

農林水産大臣賞受賞

～山は友達・命の源 続けることが力～

やきはた そばくらぶ
受賞者 焼畑蕎麦苦楽部

ひがしうすきぐんしはいぼん
(宮崎県東臼杵郡椎葉村)

■ 地域の沿革と概要

焼畑蕎麦苦楽部が活動する宮崎県椎葉村尾向地区は、村の中心部から西へ約 20km、急峻な山道を車で 1 時間ほどの熊本県境に位置し、標高 500m から 1,000m に 4 つの集落が点在する山間地域である。

九州中央山地国定公園の山々に囲まれ、先人達が繋いできた豊かな森林資源と共生し、子どもから大人までが世代を越えて繋がりがあ、伝統農法である焼畑農業、神楽や民謡等の伝統文化、伝統的な郷土料理等を維持継承してきた地域である。

第 1 図 位置図



■ むらづくりの概要

1. 地区の特色

焼畑蕎麦苦楽部がある尾向地区は、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る際に大きな評価要素となった伝統農法である焼畑農業を唯一今日まで継承している地区である。

2. むらづくりの基本的特徴

(1) むらづくりの動機・背景

時代が急速に変化する中、椎葉村のような中山間地においても「人と人との繋がりが」が少しずつ希薄化し、集落形成に欠かすことの出来ない相互扶助の精神である“かちゃ〜り”（語源は「貸し借り」と呼ばれる集落内の共同作業が姿を消そうとしていた。

第 1 表 地区の概要

事項	内容
地区の規模	集落4
地区の性格	機能的集団
農家率 (内訳)	52.9% 総世帯数 153戸 総農家数 81戸
専業業別農家数 (内訳)	専業農家 11戸 1種兼業農家 5戸 2種兼業農家 22戸
農用地の状況 (内訳)	総土地面積 93km ² 耕地面積 32ha 田 17ha 畑 11ha 耕地率 0.3% 農家一戸当たりの耕地面積 0.4ha

これらの原因は農作業等の機械化による
ところが多いと言えるが、中山間地の重
要な資源である「先人達の知恵」と「先人達
が守り繋いできた伝統」を大切にしていかな
ければならないという危機感が、焼畑蕎
麦苦楽部（以下、「苦楽部」という。）設立の
きっかけとなった。



写真1 伝統農法「焼畑」の火入れ

苦楽部は平成20年4月1日に設立され、
当初は苦楽部代表の想いに賛同する集落内の近隣住民5世帯6名の男性の
みでスタートした。代表の想い・理念は、「山は友達・命の源～続けること
が力～」である。

活動のメインに据える「焼畑」は、「楽し
く」そして「苦しい」共同作業であることか
ら、組織の名称は「焼畑蕎麦苦楽部」と命名
された。

“かちや〜り”により焼畑を守り、伝統
的な食等を継承する活動は、次第に集落住
民を繋げ、活動に魅了された村内外のファ
ンの応援・協力を繋がり始めた。



写真2 苦楽部のPR旗

(2) むらづくりの推進体制

ア 組織体制と会員

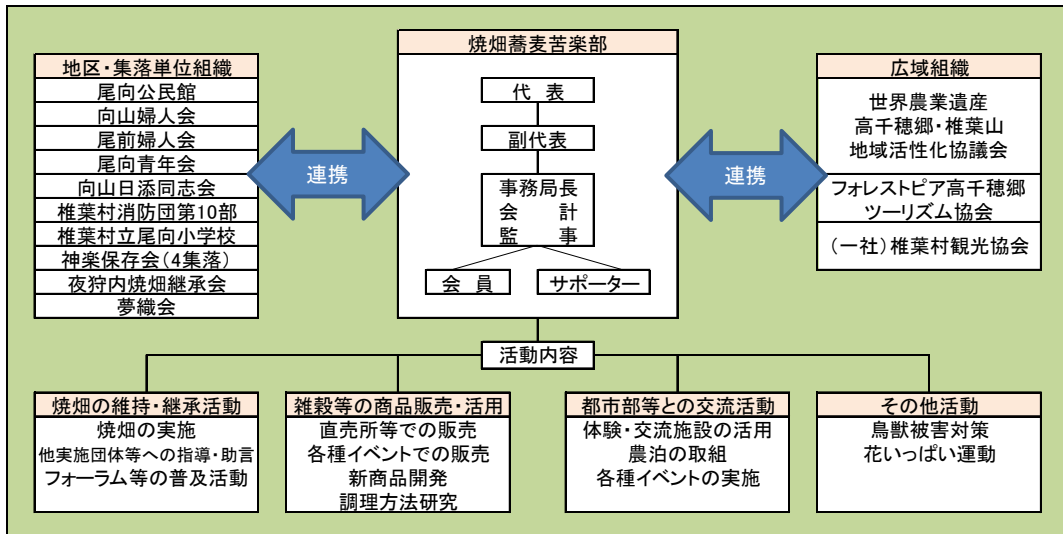
現在、苦楽部の会員は9名、サポーター2名の11名である。農家、林
家、サラリーマン、公務員（現役・OB）、主婦、移住者で構成され、うち
女性は4名で年齢も30代から60代と幅広い。代表並びに副代表は60
代、事務局は30代と40代の若手が担っており、多様な分野のメンバ
ーがそれぞれ職を持ちながらも助け合いの精神で活動を行っている。

イ 他団体との連携・協力

地区内には、神楽保存会や地域のボランティア活動等を行っている向
山日添同志会など様々な団体が存在する。人口約450名の小さい地区で
あるため、地区住民同士が密接に繋がり顔見知りである。各種事業やイ
ベントについては、地区内における普段の生活の中でも意思疎通がなさ
れ、焼畑の火入れ（8月の晴天の日に実施）においては、地元消防団や
青年団、地域おこし協力隊等が協力するなど連携が図られている。

また、昭和63年から約30年にわたり焼畑体験学習を毎年行っている
地元の尾向小学校や、苦楽部の理念・活動に影響を受け、新たに村内外
で焼畑農業に取り組む方々とも情報交換を行い、技術指導や作業の相互
支援等を行っている。

第2図 むらづくり推進体制図



■ むらづくりの特色と優秀性

1. むらづくりの性格

苦楽部は、失われつつある相互扶助の精神を取り戻し、伝統を守り継ぐため、平成 20 年に設立され、地元消防団や青年団、世界農業遺産高千穂郷・椎葉山地域活性化協議会など村内外の団体等と連携しながら活動している。

2. 農業生産面における特徴

(1) 伝統農法「焼畑」の継承

焼畑は、平地が少なく水の確保が困難な山間地等において、山を畑とみなし生きていくために行われてきた農薬や化学肥料等を一切使わない究極の自然農法である。昭和 30 年代には全国各地で行われていたが、苦楽部が発足した平成 20 年には代表宅の 1 軒のみで生業として続けられているのみであった。代表の両親である先代は、30 年前に「民宿焼畑」を開業し、民宿を営みながら焼畑の魅力等を伝え続けてきたが、それを引き継いだ代表は苦楽部設立による組織的な実施など、より発展的な焼畑の普及、継承活動を実践している。

「焼畑」は、平成 24 年に椎葉村の文化財指定を受け、27 年には「椎葉の焼畑」として宮崎県の無形民俗文化財に指定された。

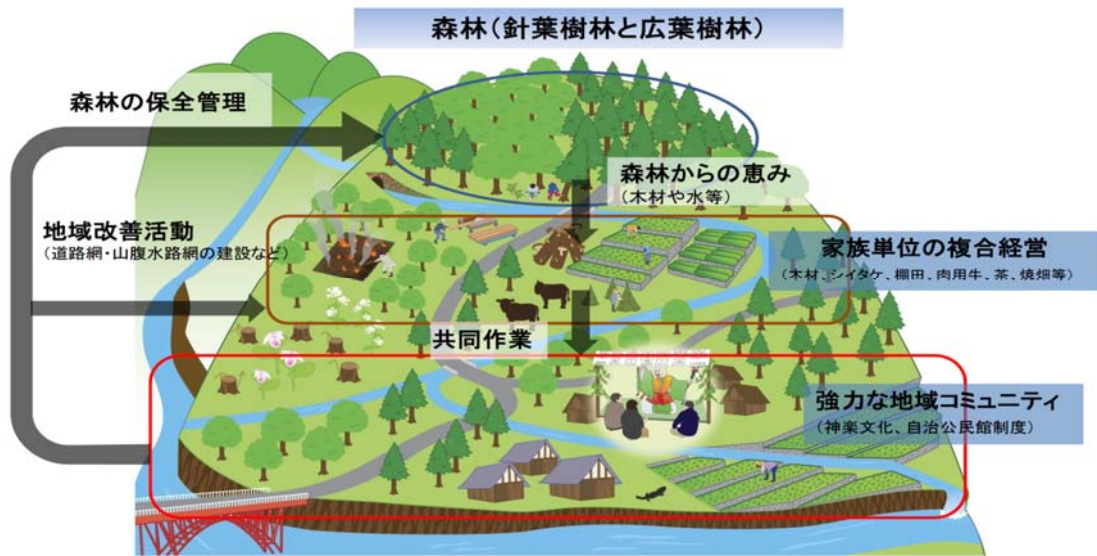
(2) 世界農業遺産の認定

椎葉村を含む高千穂郷・椎葉山地域（3 町 2 村）は、古来から継承してきた農林業の営みなどが後世に残すべき「山間地農林業複合システム」として評価され、平成 27 年 12 月に国連食糧農業機関（FAO）から世界農業遺産に認定された。焼畑の継承も認定を受ける際の大きな評価要素となり、その魅力を世界に発信することができた。

世界農業遺産の認定は、焼畑継承に取り組んできた苦楽部会員や尾向地区の大きな自信と誇りに繋がり、国内外からの来訪者の増加など様々な部分で高千穂郷・椎葉山地域全体の活性化に繋がっている。

認定後の28年度、椎葉村では「焼畑研究会」を開催するとともに、焼畑の映像（日本語、英語）や普及啓発冊子『椎葉の焼畑』を製作し、その知識や技術の資料化に取り組んでいるが、いずれにも苦楽部が深く関与している。

第3図 高千穂郷・椎葉山地域の山間地農林業複合システム



※映像 日本語 <https://www.youtube.com/watch?v=2pW0mr2cc3k>

英語 <https://www.youtube.com/watch?v=5G3chmXCQAI>

(3) 焼畑の広がり

温暖化等が原因とされる地球規模での異常気象が発生する中、伝統農法である焼畑を見直す動きが日本各地で見られている。平成29年3月、椎葉村において第1回焼畑フォーラムが開催された。7県の7団体から取組について事例発表が行われ、焼畑が全国に広がっていることがうかがわれた。

世界農業遺産認定の翌年となる28年には、村内の上椎葉地区で夜狩内焼畑継承会（以下、「継承会」という。）が結成された。継承会による焼畑は、同地区において50年ぶりの復活となり、多くのマスコミ等が訪れ地区の活性化に繋がった。苦楽部も準備段階から火入れ等の指導にあたり、焼畑復活の機運醸成を図り焼畑仲間の誕生に大いに歓喜した。29年には、村内のむらおこしグループ「夢織会」や個人農家による焼畑が行われるなど、焼畑の広がりが見られるとともに相互の連携や協力、一体感が生まれてきている。

さらに、椎葉村に隣接する熊本県水上村^{みずかみむら}にも焼畑が広がっている。水上村には10年以上前から多くの移住者が暮らしているが、苦楽部の代表は、その移住者との交流を3～4年前から行っている。水上村の移住者は、椎

葉村の焼畑の火入れ等へ毎年参加しており、苦楽部も“かちゃ〜り”返しとして水上村での焼畑の指導という形で参加している。焼畑をきっかけに、相互の交流を図り、多くの方との繋がりを求めて水上村と椎葉村での人の交流が盛んになっている。

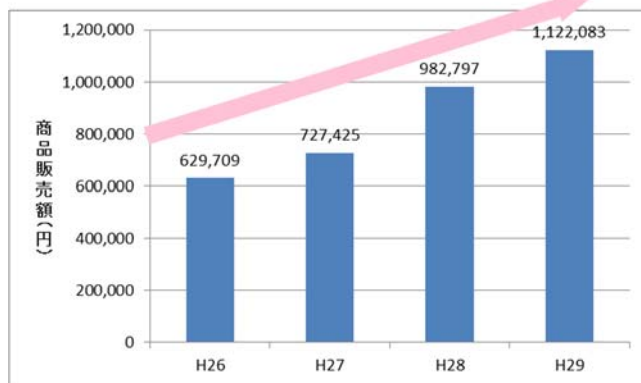
(4) 商品販売・開発

苦楽部では、村内最大のイベントである「椎葉平家まつり」をはじめ、村内外の各種イベント等に積極的に参加し、焼畑で栽培される雑穀等を販売している。また、最近では、自然豊かな尾向地区に自生している桑の葉やよもぎを使ったお茶商品のパッケージリニューアルや、雑穀を活用したクッキー・クラッカー等の新商品開発、体験活動の受入にも精力的に取り組んでいる。商品販売や新商品開発等は、女性会員4名が中心となって行っており、ヒエ粥など雑穀を使用した伝統料理の調理方法を60才代の女性会員が若手会員に指導し、若手会員は雑穀等の新たな活用方法を検討するなど活発に活動を行っている。

平成29年1月には、大阪で試験販売を行い、購入者へのアンケートを実施するなど都市部でのマーケティング活動を実施した。その結果、雑穀は若い世代はもとより中高年層においても料理方法が知られていないということが分かり、今後の商品販売等における大きな収穫となった。

また、苦楽部の新たな取組としては、炭焼き窯とピザ窯を作り、炭焼き体験や木炭の販売等を計画している。

第4図 商品販売額の推移



【主な販売商品】

よもぎ茶, 桑の葉茶, そば粉,
小豆こうせん, しそ千枚漬け,
大豆梅漬け, 蕎麦の実,
あくまき, もち類, はったい粉

【最近の新商品】

あわクッキー, よもぎクッキー,
山桑の葉クッキー,
蕎麦粉クラッカー,
ひえクラッカー

(5) 鳥獣被害対策

尾向地区は、椎葉村内では鳥獣被害が比較的少ない地域であるが、地区内の向山日添集落^{むかいやまひぞえ}では、イノシシによる水稻やタケノコの被害が増え、喫緊の課題となっていた。イノシシによる被害は昔からの課題であり、特に焼畑で栽培するソバは格好の餌となるため、先人達は様々な方法で「かじめ(被害防止対策)」を行ってきた。苦楽部では、動物たちの住み処となる山が荒れ、豊かな森では無くなったことが鳥獣被害の大きな原因であると感じていた。

そこで、苦楽部では焼畑を行った森に栗を植栽しイノシシの餌場を提供することで、人里へのイノシシの侵入を防ごうと考えた。結果、集落内全体とは言えないが栗を植栽した周辺の水稲被害は大きく減少した。苦楽部は、「山は友達・命の源」の理念のもと、今後も杉やヒノキといった針葉樹だけではなく、栗やヤマザクラ、カシ類といった広葉樹等の植栽の必要性を訴えながら、豊かな森を育む活動を展開していくこととしている。

3. 生活・環境整備面における特徴

(1) 地元の小学校での焼畑体験学習

地元の尾向小学校では、昭和 63 年から焼畑体験学習が毎年行われている。かつて体験した小学生が今は親となっており、親子で体験学習に参加している。

地域の大人たちと学校関係者が一体となって組織する「焼畑実行委員会」（以下、「委員会」という。）は、尾向地区で育つ子どもたち全員に焼畑体験をとおして先人の知恵や苦勞を学ばせ、伝統を次世代に繋ぐことの大切さを伝える「ふるさと学習」を行うため、山の剪定から火入れなど様々な準備を行っている。

この焼畑体験学習には苦楽部が密接に関わっており、火入れの時期や防火帯となる火断かたちの方法などあらゆる場面で指導や助言等を行っている。



写真3 尾向小学校焼畑体験学習

(2) 体験・交流施設「焼畑粒々飯々やきはたつぶつぶまんま」の設立

焼畑やソバ打ち等の体験プログラムを提供するため、平成 22 年、体験・交流施設「焼畑粒々飯々」を地区内に開設した。当該施設は、会員が所有する山林の木材を利用しており、伐採から施工まで全て会員自らの手で作り上げたものである。この施設を活用し、村内外の小学校児童をはじめ、地元中学生や椎葉村の国際交流事業「椎葉村アジア友好の翼事業」で交流のあるシンガポールの学生、社会人など幅広い年齢層にソバ打ちや餅つきなど様々な体験プログラムを提供してきた。



写真4 体験・交流施設

近年、焼畑の火入れや体験交流には、合わせて年間 300～400 人ほどの参加者があり、都市部住民等との新たな交流が生まれることで、地区内の活性化や人材育成等に繋がっている。

施設内には昔からの道具が保管されており、今でも昔ながらの方法で茶・野草の釜炒りや、ヒエこうかし（ヒエの脱穀・製粉）が行われるなど、手法の継承にも取り組んでいる。

第5図 体験・交流施設利用人数等の推移

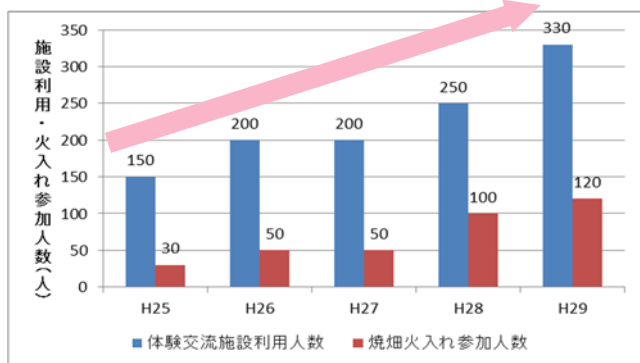


写真5 体験プログラムの提供

(3) 農泊の取組

平成29年度、苦楽部と連携して農泊等の取組を行っている「フォレストピア高千穂郷ツーリズム協会」が農林水産省の農泊推進対策事業を活用して「椎葉焼畑ツアー」を開催し、首都圏から10名が参加して焼畑の火入れを体験した。

また、「椎葉村秋のスタディツアー」として首都圏の7名を受け入れ、ソバ収穫やソバ打ち体験等も提供している。30年度には「焼畑雑穀オーナー制度」の受入を開始し、焼畑を行った山でヒエやアワ等の雑穀を栽培し、それらを使った加工や料理の体験を提供することで、都市部住民との交流拡大や焼畑の普及に取り組んでいる。

これらの取組等が評価され、29年度に「高千穂郷・椎葉山地域」がSAVOR JAPAN（農泊食文化海外発信地域）に認定され、地域の食として「神楽料理」と「焼畑料理」が取り上げられた。これらの情報は、英文のホームページにて焼畑蕎麦の写真と共に、海外に向けて情報発信が行われている。

また、椎葉の民家は「椎葉型民家」と言われる独特の造りとなっており、平地が少なく奥行きがとれない地形の中で、横に長く冠婚葬祭や夜神楽も実施できるように襖を外すことで1つの部屋になるように造られている。

苦楽部では、会員が所有するこの椎葉型民家の空き家を活用して、長期滞在型観光の受け入れなど都市部住民との交流拠点、移住者とのふれあいの場を設けるための検討・準備を進めている。

農林水産省 農泊推進対策事業
～世界農業遺産のオーナーになろう～
椎葉村「焼畑雑穀」オーナー制度

山の神が待つ…いのちのふるさとへ

宮崎県北部的のフォレストピア高千穂郷エリアは、平成27年12月に世界農業遺産「高千穂郷・椎葉山地域」に認定されました。その中でも椎葉村向山は、約2,500年前から焼畑を農業形態で行って来ました。かつての日本の山間地で広く行われていた農法ですが、現在はこの地にしか残っていません。

その伝統を受け継いだ椎葉郷さんの焼き畑を体験し、向山の方々と交流しながら焼畑現場の全てを学びます。餅さん、クニ子ばあちゃんの焼畑や焼畑料理も体験できます。

東に山の神、水の神、地の神、あらゆる神に感謝しながら暮らしている、椎葉村向山の営みを学びたい方へ

平成30年度椎葉村「雑穀」オーナー募集中!

オーナー登録費：10,000円(定員20名先着順)
登録特典：毎年4回の交流イベントに無料で参加できます。
提供商品：焼畑雑穀詰め合わせ(そば1kg・雑穀1kg)
・雑穀ひき・あむ(たかきび・とうきび)100g×5種類
・手づくり雑穀ワッケー
・天ぷら雑穀パン

平成30年度交流イベントスケジュール

①5月19日(土) 雑穀体験、椎葉郷さんのお話を聞かせるために、お米やパンに混ぜて味わわれ、次第に乾燥する方も帰って行きました。
②11月15日(土) 収穫、雑穀料理教室
③12月15日(土) 雑穀
④雑穀にまつお品の提供受付。
※別途予約で参加券が必要です(募集期間)。

お問い合わせは事務局までお願いします

フォレストピア高千穂郷ツーリズム協会
〒980-1201 宮崎県日南市高千穂町大字新田29-40
TEL.FAX.0982-73-6366(予約) 入会費・年会費0円
〒980-1201 宮崎県日南市高千穂町大字新田29-40
TEL.FAX.0982-73-6366(予約) 入会費・年会費0円

写真6 焼畑雑穀オーナー制度



Local food: Yakihata soba noodles

The tradition of field burning, which is rare in Japan, still remains in Shikino Village. Various grains, such as buckwheat and homestead millet, grown in the burnt fields, are used in cooking to create delicious cuisine. Such as buckwheat (buckwheat) noodles. Cattle raised in the fresh air and clean water of Taachihogo become the premium beef brand.

写真7 焼畑蕎麦

(4) 花いっぱい運動の実施

集落内の道路沿いを中心に、桜、桃や紫陽花等の植栽を行い集落環境の整備を毎年実施している。地区内の村道椎葉・五家荘線は、椎葉村と熊本県八代市泉町を結ぶ観光ルートとなっており、村内外通行者の目を楽しませる景観形成に繋がっている。地区住民から感謝の言葉をかけられる場面もあり、苦楽部活動への意欲向上にも繋がっている。