

民族植物学ノオト

Ethnobotanical Notes

in collaboration with plants

第11号 No.11



2018

植物と人々の博物館

自然文化誌研究会

Plants and People Museum

The Institute of Natural and Cultural History

巻頭言 —— 解きたい謎 —— 西暦第 2 千年紀に生きる	1
Preface : Three Enigmas Wished to Solve in Living of the Second Millennium	

八丈島における「タコウナ」の食習慣－主にメダケについて－ 能勢(宮内) かおり	2
The Eating Habits of <i>Pleioblastus simonii</i> Bambooshoots on Hachijo Island	
Kaori Nose-MIYAUCHI	

九州・沖縄地方における雑穀農耕文化複合..... 木俣美樹男	7
The Cultural Complex of Millet in Kyushu and Okinawa Islands, Japan	
Mikio KIMATA	

自分で日本国憲法を考える－第 2 報 憲法に書き加える環境原則－ 木俣美樹男	51
Thinking about the Constitution of Japan for Myself (2)	
Additional Principle on Environment Mikio KIMATA	

信仰の個人主義を探す－発端：科学への妄信を越えるために..... 木俣美樹男	56
A Pursuit of my Individualism of Religious Belief;	
the Epilog for Exceeding any Blind Belief to the Science	
Mikio KIMATA	



【書評】 安田喜憲著『環境文明論 ― 新たな世界史像』	安孫子昭二.....	63
Book Review	<i>Shouji ABIKO</i>	

環境学習セミナー報告（第 37 回、第 38 回、第 39 回）	黒沢友彦.....	72
Memoir of the Environment Studies Seminar (37th, 38th and 39th)	<i>Tomohiko KUROSAWA</i>	

[付録 1] 植物と人々の博物館 2016 年度活動記録.....	88
Appendix 1 : A Record of Plants and People Museum in 2016	

編集後記.....	91
Editorial postscript	



巻頭言——解きたい謎——西暦第2千年紀に生きる

Preface: Three Enigmas Wished to Solve in Living of the Second Millennium

千年を見て、今を生きたいと思える。唐津の菜畑遺跡（縄文晩期末）、福岡の板付遺跡（弥生早期）の立地景観を見学してきた。ともに、縄文時代から弥生時代が重層していて、このくに最古の水田遺構を有している。先史時代の人々は海に近く、丘と川のある、とても良い場所に暮らしていたものだ。

私は齢100年に満たない人間にすぎず、植物研究官ETや廃棄物処理機地球型WALL-Eのように千年紀を見て生きることはいかなる。しかし、縄文農耕の数千年紀を受け継ぐひと時の駆伝走者にはなれる。だが、現世の人々は先人の生活文化に関心がない（第1謎）。

イネ米だけでなく、すべての作物を正月・小正月の儀礼を尊重して、行事食や健康食として、人々に寄り添ったその長い歴史を受け継ぐのがよい。生物文化多様性を消滅させてはならない。自給農耕は続けるべき生業であり、家族のためにする有機農法は手間がかかり、安全ではあるが沢山はとれない。多品目多品種、在来品種の選抜は飢饉の危険を避ける方法だ。親しい知人には分かち合い、お裾分けはうれしい。

秩父多摩甲斐国立公園周辺の農山村で、40年以上、環境学習・環境保全を目的とした地域振興に関わってきた。農家の人々には歓迎され、とても親しくお付き合いいただいていた。しかし、役場行政や農業関係の団体からはほとんど関心を向けられたことはなかった。彼らは、村人でない、関係者でない者の余計なお世話、迷惑と敬遠するのだろうか。名利を求めている変人は猜疑の目で見られるのだろうか。自然文化

誌研究会が10年ほどして環境活動を定着させると、四度も決まって追放の憂き目にあってきた（第2謎）。

地域創成と大風呂敷が舞っているが、小利口な若者は村に誇りを持てずに都会に出ていき、村に残るのはどうしても先祖伝来の土地を大切にしている老人だけになるのだろう。もう高齢で畑作業がつかなく、妻女に言われなければ、働けない。息子は野良仕事をしないで、週末は遊びに行ってしまうと民宿主人は言う。頑丈な電気柵に囲まれた畑さえも耕作放棄されている。

秩父多摩甲斐の地域では、かつて明治前期には薩長閥明治政府への反骨精神もあって、自由民権運動が勢いをもっており、五日市憲法草案も地域住民が独自に検討していた。名利にとられない高い自尊心をもった地域の豪農や豪商が地域住民の窮状を見かねて、自由民権運動をしたが、自由党や困民党なども明治維新政府の苛酷な弾圧で、指導者は獄中でひどい目にあわされ、一家は没落・離散した。

しかし、それ以後、地域住民は彼らを助けず、敬意を表さず、忘却の穴に放り込んだ。この構造がその後100年以上たってもあまり変わらないのは、明治維新政府の功罪の「罪」によるのだろうか（第3謎）。

このくにの人々は孤独に耐えられず、孤立を恐れて思考停止、付和雷同するが、実際には他者を信頼できずに孤立を深めているのだろう。ここから脱却しなければ、地域社会の再生はない。人々は自然や歴史から学び、暖かい情理に添うべきだ。（黍稷農季人 2017.11.20）



八丈島における「タコウナ」の食習慣—主にメダケについて—

能勢(宮内)かおり (株式会社 緑生研究所)

The Eating Habits of *Pleioblastus simonii* Bambooshoots in Hachijo Island

Kaori Nose-MIYAUCHI, Ryokusei Research Institute

1. はじめに

2016～2017年にかけて、1～2か月に1回のペースで八丈島を訪れる機会があった。2017年6月に八丈島を訪れた際、農産物販売所にて初めて「タコウナ」なるものに出会った。タコウナは細い筍で、皮は既に剥かれていた(図1)。

購入して自宅へ持ち帰り、販売所で勧められたとおり茹でて食べたところ、非常に苦かった。購入翌日に茹でていたことから、普段食べる機会の多いモウソウチクを連想し、入手後すぐに下茹でしなかったため苦くなってしまったのだと思っていた。

その顛末をツイッターに投稿したところ、これを読んだ八丈島出身・在住のブロガー、畑中由子氏から、この食材は元々この苦みを楽しむものであり、すぐに茹でていたとしても苦みの程度は変わらないこと、この細く苦い筍はメダケであること、八丈島ではタコウナはよく食べられており、その季節になるとスーパーに並ぶことや、飲食店で出されることもあることを教えていただいた。

そこで、以下に示す疑問を抱くとともに、メダケの食習慣に着目するに至った。

●他の地域ではあまり食べられないメダケを、なぜ八丈島の人々は食べるのか。

メダケは国内に広く分布するものの、食用にすることは一般的ではない。室井緯(1994)にはメダケは中国では苦竹と書き、苦みが強いこと、メダケの筍は皮つきのまま熱灰汁に入れて蒸し焼きにし、皮を剥いて洗って食べられるが、処理方法を誤ると食べられるものではないことが記されている。また、国土交通省九州地方整備局大隅河川国道事務所ホームページ等複数の



図1 購入したタコウナ

ホームページを確認したところ、メダケは「苦くて食用にはならない」と紹介されている。

●皮剥きの手間がかかる割に食べられる量が少ないものを、なぜ食べるのか。

メダケの筍は、モウソウチクなどの大型の筍に比べかなり細く、食べるのに十分な量を得るまで皮を剥くのに相当な労力がかかる。

以前、当時小学生になったばかりの我が子が、自宅前に生えているアズマネザサ(メダケと同属で、大きさもほぼ同様のササ類)の筍を掘ってきたことがあった。試しに食べてみようと思い、モウソウチクの筍と一緒にあく抜きをし、食べてみた。苦みは強めだったが、味はまずまずであった。しかし、筍1本に対する可食部分がごくわずかで、筍の皮を剥く労力に見合っていないと感じたのだが、タコウナはその出来事を思い起こす食べ物なのであった。

本論文は、八丈島におけるタコウナ；特にメダケを食べる習慣について記録するとともに、その背景を解明することを目的とした。

2. タコウナとは

タコウナとは、筍の古語である「たかうな」からきている。山口ほか（2004）によると、食用する筍を古語では「たかうな」「たかむな」「たかなな」という。東京都八丈島八丈町教育委員会編（1993）によると、古い言葉が今も語り継がれている全国の離島や辺地のなかでも、八丈島には最も多くの古語が残されているという。タコウナは、八丈方言ならでの名称といえる。

八丈島では、春に出る細い種類の筍をタコウナと呼ぶ。畑中氏によると、タコウナと呼ばれるものは2種あり、4～5月には苦くないヤダケ、6月頃には苦いメダケの筍が出るという。

以下に2種の特徴を記す。

●メダケ *Pleioblastus simonii*（イネ科）

河川敷などによくみられることから、カワタケともいう。稈は高さ3～4 m、直径2～3 cm。本州（福島県・新潟県を北限とし、それ以南）、四国、九州に分布する。材は粘りがあり、曲げやすいことから筴（ざる）の材料にするほか、筍、壁の下地、団扇の骨などとしても使われる。

●ヤダケ *Pseudosasa japonica*（イネ科）

稈は高さ2～5 m、直径5～15 mm。本州、四国、九州に多くみられるが、まっすぐに伸びること、節が飛び出さないことから、弓の矢に用いられており、昔から各地で栽培されていたため自生分布は不明である。材は矢のほか、釣り竿、筆軸、団扇などに使われる。

3. 聞き取り調査の実施

タコウナの食習慣に関する情報収集のため、聞き取り調査を実施することとした。

2017年7月24～25日に、八丈島出身・在住者を対象に、畑中由子氏と共同で聞き取り調査を行った（図2）。本調査における調査対象は、昔の食習慣の情報収集も視野に入れ、主に70～90歳代の高齢者とした。このほか、畑中氏への聞き取り調査も実施した。

主な質問内容は以下のとおりである。なお、これら以外の回答（長期保存方法、地域による



図2 聞き取り調査実施状況

違いなど）についても、記録を行った。

●子どもの頃から食べているか

●主な調理法

●タコウナ以外の筍（マダケ、モウソウチク）も食べる習慣はあるか

●苦いメダケと、苦くないヤダケのどちらが好きか

この調査結果は、畑中氏が執筆されているブログ「八丈島のおいしい暮らし」（http://blog.goo.ne.jp/super_asanuma）にも掲載されている。

4. 調査結果

本論文では、聞き取り調査結果のうち主要なものを記した。調査結果には聞き取り者の出身地（集落名）も併記した。八丈町には大きく5つの集落があり、島南部の檜立・中之郷・末吉の3地域は坂上地域、島北部の大賀郷・三根の2地域は坂下地域と呼ばれている。

図3に八丈町の集落を、表1に主要な聞き取り調査結果一覧を示した。

回答より得られた傾向を以下に示す。

●子どもの頃から食べているか

坂下地区出身者の多くは子どもの頃食べる機会が少なかったが、坂上地区出身者はタコウナの季節になると風呂番の合間のおやつとして日常的に食べていたという傾向がみられた。

●主な調理法（図4）

茹でる、焼くといったシンプルな調理法が主流だが、煮物や天ぷらなども作られている。

●タコウナ以外の筍（マダケ、モウソウチク）



図3 八丈町の集落（一部加工）
（出典：八丈町ホームページ <http://www.town.hachijo.tokyo.jp/gaiyo/gaiyou.html>）

も食べる習慣はあるか

マダケは島内にあるが、数が少ないこと、他に用途があることから、積極的には食べないようであった。また、モウソウチクは島内に稀であるようであった。

● 苦いメダケと、苦くないヤダケのどちらが好きか

両方とも好きであるとの回答もあったが、苦いメダケを好む回答者が多かった。

● その他情報（長期保存方法、地域による違いなど）

・長期保存方法：かつては食べる分をその都度採っていたが、ある時期から塩漬けで保存されるようになり、その後冷凍庫が普及してからは冷凍保存が主流になった。

・地域による違い：メダケはかつて坂上地区には多かったが、坂下地区には少なかった。戦後、坂上地区の土壌を坂下地区に客土したことにより、坂下地区にもメダケが増えた。



図4 タコウナ調理例
（茹でてマヨネーズをつけて食べる）

・皮むき：面倒ではあるが、慣れている人には容易なようである。また、近年は皮むき済みのものが売られており、手軽に食べられるようになったとのことである。

・飢餓の影響：八丈島は飢餓に苦しめられてきた経験から、様々なものを食べてきたという歴史的背景がある。

5. 考察

聞き取り調査結果（表1）をもとに、以下について考察する。

● 苦み

本調査の回答では、苦みを美味しく感じる声が多かった。特に坂上地区出身者は、子どもの頃から食べ慣れた、なじみのある味と感じているようであった。また、表1に掲載しなかったが、八丈島の人々は島特産のアシタバ（セリ科）特有の苦みを日常的に味わっており、苦みに慣れているのではないかと回答があった。

さらに、苦みをそのまま感じる調理法である茹でる、焼く、といった調理だけでなく、煮物、揚げ物、和え物などと様々な調理法があることから、味の変化も楽しめるものとみられる。

● モウソウチク、マダケの分布状況

本調査の回答では、一般的に筍として知られているモウソウチクおよびマダケは島内に少ないとの情報が得られた。

八丈島に生育する植物の目録が掲載されている葛西重雄（1968）および国立公園協会（1996）をみると、モウソウチクはいずれの文献にも掲

表1 主要な聞き取り調査結果一覧

聞き取り先	出身地	子どものころから食べているか	主な調理法	タコウナ以外の筍（マダケ、モウソウチク）も食べる習慣はあるか	メダケ（苦い）、ヤダケ（苦くない）のどちらが好きか	その他情報
細中氏	坂下地域：大賀郷	子どもの頃はあまり食べておらず、好きではなかったが、大人になってから好きになった。	茹でてマヨネーズやみそをつけて食べる。焼いて食べる。冷凍保存し、正月の煮物に入れる。タコウナの下茹煮は特にしない。	マダケも食べるが、メダケより少ない。商店などで中国産の水煮の筍や、シーズン中はモウソウチクを買える。	どちらも好きだが、メダケのほうがいくらかでも食べられる。	【長期保存方法】茹でてから冷凍するが、繊維が壊れて美味しくなくなる。島の高級住宅の冷凍庫にはたいてい入っている。 【地域による違い】坂上地域（雁立、中之郷、末吉）は味噌煮が主流だが、坂下地域の大賀郷は醤油で甘辛く煮る。 【皮むき】面倒だが、最近ではむき詰りのものが売られるようになり手軽に食べられるようになった。
SY氏	坂下地域：大賀郷	子どもの頃、食べたことはあるが、あまり食べていない。	茹でて食べる。	マダケの筍は採りに行くが、材として利用されるためたくさんは採らない。	どちらも好き。	【地域による違い】かつては坂下地域ではメダケは少なかったが、放棄地が増えたため最近では増えている。
NS氏	坂下地域：三郷	子どもの頃に食べた記憶はない。坂下地域の文化ではない。戦時前後にオメナやアザミは食べたが、タコウナは食べていない。	茹でて食べる。焼いて味噌をつけて食べる。	マダケは島内に少ない。釣り竿の材料として使われる。マダケと混同される筍をくれる人はいない。	食べたとは思わない。食べられていないので美味しくない。	【地域による違い】土壌の違いが影響しているのではないかと。 【皮むき】面倒。
KI氏	坂上地域：雁立		醤油に入れる。	マダケ、モウソウチクは台所で割れやすいこと、数が少ないこと、煮物に利用することから筍は採らない。	メダケのほうが好き。	【皮むき】穂先をむき付けて漬くとよい。
HP氏	坂上地域：中之郷	戦後すぐ、家の周りのササ（イエダケ）と木と木の間の風よけに植えられていたササの若いものを、風呂の火の薪をしながらくべ、蒸し焼きにして食べていた。細くてかたくて苦い「青しび」。「竹が育くなったもの」だったが、おいしかった。戦時中は食べる余裕がなかったかもしれない。	おやつや、おかずとして食べた。青は焼いたり、割いて茹でて味噌を付けてそのまま食べた。味噌煮にすると、日持ちしやすくなるうえ柔らかくなる。中之郷では味噌に醤油を足したもので煮ることが多い。茹でてから茹でいためで醤油煮にするものも美味しい。	マダケは採らずに地面の上の方を切って収穫するが、味や香りがなくおいしくない。	どちらも好き。	【長期保存方法】青はタコウナをたくさん採って食べる習慣はなく、そのついでに分けて採っていた。昭和40年代前半に、島が荒くなったこともあり、雁立ではタコウナをまとめて採り、焼いたり塩漬にしておくのが流行った。塩漬したものも、塩漬してから茹でて食べていた。冷凍庫が普及してから塩漬がなくなった。島内には食料保存用に大型フリーザーを持っている人が多い。 【皮むき】面倒。
SK氏	坂上地域：中之郷	子どもの頃、風呂を沸かすときに民のところにマダケを入れて焼いて食べていた。あまり焼かないが、タコウナの時間の焦らしみだった。	日当たりのよいところに見える「青しび」。「竹が育くなったもの」を天ぷらにするとおいしい。子どもの頃は焼いたものばかり。煮つけや味噌味噌煮、きくらげと一緒に煮たものも食べた。	どの筍も食べるが、メダケが一番おいしい。筍はシーズン中は食べれば満足するので、いまはあまり食べない。	メダケは味が合わない。メダケのほうが好き。	【地域による違い】坂下地域にはタコウナはあまりなかったが、戦後、八丈島上の離れに坂上地域の土を寄したことに由来した。 【焼酎の消費】八丈島は歴史的に度々焼酎に苦しめられていたことから、基本的には何でも食べていた。
YK氏	坂上地域：中之郷		焼いて食べる。茹でてから塩漬することもある。	モウソウチクは持ち込んだ人がいるが、気味が合わないのか増えないし、太くならない。販賣用に茹でているので、茹ではとらない。マダケは種として使うなど有用であり、大切にしているが茹ではあまりとらない。	メダケは美味しくないので、たくさん食べられない。メダケはいくらでも食べられる。	【地域による違い】三郷はメダケが少ない。土地が肥えていないと生えない。
西ご夫妻	坂上地域：中之郷（元） ※妻は島外出身者	子どものころから食べていた。いうざき（熊の糞にあるもの）は柔らかく、道路沿いのものは苦くてかたい。	焼いて食べた。味噌味噌煮は食感が良い。天ぷらも作る。		どちらも好き（元） メダケの方が好き（妻）	【皮むき】皮むきには慣れている。穂先をむき付けて漬くとよい。

注）空欄（-）は、時間の都合等で質問できなかった項目。

載されておらず、マダケは国立公園協会（1996）にのみ掲載されていた。また、鈴木貞雄（1996）には、モウソウチクは中国原産で、江戸時代に中国から日本に移入されたと言われていること、全国で栽培されているマダケは中国原産という説があるが日本原産らしいということが記されている。

聞き取り調査結果および文献の掲載状況から、マダケおよびモウソウチクはいずれも島外から持ち込まれたものの、分布地点が少なく、その範囲も狭いものとみられる。

●メダケ分布の地域差

メダケは、坂上地区には元々多く、坂下地区には戦後客土されるまでは少なかった。そのため、坂上地区にはメダケを食べる習慣が根付い

ていた。

環境省自然環境局生物多様性センター（2013a,2013b,2013c）の植生図によると、メダケが優占するササ群落であるメダケ群落は、八丈島内では主に沿岸部に分布しており、特に坂上地区の中之郷での分布が目立っている。この植生図は近年作成されたものであるため、坂下地区への客土が行われる前の状況は不明であるものの、坂上地区にとってメダケが長年身近な存在であることがうかがえた。

6. まとめ

以上の結果から、八丈島においてはモウソウチクやマダケといった筍よりも、タコウナの存在が身近であること、苦みになじみがあること、

八丈島内の地域によってタコウナの食習慣に違いがあることがうかがえた。これらの傾向には、八丈島の歴史や植生、植物相のほか、島民の味覚嗜好性といった背景が要因として大きく関わっていることが推察された。

今後も聞き取り調査と文献調査を補充しながら、タコウナの食習慣について調査を継続していきたい。特に、年齢層の違いによる食習慣の相違等についても明らかにしていきたい。

7. 謝辞

本調査に際し、多大なるご協力いただきました畑中由子様をはじめ、南国様、福田栄子様（ガーデン荘）、菊池義郎様、笹本直衛様、吉田繁夫様、菊池昭仁様、森川様、小坂武宏様、えこ・あぐりまーと様、磯崎光太郎様（いそぎえん）（訪問順）から、貴重なお話、時間と場所のご提供をいただきました。心より感謝いたします。

参考文献

- 八丈町ホームページ <http://www.town.hachijo.tokyo.jp/gaiyo/gaiyou.html> (2017年7月29日閲覧)。
 八丈島の美味しい暮らし http://blog.goo.ne.jp/super_asanuma (2017年7月27日閲覧)。
 堀田満ほか編, 1989. 世界有用植物事典. 平凡社. 東京.
 環境省自然環境局生物多様性センター, 2013a. 1/25,000 植生図, 八丈小島. 環境省自然環境局生物多様性センター.
 環境省自然環境局生物多様性センター, 2013b. 1/25,000 植生図, 八丈島. 環境省自然環境局生物多様性センター.
 環境省自然環境局生物多様性センター, 2013c. 1/25,000 植生図, 八丈島南部. 環境省自然環境局生物多様性センター.
 葛西重雄, 1968. 八丈島道植物目録. 東京都教育庁八丈出張所. 東京.
 国土交通省 九州地方整備局 大隅河川国道事務所ホームページ <http://www.qsr.mlit.go.jp/osumi/index.htm> (2017年7月29日閲覧)。
 国立公園協会, 1994. 八丈島自然公園内環境基礎調査報告書. 国立公園協会.
 近藤富蔵著・八丈実記刊行会編, 1964. 八丈実記第一巻. 緑地社. 東京.
 室井綽, 1994. 竹の世界 Part2. 地人書館. 東京.
 鈴木貞雄, 1978. 日本タケ科植物総目録. 学習研究社. 東京.
 鈴木貞雄, 1996. 日本タケ科植物総目録改訂増補版, 日本タケ科植物図鑑. 聚海書林. 千葉.
 東京都八丈島八丈町教育委員会編, 1993. 八丈町史. 東

- 京都八丈島八丈町役場. 東京.
 東京都教育委員会編, 1960. 東京都文化財調査報告書 8, 伊豆諸島文化財総合調査報告第3分冊. 東京都教育委員会. 東京.
 内村悦三, 2014. タケ・ササ総図典. 創森社. 東京.
 山口堯二・鈴木日出男編, 2004. 全訳全解古語辞典. 文英堂. 東京.
 米倉浩司・梶田忠, 2003. BG Plants 和名-学名インデックス (YList). <http://ylist.info> (2017年7月29日閲覧).

九州・沖縄地方における雑穀農耕文化複合

木俣美樹男（植物と人々の博物館）

The Cultural Complex of Millet in Kyushu and Okinawa Islands, Japan

Mikio KIMATA, Plants and People Museum

1. はじめに

九州と沖縄には、1975年以来、何度も旅行したが、その旅行目的は雑穀研究会や植物学会への参加、環境教育による地域振興に関する講義・講演、環境保全や有機農業の聞き取り調査および大方は観光のためであった。東京学芸大学の雑穀研究班は関東以北の地域で雑穀調査を担当しており、関西以南の地域は京都大学雑穀研究班が担当し、特に沖縄県の調査は竹井恵美子さんらが行っていた。したがって、雑穀のフィールド調査を主目的に九州・沖縄地方に行くようになったのは2001年以降のことである。

本論考の手順として、まず雑穀に関わる民俗事象について、『日本の民俗』（第一法規出版）を参照して概観する。このシリーズは、昭和37年から昭和40年に実施された『民俗資料緊急調査報告書』を中心資料としてまとめられている。この民俗資料緊急調査は、ダムによる集落の水没、干拓、振興山村指定、都市開発、過疎対策などのため、文化財保護委員会（いまの文化庁文化財部）が全国規模で予備的調査を行い、昭和40年以降は各都道府県教育委員会が企画・実施したものである。

次に、雑穀に関わる食文化について、『日本の食生活全集』（農山漁村文化協会）を参照して概観する。この全集の地域の人々への聞き取り調査は、大正末から昭和初期における彼らの記憶に基づき、記述されている。現在の状況を述べているのではないことに注意が必要だ。イネ米の食について中心に聞き取りがなされているが、雑穀に関わることに焦点を合わせて抜き書きをする。

これらに加えて、私たちが昭和49年から平

成29年までに実際に見聞したフィールド調査の資料と、雑穀に関連する民俗学や考古学の文献を比較検討し、九州の雑穀の歴史的な位置づけを行い、九州と沖縄における雑穀の伝播と栽培史について考察を深めたい。私の聞き取り調査は、インフォーマントによる敗戦後ころの記憶および私たちの観察した事象について、時期を区別しながら記述した。すなわち、これら1925年前後（戦前）、1945年前後（敗戦）、1975年前後（高度経済成長期）、および2017年現在に至る資料を比較することができる。

本論で「雑穀」とするのは、伝統的に栽培されてきたイネ科のアワ、キビ、ヒエ、シコクビエ、モロコシ、ハトムギ、およびタデ科のソバを含むものとする。ただし九州では、フィールド調査でシコクビエの栽培事例は見つからず、また近年になって注目されるようになったヒユ科のセンニンコク、アカザ科のキヌアも、栽培を見聞することはできなかった。なお、収集した種子の栽培試験や腊葉標本計測のデータ解析については『日本雑穀のむら』（木俣個人ホームページ）の総合考察において改めて記すことにしたい。

作物の表記は原則として、標準的和名カタカナ、地方名カタカナを用い、漢字の「麦」にはオオムギ、コムギ、ハダカムギを含む。イネは標準的和名であるが、一般には漢字で「米」と表記する場合が多い。しかし、米は植物和名ではないので、後述する理由によって「イネ」と表記し、必要に応じて「イネ米」と表記する。ただし、食品名およびその地方名は必要に応じて、ひらがなまたは漢字で表記し、誤認を防ぐ便宜上（ ）内に標準的な別名を付加しておく。

2. フィールド調査

2.1 調査地域の概要

九州は東シナ海、玄海灘、日向灘に囲まれており、対馬は朝鮮半島まで50kmほどの近さである。九州山地に1,800mを越える高い山はないが、奥深い。主な河川に筑後川、球磨川などがあり、平野は筑紫平野、熊本平野などがある。活火山には長崎県の雲仙岳、熊本県の阿蘇山、鹿児島県の霧島山、桜島がある。暖帯林植生で、気候は温帯湿潤(Cfa)であるが、玄界灘に沿う地域や対馬は日本海、大分県などは瀬戸内海、他は太平洋の影響下にある。鹿児島県の奄美諸島から沖縄県の沖縄諸島、先島諸島は亜熱帯林植生である。与那国島から台湾までは100kmほどである。地質についてみると、火山のある長崎県、佐賀県、大分県、熊本県、鹿児島県は火成岩が多い。宮崎県は第三紀層、奄美大島から琉球諸島は中生層が多い。また、九州中央を横断して古生層が走っており、北部には変成岩も混じっている地域がある。第四紀層は一部の平野にしかない(山下ら2003)。

宮田(監修2016)によると、九州地方の農業産出額(2010)は全国で最も高いが、畜産(39.4%)、野菜(25.5%)、果実(7.5%)が多く、イネ米(1.0%)は相応の生産量はあるが相対的に少ない。農業は稲・麦の穀物生産よりも、換金作物生産にシフトしている。今日では、稲作

生産が不十分でも、他地域から購入することができる。しかし、イネ米の流通が制限されていた戦争時期にはどのように穀物食糧を確保していたのだろうか。これは興味ある論点である。

農業については各県の節で記すとして、とりあえず概観を見ておく。野菜生産量が多い(2011年全国ベスト6)のは、佐賀県(ニンジン、タマネギ、ダイズ)、福岡県(イチゴ)、長崎県(ニンジン、タマネギ、イチゴ、レタス、ジャガイモ)、宮崎県(ダイコン、ハウレンソウ、キュウリ、ピーマン、サツマイモ)、熊本県(ダイコン、トマト、イチゴ、スイカ、サツマイモ)、鹿児島県(ジャガイモ、ピーマン、サツマイモ)である。果実生産量が多い(2011年全国ベスト6)のは、佐賀県(ミカン)、福岡県(ブドウ、カキ)、長崎県(ミカン)、熊本県(ミカン)である。茶生産量は福岡県、宮崎県、鹿児島県に多い。畜産業は宮崎県と鹿児島県、林業は熊本県と宮崎県、漁業は長崎県と鹿児島県などで生産額が高い。

2.2 調査方法

九州6県と沖縄県は距離にして約1,400kmの広大な範囲にわたり、たくさんの島々によって構成されている(図1)。フィールド調査は、都市間は航空機、列車、島嶼間はフェリー、島内は自動車、自転車、および村内は徒歩によって移動した。雑穀調査票を用意して、直接ある

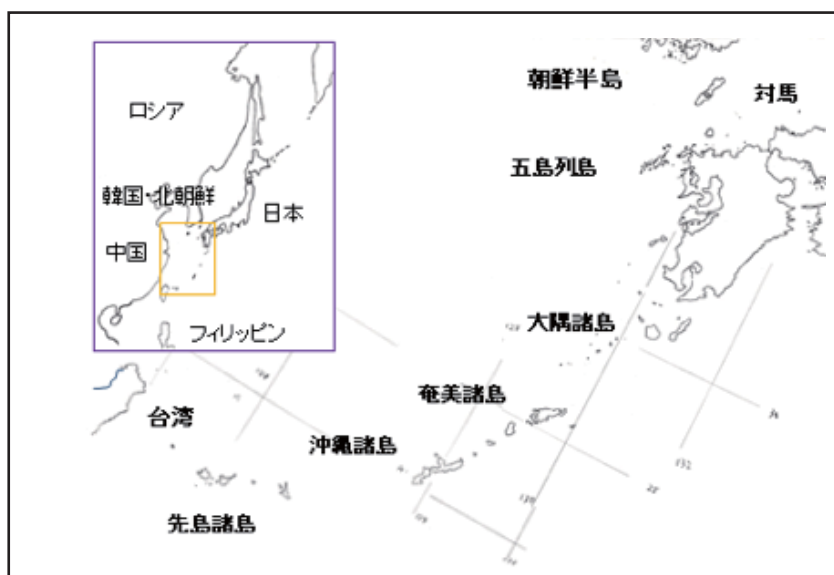


図1 九州・沖縄地方の概略図

いは事前に予約して面接調査に訪問した。雑穀を栽培している農家からは種子の分譲を受けて、持ち帰り、東京学芸大学で保存するとともに、栽培試験を行い形態や生態の計測および生体成分の分析を行った。

なお、農家から分譲していただいた雑穀などの収集種子は2011年の東日本大震災に際し、計画停電による種子庫の温度調整停止、放射性物質からの汚染を避けるために、急遽、イギリスの王立キュー植物園ミレニアム種子貯蔵庫に移管した。また、栽培試験に用いた植物は腊葉標本にして、植物と人々の博物館の腊葉標本庫に保管してある。民俗学や考古学関連の地域出版書籍は現地書店で購入し、参考に供した。

2.3 収集した雑穀

私たちが九州で収集してきた雑穀類を表1に示した。

アワは総計152系統、1972年以降も多様な品種が栽培されており、沖縄県54系統、長崎県42系統、鹿児島県24系統、熊本県20系統、宮崎県10系統、大分県2系統、佐賀県では採集できなかった。

キビは総計46系統、沖縄県で42系統と多かったが、他県では0～4系統で、大分県では収集がなかった。ヒエは熊本県と宮崎県でともに12系統収集していた。モロコシは、長崎県20系統、沖縄県14系統、他県では0～3系統で、大分県と熊本県では収集がなかった。ハトムギは長崎県と熊本県で各1系統のみ収集されていた。シコクビエの収集はまったくなかった。ハトムギとシコクビエの栽培史についてははっきりしない。品種名は沖縄県の

表1 九州・沖縄で収集された雑穀(1972～2014)

種名	和名	地方名 品種名)	収集地	収集数
<i>Setaria italica</i>	アワ	アカアワ、国分2号、ネコデ	長崎県	42
		カゼヨケ	大分県	2
		熊本国分2号、伊福、メシアワ、モチアワ	熊本県	20
		モチアワ、ムコダマシ、シチリビキ、アカバチコ	宮崎県	10
		吉利、福岡島原、モチアワ、シャクアワ、35日、サルのて、クロモチアワ、ナツアワ	鹿児島県	24
		ムチアー、ナガブ、クメジマアー、サクアワ、シロアン、アン、モチアワ、アカマルアー、クメジマイデブー、コミチマ、アカアワ、ムツアン、タラマアン	沖縄県	54
		小計		152
<i>Panicum milaceum</i>	キビ		佐賀県	2
			長崎県	3
		コキビ	熊本県	4
		コキビ	宮崎県	4
			鹿児島県	1
		シン、シン、チム、キン、ツム、マージン、ウズラシン	沖縄県	32
		小計		46
<i>Echinochloa utilis</i>	ヒエ		熊本県	12
		シロヒエ、シロビエ、クロビエ、ケビエ、キネフリ	宮崎県	12
<i>Sorghum bicolor</i>	モロコシ		小計	24
		ソルガム、キビ	佐賀県	3
		キビ	長崎県	20
		タカキビ	宮崎県	1
			鹿児島県	1
		フームン、台湾フン、ヤマトウブン、ウブキームウ、ドウジミ、ウフムン、ウブギャン、	沖縄県	14
		小計		39
<i>Coix lacryma-jobi</i> var. <i>ma-yuen</i>			長崎県	1
			熊本県	1
		小計		2
<i>Amaranthus hypocondriacus</i>			熊本県	1
<i>Fagopyrum esculentum</i>			熊本県	1
			宮崎	1
		小計		2
合計				266

詳細は雑穀データベース

<http://www.milletimplic.net/milletworld/millet/sn/milletdb2014.pdf>

み栽培者によってよく記憶されていた。佐賀県と大分県は収集系統が少ないので、追加調査が必要であると考えた。

3. 雑穀栽培と調理の調査結果

各県ごとの雑穀栽培とその調理に関する民俗と食文化について概観し、私のフィールド調査の具体的事例を加えて考察する。

3.1 佐賀県

北西部はリアス式海岸と砂浜の玄界灘、南東部は干潟と干拓地の有明海に接している。有明海沿岸から筑後川沿いには佐賀平野が広がり、玄界灘から佐賀平野西部までは杵島丘陵などの丘陵地帯である。北東部に脊振山地、南西部に多良岳山系といういずれも 1,000m 級の山地があって丘陵地帯を挟んでいる。

人口が都市に偏らず比較的分散している傾向にあり、土地利用の特徴として、耕地が県面積の 39% に上り、国内平均の 2 倍と高い割合である一方、森林・荒地は同 49% と国内平均の 7 割に留まっていて、相対的に平野の割合が高い。森林面積の 3 割強を占める自然林・二次林のほとんどが常緑広葉樹林で、玄界灘沿岸部には照葉樹林も見られる。残りの 7 割弱はスギとヒノキを中心とする人工林で、森林面積に占める人工林率 66% (2002 年) は日本の都道府県の中で最も高い。

旧石器時代の遺構がいくつか発見されている。多久市の三年山遺跡や茶園原遺跡などでは、近くの鬼ノ鼻山産のサヌカイトを用いた狩猟に特化した尖頭型の石器が出土している。伊万里市の腰岳遺跡群は黒曜石の産地で、ここから旧石器時代後期－縄文時代に産出された黒曜石が本州－沖縄－朝鮮半島南部にまで広がっていることが確認されている。また、佐賀市の東名遺跡では縄文時代前期にあたる 7,000 年前の網籠、木製装身具、貝塚等の生活遺構がまとまって出土している。

県北西部の玄界灘に面した地域は福岡県北西部と並んで、大陸方面から伝来した稲作の日本における発祥地域とされ、宇木汲田遺跡では縄文時代晩期の炭化粳、粟遺跡では縄文時代晩期の炭化米や水田跡が見つまっている。『魏志倭人伝』に見える「末盧国（まつらのくに）」が現在の唐津地方にあったとされ、大陸由来の

青銅器や銅器が多数出土する遺跡が点在する。また、吉野ヶ里町・神埼市の丘陵地帯には弥生時代の大規模環濠集落である吉野ヶ里遺跡があり、その近辺にも九州北部に特徴的な甕棺墓が多く見つかっている（山下ら 2003、Wikipedia から要約）。

広大な有明海の干拓によって農地を拡大できる地の利を生かして、江戸時代初期から盛んに干拓を行った。享保の大飢饉や 1828 年（文政 11 年）のシーボルト台風による甚大な被害は、干拓に拍車をかけた。近年は高温登熟障害による減収が頻発しているため、高温に強い「さがびより」の生産が拡大されている。また、ヒヨクモチを中心としたもち米の生産は非常に多く、生産量では全国 1 位 (2002 年) となっている。

佐賀平野はイネだけではなく大豆や大麦など、農産品に占める穀類の比率が高い穀倉地帯である。佐賀平野では、夏の表作としてイネを栽培する一方、温暖なため冬でも早い生育が見込め、冬の適度な乾燥があることから、冬の裏作としてコムギやオオムギを栽培する二毛作を行っている。ビールや焼酎の原料などになる二条大麦の年間収穫量は 34,000 トン（2006 年）で全国最多。大豆の年間収穫量は 14,200 トン（2005 年）で全国 4 位。

近郊や西日本を中心とした大都市向けの野菜類の生産も多い。野菜では、タマネギ、レンコン、アスパラガスの生産が多い。果実では、イチゴ（主要品種は、さがほのか、とよのかなど）、ミカン、ナシなどの生産が多い。ミカンの収穫量は年々減少傾向にあるが、温室栽培で出荷期間が長いハウスみかんの年間収穫量は 11,200 トン（2005 年）で全国 1 位、シェア約 22% となっている。

全国でも有数の米どころであることもあり清酒の醸造が盛んで、鎌倉時代には「肥前酒」として幕府に献上していた。製造、消費共に清酒より焼酎が好まれる傾向が強い九州においては異色である。

1) 佐賀県の民俗

佐賀県の民俗についてまとめた市場（1972）

は、「昭和39年の緊急調査からわずかに6、7年を経過しただけなのに、世も人も何という変化であろうか。あそこ話を聞かせてくれた古老の多くはすでに世を去り、その伝承を継ぐべき壮年層は関心が薄い」と述べている。彼が直接観察し聴き取った論述により、佐賀県の雑穀栽培についての記述を要約して次に抜粋するが、雑穀に関連した観察記録はごく少ない。

「佐賀平野一帯は早くから近代農業となり、古風な農耕作業はほとんど一掃された。しかし、農民生活の習俗行事はいまだ残存している。この地域では朝は茶粥を食べる習慣があり、他に雑炊、五目飯、干葉飯などイネ米を節約する調理法が多かった。佐賀平野の稲作地では白米を主として麦を1～3割ほど混炊していたが、山麓や海浜部では米麦の比率が逆転して、麦を6～8割混合していた。多良岳山中の集落ではサツマイモが多く、玄海の離島では麦が主食で、雑穀やサツマイモで補っていた。近代になっても、山間部ではイネ米は供出し、麦、ソバやキビで団子を調理していた。脊振山地の山村では焼畑を作り、ソバの他、大豆や菜種を栽培していた」。

2) 佐賀県の食文化

佐賀県の雑穀食について、日本の食生活全集佐賀編集委員会編（1991）には、ほんの少しの記述しかない。次に要約して示す。

「イネ米の白餅はもち正月の鏡餅と雑煮用に搗き、日常のご飯の足しにする餅は、アワやキビをもち米に半分くらい混ぜて搗く。焼いて食べるとおいしい。アワは自家用に、春の彼岸すぎに播き、盆前に収穫する。もちアワはあわ餅に、うるちアワは麦飯やイモ飯に混ぜる。キビは製粉してだんごにする。多良山麓の村ではもちキビを少し作って、製粉してだんごにする。佐賀県は温暖で肥沃な土壤に恵まれ、凶作の年は少なかったが、それでも江戸時代の大凶作時のことは語り継がれ、救荒食としても日常食としても、アワ、豆、裸麦などの混合食やだんご・うどん・そばなどの粉食を大事にしている」。

3) 佐賀県のフィールド調査

①佐賀県では雑穀に関して記述した文献が乏しく、フィールド調査に行くことはなかった。佐賀県吉野ヶ里町の吉野ヶ里遺跡へは2012年元旦に観光で行った。

吉野ヶ里遺跡は1986年に発見され、今も調査が続いている遺跡である。紀元前3世紀から紀元後3世紀までの弥生時代の600年間続き、ムラからクニへの地域発展がみられた大規模遺跡である。ここは有明海に近い位置にあり、脊振山地南麓の丘陵地帯に立地した大規模な環濠集落であった。延長1kmにおよぶ二重の大環濠に囲まれ、高い望楼をもった広大な集落の発展を見ることができる。大量の土器、農工具、絹製品、銅鐸・鏡などの青銅器、鉄器、ガラス製品などの多くの出土品があり、遺構や出土品は日本各地のものと共通・類似した特徴をもつほか、中国大陆（前漢）、朝鮮半島、さらに南西諸島とも共通・類似が認められた（九州遺跡研究会2009）。弥生時代に発展した後、古墳時代には生活基盤が平場に移動して、丘陵地の集落は消滅してしまった。

②先史時代の原型的な農村景観に特別な興味があり、2017年10月10日に観光で佐賀県唐津市の菜畑遺跡を訪問した。折悪しく休日代替のため末盧館が休館で、園内には入れなかったため、塀の隙間から園内を観察し、周りの景観を写真撮影した。水田のイネは刈り取り前であった。小高い丘から、水が流入する位置に三日月形の水田が復元されていた。水田より高い平場があり、畑と住居があったのだろうか。竪穴式住居1棟が復元してあった。家族単位の居住地で、とても豊かな暮らしができる立地景観と考えられた（図2a）。

菜畑遺跡には日本で最も古い縄文時代晩期末（弥生時代早期初頭ともいう）の水稻耕作遺構（紀元前930年頃）があり、同時期に丘陵斜面の畑でアワを栽培していたという。1979年に発見されたこの遺構は16層からなり、水田は縄文時代晩期後半の12層に見られ、その後の上層には弥生時代中期頃までの水田遺構があった。発掘された山の寺式土器は、板付遺跡



図2 初期稲作農耕の遺跡 a; 佐賀県菜畑遺跡、b; 福岡県板付遺跡 (2017.10)

の夜臼式（ゆうすしき）土器よりも200年も古く、ジャポニカ炭化米も250粒ほど出土した。九州最古のアワの炭化物も出土している（小畑2016；九州遺跡研究会2009；佐原・都出編2000）。

当時、住居は丘陵部にあった。唐津湾干潟後背の、海水の入り込まない谷間に水路を掘り、約18m²の水田4枚を造っていた。水田には畦畔もあり、また各種農工具、漁具、装身具なども出土した。植物遺残ではイネのほかに、アワ、ソバ、ダイズ、アズキ、オオムギ、ゴボウ、マクワウリ、モモ、メロンなども栽培されていた。豚を飼育するほか、狩猟・採集・漁撈も行っていた。

4) 佐賀県の小括

佐賀県では隣の福岡県と同じく、旧石器時代より人が居住し、縄文時代晩期末には菜畑遺跡にみられるように、すでに水田稲作が行われていた。この遺跡では同時にアワなども畑作されていて、典型的な原風景、景観としてとても興味深い。

佐賀県は早くから近代的な農業技術が推進されていたので、特にイネ（米）が主要な食材となっており、昭和5年前後頃（1920～1935）の食生活からすると、すでに麦、アワやキビは多良山麓の村で少し栽培され、餅やだんご、イネと混合して飯にしていたにすぎなかった。昭和35（1960）年頃の民俗事象によれば、佐賀平野は米作地帯なので主に麦と混合飯、山間・海浜部では麦の混合割合が多く、麦・雑穀やサツ

マイモは脊振山地の村や離島で主要な補助食となっていたにすぎない。昭和50（1975）年以降には、表1に示したように、キビとモロコシが合計5点収集されている程度で、ほとんど雑穀は栽培されなくなっていた。農業生産の中心は、稲作からさらに換金作物へと変遷していった。

3.2 福岡県

北部は日本海（響灘・玄界灘）、東部は瀬戸内海（周防灘）、筑後地方は有明海に面している。県の中心部を筑紫山地が連なっており、筑後川・矢部川・遠賀川流域、宗像地域、京築地域では平野が広がっており水田地帯が多い。玄界灘の壱岐や対馬をはさんで大韓民国があり、同国南部の主要都市である釜山までは福岡市から直線距離で200km程度である。また、中国の上海市までは同様に850km程度といずれも東京より近い。日本海に面しているが一部を除いて、全般には太平洋気候区に属し、温暖である。

福岡県は中国大陆や朝鮮半島に近いという地理的条件の影響を受け、古代より多くの交易または侵略の歴史がある。弥生時代、稲作が日本で最初に伝来した地といわれている。

『魏志倭人伝』によれば、現在の福岡市西区・糸島市の辺りに伊都国が存在し、現在の福岡市博多区の辺りに奴国が存在したと伝えられている。奴国については、江戸時代に志賀島の農民により金印が発見され、実在が確認されている。また同書に書かれている中国の皇帝から「親魏倭王」の金印を授かった女王卑弥呼が統治した邪馬台国も福岡県など北部九州に存在したとす

る説が唱えられているが、これについては近畿地方にあったとする説と対立している。

天智朝の初め頃(660年代の初め)に、白村江の戦いに敗れ、唐や新羅の連合軍が来襲するやも知れないとして、九州の防備を固めるために大宰府が置かれた。寛仁3(1019)年に女真族と見られる海賊船団が壱岐、対馬、さらには筑前国に侵攻(刀伊の入寇)した。弘安4(1281年)に再び元軍の襲来を受ける(弘安の役)。

農業では種苗・苗木等の産出額が日本一であるほか、「博多とよのか」「あまおう」ブランドに代表される産出額全国2位のイチゴ、同じく全国2位のコムギ、同じく3位の菊などが主要産品である。また、「ひのひかり」「夢つくし」「つくしろまん」などの県産米も生産されている。「博多万能ねぎ」と呼ばれる小ねぎも、県の特産品として全国的なブランドになっている。

北に玄界灘・響灘、東に周防灘、南西に有明海があり、多くの魚介類などが水揚げされている。2003(平成15)年度現在、22万3,222haの森林面積があり、その58%を人工林が占め、天然林は20.3%である(山下ら2003、Wikipediaから要約)。

1) 福岡県の民俗

筑紫(1974)は、福岡県における雑穀に関して下記のような記述をしているのみだ。

「田川郡赤池町上野では、戦前までは米・麦・粟が主で、米六分・麦四分とか半々にして炊いた。ときには粟をまぜた。『魏志倭人伝』で知られる伊都の国の中心で、純農村である糸島郡前原町井原あたりでも、主食は米麦半々の飯が主で、ときにはそれにいもを入れたり、そら豆を入れて食べた。福岡市東区志賀島と宗像郡の宗像中津宮の鎮座する大島村大島との中間にある玄界灘の離島、粕屋郡新宮町相島では、主食はいも・麦・粟で、米は貴重品であり、お祝いなどのときに用いた。筑紫の奥地の純山村で、古来の一村が現在まで続いている八女郡星野村の主食は米・麦・粟であったが、水田が少ないために自給ができず、たいせつなものであった。普通、米5合に麦5合、どうかすると米5合に

粟1升、さらにひどくなると、米1升到粟3升5合をまぜて炊いた」。

2) 福岡県の食文化

福岡県の雑穀食について、日本の食生活全集福岡編集委員会編(1987)にはほんの少しの記述しかない。

福岡県は日本古代の水田農耕発祥の地で、かつ近年まで有数の米麦作地帯である。玄海灘、周防灘、有明海があるので、海の幸として多様な魚が獲れ、食文化はとても豊かである。縄文時代の文化の痕跡から見ても、中国から伝播した水田稲作がこの地で始まり、『魏志倭人伝』に出てくる小王国が多くできた。中国や朝鮮と関わる文化的先進地帯であったのである。さらに、大宰府も置かれ、江戸時代に鎖国が始まるまでは宋など海外との窓口として栄えた。このような歴史背景からすれば、雑穀栽培はまれな事例であるというしかない。

築上郡合河村轟での聞き取りでは、つぎの記述があるので要約する。「山の木を伐った跡地に次の植え込みをするまでの間は、草木を焼いて畑にする。この焼畑をカンノと呼び、8月中旬にソバを播く。製粉してそばきりに調理する。豊前地方では、夏あわを作る。ウルチとモチの品種があった。7月に播種し、10月に穂刈する。米麦と混合してあわ飯、もち米と混合してあわ餅を正月につく」。

3) 福岡県のフィールド調査

①福岡県には観光旅行で何度か行ったが、フィールド調査としては、有機農家への聞き取りを2009年に行っただけである。この際に雑穀については何らの情報も得られなかった。

野帳の記録によれば、11月1日に、長崎から福岡に移動した。かもめ14号が諫早を過ぎて右手に海が見えた。栽培シノタケが多く生育していた。この近郊がカキの養殖発祥地だという。棚田が多く見られ、肥前山口駅の手前の水路には多くのヒシが生育していた。正午頃に博多駅到着、紀伊國屋書店で地元出版の書籍を探した。

11月2日は博多から桂川に向かい、古野さん



図3 c;福岡市で売られているインドビエ、d;その店舗 (2017.10)

のアイガモ農法についてインタビューし、その後、折尾から八幡に向かう。自然食品や岩盤浴店舗を経営しながら、有機野菜を仲介している下村さんにインタビューした。バスで小倉駅に行き、新幹線のぞみで、博多に戻った。

11月3日は西鉄天神駅から廿日市、大宰府に行き、九州博物館を見学した。朝比奈街道駅近くの八尋さんを訪問したが、脱穀で多忙であったので、昼食時にインタビューし、後は研修生に案内してもらった。博多駅に戻り、折尾、三島に行き、タクシーで安屋に行き、吉原さんにインタビューした。独自の有機農法を実践し、農業塾も開いていた。

11月4日は博多から地下鉄で大入に行き、宇根さんの水田を見せていただいた。彼は赤米で、「未来」という品種群を育種していた。博多空港に戻り、東京羽田に帰着した。

② 2017年10月11日に板付遺跡を訪れた。大きな団地地区の中にある丘の上の遺跡公園になっていて、環濠、竪穴式住居や貯蔵穴などが復元されていた(図2b)。低い丘の下には水田が再現しており、丁度刈り入れ前であった。板付遺跡弥生館も見学した。

とても興味深いのは板付遺跡では縄文期遺跡の上に、弥生早期の水田稲作遺構があり、かつ丘に環濠に囲まれた集落、食糧貯蔵穴、墓地が発掘されたことである。これがこの国の農村の原風景的景観であったのだと考える。

ここは昭和25(1970)年に発見され、旧石器時代から居住者がいて、かつ縄文時代最後の夜

臼式土器と弥生時代最初の板付式土器が同じ場所と一緒に出土した遺跡であった。弥生時代早期と比定され、すでに環濠に囲まれた集落の近隣低地には水田跡があった。炭化米も見ついている。カシでつくった農機具、石包丁、銅矛、銅剣なども併せて出土している。この村はその後、古墳時代まで存続した(板付遺跡弥生館図録;九州遺跡研究会2009)。

10月10日には博多リバレインの穀物屋で各種雑穀、特にインドから輸入したインドビエのパッケージを見つけた(図3)。国内産他、アメリカ、オーストラリア、ベトナムなどからも雑穀を輸入している。

4) 福岡県の小括

福岡県にも縄文時代から人が住み、佐賀県と同じく弥生時代に最も栄えた地域である。板付遺跡も水田遺構をとまなう弥生早期のムラであり、ジャポニカ型炭化米の出土はあったが雑穀類の報告はない。『魏志倭人伝』に登場するところからは、九州地方の中心地として栄えていたので、雑穀栽培はまれな事象であったのだろう。

昭和5年前後頃(1920~1935)の食生活において唯一、豊前地方でアワを栽培し、イネ米と混合してアワ餅と飯にしたとあるにすぎない。昭和35(1960)年頃の民俗事例では、離島や奥地山村ではアワも栽培していた。しかし、昭和50(1975)年以降、雑穀類が収集された事例はなく、ほとんど栽培されていなかったのだろう。今日、九州は水田稲作が中心的な農業ではないが、それでも稲作技術はとても高いと評価されている。

3.3 大分県

山地の占める割合が大きく、西部には九重連山、南部には祖母山・傾山がそびえる。平野部は北部の中津平野、中部の大分平野、南部の佐伯平野など限られている。海岸部は、北部から西部で瀬戸内海に面する。中部では豊後水道を挟んで四国地方に接しており、その最狭部の豊予海峡の幅は10kmほどである。南部の日豊海岸にはリアス式海岸が発達しており、瀬戸内海

式気候から南海型への遷移域に当たる。

大野町（現豊後大野市）の代ノ払遺跡で1981年に発掘されたナウマンゾウの牙などの化石が、鋭い刃物のようなもので切断されており、人と動物が遭遇したことを示していると推測された。このため、人々が住み始めたのは、3万7,000年前であると考えられている。2001年には、大分市の横尾遺跡から、約6,000年前から7,000年前（縄文時代早期）の加工された角柱状の材木が出土した。この材木は日本最古の建築部材と考えられている。

「一村一品運動」によって、各地で特産品を産み出す試みがなされている。農産物では、干し椎茸およびカボスが生産量日本一で特産として知られる。野菜は白ねぎ、こねぎ、トマト、イチゴなど、果樹はナシ、ブドウ、ミカンが多い。水産業は、中高級魚介類が中心であり、そのため海面生産量が全国23位であるのに対して、海面生産額が10位と高くなっている。特に、関アジ、関サバや城下カレイはブランド魚として知られる。リアス式海岸を有する県南部では養殖も盛んである。畜産では、久住高原をはじめとする地域で酪農が行われており、牛乳およびその加工品も流通している（山下ら2003、Wikipediaから要約）。

1) 大分県の民俗

染谷（1973）によると、国東半島のみは系統的で綿密な調査報告が和歌森調査団によって出されているが、他の地域に関しては調査が不十分であるので、大分県における民俗事象を概説することは困難であった。昭和38（1963）年の民俗資料緊急調査では一応の成果が得られたが、表面的な調査であったことは否めない。ここ数年来、高度経済成長のあおりで、全国的に民俗資料の破壊と消滅は急激になり、大分県でもいくつかの総合開発計画が企画されているので、緊急な民俗調査や資料収集が望まれる、としていた。実際、彼の著述には雑穀に関する記載は下記引用以外にほとんどなかった。

「むかしの農民の食事は貧しいもので、“牛馬も食えないようなものだった”と老人達は回想

する。サンチンメシ・サンゴクメシ（三穀飯）といって、米・麦・粟を配合できれば恵まれた土地であった。県南地方の海岸の水田の少ない村では、唐芋（サツマイモ）の丸煮か、スムギメシ（素麦飯）に唐芋を炊き込んで練ったイモネリ、あるいは唐芋を薄く輪切りにしてかわかしたカンコロを蒸して、杓子でつぶして食べた。山村では粟と麦や稗のみを食べた。直入郡では、米三・トウキビ七のトウキビメシ・コガネメシの所もあった。普通の農村でも、麦・粟・稗に大根や唐芋を切り込んだカテメシ、麦を主に少量の米と野菜を入れて、味噌や塩で味つけをしたズーシー（雑炊）・おじや、あるいはだんご汁やソバネリが夕食には多かった」。

2) 大分県の食文化

大分市近郊では、『聞き書き長崎の食事』（1992）により食生活について要約する。

「うるしアワは穂を取ってむしろに広げて干す。めぐり棒で実をあやす（落とす）。1俵の収穫は年間麦飯に混ざる。もちアワは1斗とりアワ餅にする。ソバは7月初めに播き、10月に刈り取る。ソバ粉は唐芋とまぜてそばねりにする。祖母・傾山麓にある大野郡長谷川村では、棚田が少なく、基本的には水田裏作にコムギや裸麦を栽培していた。焼畑（かんの）ではソバ（年2作）、アワ、ヒエ（モチヒエ）、キビ、トウキビ、サトイモ、サツマイモなどを栽培していた。工藤家の事例では、かんの2反ほどあり、アワ、トウキビ、ソバを栽培し、ヒエやキビは作らなかった。麦・雑穀類はイネ米と混合して麦飯、アワ飯やトウキビ飯にした。ほうちょう（そばきり）、そばねり、ヒエ餅、キビ餅なども調理した。宇佐平野でも、山畑にアワ（もち）やソバを栽培していた。年間5升ほど収穫したアワは餅や飯にした。ソバは5升ほど取り、そばきりやそばねりを作った。国東半島の山間の集落では、米麦の補いに、畑にといも（さつまいも）、なぎ野（焼畑）にアワ・ソバを栽培した」。

3) 大分県のフィールド調査

大分県での雑穀収集が少なく、雑穀データ

ベースによれば、佐々木高明が1973年に収集していたので、これを手掛かりに、大分県国東半島を調査することにした。

2003年3月3日、大分空港から国東町に向かう。アワを栽培していたとの記録がある横手地区の永松さんを訪ねたが、留守であった。近隣の家々も留守で、空き家もあるように思えた。その後、上・下成仏地区に行ったが、やはり人氣がなかった。住吉浜スカイパークに着き、杉浦嘉雄さん（日本文理大学）に会った。

杉浦夫妻の紹介により、NPO法人おおいだ有機農業研究会関係の方々が九重町でキビのほか、4名の方々がイネ赤米・黒米を栽培していると聞いたので、九重町に向かうことにした。さらに、熊本県一宮町、同県産山村で雑穀栽培している方がいるとの情報ももらったので、熊本県産山村にも行くことにした。なお、農協では雑穀に関する情報は皆無とのことであった。

九重町飯田高原の時松和弘さん（46歳）を3月4日に訪ねた。水稻、うるちと餅2品種を1haほど栽培していた。アワの種子はもらったが栽培しておらず、他にはトウモロコシを栽培していた。

祖母に教えられたハナモチ（アラレ）は竹に設えられた飾りである。3〜5色のあられを小枝につける。緑色はフツ（ヨモギ）か抹茶粉、黒色は黒米、黄・赤色は色粉、白色は白米で作る。アラレは凍ると砕け、暖かいとカビが生えるので、2月末頃に作るとよい。餅が冷めてきたら生サトイモをすって、砂糖と一緒に加える。サトイモを多く入れるとしなっとなるので、材料としてナガイモの方が良い。リン（砂糖水）でからめる。餅搗きは色の薄い順に行う。黒色はもち白米に10%以下、少しの黒米を加える。

雑穀のための搗精所がない。機械は精米用になっている。雑穀などを精米すると穀粒が残り、その都度掃除をしなければならないので、精白を引き受けてもらえない。ソバについては引き受けてくれる精米所（そば道場など）もある。このため雑穀類は直で機械を購入せねばならない。アワはもらったもので、在来品種ではない。麦は稲作（1ha）の時期に重なるので、あまり

栽培しなかった。今は麦の在来品種もなくなってしまった。赤米は10a、黒米は5aほど栽培している。寒いので苗代もうまくできず、お湯苗代にしていた。スギを伐採した後に、カンノ（焼畑）を作り、サトイモやアズキを2〜3年栽培していた。

地獄（温泉のこと？）で、麻を浸して繊維を採る。麻は締まり易く、解き易いので、お神楽のひもに良い。蓑はアラガヤ、ウバガヤ、シコラガヤから作る。シコラガヤはウエーブがかかっていて品質が良いが、山焼きをしなくなったので、生えなくなってきた。蓑は雨降りに着るが、天気の良い日にも裏返して着る。ヘラ（ツクシボダイジュ）の樹皮を蓑の材料にする。

シカは2〜3年前から出るようになった。イノシシは昭和40年、水稻を減反した頃から増加し、多く出てくる。サルは少ないが、十三まがりに集団がいた。キツネ、タヌキやウサギは捕獲しなくなったから増加している。{|キジ飼育の話は省略した。大型で飼育しやすい肉用コウライキジを放鳥したから、地方亜種はなくなった。|}

大分で雑穀を栽培している農家は見つからず、翌5日は梅園資料館から、両子寺、成仏寺に行く。田深川筋に古老を訪ねたところ、第二次世界大戦後はアワやキビを栽培していたが、今はソバがまれに栽培されているのみだとのことであった。横手で畑仕事中の婦人に聞いたところ、雑穀の栽培は見えていないが、両子寺門前の店で、アワ餅を売っていたという。すぐに訪ねてみたが休業日であった。弥生村に行ったが、当然ながら、稲作の展示しかなかった。中国の河姆渡遺跡についての協力展示もあったが、イネに関してだけの内容であったので、アワなどが示されておらず、不公正であると思った。

4) 大分県の小括

大分県も先史時代から人々が居住し、縄文早期の遺跡からは日本最古の建築部材も発掘されているが、雑穀の出土については不明である。昭和5年前後頃（1920〜1935）の食生活からすると、祖母・傾山麓の山村では水田裏作に麦、

焼畑ではソバのほか、アワ、ヒエ、キビなどを栽培していた。宇佐平野や国東半島でも、山畑にソバやアワを栽培し、麦、雑穀とイネを混合して飯や餅にしていた。敗戦後になってイネ米の増産が可能になり、さらに、麦・雑穀も輸入するようになると、麦・雑穀の栽培と食材としての利用が減少した。これにより、焼畑も雑穀栽培とともに消滅した。昭和35(1960)年頃の民俗事象では、麦、アワやヒエなどの雑穀、里芋などを混合した三穀飯に、サツマイモが17世紀に伝播して大きな役割を果たすことになった。昭和50(1975)年以降には、アワが2点収集されているのみで、ほぼ栽培されなくなったと考えられる。

3.3 長崎県

東に佐賀県と隣接する他は、周囲を海に囲まれている。対馬、壱岐、五島列島などの島嶼が971あり、その数は日本一である。また、海岸線の長さは4,137kmであり、北海道に次いで国内2位である(北方領土を除いた場合には1位となる)。面積が北海道の約20分の1である長崎県の海岸線がこれほど長大であるのは、島嶼が非常に多いことに加え、リアス式海岸で海岸線が複雑に入り組んでいるためである。この地形的特徴により、長崎県全域に83箇所の港湾が点在しており、その数は国内の7.4%に及ぶ。なお、長崎県内には海岸線からの距離が15km以上の地点はない。

南西方向から暖流の対馬海流が流入してくるため、全般的には気候は温暖で、寒暖差も小さい。生物の見地から見ると、各地の海岸に見られるアコウなどの亜熱帯性植物は温暖な気候を反映している。他にも大陸に近いツシマヤマネコ、ムツゴロウなどの大陸系遺存種が多いこと、各地の離島で多くの亜種・変種が確認されていることなども特徴である。

島原半島は活火山地帯で温泉が多いが、1990(平成2)年～1995(平成7)年の雲仙・普賢岳の噴火は島原市と深江町を中心に大きな被害をもたらした。また、東シナ海に突き出しているため、台風の上陸数も多い。

現在の佐世保市に当たる地域からは、福井洞窟や泉福寺洞窟などの遺跡が見つまっている。また、旧国見町(現在の雲仙市)には、百花台遺跡群があり、約3万年前に人々が生活した跡や使われていた道具が見つまっている。縄文時代の遺跡として有名なものが、原山支石墓群である。平戸市入口遺跡で10万年前の地層から旧石器が見つかり、古くから人が居住していたと考えられる。

弥生時代の遺跡としては、『魏志倭人伝』に登場する「一支国」と見られる原の辻遺跡は現在の壱岐市芦辺町、石田町にある。日本最古のネコの骨が出土したカラカミ遺跡(壱岐市)などがある。古墳の数は500を超え、その大半は壱岐に存在し、壱岐古墳群として日本の史跡に指定されている。古墳時代初期の古墳としては、対馬市の出居塚古墳、根曾古墳群がある。後期に入ると、大規模な古墳が多くなり、その代表としては壱岐市の鬼の窟古墳がある。飛鳥時代に倭国が朝鮮半島での白村江の戦いに敗れたため、664年に対馬・壱岐などに防人や烽(とぶひ)を置き、唐や新羅からの侵攻に備えた(山下ら2003、Wikipediaから要約)。

対馬は南北約82km、東西18km、面積698km²で、朝鮮半島まで約50km、壱岐まで47kmである。森林89%、耕地2%、市街地など9%である(浦田・國分1999、対馬自治連絡協議会1999)。天明8年には水田290ha、畑など2,097haであった。木庭(焼畑)では麦、アワ、ソバを2～4年栽培して後、移動していた。昭和50(1975)年頃から耕地面積の減少が始まり、平成8(1996)年には水田672ha、畑504haとなった。この時点の主作物栽培面積の詳細は、水稻437ha、麦32ha、大豆22ha、ジャガイモ24ha、サツマイモ64ha、ソバ88haである。

対馬固有の民俗信仰である「テンドウ」は、神と仏の習合した天童菩薩を崇拝するものである。この神事のなかで特に、太陽霊(テントウ)と穀霊を崇める儀礼には古神道の原点を示唆するものがある。厳原町豆酛の多久頭魂神社(古くは豆酛寺)のテンドウ神事、赤米(うるち)にかかわる「初穂米」(新酒と赤飯を供える)、「年

の餅」(赤米の餅)の習俗が典型である。また、イネの餅のほかに、小麦餅および団子をテンドウ神として祭る夏祭りがあった。11月の「御入座」は秋に収穫した作物を神に供え、「神人共食」する。ご馳走の中心はイネ(米)餅、またアワ餅、ソバ餅も加わる。

日本海の水路は縄文時代に開け、上県町の志多留貝塚(縄文晩期)出土のヒスイ珠は糸魚川産、上対馬町の朝日山古墳・豊浦遺跡出土のメノウ勾玉は出雲産であった。この海路は朝鮮半島にもつながっていた。

1) 長崎県の民俗

長崎県の民俗事象の中の雑穀を『日本の民俗42 長崎』(山口1972)によって概観する。

主食に関する記載を見ると、「下県郡豊玉村千尋藻では麦と甘藷(サツマイモ)、麦と大根、麦とひじき、アワ(粟)と甘藷、そばがきだったという。壱岐勝本町片山では、麦1升到イネ(米)1合の飯、ニラ・キビ、ソバ、ササゲ、イネ少量のズーシー(雑炊)、または甘藷・鯨・野菜・ソバ粉のズーシーだった。平戸市志々伎では、麦に白米1割の飯で、押し麦を知ったのは大正7年(1918)だったという。南松浦郡三井楽町では、麦、ヒエ、ソバ、甘藷を主食としていた。東彼杵郡上波佐見では、地主の主食はイネか麦飯、中農の主食はイネ・甘藷の混合飯、貧農の主食はイネ3に甘藷7の割合の飯または甘藷のぬったくりだった。西彼杵郡外海町では、麦かカンコロメシであった。南高来郡有明町では、アワとカライモ、月2回麦とアワの飯であった。対馬では朝鮮にわたるようになってイネ(米)が入るようになり、混ぜて食べたという。餅は各種あったが、キビ餅は精白粒を蒸して、臼で搗いた。北松浦郡大島では旧7月18日にキビ団子を作った。精白粒を潤かしてから、水挽き袋でろ過して澱粉をとり、団子にした」。

「長崎県は島・半島が多いので、急傾斜の畑地が多く、段々田畑ばかりであった。幕藩(江戸)時代にはイネは大部分を貢納したので、農民の食料として雑穀と甘藷が奨励されていた。明治期になって地租改正で農民の土地所有が確立し

てから、入会山野も切替畑(焼畑)で開発が急速に進んだ。その後、若い住民が都市に流出するようになり、再び山頂から順次、畑は山林に戻っていった。対馬は山林が多かったので、切替畑(木庭、焼畑)は近年まで継続し、麦・大豆間作後に、芋かアワを作付けしていた。小正月(1月14日)には、小竹の管を12本結び添えてイネイイをつくり、翌朝、イナボ・アワボ(稲穂・粟穂)をつくった」。

2) 長崎県の食文化

長崎県は離島と半島なので、水資源が乏しく、耕作地が狭く、水田よりも畑地が多い。海岸に面しており、海洋性の温かな気候である。畑作地帯では麦とサツマイモが主な作物で、日常の食の中心にあった。農家であっても海産物の採取が多かった。大正末期から昭和初期のころの長崎の食生活を再現した『聞き書き長崎の食事』(1985)によれば、県内を5地域に分けて食文化の特色を記述している。これに従い、雑穀の栽培について書かれた項目を見てみる。

「諫早・西東彼杵の小野・森山地区の聞き取りでは、雑穀のうち、うるちアワはイネ(米)やはっちゃん(サツマイモ)と混合炊飯して飯(めし)にする。ひらかし麦(ゆでた裸麦)を入れるよりは手がかからないので、夕食に炊くことが多かった。もちアワやキビは正月に餅にする。アワやキビの餅は色がついているので、イネの餅とは異なった味わいがあり、年長者にはあっさりしていて食べやすいと喜ばれていた。ソバは年越しそばのほかに、しゅっだご(だんご汁)、ねったくり(おねり)をつくっていた」。

「島原半島は畑作が多く、アワは7月に播種し、10月に収穫、台風の害をあまり受けずに、裸麦-大豆-アワの三毛作ができた。といも飯にはアワが入るとのどの通りがよく、毎日食されていた。うるちアワは飯用に、モチアワは正月の餅用に用いられた。昭和初期からコキビが流行りだして、アワの代わりに栽培するようになった。もちアワは前日に洗って、一晚潤かし、せいろで蒸してから、臼で搗く」。

「北松浦・壱岐で、アワやソバは開墾地でも

栽培できるので、イネ・ムギの消費を節約するためにつくっていた。アワはスズメの食害がひどいので、屋敷近くで野菜類と間作していた。穂刈した後に、エンドウマメを播種して枯れた稈に巻き付かせていた。アワは冬から春にかけて、イネ・ムギに二割ほど混合して三種飯、ねりくり（いもぎあ）、餅にした。ソバは二百十日までに播種し、10月半ば頃に刈り取る。種子は平らな石に打ち付けて脱穀した。風選し、唐臼で搗き、挽臼で製粉した。そばろうし、打ちそば、ごきねり（ねりくり＝そばがき）に調理して食べた」。

「五島で、アワやソバは広い畑をもつ人だけが自家用として5～10a栽培していた。もちアワは餅に、うるちアワは麦飯に混炊した。アワ餅にはモチ米を少し混ぜ、小豆餡を包んで食した。ソバは、ヤマイモと小麦粉をつなぎにして、そば切りにした。だしは、きびな（キビナゴ）でとった。そば練りは熱湯で練ってから、醤油で食した。まれに栽培されたキビはだんご、きびずうしを作った。キビは種子が小さいので、大豆の殻といっしょに臼で搗くと精白しやすい。挽臼で製粉してから水で練り、餡を入れて丸め、蒸した。きびずうしはほうぶら（かぼちゃ）といっしょに鍋に入れて、きびなのだし、味噌でことこと煮て作り、秋から冬の夕食に食べた」。

「対馬では、もちアワをイネのかわりに畑や木庭（焼畑）で栽培したが、間引きが手間なので多くは栽培しなかった。アワは唐臼（図4a）で荒ぬかを落し、除去してから水を加えて搗くと、糠が取れる。イネ（米）に混炊して飯にした。ソバは畑と木庭で麦に次ぐ作物であった。ソバは、そば切り、そばほうちょう、そばもち、そばがき、そば湯にした。そばもちはもち米を加えて、蒸してつくる」。

3) 長崎県のフィールド調査

①フィールド調査（2001年3月22日～24日）の記録について次に記す。

GLOBE プログラム参加校の対馬市立仁田中学校を訪問した（木俣2001）。同中学校長横山

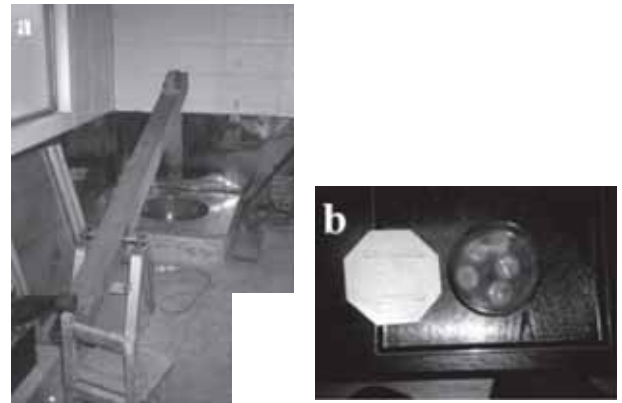


図4 a; 長崎県対馬の足踏み式唐臼、b; 製粉して調理されたモロコシのぜんざい（2001.3）

氏は子供の頃にアワ餅を食べたことがあるが、今日は見かけることがないという。農業協同組合分営農部長を訪ねたところ、阿連で橘光安・トシコ夫妻がアワを栽培しているらしいと聞いた。橘さんを訪ねたところ、「キビ」を栽培しているようだが、トシコ夫人でないと栽培についてはわからないとのことであった。夫人の帰宅を待ち、下記のように栽培と調理について聞き取りを行った。キビと言われていたのはモロコシのことであった。

このモロコシは草丈が高く、台風が来ると風雨により倒伏する。6月初旬に、苗床にばら播きする。梅雨の間に、草丈が20～25cmほどになったら、別の畑に移植する。株間30cm、畝幅40～50cm、2～3個体ずつ植え付ける。肥料はNPK2:6:4を1㎡あたり一握り（約60g）を与え、追肥は1回するが、肥料を与えすぎると生長が良すぎる。10月に穂刈を始めて、11月末の降霜まで遅れ穂を順次収穫し、軒下で乾燥する。2000年の収量は精白粒で5斗であった。

美女塚の茶屋の夫人が親戚なので、ここに販売している。「キビ餅」にして、ぜんざいに入れている（図4b）。また、厳原でも「キビ餅」とシイタケを販売している。美女塚茶屋の蕎麦は温かい汁（鶏肉だし）であった。ぜんざいには「キビ団子」が5～6個とろくべえが入っていた。団子は厚さ1cm、直径3cmほど、真ん中にへこみを入れていた。ろくべえはうどん状の物で、一度湯がいてから食べる。

・製粉方法: モロコシとソバは電動製粉機すな

わち、花崗岩製の唐臼（直径約 50cm）を用いて製粉する。

- i) 精白粒を水に浸漬し、水を含ませた状態で搗く。こうすると細かい粉になる。
- ii) これを細かい目の篩でふるう。
- iii) 水晒をして、赤い色素と苦みを除く。
- iv) 粉の塊を天日で乾かす。
- v) この乾燥した塊を保存する。

対馬はソバ栽培に力を入れており、蕎麦屋もあり、蕎麦料理やソバの品種保存について、情報や意見を求められた。神にはそば粉団子を供する。

野生生物保護センターを訪ねて、ツシマヤマネコの現況を学んだ。対馬支庁、対馬歴史民俗資料館を訪ねて、自然文化環境や雑穀の情報資料を探した。家ネコは各地で見かけたが、ツシマヤマネコと接触があり、家ネコのウイルス病が伝染するという。

残念ながら、雑穀の情報はモロコシとソバの他に得られなかった。広い島々なので、山間部ではアワなども栽培している農家はあるかもしれないが、土産物店でもアワやキビなどの雑穀袋詰めはまったく販売していなかった。

②島原半島の有機農家への聞き取りを 2009 年 10 月に行った。この際に雑穀については何らの情報も得られなかったが、野帳の記録を簡単に残しておく。

10 月 30 日、羽田空港から長崎空港に向かった。長崎駅近くのホテルに荷物を預けて、すぐに長崎駅から諫早経由、吾妻島原鉄道に乗った。諫早地域は新しい家が多かった。平場は区画整理が済んだ水田ばかりで、畑地はまれにしか見られなかった。セイタカアワダチソウが開花中、すでにイネは刈り取られていた。

吾妻駅からタクシーに乗り、本多宅に向かった。丁度、インゲンマメの収穫中であったが、インタビューに応じていただけた。この地区は谷戸状に水田が入り組んでいた。丘の上はブロッコリーの畑、平場は水田であった。固定種という用語がどのように理解されているのか気になった。購入した改良品種 F1 種子でも、自

家採種して選抜すれば固定種になるようだ。変異を人為選抜して固定していくという理解のようだ。したがって、固定種が在来品種ということではない。

長崎に戻って、地元出版社の関連書籍を探した。長崎ちゃんぽん麺の店に入ったが、中国人の夫婦が経営している店であろうか、店内に入った途端に嗅ぎなれない香辛料の匂いがした。

31 日は、レンタカー店舗を近くに見つけられなかったので、予定通り再び電車で行くことにした。長崎からシーサイドライナーで佐世保乗り継ぎ、諫早で島原外港行きに乗り換え、干拓地を左に見ながら、吾妻に向かった。トンネルが多かった。丘の裾に人家があり、その家下に水田、その家上に畑があった。常緑広葉樹が多い。エノコログサやジュズダマはすでに脱粒していた。20a ほどのレンコン水田があり、収穫中であった。減反した水田にはダイズが栽培されていた。稲わらは飼料用ロールにされていた。諫早米の JA カントリーエレベーターは水門近くにあった。

広い水田と新しい家々、吾妻駅に着いて岩崎政利さん宅に向かった。約束日を間違えたということで留守だったので、庭で待った。イノシシが出たので電気柵を設置するために外出したそう。畑で有機農法についてインタビューし、丘の上の畑 2a ほどに休憩所があり、ここの種子貯蔵庫も見せていただいた。野菜種子はガラス瓶に封入されており、約 50 品種ほどが冷蔵庫や棚に保存されていた。

昼前に岩崎宅に戻ると浜口真理子さんがファントム夫妻を同行して、ニンジン畑で撮影するために来訪した。私は撮影を固辞して、タクシーで愛野展望所に行き、口之津行きのバスに乗った。さらにタクシーで、長崎有機農業研究会の事務所まで行って、1 時間ほどインタビューした。愛野町行きのバスに乗り、さらに諫早経由で長崎に戻った。諫早では干拓関係の書籍を探した。

4) 長崎県の小括

長崎県では旧石器時代（約 3 万年前）から人々

が居住しており、縄文時代、弥生時代と続き、古墳時代の墳墓も壱岐古墳群を中心に500を超える。

昭和5年前後頃(1920～1935)の食生活では、畑作地帯なので、麦、サツマイモが主作物となっていた。半島と離島が多いので、麦、アワ、ソバなどが多く栽培されて、イネと混合して飯や餅に調理していた。キビ(コキビ)は昭和初期に流行り、アワの代わりに栽培され、だんごなどに調理された。

昭和35(1960)年頃の民俗事象では、対馬では麦とサツマイモが主食材で、他地域でもイネとの麦・雑穀・さつまいもの混合飯が多かった。長崎県半島部には傾斜地の畑作が多く、麦やサツマイモが主作物であった。江戸時代までは雑穀やサツマイモも栽培奨励され、混合飯が多かったという。

昭和50年以降(1975)には、雑穀データベースによると、アワ(42系統)、キビ(3系統)、モロコシ(きび、20系統)の在来品種の分譲を多く受けている。しかしながら、対馬でモロコシ(きび)を見た以外は、現地で他の雑穀の栽培を観察することができなかった。サツマイモが多様な調理に用いられている点は、九州全域の特徴だ。江戸時代に伝播した2種の芋、サツマイモは南方の食生活を保障し、ジャガイモは北方の食料保障をしたということだ。

対馬の厳原町豆酛の多久頭魂神社(古くは豆酛寺)のテンドウ神事、太陽霊(テントウ)と穀霊を崇める儀礼で、赤米(うるち)が継承されてきたことは興味深い。朝鮮半島にほど近い対馬を経由して、アワと赤米を相伴って稲作が伝播した可能性はあるのだろうか。その農法は焼畑での陸稲作か、水田稲作であったのか、あるいは歴史的には重層していたのだろうか、考古学的証拠から推測する必要がある。

3.4 宮崎県

全体的に日照時間・降水量ともに全国上位で、特にえびの高原、鰐塚山の降水量は日本有数となっている。平野部での降雪・積雪は稀である。標高1,150mにあるえびの高原は九州屈指の寒

冷地とされている。夏は季節風の南東風により蒸し暑い状態が続くものの、海風であるためそれほど高温にはならない。むしろ、九州山地などを吹き降ろす南西風が多くなる梅雨末期の方が高温である。冬は乾いた西風が卓越し、快晴の日が多い。宮崎市以南の日向灘沿岸には無霜地帯が存在する。

日本有数の農業県であり、農業産出額(2007年)は全国6位(九州2位)。温暖な気候を利用し、稲作においては超早場米の生産地であり、また野菜・果実等の促成栽培、葉たばこ・サツマイモ等の商品作物の生産が盛んである。牧畜業は乳牛・肉牛・豚・鶏の全てにおいて日本有数の生産高を誇る。県中央部に広がる宮崎平野では、冬季の日照に恵まれた温暖な気候を利用して様々な野菜が栽培されている。

油津港や細島港等を本拠とした沖合・遠洋漁業が盛んであり、近海カツオ一本釣り・沿岸マグロはえ縄・ウルメイワシについては漁獲量日本一を誇るが、大消費地に近い漁港で水揚げを行うため、県内の漁港の水揚げ量は少ない。

宮崎県に人々が住み始めたのは、中期旧石器時代の終わり頃の約5万年前頃からである。遺跡としては、西臼杵郡日之影町の出羽洞窟と児湯郡川南町の後牟田遺跡が発掘されており、前者からは片刃・両刃の礫器、後者からは集石遺構・斜軸尖頭器・鋸齒縁石器(約5万年前と推定)が出土している。

『古事記』に「竺紫の日向の高千穂のくじふる嶺に天降りまさしめき」とあり、天照大神の孫の邇邇藝命が降り立った国(天孫降臨神話)である。この神の孫である山幸彦と海幸彦の争い(山幸彦と海幸彦神話)、さらに山幸彦の孫であるカムヤマトイワレヒコが、東征して大和橿原宮にて、天皇に即位し初代天皇神武天皇となった(神武東征神話)等の神話(日向神話)などがある(山下ら2003、Wikipediaから要約)。

1) 宮崎県の民俗

『日本の民俗45 宮崎』(田中1973)は、昭和25(1950)年から昭和48(1973)年まで、主として古老を対象に口伝伝承を中心に習俗を叙述

する立場をとり、『日向民俗』（日向民俗学会）に資料を求めたほかには、過去の文献から叙述するようにはしなかった。田中は、工業立国化による農山村過疎の傾向はさらに多くの慣行を滅亡に追い込もうとしていて、総じて民俗壊廢の危機はおおいかくせない現況であると指摘している。

「農山村の主食は、トウキビ（トウモロコシ）、ヒエ、ムギであり、これらを基盤にアワ、アズキ、イモ、サトイモ、ソバ、大根菜などを加えていた。単一食品ではなく、トウキビ7にムギ3、あるいはアワ3のような割合に他の穀物を混合していた。明治期の終わり頃、ヒエを主とする飯はいろいろあり、西都市銀鏡ではヒエ8・イネ2（二穀飯）で食べる家は2戸ほど、大方はヒエ5・トウキビ3・イネ2（三穀飯）を常食としていた。アズキか麦を加えたもの（四穀飯）や、さらに、いろいろな食材を加えて食べていたという。一方、平地農村の主食は、アワ、麦、イネ、カライモなどで、稲作地帯でもふつうはアワ飯であった」。

「高千穂町の焼畑の作物としてソバが栽培されており、庶民の常食になっていたが、現在ではあまり見かけなくなった。椎葉村不土野の焼畑（切り替え畑）は10月頃に藪木を切り、これを早春4～5月頃に焼き、ヒエ、アズキ、ダイズ、アワ、イモ、ソバ（ソマ）などを作付けたが、昭和28年頃まではヒエが最も多く栽培された。ヒエの脱穀作業の際に、ヒエを搗きながら歌われたのが稗搗き節である。宮崎市阿波岐ヶ原町で、屋敷氏神の例祭日には白米でしとぎを作って、一族に配っていた」。

2) 宮崎県の食文化

雑穀栽培とその調理法を、『聞き書き宮崎の食事』（1991）により要約する。

「高千穂・椎葉・米良地方では、古くから急峻な斜面で行う焼畑農耕が盛んであった。このため、山の神の祭事など自然信仰や儀礼が大切にされ、五穀豊穡と山での作業の安全を願って、お神酒、しとぎなどを神前に供えた。焼畑にはヒエ、アワ、トウキビ、ダイズ、アズキ、ソバ

などを作付けし、三穀飯の食材にしていた。

米良山地ではイネ（米）とヒエ・アワなどを混合した飯を食べていた。もち米と混ぜたアワ（もち）餅、コキビ餅も作った。ヒエは日常食のほか、非常食としても栽培していた。ソバはそばきりにしていた。霧島北麓の村でも、もちアワ、しゃくアワを作っていた。しゃくアワは牛馬の飼料にするほか、アワおこしの材料として販売した。もちアワはイネ（米）と混ぜてあわ飯にし、日常の麦飯に変わり、色や味の変化で、好まれていた。そばきり、そばがきも食べた。都城盆地でも、小麦と裸麦のほかに、アワやソバも少量栽培していた。餅や、そばがき、そばきりに調理した」。

3) 宮崎県のフィールド調査

宮崎県には、当時の松形祐堯知事が推進していたフォレストピアの指導者養成講座や国土庁の地域振興の全国集会の基調講演、観光旅行などで、何度か訪問した。1990年2月28日には、フォレストピア、インストラクターへの講義「環境教育と農山村」を行った。

雑穀調査研究関連では次の通り、県北部に3回訪問した。

① 1994年9月24日から26日まで、第8回雑穀研究会を椎葉村で開催した。椎葉村役場によるバスの送迎から、ヒエつき節日本一の職員の方の美声まで、お世話になった。

この機会に、椎葉秀行さんの焼き畑を見学した。当年焼いた畑では、ソバが作付されていた。面積にして約2反、3俵は収穫できる。ソバの種子は熱さに強くて、畑を焼いたすぐに播いても大丈夫だという。ヒエとアズキの種子は熱に弱い。ソバは1年置いて、3年目に播くとよい。上向きの花（アダバナ、雄性）は実が入らず、下向きで赤味がある花がよい。朝夕に冷えると、下向きのノンボリバナ（赤い）が多い。いろいろなハチが来て送受粉している。

雑草はキャアレル（生える）が、ソバを密植しているので、あまり生育しない。ヒエ畑に生えるエノコログサは「ハコザ」と呼ぶ。前年に

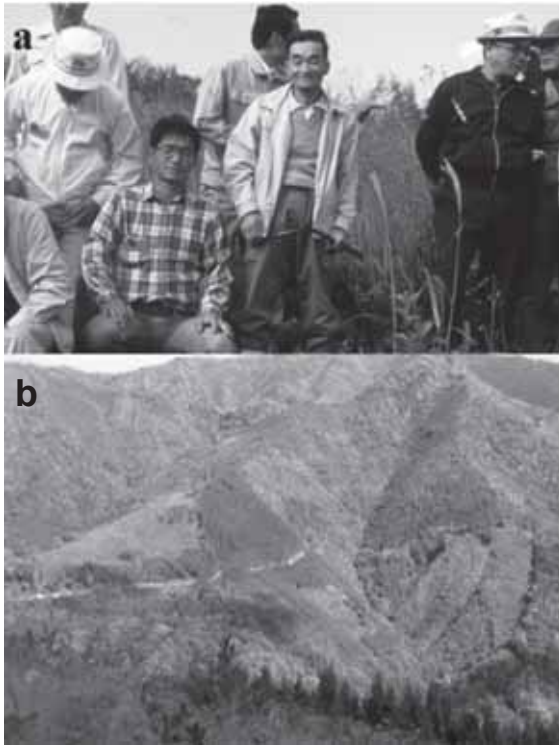


図5 宮崎県椎葉村 a; 焼畑伝承者の椎葉秀行さん（中央）、b; 椎葉村の景観（1994.9）

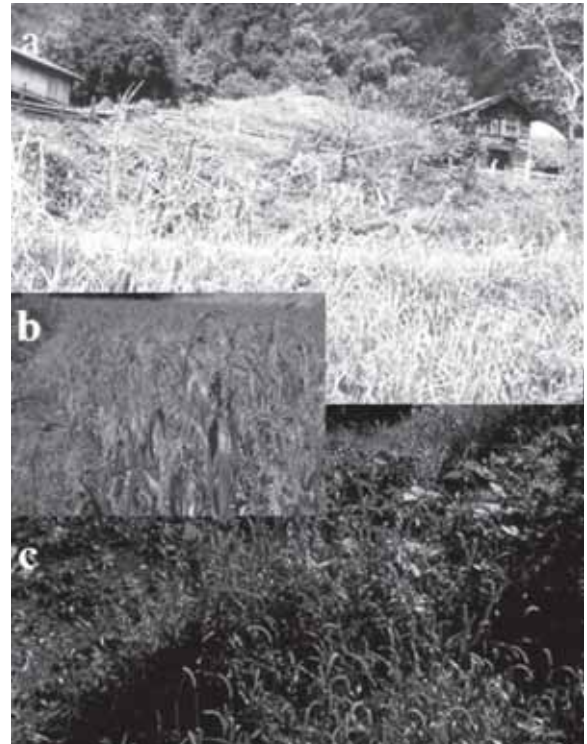


図7 宮崎県高千穂町 a; モロコシ畑、b; 同じくキビ畑、c; 同じくアワ畑（2004.9）

民宿焼畑（自宅）の庭にはキビが生育していた（図5、図6）。

②2004年9月18日から21日、第18回雑穀研究会の後に、県北の町村を巡検した。

高千穂町の田崎清さんはタカキビ（モロコシ）を第2次世界大戦の前から栽培していたが、台風18号の来襲で、倒伏してしまった。コーリヤンとは品種が異なる。6月末に播種、その後間引く。11月中旬頃まで、10穂ほどを束ねて乾燥させる。正月にはイネ（もち米）と混合して、キビ餅にした。もち米2升到、タカキビを2合加えて搗くが、タカキビの粒は残らない。タカキビの穂では箒も作った。隣家にはアワが10個体ほど植えられていた。穂はずんぐりしていて、12cmほどの長さであった（図7）。

徳玄寺集落の大賀節男さんによれば、コキビ（キビ）は昔栽培していたが、2年前に種子をもらって栽培を再開した。7月23日に播種したが、台風18号の被害に遭った。本年は空梅雨で、播種が遅れた。60cmの畝幅で、タバコの後作として8a作付けしてある。8月中旬に土寄せを行い、8月30日に草丈が90cmになった頃、追肥1

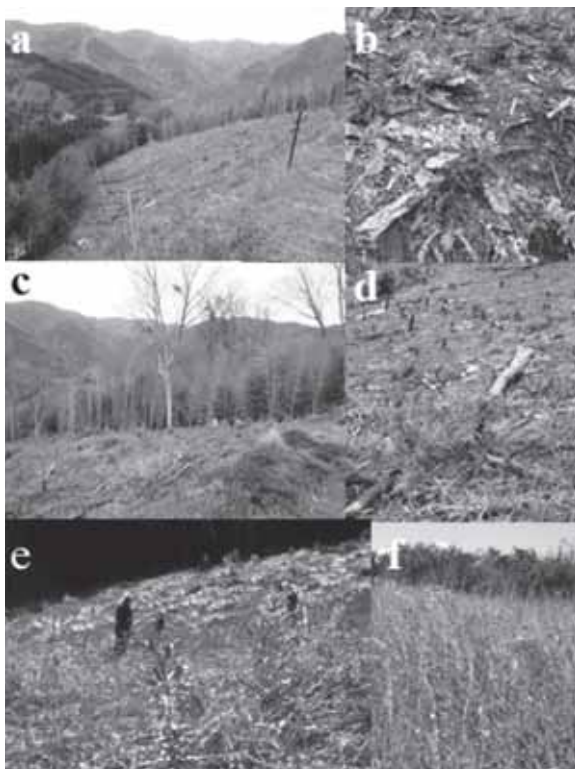


図6 宮崎県椎葉村 a; 焼畑景観、b; 平家ダイコン、c・d; 焼畑（2016.12）、e; 焼畑のヒエの収穫、f; 焼畑のソバ（1994.9）

こぼれ落ちた種子から生育したヒエは「フツエ」と呼ぶ。近隣にヒエとアワの畑があった。

号(水田追肥用1俵)を追肥した。米屋の依頼で、5戸が作付けする予定であったが、実際には自家だけであった。

熊本県大字津留(675m alt.)の小川原益男さんによれば、在来トウモロコシ品種(オオブクロ、オオデチッチ)を牛の無農薬飼料サイレージ用に栽培していた。草丈は3mほどになるが、食用にもなった。本来は黄色粒であったが、多品種と交雑したのか、白・黄色粒になった。収量が多く、やわらかくて牛が喜び、イノシシも商用品種より好むので、食害を防ぐために電気柵を設営している。穀粒の並びで分類すると、この品種は14~16列で中生、他にヤウネ(8列、早生)もある。草丈が高いため台風の被害を受けた。精米所は機械を持たないので、イネ以外の精白を嫌がる。

雲海酒造の五ヶ瀬町第一工場を見学した。昭和45(1970)年にはコーリャン(モロコシ)でトウキビ焼酎を生産していたが、昭和48(1973)年から焼酎栽培のソバの原料を変えた。平成元(1989)年には麦も材料に加えたが、平成13(2001)年にはソバ中心に戻した。ソバ100%ではなく、麦麴・米麴を用いる(詳細な製法は省略)。

9月20日は椎葉村に向かった。途中から林道に入って椎葉村の中心部に至り、鶴富屋敷と博物館を見た。台風被害で、尾向方面は全面通行止めと聞いたので、桑の木原まで歩いた。帰途、山中勝さんに出会い、敬老会のお酒を近くの家で飲むという。嫁御は村会議長の娘さんだそう。雑穀を栽培しているのは尾向だけだそう。彼はヒエ酒が良いという。ヒエ焼酎の会社は原料穀物が栽培されなくなり、焼酎ブームに乗れずに倒産してしまい、在庫は昨年12月までに売り切った。最終的には雲海酒造が引き取って瓶詰にしたそう。そこで、酒屋を探して聞いたが、味は良く、椎葉村のために生産してほしいと言いつつ、現物は品切れであった。今は梅酒を作っているのみだ。土産物屋の雑穀類は地元産が少なく、国産他地域の産物を混合している。陣屋の里に投宿した。

9月21日は諸塚村方面に向かい、日之影町に

は昼前に着いた。途中、台風被害のために全面交通止めが多く、日向まで30kmのところまで下り、道を変えて山地方向に反転した。日之影村の津隈石雄さんを訪問したが、タカキビ(キビ)は鳥に食害されるので、栽培を中止することにして、本年は風害にあったのですでに刈り取ったという。

ここで、さかもとはるこさんを紹介されたが、訪問する余裕がなかった。村おこしの店で、買い物をして聞いたところ、椎木のふじたかあえさんがコキビを栽培しているとのことだったので、訪問したが本年は鳥の食害が著しく、ほとんど収穫できなかった。キビ(モロコシ)は小麦粉と混ぜて、餅にしてみそ汁に入れるそう。道の駅青雲橋近くにうとうさんが住んでいて、ヒエを栽培しているとのことであったので、探したが見つからず、熊本空港に戻った。

③2016年12月8日に東京から、始発・終発の航空便により日帰りで椎葉村に行った。FAO世界農業遺産に関わり、焼酎と雑穀農耕文化について講演を依頼されたからである。この際、椎葉焼酎センターでソバ打ちを、椎葉クニ子さんの焼酎では生育する平家カブを見せてもらった。近隣の諸塚村観光センターに勤めている田辺薫さんにはアワやトウモロコシの土産をいただいた(図6 a・b・c・d)。2017年12月15日に再び椎葉焼酎研究会に呼ばれ、本論の概要を報告した。

4) 宮崎県の小括

中期旧石器時代から宮崎県には人々が居住していたとされるが、その後の縄文や弥生時代の遺跡は発掘されていないようで、麦・雑穀の出土記録は定かではない。しかし、古墳時代前期には九州最大の生目古墳群がある。

椎葉村には、農政官僚、柳田国男がきて、地域の文書と村長らからの聞き取りによって、『後狩詞記』(柳田1909)を50余部出版した。岩手県遠野での聞き書き『遠野物語』(1910)と同時期のことである。「茲に仮に「後狩詞記」といふ名を以て世に公にせんとする日向の椎葉

村の狩の話は。勿論第二期の狩に就ての話である。」「大字大河内の椎葉徳蔵氏の家に泊った夜は。近頃此家に買得した狩の傳書をも共に見た。」「茶は天然の産物であるし。椎蕈には将来の見込があるけれども。主たる生業はやはり焼畑の農業である。」「僅な稗や豆の収穫の為に立派な大木が白く立枯になつて居る有様は平地の住民には極めて奇異の感を与える。」「焼畑の土地は今も凡て共有である。」と記している。

柳田は、山村から日本民俗学を出発させながら、次第に南島に関心を移して、敗戦時には「稲作単一民族説」を提唱して、日本人は南島から稲作を携えて来て支配者になったとし、山人の文化を軽視するように態度が変わった。このため、日本人は稲作悲願民族（渡部忠世）とされ、農業政策は米（水田稲作）さえ主食として栽培すればよいと、山村や畑作穀物を切りすてた。

アメリカの食糧戦略は敗戦日本の学校給食（パンと脱脂粉乳）から今日に及び、イネ（米）より小麦消費が多くなった。過剰生産されたイネ（米）は減反政策で減らし、このことに補助金を与え、農業をさらに低迷させ、食料自給率は下がり、ほぼ植民地化されてしまった。日本人の食糧自立と文化的な自律や誇りをどのように取り戻したらよいのか、深く沈みこんで考えるところである。

明治期の終わりころには、ヒエを主にした二穀飯、三穀飯、さらには四穀飯もあった。麦、雑穀、サツマイモにイネを混ぜて、飯にしていた。これは水田地帯でも同様であったという。昭和 5 年前後頃（1920～1935）の食生活でも、それらに、さらにトウモロコシ、里芋、アズキなどを混合して飯にしていた。山間地では焼畑にソバが多く栽培されて、そばがきやそばきりに調理されていた。昭和 35（1960）年頃まで、山村ではこれらの食材は減少しながらも、継承されていた。麦・雑穀の調理を、「牛馬も食わない、さらにひどい」などと、粗食のように悪しざまに言う人々も少しはいたが、食材を悪く言うのは生き物に対する侮辱であり、調理技術によって美味しくすればよいことだ。聞き取り調査は極力偏見を排除してせねばならない。

しかし、日本民俗学は南島経由で渡来した弥生人（＝日本民族）の稲作単一民族説にいまだに呪縛されて、麦・雑穀を軽んじ、おおかた黙殺しているようだ。常民の食材は生活文化の基盤である。金銀財宝や民俗行事、民具ばかりではなく、生きて継承しなければならない栽培植物やその在来品種、栽培、加工、調理法など農耕文化基本複合を一体として保全してほしい。日本民俗学がこの国の常民の食料をないがしろにする態度はとても不可解である。

昭和 50（1975）年以降でも、フィールド調査によれば、県の北部町村ではアワ、キビ、ヒエ、モロコシなどの雑穀栽培をつづける人びとは点在していた。特に椎葉村では、椎葉秀行さんとクニ子さん夫妻が焼畑の伝統作物と技術を、その精神性まで含めて継承してきた（斎藤・椎葉 1995）。その努力によって大切に保全されてきた雑穀や伝統的知識・技能が、九州山地の山村における生物文化多様性を含む FAO 世界農業遺産として次世代の人々に引き継がれてほしい（図 5a、図 6e・f）。

3.6 熊本県

東部に阿蘇山や九州山地の山々が聳え、西部は熊本平野が有明海に、八代平野および芦北地方のリアス式海岸が不知火海に面する。その間に宇土半島が突き出し天草諸島に続いている。熊本市は、市域の 70 万人超の人口を支える水道水が全て地下水でまかなわれている世界でも稀有な都市である。

気候は県内全域が太平洋側気候に属し温暖だが、冬と夏で寒暑の差が激しい。県内で人々が狩猟・採集活動を開始し、生活し始めたのは今から 3 万年以上前である。現在、県内で確認された最古の石器は、熊本市平山町の石の本遺跡出土の石器群である。アカホヤ火山灰や始良・胆沢火山灰 (AT) 堆積の地層の確認や放射性炭素年代測定から分かった。阿蘇神社門前町（阿蘇市）では、4 世紀後半期に宇土半島の基部に摺鉢山古墳、迫ノ上古墳などに見られる前方後円墳が造営されていた（山下 2003、Wikipedia から要約）。

1) 熊本県の民俗

昨今のように、近代化の波が激しく民俗社会に押し寄せ、常民の物質文化・生活感情・価値観を徹底的に変容させようとしているとき、日本民俗学の姿勢と意識に疑問はあるが、民俗学徒の使命は寸時を惜しんで採訪に専念すべきであると痛感すると、牛島（1973）は書いている。彼の著作（『日本の民俗 43 熊本』）から熊本県の雑穀に関わる民俗事象を要約して次に記す。

「八代郡泉村五家荘のフリゴメ（振り米）が象徴するように、農山村ではイネ（米）を常食としてはほとんど用いず、これを売って現金に換え、主食には麦や粟を食べていた。イネ（米）少量に麦・粟を混ぜ、球磨や阿蘇地方では三穀飯、玉名や宇土地方では三方飯、熊本近郊では三本飯と呼んでいた。特に天草地方では、夏季の朝飯は麦飯と、味噌を溶いた汁にシソの葉やニラ・ショウガなどを刻み込んだ冷や汁を、昼食ではカライモ（サツマイモ）とイワシの干物というのがふつうであった。五家荘では夜食にそばがきや裸麦のハッタイコを食べることもあった。球磨郡須恵村の食生活は、負戦後、主食としてイネ米にわずかな麦を混ぜるようになったが、明治の初めころは粟飯が常食であった。明治の終わりころには丸麦をイネ（米）と混炊するようになった。押麦は大正末年頃に普及してきた」。

「戦前まで、山村ではコバサク（焼畑）が行われていたが、今日では八代郡和泉村五家荘と球磨郡五木村だけになっている。コバサクの作業は、枝打ちのキオロシの後に幹を切る、枝を細かく切って整理するナタアゲ、仕事始めにキオロシウタを歌い、伐採した枝などを10～20日間乾かしてから火入れし、地拵えをしてから作付けへと続く。コバサク（焼畑）の輪作は多系列で、春ヤボのヒエコバ、アワコバ、夏ヤボのソバコバ、秋ヤボのムギコバがある。春ヤボの輪作体系は一年目ヒエ・アワ、二年目アズキ、三年目サツマイモ・サトイモ、夏ヤボでは一年目ソバ、二年目ヒエ、アワ、三年目アズキ・ダイズ、四年目サトイモ、秋コバは一年目ムギ、二年目アワ・ヒエ、三年目アズキ・ダイズ、四

年目キビ、五年目サツマイモであった」。

牛島（1973）は正月行事に関して、「球磨の農家では小正月にシュンナメジョという、ねむの木と紙で形作った人形を米俵に挿す。ネコヤナギの枝に小餅を付けたヤナギモチを添える農家もあった。鹿本郡鹿北村の青年たちが藁でアワの穂の形を作りササの先に付けて、雨戸の先から「豊年でございます」と言ってさしだす儀礼があった」と記述している。関東山地南部地方の門男や俵神はヌルデを使い、ダンゴバラはツツジなどを用いて、繭玉をかたどった餅やミカンを枝先に付けて制作するので、かなり異なった形態だ。

2) 熊本県の食文化

雑穀栽培と調理について、『聞き書き熊本の食事』（1987）により要約する。

「県北はイネ米のない地域であるため、麦、アワ、キビ、ソバ、からいもを栽培していた。アワは三穂飯に必ず加えるので、コムギの間に植えたり、春ダイズを収穫する少し前に播いておき、秋に取り入れた。アワの一部は俵物屋に売っていたが、大方は自家用であった。アワ餅は正月の鏡餅として大黒さん（俵神）に供奉ねばならなかった。2段重ねのアワ餅の上に、イネ（米）を紙に包んでひねったもの、みかんまたは干し柿を載せて飾った。もち米ともちアワ（1：3）の合わせ餅、あられにした。

コキビはアワがない時に、三穂飯に代わりに加えるか、黄色の美しい餅に搗いた。キビは麦を収穫した後に播種した。田尻家の事例では、8俵収穫し、そのうち5～6俵を売り、2～3俵を自家用に残した。

ソバは早魃になったときに、ノイネ（陸稻）をこいで播種した。9月上旬に播種すると、霜が降りる前までに75日間で収穫できた。普段でも2～3aは栽培して、車屋に頼んで製粉してもらった。ソバ粉は冬期の常備食品で、そば切り、だんご、そばぎゃ（蒸カライモと混合して作る）などに調理した。阿蘇地方では10月頃になると稔ったアワをイネ米に混合しアワ飯にして、季節の漬物で食べた。球磨地方でも畑

作地帯でイネ米が少ないところでは、アワを混合して三穀飯やアワ餅にして食べた」。

3) 熊本県のフィールド調査

東京都八王子市の和菓子屋でキビを用いた菓子があったので、食材の出所を聞いたら、熊本県だという (1985)。このため、熊本県に調査に行くことを望んでいたが、その機会を十分に得ることはできず、観光旅行などで訪問した。

① 2003 年 3 月 4 日に大分県で雑穀を栽培している農家は見つからず、熊本県一宮町萩の草に至った。森逸広さん (43 歳)、弘子さん夫妻は有機農法で水稻、赤米と黒米 2 品種を 30a 栽培していた。畑も 30a あり、ヒエ、アワ (もち)、キビ (もち)、モロコシ (もち)、ハトムギの他、トウモロコシ、ソバ、オオムギ、コムギ、ライムギなども栽培していた。

モロコシとヒエは大谷ゆみこさん (東京) から、アワとヒエは椎葉秀行さん (宮崎) から分譲された。森さん夫妻は神奈川から移住して就農し、農業機械も持っているので、栽培から加工まですることができる。パッケージに入った雑穀をいただいた。

② 2013 年 9 月 14 日、エコプラスの場の教育研究会の巡検で、熊本空港経由で八代駅に向かった。レンタカーの車窓から、トウモロコシ、防風用のソルガム、サツマイモ、サトイモの畑、および茶畑が見えたが、水田は見られなかった。街路樹はクスノキであった。水田が多く出てきたが、作付けされていないか、ダイズへの転作もあった。水田中にはタイヌビエがたくさん生えていた。阿蘇山麓は湧水が豊かである。

緑川を渡り、宇城市の半島部が見えてきた。山合の畑には柑橘類、ハウスにはデコポンが栽培されていた。昔は水田で畳表用のイグサを多く栽培していた。球磨川を左手に見て、八代駅前が出る。八代の干潟は砂、島原の干潟は泥である。泥干潟になったのは 50 年ほど前からで、川を堰き止めたからであり、ゲートを開ければ、半年くらいで砂干潟になり、生物相は急速に

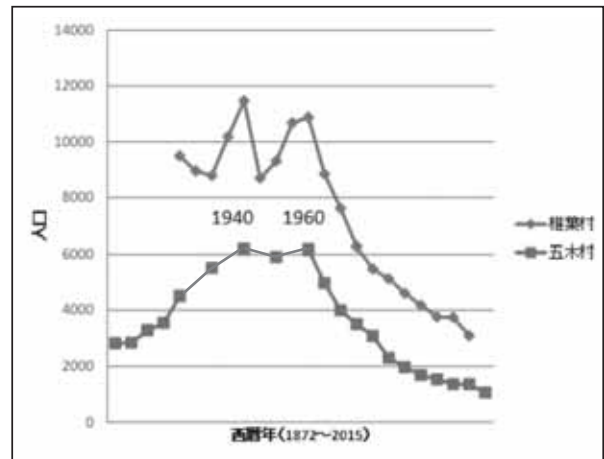


図 8 熊本県五木村と宮崎県椎葉村の人口動態

戻ったという。八代は敗戦前から、製糸業が成り立っていた。八代海沿部は水田が多かった。球磨川河川敷にはセイバンモロコシが多く生育していた。干潟の観察をしたが詳細は省略する。イグサの水田もあり、ちょうど移植したところのようだ。

球磨川では河川に水が溢れ出るのは当たり前のことなので、人家は尾根筋にあり、洪水とは季節的に共存してきた。季節ごと、梅雨明け 7 月の浸水は水がきれいなので、屋敷の清掃になった。また、大水が出たらアユ取りに行っていた。しかし、ダムができて、一気に放水することで洪水が災害につながるようになった。ダムができて村人は八代などに出て行ってしまい、旅館もなくなった。坂本村 (現・坂本町) は人口 1 万 5,000 名が 700 名へと急減した。

昭和 30 年代の台風後、土木工事が多くなった。荒瀬ダムは昭和 30 年代に熊本県が造成した、高さ 15m の発電ダムだが、ダムの全廃撤去が平成 24 (2012) 年度に決定され、いよいよ先週から取り壊し工事が始まった。球磨川に合流する川辺川を遡上して行くと、狭い水田が多く見られた。相良村ではモロコシ畑 2 ~ 4a が 4 筆あった。

五木村の小八重橋から村を眺望すると、家々は高いところに移転していて (昭和 56 年)、少しの水田が見られた。五木村の道の駅で尋ねてみると、五木村は 33 人の旦那衆が 90% 以上の土地を所有していた。最大時人口 6,177 名 (昭

和15年、1,093世帯)であったが、70%が人吉市に移住、若者は村外に出て行った(図8)。

観光で雇用創出を図っている。農地があり自給できて、3万円ほどの月収があれば暮らしていけるそうだ。高齢化率50%以上、納税率100%、自給率100%以上で、村長の自慢だという。サル、イノシシ、シカも多く出没する。アワやキビも栽培しているが、自家用を残して11月頃に少し出荷すると、すぐに売り切れてしまう。置いてあったアワとキビ精白粒は長崎産の物であった。モロコシとソバは製粉して販売していた。

4) 熊本県の小括

熊本県では石器時代から人々が居住し、縄文時代早期から後期にかけてはいくつかの貝塚が発掘されている。縄文土器や漁具などが出土しているが、植物遺残に関しては記述がない。古墳時代の遺跡が多く発掘されている。

「五木の子守唄」で有名な五木村は、明治40(1907)年には3,549名で、444世帯に平均8名が暮らしていたことになる。これほどの人口を山間地で維持していたことに驚く。最大時人口は6,177名で、九州電力の発電所が建設されたころの昭和15(1940)年であった。

昭和5年前後頃(1920～1935)の県北の食生活は稲作があまり行われていなかったのも、麦、アワ、キビ、ソバなどの雑穀、サツマイモを栽培していた。三穂飯、だんご、餅にそれぞれイネ米と麦、雑穀などを混合していた。焼畑が最も拡大していたのは第2次世界大戦の頃であった。その後、焼畑の規制と拡大造林にともなって、焼畑は激減した。

昭和35(1960)年頃の民俗事象から雑穀を見ると、山間畑作地では麦やアワをイネ(米)に混合した飯を三穀飯、三方飯、三本飯などと呼んでおり、麦、アワ、ヒエ、コキビなどを栽培していた。焼畑では雑穀、豆、麦、サトイモなども輪作されていた。しかし、昭和50(1975)年以降には、五木村においても雑穀の栽培は少なくなっていた。2013年に訪問した際に、道の駅では五木村産の雑穀はすぐに売り切れ、長崎

産のものが販売されていた。神奈川県から移住してきた有機農家が、新しい感覚で雑穀を栽培するようになっていくことに期待したい。

3.7 鹿児島県

九州島の南側には離島(薩南諸島)が点在し、県本土には薩摩半島・大隅半島がある。南北の距離は600km、海岸線は2,722kmに及ぶ。霧島山を除けば、大部分はシラス台地の地質からなっており、水はけがよく非常に脆い。また、低地や平野が極端に少ないために、ほとんどの市町は周囲が山に囲まれている。島数は605で、薩南諸島は種子島、屋久島を含む大隅諸島、トカラ列島、奄美群島からなる。

鹿児島県は、冬は温暖で、夏は日照時間も多いが降水量は多い。屋久島山岳部では毎年のように積雪があり、種子島・屋久島地方の平野部でもごく稀に降雪するため、積雪観測地では日本最南端である。夏から秋にかけては奄美群島・トカラ列島・大隅諸島には多くの台風が接近しており、日本有数の台風銀座である。約2万4,000年前、始良カルデラが大爆発を起こし、この時噴出した火山灰を始良Tn火山灰と呼ぶ。その火山灰は、遠く北海道まで達している。南九州では入戸火砕流などによりシラス台地が出来上がった。

種子島にある立切遺跡(たちきり、熊毛郡中種子町)では、3万1,000年前の火山灰層から磨石(すりいし)・敲石(たたきいし)、礫群、焼け土、土坑などが確認された。これらは後期旧石器人のキャンプ場と考えられている。旧石器遺跡が、2005年の時点で約40カ所発見されている。古代ではヤマト王権から異民族視された隼人の住地であった。日向国から分離して702(大宝2)年に薩摩国、多婁国(824<弘仁15～天長元>年に大隅へ編入される)、713(和銅6)年に大隅国が成立し、他国からの植民も始まったが、その後も隼人の反乱は絶えなかった(山下ら2003、Wikipediaから要約)。

1) 鹿児島県の民俗

村田(1975)は食生活と農業の項目で、雑穀

について次のように記している。

「昔は米だけ食べることはなく、唐薯・粟・麦などをまぜたカライモメシ、アワメシ、麦飯か、だんご・ダゴジル（だんご汁）、ソバキイ、ヒヤジル（冷や汁）などが常食であった。肝属郡大根占町半下石では焼畑・キリカエバタ（切り替え畑）にソバを多くつくり、ソバキイ・ノソバジル・ソバ餅などにした。そば餅は唐芋を煮てそば粉と混ぜて餅状にしたもので、冬の食料として良く利用されていた。唐薯は煮て切り干にしてコッパ（細片）を貯え、だんごにして食べる。薩摩郡甕島はコッパをたくさんつくるところで、瀬々之浦にはコッパを干す小屋があちこちにみられる。川辺郡川辺町君野では、チャノコ（午前5時ごろ）にはゆでた唐薯、お茶などを摂り、朝めし（午前8時ごろ）は米と粟または芋を混ぜた飯、それも夏季は米が不足するので、代用食としてソマゲイ（そばがき）を食べる」。

「鹿児島県は畑作地帯である。ハイ（原）とよばれる台地の広い畑から、離島・海辺・山間盆地にみられる段々畑にいたるまで、形態はいろいろであるが、その面積は水田の約2倍近く広い。作物として唐薯・麦・陸稲・大豆・粟・そば・菜種・煙草などがあるが、麦・大豆などは乾田の裏作としてつくられることもある」。

「唐薯地帯になる以前は、粟・豆・里芋などがこの地方の生活を支えてきたと思われる。今も各地に見られるコバ・アラキ・アラチバテとよばれる焼畑は、雑穀・里芋にたよっていた時代の畑作をしのばせるものがある。出水市丸塚では、以前、小作人は米だけでは生活ができなかったで、コバをつくった。ここではコバは部落有ならどこでも自由につくってよかった。盆のころに野を焼き、冬になって1月～3月ころに開墾したが、傾斜地は3年もすると荒れてくるので、下のほうをひらいた。シアケ（仕明・開墾）には主として山鉾が用いられた。

作物は1年目が唐薯、2年目がノイネ（野稲・陸稲）、3年目がそばで、5～6年たつと他の場所をひらき、また5～6年たつと元の場所へもどってきた。粟は6月ころ、丘を焼き、土用前

に播種する。11月の刈入まで2度くらい草をとったが、現在では多くは森林と畑作を切り替えるキリカエバタ（切り替え畑）になった。出水郡長島町小浜でも、第二次世界大戦前までは共有地のハルは自由に開墾してよかった。作物は粟・そば・唐薯が主であった」。

「南大隅地方では、コバヤキは自分の山をするが、昔はダンナの山を借りることが多かった。肝属郡佐多町古里では、大豆・唐薯・ノイネ、島泊では1年目は唐薯、裏作に麦、2年目は唐薯か麦であるが、昔はそばも植えた。同郡大根占町では、1～2年はノイネ、3～5年は唐薯・粟、6年目以後はそば・大豆などを植えた。また同郡根占町では、ノイネを3年くらい続け、次は大豆・唐薯を2年つくり、5年キイ（限り）で松山にした。もとは粟もよく植えたという。また畑の周りには里芋も植えたという。

鹿児島郡三島・十島両村もアラチバタ地帯であった。吐カ喇群島の口之島の場合、アワヤマキイ（粟山限り）といって粟のみの焼畑がある。粟の播種は山を焼いた日に行い、6月に穂摘みをするまでには伸びてくる竹の芽を切る作業がある。アワヤマは一作で捨てることもあったが、麦、唐薯を2年くらい栽培することもあった。悪石島でも、昔はアラチバタが多く、粟やノイネなどを植えたが、現在では部落近くの畑に唐薯を植えている程度である」。

「奄美では奥山の立ち木を伐り焼いて根株を起こし、まず唐薯を植えた。また、粟・大根・かぶら・里芋などを植えてもよかった。そして7～8年目にサトウキビを植え捨てにする。いっぽう、粟も島中で作ったが、すべて糯粟であった。山を切り払って焼き、山鉾で少し掻き回して種を厚く播き、間引きをするとよくできる。しかし、それも粟を一石も作る人はまれであった。名瀬市付近では、焼畑をアラチバテエといい、作物は、昔は粟・里芋も植えたというが、現在では唐薯が主であるという。しかし、この畑も2年目からは古畑といい、唐薯のほかに、らっきょう・粟なども植える」。

「穀物の種類によってアワウチボウ・マメウチボウと呼んでいるようである。一方脱穀した

粟・麦・米ののぎ・穀皮を取る用具としてモミタタキ・カッサウチというドンヂ型の脱穀具がある」。「川辺郡川辺町君野では、漁村地区の枕崎市の白沢、川辺郡知覧町の塩屋、加世田市の小松原方面から魚をイネテゴ（魚籠）に入れて持ってきた。これも大豆・米・そば・粟などのミモン（箕物・穀類）と交換した」。

2) 鹿児島県の食文化

『聞き書き鹿児島県の食事』（1989）によって、雑穀に関わる食文化について要約して次に記す。

「北薩摩の郷土の食では、アワはイネ（米）の不足を補う重要な食料であった。宮里家の事例では、アワ（もちとうるち2品種）は4a栽培していた。アワは常食のカライモごはんに加えるほか、イネ（米）と混合してアワ飯にもした。12月14日の義臣伝輪読会には、『あわんなっと』（もちアワ、黒砂糖、塩、片栗粉で作る）、1月14日の『ほだれひっ』にはアワの入った金の餅をエノキの枝に挿して、軒、かまどや梁に飾った。ソバ（そま）は脱穀してから粉屋で製粉してもらい、冬季の間、そまげ、そまんだご、そば切り、そばじゅい（短冊状で野菜煮汁に入れて食べた）などにした。

霧島山麓では、アワは8月の暑い盛りに、ダイズ畑の中に堆肥を敷いて播種した。10月に収穫した。イネ米やカライモと混合して飯にするか、あわんなっとにして食べた。そまは栽培が楽で、75日の夕飯に間に合う。そばきい（そば切り）、そばずい（汁に入れたそばきい）に調理していた。

大隅半島のシラス台地では、アワは20aで8俵収穫できた。カライモごはんに加えるか、もちアワだけで餅を搗いた。イネ（米）の餅（白もち）とは別に作った。種子島では、アワはアワ餅、アワ飯、雑炊、だんごにした。キビも少し栽培し、だんごにして黒砂糖をつけて食べた。キビとアワの製粉は水と一緒に石臼で粉に挽いた（水ぶき）。そまは2～3俵収穫して、そまん飯（カライモ2個、もち米2合にそま粉を2合混ぜる）、もし菓子、そまんだんご、湯練り

を作った。奄美大島南部の加計呂麻島は山地が多く、水田はわずかで、畑にはサツマイモ、オオムギ、アワ（ウー）、モロコシ（トウギン、コウリヤン）、キビ（キミ）、アズキ（ハーマメ）などを栽培していた。救荒食はソテツであった。うるちアワはイネ（米）と混合して、とても美味しい飯（ウバン）、ソテツ澱粉と混ぜてセンガイ（おかゆ）にもする。もちアワはうるちアワやもち米と一緒にして丸餅にする。黄色くて粘りがあり美味しい。コウリヤンもごはんやおかゆにする。キビ（もち）はごはん、おかゆ、だんご（キミダグ、煮さつまいもと一緒にキビ粉を練って作る）にする。キビとアワの製粉は、水と一緒に石臼で粉に挽いた（水ぶき）はしとぎの加工方法と同じである。

3) 鹿児島県のフィールド調査

鹿児島には植物学会や観光で1975年から2013年の間に3度行ったが、この際に雑穀を見ることはなかった。奄美大島には2010年7月29日～31日に有機農業の調査で行ったが、この機会にも雑穀について聞き及ぶことはなかった。

4) 鹿児島県の小括

縄文時代早期（約9,500年前）の上野原遺跡には、日本で最も古い居住跡が見られる。このため、縄文文化が東日本から伝播したという定説が揺らいだという。縄文時代の指宿橋牟礼川遺跡やその草創期の梶ノ原遺跡もあり、奄美大島には縄文後晩期の宇宿貝塚がある。この貝塚は縄文時代後期から晩期のものであるから、九州から南下して伝播したのだろうか。弥生から古墳時代の広田遺跡もある。植物の形跡については記されていない。

昭和5年前後頃（1920～1935）の食生活における雑穀は、特にアワは県北部地域では混合飯の食材であった。大隅半島ではアワのほかに、キビ、ソバ、奄美大島ではモロコシに加えサツマイモも飯、粥、だんご、餅などに調理された。キビとアワが湿式製粉（しとぎ）されていた点は加工法上ユニークである。

昭和35（1960）年頃の民俗事象では、畑作の

歴史に関して、サツマイモの伝播の歴史は新しく、江戸時代でありながら、今日でも食材としてサツマイモの位置はとても大きい。畑作地帯であるので、サツマイモが普及する以前の食材は、水稻よりも陸稲、麦やアワにダイズ、サトイモだったのだろう。鹿児島も混合飯が一般であった。

焼畑の輪作体系では、1 年目サツマイモ、2 年目ノイネ（陸稲）、3 年目ソバの順番であった。南大隅地方でも、焼畑ではサツマイモやノイネが主要な作物である。島嶼部ではアワが主要な作物であった。焼畑においてイネ科ではノイネとアワが重視され、サツマイモは伝播して以来、重要な作目に加わり、他地域の焼畑とは異なった作付け体系を示している。焼畑は奄美大島などを含めて、県内各地で営まれていた。焼畑輪作のなかに、ノイネがアワやソバと同じほどに位置づいている点は興味深い。昭和 50（1975）年以降にも、アワ、キビ、ヒエの収集があり、栽培の確認がなされている。

3.8 沖縄県

面積は 2,281km²、県民の約 9 割が沖縄本島に集中しており、観光業を含む第三次産業が 79.2% を占めている一方で、第一次産業は 5.4%、第二次産業は 15.4% と非常に低い。

363 の島から成っている。49 の有人島と多数の無人島からなり、0.01km²以上の面積を有する島は 160 島存在する。最東端から最西端までは約 1,000km、最北端から最南端までは約 400km と、広大な県域を持つ。与那国島と台湾の間は約 100km である。

宮古島・多良間島・石垣島・西表島・与那国島・波照間島・沖大東島は、熱帯性気候で、ケッペンの気候区分では熱帯雨林気候 (Af) に、それ以外の地域は亜熱帯性で、温暖湿潤気候 (Cfa) に属する。沖縄県各地方ともに高温多湿で年間降水量は 2,000mm 以上、年間平均気温は約 22℃ となっている。毎年多くの台風が接近する。月別で注目すると、降水量は梅雨の平均期間である 5 月と、台風が多く接近する 8 月に多い。また、日照時間は 7 月に長く、冬期の 1 月・2 月は短い。

農業では日本唯一の熱帯・亜熱帯性気候を生かし、マンゴー、アセロラ、パイン、ドラゴンフルーツ等のトロピカルフルーツや、サトウキビ、タバコ、ゴーヤー（ニガウリ）といった農作物が生産されている。漁業ではマグロ、イカ、ブリ、タカサゴ、アジ、アカハタなどの他クルマエビの養殖も盛んである。畜産業では、養豚が古くから盛んに行われ、沖縄固有品種アグーが有名である。また、ヤギやウシも飼育されている（Wikipedia から要約）。

港川人は旧石器時代の人骨（1 万 8,000 年前）で、沖縄県八重瀬町の海岸近くの採石場で発見された。縄文時代晩期の中原遺跡はうるま市伊計島に、恩納村では沖縄貝塚時代前期（縄文時代相当）の仲泊遺跡が発見されている。この年代順からすれば、沖縄の先史文化は台湾経由というよりも、九州からの影響が強かったと考えられる。

高宮（2005）によると、沖縄の農耕史は次のように要約できる。「宜野湾市の森河原遺跡（グスク時代）からは、フローテーションによって 2,000 粒ほどの炭化種子が固定された。アワが最も多く、コムギ、オオムギの順で、イネは少なく貧弱なものであった。奄美大島笠利町の赤木グスク遺跡の炭化種子はイネが圧倒的に多かった。これらのことから、沖縄本島中・南部は雑穀、沖縄本島北部・奄美地方は稲作が主に栽培されていたようだ。

那覇市的那崎原遺跡（8～10 世紀）におけるフローテーションで回収した植物遺残は、沖縄諸島最古の栽培植物の遺残で、イネ、コムギ、オオムギ、アワであった。縄文後期から 6～8 世紀までの 3,000 年余りは狩猟採集の時代であり、那崎原遺跡の頃から、九州からの農耕植民により、突然農耕が始まったと考えられる。

言語学的に見ると、本土方言と沖縄方言とは同じ言語であり、稲作農耕民が沖縄に移住して、沖縄方言が成立した。アイヌ語はこれらと区別できる。形質人類学の計測的分析によれば、先史時代の沖縄人と近世沖縄人は、本土における縄文人と弥生人ほどの差異がある。アイヌ人と縄文人は同じクラスターに入り、近世沖縄人は

渡来系弥生人のクラスターにもっとも近い。これらの結果は、先住狩猟採集民（縄文系の貝塚文化；安里・土肥 1999）が移住農耕民によって、10～12世紀頃に置換あるいは混合されたことを支持している」。

1) 沖縄県の民俗

沖縄の民俗研究について、源（1972）は、「日本民族学の両開拓者である柳田国男と折口信夫が沖縄に来て、琉球列島の民俗が日本の基層文化を明らかにする上で多大な貢献をすると高く評価したので、敗戦後、沖縄の民俗調査研究が活発になった。また、アメリカの施政権下で、固有の文化が急速に失われる危惧も相まって研究は一層活発になったが、しかしすでに本島中部地域では古老たちの戦前の思い出になってしまった事象も多い。それでも八重山群島や宮古群島にはまだ信仰行事が伝承されている」と記している。彼の記述した雑穀関連の事項を要約して次に記す。

「庶民の常食は甘藷（サツマイモ）や粟（アワ）などであったにかかわらず、年中行事の主幹をなすものは稲作儀礼である。これらの点をもってすれば民俗の上からみて、日本民族の南下した一支隊が沖縄人の祖先であることにまちがいはない。ただ中央文化から遠く離れた多くの孤島群だった関係で、本土ではとうの昔に無くなっている日本民族の古俗が残存しているのである。一方、南方と日本本土との掛橋という見方も出てくる。沖縄は王国であったが、1372年から中国（明）に朝貢し、1609年からは薩摩藩の支配下に入れられた。しかし、薩摩藩の影響はあまりなく、むしろ中国文化の影響を強く受けてきた。餅は祖霊祭の法事にのみ用い、田植儀礼よりも種子おろし儀礼を重んじてきた。宮古島では、イネの餅を作るようになったのは大正のころからで、それ以前は握り飯であった」。

第2次世界大戦まで、「沖縄の庶民の主食はンム（甘藷、サツマイモ）であったが、戦後は輸入したイネが主食になった。サツマイモは17世紀初めに南中国から伝播した。これ以前は、麦や粟が主食で、イネは王朝への献納品として

栽培されていたにすぎなかった。沖縄の戦後の農業は甘藷（サトウキビ）・パイナップル・水稻生産が主なものになったが、甘藷（サツマイモ）の生産は極端に減少、水稻も生産減少に向かってきた。稲作以前の主食は麦・粟で、これらには年中行事としての祭祀が伴うが、17世紀初頭に伝播したサツマイモやサトウキビには豊作祝儀礼は見られない」。

「稲のことをンニ、宮古・八重山地方ではマイという。沖縄本島ではイネ（米）のことをクミ、沖縄北部、宮古・八重山地方に行くとマイという。最も古いイネは粳に赤い毛がつき、草丈は高かった。粟作りは水田に恵まれない宮古島に多く見られた。粟の播種期は水稻と同じく10月下旬から11月上旬、除草は2月上旬から3月下旬、収穫は5月になった。4月にはアワの初穂祭りアブーリがあった。麦の播種期は9月、収穫は2月上旬から3月下旬にかけてであった。沖縄本島では、初穂祭は2月ウマチー、収穫祭は3月ウマチーであった」。

「欠かせない神供はウンサク・ミシヤグ（御酒）で、米または粟で作った噛み酒であった。大正頃までは処女たちが身を清め、1週間前から歯をよく磨いて作った。旧5月には稲や粟の穂祭りを行った。稲の穂祭りは5月ウマチー、あるいはシチュマ、イニシチュマと呼ぶ地方もあり、八重山群島ではマイスクマと呼んでいた。シチュマ祭りは、十分に熟していない穂の粳の米粒に水を混ぜてシロマシを作り、それを総本家遠祖や村の御嶽の神に供えた。粟の穂祭りはアラフバナウマチー・アーシチュマと呼ぶところもあった。

5月5日に、沖縄本島ではアマガシ（オオムギの甘酒）を作って食べた。これはオオムギを煮詰めて、少量の麴を加え、1日水に浸して発酵させたものである。6月の収穫祭では、米を噛んでつくったウンサクという甘酒を神前に供え、神女と村人が共飲する。宮古島では粟の刈り入れ感謝祭が行われた。狩俣では祭りを夏ブーズとか夏ウプナーといった。御嶽に供える神酒はアワで作った。粟作・麦作地帯の粟国島では6月25日にヤガンカシチー（強飯）とい

う折り目がある。八重山群島の稲作地には稲作儀礼のキチガン（結願）祭りがある。これは豊年感謝と祈願の祭りだろう」。

2) 沖縄県の食文化

食文化については、『日本の食生活全集 47 沖縄の食事』（沖縄編集委員会編、1988）から雑穀に関わる記述を要約して次に記す。

「沖縄の文化は、島々で固有に築いてきた物事を土台に、13世紀以降の東南アジア、中国、17世紀以降のヤマト（薩摩藩）、敗戦後のアメリカなどの異文化と交流しながら形成されてきた。祖霊崇拜、来訪神信仰、農耕儀礼などに関わる行事が多く継承されてきている。沖縄本島の中中部にある中頭では、各家でアワを1～2坪栽培して、アワごはん（まーじんむにー）や餅（むち）にしていた。アワごはんはアワの収穫期の6～7月と、12月8日（鬼もちを作る）に、挽いたアワと煮サツマイモ（たんむ）を混合して作った。

瀬底島ではサツマイモ（うむ）、麦、アワを栽培していた。本部村などでは、6月25日の初折目（はちういみ）には、うるちアワとイネ（米）にアズキかりョクトウを混ぜてアワ飯（アワメー）を作り、豚肉の汁と一緒に仏壇に供えた。アワ飯は香りが良くて、お腹一杯食べたという。臼で水挽きしたもちアワで作るアワムッチーは粘りがあり、黄色もきれいだ。煮サツマイモやエンドウマメ、アズキ、麦のあんを入れて蒸して食べる。

水田のない宮古島で最も重要な作物はサツマイモ、次にアワ（ゆに）、コムギ、オオムギ、トウモロコシ（とうきび）、ヒエ（きむ）、たかきび（うぶぎゃむ）、ダイズなどであった。アワはいもが不足するときに、野菜がたくさん入った薄いじゅーしー（雑炊）にした。夏にはアワごはん（ばながてごはん）を作った。タカキビではうぶぎゃむむつ（餅）を作った。10月から11月にアワを播種し、同所にサツマイモ（粟中いも）を植え付けた。冬至にはアワやイネ米に豚肉や野菜を加えたななたてじゅしを火の神に供えて、家庭内で祝った。絶海の孤島である与那国島では、サツマイモを中心に、アワ、

キビを栽培していた」。

宮城（1972）の大著には、食生活の記録が詳細に描かれている。粟（アー）に関しては、「温暖乾燥地を好み、耐乾性があり成熟も早いという点から黒島、新城、竹富など田のない小島で盛んに作られ、島民の主食に欠くことのできない重宝な作物であり、貢納物でもあった。粟には糯、粳がある。糯粟にナープームチ粟、ユヌムチ粟があり、粳粟にシッソー粟、ヤスバ粟がある。どちらも主食として混飯、混粥などに使用される。糯粟は黒島、竹富、新城などの田がない島では、時には糯粟の代用に利用され、その料理法は餅、乾肴、アーヌンポンなどである。粳粟は食糧の他、味噌、酒の原料として、なくてはならない。

きび（キン）は雑穀の中でもっとも美味しいものとして重宝がられているが、米や粟程には多作されず、主食としては混飯、混粥程度のものであったので、豊年祭りや特別な時に作ったが、この頃はまったく姿を消してしまった。

もろこし（フームン）は八重山では他の雑穀より少なめに作られ、主として餅、混飯に利用され、たまに味噌を作ることもあった。八重山の酒造りで、イネ米を原料としていたのは与那国、西表などの米産地で、新城、黒島などは粟が原料であったが、大正の頃から外来の破碎米を原料とするようになった」。

泡盛は今日ではタイ破碎米で造られているが、江戸時代にはアワを材料にしていた。大正時代には、イネ米とアワを材料にして、半々に混ぜて仕込むか、アワの仕込みが多かった（萩尾2004）。

得能（2007）は近世八重山の人頭税制における粟納について詳細に記述しており、次に要約する。「黒島は珊瑚礁の島で水田は皆無で、飯米は食料の意で、この場合はいもを示しており、上納はイネ（米）、粟で行っていた。1785年の大飢饉の際に、八重山の各村（島）から多くの頭や百姓が粟のみを奉借している。近世の八重山の全域で粟が栽培されていた。サトウキビとサツマイモは近世以降の作物で、アワ、キビ、タカキビ、ムギなどは古くから栽培されて

いた。アワは早粟、粟、後粟など品種分化があり、また通常畑と切換畑で必ず輪作に入れられていた。イネ（米）は栽培されないので、アワが神饌になっていた」。

3) 沖縄県のフィールド調査

第13回雑穀研究会シンポジウムに参加するため1999年に訪問して以来、フィールド調査を目的として3回訪問したほか、沖縄県の島々は家族とともにたびたび観光目的で出かけた。

①1999年6月5日に小金井から東京羽田、那覇を経て石垣島に向かった。竹富島に渡って高那旅館に着いてあと、島内散策して海岸で昼寝した。台風3号の影響が出始めていた。6日朝は島内見学に出たが、はぐれたので貴宝院に行った。店舗の婦人（60歳くらい）に芭蕉布の作り方とアワの泡盛について聞いた。

・「イヤーチまたはイバチの作り方；材料はもち米4升、アワ5合、アズキ3合（穀物1升到約1合の割合）。波照間島産のキビで代用して、調理した。このもちは搗かないで、2名が対になって、「イビラ」というへら状の道具で、蒸して熱いうちに練るようにして作る。大鍋の中で行う。米粒が見えなくなるほどに練る。米1斗を炊いて8名で練る。豊年祭と種子取祭とでは調理方法が少し異なる。出来上がったものはハマユウの葉に包む。バショウの葉には、もちがねばりつくので使用しない。ニンニクと一緒に食べるとお腹をこわさない。男性が順次各家を訪問して、捏ねに行くのは、作業に腕力があるからである。ある程度練ったら、イビラをすり合わせるようにする。この作業を「ニーリ」という。粘りが強くなったら、以前は伸展させて、定格に切った。しかし、今日では箱に入れて固める。他所に贈答用として差し上げる。「おやじさん」が切るまで、食べることができない（図9b・c）。

ハビキャ2枚に薄く油（昔はラードを使ったが、今日ではサラダオイルを使用する）を付けて、必要量をつかみ、両手でソフトボール様に丸める。ハマグリ汁にはシマコショウを加え、



図9 沖縄県の雑穀 a；沖縄県西表島の防風用モロコシ（2002.3）、b；沖縄県竹富島のキビのイヤーチ作り、c；同じく出来上がったキビのイヤーチ（1999.6）、d；沖縄県宮古島のアワ畑（2014.5）

ニンニク（タコ）漬けとともに食べる。

泡盛は、以前はアワでも醸造していたが、酒税がリットル当たりで課税されるようになってから醸造することをやめた。カメに材料を入れておくと、プツプツと発酵してくる。

芭蕉布は芭蕉の葉を伐って、適温で煮る。煮過ぎるとよい繊維が取れず、煮が足りないと不要物が繊維についてうまく採取できない。糸紡ぎは大変で、十分な時間を取らないと、布作りの作業はできない」。

7日は、竹富島から石垣島経由で西表島に行った。マングローブを見て石垣島に戻り、那覇に渡り、沖縄ホテルに泊まった。このホテルの庭には渋沢敬三が南島調査の折、1953年11月17日に植えたライチ（荔枝）の木が育っていた。国際通りに出かけ、アワの泡盛を探したが、見つからなかった。一番値の高い泡盛を試飲して、購入した。郷土料理の店で、ナスチャンプルを食した。8日は、首里城、県立博物館に行き、自然史から民俗の展示を見た。



図 10 沖縄県西表島 a; イネの水田、b; 同じく田芋の水田(1999.6)、c; 帰化雑草ザラツキエノコロ(2002.3)

② 2002 年 3 月に雑穀栽培調査を行った。4 日、東京から石垣島経由で西表島に向かい、竹盛旅館に投宿し、近所のマングローブと亜熱帯植物観察園を見学した。開花から結実中のヤエヤマヒルギ、オヒルギ、メヒルギを見ることができた。5 日、やまねこレンタカーを借りて、南風見田浜でハマダイコンの群落を見た。野生生物保護センター、マングローブセンターを見て回った。由布島で水牛車に乗り、昼食に西表産のイノシシを食べたが、あまり脂っぽくはなかった。浦内から白浜まで行って、星砂浜を経て竹盛旅館に帰着した。

西表島では、モロコシを防風用に整然と作付けしていた(図 9a)。また、水田ではイネと里芋(田芋)が栽培されていた。ザラツキエノコロが帰化雑草になっていた(図 10)。

6 日、夜半から風が強く波照間島行フェリーは欠航らしいとのことで、西表島から黒島に行くことにし、民宿黒島に投宿した。自転車借りて島内を巡った。人口 200 人に対して、黒牛は約 2,600 頭飼育されており、仔牛を市場に出

している。たま商店の夫人(50 歳代)の話では、数十年前の小学生のころには雑穀を栽培していたが、雑穀はスズメが食べてしまうので、耕作地は牧場にすることにして止めてしまったそう。雑穀料理はバショウやゲットウの葉に包んで食べたという。今は、ダイコン、タマネギ、ホウレンソウなど、数種類の自家用野菜しか栽培していない。確かに耕作地は自家周辺にもほとんどなく、放棄されていた。ヒマの実生の株があった。現在、牛の値は三分の一ほどに下落して、飼料代にもならないという。大きな牧場をもっていない人は、飼料を島外から購入している。黒島内を一周したが、雑穀どころか野菜さえも栽培されておらず、耕作地はほとんど見当たらなかった。環境省ビジターセンター、海中公園研究所を見学した。サンゴの展示は素晴らしく、民具や漁具もあった。

7 日、仲本海岸の牧場を観察し、黒島から石垣島に向かう。昼前に着き、ペンシヨントノスク(登野城)に 2 泊することにした。八重山博物館は休館だったので、南島民俗資料館に行った。2 代目館長の話を聞いた。尊父は石垣市議会議長をされ、多角経営の人だったようだ。展示品の除草具はインドのものとても良く似ていて、前に突くように草を取る。象形文字のような符丁があり、アワの種類や量を表すものもあった。よく使い込まれて、痩せ細った木臼(高さ約 65cm)と杵も展示されていた。館長の仮説は興味深く、羽衣伝説(迦陵頻伽)は海洋ルートでインドから伝播したという。シーサー(ライオン)は中央アジア経由で、中国から沖縄に伝播したそう。

請福酒造の泡盛博物館に行った。本来泡盛はアワで醸造されていたが、現在はタイ破碎米を用いている。泡盛は 3 年で古酒と呼ばれる。石垣漁港を経て、離島棧橋に行く。地元出版の書籍を購入し、郵送にしてもらった。ペンションでは夕食が出ないことに気付き、琉球料理の店に行った。

8 日、日産レンタカーを借りようとしたら、MT 車はなく、すべて AT 車だった。今まで AT 車を運転したことがなかったので、とても

戸惑った。調査旅行ではレンタカーを借りるが、新車にあたると、サイドブレーキの位置とか、自動ロックとか、知らないことが多く、警告音がなって戸惑ってしまうことが多かった。

慶納ナエさん(89歳)は、雑穀データベースによると、以前アワとキビを栽培していたので訪問したが、現在は栽培していない。キビはイネ米と混合して飯に、アワは味噌にしていた。今では彼女しか作らないというアダン葉の草履(さば)を土産に頂いた。

中島タマさん(88歳)は今でもアワを2a栽培していた。種子は17年前に、宮古島(サラ浜)の親類から分譲を受けた。アワは2月に無施肥で散播、訪れた3月初旬には20~30cmに生育中であった。5月末に収穫する。イネ米と混合してアワ飯に、ダイズと混合して味噌を作っている。また、アワ穀粒を臼で搗き、挽いて、美味しい神酒を醸すそうだ。これは4カ所の宮(御嶽)に供出する。6月1日に祭事があり、この際に供える。アワの歌が3つあるそうだ。2袋に50穂ほど保存してあったので、4穂を分けていただいた。不透明の白ビニールと黒のビニール袋に入れて、納屋に吊るして保存してあった。今年2月に播種した残りであるが、発芽力があり、来年播種することもできるとのことだ。

八重山民俗園の民家を見学してから、川平に向かった。高屋英良さんはキビの栽培を10年ほど前に止めた。川平ではもう誰も栽培していない。ペンションに帰着してから、公設市場に行った。波照間島産のキビが1kg 1,200円で売られていた。3月現在、播種が済んだところで端境期であり、6月以降に新キビが市場に出る。波照間島産が最も美味しいが、石垣島白保でも少しは栽培していると店の婦人は言っていた。

9日、石垣島から竹富島に渡った。内盛正玄さん(78歳)はアワとキビを栽培していた。もちアワは12月20日に約3a(2.5a+0.5aの2筆)播種した。その後、除草を兼ねて2回間引きする。除草具は石垣の民俗資料館で見たものと同じものであった。この道具は深い根をもつ雑草を掘り、浅い根の雑草を切り払う形になっている。早生もちキビは2月5日以降に2a散播し、

その後間引いた。アワ・キビは乾燥に強いが、今年は雨不足で、ニンジンなどには灌水していた。アワはもちイネ米と混合してイヤーチを作り、神祭りに供える。このためにアワを作り続けている。そうでなければ、キビの方が、味が良いので、多く栽培するだろう。キビはイネ米に混合して、もちもちして美味しい飯にする。ダイズは沢山穫れていたが、今はその品種がなくなったので、小浜島の知人が試験場に問い合わせたら、古い在来品種があったので、茶わん一杯ほど分けてもらい、増やした。ヤギを飼っている。高那旅館の近くにもアワ畑3aがあったが、耕作者はわからなかった。

小浜荘の隣の住居敷地内にアワ4aが作付けされていた。根原正幸さん(80歳ほど)の畑だ。アワは半分間引きして、移植してあった。しかし、雨がなかったので、ほとんど活着していない。西表島に車2台分出荷するとのことだったが、よく聞き取れず、不確かであった。アワもキビも散播して、除草を兼ねて株間15cmほどに間引く。草丈10~35cmほどで、乾燥か施肥むらかで個体間の生育の差が大きい。石垣島経由で昼過ぎの航空便で那覇に向かった。10日、博物館に行き、午後の航空便で那覇から東京に帰った。

③2002年6月に雑穀栽培調査を行った。21日、東京から那覇、石垣島経由で竹富島に向かった。石垣島小波本の高峰方祐さん(65歳)は退職後に、五穀を栽培するようになった。収穫までの月数は、麦5カ月、もちキビ3.5カ月、アワとマメ7カ月という。根原正幸さんから、(アワは収穫乾燥中であつたので)畑にとり残した穂を3本もらった。本年はアワ穂にカメムシがついて収量が悪い。エノコログサやオオエノコログサも近隣に生育していた。

新田長扶さんもアワを乾燥中であつた。大浜太郎さんはムチアワをイネ米と混合して飯にしていた。アワ飯は4~5日もつが、キビ飯は長持ちしないという。内盛正玄さん(78歳)は、アワは12月に播種、6月中旬収穫し、キビは2月播種、5月下旬に収穫する。したがって、アワは近日収穫予定だが、キビはすでに収穫して、

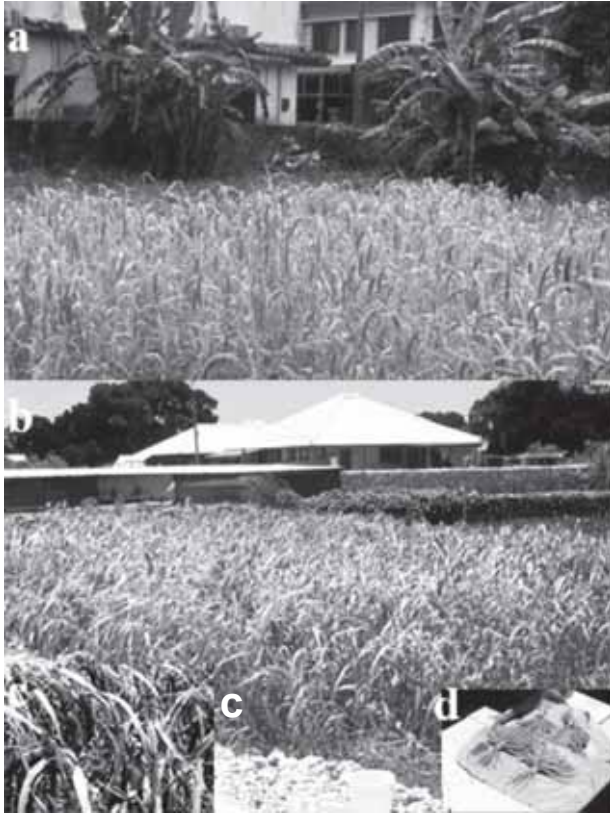


図11 沖縄県竹富島 a; アワ畑 (1999.6)、b; 別のアワ畑、c; アワの穂、d; 収穫して乾燥したアワ (2002.6)

脱穀収納してあった。大山さんはもちアワを自宅近くの囲った常畑2a、2筆で栽培し、種取祭に提供していた。アワの穂は30～40本を束ねて乾燥させておく。縁側に1mほど積んであった(図11、図12a)。

22日、内盛さんからアワとキビを分けてもらい、その後、竹富島から石垣島へ、さらに波照間島に向かった。星空荘で自転車を借りて、村内を探索した。上盛政弘さんは壮健だが、記憶が不鮮明だという。この方の栽培していたキビが美味しいとの評判で、普及したという。以前にはアワに似て黄色の穎をもった品種もあったが、今は無くなった。島内各所に0.5haほどのキビ畑があった。すでに刈り入れられており、畑は耕起されていた。3カ所以上を確認し、落ち穂を拾った。

名石集落に行くと5月末に収穫しており、5戸に青シートに広げて脱穀したキビが干してあった。このうちの1戸を訪ねて、キビの研究をしている旨話したら、快く種子を分けて頂けた。収穫したキビは島内土産物屋や石垣島の市場な



図12 沖縄県のキビ a; 竹富島のキビ畑 (2002.3)、b; 波照間島の脱穀したキビの穂、c; 乾燥中の雑穀したキビ種子 (2002.6)

どに出荷している。夕方の船で石垣島に戻った。23日、石垣島から宮古島経由で、東京に帰った。

④2007年6月、目的を知らずに請われるままに来島した。22日に石垣島に着くと、石垣さんや増田昭子さんほか5名が出迎えていて、すぐに自動車2台で、平久保に向かった。途中、白保中学校あたりで1名が加わった。

集落の民宿浜遊に着くとすぐに、雑穀料理を主に夕食が出た。イネとキビ(5:2)および、うるち米とモロコシのおにぎり、もち米・アワ・アズキの混合餅、キビ餅の4種類がハマユウの葉の上に置かれていた。葉の下部の白いところを輪切りにして広げた皿(約15cm×20cm)である。モズク酢の物、海草のあえ物、ハイビスカスのジュースも出された。主人の米盛三千弘さんのアコーディオン弾き語りは素晴らしかったが、眠くて起きていられなかった。あまりに暑くて眠れなかったので、100円エアコンを2時間つけた。漆黒の村に、満天の星だった

ようだ。

23日朝は、畑にシ馬拉ッキョやサガリバナを見に行った。トゲイモ（くーがも）は5月初めから6月に植え付ける。直径3cmで長さ10cmほどであったが、上手に栽培すればさらに肥大する。イモの皮はめくるように剥ける。消滅しそうな品種だそうだ。

その後、午前中に石垣まで送ってもらい、レンタカーを借りた。離島桟橋は大幅に改修されて機能的になり、旅情がわなくなった。明日休みということだったので、なじみの店でサータアンダーギーを残っていた11個全部買った。書店に行き地元出版の書籍を買った。八重山民俗園では、昼食に牛汁セットを食べた。飯、牛汁、ジーマミ豆腐、モズク、ダイコン壺漬け、ジュース付きであった。川平に向かう途中で、御神崎灯台に寄った。テッポウユリが多いところで、すでに果実になっていた。海岸に沿って平久保に向かい、民宿浜遊に着く。

国の天然記念物サキシマシタンを見に行ったが、イカ漁の浮きにするために、盗難に遭い、根が切り取られていた。根を水に浸すと赤い汁が出るから浮きに良いということだ。さらに、この木は空洞化し、そこにハチの巣がつけられて、枯死しそうな状態であった。米盛さんの畑にもサキシマシタンが7本植えてあり、これらの樹下には実生が芽生えていた。この林地の南の畑に、アワを10月に播種し、雑穀を復活する意気込みだ。

夕方、サガリバナを見に行く。開花期は1週間ほどで、1、2輪咲いていただけだ。一夜限りの花はキリギリスに食べられる。浜辺にエノコログサが1個体生えていた。半月の夜空に惑星は美しかった。米盛さんは独学で三線や獅子頭も作るようになり、獅子舞の復活のために平久保小学校の先生に作り方を教えている。

24日朝は、平久保から白保に向かい、小濱さんの畑に行った。農耕用の馬が2頭いた。モロコシは生育良好で、収穫し始めていた。脱穀はサンゴの塊のギザギザを利用してで行っており、良いアイディアだと思った。アワは発芽不良で、山梨県西原産のヒエは生育不良だった。

ハトムギの生育は良好、竹富（宮古）産のキビは成長不良で、草丈は低かった。石垣空港に戻り、宮古島経由で東京羽田に帰った。

石垣島は土地バブルで、売地が多く、リゾート開発が進んでいる。平久保半島の東海岸は国立公園に指定され、西海岸は開発会社が買い占め、道路整備が進んでいる。現在、平久保半島は西表島よりも海水が美しいという。入域制限をして保全すべきだろうが、米盛さんはエコミュージアム創りをしたいと言っていた。

⑤ 2010年8月1日～6日に、沖縄本島の中北部の有機農家の調査に行ったが、この機会に雑穀栽培についての見聞は広がらなかった（木俣2011）。

⑥ 2012年2月11日～14日に観光で沖縄に行った。13日に竹富島の港近くの畑で、古老（内盛さんか）がアワとキビを栽培していると聞いた。2011年は雨が多くて、キビの収穫は少なかったという。

⑦ 2014年5月に観光で宮古島に行った。10日、宮古島空港の近くでモロコシの畑2か所を見た。畑の囲い防風用で、15個体ほど、およびその種子がこぼれた数個体を確認した。雑穀（キビ、徳島産）の価格は200g/380円。宮古島産の雑穀は販売されていなかった。JAあたらす市場やイオンでも五穀米などの販売が見られたが、地元沖縄県産はなかった。伊良部島の港近くでアワ畑、0.3a、50個体ほど、逸出モロコシ2個体も見た（図9d）。

⑧ 2017年3月4日～6日の観光旅行では、雑穀関係の見聞はなかったが、なごアグリパークでは、その経営趣旨「沖縄発の健康、美容、長寿をお届けします」に賛同した。産物店舗やレストランだけでなく、温室や加工支援施設があり、新製品作りを自ら加工機械を借りて試してみることができる。経営責任者は沖縄美ら海水族館で課長をしていたそうだ。

⑨ 2017年に中曽根さんから種子分譲の依頼を受けて、沖縄県収集のキビなどを戻した。沖縄では、もうほとんど在来雑穀を栽培していないそうだ。関連して、横山隆一さんからイネ品種の入手について相談を受けた。西表島の伝統行事で使う綱引きの材料が「台中46」であり、現地では種子が失われて縄をなうことができない。そこで西表の祭事の担当者から、星さんが種子を探すように依頼されたという。

文献を検索したところ、琉球大学で研究材料に用いた論文は見つかったが、何十年も前の論文なので、当事者は退職されているだろう。農業研究機構のジーンバンクで「台中46」を検索してみたが、見つからなかった。雑穀研究会会長の竹井恵美子さんにこの依頼について話したところ、品種名は「台中もち46」ではないかと助言を受けた。再度、データベースを検索したが、なかなか見つからず、結局「台中糯46」という品種名で登録されていることがわかった。品種名の正確さが求められ、命名が言霊を宿す重要さを思い知らされた。ありがたいことに、教育研究目的として、ジーンバンクから分譲を受けることができた。

4) 沖縄県の小括

昭和5年前後頃(1920～1935年)の食生活を見ると、沖縄本島でも麦、アワ、サツマイモの栽培が多く、飯や餅に調理して食べていた。宮古島では、アワ、ヒエ、モロコシが栽培され、与那国島ではアワ、キビが栽培されていた。主要な食材は第2次世界大戦の頃まで、どこもサツマイモだった。イネを栽培するために、竹富島などでは西表島への「通耕」によって水田耕作が維持されていた。水田ではサトイモ(田芋)も栽培されていた(図10)。

昭和35(1960)年頃の民俗事象からみると、常食はサツマイモやアワであるにもかかわらず、年中行事は稲作儀礼であったので、沖縄の人々の祖先は九州から南下した人々だということになるという。しかし、アワの初穂祭りなどもあり、稲作儀礼がすべてということではない。昭和50(1975)年以降も、雑穀は沖縄本島、各

島々で栽培されており、アワ(54系統)、キビ(32系統)やモロコシ(14系統)が収集されている。これらの雑穀在来品種は多様で、明瞭な地方名をもっていることが多かった。

フィールド調査でも各地で、上記3種の雑穀は小規模に栽培されていた。しかしながら、近年では、沖縄本島の公設市場などで販売されている波照間島のキビ生産を例外として、栽培がほとんど見られなくなっているようだ。中曽根さんや星さんのように、改めて伝統的な栽培植物を復活しようとする人々もおり、その活動に期待したい。

4. 雑穀栽培の歴史

日本の先史時代の編年は土器の様式によって決められてきた。現代ではC14年代測定でよほど正確に編年ができるが、文書すらない時代の土器は有益な時間スケールであったのだろう。しかし、時間は本来連続的に流れてゆき、空間はおおよそ連結しているので、土器様式によって、縄文時代と弥生時代を明確に区別し、さらに、稲作があれば弥生時代、稲作がなければ縄文時代だと決めるには問題がある。

菜畑遺跡は縄文時代から弥生時代につながる層序があり、縄文晩期末という同じ層序に水田稲作とアワ畑作があった。近隣の板付遺跡も縄文遺跡の上に弥生遺跡が重なっており、環濠の外に水田遺構が発掘されている。菜畑遺跡の水田稲作を縄文晩期末とし、板付遺跡の水田稲作を弥生早期と位置づけたようだが、水田稲作は「弥生時代」として区別したい考古学者は、どうしても菜畑遺跡の水田遺構も弥生早期にしたいようだ。まるで柳田民俗学の稲作単一民族説の偏見に依拠しているかに見受けられる。

九州の遺跡からの雑穀発掘事例を菜畑遺跡以外に探してみても、見つからない。九州遺跡研究会(2009)による『九州古代遺跡ガイド』には、縄文から古墳時代までの遺跡紹介において植物遺残に関する記述がごく少なく、立派な博物館に収蔵されている土器と金銀財宝に関しての紹介ばかりである。その時代の人々の食生活には考古学者の関心が薄いのだろう。

鹿児島県霧島市の上野原遺跡では縄文早期(約9,500年前)の竪穴住居跡が見つかり、日本最南端の最も古いムラとされた。小山(1978)によれば、縄文時代中期には関東・中部から東北地方にかけて人口が多く、近畿・中国、四国地方は少なかった。ただし、九州地方は2,000～1万人の居住が安定的にあったようだ。

縄文早期の大平山元I遺跡の土器(約1万6,500年前、青森県)は今でも世界最古に近い土器であるので、地理的に見て、土器は日本で独自に生まれたのだろうか。あるいは、中国湖南省では約1万8,000年前、ロシアのシベリア(グロマトゥーハ遺跡)でも約1万4,000年前の土器が発掘されたというから、土器製作技術が大陸から伝播したのか、各地で技術が個別に発明されたのか、不明である。日本には火山が多く、焼かれた土が固くなる現象を見て、独自に土器づくりの技術を得たのだという意見もあるようだ。

縄文時代のイネ科雑穀の利用に関しては、高瀬(2009)が丁寧にまとめているので要約する。

「アワの検出例は非常に少ないが、レプリカ法では少なくとも縄文晩期(3,220年～2,350年前)までは遡る可能性がある。キビはアワとともに中国や朝鮮半島では新石器時代の代表的な作物であるが、縄文時代の日本列島では出土例が非常に少ない。縄文晩期後葉～弥生時代以降は信頼性の高い出土事例が若干増加している。ヒエは縄文早期(1万1,500年～7,000年前)から利用されてきたようで、縄文中期(5,470年～4,420年前)には種子が大型化している。縄文中期中葉～後葉試料の放射性炭素年代測定の結果は紀元前3千年紀であり、調査所見と整合している。ヒエの出土量は一貫して東北地方から北海道地方で多く、イヌヒエから栽培化に向かったと考えられる。ロシア沿海州の新石器時代の炭化ヒエ属、韓国の紀元後千年紀前半には栽培ヒエが存在していた可能性がある。これらからして、北日本を中心にしてヒエの栽培化が進んだ可能性が高い。

縄文晩期後半から弥生前期にかけてオオムギが利用されていた蓋然性は高いが、弥生時代に入っても麦類は出土事例が散発的であるので、

麦類の利用は少なかったのかもしれない」。

小山修三(芳賀・石川監修1998)の縄文時代に関する見解を次に要約する。

「日本文化の基層としての縄文のイメージはいま大きく変わりつつある。そのきっかけとなった青森県三内丸山遺跡の面積は38ヘクタール、前期から中期末まで1500年にわたって営まれていた。集落は祭祀、墓地、住居、貯蔵、廃棄のための空間が整然と区画され、六本柱の楼観をはじめ大きな集会場や高床倉庫群が建てられおり、高度な建築技術があった。発掘された住居址の数は600ほど、最盛期の人口は500人を越え、社会・経済組織が複雑化していたと推測できる」。

「縄文時代は狩猟採集段階にあり、農耕は水田稲作が弥生時代に大陸から導入されて始まったと考えられていた。しかし、縄文時代は氷河期の終わりとともに始まる温暖な気候に適応した文化で、植物食の加工に適した土器をもつ。土器の出現は新石器時代のマーカーの一つで、世界的にみれば、農耕が存在するのが常識だが、『日本は特殊』でそうならなかったという考えが主流であった。この見解に対して、縄文時代に農耕が行われていたという説は比較的早くから出されていた。縄文中期農耕論は、この時期、目立って多くなる打製石斧は土掘り具で、農耕を示唆するとの説を嚆矢とし、焼畑農耕、クリの管理栽培、芋栽培などの説が出された。ところが、実証を重んじる考古学は栽培植物の明確な証拠がないとして、縄文中期農耕論は否定してきた」。

一方、「中尾(1967)は照葉樹林文化論を提唱し、東アジア全体からみて、日本では稲作の導入以前、つまり縄文時代に半栽培、根栽、ミレットという農耕段階があったとの見解を示した。縄文と弥生を分ける鍵となる植物とされていたコメ {イネ} は、たまたま縄文の文化層から発見されることはあっても、偶然の混入として評価されなかった。もっとも古い発見例は中期(岡山県姫笹原遺跡)のもので、中期以降からの件数は増えつづけており、後期になるとその分布は青森県風張遺跡にまでおよぶ。コメの

初現がかくも早まった原因の一つは、原産地の想定が変わったことである。熱帯性のコメの原産地はインドあるいは雲南、アッサムにまたがる東亜半月弧とされていたが、最近では中国長江中・下流域という説が有力になり、年代も古くなってきた。DNA分析の結果からみて縄文米は「熱帯ジャポニカ」とよぶべき陸稲で、弥生のお米とは別系統だと考えている」。

また、「三内丸山遺跡では前期層から大量のプラント・オパールが検出され、これが野生のイヌビエであったとしても、収穫量は栽培とそう変わらず、ヒエが積極的に利用されていたか、さらに、住居の覆土から大粒のヒエが検出され、栽培があったと推測できる。走査電子顕微鏡を使って植物性炭化物を調べたところ、北海道から東北にかけての多くの遺跡でヒエが検出された。とくに、青森県富ノ沢遺跡から200粒以上の炭化ヒエがあった。これらの証拠により、阪本(1988)が言うように、ヒエの栽培起源は日本で、縄文人が開発した可能性が高い」。

青森市で環境教育学会が開催された際に(2011)、三内丸山遺跡を見学しに行った。ここは吉野ヶ里遺跡に引けを取らないほどの規模であった。私は北海道から東北地方の雑穀調査でヒエ属植物も収集して、静岡大学の佐藤洋一郎研究室の院生(当時)の野澤樹さんに多くの収集システムを提供した。収集システムを観察するに、雑草といえども栽培型よりも大きい種子をつけている系統もあった。

一方、九州の焼畑で重要な作目であったヒエに関しては、椎葉村の人々から特に詳しい解説を求められたので、次のように紹介した。

1. 野生種;1) タイヌビエ、ヒメタイヌビエ、2) イヌビエ、3) ヒメイヌビエ
2. 栽培化されたタイヌビエ(中国雲南省)
3. 世界的分布;イヌビエ、コヒメビエ祖先野生種
4. 栽培種;ヒエ、インドビエ(藪野友三郎;山口編2001)
5. ヒエの品種;東北農試収集131品種。九州の品種はない。中国東北地方7、朝鮮5、台湾1含む。

6. 最近、モチ性品種も開発された。

ヒエは穎が固く、保存性が良いが、加工に手間がかかる。

1. 黒蒸法:子実を水洗し、浸潤、こしきで軽く蒸し煮する。その後、天日か火力で乾燥後、白などで精白する。製品は黄黒褐色になり、精白歩合は高く、長期貯蔵に耐える。クロヒエと呼ぶ。
2. 白蒸法:水洗浸潤しないで、蒸し煮してから乾燥して、精白する。白黄色だが、長期貯蔵はできない。
3. 白乾法(大割法):水洗浸潤しないで、天日乾燥を軽く行い、精白する。白色で味が良いが、精白歩合が低い。貯蔵は1年以内。シロヒエと呼ぶ。
4. 調理:めし、しとぎ、粥と雑炊、どぶろく、煎餅、五平餅、ヒエ味噌、ヒエ醤油など。(関塚1988、大野・畠山1996、庄村2000)

宮本一夫(佐原・都出編2000)によれば、「ソバは北海道南茅部町ハマナス野遺跡の前期末{縄文時代}の層から検出された例がもっとも早く、花粉分析の結果をみると本州で前期後半から急に量が増え、焼畑のような状況下で栽培されたという見解がある。アワは北海道白尻遺跡(中期末)と青森県風張遺跡(後期)、ここにはキビらしいものもある。ムギ類も岐阜県ツルネ遺跡や京都府桑飼下(後期)など、いくつかの報告がある。こうしてみると、日本の主要な穀類のほとんどは縄文時代にはそろっていたことになる。縄文時代に東日本ではヒエ、西日本にはコメ栽培があり、栽培形態は東南アジアの山地にみられるような作物が混植された畑ではないかと考えられる」。

コムギの長崎県筏遺跡の事例が正確であるとすれば、その立地と時期からすれば、おそらくは縄文晩期後葉から本格化する稲作農耕の伝播と同様に、朝鮮半島の雑穀農耕とともにもたらされた可能性が高いであろう。オオムギは長崎県の脇坂遺跡(後期中葉)、熊本県上ノ原遺跡(晩期初頭)から出土している。ヒエとキビは見つかっておらず、アワは大分県の大石遺跡(晩期後葉)、ソバは長崎県の伊木刃遺跡(後期)か

ら見つかった。

日本の出土例は関東から中部地域であり、今後の検討が必要であろう。その意味で、ヒエ、アワ、キビは北海道から東北に出土の分布が集中しているところが興味深い。晩期後葉のアワ、キビの西日本の出土例は朝鮮半島からの本格的な稲作農耕に伴う雑穀である可能性もあり、縄文農耕の事例としては除外する必要があるかもしれない。日向エンバクはいまでもあるのだろうか。残念ながら聞き及ぶことはなかった。

九州の北部（長崎、佐賀、福岡、大分）は北中国からの文化伝播の窓口であった。『三国志』（陳寿、前3世紀、今鷹・小南訳1993）を見ると、日本人のことは「烏丸鮮卑東夷伝」の一部「倭伝」に次の記述がある。前3世紀はそろそろ弥生時代が始まる頃である。すでに稲作を行い、養蚕を行っていたと次のように記述（要約）されている。「倭人は、帯方郡の東南の大海の中におり、山がちな島の上にそれぞれの国邑を定めている。もともと百余国があつて、漢の時代に中国へ朝貢に来たものがあつた。現在、使者や通訳の往来のある国が三十国ある。帯方郡から倭に行くには、海岸にそつて船で進み、韓国を経、南に進んだり、東に進んだりして、倭の北の対岸である狗邪韓国にいたる。そこで初めて一つの海を渡る。その距離は一千余里。対馬国につく。南の女王が都している邪馬壱国までは、水路十日、陸路一カ月がかかる。禾稻や苧麻を植え、蚕をかってそれを糸に紡ぎ、倭の土地は温暖で、冬夏にかかわらず、生野菜を食べ、誰もがはだしである」。

この頃に書かれた個人の著作物としては最古の農書『汜勝之書』（汜、前1世紀）には、漢の時代の中国黄河中流地方の乾燥地で普及していた乾燥農法の知見に基づき、アワ、キビ、ヒエなどの穀物栽培法が詳細に述べられている。

また、現存する最古の料理書『齊民要術』（撰者、賈思勰）は、後魏の末年から東魏の初期（5世紀後半から6世紀前半）に書かれたようだが、アワ、キビなどの雑穀の美味しい料理法、醸造法などについて述べている。

『魏書』（6世紀半ば）が書かれた前後におけ

る北九州の縄文晩期から弥生時代早期に連続する炭火遺跡で発掘された植物遺残をめぐって、佐々木（2013）は次のように概要をまとめている。九州の遺跡は縄文から古墳時代までの複合遺跡が多い。炭火遺跡や板付遺跡の景観を観察するにつけ、環境の良いところに人々は何千年も入れ替わり、立ち代わり住み続けてきたと理解できる。

「稲作の日本への伝播経路は3つあり、i) 中国江淮地域あるいは長江下流域から朝鮮半島中南部を経て九州北部に至るルート。朝鮮半島に伝播した水田稲作文化は、北方から南下してきた炭火をともなう遼寧青銅器文化とセットになり、弥生文化の原型を形成した。ii) 長江下流域や江南地方からジャポニカ型イネをともない、直接北西九州に向かうルート、iii) インドネシアのブルに似た熱帯ジャポニカ型イネとオーストロネシア型の冬作稲が南部九州に至ったルート、などが考えられる。弥生の水田のイネは変異が大きく、雑草も多く生育していた」。

「水田稲作農耕が北九州に伝来した縄文晩期には、東の亀岡式土器文化圏（落葉広葉樹林帯）に多くの人々が居住し、狩猟・採集・漁撈に基礎をおく縄文文化が栄えていた。他方、西の突帯土器文化圏（照葉樹林帯）は縄文文化の辺境にあり、有用植物の半栽培や炭火農耕を営む初期農耕社会を形成していた」。

「縄文後晩期に西日本では炭火農耕と原初的な水田で稲を栽培する＜雑穀栽培型の稲作＞がすでに展開していた。在地縄文人と渡来した人々との間に、対立、棲み分け共存、共生もあり、縄文人は水田稲作農耕を積極的に受け入れて、弥生文化が急速に形成されていったと考えられる」。

さらに、九州の炭火についても丹念に調査して、5類型に整理しており、表2にまとめて示している（佐々木1972）。北部は小規模で、ソバ、アワ、ヒエ、麦とイモ・マメを輪作していた。九州を横断する火山帯では焼き炭は行われていなかった。中部（熊本、宮崎）は山深く、第2次大戦後まで大規模な炭火が広く行われ、ソバ、ヒエ、麦などの穀物とイモが自給栽培されてき

表2 九州の雑穀の特徴

佐々木高明 (1972) より整理

ブロック	分布県	焼畑の呼称	特徴
北部	福岡、大分、熊本 九州山地／コバ型	ナギノ、ノサク	輪作形態による分類； ソバ⇒アワ⇒イモ・マメ⇒（イモ） ソバ・ヒエ・ムギ⇒穀類⇒マメ（穀類）⇒イモ（マメ） 小規模 焼畑はない。
火山地帯 中部	国東半島から島原半島 熊本、宮崎	コバ・ヤブ、コバ、ヤボ・コバ	輪作形態による分類； ソバ・ヒエ・ムギ⇒穀類⇒マメ⇒イモ（マメ）⇒（イモ） 山茶の利用 焼畑後5～6年目に自生繁茂） 大規模で、雑穀栽培が多い。麦・雑穀・イモで自給的。 断続的で焼畑農家は少ない。
南部 沖縄	鹿児島 沖縄、八丈 根菜型	ヤツマツ、コバ・ノパタ アキケーバル	輪作形態による分類； イモ⇒イモ（アワ）⇒イモ（アワ）⇒イモ

敗戦後(1950)、食糧難で、焼畑は一時的に再生し、全国山村で数万町歩に及んだ。
戦後の造林事業で、焼畑適地がなくなった。過疎化(1965)で人口が少なくなった。
北上山地アラキ型、出羽・上越カノ型、飛騨・赤石・丹沢・山陰ナギハタ型、四国・九州コバ型、沖縄根菜型。

た。また、山茶の利用は特徴的であった。南部の鹿児島県では焼畑農家が少なかった。沖縄はおおよそイモが中心に栽培され、輪作途中にアワが加わる程度であった。これまでの常民の食生活史を考えると、今日のイネ米だけの飯は敗戦後、この数十年のことにすぎないという歴史的事実が忘れ去られているようだ。

九州の焼畑を含め全国的に近・現代の焼畑経営を見た場合、切替畑は明治期の地租改正で一時的に拡大し、伝統的焼畑とは異なる開発圧を加えたのだろうか。さらに、第2次世界大戦中と敗戦後、食糧難で焼畑は全国的に増加した。その後、しばらくして、拡大造林の政策が始まり、焼畑適地がなくなり、また都市に出る人々が多くなり、山村は過疎化し、人口が減少し、さらに一層、商品経済に組み込まれることによって、自給的農耕も衰微した。この結果、伝統的な山村の農耕に重要な位置を占めていた雑穀栽培は急減することになった。

椎葉村の焼畑に関して、椎葉村史には「縄文時代後期に樹相が急激に変化し炭片が増加することから、焼畑に伴う森林破壊が推定されている」。「食糧を得るためにまず焼畑を拓いたであろう。自然破壊の始まりであろう」。幕藩時代には規制されたが、明治期に拡大し過ぎて、椎葉村森林保護法(1892)を制定したという。一方、西臼杵郡役所の焼畑維持の答申によれば「戦時下の本村農家は、不足する食糧を、焼畑作の拡大と芋・甘藷によって補い」、「江戸末期；水田2反歩あまり、畠50町歩、焼畑500町歩」と書いてあるが、現在の強引な森林破壊的な「焼

畑」とは区別せねばならない。伝統的技術による共生的焼畑は遷移の過程で、生物多様性を高めている。家族や地域社会協働のレベルでは、100年ほどの周期なら、自然共生的である。現在のアグリビジネスのために大規模に森林を焼いて、牧場を開発し、飼料を作り、商品としての肉食を拡大する手法とは異なる。

さらに、アジア地域の焼畑を比較して、九州の焼畑の位置づけを検討したい。朝鮮半島との関係史のなかで、焼畑の作物複合として、アワやノイネが九州に伝播したと考えられるが、高(2001)の朝鮮における火田民についての説明要約を次に記す。

「中国の火耕田は東北部の朝鮮との国境地帯で多く行われていた。朝鮮の火田は平地以外の山野で広く行われており、特に中部以北では耕作者数が多かった。火田の始まりは新羅時代以後とみるのが一般的である。朝鮮における火田耕作の発生、普及、増加は自然災害（旱水災、台風、地震）、戦乱（壬辰倭乱、丙子胡乱、東学乱）などのために、糊口の策として入山し火田を行ってきたのが起源である。高麗末期から李朝時代には火田民が増加しすぎたので、李朝政府は禁令を出した。火田耕作は、ジャガイモ、トウモロコシ、アワ、エンバク、ソバ、アズキ、ダイズなどの食用作物、大麻や煙草なども栽培していた。本格的に火田が増加したのは、日本の植民地時代に、土地調査事業（1916～1924）が行われて以来である。日本の焼畑は、最初は未開山岳地方から漸次全国に波及して、戦国時

表3 焼畑の特徴

地域	類型	特徴
南アジア		
東南アジア大陸部	根菜型	イモを主作物とする。もっとも古い焼畑の文化層。 根菜型⇒雑穀栽培型⇒オカボ卓越型
島嶼部	オカボ型	熱帯森林地域、主作物はオカボ。オカボ化現象はそれほど古い時代ではない。 根菜型⇒オカボ型
インド	雑穀栽培型 オカボ卓越型	サバンナ地域、アフリカ起源の雑穀。 オカボ随伴雑草からインド起源の雑穀が栽培化された（二次的、三次的に）。 オカボ化現象が進行していない、稲作以前の大陸部の型。中国江南の山地焼畑が関連。
日本	雑穀栽培型	照葉樹文化、狩猟・採集を広範囲に営む。 一家族当たりの焼畑面積、1.4～1.8ha。一戸当たり15～20haの土地が必要。耕地の造成と除草に大きな労働力がある。人口が増加すると、森林過伐・休閑期間の短縮により、森林破壊が起こる。 低山・平地では縄文文化が弥生文化（水田稲作）に変わる。

代には乱を逃れて隠居する落郷人の集団処として各地に存在した。明治維新前、幕府時代にも焼畑が盛んで制限論もあった。焼畑は集約的農耕地に代わっていき、近代になると茶畑、桑畑、三桮、みかん山、牧草地、杉山など近代的商品生産の場として発展していく。この過程において焼畑（火田）農業は終焉を迎えるようになった」。

朝鮮半島の焼畑耕作が、新羅以降ということなら、この時代に日本の九州に焼畑が伝播したことになる。この時代には新大陸起源のジャガイモやトウモロコシは伝播していないので、アワ、エンバク、ソバ、アズキ、ダイズが作物複合として伝播したということか。陸稲については栽培の記載がないから、陸稲は朝鮮半島経由ではないということになるのか。近代以降の歴史分析が著述のほとんどであるので、先史時代については不明・不確かである。今後さらに朝鮮半島の先史時代の文献調査、検討が必要である。

落合（1996）は韓国済州島の調査を1993年に行い、アワ27系統、ヒエ17系統、モロコシ3系統を収集している。この島は火山灰土壌で、イネ米の生産量は少なく、韓国本土から移入している。したがって、昔から主食は雑穀とダイズであった。雑穀の調理法は一般に飯、粥、餅で、他にイネ米、ソバ、オオムギ、サツマイモを混合して調理する場合もあった。阪本寧男らの1977～1978年における調査では、韓国本土ではヒエ栽培がなく、済州島の1村だけで栽培されていたにすぎなかった。

同じく近隣の台湾における雑穀栽培調査は竹

井（2010）が2007年より継続している。2009年の調査では、タイヤル族ほかアワ、キビ、モロコシ、タイワンアブラススキ（多年生）、ジュズダマを小規模に栽培していた。中正村のブンス族村長はアワ、タイワンアブラススキ（多年生）ほか、各種の穀物や豆類を栽培していた。ここではキビは失われ、シコクビエは確認できなかった。陸稲の栽培は日本統治以後に始まったという。

佐々木（1971）はアジアの焼畑の特徴をまとめている（表3）。東南アジア大陸部は根菜型から、雑穀栽培型を経て、陸稲卓越型に至った。同じく島嶼部は根菜型から陸稲型に向かった。インドでは、アフリカ起源雑穀を中心とする雑穀栽培型、陸稲卓越型が見られる。オカボ随伴雑草からインド起源雑穀が栽培化された。日本の焼畑の類型は、北方から順に、5つに分類できる。i）アイヌ族は河原の草木を焼いて、雑穀を栽培、ii）東北地方は開墾して常畑化するアラキ型、iii）北陸地方は小規模で単純な輪作体系のカノ型、iv）中部地方は雑穀中心で麦・イモがないナギハタ型、v）西日本は複雑な輪作体系をもち、稲作に同伴伝播したと考えられるコバ型である。ナギハタ型が古い方式と考えられる。

平成13年度から15年度（2001～2003）まで、財団法人農産振興奨励会が農林水産省の助成で、新形質米や雑穀などの調査を行った。私も専門委員であったので、報告書にある九州関係の調査結果を次に要約引用しておく。椎葉村の雑穀と焼畑についての概要も記載されてい

るが、内容は上述したことで尽くされている。ただし、九州沖縄農業技術センターの手塚隆久さんは1996年3月に大分県、1996年に熊本県、1997年に熊本県と宮崎県において遺伝子源探索をしている。この結果では、ソバ栽培はかなり維持されているので、イネ科雑穀について記す。

「収集したのはソバ20点、アワ5点、キビ4点、ソルガム3点、ヒエ2点、トウモロコシ2点、ハトムギ1点であった。大分県耶馬溪の山口さんはハトムギを30数年前から自家用に栽培していた。ハトムギは6月上旬に転作水田に播種し、10月下旬に収穫して、茶や味噌に加工していた。

熊本県泉村五家荘の結城武雄さん(84歳)はソバ、アワ、ヒエ、キビを栽培していた。アワはもち性品種だが、以前はうるち性品種も栽培していた。アワは4月下旬から5月上旬に播種し、10月に収穫し、餅か飯にしていた。ヒエは4月上旬に播種し、10月中旬に収穫、イネ米と混合して飯に炊いていた。キビは4月下旬から5月上旬に播種し、9月下旬から10月上旬に収穫し、餅にしていた。キビの品種は白色類と茶褐色類の2品種が昔はあったが、現在は茶褐色品種のみ残っていた。

宮崎県高千穂では、甲斐勤さんはタカキビ(モロコシ)を、日之影村では、広島達秀さんはヒエ、佐藤カツ子さんはキビ、新名安幸さんはアワを栽培していた。この他、数名がタカキビ、キビやアワを栽培していた。椎葉村では、椎葉秀行さんがヒエ4品種、アワ4品種(シチリビキ、アカバチコ、ホラカうるち、アカアワ)、キビを栽培していた」。

「熱帯農業研究センターの沖縄県石垣島などにおける平成2～3年の調査では、在来作物の遺伝子源は急速に失われていた。一方、波照間島、粟国島、渡名喜村では近年モチキビ(しろしん)の新産地が形成されている。粟国島では平成5～6年にキビ栽培振興が計画された。石垣島では、数戸で販売用にキビ在来品種うずらしん(茶褐色類)が20年ほど前から栽培されている。波照間島では、平成14年に黄白色類もちキビ(スン)が全農家136戸のうち50戸で、

32ha栽培されている。1992年の農林水産省生物資源研究所の調査で、キビ3点、モロコシ1点が収集されている。キビは1月から2月下旬に播種し、4月から5月に収穫していた。アワの栽培は失われていたが、かつてはアワ・キビのうるち品種もあり、醸造用に用いられていたという」。

賀納(2007)は、2005年に奄美大島名柄・部連と石垣島白保においてモロコシ栽培の調査を行い、次のように述べている。「奄美大島では、日常の自家用と五穀豊穰を祈願するアラセツの日に供するために、7戸で栽培が継承されていた。石垣島白保ではモロコシとキビを栽培する農家は10戸ほどあり、大方は自家用であるが、一部は販売していた。アワは豊年祭のために1戸が栽培を継承していた。奄美大島でアワが栽培されなくなって久しいが、畑作穀類の伝統が残されているといえる」。

さらに、林(2017)は2014年に沖縄本島と2015年に沖縄本島と久高島を訪問して聞き取り調査を行って、次のように記している。「アワの栽培は見られなかった。キビは商品としてよく見かけたが、栽培していたのは本部町具志堅の2か所だけであった。しかし、この年は鳥害で収穫がうまくできなかった。久高島では1戸がキビを栽培していた。モロコシは南城市などで主に自給用に栽培されていた」。

5. 考察

「麦やアワが山村では大切だった」と言いながら、イネ米との混合比で麦・雑穀が多いことをひどいものだとして認識していた民俗学者が、常民の暮らしを軽侮していたのだ。ここに柳田民俗学の欺瞞が見て取れる。このくにの農耕文化を差別し、戦後農政を誤らせたのは彼の稲作単一民族説だ。天皇家を政治利用してきた長州陸軍閥の虚偽神話を上塗りしたものだ(木俣2017)。

このように、民俗学者はもとより、考古学者さえも常民の食生活には関心が薄く、王侯貴族の墳墓から出土する金銀財宝にばかり関心を寄せているようだ。現代の常民・市民にしても王

侯貴族でもないのに、自らの食文化の歴史に関心がない。したがって、聞き取り調査における植物の同定には時として誤りがあり、記述された呼称は不安定である。

動物としての人間にとって、今もって食材は生活の最重要な糧である。商品経済のなかで、食材も商品、世界戦略物資になり、金銭授受に拠らない本来の自給や分かち合い・贈答の品ではなくなっている。

今日では、不思議なことに、亜熱帯植物であるイネの栽培は、稲作が最初に伝播した暖帯の九州ではなく、冷温帯の北東北地方や北海道にその生産の中心が移っている。寒さに強い改良品種のお陰とはいえ、やませによる冷害が多い北日本でイネ米の生産が行われていることは、食料安全保障上、大きな問題が隠れているに違いない。麦・雑穀、さらにはイネの生産までも縮小して、コムギ、トウモロコシ、雑穀などを輸入に依存する食糧戦略は日本を著しく危うくしている。

九州各地でサツマイモの食材としての重要さ（補助食や焼酎の材料）が浮かび上がってきた。サツマイモの伝播の歴史は新しい。サツマイモは、16世紀になってスペイン人による北東貿易風を利用したメキシコとフィリピンを結ぶ航路ができてから、中米でカモテ Camote とよばれる系統のものがグアムやフィリピンに直接伝播した（吉田・堀田・印東編 2003）。

その後、サツマイモはルソン島を経て1594年に中国に伝播し、1605年には野国総管（野國總管＝野国村の中国進貢船の役職名・本名は不詳だが、与那覇 松と推定されるという）により沖縄に伝わった。儀間真常が栽培法を研究して10余年後には沖縄全域に普及した（『聞き書き沖縄の食事』日本の食生活全集沖縄編集委員会編 1988）。ここで栽培されていたサツマイモを薩摩藩の前田利右衛門が1705年に鹿児島に持ち帰った。すでに1698年には種子島で栽培されていた。

異説では、イギリス人がアフリカ、インド、中国経由で伝わったサツマイモをイギリス人が1615年に平戸にもたらしたという記録がある。

江戸時代に頻発した飢饉に対してサツマイモは有益で、薩摩藩では一人の餓死者も出なかったもので、前田は鹿児島県山川町の徳光神社に祀られ、毎年10月にからいも祭りが催行されている（タキイ種苗出版部 2002）。こうしてみると、サツマイモが普及する以前の主な食材は何であったのだろうか。平野部ではイネ米の比重が大きく、山間地では麦・雑穀など多様な穀物を混合した飯が多かったのだろう。その上、島々ではソテツなどの救荒食を備えていた。

九州各県ではアルコール飲料の素材が異なる。福岡、佐賀、長崎はイネ米を材料にした日本酒が多い。ただし、長崎の壱岐と大分は麦焼酎である。熊本はイネ米の焼酎、宮崎はソバとサツマイモの焼酎、鹿児島はサツマイモの焼酎である。大きく分布を見ると、北部がイネ米の日本酒、途中に麦焼酎があり、南部はサツマイモの焼酎になる。宮崎県椎葉村ではソバのほかヒエの焼酎も近年まで作っていた。現在、沖縄の泡盛はタイ米を材料にした焼酎であるが、本来はアワを素材としていたと考えられる。

シコクビエの調査研究を長らくしてきた佐藤（1998、2001）によれば、シコクビエの地方名が九州地方では大分県南海部郡・大野郡（江戸稗）、熊本県和泉村（小股稗）において記録されているが、その栽培はすでにない。シコクビエは、日本には中国から伝播したと言われ、過去かなり栽培されていたようだが、伝播の歴史も栽培史も不明確である（小原 1981）。唯一、香川県詫間町の紫雲出山の弥生遺跡から出土したようだと報告があるが、松谷（2010）はシコクビエではないと指摘している。

加藤（2008）は、『定本柳田國男集』全36巻と別巻5「索引」より、ミレット関連の記載を拾ってシコクビエの栽培について検討した結果、柳田は畑では現物を観察しておらず、生物学的には誤りをしているが、採集した用語や内容が的確であるので、「稗（実はヒエとシコクビエ）」の将来を論じた卓見に学ぶところは大きいとした。

民俗学は常民からの聞き取りを重視するので、記述が正確であれば、とても貴重な資料を蓄積している。考古学は遺跡から出土した物を

重視するが、直接資料の同定が正確でなければ、大きく推測に傾く恐れがある。ともに研究上に限界はあるが、植物学は人間の歴史にほとんど関心を持たないので、先入観や偏見が少ない点では有効である。しかし、日本植物学会にはアメリカ植物学会のように民族植物学の分科会はないので、研究発表の機会が少ない。こうした学際領域あるいは統合学の方法論が日本では育たないことが大きな課題である。

本論では植物和名の「イネ」と記述することにこだわった。現在一般には「米」と言っているので、「イネ米」などと記述すると煩雑に思われただろう。しかし、植物学としてはイネ科穀類を原義に従って、平等・公正に見たかったからである。

新漢語林によれば、「米とは本来、穀類（麦・きびなど）の実。また、その脱穀したもの。さらに竹・まこも・はすなどの実をもいう。甲骨文は、横線と六点とからなり、横線が穀物の穂の枝の部分、六点がその実の部分を表す象形文字で、こめの意味をあらわす米を音符に含む形成文字に昧（ベイ）・迷・謎（メイ）などがあり、これらの漢字は、『とまどうほどの多くの粒』の意味を共有している」。したがって、アワやヒエも米と呼んでいたようだ。要するに原義は穀類の実ということで、イネのみを米というのは近代以降の新しい用語法と言えらる。

都市生活者はばかりではなく、農山村生活者すら自然離れは著しく、自然は教科書に描かれている環境世界、さらには仮想世界になってきているようだ。たとえ今日でも、百年、千年の時間空間スケールで、自然に接した農村空間における生活生態を体験的に継承していかなければならない。この点で、伝統的な雑穀食文化を継承する意義は次の点にあると考えられる。

i) 縄文後晩期に農耕文化が順次伝播して以来、数千年にわたって、日本の食材として、人々の生命を支えた糧であり、生きた文化財であること。遠くアフリカから来たシコクビエ、モロコシ、中央アジアから来たアワ、キビ、東南アジアから来たハトムギ、おそらく北日本で栽培化

されたヒエ、今や絶滅寸前とはいえ、日本各地で栽培されつづけている意義はとても大きい。

ii) 郷土食は混合した食材を用いてきた。季節ごとに多様な食材をすることで、食の楽しみの多様性と同時に、飢饉にそなえて家族レベルでの食の安全保障をしていた。

iii) 人口増加、食料不足、食の質的安全、環境変動、社会変動、複雑化や急激な変動に対応するために、伝統的な食、農法を実際に継承しておかないと、家族、地域社会、大きく言えば民族、世界の人々の食料安全保障をすることができない。

iv) 雑穀はC₄植物が多く、乾燥地でもよく生育するので、地球温暖化・砂漠化に対応できる。

民俗学的見地からすれば、柳田民俗学の偏狭さではなく、民族学的な地理的広さから見てほしい。たとえば、そばがきはアフリカの料理法である。シコクビエなどのおねりが、ネパールから伝わったときに、ソバも食材として日本に伝わった。いわゆるそば（そばきり）は江戸時代に開発されたもので新しい食法である。アワは皇居で、天皇によってイネとともに栽培され、新嘗祭に供されている。ヒエはおそらく日本で栽培化されたのであろうが、アイヌの神話では祖先神オキクルミカムイがヒエを天国から盗んで、アイヌ（人間）にもたらしたとされている。食文化の多様性確保はとても重要である。

i) 飢饉に伴う飢餓は過去のことではなく、常に備えなければ起こる。近くは1993年のイネの不作を思い出してみれば、たまたま日本は裕福で、他国からイネを買うことができ、飢餓を避けられたにすぎない。著しく低い自給率からみても、環境変動（気候悪化）・社会変動（戦争など）が起これば、食料は不足し、買い占められ、常民・庶民は飢えることになる。こうした経験のある古老たちが雑穀を栽培し続けてきたのだ。また、現代の世界情勢を考えれば、私たちがそうした体験をする可能性がある。

ii) 多様な食材をバランスよく用いることが健康長寿によいことは、国内外の膨大な研究で示されている。

iii) 植物中心の食は、生態学的に過剰なエネルギーを必要とする肉食よりも多くの人々を養える。

インド、アフリカの半乾燥地サバンナ地域、中国北部など、FAO 世界食糧農業機関の統計データをみても、今でも相当量の雑穀が栽培されている。

i) 家族のための自給用食料を栽培しないで、カカオなど換金作物を作って、輸出し、食料を買う暮らしになって、雑穀栽培が衰退し、かえって飢饉が頻発、食料不足になっている。

ii) 雑穀に変えて、トウモロコシの栽培を拡大した結果、大量の肥料と水を使用することになった。一時は生産量が上がるが、少し長期的にみれば、雑穀類のほうが安定的な生産量を保つことができる。

iii) バイオマスで見れば、人間が種子を食べ、家畜にその茎葉を与えることになる、雑穀・豆を用いる伝統的混作法のほうが、トウモロコシ単作より生産性が良い。

先島諸島経由で南九州に縄文文化が伝わったのか、朝鮮半島から北九州に伝わったのか、あるいはサハリン経由で北海道に伝播したのか、さらにすべての伝播ルートがありえたのか。日本列島における雑穀の伝播を明らかにするには、まだ多くの研究資料が必要だ。日本から貴重な雑穀の在来品種が失われようとしているのに、こうした歴史的事実すらも、いまだに不明なことが多い。遺跡から発見する前に、今ここに生きている栽培植物種、在来品種の生物文化多様性を大切にすべきである。一刻も早く事の緊急性に気づき、対応してほしい。

湯川洋司(1991,1997)は熊本県五木村のほか、全国の多くの山村を訪ね歩いた民俗学者だ。彼は、山のむらしさを損なわずに自律的な暮らしの設計が可能になる道を模索することが大切であり、食料を自給する一方、木材を活用しつつ茶・椎茸・楮・三桠などの山の産物を商品化して自律的生活を打ち立てるのが良い、と述べている。私も、雑穀が主に山村で畑作栽培され

てきたので、彼と同じように全国の山村を訪ね歩いてきた。したがって、彼の温かい想いにはまったく共感する。実際に私の人生も、多くの敬愛する山民老師に導かれてきたので、雑穀の研究普及と環境学習活動によって、都市と山村をつなぎながら、自律して職業と生業を楽しみ、暮らしてきたのだと思う。

謝辞

九州地方の調査にあたり、お世話になった多数の農家、環境保全団体、関係行政職員や雑穀研究仲間の皆様に心より深謝いたします。とりわけ、焼畑について教えてくださった椎葉秀行・クニ子夫妻、アイガモ有機農法について教えてくださった古野隆雄博士、調査に同行し、多くのことをご教示くださった阪本寧男先生、杉浦嘉雄先生、石川裕子博士、川上香さん、西村祐士さんにお礼申し上げます。沖縄調査に協力してくれた木俣遥に感謝します。

フィールド調査資料

- 木俣美樹男 2001、生物季節調査、学校訪問上県町立仁田中学校、「環境のための地球学習観測プログラム(GLOBE)」、日本中央センター報告書、pp.29-31、33-35、グローブ日本中央センター事務局、東京学芸大学。
木俣美樹男 2010、第3章 長崎・福岡における有機農法と在来品種、有機農業に使う種苗に関する生産・流通・利用実態調査報告書(2)―自家採種を中心として、pp.29-67、日本有機農業研究会。
木俣美樹男 2011、第3章奄美大島と沖縄本島における有機農法と在来品種、有機農業に使う種苗に関する生産・流通・利用実態調査報告書(3)―生産・流通実態と在来品種の保存・継承を中心として、pp.29-67、日本有機農業研究会。

引用文献

- 安里進・土肥直美 1999、沖縄人はどこから来たか―「琉球＝沖縄人」の起源と成立、ボーダーインク、沖縄那覇市。
陳寿、今鷹真・小南一郎訳 1993、正史三国志4、筑摩書房、東京。
コットン,C.M. 1996(木俣美樹男・石川裕子訳 2004)、民族植物学―原理と応用、八坂書房、東京。
藤村美穂編 2016、現代社会は「山」との関係を取り戻せるか、農文協、東京。

- 福井勝義 1974、焼畑のむら、朝日新聞社、東京。
- 芳賀登・石川寛子監修、米・麦・雑穀・豆、全集日本の食文化、雄山閣出版、東京。
- 萩尾俊章 2004、泡盛の文化誌—沖縄の酒をめぐる歴史と民俗、ボーダーインク、沖縄那覇市。
- 汜勝之（前漢晩期）、『汜勝之書』。原文・英訳・和訳編・英訳者：石声、和訳者：岡島秀夫・志田容子（1986）、農山漁村文化協会、東京。
- 市場直次郎 1972、日本の民俗 41 佐賀、第一法規出版、東京。
- 賀納章雄 2007、現代南島におけるモロコシ栽培の様相、雑穀研究 22：12-18。
- 加藤肇 2008、柳田國男とシコクビエ、雑穀研究 23：17-24。
- 高秉雲 2001、朝鮮火田（焼畑）民の歴史、雄山閣出版、東京。
- 小畑弘己 2016、タネをまく縄文人—最新科学が覆す農耕の起源、吉川弘文館、東京。
- 九州遺跡研究会 2009、九州古代遺跡ガイド、メイツ出版、東京。
- 九州遺跡研究会 2009、九州古代遺跡ガイド、メイツ出版、東京。
- 林麗英 2017、沖縄諸島の雑穀栽培地を訪ねて—キビとモロコシの栽培復活についての考察、雑穀研究 32：16-19。
- 宮田利幸監修 2016、日本の国土と産業データ、小峰書店、東京。
- 源武雄 1972、日本の民俗 47 沖縄、第一法規出版、東京。
- 松谷暁子 2010、第 3 部 体育館建設に伴う発掘調査出土遺物報告補遺、第 2 章 庄遺跡出土炭化粒の識別、庄（庄・蔵本）遺跡—徳島大学蔵本団地体育館器具庫・医学部臨床講義棟建設に伴う発掘調査報告書、体育館建設に伴う発掘調査報告書補遺—徳島県教育委員会、国立大学法人徳島大学埋蔵文化財調査室。
- 宮城文 1972、八重山生活誌、沖縄タイムス社、沖縄県那覇市。
- 村田熙 1975、日本の民俗 46 鹿児島、第一法規出版、東京。
- 「日本の食生活全集鹿児島」編集委員会 1985、聞き書き長崎の食事、農山漁村文化協会、東京。
- 「日本の食生活全集長崎」編集委員会 1985、聞き書き長崎の食事、農山漁村文化協会、東京。
- 「日本の食生活全集大分」編集委員会 1985、聞き書き大分の食事、農山漁村文化協会、東京。
- 「日本の食生活全集熊本」編集委員会 1985、聞き書き熊本の食事、農山漁村文化協会、東京。
- 「日本の食生活全集宮崎」編集委員会 1985、聞き書き宮崎の食事、農山漁村文化協会、東京。
- 「日本の食生活全集沖縄」編集委員会 1985、聞き書き沖縄の食事、農山漁村文化協会、東京。
- 「日本の食生活全集福岡」編集委員会 1987、聞き書き福岡の食事、農山漁村文化協会、東京。
- 「日本の食生活全集佐賀」編集委員会 1991、聞き書き佐賀の食事、農山漁村文化協会、東京。
- 農山漁村文化協会 1975、農業技術大系作物編 7、雑穀、東京。
- 農山漁村文化協会 1999、食品加工総覧 4、加工品編、東京。
- 農山漁村文化協会 1999、食品加工総覧 9、素材編、東京。
- 落合雪野 1996、韓国済州島の雑穀、雑穀研究 8：8-12。
- 大野康雄・島山貞雄 1996、岩手県北地方のヒエの精白方法、雑穀研究 8：1-7。
- 小原哲二郎 1981、雑穀—その科学と利用、樹村社、東京。
- 佐原真・都出比呂志編 2000、古代史の論点 1 環境と食料生産、小学館、東京。
- 斎藤政美・椎葉クニ子 1995、おばあさんの植物図鑑、葦書房、福岡市。
- 佐々木高明 1971、稲作以前、日本放送出版協会、東京。
- 佐々木高明 1972、日本の焼畑—その地域的比較研究、古今書院、東京。
- 佐々木高明 1989、東・南アジア農耕論—焼畑と稲作、弘文堂、東京。
- 佐々木高明 2013、日本文化の源流を探る、海青社、大津市。
- 佐藤省三 1998、日本のシコクビエ、雑穀研究 11：1-8。
- 佐藤省三 2001、続・日本のシコクビエ、雑穀研究 15：14-19。
- 染谷多喜男 1973、日本の民俗大分、第一法規出版、東京。
- 阪本寧男 1988、雑穀のきた道—ユーラシア民族植物誌から、日本放送出版協会、東京。
- 阪本寧男 1991、インド亜大陸の雑穀農牧文化、学会出版センター、東京。
- 関塚清蔵 1988、ヒエの研究、全国農村教育協会、東京。
- 椎葉久 2009、椎葉問わず語りの記、鉦脈社、宮崎市。
- 椎葉村 1995、椎葉村史、宮崎県椎葉村。
- 庄村敏 2000、岐阜県白鳥町におけるヒエの蒸し加工方法、雑穀研究 13：23。
- 高宮広土 2005、島の先史学—パラダイスではなかった沖縄諸島の先史時代、ボーダーインク、沖縄那覇市。
- 高瀬克範 2009、縄文時代のイネ科雑穀利用、雑穀研究 24：1-7。
- 竹井恵美子 2010、台湾中北部の雑穀—残存する栽培地と商品化、雑穀研究 25：9-13。
- 田中静一・小島麗逸・太田泰弘編訳 1997、『齊民要術』現存する最古の料理書、雄山閣出版、東京。
- タキイ種苗出版部 2002、都道府県別地方野菜大全、農山漁村文化協会、東京。
- 得能壽美 2007、近世八重山の民衆生活史、榕樹書林、沖縄県宜野湾市。
- 筑紫豊 1974、日本の民俗福岡、第一法規出版、東京。
- 対馬自治連絡協議会 1999、つしま百科、長崎県諫早市。
- 浦田明夫・國分英俊 1999、対馬の自然—対馬の自然と生きものたち、杉屋書店、対馬厳原町。
- 牛島盛光 1973、日本の民俗熊本、第一法規出版、東京。
- 山口麻太郎 1972、日本の民俗長崎、第一法規出版、東京。
- 山口裕文編 1996、ヒエの博物学、ダウ・ケミカル日本株式会社、東京。
- 山口裕文編 2001、ヒエという植物、全国農村教育協会、東京。
- 山口裕文・河瀬眞琴 2003、雑穀の自然史—その起源と文化を求めて、北海道大学図書刊行会、札幌。

柳田国男 1909（私家版 50 部）、後狩詞記、柳田国男先生
喜寿記念会 1951 復刻。

山下脩二ほか 2003、最新世界地図 5 訂版、東京書籍、東京。

吉田集而・堀田満・印東道子編 2003、イモとヒト—人類
の生存を支えた根栽農耕、平凡社、東京。

湯川洋司 1991、変容する山村—民俗再考、日本エディター
スクール出版部、東京。

湯川洋司 1997、山の民俗誌、吉川弘文館、東京。

財団法人農産業振興奨励会 2002～2004、新需要穀類等
生産・流通体制確立事業実績報告書（平成 13 年度～
15 年度）。

自分で日本国憲法を考える —第2報 憲法に書き加える環境原則—

木俣美樹男（日本村塾）

Thinking about the Constitution of Japan for Myself (2) Additional Principle on Environment

Mikio KIMATA, Nihonmura College for Environmental Studies,
Plants and People Museum

くまの子見ていたかくれんぼ お尻を出した子一等賞
夕焼け小焼けで また明日 また明日
いいな いいな 人間っていいな 美味しいおやつにほかほかごはん
子どもの帰りを 待ってるだろな ぼくも帰ろ おうちへ帰ろ
でんでんでんぐり返って バイバイバイ
(小林亜星作詞、山口あかり作曲)

鼓腹撃壤、腹鼓を打ち、大地を叩いて歌うこと、太平を楽しむさま、と広辞苑にある。陽が出たら働き、陽が没したら休む。井戸を掘って水を飲み、畑を耕して食べる。帝の力なぞ、私たちに関わらない、と篤農が嘯く。理想の政治家とされた堯舜の時代が懐かしい。中国の為政者を敬愛することができたからだ。

日本国憲法に基本的人権、民主主義および平和原則に加えて、「環境原則」を追加する提案をしている NPO 法人環境文明 21 の共同代表から誘われて、憲法部会に参加することにした〔注1〕。そこで引き続き、憲法と環境の関わりについて学び、考えることにした。

日本国憲法がこのくにの市民の権利を守るものだとするのなら、政党、国会議員の憲法調査会・審査会あるいは内閣府法制局にお任せしておけばよいということではいけないと考える。ただでさえアメリカからの押し付け憲法だとか、一方で改憲絶対反対として思考停止するとか、いろいろな論議があるのだから、かつて明治初期の五日市憲法の提案活動などに倣って、市民こそが姦しく、このくにの憲法のあり方を学

び考え、必要があれば加筆修正を提案すべきだ。

憲法は他人ごと、遠いことではなく、個人や市民生活を保障するものだ。フランス革命が掲げた自由、平等、友愛は近代市民社会が獲得した社会文化的進化だ。市民社会のこの原則は、ラスキン、トルストイ、ガンディー、カントなど多くの実践思想者たちの深い思索により、社会の文化的進化が一層進められてきた。

市民活動による、自由、平等、個人主義、異文化理解、非暴力・非戦、などの実践原則を踏まえ、環境課題を未来に向けて解決、予防する努力が真文明に向けて広がっている。さすがに、フランス共和国憲法（改正 2005.3）は、その前文において「フランス人民は、1789 年の権利宣言により定められ、1946 年憲法の前文により確認され補完された人の権利と国民主権の原理への愛着、および 2004 年の環境憲章において定められた権利と義務への愛着を厳粛に宣言する」としている〔注2〕。

大日本国憲法は薩長藩閥政府により秘密裏に作成された欽定憲法であったが、これに対して日本国憲法は五日市憲法草案などのような多く

の在野の人々が提案した草案・条項をとり入れて、政府の非道を制御するために作成され、GHQ（連合軍総司令部）はもとより、大日本帝国憲法に基づき、国会等正規の審議により、修正後、承認されたとは、私はこれまでほとんど知らなかった。GHQは戦前を引き継ぐ敗戦政府に対していわば「押しつけた」のであり、日本国民、市民、常民に押しつけたものではない。『日本国憲法の大義』（農文協編 2015）において、色川大吉の情理による歴史的文脈はよく理解できた。内山節は日本国憲法が自然や環境については何も触れていない点を指摘しているが、あえて憲法改訂を示唆してはいない。楠本雅弘は農村の重要性を強調している。ほかの13名の論者は環境については直接的にほとんど論じていない。

私は、インドの憲法を中心になって起草したのがB.R. アンベードカルで、この憲法ではカーストによる差別を禁止していることに端を発し、日本国憲法にも関心をもつようになった^[注3]。しかし現実には、インドではカーストによる差別も、日本では天皇制もあり、また陰湿な出自差別も続いている。平和原則第九条だけではなく、私が強くかかわる学問、思想・信条・信仰の自由の実効性、平等や友愛といったフランス革命の理念との関わりについて、自分で考えてみたくなったからである。さらに、このくにの憲法に不足する環境保全、食料安全保障、環境難民の課題についても私見を整理してみたかったのである（木俣 2017）。

本論では、憲法に明確な規定がない「環境権」や「環境原則」について焦点を絞って思索を深める。

環境権について

このくにの憲法に関する論点の一つ「環境権」について、国会図書館が争点、主要学説及び諸外国の動向などをまとめた調査資料を読んだ（那須 2007）。経済発展に伴う公害が起り、環境権が主張されるようになったが、四大公害や自然環境破壊は現憲法制定以後の事象ゆえに、憲法には環境権を規定した条文はない。

このくにの環境権論議は、環境の範囲を自然的環境に限定する学説が多数派で、明示されてもいない条文を解釈すれば対応できるというような、消極的な論議状況にある。先真文明の時代^[注4]は自由な学びにおいて、後世のため憲法に環境原則を求めたい。

このくにの科学者も、行政官・政治家、多くの人々も、学校教育制度での学習生態や思考形態によって、世界を単純化して分析、統計解析などである程度の相関関係を求めて解釈してきたが、これでは著しく複雑化してきた環境世界を統合された全体として理解することができない、あるいは彼らは理解することが嫌なようだ。

科学は分析をもっぱらとして、事象を総合的に考え、統合的に理解しようとしな。学校教育では分解ばかりで、統合の鍛錬はまったくしない。科学者はもとより、行政や法律の専門家たちの環境世界はあまりに狭く、思いやり（教養）が乏しい。今西（1983）が『自然学の提唱』で、自然科学ではない自然学の必要性を提案したのは、まさにこの問題点を指摘したのだ。今や環境世界は人間ばかりでなく、すべての生物種にとっても重大局面に至っている。私たちは未熟と野蛮に後退した自然観を鍛え直す必要がある。

評論家たち（いわゆる有名な知識人）は、地球環境問題について危機感をもつようと、市民（庶民・常民）の恐怖を煽り立てる。環境の諸課題は危機感をもつことによって始まるのではなく、観測されたデータに基づく科学的論理の学習と、個々人の現場体験を重ね合わせた直観により始めるのである。曖昧な「感」ではなく、認識した「観」に基づくのであって、人々の心を恐怖心により動かすのは邪道である。個々人は情理によって納得し、行為するべきである。

40余年前に環境教育研究会を発足させた頃も、大方の知識人は危機感を煽ったが、現在も相変わらずこのようは方々は多い。人々は恐怖で動かされるが、限度を超えて流され続ける恐怖情報は、聞き飽きて、常態化した現実を受け入れて、恐怖心は麻痺してしまうのだろう。人々は情理を地道に学び、納得して、自らの行動を

決めるべきだ。

このくにの人々が自ら学ぶことから逃避する愚民政策、食料安全保障を放棄して輸入食料、サプリメントや医薬品に依存する病民政策、そして災害被害者を支援しない棄民政策が横行している。これらによって、個人、市民、さらには民族、国民は教養（思いやり）を低下させて、あまりに脆弱に貶められてきた。このような政治戦略は、ついには日本をも亡ぼす。田中正造が「亡國に至るを知らざれば之れ即ち亡國」と言った通りだ。

現代文明の移行のための環境原則

環境権を越えて、前文加筆と新たな条文を追加することにより環境原則を求めるのは、環境がとても大切な生活文化基盤だからだ。大きな変曲点にある人類文明を、将来にかけて維持するために必要なことだからだ。

今や「環境」は文明の転換にまで及ぶ重要課題であるので、憲法に追加、明記すべきだ。環境原則は環境権の基盤であるとともに、実は上位概念・原理である。私たちは自由への権利を追い求めてきた。「環境」が自由を制限することを望まないが、しかし、前提原則として、自由は放逸・放縦ではないので、個人の自由においても他者への義務や社会的責任はともなう。人類が巨大な科学技術を用いるようになった今日では、一層のこと、「環境」を無制限に貪ることはできず、自主的な制御、社会的な規制が必要である。

たとえば、自然から食料や素材を得る自由を取り上げて、考えを深めてみよう。私たちの多くは自分の土地、山林や耕作地を持たない都市生活者だ。生命を維持する食料も、生活に関わる資材も、すべて既存の商品として購入せねばならない。自ら生産することはしない、したくてもできないのだ。山林や海川に行って、自然の中から野生の植物を採集し、動物を狩猟することはできない。自然にも数多くの法律の網がかかっていて、自由に立ち入り、狩猟・採集することはできない。自然から食料を得ること、生活資材を得ること、野生を楽しむことなど、

これらの自由はごく狭い範囲に制限されているのである。

都市においてさえ、使用されていない農耕地が見受けられる。山間地に行けば、なおさらのこと、農林業地帯と思いきや、耕作放棄地や管理放棄された植林地はあまりにも多い。自らの生活資材を採集し、有機農法で無農薬食料を生産したくても、家族自給農耕は土地無くしてはできない。土地を所有したいのではなく、家族食料の安全を確保するために、あるいはささやかな趣味のためであっても、適正借料で耕作することは所有権や借地権や、「面倒なこと」があって、現実的には借地できない。市民農園や自然体験活動を推進しようといっても、いつまでも初めの一步に留まり、何十年も掛け声だけで、このくにの人々の自然離れは著しく進むばかりであった。

一方で、最近明らかになった問題は、所有者不明の土地が、九州の面積を超えるほどだということである。農林業地の土地政策に問題がありながら、このくにの政府も人々も先送りしてきたからだ。自業自得というほかはない。吉原(2017)によれば、このくにの、個人の土地所有権はきわめて強く、経済成長のさなかに地価高騰の時期には値下がりしない有利な資産と考えられてきた。農地以外は売買規制がなく、売り主と買い主が「金融商品」のように通常の経済行為として手軽に売買ができる。

しかし、農地は農地法によって売買規制があり、所有権の移転に関しては地元農業委員会の承認が必要である。その一方で、経済の低迷、都市への集中、人口減少、農山村の過疎・高齢化が進み、数世代を重ねる中で、農林業地に関しては不在村地主が2割以上、所有者不明地は私有地の2割以上に達している。わかりやすく表現すれば、衝撃的にも、九州の面積を超えている。

地方の土地相続人の多くは都市在住者となり、不在地主、さらには相続放棄する。土地は自治体も国も管理業務など的大変さから特段の理由がないかぎり、寄付を受け付けない。資産価値の低下した土地は相続放置されるが、土地

の利用よりも所有権が優先しているので、面倒な手続き制度によって、共有および他者への移転は容易ではない。

このような土地に関する法制度の問題もあるが、もっと根源的なところに潜む重大問題がある。人々が都市に移動集中して、自然、農山村から遠ざかったことである。今や、自然は教科書的な概念として認識され、映像の世界になってしまい、現実の自然を知らない人々が多くなった。このことを良いことに、野生獣は農山村から都市周辺へと、順化して侵略してきている。都市文明が足元の農山村の暮らしや文化を奪い、ゆっくりとした自壊へと進んでいるのだ。何十年も前に注意喚起したが、聞く耳をもつ人はいなかった。今も、あまりいいようだ。自然豊かなこのくにの哀れな悲しみである。

環境原則を憲法に加筆する提案

環境基本法始め、環境負荷、地球環境保全、および公害の規制法令は多いが、自然科学的な対応策と人文社会的な事象も含めた歴史性のある統合概念に及んでいない。個人から地域社会構成者、職業人らの環境倫理や環境学習などを促進する予防原則が弱い。

環境基本法は、日本国憲法に何ら規定されていない「環境保全」を総合的かつ計画的に推進し、現在および将来の国民の健康で文化的な生活の確保に寄与し、人類の福祉に貢献することを目的とする、としている。これほど大きな将来文明への意思をもつのなら、憲法に条文があって然るべきだ。

環境文明 21 の「環境原則」を日本国憲法に追加する提案は、大筋、環境基本法に沿っており、その主な項目を第3条の4項目にまとめている。さらに、これらに従って前文の関連した箇所に加筆している。

環境文明 21 の提案は、第三章環境；三の一条（権利と責務）、三の二条（国の責務と国民の参画）、三の三条（予防原則）、三の四条（国際協力）によって構成されている。これらに、次の条項（生活文化）を追加してほしい。

「何人も、自然環境に依拠する生業を学習、

継承し、多彩な稔を得る生活文化を享受するとともに、家族、地域社会と協働して自然災害に対応するために、食料、資材を備蓄し、国と地方公共団体はこれらを保障する。」

注1：『環境と文明』特集：憲法の動向と新たな暮らし
加藤三郎 2017、改憲論議に「環境原則」を！、環境と文明 Vol.25(10)：1-3.

2017年10月号：4-5.

石野耕也 2017、憲法で環境について定めることの意義、環境と文明 Vol.25(10)：4-5.

吉野義章 2017、環境権に関する国際社会の動向、諸外国での憲法上の規定について、環境と文明 Vol.25(10)：6-7.

木俣美樹男 2017、学習生態および思考形態とこのくにの過誤、環境と文明 Vol.25(10)：8-9.

中山茂 2017、日本国憲法をもっと知ろう、環境と文明 Vol.25(10)：10.

注2：「新しい人権等」に関する資料（衆議院憲法審査会事務局 2017年5月）抜粋。環境文明 21 憲法部会資料より。

注3：インド憲法第17条がカースト制を禁止していると理解していたが、他方で、カースト制は禁止しておらず、カースト差別を禁止しているにすぎない、との意見も見られ、憲法の原文を探した。インド憲法はpdfで前文を見ることができたが、その英語は活字体ではなく、美しい文字で書かれているので、印刷してもよく読めない。さらに検索を進めたら、次の通り、親切にも日英対訳をしてくださっているブログにヒットした（anonymous 2010）。

・「不可触制の廃止；不可触制を廃止する、いかなる形態においても不可触制が行われることを禁止する。不可触制故に強いられる不自由は、法の下に罰せられる。」

・The Constitution of India. 17. Abolition of Untouchability. "Untouchability" is abolished and its practice in any form is forbidden. The enforcement of any disability arising out of "Untouchability" shall be an offence punishable in accordance with law.

日本国憲法下における、天皇ご夫妻の「象徴」としてのご理解と行動についてはご立派であり、私はいたく尊敬かつ親愛の情を抱いている。しかし、天皇制は自由、平等や友愛といったフランス革命の近代理念に、やはり論理的にそぐわない。天皇制が二重権力として、為政者の責任の所在を明らかにしないように政治利用されている点、および信教の自由の点で、将来の天皇制のあり方については白日の下で、明瞭な議論が必要だ（木俣 2017）。

注4：今世紀中に現代文明は、その文化的進化を定着させて、生き物の文明、新たな真文明へと徐々に変容（移行 Transition）せねばならない。現代文明の終焉の中で、新たな文明を準備する「先真文明時代」がある。今が

その時である（木俣 2014）。

関連資料

木俣美樹男 2014、『先真文明時代』への覚書、民族植物学ノオト 7：29-37.

木俣美樹男 2017、自分で日本国憲法を考える、民族植物学ノオト 10：62-107.

引用文献

今西錦司 1983、自然学の提唱、講談社、東京。

色川大吉編 2015、五日市憲法草案とその起草者たち、日本経済評論社、東京。

自由民主党 2012、日本国憲法改正草案。

解説教育六法編集委員会 2003、日本国憲法 1946、解説教育六法 16-36、三省堂、東京。

解説教育六法編集委員会 2003、大日本帝国憲法 1889、解説教育六法 1105-1107、三省堂、東京。

環境省 1993、環境基本法。

南博方・大久保規子 2002、要説環境法、有斐閣、東京。

宮田三郎 2001、環境行政法、信山社、東京。

那須俊貴 2007、環境権の論点、シリーズ憲法の論点 14、国立国会図書館調査及び立法考査局、東京。

認定 NPO 法人環境文明 21 2017、日本国憲法に「環境原則」を追加する提案。

農山漁村文化協会編 2015、日本国憲法の大義—民衆史と地域から考える 15 氏の意見

吉原祥子 2017、人口減少時代の土地問題、中央公論新社、東京。

信仰の個人主義を探す—発端：科学への妄信を越えるために

木俣美樹男（植物と人々の博物館）

A Pursuit of my Individualism of Religious Belief;
the Epilog for Exceeding any Blind Belief to the Science

Mikio KIMATA, Plants and People Museum

永遠にたたかわねばならぬ。神といえどもたたかっているのだ。

虚無は神を取り囲むが、神は虚無を打ち倒す。

そしてこのたたかひの律動こそ最高の階調なのだ。

この階調は死ぬ運命にあるおまえの耳には聞き取れない。

おまえはただその存在を知りさえすればいいのだ。

おまえは自分の義務を心静かに果たすがいい。

そしてあとは神にまかせるのだ。

(R. ロラン 1912、『ジャン・クリストフ』第9巻より)

1. はじめに

私は科学者であるから、必然的に無神論者として日本の世間一般的には合意される。東海教会の幼稚園1年間はマリア様のもとで過ごした。新旧聖書、幾冊かの仏教書やコーランは少し読みかじった。正月は自宅近所の深大寺に初詣に行く。神社の天神地祇や聖人、路傍の地藏尊、馬頭観音、山の神などの祠にはちょっと一礼もする。海外調査や観光旅行の際には、仏教寺院、ヒンドゥー寺院、ラマ寺院、ジャイナ教寺院、イスラム教モスク、キリスト教大聖堂・小聖堂を訪ねて、人々の信仰に対して敬意を表する。

私はこのように宗教者ではないが、信仰は人生の行動規範を決めるためになくてはならないものだと考えている。如何なる宗教教派あるいは政治党派にも属してはいないが、信仰心は篤いのだと今ではやっと決心している。だからこそ、何人も神の名において人々を殺すなどと言う。戦乱に明け暮れる諸宗教の不寛容、いまだに続くヒンドゥーのカースト差別、贅を尽くす仏教の形骸化、絶望的に退廃した末世カリユグにお

いては、ただカミガミに祈るしかないのだろうか。心篤い者がそれでも諦めずに人々を救援し、幸福の手助けをする思想行為は個人の信仰や信条ではないのか。この信仰や信条はどの宗教・宗派においても、それぞれ原初に人々がそれぞれの神々に求めたことは共通していたのではないのか。本当にそうだったのだろうか。

科学と信仰の関係については多くの先哲が考え抜いてきた。科学者は必ずしも学問を求める哲学者ではない。学問は個人の自律を鍛錬し、人生を磨くものだ。それでも、現代の科学の有様が人々にどのような便利を与え、一方で無意識、非情にどれほどの仕打ちをなしているのか疑問をもって、学生のころから考え続けてきた。「本来の科学」と「妄信される科学」、および、歴史によって洗練されてきた「宗教」と「妄信の宗教」、さらには「信仰」の有様を、個人私的な想いをもって深く考えてみたい。この思索・論考は、生きている限り「解脱」できないと観念するので、肉体的に思考ができなくなる時まで続くことになる。本エッセイはプロローグとして当座の論題を提示する。

人間の存在は、肉体と心よりなる。

1) 肉体 (body, physical) は、次の物事を求める。

①食欲；身体維持、美食、②性欲；欲望、家族、愛情、③拝金；利得、④名誉；自尊、保身、権力、⑤審美；美しさ、⑥野生；自然、⑦信仰；祈り、願望。

2) 心 (heart) は、次の見えざる心性・知情意という事象よりなる。①精神、意思 (mind, mental)、②知識 (intellectual, knowledge)、③霊魂 (spirit, spiritual)。

人間は個人を生きるのだが、家族、友人、知人など、個人を支える人々があって、人生は充たされる。20 歳のころ、最も感銘を受けた小説に、『ジャン・クリストフ』(ロラン 1912) や『内面への道—シッダールタ』(ヘッセ 1931) がある。今読み返してみると、前者の献辞には「すべての国々の、悩み、闘い、そして遂には勝つであろう自由な魂に捧ぐ」とある。また、後者の献辞には「尊敬する友ロマン・ロランにささげる」とある。この文庫訳本は高校正門で出会って 5 年目の 1969 年 7 月吉日に 2 冊求めて、現在の妻女に贈った。

また、ロランは『ベートーヴェンの生涯』(1902) の序で次のようなことを述べている。要約すると、「私は英雄について定義した。英雄と呼ぶのは、心によって偉大であった人々のみだ。心は単に感受性の区域だけのものではなく、内部生活の広大な領域と考えている。この領域を自由に支配して、これらの根源的な諸力に拠っている英雄こそ、敵の世界に抵抗し得るのである。自分の英雄について私がはじめて考えた時、ベートーヴェンというモデルが自然に浮かんできた」。ちなみにこの文庫訳本は 1970 年の誕生日に、心の兄妹を契った大野さんから、ベートーヴェンのように生きると付言して贈られた。

現在、信仰の先は自然であり、幸せは美しい自然に寄り添う時間をもち、想い人を大切に暮らすことだろう。心身が暮らす糧の一部は自ら作り給し、分かち与え合い、足るを知り、人生を充たすことだろう。近代以降の大方の人間は、野生動物のようにただ生きるのではなく、さら

に支配される者として暮らすのでもなく、自由な人生を求めて、行動するようになった。もちろん、ギリシャ時代でも自由に思索する哲学者はいたが、彼らは飛びぬけて優れた例外であった。しかし、近代以降は、多くの人々が自由を求め、自由は拡大してきた。

これを支えたのは批判的精神である。批判的精神とは、現実の事象に課題を見つけ出して、改善しようとする方法論である。現状に浸るのではなく、部分肯定的ながら、よりよくするために部分否定的に課題を検討するのだ。かなり自己充実していても、他者を思い、改善のための課題を見つけようとする。それは市民、すなわち社会的大人の誠意であり、任意的な責任でもある。自由意思によるもので、その心は義務的な強制を受けない。

それでも、現状に浸り、後退する社会に対して抗っても、なお力およばない時には、何らかの信仰により、祈るしかないのだろう。祈りが唯一最後の希望とするのなら、何に対して祈るのか、その信仰の先方は何なのか。信仰は心の構造にとって、宗教以前の原初的な要素だろう。生きる糧を生み出す源泉だろう。

手塚 (1989) は『ガラスの地球を救え』のなかで次のように問うている。「科学の進歩は、本来人類に幸福をもたらすはずだった。ところが、いまは地球を痛めつける悪い奴になってしまった。人類はまだ野蛮時代なのかもしれない。環境汚染や戦争をやめない限り、野蛮人というほかない。何としてでも地球を死の惑星にはしたくない。未来にむかって、地球上のすべての生物との共存をめざし、むしろこれからが、人類のほんとうのあけぼのなのかもしれない」。彼の『火の鳥』(1954 ~ 1988) や『ブッダ』(1972 ~ 1983) などの作品、および同じく『風の谷のナウシカ』(宮崎 1984) や『もののけ姫』(宮崎 1997) などの作品も、人類の過去から未来を照らし出そうとしている。

人びとはこれらの漫画やアニメーション作品に大いに感動するが、現実に向きあい行動に移すことは少ない。それでも、悔しいかな、私が専攻する民族植物学は人々に感動を与えるなど

ほぼ皆無、さらに行動を促すことなど思いも及ばない。このくにの今風の人々は学ぶことから逃げているのか、あるいは学び方を忘れたのか。現代の制度としての学校は自ら学ぶ本質、学問を企図して亡失させてきたのかもしれない。

2. 宗教の概要

宗教・宗派はあまりに多様であり、実に長い歴史を有するが、まず『世界宗教大事典』（山折監修 1991）に基づき、その概要を創始年代順に伝播に配慮しながら次に記し、さらなる思索・論考の基準としておきたい。

アニミズムは、万物に宿り、宿ったものから独立して存在しうる靈魂や精霊に関する観念・信念を意味している。靈魂は人間のみでなく、動植物、自然物、自然現象にも宿るとしている。アニミズムは原始未開社会や原始宗教の特質であり、現代社会や文明宗教においてはその意義と役割を著しく失うと考えられてきた。しかし現代の諸宗教においても、その基層部分にはアニミズムが濃厚に見られる。

拝火教はゾロアスターがイラン北東部で創唱した（前 2000 年紀から前 7～前 6 世紀で、不明確）。火を神化して崇拝する信仰の総称で、聖典はアベスター。10 世紀以降、教徒がインド、パキスタンへ移住した。

ユダヤ教は前 2000 年紀初頭に、神に選ばれたヘブライ人アブラハム（遊牧民）が、彼の子孫にカナン（パレスティナ）の地を与えるという神の約束を受けて移住してきた。エルサレム（シオン）をもっとも重要な聖地とする信仰。ユダヤ教の教義は民族史のなかで生じた事件と関連して形成されてきた。ラビの時代のユダヤ教を経て、ユダヤ人は世界の情勢を受けて世界各地を流転した。前 4 世紀末、アレキサンドロス大王の東征によるヘレニズム化はユダヤ教を禁じ、5 世紀初頭にはキリスト教を国教とするローマ帝国に弾圧された。ペルシャ時代以降、ユダヤ人は世界各地に離散民として移住した。19 世紀後半には帝政ロシアの迫害により、多くのユダヤ人がアメリカに逃げた。第 2 次世界大戦後、シオニズムに基づく新生ユダヤ国家イス

ラエルが独立した。

仏教は仏陀の説いた教え。前 5 世紀頃、インドのガンジス川中流地方に興った。仏陀釈迦牟尼の説法に基づき、人間の煩惱の解決の道を教える。仏滅 100 年頃から部派に分裂し、部派仏教の時代に入ったが、1 世紀頃それに批判的な大乘仏教が興った。東南アジアのパーリ語仏典による上座部仏教は、前 3 世紀に伝道されたスリランカを中心に、タイでも信仰されている。大乘仏教はインド北西部から中央アジアを経て広まり、漢訳仏典により中国、朝鮮、日本の東アジアにおいて信仰されてきた。チベット語仏典による大乘仏教はネパールやチベットにおいて信仰されている。インドの仏教は 13 世紀初頭にトルコ系イスラム教徒の弾圧で、教団が破壊され滅びた。現代に入って、新仏教徒と呼ばれる宗教社会運動がアンベードカルらによって起こり、仏教の復興が進んでいる。欧米にも日本の禅、スリランカの大菩提会、チベット移民による宗教活動があり、教徒や思想的共鳴者がいる。

ジャイナ教は、インドで前 6 世紀頃にヴァルダマーナの起こした宗教。仏教と同じく、ヴェーダの教義を否定し、一種の無神論であるが、倫理的色彩が濃く、とくに苦行、禁欲、不殺生アヒンサーを重んじる。1 世紀頃、白衣派と裸行派の 2 つに分裂。聖典はシッダーンタまたはアーガマと呼ばれる。インド以外にはほとんど広がらなかったが、2500 年にわたってインド文化に影響を与えてきた。白衣派はグジャラート、ラージャスターンおよびムンバイに多く、裸行派はほとんど南インドに集中する。カルナータカ州には例外的に農民もいるが、ほとんどは商業関係の職業をもつ。

ヒンドゥー教はインド国民の大多数が信奉している渾然とした宗教・文化の複合体に対する便宜的な呼称で、明快な定義はむずかしい。呪物崇拝・アニミズム・祖先崇拝・偶像崇拝・汎神論哲学などの諸要素を含み、多くの宗派に分かれる。ヴェーダ經典に基づくバラモン教を前身（前 1200～500 年）とし、各地の土着信仰を取り入れ、ヒンドゥー教は 4 世紀頃に確立した。のち、大乘仏教の影響をも加え、5 世紀か

ら10世紀にかけて発展した。その後、イスラム教・キリスト教が入るに及んで一時衰退、19世紀にヒンドゥー復古主義による宗教改革運動があつて再び隆盛に向かった。ヒンドゥー教はインド中心とはいえ、商人や移民によってスリランカ、インドネシア、ネパールなどに伝播し、今日も信徒がいる。

キリスト教は、イエスをキリストと認め、その人格と教えを中心する宗教で、旧約・新約聖書が經典である。正義と慈愛とに満ちた父なる神、人類の罪、キリストによる贖罪を説く。キリスト教はパレスティナに起こり、イエスは前7年から前4年の間に生まれ、30年ほど活動した。キリスト教は地中海世界に広がり、ローマ帝国の国教となった。7世紀前半に中央アジアから中国に伝播、13～14世紀にインドに伝道、16世紀にはアジア伝道が本格化し、1542年にイエズス会のザビエルがインド西岸のゴアに来訪し、その後、フィリピン、日本(1549年)にまで至った。17世紀にはアメリカに伝わり、現在は欧米のほか、ほとんど世界のいたる所に信徒を有する。

イスラム教は610～632年頃、ムハンマドが創始。ユダヤ教、キリスト教と同系の一神教で、唯一神アッラーと予言者ムハンマドを認めることを根本教義とし、その聖典はコーランである。教えは、シャリーアとして体系化され、教徒の日常生活や人間関係のあり方、種々の社会制度から国家の統治までを規定している。ムスリム(信者)は8世紀には中央アジア、北西インド、北アフリカ、イベリア半島を征服した。13世紀末から15世紀にかけて、東南アジア、インドネシアやフィリピンにも拡大した。法学・神学上の違いから、スンニ派とシーア派に大別される。中世には、オリエント文明やヘレニズム文化を吸収し、独自の文明が成立、哲学、医学、天文学、地理学などが発達し、近代ヨーロッパ文化の誕生にも寄与した。三大聖地はメッカ、メディナおよびエルサレムである。

3. 王国の神か神の国か—雑穀と稲のあとさきから

権力は神を必要とする。神の御名の下に権力を行使し、重い責任を回避する。一部の史実を脚色しながら、英雄に都合の良いように神話は作り変えられてきた。インドのカーストも、イギリスが近代に作り直した神話のようだ。

カーストは近代に復活させられた新たな神話ではないのかと考えた。イギリスの植民地支配の戦術としての被支配常民の間を分断して、反目を利用した。一方、インドを統一したいインドの政治権力たちからすれば、ヒンドゥー教はその統合の神話になったのだろう。日本の国家神道、天皇の利用のために日本神話を用い、常民を制御し、アジア侵略を正当化して、明治維新以来の神の国・大日本帝国を構築したことと共通する手法ではないのかと考えてみた。

したがって、近代以降のカーストは新たな支配のために作り直され、利用された神話であり、適度な距離で把握するのがよい。差別される側からすれば、あまりに理不尽で不条理である。一方、民族の方は、もちろんその神話も書き直されてはきたのだろうが、歴史的連続性を長らくもった実態があり、生存する人々の生活が今に続いている。

たとえば、インド亜大陸での穀物の伝播を考える場合、民族に即す方が直接的であり、カーストの関わりにとらわれない方がよいと考える。雑穀はインドでも貧しい人びとの食べ物という研究者が多い。それは経済的に貧しい「先住民」という意味であって、差別されるカーストということではない。したがって、現在、雑穀文化複合は食生活が苦しいからではなく、また、差別される食材でもなく、過去から続いてきた伝統事象というべきである。

一神教では聖人は多くいても、神は唯一だ。日本では、権力者によって聖人ではなく、いくらかでも神々が作られる。柳田は天皇制を守ろうとして、敗戦前後に、多民族説から稲作単一民族説に変節した。岩田(1992)や小熊(1995)の論考により、柳田国男の天皇論—民族・稲・沖縄、および長州陸軍閥、山縣有朋との関係、

内務官僚としての仕事から稲作単一民族説の出自が見えてきそう。柳田はフレイザー (1890) の金枝篇との関連から、天皇祭祀を思いつき、新嘗祭、大嘗祭と関連付けを行って、稲作単一民族説に行きついたのだろう。これが敗戦後の日本の政策、特に農業政策に大きな影響を与えて、稲さえ守ればよいということにした。この結果、稲の生産性は向上し、生産過剰になったが、小麦他の穀物は輸入することになり、アメリカの政策に依存して自給率は著しく低下した。とりわけ、雑穀は敗戦時に生産が増加して食糧難を救ったが、瞬く間に山村に遺存するだけで、おおよそ絶滅へと向かった。

中尾 (1967) さえイネ米は美味しいので、これを捨てた民族はなく、稲作は拡大するだろうと言い、この考えに沿った福田・山本 (1993) の照葉樹林帯の調査研究では、おおよそこれを支持する結論を述べている。しかし、そのイネ米さえ今日の日本では消費量が著しく減少し、「コメ離れ」現象が認められる。植物学の立場からすれば、心情的に穀物に優劣をつけずに、その起源と伝播、環境のなかでの生物文化的位置を考察すべきである。栽培植物に関してはとりわけ、生物文化多様性として保全を図るべきである。生物多様性を野生種にのみ限定すべきではなく、文化多様性と一連のものとして、全体性のなかで考慮して保全するべきである。

4. アニミズム

このくには地震・津波、台風・洪水、火山噴火、土石流、雪崩、雷など、自然災害がとても多い。短い人生であっても、大方の自然災害を経験するほどだ。少し長い時間軸で見れば、大災害や飢饉にも襲われる。それでも、多くの人々がこのくには暮らし続けてきた。なぜならば、厳しい自然がもたらすものは災害ばかりではなく、降雨、温泉、生物多様性、野生からの狩猟・採集、農林水産物、美しい景観など多くの恵みも伴っているからだ。

自然災害を忘れずに、これに備えなければならない。人知・人力を超えた自然の営みに対しては、その避けようのない災害被害が少なくな

るように、日々瞑想して、神やカミガミに願い、祈るしかない。日本人は「神やカミガミ」を主語として明確にしないで、「無事を願い、祈る」とよく書き記し、言いもする。これは純粋な信仰心の発露であろう。瞑想は神やカミガミに願い、祈るという行為によって、神やカミガミと対話するかのような祈りなのだろう。これは個人主義的な信仰の様態である。自ずと自然、素朴に依り自らを律する。

しかし、神社・仏閣を訪れて、金銭を賽銭箱に投げ入れる際には、利己保身のためであることが多く、必ずしも純粋な信仰心ばかりではない。作為に諂い、他者から操られ、あるいは名利に支配され、悪意ある企みを含んでいるのであろう。各地の神社に祀られている神鏡には人心の本音も映るのだろうか。

ELF 環境学習中堅指導者研修会の世界観学習プログラムにおいて、世界とは何か？ もののけ姫の世界とは何か？ カミガミの世界について考え、話し合うことを試してみるために、宮崎 (1997) の『もののけ姫』を教材にしてみた。岩田 (1992) の指摘によれば、宮崎は照葉樹文化論 (中尾 1967) とフレイザー (1890) の『金枝篇 (初版)』の思索に乗って、『もののけ姫』を描いたように見受けられる。金枝篇第3章「神殺し」は第16節もある長文である。「第1節 聖なる王を殺すこと、第2節 樹木霊を殺すこと、から始まり、第10節 動物としての穀物霊、第11節 神を食すること、第12節 神聖な動物を殺すこと」など、興味深い内容だ。

訳者あとがきによると (吉川 2003)、第2版には、初版になかった指摘が加えられており、人類の精神は「呪術」→「宗教」→「科学」という進化の過程をたどるというものだ。

要約すると、「フレイザーは、我々は宗教から科学へ至る過渡期にいるのだが、呪術から宗教への移行が自然界に対する客観的な働きかけという点では、一種の後退であったとみている。呪術師は観念連合 (連想) の重要性を正確に見て取っていた。観念連合の原理は正しく応用されれば科学を生み出す。彼は祭司よりも呪医や呪術師を高みに位置づけていた。前者は全能の

神と思われるものの前で跪くばかりだが、後者は人間の自然に対する力を信じ、何らかの形でこれに働きかけようと努めるからである。呪術の時代における客観的な世界観は、今一度、科学の時代の到来によって回復可能であるかもしれない」。

民族植物学の原理に多くの示唆を与える、人類の宗教的進化を主題とした『金枝篇』を深く読み解きたいものだ。世界についての議論、カミの生起と神の生起、いつからカミが必要になったのか？ カミは人間の心の反映か？ カミガミの争い。神がカミガミを支配する。先住民を侵略、支配するのと、同時に神が生起したのか。さらに、『風の谷のナウシカ』第7巻では、墓所を守る科学者の教団が宗教としての科学教の末路を暴いている。科学という方法論を原初に立ち返って、深く思考し直すべきだ。さらに、増上慢を昂進する科学を超える統合学の端緒を掴みたいものだ。

5. 信仰の個人主義

私はインド滞在で正直に生きることを毎朝瞑想し、イギリス滞在中で阿修羅として生きることを意思して、世俗から遠ざかることにし、世間から黙殺されることになった。

『ジャン・クリストフ』第2巻には、「死なねばならぬお前たちは、行って死ね！ 苦しまねばならぬお前たちは、行って苦しめ！ 人間は幸福になるために生きているのではない。人間は私の掟を成就するために生きているのだ。苦しめ。死ね。しかし、お前がならねばならぬ者になれ。つまり一人の人間に」と書かれている。クリストフの神は、彼個人の死に至る苦悩の前に姿を現して、厳しく励ますのだと、このシーンにいたく感動した。私にとって、信仰の個人主義はここから始まったのだ。修羅道に生きる私はまっとうな人間になるように努めて、解脱(死)に向かうのだ。

今後、世界のカミガミと神々、そして日本のカミガミと神々について、次の項目に注目して思索・論考を進めることにしたい。

1) 自然のカミガミ；①素朴な山の神、②地祇。

2) 神話で創られた神々。

3) 偉大な人が神になる；①貢献をたたえる、②権力争いによる無念の死を鎮めるか収める。③恐れるか詫げる。

4) 現人神、応神；創られた神。

5) アジアの神々；①ヒンドゥー教、聖人、神話、②仏教、人が修業、努力して菩薩、仏になる。草木悉く仏性。③ジャイナ教。④拝火教。

6) ヨーロッパの神々；①自然のカミガミは消されたのか。②ギリシャ・ローマの神々、③一神教の神、絶対神ユダヤ教、キリスト教、イスラム教。

この思索・論考の過程で、1) 個人の信仰、2) 信仰の集団；①家族、②地域社会、③民族、④国家、国教などの関係から、信仰の個人主義をさらに深めることにする。

このくいの仏教は国政を支えるものとして輸入され、その後人々を救済する宗派として浄土宗が生まれた。特に、真宗(一向宗)の信仰の篤さを想う。信仰の故に酷い迫害を受けた。隠れキリシタンの信仰の深さにも心動かされた。ヒンドゥー教は七福神の大黒天(シヴァ神)、毘沙門天(クベーラ神)と弁財天(サラスヴァティー神)として輸入されているが、イスラム教からはほとんど影響を受けてこなかった。国学・水戸学が儒教・陽明学と結びついて、明治維新国政の国家神道を糊塗した。

6. 信仰環境とエコロジズム

南アジアにおける信仰と植物との関わりについて考察し、アニミズムの新たな位置づけを試みたい。フィールド調査データベースおよび収集文献を活用し、日本と欧米におけるヒンドゥイズム・ブッディズムの影響を受けた信仰環境、特に植物との関わりについてエコロジズムの視点から比較研究を行いたい。

また、考古学文献などを基に南アジアで栽培されている雑穀類(アフリカ起源、中央アジア起源およびインド亜大陸起源)に関する農耕／言語伝播仮説の検討を行う。さらに、環境学習に重要な領域である信仰環境・世界観には、洋の東西を問わず、ヒンドゥイズム・ブッディズ

ムの影響が及んでいる。これまでの民族植物学研究の応用として、植物と関わる信仰環境とアニミズム・エコロジズムに関して比較したい。

①南アジア、欧米、日本の信仰の場に関する現地観察記録・写真を整理する。ヒンドウイズム・ブッディズム・アニミズムに関する文献から「自然」、特に聖なる植物・聖域の位置づけを比較する。

②南アジア関連の環境学習研究史を文献で再検討する。エコロジズム・「自然観」の比較から、現代文明カリユグの時代の先の文明に向けた信仰心の姿形を考察する。特に、トランスパーソナル・エコロジー、パーマカルチャー、ネチャー・ゲーム、トランジション・タウンなどへのヒンドウイズム・ブッディズム・アニミズムの影響を考察する。

③大聖堂、寺院、神社、祠など、聖なる建造物の意義、七福神、阿修羅など仏神の性質変化の意義、アート重視の欧米文化と自然調和重視のアジア文化の信仰環境を比較検討する。

宮崎駿 1995、風の谷のナウシカ第7巻、徳間書店、東京。
宮崎駿 1997、もののけ姫、スタジオジブリ、東京。

小熊英二 1995、単一民族神話の起源－日本人の自画像の系譜、新曜社、東京。

ロラン, R. 1903、片山敏彦訳 1938、ベートーヴェンの生涯、岩波書店、東京。

ロラン, R. 1912、新庄嘉章訳 1963、ジャン・クリストフ、集英社、東京。

ロラン, R. 1912、新庄嘉章訳 1956、ジャン・クリストフ、新潮社、東京。

手塚治虫 1989、ガラスの地球を救え－二十一世紀の君たちへ、光文社、東京。

山折哲雄監修 1991、世界宗教大事典、平凡社、東京。

(2016.1.9 ~ 2017.11.20)

これまでのエッセイなど資料

木俣美樹男 1991、環境教育としての類アニミズム、『道徳教育と特別活動』第8巻第1号：pp.26-29。

木俣美樹男 1992、環境教育と原生自然－種の多様性と精霊への興味、環境教育推進研究会編『生涯学習としての環境教育実践ハンドブック 21世紀に向けての地域のよりよい環境づくりのために』pp.137-141、第一法規出版。

木俣美樹男 2005、巻頭言－もう一つの阿修羅として、『民族植物学ノオト』1：1。

木俣美樹男 2009、アニメーションとアニミズム、『植物と人々の博物館プロジェクト』pp.1-12。

木俣美樹男 2010、物語の力～アニメーションを素材に生物文化多様性を学ぶ、『Bio City』46:86-91。

引用文献

福田一郎・山本英治 1993、コメ食の民族誌、中央公論社、東京。

フレイザー J.G.1890、吉川信訳 (2003)、金枝篇 (上・下) 筑摩書房、東京。

ヘッセ H.1922、高橋健二訳 1959、内面への道－シッダールタ、新潮社、東京。

岩田重則 1992、柳田国男の天皇論－民族・稲・沖縄、比較民俗研究 6：82-109。



【書評】

安田喜憲著『環境文明論 — 新たな世界史像』

(論創社 2016.3 刊 4,800 円+税)

安孫子昭二

Book Review

Shouji ABIKO

古稀を迎えた著者が古巣の東北大学から大学院環境科学研究科教授として招聘され、4 日間にわたり「環境文明論」のテーマで集中講義を行った。その講義録が A5 判で 647 頁の膨大な一冊となった。

1988 年に著者は、哲学の泰斗梅原猛氏の呼びかけに応じて国際日本文化研究センターの創設に加わると、日中共同学術調査を組織して、長江中下流域に萌芽した 6,300 年前の稲作漁撈民による長江文明を発見したのを手はじめとして、世界の各地に足をはこんで文明の盛衰をつぶさに観察してきた。本書は、著者のエネルギー活動の記録と研究成果を総括するとともに、現代文明が近未来に崩壊する危機にあることを予測した警世の書でもある。

著者は末尾で本書を、「O. シュペングラーの『西欧の没落』や A. トインビーの『歴史の研究』に匹敵する、いやそれ以上に価値のある本であると自分では思っている」と豪語する。一読して、確かに、現代文明が崩壊の危機を回避するためにも、世界各国で「新たな文明の未来を指し示す本」として読まれてしかるべき哲学書といえる。本書の構成は次のようである。

- ・第1章 環境文明論とは
- ・第2章 環境文明論の最新の方法－年縞の発見
- ・第3章 照葉樹林論と農耕起源論
- ・第4章 稲作漁撈文明論－長江文明の発見
- ・第5章 気候環境文明論
- ・第6章 森林環境文明論
- ・第7章 動物環境文明論
- ・第8章 環境生命文明論

環境考古学の提唱

本書を紹介する前に、安田喜憲氏には最初の著作として『環境考古学事始－日本列島 2 万年』（1980）があるのでふれておこう。著者は、東北大学大学院理学部で自然科学の花粉分析を専攻しながら人文科学の考古学にも目配りし、自然環境の変遷と人類の文化・生活の変化を研究する総合科学としての「環境考古学」を標榜していた。研究の手法として、過去の具体的な主体（人間）と環境との相互作用を復元し、その上に立って実証的な人類史の法則性を究明しようとしていた。

『環境考古学事始』の柱となるのは、広島大学助手のときに花粉分析担当として参加した福井県鳥浜貝塚の発掘調査の成果である。とくに 1 万 2,000 年前以降の周辺の森の変化を、ブナ林の時代→ナラ林の時代→照葉樹林の時代→スギ林の時代ととらえ、森と文化要素の密接なかわりを指摘している。

このとき著者は日本と韓国の調査を手がけたのみであったから、温帯地帯とは全く異なった風土をもつ森の少ない乾燥地帯や熱帯地域、あるいはインド、中国などの古代文明を明らかにし、その上に立ってもう一度日本列島における自然と人間とのかかわりの姿を見なおす必要があるとむすんでいた。

第1章 環境文明論とは

本書の全体を貫く、著者の思想体系の概要である。

人類文明史には、「超越的秩序」を重視する

文明と「現世的秩序」を重視する文明のふたつがあるという。中国の場合、黄河流域の人々（漢民族）の人々は「超越的秩序」を、長江流域の人々（三苗族）は「現世的秩序」の文明を発展させた。

超越的秩序とは、ありのままの自然を嫌い、自然を加工し、自然には存在しない幻想を複合・融合させた文明を誕生させ、牽引してきた「畑作遊牧民」のことで、彼らは、麦やアワを栽培してパンを食べ、ヒツジやヤギを飼ってミルクを飲み、バターやチーズをつくり、肉食するライフサイクルである。

現世的秩序とは、自然界には存在しない生命体を幻想したり、創造、加工することを禁じて、自然界に存在するあるがままの生命体を受け入れてきた「稲作漁撈民」のことで、彼らの暮らしは、コメと魚を食べるライフサイクルである。

これまでの文明史観では、現世的秩序を崇拝する人々は未開・野蛮であり、抽象的な思考や複合的な思考をもたないために、文明を発展させることができなかつたと見なされてきた。現代の世界を支配しているアメリカ文明を発展させたのは自由と民主主義であり、いま世界を席卷しているグローバル・スタンダードといわれる市場原理主義も超越的秩序の産物であり、身近な例として、実態をとまなわないバーチャルな虚構の上に立ったサブプライム・ローン問題がある。キリスト教やイスラム教も超越的な宗教といえる。

敬虔なキリスト教徒でもあったカール・ヤスパースは、この超越的秩序をもつもののみを文明とみなし、ギリシャ哲学に立脚したギリシャ文明、キリスト教に立脚したイスラエル文明、仏教に立脚したインド文明、そして儒教に立脚した中国文明を「枢軸文明」と呼んだ。

しかし、ヤスパースのいう枢軸文明以前は、旧石器時代からすべて人類は現世的秩序の世界に生きてきた。地中海世界においても大地母神を崇拝するアミニズムの世界、多神教の世界が普遍的であった。日本の縄文文化もまた現世的秩序を大事にしてきた。それが神道に受けつがれてきたのである。

著者は、ユダヤ・キリスト教に代表される超

越的秩序の思想は砂漠の風土で誕生したという。砂漠は人間以外に命のない世界で、夜ともなれば星との対話の中で空想の世界にひたり、幻想の世界、妄想の世界を造り上げねばならなかった。これが超越的秩序を生みだす原動力になったという。砂漠の民は、自らが作りだした自分が正しいと信じる世界観で、反抗するものの命を奪うことさえ辞さない、力づくで一神教を広めていったのである。

畑作牧畜民の思想は、農耕地を拡大すれば生産性が上がる生業形態である。森を破壊して農耕地を拡大し、ヒツジの頭数を増やしていった。そういう社会では個人主義が台頭してくる。豊かさを求めて他の民族を支配していく覇権主義的な「力と闘争の文明」を生んできた。現世的秩序を大切にしてきた国々はいつも超越的秩序の文明に支配され、蹂躪されてきたのである。キリスト教の布教を名目に、金が欲しいスペイン人は中南米のマヤ文明やインカ文明を侵略したし、石油が欲しいアメリカは自、由と民主主義をもたないイラクを悪の枢軸国と呼んで攻撃した。

これに対して現世的秩序は、森の中に生きた人々が日常的に他者との命のやり取りの中で獲得した常識である。死は新たな生命を生みだすための喜びであり、命の連鎖を紡ぐ生命文明であったという。

現世的秩序の人々は、米やトウモロコシ、ジャガイモを栽培するにあたり、水の循環を維持するために水源涵養林の森を守る必要があった。日本の棚田もアンデスの棚畠も、完璧な水の循環システムをもとに作りあげられている。稲作農耕社会は限られた耕地をいかに集約的に利用し、いかに土地の生産性を上げるかが重要である。そのためには共同体の中で、人間相互のコミュニティをきちんと作っていかなければその社会は維持できないのである。

2030年には人口の急増に反比例してエネルギー不足、食料不足、とりわけ水不足により、人類は大きな危機に直面する可能性が高い。また、このままいけば地球の温暖化が急速に進んで生物の多様性が失われよう。さらに、今世紀

中に気温が最大で 4.8℃ 上がると予測されるので、現代文明は崩壊し灼熱地獄の中で人類も絶滅する危機に直面する。

この 20 年、50 年先のさしせまった危機的状況に対処するために、科学者は英知を結集しなければならないが、そのための国家予算は投入されていないのである。

「我々はテロと闘う」という勇ましいヨーロッパ人の言葉に、「目には目を、歯には歯を」というメソポタミア文明以来の「血で血を洗い流す畑作牧畜民の文明の原理」を感じるが、この西洋文明の栄華を作りだした文明の原理は行き詰まっているのではないだろうか。

東洋にはそれとはまったく異質の文明の原理がある。それは日本の縄文文化である。縄文時代は、人と人が集団で殺しあう戦争のない平和な時代が 1 万 3,000 年も続いたのである。

だが、明治になって欧州列強の侵略に対抗するために西洋文明を受け入れ、欧米文明の申し子としての道をひたすら歩んできた。その結末が第 2 次世界大戦の敗戦というみじめな結末となった。力を力でねじふせようとする文明および原理は、日本には合わないのである。

「文明を発展させた要因は、文明衰亡の要因ともなる」。そして、「いかなる文明にも死が訪れる」。2011 年 3 月 11 日に東北地方を襲った東日本大震災と福島原子力発電所の事故は、市場原理主義に立脚した自然支配の文明原理の脆弱性をさらけだした。

著者は、この文明の危機を超克するには母なる自然・風土との関係の中で、歴史を再構築し、未来を予測することが肝要という。その歴史を検証するためには、年代を比較する物差しとなる基準が必要である。これまでは 14C を測定して絶対年代値とされてきたが、過去に C 濃度が大きく変動していることがわかり、その変動値を年輪年代や大陸氷床、年縞で暦年補正してきた。それとても誤差がついてまわった。著者はこの変動が気候変動の影響を受けたためと主張したが、誰からも信用されなかったという。

そうした批判に苦悩する中で、著者は福井県水月湖で 5 年以上もの歴史が蓄積された「年

縞」の存在を自らの手で発見したのである。

第 2 章 環境文明論の最新の方法—年縞の発見

環境文明論のキーワードとなるのは、著者がアジアで初めて発見し命名した水月湖の「年縞（ねんこう）」である。鳥浜貝塚の調査のとき、隣の水月湖の湖底をボーリング調査して 32.2 m のコアを採取、花粉分析により過去 5 万年の環境史を明らかにした。水月湖は周囲が山に囲まれた水深の深いすり鉢状をした湖で、湖底には夏季の珪藻やプランクトンの遺骸、冬季の落葉や洪水で流れ込んだ粘土鉱物や有機物、大気中のダストなどの土層が、あたかも木の年輪のように縞状に堆積していた。

水月湖の年縞研究は、弟子の北川浩之氏そして中川毅氏にプロジェクトが引き継がれ、2012 年 7 月 13 日に、水月湖の「年縞」が世界の過去 5 万 2,800 年の標準時計に認定されるに至ったのである（中川『時を刻む湖』2015）。こうして 1 万 2,250 年前までだった樹輪年代による AMS 測定値の較正が、水月湖の年縞研究により 5 年以上前まで精緻に較正できるようになったのである。

例えば、AD926 年に渤海が滅亡する。突然滅亡したのは、白頭山（中国吉林省と北朝鮮两江道の国境地帯にある火山）の大噴火によるもので、「東洋のポンペイか」と言われていた。ところが、青森県小川原湖の年縞分析したところ、白頭山の噴火は渤海滅亡の 11 年後であることがわかった。滅亡の引き金になったのはむしろ AD915（延喜 15）年の十和田カルデラ大噴火であって、気候が冷涼化したための影響ではなかったかという。

第 3 章 照葉樹林論と農耕起源論

ユーラシア大陸の東西に、著者が「東亜稲作半月弧」と「西亜麦作半月弧」と呼んだ肥沃な三日月地帯がある。前者は、長江中下流域が暖温帯系のカシやシイ、タブノキ、クスノキ等の照葉樹林文化のセンターであり、稲作漁撈が長江文明をはぐくんだという。後者は、チグリス・ユーフラテス川流域を中心とする乾燥に強いコ

クシフェラガシ、オリーブ、コルクガシ等の硬葉樹林文化であり、畑作牧畜がメソポタミア文明をはぐくんだという。この両文明が東洋、西洋の文明発展の源流となったのである。

照葉樹林文化の稲作と硬葉樹林文化の麦作の決定的な違いは、稲作農耕民はコメを食べ、タンパク質を魚介類から摂取し、味噌や醤油の発酵食品を開発したのに対し、麦作農耕民はパンを食べ、ヒツジやヤギを飼ってミルクを飲み、バターやチーズを作り、肉を食べることによってタンパク質を摂取したことである。

このライフスタイルの相違が、地球環境とりわけ森林に対して大きな影響をもたらすことになった。ヒツジやヤギの家畜を飼う畑作牧畜民のライフスタイルは、地球上の森という森を食い尽くし、森・里・海の水の循環系を破壊し尽くしてきた。一方の稲作漁撈民はというと、森を守り、森・里・海の水の循環系を守る持続型のライフスタイルを確立してきた。

第4章 稲作漁撈文明論—長江文明の発見

著者は、専門の花粉分析を通して自然環境の変化をよみとってきた。とくに温暖期と寒冷期の植生の変化により食糧獲得の持続が困難になったときに、危機をのりこえるためにイネとムギの利用が始まったという。また、気候変動が世界各地の古代文明が崩壊する要因にもなったことを実証的に論じている。

故中尾佐助は、中国雲南省がイネ栽培の起源地であるとし、照葉樹林文化のセンターと呼んだ。著者は、雲南省は高原地帯なので冷涼気候、イネの生育には適さないから起源地にはなりえない。雲南省にイネの種類が多く栽培法が完成されているのは、後世に稲作技術が持ち込まれたからだという。

その著者がイネ栽培の起源地と目するのは、長江中流域の湖南省洞底湖周辺である。洞底湖周辺には旧石器時代の遺跡が多く人口圧が高かったことと、1万5,000年前以降の地球の急激な温暖化により、乾燥した草原に住む大型哺乳動物が草原の湿潤化と森の拡大により姿を消し、ヨモギ属やイネ科植物の生える環境にか

わっていった。そうした所に野生イネが生育地を拡大してきたことから、食料危機に直面していた旧石器時代人が野生イネに着目して利用したことが、イネの栽培化につながったとみている。

1994年に著者は、湖南省城頭山遺跡を発掘調査し、6,300年前にさかのぼる径360mの円形城壁をもつ都市型集落を発見する。5,000年前の最盛期にこの集落が擁した人口を2,000人と見ている。

著者は、雲南省エルハイ湖の湖底堆積物を花粉分析して、長江流域では6,300年前に気候の冷涼乾燥化が始まっていて、洞底湖の湖面が低下して水田に適した広大な低湿地が出現したことをつきとめる。そこで、稲作に必要な灌漑用水を確保するために多くの人力による共同作業が必要となり、作業を統率するリーダーの出現も必要となって、稲作漁撈民による都市型集落が出現したと見るのである。イネはすべてジャポニカ米であった。

これに対して西アジアで発祥した麦作の方は、気候の冷涼化・乾燥化がもたらしたものである。周辺の草原地帯でヒツジやヤギを飼って暮らしていた人々が、冷涼化・乾燥したことにより、水を求めてチグリス・ユーフラテス川やナイル川沿いに集まって来るようになり、人口が集中したことが麦作と牧畜がセットとなる畑作牧畜型の都市型文明を誕生させた。西アジアの都市文明は5,700年前に誕生したとされているが、著者は、長江文明と同じく6,300年前までさかのぼる可能性が高いとみている。

・気候の冷涼化と長江文明の崩壊

4,500年前の長江文明良渚遺跡は、メソポタミアの都市ウルクに匹敵する100万㎡もの規模を誇っていたが、4,200～4,000年前に衰亡する。良渚遺跡が衰亡したのは大洪水によると考えられてきた。しかし、いちじるしい冷涼乾燥化気候のときなので大洪水は考えにくい。むしろ、司馬遷『史記』に、「かつて長江流域には三苗という人々が住んでいた。それを、炎帝が何度も蹴散らした」とあるので、大旱魃により黄河流域の大汶口文化が衰微し、金属の武器をもつ

た畑作牧畜民が大挙、馬で南下し、稲作漁撈民の長江文明に侵入したからだと著者は考える。

長江流域の苗族の人々は雲南省や貴州省の山岳地帯にイネをもって逃れ、棚田稲作で暮らすようになり、海岸に居た人々はボートピープルとなって台湾や日本に漂着し、稲作を伝えたという（ちなみに、良渚文化期の「刻文付有孔石斧＝鉞」が山形県羽黒町中川代遺跡から出土している）。

3,500～3,200年前に再び気候が冷涼化すると、北方の畑作牧畜民が再び長江中下流域に侵入し、中国は春秋戦国の大動乱の時代に突入するようになる。海岸部に暮らしていた稲作漁撈民は大挙、ボートピープルとなって東南アジアや台湾に逃れ、一部は日本にもたどりついて弥生の水田耕作を伝えたという。

弥生文化の山口県土井ヶ浜遺跡の人骨には抜歯が認められる。漢民族には抜歯の風習がないが、長江中下流域の稲作漁撈民をはじめブンスナイ遺跡の人骨や台湾の古い原住民には抜歯の風習がある。著者は、縄文人の抜歯の風習は渡航したボートピープルの風習が伝えたものと見ている。

・ブンスナイ遺跡の発見とアンコールワット

AD 9世紀頃に、カンボジアのメコン川流域に突然クメール文明のアンコールワット、アンコールトム、巨大な石造寺院が出現する。著者は、アンコールワットが成立する以前の大規模遺跡が近郊に存在するのではないかとグーグル・アースの写真で探したところ、アンコールワットの北西70kmのトレンサップ湖畔のブンスナイ村に直径4kmの奇妙な地形が目にとまった。さっそく調査にのりだして、AD 5世紀頃から営まれた巨大な環濠集落のブンスナイ遺跡を発見する。出土遺物には、湖南省城頭山遺跡と同じ黒陶土器やアンコールワットの壁画にもある太陽紋をもった注口土器ケンディ、中国南部長江流域の鉞山の原料が使われた青銅製品等がある。

著者はこれら遺物から、ブンスナイ遺跡の住民の祖先は、メコン川やサルウィン川上流部の

雲南省シーサンパンナを中心に暮らしていた倭族や貴州省に逃れた稲作漁撈民の後裔がメコン川を下ってきた人々であり、これらの人々が後世のアンコールワット、アンコールトムを建設したと見ている。

・東アジアの肥沃な大三角地帯

地球が温暖だったBC 3世紀からAD 3世紀の間に、漢民族の周囲には長江文明と同じ世界観をもった3つの女王国が成立した。雲南省の滇（てん）王国、カンボジアのブンスナイ王国、日本の邪馬台国である。著者は3つの王国を結ぶ三角形の範囲を「東アジアの肥沃な大三角地帯」と呼んでいる。この東アジアの肥沃な大三角地帯に住む人々は、照葉樹林帯に特有の高床建物に住んで、コメ、魚を食べるだけでなく、餅や納豆、ナレ鮭や魚醤、コンニャク、麴で発酵された食品を食べる、稲作漁撈を生業とする文化要素でも共通性がある。

それがAD240年頃から地球規模で気候が悪化すると、東アジアの肥沃な大三角地帯が再び大動乱に見舞われるようになる。漢帝国は、北方や西方から五胡と呼ばれる異民族の流入により滅亡し、漢民族は中国大陆から東南アジアへ、さらには朝鮮半島を経由して日本列島にもおよぶ大移動を引き起こした。

この大移動によって雲南省の滇王国は滅亡し、日本の弥生文化も終焉して古墳文化に転換し、ブンスナイ遺跡も中国大陆の文化や民族移動の影響をつよく受けるようになった。

第5章 気候環境文明論

四大文明－メソポタミア文明、エジプト文明、インダス文明、黄河文明－には、文字があり、金属器を使用し、都市を構築し、王や神官たちの支配者がいて、ピラミッドや神殿、王宮などの巨大建築物を構築した。

四大文明はいずれも畑作牧畜民が構築した。森とは無縁の砂漠の民の世界観で、森は悪魔と魔女が住む所と見なされて伐採され、乳利用と肉食のためにヒツジやヤギが放牧された。ヒツジやヤギは昼夜の別なく草を食べ尽くしたか

ら、森は砂漠と化して生態系が破壊されてしまった。畑作牧畜民が崇拝するのは天の神様だけ、一神教の世界である。畑作牧畜文明の支配者は自ら労働をすることはなく、戦争で人を殺し、力で他国を支配し、領土を拡大し、自然を支配して、物質的な豊かさを鼓舞することによって王権を権威づけてきたのである。

稲作漁撈民の長江文明は、巨大な都市型集落に王や神官がいても、文字と金属器を持たなかったから文明と見なされてこなかった。また、地球の裏側のマヤ文明やアンデス（インカ）文明等も文字や金属器を持たなかったが、金属器なしでも巨大な文明を構築したのである。

スペイン人やポルトガル人が侵略してくる以前に、共通した世界観を持っていた太平洋の周囲に興った縄文文明、長江文明、クメール文明、マオリ文明、アンデス文明、マヤ文明、ネイティブアメリカン文明を、著者は「環太平洋文明圏」と呼んでいる。いずれもモンゴロイド人種が構築したものである。

稲作漁撈民やトウモロコシ・ジャガイモ農耕民は、乳を利用する家畜は飼わず、森を絶やさず、水の循環を守り、天まで続く棚田・棚畠を勤勉に耕して、自然と大地とともに生きてきた。彼らの世界観は太陽を信仰し、木柱、鳥、山（ピラミッド）、緑の玉を崇拝し、生きとし生くるものの命を崇拝するアニミズムであった。畑作牧畜民が生み出した牧草地やハゲ山が続く荒廃景観とまったく異質の世界観なのである。

BC250～AD250年は、安定した温暖湿潤な気候で、ローマ帝国の繁栄、中国前漢・後漢帝国の繁栄、ユカタン半島のマヤ文明、それに雲南省の滇王国、カンボジアの扶南（ふなん）王国、日本の邪馬台国などが、世界の各地で大発展した。著者はこの時期の繁栄を「新世界秩序文明」と呼んで、先の四大文明に長江文明を加えた「旧世界秩序文明」と区別している。

それがAD250～240年に気候が冷涼乾燥化すると、ローマ帝国はゲルマン民族の大移動により衰亡し、漢帝国も異民族・五胡の流入で崩壊する。日本では弥生文化が終焉して古墳時代に移行する。

・マヤ文明の興亡

中米ユカタン半島にマヤ文明が興ったのはBC1000年頃とされる。エツナ遺跡では、BC600年頃には大規模な灌漑用水路が建設されていた。マヤ文明が発展期に入るのは先古典期後期（BC400～AD250年）で、先古典期の後、AD250年頃からマヤ低地と呼ばれる亜熱帯ジャングルの中で、チikal、カラクルム、コバンなどの都市に王宮が建設され、大発展する。最盛期の古典期後期（AD600～800年）のチikalでは、120m²（ママ120km²か？）の範囲に6万2,000人が暮らしていたとされ、マヤ文明を象徴する大ピラミッドがつぎつぎに造営されて大発展した。

マヤ文明はBC1000年頃の先古典期中期の時代から巨大建築物の建造が始まり、建築材、土木用材、建築に使う漆喰を製造するための燃料などとして、また人口を養うための農耕地として、亜熱帯林が大規模に破壊された。都市周辺から森が消えると森から蒸発する水分の量が減って降雨に影響する。マヤ文明が崩壊したのは、利用可能な水資源と人口のバランスが限界点、飽和点に達した時に気候変動が襲ったからであろう。

気候が悪化して早魃になると、モンスーンの到来が遅れてトウモロコシの種を播くことができなくなり、人々の暮らしに大きく影響する。チチヤンカナブ湖の年縞の分析等によれば、古典期マヤ文明の衰亡は、AD830年と928年を極期とする気候の早魃によってもたらされた可能性が大きい。

3,000年前頃の気候の乾燥化がマヤ文明を誕生させる契機になったが、皮肉にもAD800～920年頃の気候の乾燥化がマヤ文明を衰亡させる要因になったのではあるまいか。「文明を発展させる要因は、同時に衰亡させる要因だった」と、著者はいう。

1524年にマヤ高地に侵略者スペイン人がやって来て、1530年にはマヤ人の本拠地だったアティトラン周辺を制圧する。スペイン人、ポルトガル人、そしてアングロサクソンの人々が新大陸アメリカにやって来た時は、新大陸はまだ

緑の大地だった。彼らは、森を破壊し尽くし、森の中の生きとし生きるものを殺戮して、人間と家畜の王国を作りだす。アメリカ合衆国や中南米諸国が建設されてから500年、多くの森は破壊され尽くされてしまったのである。

・ミノア文明の興亡

クレタ島はBC2000年前まではカシ類やナラ類の深い森に覆われていた。ミノア文明の発展を支えたのは、森林資源を背景とした中近東との交易であった。

ミノア文明はBC1520～1450年のサントリーニ島の大噴火により崩壊したと考えられてきたが、むしろ島内の森林が切られて枯渇したところに、大噴火による気候の冷涼化が直撃した可能性が高い。クノッソス宮殿は木の宮殿であったが、島の森林が伐採され尽くした後に、ヒツジやヤギが放牧されて草を食べ尽くし、生産性が失われた表土を冬雨が流失させた。そのためにクレタ島の人々は飢餓に苦しむことになったのである。

死海の湖底で発見された年縞によれば、サントリーニ島の噴火した後のBC1500年頃からBC1200年をピークに気候が著しく冷涼乾燥し、湖面が47mも急激に低下したという。ミノア文明が滅亡した要因を裏付けるものといえる。

・ローマ文明の領土拡大と崩壊

BC1500年以降続いた冷涼気候がBC250年頃に終わると、今度は温暖湿潤な気候がAD240年頃まで続くようになる。この雨の多い湿潤な気候のために、中近東やアフリカ北部で多くの穀物が生産されたことから、ローマは北緯35度以南の地中海沿岸やアフリカ東部をも領土に組みこんだ。さらにアルプス以北のゲルマンの地まで領土を拡大した。

今は乾燥しているイスラエルの地も、ヘロデ王が活躍した時代は湿潤で、マサダ平原をはじめ砂漠に11の城が作られた。湿潤な気候がユダヤ民族の発展をもたらした。イエスが誕生した年の死海周辺は、年縞の花粉分析の結果、今よりもオリーブやブドウ、それにナツメヤシが

たわわに実る、緑豊かな環境だった。

ローマの都市システムは帝国の人々を魅了し、地中海世界ではミニローマが各地に建設された。都市建設には土木用材や建築材、燃料さらには船材などの木材が必要とされ、盛んに森林が伐採された。こうした初期のローマ人による森林の伐採は、エーゲ海周辺の小アジアやアルプス以北にも及び、森林が破壊され尽くしたことから、その後の気候変動により、ローマ文明は衰亡に向かったのである。

AD100年頃から温暖湿潤だった気候が不安定化する。気候の悪化により穀物生産量が減少し、とりわけ中近東や北アフリカの属州の旱魃と疲弊が税金の減収となって、ローマは国家財政を逼迫させていった。

AD25年に北アフリカでペストが大流行する。以来、AD165～180年にはアントニウスの疫病が、AD189年にはローマで1日に2,000人もの死者、AD251～266年のキプリアヌスの疫病では1日に5,000人もの死者が出たといわれるなど、ローマは立てつづけに疫病の災禍に見舞われた。

疫病による人口の激減により、ローマの辺境を守る軍隊も弱体化した。AD235～284年の約50年間はローマが衰亡する時代である。戦争が多発し、それに対処する軍隊と官僚だけが増加し、そのための税金が膨れ上がった。気候の冷涼化は、アルプス以北に住むゲルマン人の暮らしも直撃し、ゲルマン人は怒涛のようにローマ領内に侵入したことから、ローマは衰亡の坂道を転げ落ちていった。

・東アジアの情勢

AD180年頃をピークとする気候冷涼期には、漢帝国では華北から黄河下流域に多数の貧民や流民が生み出され、中国全土にまで黄巾の乱が拡大し、AD220年には後漢帝国が滅亡する。AD240年に気候が冷涼化すると、中国大陸では北方から匈奴、鮮卑などの異民族が乱入して五胡十六国時代の大動乱を迎える。

日本列島でもAD180年頃からの気候冷涼期に倭国大乱が起こる。河内平野の三角州に立地

した現・瓜生堂遺跡などの大集落がつぎつぎに放棄されるなど、東アジアの政治・経済体制の変動の中で勃発した動乱といえる。その倭国大乱のあと、AD200～240年の温暖な気候のときに卑弥呼が擁立されて、邪馬台国が一時的に安定する。冷涼な気候に転じるAD240年頃に卑弥呼が死ぬと、大規模古墳が築造されるようになり、古墳時代へと移行する。

中世温暖期と古代東北の開発

AD645の大化の改新のときは冷涼気候であった。奈良大仏が建立された740年のときは温暖気候であった。中塚良一氏が古文書の記録から復元した京都の風水害と旱魃、巨大地震によれば、地球温暖化とともに風水害の被害が高まったとき、なぜか巨大地震も多出している。

AD920年頃から940年頃までは気候が悪化した時期である。東北ではAD939年の出羽の俘囚の氾濫（天慶の乱）が起こり、連動するように関東では平将門の乱（AD939）が、西国では藤原純友の乱（AD940）が引き起こされる。著者は、古代社会の終焉をもたらした時期はAD920～940年頃の冷涼期にあたるという。延喜15（915）年の十和田カルデラの大噴火による気候の悪化が渤海の滅亡をまねき、935年の白頭山の大噴火が影響して、天慶の乱や平将門の乱、藤原純友の乱が起こったと見ている。

中世温暖期後期は、たびたび気象災害や巨大地震に見舞われる不安定な時代で、庶民はたびたび飢饉に直面した。こうした不安定な時代に、庶民を苦しみから解放するための新しい宗教が天才たち－法然、親鸞、栄西、道元、日蓮、一遍－により創設された。鎌倉仏教である。

なお、AD980年頃からAD1150年頃まで気候が急激に温暖化すると、北欧ではバイキングがグリーンランドに到達し、さらに大西洋を越えてアメリカまで行っている。中世温暖極期が過ぎたAD1180年頃から気候が一時的に冷涼化すると、セルジュックトルコやモンゴルなどの遊牧民が活躍した。モンゴルがヨーロッパまで侵略した。

・ヨーロッパの森林枯渇とペストの流行

10世紀に4,000万人だったヨーロッパの人口は、平原の大森林が切り開かれてコムギやブドウが栽培されるようになると、12世紀以降には5,000万人に、14世紀には7,000万人を突破した。ところが中世温暖期が終わったあと、AD1340年以降に気候が一時的に冷涼化するとペストが大流行し、7,500万人前後だった人口が一気に5,000万人前後にまで大激減した。

ペストは、ペスト菌をもったクマネズミの血を吸ったノミが人間の血を吸うことで人間に感染する。小氷期とよばれる17世紀の段階で、ヨーロッパの森林はキリスト教徒により徹底的に破壊され尽くされた。オオカミは追いつめられて殺され、クマネズミの天敵だったキツネやフクロウも住処が失われたから、クマネズミの棲息環境が広まってペストが大流行したのである。18世紀後半に人々が植林を始めるようになると、ヨーロッパの森林が再生されて、今度はクマネズミの天敵であるドブネズミの繁殖する環境が整えられるようになり、ペストが終息した。

気候が冷涼化した小氷期のヨーロッパではコムギもブドウもとれず、人々の生活が困窮し危機に直面した。キリスト教世界では、その苦しみや不安の矛先をちょっと風変わりな女性に向けて、魔女に仕立て上げて処罰する魔女裁判が横行した。しかし、妖精が住む森とアニミズムが残る北欧では、魔女裁判は流行らなかった。

第6章 森林環境文明論

1万5,000年前に、長かった氷河時代が終末に近づき、温暖な後氷期への過渡期である晩氷期には、マンモス、バイソン、ウマなどの大型哺乳動物が生息する草原が縮小し、ナラやマツの森が拡大してきた。旧石器時代末期の人々は、食用となる大型哺乳動物が姿を消した大草原を捨てて、森の資源に依存する生活を開始した。

しかし、寒の戻りといわれるヤンガー・ドリアスの一時的な寒冷期に森の資源が枯渇すると、再び人々は食料危機に直面する。このとき、森の後退と砂漠化の中にいた西アジアの人々

は、イネ科の草本類のコムギやオオムギの野生種を栽培化することによって、食料危機を乗りきったのである。

ヒツジやヤギの家畜を伴った麦作農耕は、予想外に大量の余剰生産物を産みだした。これまでの大型哺乳動物の肉とは違って、生きたまま飼うことは長期の貯蔵にも適していたから、個人の所有や富の貯蔵の概念が誕生し、人類は物を所有し、他人を支配する喜びを知った。ここに、一部の富める権力者が支配と搾取・殺戮による階級支配の文明「悪魔のプログラム」が始まったのである。

森林破壊の畑作牧畜文明は、麦作農業に立脚した人間中心の自然征服型文明であり、1万年の間に地球を支配してしまった。その結果、21世紀初頭の人類は、破壊された地球環境といかに共存するかという重大な危機に直面することになったのである。

さらに21世紀の前半、森林破壊とともに人類が作りだした地球温暖化という気候変動により水の危機がもたらされ、第五の砂漠化に直面することになろう。2030年には、生きるためになくてはならない飲み水に事欠く人々が20億人以上、最大40億人に達することが予想される。

第五の砂漠化の危機に直面して、人類史的革命をもたらすことができるような技術革新や文明システムを転換する思想が現れるだろうか。そうならない限り、現代文明は崩壊する。

• 日本文明は森の文明

日本は森の列島である。これほど豊かな森に恵まれた島は、温帯地域では稀である。周囲を海に囲まれているために日本列島には雨が多く、森の風土を育んできた。日本人はその森林資源をクレタ島のように使い尽くすことなく、持続的・循環的に利用しながら持続性の高い文明を構築してきた。

しかし、この森の列島も過去3万年の間に大きく変化した。地球の気候が変化したからである。(未完)

環境学習セミナー報告 (第37回、第38回、第39回)

黒沢友彦 (NPO 法人自然文化誌研究会)

Memoir of the Environment Studies Seminar (37th, 38th and 39th)

Tomohiko KUROSAWA

第37回 環境学習セミナー

期日：2016年6月25日 (土)

会場：山梨県小菅村中央公民館

テーマ：山村の生物文化多様性と豊かさ～都市住民が山村住民から学びたい生業+職業=楽しみの人生～

趣旨：現在、人口700人余の小菅村では、源流の郷やエコミュージアム日本村など、村づくりの取組みが継続的になされてきました。これまでの経験の蓄積を学び直し、また、他地域の優れた経験とともに学ぶためのセミナーにしたいと思います。大きく変わろうとする世界のなかで、このくにをどのように再創造をするのか。まずは、地域社会学と日本史の視点からの話題提供をもとに、自然と向き合ってきた山村の豊かな暮らしを再認識し、深く考えるために、親密な話し合いの場をご一緒しましょう。

参加費：資料代など1,000円 (小菅村民無料)、懇親会費3,000円 宿泊 (1泊朝食) 6,500円

主催：NPO 法人自然文化誌研究会、エコミュージアム日本村／ミュージーズ研究会

共催：NPO 法人 ECOPLUS

協力：東京学芸大学環境教育研究センター

後援：小菅村、小菅村教育委員会、小菅村商工会、小菅村観光協会

助成：公益社団法人国土緑化推進機構「緑と水の森林ファンド」中央事業助成

プログラム：

6月25日 (土)

12:30～ 受付開始 (小菅村中央公民館)

13:00～13:20 趣旨案内と挨拶 青柳諭
(ミュージーズ研究会代表)

13:20～14:20 『『白神学』の経験から－地域を知ること、継承すること、またそのことの難しさ?－』 山下祐介 (首都大学東京・准教授、地域社会学・環境社会学)：地域を守る人とはだれなのか、誰がどういう形で、その土地の歴史や文化を継承していくのか、白神山地の山村から考えましょう。

14:20～14:30 休憩

14:30～15:30 「山の恵みに彩られた山村の暮らし」 白水智 (中央学院大学・教授、日本史・山村史)：山には多くの資源があり、住民はそれを活かす多様な知識や技術をもって豊かな暮らしをしてきました。大震災に見舞われた長野県栄村 (秋山郷) における文化財を活かした復興支援活動についても紹介します。

15:30～15:40 休憩

15:40～16:40 意見交換会など

16:40～17:00 まとめ 木俣美樹男 (東京学芸大学名誉教授、民族植物学)

18:00～20:00 座談会 (広瀬屋旅館)

講演1：「首都圏から見た地方創生－人口減少社会をどう捉えるか?－」

講演者：山下祐介さん (首都大学東京・准教授、地域社会学・環境社会学)

・単著

『限界集落の真実 過疎の村は消えるか?』 筑

摩書房、2012年

『東北発の震災論 周辺から広域システムを考える』筑摩書房、2013年

『地方消滅の罣 増田レポートと人口減少社会の正体』筑摩書房、2014年

『リスク・コミュニティ論 環境社会史序説』弘文堂、2008年

・共著／共編著／編著

『白神学』第1巻・第2巻、ブナの里白神公社、2011年・2013年

『「原発避難」論 避難の実像からセカンドタウン、故郷再生まで』明石書店、2012年

『人間なき復興 原発避難と国民の「不理解」をめぐって』明石書店、2013年

『災害ボランティア論入門』弘文堂、2008年

『津軽、近代化のダイナミズム』御茶の水書房、2008年

『震災ボランティアの社会学＜ボランティア＝NPO社会＞の可能性』ミネルヴァ書房、2002年

『災害都市の研究—島原市と普賢岳—』九州大学出版会、1998年

講演2：「山の恵みに彩られた山村の暮らし」

講演者：白水 智さん（中央学院大学教授）

・前近代山村の生業と支配のあり方

これまでの歴史学でほとんど取り上げられてこなかった山村地域の村について調べています。山村は今や過疎地の象徴と見なされていますが、山には多くの資源があり住民たちはそれを活かす多様な知識や技術をもっていました。山の恵みに彩られた山村の歴史的な姿を追っています。

・激甚災害時の文化財保全のあり方

2011年に大地震に見舞われた長野県栄村に通り、震災後に廃棄されそうになっていた古文書や民具を救出する活動を行ってきました。今も現地に通い続け、文化財を活かして文化面で復興を支援する活動をしています。

・主な研究実績

・著書（単著）『知られざる日本—山村の語る歴史世界』（日本放送出版協会、2005年）

・論文「山村と飢饉～信濃国箕作村秋山地区の

事例を通して～」『信濃』66-3（2014年）

・論文「長野県栄村における文化財保全活動と保全の理念」、歴史学研究会編『震災・核災害の時代と歴史学』（青木書店、2012年）

講演1の要旨（講演資料より）：

首都圏から見た地方創生

—人口減少社会をどう捉えるか？—

山下祐介（社会学）

1. 地方消滅から地方創生へ

・日本創生会議の増田レポート（2014年5月、選択と集中を含む）から端を発する。

→人口減少と東京一極集中が問題化

=>地方創生（まち・ひと・しごと創生）へ（2014年9月）

・12月に長期ビジョン、総合戦略を発表

同じく問題は人口減少←東京一極集中を阻止する。

だが——なぜか、地方創生の中心は「地方に新たな仕事づくり」に。（経済→人口）

しかも東京本部で号令して。（東京一極集中を東京一極集中で阻止する）

しかも競争で。自然淘汰（選択）になる可能性も？（競争させて消滅？）

でないと国全体が潰れる。

これで果たして、人口減少は止まるのか？ いったい何が起きているのか？

2. 人口減少社会の正体

ともあれ人口減少の正体を探ってみる・・・

①都市化要因説：まち・ひと・しごと創生長期ビジョン、総合戦略の前半

・東京一極集中によって、人の生まれにくい大都市に若い人が集まりすぎている。

→地方に若い人をとどめて子育てできるようにしないと、この国が持たない。

↓ところが、実際にやっていることは、まずは地方の仕事づくり。

↓これは、

②低経済要因説：総合戦略の後半、基本方針、総合戦略改訂版

・地方に仕事がないから、若い人が残らない。
だから人口が減る。まずは仕事づくり。

・ローカル・アベノミクスの推進、稼ぐ力を付ける、一億総活躍（95年基本方針、改訂版へ）

↓人口減少は高開発国の問題、東京で低出生率が問題の出発点だったのに

①と②は相容れない。事実をふまえれば①を取るべき。

・問題は経済問題ではない。社会的心理的問題。
・しかし、たしかに地方で人口減少の理由を聞くと「仕事がないから」という。

A なぜ都市で、とくに首都圏で子供は増えないのか？

B 地方に「仕事はない」は、本当か？

3. 大都市圏の暮らしと地方の仕事

（1）都市化と出生力←A

・都市は仕事はあるが、暮らしとのバランスが悪い。子育てにも影響。

+

・都市化による生活の社会化＝システムへの暮らしの依存が高い→村落型の家族や共同体による問題解決方式から、公的サービスや市場利用による問題解決方式へと移行させる。暮らしの中の（家や地域での）問題解決力が低い。自分でできないので行政や市場に頼る。行政がやってくれないと問題解決できない。

↓

・ここに今、子育て支援のメニューの充実化＝家族の行政依存をさらに強化？

・だがその財源は？サービスを増やすなら負担も増やさねばならないが――

（2）地方／農村に仕事はないか？←B

・仕事はある。むしろなり手がなくて困ってさえいる。→起きているのはミスマッチ

・ではどんな仕事がないのか？＝職業威信の序列が高い仕事がない。

・仕事の序列はどうやって？←中央にある仕事の方が高く、地方、農村の仕事は低い。

・国家と深く関係：国が一番上で、政令指定都市と都道府県がその次、市町村はその下。

・首都東京に近いところほど威信は高い。遠いところは威信が低い。

・この公的機関の序列に従って、企業も配列。若者も修学・就業する。

→この、国と地方の間の序列関係（これが東京一極集中の正体）を解消しない限り、地方に新しく仕事をつくっても、やっぱりその仕事の序列は低いまま。（＝＜地方分権＞）

・それどころか、本来ついてくれないと困る仕事になり手がなく、誰もがなりたい仕事にみんながつかたがればこの国が危うい（農林漁業や、土木建築業、看護や介護など。保育士も）。

＝＞だがこれは、政府だけが進めてきたものでもない。国民自身が進めてきた。しかも2000年代に変化。

←世代の観点から見るとよく分かる

（3）世代転換と2000年代

・戦前世代から戦後生まれ世代への転換期＝2000～2010年代

・戦前生まれから戦後世代への完全移行が進行中。この時、

・戦前生まれ：昔ながらの暮らしを守る。農山漁村を守る。旧来の街を守る。仕事を守る。

→職業威信よりも出自

・戦後直後生まれ：近隣都市で働き、子育て（長男・長女）。太平洋ベルト地帯へ就職（きょうだい数多い等）

→職業威信に従う

・低成長期生まれ：都市で生まれ、高等教育を得て都市で暮らせる人間に。

→職業威信に従う以外、選択肢がない？

・世代間での広域にわたる地域住み分けと仕事の分業化の結果、高齢世代ほど低い威信の仕事につき、若い世代ほどより高い威信の仕事につくように。

・しかもバブル崩壊後、2000年代には新自由主義へ。威信の高い仕事につかないと、危ない。

・2010年代に昭和一桁が平均年齢を超える。戦前生まれ世代から戦後生まれ世代への人員交替が完了。

・それにともない、戦前世代が担ってきた仕事

を、新しい世代で埋める必要がでてくるわけだが、若い人は保身のためにも大都市・首都圏を目指す。だがそこは、仕事はあっても、子どもの産まれない社会。

・ここまで半世紀にわたって確立されてきた威信序列が、これまで安定してきた国民の職業分担に穴を空けることに。しかも悪いことに、2000年代は本来、第3次ベビーブームが起きねばならなかった時。この時の改革に子育て層が巻き込まれ、取り返しのつかない事態になった。

4. 依存と集中——少子社会と財政問題

(1) 国への依存、市場経済への依存が、不安を生み、中央へと人が集まっていく。依存と集中は、同じ現象の表裏。依存が東京一極集中を生んでいる＝過剰序列化が子供の生まれない社会へ。ただし東京も地方にすぎない。正しくは首都・大都市圏への中央一極集中（学校統廃合もそうやって起こっている）。

(2) この問題を解決するには、国民の国家・市場への過剰依存をとめねばならない。にもかかわらず地方創生は、仕事づくり、働き方改革（ただし、育児支援）、地方移住、「ふるさと納税」、専門家派遣・・・

(3) なぜこんなことになったのか？

・遡れば、2011年東日本大震災・原発事故
2000年代構造改革、2005年前後の市町村合併
（このころ第三次ベビーブームがない）

↑

・でもこれは90年代初頭のバブル崩壊に起因する日本の財政難が発端なので、財政や経済に全ての目が行き、税収とその配分の（表向きの）構造から、東京は頑張っているのに地方は何をやっているんだという話になってしまったのも一応分かる。だから頑張らない一部の地域は切り捨てないと、もはや「国が持たない」ということになるのだろう。

5. 東京一極集中を問い直す

(1) 依存から自立へ？相互依存へ？

・だが、重要なことは、戦後70年を経て、この国はもはや一体だと言うこと。中心は周辺なしには成り立たないし、逆も同じ。ところが、矮小な精神で物事を見ると、中心だけで中心が成り立っているように見える？

(2) 「東京で稼いだ金を地方に融通している構造はおかしい」という誤解？

・東京は生産しているか？

・東京に集まる富の正体とは？

・東京は勝者という誤解？

・それでもなお、東京にあつまった経済＝富を地方に配分している事実は変わらないとして、その経済＝富は、東京が生み出したものというよりは、地方から東京に集めたもの（それを組みあわせたもの）だとして、この構造自体はおかしなものではない。

・人・もの・文化的資源を、地方から東京に集めることによって、東京で強い付加価値、経済力＝国力が生まれ、海外にも対抗している。

・だがこれを東京だけが頑張った結果だと思うところに病理がある（これは地方でもやはりそう思うので、若い人たちを東京に送り出そうとする）。

↓

・この構造は明治維新以来変わらない。

・格差ができて、税の再配分（とくに公共事業の配分）が、90年代まではこの地方や産業間のでこぼこを緩和し、全体としての豊かな社会を作り出していた。

・だが2000年代に矛盾が出て、これをいじった結果、かえって傷口が広がった（処方ミス？）。・そこでおかしな発想が？（競争して勝者になり、勝者になればこの国の資源にアクセスでき、生き残れる・・・）

・それでもまだ私たちは国家。この失敗を反省し、おかしな論理を修正して、今後もみんなで調整して、この国を守っていくのか。それとも、一部の人たちだけが、あるルールに則って勝者だと宣言し、この国の資源を独り占めするのを許すのか。だが、後者ではもはや社会でも、国でもない。

(3) やるべきことは、社会を構成する論理の立て直し

・問題は、社会的心理的問題。社会関係を切り結んでいく際の、私たちの論理の問題。

＜選択と集中＞	＜多様なものの共生＞
依存	対 自立→共依存（お互い様）
上意下達・集権	対 自治・分権
排除	対 包摂
画一性	対 多様性
この自立の主体とは？←	
×個人？→○集団？	

・ここで問題は「自立」。個人の自立を求めているも自立はもはやできない。それでは切り捨てになってしまう。求めるべきは、集団の自立地域、自治体＝国の中にある小さな国

→ 地方分権と自治、共同・協働が必要

その他、様々な回帰（『論究』第12号を参照）



・問題は、地方よりも、自治体／地域が明瞭ではない首都圏の暮らし。自分が所属している集団とは？

(4) 小さな国（地域、自治体）、新しい家（会社、集団、組織）、そして家々（各家族、家族のつながり）から、この国のあり方を問い直す。

・日々の実践が、この国を作り支えていることをもっと自覚していくこと。今の政策に欠けているものはこれであり、この自覚を取り戻すことが、人口減少社会を乗り越えていくための大きな課題になる。

[参考文献]

山下祐介『限界集落の真実 過疎の村は消えるか?』

2012年、ちくま新書

山下祐介『地方消滅の罫 「増田レポート」と人口減少社会の正体』2014年、ちくま新書

山下祐介「人口減少時代における地域再生—都市と農村、中央と地方の健全な関係を再建することから」2015年『RESEARCH BUREAU 論究』第12号、38-48頁、衆議院調査局

山下祐介・金井利之『地方創生の正体 なぜ地域政策は失敗するのか』2015年、ちくま新書

講演1の要旨（講演資料より）：

「白神学」の経験から——地域を知ること、継承すること、またそのことの難しさ

山下祐介（首都大学東京／NPO 法人 白神共生機構）

＜Ⅰ. 白神学の経験から＞

1. 地域の概要——西目屋村砂子瀬・川原平

2. 『砂子瀬物語』の世界

3. 変動の人口学

4. 変動の社会学（1）昭和初期

5. 変動の社会学（2）戦後の変化

6. 津軽ダム移転から見えるもの

＜Ⅱ. 過疎山村の再生へ＞

7. 限界集落の真実——過疎の村は消えるか？

8. 地域をあらためてつくる——基本的なことを問い直すところから

○問い直すべきこと：

①「地域」とは：「土」＝土地、「或」＝戈を持った口（人々）が、一（境界）を守ること。小さな国。

②自治体（町）は国の行政末端ではない。小さな国。他方で、

③住民は、境界を越えて、自由に移動。しかし、全く無秩序ではなく、定着・循環を求めている
→新しい地域・自治体像をつくる。そこから地域再生、暮らしの再生を。住民を問い直す（住民概念の再構築とともに、教育の問題）、土地を問い直す、生業を問い直す。まさに「まち・ひと・しごと」の好循環を作ることであるはず。

○集落点検の手順

①集落の老若男女を集め、10戸単位くらいで集落を分け、グループにする。

②模造紙に地図を書き、家を書き込む。各世帯の家族構成を黒で記入。

③さらに、出て行った家族たち（子どもたち、孫たち、弟妹たち）を赤で記入していく。

④黒と赤を集計。専門家に分析、講評してもらう。（=>これまでの例では、黒に対して赤の人口が意外に多く、かつ近隣都市に住んでいて、

頻繁に帰ってきている。実は町会の一部になっている人も。)

⑤この結果をふまえて、集落でできる活性化策を考える。人が戻ってくるような策は何か？
(最初は専門家・ファシリテーター必要。状況確認ができればあとは自分たちでも)

○集落点検の効果：当たり前と思っていたジリ貧観が変わる？

・[人口] 人口減？→外に、ほどほどの距離にいる。関わってもいる。潜在的人口は現住人口の数倍いるはず。

・[生産] 農林業はジリ貧？→兼業の強さ。金銭に変えられない生産。いざという時に食いつぶれない安心感→子どもや孫たちに利用されている農山村？

・[心と文化] 都市では人から与えられる文化。文化を創るのは一握り。ここでは先祖から継承し、自ら参加することで次に伝える文化。血と肉になっている文化。

・[インフラ] 都市では一方的に与えられるインフラ。ここでは自ら関わって維持するインフラ。

↓

・かといって、10年前まではそうでも、最近はどう？自信を失ってないか？そこには世代代わりの効果も。(住民自身が都市に飼い慣らされている？)

・現状認識をただけで、各自の行動が変わることも。

・住民の点検は、メンバーシップも変える。世代間意識も醸成。

[参考文献]

山下祐介編『白神学』第1巻～第3巻

- 1 新砂子瀬物語 山村に生きる
- 2 白神への道 目屋の古道
- 3 白神のマタギ [奥目屋編]

山下祐介『限界集落の真実 過疎の村は消えるか？』ちくま新書

山下祐介『地方消滅の罟 「増田レポート」と人口減少社会の正体』ちくま新書

徳野貞雄『T型集落点検とライフヒストリーでみえる 家族・集落・女性の底力：限界集落論を超えて(シリーズ地域の再生)』農文協

第 38 回 環境学習セミナー

期日：2016年9月3日(土)～4日(日)

会場：山梨県小菅村役場および中央公民館、自然文化誌研究会拠点のキャンプ場(小菅村内)

テーマ：「自然と暮らす知恵と技能を学ぶ。山村の生活技能・環境学習(冒険学校)」 「暮らしを創造する生きる力を生む冒険、自然体験」

趣旨：自然文化誌研究会は、秩父多摩甲斐国立公園とこの周辺にある山村で環境学習活動／冒険学校や雑穀調査研究、これらの成果を応用して、エコミュージアム日本村／トランジション小菅など、山村維持の取組みを40年あまり続けてきました。現在、精神性さえもがデジタル化されようと大きく変わりつつある世界のなかで、自然とつながるアナログ的な伝統的知識・技能が過疎高齢化によって決定的に失われようとする変曲点にあります。現実世界が仮想世界に蔽われようとするこの時代に、私たちアナログ自然・文化好きの冒険人たちはこの巨大な趨勢にどう抗うのか。自然と直に向き合ってきた山村の豊かな暮らしを再認識しながら、私たちが生活する人生を深く考えるために、親密な話し合いの場をご一緒しましょう。自然学校・冒険学校などで培ってきた経験の蓄積を学び直し、私たち市民がこのくにをどのように再創造しながら、未来に向けて実体のある生活様式をどのように維持するのか、ともに学び、考えるためのセミナーにしたいと思います。

参加費：資料代など1,000円(小菅村民無料)、懇親会費2,000円、宿泊費：キャンプ場1泊朝食(自炊)2,000円、旅館1泊朝食6,500円

主催：NPO法人自然文化誌研究会、エコミュージアム日本村／ミューゼス研究会

共催：NPO法人ECOPLUS

協力：東京学芸大学環境教育研究センター

後援：小菅村、小菅村教育委員会、小菅村商工会、小菅村観光協会

助成：公益社団法人国土緑化推進機構「緑と水の森林ファンド」中央事業助成

プログラム：

9月3日（土）

12：30～ 受付開始

13：00～13：20 趣旨案内と挨拶 中込卓男（自然文化誌研究会代表）

13：20～14：20 「暮らしを創造する生きる力を生む冒険、自然体験」佐々木豊志（くりこま高原自然学校）

14：20～14：30 休憩

14：30～15：30 「小菅村の自然、知恵と技能」木下善晴（建設業・小菅村80代）

加藤源久（自然ガイド・小菅村60代）

15：30～15：40 休憩

15：40～16：40 意見交換会（テーマ：人生が冒険でなかったら、どこに生きる意味があるのか。困難に挑戦してこそ面白い人生だ！）

16：40～17：00 まとめ 中込卓男（自然文化誌研究会代表）

18：30～24：00 夜の部（自然文化誌研究会拠点のキャンプ場：小菅村小永田地区の伝統芸能である「神代神楽」が奉納され、見学可）

9月4日（日）

8：30～11：30 伝統技能実技講習

講師：木下善晴、加藤源久

講演1：「暮らしを創造する生きる力を生む冒険、自然体験」

講演者：佐々木豊志さん（くりこま高原自然学校）

山村で自然学校を経営ながら、2008年「岩手宮城内陸地震」に遭遇して非常時の環境学習（サバイバル）の意味を、身をもって示した。さらに、この経験を活かして、東日本大震災が起こった時には、災害ボランティアセンターを立ち上げ緊急支援体制を構築した。最近、世界的にも、自然学校がいわゆる「ディズニー化」しており、冒険心まで演出されることを危惧している。幼少期の自然体験の重要性から森のようちえん、さらに自足可能な暮らしを想像するために森林資源利用から木質バイオマス、馬搬など復権と取り組んでいる。

講演2：「小菅村の自然、知恵と技能」

木下善晴さん（建設業・小菅村橋立地区）

加藤源久さん（自然ガイド・小菅村東部地区）

講演2の要旨（加藤源久さんの講演資料より）：

「小菅村の概要と自然」

1-1 どんな村か

山梨県の東北端に位置し、東京都奥多摩町に接する県境の村。東西14km、南北7km、総面積5265ha、その95%を山林が占める。村域の多くが首都を還流する多摩川の源流域にあり、一部が相模川水系となっている。村のキャッチフレーズの一つは多摩・源流で、多摩川流域市区町村との交流を村づくりの核にしている。

また、全国で最も早くヤマメの人工養殖に成功した村で、「ヤマメの里」の愛称もある。現在、3軒がヤマメ、イワナ・ニジマスの養殖を手がけ、東京、埼玉方面の釣場などへ出荷している。

村の名前のいわれは、村内にイネ科の菅が多く自生しており、これを材料に菅笠を産出していたことによるといわれている。同じ小菅の地名が長野県飯山市にあり、ここも菅の産地。

1-2 村の歴史

縄文中期から後期の土器や石器などが村内の各所から出土している。年代が判明している中で最も古いのは長作観音堂で、大同2年（807年）に創建され、その後現在の地へ移されたという。現在の建物は鎌倉時代に建てられたもので、その建築様式ほかから、国の重要文化財の指定を受けている。

室町時代には、武田の家臣「小菅遠江守信景」が役場の後ろに居を構え、多摩川及び相模川水系の葛野川の源流域一帯を支配下においていた。信景は武田信玄の三代前の人。また、この頃の歌人、壬生忠峯（小倉百人一首の歌人の一人）は、「甲斐の国 鶴の郡（こおり）の板野なる しら玉こすげ 笠を縫うらん」と詠んでいる。

江戸時代は徳川幕府の直轄地で、村内の多くが御巢鷹山で、大切に森林保全がされていた。

村の人口は、明治以前は1,000人前後、大正

時代から増加し、昭和30年には2,244人とピークに達した。その後、都市への流失で人口減少が進み、平成28年9月1日現在は740人、しかも65歳以上の高齢者が45%を占める、超高齢の村となっている。

2-1 自然の特徴

村の標高は、奥多摩湖湖面の535mから大菩薩連峰の妙見の頭の2,057m。本州中部で、山地帯から亜高山帯に属し、コナラ・ミズナラ・ブナなどの落葉広葉樹を主体に、一部がシラビソ・コメツガなどの針葉樹林帯となる。首都から80km圏内にありながら、江戸時代の御用林、明治以降の水源涵養林として保全がされていたため、樹齢200年以上の巨木が多く残り、様々な動植物が見られる。

2-2 代表的な動植物

希少種としては、哺乳類ではカモシカ・ヤマネ、鳥類ではクマタカ・コノハズク・クロジ、両生類ではナガレタゴガエルが生息している。

山地帯の動植物のほとんどがみられ、鳥類は500種中115種、哺乳類は122種中30種以上、蝶類は206種中70種以上を確認している。源流域に属する小菅川に本来生息していた魚は、ヤマメ・カジカ・アブラハヤ・ウグイ・ウナギの5種で、イワナは古い時代に移植された可能性が大きい。なお、昭和32年の奥多摩湖の完成以降、下流部では魚種が大幅に増えている。

[花] レンゲショウマ・アツモリソウ・ヒカゲツツジ・カタクリ・シュンランなど

[蝶類] オオムラサキ・コムラサキ・アサギマダラ・スギタニルリシジミなど。

[魚類] ヤマメ・イワナ・ニジマス・アブラハヤ・カジカ（全域）／ウグイ・オイカワ・アユ・ハスナマズ・ヨシノボリ・ヌマチチブ・カワムツなど（下流域）

[両生類] ハコネサンショウウオ・ヒダサンショウウオ・ヒキガエル・モリアオガエル・ヤマアカガエル・カジカガエル・タゴガエル・ナガレタゴガエル・アカハライモリなど

[爬虫類] ヤマカガシ・アオダイショウ・シマヘビ・

マムシ・ジムグリ・カナヘビ、ヤモリなど

[鳥類] オオルリ・コマドリ・ヤマセミ・オシドリ・アオバト・ミソサザイ・フクロウなど

[哺乳類] クマ・サル・イノシシ・シカ・キツネ・アナグマ、タヌキ、イタチ、オコジョ、ムササビ・モモンガ・ウサギなど

・動植物の一部を写真49枚で紹介

[花] カワラナデシコ・ナツズイセン・マタタビ・トリカブト・マムシグサの実

[果実] モミジバイチゴ・クワ・オニグルミ・ミズキ

[山菜] フキノトウ・タラノメ・コゴミ

[茸] アミガサタケ・タマゴタケ（初期／中期）・シャカジメジ・コウタケ・マツタケ（初期／中期）

[蝶等] テングチョウ・アオバセセリ・ミヤマカラスアゲハ・オオムラサキ・ミヤマカワトンボ

[魚] ヤマメ・天然ヤマメ（群泳／産卵）・イワナ（産卵沢／産卵）・ニジマス（産卵）

[両生類] モリアオガエル（卵塊）・ナガレタゴガエル♂／卵塊・オタマジャクシ）・カジカガエル

[鳥] コジュケイ・ヤマセミ（巣穴）・ハシブトガラス・マガモ・ツミ幼鳥♀

[哺乳類] キツネ・疥癬病のタヌキ・サル・シカ・カモシカ

・サケ・マス類の稚魚

源流域を代表する魚がサケマス類、この仲間の大きな特徴の一つが稚魚から幼魚（10cm以内）の時期は、体側面に小判型の斑紋が見られること。この斑紋はパーマーク（和名は幼魚班）と言ひ、ヤマメだけは成魚になってもパーマークが見られる。サケマスの稚魚は酷似している。

イワナ→ヤマメ→ニジマスの稚魚。

・鎌倉蝶

小菅で見られる黒いアゲハチョウは、クロアゲハ・カラスアゲハ・オナガアゲハ・ミヤマカラスアゲハの4種類。

鎌倉蝶は、関東甲信越の一部地域で呼ばれていた黒いアゲハチョウの古名。鎌倉幕府の滅亡

時の争乱で6,000人以上の武士が戦死し、その直後に三浦半島一帯で大きな黒いアゲハチョウの群飛・乱舞が見られ、戦士した武士の魂の化身だという説話に由来した呼び名。小菅でも50代以上の人は「カマクラチョウチョ」と今でも呼ぶ。

ちなみに、クワガタの仲間は小菅では「ガジワラ」と呼び、鎌倉幕府の後家人「梶原景時」に由来するという。

・迷鳥と自然の変遷

翼を持つ鳥は意外な場所へも飛来する。特に台風の直後などには、海辺の鳥などが小菅も見られることがある。(釣場のポンドで泳ぐウミネコ、春の渡りの時期に金風呂に來たヤツガシラ、釣場に來たダイサギ)

昭和53年以降、小菅に住み自然の変遷を記録している。ブッポソウ・ノジコ・コサメビタキが姿を消し、トビ・カワラヒワ・アオサギ・カワウなどが進出してきた。中でもハクセキレイはここ30年で全国的に分布を広げ、小菅でも普通に見られるようになっている。また、温暖化の影響からか、南方系のツマグロヒョウモンが普通に見られるようになっている。皆さんも身近な自然に興味を抱き、簡単な記録を残すことを薦めます。

(第39回 環境学習セミナー)

伝統知シンポジウム

～農山村の環境と生活文化から学ぶ 都市との交流～

期日：2017年4月15日(土)～16日(日)

会場：神奈川県相模原市緑区(旧藤野町)の「篠原の里」

趣旨：日本の農山村、とりわけ山間地の集落では、過疎高齢化の影響が深刻となり、長年受け継いできた自然と調和した伝統的な暮らしが消滅する寸前に立ち至っている。一方で、何百年、時には千年以上にわたって暮らしを維持してきた集落に蓄積されてきた伝統的知識体系や技能には現代的にも高い価値があり、「持続可能な社会づくり」には不可欠であることが明らかになってきている。

自然だけではなく、身近な土地からさえも切り離されて世代を重ねた都市部の住民にとっては、この知恵や技能を総合的に体験し、自らの暮らしの組み立てを考える機会を極めて有効である。自然を単に体験するだけでなく、その地に育まれた生活文化全体を題材とした都市との交流は、これからの農山村と都市住民の交流の新たな姿として探求される必要がある。

本事業では、3年次計画で実際の伝統知学習プログラム展開をしつつ、この新たな交流実践の姿を描き出す試みをしてきた。本シンポジウムでは事業成果を報告し、さらにこの成果を社会的に位置づけるために他の先進事例も紹介し、生活における伝統知や技能の大切さとその継承による、健全なライフスタイルについて、農山村と都市からの参加者ともにゆったりと話し合いたい。

幸いなことに、開催地の藤野は日本のトランジション・タウン活動の中心であり、シュタイナー学校やパーマカルチャー・センターもある。素のままの美しい暮らし(sobibo)へとライフスタイルを変容するために学ぶための良い実践が蓄積されている。これらの文化的財産をもとに、これからの私たちの生活や人生の先行きを

明るく直観できるような統合概念をともに発見し合いたい。

主催：NPO 法人自然文化誌研究会、NPO 法人エコプラス

共催：エコミュージアム日本村（トランジション小菅）／ミュージーズ研究会、トランジション・タウン藤野、トランジション・ジャパン

協力：東京学芸大学環境教育研究センター

後援：小菅村、農業生産法人藤野倶楽部、藤野観光協会

助成：公益社団法人国土緑化推進機構「緑と水の森林ファンド」中央事業助成

プログラム：

4月15日（土）

1) 基調報告

・伝統知を生かした交流と学びの場：高野孝子（早稲田大学教授）

2) 伝統知研究会報告

・苦役を学びに：太前純一（エコプラス事務局長、新潟県南魚沼市）

・伝統知～知恵と効率化：黒澤友彦（自然文化誌研究会事務局長、山梨県小菅村）

3) ポスター・セッション／話題提供

・新たな持続可能な文化の生成について：設楽清和（パーマカルチャー・センター代表）

・境界のまち「藤野」の社会的な価値：高橋靖典（トランジション・タウン藤野、藤野倶楽部）

・信州の自然と農と教育：渡辺隆一（信州大学特任教授）

4) 座談会風の総合討論・交流会

4月16日（日）

・シンポジウムのまとめと藤野まち歩き「藤野サステイナブル・スポット・ツアー」

司会：末村成生（トランジション・タウン藤野）
藤野という里山地域に根づきつつある持続可能で身の丈に合った暮らし。その具体的な営みを体感できるスポットをぶらっと見学してみませんか。パーマカルチャーやトランジション・タウンの実践現場をご案内します。

・事業について

伝統知研究会は、国土緑化推進機構の助成を受けて6年間の調査研究、普及事業を進めてきた。その成果をシンポジウムとして開催した。

なお、この『都市民と農山村をつなぐ仕事と学びの創造 Creative Learning of Traditional Knowledge and Subsistence』～農山村の環境と生活文化から学ぶ都市との交流～に関する調査研究報告書も存在する。

事業名：農山村の環境と生活文化から学ぶ都市との交流～持続可能な社会を目指して

概要：日本の農山村、とりわけ山間地の集落では、過疎高齢化の影響が深刻となり、長年受け継いできた自然と調和した伝統的な暮らしが忘れられる寸前に立ち至っている。一方で、何百年、時には千年以上にわたって暮らしを維持してきた集落の技術や知識には、現代的な課題となった「持続可能な社会づくり」への示唆が豊かに残されていることが明らかになってきている。土地から切り離されて世代を重ねた都市部の住民には、この技術や知恵を総合的に体験し、自らの暮らしの組み立てを考え直す機会は極めて有効である。自然を単に体験するだけでなく、その地に育まれた生活文化全体を題材とした都市との交流は、これからの農山村と都市住民の交流の新たな姿として探求される必要がある。本事業では、実際のプログラム展開をしつつ、この新たな交流の姿を描き出す。

期間：平成26（2014）年7月から平成29（2017）年6月まで

対象区域：山梨県丹波山村、小菅村、上野原市、神奈川県相模原市緑区、新潟県南魚沼市

助成：公益社団法人国土緑化推進機構「緑と水の森林ファンド」中央事業

事業主体：特定非営利活動法人自然文化誌研究会

協力：特定非営利活動法人 ECOPLUS

伝統知研究会メンバー

・中込卓男：特定非営利活動法人自然文化誌研究会代表理事

- ・中込貴芳：特定非営利活動法人自然文化誌研究会副代表理事
- ・黒澤友彦：特定非営利活動法人自然文化誌研究会理事・事務局長
- ・藤盛礼恵：特定非営利活動法人自然文化誌研究会理事、東京学芸大学非常勤講師
- ・小柳知代：東京学芸大学講師
- ・木俣美樹男：東京学芸大学名誉教授、前・財団法人森とむらの会理事
- ・高野孝子：早稲田大学教授、前・財団法人森とむらの会理事
- ・大前純一：特定非営利活動法人 ECOPLUS 理事・事務局長
- ・阿部勉：前・財団法人森とむらの会専務理事

・伝統知について

伝統知は現代社会にいきる都市民にとってこそ重要で大切である。

学生の時（1975年～）、山梨県上野原の西原で雑穀調査を行っていた。アワ、ヒエ、キビ等様々な作物を栽培しており、中でも以前は各地でよく栽培されていたのが、その当時日本で3か所ぐらいしか残っていない幻のシコクビエを見られたのは感動であった。

なぜ西原に残っていたのか。作る人がいたからである。数人の方が作っていて、その一人は「この種子がなくなるとシコクビエは消えてしまう。わしの代でなくなすわけにはいかない。種子を採るために毎年少しだが作っている。」と語ってくれた。現在では、多くの人が栽培し、いろいろ工夫して販売までするようになった。伝統知は感動する。小正月の調査の時にモロコシの餅をいただいた。軽くサクサクした食感で非常においしかった。伝統知はおいしい。

北海道平取町二風谷で7年間（1998年～2004年）、東京近郊の小学生を中心とした参加者の「二風谷冒険学校」を約1週間行っていた時のことである。この地はアイヌの方が多く生活している。知り合いのアイヌの方をお願いしてアイヌ料理作りやこどもの山遊び、木彫り、チプサンケ祭り参加等の体験でアイヌ文化を学ぼうとすることを試みた。文字を持たぬアイヌ

民族から教わるときに、親しいアイヌはメモを取ることを嫌がった。結局、自分の体で覚えるまで繰り返し行うことが伝承者になれると感じた。教授法も様々である。異文化の伝統知を体験することは、多数派の都市民にとって必須である。伝統知は視野を広げる。

タイのウタイタニー県バンライで環境学習を教員や学生、子供たちに行う場「パンダキャンプ」に私財を投じているシリボンさんと知り合ってから（2004年～）、毎年8月にパンダキャンプで地元の小中高校生や、教員、地域の方々にワークショップを行っている。

この地域にはタイ族のほかに少数民族のカレン族、モン族、ラオ族等が住んでいる。シリボンさんと意気投合して少数民族の知恵を紹介して交流しようと計画した。アイヌ民族の知恵を紹介し、日本から食べ物もいくつか持って行って試食してもらったり、ラオ族の筍の漬物をいただいたり、カレン族のお餅をいただいたりした。伝統知は楽しい。多様である。

午前中、子供や教員向けの環境学習プログラムをいくつか紹介し体験していただいたが、午後の少数民族の知恵を知るワークショップには、多数派のタイ族の人たちは興味を示さず帰ってしまった。日本もタイも同じように都市民にとってこそ伝統知を知ってほしいのに。

東日本大震災の後、運営委員会でいろいろ話した。結論は伝統知で生き残れる。エネルギー問題、コンピューター社会、物流、どこでも同じようなスタイル、画一的な教育・・・その中で持続可能な社会を考えると、その中心は伝統知である。

（特定非営利活動法人自然文化誌研究会 代表理事 中込卓男）

伝統知シンポジウムの要旨（報告者資料より）

・基調報告

「伝統知を生かした交流と学びの場」高野孝子さん（早稲田大学教授）

日本の農山村の多くでは、自然から持続的に恵みを取り出す知恵や、自然に近い生活から生まれる哲学や洞察が長年受け継がれてきた。近年、とりわけ山間地の集落では、過疎高齢化に伴い、そうした伝統知やライフスタイルそのものが、集落や人々とともに消えようとしている。

自然文化誌研究会とエコプラスを中心とした調査研究チームは、何百年と暮らしを維持してきた集落の技や知識には、「持続可能な社会づくり」への示唆が豊かに残されていることを前提として、都市と農村住民の交流プログラムを実施し、過去3年に渡ってデータを収集した。

それは、単なる「自然体験」ではなく、その地に育まれた生活文化全体を題材とした都市との交流であった。そうした機会を通して、参加者が伝統知についてどのような価値を見出したか、都市であれ農村であれ、持続可能な社会づくりの手がかりとなるかを考察した。

ここでは研究会の全体の報告として、幾つかのプログラムならびに調査結果の概要を報告し、見えてきた課題と可能性について言及する。

・伝統知研究会報告

「苦役を学びに」大前純一さん（NPO 法人エコプラス事務局長）

私たちが活動をさせていただく新潟県南魚沼市の山里は、4mを越す雪が積もる豪雪地帯である。冬場は毎朝のように玄関前に腰までの雪が積もり、その除雪（雪掘り）だけでもくたびれる。夏場、山の斜面に広がる美しい棚田は、田んぼよりもあぜの傾斜面の面積の方が広いといわれ、村人は6月から9月まで、あぜの草刈りに追われる。どちらも「苦役」でしかない。その雪掘りは都会の人間からすると、スキーとはまったく違ったアクティビティになる。草刈りで絵文字を描けば「草刈りアート」だ。

参加者は、体を動かし、蓄積した技を教わり、人々が何百年にもわたって積み重ねてきた暮らし

しを学ぶ。そこから改めて都市化し近代化した私たちの暮らしを見つめ直し、持続可能な未来を考える。わずか数十年しか経ていないいまの私たちの暮らしの姿をよりよくするために、改めて足もとを見直すときだ。

「伝統知～知恵と効率化」黒澤友彦さん（NPO 法人自然文化誌研究会事務局長）

「知恵」は身に付けることであると思う。小菅村に移住して12年、豊かな自然と文化、伝統的な知恵に囲まれているという実感があり、訪れる人もそう言う。自分の日常を考えると、「生業」をこなしながら暮らしている＝職業である案内人だけでなく、プレイヤーという側面もあり、正直、田舎暮らしもなかなか忙しい。だが自分自身がプレイヤーであり、身の丈に合った部分をこなしていくことは、回数を重ねるごとに自信を生み出すものでもあると思う。

自分の「生業」に関して本音を言えば、実は楽しみではない、早く片付けたいと思っているのが「生業」であったりもする。私個人の日常で言えば「生業」はこんなところ。

- ・薪割り（薪ストーブ燃料）～チェーンソー、斧の活用、保存方法、冬支度
- ・畑作～生鮮食品、穀物類の確保
- ・狩猟（趣味と義務）～山を知ること、解体作業、蛋白源の確保。副次的に、有害鳥獣駆除による森林の保全（側）

日常生活の中で大きく3つの生業を常に抱えており、これは自分自身と自然とをつなぐ接着剤。同時に、楽しみというよりはなるべく作業を効率化することにより熟練度が上がり、余暇が増える。仕事と捉えずに、仕事の合間に、日常の合間にて行うこと。

すべてに共通することは、肉体を活用することと、自然と関わることなので、健康維持という側面も持っている。健康維持を考えれば、自動的に肉体を鍛え維持すること、効率化を常に図り頭を働かせるということで知恵を磨けるという環境＝システムに包まれている。実は生業によって、伝統的な知恵の習得がなされている訳で、感謝すべきものであるということが、自

然への感謝の気持ちであろうか。

想定外の災害や、未曾有の自然災害が起きる可能性のある中、伝統的な知恵を身に付けておくことは必須であると思う。小菅村のような山村に在る限り、電気が止まろうとも、ガスがなかろうとも、命をつなぐことは可能だと思う。自分自身の手の届く範囲にエネルギーや食材が存在するからだ。農山村の伝統的な知恵を継承することや学ぶことは、農山村の維持のためではなく、生きていくための知恵を学べる場所として、ぜひ活用していただくのが農山村と都市の双方にとって良いのだろう。そして、そのようなプログラムをこれまでに展開してきた。

日常的にかかわる全ての伝統知をやりきるとは難しいので、個人に必要な知恵を考え、厳選していく必要もあるだろう。

・話題提供

「信州の自然と農と教育」渡辺隆一さん（信州大学教育学部）

「みすず刈る信濃」といわれる長野県は日本の屋根である。県歌、信濃の国に詠われているように4つの平らに住む人々は豊かな自然に恵まれ農業も盛んで、豊かな自然を背景に「農」を基本とした多様な山村文化が各地に見られた。長野市の近郊でも、戸隠村は神社信仰とそばが、鬼無里村では麻や雑穀の栽培が盛んであり、ブナの森に囲まれた野沢温泉村では正月にブナのやぐらを組んだ盛大な火祭りが今でも行われている。

しかし、現代社会はこの信州においても経済発展が主題であり、自然へのまなごしは極めて少ない。私たちの生活は表面的には金銭の経済であるが、深層では地域の自然や文化を土台にしているのであり、それらを踏まえずには「持続可能な社会・地域」は成立し得ない。世界経済に遠い中山間地においては急速な過疎化が進行しており、特に子どもたちの数は減少し、全校数十人という中学が多数ある。すると小中学校が廃止されて、村は急速に過疎化する。これはやむをえないことなのであろうか。

かつての長野県の山間地では子どもが数人の

集落であっても分校などの名で小学校を維持し、学校を核とした地域が維持されていた。戦後の復興もそうした教育の力によって支えられて来たといってもよい。

環境教育を（1977年以来）永らく行ってきたことが、様々な環境問題を紹介し地球の危機を訴えても個人の行動にはなかなかつながらない、心と体の成長期である小学生ほど環境に関心が高く、また危機感を持っていること、の2点である。とすれば、子どもは地域の中で遊び、大人は其中で地域の課題を提示するという共育の仕組みを再構築するしかないのではないかと思う。

近年、子どもたちの体験が重視されるようになってきたが、単に自然に触れさせるだけではなく、自然体験を地域課題として社会化することが大切である。小学生でも現地でギフチョウを見てその素晴らしさに感激するとともに、その環境や地域が開発や過疎といった社会関係の中にあることを見出し、自分たちに何ができるかを考え始める事例がでてきている。

中学年以上になれば自然や環境を論理的に見る力もあり、地域や自然を様々な関連の総体として認識できるようになる。同時に、自然も社会も文化もみな関連していることを直感的に理解できることであろう。

野外での体験は、理科的な自然観察に終わるものではなく、確実に地域の課題学習につなげることができる優れた教材である。地域の自然を個々の自然物として見るだけではなく、その自然が育んできた地域の暮らしと文化、そして地域の歴史、さらに人類が歩んできた進化の過程まで大きな歴史の流れとして、過去を学ぶことが、未来にどんな地域を創造してゆくのかの知恵と工夫の源泉になるのだと思う。

「新たな持続可能な文化の生成について」設楽清和さん（日本パーマカルチャーセンター）

パーマカルチャーとは持続可能な生活をベースにしながら地域コミュニティとそこに生じる文化を生成していくことを目指しています。グローバル化によって地域の文化は自然

とともに破壊され、人は自らのアイデンティティーの拠り所と、生活の安定を失ってしまいました。地域の特性とそこに生きる人々の地域の資源を用いて生活のレベルを高めていく創造力により築かれてきた文化の街を見直し、それらが内包する様々な知恵や技術を未来に向けて生かしていくことが、これから私たちが取り組むべきことであると考えます。

パーマカルチャーを通して見いだすことができるこれらの文化の様々な特性を明らかにするとともに、これらを生かして地域づくりを行っていく実践についての報告を行いたいと思います。

「境界のまち〈藤野〉の社会的な価値」高橋靖典さん（トランジション藤野・農業生産法人藤野倶楽部）

藤野は首都圏からみると、車でも電車でも約1時間～1時間半。都内で仕事を持っていても、なんとか通勤ができる場所に位置しています。地形としては中山間地域であり、平地の少ない山間の地域で、大規模な農業をするには不利な場所です。移住や経済という視点からこの地域を見た場合には、本当に奥まった田舎までは移住できないケースで、消費地でもある首都圏とのつながりも持った上で暮らせるエリア、自然の多い田舎エリアへの境界線のまちとも言えるのではないかと考えています。そんなまちで考えられる役割と取り組みについてお話しさせていただきます。

・藤野現地ツアー案内

小山宮佳江さん（NPO 法人トランジション・ジャパン共同代表／トランジション藤野メンバー）

末村成生さん（トランジションタウン藤野お百姓クラブ）

（資料）農山村の暮らしの幸せな暮らしと生業

生業（なりわい）とは・・・『農山村から幸せな暮らしを創る地道な仕事、理論を導くのは実践であり、実践を確認するのは理論である。（仕事の理屈）』

ここでは、調査対象となった各地域の生業などを紹介する。

- ①エコミュージアム日本村～源流の郷・小菅村
- ②長寿村の文化遺産～上野原市西原・桐原
- ③トランジション・タウン藤野、農業生産法人藤野倶楽部～相模原市緑区
- ④豪雪とお米～南魚沼市栃窪集落、清水集落

①エコミュージアム日本村～源流の郷・小菅村



モロコシ（あかもろ）の栽培



キビと里芋の栽培



ウズラマメ（ひょっと）の在来品種



畑で談笑しながら今年の作物の情報をもらう



雑穀栽培講習会の開催



炭焼き窯の手伝い



窯から炭を出して計量、箱詰めをする

②長寿村の文化遺産～上野原市西原・梶原



地元住民と交流しながら学ぶ



水車を使っでの搗精作業



地区で管理・使用される現役の水車



地元の食材が集められ販売されている

③トランジション・タウン藤野・農業生産法人藤野倶楽部～相模原市緑区



藤野居住作家たちによる陶器市の開催



地元住民、移住者や観光客でにぎわう



トランジ・ションタウンの活動が盛ん、藤野倶楽部にはローカル・シードバンクと専門書庫を置く



〔付録1〕植物と人々の博物館 2016年度活動記録

Appendix 1 : A Record of Plants and People Museum in 2016

森とむらの図書室

小菅村では山田先生、若林さん、石川さんほかから寄贈いただいた図書、塚原文庫、木俣文庫（環境教育関係）を整理している。3月4日（金）に、原沢文庫（約1500冊）は藤野倶楽部の安心農園「無形の家」内にある森とむらの図書室藤野分室に自然文化誌研究会の軽トラックによって、すべて移動完了した。5月21日（土）は藤野倶楽部無形の家で原沢文庫の整理。

民具などの展示

小菅村中央公民館ほか、藤野倶楽部百笑の台所に隣接した結びの家でも「雑穀街道」などの展示をしている。

雑穀見本園

小菅村の畑のキビは9月9日（金）に黒澤さんらが収穫した。アワは10月に収穫。播き直したキヌアは良好で種子取りした。藤野駅北の畑はホーム3号車の位置、藤野倶楽部看板の向こうに見える。藤野倶楽部の宮本さん、TT藤野お百姓くらぶの末村さん、木下さんらが除草し、防雀網を張った。

日本村塾

1) 自給農耕ゼミ

第5回、5月14日（土）：小菅村中組研修所。雑穀栽培講習会では中川さん（上野原市西原）、岡部さん夫妻（丹波山村）による伝統的な栽培法の指導。雑穀概説は木俣研究員がする。東京学芸大学環境教育専攻生実習ほか28名参加。

第6回、6月18日（土）：藤野駅北側すぐ横の畑（藤野倶楽部）および百姓の台所・結びの家、話題は生業の勧め、欧米の雑穀、古守先生懐古など。

第7回、10月23日（日）：藤野駅北の雑穀畑でアワの収穫作業、藤野倶楽部百笑の台所で昼食後、無形の家にあるシードバンクと図書（藤野分室）の見学などをした。参加者は延べ9名。

第8回、11月27日（日）：中村さんの庭で脱穀作業とマクガバン・レポートについて報告した。ビオ市で行ったので、見学・参加者は延べ20名ほどだった。

2) 民族植物学ゼミ

第3回、5月4日（水・祝）：小菅村の植物と人々の博物館で公開解説と小展示「欧米の雑穀」・「古守豊甫先生懐古一身土不二」。2名参加。千葉大学（松戸）の院生ソフィアさんらと話をした。

3) 扶桑園ゼミ

日本国憲法についてテキストをもとに話し合う提案をした。

環境学習セミナー

1) 第38回環境学習セミナー

『自然と暮らす知恵と技能を学ぶ。山村の生活技能・環境学習（冒険学校）』、9月3日（土）～4日（日）、小菅村役場および中央公民館、自然文化誌研究会拠点のキャンプ場。主催：NPO法人自然文化誌研究会、エコミュージアム日本村／ミュージーズ研究会、共催：NPO法人ECOPLUS、協力：東京学芸大学環境教育研究センター。後援：小菅村、小菅村教育委員会、小菅村商工会、小菅村観光協会。

2) 第39回環境学習セミナー

伝統共同研究の成果発表「農山村の環境と生活文化から学ぶ都市との交流」（現代文明の移行と伝統知・生業）。10月23日（日）に藤野

世話人会で「藤野の街歩き」などについて打ち合わせ。12月21日に篠原の里に打ち合わせに行った。

ウェブサイトおよびメールマガジン

公式サイト「植物と人々の博物館」<http://www.ppmusee.org/>は西村俊さんが担当、個人サイト「生き物の文明への黙示録」<http://www.ppmusee.org/>は木俣が更新した。メールマガジンは、第10から第23号まで毎月1回ほど送信した。

民族植物学ノオト

第9号（雑穀特集英文）を発行。第10号は2016年3月頃締め切りで原稿を募集した。

ミューゼス研究会（トランジション小菅）

1月21日（木）、小菅村の広瀬屋旅館で、第36回環境学習セミナーの振り返りと、第37回に向けての企画を検討した。青柳代表はじめ8名参加。ルートマップ「長作」完成、配布。

5月24日（火）、小菅村中央公民館で、第37回環境学習セミナーの準備、トレイルマップ橋立などについて話しあった。トランジション・タウン小金井の梶間さんにTT小菅、TT藤野と連携協働することをお願いした。

伝統知研究会

1月28日（木）に、エコプラス事務所で行い、本会からは中込代表理事はじめ7名が参加した。野外活動参加者の意識調査や調査研究成果の公表について話し合った。

講座・講演などの依頼：

- 1）11月26日（土）13時から、山梨県上野原市保健センター研修室。栄養士研修会「長寿村桐原の食文化遺産を継承する雑穀街道」。
- 2）12月8日（木）、宮崎県椎葉村、椎葉焼畑研究会「山村の暮らしを支えた麦・雑穀」。FAO世界農業遺産に登録したので、将来を開くための研究会で、雑穀街道も登録できないかと考えた。

- 3）2017年1月7日（土）13時から、緑と水の市民カレッジ講習室、千代田区日比谷公園。東京都公園協会、緑と水の市民カレッジ講座、「目から鱗の雑穀の世界」。

種子分譲の依頼

国際交流

- 1）10月8日（土）から15日（土）。ラジャバト大学プラナコンからラダワン先生やシリワット先生他7名のTJクラブ環境学習巡検が来た。主に小菅村、タイの展示を追加整理していただいた。

- 2）インドで雑穀研究の国際雑誌を国際雑穀フォーラムが本年から発行するようで、シタラム博士とのおつきあいで、インド雑穀研究所長から協力依頼の連絡があった。

編集後記

「植物と人々の博物館」のある山梨県小菅村は、東京（小金井市）で暮らしていたときに何度か訪ねた。温泉があつて、道の駅があつて、わさび、こんにゃく、ヤマメ、そして雑穀の畑など、大いに魅了されて帰途に着いたものだった。中心部に多摩川源流のひとつである小菅川が流れ、集落には小さな宿もあり、土地の人たちとの会話にも癒やされた。

この11号（p78-79）で、改めて小菅村の人口を知り驚いた。私がいま暮らしている四国愛媛県の南部にある大洲市大川地区とほぼ同じなのだ。同ページによると、小菅村（平成28年9月1日現在）は人口740人、うち65歳以上が45%。一方、わが大川地区（平成30年5月末現在）は、人口782人、うち65歳以上が48%。面積を比較すると、小菅村は52.65km²、大川地区は28.5km²であるから、小菅村のほうが倍近く広い。大きく異なるのは標高で、小菅村は多摩湖湖面の535mから大菩薩連峰の妙見の頭の2,057mの間に位置するというが、大川地区は最も低い川の水面が約30m、一番高い山頂で650mほどである。ただし、冬には雪が降り、年に数回20cmほど積もる。

大川地区は大洲市の中心部から12kmほど離れた山中にあり、ほとんどの住民は、平日は大洲の中心部に勤めに出て、週末に農作業をする兼業農家である。子どもの姿をほとんど見ることのできない大川地区では、小学校は平成26年3月に閉校し（中学校はその30年ほど前に閉校）、辛うじて市立保育所が残るだけになったしまった。また、大川地区中心部には肱川（総延長103km、瀬戸内の伊予灘に出る）が流れ、10年前から5月3日に「大川鯉のぼり祭」を開いている。小菅村でも5月4日に「多摩源流まつり」が催され、200mにわたって鯉のぼりが架け流されるようだが、大川の鯉のぼりも長さ200mが2連となっている。

自治体である小菅村と、自治体の公民館区にすぎない大川地区を比べるのは意味がないのかもしれないが、小菅村の元気さは本当にまぶしい。その元気さに「東京」という大都市との距離が影響しているのは違いない。しかし、それだけであろうか。小菅村に暮らす人たちは、本気になって自分達の将来を考えている。と、私には映る。というのも、大川地区で将来について語り合おうとしても「自分たちの力ではどうしようもない。なるようにしかならない」という声が大半だし、みんなで一つになって地域を盛り上げようという空気は希薄だ。（ただ、私が暮らす7軒14人の集落では「最後まで自分たちのできることをやろう」と、集落総出で草刈りやお堂での念仏講、立春の大わらじ作りなど、伝来の行事を守り伝えている。）

そんななか、平成30年度から2年間、大川地区では農林水産省「農泊」事業に取り組むことになった。持ち主から地元に寄贈された古民家（元：醤油醸造元兼販売店）を整備して、2年後には古民家カフェ・レストランの開業をめざす。体験プログラムは、肱川のアユ漁（伝統の瀬張り漁）やカヌー、神社の秋祭り、椎茸の植菌・収穫体験など。宿泊は地区外の温泉宿（小薮温泉：秘湯でおすすめ）と提携する。私も関わっている地元NPO団体が実施主体だが、2年以内に地域全体で協議会をつくる必要がある。地域をいかに巻き込むか。地域の住民は、行動こそ消極的で諦念しているかに見えるが、将来への不安に苛まれているのは事実で、膝を交えながら確かな未来に向けた活動の輪を大きくしていきたい。そして、小菅村のみなさんに、いろんなことを教えていただきたいと思っている。・・・と意気込んでいたら、7月上旬の豪雨で古民家に甚大な被害が出た。計画を見直し、また新たな一歩を。

宮本幹江（2018年7月）



民族植物学ノート 第11号 (2018)

ISSN 1880-3881

発行日：2018年7月31日

発行所：特定非営利活動法人 自然文化誌研究会

発行責任者：植物と人々の博物館 木俣美樹男

所在地：〒409-0211 山梨県北都留郡小菅村 3337-2
自然文化誌研究会

編集協力 & レイアウト＝宮本幹江 [時遊編集舎] 印刷＝有限会社サンプロセス

Ethnobotanical Notes No.11 (2018)

ISSN 1880-3881

edited by Mikio Kimata

Plants and People Museum, The Institute of Natural and
Cultural History, c/o Community Center, 4115 Kosuge,
Kitatsuru-gun, Yamanashi Prefecture 409-0211



