

宮崎県椎葉村大河内地区における焼畑作物

椎葉康喜, 内海泰弘

宮崎県椎葉村大河内地区で基本的な生業として行われてきた焼畑農業における, 第二次世界大戦後の作物の種類と生産体系ならびに調理法について調査した。その結果, 焼畑ではヒエ, アワ, アズキ, ダイズ, ソバ, トウモロコシ, ダイコン, カブなど多種類の作物が, 場所や畑の開設年度に応じて作付けされていた。焼畑作物のなかでもヒエが主食として最重要とされ, 次いでアズキが多く用いられた。作物が作付けされた後には, 作物に応じた除草や動物害の防除が行われており, 収穫, 保存法にも種間差が存在した。作物を脱穀, 精製するために専用の用具を制作し, 効率的な作業を行っていた。調理においてはヒエにアズキを混ぜた飯が最も利用されたが, このほかに焼畑と常畑から得られる様々な作物を組み合わせ, 多様な食環境を構築していた。

キーワード: ヒエ, アズキ, 春ヤボ, 夏ヤボ

Swidden agricultural crops were basic food for residents in Okawachi Settlement of Shiiba Village. This study showed the variety of crops, the rotational system and the gastronomy after World War II until the early 1960's. Japanese millet (*Echinochloa esculenta*), foxtail millet (*Setaria italica*), azuki bean (*Vigna angularis* var. *angularis*), soybean (*Glycine max* subsp. *max*) and buckwheat (*Fagopyrum esculentum*) were the main crops in the burnt field. Japanese millet was the most important crop and azuki bean was the second one. The seeding, weeding, protection from bird and animal damage and harvesting were made depending on the specific property of crops. Selfproduced farm tools were used for threshing the crops. Japanese millet was the staple food and azuki bean was mixed with the millet. Other many traditional dishes were cooked with various combination of the crops from burnt and unburned fields.

Keywords : Japanese millet, azuki bean, burnt field, traditional dish

1. はじめに

九州山地に位置する宮崎県椎葉村は, 大部分が急傾斜な山林であるため水田の開設が進まず(椎葉村 1994), 住民はヒエを主要作物とする焼畑農業で生計を立ててきた。明治44年(1907年)の西臼杵郡椎葉村には「焼畑八耕法簡易ニシテ・・・農民は最従事し易シ。之レニ栽培スルモノ八稗ヲ以テ第一トシ, 小豆, 粟蕎麦ノ類ナリ。稗八百年ヲ経テ食用ニ耐ヘ蓄積ナナスニ無上ノ良品ニシテ本村民ニ於ケル司命的糧食品トス」と焼畑農業とその作物であるヒエの重要性がうたわれている(牧野 2002)。九州大学農学部附属宮崎演習林(以下, 演習林)が位置する椎葉村大河内地区(以下, 大河内地区)においても1939年の演習林設置以前から焼畑農業が行われており, 演習林内では1970年頃までは造林のための地拵えの際に火入れが行われ(村田ほか 2009), 1955年頃まで苗木の間で作物が栽培されていた(椎葉・内海 2009)。この椎葉村の焼畑習俗は国が指定した「記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財」のうちの「日向の焼畑習俗」の一部をなし, 我が国の山村に広く分布した焼畑習俗の一典型を示すとされ, いくつかの事例が報告されている(谷口 1978; 鎌田・高橋 1992; 永松 1999; 牧野 2002; 田中 2004)。

椎葉村における焼畑農業自体は第二次世界大戦後に造林地へ転換して行く過程で次第に衰退していった(椎葉・内海 2010)。1950年代からの道路の整備(宮崎演習林 1989)に伴い都市部との流通が活発になると, 都市部からは様々な物資と共にコメが山間地へ流通するようになり, 主食であったヒエの生産も1970年頃にはほとんど行われなくなった。その後, 時間の経過とともに焼畑農業の継承者は次第に少数になり, 九州山地の一地域において長年にわたり継承されてきた文化は歴史として認識されるに過ぎない状態である。とくに大河内地区においてはまとまった焼畑習俗に関する記録が存在していないため, 地域独自の文化は消滅の危機にある。そこで椎葉と内海(2010)は大河内地区における焼畑農業のなかで, 焼畑地の選定から開設までを主に報告した。本報では開設された焼畑における作物の播種から収穫, 調理までの過程をとりまとめ, 焼畑農業で生産される作物を中心とした伝統的生活様式を明らかにすることを目的とした。

2. 調査方法

はじめに著者の一人(椎葉)が少年期の1967年頃まで自身が参加していた大河内地区の焼畑農業の記憶と, 家族お

* Yasuki Shiiba, Yasuhiro Utsumi

** 九州大学農学部附属演習林宮崎演習林

*** Shiiba Research Forest, Kyushu University

よび地域の年長者から2010年現在まで伝えられた話を照合し、焼畑作物の概要をとりまとめた。次いで焼畑農業およびその作物の詳細について、大河内地区で生を受け、幼少期から現在にいたるまで当集落に居住されている79～87歳の焼畑農業経験者4名に2009年8月から2010年10月にかけて最大で6回にわたり聞き取り調査を行い、地域で一般的であったことが確認できた事項について記述した。なお、本報告では情報の確実性が高い第二次世界大戦後の1945年～1960年頃の作物体系について記述した。

3. 結果と考察

1) 作物の種類と植え付け場所

大河内地区の焼畑ではヒエ、アワ、アズキ、ダイズ、ソバ、トウモロコシ、ダイコン、カブなどが栽培されてきた。その作付体系を表1に示す。標高700～1200mの比較的古い林地で春に火入れを行う春ヤボと、概ね標高600～900mで比較的新しい林地に夏に火入れをする夏ヤボ、および居住地の近くで火入れを行わない常畑で作物は作られた(椎葉・内海 2010)。

ヒエは最も栽培面積が大きく高頻度で作られた。1年目の春ヤボには殆どの場合作付けされ、2年目の春ヤボと夏ヤボにも作られた。全国的に水田の開墾が困難で焼畑に依存する山間地ではヒエが最重要の作物となる地域が多くあった。九州山地中部の高標高域では一般にヒエが主作物となっており(佐々木 1968)、本州でも青森県佐井村(宮本 1971)、静岡県島田市(清水・小嶋 1989)、石川県と岐阜県にまたがる白山麓(橘 1995;文化庁文化財保護部 1999)のように1年目の春にヒエを作る事例がいくつか報告されている。四国でもかつてはヒエを主食としてきた地域が存在している(武田 1955;福井 1974)。また土地の良いところでは2年目に再度ヒエを作ることがあり、これをケエグシといった(椎葉・内海 2010)。この行為も大河内地区でヒエが重視されてきたことの表れである。同様の呼称が周辺地域でもあり、隣接する宮崎県西米良村ではキャギヤシ、ケーゲーシ、椎葉村不土野地区ではキャギヤシと呼ばれており、いずれも繰り返しを意味するカイガエシが転訛したものとされている(牧野 2002)。

アワは春ヤボの1、2年目と夏ヤボの2年目に小規模で時々作られる程度で、いずれのヤボも3年目以降は作られなかった。ほとんどの場合粘りのあるモチアワを作付けした。ヒエはあまり粘り気がないため、モチが作れるモチアワが好まれたのであろう。同様の嗜好性が白山麓でも報告されている(橘 1995)。うるち種のアワにはホラカと小アワと呼ばれる2種類があったが、ほとんど作られなかった。

アズキは大河内地区ではアツキと呼ばれ、春ヤボ、夏ヤボの2年目以降に継続して作られ、2年目以降の作物としては最も多く作られていた(椎葉・内海 2010)。この原因の一つとして、大河内地区ではヒエとアズキを混合して食べる頻度が高かったことが考えられる。また、アズキは換

金作物になったので1950年代以降、都市部との流通が活発になり、地区住民がアズキを販売して現金収入を得たり、商人との間でアズキとコメの物々交換が行われたことも作付け頻度が高くなった要因であろう。アズキはヤセジと呼ばれる砂利混じりの土地でもよく育った。逆に土地がよすぎると「柄は太っても実はつかない」といわれた。焼畑2年目以降の貧栄養な環境で育てる作物として適していたと考えられる。

ダイズはデーズと呼ばれ、自宅近くのソノとよばれる常畑に作ることが多く、焼畑にはそれほど多く作られなかった。焼畑に作る場合は、春ヤボ、夏ヤボとも3年目以降の焼畑で小規模でまれに作られ、竹の焼畑が適地とされていた。竹の焼畑はヒエを作るのにもよいとされ(川野 2007)、大河内地区でも利用されていたが、皮が包装用として重要な換金作物だったマダケの林は焼畑にしなかった。

ソバはソマと呼ばれ、夏ヤボの初年に限って小規模で作られた。春ヤボ、夏ヤボとも2年目以降に作付けされることはなかった。家の近くの焼畑ではソバとカブやダイコンなどと混作することもまれにあった。同じ椎葉村内でもソバを主要作物として作る事例が報告されており(鎌田・高橋 1992;永松 1999)、作物の嗜好性に隣接地域でも差異があることが示唆される。大河内地区では年越しソバを作る習慣があり、少量でもソバを作る動機となった。

トウモロコシはトーキビと呼ばれ、自宅近くの常畑に作ることが多く、焼畑に作られることは希であった。焼き畑に作る場合は、春ヤボの1年目に区画を区切って小規模に作られた。

ダイコンは常畑に作ることが多く、焼畑にはそれほど多く作られなかったが、夏ヤボの一部や、5～10アール程度のダイコンとカブ専用の焼畑で小規模に作られた。この専用の畑をダイコンヤボと呼んだ。隣接する宮崎県西都市銀鏡地区でもダイコンコバとソバコバという名称で区別されている(野本 1984)。時にはソバと混作されることもあった。一方、カブは家の近くの夏ヤボの一部やダイコンヤボの一部に作られ、常畑ではほとんど作られなかった。ソバやダイコンと混作することも希にあった。カブは厳しい山間地において冬期の貴重な野菜として利用された。青葉(1981)は日本各地の焼畑でカブやダイコンは準主食的な作物として栽培されてきたと考察しているが、一方で焼畑でのカブ栽培は滋賀県東北部が西端と述べている。しかし本事例や椎葉村不土野地区(永松 1999)でも焼畑でのカブの栽培がおこなわれていることから、九州山地でも広くカブが作られてきた可能性がある。ダイコンとカブはともに焼畑では1年目に作られた。

イモ類は、サトイモが常畑と春ヤボ、夏ヤボの3～4年目に小規模に作られた。また、コンニャクイモは常畑に小規模に作られ、ヒメと呼ばれるヒメドコロが常畑でほんの少量毎年栽培された。ムギ類は常畑で作られた。オオムギが他の穀物と混合して炊く飯用として比較的多く栽培され、コムギは小麦粉用に少しだけ作られた。

2) 作物の播種

急斜面の春ヤボ、夏ヤボの1年目に播種する場合は、播いた種が表土と共に斜面の上方から下方へ流出しないよう播種前に切り株の間に横木をわたして、できるだけ多くの土止めをつくった。この横木は宮崎県西米良村ではシャレギと呼ばれていた(牧野 2002)。

焼畑において種蒔きは1人で行うことが多く、斜面の下部から上方に向かって進んだ。播種時には親指と人差し指、人差し指と中指、中指と薬指の間の3カ所から種が飛び出すように種を握り、手首のスナップを効かせて腕を振りばら蒔いた。薄く均一に蒔くことが理想であり、ヒエ、アワ、ダイコン、カブはなるべく薄く蒔くように心がけたが、アズキとダイズは鳥に食べられること考慮して比較的厚く蒔いた。また、土地の状況に応じて急傾斜地ややせている土地では厚く蒔き、緩傾斜地や肥沃な土地では薄く蒔いた。撒き方には一握りずつ斜面の上下に振り分ける方法や、斜面上方のみ、あるいは斜面下方のみに蒔く方法があった。いずれの場合も斜面を横切りながら一定間隔でシルシを置きながら進み、播種の有無を確認した。シルシには1年目の畑ではモエギ(燃え残った木)、2年目以降は抜き取った雑草を利用した。種まきの後ろにはトウグアと呼ばれる鍬で土を被せる人たちが続いた。焼畑には木や竹の根が燃焼されないまま露出して深く耕せないため、表面を打つのみであった。これをハタケウチ(畑打ち)といった。同様な作業は日本各地でみられ、たとえば石川県側の白山麓では、1年目の焼畑をアラハタ(新畑)、初年度の種蒔きをアラハタウチ(新畑打ち)と呼称していた(橋 1995)。ハタケウチの人員は10人以上になることが多く、隣人などにカテーリと呼ばれる助力を請い、共同作業として行った。ヒエやアワの種子は小粒であるため、均一に播種することが難しく、厚蒔きになりやすいとされており、厚蒔きで苗の密度が高くなった場合はヒエが10cm程に成長した頃に間引かなければならなかった。また、種まきの速度が遅いとハタケウチの作業が滞ってしまった。このような事態を避けるため通常はヤガシラ(家頭)と呼ばれる家の代表者が行う種蒔きを地区の熟練者に依頼することもあった。播種はハタケウチのときに種子の判別が容易な晴天時を選んで行ったが、アズキやダイズは種子が大きいので雨天時にも行った。大河内地区では熟練者のことを種蒔き上手と呼び、西米良村では作男や種播き上手と呼んでいた(牧野 2002)。当日の作業人員で耕せる分を一区切りとして種を蒔いた。1日の作業終了時には、蒔き終わった区域が分かるように種入れ袋やタオル、石などを区域の境目に置いて播種の有無を区別した。

ヒエの播種は春ヤボ、夏ヤボとも4月中旬頃に行われ、夏ヤボの場合は火入れの翌年であった(表1)。ヒエの播種をミズキの開花に合わせて行ったので大河内地区や同村不土野地区ではミズキのことをヒエミズシと呼んでいる(内海ほか 2007)。この名前には重要な作物であるヒエの播種の最適を周囲の自然を見つめる中で見いだした知恵が込

められている。アワは6月中旬頃に、アズキは5月下旬から6月中旬に播種された。2年目以降の焼畑ではタテバコ(和名タケニグサ)と呼ばれる雑草が繁茂することがある。タテバコは高さが1.5~2.5m程になり、広い葉をつけて、アズキの発芽を妨げるのでハタケウチの際に焼畑から取り除いた。タテバコの実が結実するまでには種を蒔けとも言われていた。ダイズは焼畑では5月下旬から6月中旬にバラ蒔き、水田の畦では、20~30cm程の間隔に小さな穴を掘り3~5粒程でテン蒔きされた。ソバは8月中旬から下旬頃にヤボ焼き直後にバラ蒔きで播種されることが多く、数日後に蒔かれることもあった。トウモロコシは5月上旬頃に焼畑では40~50cm程の間隔で小さな穴を掘り3~4粒程のテン蒔きを、常畑では70~80cm程の間隔に4~5粒程をテン蒔きを行い、まれにバラ蒔きした。トウモロコシは、特に鳥類が好むので比較的深く蒔いた。ダイコンとカブは焼畑では夏ヤボを焼いた直後の8月下旬頃にバラ蒔きされた。ダイコンは常畑では4月上旬頃から品種変えてバラ蒔きやスジ蒔きなどで蒔かれた。ヒメドコロは常畑に3月下旬から4月上旬ころ種芋が植え付けられた。概ね50cmの間隔で深さ20cm程の穴に1個ずつ植え付けられた。サトイモは焼畑では春ヤボと夏ヤボの3、4年目の古い焼畑の土壌の肥えている一部分を選定して小規模で作られた。畑を耕した後に穴を掘り、3月下旬から4月上旬にかけて種芋を一個ずつ植え付けた。常畑の場合も同様に小規模で作られた。ムギは10月下旬から11月上旬にかけて播種された。常畑に棒で深さ3cm程のみぞを造ってすじ蒔きし、12月末から翌年1月中旬にかけてムギ踏みを行った。コンニャクイモは3月下旬から4月上旬にかけて常畑に穴を掘り、種芋を一個ずつ植え付けて小規模に作られた。焼き畑には作られなかった。常畑では同時期にキャベツ、ハクサイ、ネギなども作られた。

3) 除草と動物害の防除

大河内地区では作物の成長期間中は除草を行い、収穫時期には動物害の防除を行った。焼畑では昆虫による被害はほとんどなかった。

焼畑、常畑を問わず雑草の中でハナガラ(和名ツユクサ)が最も手間を要した。この草は非常に枯れにくい草で、根抜きして畑に放置しておくとすぐに再生するため、畑からすべて取り出すか、または近くに大きな石や倒木がある場合はその上に置いて枯らした。除草は家族で行うことが多く、作業中は径が6~8cm、長さ30cm程のワラで覆われた円筒の中にクズの根からデンブンを採取した後の絞りかすや綿、布などを詰めたカビ(蚊火)という虫除け(内海ほか 2010)に着火して煙を生じさせ、腰につけたまま鎌や鍬で作業した。

ヒエとアワは30cm程に成長した6、7月頃に1回だけ除草した。作業はヤボの斜面下部から上方に向かって行われ、根から抜き取れる雑草は引き抜き、切り株の萌芽などはもぎ取り、根の丈夫なつる類は鎌で切り取った。アズキとダイズは花の咲く前の8月頃に1回だけ除草した。雑草を根

から抜き取ることはできるだけ避けて鎌で地際から切り取った。これは、アズキの根が浅く雑草を引き抜くとアズキも同時に引き抜かれることがあるためである。ソバは8月中旬頃から蒔くため、生育期間中雑草がそれほど繁茂しないこと、また播種から収穫期間が約75日と短いため除草する必要はなかった。ソバは雑草よりも早く出芽し、急激に葉面積を拡大させて地表面を覆う性質があり(横山ほか2009)、ソバの除草作業が行われない事例は全国各地で見られる(佐々木1963)。トウモロコシの除草は、焼畑の場合トウモロコシが20cm程に成長した頃、手作業による根抜きで除草し、その後は雑草の繁茂に応じて除草した。ダイコン、カブは焼畑の場合はソバと同様夏ヤボの8月下旬に作られるため除草しなかった。ムギも播種時期が10月下旬から11月上旬と遅く、除草は必要なかった。常畑ではホトクリ(和名メヒシバ)と呼ばれる雑草が繁茂した。常畑に作付けしたトウモロコシ、ダイコン、サトイモ、ヒメドコロ、コンニャクイモは雑草の繁茂に応じて手で抜いたり鋤を用いて除草した。サトイモでは最初の除草は発芽して30cm程の頃に行った。その後葉幅20~30cm、葉長40~50cm程に大きくなると下層に光が入らないので、除草回数は少なかった。ヒメドコロもツルが活発に伸びるのでそれほど除草しなくても良かった。コンニャクイモは小さいときは茎が折れやすいため注意を払って除草した。

作物の収穫時期には、イノシシ、シカ、鳥類などの被害を避けるため、焼畑と常畑にカカシ、カガシ、シシオドシとよばれる防除物を設置した。カカシは、竹や藁で人の形を作り焼畑に立ててヤマバト、カラス、カケスといった鳥類を追い払うもので、ヒエ、アワ、ダイズ、アズキ、トウモロコシ、ソバの畑で用いた。イノシシとシカを防除するためにはすべての焼畑でカガシとシシオドシを用いた。カガシは人の汗や廃油などがしみついた古衣を山と焼畑の境に数多くつるし、またシシオドシは焼畑の一部にヒエやアワの糠を盛って火をつけてくすぶらせ、それぞれの臭気で獣類を忌避させるものである。大河内地区ではこれらを総称して「カジメ」と呼び、宮崎県西都市銀鏡地区(野本1984)や、宮崎県西米良村(牧野2002)でも同じ名を用いている。

4) 作物の収穫

ヒエとアワの収穫法は同じであるのでヒエの場合について述べる。ヒエは実りの状況をみながら10月末から11月中旬に斜面上部から下方へ鎌で根刈りした。これは穂が斜面下方に垂れ下がるので、根元から刈りやすいためである。これをクズのつるなどを利用して径が15cm程の束にして結んだ。一方、宮崎県西米良村では根刈りはせず、生えたままの状態ですぐ下を切り取り、腰に付けたカゴに入れた。これを穂首刈りといい、茎はそのまま残して焼畑の肥料にしていた(牧野2002)。束にしたヒエは穂を天日で乾燥するために、焼畑に竹で横竿を作り、これに半月程竿がけした。その後、動物の被害を避けるためにヒエ束を集積してトビィを作った(図1)。トビィとはヒエ束の穂を

中心として、上端が円錐形になるように積み上げる構造物である。積み上げる前に中心部に雑草などを置いて少し高くし、円柱状に積み上げていく。最後は穂に雨があたらないようにススキで覆いを作り被せておく。積み上げ高は身の丈程度である。ヒエの穂だけであれば納屋やヒエ蔵で保存できるが、ヒエ束は量が大きくなり納屋や蔵では保存できないため簡易保存場所となるトビィが必要であった。



図1. トビィ

ヒエの穂ちぎりには手作りのヒエちぎり包丁を用いた。この包丁は、古くなった小型の鎌を切断し、刃渡り5~6cm程に加工したものを使用した。ちぎった穂は、ヒエドウラ(長さ80cm、径が40cm程の俵の類)というススキの茎を編んだ手製の用具に入れて持ち運び自宅のヒエ蔵で保存した。宮崎県西米良村ではヒエトラという(牧野2002)。自宅に近いヤボではトビィをあまり作らずヒエ束を持ち帰り穂をちぎることが多かった。残ったヒエ束は牛の飼料や、自宅近くのソノと呼ばれる常畑の肥料として利用した。集落から遠く離れたヤボの場合では、ヤボのそばにヒエちぎり小屋を建てて作業をする場合があった。

アズキとダイズ、ソバは10月下旬から11月初旬にかけて収穫した。ヤボの斜面下方から上方に向かって作業を進めた。ソバは鎌で根刈を行い束にして竹竿にかけ10日程干した。アズキとダイズは根抜きして収穫し、10~15cm程の束にして竹竿にかけて10日から20日程乾燥した。根抜きの際は根に付いた土や小石をきちんと落とさなければならなかった。これは、アズキやダイズのサヤから実だけを取り出す作業の時に、かけて乾燥した束のままムシロを敷いて棒で叩いて実を落とすため、根に土や小石などが付いているとアズキの実に混じるからである。

トウモロコシは9月下旬から10月初旬にかけて収穫した。生えている状態の茎から実をもぎとり、実を覆っている皮をむいて、母屋の軒下や納屋の軒下に竹竿を通してかけ、翌年の3月頃まで保存した。実を採った後の茎は鎌で切り取って乾燥し冬期の牛の飼料にした。ダイコンは10月下旬から11月初旬にかけて収穫した。根抜きしたダイコンは数

本に分け、茎を束ねて縛り、竿にかけて天日干しした。根は漬物としたほか、細く切ってムシロやザルなどに天日干して、切り干しダイコン（千切りダイコンとも）にした。干し菜として冬期に利用する葉は色落ちしないよう別に収穫し陰干しした。カブは小規模であったが冬期の貴重な野菜として作られたので、焼畑にそのまま置いて必要に応じて採取した。サトイモ、ヒメドコロ、コンニャクイモは10月上旬から11月上旬にかけて収穫した。茎を切り取ったあと、ミツグア（三鎌・全体の幅が概ね20cm程で三つに分かれ、その一つの鎌の部の幅が概ね2.5~3.0cmからなる隙間の多い鎌）で掘って収穫した。この鎌を用いることで極力芋に傷つけずに収穫できた。ムギは穂が出る前に風で倒れないように長さ1.5mほどの竹の枝つきの桿を互いの枝が触れるほどの密度で畑全域に立てた。材料としてはハチクを用いることが多く、前もって切り倒しておいて、葉が枯れ落ちて枝だけになったものを用いた。5月中旬から下旬にかけて鎌で根刈りし、刈り取ったムギは束にして、竿にかけ15日から20日程乾燥した。

5) 作物の精製と保存

アワの精製法はヒエと同一であったので、ヒエの場合についてのみ記す。大河内地区では、蔵で保存して置いたヒエの穂を必要に応じて取り出し精製した。第一にアマという用具を用いて穂を乾燥させた。アマは竹を割って幅1cm程のヒゴで直径1.2m、深さが30cm程の円形に編んだ篩のような器である（図2）。アマの底には両方から二人で運べるように二本の小さな丸太を通して取り付けられている。網目は5、6cm程で、ヒエの穂がこぼれなければ差し支えない。自宅のドジ（土間）にはクド（大きなカマド）が設置されていて、クドの上にアマを乗せて火を炊き乾燥させた。これをヒエの穂のアマコウカシという。ヒエの穂の湿り具合によっては、この作業を数回繰り返し行うこともあった。クドで燃やす薪にはクリの割材がよく使われた。これは煙が比較的少なく、とろ火で火持ちが良いためである。アマコウカシ中は人員が2名ないとアマをクドに上げ下げできないのが難点であった。自宅のそばにアマコウカシから精製までの作業を行う小屋を造り、そこで作業を行う家も

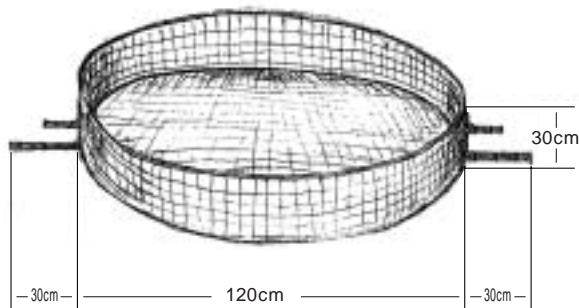


図2. アマ

あった。これをコシレモンゴヤと呼んだ。熊本県五木村では、脱穀する前の穂は大河内地区とは異なり天日、または炭火で乾燥させた（佐々木 1967）。石川県側の白山麓牛首川水系では屋根裏を「アマ」とよび、イロリのある広間の天井、すなわちアマに竹簧とススキの簧を張りヒエの穂を乾燥させた（橘 1995）。離れた地域においても同様の呼称、民俗が存在していることが示唆される。

アマコウカシによって乾燥したヒエの穂は熱を含んでいるうちにムシロやゴザなどにひるげ、杵やヒエアヤシ棒という専用の棒で叩き、ヒエの穂から小粒の実を叩き落として脱穀することが多かった。また、足で穂をもんで脱穀する方法もあり、熊本県五木村でも同様な報告がある（佐々木 1963）。脱穀後はショウケ（竹材で作った円形の篩）に入れて篩い、穂柄（ホガラ、実をたたき落とした穂）と実を分けた。

乾燥して実だけにしたヒエは礪白（円形の上下2個からなる石臼で、上の石を人力で回転させて穀物や豆類を粉碎製粉する道具）で外皮を除いた。この状態はコメに例えると玄米である（関塚 1988）。これをさらに搗白（木製で円筒状の上部をくりぬきその中に穀物を入れ杵で搗く道具）や踏臼（臼を地面に埋め、横木にのせた杵の一端を踏み、放すと他の端が落ちて臼の中の穀類などを搗く比較的大きな道具・別名唐臼とも呼ぶ）で搗きあげて精白した。礪白で挽いたものをすりヒエと言い、杵で搗いたものを搗きヒエとよんだ。搗き上がったヒエはトウミ（唐箕、木製で4枚の扇板からなる翼車を人力で回転させて風をおこし、穀物を精選してシイナ、籾や塵芥などを除去する具）や、テミ（手箕）などで、ヒエ糠を取り出して完了となる。精製されたヒエは木箱やカマスなどに入れて一時的に保存した。これらの作業手順は宮崎県五ヶ瀬町や宮崎県西米良村（牧野 2002）、熊本県五木村でも概ね同様に行われていた（佐々木 1963）。大河内地区では、これらの作業を総称して「ヒエこしらえ」といい、五ヶ瀬町や西米良村でも同様に呼ばれていた（牧野 2002）。このほかの精白法として東北地方での実を水に浸け置きしたあと蒸し、天日や火力で乾燥後臼で精白する方法（関塚 1988）や、静岡県島田市大平地区でのヒエの実を蒸して天日で乾燥し、搗臼で搗いて精白する方法、ヒエの実を鍋で炒り、それを礪白で挽く方法（清水・小嶋 1989）などが報告されている。なお、大河内地区では、搗きヒエにすると時間を要するため、急ぐ場合は礪白で挽いた玄米の状態でも食べたが、搗きヒエに比べて味はかなり落ちると言われている。

焼畑にかけ干しにしたアズキやダイズ、ソバは焼畑内の平地にムシロやカマス、ゴザなどを広げて実アヤシ棒（アズキのサヤに入っている実などを叩き落とす木の棒）で叩き脱穀した。実を落とした後は篩にかけて茎や根などを取り除いた。母屋の軒下や納屋の軒下にかけて保存したトウモロコシは、必要な分だけその都度竿から取りはずして手作業で粒にした。これらの実は木箱やワラで作ったカマスやショウケなどに入れ、1960年代に入るとカマスに代わってドンゴロスとよばれるアサ袋でも保存した。

イモ類は鍬などで掘って収穫し、冬期の保存用にカマスに入れて土壁の乾燥小屋の中に入れて保存した。また、常畑に深さ60cm、径が70cm程の円筒状の穴を掘り埋めて保存する場合もあった。ダイコンは、漬け物に用いる場合は漬ける時期まで天日で干して保存した。冬期に漬け物以外で調理する分は、収穫時に常畑に深さ50~60cm、径が60~70cm程の穴をいくつか掘り、翌年の3月頃まで保存した。カブは寒さに強いので、収穫せずに焼畑に置いて必要な時に採っていた。

ムギは足踏み脱穀機（足でペダルを踏むことによってツメを付けたドラムが回転して脱穀される器具）にかけて脱穀した。脱穀後はショウケに入れて篩い、穂くずを除去してトウミにかけて物を選別し、カマスに入れて母屋の縁先や蔵で保存した。この物を搗臼や踏臼で搗いて精白し、搗き上がったムギからトウミやテミでムギ糠を取り出して精白した。精白されたムギは、木箱、カマス、などに入れて保存した。

6) 作物の調理法

大河内地区ではヒエメシが主食であった。ヒエメシは熱いうちは香ばしいが、冷めると味が落ちた。他の穀物と比べて腹持ちがよかった。ヒエメシの炊き方は、まず鉄製のツルナベ（ツルカケナベとも）にヒエを入れて蓋をして沸騰させる。そのまま10分程かき混ぜて慎重に水をいくらか捨てる。これをシワルという。水を捨てた後の鍋の水位はヒエメシの表面から少し高めのところが良い。未燃焼の薪をすべて取り出し、おき火のみにして再び蓋をし、火にかけて20~30分蒸すと完成である。大河内地区ではアズキやトウモロコシ、コメなど、他の作物を1~2種類混合して炊くことが多かった。中でも別にゆでておいたアズキをヒエ飯が炊きあがる寸前に入れまぜて炊くヒエメシは美味で腹もちが良い上、素早く調理できたので最も多く食された。石川県白峰村では石臼などで挽いたあと精白米だけにして食する場合と、粳穀、糠を取り除くことなくすべて食べる場合があった。これは精選して精白米だけにすると大変な手間がかかることや穀物が目減りするからである（橋1995）が、大河内地区では粳穀や糠の混じった飯は食べなかった。宮崎県五ヶ瀬町ではヒエ、コメ、アズキを混合した三穀飯が多く食されていた（牧野 2002）。五ヶ瀬町では水田の開設が比較的進み米が入手しやすかったためと考えられる。静岡県島田市大平地区ではオオムギを鍋で茹で、その中に同量のヒエをかき混ぜながら振り込み充分蒸して炊きあげていた（清水・小島 1989）。このように地域によってヒエ食用法は異なる。

ヒエにアズキやトウモロコシを混ぜた飯に、季節に応じてダイコン、サトイモ、カライモ、ムカゴ、クリなどを加えた飯も食された。ヒエにコメを混ぜた飯は殆ど食されることはなかった。1960年代には大河内地区の各家庭の人数は6~10人程と多く、現金収入が少ない家庭が多かったため小学生、中学生の弁当は多くの場合ヒエメシであったが、富裕な家庭の子供はコメの飯を持って来る者もいた。そこ

で一般的な家庭では、子供達が学校に持って行く弁当にヒエばかりの飯では心苦しい思いをすると考え、ヒエメシを炊くときに、鍋の底にソコメシといって少量のコメを入れて炊き、鍋の底からコメをすくい取って子供達の弁当に詰めた。当時の母親の子供への想いと工夫が偲ばれる。

ヒエは粥や雑炊で食されることもあり、ヒエガコは干し菜（大根の葉を陰干ししたもの）を混ぜて炊いた。雑炊はヒエズーシィとよばれ、ダイコン、サトイモ、カブや時にネギ、ニンジン、ゴボウなどを加え長時間煮て味を調えた。また、アオコウジ（麹菌）を入れてドブロクも作られ、ダゴ（ダンゴ）に加工することもあった。熊本県五木村でもヒエを製粉してヒエダンゴにして食されていた（佐々木1963）。

大河内地区で栽培されていたアワの大部分は粘りがあるモチアワであり、飯には殆ど利用されず、正月の餅に利用された。アワ餅はコメの餅同様にアワを蒸し器で蒸してもち米を3分の1以下程度混ぜて搗いた。これはアワだけで搗くと餅が乾燥した後に割れるためである。また、冬期にはドブザケ（ドブロク）を作ることもあった。ドブザケには暦の大寒（1月20日頃）の水を仕込みに用いるのが最も良いとされた。この時期に仕込みができない場合には水だけを保存しておき、後に仕込む場合もあった。仕込みでは蒸したモチアワに麹を混ぜてカメハズウ（焼物のカメ）に入れて発酵させ、概ね6ヶ月間程置いて醸造した。

アズキはヒエメシに混ぜられるほかに彼岸にはもち米を使っておはぎを作り、仏壇に供えた。また、祝賀行事などでは赤飯が作られた。赤飯は多くがもち米を使っていたが、うるち米を使って作ることもあった。普請と呼ばれる茅葺き屋根の葺き替え作業の際の休み時間にはチャオケと呼ばれるアズキとトウモロコシをそれぞれ炊いて混ぜたものが出された。アズキはアソコ餅やゼンザイ、手作りのもやしなどにも用いられた。石臼でひき、粉にしたものをそのまま砂糖と混ぜて甘みを付けて食されることも希にあった。この粉のことをアズキノコウセンと言った。

ダイズは煮豆、ご汁、もやし、自家製の醤油、味噌などの原料となった。また、前夜から水に浸けて置いたダイズを石臼でひき、自家製の豆腐に多く用いられた。豆腐は椎葉村全域で作られており、上椎葉地区では豆腐の中にカブ、ダイコンなどの葉や、ニンジンの根を小さく切って入れた菜豆腐が作られているが、大河内地区では作られなかった。

ソバは石臼でひき粉にしたものを手打ちでザルソバやカケソバにした。また、ソバダゴ（ソバダンゴ）、ソバゲエ（ソバガキ）、ソバダゴ汁（ソバダンゴ汁）などが作られた。ソバダゴはそば粉に少しずつ水を加えて団子を作りゆで、これに醤油や味噌などをつけて食べた。いろいろあぶると香ばしく美味であった。ソバゲエはソバ粉を碗の中で熱湯とあわせるもので、簡便な食事として利用された。ダゴ汁は、ソバ粉を水で適当な硬さにこねたものを手で摘んでみそ汁に入れて作った。こねたソバを薄く伸ばして太目に切りみそ汁に入れることもあった。他には、粉を器に入れて水で適当な硬さに溶かし、シャモジやオタマで少しずつ味

噌汁や雑炊などに入れて炊き食することもあった。

トウモロコシは丸粒のまま前もって炊いておき、ヒエやコメの飯に混ぜた。石臼で小粒にしたものをヒエやコメに混合して炊くこともあった。普請の昼食にはヒエとトウモロコシを混ぜたトーキビ飯が恒例であった。これはトウモロコシは事前にゆでてあったので、短時間で大量に作れたためである。その他に味噌汁の具や、茹でトウモロコシ、焼きトウモロコシにした。ホトラカシないしハシラカシといって鉄鍋や鉄板などに灰をいれ、トウモロコシの粒を炒って破裂させた和製ポップコーンも作った。

ダイコンは漬物として利用されることが多く、根は煮物、みそ汁の具、ダイコンおろし、葉はヒエズーシや味噌汁の具としても食べられた。干し菜は水で戻し、筋を取り除いて利用した。焼畑のダイコンは根より葉が多く用いられた。カブは冬期の貴重な生野菜であり、根は酢漬や漬物とし、葉は味噌汁や鍋ものなどに利用された。

ヒメドコロの根は球形で径が大きいもので10~12cm程あり、切り割りしてからすり下ろし、トコロにすることが多かったが、丸イモのまま煮て塩や醤油などで食されることもあった。女性の産前、産後に非常に良いとされた。

サトイモは皮をつけたまま十分に炊きあげ、醤油、塩をつけて食されることが多かった。炊きあげた翌日以降には芋全体が良く締まっていて美味しくなった。焚き火や炭火などの弱火で焼いたものは格別であった。とくに終日山の作業の際に昼食時に火を起こして焼きサトイモが食された。また、午後3時のヨコイ（休憩時間）の時も焼きサトイモが食されることがあった。そのほか皮をむいた丸イモに味付けをしたり、みそ汁や雑炊などに入れることもあった。

コンニャクイモからは各家庭でコンニャクが作られた。コンニャク作りではまず保存していたコンニャクイモを洗い、鍋に入れて十分煮たあと取り上げて皮をむき、搗き臼で搗いた。搗き溶かしたイモを大きめな器に移し、ぬるめのアク（灰汁）を少しずつ入れながらまんべんなくかき混ぜる。やわらかくなりすぎない程度で止め、かき混ぜたものを両手のひらで抱えられる大きさにまるめ、大きめのナベに沸騰させておいたお湯で30分程度煮て完成させる。コンニャクの製造にはニガリはあまり使用せず、ほとんど灰汁（アクのうわ水）を用いた。豆腐製造には以前からニガリが使われていたが、大河内地区ではニガリの調達容易でなかったためコンニャクには用いなかったと言われている。灰汁は上澄みともいい、木灰を木綿の袋に入れ、ぬるま湯に浸して作った。1965年頃からはコンニャク製造にもニガリを使用するようになった。コンニャクは薄めに切り、酢と醤油を混ぜたものにつけて食した。また酢味噌和えにすることもあった。酢を使う調理では大河内地区で採れたユズ酢が好まれた。その外にシロアエ（白和え）で調理した。シロアエは、コンニャク、ニンジン、ホウレンソウをゆがき小切りにして自家製豆腐と混ぜ合わせて作った。盆や正月では煮染めの材料として多く用いられた。

ムギ類のうちオオムギは飯で食されることが多く、ムギ

だけの飯や、ムギにコメ、ヒエ、アズキ、トウモロコシなど他の穀物の一つと混合した飯として多く食された。コムギは碾臼で挽いて製粉され、テンプラ粉やダンゴ、ダンゴ汁などで食された。

7) 大河内地区の焼畑農業の特徴

佐々木高明は「日本の焼畑」（佐々木 1972）において日本の伝統的な焼畑輪作形態を1年目作物の組み合わせを指標とした5つの類型に区分している。そのなかで九州山地および四国山地の焼畑は九州山地中部における焼畑の一般的呼称である「コバ」としてコバ型に分類し、1年目に春蒔き主穀作物と夏蒔き作物、秋蒔き作物を作付けし、2年目に春蒔き主穀作物を、3年目以降に春蒔き豆類またはイモ類を作付けする形態だと定義している。大河内地区の焼畑は初年に春蒔き主穀作物であるヒエと夏蒔き作物であるソバを作付けし、2年目に春蒔き主穀作物であるヒエとアワに加えて春蒔き豆類であるアズキを作付けし、3年目以降に春蒔き豆類であるアズキとダイズ、イモ類としてサトイモを作付けしている。大河内地区の焼畑は1年目の秋蒔き作物を欠く点を除いてこのコバ型の輪作形態とよく合致している。また焼畑ではないが秋蒔き作物であるムギが常畑に作付けされており、作物体系全体でとらえれば伝統的な様式を戦後までよく保存してきたと考えられる。

一方、近隣地域では一部異なった輪作形態が存在している。椎葉村不土野地区では1年目にソバを作り、2年目にアワ、ヒエ、3年目にアズキ、4年目にダイズなどを作る事例が報告されており（鎌田・高橋 1992; 田中 2004）、椎葉村と隣接する熊本県五木村梶原地区では1年目にソバ、2年目にヒエ、3年目にアズキを作るソバコバと1年目にムギ、2年目にアワ、3年目にダイズを作るムギコバが開設されていた（佐々木 1972）。不土野地区で1年目の作物としてソバが作られる焼畑のみが報告されている原因として、都市部との交流が盛んになる戦後において全国的に輪作形態が変容し主穀作物の作付け率が大きく減少したこと（佐々木 1972）が影響していると考えられる。都市部からのコメの調達が可能になると、ヒエ等の主穀作物の栽培を重視する焼畑を作付けする必要性が薄れ、副次的な作物であったソバ等が焼畑作物として主要な位置を占める場合が増えてきた可能性がある。

このような地域を取り巻く環境の変化に伴う焼畑作物の変化はアズキにおいても認められる。戦後作付け率が全国的に増加した作物はアズキのみであり（佐々木 1972）、大河内地区でも伝統的なコバ型の輪作形態に加えて2年目以降の春ヤボと夏ヤボに高頻度で作付けされている。これは先にも述べたようにアズキが換金作物として優れており、現金収入を必要とする生活様式が浸透してくるに従いアズキの重要性が増し、作付け頻度が増加したのであろう。

隣接する地区で栽培されていたアワが大河内地区でほとんど栽培されていなかった理由として、大河内地区で春蒔き主穀作物用の焼畑が標高700~1200mの比較的高標高に開設されていた事が一因にあげられる。ヒエはアワよりも単

謝 辞

調査にあたっては大河内地区に在住の椎葉重行・久子夫妻，椎葉司・君代夫妻に多大な御教示をいただいた。また，井上晋博士には植物の同定に，宮島裕子氏には聞き取り調査にご協力いただいた。心よりお礼申し上げる。

引用文献

- 青葉高（1981）野菜．法政大学出版局
- 文化庁文化財保護部（1999）白山麓の焼畑習俗（民俗資料選集焼畑習俗．国土地理協会，東京）1-132
- 福井勝義（1974）焼畑のむら．朝日新聞社，東京
- 鎌田磨人，高橋史樹（1992）焼畑耕作者による環境評価と耕作体系 - 宮崎県椎葉村の事例を中心として - ．徳島県立博物館研究報告 2：11-4
- 川野和昭（2007）竹の焼畑 - 森の再生と持続可能な農耕の見通し．季刊東北学 11:144
- 九州大学農学附属演習林宮崎演習林（1989）宮崎演習林50年のあゆみ．九州大学農学附属演習林宮崎演習林，椎葉
- 牧野洋一（2002）日向山村の焼畑（民俗資料選集焼畑習俗II．文化庁文化財保護部編．国土地理協会，東京）159-290
- 宮本常一（1971）忘れられた日本人．未来社，東京
- 村田育恵，井上幸子，矢部恒晶，壁村勇二，鍛冶清弘，久保田勝義，馬淵哲也，椎葉康喜，内海泰弘（2009）九州大学宮崎演習林におけるニホンジカの生息密度と下層植生の変遷．九州大学農学部演習林報告 90:13-24
- 永松敦（1999）宮崎県椎葉村の焼畑慣行h・混作を通してみた自然とのかかわり方．環境情報科学 28：40-43
- 野本寛一（1984）焼畑民俗文化論．雄山閣，東京
- 佐々木高明（1963）南九州山村の焼畑農業経営（下）焼畑経営隔絶山村の地理的分析・その1．立命館文学 211：41-70
- 佐々木高明（1968）わが国の焼畑作物とその輪作形態（上）．立命館文学 274：274-306
- 佐々木高明（1972）日本の焼畑．古今書院，東京
- 関塚清蔵（1988）ひえの研究．全国農村教育協会，東京
- 椎葉村（1994）椎葉村史．椎葉村，椎葉
- 椎葉康喜・内海泰弘（2009）九州大学農学部演習林の地名．九州大学農学部演習林報告 90：99-111
- 椎葉康喜・内海泰弘（2010）宮崎県椎葉村大河内地区における焼畑農業．九州大学農学部演習林報告 91：34-39
- 清水昇・小島睦雄（1989）焼き畑農業（山作り）聞き書き．静岡大学農学演習林報告 13：33-35
- 武田明（1955）祖谷山民俗誌．古今書院，東京
- 田中正道（2004）焼畑地における雑草群落と埋土種子集団の経年変化-宮崎県椎葉村の事例-雑草研究 49：112-116
- 谷口達彦（1978）西日本民俗博物誌．西日本新聞社，福岡
- 橋本礼吉（1995）白山麓の焼き畑農耕 - その民俗学的生態誌．白水社，東京
- 内海泰弘・村田育恵・椎葉康喜・井上晋（2007）宮崎県椎葉村大河内集落における植物の伝統的名称およびその利用法 I．高木．九州大学農学部演習林報告 88: 45-56
- 内海泰弘・村田育恵・椎葉康喜・宮島裕子・井上晋（2010）宮崎県椎葉村大河内集落における植物の伝統的名称およびその利用法 III．つる，竹．九州大学農学部演習林報告 91: 15-18
- 横山和人・西田清作・齋藤明・林久喜（2009）播種様式と播種密度がソバの生育・収量ならびに雑草発生に及ぼす影響．筑波大学農林技術センター研究報告 22：11-20