

石川県白山自然保護センター編集

はくさん

特集 白山麓のナギ畑

第8巻第2号



ブナの稚樹

写真は白山林道の法面のりめんに生育中の4年生ブナ稚樹です。寄植よせうえの盆栽のように、密によりそって生育しているのが見られます。なかには四方に枝を張り、高さ18cmの大きさに生育しているものもあります。

これらの稚樹は法面のすぐ上に残っているブナの親木から落下した種子が、たまたま落石防止の目的で張った繊維製のネットに捕えられ、そこで発芽し生育しているものです。

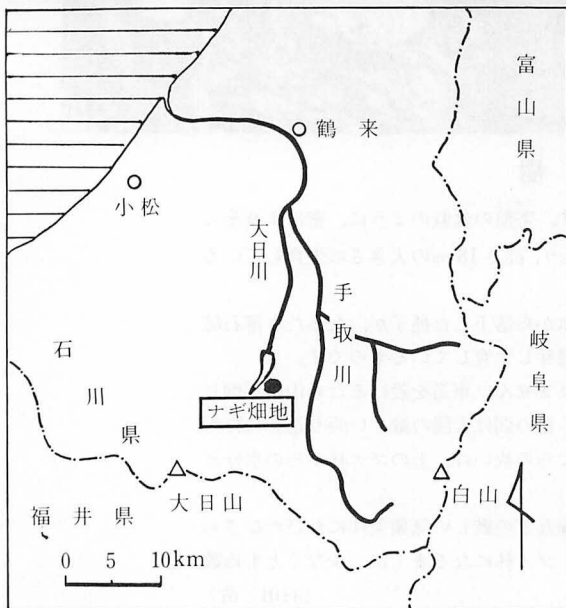
ここは稚樹の生育場所として好ましいところではありません。車道を設けるため山腹が削りとられ、もちろん腐植土がなくなってしまっています。夏の間は太陽の厳しい照り返しに打ち勝ち、冬は雪崩なだかに耐えて生きているのです。この稚樹たちの救いは、上のブナ林からの水分と肥料分が補給されてくることにあると考えられます。

成育条件のよいところで芽を出し根を張っても、乾燥などの厳しい気象条件にたびたびさらされ、さらに他の草木と生育を競いながら生育します。ブナ林になるまでに、少なくとも百数十年近くはかかるといわれています。

(石田 清)

ナギ畑の火入れ

岩田憲二・大野 新



旧能美郡新丸村字小原，現在の小松市小原地区では毎年8月の盆になると，伊藤常次郎さん（加賀市在住）を中心とするナギ畑伝承グループの手により，ナギ畑地で“火入れ”が行なわれる。伊藤さんは，昭和34年に小原地区が大目ダム湖底に水没するまでナギ畑が盛んに行われていた同地区に住んでいた。水没により先祖伝来の地から離村せざるを得なかった伊藤さんにとって，ナギ畑生活を保存し伝承することは，先祖に対する供養であり大切な儀礼だと言える。全国的にナギ畑がほとんど放棄されてしまった今もなお，多くの労苦を伴いながらもナギ畑を守り続ける伊藤さんの努力の裏には，自分を育ててくれた土地に対する限りない愛着と先祖に対する感謝の念があるのではなかろうか。



ダム湖の対岸からムツシ（右側の伐採地）を望む。ムツシの左側の小さな小屋は地藏堂。



おみき
御神酒を注ぐ伊藤氏。

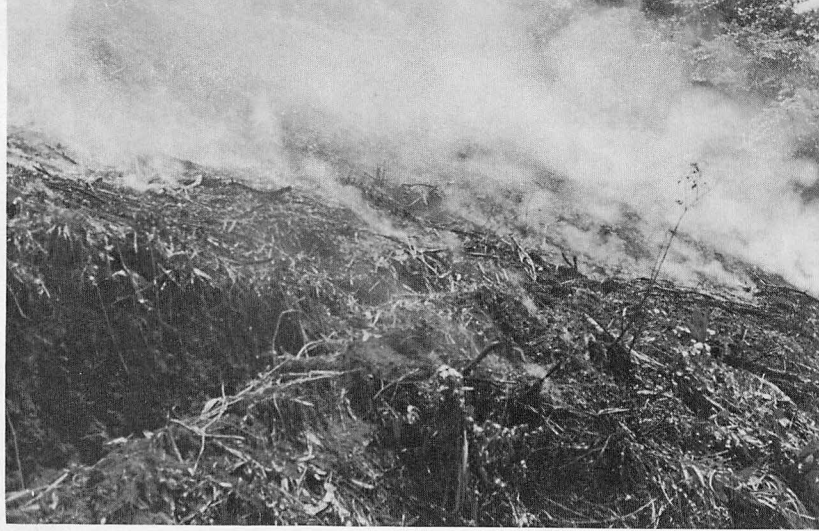


火入れ。ムツシの最上部で行なう



火入れ後、イブリを使用して
火を上から下方へ移動させる。

煙がくすぶる火入れ地



火入れ後、約3時間で、タネをまける状態になる。

タネまき。一ヶ所にかたまらないようにまんべんなくまく。



タネをまいた後、クワを用いて丹念に細土をかぶせる。発育促進の他に、鳥などの動物からタネを守る。



焼畑と土壌

太田 誠一

はじめに

焼畑農業は、日本全国の山村で、戦後急速に姿を消してゆくまで広く営まれ、山地に暮らす人々の主要な生活手段の一つでした。しかし今では、九州や四国の山地、白山麓などで、わずかに営まれているにすぎません。外国に目を転ずれば、東南アジアやアフリカを中心に現在でも多くの人々が焼畑によって生計を立てており、その数は2億人にもものぼるといわれています。焼畑農業は、森林を伐採し、これを焼いて耕地を造成し、一定期間（熱帯では1～3年、我が国では4～5年）作物を栽培したら、耕作を放棄し、他所に新たな焼畑を作ります。一度焼畑として使った土地は、十数年ないし数十年間休閑させ、森林の回復を待って、再び焼畑とします。従って、一定面積の土地から焼畑によって得られる収穫には限度があり、養える人口も限られてきます。その数は、国立民族学博物館教授の佐々木高明氏によれば、一平方km当り40人を越えない程度です。ところが、人口が増加して、この適正な人口密度を越えるとどうなるのでしょうか。食糧増産のためにまず焼畑の経営面積が広げられ、伐採される森林の面積が拡大し、休閑期間も短縮されてゆきます。その結果、十分に森林が復元するに致らない土地を耕作することになります。こういうことが繰り返されると、次第に表土は流失し、ついには森林は完全に破壊され、草木しか生えない荒廃した土地に変わってしまいます。熱帯の土壌は私たちが「ジャングル」から得る豊かなイメージとは違って、養分の少ないやせた土壌で、破壊されやすいのです。実際に最近、東南アジアでは、このような過度の焼畑による土地の荒廃が大きな問題となっています。これが進めば、広大な土地が不毛の地と

化してしまうでしょう。

焼畑農業は、私達の祖先が数千年にもわたって自然と調和しつつ営んできた農業の形態で、これから私達が熱帯における農業の将来を考える際の重要な情報を含んでいるはずです。現在、種々の専門分野の研究者が焼畑の研究にとり組んでおりますが、私は土壌学の立場から研究を進めていますので、「焼畑と土壌」について少し書いてみましょう。

焼畑に適した土地

焼畑を造成するには、まず焼畑に適した場所を選定しなければなりません。どういう土地が焼畑に適しているのでしょうか？私は最近、白山麓で焼畑を営む老人から興味深い話を聞きました。白山麓では焼畑に適した土地をムツンと呼びますが、老人の部落では特に良いムツンをナナツメンと呼んで区別しているのです。老人の指し示すナナツメンは、いずれも、山腹斜面の中ないし下部の凹状地形の箇所でした。ではこういった場所にはどういう土壌が分布しているのでしょうか？ここで少し、我が国の森林土壌について説明しましょう。

普通、日本の低山や亜高山帯には、褐色森林土と呼ばれる酸性の土壌が分布しています。この土壌には、A層と呼ばれる腐植（有機物）で黒く着色した層があり、その下には、腐植で汚れていない褐色のB層が現われます。ところで、この褐色森林土は、分布する場所によって、ずいぶん性質が違います。山の斜面に降った雨の大部分は斜面に沿って下方へ移動します。そこで上方の尾根筋や山頂の土壌は乾燥しやすい環境におかれています。逆に山腹斜面の下部とか凹状地形の部分では、上部からの水の影響で湿潤な環境におかれます。その結果、斜面上部の土壌では微

生物の活動が充分ではなく、多くの酸性物質が生成されます。これに対し、下部の土壌の微生物は活発に活動し、有機物は順調に分解されます。また雨水は空気中の二酸化炭素をとかしており、土壌のカルシウムやマグネシウムを溶かす作用を持っているので、尾根筋や斜面上部の土壌中のカルシウムやマグネシウムは雨水によって洗い流され、斜面下部に集まります。こうして、斜面上部や尾根筋には酸性の強い、うすいA層を持った貧弱な土壌が、斜面下部や凹状地形部分には深いA層を持った肥沃な土壌が分布します。前者は乾性褐色森林土、後者は適潤性褐色森林土と呼んで区別します。

老人のいう焼畑最適地（ナナツメン）とは、適潤性褐色森林土の分布する土地に他なりません。この種の土壌は、A層が厚くてやわらかく、酸性も弱く、水もち・水はけともに良好ですから、作物を栽培すれば高い収穫を期待できるわけです。これに対し、乾性褐色森林土は酸性が強く、A層も薄いやせた土壌で、作物の良好な生育は期待できません。実際に私が白山麓で観察した限りでは、尾根筋や斜面上部には樹齢の古い林が残されており、焼畑化されなかったことを物語っていました。これらの古い林は、雪崩や水害の防止にも役立っているはずですが。

ここで述べたことは白山麓での一例に過ぎません。他の日本の焼畑部落や東南アジアで古来、どういふ場所が焼畑適地として選定されてきたかという点は今後の興味深い研究課題の一つです。

火入れが土壌に与える影響

場所の選定がすめば、下草を蒞り、森林を伐採し、一定期間乾燥させた後、火入れを行います。火入れは必ず、斜面の上方から行ない、徐々に下へと焼いてゆきます。炎は音を立て、一線となって斜面をなめ、黒煙と火の粉が宙に舞い、熱気があたりを包みます。燃え終れば、燃え残った残材を集めてもう一度焼くと、立派な焼畑が完成します。では、“火入れ”は土壌に対してどのような影響を与え



中央部の凹地がナナツメン (P.13 の図1の①)

るのでしょうか？

“火入れ”の土壌に対する効果には、大きく分けて二つの要素が考えられます。一つは火入れにともなう土壌温度の上昇の効果であり、もう一つは、草木灰が土に加えられる効果です。

まず、土壌温度の上昇から考えてみましょう。土壌には、「焼土効果」といわれる効果が知られています。これは土を焼くことで土の中に含まれる窒素やリン酸やカリが植物に利用されやすい形に変化する現象をさしています。ですから焼畑で火入れをすることによって作物の生育に良い影響を与える可能性は十分に考えられますが、実際にどれ位の肥料養分が土壌から放出されるかという点については、まだ充分には研究されていません。「焼土効果」は土壌をどの程度の温度まで焼くかによってその効果の大きさが違ってくるはずですから、「焼土効果」の実態を明らかにするためには、火入れの際に、実際にどれ位土壌温度が上がるかを知る必要があります。私達が白山麓の焼畑で測定した例では、火入れ前25℃前後であった土壌表面温度が、火入れによって、50°~90℃まで上昇しましたが、土壌温度の変化が見られたのは、わずか深さ2cm程度まででした。火入れ時の土壌温度は燃料の量や斜面の傾斜、焼き方などによっても異なるはずですから、今後さらに測定例を増やす必要があります。

次に、灰の効果について見てみましょう。草木が燃えてできた灰は、もとの植物体に含まれていた肥料要素の、窒素・リン酸・カリウムのうち、窒素が、燃える際に失なわれるほ

かは、燐酸もカリウムもそのまま含んでいますし、その他にカルシウムやマグネシウムも含有しています。このような草木灰が土に加えられれば、一つには、燐酸やカリウムを含んでいますから、肥料としての効果が期待できます。もう一つは、灰の中に含まれるカルシウム、マグネシウム、カリウム等が土壌の酸性を中和する働きをします。私達が、沖縄県・西表島に設けられた焼畑試験地で、火入れ前後の土壌の酸性を測定したところ、火入れ後、酸性は低下しており、灰による中和効果がはっきりと観察されました。土壌の酸性が中和されると、植物は養分を吸収しやすくなりますし、アンモニアを硝酸に変える細菌の活動が活発になって、土壌中の窒素が硝酸の形に変えられます。西表島の試験地でも、火入れした後の土壌で、硝酸の形の窒素が生成しやすいことが確認されています。硝酸の形の窒素は一般に、植物によって最も容易に利用されます。

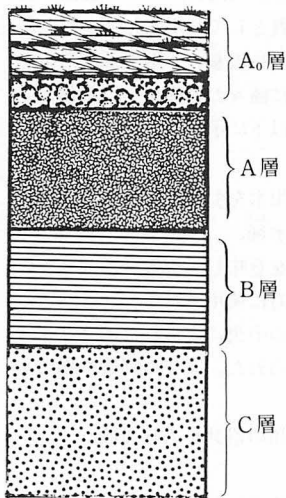
このように、火入れにともなう熱や灰は、焼畑の土壌に良い影響を与える事は確かです。しかし、その効果が実際にどれほど作物の生育を助け、どの位の期間持続するかとい

う点は、まだはっきりしません。ただし、これらの火入れの効果は、一作目では期待できても、これが焼畑耕作期間中、何年にもわたって持続する可能性は低いと思われます。火入れの効果には、今述べた事の他に、雑草の種子を焼いて、焼畑耕作中の雑草の害を少なくする効果もあると考えられます。

焼畑の耕作と放棄

焼畑は火入れをした後、放棄されるまで、数年にわたって耕作が行なわれます。焼畑耕作の特徴の一つは、土を深く耕やさないということです。東南アジアの焼畑民は、掘り棒と呼ばれる、先の尖った棒で土に穴をあけて播種や植付けをしますし、我が国の焼畑でも、種子に覆土する必要がある場合に鋤で軽く土の表面を打つ程度です。一見原始的に見えるこの方法が、実は重要な意味を持っていると考えられます。傾斜地の焼畑で、もし仮に、しっかり土を耕せば、もともと生えていた樹木の根は断ち切れ、表土は雨によって容易に流失してしまうでしょう。表土が失われた焼畑では、作物の栽培はできません。耕やさないことで、火入れ後も土中に

— 土 壤 断 面 —



褐色森林土の断面図

耕やされていない自然の土壌には、表面から内側に向かっていくつかの層がみられます。我が国で最も広く分布している褐色森林土を例にとると、上からA₀層、A層、B層、C層、といわれる層があります。A₀層は土壌表面に堆積する動植物遺体などの有機物でできた層です。A₀層の下には、外界の影響を強く受けている鉅質土層のA層がみられます。土壌微生物はこの層でもっともよく活躍しているといわれています。色は黒褐色をしており、すきまの多い粒状や団粒状の土がみられます。B層は、母材との漸移層であり、腐植の量も少なく、色はA層よりも明るいことでA層と区別します。B層の下には母材または風化の進んでいない岩の層からなるC層がみられます。

(野崎)

張りめぐらされている樹木の根を保持し、土の流失を防いでいると考えられます。

焼畑耕作のもう一つの特徴は、数年にわたる耕作期間中、何年目に何を栽培するかという輪作体系が地方毎に古くから決まっているということです。これは佐々木氏によって、日本の焼畑の起源を考える上で重要な意味を持っているとされていますが、土壌学的にも興味深い問題を含んでいます。無肥料で何年にもわたり作物を栽培すれば、当然、地力は消耗してきますから、土の養分状態に適した作物を栽培したり、あるいは豆科作物の導入により窒素分を付加してやったりすることが考えられます。こういった意味で、この古くから伝わる輪作体系は、土壌を管理し、その能力を十分に引き出すための合理的な方法である可能性があります。実証的には調べられていません。

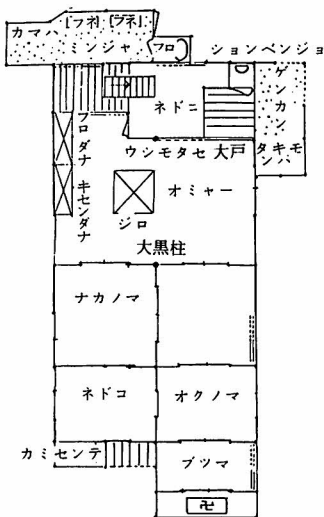
数年の耕作の後、焼畑は放棄されます。放棄を余儀なくされる理由は、一体何でしょうか。これには二つの要素が考えられます。一つは、地力の消耗や表土の流失によって、もはや十分な収穫を期待できなくなるというこ

とです。私が白山麓で観察したところ、耕作して数年を経た畑のアワの生育は、一作目のアワに比べて明らかに劣るものでした。熱帯の土壌は一般に日本のような温帯の土壌に比べれば、養分に乏しくやせていますから、それだけ早く放棄せざるを得なくなります。もう一つの放棄の理由は雑草の侵入です。佐々木氏は、焼畑農業において除草に費やされる労力の大きさと、雑草の侵入によって、耕地が年に10~20%も狭められて行くという例を挙げて、放棄の最大の要因は雑草の侵入であると述べています。実際にはこれら二つの要因は表裏をなし互いに重なり合って継続的な焼畑経営を妨げると考えられます。

焼畑の土壌に関する研究は緒についたところで、充分には解明されていません。しかし、焼畑に、私達の祖先が何千年にもわたって培ってきた貴重な知恵を見る思いがするのは私ばかりではないでしょう。私達はこの知恵を私達の立場でもう一度生かす事を考えなければなりません。

〈名古屋大学農学部〉

— 出作り小屋の間取り —



長坂氏の出作りの間取り
(白山麓, 1973 年より)

出作り小屋の構造をみると、平屋は少なく、二階建てが一般的である。二階は、かつて養蚕に使われたが現在では物置として利用されている。左図は、白峰村大杉谷の長坂家の一階内部構造を示したもので、機能別に種々の名称がつけられている。各用語の解説を以下に示す。

- ミンジャ……生活用水を引くための枝川。
- フネ……沈砂用の水筒。
- オミヤー……広間を意味し、板張りになっている。食事や客の応対に使用された。
- ジロ……オミヤーの中央に作られたイロリ。この回りで食事がとられた。家族の団樂の場でもある。
- フロダナ……食食用の器具を入れる棚。
- ネドコ……寝室。
- ブツマ……仏壇がまつられている部屋。

(岩 田)



かつての出作り地忠キ山の早春の風景

出作り生活と

“もの”

松山利夫

焼畑耕作のための農具類をのぞくと、出作り生活をしてきた人たちが、どれくらいのもの（生活財）をもっていたかは、じつはあまりよくわからない。そこで、白峰村風嵐^{かざあらし}にいまも住み、かつてのいわゆる季節出作りの家庭にうまれそだったS婦人の半生記をとおして、復元した出作り生活の“もの”について紹介しよう。それはおそらく、これまであまり知られていなかった出作り生活の断面をあきらかにしてくれるだろう。

S婦人のプロフィール

S婦人は北俣谷に季節出作りをしていたH家の長女として、1922年に風嵐でうまれる。43年にR家にとつぎ4男1女を出産。現在、夫に死別し子供はそれぞれ金沢、広島、大阪へ離村し、祖母との2人ぐらし。農業のかたわらツムギを織り、生計を維持している。

生家での生活と“もの”

出作り小屋でもムラでも家族がほとんどの時間をすごすのは、オミヤーとよぶ板敷の室で、ここにはイロリがあった。このオミヤーを中心に、S婦人の回想を追いつつ、1922年から43年までの“もの”をみていこう。

オミヤーのイロリのそばには、いつもムシロが4枚敷いてあった。子供のころはこのうえにすわっていた。“女はツクバナだめや（正座しなければいけません）”と親にやかましくいわれ、そこで正座させられていたが、ムシロの編目のあとがいつもきっちりついてつらかった。そこで一度はヘットリにすわってみ

たいと思っていた。お客さんのときは、ヘットリを出した。ムシロにタタミオモチをはったヘットリは、“スベらこいし（滑らか）”、気持ちのよいものである。

イロリにはカナグ（五徳^{ごとく}）をおいていた。ジザイカギもあった。ジザイにはいつでも大きいナベがかかっていたように思う。ナベには1升ナベをはじめ、3升ナベ、5升ナベ、6升ナベ、8升ナベや1斗ナベまで各種があったし、オオカマとよぶ特別に大きいナベ（直径約100センチで铸铁製）があった。オオカマは報恩講や法事などの人が多くあつまるときだけで、ふだんはつかわなかった。これらのナベは、大きさに応じて用途がほぼきまっていたのである。

このころ、母は私より年下の子供には白いごはんをたいてくれていた。これには1升ナベをつかった。私は大人と一緒に5升ナベでたいたヒエメシを食べていた。ヒエメシをたくときには、ゴロギヤーとよぶ先端に金具のついた棒でかきまぜねばならなかった。ヒエメシをたくと必ずできたコゲは、醬油^{しょうゆ}をかけて食べると香ばしくておいしかったが、もったいないというので塩しかつかえなかった。そんなとき、ヒエメシをもったお椀^{おん}の端にちょっとつけてくれた白いごはんが、たとえようもなくおいしかった。

3升ナベは、“オツユ”をつくるのにつかっていた。

こうして、1升、3升、5升ナベは毎日つ

かった。そのほか、毎日使用していたものには、ヤカンや鉄びん、茶釜（これも各種の大きさがあつた）がある。

食事は、イロリのまわりに家族があつまってとっていた。各自に1つずつ父親がつくってくれたズリ膳（脚のない膳）をつかい、食べおわると茶碗とお膳とをつくりつけのフロ棚にかたづけた。このころ、家には台所といえるものはなく、調理はイロリのそばでおこなわれたという。

これがオミヤーを中心にしたムラでの生活につかわれてきた「もの」である。そこには記憶のもれがあるとはいえ、「もの」の種類と量とはたいへん乏しかったといえる。とりわけ、ムシロにタタミオモチをはったヘットリが上質の敷物とおもわれていたことに、当時の物質文化の貧しさが象徴的に示されている。それはまた、S婦人が勝山へ奉公にでた1937年から39年にかけての冬に、奉公先でみたスコップが非常にめずらしくかつ便利なものとして記憶されていることでもしられる。

出作り地での生活と「もの」

ところで、H家は北俣谷に季節出作りをし、焼畑を営むかわら養蚕と製炭にも従事して

いた。だから、春の山入りと秋のジャーマ（出山）に際しては、数かずの「もの」がムラと出作り地との間を移動したのである。そうした「もの」の移動から「出作り地での物質文化を推定することも、ある程度は可能だろう。

ふたたびS婦人の回想をおいていこう。

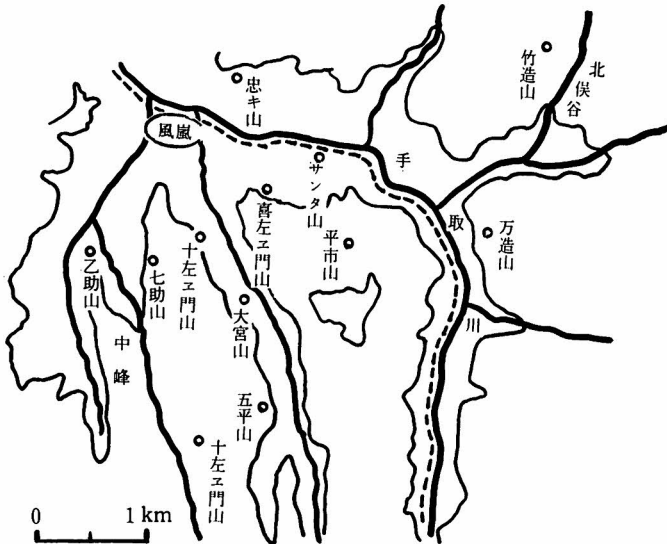
山入りのときの荷物は大変なもので、家族皆がそれぞれ背にかついで出作り地へのぼっていった。私には「おまえの荷物はこれや」といわれて、赤ン坊を背中にくくりつけられた。父と母とが山へはこんだものは、よくつかう5升ナベ以下の小さいナベ類をはじめ、客用のフトンとヘットリ、お膳や食器などであった。そのほかにも、ムラでつかいふるした衣類は、「山へもっていったらまだ着れる」といってはこんでいた。農作業用のカマやクワなどの諸道具と8升ナベや1斗ナベなど大型のナベ類とは、ムラと出作り地の両方にそれぞれ別べつにもっていたので、山入りのときにこれらを移動することはなかった。

秋、ジャーマ（出山）のときには、山入りにはこんだもののほか、焼畑の収穫物のヒエとアワ、ダイズ・アズキなどが加わる。北俣谷の出作り地から、これらすべてをいまの県道まではこびおえるのに、7日間ぐらいはかかっていた。そうしてそこからムラまでは、

1933年ごろまでは馬車で、これ以後は白峰にあった知人のトラックを借りて運搬していた。

このように、季節出作りというかたちは、ムラでの生活と「もの」とがそっくりそのまま山に移動したものと見える。だから、出作り地にもっていた「もの」は、ムラでのときにくらべて多少ともすくなくなったとはいえ、著しく減少することはなかったらしい。

こうしたくらしをつづけてきたS婦人は、1943年、22才でR家にとつぐ。このときの嫁入り道具は、鏡台にタンス1棹、1



-----県道白山公園線
S婦人は竹造山ちかくに季節出作り

図1 風嵐ちかくのおもな出作り地

表1 S婦人の生活史と「もの」

	大正 (1922~1925) /	昭和 (1926~1975)
生業	ナギハタ(出作り) 養蚕	田 水 ツムギ
おもなできごと	1922 風嵐に生れる	34 水害 37 奉公に出る 39 年まで 43 結婚22才 44 長男出産 52 水道でき 53 四男出産 65 テレビナタ家新築 75 夫に死別
生活用具など	<ul style="list-style-type: none"> ・ 通学にはゴムの短グッツまたはゾウリ、冬はフカグッツ ・ ジャーマ：ナベ類・客用フトン・ヘットリ ・ ナギハタの取履物 ・ ムラで使い古した衣類・汁器類 ・ ヤカン・客用フトン・ヘットリ ・ 山入り：一升ナベ・三升ナベ・五升ナベ ・ ゴム長買う ・ セーラー服を買う ・ 初めてセンタク板を使う ・ 奉公先(勝山)で初めてスコップ使う ・ ふだんヒエメン、食事はズリ膳でとる ・ 嫁入り道具は鏡台、タンス、フトン一組、裁縫道具 ・ オミチャーはずつと板敷き 	<ul style="list-style-type: none"> ・ オミチャー畳敷きとなる ・ 電気こたつ使用 ・ 石油ストーブ使用はじめる テレビ買う ・ イロリ廃止・このころまで親はズリ膳を使っている ・ ムラで最初に電話ひく ・ プロパンガス、ガスコンロを使い始める ・ イロリに薪ストーブをおく耕うん機買う ・ オミチャーを仕切って台所をつくる ・ このころラジオ買う ・ ムシロをひいて使う ・ オミチャーはずつと板敷き

組のフトンと裁縫道具とにすぎなかった。しかし、この年は第二次大戦も終結にちかく、日本中が極端に「もの」の乏しい時間だったことを考慮に入れておかなければならない。S婦人の父は鏡台1つを娘にもたせるために、くる日もくる日も鶴来や金沢のまちをかけずりまわってくれたという。フтонは母がつくってくれ、タンスは材料をもって行って白峰でつくってもらった。

その後の「もの」

R家へとついで当時、S婦人をとりまく「もの」は、生家とほとんどかわらなかった。オミチャーにはイロリがありムシロがしかれ、カナグとジザイがつかわれていた。食事には、生家と同じ脚のないズリ膳を用いていたのだ。もちろん、このころにも、台所とよべるものはなく、調理はイロリのかたわらでおこなっていた。

こうした生活がおおきくかわるのは、1952

年ごろ以後のことである。このころムラに簡易水道ができる、S婦人はオミチャーの一部をしきって台所をつくる。イロリにはカナグとジザイにかわって薪ストーブがおかれるようになる。一方、土木工事の関係者がもちこんだプロパンガスがたいへん便利なものとして注目されだし、58年にS婦人はムラで最初にこれを導入した。その後65年に家屋を新築すると、イロリがなくなり台所ができ、オミチャーはタタミ敷きの居間となって、S婦人の生活と「もの」は一変する。

いずれにしろ、1952年ごろまでのS婦人をとりまく物質文化は、それ以後にくらべると、質的にも量的にもきわめて貧弱であった。出作り生活をおくっていたムラびとも、おそらくはこうしたS婦人とほとんどかわらなかったにちがいない。

〈国立民族学博物館〉

小松市小原地区の(ナギ畑)焼畑

大野 新

はじめに

焼畑のことを白山麓では“ナギ畑”といい、“ナギ”とは草や木を刈ることを意味する“ナギはらう”からきているといわれる。戦前、白山麓一帯で盛んに行なわれたナギ畑も、現在では数人の人々が営むだけとなった。

加賀市在住の伊藤常次郎氏は本誌の「写真構成—ナギ畑の火付け—」で紹介したように、家族・同郷者と共に“ナギ畑伝承グループ”をつくり、現在でも大日川湖畔の小松市小原地区でナギ畑を伝えている。今夏の8月14日、その火入れ作業を見学する機会を得たので、そのあらましを紹介する。

一日の作業

大日川ダムからおおよそ2km上流の右岸の斜面に、伊藤氏のナギ畑がある。小さなわらぶきの地蔵堂があり、その上方の斜面には粟や稗・小豆が不規則に作られている。ナギ畑が営まれた頃はダムの湖底に集落があり、この畑が山腹のかなり高い位置にあったことは想像がつく。

地蔵堂では、作業をする人たちが生木の先を削り、その削った部分を約15cm×30cmの長方形の木の板にはめこんでいた。これはイブリとよばれている道具で、火かきに使用される。服装はさき織り（細くさいた布・絹地をよこに織り込んだ織物）の白いはんでんや厚地の木綿の紺の上衣にひのき笠という、夏の盛りにしては暑そうだが、火熱を防ぐのには役立つものである。

火入れ地（ムツシ）ではすでに準備も終わり、大木は除かれ、もちろん切株は残っているが、小さな枝やかわいた木が畑全体にまんべんなくつつまれている。斜面のこう配は約20度、畑の両側には延焼を防ぐための火道が

あけられている。

火入れをする前、開始の儀礼を行なう。全員の見守る中、伊藤氏が地面につきさした竹筒の中に御神酒を注ぎ、今日のナギ畑作業の無事を祈る。火入れは、最上部の枯枝の山に古いわらの束に火をつけたもので行なう。次にイブリを使って、点火された枯枝を斜面をころがすようにして下方に移動させてゆく。横一線にひのき笠をかぶった男達が並び、イブリで火を自由自在にあやつるさまは壮観である。火は少しずつ勢いを増し、煙が火道を流れるようになる。総指揮者というべき人が一人いて、全体の燃えぐあいを調節している。往時は、そのムツシの所有者がその役にあたったことである。

この日は青空のひろがる良い天気ではあったが、火入れに使った枯枝が十分に乾燥しておらず、燃え方はあまりよくなかった。それでも火は次から次へと下方へ燃えてゆき、斜面の下まで燃え終わり、全体から煙があがっている状態になったのは点火後おおよそ30分。実に短い間であった。

ここで昼休みである。昼食をとった地蔵堂の中には彩色された手描きの集落図が壁板にぎざまれている。これは昔の集落のようすがよくわかる絵図で、川をはさんで、縦横にめぐらされた用水と、その中に配列された家の位置が示されていた。現在からは想像もつかないが、何年前には、このダムの湖底に多くの人々が生活を営んでいたことが、この絵図から偲ばれる。

さて、ここで骨焼きという燃え残りを集めての2次的焼却が行なわれたのだが、この日は土壌温度の実験用に小さく火がつけられただけだった。

煙もおさまったムツシのところどころに、

深さ30~40cmくらいの穴があいている。これは山いもを掘った跡で、山いものあるムツシは肥えているのだそうである。くすぶっていた煙がおさまったあと、大根の種をまいた。腰にさげた袋から種をつかみ出し、まくのである。横では数人が、くわで灰をならしていた。このようにしてナギ畑作業は終わったが、気づいたことをまとめてみたい。

ナギ畑となった場所

白峰・桑島の例でも明らかなように、ナギ畑を考えた場合、出作りが浮んでくる。一定の期間出作り小屋に家族で移り住み、ナギ畑を行なうのである。しかし、ここ小原地区においては出作りはなかっただろう。自分の家から近い所に畑を求めたと考えられる。ところが集落近くの山腹の狭い所にそれらが集中したため、各戸が大きな畑を持つことは困難であったろう。しかも、山の中腹以上は共有の防雪林でムツシを作れなかった。従って、中腹以下に小面積のナギを営まなくてはならなかったと考えられる。

図一は昭和52年から始めた伊藤氏のナギ畑の見取図である。①の部分は、最も古く3年前にナギ畑をした所である。現在は小豆が栽培されている。中段に1アール足らずの緩斜面もあって、そこにはキビが少し植

えられていた。②の部分は30度以上の急斜面である。ここと①との境の点線は、ナギ畑の新旧の境であると同時に傾斜の変化する線も意味している。ここには稗がまかれていた。去年の収穫時には6斗ほど取れたそうである。しかし今年はかなりまばらで雑草もあり、地力のおとろえを見せている。③と④の場所は今年の春焼かれて、稗と粟が栽培されているが、成育も申し分なく穂がのびていた。そして⑤の部分が今回焼いた所である。

一般の場合、ナギ畑の作物栽培の順序として、稗—粟—豆類—根菜のパターンがある。これは粟が連作をきらうことや、豆類は焼いたばかりの土地だとかえって地力が強すぎるため、2~3年他の作物を栽培した後が適当である。しかし、伊藤氏のナギ畑がこのサイクルとやや違うのは、個人の都合によって決まるからである。自給食糧として、必要欠くべからざるものだった粟や稗も今はほとんど形ばかり作られるものとなってしまった。

図一は⑤の部分の拡大図である。傾斜が意外に大きいことがわかる。しかし昔は所によっては、まだまだ急な所があったにちがいない。

ナギ畑は他の農業形態にくらべると、灰がつまると熱が加えられることの2点に特

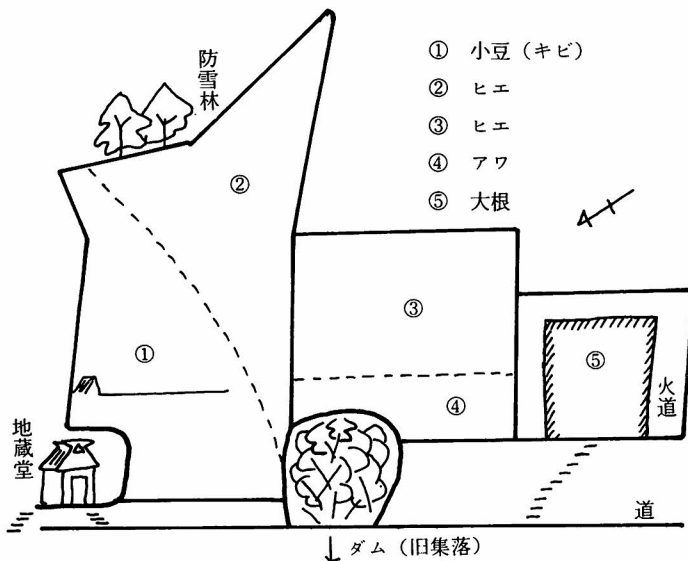


図1 伊藤氏のナギ畑の見取図(小松市小原地区)

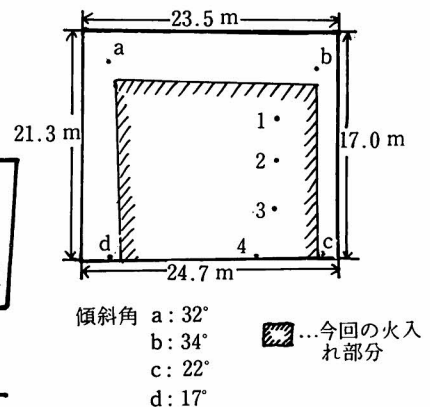


図2 図1の⑤拡大図

長がある。灰はそれ自体が肥料になり、酸性土を中和して微生物の活性化を促進する。また熱を加えると、土中の水分が失われて有機物が分解しやすくなる。これらのことから判断してもナギ畑は金肥きんぴなど得られなかった昔には、有効な肥料生産方式だったにちがいない。

表一は名古屋大学の太田氏の測定した地温の一部だが、驚くことに、深さによって温度が大きく異なるのである。ナギ畑に科学的なメスが入られる事は極めて興味深い。

おわりに

焼畑は農業の原初の形態と言われ、日本ではもう実際的な経営は行われていないとされる、いわば幻のナギ畑を見学できたのは貴重な体験となった。話にきくと、山ひとつ越えた白峰では、ナギ畑の火入れの方式、作物

表一 (図2内の1・2・3・4地点での深さ1cm・10cmの土中温度)

	温度幅 °C	最高温度時刻	着火時からの時刻
1	22~52	11:10'30"	1.5分
2	23~86	15'20"	4分
3	23~94	17'50"	3.6分
4	23~54	24'45"	5分

(1cm…高温, 10cm…低温)

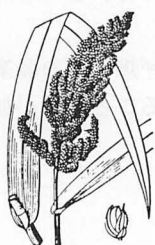
のどれをとっても、この小原とくらべて多くの違いがあるという。それはどうしてなのか、またそれらの分布はどうなっているかなど、まだまだ明らかでない問題は多い。

〈明治大学文学部〉

— ナギ畑地で栽培された作物 —



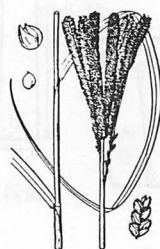
アワ



ヒエ



ソバ



シコクビエ (カマシ)

ナギ畑地においては、通常4~6年の輪作により作物が栽培される。作物が輪作される順序は場所により若干異なるので、表にその例を示す。

これらの作物は、主食あるいは補助食としてナギ畑地の人々の大切な栄養源となっていた。アワやヒエは、米にかわる主食としてアワ飯やヒエ飯にして食べられた。アワは、アワ飯以外にアワ餅にも加工された。ソバやシコクビエ(カマシ)は粉にひいた後、湯を加え、補助食とした。

場所	年次	1	2	3	4	5	6
小松市小原		ヒエ	アワ	ダイズ	アズキ	シコクビエ	エゴマ
白峰村小赤谷		ヒエ	アワ	ダイズ	アズキ	ソバ	
〃大杉谷		ヒエ	アワ	ダイズ	アワ	アズキ(ソバ)	

(岩田)

(牧野新日本植物図鑑(北陸館)より)

〈山に生きる〉

出作り生活を訪ねて

—長坂吉之助さん—



長坂氏の出作り小屋

はじめに

かつて、白山麓ではナギ畑と呼ばれる農耕形態が随所に見られ、この地域の主要産業として多くの人々を養ってきた。ナギ畑地には出作り小屋と呼ばれる住居が建てられ、それには通年出作りと季節出作り（5～11月）という二種類の居住形態があった。しかしながら、よりよい現金収入を求めて多くの人々がナギ畑地を去った現在では、出作り生活を行っているのはほんの僅かの老人達しかない。ここでは、今もなお白峰村の大杉谷で出作り生活（5～11月）を送っている長坂吉之助さんの体験談を通して、出作り生活の一端をうかがうことにする。

出作り生活

明治28年生まれ、当年85才の長坂さんは、その年齢を感じさせないほどの元気さで、毎年5月から11月まで大杉谷^{ましろ}苛原の出作り小屋で生活し、冬から春先にかけての降雪期は白峰村の自宅で過ごす。現在、出作り小屋の周囲ではトウモロコシ・ダイコン・ナタマメ・カブラ・ラッカセイ・ミョウガ等が家庭消費用に栽培され、商品用としてスギ苗が栽培されている。これを見てもわかるように、子供が独立し生活に不安のなくなった長坂さんにとって現在の出作り生活は自分の生活を支えるためというより、むしろ、健康のために野外労働を行うこと及び、昔からの出作り

習慣を維持するために行っていると言ってよい。

長坂さんが自分の生活を支えるために出作り生活を行ったのは昭和30年代までである。戦前から昭和20年代までは炭焼きと養蚕が、昭和30年代は炭焼きが現金収入を得る主要手段であった。当時の長坂さんの生活は多忙を極め、5～11月の野外労働期間には連日大変な量の仕事を行った。ナギ畑の手入れ、蚕の世話、木の伐採、炭焼き、農具の修理・製造、作物の収穫等数多くの仕事があった。1日の生活は、日の出前に起床することに始まり、日没まで働いた。食事を1日に4度とらねばならないほど激しい労働であったという。考えてみれば、5～11月までの間に1年分の仕事をせねばならなかったのだから、この期間忙しかったのも当然といえる。

出作り生活の衰退

こうした出作り生活も、公共土木事業や造林事業が盛んになった昭和30年代後半以後、衰退の一途をたどった。これらの産業が、出作り生活者に安定した現金収入をもたらしたからであり、その結果出作り地には人夫仕事に従事できない高齢者ばかりが残ったのである。長坂さんは、最後の出作り世代といってもよく、出作り生活を伝える貴重な存在といっても過言ではないだろう。

（岩田憲二）

たより

夏山シーズンは終わりました。センターのある蛇谷は朝夕めっきり涼しくなり、カエデやトチも色づき始め、もう秋の装いです。

今夏は天候不順のため、7、8月の南竜山荘と白山室堂の利用者数は21,880人と、例年にくらべ1割以上も減少しました。

本号では、「白山麓のナギ畑（焼畑）」の特集を組みました。ナギ畑は現在ほとんど営まれていませんが、古くは白山麓一帯で盛んに行なわれていた農業です。「もの」も乏しく、交通も発達していない時代、人々は自然そのものと深くかかわっていました。

登山をしている時など、鳥や昆虫をよく見かけますが、クマやカモシカなどの大型ほ乳類に出会うチャンスはめったにありません。センターでは、これらの野生動物を自然状態のまま一般の人が観察できるよう、野生動物の観察小屋の建設を計画しています。建設予定地は尾口村尾添地内のハライ谷付近で、一里野から歩いて約20分。観察小屋周辺や蛇谷をはさんでの対岸のブナオ山一帯を野生動物のサンクチュアリー（聖域）とし、そこに住む動物を望遠鏡、双眼鏡で観察します。建設は来秋の予定です。

展示室を改装しました。去年催した特別展「化石が語る太古の白山」を取り払い、新たに「地上の小さな動物」、「白山の昆虫」のコーナーと学習室を設けました。学習室には図鑑や辞書などの図書類を用意し、来館者が動・植物について自分で学べるようにしました。ご来館の折には、ご利用下さい。

今夏、「ゴミのない白山」が新聞でたびたび取り上げられました。7～8年前から始められた「ゴミ持ち帰り運動」の主役は登山者ですが、白山観光協会をはじめとする地元関係の方々の努力も見逃すことはできません。この努力が認められ、8月6日、7日に上信越高原国立公園で開催された第22回自然公園大会で、白山観光協会が環境庁長官から表彰を受けました。これからも「ゴミのない白山」をめざしてゆきたいと思います。（東野）

目 次

表紙解説	ブナの稚樹	石田 清	1
特集	白山麓のナギ畑		
	〈写真構成〉ナギ畑の火入れ	岩田憲二・大野新	2
	焼畑と土壌	太田 誠一	5
	出作り生活と「もの」	松山 利夫	9
	小松市小原地区のナギ畑（焼畑）	大野 新	12
	〈山に生きる2〉出作り生活を訪ねて—長坂吉之助さん—	岩田 憲二	15
	たより		16

はくさん 第8巻第2号（通巻34号）

発行日 1980年9月20日
発行所 石川県白山自然保護センター
石川県石川郡吉野谷村中宮
☎920-24 TEL 076196-7111
印刷所 株式会社上橋本確文堂