



亀岡フィールドステーション

亀岡の農業と自然(1)「稲作と自然」

京都学園大学 大西信弘

保津峡を抜けて亀岡盆地に出ると一面に水田が広がる。亀岡は、古くから水田耕作が盛んな地域だったようで、条里制水田の遺構もみつまっている。米の他にも農作物の豊かな地域で、紫ずきん、賀茂なす、壬生菜など京野菜、丹波大納言（あずき）、丹波栗、亀岡牛など、地域の特産品に恵まれた地域である。こうした栽培品種の他にも、最近では収穫量が減っているが丹波松茸や、放流ものではあるがアユなど、豊かな食材に恵まれた地域である。こうして亀岡の特産品を並べてみると、水田、山、川のあらゆる場所が様々な地域の特産品の生産地になっていることがわかる。

こうした農業を紹介するだけでも話題に事欠かないが、この地域の農業と風土は、農作物だけでなく自然も育んできた。農業が自然を育むという違和感を感じるかもしれない。しかし、身近な自然というのは人の手が入っていない自然ではなく、人が活動している地域に暮らす生物たちなのではないだろうか。作物の生産性が高い農地は、他の生物にとっても暮らしやすい環境になっていることもあるだろう。農地には農業害虫や雑草だけでなく、水田周辺を産卵場所に利用する魚たち、水田に繁殖にやってくるカエルやイモリ、水田の魚やカエルをついばむサギ類など、農業に伴ってさまざまな生き物が育ま

れていく。一昔前までは、水田漁撈も行われ、水田の自然は人が利用する身近な資源だった。

こうした稲作と共にある自然や、そうした自然とのつきあい方（例えば、水田で稲を作りながら水田の周りに育つ魚も食べる）には、多面的な環境利用の知恵があり、人の暮らしと自然が乖離せずに在る様を見る事が出来る。稲作文化圏では、稲作がこうした自然との関わり合い方を作り出してきたのではないだろうか。亀岡の稲作と自然の関わり合い方から、いろいろと学んでいきたい。



写真解説：

水田でエサを探すチュウサギ。亀岡では最も良く見かけるサギだが、環境省のレッドデータリストの準絶滅危惧、京都府のレッドリストの準絶滅危惧種にランクされている。以前、地元環境教室で、チュウサギを絶滅危惧種として紹介していたら、ある参加者から将来はサギもコウノトリのように保護されるんじゃないかしらと言っていた。再導入されたコウノトリが繁殖したことがニュースになる時代に轍を踏んではならないのではないだろうか。

「湖魚のナレズシ」漬け込み体験

守山FS 研究員 嶋田奈穂子

2008年6月21日と8月9日の2日間をかけて、ニューズレター11月号で少しご紹介しました“漁師のフナズシ”の漬け込み体験を行いました。両日も守山漁協において、琵琶湖漁師の戸田直弘さんにご協力いただき、6月は11人、8月は12人の方にご参加いただきました。

6月21日には、はじめに戸田さんに琵琶湖と漁についてお話いただきました。琵琶湖の中でも場所によって棲んでいる魚は異なることや、漁師も納得する外来魚の活用について教えていただきました。その後、当日の早朝にエリで獲れた7種類の湖魚（ワタカ、カマツカ、オイカワ、ハス、ウグイ、ニゴロブナ、ギンブナ）を、シオキリ（塩漬け）しました。ウロコ、エラ、目玉、内臓を取り除いて塩に漬ける作業です。内臓を取り出す際の、浮き袋が破れる音、卵はお腹に残しておく、苦い玉（胆のう？）



朝とれた7種の魚の説明を受ける（6月21日）



魚のウロコ・内臓を取り除く（6月21日）

は漬さないで取り出す……こうした作業は、ほとんどの方にとって初体験で、とても賑やかに行いました。塩漬けによって、魚の余分な水分が抜け、同時に殺菌が出来るのです。

7週間後の8月9日、塩漬けした魚を飯に漬け直しました。塩を洗い落とし、タワシで魚を磨きます。皮についた不純物を完璧に取り



シオキリ後の魚 中央がワタカ（8月9日）

除くことで、臭みのないナレズシになるといいます。磨いた後のワタカなどはとてもきれいな色を見せました。洗った魚の水分は充分にきります（一晩干しても良いのです）。少し塩を入れて硬めに炊いた飯を冷まし、水をきった魚の腹につめ、桶に漬けていきます。桶には、魚と飯を交互の層にして漬けます。その際、手水にするのは清酒です。こうして漬けた魚が、年末にはナレズシになるわけです。

大量の塩と米、そして手間と時間をかけて作るのがナレズシです。今回は多種の湖魚を漬けてみました。魚の種類ではなく、“琵琶湖の魚”という点にこだわりました。漬け上がったものを見たとき、実際にこれは立派な近江の伝統食品であると実感してもらえるものと期待しています。

この体験会は毎年続けていきたいと考えています。2009年も、どうかご参加・ご協力ください。

『湖国小宇宙』の刊行

聖泉大学 高谷好一

2008年12月上旬に、高谷好一『湖国小宇宙一日本は滋賀から始まったー』（サンライズ出版、198頁、¥1260）を出しました。

1章：湖国小宇宙、2章：高い農業生産力を持つ平野、3章：情報の結節点、琵琶湖、4章：強い地縁的結合、5章：近江商人、6章：安心と納得の風土、7章：琵琶湖利用史、8章：琵琶湖総合開発、9章：「美しい湖国」を求めて、の9章からなっています。

滋賀県は他府県と比べてどんな特徴があるのだろう、その特徴を活かしてどんな将来像を描けばよ

いのだろう。こんなところをはっきりさせたいと思って書きました。最初の3つの章は、主として生態環境を中心に、次の3つの章は人と社会を中心に、そして最後の3つの章は琵琶湖総合開発以降の変化と将来像について書いています。

右の写真は、守山フィールドステーションの研究仲間、戸田直弘氏がエリで仕事をしているところです。これは最終章に「天職に生きる人たち」として紹介したものです。



焼畑でつながる人と人

火野山ひろば 増田和也

滋賀県の最北部、高時川の上流部に位置する余呉町の山地では、焼畑により山カブラとよばれる赤カブがつくられています。1960年代まで多くの家々が焼畑を拓いていましたが、山への植林が進み、今でも焼畑を拓くのは一人となってしまいました。摺墨（するみ）集落の永井邦太郎さん（摺墨山菜加工生産組合）です。かつては集落ごとにカブラの品種があり、同じ町内の鷲見集落が高時川ダムの建設に向けて離村することが決まった時、永井さんは山カブラを絶やすまいと種を分けてもらい、以来、ご自身の集落の種とともに育てています。

焼畑の耕作サイクルは、7月の下旬ごろまでに山野を切り開き、お盆の前後に火を入れ、そして種まき。その後は、間引きを何度かおこない、山が色づきかける頃に収穫が始まります。初霜が過ぎ、朝晩の寒さが増すにつれて、カブラには独特の甘みや辛みが出て味がのるといいます。



急斜面の草木を伐開し、火を入れる

永井さんがお話くださったことのなかに、もうひとつ興味深いことがあります。カブラを漢字で書くと「蕪」ですが、これは「くさかんむり」に「無」という字を組み合わせたものです。つまり、「葉が無い」ということです。こうした字のつくりのごとく、カブラは葉が小さいほど大きく立派になるのだといえます。石の多い急斜面の上に育つカブラを見ると、たしかに葉は小さく、それによって安定して生えているように思えてきます。カブラには多くの品種があるので、これは一概には言えないかもしれ

ません。けれども、昔の人びとがカブラの特性をつぶさに把握し、それを漢字のつくりに入れてきたのだとしたら、そのまなざしの深さにはあらためて心動かされます。



山カブラの種を播く永井邦太郎さん

さて、焼畑にかぎらず、山野へ火を入れるというおこないは、かつての日本の山地では広くおこなわれていました。火野山ひろばは、このような火を介した山と人の関わりに関心を寄せるグループです。私たちは、滋賀という身近な地域で現在も焼畑が続けられていることに強く惹かれ、昨年から京都市内で学習会を開くとともに、永井さんのもとへ通いながら焼畑の一連の作業を体験しています（NPO市民環境研究所との共催による「環境塾」）。夏の盛りにおこなわれた伐開と火入れの作業には、学生や市民が20名ほど、さらに地区の方々も加わりました。ありがたくも、作業後の昼食には地元の手料理をふるまっていたいただき、にぎやかで格別な場となりました。火を入れるという作業は危険で怖いものです。そこで、火入れでは安全に作業を終えるためにも人の力を合わせる必要があります。こうして、火入れの場には人々が集い、作業の前後には世間話や笑い話が交わされます。火は怖いものではありませんが、一方で人を寄せ集めるものでもあるのです。

昨シーズンの収穫の場には地元放送局や新聞社の取材も入りました。滋賀県立大学の卒業生も作業風景の映像を記録しています。こうした周囲からの関心の高まりに、永井さんはすでに来シーズンの焼畑のことを思い描いているようでした。むらで地道な取り組みをしている方々と外部者をつなぐ。それも生存基盤のひとつだと思いながら、今年も焼畑に向かいたいと考えています。

催しのご案内

■次世代へつなぐ南丹地域文化フォーラム 「美」と「和」で「輪(むす)」ぶ南丹文化ジョイントプログラム 2008 「ワイワイがやがやミーティング」

1. 日時:平成 21 年 1 月 31 日(土) 13:30~
2. 場所:南丹市国際交流会館 地階コスモホール
(南丹市園部町小桜町 62 番地の 1 Tel: 0771-63-1771)
3. 主催:京都府南丹広域振興局 (Tel: 0771-24-8430)
4. 内容

「つなげよう!桂川流域の願いと夢ー保津川筏流し復活への挑戦ー」
平成 20 年、60 年ぶりに復活した保津川筏流しに関わられた方々に、ねらい、復活までの経過、感想、今後の目標などについて、映像を交えながら語り合っていました。

(企画協力:NPO法人 プロジェクト保津川)

*その他、企画展示、ワークショップなどが行われる予定です。

詳しくは、京都府南丹広域振興局 企画振興室までお問い合わせください。

Tel:0771-24-8430 Fax:0771-24-4683

■第8回 定例研究会

1. 日時 :平成 21 年 1 月 30 日(金) 16:00-19:00
2. 場所 :守山 FS (滋賀県守山市梅田町 12-32)
3. 発表者 :戸田直弘(琵琶湖漁師)
4. 発表内容

「漁師納得の外来魚活用ー防災備蓄食糧としての缶詰ー」

*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。

JICA の研修員に同行して

生存基盤科学研究ユニット研究員 矢嶋吉司

10 月 14 日から 10 月 31 日まで、JICA(国際協力機構)のバングラデシュ国別研修員に同行して、京都府亀岡市、南丹市美山町、滋賀県甲良町、広島県神石郡神石高原町、庄原市東城町の地方行政、住民自治組織を訪問、地域振興活動を視察しました。

研修員は、バングラデシュ農村公社 (BRDB) が JICA の協力を得て、タンガイル県カリハティ郡で実施している住民参加による地域振興推進事業「行政と住民のエンパワメントを通じた参加型農村開発プロジェクト-フェーズ 2 (PRDP-2)」の BRDB 職員モハマッド・アミヌル・ラフマン・カーンさん (Mr. KHAN Md. Aminur Rahman ; リンクモデル室課長) とムハマッド・ハサヌル・ホク・モッラさん (Mr. MOLLAH Muhammad Hasanul Hoque ; カリハティ郡副農村開発官) の 2 名でした。研修目的の一つは、日本の地方行政と住民自治が協働で推進する地域振興の現場を視察し、日本の知見を PRDP-2 プロジェクトに活用することでした。

京都、滋賀での研修は行政と住民自治組織の協働で進められている地域振興を、広島では住民による地域振興の実例を視察しました。亀岡市では、生存基盤科学研究ユニット亀岡フィールドステーション京都学園大学で「プロジェクト保津川」関係者との懇談機会があり、市民、行政、大学関係者のネットワークによる市民活動の現状を紹介していただきました。訪問先ではたくさんの方々にお目にかかり、いろいろなお話を聞きましたが、日本の住民自治が歴史や地域によって住民組織の形態や住民参加の仕方が大きく異なっていること、都市近郊農村と中山間地農村の住民組

織、地域振興の取り組みの違いがあること、経済活動とともに伝統、文化、景観や環境などソフト的な活動が地域振興の重要な取り組みとなっていることなど、多くの興味深いことがありました。また、都市近郊では住民組織である自治会組織の中に地域振興を進める組織がおかれています。中山間地域では地域振興組織が個々の住民自治組織の枠を越えて結成されています。中山間地は高齢化と人口減少で個々の住民自治組織すら維持できないのが現状のようです。その中で、南丹市美山地区では、自治会や振興会、公民館など既存の住民自治組織を統合するとともに、行政職員が出向して「振興会」という新しい制度が導入されていました。行政サービスが住民の近くにあるとともに、組織統合で役員数を減らすなど、過疎地における将来の新しい住民組織像を提示するものではないかと感じました。このように、今回は日本の地方の問題とそれに対して進められる取り組みに、あまりにも無知な自分に気づく機会でもありました。今後機会があれば、生存基盤科学研究ユニット京滋フィールドステーション事業でもこれらの問題に目を向けていけたらと思います。

最後に、「日本の田舎であったのは年配の人々ばかりだった」と研修員が感想を述べていましたが、経済発展が成功しアジアの途上国にとって目標である日本の農村のこのような現状を目の当たりにして、発展について彼らが再考する機会となればと期待しています。



研修員と亀岡フィールドステーション、プロジェクト保津川の関係者