれいに洗い、ワサビ(根)を播り下ろし、葉を刻んで、酒粕に混ぜて販売する。

ワサビ田はAさんが作った。本来は石工が作るものであるが、石工は1日仕事をしてAさんに教え、石工に「おれは忙しいから、あとは自分で作れ」といわれたAさんは、自分で作ったそうである(写真2-13)。ワサビ田はつねに清流が流れていないといけいないので、ときどき、水路の水か詰まっていないか、見回りに行く。特に、台風の後には気をつけておかないとワサビが腐ってしまい、使い物にならない。

シイタケは4月末から5月にかけて菌を打ち込み、秋には収穫する。

ダイコンは普通のダイコンと聖護院ダイコンを作っている。このように一種類だけでなく、2、3種類作っている蔬菜類には、キュウリ、ゴボウ、トマト、ハクサイ、インゲン、カボチャなどがある。この地域の特産品としてコンニャク、ノラボー、フユナがある。フユナは霜にあたるとやわらかくなり、おいしくなる。手打ち蕎麦の薬味にも使われる。ノラボーは東京都の三多摩地方も含めたこの地域で昔から栽培されている在来の野菜で、春先にどの農家でも作っている。

⑤ 半栽培の作物と果物

ここで言う半栽培とは、手入れをしなくとも毎年自然に生育するものであるが、A

家では多少の手入れをする食料を言う。フキやタケノコのような季節の食材もあるが、サンショのように薬味になるものもある。手入は草取や剪定が多い。柚子と柿は大量に取る。とくに柿は、他の家に以来して取らせてもらい、干し柿にして親戚や知り合いに贈る。

興味深いものはポーポーである。これは先代が植えたもので、毎年実をつける。この実はマンゴーに似た味である。先代は新しいものが好きで、いろいろと試作したらしい。ポーポーを先代がどこから入手したか、分からない。

(2) 栽培の技術

この項では、A 家が行っている農業技術について述べる。

1) 二毛作と二期作

二毛作は同一の耕地で二種類の作物を栽培することである。A 家で二毛作をしているのは、粟と小麦、黍と小麦である。夏作物の粟と黍が表作で、冬作物の小麦が裏作である。コンニャクは遠い畑に作っており、一年1回の収穫ではないが、収穫した後作に小麦とハトムギを栽培した。

二期作にしているのはソバである。ソバは「播いて七十五日あれば口に入る」といわれるほど短期間で成長する。春蒔いて夏に収穫し、その畑を耕してまた播けば秋には収穫できる。先述したように、収穫期をもって「夏ソバ」「秋ソバ」と言い分ける。しかし、秋ソバのほうが実の粒が小さく、収穫は多い。

なお、間作は違う作物を畝一列ごとに交互に栽培する方法で、関東では麦の出穂期になる前にジャガイモや粟などを間に播き、まだ成長する前に麦類を収穫するという間作を行っていた。2007年にA家では間作をしていなかった。しかし、A家の黍畑の近くで間作をしていた畑があった。

2) 移植栽培

種を播いて苗に育て、ある時期に畑に移して栽培することを移植栽培という。古くは畑に苗を作ったが、近年はポットに播種して、移植する。基本的に、穀物は苗畑に仕立て、野菜類はポットにする。畑に直接播種することをジカマキ(直播)というが、ジカマキが駄目なときにポットに播種して移植栽培をするのだという。いわば、リスクがありそうな作物に保険をかけているようなものだと知っている。

移植栽培の作物は、キュウリ、オクラ、ユウガオ、カボチャ、インゲン、白菜、ホモロコシ、ハトムギなどである。ヒエとシコクビエも移植栽培をするが、その理由は穂並びが平均になるからである。2007年に移植栽培したホモロコシは種が悪かったのか、3回苗畑に播種したが、発芽が悪く、4回目に播いた種が発芽して移植して栽培した。カボチャ、キュウリは移植栽培もしたが、畑に直接播種して栽培したものもある。

3) 輪作

輪作は同一の畑に同じ作物を栽培しないで、他の作物を栽培する方法である。

輪作の典型的な例は、2007年から2008にかけて年夏作物の粟と黍の栽培した後に10月31日に冬作物の小麦を播いたことである。2008年から2009年にかけても同じ畑で輪作した。

ジャガイモなど夏に収穫した畑が空くので、同一の畑に後作としてソバを作ることもある。ジャガイモとソバの組み合わせでは「二毛作」であるが、同じ夏作物の栽培である。

ダイコン、聖護院ダイコン、白菜は、夏にジャガイモなどの収穫した畑に栽培し、秋には収穫できる。

冬作物であるソラマメ、フユナ、ノラボー、エンドウ、キャベツ、ホウレンソウなどは量的に多く作るものではないので、夏作物の収穫の後に1、2畝栽培した。これは秋に播種して翌年春に収穫する作物である。

連作をすると作物の連作障害を起こすので、それを防ぐには輪作をする。連作や連作障害をクナという。連作障害は、害虫が発生したり、作物の劣化が出たりするので、できるだけ避けるようにした。A家の栽培を2年間通して見学したが、ほとんどの畑は同じ作物を作らず、連作を避けて作物を栽培していた。このように畑に異なった作物を作って、使いまわすことを輪作という。

ただ、Aさんが意識した連作したのは黍である。原中道下といわれる原集落でももっとも日当たりのよい、平らな耕地に2年連続して作ったのである。2年目の黍の状況は、一年目よりも黍の背丈が短く、収穫もいくぶん少なかった、とAさんは語るが、「まー、このくらいなら、仕方がないか」と連作の状況を判断していた。

4) 土作りをする－耕起・肥料・敷き込む立草など

Aさんが常々言うことは、「農業の基本は土作りだ」ということである。ここではAさんの耕地における土作りを見てみよう。

①冬伏せと耕起

畑を耕すことは作物栽培の基本である。現代の農業では不耕起農業というやり方もあるらしいが、A家ではそういう農法は一切せずに、畑を三本鋤、四本鋤で耕している。近辺の農家では多少の傾斜している畑でも小型の耕運機を使って耕起しているが、A家では人力で耕している。

作物の種を播いたり、種芋を植えたりする直前に畑を耕するのが一般的である。A家ではそのほかに「冬伏せ」という耕起をする。これは作物を収穫した秋に行うもので、畑の土を深く掘り起こし、表土の土と畑の深いところにあった土を入れ替えるのである。そのため、この作業を「天地返し」ともいう。そうすることで、畑の中に空気が入り、土が軟らかくなり、害虫の駆除にもなる。さらに春になって草の生え方も少なくなるという利点がある。篤農家は秋の収穫後の手の空いたときを見てこの作業を丹念に行うのである。A家もほとんどの畑を冬伏せしている。

②立草と殻を敷き込む

秋に刈っておいた立草などはコンニャクの畝にシバに敷いた。立草は10月ころに少

し家から離れた小高い山などや荒地の茅を刈り取り、立てて乾かしたものをいう（写真 2-14）。茅を立てて天辺にサンダワラのようなものを乗せて、雨・霜・雪を防ぐ。その作業をツボネルという。コンニャクにはエンバクも刈ってシバにした。また、サトイモやキュウリ、甲州モロコシには青草を刈って畝に入れた。土の乾燥を防ぎ、雑草も少ない。青草をアオシバといい、天地返しするときにも敷きこんだ。

作物の殻、たとえば、粟や黍、ホモロコシは穂の下 20~30 センチほどから刈り取って収穫する。これを穂刈りというが、穂刈りの後に残った茎や殻も畝に敷き込む。稗、ホモロコシ、シコクビエも同様にする。ジャガイモなども収穫するかたわらから、雑草も含めてジャガイモの枯れた茎も畑の中に敷き込む。どの作物も同様にする。畑には肥料にもなり、土に空気が入り、柔らかくなるので、作物の生育に効果がある。だから、A 家においては、堆肥だけではなく、相当量の植物性の有機物を畑に入れているのである。

③堆肥を作る=落ち葉をはく

A 家の堆肥は落ち葉が中心であるが、このなかには上野原市の豆腐屋から譲り受けた「豆腐から」なども混ぜてある。落ち葉を集めてきて堆肥作りをするのは 12 月に入ってまもなくである。落ち葉を置く場所はき待っているが、それでも毎年使うといたむので、事前に修理しておく。収穫などの仕事が一段落する 12 月中旬に近くの山から落ち葉を掃いて、キノハッカゴ(木の葉っ籠)という大きな籠に入れて背負ってくる。1 日に 5 回ほど往復し、何日も運ぶ。年があけても暇を見つけて運んで、堆肥置き場に入れておき、ときどき上下をひっくり返す。まんべんなく腐食するようにするためである。この作業をキリカエシという。手間をかけて作った堆肥は春の作物の播種、植え付け時期に畑の畝に入れて、肥料にする。堆肥は元肥にする。なお、A 家の肥料は、堆肥や立草、作物の茎・殻だけでなく、石灰、窒素、カリの化学肥料も追肥に使っている。ただし、農薬は使っていない。

5) 畑の選び方

耕地になる畑はあちこちにあり、遠い畑、近い畑、傾斜のある畑、東を向いた畑、太陽のよく当たる畑などさまざまな条件がある。そうした条件の畑に、どの作物を栽培するのか、その選定の規準はあるのだろうか。

畑選びで一番重要視するのは日当たりである。日陰になるところをコサという。山によるコサ、木によるコサ、家によるコサなどがある。原集落はとても日当たりのよい耕地群のある場所である。それでもコサになる畑はあるので、一番日の当たる畑にはイモ類を作る。コンニャクは朝日の当たるところがよい。麦類を作る畑を麦地というが、10 月から 11 月に播種し、冬に生育するので、日照時間も短い。そのため、麦地はさまざまな工夫が必要である。麦が主食であった時代には日当たりのよいところだけに作るわけではなく、日当たりの悪い畑にも作った。そうした畑には播種期を早くした。2007 年に栽培した小麦畑は集落の中ほどのバス通りよりも上部に位置している。ここはとても日当たりのよいところで、11 月 5、6 日以降に種まきをしても生育する。しかし、バス通りよりも下の畑には 11 月初旬、5、6 日ころまでに播種する。

遅いところでは 11 月 23 日の勤労感謝の日までに播いてもよい。その程度の播種時期を考慮した。昔は 11 月 23 日までに麦播きを終わらせ、麦播きを手伝ってくれた親戚の人たちの慰労を兼ねたネズフタギという祝いをした。

現在は麦の栽培も多くはないので、家族労働で済ませ、麦播き祝いもしない。

畑には水はけのよいところとそうでないところがある。これも作物の生育に影響がある。水はけのよいところに作る作物はイモ類と小豆である。

基本的に、肥沃な耕地には麦類やトウモロコシを作る。

遠い畑と近い畑、しかも、近い畑にも家の周りの畑と少し歩いたところの畑がある。距離による畑と栽培物との関係は、基本的に収穫したときの運搬に配慮するだけである。たとえば、サトイモなどの重いものはできるだけ、家の周りの近い畑に作る。重いけれども、一年で収穫しないコンニャクなどは遠い畑に作った。

(3) 伝統的農業の現代的手法

1) 在来作物の種の継承

A 家の農業の特徴は多様な作物栽培と在来作物の栽培にある。これは在来作物の種を先代以前から継承しているからこそ可能なことである。

「(1) 栽培作物と半栽培作物」で述べたように、在来の作物は雑穀類、イモ類、マメ類などに多くある。列挙すると、雑穀では粟、黍、稗、シコクビエ、ホモロコシ、小麦、エンバク、ハトムギである。これらのなかには粳種と糯種があり、品種も異なるものがある。

雑穀は全体として、A 家に継承された在来の種であるが、2008 年に栽培された粳種の黍は、あるところから依頼されて栽培したものである。

翌年の種は、穂並びのよいもの、太くて長いもの、粒の大きいものを基準にして選び、神棚の傍に、また予備として玄関にもつるしておく。この種をウチダネ(内種)という(写真 2-15、2-16)。

また、甲州モロコシも在来の種である。甲州モロコシの種子について A さんは、親から教えられたこととして、「房の上下 5 センチを除き、真ん中の粒のそろったところを播くとよい」といつている。新しい品種のトウモロコシも同様であろう。

イモ類では、A 家に継承されていたのは、サトイモ系についていえば小芋、八つ頭で、頭の芋は東京都奥多摩町からの譲り受けたもので、山梨県や東京都の三多摩地方の在来のイモである。ジャガイモの A 家伝来の品種はフジシュ(鳴沢種)である。そのほかのイモは他の地域からのもので、譲り受けたものもあるが、購入したものもある。ヤマイモ系のイモは 4 種類で、そのうちの 1 種類が在来の品種である。

マメ類では、大豆の黒豆、赤豆、青豆、黄色の豆が在来の種子である。

黒い粒のインゲンをクロツブといい、在来の品種である。十六インゲンも在来の種である。小豆の在来種はヨツテミナという品種があった。これは栽培しているときから豆が赤、黄、白色で、混ざってできた。あたりはずれのない小豆で、まんじゅうなどの餡にした。これは在来の種であったが、現在はない。昭和 40 年代の高度成長期にこうした在来の種をなくしてしまったのだと思う、と A さんはいう。

野菜類では、フユナ 2 種、ハウレンソウ 1 種、ノラボー、白キュウリ、ユウガオが

在来種である。半栽培作物は在来の種であるが、シソのように種が市販されていても、在来のままにしているものもある。

2) 大規模化・化学肥料化・機械化に抗して

農業の技術としては、政府の戦後の日本農業像である大規模、化学肥料化、機械化とは違って、小規模、堆肥による肥料、手作業による農業を行っている。それに関しては「(2) 栽培の技術」で詳述した。A 家の位置する西原地区の原集落のように山間地にある耕地では、大規模化の農業ができにくい。穀物などの平均収穫量を聞くと、東京都の三多摩地区など平地農村では反収(1反あたりの収穫量)を言うが、当地域では反収では答えない。1畝あたりの収穫量を答えるのが普通である。これを「畝取り」という。なぜ、「畝取り」で平均収穫量を言うのか。1反という広さのある耕地がないからである。どこの家もそうで、1反当りで収穫量を考える余地がないというか、習慣がないのである。つまり、傾斜地に細切れ状態の耕地があつて、それをどの家でも耕作しているのが普通なのである。西原だけの話ではなく、東京都の奥多摩町もその隣村檜原村も同様である。いわば「狭隘な山村の耕地」と称される典型がここにあり、「畝取り」という表現は最たる山村の象徴なのである。大型化や機械化ができない理由はここにある。まして、高齢者になって畑を耕すことができなくなっても、自分で所有している耕地は貸すことはあつても、売り渡すことはないのが現状だから、細切れの耕地を集めて大規模化しよう、と考える人はいない。

同様に傾斜地が多いから、大型の耕運機などを所有する農家はおらず、耕運機では深耕もできないとあつて、自家用の農産物を少しずつ栽培しているのが実情である。肥料については、多くを落ち葉などで作った堆肥と立草、作物の茎や殻などを敷きこみ、できるだけ石灰、窒素、カリ肥料を少なくしているのは、化学肥料が土を荒らしていくことを知っているからであろう。また、商品作物中心に農業をしているわけではないから、収量もほどほどあれば自家消費に間に合う程度で満足できる。むりして化学肥料と農薬を使う農業をしなくてもよいのである。

有機農業ではないが、それに近い農業を営み、現代農業の求められる大規模化、化学肥料化、機械化に抗して、自分のやりたい農業を展開しているといえよう。

A さんのところに雑穀の種をもらいにきた人はたくさんいる。そのなかには地域の人も混じっている。A さんによれば、「親父が言っていたが、種はどこかにやっておけば、もどってくる」という。「ほしい人にあげておけば、種は生きていて、自分がなにの拍子になくしてしまつても、作りたいときに上げた人からまた種をもらい、作ることができる」という意味だという。また、先代は十数年前にA家が火事になったとき、雑穀の種だけを持ち出したという。そのおかげで現在の在来の種が継承されているのである。しかし、この火事持ち出した雑穀の種は少なかったが、以前に雑穀の種をあげていた人が持ってきてくれ、以前と同じように多くの品種の種が継承できるようになった。A 家では、種は畑に蒔かなくとも、種の方だけは作るものだといい、種継ぎをしている。西原では、「種は現物を借りたら、現物で返すもの」といわれており、金銭などでなく、譲り受けたものと同じ作物の種を返すのがよい、とされたのである。

水稻稲作と違い、畑作農業が傾斜地、狭隘な耕地、寒冷地であるにもかかわらず、

多様な作物を栽培して、在来の種を栽培保存していくことができるシステムをもっていた。畑作農業のあり方は A 家のようなやり方だけではないが、現代の中山間地で活かせる農業の一つであるといえよう。

2 東京都奥多摩町小丹波の C 家の農業－自家消費用としての畑作農業

(1) C 家のこと

C さんは昭和 5 年生まれで、妻と 2 人で暮らしている。昭和 20 年に小学校を卒業し、立川の陸軍航空工廠技能者養成所に入学したが、8 月に解散したため、小丹波に戻り、林業に 10 年ほど従事した。このころは、第二次世界大戦による東京の空襲で焼かれた町の復興のため、奥多摩町は空前の林業景気であった。その後、農協に勤務した。先代が粟や黍、陸稲、小麦などや野菜類を作っていたので、農業も手伝っていた。畑の面積は 3 反 6 畝ほどで、主食であった大麦と小麦は 1 反 5 畝ほど作り、収量は多い年で約 7 石であった。大麦は農協で押し麦にして、米と混ぜて炊いた。麦飯も戦争後では米と押し麦半々くらいの混合率であった。昔は、糯種の陸稲を作って、粟や黍といっしょに餅に搗いて食べた。

(2) 現在の農業

C さんが農協を退職した還暦後から農業を始めた。それまでは親の手伝いであった。平成 16 年の栽培作物は以下のような状況である。

ジャガイモ、ネギ、ニンジン、時無しダイコン、ホウレンソウ、コマツナ、キャベツ、エンドウ、ウグイスナ、ゴボウ、カボチャ、キュウリ、インゲン、サトイモ、トウモロコシ、陸稲(糯種)、ナス、ピーマン、トマト、モロヘイヤ、ゴーヤ、ハヤトウリ、スイカ、サツマイモ、クロマメ、ダイズ、アズキ、ショウガ、ウコン、ハクサイ、丸ダイコン(聖護院)、ダイコン、サントウハクサイ、ソバ、タマネギ、ノラボーナ、ブロッコリー、小麦、サニーレタス、ユウガオ、ソーメンウリ、ヤーコン

以上のような 42 種類の作物を栽培していた。平成 20 年にはほとんど同じ作物を作ったが、サニーレタス、ユウガオ、ソーメンウリの栽培をやめた。

C 家の畑の隣で農業をしている D 家の作物は、ゴボウ、ハクサイ、丸ダイコン、ダイコン(三浦大根)、ネギ、タマネギ、トマト、ブロッコリー、キュウリ、キャベツ、ナス、レタス、ピーマン、キョウナ、シシトウ、カボチャ、ジャガイモ、ニンジン、サトイモ、ヤツガシラ、サツマイモ、ノラボー、アズキ、エンドウ、ソラマメである。エラシャというラッキョに似た外から入ってきた作物も少し作っている。26 種類の作物を作っており、すべて自家用である。この他に敷き藁用に小麦を少し作っている。

両家ではほとんど同じ作物を作っているが、近年に栽培が盛んになった野菜類もいくつ見られる。両家とも、全体に畑の 1、2 畝という具合に少量ずつ作っている。昔からこの地域で作っていた作物が中心であることは一目瞭然で、ここにも伝統的な作物栽培の優勢がみてとれる。D 家では食用としての穀類の栽培はしていない。少量の小麦栽培は敷き藁用である。それにたいして C 家は小麦、陸稲、ソバの三種類の穀類を栽培している。このことが両家の大きな違いである。

(3) C家の作物の特徴

1) 作物のいろいろ

C家では、小麦、陸稲、ソバの三種類の穀類を栽培して自家の食用としている。

小麦を作る理由は、手打ちうどんを食べたいから、栽培するという。手打ちうどんをズリダシといい、製するのはCさんの妻である。同様に妻がソバも手打ち蕎麦にうっている。手打ちうどん、手打ち蕎麦は多摩地方に嫁にいった娘たちやその子どもたち(孫たち)に好評で、しょっちゅうきて食べるのだそうである。中学生になった男子の孫が手打ちうどんを打つようになった。この孫は4歳から包丁をもって料理の真似事を始めたという。近年には女の子の孫も打つようになり、食品の手作りに関心を示している。手打ちうどんなどだけではなく、夏になると、自宅の瑞穂町を出て朝早くにジャガイモ掘りにも来る、という具合で、子どもたちが農に近づいてきているのが分かる。

陸稲は糯種を作り、餅にしていたが、現在は餅に搗くことはなく、藁をとって、正月用のお飾りの材料にしている。

ハウレンソウは9月下旬から10月かけて時期をずらしながら播いて、2月、3月に収穫する一方で、春播きのハウレンソウも作っている。これも昔から栽培している。これは3月中旬に播種して、6月に収穫するが、虫がつきやすいのが難点である。同様にコマツナも春播きもしている。

インゲンは4月中旬に播種して7月初旬に食べられる。このインゲンはミタビと呼ばれている品種で、年に三回作ることができるので、この名がある。C家では6月初旬に播いて10月末に収穫して食べているので、年2回の栽培である。

C家では大豆を作り、味噌を造っている。材料は大豆キロ、麴4キロ、塩2キロである。

2) 種の話

栽培した作物から翌年のために取る種をウチダネという。C家ではあまりウチダネにこだわっていない。たとえば、ジャガイモの種芋は毎年農協を通して北海道から買っている。ウチダネの種芋だと収穫量が七割くらいになってしなう。北海道の種芋は、芽数が少なく、粒も小さいが、よくできるという。現在の作っている品種はダンシャクとキタアカリであるが、平成21年はダンシャクだけ植えた。毎年20キロ以上の収穫になる。

小麦の品種は、以前栽培していたのは小丹波の在来のものであったが、現在作っているのはキヌアズマである。キヌアズマは3年前に福島県田村市に住むCさんの弟から譲ってもらったものである。背が低いので倒伏しにくいのが特徴である。キヌアズマをもらう以前に、小丹波の小麦とソバの種を送り、弟が栽培したが、うまく作れなかったという。

3) 献上粟

献上粟というのは、毎年宮中で行われる新嘗祭の儀礼に奉納する粟を栽培して献上する粟をいう。献上する粟を栽培する農家は各県ごとに指定される。平成11年の東京

都の献上粟の指定を受けたのはC家で、栽培して奉納した。栽培した粟の品種が古里一号と名づけられた粟で、小丹波の古里に伝来する品種であった。

C家では献上粟の栽培を農協から依頼される以前は粟の栽培をしていなかった。また、それ以後も栽培をしていないで、今日に至っている。しかし、古里一号の種だけは保存している。やはり、粟だけでなく、黍やモロコシなどの雑穀の栽培は鳥獣の被害にあうし、

脱穀や脱稈の調整作業が難しい。鳥獣の被害は東京都の中でも一番被害を受けている地域である。鳥にトウモロコシをやられて網をかけたこともある。しかし、山間地の傾斜に位置する耕地であるから、山との境界がない。そこで隣接する三戸の耕地を東京都が電気柵で囲って防御した。小丹波の畑はあちこちに電気柵で防御されているのが現状である。しかし、その効果があって、シカはC家の畑には近寄らず、隣接する寺の墓地までは来て、畑を見ているという。少し離れた耕地の電気柵にシカがかかってやられたので、それをシカなりに経験したため、C家の畑には近づかずにいるという。そのため、C家では電気柵の電源を切っており、被害はないというのが現状である。

もう一つの粟や黍の調整作業の問題は、先述したように全国の雑穀農家が抱えている問題である。昔から営業していた精米・製粉屋が継続していれば、そこに脱穀・脱稈を依頼できるが、営業をやめてしまったところが多く、個人でその作業をすることが容易でない。個人用の器械がないわけではないが、高価なので入手するにも二の足を踏むのが実情である。「作って食べたいけれども」という人は多いが、少量の雑穀に手間隙をかけられない、というのが本音である。そのことで、献上粟の話に戻せば、C家では献上粟を脱穀して献上した。少量なので、新しい洗濯板を買い、それで擦って脱穀したということである。

4) 農業における昔と現在の違い

Cさんの妻は羽村市小作出身で、昭和37年に結婚した。その妻に結婚当初と現在の農業の違いを聞いた。

一番の違いは栽培する作物が違うことである、という。現在は自家用の野菜類が中心であるが、結婚当時は主食にする大麦を一番多く作っていた。自家用だけでなく、大麦やソラマメを、農協を通して販売し、現金収入にしていた。大麦はホウロクで煎り、自家用の麦茶にも製していた。穀類では、黍を作っていたが、粟やモロコシは栽培をやめていた。こうした伝統的な穀類を生産しても、困るのは精白する器械がなく、精米屋もない。また、食べるまでには手間がかかり、手作りをするには現在の暮らしでは難しい面がある。

しかし、C家では、他の家よりも手料理が多く、ズリダシ、手打ち蕎麦、コンニャクなどの他に、漬物、季節のフキ味噌、イモジの甘酢漬け、春先の山独活などいずれも自家製造のものばかりである。フキにしても、山独活にしても自家の畑に生えてくるもので、特に、栽培するわけではないが、自生的=半栽培しているのである。こうしたものは大量に必要ではなく、自家用の他に親戚などに上げるには充分なのである。

(4) 次世代=娘や孫が期待する農業

C家の農業は、完全に自家消費のための農業である。「自分が食べたいから栽培する」という基本的な原則で一貫している。そのことがこれから述べることに大きな影響をもたらしていると思われる。

先に書いたように、Cさん夫妻の子息は娘と息子で、いずれも結婚して多摩地方に住んでいる。自動車ですら1時間前後で実家まで来ることができる距離である。そのため、孫たちも幼いころから頻りにC家に来て、祖父母の畑仕事を見、手伝う作業を手伝ってきた。成長すると、孫の自発的な意志でジャガイモ掘りに来るようになり、4歳から包丁を持たせた成果か、ズリダシ(手打ちうどん)まで作るようになった。一人の孫がそうであれば、他の孫にも影響して今では他の孫もズリダシを製するようになったという。たまに訪れる人はC家における孫たちの食卓を見て、「あんたたち、こんなに美味しい、贅沢なものを食べているの」というらしい。おそらく都市生活をしていて、スーパーで購入した食材を食卓に並べていることが常の人にはC家の食卓はまことに贅沢の一言である。その孫や娘たちがいうことには、調理人のCさんの妻に「今日は手抜きしたでしょ、どこで遊んでいたの」と、率直な意見をいうらしい。いつもの手のかかる料理でないときにはそういう言葉が行きかうらしいが、それは孫や娘たちの「食べる」行為が上等に育まれている証拠そのものである。健全な食の毎日が営まれているといえよう。そして、ジャガイモ掘りに来たり、ズリダシを作ったりと、自らの食に関わることは、将来も自分の食をコントロールすることであろう。Cさんの妻はいう、「最近では部活などで忙しくなり、来ることが少なくなった」と。現在は、政府はじめ、食農教育が盛んであるが、次世代への食農教育のあり方は、家庭がになすべきことである。C家はそのことを教えているのだから、実際には教育の現場、ここでは「部活が忙しくなり、「食農教育」の現場に来たことが難しいとなれば、どこかバランスの崩れた教育の全体が見えてしまう。

そうしたことは別に、やはりC家の農業のあり方は、小規模であろうとも、今後の山間地農業、また、次世代(子息・孫)への伝統的農と食の継承を示唆していて、興味が尽きない。

おわりに—伝統的農業の現代的有効性について

山梨県上野原市西原のA家と東京都奥多摩町小丹波のC家の農業を見てきた。いずれも、関東山地の農業地としては恵まれた地とはいえない地域である。農業を営んでいるのは70代前半、70代後半の人である。兩人とも、60歳の定年になるまでは勤労者であった。定年後に本格的にはじめた農業であるが、子どものときからそれまでの50年の間親の手伝いで覚えた農業を生かしたものといえよう。そうした共通点を持ちながら、両農家の農業には際立った違いが見られ、その違いはいずれも、現代の社会状況のなかで問題視されている中山間地農業のある方向性を示唆しているという点で興味深いものがある。

まず、A家の農業は、栽培している作物の種類や種の継承、栽培技術について伝統的農業を意識的に行っている。それは雑穀類をはじめとするイモ類、マメ類を栽培の

中心にすえていることが要因であろう。また、それが可能であったのは、先代より受け継いだ在来の種をはじめとする農業のあり方全般を、昭和 30、40 年代の高度成長期に捨てずに継続してきたこと、もう一つは、先代が健在の時代に、多くの大学の教授、研究者、民間の研究者たちが訪れ、その聞き取り調査をしてきたことで培われてきた伝統的農業の大切さを意識し、保持できたことがあげられるであろう。しかも、時代は伝統的農業の切捨てる方向に動いて 20、30 年とたち、さまざまな在来の作物は地域から失われていったにもかかわらず、A 家では日本で忘れられたしまった雑穀栽培を手放さなかった。このことが現在のこの地域に農業に活かされているのである。

A 家の農業に興味をもち、各地から大勢の人たちが訪れる。そのなかの一つが立教大学の大学院生と増田による立教大学地域文化研究会である。私たちのグループの目的は、A 家の農業に触れ、その一部を映像と文字によって記録することにある。

A 家を訪れる人たちには、研究を目的としたグループも多いが、実際に農業を手伝い、農業を学びたいとする人たちのグループも多い。雑穀を栽培したいので、その種を譲ってもらいたい人、雑穀を作っても食べ方がわからないから学びたい人、と実にさまざまである。NHK をはじめとするテレビ、農業や食にかんする雑誌等々の取材も多い。

とうきゅうの調査研究で私たち立教大学地域文化研究会がこの 2 年間で見てきたことは数多くあるが、現実に西原という地域の将来のあり方と結びつく動きは 2008 年の秋からである。それは、立教大学地域文化研究会と提携して行った 2 回の試食会を契機に、地域の人たちによる「畑の教室」グループの活動である。このグループは A 家について伝統的農業を学びながら、地域の食堂施設「びりゅう館」の活動を始めたのである。A 家の農業が地域の団体によって活かされる動きが始まったのである。活動を開始したばかりであるが、地域再生の動きであることには間違いない。A 家の西原という地域に果たしている役割は、伝統的農業である。それを活かせるか、否かは地域の人たちの力量にかかっている。

一方、東京都奥多摩町小丹波の C 家の農業は、かならずしも伝統的農業とはいえないが、現在の家族・親族に合う形で小規模に農業を行っている。この農業の意義は、「食べたいものを作る」という農業の原点にたっている農業で、それが当代だけではなく、子息、孫たち次世代に影響を及ぼしている点が興味深い。それは、子どもも「手づから」農と食を作り出すという現代社会にもっとも要求されている「農と食」の方向性を示していることに価値がある。

上野原市西原の A 家と奥多摩町小丹波の C 家の農業を通して、私たちが新たな知見として手に入れたものは、きわめて現代的で、有効性のある農業のあり方である。近年の日本では、全国的に農業を回復しようとする動きが政府指導で始まって入るが、「減反政策の見直し」が象徴的であるように、畑作の現状、ましてや中山間地の農業の将来や存続などに政策にもマスコミにも言及することはほとんどない。農業の半分は畑作で維持されていると推測されるが、中山間地の農業を支える人たちの声はなかなか聞こえてこない。そうした中で、A 家、C 家の農業は、中山間地における小規模農業の一つのあり方、地域を支える一助となることを示しているといえよう。

第三章 生業から協働の場へ

ー山梨県上野原市西原地区 A 氏の炭焼きを事例として

佐藤 誠

はじめに

本章では、山梨県上野原市西原地区在住の A 氏が行っている炭焼きについて報告する。ここでは、かつて当地域の重要な生業の一つとして行われた炭焼きが、現代において協働の場の象徴として機能している点に注目したい。

1 生業としての炭焼き

炭焼きは昭和 30 年代後半ころまで山間地域の重要な生業として盛んに行われていた。西原においても毎年多くの家族が炭焼きを盛んに行っていた。炭焼きは需要が多くあった頃には秋から春に至る農閑期の重要な現金収入の手段であり、数少ない産業の一つであったという。戦後の炭が貴重であった時期などには、世帯で 2 つも 3 つも炭窯を持っていた者がいた。この時代、それでも炭はハケた(=なくなった=売れた)という。なかにはスミヤキナリキンと呼ばれる者もあった。しかし、非常に熱いなかで作業せねばならず、灰のアクで手や顔は荒れ、急な斜面を重い木や炭を担いで移動しなければならないため、炭焼きは肉体的に非常に厳しい労働を伴う。誰もが好んで行う仕事ではなかった。

炭焼きに必要な木は、山を所有する者から買う。山の所有者と炭焼きを行う者の双方が「ここからここまで木を切るとすると、およそ〇ダン(駄)の炭ができる」という見立てを行い、木の売値が決定される。この値段交渉は木を切り出す前に行われるため、実際にどれだけの木を切り出すことができ、またどれだけの炭をつくることができるかは正確には分からない。見立てよりも多くの木を切り出すことができれば、買い手の手にする利益は当然多くなり、少ない木しか切り出すことができなければ、買い手の利益は少なくなる。ここに買い手(炭焼きを行う者)と売り手(山の所有者)の間に熾烈な駆け引きがある。

ここで交渉の売り手になる者は一般的に裕福な者であり、多くの場合、この地域では相対的に広い畑をもっているため、厳しい労働である炭焼きを行うことはない。この意味で、炭焼きを行う者は比較的裕福ではない者であったといえる。炭の需要が高く、高値で取引されていたときには、木を売ってもらうために、買い手が売り手の家の畑仕事などを手伝いに來ることもあったという。このような力関係のもと、先の交渉において、買い手に対して厳しい条件を出す者を「コスイ」、逆に買い手に対して比較的有利な条件を出す者を「ユウチョウ」と言った。

なお、炭焼きが行われなくなり、林業が振るわなくなった現在では、間伐などによる山の手入れが困難となり、炭焼きに用いるための木の切り出し作業が、同時に山の

手入れとして機能していたことが注目されている。そのため、炭焼きのための木の切り出しを山の所有者に申し出ると、買い手が木の代金を支払うどころか、売り手の側から山の手入れの代金を逆に申し出られるということもあるという。

昭和 30～40 年代に車が一般的に用いられるようになるまで、炭の運搬は馬によって行われていた。炭が出来上がると、運搬のためにワラを縄にしてカヤを編んだスミダワラをつくった。1 俵で 4 貫目(約 15kg)、馬 1 頭の両脇に 3 俵ずつ吊るし、この 6 俵で 1 ダン(駄)といった。町場に比較的近く、運ぶ距離が短い場合は、馬 1 頭に 8 俵吊るすこともあったという。

炭は 3 日の工程を経てつくられ、当時仲買人や農協を通じて売られた。売り出される前に、西原に一人いた山梨県林務事務所の検査員によって、炭の検査が行われた。ここでは、規定どおりのメカタ(重さ)があるか、木の種類は何か、等級が何等であるか、という 3 点が検査され、1 俵ごとに荷札が付された。木の種類は、「ナラ」と「ザツ」の二種に分けられ、前者はナラ、カシ、クヌギの木からつくられた炭であり、これらの炭はネバリケがあるため折れにくく、強度があるため高品質の炭とされる。後者はその他の木からつくられた炭で、折れやすい。等級は、その太さや長さや強度などによって 1 等、2 等、3 等、アラに格付けされた。昭和 25 年から 30 年代の炭焼きが盛んなころには、原にも検査員が常駐していたという。

昭和 30 年代の後半にもなると急速に炭の需要が減り、昭和 30 年くらいから行われるようになった林相転換(杉の植林)に関わる仕事に多くの者が移っていった。その後、外材が導入され、木材の需要が減ると林業は瞬く間に衰退し、多くの者は再び他の仕事に移っていった。

2 炭窯づくり¹⁾

平成 19 年 1 月下旬から西原地区の A 家において炭窯づくりの作業に入ることとなった。かつて炭焼きを行っていた阿寺沢在住の T 氏を招き、14 日間、延べ 61 名によって作業が行われた。炭窯づくりの材料等は、作業開始日までに A 氏らによって用意された²⁾。

かつて炭窯は、材料となる木を得やすい、石を見つけやすい、水を使いやすい、また道が沢づたいにあったなどという観点から、切り出される木の生える森の下方に位置する沢の近くにつくられた。またその時期は、農閑期に入る前の 11 月上旬、あるいは凍結を恐れてムギマキの 10 月上旬～下旬であった。2 から 4 人ほどの手によって、10 日ほどの日数で一気につくられたという。今回は、炭窯づくりに参加した人々の諸般の事情により炭窯づくりを始めた時期も遅く、また作業の中断もままあったため、実際の作業日程より大幅に日数を要した。生業として炭がつくられていた頃は、農閑期になるやすぐにも炭を焼いて稼ぎたいという思いであり、炭窯づくりに時間がかかるといふことは、すなわち「食っていけない」ということであったという。

第一日目 (作業員 8 名)

13 時過ぎ、T 氏より「神事からはじめなきゃあな」とお茶を飲みながら、作業の開

始について話しがある。T氏は、すでに集められた石を見ながら、「こういう石でツイときゃあ長持ちするぞ」といいながら炭窯がつくられる場所へ向かう。作業従事者は、報告者を含めて8名である。

シゴトハジメのヤマノカミへのお祈りの準備に入る。オミキスズ(竹筒と杉の葉を束ねたもの)を炭窯の敷設予定地の数メートル上方にある木の二股に引っ掛け、この木の周辺を全員でカマ、クマデ、クサカキ等を用いて枯葉などの掃除をする。サヤナタ、あるいはエダウチを用いて手際よく枝を加工し、長さ50cm、直径1cm程度の支柱をつくって、先の樹木の下に立てる。二股になった箇所を神事の道具を引っ掛け(写真3-1)、2枚の小皿にそれぞれ入れられた塩と米を用意する。帽子を取ったT氏は、オミキスズの周辺に塩を撒き、そして米を撒く。順次参加者がそれぞれを撒き、神事の道具の前に並んで手を合わせて一回お辞儀をする。これはヤマノカミに対して行う神事で、このような作業を行うときの最初に必ず行うという。

炭窯敷設予定地下部にニワをつくり、斜面を平らにするために土を留める作業を行う(図3-1参照)。作業全般の進行を取り仕切るT氏は本日の作業の心積もりを、「今日はまずニワをつくるときゃあ」と言った。ニワとは、窯の前面開口部の前につくられる炭焼きの作業スペースのことで、作業を行いやすくするため、水平に土を削り、また盛る必要がある。A氏によれば、今後多くの学生などが炭窯の作業を見に来るであろうから、このニワを大きめに作りたいとのことである。

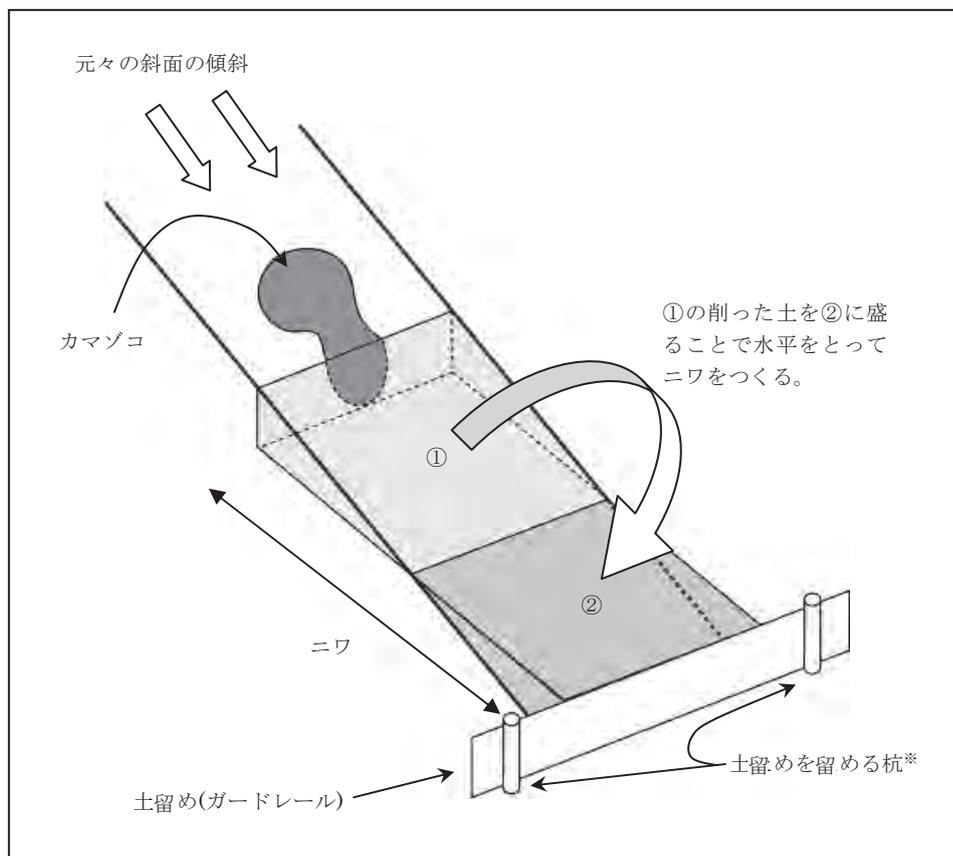


図3-1. 炭窯づくり(ニワとカマゾコづくり)
※ 杭は実際には三本使用した。

まず、敷設予定地より 2 メートル程度下方に、土留めのガードレールを設置するため、これを抑える杭を三本打つ。杭には鉄製のパイプが用いられ、カケヤと呼ばれる木槌を用いて打ち込まれる。この杭にガードレールを立てて備えつけ、盛られる土を留める。なお、かつては木の杭を立て、石垣をつくった。

一方、T 氏によって炭窯の前面部にあたる、ニワから垂直に立ちあげる位置が決定され、小枝で両端が張られた蔓で明示される。この位置は、当初大きな切り株を避けるように決定されたが、作業を進めながら何度か変更が加えられる。そこから斜面下に向かってツルハシ、スコップ、トウグワ(唐鍬)などを用いて、まずは土の表面に張った霜を砕き削除する。同時にジョレン、ケンスコ、カクスコなどを用いて、掘り返された土を図 3-1 中の①から②へ移動する(写真 3-2)。敷設予定地の斜面を行きつ戻りつしながら土を削り、それをもって残りの半分を埋めることで水平をつくる。無数の木の根、竹の根、霜で凍った部分がツルハシの鋭利を拒む。

作業が 1 時間ほど行われたころ、T 氏の一声で休憩をとる。15 分ほどの休憩の間、ツルハシを用いるコツが教授された。前方に構えた腕を伸ばし、頭の上ではなく、振り下ろすべき場所の上部に振り上げ、自らの力を用いることなく、ツルハシ自身の重さによって振り下ろすことであるという。また、作業全体を通じて、息が切れるような激しい動作を行わないようにし、「ボチボチとやる」ことが重要であるという。農家では、少しずつでも毎日継続して仕事をする必要があるためである。こうした「講義」は、作業途中においても折をみて頻繁に行われた。

順調に作業が進み、さらに一時間ほどののち、再び休憩をとる。お茶、表面を焼いた饅頭、白菜の漬物が振舞われ、作業の疲れを癒す。

ニワが平らになってくると、T 氏がスイヘイと木棒を用いてニワの水平を確認し、「よし」の一声がかかると、カマゾコ(窯底)掘りに移行する。実際にカマゾコとして掘り込まれる箇所より少し広めにツルハシを入れ、霜を除く。これは、霜の上部に石を積み上げると、霜が溶けたときに炭窯が基礎から崩れてしまうからである。段差のついた部分をまずは円形に掘り進める。ここが炭窯の内部になり、後に図 3-1 にあるようなしゃもじ型に整えられる。すでに水平のとれたニワにネコ(一輪車)を置いて土を運び出す。

カマゾコのおおまかな大きさが掘られたところで、本日の作業は終了した。「これなら明日はすっかりカマゾコが整って、石を積み上げるところまでいけるぞ」などといった話しができるように、当初の心積もりよりも作業は捗った。

カマゾコに二本の板が渡され、「明日の霜はこれで大丈夫だろう」、「いや、もう少し厚めのカバーをかけるか？」など明朝の降霜を心配しながら、ビニールシートが掛けられる。その下に道具をしまつて 16 時 30 分ころ、片づけが終了した。日はとうに傾いている。この地域の冬の夕暮れは早い。

手、長靴等を洗い、明日の作業のおおまかな工程を確認して、各自家路についた。

第二日目(作業員 5 名)

9 時ころ、今日の作業の心積もりが話される。昨日に続いてカマゾコを掘り、カマゾコの形を整えるところまでできるのではないかと。次回作業時には、石を組み、粘土

をつけるところまでできるのではないか、とのことである。

炭窯の内部に用いる石は、叩くと薄く割れ、火に強いナメイシを用いる(写真3-3)。古い炭窯に使ったものを再利用するのが最もよいという。熱のあたらないところに用いる石は大きさにのみ留意し、その種類は何でもよい。

粘土はカマツチを用いる。ヘツツイなどをつくる粘土で、火に耐える。乳白色、空色、赤色の種類があり、山の稜線側に生えているナラの木の下に良質なカマツチがあるという³⁾。粘土の層は地表に出ていることもあるが、多くは掘らないと得ることができない。かつてはこうした材料を探し、炭窯の設置場所まで運ぶことが大変であったため、ナメイシやカマツチはできるだけ無駄のないように用いられたという。例えば、カマツチは炭窯のドウの外側やテンジョウ部分の内側などには使われなかったという。

昨日に引き続き、カマゾコを掘る。図3-2のようにカマゾコの向こう正面にクドとなるべき箇所を概ね正方形に掘り、底を平らに整える。カマゾコの直径と同じ程度のシャクボウ(尺棒、6メモリの付いた1.8mの棒)あるいはケンボウ(検棒)を用意し、それにスイヘイ(水平)を合わせることでカマゾコの底面の水平を確認する。約2時間半程度の作業でカマゾコ掘りは完了である。

昼食をとり、すでに用意されていたカマの内面に建て込むナメイシを炭窯敷設予定地までトラック、ネコ、ショイコを用いて運ぶ。かつては大きな石などもショイコにロープで括りつけて運び、カマツチや小さい石はショイコにリング箱などを括りつけて運んだという。重労働であった。カマゾコに木棒を十字に置き、巻尺を用いてカマゾコの中心をとる。続いて石を置く箇所に線を引いて石の置き場所を決定する。

2時過ぎよりカマゾコに石を運び入れる。クドバリの幅を22cmとし、その基礎となる石の高さをスイヘイで合わせる。石がぐらつかないように、一段目は特に慎重に石を置いていく。クドバリの幅は炭窯全体の大きさに合わせて決定される。炭窯の横の直径と前面部からクドバリまでの長さを地下足袋の長さで測ることで全体の大きさを測り、今回はT氏の経験から22cmと決められた。

同時に、すぐ近くの畑から粘土を運び、ニワでこれを叩き、

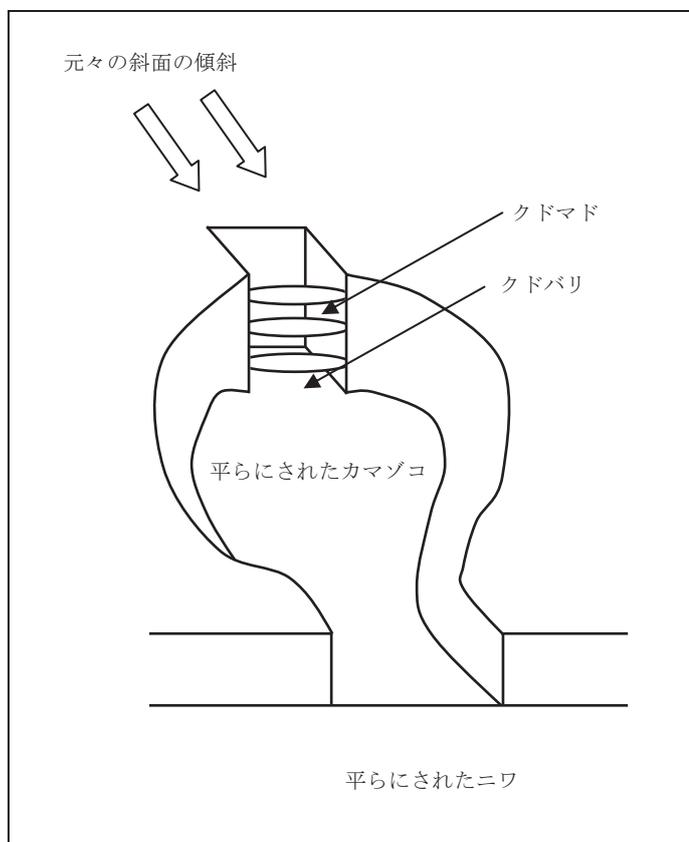


図3-2. 炭窯づくり(クドと石積み)

カマツチをつくり始める。粘土の塊を壊し、水を加えながら足で踏みつけて適度な粘度のカマツチをつくる作業を繰り返す（写真3-4）。

炭窯の前面開口部付近にはとりわけ大きな石を配置し、カマゾコを他の箇所より深く掘って埋め込むことでより堅牢にする。石を埋め込む際には石と石の間、およびカマゾコとして掘られた土の壁の間にカマツチと土を入れ込んでいく⁴⁾。一段目の石の上にもまたカマツチを叩きつけるように塗りつけ、その上からさらに乾いた土をかけ、先の尖った木棒を突き刺すことで土が奥まで行き渡るようにする。石の大きさや形を見、不必要に出っ張ったところなどを金槌で整形しつつ、石を積んでいく。

40cm×50cm×5cm程度の平板な石をクドバリの向こう正面奥に斜めに設置し、その向こう側の土壁の隙間に土を埋めていく。クドバリを囲むように置かれた石の内側に平らな石を置き、その幅が22cmであることが再度確認された。クドバリの形状が炭の焼け具合を左右するため、その整形は最も慎重に行われた。

17時、ニワで焚かれていた火の炭をカマゾコに入れ、木棒を上部に渡し、さらにトタン板で屋根を被せて凍結を防止して、二日目の作業は終了した。

第三日目（作業員4名）

第二日目の作業から中一日置いて、再び石を積み始める。ニワに反り立つ炭窯の前面にも石を積み上げ、第二日目と同様に石を積み、石の間にカマツチと土を埋め込む作業を繰り返す。石の不必要な出っ張りや形が適さないものに関しては、やはり石ノミなどを用いて整形しながら作業をすすめる。段を積み重ねるごとに木棒を用いて垂直を確かめる。

クドの周りに4~5段ほど(約4~50cm)石を積むと、クドの手前側上部に天井をつける。そこから10度程度斜め後方に向かって煙突状に石を積み上げていく。その後、10度分の傾斜を炭窯手前側にカブラセル(逆に反らせる)ことで弓状にクドを立ち上げる。このソリッカエリが炭の焼け具合に大きな影響を与える。このようなクドをユミクドという。反ったまま真っ直ぐに積み上げられるクドをソリクドというが、ユミクドの方が炭をじっくり焼くことができるため、「炭のメカタがとれる」という。ソリクドは焼けが早いため、炭の品質が比較的悪くなる傾向にある(他に、タチクドという形状もある)。

夕方となり、日が翳り始めると、これまで暖をとるためにあった焚き火の炭を炭窯のなかに入れ、炭窯に簡易的な屋根をつけて薪を足し、凍結防止を行う。

第四日目（作業員7名）

中一日おいて、引き続き石を積み上げる作業を繰り返す。人の足の付け根ほどの高さにまで積み上がると、カマゾコにも大振りの石を敷き詰め、カマツチで隙間を塞いでいく。石の形状を見て、カマゾコの土を少し掘り返しながら平らになるように石を配置する。同時に炭窯の前面開口部からそれぞれ左右に1.5mほど石を積んでいく。

胸ほどの高さまで石を積み上げると、積み上げられた石の高さを揃えていく。

夕方頃となると、凍結防止を行い、作業を終了する。

第五日目（作業者 5 名）

中一日において、前面開口部(カマノクチ)をアーチ上に積み上げる（図 3-3）。それぞれの石が楔状にアーチを形成することで崩れ落ちないように組み上げられる。ノゾキアナとなる箇所にはボウ(丸木棒)を差し入れておく。炭窯内部もすでに人の肩口まで石が積み上げられた。

日が翳るまで作業は続けられ、最後に凍結防止を行って作業を終了する。

第六日目（作業者 5 名）

前回の作業より 5 日後に、炭窯内部にカマツチを塗りつける作業を行う。積み上げられた石と石の間に大きな隙間があるようであれば、金槌で形を整えた石を差し入れ、カマツチを叩きつけていく。まさに叩きつけていくという表現が適当で、野球のボール程度の大きさに丸めたカマツチを投げつける。すでに人の肩から頭ほどの高さまで石が積み上げられ、炭窯内部への出入りは梯子を用いて行われる。

針金をU字状にし、石の隙間に差し入れていく。これがカマツチを支える役目となる。炭窯の外で 2 名がカマツチをつくり、それを内部の 2 名に丸めて渡す。

マエ部分の石積みもカマノクチから左右に 2m 強の幅で積み上げられた。

炭窯内部にカマツチが塗りつけられると、木棒を用いて叩くなどして表面を滑らかにしていく。

クドバリから煙突状に上がってきた上部箇所に石を 30cm 程度積み上げ、クド(クドクチ)をつくる。カマツチを塗りつけ、半乾きの状態で木棒などを用いて叩く。これによってカマツチがしまり、つきがよくなり、表面を滑らかに整形する。蔓を用いて固定する。

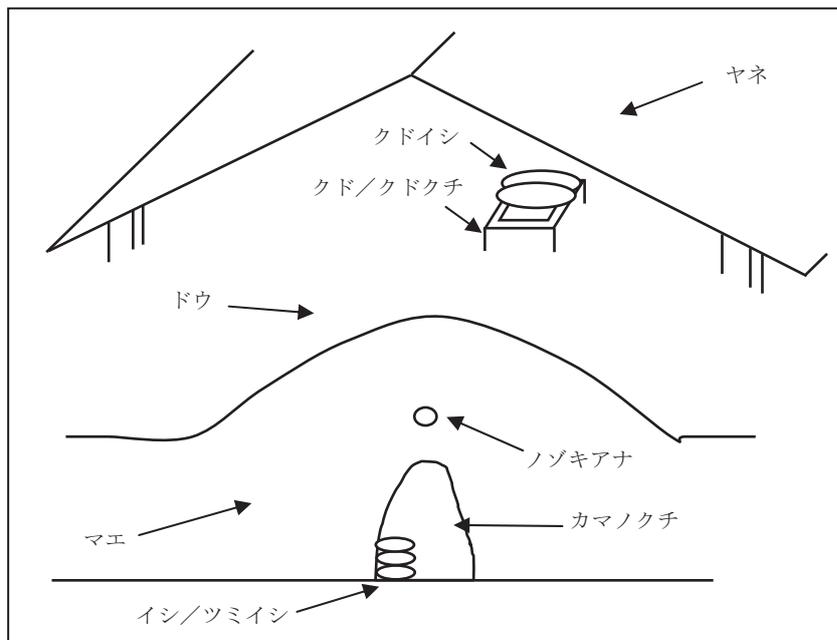


図 3-3. 炭窯の部位名称

第七日目（作業者6名）

翌日、ハチ、あるいはテンジョウの石積みに取り掛かる。先が二股に分かれた丈夫な木棒を炭窯内部に4本立て、そこに2本の木棒をわたす。それと直角に隙間なく木棒を渡し、その上に細い枝を敷き詰める。これでハチを組み上げる際の支えとする。ドダイイシ(土台石、50cm×50cm×50cm程度の大きな石)を炭窯の内壁上から3分の1程度中央に迫り出させながら積んでいく。石を積み上げるとともに細い枝の上に40cm程度に切られた木棒を埋め、杉の葉を乗せる。

作業の最後に、炭を差し入れて炭窯の内部を乾かす。

第八日目（作業者6名）

翌日、マエに組まれた石積みにかマツチを塗りつける。

テンジョウ部分のせり上がった石の外側と内側にカマツチを塗りつける。炭窯上部はテンジョウを支えるために組まれた木棒などですでに閉じられているため、内部へ入るときは狭いカマノクチ(前面開口部)から進入するしかない。

ドダイイシよりは小さい石(30cm×30cm×10cm程度)をドーム状に積んでいき、カマツチで隙間を埋めていく。石はそれぞれが楔状に支え合い、テンジョウの頭頂部付近では、角度が45度にもなってくる。最後にヘソ(三角形の石)が垂直に差し入れられる。木槌を用いて慎重に石を深く差し入れ、テンジョウの外側をかマツチで塗りつけていく。テンジョウの内側にはかつての炭窯づくりにおいてもカマツチを塗りつけることはない。

なお、ドウおよびハチからテンジョウにかけてつくられるドームの形状は、図3-4にあるように、手前側はなだらかに傾斜し、後面側が急勾配にされる。これは、炭焼きの際に火がカマノクチから差し入れられ、炭窯の手前から奥に向かって火が燃え進

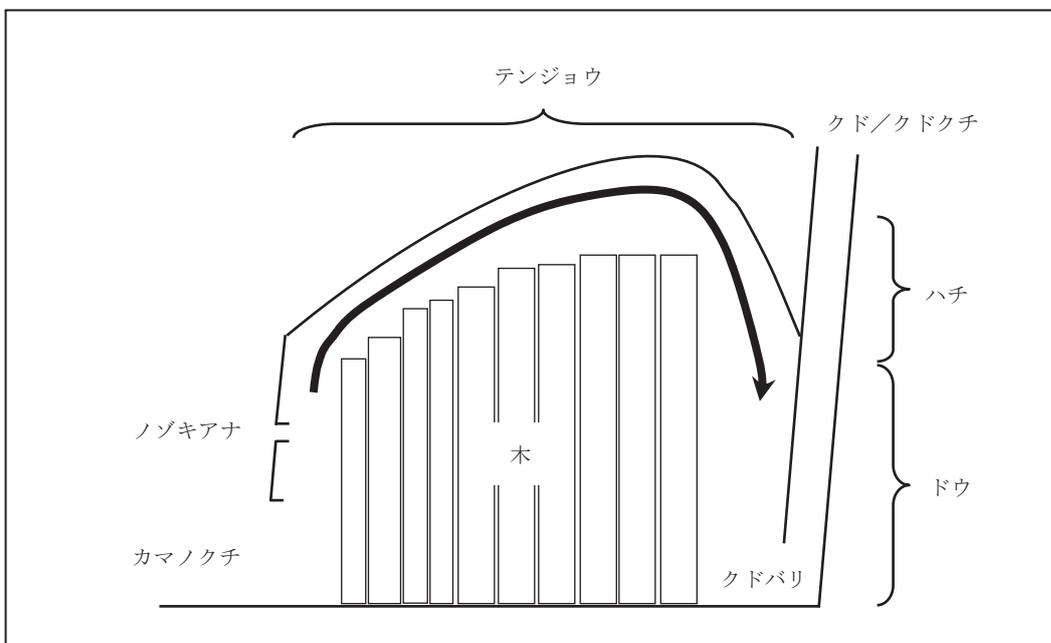


図3-4. 炭窯の内部構造

む際、空気や煙がカマノクチやノゾキアナからクドバリに向かって円滑に流れるようにするためである(図3-4の太線矢印)。

カマツチを塗りつけてクドマドを仕上げる。図3-2にあるように、クドマドの部分には石が組まれず、カマツチが塗られるのみである。これは、炭窯の完成後、クドバリの形状が適当でなかったり、その大きさが炭窯全体に対して小さかったりしたために、炭の焼け具合が弱い場合に、このクドマドの部分のカマツチを取り除いてクドの大きさを広げるために用いられる。反対にクドバリが大き過ぎた場合には、石を入れて狭くするという調整を行う。

テンジョウの形が出来上がり、ニワからせり上がったマエ部分にもカマツチをさらに塗りつけ、丸木棒で叩いて平らにしていく。

15時半ころから炭窯の内部に炭を入れ、さらに薪をくべて燃やす。1時間ほど経過すると、テンジョウを支えるために設置された木棒や杉の葉が落ちる。「テンジョウが落ちていないか」と冗談のように声がかかり、皆で炭窯の内部を覗き見た。落ちた木棒はそのまま薪となって燃えていく。長い木棒を用いて薪を炭窯内部に広げ、そのまま火が消えるまで燃やし続けた。

第九日目 (作業員3名)

前回の作業から1週間後、炭窯からニワまでを覆うヤネの設置を行う。炭窯全体に雨に濡れないよう、またニワで作業をしやすくし、さらにハキダサれた炭が濡れないように設置されるものである。この日以降、炭窯づくり以外の仕事の合間に少しずつヤネ設置の作業が進められるが、ここでは割愛することとする。

第十日目 (作業員4名)

前回作業から10日後、T氏によってクドの最上部(クドクチ)の形がコテとカマツチを用いて整えられる。木でつくられたヤネの骨組みの上にトタンが張られ、ヤネが完成する。

第十一日目 (作業員2名)

夕刻より炭窯の内部に薪を入れ、火をつける。ここで十分に炭窯を温める。

このあと3日程度を用いて2~3回、ヨコクベで木をいれ⁵⁾、さらに薪を足すなどして炭窯を十分に温める。人間が我慢して5分程度入っていられるほどの熱さになったら、捨ててもよい木を用いて炭焼きの工程と同様のタテコミを行って火をつける。このように炭窯が熱くなった状態のことをワクという。これらの工程によって炭窯内部のカマツチがしっかりと乾き、炭窯は完成する。しかし、炭窯が完成したのち、さらに炭焼きを4、5回行って始めて炭窯の「本調子」となるという。炭窯を行う農閑期が終了し、次の年に再び炭焼きを始めるときは、カマツチを用いてマエ、クドバリ、内部の補修を行い、ヨコクベを数回行って、炭窯を一旦ワカせてから炭焼きを始める。

炭窯は丈夫なものであれば、30~40年は使えるという。T氏によれば、この炭窯は十分その年月に耐えうるものではないかとのことである(写真3-5、3-6)。

3 炭焼き⁶⁾

炭焼きは約3日間を1サイクルとして行う。ただし、細い木のみを炭とする場合、丸一日で終えることもあった。これをヒガマという。ここではより一般的な3日を費やす炭焼きの作業工程を記述することとする。おおまかな流れは以下のようである。

1日目に、2日前から焼いている炭の火の加減をみながら、ハキダシを行う。この日をハキバンという。また併せて次に焼く炭となる木を割る。ハキダシを午前中に終わると、午後からタテコミと呼ばれる、木を炭窯に入れる作業を行う。ハキバンの日は忙しく、早朝4時には家を出て、午前中にハキダシを終え、午後にタテコミを行うと、家に帰るのが夜になることもしばしばであった。

2日目は「カマが止める日」といい、一日中木のキリダシを行った。焼くべき木がすでにキリダサれていれば、他の仕事をした。

3日目の午前中にハキダシを行い、午後からタテコミを行った。かつて大量に炭をつくっていた時期には、炭窯の近くに炭を保存しておく簡易的な小屋をつくった者もあり、炭が溜まると家族の者と共にショイダシ(背負い出し)を行った。まれにニンソクを用いることもあったという。

第一日目 ハキバン

早朝、5時前に起き、クドの調節を行う。かつては炭窯が住居から遠くにあったため、早朝3時に起きることもあったという。炭窯の火の調節は、主として3つの方法で行う。1つはクドクチに置かれた2枚の平らな石(クドイシ)の間を調節する(写真3-7)。2つはハサミやコップギを用いてカマノクチに蓋をするようにおかれた木棒(トメネッコ)を取り外すか、あるいはトメネッコ同士の隙間を埋めるように被せられた灰(スベエ)に穴を開けて調節する。3つはマエに開けられたノゾキアナに刺された木棒を抜き差しして調節する。それぞれ隙間を開ければ空気が多く入って火が強くなり、隙間を狭めれば空気が少なくなることで火が弱くなる。火が強すぎれば、木が燃えすぎてしまうため炭の品質が悪くなり、火が弱すぎれば、木の燃えが足りずに硬く締まった炭ができないこととなる。ハキバンの日の朝方では、青い煙が多く出、臭いが若干カライ(辛い)煙であるといい状態であるという。煙の量と色と臭い、またマエに開けられたノゾキアナなどから炭のネラシ具合(具体的には赤い色の色味と強さ)を見ながら、明け方から朝食後にかけてこれらの調節を30分程度ごとに10数回行う。ハキバンの朝方のネラシでは、調節の10回目あたりまでに炭窯の内部全体が「オレンジ色に近い黄金色」になるようにする。このネラシにおいて、炭に適当な量の空気を当てることで日持ちと強度が増す。空気を一気に当ててしまうとタチギエ(火が消え)たり、木が折れてしまったり、「ガサガサ」になってしまったりする。炭窯内部や煙の色、臭い、さらには調節のタイミングとさじ加減は、「体で覚える」しかないという。

朝食が終わると、2日前に焼き始めた炭の焼け具合を見ながら、当日のタテコミを行う木を割る。現在では大きく太い木はチェーンソーを用いて適当な長さに切り、鉄製と木製のクサビ⁷⁾、マキワリ、カケヤ(木槌)を用いて木を割っていく⁸⁾。木の節の部分は割れていかないため、チェーンソーを用いる。細い枝などは蔓で5~6本ずつに

マルって(束ね)、タテコミの際、炭窯のなかに配置しやすいようにしておく(写真3-8)。

次のタテコミに用いる木の準備が概ね出来上がると、ハキダシを行うために灰を一所に集め、ニワの掃除をしておく。10時すぎ、クドクチに置かれた石を取り除き、カマノクチに置かれたトメネッコをすべて取り払い、エブリ、コッパギ、オオッパギ等を用いてハキダシを行う⁹⁾(写真3-9)。炭窯の手前側にタテコマレた炭をハキダシ、数分間ネラす(置いたままにしておくこと)。ニワに出された炭は端の方の一所に集められ(ハキツケという)、上からスベエが掛けられる。スベエが掛けられると再び炭をハキダシ、スベエをかける。このとき、出来る限り炭の形状を壊さずにハキダす。形の壊れなかった炭は高く売れるからである。

小一時間ですべてハキダされると、カマノクチの周辺を冷ますためにスベエをかける。かつては、この最後の一掻きの灰のなかにさつまいもやアルミ製の弁当箱を入れておくということがあった。昼食時まで程よく焼け、あるいは温まったという。

炭窯が冷えないうちに(ワイた状態のまま)、すぐにタテコミが始まる。まず、クドの周りに細く長い木を立てる。太い木を置いてしまうと、空気が抜けなくなってしまい、いい炭ができなくなってしまうからである。これとは反対に、炭窯の手前側のカマノクチ周辺には太い木を配置する。火を手前から入れるため、手前側の木は燃えるのが早い。ここに細い木を配置してしまうと、それが燃え尽きてしまい、炭とならないためである。図3-5にあるように炭窯内部の奥に配置する木はタテコミという手法を用いる(コロを用いて木を横に差し入れた後、タテマタを用いて起こす)。一方、手

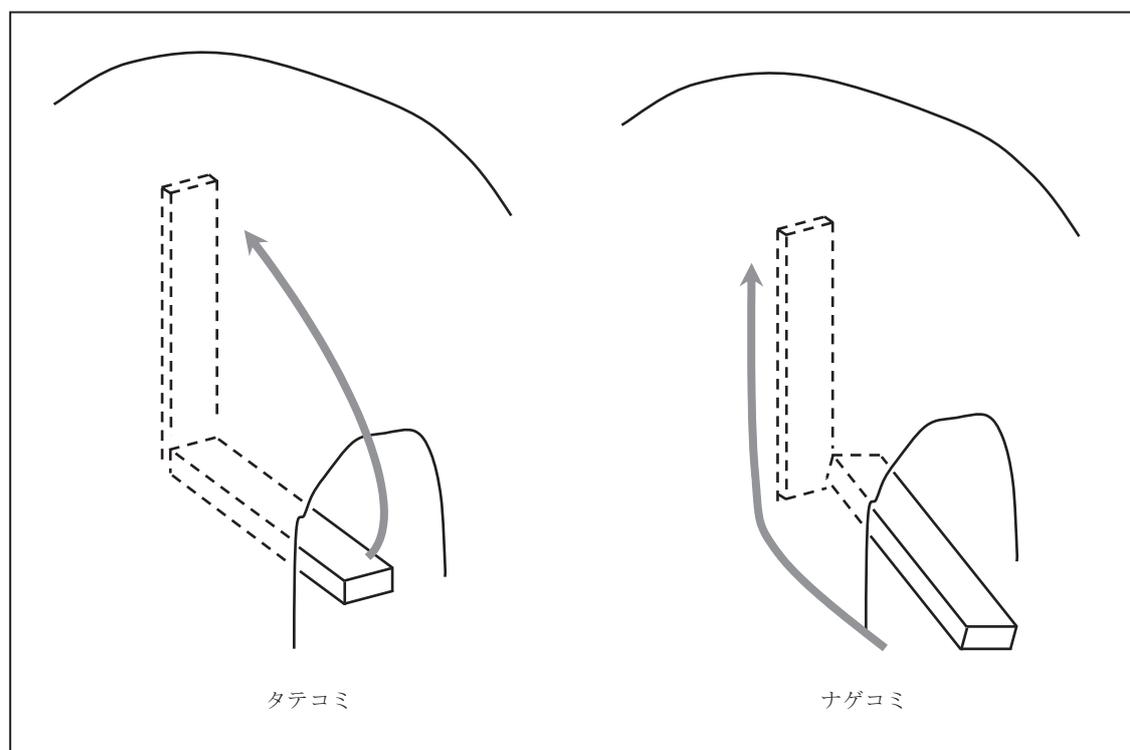


図3-5. タテコミとナゲコミ

前に配置する木はタテコミの手法では木が立ち上がらないため、ナゲコミという手法を用いる。ナゲコミは、勢いを加減しないとテンジョウを木で衝いてしまい、炭窯が崩れてしまう恐れがあるため、慎重に行われる。

炭窯の内部に整然と木を並べ立て、長さや太さの適当な木がなければ適宜木を割りながらタテコミを行っていく。小一時間でタテコミを終え、最後にカマノクチから少しはみ出すほどに細い枝を配置してヒイレ(火入れ)を行う。先のハキダシでニワの端へ保存しておいたノコリビ(ヒダネ)をカマノクチに置き、焚きつけのための枯れた杉の葉を差し入れると徐々に火が強くなっていく。炎が上がり、徐々に細い枝から太い木へと火が移っていく。開口部にはみ出して置かれた細い木々が燃えるに従って、さらに細い木を足していく。火が十分に内部に達するまでこの作業を繰り返す。

クドは全開になっており、カマノクチから噴き出すほどに火が強くなると、白い煙がクドとカマノクチから一気に噴出する。火をつけてしばらくは白い煙が出る。これはまだ火が十分に木々に移っていない状態であり、炭窯内部の熱によって木の水分が蒸発している状態であるという。臭いも「ナマグサイ」。火をつけて30分程度経つと徐々に白い煙の色に若干の茶色が混じるようになり、目に沁みるようになって喉をつくようなカラミ(辛味)が出てくる。このような煙が出ると、なかの木々に火がついてきたと見立てることができるという。

火を入れてしばらくすると、ドウの外側に盛られた土が焼かれて乾燥し、土の内部に空間ができるようになる。このままだと熱が逃げやすくなってしまうため、ツツキボウ(細い鉄棒)を用いて土をツキ、その空間を埋める。これをドウツキという(写真3-10)。これによって、炭窯がシマリ、特に炭窯の内部の外側に配置された太い木が形を保ったままのいい炭になるという。土をツクと、盛り土が凹んでいくため、適宜炭窯周辺の湿った土をスコップで足す。

1時間程度経ち、煙と火の状態から炭窯内部に火が行き渡っていることを確認すると、カマノクチに石(ツミイシ)を積み、その手前にトメネッコを積んで閉じていく(写真3-11)。石とトメネッコの間には灰をかけ、隙間を埋めていく。これによってトメネッコが燃えることもなくなる。灰を水で湿らせて塗りつけるという方法もあるが、灰が乾いたときにカマノクチが開いてしまうことがあるため、ここではその方法はとっていない。

火がクドに回ると、煙の色に茶色が濃くなり、目、鼻、喉により沁みてきて、カラくなる。こうした煙が切れ目なく出るようであれば、炭窯内部で火がしっかりとついていると判断できるという。ここでハキバン最後の工程として、クドクチを3分の1程度に閉める。クドを閉めると、煙が一気に白くなる(写真3-12)。この状態を保つとよいという。

こうした煙の状態や火のつき具合は、天候や気候、風の強弱などによって左右される。昨日までの炭窯や煙の具合を参考に、これまでの経験と照らし合わせながらクドクチの開ける幅を調整するという。前回ハキダシた炭は少々焼きすぎてしまったため、今回はクドクチを少し狭め、併せてノゾキアナも細い木棒で塞ぐなどという具合である。タテコミからヒイレが終わり、煙が上述のような変化を順調に遂げると一段落である。

すでにハキダシして灰をかけて冷ましていた炭をカギンチョを使用して広げる。炭どうしがぶつかり、高い金属音が響く。ニワに炭を広げてさらに冷ます。すでに焼き芋も出来上がっており、炭を冷ましている間にお茶とともにおいしくいただく。

この間も常に煙の様子を見ていると、徐々に煙が青がかってきた。この青がかった煙がすうと長く伸びていく状態がよいという。カラミも強くなってきた。今後、この状態を維持するように調節を行う。

ハキダサれた炭を長さ、太さ、木の種類によって選り分け、袋に詰めていく（かつては俵を使用）。木の種類は、ナラ、カシ、クヌギとそれ以外に分ける。ナラの炭は特に上等の炭とされ、他の木に比べて高く売れるという。

炭窯、炭、煙の状態を見ながら、クドの調整、ドウツキを適宜繰り返し行う。

前回の炭焼きでは、同時期（ヒイレを行った1日目の夕方ころ）に黒味が強い煙が出てしまった。クドの開け方が大きすぎたのではないかという。前述のように、炭をハキダシてみるとやはり焼けすぎであった。今回、クドの幅を前回より狭く調整したことによって、青みの強く、黒味のない煙が出ているため、いい炭が焼けるのではないかという。なお、煙の量が減り、臭いが再びナマグサクなってくると火が弱いということになる。また、クドイシの裏に水滴がついていると「カマが弱っている」（＝火が消えかかっている）と判断できる。この場合、カマノクチを開けるなどして対応する。

1時間程度に一度は煙を見、必要であれば、クドの調整を行う。就寝前にはクドクチの様子を確かめ、煙の具合とヤニが十分出ているかを確認する¹⁰⁾。

第二日目 トメバン

5時半ころに（かつては8時くらいまでに）クドを確認し、クドの幅を1cm程度まで狭める。ノゾキアナは前日の夕方から閉めたままとなっている。やはり1時間に一度程度は炭窯の様子を見ながら、かつてであれば木の切り出しを行った。かつては1日中めいっぱい切り出しを行っても、一窯分の木を切り出すのは非常に大変であったという。この切り出しが間に合わないと、「カマを〇日トメる」と言って、切り出しが終わるまでの間ハキダシを行わなかった。これは、時間をかけて炭を焼くと、メカタもついて良質な炭ができる可能性が高まるからである。切り出しに2日かかれば、「フツカドメ」といった。

第三日目

第一日目の作業に戻る。

おわりに

かつての炭焼きは「食う」ために行われた。火の調整に失敗すれば、炭のメカタは減り、売値が減る。最悪の場合、売り物にならぬこともある。A氏によれば、まさに「真剣勝負」であったという。その点において現在A氏が行う炭焼きは生活のために行われているものではなく、彼自身「遊び」だと言う。しかし、A氏の行う炭焼きは、現代における協働の場として積極的に捉えることができるのではないだろうか。

炭窯づくりでは、A氏の親類、友人、また2004年から活動し、西原地区で農地を借りながら農作業に従事する帝京科学大学のサークル「森のココペリ」の学生、および現在西原地区に移り住むその卒業生、西原地区の伝統的農業を学ぶために移り住んできた者などと、延べ61名もの人々が実際の作業に関わった。また、我々を含めた複数の研究者がこの活動を学びに来た。

この炭窯で焼かれる炭は近隣諸地域に販売されており、今後西原地区周辺の物品販売所での販売を検討しているという。ここに西原地区の町おこし活動を行おうとしている「畑の教室ーさいはらー」との連携も生まれている。また、東京で会社員をし、近年、北都留森林組合に転職して西原地区に移り住んできた男性が、A氏の「弟子」として炭焼きの技術を学ぶべく、日々の作業に従事している。

炭焼きの過程をここに記したが、最も困難であったのは火加減を判断する際に必要な火の色や煙の色、臭い、量を記述することであった。ここにできる限りの記述を試みたが、A氏もよく言うように、やはりこれは実際に作業に従事しながら「体」で覚えるしかないことである。この意味で、ここに住む人のなかから技術を学ぼうとする者が現れたことは、「かつての技術を伝えたい」というA氏にとって何よりも心強いものである。

今後、ここでつくられる炭は、かつての技術でつくられた「良質」の炭として西原地区を超えて販売され、山間地域と都市とを結び、また、炭窯における仕事を媒介とした、地域住民とそこから広がる多くの人々の協働の場として機能していくことが期待される。

注

- 1) 今回の炭窯は、便宜上A家のすぐ近くにつくられた。このため、炭窯の材料や道具の運び出し、あるいは作業のしやすさ、あるいはその方法などにおいて、かつてつくられた炭窯とは条件の異なる面が多々ある。これらは本文中に適宜記述することとする。
- 2) 材料の多くは、昭和43年ごろに林務事務所の講習会に利用するために(盛んな頃は年に1回程度の割合で講習会が開かれていた)、A家の下方に設置され、現在は使われなくなった炭窯のものを利用した。また、足りない石などは適宜河川などから収集されてきた。
- 3) 『西原を支えた伝統の技』によれば、カマツチには「青い窯土」と「赤い窯土」があるという。「それぞれ採集できる場所が異なるが、西原では中郡や、その南方帯の標高の高い尾根などで赤い窯土が多く見られる。時に、少量ではあるが、白い窯土が赤い窯土に混じっていることもある(白い窯土は粘性はあるが、高温に弱い)。赤い窯土で作られた窯の内部は明るく視界が利き、高温にも強い。一方、青い窯土は中郡山より北方に分布し、高温に弱く、暗くて見えにくい窯を作るという特性がある」[岡部編 2006: 21]。
- 4) かつての炭窯づくりでは、この炭窯の石積みによるドウの部分と掘られた土の間に

はカマツチを入れ込む作業は行っていなかった。カマツチを入れ込むことによって炭窯全体の密閉度が増すため、その完成度は上がるが、必要となるカマツチの量が増し、その手間をかけることが困難であったためである。

- 5) 炭焼きの作業工程において行われるタテコミは炭となる木を縦に配置する。コレに対してヨコクベとは、一般的に薪をくべるときのように木を横に積んで配置することを言う。
- 6) 本文において作業を行う時間が具体的に示されているが、これは炭窯の場所や作業工程の進み具合などの諸条件によって異なる。ここではA家で行われ、調査者が実際に参加できた炭焼きに即して記述を行う。
- 7) 現在、森林組合の伐採などではプラスチック製のクサビが多く用いられている。
- 8) カケヤはケヤキやナラやカシなどの堅い木を用いてつくられ、炭とするために割るには困難なコブのあるものが選ばれる。
- 9) かつては、作業者の住居から遠方に炭窯があったため、ハキダシはハキバンの午後に行われることが多かった。
- 10) もちろん就寝前の確認は、現在炭窯が家の近くにあるからできることであり、かつてはできなかった。

参考文献

上野原町誌編纂委員会 編

1975 『上野原町誌』下, 上野原町誌刊行委員会

岡部平和 編

2006 『西原を支えた伝統の技—西原中学校総合学習から』山梨県上野原市立西原中学校

第四章 山間農村地域における伝統食の変容

佐藤 誠

はじめに

本章では、山梨県上野原市西原地区における昭和 30 年代を中心とした伝統的な食のあり方と近年の食のあり方を報告することで、この期間における食の変容を明らかにする。

本地域は険しい山谷に囲まれるため、水田をつくることが非常に困難である。日常的に米を食べることは極めて少なく、大麦、小麦、稗、粟、トウモロコシ、ソバ、黍などの雑穀を主に食べてきた。そのため、他地域で消滅してしまったような多種多様な雑穀が現在も栽培され、近年の「雑穀ブーム」において「皮肉」な形ではあるが、大きな注目を集めている。

本報告では、戦後、特に昭和 30 年代から高度経済成長期にかけて見られる変容に関して、主に日常的な食について記述することとする。

1 毎日の食事

(1) 食事のあり方

本地域では、農業を基本的な生業としてきたため、食事のあり方も多くは農作業との関わりのなかにある。ここでは、農繁期と農閑期に分けて記述する。

1) 農繁期

5 時過ぎには起床し、まず仕事を行う。A 氏が高校生になるころまではアサヅクリやアサメシメエと呼ばれる朝食前の仕事を行うのが常であったという。6 時半から 7 時の間にアサメシをとり、7 時には外で仕事を始めた。

10 時になるとジュウジヤスミ、オチャ、コビルなどといって饅頭やサツマイモ、味噌をつけたジャガイモなどを食べた。

12 時にオヒル、あるいはヒルメシを食べ、13 時から 14 時に昼寝をすると暗くなるまで農作業を行ったという。この間、15 時から 17 時にオコジュ、オナカイレ、オチャと呼ばれる間食をとる。午前中のジュウジヤスミよりもしっかりと食べる傾向にある。オヒルと同じものを食べることもあり、ごはんや茶漬けなども多く食べられる。

暗くなるにつれ畑から家へ向かって歩きながら草とりや作物の育ち具合の確認を行い、家からもれる明かりを頼りに農作業用具の手入れ、翌日の仕事のための簡単な準備をした。

20 時から 21 時にユウショク、あるいはユウメシをとり、うどんなどを食べた。酒を飲む場合は、野菜などをツマミにするという。現在ではほとんど行われることはないが、かつては夕食後もヨナベとって女性は繕いもの、男性は縄をなうなどの仕事

をした。このときには、22 時頃にイモ、握りめし、うどんなどを夜食として食べることもあったという。23 時ころ、早い者であれば 21 時ころには就寝した。

2) 農閑期

この地域の農閑期は気候上、あるいは地形上、日の出が遅く、日の入りが早い。5 時すぎに起床すると、まだまだ暗いなかアサメシをとる。冬は特に寒いため、外の仕事は庭に日が当たってからはじめるという。5 時半すぎにはアサメシをとり、7 時ころに 15~20 分程度の朝寝をすることもあったという。12 時にオヒルをとって昼寝をし、15 時ころにオコジュをとると、16 時半には外での仕事を終えた。19 時にうどんの煮込みなどをユウメシにとり、早い者は 21 時、遅い者で 23 時には就寝した。

(2) 「コメノメシ」を食うということ

この地域では水田をつくることが非常に困難であるため、特別に裕福でない限り、コメノメシを日常的に食べることはなかった。基本的には雑穀を食べ、正月や盆、冠婚葬祭などのとき、あるいは病気をしたときにのみ米を食べることができたという。特に戦後の食料不足の折には、北巨摩郡や遠くは千葉まで米を得るために出掛けた。上野原の駅まで約 20km を半日かけて歩き、そこから列車を乗り継ぎ、人伝てに訪ね歩いて食料を求めたという。2 反の自家製絹織物(1 匹)と 2 斗(30kg)の米とを物々交換した。警察に捕まれば食料などを取りあげられてしまうため、スズタケでできたコウリを背負って、「弟をホウコウに連れて行く」と言い訳をしたこともあったという。また、戦前の比較的貧しい家では、サクダイやホウコウに出ることによって、豊かな家で米を食べたという。「家が貧しかったから、オダイジンに行けばうまいもんが食べられると思った」という。

昭和 30~40 年にかけて徐々にコメノメシを食べるようになってきたが、コメノメシを食べるようになってから麦・アワなどの雑穀、野菜やイモを混ぜ、あるいは雑炊などにして食べるが多かった。

2 伝統的な主な食品

(1) 穀類

1) 米

A 家ではわずかではあるが、水田を持っていた。場所は平野田といわれるところで、現在は自然休暇村になっている。米だけの飯はコロノメシといわれ、ふだん食べるものではなく、正月などのハレの日に食べるものであった。後年になると、粟や大麦などに米を入れて食べるようになった。現在、A 家のふだんの飯は粟飯である。

2) 大麦

大麦は飯にして食べたが、時代によって異なる。大麦を加工せずに丸麦のまま、野菜を入れて食べる飯をオバクといった。丸麦は硬いので、何時間も煮てその中に季節の野菜を増量材として入れた飯である。A 家がオバクを食べたのは昭和 30 年ごろまで

だという。A氏はオバクを食べていたが、昭和30年生まれの弟はオバクを食べたことがないという。オバクに入れる野菜はジャガイモ、インゲン、小豆などであるが、夏にはその時期に取れるインゲンでもクロツブやソンチョウ十六を青いサヤのまま入れた。冬には粒にしたものを入れた。とくに、ジャガイモは大量に作って、オバクに入れた。現在、A家ではオバクを作らないが、上野原市桐原の民宿でつくり、観光客に提供している。

大麦は挽割りや押し麦にして、米に入れて食べた。これも量を増やすための増量材である。時代によって、米との混ぜる割合が異なっていた。

3) 小麦

小麦は粉にして食べるものであった。多くは手打ちうどんにして食べた。これをズリダシといい、自家製小麦100%でうどんに打った(写真4-1)。昔はイロリの火に鍋をかけ、湯を沸かして茹で、鍋からそのまま椀に茹で汁とともに盛り、生醤油と鰹節をかけて食べた。第二章にもあるように、A家に依頼して2007年の冬から小麦を栽培してもらい、2008年の試食会ではズリダシを試食した。小麦は西原地区の水車で粉にするので、フスマも混じったままのため、ズリダシの麺はうす黒い。しかし、小麦の持つ味があるので、おいしい。

4) 粟

粟には粳種と糯種があり、A家は両方を作っている。粳種の粟はメシアワともいい、飯にして食べた。米と混ぜた粟飯である。糯種の粟は、糯米と混ぜて粟餅に捣いた。現在、A家のふだんの主食は粟飯で、米に1割ほどの粟を入れたものである。昔は元旦の飯はコメノメシであったが、現在は粟飯を食べている。もちろん、オスイモノも食べる(写真4-2、第五章参照)。

5) 黍

A家で栽培している在来の黍は2種類の糯種である。2008年はある人から依頼されて、粳種の黍も栽培した。糯種の黍はいずれも糯米と混ぜて黍餅について食べる(写真4-3)。

6) 稗

昔は飯にしたり、粉にして焼餅したりして食べた。現在は少量しか栽培しない。主に種用に栽培している。

7) シコクビエ

シコクビエも多く栽培しているわけではないが、これは粉にして小豆の餡を入れたまんじゅうにして食べる。

8) ホモロコシ

モロコシをホモロコシという。糯米とホモロコシを半々にしてもちに搗き、餡を入

れてまんじゅうにする（写真 4-4）。

9) 甲州モロコシ

これは在来のとうもろこしで、昔も今も、焼いて食べるか、粉にしてまんじゅうにして食べる。まんじゅうにするには水車で製粉し、こねて、小豆の餡を中に入れてつくる（写真 4-5）。粉にしたものを手打ち蕎麦の取り粉に使うこともある。

10) ソバ

ソバは、現在は手うち蕎麦に打って食べるのが中心である。昔はソバガキにもしたが、現在はしない。現在、手打ち蕎麦にする場合、ソバ粉 6 小麦粉 4 か、小麦粉と半々の割合で打っている。

(2) イモ類

1) 八つ頭、頭のイモ、小芋（写真 4-6）

八つ頭も頭のイモも小芋もみんな同じように、セイダノタマジ(ジャガイモの項参照)と同じように料理して食べる。八つ頭と頭のイモの茎は赤茶色をしている。これを収穫時に取りおき、皮をむいて乾燥保存したものをイモジといい、おかずにした。

2) ジャガイモ

ジャガイモをセイダ、セイダイモなどと呼んだ(第二章参照)。もともと、在来のジャガイモはフジュ(富士種)といって、とても小さいイモである。皮をむくと、食べる部分がなくなってしまうような小さなイモである。皮をむくには、イモを水とともに桶に入れ、イモアライと称する道具でかき回した。おおよその皮は取れるし、皮があってもそのまま調理すればよい。

ジャガイモをオバクに入れることは前述した。セイダノタマジとは、この小さなイモを油で炒め、そのあと、水をヒタヒタに入れて煮て味噌で味をつけたものをいい、おかずにとてもよい。また、ジャガイモを塩茹でし、その後にはトースターで焦げ目がつくほど焼き、水分をとばして食べる。このとき、自家製の味噌にネギを入れたネギ味噌をつけて食べるのもよい。A 家では炭焼きをしているので、炭火で焼いて食べることもある(写真 4-7)。

3) サツマイモ

A 家ではサツマイモを栽培していない。それは妹が九州に嫁にいらしているから、九州の美味しいサツマイモを贈ってもらったためである。食べ方は蒸かしたり、焼いたりして食べる。昔、炭焼きをしていたころ、炭の掃きだしたところにサツマイモを入れておくと焼き芋になったので、間食にしたという。現在でも炭焼きのときにサツマイモを焼いて食べることもあるという。

(3) マメ類

1) 大豆

大豆は4種類作っている。赤、青、黒、黄色の大豆で、多くは味噌の材料にする。味噌作りのために大豆を煮るが、そのときに煮た大豆をニンジンやゴボウなどの野菜を入れて五目豆として食べる。一番おいしい大豆は赤いマメだそうである。味噌造りは後述する。

2) インゲン(黒粒)と十六インゲン(ソソチヨウ十六)

この二つのインゲンは夏にはアオグイといって、サヤがまだ青いうちに食べるものである。昔はオバクに入れて食べた。特に、クロツブ(黒粒)のインゲンは夏にも食べるが、冬のオバクに入れて食べた。オバクに入れるときは、マメを乾燥して保存しておいたものを使った。

(4) 蔬菜類—ホウレンソウ、フユナ、ノラボー

この3つの葉物は昔から毎年作っているもので、オヒタシにもするが、ズリダシや手打ち蕎麦の薬味にたっぷりを使う。ふゆから春にかけてやわらかくなるので、とてもおいしくなる。フユナは霜が降るとおいしくなる。

(5) たくばく質や乳製品など

動物性タンパク質として、塩漬けにされた魚がある。これは村外から購入され、村外との交流がある仕事をしている者が親類などにいる家族では比較的多く食べることができた。例えば、A家では村内の雑貨屋などに商品を運ぶバリキと呼ばれる荷馬引きの仕事を昭和30年代までしていた者がいたため、週に数回程度食べることがあったという。また近隣の川でヤマメ、イワナ、カジカを漁り、塩焼きにして食べることもあったという。昭和40年代後半以降では、これらの養殖を行う者があった。なお春先の産卵期には野生のヒキガエルを捕らえて食べることもあったが、これは世帯によって食べる家と食べない家があった。

戦後から昭和40年代までは、牛乳を飲むことはまれであり、各世帯で飼われていたヤギの乳を飲むことの方が一般的であった。卵に関しても、多くの家が鶏を飼っていたが、それは商品であり、またいわゆる高級品であった。病気になったときにのみ食べることができたという。近隣の家で風邪を引く者が出ると、卵を贈るということがあった。卵は手短な現金収入の手段であったから、どの家でも自家消費することよりも売ることが先決であった。

(6) 保存食

保存食はほとんどが漬物である。ワサビ漬け、白菜漬け、タクアン、糠漬け、梅干などである。

食料を保存するには漬物の他に乾燥して保存するものもある。先述したイモジもその一つであるが、ここでは干し柿について述べておく。干し柿をツルシガキともいう(写真4-8)。コロガキやヒャクメイガキを用いた。昭和30年代ころまではどの家にも一本や二本の柿の木があり、盛んに干し柿もつくられていた。干し柿は村外の親類などに贈ることが多かったため、この地域の子どもたちは干し柿をつくる際に剥いた

皮を天日に干して食べた。

その後、ゴルフブームでクラブとして柿の木がよく売れたこともあり、現在では近隣地域において数本しか残っていない。11月下旬ころに干し柿をつくる。現在では知り合いの家に頼んで柿を譲ってもらって作る。たくさん作るが、ほとんどを親戚や知り合いに贈っている。

(7) 味噌造り

A家の味噌造りは5月下旬から6月初旬に行われる。4種類の大豆を混ぜ、一晩水にひたし、翌日によく煮る(写真4-9)。そのまま一晩おき、その間に麴をほぐしておく。煮た大豆をつぶすには昔は臼と杵で搗いていたが、現在は器械を用いてつぶしている。これに塩と麴を混ぜ合わせ、桶に詰める(写真4-10)。あとは冷暗所に保存する。この冷暗所は母屋の裏にある半地下のムロである。材料の量は、大豆50キロ、米麴50キロ、伯方塩23キロ(以前は25キロ)である。味がよいので、知り合いからの注文もある。

3 食の変容

現在では各家で車を所有しており、食材を村外から購入することは一般的に行われる。この地域には3つの業者が車を用いて食材や日用品を各家に車で売りに来ており、一日おきにはこれを利用して食材などを購入することができる。農協も週に数回程度食材を定期的に運んでくれるサービスを行っており、これと契約して食材を入手することもできる。米、牛乳、豆腐、納豆、調味料、海藻類などの食材はこれらを利用して購入されている。

また外食に関しては、現在村外からの観光客を主な対象とした店が数軒あるが、ここ10~20数年の間にできたものであり、近隣住民によって一般的に利用されることは少ない。昭和40年代になり、車やバスが頻繁に利用されるようになって以降、仕事などの関係で上野原駅に出掛ける折、その周辺で外食することがあったという。

この地域の食生活において、車の普及とバスの開通は大きな変化をもたらした。西原地区では、昭和30年代初めにバスが開通し、昭和40年代初めに、最初に自家用車を購入した者が現れた。高度経済成長において、上野原周辺やその他の町場で働く者が多くなることで現金収入が増え、徐々に経済的に豊かになってくると、米を含めた多くの食材を容易に入手できるようになっていった。

A家では伝統的な畑作物がたくさんあり、畑作の栽培物がいかに多様であるか、また、それを調理するにしても伝統的な食べ方が主であることをよく理解することができた。粟飯やセイダノタマジ、ズリダシなどはその典型である。季節季節の野菜類に言及することはできなかったが、それらも多くが日常の食品になっている。

味噌なども昔からのA家のやり方で造っているし、添加物を一切用いていない。漬物も同様に添加物を用いていない。外部からの購入物をみても、米と調味料、豆腐類、納豆類、海藻類、牛乳が大半である。

おわりにー伝統的食材を用いた創作料理

2008年12月の試食会では、伝統的な食材を使った食品の試食を行った。このとき他の地方の雑穀の料理なども作ったが、地域のグループ「畑の教室ーさいはらー」の人たちが雑穀を使った現代風の料理を作った。そのうちの何点かを紹介しよう。

大根の黍煮は、風呂吹き大根のような大きさの大根に黍を加えたもので、黍によるトロミがついたものである（写真4-11）。カボチャの煮物に黍をからませたものもある。黍を粉にしてプリンに仕上げた菓子もある。蕎麦粉に加熱した小豆を混ぜて、甘みを加え、成型したものは細い羊羹に似ておいしい。調理を担当した人たちは40歳代前半のためか、伝統的な食材に独自の手を加え、現代風な料理に仕上げている。伝統的な調理だけでなく、雑穀がさまざまな食品になって普及していくことは現代の伝統食のあり方において非常に重要なことであろう。

参考文献

上野原町誌編纂委員会

1975 『上野原町誌』下、上野原町誌刊行委員会

増田昭子

1990 『粟と稗の食文化』三弥井書店

第五章 A家における現在の年中行事—2007年の例

増田 昭子

1 年中行事の変容

A家が2007年に行った行事は以下のとおりである。

12月31日	門松を立てる
年末	歳暮
1月1日	元旦
	スイモノとゾウニを食べる
5日	水車の保存会による目立て等修理
11日	鍬入れ
	道祖神祭り(郷原集落)
14-16日	小正月——ダンゴバラ・カドオトコ
4月15日前後	春祭り
9月6日	氏神一ノ宮神社祭り
10月13、14日	ふるさと祭り

これによると行事の多くは12月末から2月にかけて集中して行われている。古くは、畑作地帯でも夏の行事、秋の行事があったが、それが失われているのがよくわかる。結論からいうと、夏や秋の行事は作物の収穫祭が中心であったが、現在はその収穫祭が行われていないというべきであろう。夏の収穫祭は、6月から7月にかけて大麦、小麦の収穫を行い、炎天下における重労働な仕事が一段落したときに、新しい小麦で酒まんじゅうや小麦まんじゅうなどを作って祝うものであった。

現在は大麦、小麦の栽培を中止していたので、その収穫祭としての行事をしなくなったのであろう。また、秋の収穫祭は、秋の収穫物が多くあっても、労働のあり方が異なってきていることに起因していると思われる。ということは、昔の農業は現金収入こそ別にあつたとしても、生活をささえる重要なものであったが、現在は自家消費といえども農業をしていれば、食の安全と豊かな生活ができるものという位置付けであろう。また、家内労働であるし、必要があれば、他の用事でいつでも自由に休みを設定することができる。日々追われる農業といえども、切羽詰った状況にないところに西原の畑作農業がある。そうした中で、収穫祭などを祝う意味が薄れているのである。昔であれば、行事とは、毎日の重労働に対して、休養とハレの食を用意して栄養補給の意味も兼ねていたものであったが、現代ではそうしたことは必要がなく、休養も栄養もいつでもとることができる生活をしている。まして、少人数の家族で担っている農業なので、日を決めて収穫祭を祝うほどのこともないのである。夏の行事と秋の行事が行われなくなっているのはそうした事情によるものと思われる。

しかし、正月や2月ともなると、農業の様子が異なる。A家は炭焼きを2007年から

はじめたので、冬場も仕事があるが、畑の仕事はほとんどなく、2007年から2008年に小麦を栽培したので、麦踏などの仕事はあるものの、基本的に毎日が追われるような仕事はない。正月の休みを中心に、復活させた行事とともに予祝行事を行っている。以下、中心的な行事を追ってみよう。

2 正月から春にかけての行事

[門松] A家では12月31日に屋敷内にある檜を切り、玄関の両脇に立てる(写真5-1)。A家は平家の落人伝説をもつ家なので、松ではなく、檜を門松にした。また、普通の家と同じ事をしないように意識して、31日に立てた。この平家の落人伝説をもつ近隣の家は3戸である。平家の落人伝説を持たない家の慣習では、門松を切り、立てるのは12月28日である。29日は「九」が苦に通じるということで、門松を立てることを忌みきらい、正月用の餅も「九=苦」の日に搗くことを「クモチ=9日餅」といって避け、28日に搗くものとされた。なお、門松の傍に杭を立て、杭の上に飯を上げた。元旦から7日まで朝晩供えた。7日は朝だけ供えた。供えた飯は戸外なので、鳥がいつのまにかついばんでしまい、なくなってしまう。

元旦から七日間で飯を供えるのは、神棚、仏様、水神様である。これは毎日供え、毎日下げる。

[歳暮] 大晦日までには、嫁いだ娘が親に対して、昔は鮭を一匹、現在は酒一升もってくるが、これは歳暮である。

[元旦の食] 新年の祝いの膳として元旦に食べるのは一般に雑煮であるが、A家の場合少し異なる。この他にオカズモン(料理物)を食べた。

元旦に食べるのは米と粟の飯(昔は米の飯)と、オスイモノと呼ばれる汁物である。オスイモノの具はサトイモ、干し海老、ホウレンソウ、ネギ、ちくわで、醤油で味をつけたものである。その後か、昼食かに、ゾウニ(雑煮)を食べた。ゾウニは白菜などの野菜を入れた汁物で、ここには餅が入っている。つまり、オスイモノはサトイモ、海産物や野菜だけであるが、ゾウニには野菜の他に餅が入っているのである。このことは、元旦の儀礼食の中心は米の飯とともに餅を入れないスイモノであることを意味し、オスイモノを食べた後や昼食には餅を入れたゾウニを食べるといった典型的な「イモ正月=餅なし正月」である。「イモ正月」とは故坪井洋文が唱えた学説で、米を中心にした稲作文化に対する畑作文化が日本の畑作地帯にはあるという文化論である。稲作文化は米や餅を中心にした儀礼と儀礼食を重んじた文化で、対する畑作文化は稲や米、餅を重要視するのではなく、畑でできた雑穀やイモ類(サトイモ、ヤマイモ)を重要視した文化だと位置づけた。特に、正月の儀礼食である雑煮に餅を食べることを重要視するか、餅を食べずにサトイモを重視した儀礼食にするかをメルクマールとして分析した。「イモ正月」と命名された畑作文化はサトイモをその象徴とした文化論である。東京都の多摩地方をはじめ、関東の畑作地帯、中部地方、中国四国地方に多く見られる文化である。A家のオスイモノもサトイモを中心にしたもので、正月のメイン

の儀礼食である。餅入りのゾウニをわざわざオスイモノの後に食べる慣習は、餅を食べることができるようになった時代に出来上がったものであろう。つまり、元旦の儀礼食としては、オスイモノが重要な食品で、ゾウニは二の次の食品ということになる。

[水車] 原集落には水車が現在でも稼動している。昔は5基あったが、現在は1基である（写真5-2）。

この水車は製粉の臼と搗き臼とがあるが、多くは製粉用として使われている。特にソバの栽培が盛んなので、ソバの製粉はこの水車で行う。手打ち蕎麦の店もこの水車を使っている。この水車は「タンボザーの水車」と呼ばれている。

水車は保存会で管理しており、会員は7、8人である。役員も2年ごとに交代で務める。

1月5日には水車のメキリ（目立て）を行う（写真5-3）。メキリは昔から村の人がやっていて、やり方を見よう見まねで覚えて、引き継いでいる。メキリの他に、水を流す樋や水車小屋の屋根の修理したり、近辺の掃除をしたりする。仕事が終わると、傍に祀ってある水神様を祀り、その後に直らいをする。

[鍬入れ] 1月11日は鍬入れの日で、農業の仕事初めの日である（写真5-4）。A家では朝に幣束になる小旗を切り、熊笹三本に刺して、畑に立てた。最初に太陽に向かって今年の豊作を祈り、鍬で畑を耕し、五穀の種を蒔いた。五穀は粟、黍、米、大豆、ソバである。この五穀は決まっているものではなく、毎年違っていてもよい。この種といっしょにサトイモ、ダイコン、ニンジンなどの煮物も播き、土を掛け、最後に祈る。これで鍬入れの儀礼は終了する。この日に小正月のカツノ木を切ってくる。

[小正月] 1月14日から16日までの3日間は小正月である。この日にはカドオトコと称する男女2対の人形を作り、庭に据えた。カドオトコは新年にあたり、魔物や邪悪な者が家に入らないように、門を守るのが役割である。カドオトコの頭にも飯を供えた。

この14日、昔はオマツヤキ（お松焼き）といって、河原で門松を焼く行事があった。

原集落では行わなかったが、隣の郷原集落では辻に道祖神を祀っており、2007年も行っていた（写真5-5）。

14日には、11日に切ってきたカツノ木に団子をさして飾った。これをダンゴバラという。米の粉を材料にした団子やみかんをカツノ木（ヤマッコゾウともいう）にさした。この前にはご馳走も供えた。オマツヤキに家族の人数分のダンゴを持っていき、火で焼いてきて食べた。それを食べると無病息災だといった。団子は16日に取る。これをマユダマカキといい、取った後はお粥に入れて食べた。団子を繭玉に見立て、その豊穰を祈ったのである。

アーボヘーボ（粟穂稗穂）といって、ヌルデノ木による作り物を作り、粟の穂、稗の穂になぞらえた。また、俵のように積み上げた。これらはいずれも粟や稗、黍などの穀物の豊穰を予祝したものである（写真5-6）。

15日は小正月の日である。特に行事はない。コメノメシを食べた。

16日はヤブイリである。この日は仕事休みであった。

3 村の行事

原集落として行われる行事は以下であるが、詳細は割愛する。

2月11日	初午—中川家が属する組の20数軒で行っている。
4月17日前後の土・日曜日	氏神一宮神社の春祭り—氏子が行う。
4月15日前後	御岳神社の祭り—原集落で祀る。
9月17日前後の土・日曜日	氏神一ノ宮神社の秋祭り—氏子が行う。
10月13、14日	ふるさと祭り—西原全体の行事。上野原市の職員も参加。

以下の行事は現在行われていない村の行事であるが、少し詳しく話しをしてもらったものもあるので、記述しておく。

[エベス講] 1月20日はエベス講の日である。朝、飯を茶碗にテンコモリに盛り、サンマと煮物を供えた。これを下げて食べるのは長男と決まっていた。飯は多すぎて、食べ切れなかった。11月20日もエベス講であった。

[節分] 2月3日または4日は節分である。イワシを焼いて、ヒイラギに刺して戸口にさしておいた。豆まきもしたが、これは子どもの役目であった。

[ヤタキリの解禁] 3月の彼岸のころにヤタ(支柱)を切る解禁日があった。昔はどの家も畑に作物を多く作っていたので、ヤタを多く使った。去年のヤタも使うが、新たに切ったヤタも必要であったから、競争のようにヤタをきった。そのために共有地のヤタを切る時期の解禁日を設け、村中が一斉にヤタを切るという平等性を確保したのである。この日には村にフレ(触れ)がでて、解禁日であることを知らせた。どの家でも朝の暗いうちからヤマに入って切った。ヤタは粟や黍、麦、ヤマイモ、インゲン、トマト、キュウリなどに使った。

終章 雑穀類・イモ類・マメ類ネットワーク

増田 昭子

「多摩川流域の畑作農家における生活文化の民俗的変容」について2年間に渡り、調査・研究をしてきた。調査の対象は主として、農業、炭焼き、食生活、暮らしのなかの水の変遷である。その中でも、伝統的作物栽培とその食べ方、食品の調理に力点を置いた調査になった。これは実際に、農業体験をさせてもらい、収穫したものの調理体験をさせてもらったことが大きな要因となっている。最初に予定していた贈答慣行については、あまりにも多く人たちと付き合いがあり、贈答を調査するには煩雑に過ぎたため、今回の調査では割愛した。付け加えるならば、主要な農作物である雑穀類やイモ類、野菜類などが贈答の対象品であり、自家製品である味噌、ワサビ、シイタケ、干し柿も贈答品として喜ばれる物品である。

第一章から第五章まで、各論でまとめをしたが、ここで再度要点を述べるならば以下のようなだろう。

第一章は、山村の暮らしのなかで水が存在を地理的、歴史的に確認したもので、桶で坂道を家まで運んだ時代から簡易水道ができると、その利便性に頼り、水の使い方も乱雑になってきた。しかし、山間地域は水源地として重要な存在であること、現今では世界の環境問題も視野に入れた山や、林相などの様態が水の存在をあらしめているのだと説いて、山村には水と人間の関係について多くのヒントがあるという。山村という特化された部分を問うのはなく、水というライフラインを基に日常性を問うことで、現代の見えにくい部分を照射したものである。

第二章と第四章は、伝統的畑作農家を中心に詳述したもので、昭和30年代以降高度成長期に切り捨てられた農業・食文化に言及した。現代でも「過疎地」「高齢化社会」「限界集落」といったマイナスのイメージを与えられている中山間地であるが、当地域も同様で、そのような状況を超えるべく、雑穀類、イモ類、マメ類などの伝統的農業の存立意義と伝統的食材・調理を、現代にあう活かし方を論じたものである。

第三章は、復活した炭焼きのあり方を論じた。昔の生業としての炭焼きは生活をかけたものであったが、現代では「食う」ための仕事ではなく、自家消費でありながら、地域の人、都会の人たちが炭をめぐる西原に集まり、協働の核の一つになりつつあることを示した。

第五章は現在も継続しているA家の年中行事を示したものである。

次に、二年間の調査で経験したこと、考えたことについて述べたい。

まず、A家にはとても多くの人があることである。地域の人たちや親戚の人たち、昔から付き合いの人、Aさんの昔の職場の同僚や知り合いも多い。しかし、ここではA家の農業に関心を持って訪れる人たちを触れよう。

雑穀が“健康食”の一つとして高級デパートなどで販売されるようになり、マスコ

ミも雑穀そのもの、ならびに雑穀栽培農家にも注目するようになった。2007年にはNHKが取材にきたし、食にかんする雑誌の取材にもきている。全国にA家のそうした雑穀栽培の情報が流れるので、一般の人たちで雑穀を栽培してみたい人たちから「雑穀の種がほしいので譲ってほしい」と連絡がくる。茨城県や愛媛県からもそういう希望が寄せられた。A家は懇切丁寧にそれに対応し、種の希望者には郵送している。茨城県の場合には食べ方も分からないから、と試食会にも訪問している。昔からA家には近隣の人や研究者がきて、種を譲ってもらっている。「在来の種の話」の項で述べたように、A家に伝わる「人に種を上げておけば、いつか種はもどって来る」という信念が生きているのである。

また、雑穀だけでなく、伝統的農業を習うために日帰りでくる人、西原に移り住んで農業をしたい人、農業をちょっと手伝いたい人もやってくる。また、立教大学地域文化研究会の知人たちも農業や年中行事、試食会のときなどに訪れている。

A家での雑穀栽培は第二章に詳述したが、その収穫物は、これまでは、食生活の項で述べたように自家消費すること、贈答にすることなどであったが、2008年の春からは、中央高速道路の団子坂のドライブインで販売するようになった。粟やホモロコシの他に季節の山菜も売り出している。

西原地区には観光客のための手打ち蕎麦屋が何軒かある。原集落にも一軒あり、水車で製粉した蕎麦粉を使っている。また、原集落の人たちが作物や山菜などを売り出している直売所もあり、春秋の行楽の季節には繁盛している。このような地域の人たちの動きのなかで、もっとも新しいのは「畑の教室~さいはら~」と称する地域の人たちを中心にした活動である。立教大学地域文化研究会がこの「畑の教室~さいはら~」と提携したのは、2008年の秋からである。

さて、試食会は立教大学地域文化研究会による2007年、2008年にそれぞれ一度ずつ行った。これはその秋に収穫したものを自分たちも作る体験をさせてもらい、食べることを主眼としてA家で行ったものである。

2009年の3月8日、9日の両日に行った試食会は少しちがった意味をもっていた。この企画は「農と食の工房 風」(代表 増田昭子)が担当し、主催は「畑の教室~さいはら~」(代表長田英富)で、「雑穀・イモ類・マメ類の種交換と試食研修会——山梨と会津、そしてジンバブウェを結ぶ——」と題した研修会であった。目的は、「①在来の雑穀・イモ類・マメ類の種交換と試食を行い、各地で伝統的作物の栽培普及を計る。②人と人との信頼関係を築き、持続可能な農業の確立と豊かな食を学ぶ」である。参加人数は20数名で、畑の教室(山梨)、布沢川流域ふるさと交流ネットワーク作り実行委員会(福島県只見町=会津)、A家の農園、DADA(アフリカと日本の開発のための対話プロジェクト)、日本国際ボランティアセンター、立教大学地域文化研究会が参加した。場所は西原地区にある地域施設「びりゅう館」である。A家と会津、ジンバブウェで栽培された雑穀類やイモ類、マメ類の種を交換し、それを使って料理をその場で作り、試食した。その後の情報交換も含め、三者とも交換した種物を自分の地域で活かすような取組みを始めている(写真 終-1)。

この試みは試食会をしようということから始まったのであるが、試食会にとどまらず、地域の活動をどのように行うかが主題になり、地域に継承された伝統的栽培作物

を活かす種と情報を交換する場となった。会津の場合は中山間地の過疎地域であるにもかかわらず、すでに地域の自然を活かしたブナの森・トレッキングとそこから流れ出る清流による稲作、昔から栽培されていた雑穀類、マメ類などを活用した観光宿泊施設「森林の分校」での食事提供を意図している。また、DADAにおいてはジンバブエの在来種の雑穀の種保存とその普及に力点を置いていることが報告された。日本国際ボランティアセンターはアジア・アフリカ諸国の食料開発の日本型モデルケースとして山梨のA家に立教大学地域文化研究会と行動をともにしてきた。その活動の一環を次に紹介しよう。

Aさんは2008年の3月に自家の有する雑穀の種を持ってベトナム北部の山岳地帯に行った。これは日本国際ボランティアセンターの招聘によるものである。その背景とその後の種の交換について述べておきたい。筆者である増田と作物の種のこと知り合った日本国際ボランティアセンターのベトナム担当者から、棚田の水田地帯でも年間の食料が不足することがあるので、ベトナムでも雑穀栽培ができるであろうかという相談があり、食生活も含めた技術指導ということでAさんと増田が招聘されたが、増田は事情により断念し、Aさんが職員とともに行き、指導に当たってきた。その後、ベトナム担当者からの報告によると、気候によって稲作が不作になるが、それを補うために雑穀を栽培し始めたところ、地域の人にも好評で、家族みんなが食べられるように努力しているとのことであった。Aさんはベトナムからトウモロコシの種を譲り受けてきた。それを2008年に栽培したところ、ベトナムよりも寒いので実がはいらないのではないかと心配したが、秋になると4メートルほどの背丈に伸び、実もつけた。白い短いトウモロコシである。Aさんによればおいしいトウモロコシだそうである。

一方、収穫されたこのトウモロコシの種は2008年の秋に増田の仲介により沖縄県の石垣島に渡った。石垣島では増田が関わっている「フィールドミュージアム海と大地の八重山」の活動の一環として雑穀類やイモ類、マメ類などの在来の作物を栽培している。八重山は幼牛の飼育が盛んなところで、製糖業とならんで主産業となっている。近年、牛の輸入飼料が高騰し、自前の飼料作りをしようということになり、トウモロコシを栽培し、その茎・殻をそれに当てる計画がもち上がった。そこで、山梨の在来種である甲州モロコシ(トウモロコシ)とベトナム産のトウモロコシの種をAさんから石垣島のEさんに送ってもらった。少なくとも、気候がベトナムに近い石垣島のほうがうまくいくだろうとの目論見もあった。試作したEさんによれば、11月に播種したものは失敗したかと思っただけで、実が成り、とても甘く、おいしいということで、牛の飼料どころか、人間の食べ物にふさわしいとのこと。現在は、2月播種も行い、種を多く作って近所の農家や牧場主たちと栽培を増やしていく算段をしている。思いがけないベトナムのトウモロコシが山梨経由で石垣島に渡り、今後どのような展開になるのか、関係者は興味津々とその後の状況を期待している。なお、この試食会で紹介した岩手県の雑穀にかんする栄養学を研究し、雑穀のパン作りをしている西澤直行さんにもおいでいただくつもりであったが、雑穀のパン作りを現地で障害者施設と提携する準備が多忙のため、不参加であった。このような食品関係の方々とも連絡を取りながら、伝統的農業のあり方を探っていきたい。

なお、2009年の春には奥多摩町小丹波のC家からA家に陸稲の種と小麦の種を、A家からC家へはホモロコシの粉の交換が行われたことを付け加えておこう。

最後に、伝統的農業の体験的な調査、研究を目指してきたが、現代の中山間地農業と地域社会がかかえる問題、つまり、高齢化社会、過疎化、高齢者による農業の実態は避けられないが、その中でどのような地域での農業を営むことができ、それが過疎地であっても地域の継続の核になるのか、を目の当たりに見てきた。地域の次代を担う40代を中心にした世代によって、A家の伝統的農業が継承される契機に、西原の地域もさまざまな動きが生まれよう。Aさんによれば、そうした西原の地域の人たちが伝統的農業をやりたいという活動を始めたのは立教大学地域文化研究会の役割も大きかった、と語っている。たいへん、ありがたい言葉である。

また、まだ少数ではあるが、雑穀栽培を軸に会津やジンバブウェ、ベトナム、石垣島、岩手県と連携がとれたことは、本調査の予想外の収穫であったといえよう。雑穀類、イモ類、マメ類を栽培し、食品にして食べる人たちをつなぐ「雑穀類、イモ類、マメ類ネットワーク」が出来上がったのである。

末筆になったが、上野原市西原のA家とその親族、地域のみなさん、奥多摩町小丹波のみなさんにお礼を申し上げたい。また、このような現地における貴重な調査・研究の機会を与えてくださったとうきゅう環境浄化財団に深く感謝したい。

研究代表者	増田昭子
共同研究者	佐藤 誠
	中林広一
研究協力者	山口 睦
	大塚直樹
	中川岳夫
	田中彩貴
	川崎綾乃
	名村優子
	戸田雄太
	高橋由里子
	神山 俊

主要参考文献

上野原町誌編纂委員会(編)

1975 『上野原町誌』上・中・下、上野原町誌刊行委員会

小川久美子

1990 「雑穀食がいまも息づく上野原村」農山漁村文化協会(編)『健康食、雑穀—あわ、ひえ、きび・・・etc』手づくり日本食シリーズ、農山漁村文化協会

奥多摩町誌編纂委員会(編)

1985 『奥多摩町誌』自然編、奥多摩町

1985 『奥多摩町誌』民俗編、奥多摩町

1985 『奥多摩町誌』歴史編、奥多摩町

賀曾利隆

1986 『甲武国境の山村・西原に「食」を訪ねて』あるく・みる・きく 136、近畿日本ツーリスト

木俣美樹男 他

1978 「雑穀のむら—とくに雑穀の栽培と調理について」『季刊人類学』9(4)、p. 69-102

木俣美樹男、横山節雄

1982 「雑穀のむら 統一とくに雑穀の栽培・調理の残存分布およびその要因について」『季刊人類学』13(2)、pp. 182-205

古守豊甫、鷹觜テル

1986 『長寿村・短命化の教訓—医と食からみた桐原の60年』樹心社

西原民俗文化財資料集編集委員会

n. d 『西原の唄と音楽』山梨県上野原市立西原中学校、

n. d 『西原の巨樹・巨木』山梨県上野原市立西原中学校

坂本寧男

1988 『雑穀のきた道』NHK ブックス 546、日本放送出版協会

相模湖町史編さん委員会(編)

2007 『相模湖町史』民俗編、相模原市

鷹觜テル

1990 「長寿村の食生活と雑穀」農山漁村文化協会(編)『健康食、雑穀—あわ、ひえ、きび・・・etc』手づくり日本食シリーズ、農山漁村文化協会、pp. 10-26

高松圭吉、賀曾利隆

- 1982 『食べものの習俗』日本人の生活と文化9、ぎょうせい
富士吉田史編さん室(編)
- 1990 『下吉田の民俗—富士吉田市下吉田』富士吉田市教育委員会
増田昭子
- 1990 『稗と粟の食文化』三弥井書店
- 2001 『雑穀の社会史』吉川弘文館
- 2007 『雑穀を旅する—スローフードの原点』歴史文化ライブラリー23、吉川弘文館
- 2007 『『種から胃袋まで』の学問を』『本郷』70、pp. 11-13
- 2008 「食べ物の宝庫・山梨」山梨県立博物館(編)『甲州食べもの紀行—山国の豊かな食文化』山梨県立博物館、pp. 92-95
- 山梨県上野原市立西原中学校(編)
- 2000 『西原の民俗文化財』上野原町西原文化協会
- 2005 『ふるさと西原の方言』山梨県上野原市立西原中学校
- 2006 『言い伝えられてきた西原の山、川、地名、旧跡』山梨県上野原市立西原中学校
- 2006 『西原を支えた伝統の技—西原中学校総合学習から』山梨県上野原市立西原中学校
- 2007 『西原と太平洋戦争—戦時下の記憶』山梨県上野原市立西原中学校
- 2007 『西原のことばで綴る樹木たち』(付録：西原の草花)、山梨県上野原市立西原中学校
- 2006 『西原の山、川、地名、旧跡 太平洋戦争と昔の西原の様子—総合学習発表会、学習会から』山梨県上野原市立西原中学校
- 2007 『西原に伝わる無形民俗文化財 古在家の神楽舞』山梨県上野原市立西原中学校
- 2007 『西原に伝わる無形民俗文化財 藤尾の獅子舞』山梨県上野原市立西原中学校
- 2007 『西原の神仏信仰』山梨県上野原市立西原中学校

写真資料 (写真番号の最初の数字は本論の章と対応し、次の数字は章ごとの通し番号)



写真 序-1. 原集落の風景



写真 1-1. 方屋川①



写真 1-2. 方屋川②



写真 1-3. ザクと水槽の跡地



写真 1-4. 横井戸



写真 2-1. 緩斜面の耕地群



写真 2-2. 栗の種を用意する



写真 2-3. 箕でふいて種を種別する



写真 2-4. 畝を作り、種をまく



写真 2-5. 防鳥のために黍畑に網かけをする



写真 2-6. ホモロコシを収穫する



写真 2-7. 千歯扱きで脱穀をする



写真 2-8. 小麦畑にヤタイレをする



写真 2-9. 頭の芋



写真 2-10. ジャガイモを掘る



写真 2-11. ジャガイモのいろいろ



写真 2-12. 赤豆・青豆・黒豆・黄豆



写真 2-13. ワサビ田



写真 2-14. 立ち草



写真 2-15. 神棚に保存する雑穀の種



写真 2-16. 物置に保存する種



写真 3-1. 神事に用いるオミキスズ



写真 3-2. ニワ



写真 3-3. ナメイシ



写真 3-4. カマツチづくり



写真 3-5. 炭窯①



写真 3-6. 炭窯②



写真 3-7. クドクチとクドイシ



写真 3-8. 炭焼きのために切りそろえられた木



写真 3-9. エブリを用いたハキダシ



写真 3-10. ドウツキ



写真 3-11. カマノクチを閉じるツミイシ、トメネッコ、スベエ



写真 3-12. クドクチからふきだす煙の様子



写真 4-1. ズリダシ



写真 4-2. 栗飯とオスイモノ



写真 4-3. 黍餅



写真 4-4. 試食会とホモロコシのまんじゅう



写真 4-5. 甲州モロコシのまんじゅう



写真 4-6. セイダのタマジ(右)、里芋(手前)、手打ちの蕎麦(奥)



写真 4-7. ジャガイモを塩ゆでして炭火で焼く



写真 4-8. 軒下に吊るされた干し柿



写真 4-9. 味噌造り(大豆を煮る)



写真 4-10. 味噌造り(煮つぶした大豆に塩と麴を混ぜ合わせ、桶に詰める)



写真 4-11. 創作料理(大根と黍)



写真 5-1. 平家の落人伝説をもつ門松

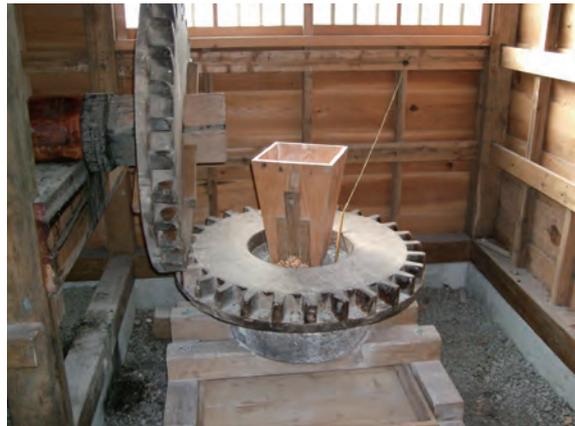


写真 5-2. 石臼で粉に挽く



写真 5-3. 水車の石臼の目立てをする



写真 5-4. 鍬入れの儀式



写真 5-5. 郷原集落の道祖神



写真 5-6. ダンゴバラとアーボヘーボ



写真 終-1. 雑穀、イモ類、マメ類の種交換と試食研修会

たまがわりゅういき はたさくのうか せいかつぶんか みんぞくてきへんよう なりわい しょくせいかつ せいかつ
多摩川流域の畑作農家における生活文化の民俗的変容—生業・食生活・生活

ようすい ねんちゅうぎょうじ ぞうとうかんこう ちゅうしん
用水・年中行事・贈答慣行を中心に—

(研究助成・一般研究VOL. 31—NO. 181)

著者 ますだ しょうこ
増田 昭子

発行日 2010年3月31日

発行者 財団法人 とうきゅう環境浄化財団

〒150-0002

東京都渋谷区渋谷1-16-14 (渋谷地下鉄ビル内)

TEL (03) 3400-9142

FAX (03) 3400-9141

<http://home.q07.itscom.net/tokyuenv/>