

# 出作り地における食生活——白山麓の場合——

岩田 憲二 石川県白山自然保護センター

## LIFE AND FOOD IN THE DEZUKURI —HAKUSAN AREA—

Kenji IWATA, *Hakusan Nature Conservation Center, Ishikawa*

### はじめに

出作り地における土地利用や生業についてこれまで報告したが（岩田，1984 a, b）日常生活の根幹をなす食生活についてはまだ触れていない。出作り地の食生活は、基本的には自給自足体制であったのが特徴で、出作り地での産業活動が養蚕，製炭，杉苗生産といった現金獲得指向が強かったのと好対照である。出作り地における食物獲得手段は、栽培・耕作，狩猟・採集，購入の三つに分けられる。このうち前の二つにより入手された食物は一般に自然の産物で、これら二種類の食物を軸として食生活を考えたい。ただここでは、夏冬で居住地が移る通常の出作りの他に、通年山で生活する山中居住（岩田，1984 a）をも一応出作りの範疇に入れた上で食生活を考える。

現在、白山麓の石川県側には僅か数戸の出作りが残存するのみで、出作り従事者も高齢化が著しい。こうした状況に加えて、近年の食生活の変貌はかつての出作り地の食べ物を過去のものにしたつある。こうした点からみても、かつての食生活を掘りおこし、分析、検討する必要がある。本文で取りあげた食生活は特にことわりのない限り、戦前までの出作り地及び山中居住地でのものである。



写真1 出作り地（白峰村下田原）

### 栽培・耕作物

#### 1) ナギ畑で栽培された食用作物

出作り地の食生活は、先に述べたとおり大部分が自給体制であった。自給できた食物は栽培作物と自然産物に大別されるが、食生活の主流は栽培作物であった。白山麓の場合、ほとんどの出作り地でナギ畑が行なわれ、また、出作り小屋の周囲に常畑が開かれて、こうしたナギ畑や常畑で作物が栽培された。



写真2 ナギ畑（小松市小原）

ナギ畑と常畑の作物の種類については、白山麓地域内では大体大差がなく、ナギ畑では穀類、豆類、キャーチでは野菜類が主に栽培された。このうち主食となったのはナギ畑で栽培された穀類、とりわけヒエで、米作のできないこの地方においては大切な主食となっていた。ヒエはコメに代わる最重要作物の一つとして位置づけられ、ほとんどの出作りでヒエが食べられていた。焼畑のヒエの収量は大体1反で2俵から3俵が普通であったというから、ヒエの場合1俵が5斗入っていたので反当たり1石から1.5石とれたわけである。家族の人数や作付地の良し悪しによって違いはあるが、一戸の出作りで大体2～3反のヒエ畑を毎年耕作したことになる。8人家族のN家では毎年10俵のヒエを食べたそうである。ちなみに、ヒエの栄養価はコメと比べて遜色なかった(表1)。

表1 穀物成分表

食品名	廃棄率	可食部 100g 当たり																		備考				
		エネルギー		水分	たんぱく質	脂質	炭水化物		灰分	無機質				ビタミン										
		kcal	kJ				糖質	繊維		カルシウム	リ	鉄	ナトリウム	カリウム	A		B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	ナイアシン		C			
		%		(.....g.....)					(.....mg.....)				(.....μg.....)		IU			(.....mg.....)						
ひえ																								
穀粒																								
一玄穀一	☆	311	1,301	13.0	9.3	4.8	61.3	8.3	3.3	33	330	3.5	2	380	0	0	0	0.41	0.10	4.0	0	ふ(秤)付き		
一精白粒一	0	370	1,548	12.0	9.8	3.7	72.4	0.8	1.3	12	270	1.7	2	320	0	0	0	0.05	0.03	2.0	0	歩留り55~60%		
あ																								
穀粒																								
一玄穀一	☆	307	1,284	13.0	9.9	3.7	63.5	7.0	2.9	21	240	5.0	4	500	0	0	0	0.40	0.10	4.5	0	ふ(秤)付き		
一精白粒一	0	364	1,523	12.5	10.5	2.7	72.4	0.5	1.4	11	190	2.0	3	330	0	0	0	0.20	0.07	1.7	0	歩留り70~80%		
あわもち	0	218	912	47.9	4.8	1.2	45.7	0.2	0.2	7	29	0.8	2	27	0	0	0	0.04	0.04	0.3	0	原材料配合割合:もちあわ1, もち米1うるち, もちを含む		
こ																								
め																								
(水稲)																								
穀粒																								
一玄米一	0	351	1,469	15.5	7.4	3.0	71.8	1.0	1.3	10	300	1.1	2	250	0	0	0	0.54	0.06	4.5	0	軟質米の水分は平均16.0%		
一米つき米一	0	353	1,477	15.5	7.1	2.0	73.9	0.6	0.9	8	220	0.8	2	170	0	0	0	0.39	0.05	3.5	0	硬質米の水分は平均14.5%		
一七分つき米一	0	356	1,490	15.5	6.9	1.7	74.7	0.4	0.8	9	190	0.7	2	140	0	0	0	0.32	0.04	2.4	0	歩留り95~96%		

日本食品標準成分表(科学技術庁資源調査会編)より

ヒエの食べ方は、石臼、唐箕<sup>とうみ</sup>により脱穀、精白したものを他の穀類(コメやアワ)とまぜるのが一般的であった。Y家の場合、8人家族で1日3升のヘエママ(ヒエメシ)を炊いたが、ヒエ2升4合に対してアワ3合、コメ3合の混合比であった。O家では、明治初期のころまでは正月、盆、祭りを除いてコメ無しのヒエメシであったが、その後徐々にコメの割合が高くなり、大正から昭和にかけてのころは約1/3、多いときで約半分混ぜられ、戦後は全くコメだけのメシになったそうである。こうした事例からも、元来ヒエ食地域であった白山麓でもコメ食への転換が進んだことがわかる。

ヒエメシの場合は、脱穀、精白という手順を経て更に細かく粉にしてから食べられたこともあった。また、ヒエメシ以外の方法でもヒエの粉が食べられた。例えばN家では、脱穀されたヒエを石臼で粉にしたあと団子にし、ゆでたあと焼いてから味噌をつけたり、団子のまま味噌汁の中へ入れたりして食べたそうである。この他、ドブザケとよばれるヒエのドブコを、ヒエメシ、麴、酒粕をまぜて作ったこともあった。

ヒエに次いで食べられたのがアワである。アワはむしろヒエよりも上等の食物とされ、出作り経験者に聞いてもアワの方が美味であるとされているが、アワの方が反当たりの収量が低いためにヒエに取ってかわることができなかった。アワの反当り収量はヒエの約半分くらいとされていて、佐々木(1972)の調査でも当地域ではヒエが反当り15斗(=1.5石)に対し、アワは8斗(0.8石)という結果がでている。このように、生産面から見るとアワに対するヒエの優位は明らかで、ナギ畑の初年度に最重要穀物のヒエが作られ、2年目にアワが作られることが多かった。アワの食べ方はアワメシと

アワモチが代表的で、アワメシの場合はウルチアワをコメ、ヒエと共に炊き、モチの場合にはモチアワを使った。この場合はいずれも粒のまま加工したのであって、ヒエのように粉にひいてから食べられることはなかった。

ヒエとアワの他にナギ畑で栽培された作物として、アズキ、マメ（大豆）、カマシ（シコクビエ）、ソバ、エゴマ等があった。ヒエとアワが主食（準主食）の地位を占めていたのに対して、これらの作物は補助食として位置づけられていた。このことは、ナギ畑の輪作ローテーションの1、2年目にヒエ、アワが栽培され、



写真3 アワの穂（小松市小原）

3年目以後に前記の作物が栽培されたことでもわかる。一般的なローテーションは、ヒエ→アワ→マメまたはアズキ→コナビエまたわコナアワ→ソバ等という順番であった。コナビエ、コナアワというのは同一の耕地で2回目に栽培するヒエ、アワのことで、収量は1回目の約半分くらいに低下した。補助食の中で、マメ、アズキといった豆科の作物が3年目に栽培されたのは、根粒菌による空中窒素固定作用で地力を回復する目的があったからである。

マメ（大豆）は、一般に“畑の肉”と呼ばれているとおり蛋白質に富み、出作り地では自家製の豆腐がつくられた。白山麓の豆腐は、我々が普通見かける絹・木綿豆腐と違って、非常に堅いので“堅豆腐”と呼ばれる。どのくらい堅いかというと、ナギ畑作業等の野外労働に出かける際に豆腐を縄で縛って腰に結んで持ち運んだことからその堅さがわかる。これは、単位体積あたり通常の3倍の大豆を使って豆腐を製造するためで、例えば吉野谷村中宮の場合、大豆3升から豆腐（2寸×2寸×1.5寸）を60丁造り、白峰村では大豆2升から豆腐一箱（7、8寸四方で高さ5寸）が製造された（両村では現在も専門業者により堅豆腐が製造・販売されている）。豆腐の他にマメを利用する方法としては味噌造りがある。普通、マメ1俵にコウジ2斗、塩3斗の割合で混ぜ、出作り地では大抵自家製味噌が造られた。味噌は豆腐と共にマメの二大加工品として出作り地で重宝され、食生活の基礎を成す食物の一つであった。

アズキはマメと並ぶ豆類の栽培作物であるが、マメが出作り地の食生活上重要であった（自給自足という意味で）のに対し、アズキは餡などの材料として使われる他は大部分が販売用として栽培された。つまり、アズキ自体が出作り地の食生活の中でマメほど重要な地位を占めず、現金収入源として位置づけられていたのである。アズキ、マメ以外にナギ畑地で栽培された作物として、ソバ、カマシ、エゴマ等があった。これらはいずれも4年目、5年目以後に栽培された作物で、火入れ後4～5年たつて地力が衰えてからでも栽培可能であった。ソバとシコクビエは共に粉にしてから食べる点が共通していて、食べ方も少し似ている。ソバは、粉にしたものを練ってソバキリにしたり、湯を加えてソバガキにした。シコクビエは、粉に湯を加えてイリコにしたり、団子にしたりした。また、ソバとシコクビエ両方の粉を混ぜて湯を加えて食べたこともあった。ソバとシコクビエはあくまでも補助食として位置づけられ、間食（コビリ等）などに利用された。エイは油脂に富んだ植物で、あえもの等利用された。かつての山村では貴重な脂肪源であったが栽培は簡単で、あまり人手がいらず、しかも地力の衰えた古畑ふるばたでも作れるという便利な作物であった。

この他にナギ畑で栽培した作物として北方系作物のカブ、エドカブラ、ダイコンがある。カブはナギ畑1年目の火入れの年に、春にヒエと共に種を播き夏に収穫するというのが白山麓では一般的であった。カブは赤カブラ、青カブラなどと呼ばれていた品種があったが、現在では種が絶えてしまっ

て、かつてのナギ畑で栽培されたカブを見かけることはほとんどできない。カブは根、葉ともに食用にされた。エドカブラは植物分類上カブの仲間ではなく、普通のカブよりも甘味があり、煮物等に甘味をつけるために料理に使われた。エドカブラもナギ畑1年目の火入れされた畑地で栽培された。エドカブラはヒエ、カブの種と一緒に春に播種され、ヒエ収穫後の晩秋(11月ごろ)に取り入れられた(橘, 1984)。



写真4 エドカブラ (小松市小原)



写真5 ナナギダイコン (白峰村下田原)

ナギ畑で栽培された根菜類としてはカブやエドカブラ以外にダイコンがあり、カブよりも多量に栽培された。ダイコンはナナギ(菜薹)とよばれる小規模な菜園型ナギ畑地で栽培され(岩田, 1984 a), 大体, 7月下旬~8月上旬にかけての間に播種され, 10月末~11月初に収穫された。白山麓の例でいうと1反前後の作付面積が普通であった。ナナギダイコンの味は非常に良く, 一般の畑で栽培されたものよりも格段に美味であったそうである。ダイコンの用途は漬物と汁の実が主で, 越冬用の食料として重宝された。

以上の作物が白山麓のナギ畑で栽培され, 出作り地で食べられたのであるが, ヒエ, アワとそれ以外の作物では食生活上の役割が異なる。前者は主食として最重要の地位を占め, 特にヒエはほとんど毎日食べられる状態であった。戦前の出作り地におけるヒエの役割は, 今日の我々の食生活の中でのコメと同じである。これに対してヒエ, アワ以外の作物は基本的には補助食として位置づけられ, 副食あるいは間食(コビリ等)として利用された。こうした食物は今日ではほとんど姿を消すか, あるいは自家製造されなくなった(堅豆腐のように専門業者が製造販売しているものもある)かになってしまった。

## 2) 常畑で栽培された食用作物

白山麓の出作りでは, 住居(出作り小屋)の周囲にキャーチと呼ばれる常畑があり, 通常は自給用作物が主に栽培されていた。出作り小屋は平担地に建てられたので, 常畑も当然平担地上に開かれた。こ

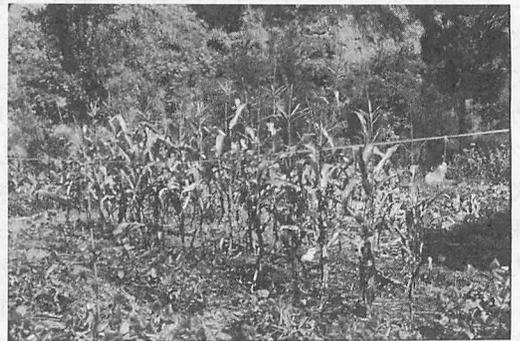


写真6 常畑 (白峰村下田原)

の点が、山の斜面で耕作したナギ畑とは異なる。また、ナギ畑では施肥をしなかったのに対し、常畑では有機肥料を施した。常畑はナギ畑に比べて小面積かつ集約的といえる。

常畑では、野菜類、穀類といった自給用作物の他に、養蚕用の山桑が重要な商品作物であったが、本論では食用作物のみ扱うので割愛する。ナギ畑で栽培された作物の大部分は常畑でも作られた。常畑では野菜類として、カボチャ、ナス、チシャ、フキ、キュウリ、ナタマメ、ダイコン、カブ、ゴボウ、ニンジン、サツマイモ、ジャガイモ、ハクサイ、ネギなど、穀類としてヒエ（畑ヒエ）、トウモロコシ、アワ、キビ、シコクビエ、マメ（大豆）、アズキなどが栽培された。ヒエやアワといったナギ畑の代表的な穀物が常畑でも栽培されたのが特徴で、主食の不足をカバーする役割を果たした。これらの穀物は乾燥させて長期間保存することができたので、なおさらナギ畑、常畑でのヒエ・アワ栽培が密接な関係を持っていた。ナギ畑と常畑の生産性（反当り収量）については、全国的にヒエ、アワとも常畑がナギ畑の2倍近くあるという結果が報告されている（佐々木、1972）が、白山麓のヒエを例にとっても同様のことがいえる。白山麓のナギ畑では1反当り2～3俵のヒエが収穫できることは先に述べたが、N家では常畑のヒエ畑だけでも年に10俵も獲れたこともあった（面積は不明）というから、常畑の生産性はかなり高かったと推察できる。

このことから考えても、かつての出作りにおける雑穀（特にヒエ、アワ）依存度の大きさがわかる。今日、細々と残っている白山麓の数戸の出作りでは、キャーチの作物は大部分が野菜類であり、かつての雑穀栽培を知ることはできないし、食生活も当然のことながら米食中心に移り変わっている。しかしながら、白山麓の出作り地はかつては雑穀食中心であり、平野部の米作地帯とは全く別の食文化を持っていたことがわかる。

### 狩 猟・採 集

ナギ畑、常畑を中心に栽培された食用作物が出作りの食生活の根幹を成し、特にヒエ、アワ等の雑穀がかつての食生活の主食（準主食）であったことがわかった。こうした栽培作物が毎年定期的にある程度の量を取獲できたのに対して（定期的、定量的）、自然産物を採集したり狩猟したりすることによって得る食物は、入手が季節的に限られたり量の変動が大きかったりした（不定期、不定量）。こうしたことから狩猟・採集産物は、自然産物への依存度が高かった出作り地の食生活においてさえ主食の地位を占めることはできなかった。

出作り地で得られた自然産物のうち、採集物についてはそのほとんどが植物質であった。採集された野生食用植物としては、木の実、キノコ、山菜などが中心であった。季節でいうと、春に山菜、秋に木の実、キノコが採集され、その折々の食べ物として利用されると共に保存食に加工された。山菜は、長い冬が終わった雪解け後に初めて口にできる新鮮な植物でビタミンCの供給源となった。そうした点に山菜採集の価値が見出される。代表的な山菜としては、ゼンマイ、ワラビ、クグミ（クサソテツ）、ウド、カタハ、ギボシなどがあり、こうした山菜の採集は現在でも行なわれている。かつては出作り地を含めた山村の食生活に多く見られた山菜食も、現在では山菜ブームもあって、これまで無縁の人達にも食べられるようになった。衰退してしまったヒエ食とは対照的に、山村の食文化が一般に広がりにつつある数少ない例といえる。

秋になると白山麓の出作り地は森の幸であふれる。これまで報告したとおり（岩田・山口、1983）、白山麓の出作りはブナ帯に分布しており、ブナ林の豊かな森の幸（木の実やキノコ）の恩恵を受ける。木の実では、トチを筆頭にクルミ、クリといった堅果類、ヤマブドウ、アケビなどの液果類が代表的であった。中でもトチはブナ帯を特徴づける食用堅果で、“寒餅”<sup>かんもち</sup>といって正月にトチ餅に加工された。

トチ餅の加工は、秋に採集後、天日乾燥→貯蔵（正月まで）→湯ざらし→皮むき→水さらし→灰汁で煮る→水あらい→モチ米と蒸す→モチにつく、という手順で行なわれる。トチ餅は今でも白山麓では観光みやげ用に販売されており、かつての食生活のなごりをとどめている。その他の木の実は利用されたが、トチほど重要ではなかった。

以上の採集物が植物を主体としたのに対して、野生動物の狩猟も行なわれた。出作り地においては、野生動物は貴重な蛋白源となった。食用を目的として狩猟された動物は、哺乳類ではクマ（ツキノワグマ）、カモシカ（終戦後のころまで）、イノシシ（明治時代のころ）、アナグマ、サル（一部地域のみ）、ノウサギなど、魚ではイワナ、ゴリ、カワマス（サクラマス）が代表的であった。この中で代表的な狩猟獣はクマで、毛皮、クマノイと共に肉は貴重品であった。クマの肉は、たいいてい野菜や豆腐と共にクマ鍋—メッタ汁—にされた。白山麓ではクマが最大の野生動物で（体長 130 cm～140 cm、体重 60 kg～100 kg）、肉は多量にとれた（歩留り 6 分くらい）。保存方法としては塩漬け、味噌漬けがあったが、塩漬けの場合はあまり長持ちしなかった。白山麓では今でもクマ肉料理が旅館等で名物となっており、またクマ肉の缶詰も販売されている。クマと並んでよく食べられた野生動物はノウサギである。かつて、「ウサギがなければ正月にならん」、つまり正月にはウサギがつきものであるといわれたくらい、白山麓の山村ではよく食べられた。食べ方は、まず肉と骨を分け、骨と大豆を一緒にたたき潰して団子にし、肉、野菜、豆腐と一緒に味噌仕立てにしたものが一般的で、団子汁とよばれた。ノウサギー羽から、肉が 200～250 匁（750 g～約 940 g）、骨と大豆を一緒についたものが 200 匁とれたそうである。最近ではノウサギが激減したために、昔のようにどの家庭でも団子汁を食べるといふわけにはいなくなり、古老の間にはノウサギの味をなつかしむ声強い。実際、ここ数年の減少ぶりはひどく、集落でウサギ狩りをしてほんの数羽しかつかまらない。白峰村の元猟師の語では、昔は多いときには 1 日に 40 羽とったこともあるそうで、ノウサギを食べるといふ伝統的食生活は少なくとも一般家庭のレベルでは消えつつあるのが現状である。この他、アナグマも好んで食べられた哺乳類で、現在でも地元の旅館ではタヌキ汁として出している。アナグマの肉は美味で、特に秋がおいしいそうである。以上の三つのケモノは、量の増減はあるものの昔も今も食べられているが、現在では食べられなくなったケモノもある。

イノシシ、カモシカ、サルはかつて白山麓の出作り地、あるいは地下（母村）で食べられたこともあったが、現在では色々な理由によって当地域では食べられなくなってしまった。まずイノシシについてであるが、明治のころまでは白山麓にもイノシシがいたがいつのまにか現れなくなり、結局食べることができなくなった。イノシシが白山麓にいたことは事実で、つい近年までイノシシの食害を防止するための見張り小屋（シシ小屋）が<sup>じげ</sup>出作り地に建物だけではあるが残っていた。イノシシは多雪地では生息できないので、白山麓では雪のない間だけ出没し、冬には雪の少ない平野部に帰るといふ周遊行動をしていたと推察される。明治以降（と思われる）白山麓に出なくなった原因はわからないが、おそらく、山麓部が開発されたのでイノシシが往来、生息する余地がなくなったためと考えられる。カモシカは、かつてはクマとならぶ大型狩猟獣であったが、保護獣に指定され禁猟となったため今では食べられない。カモシカはウシ科の動物で、肉は非常に美味とされ、実際に食べた経験のある古老の話では、「特に寒の間がおいしくて、味噌をつけて焼いて食べた」そうである。イノシシやカモシカは大型獣のため、一度に多くの肉がとれ、出作り地においても貴重な動物性蛋白源となった。これに対してサルは、食肉用として捕獲されたこともあったが、一般には薬用として利用することのほ<sup>かん</sup>うが知られている。ただ、サルの肉が食べられたのは事実であり、「秋ザルは嫁に食わすな」という言葉があるくらいである。しかしながら、サルも狩猟対象から除外された（1947 年）ので、近年では食べられることはない。この他にも、テンやタヌキやマムシも薬用などに利用されたが、動物蛋白摂取

という食生活上の利用とは少し異なるので、ここでは割愛する。

出作り地はほとんど全部が飲料水の得やすい川のそばにあったため、魚類を得るのには好都合であったといえる。捕獲されたのは、イワナ、ゴリ、カワマス（サクラマス）が主で、戦前まだダム建設等による河川開発がそれほど進んでいなかった時には、白山麓の大小河川、沢は魚であふれていたそうである。イワナ漁はクマ猟と共に白山麓を代表する狩猟行為で、冬にクマを狩った猟師はまた夏にはイワナの漁を行なうこともしばしば見受けられた。

前記三種の川魚のうち、イワナとゴリが陸封された川魚であったのに対してカワマスは毎年夏から秋に川を朔上する回帰性の魚であった。大正年間まではカワマスは手取川のかなり上流部の支流（下田原川、大杉谷など）にまで上り、4～5kgくらいの両手がかかえるほどの大きさのものを捕獲できたそうである。しかし、下流部に堰堤が建設された昭和の初めころからはカワマスは川を溯上できなくなり、出作り地の食生活から脱落してしまった。イワナとゴリは、まだ20年くらい前までは手取川上流部（白山麓五村）にはかなり生息していたそうである。ゴリとりは子供の川遊びであると共に小づかい稼ぎでもあり、出作り地を流れる川にはいたるところにいたそうである。イワナは、いわゆる“尺物”とよばれる30cm以上の大型のものがかつてはたくさんとれたそうで、出作り地ではよく食べられた天然魚であった。煮たり焼いたりする他に、一旦焼いたあと燗酒につけてできるコツ（骨）酒という利用法もあり、今でも地元の旅館等で供される。イワナ、ゴリとも近年は河川開発のために激減し、天然物は高級川魚となってしまった。最近の養殖技術の向上で、今では白山麓の各村でイワナが養殖されており、ゴリも県の試験場で養殖されている。イワナの場合は、堅豆腐、クマ肉缶詰やトチモチの例と同じく、かつての伝統的食生活の材料を利用した地場産業に衣がえして、当地域に根づいている。

## ま と め

高度成長期における出作り生活の崩壊は、当然のことながら雑穀食主体の食生活の終焉をも意味した。これまで取り上げた食べ物は、現代の、しかも都市部の食生活と比較すると隔絶の感がある。特に、ヒエ・アワを主体とした食生活は、今日の米食中心の食事と最も異なる点で、こうした雑穀食こそ白山麓の出作り地を特徴づけたものである。

白山麓を含む中部地方山間部で見られた生活文化（食生活を含む）は、これまで照葉樹林帯北辺型文化、ナラ林文化、ブナ帯文化など様々な呼び方をされた。これらは主として植生をもとにして分類された文化で、同一地域であってもその地の生活文化を表わすのにこのように差ができてしまう。白山麓の場合、照葉樹林帯にも見られるヒエやシコクビエが栽培された一方で、北方系（つまりブナ帯）作物といわれるカブ、ダイコン、エドカブラといった根菜類も作られたので、一概に植生によってこの地の文化を規定することは再考を要する。本篇で取扱った食生活は、白山麓の生活文化を定義づけるための一つの指標となりうるもので、筆者は雑穀食文化という概念を導入したい。

これまで見てきたとおり、白山麓の雑穀栽培はナギ畑によって行なわれ、食生活の中心を成していた。しかもヒエ栽培・ヒエ食が卓越していた。こうしたことから筆者は、白山麓出作り地帯を、“雑穀食ヒエ卓越型”文化の地域であったと定義づけたい。全国の山村の大部分は非米食の雑穀食型食生活をした歴史がある。こうした意味からも日本の山村が、たとえ照葉樹林文化やナラ林文化、あるいはブナ帯文化のいずれの地に位置しようとも、雑穀食あるいは食生活という観点からその地の文化を割切ってしまうれば混乱はおこらない。

なぜ雑穀食、あるいは食生活自体が、一地域の生活文化を規定する指標となるかという点、安定し

た主食の供給手段が確立されない限りその地に人間が定着できず、従って確固とした生活文化がその地に根づかないからである。こうした意味では、白山麓でヒエ食が根づいたのは単にヒエの種子が伝播したからというだけでなく、ナギ畑による雑穀栽培（この場合ヒエ）を生活の根幹に据えた生活技術がこの地に伝わり、定着したためである。そして、これら生活技術・生産技術が効率的に運用されるための農場経営形態こそが出作り（及び山中居住）であったと考えたい。それゆえに、ヒエ食こそが白山麓出作り地（及び山中居住地）の生活文化の最上位を占めたのであり、他の栽培作物や他の生産技術（狩猟・採集など）はヒエに取ってかわることができなかった。こうした理由により、白山麓を前記の“雑穀食ヒエ卓越型”文化の地域と定義づけたのである。

## 文 献

- 岩田憲二・山口一男（1983）白峰村赤谷川流域における出作り地名と自然条件について。石川県白山自然保護センター研究報告第9集，p. 95～98。
- 岩田憲二（1984 a）白峰村における出作り地の土地利用について。石川県白山自然保護センター研究報告第10集，p. 111～119。
- （1984 b）山村の生業——その変遷と地域比較。石川県白山自然保護センター研究報告第11集，p. 87～91。
- 佐々木高明（1972）日本の焼畑，古今書院
- 橘 礼吉（1984）エド蕪蓐考。石川地域研究第5号，p. 107～124，石川県高等学校野外調査研究会。

## Summary

Most of the traditional foods in the Hakusan area have already disappeared for these 20 years. For example, *hie* (barnyard millet) and *awa* (Italian millet) are not cultivated now. *Hie* was the most important crop among *yakihata* (slash and burning agriculture) —products because it was a staple food here. Therefore, *hie* was indispensable to the life in *dezukuri*.

The plural culture in mountain village community in central Japan including Hakusan area has been called “Laurel forest culture—northern type”, “Oakwood culture”, or “Fagus crenata-culture”. There has been some arguments about the name of the culture.

Author classified the culture on the basis of traditional diet. The culture should be called “millet diet culture—*hie* type”.