

福井県の焼畑

〜その歴史と未来を考える〜

辻本 侑生 編著
樋口 潤一

味見河内
ノ焼キ景

福井県の焼畑

～その歴史と未来を考える～

辻本 侑生・樋口 潤一 編著



焼畑で作られた河内カブラ（撮影：梅澤慎 2023年11月）

目次

- はじめに 樋口 潤一 …………… 4
1. 焼畑ってなに？ 辻本 侑生 …………… 8
焼畑とは何か／世界の焼畑／日本の焼畑の歴史／日本の焼畑の多様性
2. 福井県内の焼畑について 樋口 潤一 …………… 13
焼畑が行われていた地域／焼畑の名称／春焼きと夏焼き
3. 県内に残る焼畑
- 1 福井市味見河内 焼畑で作る河内カブラ 辻本 侑生 … 25
味見河内地区の概要／味見河内地区の焼畑のしくみ／輪作のしくみの
変化／歴史資料にみる味見河内の焼畑と赤カブ／川北家日記にみる赤
カブ売り／宮本家と焼畑／福井焼き畑の会／河内カブラの荷造り方法
味見河内の風景（梅澤 慎） 40
- 2 大野市で受け継がれる嵐カブラの種 …………… 46
白山麓の出作りと焼畑（樋口 潤一） 46
嵐の暮らし（久保 藤士継） 48
オウレン栽培／焼畑／嵐カブラ／嵐の暮らし／商品や手工芸／冬の暮
らし
そしてまた、嵐カブラの種をまく（久保 康博） 63

4. 焼畑のこれから～新たな焼畑の始まり～ …… 65

記憶の中の焼畑ソバを探して

－焼畑でそば作り交流会－（由田 昭治） 65

1年の流れ／焼畑のソバの味／体験して分かったこと／これからの活動

入口を広げた様々な目的の焼畑（辻本 侑生・樋口 潤一） 71

日本の焼畑の復活／広めること、続けること

あとがき 鈴木 玲治 …… 75

謝辞 …… 77

参考文献 …… 78



はじめに

樋口 潤一

本書は福井県内に残る「焼畑」の歴史や現状などの紹介を目的としてつくりました。

みなさんは「焼畑」についてどういうイメージをお持ちでしょうか？ なんとなく「海外で行われている森林を焼いて（破壊して）、大規模な農場を作ること」というイメージはありませんか？ 焼畑には広大な熱帯雨林を焼き、そこに住む生き物を追い出し、経済作物のみが植えられるという「破壊」的な農業のイメージがつきまといまいます。メディアなどでも「後のことを考えない搾取」の比喩として使われることもあり、負のイメージが大きいように感じます。私が始めて焼畑という言葉を知ったときも、小学生のときに読んだジャングルを焼き払う写真が載った本だったと記憶しています。

多くの方と同様、私は焼畑と関わりがないまま過ごしていたのですが、21世紀に入ってから日本の焼畑の情報に触れる機会がいくつかありました。まずは静岡市井川^{いかわ}での出会いです。大井川最上流のこの地域では、本村から離れた山の中に居小屋^{いこや}をかまえ、そこで冬以外の時期を過ごしながら奥山でヒエやアワを栽培する出作りの生活が営まれていました。山道を進み、川に掛けられた板一枚幅の吊り橋を渡り、急な山道を登った先に居小屋はあります。その頃にはすでに山中での焼畑は行われなくなり、跡地には杉が植えられていました。空中写真を見ると、山をまだらに覆う杉林がかつての焼畑の場所を記録する地図のように浮かび上がります。この居小屋の道具を全て図化するために数年通いましたが、実際の焼畑には出会えませんでした。

同じころに「奥三面^{おくみおもて}に行こう」委員会主催の新潟県村上市奥三面での焼畑作業に参加します。作業はまず7月半ばの快晴の日にススキが



静岡市井川。矢印の場所が刈野（国土地理院ウェブサイトの航空写真に加筆）

青々と生い茂った斜面地の草刈りです。刈払機で草を刈りすすめる作業を横目に、地元の小池善茂さんは地面に張り付いたような古い枯葉を手で起こして刈り、青葉の上に広げるという地道な作業をしていました。作業中に見つけた葛の根も丁寧に掘り起こしています。この地域ではヤキハタを「カノ」と言います。カノは「火野」の字を当てられることもあります。この作業をすると「刈野」であると感じます。このときは残念ながら日程が合わずに火入れには参加できませんでした。しかし、まいいたソバの収穫祭では「福井焼き畑の会」の方々との出会いがありました。

その後、「聞き書き甲子園」の作品集で宮崎県^{しいば}椎葉の椎葉クニ子さん（1924年生まれ）のレポートに触れます。クニ子さんは9歳のころから焼畑に携わるようになり、1917年からレポート取材の当時（2005年）まで毎年焼畑をされてきた方です。そのクニ子さんは高校生に焼畑の

ことをこう語っています。「焼き畑は^{せんちりんさく}遷地輪作よ。土地を変えることを「遷地」、種を変えることを「輪作」ちゅうとじゃから。焼き畑は、ソバ、ヒエ、小豆、大豆って1年に4枚作ると。1年目はソバ、2年目はヒエ・アワって、1年で1枚ずつ畑を増やす、1枚ずつ捨てると。たった4年間しか利用せんから自然破壊も何もない。4年間経ったら放任して、自然に返すとやから」「焼き畑ちゅうのは、山んとは、たった4年間しか作らないと。そこだけはっきりと覚えとけばいいたい。(中略)でけたものを収穫してそれについて食べることまで知っとけば、人間飢えたことはない」。クニ子さんの言葉で「遷地輪作」という農法を初めて知り覚えます。

始めて火入れに参加するのは、そこから10年以上たった2019年です。福井県里山里海湖研究所に着任した年、奥三面でお会いした福井焼き畑の会の北倉さんに連絡を取り、その年の福井市^{あじみこうち}味見河内の焼畑作業に参加しました。味見河内では火入れはお盆前に行い、赤カブラをまきます。山中とはいえ最近の夏の猛暑で斜面を歩くだけでも汗が吹き出す中、その汗が蒸発するほどの熱に煽られながらの作業です。火が消えるとすぐに種をまき、11月頃に収穫ができるようになります。この年によく草刈りから収穫までを体験することができましたが、すでに自然破壊のイメージはありません。ただただ、この作業を何年も毎年やってきた暮らしへの敬服と、その知恵がなくなろうとしていることへの危惧を感じました。

一方で焼畑の現場では、新しい出会いもあります。参加者は自然(伝統)農法に興味がある人、火をつけて焼きたい人、ソバが好きなお人、研究者、新聞記者、庭師など、様々な人たちです。そんなに人たちの興味を惹きつけるのも焼畑の魅力です。そして新たな出会いが焼畑をつないでいく希望でもあります。

山で枯草に火をつけるということは、今の常識では考えられないことです。しかしほんの数十年前までは当たり前のように行われていて、



福井焼き畑の会の火入れ（撮影：高橋史弥 2019年8月）

今でも焼畑の文化がわずかに残っています。焼畑をしてきた人たちの知恵には、無農薬無肥料での栽培方法や、延焼させずに畑を焼く方法、作り続けられた作物の種など貴重なものが数多くあります。焼畑で作られる作物の多くは、その土地特有の品種であることが多く、焼畑が絶えると共にその種も絶えてしまうことになりかねません。焼畑文化と共に、作物の種も次の世代に引き継いでいく必要があると考えます。そのためにも、多くの方々に誤解なく焼畑の魅力を知っていただき、興味をもってもらうことが肝心です。

本書がその入り口になれば幸いです。

1 焼畑ってなに？

辻本 侑生

焼畑とは何か

焼畑とは、山林などを切り開き、枝や葉を焼却することで畑地を造成し、作物を栽培する農法のことです。

焼くことのメリットはいくつもあります。火を入れることで土の中の雑草の種を焼却し、雑草を排除する手間が大幅に削減されることが挙げられています。また、枝や葉を焼却することによって生じる灰が養分となることも、指摘されています。

日本語では「焼」という表現から、火を使うという点が強調されがちですが、英語ではShifting Cultivation（移動耕作）という表現が用いられることもあり、作物を栽培する畑地を固定せずに、次々と動かしていく点に、その本質があると考える研究者も多くいます。耕作地を次々と動かしていくことを「遷地」といいます。

世界の焼畑

焼畑は、全世界的に行われてきた農法です。現在でも焼畑が行われている地域は、東南アジアやアフリカ、南米など熱帯地域が多くなっていますが、20世紀中頃まではフィンランドやバルト三国など、ヨーロッパでも営まれていました。

世界的にみると、焼畑は「原始的な農法」「森林破壊」といった、負のレッテルを貼られることが多くなっており、焼畑を禁止したり抑圧したりするような政策を採用している国も少なくありません。こうしたレッテルに対して、焼畑が各地の自然環境や社会的条件に即した、

効率的で持続的な農法であることを示す研究成果が、農学や地理学、文化人類学などのフィールドワークを通じて生み出されています。

日本の焼畑の歴史

江戸時代まで

日本においては、考古学の成果を見ると、縄文時代にも焼畑が営まれていたという形跡がみられます。焼畑に関する史料は、水田稲作や常畑に関するものより残っていない傾向にあるため、焼畑の歴史的变化の実態はまだまだ分かっていないことが多いです。

史料は少ないものの、江戸時代の検地帳においては「山畑」や「焼畑」といった形で、徴税の対象になっていた事例が多くみられ、検地帳を用いた復元研究も進んでいます。その結果、江戸時代においても、焼畑は山奥だけでなく、より集落の近くでも営まれていたことなどが明らかになっています。また、九州や四国では、焼畑の跡地に山茶が自生し、それらも経済的な価値をもっていきました。

明治時代以降

明治以降になると、全国的に産業化がすすみますが、焼畑も資本主義と結びついていきました。例えば、楮や三椏こうぞ みつまたが栽培され、それらは紙幣の材料としても用いられました。また、杉などの大量の造林を行うにあたり、地拵えのために焼畑を行うことも、効率的な林業経営の手法として奨励されるようになっていきました。

他方で、近代的な法制度は、焼畑と必ずしもうまく整合しないようになります。例えば、地租改正により、どの田畑をだれが持っているのが厳密に把握されるようになります。その結果、場所を次々と移していく焼畑は、行政にとっては姿を捉えづらいものとなります。また、森林を国家の「資源」と捉えたり、洪水等を防ぐ存在として捉え

たりする観点からは、焼畑は山林を破壊するものであるという見方が強まっていきます。このように、行政的には、焼畑はどちらかという^と排除し、減らしていくことが望ましい存在となっていました。

戦時中には、食糧生産のため焼畑が一時的に増え、国としても戦争末期には焼畑を奨励するような通知を全国に出していました。しかし、これらは、焼畑という農法の特徴を十分に理解したものであったとは言い難い内容でした。

戦後～現在

戦後になると、高度経済成長にともない、各地で急速に焼畑が衰退していきます。全国でどのくらい焼畑が営まれていたかを示す公的統計は、1950年の『世界農業センサス』が最後となりました。

一方、日本の焼畑が衰退するとともに、学術研究や映像作品制作の対象ともなっていました。1976年には長野県秋山郷^{あきやまごう}で学術参考用として焼畑が復活し、1977年には民族映像文化研究所が高知県で『椿山^{つばやま}』を制作しています。現在も学校の郷土学習や地域おこし等で焼畑を復活させるケースも多くみられます。

他方で、現代日本において、生業として焼畑が存続する地域は、特に、北陸地方から東北地方日本海側が挙げられます。これらの地域で焼畑が存続している理由は、焼畑で栽培される赤カブが強い人気を持っているからです。例えば、山形県鶴岡市温海地区^{あつみ}で栽培されている「温海カブ」は、「焼畑あつみかぶ」というブランドで全国に販売されています。また、温海カブ以外にも、鶴岡地域では、集落ごとに多様な種類の焼畑カブが現在でも栽培されています。

本ブックレットで紹介する福井県の2つの焼畑存続地域も、こうした赤カブ栽培を基本とした焼畑です。

日本の焼畑の多様性

現在、日本で焼畑が存続している地域は多くありませんが、歴史的にみると、北海道から沖縄まで、幅広く焼畑が営まれてきました。それらの焼畑を見ていくと、焼畑の呼び名（民俗語彙）や、年間の作業暦、栽培する作物など、地域ごとに様々な多様性があることが分かります。

焼畑の呼び名

東北地方の特に太平洋側（青森県・岩手県）などでは「アラキ」「アラグ」と呼ばれます。「荒起」などの漢字があてられることもあり、焼畑のみならず、新たな耕地の開拓をも包含する語彙です。

東北地方日本海側から北陸地方にかけては、「カノ」や「カンノ」という語彙が用いられます。また、北陸地方から中部地方では「ナギ」や「ナギハタ」という語彙も用いられます。九州では「コバ」という語彙が用いられます。

地理学者の佐々木高明は1972年に出版した『日本の焼畑』という書物で、これらの語彙を参考に、日本の焼畑の類型を「アラキ型」「カノ型」「ナギハタ型」「コバ型」「根栽型」に分類しました。もちろん、実

	主な地域	主たる作物
アラキ型	北上山地	ダイズ・アワ
カノ型	奥羽・出羽山地 上越・頸城山地	ソバ・アワ・カブ
ナギハタ型	飛濃越山地 赤石・丹沢山地 山陰山地	ソバ・ヒエ・アワ・ダイズ
コバ型	四国山地 九州山地	ムギ・アワ・サトイモ・トウモロコシ
根栽型	沖縄 八丈島	サツマイモ・サトイモ

表1 日本の焼畑類型（佐々木高明『日本の焼畑』をもとに筆者作成）

際の各地域の焼畑は、きれいに分類できるわけではありませんが、この佐々木による分類は、今でも日本の焼畑の多様性を考える上で、基本となる議論となっています。

年間の作業暦

日本の焼畑は、火を入れるタイミングで大きく「夏焼き」と「春焼き」の2つに分かれます。1つの地域で、夏焼きと春焼きを組み合わせる場合もあります。

栽培する作物

栽培される作物は、雑穀（アワ、ヒエ）、豆（小豆など）、イモ、カブなどが代表的な例として挙げられます。このほか、菜種、桑、楮、三桮といった商品作物や、ウリのような自家用の野菜など、栽培されている作物の種類は非常に多様です。東南アジアでは米（陸稲）を焼畑で栽培する例が多くありますが、日本国内の報告ではあまり多く見られません。

2 福井県内の焼畑について

樋口 潤一

福井県内でも、かつては各地で焼畑が行われてきました。1979～1980年に調査が行われた『福井県民俗分布図－緊急民俗文化財分布調査報告書－』では調査地163地域のうち、73地域で焼畑が行われていたと報告されています。そのうち2023年まで継続的に火入れをして伝統的な作物を作っているのは大野市上打波嵐と、福井市味見河内町の2ヶ所だけです。

焼畑が行われていた地域

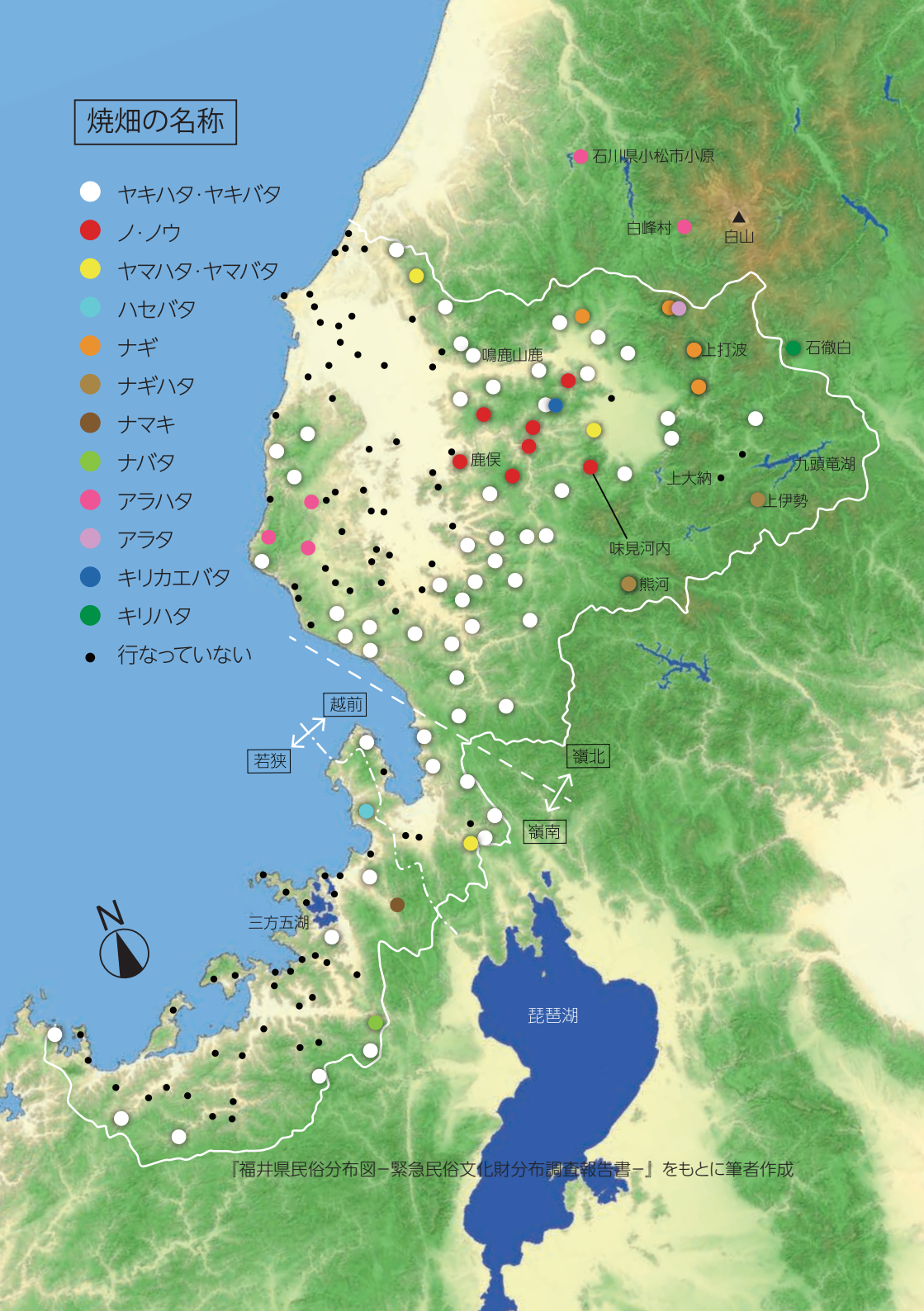
次ページの地図では県内の焼畑分布とその各地の名称を図示しています。分布を見ると、嶺南よりも嶺北の方が焼畑を行っていた地域が多く、また山間部が中心ですが、平地の少ない海岸沿いでも行なわれていたようです。福井平野では全く行われていません。また山間部であっても、九頭竜湖西側の旧和泉村^{かみおおのう}上大納地区では、中竜鉦山へ働きに行くため、焼畑をする暇と手間がなかったため焼畑は行われなかったようです。吉田郡永平寺町^{なるかさんが}鳴鹿山鹿は「馬一匹いない鳴鹿」と言われるほど耕地面積が狭かった地域です。そのため機屋や発電所工事などへの出稼ぎへ出る人が多く、焼畑を行ってもごくわずかでソバやダイコン、サツマイモを作る程度でした。

大野市^{くまのこ}熊河と大野市^{かみいせ}上伊勢は非常に山深い地域で、熊河ではムツシ^{*}

※：焼畑用の土地または焼畑に適している山林（『奥越史料13号』）。小作人が地主から一定期間山林を借り受け、そこに家屋を建てヒエやアワ、アズキ・ダイズ・ソバのほか野菜などを栽培している林野内の畑地をはじめ、年度計画に従って焼畑を続けることが可能な山地、また焼畑を年々放棄して原野に返す土地や、十数年間の休閑地などすべてを含めた山林借地全体のこと（『大野市史第13巻民俗編』）

焼畑の名称

- ヤキハタ・ヤキバタ
- ノ・ノウ
- ヤマハタ・ヤマバタ
- ハセバタ
- ナギ
- ナギハタ
- ナマキ
- ナバタ
- アラハタ
- アラタ
- キリカエバタ
- キリハタ
- 行っていない



『福井県民俗分布図－緊急民俗文化財分布調査報告書－』をもとに筆者作成

が1戸におよそ3町6反、上伊勢はナギとソバナギ併せて1町2反の焼畑地で作物を作っていたと報告されています。しかし山深い故の交通の不便さから熊河では1963年の豪雪（三八豪雪）時には集落が孤立する状況となり、その恐怖と貨幣経済へ向かう社会情勢から廃村を決め、村自体がなくなってしまいました。

地域によって焼畑が行われなくなった時期や理由は様々ですが、1950年代にはやめてしまうところも増えていったようです。理由としては「山林に依存した自給自足中心の暮らしではなくなった」ことや、「スギ・ヒノキの植林が行なわれ焼畑をする場所がなくなった」ことが挙げられると思います。そうして時代の流れとともに焼畑地は減少し、ひっそりと消滅していきました。

焼畑の名称

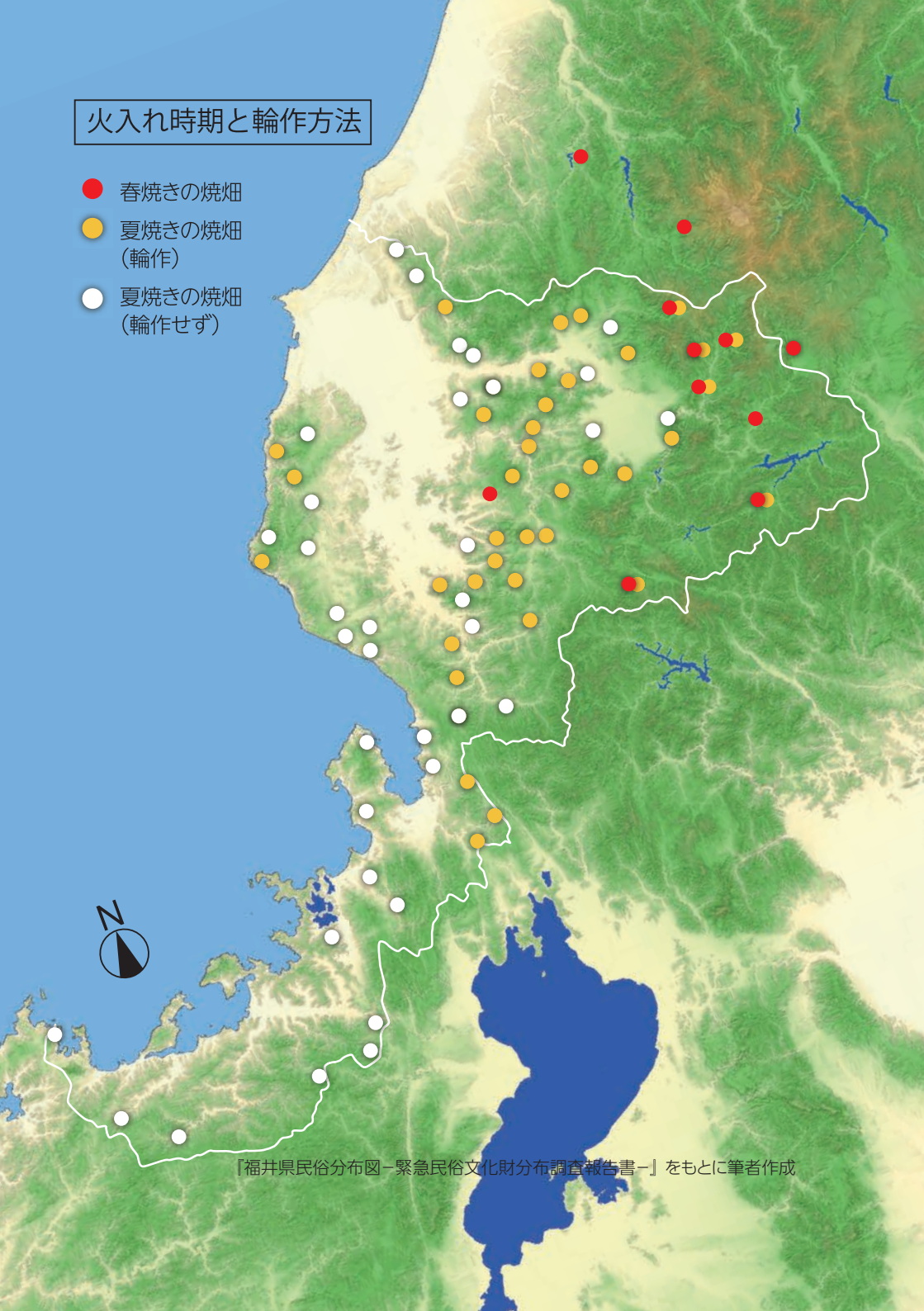
焼畑の名称は地域によって異なります。福井県内ではヤキハタ・ヤキバタと呼ぶ地域が多いようです。白山麓にあたる勝山市や大野市（五箇・和泉地区）ではナギと呼びます。またナギハタと呼ぶところもあります。『焼畑民俗文化論』によれば「ナギ」は「薙ぐ」という動詞を名詞化した呼び方で、もともとは草木を「刈り」「薙ぐ」ことからそう呼ばれるようになったとされています。その他にもノ・ノウ（旧美山町）や、アラハタ（旧越廼村居倉など）、ヤマハタ・ヤマバタ（大野市飯降、旧金津町権世市野々）、キリカエバタ（旧美山皿谷）、ハゼバタ（美浜町菅浜）、ナマキ（美浜町新庄）など様々な呼び方で呼ばれています。

春焼きと夏焼き

焼畑には作る作物によって火入れの時期が異なり、春に焼くものと

火入れ時期と輪作方法

- 春焼きの焼畑
- 夏焼きの焼畑
(輪作)
- 夏焼きの焼畑
(輪作せず)



〔福井県民俗分布図-緊急民俗文化財分布調査報告書-〕をもとに筆者作成

夏に焼くものがあります。春焼きをする地域は白山麓に多く、火入れをする前年の9～10月ごろに木を伐り倒しておき、翌年5～6月頃に火入れをします。春焼きをした1年目には主にヒエを作ります。その後2年目にはアワ、3年目ダイズ・アズキ、4年目アワ・ダイズ・アズキ、5年目アワ・ヒエ・ソバを作り、地力がなくなった頃に放棄し草木が生えるのにまかせ荒らしておきます。このように同じ場所で、違った作物を作ることを「輪作」といいます。ヒエやアワ、キビは今の生活では馴染みがない作物かもしれませんが。どちらも焼畑でよく作られていた雑穀です。水田が作れず米が十分に手に入らない地域ではヒエやアワを米に混ぜて食べていました。旧和泉村^{のちの}後野では米40に対しヒエ60の割合で混ぜたそうです。また大野市下^{しもうちなみ}打波では米50にヒエまたはアワが50、勝山市^{おほら}小原では米10に対しヒエ90の配合だったそうです。若狭町^{くまがわ}熊川では普段の食事はアワやキビがほとんどで、正月や祭りの餅^{もち}でも米20にアワが80でした。

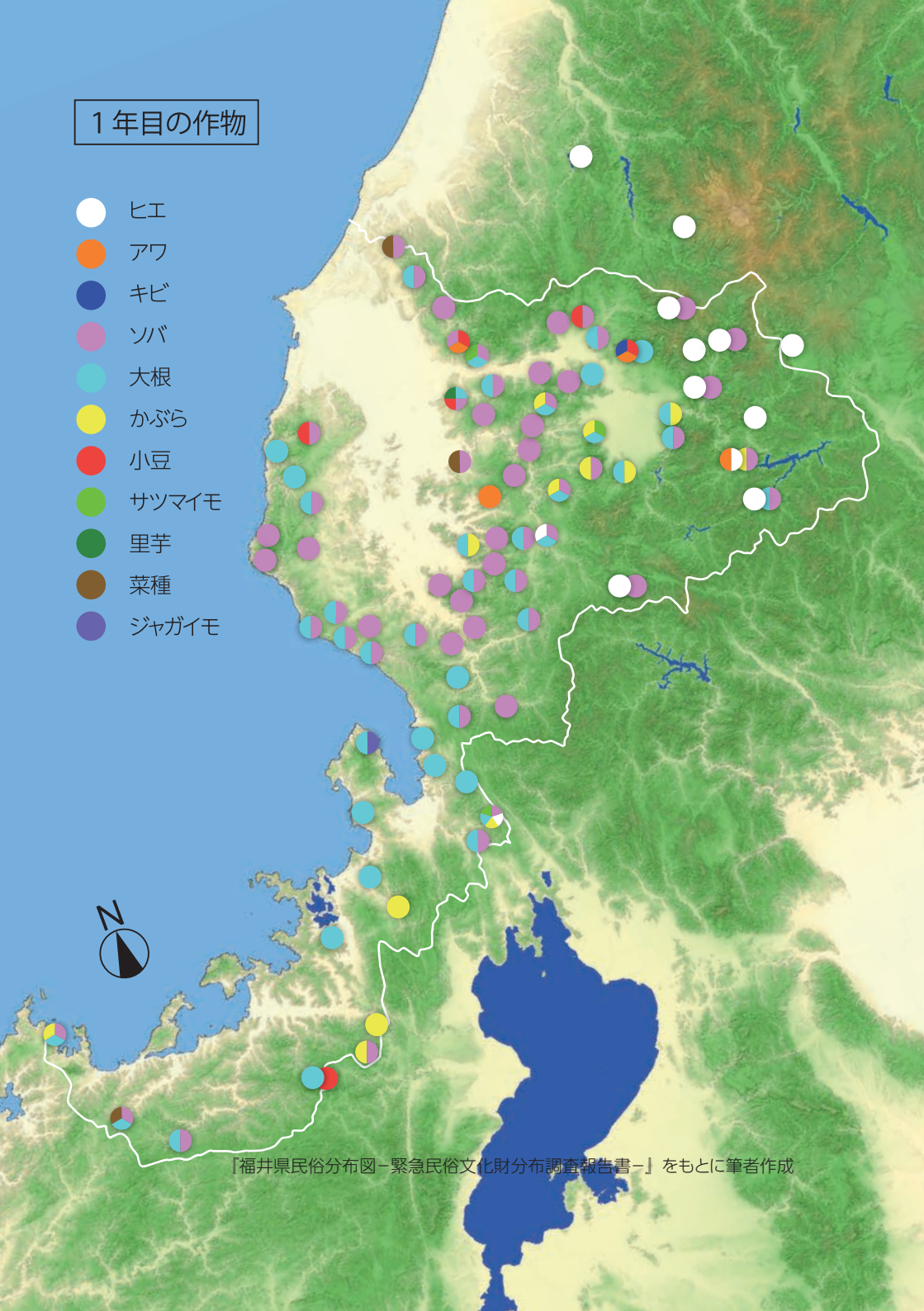
また輪作する作物の中にはノロク、メナガ、カモアシ、マタベなど聞きなれない作物があります。ノロク、メナガは小豆の一種です。カモアシ、マタベはシコクビエのことです。その穂の付き方からカモアシ（カマシ）、カマデ、マタビエなどと呼ばれます。カモデは炒り粉にしてお湯とかき混ぜて食べました。これを勝山市^{たに}谷では「イリ



シコクビエ。2020年11月13日に勝山市北谷村谷で撮影したもの。谷ではマタベエ、マタベエグサと呼ばれる

1年目の作物

- ヒエ
- アワ
- キビ
- ソバ
- 大根
- かぶら
- 小豆
- サツマイモ
- 里芋
- 菜種
- ジャガイモ



【福井県民俗分布図-緊急民俗文化財分布調査報告書-】をもとに筆者作成

コ」や「オチラシ」と呼んでいます。

このような作物は、4～5年経った場所で土地の肥料分に余裕があれば栽培するといったような作物だったようです。同じようにエ（荏）を荒らす前の最終年度の作物として作ることもありました。

一方、夏焼きは梅雨が明けた7月末ごろの夏の土用の時期に草木を刈り倒し8月の盆の前後に火入れをします。夏焼きの1年目にはソバ、ダイコン、カブラを作るところが多いです。作物によって「ソバナギ」「ソバノ」「ナナギ」「カブラノ」と畑を呼び分ける地域もあります。輪作をする地域では2年目にヒエ・アワ、3年目にダイズ・アズキと作ります。輪作をしない地域は、毎年場所を変えダイコンやソバを作ることが多いようです。他にもナタネやカブラかみいかりも作られています。

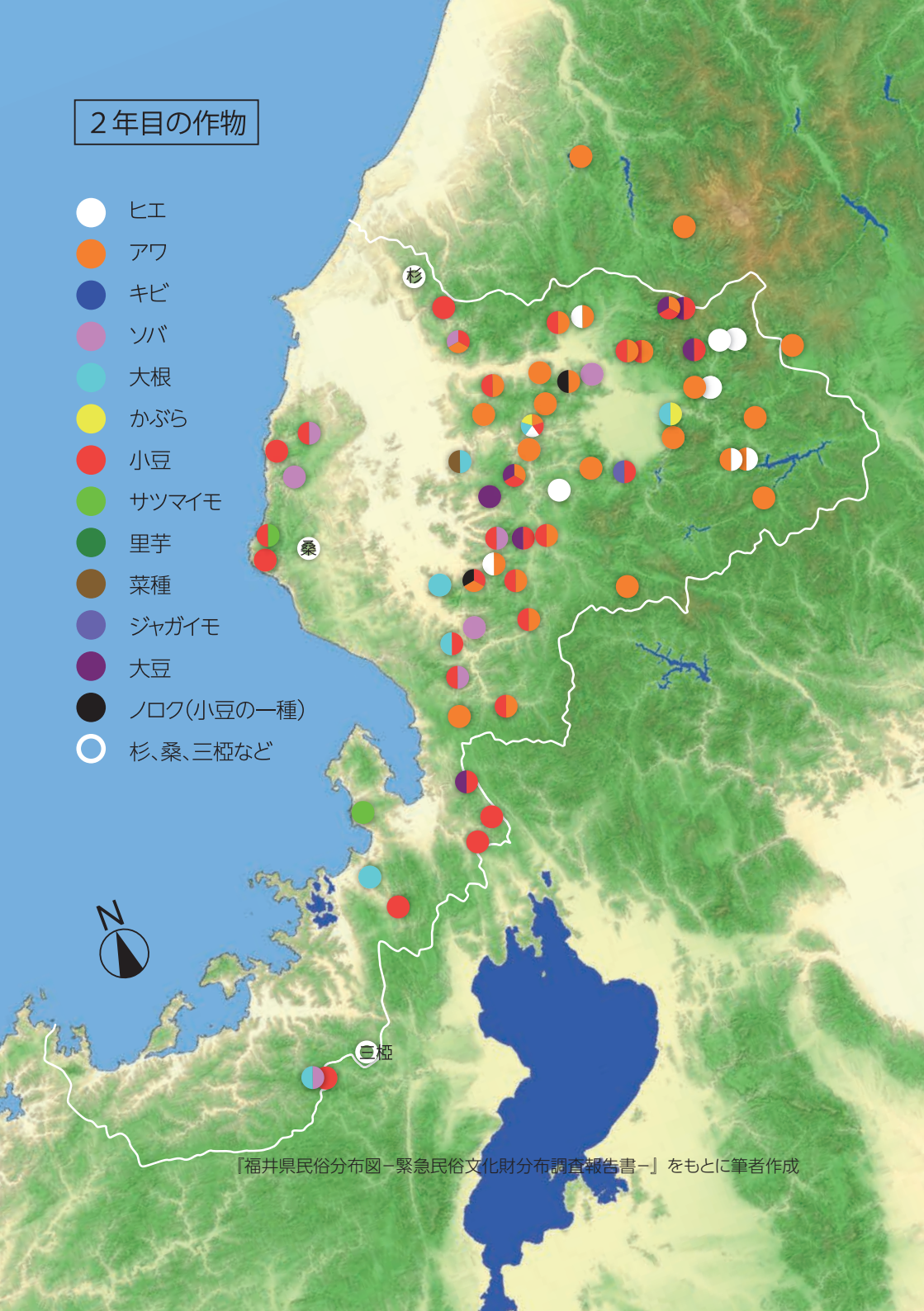
焼畑をした後に植林をする地域もあります。福井市上かみいかり一光では植林をするために山を伐り開き、2～3年作物を作ったあとに杉を植えました。旧織田町おいまつ笈松ではソバを作ったあとに養蚕用に桑を植え、5～10



小浜市上根来の焼畑跡地。ここではかつて大根を作っており、今でも「焼畑の大根はうまかった」と語られる

2年目の作物

- ヒエ
- アワ
- キビ
- ソバ
- 大根
- かぶら
- 小豆
- サツマイモ
- 里芋
- 菜種
- ジャガイモ
- 大豆
- ノロク(小豆の一種)
- 杉、桑、三桠など



〔福井県民俗分布図-緊急民俗文化財分布調査報告書-〕をもとに筆者作成

年後に今度は杉を植林しました。若狭町河内^{こうち}はヤキハタという言葉で呼びますが食糧を作る焼畑ではなく、コロビ（アブラギリ）、三桎を栽培するとき山の雑木雑草を伐って焼き、畑を作って植えました。おおい町川上^{かわかみ}でも山を利用した焼畑によるソバ、アワ、エゴマなどと同様にコロビの栽培も盛んでした。戦前はカゴ（楮）、三桎も生産・出荷していたようです。楮、三桎は紙の材料です。コロビは聞きなれないかもしれませんが、アブラギリという植物の



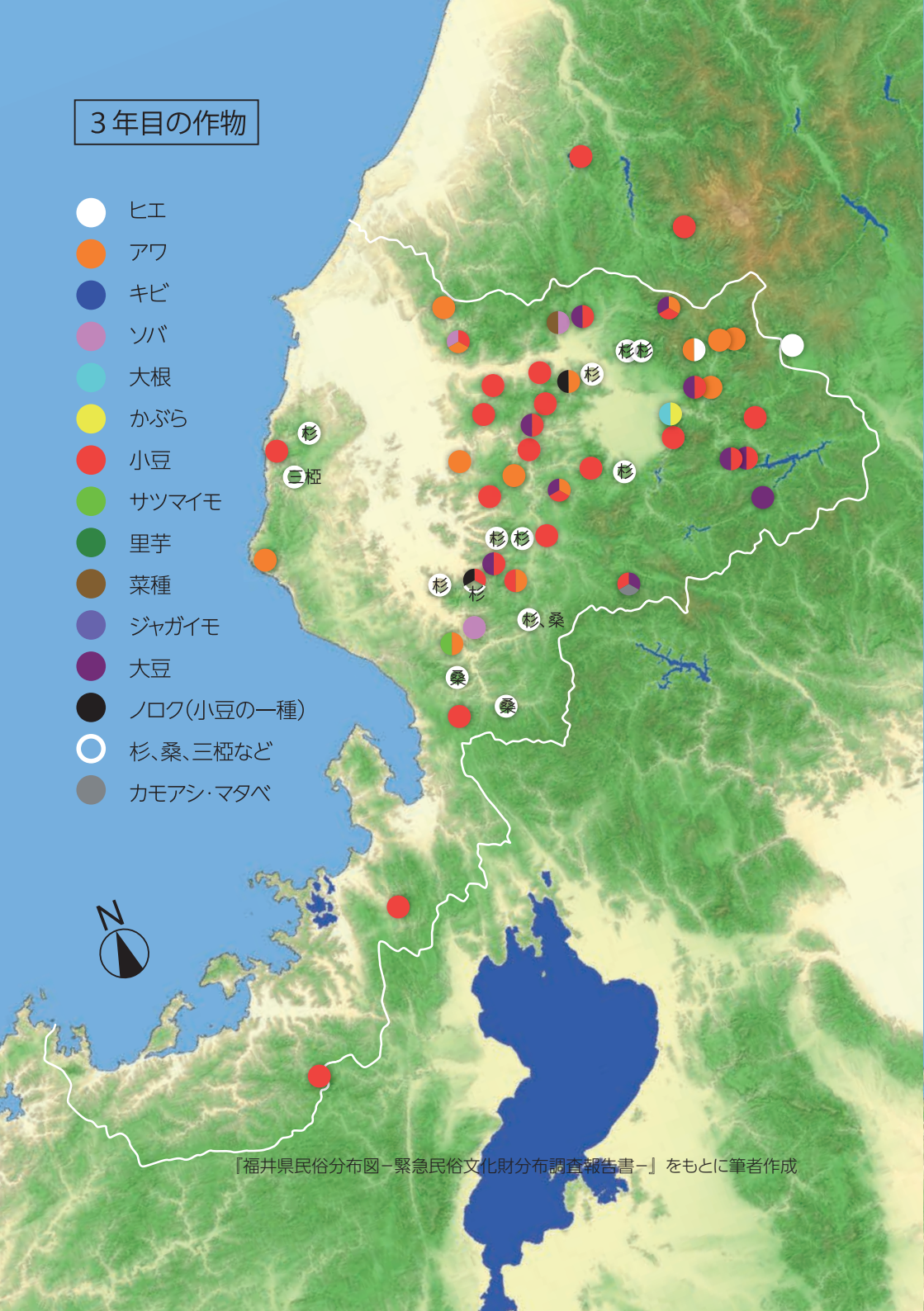
アブラギリの林。手前は若木、奥は白い花を咲かせている

ことです。若狭地方ではコロビ、越前地方ではキノミ（木の実）やアブラミ（油実）と呼ばれています。その実から油を搾るため換金作物として栽培されていました。

焼畑で作られる作物は多くが生活の自給用のものでしたが、上記の林産物のように換金作物を植える場合もありました。その場合、作物の価値が下がると生産されなくなります。養蚕が終われば桑は作られず、紙の需要が減れば三桎・楮は作られません。アブラギリも石油や輸入品に取って代わられました。しかし一方で、味見河内で作られる河内カブラのように今でも作られている作物もあります。河内カブラは自給用ではなく、大野市で売るために作られていました。詳しくは後述しますが、味見河内の焼畑が今に至るまで続けられた背景には、換金作物として販売先と需要があったことが大きいと考えられます。

3年目の作物

- ヒエ
- アワ
- キビ
- ソバ
- 大根
- かぶら
- 小豆
- サツマイモ
- 里芋
- 菜種
- ジャガイモ
- 大豆
- ノロク(小豆の一種)
- 杉、桑、三桧など
- カモアシ・マタベ



「福井県民俗分布図-緊急民俗文化財分布調査報告書-」をもとに筆者作成

4年目の作物

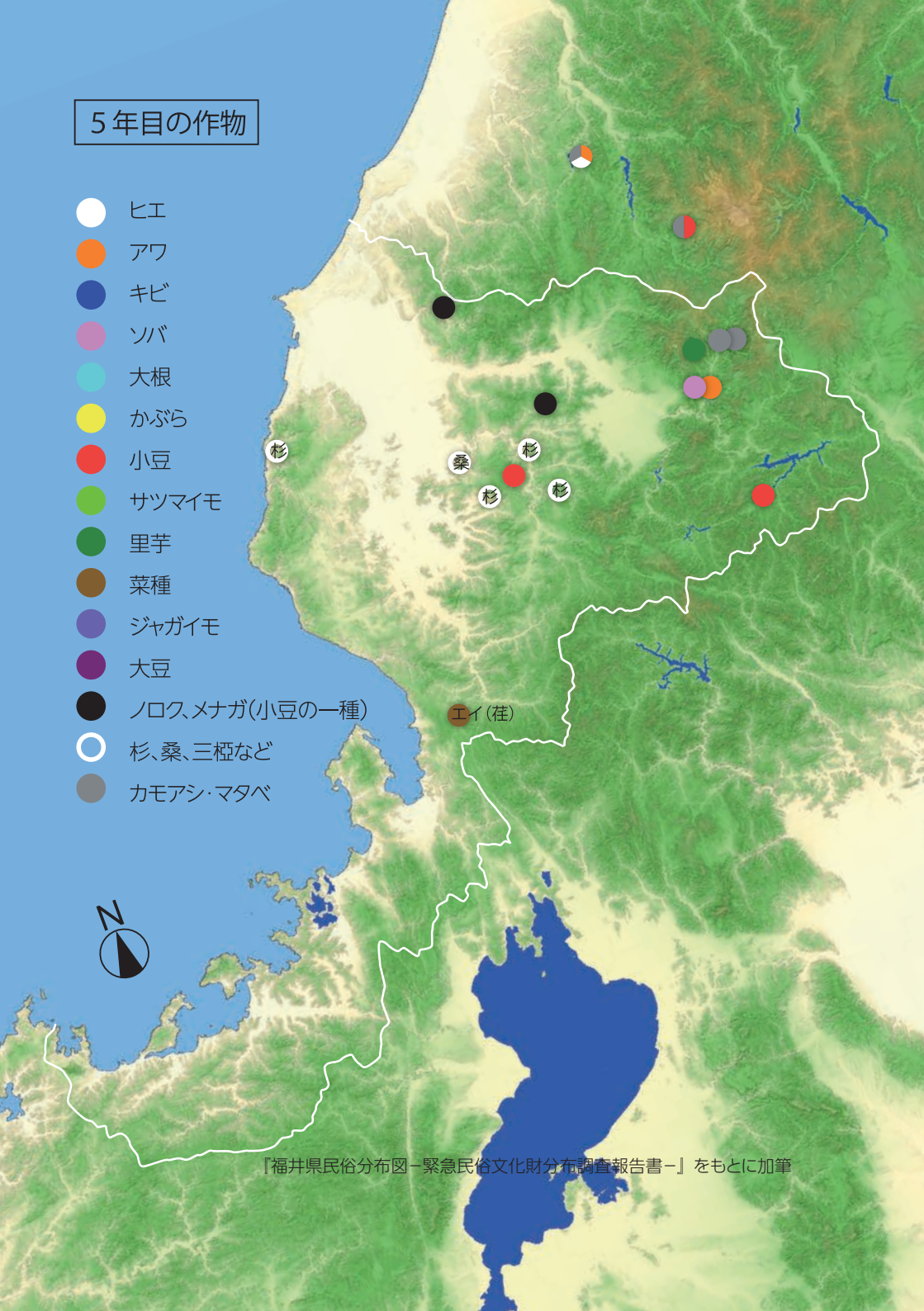
- ヒエ
- アワ
- キビ
- ソバ
- 大根
- かぶら
- 小豆
- サツマイモ
- 里芋
- 菜種
- ジャガイモ
- 大豆
- ノロク(小豆の一種)
- 杉、桑、三椏など
- カモアシ・マタベ



「福井県民俗分布図－緊急民俗文化財分布調査報告書－」をもとに筆者作成

5年目の作物

- ヒエ
- アワ
- キビ
- ソバ
- 大根
- かぶら
- 小豆
- サツマイモ
- 里芋
- 菜種
- ジャガイモ
- 大豆
- ノロク、メナガ(小豆の一種)
- 杉、桑、三桧など
- カモアシ・マタベ



「福井県民俗分布図-緊急民俗文化財分布調査報告書-」をもとに加筆

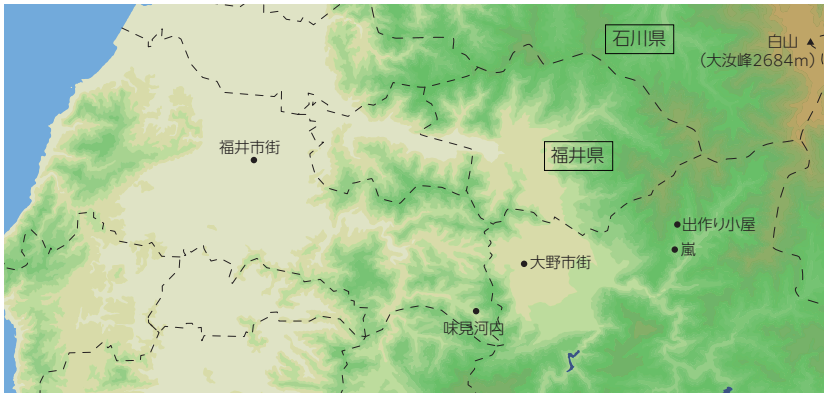
3 - 1

県内に残る焼畑

福井市味見河内 焼畑で作る河内カブラ

辻本 侑生

味見河内地区の概要



福井県内において、現在も焼畑が存続している味見河内地区は、足羽川の上流、上味見川の最上流部の谷合にある集落です。2024年現在、居住している戸数は15戸を切っていますが、明治時代には90戸ほどの家々が住んでいたといえます。

味見河内の人びとは、水田での稲作に加え、江戸時代の史料をみると、桑や漆の栽培を行っていたようです。また、昭和に入ると、木炭生産の重要性が増していきます。牛や鶏といった家畜を飼う人もいました。さらに、出稼ぎも盛んに行われており、稲作や山仕事がなくなる冬季には、主に男性たちは金沢や神戸方面へ出稼ぎし、「米つき人」とよばれる酒蔵の精米業務に従事していました。さらに戦後になると、集落近くに縫製工場ができたり、砂防ダム建設の日雇い仕事ができたりと、出稼ぎをしなくても現金収入を得る選択肢が生まれていきます。

このように、味見河内地区の人びとは、集落を取り囲む山林をうまく活用し、いくつもの生業を組み合わせながら、暮らしを営んできました。焼畑も、そうした生業の一つであるといえるでしょう。

他方で、山林に囲まれた川の上流部であるという地形の特徴は、災害のリスクも含んでいます。1927年には「アワ（ハワ）」と呼ばれる表層雪崩が集落の裏手で発生し、雪崩が家々を巻き込み、10人以上が亡くなりました。また、2004年には福井豪雨で、住宅に被害が生じました。

味見河内地区の焼畑のしくみ

味見河内地区の焼畑は、夏に火を入れる、いわゆる「夏焼き」型です。名称としては、「ヤキバタ」や「ノ」という表現が用いられます。先述した佐々木高明による焼畑類型で言うと「ナギバタ型」と「カノ型」の中間的な性格を持っています。

伐採（ノガリ）

焼畑の作業としては、まず7月中下旬に「ノガリ」と呼ばれる伐採作業を行います。この際、畑とする用地の周囲の枝や葉を除け、土をむき出しにし、周囲の森林への飛び火を防ぐ、防火帯を作っておきます。

火入れ・播種

ノガリのあとは、1～2週間程度放置して乾かした後、8月上旬に火入れをします。点火は必ず畑の上部から行い、火をつける前に、畑の上部に酒と塩をまき、虫や蛇が火から逃れることを祈る言葉を口にします。

火は自然と畑の下の方に燃え広がっていきますが、上手く燃え広がらない場合には、杉の葉やトーチなどを使って、延焼させていきます。一通り燃えたら、燃え残った枝を畑の数か所に集め、再度火をつけて燃や

していきます。これは「トコヤキ」と言いますが、火葬の様に似ていることから「コツヤキ（骨焼き）」という呼び方もあるようです。

コツヤキが終わった後は、赤カブの種をまき、まいた後は、すぐ鋤で土をかけます。これを「ノウチ」といいます。

間引き・収穫

味見河内は川の最上流部に位置し、山にぶつかる地形的特性からか、隣の集落で雨が降らなくても、雨が降ることがあるといいます。火入れ後、2～3日の間に雨が降ると、赤カブが良く発芽すると言い、これを赤カブの種を伝えたとされる聖徳太子にちなみ「お太子さまの雨」と呼ぶ伝承もあるようです（なお、赤カブの種は平家の落人が伝えたという伝承もあります）。

発芽してきたら、8月下旬から9月にかけて、雑草取りや間引きを繰り返し、10月には収穫できるようになります。味見河内地区の聖徳寺で10月中旬に開催される報恩講の食事で、初物が提供されるのが通例です。そして、10月下旬から12月の雪が降るまでの時期に、本格的に収穫し、出荷されます。

輪作のしくみの変化

味見河内のかつての焼畑では、1年目に赤カブのほか、ソバを作ることもありました。また、同じ土地で2年目以降も、アワやアズキ、ヒエなどを作り、最長5年程度輪作していました。5年程度輪作した後は、20年程土地を休ませ、植生が戻った後に再び焼畑として利用するような仕組みとなっていたのです。

現在は、1年目に赤カブを育てた後、別の作物を栽培するようなことはなく、3～4年ほど放置した後にまた焼畑として利用する、というより短いサイクルに変化しています。



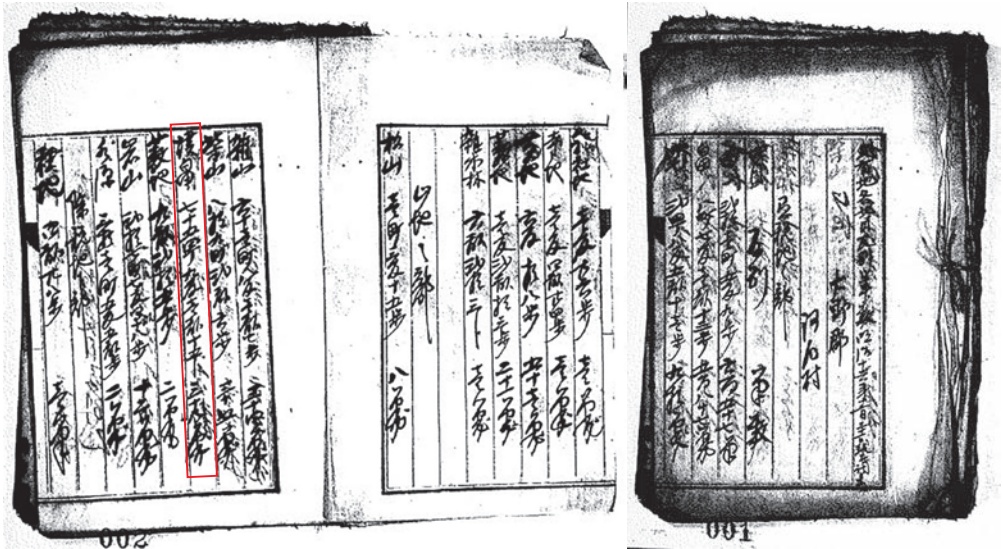
11年経った焼畑地の様子。左は2011年に福井焼き畑の会が焼畑を行った場所。右は2022年の様子。2022年は2011年の下側で焼畑を行った

歴史資料にみる味見河内の焼畑と赤カブ

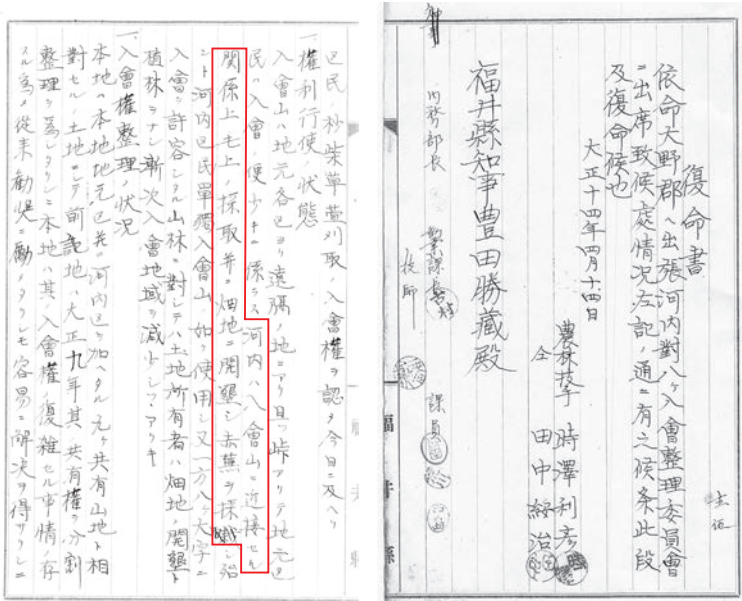
焼畑は耕地を移動させるため実態の把握が難しく、行政資料にはあまり現れない傾向があります。明治16年の「民有地各地目反別筆数調書」(内倉家文書)では、河内村(味見河内)に38筆、約75町の焼畑が存在することが記されています。また、大正14年に県の農林技手が味見河内地区を視察した際の報告書には「河内ハ入會山ニ近接セル関係上毛上ノ採取并ニ畑地ニ開墾シ赤蕪ヲ採取シ」というように、味見河内地区の住民が赤カブを栽培していたことが報告されています。

味見河内地区で栽培される赤カブは「河内赤かぶら」と呼ばれ、峠を越えた大野の城下町で愛されてきました。「河内赤かぶら」というブランドは、いつくらいにでき上がったのでしょうか。歴史資料をみると、近世後期の「大野往来」や、明治初期の「足羽県物産誌」(国立公文書館内閣文庫)には、味見河内の名産として赤カブは記載されてい

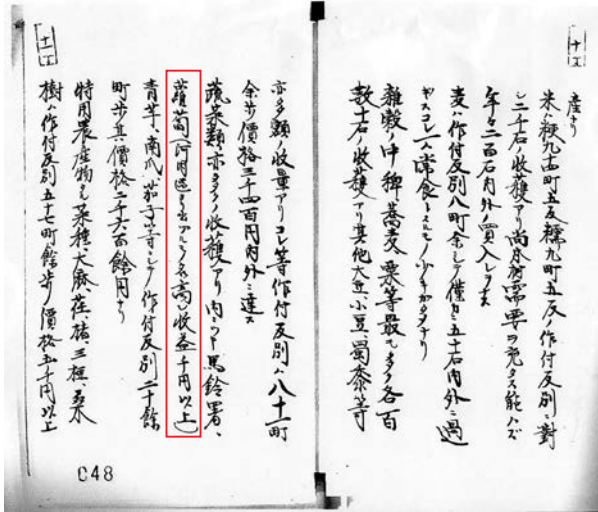
3. 県内に残る焼畑
福井市味見河内



明治16年「民有地各地目反別筆数調書」(内倉甚右衛門家文書、福井県文書館提供)



大正14年「復命書 大野郡入会整理委員会」(福井県文書館提供【歴史的公文書No. 14777(45)】)



大正元年「上味見村誌」(福井大学附属図書館文書 福井県文書館提供)

ません。「河内赤かぶら」の名は、明治の終わりから大正の初めにかけての歴史資料に見られます。大正元年に発行された『上味見村誌』の「産業」の項には、「蘿蔔(河内区ヨリ出ヅルモノ名高シ收益千円以上)」*とあります。また、同じく大正元年の『大野郡誌』には「殊に、河内赤蕪の名は喧伝せらる」とあります。

これらのことから、味見河内地区で栽培されてきた赤カブは、明治時代を通して、徐々に「河内赤かぶら」として認知されるようになったと推測されます。他の集落でも赤カブをつくって朝市で売っていたようですが、例えば1953年に民俗学者の杉本寿は、以下のように報告しています。

河内の近くの中手〔ナカンテ〕でも、河内蕪の値段がよいの

*：蘿蔔(すずしろ)は通常ダイコンのことだが、他の文献などを合わせて考えた場合、ここでは河内カブラを指しているものと推察される

で、真似をして栽培するのであるが、色彩は大体河内同様のものが穫れるが、味が悪く町の人から一度にきめつけられてしまう。河内と中手は隣り同志であるが、言葉や訛りが違うので、中手の人々が特別に河内言葉にし、笠まで河内笠にして、真似風俗をして大野の町に売り出すのであるが、蕪の味で判別されてしまうので、どうしようもない。

こうした記述からは、味見河内の赤カブが他集落の追従を許さないブランド性を有していたことが分かります。

川北家日記にみる赤カブ売り

味見河内地区で栽培された「河内赤かぶら」は、峠を越えて、大野の七間朝市で販売されていました。峠越えには、丁ようろを超える道と、的坂峠まどさかを超える道の、2つのルートがありました。昭和30年代になると、バスや軽トラックも出荷に用いられるようになりました。

ちょうど徒歩での輸送が残る最後の時代に、どのように味見河内の人びとが焼畑栽培の赤カブを朝市で売っていたのか、そのときのことを示す貴重な資料として、川北家の日記が残されています。この日記は、川北勘一さん・和子さんが日々の作業内容や



七軒通りの朝市（大野市博物館提供）



昭和7年かぶら売り風景（大野市篠座にて）

森田吉 幸次 山本おお 水口政吉 川本三松 水口一雄（小学4年） 石田ナツ（小学0年） 山本てる子（小学4年） 水口ちえの

昭和7年かぶら売り風景（味見河内公民館展示）

方に応じて、値段も柔軟に変化していたといえます。

このように赤カブは味見河内の人びとにとって、現金収入源として非常に重要でしたが、川北さんの家の日記を見ていくと、例えば1975年には「かぶらをあげたお礼に、そばやうどんをたくさんもらう」という表現もみえました。金銭との交換だけでなく、贈答とそのお返しの中なかでも、赤カブが役割を果たしていたことが分かります。

宮本家と焼畑

宮本利子さんは昭和4（1929）年生まれ。赤カブを大野に売りに行く

のは、子どものときから手伝っていました。

宮本さんによれば、赤カブ売りの楽しみは、大野の街での買い物だったといます。「大野に油揚げ一つだけを炊いて、食べさせてくれる店があったんや。弁当はおにぎり持って行って、それがおかずや。そこ入ってお金出して買って。それが楽しみだったんや。それが楽しみで行くんよ。子どもでも親の横で少しカブラ担いで、自分で儲けたお金で、下敷きやら鉛筆一本やら、自分で儲けて買うのが嬉しかったんよ」。



利子さんが、はじめて写真館で写真を撮ったのも、昭和21年ごろ、赤カブを売りにいっているときでした。「毎日毎日、星を眺めるほど写真館に飾ってある写真を外から眺めてて」、それでついにある日、一緒に赤カブ売りにいった友達と二人で、写真を撮ってもらいました。「生まれて初めて、自分で儲けたお金で写真撮ったんよ」。

時代の変化とともに、赤カブを売って現金収入を得る暮らしは変わっていきました。「河内に嫁にいくと、カブラ売りせんならん」と言われるようになり、利子さんが30歳になった頃、集落近くで河川工事の日雇いの仕事が募集され始めると、「カブラなんて作らんと、月々のお金があたると嬉しくて、みんなそれに行くようになったんや」。利子さんも4年間ほど河川工事の仕事をした後、福井市内の縫製工場からも募集があり、今度はそちらで働くようになりました。息子の宮本博志さん（1953（昭和28）年生まれ）によれば、博志さんが小学2年生のころまで、利子さんは山で焼畑をして赤カブを売りにいっていたといっています。1960年ごろ、河川工事や縫製工場で現金収入を得られるよう

になったことがきっかけで、焼畑での赤カブ栽培はだんだんと姿を消していったのです。

しかし、それから約50年後、再び宮本家でも焼畑を行うようになります。ある日、博志さんは、1992年から味見河内で地元住民に習って焼畑を実践している集落外の市民の会「福井焼き畑の会」に誘われて参加し、収穫した赤カブを家に持ち帰りました。すると利子さんは、かつて子どものころから背負って売りにっていた懐かしい赤カブを大変喜びました「そんなに喜んでくれるなら自分でやってみよう」と思い、2013年ごろから博志さん自身で焼畑を始め、現在に至っています。

福井焼き畑の会

宮本博志さんが焼畑を再開する契機となった「福井焼き畑の会」は、1992年から現在に至るまで30年以上活動している市民の会です。1992



福井焼き畑の会、2022年の収穫



福井焼き畑の会、2019年の収穫祭。会員と地元の方々との交流の場でもある

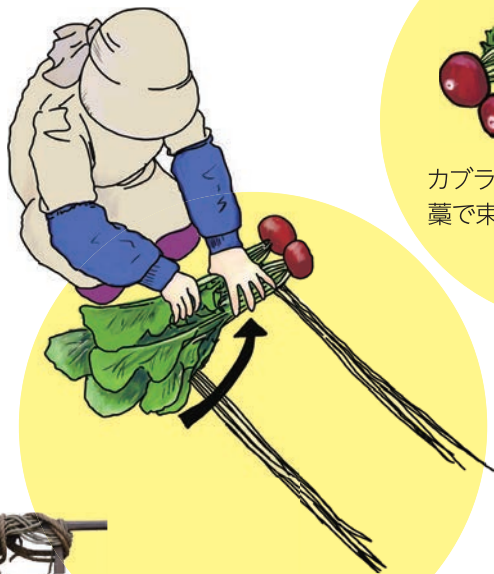
年に結成された当初は、福井各地に住む若者が主体となった会でした。若者たちが焼畑に出会うきっかけは、映画でした。高知県の焼畑記録映画『椿山』（1977年）を制作した民族文化映像研究所のメンバーが、1990年代に越前和紙をテーマとした映画作成のため福井に頻繁に滞在していたのです。若者たちは、民族文化映像研究所の作品を連続上映する会を企画し、特に焼畑に関心を持つようになりました。そうした中で、福井県内でまだ焼畑が存続している地域があるという情報を知った若者たちは、味見河内を訪れて焼畑の技術を習い、自ら焼畑を実践するようになったのです。

福井焼き畑の会の特徴は、生業としてではなく「遊び」で焼畑に取り組んでいることです。そのため福井焼き畑の会には会則もなく、会員であっても作業への参加を強制されることは一切ありません。実際、焼畑の作業よりも、収穫時に行われる飲み会が好きで会に加入している、という人もいます。ただし、実際に村の中の山林を用い

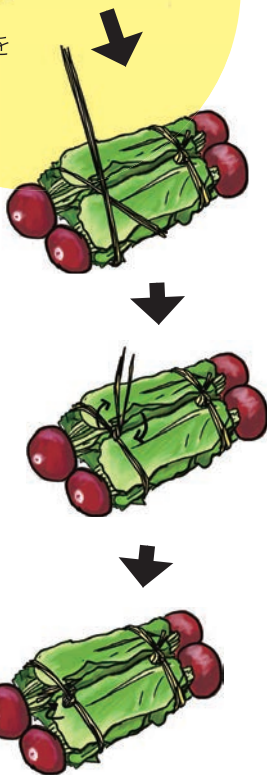
て焼畑作業を行う上では、「遊び」を楽しむ気持ちとともに、真剣さも求められます。福井焼き畑の会の運営を中心的に担ってきたメンバーは、収穫祭に味見河内の人びとを招待したり、お祭りにも顔をだしたり、2004年の福井豪雨の後には片付けの手伝いにも参加したりと、味見河内の人びとと信頼関係を築いてきました。

福井焼き畑の会は、焼畑を存続させる目的で活動しているわけではありません。しかし、このブックレットの著者2人も、この福井焼き畑の会を入口として焼畑の世界に深入りしていったように、焼畑の魅力をより多くの人に開いていく役割を果たしてきたように思われます。近年では、日本各地の焼畑実施地域をつなぐ「焼畑フォーラム」が「火野山ひろば」という団体の主催で毎年開催されており、福井焼き畑の会でもこの焼畑フォーラムに参加し、他の地域との交流も行っています。全国各地において多様な形で焼畑が存続・復興していますが、地域外の市民が「遊び」で焼畑を30年にわたり続けてきた、という事例は非常に特徴的であるといえるでしょう。

河内カブラの荷造り方法



カブラ4つを
藁で束ねる

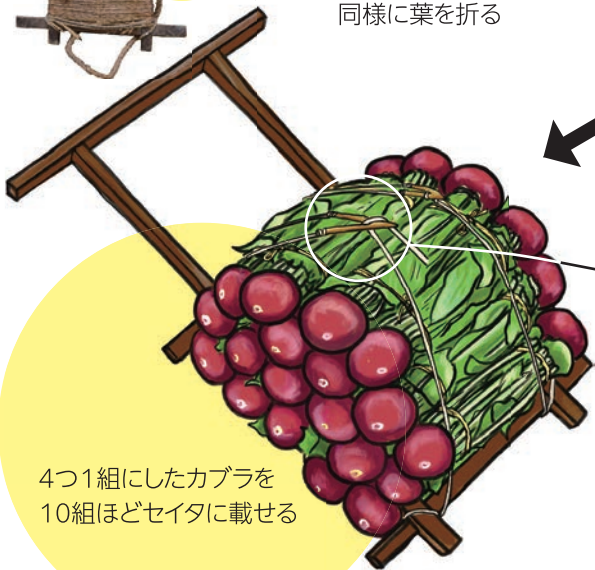


藁3 ~ 4本をセイタの
縦棧の幅で2組並べ、
その上にカブラを2つ置く。
藁から少しはみ出るほどの
長さで葉を折る。
反対側にもう2つ並べ、
同様に葉を折る

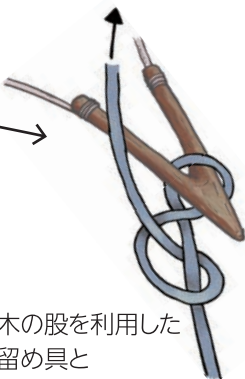
セイタ
(背板)



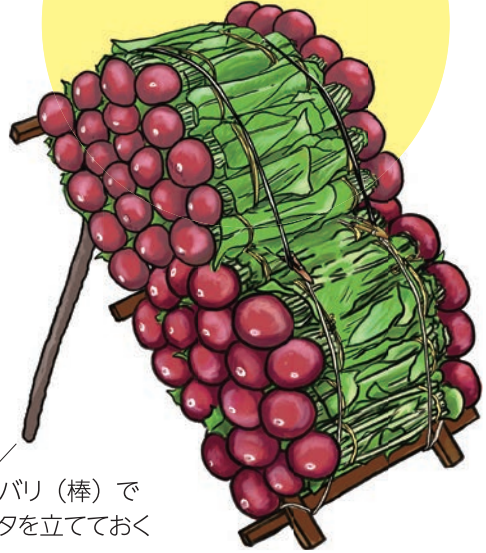
4つ1組にしたカブラを
10組ほどセイタに載せる



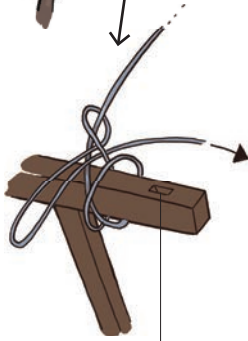
木の股を利用した
留め具と
縄の結び方



さらに10組ほどを
セイタに載せる

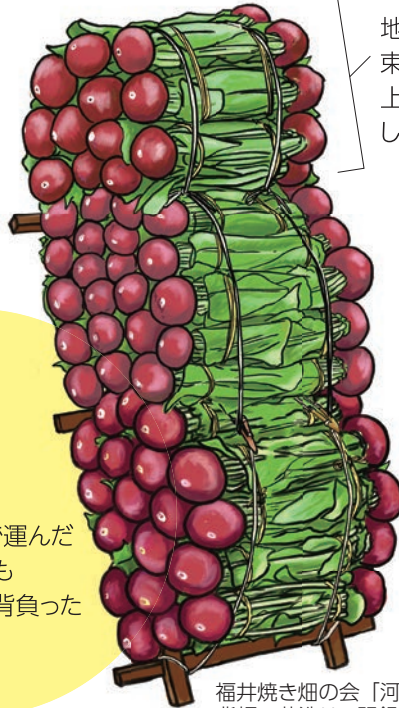


ツンバリ（棒）で
セイタを立てておく



悪天時には、この穴に
棒を差して、その上に
横ゴザを掛けて雨傘代わりにし、
頭に雨が掛からないようにした

地面で10組を
束ねておき、
上に載せて
しぼる



完成

重量を計ると
45kgあった。
大野までセイタで運んだ
当時は、女性でも
10貫(37.5kg)を背負った



福井焼き畑の会「河内赤かぶら
背板の荷造りの記録」をもとに作成

味見河内の風景 2023年7月

梅澤 慎

「味見河内は自分の父の故郷で、子供時代によく祖母に会いによく遊びに行っていた思い出深い大切な場所の一つです。今回はご縁があり撮影をさせていただきました」



梅澤慎プロフィール：福井県出身。大学卒業後、システムエンジニアとして勤務しながら、週末でウェディング・家族撮影カメラマンとして活動中。カメラマンとして3年の活動で通算200件以上の依頼に携わる



山の焼畑地。草が刈られている



刈り払い機で刈っていく。エンジン音が響く



3. 県内に残る焼畑
福井市味見河内



上宮山聖徳寺。聖徳太子の霊象を奉納。味見河内には平家の落人が聖徳太子像と赤カブラの種を持ってたどり着き、村人にカブラの作り方を教えたという言い伝えがある



じじくれ祭りは村の繁栄と家々位の安泰・五穀豊穡を願う祭りで、毎年5月5日に行なわれ、ブナの枝で飾った柴神輿を作り町内を練り歩く。残念ながら2023年に終了が宣言された



味見河内の風景 2023年11月



河内カブラは10月ごろから収穫が始まる。近年は獣害があるためネットや電気柵で畑を囲う必要がある



「これが河内カブラの本当の形」と話す



カブラは薄く切って甘酢漬にする

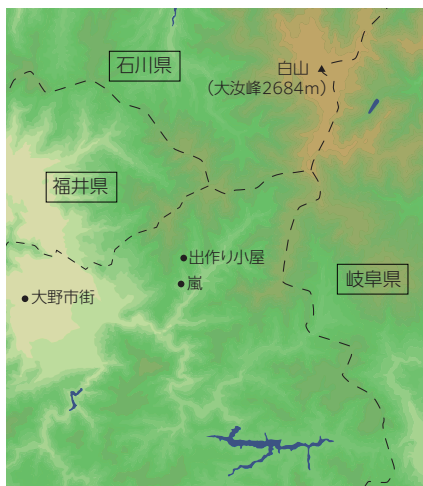


収穫したカブラは土の上でムシロを被せておけば、一冬もつ

3⁻²大野市で受け継がれる
嵐カブラの種

白山麓の出作りと焼畑

樋口 潤一



白山は古くから山岳信仰の対象として崇敬される山ですが、その山麓には街とは異なる厳しい自然条件の中での地域特有の生活がありました。山間部のわずかな田んぼだけで生活を成り立たせることはできず斜面を利用した換金作物栽培や、焼畑などでの食料調達をする必要があったのです。そこで人々は集落から遠く離れた山奥や他村の山地へ出かけ、仮の小

屋を建てて春から秋の間寝泊まりし、「出作り」をして焼畑耕作などに従事しました。

出作りとは「生活の本拠から耕地が遠いため、毎日そこへ通うのが困難なとき、その耕地に小屋を建てて一定期間移り住み、農耕を続けて集荷が終わると本拠へ戻るといった慣行」です。

出作りにはさらに、家族全員で春から秋まで出作りする「季節的出作り」、籍だけ本拠に残し出作り地で一年を過ごす「永久出作り」、二か所に出作りを持ち近いところから焼畑作業を行い順次奥へ向かう「二拠点出作り」、本拠で農業や養蚕作業があり、家族の一部が出作りに行

3. 県内に残る焼畑
大野市上打波嵐

年次	呼称	類型							
		ナギ (ヒエナギ・普通ナギ)				ソバナギ・ナナギ			
1年次	アラ畑	ヒエ	ヒエ	ヒエ	アワ	ソバ ダイコン カブ	ソバ ダイコン カブ	ソバ ダイコン カブ	ソバ ダイコン カブ
2年次	カエシ	アワ	アワ	アワ	アワ	ヒエ	ヒエ アワ	ヒエ アワ	ヒエ
3年次	マメ	アズキ ダイズ	アズキ ダイズ	杉植林	アズキ ダイズ	ヒエ	ヒエ アワ	ヒエ アワ	アワ
4年次	コナ	ヒエ アワ	ヒエ アワ		杉植林	アズキ ダイズ	アズキ ダイズ	杉植林	杉植林
5年次	フルバタ フルコナ	カモアシ エ (ゴマ)	カモアシ エ (ゴマ)			カモアシ エ (ゴマ)	カモアシ エ (ゴマ)		
6年以降		あらし、 休閒地 (自然にもどす)	杉植林			あらし、 休閒地 (自然にもどす)	杉植林		

表2 上打波地区の焼畑の輪作類型と年次 (『打波川流域の出作り制度とあゆみ』『大野市史 民俗編』をもとに作成)

く「家族の分割出作り」などの種類があります。

出作りの慣習は白山麓の大野市 (五箇・和泉地区)、勝山市、岐阜県郡上市白鳥町、石川県白峰地方に広がり、この地域の焼畑習俗は国の「記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財」になっています。また福島県南会津郡檜枝岐村、山梨県南巨摩郡早川町奈良田、長野県飯田市上村下栗、静岡県静岡市葵区田代などにも伝承が残り、かつては日本各地で出作りが行われていたと思われます。

上打波地区でも出作りが行われ、近年まで続いていました。『足羽郡地理誌』（明治5年頃）によると、上打波村は戸数200戸で、繭、布、生糸、裂織、蒲脚絆、山葵、桑、炭、紙、杉板などを産出していました。また『大野郡五箇村上打波地誌』（明治36～38年頃）には、粳米、糯米、大豆、小豆、粟、稗、蕎麦、麦、芋、馬鈴薯、菜種、桑、黄連、杉、楮皮、木炭、春蚕、夏蚕、帳紙、木材、ネリ皮（ノリウツギ）、ロートが産物としてあげられています。

これらの作物のうち、粟、稗、蕎麦、大豆、小豆などは焼畑で作られていました。この地域では焼畑のことを「ナギ」や「ナギバタ」と呼びます。その内、ソバやカブを作る焼畑は「ソバナギ」「ナナギ」と呼んで区別されました。

前ページ記載の表2を見ると、焼畑地で作物を作るのは5年ほどです。そこから次に焼畑をするまでは20～30年ほど放置し「あらし（荒らし）」で土地を休ませます。しかし、個人所有の土地では杉を植えることが多かったようです。

嵐の暮らし

久保 藤士継（聞き手・構成：樋口 潤一）

嵐は福井県大野市中心部から約15kmほど東にある集落です。この地域は白山の山麓に当たる山間にあり、標高は550mほどになります。九頭竜川支流の打波川の右岸（北側）に、嵐谷とよばれる谷筋に沿って集落がつくられており、山から吹き下ろす風と谷を下る風が合流する場所です。集落では「カヤ葉が風で動いたら山越えをするな」と言われるほど強い風で知られていました。雪が降り、吹雪となって荒れだすと地元の人でも道に迷うことがあったため、嵐という地名になったと言われています。厳しい土地ですが、作物を荒らす害虫などが少な

くなるなどの良い面もあります。しかし平坦な土地が少なく、水田農耕には不向きな土地でした。

嵐は土地が大分狭いので、たとえ山の斜面で焼畑をしても食糧があんまり採れません。集落の人数がだんだん増えてくるとさらに耕地が狭くなるので、村の人たちは明治期の北海道開拓が始まったときに北海道へ移住して行ったんです。そして明治38年に私の先祖も、家を一番末っ子に譲って本家も分家もみなで北海道へ移住しました。

私は昭和14年嵐生まれです。そこで多いときは7人兄弟と両親で暮らしてました。昭和23年ぐらいに電気が来たと思うんです。そのときは裸電球で、中のニクロムが赤くなって明るかったのを覚えています。それまではランプとカンテラの生活でした。昭和40年中ごろに結婚を機に大野市に移り住み、今（2023年）は嵐に通いながらオウレン栽培を続けています。

うちの祖父は桶職人だったんです。桶屋といっても修理などの仕事も多くて、新しい桶作りばかりではありません。桶の修理とオウレン栽培で生活していたようです。

養蚕も240～250年前にはやっていたようで、その時代の年号が記された道具の一部が残っています。昭和20年ぐらいまで祖父母なんか年2回ほどやっていました。その当時、川から上がってくる道端は桑畑だったんです。祖母は糸まで紡いでました。

出作りは山の上（標高860m）にあります。夏場になると祖父はほとんど山に上がって生活していました。そこではオウレン栽培をして、あとは焼畑で自家用にヒエ、アワ、大豆とか小豆を作って自給自足の生活です。出作りの小屋の周りには野菜の畑もありました。そして冬になると嵐の家に戻ってきました。

私が大野に引っ越した昭和45年ごろはまだ人が住む集落があって、祖父母は昭和50年ぐらいまで暮らしてました。昭和56年ごろには、祖父母も下へおりましたので夏場だけ嵐へ上がってきてオウレン栽培を



出作りの家屋

して冬場は留守にするようになりました。私は大野から毎日嵐へ通勤してオウレン栽培をしていました。輸入品に押されてオウレンの値が悪かった時期でも、大野で仕事をしながらオウレン畑の管理だけはやってたんです。近年やっと国産オウレンが見直されて、今は絶対必要やということを言われるようになりました。

オウレン栽培

上打波と下打波、旧西谷村はオウレンの産地だったんです。江戸時代にはすでに栽培が行なわれていたようです。1975年頃までは結構値段が良かったんですが、中国産に押されて、今は本当の良いときの半値ぐらいになってしまいました。さらにオウレンの主成分がバイオ技術でも作られるようになった1970年代中頃から値段が急落しました。

ところが、2017、8年ごろから天然ものが見直されて需要がでてきた



オウレン畑での収穫

んです。国産オウレンは絶やしたら復活できません。取引先からも絶対必要な材料と言われていますが、今は私の代で細々とつないでいくのが精いっぱいです。

オウレンは嵐よりさらに上の海拔800か900mの雑木林を整備して畑を作っています。60%ほど日光が入るぐらいの林が良くて、ハンノキがあるところだと根粒菌があってオウレンにも良い影響があります。ブナの下はあまり良くないですし、杉も落ちた葉が腐らないから良くないです。腐葉土ができやすく、根が浅く張らない木の下が良いんです。また海拔が低いところだと、うどんこ病などの病気になるんです。それから土が柔らかいところしかだめなんです。連作をするので、あまり平らな土地だと水はけが悪くて生産量が落ちてしまいます。上の尾根へ登るとちょうど良い15度ぐらいの傾きの平らがあって、そこは気候も合うんです。

オウレン畑は雑草取りと収穫と、収穫した後の植えつけというのが



掘り出したオウレンの根



ひげ根を切る台。鎌の刃を豎に取り付けてある



商品になるオウレンの根（撮影：久保康博）

栽培の大きな仕事になります。雑草を抜いて、落ち葉を熊手で取り除いて種をまきつけるんです。種まきから最低15年ぐらいで採れるようになります。植え付けの場合は、他の場所で苗畑を作って5年以上保育した苗を移植します。植え付け時期は梅雨ごろか、秋の日差しが弱くなってからです。通常は何もせず、雑木からの落ち葉が肥料分にな

るんで、全く肥料をやらずにそのまま置いてほったらかしです。採ったところは、またすぐ種をまきつけたり、植えたりと連作をします。大きい面積で作っておいて、今年はこちら、今年はこちらって順番に収穫していくんです。私のところは一番多いときは十何町歩もあったんです。今は本当の粗放栽培になっています。

オウレンは根っこが商品になります。年がら年中採っている人もいましたが春の花の咲いている時期と、9月以降が一番歩留まりが良いんです。同じ場所で一緒の量の根を採っても、葉の成長期には20～25%ぐらい歩留まりが悪くなるんです。収穫したオウレンは株を1本ずつ離して、天日で乾かして、それで細かい根っこをバーナーで焼くんです。今は電気とプロパンガスを利用して焼くのでまだ楽ですけど、昔は定期的に手に入るカンバの皮を松明にして毛焼きをしていました。そして回転するドラムの中でこすり合わせて、毛を落としてきれいにするんです。きれいになると最後に箱詰めして農協へ出荷します。

焼畑

山を見渡して、いま杉が植えられているところは、ほとんど焼畑の跡です。昭和30年ぐらいから植林が始まって、だんだん焼畑をするところが狭まくなっていったんです。良い場所は全部焼畑をして、そのあと杉を植えたので、焼畑は自然消滅していったんです。

昭和20年ごろは焼畑でヒエやアワを作っていました。ところが昭和20年代後半にはもう焼畑栽培するのはカブとソバだけになっていました。

昭和30年代にも山や家の近くでソバとカブの焼畑はやっていました。

焼畑では何も肥料をやらず、カブ、小豆、そしてエゴマと1年ごとに作ります。年々、柴や草など雑草が増えていきすから、そうすると2～3年で放棄して自然に戻します。10年か15年休ませて芝や草が生

えて地力が回復してきたところに、またそこで焼畑をする。そういうサイクルでやっていました。焼畑をする場所と、オウレンを作る場所は違って、オウレン畑は雑木林の中ですが、焼畑は大きい木のある場所ではしませんでした。

この地域では焼畑は「ナギ」って言っていました。作る作物によってソバナギ、ヒエナギ、カブはナナギって区別して呼んでいました。

4月に焼くヒエやアワを作る畑と、8月にカブを作る畑では作り方が違います。カブやソバを作るのは7月の中ごろに草を刈って畑作りの準備をします。その時期（夏）は木に葉が茂っているので、枯れた枝葉に火をつければ十分焼けるんです。ところがヒエ、アワを作る春にはまだ木の葉がないですから、前の年の10月ごろから柴を刈り倒して枯らかしておかないと燃える火力がないんです。そして5月ごろに焼いてヒエ、アワをまきつけても収穫は秋です。雪の降る間際までかかります。

焼くときは斜面の畑の一番てっぺんに火をつけて、上から順番に焼いて下げてくると、全体に焼けます。ナギに火を入れるときには「ごめんよう」と言ったんです。畑を焼くときは多くの虫たちの命を奪うので、謝る意味であり、唱えごとでもありました。それは熊を獲ったり、魚を獲ったりしたときも殺した後には一人でそう言ったんです。火をつけるとイグリと呼ばれる柄の3mほどある鍬みたいな道具を使い、刈った柴草を動かして火を下ろしてく。燃え残りは集めておいて、次の日ぐらいにまた燃やしてしまいます（コツ焼き）。火が消えてから何日か置いて種をまいて鍬で順番に耕してやる。みんな家ごとに家族で作業して焼きました。

嵐カブラ

焼畑で作っていた嵐カブラは、嵐地区で何百年も前から作られてい



現在の火入れの様子（撮影：久保康博）

る土地に根付いた独特のカブラです。他の地区で栽培しても、他の植物と交配してか全く形が変わってしまうようです。大野市内で嵐カブラを栽培している方がいますが、種は毎年嵐地区で採種したもので栽培しています。一時期、色が良かった河内カブラと交配したこともあるんですが、うちの父親が「絶対ここのカブラの種を残さなあかん」と言って伝統的な嵐カブラの種を残したんです。そのおかげで嵐カブラは今も昔の形で残っているんです。

カブの種を採るときは、山にそのまま置くと冬場に凍ったりするので家の近くに移植してカブが隠れる程度に土をかけてやる。そうすると春に花が咲いて種が採れます。カブは生命力が強いですからね。種は、冷蔵庫に入れておくと5年は大丈夫といえます。農業試験場でも



嵐カブラの畑（撮影：久保康博）



収穫された嵐カブラ。近年は少量ながら道の駅などに出荷されている。食べるときは葉っぱもカブラも一緒に切って塩漬けにして食べていた。生で食べても甘みが強い。（撮影：久保康博）

嵐カブラを栽培して、毎年種を採って保存しておいてくれるんですけど、採れん年があるといけないと思って自分でも種を採って冷蔵庫に入れてあるんです。

今、嵐カブラは家の前の畑で作ってます。平地の畑でのカブラ栽培は病気もつくしなかなか難しいんですわね。焼畑だと種まいて雑草拔けば、肥料もやらなくて良かったんですけど、平地で肥料をやり過ぎると葉っぱだけ大きくてカブが小さくなってしまいます。焼畑で作ると、うまいぐあいに自然にできて良かったんですけどね。ほんの近年まではところどころ、毎年やっていたんですが、もうイノシシが出るようになってから電気柵無しだと荒らされるのでやらなくなりました。

息子が試験的に10平方ぐらい平地で焼畑をやっているんです。8月入ると草刈りをして枯らして焼くんです。昔の焼畑をした斜面は木まであって、木の葉っぱと雑草で燃える分があったんですが、畑では草だけでは足りないのので杉の枯れ枝を持ってきて入れて畑に並べて焼畑をやってます。できたカブはほとんど自分で使ったり、親戚へあげたりする程度です

嵐の暮らし

嵐で自給できた家は10戸ぐらいですかね。食糧が足りない人は、オウレンで収入を得て農協から米を買って生活していました。私の家は祖父の代から山が好きで、そちらに力を入れていたので田んぼはほとんど持たなかったんです。ですの、お米は餅を作るぐらいか、ちょっと多いぐらいで、足りない分は買っていました。それで子供のときのご飯というと、やっぱり米ばかりでなくアワ、キビがまざっていました。ヒエはご飯にするのを2種類作っていました。ヒエ、アワは昭和20年代後半から作らなくなりました。

お正月のお鏡なんかは全部白い餅です。白い餅と、ヨモギ餅。キビ

餅やアワ餅なんかも作りました。ヨモギは春に採って乾燥しておいて、戻すと緑になります。

ソバは焼畑で作っていました。ソバは不自由しないぐらいはありましたが、年がら年中食べるということにはなかったです。食べるときは、父と2人で協力してソバ打ちをしました。他に茶碗の中へソバ粉と砂糖を入れて、熱湯をかけて練って、だんごみたいにして食べたことも覚えています。

トチ餅は祖母や母が作って、しょっちゅう食べていました。トチノキは山に結構あるんです。トチの実を拾って売ってる人もいます。食べるときはトチの実を粉々に潰して、木綿布にくるみ何日も流水にさらして灰汁抜きをします。そして砂糖だけ入れてまぜて、おやつ代わりに食べたこともありました。

大豆は田んぼのあぜとか、ヒエ畑や菜ナギの後に作ることもありました。それで豆腐や、醤油まで自家用で作っていたようです。出作りの家に醤油を作る道具がありました。味噌も個人で作っていました。

野菜はほとんど全部作っていました。ジャガイモ、里芋、大根、ゴボウ、エドカブラ、エドブキ、キャベツ、白菜、キュウリ、トマト、ナス、イチゴ、カボチャ、ゴマ、カモアシ、キビ、ニンニク、ギョザ(行者)ニンニク、トウモロコシ、ミョウガ、ショウガ、クリ、ナシ、カキ、コガキ、ギンナン、スモモ。コンニャクも自家用で作っていました。地区は狭いですが、いろいろなものを栽培して、あらゆるものは自分で作って食べました。冬の野菜の保存には藁束を巻き上げて作ったツグラを使いました。また縁の下に藁を立てて、中へもみ殻を入れて、そこで大根やカブラを保存してありました。

山に自生している山菜やキノコも収穫してました。ワラビは春に採って乾燥させておいて、冬場みそ汁に入れて食べます。コゴミも採りましたが、あんまり保存はしなかったですね。ゼンマイは栽培して保存していました。竹は奥山に行くときとありました。タケノコを採ってき

て、塩漬けにして食べるんです。マイタケも自然に生えるものを採って塩漬けにしました。自然のマイタケとスーパーなんかで売っているものは歯ざわりから何から全然違います。他にも原木ナメコ、葉ワサビ、根ワサビ。シイタケは今では作っていますが、そのころはあんまり作らなかったですね。まわりにある食べられるものはみんな食べていました。そして保存できるものは保存しておくんです。

また山には薬草もあってハシリドコロ、ゲンノショウコ、キハダ、チョレン、トチバニンジン、トリカブトも採っていたみたいです。地区全員が採ってました。

山菜やトチの実、炊きものの柴などを採るのは、自分の山でやったんです。栗も個人が栗畑をもって販売してました。

肉類とか魚類も、季節ごとにイワナやイノシシ、熊なんかを獲って食べてるので不自由しませんでした。川魚はいつでも捕れます。ほとんどがイワナです。うちの父はイワナ釣りが好きだったので、捕ってきては食わしてくれました。冬場はウサギや熊や、山鳥を獲りました。山鳥は年越しが近くなると山に獲りに行って、その出汁で年越しソバを食べました。うちの家内は大野育ちですけど、嵐のほうがぜいたくしてたなって言うほどです。

商品や手工芸

うちではずっとオウレンを中心に作ってましたが、収穫時期と外れる5～7月は製炭をしたことがありました。昭和32、3年ごろ、父と一緒に3年ぐらい製炭をしました。

楮の皮も出荷しました。大した量でもないですが、ほとんどの家がやっていました。昔はそれで和紙を漉く人もあったそうです。楮は野菜を作る畑の邪魔にならない縁のほうに植えてあったんです。放っておけば1年で2mぐらいにしゅっと伸びるので、雪の降る間に刈っ



ナメコ、ヒラタケ、キハダ、ワサビなど、今でも身の回りには実りがある
 (左下キハダ撮影：久保康博)

て、釜で蒸して剥いで皮にして出荷したんです。蒸すための釜も、みな個人の屋敷の後ろあたりにあったんです。剥いだ皮は大野の間屋が買ってくれました。そこからまた今立とか和紙の産地に送られたのだと思います。

祖父が着ていた上着やタツケ^{*}は、家で作った麻で織っていました。

^{*}：主に農山村で仕事着や普段着の下衣に用いた山袴の一種。腰板がなく、脚部を細い筒状に仕立てるため足に密着する形になる。大野では明治中頃以降に着用され始め、場所や時代ごとに経ち方が考案された。他にカルサンなどとも呼ばれる。

麻は栽培して、皮をむいて、棒で叩いて、裂いて紡いで糸から作りました。それを機織り機で、祖母や母が織っていました。ヒエヤソバなどを入れる袋も麻で作っていました。麻製のものは丈夫でしたね。あと繊維ということではシナノキから縄を作りました。皮をとってきて鍋に入れて、灰入れて煮てやらかくして、叩いて繊維にして縄を絞ったんです。



今でも保存されている草鞋（撮影：久保康博）

草鞋とか雪靴、ムシロも作りました。そういう藁細工する藁は全部、自分の田んぼの藁で足りたんです。

冬の暮らし

嵐で暮らしていた当時、冬場は銃で狩猟をやっていたんです。冬場はウサギ、春は熊を狙いました。ウサギの巻き狩りは5、6人のグループを組んで行きます。犬は連れていかなかったですね。一冬に70羽も80羽も獲れてました。その肉は塩漬けにしておいて、夏場のおかずに使いました。

熊撃ちは、10月15日から、翌年の3月末頃まで期間があったんです。熊狩りには「穴探し」という冬眠をしてる穴を見つけて獲る方法と、活動してるのを見つけて「巻狩り」する方法があります。

「穴探し」は冬の間に熊の居る穴を幾つも探して覚えておいて、春になるとその穴を順番に回って歩くんです。人数は5、6人とか、2、3人ぐらいです。熊の居る穴を見つけると、火をつけたぼろ布を穴に入れて、煙で追い出すんです。中で仕留めても良いですけど、大きい

熊だと撃った後に穴から出せないときがあるので、出てきたところを撃つんです。

「巻狩り」は雪があるときに5、6人で行ないます。全員が鉄砲を持っていて、上で撃ち手が3人ぐらい待ち伏せて、下からセイコ（勢子）が追い上げて狩ります。犬は連れて行くこともありましたが、すぐ犬の匂いと気づかれてしまうので連れていかなくなりました。

猟は雪がやわらかいときは歩けないので、圧雪で固くなってから追っかけたんです。そして、嵐から行くのでは遠いため、よその出作りについて泊めてもらっていました。半ば、無断で泊まるようなものですが、後で「使ったよ」って言うぐらいで済みました。

熊が獲れたときには、すい臓は山の神に供えてきました。串に刺して山においてきたんです。内臓なんかも「みんなで食べよな」って山に放って置いてくる。鳥類から、タヌキ、狐なんかを食べるので、一日も経つと全部なくなってます。ウサギは獲ってそのまま家に持って帰りました。

獲れた肉は猟をしない人にもあげて、皆で分け合いました。熊は熊汁にして食べました。焼いて食べるのは近ごろだけです。冷蔵庫がないころは、余った肉は瓶などに入れてしょうゆ漬けにして保存しておきました。熊の胆と毛皮は高く売れましたし、ウサギも毛皮を売りました。

私の若いころはイノシシとか鹿なんかはいなかったです。イノシシの落とし穴の古い形跡は残っているみたいですが、実際にイノシシを見かけるようになったのは20年ほど前からです。それまでは、わざわざ小浜のほうまで獲りに行くこともありました。

木を伐るのもほとんど雪の時期です。春になると雪がだんだん締まってくるでしょう。木の周りの雪がなくなってきた、そこをスコップでほじり出して伐ったんです。ノコギリは大野で売っていました。昭和35年頃からチェーンソーを使うようになりました。伐った木は集落

の人を頼んで、雪の上を一本ぞりを使って、架線の掛けられるところまで集めておくんです。そこから春になると架線を張って、林道まで出したんです。

木を伐るときには特に呪いなんてものはしなかったです。ところが山には「この木を伐ると血が出るっちゅう木」があったんです。山には伐ると極端に山が荒れたりするところや、目印になる木があって、それを「血が出る」って言う谁也伐らないんでしょ。そうやって伐ったらあかんよってという意味で言って守ったもんです。

(2019/10/19～2022/10/29取材)

そしてまた、嵐カブラの種をまく

久保 康博

福井県大野市の山間にひっそりと佇む嵐集落。かつて37戸もの家があったこの地は、今や僅か2戸のみが残る。冬は深い雪に閉ざされ、80歳を超える父がたった一人で時を過ごす場所。昔は父と同じ様に祖父母が雪の無い時期は嵐で暮らしていました。祖父母と同じように父にとってここが故郷であり、生きてきた場所、生きていく場所、そして、死にゆく場所なのだと感じています。

私自身も嵐が自分を育ててくれた一部だと思っています。子供の頃、父に連れられて嵐を訪れた記憶はいまも鮮明に残っています。山を駆け巡り、木々を登り、父の手伝いでオウレンやキハダの収穫作業を経験しました。また、狩猟期に父と冬山に入ったこと。岩魚や蜂の子を捕って食べたこと。カモシカやキツネ、タヌキに出会ったこと。山の様々な経験が、山の文化が私を育ててくれました。

山間の厳しい自然環境は、生産効率を下げ、農作物を育てることは困難です。しかし、この地で自然の恩恵を受け、嵐カブラを育てることは、私にとって地域の歴史と文化を継承すること、家族の伝統を守



嵐カブラが見せる春の風景（撮影：久保康博）

ることを意味します。嵐カブラの種を守り継承することが、私にとっての責任でもありプライドです。

2023年12月に父が病に倒れました。もう、嵐に帰ることは叶わないかも知れない。

雪が解け、春になると父が採種用に植え替えた嵐カブラがトウ立ちし小さな黄色い花が咲くでしょう。嵐カブラの花が咲く畑の風景が好きです。6月になると花が落ち鞘の中に種が実る。鞘を乾燥させた後に祖母が愛用した棍棒で鞘を叩くと直径1mmほどの小さな種がこぼれ落ちる。8月の終わりごろ、この小さな種を、また畑にまく。これからは私が、当たり前、この営みを続けていく、それだけです。

4 焼畑のこれから ～新たな焼畑の始まり～

記憶の中の焼畑ソバを探して
－焼畑でそば作り交流会－

由田 昭治（聞き手・構成：樋口 潤一）



焼畑でそば作り交流会提供

「焼畑でそば作り交流会」は2016年から味見河内で焼畑のソバを作り始めました。きっかけは知り合いの人が、おじいさんに「焼畑のソバ食べたらそのへんの畑のソバは食べれんわ」って聞いたことがあって、その人と「どっかで焼畑でソバができるといいな」っていう話をしたんです。

そのときは福井県内の焼畑について、味見河内で赤カブラを作ってる農家がいるぐらいしか知りません。たまたま親戚が味見河内で焼畑をやっていて、そこに相談にいきました。そうしたら「どのみち毎年焼畑でカブラを作ってるんだから、その隣で一緒に焼いてソバ作ろう

か」と言ってくれたんです。それで2016年にソバ好きが集まって初めて焼畑をしました。

最初の年のメンバーは12～3人ほどです。みんな焼畑ではなくて美味しいソバに興味がある人たちで、斜面で焼畑をするなんて始めてでした。火入れの許可や、焼畑のやりかたなんかは全てその親戚の赤カブ農家の方に教わりながらやっています。作業は楽しむことを目的に、自由参加で来れる人だけが来てやっています。

1年の流れ

種をまく時期は、赤カブラに合わせています。8月の頭に草刈りをして、4～5日後に草を裏返して乾かします。お盆前に火入れをしてすぐに種をまきます。品種は南宮地在来種とって、もともと美山地域で作られていた種をまいています。

9月頭に畑まわりにネットと電気柵を設置すれば後は収穫まで少しの草刈り作業ぐらいです。焼畑は雑草を刈って焼いてありますので、雑草よりソバの方が先が大きくなります。そうすると、ソバ畑の中は除草なんかの手間がかからないので、他所からの通いでも続けていけました。

10月末に収穫して、ハサにかけて天日で乾燥させ、11月半ばに脱穀と磨き作業を行います。磨きとは、ソバの実の粒をこすり合わせる作業です。12月にお礼と交流をかねて集落の人を呼んで収穫感謝祭をします。1月には福井市内でソバ好きの人を



そばのハサ掛け。稲と違い、実の方を上にして干し、追熟させる

呼んだ2回目の収穫祭をします。ここには交流会のメンバーが声をかけた様々な人たちが集まり、情報発信の場にもなっています。

焼畑のソバの味

収穫祭当日は石臼でソバの実を挽いて、その場で打ったソバをみんなで食べます。このときに、平地で作ったソバと食べ比べをします。

平地でのソバ作りは、最初に焼畑をしたときに失敗してもみんなで食べれるように保険に作ったソバでした。ところが、収穫祭のときに石臼で挽いてみると、匂いが違うことに気が付きました。匂いが違うんなら味が違うかもしれないな、と思って食べ比べてみることになったんです。そうしたら明らかに味が違う。それ以来毎年、焼畑（斜面）と平地でソバを栽培し、答えを教えずに食べ比べをするのですが、焼畑のソバが美味しいと答える人が多いのです。

そういう過程の中で、ソバの成分調査をすることになりました。その結果、焼畑はたんぱく質が多い、平地は炭水化物が多いという数値が出たんです。（次ページ表3参照）そういうことが分かってきて、やっぱり焼畑のソバは特殊なものなんだということで、毎年平地のものと混ぜずに食べ比べをしています。

体験して分かったこと

会の入口はソバだとしても、やはり火入れの日は1つのイベントとして一番楽しいですね。人も集まりますし、やはり人手が欲しくて声をかけて呼びますので盛り上がります。

笑い話ですけど、最初のときにみんなが下から燃やすと思ってたんです。そしたら地元の人に「そんなことしたら山火事になるわ」って言われました。燃やしながら下に火を下ろしてくるっていうのは1つ

調査年		2018		2019			
採取地		味見河内 焼畑	味見河内 平地	味見河内 焼畑	味見河内 平地	美山町	大野市
品種・系統		南宮地 在来種	南宮地 在来種	福井県産 混合種	福井県産 混合種	美山宮地 在来	大野在来 種
外 観 品 質	千粒重 (g)	26.0	26.0	30.8	25.3	27.0	27.7
	容積重 (g/L)	654	657	626	615	706	650
	粒大 (mL/1000粒)	39.8	39.6	49.2	41.1	38.3	42.6
	製粉歩留 (%)	73.5	74.4	73.1	73.9	75.9	18.4
一 般 成 分	水分 (%)	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5
	蛋白質 (%)	13.0	10.9	13.6	12.4	12.9	13.1
	脂質 (%)	2.8	2.7	3.0	3.1	3.1	3.0
	灰分 (%)	2.3	2.2	3.1	2.3	2.1	2.4
	炭水化物 (%)	67.4	69.6	65.9	67.7	67.4	67.0
無 機 成 分	カリウム (mg/100g)	617	596	591	573	553	564
	マグネシウム (mg/100g)	258	248	266	268	263	247
	総ポリフェノール (mg/100g)	358	326	303	297	258	263

表3 それぞれのそばの成分（福井県食品食品加工研究所による分析結果）

同じ味見河内で作ったそばでも、値が大きく違うものがある

※2019年の味見河内の品種が「福井県産混合種」となっているのは、焼畑も平地も最初に蒔いた「南宮地在来種」が全く発芽しなかったため再度播種をしたが、すでに「南宮地在来種」は入手できず、「福井県産混合種」を使用したため

の技術ですね。全部がきれいに焼けたときの方がソバの収穫が多いです。燃え残りが少ないと、まんべんなく種がまけるんでしょう。

それから、一番の問題は斜面でした。会は高齢者が多いですから、斜面の作業はきついです。あとはみんなでワイワイ楽しくできますが、大変な斜面作業にいけないから他の作業だけ参加するのが悪いと感じ

る人もいるほどです。

斜面ということであれば、これまでの経験で雨が少ない日照りのときは斜面の下の方から先にソバの芽が出ることに気づきました。平地の畑だと日照りは畑全体に影響が出てしまいます。そのため、斜面ならではの育ち方があるのかもしれませんが。

これからの活動

もともとは焼畑への興味ではなく、焼畑のソバがおいしいって話で始めた会でした。始めた当初は味見河内の誰が焼畑をしてるとか何も知らずにやってたんですけど、ずっと通っているうちにあまりにも焼畑をしている人が少なくなって高齢の方々ばかりになってきた。赤カブラ栽培は味見河内で長く受け継がれてきた伝統で、私たちの会は赤カブラ農家の方の指導がなければソバ作りはうまくできませんでした。

はじめは何も思ってなかった焼畑ですけど、私達がソバを作り続けていけば、赤カブラはできなくとも焼畑は続くんじゃないか。また、ソバが続くんだったら今と逆にソバの横で、赤カブ農家の指導を受けながら赤カブをまいても良いんですね。そういうことであれば多少とも焼畑も赤カブも続くかもしれない。今、会に入っている若い人たちにもそういう考えを持つ人がぼつぼつ出てきているんです。少し良かったかなと思っています。

うちの会は、ソバってということで気楽に若い人たちが入ってくれるようです。福井の人は、老若男女問わずに皆さんソバ好きが多いです。美味しいソバ屋があるっていうと、交通の便なんか関係なく、皆さん探して食べに行く。またソバを自分で打つのが好きな人もいます。そんなこともあって、始めた当初は50歳以上の人たちの集まりでしたけど、若い人も入るようになってきた。今（2023年）の会員は40代から80代の方までで25名ほどになりました。不思議なことに、打つ人は粉

より前のことはほとんど知らないんです。栽培なんて全く知らなかったような人が、逆に興味をもって来られたりしています。実際に草刈りから火入れ、収穫、脱穀、石臼まですべて体験できるわけですから。

最近、若い人の間で出ている話が付加価値をつけたソバです。儲けたいということではなく、焼畑を続けるためにできることを考えたときに、味見河内で期間限定で焼畑ソバが食べれるようにすれば味見河内にお客さんが来る可能性があると思うんです。常時あるのではなく、決まった時期に限定量で売のような商品を出すことは可能かもしれないですね。(2023/12/20取材)



味見河内での収穫感謝祭（焼畑でそば作り交流会提供）

入口を広げた様々な目的の焼畑

辻本 侑生・樋口 潤一

焼畑にちなんでいえば、今の国内の焼畑状況はコツ焼きのように最後の火が数箇所点在してるような状態でしょうか。全国的に盛んにおこなわれていた時代からすでに80年近く経ち、継続的に行われている地域もごくわずかしかありません。かつて行われていた焼畑の技術や知恵を聞こうにも、すでに知っている人もほとんどおられません。そのなかでこれからを語るというのも難しい話です。

日本の焼畑の復活

本書でこれまで述べたとおり、焼畑は山村で広く行われ、生産された作物はそこでの生活を成り立たせる重要な役割を果たしてきました。しかしすでに山で自給する生活を営む者は少なく、また換金作物としてカブラを作る地域もありますが、焼畑での生産はその手間の対価を得るのは大変難しい状況です。

そんななか、実は全国で焼畑を復活させようとする動きが各地であることは驚くべきことだと思います。「1. 焼畑ってなに？」の項目で先述の通り、復活は1970年代にはすでに始まっていました。1976年に長野県栄村での復活があり、1980年代には村尾行一が林学者として焼畑の実践に関わりながら、『新版 山村のルネサンス』（1986）で「実際的にもあちこちで焼畑が復興しだした」と述べています。この本では同時に焼畑の評価が肯定的関心へ変わってきた当時の状況も述べられています。消滅を目前にして、焼畑への興味と農耕の学術的価値が高まったのです。さらに1977年に民族映像文化研究所が公開した『椿山』は観覧者の専門分野や職業を超えてさらに多くの人々に焼畑の魅力を広めます。福井焼き畑の会もその影響を受けて1992年に発足しま

した。会のメンバーは林学者でも民俗学者でも農業の専門家でもありません。焼畑に興味があって「やってみるか？」と実践を始めた人たちです。

このように経済的や学術的な価値観以外にも素直に興味をもって実践を始める人たちが出てきたというのは焼畑の希望ではないでしょうか。

広めること、続けること

福井県内では、福井市味見河内と大野市嵐でその理由に違いはあれど、これまで絶えることなく焼畑を続けカブラの種を継いできました。

味見河内では大野市という市場があったため、換金作物としての河内カブラの価値があり焼畑でのカブラ生産が続けられてきた経緯があります。1987年に「みやま赤かぶら生産組合」(1996年に「河内赤かぶら生産組合」へ名称変更)が結成され増産を図りますが、農家の高齢化のため生産者は年々少なくなっています。ところが、ここは県内外から焼畑のために数十人が通う地区になっているのです。

福井焼き畑の会は焼畑に興味を持った人たちの集まりです。事務局の北倉さんは「会長も村の人たちも1回で終わると思っていた」と自嘲気味に語りますが、その活動は30年以上も続いています。継続の秘訣については「規則や決まりも一切なく、自主的に、楽しんで行動すること」といいます。草刈りから火入れ、除草・間引き、収穫まで少ないときでも3、4人、火入れだと10人前後の人たちが集まります。そこでは大まかな作業分担がある以外は参加者の判断で動きます。分からないことは仲間や、手伝いに来てくれる地元の生産者に教わりながら自主的に作業に加わります。作業が終われば参加者でのんびりと語らう、そんな会です。新型コロナウイルス感染症流行前の2019年までは地元の方たちを集めて収穫祭を行っており、参加者との交流の場

となっていました。

焼畑でそば作り交流会は、ソバ好きの人たちの集まりです。こちらは逆においしいソバを食べようとして焼畑を知った人たちです。草刈りから火入れ、刈取、天日干し、脱穀とやはり各地から5、6人～10人前後の人たちが参加します。ソバに興味を持つ人たちは多く、近年は参加者が増えています。収穫されたソバは地元の人たちと一緒に食べる収穫感謝祭を開くほか、一般の人たちにも食べてもらえるような場を作ることでまた参加者を増やすことができているようです。そして参加者からは焼畑を続けていくことへの関心も出てきていると言います。

この2団体に共通しているところは「楽しんでいる」ところではないでしょうか。生活のためでも、お金のためでもなく、楽しむために作業をするという焼畑の新しい形を彼らが実現していると言えます。その楽しみに共感し、作業に参加し、自身でも始める人たちも出てきました。そしてその始まりの「やってみたい」に応えられたのは、これまで続けてこられた地元の方々の存在がとても大きかったでしょう。もし誰もやる人がいない状態からのスタートであればハードルはもっと高かったはずです。

大野市で嵐カブラを作っている久保藤士継さんは、焼畑だけにとどまらず、焼畑をしていた生活全般について経験している方です。その一部を3章に掲載していますが、これらの知識は今では大変貴重なものです。嵐カブラは藤士継さんのお父さんが「絶対ここのカブラの種を残さなあかん」と在来の種を残し、その種は今、嵐の生活の記憶と共に康博さんに受け継がれています。すでに山斜面での焼畑は行われなくなっていますが、家の前の畑で火入れをする新しい試みが行われています。

焼畑のこれからがどうなっていくのか予想はつきません。かつてのように、その土地で暮らしをたてていくための焼畑はほぼ国内にはな

いでしょう。そのため焼畑自体を目的にする活動を作る必要があります。商品作物を作りながら続けていける地域はとても少ないと考えます。また研究者や先導者がいる場合もその人がいなくなると消滅する可能性が高いように見えます。そうすると楽しみながら焼畑や、その地域と関わっていくという方法が一つの大事な要素になるはずです。そして「見てみたい」「やってみたい」と新たに手を挙げる人たちの第一歩を簡単にするためにどのような目的であれ続けていくことが大切だと考えます。関わる人が増えれば、また次の新たな焼畑が生まれる可能性があります。

2017年、2019年、2022年には焼畑研究者の鈴木玲治先生の呼びかけで全国の実践者が集う焼畑フォーラムが開催されています。それぞれの地域での成功例や行き詰ったときの乗り越え方など、情報交換の場となり、距離を超えて実践者の支えになっているようです。

生活のために当たり前にしてきた焼畑農耕が、今は別の目的をもって続けられています。研究者の調査や実践もされ、その知見も記録され公開されています。どのような形であれ、続いていけば新たに始めるハードルは低いのです。それは縄縋いに似ていると思います。いくつもの藁によりをかけ、足らなくなれば藁を足しながら縄を縋っていく。場所によっては縄が細くなったり太くなったりします。ただそうやって継ぎ足しながら切れずに延々と伸ばしていくことが大切ではないでしょうか。

あとかき

鈴木 玲治（京都先端科学大学/火野山ひろば）

初めて福井の焼畑の現場を訪れたのは、今から10年以上前のことです。私自身は「火野山ひろば」という市民団体の一員として、2009年から滋賀県余呉町での焼畑実践に携わっているのですが、その中で顔なじみとなった「福井焼き畑の会」の方々のご紹介で、福井市味見河内での収穫祭に参加する機会をいただきました。それ以来、味見河内での火入れや収穫祭には何度か参加させていただくと共に、「福井焼き畑の会」の方々には余呉町の焼畑の現場に毎年お越しいただいています。味見河内と余呉は地理的にも近く、どちらも焼畑で赤カブを栽培しているのですが、それぞれの地域で営まれる焼畑の技術や技法には似通った点があれば、全く異なる点もあります。味見河内の方々との現地交流は、今まで当たり前と考えていた余呉での焼畑のやり方が、必ずしも他地域に当てはまる訳ではないことに気づく契機にもなりました。

本書でも述べられているように、近年は焼畑の意義が様々な角度から見直され、焼畑復活の動きが日本各地で見られます。21世紀以降、私が知る限りでも20を超える地域で焼畑が営まれています。これらのほとんどは過去に焼畑が盛んだった地域であり、焼畑の歴史のない地域で新規に焼畑が始まった事例は非常に稀です。画一化された近代の農林業技術と違い、焼畑に継承される技術や知恵の多くはその地域の自然環境や文化に応じた特有のものです。焼畑に関する過去の記録がなく焼畑経験者もいない場所では、その地域に適した技術の復活が困難なことが、新規の焼畑がほとんどない一因ではないかと考えています。本書では、福井全域の焼畑の歴史や焼畑経験者の体験談を丁寧に掘り起こし、分かりやすくまとめられています。過去の記録をとり

まとめた資料的価値に加え、現在、そして未来の焼畑実践の道標となる地域独自の貴重な「教科書」になり得る点も、本書の魅力といえるでしょう。

また、焼畑の将来像を描くときの重要な課題として、次世代への継承が挙げられます。本書で紹介された大野市嵐の久保さんのように、地域の歴史と文化を継承しながら家族の伝統を守るため、親から子へと焼畑が受け継がれていく例は宮崎県椎葉村など他地域でもみられ、焼畑継承の一つのモデルケースといえるでしょう。しかしながら、焼畑が営まれる地域の多くは過疎化・高齢化が進行しており、全国的にはこのような形での焼畑継承は多くはありません。一方、味見河内は焼畑のために集落外から人が集う地域となっている点が特徴的であり、30年以上の歴史を持つ「福井焼き畑の会」に加え、おいしいソバ作りを出発点に焼畑へとたどり着いた「焼畑でそば作り交流会」が新たに発足しています。徐々に若い世代へとその活動が広がっている点が非常に興味深く、焼畑を軸にした地域の明るい展望を感じさせます。

かつての日本の焼畑は、主に中山間地域の人々の自給用作物の栽培を目的としたものでしたが、それに比べると現代の焼畑は非常に多様で、在来作物の保全や地域ブランド化、里山や人工林の再生、地域づくり等、様々な目的や意義が掲げられています。しかしながら、そのような大義名分とは別に、全国各地の焼畑実践者達のもう一つの原動力になっているのは、焼畑に対するある種の楽しさや面白さです。「福井焼き畑の会」や「焼畑でそば作り交流会」においても、楽しむことが焼畑継続の秘訣となっているようです。本書を読んで焼畑に興味を持たれた皆さん、その楽しさや面白さを一度体験してみませんか。本書をきっかけに、地域や世代を架橋する新たな繋がりが紡がれていくことを期待しています。

謝辞

宮本利子さん、宮本博志さん、西川誠一さん、西川郁子さん、清水章司さん、川北強さん、川北庸子さん、味見河内の方々、福井焼き畑の会（会長：高倉政宏氏・事務局長：北倉武徳氏）、焼畑でそば作り交流会（会長：由田昭治氏）の皆さんにはいつも現地を訪れた際、大変お世話になりました。

久保藤士継さんには快く嵐や出作りの畑などを案内いただき、話を聞かせていただきました。久保康博さんには、お忙しい中お話を聞かせていただくほか執筆も快く引き受けていただき、写真提供にも協力いただきました。

大野での河内カブラの需要については西森善恵さんに教えていただきました。

京都先端科学大学 バイオ環境学部の鈴木玲治先生には、お忙しい中あとがきの執筆を快く引き受けていただきました。

奈良県立民俗博物館の高橋史弥技師には、快く写真を提供いただきました。

若狭歴史博物館の川波久志学芸員には、福井県立歴史博物館所蔵の貴重な資料を見せていただきました。

調査・研究と本書の執筆にあたり、お世話になった方々と機関に対して、この場を借りて深く感謝申し上げます。

2024年3月

辻本 侑生・樋口 潤一

■ 参考文献一覧

※本ブックレットでは読みやすさの観点から、本文中での参考文献の提示は最小限にしています。より関心を持たれた方は、ぜひ以下の文献をご覧ください。

0. はじめに

静岡市立登呂博物館（1997）「祖父母から孫に伝えたい焼畑の暮らし—静岡市井川の老人たちが語る山の人生—」特別展展示図録

椎葉秀行・椎葉クニ子、聞き手：緒方詞織（2005）「自然と生きる 伝統的焼畑農法」『第4回「聞き書き甲子園」作品集』

椎葉クニ子、聞き手：中山きくの（2008）「飽食の時代に～焼き畑からの声～」『第7回「聞き書き甲子園」作品集』

1. 焼畑って何？

米家泰作（2019）『森と火の環境史：近世・近代日本の焼畑と植生』思文閣出版

佐々木高明（1972）『日本の焼畑』古今書院

鈴木玲治・大石高典・増田和也・辻本侑生 編著（2022）『焼畑が地域を豊かにする 火入れからはじめる地域づくり』実生社

原田信男・鞍田崇編（2011）『焼畑の環境学：いま焼畑とは』思文閣出版

福井勝義（1983）「焼畑農耕の普遍性と進化 民俗生態学的視点から」（大林太良ほか編『日本民俗文化大系第5巻 山民と海人』小学館

百瀬邦泰（2010）「焼畑を行うための条件」『農耕の技術と文化』第27号

2. 福井県内の焼畑

福井県教育委員会（1981）『福井県民俗分布図—緊急民俗文化財分布調査報告書—』

福井県教育委員会『昭和38年度福井県民俗資料緊急調査』調査票

福井県教育委員会『緊急民俗文化財分布調査』調査票

氷見繁雄（1984）「焼畑耕作と文化」『奥越史料』13号

河原哲郎（1984）「民俗資料 焼畑と出作りのむら」『奥越史料』13号

大野市史編さん委員会（2008）『大野市史』第13巻民俗編 大野市役所

野本寛一（1984）『焼畑民俗文化論』雄山閣

福井県農林水産部総合農政課（1984）『むらのくらし』福井県生活改善実行グループ連絡研究会

福井県（1984）『福井県史』資料編15民俗 福井県
小倉長良（2000）『打波川流域の作り制度とあゆみ』
野本寛一（1995）『若狭山峡民俗抄』『民俗文化』第7号
かつやま子どもの村中学校 子どもの村アカデミー（2014）『中学生が書いた消えた村の記憶と記録』黎明書房

3. 県内に残る焼畑

3-1. 福井市味見河内 福井市味見河内 焼畑で作る河内カブラ

鈴木玲治・大石高典・増田和也・辻本侑生 編著（2022）『焼畑が地域を豊かにする 火入れからはじめる地域づくり』実生社
杉本寿（1953）『河内蕪一大野郡上味見村こうち聚落』『若越民俗』第14号
橋礼吉（1994）『白山麓の焼畑農耕』白水社
玉井道敏（2010）『焼畑と赤カブ 福井県美山町河内の焼畑による赤カブ栽培体験録』『農耕の技術と文化』第27号
野本寛一（1984）『焼畑民俗文化論』雄山閣

3-2. 大野市で受け継がれる嵐かぶらの種

小倉長良（2000）『打波川流域の作り制度とあゆみ』
大野市史編さん委員会（2008）『大野市史』第13巻民俗編 大野市役所
嵐カブラfacebook(<https://www.facebook.com/profile.php?id=100045247007697>参照2024年1月31日)

4. 焼畑のこれから

鈴木玲治・大石高典・増田和也・辻本侑生 編著（2022）『焼畑が地域を豊かにする 火入れからはじめる地域づくり』実生社

■ 地図画像について

※14、16、18、20、22～25、46頁の立体地図についてはカシミール3D (<http://www.kashmir3d.com/>) を使用して作成した

■ 写真・図版について

原則として記名がないものについては、辻本侑生、樋口潤一が撮影・作成したものの。40～45頁の写真については全て梅澤慎撮影

■編者略歴

辻本 侑生（つじもと ゆうき）

弘前大学地域創生本部助教。1992年生まれ。

高校生のとき、自由研究で訪れた宮崎県椎葉村で焼畑に出会ったことをきっかけに日本国内の焼畑研究を開始。高校2年生の夏（2009年）にはじめて福井市味見河内を訪れ、大学進学後も味見河内でフィールドワークを行いながら「福井焼き畑の会」の活動に参加し、現在に至る。

樋口 潤一（ひぐち じゅんいち）

福井県里山里海湖研究所研究員。1977年生まれ。

大学に在学中、茅葺民家に興味を持ち民俗学研究室に通う。2001年に静岡市井川の出作り小屋民具悉皆調査に関わったことで焼畑に興味を持つ。その後、新潟県奥三面で「福井焼き畑の会」のメンバーに出会う。2019年研究所着任、この年より福井焼き畑の会に参加する。

里山里海湖ブックレット5

福井県の焼畑 ～その歴史と未来を考える～

ISSN 2433-9148

編著 辻本侑生・樋口潤一

組版・装丁 樋口潤一

発行日 令和6年（2024年）3月

発行 福井県里山里海湖研究所

〒919-1331 福井県三方上中郡若狭町鳥浜122-12-1



河内(高)カブ

名高



大野マデ

カブラヲ担イデ

峠越エ