

山里の焼畑とおいも

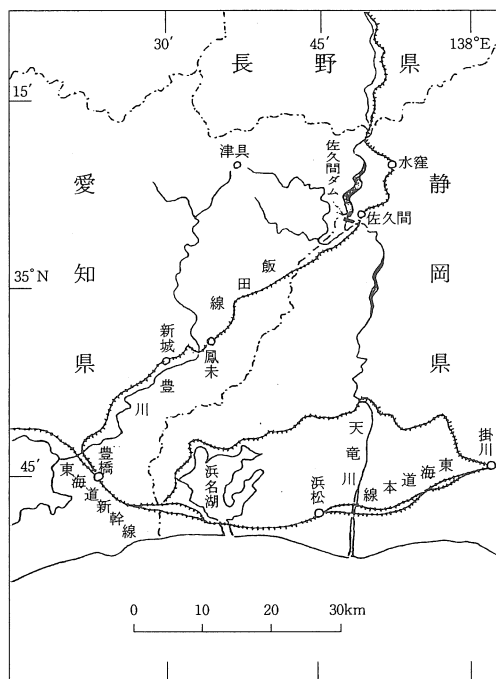
いも類振興情報編集部

1. 戦後復興の助人

深い谷底から見上げる、高さ156mの堰堤の威容は、まさに周囲を圧倒するものがあります。天竜川下流の溪谷をせき止めて造られた佐久間ダムは、長さ294m、堤の厚さ8mで、その有効貯水量は2億500万トン、下流の発電所は出力35万キロワットで、この地が東日本（50サイクル）と西日本（60サイクル）との境にあるため、異なった周波数に分けられるように調整する周波数変換所が併設されています。

当時の技術の粋を結集し、僅か3年4カ月の工期で昭和31年（1956）に完成したこのダムは、今日のように火力、原子力による発電が主力となる前の、盡きることのない国内の資源を有効に用いた電力源として、戦後の産業復興、民生安定に大きく貢献しました。また、ダムに貯えられた水は発電に用いられるばかりでなく、愛知県東部を潤す豊川用水にも供給されています。愛知県豊橋市と長野県下伊那郡辰野町を結ぶJR飯田線の中部天竜駅から自動車で10分の距離にあるダムの付近には、電気と暮らしとの関係、電気エネルギーのわかりやすい解説、などが展示されている佐久間電力館があり、展望台、遊歩道も整備され、その素晴らしい景観と合わせ静岡県下でも有数の観光地として脚光を浴びるようになりました。

佐久間ダムが出来る以前のこの地は、自然の景色に見るべきものはありましたが、天竜



川に沿った山村で、南アルプスとよばれる赤石山脈の南端に位置するため、かつて塩の道といわれた、遠州（静岡県西部）と信州（長野県）を結ぶ物資の輸送路としての信州街道は、ところによって険しい山道を越えなければなりません。遠州側からは主に塩、茶それに魚類などの海産物が、また信州からは紙の原料となる楮（こうぞ）、薄板（ふぎ）、大豆などが運ばれましたが、ときには養蚕に用いる遠州産の桑の葉が信州で使われたこともあったようです。

2. 塩の道と豊かな林産

佐久間よりさらに北に進み、信州との境にあるみさくぼの水窪の地は、より険しい山に囲まれている

ますが、江戸時代には街道の要衝として代官が支配する天領に属し、物資交流の場であったことからかなり栄え、当時すでに各種の物品を扱う商人、また大工、桶職人などばかりでなく、質屋、医者までいた、といわれています。信州との境には青崩峠^{あおくずれ}とよばれる、青い土色の岩がごろごろしている街道の難所があって、冬場には凍り、ここを越す人馬は身もすくむ思いをしましたが、荷物を積む量を減らすために多くの馬が必要とされ、運送業者としての馬宿、また馬方も多かったようです。なお、昔はどこもそうであったように、物流は陸上の馬力ばかりでなく、水路も利用され、天竜川を通う舟便も繁昌しました。

この地は大正15年（1926）町制が施行されて水窪町となりました。周囲を急峻な山に囲まれ、町域もほとんどが山地であり、しかもこの地帯は北海道（蝦夷）と九州（西国）との中間に位置し、太平洋と日本海気候の双方の影響を受けるため、スギ、ヒノキ、またモミ、ツガなど樹種も豊富で、昔から林業が盛んでした。江戸時代には御林とよばれた幕府所有の山林があり、これは現在の国有林となっていますが、幕府の必要に応じて伐採し、角材、樽木、薪炭として搬出しています。ときには、あまりにも多くが伐採されてしまうこともあり、山林の保全上、伐る傍らで植林も励行されました。いまこの地では、驚くようなスギの大樹を多く見かけますが、これらは江戸時代に植えられたものです。林産物としては林木そのもののほか、天明・寛政年間（1781～'89、1789～1801）からシイタケの栽培もはじめられていますが、原木に鉋^{なた}で切り目を入れたり、水に漬けておいた原木の端を叩いて刺激を与え、キノコの発生を促すな

どの「作り方」を記した資料も残されていて、当時の技術水準の高さの一端を知り得ますが、シイタケは現在でもこの町の主産物の一つとなっています。

林業が盛んな地ですが、山はかつては幕府のほか、一部の地主だけが所有し、材木出しに従事する人たちの多くはこれらに雇われ、生計を立てていました。奥山では、立派な材が得られても、それを運び出すのはたいへんな苦勞です。ほとんどの材は川の流れを利用して下流に運びましたが、川に到るまでは頑丈に造った「そり」（一般に土櫓^{どろり}とよばれるもの）を用い、とくに路面に接する部分は鉄ではなく、「ハギ」というカシの木をつけました。そりを用いるほか、伐った材木を谷に沿って雨樋状に組み、その上に滑りをよくするために水を撒き、川のふちまで木材を滑り落す方法もとられています。

川端に運び出された材木を、流れに乗せて下流に運ぶのも簡単ではありませんでした。川床自体が起伏が激しく凹凸が多いため、ただ筏に組んだのでは、なかなか滑らかに流れません。そこで、山から川ふちまで運んだと同じように、川の中に材を組んで道を造り、その上に川の水を流して滑りをよくして搬出



幽谷に咲くツメレンゲ

したり、また一旦川の水をせき止め、これを鉄砲水のように一気に流し、その勢いで下流に送り込む方法もとられていました。

3. 焼畑での食糧自給

山奥の地で林業に従事する雇われ人たちは、はじめは樹木を伐採し運搬する期間だけ他所から移ってきたのでしょうか、作業の量が増すに従って次第に定住していったものと思われます。物資の交流があるとはいいいながら、日々消費する食糧などの多くをこれに求めることはできず、また費用もかかることです。で、やがてここを開墾し、作物の栽培がはじまりました。といっても、天竜川の支流は川幅も狭く、さらにその支流に注ぐ枝川は、険しい山と山とが、それこそ長い竿を出せば届きそうなほど迫っている間を流れますので、谷あいには耕せる余地はほとんどありません。そのうえ、山の北斜面は作物を育てるだけの日照はありません。従って作物栽培は山の南面の傾斜地を拓いて行われました。

一般に焼畑とよばれる農法にはいろいろなやり方がありますが、この地では次のような3通りの方法で行われてきました。

- ① 原生林をそのまま利用する。
- ② 木炭材を伐採したあとを用いる。



水窪町の山里

- ③ 植林地で建築用の材を伐採、搬出した跡地を用いる。

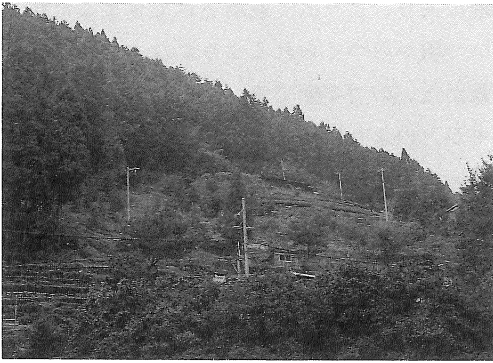
このうち、①の場合は全樹木を伐採するのではなく、小さな樹は根から倒すものの、大樹は枝だけを伐り落としてこれらを集めて焼き、②③の場合は残った小灌木、草などを刈り倒して焼きました。従って、ただ焼畑といっても、現在南米アマゾン^{がいま}ー帯で行われている、また以前朝鮮の蓋馬高原（北朝鮮——朝鮮民主主義人民共和国——の、中国との国境に近いところにある台地）で火田民^{かてんみん}が行っていた焼畑農業のように、立木すべてを倒して焼いてしまうやり方ではなく、資源の再生には心が配られていました。

火入れは盆過ぎに行われることが多かったようですが、焼いた跡地には、主にソバ、アワ、ヒエなどの穀類、ダイズ、アズキなどの豆類が作られ、明治以降にはいも類も広く作られるようになっていきます。気候条件の関係から、この地での作付は基本的には1年1作で、作付順序の例としては、次のようなものがありました。

- ① ソバまたはムギ——ヒエまたはアワ——ダイズまたはアズキ——サトイモまたはジャガイモ——5年目に放棄
- ② ヒエ——アワ——ダイズ——ヒエ——アズキ——6年目に放棄

このように、4～5年栽培すると地力が衰えるため耕作を中止して、別の土地を焼いて耕作を繰り返しています。

これらは一般的な焼畑農業の作付で、耕作する者は地主から土地を借りて、前年の秋までに伐採した跡地を焼いて、その後スギ、ヒノキなどの苗を植え、これらの育成を管理しながら苗木の間の余



水窪町の山里

地に次のような耕作をすることも多かったようです。

- ③ ソバ、収穫後ナタネを播種——樹木苗木の植付、ナタネの収穫、後アワまたはヒエ——アズキまたはダイズ——ヒエまたはアズキ——地主に返還

このように、4年作付けをしたのち地主に返していますが、このほかに「芋代」としていも類を作付する特別な場所が与えられています。山間不便な地であり、また作られる野菜もその種類が限られていますので、いも類は貴重な野菜であり、また主食を兼ねていました。

4. 適作物を求めての試み

人々がこの地に定住するようになると、自給のための食糧生産のほか、いわゆる換金作物としていろいろなものが作られるようになってゆきます。

山間高冷の地であり、また販売のための集荷、輸送などに多くの手間がかかるため、作られる種類には自ら制限があり、はじめの頃は山野に自生するクワの葉を用いての養蚕、それにコンニャクイモの栽培が行われました。夏涼しいこの地では良質な繭が生産され、これから造られる絹は江戸時代から水窪絹の名

でその品質には定評があり、主として豊橋方面に運ばれてゆきました。明治10年代(1880年代)に、信州よりクワの苗を導入して、それまで天然のクワに頼っていた養蚕業の効率化がはかられ、また明治25年には町内に製糸工場も設けられ、大正期までは隆盛を極めました。しかし大正末期に工場が焼失してからは製糸業は全廃、養蚕業も次第に衰退してゆきます。コンニャクは乾燥して出荷され、これまた品質の良さが喜ばれましたが、長年栽培を繰り返しているうちに病害が発生するようになって、次第に収量が落ちてゆきます。

かわりに作物として、茶園が増加してゆきましたが、そのほか塩の道を経由して諸物資とともにいろいろな作物も紹介されてこの地にも入るようになり、うちいくつかはきっと試作されたでしょう。しかし、なかなか合うものはなく、また経済性に乏しく、結局自給作物のほかはシイタケ、コンニャク、茶だけがこの地の農産物(シイタケは厳密には林産物)となっていますが、そのかわり昔から作られてきたこれらの産物の品質は極めてよく、各地でその名が知られています。ただ、お茶は山間の霧のかかるところで作られるだけに、とろりと甘さのある何ともいえない味ですが、生産される時期が県下の他の産地に比べてどうしても遅れ、折角の「新茶」も他の大産地での生産がすでに終る頃となってしまうハンディキャップがあって、この点の事情に理解のある人たちだけがその名を賞讃しているのは、なんとしても惜しいことです。

5 定着したいも作り

水窪の地では、雑穀類とともに、いも類も大切な作物であり、また食糧としても貴重で

したが、これらも類はいつ頃から作られ食べられるようになったのでしょうか。苛酷な暮らしが続いた山村では、生活の移り変わりを克明に記録したものがほとんどなく、昔からの言い伝え、あるいは同じような条件の他の地の事情と比較して推察するほかはありません。

日本在来のサトイモは、恐らく焼畑がはじめられた頃から作られていたものと思われます。畑地同様に傾斜のきつい南面の場所に工夫をこらして建てられた家の周りには、自給用の畑もつくられ、そこでは日々消費される野菜が栽培されましたが、サトイモは此処で作られたばかりでなく、厳しい冬の間をとおして貯蔵できる貴重な野菜、ときには主食代用として離れた場所にある焼畑でも広く植えられることでしょう。

記録として残されているのは、明治2年(1869)に、サツマイモが10戸ほどで栽培されていることです。したがって、サツマイモがこの地に入ってきたのは、それより数年前と推察されますが、それまで作られてきた雑穀類に比べて味がよいと、たちまちのうちに広まっていったことでしょう。山奥とはいえ、傾斜地の南面は日中は陽の光を十分に受けるため、サツマイモも生育できたのでしょう。しかし、何といっても暖かい地方の平地とは違い、多収を求めるのは無理であって、古老の話では秋になっても指より少し太いくらいの大きさ、といわれていました。この時代には、サツマイモが寒さに弱く、貯蔵が難しいことが知られていて、雨のかからない穴に貯えられたりしたもの、多くはより保存のきく蒸切り干しに加工されました。

ジャガイモは、サツマイモよりも早くこの

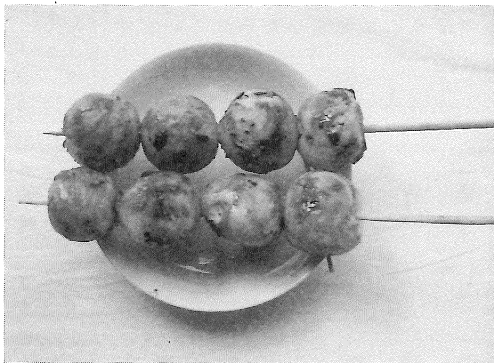
地に入り、より広く栽培されてきましたが、いつ頃からつくられるようになったかは、記録がないので不明です。だいたい、ジャガイモがどのように広まっていったか、また誰によって伝えられていったかの詳しい記録は、ここばかりでなく、明治期以前には多くは残っていません。これは江戸時代の人たちが、甘くて口あたりのよいサツマイモを珍重し、好んだのに比べ、味がないため魅力に乏しいジャガイモについては、あまり人々の話題になることもなく、また導入にかかわる劇的な出来事、言い伝えなどもなく、ただ作物の生産が不安定で常に飢えの心配がつきまといっていた地方の救荒作物の一つとして、何とはなしに広まっていったのでしょう。

遠州の地と境を接する三河国(現愛知県東部)の山地の津具村では、珍しくも幕末頃の作付の「覚帳」が保存されていて、嘉永5年(1852)にジャガイモが作付されていたことが記されていて、その後数年おきに明治14年まで畑の一部に作られていたことがわかります。ここは水窪と同様の山地ですが、この覚帳が残っていた家は、当時の交通機関としての馬宿を兼ねていて、他の地からの物資の入手は比較的簡単であったでしょうが、にもかかわらず、ジャガイモの作付が幕末頃にはじめられたわけは、この山奥の地に入ってきたのはそれほど古いことではなく、しかも、どちらかといえば裕福な家であったため、ジャガイモに食品としての魅力を感じず、よって救荒食品としてではなく、ほんの日々の補食的な意味で作っていたためであった、と思われます。

また、少し北にある南信地方(長野県南部)の山里では、天保の頃(1830~'44)にはジャ

ガイモがつくられていましたが、前記の津具村の馬宿と異なり、より高地にあって気象条件がさらに厳しいため、ジャガイモは重要な作物、食糧であって、刻んでごはんに入れたり、蒸して皮をむき、すり鉢ですって餅にしたり、また皮つきのまま塩水で煮たあと乾かして保存食にしました。そのうえ、長く貯えるため細かく刻んで乾燥させた後、天井裏に上げておいたといわれます。ある家で大正時代（1912～'26）に、たまたまこの乾燥切干しジャガイモが残っているのが発見され、それには天保（1830～'44）に作られたと記されていましたが、切干しいもは全く変質しておらず、食べられたとの話が残っていて、方法さえ適切であれば、ジャガイモの切干しが予想外に長年月の保存に耐えることがわかります。

水窪の地では、残念ながらこのような記録はみられませんが、同様の条件をもつ他の地の事情など併せ考えますと、やはり幕末の頃にジャガイモは入ってきて、保存性があるため、それまで作られていたサトイモとともに大切な野菜兼主食となって広く家庭菜園また焼畑で作られ、生産物は加工保存されることは稀で、生のまま貯えられ消費されたものと



ジャガイモの串焼き

考えられます。

これらいも類を含めた農作物の作柄は、苛酷な気象条件に大きく左右されるばかりではありません。山深い遠州には野生動物が多く棲息し、カモシカ、シカ、タヌキ、キツネ、イタチなどによく出会いますが、秋の稔りの頃にはイノシシのため毎年少なからぬ害を被ります。そのため、収穫期前には畑に番小屋を建て、夜中じゅう大声を出してイノシシを追い払った、との古老の話もきかれますが、同じいもでもサツマイモは真先に被害に遭い、それに比べるとジャガイモはイノシシにとってもあまり関心を寄せる食物ではないらしく、被害は軽微でした。

6. 質素な山里の食卓

日本では、昔から長い間食事は朝（10時頃）と夕方（5時頃）の2回が普通でしたが、近世になってから1日3食が普通となりました。コメのとれない山村での一般的な主食はムギであり、またアワ、ヒエなどの雑穀類で、ときには野菜、山菜なども混ぜて食べたようです。

サトイモ、ジャガイモなどのいも類がこの山村で果たした役割はたいへん大きなものがありました。家によって違いはありますが、日に3度、ときとして4度の食事のすべてが穀類であったわけではなく、1～2回であって、あとはいもが主食となっていました。とくに朝食はジャガイモ、それがなくなる冬から春にかけてはサトイモが食べられていました。

ジャガイモ、サトイモを丸のまま蒸すかゆでるかしてから串に刺し、焼いて食べるのが普通の朝食でした。いもを桶に入れて水をさし、皮がむけて真白になるまで板を動かして

洗い、水をたっぷりと入れ、塩を加えてすっかり水分がなくなるまで煮ます。前の日にこのように煮たいもを長い竹串に4個ぐらゐを刺しておき、朝になってからそれをいろり（囲爐裏）の周りに立てて焼き、薄めた味噌を塗ってまた焼きます。味噌のこげる香りが食欲をそそりますが、これだけで朝食とする家が多かったようです。

いまではこのようなもの串刺しは一般家庭では食べることなく、僅かに一部の店で観光客相手に販売されていますが、現代人の口に合うように味噌2、砂糖1の割合でつくったタレをつけています。

サツマイモは、このように焼いて食べるのではなく、ゆでてから厚さ2分（5～6mm）くらいに縦に切って棚の上に並べて乾かし、それをいろりの火であぶって食べました。

いも類のほか、自生する栗、栃の実も貴重な食糧であり、とくにトチの実は「寄り合い栃」といって、人々が一斉に出て集め、皆で分けました。クリとちがい、トチの実は渋がきつく、食べられるようにするにはたいへんな手間をかけてアク抜きをしなければなりません、それだけに長年の貯蔵に耐えるので、いも類とともに大切な備蓄食糧とされました。トチの樹は生長が遅く、実をつけるまでに長年月がかかりますので、「切るも馬鹿、植えるも馬鹿」といわれ、生えている樹を切らずに地域の大切な財産として扱われてきました。

このような、たいへん質素な食生活で、コメのごはんを食べるのはお祝いの日だけで、正月の餅、手造りの豆腐の田楽、ときたま入手する魚の塩干物が最高の御馳走でした。物資の流通が便利となって、山里でも都会とそう変わらない多種多様の食品を味わうことがで

きますが、往年の山村の人々の苦勞を偲ぶとき、まさに隔世の感があります。

7. 温かく心優しい山村の人びと

道を尋ねると快く教えてくれるばかりでなく、一服してゆきなさいと、おいしいお茶をいれてくれたり、ついであるからよい眺めのところへ案内をしてあげようと、車を走らせてくれたり、どこへいっても温かい心で迎えてくれた水窪の地でした。

現在、輸入材に押されて国内の林業は苦戦を強いられ、山村にも活気があるとはいえませんが、美しい山河、すくすくと育つ樹々に接するとき、これらが、ただ黙々と質実に生き、また温かく優しい心を持った山の人たちによって残されている財産なのだと、あらためて認識を深め、ひとりでの胸が熱くなるのを覚えました。

編集後記 紅いサザンカは心をあたため、なごませてくれます。不思議なことに、西側の生垣に、陽だまりの南隅に、また少々日あたりのよくない北向きにと、植えられた場所の良しあしがあるのに、みな一斉に咲きはじめます。わずかな自然のうつりかわりをとらえて、正確に働く時計をもっている生きものがいとおしく思われ、寒さに負けず次は私たちだ、と準備をしているウメ、ジンチョウゲの可憐なつぼみに元気を与えられています。

いも類振興情報 第70号

平成14年1月15日発行

発行所 財団法人 いも類振興会
東京都港区赤坂6-10-41
ヴィップ赤坂303号室
電話 03-3588-1040
FAX 03-3588-1225
振替 00130-1-110152
印刷所 JTB印刷株式会社