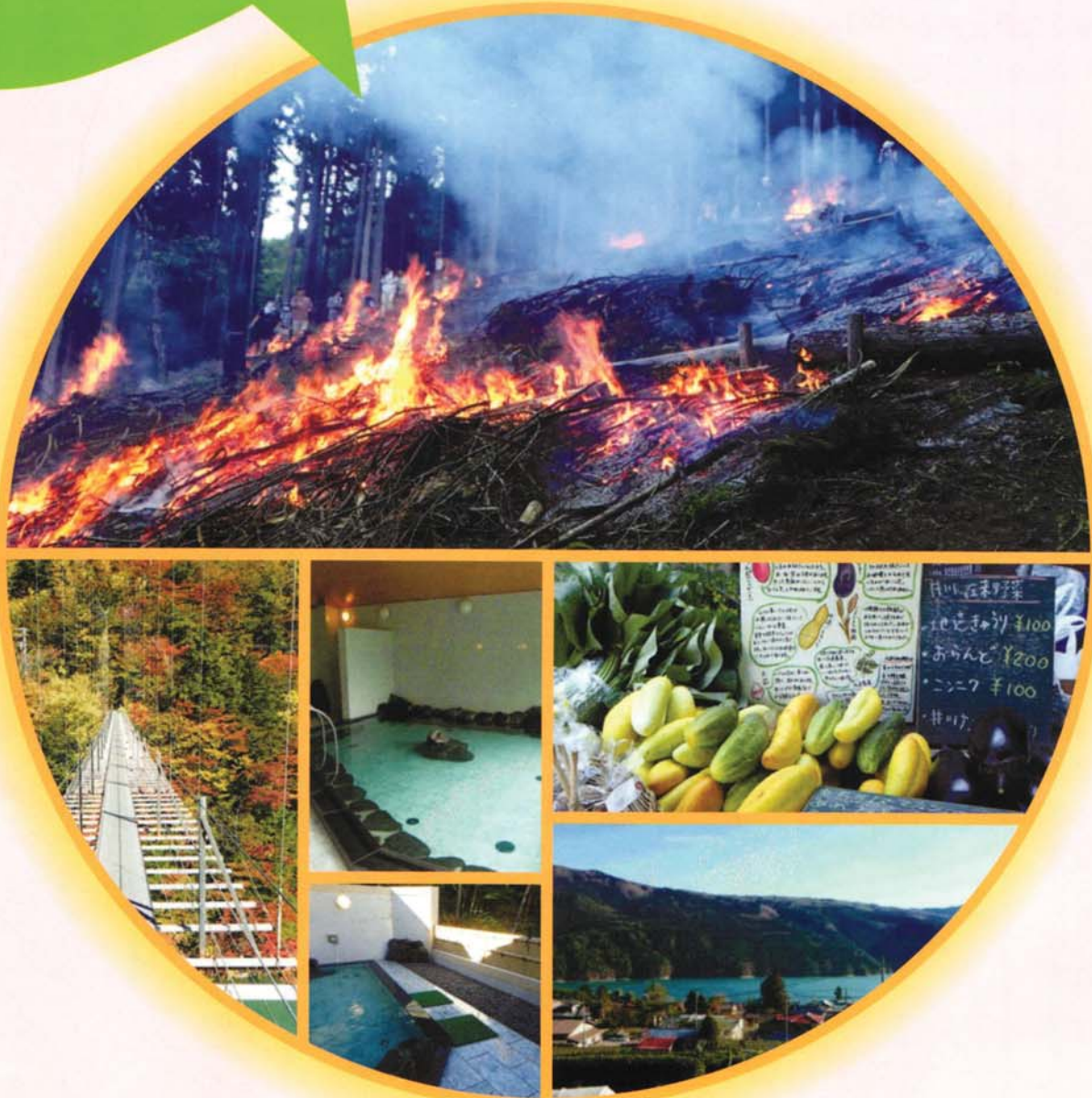


# 静岡市井川の 焼畑農業と 体験型観光ガイド

南アルプス  
ユネスコ  
エコパーク



## 南アルプスユネスコエコパーク

静岡市の最北部に井川という地域があります。大井川の上流に位置し、秋には美しく色づく森林が周囲に広がり、農林業で働く人の多いところです。井川は里地里山を象徴する地域といえます。また、広い意味では南アルプスの玄関口として、奥山を含み、観光においては里地里山と奥山の両方を体験できる場所でもあります。

2014(平成26)年6月、南アルプス(別名:赤石山脈)地域は、ユネスコのエコパークに登録されました。これをきっかけに、静岡市をはじめ、静岡県・長野県・山梨県の10市町村が結束。「高い山、深い谷が育む生物と文化の多様性」という理念のもと、南アルプスの自然環境と文化を共有の財産と位置づけ、魅力ある地域づくりを図ろうとしています。

井川はこの南アルプスユネスコエコパークにおいて、「移行地域」に登録されています。井川の二次的な自然と文化は、国際的に保全するに値するものと認められているのです。

### ユネスコエコパークって?

地域の生物多様性を保全し、自然に学ぶとともに、経済的・社会的にも持続可能な発展をめざす取り組みです。海外での呼び名は「生物圏保存地域」(Biosphere Reserves)。ユネスコが1976年に開始しました。

ユネスコエコパークは、役割の異なる3つの地域から構成されています。すなわち、「核心地域」「緩衝地域」「移行地域」です。このうち、井川が登録された「移行地域」は人が暮らし地域にあたり、自然と調和した持続可能な発展をめざす地域です。



イラスト/南アルプス市より提供

## 井川の焼畑農業

日本ではかつて焼畑農業が全国各地で広く営まれていました。しかし、高度経済成長期以降に衰退し、現在、焼畑農業が営まれている地域はごく限られています。井川はそうした珍しい地域のひとつです。井川の焼畑農業には、3つの特色があります。ひとつは、典型的な「雑穀栽培型」の輪作形態であったこと。2つ目は、盛んな出作り耕作と、様々な兼業のもとで行われていたこと。3つ目は、在来作物の保全・活用に関心を持つ人々により、継承されていることです。

### 典型的な「雑穀栽培型」の輪作形態

井川には縄文時代から人が住みはじめ、少なくとも江戸時代には焼畑農業が行われていた記録が残っています。佐々木高明(文化人類学者)の資料によると、井川では「春焼き型」の例として、初年にヒエ、2年目にアワ、3年目に豆類・里芋が作付けされています。「夏焼き型」については、初年にソバ、2年目にヒエ・アワ、3年目に豆類という作付け例がみられます。特に、昔の「春焼き型」の焼畑は、通常休閑期を20~30年設けるため、生態系と調和した農業について考えるヒントを与えてくれます。

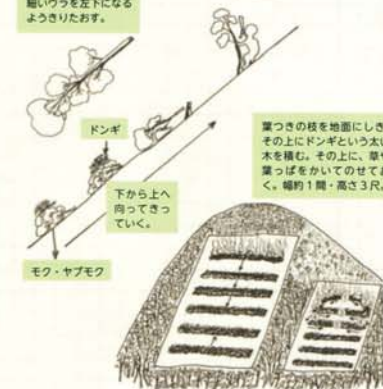
右の図は井川で伝承されてきた焼畑のための樹木の伐採、及びその焼き方の手順を示したものです。伐採は山の斜面に対し、下の方から上に向かって伐っていきます。その倒し方は、太い根が右上に、葉つきのウラの方が左下にくるように倒します。次に、枝をはらい、地面に葉付きの枝を敷きまします。その上に太い幹(=ドンギ)を適当な長さに切って積み上げます(=モク、またはヤブモク)。さらに、これらの上に草や葉っぱをかきとって載せるのです。

続いて、焼き方に関しては、まず最上段のモクから火をつけます。次段のモクの点火は、真ん中部分を左右から囲むようにして行います。これを繰り返し、ある程度下がってきたところで、下から火をつけるのです。以上の技術によって、土地を十分に焼くことが雑草の侵入を防ぎ、作物の生産量や休閑のサイクルにも影響を及ぼす、と考えられてきたのです。

■ 井川の「春焼き型」の例



幹の太い方を右上に、細いウラを左下になるようきりたおす。



出所/静岡市立登呂博物館(1997)

### 焼畑農業のタイプ

佐々木高明は、昭和時代(戦前と戦後高度経済成長期まで)の焼畑農業の実態を調査しました。この結果、井川のように、赤石山地の周辺には依然として、大きな焼畑集団がある。そこではヒエ・アワの栽培を中心とし、これにソバ・大豆・小豆を加えた典型的な「雑穀栽培型」の焼畑の輪作形態がみられることを指摘しています。そして、中部日本にみられるこの輪作形態を「ナギハ型」と名づけました。

「ナギハ型」の焼畑は、「春焼き型」と「夏焼き型」に分類されています。「春焼き型」とは前年秋に伐採し、翌年春に火入れし、ヒエ・アワなどの主穀作物を作付けする焼畑です。焼畑経営の中心となり、通常20~30年以上の休閑期を経た森林が、その適地として選ばれてきました。他方、「夏焼き型」は盛夏に伐採・火入れを行い、ソバなどを作付けする焼畑を指します。

## 出作り耕作と兼業の多様性

焼畑農業と出作り耕作の関係一般について、野本寛一(民俗学者)は次のように述べています。

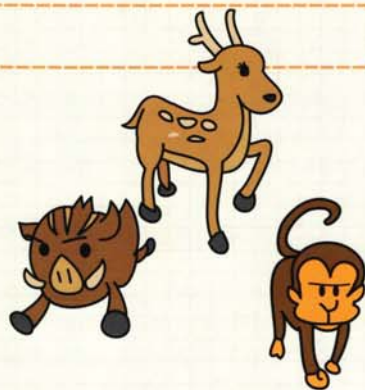
「粗放性の強い焼畑農業においては、集落の人口扶養可能な食糧を得るために広い山野を必要とした。それも、4年前後の輪作をした後20年前後の休閑期間をおくのが常であったから、人口増、戸数増にともない、次第に遠隔地に赴くようになった。そこに必然的に産まれたのが出作り農業であり、出作り小屋であった」

井川ではこの出作り耕作が昭和20年代まで盛んに行われていました。とりわけ、田代地区は本格的で、野本によれば家族で春から秋まで出作り小屋に移るのが本来の形式でした。

出作り先と里における焼畑農業においては、獣害対策がとても重要でした。イノシシ・シカ・サルなどが多く出没し、粗放的な農法で少ない収穫物をさらに減らすことになるからです。

また、井川では焼畑農業だけでは家族を養うことが難しく、様々な兼業が営まれていました。例えば、農林業に関してはシイタケの原木栽培です。ワサビやお茶の栽培も、広く行われていました。加えて、メンバに代表される曲げ物の製造、川狩(木材を上流から1本ずつ流し送る仕事)、安倍金山として注目された時代の川金掘り、といった特徴的な生業がありました。

井川は気象的・地理的条件から、稲作に適さない地域です。この地域の出作り耕作と兼業をともなう焼畑農業は、野生動物を含め、自然としょうずに付き合いながら生計を立てること、経済的にも持続可能な暮らし方について考えさせてくれます。



出作り小屋(田代集落から約6km)  
出所/松田民俗研究所(2004)



今も特産のワサビとお茶、肉厚なシイタケ



静岡県郷土工芸品の井川メンバ

## ヤマメ祭り

田代地区では「ヤマメ祭り」という神事を通じて、焼畑農業が途絶えることなく存続しています。この祭りは毎年8月下旬に開催され、ムラの安泰を願います。また、主食であったアワや、貴重なタンパク源であったヤマメの収穫に感謝しつつ、豊作・豊漁を祈願する祭りでもあります。当日、田代諏訪神社の神前にはヤマメズシが供えられます。ヤマメズシの腹にはアワを詰めますが、このアワこそ、焼畑農法でずっと育てられてきたものなのです。



## 受け継がれる焼畑農業

小河内地区では5年前(2012年)に、およそ50年ぶりに焼畑農業が復活しました。復活させ、以後継続させているのは、ソバをはじめ在来作物の保全・活用に関心を持つ人たち——地主で取組みの中心者、昔焼畑農法を経験した地元住民、市街地のソバ店主、移住してきた青年夫婦、行政や大学関係者などです。2017年は本村地区の耕作放棄地で、新たな実行組織(井川の焼畑農業の会)のもと、焼畑農法によるソバ(在来種)の栽培が行われる予定です。

在来作物とは、「品種改良された現代の作物と異なり、昔からその土地で守り伝えられてきた作物」(稲垣、2014)を意味します。在来作物の保全・活用は、**遺伝子の多様性の保全**につながります。また、失われゆく在来作物とそれが持つ味に対し、関心を寄せる人も少なくありません。静岡県では、「静岡わさびの会」に所属する料理人たちが注目しています。

井川にはこうした在来作物が、アワ・ヒエ類を含め、20種類以上あることがわかっています。井川在来ソバ、赤石豆(落花生の一種)、井川在来茶、井川大蒜(ニンニクの一種)、井川おらんど(じゃがいもの一種)、井川地這いきゅうり、井川からし菜、井川里芋、井川らっきょうなどです。これら作物は地元の農産物直売所で販売されたり、食堂や体験ツアーの料理の材料に使われているほか、少量ながら市街地へ出荷されているものもあります。



井川在来種のソバの写真。左は希少な種、右上と右下は、焼畑農法で開花した様子(小河内地区にて撮影)。香りが豊かなソバです。



地元で「美味しい」と評判の赤石豆。種は島和合地区(ダム建設で水没した集落)から、西山平地区へ運ばれ、現存。さやによって、3~4個の豆が、ざっしり入っているのが特徴です。

## 主な参考文献

- 佐々木高明「日本の焼畑—その地域的比較研究—」古今書院、1972年  
 静岡市立登呂博物館「祖父母から孫に伝えたい焼畑の暮らし—静岡市井川の老人たちが語る山の人生—」1997年  
 野本寛一「焼畑民俗文化論」雄山閣出版、1984年  
 稲垣栄洋「しずおかの在来作物」静岡新聞社、2014年  
 松田民俗研究所編「井川雑穀文化調査報告書」井川雑穀文化調査委員会、2004年  
 静岡県教育委員会編「田代・小河内の民俗—静岡市井川—」1991年





# イラスト 観光マップ



### お車ご利用の場合

東名高速 静岡インター	新東名高速 新静岡インター
約2時間15分	約1時間30分
井川本村	

### 電車ご利用の場合

J R 静岡駅	約30分
J R 金谷駅	約3時間
大井川鐵道	約3時間
井川駅	

焼畑農業を  
次代に引き継ぎ、  
『エコパーク』の保全に  
参加しませんか？

井川を訪ね、  
旬の在来作物などを  
味わってみませんか？

生物と文化の多様性の保全につながる焼畑農業——ぜひ、井川の旅をお楽しみください！

エディトリアルデザイン:編集事務所なずな イラスト:近藤健

本冊子の制作には、「静岡市井川地域おこし協力隊活動支援事業補助金」(平成28~29年)を用いています。

2016年12月20日発行  
2017年3月16日改訂