

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。



亀岡フィールドステーション

保津川世界遺産活動と地域の課題

亀岡 FS 研究員 豊田知八

2007年、「保津川の世界遺産登録」を目指す為の会が亀岡市で誕生した。この会は前年度（2006）に開催された亀岡市の市民参画イベント「保津川開削400周年記念実行委員会」^[1]の活動を発展的に引継ぎ、保津川を「市民共有の遺産」として再認識することで新たな価値を見出そうとするものだ。保津川には現在も観光舟下り^[2]が運航し、国内外から毎年約30万人もの人が訪れる川であるが、地元亀岡市民には‘観光地’以外は特に意識される川とは言い難かった。コンクリート製の堤防や護岸整備や川の幸を食材とした地元食文化の衰退は、流域住民と川との繋がりを遮断した。保津川も例外ではなく、市民は保津川に無関心だった。しかし、400年記念行事を期に亀岡市民に「本当にそれでいいのか？」という疑問が強くなり、「ふるさとの川」として、保津川の価値を再認識しようという気運が高まったのだ。保津川は延暦6年（787）の長岡京遷都造営の為、筏が流されことに端を発し、平安京造営の際には、用材供給地として上流地域にある丹波国山国荘の山林が朝廷から「禁裏御料地」に指定されるほど水運は重要な役割を持っていた。流域各所には中継地として‘河岸’ができ、流域集落が形成された。江戸初期の慶長11年（1606）には、角倉了以^[3]によって大規模な開削工事が施され、今の保津川下りの前身である舟運が誕生する。この舟運事業により農林産物の供給地である丹波亀岡と最大の需要地・京の都を結ぶ流通ルート^[4]が完成し、両地域の産業・経済発展に大いに寄与した。日本の都・京都の繁栄を支えた水運の発展が、亀岡・京都地域に及ぼした歴史的・経済的価値はもとより、筏や舟の構造並びに操船技術や高度な開削整備技術の集積は文化的価値も有している。文化庁の担



当者も保津川を「文化的景観^[5]に等しい史跡」と絶賛する。近年「風土に根ざした人々の営みの中で維持されてきた文化景観」を登録要素として重視するユネスコの方角性の変化も活動の高まりに拍車をかけた。

現在、同会では世界遺産への布石の前段階として、まず国の文化的景観の指定を目指し調査と資料作成を進めている。今後は文化財保護や自然環境保全等の国内での法整備も視野にいれ検証する必要もあるが、なにより亀岡市民がこの壮大な夢に賭けるといふ盛り上がりは不可欠だ。発足から7年が経ち、世界遺産登録という息の長い取り組みに市民のトーンは下降気味だ。観光地の川から地元の力で、世界に誇れる‘ふるさとの川’へと生まれ変わる為には今、何が必要なのか。これまでの活動と自分自身の関わりを振り返りながら検証し、今後を思考したい。

[1] 2006年に産学民共同体で保津川開削400年の記念企画を実施した。
[2] 1606年に角倉了以により開通し、明治期に荷船から観光船へと移行した保津川下りの前身。
[3] 16世紀後半から17世紀前半にかけて活躍した豪商。朱印船による安南貿易は17回渡航。
[4] 年貢米、野菜、五穀、薪、炭など生活必需品を輸送した。物価安定に寄与した。
[5] 地域における人々の生活又は生業及び当該地域の風土により形成された景観地で我が国民の生活又は生業の理解のため欠くことのできないもの（文化財保護法第二条第1項第五号より）

農具 2：百姓の道具は生活の基

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）の A 氏（1926 年生）から同地域や野洲川流域の水の民俗について聞き書きを行っている。前回報告の「農具 1：百姓は生活の基」（本ニューズレター No.31）では、開発集落の農具について、A 氏の農具に対する「思い」を中心に記した。今回は、開発集落の納屋からでてきた農具について、A 氏から聞いた具体的な使い方を述べる。ここで紹介する農具は①バイガチ、②モミサガシ、③ジョリンである。

①バイガチ



写真 1：2 本のバイガチ
長い方のバイガチ：柄長 141cm（材：竹）、回転部：長さ 40cm、直径 6cm（材：木）

- ・ナタネや二等米が残っているイネの脱穀に使った。
- ・柄を上下にふると、木の部分が回転して、ムシロに広げた材料（コメ、ナタネ）を平たくうって、脱粒する。

②モミサガシ（モミナラシ）

「モミはな、太陽と風でかわかすんや」（A 氏）



写真 2：モミサガシ
柄長：125cm、歯型の切れ込みの深さ 2.5cm、歯型の長さ 67cm

- ・モミや雑穀をムシロに天日乾燥するときに、材料をひろげたり、ならしたりして、乾燥がむらになるのを防ぐために使われた。
- ・深い切れ込みと 7 つの幅の広い歯型がある。

③ジョリン（ジョレン）

「昔の人はよう考えてる。持ちやすいように、このようにカー

ブをつけてある。こうしてあると柄から手がすべらへん」（A 氏）



写真 3：ジョリン（ジョレン）
柄長：66cm、底部：横 25cm（下辺）、20cm（上辺）、縦 25cm



写真 4：ジョリンの柄の部分の滑り止め

- ・水路の泥土や土砂をかきあげる。
- ・土砂だけをすくい上げ、水は隙間から落ちる仕組みになっている。

開発集落の方々の協力によって、農具の調査をすることができた。高齢者の方々の農具の使い方などを聞いていると、彼ら / 彼女らの経験と記憶が農具には凝縮していることを知った。それぞれの農具には各家の屋号が焼き印で押されたり（写真 5）墨で書かれたり（写真 6）していた。

「こういう農具のしるしは家の証明やし、とられん（盗まれない）しるしやな。農具はおんなし（同じ）かっこ（形）でまちがいがおこるさかい、こうしたしるしがつけてある」（A 氏）。



写真 5：屋号の焼き印



写真 6：墨で書かれた屋号

屋号の印のある農具は、先祖から代々培ってきたことの「誇り」でもあると、高齢者の方々の表情から感じた。次回も引き続き農具を紹介したい。

山カブラの料理法

朽木F S 黒田末寿

今年の焼畑は昨年同様、余呉町中河内集落の北側にある「カヤバシ」（カヤ原）と南側にある「サンガイ」共有林でおこなった。火入れはそれぞれ8月4日と11日、そして11月10日に中河内集会場で地元の方々と恒例の収穫感謝祭をして、また、来年も焼畑を続けていくことを確認した。年々、新たな課題が出てきて、難しさとそれに取り組む面白さが尽きない。私の今年のテーマは、よりおいしいヤマカブラの選抜であった。数年のちには、地元の人たちが「うまい、これぞ昔のカブラだ」と言われるような品種を確立したい。

山カブラの味と料理

さて、私たちの焼畑に参加してくださる人たちが広がってきて、よく尋ねられるのが料理法である。現在の山カブラは、例えば普通に売られている白カブに比べ、少し堅めで、淡いほろ苦さと甘みに辛みがミックスした深みのある味である。この味はオリーブオイルととてもよく合う。また、辛みを活かしてすり下ろしてそばの付けにすると、とても美味しい①。生のスライスは切りたてだ

とややパサパサ感があるが、サラダ②にすると問題はないし、熱を加えるか時間がたつとしっかりとってくる。山カブラの赤味はアントシアニン、酢で鮮やかな赤になり、他のものも染めてしまうから、食紅や飾りにも使える③。

伝統的には、半月ほど干してぬか漬けにした。本当に美味しかったとのこと。私は二杯酢を出汁と酒で薄めて漬けている。これも美味しい。④は焼き畑の師匠の永井邦太郎さんによるつばき寿司。酢飯+カブラ漬け物の薄切り+錦糸卵。眼にも舌にも傑作の美味。間引き菜は浅漬けか、塩揉みで細かく刻んでご飯にかける。さっと茹でて摺りエゴマの和え物とか白和えにするも良し⑤。葉はタンパク質が多いのか、なめらかな味になる。山形では熟柿でつくった柿酢に漬けたカブが美味しかったという。焼畑では、そのまま生かじりか焼きカブラ、生ならピリッと辛くて甘く、焼けばホクホク野生の味⑥。

オリーブオイルで炒めても好。ただし堅い皮の部分を早く炒め出来上がりの堅さを揃える。豚肉との相性がよくバルサミコを振ると焼畑風山カブラの高級料理⑦。イカの細切りに塩とゴマ油+山カブラのすり下ろしは酒用の絶品。ゴマ油の代わりにオリーブオイルにレモンも美味しく⑧、イカの代わりに豆腐も結構。在所の料理も学ばねば。



①すり下ろしてそばの付け



②サラダ



③飾り



④永井邦太郎さんによるつばき寿司



⑤間引き菜は、摺りエゴマの和え物や白和え



⑥焼きカブラ



⑦焼畑風山カブラの高級料理



⑧イカの細切りに塩とゴマ油+山カブラのすり下ろし

催しのご案内

■ 京大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 57 回 実践型地域研究 定例研究会
日時 2013 年 7 月 26 日 (金) 17:00 ~ 19:00
場所 京都大学東南アジア研究所稲盛記念館2階東南亭
発表者 豊田知八 京都大学東南アジア研究所実践型地域研

究推進室連携研究員 (NPO プロジェクト保津川副代表理事)
内容 「保津川の世界遺産登録へ、地域の取り組みと今後の課題」

★以上の催し物への参加ご希望の方は、下記へご連絡ください。
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。

ワナタニトウンバワン

総合地球環境学研究所 アミ・アミナ・ムティア

ワナタニ (wanatani) はアグロフォレストリーを意味するインドネシア語です。ワナタニは、永年作物である木と、一年生の農作物などを植える、林業と農業を組み合わせた資源管理の一形態です。ワナタニには色々な種類があります (写真 1)。単純なワナタニは樹木と農作物の 2 種類の組み合わせですが、その他にも、畜産や漁業とを組み合わせた複雑なものまであります。インドネシアには色々なワナタニがあり、これを実践している民族集団がいます。最も一般的はワナタニは kebun campuran (クブンチャンプラン) で、背の高い樹木や低木、地上の一年生作物、さらに地中のイモ類が畑地に組み合わせられます。また、pekarangan (プカランガン・屋敷地) の利用は有名です。さらに、焼畑や休閒・森の組み合わせとして色々な方法があり、有名な西ジャワの talun (タルン)、Lampung (ランブン) にある renpong (レンポン)、西スマトラにある parak (パラク)、東カリマンタンにある simpung (シンブン)、Maluku 島 (マルク) にある dusun (ドゥスン) などがあります。最近では、食料安全保障のための政府がこのワナタニを推進しています。ここでは西カリマンタンの伝統的な tembawang (トゥンバワン) を紹介します。

トゥンバワンは Dayak (ダヤク) 民族の伝統的な土地利用方法で、そこでは色々な植物や 100 センチまでの木を植え、伝統的な技術や管理により、生物多様性が維持されるワナタニを作ります。一見するとそのワナタニは自然な森のようです。住民はそのトゥンバワンを四つに分けました：

1. 一般のトゥンバワン。このトゥンバワンは村人が自由に利用します。
2. トウンバワン waris tua (ワリストゥア)。これは、3 から 6 世代の住民が持つトゥンバワンです。その代々の家族だけが利用できます。
3. トウンバワン waris muda (ワリスムダ)。これは、1 か 2 世代の住民が持つトゥンバワンです。その大家族の住民だけが利用できます。
4. 若手トゥンバワン。このトゥンバワンは一人が持つトゥンバワンです。その人の家族だけ利用できます。



写真 1: ワナタニの種類の一つパラク。ドリアンとカカオの木が植えられている。

トゥンバワンは高い価値を持ちます。それは経済的、文化的と生態系 (エコ) 的な価値です。経済的にみると、トゥンバワンを作る時にほとんど資本がいりません。肥料はほとんど使いません。樹木のほか、非木材林産物として、果物やゴム (ラテックス)、jelutung (ジェルテュン) などの樹液を得ることができます。ゴムは、トゥンバワンの 50% 以上の利益をもたらしています。トゥンバワンは、何百年もの間の伝統として彼らの決めたルールを守ってきた素晴らしい文化です。一つの木を伐採する時には多くの家族と相談して皆で決め、生態系のみならず親族の結束も促します。このような、生態的な保全と持続性をもった文化です。多くの生態系サービスを生み出し、ダヤク人の食品や医薬品の供給源となり、水や接着剤など生活の基本的ニーズを満たし、土壌の肥沃度を維持します。また動物もそのトゥンバワンにやってくるので生物多様性も維持できる場所です。

インドネシアではこのように多様なワナタニがあります。資源管理に関して、インドネシア政府はこのような伝統的なワナタニを尊重する必要があります。