



TITLE:

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--

AUTHOR(S):

玉井, 道敏

CITATION:

玉井, 道敏. 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 2010, 27: 42-65

ISSUE DATE:

2010-12-01

URL:

https://doi.org/10.14989/nobunken_27_042

RIGHT:

《特集：焼畑をめぐる》

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—

玉井道敏*

I. はじめに

2004年7月18日未明から早朝にかけて、福井県嶺北地方を襲った梅雨末期豪雨は、福井市を貫流する足羽川の決壊をはじめ、足羽川上、中流域に位置する美山町、池田町などの山間地に甚大な被害を与えた。くしくもこの日は、福井焼き畑の会が主催する美山町河内における2004年度焼畑体験の作業初日にあっていた。当然この日の作業は中止されたが、その後美山町の被害の深刻な状況が明らかとなり、今年で13回目を数える焼畑体験は、残念ながら中止のやむなきにいたった。

本稿は、現在も作り続けられている河内集落の焼畑による赤カブ栽培について、その背景や現状について記述するとともに、十数年にわたる『福井焼き畑の会』による焼畑体験の取り組みと、併せて、筆者も参加した『ふくい伝統野菜・るぶ』の2002年度における焼畑体験の記録を現地報告として取りまとめたものである。

II. 福井県における焼畑

佐々木 [1972] は日本の焼畑についての全国的な調査として、戦前では1936年に農林省山林局が取りまとめた『焼畑及び切替畑に関する調査』と、戦後は

*たまい みちとし、玉井よろず道楽研究所

農林省が行なった『1950年世界農業センサス』を挙げている。それらによると、福井県における焼畑は、1936年には面積で779ha（1町≒1haとして換算、以下同じ）、焼畑農家数4227戸、1950年には面積238ha、農家数5124戸となっている。さらに佐々木 [1972] による日本の焼畑の地域類型モデルによれば、福井県の焼畑は中部日本に広く分布する「ナギハタ型」¹⁾ で、分布の地域集団としては飛濃越山地に属する。この地域でも、石川県の白峰村から福井県奥越地域にかけての白山麓一帯と、福井県今庄町を中心とする東南部の焼畑地帯は焼畑農家率が高い点に特色がある（図1）。

福井県の焼畑は、大野盆地を境にして奥越地域と南条地域に分けられる。前者は白山麓の焼畑としてかなりの調査研究資料が蓄積されているが、後者についてはあまり調査研究がなされていないように見受けられる。美山町河内の焼畑は、河内集落が文化圏、交流圏として古代より大野地域とのつながりが深いため、白山麓・奥越地域の焼畑の系譜とも考えられる。しかし図1を見ると、河内集落は奥越地域と南越地域の間地域に位置することや歴史的に美濃の豪族伊自良氏とのつながりなどを通して岐阜県美濃地方との交流も深いため、その焼畑の系譜がどちらに属するかは断定できない。

全国的な動きと同様に、1955年頃より焼畑面積は急激に減少し、1963年に福井県を襲った38豪雪により、焼畑地域に残存した出作り小屋の多くが倒壊したこともその減少に拍車をかけた。現在、福井県内では、大野市上打波地区で個人的に嵐カブラを栽培するために、播種前に火入れをする形での焼畑の名残がみられる程度で、集落単位で組織的に焼畑が行なわれているのは、美山町河内の赤カブ栽培のみとなった。

1) 佐々木 [1972] は、焼畑の輪作形態、特に初年作物の組み合わせと地域における焼畑の呼称に従って、日本の焼畑をアラキ型、カノ型、ナギハタ型、コバ型の四つの地域類型に区分している。ナギハタ型は、初年目に夏播きのソバと春播きの雑穀（ヒエ、アワ）の2種類の作物を栽培し、2年目には雑穀を主としてこれに豆類が随行し、3年目には豆類を主としてこれに雑穀が伴うという作物構成をとる。わが国における最も典型的な雑穀栽培型の焼畑輪作形態を示す。

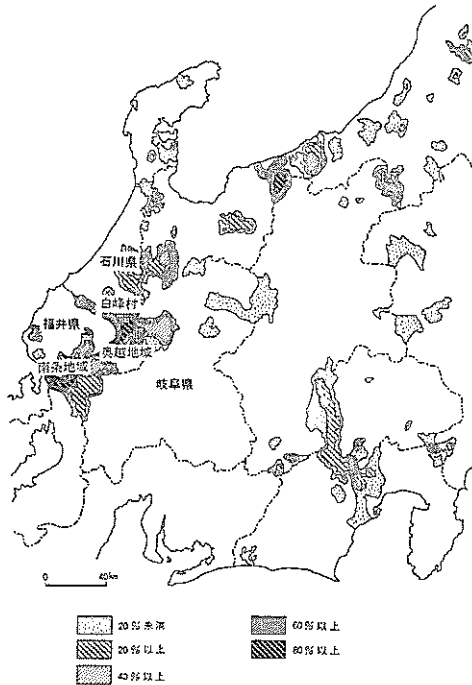


図1 中部地方の焼畑分布図 (焼畑農家率)

福井県内には80%以上が2ヶ所ある。『日本の焼畑』[佐々木 1972]より転載。県名、地域名は玉井記入。

Ⅲ. 焼畑とカブ

日本の焼畑における基幹作物は、ソバ、ヒエ、アワ、大豆、小豆であり、焼畑を実施した村におけるカブの作付け比率は、戦前、戦後を通して7～8%である。戦後は、焼畑基幹作物としての雑穀の比率が減少し、代わりにダイコン、菜種、小豆などの商品作物の作付けが増加した。稲作生産体制の強化とともに、米の代替としての雑穀の割合が減少し、野菜や工芸作物などの作付け比重が高まったのである。佐々木 [1972] は、焼畑におけるカブの位置付けについて次のように記述している。

「カブについては、戦前から奥羽・出羽山地の南部において《カノカブ》と称し、集中的に作付けされていたものが著名であり、その傾向は戦後も変化していない。後に詳述するごとく、戦前においてはカブやダイコンの栽培は「カノカブ」（山形県中南部）、「ナナギ」（石川県白峰村）、「ダイコンコバ」（熊本県五木村）などと呼ばれる主穀生産のための焼畑とは別種の小面積的菜園的な焼畑で栽培されていたものが多い。ところが戦後においてはカブ、ダイコンの作付村率の合計は32パーセントにも達し、その比重が著しく向上する(野菜の作付村率も加えると三者の合計は40パーセントをこえる)」。

現在、焼畑栽培で全国的に著名な山形県西田川郡温海町一霞における温海カブや、今回とりあげた福島県美山町の河内赤カブは商品作物として生産されているが、一方で、昔から焼畑で作られるカブは、山間地域における冬季の保存食料としてダイコンとともに重宝され、かなり重要な位置を占めていた。山間部の焼畑地帯ではヒエやアワを主食としながら、ダイコンやカブなどを冬季の保存食として大いに利用した。漬物や汁の実などの副食としての利用以外にも、かて飯の材料として、主食の増量剤として、準主食的な役割も担っていたようである。だから、少しの面積であっても、必ず自給用としてカノカブやナナギの形で作付けされていたのである。

カブは、日本原産の野菜ではなく温帯ヨーロッパの原産とされているが、日本へはダイコンより早く、8世紀までには渡来していた古い野菜といわれている。それが日本全国に普及する中で、それぞれの地域の環境に適応して多くの品種を分化していった。その結果として、現在においても豊富な地方品種が存在する。芦澤 [2002] は全国に存在する野菜の地方品種について「全部で556品種の品種・系統が収録されているが、種類別ではダイコンが最も多く66品種、ついでカブが55品種、アブラナ・カブナ類46品種と上位3品種までをアブラナ科野菜が占め、日本に早く渡来し歴史の長いアブラナ科野菜の重みを示している」と記している。

野菜の在来品種研究の第一人者である青葉 [1985] は、「焼畑カブは古くは準食料として雑穀に準ずる重要な作物であったものであろう。その後食糧事情が好転し、主食にこと欠かなくなったので、多くのカブの焼畑栽培は行なわれなくなり、ただ商品作物となる場合だけ栽培が続けられたのであろう」と指摘

している。続けて、「日本で栽培されるカブ品種には和種系品種と洋種系品種があり、主に和種系品種は西日本、洋種系品種は東日本に、カブの色彩では、大まかに見て日本海側には色カブが、太平洋側には白カブが分布している。焼畑で栽培されている品種は洋種系の色カブが多く、焼畑作物としてのカブがソバや大豆などとセットになって栽培されていることから、古くに焼畑のカブが北方系の作物として渡来したのではないかと推測している。

福井県、岐阜県と滋賀県の地域は、近畿地方と中部地方の境界線にあたり、和種系カブと洋種系カブの分布の境界域でもある。中尾 [1967] は、敦賀湾から伊勢湾にかけてカブラ・ライン²⁾を設定している。このラインの周辺地域には、多くのカブ品種が分布し、その中には、和種系カブと洋種系カブの中間の形質を備えたカブの品種も多く見られる。福井県に現存するカブとしては、北から穴馬カブ、嵐カブ、河内赤カブ、古田蒔カブ、山内カブなどの品種が見られ、現存はしないが過去に作られていたカブとして、板取カブ、木田青カブが確認されており、このうち、河内赤カブ、木田青カブは、和種系と洋種系の中間系品種として扱われている。

IV. 河内赤カブの焼畑栽培

福井県美山町は、嶺北地方の中央部、西の福井市と東の大野市の間に位置する山村で、福井市街部から車で20分の距離にある。町の総面積13,800haの約9割を山林が占め、全域にスギの美林が広がる。耕地はわずか3%、500haあまりである。この地域は良質の木材を多く産出することから、古くより奈良、京都の寺院建設のための用材を提供し、越前と美濃を結ぶ要衝として発展してきた。

河内集落は美山町の東南部、大野市に近く位置し、足羽川の支流である上味見川の最上流に位置する静かな山里である(図2)。美山町河内は、越前7河

2) 中尾佐助 [1967] はカブラ・ラインを、作物を外国から受け取ったときの異なる系統を示すラインと性格付けている。

内の一つで、その名は川の上流に開けた小さな平地という意味に由来する。現在の戸数は24戸、水田面積は8haである³⁾。古来大野市とのつながりが深く、特産の河内赤カブは大野市へ通ずる的坂峠などを越えて運ばれ、大野市の七間朝市などで販売された。美山町河内の地名は古くは1132年の醍醐寺文書に『有羅河内』と記載され、福井県の無形民俗文化財に指定され、毎年5月5日に催される『じじぐれ祭り』の祭事や、福井県重要文化財に指定されている聖徳寺の聖徳太子像の存在など、古い歴史を感じさせる集落である。以前は焼畑、炭焼き、養蚕がこの地の経済を支えたが、現在は特産物としての河内赤カブが残存するのみである。

河内赤カブは紅色系のカブで、飛騨の赤カブ、大野紅カブとともに全国的に著名である。現在の栽培形態は山林での焼畑栽培と水田転作による平地栽培が



図2 福井県美山町河内の位置図（森下英樹氏作成）

3) 1950年代の戸数は六十数戸を数えたが、1963年の38豪雪などの影響により過疎化が急速に進んだ。水田面積も1950年代には15haの耕地があったが、過疎化やスギの植林の進展などで半減した。

あり、2003年の栽培面積は焼畑が80a、水田が80aで、出荷する生産者は7人、あとは自家用に作る程度である。一番多く作っている生産者は、焼畑、水田合わせて約40aを作付している。青果としては大野市の七間朝市、福井市のスーパー、青果会社に出荷し、加工品として酢漬けを販売している。

1950年代には六十数戸の農家ほとんどが焼畑による赤カブ栽培に取り組んでいた。河内における焼畑の特色は、作付け作物が戦前より赤カブに特化している点である。夏ナギ型の焼畑で、山林を開いた初年目に赤カブを栽培し、次年度以降、アズキ、ソバ、アワなどを栽培したこともあったが、主体は一貫して赤カブであった。隣接する大野市で江戸時代から開かれている七間朝市の存在が、早くから河内赤カブを商品作物として性格付けたと考えられる。

河内赤カブの特性は焼畑栽培で最も強く現れる。重さは200～300gの中カブで、形は豊円から偏円球、色は鮮紅色を呈する。この表皮の紅色の鮮明さが河内赤カブの最大の特色である。特に表面に水を打った時の紅色の鮮やかさはなんとも美しい。河内以外の他地域で河内赤カブを栽培しても、この鮮明な紅色は発現しないとされている。内部の果肉には赤い色素がゴマ状の点となって中心から放射状及び同心円状に分布し、酢漬けにすると全体が鮮やかなピンク色に染まる。葉は欠刻が少なく幾分開帳し、毛じがあり、葉柄部にわずかに紅色が現れる。果肉はやや硬く、ほろ苦さと辛味を備え、野性的で山菜的風味を持っている。筆者の経験では、春先にその茎葉を食すると特にこのカブが持つ風味が強く現れる。なお、平地栽培のカブは焼畑栽培のカブに比較して、その特性や品質において劣るというのが現地での評価である。さらに、平地栽培では近年根こぶ病の発生が大きな問題となっており、根こぶ病抵抗性品種の開発や導入が試みられている。

ここで、河内で行なわれている夏ナギ型焼畑⁴⁾の作業手順に触れておく。7月中旬から下旬の盛夏時に、畑を造成しようとする山林や原野を伐採（野刈り）

4) ナギハタ型焼畑において、盛夏に伐採、火入れを行い、ソバやダイコン、カブなどを作る夏焼き型の焼畑をいう。一方で、前年の秋に伐採し、翌年の春に火入れをして、ヒエ、アワなどの主穀作物を作付けする春焼き型の焼畑がある。

する。ところで以前は、焼畑用地を20年から30年のサイクルで循環していたが、最近では杉林の増加もあって焼畑用地が少なくなり、6-7年の周期で畑造成をする。伐採した草木を2週間ほど乾燥させ、8月上旬～中旬にかけて火入れ（野焼き）し、即日または一兩日中に播種する。播種前に、燃えカスを集めて再度焼くとこ焼きをし、さらに軽く耕起して雑草の根などを取り除き畑として整える作業を行なう。播種後かるく土をかける（野打ち）こともある（最近あまりしない）。焼畑栽培のポイントは播種後の降雨にある。河内地区では夏季によく夕立があり、温度の日較差が大きいためよく露がおり、また9月～10月にはたびたび霧が発生する。このような気象条件も河内赤カブの発芽や生育を促進する要因として働いている。なお、焼畑栽培は本来無肥料であるが、最近ごく少量の肥料を播種後に散布している。発芽が悪ければ追播きをする場合もある。播種後の管理としては、9月に除草と間引き作業がある。10月中旬になればカブも肥大してくるので、順次大きなものから抜き取り、10月下旬から11月一杯が収穫、出荷の最盛期となる。収穫作業は根雪の来る12月中旬まで続く。採種は自家採種で、栽培者それぞれが11月末頃に河内赤カブの特性を良く備えた株を選抜し、焼畑の場所の一角に20～30株を植え付ける。翌年の6月末に子実の実った株を採取し、乾燥して種子を採る。その種子を8月上旬に播種するというサイクルをとる。

河内赤カブの由来については、聖徳太子伝説、平家の落人伝説、岐阜県の美濃を本拠とし河内集落を含む一帯を支配した豪族、伊自良氏によってもたらされたという説、河内集落に大阪住吉神社の分社が建てられた頃（約1,000年前）関西から渡来したという説、など種々あるが、一般的には700年～800年前にこの地にもたらされたものとされている。

一方で、河内赤カブの系譜を考えると、このカブの特性は和種系カブと洋種系カブの中間的形質を備えていることから、いつかの時点で、和種系と洋種系の交雑によって生じたか、変化したものと推測される。それにしてもその鮮やかな紅色は何処からもたらされたのか。青葉高氏によれば、日本のカブには、白色、紫紅色、紅色、淡緑色の品種があり、紅カブは紫紅色のカブから突然変

異によって生じたものであると推測されている。例えば、飛騨紅カブは紫紅色の飛騨八賀カブの中から見出され、それが品種として確立された年代は、明治後期から大正の時代である〔青葉 1985〕。河内赤カブはそれ以前に存在していたと考えられ、おそらく岐阜県から福井県にかけて古くに栽培されていた種々のカブが交雑し、その中から紅色の特性を持った品種が選抜され、河内集落で河内赤カブとして栽培され続けたものと想定される。さらに、青葉高氏は前掲書で、

「例えば岐阜県の北西部には、葉に毛があり、種皮型はA、B混在型で、根の地上部は紫紅色の石徹白カブや鷺見カブがある。この付近は県境ではあるが人の往来は割合に多く、文化の交流は盛んであった所と思われる。そこでこれらのカブは、おそらく飛騨八賀カブのような紫紅色で毛の多い洋種系品種と、関西の和種系の白カブ、また北陸の青首の品種との間で偶然交雑が起こり、その結果生まれた品種であろう」

と推測している〔青葉 1985〕。河内赤カブもこのような系譜の中に出自を持つ品種であるように思われる。

V. 福井焼き畑の会の活動

福井県美山町河内の山林で、10年以上にわたって赤カブの焼畑栽培を実践している集団がある。1991年に活動を始めた『福井焼き畑の会』⁵⁾ (以下焼き畑の会という) である。地元の生産者以外の一般市民で構成される組織が焼畑を実践している例は、全国的にも稀有なことなので、その取り組みを紹介したい。

焼き畑の会の母体となったのは、1987年に結成された『ふくい・木と建築の会』⁶⁾ (以下木と建築の会という) と1990年に立ち上げられた『民族の風景みみずく映画会』⁷⁾ (以下みみずく映画会という) であった。みみずく映画会の上

5) 現在の会員数30名、毎年、美山町河内で山林を借りて焼畑による赤カブ栽培を行っている。

6) 建築と環境問題に関心を持つ市民と、木造建築の復権を通して環境問題に貢献しようとする建築関係者たちで構成され、最も多い時で約400名の会員を数えたが、現在は活動を休止している。

映会で、四国の椿山における焼畑の記録映画を採り上げた際、福井県美山町河内集落の焼畑実践者でその歴史に詳しい梅田秀彦氏を講師として招き、その講演を聞いたことがきっかけとなった。上映会に参加していた木と建築の会の会員達は、福井県内で今も焼畑が行なわれていることに関心を持ち、自分達でもやってみたいとの声が挙がり、早速木と建築の会の会員に呼びかけたところ二十数名の賛同者があり、木と建築の会の活動の一環としてその実現を図ることとなった。

河内集落にゆかりのある高倉政宏氏（父親が美山町の出身で、河内にある聖徳寺の檀家でもある）と笹木竜三氏を世話人として、場所の確保など地元との折衝を行なった。地元では当時の赤カブ生産組合の組合長で美山町の町会議員でもあった山本行雄氏を中心に対応し、「高倉氏がやるなら」ということで、焼畑の実施が承認された。そして実施場所として集落の共同利用地の一角が示された。当時を振り返ると、地元においては「福井で面白いことをやろうとするグループがある。1回やらせてみよう」という気持ちと、「この際、今も焼畑で赤カブを作っていることを村外の人にも知ってほしい」という願望があったようである。このような経緯を経て、1992年から焼き畑の会による河内赤カブの焼畑栽培の実践が始まった。

1年目は全面的に山本行雄氏の指導を受けたが、最初焼畑用地として提示された場所を見た時、クズや2mを越えるススキがびっしり生えている現場を見て「こんな所を畑にするのか、と啞然としショックを受けた」とは、現在会の運営事務を一手に引き受ける北倉武徳氏の言である。それでも二十数人の会員が熱心に1日かけて野刈りを行い、10a程度の焼畑用地を作った。その後、火入れ、播種、間引き、除草の各作業を山本氏の指導を受けながら実践し、11月上旬には収穫にこぎつけ、収穫前夜祭を企画して、地元の人達との交流会を実施することが出来た。

7) 民族文化映像研究所の記録映画を見る会で、1990年から5年半かけて約95本の映画上映を行なった。最盛期には100人の会員がいたが、ふくい・木と建築の会と同様、現在は活動を休止している。

当初は1年だけの実施を考えていたが、1年目の体験に自信を得て、2年目以降も実施することとなった。焼畑に取り組んだ当初の経緯から、会の会長は高倉氏が続けて務め、2年目以降は事務局を竹内、北倉氏が担当する体制で継続して実施されている。筆者から見て、素人集団が過酷な作業を伴う焼畑の実践を、地元の了解を得ながら十数年間も継続していることは並大抵のことではない。このあたりのことについて少し触れてみたい。

2年目以降山本氏の指導は一切無くなった。「お前達に任せたら自分達で全部やれ」ということであった。ただ、焼畑用地の選定については、赤カブの連作は不可能なので、毎年毎年相談して地元の了解を得る形となったが、それも3-4年目からは焼き畑の会で場所の見通しをつけて了解を得ることとなった。当初指定された場所は地元の共同利用地で、河内集落の人達もそこで焼畑を行うこともあり、焼き畑の会では地元配慮して、共同利用地の中でもなるべく条件の悪い所、例えば標高が高く傾斜のきつい条件の悪い場所を選んで実施してきた。11年目からは谷が変わって個人の所有山林を借りて実施している。

毎年11月上旬に行なう収穫前夜祭は、河内の集落センターを会場に、焼き畑の会と地元農家の交流を図る場として定着している。赤カブ料理や各自が持ち込む一品の料理を肴に、酒を酌み交わしながらいろんな話が飛び交い、理解を深める絶好の場となっている。それでも焼き畑の会の会員と地元農家が心を許して打ち解けるまでには5-6年の年月が必要であったという。

10年目には焼き畑の会で記念事業を実施した。昔、河内カブラを背中に担いで大野市に運び朝市などで売ったという的坂峠の山道に石碑を建てた。また、河内集落で毎年5月5日に実施されている県の無形民俗文化財『じじぐれ祭り』にも、柴みこしの担ぎ手などに焼き畑の会の有志が参加している。さらに、今回の豪雨被害に対して会として見舞金を出すとともに、十数人の会員が河内集落を流れる用水の泥上げ作業などに地元の人と一緒に取り組んだ。このような交流の蓄積と協力関係の構築が、地元と焼き畑の会の信頼関係を築き上げ、十数年に及ぶ焼畑体験の継続につながっている。十数年の間には、地元において焼畑カブの盗難や焼き畑の会会員の不幸な事件が発生するなど、その継

続が危ぶまれたこともあったが、山本氏をはじめとする地元有志の理解と焼き畑の会の誠実な対応があってその危機を乗り越えた。

1997年に山本行雄氏が他界し、その後は現在の赤カブ生産組合長の西川誠一氏が地元の窓口となって、焼き畑の会の取り組みに対応している。焼き畑の会が行なう河内集落での焼畑による赤カブ栽培が継続されている要因は、河内集落、焼き畑の会の両者に見られる良きリーダーの存在、河内集落の開放的な対応と焼き畑の会への信頼、焼き畑の会の「したいことを楽しくする」という自由闊達、自主的な姿勢と集落への気配りなどが挙げられる。そして、両者ともに焼畑の実践と交流を通してお互いに刺激を受け学んだことも多いと思われるが、本項のまとめとして、焼畑栽培体験を通して地元農家から学んだ栽培上の知恵を、北倉武徳氏の言として紹介する。

「間引きや除草は朝方にはするな」・・・朝は露が降りていることが多く、幼苗も露にぬれて水分を吸収していて、その時間に間引き作業を行なうと折れやすく、傷つきやすい。苗が傷ついたり、折れたりするとその後の生育が芳しくなく、カブラの肥大にも悪影響を与える。地元の人には、昼間の暑さで苗がしおれている状態の夕方に間引き、除草作業を行なっている。

「ススキを刈る時は地際から20-30cm残して刈り、そのまま火入れする」・・・地際から刈ると残った刈株で作業中に足を傷つける恐れがある。20-30cm残っていても焼けば問題はない。

「新規に開畑する場所では、休閑期が長いほど雑草の発生が少ない」・・・休閑期が長いほど下生えとしての雑草の発生が抑制され、雑草の種子が少なくなっている結果、開畑後の雑草の発生が少なくなると考えられる。

農業の現場で作業をしたり、調査する時の楽しみは、長い年月の間に培われた農家の蓄積された知恵を吸収できることで、これが一番の醍醐味である。福井焼き畑の会の意欲はこの醍醐味によって支えられているのだろう。

VI. 焼畑体験

2002年に『ふくいの伝統野菜・るるぶ』の会⁸⁾(以下るるぶという)でも、美山町河内集落で焼畑体験に取り組むこととなった。経験豊富な焼き畑の会との共同作業の形で実施し、るるぶからは筆者も含めて十人前後の会員が参加した。その奮闘振りを会員の記録を元に再現したい。

1. 焼畑に取り組むまでの経緯

2002年3月17日、るるぶのスタッフ会議を開催し、今年度の行事計画を詰める中で県内産地バスツアーの目的地として河内赤カブの栽培地である美山町河内が候補地として挙げられた。早速、当時の河内集落の区長であるるるぶの会員でもある西川誠一氏にその旨を伝えると「ただ単なる一過性のイベントでは駄目で、伐採から収穫まで、赤カブの生産にずっと関わるなら受け入れてもいい」という返答であった。再度スタッフでその可能性を検討し、積極論や慎重論が飛び交う中で、るるぶとして思い切って焼畑による赤カブ栽培に取り組もうという結論になった。この時点ではるるぶの会員で焼畑の作業がどのようなものか知るものは無く、あとでその大変さを思い知らされることになる。

2002年3月28日、るるぶと地元との第1回打ち合わせを行う。るるぶからスタッフ3名、地元からは西川氏が参加し、河内集落センターで話し合う。西川氏から、今回焼畑用地として予定している場所を提示される。河内集落の北側斜面の山林で、前回の焼畑利用から30年を経過している所である。さらに具体的な作業時期の打ち合わせをする。

種子は昔から作り続けてきた在来種を使う。7月中下旬に伐採し、2週間ほど野ざらしして乾燥させる。8月上旬に火入れしその日の内に播種作業を行なう。発芽の具合によっては追い播きの必要性もある。その後は管理作業として

8) 1999年に福井県で設立された伝統野菜に関する会、伝統野菜生産者、農業技術者、料理関係者、主婦など多彩なメンバーから構成され、現会員数は県内外合わせて約60名である。

間引きや除草作業を行なう。順調にいけば11月上旬に収穫となる。これら一連の作業をきちんと責任を持ってやってくれれば、るるぶで焼畑体験をやってもらってもいい、ということになった。消費者との交流と銘打って現場で実施されるイベントの多くは一過性であり、地元の人たちにとっては労多くして益少なし、ということが多いのだろう。るるぶも心しなければならぬ。現場確認はまだ残雪が多いということでこの日は見送りとなった。

2002年6月9日、るるぶと焼き畑の会と地元との三者会談が実施される。るるぶから参加した千万卓丈氏の記録 [2003] を読むと、この日はもっぱら焼き畑の会のこれまでの体験に基づく発言を傾聴している結果となっている。西川氏から提示された焼畑予定地は、3月に示された場所が変更されて、大野市に通ずる林道を、河内集落から3kmばかり入った林道脇の山林となった。標高400-500m、前回の焼畑利用からおそらく50年は経過している個人所有の鬱蒼とした雑木の山林で、南北と東面に斜面があり面積はあわせて50a程度、傾斜度は30-60度である。西川氏の算段では、今年焼畑を実施後ブナの若木を植えたいという。毎年5月5日に実施される河内集落の『じじぐれ祭り』の時に担ぐ柴みこしの材料となるブナを集められる山林が近辺では数少なくなり、その確保に苦勞していることから、将来に向けて今からブナの植樹をしておこうという遠大な計画である。

三者協議の結果、今年の焼畑体験はるるぶと焼き畑の会の共同作業で実施することとなる。共同作業というと対等関係で格好は良いが、おそらくるるぶとしては焼き畑の会におんぶに抱っこの形となるだろう。具体的な作業の日程として、7月14日と21日の日曜日に立ち木伐採と畑造成を行い、2週間後の8月4日の第1日曜日に火入れと播種を実施する予定となった。

2. 焼畑造成

2002年7月14日(日) 焼畑造成(野刈り) 作業①

朝8時、河内集落センター前に集合、るるぶと焼き畑の会、合わせて15名ほどの参加、早速、車に分乗して現場へ出かける。銘々林道脇に車を置き得物を

持って4-5mの崖を攀じ登って山中に入り、すぐに草刈り、立ち木の伐採作業を始める。それぞれがもつ得物は鎌、鉋、鋸、草刈機、チェーンソーなどであるが、やはり草刈機、チェーンソーが威力を発揮し、たくましい音を立てて作業がはかどる。草を刈り、立ち木を切り、切った木の枝葉を払い、長い木をいくつかに切り分ける。ブナ、クヌギ、ナラ、サクラ、クリ、アカマツ、スギなどを相手に格闘していると、夏の盛りで30分もすると汗が噴き出してくる。



写真1 伐採前の焼畑用地（森下英樹氏撮影）

斜面での作業を1時間も続けると早くもグロッキー気味、単純ではあるが予想以上に過酷な作業である。それでも人海戦術で、鬱蒼としていた樹林の中の空間が増え、空の見える度合いも広がって、徐々に明るく開けてくる。後続の何人かも作業に参加し、地元の強力な助っ人、川北勘一氏、西川誠一氏、水口一雄氏も駆けつけて、伐採作業に参入する。川北勘一氏の年齢は80歳を超えるが、チェーンソーを担いで急斜面を軽い身のこなしで駆け上がり、尾根にある樹齢50年を越えるスギやマツをいとも簡単に切り倒す。我々はあっけにとられる

ばかりである。

林道から焼畑造成地の山林へは5mばかりの崖となっていたが、焼き畑の会の竹内宏文氏が伐採した木の枝や自生する蔓を使ってはしごを作り、架けてくれたので、出入りが大変楽になった。このあたり、多士済々のメンバーで構成される焼き畑の会の実力ぶりが窺える。

作業開始から2時間あまり、手に力が入らなくなりそれぞれ斜面に座り込むことが多くなる。鋸で木や枝を切ったり、鉋で茎葉を払うことがこんなに疲れるとは、初めての経験である。11時半には午前中の作業を切り上げて大休止。昼食をとった後、多くの参加者がマグロのように林道に身を横たえている。参加者の一人が持ち込んだスイカを、鉋で割って食べるという楽しみもあった。

13時ごろから作業開始、休憩の後でしばらくは力も出るが、1時間ほどで疲労が増してくる。リーダーの北倉武徳氏はみんなの疲労具合を見て、15時に今日の作業の終了宣言をするが、地元の人はまだ残って作業を継続する。

今回の焼畑造成地は例年よりも面積が広い（3倍ぐらいある）のと、前回の焼畑利用後50年ほど経過していて山林そのものの状態であることなどもあって、手ごわい野刈り作業となった（例年は大体1日の野刈り作業で畑造成を終える）。ということで、畑造成作業の見通しはこの日の作業状態では立たなかった。次回の作業は1週間後となる。

2002年7月21日（日）焼畑造成（野刈り）作業②

朝8時、河内集落センター前に集合、焼き畑の会、るるぶ合わせて二十数名の参加、新しいメンバーの参加も見られるが、前回の作業で懲りたはずなのに皆熱心である。早速に現場へ移動して作業開始、前回切り倒した倒木の枝葉を払う作業が主な内容で、鋸や鉋が主な道具である。細い枝は簡単に切り落とせるが、太い枝となると力が必要で、握力や腕の力の酷使が激しくなり、斜面での作業もあいまって体力が消耗する。また、夏の盛りで切り開いた空間に太陽の光と熱が容赦なく注ぎ込み、結果として参加者の座り込む時間が長くなる。間に休憩を入れても午前中の作業は11時半で切り上げ大休止となるが、疲労困憊ですぐには食事が摂れない。昼食後は前回同様、みんな林道でごろ寝をして

体力の回復に努めている。

午後1時より作業再開、枝葉を切り落とした太い幹は火入れ時に燃え残るので、これを手作業で林道まで搬出しトラックに積み込む作業を行なう。これらの木は何人かが家に持ち帰って薪やホダ木として利用することである。暑さの中、この作業はきわめて重労働で体力の消耗が激しく、北倉氏の判断で午後2時には作業を打ち切った。計画では前回と今回、2回の作業で焼畑造成を終える予定であったが2日かけてもまだ焼畑造成は完了せず、さらに次週にずれ込むこととなった。

2002年7月28日(日) 焼畑造成(野刈り) 作業③

3週連続の焼畑造成作業、今日は倒木の枝葉落としと造成地の周囲の防火帯作りが主な作業内容である。酷暑が続く中、焼き畑の会から6名、るるぶから6名が参加、切り倒した木々は枯れて茶褐色に変色しているが、枝葉落としと切り落とした枝葉を数箇所を集める作業を行なう。これらの作業は午前中ではほぼ終了する。午後は伐採跡の周りに防火帯を設ける作業をする。周辺の山林と焼畑用地の境界に、幅約2mの防火帯を作り周りの山林への類焼を防ぐ。防火帯から燃えるものをなくし、また緊急の場合に避難しやすいように、細かい枝葉を除去したり、木の根っこなどをていねいに取り除いていく。

1グループ6-7人、2グループに分けてそれぞれが両側から防火帯を作っていく。午後3時頃には作業が終了し、何とか焼畑用地が整備された。造成前の鬱蒼とした山林の中に開かれた空間が出現したという感じである。

3回の焼畑造成作業には延べ約60人が投入されたが、作業能率からすれば、おそらく地元の人たちの3倍程度の労力をかけたのではないかと思われる。酷暑の中での山仕事がいかに厳しく、体力を消耗するものなのか、わずかの体験ではあるが実感したところである。

3. 火入れ(野焼き)と播種

2002年8月7日(水)。当初8月4日に予定されていた火入れ作業が降雨のため延期となり、この日に急遽火入れ作業が実施されることとなった。平日と

いうこともあって参加者の確保が危惧されたが、焼き畑の会、るるぶ、地元あわせて延べ20人ほどの参加があった。朝8時に集合、8時半頃、現場到着、1時間ほど防火帯の再点検と燃えやすいように調整、準備作業を行なう。火入れは焼畑作業では要となる重要な作業であり、また危険を伴う作業ということもあって、これまで我々の作業を何くれとなく見守って来てくれた地元のベテラン3人も参加する。通常火入れは畑造成した斜面の上のほうから火を入れて、その火を徐々に下へおろしじっくりと焼く⁹⁾経過をたどるが、今回は様子が違った。9時30分頃、河内集落の川北勘一氏は、まず山の神に捧げるお神酒をまいてから、すぐに南と北と東の斜面の合わせ目、造成畑の中心に火を入れた。東の斜面は焼畑には使わない（ブナの苗を植える）ので、切り倒した太い木の幹がそのまま放置されていたので、さっと焼き上げる算段のようだったが、連日の好天で刈り倒した木の枝葉や草がよく乾燥していたこともあり、点火してから短時間に予想外に強い火勢となって一気に東の斜面を燃え上がり、上部にあるマツの樹林帯に火がつく事態となった。地元の人や焼き畑の会のベテランの会員の何人かが慌てて煙が充満する中、防火帯を駆け上がり、燃え広がった火を消しにかかる。

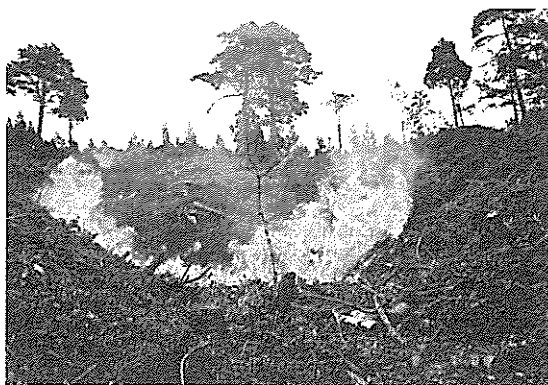


写真2 火入れ数分後の焼畑用伐採地（森下英樹氏撮影）

9) 下方から火を入れると、あおられて火勢が強くなり、表面を焼くだけとなって燃えカスが多く出ることや、火が大きくなって周辺の山林に類焼する恐れがある。

火は防火帯を突き抜けて樹林帯に達したようで、ベテランといえども火勢の具合は予測しがたいようである。斜面一帯に、煙が立ち込め、熱さと臭いに息が詰まりそうな中での消火作業であったが、それが功を奏して大事には至らなかった。東斜面の火が一段落してから、南北の斜面に火が廻り始める。ここは順調に燃え広がり、火が弱い所には新たに火をつけるなど、火勢を管理する余裕があった。点火して1時間、10時30分ぐらいには造成畑全体に一通り火が廻って下火となった。この間1時間ばかりはエキサイティングな体験だった。その後、燃え残りを集めて燃やすとこ焼きを行い、燃え残った太い木や枝は斜面から下部へ落として播種に備えて焼畑用地を整える作業を行なう。

午後は苦勞して整えられた焼畑用地で播種作業をする。焼き畑の会は南斜面を、るぶは北斜面をそれぞれ分担して管理することとなった。河内赤カブの種子は河内赤カブ生産組合のメンバーが自家採種したものを使用する。赤カブの種子は、小さなものたえであるゴマ粒の半分ほどの大きさ、それを紙コップにいれ親指と人差し指でつまんで、腕を大きく左右に振りながら播いていく。火が消えたとはいえ、灰はまだ熱い。中にはおき火がまだ残っている所もある。そんな造成畑に何人かで列を組んで、一斉に播いていく。赤カブの播種が終わって、今度は青首ダイコン、辛味ダイコン、二十日大根、ハクサイの種子を混播する。これらの種子は赤カブよりもかなり大きいので少し荒っぽく播いていく。

順調に行けば10日ほどで双葉が出るという。播種後は降雨による水分補給に期待するしかないが、発芽が芳しくなければ追い播きが必要となる。事実、今回はその後の発芽が悪く、るぶのメンバーは2週間後追い播きのために再度現地に入り、焼き畑の会でも何度か追い播きを行なったようである。

4. 間引きと除草

2002年9月1日(日)、1回目の間引きと除草作業を行なう。参加者はるぶ、焼き畑の会合わせて15名ほどである。播種から3週間あまり、順調な発芽とその後の成長に期待していたが、雑草のたくましい生育に比べ赤カブの幼苗

は弱々しい。斜面上部の発芽は極端に悪く、下部に発芽苗が集中している。30cm四方に1本の割合で残してあとは間引けということであるが（間引いた苗は青菜として利用する）、もったいなくて発芽がまばらな所に移植を試みる。1種類の雑草がびっしり占有して生えていたが、おそらく長い間地中で我慢していた種子が、環境の激変で一斉に芽吹いたものと思われる。このあたりも調査すると面白いのだが、とてもその余裕は無かった。午前中、2時間ほどこの日の間引き、除草作業は終了する。

その後は、9月15日、29日、10月20日と間引き、除草作業を継続する。成長を続ける赤カブの個体数は少なかったが、ダイコンは比較的順調に育って、間引きの合間に持ち帰って、その味を楽しんだ人もいた。今回の焼畑体験に熱心に取り組んだ森下英樹・三代夫妻は、持ち帰った青首ダイコンを使って、ダイコンの煮物、ダイコンの葉のゴマ和え、生ダイコンのスライス、ダイコンの皮のきんぴらなどの料理を作って味わったり、2種類の辛味ダイコンをおろしそばに利用するなどして楽しんでいる [森下英樹・三代 2002]。間引き作業の楽しみの一つは、播いた赤カブやダイコンの生長ぶりを確認できるとともに、間引菜や途中の収穫物を味わえるところにもある。

5. 収穫前夜祭と収穫作業

2002年11月2日（土）～3日（日）、火入れしてから3ヶ月、いよいよ河内赤カブの収穫期となり、収穫前夜祭、収穫作業の行事が開催された。河内の集落センターに2日の夕方から関係者が参集、参加者はそれぞれ一品の料理を持参し、翌日の収穫作業に備えてセンターで宿泊するため寝袋を持参する人もいる。地元農家5人を招待し焼き畑の会から十数人、るるぶ5人、合わせて二十数人が集まり、しょつつる鍋などを囲んでの宴会となる。焼畑の参加者同士とともに、地元の人たちとも酒を酌み交わし、打ち解けた雰囲気の中で交流の図れる絶好の機会である。準備されたスクリーンに今年の焼畑作業の経過が映し出される。焼き畑の会には映像の専門家がいて、記録映像を作るのはお手の物である。その画面を見ながら、今年の作業を振り返り、感想を述べ合い、飲食をし

ながら交歓する。地元の人たちからは河内集落の歴史や河内赤カブのこと、これまで蓄積され身体の中にしまいこまれている生産技術や生活技術についての話が聞けるのは最高だ。また、地元の人たちにとっても、このような場に参加して、多方面の分野の専門家から普段は聞けないような情報を得られて刺激となるだろう。1年に一度の機会ではあるが、このような場を継続して設けてきたことが、集落外の人たちが山林を借りて焼畑体験を継続してきた大きな支えとなっている。途中で帰る人、夜中まで話し続ける人、横になる人、寝袋に入る人、様々である。この日は近年になく早く、強い寒波の襲来があり、雷鳴と大降りの中での収穫前夜祭となった。

3日は収穫の当日、朝から霞まじりの時雨の降る悪天候となった。やや小止みになった時を見計らって焼畑の現場に入る。今年は発芽の悪さがずっと尾を引いて赤カブの出来が悪かった上に、近年にない悪天候となり、十数人の参加者は少ない収穫物を分け合って早々の引き上げとなった。それでも長い苦勞の末に収穫した赤カブはひときわいとおしく、雨にぬれた河内赤カブの紅色は素晴らしかった。

以上で2002年の焼畑体験は終了した。辛い体験だったが、終わってみると苦勞を忘れて「やったな」という満足感を持つとともに、頭で考えることと実践



写真3 収穫した河内赤カブ（森下英樹氏撮影）

することの間にある距離間を強く感じさせられた。「言う（思う）は易し、行うは難し」を地でいくような体験だった。

後日談として、翌年の5月上旬の連休時に再度2002年度の焼畑体験の地を訪れた。赤カブやダイコンはたくましく莖葉を伸ばして、菜の花の盛りであった。蕾ごと伸びた莖葉を折り取って持ち帰り、春の菜の煮物として食したところ、赤カブの野性的な特性や風味を、濃縮した形で味わうことが出来た。

6. 2003年の焼畑体験

2003年も前年に引き続いて焼き畑の会とるるぶの共同作業で焼畑体験をする。前年度の場所から林道を少し大野より上がった道路沿いの斜面で実施する。この場所は、河内集落の西川誠一氏が10年程前に焼畑をしたという場所で、大きな草木も無く面積は20a程度、7月20日に畑の造成を行い作業は1日だけで終了する。昨年と比較して楽な焼畑造成作業であった。しかしその後、梅雨が長引いて伐採後雨の日が続き、刈り倒した草木が十分に乾燥しないまま、8月3日、火入れの日を迎えた。点火するもののなかなか燃え上がらずに何度も点火を繰り返す。昨年とは大違いである。その日の内に何とか播種作業を完了したが、これで順調に発芽し、生育するか心配であった。しかしその後の発芽は良好で、焼畑の斜面全体が赤カブとダイコンの緑で覆われる状態となり、その後もしっかりと育って11月2日の収穫日には、立派に育った赤カブやダイコンを収穫することが出来た。2002年と2003年を比較したところでは、水分の多寡が発芽、生育に大きく影響するように思われるが、今後も観察が必要である。

VII. ま と め

戦前、戦後の焼畑農耕の実施状況から入って、焼畑作物としてのカブの位置付けに触れ、現在も焼畑農耕により生産されている福井県美山町河内の河内赤カブについて記述した。次に美山町河内で10年以上にわたって焼畑体験を続ける福井焼き畑の会の取り組みを紹介、さらに筆者も所属するふくいの伝統野

菜・るぶと福井焼き畑の会の共同作業として実施した2002年の焼畑体験をドキュメント風に取り纏めてみた。その要旨は次の通りである。

1) 戦前、戦後の焼畑に関する全国調査結果によると、福井県内でも大野市と今庄町の山間部を中心にかなりの農家が焼畑農耕を行っており、焼畑実施農家数ではむしろ戦前より戦後の方が多い。しかし全国的な動きと同様、1955年頃より焼畑実施農家は激減し、1965年頃にはほぼ皆無となった。本稿で紹介した福井県美山町河内における河内赤カブの焼畑実践事例は全国的にも焼畑が現存する稀有な事例である。

2) 焼畑作物としてのカブの栽培は、焼畑の基幹作物としては位置付けられないが、東北や北陸など東日本の焼畑で、カノカブやナナギの形で作り続けられ、冬期間の保存食料として重宝された。一方で、戦後、焼畑の基幹作物であった雑穀類の作付けは減少し、これに替わって、商品化作物としてのダイコンやカブの作付けが増加した。なお、東日本の焼畑で栽培されたカブは主に赤カブで、洋種系の品種が多い。

3) 河内赤カブは種皮系や葉の毛じの有無などから、洋種系と和種系の中間種的な特性を持つ品種と言われている。由来は、700-800年前に当地にもたらされたという言い伝えがあるが、かなり古い系統と推測される。江戸時代に始まった大野市の七間朝市で販売されてきたことが、河内赤カブの商品化作物としての性格を強め、河内の焼畑作物として特化してきた経緯を持つ。その特色は、色カブとしての表皮の鮮やかな紅色にあり、さらに硬さとほろ苦さと辛さの特性をあわせ持つ野性的風味のカブであり、その特性や風味は焼畑栽培で顕著に発現する。

4) 福井焼き畑の会は1991年に結成された焼畑の実践集団である。12年間にわたって美山町河内の山林を借り受け、焼畑による河内赤カブの栽培を実践してきた。焼き畑の会と受け入れ側の河内集落の両者における優れたリーダーの存在と、収穫前夜祭などを通しての交流の継続、焼き畑の会の一切の強制を伴わず、したいことを楽しく実践するという自主的、自由闊達な取り組みの姿勢が、焼畑の実践を継続させてきた大きな要因である。

5) 筆者及び筆者の属するふくいの伝統野菜・るぶの有志は、2002年、2003年の両年にわたって、焼き畑の会との共同作業で美山町河内での焼畑体験を行った。特に2002年の体験は、焼畑用地が前回の焼畑利用から50年以上を経過した山林そのものを対象としたことから、焼畑造成作業は難渋を極め、我々の日頃の軟弱さと地元農家のきわめて優れた能力を認識させられた。「言う(思う)は易し、行うは難し」を実感させられた、得がたい体験であった。

ささやかな焼畑体験をする中で、現在、焼畑農耕は全国的にも殆ど廃れたが、農産物の質を追求する農業のあり方や、環境を汚染しない循環型農耕方式の確立などに対して示唆を与える農法としての焼畑農耕は再度注目されてもいいのではないかと考える。2004年10月下旬から10日間ほど出かけたメコン河流域の兩岸の山々では盛んに焼畑が行なわれていた。焼畑に対する思いを一層掻き立てられたところである。

引用・参考文献

青葉 高

1985『野菜 在米品種の系譜』法政大学出版局。

芦澤正和

2002「地方野菜の復権」『地方野菜大全』p.12 農山漁村文化協会。

千万卓丈

2003「新赤カブ事情 焼き畑その風土—河内」産経新聞福井版連載記事。

中尾佐助

1967「農業起源論」『自然 生態学的研究』pp.486-487 中央公論社。

佐々木高明

1972『日本の焼畑』古今書院。

オンライン文献

森下英樹・三代

2002「MORIのトレッキング—野菜が大好き」<http://www.fctv.ne.jp/mori/index.html>