

【調査記録】

鳥根県奥出雲町における戦後の焼畑の姿

木津たお

（京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科）

摘 要

焼畑は鳥根県全域を含む日本各地で営まれていた縄文以来の伝統農法であるが、戦後急速に衰退した。肥料・農薬・機械を用いず斜面利用を可能にする低投入・自給的農法としての意義は依然大きく、食料自給率の低下や耕作放棄地、農村の高齢化などの課題解決に資する可能性がある。しかし、経験者は高齢化しており、その記録保存が急務である。本稿では鳥根県奥出雲町在住の 4 名への聞き取りを実施し、ダイコンやソバ、カブ栽培、牛飼料生産、造林など、多様な実践形態が存在していたことを明らかにした。本稿を端緒とする全国的な焼畑の記録蓄積を進めることは、農業史の再構築や持続可能な農業の再評価に資する重要な課題である。

キーワード：焼畑、聞き取り、自給、鳥根県、中山間地域

背景

著者は鳥根大学の「里山焼かんかね？」¹という焼畑を行う少し珍しいサークルに所属していた。高校時代から自然農法を学んでいたこともあり、肥料や農薬を使わない焼畑にすっかり魅了された。本稿は奥出雲町内の焼畑経験者の話を記録に残すことで、後世に焼畑を継承することを目的としている。

そもそも焼畑とは、植物を伐採した後に火入れ（燃やすこと）を行い、1～3年ほどその土地で作物を栽培して森に戻し、数年～20年程度の休閑を経てから再び利用する農法である。火

¹ 2015年設立の鳥根大学公認サークルで、鳥根県雲南市のNPO法人「さくらおろち」と協働し、同県奥出雲町において過疎化などによって手入れができなくなった竹林や耕作放棄地再生のために学生が主体となり焼畑を行っている。創立以来、ダムの見える牧場（奥出雲町佐白）内の放置竹林を借り、毎年場所を替えながらサトイモ、トウモロコシ、ツルアズキ、コウゾ、ミツマタなどの栽培を不耕起・無肥料・無農薬で行っている。全国において学生が主体となった焼畑再生の動きは、他にも愛媛大学の学生サークル「焼畑の会」などが挙げられる（山口, 2011）。

入れ時に生じる焼土効果²で無肥料での栽培が可能になり、畑を森林³に還す休閑期間を設けることで地力回復、連作障害や病虫害の防止ができる。循環的な農法であり、その形態から「切替畑」とも呼ばれていた。焼畑というと熱帯の農法だと思われがちだが、かつては北欧などの亜寒帯や温帯にも多く存在していた。日本の場合、1937年の時点では7700万 ha の焼畑が営まれていた(農林水産省, 1936)。鳥根県では奥出雲町だけでなく、かつてすべての市町村で行われており、日本の一大農法と位置付けることができる。焼畑は水田のイネ単作と違い、土地に合わせた多種多様な作物が栽培されてきた。山陰地域でも古くは、アワやキビ、アズキなど当時の主食であった雑穀をはじめ、さまざまな作物が育てられていた(例えば 川上勉彦, 1995)。しかし、今回インタビューした方々はそのような自給的な焼畑(主食を生産する焼畑)を経験しているわけではないことを予めことわっておく。戦中・戦後の食糧難の時代に、雑穀に代わって主食の地位を得ていた水稲を補うかたちで、ソバやダイコンといった限定的な作物を焼畑で栽培していた世代である。そのため、聞き書き内容は伝統的な焼畑の姿を正確に捉え切れていなかったり、推測が含まれていたりすることもある。昭和30年頃(1955年)になると焼畑は急速に減少し、造林の手段として使われたのち、完全に姿を消すことになった。今では鳥根県はもちろん、日本全国でもほとんど行われていない。農村の食料生産を支えた焼畑を知っている世代もはや少なくなってしまった。

焼畑は姿を消したが、決してその優位性を失っているわけではなく、むしろ現代社会には必要な存在といえるかもしれない。大きな長所として無肥料・無農薬で作物を栽培できるという点と土地管理手法として優れているという点が挙げられる。さらに農学以外の学問分野においても、焼畑は地域理解に大事な視点を提供することだろう。

日本の食糧自給率はカロリー換算で38%であり、化学肥料まで勘案すると9.2%という指摘がある(鈴木宣, 2024)。輸入が止まれば餓死者が大量にでることは想像に難くない。また、農薬の使用は人体や環境・動物への悪影響をもたらす。肥料自給的で低投入な農法の普及が急がれる。その一方で、食料生産を担ってきた農山村では耕作放棄地や放棄森林・竹林が増え、人口減少には歯止めがかからず、土地を管理しきれないという事態が起きている。焼畑は火入れの時に生じる焼土効果や灰によって、その土地に生えている植物(=有機物)を間接的・直接的に肥料として効果的に供給する力があり、追加肥料はいらない。さらに火入れ1年目は草もあまり生えず、害虫も多くつかないため農薬も必要がない。また、木を伐った場所で燃やすため、木材を持ち出すことに比べると省力的に土地の管理が可能になる。これらの点を踏まえると焼畑の復活が日本の農業・農村問題解決の切り札になると著者は考えている。

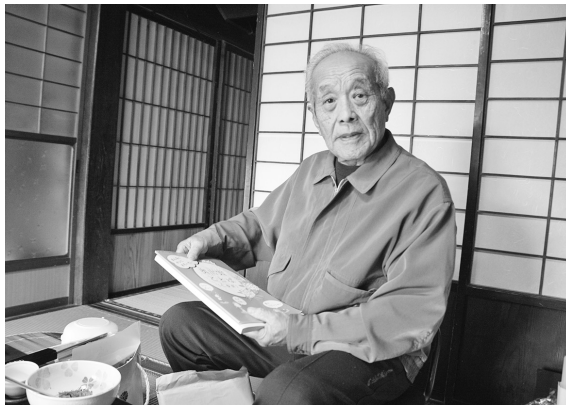
² 火入れの際、土壌が加熱されることで土壌有機物が無機化(可給化)され、植物が吸収できる栄養分になる効果。燃やした植物が直接肥料になるのではなく、燃えることによって土の中に熱が伝わり、土中の有機物が無機化される。焼畑に肥料の投入が必要にならないのは、草木灰というよりもこの効果によるものが大きい。

³ どの程度の森林に還すかは、場所によってさまざまである。原生林に近い植生まで待つこともあれば、そうりん 叢林(まばらな森林)段階の森林で再度利用する場合もある(佐々木, 1972)。

また、焼畑は幾千年にわたって⁴人類が営んできた普遍的農法⁵であり、農村の文化形成に多大な影響を与えてきた。今回の聞き取りを通して、ソバやカブ、コウゾやミツマタ、牛の肥育といった地元の特産や奥出雲地域特有の生業とのつながりが明らかになった。日本の至る所に最近まで焼畑という生業が存在していた事実を知ることは、地域の農業や歴史、文化、景観を理解する上でも欠かせない視点となるだろう。焼畑の全貌が明らかにされる前に存在が忘れ去られようとしていることは地域に受け継がれてきた宝の喪失ともいえる。

以上を踏まえ、本稿は、焼畑という生業の実態を後世に伝え、将来的な検証や復元を可能にするため、焼畑最後の世代の語りを記録するものである。

1 人目



安倍清さん (90)

奥出雲町阿井生まれ

2024年6月4日、阿井の自宅にて聞き取り

安倍清さんは戦中から戦後1955年頃にかけて焼畑をしていた経験をもつ。今回の調査者の中で最高齢であり、焼畑の詳細を語ってくださった。

1. 焼畑を行っていた背景

焼畑はもう80代の方でも全く知らないというような状況になってしまいました。やっぱりもう僕らの年齢でないと、後の世代の人はね、あんまりやっていないですから。今は、機械化したあるいは化学肥料とかってというのがあったから。今でいう原始的なことは消えてったっていうことですよ。農業が機械化する前はやっぱりヤキヤマ(奥出雲町では焼畑をヤキヤマと呼ぶ)は結構あったんです。大概、食料がない時代だし、肥料を買えば金がかかるんでしょう。だから自然のものを生かす方法で、ヤキヤマということが普及した、取り上げられたというこ

⁴ 島根県では少なくとも2000年前から焼畑が行われていた(杉田・塚田, 1983)。隣の山口県では後氷期中期(6600年前)の焼畑の存在も報告されている(Tsukada et al., 1986)。

⁵ Grigg (1974) は、焼畑は世界各地のさまざまな民族・自然条件で行われてきた「最も普遍的な農法」であると表現した。

とじゃないでしょうかね。ヤキヤマは戦前もあって体験しました。ただ、それをどの程度やるかということ（はわからない）。畑でやるのか、あるいはヤキヤマをして1年か2年かしてあとは元の山林に返すということもあったと思いますよ。誰が考え、教えたかはわかりませんが、それもね。それは長い間（培われた）、一つの生活の知恵だったかもしれない。昔からヤキヤマを見て、それを少しでも変えて改良して、生活なり職業の糧にしたんじゃないかと思います。そのころは私も子供であったからどれほど先代がやってたということにははっきりしませんが。ここら辺の山を生かして、生活の中に取り入れた、ということだと思います。

（経験した中で）盛んだった時代は昭和21年です。私は小学校6年生を卒業してあくる年、横田の農林学校に入りました。農業高校ですわね。食糧不足が極度で主食のコメや麦に頼ることができなくて。田んぼでとれる米が足りなかったからヤキヤマをした。まあそれとやはり、限られた畑しかないからそれをなるべく生産費をかけないように、肥やしをつくらんでも、肥料を入れなくても自然に育つような簡易な農法で、手間をなるべくかけずにやったということでしょう。まあ実際は大変な仕事ですけれどもね。やっぱり普通の畑とかに比べるとヤキヤマってというのは簡単で、時間も少なく済む、耕すということが少ないですからね。その代わり、いわゆるクリとかナラとかあるいはツタとか雑木の枝葉を堆積したものとか、落ち葉の樹木を活かしたということですよ。

昔から普通に耕した畑（常畑：毎年同じ土地を耕す畑）もあります。ですけども、畑も遠くですと管理ができかねますからね。家の近くで畑を、いわゆる水田にならない、水を使うことができない傾斜を畑（常畑）にしたということですね。そうすると（家の）近くになるわけですね。

昔も、シカは少なかったですが、やっぱりイノシシとかタヌキとかが出て、収穫をしようと思って行ってみたら、もう駄目になってるなんてこともありました。昔も、足を入れたら、そこにひっかかってという罠もあったですが、古い家には猪槍ししやりと言う槍が3本くらいあった。戦争の槍とは違って素朴なものですけれどもね。それで、イノシシが通る「獣道」という通路があって、通るところがわかりますから、そこへ人間が入って隠れるぐらいな穴を道に三つ掘って待ち伏せしておくんです。片方からイノシシを追い出して、穴を通った時に、喉元に刺すわけです。それが一番槍で、それじゃなかなかうまい具合にいかんと、そのとき2番槍という人が穴に隠れちゃって、そこで刺す。それでイノシシが死ねばいいけれど、またとれなかったら3番目がね、ちゃんと穴掘って3番槍までいた。昔は猪槍を大事にしてね、先は鉄で、木の柄がついてるから磨いて、部屋の中にちゃんと飾ってた。イノシシに突かれたら人間がまいりますから怪我をすることも。殺傷が弱かったり、相手が大きかったりすると獲れないこともあるし。だいたい犠牲になった人もおるんですよ。やっぱ危険な仕事でね。今のような針金を使った罠のように、十分なものがなかったから、危険な野暮なことをした。クマもそう同じ要領で。やっぱり、下手な人と上手な人があるからね。猟師さんというか、そういう経験をした人は1番槍で、それから2番槍、3番槍は研修家だになっていう（笑）。だけん取れた肉を分けるときは、やっぱり1番槍の人が一番多い。今もうほとんどないと思うけど、ああいうのは凶器だから。まあ、余分な話をしてしまった。

どうも話を聞いてみますと、ヤキヤマはやっぱり食料が田んぼだけでは十分に賄えなかった時代や、それから水田とか畑を持たない人がそういうことを盛んにやったようです⁶。例えば家して田んぼがもらえない人とか、よそから来た人とか、そこで住まいをするためには、米の代わりになるものを考えていくということでしょうね。昔は田んぼのない人がそういうことをやっただろうと思いますけどね、それは想像ですけれどもね。特に私が知ってるのは、終戦が(昭和)20年で、もう食料がないですから。お米を供出。強制で警察が蔵へ入って、「お前ここは何ほだけ米があればいい」と言われて、あとは全部強制で供出させられたという。食料不足をなんぼか補うためにやったヤキヤマが私らの知っておるものです。

私が知っているのは戦後の食糧難の時代、地域の農業の大転換の時代のヤキヤマということです。それまでの時代もヤキヤマはあってはおると思いますが、古い時代のやり方が継がれて今の私らの時代にきたんのやないかと思います。ただ、自分が考えてそれをやったんじゃないです。やっぱりそういう習わしを先代から引き継いで、お年寄りの人がおられないところは、人に話を聞いて一緒にやって、そういう俗に言う「技術」というものを受け継いだということだと思いますわね。先代からヤキヤマをするのはこうやってやるんだということを聞いて、それを体験してずっと受け継いできたものですから。

2. 焼畑の作物

ここの辺では基本的に戦後やられていたヤキヤマの作物はソバ⁷とダイコンやカブの根菜類⁸ですね。そのほかの作物もありましたが、少なかったと思いますね。だいたいこれが主体だった。それが一番、畑に代わる作物だったと思いますよ。普通の耕す畑(常畑)では他の野菜とかも育てて作っていましたし、ダイコンもソバもカブもあったもんですけれどね。ヤキヤマは農薬がいらなかったですね。虫が付かなかったということもあったんでしょ。やっぱり白菜とかいうような、柔らかい野菜は(ヤキヤマでは)無理でしたね。エゴマ⁹はやっていなかったです。エゴマは戦後だいぶしてからでしたね。この辺の作物の順は、ソバとか白菜とかダイコンのようないわゆる軟弱野菜とか柔らかい野菜が終わってから、そのあとにコウゾ¹⁰とかミ

⁶ 水稲が主食になる前は、焼畑が自給生産の主力であったと考えられる。

⁷ 焼畑研究でよく知られる佐々木高明は、日本の焼畑で最も広く栽培されていた基幹作物に、ソバ、ヒエ、アワ、大豆、小豆を挙げている(佐々木, 1972)。出雲地方は出雲そばが特産であり、古くから焼畑によって原料のソバが育てられてきた。

⁸ 焼畑では伝統的にはさまざまな作物や野菜が育てられてきた。上記に挙げた5種の他にもナタネや里芋、カブ、エゴマ、キビ、トウモロコシ、ムギ、陸稲、シコクビエ、薩摩芋、ジャガイモ、茶の木などが全国的な焼畑の作物である。島根においてもソバと根菜類に限らず伝統的には多品目の作物・野菜が育てられていた(例えば白石, 2005)。

⁹ 今回の聞き取りでは、エゴマは育てられていなかったということであったが、佐々木(1972)は山陰地域でも戦前に焼畑によるエゴマの栽培があったと報告している。

¹⁰ コウゾも和紙の原料である。有岡(2018)によると、ミツマタに比べて日本での栽培の歴史は長く、例えば『出雲風土記』(733年)では出雲大社の造営の際に柁綱(たくづな: コウゾで作られた綱)を使ったという記述がある。石見国の紙漉き「石見半紙」はコウゾの良種である真楮(まそ)によって作られており、焼畑で栽培されていたという。

ツマタ¹¹とかを植えて、それで皮を剥いで紙とかに使われたと思います。

最初にソバやダイコン、カブなどを育てるのは大体1年ですね。やっぱり同じ作物を育てると吸収する養分が一緒だね、他の雑草が生えて作物が思うようにできないということになる。だから、かわった作物を選んだということだろうと思います。やっぱり生活の知恵だと思えますよね。雑草が多くなるから放棄するんです。雑草が生えて日陰になるまでに大きくなって、雑草を抑えるコウゾとかミツマタを植えて出荷したということだと思います。

コウゾ、ミツマタのあとはね造林するとかね。時間が経って茅とか笹とか茂って状態が変わるから、他の作目はなかなか作れんようになるという。クリの木とかナラとか、ああいう落葉樹の落ち葉が堆積して腐葉土ができますでしょ。それを焼いて、灰にして肥料を作るのが(ヤキヤマの)狙いだったわけですからね。だから1年か2年か3年畑をやれば、今度はスギとかを造林をするか、自然に木が生えていけばそれに替わっていくという形態をしたんだろうと思います。ですから毎年同じ場所にヤキヤマはしないですよ。また、木が茂って、落葉したらそこをもう1回使うということですから。まあ私の想像ですが、同じところでヤキヤマをするというのは、当分ないと思えますよ。

(奥出雲町の焼畑の作物として有名な)仁多カブ¹²というのは、戦後になってからですね。温海カブ¹³という種を(山形県から)持ってきてそれが普及したんです。それはヤキヤマがなくなる頃にやったんですよ。ヤキヤマでやったダイコンとかが辛みがあるということで、それを活かそうということでやったんですね。それもだいたい続いたんですけど、やっぱり効率が悪いから、だんだんなくなった。やっぱりそれは食べてみてわかります。ヤキヤマでできたものは辛味も強かったり、いわゆる山菜に近いもんができたんですよ。同じ品種だけどやっぱり山林の中で堆積したものが焼かれて肥料になって、それを吸収して育った作物には特徴があったわけですよ。ですけども、カブだけのことですから、産出額が低い。それから、味もだんだん変わってきたということで、最終的に、森林組合は漬物工場を止めてしまったということです。味が変わったというのは、品種が変わったからじゃないです。やっぱり畑でつくったカブよりもヤキヤマでつくったカブのほうが辛味がつくわけです。いわゆる「毎年つくる畑(常畑)」にない養分を吸収しておるということで、それは科学的にはわかりませんが、だけど、ヤキ

¹¹ ミツマタは和紙やお札の原料として有名である。江戸時代に日本に伝わり、鳥根県各地でもミツマタが栽培され、明治11年には県内で110トンの生産が記録されている(有岡, 2018)。現在は森林内で野生化しているものが見られる。

¹² 仁多町森林組合(現・仁多郡森林組合)によって1984年から栽培がはじめられた温海カブ(注13)の漬物販売用ブランド名。伐採をした場所に火入れをし、そこで温海カブを育て、収穫後すぐに造林を行う(焼畑造林)。造林のコスト低減と林業労働者の就労確保策として北川泉鳥根大学名誉教授の提案ではじまった。焼畑造林を一般造林と比較すると、カブの収量によって大きく左右されるが、30~50%のコスト削減がみられたという(北川, 1989)。現在でも焼畑というと仁多カブを思い浮かべる地元の方がいる。

¹³ 山形県鶴岡市の温海地域の山間の焼畑で栽培されてきた紫紅色の丸カブ。庄内藩の特産品として江戸時代の記録も残っており、漬物にして江戸にも納められていたという(青葉, 2013)。現在も焼畑でカブが生産されており、栽培農家は焼畑で栽培したカブのほうが味、歯ざわり、色がよくなると話す(江頭, 2007)。

ヤマする場所がね、どこでもできないでしょ、危険な仕事ですから、だんだん規制が入ってくる。ヤキヤマに適した場所が限られてくる。それから、やる人が減ってくるということで廃れてくる。山を焼くということは間違えば、大火災になるから今は消防法で規制されています。だから許可(申請)もしにゃいけないし、そういう危険なことを、良いこととはわかっていてもやらんようになる、誰もがね。私らも、学校出てから手伝いをしたりしよったがね、やっぱり危険ですよ。やり方が、だんだん工夫されてあるんですが、いわゆるできたカブの価格からして引き合わなくなってしまう。畑で作った方がいいようになるんです。それで、畑で作って、「仁多カブだ」って出したら味が違うからね。そういう、いい加減なことをして消費者を誤魔化すことはできないということ。だから、だんだん廃れてきてもう消えたということだね。

3. 焼畑の方法

(このあたりは)山ですからやっぱり平たいというところはそうないですよ。平らなところは、土壌が燃えにくいですから。なるべく傾斜の緩やかなところで万一火が広がったときにそこを消すことのできる場所というようなことを考えてやりました。急なところは表面の面積は一緒でも、採れる量が違いますよね。それから、できたソバとかを運び出すのに楽ですから。なんぼヤキヤマにいい場所であっても、山奥は作ったものを作り出すのに猫車¹⁴を使うわけにもいきませんし、やっぱり負い出すとか、運び出すことも考えなきゃいけないから。だからどこでもヤキヤマができるかという、ある程度条件をみて、場所を選んでやる。危なくていけないような場所はやらないということも、やる人は考えてやらにゃいけませんよ。中腹ではやりますが、やはり上の方よりも真ん中ら辺がよいですね。下はねどうしても石とかああいうものが多いですね。あとは作物を作るときに高いところは運び出すのに大変です。てっぺんの辺はあまり利用されてなかったです。やっぱり、落ち葉というのが下へ流れていくので、上は堆積の量が少ない。長年かかって雪や雨で風で下がっていくから、それを焼くということですからね。やっぱり作物が育たにゃいけませんから。それが堆積しておる下のほうが多いということです。(土が肥沃な)良い場所と悪い場所はありますね。そういうことを経験して、ここならヤキヤマにしようとか、あるいは二、三年(耕作)すると駄目ですから、場所を変えていかなきゃいけないということですね。

やっぱり雑木林のほうが草がないですから燃えるんですね。草は燃えていいようだけど、危険性があるっていう。茅は上っ面だけでなく、根まで燃えるんです。昔は茅葺きの家がありますからね、そこ(茅場：茅を採取する場所)ではやらないですね。それからスギとかヒノキというのは、針葉樹ですからね、いいのはいいけれども、広葉樹の雑木と違ってね、後の灰と土壌の状態も全然違う。だからなるべく雑木林を使ってやりました。竹林¹⁵は危ないですよ。

¹⁴ 物の運搬に使う一輪車のこと。

¹⁵ 白石(2005)は島根県大田市や飯南町、邑南町、広島県作木村(現・三次市)などで竹林(ヤブ)を使った焼畑があったことを報告している。白石はこれらの地域にヤブガミ信仰や大元神事が共通してみられるなど、土着信仰と焼畑の関わりを見出している。島根大学の焼畑サークルでも2015年から放置竹林(モウソウチク)で焼畑をおこなっている。

根が張っておって、(消化のために) 鍬で(土を) 打つとかそういうことができなかつたですよ。それから、できれば、谷川のある場所を選ぶ。谷川の水は汲んで用意しておくわけ。バケツとかに用意しておくわけ。水で完全には消えないけれども、火の勢が弱ると、そこを叩いて消すということが出来ますからね。

木はのこぎりで切ります。大きな木とかは全部切らず、傾斜の緩やかなところで、大きな木でないなるべく小さい木をね。(伐った) 木は切株に横積みになります。クリとかマキ(この地域の言葉でクヌギ) の株は、当分芽が出ないでしょ。伐った木は材になる物を選び出いとかとね。あとで材が燃えたりするから。あと材の下は作物が育たんでしょう。だから大きいものを外に運び出して、枝葉を活用するという事です。(火入れをする) 中の(枝葉) は構わなくてもいいですが、周囲を刈ったりしたのを中にね(入れる)。(周囲に防火帯をつくることを) 「ヒミチを切る」っていう。

焼く前の儀式はここらではあんまりなかつたですね。そりゃあ山の神様ということで、お祀りをする祠というものはあつたんですよ。お米やお神酒をもって行って、また今年もやりますけん、とお祈りすることはありますけどね。焼く直前に山の神様にお祈りとか、そこまではやってなかつたと思います。以前はあつたかもしれんですけどね。でも、正月に山の神様の祭りが集落にはありましたね。山の神様以外にもいくつか神様や祠が集落にあるんです。まあやっぱりそれも一つの気休めですけんね。それでも、後でもしや間違いがあつたときに、「あれがあぎゃんことしていけんだ」ということになりますから。だけん、そういうことがなるべくないようにしていました。

ヤキヤマは隣保(近所) 同士が協力してやっていました。1人や2人の人数でヤキヤマは危なくてできんですよ。やっぱり隣保5、6人の男性がおって、私の母親なんか手伝いしましょつたけどね、「ああいけんいけん」といって血が頭に上ってね、下手をすると危ないことがあるでしょう。あんまり一生懸命になって火の中に入ると、案外着物についたらやけどもするし、髪の毛が縮れることもありますからね。大体男性が主体¹⁶で、男性も元気な人で、事故がないようにするという事です。焼くのもいつでもは焼けないですよ。夏に入る前に、いわゆるカブを蒔く時期、ソバを蒔く時期がありますから、その前に火入れをするんです。乾燥しておるものに火をつけたら、傾斜のあるところですから、下から火をつけたら良く燃えます。でも、土壌まで熱が入らんですよ。ふーっと火の手が上がって一気に焼けますけど、上っ面は焼けても土壌まで焼けてないということがあつた。だからそれはヤキヤマの原理¹⁷にかなわんことになるんです。いわゆる「火を舐められた」ということになる。だから、火を付けるのは上

¹⁶ 著者は同じ奥出雲町内で女性の火入れ経験者に会つたことがあつたことあり、安倍さんの母も火入れに参加していたことも加味すると明確な性別役割分担が浸透していたとは考えにくい。

¹⁷ ヤキヤマの原理とは、前述の焼土効果(注2)を指す。安倍清さんはこの用語は知らなかつたが、その効果は認識していた。作物を無肥料で栽培する上で重要となるため、焼土効果を十分に得るため土はゆっくり焼いてしっかりと土壌中まで高温にする必要がある。斜面では風が下から上に向かって吹くため、下から着火すると燃え広がるのは早いけど、十分に土に熱が入らない。そのため、経験的かつ伝統的に焼畑は斜面の上からゆっくりと火を下に広げることで焼土効果を得るための工夫をしているのである。

です。徐々に焼けて下がっていくという。それと、畑にする周りは全部、草を刈って、落ち葉を掻いて、中に入れて類焼しないような対策をせんと。ヒミチ(防火帯)は大体1間といひますか2メートルぐらいです。1間や2間は火の尻がよくなると、飛んだら(=飛び火して)全体を焼くことになるからそりゃ怖いですよ。もしもにそなえて、人間が楽に上がったり下がったりできるような場所を作っておいてやる。そういう地拵え(落ち葉掻き)をして、隣近所の人に手伝ってもらって、お互いに、手替わりをしてやったもんです。それは自分の山の土地ですが、共有地もあります。一緒につくって分け合って使って、ということもあります。

昔はポンプなんてものもないですから、だいたい、夕方に点けてやるんです。と言うのは、火は昼の間は、燃えていてもわからんことがあります。そうすると案外思わんことに火が入ったら山火事になる。夕方付けてると火の粉が飛んだらわかるでしょ。あんまり夜中にやるっていうことは人にも危険だし、もし間違えて延焼したときには、動きにくいしいけません。失敗したら大変なことになりますから。隣も隣も全部焼くかということ、そうじゃないです。どこの家もやるということはできません。だから安全を考えてやる。土地を持った人と、あるいはなんぼか経験をして、火入れの方法を人に教えて応援をしてもらってやるような体制でないと。1町(約1ha)も2町もやるわけではないですから。せいぜい10a前後ですから¹⁸。そうせんと、手が回らんですよ。場所はいわゆる集落の家屋から離れた山林。家に近いところはやってもらっちゃ危ないですから。

火の粉は、ちゃんと、山鋤やまくわというのがあってね(それでたたいたりして消す)。いわゆる普通の鋤よりも硬い鋤で、危ないところは落ち葉なんかないように泥を出しておく。地拵えも山鋤でやりました。普通の畑に使うような優しい鋤じゃないんですよ。厚みのあって、しかも木の根や草の根が切りやすいような道具ですよ。焼き終わったらすぐに種を蒔きます。なるべく早い方がいいですから秋・冬に近いとやっぱり生育期間がありますから。だから春はやっぱりヤマヤキはやらないですよ。大体盆が終わった頃、ここいらでいうダイコンやハクサイのときです。

焼いた後はほとんど耕さない。そりゃあ、鋤でやろうと思っても大変ですよ。木の根もある、草の根もあるということですから。ヤキヤマでソバの種をまいた後、牛を放って牧草地として使うということもやりましたね。けど、普段の牛の食べ物はその辺の畔の草とかですね。やっぱり山林は勝手に牛を放すと他のものを食べたりしますからね。周りに柵をつくって出ないようにしてやるといいですけど。それは特殊な例だと思ひます。放牧する場所も別にちゃんとありますよ。そこには、牧草を蒔いてはひないです。育つことが大変だし、いわゆる自然の茅とか笹のようなものを放牧して食べさせるといふこと。何年かすると爪で抑えてしまうから雑草が立たんようになってしまひますけんね。

奥出雲のヤキヤマははっきりしませんが、(仁多森林組合の赤かぶづくりの火入れ造林は)平成の中頃まではやっていたね。私が関わっていた自給用のヤキヤマは昭和の30年ごろに終わってますね。

¹⁸ 焼畑のみで自給する場合1戸当たり休閑地も含め15haの土地が必要だと言われており、安倍さんよりも古い時代の焼畑では一筆が1町や2町の焼畑も存在したと考えられる。

まあ、粗飯ですが、(一緒にお昼を)食べましょうや。(おわり)

2人目



中林英清さん (87)

奥出雲町布施生まれ

2024年5月21日、布施のご自宅で聞き取り

中林英清さんは1955年頃(正確な年は不明)に焼畑を行い、1年目にソバ、2年目にイタリアンライグラス¹⁹を育て和牛を放牧し、その後スギを植えた。スギは今では立派な森林になっている。

まあ、昔からヤキヤマちゅうのはあったから。ヤキヤマをして、作物をつくる目的ばかりじゃなしに、ぼくの場合は放牧をする。和牛を二頭飼ったからね。それで放しておけば、(牧草を)買う必要がないから。面積は5反(約50a)はあったと思うよ。尾根まで(つくった)。この尾根から向こうはよその山だからね。他にもヤキヤマをやっているところはあったんですが、(皆が)どこでやっていたかは覚えてないけどね。ぼくは(家の前の林を指して)そこでやった。木はノコギリで伐る、チェーンソーなんかないからね。伐ったのを寄せて、ヒミチを切って、上とよその堺までは、2メートルくらいは最低でも開けたね。それから、上から火をつけてね。最初はもちろんマッチで火を付ける。火は消したらいかんけん、燃え終わるまでそのままにしておく。当時は消防署へ通報したりなんかはしないんだ。(どんな日に焼くのかは)どっちだったっけな、たぶん風のない、でも雨の降るようなときに焼いたと思うよ。焼いた何日後か1週間もすればすぐに種を蒔く。僕はソバとイタリアンライグラスだったけど、多分トウモロコシなんか作るんだったら、根っこやあいうもんがずっとあるから耕さんとダメだと思うよ²⁰。

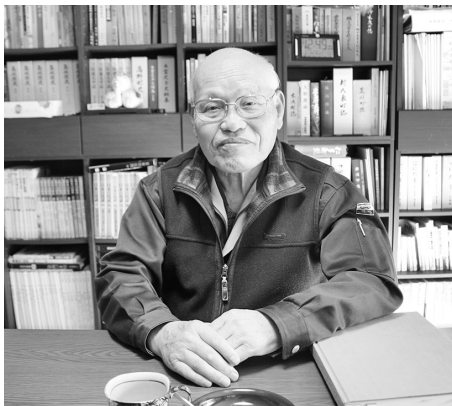
焼いたのは結局その一回だけだったね。向こうの山には牛を連れて線路を渡ってね。それで

¹⁹ 酪農の発達に伴い普及したイネ科の飼料作物。

²⁰ 里山焼かんかね?がおこなっている焼畑は不耕起であるがトウモロコシ、サトイモ、ソバ、コウゾ、ミツマタ、ツルアズキ、エゴマなどがよく育っている。

数年後に植林したのが今の状態だから。奥のこちらの山には、造林をするために焼いたのもありましたけどね。他のもの（作物や野菜）を僕はつくってないね。ミツマタ・コウゾは自生しとったからね。その山のうしろのところにコウゾがあって、東ねて、1メートルくらいある桶がある。それで桶の上に紐をつけといて、こっちで引っ張ると上へズツと持ち上がるようにしといて桶を被せて、水をやって火を焚いて蒸す。蒸すとコウゾの皮が剥げるんよ。皮をはぐと、木次のほうに出してたね。それからミツマタも、ここらへんにもあったけど、だんだんなくなったね。うる覚えで、何年頃かはわからないね。焼く前になにか儀式みたいなものはしてない。焼畑の方法を知ったのは、昔は山を造林する時なんかでも焼いていたのが多いからだね。（おわり）

3人目・4人目



田部英年さん (84)
奥出雲町三沢生まれ



長谷川豊さん (74)
奥出雲町三沢生まれ

2024年11月14日、三沢の田部さんのご自宅で聞き取り

田部英年さんは戦中から戦後にかけての焼畑を見ており、長谷川豊さんは1980年代から仁多郡森林組合の一員として焼畑をしていた経験をもつ。

田部英年さん（以下田部）：三成大火が昭和20年か。で、食べ物は何にもないようになって、三成の街全部焼けたけん。三沢に三成の町の人に来て、一緒に火入れしたりして、ダイコンを育てよった。立派なダイコンができてよったけん。農家は1町とか2町とか3町しか山は持ちちょらんでね、腰林^{こしりん}²¹と言ってね、田んぼや畑の広さにあったほどが自分の山だったわけだ。あとの大きな大山（腰林^{おおやま}の後ろに広がる山林）は、山林地主〈鉄山師^{てつざんし}〉²²が持ちよたもんだから。腰林で焼畑をすることは山林地主もちゃんと許可してごすなったわね。昔は山の頭まで

²¹ 田や畑の傍に位置する森林。里山や薪炭林などと呼ぶこともある。

²² 奥出雲では古代より製鉄が行われてきたが（角田, 2019）、中世からは鉄山師と呼ばれる数千町部に及ぶ大面積の森林を所有する地主がたたら製鉄を経営するようになった。

木を伐ってもよかったもんだから。田んぼや畑の「影伐り^{かげぎり}²³」みたいなもんだわ。それが生えちよーがために耕作で日当たらなだけえ。(腰林は元々山林地主の土地だけど、百姓がもらってる)そういうこと。腰林には境界線もあったかもしえんだも、耕作しちようもんが、「切つてごしなあ」聞かんで切たけえ。地主さんもそんなこたには文句言わだつた(文句を言わなかつた)もんだわね。かえつて腰林は下の耕作しちようもんに管理してもらつたが、伐つてもらつたがいいわね。そこで、薪とか木炭とか、焼畑したりとか。そうで、炭木というものは30年くらいのマキ(この地域の言葉でクヌギ)を炭にするわけ。だけん、鉄山師が30年周期で木伐るばつかなあて、そげんしにゃあ、農家も炭焼かにゃあいけん。だけん、(家の前を指して)そこにも炭窯があつて、各2、3軒で共同で炭窯を持つちよつた。そこへ木を入れては炭をつくる、また今年は木を伐つたあとへ野焼きをしてダイコンをつくる。30年の周期で回してたわけ。それを大きくやつたのが今の仁多カブ。このさん(長谷川さん)たちは商売でやつちよる。いっぺんに何町も仁多カブこしらえて、お金にしちようなる²⁴。焼いた後、クヌギとか植えてもええし、また勝手に切り株から生える。

長谷川豊さん(以下長谷川)：(田部さんが)言われるように、クヌギはよう植えましたよ。

田部：植ええことも植えるわね、ただ自然に生えることもできる。で、自然に生えるぶんは、火をつけなかつた。必ず芽がでるけん。

長谷川：直根²⁵だけんね。苗の場合は、苗にして2年くらい作らんといけん。

田部：苗は苗床でつくれたやつを売つてあつたわね。回覧板が回つて、各家庭に1000本か500本か。

長谷川：そりゃえらい量でしたよ、三沢だけでも。それだけ(植林の)意欲があつたもんですわね。

田部：昔は影切りとかして、整備されてたから動物も(里へ)降りてこなかつた。

長谷川：そりゃああげです、野菜も一緒でね、間引かんとね。

田部：だいたい腰林はどこまでもあつたもんだ。「田や畑に付いた山だあ」て、地主さんも(管理することに)なんだ言わだつたもんだわね。面積は場所と所によるだらあな。今は腰林伐らんけん影になつて稲ができらん。

田部：(家から見える林を指して)昔はあげな(大きな)木やなんかあつたもんじゃねえわね。

長谷川：とにかく山の手入れをして木を作つておられたわけ。そいから、自分の稲に邪魔になるとかいろいろあれば、そのぶんは自分とこで伐つてね。そーが、自然のやり方いうかね、そいでうまくいっちよつたもんです。そいが、木は金にならんなんわということで、だつたも廢れてきて。造林する人もおらんし、植えられても、なかなか手入れがね(しなくなつた)。植えた人が年寄りになられてから金になりゃいいけど、1代、2代先くらいのところをやつと金になるような状態だけん、その日その日暮らしに追われるもんは離れていきますわね、

²³ 作物の生育を助けるために、田畑に影を落とす腰林の木々を伐ること。

²⁴ 長谷川さんが勤務していた仁多郡森林組合は前述した焼畑造林を1984年から2000年代はじめにかけておこなつてた。

²⁵ クヌギの根は地中に真っ直ぐ伸びる直根であり、切り株から芽を出す(萌芽)力も強い。

今の時代。

田部：たぶんね、昔の野焼きはね、焼くのに5人とか隣近所、組合とか親戚が組んでやる。それは、手間賃を払わず、できたものを分けっこしよったと思うわ。で、地主さんは焼いてもらって、(新たな苗木を)植えさせればいいわけだから、地主さんは無償提供だったと思う。ただ、多少はできたものはもらう、と。そいで、他所の山もやっちょうわけよ。他所の山主さんは「どうぞ焼いてください」と、あとは造林すれば済むだけん。そういうやり方だった気がすうわ。

田部：それはもう焼いてもらった方が絶対いいけん。

長谷川：無菌になあけん。焼いたところは無菌になあけん。

田部：うん、それから灰が肥やしになる。

長谷川：あげえですね。

田部：育ちもいいし、活着もいい。造林すーのためにただ伐ったとこと(比べて)は、苗の育ちも違あと思うわ。

田部：けど大山は焼かんわね。(集落から遠い)下の方の山の中でダイコンができて、負い出す(運び出す)こともできんわね。だけん、(ヤキヤマをするのは)せいぜい消防ポンプが届くぐらいなとこまでだわね。ここらではせいぜい200メートルぐらい、ちょっとした山を焼くぶんで小さい小山だわね。あんま大きいところは火事になりゃあ大事だわね。

長谷川：自分らがこの冬越せえだけ(の野菜が)あればいいけん。(おわり)

聞き書きを終えて

安倍さんは、話者の中で最も高齢のため、他の方に比べると焼畑の経験も豊富であった。当時、焼畑はあらゆる農法のなかで唯一無二の「自然のものを活かす方法」であったと話されていた。焼畑を捉える上で最も的確な表現であろう。安倍さんと田部さんの焼畑に共通しているのは、食料を作ることが安易ではなかったという時代背景だ。中林英清さんの戦後の焼畑はそれに比べると、食料生産に余裕があったため、牛の飼料生産に使用していたことがうかがえる。さらに時代が下り、長谷川豊さん(1980年代以降)の時代には、焼畑は完全に造林と換金作物(仁多カブ)生産の手段となっている。4者の言葉を通し、奥出雲の焼畑がたどった歴史を顧みることができた。地域で自給する必要性がなくなったことに加え、化学肥料や農薬、機械の普及で焼畑は水田や常畑に置き換えられていったといえるだろう。しかし、いずれの方も焼畑が地域の重要な生業であり優れた農法であったことは経験を通して知っていた。

今後、焼畑経験者が減少するなかで、島根県だけでなく各地の農村で記録を継承し、復活の気運が高まることを願ってやまない²⁶。

謝辞

聞き取り調査を行うにあたって、インタビューに快く応じてくださった4人の方々と草稿に

²⁶ 現在、日本各地で焼畑を見直す動きがある(鈴木玲, 2022)が、全国規模に波及させて根付かせるには、地域の焼畑の歴史を知り実践していく人が増えることが不可欠である。

コメントをくださった大津裕貴先生(にちなん中国山地林業アカデミー)に感謝申し上げます。安倍さんには「島根のことをね、よく理解して、これからの島根を助けてもらわないと」と声をかけていただきました。貴重な言葉を絶やすことなく次の時代へ継いでいきたいです。

参考文献

- 山口聰「新しい農学授業と地域興しと連携」佐藤洋一郎監修『焼畑の環境学—いま焼畑とは』思文閣出版、2011年、191-212頁
- 農林水産省「焼畑及切替畑ニ関スル調査」、『治水関係資料第九輯』農林省山林局、1936年
- 川上廸彦「伯耆日野郡の焼畑慣行」山陰民俗学会『山陰民俗叢書 3 生業と民具』島根日日新聞社、1995年、54-61頁
- 【鈴木宣弘：食料・農業問題 本質と裏側】食料自給率の意味が理解されていない～「『一本足打法』ではだめだ」とは何?、農業協同組合新聞、2024-4-11 <https://www.jacom.or.jp/column/2024/04/240411-73616.php>, 2026年1月24日アクセス
- 佐々木高明『日本の焼畑』古今書院、1972年、96頁、311頁
- 杉田真哉、塚田松雄『山陰地方・沼原湿原周辺における過去1.7万年間の植生変遷史』日生態会誌 33、1983年、225-230頁
- Matsuo Tsukada, Shinya Sugita, Yoriko Tsukada 1986. Oldest primitive agriculture and vegetational environments in Japan. *Nature* 322, 632-634
- Grigg, D. B., 1974. *The Agricultural systems of the world: An evolutionary Approach*, p74, Cambridge University Press, London: New York
- 白石昭臣『竹の民俗誌』大河書房、2005年
- 有岡利幸『和紙植物』法政大学出版局、2018年
- 北川泉「第11章 市場条件の変化と地域農林業再生の課題」永田恵十郎、岩谷三四郎編『過疎山村の再生』御茶の水書房、1989年、296-297頁
- 青葉高『日本の野菜文化史時点』八坂書房、2013年、337-339頁
- 江頭宏昌「山形県の在来カブ」『季刊東北学』2007(11)、2007年、115頁
- 角田徳幸『たたら製鉄の歴史』吉川弘文館、2019年
- 鈴木玲治、大石高典、増田和也、辻本郁生編『焼畑が地域を豊かにする：火入れからはじめる地域づくり』実生社、2022年