

パーマカルチャーデザインコース 第3回 1日目 2008年5月24日

参加者 福嶋さん・長瀬さん・井上さん・常富さん・陶山さん・山川さん・永江さん

馬場さん・波多野さん・徳永さん・吉永さん・野口さん・深見さん・前田さん

梅木さん・麻生さん・武田さん・潟山

講師 椎葉クニ子さん・施楽さん

事務局 松下さん・山口さん・赤星さん

1. 椎葉クニ子さんの話

宮崎県椎葉村にて日本で唯一、焼畑農業を続けていらっしゃる。

著書...おばあちゃんの「植物図鑑」・おばあちゃんの山里日記

焼畑(ひきぞり焼き・バック焼き)

・5500年前の農法。焼畑後25年ほど放置すると再び地力が戻るが、100haも

の山林を所有する椎葉さん宅では椎葉さんが嫁いで現在まで同じ土地を焼畑したことがないそう。

・標高1000から1100メートルの山林に火入れする。

クマザサは旧暦8月・木は6月に木を切ると根が全て枯れる。

・山の神、火の神に感謝を表しつつ作業する。

・適地適作...先祖から伝わる古来の種を使い続けている。

・昭和30年代以降、焼畑は減り続け、現在では椎葉さんのみ続けられている。

戦後、植林への奨励が行われたため。

・古来の農法を続けていたら研究者や取材など大勢の人が訪れるようになった。

せん地輪作

1 年目:そば...焼いた直後に種をまく。短期間で育つ。「75日の夕食に間に合う」

2 年目:ひえ・あわ...ある程度土地が固まって育ちやすい。

3 年目:小豆...生い茂る雑草を厚くマルチングしても芽を出してくる強い植物。

4 年目:大豆...雑草が減り芽吹きやすい環境になっている。

「人間が植物に合わせる」のが椎葉さんの焼畑

生活していくためには1回に1ha、種を残すためなら3反~4反の焼畑が必要。

・先祖(両親・義母)から伝え聞いた知恵を活かす。

「丑日と自分の歳日にみそ・酒を造ってもおいしくない」

・先祖が残してくれたもの(山林など)で子育てし、今の暮らしがある。ありがたい。

田5 反・畑3 反・山林・竹林などの財産を活かす。

竹の子・竹の皮・しいたけなど

「財産と口(子どもなど?)からは使われたが人から使われた事はない」

・椎葉クニ子さん...大正13年生まれ。現在は民宿も経営。家の周辺で作業する程度。

若い頃からよく働いていた。

小学校卒業後、大阪の紡績工場で1年間働き、椎葉村に戻る。

・牛馬を農耕用に飼育していた。

牛は田を耕す(馬はスピードが速すぎる)。馬は地ならし用。

・大豆でみそ・豆腐を作る。

山フジの花を入れたフジの豆腐や竹の子豆腐など。

・昔の人の話(言い伝え)にウソはない。

「百人あって百事ならえ」

「一升に積もった山」...どこにいても一升の量は変わらない。どこでも一緒。

「きたない仕事は誰でもできる。きれいな仕事をせんといかん」

2. 前回の復習

3. VTR鑑賞

椎葉村・椎葉さんについてのテレビ番組鑑賞。

以上 記 湯山