

第一編

暮らしのなかの民俗



第一章 生産と生業

第一節 富士宮の自然環境と生産・生業

『富士宮の歴史 自然環境編』で詳しく述べられているが、富士宮市は、火山と活断層の共同作業によって誕生したまちとされる。火山と活断層は、市域西部の天子山地、中部から東部にかけて広がるなだらかな傾斜地、南縁の富士川、富士山と富士川の間位置する丘陵地、断層によって隆起した庵原山地を河川が浸食して作られた急峻な山地など、バラエティに富んだ地形を形作った。そうした地形と、地形に応じて複雑な特徴を示す気候のもとで、人々は生活を営んできた。

生活を営むうえで重要となる生産や生業といった活動は、地形や気候といった自然環境に強く依存していることから、市内であっても、地域によって異なる姿が見られる。市内で生産された農作物や畜産物が集まる富士伊豆農業協同組合の直販所「う宮〜な」で取り扱われる商品の中に、市内の各地域の名称を冠したものをいくつか確認することができることも、その顕著な事例の一つといえよう(図1-1)。

そこで、本章では、自然環境の違いに注目し、酪農が行われている北部、稲作が行われている中西部、畑作が行われている南東部、山仕事が行われている南西部など、現在の富士宮市におけるいくつかの地域の生産・生業の姿を見ていくことで、周囲の自然を巧みに活かしてきた人々の姿を紹介したい。

季節別主な出荷物一覧

春	通年	夏
<ul style="list-style-type: none"> 春キャベツ 玉ねぎ アスパラ 菜の花 えんどう豆 	<ul style="list-style-type: none"> お茶 キャベツ 食肉 キュウリ トマト 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> トウモロコシ パプリカ ゴーヤ スイカ 生落花生 根原大根
秋	冬	
<ul style="list-style-type: none"> カボチャ サツマイモ ジャガイモ 生落花生 ショウガ ぎんなん 	<ul style="list-style-type: none"> 栗 ゴボウ 里芋 秋なす 茸類 	<ul style="list-style-type: none"> イチゴ 小松菜 白ネギ 村山ニンジン ほうれん草 白菜 小カブ

図 1-1 「う宮〜な」取扱品一覧 (富士伊豆農業協同組合提供)

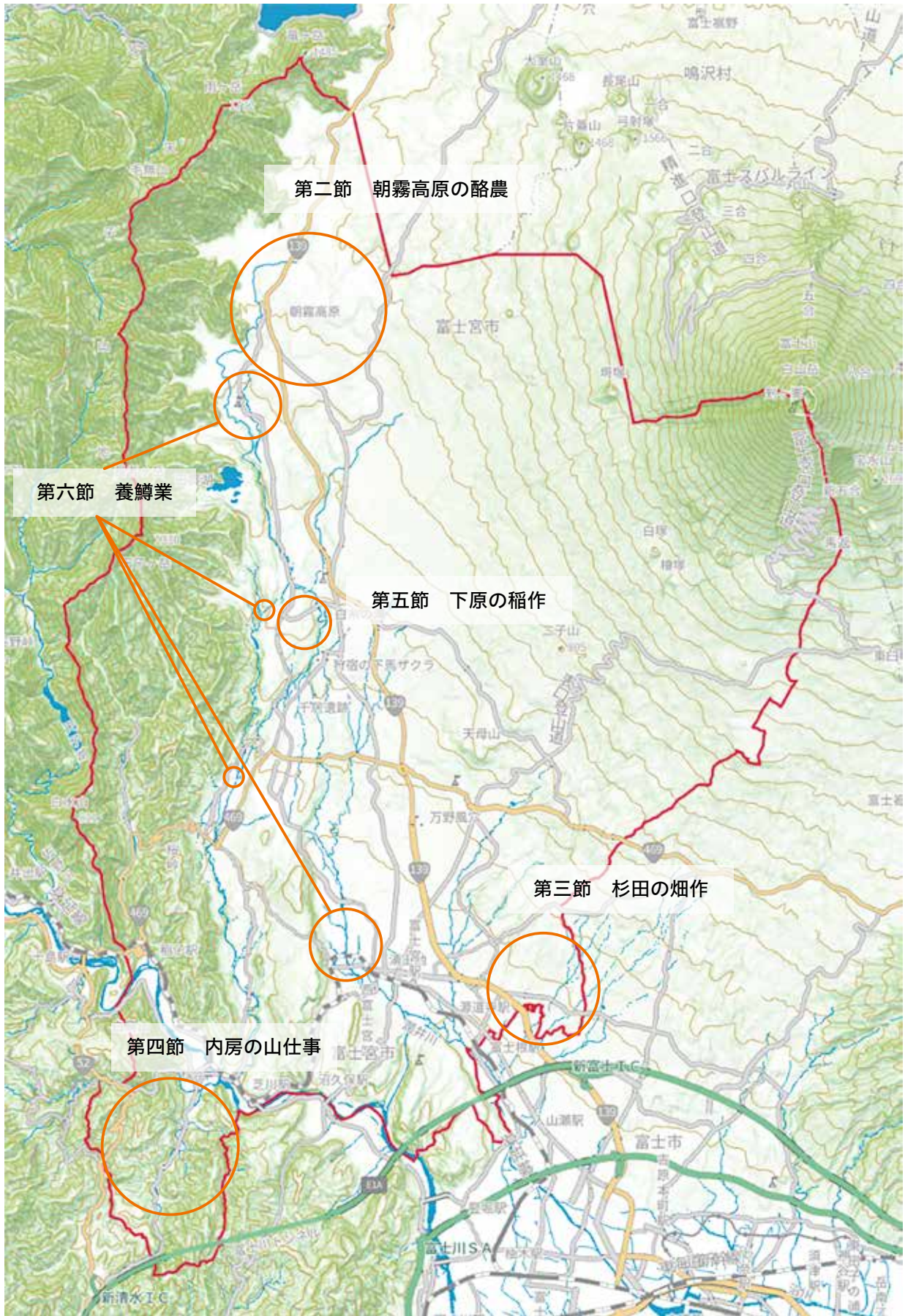


図 1-2 富士宮市の地図（地理院地図 Vector を加工して作成）
本章で取り上げる箇所を示す。

第二節 朝霧高原の酪農

開拓と酪農

朝霧高原は富士山の西側、富士山の溶岩や火山灰によって形成された起伏に富んだ緩傾斜地で、その標高は七〇〇m〜一〇〇〇mに至る。富士宮市域の中では、最北部に位置し、山梨県の富士河口湖町と接している（図1-2）。『富士宮の歴史 自然環境編』では、その標高と位置により、朝霧高原の気温は市内における居住地の中で、最も低い値を示すことが指摘されている。また、同書では市の北部は市内でも相対的に多くの雨が降ることが指摘されており、気温や湿度に起因する霧が頻繁に発生する場所である。

朝霧高原を南北に貫く国道一三九号の東西には、かつて「トオツパラ三里」とも呼ばれた広大な草原が広がっている。現在はその多くが戦後の開拓を通してこの地域に定着した酪農のための牧草地として利用されているが、それ以前は長く周辺集落による共有の茅場として利用されてきた場所である。

昭和一七年（一九四二）には、朝霧高原に隣接する上井出の地に陸軍少年戦車兵学校が設置され、朝霧高原はその演習地として利用された（写真1-1）。

戦後、政府による食糧増産政策の一環として実施された開拓の対象地となった朝霧高原には、昭和二年（一九四六）に長野県下伊那郡大下条村（現阿南町）の助役であった伊藤義美氏を団長とする「西富士長野開拓団」が入植した。この開拓団に加わったのは、一六歳から二八歳までの若者一三〇人で、そのほとんどが自身の農家の二男・三男であった（畑 二〇〇〇）。

この開拓団に参加し、当地で松下牧場を開いた松下儀一氏（大正一〇年生）の息子である松下克己氏（昭和二四年生）によると、入

植当初から酪農に取り組んだ訳ではなく、上井出の地で集団生活を行いながら、炭焼や駿河湾の塩作り、麓の金山の精錬、野菜類の栽培、道路・水道などの土木工事などに取り組み開拓を進めていったという（写真1-2）。また、朝霧高原は市内においても特に水に乏しい地域の一つであることから、稲作には不向きな場所であった。さらに、かつてはお盆を過ぎるとコタツを出したといわれるほど冷涼な場所でもあり、畑作が可能な時期が限定されることに加え、朝霧高原の名が示すように、夏場には朝夕に霧が発生することが多く、日照時間の不足から栽培することができる作物も限られていた。そうした環境の中で、安定して栽培することができるのが酪農のための牧草であったこと、暑さに弱い乳牛の飼育に適していたことから、昭和二五年（一九五〇）ごろから酪農を試みる入植者が見られるようになった。

さらに、昭和二九年（一九五四）には、朝霧高原を含めた富士山麓が前年に施行された酪農振興法に基づく集約酪農地域に指定されたことで（農林省編 一九五五）、多くの入植者が、朝霧高原の広見・人穴・荻平・富士丘の四カ所を中心に土地を確保し、酪農に携わるようになった。入植者によって開かれた牧場は、その子の代（二世）、そして更に孫の代（三世）に引き継がれ、現在朝霧高原で酪農を営む約四〇軒の家庭は、そのほとんどが開拓団にルーツを持っている。

酪農という仕事

令和五年（二〇二三）現在、富士宮市における乳牛の飼育数は六二五四頭であり、これは静岡県内で最も多く、全体の約四七％を占めている（静岡の畜産要覧（令和六年四月））。また、令和五年の

静岡県が生乳の総産出額は一一億一〇〇〇万円となっているが、富士宮市の産出額はその約四四％の四億五〇〇〇万円となっている（農林水産省の統計情報）。いずれも静岡県内でトップの数字であり、そのほとんどが朝霧高原における酪農によるものとなっている。

では、現在の朝霧高原の酪農はどのような形で行われているのだろうか。以下では、先に取り上げた松下牧場の現在の経営者である松下寛氏（昭和五五年生・克己氏の息子）からの聞き取りなどを基に、現在の朝霧高原における酪農の仕事について取り上げたい。

酪農の仕事は、毎日継続的に実施される乳牛の飼育と、季節的に実施される牧草の栽培の二つに大きく分けることができる。まず、乳牛の飼育であるが、年間を通じた安定的な生乳の生産のために、計画的な人工授精により子牛が継続的に生まれ、計画的に搾乳ができるように、松下牧場では約一六〇頭の乳牛が飼育されている（飼育頭数はそれぞれの牧場によって異なる）。妊娠期間が一〇カ月の牛が、二歳の時点で初めての出産を迎えることができるように、一歳二カ月の段階で最初の人工授精を行う。以降、平均して六歳くらいまで出産を繰り返すが、条件が良ければ一〇歳から一一歳まで飼育を続けていく。搾乳については、朝と夕方二回行う必要がある。その前後に厩舎の掃除と給餌を行うことから、仕事は早朝から夕方までの長時間に及ぶ（写真1-3）。

次に、厩舎の周辺で行われている牧草の栽培についてである。松下牧場では約一八haの牧草地（牛一頭あたり一〇aの牧草地が目安）を有しており、五月上旬に前年の秋に種をまいたイタリアングラス・ライムギ・ライコムギを刈り取る。刈り取りが終わった五月下旬には牛用のトウモロコシ（デントコーン）の種をまいている。このトウモロコシは実が堅くなるまで育て、一〇月に収穫する。その後、



写真 1-3 厩舎



写真 1-1 写真週報 (国立国会図書館蔵)



写真 1-4 牧草地



写真 1-2 馬を使った耕耘作業 (松下克己氏提供)

翌年の春に刈り取るための牧草の種をまくというサイクルとなっている。朝霧高原のほかの酪農家では、オーチャードグラス・リードカナリーグラスといった、毎年種をまく必要のない永年牧草を栽培している場合もある（写真1-4）。

松下寛氏によれば、朝霧高原においては、餌の一部に輸入牧草を用いるほか、化成肥料を部分的に用いて牧草の栽培を行っているものの、栽培のための肥料のほとんどは乳牛の飼育によって発生する排泄物由来の堆肥を用いているという。さらに、その堆肥で育てた牧草を乳牛の飼育に使用するという形が可能となっており、生産の自給率がほかの地域と比べても高いということが朝霧高原の酪農の特徴の一つとなっている。

なお、松下牧場においては、乳牛の排泄物が自らの牧草地に用いる堆肥として使い切ることができないほど発生するため、ほかの酪農家と共同で堆肥加工工場を設立し、そこで加工した堆肥を外部へと販売している。こうした仕事に加えて、朝霧周辺に訪れた子どもたちや一般の人々を対象とした酪農体験（搾乳・牛の世話・乳製品加工の体験など）の受け入れも重要な仕事である。

酪農を介した人々のつながり

朝霧高原に入植した若者たちにとって、自らの故郷ということに加え、故郷に残る家族によって組織された家族会からの支援もあり、母村である大下条村と非常に濃いつながりを有していた。入植者の二世である松下克己氏は、自らの父や、父とともに入植したほかの人々が定期的に帰省する姿は、とても嬉しそうで、故郷に錦を飾るという意味もあったのではないかと語る。

また、若者たちの中には、大下条村の親族とのつながりのもとで結婚した方も多く、入植者同士で親族関係を有する場合もあった。

そのことに加えて、入植直後の困難な時期を共に過ごしたという経験から、朝霧高原で生活を営む人々同士は強いつながりを有していた。朝霧高原の中に設けられた西富士霊園はそのことを示すもので、開拓団の団長であった伊藤義実氏の考えで、中央のモニユメントに向かつて各墓地が円形に配されており、入植者や入植者の子孫の多くがこの墓地に眠っている（写真1-5）。また、同地には、入植者の子どもたちのメッセージとして朝霧高原が故郷となることを願った彫刻像があり、その土台には入植者の名前が刻まれている（写真1-6）。

克己氏は、それ以外にも朝霧高原で生活を営む人々のつながりを強化するために大きな役割を果たしたものとして、酪農家の相互扶助を目的とした富士開拓農業協同組合や、若者同士の親睦や情報交換を目的とした西富士青年クラブ、現在の県立富士宮北高等学校の南側にあった農業普及所の普及員の巡回による多様な情報提供といった存在を指摘する。なかでも、農業普及所の普及員が食生活改善の一環で、朝霧高原の子どもたちのおやつとして教えてくれた飯ごうパンは各家庭に定着した。

さらに、朝霧高原の酪農家がそれぞれの家の牛を持ち寄って、ブラックアンドホワイトショウといった共進会に挑戦することも、酪農の技術を切磋琢磨するだけでなく、朝霧高原の酪農家一つにまとめるという点で大きな役割を果たした（写真1-7）。克己氏によると、仲間の牛がはじめてブラックアンドホワイトショウのトロフィーを獲得し、開拓団の伊藤義実氏に報告したことで、ようやく一人の酪農家として認めてもらえたような気がしたという。

現在、朝霧高原において一月三日に実施されている「牛頭供養祭」という祭礼も、地域の人々のつながりによって欠かすことのできない行事である。これは、酪農を支える牛を供養する行事で、朝



写真 1-5 共同墓地



写真 1-6 開拓記念像



写真 1-8 牛頭観音の石碑



写真 1-7 乳牛共進会の様子 (松下克己氏提供)

霧高原の富士丘の区民館の敷地内にある、長野県の石を使って昭和四四年（一九六九）に建立した牛頭観音に内野の法蔵院の住職を招いて実施されている（写真1-8）。富士丘地区の供養祭には、同地に住む人々がほぼ参加することから、供養祭の後に成人や還暦、米寿といった節目を迎えた人々の祝賀会も実施されている。

第三節 杉田の畑作

杉田の概要

杉田は富士宮市の南東部、富士市との市境に位置する地区である(図1-2)。富士山麓のある程度標高の高い傾斜地に特徴的に見られるように、杉田の土壌は、富士山の溶岩流の岩盤の上に、スコリアなどの火山性噴出物と非噴火時の風成埃(「レス」とよばれる)が混在した火山灰土がのっている。富士山周辺地域では、この堆積物を「フジマサ」と呼び、溶岩流を覆う硬い地層(土層)として認識されている。そして、この土層を厚さ二〇〇〜四〇〇cm程度の腐植に富んだ土(「クロボク」とよばれる)が覆って表土を構成している。

このクロボクは透水性が高く、降った雨はすぐに地中に浸透することから、杉田において恒常的に地表面を流れる河川は限られ、水の乏しい地域であった。そのため、水田耕作には適しておらず、耕作の支障となるフジマサを避け、あるいは碎きながら畑作を行ってきた地域である。また、かつての杉田は、耕作のための水だけではなく、生活のための水も事欠く地域であったことから、灌漑用水・生活用水を得るための取り組みが長らく行われてきた(図1-3・写真1-9)。

江戸時代の地誌である『駿河記』には、杉田の地区内に所在する安養寺について、正慶二年(一三三三)に没した雲仲和尚を開基、永禄二年(一五六九)に没した雲峰智長和尚を中興開山としていること、永禄五年(一五六二)の今川氏の高札が言及されていることから(桑原 一九三二)、少なくとも中世の段階には寺の周辺に人々が居住していた可能性が指摘できるが、当時の杉田における生産・生業の姿について、資料が残されていないことからその詳細を明らかにすることは難しい。しかしながら、杉田に隣接し、杉田と

同じような環境を有する富士市の中野における慶長四年(一五九九)の検地帳には、数多くの桑の木が記載されており、養蚕が当地の主要な生業であったことが推定されている(菊池 二〇一四)。このことから、中世における杉田の状況も大きく変わらなかったものと考えられる。

また、江戸時代についても杉田に関わる資料は限られている。そのため、杉田の生産・生業の状況を具体的に知ることができるのは、明治時代初期の皇国地誌編さん事業に伴い、明治一七年(一八八四)に当時の杉田村より富士郡役所に提出した「地誌調」まで待たなければならぬ。

この地誌調によると、杉田の地味(土地の生産力)は、「黒色にして其の地質宜らずと雖も大小麦及茶三極杯に適用す。或は連年早に苦しむ」とあるほか、物産として「製茶ミツ極の二種なり」とある。これらの記載から、主食としてのオオムギやコムギの栽培、そして製茶業や、紙の原料となるミツマタの栽培が主要な生産・生業であったことがわかる(杉田地区協議会 二〇一〇)。それとともに、毎年のように早(日照り)に見舞われる地域であったことが記される。また、当時の総戸数が一六七戸であったのに対して、「農を業とする者」が一五五戸であることが報告されており、住民の多くが上記の生産・生業に携わっていたことが指摘できる。

ただし、明治時代中期における伝統的な手法による和紙生産から近代製紙への転換の影響で、紙の原料がミツマタから針葉樹を中心としたパルプへと変化することで、ミツマタ栽培は行われなくなつた。

杉田で長く農業を営むとともに、杉田地区において昭和四八年

(一九七三) から二〇年以上にわたって実施された大規模な土地改良・灌漑事業である「富士根畑地帯総合土地改良事業」(写真1-10)の中心的役割を果たした上杉善久氏(昭和一一年生)によれば、同氏が幼少期の頃の上杉家では、スギやヒノキの苗、タバコの栽培を行っていたが、その後チャの栽培(生葉の出荷)へと変化し、現在ではラッカセイ・サトイモ・シヨウウガといった野菜類の栽培が主となっているという。

このように、杉田では、社会的・経済的な要因に大きな影響を受けながら、それぞれの農家の選択に基づいて、チャ栽培、スギやヒノキの苗栽培、野菜栽培といった多様な生産・生業活動が行われてきた場所といえよう。

杉田の野菜生産

前述の上杉善久氏の家では、現在、ラッカセイ・サトイモ・シヨウウガの三種の野菜の生産を中心に行っている。従来はチャ栽培が中心であったが、近年の茶葉価格の動向を見ながら、平成二〇年代に現在の形へと転換したという。杉田の地でのような生産を選択するのかということについては、各家庭によって異なるものの、地域全体で見れば、歴史的にチャ・ミツマタからチャ・タバコへと変化し、現在ではチャ・野菜類の生産が中心となっている。そこからは、その時々¹の社会的な状況に応じて生産作物が選択されてきたということがこの地域の特徴の一つであるといえる。

では、現在の野菜生産はどのように実施されているのだろうか。以下では、令和五年(二〇二三)に実施した上杉家の皆様からの聞き取り調査などに基づき、その姿について紹介したい。

杉田では、本格的な春の農作業の開始に先立ち、三月中旬に生活用水・農業用水の水源地の共同清掃が実施されている。この共同清



写真 1-9 新梨・大宝坊簡易水道の水源

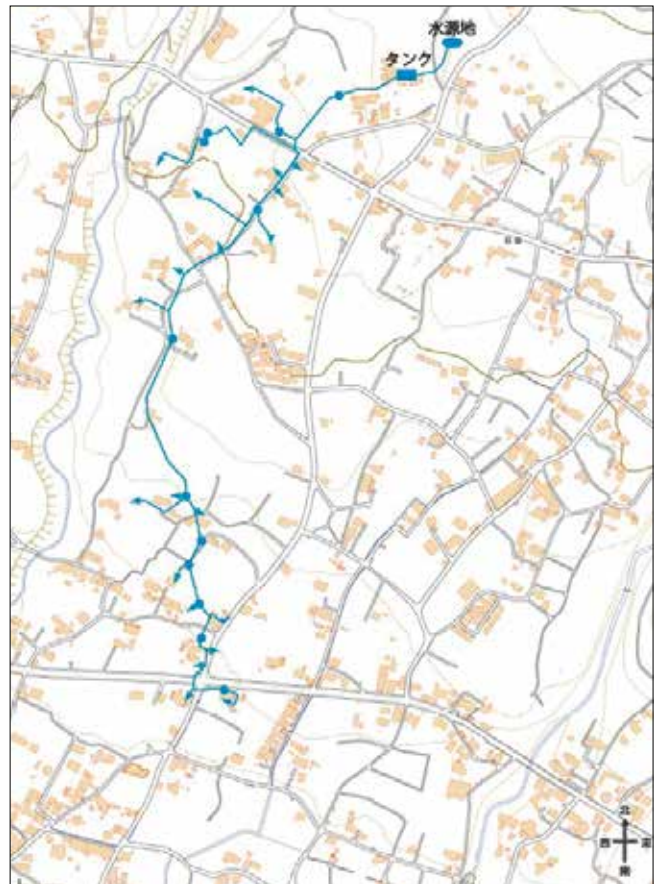


図 1-3 新梨・大宝坊簡易水道配管図



写真 1-10 富士根畑地帯総合土地改良事業の記念碑

掃が終了した三月下旬には、サトイモの植え付けが行われ、それに続いて四月上旬のショウガの植え付け、四月下旬から五月上旬のラッカセイの種まきが行われる。このうち、サトイモとショウガに関しては、前年に収穫したものの一部を、畑に設置した貯蔵穴の中で保管し、種として利用している。

サトイモは、一月中旬に収穫するワセイモと、一月中旬に収穫され、おせち料理で重宝されるヤツメの二品種を栽培している。植え付けにあたっては、畝間^{うねま}一二〇cm、六〇cm間隔で穴を掘り、そこに芽を下にした種芋を置いて土をかけていく(写真1-11)。

サトイモの植え付けから時を置かずに、ショウガの植え付けが実施される。植え付けにあたっては、七〇cm間隔で溝を掘り、その溝に種となるショウガを五〇cm間隔で置いていく。さらに、ショウガは乾燥を嫌うため、種となるショウガの上に藁^{わら}を敷き、その上に土をかけていく(写真1-12)。なお、連作による生育不良の影響を避けるために、ショウガについては、五年程度で栽培する場所を変え、サトイモに関しては後述するラッカセイと毎年場所を入れ替えている。

ショウガの植え付けが終われば、ラッカセイの種を選別し、種まきを行う。ラッカセイにはいくつかの品種があるが、上杉家では、粒が大きく、収量も多い「おおまさり」を栽培している。この「おおまさり」は、実が柔らかいため、主要産地として知られる千葉県や富士山周辺で特徴的に見られる「ゆで落花生」に向いており、杉田を含めた富士宮市における現在のラッカセイ栽培の主要品種の一つとなるとともに、その多くが生の状態^{なま}で出荷されている。

それぞれの植え付けや種まきを終えた後は、八月下旬のラッカセイの収穫まで、芽かきや追肥、土寄せ、除草といった栽培管理が日常的な仕事となる。上杉家におけるラッカセイの収穫にあたっては、



写真 1-11 サトイモ植え付け



写真 1-13 ラッカセイ収穫



写真 1-12 ショウガ植え付け



写真 1-14
ラッカセイ洗浄

機械を用いて蔓を切り、根を抜く作業を行う（写真1-13）。その後のラッカセイをむしる作業は、家族総出で行われている。ラッカセイはその名のとおり、枯れた花から伸びた子房柄が地中に入り、地中に入った子房柄の先端部が膨らんで実となる。そのため、収穫した実の土を落とす洗浄の作業を行う（写真1-14）。上杉家では平成二〇年代から、サトイモと共用の洗浄機を用いているが、それ以前は、網の上に実をのせて高圧洗浄機で洗うという方法がとられていた。上杉家においては確認することができなかったが、かつての富士山周辺の農家では、実を入れた桶に水を注ぎ入れ、交差した棒の先端部に板を付けたゴジゴジ（ガジガジ）という道具でかき混ぜるという方法が見られた。

洗浄後は、ゴミや虫に食べられたものを取り除くとともに、品質（見た目）に応じた選別が行われる（写真1-15）。上杉家では、上・並・自家用・ゴミの四種に選別し、上・並は販売用の網に入れてその日のうちに出荷する。この際、実は洗浄によって少し湿った状態であることから、1kgを少し超える量を網に入れ、収穫の翌日に店舗に並んだ際にちょうど1kgになるように調整している。

ラッカセイの収穫を終えた九月中旬は、ショウガの収穫の時期となる（写真1-16）。ショウガは種にしたもの上部に新たな根を作り成長していく。この種として使ったものは古根、新たな根の部分は新根と呼ばれ、どちらも食用として利用することが可能である。また、市内では、新根が指の太さほどに成長した段階で収穫し、葉生姜として出荷する農家もあるが、上杉家では、新根が十分に生育した九月中旬に収穫を行い、新根のみを出荷している。なお、来年の種にするショウガは、収穫せずにサトイモの収穫時期である一ヶ月まで栽培を続けている。土から抜かれたショウガは、根の部分はさみで切り取ったうえで、根を傷つけないように、流水に浸け



写真 1-17 ショウガ洗浄



写真 1-15 ラッカセイ選別



写真 1-18 サトイモ収穫



写真 1-16 ショウガ収穫

ながら歯ブラシで凹部に入った土を取り除いていく（写真1-17）。この洗浄の作業については、家族総出で実施されている。洗浄が終われば、5kgごとに袋に詰め、その日の夕方には出荷される。

一月中旬には、サトイモ（ワセイモ）の収穫が行われる。収穫に際しては、あらかじめ葉柄（ズイキ）を刈っておき、芋の部分をスコップで掘り返す（写真1-18）。この際、カシラと呼ばれる大きい塊茎（地下の茎が肥大化した部分）は、翌年の種芋として利用するため、根を切らないように土の中に戻しておく。それ以外のものについては、当年度の種芋（親芋）から子芋・孫芋を取り外し、洗浄する（写真1-19）。洗浄の際には、前述のラツカセイの洗浄の際にも用いた洗浄機を用いる。洗浄後は、芋についた根を取ったうえで特大・大・中・小に選別し、それぞれ5kgごとに袋詰めして翌日に出荷する。この際、傷があるものは、自家用として別置しておく。



写真 1-19 子芋・孫芋を取り外す



写真 1-20 保存穴

サトイモの収穫を終えると、畑の一部に来年の種芋・種生姜用の保存穴を掘る（写真1-20）。令和五年には、幅1m、深さ1m20cm、長さ一五mの保存穴が掘られ、その中にサトイモのカシラ、掘り起こして土のう袋に入れたシヨウガを入れ、それらの上に藁を敷いて土をかぶせておく。

杉田の茶生産

先に述べたように杉田における茶の生産は明治時代にまでさかのぼることが可能であるが、その姿は現在でも見ることができる。以下では、杉田の地で平成九年（一九九七）まで自園自製自販の「芙蓉園」を経営していた稲葉光泰氏（昭和二八年生）からの聞き取り調査を中心に、杉田における茶生産について取り上げたい。

稲葉家は、代々茶業を主としており、光泰氏の五代前の惣作氏は手もみした茶を馬に積んで、横浜に出荷していたという。この時期の茶畑は、現在の家屋の周辺と、そこから富士山の方へ上がった深窪、アザミダイヤと呼ばれる場所にあった。なお、深窪・アザミダイヤについては、現在は植林地となっている。

昭和二年（一九四七）には、光泰氏の祖父である義宣氏が芙蓉園を設立した。光泰氏は大学卒業後の昭和五一年（一九七六）に父から茶の生産の仕事を引き継ぎ、昭和六一年（一九八六）に芙蓉園を有限会社化している。光泰氏によれば、昭和三〇年代から平成の初期まで、大石寺の売店に茶を卸していたこともあり、非常に忙しかったという。自園の茶葉だけでは足りず、杉田のほかの家の茶畑や、周辺の久沢や滝戸（共に富士市）の茶畑から生葉を買い取っていた。

一番茶（四月下旬から五月上旬）および二番茶（六月中旬）の時期は仕事が集まるため、茶摘と茶工場の手伝いとして、近所の人々



写真 1-22 稲葉家茶畑



写真 1-23 お茶摘み



写真 1-21 茶バサミでのお茶刈り (稲葉光泰氏提供)

に加えて、昭和六三年（一九八八）まで、秋田の横手市から三人の男性に出稼ぎに来てもらっていた。彼らがいる間は、家族と同様に家で寝泊まりしてもらい、食事と一緒に食べていた。彼らは、一番茶が終わると自分の家の田植えをするために一度秋田に戻り、田植えが終わると二番茶の手伝いに来ていたという。

また、光泰氏は父親から仕事を引き継いだ後、周辺の若手農家と「鷹杉会」という会を作り、製茶業の先進地域の視察や技術研究を積極的に行ってきた。九州の茶畑の視察を通して、乗用式摘採機を自らの茶畑に導入しているが、これは静岡県東部では最も早い事例であったという。この乗用式摘採機の導入にあわせて、それに適した形に茶園を造成し、各地からたくさんの茶農家が視察に来るほどであった。なかでも、イチゴバヤシ（覆盆子林）という場所にある一町七反歩の茶畑は、光泰氏が「青春のすべてをかけた茶畑」と自負するほどで、一畝の長さが一三〇mを超える広大な茶畑となっている（写真1-22）。また、この茶畑は中央から南・東・西方面にそれぞれ五度の傾斜を設けることで、空気の流れが生まれて霜害が発生しにくいように意図されている。そのため、富士山周辺の茶畑では一般的に見られる防霜ファンが設置されていない。

光泰氏はすでに製茶業をリタイアしているため、この茶畑については信頼のおける知人に貸与しているが、令和六年（二〇二四）五月に茶葉の摘み取り作業を見せただく機会に恵まれた。現在の摘み取りは、二・八mのコンテナを備える乗用式摘採機で実施されている（写真1-23）。コンテナ一件で約三五〇kgの茶葉を摘み取ることが可能となっている。コンテナがいっぱいになると、茶畑の脇に停めたトラックに茶葉を移し替えていく。この作業を三回繰り返すとトラックが満載となり、杉田にある茶工場へと運び込み、加工に入る。この日は昼食を挟んで約六時間の作業で約二五〇〇kgの茶葉を摘み取っている。

第四節 内房の山仕事

内房の概要

内房は富士宮市の南西部、北は富士川、東は富士市北松野、西は山梨県南巨摩郡南部町万沢に接する地域である（図1-2）。内房の橋上・尾崎・瀬戸島といった集落は富士川に直接面しているが、それ以外の集落の多くは、富士川の支流である稲瀬川あるいは境川沿いのわずかな平坦地と、稲瀬川の兩岸の急峻な丘陵や山地内に位置している（写真1-24）。こうした環境に立地しているゆえに、水田の面積は限られており、また、稲瀬川がこれまでにならびたび氾濫し、住民に大きな被害を与えてきたことから、内房の人々の生産・生業の主な舞台は、必然的に集落の周囲に広がる山地となってきた。



写真 1-24 内房の景観

『房村誌』によれば、当時の総戸数の約八割を占める三二七戸の農家の平均耕地は田が一反九畝であったのに対して、畑は一町三反九畝であり、畑の面積は田の約七倍にもなっていた。また、田の多くは二毛作で、秋に麦をまき、翌年の春に刈り取った後に稲を育てていたとある。一方、同書には、「畑は多くは

丘陵の上或は傾斜地にあり桑・麦、黍、牛蒡、人參、蕎麦等を栽培す」とある。あわせて、「蚕を養はざる家は殆んどなきと云うべきなり」とあり、当時は田畑での作物栽培と養蚕業が内房における主要な生産・生業の姿であったことが指摘できる。それらに加えて、同書には江戸時代の末から杉や檜の植林が盛んになったとあり、成長したものから順次伐採するとともに、薪炭用の雑木を伐採して市場に売り出すということも行われていた。

内房の集落の一つであった大晦日に隣接し、一つの共同体として生活を営んでいた泉水集落（富士市北松野）にお住まいで、長くこの地域の林業に携わっている深沢亨氏（昭和一四年生）によれば、木材需要が増大した戦後の復興期には内房の各集落に製材工場があり、その製材工場と関わりのある材木商が内房の山の立木の買い付けに来たという。立木の売買契約が結ばれると、伐採が行われ、木材は製材工場に出荷されることとなる。伐採は、木が水を吸っていない秋から冬にかけて行われるため、普段は農業に従事する内房の男性が雇われていたという。また、かつては山で伐採したヒノキを加工する下駄工場が内房にいくつかあったが、昭和三〇年代に静岡サンダルが流通し始めると売れなくなってしまった。

この木材需要が増大した時期に伐採し、その後植え付けを行った場所は、近年伐採の適期を迎えており、特に内房を含めた富士山の南側の山林はそうした場所が非常に多いと深沢氏は語る。しかし、プレカットされた輸入木材が増えたことで、平成初期と比較して五分の程度まで取引価格が下落してしまい、間伐や伐採をすればするだけ赤字が出てしまう状況となっているという。そのため、放置された山林が多く、山が荒れてしまっている現状である。また、赤

字覚悟で伐採することもあるが、現在の伐採は大型重機を入れるため、伐採した場所の土が重機で踏まれて堅くなってしまい、その後に苗を植えてもうまく根付いてくれないという。

このように、かつて内房で盛んであった林業の重要性が低下するとともに、かつてはどの家でも行われていた養蚕に關しても現在ではまったく見られない。その一方で、現在の内房ではタケノコの生産が盛んに行われており、当地における重要な生産・生業の一つとなっている。

内房のタケノコ生産

三月から四月にかけての時期、稲瀬川に沿った県道七五号清水富士宮線を進むと、道路に面した民家の家先でタケノコが販売されている風景を見ることが出来る(写真1-25)。また、四月上旬の最盛期には「内房たけのこ・桜まつり」が開催され、その日のために内房筍生産組合が用意したタケノコを楽しみに、多くの人々が内房を訪れている(写真1-26)。特に、内房のタケノコはえぐみが少ない、シャキシャキとした食感が人気で、平成三〇年(二〇一八)には、静岡県が定める「しずおか食セレクション」に認定されている。『芝川町誌』によると、内房のタケノコは、文久年間(ぶんきゅう)に伊豆代官の手代であった山崎善兵衛(ぜんべゑ)が、防災と産物奨励のために伊豆より親竹三本を持ち込み、移植したとされる。戦後には、それまで盛んであった養蚕に替わる換金作物として、茶とともに盛んに生産されるようになり、竹林の面積も年々拡大した。

現在の内房におけるタケノコ生産の主要組織の一つである内房筍生産組合の組合長、望月信廣氏(のぶひろ) (昭和二三年生)によると、昭和四〇年(一九六五)ごろにそれまでの畑作に替わる主要な生業となり、昭和四三年(一九六八)には東名高速道路が開通することで、



写真 1-25 タケノコの販売



写真 1-26 内房たけのこ・桜まつり

新鮮なタケノコを直接東京の市場へ出荷できるようになった。さらに、翌年には内房の人々によって、内房筍茶加工組合と組合の加工工場が設立された。当時、この組合でタケノコの集荷・加工(水煮缶詰)・出荷を一手に担っており、内房のタケノコ生産が一番盛り上がった時期であったと信廣氏は語る。

信廣氏も、父から山のことを教えてもらいながら、昭和四二年(一九六七)ごろからタケノコ生産に携わるようになる。高校卒業後に就職していたこともあり、タケノコのシーズンには出勤前に掘ったタケノコを竹林から道路沿いに出しておき、昼休みにそれを集めて出荷、仕事を終えた夕方に翌日のタケノコを探すと、非常に忙しい時期を過ごした。

組合の工場は一〇年ほど稼働していたが、中国から安価なタケノコの輸入が増加したため、タケノコ加工は終了し、以降は茶の加工のみとなった。その茶の加工も平成二五年(二〇一三)まで実施していたが、機械が壊れてしまったことで加工を終了し、内房筍茶加

工組合は解散している。その後、農業協同組合（現富士伊豆農業協同組合）の関与もあり、タケノコの集荷・出荷に特化した内房筍生産組合が組織され、一〇〇軒ほどが加入したという（現在は五〇軒から六〇軒が加入）。現在の集荷・出荷の流れは、以下のとおりとなっている。

- ① 組合員各戸でタケノコ収穫・サイズ分け
- ② 集荷場に持ち込み（午後一時まで）
- ③ 集荷場で箱詰め作業
- ④ 市場の車が回収

このように、組合に加入していると出荷の手間はかからないが、手数料(売上の三〇%程度)・運送料・箱代・組合費などがかかるため、自分で出荷・販売する家もある。

では、各家ではどのようにタケノコを育て、収穫しているのだろうか。以下では、令和六年（二〇二四）三月および四月に見せていただいた前述の信廣氏の竹林における活動を取り上げたい。

図1-4は、平成二〇年（二〇〇八）から令和七年（二〇二五）までの内房のタケノコの出荷日数と出荷量を示したものである。この図を見てわかるように、タケノコは毎年安定して収穫できるものではなく、なり年（表年）と不なり年（裏年）が交互に現れるという特徴を持つ。また、親竹にして三年目から四年目の地下茎が最もタケノコを産み、五年目以降から徐々に減少していく。そのため、望月氏は、親にした三年目・五年目の竹から出てきたタケノコを収穫するという方法を取っており、親にした年がすぐにわかるように、親竹の幹の部分には年号が書き込まれている（写真1-27）。五年目の収穫を終えた親竹を放置しておく、地下茎が詰まりすぎると

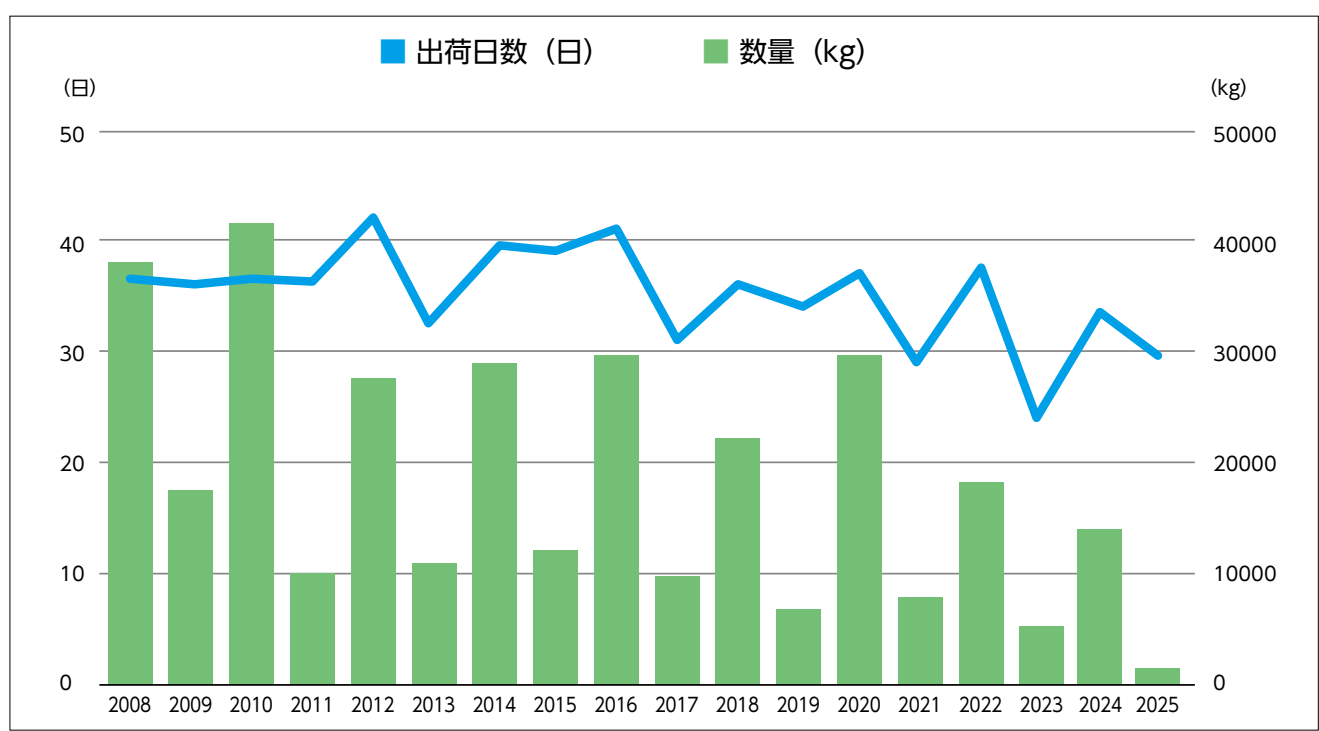


図 1-4 富士伊豆農業協同組合が取り扱う内房のタケノコ収穫量と出荷日数（富士伊豆農業協同組合 芝川支店提供）

とや、竹林内の日当たりが悪くなることでタケノコが発生しにくくなるため、伐採しているという。

例年一二月ごろから小さなタケノコが出始めるが、商品として扱われるものは、三月下旬から四月二〇日ごろまでに出てきたものが中心となる。気温が上がる四月以降は、タケノコの成長スピードが速くなるため、毎日の収穫が必要となる。この時期には収穫とは別に毎日竹林を見て回り、親竹にして三年目あるいは五年目の竹の周辺を、熊手で竹の葉を取り除きながら、タケノコが出ていないかを確認していく。タケノコが出ている場所があれば、木の枝や竹を割った棒を目印として挿しておく。翌日の収穫の際には、目印をたどりながら、「タケノコのクワ」(写真1-28)を用いて、タケノコの周囲を掘る。ある程度タケノコの姿が確認できるようになれば、可食部を傷つけないように十分に注意を払いながら、クワでタケノコの根元を切断し、収穫する(写真1-29)。

こうした収穫の仕事に加えて、安定した収穫のためには、五年目以降の竹の伐採や、二カ月ごとの施肥、獣害管理といった仕事も欠かすことができない。特に、イノシシによる被害は深刻で、広範囲のタケノコが全て食べられてしまうこともあるという。それを防ぐためには電気柵が有効だが、竹林の面積が広いため、すべてに設置することは困難な状況となっている。



写真 1-27 年代が記された親竹



写真 1-29 タケノコの収穫



写真 1-28 タケノコ収穫の道具

第五節 下原の稲作

下原の概要

下原は白糸の滝の西部に位置する原地区を構成する一集落（令和六年時点の戸数一一戸）である（図1-2）。下原は隣接する半野地区とともに、富士山の半野溶岩流の上の緩傾斜地に立地している。下原の集落における生産や生業の歴史については詳細な記録が残されていないこともあり、明らかになっていない部分もあるが、大正九年（一九二〇）に、原地区も含まれるかつての白糸村についてまとめた『白糸村誌（沿革誌）』には、「本村は元来農村にして穀類の他薬草の貢物あり殊に茶を以て唯一の副産物となしたる」とあることから、下原についても大きな違いはなかったと思われる。

さらに、『白糸村誌』には、この地域におけるミツマタ栽培と製紙の発祥に関する記載がみられる。それによると、天明元年（二七八一）に、原村の渡邊兵左衛門定賢が狩猟で富士山麓を巡っていた際に、変わった樹木を発見し、その繊維が緻密であったことから紙を作ったところ、非常に良質なものができたという。定賢は農閑期の仕事としてこの木を使った紙作りを行うとともに、江戸での販路の拡大を図ったとされる。定賢自身も、枝の形状からミツマタと命名したこの木の栽培と製紙を近隣の村々へと広め、慶応年間に至っては、芝川に沿った集落において、製紙に携わる家が百数十戸にもなったという（写真1-30）。



写真 1-30 白糸の滝近くのミツマタ記念碑



写真 1-31 下原を含む原地区の空中写真（国土地理院撮影の空中写真：左は2010年、右は1976年）

大正年間においては、ミツマタの栽培や製紙に加えて、養蚕や煙草栽培なども見られた状況が『白糸村誌』には記されているが、同書に「本村穀類の作付にありては一般的にして特有産物あるなし」とあるように、穀物の栽培、特に稲作が下原における重要な生業であり続けている。

なお、下原は前述したように溶岩流の上の緩傾斜地に立地していることから、本来であれば、水に乏しい地域である。そうした水に乏しい地域において稲作を行うために、下原の北に流れる湧水由来の芝川より取水した原川と、原川から分岐した用水路が巡らされている。また、かつては北から南に下がる地形をそのまま利用した小規模な水田によって形作られる棚田の景観が存在していた（写真1-31右）。しかしながらこうした水田には大型の機械を導入しにくいという課題があり、平成の初期に大規模な圃場整備が実施されている（写真1-31左）。圃場整備後の水田一帯は「平成棚田」と命名され、原地区で実施されるイベントなどに活用されている。以下では、下原に在住の馬飼野行雄氏（昭和二十七年生）と石川正弘氏による稲作について、令和四年（二〇二二）に実施した参与観察に基づいて、その流れを取り上げたい。

下原の稲作

かつての原の生業を支えた三稜の開花時期を終えた四月下旬、稲作に向けた本格的な準備が始まる。まず、水田に水を張る前の作業として、畦の草刈りが行われる（写真1-32）。前述の圃場整備が行われるまでは田植え前に畦に土を盛っていたため、草刈りの必要はなかったという。また、馬飼野家では、田植え前の時期に畦にノビルが出るので、それを採集し、茹でたものを蒲原の塩昆布と和えて酒のつまみにしている。



写真 1-32 畦の草刈り



写真 1-33 肥料散布

畦の草刈りを終えた後には、動力散布機を用いて肥料の散布を行う。肥料の分量や種類については、前年の収穫量に基づいて決定する（写真1-33）。馬飼野行雄氏の例で言えば、令和三年（二〇二二）は稲の倒伏を避けるために肥料の散布量を抑えたが、収穫量が下がったという。そのため、令和四年は多少の倒伏を見込みつつも、収穫量を上げるために前年よりも多くの肥料を散布した。

肥料の散布後は、水田脇の用水路から水を引き入れる（写真1-34）。この用水路は圃場整備により設置されたもので、圃場整備以前は、集落の東側を流れる原川から水を引き入れていたという。圃場整備に伴い、水田への配水のための共有タンクも設けられており、原川から分岐する用水路の水量が少なければ共有タンクの水を利用することも可能である。ただし、令和四年に関しては、用水路の水量が十分であったため、共有タンクの水を利用することはなかった。

なお、例年四月第三日曜日には、集落総出で共有タンク、用水路、原川の清掃を実施している。

水田に水がたまれば、土を攪拌して馴らすシロカキの作業が行われる（写真1-35）。シロカキはナカジロ・ホンジロの二回実施されており、ナカジロ実施後に一週間ほど時間をおいてホンジロを実施し、さらにその一週間後に田植えを行う。石川正弘氏は、昭和の終わり頃に親から引き継いで稲作を始めているが、引き継いだ当時は耕耘機を使ってシロカキを行っていたという。その後、周りの人々に倣ってトラクターを使うようになった。トラクターを使うことで作業効率が驚くほど向上し、「時間をトラクター代で買ったようなものだ」と正弘氏は語る。なお、正弘氏の両親も耕耘機を用いていたが、祖父母の代はエブリを使ってシロカキをしていたという。また、その頃には馬を使って田起しをしていたことをうっすらと記憶しているという。

シロカキの作業と前後して、馬飼野家・石川家の両家には、農協に発注していた苗（コシヒカリ）が届く（写真1-36）。かつては各家で種から苗を育てていたが、現在苗を育てる人はかなり少なくなったという。田植え直前に元肥を散布してトラクターによるホンジロを終える。その後、人力で角材を引いて土をならして平らにする。平らにすることで水の管理が容易になる。さらに、水田に引き込む水を止めておく。というのも、水を入れたままにしておく、土が軟らかくなりすぎて田植機が沈んでしまうという。

田植え当日の早朝、あらためて水田に水を張り、その後田植機による田植えが行われる（写真1-37）。圃場整備により四辺が直線の水田になっていることから、水田のほとんどの部分は田植機によって田植えをすることができる。しかし、水田の四隅の部分はどうしても田植機が入らない部分があるため、その場所については手



写真 1-36 苗



写真 1-34 水の引き入れ



写真 1-37 田植え



写真 1-35 シロカキ

で苗を植える。あわせて、「イッポンナエ」と呼ばれる一本しか苗が植えられていない場所についても手で補植していく。このように手で苗を植えていく作業のことは「テナオシ」と呼ばれている（写真1-38）。また、田植機が転回する場所には車輪の跡が残るため、前述のエブリを用いて土をならしていく（写真1-39）。令和四年五月五日に田植えを見せていただいた石川家では、約一反八畝（約一七八五㎡）の水田に対して、家族四人と親戚の手で午前七時半から田植えを開始し、途中で休憩を挟みながら、正午過ぎにはテナオシを含めて田植えが終了している。

田植えから稲刈りまでの間は、除草や施肥、水田の水量調整といった日常的な管理が必要となる。正弘氏によると、除草は田植え後の五日目・一〇日目の二回、特にヒエを対象とした除草剤を散布する。また、稲の成長具合を見ながら、六月中旬・八月に肥料を散布しているという。

秋の彼岸を前にした九月中旬には、稲刈りの時期を迎える。現在、石川家では、稲刈りとそれに続く乾燥と籾摺りの作業を、原地区の北に位置する内野地区の知人に依頼している。また、馬飼野家でも、同じ作業を原地区の南に位置する狩宿地区の知人に依頼して実施している。というのも、石川家・馬飼野家両家とも、自家用が中心で出荷はしておらず、水田の面積としてはそれほど大きくない。そのため、刈り取り・脱穀・選別が一台で同時にできる大型のコンバインや乾燥機、籾摺り機は所有しておらず、大規模に経営している専業の農家の方に依頼するという形がとられている。

ただし、すべてを任せるといっわけではなく、コンバインが水田に入るための準備や、コンバインによって刈り取り・脱穀された籾をそれぞれ依頼している場所へ運搬するといった作業は、正弘氏や行雄氏自身が担っている。具体的に石川家の水田における稲刈りの



写真 1-40 バインダーでの刈り取り



写真 1-38 テナオシ



写真 1-41 コンバインでの刈り取り



写真 1-39 転回場所をエブリでならす

状況を見てみると、内野の知人のコンバイン（四条刈り）が水田に入る前に、正弘氏自身が所有する一条刈りの稲刈り機（バインダー）で、水田の四辺を二条ずつ刈り取っておく（写真1-40）。これは、コンバインが入りやすいようにするためというのと、ここで刈り取った稲藁を、自身の畑で育てているスイカの敷き藁として用いるためである（コンバインで刈り取ると藁が細かく裁断される）。その後、コンバインが水田に入り、コンバインに稲がたまれば、トラックに乗せたバケットへと移す（写真1-41・42）。バケットに稲がたまれば、知人宅の乾燥機へと持ち込むこととなる（写真1-43）。令和四年九月一六日に行われた石川家の水田の稲刈りでは、バケット三杯分の収穫があった。乾燥機投入前の籾の水分量は一七・四％を計ったが、乾燥機で約一〇時間かけて水分量を一四・五％まで下げた上で、籾摺りを行い、玄米で袋詰めされた状態で石川家へと持ち込まれた。

石川家における令和四年の玄米の状態の収穫量は、一反八畝の水田から一八俵（一〇八〇kg）であった。これはここ数年で一番収穫量が多いとのことであったが、その背景には、この年の稲の開花時期に天候が良かったのが一つの要因ではないかと正弘氏は語る。また、一畝につき一俵以上の収穫ができた時には、「セドリ」と呼ばれ、豊作の基準とされている。

馬飼野家の水田（二反三畝）についても、石川家の水田とほぼ同様の形で稲刈りが実施されている。馬飼野家では、六条刈りのコンバインが用いられ、午前九時四五分から始まった稲刈りは、一回の休憩を挟んで、午前十一時一〇分には終了した。また、馬飼野家では、稲刈りの日には赤飯を炊くことが恒例となっており、休憩時間に赤飯のおにぎりが振る舞われた（写真1-44）。

刈り取り後は翌年の植え付けに向けての準備に入る場合もある



写真 1-44 赤飯のおにぎり



写真 1-42 移し替え



写真 1-45
水かけ菜



写真 1-43 乾燥機へ投入

が、稲刈り後の水田を耕起して畝を作り、そこに水かけ菜の種を植え付けて栽培する家もある。霜が降りる時期になると、畝の間に、冬でも一定の温度を保つ湧水を流すことで保温して栽培する。水かけ菜は二月から三月にかけて収穫され、富士伊豆農業協同組合の白糸支店で共同加工されて出荷されている（写真1-45）。

日々の生活と結びつく年中行事

下原の馬飼野家では、家庭内で多くの年中行事が実施されるとともに、集落内の各家によって構成されている講や隣保班による年中行事を見ることが出来る。以下ではそれらの年中行事を概観することで、下原の日々の生活と深く結びついた信仰の姿について取り上げたい。

表1-1は、前述の馬飼野行雄氏の妻である馬飼野計子氏（昭和二七年生）が取りまとめた下原の年中行事について示したものである。まず、家庭内での年中行事としては、正月・小正月・立春・春の彼岸・ひな祭り（月遅れ）・端午の節句・お盆・十五夜・秋の彼岸・十三夜・冬至・年末といった形で、暦あるいは季節の移り変わりに応じて実施されていることがわかる。また、それぞれの行事にあわせた食事とツクリモノ（弓矢や旗、盆棚など）が整えられるとともに、それらが仏壇や神棚に加えて、家の内外にある神仏を祀る場所に供えられる（写真1-46～49）。

計子氏によれば、こうした年中行事は義理の祖母が熱心に行っていたものであり、昭和五一年（一九七六）に嫁入りして以降、義理の祖母から教えてもらいながら受け継いできたものだという。

次に、講や隣保班による年中行事であるが、一月第二日曜日の「どんどん焼き」、一月から二月の「きのえね様」、三月九日の「子安さん」、三月一八日の「観音様」、一二月一六日の「山の神様」がある。現在、これらの行事はいずれも下原の各家が関わりながら実施されている。



写真 1-46 まゆだま 繭玉かざり



写真 1-47 はつうま 初午

日	行事とその内容
1月1日	正月元旦：雑煮を家中の神様・仏様・門松にあげる
1月7日	七草粥：七草を歌を歌いながら刻む
1月11日	お蔵開き：鏡餅でお汁粉を作る
1月第2日曜日	どんどん焼き：米粉で繭玉を作る・焼き棒はそろばん玉型の三色餅
1月15日	十五日正月：小豆粥
1月17日	山の神様：新しいしめ縄と竹の弓矢を飾る
2月1日	次郎朔日：繭玉で雑煮を作る・正月飾りの橙を風呂に入れる
1月から2月	きのえね様：醤油飯などの料理を作り、曼荼羅をかける
2月	初午
3月	子安さん(女性・子供のみ)：醤油飯などの料理を作り、曼荼羅をかける
3月18日	観音様：赤飯を作る
3月	彼岸：ぼた餅・明け団子を作る
4月3日	ひな祭り：ちらし寿司と蛤のお吸い物を作る
5月5日	端午の節句：柏餅を作る
8月	お盆：仏壇に盆棚、敷地内の無縁さんに飾りを作る。15日はご先祖が町に買い物に行くとき、仏壇にお小遣いを供える。
9月	彼岸：おはぎを作る
10月	十三夜様（いも月夜）
12月16日	山の神様：醤油飯を作る

表 1-1 下原の年中行事一覧

まず、令和四年に確認した下原のどんどん焼きでは、午前八時に隣保班を構成するそれぞれの家から一人ずつ、計一人人が下原の道祖神（そじん）の石碑の前に集合し、以下のような形で、どんどん焼きのヤマを作っていく。

- ① 心棒（カシ）を立てる（写真1-50）
- ② 心棒の根元の周囲を角材で囲む（写真1-51）
- ③ 角材を葉のない枝で囲む（写真1-52）
- ④ 集落東側の山林で竹を一五本程度切り、運搬する（写真1-53）
- ⑤ 心棒の高さに合わせて竹を切る
- ⑥ 竹で心棒を囲む（写真1-54）
- ⑦ 心棒を囲んだ竹を藁縄で縛る
- ⑧ 竹と竹の隙間に葉のついた枝、竹の葉を差し込んでいく
- ⑨ ある程度枝や竹の葉が差し込まれたら藁縄で縛って固定する
- ⑩ ⑧と⑨の作業を繰り返す
- ⑪ ヒノキの葉を指して仕上げる
- ⑫ 最後に、山の神の石碑がある場所のマツの枝を指す（写真1-55）

この作業は午前中には終了し、作業に関わった人々は一度それぞれの家へと戻り、午後二時の点火前に、その日に参加することができる家族一同で道祖神の石碑の前に集まる（写真1-56）。なお、そこには、普段家から出て生活している兄弟や子、孫なども参加する場合があります、結婚相手や生まれた子どもを集落の人々にお披露目するという機会も兼ねている。集合後は、その年の隣保班の班長を務める家が主導して道祖神への礼拝、班長の家が用意した御神酒（おみき）の乾杯が行われる。また、この際にはそれぞれの家が、道祖神へのお供え品を持ち寄る。このお供え品は、乾杯終了後に各家に分配され



写真 1-50



写真 1-48 盆棚



写真 1-52



写真 1-51



写真 1-49 ムエンサン（無縁さん）

ることになる。

その後、ヤマへの点火となるが、各家の家族に厄年の人がいれば、その人が点火し、厄年の人がいなければ年男、年女が点火することとなる（写真1-57）。点火が終われば、燃えるヤマの脇で直会^{なわらい}が行われる（写真1-58）。ヤマが燃え尽き、オキビの状態になれば、各家が用意した米粉の団子が焼かれる。この米粉の団子を食べることで、その年の無病息災がかなうとされている（写真1-59）。

なお、下原のどんどん焼き参加者によれば、市内の多くの場所でどんどん焼きが実施されているものの、複数の隣保班で構成される町内会で実施されていることが多く、下原のように隣保班の単位で実施されているケースは非常にまれだという。

一方、「きのえね様」・「子安さん」・「観音様」・「山の神様」については、前述のどんどん焼きのように、家族一同で参加するという



写真 1-56



写真 1-57



写真 1-58



写真 1-53



写真 1-59



写真 1-55



写真 1-54

形ではなく、下原の各家の男性、あるいは女性により組織され、特定の神仏を信仰の対象とする講による諸行事が特定の日に開催されている。このうち、「きのえね様」は大黒天をはじめとする七福神、「山の神様」は猿田彦命と天鈿女命を信仰の対象として、主として各家の男性が参加する。また、「子安さん」は題目が記された曼荼羅（髭曼荼羅）、「観音様」は観世音菩薩を信仰の対象として、各家の女性が参加する（写真1-60～63）。

いずれの講についても、それぞれの神仏や題目が描かれた掛軸が祭神あるいは本尊とされ、それとともに行事の参加者や講の掛金の記録を認めた講文書が、毎年輪番で交代する当番（ヤド）の家で保管されている。新型コロナウイルス感染症の拡大以前は、それぞれの行事の開催日は、当番の家に講員が集まり、当番の家の祭壇に祀られた祭神や本尊への礼拝の後に、直会が行われていた。しかしながら、新型コロナウイルス感染症の拡大以降は、当番宅の祭壇への礼拝後に、当番宅で準備した弁当を持ち帰るといった形に変化している（写真1-64）。

このように、行事内容は変化しているものの、「きのえね様」は田畑の収穫祈願、「山の神様」は山仕事の安全祈願、「子安さん」や「観音様」は安産と子の健やかな成長などといった、日々の生活に密接に結びついた願いに基づいた行事であった。それだけではなく、集落内の人々が定期的に集まり、食事をともにすることで、集落内の社会関係の結びつきを強固なものとしているということが指摘できる。

また、先に述べた下原の稲作を中心とした農作業が多忙になる時期には、年中行事の数が少なく、農作業が落ち着いた時期に年中行事が増加するという傾向が見てとれる。つまり、生活の基本となる農作業のサイクルを中心としながら、年中行事が組み込まれると

いった生活が営まれているということがいえよう。かつては、こうした日々の暮らしと結びついた年中行事が市内の多くの場所で見られた。しかしながら、社会の変化に伴い、そうした年中行事が縮小されたり、見られなくなった場所も多い。下原の集落は、そうした中でも数多くの年中行事が残された貴重な場所である。



写真1-63 子安さんの**のぼり**幟



写真1-62 子安さんの祭壇



写真1-64 当番宅で用意される**のぼり**弁当



写真1-61 山の神様の祭壇



写真1-60 きのえね様の祭壇

日本の紙幣生産を支えた富士山麓のミツマタ

写真1-30のミツマタ栽培記念碑は、昭和二八年（一九五三）に大蔵省印刷局（現独立行政法人国立印刷局）が協力し、全国局（庁）納みつまた生産協力が主体となつて、静岡ミツマタ栽培の発祥の地として白糸の地に設置したものである。この協力は、印刷局の指導のもと、紙幣の原料の一つである高品質なミツマタ（特シケ・ミツマタの樹皮をさらさずに色素分を残した状態のもの）を確保するために昭和二四年（一九四九）に発足した組織である。戦前から紙幣の生産のためのミツマタを納めていた岡山・島根・愛媛・高知・徳島そして静岡の各県庁の職員や生産・集荷団体の代表者などが構成員となつていた（大蔵省印刷局 一九六二）。

なかでも、静岡は紙幣の原料の一部にミツマタが用いられるようになった明治一年（一八七八）に先立ち、明治九年（一八七六）ごろから印刷局がミツマタ栽培を奨励した地域であった。その背景として、本章第五節で言及した白糸の渡邊家の尽力が大きかった。

その後、本章第三節で取り上げた杉田の例にもあるように、市内各地でミツマタ栽培が行われるようになる。ただし、高品質なミツマタを印刷局に納めることができる生産者は限定されていた。その中でも、市内小泉の川原崎光治郎は優秀なミツマタ生産者として全国にその名が知られていた。

経済界で顕著な業績をあげた人物を広く紹介することを目的に、昭和一二年（一九三七）に発行された『躍進山梨・静岡県総覧』および昭和一六年（一九四一）に発行された『市町村人事録』によれば、光治郎は明治二六年（一八九三）に小泉の旧家に生まれた。先代の宇三郎が明治一八年（一八八五）よりミツマタ栽

培をはじめ、宇三郎と光治郎親子の熱心な研究の結果、昭和四年（一九一九）に印刷局指定商となったという。さらに、昭和一六年の段階では、印刷局使用材料の約四割を光治郎が納めていたとされ、代表的な地方製紙材料商の地位を確立していたのである。

それゆえに印刷局の技術者の中には、産地の状況を把握するために光治郎のもとへ訪れる者もいた。その一人が印刷局の技師を経て印刷局製紙部長を務めた白石亜細丸である。彼が昭和四七年（一九七二）に『印パ技協誌』に寄稿した「三極増産の思い出」の中で、昭和初期の光治郎との出会いについて述べている。

それによると、光治郎は印刷局から各県に配布する苗木の生産も手がけており、出荷後に苗圃に残った苗をそのまま放置して栽培し、翌年それを抜き取って樹皮を生産するという促成栽培を行っていたという。また、ミツマタの種子の生産も得意にしており、全国の産地に多く出荷されていたと記されている。そして、光治郎の苗圃を見た白石は、次のように感じたと言っている。

富士山の裾野の広大な傾斜地の畑地に一面に育成された苗木の見事な展望はやがてこれが四国、中国の山間部の山々に転植され三極増産の礎となるのかと想うと感慨にたえぬものがある。

当時白石が眺めたようなミツマタが広がる景観は、現在の小泉の地で見るとは叶わないが、白糸自然公園にはミツマタが植栽されている一角があり、白石が抱いた感慨に思いをはせることができる（写真1-65）。



写真 1-65 白糸自然公園のミツマタ

第六節 養鱒業

富士宮市の養鱒業のあげげの発展

全国の自治体では、さまざまな動植物がそれぞれの地域の特徴を示すシンボルとして制定されている。木や花、鳥などが代表的なものだが、水産業が盛んな自治体では、魚をシンボルとする場所もある。富士宮市もその一例で、平成二一（二〇〇九）年にニジマスが市の魚として制定されている（図1-5）。制定の理由は、富士宮市のニジマス生産量が、長らく全国一位を占めてきたことにある（写真1-66）。ここでは、富士山の湧水を巧みに利用した事例の一つとして、富士宮市のニジマス生産（養鱒業）の歴史をたどってみたい。

ニジマスは北米原産の食用魚で、日本に初めて輸入されたのは明治一〇年（一八七七）のことで、アメリカのカリフォルニア水産委員会から日本へと卵一万粒が寄贈された。これを当時の内務省勸農局の関沢清明氏が自宅の井戸水を利用して孵化させ、その一部が滋賀県の醒井養鱒場の前身となる養魚場へもたらされたという（加藤一九五五）。ニジマスは成長が早く、マスの種類の中では連年の産卵が可能であるという特徴を持つことから、明治四〇年（一九〇七）ごろからその輸入が本格化し、官営の山形県の月山養鱒場、前述の醒井養鱒場などで養殖に関する研究が進められ、それらの地域の周辺に民間の小規模な養鱒場が設置されていった。

大正時代末期には、政府が水産業の振興・食糧の増産を目的に、「水産増殖奨励規則」を發布したことで養鱒に対する関心が高まり、徐々に各地で孵化場や養殖場が整備されることとなる。その中で、昭和六年（一九三一）に猪之頭の豊富な湧水が注目され、当時の農林省から静岡県に対して県営の養鱒場の設置の働きかけがあった。

そして、翌年には醒井養鱒場の主任技術者であった古川武一が県

の担当者として抜てきされるとともに（鈴木ほか編 一九九三）、猪之頭の人々の積極的な協力や寄付などにより養鱒場の土地が確保された。その後、現在でもその姿を残すワシントン水車や養殖池を含む諸設備の建設工事、稚魚の収容などを経て、昭和十一年（一九三六）に富士養鱒場（現静岡県水産・海洋技術研究所富士養鱒場）の竣工式が挙行され、以降、この地域の養鱒の研究・指導の拠点として活動を続けている（図1-6）。

富士養鱒場が開かれた同時期の昭和九年（一九三四）には、静岡県内初の民間の養鱒場が猪之頭と同様に富士山の豊富な湧水が見られる淀師の地に創業された。この養鱒場を創業したのは、カナダのバンクーバーで医院を経営していた野尻陸男氏であり、氏が諸般の事情で日本へ戻った際に、カナダで魅了されたニジマスの養殖に適した場所として淀師を選んだとされる（大須賀ほか編 一九七四）。その後、淀師では昭和十七年（一九四二）の尾中養鱒場の創業を経て、昭和二〇年代から四〇年代にかけて、いくつもの民間の養鱒場が創業されている（写真1-67）。それとともに、豊富な湧水が見られる猪之頭や白糸、大中里においても民間の養鱒場が見られるようになるが、その動きに大きな役割を果たしたのが、養鱒の先進地である山形から移住してきた人々であった。

山形県から移住してきた人々にルーツを持つ養鱒場の一つが、昭和二七年（一九五二）に創業した淀師の柴崎養鱒場である。柴崎養鱒場の三代目の経営者である平林馨氏からの聞き取りによれば、柴崎養鱒場は戦前から山形県の東根町（現東根市）で養鱒業に携わっていた曾祖父の柴崎暹氏が、知人を訪ねて静岡に訪れた際に富士山麓の豊富な湧水に魅了され、単身移住して創業したものである。



写真 1-67 淀師周辺の空中写真（黒い池が養鱒場）
（国土地理院撮影の空中写真：1961年）



図 1-5 市の魚「にじマス」



写真 1-66 ニジマス



図 1-6 静岡県富士養鱒場案内（昭和 11 年）（個人蔵）

その後、暹氏の推薦により富士養鱒場の技術者として山形から移住した土田貢氏(とくだのきん)が昭和三一年(一九五六)に猪之頭養鱒場(猪之頭)を創業している。また、翌年に創業した土田養鱒場(大中里)の創業者土田俊夫氏と武田養鱒場(大中里)の創業者武田金十郎氏は、暹氏と山形時代からの縁で富士宮市へと移住してきたという。

さらに、昭和三三年(一九五八)創業の渡辺養鱒場(大中里で創業し、後に精進川に移転)は、暹氏の妹の配偶者である渡辺国夫氏によって開かれ、昭和四三年(一九六八)には国夫氏の姉の配偶者である奥山五郎氏が精進川で奥山養鱒場を始めている(波房一九九九)。

このように、山形から移住して養鱒場を開いた暹氏との縁をもとに、何人もの人々が湧水に恵まれた富士宮市へと移住し、この地域における養鱒場の発展を支えていった(図1-7)。その中には、もともと養鱒業に関わっていなかった人々もいるが、先に創業した人々のもとで修行し、独立していくという、ある種の徒弟制度が構築されていたことも興味深い。

富士山の湧水の特徴と養鱒業

前で紹介したように、富士宮市における養鱒業は富士山の湧水と深い関係を有している。では、富士宮市で養鱒場に携わった人々が、富士山の湧水のどのような点に魅力を感じたのだろうか。以下では、昭和五一年(一九七六)に日本配合飼料株式会社(現フィード・ワン株式会社)の子会社として淀師で創業した、日配養魚株式会社で約三〇年間にわたり場長として活躍した田山卓男氏からの聞き取りを基に、湧水と養鱒業との関わりについて記しておきたい。

養鱒において、河川水を用いる場合、季節の変化や災害などにより、水量・水温・水質の変動があることから、魚を育てるといふ点

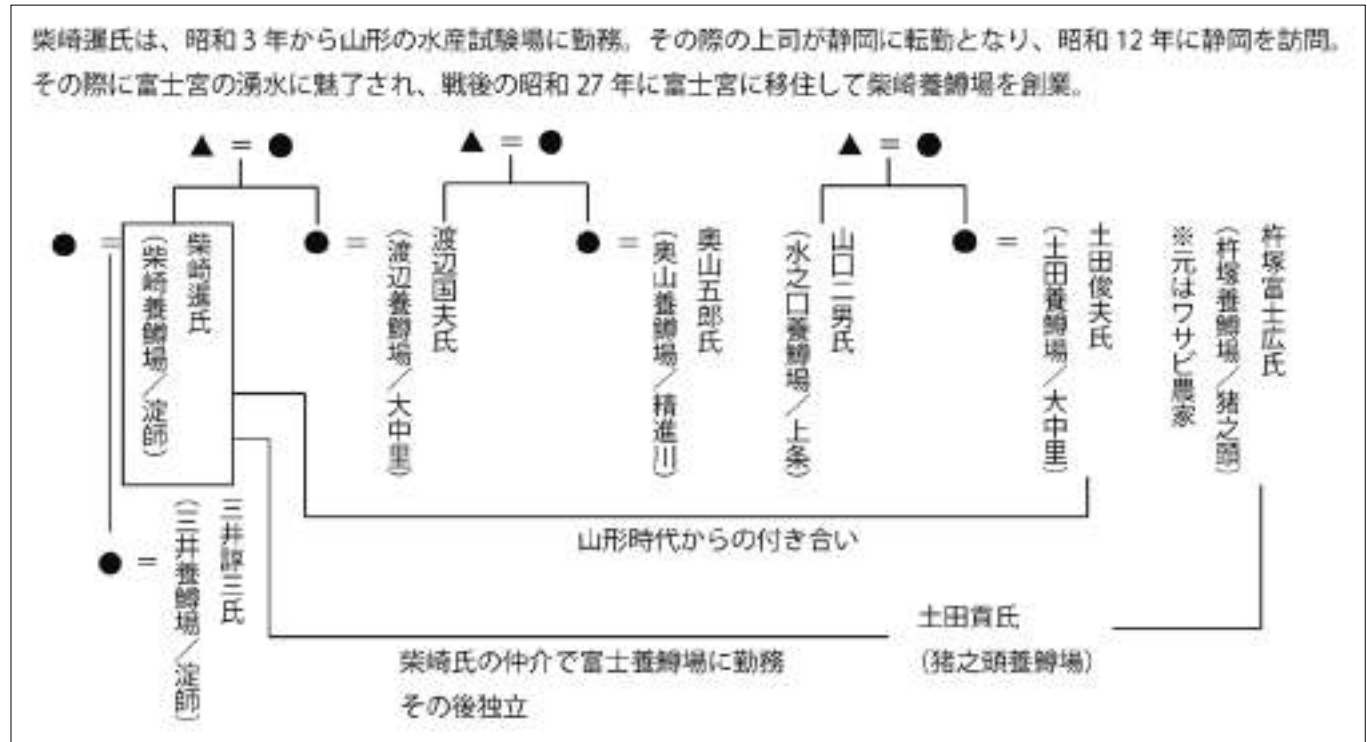


図 1-7 養鱒場系譜図 (▲は男性 ●は女性)

においては困難を伴うという。一方、湧水に関しては、ポンプアップを行うことで、一定の水量を確保することが可能であり、また水温も年間通してほぼ一定に保たれているという特徴がある。

養鱒が盛んに行われてきた淀師であれば、湧水の温度は年間を通して一四℃^{ニジマス}＋一〇・五℃が保たれている。ニジマスはその生態として、受精から孵化までの積算温度が三〇〇度であることが知られている。この湧水の温度と孵化のための積算温度の関係から、淀師の湧水の環境下では、ニジマスは受精後約三週間で孵化することになる。したがって、毎週決まった日（例えば毎月曜日）に採卵・受精を行い、週単位で次々と作業を進めるというサイクルが可能となる（写真1-68・69）。

さらに、孵化したニジマスが国内向けの主要な出荷サイズである塩焼きサイズ（二二〇～一六〇g）まで成長する期間は約一年間であることから、一週ごとの採卵・受精の際に、翌年の需要の状況を推測しながら、計画的に生産することが叶うという利点があり、養鱒業にとっては、理想的な環境が存在していると言える（写真1-70）。

ただし、昭和四六年（一九七二）のニクソン・ショックにより、ニジマスのアメリカ向けの輸出が激減し、国内需要が中心となったことや、海に面した静岡県では内水面（河川・池・沼などの淡水環境）で生産される魚の嗜好^{しこう}があまり高くないなどの課題もあり、養鱒場の盛衰を経て現在へと至っている。そうした中でも、富士山の麓の恵まれた環境のもとで、養鱒業に携わる人々は、生産性の向上、加工品の開発、富士養鱒漁業協同組合のプレミアムブランド「富士山の湧水が育てた大々鱒^{おおおます} 紅富士^{あかふじ}」の生産などに取り組み、国内のニジマス生産のトップを走り続けている（図1-8）。



写真 1-70 ニジマスの出荷



写真 1-68 採卵



写真 1-69 孵化を待つ卵



図 1-8
紅富士
ロゴマーク