

## 第31回

### 山が暮らしの場であった人たち

増永迪男（登山家、福井山岳会会長）

平成27年11月14日



### 山が暮らしの場であった人たちの

早川 みなさま、こんばんは。時間になりましたので、ただいまより第31回名田庄多聞の会を開催いたします。本日は、講師に増永迪男さんに来ていただきました。増永さんは登山家でありまして、現在福井山岳会の会長です。増永さんは昭和一桁のお生まれですが、現役でありまして、春夏秋冬と一年中山に行かれます。一日、7時間でも8時間でも歩いて何でもないというのが現役です。ずいぶんたくさん著書がありまして、現在も朝日新聞に週一度日曜日に「山との日々、遠くの山近くの山」というのを連載されています。それからつい最近、文部科学大臣表彰の地域文化功労賞を受賞されました。今日はお足元の悪い中、大勢の方がお越しくださいましてありがとうございます。楽しい時間になりますように。それでは増永さん、お願いいたします。

**増永** 皆さん、こんばんは。いまほど紹介していただきました増永です。地域文化功労賞というのを受賞しましたが、あれは経済的には大変な賞でありまして、賞状を東京の文部科学省で渡すということで、旅費は出ないということで、紙一枚もらい受けるのに自費で東京まで出て行かなければなりませんでした。なんだこりやと密かに思っていました（笑）。偉そうなことを言っただけですけれど。

山登りは昭和22年から始めました。中学校2年のときです。白山に登ったのですけれど、それ以来今日まで69年間続けています。今年も白山に登りましたけれど、白山登山には標準タイムというのがありま

して、その時間で登ることができました。今日は「山が暮らしの場であった人たち」ということでお話しします。

## はじめに

大学を終えて家に帰ってきたのは昭和32年ですが、そのころは私は若狭の方には来る機会がなかったのですが、福井の奥山の方にはずいぶん行っていました。奥山の村の人たち、その暮らし、その人たちがずいぶん山奥まで入って生活なさっているのを見てきたものですから、そういう経験も入れてお話ししようと思っっています。私は福井の市内に住んでいるので、皆さまと違って山間に暮らしているのではないのですよ。それで発言に怪しいところがあるなどお感じになられたらごんごん口を挟んでください。そういう問いかけがきっかけで話しがひろがっていくのではないかと思います。

私の家は家業をやっています、酒を造っていたのですよ。平成7年まで酒作りをしていました。でも、わたしは精神的に山の方に向いているものですから、良い酒を造るとか、それをたくさん売るとか、そういうのに向いていなくて、次第に家業が傾きまして(笑)、平成7年に廃業となりました。その後は拾ってくださる人もありまして、公民館長などをやってきました。福井では公民館長は名誉職でありまして、週2回出て、給料は一桁、管理人さんより安いですね笑。そういうことであります、世間的には好きなことをして世渡りをしてきたことになりま

す。

## 焼畑で赤カブラを作らせてもらう

山の中で作物を育てるということで、焼畑というのがあります。福井の山奥の村では、嶺北では、100%焼畑をしていました。それが、昭和三十年頃を境にすーっと少なくなっていきました、いま焼畑で作られているものとしては、ごく狭いところで赤カブラがつくられているだけです。その赤カブラ作りを私どもは10人ほどの同好者が集まりまして、焼畑での赤カブラ作りを20年ほど続けてきました。そんなことで、焼畑の経験からお話ししていこうと思います。

いま、越前のほうで赤カブラを作っているのは2カ所だけです。そのうちの1カ所は足羽川流域の支流の一番奥に河内という集落があります。そこで現在作っている人は3人です。もうひとつは、これから後ほど出作りの話をするつもりですが、その出作り集落の一つでありました、大野市からあの紅葉の美しい刈込池へ行く打波川沿いの道からちよつと支流の方へ上がったところに嵐という集落が在ります。そこで赤カブラを作っているのが一軒か二軒です。これら五軒ほどの人が赤カブラを作って大野市の朝市に出しています。同じ赤カブラでも河内の赤カブラは紅色が強くてきれいな赤です。嵐の赤カブラは赤紫色。土地が違うので色が違っているのですが、おもしろいなと思っています。

その赤カブラの種ですが、栽培をしている人は、毎年焼畑で赤カブラ

を取りますが、種を取るために何本かを残し、必ず山で種を取って次の年に備えます。そんなふうには順繰り順繰りにやっています。河内でもそうですし、嵐でもそうです。それから、土地の人に聞きますと、背戸、家の外、替え地ですね、そこに播くといひ赤カブラは育たないといっています。その赤カブラ作りを河内の人に習って20年ばかり続けてきました。私は一昨年まで続けていたのです。去年、今年は止めたのですが、なぜ止めたかはのちほど話します。

河内という集落は、河内は山の中の狭い盆地を意味する言葉ですが、集落の奥に平らな田圃があります。米は昔からたくさんと穫れていて、焼畑で稗(ヒエ)とか粟などの雑穀作りはしたことがないといわれています。そういう村ですが、ほとんど家が少なくなりまして、五、六十軒ありました集落がいまや二十軒を切るくらいになっています。その河内の村で私達が赤カブラを作らせて欲しいと区長さんに話を持って行ったとき、「どこの山でもいいでやんなはいいよ」と言われました。それは、共有林もありますし、管理を委託して都会に出て行った人の山もありますから、どこの山でもいいと言われました。

### 焼畑、準備から種まき収穫まで

それでも実際やってみると分かることですが、山での焼畑作りといふのは、好適地があります。南向きの日当たりの良い斜面が一番です。まずそういうところから習いました。それで、最初は、赤カブラ作りと

いうことで来てみたら、「これは畑ではなく山ではないのか」という人もたくさんいました。「だまされてしもうた」という話もありました。こういう南向きの斜面を十人ほどでいきなり切り上がりました。私は最初から刈払機を持って行きましたので、それで切っていました。昔はそのような仕事は鉋でなさっていたのですね。私は26CCのエンジンの刈払機で振り回すようにして切っていきます。大変でした。葛があるところはそのままでは葛は切れないものですから、刈払機を上を持って行って切りました。

昔の人は一戸で三反くらい一年で切るといふのが焼き畑暮らしの生活の循環だったのですが、私どもは大勢で十五、六人は来たものですから、機械は2台でしたが、五反くらい切りました。それが7月の初めごろです。そして、8月の初めに火を入れるのですが、8月の火入れの作業は、まず、まわりの山に燃え移らないようにまわりを切ります。焼き畑の用語でスジグロ、タテグロというのですが、一間か二間、空間を空けて、ほうきで掃いたようにきれいにしました。切った雑木は並べて上の方から火を付けます。火を順番に下ろしていくのですが、この火を下ろしていく道具も昔は燻り棒といつて鳶口のような棒を使っていたようですが、われわれは金属製の熊手を持って行ってそれで下ろしていました。ススキなどが入っているとこれはよく燃えまして順調にいくのですが、太い木はなかなか燃えない。でも、最初の年はみんな熱心で上手に燃やしました。それでも太いものは残るのです。それは中央に集めまして、まとめて燃やします。これは越前の方の用語で「こつ焼き」と言いま

す。そんなことをして燃やしました。

さて、そのあとは種まきです。これも村の人に教えてもらったのですが、全部横一列に並んで斜面に向かって播いていくのです。赤カブラのタネは胡麻くらいの大ききで赤い種ですが、それを紙コップの底にこれくらいずつ分けて入れました。「なんじゃ、少ないの」というくらいです。それを順に、横に並んで播いていくのですが、焼畑の燃やしたあと、灰がまだ熱いくらいのうちのほうが種はびっくりして芽を出すのだと言われました。そのような指導でした。これは、最初の年なんか、実に頼りなくて種がどこに行ったのか分からないくらいでした(笑)。この種の撒き方でプロとアマチュアの差がいつべんに分かりました。発芽は、種を蒔いてしばらくして雨が降るとそれが一番良いのですけれど、二週間くらい経って最初の草取りに行ってみますと、村の人の「焼畑ではきれいに。パラ。パラ。パラと、大根と同じような双葉の芽がでているのですよ」ところがわれわれのところは全然芽が出ていないところもあれば、カイワレダイコンのように出ているところがあったり(笑)、誰だこれというようなこともあり、ともかく芽が出ました。

赤カブラ作りでよく分かったのは、そのあとの草取りが大変だということ。これまで日陰になっていたところを刈ったものでしよう、それで日があたれば、それまでの雑草の種は勢いよくどつと出てくるのですよ。ですから草取りが大変でカブラが育つまでには毎日曜草取りに行かなければならないのです。それでも草取りの時は、カブラの素グリができました。これくらいになりましたら、素グリー菜っ葉を家に持って帰

つて、少しは仕事をしたという顔をしてうちに帰れるというわけです。糠漬けにするととてもおいしいですよ。

そんなことをして8月上旬に山を焼いて草取りに精を出して、収穫はだいたい11月の初めの連休ごろです。ビギナーズラックという言葉が在りますが、最初の年が一番たくさん穫れました。場所が良かったのだらうというのは後で分かったことですが。そんなことで、投下した労働力に比べますと、収穫というのはまことに趣味的な収穫で、まあ、仕事としては面白かったというようなことでした。あれが生活の場だった村の人はさぞきつかっただろうなと思いました。

#### 赤カブラ作りをやってみて

その河内での昭和一桁代の写真が残っているのです。河内では赤カブラを集落の換金作物として育てていて、穫れるころになると大野の朝市に出していたのですが、その朝市に出すのに男衆が十貫目くらい、40キロくらいですね、それくらい背負って村の後ろに標高が700メートルくらいの峠があるのですが、そこを超えて約3里半、10数キロ歩いて運んでいました。朝3時に出たと、実際に持つて行った人の話です。写真も残っています。こんな大きな荷物を担いで行列しています。だからお金になる作物は大変だったのだなと、やってみてつくづく分かりました。

この焼畑作りをやってみて、経験して、とても面白かったことは、カモ

シカです。この地域はカモシカが出るところですが、カモシカに味覚があるというのを発見しました。焼畑作りで発見したことです。どういうことかというところ、3年目か4年目のときですが、赤カブラ作りがだんだん慣れてきた頃です、大根も山で作ろうかとなりまして、半分は赤カブラ、後半分は大根にしました。そうしまして、草取りに行ったときのことです。菜っ葉がこれくらいになった頃です。草取りに行った焼畑のつぺんのところにカモシカが来まして、われわれを見ているのですよ。私たちはカモシカに対しては、おお来ているとお客様扱いでにこにこしていたのです。1週間後にもう一度草取りに出かけていったのですが、びっくりしました。大根の芽がすべてないのです。カブラの方は元通りにある。ありやりや、つてなものですよ。われわれは町のものですから、「あれ、誰か取つたな」と考えたのですが(笑)、登つていつて見ましたら、カモシカの足跡があるのですよ。イノシシの足跡とそっくりですね、カモシカの足跡は。もう少し小さいですが。二本爪の足跡が畑に点々と付いてまして、「ああ、カモシカは大根だけを選んで食べてしまったな」と分かりました。それで、大根と赤カブラの生の葉っぱを食べ比べてみたのです。そうしますと、若干違いがあります。大根の葉っぱは全然抵抗がなく、たださくさくと食べられるのです。赤カブラの葉っぱは酸味があるので、ケイ酸ですね。ほんのちよつとした差なのです。この違いでカモシカは大根しか食べないのです。カモシカの味覚はすごいなと思いました。馬鹿にしたらいけませんね、人間の方がよほど鈍感だと思いました。

## 焼畑のやり方の基本

一年赤カブラを作つた山の畑、そこはもうその年で終わり。次の新しい雑木の山を切つて、その場所も村の人に相談して場所を決めてもらつて、焼畑にすると、そんな風にして場所を転々と変わっていきます。これが焼畑のやり方です。ですから、焼畑というのは、自然の山の木を切つて、自然の山の腐葉土の力でものを作る。そして、耕作はしない。それが基本です。山の木を切つて木が枯れたところで火を付けてその木が温かいうちに種を蒔く。山の自然の、本当の自然だけの力でものを作ります。赤カブラを作つた後の土地は、アラシというのですが、放置するという意味でアラシというのですが、アラシにして20年くらいはそのままにしておく。そうすると、自然にまた木が生えてきて落ち葉が積もり山の土地に栄養が出てくる。ということで、循環的に土地を使つて作物を作るのが焼畑です。

そんなことが体験的によく分かりました。20年やつてきたのですが、10年くらい経つた後は私の方もすっかりベテラン気取りになってきました、急な斜面の木も切るものですから、そういうときは登山用の道具のアイゼン、鉄の爪のついた雪溪の上を歩くときに使う道具ですが、そういうものを付けてわざと登つたり降りたりしていました。しかも、いいかつこうしですから、良いところを見せようとしていたのです(笑)。

## 狭心症

話はずれませんが、一昨年のことです。仕事をしているときに胸がきゅつと締め付けられる発作が来しました。狭心症の発作です。それは焼畑で仕事をする一日前、地元のスポーツ愛好者と夜、エスキーテニスをやっているときにもきゅつときたのですが、そのときは一分間くらいじつとしていましたら元に戻りましたので、何食わぬ顔で試合をしてうちに帰りました。それでよく翌日焼畑に行つたのですよ。焼畑で一時間くらい刈払機で切っていましたら、またきゅつと来たので、ああまた来たなど思つて斜面に寝転んでいました。一分間くらいすると直るだろうと思つて。ところが、2, 3分して起き上がつてみたら、面白かつたですね、わたしはあんなものを見たのは生まれて初めてだったです。山の景色が見えるでしょう、その中に青い光がピカピカと光っていたのです。これはかなり大変なことが起きているのでないかと思ひまして、またごろんと寝転がつて空を見ていたのです。一分間くらい寝ていて起き上がつたらもう普通になつていました。それで、もう今度は刈払機を振り回すようなことは止めまして、その辺の切つた木を集めたりいい加減なことをしてごまかしていました。それが二度目の発作です。

それから一日おいて奄美大島に行きました。沖繩と鹿児島のうちょうど中間です。そこにわたしの娘が住んでいるのです。奄美大島の限界集落のようなところに住んでいます、人がだんだんいなくなる集落ですが、そこで、人がいなくなったミカン畑とかミカンより少し小さいタンカ

ンの畑を借りるとか貰うとかして管理しているのです。行くと約束していたので出かけたのです。奄美大島というと遠いように思えますが、そうではなくて、70歳以上だとシルバー割引というのがありまして(笑)、大坂から12, 000円くらいで行けるのです。それで行きましたら、「ミカン畑の草刈りをする」と言うのです。草刈りなら慣れていますが、また刈払機でやっていましたら(笑)、だんだん脱線していきませんが、ハブを引つかけたと思つたのです。福井では見たこともない四角い紋が付いているヘビだったのです。わたし、てつきりハブだと思つたのです。奄美大島ではハブを役場に持つて行くと一匹4, 000円で買うのです。それで、携帯で隣に住んでいる人に来てもらったのですよ。そして、隣の人は単車でだーつと来て、それで引つかけたのを見せましたら、「ああ、これは姫ハブじゃ」と言つて全くバカにされました。姫ハブは70円なのだそう(爆笑)。生きたハブでないだとダメなのですよ。生きたハブからハブ毒を防ぐ血清を取るのだそうです。その人は、「ああ姫か」と投げ捨ててしまいました。そんなことがあつてその後です。

仕事をしていましたら、ヤッパリ胸にぐつときた。そのときは直らなかつたので島の病院に連れて行つてもらいました。心筋梗塞ということで、すぐに手術となつてカテーテルを入れて心臓の血管がつぶれているところに、まず膨らませるためにバルーンという風船を入れて、そのあとにステントという筒を入れます。わたしの場合、2.5ミリで2センチでした。だんだん脱線しますけれど、日本の医療というのはすごいですね。人口7万人くらいのあのような島ですよ、立派な病院がありまし

て鹿児島県立奄美分院にステントを入れる専門のお医者さんがいるのです。あとで分かりましたが、その設備と福井の県立病院の設備は全く同じですわ。県立病院のお医者さんが立派な手術ですねと褒めておられました。日本の医療は僻地に至るまですっかり進んでいるなと思いました。そんなこともありまして、焼畑は様々な経験をさせられました。

### 出作り集落

さて、本題に戻りますが(笑)、白山周辺の山の村は、日本の山間農村の中でも得意な地域と言われています。昔からよく研究されてきました。出作り集落というのです。出作り集落は福井県にも石川県にも白山周辺にはあります。出作りとはどういう生活の仕組みかと言いますと、元村というのが生活の場です。元村では村の寄り合いとか、宗教的な行事とか、お祭りとか、そういうのはすべて元村で行われます。

春先、あの辺で雪が消えるのは4月の終わり頃です。山の平(だいら)、山の斜面でも山がちよつとたいらになつていくところですが、そういう平には小屋が建っています、その小屋のことを出作り小屋と言います。元村から一番遠いところで三里、12キロくらい。近いところは一里くらい、4月終わり頃に出作り小屋に入ります。一家を挙げて出作りに入ると、元村は若い衆、お父さんとお母さんと子どもは元村にいて年寄り夫婦が出作りに入る場合があります。そういうふうに出作り

に入るのを春山あがりといいます。春山あがりのときは生活の基盤となる寝具とか主食の粟、稗、米は少々などを担いであがります。春山あがりをして山の焼畑作りを始めます。

皆さまのところにお配りした資料の中に勇ましい姿をした熊撃ちに行く人の写真がありますが、それを見るとなんかマタギのような感じがありますが、越前ではマタギに行くような習慣は全くなかったです。



猟に向かう人々 (小池集落)

1950年3月

この写真は、春先の雪が堅くなつたときに村の人たちが「今日は熊撃ちに行こまいけの」と出かけるときの写真だと思えます。この写真は太

野の奥の上小池という集落です。福井県では標高が一番高いところにあつた集落です。九頭竜川の支流の打波川が白山に向かつてすーっと上がつていくところにある一番上流の集落です。標高でいうと900メートルをちよつと切る870から880メートルのところでは。わたしは人が生活しているのを見たことがありますが、田圃はほとんどありません。家のまわりの平地にほんのちよつとあるだけです。



今の出作り小屋

2000年

そういう集落から初霜の出作りというところへ上がつて行って出作りをするのですが、上小池の元村からいったん谷側に下りて、反対側の山

に上がったところが初霜の出作りです。

写真がありますが、このような小屋で4月ごろから雪が降るまで生活します。そこで焼畑作りをします。焼畑作りというのはどういうことなのか、表をお配りしましたが、それに沿つて説明します。

### 焼畑の類型と年次別の作物

表のタイトルは「焼畑の類型と年次となっています。年次毎に呼称が出ています。一年次の焼畑の呼称は「アラ畑」です。これは3反から5反、まあ平均で3反くらいの木を切ります。木を切つた一年目のアラ畑に火を入れます。つまり、夏木を切つて冬を越した明くる年にアラ畑に火を入れます。火を入れたら稗を播きます。その次の3年次は「マメ」という呼び名ですが、ここでは大豆や小豆を播きます。4年目に入ると「コナ」と呼ばれるのですが、ここには粟と稗を播きます。5年目は「古バタ」というのですが、5年も経つと山の土地に地力がなくなつてきますので、そこにはカモアシ、これはシコクビエのことですが、それかエゴマを播きます。そのあとは、「あらし」と言つて休閑地ので放つておくのです。そして、十五、六年ずーつと放つておいてというサイクルになります。

ですから、出作りに上がつてきたときには、一年次のアラ畑、そこには稗があり、そして粟と大豆・小豆と稗・粟と、エゴマが並んでいる畑があります。3反くらいで20年ほど回すので、全部で6町歩の山があるこ

とになります。初霜の出作りでは、この図にあるように24年目まで回してあります。24年も経つと山の地力が付いてくる、そういうやり方です。ですから、まったく山の自然の回復力だけで作物を育てるというやり方です。これは、元の集落の元村から出作りで畑をやったという、白山麓の打波川域の特異な暮らしです。

この出作りは春夏だけの出作りですが、ここが定宿みたいな、もう一年中山を下りないというような出作りも中にはあります。そうすると生活の中心が出作りになっているのですが、そのような場合でも全部元村のほうが生生活の基盤点、国勢調査のようなものも元村が調査の対象地点でした。

この表にある稗は、わたしは食べたことではないのですが、記録によりますと、稗が7分で米が3分くらいのを、鉄鍋にお湯を沸かせてそこに3回に分けて入れて炊いていくというやり方だったようです。木のへラ、ゴロギヤーというのですが、それで返して分けて食べる。その返しのが主婦の技だったと本『打波川流域の出作り制度と歩み』に書いてあります。

### 出作りの食べもの、カモアシ

出作りの食べものですが、すごいのはカモアシです。シユクビエという稗と言つてありますが、雑草に近いのです。田圃の横に芝みたいな草が生えてきて夏頃になると伸びてこんなふうに出る草がありますが、道ば

たの草むしりの時にこれがたくさん出てきます。皆さん、きつと見ていくはずですよ。実が付くのでそれを叩いて落とし、ごま粒くらいの実が採れます。炊いて食べるのでなくて、鉄鍋で煎って引いてオチラシにして食べます。それか、ビスケットみたいな堅いのにして食べます。「カモアシだけはイヤだ」と言われています。こういう暮らしがずっと続いてきたのです。こういう山の出作りの暮らしというのは、考えてみますと外から買うものとしては塩くらいです。エゴマを作っているのは油は穫れます。麻も作っているのは繊維もあります。本当の山の自然の中でずっと続けてきた生活です。

### 契約、掟

これは別の焼畑の場所ですが、これは焼畑と言わずナギ畑と言います。日本の経済というのは山奥まで入り込んでいましてね、勝手に「その辺の山」というのはないのです。山持ちはちゃんとしているですよ。山持ちの人と出作りをする人との間では契約を結びます。江戸時代からずっとそうでした。その契約をムツシ契約と言いまして、これは永久借り上げです。銀何匁という証文も残っています。初穂料として稗をながしかあげる。そういう契約を結んでやっています。

こういう焼畑の場合、村の掟があります。山の平というのは、昔地滑りが起きまして急なところからずつた土が緩やかな平を作るのですが、それが焼畑の好適地ですが、地滑りしてきた上の方は急斜面になって

いるので、その急斜面のことをタテと言います。こういう所は多雪地帯ですから、上の方から雪崩が来る恐れがあります。タテの木は一切切つたらいかん、という掟があります。タテの場所には焼畑の作りをしてはいけない、そういう村の掟がありまして、雪崩防止になっていました。

打波川から白山に登る道があります。そのコースは上小池を出発点とした山の急な尾根を登っていくのですが、そのコースで一番最初に休むところが山腰屋敷跡というところなんです。山腰屋敷跡というのは典型的な出作りの跡です。山腰さんという人の出作りの屋敷の跡です。そこはすぐ横を谷川が流れておりまして、出作りの家には非常にふさわし場所です。お配りした資料に、「杉植林」というのが出ていますが、これは、ムツシ契約を止めて地主に杉植林をして返すというやり方です。こういう形態がでてくるのですが、白山に登る途中にある山腰屋敷跡は、杉植林をして返した典型的な場所です。焼畑に適した緩やかなところに、こんな大きな杉の木があります。

## 稗

さて、稗ですが、稗を収穫するのは秋で秋に穂摘みします。木を細くして編んだ籠を腰に付けて穂摘みしていきます。穂摘みしたのをカマスに入れて焼畑の出作り小屋に持ち帰るか、元村の家を持ち帰るかします。収穫した穂は天干し(アマボン)といって外の借り地で干すか、もしくは、この頃は雨もあるので棚干しといって小屋の中で干します。囲

炉裏の上に4本の棒を立てて箕の子になるような板を引いてその上にむしろを敷いて、そこに切つてきた穂を並べます。一昼夜干します。干し上がった穂は、餅を搗くよりは大きな臼で細い杵を使つて3人で調子を取つて搗きます。3人で3拍子で搗いていきます。その後、それを唐箕に入れて吹き飛ばして分けていく。つぎに石臼で轆いて粉にします。それは主食でした。稗の良いところは保存がものすごく効くことです。普通の家では3年分くらい保存していました。こういう所では、元家の他に出作りでも倉とは言えないまでも食糧貯蔵庫を持っていました。それは火事が起こるといかなので、元村から50メートルくらい離れたところに板倉がありました。土壁ではなくて柱の間に板をはめていく板倉でした。稗は板倉の上に吊つておくのです。稗は凶作の時も強いので山の村は飢饉のときにも強かつたのだと言われています。

## 出作りで雑穀作りがなくなる

出作りで雑穀を作ることは、第二次世界大戦をきっかけになくなっていきました。最初のなくなるきっかけになったのは、昭和13年のことです。昭和13年に国家総動員法ができてまして、主食も全部配給制度になりました。わたし、いまでも覚えているのですが、その当時、親父が言っていたと思うのですが、大人で一日二合七勺になったのです。とてもそれではやっていけないということでした。いま、われわれ、一日二合五勺はとっても食べきれないですが、当時はお米だけでエネルギーを出

している時代でしたから大問題でした。あれは大変なので、山家の稗だけしか食べていない所にも米の配給が行くのですよ。それで米が食える。あの配給制度は本当に矛盾があつたのですよ。タバコなら、大人一人一日何本、というのがあります。タバコを吸わない人にもみんな当たる。吸わない人はそれを闇で売ってもらうけるとか。わたしの家は酒屋でしたからよく知っていますのですが、酒の場合も一人いくらと出るので。例えば、ご主人が戦争に行つて奥さんが家を守っている酒に縁のないおうちにもお酒が配られる。いろいろ闇の流通も起っていましたね。

そんなふうにして、稗が米に切り替わります。一方、山で肉体労働する山の人たちも、男衆はみんな兵隊に引つ張られます。それで、実際仕事ができなくなります。それで、すつと火が消えるように消えました。それからこれは池田町でわたし詳しく聞きましたが、ここは焼畑はしていました、出作りはしていなかったところですが、ここでは山火事がいっぱい起きました。なぜかという、女の人が焼畑をやつたのですが、どうしても力不足でまわりの防火帯まで丁寧に作り切れなかつたのでないかと言われています。焼畑の火が山に燃え移るというのが続け様に起つて、それで問題になつて禁止となつたこともあつたそうです。そういうことがあつて一気になくなつてしまいました。これが出作りと雑穀作りに話です。

## 名田庄の自然、庄園

ついこの間早川さんをお願いして、福本さんもおいでになつたのですが、改めてご当地名田庄の自然を見てみようと思ひ、名田庄に来ました。山の焼畑で雑穀作りをして生活をしていた九頭竜川の上流一帯とか、日野川、足羽川の上流一帯の山と集落の様子とかを見ますと、名田庄というのは、本当、山間(ヤマアイ)の地味の豊かなところですね。川の流れが穏やかで、その穏やかな川のまわりに、たとえば、納田終の奥の峠近くまで行つても、川のまわりには平らなところがある。そして、山間の集落も、ちゃんと家が集まつて集落の形になつて家がある。これがここ名田庄の一大特徴だと感じました。

これが焼畑をやるような集落ですと、平らなところに家が並んでいるのはまれなのです。屋敷を作るために石垣がどうしているのです。山を削つて自然石を積んで平にして家を建てる。そのまわりをちよつと広げて野菜畑を作る。次の家は、また同じように石垣を積んで家を建てる。そういうのが普通です。こちらの方はいいですわ、名田の庄という庄園になるくらい良いですね。この庄園の歴史は、南北朝、一番最初に出てくるのは、14世紀、1,300年代に京都の大徳寺の中の塔頭に徳禅寺という塔頭があるそうですが、その徳禅寺の庄園になつたというのが最初の記録ですね。名田庄というのはその中にちゃんと書いてありましたよ。西の境は渡辺淳さんがおられる川上です。南はいまの京都府との県境が境です。北の方は、山の名前は違っていますが、多分飯盛山のことだと思ひますが、そこが北の境ですね。東はいまの南川が境と書かれています。

名田庄の庄園としての場所は、きつと都の人の中では値打ちのあるところだと思われていたのでしょうね。というのは、戦国時代にかけて実に多くの人の間で所領が転々と移動していくことから窺えます。戦国時代になってしまうと庄園は大名の力で消えてしまいます。土地を持つ人の階層が変わってしまったからですが、それまでは、売り買いされたかどうか分かりませんが、ずいぶん変わっています。『福井県の地名』という本に書いてあったのを見てきて分かったのですが、こういう良いところはそういうことがあったのだなと思いました。

### 若狭と越前の違い

それから、この若狭の土地を見て越前の奥山と違うところは、小浜線ができるのは大正になってからですが、江戸時代からそれまで、ここはけっこう現金収入の落ちたところでないかと思いました。物が通ったところでは、柳田国男という日本の民俗学の創始者がいますが、その柳田国男は最初農林省の技官だったのです。技官を辞めてから民俗学のほうにいくのですが、柳田国男が農林省の技官時代に、明治の四十年です、美濃のほうから峠を越えて福井の県庁に來まして、総務部長の内藤なんとかさんという人に福井県というところはこういうところかと質問するのです。すると、この内藤さんという人はなかなかできた人で、見事な説明をします。『福井県は越前と若狭の二国に別れていて、越前に降る雨はすべて九頭竜川に集まって二国の港に注ぎ

ます。一方、若狭は川が櫛の歯のようになっていて、山と谷が変わる毎に人情民俗すべて異なっています。』こういう説明をするのです。見事に自然の違いを説明していますね。

### 若狭から京へものを運ぶ

一六七〇何年かに、大坂の豪商の川村瑞賢という人が大坂から出ていく北前船の航路を開拓するのですが、大坂を出て関門海峡を通ってぐるーっと蝦夷まで行く航路ですが、その川村瑞賢が出て来る前は、小浜がものすごく物資が集まる場所だったのです。延宝九年、一六八四年には、小浜に米大豆小豆が合計で二四万三千表上がっています。どこから来たかという、米は加賀、秋田、新潟の新発田、高田、福井、鯖江、綾部、福知山、出石、豊岡、峰山、宮津、田辺、浜田。日本海沿岸にある港からずーっと、小浜に上がっています。船は一年間に1,055隻入ったとあります。いまの話は米だけですが、その他、相物といって、鮮魚と干し魚の間の塩魚類ですが、これもこれと同じくらいの表数が上がっています。これだけの量を小浜で消費するわけではありませんから、多分半分以上は熊川から水坂峠(みさかとうげ)を越えて今津に持って行って、そして船で大津に行く。これがいちばん標高の低いルートですね、あそここの峠は300メートル足らずですから。これは6割くらいだったとおもいますが、残りの4割から3割は南川を上がって、堂本まで上がったといわれていますから、この久坂も通って、これは牛で引い

たと思っています。南川は急ではありませんからね。口名田のところでも崖は急ですが。川は緩いですね。船で堂本まで来て、そして、知井坂越で向こうに行つたのがずいぶんあると思います。知井坂の道を見ますと、掘れている深さがすごいですね。2メートル以上の深さがあります。それが一本でなくて二本も三本も並行して掘れていますから、行き来が頻繁だったのが分かります。ひとつが深くなるとその横をとおり、それが深くなるとまたさらにその横を通ることのできた道です。ずいぶん物が通つた道だと思えます。

このものを運ぶに当たつては、記録がありませんね、江戸後期の町ボツカの記録があります。これは福井県の勝山から石川県に運ぶボツカの記録ですが、三里が102文だったとあります。町ボツカというのは山に荷物をあげるボツカでなくて、平らなところのボツカですが、それが山を越えるボツカの時136文だったと書いてあります。酒二斗運ぶのと米一俵運ぶのとは大正時代は同じ値段だったという記録が残っています。酒の場合は担いで行くと、わたし酒屋をしていたのでよく知っていますのですが、つるつるいっぱいまで酒を入れるとこれはもう固体といつしよで運び易いのです。四斗樽は75キロですから、あれは持つのがものすごく大変なのですよ。それが二斗だと上に隙間ができて、ちやつぷんちやつぷんして大変なのです。それで酒二斗と米一俵が同じ値段だったのでしょうか。それから、米一俵運ぶと米が四、五升買ったとあります。

## 名田庄の土地柄

知井坂の場合、山を越えたら都という土地柄ですから、越前のように焼畑で雑穀作りをしていたようなところは、山の暮らしもずいぶん違つたろうと思いますし、都から文化がすーと来ることも、違つたところだなあと思います。そういうことが土地柄に残っているのかなと、こんなふうに思います。そんなことを考えながら先日このあたりをおじゃましていたのです。

土地に力があるかどうかは、お寺で分かります。この名田庄の、もうほとんど人の住んでいないところにも立派なお寺が残っていますね。そういうお寺を建てる力がそういう集落にはあつたわけです。お話しした出作り集落にはお寺が一軒ありません。お寺にあたるものとして道場というのが各集落に必ず一軒建っています。道場というのは剣道をやっていたのでないですよ笑。道場というのは村の寄り合い場という意味合いがあり、そこには簡単なお仏壇があり板の間になっています。それで物事があつたとき、元村からお坊さんが回つていらつしやいます。浄土真宗のことをちよつと説明しますと、親鸞聖人が始めた浄土真宗では宗祖親鸞のご恩を報じるために、秋の10月11月には各家でも各お寺でも親鸞聖人のご恩に対してそれを賞賛する報恩講というのが行われます。浄土真宗ではこれが最大の行事です。そのために、各村の道場へも元の村からお坊さんが参つてこられます。それでそういう寄り合い場所が作られているのです。道場はお寺ではないのです。お

寺を作るほどの力が出作りの集落にはなかったのです。宗教行事はあつたけれどお寺はなかった。それが違いとして分かります。

## 木地師

この地では木地師の匂いがとても強いですね。木地というのはお椀の木地ですね。木地師は独特の職業を持った人で、平安時代から職能組合を作つて全国を渡り歩いて仕事をしていました。それでいまでも福井県のあちこちにロクロ師というような名前が残つていたり、鋳物師という名前が残つていたりします。そういう集団がいたことが分かります。

木地師の集落は、五十五代の、これは伝説ですよ、五十五代の天皇の文徳天皇という人の長男が惟喬(コレタカ)親王といたのですが、惟喬親王はなぜか皇太子になることはなかったのです。次の五六代の清和天皇は三男だったのです。それで長男の惟喬親王は腹を曲げて吉野の山に隠れて木地師の技を伝えたと伝説ではなっています。木地師の始まりは惟喬親王ということになっています。それが近江国愛知郡(エチゲン)の小椋庄(オグラシヨウ)の君ヶ畑というところで、君ヶ原の神社から木地師の御札を出すのです。それを銀何匁かで購入した人が木地師の免許を持った人ということになって、全国の山々を巡つてもいい、ご免ということで切つていくのですが、それが木地師です。その木地師の集落がとても色濃いの、ここです、根来の針畑峠です。根来の木地山峠を越えて向こうが木地山で名が残っています。そこから若狭のほう

に木地師の集団が来ていたのでないだろうかと思えます。山を見ても分かりますし、伝承的にもあります。それで、木地山峠を越えた向こうに中小屋、熊ノ畑という集落があるのですが、地図を見るとその集落一帯が木地山と書かれていまして、木地師の出入りがそうとうあつたのではないかと思われています。

時間になりましたので、こちら辺で皆さまからお話をいただくかと思えます。(拍手)

早川 どうもありがとうございます。それではこれから質疑応答に入ります。いろいろ面白いことがありましたので、なんでもお聞きしてください。

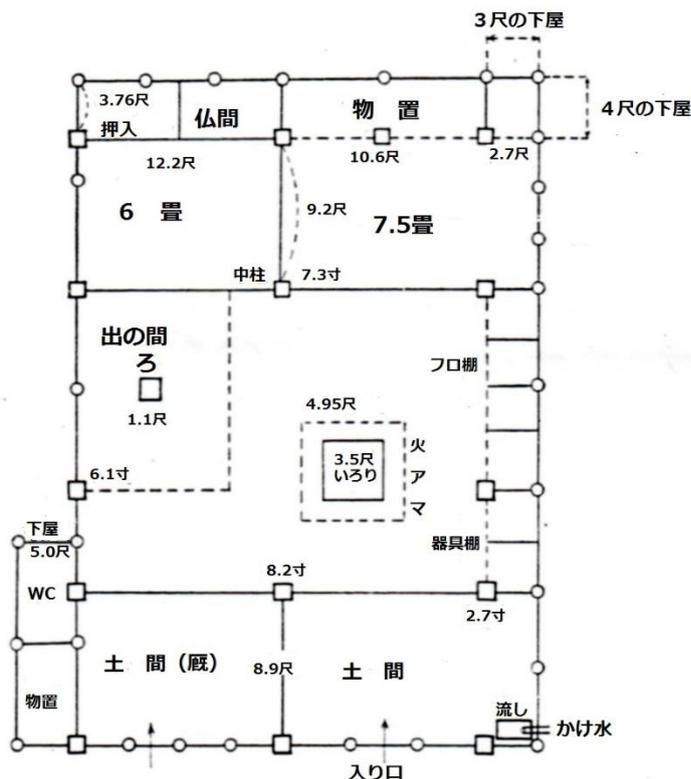
## 講演後の質疑応答

### 出作りの家の構造

参加者 A 出作り集落の家には風呂はあつたのですか。

増永 はい、風呂は、わたし高校生の中に入れてもらったことがありますから、いわゆる鉄の五右衛門風呂でした。あれが据えてありました。家の作りは、だいたい四間かける六間でした。縦長の家です。こつちに馬屋がありましたね、こつちが土間、入り口はこつち。こつちが囲炉裏です。こつちの出の間といわれています。こつちが七畳半、こつちが六畳で、ここに仏壇がありました。こつちが押し入れ、こつちは物置、ここに下屋

が出てくる感じの家でした。それから、ここが山から水を引いてくる流しが付いていました。風呂はここです。トイレはここです。藁葺きの家でした。こんなのが標準の家です。山持ちの家には門のある家もあり、そういうのは大きいのですよ。



**参加者 A** 詳しく書いてもらい、ありがとうございます。えらい、大きな家ですね。

**増永** このあたりは雪が多いですから、太い柱の頑丈で大きな家にして

あります。

**参加者 A** 大きな家ですね、うちの家よりも大きい(笑)。あんなようけい部屋はなかったの。

**増永** それから各集落は家の数は決まっています。この集落は30軒とかここは40軒とか。それはまわりの自然がそれを制限していたからです。だから分家して家を建てることはできなかったのです。そういう人は焼畑の出作りのところで永久的な家を建てて住んで、元村から出ていくことで、元村から穫れるものからは一切関係なしにしていた。

### 写真

**参加者 A** いま、ぼくは丁稚ようかんをちょっと調べていまして、大野のほうも丁稚ようかんというので、そちらの方の資料を見ましたら、古い時代の、その頃の写真がたくさんあるのですが、おなじころの名田庄にはそれほど写真はないのですが、なぜ大野あたりにはそれほどたくさん古い時代の写真があるのですか。大野の山奥で作業をしているところとか、何気ない風景の写真があるのです。ぼくらのところでは、それくらい前だと、記念写真くらいしかないのです、ちゃんとした格好の写真はありません。あのようなのを見ると、たっぷり写真を撮っていたように思うのですが。

**増永** 村の人はとてもそのようなことはしていなかったと思います。ここは出作りという特異地帯でしたから、早くから調査されていました。

研究者はいっぱい論文を出していますし、もう亡くなられましたが、京都大学の先生で、国立民俗博物館の館長をされた佐々木高明さんなんかは、もう学生時代から研究されていて写真をいっぱい残されています。

### 遠い学校へ登校

**参加者B** わたしはここから7、8キロ離れた、京都府との境のところにおおかた20歳まで住んでいましたが、お話を聞いていてなるほどなということがよく分かりました。そこで、ちょっとお訊きたいのは、ほとんどが山の中の生活ですので、読み書きのできない人がかつてはたくさんおられたのではないかと思います。わたしのおじいさんから聞いた限りでは、ほとんどの人が字が書けなかったといっていました。そういう中で働き蜂みたいにしてやっていたということにつながりますが、そういうことに関してはどういうことだったのでしょうか。

**増永** 読み書きのことについては大昔のことは、わたしは知りませんが、昭和のころの出作りの集落では子どもも出作りにいました。明治からあとは学校制度ができていますから、学校教育が山奥まできちんとできていました。今日写真を見てもらいました上小池にも分教場がありました。リンゴの木が一本あるのを見ることがあります。元村の子どもはそういう分教場に近いのですが、そこから2里もはなれている出作りのところに住んでいる子どもは2里の道を往復しなければならな

ったのです。その作文をいまから読みます。子どもの作文、「わたしの出作り」。昭和30年第五次研究全国集會資料より。

「わたしの出作りはとても遠く6キロメートルあります。朝は早く起きて夕方おそくなります。春は4時に起きて8時に寝ます。また、種まきでいつも家の人にせめられます。毎年夏休みは草取りで勉強はできません。夕方勉強していると、早く寝なさい、明日早く起きられないよといわれます。こんなことが毎日のように続きます。わたしは勉強のことが心配でたまりません。夜起きて暗いランプで勉強してもあまりできません。学校へ向かうとき、妹と昔話もします。あまり話に夢中になって険しい山道も忘れてときどき転ぶこともあります。いつも妹と歌を歌って歩くのもわたしの楽しみです。さびしい出作りのことを思うと、学校で勉強するのもひとり遊ぶよりは楽しみです。静まりかえった山で家でひとりの食事をいただくのは寂しい気がしてなりません。学校から疲れて出作りに帰ると、お母さんがジャガイモを用意してくださるのでそれをいただくとなんだか元気が出たような気がします。秋になれば暗いうちに起きて兄さん、妹と一緒に、暗い道を松明をともして家を出なければなりません。本当にいやになります。」という作文が載っています。

学校に行くのに弁当を持たせませうね。こういう記録があります。弁当がどこの出作りでも米のご飯を持たせたのだそうです。すると、お母さんが朝、稗の朝ご飯を作る。それからもうひとつ米のご飯を炊くと。同じ囲炉裏で。お母さんの仕事はものすごく大変だった。そんな記

録があります。

### 病氣と医者

**参加者B** 恐縮ですが、もうひとつ。そういう不便なところで、わたしの集落では、病氣が出たときに最後にお医者さんに診てもらおうときは死んでからでないかと診てもらえなかったと聞いています。それまでは家で我慢していて、最後に戸板に乗せて、夜道ですからお医者さんに着いた頃にはもうダメだったと。そういう状況があるのと、特に、もうひとつは、女の人はお産をしますね、またできますね、そういうときに代々受け継がれた技術で人工流産をしていた。それを隠すために、また仕事を、そういうことで女の人が50まで生きひとはほとんどいかなかったという話もよく聞きました。同じようなことはあったのでしょうか。

**増永** いまの話で二つありまして、病氣の出たひとを運んだ苦勞はあります。雪の道を峠を越えて大野まで運んだと。それから女のひとの、いまおつしやったことについては、何も本には載っていませんので、わたしは知りませんが、いろんなことはあったと思います。

### 焼畑の作物を運ぶ

**参加者C** いまでも焼畑をやっておられると聞いてすごいなと思います

た。わたしも、昭和22年か23年頃だったと思いますが、わたしも川上でも村山がありまして、その村山で焼畑をやっていたことがあるのですよ。懐かしくてね、一番の思い出に残るのは、大根を背中に負って山を何回もの上り下りしたのがえらかったのが印象に残っています。

木を切つて乾かしてそれを上から火を付けて。7月ごろでした。土地は温いので、すぐに種を蒔いてはいかんで、しばらくしてから種まきに行つて。秋には収穫で。そのとき背中に負わされるのがえらくて、それをよく覚えています。それをいまでもやっておられるということですが、いまは下ろすのはどうやって。

**増永** いまは、横着ですから、林道がどこにでも入っているので、林道が付いている山のところで焼畑をやっています。だから、ほとんど下ろす手間はありません。先ほど、カモシカが大根を食べたと言いましたが、われわれも知恵を付けてね、赤カブラの中に大根をパラパラと播いています。そんなんでカモシカに喰われることはなくなりました(笑)。

**参加者C** あの時代、ワイヤーで下ろせば良いと思いましたが、ワイヤーのない時代だったので。

### そばと陸稲

**増永** それから一つ言い忘れていましたが、焼畑でそばはほとんど作っていません。そばは家のまわりでほんの少し作る程度でした。なぜかと言うと、そばは食べられるまでにするのにすごく手間がかかるので、冬

雪がどんと積もって何もすることがないときの食べ物くらいで、そばのねうちはずっと低かったのですね、焼畑の集落では。

**早川** 陸稲(おかぼ)、ありますね。あれはああいいうところではできないのですか。

**増永** 陸稲の記録はないですね。粟は餅粟とうるち粟とがありますが、両方作っていてご飯に混ぜて食べていました。

**早川** もうひとつお訊きします。先ほどのこちらの図を見ると、25年で一回りするような図だったですね。とうことは、だいたい一世代ですね。一世代で回すと言うことは、見方によつては悠長とも言えそうですが。

**増永** そうです、だから、ずいぶん広い山林でやっていたのですよ。先ほどの絵のところは、わたし、山登りで何回も通っています、いまも小屋が残っています。その畑のあとはオウレンが作つてあります。胃薬にする薬草ですね。出作り地帯はいまはオウレンの栽培地に変わっています。

## 現金収入と自給自足

**早川** 先ほどの話で、この地若狭と嶺北との違いは、こちらは現金収入があり貨幣経済が回っていたが、向こうは塩さえ買えばお金は必要なかったという話がありました。それはこちらが、特に金持ちであったと

か、あるいはお金がなくて困ったとかいうことではないのですね。

**増永** どうでしょうね、そこら辺のことは。お金がないと困るというのは、他と比べることがあつて自分は金持ちでないと思うわけですね。今度名田庄のほうのことを考えてみると、こちらは都とか有力な金持ちである小浜の廻船問屋さん、いっぺん航海すると500両儲かったといわれていますね、こちらの方が格差を感じる場所であつたと思いますね。

**早川** わたしの質問は、こちらのほうでお金がないと困るようなことはなかつたかということなのですが。向こうは自給自足で生活が回っているからそれほどお金がなくてもよかつたけれど、こちらはどうかと。

**増永** それはよく分かりません。

## 焼畑で作る作物と気候

**参加者D** わたし、名田庄に来てからずっと粟を作っているのですが、粟を作つて中の実だけにするのに、一升の粟に対して脱穀すると半分の実しか穫れないのです。それだけ効率が悪いというか、ものが半分になつてしまうので、半分にしかならないものをどうして収穫作物にしていたのかなど。もつと効率の良いたくさん実が穫れるものを作らなかつたのかなと思いました。

**増永** やはり、稗や粟が向いている土地ではなかつたのでしょうか。山の

高さとか温度とか。越前のほうの焼畑地帯は平均すると5,600メートルから上ですから。元村で4,500メートルです。その上となると、やはり高度の影響とか気候に現れているのでないでしょうか。

参加者D 気候にあつたものを作っていたということですね。

増永 はい、麦とか大麦が作れる気候だったら当然作っていると思いますが。

## 冬の仕事

参加者A 永谷のお年寄りに聞くと、朽木のひとなんかは、冬場は稲藁で杉苗を保護するための、筵ほど立派なものなのですが、簡単に編んだものを女の子が頭に乘せて売りに来て、ああ可愛い子や、盆踊りの時にお出で、とかいうことがあつたと聞いていますが、出作り集落では冬は何をしていたのですか。

増永 藁はそんなにないので、萱(かや)で炭俵を作ったり、木の器具、木器具です、雪を除くための木のスコップ、木鋤(こすき)といいますが、あるいは鍬の柄を作ったり、あるいは桧を皮を剥いで取ってきて桧笠を作る。ともかく、冬は何でも良いから作っていました。それから、秋祭りには有名な神子(カンコ)踊というのがありました。音頭取りがいて太鼓は使わず、それは録音されています。歌詞もいっぱい採録されています。

参加者A この写真を見ると、櫓はありませんが。

増永 そんなご大層なものではなかったようですよ、本当に素朴なものだったようです。



神子踊 (昭和初期)

写真の出所は『福井県大野郡板谷五箇村史』  
(昭和3年出版)より。

早川 時間が来ましたので、残念ですがここで終わりたいと思います。ありがとうございます。拍手でお礼申し上げます(拍手)。

一. 参加者 (26名)

植茶英男、浦松武司、大総慶一、岡由美、奥裕治、木戸口武夫  
糥谷志津子、糥谷孝男、小西勇、治部猛、治部ひろみ、  
大道由美、知原宗隆、中塚好美、中野英二、萩原茂男、  
畑田三喜夫、早川博信、早川恵子、早川真理子、福本千枝子、  
福本人司、藤原哲也、山口孝志、渡辺淳、渡辺孝男

二. 発言者 (4名)

A (50代、男性)

B (70代、男性)

C (80代、男性)

D (60代、女性)