

## 《研究ノート》

# 信州奥三峰の伝統的植物利用

井上直人\*

### はじめに

田舎の生活に関する知識、ことに民俗についてとりあげると、時代錯誤との批判をする人もいる。しかし心の「平安」が人の生活の大きな目的であると考えれば、これらは決して無視できるものではない。経済的豊かさだけで「平安」が得られるという単純な図式は成り立たないのであるから、その大きな目的に焦点をあわせて行動のあり方を再考するなら、時代錯誤どころか積極的な意味が見いだせるのではなからうか。そこに、伝統的農耕技術とそれを支える自然知を取り上げる意味があると思う。高谷〔1997〕が前号で指摘するように、田舎の「型」、「知恵」、「こころ」がくずれそうな社会を支えなおしてくれるかもしれないとの期待をもって、ここでは農耕文化を支える自然に対する「知恵」の一端を知る努力から始めたいと思う。

野外における植物の利用は食物摂取という基本的生理を満たしつつ、地域の社会と文化のさまざまな側面を支える柱である。居住する人々はその地域の野生植物と植生の利用、そして植生を破壊して成立する耕地での作物栽培の二つをベースにして活動してきた。従って、人々の生存と活性は、作物はもちろんのこと、野生植物や植生の利用技術に関する民俗知識に支えられてきたと言える。

これらの中では作物栽培に関する技術の研究は多いが、野生植物の利用に関

---

\*いのうえ なおと、信州大学農学部

する知恵は、戦争や飢餓などの食料問題が切迫した場合〔東方 1943、西村・吉川 1983〕以外にはさほどかえりみられない。従来の野生植物の利用に関する研究は、主に山村における特用林産物生産の立場〔杉浦 1984、大沢 1979〕や資源開発といった実用的立場からの economic botany の観点に立つものがほとんどであり〔MARTIN 1995、藤巻 1998〕、農耕文化との関連での位置づけをめざしたものではない。

農業技術にまつわる文化の研究においても、農具、呼称や儀礼といった手の届き易いものや意識に登りやすい文化要素を中心に展開されており、経済的な地位が低い身近な野生植物に関する研究は多いとはいえない。しかしながら、経済的地位が低くとも、その文化の中で重要な意味を持つ場合も多い〔三橋 1967、伊藤 1990〕。農耕文化を形成する基礎は自然観であり、それを構成する要素の一つが野生植物に関する知識であると考えれば、そうした野生植物が持つ意味を些細なことと簡単に片づけることはできないと考えている。

これらのことを考えあわせると、野生植物の利用の知恵に関する研究は、はじめに述べたような期待以外にも次の2つの意義があるのではなからうか。第1には中山間地における活力のある農業生産を目指した特色ある農作物の生産技術の開発をする economic botany として意義である。そのためには、無農薬野菜のような安全な食品を求める消費者の要求を考慮することはもちろんであるが、特色を持った植物の生産を目指す必要がある。これら2つの要求を満たす点でその風土に合った資源を利用することは地域振興の課題を解決する道の一つであり〔三澤 1979〕、極めて今日的な実用的意義を持っていると考えられる。

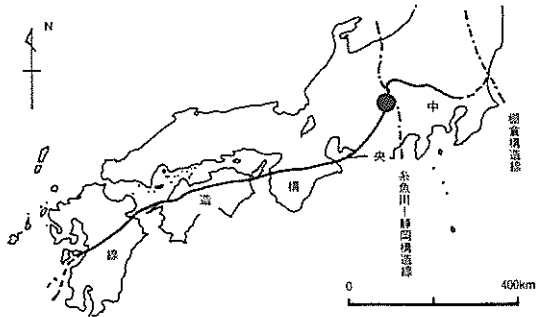
第2は農耕文化の研究における意義である。その研究の中心的課題は、農耕の起源と発達という歴史的ダイナミックスの解明にあると考えられる。そこでは、野生植物の栽培化の過程、その中でも半栽培段階〔中尾 1976, 1977, 1983〕が重要な鍵であると考えられるが、その過程の全体像はいまだ把握しきれていない〔阪本 1995〕。歴史的な過程であるとして農耕社会が成立した段階ではほぼ終了してしまった過去のこととみなすと、もはや研究する余地はない。しかし

ながら、人が野生植物にかこまれて生活を営む限り、植物と人の相互関係は程度差こそあれ今も漸進的に続いていると考える方が自然であろう。また、栽培化の過程には、人々の野生生物に対する見方、その背景にある自然観が深くかかわっていると考えられる [井上・井上 1995]。従って、その過程の解明に寄与しうる点にも第2の意義 (ethnobotany としての意義) があると考えられる。

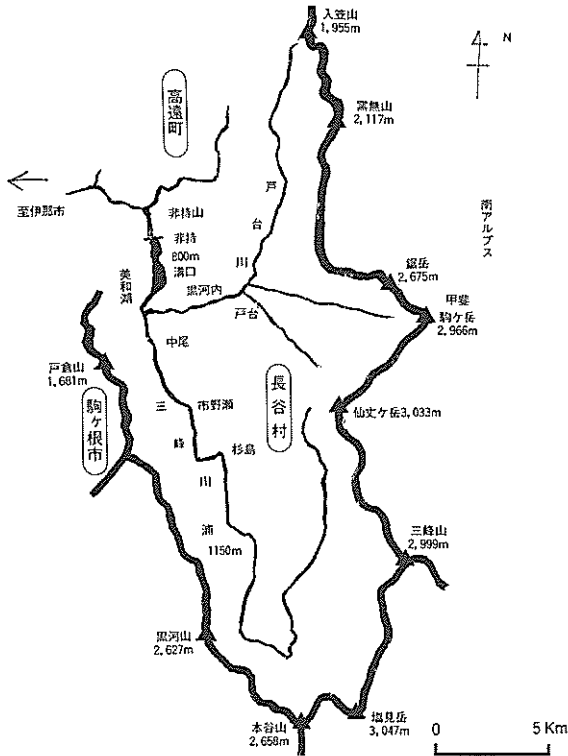
これらの視点で眺めるならば、多数の事例が身近にも存在することにいまさらながら気付く。特に、伝統的に野生植物の利用が盛んな韓国 [PEMBERTON and LEE 1996、PARK and LEE 1991] と同様に、日本の中山間地は野生植物の利用が活発な地域の一つであると考えられ、俗に言うところの田舎の生活の知恵、換言すれば「自然知」や「自然観」を知るという目的に適したフィールドと考えられる。そこでここでは筆者にとって最も身近な信州の中山間地の事例を報告したい。

## 1. 調査地域の概略

長谷村 (はせむら) は長野県の伊那谷の上流で南アルプス北部の甲斐駒ヶ岳 (2966m)、仙丈ヶ岳 (3033m)、塩見岳 (3047m) の西側に流れる天竜川の大きな支流である三峰川 (みぶがわ) の上流にあり、標高760m から3047m の山岳地帯で、90%が森林原野である。その地域は奥三峰とも称され、標高1000m 前後の流域沿いに部落が発達してきた (図1)。この地域は溝口、黒河内、中尾、市野瀬、杉島、浦 (区：大集落名) などから成り、近世には高遠藩に属し、薪炭や黒木の伐採をするいわゆる「山稼ぎ」を認められた木師郷であり、また木地師の里でもあった。近世には木材の大生産地であったことから、江戸との直接的な交流も多く、むしろ山奥の方が都市の文化の流入があり人口も多く下流よりも活気があったということである。長谷村や大鹿村に歌舞伎が残っている理由の一つはそうした近世の歴史を物語るものである。また一説には奥の部落は平家の末裔の里などともいわれている。明治8年の村落合併で一旦長谷村となり、以後町村制の変化を経て現在長谷村になっている。先の6区にやや下流



a. 調査地域の位置 (●)



b. 河川と集落の位置

図1 調査地域概況

域に位置する非持（ひじ）と非持山区を加えた人口は明治7年で3337人、昭和45年まで横這いであったが、現在は奥地の小集落の廃村などにより、平成2年には2503人に減少している。この研究では、これらの地区を調査対象とした。

この谷は中央構造線にそっているため（図1）、破碎帯があって山崩れし易い特徴がある。またこの村に流れる三峰川は南アルプス山麓の広い範囲から水を集めること、近世以来伐採量が増加したために山の保水機能が低下してしまったことなどから、天竜川の氾濫のもととなる河川として知られてきた。現在では過疎化が進んだ村の一つとされているが、その原因はもともと険しい自然立地条件であったことに加え、美和ダムの建設による部落の水没、さらには森林の荒廃による災害がそれを助長したためである〔柿木 1994〕。また最近新たに戸草ダムの建設が予定されており、今回調査した地域の一部も水没することになっている。

他方、役場を中心に活性化のためのさまざまな施策が検討されており、その中では伝統的に最も利用が盛んだったヨモギなどを用いた加工食品の開発などの新たな試みがなされている。また、人気の高い山菜が一部で栽培されるようになり、活性化のための新たな模索が始まっている。

## 2. 調査の方法

地域の資源植物の利用に関する情報は、植物の伝統的利用に集約されていると考えられる。しかし単にそれだけを調べるのではなく、自然の植物の多様性（植物資源総体量）も把握できれば、その中から生活に利用できるもの（有用植物資源利用量）をどのくらい見いだしてきたのかが相対化でき、異なった植生の地域との比較研究に発展させることができると考えられる。ここでは、地域を対象にした利用に関する基礎資料であるべきモノグラフ自体がほとんどない状況であるので、まずはじめに人々の知恵（有用植物資源活用情報）の総体量の調査を中心に行い、また、ヤマバタ（この地域での焼畑の呼び名）などの植生や土地の利用に関してもその観点から調査し、あわせて文献により現存する植

物の情報も収集した。

ある地域の中でこのような知識の全体像を詳細に探ろうとすれば、人や部落や年齢によって知識が異なり、また性別や階層によっても異なるという困難な問題が出てくる〔篠原 1995〕。知識の伝達の中心がどのような人々であるかということや、どのような理由で栽培化されたり、他方では捨てられたりしてきたのか知ることは農耕の歴史的ダイナミックスの研究の重要な課題であるが、ここではふれないことにした。

植物の伝統的利用方法は、70才代前後の人を中心に聞き取り調査し、また植物標本の作成や写真撮影を行った。調査地区は主に、非持山、南非持、溝口、市野瀬、杉島、浦の部落である。聞き取り調査では、北原忠子さん（非持山）、北原 順さん（非持山）、中山善郎さん（南非持）、宮下 力さん（市野瀬）、小松照子さん（杉島）、佐藤しの子さん（杉島）、宮下久亮さん（杉島）、西村惟史さん（浦）、小松正人さん（公民館）、長谷村役場の田中貴久さんの他大勢の方々の協力を得ることができた。

さらに、過去の民俗学的調査の成果も価値が高いため、長谷村に関する文書や文献調査をした。集めたデータを利用ジャンル別に分類して一覧表を作成した。利用ジャンルは、食用、薬用、日用品用、行事用、信仰やまじない用と分け、利用部位や方法との対応表を作成した。

### 3. 結果と考察

まずはじめにわく疑問の一つは、人家や部落周辺の山中における植物は合計すると何種くらいになるのであろうかということである。そこで人々の生活する空間の植生の種数を文献に求めてみた。馬場ら〔1991〕は長谷村の最も下流域に位置する非持地区における水田地帯のアゼ、水路、土手を含む植物とその利用を調査し、土手だけに出現する種は53種、全体では235種が出現し、非常に豊富な種が存在することを報告している。一方、戸草ダムに水没する最上流の浦の平瀬と杉島の塩平地区の周辺の現存植生を調査した村や環境庁の調査

結果がある〔柿木 1994〕。植生は斜面上部がミズナラ、下部がコナラでいずれも薪炭林やヤマバタの跡地で、イヌシデなどの山岳地帯の構成種が多数混在した落葉広葉樹林である。また谷筋にはフサザクラ林があり、他はカラマツ林、アカマツ林があり、田畑、庭、畦、水路、土手、道などにはごく一般的な種が分布しており、87科298種が記録されている。このように両者がかなり一致していること、耕地内の雑草で記載の無いものを考慮すると、奥三峰の生活空間にある高等植物は300余種と推定された。俗に「路傍三百」などと言われるようだが、まんざら見当はずれではないようである。

次に、伝統的な植物利用について野生植物を中心に調べた結果を示す。聞き取り調査と文書に基づくこれらの情報は近世末から現代までを含むものである。

#### (1) 食用としての利用

食用として利用される植物は30科以上、約100種以上にのぼった(表1)。明確に何種と断言できないのは、ギボウシ類のように複数の種を含めて同じ仲間として利用している場合があって、現段階では調べ尽くすことができなかったからである。したがって、実際は100種以上に達すると推察される。なお調査した中ではキク科が11種以上、ユリ科やバラ科が7種以上と多かった。荒い推定ではあるが、生活空間にある野生植物の内の約3分の1程度が食用として利用されてきたと言えようか。これはかなり高い割合と考えられる。都市部での植物の種多様性の低下とその利用知識が急速に衰退している現状と比較して、多様な生物資源およびそれらについての豊富な知恵が存在すると言える。

聞き取り調査で作物以外で利用しているものと聞くと、人里に古くからあるコガキ(和名: マメガキ、シナノガキのこと)、モモ(モモの原種と考えられるもの)やリンキ(リンゴの原種と考えられるもの)など古い時代に導入された可能性があり、付近の山にも野生状態で分布するものまであげられることが多かった。これらは、作物とも野生植物とも分けることが困難な植物であり、改良種と人里で混在し、人家の庭や付近の山に分布する半栽培段階にある植物

表1 食用にされてきた主な植物一覧

和名	地方名	利用部位	利用法	採集地区名	備考
アカサ (アカサ科)	アカサ	若い莖葉	さっと茹でて、おひたしや汁の実	文献4	
アカマツ (マツ科)	アカマツ	皮	ついて食用、詳細不明	文献4	凶作に備えて罌倉(ごうくら)に貯蔵***
アキグミ (グミ科)	カワラグミ	果実	生食(おやつ)	文献3	
アケビ類 (アケビ科) アケビ、ミツバアケビ	アケビ	果実、葉 漿果	生の果実、おひたし 甘い部分を固め、あげび羊かん	非持 文献3	文献1**、* 花はジジハバと呼ぶ
アサツキ (ユリ科)	アサツキ	葉、根	果味、おひたし、和え物 味噌と炒って油揚げに詰める	杉島 浦	かつて復殖されたものがそのまま生育***
アンズ (バラ科)	アンズ	果実	生食(おやつ)		古くから庭などに植栽**
イタドリ (タデ科)	イタドリ イタドリ	若い莖	おやつとして、皮をむき味噌を付けて生食 戻汁を煮いて、煮物、竹輪とはんぺんと酢の物にする	非持山 杉島、浦	皮をむき約1時間薄い塩水に漬けてアク抜きをする
イチイ (イチイ科)	イチイ、アカミ アオキ、ミネソ	果実 (假種皮)	生食(おやつ)	一般的	
ウシハコベ (ナデシコ科)	オキキイハノ ハコベ、ハコベ	若葉	汁の実にのみ用いる	浦	
ウド (セリ科)	ウド	莖、若芽 の先端	天ぷら 和え物、酢の物	一般的	*
ウメ (バラ科)	ウメ	果実	果実酒にする 塩干し	杉島 浦	古くから庭などに植栽**
ウラボシソウ (イラクサ科)	ミズナ	莖	皮をむき、和え物、胡麻和え、 おひたし、煮物にする	一般的	湿った日陰、 沢の谷間等で採れる、美味*
エビズル (ブドウ科)	エビ	果実	生食(おやつ)	文献3	
エンゴサク類 (ケシ科)	ヤマエンゴサク	花、葉、莖	おひたし	浦	土手、日陰等で採れる
オオバギボウシ (ユリ科)	コレ、コウレ	莖のみ	あえもの、煮物、ゴマ和え マヨネーズ和え	浦	鳴くと音がする* 他地域ではウルイと呼ぶ
オカノリ (アオイ科)	ノリナ	若葉	ゆでる(ぬるぬるしてうまい) 天ぷらにする	杉島	土手に生える
オドリコソウ (シソ科)	オドリコソウ	花の蕾、若い莖と葉	おひたし、玉子とじ、天ぷら	浦	高遠公園の土手や畑の荒地等で採れる
オニグルミ (クルミ科)	クルミ	果実の中	つぶして味噌や砂糖を加え クルミミツにする	一般的	オニとヒメがあると言う 喙果の形が違う*
オランダガラシ (アブラナ科)	タイワンゼリ、 クレソン	若い莖、葉	おひたし ペーコンで巻いて焼く	浦	
カキノキ (カキノキ科)	カキ	果実	生食、干して保存食	一般的	古くから人里に植栽 重要なお菓子**
カシワ (ブナ科)	オカシワ	葉	もちを包んで蒸す 粕餅	一般的	
カタクリ (ユリ科)	カタクリ	鱗茎	芋、澱粉を採りかたくり粉にしていた	浦	近年鑑賞用に植えられている*
ガマズミ (スイカズラ科)	ヨウズミ	果実	生食(おやつ)	文献3	
カヤ (イチイ科)	カヤノキ	果実の胚乳		一般的	
カリン (バラ科)	カリン	果実	果実酒にする	杉島	古くから庭などに植栽**
クワイモ (キク科)	クワイモ	塊茎	輪切りにして、天ぷら、油炒めにする	浦	終戦当時嶺南に食べられた**
ギンギン類 (タデ科)	ウマズイコ ヘンビスイコ	まるまった葉	ゆでる 酢味噌和え	浦	
ギボン類	コレ、コウレ	葉	おひたし、汁の実	一般的	他地区ではウルイと呼ぶ



(ユリ科) オオバギボウシ ミズギボウシ など		莖	煮物 和え物、胡麻和え、マヨネーズ和え		ぶ*
ギョウジャニンニク (ユリ科)	ギョウジャニンニク	若い莖、若い葉	マヨネーズ和え、酢味噌和え、油炒め、天ぷら	一般的	* **
クサソテツ (ウラボシ科)	コゴミ (若芽)	若芽	おひたし 天ぷら	油	薄い塩水に浸けて若芽の中の虫を追い出して利用*
クリ (ブナ科)	クリ	種子	ゆでる、蒸ごはん	一般的	**
クワ (クワ科)	クワ クワミズ クワグミ	葉 果実	天ぷらにする (片面衣を付ける) 生食 (おやつ)	杉島、浦	
クコ (ナス科)	クコ	果実	キュウリなどとともに酢の物 果実酒	杉島	
コシアブラ (ウコギ科)	トウワノメ、 ゴンゼツ	若い葉	刻んでクシャクシャにして天ぷらにする	非持山	5月下旬に採る*
コナラ (ブナ科)	ナラ	種子	さらしてモチにする	文献4	団作に備えて野倉に貯蔵
ゴミシ (モクレン科)	ゴムシ	果実	生食 (おやつ)	文献3	チヨウセンゴミシと違い 山野にあり、黒い実
サトイモ (サトイモ科)	サトイモ	球茎 茎	かす汁の具にする ゆでて酢漬にする、干物	杉島	入栗に普通にある **
サフラン (アヤメ科)	サフラン	鱗茎	ピラフに入れる	杉島	古くから人里にある
サルナシ (サルナシ科)	コッカ	果実	生食 (おやつ)	文献3	
サワグルミ (クルミ科)	サワグルミ ヤマグルミ	果実	クルミと同じ	文献3	
サンショウ (ミカン科)	サンショウ、 サンショウ	果実 若芽	薬味 (果実、若芽) すり潰し、田楽味噌に混ぜる 醤油と砂糖で煮付ける	一般的	* **
シオデ (ユリ科)	シュウネンゴ	若い莖、葉	マヨネーズ和え 汁の漬	非持 (文献2)	夏に珍重
シヤク (セリ科)	ニンジツバ	若い莖や葉	炒める 天ぷら	酒	
スイバ (タデ科)	スイコンボウ、 スイコ	若い莖	おやつとして、塩を付け生食 酢味噌和え、三杯酢やマヨネーズを付ける 塩水に一晩漬ける	非持 浦	薄い塩水に浸けアク抜きする 洋食に合う
スギナ (トクサ科)	ツクシ (胞子莖)	胞子莖	頭と背を取り、酢の物、煮物、からし和えにする	浦	
スグリ (ユキノシタ科)	スグリ	果実	生食 (おやつ)	一般的	
ズミ (バラ科)	コナシ	果実	生食 (おやつ)	一般的	
スマレ類 (スマレ科)	スマレ	花	ゆでて料理の飾りにする 汁の漬 寮天よせに入れる	浦	
セリ (セリ科)	セリ	葉	おひたし	一般的	4月に採る*
ゼンマイ (ゼンマイ科)	ゼンマイ	若芽	アクを抜いて、クルミ和え、油揚げにくるんだ煮物にする 昔、乾燥させて保存食にしている、煮て食べた	浦	* **
ソバナ (キキョウ科)	ミヤマ	若葉	ホウレンソウと一緒にゆでる	一般的	5月に採る、人気がある
タネツケバナ (アブラナ科)	タネツケバナ	若葉	おひたし	非持	文献1
トラノキ (ウコギ科)	トラノメ (若芽)	若芽	ゆでる 天ぷら	一般的	夏に採る* **

タンボポ類 (キク科)	タンボポ ガンボージ クジナ	若葉 花の咲く前	灰汁抜きして、ゆでる、和え 物、天ぷらにする	浦 移島	
ツリガネニンジン (キキョウ科)	トトキ、ミツ ツバ	若葉	ゆでる	一般的	5月に採る 人気がある
ツルニンジン (キキョウ科)	トド、 ヤマニンジン	根、葉	皮をむいて生食(おやつ代わり) みそを付けて生食 洗って1~2日陰干して焼酎 漬にする。酒を飲み、根を食す 砂糖と醤油に浸けて焼く 葉は天ぷらにする	非持山  浦	生食は昔の話、戦前は 子供のおやつでもあった 葉が切れて出る汁の 匂いを嗅いで見つけ 焼酎漬け*
トチノキ (トチノキ科)	トチ	種子	さらしてモチにする	文献4	団作に備えて貯蔵に 貯蔵*
ナズナ (アブラナ科)	ナズナ	若い ロゼット	おひたし	一般的	* 美味
ナンハゼ (ツツジ科)	コマノバジキ	果実	生食(おやつ)	文献3	
ナツメ (クロウメモドキ科)	ナツメ	果実	果実酒にする あんこにする	移島	**
ナツグミ (グミ科)	ナワシログミ	果実	生食(おやつ)	文献3	
ナンテンハギ (マメ科)	アズキツバ	若葉	ホウレンソウと一緒にゆでる	一般的	5月に採る、人気がある 浦では少な貴重
ヌルデ (ウルシ科)	ヌルデ	果実	さんざんじ味噌用、果実を入れ 麹の花をつけて干す	文献4	
ノビル (ユリ科)	ネンブロ、 ネンボロ	鱗莖、葉	酢味噌和え、味噌	移島	
ハコベ (ナデシコ科)	ハコベ	若葉	汁の実にのみ用いる	浦	
スモモ (バラ科)	ハタンキョウ (巴豆杏)	果実	生食(おやつ)	一般的	若枝に毛なし
ハンゴンソウ (キク科)	ウドアキ	若葉	ゆでて皮をむき、マヨネーズ を付ける	非持山	ウドアキは他地域では ヨブスマツウを指す
ヒメムカシヨモギ (キク科)	テツドウグサ	花	おひたしにする	移島	味が少し苦い
ヒレハリソウ (ムラサキ科)	コンフリー	若葉	おひたし	浦	
フキ (キク科)	フキ、フキン ジ、フキノトウ (花の芽)	葉柄 若い花	塩漬けにする ゆでる、天ぷら、汁の实、味 噌和え	一般的	フキノトウは 4月に採る 1年中食べる*、**
フジ (マメ科)	フジ	根	不明	文献4	団作に備えて貯蔵に貯蔵
フジアザミ (キク科)	ヤマゴボウ	根 若葉	ゴボウと同じ様に食べる おひたし、揚げ物	非持山 浦	*
ベニバナ (キク科)	ベニバナ	花	たくあんに入れる	移島	
ホタルアタロ (キキョウ科)	フクランボ ウチケバナ	葉	おひたし	非持山、浦	
マユミ (ニシキギ科)	マユミ	若芽	おひたし マヨネーズ和え	浦	
マメガキ、シナノガキ [ <i>D. latis L.</i> ] (カキノキ科)	ミナシコガキ、 コガキ(小栴)	果実	熟して黒くなったものを食べる 漬けた物の味付け(図2参照) 羊かんにして食べる	かつて一般的	種子がない(雌雄異株、 雌株だけの時は種子がない) 山にも野生化している
ミズナラ (アナ科)	ナラ	種子	モチにする	文献4	団作に備えて貯蔵に貯蔵
ミツバ (セリ科)	ミツバ	若葉	つゆの实、おひたし	非持	
ミヤマイラクサ (イラクサ科)	ミヤマイラクサ	葉、莖	刺を払い、皮をむき、白身魚 と煮る	浦	イラクサより大きいことで 見分ける
ミヤマハコベ (ナデシコ科)	テイサイハノ ハコベ	若葉	汁の实	浦	
モモ (バラ科)	モモ	果実	生食(おやつ)	一般的	山に野生状態で生育 若枝に毛あり

モリアザミ (キタ科)	ヤマゴボウ	根	醤油づけ、味噌漬け、ゴボウ莖 の方法で食べる	非持山、酒	*
ヤブオンゾウ (ユリ科)	ガンジ、カンジ アマナ	若葉、蕾	おひたし、酢の物	非持	文献2、3 戦時中は食料にした
ヤブレガサ (キタ科)	ヤブレガサ	若葉	おひたし	非持山	
ヤマウコギ (ウコギ科)	オコゲ ヤマウコギ	若葉	和え物、おひたし 玉子とじ	一般的	4月に採る、料理に 手間どる*、**
ヤマウド (セリ科)	ヤマウド、ウド	茎、若芽 の先端	天ぷら 和え物、酢の物	一般的	*
ヤマグリ (ブナ科)	クリ	実	大釜でゆでて干し保存し、 一年中の子供のおやつ	杉島、浦 文献1	明治初期には大量に算出 米麦、豆、蕎麦に次ぐ産物
ヤマツクワ (クワ科)	ヤマツクワ	果実	赤い実を酢の物の飾りにする	浦	黄蘗木である
ヤマゼリ (セリ科)	ミツバ	若い葉、茎	つゆの実 ホウレンソウとともにお浸し	非持	
ヤマツツジ (ツツジ科)	ヤマツツジ	花	生食 (おやつ)	非持山	味は酸っぱい、虫えいは 昔の子供のおやつ
ヤマノイモ (ヤマノイモ科)	ジネンジョ	根	搗って食べる	一般的	
ヤマブドウ (ブドウ科)	ヤマブドウ	果実	果実酒	一般的	
ユキノシタ (ユキノシタ科)	ユキノシタ	若葉	天ぷらにする	杉島	
ヨモギ類 (キタ科)	ヨモギ	若葉	粥に入れてもちにする ヨモギ糍類 ソバ、ウドン、煎餅、ドリンク パン	一般的 文献1	最もよく使う山菜* 若葉はクサノハナと呼ぶ 山菜加工場で10/年以上 加工 文献1
リンゴ (バラ科)	リンキ	果実	生食 (おやつ)	文献3	リンゴの原種と考えられる 伊那谷に古くからある
ワサビ (アブラナ科)	ワサビ	葉、茎	蒸込んで酢漬けにする	非持山 酒	蒸込むと辛み を逃がさない*
ワラビ (ウラボシ科)	ワラビ	若葉、茎 根	塩漬にして食べる アク抜きして、お浸し、粥に て餅豆と和える、キノコと油 炒めにする等、何にでも合う デンプンを取る	一般的 文献4	夏に採る* 因作に備えて郷倉に貯蔵

\*印 伊那市周辺の小市場や小売り店で野生種の販売が確認されたもの。

\*\*印 明らかに栽培品とみられるものの販売が確認されたもの (半栽培を含む)。

\*\*\* 郷倉(ごうくら)は因作に備えて非常食を保管しておく倉で、どの集落にもある。一俵の共済組織。現在も4箇所に残っている。

文献1 信州大学農学部南アルプス入野谷講座実行委員会編 1991 『山村の生活を楽しむー山村を考えるー』、長野県上伊那郡長谷村役場。

文献2 馬場多久男・伊藤精悟・田中 誠 1991 『山間地水田土手の野草管理と利用に関する研究ー長谷村非持地区の実地調査ー』信州大学農学部紀要 28(2) 117-139。

文献3 戸草ダム民俗等調査委員会編 1994 『奥三峰の歴史と民俗』。

文献4 長谷村誌刊行委員会 1993 『長谷村誌 第1巻 民俗編・人物編』。

群である。

また、ギョウジャニンニクは風味に人気があり、栽培する人が増加してきている(図2)。奥三峰では多くは野生種の移植から始まり、種子を取って増殖・栽培しているものである。その栽培はワラやモミガラでマルチを敷く以外には特にするのではなく、無農薬栽培である。現状ではじゃまになる他の植物を除去して人家の近くに植えられ、その場で繁殖するが、人が意識的な選抜をしているわけではないという「半栽培」状態である。

ギョウジャニンニクは近年、伊那市を中心に長谷村や南箕輪村で生産された



a. ミナシコガキ  
(マメガキの雌株)

b. ギョウジャンニク

図2 人里における野生植物の栽培

生ものや加工品がかなり流通しはじめている。その理由は美味しいことはもちろんのこと、出荷する際に寸法などをとやかく言われないことや、栽培が楽なことにもあるとのことである。この事情は天竜川の対岸にある中央アルプス山麓の南箕輪村や新潟県との県境の柴村の秋山郷など、県内の中山間地にも類似した動きである。

なお、ギョウジャンニクの食用としての利用は韓国〔PEMBERTON and LEE 1996、PARK and LEE 1991〕、アイヌ〔林 1968、萩中ら 1992〕でも盛んである。また沿海州、アムール川流域、サハリンの人々にとって最も美味しい重要な野草の一つとして共通して利用されており〔佐々木 1998〕、かなりの広がりを持った日本海周辺域の民族に共通した重要な山菜と考えられる。朝鮮半島でも市場に出回っているが、情報交流のない遠方でも同じ動きがあることは栽培化という農耕の発達のダイナミックスを考える上で興味深い。

食用では、草本でも木本でも植物の若芽や若葉を食べることが多かった。これに関して、芽や枝に関する方言も多様であることがわかった。たとえば、シ

ンボイ（草木の新芽）、ホイ（伸びた木の新芽）、ズイ、ズエー（新しく伸びた枝）、ズイキ（野菜の莖）、ボサ（木の枝）、ボヤ（薪にする木の枝）、ベータ（細い丸太薪）、ホタッコ（薪・ほだ木・シイタケ原木）などがあり、細かい呼び名があることから、利用と対応した細かい使い分けがあったことが推察される。このことは、野生植物の芽や再生枝が食用や薪などに盛んに利用されてきたその植生利用のありかたを反映していると考えられる。

食べ方は、ゆでる、天ぷら、つゆの実、焼酎漬にすることが多かった。山菜採りの場所は、水田の土手や民家の裏山が多かった。非持山においてよく利用される種はアズキッパ（和名：ナンテンハギ）、トトキ（和名：ツリガネニンジン）、ミヤマ（和名：ソバナ）の3種であった。これらはその植物の常在度がそれほど高くないため、部落によって利用されない場合があるものの、この谷ではどこでも人気の高い山菜であった。またトトキやトド（和名：ツルニンジン）も含め、キキョウ科の植物が風味が良いことから盛んに利用されている。これらの種は当地の植生の中でそれほど多いわけではないのであるが、生育地を記憶しておいて時期になると確実に利用するといった「ねらいをつけられる」タイプの、茸に例えるとマツタケのような利用のされかたである。

なお、トドは有名な中国の生薬「党参」の近縁種で化学組成も類似したものであり〔WANG *et al.* 1995〕、韓国では Todok（トドク：奥三峰での呼称と極めて類似）と呼ばれる高級山菜で、生薬としても人気がある。わが国では常在度が低いこともあって、一般にはほとんど知られていないが、信州の中山間地帯では多くの高齢者がその種と利用や効果について知っている。韓国では焼酎酒や辛子味噌をつけて炒めたり焼いたりするが、奥三峰では焼酎酒や味噌をつけて焼くなど、呼称だけでなく利用法も類似していることがわかった。また半栽培状態の場所がある点でも類似していた。

これらの種はどこにでもあるわけではないので採集には「ねらいをつけられる」タイプであるが、その逆に常在度が高くてかつ利用も活発な「普通に利用される」タイプが存在する。ヨモギ、フキ、ワラビなどがその例であり、茸に例えるとアマタケ（イグチ科の仲間の総称で裏側が網のようになっていること

で見分けることが可能で、食中毒の心配は低いが、常在度も高いので珍しくない) のようなタイプである。ヨモギはどこにでも普通にあり、またモチなどに入れてよく利用されるため、村を特徴づける産品として位置づけられ、近年、ヨモギせんべいやヨモギパンなどの商品の開発が行われている。サンショウはどこにでもあるが、野生の同じ種の中にも香りの良いものと悪いものがあるため、香りの良い個体が選択的に栽植されている。野生のクルミにはオニとヒメがあると言い、これらも同じ種内に微妙な変異を見いだした民俗分類の例と考えられた。なおヒメグルミは東北や甲信越地方に分布し、植物学的にはオニグルミの変種とされるが〔佐藤 1988〕、一般にはほとんど知られてはいない。

## (2) 薬用としての利用

薬用として利用されてきた植物は80種以上と考えられ、食用として利用される種数に近かった。薬用として利用されてきた植物の一覧表は表2のようになった。薬用植物の利用部位は、花、果実、莖、葉、根とさまざまであった。煎じる、体に張る、焼酎漬にする、入浴剤にすることが多く、知られた効能は、切り傷、虫刺され、胃薬、風邪、頭痛、神経痛、貧血、冷え性、不眠症、成人病等であった。色々な焼酎漬が主に滋養強壯用として作られていた。近年まで知識がかなり豊富であったことは間違いない。この原因の一つは近代に医師が定住するようになるのが大正4年と遅かったことによるとの指摘もある。

嘉永6年(1853)に杉島の宮下久兵衛が記した「重宝記」という民俗知識を集めた文書がある〔竹入 1994〕。これは近世におけるこの谷の薬用植物の知識が推定できるため興味深い。この書が作られた理由は、その後書きに「右の薬方凶年の節、辺土のもの、雑食の毒にあたり、又、凶年の後必ず疫病流行時あり。その為に簡便方を撰むべき旨、仰せつけらるるにより、諸書の内より吟味致し、出す也(竹入判読)」と示されている。そこでの記述の一部が寛政元年(1789)の書で富山から出た「私家農業談」とほぼ同じであること、また「日本俗信辞典」との比較から、全国各地の治療法などに関する情報が多く取り入れられていること、さらに享保17年の飢饉の翌年に出された疫病や食中毒に関

表2 薬用にされてきた主な植物一覧

和名	地方名	利用部位	利用法	採集地区名	備考
アカザ (アカザ科)	アカザ	莖葉	不明	文献3	
アカマツ (マツ科)	アカマツ、マツ	青芽 松脂	松葉酒にする 寝い油と火で溶かしながら混 ぜ合わせ、ワラでこし、あか ざれに塗る	杉島 赤持	
アキカラマツ (キンポウゲ科)	タカトオグサ (高遠草)	莖葉	胃薬として煎じて飲む 暑気当りに煎じて飲む	赤持 杉島	古い胃薬として 活用されてきた
アケビ (アケビ科)	アケビ	ツル	利尿剤として煎じて飲む 入浴剤	杉島	
アサガオ (ヒルガオ科)	アサガオ	不明	不明	文献3	
アジサイ (ユキノシタ科)	アジサイ	花	解熱剤として日干しした乾燥 化2-4gを煎じて飲む	杉島	
アスナロ (ヒノキ科)	アスビ	葉	糖尿病に煎じて飲む	浦	
アマドコロ (ユリ科)	アマドコロ	根	すり下ろしキハダ粉と食酢で 練り、打ち身、掻き、ねん挫 へ冷湿布する 胃もたれに	杉島	
アンズ (バラ科)	アンズ	果実	不明	文献3	
イカリソウ (メギ科)	イカリソウ	葉、茎	神経痛、冷え性、貧血、不眠 症に日干ししたものを煎じて 飲む	杉島	
イチヨウ (イチヨウ科)	イチヨウ	葉	高血圧に焼酎漬を飲む	杉島	
ウド (セリ科)	ウド	葉、根	頭痛、神経痛、冷え性、貧血、 不眠症に煎じて飲む	杉島	
ウツボグサ (シソ科)	ウツボグサ	花穂	ただれ眼に煎じ汁で洗眼する 利尿剤として 暑気当りに煎じて飲む 膀胱炎に	杉島	
ウメ (バラ科)	ウメ	果実	歯痛の患部に蒸し焼きにして つける 乗り物酔いに梅干しをへそに 張る 体が弱ってだるい時に梅酒を 飲む 頭痛に梅漬けの皮をむいてこ めかみに張る 小麦粉を梅酢で練り布に伸ば して打ち身、掻き、ねん挫に 張る	杉島  文献1	
オウレン (キンポウゲ科)	オウレン	根	結膜炎に煎じ汁で洗眼する 胃もたれに 下痢に	杉島、浦	
オオバコ (オオバコ科)	オオバコ、 オバコ	葉  果実	風邪に煎じて飲む 下痢に 利尿剤に 咳に 胃薬として 利尿剤に、干して他の薬草と 混ぜ、煎じて飲む	杉島  文献1 赤持 浦	ゲンノショウ コ等と混ぜる
オケラ (キク科)	オケラ	根	鬱鬱	文献3	
カキノキ (カキノキ科)	カキ	葉  果実のヘタ	高血圧に煎じて飲む、または 焼酎漬を飲む しゃっくり止めとして煎じて 飲む しもやけに洗を塗る	杉島	
カキドオシ (シソ科)	カキドオシ	葉、茎	日陰干しして煎じてお茶がわり 利尿剤	文献2	ドクダミ、ミチ ヤナギとともに 利用

カブ (アブラナ科)	カブ	根	しもやけにすり下ろして凍る	杉島	
カリン (バラ科)	カリン	果実	喉に焼酎漬を飲む 神経痛、冷え性、貧血、不眠症に下して砂糖を加え煎じたものを飲む	杉島	
カワラヨモギ (キク科)	カワラヨモギ		肝臓、黄斑に煎じて飲む	杉島	
キキョウ (キキョウ科)	キキョウ	根	喉に下して煎じたものを飲む	杉島	
キササゲ (ノウゼンカズラ科)	キササゲ	果実	腎臓病に煎じて飲む	杉島	
キハダ (ミカン科)	キハダ	皮	胃薬として	非持	
アキノキリンソウ (キク科)	キリンソウ	葉、茎	胃薬として	非持	
クコ (ナス科)	クコ	果実	神経痛、冷え性、貧血、不眠症、利尿剤、動脈硬化予防、胃薬、高血圧に焼酎漬を飲む	杉島 浦	寺の土手にある
クサボケ (バラ科)	クサボケ、 チナシ		神経痛、冷え性、貧血、不眠症に焼酎漬を飲む	杉島	
クサノオウ (ケシ科)	クサノオウ	葉の汁	つき目に用いると痛みが効果がある	文献3	
クサナシ (アカネ科)	クサナシ	果実	利尿剤として除下し 打ち身、挫き、ねん挫につぶしてキハダと小麦粉を加えたもの、または酢と小麦粉を加えたものを浴浸布する	杉島	果実の除下しは11月頃行う
クリ (ブナ科)	クリ	樹皮	かぶれに目下して煎じて飲む	杉島	
ゲンノショウコ (フウロソウ科)	ゲンノショウコ、 ゲンノショウコウ		口内炎に煎じ汁でうがいする 下痢に煎じて飲む 胃もたれに煎じて飲む 腰痛に煎じて飲む 風邪の湯にいれるとあたたまる	杉島	
コアマチャ (ユキノシタ科)	アマチャ	葉	下した葉を煮出し 糖尿病患者の砂糖がわり	杉島	
サイカチ (マメ科)	サイカチ	葉	下して入浴剤 石鹸代わり	文献1	あたたまる
サフラン (アヤメ科)	サフラン	種しべ	頭痛、生理痛に陰干しした約10本に熱湯をかけて飲む	杉島	
サルノコシカケ (サルノコシカケ科)	サルノコシカケ		塩	杉島	
サンショウ (ミカン科)	サンショウ、 サンショ	果皮 果実 葉	ひび割れに煎じ汁をつける 目こじき 神経痛、冷え性、貧血、不眠症のときに入浴剤にする 胃もたれに	杉島 文献1、浦	
シオン (キク科)	シオン	根	目下して喉止めに	杉島	10月頃目下しする
シソ (シソ科)	シソ	葉 果実	頭痛、腰痛がするときに入浴剤にする 咳が出て痰がきれにくいときに下して煎じて飲む 腹痛に	杉島	
シャクヤク (キンポウゲ科)	シャクヤク	根	腸管に煎じて飲む 胃いれんに	杉島	
ショウガ (ショウガ科)	ショウガ	根茎	肩こり除去にすり下ろしたものをガーゼに包んでのどに湿布する 腰痛にすり下ろしたものを温湿布する	杉島	
ショウブ (サトイモ科)	ショウブ	根茎	喉、痰に煎じて飲む	杉島 文献1	



スイセン (ヒガンバナ科)	スイセン	莖	乳癌炎、乳房炎に莖の白い部分をすり下ろして湿布する	杉島	
スイカズラ (スイカズラ科)	スイカズラ (忍冬)	葉 葉から出る液	足の打ち身、煎じて冷湿布朝から夕までにたまった液を拭む。足の痛みを取る	文献2	人の足の治療 だけでなく男の 足も治療
スギナ (トクサ科)	スギナ	莖葉	汁をかぶれにぬる	文献3	
スズラン (ユリ科)	スズラン	不明	不明	文献3	
センニンソウ (キンボウケ科)	センニンソウ	葉	体に張ると風邪が軽くなる	非持	有毒植物なので飲むと体に ひぶくれができる
センブリ (リンドウ科)	センブリ	葉・莖	フケ、ハゲに煮つめたものを頭に付けてマッサージする 胃もたれに 腹痛に煎じて飲む 下痢に	非持  文献1 杉島	土用の丑の日に 陰干しにする
ダイコン (アブラナ科)	ダイコップ (ダイコンの葉)	葉	神経痛、冷え性、貧血、不眠症のとき陰干したものを入浴剤にする	杉島	
ダイコンソウ (バラ科)	不明	不明	不明	文献3	
タラノキ (ウコギ科)	タラノキ	樹皮 根	糖尿病に煎じて飲む 胃薬として、皮をむき日陰干しして煎じて飲む	杉島 浦	
タンポポ (キク科)	タンポポ	若葉	喉に焼酎漬したものを飲む 胃もたれに	杉島 浦	
チガヤ (イネ科)	チガヤ	根	利尿剤として	杉島	
ツツジ類 (ツツジ科)	ツツジ	花(白い花)	白い花の汁をドモ(顔などに白い斑点ができる皮膚病)に塗る	文献1	
ツユクサ (ツユクサ科)	ツユクサ、 トンボダサ	葉	干してお茶として飲む	杉島	常用してはい けないらしい
ツリガネニンジン (キキョウ科)	トトキ、 ミツバ	根	煎じ汁で洗顔する	杉島	
ツルニンジン (キキョウ科)	トド、 オタネニンジン	根	神経痛、冷え性、貧血、不眠症のとき	杉島	
ツワブキ (キク科)	ツワブキ	葉	おできにもんで張る	杉島	
トウガラシ (ナス科)	トウガラシ	果実	茹んで米飯と混ぜ胃こりの患部に張る	杉島	
ドクダミ (ドクダミ科)	ドクダミ	葉、莖	かきふたにもんで付ける はれもの、できもの吸い出し薬として患部に火であぶったものを張る 膀胱炎に	非持 文献1  杉島	野生のドクダミの 乾燥品が地場で 流通している
ナズナ (アブラナ科)	ナズナ	全体	眼の充血に煎じ汁で洗顔する	杉島	
ナンテン (メギ科)	ナンテン	葉 果実	扁桃腺炎に煮つめてうがいする せきどめ	杉島 文献3	
ニガキ	ニガキ	皮	胃薬	文献3	
ニホントウキ (セリ科)	トウキ	根	神経痛、冷え性、貧血、不眠症のとき	杉島	
ニワトコ (スイカズラ科)	ニワトコ	莖 葉	腎臓病に煎じて飲む 胸気に干して煎じて飲む	杉島 浦	香りが強い
ノアザミ (キク科)	ノアザミ	根	神経痛、冷え性、貧血、不眠症のとき 利尿剤として煎じて飲む	杉島	
ノイバラ (バラ科)	ノイバラ	果実	利尿剤として 便秘に煎じて飲む	杉島	
ハコベ (ナデシコ科)	ハコベ	葉、莖	喉に煎じて飲む ごきずれに 潰瘍類用、傷茎の出血に	文献1 杉島	
ハッカ	ハッカ	葉	虫さされの患部にもんで付け	杉島	伊那では

(シソ科)			る 鼻づまりのときにもんで鼻にやる		ハッカ類が 昔からの特産
ハトムギ (イネ科)	ハトムギ	果実	いぼ取りにハトムギ茶を飲む	文献1	
ヒガンバナ (ヒガンバナ科)	ヒガンバナ	莖	すり下ろして土踏まぎに張る	移島	
ヒレハリソウ (ムラサキ科)	コンフリー	若葉	高血圧予防に青汁を飲む	浦	
フクジュソウ (キンポウゲ科)	フクジュソウ	不明	不明	文献3	
ヘビイチゴ (バラ科)	ヘビイチゴ	果実	焼酎漬にして口内炎のときにうがいする 露され、床ずれ、かゆみに 焼酎漬を塗る 心臓病予防	移島 文献1 浦	少なくなって きている
ベニバナ (キク科)	ベニバナ	花	疲労回復に煎じて飲む 神経痛、冷え性、貧血、不眠 症のとき 口内炎	移島	
ベンケイソウ (ベンケイソウ科)	ベンケイソウ		おできに	移島	
ホオズキ (ナス科)	ホウズキ		しもやけに	移島	
マタタビ (サルナシ科)	マタタビ	虫えいにな った果実	滋養、リュウマチに焼酎漬を 飲食する 心臓病に焼酎漬を飲む 干して入浴剤	移島、非持 文献1 文献1	
マムシグサ (サトイモ科)	マムシグサ	不明	不明	文献3	
ミチヤナギ (タデ科)	ミチヤナギ	葉、莖	日陰干しにして煎じて茶がわり	文献2	ドクダミ、カキ ドオシなどと
ミョウガ (ショウガ科)	ミョウガ	根莖 葉	すり下ろしてあせもに付ける もんであせもに付ける	移島	
ヤマブドウ (ブドウ科)	ヤマブドウ	果実	色づいたものを酢漬にする 慢性腎臓の患部に塗る	文献3	
ユキノシタ (ユキノシタ科)	ユキノシタ	葉	もんで汁を耳の痛みに付ける もんでおできに張る 扁桃腺炎、耳下腺炎にもんで 張る 幼児の引きつけに塩もみして 汁をしぼり口に含ませる	文献1、浦 移島	
ヨモギ類 (キク科)	ヨモギ	葉	切り傷、露され、蚊ざされ の患部にもんで汁を付ける 風邪のとき煎じて飲む 歯痛のとき煎じ汁でうがいす る 煮つめたものをかぶれに冷湿 布する 動脈硬化の予防にヨモギ茶を 飲む 疔風に陰干したものを袋づめ にして入浴剤にする	非持 文献1 移島	
リンドウ (リンドウ科)	リンドウ	根	下痢に 胃もたれに日干ししたものを せんじて飲む	移島	根は11月～3 月にかけて掘 る

文献1 戸草ダム民俗等調査委員会編 1994 「奥三峰の歴史と民俗」。

文献2 信州大学農学部南アルプス人野谷講座実行委員会編 1991 「山村の生活を楽しむ 一山村を考える一」、長野県上伊那郡長谷村役場。

文献3 長谷村誌刊行委員会 1994 「長谷村誌 第2巻 自然編・現代社会編」。

する公儀の御触書とほぼ同じ記述があることが指摘されている。また薬用植物として実際の効果が知られ現代でも利用されているものがかかなり含まれている。これらのことから、飢餓に続く疫病などの対策としてこれらの知識が重視

されてきたことが推察される。

その歴史と考え方に加え、近代の新しい知識が蓄積・混合し、こうした利用技術についての伝承が数多く残ったと考えることができる。1993年の平成の凶作の時にも、この地域のイネの収量はほとんど皆無であったとのことである。作物の生産不安定性を補完するように野生植物の利用に関する知識の価値が高まりそして蓄積されていった、あるいは他地域のように捨て去られないで残存したとも解釈することができよう。なお、食用と重複する種も多いが、中国や朝鮮のような医食同源の考え方によるものではないようである。

### (3) 日用品としての利用

日用品用に用いられる植物は24科38種であった(表3)。しかしながら、アカソなどの大正時代までならどこでも繊維用に利用されていた野生植物の利用は十分な聞き取りができず、この点は不十分であった。「カヤ(萱)」はススキなどの草本植物の総称であり、戦前までは田の肥料や飼料などに活用されていたことから、非常に多くの種が利用されてきたことはいうまでもない。

この地域での木の利用は、形状、腐りにくいか、繊維が使えるか、材が曲がるか、材が強いといった利用したときの材の特徴についての詳細な観察の上に立ったものである。例えば、いろいろの周辺のオクラブチやヒダナの材料などの家の建築素材は木の性質を吟味して用いられた。また普通は利用できないと思われがちな部分にも特殊な用途があった。例えば極端に曲がったマツの根元は、水道工事で用いるL棒パイプと同様の役割をする貴重な材料として目を付け、勝手に切ることはせずに残しておき、災害や不作に備えるために部落ごとに作られた「郷倉(ごうぐら)」にその部落の共同の資材として蓄えたというような例が大正時代までは多数存在した。

今後、木の加工や利用にかかわる記憶をさらに聞き取りをすることによって、より詳細な知識が残せると考えられた。古くから山仕事をしてきた人々の持つ木に関する知識を知ることは今後の大きな課題である。

表3 日用品や生活に利用されてきた主な植物一覧

和名	地方名	利用部位	用途	採集地区名	備考
アカマツ (マツ科)	アカマツ マツ	節根 木材 皮	タイマツ 古木の根を小さく切り燃焼 柱、敷居、棚居、かまち、梁、桁 災害に備え、郷倉(ごうぐら)に 蓄えた。焚付けや、水のパイプ にすることができた。	塩平、平瀬など 文献1 文献4 市野瀬	昭和20年代まで  松皮のまがった所は 水パイプ用(し積と同じ) で貴重、水に強い
アツモリソウ (ラン科)	アツモリソウ	花	庭に植えて鑑賞	杉島	いぜんはたくさん 野生していた
イタドリ (クダ科)	イタドリ	葉	タバコの代わり	文献4	
イネ (イネ科)	イネ	ワラ  ヌカ	わらじやムシロにする 注連縄 ネコ(4畳程度の冬の敷物) 木綿袋に入れて通風りにした	一般的  杉島、浦、文献1	
イチイ (イチイ科)	イチイ	屋敷木 垣根	家の裏の土地の崩壊防止	杉島より奥地、 文献1	
オオズミ (バラ科)	ヤマナシ	木材	畚等の農具の柄にする	浦	
オニグルミ (クルミ科)	クルミ	木材	板屋(石置き屋根の家)の屋根 オクラブチ(いろりの炬の枠)	杉島より奥地、文献1 文献3	腐りにくいため
カヤ (イチイ科)	カヤ	屋敷木	家の裏の土地の崩壊防止	杉島、浦、塩平 文献1	
カヤ(イネ科 などの野草)	カヤ(茎)	茎葉	馬の飼料	一般的	
カラマツ (マツ科)	カラマツ	木材	建築用材 柱、敷居、棚居、かまち、梁、桁	一般的 文献4	
カラムシ (イラクサ科)	カラムシ	茎	履き物の下駄の緒や縄	文献1	
クスギ (ブナ科)	クスギ	木材	炭	一般的	ヤマバタ(焼畑) の跡に生育*
ケヤキ (ケヤキ科)	ケヤキ	木材	一尺角に切り、居間への入り口 大黒柱にする	文献3	
コウソ (クワ科)	コウソ	皮	和紙の原料	文献1	明治初期の特産品 の一つ
コナラ (ブナ科)	ナラノキ	木材	畚等の農具の柄にする	浦	ヤマバタ跡に生育*
サイカチ (マメ科)	サイカチ	種子	炭の代わり	浦	
サクラの類 (バラ科)	サクラ	木材 屋敷木	オクラブチ(いろりの炬の枠) 家の裏の土地の崩壊防止	杉島より奥地、 文献1	硬くて丈夫なため
サワグルミ (クルミ科)	サワグルミ	木材	カワウス(巻木のこと)の素材	文献2	上珍品、昭和10年 の記録
サワラ (ヒノキ科)	サワラ	木材	板屋の板屋根の押木、ヒサシの 屋根、樫	浦、杉島などの 奥地 文献1	腐りにくいため
シナノキ (シナノキ科)	シナ	木材	カワウスの素材 楯の素材	文献2	昭和10年
スギ (スギ科)	スギ	木材	家や日用品多数 カワウスの素材	一般的	
ススキ (イネ科)	カヤ	茎葉	屋根	主に下流域	
ツガ (マツ科)	トガ	木材	建築用材 柱、敷居、棚居、かまち、梁、桁	希 文献4	
トウヒ (マツ科)	トウヒ	木材	曲げ物	文献4	
ヒノキ (ヒノキ科)	ヒノキ	木材	日用品多数(曲げ物他) カワウスの素材 柱、敷居、棚居、かまち、梁、桁	一般的  文献4	
フキ (キタ科)	フキ	葉	タバコの代わり	文献4	
フジ (マメ科)	フジ	皮 根	結いで山用の仕事着 災害に備え、郷倉に蓄えた。 皮を紐にし、工事やモッコの素材	文献1	
フジキ	フジノキ	木材	災害に備え、郷倉(ごうぐら)に	市野瀬	木にねばりがあり、

(マメ科)			蓄えた、工事用		強い
ホウキギ (アカザ科)	ホウキタサ	茎	乾燥させてからほうきにする	非持	
ホオノキ (モクレン科)	ホオノキ	葉	焼き魚を盛り付ける皿にした	非持	70年前のことで現在は使われない
マユミ (ニシキギ科)	マユミ	木材	畑の境の目印に植える 昔、弓にした 炭灰の底のワッコ	浦	水には浮力が ある
ミズキ (ミズキ科)	ミズアサ	木材	火摺(いろりの上の火の粉受け) に角材を用いる	浦、杉島 文献3	燃えにくい
ミズナラ (ブナ科)	ナラノキ	木材	根等の農具の柄にする  炭	浦	コナラより多 く用いる ヤマバタ科に生育*
ヤグルマソウ (ユキノシタ科)	ゴハ	葉	タバコの代わり	文献4	
ヤマウコギ (ウコギ科)	オコゲ	木材	生け垣にする	一般的	
ヤマグリ (ブナ科)	クリ	皮 木材	板屋の屋根 家の土台、工事用	杉島より奥地、文献1 市野瀬	腐りにくい
ヤマグワ (クワ科)	ヤマ、クワ	木材	根等の農具の柄にする 槌にする	浦	貴重な木である
ヤマブドウ (ブドウ科)	ブドウ	皮	叩いて糊み、ブドウハバキ (すねあて)にした	文献1	丈夫で水はけ良く 伐木、木流し、薪 に最適
リョウブ (リョウブ科)	ビョウブ	木材	災害に備え、郷倉(ごうぐら)に 蓄えた 土壁の敷めりのしん(すのこ)	市野瀬	突き物、炭に良く また腐いので工事向き

\* ヤマバタ(焼畑)の後に放置しておく、根もとから再生してくるので、炭の材料に用いた。

文献1 戸草ダム民俗等調査委員会編 1994 『奥三峰の歴史と民俗』。

文献2 宮下慶正 1993 『長谷村奥地・南アルプス山麓の記』伊那路 37 (7)。

文献3 長谷村誌刊行委員会 1993 『長谷村誌 第1巻 民俗・人物編』。

文献4 長谷村誌刊行委員会 1994 『長谷村誌 第2巻 自然編・現代社会編』。

#### (4) 行事、信仰、まじないに用いられる植物

行事の中にもまじないの要素の強いものもあるので、はっきり区分できないものもあるが、個人で行うものを「まじない」、社会の構成員の多くが行うものを行事として分けてみた(表4、5)。合計約50種で常緑の木や季節の野生の花が用いられている。トコワカ(和名:マサキ)は「常若」、つまり、いつまでも若いの意味で、縁起が良いという意味から、よく民家の庭へ植えられるとのことである。

表中にある若木迎え(わかきむかい [杉島での呼び方])という小正月の行事は1月11日にクルミ(和名:オニグルミ)やミズブサ(和名:ミズキ)やヌリデ(和名:ヌルデ)などの若木を2つに割って大戸口の両方や水神様に飾るまじないであり、その木を「鬼木(オニキ)」と呼ぶ(杉島、中尾)。普通、割った所に、消し炭で平年は12月、閏年は13月と書くが、その数だけ線を書く場合もある(杉島、市野瀬)。この種を用いる理由は素性の良い木(使い道のある木)であることはもちろんのこと、まっすぐに割れるという特性があるためとも言

表4 行事用として利用されてきた主な植物一覧

和名	地方名	利用部位	用途	採集地区名	備考
アカマツ (マツ科)	アカマツ マツ	葉、枝	門松、トコワカ(マサキのこと)の葉、ヘイソク(紙巻)、ミカンとともに飾る	杉島	「足洗」と言いマツの下は皮を剥く
イネ (イネ科)	イネ	ワラ	葬式の前後で近親者がワラのたすきをかけ行い、後で燃やすワラを着物の代わりとし、汚れた着物を燃やす意味	文献2	
		モミガラ	針供養(2月8日)にわら馬を道祖神にもって行く	杉島	
		モミガラ	おくら開き(鏡開き、1月11日)と同日の「若水迎え」に「米の虫も粟の虫もジリジリ」と言いながら、ゴミとモミガラに幸いトウガラシを入れ、庭で焚く	文献3	
		枯れ穂	1月14日に水戸でサイカチ、榎、山椒、髪のと燃やす。魔除け「田植しまい(6月)」の時に、枯れ穂とカシワの若い葉を結び、あぜに置き収穫を拝む	文献3	
ウド (セリ科)	ウド	若芽	婿入りの時のごちそう	文献3	
エゴノキ (エゴノキ科)	ジシャ	若木	オニグルミと同様「若水迎え」に用いる	杉島	縁起の良い木
オニグルミ (クルミ科)	クルミ	実	年取りのご馳走の素材 コンニャク、人参と和える	杉島	縁起の良い木 (他にツガ、ミズバサ、ジシャ)でも良い
		若木	婿入りの時のごちそう	杉島	
		枝	「若水迎え」(1月11日)の日に、若木を2つに割り2本立てる大戸口や水神様にまつた鳥遣い行事(1月14日)に、枝で鳥遣い格を作り、子供達が夜に縁側を叩いて遊ぶ	杉島	
		木材 木材(1尺)	鬼木として小正月に使う皮を削りかけた「削りかけ」を作り仏様に供える	市野瀬 市野瀬	
オミナエシ (オミナエシ科)	オミナエシ	花	お盆花にする	文献1	
カシワ (ブナ科)	カシワ	葉	八さく(農休み、8月1日)にかしわ餅を作る	杉島	
			「田植しまい(6月)」の時に、枯れ穂とカシワの若い葉を結び、あぜに置き収穫を拝む マンガ洗いに柏餅を作り待機に遊べる	文献3	
キキョウ (キキョウ科)	キキョウ	花	お盆花にする	文献1	
キスゲ (ユキノシタ科)	キイバナ(黄花)	花	お盆にススキなどと一緒にお供え 1本づつ計2本飾った 仏様の背に見立てた、お盆花	杉島	昭和40年ころまで
クワ (クワ科)	クワ	枝	マンドに子供が一束づつ持ち寄り火をつけて唱える	市野瀬、文献3	
コアマチャ (ユキノシタ科)	アマチャ	葉	宇津木薬師の祭り(4月8日)に 甘茶をふるまう	杉島	
コナラ (ブナ科)	ナラ	木材	バチを作り、「鳥遣い」に太鼓を叩く	濱口、文献3	
サイカチ (マメ科)	サイカチ		1月14日に水戸でモミガラ、榎、山椒、髪のと燃やす。魔除け	文献3	
ササ類 (イネ科)	ササ	葉と枝	正月の準備のすず払い	杉島	
サトイモ (サトイモ科)	サトイモ	葉	七夕(7月7日)の前日の夕方にサトイモの葉に溜まった露で硯を洗い、またその水で墨を	文献1	

			すって色紙の短冊に七クを巻く。短冊は竹の枝に結び庭に飾る。 三日湯に研家の姑が里方に行く時にイモガラをもって行く	文献3	
サンショウ (マメ科)	サンショウ、 コショウ		1月14日に本戸でモミガラ、煤、サイカチ、髪のと燃やす。魔除け	文献3	
ショウブ (サトイモ科)	ショウブ	葉	端午の節句(5月5日)にヨモギと一緒に縛って、屋根の4か所に挿す。またショウブを入れた風呂をたて入浴する	文献1、浦	屋根に挿すのはマムシ避けのためとも言う
シランカバ (カバノキ科)	シランカバ	皮	お盆に皮を乾燥させたもの(カンバと呼ぶ)を家の前3か所に細く裂いて置き、マントを唱えながら迎え火を焚く	文献1、浦	
ズギ (ズギ科)	ズギ	葉	不幸のあった家の前に立てる門牌	文献3	
ススキ (イネ科)	カヤ	穂 枝葉 (新枝)	秋彼岸(9月23日)に屋根に挿す お盆(8月13日)にカヤで置機を作り、位牌を飾る 節句にちまきを作る際、カヤに鏡餅をつつくんで作り、婿婦夫婦は里に節句札に行く。その土着とする	杉島  文献3	
ソヨゴ (モチノキ科)	ソヨゴ  ソヨギ	葉のついた 枝	春、秋祭りのときにサカキの代用品にする。 結婚式の御禮に使う 正月の神棚に挿す	非特 浦	
ダイコン (アブラナ科)	ダイコン	全体	餅と一緒に十五夜の御供えにする	浦	
タケ類 (イネ科)	タケ	草	草の先に色紙の「幣そく」をつけ、下に竹をさいて小さな色紙をつける 「おんべ」という草を道祖神に立てる	文献3	大正中頃まで
ツガ (マツ科)	ツガ、トガ	若木	オニグルミと同様「若木迎え」に用いる	杉島	縁起の良い木
スルデ (ウルシ科)	スルデ、スリデ	木材  木材(1尺)  木材(1尺)	鬼木としてクルミと同様使う 小正月 皮を削りかけた「削りかけ」を作り仏様に供える(小正月) 十五日湯の日に「粥立俵」を作る	  文献3  文献3	  市野瀬
ヒガンバナ (ヒガンバナ科)	アワバナ	花	お盆花	文献3	
フキ (キク科)	フキ	根の汁	三日湯にフキの根の汁を布に含ませて、赤ちゃんに吸わせる	溝口	
フジバカマ (キク科)	フジバカマ	花	お盆花	文献3	
マサキ (ニシキギ科)	トコワカ (常若)	葉のついた 枝	小枝を門松に付ける	文献1、杉島	
ミズキ (ミズキ科)	ミズバサ	若木  枝  木材(1尺)	オニグルミと同様「若木迎え」に用いる 赤坂や(ミズバサの枝)に赤帯で作ったマユ墨を刺し、小正月(1月13日)に年神様や諸神様に供え、患敷にも飾る 皮を削りかけた「削りかけ」を作り仏様に供える(小正月)	杉島   文献3	縁起の良い木
ミズナラ (ブナ科)	ナラ	木材	バチを作り、「鳥遣い」に太鼓を叩く	溝口、文献3	
ミソハギ (ミソハギ科)	ミソハギ	花	お盆花にする	文献	
ミツバ (セリ科)	ミツバ	葉葉	婿入りの時のごちそう		
ヤマドリ (ブナ科)	クリ	実	秋祭り(10月10日)早朝からクリを拾い、クリおやき等を作る	文献1	
ヤマハギ (マメ科)	ハギ	花	秋彼岸(9月23日)にダング、枝豆、キクとともに供える お盆花にする	杉島	
ヤマユリ	ヤマユリ、ユリ	花	お盆花にする	文献2	

(ユリ科)		莖葉	播入りの時のごちそう	文献3	
ヨシ (イネ科)	ヨシ	莖葉	端午の節句(5月5日)にヨモギ、ショウブと一緒に縛って、屋根の4か所に挿す	文献1、浦	屋根に挿すのはマムシ避けのためとも言う
ヨモギ類 (キタ科)	ヨモギ	葉	端午の節句(5月5日)にヨシ、ショウブと一緒に縛って、屋根の4か所に挿す	文献1、浦	屋根に挿すのはマムシ避けのためとも言う

- 文献1 長谷村移島 カヤの実グループ 1994 『ことほし』1-11  
(カヤの実グループが移島老人クラブ員と合同で行った年中行事調査報告)。  
文献2 戸草ダム民俗等調査委員会編 1994 『巖三峰の歴史と民俗』。  
文献3 長谷村誌刊行委員会 1993 『長谷村誌 第1巻 民俗編・人物編』。  
文献4 長谷村誌刊行委員会 1994 『長谷村誌 第2巻 自然編・現代社会編』。

表5 信仰やまじない用として利用されてきた主な植物一覧

和名	地方名	利用部位	用途	調査地区	備考
アカマツ (マツ科)	マツ		神木	非持、市野瀬	
イチイ (イチイ科)	イチイ		造祖神の神木	中尾、市野瀬 非持	
イネ (イネ科)	イネ	ワラ 種子	しびれが切れたとき、ちぎってつばで顔に張る 山の神にコキビと炊いた赤飯を供える	文献1 文献2	
カボチャ (ウリ科)	カボチャ	果実	冬至に食べると風邪をひかない	文献1	
キビ (イネ科)	コキビ	種子	山の神に赤飯と炊いて供える	文献2	
ケヤキ (ケヤキ科)	ケヤキ		神木	溝口、非持	
サンショウ (ミカン科)	サンショウ、 サンショ	木	いはいほ移れ、と言って3回撫でるといほが治る	文献1	
スギ (スギ科)	スギ		神木	黒河内	
タケ類 (イネ科)	タケ	枝	七夕に飾った竹を短冊がついたまま畑に立てると虫がつかない	移島	
トチノキ (トチノキ科)	トチ		神木	非持	
ナス (ナス科)	ナス	果実の皮	盆の16日に流したナスの皮をむいて撫でるといほが治る	移島	

- 文献1 長谷村移島 カヤの実グループ 1984 『ことほし』1-11  
(カヤの実グループが移島老人クラブ員と合同で行った年中行事調査報告)。  
文献2 長谷村誌刊行委員会 1993 『長谷村誌 第1巻 民俗編・人物編』。

われている。

これに関して、「ニューギ」という類似した行事が静岡にあり〔野本 1987: 378-379〕、カシヤシイが用いられている。また遠山郷の上村下栗での著者の調査では小正月に家の神様として飾る「オオニューギ」や「コニューギ」というものがあり、長谷村と同様にクルミの木の枝を用いた。また玄関や通し柱にはすべて「カドニューギ」と呼ぶ1 m以上の割ったアカマツの木を立てる習慣



があった。また上伊那郡では「鬼木」としてこのほかにクヌギ、ナラ、ネムノキ、ヤナギなどを用いることが知られている〔上伊那誌編纂会 1980：657-665〕。

地域によって歳神様の依代や小正月のまじないに用いられる木の種類がこのように異なるのは、暖帯と温帯の植生帯の違いによるものであろう。しかしながら、これらの木には共通点もあろうかと思う。クルミは腐りにくく、ミズブサは燃えにくい良質の白木である。一方、カシやシイやナラは薪炭用としての再生力と鋸の素材にもなる耐久性、そして炭としての持続性を持つ白木である。植生の差異を超えて、ある種の生命力（この世から姿を消しにくい特徴）のある植物に対する共通した感情があると推察された。

このほかに、特に頻繁に用いられる植物があり、イネ、カシワ、カヤ（ススキ）、ソヨギ（ソヨゴ）、などがさまざまなところで用いられていた。なお、作物を用いた行事料理ではサトイモがよく用いられ、このことは他地域と同じ傾向であった。

#### (5) 利用される菌類と地衣類

最後に聞き取り調査のレベルでの菌茸の利用を調べた結果を表6に示した。雑きのことと呼ばれる分類群の不明なさまざまなきのこが多く、利用される種は非常に多様である。長谷村誌〔長谷村誌刊行委員会編 1993〕によると、村内で500から600種の菌茸がある内で60種が食されているとのことであるが、現物をすべて確認することは困難であったので、これらの詳細も今後の課題である。

#### (6) 里山の山林資源の利用

この研究のように種ごとに調べていくことの長所は具体的な個々の生物利用の姿が記述できることであり、「自然知の一種の辞書」〔篠原 1995〕ができると考えられる。しかし一方では、その生態的条件の中でどのような生産活動が営まれたのであるかは描写しにくいという欠点がある。そこでこれを補完するために、この谷の植生の利用を含む若干の聞き取り調査と文献調査をした。

江戸時代における非持山の山林資源の利用と、杉島、浦地区で昭和26～28年

表6 利用頻度の高い菌類と地衣類

和名	
マツタケ	1 *
シメジ	3 *
クリタケ	4 *, **
アカタケ	5
シイタケ	
シモシメジ	
コウタケ	*
コムソウ	
アマタケ	*, **
ホーキタケ	
クロカワ	*
シモフリ	
ナメコ	*
シバカブリ	**
ハマツ	**
モトアシ	**
カワビキ	**
マエタケ	**
アワタケ	**
サルノコシカケ(薬用)	*
雑きのこ	2 **
イワタケ(オスマシ, 土産用)	*(地衣類)

\* 小市場などに出て地場流通

\*\* 杉島でよく採集されるもの

表中の数値は非持における利用戸数の多い順位

(信州大学農学部南アルプス入野谷講座実行委員会編

1991 『山村の生活を楽しむー山村を考えるー』,

長野県上伊那郡長谷村役場による)

まで続いたヤマバタ(焼畑の呼び名)について調査した。江戸時代の非持山では、斜面を年に2回農民が利用できたが、山の上部の林は高遠藩の所有林(御林)として一般には立ち入り禁止であり、藩が燃料用として専用に利用していた。農民の利用可能な林における利用期間は春と秋の2回で、利用期間を「口開け」と呼んだ。その目的は春には主に「苧り敷き」(田の有機肥料投入)に用いるためのカヤの採草、秋には燃料用の薪を取るためであった。遅れて入山すると近くの搬出し易い場所は先に手がつけられてしまい、奥地から運ばなければならない、重労働になってしまうため、それを避けるためにその期間は先を競って山に入ったとのことである。文政年間の溝口の苧敷山割規定書にはそれを避けるための取り決めが記されている〔中島一二三ら 1997〕。今でも「山の

口があいたように忙しい」という言い方はその時期の忙しさに由来するものであり、往時を伝えている。これは急斜面の谷筋の村の資源管理の時間的側面の一つをはっきり示すものである。なお各部落の雑木林や竹林の検地に関する文書が残されており、貢租の面からその資源的価値を間接的にうかがうこともできる。

山里のもう一つの資源管理の方法にヤマバタがある。市野瀬より上流ではヤマバタが戦後までつづいたため、その様子を聞き取り調査することが可能である。文献では明治7年に流域6ヶ村が合併した時の文書（黒河内文書）にヤマバタの面積の記録があり、市野瀬22町1反9畝、杉島32町3反3畝21歩、浦16町9反1畝10歩と詳細に記されている〔春日 1994〕。また明治18年の記録もほぼ同様である。

この土地でのヤマバタは自分の土地か共有林を共同で借りるかして、まず①炭焼きをする、次に②作物を作る、③2～5年で放置する、④15～20年でコナラ、ミズナラ、クヌギが再生し、薪や炭のとれる林にもどるので利用を再開する、というサイクルをもっている。従ってヤマバタとして記録される数値の数倍の休閑地があるとも考えられるので、狭い谷筋にかなりの面積の潜在的なヤマバタが分布していたと推察される。

実際に現地調査をすると、杉島では、山のふもとの人家から順にムギ畑、クワ畑、ヤマバタとして利用されており、場所によっては30度を超える傾斜の急な石の多い斜面にもあり、人家から上に常畑があってその上端から数100m上部までの区間がヤマバタであった。これが奥三峰の奥地での資源管理の時間・空間的概略である。なお、極端な急勾配の場所以外ならば作物が植えられ、大正時代以降、水が引ける場所はすべて田にされたとのことである。

ヤマバタでは雑木や炭にならない木をその場に残し、ソバの種播きの時期に合わせて7～8月初旬に火入れをする。この時期の設定は信州秋山郷の「カンノ」などと同じである。上から火入れし、下方まで焼き、翌日にトウグワで起こしてソバを条播の約3倍播き、同年の秋に収穫するとのことである。初年はソバであったが、後は特に決まらずアワ、コキビ（キビのこと）、ジャガイモ、

ダイズ、アズキ、ヒエ、等が栽培されていたという。

### おわりに

奥三峰の伝統的植物の利用の全体像はもちろん簡単に把握しきれものではないが、この地域の ethnobotany のモノグラフを作成しようという目標のための第一歩にはなったと考えている。利用目的別に検討してきたことを総合すると、種数にして約200種が何らかの形で利用されてきたことになることがわかった。サクラの仲間（類）やギボシの仲間（類）といった近縁種が区別されずに利用される場合も多く、「カヤ」などのように半自然草地の種をまとめて利用する場合があるため、これらを考慮すると200種を下まわることはないと推察される。このことから、奥三峰の植物の伝統的な利用は、存在する植物300余種の内の約60%に及ぶ、極めて高い率であり、採集利用の範囲は広大であるが収奪的な行為はしないという山住みの自然知の特徴が明らかになった。

この地域で嗜好されている山菜の中にはギョウジャニンニクのように日本だけでなく大陸まで広がるような環日本海的な広がりを持ったも種もあった。いずれの民族の間でも高い嗜好性を持ち、大切にされている点で共通していることが指摘できる。これは栽培化がかなり広い範囲で起こってくることを示唆しており、興味深い。

また焼畑に依存した農耕が食料生産のもう一つの柱であり、土地利用に時間的な制約を課し、燃料木を確保しながらブナ科の林木などの再生を繰り返す中で生産を持続する、土止めも兼ねた急斜面に適応した方法であったと推察される。高遠藩の御林は明治以降の御領林になったのであるが、江戸末期における高遠藩の財政難の穴埋めのための木師村への木材切り出しの強要から始まり、戦争、そして農林省の直轄になってからの大量の伐採と、そのときどきの外部の都合で山林が荒廃していったと要約することができよう。それと符合して水害が頻発するようになり、その最後が近年の奥三峰の離村の引き金になった三六災害（昭和36年）であったと考えられる。したがって、こうした災害は非常

に古くから続くヤマバタ等の伝統的な農耕・生活技術とは直接関係のないことである。

常時野生植物を利用する以外に、災害に備えて各部落で郷倉（ごうぐら）を持ち、特に貴重で価値ある野生植物を蓄えるという農耕社会の共済のような制度といろいろな技術が存在したことも明らかになった。そこに備蓄される野生植物は主に食用と災害時の土木工事用と考えられた（表1と3）。その聞き取りをした際に、あるお年寄りが何気なく「昔の人は、いきあたりばったりやその場限りじゃないからねえ」と言った言葉が、「先読みの知恵」を的確に物語っていると思う。この谷では数多い凶作〔宮下ら 1997〕にみられる農耕の不安定さを補う必要性からも野生植物の利用が高度化した、あるいはそのために古くからの知恵が消滅せずに存続したとも解釈できる。戦後の食糧難の時代を焼畑とこうした知恵でしのいだことは、それらの知識が強い生活力につながっている具体的証拠であり、特筆されるべきことと思われる。

行事に用いられる頻度の高いクルミやススキなどの植物がいずれも攪乱された後の二次遷移の群落条件に生育する種であることの意味についても民俗植物学的な興味をひかれた。野本〔1987〕は焼畑農耕の民俗を広範囲にわたって調査した結果、それが植生破壊の上にたちつつ、植生遷移の途中段階に出現するススキの群落にこのほか強い関心をよせてきたという民俗の共通点があることを指摘している。このような民俗の発生について奥三峰の調査結果から示唆されることを記しておきたいと思う。

ここでの生活は、野生植物と山の利用そして焼畑のいずれにおいても、「自然の再生の瞬時を捉える知恵」に支えられていたと言っても良いように思う。植物の芽、枝、材の独特の呼び名が多いことや多様な利用方法にそれが現れている。自然の復原力と復原程度を絶えず観察しながら、個々の種や群落の再生・生長のある段階だけ（旬）を利用し、根だやしにはしない生活とも言うことができる。これは、先に指摘した「先読みの知恵」と同様に重要な、いわば「時期（旬）を知る知恵」であろう。こうした先人の野生植物をはじめとした自然を利用する際におのずと形成された知恵が、近代の農耕のこまやかな管理技術

や多くの行事に反映していったのではないかと推察された。

急速に変化してゆく自然とこうした生活の時間認識の中で、遷移途上に出現するいくつかの植物がある種の生命力のシンボルとして選ばれていたのではなからうか。再生力のあるススキ、朽ちにくく用途の広いオニグルミ、また燃えにくいミズキ、さらにはだらだら樹液をたらす強靱で有用なアカマツやヌルデなどはそのような願望を込めているものと推察される。ススキがイネの豊作を祈る時にも使われることは、火入れの後でも旺盛な生命力を示すススキに託す心情を示すものとも考えられる。この調査では見いだされなかったが、ヒユは各地で盆の植物とされている〔伊藤 1990〕。これなども引き抜いても何カ月も枯死しないスベリヒユなどの驚くべき生命力に先人が惹かれたからではなかったかと考えている。このような事は、植物の用途や生態的特徴をさまざまな角度から調査することで浮かび上がってくると考えられるので、さらに詳細な調査が必要であろう。

なお、調査に協力してくださった村の方々、そして便宜を計って下さった宮下市蔵長谷村村長をはじめ、役場のみなさま方には心から感謝いたします。また、調査の大半はこうした民族植物学的テーマを卒論に選択した永嶋愛子さん（現郵政省）とともに行ったものであることを付記します。

## 引用文献

馬場 多久男・伊藤 精悟・田中 誠

1991 「山間地水田土手の野草管理と利用に関する研究 ―長谷村非持地区の実体調査―」信州大学農学部紀要28(2)：117-139.

藤巻 宏編

1998 『地域生物資源活用大事典』農文協.

長谷村誌刊行委員会編

1993 『長谷村誌 第一巻 民俗編・人物編』長谷村教育委員会.

1994 『長谷村誌 第二巻 自然編・現代社会編』長谷村教育委員会.

萩中 美枝・畑井 朝子・藤村 久和・古原 敏弘・村木 美幸

1992『聞き書 アイヌの食事』農山漁村文化協会.

林 善茂

1968「アイヌ食生活の調査」北海道教育委員会編『アイヌ民俗資料 調査報告』、  
92-99.

東方 壽

1943『非常食料の研究』東洋書館.

井上 直人・井上 梓

1995「紀伊半島南部における山蜜蜂の伝統的飼養について」ミツバチ科学16(4)：  
153-162.

伊藤 良吉

1990「盆の食物 一覧(ヒユ)をめぐる民俗」国立民俗学博物館『博物館資料調  
査報告書二 一民俗資料編二集一』、270-296.

柿木 憲二

1994「概説」戸草ダム民俗等調査委員会編『奥三峰の歴史と民俗』長谷村教育委員会、  
1-76.

上伊那誌編纂会編

1980「年中行事」『長野県上伊那誌 第五巻 民俗篇 上』上伊那誌刊行会、657-665.

春日 公夫

1994「焼き畑農法(ヤマバタ)」戸草ダム民俗等調査委員会編『奥三峰の歴史と民俗』  
長谷村教育委員会、132-134.

かやの実グループ編

1984「ことほし」1-11.

MARTIN, G. J.

1995 *Ethnobotany*, Chapman & Hall, London.

三澤 勝衛

1979「風土産業」矢澤大二編『三澤勝衛著作集 第3巻. 風土論Ⅱ』みすず書房、  
52-203.

三橋 博

1967 「アイヌの薬」化学と生物 5 (2) : 93-95.

宮下 彦二・中山 善郎・宮下 力

1997 「災害と騒動」長谷村誌刊行委員会編『長谷村誌 第三巻 歴史編』長谷村教育委員会、994-1086.

宮下 慶正

1993 「長谷村奥地・南アルプス山麓の記」伊那路37(7) : 6-12.

中島 一二三・宮下 彦二・中山 善郎

1997 「産業経済」長谷村誌刊行委員会編『長谷村誌 第三巻 歴史編』長谷村教育委員会、745-993.

中尾 佐助

1976 『栽培植物の世界』中央公論社、23-29.

1977 「半栽培という段階について」季刊どるめん13 : 6-14.

1983 「討論 半栽培とシベリア・ルートとツブ酒」

佐々木高明編『日本農耕文化の源流』日本放送出版協会、149-161.

西村 真琴・吉川 一郎編

1983 『日本凶荒史考 (復刻版)』有明書房.

野本 寛一

1987 『生態民俗学序説』白水社.

大沢 章

1979 『山菜の栽培・加工・流通』全国林業改良普及協会.

PARK, Choel-Ho・Ki Cheol LEE 編

1991 『食用山菜生産論』先進文化社、Seoul.

PEMBERTON, R. W. and Nam Sook LEE

1996 Wild food plants in South Korea: market presence, new crops, and exports to the United States. *Econ. Bot.* 50(1) : 57-70.

阪本 寧男

1995 「半栽培をめぐる植物と人間の共生関係」福井勝義編『講座 地球に生きる 4 自然と人間の共生 —遺伝と文化の共進化—』雄山閣、17-36.



佐々木 史郎

- 1998 「沿海州における食文化」森 浩一編『味噌・醤油・酒の来た道 日本海諸民族の食文化と日本』小学館、41-62.

佐藤 幸雄

- 1988 「クルマミ」塚本洋太郎監修『園芸植物大事典2』小学館、162-165.

篠原 徹

- 1995 「海と山の民族自然誌」吉川弘文館、185-214.

信州大学農学部南アルプス入野谷講座実行委員会編

- 1991 「山村の生活を楽しむ。一山村を考える一」長野県上伊那郡長谷村役場、24-51.

杉浦 孝蔵

- 1984 「これからの山菜経営」全国林業改良普及協会.

高谷 好一

- 1997 「田舎の文化」農耕の技術と文化20：22-37.

竹入 弘元

- 1994 「信仰・民俗知識」戸草ダム民俗等調査委員会編『奥三峰の歴史と民俗』長谷村教育委員会、339-382.

WANG, Zeng-Tao, Gi-Yuan MA, Peng-Fei TU, Guo-Jun XU and Tzi-Bun NG

- 1995 Chemotaxonomic study of *Codonopsis* (family *Campanulaceae*) and its related genera. *Biochemical Systematics and Ecology* 23 (7/8) : 809-812.