

國學院大學學術情報リポジトリ

農山村の暮らしに見る技術活用の可能性：
複合的な取り組みから6次産業化を考える

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 公開日: 2023-02-10 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 重村, 光輝 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.57529/00002318

農山村の暮らしに見る技術活用の可能性

—複合的な取り組みから6次産業化を考える—

重 村 光 輝

はじめに

日本国内では昭和36年に制定された農業基本法により食料増産に向け生産性を重視した専業型の農業が取り組まれるようになった。その結果、地域の特徴を活かした農業から地域の特徴とは関係のない生産性を重視した農業へと変化していった。さらに、農山村地域では農業の担い手の減少、耕作放棄地の増加などの課題にも直面している。2010年世界農林業センサスによれば、日本国内の総農家数は平成22年度252万8千戸、平成17年の284万8千戸に比べ11.2%減少している。農業就業人口は平成22年度260万6千人、平成17年から74万7千人（22.3%）減少した。耕作放棄地は平成22年度39万6千ha、平成17年度に比べ1万ha（2.6%）増加した。

日本の農山村の暮らしでは、地域の立地的な特徴や地域にある限られた資源を活かすために、暮らしの中で構築されてきた技術を活かしながら既存の物を資源化することで暮らしを成り立たせてきた。農業も同様に小規模な農地を活かすために複合的に取り組んできており、地域の限られた資源を活かす暮らしは持続的であり、現代の社会が直面する資源問題や暮らし方について示唆を得るものがある。

農山村の直面する課題解決に向けて、平成23年度より農林水産省により6次産業化法が施行された。6次産業化とは今村奈良巨が提唱したもので、1次産業×2次産業×3次産業＝6次産業を意味する。農林水産業において、1次産業に該当する分野だけではなく、加工や販売などを総合的に行うことで収益を上げることを目指した考えである。かつての農山村の暮らしは複合

的に様々な作業を行うことで、暮らしを成り立たせており、農山村地域には6次産業化に該当する取り組み事例は既に数多くある。

そこで、本稿では徳島県上勝町の地域の暮らしについてヒアリングを行い、6次産業化の視点から考察を試みる。上勝町をヒアリング対象としたのは、町の面積の約85%は山林で占められまとまった農地が少なく大規模な農業を展開できない山間地域ではあるが、既存の資源である木の葉を商品化した彩事業が注目される地域である。地域の暮らしでは、彩事業だけではなく、ゆず、すだち、ゆこう、阿波晩茶づくりなど地域にある限られた資源を、地域の地形や気候など特徴を活かしながら、小規模ではあるが複合的な働き方の中で資源を活用することでものづくりに取り組んでいる地域であり、上勝町の取り組みは、ものづくりを展開していくうえでの課題について示唆を得るものがある。

上勝町でのヒアリング調査

本稿では、上勝町の暮らしに詳しい人たちへのヒアリング内容の紹介を行う。ヒアリングの対象者は、地域で長年暮らしてきた人たちを中心に、上勝町の神田地区、市宇地区、野尻地区、日浦地区でものづくりに取り組む人達へのヒアリングを中心に構成した。以下、それぞれのヒアリング内容である。

上勝町神田地区在住：Aさん

Aさんは昭和12年に上勝町の神田地区に生まれる。Aさんの職業は現役の大工であり、神社仏閣の建築や修復を専門としている。以下、Aさんへのヒアリング内容である。Aさんが小学校へ通っていた頃は戦時中であり、勤労奉仕として農作業などを行っていた。家庭では縄なえや筵づくりなどをよくやっていたそうである。当時の食については、家庭で食べる程度の米や野菜づくりに取り組んでいた。戦時中には米は供出米として徴収されていた。家の近くには川があるためあゆやあめご、うなぎなどの川魚を捕っていた。そのほか、水田や畑の畦道に罾をかけうさぎを捕まえ食用にしていた。畑では

大豆を栽培していたため豆腐や味噌、醤油などは家庭で作っていた。海の魚などは徳島県南部の沿岸地域から訪れる行商人から購入していた。家屋の周辺にある畑では自給用の食材を栽培し、家庭で使う薪なども裏山から調達できたため、ほぼ自給的な暮らしが形成されていた。

Aさんの父親の代から大工が家業であるが、空いている時間には山仕事や畑仕事にも取り組んでいた。大工の仕事では、昭和28年に徳島県の本沢で神社の修復に取り組んだのをきっかけに、それ以降、徳島全域で神社仏閣に関する修復に取り組む事になる。そのほか、一般の住宅の建築も行っている。2009年には上勝町内の野尻八幡神社の拝殿などの建て替え（写真1）、2011年9月には野尻八幡神社の山車の建て替えにも取り組んだ（写真2）。大工の仕事をするようになると、町外へ出ていくことが多くなったため、町外で暮らす期間があったが、再び上勝町で暮らすようになった。大工の仕事以外には上勝町での行事や定期的な地域の神社や道路の清掃作業、景観整備も行っている。普段の暮らしでは、薪を使い風呂のお湯を沸かすなど、家庭ではガスや石油はほとんど使わない暮らしを営んでいる。

上勝町市宇地区在住：B夫妻

B夫妻は現在70代であり、上勝町の中でも標高の高い地域である市宇地区に住み、つまものの栽培、棚田の保全作業、農家民宿の経営に取り組んでいる。B夫妻の戦後の暮らしは炭焼き、林業、養蚕、自給用の野菜や米の栽培、



写真1 野尻八幡神社

著者撮影



写真2 野尻八幡神社の山車

著者撮影

ゆずの栽培などに取り組んでいた。また、上勝町の特産品である阿波晩茶づくりも行っている。B夫妻の自宅周辺には南天や紅葉が植えられているが、これは彩事業に取り組むなかで、つまものの売り上げ代金で苗を買い、自宅周辺にもみじや南天などの苗を植えていくことで出荷量を徐々に増やしたためである。

つまものの出荷に次いで主な仕事は農家民宿の経営である。上勝町内には2011年10月の時点で4軒の農家民宿があり、B夫妻の農家民宿は最も山間地域に位置している。宿泊の際に出される料理はあめごの塩焼き、ゆこうの酢を使ったお寿司、はす芋の芋茎を使った料理、そば米汁など上勝町にある食材を使った郷土料理である。あめごは上勝町の振興策として養殖が進められており、地域の産業の一つである。上勝町で出される料理の中で特徴的なものに、はす芋の芋茎がある。はす芋は食べずに芋茎の部分を酢のものなどにしている。そば米汁は徳島県の郷土料理であり、そばの実の皮を剥ぎ汁にしたものである。

B夫妻の営む農家民宿では、宿泊の際に地域住民と交流の機会があり、筆者が宿泊した際には、B夫妻の農家民宿の近隣に住み、町内の森林組合に勤める方が訪れ、市宇地区の事や上勝町の山林の現状について詳しい話を伺うことができた。B夫妻の農家民宿では上勝町の食材を使った郷土料理や地域住民との交流など、上勝町のありのままの暮らしを体験することができる。このような地域の暮らしを体験できることが評判となり連日予約が入っている。B夫妻は農家民宿の営業を中心に季節ごとにつまものの出荷や阿波晩茶づくり、米作りなどを複合的に行っている。

上勝町野尻地区在住：Cさん

Cさんは昭和17年に上勝町の野尻地区に生まれる。現在は、生まれ育った野尻地区で食品会社を経営している。先代までは、米作りを中心に取り組んでいたが、自分の代からゆず、すだち、ゆこうに転作していき、ゆず、すだち、ゆこうを原料に酢、果汁、飲料水の製造と販売を行っている。そのほか、阿波晩茶づくりも行っている。阿波晩茶は本来、家庭で飲むためにつくって

いたが、町内で阿波晩茶をつくる家庭が減っていき、町外で阿波晩茶の需要が高まったことで阿波晩茶の販売も行うようになった。日常の暮らしでは、自宅裏にゆずやゆこう、すだちの畑以外に雑木林を所有しており、1月から2月にかけて薪割りをを行い一年分の薪を調達する。その際には柚子、すだち、ゆこうを伐採したものも薪として使う。Cさんの家では現在でも薪を使い風呂の湯をわかしている。家の周辺には自給のため野菜を栽培しており、自給的な暮らしを形成している。Cさん宅では、ゆず、すだち、ゆこうや阿波晩茶など地域にあるものを商品化しながら、野菜やエネルギーを自給するなど、地域の資源を活用したものづくりに取り組みながら暮らしを形成している。

上勝町日浦地区出身：Dさん

Dさんは、昭和11年に上勝町の日浦地区に生まれる。昭和26年から町内で大工の仕事に取り組み、上勝町内では昭和49年に完成した月ヶ谷温泉の建築などに取り組んだ。Dさんの子供の頃の暮らしについて話を伺ったところ、小学校では勤労奉仕として上勝町内から出征し人出が不足している家庭に稲刈りなどの作業の手伝いに行った。戦時中には食料を確保するために小学校の校庭ではイモが栽培されていたそうである。家庭での暮らしは、冬の昼間の明るいうちに「かやだす」(写真3)などをつくっていた。「かやだす」とは木炭を入れるもので、当時は仲持ちさんという職業があり、仲持ちさんが木炭の運搬を行っていた。この作業が行われたのは昭和20年代までだそうである。Dさんは夜になると藁を使い縄なえや藁ぞうりづくりを行っていた。縄なえも昭和20年代後半からは機械化された。縄なえは上勝町内の至る所で取り組まれており、現在でも数軒の農家で縄なえの機械を見ることができた(写真4)。Dさんが小学校へ通っていた昭和10年代は水田で米を5反ほど作っていたが供出米として徴収され、食べるのは芋が多かった。野菜などは、自分達で食べる程度の量はつくられていた。家庭では大豆を栽培していたため、味噌や醤油、豆腐などは家庭で加工していた。また、こんにゃくいもを栽培していたため、こんにゃくも家庭でつくっていた。そのほか、自給用にゆずなども栽培されていた。米や野菜、川魚、肉類などは地域の中から調達



写真3 山中さん製作のかやだす
著者撮影

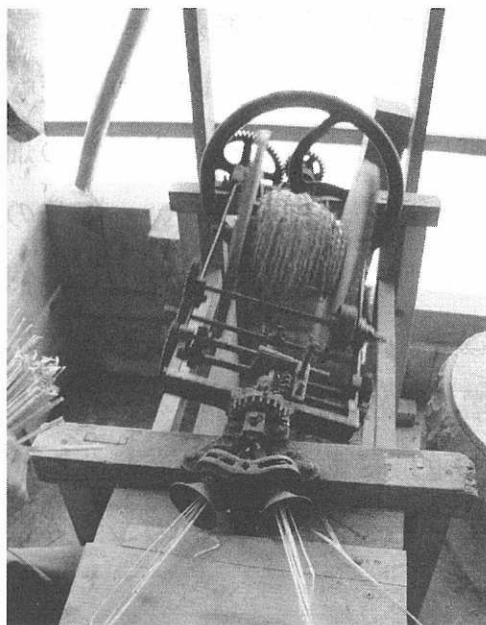


写真4 縄なえの機械
著者撮影

していたが、わかめや昆布、海の魚などは徳島県南部の沿岸地域にある海南町（現在の海陽町）などから訪れる行商人から購入していたそうである。塩などは専売公社で販売されていた。近くには川があるため、あゆやあめごなどの川魚を捕っていた。そのほか、ウサギなどを田んぼのあぜ道などに罠をかけて捕獲していたという話も聞くことができた。

家庭では、用役の牛を飼育し田畑の耕作に活用していた。そのほか、養蚕にも取り組んでいたため自宅の周辺には桑畑もあったということである。家屋の裏にある山には杉や檜も植えられており、戦後には高い価格で取引されていたそうである。昭和10年代から昭和20年代のエネルギー源であるが、家庭では主に薪、炭などを利用していた。Dさんが住んでいた日浦地区には昭和40年ごろまで電気が通っていなかったため家庭での明りには石油を使うランプを使っていた。Dさんは上勝町内で仕事に取り組んできたが、昭和52年に町内にダムが完成し、所有する水田がダムに沈むため町外へ出ていき、徳島市内へ移り建築の仕事を行っていた。現在では、徳島市内に家があり、定期的に上勝町へ戻り大工仕事以外に、地域のイベントなどで、藁草履の作り方や縄なえ、筵づくりの体験作業を行い、昔の暮らしを伝える事に取り組ん

でいる。

上勝町の暮らしにみる特徴

上勝町での暮らしについて地域で長年暮らす人や地域出身の方へヒアリングを行ったが、地域の暮らしにはいくつかの特徴がみられる。第一に、複合化した働き方、第二に、地域にあるものを活かす、第三に、経験に基づく技術の積み上げによる工夫したものづくりなどの特徴である。これは、上勝町が山間地域であるため、暮らしに必要なものを自然の中から調達し、自分たちの知恵や経験を活かすことで、既存のものを様々なものに加工していたためである。以下、それぞれの取り組みについてみていく。

複合化した働き方

山間地域の暮らしでは、農業だけ、林業だけという働き方ではなく、暮らしに必要なものは自分たちで賄いながら暮らしていた。そのため、上勝町の暮らしでは、働き方が複合的である。林業や炭焼きに取り組みながら養蚕、阿波晩茶づくり、ゆず、すだち、ゆこう、みかんなどの栽培が取り組まれていた。薪は家屋の近隣から調達し、自給用の野菜も栽培され、一つの家庭で暮らしに必要なものを調達するためにそれぞれの取り組みは大規模ではないが、複合的なものづくりに取り組むことで自給的な暮らしが成り立っていた。

地域にあるものを活かす暮らし

複合化に関する内容と重複するが、昭和10年代から20年代の山間地域の暮らしでは使える資源が限られており、地理的な条件以外に工作機械や農機具なども揃っていないわけではなく、大量に画一的なものづくりができなかった。そのような部分を複合的に取り組むことで補ってきた。その際には、身近にあるものを暮らしの中で活用していた。その一例として、藁の活用がある。縄、草履、ござ、筵、かやだすなどの必要なものを藁からつくりだしており、稲刈りの終わった後の藁を可能な限り資源化していたのである。上勝町では、



写真5 筵を使った阿波晩茶の天日干し
著者撮影

現在でも年末になると注連縄づくりに取り組む家庭があり、藁を使ったものづくりが取り組まれている。

また、上勝町の特産品である阿波晩茶を加工する際には、筵が欠かせないものとなっている。阿波晩茶は茶葉を摘み取った後に擦り込み、樽に漬けた後、天日干しする作業があるが、天日干しの際に

は筵の上で行われる。筵を使うことで通気性を良くし乾燥を早めている。阿波晩茶をつくる際に筵を使うことの効果についてCさんの会社で伺ったところ、「過去に筵の代わりにブルーシートを使い天日干ししたこともあるが、地面との間の通気性が無くなり表面だけ乾き、しっかりとした乾燥ができないため、蒸れたり天日干しの日数が長くなった。筵を使い天日干しをした方が仕上がりが良いため、現在でも従来通り筵を使った天日干しを行っている」とのことであった。阿波晩茶を天日干しする作業は9月頃になると町内の至る所で見ることができる（写真5）。

次に、食材についてであるが、海の魚などは行商人から購入していたが、それ以外の必要なものは地域内で自給されていた。大豆を栽培し原料にすることで豆腐や味噌をつくり、こんにゃくいもを栽培してこんにゃくをつくるなど、原料の栽培から加工まで各家庭で取り組むことが当然のことであった。農山村地域の暮らしでは地産地消が当然であり自給に近い生活が形成されていた。

様々な技術を活かした暮らし

上勝町は山間地域であり、田畑の多くは棚田になっているため至る所で石垣を見ることができる。棚田の石垣は長い年月をかけつくられたもので、各家庭では石垣の修復は自分たちで取り組んでいる。石垣の修復に限らず上勝

町の暮らしでは、子供のころから縄なえや筵、藁草履などをつくることで暮らしに必要なものをつくる技術を身につけていった。ヒアリングの中では、子供の頃にはウサギや小鳥などを捕まえるために罟を仕掛けたり、川魚を捕る際の仕掛けや釣りなどをよくやったという話を聞くことができた。このような取り組みは子供が小鳥や魚を捕獲することを遊びを通して学んでいた様子がうかがえる。

上勝町の暮らしについてヒアリングを行ったなかでの地域の人達の特徴として、楽しみながらものづくりに取り組んでいることであった。その中で様々な工夫や試行錯誤の中から新たなものを創り出していた。地域の暮らしは複合化するなかで習得した技術を活かしながらものづくりの経験と技術を活用することで自給的な暮らしを成り立たせていた。山村での暮らしでは地域にある限られた資源を活かすために様々な技術を使いこなすことが求められる。上勝町での地域にあるものを活かしたものづくりは6次産業化へ取り組むにあたり参考にすべき内容である。

農山村の暮らしから見る6次産業化

上勝町の暮らしでは自給するために大豆や米、野菜などを栽培し、栽培したものを原料に加工まで取り組んでおり、各家庭では栽培した大豆を原料に豆腐や味噌をつくり自給することが当然のように行われていた。そのほか、上勝町の地域の資源を活かしたものづくりである阿波晩茶づくりやゆずやすだち、ゆこうを使った加工品を販売するなど、上勝町内には6次産業化に該当する取り組みが数多くある。その取り組みの中では、限られた資源を活かすための工夫がされている。B夫妻の農家民宿では、地域にある食材を活かした料理を宿泊客に提供しているが、地域にある限られた食材を活かした料理を出すことが地産地消につながっており、地域の特徴を商品やサービスとして顧客に提供しているのである。取り組みの中では地域の中で積み上げられた技術が活用されており、6次産業化に取り組むには、地域の歴史を振り返るなかで、地域で積み上げられた技術をもとに、地域の資源を活かすことはより持続的な取り組みになると思われる。

しかし、阿波晩茶の生産者や農家民宿の経営者の多くは高齢化しており、今後、人口減少が続くと、それらの技術を伝える事が出来なくなる。また、阿波晩茶づくりでは、茶葉を摘み取り、すりおろしてから樽に漬け込んだ後に天日干しを行うが、天日干しする際には筵が必要である。しかし、終戦後の復興期から成長期にかけて日本国内で石油製品が普及するようになると、藁を活用した製品は需要が減少するとともに筵づくりをする人も減っており、調達が難しくなりつつある。筵の原料は藁であり、藁は米作りの副産物である。藁を使うためには米作りが続けられることが必要である。しかし、上勝町で米作りに取り組む人達も高齢化により徐々に減少している。藁の原料から筵をつくる人が減ることで、阿波晩茶づくりにも影響してくるのである。この問題から、地域のものづくりには様々な取り組みが関連しており、阿波晩茶の伝統的なものづくりを持続させるには阿波晩茶以外の筵や米をつくる人達の存続が必要である。上勝町内には、知識や経験が豊富な高齢者が多く、筵づくりの技術を持つ人たちがまだ残っており、そのような人たちが連携することで地域の物づくりを存続させ、次の世代に継承していくことが地域のものづくりを持続させる上での取り組みが求められる。

まとめ

本稿では、上勝町でのものづくりや地域の暮らしに詳しい方々にヒアリングを行った。地域の暮らしでは林業や炭焼き、大工などそれぞれの仕事に取り組むとともに自給のために野菜の栽培、養蚕、阿波晩茶づくりに取り組みながら複合的な暮らしが形成されていた。米や大豆、野菜などは各家庭で栽培されており、ほぼ自給の暮らしが形成されていた。

農山村での暮らしでは、限られた資源を活用するために様々な技術を使いこなすことが必要であり、必然的に複合化され様々な技術を活用していた。阿波晩茶づくりにみられるような6次産業化に該当する取り組みは地域の資源を活かした代表的なものづくりである。さらに、地域の暮らしを体験する農家民宿などもあり、地域の中で長年にわたり積み上げられてきた経験に基

づく技術や経験が活かされている。このような地域にある限られたものを活かすことが6次産業化に取り組む際には重要である。

しかし、地域の物づくりに取り組む農家は高齢化しており、徐々にものづくりに取り組む人も減少している。地域の物づくりにには様々な取り組みが関連している。阿波晩茶づくりには筵が必要であり、筵をつくるためには米をつくり副産物である藁が無ければ筵をつくることはできない。農山村地域の暮らしには6次産業化に取り組むにあたり学ぶべき点が数多くあるが、農山村地域で暮らす人口は減少しており、地域の暮らしを伝えていく取り組みも必要である。

謝辞

本稿の作成にあたり、上勝町での調査にご協力頂いた皆様にこの場を借りて御礼申し上げます。

参考文献・資料

- ・上勝町『上勝町誌続編』上勝町
- ・上勝町役場ホームページ 観光サイト <http://www.kamikatsu.jp/kankou/>
- ・阪東食品ホームページ <http://bando-farm.com>
- ・農林水産省2010年世界農林業センサス報告書
<http://www.maff.go.jp/j/tokei/census/afc/2010/houkokusyo.html>
- ・農林水産省 農山漁村の6次産業化
<http://www.maff.go.jp/j/soushoku/sanki/6jika/houritu/index.html>