

焼畑農業(山作り)聞き書き

誌名	静岡大学農学部演習林報告 = Bulletin of the Shizuoka University Forests
ISSN	03899489
著者	清水, 昇 小嶋, 睦雄
巻/号	13号
掲載ページ	p. 33-35
発行年月	1989年3月

資料

焼畑農業（山作り）聞き書き

Records on the Agroforestry in the Mountain Region

清水 昇¹⁾・小嶋 睦 雄²⁾

[I] 昔は、焼畑農業により稗・粟・蕎麦等が主食として作られ、焼畑により年間の食糧を確保したものだと思われる。

ここ、島田市大平では、明治中期、水田は僅かばかり開墾され、水稻栽培が行われたようだが、日照時間が短いことと、水温が低いこと等により、稔りが悪く、再び茶や桑等の作物に替わった。

昭和49年頃迄、稲作が行われていたが、この年の7月、いわゆる「七夕豪雨」の際に大被害を受け、土砂等が水田に流入し、その復旧が困難なため、水田を放棄し、茶畑に転換された。現在、水田の面影をとどめているものはなにもない。

[II] では、当時の焼畑はどのようにして作られ、収穫されたのか、私のおぼろげな記憶と古老の語りをもとに記述してみよう。

焼畑作りは、春やぶ、蕎麦やぶと呼ばれ、春やぶは前年の秋、雑木の紅葉し始める頃、雑木林の肥沃な場所を切り開き、燃え易いように枝葉を均一に積み重ね置き、翌春3、4月頃にこれを焼き払う。こうした作業は隣近所の人達がお互いに助けあってやったものだ。

やぶ焼きの時など、甲の人が行う時は乙の人が手伝い、乙の人が行う時は甲の人が手伝うということは山火事防止の上からも多くの人手が必要であった。時には、部落総出でやぶ焼きをやった。お互いに手伝い合う、これを『ゆい』といって、手伝って貰ったら必ずお返しに手伝ってやるのが習わしであった。

また、収穫時においてもこのように相互に手伝い合った。こうした相互扶助精神が辺鄙な土地での生活を支えてきたものと思われる。

播種の前に焼け残りの枝葉を集めて焼き、4月下旬か、5月上旬頃稗の種子を直播し、山の下方から唐鎌にて深さ3、4cm位に焼灰と種子が埋まる程度に耕し、土の流失を防ぐため『寄』と言って雑木の太きものを斜面に対して2m位の間隔で横に配置し、杭を打って落下をとめつつ、上方に向かって耕し（耕すことを方言で『うなう』という。）、耕し終わると均一にならしつつ枝葉の残りや木の根など種

子の発芽の邪魔にならぬようにところどころに集め置き作業を終わる。この畑を『あらき』、新開墾と呼んでいた。

夏になると、1、2回除草を行い、秋には10月下旬頃稗穂が熟するのを待って穂を小鎌にて摘み取り収穫する。収穫したものを、家の表、庭にむしろを敷き、2、3日天日に乾かす。これを『おお』という直径15cm位、長さ20cmの丸木に1.5m位の柄を差し込みたる槌にて打ちつつ脱穀する。脱穀したものは米俵に詰め、物置（納屋）に保管しておく。稗はそのままおいても害虫に喰われることもなく何年も貯蔵できたものである。

[III] 焼畑第2年目には、4、5月頃稗の作付けの要領で、粟を播種作付けする。これを『くな』と呼んでいた。粟の収穫は9月中旬から下旬頃に行った。この収穫方法は右手に粟の穂首を握り、左手に持ち替え、右手にて茎の根元を払うように抜き取り、左手が一握りになると手鎌で粟の穂首を切りとり、腰籠に入れては収穫する。その日収穫したものはその日のうちに脱穀する。土間にむしろを敷き、稗の脱穀の要領で槌で打ち、その後平籠という籠に入れ、足で踏みながら脱穀する。粟は少し湿り気のあるうちのほうが脱穀し易かった。粟は虫が付き易く、長く保管できなかった。

第3年目は、小豆を作付けした。これを『かやし』と言った。小豆は6月下旬から7月中旬頃に種子を直播した。稗、粟と同じように耕し、抜き倒した草は一面に広げて種子の、天日の直射による乾燥害をさけ、発芽がよくなるように作業した。小豆の収穫は10月初旬から下旬頃までに行われた。これは、茎ごと根より抜き取り鎌を右手に摘み取り鎌を右手にて摘み取り腰籠にいれて収穫した。この脱穀は表にむしろを敷き、小豆を広げ、2、3日天日で乾燥させ、小槌にて殻を打ち砕き実をはじき出したものである。小豆も害虫が付き易く、保管は大変難しかった。

[IV] 第4年目は、再び粟を作付けしたものである。翌5年目は、焼畑のうち、特に肥沃なところ、または

傾斜の緩やかな場所を 30 cm 前後耕し、里芋を 5 月初旬に植え付け、夏の間除草と中耕を行い、10 月下旬から 11 月初旬までに降霜のある前に収穫した。これは親芋より小芋を脱し、小芋のうち形の大きい無病なものを来年度の種芋として利用するためであった。この小芋は日当たりのよい暖かい傾斜面に穴を掘り、この中に種芋を入れ、20 cm 前後覆土をなし凍害から守って翌年の種子芋とした。

食糧用の親芋、小芋も同じようにして保存した。また、大量に採れたとれたときは天井裏の簀の子の上に、3、4 cm 位の厚さに並べ自然乾燥の形で保管した。これは、5、6 月の発芽期までそのまま放置しておく乾燥による収縮で甘味が加わり、5 月頃お茶の繁忙期に「おやつ」替わりとして茹でて食べると美味しいものであった。

親芋を切り取った茎は夜業に皮を剥ぎ取り、天日に乾かして野菜物の端境期などに副食用の「煮しめ」・「胡麻あえ」などにして食すると美味しいものであった。また、値段は安いながらも正月用として仲買人達に買い取られたものである。

[V] 昔はこの焼畑の後はそのまま放置し、草木の茂るにまかせて置く、木の葉が朽ちて堆積し、肥沃となり、10 年 15 年過ぎた後再び焼畑となし、繰り返して利用したと言われていた。

明治中期頃より植林が奨励されて焼畑の後には殆どスギ、ヒノキの植林地となった。このため、植林木が伐採された跡地も焼畑として作付け、利用されたのは昭和の初期頃までであった。

大正から昭和の初期、養蚕が盛んに奨励された頃に焼畑の跡地に桑が植栽されたこともあった。

第 2 次世界大戦時に入り、養蚕は衰微し、食糧難の時代となり、稗、粟や蕎麦等が再び作られたが、なんとといってもサツマイモが全盛であった。桑畑・茶畑がサツマイモ畑に替わり、強制伐採されたスギ、ヒノキの跡地も再び焼畑となり、稗、粟の外陸稲も作られた。前述したように、稗はそのまま乾燥さえ良くしておけば、20 年、30 年も保存できる作物で、昔は飢饉等に備え蓄えられたものと聞く。

戦時中、食糧不足の時に納屋の隅に積まれてあった稗俵が尊い食糧の足しになった例は数々あった話である。

[VI] 今まで語った収穫、脱穀の方法は最も原始的なものであった。次に、稗と粟の精白及び食べ方について話しておこう。

昔は、蕎麦、稗や粟などの精白は総じて木臼で搗いたものと聞いている。明治の初期頃より谷川の水

を利用した水車を作り、石臼を据え撥木を回転して杵を動かして精白したものである。これを『搗屋』と言っていた。

粟はそのまま精白できるが、稗はそのままでは精白できない。稗は一度蒸して天日により乾燥した後、搗かなければ精白できない。この方法で精白しない前は、稗をそのまま鍋で炒り、それを石臼で挽き荒粉とした。その後大麦を鍋で茹で、その中に稗の荒粉を掻き混ぜながら振り込み、少量の塩を加え充分蒸して炊き上げる。これが稗飯の炊き方である。

稗飯は全然粘り気がなく、パサパサしており、紙袋に入れて携行出来たという。暑いときでも腐敗の心配がなく、「忍者食」だともいわれたという話である。

稗粉が主体であるから、栄養価は優れていたことと思われるが、現代人にはとても食べられるものとは思えない。前述の精白した稗は麦 5 分、稗 5 分ぐらいの割合で炊き上げるもので、稗の香りがして美味しいものである。とはいえ、満腹になる程食べられるものではない。この栄養価のある稗飯で、腹八分目で過ごした昔の人は健康であったと思われる。

粟飯もこれに準じた方法で炊かれたものである。また、稗、粟とも麦の替わり米と半々位の量で炊き上げると最高の稗飯、粟飯ができる。粟には、「もち粟」と「うるち粟」とがあり、「もち粟」は米と適量に混ぜ合わせて粟餅に搗き、また、粉にして柏餅をつくとたいへん美味しいものである。

[VII] お茶は、ここが生きていく上でなくてはならない作目だが、これもまた焼畑と係わりがあった。春、焼畑に稗を作付けするとき、傾斜の緩やかな畑には茶の実と一緒に蒔いたものといわれている。発芽した茶の実は 3 年もすると、相当の大きさになり、5 年目の最後の作物の終わる頃には、相当量の茶が取れた。そのまま、茶畑として耕地につづけたものも多かったといわれ、不規則な茶樹の圃地はこうして作られたものと思われる。

傾斜の多い、猫額大の土地で様々な作目を組み合わせて生きてきた、生きていかざるを得なかった昔の大平の人達の知恵ではなかったか。

[VIII] 「蕎麦やぶ」について、話しておこう。「蕎麦やぶ」は 8 月初旬から中旬、前に話した「春やぶ」のように雑木林を切り開き、夏の暑い日で十数日で乾燥するのですぐに焼き払うことができた。その後、直ちに春稗の作付けの要領で蕎麦種を直播する、その作業の仕方は春やぶと変わりなかった。従来作られていた蕎麦は秋そばと称して、だいたい 210 日前

後を播種の時期として作付けされた。時期を失すると結実時期に霜害を受けることがあるので場所により時期の選定が難しかった。

蕎麦は短時日で収穫できるので荒救食作物としても昔から焼畑作物としては最良のものであった。また、蕎麦種と一緒に「からし菜」の種を蒔いたものである。これは菜種油を採る原料の種類のもので、蕎麦を収穫した後、そのままにしておく、翌春、花が咲き結実すると、これを5月頃刈り取り収穫する。昔はこれから油を採り食用とし、また、「行燈」の燈明用として用いられたといわれている。

蕎麦は11月中旬頃収穫された。蕎麦の収穫は、右手で茎の根元を握って抜き取り、直径12、13cmの束となし、根を手鎌できり取った。それを2個重ねて一束にしたものを乾場（「ハンデ」といった）に集め、振り分けに吊るして約1カ月位乾燥させ、実を充分成熟させた後、木の小槌で打ちながら脱穀した。第2年後の作付けは春やぶとほぼ同じであった。

蕎麦は、昔は石臼で挽き粉にして手打ち蕎麦を作り食したものである。また、年越し蕎麦は必ず手打ちを作ったものといわれている。「蕎麦がき」といって適量の蕎麦粉に塩を少し加えて熱湯を注ぎ、混ぜつつ練り上げると、これはなかなか熟練を要するが、手軽に食べられるものとして夜食などに重宝がられたものである。聞くところによると、蕎麦は血圧を下げる食べ物として昔から最良のものという。

蕎麦粉は生で食べても害はなく、昔修験者や行者が「火断ち」・「塩断ち」等の行をする場合、10日間蕎麦粉のみ食して願を成就したともいわれている。

水車臼で作る蕎麦粉は最良のものでこの粉を使用した手打ち蕎麦は純粋最高の物であった。それは製粉の過程で熱を生じないためという。

昔は、春秋の彼岸には必ず蕎麦団子を作ったものである。春には萌えてたばかりの柔らかな「よもぎ」の新芽を摘み、茹でてあくぬきし、搗鉢で搗り潰した。それに蕎麦粉を加えて練り合わせ、団子に丸めて茹でて、仏前に供えたものである。「よもぎ」の香りが春の息吹を感じさせる懐かしいものであった。

小豆で餡を作り、蕎麦粉をお湯で練り、餡を中に入れて丸め、蒸した「そば餅」もまた風味があり、おいしい食べ物であった。

また、こういう汁物があつた。冬の寒いときには、「ぶつきり」といって大根の味噌汁を作り、そのなかに蕎麦粉を練り適当の大きさにちぎりながら入れて煮込んだ。ときにはんにく等も入れたし、猪肉も入れて煮込むこの味は忘れられぬものだった。

このように蕎麦粉の用途は限り無く広がり、大平の「むら」にとってなくてはならぬ食料だった。

[IX] 次に、大平の生産と暮らしに係わる記録を少し紹介しておこう。

「村反別差出帳」¹⁾という古文書のなかに
一、根野草

大根、かぶ菜、苜蓿菜、くさぎ、藤の葉
きょう菜、ひる、ひともじ、ひゅうな、

「此の分勝手手に用い候事」と記されてあるが、当時この「根野草」が野菜代わりとして食されていたものと思われる。

明治21年4月調べの「大平反別控」²⁾によって、当時の土地利用状況をみてみよう。

一、宅地反別 6反5畝27歩
地価 金91円58銭6厘
地租 金2円29銭

一、田 1反1畝
地価 金18円34銭2厘
地租 金45銭9厘

一、畑 5町3反8畝28歩
地価 金435円24銭2厘
地租 金10円88銭

一、山林・原野反別 249町2反5畝1歩
地価 金241円65銭6厘
地租 金6円4銭1厘

合計反別 255町4反16歩

合計地価 金786円82銭6厘

合計地租 金19円67銭1厘

この当時の畑は主として茶畑で、白畑（素畑）には冬は主として小麦、冬野菜を、夏は小黍、粟、とうもろこし、蕎麦及び野菜等が作られた模様である。

大平は、笹間川の支流大平沢の源流域にあつて、隔離された小さな集落であつた。開墾可能な土地も少なく、僅かな田畑だけで暮らしていける基盤はなく、四方の山林原野内で焼畑を作り、不足する主食を補っていたと思われる。

脚注)

1. 郷土史家 島田市伊久美大平在住
2. 静岡大学農学部林学科森林経理学及び林政学教室

注) 1. 2. 清水家所蔵文書