

VIII 焼畑栽培作物

橘 禮吉 (加能民俗の会)

1. ヒエ

(1) ヒエの特色—アワとの対比で—

白山麓の焼畑農家の主食は、ヒエの炊飯すなわちヒエ飯である。白山麓で栽培されてきたヒエは、水・陸種が分離されておらず、同じものを水田・常畑・焼畑で作り分けできる重宝な作物である。焼畑体験者が認識しているヒエは、アワとあらゆる点で、正反対の性質をもつ作物としている。ヒエとアワは正反対の特性をもつという意識は、旧新丸村小原のヒエ・アワ観に具象化されている。すなわち、収穫儀礼では、ヒエ穂を「オバナ(雄花)」、アワ穂を「メバナ(雌花)」と言っている。ヒエ穂が真っ直ぐに立つ様を男根に似せ、アワ穂が穂首を緩く曲げる様を女性の豊満な撫肩に似せ、それぞれ、男性・女性に例えている。体験的に、ヒエは栽培し易い作物として焼畑・常畑・水田で栽培するのに対し、アワはヒエと比較し栽培しにくい作物とし、焼畑でしか作付けしない。焼畑民が認識したヒエ・アワ観は、表1で示した。

表1 焼畑民が認識しているヒエ・アワの特性

作物 特性	ヒ	エ	ア	ワ
適性	水田・常畑・焼畑でも作りやすい。どちらかと言えば乾燥地を嫌い、湿気の多い所でも幅広く適応する。冷温多雨の夏でも、それなりの収量がみこめる。高温・少雨の夏は、「ヒエが火をともし」状態で葉先が枯れるが「平年作」である。		アワは作りにくく、焼畑でしか作らない。乾燥地を好み、湿気の多い場所を嫌う。高温少雨の夏には収量が良く、冷温多雨の夏には茎葉の生長が悪く、収量減が著しい。	
栽培法	やせた焼畑・常畑では、密にして育てる「株をふやす」という方法で、収量減をくいとめる。		やせた焼畑では「株をふやす」方法では効果がなく、疎にして育てなければならぬ。	
発芽状況	発芽率はアワより良い。早く芽を出すもの、遅いもの日差はアワより短い。芽は、筒状のまま、きりを逆さに立てたように、真っ直ぐにのびる。		早く芽を出すもの、遅いもの日差がヒエより長く、7~10日間位ずれるものがある。芽は、筒状のものをすぐ開こうとするので、播種後のソゾロをていねいにする。	
茎	成熟時は、へらべったい丸型、あるいは楕円に近い形。		どちらかと言えば、まん丸い円形。芽の時より根元は赤色を呈する。	
自然生え	ヒエは自然生え、オンゾウになりやすい。オンゾウヒエは多い時は食糧とした。今でもオンゾウヒエは見られる。		アワは、ヒエより自然生えオンゾウになりにくい。アワのオンゾウは、「ヨノコ」と言い、食べない。	
糯・種	ヒエには糯種はない。団子にするとうまい品種コウボウヒエがあり、晩生種。		アワには糯種と梗種があった。	

(2) 白山麓のヒエ品種

焼畑最盛期のヒエは、調査時に聞き取りした品種数より、数多くのものが栽培されていたと思われる。大日川水系の旧新丸村小原集落のヒエは、ヒエ飯すなわち炊飯用にするゴコクヒエと、主に団子用にするコウボウヒエの二種で、品種分化が少ない。ゴコクはワセ(早生種)で、コウボウはオク(晩生種)である。牛首川水系の白峰村大杉谷苛原のヒエは、ゴクハヤヒエ(早生種)、ハ

ヤビエ(早生種)、ナカテビエ、サワビエ(晩生種)、コウボウビエ(晩晩生種)等の6品種で、大日川水系より分化が多い。

表2 ヒエの品種

イ. 白峰村大杉谷奇原 長坂吉之助家の事例		ロ. 旧新丸村小原 伊藤市平家の事例	
ゴクハヤビエ	ホグラがまばらにつく。ツボがとがっている。	ゴゴクビエ	ヒエ飯用
ハヤビエ	ホグラとホグラの間が空いている。トリメが少ない。	コウボウビエ	背が低く、葉が大きく、横にのびる。穂が小さく、粒が小さい。団子用。
ナカテ	出作り周辺の常畑で作る。		
オソビエ	ツボが丸く、ホグラがかたく、トリメが多い。		
サワビエ	湿気が多い畑で作る		
コウボウビエ	ツボが細かい。団子にするとよい。		

牛首川水系・大日川水系共に、コウボウビエという品種を焼畑で作っている。コウボウビエは、「横にのびる」の表現のように、イネのように株・根元で分けつする品種である。他のヒエは、土地・気候条件が良いと種首の下の葉で、二番穂を分けつする時があるが根元では分けつしない。コウボウビエの背丈、すなわちヒエ程は他品種の半分と低い。さらに葉は、他品種より幅広である。コウボウビエの外観は、他品種より非常に個性的である。穂の形は太く短い感じであり、1株より分けつをして幾つかの穂をつける。補足すれば、ゴゴクビエは1株に1穂であるが、コウボウビエは1株で数穂をつけるから、収量が幾分多い。坪刈で比較すると、ゴゴクビエ1坪当りの株数は180株、収量は0.94升であった。対するに、コウボウビエ1坪当りの株数は163株、収量は1.4升であった。つまり1坪当り収量では、コウボウビエが多い。また、小原集落では、焼畑のコナビエに、コウボウビエを移植法で栽培する慣行であった。コナビエは、火入れ初年次のアラハタとは違って、地力減退があり収量減は必然であったが、その収量減がゴゴクビエと比較すると、収量減割合が少なくすんだという。



写真-1 大日川水系のゴゴクビエ(下)と、コウボウビエ(上)コウボウビエが根元で分けつしているのに注意する。



写真-2 穂が熟したゴゴクビエとコウボウビエ(手前)コウボウビエは背丈が低く、葉が幅広なの注意到する。

現在でも、ヒエを常畑栽培している地域として、岩手県北部地域がある。この地域に、白山麓のコウボウビエと、外観が全くそっくりの「ダルマ」という品種がある。根元で分けつすること、背丈が低いこと、葉が幅広なこと、晩生種であること等が同じいのである。白山麓のコウボウビエと、岩手県北上山地のダルマは、同一系統の品種で、個性的なヒエとして興味がある。白山麓

のコウボウヒエと類似品種が、日本列島の白山麓以南に見当らず、日本列島の北部に見当る事実は、ヒエという栽培作物の系譜を考える際の、一つの手がかりとなりそうである。

(3) 主穀としてのヒエ作り

白山麓、とりわけ出作り農家の主穀は、ヒエである。ヒエの栽培法は、直接種を畑地に播きつける直播法と、苗畑に播種して育苗した後移植する移植法の二つである。焼畑では直播法を原則とし、水田・常畑では移植法である。単位面積当り収量では、焼畑より常畑、常畑より水田の方が、多収穫であった。白峰村五十谷の永住出作り尾田清正家の事例では、1反当り水田は約6俵(この場合玄ヒエで5斗入りで1俵)、常畑は5俵、焼畑では3俵強である。おおまかに、ヒエ田の収穫では、焼畑火入れ1年次の2倍の収量なのである。焼畑は、毎年、休閑二次林を伐採し、火入れ作業・播種・耕起・除草等の一連の作業工程をかけて経営する。毎年、火入れで畑地を新造成すると同時に、畑地を放棄して長年月の休閑をすることの繰り返しで、非常に手数がかかる。そして、手数を多くかけた割合には、収量増減の差が常畑・水田より著しい。そこで出作りは、主穀のヒエの大部分は焼畑に依存するが、可能な限り平坦地・緩傾斜地を開拓し、狭いなりに常畑・水田面積を確保するように努力してきた。個々の出作りが主穀のヒエを、常畑・水田・焼畑の三者で、具体的にどのように必要量を確保したかを事例で紹介する。

事例1. 白峰村赤谷平四郎山(海拔670m)、季節出作り織田佐吉家の場合

赤谷川左岸の出作り住居を中心に、平坦地が広く、住居より上流側に位置する「上の田」5枚、下流側に位置する「下の田」8枚、計13枚のヒエ田があり約8反の面積。さらに常畑が2反弱あった。ヒエは、ヒエ田を中心に栽培し平均60俵を収穫したので、焼畑によるヒエ栽培はしなかった。ただ、ダイコンだけは焼畑産のものが味がよいので、ナナギは続いていた。

事例2. 白峰村赤谷(海拔740m)、季節出作り鈴木頼一家の場合

牛首川右岸に、昭和21・22年の2年間で、挙家離村した他家の領域を含め25枚のヒエ田、1反7畝を開田し、平均ヒエ7俵を収穫した。家族数が2人だけなので、ヒエ田の収量で自給が可能なので、ヒエナギによるヒエ栽培はしなかった。

事例3. 白峰村赤谷(海拔750m)、永住出作り加藤政治家の場合

昭和9年の手取川大水害以前は、牛首川河川敷にヒエ田は25枚で約5反、平年作で30俵前後を収穫した。常畑も5反ほど所有、1反は自給野菜にあて、それ以外は小作地として他家へ貸していた。主穀は、ヒエ田収穫の30俵と購入米10俵を充てる慣行で、焼畑・常畑ではヒエ栽培はしなかった。

事例4. 白峰村五十谷ゴザ山(海拔830m)、永住出作り尾田清正家の場合

所有のヒエ田は1反5畝、10枚に分かれて散在し、8～9俵を収穫した。常畑は約1反で自給野菜も作らねばならずヒエは3俵、焼畑ではヒエ10俵を目安に経営した。昭和40年後、挙家離村した本家のヒエ田1反5畝を合わせて経営するようになり、ヒエナギは止めた。

事例5. 白峰村五十谷忠の山(海拔780m)、永住出作り尾田敏春家の場合

ヒエ田は、8枚約2畝で、比較的広い水田には大田・オジガ田・スエガ田・オカガ田等の名称がつき、1俵の収量があった。その他、常畑で5俵、焼畑8～10俵を目安として経営した。

事例6. 白峰村大杉谷苛原(海拔760m)、永住出作り長坂吉之助家の場合

ヒエ田はなかった。主穀のヒエは、常畑で10俵、焼畑で10俵を目安に経営した。

事例7. 白峰村河内谷(海拔750m)、出作り藤部仁三家の場合

山地が急峻で地形的余裕がなく、ヒエ栽培は水田・常畑では行えず、焼畑で6～7俵を収穫した。家族数は2人。

「事例1・2・3」は、ヒエを水田栽培にだけ依存したもので、稀な出作りである。白峰村五十谷の出作り群は、20戸あり、全部が永住出作りで、その中、ヒエ田を所有した出作りは、事例4の尾田清正家と事例5の尾田敏春家を含めて5戸に過ぎなかった。ヒエ田所有出作りは、五十谷の場合は20分の5、堂の森の場合は50分の4というのが実態である。昭和初期、昭和9年時の大水害時の白峰村村域の出作り戸数は、約428戸である。ヒエ田所有出作り戸数は、各出作り群で幾分の違いがあるにしても、大部分の出作りでは、常畑・焼畑で主穀のヒエを確保してきた。

(4) 白峰村桑島・杉田敏雄家の「雑穀の覚」に記すヒエ・アワ

標準的な出作りにおけるヒエ栽培は、常畑・焼畑経営であったことは、先に紹介した。ところが、標準的な出作りと思われる出作りの雑穀収穫量に関して、連綿と記録し続けてきたメモ帳とでも言うべきものがある。この記録は、白峰村桑島杉田敏雄家所蔵文書で、「雑穀の覚」である。明治14年より大正14年までの47年間の長期にわたり、ヒエ・アワ・カモアシ(シコクビエ)・アズキ・マメ(ダイズ)・ソバ等を脱穀した際、収穫高を丁寧に計量して克明に記録したものである。

表3 杉田敏雄家(白峰村小赤谷・季節出作り)の雑穀収量

年	ヒエ総量	アラハクヒエ	コナビエ	ウエビエ	フルセヒエ	アワ総量	モチアワ	カモアシ
明治26年	128.2	79.2	26.0	23.0	—	52.0	5.5	15.0
27	239.4	200.8	—	36.4	2.2	106.4	24.0	22.0
28	166.2	92.5	32.8	15.2	21.5	41.8	7.7	8.2
29	96.3	26.5	6.6	12.5
30	189.7	131.9	—	27.4	30.4	37.0	11.8	17.3
31	195.2	89.4	74.3	23.1	8.4	81.4	17.3	16.4
32	178.4	120.9	22.0	32.3	3.2	32.5	11.0	11.0
33	114.0	37.5	33.4	34.8	6.0	62.0	11.6	10.5
34	114.7	52.1	29.0	27.5	3.5	65.0	23.0	8.0
35	87.4	31.5	12.7	36.2	4.0	29.3	—	—
36	130.7	65.1	22.1	39.6	3.9	35.8	11.7	—
37	90.6	38.1	25.0	24.8	0.7	22.1	3.3	—
38	61.8	28.2	6.2	26.0	1.4	15.3	1.3	—
39	108.9	52.0	20.6	34.4	1.9	24.6	6.6	—
40	141.1	75.6	31.3	29.5	2.8	24.9	5.2	—
41	126.7	55.4	26.4	37.1	7.8	27.7	6.5	—
42	84.6	31.2	18.5	31.1	3.8	49.1	10.1	—
43	84.4	38.3	12.8	31.6	1.7	25.9	9.3	—
44	146.0	63.7	43.8	30.3	8.2	28.2	10.2	—
大正1	127.3	84.0	9.6	28.5	4.5	14.0	5.0	—
2	71.0	33.0	17.1	20.9	—	14.2	9.1	—
3	84.0	37.5	17.7	26.6	2.2	42.7	10.2	—
4	67.6	34.0	16.0	17.6	—	15.1	4.1	—
5	117.5	65.0	23.0	23.2	4.9	37.1	13.5	—
6	74.8	49.6	—	24.8	0.4	39.3	9.7	—
7	38.1	20.0	—	15.6	—	18.1	4.0	—
8	120.2	83.5	10.2	21.4	1.7	14.7	8.4	—
9	84.2	41.5	15.0	18.1	8.3	41.5	10.4	—
10	88.6	44.5	19.5	23.1	1.5	18.9	7.0	—
11	87.6	34.2	17.0	27.0	7.4	21.0	4.0	—
12	95.5	40.4	23.5	24.6	5.5	35.0	9.6	1.6
13	71.0	37.7	18.1	13.5	1.7	40.5	5.3	1.3
14	98.2	35.2	41.4	18.6	1.5	50.0	22.0	1.2
平均	112.4	58.3	20.2	24.5	4.6	36.0	9.2	10.4

杉田敏雄家文書「雑穀の覚」より抜粋作成、—は皆無、...は不詳なことを示す。
雑穀脱穀量の平均値は、カモアシは栽培通年即ち12年で除し、あとは33年で除した数値である。

杉田敏雄家は屋号を「三右衛門」と言い、旧桑島集落西島(手取川ダムで水没)より、小赤谷上流、海拔760mの三右衛門山へ季節出作りをし、昭和35年時まで出作り・焼畑耕作を継続した。杉田家のヒエナギは、火入れ1年次ヒエ、2年次アワ、3年次・4年次はアズキかマメ、5年次はソバかコナビエか、それともカモアシを選択栽培する方法をとった。表3の一覧表で紹介した数値は、記載内容がより詳細化し、より多項目化する明治26年以降の33年間の記録である。この中で、ヒエは、アラハタヒエ・コナビエ・ウエビエ・フルセに項目分別して記録している。

*アラハタヒエ

アラハタヒエとは、焼畑火入れ1年次のヒエである。補足すれば、火入れて造成したアラハタ(新畑)で直播法で栽培したヒエである。畑地は、毎年毎年、新しい山地を伐採・火入れて造成するから、土壤条件・気候条件が異なるからヒエ収量の振幅差が激しい。焼畑ヒエ収量の振幅差を、杉田家最多収量年は明治27年の20石、2位が13石、3位が12石である。最少収量は大正7年の2石、次いで2.8石、3.1石である。最多収量と最少収量を除外して、次位収量で比較すると、多収量は13石・少収量は2.8石で、その振幅幅は4.6倍と桁外れに大きい。焼畑栽培のヒエ、すなわちアラハタヒエの収量増減の差が大きいことに関連して、出作り群には古くより「ヒエ頼母子」という相互扶助組織があり、収量減が著しいときは、主穀をこの組織に頼って補う慣行であった。

*コナビエ

コナビエの「コナ」の意味は、いまもって不明確である。焼畑農家の主穀はヒエである。つまりヒエは、アワ・カマシ等より重要な穀物なのである。ヒエナギの1年次畑地はアラハタ、2年次のアワ作り地はアワバタと言う。3年次以降は、地力が劣ってきたことを意味して、フルバタという。ところで、フルバタでも地力状態が良い場合の畑地をコナバタまたはクナバタと言う。コナバタでは重要な穀物であるヒエを作付けする。このコナバタに栽培するヒエを、「コナビエ」と言う。したがって、コナバタで栽培するアワは「コナアワ」である。従来は、コナビエとは、同一焼畑地に2回目のヒエ・アワを栽培する際に、「コナ」という語彙を接頭語的に使うものと考えてきた。「コナは2回目の栽培」という意味は、ヒエ・アワに適合できるが、コナソバには適合できないのである。そこで、「コナ」とは、第一義的には、「焼畑独特の語彙で、火入れ3年次以降の畑地で地力状態が比較的良好な状態を表現するもの」との意義付けをしておく。第二義的には、「2回」「2度」という意味もあるらしく、2回目の脱穀作業を「コナガチ」と言う事例がある。

「コナビエは、アラビエの半分」という俚言がある。俚言の意味は、コナビエの収量は火入れ1年次のアラハタヒエの半分位であるとの内容である。杉田家の事例でみると、平均値で比較すると34.6%である。すなわち杉田家のコナビエは、アラハタヒエのおおまかに3分の1強であり、コナビエの栽培法は、直播法と移植法があり、杉田家ではどちらを選択していたか不明である。

*ウエビエ

ウエビエとは、移植法のヒエという意味で常畑栽培のヒエである。常畑栽培ヒエは、畑地の面積・土壤条件は恒常的なので、収量の増減幅、振幅差は少なくなる。最多収量年は明治36年の3石9斗6升、2位が3石7斗1升、3位が3石6斗4升である。最少収量は大正13年の1石3斗5升、次いで、1石5斗2升、1石5斗6升である。最多収量と最少収量を除外して次位収量で比較すると、多収量は3石6斗4升、少収量は1石5斗2升で、その振幅差は2.3倍で、焼畑の振幅差4.6倍の半分である。

*フルセヒエ

栽培作物の完熟した種実の粒が、自然に脱落し、それが畑地で多量積雪の下で冬越しし、翌春に自然に発芽し生長した状態を、「オンゾウになる」と表現する。ヒエのオンゾウ化したものをオ

ンゾウビエと言う。焼畑2年次のアワ畑で、オンゾウ化したヒエを「フルセビエ」と言い食糧とする。補足すると、オンゾウ化した初年目のもの、一冬を越したものをフルセと言ひ、食べるのである。二冬三冬と冬越したものは、オンゾウビエと言ひ、食べないのである。オンゾウビエは、現在、白峰村堂の森、パイロット農場、畑地や農道脇に自生している。杉田家では、フルセを区別して計量記録してあり、植物学的にも貴重である。アワは、ヒエと比較するとオンゾウ化する率が低い。粟のオンゾウを「ヨノコ」と言ひ。岩手県軽米町上館では、ヒエの自然生えを「サクヒエ」、アワの自然生えを「ハクジャ」と言ひ、栽培したものと区別している。



写真-3 火入れ1年次のアラハタビエ



写真-4 越冬して自然生えを続けるオンゾウビエ
白峰村堂の森、西山パイロット農場にて、
熟した穀実を落とすはじめている。

(5) 栽培法

白山麓のヒエは、焼畑直播法、焼畑移植法、常畑移植法、水田移植法がある。ここでは、焼畑直播法と常畑移植法に関して、工程順に项目的に紹介する。

* 焼畑直播法—アラハタビエ—

① 伐採

ヒエナギの伐採は前年伐採を原則とする。まず、女子が低層のシタクサを伐り、低木層がなくなった斜面に、男子によって高木層いわゆる樹木を伐り倒す。

② 中伐り

伐採した樹木を、火入れ時の燃料素とするものと、家庭用燃料として使用するものに分ける。

③ コツ返し

中伐りして放置したヤキシバは、多量積雪で斜面に押さえつけられ、乾燥がしにくい状態である。春先、これを引っ繰り返して乾きやすくする。

④ シロ作り

ヤキシバを「六尺—シロ」と言ひ、約1間間隔で等高線状に山積みする。

⑤ 火入れ

最上部のヤキシロに点火し、イブリの名称をもつ火力調整具を操作し、順次ヤキシロを燃え下ろす。燃え残りは、塚状に集めてコツヤキをする。

⑥ 播種

目印棒や露岩をめあてに、種を播く。一般的に、ヒエはアツ播き(密度濃く播くこと)、アワはウス播き(密度薄く播くこと)傾向とする。

⑦ 耕起

播種後に鍬で打つ。火入れ1年次のアラハタは、「起す」と表現するより「土を剥ぐ」ように操作し、浅く打つ。

⑧ソゾロ

コマゾロエ(熊手)を使って、畑地表面を平坦化する。この作業で、露出している種に土被せ、さらに燃え残りや耕起の際にでた根等を除去する。

⑨除草

除草作業は3～4回行う。段階別に、「一番草」「二番草」「三番草」「種草トリ」等の呼称がある。一番草・二番草の際、間引き作業にあわせて行う。

⑩穂収穫

穂先だけ刈取る。未熟であお色がかかった穂も、一斉に刈ってしまう。収穫後は、火力を作って乾燥作業することもある。雨天の日でも穂を刈る。

⑪穂乾燥

屋内で、大型木製の櫓型乾燥器アマボシを使用し、薪を燃やし火力乾燥する。アマボシから出火して火災となる程、ヒエ穂を高熱乾燥させる。高熱乾燥・過熱乾燥で、穀粒中の皮と実との間にかすかな透き間を作り、皮が剥がれ易くする。

⑫脱穀

大型くびれ型木臼と横杵を使って、屋内作業で脱穀する。

従来、焼畑を簡潔に表現する場合、「原始的」「粗放的」等の語彙を使って説明する時がある。「粗放的」という表現は誤解を生みやすい。山地を20年程度の休閑期間を経て、数年間農地として利用する土地利用法に関しては、「粗放的」と言える実態である。ところで、白峰村の焼畑工程の実際は、非常に手間・暇を多くかけて収量を増やそうとする営みがあり、労働集約的なのである。焼畑の象徴的作業は火入れである。白山麓の焼畑火入れは、点火した後火勢を燃えるに任せしておくのではなく、各働き手がイブリを操作して火勢が水平になるように、相互に火力を調整しながら燃え下ろす。燃え残りは、数ヶ所に集めて焼くコツ焼きを終えると、斜面には小枝は勿論、一木一草もなくなってしまふ。火入れ作業の一つを事例にしても、労働集約的なのである。

*常畑移植法—ウエビエ—

基本的には、苗畑地と移植地の二つの場所で、作業は並行的に進められるわけである。

A. 苗畑：常畑で、最も日当りの良い場所をあてる。苗の跡地耕作ではカボチャを作付ける慣行であった。

①ドガヤシ作り

3月中旬、常畑の積雪を除雪し、さらに土を掘り、肥料桶を埋める。この桶に、便所の糞尿を移し入れ、苗畑の播種期まで放置して腐植させ、ドガヤシを作る。

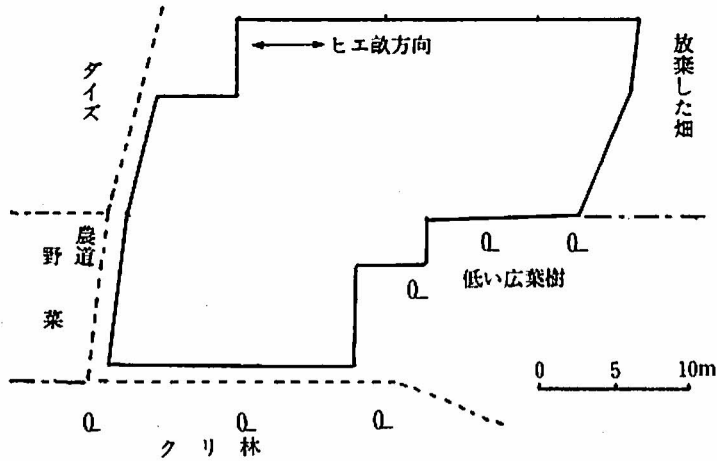
②タネオロシ

5月10日過ぎ、畝をたて、種を散播する。播種後、その上にドガヤシを薄めないでそのままたっぷりと掛け、その上に土を被す。

③ナエトリ(苗の選択)

「ヒエの厄は33日」とか「ヒエの厄は42日」という。播種後に、厄年ならぬ厄日を設て縁起をかつぎ、ナエトリ日に厄日を作っている。作業は移植日の前日に行う。成育の良い苗を選び、根を水洗いし土を落す。根を洗い、一晩立て置くと、株元に細かい根チカラ根が生え、植え付きが良くなるという。

イ. 常畑の規模 約510㎡



ロ. 移植畝, 移植1株の本数, 縦方向の株間隔等 (cm)

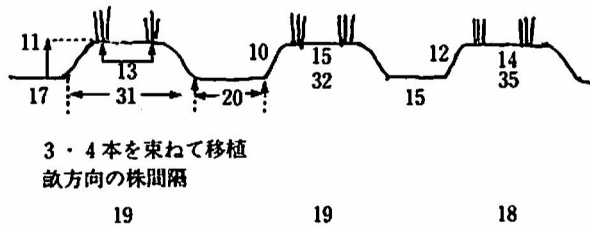


図1 常畑によるヒエ栽培の具体例 (1993.10計測)
白峰村大杉谷奇原の出作り, 浦ハツエ氏の場合

B. 移植地の地ごしらえ

①アイズカウチ

移植時期は半夏生の7月2日前後を目安とする。常畑の表土は、2・3m近くの積雪重量で圧力を受け、ローラーをかけたように硬化している。草が芽吹いた頃、常畑の土をカパッと起し、常畑一面に高さ約40cm位の土山を随所に作る。この土山が、蟻塚に似ているので「アリズカ」と言っていたものが、「アイズカ」に変わったものと思われる。「アイズカ三日すりゃ、土が増える」「アイズカ三日すりゃ、土が肥える」という俚言がある。その内容は、芽吹いた草や前年のヒエ程を埋めることで除草効果があり、土中で腐植させて肥料にもなることを指している。さらに体験者は、「アイズカはヒサマの当りが良い」と言い、太陽光に触れる土面積が多くなって、土が柔らかくなるとしている。

②キャーチホーネ

移植期が近づくと、アイズカには草が生えてくる。アイズカの草をとり、盛土を崩しながら全体を耕起する。

③ソゾロツカヤキ

前年の農作物の残り、すなわちヒエ・カマシ(シコクビエ)の株や茎等を乾燥し、山積みして燃やす。

④ウネカキ

1尺、または1尺2寸間隔でウネを作る。ヒエはウネに移植するというより、ウネとウネとの間の溝に移植するわけである。ウネの片側にだけ移植する時は「カタウネ」、ウネの両側に移植する時は「リョウウネ」といい、両畝形式の事例が多かった。畝を作る方向は、南北方向に作る。この方式だと、朝日を含めて太陽光が一斉に当たっている。

⑤クサオキ

山地に自生するヤコグサ(柔らかい草)を背刈し、溝の中に並べる。ヤコグサは、大型で柔らかく、嵩があがるものが最上で、具体的にはオオウド(シシウド)、タカリコ(オタカラコウ)、カヤグサ(メガヤ)、イタドリ、ヨモギ、アザミ、ウラジロ(オヤマホクチ)、ゲボシ(オオバギボウシ)等である。常畑での移植ヒエ、移植カマシ作付け面積が広いと、クサオキは大の負担となった。時には、草だけでは絶対量が不足し、樹木の新葉を採取した。具体的にはウツギ(タニウツギ)、コブシ、マルバオバル(ミヤマカワラハンノキ)等である。

C. 移植と管理

①サツキ

サツキとは移植作業のことである。仕事の都合でサツキが遅れると、徒長苗ができる。この時は、葉先を鎌を切るか、手で捻り切りした。苗は、四・五本を指で束ねて、クサオキした中へ、約20cm間隔で植付ける。

②テツチ

植え付いた頃、畝を鍬で打ち、溝側の方へ土を寄せ、根元を固める作業を「テツチする」と言い、溝中の草に覆土して腐植させると同時に、完熟穂が重くなった時の倒伏予防に備える。

③ウチゴエ(カケゴエ)

移植時の葉が枯れ、新葉が芽吹いて色鮮やかに変るのを「ナエガワリ」と言い、ナエガワリ時の葉の色・艶を見定めて追肥の量を加減した。追肥には、ドガヤシやコクソ(蚕の糞)を使うことが多い。

④クサトリ

ウエヒエの除草は一回ですました。テツチの際、除草もするからである。

⑤穂収穫

常畑移植のヒエの茎は、どういうわけか水田移植のヒエや焼畑直播のヒエより弱く、したがって折れて倒伏が多く未熟実ができ易かった。焼畑と同じく、穂先だけ刈り取り、アマボシで



写真-5 火入れ2年次のアワバタ



写真-6 越冬して自然生えを続けるアワ(ヨノコ) 白峰村堂の森・西山パイロット農場にて

火力乾燥する。残されたヒエガラは、根元で刈り堆肥にする時もあれば、放置して翌春にソゾロツカヤキする時もあった。

2. アワ

アワには、粳種と糯種がある。白山麓の焼畑農家の主食はヒエ飯であるから、アワもヒエ飯を補う作物として位置付けられ、粳種中心に栽培した。アワは、ヒエと比較して栽培しにくい雑穀とされ、白山麓では焼畑でしか作らず、常畑では作らない。

焼畑2年次のアワ収量に関しては、「アワは中らどり」という俚言があり、1年次ヒエの約5割とされている。先に紹介した杉田家の33年間の事例では、アワはヒエの62%、約6割となっている。さらに、杉田家の事例で、粳種アワの比率を算出すると74%、糯種アワは26%で、粳種アワに重点をおいていた。牛首川水系・大日川水系における焼畑栽培のアワ品種は、旧新丸村小原集落と白峰村大杉谷苛原の事例で表4で示した。

表4 アワの品種

イ. 白峰村大杉谷苛原	長坂吉之助家の事例	ロ. 旧新丸村小原	伊藤市平家の事例
ウルアワ	アカアワ ツクリ境付近の焼畑で作る シロアワ コナボコリ コナバタ用の品種	ママアワ	一種だけ
モチアワ	クロモチ 味が良いが見栄えしない ムコダマシ 晩生種、味が良い ネコアワ	モチアワ	ムコダマシ ネコアシ ブチキリ

アワは、火入れ2年次に栽培する。ところで、「三番草の泣きアワ」とか「七月の泣きアワ」と言う栽培上の俚言がある。俚言内容は、三番草の除草作業時、焼畑地にアワはまばらに生え、これでは収穫減はまちがいないと泣声が出る程の状態が、実はアワにとって最適であるという意味である。穀粒一粒一粒は、アワはヒエより細かい。ヒエの千粒重は3~4g、アワの千粒重は2gである。したがって、アワの播種技術は、ヒエのそれより神経を使い、高度な技術が必要となる。アワの特性として、播種や成育の際、密度濃くすること、すなわち密植すると収量減に連なるのである。この特性はヒエとの比較で説明すると、より良く理解できると思われる。火入れ1年次のヒエは、除草時の間引き作業で、畑地が肥えていると密度を薄くし、畑地が痩せていると密度が濃くなるように作業をする。補足すればヒエは痩せ地では密植することによって、収量減を少なくすることができる重宝な作物なのである。対するにアワは、痩せ地に密植すると無理がきかず、かえって収量減が激しくなる作物なのである。この辺のアワの特性を、「七月の泣きアワ」と表現し、痩せた畑地でも、肥えた畑地でも密植を避けるように注意しているのである。

先に、ヒエ種が自然生えを繰り返しオンゾウ化したものをオンゾウヒエ、アワのオンゾウ化したものをヨノコと言うことについて触れた。オンゾウヒエの初年目のものは食糧とするが、ヨノコは食糧とはしない。アワがオンゾウ化する実態は、ヒエより確率が低い。収穫しようにも、ヨノコ自体が少ないことにもよる。多くの点で、ヒエとアワは異質なのである。

3. ダイコン

火入れ初年次にダイコンやカブラを作る焼畑は、「ナナギ」と言い、その年次別作付け体系は、

第II章の「白山麓の焼畑」表2で示した。昭和30年代後半の高度経済成長期以降は焼畑は急減する。特に、昭和38年豪雪は出作り住居に大きな被害を与えたこともあり、ヒエナギ・ソバナギの消滅に拍車をかけた。しかし、なぜか、ナナギは現在でも細々と続けられている。この事実は、「好事家の物好き」だけではない要素を含んでいる。むしろ、焼畑ダイコンは、現在の僻地山村においても、存続できる必然性を内在させているから、支持され長続きしているように思えてならない。

ヒエナギは、前年に伐採し、その翌年火入れ作業をする。多くのナナギは、伐採と火入れを同一年に行う当年伐採、当年火入れの事例である。白峰村大杉谷苛原、長坂吉之助家のナナギは、当年伐採・当年火入れ型で、毎年3畝以上を経営した。ナナギは、「ノマクサ」と言うオオウド・アザミ・イタドリ等の草だけの場所、すなわちクサムツシをなるべく選ぶ。因みにノマクサの「ノマ」は、雪崩が発生する小規模な谷・斜面を指す地形語彙である。積雪期のノマは、雪崩や雪滑落が起るので、木は根こそぎ流されるため育たず、無積雪期に草だけが生えるのである。雪崩とは雪だけが滑落するのでなく、表土・落葉・枯草を雪と一緒に下方へ流す働きをする。このため、ノマの下部は「ナダレクソ」と言う岩石・土砂・木の枝・落葉・枯草等が堆積する場所となり、その結果肥えている。ノマの下部は肥えているが、春遅くまで雪が部厚く圧縮されて固い状態で残り、長期にわたって少しあて融け、その融雪水が滲透して水分・湿気が多い。したがってノマは、春の火入れがむづかしい場所となるため、春焼き型のヒエナギには不適當となる。クサムツ

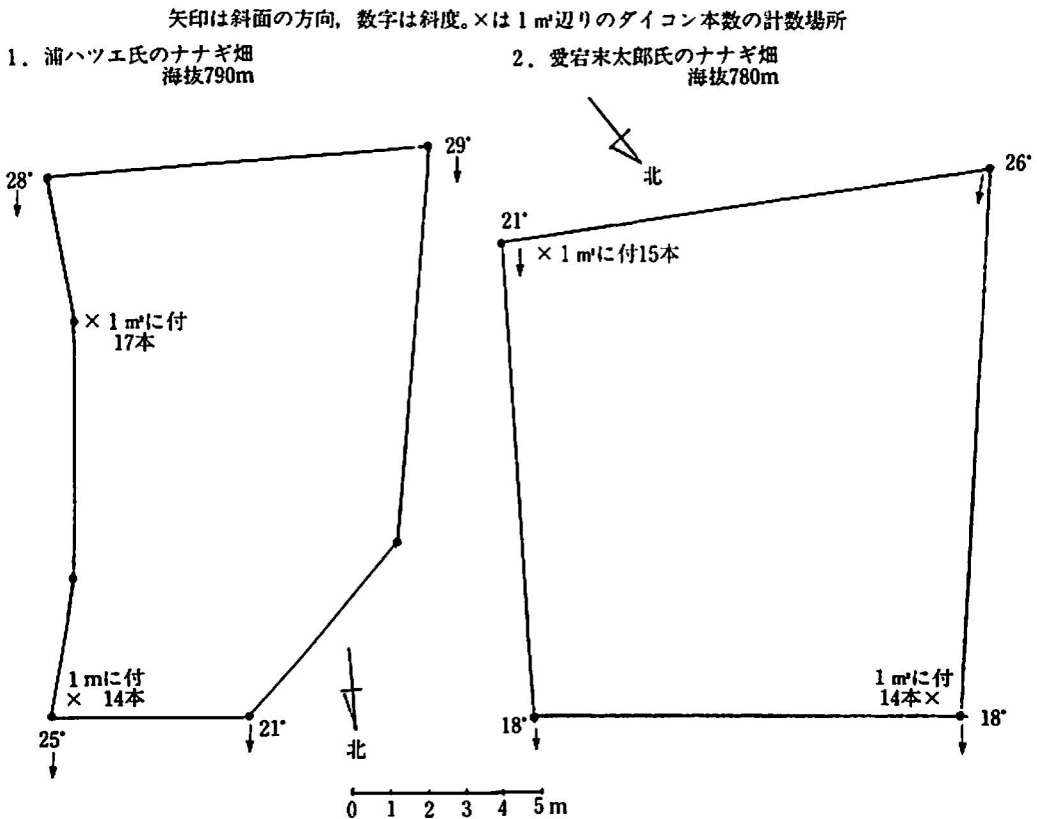


図2 白峰村大杉谷苛原のナナギ畑 (昭和62年)

シの休閑年は、2次林のウツギ・オバル等と比較すると短く、短い時は約7・8年、長い時は15年位であった。

白峰村五十谷、尾田清正家のナナギは、木炭用原木の伐採地跡の肥えた場所を選んで利用し、毎年5畝前後をナナギにあてた。尾田家では、木炭原木伐採跡はナナギにあてるが、ヒエナギに利用しない慣行があった。

ナナギの具体的事例として、昭和62年、白峰村大杉谷奇原の愛宕末太郎家・浦ハツエ家の事例を図2で提示した。火入れ作業は8月9日に共同作業のイで行い、ダイコン引きは浦家は11月7日、愛宕家は11月8日に行った。白峰村の作り地域では、「ヤマダイコン」と言う在来品種を常畑・焼畑で作っていたが、大正初期頃に購入種利用に変わった。ヤマダイコンは、種の粒が小さく、生長した根・葉は幾分小型で、根肉は幾分堅めであったというが、外来種の導入で絶えてしまったのは残念である。焼畑作りのものは、在来種・外来種であっても、常畑作りのものよりも、格段にうまかった。特に甘味が強いので、ダイコンオロシにした時は最高の味覚である。白山麓とりわけ作り地域は、約4ヶ月の根雪期間があり、機械力除雪がなかった時代は、各作りは孤立化してしまう。このような越冬生活では、大量の貯蔵食糧・野菜が必要となる。焼畑ダイコンは、特別にうまいこともあり、越冬用野菜の主役であった。多量収穫するダイコンが、もし料理素材として幅のないものであれば、飽きられ支持されなくなる。白山麓では、ダイコンを多様に幅広く利用する料理を創造している。クルミ・エイ(エゴマ)・ダイズを使っての和え物、エドカブラ(スウェーデンカブ)と一緒に似つけた煮物料理、干鰯をいれた漬物等味覚に変化と幅広さをつけている。機械力除雪が発達した現今でも、白山麓の越冬野菜は量的に減少してきたが、ダイコンの主役的地位は変わらない。ナナギが続けられている理由は、根葉が豪雪山村の越冬野菜として、大切な役割をしているからに外ならない。

4. カブラ

ヒエナギの火入れ1年次はヒエを播種する。この播種の際、「アラハタナ」または「アラハタカブラ」と言う在来種赤カブラと一緒に播きつけた。つまり同一焼畑で、ヒエ種とカブラ種を混播し、同時栽培するのである。カブラは生育期間が短かく、栄養分に富み、葉・根・花茎等と余すところなく食べることができ重宝な野菜である。カブラが焼畑で新芽を勢い良く伸ばす頃は、常畑には野菜の生長が遅く、山野には採取しやすいアザミしか芽吹いておらず、アザミ葉のザラザ



写真-7 エドカブラ(左)
ダイコンにくらべ葉株が大きい、根の下部にひげ根を密につけている。(白峰村白峰、浦ハツエ氏の常畑栽培のもの)



写真-8 焼畑によるエドカブラ栽培
ナナギ2年次に、エドカブラだけを播きつけて作っている。奥のアワは既に収穫して穂をつけていない。
(白峰村大杉谷奇原、浦ハツエ氏の焼畑にて)

ラした舌触りと味覚に飽いた時期である。カブラの柔らかい葉は、舌触りもスベスベしており、美味で喜ばれた。余ったカブラは、二番目か三番目の除草時に引き抜き、畑地外に放り出してしまう。

昭和58年、河内村地内、直海谷源流のクワバラ谷で、焼畑カブラの自生群落に出会った。昭和30年代前半で焼畑は廃絶したが、焼畑カブラは多量積雪下で、自然生えを続けていたもので、内尾集落では「ヤマカブラ」、奥池集落では「イジワルカブラ」といい、ソバナギの2年次に、アワと混播してきた在来種カブラである。種を採取し、種皮遺伝子を青葉高氏に鑑定してもらったところ、河内村の焼畑カブラはアジア大陸東北部の遺伝子をもつ「洋種系」カブラであることが判明した。おそらく、白峰村や旧新九村の焼畑カブラも、同系統の「洋種系」のものと推察される。

ところが、ヒナギの火入れ初年次、ヒエとカブラを混播していたわけであるが、この2種類の種の中へ、さらに「エドカブラ」というカブラ種を混ぜること、補足すればヒエとアラハタカブラとエドカブラの3種類の種を一緒にして混播する事実が浮上してきた。エドカブラの最大特色は、根の形とその味覚である。根は、かぶら型ではなく、とっくり型、球型、卵型と種々雑多である。根の地上部は、緑色と紫色の2種がある。さらに、上半部に鶴首状の茎をつけ、その長さが20cm以上になる時があり、その様が和楽器の尺八に似ているので「シャクハチ」と言っている。葉は陰干しをして越冬野菜に、根は冬場の煮物や汁のみにして食べる。根には独特の甘味がある。この甘味は単純で標準的な甘さではなく、個性的である。商品流通の乏しい山間僻地では、砂糖が入手しにくいので、根を砂糖代りに使い、甘味添加剤にするのである。冬場には、ダイコンの煮物を多く料理する時、エドカブラを入れると非常に甘くなり、格段においしくなった。仏事後の共同飲食の場では、エドカブラの汁は、「極楽の味がする」という例えのように喜ばれた。混播したアラハタカブラは、除草時に引き抜いてしまうが、エドカブラはヒエと同時栽培を続け、ヒエ穂を収穫しても焼畑に残しておき、初雪が降り始めても作り続け、根雪になる寸前に収穫した。エドカブラは、ヒエ収穫後の冷涼な気候で、根が一段と大きくなるとしている。エドカブラの正体は、スウェーデンカブ(ルタバカ)であり、ナタネの突然変異で、カブラではないことが分った。さらにスウェーデンカブの栽培地は、白山麓の外では、北海道沙流川水系でアイヌの人達による栽培と、岩手県北上山地北部の山村域の全国三か所であることが分った。林義茂氏によれば、アイヌは「アタネ」とよび、新墾地2年目にアワと混播していた(林義茂 1971)。青葉高氏によれば、北上山地では「センダイカブ」とよび、栽培法はヒエ・アワ・ダイズ等と混播していた(青葉高 1981)。そして北海道・北上山地のスウェーデンカブは、いずれも雑穀収穫後も畑におき、初冬というか晩秋に収穫し、共に越冬野菜として利用していた。従来、スウェーデンカブが日本に渡来した時期は、18世紀以降とされていた。ところが、石川県小松市佐々木町の中世集落遺跡調査で、古井戸より発見された植物種実の走査電子顕微鏡による鑑定から「15世紀までその渡来が溯るかも知れない」と報告され、スウェーデンカブ栽培史が変わろうとしている。ヨーロッパ系野菜の渡来は、16世紀中頃、ポルトガル船が種子島に漂着した以降とされているが、それ以前に南加賀ではスウェーデンカブは栽培されていた。白山麓のスウェーデンカブの栽培史を裏付けるものは、皆無であるが、冷涼性作物のスウェーデンカブは、日本列島の南より北上して白山麓に至ったとは思えない。白山麓のスウェーデンカブは、15世紀以前、日本列島の北海道日高山地、本州北上山地を經由して、南加賀・白山麓へ、雑穀と混播する技術を伴って伝播したものと考えたい。

5. まとめ

焼畑の年次別作付けはII章「白山麓の焼畑」の表2で示した。具体的には、ヒエ・アワ・マメ

(ダイズ)・アズキ・ソバ・エイ(エゴマ)・ダイコン・カモアシ(シコクビエ)や、さらに混播する作物としてはカブラ・エドカブラ(スウェーデンカブ)等である。直海谷源流カブラの種皮遺伝子は洋種系であり、東北アジアのカブラと遺伝的につながることが分ってきた。白山麓の焼畑カブラは、一連の日本海側洋種系カブラと共に、東北アジアの系譜のものと考えても良いのでなかろうか。

ヒエと混播し、冷涼性気候を好み、根雪直前に収穫するスウェーデンカブは、白山麓以南の温暖地域より、日本列島を北上して伝播してきたと思われぬ。それよりも、冷涼な日本列島北部より南下して、白山麓へ伝播してきたと考える方が、無理がないように思える。

遺跡出土の植物種子を走査型電子顕微鏡を使って識別する技術は、実証的で説得力がある。この技術によるヒエ出土は、日本列島北部か、それとも日本列島南部かは、注視的であった。ヒエ出土事例報告は、北海道の縄文遺跡から始まり(吉崎昌一 1991)、ついで青森県八戸市の弥生遺跡(吉崎昌一 1992)と、日本列島北部が先鞭をつけた。白山麓のヒエナギでは、火入れ初年次には、最も大切な作物ヒエをあてる。白山麓のヒエは、焼畑ばかりでなく常畑・水田でも作り、主食としていた。そのヒエは、現在の出土事例では、日本列島の北部から始まった。ヒエと混播する特色的なスウェーデンカブの栽培地は、北海道・北上山地・白山麓と、特色的な広がりを見せている。白山麓の焼畑作物の中、とりわけ主食のヒエと、越冬野菜のスウェーデンカブは、混播という技術をともなって白山麓以北の地域より南下して伝播したように思えてならない。

アフリカ・エチオピア高原を原産地とするシコクビエは、焼畑の年次作物の中にはいることは極めて少なく、「白山麓の焼畑」表2では大日川水系の小原・伊藤常次郎家の事例のみであり、それも地力の減退したフルバタに、移植法で栽培している。すなわち、南方系作物としてのシコクビエは、焼畑の火入れ初年次作物、換言すれば主役の作物としては組込まれず、地力の減退したフルバタにおしやられている。さらに補足すれば、火入れ初年次作物・主役の作物としては、北方系要素をおびたヒエや、北方系作物のスウェーデンカブ、東北アジアにつらなる種皮遺伝子をもつアラハタカブラが目立つのである。

阪本寧男氏は、インド・ネパール等で栽培されているヒエと、日本・中国で栽培されているヒエは、細胞遺伝学的には全く異なる種であることをつきとめられた藪野友三郎氏の成果をもとに、東アジアのヒエは日本で栽培化された作物の可能性が高いとされている(阪本寧男 1988)。最近の民族植物学の研究により、ヒエは日本人がイヌビエより作物化したという説が有力となってきた。白山麓のヒエは、水陸種が分離されておらず、焼畑を始め常畑・水田で栽培してきた。白山麓のヒエナギ慣行は減少し、消滅寸前である。しかし、焼畑で栽培し続けてきたヒエは、常畑で細々と種繁ぎのため栽培されてきた。あらためてヒエを再評価し、ヒエの栽培法・料理法等の総合的調査の実現を期したいと思う。

参 考 文 献

- 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。
橘 礼吉(1982) 白山麓の焼畑における雑穀収量, 加能民俗研究11。
橘 礼吉(1991) 白山麓エド蕪考, 石川県立歴史博物館紀要4。
吉崎昌一(1991) フゴッベ貝塚から出土した植物遺体とヒエ属種子についての諸問題, フゴッベ貝塚, 北海道埋蔵文化センター。
吉崎昌一(1992) 青森県八幡遺跡12号住居から検出された雑穀類とコメほかの植物種子, 八幡遺跡調査報告書III, 八戸教育委員会。