

# KANSAI GAIDAI UNIVERSITY

## 穂谷里山の研究：見えぬけれどもあるんだよ

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 関西外国語大学・関西外国語大学短期大学部 公開日: 2016-09-05 キーワード: 穂谷里山, 里山の神, 共生, 循環 作成者: 浅野, 浅春 メールアドレス: 所属: 関西外国語大学
URL	<a href="https://doi.org/10.18956/00006134">https://doi.org/10.18956/00006134</a>

# 穂谷里山の研究

## —見えぬけれどもあるんだよ—

浅野 浅春

### 要旨

里山には、人智を超える事物の存在があり、目に見えないものの循環があって、そこに、人と多種多様な動植物が、何らかのつながりをもって、ともに生きている。

この論文では、穂谷里山に住まいしていた人たちのこと、現在住まいしている人のこと、里山と何らかの関わりを持って活動している人たちを取り上げ、「見えぬけれどもあるんだよ」という金子みすずの詩の持つ大切な意味について述べる。

キーワード：穂谷里山、里山の神、共生、循環

### I はじめに

穂谷・里山学の中核をなすものは、「見えぬけれども、あるんだよ」（金子みすず詩集より）の世界である。すなわち、人智を超える里山の神、人間の能力では制御できない環境、人と生物とのつながり、空気や水をはじめとする物の循環が学びの対象となる。

穂谷と三之宮神社には、現在でも「水の神」が残る。竜王石がそれを具象する。また、「森羅万象の神」の具象というべき巨石が鎮座する。その巨石は「屋形」と称され、二体、並存する。見掛け上（地下では、どのようになっているのか不明である）三角柱で、切妻屋根の形をしている。その大きさは、三角形の底辺が約3.5m、高さが約2m、三角柱の長さが約5mである。石質は花崗岩であり、風化は進んではいない。その由来は不明である。かつての穂谷住民と三之宮神社との関わりを知ることは、現在の穂谷住民の根にあるはずの文化・伝統を知ることにつながる。

里山を理解するための、一つの柱は「共生」である。穂谷の住民の生活から、穂谷の生態系をつくる生き物たちと、いかなる共生をしているのか、見えない微生物との共生を推測してみる。もう一つの柱は循環である。穂谷の人の営みが、水をはじめとする物質の状態変化を伴う、土中や大気中での循環からいかに影響を受けているか、これについても推論したい。気体や水

は野や山、そして、すべての生き物の身体に入り循環してゆく。どのような質の液体や気体が循環し私たちの身体を抜けていくのかは、生命体にとって重要な問題である。

さらに、穂谷とその周辺における今日の経済活動と、廃れゆく穂谷里山の伝統・文化の復活という「共生」が現実のものにならないのだろうか。この重要な課題についても触れる。

## II 穂谷と三之宮神社（字 屋形山鎮座）

### 1 穂谷と氷室

穂谷里山は標高100mから250mにある。広い地域とは言えないが多様な環境をもっている。枚方市街に比べて気温は約3℃低い。その上に、湿度が高く霧が立ちやすい地域がある。冬には氷が張る池もある。そのような地域で、北向きに穴を掘り、氷を保存出来ないだろうか。

枚方市史には三之宮神社所蔵文書の記録がある。それによると、氷室の始まりは、仁徳天皇62年5月、額田大中彦王子が鬪鶏（ツゲ）というところに狩猟し、山に登った時のこと、庵が見えたので付き人に見に行かせたところ、窟があって、村人はそれを氷室だという。氷の保存法を聞くと、村人は、土をひと丈余り掘って草を葺き氷の周りに萱などを厚く置いておくと、いつまでも解けずにあるので暑い月にも用いることが出来るという。王子は氷を仁徳天皇に差し上げると、大層喜ばれて、絶えず使われるようになったという。そういうことがあって、天長8年（832年）8月、氷室を穂谷より、傍示、杉、芝村の全てにおいたが、やがて、傍示にだけ残った。そのような歴史を持って、現在の穂谷、傍示、杉、藤坂、芝、津田を氷室郷と称していた。だから、氷室郷は穂谷が本庄なのだという。

### 2 雨乞い

枚方市史の諸日記（枚方市史第九巻）から、江戸時代の五ヶ村（穂谷・杉・尊延寺・藤坂・津田）の人たちにとって、三之宮神社がどのような存在であったかをみることにする。

この記述をどうして、いかに、たびたび雨乞いをしたか、が解かり、津田村の人たちにとっては三宮神社までの上りの道のり（現在の舗装された道でも1時間半はかかる）はいかに大変であったらうか、が想像できる。そして、雨が降った後の返礼行事の派手で大仰であったかを知ることができる。

延享1年（1744年）

6月11日 三之宮へ雨乞

26日 三之宮へ雨乞 五ヶ村立合 夜 大雨降、村中悦、三之宮へ参る

27日 三之宮に雨請返礼、能狂言上る

7月5日 雷を伴う大雨で、津田川が洪水を起こし、いくつかの橋が落下、下流の田畑も土砂で埋まる。

8月6日 三之宮 雨乞返礼能狂言、番組三番叟、芦刈・春日竜神・熊坂・餅酒・宗論・舟船・<sup>ふねふね</sup>神鳴（雷）。

明和6年（1769年）

7月朔日 三之宮へ雨乞

2日 大雨降る、五ヶ村皆皆悦ぶ

8月朔日 三之宮雨乞 雨請之返礼、大般若経読、五ヶ村参詣す

9日 三之宮へ雨乞

11日 雨降、殊之外悦ぶ、返礼相撲に上る

21日 三之宮返礼相撲、子供40人、上村20人、津田村20人勤め、のち大相撲有。

享保14年（1730年）

7月8日の三之宮への御返礼では、1. 踊 2. 能 3. 御経 4. 神湯 5. 御千慶 6. 石燈籠、これにあかり、7. 万燈 8. 絵馬 9. 繰り を行う。これは、五ヶ村の庄屋・年寄が相談して決める。石燈籠を壺対献上する。

文化3年（1806年）

6月3日 五ヶ村立合いの雨乞、翌日降雨

11日 百灯点じて、湯神楽奉納

13日 五ヶ村立合いの雨乞

19日 大雨

20日 お礼参りに、絵馬と提灯5張を奉納

27日 雨乞、返礼は芝居

7月4日 五ヶ村立合いの雨乞、夜に降雨、返礼は湯神楽

15日 雨乞

17日 大雨

8月4日 返礼にお千度打ち

9月24日 返礼能 — 千歳・三番叟・百楽天・服熊坂・春日竜神・祝言加茂

返礼狂言 — 鞠猿・居杭・悪太郎・春日奈など。

雨乞いは切実な願いであるが、その行事は、神社（神）を権威ある存在と位置づけ、五ヶ村の人たちの結束を揺るぎ無いものとし、有形・無形の文化の共有によって、結束を維持していたことが分かる。現在のような種々の娯楽のない時代、老若男女が打ち揃って、能、狂言、踊

り、芝居、相撲をたのしみ、交流を深めていた。水争いや不作時における村同士の緊張は常に起り得る中で、これらの行事がいかに緩和をもたらしたか、を窺うことができる。つまり、地域住民にとって約束遵守を大前提とした農業においてのみならず、生活の核について形式・作法の統一を徹底するという意味でも、雨乞いとその返礼の行事は大きな存在であり、三之宮神社の存在は村人の核であり、文化を生み、守るところでもあったと考えられる。

そして、現在を思う。この神社では祭りも過去の語り草となり、穂谷の人たちが、そこに集って、演芸をしたことを語れる人も、やがていなくなるのであろうか。

### 3. 返礼行事

返礼行事でもっとも華やかであったのは住吉踊（三之宮踊り）であったという。どのようなものであったのか、枚方市史（第三巻）からひろってみる。

これは屋形踊りともいわれ、津田で始まった。13世紀後半には、中原宗包によって100番に及ぶ踊り歌が作られていたが、元和3年（1617年）ごろには17番を残すのみであった。その後、寛文2年（1662年）の雨乞いに際し、津田村の河崎清左衛門、心念寺浄誓、明善寺正玄、三宅嘉兵衛らによって踊り唄の復興が計られた。このことについては貞享2年（1685年）の「河州三ノ宮大明神踊歌」におさめられている。

安永6年（1777年）8月の唄本の巻末に記された住吉踊りの役付は音頭取、鉦打ち、<sup>かんこ</sup>鞆鼓打、垣踊り、狂言、笠鉦（いわゆる風流）、笛、山伏（いわゆる風流）、太鼓打、心発意（踊りの指揮者）、飛脚（いわゆる風流）、花かさ（いわゆる風流）、棒ふり、鼓とある。

続いて、次のような内容のことが書かれている。

踊格式月刻出勤す、当社にてお庭掛り屋形一番踊、それより三之宮へ上り五番踊、つづいて、

表1 「河州三ノ宮大明神踊歌」

御庭	—さても見事なお庭がかりや 笠に木の葉が散りかかる 皆若竹で節はそろわねどひとふしうとうてみせましよう
屋形	—屋がたへ参りに御門を見れば 柱は白がねのとびら ふいたるかやは板かねよ板 がねよ
御田	—春たね おろして皐月して 住吉御田へ参らばや
連雀	—我はさつまのれんじゃくよ いさやふなかつ あきないしよ
御寺	—音に聞こへし宗善でら 宗善でらへ参りて見れば さ ても見事なつつじ花 あれがな一枝をちごの土産にしよ
商	—あすは吉日しもくだり おもひ よづまのいとまごい
飛田	—ひん田の清水で影見れば 我身ながらもよいおなご
糸寄	—糸よれば お手があれ候 たなばたかざして お手や すめよん
恋	—音に聞こへしほそ谷河の 笹だにこひとなれば身をなやす
綾踊	（中をどり也）—大事の綾をおる所をだれやら門のね ずみなきすと大事もそらわん しんとろしんとろと おるほどに
後妻	（中をどり也）—かまくらの御所のお庭に うわなりう ちがはじまりた うわなりおどりはおもしろやおもしろや
花摘	—あすはお寺の花つみよ いざやわかい衆花をつも
鴨突	—おんだこわが衆は しぎつきのお上手で 見かけた鴨 はのがしはせまい いささら爰にてしぎをつこ 鴨を つこつこ や鳥がかかりた
忍	—いとし姫子としのぶ夜は 鳥もなないそ夜もあける かねもくだけよ ねもたらぬ

尊延寺が三番、穂谷村も三番踊、未之刻より又当社で五番踊をする。これは先例の通りに行うこととする。

ここで当社とは津田村の春日神社であり、夜明けとともに、春日神社で一番踊りをし、三之宮神社まで登って五番踊りをおこない、昼過ぎに春日神社に帰って、又、五番踊りをするのである。

三之宮神社への行列は、袴上下の杖突を先頭に、赤熊棒振4人、袴上下の役人中、鞆鼓4人、本装束の山伏、本装束の組頭中、装束大臣出立の心発意（踊りの指揮者）、加賀笠・ふくりん黒羽織の音頭取、羅頭巾・麻衣・野袴の鉦うち、加賀笠・女帷子・ぬきかけ前垂の太鼓打、はなやかにふるまう飛脚、加賀笠・ふしめん前垂女出立の踊子が2列になって曲を奏し、踊りながらのものであった。

上記、「河州三ノ宮大明神踊歌」の唄本には、御庭、尾形、御田、連雀、御寺、商、飛田、糸寄、恋、綾、後妻（うわなり）、花摘、鴨突、忍、の14曲が収められている。いかなる唄であるのか各々の一節のみから想像することにする。ただし、原文を崩さない程度で、現代仮名遣いに改めて記述する（表1）。

#### 4. 宮座

上記の祭を含めて、神事は宮座によって取り仕切られていた。宮座とは祭神と特定の縁故をもつ、あるいは有力な家が、独占的に神事を行うために結成した祭祀組織で、室町時代の中頃から近畿以西、中国、九州にかけてみられたといわれている。この運営は村落の運営と重なりあうことが多く、閉鎖的な特権意識によって彩られていた。しかし近世中期以降の社会構造の変質によって新興層が進出することによって宮座は、その排他性・閉鎖性を維持することができなくなり、次第に崩れていった。かつては三之宮神社にも宮座があり、祭が仕切られていたが、現在は全く名残りもない。

#### 5. 三之宮神社の竜王石

五ヶ村は、各々の氏神で雨乞いをして効果がないと、五ヶ村立ち合いで三ノ宮神社に雨乞いをした。村人たちは、鉦・太鼓を打ち鳴らし、神社に参詣し、龍王社の小さな祠を壊して御神体の竜王石を取り出し、水を張った盥につけ、榊を立てて降雨を祈願した。それでも効果がないと、その石を脇の谷に落としては引き上げ、繰り返して祈願した。その石は現在も谷を見下ろす位置に安置されている。しかし、その存在を知る人は少なく、ましてや、それに手を合わす人はいないだろう。

### Ⅲ 穂谷里山の風物誌

#### 1. 手延べそうめん作り

穂谷の里山、晩秋から早春の5か月、特別な労働に没頭する夫婦がいる。どちらの一人が欠けても出来ない仕事である。夫（谷口明博さん）は高校卒業と同時にこの仕事を続けてきた。妻（逸子さん）は育ってきた環境から、結婚してもその仕事は続けるものと思っていた。

この仕事とは、太さ1.3mmの手延べそうめん造りである。第一級の手延べそうめんを造るにはいくつかの、みえない環境が整わねばならない。谷口さんの庭は、日の出と共に、空気が動き出す山の斜面にある。二人の作業工程を追いながら、様々な環境を推察する。

東の山の最も南に寄ったところから、太陽が上がり、里山に光を放つ朝6時「なかだて」が始まる。里山を流れる空気の質を全身でつかみ、翌日の気象をよんで、塩水をつくる作業である。その読みが塩の濃さ加減を決める。塩：水が1：7か、1：8か、微妙なものだ。

この塩水で、吟味した小麦をこねる。「こねまえ」である。これを始めると中断できない。親の死に目に会えない、と表現される。小麦の量も、次の日の気象のよみによって決まる。次に「団子踏み」だ。のし餅状の生地ができる。しばらく「うまし」する。この「うまし」すなわち熟成の時間に、塩水とこねられた小麦のグルテンが互いに手を結びあう。この間に二人は朝食を済ませる。食事のあとは、「いたぎ」だ。約60cmの直径の、のし餅状の生地を、外辺から渦巻をつくるように中心まで帯状に切っていくのだ。

ここまで、二人は懸命な作業のなかでも、風の流れ、昇ってくる太陽を観察している。もう8時だ。「いたぎ」が終り、巻かれた帯状の生地は2～3時間うましされる。休む時間はない。さあ、「かどぼし」をしなければならない。前夜、8時ごろに「こびき」（後述）し、一晚、「うまし」しておいたものを、流れる空気と天日とで乾燥しながら1.3mmの太さになるまで延ばしていく作業だ。この仕事は11時頃までには終わらないといけない。

さて、前日の、「かどぼし」がおわった11時頃に戻る。すなわち「いたぎ」が終わり、「うまし」終わった時刻だ。「こなし（ほそめ）」をはじめ。帯状の麺によりをかけ、乾燥を防ぐために綿実油を塗りながら約2cmの太さになるまで延ばす作業だ。こうして、2時間うます。この間に昼食をすませる。午後1時、「こなし（ほそめ）」を始める。ほそめ、ねかせてうましたものを、約1cmの太さになるまで延ばす作業だ。ここでも、よりをいれ、乾燥を防ぎ、互いが付着しないように綿実油を塗りながらの作業だ。こなしを終った麺はこのあと2時間のうましに入る。延ばされた向きにグルテンの分子が並び、その向きの結合が強められる。

午後4時、「かけば」を始める。かけばとは、1cmの太さに「ほそめ」された麺を固定された2本の丸棒に8の字を描くようにしてかけていく作業である。一对の丸棒に93本かけて、これを80組つくる。そして、2時間のうましに入る。この2時間が夜食の時間となる。

夜食を終えた午後8時は「こびき」の時間である。一对の棒に93本「かけば」されたひと組の麺を約60cmの長さに延ばす作業である。いま、60cmと書いたが、この長さは、その日から翌日の気象をよみ、最終1.3mmの太さにするために、この夜はどのくらいまで延ばせばよいのかを考えた上での作業である。一对の棒の片方の両端を両足で踏みつけ、もう片方を両手で上に引き上げるのだ。決めた長さに延ばすには、ここでも名人芸が要求される。「こびき」されたひと組は二本の棒に93本かけられ、約60cmに延ばされている。したがって、このひと組に掛けられている麺の長さは、 $(93 \times 2) \text{本} \times 60 \text{cm} = 11160 \text{cm} = 111.6 \text{m}$ に達している。「こびき」された麺は一晚、約12時間、「うまし」される。そして、これを、翌早朝、その次の日のための「なかだて」「こねまえ」「いたぎ」を終えた8時頃から「かどぼし」されることになる。

かどぼしは、「ふくらだし」「あらわけ」「小わけ」「下わけ（下ぼし）」、すなわち70cmから100cm、さらに130cmそして170cm最後に220cmになるまで、空気の流れと天日による乾燥具合を見計らいながら麺を延ばし、しかも、麺が互いに付着しないように長ばし状の2本の棒を操って、それらをわけ、さらに長ばしにかかる麺の重みを手に受けながら、全身全霊で、乾燥具合、出来具合を判断するという作業で、時間との競争でもある。この作業の際に、霧が流れてきて、麺に付着すると、麺が互いに付着して決して離れなくなる。また、南風が吹くと、塩でかためた麺の塩が融けて、麺のこしがきえてしまうということになる。名人の勘が空気の質と流れをよみ、名人の技術が、見えない何かに「てびき」され、60cmの長さであったものが2m20cm、太さ1.3mmの細麺に仕上がることとなる。これぞ神業である。

「こびき」された麺は、いまや $(93 \times 2) \text{本} \times 2.2 \text{m} = 409.2 \text{m}$ にもなって繋がっている。これが80組作られるのであるから、延ばされた距離は $32736 \text{m} = 32.736 \text{km}$ にもなる。

かどぼしを終えるとき、2m20cmであった細麺は、2mに縮んでいる。いよいよ、これを裁断しなければならない。この作業は「こわり」といわれる、これも難しい作業である。このような困難な作業は二人の息がぴったり合わないとう出来ない。どのような心身の状態であろうと、ひとたび作業に入れば、互いに頼り合いながらも、一人ひとりが持ち分をこなさなければ一級品は出来上がらない。そして、全ての環境に恵まれて、商品としての素麺を作ることができるのはひと月に17日か18日程度だという。

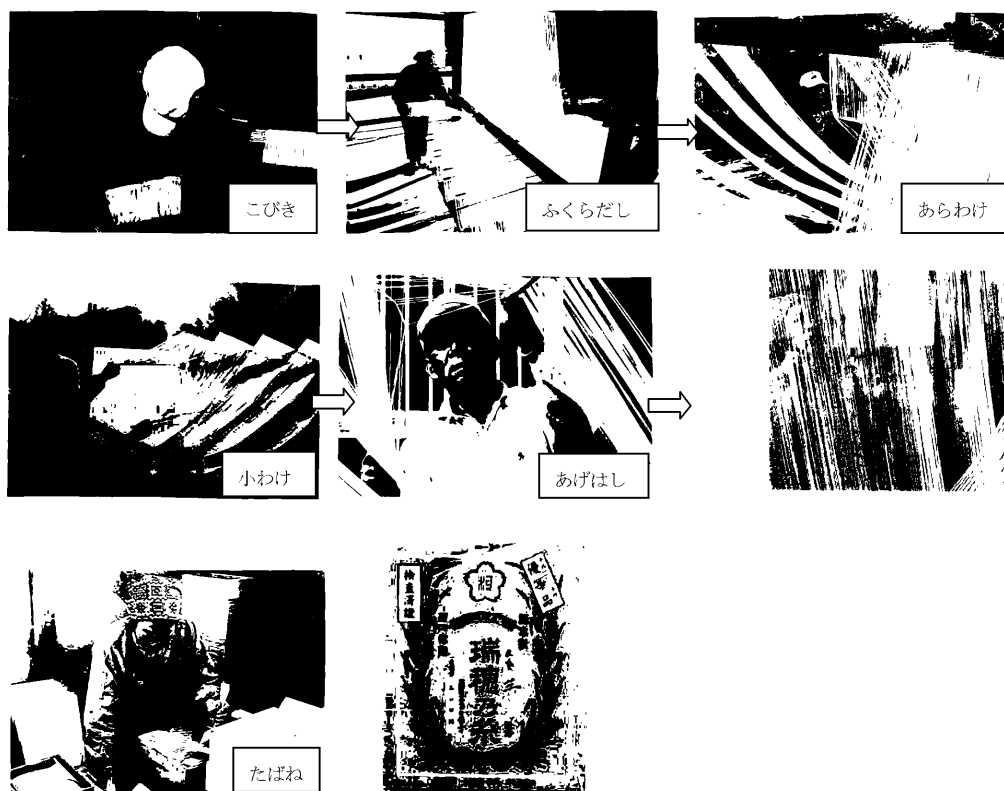
二人がいて、出来上がる芸術品ともいうべき、この素麺は、高級料亭には欠かせない品として、多くの方面から製造を依頼され続けている。しかし、谷口さん曰く、「こんな仕事はやるもんじゃない。身体を壊す他ない。雨の日は病院通いだ。このようなやり方で、素麺を造っているのは、日本でただひとりだ。ただ、食べてもらったら違いが分かってくれると自負している。しかし、満足しているわけではない」と。二人の素麺には、二人の結婚以来の人生、そのものが込められている。これを解かりながら食べる人が如何ほどいるのだろうか。

枚方市史によると、大正期、特産河内素麺の生産は津田村が中心であった。その生産量は北

河内郡の80%を占めていた。河内素麺は手延べが主で、他産地より色が白く、素質も細かく、上等品として知られていた。原材料の小麦粉は、河内の北部一帯、摂津の東北部、山城や丹波地方から購入され、製品は京都市をはじめ、近江・丹波地方の乾物商に全体の約8割を販売していた。明治41年に発足した河内素麺同業組合によって、商標と品質の等級が統一され決定された。商標は、瑞穂の糸・主基の糸・河内の糸・交野の糸・御狩の糸の五種が登録され、等級は特級以下、一等から五等まであり、各々色分けされた紙で包装されていた、とある。

標章は桜の花の中心に河の文字が置かれたものだ。現在も同じである。なにわの名工として表彰を受けている、谷口明博氏の製品は、最高ブランド・瑞穂の糸の優等品とある。もちろん、最高の品で、京都の高級料亭では谷口さんの素麺を求める客が多く、谷口さんに製造を求めることしきりといわれる。

写真1 手延べそうめん作り



## 2. 日本酒醸造

穂谷里山には重村醸造店がある。現在の当主である重村隆男氏は、御自分では七代目だとい

うが、詳細は解からないらしい。枚方市史（第三巻）によると、穂谷における酒造家の存在は元禄10年（1698年）に遡る。現在の当主が直系であろうとなかろうと、穂谷で、300年以上に渡って日本酒が醸造され続けてきたということが重要である。日本酒の80%を占める水の質は極めて重要である。多様な植物と土壌動物、微生物そして、土と岩石が長時間かけて、カリ、マグネシウム、リン酸などのミネラルを溶かして作った水を、地下の水脈を通して醸造家に与え続けたのだ。穂谷里山はそのような環境を維持し続けているのだ。

重村氏は酒造りの近代化をよそに「見えぬけれどもあるんだよ」の世界を今も実現している。

ひとの手が原料に触れず、室内の空気を冬の状態、つまり日本酒醸造に最適な温度に管理することが近代化である。すなわち、連続蒸米機の開発——蒸米冷却機の開発——製麹機の開発——酒母タンクと発酵タンクの開発——搾り機の開発によって、作業員は蒸米冷却のため、手桶に蒸米を入れて蔵の中を走り、それを麻布の上で手入れをしながら冷やすという辛い、厳冬の早朝の作業から解放された。

伝統的な酒造りでは麹作りがもっとも厳しい作業だと云われている。早朝、麹室から出来上がった麹をだし、そのあとに蒸米を搬入する。夜間には数回、麹の温度調整作業をやり、早朝には麹をほぐす、いわゆる床もみをやる。24時間の作業が続き、夕刻には、麹蓋一枚一枚に2kgずつ麹を計って入れる、いわゆる盛り作業もある。製麹機の開発は温度30℃で、高湿度の麹室から作業員は解放された。酒造りのタンクは、木桶の時代から、アルミ、ホーロー、ステンレス、エポキシ樹脂ライニングと変遷した。さらに、二重ジャケットをとりつけ、もろみ温度をコントロールできるようになり、さらにセンサーやコンピューターを使っての温度管理をするようになった。

搾り機の開発は、従来の、もろみを酒袋（長さ100cm、幅30cm程度）に、5～9リットルずつ入れて、口を折り曲げて閉じ、揚槽（あげぶね）とよばれる入れ物に平行に積み上げ、上から圧力をかけて圧搾し、酒を搾り終えた袋に残った酒粕を取り出す、という重労働から作業員を解放した。

しかし、枚方で、ただ一軒の造り酒屋である重村酒造は、近代化をよそに、部分的には機械を使いつつも、昔ながらの、つまり、熟達したひとの勘と天候を頼りに、辛い労働をもって酒造りをしている。最終工程の袋搾りでは、長さ80cmあまり、幅30cmの袋に七分目ほどにもろみをいれ、袋の口はくくらないで、二回押し曲げるだけにする。この作業は大変難しく、これができるようになるのに3～4年はかかるといわれる。ふねに、平行に7本、その上に、隙間を埋めるように6本、またその上に7本というようにして、30段、つまり、200袋ほどを積み上げ、一日搾りあげる。翌日、ふくろを、ふねの中心部分に、重ねる段を変えて並べ直し、ゆっくりと時間をかけて、搾ってゆく。いわゆる、「責め」という作業によって酒を絞り出す。この酒は混濁しているので、滓（おり）引きをして、澄み切った清酒にする。

重村隆男氏に、酒造りの御苦労を聞こうとする。多くは語らない。少しの語りからの、わたしの理解はこうだ。「どのような酒が出来るかは仕上って、味をみないとわからない。ひとは麹菌と酵母菌の手伝いをしているようなもの。その菌の一部は、江戸時代からこの蔵に棲み続けて、重村酒造のブランド穂谷の伝統の味をつくるのに一役を担っている」と。酒米と水と微生物と空気とが神によって支配される世界に酒造りはある。

酒水の井戸を見せていただく。井戸は、立派なそれ専用の建物のなかにある。入口から、土足を脱いで階段を下りる。一辺が約2mの花崗岩の井桁である。二枚の木の板で蓋をしているが、井桁の上に数本の木をかまして、隙間をつくっている。重村隆男氏は語る「水も呼吸しなければならぬ」と。水はどこか見えない深い地層から押し出されてきて、この井戸に溜まり通過していく。その溜まりの中にあるときに、酒蔵に汲み上げられ、酒米を浸漬し、酒母をつくる工程でも、もろみをつくる工程においても、注ぎこまれるこの水は、穂谷の空気との間で見えない何かを通い合わせて出来上がったものだ。彼はそう言っているのだ。確かに、あの井戸を守る館内には特別の、つまり、人にはいかようにもならないものが存在するのだ。

次に醸造工程を見ておこう。どの時点で水が使われているのかを把握するためだ。

#### 日本酒の醸造とその工程

米と微生物と水と杜氏の汗と知恵—日本酒の80%は水。味、香り、アルコールは米に由来。

- I 蒸米製造工程 玄米→精米→白米→洗米と浸漬(吸水)→冷却→蒸米
- II 麴製造工程 蒸米(28℃の麴室で+種麴)→製麴(40~45時間培養)→麴菌の増殖によって発熱、室の温度管理が必要。
- III 酒母製造工程(酵母を培養) 麴+水+純粹酵母+醸造用乳酸→水麴→+冷却(7~25℃)された蒸米→育成(約2週間)→酒母(酒元)
- IV もろみ製造工程(蔵つきの酵母も入る) 酒母+水+麴+蒸米→初添→踊(仕込みを休む)→水+麴+蒸米→仲添→もろみ管理(留添):20~25日でアルコール分18~19%→醸造アルコール+糖類→熟成もろみ
- V 熟成もろみ→上槽→(粕)→おり引き→濾過→新酒  
麴菌(微生物):アミラーゼを生産し、澱粉を糖に変える。  
酵母:アルコール発酵を行う菌類の総称  
酒母:蒸米、麴、水によって培養された酵母のこと。  
酒造好適米:大粒、心白が軟質、たんぱく質含有量が少ない。また、水を吸いやすく、糖化されやすく麴菌の喰いこみが良い。千粒の重量が26g以上(一般米は20~22g)。  
純米酒:白米1tからアルコール分18.5%の酒2klと酒粕250gが得られる。

### 3. 柿のれん

穂谷には、一年に三週間だけ「柿のれん」ができる。この言葉は、かつての里山には普通に存在した言葉に違いない。しかし、今や、柿のれんが残るところも少なくなり、やがてこの言葉は死んでいくのだらう。穂谷ではまだ残っている。穂谷の前区長の重村庄一さん夫妻によってつくられている。約一万個の柿によってつくられたのれんが鮮やかな秋色を呈して広がっている。

前庭で収穫した渋柿一万個の皮むきをする。想像するだけでも肩がこる。へたに突き出た小枝をT型に残し、これも二人で編んだ縄に、それを差し込む。約60個の柿が差し込まれた縄がのれんの一本となる。三週間ほど干した柿は筵（むしろ）の上に並べられる。夜間は、筵に包まれる。柿はまず、蟹甲色に変わっていく。つぎに、二人は柿を乗せた筵を何度も揺する。柿は筵にこすられ、互いに磨き合う。重村家の筵とそれに棲んでいるバクテリアが柿の水分を吸う。

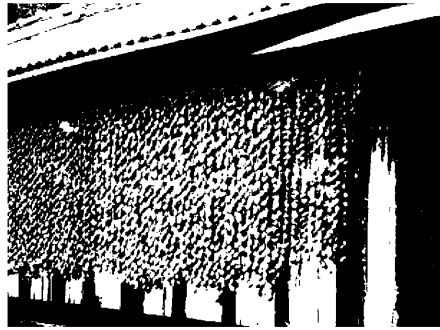


写真2 柿のれん

柿はバクテリアに水と栄養を与えて生かし、自らは乾燥していく。乾燥して、糖분을結晶にして表面を覆う。すなわち白い粉をふく。適度な柔らかさを見計らって、粉をふいてやる。干し柿に棲むバクテリアは他の微生物を寄せ付けない。適度な柔らかさを保ったままの保存食となる。つまり、ひとと太陽と空気と筵とバクテリアの協同作業といえる。ここにも、「見えぬけれどもあるんだよ」の世界がある。縄と筵はもちろん稲のわら、稲と干柿とは、繋がっている。

重村さん夫妻はこの干し柿を毎年、お世話になった方々に差し上げているのだそうだ。この秋も、穂谷里山ではただ一軒とはいえ、柿のれんが見られるに違いない。

## IV 里山の問題点

日本の童謡・唱歌100選というような書物をみる。

どこかで春が・春が来た・春の小川・めだかの学校・おぼろ月夜・茶摘み・夏は来ぬ・蛙の合唱・案山子・赤とんぼ・紅葉・里の秋・どんぐりころころ・冬景色など、かつての日本のどこにでもある風景・事物をうたったものだ。ある世代の人たちにとっては、とても懐かしく思いながら、ほぼ全てを歌うことができるのではないか。

今も、この穂谷ではこれらの歌詞にある風景をその通りに見ることができる。後でも書くことになるが、穂谷ではメダカは当然のこと、ヤブドジョウがみられ、調査員によるとチョウは100種以上、トンボは30種以上の生息が確認され、オオタカやノスリの旋回がみられる。

この10月（2010年）名古屋で、生物多様性に関する国際会議 COP 10が開催され、マスコミの報道も多いところから、かなりの人が里山について関心を抱き、里山を次のように理解しているだろう。

里山は、ひとと多種多様な動・植物が共生してきたところである。ひとは生活のために必要なものを全てとってよいほど里山から得てきた。木を伐採して薪・炭にし、樹木と竹を伐採して、衣・食・住に利用し、適切な植林をつづけることで、山を保全し、腐葉土を得て肥料にし、谷と川沿いに田・畑をつくってきた。また、ため池をつくり、谷や川を保全した。ひとの家屋と庭を含めて、これら全てが動・植物の生活領域でもある。季節に応じたひとの暮らしと動・植物の生活輪廻とがうまく溶け合い、両者一体となつての生態系が出来上がっていると。

しかし、上のような理解のなかに、そこで生活する人の苦勞が入っているだろうか。この文章から里山の農業の大変さが読み取れるであろうか。その大変さは言わずもがなであった時代、つまり農民が占める割合が多かった時代（1920年には労働者の50%が農業労働者であった。2000年には5%となり、2005年の農業就業人口は約330万人である。食料・農業・農村白書；農林水産省2005）は解かりあっていただろう。その上での歌詞であったのだ。

農業就業者は辛さが身にしみていた。だから、太平洋戦争後、新しい社会形態が生まれ、工業・商業からの需要が増した時、まず農家から若者が移動した。農作業の辛さからの脱出で、これ幸いだったのだ。上でも記したが、いま、種の絶滅が訴えられ、先進諸国と森と多様な生物の生態系を有する国々々が資源の確保の問題で議論している。日本では、里地・里山100選を行なったり、1000の里山を残すべく、ここ穂谷里山のように生態系をモニターされることもできた。しかし、そこで働く人の苦勞は変わらない。苦勞している人は言う。「生態系調査員が入って、里山が残るのか。誰がここで農作業をするのか。」あとで書く穂谷自然農園 園主 上武治巳さんに関わる人たち以外に、穂谷里山で農作業をする若者を見ることはない。

宮崎駿氏は、ひとと里山と生き物たちをテーマに優れたアニメ映画をつくり、それを観た多くの人たちは感動した。その人たちにとっても映画の中の話に過ぎない。毎日、食べ物として、動・植物の命をいただいても自らの日常性に追われている。

とはいえ、コンクリートジャングルに住む人たちは、時に里山に入り、心癒される時間を持つ。里山の収穫祭には、安くて新鮮な作物に群がる。このような機会を増やすことで里山再生は可能だろうか。現時点での行政と民間の施策は効果を発揮するに至ってはいない。さらに、毎日、この穂谷学舎に通う多くの学生諸君にとっても、里山は関わりございませんの世界である。彼らは、今の社会には欠かせない仕組みになっている学生アルバイトに取り込まれ、彼ら流の遊びと外国語の学びで忙しいのだ。

しかし、だからこそ、学生諸君が、健康と食について、食文化について、自給率について、農業経済と政策について、農業ビジネスについて、熱帯雨林と種の資源について、など、いろ

いろのテーマで学び、考え、気づき、自らが置かれている全ての環境に、知的好奇心を寄せる機会をわたしは作らなければならないと思う。

## V 里山を守る人たち

### 1. 穂谷自然農園のこと

上武治巳さんは穂谷自然農園を妻・美由紀さんと共に立ち上げた。化学肥料、農薬、除草剤を使わない農業である。目指すは自然循環型地域社会の形成である。まず、多くの、目には見えない生物が共生する土造りから始める。落ち葉は勿論、関西外大の食堂からの生ごみ、コムギ、馬糞など、堆肥をつくるための材料集めを1人でやることから始めた。WWOOF Japanにも加入した。WWOOFとは、World Wide Opportunities on Organic Farmsの略で、有機農業・無農薬・無化学肥料で農業を営む人たちとそれに賛同する人たち、興味を持っている人たち、有機農業を体験したい人たちの出会いの場である。

上武さんの登録開始日の2009年7月1日から2010年10月26日までで来園者は延べ、1391人に達している。

WWOOFでは、来園者が1日に6時間働くと、ホストから三食と寝床が提供されるという契約になっている。来園者を国別に整理する（表2）。

表2 自然農園来園者

国	人数	述べ人数	平均滞在日数	国	人数	述べ人数	平均滞在日数
日本	27	226	9	タイ	3	31	10
台湾	18	424	24	ドイツ	2	22	11
フランス	8	302	38	ニュージーランド	2	16	8
香港	21	154	7	オーストラリア	1	14	
イギリス	7	82	12	ベルギー	1	7	
アメリカ	6	54	9	中国	1	6	
韓国	3	51	17	シンガポール	1	2	

14カ国101名延べ1391人（平均滞在日数14日）となっている。

たった1年3カ月でこれだけの人たちが有機農業を体験するためにやってくる。

来園者の動機は色々あるだろう。単に日本滞在のための手段にしたかもしれない。もっとも滞在日数が少ない人が2日、多くのひとは10日以上滞在している。1日の滞在人数は平均3名となる。

上武さん夫妻は、毎日3人をホームステイさせている。しかも、二人は来園者に農業を教え

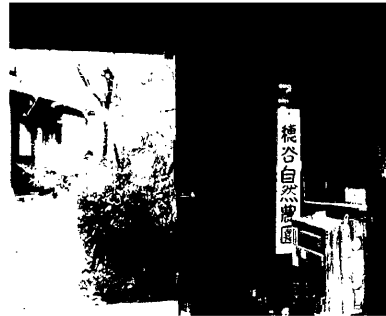
ながら、自ら、朝から夜まで働いている。何がこのような情熱を生むのか。二人は、1日なりとも農地から離れられないのだ。彼は、「畑仕事が好きだから」と、一言でおわる。

わたしは思う。見えないけれど確実に存在し、土壌を育ててくれる微生物への感謝、育てている作物に対する愛情、自然農法に対するあくなき探究心、毎日が天候によって支配されるけれども、その支配者と友達でいる遊び心、そして、有機農法の理解者であり、明日への農業への情熱を持つ若い人たちの存在などであろうか。どんどんと拡大する穂谷里山の耕作放棄地を上武さんたちは引受け、堆肥を入れて土をつくり替え、収穫の喜びの日のために、土に這いつくばる。この人たちのお陰でやっと、里山は姿を保つ。

## 2. 穂谷森づくり委員会

組織をつくっている団体は、穂谷地区の住人をはじめ、グリーン宗陽（周辺住宅4地区の自治会からなる）、枚方里山の会・氷室、NPO法人森林ボランティア竹取物語の会、社団法人大阪自然環境保全協会、モニタリングサイト1000・穂谷（日本自然保護協会）、枚方市・地域政策室、枚方市・里山振興課、そして関西外大である。日本自然保護協会と大阪自然環境保全協会が密な連絡を取りあって、リーダー的存在になっている。

写真3 穂谷自然農園



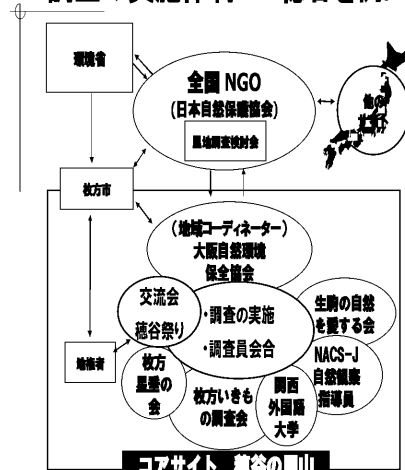
### 穂谷里山の生き物調査

社団法人・日本自然保護協会が、調査の実施体制を次のような図で表してくれた。

調査項目は、植物相、鳥類、中・大型哺乳類、水環境、カヤネズミ、カエル類、チョウ類、ホタル類、トンボ類、人為的インパクト（相観植生図作成）に分かれて、それぞれ、図にある団体と所属する人たちによって精力的に行われている。筆者は水環境を担当している。その結果、多くのデータが得られ、その報告会が定期的に行われている

2008年度の結果をみると、調査サイトは145ヶ所、調査参加者は延べ5009人、調査日数は延べ1886日で、見つかった種については、植物相が

### 調査の実施体制 ～穂谷を例に～



1880種、哺乳類は22種（コウモリ、ネズミの仲間は除く）、鳥類は142種、チョウ類は101種となっている。これを、調査結果が出されている他の調査地域と比較すると、次のようなことが分かる。

植物の種類数は全国でトップである。鳥類の種類数も全国で5番目、近畿でトップである。哺乳類は全国並みというところだが、外来種で、在来の小動物への捕食圧の高いハクビシンやアライグマが存在し、イノシシが入ってきて、農被害が心配されてもいる。チョウ類も全国でベスト3に入り、アカガエルの卵数も近畿で断然トップである。

鳥について、その種をいくつか見ておこう。水辺にいるアオサギ、カワセミ、疎林にいるキジ、キジバト、ヤマドリ、樹林には多く、ジュウイチ、ツツドリ、ホトトギス、コマドリ、コルリ、高い樹林にいるハイタカ、サシバ、そして、越冬期や繁殖期には至る所で見られる、ヒヨドリ、メジロ、ウグイス、越冬期のみに見られるカシラダカ、さらに、コゲラにホオジロと多様である。さらに、繁殖分布は日本のみで、個体数は1000羽未満とされているミゾゴイまでいるのだ。これらは、植生や季節によって棲み分けている。このことは、この多くの鳥たちの命を支えている多様な環境と食べ物（虫、小動物、木の実、植物の種など）が豊富であることを証明している。

このように、穂谷里山はまさに生物多様性を誇る里山であることが調査で明らかにされてきた。このことは驚くべきことといってよい。なぜなら、里山と谷を挟んで南北に向かい合う地域に、大規模ごみ焼却施設、採石・採土場、廃棄物リサイクル場、ゴルフ場など、わたしたちの近代生活の実態を示す場があり、騒音、振動、砂塵を含む空気の流れが常にあり、下に写真4で示すように、積み上げられる廃棄加工土砂の山はどんどん高くなっている。そのような場所が隣接しながら、なお、里山が残っているからなのだ。この写真を、別の観点からも見た

写真4 2007年（上）と2010年（下）の廃棄土砂堆積場の高さや竹林の繁茂範囲の違い



い。竹の繁殖地域が広がっているのだ。竹の繁殖地域は至る所で広がっている。穂谷里山も例外ではない。竹が多様な生態系を破壊する要因の一つだ。

その竹の伐採をはじめ、里山を守るために、上記の森づくり委員会の人たちは実に精力的に働いている。ここでは、紙面の関係で一つの団体を紹介するのみに留める。

### 3. NPO法人竹取物語の会

会員たちは、里山の存在とその意味を、小学生から大学生さらに一般市民を対象にして、里山での実体験や種々のイベントを通して啓蒙している。また、竹炭、竹和紙の制作、里山保全をし続けながら、里山保全のためのリーダーの養成も行っている（筆者はその講師の一人である）。2002年の設立以来、竹の間伐は2万本を超し、延べ1万人で、クヌギ・コナラ・クリの植林や里山の道の整備を行い続けている。さらに、特筆すべきことの一つは次のように、里山のベースとしての文化の継承をしようとしているのである。

穂谷の人たちにとっての神を祭る穂谷神社（若宮八幡宮）が、明治政府の政策で、三之宮神社に合祀となった。それ以来、社への道は完全に草木で閉ざされ、穂谷住民にも忘れ去られてしまうところであった。具体的な風景や事物の喪失は、住民共通の文化の喪失を意味する。会員たちは、かつての神社の礎石を見つけ、その場所まで、急勾配の斜面に108段の階段を作って、道を復元したのである。そして、そこに神社ありきの標を作ったのだ。

## Ⅵ 本学（関西外大・穂谷学舎）浅野ゼミナールの取り組み

### 1. 目的

「ローカルからグローバルへー穂谷から地球規模の問題を探る視座をもつー」

「里山での活動とそこでの多国籍、他民族の出会いが世界規模の問題意識の共有に発展する。」という目標をもって、実体験を通して、学び、気づきを深めようとするものである。

### 2. 具体的活動

教室での学び、気づき、討論とともに、以下の様な実習をした。

- ・穂谷森づくり・モニタリング1000の調査に参加（水環境）：里山の溜池の水質調査
- ・NPO・関西宇宙イニシアティブの天体観測活動（枚方市野外活動センター）参加者をサポートするボランティア活動
- ・穂谷里山振興協議会・糸川英夫記念館設立準備のボランティア活動
- ・平山郁夫記念ボランティアセンター・一学一山運動に参加（里山整備）
- ・穂谷自然農園のWOOFERのサポート：海外からの入園者の支援（通訳など）

- ・留学生に対しての里山ガイド
- ・穂谷収穫祭や重村酒造でのボランティア
- ・大学農園での実習一稲作りや野菜づくり

### 3. 農業の研究とゼミナールの研究発表テーマの多様性

4回生の卒業研究発表では、多様なテーマが出現する。里山を知ることから始まり、物の見方が広がり一つの知識が、別の知識や事象と繋がり、線となり、面となり、立体となり、自らが生きている環境は多様な事象に溢れ、それらがどこかでつながり踊り合っていることに気づくからである。

ここでは、農業に関する発表についてのみ、ごく簡単に記述する。

ある女子学生は、「農」を生かす というテーマで、①このテーマを選んだ理由 ②なぜ日本の農業は活発でないのか ③その結論 ④対策 と充実した内容を展開し ⑤終わりにで自分たちで稲を育て、米を食べることがどれだけ幸せなことであるかを父から教わった。祖父から受け継いだ田をいまでも保ち続ける父に感謝する。そして、出来る限り、少しでも長く我が家の田と畑が広がる、あの風景を守れるように尽力したいと結んでいる。

別の男子学生は 日本の「食」と「農」ーいま、なぜ食育なのかー というテーマで研究発表をした。この君の 「最後に」 の文を少しだけ抜き書きする。

「私は2007年4月から11月にかけて、ゼミの実習園で田んぼをつくり、米を育てたことでさまざまなことを体験し、感じ、学ぶことが出来ました。特に、食を生み出す苦労も自然の恩恵も知らなかったし、食への感謝も普段、持っていなかったことを痛感させられました。

その8か月の間に、実際に鎌を持って、土を耕し、整備した田んぼに穂谷の山から流れてくる水を湛え、泥の中に手を入れて、服を汚しながら苗を植え、草刈り、水流管理をしながら稲の成長を見守り、鎌で一束一束、稲を刈って、天日で干し、それを最後に脱穀して精米にしてみました。

今まで、こんなに農業に触れることなどなかったからでもあるが、農業にかかる労力と時間は途方もないことを知りました。また、稲を育てたことで、その体験以外に、農業の現場を直に肌で感じる事が出来ました。」

### 4. ゼミナール生との討論のために 一南 富蔵さんのこと一

以下は討論のための資料として、ゼミ生に手紙を送るという形にしたものである。

『この手紙を書いていますのは9月末日、昨日はこの大学のキャンパスで、まだツクツクボウシが鳴いていました。そして暗くなってからは、虫の音がわたしの鼓膜を叩きつけました。これから毎日虫の音を楽しむことができます。「あれ松虫が鳴いている」から始まる文部省唱

歌「虫のこえ」は明治43年からのものだと、岩波文庫の日本唱歌集にあります。

コオロギだけでも5種おり、約25種の虫が毎日美しく鳴くのです。そのような音を人の耳にはいれない虫は他にどれほどの数いるのでしょうか。これらの虫たちが、生きるに必要な食べものが、穂谷にはあるのです。そして、この虫を食べものとする爬虫類や鳥類がまた多く棲んでいるのです。穂谷に生息する生き物たちは人の作物も大好きです。

10月10日の収穫祭を前に、穂谷の里山の人たちは困っています。

多くの人がある祭りに多方面から来ます。その目的のひとつは黒大豆の枝豆を求めてです。ところが、この夏の高温・ひでりに加えて、虫の発生で、枝豆の収穫量は8割減だそうです。

そのような状況にあって、虫に食べられた様子もなく見事に枝豆ができている畑もあります。農業をたくさん散布したからではないのです。

この畑の枝豆生産者は7月20日頃からひと月間の大豆の実が育つもっとも大事な時期に、なんと、畑に寝泊まりして大豆をウサギから守り、夜明けとともに、その無数といえる葉一枚一枚につく虫を退治されたとおっしゃるのです。その方の曰く、「うさぎと虫相手の根競べだった。」その方とは南富蔵さんです。

その方の耕地は里山の比較的高地にあり、四方を広葉落葉樹のアベマキやコナラ群落の山で囲まれ、沢もあります。この8月でさえ、夜明けには、作物のすぐ上の高さ一帯に霧がかかり、その畑に入ると露で衣服が、びしょ濡れることがあったとおっしゃいます。そのような環境も、作物の生育に大いに関係しているのでしょう。

南さんから、色々なことを教わりました。黒大豆を苗床から畑に植えかえるとき、彼は、その苗の根を全部切ってやるのだそうです。切られた大豆は、生きるために切られる前より根を強く、大きく広く伸ばすのだそうです。子育てと同じ、甘やかしてはいけません。生きる力を発揮させないといけません。そして愛情がないといけません。毎日そばで見てやる。必要な時は手を添える。野菜作りも同じだとおっしゃる。

稲も、毎日見に来る。水の過不足、水温をみて、入れたり出したりするとおっしゃる。そのようにして育て、収穫した米をいただくときはおいしく炊かないといけません。洗いや、一粒一粒の米への水の浸透時間、火の加減、わたしに「先生解かっていますか」と聞かれます。炊飯器にお任せのわたしは答えに窮します。彼はヒントをくれます。米の表面の成分が水に溶けてはいけません。米の芯と外側に同じように火が通れば米はうまいですと。

さて、穂谷祭のころには穂谷は、そして学舎とみなさんは、どのような色になっているのでしょうか。もう、いくどもそのころを過ぎてきたのにわたしは確たる想像ができません。

そこに向けて、あちこちで役員さんの活躍が、日に日に目立つようになっている秋口です。』

南富蔵氏の手になるものばかりではなく、里山の手入れされた田畑は芸術作品だと思う。特

に、一枚一枚の田の畔の塗り固め方、法面は滑らかな曲線を描き、這入ってきた水がゆっくりと、しかし、淀むことなく、畔にそってながれていくことができる。また流れ出てゆくときも、畔と別れを惜しむかの如くでてゆく。さらに、その畔の上面や周辺は、草が刈られて、いつも美しい。わたしも含めて、農作業の苦勞をしない都会人は、あれ、キキョウが咲いている、リンドウが咲いていると畔を踏んでゆくことはないだろうか。畔は勿論のこと、美しく歩きやすく手入れされた田畑の間の小道は、大切な屋敷内なのだ。座敷に相当するところなのだ。わたしは、そういうことも南さんから教わった。

写真5 棚田の畔の美しさ



## Ⅵ 終わりに

すでに、「穂谷里山の今日的価値」と題する拙文を発表して穂谷里山の概要を書いた。そして、ここでも、里山からの学びを著わした。わたしは、関西外大の学生諸君に、大学のキャンパスは里山を含めた全体であるという意識を持ってほしいと願っている。里山は日本文化を象徴する一つである。里山は、学生にとって文化的学びの対象であるのみならず、そこには、社会的、経済的な課題が多く存在する。つまり、その課題の解決策を提案する過程で多くの学びができる。また、大学組織全体のサポートの仕方によって、里山が、より豊かなものになっていく可能性があり、ここでも、社会発展を実現する関西外大の姿が見えることになる。

さらに、里山を形作るものの風景は、この穂谷学舎に毎日通う学生に、情操的な影響をかなり与えている。特徴的な例を挙げる。入学前から、心身を病み、医師からの薬を手放せなかった学生が、毎日、その風景と向き合っている間に、「自然は誰に対しても平等にむきあってくる。だから、自分も自然の前では素直になれる。」ことに気づき、やがて、自らの心の保ちかたがわかる。そして、卒業時には、薬の服用から解放されたという。

わたしは、講義でも、ゼミナールでも、里山をテーマにし、出来るだけ、学生諸君を里山散策に連れ出した。やがて、穂谷は里地里山100選として有名になり、外部から訪れる人の数は増えた。しかし、里山に足を踏み入れる学生の数は多いとはいえない。

一方で、里山は若い世代の力を必要としている。上述した森づくり委員会の団体が里山保全のために努力している。私も微力ながら懸命に里山保全のために時間を使ってきた。しかし、たとえば、「山の整備は海の生態系に繋がる」と科学的な話を唱えてみても、山の整備を行う人も、苦しい農業をする人も、お金にならない稲作を行う人に関しても、その数は増えはしな

い。繰り返すが、いま関西外大の力が必要なのだ。

この状況の中だからこそ、忘れ去られてはいけないもの、穂谷里山の現状、里山はなぜに必要なのか、などについて里山にある大学に勤める者の義務としても記しておかなければと思っている。しかし、自分の能力不足で、随分不満足なものになってしまった。ただ一点、読んでくださった人に、里山は、「見えぬけれどもあるんだよ」の世界なのだと理解していただけることを祈っている。最後に、色々と教えてくださった穂谷の方々にお礼申し上げる。

### 参考文献

- 1) 枚方市史編集委員会編：「枚方市史」第三卷（1984）
- 2) 枚方市史編集委員会編：「枚方市史」第六卷（1975）
- 3) 枚方市史編集委員会編：「枚方市史」第九卷（1981）
- 4) 枚方市史編集委員会編：「枚方市史」第十一卷（1984）
- 5) 浅野浅春：「穂谷里山の今日的価値」（2008）関西外国語大学研究論集、第87号187～204
- 6) 日本農芸化学会編：「お酒のはなし」（1994）

（あさの・あさはる 国際言語学部教授）