

ざいちのち 65

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。



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」

朽木フィールドステーション

山野の恵み～植物と再生、夏焼きと春焼き

朽木 FS 今北哲也

火入れした山に種を播き、在来種野菜(ヤマカブ)を育てる余呉の焼畑技術を地域で教わってきた。一方では、カブの成長を追いかけるように萌え出てくる野生の草木についても関心を寄せて来た。ヨモギやササであったりカヤであったり、あるいは、ウツギやコナラであったりする。ヨモギ、フキ、サンショウ、ウコギなど10種類近く旧朽木村針畑谷の年配者達と共に産品化し都会の産直団体へ届けてきた事も関心の理由である。すでに朽木では鹿が食べ尽し、忘れかけていた雑草の原に余呉で懐かしくも出会い直したのだ。

人が働きかけ、結果として草木が再生するその有様について、火入れや雑木の伐開作業を通じ改めて気づかされた事があった。今回はササとカヤの場面を振り返ってみたい。

働きかけには「火入れ」だけでなく「刈取り」があり、また春なのか夏なのか晩秋から春までの冬期間なのかによって、再生(出方)がちがってくる。

余呉町中河内では先ず出会ったのがササである。現場はウツギ類などが疎らに見える外はササ一面の山裾であった。その後のササ原に続く山裾の火入れ体験と比べても怖いぐらいの火勢であった。真黒の原は再び元のササ原に戻ってくれと信じた私はしかし翌夏の現場で目を疑った。他の草木の芽吹きが目立ちバラバラとしか生えない。ササ根は浅い。しっかり火が入ったせいだろうか。朽木では鹿のせいで貴重植物になってしまったササ。節句用に細々とチマキ作りを続けてもらっている私がかかりしてしまった。

中河内のもう一つの現場は、カヤバシと呼ぶ原野で山裾に広がるカヤ原である。北国街道沿いの現場周辺の山裾は地元で“ハタケヤキ”と称し元々から焼き畑に利用してきた。地元の小谷與一(よいち)さんから話を聞かせてもらう。西陽を受ける山が良いとされ、街道沿いの東山の裾はハタケヤキの山で帯になっていたようだ。(写真参照)夏焼きから始まるカブ、ダイコン→ヒエ、アズキ、ソバ→ヒエ、アワ、(アズキ)、ソバ、の三年の畑づくり後、家々の持ち山枚数で一定ではないが10年前後の休閑を経て元の山に戻る。休閑後に再生し広がるカヤ原に先ずタニウツギが入り、ケヤキやナラといった木もやがて目に付く。けれど木山が広がるわけでもない。

当時の中河内では3～5mの積雪は珍しくなかった。カヤに嵩たかい雪がのる。圧雪され凍った地表部がゆるむとカヤで滑り雪崩が起きはじめる。数年、10年経って枝も張ってきた休閑地の木がこの春先の底雪崩(そこなだれ)に根こそぎ引きむしられ持って行かれる。深雪とカヤと雪崩がカヤバシという原野の維持に一役買っている。

初年度、カヤバシの火入れ後、地元のやり方のようにカヤ株は起こさず、焼いた跡そのままカブを播いた。労力回避と翌年のカヤ再生を期待しての選択であった。しかし翌夏のカヤの生えは予想に反したものだ。株の密度が明らかに前年の火入れ前の姿に遠く、カヤも混じる草山といった姿であった。

屋根を葺くカヤ用に個人や区有の茅場があった。芽立ち前には、フルセと呼ぶ秋に刈り取った残りのカヤくずを焼き払う。全面に火が入った茅場のカヤは稈もしっかりしているとも聞く。雪降り前いつときに刈り終える。毎年刈るとカヤ株が痩せ、束数も減っていくのでは?朽木小川在の久保ふじさんに聞く。「(毎年おんなじ茅場で刈って)束数が減る、ということはないで～。冬前刈るカヤは死んだらさけ～、明るる年に細ることはないで～」夏に刈れば生長点がダメージを受ける、火が入っても同じくダメージを受ける。ササも夏の火入れであったことに気が付いた。チマキのササは朽木では秋に採る。毎年刈る笹場は「木みたいにならんと(幅広の葉が沢山付いた)良いササがとれるで～」量が細ることもないという。ササやカヤは毎年秋冬に刈る。カヤは刈り跡の春先火入れし資源として質量ともに維持され管理されて来た。

これまで主に焼畑カブに取り組んできた。結果的に夏焼きに注力してきたといえる。毎夏の火入れ履歴で再生して来た草山も広がってきている。夏焼きのカブ一作だけで休閑地に戻して来たが、畑を3年使い回してきた地元で、夏焼きからの畑を3年、春焼きの初体験で3年、

の双方を試みる。それぞれの雑草雑木に注目しながら、火入れ地の作物と草木の共生を念頭に例えば肥料木も取り入れ、「くらしの森」に近づいて行きたい。(了)

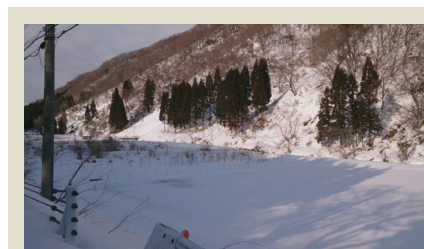


写真1:北国街道から雪のカヤバシを望む～正面の杉林も元ハタケヤキの場所、左奥の雪斜面が火入れ現場

亀岡の農業と自然 (14)

～保津川の川魚漁と魚食文化 (3)～

京都学園大学 大西信弘
NPO 法人ふるさと保津 吉田 実

保津川の川魚漁と魚食文化の第三回。魚種ごとのとり方、食べ方について紹介する。

■ゴリ (ヨシノボリ類)

竹で編んだまんのうを使って、ごりふみをした。石を固めて濁るとゴリが寄ってとれる。小学生の頃にやっていた。

一番効率がいいのは、大水のとき、淀みに寄る。保津で言えば、曾我谷川が落ち込んだ西側の針ノ木新田の土手。水が引いていくとき、一回やったら30～50匹、最高一升七合とれた。暗いうちにいて、人のとっていないときにとった。

むしろを敷いておいて、瀬の両側から、二間ほどの鎖でがら音を立てていく。一番良いのは、シュロの縄で長い石をくくっておどす。すると、そこにいるゴリが一合、二合とれる(それは禁止やと、笑いながらつつこむ方もいた)。

川にかごに入れて、夏の瀬虫をはかせてから食べる。普通は殺さないようにして、持って帰って、置いておく。

ゴリを炊くのは醤油。醤油をぐらぐらにかえらして、温度が下がらない程度にゴリをちょっとずつ放り込んでいく。温度が下がるとおいしくなくなる。長いこと煮込まなくても、炊けるのはすぐ炊ける。醤油が少なくなるまでたきしめる。好みで砂糖、山椒、からし、ショウガなどを入れた。ゴリがおいしい。食べたことのないものはない。高級品。おじいさんが酒をの飲みながら食べていた。一度さまして、もう一度炊くのがおいしい。春の子持ちのゴリもとった。

■フナ

八ノ坪であほまちをしていたら、けっこうフナがはいった。次の年は、さでがふたつ、その次の年は、田にしかけられるようにして自動にとれるようになった。雑水川では、大きすぎるフナをとったら、大きすぎて料理できないとかいわれたこともある。

長い火鉢(幅20cm、横50cm、深さ10cm)全面に火をおこして、魚をフナやったら竹の細いくしに並べてさして、それを火鉢に並べて、焼けてきたら、順々に返す。串は平たい串にして、隣の串の魚のあたまと尾を重ねて、ひっくりかえらないようにした。小麦わらをまいて、45度にさして、ぶらさげる。おくどさんのけむりよけの下にならべた。そうすると、ぱりぱりに乾く。家では、牛をかつているので、ハエがわくと、魚にたかるけど、どうもせん。煙燻しの燻製。

■ハエジャコ (オイカワ)、モロコ、モト (カワムツ、ヌマムツ)

保津橋の入り江になっている所は、湧き水があって、このごろ(3月)やったらぬくい。魚はみんなやってくる。船着き場も、水がじっとしているから、魚が寄って来やすい。水道管が凍るような日に朝早く船だまりにいてみると、ハエが口あげしている。そーっと鈴網をかけて、最後さっとなげて、二重に鈴網をかけると、まっしろになるくらいとれる。浮きがひっぱられるくらいとれる。はいじゃこは、物干にかけると脂がでてきて、

ぺんぺんにいれてみんなにくばっていた。炊いてから、冷蔵庫に入れてさまして、煮ごりがつくようにして、菌でかんでみがしまっているくらいがいちばんうまい。

夏の夜に、年谷川に電池を持っていくと、魚がいる。下からすくつたらにげてしまう。上からかぶせたらみんなとれる。鈴網はっても上を飛び越えることもある。モトは、青い豆、枝豆のつぶをいれておくと泥をはく。

たべておいしいのは、モロコ。たいて食べた。いま(3月)はハヤがおいしい。唐揚げにでもしたらおいしい。

■ウナギ

ウナギは保津川のどこにでもいる。ウナギのエラの後ろ10cmから15cm、背びれのあるところをつかめば、全然暴れない。昼間の間に、アユが藻を食べる道筋を見ておき、その道に夕方モドリをかけるとウナギがとれる。昼はうなぎはみんなテトラに入っている。石を見るとアユがはんだあとがあり、それをみるとどれくらいいるかがわかる。船頭さんが川を下ると、どこにどれだけはんているか教えてくれる。

■アユモドキ

八ノ坪用水があったから、七谷川にアユモドキはたくさんいた。アユモドキは、あたまのとげをつかんで引き出せばとれる(にぎり)。

■ドジョウ、ホトケドジョウ

雨が降るとドジョウを捕った。ドジョウはいったん土に入る。一番効果があるのは、一週間目に夕立が来ると、割れてた土から全部ドジョウがでてきて、下るので、うけとれる。堆肥のよけはいっとこにドジョウが多い。いわゆるプランクトンが多い。

ドジョウは生命力が強い。水が切れても土にもぐっている6月に水を入れると一斉にでてくる。冬に唐犁で田をすくとき、親父がすいたときに、後をついていくと、15cmくらいある青いよう肥えたドジョウが出てくるので、とっていた。それはウナギよりうまい。ホトケドジョウが粘土層のところにいる。Iさんのところのドジョウと、下の所のドジョウとは別。Iさんところは赤土で、自分のところは粘度やった。かみよしはものすごいドジョウがいた。金気が多くドジョウがほそい。

ドジョウは、かならず枝豆のつぶをいれて泥をはかせないといけない(どろはかし)。運動会のドジョウつかみのときはかならず豆を入れていた。障害物リレーでドジョウつかみをやっていた。運動会するとき、地べたに出して、砂まみれのをつかむずるをしていた。始めにいくと、元気なドジョウばかりなので、損。後の方はドジョウが弱って掴みやすい。「のこぎりがま」が景品だった。運動会がすむと稲刈りだった(10年ほど前)。

■カマツカ

踏んでもとれる。眼鏡でみながら藻をヤスでのけると、目がでているので、ヤスでついた。エラからひもを通して、右左と順繰りにさしていって、川をあがりながら魚をとった。てっぽうヤスのま。自転車のスポークでてっぽうヤスを作った。

うまい。身が固いから背中でわった。ちょうどキスみたいなかつこしとる。

大川活用プロジェクトの年次報告書の発行のお知らせ

京大東南アジア研究所 安藤和雄

今年で3回目となる大川フォーラムが2014年2月1日に守山市美崎自治会館に開催された。土曜日の午後ではあったが、総勢130名余りの美崎やその周辺の方々、行政関係者などの参加があった。3年目となり、大川活用プロジェクトも周辺集落へ知られる存在となりつつある。大川フォーラムでの発表スライドや美崎自治会館で行っている毎月の寄合の議事録、大川の水質データなどを加えて大川フォーラム資料をもとにした「平成25年度大川活用プロジェクト活動報告書」が今年も完成した。今年レカボラ編集舎の小野寺佑紀さんの協力を得て編集を完成することができた。編集後記を修正引用することで、大川活用プロジェクトの平成25年度活動報告のエッセンスをお伝えしたい。



写真1：平成25年度大川活用プロジェクト活動報告書の表紙

大川活用プロジェクトの活動成果を発表する大川フォーラムの副題は、「夏休み大川自由研究室から考えるこれからの大川—大川等整備の基本的考え方の具体化に向けて—」であった。大川フォーラムでは、「みさき百科2014」のコピー版が資料として出席者に配布された（本ニューズレター No.55 参照）。「みさき百科2014」は、来年は「みさき百科2015」と、毎年発行していく予定で刊行された。ウィキペディア方式で美崎の人たちの主体的な参加によって美崎地域に関する「知識」をつくって、それを集積していこうという試みだ。副題と「みさき百科2014」に象徴的であるように、平成25年度の活動は、1、2年目の大川の環境保全にある程度拘った活動から一歩踏み出し、美崎の地域再生という視点から大川活用プロジェクトを位置づけてプログラムが計画されていたと総括できよう。大川自然博物館研究会が中心となった「夏

休み大川自由研究室」では、子供たちのフィールド・ワークの場を、小5、6年生は琵琶湖の里湖、小3、4年生は大川の里川、小1、2年生は耕地の里地とした。これらの3つの里がしっかりと「美崎の里」として位置づけられている。8月3日当日は、琵琶湖の日本在来魚であるエビやモロコなどを使った伝統的な魚料理や、竹細工、竹の水鉄砲、焼き野菜、竹でつくった樋を使った流しそうめん、里の食に子供も大人も楽しんだ。立命館守山高校の生徒の発表にも、「美崎の里」という視点がしっかりと根付いた。速野幼稚園長の大変魅力的な絵を使った、いかにして「地元を愛する心を育てるか」に関する奥村先生の大川フォーラムでの分かりやすい発表は、大川活用プロジェクトが今後進むべき方向を示している。それは、子供も大人も皆が楽しめる大川を作っていくことが、自然に、地元（美崎）を愛する心をつくっていくことになるのだという指摘だ。宮本市長は、大川に散歩用のデッキ建設の予算を準備したいという考えをフォーラムで明らかにされた。パネルディスカッションで、私の個人的な願望を述べた。是非、デッキを一日も早く建設してほしいこと。デッキができれば、そこに坐って写生も、釣りもできる。可能な限り広めのデッキがよい。大川の周囲を歩いたり、走ったりできれば、美崎の人の健康づくりができる。日本では、大抵が歩道や自転車歩道兼用道であるが、自転車が大手を振って通っている。私が通っているミャンマーやバングラデシュでは雨季があるということも影響しているが、散歩、ジョギング専用公園がいくつも作られ、自転車は入れない。写生や釣り人にとっても、自転車は結構危ないのである。他の地域に先駆けて大川に歩行者とジョギング専用道ができることを切に願っている。考えてみれば、大川活用プロジェクトには健康づくりという視点が不足していたのではないかと、私はパネルディスカッションの司会をしていて、思いを新たにした。私は案外このデッキのプロジェクトは地域にとっても刺激になるのではと密かに期待している。



写真2：奥村先生の発表スライド

催しのご案内

■ 京大生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 64 回 実践型地域研究 定例研究会
日時 2014 年 3 月 31 日 (月) 17:00 から 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
内容 京滋フィールドステーション事業の総括と新たな展望——地(知)の拠点事業とのリンク——

Kyoto-Shiga Field Station Program and its new perspective-
Link with Kyoto Univ.COC Project-

発表者 安藤和雄 (京大東南アジア研究所)
Kazuo Ando, CSEAS

★以上の催し物への参加ご希望の方は、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。

ブータンにおける Basic Health Units

京都大学白眉センター 坂本龍太

もし近い将来ブータンの村に行き病気に罹ったとしたら、おそらく最も近くにある医療施設は Basic Health Unit (BHU) ということが多いのではないかと思う。ブータン王国憲法第 9 条第 21 節に “The State shall provide free access to basic public health services in both modern and traditional medicines” (国は現代医療と伝統医療のどちらにおいても基本的な公共医療サービスへのアクセスを無料で提供しなければならない)、続く第 22 節に “The State shall endeavor to provide security in the event of sickness and disability or lack of adequate means of livelihood for reasons beyond one’s control” (国は疾病、障害、または個人が制御できる範疇を超えた理由により十分な生活手段が損なわれた場合に安全を提供する努力をしなければならない) とあるように医療費は基本的に無料であり、国が国民の疾病や障害に対処する努力義務を負う。それを実行するために Basic Health Units (BHU)、District Hospitals、Regional Referral Hospitals、National Referral Hospitals へとつながる保健システムが構築されており、BHU はその末端の役割を担うことになる。

BHU にはグレード 1 とグレード 2 の二種類あり、おおざっぱに言ってしまうと、グレード 1 には医師がおり X 線検査設備もあることが多いのに対し、グレード 2 には医師がおらず X 線検査設備もない。全国の医師の数は 194 名であり、人口十万人あたりの医師数は 26.9 名ほどとなり日本の 237.8 名と比べ桁違いに少ないため、2012 年の時点で全国に存在する 192 の BHU のうち 14 がグレード 1、178 のグレード 2 であり、大半の BHU で医師はいない。BHU で主に診療を担うのが、Health Assistant (HA)、Auxiliary Nurse Midwife (ANM)、Basic Health Worker (BHW) である。その役割として、HA は、診断、治療、健康教育、一般管理に責任を持ち、チームの指導的な立場となる役割を担い、ANM は、母子保健、栄養、一般看護に責任を持ち、BHW は環境衛生、伝染病調査、家族計画への動機づけに責任を持つものとされたが、実際には HA、ANM、BHW がほとんど同じ業務を担っていることが多い。また、BHU はいくつかの Outreach Clinic (ORC) と呼ばれる出張診療所を持っており、定期的に出張診療を行っている。

私がいたカリン BHU には HA、ANM、BHW が各 1 名、彼らをサポートする Care Taker 1 名の 4 名体制で人口 2600 名ほどをカバーしていた (写真 1、2)。診療時間は午前 9 時から午後 15 時まで緊急の場合には 24 時間対応する。薬剤も設備もごく基本的なものしかないので、重症の患者は救急車を呼んで District Hospital に搬送する。救急車を呼んでから到着までに 2 時間ほどかかることもあった。カリン BHU は 5 つの ORC を持ち、月一回 HA、ANM、BHW が持ち回りで出張していた。BHU のすぐ上にスタッフ寮があり、スタッフ皆がお隣さん同士で生活する。休日や診療時間が終わると、診療所の周りに作った小さな畑で農作業をしたり、機織りをしていた。お互いの家族が寄り添い、バター茶、ミルクティー、アラと呼ばれる焼酎を飲んだり、ビスケット、テンマと呼ばれるトウモロコシをつぶして乾燥させたものを食べたり、テレビを見たり、トランプをして楽しいひとときを過ごしていた。



写真 1: カリン Basic Health Unit



写真 2: 右からシンゲ・ラモさん (Auxiliary Nurse Midwife)、ツェワン・ドルジさん (District Health Officer)、ケサン・ラドンさん (Health Assistant)、サンゲイ・リンチンさん (Basic Health Worker)