

人新世を耕す

帯広畜産大学 筒木潔名誉教授

27

山間地では焼畑農業

主に雑穀食べるオンナメシ

つい数十年前まで、山間地では焼畑農業が行われてきたし、山麓や平野では周辺の里山や採草地のバイオマスを肥料に活用してきた。若枝や草を水田に施用する「刈敷」は、江戸時代までは水田に対する最も重要な施肥行為だったとされている。

てくるが、これはおじいさんの仕事が水田の「刈敷」のための若枝集めであったことを暗示している。また鬼退治の際、おじいさんは持たされたのはキビ団子であり、桃太郎のお供は犬、猿、キビであることから、いかに山での生活を連想させる。

から2800年前頃であり、さらに本格的な水稻農業が伝来したのは弥生時代早期(2800年前以降)であった。モモやウメの伝来も同じ頃であったとされている。このことから、桃太郎伝説の主要登場人物は水稻栽培を始めた弥生時代の人であり、桃太郎が征伐に向かったのは焼畑を続けていた山の人々であったと推測している文献もある(野本寛一「焼畑民俗文化論」雄山閣1984)。

肥料に木の灰を使用

「花咲じいさん」の童話で、正直じいさんが性悪じいさんに焼かれた白の灰を枯れ木にふりかけるところ花が咲いたことになっているが、これは

桃太郎は焼畑民征伐

せる。

しかしアワ、キビ、イネが朝鮮半島から日本に伝来したのは縄文時代晩期中葉以降の2860年

を続けていた山の人々で

当時かまごやいろりで燃やされた木の灰が畑や水田の肥料として使用されてきたことを反映している。各地の類話の中には

「桃太郎」の童話で「おじいさんは山へ柴刈りに」というフレーズがで

ネガ朝鮮半島から日本に伝来したのは縄文時代晩期中葉以降の2860年

を続けていた山の人々で

当時かまごやいろりで燃やされた木の灰が畑や水田の肥料として使用されてきたことを反映している。各地の類話の中には

大の灰を畑にまいたとす
る例も見出されるこの
ことである。焼畑農業にお
いて灰は唯一の肥料であ
り収獲をもたらす生命力
の源であったので、この
話は焼畑耕作の文化に由
来しているのかもしれな
い（古川のり子「昔はな
」山川出版社2013）。

里山の有機資源利用

山麓や台地には火山灰
地が多く分布しており、
肥沃な土地ではなかった
が、それぞれの土地に適
した作物を選び、周囲の
里山からの有機物資源も
利用しつつ持続的な農業
が行われてきた。

江戸時代までは、農民
はコメを栽培しても、そ
のコメを自分の家族で食
べることができるとは益

山梨県上野原町桐原における死因別死亡率の経年変化

年代	総人口 前後±5年	粗死亡率 人口1000対	人口10万人対							
			老衰	糖尿病	結核	胃腸病	肺炎	脳卒中	ガン	心疾患
1925	3,467	19.3	144.2	0.0	144.2	307.7	201.9	163.5	173.1	105.9
1935	3,533	18.4	135.9	2.8	161.3	209.5	178.3	167.0	96.2	133.0
1945	3,510	17.1	108.3	0.0	122.5	293.4	170.9	131.1	136.8	128.2
1955	3,488	12.0	166.3	2.9	34.4	97.5	94.6	186.4	129.0	108.9
1965	2,838	13.1	239.6	7.1	31.7	81.0	42.3	296.0	130.4	155.0
1975	2,335	12.2	107.1	4.3	4.3	8.6	55.7	402.6	222.9	205.6
1982	2,129	14.3	58.7	11.1	15.5	0.0	93.9	387.5	258.3	293.6

古守豊甫・鷹野アル「長寿村・短命化の教訓」樹心社（1986）p.54 と80から抜粋

と正月くらいだけであつ
て行われていた年貢割
の場合、収穫したコ

メの7割は年貢に納め、
残った3割も現金収入を
得るための販売用として
使われた。農民の日頃の
糧は山の畑や水田の裏作
で栽培した麦、雑穀類、
マメ類、イモ類であった。
〔有岡利幸「里山1ー1ー」
法政大学出版会2004〕。

雑穀で女性は健康的

しかし、そのような食
生活が実際のところ農民
の健康維持に貢献してき
た。コメの自家消費分が
増えた場合でも、コメの
飯をまず食べられたのは
男たちで、女たちは雑穀
を食べなくてはならな
かった（オトコメシとオ
ンナメシ）。しかし、雑
穀食をすることによつ

て、女性は重労働に耐え
られる強い体をつくり、

子供を産み育て、男性よりも長生きをすることができた（増田昭子「雑穀を旅するスローフードの原点」吉川弘文館2007）。

野本寛一氏は「栃と餅」（岩波書店2005）において『生存のために食べる』ということは食の基本であり、食の民俗構造の基本である。先人たちは生きぬくためにじつにさまざまな食素材を自然のなかから謙虚にいただき、自然のサイクルの中で多くの食用作物を栽培し続けてきた。それらの知恵を凝らして保存し、その技術を保存して



兵庫県加古川市粟津四〇四

小林種苗株式会社

きた。そして、いったん手に入れた食素材は余すところなく食べ尽くすことを当然のあり方としてきたのである」と述べている。

また日本の各地に見出された「長寿村」の多くが雑穀中心の食生活をしてきたことも解明された。

長寿を支える雑穀

山梨県には上野原市桐

原（ゆずりはら）村や早川町奈良田のように、コメは栽培できないが雑穀を栽培し食べて長寿を維持してきた村があった。

全国各地の山村にも同様の例がある。これら地域の人々の食べ物は、大麦や小麦、キビ、アワ、ヒエ、マメ類、イモ類などであり、さらに緑黄色野菜と発酵食品を多食してきた。

しかし、1955（昭和30）年頃から伝統食の形態が崩れはじめ、雑穀からコメへの依存度が高まり、野菜を食べる量が半減し、発酵食品を摂る量が激減した。

その結果、50歳台以下の人々には成人病の多発がみられるようになり、70歳台以上の老人が元気なのに、50、60歳台の人々が先に亡くなるという、いわゆる「逆さ仏」の現象が多くみられるようになってきた（古守・鷹觜「長寿村・短命化の教訓―医と食からみた桐原の60年」樹心社1988）。

現在、そのような雑穀の価値を見出し、研究・生産・販売の先進地域となっているのは岩手県である。また北海道はソバ栽培に見られるように雑穀栽培を大規模化するにあたっては好適な地域である。

最大の課題は、現代の食生活に適応した形で雑穀の利用方法を開発し、消費者への普及を図ることである。