

白山の自然誌 7

白山の出作り



石川県白山自然保護センター

はじめに

出作りは、白山麓で古くからみられた伝統的生活文化であり、ある時期まで独特の居住形態をみせてきました。ところが、高度成長期になると山村から都市部への人口流出が始まり、出作りは激減しました。今日では、白山麓で数えるほどしか出作りは残っていません。

本書では、今まさに消え去ろうとしている出作りを、土地利用や分布、また農耕形態といった観点から紹介します。出作りの特徴としては、夏冬の二重生活、焼畑のような平野部では見られない農業の存在、自給自足用作物と商品作物を生産するための各種生業が組合わさった複合生産形態が見られることなどが、挙げられます。

また、従来、ともすれば単純に考えられていた出作りの起源についても、より深く考察されるべきだと思います。これまでは、集落の人口増加のために新たに耕地を求めた結果、出作りが発生したと考えられていましたが、これだけでは説明しきれない事柄がいくつかあります。

これらのことも踏まえて、出作りというものを、単なる居住形態のみでなく、当地域の自然生態系の中で人間が生活し、生産利益を得るための最も適合した農場経営システムであると定義し、その上で出作りを考えることにします。

表紙 白峰村大杉谷の出作り

裏表紙 ナギ畑の火入れ

も く じ

出作りの起源	2
白山ろくの出作り分布	4
出作り地の農業	6
ナギ畑	6
キャーチ	9
出作り地の土地利用	10
^{ガニヤマ} 白峰村雁山の例	10
白峰村小赤谷の例	12
白峰村下田原の例	14
出作り生活の一年	16
出作り地の食生活	17
栽培作物	17
狩猟・採集	18
伝統的な食生活とは？	19
山村の変貌と出作り	20
出作り・ナギ畑関係資料・文献	21

出作りの起源

出作りとは、簡単にいえば夏期（4月～11月）には山中の住居（いわゆる出作り小屋）で焼畑や養蚕、製炭などに従事し、冬期（11月～4月）は母村に帰って生活するという、一種の二重生活をさします。こうした居住形態の他に、母村には帰らず一年を通して山中で生活するのをもまた出作りと呼ばれてきました。通常、前者は季節出作り、後者は永久出作りといわれています。それでは、こうした出作りがどのようにして発生したのでしょうか。ここでは、白峰村の出作りを例として、代表的な出作り起源説を二つ紹介します。

白峰村の出作りの起源については、母村（白峰村白峰）の人口増とそれに伴う耕地不足から出作りが発生したとする環境論の説明が、すでに戦前に提唱されていました。ある程度のまとまりと規模を持った母村の人口が増加して、集落内の耕地だけでは人口を扶養することができなくなると、新たな可耕地を求めて山深くわけ入り農業（この場合は焼畑）を行なったのが出作りの始まりとする説です。そして、当初は出作り地に夏期だけ住み、冬には母村に帰る季節出作りだけでしたが、中には次第に自然環境に適應して冬の間も出作り地で生活するようになり、永久出作りに発展したケースもあったとしました（図-1）。

このように、母村 → 季節出作り → 永久出作りという居住形態の変遷パターンを示すというのが、戦前に提唱された環境論の説明による出作り起源説です。

これに対して、同じ環境論の考え方で、居住形態の変遷パターンが前述と異なる出作り起源説が近年、提唱されました。すなわち、母村の人口が増大する



白峰村白峰（母村）

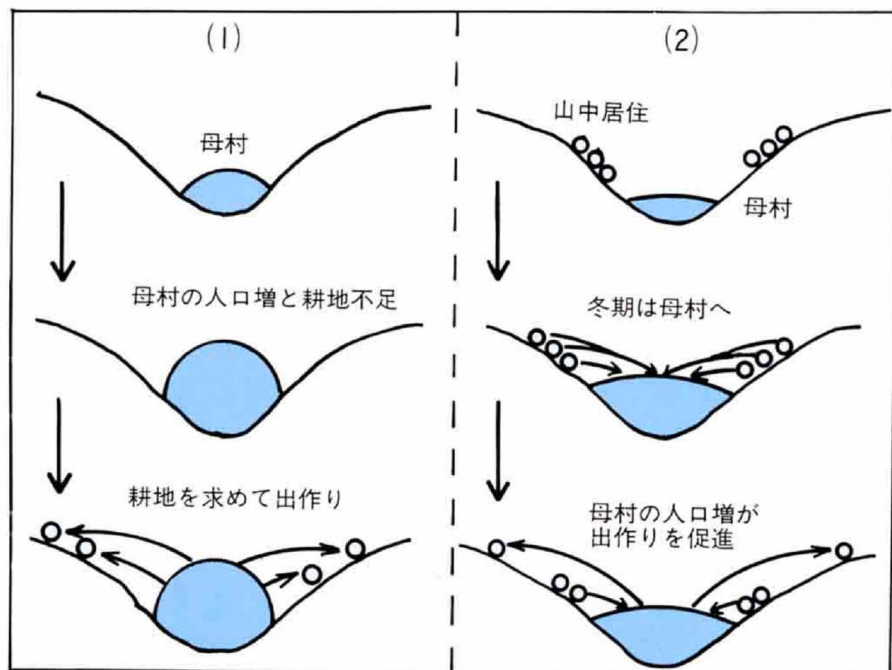
以前、すでに周辺の山地斜面に農業定住者が散在し、年間を通してそこで生活していたとする（いわゆる永久出作りの原型）。これを便宜上、山中居住と呼ぶことにします。

次いで、これら山地農民が生活の利便性を求めて漸次母村に流入するようになり、冬の間だけ母村で生活し、春になると山へ帰るといった生活パターンが起きあがりました。こうして、生活上の本拠が母村へ移り、

季節出作りが発生しました。次いで、母村の生活上の重要性が増すにつれて、集落内の人口が増加し、新たな農耕地を求めざるを得なくなり、このことが出作りの発生を一層促したとしています。(図-2)。

このように、山中居住(一種の永久出作り)→母村→季節出作り、という居住パターンを経て出作りが発生したとするのが、近年提唱された説です。

一体、どちらの説が正しいか、ということになると、どちらも絶対的な根拠を欠いた、いわば推論だけに、はっきりと結論を出すことはできません。ただ、現在のところ次のようなことは言えます。ある調査によると、先祖代々可能な限り溯って居住形態を調べると、白峰村の例では5戸中4戸、尾口村の例では10戸中9戸までが、ずっと代々山中居住を続けてきたことがわかりました。このことは、永久出作りの原型ともいえる山中居住の生活形態が、古くから地元の村に根付いていたことを示唆するのではないかと、考えられます。従って、先述の二つの出作り起源説のうち、図(2)の山中居住→母村→季節出作りというパターンを経て、出作りが発生したと考えるのが妥当かと考えられます。



出作りの発生

白山麓の出作りの分布

白山麓の出作りは、今から約60年前の調査によると、石川・福井両県合わせて約780戸ありました。その内、石川県だけで約480戸あり、白峰村には約280戸ありました。これらの数字はいずれも、季節出作り・永久出作りの合計ですが、それにしても白峰村の出作りが断然多く、白山ろくの出作りの中心といえました。

白峰村が出作りの中心地であったことを示す数字をもう一つ挙げると、文久3年(1863)の牛首村(現在の白峰村字白峰)では、総戸数は480戸ありました。内訳は母村居住が100戸、季節出作り(冬は母村、夏は山中居住)が200戸、永久出作り(年間を通して山中居住)が180戸ありました。つまり、江戸末期の牛首村の出作りは、季節・永久あわせて380戸あったことになります。しかも、これら出作りのいくつかは、越前方面などの牛首村外へも出作りに出ていました。このことから、白峰村が当地域の中心地であったことがわかります。

より具体的な出作りの分布を示す資料として、昭和30年頃調査された分布図があります。これによると、白峰村字白峰(風嵐、三谷含む)では永久出作りが中心で、同村字桑島、下田原、及び尾口・吉野谷両村では季節出作りが中心です。場所によって、こうした居住形態の差異が生じるのは、主として出作りの経営規模の大小に起因します。つまり、字白峰では出作りのための開放空間が充分あり、必然的に一戸あたりの経営規模が大きく、一年を通して居住可能でした。これに対して桑島・下田原では、白峰ほど出作り地が大きくなく、夏と冬で居

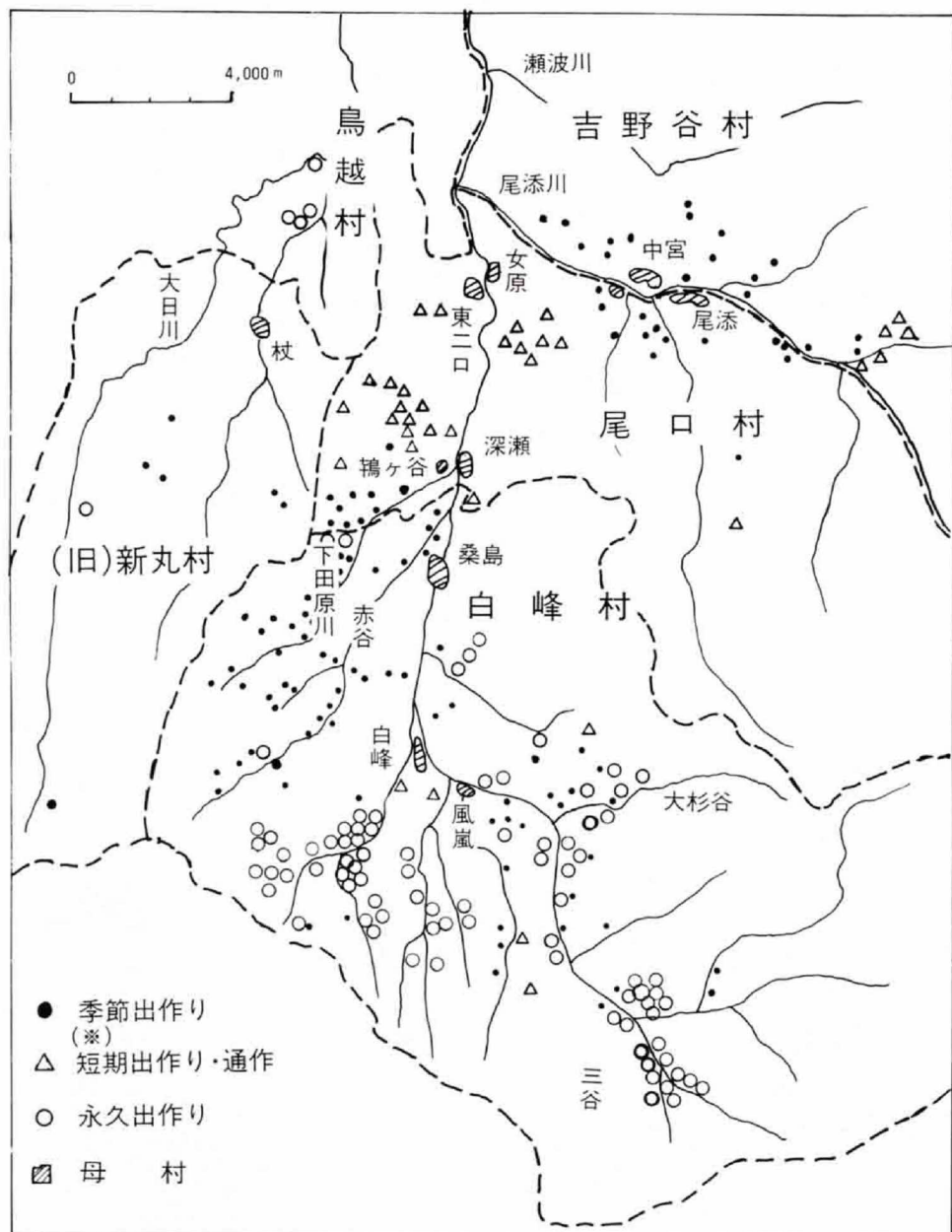
住地を変えざるを得なかったと考えられます(表を参照)。

標 高	出作戸数	百分比
300 - 400 m	33 戸	4.2 %
400 - 500	76	9.7
500 - 600	108	13.8
600 - 700	211	27.0
700 - 800	168	21.5
800 - 900	126	16.1
900 - 1,000	45	5.7
1,000 - 1,100	16	2.0
合 計	783	100.00

出作りの垂直分布(田中・幸田、1927より)

字	反別(町)	筆数	一筆平均
白 峰	16,000	839	19.07
桑 島	4,000	1,063	3.67
下田原	2,500	292	8.56

白峰村の出作り経営の規模(千葉、1983より)



昭和30年ころの出作り分布(幸田・1956より作成) ※1週間くらいの滞在

出作り地の農業

出作り地の農耕形態は、大別して焼畑と常畑に分類できます。前者は山地斜面を焼き払って耕地化しますが、後者は通常の畑と同じように耕作する点が異なります。

ナギ畑

山地斜面の草木を薙ぎ払ってから火入れすることから、白山麓では焼畑のことをナギ畑と呼んでいます。

ナギ畑は、かつて日本各地の山村で広く行なわれていた農法でした。白峰村では、かつて全村から野を焼く煙が立ち昇るほどナギ畑が盛んでしたが、昭和30～40年代にかけて急激に衰えました。それというのも、ナギ畑とセットになって成立していた出作り自体が衰えてしまったためです。現在では、白山麓でナギ畑を見かけることは極めてまれになり、実際に山野を焼いて耕地化しているのは一、二戸にすぎません。

ナギ畑の目的はあくまでも、ヒエ・アワといった主食穀物の栽培であり、その特徴の第一は、山地斜面への火入れによって耕地を得る点です。火入れの手順は次のとおりです。まず火入れの前年の秋に、山地斜面の樹木を伐採し、山地斜面を焼きやすいように整えておきます。翌年の5月下旬頃の天気の良い日を選んで、火入れをします。斜面最上部の樹木に最初に火をつけ、イブリと呼ばれる農具を使って順次、下方へ炎を移動させます。播種は、火入れ当日の火が収まってからか、あるいはその翌日に行なわれます。焼跡に種を播いたあと、ほんの少し土をかけるだけの浅耕農法が特徴です。また、焼いたあと灰が残る



ナギ畑(イブリで火力を調節)



作物の収穫

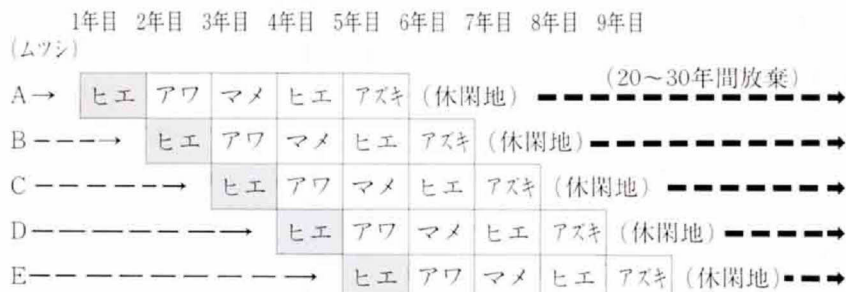
ために、肥料を使わないことも特徴となっています。

こうした火入れの他に、作物を輪作することもナギ畑の特徴となっています。白峰村では火入れした1年目には大抵ヒエを作り、2年目がアワ、3年目がマメ（大豆）を作ります。4年目以後の作物は場所によって異なりますが、4年目に二度目のヒエかアワ（これらをコナビエ、コナアワという）、5年目にアズキやソバを作るのが一般的です（図参照）。この他に、エイ（エゴマ）やシコクビエ（穂が鴨の足に似ているので、カモアシ転じてカマシと呼ばれる）も栽培されます。

この輪作を、作物の重要性和地力の点から考えると、つぎのようになります。火入れをした1年目は最も地力が豊かなので、出作り地の主食であったヒエを作り、2年目には、ヒエに次いでよく食べられたアワを栽培します。3年目になって地力が衰えるとマメを作り、根粒菌による空中窒素固定作用によって地力の低下をくいとめます。4年目に二度目のヒエかアワを作り、主食穀物の補充をしますがこの時には最初の時の半分くらいの収量しかありません。そのくらい地力が低下しています。最後の5年目には地力はすっかり衰えているので、前記の作物ほどは重要ではないアズキやソバやシコクビエを栽培します。

ナギ畑を行なうにあたってはムツシの選定が重要になります。ムツシの語源は「戻し」から転じた「むずし」から出たとされ、土地の転変に関係があると考えられます。ムツシの意味は、ナギ畑適地のみをいう場合と、居住地や耕地

ナギ畑の輪作体系



1年目にAのムツシで火入れをしてヒエを作ったあとの2年目には、Aにはアワ（以後火入れせず）、Bのムツシでは火入れをしてヒエを作ります。この様に、1年目の土地に必ず火入れをして、ヒエを作るのが白山麓のナギ畑の特徴です。一つのムツシを約5年間使うと、その後20~30年間放棄し、再び地力が回復して草木が生育すると、また火入れをして利用します。

(ヒエ 火入れ地)

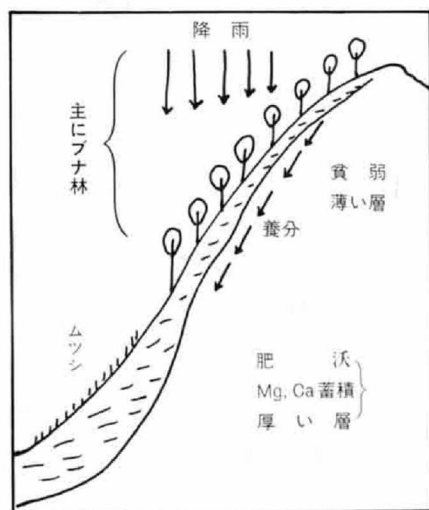
を含む出作り地全体を示す場合がありますが、ここでは前者の説に立ってその立地条件などを考えます。

ムツシは場所により良し悪しがあり、単位面積あたり収量の高いムツシをジョウデン、低いのをハクデンと呼び、その見分け方は経験的にわかっています。ジョウデンの条件として、①緩斜面の窪地、②黒くて柔らかい土、③ハンノキが生育する、④東または南向き斜面（日照時間が長い）、などがあります。ハクデンは、赤土があったり、傾斜が急なムツシをいいます。



ムツシ

ムツシの立地



ムツシは一般に山地斜面の中・下部に立地します。一つには、防災目的のために斜面上部の木を残しておくために、中・下部がムツシとして利用されるためです。また、斜面の中・下部では、降雨のために上方から養分（Mg、Caなど）が流されてくるために、肥沃で土壌層が厚くなり、適度の湿り気もあります。植生でみると、根粒菌を地中に持つハンノキの生育する場所は、ナギ畑の適地です。以上の科学的事実、いずれも上記の①～③の条件を裏付けています。

キャーチ

出作り小屋の周辺の常畑を指すキャーチという言葉は、カイチ（開地）、つまり開いた土地に由来するといわれています。出作りの由来を暗に示していると思われるこのキャーチには、単に白山麓だけでなく他の地方にも似た表現があります。例えば、愛知県の三河地方にはカイト（垣内？）という小地名が多数あり、福井県大野郡ではカイツという言葉が熟畑を表わしています。これらを考えると、キャーチとは平坦地を常畑として使う土地利用方式から発生したと考えられます。

後述の出作りの例でも紹介しますが、キャーチでは自家用の野菜類、あるいは田ピエやシコクピエといった穀類が栽培されています。ナギ畑が主食穀物の生産を目的とするのに対して、キャーチは補助的な役割を果たしています。

ナギ畑には施肥をしなかったのに対して、キャーチでは通常の平野部の畑と同じように肥料を使います。肥料は排泄物を用いた有機肥料がほとんどで、キャーチの一角に肥料製造のための場所があります。

◆◆◆キャーチの栽培作物◆◆◆

<野菜類>

ダイコン、ニンジン、キュウリ、インゲンマメ、ジャクシナ、ネギ、カボチャ、ハクサイ、カブ、ナス、フキ、トウガラシ、ジャガイモなど

<穀類>

マメ（大豆）、アズキ、トウモロコシ、ヒエ、シコクピエ



下田原のキャーチ(中央はトウモロコシ)



キャーチでの農作業(小赤谷)

出作り地の土地利用

現在、白山麓には僅か数戸の出作りしか残っていません。しかも、昔ながらの出作り生活は段々と薄れ、出作り本来の土地利用形態も時代の流れと共に変わってきました。

出作り地には、まず出作り小屋があり、その周辺にキャーチと呼ばれる常畑があるのが一般的な姿でした。ここでは、白峰村の3カ所の出作り地（二つは現存、一つは既に放棄）を例として、土地利用の詳細を紹介します。

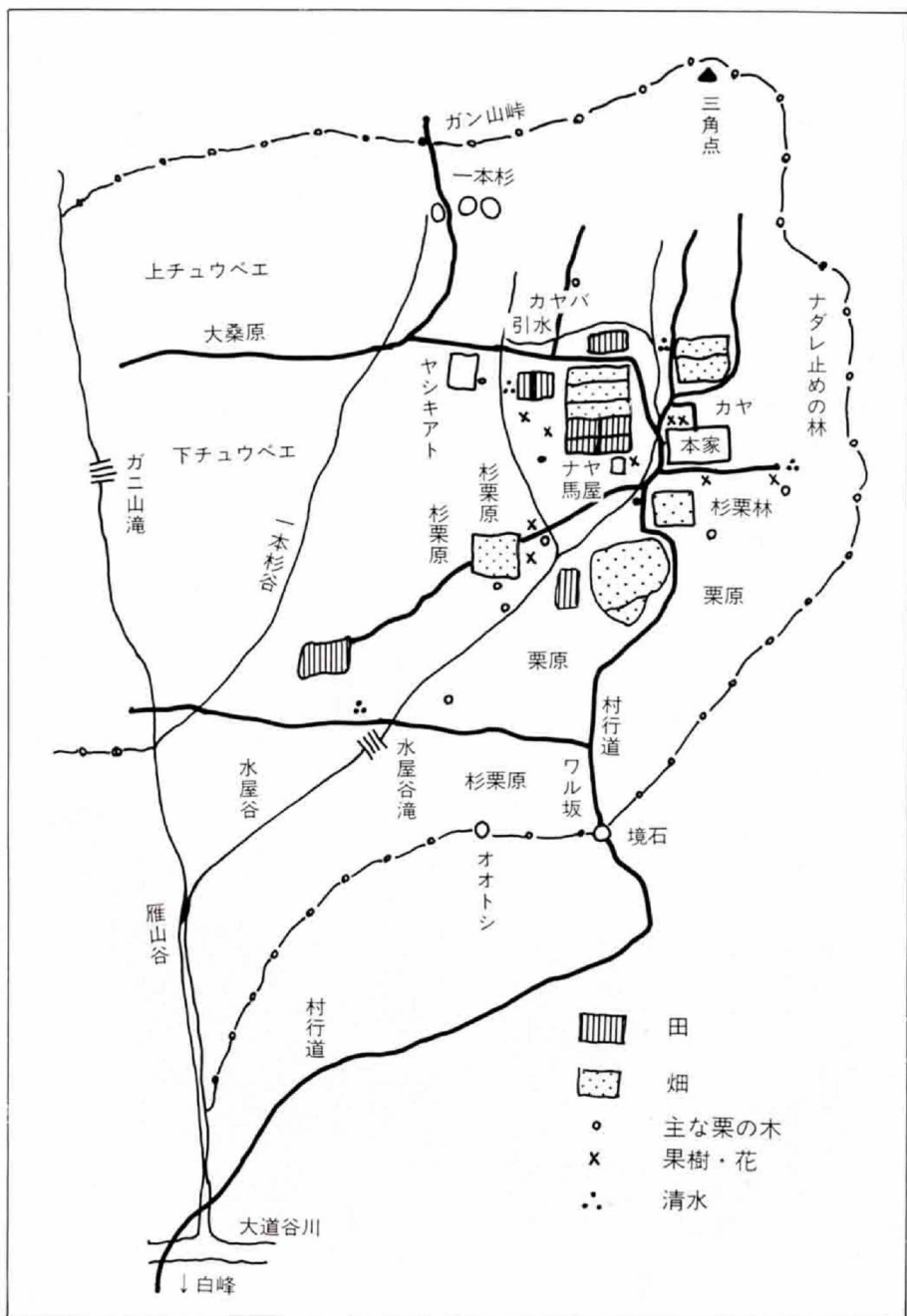
白峰村雁山カニヤアの例

雁山は白峰村白峰の北部、丁度同村桑島との境界近くにあり、大正中期までA家の出作り（永久出作り）がありました。現在では出作りの痕跡は全くなく、また出作り地に通じる山道も消えていて、往時の状況を直接観察することはできません。ここでは、A家の当主（先代、故人）が20年余りに作成した同家の出作り地の土地利用図を紹介します。

後述する、現存の出作り地の土地利用図と異なり、この図には、完全な形態の出作りが記載されています。おそらく明治末期が大正前期の頃の土地利用を図上に復元しており、当時の出作りがどのような経済基盤に支えられていたかを理解することができます。なお、A家の土地は山林16町6反歩、田畑3反6畝26歩の合計約17町歩（約17ha）です。

図中に見られる大桑原・杉原の存在は、養蚕や植林により現金収入を得ていたことを示しています。また、出作り小屋（図中では本家）の周囲には田畑があり、野菜類や穀類が作られていました。図中で田と記されているのはヒエ田のことで、コメを栽培していたわけではありません。ヒエは、ナギ畑においても栽培され、出作り地では最も重要な作物となっていました。

この他、出作り小屋や納屋の屋根の材料となったカヤ、補助食糧として重要であった粟、生活の基盤となるいくつもの水源（清水）などの存在は、往時の雁山の出作り生活を思い起こさせます。また、ムツシも至る所に散在し、特にチュウベエのあたりは、少し傾斜が急ではあったが、土地は広く、作物もよくできた場所です。また、浄土真宗の盛んな土地柄を反映して、供物用の果樹や花が栽培されていたのも特徴です。



白峰村雁山のA家の出作り (A家の原図より千葉徳爾氏が作成した図を参考とした)

白峰村小赤谷の例

白峰村小赤谷にあるB家は、現在もお出作りを続けている数少ない例です。昭和9年の手取川大水害までは、B家は一年中小赤谷で過ごす永久出作りでしたが、それ以後は勝山（福井県）を母村とする季節出作りになりました。

図で示すとおり、B家の出作り地には杉の植林地と杉苗畑があり、同家の現金収入源となってきました。B家は代々、杉苗の生産家として知られ、耐寒品種の「桑島杉」の育苗に従事してきました。この地域の杉苗生産で特徴があるのは、ナギ畑跡地に苗を植える方法で、火入れ後3年目の畑地に苗床を作って播種します。

こうしたやり方で、B家では杉苗生産が最大の現金収入源となっていました。出作り生活自体の衰退と共に、徐々に先細りになってしまいました。小赤谷及びその本流の赤谷地域が焼畑跡地を利用した杉苗生産の中心地であったことは、この地域の出作り地の土地利用が、他とは少し異なっていたことを裏付けています。

杉苗畑以外では、出作り小屋の周囲の畑（常畑）で自給用の野菜類を栽培しています。また、A家の出作りの例で見られたムツシは、B家には現在ありません。戦前には出作りと必ずセットになっていたナギ畑は、昭和50年代には事実上消滅してしまったからです。

出作り生活に不可欠な水は、水路を作って近くの沢から引いていて、B家には杉丸太を半割りにした樋と栗材の水槽（フネ）が今も残っています。こうした引水設備は、極めて原初的な形態と考えられ、出作り生活の本質を表わして



B家の出作り小屋



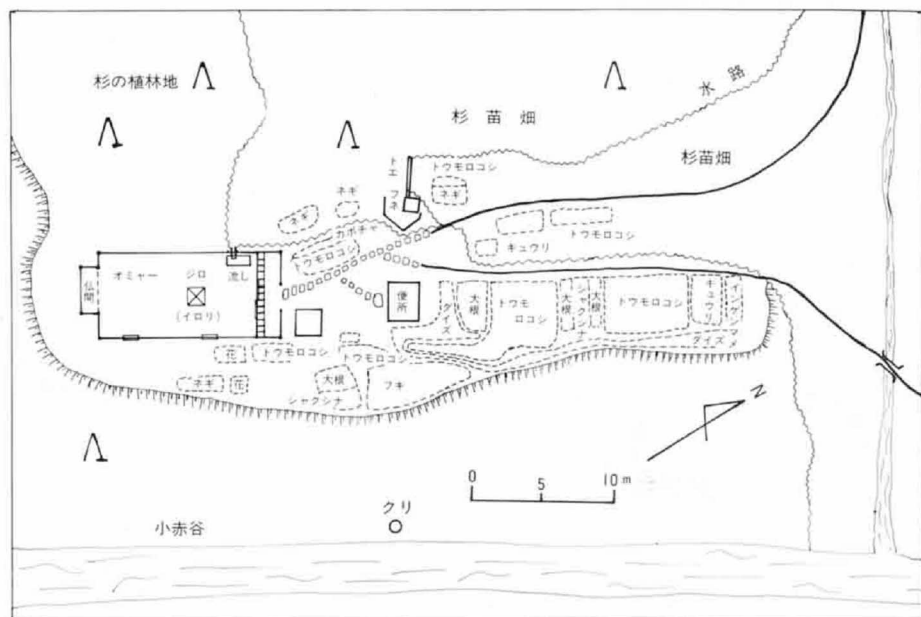
杉苗畑

います。

B家の出作りは、杉苗生産を現金収入源の核として位置づけていたことに特徴があり、この点から白峰村の他地域の出作りとは異なります。B家では、戦前でさえもほとんど製炭をしたことがありません。年間の労働投入時間を考えると、現金収入源としての製炭と杉苗生産を両立させることは、ほとんど不可能に近かったからです。また、土地利用図から読みとることはできませんが、A家と同じくB家もまた戦前は養蚕も現金収入源となっており、杉苗生産+養蚕+ナギ畑+常畑の複合生産システムの上に、出作りが成りたっていました。



半割の杉で作った樋とフネ



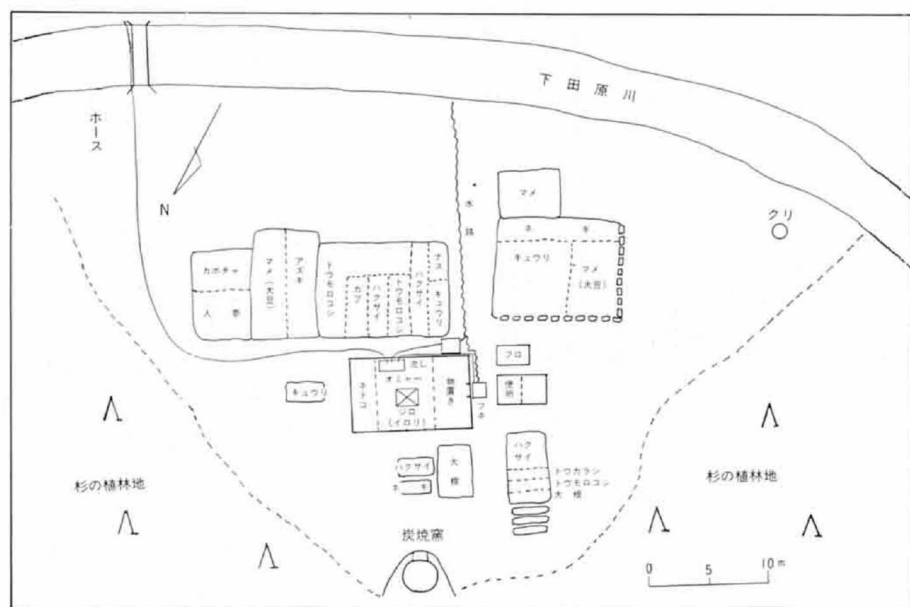
白峰村小赤谷のB家の出作り (S・58・9・22実測)

白峰村下田原の例

白峰村下田原に現存するC家は、今では数少なくなった出作りの一つです。B家の出作りが、杉苗生産を中心に成り立っていたのに対し、C家は製炭が主な現金収入源となっていました。昭和30年頃までは年間約1000俵の炭を焼いていましたが、炭の需要が激減した現在では、自家用に少し焼いているにすぎません。

炭窯や杉苗畑の有無を除くと、C家の出作りはB家と基本的には同じで、出作り小屋の周囲には常畑があります。春から秋にかけての出作り期間中には、15種類の野菜、3種類の穀類が栽培され、すべて自給用に利用されています。また、A・B家の場合と同じくC家の敷地内にもクリが殖えられ、クリが出作り生活の中で大切な補助食料となってきたことを物語っています。

この他にC家の出作りで特徴があるのは、ナナギ（菜薹？）と呼ばれる小規模な菜園型ナギ畑が残っており、今でも火入れをして大根を栽培していることです。この大根はナナギ大根と呼ばれ、味の良いことで知られています。ナナギの広さは約1反5畝(1500㎡)で、収穫された大根は全て自家消費用となっています。通常の名ナギ畑と違ってナナギの場合は、盛夏、（7月下旬～8月上旬）



白峰村下田原のC家の出作り (S・58・10・24実測)

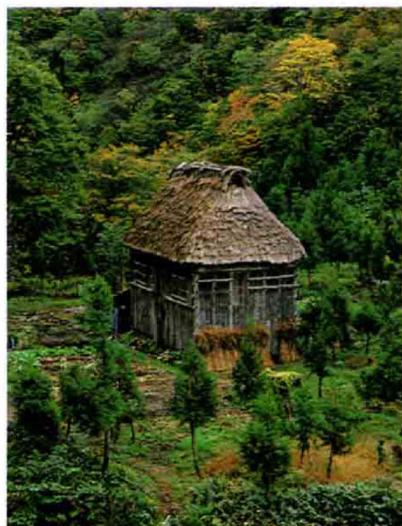
に火入れをしてから播種し、10月末から11月にかけて収穫されます。

C家の出作り小屋は木造茅葺三階建の合掌造りで、戦前には二、三階が養蚕に利用されていました。一階は、ネドコ（寝室）、オミヤー（居間）、物置き of 三部屋にわかれており、ジロ（イロリ）のあるオミヤーが家族の団らん、食事、屋内作業などに利用され、いわば出作り小屋の中心となっていました。また引水設備はビニールホースとフネ（栗材を使用）を利用し、水路によって下田原に排水されています。

戦前に溯って考えると、C家の出作りは製炭＋養蚕＋ナギ畑＋常畑が組み合わさった複合生産により成り立っていたことがわかります。



炭ガマ



C家の出作り小屋



ナナギ大根

出作り生活の一年

出作り生活は、基本的には一戸毎の独立した生活空間の中で営まれるために、各家があらゆる仕事をこなさなければなりません。また、食生活の項目を見てもわかるとおり、出作り地では自然産物への依存度が高かったので、一年を通して次から次と食料入手の仕事が待っていました。ここでは、戦前の標準的な出作り生活の一年を、下田原の出作りを例として紹介します。

まず、春の雪解け期の3月頃には、もう次の年に使う薪を伐採、収集します。女性は屋内で織物などをします。4月になると、出作り地への入山準備をし、5月に山へ入ったら大体月末までにはナギ畑の火入れを行ないます。6月～8月にかけては養蚕に従事し、その傍ら畑の除草をし、9月～10月には製炭を行ないます。10月には穀物を、また11月には野菜類を収穫して、これで農作業は終わります。11月末までには、収穫した作物と春のうちに伐っておいた薪を持って出作り地から地下（母村のこと。谷底の平地に集落があるためにこう呼ばれた）の家に帰ります。

12月～2月までの冬の積雪期は屋内労働が主体で、農具の手入れや製作、藁細工（フカグツ、ワラジ、ミノ等）、機織（主に女性）などをします。

一方、お祭り等の主な行事をみると、2月に正月、8月にお盆、9月が秋祭り、12月が報恩講となります。

一 月	二 月	三 月	四 月	五 月	六 月	七 月	八 月	九 月	十 月	十一 月	十二 月		
男 除雪・藁細工・蚕具製作	女 繰糸（座繰）	同 左	男 薪の伐採と収集・出作地にて 蚕具手入 女 紬織・麻織	男 薪伐採・地家修理	女 同前月	入山準備・出作家手入 畑耕起播種・焼畑火入	カマシの植付 養蚕・畑耕・桑原刈・ヒエと	養蚕・草刈・畑除草・炭焼	養蚕・炭焼・畑草刈	炭焼・雑用	穀物収穫・炭焼	萱刈・出作家修理・出山 薪・穀物運搬	※ 地家雪囲い・雑用

出作り生活の一年（加藤、1935より）（※地下にある家のことと思われる。）

出作り地の食生活

出作り地の食生活は、基本的には自給自足体制であったのが特徴です。全体では嗜好品や調味料といった購入物資もありましたが、ここでは、栽培作物や狩猟・採集物といった、出作り地周辺で得られる自然の産物に限定し、また、戦前の出作り地の食生活を対象とします。

栽培作物

ナギ畑の作物の中ではヒエが最もよく食べられ、次がアワでした。ヒエの食べ方は、ヒエメシにして食べるのが普通で、アワやコメと混ぜて炊きました。アワはヒエよりも美味で、より上等の作物とされましたが、収量が低いのが難点となって、ヒエに地位を譲っていました。

他の作物はいずれも主食には成り得ず、補助食として利用されました。マメ（大豆）は利用度の高い作物で、自家製の豆腐や味噌の原料となりました。アズキはマメと並ぶ豆類の作物ですが、食生活の上ではマメほど重要ではありませんでした。他には、補助食物としてのソバやシコクヒエが知られています。また根菜類としてカブ、エドカブラ、ダイコンなどがありました。また、キャーチで作られる野菜類は、いずれも副食として利用されました。

	種 類	自然の産物	季節	栄 養
動物	哺乳類 魚	クマ、ノウサギ など イワナ、ゴリ、カワマス	冬 夏	動物性蛋白源
植 物	山菜 キノコ 木の実	ゼンマイ、ウド、クグミ ワラビ など ナメコ、マイタケ など トチ、クリ、クルミ	春 秋 秋	クルミ・・・脂肪 トチ・・・でんぷん

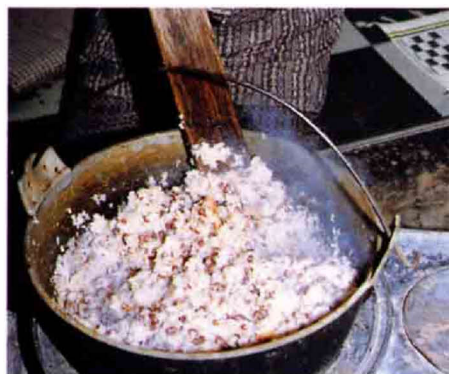
狩猟・採集

栽培作物が定期的かつ定量的に収穫できたのに対して、狩猟・採集物は不定期・不定量という欠点があります。従って、後者はあくまでも補助食料としての役割しか果たせませんでした。

狩猟・捕獲の対象となる動物としては、クマ・ノウサギ・イワナ・ゴリ（カジカ）などが代表的で、哺乳類については冬に、魚類は夏に獲られました。いずれの動物も、出作りが多数分布するブナ帯には豊富に生息していましたが、近年各種開発の影響を受けて、昔ほどは獲れなくなっています。これらは、出作り地での貴重な動物蛋白源となりましたが、捕獲量が少ないために食生活の上で重要な地位を占めるほどではありません。むしろ、各季節ごとの自然の恵みと考えられます。

採集物は、山菜・キノコ・木の実といった植物に限られます。出作り生活者にとって山菜は、長い冬が終わった雪解けの後に初めて口にできる新鮮な緑の植物で、栄養や健康の面からも大切です。ゼンマイ、ウド、クグミ（クサソテツ）、ワラビなどが代表的な山菜で、いずれも天日乾燥や塩漬けによって、保存食にも加工されます。

秋もまた、出作り地は自然の恩恵を十分に受けます。前述のとおり、出作りは主にブナ帯に分布していたので、キノコや木の実といった森の幸に恵まれています。キノコの中ではナメコやマイタケがよく知られており、秋のごちそうとなっていました。木の実では、トチ・クリ・クルミがよく利用されました。特にトチは、モチゴメと一緒にトチモチに加工され、冬の間の補助食となっていました。



ヒエを使ったアズキメシ
(橘礼吉氏提供)



アワ(秋の収穫前)



トチの実



天日乾燥のゼンマイ

伝統的な食生活とは？

これまで紹介した出作り地の食生活は、今日の平野部のそれとは著るしく異なります。ヒエ・アワを主食とした点が最大の相違点で、いわば雑穀食が出作り地の食生活の特色となっています。このことが、白山麓の出作り文化を考える上で、重要な意味を持ってくるのではないかと思います。

白山麓の出作りでは、ヒエやシコクビエといった照葉樹林帯でも見られる作物が栽培される一方で、カブ・ダイコン・エドカブラといった北方系（つまりブナ帯）作物も栽培され、農耕文化の上では両者の融合地域、あるいは境界地域と考えられます。つまり、それらの作物を食べる白山麓出作り地の伝統的食生活が、どのような生活文化の一類型であるかを考える際に、従来いわれていた照葉樹林帯とかブナ帯といった植生で割切るのは難しいということです。

ここで、前記の雑穀食という考え方が必要となってきます。今日の日本ではコメが主食となっていますが、かつてはほとんどの山村でコメ以外の作物——ヒエ・アワ・キビ・コムギ・ソバ・シコクビエなど——が食べられていました。白山麓の出作り地では、ヒエを主食とする雑穀食が食生活の基盤にあったので、“雑穀食ヒエ卓越型”文化の地であると考えたいと思います。



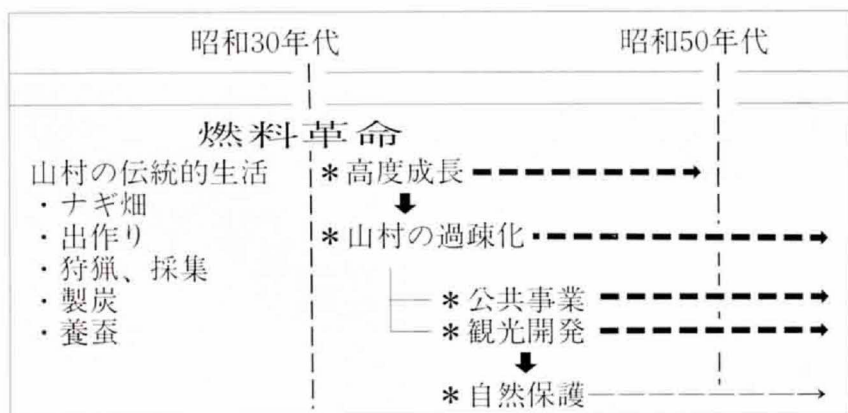
ヒエ(左)とアワ(右手前)

山村の変貌と出作り

昭和30年代半ばに、日本各地の山村に押し寄せた“燃料革命”の波は、山村の生活を根底から変えました。それまですでに、砂防事業や造林事業などの公共投資が山村に行なわれ、賃金労働による現金収入源が山村に浸透していました。しかし、それでもなお製炭を軸とする山村の生活はまだ健在で、同時に出作り生活の基盤もそれほどゆらいではいませんでした。

そうした状態を直撃したのが燃料革命です。これにより、薪や炭は石油やガスに取って代われ、製炭業は事実上崩壊し、出作り生活も終焉を迎えました。また、おりから進行していた高度経済成長に惹起された工業化と都市の人口増により、山村の余剰人口は都市労働力として吸収され、人口の都市流出が続きました。こうして、産業、人口の両面で山村は打撃を受け、特に山村内部での過剰人口吸収地としての歴史を持つ（P. 2 参照）出作り地は甚大な影響を受けました。

出作りが崩壊した昭和40年代以後は、山村の存続基盤は主として公共事業や観光開発といった第二次、第三次産業に移行しました。山村で進行する過疎に対処する手段として、各種の開発行為が行なわれましたが、その反作用として自然保護や環境保全といった考え方が沸き上がり、山村の自然資源に対して関心が集まり始めました。ナギ畑や出作りが盛んな時代には、豊かな自然の一部を人間が利用し、その見返りとして穀物や各種産物を生産、入手していまし



山村の変貌

た。そうした人間と自然のバランスが崩れたために、環境問題が関心を集めたと考えられます。

今後望まれる山村の姿としては、自然環境を保持しつつ、活性化を図ることでしょう。そのためには、“現代版出作り生活”の復活なども有効な手段でしょう。観光・保養を目的としたセカンドハウスを、かつての出作りのように夏や冬に山間部で利用することにより、出作り生活の居住形態の一部だけでも存続することが可能だと思います。山村の秀れた生活文化である出作りを、形は変わっても残したいものです。

(執筆 岩田憲二)

————— 出作り・ナギ畑関係の文献・資料 —————

- 千葉徳爾 (1983) いわゆる「出作り耕作」への疑問、はくさん第11巻
2号、石川県白山自然保護センター
- (1983) 新・地名の研究、古今書院
- 岩田憲二 (1985) 出作り地の食生活—白山麓の場合、石川県白山自然保護
センター研究報告第12集
- 加藤助参 (1935) 白山山麓における出作の研究、京大経済論集、245-351
- 幸田清喜 (1956) 白峰の出作り、現代地理学講座(2)—山地の地理、河出書房
- 野本寛一 (1984) 焼畑民俗文化論、雄山閣
- 佐々木高明 (1972) 日本の焼畑、古今書院
- 橘 礼吉 (1984) いわゆる「焼畑・出作り」への視点、はくさん第12巻
2号、石川県白山自然保護センター
- 田中啓爾・幸田清喜 (1927) 白山山麓に於ける出作地帯(一)(二)
地理学評論第3巻4号・5号、281-298・382-396

白山の自然誌 7
白山の出作り

発行日 昭和61年12月20日
編集発行 石川県白山自然保護センター
石川県石川郡吉野谷村木滑
Tel. 07619-5-5321
印刷 榎橋本確文堂

