

山地農耕を未来へ継承

木保美樹男 植物と人々の博物館/日本村塾研究員



関東山地の村々の主作物は、冬でも陽当たりの良いムギシで栽培するオオムギ(麦作)でした。オオムギは梅雨期の直前に熟するので、コムギのように収穫遅れて、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。

初夏に黄金色に熟す麦類は冬雨・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幸話です。

しかし、現在、麦類の栽培は減少し、このために死語寸前の麦秋を伝統的な知識や技能により再現しました。



写真：上左りから右下に、①冬の麦畑、②晩春の麦、③麦秋の始まり、④収穫後、梅雨時の穂発芽、⑤脱穀、⑥水車小屋、⑦水車の臼、⑧ひきわりと丸麦、⑨郷土食おぼく

オオムギの収穫後は、コンコヤク、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シは、春になってからジャガイモ、夏刈りの後に、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、太陽が傾くと陰になり、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、人々は谷間に這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。



写真：上左から右下に、①雑穀栽培見本圃、②キビと里芋、③雑穀栽培講習会、④モロコシ、⑤ローカル・シートバンク庭野、⑥キヌア、⑦自給農耕ゼミ庭野、雑穀の脱穀、⑧ウアラマメ(ひょうと)、⑨植物と人々の博物館ロゴ、⑩雑穀街道