

山畑における大麦・小麦の栽培

(2015-8-1、2016-5-30 加筆)

木俣美樹男 (植物と人々の博物館／日本村塾)

1. 麦秋を再現する

縄文式土器が発掘された場所なので、きっと縄文人が住んでいたのでしょう。冬でも陽当りのとてもよい丘の上にある畑をお借りしています。丘の反対側が霜で真っ白でも、ここの畑は霜がすぐ溶けます。昼間ならポカポカ陽気で、農作業が心地よくできます。冬作の麦類も栽培できるので、「ムギジ」と呼ばれる畑です。

関東山地の村々の主作物は、オオムギ (冬が表作) でした。オオムギは梅雨期の直前に熟すので、コムギのように収穫遅れで、梅雨期にかかり穂発芽することが少ないからと 40 年前に古老から聞きました。初夏に黄色く熟す麦類は冬雨・夏乾燥の地中海農耕文化の主要な作物です。日本に伝播してもその性質は変わらないので、麦秋は梅雨入り頃の季語です。しかし、麦類の栽培は減少し、今日では死語と化す寸前ですので、このために麦秋を伝統的な知識や技能により再現し、村に入ってくる観光客の自動車からも見えるようにしたのです。

ムギジで、オオムギの収穫後は、コンニャク、ヒエ、モロコシ、トウモロコシ、ササゲ、アズキ、ダイズを作付しました。一方で、冬に陽当たりが悪い畑ハルマジは、春になってからジャガイモ、夏ソバの後に、ハクサイ、ダイコン、トウモロコシ、ダイズ、または雑穀類や陸稲を作付しました。山間地の谷間の畑は、日が傾くと、陰になり、とりわけ冬の時期には日照時間が少ないのです。そこで、畑はできる限り陽当たりが良い南向きの山腹に作り、人家は谷間に造ることが多いようです。真冬には、室内でも水が凍ります。家族の食べ物を作ることが優先されていたのです。

オオムギで麦秋を再現するために、縄文人が住んでいた丘の上の畑を、守屋秋子さんに無理にお願いして借りました。彼女の夫、守屋竹治さんが生前に耕しておいでだった場所です。仮小屋にお話を聞きに訪ねたときは、いつもリポビタン D を飲めと勧められました。今回は、東京学芸大学で平田大介さんが栽培していたオオムギ品種 (六条大麦) のほかに、モチオオムギ (ダンゴムギ) も栽培しました。ダンゴムギは、グレゴリー・マイケルさんが瀬戸内海の大三島で唯一栽培されていた在来品種種子を分譲いただいたものです。この地でモチオオムギが栽培されていることは阪本寧男老師から聞いて知っていました。

オオムギは良く育ちました。何十年振りかに栽培されたオオムギ畑を、若いころに麦作りを手伝った経験のある加藤増夫さんや教育長のお母さんらの古老たちが、懐かしく、麦畑を眺めて下さいました。彼らが腰かけた丸太の横にはサイダーの缶が忘れてありました。忘れ物を秋子さんの出作り小屋 (廃車物置) に置いておいたら、飲んだ形跡があり、ホッとしました。

刈り取って、束ね、横棒に掛けて天日乾燥しました。山鳩が啄ばみに来たので、秋子さんと黒澤友彦さんが防雀網をかけて下さいました。その後、梅雨で、ほとんど晴れ間がなく、麦束の内側の一部は穂発芽してしまいました。教育長のお母さんはこれを見て、収穫量が少ないだろうと、心配顔でした。

脱穀調整は穂を棒でたたいて、篩でふるってしました。30年前に調査で訪れたネパールのシェルパ族になった気分でした。良い風が吹かず、風選は不十分でしたが、それでも、18 kg以上は取れました。大学農場ではもちろん脱穀機や精米機などを使用していたので、何時間もかけずにできる作業でした。でも機械は年に数回数時間しか使いません。こうした機械は個人には高価なので、買えません。小規模家族農耕はほとんど機械を使用しないので、伝統的に洗練された、手作業技術が将来も必要なのです。地域社会の復元力（レジリエンス）の強さは伝統的な知識体系・技能が継承されることによって高められます。

丸麦への加工は、日本村塾自給農耕ゼミ第2回として、上野原市西原のびりゅう館の水車を使用させていただき、中川智さんに使用法をご指導いただきました。搗精した丸麦は参加者の皆様に配りました。オオムギの粥はおぼくと呼ばれ、主に昼食として調理されてきました。詳細は下に述べます。(2015.6)

付録参考資料

1. 栽培

播種： 2014年10月16日。

畑はハンドトラクター50年物で耕起してもらい、等高線に添って畝を立てた。畝幅は60 cm、長さは7~9m、約0.5a。9畝にオオムギを、1畝に団子麦（モチオオムギ）を、条播した。

施肥： 市販の有機100%顆粒状肥料、基肥3 kg、追肥1 kgを用いた。

麦踏み： 12~2月の間に3回行った。

防雀網： 2015年4月17日、24日に張った。穂は出揃っていた。

干場： 6月1日に構築。

刈取り： 6月5日

2. 調整

脱穀： 7月12日、15日

搗精： 7月25日、上野原市西原の水車。日本村塾自給農耕ゼミ第2回

3. 調理 おぼくの作り方

材料：まるむぎ、水車で精白したオオムギ粒

水、必用に応じて塩少々

季節の野菜、ダイコン、インゲンマメ、ジャガイモ

味噌、ネギ、ノビル

調理法：

1. 水洗し、2時間水に浸す。
2. 大なべに、たっぷりの水で、3～4時間弱火で煮る。必要に応じて差し水をする。
3. インゲンマメは始めから、あるいは途中で加え、ダイコンやジャガイモは仕上がり時に適度に煮えているように、終わりころに加える。
4. ネギまたはノビルは細かく刻み、味噌と和える。
5. ネギ味噌、ヒル味噌をつけて食べる。

<参考論文> 木俣美樹男ら 1978、雑穀のむら一特に雑穀の栽培と調理について一、季刊人類学：9（4）：69-106.

写真 2015年：



写真1. 2015年4月17日、防雀網の準備、出穂後のオオムギ。



写真2. 2015年5月4日



写真3. 2015年5月22日、団子麦出穂。2015年6月5日、オオムギ完熟。



写真4. 2015年7月12日、天日乾燥。 2015年7月15日、脱穀。



写真5. 2015年7月25日、上野原市西原の水車、搗き臼で精麦。



写真6. 左は挽き割り、右は丸麦。

2. 大麦の加工調整

大麦を収穫、株刈した束を乾燥した後、7月に2回に分けて穂の部分を棒でたたいて脱穀、天日乾燥しました。粃がついた状態の麦粒を上野原市西原のびりゅう館わきの水車で粃摺り、搗精を行いました。自給農耕ゼミ第2回として、西原在住の中川智さんに水車の使用法について指導を受け、雑穀や麦などの栽培法について座談会を行いました。搗精後の丸麦は、自然文化誌研究会の会員や小菅村在住の希望者20余名に配布(各250か500g)し、水車搗精の丸麦は珍しいので、喜ばれました。また、環境学習セミナーなどの際におぼくとして試食に供しました。

なお、団子麦は収穫量が少なかったので、2016年に加工することにして、収穫した種子を、中川さんが2015年秋に西原の畑に播種しました。(2015.7)

3. 山畑の等級と大麦・小麦の栽培

山間地は狭隘な谷間の南向き斜面に、あるいは尾根の下あたりに畑を拓いてきたのです。斜面の向きや傾斜角度、標高、雨風の道、土質などに加えて、季節に従う太陽の高度で、その場所の微気象は著しく複雑に変化しています。

小菅村の畑は狭隘、急峻なので、段々畑にはしていません。したがって、下から土壌をもち上げながら耕起します。傾斜地の不安定な足場に加えて、土壌をもち上げる労力がかかり、平地よりも作業が大変です。土壌は雨で下に向けて浸食されているので、土壌を上に戻して流失を防いでいるのです。農耕機械は急斜面では横倒しになる危険があり、せいぜい家庭用程度の小型機しか使用できません。平地の耕地では比較的均一な微気象の下で大型農業機械による耕作が可能であり、栽培管理は容易です。この平地のようにはできず、生産効率を求められても無理なことでは産業にはならないのです。第2次世界大戦中の食糧増産、米の配給制度に関わり、山村でも無理に水田を造成しましたが、日照は少なく水温も低いので、良好な生産はできずに、大戦後に水田は中止になりました。山村は古来、畑作を続けてきたのであり、水田ができないから畑作をしているのではないことを認識すべきです。森林面積が多い中山間地では一般に小規模家族農耕としての畑作が適当です。

山畑の良し悪しの等級は、このために冬作である小麦・大麦の生産量に基準が置かれていました。守屋秋子さんの話では、冬も陽当たりが良く大麦・小麦が栽培できる場所はムギジと呼び、その生産量が多いところは「お上でん」、少ないところは「中・下」ということです。麦類が栽培できないところは、「ハルマジ」と呼び、春作でジャガイモやソバなどを栽培します。中組集落の一等地はもう少し山中にあるそうで、昔は麦がたくさんとれたそうですが、今では少し遠いので放棄されています。写真の畑はとても陽当たりが良いのですが、収量からして、二等地だそうです。集落周辺にも、シカやサル、イノシシにツキノワグマが出ます。畑入口のクリの木に登って、枝を折りクリを食べた熊は、その後射殺されました。神社わきの畑を荒らしたシカも、神社に銃はむけら

れないので、追い立てられてから、射殺されました。今では、人間に似ていて射殺したくないサルまで、その利口さゆえに手にはかけなくてはならなくなっています。自然は過疎高齢化で、人口も減り、不耕作地が増えた山村に急速に戻りつつあります。自然と対峙して、競合・共存のラインを維持してきた山村は後退しているのです。農耕は電気柵の中でします。先日は柵の網越しに、奥秋和俊さんからシイタケをいただきました。まさにご厚意ですが、檻のなかのサル気分でした。

本年（2015年秋～2016年初夏）は、オオムギ2品種（2015年と同じ）、小麦2品種（南部小麦、ゆきちから）を、ムギジ2か所で栽培してみました。六条大麦は雪や霜がすぐに解けるほど陽当たりが良い畑に10月19日に、団子麦は冬に降霜が多く、雪も融けにくい畑に、11月28日に播きました。小麦2品種はともに前者の畑に、12月2日に播きました。六条大麦以外は非常識に遅い時期に播種したことになり、守屋さんからは絶対に生育しないと折り紙がつけました。

ところが、予測に反して、オオムギもコムギも下記の写真にあるように、生育に差はありながら、収穫が見込めるようになりました。極端に遅まきでも、陽当たりが良い「むぎじ」では、秋子さんがいたく驚いたのですが、何とか生育できることが分かりました。「あんなに馬鹿にしたのに、収穫できそうだね」と言われています。

(2016.5)

写真 2016 年 :



写真 7. 初春のダンゴムギの畑は雪に被われている。野生動物から作物を守るために柵が設置され、上部はサルが登らないように、電流が流されている。うっかり触るとかなりしびれるほど痛い。左手東方の谷間が雑穀栽培講習会の畑、陽が昇る奥の丘上が六条大麦とコムギ2品種の畑。



写真 8. (左) 写真 7 と同日に写した麦畑。左下はすでに雪が融けている六条大麦の畑、右下は融け始めているコムギの畑。(右) 同じ畑、網掛けしてあるのは登熟した六条大麦と、手前は乳熟期のコムギ (2016 年 5 月下旬)。

4. 伝統的知識と技能を継承する

現代、農業機械が発達しても、山地では使用困難で、伝統的な小規模家族農耕を続けることが望ましいのです。生業として持続することが望ましく、産業にはしなくてもよい方策を統合的に検討すべきです。このために、複数の職業（観光、林業、水産業、環境学習、キャンプ場、土建業、近隣都市の会社員など）に関わりをもち、生業を補う必要があります。ただし、都市と異なって、それなりに濃いコミュニティが存続しているので、贈答文化が温存され、慶弔・祭り以外にはさほどの消費に流されず、簡素でも豊かな暮らしが成り立ちます。持続可能な地域社会の良い伝統は山村に見いだされます。

少子高齢化の重要課題は、伝統的知識・技能が伝承困難になっていることです。岡部夫妻が言うとおおり、80 歳も半ば過ぎの「戦中派」、せめて青少年の時に農耕経験がある人々でないと、直接体験による伝統的知識体系は持ち合せてはいないということです。喫緊の課題として、次世代が体験的に教えを乞い、学ばないと、復元できない程に失われてしまう時期にあるということです。IT 技術や生命工学の時代に、科学的知識体系のほかに伝統的知識体系のような遅れたものは不要だと黙殺する人々が大半です。しかし、持続可能な社会を再創造するように移行トランジションするための高い復元力を支えるのは、伝統的知識・技能の体系です。

都市でも市民農園を拡大することによって、生業としての小規模自給農耕は可能で、家庭菜園やコミュニティー・ガーデン、クラインガルテン、ダーチャなど欧米でもいろいろに呼称されていますが、家族レベルの食料自給を高めることはできます。言い換えれば、日本の農家の 3%が専業、97%兼業です。行政策は 3%に重きを置いて、TPP 対応を考えているのですが、97%に対する、もう一つの重要政策を求めたいです。近い将来、多くの人々を飢餓に陥れ、不幸にすることのないように、市民の皆様が自ら生業、小規模家族農耕、伝統的な知識・技能体系を継承するように強く要請します。どう

した行政策を創作するのは市民(あなた方)にかかっています。将来の幸せも不幸も、その結果は市民の教養の高さと行動力の強さに依拠します。



写真9. 小金井市のひがし市民農園は応募が多いにもかかわらず、かつ好意的な地主であったにもかかわらず廃止されることになった。

兼業農家は、自家用が余れば地域市場に出荷するか、契約家庭に供給できます。契約家庭は「援農」を楽しむことができます。また、市民農園推進法も整備されてきたので、自治体行政が仲介して、不耕作農地を市民農園にします。実質的に、潜在自給率も高められ、食料安全保障の効果があります。しかし、都市民の多くが農耕・園芸をしたいにもかかわらず、市民農園は応募倍率がとても高く、容易に借りられません。うまく当たっても、2年間だけなので、狭い面積で、土壌改良や長期的な作付計画ができません。

よく頑張っている専業・兼業農家もありますが、収穫もしないクリ、管理もしない庭木などで、除草剤ばかり施用し、耕運機をかけても何も植えない農地など、明らかに課税逃れをしている農地が都市部では散見されます。山間地では一層高齢者ばかりで、当然跡継ぎもおらず、耕作放棄地が広がり、野生が里に戻ってきています。これでは跡継ぎのいない農家も、農耕・園芸好きの、土地を持たない都市民も、あまりに不幸です。行政策で問題の解決はできるのに、それを怠っているのは、このくにの大きな不幸です。過去に、何度も飢餓の歴史があったのに、そのことを忘れ去り、輸入食糧で賄うことで良しとしている行政策作成者も市民も、食料は金では買えない事実を肝に銘じず、備えもしないで悲惨な未来をどう回避するのでしょうか。治(平和、食糧輸入)にいても乱(戦争、災害、飢饉、パンデミック)を忘れないのが為政者です。為政者が怠慢なら、市民は自らか家族や地域社会を守らねばなりません。

山岳、山林が多いこのくには、畑作も重視すべきです。稲作一辺倒、減反生産調整、米さえ守れば、ということでは、食糧安全保障はまったく不備です。武力がなくても、

金力によらなくても、市民は少しでも食料を自給しなければ、飢えるばかりか、文化的にも、精神性の衰退によって自壊してしまいます。私たちは、歴史事実を良く学び、深く考える秋にいます。私は多くの調査旅行をし、聞き取り資料や収集した植物を科学的に分析し、たくさんの論文や随筆などを書き、公の雑誌でも正直な見解を述べてきました。日本の民族文化を衰退させて、精神的にも衰微させ（低い自尊感情）、自殺者（深い孤立）や犯罪者（低い倫理性）を増加させるような行政策に深い反省を求めます。

農耕・園芸作業はお腹も満たしますが、心も豊かにします。多面的・多機能な人生を素のままの美しい暮らし **sobibo**、自給知足のスローライフで過ごしたいものです。