

想い | つくる | 伝える

村上市中継
(旧山北町)

[F u u d]
2022
冬号
—季刊—

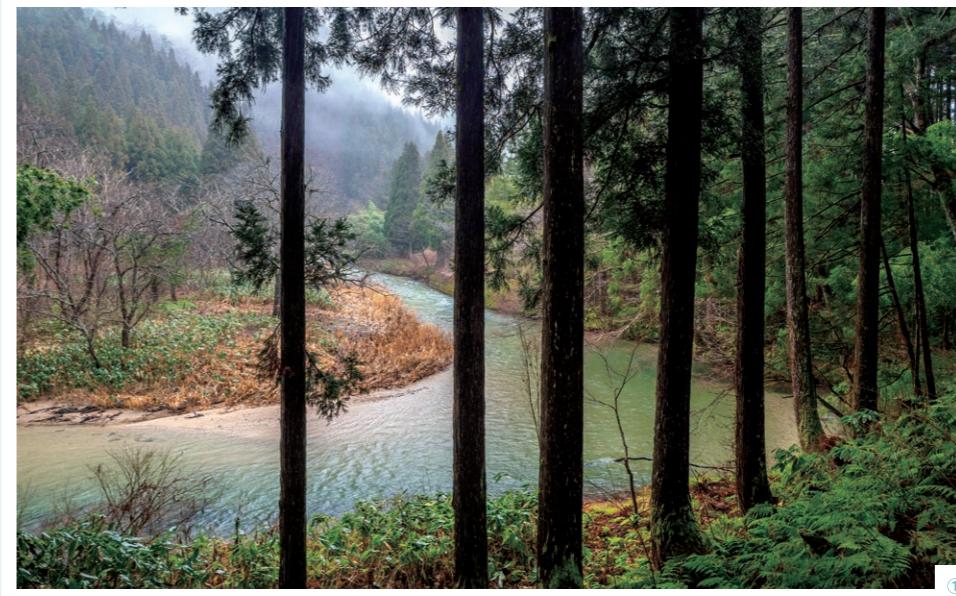
悠久の記憶

2022 Eye's
新潟ここだけ物語

がんばろう ● ニッポン!

Take Free
ご自由にお持ちください

焼畑で収穫したばかりの山北特産の赤カブ。晩秋の光を浴び、美しい顔がいっそう輝く。炎天下のなか、人知れず重労働をこなした焼畑生産者に、ようやく授かった山の自然からのご褒美。収穫された赤カブは甘酢に漬けられ、ほぼ一年にわたり、山北地域の人たちの食卓を楽しませる。(村上市中継の山中)



11/ 今回の取材テーマ

「時は金」ではない世界

取材メモ

④



カメラマンの

わたべ



今回お取材で訪れた、村上市の中継地区に初めて撮影に行ったのは2020年の1月。第一印象は「杉林が美しい!」だった。木々は急斜面でも曲がらず真っ直ぐに立ち、林の下草もきれいで刈られていて、一本一本が生き生きと育っている。さすが林業の町・山北地域だと感心させられた。

60年、70年という時間をかけて育てられる杉。それが伐採された後に数年間だけ作られる畑が今回の取材対象だ。焼畑による赤カブ作りを7月から11月まで、折々に見せてもらつたのは、ここの人たちの時間の使い方だった。林業での「労働」は2世代、3世代先のため。それと同じように、ここの人たちの暮らしもまた、大きな時間の中にあった。

赤カブ作りで得られる収益は、作業に費やされる膨大な時間と労働力にとても見合うものではないだろう。それでも住人たちは先祖から続けられてきたことに誇りを持ち、作業する。赤カブだけではなく、ここで作られている板餅も、トチの実の下処理の手順を聞くと気が遠くなるほどだ。さらに伝統工芸品「羽越しな布」で使われる糸もこの地域で作られているが、これは手順の説明だけで何ページも必要なほど多くの手間がかかる。

取材でお世話になった、板垣順子さんがトチの実の下処理の際に「昔の人はよくこんな手間のかかることを考えたものだと思いますわ。でもね、やっぱりおいしいから、私も手間がかかるって作るんだけどね」と言って笑った。

中継の人たちの労働に出し惜しみは無い。それは自然の恵みを享受するには当然のことなのだ。「時は金なり」などと、時間とお金を比べること自体が、なんだか恥ずかしいことだと思った。

写真、文章／スタジオF(t) 渡部佳則

- ① 杉林から見る中継川。中継は昔から山北地域の林業の中心地だった。
 ② 焼畑の準備作業中に休憩。作業中も休憩中も女性たちのおしゃべりは全く途切れない。
 ③ 板餅のためにトチの実の下処理をする板垣順子さん。昨年は実が不作で、一昨年の蓄えを使うそうだ。

編集後記

正直なところ、焼畑はすでに途絶えたものと思い込んでいた。ところが一昨年の冬、村上市中継の板垣順子さんを取材した折、焼畑と赤カブの話を聞き、今でも普通に焼畑が行われていることを知る。その場で取材を申し出たが、作業が大変で、参加者が高齢化していることもあり、来年やるかどうかわからない、ということだった。が、幸運なことに焼畑の地挖えから山焼き・種まき・収穫までの全行程と、焼畑を守る人たちの思いを小説に留めることができた。また村上市森林組合で林業と焼畑の関連性を聞き、あらためて風土と人びとの暮らし方に必然性があることを思い知られた。遙か繩文時代から行われてきたと言われる焼畑農法を、令和の時代にリアルに体験できた感動は言い尽くせないが、それにも増して参加者の誰もが、テキバキと動き、いい顔をしていたことが印象に残る。現代農業の価値基準と違っていても、先祖代々この地に息づいてきた焼畑農法がもたらす格上の恵みと、共同で作業する楽しさに大きな価値があることを中継の人たちは知っていたのである。豊かな質について考えさせられる取材だった。(渡川)

発行所

まごころ印刷の
株式会社 タカヨシ ふうじ
編集室

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS 私たちは新潟の食、文化、風土の伝承を通じて持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

【新潟市】中央区>ANAクラウンプラザホテル新潟、駅前オフィスNII GATA、NSG学びステーション、NST、NPO法人 Made in 越後、上古町商店街、旧小澤家住宅、県立自然科学館、砂丘館、佐藤商会、佐渡汽船ターミナル、田中農本店みどり工房、朱鷺メッセ、新潟絵屋、新潟 加島屋本店、新潟県政記念館、新潟県庁広報展示室、新潟県民会館、新潟県立図書館、新潟国際情報大学、新潟中央キャンパス、新潟市市民活動支援センター、新潟市生涯学習センター、新潟市食育・花育センター、新潟市中央図書館、新潟商工会議所、新潟市歴史博物館、新潟ユニゾンプラザ、ビアBandai、ホテルリタリア軒、ホテル日航新潟、りゅーとぴあ新潟市民芸術文化会館 <東区>桑名病院、パティスリー・カフェエールアレン、<西区>新潟ふるさと館、新潟市立中央図書館、佐治蔵 <南区>新潟なんへい王国、ヒューリカ新潟、新潟空港、公民館 <江南区>介護老人保健施設亀田園、新潟市立亀田図書館、北方文化博物館 <西蒲区>カーボックス、ドーナ・ショウ、<秋葉区>カフュギャラリー・やまぼうし、川内自動車、新津鉄道資料館

【新潟市】加治地区公民館、紫雲寺地区公民館、新發田市生涯学習センター、新發田市市民文化会館、新發田市立図書館、農浦地区公民館 <長岡市>新潟県立歴史博物館、長岡市立科学博物館、長岡大学、長岡市立中央図書館、やまとし復興交流館おたらる 【燕市】分水ビジャーサービスセンター <出雲崎町>越後出雲崎天領の里、【湯沢町】雪国觀光舎 越後湯沢温泉 【南魚沼市】桜苑

【佐渡市】SADO伝統文化と環境植物の専門学校、ホテル大佐渡、佐渡市立図書館

【東京都】<渋谷区>表参道・新潟館ネスバズ <中央区>プリンスにいがた <千代田区>新潟市東京事務所

本誌に掲載されている写真等の無断転載はご遠慮ください。

■本社・工場 / 〒950-0141 新潟市新潟市江南区亀田工業団地1丁目3-21 TEL (025) 381-2000 FAX (025) 381-4800
 ■東京支社 / 〒113-0034 東京都文京区湯島3丁目24-11 湯島北東ビル2階 TEL (03) 3837-4488 FAX (03) 3837-4884
 ■上越営業所 / 〒943-0805 新潟県上越市木田1丁目1番1号 上越セントラルビル5階2 TEL (025) 381-2000 FAX (025) 381-4800
 ■仙台営業所 / 〒980-0011 宮城県仙台市青葉区上杉5丁目347 上杉オオカミビル501号室 TEL (022) 266-1711 FAX (022) 266-1711
 ■名古屋営業所 / 〒465-0093 愛知県名古屋市名東区一社1丁目79 第六名昭ビル6A TEL (052) 753-8080 FAX (052) 753-8081
 ■オフィシャルサイト / <http://www.takayoshi.co.jp>

エコプレス
バインダー

この印刷物は環境にやさしい
米ぬか油を使用したライスインクで
印刷しています。



沢をくだる水音と鳥のさえずりが聴こえてくる。

そこは山形県との県境にある村上市山北地区の山のなか。

この地に受け継がれてきた食文化を支える赤カブを、

国内でも稀になつた古典的な焼畑農法で栽培していた。

山とともに生きた先祖が到達した必然の農法を、

共同作業で守りつぐ中継集落の人たちを追つてみた。

難儀なんですよ

想い 山びとの記憶

三年かぎりの畑

村上市中継は日本海から内陸に八キロほど入った、中継川の中流域に位置する。周辺地域のなかでも広い田畠をもつ大きな山村である。川の両岸に連なる低い山の斜面は、手入れの行き届いた杉の人工林で埋めつくされ、自然の荒々しさも現代の喧騒も見あたらない。

村の多くの人が川向かいの現在地に移転した記憶は、充ち足りた山村風景のなかに収斂されていた。

七月中旬、山焼きをする前の準備が始まっていた。現地を訪ねる前に、高校生の時から焼畑の手伝いをしてきたこの道五十年の板垣孝一さんは、山の暮らしを記憶する国宝級の貴重な文化財だと思っています」と胸の内を明かす。焼畑は多くの手間と重労働をともなうことから、共同作業で行われる。中継でも親戚筋にあたる数家族が一齊に作業をする。



山中にある杉林の立木を伐採した後の斜面。



るが、赤カブ栽培の目的は自家用、農協への出荷、伝統食の継承活動など家庭によって、さまざま。そんなチームの代表格が板垣さんである。

そもそも焼畑は、どんなシステムなのか。「山林内にある杉の伐採地で、立地条件のいい所があると、その持ち主と話し合い、焼畑をするために伐採後から三年程の間無償で借ります。代わりに私たちは、荒地のようになつた地面をきれいにし、そこを山焼きして赤カブを栽培します。火入れした畑は、草や病害虫の発生を抑えられ、植物の生育に必要な養分が生成され、肥料や農薬を使わなくても土壤改良ができるのです」なるほど焼畑は先端の自然農法だった。だがゴールは、もっと先にあった。「初年度の収穫が終わったら畑に林業の専門業者が杉の苗木を植えます。次の年は、苗木が育つていれば、山の暮らしを記憶する国宝級の貴重な文化財だと思っています」と胸の内を明かす。焼畑は多くの手間と重労働をともなうことから、共同作業で行われる。中継でも親戚筋にあたる数家族が一齊に作業をする。

農法だつた。だがゴールは、もっと先にあった。「初年度の収穫が終わったら畑に林業の専門業者が杉の苗木を植えます。次の年は、苗木が育つていれば、山の暮らしを記憶する国宝級の貴重な文化財だと思っています」と胸の内を明かす。焼畑は多くの手間と重労働をともなうことから、共同作業で行われる。中継でも親戚筋にあたる数家族が一齊に作業をする。

焼畑に適した条件は「斜面の傾斜が緩やかで、収穫物を搬出しやすいこと。さらに集落に近ければ理想的です」。これらの条件を満たす場所に、さうそく行つてみる。

焼畑に適した条件は「斜面の傾斜が緩やかで、収穫物を搬出しやすいこと。さらに集落に近ければ理想的です」。これらの条件を満たす場所に、さうそく行つてみる。

まるで原野の開拓者



山焼きの下準備に勤む生産者たち。草を刈り地面に埋もれている夥しい枝を引き抜き、枝の山を要所要所に築いていく。まるで原野の開墾作業を思わせた。

山焼きの日

経験で鍛え抜かれた高い身体能力を表していた。

作業の合間、順子さんの実姉にあたる小田ユキさんに話を伺う。「昔は焼畑で、いろいろな野菜を作りましたよ。ジャガイモなんかは大さく、西瓜や苺もほんとに甘くてね。普通の畑のものと比べ物になりませんでした。やっぱり灰が肥料になるんですね」

これから二十日ほど地掘えの作業を続け、積み上げた木々を乾燥させてから山焼きの日を迎えるという。

八月七日晴れ。山焼きの日が来た。火入れは午後一時。無風になる時刻を予測し、ギリギリに下した決断だ。

作業に参加する人が次々に集まり、総勢二十人ほどになる。そのなかに板垣さんの家族三代がいた。息子の真さんは農業と林業と両方にメリットがある合理的で貴重な農法ですでの、大切にしたい」と話す。高校生のお孫さんは「大変だけど、みんなが協力してやるのが、いい」という。そして板垣さんが「これが終わるまで、新型コロナも東京オリンピックもないですよ」とふと漏らす。その言葉から、これから始まる山焼きへの怖れと緊張感がひしひしと伝わってきた。

メンバーの役割分担を最終確認した後、ほぼ全員が斜面の最上部をめざして登り始めた。

さあ、いよいよだ。

中央: 焼畑農法を守る中継の人たち。前列右から、板垣孝一さん、板垣順子さん、小田ユキさん、板垣芳江さん、菅原又雄さん、菅原静江さん。
後列右から菅原進吾さん、板垣礼慈さん、菅原史裕さん、五十嵐和春さん、小田貞明さん、菅原真佐子さんと、菅原清勝さん(左の写真)

くる。車で十分ほど走り、現地に到着。そこは県道から逸れた林道の、さらに沢に沿って整備された狭い道の奥にあった。明るい県道から足を踏み入れた杉林のなかは、頭上を密集した杉の葉が塞ぎ、薄暗くジメジメし深山幽谷にいきなり紛れ込んだようだった。「ここです」と言わても、杉の木立しか見えない。道より高い位置に伐採地があるらしいのだが、わからない。入り口らしき坂を登ったが、足元に転がる原木や地面の起伏ばかりに気をとられ先に進めず、ここが山の一部であることを知る。腐蝕した黒い枝が積まれ小山のようになつた塊が視界を遮り、にわかに全容が見えない。喘ぎなら進み、ようやく焼畑予定地の全体を見渡せる位置にたどり着く。そこには三方を杉の立木で囲まれた山肌が、夏草と切り株のシミを点じ夏空の下で裸身を晒していた。

三人の女性が思い思いの場所で、作業している姿が目にに入る。順子さんも、鉈・鎌・ノコギリを身につけ作業に加わり、軽快に動き出す。一昨年の冬、「焼畑は地拵え」という山焼きをする前の仕事が、ほんとうに大変なんです。長い間に堆積し分厚い層になつた杉の葉や枝下ろしした枝を取り払い、地面が見えるようになりますが、炎天下での作業で、順子さんが、いま目の前にいる。その動作は敏捷で無駄がなく、長年の

蛇やマムシも飛び出してきて、ほんとに難儀なんですよ」とこぼしていた。メンバーの役割分担を最終確認した後、ほぼ全員が斜面の最上部をめざして登り始めた。

さあ、いよいよだ。

火は正直もの



つくる

猛火をあやつる技

火入れの神事

荒ぶる炎と人間のせめぎあい
は、その場に宿る山の神への敬虔
な祈りから始まつた。

中継の鎮守さまである川内神社から神威を託された御神酒と塩を、火入れの責任者である菅原進吾さんと菅原清勝さんが、杉林と焼烟の境にある巨大な杉の切り株にお供えし、山焼きの無事を祈願した。続いて種火を手にした二人は斜面最上部で横一直線に画された場所に、次々に火を入れていく。しばらくして火が勢いづき、炎の列が斜面を下り始めた。

山焼きは、一気に燃え広がる危

険を避けるために、斜面の上からゆっくり焼きながら、火を下におろしてくるという。杉林と伐採地

の境目には、二メートルほどの防

火帯を設け地面を十分に湿らせ

てある。火のスタートラインより

ジエットホースを持つ人や、水の

約4反におよぶ広さの斜面が山焼きされる。その最中、火の粉を消火する人、炎を制御する人、焼け跡に隠れた火種を点検する人など、すべての参加者の視線は、山の斜面を下る炎に注がれていた。



噴射機や携行用の水袋を背負う男性たちが待機し、上方に向かおうとする火の粉の消火に当たっている。

それでも上昇する炎を、どのように下に向けさせるのか。その秘訣は、地捲えの際に積み上げた枝の小山の配置にあった。伐採地の中心線上に一定の間隔で燃えやすい小山を築き、火が移りやすい道をあらかじめ築いていたのだ。さらに火を操る奥義を見せられる。猛火の塊が勾配を緩めた斜面の中腹に降りて来た時だった。みんなの動きが急に慌ただしくなる。「両端をもつと下げろ!」といふ声が聴こえてきた。すると、いかにも経験を積んできたであろう人たちが燃え盛る炎に近づき、長い棒で炎の先端を移動させたり、燃えやすい木々を焼べ始めた。それまでほぼ横一直線だった炎のラインを弓なりにカーブさせることらしい。後で、その理由を消防署の職員だった菅原進吾さんに聞いてみた。「火はとても正直な生き物です。炎は中心部分がより高温になり、自ら発

する熱で上昇気流を起こし暴れます。それを防ぐために、炎のラインにカーブをつけ、火力を分散させたのです。火は外から煽られる風も中から自然に起ころる風も、怖いのです」。

炎を見つめる人たち

火入れから二時間ほどが過ぎた頃、風もなく山焼きが順調に進行する様子に安心したのか、みんなの顔つきが柔らかくなってきた。最初から切り株に腰を据え、作業の成り行きを感慨深そうに見上げていた菅原又雄さんに話を聞いた。菅原さんはチームの最長老である。「子供の頃から焼畑をやっていました、こらあたまりのほとんどが山で焼畑をしました。遠いところで、峠道を五キロほど歩いて中津原の方まで行きましたね。作った野菜は、赤カブ・大根・白菜など。自然の力だけで育ったものは違います。前の年に収穫した大量の赤カブを漬け、翌年の七月頃まで毎日食べていました」。

それが九日を経た日、赤カブの種蒔きが行われた。灰色だつた山肌は、黒みをおび、焼け残った切り株の芯だけが業火を記憶している。この日も多くのメンバーが集まり、三分割された区画ごとに、種を蒔く人ひとりに対し、その背後を大勢の人々が列を組み、種を土に鋤いていた。焼畑は畝を作らず、畑のありとあらゆる場所に種を直播する。大きな切り株の根元、凹凸のある斜面、倒木の下などにも、芥子の実のような小さな種を振り落す。大きな熊手で軽く土をかぶせていく。サクサクと熊手が土を搔く心地いい音が、秋めいた空気のなかを伝っていた。



山焼きから9日後の8月16日、総合学習で参加した地元の小学生をまじえ、人海戦術で赤カブの種蒔きが行われた。小学生たちは、勾配のきつい斜面にもかかわらず熊手を上手に使いこなしていた。



インフォメーション

村上市森林組合

〒959-3905 村上市堀内526
TEL 0254-77-3121

読者の声 ~前号を読んで~

自然信仰が興味深い

彌彦神社の神事・風神祭は、その凜とした空気が感じられ、風に対しても畏敬の念をもって崇める自然信仰を興味深く読ませてもらいました。

(上越市 男性)

風の国の人びとに敬意

風の国、新潟。あらためて「厳しい気候風土の中、どのように暮らして来たか」に思いが至りました。人びとの知恵と工夫に敬意を表します。気候が温暖な千葉では天然資源の脅威にさらされることが少なく、のほんと暮らしていくことの有り難さをかみしめています。

(佐倉市 80代男性)

種蒔きから2ヶ月半。カブの葉に埋め尽くされた斜面(上)。杉の切り株の根元まで、元気な赤カブがぎっしり(中段右)。林道より標高の高い畠から赤カブの詰まった袋を降ろす(中段中)。皮の色が一段と冴える水洗い中の赤カブ(中段左)。板垣順子さんから頂いた村上の冬の風物詩、赤カブの漬け物。しっかりした肉質に甘酢が浸込み、癖になりそうな味だった。(下)

が減少したとはいえ、現代農業とは真逆な焼畑がなぜ健在なのか。もつと知りたくて旧山北町のエリアを管轄する村上市森林組合を訪ねる。

意外にも事務所は日本海に面した府屋にあった。廃校になった小学校の教室を改装した事務所は、無垢の杉材がふんだんに使われ、木の温もりに満ちていた。組合長の板垣茂樹さんが、白木の杉で支えられた透明板の向こうで、話はじめめる。

「焼畑は耕地のそんなんに多くない山地では、昔から全国的に行われていたもので、特別なものではありません。ただ江戸末期に造林が始まった当地では、人工林を伐採した後の地面を再生させる役割を焼畑が担ってきました。山焼きをする前の段階で、一回表土を出すため、土地の植生が変わり、下草も生えていました。逆に焼畑をしない伐採地は、残材があり、下草も生えていませんので、植樹する前にそれらを整理する手間がかかります。でも焼畑をすれば



伝える スーパーな農法

畑の宝石

十一月初旬、収穫風景を見せてもらう。通い慣れた道の両側は、すっかり黄色や赤に衣替えしていた。

久しぶりに見る山の斜面は、葉の海に変わり、思わず感嘆の声をあげる。近づいて根元を見ると、艶やかな赤紫のカブがぎっしり。太陽と土の養分を独り占めし才能を開花させた植物の命の煌めきが、畑を埋め尽

くす。まるで宝石の山だ。一瞬にして、中継の人たちが焼畑の地力を絶賛していた言葉を実感する。このすべてが漬物にされ、野菜の少ない冬場の食生活を支える。

一本一本抜きとった赤カブを、その場で葉と根を切り籠に入れていく。約二時間で二十キロ入りの袋が八個になった。それらを畑から下ろし、ビニールを屋根代わりにした作業場で水洗いする。急な土砂降りの雨に動じることもなく、その場にいる大勢の人たちがお互いの動きを察し、忙しく立ち働く。素晴らしい

チームワークである。そして予想を超える豊作の喜びで、女性陣のおしゃべりが止まらない。「去年は収穫量が少なくて自分の口に入らなかつたけど、今年はたっぷり楽しめる」と嬉しそうな小田ユキさん。板垣順子さんも「地拵えの時は、こんな思いをしているんだから、赤カブを人にあげたくないと思うけど、これを見るとみんな自慢したくなるね」と話しながら、冷たい湧き水のなかで手を動かしている。スパイク付きの地下足袋を履き、いかにも山の達人らしく見えた菅原清勝さんは、「夏の暑い時



は苦労しますが、知り合いに送つてやり、「美味しかったよ」と言われるとい、嬉しくなります」と満面の笑顔をみせた。

ピュアな味に、ふと涙

その日、頂いた生の赤カブを知り合いに漬けてもらった。一週間ほど甘酢に漬けたものを食べて驚いた。カリッとした歯ごたえとともに、山の生気が口いっぱいに広がり、いままで体験したことのないピュアな味がした。中継の人たちの真摯な働きに、天が与えた勲章のように思え、しばし言葉を失い涙が伝う。魂に響く

森の再生

村上市役所山北支所によれば、昨年は中継を含む十数か所で山の斜面での焼畑が行われたという。件数

ば、その手間が省けます。このように焼畑の生産者と森づくりをする林業家と、双方にメリットがあることから、伐採・焼畑・植林がひとつの中イクルになり何十年間かのスパンで繰り返されました」。

山北とおなじように焼畑文化が根づいている山形県温海地方も、林業の発展が背景にあるという。ちなみに地形も地質も変わらないそうだ。

山北地区は、森林面積に占める人林の割合が約九割にのぼる。そのほとんどが私有林。それだけ地域に熱心な林業家が多いことになるが、どうしてだろう。「山林資源に恵まれた山北では、昔から自生する広葉樹を伐り、製塩の燃料になる塩木や薪に加工し生活を支えてきました。そして江戸末期には自然採取的な林業から、杉や檜の苗木を植え森を

守り育てる造林業が始まり、建築用の木材を県内でいち早く供給した歴史があります。その後、明治期から大正にかけ、林業地としての可能 性を当地に見い出した篤林家が次々に現れ、先駆的な取り組みが行われます。その代表的な人が富樫長吉翁で、この小学校の校庭に功績を刻んだ顕彰碑が建てられています。子孫のために長い時間をかけ森を守り育てるという愛林思想は、地域住民のなかに自然に受け継がれています。では林業家は、山北のどこに将来性を見い出したのか。

「林業に適した立地と地形です。海の近くに低い山が連なり、夏は高温で、冬は豪雪地ほどの積雪はないところ、杉の生育に適した自然環境があります。その一方で、木材の搬出や運搬に便利な川や港が近くにあり、大量輸送の便が良かつたからです。大正期には鉄道が開通し市場は全国規模に拡大します。こうした輸送ネットワークの整備が、林業の発展

に拍車をかけました」。ところで山北産の杉の特徴は? 「ほかの地域では成長に百年くらいかかる大きな杉が、ここでは六十年くらいで同じ大きさになります。雪害を防ぐために木と木の間隔を広くしているので、木の生長が早いのです。その結果、年輪と年輪の間隔が広く、色白のきれいな木肌になります。また雪のなかで育つてるので弾力があって剛いことも特徴です」。最後に「木は一本一本に個性があります。それぞれに優劣があつても、世界でひとつしかない」という点で価値があります」と語る。

風土の必然から発生した焼畑と杉林の循環は、休閑期の山地を有効に使いながら、山の地力を再生し続けてきた先人たちの知恵を物語っています。同時に山焼き前の神事を行うことで、人間が自然の奥に分け入る時の心構えを子孫に伝えていた。一見縄文的とも思われる焼畑農法。それは郷愁ではなく、むしろ未来につながるスーパー技術ノロジーだった。