



椎葉の焼畑 手順書

～森を守り、未来へつなぐ循環型農法「焼畑」の全て～

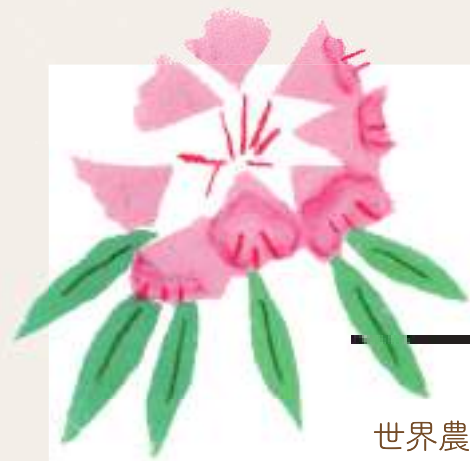
発行：椎葉村役場 農林振興課

〒883-1601 宮崎県東臼杵郡椎葉村大字下福良 1762 番地 1 TEL: (0982)67-3111(代)

編集：株式会社さとゆめ

〒102-0074 東京都千代田区九段南 4-7-16 市ヶ谷 KT ビル II 9 階 TEL: (03)5275-5105

2018 年 3 月発行



はじめに

世界農業遺産認定の重要な要素となった椎葉の焼畑。
農薬や肥料を使わず、自然の力を活かす循環型農法として、
環境保全意識が高まる現代において再評価されています。

2015年12月、椎葉村を含む高千穂郷・椎葉山地域が、
世界農業遺産に認定されました。

この地域で受け継がれてきた伝統的な山間地農林業と文化、
それらを支える地域住民の強い絆が、
「高千穂郷・椎葉山の山間地農林業複合システム」と名付けられ、
世界的にも重要な農林業地域として高く評価されたのです。

中でも、5000年前から続けられてきたともいわれる椎葉村の焼畑は、
世界農業遺産に認定された重要な要素となっており、
農薬や肥料を使わない循環型農法として、
環境保全意識が高まる現代において、改めてその存在価値が高まっています。

しかし、一方で、椎葉の焼畑の担い手は数少ない状況にあり、
高齢化とともに知識や経験を有する人材も年々減少しています。
今が、椎葉の焼畑を未来に継承していけるかどうかの瀬戸際と言えるでしょう。

この貴重な農法を未来に継承していくために、椎葉村では、
2016年から、焼畑の伝承者や有志による「椎葉焼畑研究会」を定期的を開催し、
焼畑の手順や知恵等に関わる情報を収集し、整理・体系化に取り組んできました。

その成果を手順書という形で取りまとめたものが本冊子になります。
一人でも多くの方々がこの冊子を手に取り、椎葉の焼畑に関心を持つことで、
焼畑の手順と知恵を受け継ぎ、未来へと継承していくことを願っています。

さあ、それでは、椎葉の焼畑の世界へ。



椎葉の焼畑 手順書

～森を守り、未来へつなぐ循環型農法「焼畑」の全て～

52	51	50	48	46	34	30	28	26	25	24	20	18	16	14	12	10	09	08	04	03
マップ	おわりに	取材・編集協力者	焼畑継承の取り組み	世界農業遺産に認定	焼畑・先人の記憶集	焼畑の作物と伝統食	3 森の手入れ	2 広葉樹を育てる	1 目指す森の姿を描く	焼畑の森づくりの手順	7 脱穀・精白・貯蔵	6 収穫	5 草取り・カジメ・虫除け	4 種まき	3 火入れ	2 ヤボ切り	1 用地の選定	焼畑の手順	椎葉村の焼畑のしくみ	はじめに

森を育てる循環型農法、 焼畑の全て

焼畑と聞くと、「森林破壊につながらないの?」と心配する人がいるかもしれません。地面に火を放つことが、なぜ森の再生力を促すことになるのか、そして、なぜおいしい作物ができるのか——焼畑のしくみとその効用について、説明します。

アジアと日本の伝統的な焼畑の分布

地域によって、作物の種類や耕作方法、呼称は様々。椎葉村の焼畑はコバ型に属し、多様な雑穀を組み合わせた、複雑な輪作体系が特徴。

世界各地では、現在でもさまざまな方法で焼畑農業が行われています。特に人口密度が低い熱帯地域では、やせた土地に適した農業として古くから盛んに行われてきました。東南アジアの大陸部ではイモを主な作物とし、島々ではオカボ（陸稲、畑で栽培される稲）を主に焼畑で育ててきました。インドではオカボとともに雑穀なども栽培されてきました。

一方、日本の焼畑は、作物の種類や耕作方法、その地域の焼畑の呼称に応じて、北上山地に分布する「アラキ型」、奥羽・出羽山地から上越・頸城山地に分布する「カノ型」、中部日本に広く分布する「ナギハタ型」、四国・九州山地など西南日本に分布する「コバ型」、八丈島・沖縄など南方諸島に分布する「根菜型」と、専門家の間では日本の焼畑を5つの地域に分類しています。椎葉村の焼畑は、この「コバ型」に属し、多様な雑穀を組み合わせた、複雑な輪作体系が特徴です。

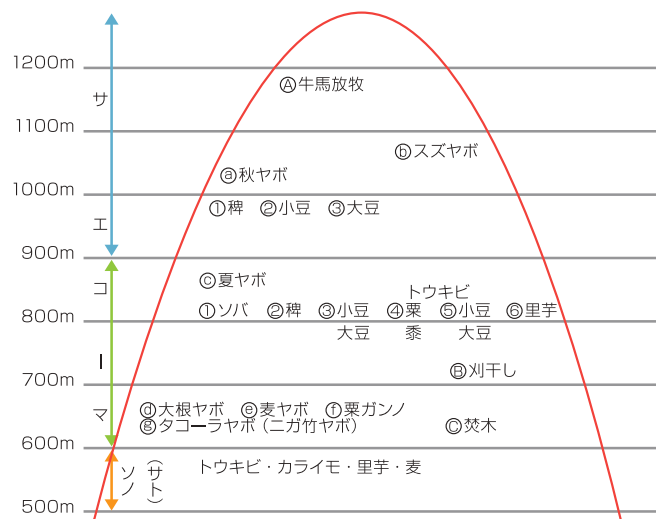
「焼畑」にまつわる 大きな誤解

こうして見てみると、世界でははるか昔から、脈々と人間の営みの一部として、焼畑が行われてきたことがわかります。しかし、ある時期、「焼畑が森林破壊の元凶となっている」という報道が一斉に行われたことがありました。1990年、国連の主催によりブラジルのリオ・デ・ジャネイロで開催された地球環境サミットを前に、南米のアマゾンやインドネシアの熱帯雨林について「焼畑による環境破壊が増大している」といった報道が繰り返し行われたのです^{※1}。地球の温暖化を防ぐには「二酸化炭素の削減が必要とされていますが、そのやり玉にあげたというわけです。当時の新聞記事には、無秩序な森林伐採や大規模な開墾と焼畑が混然一体となって表現されており、日本で行われてきた本来の焼畑とはまったく異なる「火を使った、極端な開発行為」のことを「焼畑」と称しているのがわかります。しかし、そういった違いは人々には伝わらず、多くの人に「焼畑は森林破壊につながる」といった間違ったイメージを植え付けることになってしまったのです。

※1 野敏彦（2001）『千年を耕す椎葉焼き畑村紀行（平凡社）』

椎葉村の焼畑の種類

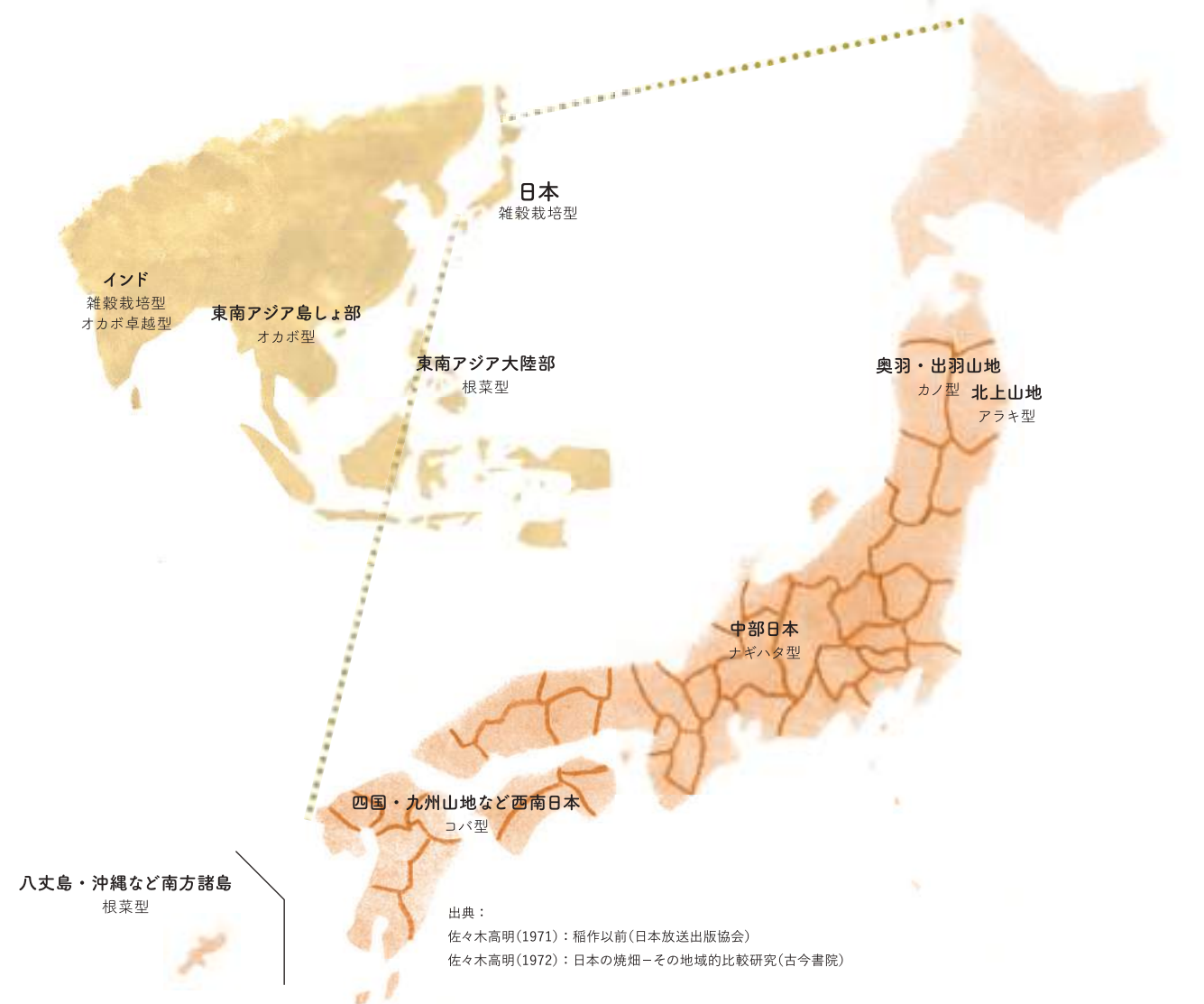
椎葉村では、かつて、同じ村内でも標高や地質、元々あった植生によって、作物の種類や栽培期間、休耕期間の長さなどを柔軟に変えて、その土地に合った形で多様な方法で焼畑が行われてきました。



出典：野本寛一(2001)：個人誌・尾前新太郎さんの半生—椎葉山地の民俗を中心として—(民俗文化)



ヒエコウカシ(ヒエを乾燥させる作業)の様子。



出典：佐々木高明(1971)：稲作以前(日本放送出版協会) 佐々木高明(1972)：日本の焼畑—その地域的比較研究(古今書院)

椎葉村の焼畑のしくみ

多様な作物の輪作栽培と、 長期の休耕期間が特徴

全国の焼畑のやり方はさまざまですが、共通するのは、雑穀や豆類などを中心とした輪作栽培であるということと、長期の休耕期間を設けているということです。実は、ここにも、ちゃんとした意味があるのです。

日本での焼畑は、無秩序に森林に火を放つ方法ではなく、先祖代々、昔からその地に伝わる方法で脈々と行われてきました。中でも九州山地は、かつて「日本で最大規模の焼畑地帯」といわれていたほど盛んでした。5ページの図にあるとおり、椎葉村での焼畑は、村内でも標高や地質によって、さまざまな方法で行われてきた経緯があります。

自然の理にかなった焼畑

毎年、同じ場所に同じ作物を栽培することを、一般的に「連作」といいます。「連作」は、その作物を冒す病原体や害虫などが多くなったり、土の中の養分が偏ったりすることで作物の生育が悪くなる連作障害を引き起こすことが多いといわれています。そこで、栽培する作物を周期的に変える「輪作」にすることで、土の栄養バランスが良くなり作物の品質も向上するといわれています。

椎葉の焼畑では、1年目にソバ、2年目にヒエやアワ、3年目に小豆、4年目に大豆というように輪作栽培する作物の順番も大まかに決まっています。この順番は、土壌中の栄養素を必要とする作物（ソバ、ヒエ）を先に栽培し、その後に土壌を肥やす働きのあるマメ科の作物（大豆、小豆）を栽培することにより、土壌成分のバランスを保つことにつながっているのです。

また、20年と長期の「休耕期間」を設けることで、森林が再生し土壌の回復を十分にすることができます。通常の「連作」では土壌を改良するために、肥料をまくなどさまざまな作業をする必要がありますが、椎葉の焼畑では肥料も農薬も一切必要はありません。土を焼くことで灰が土壌を改良し、病気や害虫などの被害を防ぐことができます。長くこの地で受け継がれてきた焼畑は、理にかなった農法だといえるのです。

近年、山に棲むイノシシなどの野生動物が里に下りてきて田畑を荒らすなどの被害が全国で取り沙汰されていますが、椎葉村では焼畑のかたわら、山に棲む動物が食べ物に困らないように栗の木などを植える方もいます。また広葉樹の多い森林は保水機能が高いともいわれています。このように、焼畑は、水を育み、多様な動植物の生命を育む豊かな森林づくりにもつながっているのです。山の恵みをいただきながら自然へのお礼も忘れない。椎葉村に住む人たちは、自然と共生して生きていく術を身につけているのです。

焼畑の農法としての特徴①

連作栽培ではなく、輪作栽培である

連作栽培の場合



養分を沢山必要とする作物（ソバやヒエ等）を先に栽培し、土壌を肥やすマメ科の作物（大豆や小豆等）を後に栽培して土中養分を維持するなどの工夫がなされている。

焼畑の農法としての特徴②

長期の休耕期間を設けていること



用地の選定

焼畑を行う前に、まずはどの土地をどれくらい焼くのか、決めることが必要になります。

椎葉村では、これまでどのように

土地を選んできたのかを見てみましょう。



① ヤゴ焼き後15年ほど経過した林。あと10年ほどで焼くのに適した森になる見込み。



③ 竹が多く茂っていたため、焼け灰もたくさん出て、作物の出来も良好だった。



② 2016年8月にヤゴ焼きした山。日当たりの良いヒアテビラであり、とても良く焼けた。

焼畑の手順

かつて椎葉村では、

多くの農家で焼畑が行われてきました。

この章では、焼畑を行っていた先人たちや、

現在も毎年行っている方の証言をもとに、

椎葉村での焼畑の手順について、

土地の選定から収穫した作物の貯蔵方法まで

詳しく紹介していきます。

椎葉村で焼畑を行う場合は、基本的には焼畑をする人自身が所有する山で行われてきました。今回、本冊子の聞き取り調査にご協力くださった方々の所有する山はだいたい20町（20ヘクタール）で、一度に焼く面積は狭くて1反（10アール）から広くて1町（1ヘクタール）ほど。毎年、焼く場所を変えて、20〜30年ほどのサイクルで循環させていました（写真①）。もちろん作物にとっては陽当たりや日照時間が良い耕作地が理想的ですが、所有する山の中で、毎年焼く場所を変えて焼畑を行うため、年によつては条件の悪い用地があつたことは想像に難くありません。長年にわたつて焼畑を行つてきた椎葉クニ子さんのお話では、条件が悪いと目される用地でも、実際に焼畑をしてみると「案外に作物がよくできた」ということもあるそうです。そもそも焼畑で作るソバ、ヒエ、アワ、小豆、大豆は山の土壌に合い、焼け灰の力が働いて出来が良くなるといいます。中でも、ソバはどんなに条件の悪い土地でも必ず良くできるといわれています。

土地が良い、「麦は麦石と言われる石灰岩の多いところではよくできた」ということでした。逆に向いていない土地としては「ヒアテビラに対して陽の当たらないところはヒンエビラといつて良くない」、「竹山は焼けにくい」「オバネ（尾根）のカヤ（ススキ）の多いところは良くない」、「雑穀に関しては石や岩石の多いところは良くない」と挙げられました。ちなみに、自分の持っている土地が少ない人や持っていない人は、土地を借りて焼畑を行い、その際にできた作物の3分の1を貸主にお礼としてあげる「サンイチツクリ」という習慣もありました。このサンイチツクリと同じような方法で、椎葉村松尾地区ではできた作物の3割をお礼することを「ミツヤマ」、4割だと「ヨツヤマ」といつていたそうです。

現在、焼畑を継承する焼畑蕎麦苦楽部の場合、代表者の持ち山から用地を選定し、毎年3反（30アール）から1町（1ヘクタール）程度を焼いています。日当たりの良いヒアテビラの中でも、西日が当たるところは朝日よりも夕日のほうが日差しが強いため作物の出来が良いので、斜面の向きなども考慮しながら選定します（写真②③）。

また、増えすぎた人工林を少しでも天然林に戻したいという思いのもと、スギ林も積極的に伐採して焼畑に活用しています。この場合、スギを伐ったばかりだと地力が弱いため5年程度、雑木を生やしてから再度伐採して、焼畑を行います。

ヤボ切り

火入れをする前には、ヤボ＝焼畑地の木や青草を伐らなければなりません。伐る時期は、とりわけ重要です。



① まず、刈払機を用いて小さな木や竹などを伐採します。



② 次に、太い木をチェーンソーを使って伐採していきます。



③ 伐った枝などは、集めて積んでおき、火入れの際に燃えやすくします。



④ 太い木を伐採した後の切り株。かつては、マキカラシをして枯らしていました。



⑤ ヤボ切りは、安全面には十分配慮して行なっていく。



⑥ ヤボ切り後に茂った青草を、火入れ前にもう一度刈る必要があります。

戦時中から戦後を生き抜いてきた先人の話では、当時の焼畑は家族全員が生き抜くために一年の作物の収量を確実に確保しなければならず、かなり厳格に自然界の秩序に習って行われてきました。そのため、ヤボ切りの時期も正確に定めることが必要でした。

昔のヤボ切り

「キロクタケハチ」といって、木は旧暦の6月に伐ると芽が出なくなり、竹は旧暦の十五夜過ぎから12月の内に伐ると全く芽が出てこないといわれています。その時期に伐っておけば、夏の火入れ時期に青葉が茂らずよく燃えるということ、畑として使用する期間に作物以外の植物の勢いを和らげることができるといふ効果がありました。

椎葉で一般的に行われてきた焼畑の山には竹の山が多いのですが、その竹を伐る時期を「キロクタケハチ」の期間ではなく旧暦の十五夜に入る前々6月に伐った場合、翌年、より一層、竹がはびこって大変だったといえます。

竹のない山を「ホウバ」と呼ぶ地区もありますが、そのホウバの

場合、厳密なヤボ切りの期間はなく、極端に言えば火入れの二週間前までに伐っておけばよいという話もありました。

昔の焼畑では大木を伐採することとはなく、せいぜい枝を切り落とすキオロシ（木降）だけ。あまり太くない木は人間の背丈くらいから上を伐採していたそうです。ス

ズタケや竹は、ナタやノコギリ、カマなどを使って伐っていました。キオロシの作業はかなり危険だったので、男の人の仕事でした。地区によってはヤボ切り自体は男性のみで行うという地区もあり、その時期に女性には山に入ってはいけないという話もありました。キオロシは大木の多い山の場合、はじめに登った木から隣の木へと、木から木に移っては伐採していたそうです。大木が多くない場合は、木の皮をぐるりと一周剥ぐという「マキカラシ」を施して、じわじわと大木を枯らしていたそうです。

キオロシ以外の作業は、ほとんどが家族総出、男女共同で行っていました。伐採した木や竹などの枝をどのように広げればよく燃えるかを考えて、伐採したものを地面に広げる作業は女性が行われることが多かったといえます。

のために大型機械を使って山から運び出されます。

現在の機械による作業になっても、常に危険を伴う作業です（写真⑤）。何事もないように安全を願ひ、作業前には山の神に挨拶をし、時にはお供えもの、お神酒などを用意するのは昔も今も変わりません。

基本的なヤボ切り時期は冬になりますが、火入れ前にも必ずヤボ切りの一種を行います。それをこちらでは「青草刈り」ともいいます（写真⑥）。春から夏にかけて茂った青草を刈ることです。青草が茂っているのはよく燃えないので、火入れの代いたい2週間前までに青草刈りを済ませ、よく乾燥させておくことが大事です。青草刈りはカマや刈払機を使います。

現在の焼畑は「夏ヤボ」といって夏に火入れをしますが、昔は「秋ヤボ」もしくは「エヤボ」といって春（3月頃）に焼いて、主にヒエをまく焼畑がありました。その「秋ヤボ」「ヒエヤボ」のためのヤボ切り時期としては、旧暦の9月9日にムカゴメシを炊いておいてヤボ切りを行っていたという明確な記録が残っています。

作業手順の解説

1 神にご挨拶

作業前には、山の神に作業の安全を願ひ挨拶やお供えをする。

2 小さな木や竹の伐採

刈払機などを用いて小さな木や竹などを伐採する。

3 太い木の伐採

太い木をチェーンソーを使って伐採する。

4 伐採木の搬出

大木をシタケ原木やチップ用材として運び出す。

5 枝葉の処理

細い枝や竹を広げたり、太い枝を集めて積むなどして燃えやすくする。

6 青草刈り

ヤボ切り後に茂った青草を、火入れ前に刈って、2週間ほど乾燥させる。

作業に使う道具

【ナタ（腰ナタ）】

竹を伐ったり、枝を切り落とすときに使う道具。



【ノコギリ（腰ノコ）】

竹を伐ったり、枝を切り落とすときに使う道具。



【カマ】

笹や青草を刈るときに使う道具。



【刈払機】

小さな木や竹を刈り払う機械。近年ではナタやノコギリに代わって、ヤボ切りに使われている。

【チェーンソー】

太い木を伐採する機械。

火入れ

さまざまな条件を考慮して行われる火入れ。
昔ながらの知恵とともに、
多くの人の手を借りて行われます。



① 火入れする面の外周2～4メートルの草木を刈って防火帯をつくる「カダチ（火断）」。



③代表者が唱え言葉で祈りを捧げた後、火入れに参加する全員で山の神にお神酒を差し上げる。



② 御幣をたて、お神酒や野菜のお供え物をして、山への挨拶をする。



④ タケデャーやガスバーナーで火入れを行う。火入れは斜面の上からが鉄則。

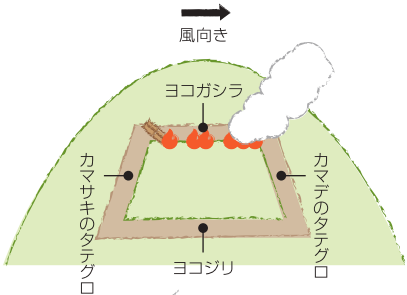


⑤ 斜面の上部の両側面から下りてきた火が、やがて斜面の全体に広がってくる。

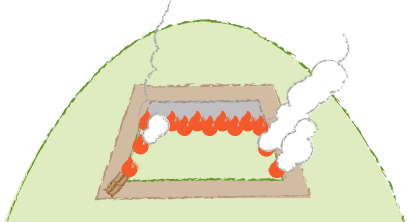


⑥ 火が周辺の森に飛び火しそうときは、ヒケシやヒボテで叩いて消す。

火入れの順序



ヨコガシラの風下側からタケデャーで火入れする。数メートルごとに風上側に移動しつつ、火入れしていく。



ヨコガシラが焼けてしまうと両方のタテグロに沿って火入れする。



最後にヨコジリにも火入れすると、一気に燃えあがり、やがて鎮火する。

に御幣をたてたり、お神酒やお供え物をして唱え言葉で祈りを捧げます（写真②③）。唱え言葉は「これよりこのヤボに火を入れ申す。へび、ワクド（カエル）虫けらども早々に立ち退きたまえ。山の神様、火の神様、どうぞ火の余らぬよう、また焼け残りのないよう、おん守りやうてもうりもうせ」。その後、火入れに参加する全員で山の神にお神酒を差し上げます。

さあ、いよいよ火入れです。火入れの道具は昔から使われているタケデャー（枯れ竹を束ねたもの）や、現代ならではのガスバーナーなど、さまざま（写真④）。火入れは斜面の上部から行うのが鉄則です。まず焼く面の上部風下側から点火していきます。無風の場合は上部右から左にむかって点火していきます。この上部を「ヨコガシラ」と呼びます。ヨコガシラに火がついたら、左右の側面を下方に向けて点火していきます。

左の側面を「カマサキのタテグロ」、右の側面を「カマデのタテグロ」と呼びます。それぞれのタテグロをゆっくり下りながら点火することを「ヒソカシヤキ」といいます。両側面を焼き進めながら内側にも上から順々に点火していきます。

予報のある現在でもなかなか難しいようです。現在、焼畑蕎麦苦菜部では火入れの日をだいたい8月3日前後を目安に決めています。その時期は「火入れをひと目見てみたい」という人たちが世界中から集まってきましたが、日程をあらかじめきくと決めるのは極めて難しいことなのです。

火入れ当日の手順

現在、主に行われている火入れの手順をご紹介します。当日はまず「カダチ（火断）」という防火帯をつくります（写真①）。火入れする面をだいたい四角にとらえ、その面の周囲をぐるり一周、約2～4メートル幅でカダチをつくります。カマやナタで四方の燃えやすい草木などを刈り、焼く面の内側に寄せていき、火入れの炎が地面をはって燃え広がらないように、地面の地肌が見えるようにしておきます（図・火入れの順序）。

火入れの前には、山の神への挨拶があります。火入れをするヤボの上部付近の太木や、象徴的な切り株などに山の神を祀り、そこ

作業手順の解説

1 カダチづくり

火入れする面の外周2～4メートルの草木を刈って防火帯をつくる。

2 お供え物

御幣をたて、お神酒や野菜のお供え物をする。

3 唱え言葉でお祈り

代表者が唱え言葉で祈りを捧げ、その後、火入れに参加する全員で山の神にお神酒を差し上げる。

4 点火

タケデャーやガスバーナーで火入れを行う。ヨコガシラ（斜面上部）↓カマサキのタテグロ（左の側面）↓カマデのタテグロ（右の側面）↓ヨコジリ（斜面下部）の順番に点火していく。

5 鎮火

飛び火しないようにヒケシをしながら、燃え尽きて自然鎮火するのを待つ。

作業に使う道具

【ナタ】

カダチ（火断）をつくる際に細い木を伐るのに使用する。

【カマ】

カダチ（火断）をつくる際に草を刈るのに使用する。

【タケデャー】

枯れ竹を割って束ねたもの。古くから火入れの点火用に使われてきた。



【ガスバーナー】

最近では、点火にガスバーナーを使つことも増えてきた。

【ヒケシ、ヒボテ】

スキの枝を束ねたもので、火消しに使用する。



種まき

「まずは種まき」と昔からの言葉があるように、種まき一つで作物の出来は決まるといわれています。



① 掌に種を包み持ってまいっていく。



③ ソバの種をまいたあとは、竹箒などを使って種と焼け灰を混ぜていく。



② 焼畑にまくソバの種。

唱え言葉

ソバは「夏の土用（7月後半から8月初め）のうちにまくのが良い」と言われ、その時期に合わせ、ヤボ焼きをしました。現在、焼畑蕎麦苦楽部では、午前中にヤボ焼きを行い、午後には種まきを行っています。ソバの種まき時期は土用の内が基本ですが、その内でも早すぎると「穀ばかりが太って実が太らないこともある」、遅すぎれば「霜に当たって実が落ちてしまう」といわれます。土用を過ぎてからでも適当な条件によって種まきする場合、土用を過ぎて1日目を「イッソウ」、2日目を「2ソウ」と呼んで、標高が低く暖かい地区、陽当たりの良い暖かい地区では「14ソウ」（14日目）までいいなどといわれていたそうです。

ソバの種まき

一粒万倍、千俵万俵仰せつけやうてたもりもうせ」です。

唱え言葉のあとは、テコ（腰籠）に入れた種を、ヤボの斜面の下方からジグザグに上りつつまきます。このとき種をまいた場所を竹などで目印をしておくといわれています。種まきでは掌に包み持った種を親指と人差し指と中指の3本の指で少しずつ送り出し、まいていきます（写真①）。種の密度が高いことを「アツくまく」、密度の低いことを「ウスくまく」と言います。アツすぎると倒れやすくウスいと収量が減るのですが、どちらかというとソバの種（写真②）は「アツくまく」のが良いそうです。種をまき終えたら竹を束ねて、箒のようにして種と焼け灰を混ぜるようになります（写真③）。人によっ

種まきでは、まず初めに、山の神に祈りの言葉を唱えます。地区、または家族によって、人によって違いはありますが、豊かな実りを願う思いは同じ。焼畑蕎麦苦楽部の代表、椎葉勝さんに伝わる唱え言葉は「これよりアキ方（縁起の良い方角）に向かってまく種は根太く葉太く虫けらも食わんよう、

ヒエ、アワ、小豆、大豆の種まき

ヒエ、アワ、小豆、大豆の種まきもすべて「バラまき」です。これらの作物をまく時期には青草が生えているので、種まきの前に除去して、まずは鍬で軽く地ならしします（写真④）。種まきでは、いずれも斜面下方からまいていきます。まいた後はいずれも鍬で打ちます。種を土に埋めるのと同時に、青草の根切りをするための鍬打ちです（写真⑤）。まく量、時期はそれぞれの作物によって違います。

ヒエをまく時期は「谷の上の大きなフナが青々としてきたらまき時だ」「8合目までフナの木の芽が出てきたからまき時だ」「木の芽が峠を越すからまき時だ」「ミナシ（ミズキ）の木にヒエミズシというのがあって、それに花の差す頃」などと昔からの言い伝えがあり、5月下旬頃がまき時です。ヒエは主食として作られていたので、ヒエヤボといって春にヤボ焼きをしてまくこともありました。ヒエはフンケツ（分蘗／根に近い茎の関節から新しく茎を出すこと）しますから、とにかく「ウスくまく」こ

とが大事。まいた後は鍬で打ちますが、スズタケ箒で掃くだけでもできていたという話もありました。アワのまき時は「アワイチコが実るころ」「コウカンボウ（ネムノキ）の花盛り」「梅雨前」と伝えられ、ヒエまきの少しあと6月初め頃にまくのがよいそうです。アワはフンケツ（分蘗）しないので、ヒエよりは多めにまきます。

小豆のまき時は「タテバコ（タケニクサ）の花の咲いているころ」「ネムノキに花がさしてからだと遅い」「梅雨の合間の晴れの日」などといわれ、だいたい6月の梅雨の合間が良いそうです。大豆は「遅くとも夏の土用前までに」といわれ、小豆をまいたあとの7月初め頃にまくのがよいそうです。小豆も大豆もアツくまけば実りが悪く、「トカゲワタシ」ができるほど「ウスくまく」ように言われたそうです（写真⑥）。トカゲワタシとは「トカゲが通れるくらい」のまき加減で」という意味。小豆は地中深くでないと発芽しにくく、まいた後の鍬打ちを丁寧に行う必要があります。大豆は柔らかい土を好むので、種をまく前の鍬打ちを丁寧しておくことがよいそうです。

作業手順の解説

1 地ならし

ソバ以外の作物は、まず地ならしする。種まきの時期に茂っている青草を刈って、地面を鍬で軽くならす。

2 唱え言葉でお祈り

山の神に唱え言葉で祈りを捧げる。

3 種まき

テコ（腰籠）に入れた種を、斜面の下からジグザグに上がりながらバラまく。ソバはアツく、ヒエ・アワ・大豆・小豆はウスくまくのがコツ。

4 箒で掃く・鍬で打つ

ソバ（たまに、ヒエでも使用）は箒で掃いて種と灰と土を軽く混ぜ合わせる。ヒエ・アワ・大豆・小豆は、鍬で地面を打って、種を土に埋めると同時に青草の根を切る。

作業に使う道具

【鍬（クワ）】

種をまく前の地ならしや、種をまいた後の鍬打ちに使用する。



【竹箒】

ソバ、たまにヒエの種まきのあと、種に灰や土をかぶせるのに使用する。



【テコ】

種を入れるのに重宝する腰籠。紐を通して腰に縛り付けることができる。



⑤ 大豆の種まきの後の鍬打ちの様子。種を土に埋めるのと同時に青草の根切りを行う。



⑥ 小豆の芽。小豆も大豆もアツくまくと実りが悪く、「ウスくまく」のがコツです。



④ 大豆の種をまくために、準備をしている様子。青草が茂っているため、これを除去しないとイケない。

草取り・カジメ・虫除け

収穫までに気を配らなければならないこともさまざま。どのようなことに気をつけられればいいのでしょうか。



① 火入れから1年経った山。青々とした草や灌木に覆われてしまっている。



② 草取りは、カマで刈る、素手で抜くの他に、鍬で青草の根を断ち切る方法がある。



③ 昔は草取りを家族総出で行っていた。最近は焼畑に興味を持つ若者も草取りに参加している。

ヒエ・アワの草取り

古くから草取り作業は家族総出で行われるのが一般的でした。ソバの場合はヤボ焼き後すぐに種まきをするところから、一面にソバが育つので草も生えてこず、草取りの必要がありません。

ソバの草取り

種をまいてから、どのように育てていくかはそれぞれの作物の特性によってコツがあります。ここでは草取り、カジメ（獣害対策）、虫除けの3つのポイントをおさえていきます。

小豆・大豆の草取り

小豆と大豆の場合も、種まき直前・直後の草取りをします。この時期は青草が生い茂っているため、草取り作業には時間と労力がかかります。昔の人は小豆と大豆の種まきと草取り作業を「コガツバタケ打ち」（豆のまく時期は、ほぼ旧暦の5月）と名付け、気合を入れて行っていたようです（写真③）。その後、成長をみながら、必要に応じて草取りを行っていきます。小豆の草取り時期は花がつく前が望ましいです。

カジメ

カジメとは現在でいう獣害対策のことですが、昔はほとんど獣害もなく、それどころかイノシシを滅多に見たこともなく、シカに関しては全

く見なかったそうです。昔の山には栗やドングリなど実のなる木が多くあり、イノシシやシカが食べられるものがたくさんあったので荒らされることはなかったのかもしれない。

しかし、スギの造林が増えはじめた頃からイノシシが出はじめたそう、イノシシ除けとしてシシオドシを設置したり、火を焚いて脅したりするようになりました。火を焚いて帰った際には山火事になったこともあったそうです。その他に「ほろ布にコールタールを塗ってかける」など、さまざまな方法もやっていたそうですが、効き目はほとんどなかったようです。

現在はシカ除けにネットを張ります（写真④）。鳥除けには防鳥ネットやテープなどを張ります（写真⑤）。支柱にはポールや竹などを使用します（写真⑥）。

虫よけ

虫よけについては、古くはお寺で虫よけのお札をいただき、それを竹につけてヤボに立てておいたそうです。しかしヤボ焼き経験のある皆さんが口を揃えていつのは、「ヤマザク（山作）」には農業による予防も肥料も何もいらない」とい

作業手順の解説

【草取り】

1 ソバの草取り

火入れしてから種をまくため、草取りの必要がない。

2 ヒエ・アワの草取り

種まき前後に鍬打ちをする他、20〜30センチ程度に成長した頃にもう一度行う。その後は必要に応じて行う。

3 小豆・大豆の草取り

種まき前後に鍬打ちをする。その後は必要に応じて。小豆の草取りは花がつく前が望ましい。

【カジメ】

1 シカ除け

作物の種をまいた後、周囲にシカ除けのネットをぐるりと一周張る。

2 鳥除け

数メートル間隔で竹や棒を立て、防鳥ネットやテープを張り巡らす。

作業に使う道具

【シシオドシ】

大きな音で鳥、獣を追い払うために使われる道具。

【鍬（クワ）】

種をまいた後の鍬打ちに使用する。

【カマ】

作物が成長する段階で、その周りの草や灌木を刈り払う。

【シカ除けネット】

森林組合等で購入が可能。焼畑の周囲をぐるりと一周張る。

【防鳥ネット】

ホームセンターなどで手に入る。竹や棒を立ててそれに張り巡らせて使用する。



⑤ 小豆や大豆には鳥が寄ってくることが多いので、防鳥ネットを張ることも。



⑥ 防鳥ネットを張り巡らす。



④ 昔はほとんど獣害がなかったそうだが、近年はシカやイノシシが増えているため、獣害対策のシカ除けネットを張ることが増えている。

収穫

秋は、収穫の季節。ソバの収穫から始まって、アワとヒエ、そして小豆と大豆という順番で季節は進んでいきます。



① ソバの刈り入れ作業の様子。

焼畑の作物は、いずれも秋に収穫作業が行われます。基本的にはそれぞれの作物の出来具合や天候などで収穫時期を判断することになります。現在はほとんどの場合、まずソバの収穫から始まり、アワとヒエが同時期、そして小豆と大豆という順番が一般的です。

ソバの収穫

ソバは種まきから数えて「75日目の夕食に間に合う」といわれ、種を蒔いてから約75日で刈り入れ作業ができるほど、実りの早いこととよく知られています（写真①）。実際には畑の状態やその年の天候など、さまざまな条件によって日数は変わってはきますが、短期間で収穫する作物であることに変わりはなく、焼畑の主要な作物として重宝されてきました。現在は、8月の初めにソバの種まきをするのが多く、収穫はおおよそ10月中旬になることが多いです。畑にソバの種を蒔いてから2〜3日もすれば、小さな芽が顔を出し30日前後で花が咲き始めます。ソバは昆虫などが媒介することで受粉し、実をつけるので、実入りがあることを確認してから刈り入れ

作業手順の解説

1 山の神にご挨拶

山に入る前に「礼をする、咳払いをする等により、山の神に、山に入ったことを知らせると同時に収穫を感謝する。」

2 刈る

根元近くをカマで刈る。ヤボの斜面の下から刈っていく。

3 乾燥

ソバ・大豆・小豆は刈り取った後に熟すのでヤボで1〜2週間乾燥・完熟させる（ソバは刈り広げる、大豆・小豆は掛け干しする）。アワ、ヒエは持ち帰ってビニールハウス等で天日乾燥させる。

アワ、ヒエの収穫

アワ、ヒエの収穫時期もだいたい11月上旬。昔は「出穂（でぼ）見て20日」といって収穫の目安を立てていたそうです。しっかり実が入ったら刈り入れ作業に入りますが、時期が遅くなると鳥に食べられてしまうことがあります（写真②）。

現在の収穫作業では、穂から下1メートルくらいのところを何本か集めてはカマで刈り取り、両腕で抱えきれぬくらいの束にして括り、持ち帰って雨の当たらないビニールハウスなどで乾燥させます（写真③④）。昔はアワもヒエも穂の部分だけを刈って持ち帰っていたようです。



③ ヒエを刈り取り、束にして持ち帰る様子。持ち帰ったら、雨の当たらないところで乾燥させる。



④ 収穫したヒエの乾燥の様子。



⑤ 掛け干した小豆を脱粒する様子。

小豆、大豆の収穫

小豆、大豆の収穫も10月中旬から下旬にかけて、実入りの状態を見ながら収穫作業に入ります。サヤの乾燥具合によっては、刈り入れの作業中にサヤがはじけて実が落ちてしまうので、そのような状態になる前に収穫するのが望ましいです。基本的にはカマで根元近くを刈りますが、根が抜けやすい場合は、引き抜いてまとめてから根を切り落としても大丈夫です。ヤボにタケ竿などを立てて、一〜二週間、掛け干しし、棒でたたいて脱粒します（写真⑤）。

作業に使う道具

【カマ】

どの作物の刈り入れ作業にも使用するカマ。

【カルイ】

背中に作物を背負うための木製の道具。このカルイにゴザを組み合わせると、運ぶ際の脱粒などを防ぐことができる。ヤボで収穫したものを集める際にも使用する。



脱穀・精白・貯蔵

穀物の種類によって、脱穀・精白の作業は異なります。椎葉村では、脱穀のことを「アヤシ」ともいいます。



① 持ち帰ったアワやヒエを乾燥させたのち、穂の部分だけをヒエちぎり包丁を使って切る様子。



③ 下の方の穂が乾燥したら、上下を返して、しっかりと乾燥させる。



② ヒエをアマに入れて、下から火を焚きつけ、じわりじわりと乾燥させる。

収穫した穀物は、脱穀、精白作業を行う必要があるのは、みなさんご存知の通り。実が小さいヒエやアワはかなりの手間がかかりますが、現在では部分的に精米機を使うなどさまざまな工夫を凝らしています。

ソバの脱穀・製粉

現在、ソバの脱穀及び製粉は、すべて機械を使って行っています。脱穀した実を米袋などに入れて蔵に保管しておき、使う分だけをその都度製粉します。

アワの脱穀・精白

12〜翌2月の期間にアワ、ヒエの精白作業をします。

アワの脱穀はヤボ（焼畑地）から持ち帰ったアワを乾燥させたのち、11〜12月中に、穂の部分だけをヒエちぎり包丁かハサミを使って切り、米袋などに入れて保管しておきます（写真①）。精白は、ちぎった穂をシートの上に積み上げるようにして、ドンチで叩いて実を落とし、穂の状態からモミの状態にします。叩いたものを選別フルイにかけて、籾だけにしたら精米機にかけます。もみ殻が外れ、

ヌカがなくなるまでに約1時間ほどかかります。精白が終わったら目の細かいフルイにかけて、ヌカをきれいに落とします。精白されたアワは米袋などに入れて保管します。

ヒエの脱穀・精白

ヒエの精白もアワと同じように最終段階には精米機を使いますが、ヒエのモミは何重にもなっており、精白までにいくつかの工程を繰り返します。

アワと同様に11〜12月中にヤボ（焼畑地）から持ち帰ったヒエを乾燥させた後、穂の部分だけをヒエちぎり包丁かハサミを使って切り、米袋などに入れて保管しておきます。

精白作業もアワと同様に12〜翌2月の期間に行います。穂だけになったものをより乾燥させるために「ヒエコウカシ」という作業からはじめます。「ヒエコウカシ」とは、保管していたヒエの穂の湿気を取り除くための作業です。「アヤシ」という大きな竹かごに入れ、アマを1メートルくらいの高さに設置（写真②）。アマの下からとろ火になるよう火を焚きつけ、じわりじわりと乾燥させます。下の方の穂が乾燥したら、上下を返して、またあぶり乾燥させます（写真③）。穂から湯気があがることもあります。

作業手順の解説

【ソバ】

1 乾燥・脱穀

ヤボ（焼畑地）で乾燥させた後、全自動の機械で脱穀する。

2 保管

実の状態でも米袋に入れて蔵に保管する。

3 製粉

食べる際に必要な分だけ製粉機で粉にしていく。

【アワ】

1 乾燥

収穫後、ビニールハウスなどで天日乾燥させる。

2 保管

穂をちぎり米袋に詰めて保管する。

3 脱穀

穂をシートに積み上げ、ドンチでたたいて脱穀する（アヤシ）。

4 選別

選別フルイで実とその他の異物を選り分ける（写真④）。

5 精白

精米機にかける。

6 保管

仕上げフルイをして、細かいヌカを落とし、米袋などに入れて保管する。

【ヒエ】

1 乾燥

収穫後、ビニールハウスなどで天日乾燥させる。

2 保管

穂をちぎり米袋に詰めて保管する。

3 脱穀

穂をシートに積み上げ、ドンチでたたいて脱穀する（アヤシ）（写真④）。

4 選別

選別フルイで実とその他の異物を選り分ける（写真⑤）（写真⑥）。

5 乾燥

大釜で炒り、じっくり乾燥させる（写真⑥）。

作業に使う道具

【ヒエちぎり包丁】

アワ、ヒエの穂の部分だけをちぎる際に用いる道具。古くなたカマの刃に柄を付け替えて、包丁もしくは小刀のような形に変化させたもの。



【ハサミ】

ヒエちぎり包丁と同じく穂をちぎる際に用いる道具。現在はヒエちぎり包丁よりハサミをよく使用する。



【ドンチ】

脱穀（アヤシ）作業に用いる道具。木製、柄の部分が竹製のこともある。1メートルくらいの木の棒の先に円柱にした木を左右同じ長さにしてT字にくっつけたもの。お餅つきの杵のような形だが、杵の使い方とは異なり、楯の横腹の部分を叩きつけて使う。



【木の棒】

ドンチと同様に脱穀（アヤシ）作業に用いる道具。ヤボ（焼畑地）で脱穀する際に、ヤボにある適当な木をよくしなる「シナ草」などを1メートルくらいに切って使用。真っ直ぐのものよりも、緩やかに曲がった木の方が脱穀で叩く作業に向いている。



【フルイ】

さびる（実とその他の異物を選り分ける）際に用いる道具。作物によって、また脱穀の段階によって目の大きさを変えて使用する。



【テミ（手箕）】

選別フルイと同様にさびる（実とその他の異物を選り分ける）作業に用いる道具。竹製。





⑬ テミ（手箕）を使って、大豆から異物を取り除いている様子。選別フルイも使う。



⑩ 精白したヒエは米袋などに入れて蔵で保管する。



⑪ 刈り取って乾燥させた小豆（茎などもついたもの）をシートの上でドンチで叩いている様子。



⑨ 必要に応じて、再度炒ったり搗いたりした後、精米機で精白する。



⑦ 炒ったヒエをフミウス（踏み臼）で混ぜながら搗く。



⑧ トウミ（唐箕）にかけて異物やヌカを取り除く。

よく乾燥してきたら穂が硬くなります。昔は2〜3時間かけて「ヒエコウカシ」していたようですが、現在はヒエチギリ（穂をちぎる＝切る）までにヒニールハウスでかなり乾燥させてあるので、ヒエコウカシの時間は1時間くらいで済みます。

しっかりヒエの穂が乾燥したら、シートに積み上げ、ドンチで叩いて実を落とします。それを選別フルイにかけて実だけにします。実だけになったら、大釜で炒ります。この時も強火ではなく、火の加減で大きなシャモジで全体をかき混ぜながら、だいたい1時間ほどかけて、じっくり乾燥させます。ゆっくりじっくり炒りあげ、乾燥させていきます。炒る工程では、モミをはじけさせる効果と、ヒエ独特の香りを引き出す効果が得られます。

次に炒ったヒエをフミウス（踏み臼）で搗きます（写真⑨）。フミウスに7〜8分目までヒエを入れ、混ぜながら搗いていきます。次にフミウスから取り出したヒエをテミ（手箕）もしくはトウミ（唐箕）にかけて、小石や茎、枝などの異物やヌカを取り除いていきます（写真⑩）。この作業は「さびる」と呼ばれています。この段階でモミの剥け具合やヒエの香りを確認しながら、場合によってはもう一度大釜で炒ることもあります。この時も、火でじっくり炒ることで

大切です。

炒った後は同じくフミウス（踏み臼）で搗いて、テミ（手箕）もしくはトウミ（唐箕）にかけます。その後、精米機にかけて、仕上げに目の細かい選別フルイできれいにヌカを落としたり、精白が完了です（写真⑪）。精白したヒエは米袋などに入れて蔵で保管します（写真⑫）。

小豆、大豆の脱穀

小豆、大豆の脱穀作業は、ヤボ（焼畑地）で掛け干して乾燥させた後、そのままヤボで脱穀作業をすることもあれば、持ち帰って脱穀することもあります。刈り取って乾燥させた全部の草をシートの上に積み上げ、ドンチか叩きやすい棒で叩きます（写真⑩）。途中で上下をひっくり返したり、広がったものを積み上げなおしたりしながら叩いていきます。

次に「さびる」という工程です。まず、選別フルイにかけて実と異物をより分け、さらに、それをテミ（手箕）にかけて細かい異物を飛ばします（写真⑪）。その後、小豆、大豆を水に入れて洗ひ、浮いてきた小豆やチリを捨てて、最後にしっかりと乾燥させます。実だけに選別された小豆、大豆は米袋などに入れて保管します。昔は焼き物の壺（かめ）を利用して保管していたこともありましたが。

作業手順の解説

【ヒエ（つづき）】

6 ヒエコウカシ

保管していたヒエの穂の湿気を取り除くための作業（かつては、外の皮をとる作業もヒエコウカシに含まれていた）。

7 精白

精米機にかける。

8 保管

仕上げフルイをして、細かいヌカを落とし、米袋などに入れて保管する。

※ ひえつき節

村には、収穫されたヒエを脱穀する際に歌われた作業唄「ひえつき節」がある。歌詞の一部をご紹介します。

「ヒエは搗いても 来るこたあ来るが しばし待ちやれ おそござる

なんぼ搗いても このヒエむけぬ どのお蔵の 下積みかよー」

【小豆、大豆】

1 乾燥・脱穀

ヤボ（焼畑地）で収穫乾燥させた後、シートに全草を積み上げてドンチなどで叩き、実を落とす。

2 フルイで選別

選別フルイにかけてさびる。（実とその他の異物を選り分ける）

3 テミで選別

穂テミ（手箕）にかけてさびる。

4 水洗い

小豆は水につけてチリや浮いてくる実を捨てて洗う。

5 保管

しっかりと乾燥させてから、米袋などに入れて保管する。

作業に使う道具

【トウミ（唐箕）】

選別フルイと同様にさびる（実とその他の異物を選り分ける）作業に用いる道具。木製、金属製。風の力を利用して選別する手動の農機具で、中国から伝わったもの。



【アマ】

ヒエコウカシに用いる道具。直径120センチくらいで、深さが30〜40センチのタライ型の竹かご。竹製。ヒエの穂を乾燥させるためのもので、ひとつのアマにちぎったヒエの穂が4〜5束入る。アマに台を据えるか、現在では上から吊るす形で、地上より1メートルほどの高さに設置して、下に薪を燃やしアマに火が移らないように注意しながら、とろ火でヒエの穂をあぶり乾燥させる。途中上下をひっくり返す。このひっくり返す作業時に、もう一つ別のアマを上から被せ、天地返しする。



【大釜】

モミをはじけやすくするためにヒエを炒る際に用いる調理器具で、かまどなどの火を起こす設備の上に乘せて使用する。大釜は山菜加工やお茶作り、こんにゃく、豆腐、味噌作り、あくまき（灰汁巻き。主に南九州の端午の節句に作られる季節の和菓子）など、年中、使用されている。昔はアマによるヒエコウカシだけで精米していたが、現在はこの大釜を使ってじっくり炒ることが工程に加わることで、精米の効率化とともにヒエ独特の豊かな香りを引き出す効果が得られるようになった。



【フミウス（踏み臼）】

ヒエ搗きに用いる道具。大釜で炒ったヒエをフミウスで搗いて、もみ殻とヌカを外していく。多くのフミウスは地中に埋めて設置しており、天秤状に太い角材を渡し、臼の方に木槌と重しになる石がはめられている。臼の反対側の端を足で踏んで搗く。一人で搗くよりも、天秤の真ん中あたりにもう一人が乗って搗くと、より負荷がかかり早く搗くことができる。二人の息を合わせるのが難しくもあり楽しい作業。





標高の高いエリアなど、近年まで焼畑がされてきたところは、比較的広葉樹林の森が多く残る。



焼畑を続けてきたことでパッチワーク状になっている森林。



ソバの花。このソバの畑も一度森に戻り、20～30年後にはまた焼畑に活用されるかもしれない。

目指す森の姿を描く

森づくりをするためには、まず「どんな森をつくるのか」を決める必要があります。目指す森の姿によって、森づくりの方法が全く異なってくるからです。

目標とする 森林の姿とは

まず2つの大きな選択肢から目標林型を選びます。①自然植生（人為によらない自然の群落に戻すのか。それとも②人工植生（人工的に再生した植生）として維持するのか。自然植生に戻す場合（①）も、そのまま永久的に放置して原生林に戻すのか（①-1）、20～30年後にはまた火入れをして焼畑として活用するのか（①-2）によって方法が変わってきます。また、人工植生として維持していく場合（②）も、スギやヒノキなどの針葉樹の人工林にするのか（②-1）、クリやサクラなどの広葉樹の人工林にするのか（②-2）を選択する必要があります。

もともと椎葉村での焼畑は、同じ山の斜面を20～30年周期で繰り返し焼いていたので、森づくりとしては「①-2」タイプが基本形だったといえるでしょう。ただ、近年、椎葉村では、戦後の拡大造林期に増えすぎたスギやヒノキの針葉樹人工林の伐採後を焼いて、4年ほどソバ、ヒエ等を栽培し、その後、クリやサクラなどの広葉樹林に変えていく「②-2」タイプも増えてきています。本書では「①-2」と「②-2」の森づくりについて考えてみます。

同じ椎葉村でも、焼畑をした後に山を放っておくと、どのような森ができるかは標高や地形によって異なります。九州山地では標高約800～900メートルを境に、森の種類が異なってきます。標高が約800～900メートル以上の山地には、夏緑林と呼ばれる、ブナ、ミズ

ナラなどの落葉広葉樹林が広がっていました。標高がそれより低いところには、照葉樹林と呼ばれる、カシやシイなどの常緑広葉樹林が広がっていました。なお、同じ標高でも尾根筋はマテバシイなど乾燥に強い樹種が、川沿いの沢筋にはケヤキやミズキなどの水気を好む樹種が多いなどの違いがあります。

焼畑後、長く放っておくと、標高や地形によって前述したような樹種が増えてきますが、放置した初期、10～15年程は、先駆種（パイオニア）と呼ばれる樹種が一時的に繁茂することが一般的です。ネムノキ（椎葉ではコウカンボク）やヌルデ（椎葉ではフシノキ）など日当たりの良い場所を好む樹種です。しかし、これらの樹種は日陰に弱いため、いったん林冠（太陽光線を直接受ける高い木の枝葉が茂る部分のこと）が形成されて森林内が暗くなると稚樹が育たず、20～30年ほど経つと前述のミズナラ、カシ、シイなどに取って代わられていきます。

その昔に焼畑を行ってきた先人たちは、生えている樹種を見て前回の焼畑からの時間の経過、すなわち、地力がどれくらい戻ってきたのかを判断していました。まだネムノキやヌルデが生えている頃にヤボ切り・ヤボ焼きをすると、地力が戻っていないため、あまり良い作物ができなかったようです。このように早く伐りすぎることや「チカアラシ」と言って避けていました。逆に、ミズキやカシが太ってくると地力が戻ってきた合図ということで、ヤボ切り・ヤボ焼きを始めたそうです。また、標高の高いところでは、クマザサが2～3メートルの背丈になった頃を目安にもしていました。

焼畑の 森づくりの手順

焼畑の技術と知恵を最大限に活かすためには、

森づくりについての知識も欠かせません。

森づくりは、未来を育むこと。

多様な生物を育む森林の伐採・再生の

サイクルをうまく活用しながら、

未来の森の在り方を数十年単位で

見据えながら考えていきます。

広葉樹を育てる

戦後の造林政策によって増えたスギやヒノキの針葉樹人工林を、数年の雑穀栽培を経て、広葉樹林に戻していく取り組みがはじまっています。百年先を見据えた森林の育成は、生物多様性や、森の保水力の向上を目指しています。



椎葉勝さんが、焼畑の跡地に植えたクリ林。クリを植えてからイノシシの害が減ったと言う。



道や集落に近い山にはヤマザクラを植えて景観の改善や観光資源の創出につなげている。



クリは秋に落葉することもあり、林内に光が入りやすく、多様な植物が入ってきている。

なぜ、広葉樹を植えるのか

近年、椎葉村では、戦後の拡大造林（広葉樹からなる天然林を伐採し、その跡地を経済的に価値の高い針葉樹の人口林に置き換えることを推進した、当時の政策）期に増えすぎたスギやヒノキの針葉樹人工林を伐採した後の山を焼いて、4年ほど焼畑として活用した後、クリやサクラなどの広葉樹を植林していく「②」のパターンが増えてきています。

「広葉樹林に戻す」という意味では、20～30年後にはまた火入れをして焼畑として活用する「①」とのパターンと近いのですが、「②」のパターンではより長い期間（50～100年以上）を広葉樹林として育てていくことで生物多様性を高め、森林の保水力の向上を目指す取り組みといえるのです。

クリ、ヤマザクラ……個人の取り組み

たとえば、焼畑蕎麦苦菜部の代表である椎葉勝さんは、焼畑後の山にクリを植え、イノシシなどの野生生物の餌不足を補おうと取り組んでいます。その結果、イノシシが里に下りてきて畑を荒らすことが減り、獣害対策にもつながっているようです。また、道や集落に近い山には、ヤマザクラを植えることで景観の改善や、観光資源の創出につなげようとしています。その

他、シイタケ栽培の原木や炭焼きのために、クヌギを植えることもあるそうです。

もちろん、わざわざ植えなくても、クリやヤマザクラが生えてくる可能性もありますが、長くスギやヒノキの人工林として使われてきた山などは、広葉樹の埋土種子（土に埋まっている種）が少なかったり、林外から飛来する種子にも期待できず、結果としてササ藪になってしまいうことも少なくないのが実情です。明確な目的を持って森づくりを進める場合には、植林も一つの選択肢であると言えるでしょう。

広葉樹の植え方、注意点

広葉樹は、樹種によって植える時期を見極めることが大事です。クリやヤマザクラなどの落葉広葉樹は、秋に落葉してから、翌春に新芽が伸び始める前までの冬～春、できれば萌芽が始まる3～4月頃に植えるのが最適です。一方で、カシやシイなどの常緑広葉樹は、新芽が出る前の春か、新芽が固まった梅雨頃が望ましいでしょう。

植林には山で採取した種から苗をつくって植える方法と、苗を購入して植える方法があります。苗を購入する場合は、あまり遠い地域から購入すると、椎葉村や宮崎県在来種の品種ではないものである可能性が高くなり、遺伝子のかく乱を起こす恐れがありますので、まずは、最寄りの森林組合に相談してみましよう。

焼畑の森の樹木

焼畑は、雑穀を育てる農法であると同時に森づくりでもあります。植える樹木、自然に生えてくる樹木などの樹種を覚えて、焼畑の森づくりへの理解を深めていきましょう。森の樹種の移り変わりで、森林の成熟度や地力の回復度を把握することもできます。



クリ



カシ



ナラ



ヤマザクラ



ブナ



ミズキ



シイ



ヌルデ



ネムノキ



ケヤキ

森の手入れ

広葉樹の苗木を植えたら、後は自然に目指す森が出来上がるわけではありません。植えてからが森づくりのスタート。下刈り、つる切り、枝打ち、除伐・間伐などの「森の手入れ」が必要です。



植栽木よりも、その後の侵入木のほうが大きくなってしまわないように除伐が必要。



枝打ちの様子。下のほうの枝は刈払機で切り落とすこともある。



下刈りの様子。

下刈り

下刈りは、植えた広葉樹の苗木が、成長の早い雑草などに覆われて、太陽光を遮られないように、カマや草刈り機で雑草などを刈り払う作業です。

通常、植栽した木（植栽木）が成長して雑草木に覆われなくなるまでに、概ね5～7年掛かりますので、その間はほぼ毎年行う必要があります。下刈りは、雑草が繁茂する夏の炎天下での過酷な作業ですので、水分補給や、ハチや蚊などに気を付けましょう。

つる切り

雑草の中には、植栽木に巻き付くツル植物も少なくありません。植栽木に巻き付いているのを見つけたら、カマで即座に切って外しましょう。つるは最初は細くて問題ないように見えますが、放っておくと、植栽木より太く大きくなって、太陽の光や土の養分を奪っていくので要注意です。つる切りはできるだけ根元から切るのがコツです。

枝打ち

植えてから10年ほど経ったら、枝を切り落とす、枝打ちという作業を行うのが一般的です。枝を切り落とすことで、まっすぐな幹の木材をつくることができます。クリやサクラなどは、実をつけて、野生生物の餌を提供するだけでなく、家材、建築材としても貴重なものなので、枝打ちをすることで将来的な経済価値を高める

ことができます。

枝打ちは、幹にはしごを立てかけて、ナタやノコギリで枝を切り落とします。危険な作業なので、はしごがしっかり地面に固定されているのかなど、十分に注意しましょう。

除伐

同じく、植えてから10年目ごろには、植えた樹種以外の樹木を伐り除く除伐が行われるのが普通です。どんなに丁寧に下刈りしても、成長力のある雑草が、植栽木と同じように混ざって生えていることが少なくありません。

しかし、除伐をどこまで実施するのは、判断が容易ではありません。他の樹種の樹木をすべて除伐するよりは、むしろ適当に残すことで、生態系としての多様性を保全する効果もあるからです。植えた樹木の成長を阻害している木を取り除くくらいが望ましいでしょう。

間伐

植栽後10～15年で、林冠（森の天井部分）が閉じて、林の中が暗くなってきたら、植栽木を抜き伐りする間伐を行います。間伐する木は、他の植栽木と比べて細い木や、幹が曲がっている将来大きくなっても経済価値が低い木を中心に選ぶのが望ましいでしょう。

ただ、伐った木も、例えば、薪に使う、シイタケのホダ木に使う等で暮らしに役立てていくことができます。このように、森林資源も、また焼畑の産物の一つと言えるのです。

写真で見る かつての焼畑風景

5000年前から続けられていると言われる椎葉の焼畑も、その時代時代で規模や手順、使う道具などが変わってきています。「稲作の起源を探る」等のご著書があり、椎葉の焼畑も長く調査されてきた、宮崎大学名誉教授・農学博士藤原宏志氏が1970年代半ばに撮影された写真で、かつての焼畑を振り返ってみましょう。



種まき。スゲで編んだテゴに種を入れていることがわかる。



山の尾根まで、様々な段階の焼畑パッチワークが広がっているのが分かる。



種を撒いた後、クワで打つ（種と土と灰を混ぜる）。今は竹箒で掃いて混ぜるのが主流。



タケダヤーでの点火。今はガスバーナーで火をつけることも多い。



ヒエの収穫。今は穂の1メートルくらい下から刈り取ることが多いが、かつては穂だけを切っていた。



火入れ。今は全国から視察・見学者が多数集まるが、かつては、家族だけ、あるいは集落住民のかて～りで行っていた。



見渡す限りのアワ畑。今はここまでの大面積のアワ畑はあまり見ない。



椎葉村マスコットキャラクター
おつるちゃん

椎葉の焼畑では、雑穀や大豆から、平家大根といった野菜までつくられています。焼畑が生み出す作物は、そのものの本来の濃い味わいがします。



平家大根

一般で見かける大根に比べて辛味が強い。おろし大根のほか漬物や煮物にも。



大豆

焼畑で採れる大豆は小粒だが、味が濃く糖度も高い。



平家カブ

主に葉を食べる。村に伝わる平家落人伝説にちなんで、この名前がつけられた。



しいたけ

全国でも屈指の生産量を誇る椎葉村のしいたけ。原木栽培の干しいたけは、肉厚で芳ばしく旨味も香りも絶品。



釜炒り茶

椎葉村では、自宅のかまどに設置した鉄製の釜で茶葉を炒って自分で製茶する人も多い。一般の緑茶に比べて香りが高く、さっぱりとした味わい。



山菜

山で採れる野草や筍。野草の見分け方は「虫が食べているかどうか基準」とは椎葉クニ子さんの言葉。虫が食べるものは人間が食べてもおいしいという。



ソバ

椎葉村では「ソマ」と呼ぶ。焼畑で採れたソバは味が濃く、全国から引き合いが絶えない。



ヒエ

かつては主食として米やとうもろこし、小豆と一緒に炊いていた。炊きたては香りが良い。



アワ

最近モチアワがよく栽培されている。アワ餅は粘りがあって香りも良い。



古くから焼畑を行ってきた人たちは「山を焼くことで、山が元気になる」といいます。クヌギもスギの木も、焼畑の後にはよく太るのだそう。同じように、焼畑の作物は病気もなく、甘みが強いおいしいものに育ちます。

ソバ、ヒエ、アワ、大豆などは、椎葉村の焼畑でつくっている主な作物です。これらは何年かに一度、一定の順序で栽培する「輪作」でつくられています。輪作の順序にも、理由があります。土壌中の栄養素を必要とする作物（ソバ、ヒエ）を先に栽培し、その後土壌を肥やす働きのあるマメ科の作物（大豆、小豆）を栽培するのです。焼畑はとても理にかなった方法であり、焼畑から採れた作物は、太陽と水、土、そこにいる生物などの自然の恵みだけでできています。

椎葉村の焼畑では、長く受け継がれてきた在来種しかまいていません。この地方の気候、風土に合った在来種は、大事に受け継ぐ必要があります。種を残すために小規模でも焼畑を続けるという農家も存在します。焼畑は、種を守り継ぐ農法ともいえるのです。

人も山も元気になる 焼畑の作物たち

地域に根付く 伝統食

山間部に位置する椎葉村では、

古くから山で採れる作物を大事に保存食に加工して、活用してきました。村では、今でもさまざまな伝統食が食べられています。ソバを粉にし、練って団子にしたものを入れた野菜たっぷりの味噌汁「わくど汁」や、猪を煮たものにヒエを混ぜた「ひえず〜し〜（稗雑炊）」など、他では見られない独自の食文化が育まれてきました。

大豆は豆腐にして、よく食べられています。見た目も華やかな菜豆腐（ひきわり）は、季節の野菜や花を混ぜ合わせた彩り豊かな豆腐で、今でも結婚式などのお祝い事のある日や法事などではよく食卓に出されます。半世紀ほど前まで、椎葉村の人たちの日常食は雑穀が中心で、「豆腐はひきわり」だったといいます。今でもその伝統は、脈々と息づいています。

タカキビの団子汁



タカキビを粉に挽いてぬるま湯で団子状に練り汁に入れる。タカキビはモチ種で粘りのあっておいしい。

ソマダゴ



ソバキリ（そば打ち）の際にでる断ち残りを集めて平たい団子状にて焼いたもの。醤油や砂糖で食べてた。

ひきわり（菜豆腐）



家カブをたっぷりといれてつくるため、豆腐が手でひきわれるのが特徴。

わくど汁



ソバ団子、しいたけやネギなどの野菜入りの味噌仕立ての汁物。椎葉村で「わくど」は蛙のこと。ソバ団子が蛙に見えるというのが由来だ。

カテメシ



米に幾種類かの雑穀を混ぜて炊くもの。トウキビ、ヒエ、小豆などを組み合わせて炊いていた。

ドブじゅる



お味噌汁にそば粉をさらっと振り入れとろみのある汁にする。

ソバキリ



手打ちそばのことで主に干しいたけのダシで温かいものを食べる。

ひえず〜し〜



猪の骨付き肉を湯がいたスープに、米、ヒエ、内臓肉、野菜などを入れて炊き上げる雑炊。椎葉村では今も狩猟が盛んに行われています。

フツダゴ



フツとはよもぎのこと。よもぎを湯がき細かく刻んだものと、小麦粉や米粉を水で練って湯がいたもの。食べる際にあぶってはちみつや味噌をつけて食べる。

ソマゲ



細かく切った根菜類等で味噌汁もしくは醤油味の汁を作り・そこにそば粉をいれてかき混ぜたもの。ソマゲのソマとは蕎麦のこと。ゲはお粥のこと。いりこダシが主流。

カスイモ



里芋とおからをともに蒸し粘り気が出るまで混ぜ・それを団子にして焼いて食べる。油味噌や蜂蜜などをつけて食べていた。

ツクネイモ



からいも（さつまいも）とイモ（里芋）をふかして潰し合わせて団子状にしたもの。おやつとして食べていた。

焼畑・先人の 記憶集

椎葉村各地で古くから焼畑に親しんできた
方々にお話を伺い、当時のさまざまな記憶を
集めました。

尾向地区



椎葉クニ子さん
大正13年生まれ

クニ子 「キロクタケハチ」と言ってる木は旧暦の6月に伐れば芽も出ない。竹は旧暦の十五夜過ぎから旧暦の12月いっぱいには伐ったら全く芽が出てこないから、焼畑ができる。

「キロクタケハチ」とは、ヤボ切りのことですか？

クニ子 そうそう、第一にそれをしてないと生きてはいけない。竹はいつでも伐つていいものではない。10種類ある竹の中、ここ日添にできる竹はクマザサ。実家の辺りは南向きだからクマザサはなく、「クタケやニガタケがあった。昔、役場の依頼で旧暦の6月に仕方なくスズヤボを伐ったが、翌年スズ

タケが青々とたくさん出てきて大変だった。やはり昔の人の言うとおりにしないといけないと話した。

竹は10種類あるということですが、どの竹も同じ時期に伐ればいいのですか？

クニ子 そうそう。日添はススタケが一番多い。日当にクマザサはない。それが適地適作。

焼畑は陽当たりのよいところ、悪いところ、どちらもやりますか？

クニ子 自分の持っているところを焼くから。戦後、自分の山を持っていな人は地主から土地を借りて焼畑したが、「サンイチツクリ」といって、できた作物を、3分の1地主にお礼して、3分の2は自分たちがもらっていた。「サンイチツクリ」がものすごく流行った。

サコ（迫。山と山との間のくぼみ）でもオバナ（山頂、尾根）でも、どこでも焼畑をしましたか？

クニ子 どこでもと言っても、昔は全部、国の山だった。個人の所有は少ししかない。椎葉の場合は昭和17年に「ム

ショウジョウ」といって向山の98戸の代表が話し合って、土地の境を決めていった。だから椎葉で自分の土地を持たない者は一人もいなかった。今でも皆、山や土地があるが、山をお金に換えた人もいた。

クニ子さんの山は？

クニ子 実家のケサソウ爺さんは、石灰岩の多い山をもらった。石灰岩の山は焼畑に向いていないと聞いていたが、実際にやってみたところ、良いところもあった。石灰岩のことをこの辺りでは「ムギイシ」と言った。「ムギイシ」は置いておくと、年数が経てば大きくなって増えていく。

石灰岩の土地には、麦がよくできたと聞きましたが。

クニ子 いやいや、麦だけでなく何でもよくできた。サトイモ、カライモなど、何でも。イモは土が浅かったからまん丸く出来て、ものすごくおいしかった。

ソバに合う土地、アワに合う土地などあるのですか？

クニ子 ソバはどこにでも合う。それ

ですか？

クニ子 それは人それぞれ。十人十色だから。

その作小屋のことを「ヤマコヤ」ともいいますか？

クニ子 「サクバコヤ」とか、「ヤマコヤ」と言った。

ヤボ切りは誰がやっていましたか？男性、女性どちらですか？

クニ子 それはそう。お父さん、お母さん両方が伐って焼畑をして、「シツケドキ」という作物を育てる時期には、作小屋にお爺さんお婆さんがいて、草取りなどしていた。

あまり大きな木がなかったから、女性もヤボ切りしていたということですか？

クニ子 大きい木には這って登って、オロシギ（降ろし木）をしていた。枝葉は作物の成長を妨げるから。焼畑の後に、枯れた木を持ち帰って焚き物（薪）にしていた。焼け残った立木にクズカスラで束ねたソバをかけて干していた。干した後「シナトコ」を作っ

てウチボウでアヤシ（脱穀した。残ったソバガラは、広げておいて焼いていた。

ヤボ切り前に何かしましたか？

クニ子 出かけるときには何もしないが、山に入るときには必ず、山の神様、水神様、屋敷の荒神様を山に祀っておいて、挨拶をしていた。水神様は真夏には川にいるが、真夏過ぎたら、山に戻るから。挨拶をしないでいきなり伐ったりすると、本人に災いがあつた。山に入って挨拶せずにいたら、山の神様がびっくりされるから。

お神酒をあげるのですか？

クニ子 いや、□で言うだけ。お神酒は最近の話で、昔はお神酒はなかった。□で言うだけでよかった。帰るときも挨拶していた。

木を伐る時期ですが、冬には伐らなかつたのですか？

クニ子 木は伐らない。クマザサは冬に伐っていた。

焼畑後、30年くらいは休ませましたか？

クニ子 そんな余裕はなかった。焼畑で4年間作物を作るが、アワだけは、「アワガンノ」と言って1年目にアワ、2年目に小豆を作ることもあった。アワはやせ地でもできていたから。アワは、モチアワもあった。うるちアワで「ボラカ」「モチアワで「アカバチ」「コンコダマシ」「ネコアシ」「シチリキ」などいろいろ種類があつて、選別が大変だった。百姓は何でもやっていた。

ヤボヤキの火入れについて、昔と今の違いは何ですか？

クニ子 昔は大木がなかったんで、今と違う。アワガンノも昔のこと。アワガンノの後には作物はできない。

地力が回復するまで何年置きましたか？

クニ子 国の条例で昭和20年に植林が始まったため、ヒエを播く前に植林を始めた。

造林が流行る前はどうか？

クニ子 焼畑ばかりだった。

何年で地力が戻りますか？

クニ子 「センネンコバ」という言葉がある、何十町歩の山があればその内に千年ほったらかしの山があつた。そこを焼畑したら雑草が全く生えてこないで、播いた種がさーらさーら出来た、というセンネンコバというのがあった。言っていた。焼畑というのは一言ではいえないもの。

焼畑はどこでもできるのですか？

クニ子 木を伐りだした後なら、どこでもできる。

焼畑の作物でクニ子さんの好きなものを教えてください。

クニ子 全部好き。トウキビの挽き割れを、少しのお米と炊いて、沸騰する前にヒエを洗わずにいれる。サツと混ぜ炊いて食べるが、その時の上汁をよく飲んだ。子供や牛もそれが好きだった。

ヒエは日本原産と聞きました。

クニ子 日本原産は、ヒエと谷にあるワサビだけ。大昔には、日本に米はなかった。米は中国から来たから。

ヤボヤキで、ススタケ、雑木山、造林

は焼け灰の力。ソバはどんな悪いところでも、焼いたらちゃんとできた。ソバは2カ月半後の夕飯に間に合うと言って、75日で食べられた。5500年の農法が世界に広がっているのはそういうこと。適地適作とは言うが、ソバ、ヒエ、アワ、小豆、大豆は、焼け灰の力で誰が作ってもよくできるもの。

では、あまり土地は選ばないということですね？

クニ子 持っている土地でやるしかない。もしくは地主に借りるか。昔は医者も土地を借りていた。

ヤボ切り前に、何か特別なことをしましたか？

クニ子 昔は山に大木は無かったから、ヤボ切りは危なかった。

山の上の方にも木がなかったのですか？

クニ子 ない。山の上の方には「作小屋」を作っていた。樽に水を入れて作小屋に持っていた。

どのくらいの人たちが作小屋に籠るの

杉の山、それぞれ焼き方は違うのですか？

クニ子 どれも火の入れ方は一緒。焼く四方にそれぞれ呼び方があって、「カマデノタテグロ」「カマサキノタテグロ」「ヨコガシラ」「ヨコジリ」。その四方に「カダチ」をつくる。「ホウケ」といって竹など燃えるものが生えていない土地を焼くこともあったが、その時はカダチは作らなくてよかった。ヨコガシラの真ん中から二人で両サイドにむけて火入れをする。「ヒソカシヤキ」と言って、二人がヨコガシラからゆっくり下に降りながら後方（下る方に背を向けて）に火入れしていき、しっかりヨコガシラが焼けてしまえば、ヨコジリに火を入れる。

火の着きにくいときはどうしていますか？

クニ子 そんな日を選んで火入れしない。自然で生きるといことは、雲、鳥の声、虫けらを判断すること。70年以上それをしてきた。だから時には、昼の間にカダチをしておいて、夜に火入れすることもあった。

焼畑・先人の記憶集

尾向地区



椎葉ミエ子さん
昭和8年生まれ

ミエ子 盆前には（種を）まかないといけない。ここは（標高が）高いから下の村の人たちより、だいたい一週間から10日くらいは何でも早く植える。そうしないと冬に早く寒くなるので。11月にはもう寒くなる。霜が降りるから。嫁に来てから63年、ずっとここに、ヤマザクも、田んぼも全部してきた。台風が来てしまえばソバはとれないこともあるから、ヤマザク（山作）はなかなか難しい。植え付けることは植え付けても、実になる前に台風が来たり、長雨があったら小豆は「さやぐされ」

といっって、さやが出来てからでもなくなってしまっ。ヒエやアワやトウキビも台風に遭ったら実入りが悪い。皆がヤマザクをしたらいいと思っのになぜしないかといえは、毎年できればいいけど、よくできることは3年に1回くらいしかないから。種を残すために、ソバやヒエ、昔の言い方で「アラ麦」という麦は、今年植えたのを来年、再来年までの3年間は種が使えると昔の人に聞いたが、今年も来年もその次もダメということがあったら種が途絶えてしまっ。だから、何が何でも時季に

は種まきをしてきた。うちは種が不足したことはない。種を人に分けたこともある。

嫁いであら63年間、ずっと焼畑をしてきたのですか？

ミエ子 すっとしてきた。やめた年は一年もない。毎年、種のことを考えるから。食べることはもちろんだが、どちらかというと種を継ぐことが大事、雑穀は。百姓が他の人に「種をくれ」とは言えない。だから私は相当作ってきた（笑）。

もともと椎葉の生まれですか？

ミエ子 はい、追手納です。

ソバは、毎年焼畑に？

ミエ子 ソバとアワは焼畑に必ずまくが、今年はまだ。畑にはまいたが。山に作るソバと、減反した畑に作るソバでは味が違っ。同じ種でも山のソバの方がおいしい。だから、値段も違っ。粉にして直売所に出すとき、焼畑のソ

バは1キロ千五百円、畑のソバは千三百円。焼畑のソバはすぐ売れてしまっ、おいしいと評判。

今年焼く山はどういうふうに決めるのですか？

ミエ子 ヤボ切り（敷切）をだいたい盆前から9月、10月にかけて、昔は伐っていた。人手のない場合は早くて8月終わりから9月にかけて伐っていた。広がったのでだいたい10日以上かけて伐っていた。ソバタネを5升から1斗播く場合、3反以上いる。

それは、まとまった広い所？

ミエ子 はい、まとまって広くないといけない。今は杉山だから、杉を倒した後を焼いて播いている。うちの山は全部杉造林、クヌギ造林しているから、山に播くところがない。が、今年は2反ちょっとクヌギを伐ってそこに播く予定。

50年前、造林がされていなかったときは、どのように焼くところを選んでいたか？

ましたか？

ミエ子 自分のところの裏山を焼いていた。自分の山だから、もし燃え広がっても大丈夫だから。何人が頼んで焼いていた。燃え広がらないようにカダチをきちんと作って焼いていた。山にもいろいろあるが、スズヤボはよく焼けていた。竹山は焼けにくい。ソバにとっても、スズヤボだと焼け灰が多いから、太りが良い。

スズヤボは標高の高いところですよ？

ミエ子 そうです。大きいスズヤボがいっぱいある、それを昔はナタで伐っていた。

スズヤボといっても、大木もあるんですよ？

ミエ子 はい、昔は「オロシギ（枝打ち）」と言っって、大木の枝だけを鋸やナタで落としていった。

大木自体は倒さない？

か言っって「14ソウ」まではいいと言っていた。

スズヤボと椎木山ではどちらがいいンバができますか？

ミエ子 スズヤボ。杉山は杉芝が重なって腐ったりしているから、何回も鎌でひっくり返して何度も焼いた。そうしないと、地面が出てこないから。焼け灰が厚いとソバが発芽しないから、「ヤボガエシ」と言っって、人にも来てもらっってやった。杉山は手があるし、ソバもよくできない。

椎木山はどうですか？

ミエ子 焼け残りの木を「キデヤモク」といっって、やはり後日「キデヤモク焼く」と言っって焼いていた。「キデヤモク焼く」時は煤で真っ黒になるから嫌だった。「キデヤモク焼き」の跡地に大根、白菜などをまいたが、それはよくできた。きゅうりなどもよくできた。山にできる野菜はおいしい。

ミエ子 はい。大木はそのままにしておいて根腐れになるまでほっておいた。その根腐れの木が杉の木（造林の若い木）に倒れ掛かっていることもあった。機械ができるまでは、山の仕事はナタと鋸でしていた。大木は太くて伐れないから残していたが、（大木の）枝葉は影をつくっってヤボが焼けなから、オロシギをしていた。

枝打ちすれば、どんな大木もいずれ根腐れて倒れるのですか？

ミエ子 はい。何年も経たないと倒れない。直径15センチくらいのは倒すけど、それ以上はオロシギにする。枝打ちした枝を下に降ろして広げ、それをさらにナタで刻んでから焼いた。焼くにも何日も陽が照らないと、スズヤボもスズヤケが密集して伐っているところは、陽が入らないから、最低一週間は日照りがあっってから焼いた。

ヤボ切りは焼く年の前の冬に？

ミエ子 はい。「冬伐り」といっって冬に伐った。そして夏に焼く。そうすれ

ばスズヤケは生えない。いつでもいいと言っって春に伐ったらスズヤケの子が生えてくる。

ヤボ切りは夏に伐るのと、冬に伐るのでは、どちらがよいですか？

ミエ子 できれば9〜10月。雪が降らないなら冬がよいが、この辺りは雪が降るから早く伐っていた。

標高によって違うのですか？

ミエ子 そう、この辺りは11月いっぱい収穫が終わるから、その後にヤボ切りをしていた。ヤボ切りは日当たりのよいところがよいが、伐らないといけないときは、日当たりの悪いところでも伐ったが燃えも悪かった。うちは日当たりが悪く、冬の寒い時期にヤボ切りはしなかった。

西米良ではヤボ切り前に御馳走を食べさせていたという記録があります。こちらではどうですか？

ミエ子 それはなかったけど「きれも

の扱い」だから、その日の朝に味噌汁をこぼしたり、お茶をひっくりかえしたりしたら「縁起が悪い」と言っって怒られていた。

山の神は女性なので、ヤボ切りやキオロシに女性は行かなかったのですか？

ミエ子 いえ、私が子供の頃、女性は腰巻をして木から木に渡ってキオロシをしていた。戦時中は男性がいないから女性もやっっていたらしい。湯前から嫁に来た人もやっっていたと聞いた。

キオロシは上から？

ミエ子 たぶん上から伐って落としていた。上の方の幹を伐って落として、片方の枝につかまっては、片方の枝を伐る。

ヤボ切り前にお神酒や御幣は用意しましたか？

ミエ子 御幣はないがお神酒はあげて、「見守ってくたさい」などと言っていた。

その唱え言葉は？

ミエ子 「ただ今から伐採するので、怪我もなんもせんように見守ってください」とかそれぞれで言っていた。ヤボ切りは特別だから、伐り始めに必ずお神酒をあげた。

ヤボ焼きの時期はどうやって決めるのですか？

ミエ子 ソバをまくのは土用の内にまくから、それに合わせて焼いた。早く焼いて何日もまかないでいたら草が生えてしまっから、播く日の4〜5日以内に焼く。ここより奥山は土用以内に播くが、ここより下なら土用が明けてからでもいい。ヤボヤキの翌日に焼け残りの枝を集めて焼く。枝を広げたままだと、ソバまきなどがよくできないから、散らばった枝を集めて再度焼く。このことを「キツカート（きつか跡）焼き」と言った。ヤボ焼きの後、2〜3日かけてキツカート焼きをしてからソバを播いた。土用以内に播けば実入りがいい。土用過ぎて1日経つことを「インソウ」「1日経てば」「2ソウ」と

焼畑・先人の記憶集

尾向地区



甲斐昭八さん

昭和8年生まれ

何歳から焼畑を？

昭八 14歳から20年くらいしていた。小さい頃から親がしていたのをずっと見てきた。ヤマザク（山作）は、ソバ、ヒエ、小豆、大豆、たまに大豆のあとにヒエをつくることもあった。世の中が開けてきて、ヤマザクはなくなっていた。（椎葉 勝さんのところが続けてきたことはすごいことだ。

どこを焼いたのですか？

昭八 自分の山を焼いた。（当時）はヤマザクが主流で、持ち山の差があったから「サンイチツクリ」（地主から土地を借りて焼き、できた作物を3分の1地主に、3分の2はもろこし仕組む）

でやる人もいた。

一回に焼く面積はどのくらい？

昭八 だいたい3反。山の都合や手間の都合でその年々で違うが。ヤマザク（山作）は3反×4か所で1町2反作っていた。焼くタイミングが難しく「明日焼くヤボは今日焼け」というてやっていた。

焼く時期には、方々で煙が上がっていましたか？

昭八 そうそう。あちこちで。加勢にも行っていた。標高の高いところは土用ソバ（ドユウソバ）といって土用のうちに播いた。遅くまいてもいいとこ

ろは土用が明けて（ドユウガサメテ）「何ソウがいい」などと言っていた。土用が明けて「22ソウ」で播いたことがあったが、実が入らなかった。「2ソウ」くらいまでがいいと思う。

陽当たりや標高で出来が違う？

昭八 土地の条件で違う。陽当たりはよいほうがいい。地形はならかな傾斜が仕事しやすい。石・岩のないところがいい。サコ（迫。山と山との間のくぼみ）とオネ（山頂、尾根）が入り組んでいるところは作りにくい。傾斜のきついところは土の養分も少ない。

ヤボ切り（藪切）の時期はいつ？

昭八 ヤボ伐って二週間で焼くから、土用の種まきから逆算して焼く日を決めて焼く日の二週間前にヤボ切りをする。ヤボ切りは一週間かけて伐っていた。スズヤボは前年の8月に伐っていた。スズは伐る時期に伐らないと、作物を作っている中に生えて作物が作れなくなる。スズのないところを「ホウバ」といってホウバは焼く年の土用前に伐っていた。

大木の枝を下ろす時期は？

昭八 焼く二週間前。木がまだ小さい山は土が肥えていないから、あまりヤボ切りしなかった。そういうところは「チカアラシ」といって作物もよくできない。土地は古い方が作物がよくで

きた。

作物を4年作った後、どのくらいの期間で山に戻すのですか？

昭八 15〜20年。昔は米もなくヤマザク（山作）が主食になっていたから、持ち山が狭ければ15〜20年内に焼くこともあるし、チカアラシでも焼いていた。

火入れの手順について教えてください。

昭八 場所によって違うが、だいたいカダチを作って、上から「ヒツキヤキ（ヒツカシヤキ）。後ろに下がりながら焼いていく。

2週間前に伐った木は燃えにくいのは？

昭八 結構焼けていた。大木は焼けないが、キザネヤキ（木核焼き）してきれいに焼いた。

杉山を焼いたことは？

昭八 その頃は杉山はなかった。杉を植えてしまったらヤマザク（山作）はできなくなるから。昔はまとまった杉山はなく、点々と百年、二百年の杉の大木があった。

焼畑後、自然に放っておくとどんな種類の木が生えるのですか？

昭八 雑木がほとんどで、ネムノキ、フシノキ、シオデなど。でもそれらは長くは育たないで枯れて、その後にはいろいろな木ができる。ネムノキは20年くらいで枯れる。栗の木はもったいないけど伐っていた。カシはカキツバラ（岸壁）にできる。年配の方で山に詳しい人は、スズヤボ伐りの時に全部伐らないでスズを残して早く戻るように伐っていた。

チカアラシが肥えてきたときに合図になる木は何ですか？

昭八 コウハリ、ミズキ。

コウハリ、ミズキができてから何年で伐っていましたか？

昭八 30年くらいで結構太くなっている。

造林を始めたのはいつから？

昭八 40年くらい前から。

ソバの種まきは火入れの日に播きましたか？

昭八 だいたい翌日に播いた。

火入れは朝から？

昭八 場所によっては昼からの時もあるし、よく燃えそうで火が怖いときは朝から。その時々で考えて風向きや地

形をみて焼いていた。

時期をみて播かないと、播き時期は育ちに反映するから難しかった。ソバの花時期に雨が多いとよくできない。花時期に晴れが続くとよくできる。よくできることを「ツクナツタ」といった。

ソバは1反にどのくらい播く？

昭八 ソバは厚く播いた方がいいから、だいたい1反に4升くらい。

ヒエは1反にどのくらい？

昭八 ヒエはほんのちよつとでいい。1反に5合くらい。ヒエは薄ければ分けつするものだから、薄く播いて分けつさせたほうが良い。土質がよければ、一粒が10本にはなる。

アワも1反にほんのちよつと？

昭八 アワは分けつしないので、ヒエより厚く播く。

小豆はどのくらい播きますか？

昭八 1反に5合くらい。小豆は土質が良かったら葉ばかりが早く育ってしまふ。草をこる時期に葉がすでに大きくなっていたら花がつきにくい。「小豆は二度ほめた」といって、早めに大きくなくなってしまつと秋に実がならない。

大豆はどのくらい播きますか？

昭八 小豆より多めで1反に1升くらい。土質のいいところは大豆の後にまたヒエを播いていた。それを「フルゴナ」といった。タケヤボは土が固いから、場合によっては大豆ではなくヒエを播くこともあった。

その場合、2年目のヒエと5年目のヒエは出来が違いますか？

昭八 全然違う。やはり後のは少ない。小豆・大豆の草取り時期はいつですか？

昭八 6月に播くから、7月になったら草とりする。花ができる前の方がいい。

ヒエ、アワの種まき時期は違いますか？

昭八 ヒエのほうが早い。アワはチカアラシでもよくできていた。ヒエは主食だったから、昔から宝物のように「ヒエの米」というていた。

ヒエの種まきの時期は？

昭八 ヒエは3〜4月に早く播く。木の芽が出てきて「もつ8合目まで木の芽が出てきたからヒエを播く時期だ」とか「木の芽が峠を越す時期だからヒエを播く時期だ」とかいって、木の芽時期を見た。

ソバの草取りはしますか？

昭八 ほとんと食べなくなった。昔はヒエばかりでお米はなかったが、今は逆になった。

ヤマザク（山作）の作物で好きな料理

昭八 ソバはまったくしない。

ヒエ、小豆、大豆の草取りは？

昭八 ヒエは4〜5月。小豆と大豆は5月終わりから6月初めに播くから、草取りは6月終わり頃。

カジメ（害獣対策）について教えてください。

昭八 シカはいないが、イノシシはたくさんいた。「ミズナリ」（シシオドシ）をしたが、イノシシもすぐ慣れてダメだった。火を焚くと怖がるというて焚いたこともあるが、山火事になったことも。

イノシシ以外はどようでしょう？

昭八 小鳥などがいたが、知れたもの。虫もそんなにいない。では、農業はいらいんですね？

昭八 ヤマザク（山作）は農業も予防も何もいらない。

ヤマザクしなくなつてヒエを食べる機会が減りましたか？

昭八 ほとんど食べなくなった。昔はヒエばかりでお米はなかったが、今は逆になった。

ヤマザク（山作）の作物で好きな料理

を教えてください。

昭八 ソバガキが一番。小豆はぜんぜんいかに、塩で炊いてごはんに混ぜたり。大豆は豆腐。豆腐は野菜をいれて。豆腐とソバキリがごちそうだった。

ヒエはどうでしょう？

昭八 ヒエは「ヒエノメシ」。「ヒエノコ」といって、お粥も作っていた。俗に言うヒエスーシーだが、ヒエが箸でつまめる硬さに煮るのがおいし。

だしは入れますか？

昭八 ニラやネギ、いろいろなど。

小豆の収穫方法を教えてください。

昭八 カラカラになるまで山においてから、全草をひいて、「シナトコ」（平らにした場所）で棒で叩いて持ち帰った。

ヒエコウカンもしましたか？

昭八 若いころはしていた。コウカス時はツエギヒエコウカシともいっがいい。火が安定しているから。

大釜で炒ることもありましたか？

昭八 めったにない。アマで何時間もかけてコウカシしていたから、それで充分だった。2〜3日かけてヒエ搗きを

していた。

アワもコウカスのですか？

昭八 アワはたくさん作らなかったから、大釜で炒るか、天日干しでよかった。

ヒエとアワのにおいしさは違いますか？

昭八 ヒエが何倍もおいしい。それはコウカシしているからおいしい。

大根もヤマザク（山作）して、畑に植え替えて種取りしていましたか？

昭八 大根は畑で作ってよくできたものを「スエダイコン」といって、それを太らせて種を取っていた。山にはソバと同じところに大根と白菜を作った。白菜は苗になったら畑に移して育てた。大根はヤマザク（山作）でよくできたが、白菜は苗だけ。いい苗ができた。

イモはどうでしょう？

昭八 サトイモを作っていた。かたくて美味しいサトイモができた。

焼畑・先人の記憶集

松尾地区



椎葉誠さん
昭和13年生まれ



那須新さん
昭和11年生まれ

何歳から焼畑をしましたか？

新 16歳から。家に畑もあって麦なども作ってたが、おじいさんと一緒に焼畑した。

おじいさんは昔から焼畑を？

新 はい。

焼畑はいつまで？

新 30年くらい前まで。16歳頃は毎年焼畑したが、終わり頃は毎年ではなかった。

誠 (同じく) 50歳くらいまで。お父

た。杉の枝をまとめて柄もつけてつくった。

火入れ前に唱え言葉はありましたか？

新 このヤボに火をいれるからおる虫は子をかるとて出れー

誠 このヤボに火をいれるから、こーごむしは子をかるとてでれー

お神酒はお供えしましたか？

二人 お神酒はしない。

種まきの唱え言葉は？

新 せんりよう・まんりようなるように。

種まきは誰が行いましたか？

新 私が播いた。
誠 播いたことはないが、コガツバタケ打ち（小豆や大豆播きのこと）は草が茂っていて大変だった。

種まきのコツは？

新 だいたいい下から印しながら播いた。シグザグに上がっていく。どちらかというと薄播きがいい。

ソバとヒエで一反に播く量は違いますか？

焼いて4月に播いた。ソバは6月（新暦8月）の土用明けて「11ソウ」までに播いた。早く播けば葉はできるが、実はならなかった。盆の18日頃にソバを播いた。ヤボ切りはその一か月前に伐った。焼くのは8月18日頃。

焼く場所の選定は？

新 人の山を借りて「ミツヤマ」と言っで3分の1をあけて作らせてもらった。10俵あったら3俵あげていた。土地のいいところは「ヨツヤマ」。お茶でも山の茶を摘んでその茶を分けていた。

誠 土地のいい人のを借りてミツヤマしよった。自分の山だけでは足らなかった。

焼く場所の広さは？

新 広いときも狭いときもあった。だいたい1反くらいで、広いときは二三反。焼き方は周囲2メートル幅でカダチを作って、二人で分かれて、上から火をつけて、じわじわ一緒にペースで焼いて。最後に下から火をつけて時間をかけて焼いた。

焼畑に適した山というのは？

新 やはり陽当たりがよくてサコ（迫山）と山との間のくぼみ）が良かった。カズラのあるようなところ。オバネ（山

頂、尾根）のカヤの多いようなところはよくなかった。大根ヤボもサコでガタ（岩の多いところ）がよかった。

麦の種類は？

新 大麦（ハダカ麦）。

当時の山の状態は？

新 ほとんど雑木。大木もあった。

どんな雑木でしたか？

新 カシやいろいろな。今はスギばかりだが。

雑木はナタで伐りましたか？

新 ノコ、コシノコ。木に登って枝を落としていた。タケ竿を渡してキワタリして伐っていた。実際に自分はやったことはないが。

伐った木は全部焼いたのですか？ 炭にしたりはしなかった？

新 ヤボにはあんまり炭にする木はなかったから、ほとんど焼いた。

向山地区ではスズヤボと言って、スズタケを焼くことも多いですが、松尾地区はどうでしょう？

新 あまりない。

やはり標高で違うのですか？

新 はい。種まきの時期も違ふはず。

松尾地区の標高の高いところはどのくらいですか？

新 1200（メートル）くらい。ここは800（メートル）くらい。

火入れの時期は？

新 ソバは8月17〜18日頃。旧暦の6月の土用明けて11日目がよいといわれた。

ヒエについてはどうでしょう？

新 秋ヤボは旧暦の9月9日にムカゴ飯炊いて木を伐った。火入れは3月頃焼いた。ヒエヤボはあまりしなかったが。

火入れの方法は？

新 ヨコガシラに火を入れて、ヒゾカシヤキして下から火をつけた。

誠 ヒボテというのを使って火を消し

新 大豆は豆腐にしたり、味噌にしたり。

菜豆腐ですか？

新 白豆腐。

豆腐の食べ方は？

新 煮しめにしたり、味噌汁にしたり、あぶったり。よく囲炉裏であぶって食べていた。

豆腐の味噌漬は？

新 なかった。

小豆はどうでしょう？

新 あんこにしてみんじゅう作ったり、ぜんざいにしたり。赤飯もつくった。

普段からぜんざいやまんじゅうを食べましたか？

新 何かあるときにつくっていた。

大根も作っていたそうですが、平家大根といいましたか？

新 いえ。

焼畑・先人の記憶集

間柏原地区



那須八重子さん
大正14年生まれ



那須ナカノさん
昭和5年生まれ

戦後の造林政策の前から植林していたのですか？

ナカノ はい、私たちの先祖は植林が好きだったんですよ。いい苗木を育てては差し木で育てていた。

焼畑後に必ず植林を？

ナカノ はい。マカヤ（真芽・イネ科多年草）も植えていた。

何歳から何歳まで焼畑を？

八重子 16〜23（歳）まで。

ナカノ ソバヤボやら大根ヤボをやっていた。大根ヤボは春から夏の間の日当たりのないサコ（迫。山と山との間のくぼみ）を伐って焼いてまいて。素晴らしい大根ができた。

大根ヤボを焼く時期はいつ？

八重子 旧暦の七夕の前に播く。それまでにまけば虫がつかないと言っていた。

ナカノ その後は小豆、大豆、アワをまいていた。

八重子 ヒエよりアワをまいていた。精米が楽だから。

ヤボキリは誰が？

八重子 家族全員で。ヒエヤボは一町歩あまり焼いていた。

ソバヤボのヤボキリの時期は？

八重子 梅雨が終わってから伐ります。まずスタケを下刈りして、ノコとナタとカマで背の高さくらいまでで切り倒せるだけ全部伐って、大木は枝降ろ

し。木移りをして枝降ろしをしていた。

長い木の先が引つかかるように二股になっているものを隣の木に引っ掛けてわたっていた。

八重子 キオロシ（木降ろし）は山の神が怪気（やきもち）するといって女性を立ち入り禁止だった。落とした枝は大きいので、女性が小さく伐ってよく燃えるように広げた。

キオロシのときは神様にお供えを？

八重子 男の人たちだけでキビかトウキビ粉の団子やお神酒をお供えて「ごっかお守りください」とやっていた。

お神酒はどぶろくですか？

八重子 はい。焼酎はなかった。トウキビか麦のどぶろく。麴も麦で。

梅雨明けに切って、火入れはいつになるのですか？

八重子 1か月くらい置いて。ヤボキリ（藪切）に10日くらいかかることもあった。

火入れの時もお供えを？

八重子 同じようにお供えして。火入れの始まりは女性禁止だった。火がついてから入って、火消しの役割をした。ナカノ それはそれは、お火柱がすごかったですよ。

唱え言葉はありましたか？

八重子 へびトカゲ どんか ひぞつてもうれ。

焼いたその日に種まきを？

ナカノ よう燃えたらまくこともある。ソバはまいて掃く。ヒエはまいたままだった。大根も播いたまま。小豆と大豆は鍬で打つ。

種まき前にも唱え言葉を？

八重子 はい。

種まきは誰がやりましたか？

八重子 主人。

ソバの収穫から食べるまでを教えてください。

八重子 竹に2週間くらい掛け干しして。家が近いところだとムシロに包んで持ち帰る。山が広ければ、そこでフジカスラの大きいので叩いて実を落として持ち帰り、ふるいにかけて干して臼で殻をとる。臼で粗びきして、だんだん細ひきにして粉にする。

ソバの粉はどのように食べましたか？

ナカノ ソバキリは特別のときで、いつもは団子汁にした。

八重子 山鳥のだしで大根をいれて。味付けは塩だけ。

ヒエの収穫から食べるまでを教えてください。

ナカノ ヒエちぎり包丁で穂をちぎる。その後にヒエドロー（ススキの茎を炭俵状に編んだもの。収穫したヒエの運搬・貯蔵に用いた）に踏み込んでいれて。重くて大変だった。

蔵に保存するのですか？

ナカノ はい。使う分だけコウカシて粒にして釜で炒っていた。

八重子 ヒエは何十年経っても傷まない。粒にしてカメに入れてしっかり栓をして保存していた。

ヒエ搗きの仕事は誰が？

八重子 男も女もみんな。

ヒエはどのように食べますか？

八重子 お粥。鳥やウサギをだしにして大根を入れて。2合まで10人前できた。

アワは天日干しだけですか？

八重子 はい。

アワはどのように食べますか？

八重子 コメと一緒に入れて蒸らし炊き。

ナカノ 昔はアワモチ。アワモチはおいしい。

小豆、大豆はどのように食べますか？

八重子 小豆はごはんに混ぜる。コウセン（香煎）にもする。麦と一緒に炊いたり。大豆は豆腐、みそ、しょうゆ。豆腐にはニンジンや大根をいれた。

当時、獣害はありましたか？

八重子 なかった。イノシシは見たことがあるがシカはいなかった。

壮市 シシガユにはヒエだけいれる。そのときはどろどろになるまで炊く。

ソバの食べ方は？

ユキノ 臼で挽いて粉にして、ダ「団子」汁にしていた。味噌汁に大根・ソバの団子をいれて食べる。ソバを練って長い板状にして、親指くらいの太さに切っては汁に入れた。ソバキリはなかなかしなかった。ソバダコ（団子）はお湯で粉を練って、湯がいて、それに味噌や醤油をつけて食べる。「メシダコ」といって、残りごはんをソバ粉を混ぜて団子にすることもあった。

山ではどんな野菜をつくりましたか？

ユキノ 大根、サトイモ。

壮市 たまにはキウリもつくった。

毎年豊作でしたか？

ユキノ いや。その年間で違うし、土地によっても違う。

大根を山でつくって、畑に植え替えることも？

ユキノ はい。山で苗をつくって畑に植え替えることもあった。

山で大麦やタカキビなどは？

ユキノ 山ではやらなかった。

壮市 ノイネ（陸稻）はやっていて。

造林前に植林はしていましたか？

ユキノ 植えていない。

焼畑・先人の記憶集

小崎地区



椎葉ユキノさん
昭和6年生まれ



椎葉壮市さん
昭和13年生まれ

焼畑経験年数を教えてください。

ユキノ 20年以上はやっている。

焼畑で何を作っていましたか？

ユキノ 秋ヤボでヒエ、小豆、次は作ったり作らなかったり。ソバヤボは夏ヤボといって盆前に焼いて、ソバ、アワ、大豆。旧暦の6月の土用が明けて「何ソウがいい」とかいていた。

壮市 秋ヤボでヒエ、小豆、ソバヤボでソバ、大根を作って。

ユキノ ヒエは高地に作ったから大豆はできないが、小豆はよくできた。

壮市 イノシシもシカも少なかったし。

ユキノ シカは珍しかった。イノシシもいたが、畑を荒らすことはなかった。今と違って山に実のなる木がたくさん

あったから。

秋ヤボは何月に焼きますか？

ユキノ 4〜5月に焼いてヒエをまく。夏ヤボは前年に伐って翌7月にまた青草を伐って焼いてソバをまいた。ヤボキリは下から伐って斜面に対して横に並べていった。

大木はどうしていましたか？

壮市 キオロシ（木降ろし）をした。「ツク」という竹の先に引っかける鉤をつけたものでキワタリしていた。キワタリの人は木に登ったところで、山の神に安全を祈って何か話しかけていた。またキワタリの人に「下の者が決して話しかけてはいけない」と言われていた。焼いた後は焼け残りを集めてキザ

小豆と大豆はどうでしたか？

ユキノ 小豆はネムノキの花がさしたら遅いと言っていた。小豆より少し後に大豆をまいた。

ソバは刈ってから干しますか？

ユキノ はい。山で干します。焼け残って立っている木に長い木を横にわたして、カスラで結びます。それにソバを刈って束にしたものをかけておきます。それが乾燥したら、山にシナトコを作って畳2枚くらいの広さでムシロを敷いて、そこでアヤス（脱穀する）。山の木の棒を使って叩いた。家が近かったら、持ち帰ってアヤス。

ヒエは釜で炒りましたか？

ユキノ 炒らなかつた。

ヒエはどのように食べましたか？

ユキノ ヒエは前日から炊いておいた小豆やトウキビにいれてたぎらせて、かき混ぜたら湯を捨てて蒸らして食べる。

ヒエはあまり長く炊かない？

ユキノ はい。その方がおいしい。

ヒエのみで炊かないのですか？

ユキノ いや。その年間で違うし、土地によっても違う。

大根を山でつくって、畑に植え替えることも？

ユキノ はい。山で苗をつくって畑に植え替えることもあった。

山で大麦やタカキビなどは？

ユキノ 山ではやらなかった。

壮市 ノイネ（陸稻）はやっていて。

造林前に植林はしていましたか？

ユキノ 植えていない。

焼畑・先人の記憶集

尾向地区



椎葉良介さん
昭和6年生まれ

良介さんが焼畑をやっていたのは何歳から何歳頃でしたか？

良介 18歳くらいから22〜23歳まで。仕事は、農業、林業、米……何でもしていた。田んぼも一人でしていた。

お父さんやおじさんと焼畑をしていたのですか？

良介 はい。小林（標高1000メートル以上の地区）でヤボ焼きをしていた。

どういう山を焼いてましたか？

良介 自分の山を伐って焼く。

持ち山はどのくらいでしたか？

良介 20町くらい。

一回に焼く面積は？

良介 5〜6反を伐っては焼いていたが、杉造林をし出してあまり広くはできなくなった。

焼畑をしていた時に田んぼもやっていたのですか？

良介 やっていない。配給の米だけで、

残りは雑穀とトウキビです。

トウキビを山で作りましたか？

良介 いや。畑で1反作っていた。

焼畑と田んぼの作業はどちらが大変ですか？

良介 どちらも大変だけど、田んぼは薬があるから楽。

焼畑について教えてください。

良介 焼畑はササを増やさないために8月に伐る。明けた年の6月に焼く。そしたらササが生えない。そうしなかったらササヤブになる。

収穫も早まりますね？

良介 9月末頃に刈り取る。昔は6月、梅雨が明けてから焼いていた。そして、すぐソバを播く。翌年4月頃はヒエを、次の年5〜6月に小豆、次に小豆と同じ時期に大豆を播く。1年目に焼いた翌年には杉造林をする。造林して3年目には杉が大きくなって、作物は作れなくなる。

拡大造林の前は何を植えていましたか？

焼け残りはありませんでしたか？

良介 スズヤボはきれいに焼けるが、焼け残りができたら2〜3日かけてきれいに焼いた。焼け残りを焼くことは「キザネヤキ（木核焼き）」、キザネヤキした跡のことを「キツカート（きつかた）」といって、大きな木が焼けずに残っているものを「キデヤモク」という。「キザネ」は黒く焼けているが形が残っている木のことで、その両方を集めて焼きなおすことが「キザネヤキ」。

火が延焼しないようにするための火消しはどうしていましたか？

良介 杉の枝で叩いて消していた。6月に焼けば余ることはない。

種まきは火入れの日に？

良介 焼いて雨が降ったのちに種まきした。そうすれば灰も舞わない。まいた後は、簞ではかずに鍬で打っていた。

焼いたすべての面にくまなくまく？

良介 はい。全面にまいた。

ヒエや小豆なども全面に？

良介 周り一周は出来が悪いからまか

良介 植える人も植えない人もいたが、植える場合は杉とクヌギを植えた。杉は30〜40年で伐りだし、クヌギはシイタケ用に15年くらいで伐っていた。

クヌギを15年で伐った後は、また焼きますか？

良介 いえ、切り口から新芽が出るからそのまま育てる。杉は、芽は出ないからまた植える。クヌギは15年で伐れば次の新芽が出るが、20年経つと芽が出てこなくなる。早めに伐って芽を育てれば後に植えなくていい。

ヤボの種類について教えてください。

良介 いろいろやっていました。ソバ、ヒエ、小豆、大豆。私はアワやキビはあまり作らなかった。「デー」「ソヤボ」と言って大根を9月ごろ播いた。だいたいソバを播くヤボに大根を播く。

焼くところと焼かないところはどのように区別しますか？

良介 昔は雑木が高く売っていたから、若い木のところを伐って大木は残した。

山の尾根から谷と、どんな地形でも焼きますか？

なかった。

種まきは誰がやりますか？

良介 家の主が一人でまきます。種まきのことを「アシダチ」といって、「アシダチのいいように」と言われていた。多くまけば倒れるし、少ないと収量がないから、種まきは難しいです。種を手握る量が大事で、多すぎても少なすぎてもいけない。

種を握ったらどこから落とすのですか？

良介 親指と人差し指の間から。どの種も同じやり方だけど、ヒエは粒が小さいから難しい。

小豆と大豆の種と種の間隔はどのくらいがいいですか？

良介 育った時に葉と葉が行き交くらいがいい。

5〜6反に播く小豆の量はどのくらいですか？

良介 だいたい3〜4升。

ヒエやアワ、ソバなどのくらい？

良介 ヒエもアワもほんの少しでいい

良介 山の中腹までは焼いていた。たまに尾根も焼いたが、尾根に行くのが大変。

やはり地形によってソバの出来は違いますか？

良介 サコ（迫。山と山との間のくぼみ）は土質がいいし、風もあまり無いから出来が良かった。尾根は石灰岩や岩石が多いからあまり良くない。

陽当たりはどうですか？

良介 陽当たりが良いところ（ヒアテビラ）は霜も遅いからいい。ヒアテビラの反対がヒソエビラ（陽当たりが悪いところ）。

ヤボ切りは誰がやりますか？

良介 昔はナタで伐るから、男女皆でやっていた。鎌は危ないからナタを使った。

ナタで伐れる太さの木だということでしょうか？

良介 5〜6寸くらいの木をナタや手引きノコで伐っていた。大木の場合は、焼く前の5月頃にキオロシ（木降）をしていた。「オロシギ」とか「枝オロシ」と言っていた。

から、1反に1合。ソバは1反に5〜6升。

斜面の上からですか？

良介 下から。まく人が印をしながらジグザクが上がっていく。

ヤボ切り前に縁起かつぎなどはしましたか？

良介 ヤボ切りではないが、焼くときにはやった。「火があまらんやうに」、虫やいろいろなケモノに早く逃げてたもれ」などと言っていた。

火入れ前にお神酒や御幣などお供えますか？

良介 それはしないが、唱え言葉はそれぞれで言っていた。

ササやオロシギを伐った後は、そのままでしたか？

良介 はい。キオロシは、下に生えている青草をまず伐ってからしていた。

火入れは6月で？

良介 スズのあるヤボは6月。スズやササのないところは、もう少し遅くてもいい。

竹藪とササヤボ、スズヤボは違うのですか？

良介 はい。ス stake・クマザサがササヤボ。奥山にはス stakeが多い。

4年の作物をつくった後で15年自然に

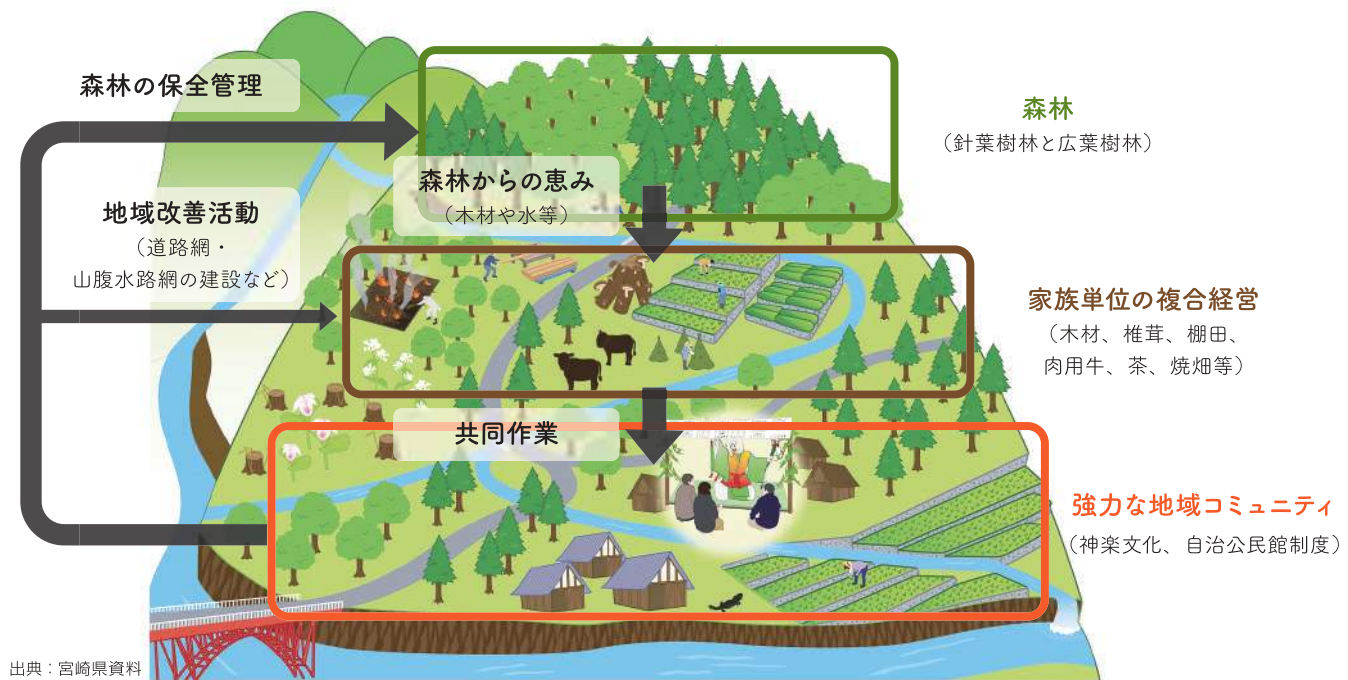
世界的に評価される「高千穂郷・椎葉山地域」
世界農業遺産に認定
未来につなげる
農林業と暮らしの意義

2015年12月、宮崎県の「高千穂郷・椎葉山地域」が世界農業遺産に認定されました。昔ながらの農業と、それを支える人々の営みが、世界的に評価されたのです。世界農業遺産認定にいたった、その経緯と意義を振り返ってみましょう。



高千穂郷・椎葉山地域

高千穂郷・椎葉山の山間地農林業複合システム



世界農業遺産とは、国連食糧農業機関（FAO）が2002年から開始した、次世代に継承すべき重要な伝統農法や農業文化などを有する地域を認定し、その保全と持続的な活用を図るプロジェクトです。

古来より、高千穂郷（高千穂町、日之影町、五ヶ瀬町、諸塚村）及び椎葉山（椎葉村）と称された3町2村は、2014年3月に高千穂郷・椎葉山地域世界農業遺産推進協議会を結成し、世界農業遺産認定を目指す活動を行い、2015年12月に認定を受けました。

高千穂郷は地域住民の強い絆によって、伝統的な山間地の農林業と文化が受け継がれるとともに、先駆的な地域づくりが行われており、それが「高千穂郷・椎葉山の山間地農林業複合システム」と名付けられ、世界的にも重要な農林業地域として高く評価されたのです。

伝統的な循環農法である椎葉村の「焼畑」だけでなく、地域内で行われてきたさまざまな取り組みが世界農業遺産に認定された重要な要素となっています。

木材生産と
モザイク林の形成

全国有数の木材産地として知られる高千穂郷・椎葉山地域。たとえば諸塚村では、森林を大切に保全管理する伝統が認められ、村域全体を対象としては日本初となる森林認証（FSC）を取得しました。これは、棚田や畜産などの複合経営によって安定性を高めている林家が多いことも一因です。これを象徴するのが、スギなどの針葉樹林、シイタケ原料となる落葉広葉樹林、常緑の照葉樹林がパッチワーク状に広がるモザイク林です。

500 kmの山腹水路網と
1800 haの棚田

高千穂郷・椎葉山地域では、標高が高く、水の確保に苦勞を重ねていました。そのため人々は、より標高が高く、数十キロメートルも離れた山奥に水源を求め、急峻な山腹に「山腹水路」を建設して、農業用の水を確保しました。先人の多大な努力により、現在では総延長500 km以上の山腹水路網と1800 haを越す棚田が造成され、日本を代表する棚田地域のひとつになっています。

さまざまな
伝統文化と神楽

古事記などにおける天孫降臨の地として、多くの神話や伝承が伝えられているのも、この辺りの地域の特徴です。人々の信仰はあつく、さまざまな農耕古神事や、刈干切唄「ひえつき節」といった日本を代表する農業労働歌など、独特の農林文化が今なお息づいています。そうした農林業を通じて育まれた地域連帯の中で、長い伝統を持つさまざまな「神楽」が引き継がれ、毎年行われる神楽を通じて、さらに地域の絆を強めています。

世界農業遺産の
地域活性化への波及を
目指して

高千穂郷・椎葉山地域の農林業は、我々の暮らしの根本を支える森林を保全管理し、棚田などの地域の美しい景観を形成することにも、世界でも

世界農業遺産とは？

伝統的な農業・農法と、それによって育まれた文化や土地景観、生物多様性に富んだ世界的に重要な地域について、それらの保全と持続的な活用が図られることを目的として、国連食糧農業機関（FAO）が認定するもの。2018年4月現在認定されているのは、世界で20か国50地域にのぼり、日本では11地域が認定されている。



自然と関わる生業の伝統的知識体系を受け継いできた篤農たちが常世の国に旅立たれてしまうと、命をつないできた雑穀・五穀の種も品種も、その食べ物も絶えてしまいます。見えないところで、この国の生物文化多様性がついに失われようとしています。生きた文化財は生きたまま伝えていかねばなりません。地球環境の変動はひたひたと迫っており、温暖化や砂漠化は自然災害を拡大し、加えて資源の枯渇、人口増加、食料・種子生産の寡占化、国際紛争の増加などは飢饉から飢餓の不幸を予測させます。このような状況の中で、ヒエ、アワ、キビなどの雑穀の重要性を改めて見直さなければなりません。イネやコムギ（C3植物）と比べて、雑穀（C4植物）は半乾燥地や山間地のように厳しい環境の中でもよく育つからです。雑穀種は多様で、今日でもアジアやアフリカの国々ではたくさん栽培されており、西欧でも8500年前から栽培されています。椎葉村では椎葉クニ子・秀行夫妻が自然と共存する焼畑農耕の技能と雑穀の種子を大事に伝え、若い人びとに手渡し、家族と地域社会の食料安全保障を、身をもって教えてくださいました。この国の人々は椎葉村から環境保全を学ぶ必要があります。



東京外国語大学アジア・アフリカ言語文化研究所フェロー、農学博士
木保 美樹男さん

雑穀の起源と伝播の研究で国内外各地のフィールド調査に従事し、雑穀街道づくりを提唱している。



宮崎大学農学部 教授
伊藤 哲さん

造林学者。画一的な森づくりから脱却するため、22世紀に向けて地域に合った森づくりの研究を進めている。

森がもつ木材生産や水源涵養などの機能をバランスよく保つためには、多様な森づくりが必要です。多くの地域で自然林が人工林に置き換えられ、里山が管理放棄されていく中、椎葉村で続く焼畑は、画一的になりがちな森づくりの方法に多様性を生む貴重なバーツだといえます。森には、モノの供給や環境の調節以外にも、文化の源という役割もあります。焼畑は単なる農業形態の一つではなく、自然に根差した、まさに文化そのものです。焼畑の継承は、自然だけでなく森の文化の多様性を維持する役割も持っています。また、人が生きていくためには、森だけでなく当然農地も必要です。近年、森林破壊が進んだ熱帯地方を中心に盛んに行われているアグロフォレストリーは、限られた土地を林業と農業でシェア（共用）して木と作物を同時に育てる方法です。焼畑は、土地を時間的に使い分けることで林業と農業がシェアする、昔ながらの賢い方法だったといえるでしょう。森づくりは、多様性が大事で時間がかかるという点で、人づくりと似ています。椎葉の焼畑が、自然や文化の継承を通じて、二十世紀を担う人づくりに大きく貢献することを期待しています。

焼畑継承の取り組み

焼畑という大切な農業遺産を次世代に伝えるために、
椎葉村では、さまざまな取り組みが行われています。

焼畑を継承する

焼畑蕎麦苦楽部

その他の竹・青草刈りから、火入れやソバの種まきまで部員総出で行っています。さらに女性を中心に焼畑で収穫された雑穀や野草を取り入れた加工品づくりも行っています。

「焼畑蕎麦苦楽部」と命名したのは、代表の椎葉勝さん。クラブを「苦楽部」としたのは「人生苦もあれば楽もある」「苦楽をともに」という意味合いとともに、「苦しいを楽しいへ変えていこう」という思いもあるそうです。山の仕事は大変な重労働。でも、みんなが集まって一緒に汗を流して作業することで苦しいと思っていたことが楽しみや喜びに変わっていくという強い実感があるからです。

2008年に結成された焼畑蕎麦苦楽部は、椎葉村の焼畑を牽引する重要な存在です。民宿焼畑の椎葉勝さん、ミチヨさんご夫婦を筆頭に、焼畑を次世代につなぐ目的で集まったメンバーには向山日添地区の農業後継者らや尾向地区のサポートスタッフなど男女含めて、現在11名で構成されています。

焼畑蕎麦苦楽部の活動は、焼畑に関すること全般に渡っています。ヤボ切りの大木伐採こそ男性メンバーだけで行いますが、

毎年、夏に行われる火入れには、全国からテレビ局や新聞社などの取材陣や研究者、そして「一度でいいから焼畑をこの目で見てみたい」という観光客まで、多くの人が集まってきます。当日はメンバー以外の方々なども手伝いに参加するため、焼畑蕎麦苦楽部の存在が地域振興とともに地域活動の要にもなっているのです。



焼畑蕎麦苦楽部のメンバー。



2010年、自分たちの手で建てた共同作業体験場「焼畑粒々飯々（つぶつぶまんま）」でソバ打ちや杵臼での餅つき、こんにやく作りなどの体験をすることができる（予約制）。



「焼畑粒々飯々」にある炭焼き窯とビザ窯。



焼畑で収穫した雑穀や野草を使い、さまざまなオリジナル加工品をつくり販売している。（左から）「あわクッキー」「よもぎクッキー」「ひえクラッカー」。

焼畑体験学習を行う

尾向小学校

1988年から焼畑の体験学習を毎年行っている椎葉村立尾向小学校。ここでは地域の大人たちと学校関係者が一体となって組織した「焼畑実行委員会」が下準備を重ねた上で、子供たち自身が火入れから収穫、脱穀、そして収穫したソバの実を石臼で挽き、ソバを打って地域の皆さんと一緒に食べるまでを行う、徹底した体験学習が実践されています。

さらに2012年には学校敷地内に「焼畑資料館」が設置され、民俗学的にも大変貴重な農耕器具などを収蔵しています。日本で唯一、焼畑体験学習を行う小学校として、これからも地域とともに焼畑を継承する貴重な存在として活動していくことでしょう。



火入れ前の祈りも、子どもたち全員で唱える。みんな真剣な表情だ。



全児童、保護者や地域の人たち、卒業生の中学生も協力しながら、火入れを行う様子。

地域の絆を第一に

夜狩内 焼畑継承会

2016年、夜狩内地区住民の総意をもとに夜狩内焼畑継承会は誕生しました。会の中心メンバーは7名ですが地区全体の24世帯に支えられた団体で、焼畑とともに地域の活性化を積極的に進める存在として注目されています。

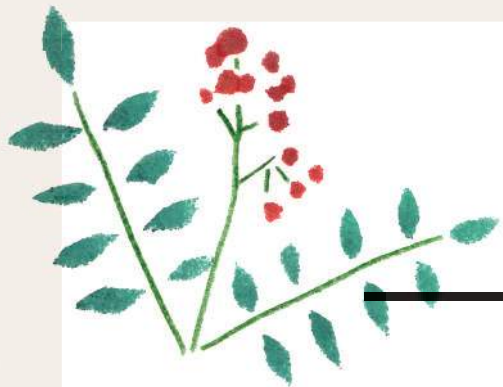
結成当初はメンバー全員が焼畑未経験者。「親から焼畑の話は聞いたことはある」という状態からのスタートだったので経験者にあらためて聞き取りを行ったそうです。中心メンバーの一人にはUターンで帰ってきたブローのソバ打ち職人も。「焼畑でできたソバは粘りが強くつなぎが一切いらない」ということを強く実感したといいます。焼畑の継承とともに地域の絆を生み出す存在として、今後の活躍が期待されています。



夜狩内焼畑継承会の中心メンバー。



夜狩内地区は女性たちも元気いっぱい。



おわりに

椎葉から焼畑の狼煙を上げていこう。

そして、その狼煙を宮崎全土へ、

日本全国に広げていこう。

椎葉の焼畑の世界はいかがでしたか。
椎葉の焼畑の奥深さと魅力に触れていただけたのであれば幸いです。

そして、この冊子は「手順書」として
実際に焼畑をする際に、事前に目を通して頂くことを想定
していますので、まずは一度焼畑の作業に参加してみてください。

椎葉村では、2008年から焼畑の継承に取り組んでいる
焼畑蕎麦苦楽部の他、世界農業遺産登録後には、
夜狩内焼畑継承会など、村内のさまざまな地区で、
焼畑の取り組みが活発に行われるようになってきました。

焼畑蕎麦苦楽部の代表・椎葉勝さんが常々おっしゃっている言葉があります。

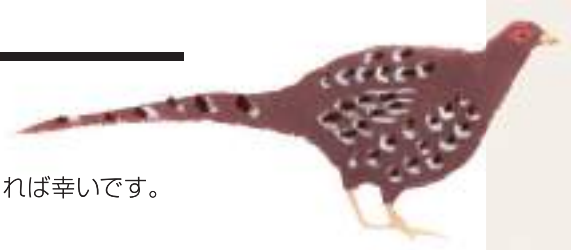
「椎葉の山奥から焼畑の狼煙を上げていこう。そして、
その狼煙を宮崎全土へ、日本全国に広げていこう。」

かつて、日本の至るところで焼畑が行われていました。
しかし、今でも毎年のように地域の方の手によって焼畑が
続けられている地域は、数えるほどしかありません。

椎葉村で焼畑を続けていくということは、
縄文時代から続く日本古来の優れた農法であり、さらには、現代において環境保全の面から再評価されている
「日本の焼畑」を未来に継承する希望の灯りをともし続けることに他なりません。

そして、その灯りが大きくなったとき、
狼煙となって、全国へと広がっていくことでしょう。

ぜひ、ともに焼畑の狼煙を上げていきましょう。



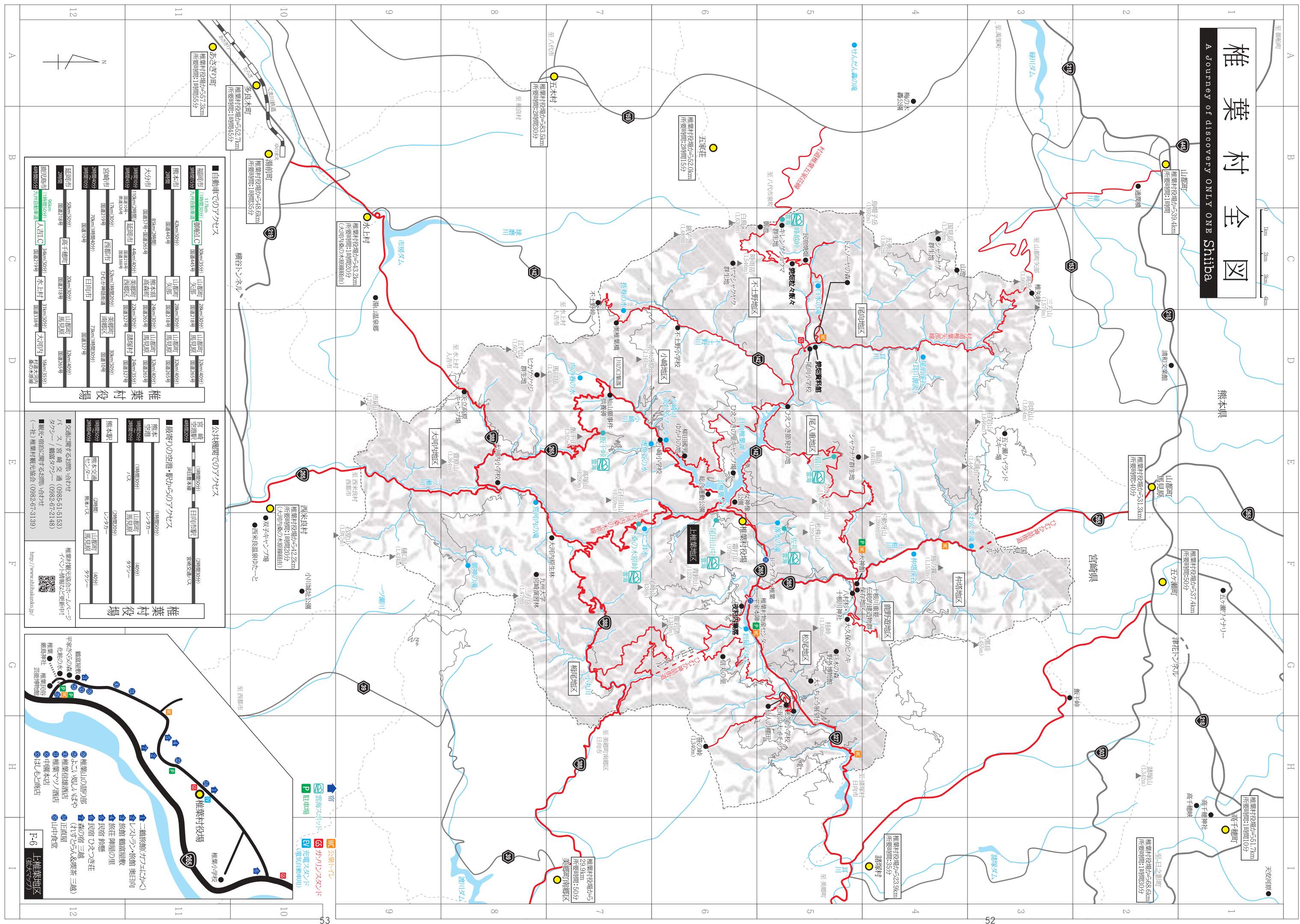
椎葉の焼畑 手引書

～森を守り、未来へつなぐ循環式農法「焼畑」の全て～

取材・編集協力者

焼畑継承・伝承者	尾向地区	椎葉	クニ子	様
		椎葉	善市	様
		椎葉	良介	様
		椎葉	ミエ子	様
		甲斐	昭八	様
	松尾地区	那須	新	様
		椎葉	誠	様
	間柏原地区	那須	ナカノ	様
		那須	八重子	様
	小崎地区	椎葉	ユキノ	様
椎葉		壮市	様	
焼畑蕎麦苦楽部		椎葉	勝	様
		椎葉	調一	様
		椎葉	義光	様
		甲斐	孝規	様
		椎葉	竜也	様
		椎葉	ミチヨ	様
		椎葉	キク子	様
		甲斐	美恵	様
		青木	優花	様
夜狩内焼畑継承会		那須	敏秋	様
		那須	満義	様
		那須	重美	様
		那須	杉雄	様
		那須	広	様
		椎葉	静男	様
		那須	るみ子	様
椎葉村立尾向小学校		外山	健一郎	様
		小岩崎	長規	様
椎葉村観光協会		椎葉	記史	様
		東野	舞湖	様
椎葉民俗芸能博物館		椎葉	智成	様
		山本	友美	様
ロハス・ビジネス・アライアンス	共同代表	大和田	順子	様
宮崎大学農学部	教授	伊藤	哲	様
東京外国語大学	フェロー	木俣	美樹男	様
フィールドソサイエティ	代表	久山	喜久雄	様





Lined area for writing on page 55.

Lined area for writing on page 54.