

まちやむら，そこに住む人びと（＝ざいち）の，知恵や生き方（＝ち）から学び，実践する活動です。

CSEAS
京都大学
生存基盤科学研究ユニット
東南アジア研究所「在地と都市がつくる循環型社会再生のための実践型地域研究」・
「ベンガル湾縁辺における自然災害との共生を目指した在地のネットワーク型国際共同研究」



守山フィールドステーション

機械化以前のコメ作り：ドウス（土臼）によるモミ摺り

守山 FS 研究員 藤井美穂

滋賀県守山市洲本町開発（かいほつ）集落で生まれ育った A 氏（男性 86 歳）から、稲作について聞き書きを行っている。A 氏に紹介された農具を所有している同集落の I 氏（女性 78 歳）からも聞き書きをした。

今日は天気が悪いさかいに、「ノウノウヤ」しよかというて、「臼摺り」したもんや。

よう考えてる人は、ドウスの前にトウツバ(唐箕 トウミ)を置いて、ミオサ(モミ殻)と米を選別してたな。

上のノウノウヤまたは臼摺りとは、カド干しをしたモミ（本ニュースレター No.50 参照）から、ドウス（土臼、モミ摺臼）でモミ殻を取り除いて玄米にすることである。ドウスから出てきた玄米とモミ殻は、トウミで選別する。また、摺れ残ったモミが玄米に混じっているので、これを万石通しにかけて分離し、再びモミをドウスにかける。今回は、ドウスによるモミ摺りについて説明する。

A 氏は集落内の農具とその所有者をノートに書き出した。集落内の農具の保存状況を把握している。「I さんとこは、昔からの古い家で、田も屋敷も大きい。そして前は鍛冶屋をしていたから百姓の農具や金物類などが一切あると思い、一番に紹介したんや」と A 氏は言う。

I 氏の小屋には A 氏が言うように、朽ちたムシロやヒゲナシなどが農具の上に積まれていた。農具を引きずりだしていくなかで、

ドウスがでてきた。A 氏は、ドウスはすでに開発集落ではなくなったと思っていたので、とても貴重だと言う。

ドウスは上臼と下臼の 2 つの臼からなり、上臼は回転でき、下臼は固定されている。上臼と下臼との摩擦によってモミ殻を取り

除く。上下の臼は、同集落内の田から採取した粘土に石灰と塩を混ぜて練り、細い割り竹で編んだ丸い枠のなかにその練った土を入れて乾燥して固めて作られた。臼の摺り面には、カシノキの薄い板の摺り歯が臼の中心から縁に向かって、放射線状に打ち込まれている。摺り歯の間隔は、モミの幅より少し広めであり、上下の臼の摺り歯が触れる面には、溝が刻まれている。



写真 2：ドウスの下臼。この上に上臼をのせる。木の台の上には土臼が置かれていた。

上臼に取り付けられた漏斗にモミを入れて上臼を回転させると、モミは下臼の摺面に落ち、上下の臼の摺り歯の摺り合わせによってモミ殻がむけて、横から玄米とモミ殻がでてくる仕組みである。上臼の横木と垂直にヤリギがつけられている（T 字型）。ヤリギの両端は縄でくられて梁から吊るされている。2 人でヤリギを持って押したり引いたりして、上臼の半回転を繰り返してモミ摺りをする。

「のうのうや～、うすすりや～、いっぴょうすったらやすもか～」と臼をまわしながら歌った。

ドウスによる臼ひきは重労働であり、臼をひく 2 人が調子を合わせるために、こうした唄を歌ったのではないだろうか。



写真 3：18 世紀、ヤリ木でドウスをひく。（『絵本通宝志』橋守国画）より



写真 1：I 氏の小屋にあったドウスの上臼。逆さまになった状態。摺面に摺り歯と溝が見える。

「下切による採種法」

—ひとつの在地の知を受け継ぐ— その2

朽木 FS 黒田末寿

『軽邑耕作鈔』にある下切効果の否定

下切について何か記載がないか、農文協発行の『日本農書全集』と『明治農書全集』をめくったことがある。唯一見つかったのは『軽邑耕作鈔』（淵沢円右衛門 1847 年筆、軽邑は岩手県旧軽米町）の一文、「種ねりまハ鼠尾を撰て囲ふべし。尾を切て植れば種かへらずと云へども然らず、そのまま植えてよろし。尤一年限に買種より撰て囲ふべき也」だった（『日本農書全集』2 卷 14 頁）。（練馬大根の採種株は、根先が鼠の尾のように細長いもの（練馬大根の特徴）を撰ぶこと。「尾部を切つて植えると、品種の特性が失われない種が取れる」と云われるが、そのようなことはなくそのまま植えてよい。ただし自家採種は買った種で 1 年限りにする）。

カブについては記述がないが、江戸時代から「尾部を切つて植えると種変わりしない」と広く云われていたらしいとわかる。これを筆者は否定しているわけだが、種株は抜いて根先まで吟味した点も肝心である。

下切の再評価

では、下切は迷信だろうか。私はそうは思わない。下切はカブ個体にストレスを与え開花期を早めるか、あるいは勢いを削いで開花期を遅らせるのかも知れない。アブラナ属の開花期はほぼ同じなので、開花期がずれると交雑しにくくなる。だが昨年までは、下切しても余呉でも京都でも他の花の開花期と重なっていた。ところが、今年、私が下切して京都の庭に植えたヤマカブラは異常に早く開花し、下切しなかったヤマカブラが咲き始めた 3 月末には花茎の上部を残して花が落ちていた（どちらも 4 株ずつ）。

じつは下切の株は、漬物用に堅さとなかの赤味を見るために切つて陰干していたものである。ほったらかしにしていたら芽が出ていて漬物にできなくなったので、シワシワになっていたが捨てるのももったいなく、試しに種取り用に植えたものだった。横着の結果だったのだが、いままでの下切がストレスとして十分でなかった可能性を示してくれたのである。

昔の余呉では、種用の株は下切に加えて雪の重圧を冬に受けていたわけで、暖冬化した現在とは条件がちがう可能性もある。いずれにしろ、課題がはっきりしてきた。また、下切の 3

株は下から虫に食い荒らされ、結局 1 株が結実しただけだった。この対策も必要になる。

下切の本当の大事さ

下切には研究上の興味以上の大事なことがある。このことをいろいろ考え始めたのは、永井さんのところで漬け物を作っている方から、ヤマカブラには漬け物にできないような堅いものがあるが、それは根を切ればすぐ分かると教わったこと、こういうことを知らないままヤマカブラを地域の収穫祭で売ったために、「堅くて食べられない。金を取るような代物ではない」と苦言を呈して下さった方がいたことによる。私は、煮たり焼いたりすると堅い繊維が気になるものがあるので薄切りしてサラダや浅漬けで食べていた。それで十分おいしいと思い、つまりは求めるべきヤマカブラ本体のおいしさを追求していなかったのだ。根切あるいは下切をすれば、堅さやなかの色が分かり、試食もできるから味も分かる。それで良いものだけを売り物にできるし、味がよい個体を種用を選ぶ。開花期のズレの真偽は、研究上は面白いが、それ以上に下切は、焼畑で作ったものが本当においしいという評価を得るために不可欠な作業であり、そこそが下切を「在地の知」というべき本筋とやっと認識できたのである。

今年を、生業としても成り立つような焼畑ヤマカブラ作りのスタートにしたいと思う。



写真 1：京都では余呉より早く例年 3 月末からヤマカブラが咲く（下切なし 2010 年 4 月 12 日撮影）



写真 2：余呉の種取場の下切したヤマカブラ（2012 年 4 月 19 日撮影）

3年目の農業塾

レカポラ編集舎代表 小野寺佑紀

朝5時38分JR二条駅発の電車に乗ると、6時過ぎには亀岡駅に着く。そこから約10分歩けば、「保津川すいたん農園」だ。短いときで30分ほど、長いときでは数時間農作業をしてまた二条駅へ戻る。この往復をここ2年間つづけてきた。今年2013年は、行く頻度が増えて、週2～3回は畑へ通っている。おかげで早寝早起きの習慣が付き、朝の電車で食べるおにぎりをつくるのが上手になった。

私は京都市内・二条に暮らす兼業主婦である。駅から徒歩3分という街中で暮らし、普段はスーパーで買い物をする。これまでの人生で畑仕事をしたことはほとんどない。そんな私が2011年9月から農業塾に参加し、塾生およびスタッフとして野菜づくりをおこない、大切なことをいろいろと学ばせてもらっている。今は農業塾生3年目だ。

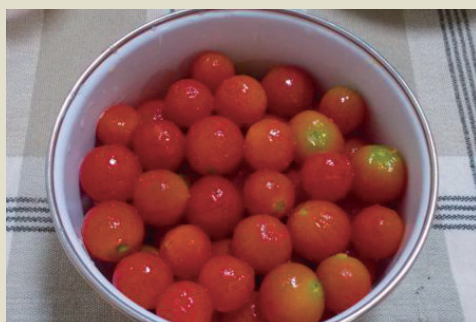
2011年にスタートしたときは、土がガチガチでスコップを突き刺すとキーンと音をたてて跳ね返ってきてしまうほどだった。こんなところで野菜が育つかいな？ と不安に思ったものである。それでもジャガイモが実をつけたときには、素直に喜び、安堵した。3年目を迎えた今は、土は以前よりふかふかとし、野菜の育ちも良くなったように感じている。つくる野菜の品目や、数量、栽培手法なども少しずつ改良がなされてきている。

よくとれる時期には、食べきれないほどの野菜がとれる。近所へのお裾分けもしているが、それでもあまりある野菜は、長

期保存できるように工夫をする。私はお漬け物にすることが多い。本格的なぬか床をつくる勇気がまだないので、即席のぬか床を買ってきて、いろいろ漬けて食べている。夏の間はナスやトマト、秋冬では大根だ。ナスは大きくなる前に親指くらいのサイズで収穫してしまい、小ナスのぬか漬けとして食べるのが我が家では定番になっている。大根は漬け物のほかに干し大根もつくる。千切りにしたり、輪切りにしたり、それぞれの味をたのしんでいる。農業塾に参加していなかったら、私は一生干し大根もお漬け物もつくることはなかっただろう。

ナスは焼きナスにしてから冷凍保存すると良いことや、大根は塩麹漬けにすると簡単でおいしいこと、どうしたらおいしく食べられるか、どうしたらたくさん消費できるかなど、先輩主婦の塾生の方々や保津のおばさん、おばあさんからたびたび教わっている。今どきはインターネットにレシピや保存方法などの情報が無数にあるが、私は経験者からじかに教わるのが好きだ。今私たちが作っている野菜に合った調理法や保存方法であることが多いし、なんとといっても「自分たちでつくった野菜」に関するいろいろなことを会話するのがたのしい。のどかで、平和で、実用的な会話だ。

野菜というのは、収穫するまでももちろんたいへんなのだが、収穫してから食卓に並ぶまでの手間がなんととってもたいへんだと実感している。きれいに土を落とすこと、きれいに切ること、正しく保存すること、そしておいしく調理すること……やるべきことは多い。でもだからこそとてもありがたみを持って食べることができる。今後はぜひ米づくりにも挑戦したいと考えている。



(左上) 2012年秋～冬にとれた大根でつくった干し大根。
 (左下) ミニトマトのピクルス。皮を湯むきしてピクルス液につける。
 (上) 2013年9月末の保津川すいたん農園。現在16組の塾生が活動中。塾生募集中です。
 くわしくはこちら <http://homepage3.nifty.com/hozutuyoujitikai/>

催しのご案内

■ 京都大学生存基盤科学研究ユニット・東南アジア研究所
京滋 FS 事業 第 53 回 実践型地域研究 定例研究会
日時 2013 年 2 月 22 日 (金) 17:45 ~ 19:15
場所 「もやいネット交流空間」守山駅前コスモ守山 5 番館
発表者 河原林 洋 (京都大学東南アジア研究所特任研究員、
保津川遊船船士)
内容 『保津川流域の人々の「水辺の記憶」』

京筏組 (亀岡市) や亀岡市文化資料館友の会 (同市) の協力を得て、「水辺の記憶」と名打った「座談会」やアンケート調査を行った。その結果を受け、「水辺の記憶」さらには「水辺の未来」について語り合う。

★以上の催し物への参加ご希望の方は、必ずご連絡ください。部屋のスペースと懇親会の準備があります。
京都大学 東南アジア研究所 実践型地域研究推進室
担当: 安藤和雄 (ando@cseas.kyoto-u.ac.jp) まで。

浜に寄る藻を拾いつつ

みずのわ出版代表 柳原一徳

一昨年夏の夏に都会暮らしを見限り、山口県周防大島の亡祖父母宅に帰って素人百姓を始めた。家の敷地内に 50 平米くらいの畑があり、祖母が生きていたころは家で食べる野菜類は殆ど自前で賄ってきた。13 年前に祖母が亡くなり、家は 10 年ほど無人になった。畑が痩せないようにと空いたスペースに柑橘類を植えて月一度の帰省のたびに草ひきに精出したのだが、日常的にきちんと面倒をみない畑では芳しい成果が上がらなかつた。

畑を再生するにあたり、化成肥料に頼らない循環可能な農業が実践できないものかと考えた。偶さか本業の出版の仕事で、印南敏秀編著『里海』三部作 (『里海の生活誌』『里海の自然と生活 1・2』みずのわ出版、2010-2012 年) の刊行に携わったこともあり、上記三部作で重要なキーワードとして採り上げられた、ホンダワラやアラメ、アマモなど食用にしない雑藻 (海藻・海草) の活用、かつて全国の海辺で当り前に見られた生活文化を取り戻すことから始めてみようと思いついた。

浜で寄り藻 (ちぎれて浜に打ち上げられた藻) を拾い、これを乾して畑に入れる。周防大島文化交流センターで取り組んでいる「海里山」体験学習の仕込みも兼ねて、学芸員の高木泰伸君と私とで、同センター地域交流員の福田隆司御大の指導を仰ぎつつ、時々浜に出て仕事に精出す。昼間から遊んでいるようにも映るが、海に出る楽しみ、作る楽しみ、食べる楽しみとかいったものと抱き合わせでないと、こういうものは長続きしない。

周防大島に限らず、瀬戸内の島々の多くは花崗岩質で

元々土が痩せているうえに農地も狭隘で、換金可能な作物に恵まれず、それゆえに貧しい土地でもあった。明治以降の海外移民、近世以前から続く出稼ぎの風は、島で養える人口パイが小さく、島では食ってはいけぬという切実な問題が根底にあった。たとえば、周防大島では江

戸末期に甘藷が導入され、肥料藻の活用による生産増も相俟って人口の増加をみたものの、狭隘な農地では爆発的に増えた人口を養いきれるはずがなく、結果として出稼ぎの風を強めることになった。

ウチの周りの農地は昭和 40 年代初めにコメからミカンに転作した。その当時の農家の跡取り世代が、いまは 70 歳代を超えている。彼らの多くに跡取りはいない。ここでは「青島」という温州みかんの従来品種が主流を占める。温州みかんが大したおカネにならなくなって久しい。とはいえ、代々作ってきた畑だからやめるわけにはいかんという使命感で続けている人、百姓仕事が好きで続けている人、そして長年の生活習慣、そういう人たちが島の農地を維持している。

せとみ (なかでも、糖度 13.5 度以上、酸度 1.35% 以下のものは「ゆめほっぺ」のブランド名で販売される)、デコポン、レモンなど、もっとおカネになる柑橘類は確かにある。だが、それに切替えようにも、いまの農業はかつていわれた「三ちゃん農業」どころか、多くの場合、担い手は年寄りばかりで、跡取りのいないケースも多い。

作付を転換しようにも人手と労力がかかる。せとみは高く売れるといっても、畑の管理に加えて寒をしのぐための袋かけや熟成するための貯蔵に多大な労力を要する。温州みかんがおカネになるといってコメから作付転換した昭和 40 年代と同様に、この先農業で食っていくためには時代の要請に沿った作付転換は不可欠であろう。だが、それができなくなっているところに、現代の問題がある。ここでもまた、循環が断ち切れようとしている。

戦後、沿岸の埋立てが進み畑の農薬が流れ込んで海の藻が減ったこと、流れ藻の寄る浜が減ったこと、そして化成肥料の普及により、藻は肥料として利用されなくなり、海への無関心も相俟って、循環する海辺の生活文化は断ち切られた。

痩せた農地で収量を上げるために化成肥料は効果があった。だが、長い目でみれば、それが地力を弱らせる結果ともなった。農薬も含め、陸地の汚染物質は海へ流れ込む。ウチのたかだか 50 平米 (半畝) の畑に一度入れるのに必要な乾燥藻がおおよそ 20 キロ。1 反あたりだと 400 キロになる。必要な労力と確保できる寄り藻の量で考えると、これでは家庭菜園なら可能だろうが、農業経営を成り立たせるのは不可能だ。現在、産卵場保護のため藻刈 (生えている藻を刈り取る) は禁止されている。昔は多くの農家が藻を採っていた。それほどまでに昔の海は豊かであったのだろうし、また、担い手も多かったということだろう。戦後の経済成長のなかで、そういったもののすべてが断ち切られたということか。浜に流れ寄る藻を拾いつつ、この国と民族の先行きを思いつづけている。



海辺の海藻
(2013 年 3 月 3 日撮影)