

日本に存在する独創的な“農文化システム”の類型化とインベントリ作成に関する実証的研究

一般財団法人農村開発企画委員会 落合 基継
京都大学大学院地球環境学堂 准教授 橋本 禪

農林水産政策研究所では、新たな視点や長期的な視野に立った政策研究を推進するため、大学、シンクタンク等の研究機関の幅広い知見を活用した提案公募型の研究委託事業を行っています。

今回は、その中から、“農”を中心とした1つのシステムとして「農文化」を捉え、インベントリを作成し、その内容分析を通して、地域の価値及び持続性の評価をする研究について、紹介します。

1. 研究の背景

農山漁村地域の人々の暮らしや農林水産業等・自然環境・生物多様性・伝統文化などは、それぞれが独立して存在しているのではなく、それぞれの地域の地形や気候などをベースに、“農”を中心として相互に影響しあいながら1つのシステムとしてこれまで維持され持続して存在してきたと言えます。本研究課題では、これらを「農文化システム」と定義し、我が国の独創的な「農文化システム」を把握するために、「農文化システム」の類型化をし、地域での実証を通じて、日本に存在する「農文化システム」をまとめたインベントリを作成すること、そして各地域の農文化システムの内容分析から、地域の持続性の評価を行うことを目的として調査研究をすすめています。

2. 農文化システムの捉え方

上記のような農文化システムの定義を踏まえて、本研究課題では以下のような視点から農文化システムを捉え整理・分析をすることとしています。

(1) システム要素の結びつき方による農文化システムの整理

農文化システムを捉えるための整理方法の1つとして、「システム要素の結びつき方」に注目しました。本調査課題では、以下の3つの結びつき方を仮説として設定しました。

- ① 構成要素を「主体、地域資源、活動、効果」に区分し、「誰が、なにをつかって、どのような活動をし、どのような成果・効果となったか」という“繋がり”を分析する視点
- ② 対象地域の「地形・気候」をベースとしてその上で展開する農業や土地利用、それに伴う地域の生活や文化といった繋がりを分析する視点

- ③ ある特定の産物をキーワードとして、その生産・収穫から、加工、流通、利用、関連する文化という繋がりを分析する視点

以上のような視点を用いて、日本全国に存在する農文化システムについて検討を行い整理しました。

(2) システムの持続性から見た農文化システムの整理

上記のような「結びつき方」という視点の一方で、「システムの継続性」という視点から農文化システムの整理をすると、以下のような仮説が設定できます。

- ① システムとして昔からのままの状態でおおよそ今も残っている
- ② システムとして以前と比べて欠けてしまった要素や結びつき方があり機能していない
- ③ システムの中で結びつき方を変えることや要素の価値を見直すことで新たなシステムへと変貌している
- ④ ②のように一度システムとしては切れてしまったが、新たな要素や結びつき方を工夫することで新しいシステムを再生している

以上の2つの視点を用いて、“日本の農文化システム”が存在する地域での実証的調査をしています。

3. 農文化システムの事例 ～山形県・新潟県にまたがる「灰の文化」～

山形県鶴岡市温海（あつみ）地区と新潟県村上市山北地区にまたがる山間地に展開されてきた「灰の文化」を農文化システムの実証的調査事例の1つとして取り上げましたので、ここで紹介します。当地域では、焼畑によるかぶ栽培とその加工（漬物）、しな織り、笹巻き、山菜など、「灰」にまつわる農産物や関係する加工品などの文化が、この地域特有の農文化としてあげられます。

(1) 農文化システムの要素

まず、この地域の農文化システムを構成する要素

について以下に紹介します。

① 焼畑とかぶ：林業が盛んであった頃までは、林業システムの一部である「山焼き」として、木の伐採後に地味回復等のために山の斜面を焼いていたものであり、約400年の歴史がありました。その頃から焼いた直後にかぶなどの野菜の種を植え副次的に作っていました。それが現在では、林業の衰退によって林業システムにおける「山焼き」は少なくなり、副次的に作っていたかぶを作り続けることを第一義とした焼畑が残っているという状況です。このかぶは「温海（あつみ）かぶ」としてブランドにもなっており、また自治体が加工にも支援していることから、今でも盛んに生産されています。

② しな織り：しな織りとは、木（シナノキ）の樹皮をはいだものを灰汁で煮て乾燥させたものから糸を紡ぎ、この糸を使って織り上げたものをいいます。以前は、仕事着や穀物を入れる袋など生活用品として用いられ、しな織りは農閑期の農家の収入源としても機能しましたが、戦後の化学繊維の台頭とともに減少してきました。現在は3集落にて続けられており、伝統工芸品として生産・販売されています。

③ 灰を使った料理（食文化）

- ・ 笹巻き：笹巻きちまきのこと、現地では「あく笹巻き」と呼ばれています。灰汁につけておくことで常温でも3日ほど日持ちすることから、かつては山仕事に持って行く食べ物として重宝されました。現在では節句のための食べ物としてつくられています。
- ・ 山菜：苦みのある山菜には灰汁を用いてあく抜きをしています。温海地域では「ワラビのあくを抜く」ことを「ワラビをころす」と言うのだそうです。

④ 薪の利用：このように今でも灰を多く使う機会があることから、当地域では現在でも薪ストーブを使用している家庭が多くなっています。以前は囲炉裏からの灰を使っていたとのこと。薪ストーブを使う理由としては、石油よりも経済的であることや燃料である薪が自分の所有する山林などから手に入りやすいことがあげられますが、そのことで灰を手に入れることが他地域に比べ容易であり、灰を活用した農文化が現在も生き続けていると言えます。

（2）農文化システムの特徴

このように見ると、それぞれの要素がその位置づけ

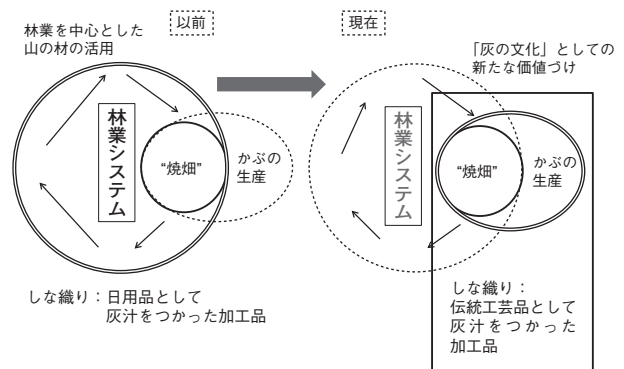


図 山北・温海地域の「灰の文化」の変遷

や価値を変え、そのことで地域の農文化システムは時代を経て変化してきたことが明らかになりました。“焼畑”は、以前は林業のシステムの一部として実施され、かぶ等の栽培は副次的な位置づけでしたが、現在では林業システムとしての焼畑はほとんど行われなくなり、かぶの生産を主な目的として“焼畑”が続けられています。“しな織り”についても、以前は日用品の材料として生産・流通されていましたが、今では伝統工芸品として生産されています。また、灰を使った料理は、しな織りの生産・販売を行う集落に色濃く残っており、しな織りが経済活動として成り立つことで、灰そのものを食生活において活用する文化の存続も助けたことが推測できます。このように、昔から今までに継承されている「農文化」とされるものについては、様々な外部圧力（化学繊維の台頭など）や内部事情（林業の衰退など）をしなやかに受け止め、その位置づけや価値を変化させつつもシステムとして生き残っているものと言えます。

4. おわりに

従来の地域調査のように個々の要素のみに注目するのではなく、ある地域に存在する様々なものを関連づけることで、他にはないその地域の特徴が見えてくるのではないのでしょうか。そしてその特徴こそが地域のアイデンティティとなり、地域活性化の重要な資源・ブランドとなると考えます。農文化システムという概念を活用する強みは、個々の要素のみからでは見えてこない地域の価値を捉えることができることにあります。本研究課題では今年度中のとりまとめに向けて、他の地域においても農文化システムの特徴あるいはシステムの持続性の特徴について分析をすることで、農文化システムを維持・再生するための要因について明らかにし、地域の持続性を評価するポイントを把握する作業を進めていく予定です。