自然 利用して守る

各地には土地の人が大切に守り、受け継いできた自然があります。多くが失われかけていますが、自然の恵みを積極的に利用することで、守ろうとする取り組みが盛んになっています。（吉川一樹、須藤大輔）

いきものとくらし

雑穀種保存 食べてこそ 山梨

食生活の変化から、ヒエやアワなどの雑穀類は、1970年代には日本でほとんど栽培されなくなった。しかし今も雑穀を大切に作っている地域がある。

多摩川の源流域、山梨県東部の山あいにある小菅村。木下善晴さん(77)は8月中旬、鳥よけのネットの中で、順調に育つアワとキビに目を細めた。「実りは何ともいえないね」。平地が少ないうえに日照時間が短い。川の水温も低いため、米作りには適さない。代々、さまざまな雑穀が作られてきた。

鳥よけのネットの中で順調に成長するアワを眺める木下善晴さん＝山梨県小菅村

下

東京学芸大の木俣美樹男教授（民族植物学）は、74年から同県上野原市や小菅村に通い、雑穀の栽培状況や食文化を調べてきた。農家は、標高600～700㍍の日当たりなどの条件が異なる複数の畑で、いろいろな雑穀や野菜を少しずつ栽培し、種を守ってきた。「ある作物が不作でも別の作物は取れるため、全体の収量を安定させることができ、飢饉を免れてきた」と木俣さんはいう。

ただ、小菅村では最近、在来品種が減っている。全国的にも、穀物や野菜の栽培品種の画一化が起きている。

こうした状況への危機感から、NPO法人「自然文化誌研究会」は、約160平方㍍の畑を借りて在来品種の栽培講習会を開き、普及を図っている。講師を務める上野原市の中川智さん(73)は、父親から「種だけは切らすな」と言われてきたことをかみしめている、という。

在来品種を守っていくには、食べてもらうことが欠かせない。村は温泉施設の食堂でカレーなど雑穀メニューを提供。物産館では雑穀発泡酒や雑穀クッキーを販売する。雑穀を生かした村おこしが始まっている。

ススキの草原 共同管理

群馬

8月の昼下がり、若い男たちが獅子のかぶり物をまとい、舞い続けていた。利根川の源流、群馬県みなかみ町。諏訪神社で約800年続く「師子（獅子）舞」の奉納があった。

「舞殿」と呼ばれる舞台の屋根は茅葺き。茅は、ススキやヨシなど屋根をふく植物の総称だ。前回のふき替えから約20年。北面には雑草が生い茂る。

この地区にはかつて200㌶もの茅場が広がっていた。茅場とは、住民が共同で管理する草原のことだ。春には野焼きをし、秋にススキを刈った。そのススキでふいた屋根が、豪雪地帯の暮らしを守った。野焼きの後の草原では、ワラビやゼンマイなどの山菜が豊富に採れ、クズの葉は馬の飼料にした。ほとんどは高度成長期に売却され、ゴルフ場に変わった。

「師子舞」が奉納される舞殿。近く茅葺き屋根のふき替え工事が始まる＝群馬県みなかみ町

残るは町有地の21㌶。そこで採れたススキを利用し、年内に舞殿の屋根の北面をふき替える。茅場の管理を委ねられた市民団体「森林塾青水」の清水英毅塾長は「茅場は『うさぎ追いしかの山』の原風景。人の手が入ることで風景と、多様な生き物のすみかが守られている」。

見直される茅葺き民家

茨城

茨城県中部、筑波山のふもとにある石岡市八郷地区。茅葺き屋根の民家がいまも70棟ほど残る。「筑波流」と呼ばれ、軒先や頂上部の装飾に凝っているのが特徴だ。真夏でも熱がこもらないので、ひんやり涼しい。

ブドウ園を経営する大場克己さん(72)夫婦が暮らす家は築約200年、建築面積157平方㍍。2005年に「規模が大きく見応えがある」などとして国の登録有形文化財になった。

地元に茅場はほとんど残っていない。「やさと茅葺き屋根保存会」は04年から、ボランティアを募ってススキを刈り、屋根材にしている。刈る場所は、約20キロ離れたつくば市の高エネルギー加速器研究機構。地下に1周約3キロの電子や陽子の加速器があるが、地表部分の大半はススキの草原だ。保存会の新田穂高さん(46)は「高エネ研にも八郷地区にも利益がある一石二鳥の取り組み」と話す。

材料の不足や維持管理の手間から徐々に姿を消していった茅葺きだが、美しさを再評価する動きも出てきた。専門家によると、欧米でも茅葺きの住宅が、最近人気を集めているという。

「都合良さ」求め 失われる多様性

食べ物や木材など、私たちは多くの恵みを自然から受け取っています。ふるさとの記憶も土地の自然と結びついていれば、自然の恵みと言えるでしょう。

しかし世界では、森林破壊や乱獲によって、生物種の絶滅が続いています。直接的な自然破壊ばかりではありません。おいしいこと、たくさん採れることなど私たちが「都合のいいもの」を追い求めた結果、作物や家畜の多様性も失われていると言われています。

総合地球環境学研究所の佐藤洋一郎教授（植物遺伝学）によると、日本でつくられているコメの6割は、コシヒカリとその親類の品種で占められています。各地では、伝統野菜などの在来品種も失われています。

将来、大変な事態を招くかもしれません。病気の発生や気候の変化に、対応できる遺伝子を失っている可能性があるからです。家畜の世界でも「優秀な種牛」に頼りすぎると産地が困った事態になることが、最近の口蹄疫発生で明らかになりました。佐藤教授は「豊かに食べることが生物多様性を残していくことにつながります」と話しています。

◇

私たちの暮らしと、生きものとの接点を見つめる話題をこれからも随時、取り上げていきます。

【環境】