

平成 30 年度 第 4 回講演会 記録

日 時	平成 30 年 5 月 26 日 (土) 13:00~16:00
会 場	此花会館 梅香殿
講 師	椎葉焼畑蕎麦倶楽部代表 椎葉 勝 先生 (尾前翔平さん同行)
演 題	宮崎県椎葉の山奥で焼畑を続け、源流域を守る
備 考	参加者 170 名+フィールドソサエティー代表久山喜久雄先生ご夫妻ご来席 記録 飯田正恒

はじめに

【田中克先生】本日椎葉さんにお出でいただいたきっかけは、昨年 8 月に久山喜久雄さんのご案内で椎葉村へ焼畑を見に行き、その様子とお母さんのくに子さんにもお会いして感激したことによります。大地と向き合い、原点を見つめながら頑張っておられる椎葉さんのお話を、大阪でも受講生の皆さんとともに聞きしたいとお越しいただきました。焼き畑農業とそれを守り続ける心意気のお話を楽しみにしております。

【椎葉勝先生】：私が住む椎葉村向山地区の住民の姓は 8 割が「椎葉」で、尾前翔平の住む地区は 9 割が「尾前」です。こんな村に久山さんにはここ数年間通ってきていただいています。今日翔平君を連れてきたのは、彼は大学卒業後に林業の学校で 1 年間勉強、林業を目指す青年だからです。このような仕事を目指す若者は久しぶりのことなので、親も驚いたようです。翔平君には椎葉村だけでなく世間のことも知っておいてほしく、今回連れてきました。



椎葉村は標高およそ 900m、東西 27km、南北 33km あり、面積およそ 540 平方キロメートルと広い。しかし、過疎で少子高齢化がすすみ、子供は少ない。

私はいきさつがあって一度村を離れ、その後 U ターンし、親の家業を継いで焼畑農業を営んでおります。妻にも苦勞をかけてきましたが、都会の環境や生活を経験したことで椎葉村の良さが分かり、村に帰って焼畑を継承することにしました。今日はそのようなお話を聞いていただき、8 月の観察会には多くの方にきていただきたいと思っています。

<講演要旨>

1. 椎葉村を離れる

私が若いころは、村や家族の関係は封建的で、焼畑にも興味なく、交通も不便で限られた人間関係や古い習慣など、妻にも大きな負担をかけてきたので、29 歳のとき妻、子供とともに家を出て、島根県出雲市の運送会社に勤め、17 年間実家から離れました。長距離トラックの運転手として全国を走ったが、その時に感じたことは、どこの土地にも自分にふさわしい生き方を求めて頑張っている人がいるということでした。そのような人達との出会いから、自分には自分にふさわしい生き方が別にあるのではないかと、考えるようになりました。そのような時に父が倒れ、実家に戻って家業を継ぐことにしました。

2. 椎葉村に戻り家業を継ぐ

村に戻ってみると、以前に比べて人間関係がかなり希薄になり、助け合うことが少なくなっていました。昔は家と家が助け合うことで、お互いの生活が維持されてきたが、これからこの村で生きていくには、この現状を変えねばならないと思いました。ここで DVD を見てください。

3. DVD: 「世界農業遺産・椎葉村」: 椎葉村向山地区に残る伝統的農法「焼畑」の紹介

【DVD の概要】

- ・椎葉村の歴史的・地理的位置: 焼畑農業とはとてつもない究極の農法 (椎葉勝氏のことば)

- ・焼畑の必然性：向山地区は山ばかりで平地が少ない。焼かないと作物ができない。昔は機械もはいらなかった。水をひくにも山腹水路が必要。椎葉はこのような厳しい条件下にある。
- ・火入れ前の神事に続き、火入れをして前年度から刈り取っておいた木や竹や草を焼く。
- ・約 2 時間ほどで鎮火。その後ソバの種をまく。笹で地面をならし、ソバの発芽を促す。
- ・ソバは撒いてから 75 日で収穫できる。1 年目ソバ、2 年目アワ・ヒエ、3 年目小豆、大豆を育てる。
- ・焼畑を行った場所は 4 年目以降は作付けせず、20 年～30 年かけて森を再生し、再び焼畑として活用する循環型農法が営まれてきた。
- ・焼畑は昭和 30 年代まで村全域で行われていた。その当時は村全体が互いに助け合いながら焼畑を行っていた。その後、技術が進んで水が引けるようになり、田んぼが増えていき、焼畑が廃れていった。いまは勝氏が焼畑を継承する唯一の農家。
- ・焼畑は厳しい作業で、天候や野生動物の被害などによって収穫が左右される。それでも先人たちがやってきたことを続けることが大事と思う。止めるのは簡単だ。
- ・現存する焼畑を存続させるため、勝氏は 2010 年有志による「焼畑蕎麦苦楽部」を発足させた。昔からの伝統農法を、地区内外から仲間が集まり支えている。
- ・ソバの種まきが終わったあとの「なおらい」での仲間のことば。
 - 私の家でも親の代までやっていた。勝さんがやり続けるなら今後も一緒にやっていく。
 - 親の同世代の人達が助けにきてくれているが、私の代になったとき私の同世代の人達と一緒に続けていきたい（勝氏長男竜也さん）

互いに助け合いながら生活していく文化が椎葉村には残っている。

焼畑が終わると全員で直会（なおらい・注）をするが、体感温度およそ 50℃もの高温下での作業のあとだけに、ビールがとてもうまいです。8 月に椎葉にきてもらったらビールの本当のおいしさを味わえます（笑い）。映像で紹介したように、皆が協力してくれるようになるまでは多くの苦労もありました。一人で行った焼畑が、今では 10 数人で行えるようになりました。

村には山水が湧いておいしいし、食べられる野草も多く生えています。8 月に椎葉に来たら野草を食べみてください。おいしいですよ。野菜も農薬や化学肥料を使わずに育てるので、スーパーで売っているものとは全く味が違います。母は魚を食べず、野菜だけの生活ですが、とても元気で、それも半端な元気ではないのです。親子の間には昔はいろいろとありましたが、現在修復できてよい関係でうまくいっています。母には感謝しています。

（注）直会（なおらい）とは神事終了後の宴会（打ち上げ）とされるが、本来は神事を構成する行事の一つである。神霊が召し上がったものを頂くことにより、神霊との結びつきを強くし、神霊の力を分けてもらい、その加護を期待する。（Wikipedia より）

4. 焼畑を継承するもう一つの理由

その目的は「森」をつくること。山林約 500ha をもっていますが、生えているのはすべて杉でした。それをすべて伐採してクリ、サクラ、クヌギなど実がなる落葉広葉樹を植えて 17, 18 年になります。この作業で役立ったのが昔買っておいた発動機などでしたが、古くても大事にすることの大切さを改めて思いました。昔買った精米機も役立っています。いま昔使っていた道具類を、最近建てた体験作業場「粒粒飯」に展示し、来訪者にみてもらっています。

水が山から流れてきて村を潤し海に行く。田中先生のおっしゃっているとおりなんです。高知県では、最近「塩」がおいしくなくなってきたが、その原因は山から来る水の質が落ちたからではないかと言われています。山が変わると水が変わり、海が変わると思っています。以前は、イノシシの被害に悩んでいましたが、山にクリを植え実がなるようになったら里に来なくなりました。イノシシは雑食性で本来はヘビ、サワガニ、ミミズ、クリ、ドングリなどを食べます。

こういうものを食べているイノシシの肉はボタン鍋にしてもおいしいです。里に来てダイコンやハクサイを食べるのは山に彼らの食物がなくなったからなのですが、今、椎葉村ではイノシシ対策としてネットを張り巡らし、人がネットの中で住んでいるように見えます。シカもいるが私の畑には現れません。山の動物たちと共存することが大切なことと思います。

田中克先生は海の生物の専門家であり、また畠山さんは「森は海の恋人」のキャッチフレーズのように海から森を考えておられますが、私は森から海のことを考えています。2015年、高千穂郷椎葉山地域が世界農業遺産に指定されました。これを大きな契機にして、山の中で仕方なく暮らすというのではなく、いろいろと工夫し、都会から人を呼べる魅力のある椎葉村に変革しなければならない思い、このような活動を地域全体に広げようとしているところです

< 休憩 >

5. 焼畑蕎麦苦楽部の活動（パワーポイント映像で説明）

平成 20 年に始めた焼畑蕎麦苦楽部は、読んで字のごとく苦しみが多くて楽しみの少ない集まりです。

- (1) ヤボキリ：山を焼くために最初にする仕事です。10月から11月に立木を伐採するのですが、結構厳しい仕事で、チェーンソーなどを使いながら杉山、竹山を伐っていきます。竹は50年過ぎると枯れてしまうので、枯れる前に伐採します。
- (2) かてーり（加手入）
多くの人があちこちから集まってきて相互扶助の精神を表す「かてーり」は、山間の生活の中で大切に受け継いできた文化です。
- (3) 神事
村ではすべてのことが神とともにあります。とにかく神を敬う。山に入ればお神酒を捧げる。ご飯を食べるときはまず神様にご飯やおかずを捧げる。天の神、地の神も大切にしますが、基本的にはまず山の神を大切にします。火入れの前には山の神にお神酒を供え、安全を祈願します。
- (4) 火入れ・種まき
いよいよ火入れをしますが、燃えるときはホントにすごいです。焼畑のことを知らない人が、火が燃えているのをみて119番し、消防車が出動したということもありました。火は斜面の上の方から付けていき、左右に沿って順に焼き下げていきます。ある程度、上からの火が下にさがってきたところで、下から火を付けます。そうするとちょうどよいところで下からの火と上からの火がぶつかり、自然と火が消えます。
火がおさまると地面がまだ熱いうちにソバの種まきをします。火入れの日から75日経つとソバが収穫できます。
同じ場所を焼くのは25年から30年に1回です。肥料、農薬を使わず水さえも使いません。天候や野生動物の食害で収量が左右されますが、肥料も農薬も水さえも使わない焼畑は究極の自然農法と言えます。
- (5) 直会（飲み方）
種まきが終わると全員集り、飲み方をします。これが楽しみで焼畑をやっているようなものです。
(笑い)
- (6) 焼畑蕎麦苦楽部は現在11名で運営しています。広島から椎葉村へ移住した女性もいます。
伝統的農法である焼畑農業の維持・継承活動を中心に、都市部との交流体験活動受け入れ、雑穀の販売活動や雑穀を使った商品開発、観光振興など様々な活動を行っています。
平成21年には体験型加工交流施設（ログハウス型）を整備し、活動拠点として活用を始めました。
- (7) 炭焼き
今年、炭焼きをやろうと炭焼き窯を造りました。また300～500℃の温度で焼けるピザ焼き窯も造

りました。

苦楽部の皆がこの活動を楽しく、面白くやろうとしています。今思えば、以前に村を出たことが椎葉村の良さが分かる大きな契機になりました。親には心配と負担をかけましたが、感謝しています。

これからの椎葉村をますます元気にしていきたいと願っています。これから先、20年や30年は頑張りますので、皆さん椎葉村にぜひお出で下さい。ありがとうございました。

(拍手)

6. DVD: TABLE OF DREAM 夢の食卓

【概要】

女性ディレクターが椎葉 勝家を訪問し、焼畑現場を視察する筋書きで、焼畑の仕方（かてーり）、山の神、天の神への崇敬、焼畑にクリを植えてイノシシ対策（山の動物たちとの共存）とすること、お昼弁当のときお茶は自生する山茶の葉をその場で煎じたもの、ご飯の一部を山の神にささげる、焼畑のお手伝いに全国から駆け付ける人々、勝氏はかつて家を出た経緯があること、息子竜也氏の想い、焼畑当日のカテーリ、神事、火入れ、（水を使わずに鎮火させる技法）、ソバの種まき、焼畑あとの一杯のおいしさ、長男竜也氏の決意などが紹介された。

7. 久山喜久雄先生コメント

昨年、田中先生をお誘いして焼畑を体験していただきました。自然学講座の皆様にもぜひ体験して欲しいと思っておりましたが、その思いを伝える機会をいただきありがとうございます。

私がなぜ椎葉村の焼畑に惹かれるのか、いろいろな理由があるのですが、その一つに映像でも紹介された、神の加護を願う神事のことです。これから山に入らせていただくという、緊張感を持ち皆の気持ちが一つになるシーンです。



ここに日本、さらに東アジアの人々の精神性、心のよりどころを感じるのです。大地に生きる他の生物と共存し、そして他の生きもののいのちを大切にする。この祈りに人としての心を凝縮させておられるのではないかと考えています。現代社会は焼畑に学ぶことが沢山あるのだと思い、焼畑文化を絶やしてはいけないと思うようになりました。焼畑はかつては全国あちこちにありました。最近復活の兆しが数か所で見られるようです。近畿でも長浜市余呉で数年前から復活しています。やはり、皆さんが焼畑に関心を持つのは心のよりどころを焼畑という行為の中に探りあてるといふことにあるのかも知れません。

私は京都の大文字山の麓にある法然院さんとともに「法然院森のセンター」を運営しており、その活動の一環として森づくりを行っています。大文字山では、お盆行事の一つとして送り火があります。同じく火を使うことですが、焼畑の火は物を生み出す力です。人が生まれてきて火と付き合う、その原点の営みを現実のものとして、暑さをいとわず、明日のいのちにつながるという想いで、汗をぬぐいながらやっておられるのです。焼畑は本当に暑いのです。今度訪問される方は覚悟しておいてください。でも暑さの中、「かてーり」という、協同作業のあとで彷彿としてわいてくる喜びを感じながら飲む一杯がうまいのです。

作物の芽吹きを楽しみにしながら暮らすという、日本のどこにでもあった暮らし方を、具体的な形で次の世代につないでいきたいと椎葉勝さんは思っておられるのだと思います。私はそういう椎葉さんに惹かれ、数年来椎葉村に通っています。

お母さんのクニ子さんも、数千年続いてきた焼畑を勝さんがいないときもがんばって続けてこられたのです。クニ子さんに「何故焼畑をするのですか」とききますと、「代々伝わってきた椎葉の種子を絶やすことなく次の世代に伝えていく。それが私の使命です」と。この言葉を聞いて感動しました。

2015年に高千穂郷と椎葉山地域が世界農業遺産に認定されました。山間地農林業複合システムといい、山と農の生業がつながり、その仕組みが連綿と続いてきたことを大切にしていこうと認定されたと聞いています。

勝さんはイノベーター、革新者だと思います。椎葉には全国から人が集まってきて何かを得て帰られ、それぞれ伝えていく。そのような場をつくり焼畑が育んできた文化を全国に伝えていく革新者だとも思うのです。

焼畑のとき、その感激を素直に話し合いながら楽しいひとときを過ごすことができます。機会があれば椎葉村へぜひお出でくださいと私からもお願いします。ありがとうございました。

8. 尾前翔平さん

こんにちは。僕は椎葉で生まれ、椎葉で育ちました。周りは山ばかりで小さいときからこのようなところで過ごしてきたので、自然が好きになりました。高校、大学のときは椎葉を離れましたが、大学卒業のとき就職先を考えたのですが、自分の好きな山で仕事ができる林業をやることにしました。最初は父に反対されましたが、父は役場で林業関係の仕事をしているので、自分の思いを話したら分かってくれました。それで今林業の仕事をしています。



子供のころ焼畑をしたことがあります。これから焼畑のことも勉強し、若い人たちが帰ってきたくるような仕事を立ち上げたいと思っています。8月に椎葉へきていただくととてもうれしいです。

【Q&A】

Q 1 (久山先生) : 先ほど、火入れの火がくすぶっているときにソバの種子をまいて燃えてしまうのではないかと大丈夫ですか？との質問が私にありましたが椎葉さん、どうですか。

A 1 : 発芽を早めるため種子の半分ほどが焼けてちょうどよい具合になります。先人の知恵ですが、すごいものだと思います。

Q 2 : お話にとっても感銘しました。日本民族の原点に関わるお話と感じ入りました。ところで、焼畑に適した地形があるのではないかと思います。朝日がよく当たる場所、午後からの日当たりがよい場所、どちらが適していますか？

A 2 : すごい質問ですね。一番いいのは西日が当たる場所です。霜が降りたとき、朝の光は弱いですが西日は霜を溶かす力が強いです。斜面の傾斜の度合いも作業のしやすさや大雨が降った時の排水に関係します。一長一短があり、面白いですね。

Q 3 : 焼畑は地球温暖化の原因といわれたことがありますが、どの様にお考えですか。

A 3 : 温暖化の影響についてそこまで考えたことはありません。

Q 4 : 1年の生活の中で焼畑はどのようなサイクルで動いているのでしょうか。

A 4 : 作業はいろいろあり、毎日忙しい日々を送っています。DVDで見ていただいているように、翌年の焼畑対象地を選びヤボキリ（伐採）から始まり、火入れ、輪作をする過程で多くの作業に忙しい毎日です。

Q 5 : 農山村は嫁不足といわれるが、椎葉村で若い夫婦が椎葉村の活力となる見通しはいかがですか？

A 6 : この答は翔平君から答えてもらうのがいいと思いますが、一口で言えば難しいです。村に残るのは家を守る、親を守る、財産を守るためであり、40歳代の独身男性が沢山います。大阪から若い女性が多く来てくれることを願っています。

【久山先生】

一つ言い忘れたことがあり補足させてください。いまのお話の続きですが、尾向小学校というのがあり、毎年焼畑の体験学習をしています。火入れだけではなく、その前後の作業、ヤボキリから収穫まで、保護者も参加し、ユニークな授業をしています。椎葉村には小学校が4校ありますが、尾向小学校は全校で30

名ですが、若い人が移住してきて生徒数が増えたという現状です。

Q 6 : お話の中に「村七分」という言葉がありました。「村八分」（葬式と火事の時以外の世話はしない）に対し一つ増えているが、それは何ですか？

A7: 完璧に無視するのではなく、そこそこに付き合う余地を残すという意味です。

田中 克先生コメント

椎葉勝さんが長距離トラックの運転手をしていたというお話を聞き、映画「トラック野郎」の菅原文太さんを思い出しました。菅原さんは「日本人の底力」というラジオ番組をもっておられ、私に東北の震災後の復興について話をして欲しいというので、巨大なコンクリートの防潮堤と、森と海のつながりについて話したところ、本気でコンクリートの壁をぶっ潰す気があるのかとこっぴどく怒られました。その後体調を崩されましたが、それでも「いのちの党」を結成されました。「党」とは自民党など同様の政党ではなく、志を同じくする同志のあつまりで、いのちが一番大事にされる社会にしなければならないとの考えで立ち上げられたものですが、大変残念なことに2年後なくなりました。今日は菅原文太さんと椎葉勝さんの姿が重なって見えました。

もう一つは、ロシア・アムール川の支流で狩猟・漁労生活をしている人々と椎葉さんが重なって見えたのです。今から1万年前の縄文時代には地球人口700万人、人々は狩猟・漁労・自然採取で暮らしていました。今では、このような暮らしをしている人々は激減しましたが、世界で約70万人おり、先住民と呼ばれています。今の地球の人口は70億人で、1万人に1人がそのような暮らしをしています。

一方、私たちがいまのままの生活を続けていたら地球は維持できないことをいろいろなデータが証明していますが、それでも止めることができないのが現実です。日本はその先陣を切っている感じがするのですが、欲望をおさえて自己規制する文化をつくれるかどうか大きく問われています。そのためにはもう一度原点を見直すことが大事だと思います。

今日のお話はまさに原点のお話ですね。人が毎日暮らしていくうえで、「食」はすべての生きものの命であるということを含め、改めて考えなおす必要があります。決して昔の生活に戻れということではなく、現代の技術を有効に使いながら、今まで大事にしてきた伝統的価値を見直し、その上に未来をつくる、椎葉さんは信念をもってこのような生き方をされていることがよく分かるお話でした。

今日私は日焼けして真っ黒な顔で来ましたが、これはシーカヤックで鳥取の海を漕いできたからです。海洋冒険家の八幡 暁さん、世界的に注目されているネイチャーフォトグラファー柏木陽介さん、ニュージーランドでお世話になった藤井巖さん、藤井さんはNZで、日本の環境に適応できなくて閉じこもる子供たちをNZに迎え、自然で自由な生活をさせ立ち直らすことに取り組んでおられます。それに私が加わり4人。それ以外に神奈川新聞社で安倍首相を天敵とみなす記者や、地元の関係者も加わり、午前はカヤックを漕ぎ、午後から夜は自由時間でいろんな人といろんな話を交わしてきました。

椎葉さんは山に生きて海を思い、畠山さんは海に生きて森を思う。このような価値観や思想が本当に大切な時代になってきました。森と海の間にあるプロセスを大事にする。縁の下の力持ちとして、表舞台には出てこないけれど大事な役割を果たす人が必要です。今日はいろんなことを思いながらお話を聞かせていただきました。

以上