

山形の焼畑——フィールド・ノートより

Swidden Cultivation in Yamagata.

赤坂 憲雄

AKASAKA Norio

Swidden cultivation called "KANO," had been widely practiced in Yamagata prefecture, and in some regions here, people are still practicing it nowadays. I visited some of these regions and made a research on the life-style there through observation interviews. This article will be a part of the report of what I observed and heard from the people.

1. 山形の山村調査から

東北の焼畑には、日本海側のカノ型と太平洋側のアラク型という、ふたつの異なったタイプがあることが知られてきた。カノ型の焼畑は、秋田・山形・新潟の三県、そして、福島県の会津地方における分布が確認されている。主要な栽培作物は、それらの地域では伝統的にソバ・アワ・ダイズとカブであり、とりわけカブが固有の執着を認められる作物であることが共通する。現在もなお、かぎられた形ではあれ、焼畑が継続して行なわれている地区では、例外なしにカブの栽培に特化した耕作形態となっている。

山形の焼畑もまた、カブの栽培という限定された形で行なわれている。そして、それはこれまで、温海町一霞のカブ栽培ばかりが突出して語られてきた感がある。たしかに温海の赤カブ漬けはその名を広く知られ、カブ栽培は商品経済と結びついた大切な地場産業のひとつになっている。それはしかし、一霞の専売特許といったものではない。温海町ではいまでも、焼畑によって自家用ないし商品作物としてカブを栽培している地区が、かなり広範囲に見られ、とりたてて珍しい光景ではない。聞き書きのために訪ねた海沿いの温海町岩川地区などでも、女衆の仕事として、いまでもなお盛んに行なわれている。

それでは、温海以外の地域に、どの程度の拡がりをもって焼畑は分布していたのか、また、その近年の分布状態はいかなるものか。昭和25年の資料によれば、山形県の焼畑面積は五十三町歩、焼畑農家数は約三千戸であった。(佐々木高明『日本の焼畑』) その後の推移に関する資料は確認できない。そうして、資料も持たず予備知識もないままに、わたしは1996年3月から翌年3月にかけて、約1年間にわたる「山村調査」を行なっている。その際、

意図的に「焼畑」を質問事項のひとつに加えた。その結果は、ある意味では予想を越えたものであり、また、ある意味では当然と見なしうるものであった。10カ所の山村の内では、西川町大井沢・山形市西藏王・真室川町及位を除いた7カ所の村において、かつて焼畑が行なわれていたことが確認され、数カ所の村には、まだ焼畑の名残が見いだされた。尾花沢市牛房野には、いまでも焼畑によるカブ栽培を続けている人がたった一人いる。東北文化研究センターでは本学の学生たちを主体とする撮影チームを組んで、2001年度に『牛房野のカノカブ』と題する記録映画を制作している。

それにしても、山形県内における焼畑の事例報告がきわめて少ない印象を拭うことができない。思えば、土地の老人であれば誰でも、昔からの暮らしの光景のひとつコマとして知っていることである。ただ、焼畑農耕そのものにさほどの重要性が認められてこなかったために、報告もまた少ないということだろうか。さて、聞き書きを通じて得た、地区ごとの焼畑の実態には濃淡が見られるが、ひとまず事例報告として並べてみることにする。

焼畑／事例①(小国町小玉川)

焼畑をカノという。カノは冬越しのカブ取りのために、どこの家でも、向かいの山でやった。カノで作るのはカブだけで、カブは焼野でないと出来が悪いという。半土用にカノを刈っておき、土用の日に火入れをした。土用が開くか開かない内に種を播いた。秋霜が降る頃に収穫して、冬の漬け物にした。カノの仕事は男も女もやった。
(佐藤とよい・明治35年生まれ)

焼畑／事例②(白鷹町深山)

戦後の食糧難の時代に、集落から離れた山奥の国有林の払い下げを受けて、カノ焼きをやったことがある。春にはヒエ・アワを、夏にはソバを播いた。跡地には、杉の植林を行なったが、それがいまは素晴らしい美林になっている。
(樋口広次・昭和8年生まれ)

焼畑／事例③(大石田町次年子)

(A)戦前は、どこの家でも、自分の家で食べる程度にカノ畑を開いた。持ち山や借地でやった。戦後間もなく、食料のない時代には、大きく一反歩ほど刈った。8月のお盆前に火入れをして、1年目はソバ、2年目以降

はアズキ・マメ(大豆)・アワを播いた。昭和28年頃までやった。
(海藤多美男・大正10年生まれ)

(B)どこの家にも、カノ用の持ち山があった。雨年や冷害のときには、特別に大きくカノ畑を作った。土用の暑い頃に、木や草を刈る。二週間ほど乾燥させて、カノ焼きとなる。杉の皮のタイマツを使い、斜面の上のほうから火入れをして、ゆっくりと下りてくる。カノ洩れで山火事になったこともある。ひとハカごとに、播き境の出ないように、ススキ(青草)を置いて目印とする。ソバの種を播いてから、唐鍬で土をほぐし平らにならす。稲刈りの頃に収穫した。2年目以降は、春のサツキ(田植え)前に、マメ・アズキ・アワ(モチアワ・ウルアワ)を播く。ほかに、カノ畑の土の肥えている所を選んで、一アール程度カブを植えた。このカブが冬越しの漬け物になった。肥やし気がなくなるので、4年で荒らしてしまう。カノ畑を切替畑とも称した。山の神様に、アヤマチがないように拝むが、特別な儀礼などはなかった。田んぼは男の仕事、カノ畑は女の仕事という意識が見られた。また、かつてはバツタリと呼ばれる、沢水を利用した原始的な水車が使われていた、という。

(海藤信雄・大正4年生まれ)

焼畑／事例④(尾花沢市牛房野)

いまでも持ち山五反歩足らずで、カノカブを作っている。毎年、十坪ほどをカノ畑にする。かなりの傾斜地で、その山裾の葉っぱの積もった肥沃な場所を選ぶ。6月初めに花が咲くと、種取りをする。カノ刈りは7月末に行なう。10日間ほど乾燥させてから、カノ焼きをする。草を起こして土を出した火防線を周囲に作り、上から火を入れる。次の日の夜明け前から、朝仕事で種播きを行なう。種は口に含み、舌の上に乗せて吹き散らすように播く。手播きでは分厚くなり、間引き(オロヌキ)がたいへんだという。年寄りからは、「日照りの年はうなう(耕す)前に播け」と教えられた。種が深く地中に入り、発芽がよくなる。鍬で下から上にうなう。3回ほどのオロヌキが必要だ。「カブを踏まない程度に間引きしろ」と教えられた。カブ摘みは11月の初めに行なう。雪を当てると苦味が付く、という。収穫したカノカブは、それぞれの家で漬ける。主婦の仕事だった。昔は、冬中食べるために大きな五斗樽に漬けた。漬け方にも何種類がある。

(佐藤昭三・昭和9年生まれ)

焼畑／事例⑤(朝日村大網・田麦俣)

(A) 焼畑ともカノ刈りともいう。男の仕事だった。戦後もかなりやった。カノ刈りから一週間あまり置いて、8月10日頃にカノ焼きを行なう。その数日後に、朝仕事で鍬を使ったカノ打ちをやり、種を播く。1年目にソバか赤カブ、2年目にアズキを植え、3年目からは桑畑にした。昔から養蚕は盛んだった。カブは自家用で、主婦の手でカブ漬けにされた。カノ刈りを大きくやって、ソバを十俵も取った時代がある。

(大網・今野栄治・大正5年生まれ)

(B) 昔はどこの家でもカノをやった。1年目はソバ、2年目は赤カブかソバ、3年目に桑を植えた。養蚕が盛んで、多層民家と呼ばれる独特の造りの家が多かった。

(田麦俣・渋谷渉・大正9年生まれ)

(C) 戦後も、桑の木を更新する意味で、カノが行なわれた。杉を伐った跡地を焼き、主にソバかカブを播いた。その後、桑や杉を植えた。(同・遠藤正・大正5年生まれ)

焼畑／事例⑥(温海町関川)

(A) 焼畑を野バタケとか、山の畑(山畑)という。現在もやっている。昔から、杉山を売って、その跡地を野バタケにしてきた。あるいは、新しく造林するときに、山をなぎ払い、焼いて野バタケにした。杉山の跡は、杉の枝や葉っぱが豊富なので、ヤクサ(焼草)が多く、野バタケには適していた。最近では、杉を伐らないから、アラシ原をないでやるが、いいカブラ畑ができない。1年目にカブ・大根・ソバを播き、その秋には杉の植林を行なう。2年目はアズキ・マメ・アワ、3年目はアズキを播く。やがて、杉が成長して日陰ができ、土が痩せてくるので野バタケはやめる。(五十嵐勇喜・昭和10年生まれ)

(B) 野バタケは杉山を作るために行なった。山のある家は持ち山で、ない家は借地でやり、代金は杉植えて返す。毎年、杉山の跡地を五畝歩ほど焼いて、ソバ野・カブラ畑・大根畑を作る。杉の苗木も1年目に植える。2年目以降は、ダイズ・アズキ・アワと播いてゆく。土地が肥えているか痩せているかで、続ける年数は変わる。

(五十嵐昭二・昭和2年生まれ)

焼畑／事例⑦(八幡町日向)

(A) 焼畑はカナ焼きという。昔は、村中のどの家でも盛んにやった。戦後も多少は行なわれた。杉の伐採跡地

の草や柴を刈り払い、お盆前に焼いた。1年目はカブラやソバ、2、3年目はマメやアズキを播いた。そのかわりで杉の植林を行なった。(池田芳雄・昭和3年生まれ)

(B) 昔は、杉を伐採して売った跡地を焼き、ソバやカブを播いた。カブは大事な冬の食べ物になった。最近では、減反で荒らして雑草に覆われた田んぼを焼いて、ナッパやカブを播き、大きくなると、家の近くの畑に移している。(村上勝太郎・大正4年生まれ)

このときの「山村調査」においては、調査地が10カ所に留まったが、その内の7カ所の村で、焼畑の過去／現在における存在を確認することができた。かぎられた調査ではあったが、山形県内の山間部の村々で、焼畑農耕が思いがけず広範な分布状態をもって行なわれていたことは、十分に想定するだけの根拠を得られたと思う。戦後間もない時期には、山形県内に約三千戸の焼畑農家が数えられたことを、あらためて想起するのもいい。おそらく、県内の二、三百カ所を越える字レベルの集落にあって、焼畑農耕を営む人々の姿が見いだされたのである。温海町や遊佐町など、庄内浜の山を背負った漁村にもかつて見られ、いまでも行なわれている例があることを、わたしはそれ以後の聞き書き調査を通じて確認してきた。そのいくつかの事例を並べておく。

焼畑／事例⑧(遊佐町鳥崎)

昔は、どこの家でも半農半漁の暮らしだった。ほとんどの家で、田んぼは一、二反歩あるきりで、畑は平均して四、五反歩あった。カナ焼きが盛んに行なわれた。雑木林を伐採して、笹を刈り、7月末からお盆にかけて火入れをした。1年目はソバやスイカ、2年目からはマメ・アズキ・パレイショ・オカボを作り、3、4年で荒らした。杉の植林と並行して行なわれる焼畑であった。

(高橋寛一・昭和4年生まれ)

焼畑／事例⑨(遊佐町女鹿)

かつては五十八戸の村であったが、そのなかで田んぼ持ちは七軒ほどで、畑は戸当たり六、七反歩あった。昭和30年頃までは、山でカナと呼ばれる焼畑が盛んに行なわれた。杉林を伐採して売った跡地を、春先に焼いてマメ・アズキを蒔き、お盆の頃にはソバを蒔いた。2年目はモメやムギを植えた。植林した杉が大きくなるので、

3、4年でやめた。カブは作らなかった。

(佐々木力蔵・大正9年生まれ)

焼畑／事例⑩(温海町小岩川)

畑は女衆の仕事である。ウリは減反の田んぼやカブラ畑の跡地で作る。カブラは荒つ畑やヤブ畑と呼ぶ焼畑で栽培している。真夏の風のない日に火入れをして、薄く種を蒔く。間引き(スゴル)の手間が省けるからだ。焼畑でのカブラ作りはいまも、たいていの家でやっている。一反歩ほどでカブラを作り、生と漬け物で、温海温泉の朝市に出して売った。

(本間クラノ・大正9年生まれ)

焼畑／事例⑪(温海町大岩川)

焼畑をヤブ畑・カヤ畑・シバの畑などと呼んでいる。広い焼畑地があれば、カブラのほかにソバ・マメ・アズキも作った。そのかたわら、杉の植林をする。以前は、盛んにウリ栽培が行なわれたが、最近のもっぱら温海カブの栽培である。いまは五畝歩ほどに減らしている。7月の末から8月の初めに草を刈り、土用の照りで乾燥させ、お盆の前に火入れをして種を蒔く。収穫は11月の初めから行なうが、雪が降ると苦くなると言われた。焼畑は山のほうがいい。山で作ったカブは色が濃く、歯ごたえもいい。夕日が当たる海岸はよくない。桑園を焼くと、できるカブがいい。カブ漬け物は、昔は冬の食べ物であったが、いまは1年中貯蔵しておいて食べる。

(佐藤光民・大正8年生まれ)

焼畑農家という括り方には、どこか異和感を覚えざるをえないが、いまは措く。たしかに、これらの事例からは、焼畑農耕が海辺の半農半漁の村々でも行なわれていることが確認できる。その名称がかならずしもカノ型のものではないこと、カブを栽培しない場合があることなどに、ここでは注意を促しておきたい。それにしても、やはり、焼畑農家の分布が山間部の村々に色濃く見られることは否定しがたいだろう。食糧難の時代を背景とした、たとえば事例②のような、いわば先祖返りの焼畑も含まれていた可能性を考慮する必要があるとはいえ、三千戸の焼畑農家は決して少ない数ではない。とりあえず、山形の山村の多くで、焼畑が戦後も広く行なわれていたことを確認しておきたい。

2. カノ型の焼畑とは何か

ここでは、わたし自身の聞き書き調査にもっぱら拠りながら、山形のカノ型の焼畑農耕についての概観を試みておきたい。

第一に、焼畑の呼称について。一般的には、カノ・カノ焼き・カノ刈り、またカナ焼きである。新潟との県境に近い温海町では、山間部の関川(事例⑥)で野バタケや山の畑、海岸部の小岩川・大岩川でヤブ畑・カヤ畑・シバの畑と呼ばれているのが、例外的な呼称として眼を引く。カノの語源に関しては、火野・火農また勸農から起こったとする説もあるが、刈野という言葉の変化と見るのが素直である。(柳田国男監修『総合日本民俗語彙』の「カンノ」の項による) このカノという呼称は、山形・福島を中心とした地方に比較的多く見られるが、それに類似のカノ系の呼称全体に広げれば、主として奥羽・出羽山地から上越・頸城山地に分布する、夏焼き型の焼畑の形態に対応したものといってい

第二に、焼畑作物について。戦後の食糧難の時代に行なわれた事例②を除けば、焼畑に植えられる作物は、ほぼソバ・マメ・アズキ・アワ、そしてカブの5種類に限られる。しかも、初年度の作物はソバとカブであり、例外は見られない。山形の山村では、かつてソバが主食的な意味合いを帯びていたことを、思い起こす必要がある。温海町関川の事例⑥の(B)では、焼畑の初年度に五畝歩ほどの土地を3つに分割し、ソバ野・カブラ畑・大根畑として使う。野は畑よりも広い土地を指し、ソバ野・カブラ畑・大根畑の呼称のうえでの区別は、それだけソバが広い作付け面積を必要としたことを意味している、という。(温海町関川・五十嵐昭二による) 戦後になると、焼畑農耕は急速に忘れられてゆく。山間部でも開田が進んで、ソバを主食とする暮らしは、米中心の食生活へと劇的な変化を遂げていった。そうした大きな変容のなかにあって、焼畑作物としてもっとも強い執着を向けられたのが、例外なしに、カブであったことは注目に値する。

さらに、第三には、山形のカノ畑の伝統と、新しい時代に附加された側面について。むろん、断片的な聞き書きから得た資料を手掛かりにして、こうした問いを立てることに無理があることは、よく承知している。しかし、新しく附加された側面は、比較的に見えやすい。たとえば、典型的な養蚕地帯である、事例⑤の朝日村大網や田

麦俣などでは、焼畑でソバやカブを栽培するのは2年間にすぎず、そこはただちに桑畑とされている。あるいは、事例⑥の温海町関川や、事例⑦の八幡町日向などでは、杉の植林が焼畑と並行して行なわれている。養蚕や杉の造林が、少なからず商品経済と結びついて展開されるのは、あきらかに近世以降のことと思われる。桑畑や杉の植林と組み合わされた焼畑は、おそらく比較的に新しい過渡的な形態ではなかったかと想像される。

伝統的な焼畑の形は、たとえば事例③の大石田町次年子などに見られた。次年子はいわゆる三反百姓が大半を占め、わずかな田んぼも収量の少ない山田が多い村であった。その代わりに、周辺にはカノ畑に適した山が多く、そのカノ畑で作るソバが主食とされた。カノ畑では、1年目にソバを播くことは動かず、2年目以降はマメ・アズキ・アワが播かれた。その順序や年数は、家ごとに、また、土地の肥沃さの度合いに応じて変化する。そして、カノ畑のなかでもっとも土の肥えた所を選び、1アールほどでカブを作った、という。このカブは主婦の手で大樽に漬けられ、春先まで食膳に供される、たいへん重要な冬越しの食べ物となった。カノ畑が行なわれなくなった現在でも、次年子の人々がしばしば、カノカブにたいする郷愁めいた嗜好を語るのに出会う。

カノ畑への依存度が高かったこと、ソバとカブが肥やし気のいい初年度に栽培され、それが食生活のなかに大きな比重を占めていたこと、火入れに杉の皮のタイマツを使ったこと、ススキを置いて種播きの目印にしたこと、バッテリー型の水車が見られたことなどは、次年子のカノ畑が、古い時代からのものであることを示唆しているのかも知れない。ここにはたぶん、山形の焼畑の原像に近い姿が沈められているはずだ。それはむろん、奥羽山脈の山村に分布していたカノ型の焼畑のひとつの典型であり、野本寛一のいう「北の焼畑」(『焼畑民俗文化論』)に対応するものであった、といってい

3. 温海町一霞の聞き書きから

この列島上には、いまでも伝統的な焼畑農耕が営まれている地域(村・人)は、ほんの数えるほどしか存在しないと思われる。わたし自身は、山形の山村を中心とした聞き書き調査のなかで、かつて焼畑が広範に行なわれていたこと、現在も焼畑を続けている地域があること、などを確認してきた。さて、わたしは1999年11月の末に、山形県温海町一霞を訪ね、簡単な聞き書き調査を試みている。ここでは、その一端をノートから抜き書きしてみたい。

温海町は、日本海に面して、新潟県と境を接する町であるが、町の総面積は約254平方キロ、その87パーセントは山林に占められ、耕地は4パーセントにすぎない。海沿いと4本の河川のほとりに、30ほどの農山漁村が点在している。この温海町内では、焼畑によるカブの栽培が現在も行なわれている。収穫後の初冬には、それぞれの家でカブ漬けにされ、冬から早春にかけての大切な食料となる。内陸部の山村・関川でも、海沿いの岩川の集落でも、山を焼きカブを作ることはいまなお盛んである。聞き書きでそれを確認したときには、大きな驚きがあった。焼畑がいまも行われているのは一霞地区だけだ、と勝手に思い込んでいたからだ。一霞は赤カブの産地として広く知られている。しかし、カブ栽培はそれ以上に、思いがけぬ広がりをもって温海の村々に分布しているのである。

列島のカブは、大きく和種系と洋種系に分かれる。和種系は西日本に多く見られ、常畑で栽培される。それにたいして、洋種系は中部以北の東日本に多く、たいていは焼畑による栽培が行なわれてきた。温海カブは洋種系に属し、紫紅色の丸カブである。むろん焼畑栽培によって受け継がれてきた、たいへん古い品種だという。温海カブはすでに早く、庄内地方の産物のひとつとして、『松竹往来』(1672年)や『出羽国風土略記』(1760年頃)といった記録に見えている。近世には、庄内藩主にたいする温海カブの上納が行なわれ、カブ漬けは江戸にも送られたらしい。(青葉高『野菜』)

近年は、温海の焼畑といえ

海の焼畑の概略を辿っておく。ここではそのひとつ、「山形県温海町における焼畑慣行」(『日本民俗学会報』第一号、1958年11月)を参考にする。

温海の焼畑は、アラシと呼ばれる雑草や雑木の茂る傾斜地を利用するAタイプと、杉の伐採跡地を利用するBタイプに大別される。Aタイプのアラシで行なう焼畑は、ヤケノ・ヤキハタ・ノバタなどの名で呼ばれる。山形県内のほかの地域では、カノ・カナなどの呼称が一般的であることを想起しておきたい。これはまた、焼く時期によって、春焼きと夏焼きに分かれる。春焼きでは、秋の稲刈り後にアラシを刈り払い(ハタケハライ)、翌年の早春に焼いて(ハタケヤキ)、アワか大豆を蒔く。海岸部ではマクワウリやスイカを蒔くことが多い。夏焼きの場合には、お盆の前に刈り払って、10日間ほど乾燥させてから焼き、ソバ・大根・カブを蒔く。春焼き、夏焼きともに、2年目にはアワ・大豆やマクワウリ・スイカ、また小豆などが蒔かれる。畑の地味次第で、何年続けるかが決まるが、4、5年蒔いてから荒らすことが多い。

Bタイプの杉林の伐採跡地で行なう焼畑には、春切り型と秋切り型がある。春切り型では、春に伐採し、お盆前に杉材を搬出して焼いてから、カブ・ソバ・大根などを蒔き、秋の収穫後に杉苗を植えつける。秋切り型では、秋に杉の伐採を行ない、翌年の春に搬出して焼いた跡に杉苗を植え、大豆・小豆・ソバを蒔く。それ以降、4、5年から7、8年は、大豆・アワ・ツル小豆を蒔いた。杉の伐採がなくなるとともに、この伐採跡地型の焼畑は姿を消していった。

こうした伝統的な焼畑農法は、すでに温海町一帯でも見られない。いまま焼畑で栽培されているのは唯一、温海カブだけであるが、焼畑そのものは多くの地区で続けられている。温海町内で、毎年の焼畑実施平均面積が100アール以上の集落は3ヵ所、50アール以上100アール未満の集落は3ヵ所、そして、50アール以下の集落は20ヵ所ほどが数えられ、総面積は約600アールから約1,300アールの間を推移している。(1986～1991年度平均、金塚辰也・枯芝茂行・高橋新一「『温海カブ』の焼畑農耕の存続」『新潟地理』第二号、1993年)

温海カブは一霞カブとも呼ばれるように、一霞地区を中心に栽培されてきた。一霞は国道7号を山側に折れて、温海温泉のかたわらを過ぎ、温海川沿いに8キロほど入った集落である。戸数は二十六戸、その大半は兼業農

家である。水田は二十二町歩、畑は三、六町歩、山林は八八〇町歩ある。一霞地区からは、縄文早期や中・後期の遺物の出土があるが、それ以降、弥生から上古にかけて、人が暮らした形跡は確認されていない。伝承によれば、大宝寺家の落人集落といい、温海の湯を発見したのは一霞の人であった、という。温海温泉は一霞の人が移り住んで始まった村であつたらしい。起源は定かではないが、村立ての古い集落であることは想像して誤りではあるまい。

一霞では、温海カブは弘法大師によってもたらされた、と語り継がれてきた。(佐々木定吉「温海蕪の由来と課題」) 近年までニワトリを飼うことが禁じられてきたともいい、弘法大師伝説との繋がりには関心をそそられる。いずれにせよ、温海カブはこの山合いの集落・一霞にあつて、その古い在来品種としての形質を保持しながら、今日まで焼畑農法によって栽培・継承されてきたのである。ほかの地区で種を採るとカエル(変化する)と称して、品種の純系維持ができないとされ、そのために現在でも温海カブの種は一霞で採ることになっている。

町役場に寄ってから、一霞温海カブ生産組合の加工場を訪ねた。加工場は集落のはずれにあり、3人の女性がカブ漬けの出荷作業に忙しく働いていた。事務所では、阿部勝芳さん(1943年生まれ)が伝票を切る手を休めながら、丁寧に対応してくれた。そこで食べるように勧められたカブ漬けには、大袈裟ではなく驚きを覚えた。何とも言えず深い味わいがあった。噛んで間もなくは、やわらかな甘味が口中に広がるが、ふと気が付くと、独特のカブの辛味が内側からじわじわとせり出してくる。これはうまい、これが赤カブ漬けの味だったのか、と小さな感動すら覚えたほどだ。じつは、これまでも折りに触れて、赤カブ漬けを食べてはきたが、その甘酸っぱい食感にどうも抵抗感があった。カブの辛味をわざわざ殺したような漬け方がほとんどだった。一霞のカブ漬けには、やはり伝統の深さがあるのだろうか。たかがカブ漬け、されどカブ漬け、とあらためて思う。

一霞に共同加工場ができたのは、1984(昭和59)年のことだという。それ以前は、温海温泉の朝市や旅館などに生のままで出していた。その頃、赤カブは庄内の特産として熱い注目を浴びはじめていた。先祖伝来の焼畑で作った一霞のカブ漬けは、あきらかによそとは違う、本場の意地もある、そうした村の人たちの思いが、加工場の建設に繋がっていった。いま、組合には19名が参加し

ている。古くからの付き合いで、独自の出荷ルートを持つ家もあるらしい。年間の生産量は約50トンであるが、それを袋詰めにして温海温泉に出荷し、また、通信販売によって関東一円から仙台・大阪方面まで送っている。自然食ブームもあり、客の口コミで販路はしだいに広がってきた。

一戸当たりの焼畑面積は、二反歩から四、五反歩である。勝芳さんの家では三反歩作っている。減反で田んぼにカブを植えつけるケースが増えているが、筋が入る・硬くなる・葉っぱが大きくなる・根がびちゃびちゃする、などの欠点があり、田んぼのカブはだめだ、という。焼畑のカブは、葉っぱが小さく、すーっと伸びる。温海カブの栽培はやはり、山中の石がごろごろ転がっているような場所が適している、と勝芳さんはいう。

勝芳さんは生産組合の2代目の組合長である。いま、3代目の組合長を勤めるのは佐々木茂さん(1948年生まれ)である。外から戻った茂さんにも話を聞くことができた。今年は作が悪い。例年の半分足らずの出来だ、という。秋の長雨や高温続きにたたられた。5日ほど前には、思いがけず早い初雪が降り、収穫しているカブラ畑が雪に埋もれてしまった。雪のなかからカブを掘り出している人もいる。カブは朝晩が寒く、日中は暖かい、つまり、寒暖の差が大きいほうが実が締まっていい。今年は中が腐ったカブが多い。

6月末から7月にかけて、草木を刈るハタケハラエ(地ゴシラエ)を行ない、一週間から10日間ほど天日干しにする。そして、7月末からお盆前までの天気のいい暑い日を選んで、ハタケヤキ(カブラヤキ・ヤマヤキ)をする。この焼く作業がもっとも重労働だった。部落一斉ではなく、数日間か一週間程度のずれはある。焼いてから間を置かず、まだ熱い内に種を蒔く。カブラマキは山の下側から上に向かって、3本指で種をつまんで蒔いてゆく。9月には間引き(ナッパスグル)をやり、一升マスくらいの間隔に残す。ここでも、内陸部の尾花沢市牛房野などで、間引きをオロヌキと称していることを想起しておきたい。収穫は早いものは9月末から始まり、12月半ばに雪が降る頃まで続けられる。収穫と同時に、加工場では漬け込みの作業が開始される。

昔はどこの家でも、アバ漬けといい、味噌と塩だけでカブを漬けた。むろん自家用であり、ばあちゃんの味といわれ、家ごとに異なった味を出した。雪が降って暖か

くなるまでの冬越しの食料であったから、たくさん漬けた。加工場のカブ漬けの味は、茂さんが決める。失敗を繰り返して、いまの味に落ち着いた。塩と砂糖で漬けるが、長年の勘と熟練が頼りの仕事だ。役場で聞いた「シゲル漬け」の意味が、このとき初めてわかった。茂さんの名前を取って呼ばれているわけだ。わたしがその深い味わいに驚かされたカブ漬けは、むろん「シゲル漬け」であった。それが伝統的な味噌と塩による漬け方ではないことに、いくらかの注意を促しておく。

昔は、焼畑・稲作・炭焼きが主な生業だった。戦前は養蚕もやった。いまは焼畑で作るのはカブだけだが、かつては年ごとに作物を替える形式だった。1年目にはカブ、2年目には大根、3年目にはアワ、4年目には地力がなくても育つソバを蒔いた。2年目以降、たいていは4、5年目に杉の苗を植林した。1970(昭和45)年頃までは、こうした伝統的な焼畑が行なわれていた、という。一霞にはいま、組合法人の焼畑地が四百町歩ある。茂さんは私有地でやっている。どこを焼いてもいいが、最近では車が入れる所でしかやらない。昔は背中にしょって運んだものだ。穫れたカブは毎日、女の人たちが朝市に運んで売った。茂さんの母親もずいぶん売り歩いた、という。

翌日、あらためて一霞を訪ねた。村の女たちの眼に映る暮らしの風景を知りたいと思った。佐々木茂さんの家は不在だった。道をはさんだ隣りの家の、たまたま外に出ていた五十嵐民子さんに声を掛けた。ありがたいことに、話を聞かせてもらえることになった。民子さんが漬けたカブを食べながら、しばし耳を傾けた。カブ漬けはやはりぴりっと辛い。

民子さんは1933年の生まれである。二十歳の時に、村内の五十嵐勇夫さんと結婚した。焼畑はカブラ畑と呼んでいる。若い頃からずっとやって来た。山奥でカブを作り、背負って村まで運び降ろした。家で食べるほかは、朝市に出した。漬け物にはせずに、根や葉っぱを付けたまま、2つずつ藁で包んで束にして売った。民子さんの母親の時代には、リヤカーに10貫目も積んで運んだものらしい。

以前はアバ漬けと呼ばれる漬け方だった。アバとは温海町では3、40代の女性を指す方言である。このアバ漬けでは、五斗樽のカブラ桶に漬けた。搦り鉢に塩と味噌を半々くらいの割合で溶いて、味噌水を作る。葉っぱを取り、一寸ほどに茎を残したカブラを桶に入れて、味噌

水をカブラより下の八分目まで満たす。その上に、藁で編んだサングワラを蓋にして載せれば、1か月ほどで漬かる。それを正月前から、3月頃まで家族で食べることになる。食う分だけ桶から取り出しては、丸かじりで食べた。ほかに、コヌカ漬けという、干して大根漬けと同じように漬けるやり方もあった。春先になり酸っぱくなると、カブラ漬けは油炒めにして食べた。昔は山仕事のときに、生で味噌を付けて食べることもあった。葉っぱも桶の蓋のように漬けて、酒粕を入れた汁にした。砂糖と塩を使う、いま普通に行なわれている酢漬けは、2、30年前から広まった新しい漬け方である。

民子さんは夫と2人で、2枚（1枚＝一反歩）のカブラ畑を作っている。自家用がほとんどで、余分にできたカブを組合に出している。昔は遠い山のなかにカブラ畑を作ったが、いまは道路ぎわの、減反の田んぼの土手でやっている。3、4年で荒らす。肥料を使うこともある。かつてはカブだけではなく、ソバ・アワ・小豆・マメなどを年ごとに替えて蒔いた。

口開けは7月5日だった。山のある家は持ち山を、山のない家は共同の山を刈った（ハタケハライ）。7月の末からお盆前にかけて、3、4日よく照ったあとに焼いた（ハタケヤキ）。杉林を払ったときは、杉っ葉があるので燃えやすい。普通の草畑は日中に焼いた。周囲を一問くらいの幅で草払いして（ハタケスキル）、防火帯を作り、上から火入れをした。家族総出の仕事になった。ハタケヤキを終えると、焼けカスを少しきれいにして、下から上に向かって種を蒔く。人それぞれに蒔き方があるが、民子さんは目安を付けながら、腕を振り回すように蒔くという。4、5日で芽が出る。間引きと草取りは1回ずつ行なう。一升マス程度の間隔になるように間引きをするが、菜っ葉はナモミという酢漬けにして食べる。昔はなるべく薄く蒔いた。朝市カブラは径が10センチもある大きなものだったから、薄くして太らせたのである。いまは厚く蒔いている。収穫（カブラツミ）は10月初めから、雪が降る頃までと決まっている。

種採りも大切な仕事だ。カブラツミの終わりに、葉を付けたまま、形のいいカブを選んで持って帰る。昔は3、40株、いまは100株ほど、畝幅を50センチ程度にして常畑に植え替える。翌年の6月頃に種採りをする。二升くらいの種が採れる。温海カブの種は品種の維持のために、一霞の焼畑だけで採ることになっている。種採りはいい

現金収入の手立てであるから、最近は種採りを専門にしている人もいる。一霞では古くから、温海カブ以外のカブや漬け菜はいっさい作らず、ほかの品種との交雑を細心に防いできた、といわれる。通りすがりに立ち寄った程度の、心もとない聞き書きではあったが、語り部に恵まれて、一霞の焼畑のほんの輪郭だけは知ることができた。

4. おわりに

ところで、柳田国男が焼畑のある風景にはじめて触れたのは、明治40年代の、九州山地や木曾・飛騨・美濃などの中部山岳地帯を辿る旅のさなかであった。柳田が温海をはじめとする、山形の山合いの村々で行なわれてきた「北の焼畑」を見聞した形跡は、残念ながら、見られない。明治末年の柳田の前にあったのは、疑いもなく、失われてゆく山民の暮らしや民俗のひと齣としての焼畑であった。山には古い日本が埋もれている、そう、晩年に至るまで語りつづけた柳田はしかし、ついに、その山に残された列島の古層の文化の探求に向けて、本腰を入れて足を踏み出すことはなかった。柳田の晩年は、ひたすら稲作の呪縛の内側にあったからだ。すでに遅すぎる、それは明らかな現実である。だが、それを承知であえて言わねばならない、——いまだからこそ可能な、稲作中心史観に囚われぬ眼差しをもって、最後の山村調査の旅へと赴くべき時代を、わたしたちは生きているのではないかと。いずれであれ、焼畑のある風景の底には、「いくつもの日本」への扉が隠されているにちがいない。

ところで、佐々木高明の『日本の焼畑』によれば、東北日本の焼畑には大きく分けて2つのタイプがある。北上山地を中心とする地方に見られる、春播き的大豆・アワを主作物とする輪作期間のきわめて長いアラキ型の焼畑と、奥羽・出羽山地から上越・頸城山地にかけて分布する、春播きの主穀作物の比重が小さく、ソバ・カブ・大豆・アズキなどを夏焼きで栽培する、輪作期間の短いカノ型の焼畑である。そして、佐々木はこの2つの焼畑類型の比較を試みるなかで、たいへん興味深い仮説的な了解を示している。佐々木によれば、歴史的な先後関係としては、アラキ型の焼畑がカノ型の焼畑に先行し、アラキ型は辺境開拓の周縁部における耕地開発の伝統を伝え

るものだ、という。定かではないが、どうやらその時代はヤマト王権による東北への侵攻と植民地化の時代、いわば古代末期から中世を指しているらしい。それにたいして、「中世以降、日本海沿岸や東北地方南部を中心に、水田の造成が盛んになるとともに、水田に附随する補助耕地として、小規模な焼畑が数多く造成されるようになり、この種の焼畑が……〈カノ〉とよばれた」とされる。佐々木いわば、その源流を、中世以降の、東北南部における新田開発の展開と流れのなかに求めつつ、水田農耕の広がりにつれて派生的に生じた、規模の小さい補助耕地型の焼畑という歴史的なイメージをもって、カノ型の焼畑の原像を語ったのである。

1972年の著書のなかに示された、この佐々木の仮説的な了解については、いくらかの再検証の必要があるのではない。すなわち、アラキ型／カノ型という、2つの東北日本における典型的な焼畑がともに、南から北へと向かう東北開拓と植民地化の線分に沿って語られていることには、たやすくは同意しがたい。そこには、「北の焼畑」に向かうときに、西南日本を源流とする文化の東日本への伝播・移植・受容としてのみ眺める、無意識の眼差しのひずみを感じられる。これに関しては、佐々木自身が近年の『日本文化の多重構造』などでは、北方系の焼畑作物の列島への渡来について語り、東北日本のブナ林帯（佐々木のいうナラ林帯）における焼畑農耕の問題への言及を始めている。そして、じつは、わたしが聞き手となったインタビューのなかで、佐々木がたいへん真摯に、『日本の焼畑』でのカノ型の焼畑にかかわる仮説の非を認められていることを指摘しておきたい。（『東北学』第一号所収の「東と西の基層文化」）

あらためて問いかけてみる必要がある。カノ型の焼畑ははたして、水田稲作の拡大とともに展開された、小規模で補助的な農耕の形にすぎなかったのか。いわば、それは中世から近世へと広がってゆく稲作以後の随伴現象であったのか。あらためて、カノ型の焼畑の分布域のひとつの中心をなす山形の焼畑の概観のうえに立って、それを稲作以前／以後の問題として捉えかえしてみたい。

たとえば、野本は「北の焼畑」に関して、初年度にカブとソバを組み合わせて栽培する土地が多く見られることを指摘していたが、山形のカノ畑にあっても事情は変わらない。あきらかに、カブとソバには特権的な焼畑作物としての色合いが濃密に感じられる。稲作以前へと伸び

広がってゆく時間の深さもまた認められる。ソバは北方系作物の一種と想定され、ブナ林帯の雑穀農耕の一環に位置付けられているが、山形のカノ畑地帯では、そのソバがアワやヒエに代わる主穀作物の位置を占めていたかに見える。カブもまた、準主食的な位置付けをあたえられていた。そのカブに関しては、青葉高が『野菜』のなかで、山形のカノ畑で栽培されてきた次年子カブや牛房野カブが、西南日本の和種系とは異なる洋種系のカブであり、しかも、比較的に原始形に近い品種であることを指摘している。これらのカノカブは、ほかの地方の品種との交流がないままに、古い時代から山合いの集落で栽培されてきた可能性が高い、という。カノ畑のカブ栽培は、あきらかに南からの伝播ではなく、おそらくは北方からの伝播ルートによって東北日本に運ばれ広がったのである。ソバとカブという、山形のカノ畑において特権的な意味合いを持つ焼畑作物が、ひそかに語りするのは、みずからは稲作の随伴作物ではないという隠された事実ではないのか。やはり、カノ型の焼畑にたいして、水田稲作に附随する補助的な役割しか認めない仮説は、再考の余地があるように思われる。

たしかに、その時間的な深さを実証的に確認することはむずかしい。しかし、小規模で粗放的な経営であることをもって、カノ畑を水田稲作の展開とともに現われた補助的な農耕と見なすことにも、確たる根拠があるわけではない。そこには、あきらかに稲作以前の影が射している。東北の、とりわけ日本海側のブナ林帯は、山の幸・川の幸がたいへん豊かな、食料資源の宝庫であった。狩猟・採集とセットにされた焼畑が、たとえばほかの焼畑地帯と比べて規模が小さく、集約的なものでないとしても、それをただちに稲作以後に属する農耕と考える必要はない。山形の山村に見られた、狩猟・採集が一定の優越を示す複合的な生業形態のなかでは、焼畑は稲作の補完物である以上に、狩猟や採集と有機的に絡まり補完し合う役割を担っていたとも想像されるからだ。焼畑はやはり、農耕・採集・狩猟にまたがる文化複合のなかで問われねばならない。ともあれ、残された課題はあまりに多いが、問題のほんの輪郭程度は示すことができただろうか。さて、この先は共同調査と研究にゆだねることとして、稿を閉じる。

執筆者

赤坂 憲雄
AKASAKA Norio

芸術学部 歴史遺産学科
Faculty of Art/Department of Historic Heritage
教授
Professor