



牛車で運ばれる脱穀前のサマイと穀粒，ミャンマー・マンダレー管区  
江柄勝雄氏提供 2002年1月撮影

## 目次

伝承される味噌作り ～岩手県岩泉町の味噌玉からの味噌作り～	1
星野次汪・塚原良子・田口芳彦・茂木和人・佐川 了・武田純一	
ヒエの伝統的播種法‘ボツタ播’と化学肥料施肥による栽培法によるヒエの生育と収量の比較	5
星野次汪・鎌田拓也・武田純一・村田 旭・佐川 了	
早川町における雑穀栽培と食文化	9
柴田彩子	
現代南島におけるモロコシ栽培の様相	12
賀納章雄	
ニジェール産トウジンビエ遺伝資源の特性評価	19
倉内伸幸・森 正延	
シコクビエの青刈り飼料作物としての利用	22
江柄勝雄	
受精率に着目した普通ソバ多収性品種育成の可能性	26
笠島 真也・井上 直人・倉内 伸幸	
春の勉強会だより	32
シンポだより	33

# 早川町における雑穀栽培と食文化

柴田彩子

日本上流文化圏研究所 〒409-2727 山梨県南巨摩郡早川町葉袋430

## A report of millets cultivation and foodculture of Hayakawa town

SHIBATA Ayako

Japan Upper River Culture Institute, 430 Minai, Hayakawa-cho, Minamikoma, Yamanasshi Pref, 409-2727, Japan

MILLET NEWSLETTER(2007)NO.22:9-11.

### はじめに

本稿では、2005年9月の雑穀研究会での報告を元に、早川町における雑穀栽培と食文化について若干の考察を加えて報告する。あわせて、早川町における雑穀栽培を今後も続けていくための方向性について簡単に整理した。

### 1. 早川町の概要

早川町は、山梨県の南西部、赤石山脈の東に位置し、町全体が山間地域である。面積は約370平方Kmで約40の集落が点在する。(図1)

1956年、西山村、三里村、都川村、硯島村、五箇村、本建村の6ヶ村が合併し早川町となった。1960年、合併後初の国勢調査では10,679人の人口を抱えていたが、2005年の国勢調査速報では1,534人、高齢化率は約50%という過疎高齢化の町でもある。

高度経済成長期以前は、自給的食糧生産と、現金獲得のための大工・木工・建設作業・鉱山の作業・林業とい



図1 早川町

った賃労働や商品作物栽培等、さらに趣味と実益を兼ねた狩猟採集活動を組み合わせた複合的な生業が営まれてきた。

食糧生産においては、水田耕作に適した平坦地が少なかったため、焼畑が盛んであった。栽培作物は、アワ、ソバ、アズキ、キビ、ヒエなどである。また、焼畑でなくとも、山の中に切り開いた畑を耕作し、ムギ類やダイズなどを栽培していた。

### 2. 早川町の食文化

上記のような農業に規定され、早川町内では、ムギや雑穀の粉食やかて飯が一般的な食であった。

粉食に関しては、麺類、団子類に加え、粉と湯や汁をそのままかき混ぜるというタイプがある。粒食は、ご飯に炊き込んだり、餅についたりする。以下に、代表的あるいは特徴的な料理をあげる。

#### (1) 粉食

##### a) 麺類

のしいれ (のしこみ)：野菜と小麦粉の麺を一緒に煮た、いわゆるほうとう。日常的に食べられた。

そば切り：お祭りや来客時に振舞うご馳走であった。大根やせりを「ふやし」に使うこともあった。シイタケやニンジンなどを具にしたつゆで食べた。

うどん：人によってはのしいれと同じという人もいるが、麺だけをゆでたものがうどんであると認識されている。



b) 団子類

にぎりぼうとう (おとしだんす)：味噌汁に団子を入れたもの。いわゆるすいとん。小麦粉、トウモロコシ粉など手近にある粉で作った。

薄焼き (ちんちん焼き)：粉を水で溶き、薄く焼いたもの。使う粉は様々で、煮豆やネギなどの野菜を入れたり、砂糖と重曹を入れてふっくらさせたりすることもある。

c) かき混ぜるタイプのもの

そばがき：そば粉に熱湯を注ぎ入れ、手早く混ぜるもの。砂糖醤油で食べる。

ねりくり、おきゃあくり：味噌汁や、芋や野菜を煮込んだ鍋へ粉をいれ、煮立てながら混ぜる。

小豆粥(写真1)：サツマイモをゆでた中にアズキの粉を入れて煮立てながら混ぜる。コメを入れる場合もある。

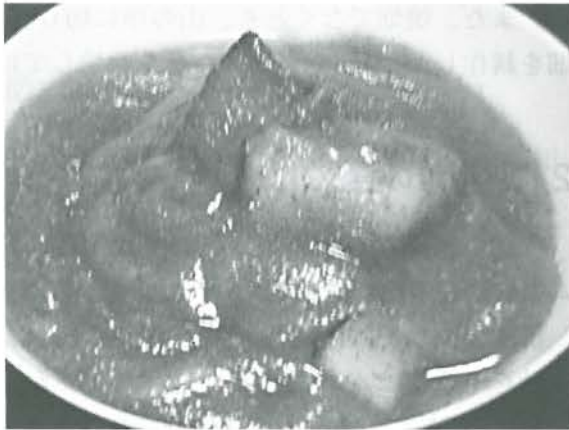


写真1 小豆粥

(2) 粒食

d) かて飯

麦飯：一般的によく食べられ、「ばく飯」と呼ばれた。丸麦を使ったものは「おばく」、特にコメが入らないものは「すばく」と呼ばれる。

キビ飯やヒエ飯は現在でも好んで食べる人がいる。

e) 餅：キビやアワ、トチ餅、ヨモギ餅、豆餅など。

上記の料理の中で、ねりくり、小豆粥などは現

在ほとんど食べられていないが、他は、食卓に上がることがある。もてなしの一環で郷土料理を、という場合にも、薄焼きや麦飯、雑穀を混ぜた餅などがしばしば登場する。日常食とまでは言えないが、決して過去の遺物というわけではない。

### 3. 雑穀栽培の現状

現在は焼畑を行っている集落はない。雑穀栽培自体、ほとんどの集落では行われていないが、ごく一部では集落周りの畑で行われている。

以下に、いくつかの集落を取り上げ、痕跡を含めて雑穀栽培に関してまとめる。

(1) 奈良田

町内で最も北に位置する。かつては秘境とも呼ばれ、早川下流の村との交流が少なかった。

奈良田集落の焼畑は有名であり、そこで用いられた農耕具は、甲州西山の焼畑農耕具として国の重要有形民俗文化財に指定されている。

現在は雑穀栽培は行われていないが、小正月の飾り物の「粟穂」といった年中行事にも、なごりがある。住民が作成した奈良田を紹介するガイドマップでも焼畑のことはメインで取り上げられており、住民にとっても焼畑や雑穀というものは誇りとなっている。

(2) 茂倉

山の中腹に位置する。十谷峠を越えて鰯沢へ抜ける峠越えの道があり、かつては交通・交易の中継地であった。

現在でもアワ、キビ、エゴマ、茂倉ウリ(在来種のキュウリ)、モチモロコシ(在来種のトウモロコシ)等の栽培が行われている。また、粉食文化も色濃く、「おとしだんす」や「ちんちん焼き」など茂倉独特の呼び名で料理が伝えられている。

(3) 赤沢

日蓮宗総本山である身延山と、日蓮宗以前からの霊山である七面山とを結ぶ参詣の道の途中に位置する宿場である。町並み保存運動を行った結果、明治期の家並みが残り、国から重要伝統的建造物群保存地区に選定されている。

もとは焼畑によってソバを栽培しており、そば

は参詣客向けの名物料理でもあった。昨年7月には住民グループがそば屋を復活させ、その店ではキビ飯を出している。栽培までは手がけていないものの、雑穀を利用した料理を好む住民が多い。

#### (4) 雨畑

雨畑はいくつかの集落からなるが、本村以南の集落では現在でも雑穀が栽培されている。

特に稲又集落では、3世帯すべてで雑穀を栽培しており、品種も、アワが3種類、ソバ、キビ、ヒエ、シコクビエ(地元ではチョウセンビエと呼ぶ)、モロコシ(地元ではアカモロコシと呼ぶ)と、非常に多い。

ゴマ、エゴマ、ダイズ、アズキ、オオムギ、コムギも栽培しており、早川町の伝統的な作物を踏襲しているといえる。(写真2)



写真2 稲又集落で栽培されている作物

生産量は多いわけではなく、ほとんどは自家消費され、一部がイベントや直売所での販売に回される。

上に挙げた集落以外でも、たとえば正月にはキビやアワの餅をつくなどの形で、雑穀栽培時代の文化を残す部分もある。しかし、その際使用される雑穀類は、知人から分けてもらう以外に購入してくる場合も多い。本来は自家生産・自家消費していた雑穀類が、現在では多くの町民にとっては消費するだけのものとなっていることがわかる。

## 4. 文化としての雑穀

かつての雑穀は、自給的食糧であり、土地の条件に規定されて、好むと好まざるとに関わらず、栽培し、食べるもの、つまり必要に迫られて栽培し食べるものであった。それが、時代が下り、現金収入さえあれば生活が成り立つという近代的なライフスタイルが浸透するに連れ、雑穀栽培の必

要性は急速に失われていく。

特に、栽培していたのが山の中の畑であり、耕作地を徐々に減らしていく状況の中で真っ先に放棄される土地であったことや、調整の手間、さらに雑穀につきまとう「貧しい食べ物」というイメージなどから、他の作物に比べても栽培をやめる世帯が多かったものと思われる。

一方、一部の人々が、そのような必然性がない中で、現在でもあえて雑穀を栽培するのは、それに対する積極的な意味づけがあるからである。

現在でも雑穀を利用し続ける人は、雑穀に対して「おいしい」、「健康によい」といった評価をしている。さらに、栽培農家は、消費だけでなく生産を続ける理由として、「人から頼まれる」「山の中の楽しみのひとつだから」といったことを語った。

現在の雑穀およびそれらを利用した伝統的な食は、山の中で暮らすアイデンティティーとしての意味を担っていると言える。栽培の手間はかけられなくとも消費だけは続ける人も、生産を続ける人よりは弱いものの、そういった意味づけをしているということが出来る。文化としての雑穀である。

文化としての雑穀は、アイデンティティーのよりどころ、また重要な地域の資源としてこれからも守り伝えていく必要がある。

その際鍵になるのが、現在はもっぱら消費するだけの層であろう。この層が栽培も行えば、軒数、面積ともかなり増えると期待できる。しかし、栽培を促すためには、鳥獣害への対策、調整の手間の軽減、販路の確保等が必要であると考えられる。また、あくまでも自家消費がメインで、その余剰分を販売にまわすという形態になることが予想されるので、販売のための大規模は適さないと予想される。

販路の確保は、昨今の雑穀ブームともいえる状況があり、通信販売、直売所などでの販売や、旅館などへの卸売りなどで対応可能である。

鳥獣害への対策、調整の手間の軽減などは、専門家からのアドバイス等を積極的に取り入れ、試行錯誤しながら方法を確立する必要がある、今後の課題である。