

第 33 話<山と里の和合>の要約と参考資料

第 33 話<山と里の和合>の要約

イノシシとシカがすむ荒野を「猪鹿^{ちよろく}の立庭^{りつてい}」と呼んでいました。「ちよろく」がなまって「とろく」の地名になったという新説も浮上。猪鹿門は山に生きる人たちの集落。南、折原、白石は里に生きる人たちの集落。1700 年頃、山と里が和合して土路久組が誕生しました。

第 33 話<山と里の和合>の参考資料

3 3 - 1 猪鹿門から分かれてできた新しい門

元禄 5 (1692) 年岩戸村新地帳

上荒谷門

土路久門 (河地)

土路久門 (ひの口)

土路久門 (惣見)

土路久門 (靄)

土路久門 (町)

享保 17 (1732) 年の御検地帳

荒谷門

上阿ら谷門

岩下門

向土呂久門

土路久河地門

土路久門 (ひノ口)

土路久門 (さふみ)

土路久靄門

3 3 - 2 土呂久の小字

惣見、小又、鶴、長石、樋ノ口、吹谷、向土呂久、尾曾宇、折原、丸岩、畑中平、岩下、荒谷、黒淵

3 3 - 3 山の産業

小手川善次郎遺稿集「高千穂の民家他歴史資料」P228~229

現在の耕地状況から見ても徳川時代の本郡は大体山裏村の例に近いものと見て良いと思ふのであるが、1戸平均6人と見て1日の食糧雑穀と3升、1年10石は必要であるから5反余の田畑では辛ふじて食糧を賄ふに止まり、納税その他の経費は他の産業に待たなければならなかった筈である。そこで本郡の産業を見ると第一は麻苧^{あさお}で畑高、茶、椎茸がこれに次ぎ駒^{こうし}も重要な収入となって居たであろう。玉蜀黍^{とうもろこし}がどの頃から栽培せられたかは不明であるが、恐らく烟草^{たばこ}と共に輸入せられたものでであろう。「とうきび」と云うのは「モロコシキビ」即ち高黍^{たかきび}の事で、玉蜀黍はもと、なんばん黍と呼ばれたものである。

「やば作」に適する「やば玉蜀黍」と云うものが先ず請来^{ひき}せられて稗^{あわ}に代り、それが漸次畑に作られる様になり手の入らぬ作である処から稗^{あわ}に代ったものと思う。

麦作は僅少であったと思うが麻は古くからあったので、それ等と烟草や里芋等の輪作の関係から玉蜀黍が普及したのではあるまいか、兎も角玉蜀黍の栽培は高千穂に利益であったとは考へ難いように思う。但牛馬の飼料と云う点から考へればそうではなかったかも知れない。烟草の渡来は天正年間と云はれ高千穂に就ては大友氏の関係が岩戸の鉦山と共に想起せらるるのである。(略)

椎茸は元来山谷に自然に発生したもので、岩茸^{いわたけ}と共に僧間に賞用せられ民間に普及したものであるから世間に認められたのは禅宗渡来後と考へて良いのではないか、これを栽培するようになったのは徳川時代に入ってからのもので、伊豆の工人が豊後の岡藩に来て製法を広め巨富を成した話も伝へられて居るから高千穂の椎茸が他領へ出るようになったのも其頃からであろう。

木炭は殆ど製造されて居らず楮^{こうぞ}皮等もまだ多量に移出されては居なかった。然し獣皮は相当に出て居った筈で、熊膽^{くまのい}の売られた話も多く伝へられて居る。

33-4 椎茸(ナバ)の鉦目栽培^{なため}

高千穂町史 P575

- 椎茸の歴史は古く、その生産のはじめは寛永年間(1624~1643)豊後の国(大分)の慎兵衛(炭焼師)が枯木に茸がついているのをみて、鉦目式栽培法^{なため}を考え出したといわれ、寛文4年(1664)駿河国の茸師駒兵衛と呼ばれる人が、豊後竹田の岡藩によれば椎茸鉦目栽培の指導をしたとされている。
- 一般に今日のように人工種駒の普及が本町で始まったのが、昭和17~23年ごろからと思われる。
- 明治初年ごろは、原木を切り出し鉦目をつけ山に伏込み自然孢子により栽培していたもので、生産量は少なかった。その上、主に延岡藩により栽培されていたもので、採取については藩の採取許可を必要とした。

佐藤実雄さんの話（1977年3月3日電話で聴取）

終戦前まで自然孢子による栽培。短く切った原木に、刻み鉋^{なた}でカポカポ刻みをいれて、山の傾斜に伏せ込む。これが春。2年過ぎた年の秋、建てこんでおくと、翌年の春に芽を出す。芽を出したあと成長するのは早い。

（1979年12月9日電話で） 原木には、ナラ、クヌギ、シデを使った。煙害で椎茸がとれなくなってから、この原木も鉋山へ「焼き木」（粗製窯の薪）として売られるようになった。

佐藤仲治さんの話（1978年8月27日聴取）

シイタケの原木を秋、刈干切りのころ切り倒しておく。倒したやつを2か月くらいそのまま置いて、冬に「たま切り」（6尺くらいの長さに切る）して、その場に伏せ込む。1年間伏せたやつを4月ごろまでにボタ場におろす。菌のよくいったやつだけを選んで運ぶ。5月になると椎茸がはえてくるから、それまでにボタ場へ降ろす。ボタ場は水に近い日陰がよい。

*広辞苑に、ボタ（槽）：地面に倒れている朽木、とある。

大分県椎茸農業協同組合のホームページ「栽培歴史」より

しいたけ栽培の始まりには諸説ありますが、代表的な説の一つとして「源兵衛(げんべえ)説」があります。1600年代中頃、豊後の国佐伯藩千怒の浦(現大分県津久見市千怒)に、源兵衛という者がおりました。家が貧しかった源兵衛は出稼ぎ人となり、大野郡宇目(現大分県佐伯市宇目)に移り炭焼業を細々と営んでいました。

あるとき炭焼のために伐っておいた木材にしいたけが自然発生しているのを発見した源兵衛はここから着想を得て、しいたけ菌が付着しやすいよう原木にナタで切れ込みを入れる方法を考案します。これが後に250年以上続くナタ目式栽培の始まりと言われていています。

乾しいたけは江戸時代、岡藩（今の竹田市）や佐伯藩が高い関心を寄せていました。明治時代になって、その価値の高さから、生産振興のために県がクヌギ植林を奨励するようになりましたが、鉋目栽培という不安定さは克服できないままでした。ところが、1942年（昭和17年）に当時京都大学の学生であった森喜作氏(のちに博士)が大分の山村でしいたけの豊作を祈る農夫の姿を見て「純粹培養木片種菌法」（しいたけ菌を培養した木片を原木に接種する方法）を発明すると、当組合は全国の先陣を切ってこの方法を導入しました。

これにより生産が安定すると一気に生産量が増加しました。これが大分県のしいたけ産業を飛躍的に発展させた要因と言われており、現在では全国的にこの方法で栽培が行われています。ちなみに、木片は現在「種駒」と呼ばれていますが、これは当時、弊組合組長の月本小策が親しみ易いように名付けたものです。

33-5 炭焼き

佐藤三代士さんの話（1983年10月28日聴取）

私は、少しは木炭を焼きましたが、商売はやらんとよ。自分用。カヤを炭俵に編むとです。カヤが枯れると、すべりのいいとこ切って編むと、まるい俵ができる。それに木炭を4貫とか8貫とか入れて。木炭同業組合ができちよって、それに炭焼きの先生がおって教えてくれる。昔は相当できよったですわ。宮崎の木炭といえば京都へんにも。

木を寄せるぐあいのいいとこで、短く切って、^{だき}崖で落として窯のもとに持って行く。窯は、窯土という火に強い土で、まるくつくって、それに火をくべこんで、坊さんのようにまるうして、土のぼらんように木を盛って、その上に窯土を盛って、しめあぐつとよ。1尺くらいの入りに石垣ついて、上の方にまるく、坊さんみたいにまるく、「窯のクー」ちいいます。大きい窯になると、ひとつ築くのに、人夫がだいぶんかかるちいよったですな。木炭になるまで100人かかるところもある。このごろは大きい窯をつくらんきね。ずっと昔、窯をついたあとがありますきね。それを使うのですから、早かったんです。佐伯から商人がきよりましたがね。この山がすんだら、また奥へ移転してね。だいぶ、いりくんじよった。何世帯かきちよってね。

畑中の高木安太郎は炭焼きで来ていて、あとからカナ山が始まってから、亜砒焼きになった。害するもかまわず……顔なんかも、いっぱい亜砒に負けて、おしろいをつけよったわ。毒薬ですもんなあ。

33-6 弁指

西川功「文治5年旭大神文書と丹部田部氏の由緒について」 P12より

弁^{べんざいし}濟使（べんざしともいう）とは荘園や国の役所領で、税として納められた米の清算や分別をする役人のことで、後世徳川時代には庄屋の下の区長に当る職を弁^{べんざし}指というが、弁濟使の変化である。