

焼畑ロードをゆく ―伝統農法のゆくえ―

江頭 宏昌 (山形大学農学部助教授)

997-8555 山形県鶴岡市若葉町 1-23 山形大学農学部

Visiting Some Burnt Fields along the Route 345 in Shonai-area of Yamagata Prefecture —Thinking of the future of traditional agriculture and the relationship between people and plants through fire and ash—

Hiroaki EGASHIRA

Faculty of Agriculture, University of Yamagata, 1-23 Wakaba-machi, Tsuruoka, Yamagata 997-8555

【はじめに】

私は焼畑について調査研究を進めていますが、今回の「人と木のつきあい」というテーマのもと、改めて考えてみると、焼畑というものは木を燃やしてしまうので、これできき合いと言えるのかと随分悩みました。とりあえず一般的によく言われていることなども含めて、人と木のつきあいについて簡単に整理してみます。

木は、建材あるいは自然災害の防止や暖をとったり煮炊きをする際の燃料、また燃料にした後の木灰の利用などがあります。それから水源の確保や、林があればその林床には山菜や動植物がいて、時として我々の資源とするなどの利用が行われています。

それから北村先生のお話にもありましたが、木は景観を作ったり、森林浴の場にもなり、里山などは子供たちの遊び場になるというようなところが人と木のつきあいかと思えます。

中でも木灰について、庄内、特に南庄内においては、灰を使う文化というのが根強く残っているということが一つの特徴だと僕は思っています。例えば5月の節句のころになると笹巻きと称して、笹の葉にモチ米を包んで灰汁で煮ます。そうするとお米は黄色みを帯びた半透明の非常にやわらかいもち状になります。それを黒蜜やきな粉をつけて食べるというものです。木灰の必要性はそれにとどまらず、春先にワラビが出ればワラビの灰汁(アク)抜きにも使います。炭酸ソーダで灰汁抜きをするよりも、木灰を使って灰汁抜きの方がワラビがずっとおいしくなるということがこの地域の人々はよく知っています。このあたりで好んで食されると餅を作るためのトチの実の灰汁抜きにも灰は不可欠です。

【焼畑について】

焼畑の技術においても灰の効用を無視するわけにはいきません。灰と、もう一つ私は注目しなくてはいけないと思っていることに火の利用があります。私たちの最近の日常を見回してみますと、火というものが家庭から消えつつあります。ストーブは石油ファンヒーターになって、外からは余り火がよく見えません。それから、台所のガスレンジに至っては最近では電気式の、より安全で快適で煙も出ないものになりつつあります。これは、悪いとかいいとかではなく、そういうふうになりつつあります。

でもそういう時代がこぞずっとそういう方向へ進んで行くならば、恐らく私たちの子供たちは火を見ずに育っていく世代、時代がやってくるのではないかというふうに思います。焼畑というのは、火というものを有史以来、高度に管理しながら利用して私たちの生きる糧である食べ物をつくる、生産する手段であると考えます。

焼畑とは何かというのは、これは佐々木高明先生の著書から引用したものです。熱帯あるいは温帯の森林原野において樹木、樹林あるいは草林を伐採、焼却して耕地を造成して一定の期間作物の栽培を行った後、その耕作を放棄し、耕作をほかに移動せしめる粗放な農業であるというふうに定義されています。この地でも焼畑はいまだに続けられておりましたが、そのやり方が粗放であるかどうかというのは、また別の問題になるかと思えます。

まず、日本の焼畑ですが、これも佐々木先生の著書に1950年の第二次世界大戦直後のデータがあります。これを見ると、以前は日本全国で焼畑が普遍的に行われていたということがわかります。それでは今はどうでしょうか。各県の役場の農林課などを通じて電話やインターネットで調査した結果、今では数か所しか残っていません。それもやられていると言っても、ほとんど農家一軒とか数軒レベルです。けれども、ここ庄内、例えば温海町(現・鶴岡市)の^{ひとかすみ}一畝では20~30戸という集落全体がその季節になると一斉に焼畑を行っています。そのうえ、焼畑を生業にしている

2006年4月30日受付。

本報は2005年6月4日に山形県鶴岡市の出羽庄内国際村で鶴岡致道大学、人間・植物関係学会および東北芸術工科大学東北文化研究センターとの共催で行われた講演の内容である。鶴岡致道大学および著者の許可を得て、「鶴岡致道大学平成17年度講義記録」から一部修正のうえ転載した。

という、全国的に見ても非常に珍しい地域であると言えます。

焼畑について、最初に結論と申しますか、大きな意味のことを先に申し上げておきますけれども、焼畑というのはおそらく木と食用作物の生産を同時に行いながら、土地のリサイクル活用をうまく進めるための知恵と言えるのではないかと私なりに考えております。焼畑をやると当たり前ですが、そこで作物をつくって食料を得ることができます。そして、それを売ることによって現金収入を得ることができます。また、焼畑をやることで土に直接作用する肥料効果があります。肥料が出てくるのです。それからもう一つ、今私たちが焼畑の効用で考えているのは焼畑を行うときの火入れの熱が作物と関わり合いがあるのではないかと申すことです。ほかに、これはまだ調べていませんが、病害虫とか雑草をどれくらいコントロールできているのかということ、杉の植林に備えて土地を準備する意味を持つということ、最後に焼畑ならではの景観ができるということがあります。少なくとも当地では焼畑を行った一年目にはカブを栽培し、その翌春は見事なカブのお花畑ができます。

今私は山形県の在来のカブが一体どれくらい残っているのかということを精力的に調査を進めております。庄内地域には赤カブの丸カブと長カブ、それから最上川流域に長い赤カブが集中していること、それから、白い長カブが秋田県南と山形県北に少し分布していることがわかりました。白い長カブは、実は庄内では櫛引町（現・鶴岡市）の宝谷と八幡町（現・酒田市）の升田というところにもあります。県内全部合わせると15種類以上あります。これから調査を進めれば、まだ出てくるかもしれませんが、一つの県の中にこれだけ昔から栽培が続けられてきたカブが、いまだに自家採種によって維持されているというのは非常に珍しいと思います。しかも、米沢市の遠山カブを除けばこれらのカブのほとんどが焼畑で維持されてきたカブであるということが言えます。

八幡町の升田カブ、櫛引町の宝谷カブのように長い白カブはほかの赤カブと違って、煮物に使います。特に若い葉っぱを数枚残して、少し根が小さい時期に丸ごと煮て、タコに見立てて「タコ煮」という食べ方で食べるという習慣が残っています。

赤カブは漬物の用途が主で、ほとんど甘酢漬けか塩漬けやふすべ漬けにして食べます。カブを薄く切ったり、ざく切りにしてお湯にくぐらせることを「ふすべ」と言い、こうしてできたカブ独特の香りと辛みが出てきたものを「ふすべ」と言います。熱湯に浸す時間や温度は経験的に決まっています。そのふすべをつくって塩漬けにしたものをふすべ漬けと言って食べるのです。そのほかにはシャケと一緒に煮る食べ方もあります。鶴岡市の藤沢という藤沢周平さんゆかりの地

に今でも残っている藤沢カブは、現在は甘酢漬けですが、昔は「あば漬け」という漬け方で食べられていました。

【焼畑ロード】

今日の本題の「焼畑ロード」という言葉は実はありません。私が勝手につけた名前です。1861年の庄内地域の地図を見ますと、庄内は庄内藩酒井家が江戸時代に治めておりましたが、酒井家三代目の酒井忠勝公が庄内に初めて入ってくる時に、新潟の方から温海町の小国を通り、街道を通過して鶴岡にきたという記録が残っています。この道を実際に通ってみますと、新潟県の方からずっと続いて焼畑地が点々と出てきます。非常に焼畑地が多いのです。もちろんこの道を逸れたところにも焼畑地はありますが、一筆書きでずっと続くところというのはこれではないかと考えています。歴史的にもここは実は出羽三山詣でにきた人々が新潟方面から鶴岡を通過して羽黒の方へ行くのに使った道でもあり、昔このあたりは旅籠などもあって人がぎやかに行き通った道であるというようにも聞いております。現在はひっそりとしてしまっていますが、このような歴史のある道であり、また焼畑がたくさん残っているということで、何か名前をつけた方がいいのではと思ひまして、「焼畑ロード」という名前をつけた次第です。

焼畑ロードのまず一か所目ですが、温海町一ひとかすみ霞という集落です。温海カブは、1672年に書かれた庄内の産物を記した「松竹往来」という古文書にその名前が出ています。ですから、少なくとも約330年以上前から温海カブはあって、当時からおそらく焼畑で栽培されてきたのだらうと考えられています。以前はあば漬けと言って、基本的には塩と味噌で漬ける漬け方ですが、昭和の前半くらいまではずっと普通に各家庭で行われていましたが、近年ここ20年くらいだと思ひますが、甘酢漬けで漬ける手法に変わりました。

温海カブは、採種場である一霞を中心として、その周辺でもたくさん栽培されています。青葉高先生がお書きになった資料によると、温海カブは藩政時代から江戸で好評を博して、例えば30個で米一升ぐらいの値段に相当したという記録も残っています。当時野菜はそれほど商品価値がないと考えられていた時代ですので、このような値段がつけられて売買されていたということは、相当珍重された野菜の一つであったと考えられます。

山形県、庄内の焼畑では、1年目にカブをつくるというのが特長です。日本全国を見渡しますとほとんど1年目はヒエやアワ、ソバとかの雑穀をつくるのが普通ですが、出羽山地と奥羽山脈の辺りは1年目にカブをつくり、それでは2年目は何をつくるかといひますと、場所にもよりますが、たいていは小豆、大豆

をつくります。けれども、温海町の手側の早田（わさだ）という集落の焼畑地では早田ウリというウリがつくられていました。今は普通畑でつくられることが多くなったようですが、このウリは大正時代に北海道に出稼ぎに行った早田地区の人々が持ち帰ったと言われている。ウリをつくることによって夏場の海水浴客に売り、小遣いを稼いだと地元の人たちが言っています。見た目も非常に涼しげで、懐かしい甘さを持ったメロンです。

温海地区を過ぎると、国道345号線に沿って鶴岡市の田川地区に入ります。田川地区では今から約40年前に温海カブから選抜された田川カブが今なお焼畑で栽培されています。ここのカブと温海カブの違うところは、とても平たくて、茎のつけ根の部分がちょっと窪んでいるのが特長です。非常に色も濃く、漬物にしたときに色がよく出る、そういうカブです。

田川地区を過ぎると、藤沢という集落があります。隣に湯田川温泉という非常にいい温泉場がありまして、湯田川は孟宗竹の産地としても有名です。この藤沢でつくられる藤沢カブは、標高がちょっと高いところで焼畑が行われています。藤沢カブも甘酢漬けにして食べます。

実は藤沢カブをつくっておられる後藤勝利（まさとし）さんが私の焼畑の先生です。さまざまな焼畑の技術を教えていただいております。

【焼畑の方法】

後藤さんには昨年焼畑の手順を教えていただいたので、藤沢カブを例に、少し焼畑の方法について紹介いたします。

まず、庄内の杉材を出荷した場所から始まります。出荷した跡には払った枝がその場所に投げられています。商品にならないような大きな丸太なども転がっていて、それを整理することから始まります。水辺などのほとんどカブが植わらないようなところにそれらの丸太を集めます。空いた場所から鎌あるいはエンジン付きの草刈り機で地表下3cmぐらいのところに刃を入れて山の斜面全面を刈っていきます。植物の根を全部切って、真っ平らのつんつるてんにしていきます。転がっている小枝などは方向を揃えて並べていきます。方向を揃えることで火の回りがよくなるということです。先に大枝、その上に火が点きやすい小枝を置いて、大体1、2週間ぐらい乾燥させます。

十分に乾燥してから火を放ちます。火を放つときは、必ず山の斜面に対して上から火を入れていきます。下から入れると一気に火が上がって山火事になる危険がありますので、上から少しずつ、少しずつ火をおろしていきます。火をおろすときも、アーチ型、かまぼこ型になるように火をおろしていきます。真ん中が先に行ってしまうと、下から火が回って上に燃え広

がっていく危険がありますので、アーチ型になるのが理想的なのだそうです。このように焼いた後には灰ができます。藤沢でも温海でもこの灰が熱いうちに種を蒔くのがいいというようなことが言い伝えられています。言い伝えだけでなく、実際に経験的にもそうだとおっしゃるんですが、私は最初は信用できませんでした。

種を蒔き、芽が出てある程度成長すると間引き作業を行います。間引き作業や収穫時には、採ったカブを谷を挟んだ向う側に運び出すのは大変なので、ロープウェーを使って搬出を行うなどすごく苦勞されながら出荷しております。翌年の春には、カブの花が咲きますが、杉の植林もしていきます。

【焼畑の効用】

焼畑の効用には、火入れによって生育がよくなるということがあります。火がよく入ったところ、火がよく回らなかったところでカブの成長に違いがあるので。どうしてこんなことが起こるのか、本当に不思議でなりません。調べてみると、三大肥料である窒素、リン酸、カリのうち、窒素の中のアンモニウム態窒素が火入れをすると十倍ぐらいのレベルに高まるということがわかりました。これは、土壌中の有機物が分解されて出てくるアンモニア態の窒素がこのように作物の利用できる形になって出てくるということであり、それから大量のカリウムが灰の中に含まれています。また、データは持っていませんがリン酸も高まるということが知られています。単に火入れをするだけなのですが、作物の生育をよくするこのような知恵というのは本当に驚くべきことだと思います。

実際、山形大学農学部の実験室内で焼畑をシミュレーションしてやってみました。火入れはしないで温度を上げたのですが、土の上に灰を置いたときに100℃近い温度をかけると焼畑と同様に、アンモニア態窒素がぐんと上がるという現象を確認しました。でも、硝酸態窒素の方はほとんど大きな増加は見られませんでした。

温海カブというのは、先ほども言いましたが、昔から「灰が熱いうちに種を蒔け」というように言われています。今も言われていますが、昔はもっと強く言われていたと思います。藤沢地区の後藤さんも同じようなことをおっしゃっています。それでは、実際にどのぐらいの熱さなのでしょう。種を入れるとぴんぴんと弾けるぐらい熱い灰に入れると発芽率が逆によくなるということです。ちょっと最初は信じられませんでした。温海町では今ではそれほど熱さにはこだわっていないように見受けられます。灰が十分に冷めた当日か翌日にします。どうしてこのように播種法が変化したのだろうかと思っておりましたが、種のとり方が昔と今とでは変わっていることに原因があるようです。昔は

自然乾燥、今はビニールハウスで乾燥させています。このビニールハウスは日中50℃くらいまで温度が上がります。ですから、もともと休眠している種がハウスの高温でその休眠が解けるのではないかという仮説が生まれたのです。それで、焼畑の火入れ時にどのように温度が変化していくのだろうか、私の研究室の大学院生が一生懸命データをとってみました。その結果、火が消えると大体60℃から80℃くらいまでは急激に温度が下がり、それ以降はずうっと温度が保たれるということがわかりました。

そこで、カブの発芽状況について比較してみました。その結果、温海カブの種を加熱処理しないと発芽率が50%くらいであるのに対し、温海カブの種子を加熱処理していくと、大体80℃の温度処理で100%近い発芽率を示すことがわかりました。このことから、温海カブは休眠していて、焼畑の熱で温海カブの休眠が解ける、だから熱いうちに種を蒔けというような言い伝えが残ってきたのだろうということがわかりました。

それから、間接的な焼畑の効用について一つご紹介します。カブの焼畑をやった後、翌年の春にカブが一面に黄色の花をつけますが、これがまたとても美しいのです。こういった景観が庄内の各焼畑地に展開するわけです。温海町の一霞は特に庄内でも温海カブの採種場として有名ですので、非常に美しい景観が広がります。毎年5月のゴールデンウィーク過ぎは、庄内地方の天候が安定して好天が続き、空はブルー、山桜のピンク色、加えて目に眩しいような淡い新緑が同時にあって、その中に黄色一面の温海カブの花が咲いてくるというのは何とも言えない雰囲気になります。このような美しい風景も焼畑という作業があって初めて出てくるもので、人が植物に働きかけることにより元々あった自然の地形と人間のなせる技が融合して美しい集落の風景を生んでいる一つの例と言えるのではないかと思います。

【焼畑文化の継承】

焼畑文化という言葉があるかどうか自信はありませんが、あえて使わせていただきます。庄内に今なお残っているような焼畑文化は、現在の日本中を見渡し

てもこれほどの規模で残っているところはあまりないと思います。焼畑の火をコントロールする技術は、知恵のレベルとしては最高峰の位置にあると思うのですが、こういったものを今後も残していくためには様々な課題があります。一番大きなことは、焼畑には大変な重労働を伴うということです。火入れをする前の下ごしらえが特に大変ですし、夏の炎天下に火入れをするということもまた重労働なのです。ですから、ほとんどの若い人は焼畑はやりたくないというような意識を持っているようです。

焼畑がなくなると、昔から焼畑で栽培されてきたカブや野菜の種も同時になくなりかねないと思います。普通の畑で栽培すればいいじゃないかとお思いかもかもしれませんが、焼畑でないとそのものの味が出ないのです。焼畑でつくったカブと普通畑でつくったカブを食べ比べると、確かに焼畑でつくったカブは、かりっとした歯ざわりがあって非常においしいのです。普通畑でつくると、ひげ根が多く出てきて出荷に向けて除去処理が大変な上、除去すると除去跡が残って見た目が悪くなってしまいます。やっぱり焼畑でこういった作物を維持していかないといい種がとれないということもあって、焼畑の存続というのは山形県に数多く残っているカブの存続にも関わってくる問題でもあります。また、森林の育成と焼畑と作物生産、これらを同時に進めていく複合的な技術と知恵がこの地には残っています。この知恵は今後例えば低エネルギーの投資で安定した作物生産を行えるような、そういう技術の参考にもひょっとしたらできるかもしれないという可能性もあるのではないかと考えています。

そうは言っても、焼畑を残していくというのは現実には非常に難しい問題を抱えています。でも貴重な技術、知恵であることには変わりありません。温海町一つを見ても、300年以上、毎年、毎年木を切って火を入れてカブをつくってきたという歴史があり、それが今なお続いているのです。そういったものが焼畑を行っている方の高齢化に伴い、今まさに消えかねない現状に至っているということがとても心配です。どうすればよいかは、やはりこの地域の方々皆さんで考えていかなければならないと私は思います。