

まちやむら、そこに住む人びと(=ざいち)の、  
知恵や生き方(=ち)から学び、実践する活動です。

No.14 2009.12.

京都大学

生存基盤科学研究ユニット

東南アジア研究所「在地と都市がつくる循環型社会再生のための実践型地域研究」

守山市 中心市街地のそば畑

## 朽木フィールドステーション

### 棕川の手づくり収穫祭

朽木 FS 研究員 増田和也

11月22日の日曜日、滋賀県高島市棕川(むくがわ)集落では、今年も「おっくん!棕川」(以下、「おっくん!」)が開催された。「おっくん」とは、「ありがとう」を意味する地元の言葉だ。その名称のとおり、「おっくん!」は、農作物や手づくりの品々の販売に加え、茅葺き民家の屋根裏の公開や炭焼き体験会などを通じて、棕川と外の人々とのふれあい豊かな交流を目指した、いわば手づくり収穫祭だ。この他にも、催しのある家々の軒先には棕川の絵画や写真が飾られたり、民具が壁に整然と並べられていたりするが、その傍らで洗濯物が干してあり、いたって気取りのない雰囲気である。来訪者は、集落内の学校に車を置き、歩きながら集落内を廻る。配布される手書きの地図には、各企画とともに集落内の見どころが紹介され、この日は集落内を廻る親子連れやグループで賑やかになる。

「おっくん!」は、今年で7回目の開催となる。最初は、国道から集落に折れる分岐付近で農作物を販売するだけであったが、「お客さんに集落内にも来てもらおう」ということで、現在のようなかたちになったという。年々、村の方々の熱意は高まり、今では春頃から「今年の『おっくん!』はどうするんや」といったことが話題に挙がるのだという。なかにはこの日のために何品もの手料理を用意し、棕川の外に暮らす子どもたちの家族や親戚が手伝いにやってくる。聞いたところでは、棕川のある女性が最近亡くなられたという。その方は、毎年の「おっくん!」に手製の品々を並べることを楽しみにされていた。すると、今年は棕川を離れて暮らされている娘さんが、母の意思を継いで出品されたという。こうした品々は「一応」販売されているが、こちらが申し訳

ない気分になるほどの破格で、棕川流の客へのもてなしが拡大した感じである。

朽木 FS では、棕川の休耕田に火を入れた擬似焼畑で、複数品種の赤カブラとダイコンを栽培してきた。そこで、我が FS も収穫物を出品することにした。赤カブラやダイコンは品種によって、鮮やかな紅色のもの、紫がかかったもの、丸いもの、細長いもの、扁平型のもの、と色かたちが様々である。こうして並べてみると、そのちがいがよくわかる。実際に、多くの方々がカブラに足を止めていた。しかし、我々は準備不足だった。この取り組みについて、目的や耕作方法、栽培した品種などを紹介する資料を用意すれば、在来のカブラには火入れに適応した品種があること、肥料を使わなくともこれだけの収穫があること、火入れ栽培が農産物の付加価値となりうることなど、火入れを過去の栽培技術とみなすのではなく、新たな特産品づくりとしての可能性をもっと多くの人々に伝えることができたであろう。

これまでの私は、火入れという生産過程に興味の中心があり、生産や収穫の後のこと、つまり消費ということあまり熱心に考えていなかった。消費あつての生産であることは、考えるまでもない。しかし、生産物をたんに消費者へ届けばよいというも



写真: 軒先で手づくりの料理や品々を楽しむ(写真撮影:2006年11月)

のでもない。「おっくん!」に向ける棕川の方々の思いや今回の赤カブラ出品を通じて、恥ずかしながら、あらためてそのことを思った。

棕川での行事については、是永宙さん(棕川在住)のホームページをご覧ください。(http://mukugawa.korekore.org/)

## 「したたかさ」というレジティマシー (3) : レジティマシーを保証する公的主体

亀岡 FS 研究員 原田早苗

本ニューズレター第6号、9号に続き、今号でも、近代における保津川の筏・舟運に焦点を当て、筏に関わる主体に着目し、筏流しに関わるレジティマシー（正統性・正当性）について考察する。今回は、レジティマシーのひとつの根拠となりえる公的主体について紹介する。

保津川における筏流しがいつ始まったのか定かではないが、長岡京造営に際して丹波産の材木が保津川を経て嵯峨まで流されていたことがわかっており、大規模な物流手段としての筏流しの歴史は、1,200年以上前に遡る。平安京遷都に際しては、京北・山国庄が禁裏御柚御領地<sup>[1]</sup>に定められ、都の造営のために大量の材木が筏によって運ばれた。平安時代の山国庄には「津領」という庄官職が設けられ、津領から村の名主の長男に対して、筏士の免許が与えられた（京北町誌 1975）。また、その後も天正年間の羽柴秀吉による京都の大改造や大坂城築城に際しては朱印状が発行され、筏士の諸役を免除し丹波材の流送に集中させた。時の権力者にとって、材木は非常に重要な資源であり、材木の生産地、輸送主体に対し、特別な権限を与えていたのである。

近世の筏流しは、商業材木の増加により、大きな発展を遂げる。商業材木の増加に伴い、寛永17年（1640年）から慶安3年（1650年）ごろにかけて「運上木」という商業材木に対する税金（原木）の徴収が始まる。運上木は筏1乗につき20分の1運上と定められていたのだが、藤田（1973）の考察によると、



写真：嵐山における筏の集積地（臨川寺浜）

この運上は幕府運上として徴収され、寛文4年（1664年）に亀山藩が徴収事務の委託を受けるようになる。亀山藩宇津根運上所で徴収された。徴収された運上木は入札により嵯峨・梅津・桂・淀などの材木屋が落札することが多かった。宝暦10年（1760年）の記録では、元木・元板あわせて63万3,647本が筏として流されている。

本ニューズレター第6号で紹介したように、保津川の筏流しに関わる一般の主体として、山方と呼ばれる生産者（筏荷主）、材木を運ぶ宇津、上世木、殿田・保津・山本の筏問屋及び実際に筏を流す筏士（指子、差子ともいう）、運ばれた材木の販売を行う京都の嵯峨・梅津・桂の三ヶ所材木屋といったものがある（図）。

幕府、亀山藩といった公的主体にとっては、保津川における商業材木の筏流しを公認することで、筏からの税金により重要な財源を確保することができた。逆に、山方、筏問屋、材木問屋などは、流通、販売を公的主体から公認を受けることで、筏流しに関わるレジティマシーが確保されているといえる。また、筏流しの期間、筏の規格（幅、長さ）といった筏流しのルール設定においては、度々、一般の主体者間で対立が起きているが、主体者間もしくは関係者の仲裁による解決



が難しい場合は、奉行所といった公的主体が調整に入っている。このように公的主体は、材木や財源の確保という公的利益が動機づけとなり、関連主体のレジティマシーを保証する役割を果たしていたと言えよう。

図：近世の筏流しにおける主体

### 脚注

[1] 禁裏御領地とは、皇室及び公家の御領、諸司殿領などの総称であるが、山国庄の場合、天皇の直轄御領であった（『京北町誌』）。

### 参考文献

藤田叔民（1973）『近世木材流通史の研究』新井社  
京北町誌編さん委員会（1975）『京北町誌』京北町

## 中心市街地でソバ栽培？ -都市農園の試み-

守山 FS 研究員 嶋田奈穂子

ソバ栽培というと、山麓や休耕田でするものだとよく言われます。守山 FS では、マンションの立ち並ぶ中心市街地でソバ栽培を試みました。なぜ？と思われるかもしれませんが。今回は、守山 FS での実践型地域研究の取り組みの一つ、都市農園の試みをご紹介します。

### 畑があった！

守山市中心市街地は JR 守山駅と中山道守山宿にはさまれた一帯で、古くは宿場、昭和 40 年代までは駅前商店街を核ににぎわいました。今では商店が衰退し、店舗跡地のマンション化が進んでいます。かつての活気は薄れ、中心市街地活性化の必要性が議論されてきました。そして今年 1 月から、国の補助を受け、守山市の中心市街地活性化事業が本格的に始動しました。

一方、町家の保存修景を専門に取り組んでいる滋賀県立大学濱崎研究室が守山中心市街地の散策会を行いました。中心市街地に残る町家など、既存の文化的資源を掘り起こす目的です。その結果、濱崎先生は守山の町家の空間的特徴として、「**町家と農家の複合型**」を指摘されました。「守山の町家は、通りに面した表側は京都などでも見られる町家だが、裏には必ず畑があり、農家的でもある」というものです。この指摘を受け、守山 FS が中心市街地における畑調査を行ったところ、家の裏に畑が点在していました。ただ、高齢者の住人や空家が多いため、畑は荒地か、駐車場になっていることが多いのです。そのうえ中心市街地活性化の事業では、伝統的空間で地域資源ともいえる“町家の裏の畑”は全



図 1：町家の裏の畑

く注目されていません。畑の今後の行方といえば空き地のままか、駐車場への転向といったところでしょうか。そこで守山 FS では、地域資源としての“町家の裏の畑”を見直してみました。

### なぜ蕎麦か？

歌川国芳という幕末の浮世絵師がいます。彼の作品の中で、守山宿の絵には盛り蕎麦を食べている達磨大師が描かれています。昨年 10 月、この絵に因んで手打ち蕎麦で守山を PR しようという市民活動が守山で生まれました。「守山宿だるまそばの会」です。今、彼らは地元のイベントで蕎麦を打って、地元の方々に手打ち蕎麦を提供しています。しかし、使われている蕎麦粉は他地域産のもので、将来的には地元の蕎麦粉を使いたいと考えておられます。ならば、このソバを中心市街地の畑で作ってはどうかと考えてみたのです。

### 地産地活

地域資源としての畑を活かすということを考えた場合、ただ畑を再生して作物を作っても、それは畑の“使用”であり、“活用”とは言いにくいでしょう。しかし、ソバ栽培なら“活用”の可能性がより大きいと考えます。畑でソバ栽培し、収穫した蕎麦粉を地元のための活動に使い、その手打ち蕎麦を地元の人が食べる…。つまり作物の栽培にとどまらず、その作物が中心市街地に様々な形になって

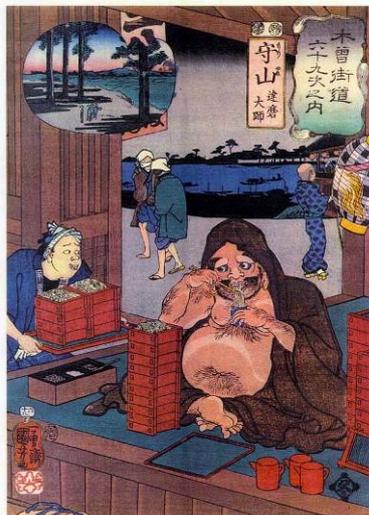


図 2：歌川国芳 木曾街道六十九次之内 守山宿

広まっていくことが可能です。何よりそれが地元の人の手によってなされていきます。このように、中心市街地でのソバ栽培は、まさに地産池消ならぬ地産地活（地元の産物を地元で活かす）を可能にするものといえるでしょう。（つづく）

### ■第18回 定例研究会

1. 日時：平成21年12月25日（金）14:00～17:00
2. 場所：守山FS（滋賀県守山市梅田町12-32）

### 3. 発表者：嶋田奈穂子（守山FS 研究員）

発表内容：「守山市中心市街地におけるそば栽培とその効果」

\*参加希望者は、京都大学東南アジア研究所実践型地域研究推進室（担当：鈴木 rsuzuki@cseas.kyoto-u.ac.jp）までご連絡ください。

## 焼畑の再考と再興

### 生存基盤科学研究ユニット 鈴木玲治

焼畑とは、樹林や叢林の伐採・火入れにより耕地を拓き、1～数年間の作物栽培を行った後は耕作を放棄して移動し、植生・地力が回復するに十分な休閑期間を経た後、再び同じ場所を耕地として利用する循環的な農耕である。焼畑は決して原始的で時代遅れの農法ではなく、山地の生態資源を活かした石油資源への依存度の低い持続的な農法といえ、熱帯地域から温帯地域にかけて広く行われてきた。東南アジアでは、山地の主要な食物生産手段として焼畑が盛んに営まれてきたが、近年は、人口増加や商品作物の導入に伴う休閑期間の短縮や常畑化の進行、植林地への転換などの影響もあり、持続的とされた伝統的な焼畑は姿を消しつつある。

一方、日本でも、かつては日本海側と四国・九州の山地を中心に焼畑が広範に営まれており、ソバ、アワ、ヒエ、ダイズ、アズキなどの穀類や豆類を中心に、地域の自然環境条件に適した作物が栽培されてきた。1936年に全国で約77,000haあった焼畑は、1950年には約10,000haにまで激減したものの、この間に焼畑を完全に放棄した農家は全体の3割以下にとどまり、1950年時点でも約11万世帯が焼畑を営んでいた。その後、高度経済成長期以降の生活様式や価値観の変化に伴い、焼畑を営む農家の数は大きく減少し、1970年代には日本の焼畑はほぼ消滅したといわれる。しかしながら、今なお、山形県鶴岡市、新潟県山北町、福井県美山町、滋賀県余呉町、宮崎県椎葉村など、ごく小規模ではあるが、かつての伝統を受け継ぎながら焼畑が営まれている地域がある。日本の焼畑は、まだその歴史の幕を閉じてはいない。

日本の焼畑研究の歴史は古く、主に民俗学者や地理学者による詳細なフィールドワークに基づく多くの研究蓄積がある。しかしながら、現場での焼畑伝承が途絶えてしまえば、長い年月をかけて焼畑農

耕に蓄積されてきた先人の技術、知識、経験はいずれ風化し、それらを後世へ伝える機会は失われてしまうだろう。日本の焼畑が果たしてきた役割を再考し、これからの暮らしに活かす道を探るには、今ある焼畑を絶やさずに、その知識と経験を現場での体験として次世代へ引き継ぐ道を模索する必要がある。そのために残された時間は、わずかしかない。

いま、日本各地で山林の荒廃が進んでいる。薪炭材の需要低下などに起因する里山の放置、安価な輸入材の影響で採算性が低下し、枝打ち・間伐もされなくなったスギ植林地、そして放置されたこれらの山林に侵入し、繁茂するタケ。このような山林の再生に、焼畑を活用することはできないだろうか。放棄された薪炭林や植林地を焼畑に拓けば、これらの山林を食料生産の場として活用できるうえ、休閑期に再生する二次林は多様な生物を育み、山菜や有用植物などの生物資源生産の場としても活用できる。また、荒廃した山林に繁茂するタケも、焼畑に利用可能だろう。南九州ではタケを選択的に耕地に拓く焼畑農耕が営まれていたし、ミャンマーやラオスなど、東南アジア大陸部では、このようなタケの焼畑が現在でも営まれている。タケはよく燃えることから、火入れによる様々な効果が得やすく、また、旺盛なタケの生長は、休閑期の早期のバイオマス回復を促す。

焼畑再興への道は決して平坦ではないが、荒廃する山林の再生に焼畑を活用するとともに、地域の自然を活かした特産品の生産、無農薬農業や地産・地消の重視など、市場経済原理とは異なる価値を付加できれば、焼畑の作物の需要を再喚起することは可能であろう。当プロジェクトでの活動を通じ、焼畑のもつ様々な可能性を探っていきたい。



写真：焼畑で栽培したカブラの収穫（滋賀県余呉町 写真撮影：2009年11月8日）