

在来作物のシステムの絡み合いの把握に向けて  
—熊本県五木村のサトイモを対象として—

早川 公<sup>\*1</sup> 花木 完爾<sup>\*2</sup> 近藤 友大<sup>\*3</sup>  
寺嶋 悠<sup>\*4</sup>

**Toward Understanding the Systematic Entanglement  
of Local Crops  
-Focusing on taro in Itsuki Village, Kumamoto Prefecture,  
Japan-**

Ko Hayakawa<sup>\*1</sup> Kanji Hanaki<sup>\*2</sup> Tomohiro Kondo<sup>\*3</sup> Yu Terashima<sup>\*4</sup>

**Abstract**

This study focuses on taro as a local crop. The research field is Itsuki Village, Kumamoto Prefecture, Japan. The research addresses the question of why taro has survived amidst changes in the local community. This study will approach the question from the viewpoint that taro has demonstrated characteristics that cannot be replaced by other crops or modern varieties, not only because of its functionality but also because of its systematic entanglement. In this study, we derive three characteristics: their cultivational characteristics, their position in food culture, and their moderate accidental distance from the market economy. The approach presented in this paper will help us understand the structure surrounding these local crops.

**キーワード**

在来作物、サトイモ、システム絡み合い、共創

**I はじめに**

近年、持続可能な社会の実現に向けて、地域社会における伝統的農業のあり方を解明し、その保存・活用を試みる事が重要な取組み課題の一つとなっている。そこで必要なのは

\*1 はやかわ こう：大阪国際大学基幹教育機構准教授〈2023. 11. 30受理〉

\*2 はなき かんじ：大阪国際大学経営経済学部講師

\*3 こんどう ともひろ：京都大学大学院農学研究科准教授

\*4 てらしま ゆう：五木郷土研究会

在来作物等の固有品種単体に目を向けるのではなく、それらを当地における「システム」として捉える観点である。その制度的枠組みの一つが、FAOが認定するGIAHS (Globally Important Agricultural and Heritage System) であろう。GIAHSは日本では「世界農業遺産」と呼ばれ、2023年時点で国内11地域が認定されている。

一方で、在来作物をめぐる既存の研究において、それを「システム」として捉える観点について明示的に言及する研究は少ない<sup>1</sup>。つまり、在来作物単体の事例収集やその機能性（食味や栄養素など）に着目する研究は比較的多く存在するものの〔水野ら2006; 水野・角野2008; 高橋ら2013; 佐塚ら2017; 近藤・早川2020; Nishida&Kondo2021〕、在来作物を社会・環境・経済・文化それぞれの関係性の絡み合いの産物として捉えようとする視点が欠けている<sup>2</sup>。人びとが生きる世界の結節点に現れるものとして在来作物をつかもうとする視点は、それを「失われゆくもの」というある種のロマンティズムや、高付加価値化など市場化の論理に過度に適応させるためではなく、それがもつ潜在力を適切に評価することにつながる。

本研究はこうした問題設定に基づき、在来作物としてのサトイモを対象とする。サトイモは一般に稲作普及以前に伝来した作物といわれ、九州山地でも焼畑作物の一つとして栽培されてきた。研究フィールドとするのは、熊本県五木村である。当該地域をめぐるのは、農学者の佐々木高明を代表として焼畑に関する研究が蓄積されている〔佐々木 1972〕。さらに近年では、焼畑やそれをとりまく生業活動に対する再評価の機運があり、国立民族学博物館のプロジェクトを中心とした研究やアウトリーチ活動が展開されている〔池谷2021; 池谷2022; 池谷編2023〕。五木村では、なぜ地域社会の変化の中で在来サトイモが残ってきたのか。本研究はこれを問いとし、サトイモが機能性（食味や栄養素）だけでなく、システムの絡み合い<sup>3</sup>、すなわち、栽培環境や食生活、農業・経済政策などの複合的要因によって別の作物や近代品種に置き換わることができない特性を発揮したからであるという着想からアプローチを試みる。つまり、在来サトイモが残っている地域で、その特徴を文化人類学、農学、社会経済史の観点から複眼的に考察することにより、その絡み合いの仕方を解明することで、在来作物のポテンシャルを適切に評価する仕方を示したい。

上記の観点から、本研究では先行研究や調査から五木村の特徴を整理したうえで、筆者らによる2度（2022年9月、2023年2月）の現地探索調査、および五木村を含む九州山地におけるタケノコイモと呼ばれるサトイモの品種に関する調査（2023年10月）に基づく記述を通じて考察する。

## II サトイモの社会的布置

### 1 混栽作物としてのイモ類

世界には多様なイモが存在するが、世界中に広まるイモ類は、ジャガイモ、サツマイモ、ヤム、キャッサバ、そしてサトイモを含むタロの5種類である〔Cf. 増野2022:50〕。イモ類は、作物の中で穀類に次ぐ食料であり、カロリーベースでは49%が穀類、そして、イモ類が5.4%であると言われる〔ibid:49〕。他方、ムギ類やイネなどのイネ科一年生草本の栽培を主とする種子農耕に対して、主にイモ類などの栄養生殖を利用した農耕は根栽農耕

在来作物のシステムの絡み合いの把握に向けて一熊本県五木村のサトイモを対象として一

と言われ、人類の農耕文化として最も古くに起源する農耕形態であるとされる [堀田 2003; cf. 中尾 1966]。

前段で参照している増野は、「イモが与えてくれるもの」として、3つの視点を提示している [増野 2021:53-55]。1つ目の視点は、食料としての重みである。イモ類は栽培環境への適応性が高く、世界中で主食・準主食・副食としての位置をしめるだけでなく、貧栄養かつ乾燥を伴う焼畑や、滞水する水田での栽培も可能である。そのため救荒食や孤児作物<sup>4</sup>としての特徴は、今後の食の持続可能性を考えるうえで意味を持つ。2つ目の視点が、新世界の恵みである。ジャガイモ、サツマイモ、キャッサバの南アメリカ大陸に原産地をもつイモ類は、食糧としてだけでなく工業用原料や家畜の飼料としても利用されており、今後は、こうした側面からイモ類をあらためて考察していく必要があるという。そして3つ目は、精神世界との関わりである。イモ類は単なる食糧であるだけでなく、儀礼において利用される。例えば日本では、坪井洋文が民俗学的見地から「餅なし正月」を代表として正月儀礼におけるサトイモの重要性を指摘している [坪井 1979:68-92]。加えて、坪井は、正月に限らず他のハレの日におけるサトイモの共食・贈答の重要性にも言及している [ibid:93]。日本に限らず、イモ類が農耕歴や栄養繁殖に由来する子孫繁栄などの世界観とも結びついていることが各地で確認されている。

これらの観点に加え、文明史的な観点からイモ類のもつ意義に言及したのが人類学者のジェームズ・スコットである。彼はイモ類を、ムギ類やイネがその実りを統治者に示すのに対して、地中に潜んで統治から逃れる「抵抗の作物」と位置付ける [スコット 2019: 121-122]<sup>5</sup>。

## 2 日本のサトイモ

本稿の主題であるサトイモに目を向けると、日本で栽培されているサトイモは、植物学的分類では芋と葉柄を食用とする *Colocasia esculenta* と芋ができずに葉柄だけを食べる *C. gigantea* の2種類がある。芋を食用とするサトイモは主に親芋を食べる2倍体品種と主に子芋を利用する3倍体品種に大別される。サトイモは、雨の多い熱帯地方原産のため、栽培品種も乾燥に弱く、多日照を好み、生育過程は25~30℃と高く、15℃以下の低温に弱い [松本 2012:11-12]。松本によれば、日本で生産されるサトイモの品種と特徴は表1のとおりである。

表1. 日本で生産されるサトイモ品種とその特徴

品種群	品種名	利用法による分類	食用部位	タイプ	早晩性	植物学的分類
石川早生	石川早生、泉南中野早生、愛知早生、鶴の子芋など	子芋用品種	分球芋	ぬめりタイプ	早生	<i>Colocasia esculenta</i>
土垂	土垂、大野芋、善光寺芋など				中生～晩生	
蓮葉芋	愛媛早生、静岡早生、豊後芋など				早生～中生	
えぐ芋	紀州芋、関西土垂				晩生	
黒軸	ウーハン、二子芋				中生	
赤芽	赤芽、大吉(セレバス)	親子兼用品種	親芋分球芋	ほくほくタイプ	中生	
しょうが芋	しょうが芋				中生	
唐芋(エビイモ)	真芋、山形田芋、女芋	親子兼用品種芋茎用品種	親芋分球芋葉柄	ほくほくタイプ	中生	
八つ頭	八つ頭、白茎八つ頭				中生	
みがしき	みがしき	芋茎用品種	葉柄	—	晩生	
溝芋(水芋)	赤口、田芋(ターム)	子芋用品種芋茎用品種	親芋・分球芋葉柄	ほくほくタイプ	中生～晩生	
びろうしん	びろうしん、赤びろうしん	親芋用品種	親芋分球芋		晩生	
筍芋	筍芋、京芋、台湾芋				晩生	
蓮芋	蓮芋	芋茎専用	葉柄	—	—	<i>Colocasia gigantea</i>

[松本 2021:26-27]の表から項目や品種名を抜粋して作成

次節で見ると、現地で栽培者や地域住民へ聞き取り調査をすると、これらの特徴が説明される。併せて、栽培の特徴や「エグ味」や調理時の痒みといった調理・仕込み時の特徴も言及されることも多い<sup>6</sup>。ただし、本論で対象とした五木村においては、品種名については揺れがあり、必ずしも上記の表のとりの分類にならない場合もある。

またサトイモの栽培は、古くより焼畑農業との関連がある点も重要である。例えば、民俗学者の野本寛一は、大井川流域の民俗調査のなかで焼畑農業を紹介し、「4年目は地がふかくなっているのがシマイモ・ヤマイモと呼ばれる蕨味の強い里芋を栽培したムラが多く」[野本2014:4]と説明する。関連して農学者の竹下昭人らは、かつて焼畑でのみ栽培されていたシマイモ<sup>7</sup>をとりあげ、その名称の由来として近隣に位置する宮崎県椎葉村の椎葉クニ子氏への聞き取り調査から、焼畑輪作の最後(シマイイモ/シマイイモ)に栽培するからという説を紹介している[竹下1991:120]。

在来作物のシステムの絡み合いの把握に向けて一熊本県五木村のサトイモを対象として一

### 3 サトイモと地域社会

かつての日本の多くの地域では、「イモ」と言えばサトイモを指していた。それは、調査地の五木村も同様である。そして先の坪井の「餅なし正月」が特徴的であるように、サトイモは地域社会において儀礼食であるという側面を持つ。さらに坪井は、サトイモの栽培や食事が忌避される社会についても論じている。例えば、「焼いた芋に味噌をつけて食べるな」とか「里芋を植えると石になる」という宮城県下の伝承や、サトイモとゴマの栽培を禁じる福島県南会津郡および群馬県吾妻郡の伝承、さらには正月にサトイモを家人に見られないように家に入れない（物置に隠す）という埼玉南埼玉郡の伝承のほか、正月に限ってサトイモの普通名称を口にすることを禁じた東京都下八条島の伝承などを紹介している〔坪井1972:129-134〕。坪井は、これらの分析を通じて、水田稲作（コメ）を基盤とした単一民族文化の内的発展といった従来主流の（民俗学的）世界観とは異なる別のあり様を提示しようとした。

一方、サトイモと地域社会をめぐっては、在来作物としての観点も重要である。在来品種としてのサトイモは、泉南中野早生（大阪府）、味間芋（奈良県）、鶴の子芋（熊本県）、伝燈寺芋（石川県）、大野芋（福井県）、八名丸（愛知県）、善光寺芋（栃木県）、八幡芋（山梨県）、二子芋（岩手県）などがよく知られている〔松本2021:39-42〕。さらには、品種あるいは遺伝資源として残すだけでなく、これらを地域活性化や地域おこしに結びつける動きも展開されてきた。上の在来品種の例でも、大野芋や二子芋はこうした取組みの顕著な例であり、伝統品種と栽培方法にこだわり、その取組みを消費者に伝えることで地域産業の一つとして位置付けていこうとしている。また、研究者が自らに在来作物や在来農業としての焼畑の「復興」活動に関わる活動も現れている。例えば農学者の鈴木玲治は、滋賀県長浜市余呉町において「火の山ひろば」という活動を展開し、在来農法を活かした地域づくりに取り組んでいる〔鈴木・大石2020; 鈴木2022; 増田2022〕。

このような地域社会における動きの中で、本稿では、五木村という具体的な地域社会における在来サトイモの残存状況を社会経済的な変化とともにみていくことにしたい。

## III データの提示

現地調査は、2022年8月2～4日（夏）と2023年2月16～19日（冬）に実施した。夏・冬とも筆者らで五木村を訪問し、延べ20人への聞き取り調査と、それに付随する形で圃場や山林を見学した。またいずれの回においても、五木村教育委員会と連携して「報告座談会」を企画し、当地の住民との意見交換会を開催した。本節では、これらの包括的なフィールドワークと文献調査に基づき記述を試みる。

### 1 調査地の背景

#### 1.1 五木村の概況

五木村は、熊本県の中では南部に位置し、東は水上村、多良木町、西は八代市東陽町、坂本町、南は山江村、相良村、北は八代市泉町の五家荘地帯に隣接した村である。村全体が九州山地の山岳地帯にあり、村面積の96%が森林となる。また標高1,000m以上の山岳

が連なり、平坦部は非常に少なく、深い峡谷が縦横に走る急峻な地形が特徴である。

村の人口は、473世帯956人（2023年10月時点）である。人口のピークは1940年（6,179人）であり、1960年以降一貫して減少傾向にあり、1990年代には2,000人を割り込んでいる<sup>8</sup>。

五木村の産業は、山岳地帯のために林業がさかんで、農業がこれに続き、河川流域に耕地があり、茶や米、栗や椎茸などが生産されている、と説明される<sup>9</sup>。産業別特化係数<sup>10</sup>でも林業が突出して大きい（図1左）。一方で、五木村の付加価値額<sup>11</sup>（2016年）は、図1右のように建設業と製造業が上位を占め、農林業は括られて3番目となっている。

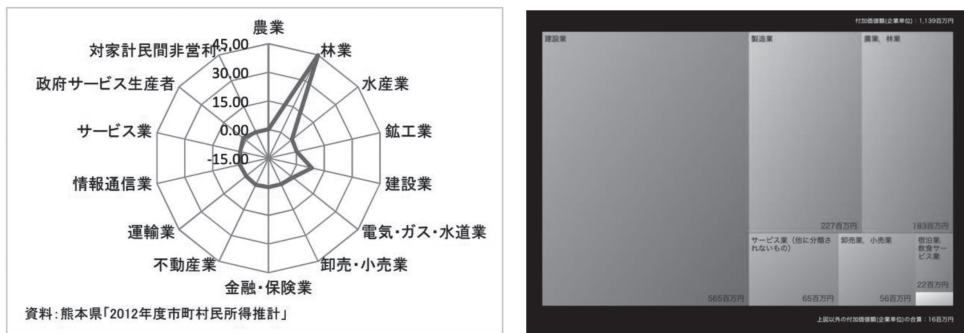


図1. 五木村の産業別特化係数<sup>12</sup>（左）と付加価値額（2016年）のタイलगラフ<sup>13</sup>（右）

五木村の振興計画をみると、村全体の方針として第1に掲げられるのは観光・物産振興である。『ふるさと五木村づくり計画』（2021年度）によれば、村の目指す方向性は、伝統文化や自然環境を観光資源とみなし、交流の拡大や村民の働く場の確保と所得の向上である。また、「村の生業や暮らしの中にある素材」を活用した魅力ある特産品づくりを推進し、「稼ぐむらづくり」を目指すとする<sup>14</sup>。

## 1.2 焼畑とダム開発の村

「I」で述べたように、五木村は佐々木高明の影響により「焼畑の村」という印象が濃い地域である。村の住民への聞き取りにおいても、かつて（1950～1960年代）おこなわれていた焼畑を経験したという話をしばしば耳にする。村の中心地に2017年4月に開設された歴史文化交流館「ヒストリアテラス五木谷」の展示コーナーにおいても、焼畑にまつわる農具や民具が展示されている。当該施設による企画展等のイベントも、近年は焼畑ないし焼畑文化をとりあげるものが多い。

他方、五木村を語るうえで欠かせないのは、川辺川ダム建設をめぐる地域開発である。1963年から1965年にかけて3年連続で発生した大水害は地域社会に大きな爪痕を残し、治水ダムの機運を招き寄せた。翌年には、「五木村振興計画基本構想」においてダム建設が盛り込まれ、以来、20年余りにわたって村は推進派と反対派に分かれ揺れ動いてきた。

在来作物のシステムの絡み合いの把握に向けて一熊本県五木村のサトイモを対象として一

しかし1981年に一部の水没者団体と国の間で一般保障基準が妥結し、1984年にダム建設協定書が締結されると一気に住民の離村が進んだ。1993年には頭地地区（上記施設もある現在の村の中心地）の一部着工が始まり、2000年代には、一般住宅入居や役場、小学校、道の駅など主要施設が移管完了となり、現在我われが目にする五木村の姿に近づく。

しかし2008年、大型公共事業への世相的反発も相まって、その年に就任した蒲島熊本県知事が「ダムによらない治水」を掲げてダム開発を白紙撤回し、翌年には国土交通大臣も中止を表明した。40年近くかけて受け入れつつあったダム開発計画の白紙は村内を動揺させたが<sup>15</sup>、その後県と国と村による地域振興計画が策定され、ソフト・ハード両面の整備が進んだ。しかし12年後となる2020年、記録的豪雨により流域が甚大な被害を及ぼしたことを受けて、知事は脱ダムを白紙撤回し再度のダム開発へと転じた。関連して、2023年に熊本県は村の振興策として20年間で100億円規模の財政支援をする方針を示す。先の『ふるさと五木村づくり計画』で提示された施策の推進も、こうした財政支援が背景に存在している。

このように、五木村は自然災害とそれを受けて推進される国土開発に翻弄されてきた地域である。本稿で主題とする在来作物を捉えようとする際においても、それを山深い土地における（ほぼかつての）焼畑という生業やそこに息づく在来知の発露としてのみ捉えるのは、少なくとも五木村においては不十分であろう。そこで以下では、社会経済史をみていくことで、「焼畑の村」のリアリティの把握を目指すことにしたい。

## 2 五木村の社会経済史

### 2.1 近世五木村の山林資源利用

近世の五木村を支配していたのは人吉藩であるが、人吉藩と五木村は緊張関係をはらむものであった。五木村は人吉藩の流罪地でもあり〔五木村総合学術調査団1987:987〕、五木村を支配した地頭三十人集（のちダンナ衆、地主）も人吉藩士ではなく郷土扱いであった<sup>16</sup>。人吉藩は他藩と同じく藩の収入源となる森林育成に尽力した。御用木として樹種を指定し、屋敷内の立ち木から寺社地ほか私有地内であっても山で立木を自由に伐採し処分することは出来なかった<sup>17</sup>。一方で造林などは積極的に行い、春の定期植林を課すほか、分収林制度を実施し、1719年（享保4年）2月の五木村では分収林3,511本のスギ植栽が行われている。刑罰としてスギの植林も利用した。1731年（享保16年）3月から1832年（天保3年）4月までの101年間の人吉藩の「科代指杉絵帳」には五木村21箇所で6,523本（人吉藩全体では175,417本、五木村の割合は約3.7%）の刑罰植林が行われている。科代指杉が科される犯罪は主に山火事や延焼、盗伐等であった。なかでも失火が最も多く、124件中45件を占め、焼畑の延焼は5件、焼畑の過伐は2件、無断焼畑と開畑は5件、焼畑関連でない残りの事件は盗伐が18件、過誤伐12件、残りは無断利用やスギを傷つけた事件である。スギ1本を焼き枯らした場合、100本の指杉が命じられるケースもあった〔ibid:984-987〕。このように人吉藩は育林を優先し、利用、伐採にはネガティブなコントロールを実施していたと言える。私有地であっても山留役、庄屋元、藩役所のルートを通して伐採許可を得、運上金も払わなければならなかった。このように人吉藩の厳しい山林管理制度の

もとで山林資源へのアクセスは困難であり、さらに木材を輸出するための河川輸送ルートもなく、近世、地場産業としての林業は育たなかった [ibid:984-992]。これらの土地利用規制に制約され、大規模な土地資源利用ができず、林業は育たなかった。ざりとて95%以上が山地の五木村では、この山林資源を有効活用できなければ存続に関わる。そのため、近世ではこの土地利用規制を回避できる焼畑、常畑での農業が山地での生業となった。

## 2.2 近代五木村での産業形成

1891年には八代の松岡長康によって川辺川の船運が整備され、「球磨郡五木村頭地より、四浦村までの工事を竣成」し、船筏が開通した。これにより森林開発が盛んになった [ibid:752; 湯川2011:104]。近代では河川輸送ルートが確保され、人吉藩の規制も消滅し、林業生産に適した環境へ急速に変化した。1901年の「五木村是」によれば「維新前ハ藩主相良氏ノ支配ヲ受ケ容易ニ杉ノ伐採ヲ得ザリシモ、廃藩後ハ之カ植伐権各所有主ニ帰シタルト同時ニ社会ノ発達ニ伴イ・・・木材類俄ニ高価ヲ示シ、其収益ナル事ヲ覚知セシニヨリ・・・専ラ伐採スルコトノミニ意ヲ用ヒ、其跡ノ継林方ヲ講ズル者ナキ」とされており、これらの規制緩和を歓迎しつつも、育林産業の未成熟ゆえの乱伐問題が指摘されている<sup>18</sup>。明治の「村是」では村の殖産興業として、水田可能地約40haの開拓および製茶、椎茸、木炭の改良および産業化、農家副業である畜産、漁業、養蚕等、輸出商品作物の改良と確立が掲げられた。村是では、輸出可能な商品作物が副業的に生産されている経済構造を指摘し、五木村は他村に比較して劣っていることを強調する。「村是」内に記載される将来方針は「元来我村ノ農事ハ其劣等ニ居ル事他村ノ比ニアラザル事はレ自然ノ土地柄ニシテ、諸作物ノ収穫上平年ニ於テ漸ク自家ノ食用ヲ満タスニ過ギズ、若シ此場合ニ際シ一兩年ノ凶作相続グ不幸ニ至ランカ立ニ飢餓ニ陥リ又其惨状言ウベカラザルニ至ル。豈其劣者ヲ戒メズシテ傍觀黙視スベケンヤ」であり、旧来の焼畑を含む農法を劣ったものとして捉え、村の労働生産性を上げて近代化していくことが強く意識された。なかでも副業であった製茶、椎茸、木炭が最大の収益化産業として位置づけられ、特に製茶は資本を要せずして収益が得られるものとして、近代化、産業化が志向されたのである<sup>19</sup>。一方で産業化のための村内資本は少なく、村内経費は節減しなければならない、という制約もあり、椎茸、木炭は村外資本、大分県からの移住者により製造、栽培が行われた。林業については、1936年の「球磨郡五木村有林施業要領」で確認できるかぎり、造林、林業の育成がなかなか進んでいなかったとされている。戦前期の林業は村に根付いた焼畑慣習から、造林地でも数年間木場作（焼畑）をなすことが支配的であった。「林業施行要領」では焼畑の造林下刈りを省略する効果は林業にとって「適当」として評価されている。ただし、「即疎植ヲ為シ下枝欠除、而シテ樹高ノミ伸長シ不安定ノ樹形ヲナスモノ相当多ク見受ケラル、是即木場作本位ニシテ造林木ヲ厄介シスル結果ナリ、夫故造林ニ当リテハ監督ヲ厳ニシ、其後木場作ニ当リテモ前記ノ如ク木場作本位トナラザル様特ニ注意ヲ要スル」として「本末転倒」と評する<sup>20</sup>。ここで改めて、生業としての焼畑が村民生活に根付いており、材木価格の上昇、規制緩和、インフラ整備があっても、焼畑と林業がトレード・オフ関係にあるため簡単には移行できないことが認識された。



在来作物のシステムの絡み合いの把握に向けて一熊本県五木村のサトイモを対象として一

明治以降は様々な産業育成基盤を取り入れることで林業が発展しうる基礎が形成された。しかし、林業の産業化は困難で、中身もスギ、ヒノキなどの材木林業ではなく、木炭の原料生産が林業の中心であった。焼畑の形態は、食料源として重要な生業であった近世焼畑から、林業地の前作である副業的な焼畑へと変化していき、戦後林業を受け入れる下地をつくった。一方で、常畑での自給的な農作物（ダイコン、イモなど）の生産も維持され、無視できない数が生産されていた。

### 2.3 戦後の五木村

五木村の造林業が産業として盛んになっていくのは戦後のことである。森林開発公団が設立され、積極的に分収林に乗り出した<sup>21</sup>。これにより自分の山林を、金をもらいながら管理育成することができるので、林業従事者が増加した<sup>22</sup>。林業の内実も政府のエネルギー政策によって大きな転換を余儀なくされた。政策で一般家庭のエネルギー源も木炭からプロパンガスへ代替が始まり、五木村も木炭生産を含む林業から材木林業へシフトした。

一連の産業転換で大伐採と大植林が行われた。1963年には、この保水力が失われた山で3年連続大水害が発生し、生存基盤である山道など林業インフラが失われた [『脱ダムへの道のり』編集委員会編2010:197-198]。1966年には大水害を受け、建設省による川辺川ダム建設計画が発表され、以後長きに渡って交渉が続くのである。川辺川ダムの建設に際して、五木村役場が発展の基本方向としたのは山林の開発と利用であった。しかしそれらは近代に目指した内発的産業発展を志向したものでなく、国や県の補助が前提として組み込まれ、補助金や分収契約造林、公共事業の誘致等、ダム補償の要求と産業育成が混在したものであった [ibid:17-19]。

表2. 五木村の社会経済の変化

	近世	明治から 1945年	1945年から 1963年	1964年から 1984年	現代
土地利用 のあり方	山地利用 規制：停滞	利用促進	利用促進	育林区 ：停滞	森林不良在庫 化：停滞
資本利用	小	民間資本の流入	大	国家政策に基 づく資本流入	大
労働力利用	大	労働市場の開放	大	高等教育、ダ ム補償の結果 労働力流出	小
主産業（大規 模、実施コスト の大きい事業）	焼畑等労働集約 的農業	労働集約的産業 の出現、副業作 物の産業化	労働集約的産 業の持続、展 開	分収林、公共 事業による賃 労働	分収林、公共 事業による賃 労働
副業（小規模、 実施コストの小 さい事業）	多面的な山の幸 採集、常畑での 農業生産	林業前作焼畑、 山の幸採集、常 畑での農業生産	林業前作焼 畑、山の幸採 集、常畑での 農業生産	常畑での農業 生産、山の幸 採集	より節約的な 常畑での農業 生産、山の幸 採集

(筆者作成)



在来作物のシステムの絡み合いの把握に向けて一熊本県五木村のサトイモを対象として一

佐藤編（1953）によると1951年の五木村におけるサトイモの推定実収高は、畑で14町、焼畑で30町であり、それぞれ全体の9.1%、8.0%で、麦、雑穀、マメ類に次ぐ割合である。かつて焼畑農業がさかんだ時代には、チャマン、朝ヨケ、夕ヨケ、ヨナガレなどと呼ばれる朝昼晩の食事の間に食べる間食は、もっぱら塩ゆでしたイモやカライモだった〔五木村民俗調査団1993; 寺嶋2022〕。

サトイモに関する風習も五木の民俗として記録されている。記録によれば、五木村の全域で元日に、イモカン・オカン・イモ正月などと呼ばれる風習があった〔五木村民俗調査団1993:97-98〕。これは、元朝の若水で温めたイモを食べていた地区が多く、そこではイモは大晦日に鍋一杯炊いておいて塩炊きにする。これは男の役目というところもあった。元日は雑煮を作らず、ご飯もなしで、家内中イモを食べ、イモは八重碗に入れた。2日から女の人が料理した。イモカンは神仏には上げず、客には出して雑煮と一緒に食べた。イモは25、6日に5貫ぐらい2~3時間かけて準備した。八重ではトシの晩に炊いておいたイモにフクミズを注ぎ、もう一度イモを温める。神様などに供え、家族で茶純に餅1個入れ、イモ1個を乗せて食べた。オカンを食べた頃には雑煮はなかった。元旦には「イモを食べんといかん」という。

一方、サトイモの栽培方法は次のとおりである。2~3月頃、穴を掘って、種芋を植える。4月頃葉が出ると、土を半分ぐらい盛る。すると、そこに小さい芋ができる。今（1993年）はわずかしか取れないが、小さいうちは、800~1,000貫以上取った。サトイモは馬の好物で、イモフミで踏んでから生で食わせた。畑（常畑）にもサトイモは植えるが、コバ（焼畑）の方が、実がしまっておいしいとされる。小さい時は口の赤いの（南京イモ）がおいしい。戦後に入ったタケノコイモ（セカイモ）は収穫量が少ない。タケノコイモはジフカ（地深）でないといけないため、浅い土地には合わないとのことである。ヤツクチは固いが、おいしくて、腐れない。他にワセ・ツルノコ・ハチイモ・シマイモ（シマイモ）がある。シマイモは縞があり、収量が多い。親芋はエガク（えぐくて）食べられない。ウエイモ（ウエイモ・ウェーモ）はカライカゴ（背負いかゴ）で10~20荷も取れた。全収穫の3分の2は自家消費だったという。

### 3.2 現在の五木村のサトイモ状況

かつて焼畑や常畑で栽培された数種類のサトイモは、現在でも村で栽培され、並行して新しい品種も導入されている。現在村で栽培されているサトイモは図3のように分布し、種類は資料にみられる8種を超えて12種を数える（表3）。かつて焼畑で栽培されたシマイモは、記憶をもつ人はいるものの、現在では栽培されていない。

生産者の多くが2種類以上のサトイモを栽培し、なかには8種を栽培する生産者もいる。タケノコイモ、ワサイモ、ツルノコイモは全村的に栽培され、ケイモやウエイモは主に東部の集落で作られている。ワサイモ、ウエイモ、ツルノコイモ、ナンキンイモ、ケイモ、赤と白のヤツグチはかつて焼畑でも栽培されていた古い品種で、タケノコイモや、葉柄を食用にするトイモは元々常畑でのみ栽培されてきた品種で、アカメダイキチ、シロメダイキチは近年導入された品種だという。また、ナンキンイモ、アカイモ、ウエイモ、ケイモ

は栽培者がごくわずかとなっている。明治期に台湾から国内に導入されたタケノコイモは、複数の呼称が存在し、イモの形質は生産者によりばらつく。ばらつきの主要因は、栽培管理方法のばらつきと考えられる。一方、他地域から種イモを譲り受け栽培すると、生産者と耕地が同じでも味や食感、見た目が異なることがあり、遺伝的多様性がある可能性をもつ。

収穫後に翌年用の種イモは、イモガマ・イモツボなどと呼ばれる耕地内などに掘った穴で保存される。低温などの影響で種イモが切れた際には、村内外の生産者から種イモを譲り受け、栽培を継続する。タケノコイモでは、隣の相良村やさらに離れた菊池市などから種イモを得る事例もあった。

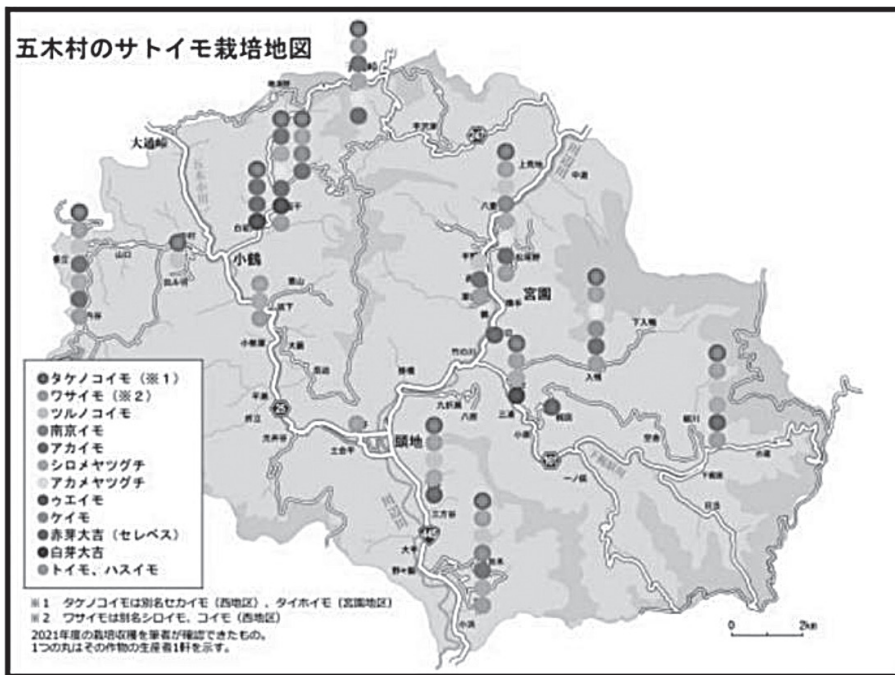


図3. 五木村のサトイモ地理的分布 (筆者作成)

どの品種のサトイモを栽培するかは、生産者の好みや用途、畑の面積による優先度、手持ちの種芋の種類に合わせ、春先の植え付けの際に毎年調整される。身の締まったツルノコイモ、調理しやすく身の締まったタケノコイモ、汁物に一番合うと言われるヤツグチなど食感や味で好まれる品種や、親芋が大きく育ち親芋も子芋も食べることができ収量が多いダイキチ、子芋の大きさが均一で調理しやすく地元の物産館でよく売れるワサイモなど、収量や販売用途のため好まれる品種もある。また、近年導入されたアカメダイキチやシロメダイキチと古くから存在する品種との間の食味や栽培上の差異は明確には意識されてお

在来作物のシステムの絡み合いの把握に向けて一熊本県五木村のサトイモを対象として一

らず、同一環境下で栽培されており、利用方法にも大きな差異はなかった。一方で、シマイモの栽培をやめた理由としては「家族が多かった昔は焼畑で栽培した。子芋が多く付いて収量も多いが、長く煮なければエグミが抜けず、特に親芋は長く煮ても食べづらい。調理に時間と手間がかかるため、だんだんと作らなくなった」という。焼畑でイモを栽培した時代が終わり、限られた面積の常畑で栽培を続ける上で、意図的に取捨選択が行われていることが看取される。

表3. 現在（2023年）確認できる五木村のサトイモ

名称	食用にする部分			特徴 (資料や聞き取りによる)
	親芋	子芋	葉柄	
タケノコイモ、セカイモ、タイホイモ	○	○	×	葉がやや明るい黄緑の葉脈あり／煮崩れしにくく、ホクホクと粉っぽい／下半分はホクホク、上半分は粘りがある／煮しめによい
ワサイモ、シロイモ	○	○	×	早生／葉にやや丸みがある／葉柄の根元部分がやや黒みがかっている／芽が濃い紫のものと黄緑のものがある／「盆になれば掘っていい」と言われた／煮しめに良い。小芋はよく太る
ツノコイモ、ツルノコイモ	○	○	×	かつて焼畑でも栽培された。栗のような形で丸くコロシとしている。口の部分がきゅっと細く伸びている／皮に年輪のような独特の模様が入る／塩ゆでにしてよく食べる
ナンキンイモ	?	○	?	昔から作っていた
アカイモ	○	○	○	かつて焼畑でも栽培された。葉柄は黄緑がかった薄い紫／子芋は小さくてヒゲが多く、丸くならずやや細長い／ホクホクして粘りがある
シロメヤツグチ	○	○	△	白のヤツガシラ／煮崩れしない／味噌汁に良い／ホクホクする／赤より白の方がおいしい？
アカメヤツグチ	○	○	○	赤のヤツガシラ／煮崩れしない／味噌汁・煮しめに良い／赤芋だが葉柄は白い／白より赤の方が粘りがある
ウエイモ (ウエイモ、ウエーモ)	○	○	○	梶原地域に存在。かつて焼畑でも栽培された。葉柄は赤いがイモは白芋／昔は漬け物にした
ケイモ	○	○	?	梶原地域に存在。かつて焼畑でも栽培された
アカメダイキチ	○	○	×	親芋が大きくなる。近年市販の種で導入
シロメダイキチ	○	○	×	赤芽大吉ほど親芋は大きくなり子芋が多く付く
シマイモ、クロジマイモ	×	○	?	かつて焼畑でも栽培された。今はない。小芋がたくさん付くが、長く煮なければえぐみが抜けないので作らなくなった
トイモ、ハスイモ	—	—	○	イモガラ（葉柄）のみを食べる／丈も葉も大きくなる／芋は太らない／イモガラを生で酢の物にしたり、干して保存し、水に戻して炒めたり煮しめに入れたりして食べる

(筆者作成)

## IV 考察

### 1 在来サトイモが残る要因：栽培的特性と食文化の位置付け

前節のとおり、五木村には焼畑がほぼ消滅した現在においても数多くの在来サトイモが栽培されている。ここから伺える特徴はまず2点挙げられる。第1に、サトイモの栽培的特性である。サトイモの植物としての特徴を考えた時に、栄養繁殖であることが残存に有利に働いたと考えられる。栄養繁殖なので比較的広い範囲で同一品種が生産されており、種イモが切れた際にも村内外から種イモを得ることが出来る。例えばカブは、しばしば集落ごとに特有の品種が存在するが、その集落で種子が失われたら栽培を継続することは不可能であることと好対照である。またサトイモは3倍体品種では交配育種が困難であり、種子作物と比較して集約的な育種が進んでいない。したがって、一般的に古い品種が残存しやすい。五木村でもアカメダイキチやシロメダイキチなどの新規導入品種が、既存の品種に対して明瞭なアドバンテージは示しておらず、古い品種が残存する要因であると考えられる。

さらに、サトイモは当地において手が比較的にかからない。生活の変化の中で、かつてのように農事に全てを割くことができなくなったり、あるいは高齢化によって労働強度を高められなくなったりしても、放っておけるという特徴は残存に寄与した可能性が高い。加えて、かつて焼畑で栽培されていたサトイモも常畑で栽培されているように、焼畑の消失とともに在来サトイモが消失しなかったことも大きい。

一方、食文化の位置付けも重要である。食生活の中でサトイモは主食でもあり野菜でもある点は、サトイモが残った第2の要因であろう。五木村の場合、かつての主食であった雑穀（ヒエ等）はコメに、そして野菜の多くは近代品種に置き換わった。しかし、サトイモはそのどちらでもあるという位置づけによるものが、残存に影響した可能性がある。すなわち単一の利用価値ではなく、多岐にわたる利用価値が存在したことが、残存に有利に働いた可能性がある。これには今も行事・祭事で用いられる点も寄与している。このことは生産者によって、細かい味や調理の特徴が語られることからもうかがい知れる<sup>23</sup>。食味と栽培・調理の手間とのちょうどいい状態が、在来作物の継承を考えるうえで重要と考えられる。

### 2 市場経済や統治権力とのすきまにあるサトイモ

上記の2つの要因に加えて、市場経済との関係を考慮する必要がある。「Ⅲ-2」でみたように、五木村の社会経済は山林をめぐる政策や、水害対策・水没補償に強く影響を受けてきた。そのなかで、換金作物のメインであったチャ、アズキ、シイタケ、タケノコは大部分が賃金労働に置き換わった。林業も、グローバルエコノミーの中で採算を確保できなくなり、補助が前提の産業となることで主業として行き詰まることとなった。こうした状況のなかで、サトイモは換金性の低さから、置き換わりにくいという特徴を有している。サトイモは、自家消費と（種芋のやりとりを含めた）贈与交換が主となっており、この点が残存に寄与した可能性は大きい。

しかしながら、それは恒常的な特性ではない。とくに近年顕著なのが獣害である。林業

在来作物のシステムの絡み合いの把握に向けて一熊本県五木村のサトイモを対象として一

や焼畑といった山林の循環的な利用が減少し「環境の非活性化」[Cf. ナイト・合原2021]が進行すると、シカやイノシシによる作物への被害はサトイモにも及んでいる。聞き取りをした生産者のなかにも、獣害により途絶えたという語りがみられた。

これらの状況を図示化すると図4のようになる。ここからわかるように、五木村における在来サトイモの残存は、在来作物の保存・活用の典型である「ブランド化」とは異なるあり方があることを示してくれる。しかしながらそれは、現行の社会経済状況のもとでかろうじて成立するようならなく不安定な達成でもある。

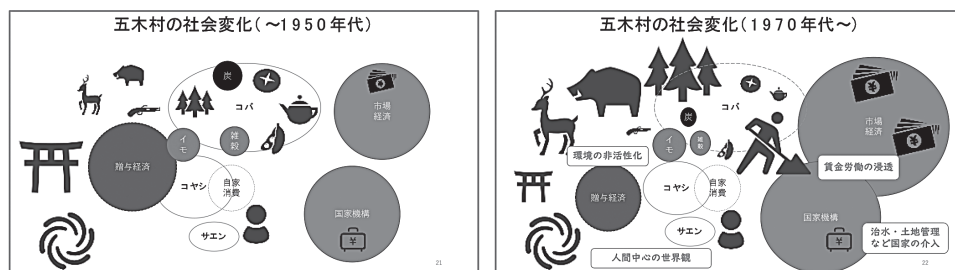


図4. 五木村の社会変化 (左：1950年代以前・右：1970年代以降、筆者作成)

## V おわりに

本稿では、なぜ地域社会の変化の中で在来サトイモは残ってきたのかを問いとし、資料やフィールドワークからその要因を探ってきた。そして、栽培的特性、食文化の位置付け、そして市場経済との偶然的な適度な距離感という3点を特徴として導いた。

五木村のサトイモは、それが自然環境との調和的（あるいは状況適合的）な働きかけを可能とする領域で活かされる。すなわち、換金作物として市場経済に強く接合しすぎず、さらには国家を中心とする上位の統治権力機構の政策が過度に地域に干渉しない領域に、サトイモを代表とする五木村の在来作物が布置している。こうした在来作物をめぐる構造を理解するためには、本論で示したように農学・栽培学および社会経済史をふまえたアプローチは有効であろう。すなわち、学問分野の枠をはみ出しながら、かつ当地のインフォーマントと共に織り上げていく共創の実践が、在来作物のような対象を理解するために求められる。

しかしながら、本研究はまだ試行的な取組みを開始したばかりである。今後の課題として、地域をとりまく政治的・開発的状况との関係性、そしてなにより当地に暮らす人びとや他の在来作物や動植物との関係性をより丹念にみていく必要がある。本稿を嚆矢として、研究をさらに進めていくことにしたい。

## 付記

本研究は、大阪国際大学特別研究費（2022年度、研究課題番号:11）、および公益財団法人サントリー文化財団研究助成「学問の未来を拓く」、公益財団法人日本生命財団環境開

題研究助成の助成を受けて遂行した。また研究遂行にあたり、五木村の皆さんに多大な協力をいただきました。心よりお礼申しあげます。

注

- <sup>1</sup> 例外は、世界農業遺産に関わる場合である [cf. 林2016]。
- <sup>2</sup> ただし、2021年刊行『季刊民族学』177号の特集「焼畑と文明 五木村から世界へ」では、現代社会において焼畑ないし在来農業を位置付けようとする一連の論考が紹介されている。
- <sup>3</sup> この術語は、人類学者アナ・チンの研究に着想を得ている [チン2019]。チンは、マルチスピーシーズとマルチサイテッドという人類学の潮流を踏まえながら、それぞれの地域・社会で起きた別々の出来事が偶発的につながりをつくる様を絡み合いと名づけた。
- <sup>4</sup> 特定の地域で生産・消費され、国際的に取引されていない作物のことを指す。
- <sup>5</sup> スコットのような大局的な思想をイモ類から見出せるかは実証的な調査も必要であるが、イモを単なる作物の1つとしてみるだけでなく、こうした社会経済的な意義づけを確認していくことは重要である、というのが本論の通底する考えである。
- <sup>6</sup> 松本は、品種特性の見方として、これらの項目に加えて、耐寒性・耐乾性、葉柄色、芋の着生、芋の形状（丸系と長系）と肉質（粉質と粘質）、収量性、生理障害と病害、草姿、葉の形状、葉柄頸部の屈曲、草丈（葉柄長）、展葉数を挙げている [松本2021:28-29]。
- <sup>7</sup> なおこの論考の時点で、椎葉村ではシマヤーイモは消滅しているとのことであった。
- <sup>8</sup> 『五木村人口ビジョン』（2020年）より。
- <sup>9</sup> 熊本県ホームページ「五木村」[https://www.pref.kumamoto.jp/uploaded/ife/82485\\_102497\\_misc.pdf](https://www.pref.kumamoto.jp/uploaded/ife/82485_102497_misc.pdf)（2023年10月31日参照）
- <sup>10</sup> 五木村内の構成比÷熊本県の構成比。
- <sup>11</sup> 付加価値額＝売上高－費用総額＋給与総額＋租税公課（費用総額＝売上原価＋販管費）。
- <sup>12</sup> 『五木村人口ビジョン』（2020年）p.87より引用。
- <sup>13</sup> RESAS（地域経済分析システム）より。
- <sup>14</sup> 熊本県・五木村『ふるさと五木村づくり計画』（2021年度）より。
- <sup>15</sup> 当時の村内の反応については、『川辺川ダム特集』（2008年9月）等から読み取れる。
- <sup>16</sup> 「人吉藩士分限帳」には五木の人名はなく、藩士ではなかった。郷士は山知行（私有）も名称も認められていたが、藩士との関係では百姓と同等の扱いであった [五木村総合学術調査団1987:978-981]。郷士は役職としては山留役や庄屋元など村役を命ぜられる存在であったが、黒木半内は幕末徒士に、出ル羽の土肥覚兵衛は山留役として藩政とつながり参勤交代の徒士として登用された記録が残っている。
- <sup>17</sup> 御用木は大きな木ほとんどで。杉、桧、松、樅、榎、槻、柏、桐、ちしや、塩地、桂、桑、赤檜、白檜、櫟、こが、たぶ、榎、楠、枇杷、榎、朴、竹であった。
- <sup>18</sup> 同上、歴史編101、112ページ。同「村是」では五木村内には田が約6ha、畑が約2,352ha（常畑は約100haちょっと）、宅地約20ha、山林1,550ha、原野254haとなっている。農業人口が3,223人、工業は20人、商業が228人、公職、自由業が30人、職工。労働者が376人、漁業が8人であり、大半が農業（焼畑）で生計を立てて生活しているが、商業や職工、労働者なども一定存在している。職工、労働者については1889年の五木鉱山に伴うものである。
- <sup>19</sup> 同上、歴史編102-103ページ。
- <sup>20</sup> 同上、歴史編114-118ページ。
- <sup>21</sup> 戦前は営林署が監督官庁であったが、まったくの消極的姿勢であった。
- <sup>22</sup> 同上、1037-1070ページ。



在来作物のシステムの絡み合いの把握に向けて—熊本県五木村のサトイモを対象として—

<sup>23</sup> これは、本論では言及しきれなかったナツバ（ツケナ）類に関してもいえる。

## 参考文献

- 『脱ダムへの道のり』編集委員会編（2010）『脱ダムへの道のり—こうして住民は川辺川ダムを止めた！—』熊本出版文化会館。
- 林浩昭（2016）「特集論考 世界農業遺産「クスギ林とため池がつなぐ国東半島・宇佐の農林水産循環」の潜在的価値」『農村計画学会誌』35(3):375-378。
- 堀田満（2003）「根菜農耕で利用される「イモ型」植物」吉田集而ら編『イモとヒト—人類の生存を支えた根菜農耕—』pp.9-31、平凡社。
- 池谷和信（2021）「焼畑民の心と現代文明」『季刊民族学』177:68-73。  
———（2022）「序章 九州山地の生き物と人」『BIOSTORY』38:4-8。
- 池谷和信編（2023）『図説焼畑の民 五木村と世界をつなぐ』公益財団法人千里文化財団。
- 五木村総合学術調査団（1987）『川辺川ダム建設に伴う文化財等調査報告書—人文編—』五木村役場。
- 五木村民俗調査団編（1993）『五木の民俗』五木村役場。
- 五木村役場（1968）「五木村民の生活の向上と村の発展の方向と川辺川ダム建設に対する心構え」五木村役場。
- 近藤友大・早川公（2020）「宮崎県高千穂郷椎葉山地域の在来アズキおよびツルアズキの探索」『豆類時報』98:13-17。
- 真野博・清水純・任良赫・中谷祥恵・野口有希・増田和成・和田政裕（2006）「DNAマイクロアレイ解析を用いた沖繩伝統野菜ニガナ（*Crepidiastrum lanceolatum*）の食品機能性評価」『日本栄養・食糧学会誌』59(3):177-183。
- 増田和也（2022）「余呉の焼畑プロジェクトと「火野山ひろば」 鈴木玲治ら編『焼畑が地域を豊かにする 火入れからはじまる地域づくり』実生社。
- 増野高司（2022）「イモが与えてくれるもの」『BIOSTORY』38:48-57。
- 松本美枝子（2012）『サトイモ 栽培から貯蔵、種芋生産まで』農文協。
- 水野時子・角野猛（2008）「会津地方の伝統野菜の機能性成分について」『日本調理科学会誌』41(2):164-165。
- ナイト、J・合原織部（2021）「人間-動物関係をサルの視点から見る」奥野克己ら編『モア・ザン・ヒューマン マルチスピーシーズ人類学と環境人文学』pp.79-94、以文社。
- 中尾佐助（1966）『栽培植物と農耕の起源』岩波書店。
- Nishida Rino and Kondo Tomohiro. (2021) BUCKWHEAT GROWTH AND PHYSIOLOGY AS AFFECTED BY SOWING IMMEDIATELY AFTER BURNING UNDER DROUGHT CONDITION” *Ecology Journal*. 3(2):143-150.
- 野本寛一（2014）「〈静岡県の民俗〉大井川流域民俗語彙」『民俗文化』26:1-50。
- 佐々木高明（1972）『日本の焼畑』古今書院。
- 佐藤光昭編（1953）『村のすがた』熊本県五木村。
- 佐塚正樹・田中佑季・加藤守匡・寒河江豊昭（2017）「BAP法による米沢伝統野菜ウコギを中心とした野菜の抗酸化能評価」『日本家政学会誌』68(7):337-342。
- スコット、C.ジェームズ。（2019）『反穀物的人类史：国家誕生のディープヒストリー』立木勝訳、みすず書房。
- 鈴木玲治（2022）「今、なぜ焼畑なのか？ 新たな可能性を紡ぎだす試み」鈴木玲治ら編『焼畑が地域を豊かにする 火入れからはじまる地域づくり』実生社。
- 鈴木玲治・大石高典（2020）「焼畑復活と地域社会—地域資源に着目した地域振興の可能性」『農業と経済』86(6):41-50。

## 国際研究論叢

- 高橋正和・橋本直哉・小林恭一・大東肇（2013）「福井県伝統野菜木田チリメンシソの抗アレルギー作用の検討」『福井県立大学論集』40:83-87。
- 竹下昭人・宮崎卓巳・田代洋丞（1991）「佐賀県鳥栖市に自生しているサトイモについて」『佐賀大学農学部彙報』71:113-122。
- 寺嶋悠（2022）「五木村の焼畑作物の変遷とその維持」『BIOSTORY』38:29-35。
- チン、アナ.（2019）『マツタケ——不確定な時代を生きる術』赤嶺淳訳、みすず書房。
- 坪井洋文（1979）『イモと日本人』未来社。
- 湯川洋司（2011）『近代山村開発史の民俗学的研究—熊本県五木村を事例として—』平成20-22年科学研究費補助金研究成果報告書（課題番号20520710）。