

源流人会だより

ぽたたい!

源流のひとしづく

第6号

2005 春号

森と水の源流館

住所 ● 奈良県吉野郡川上村宮の平
財団法人吉野川紀の川源流物語
TEL ● 07465・2・0888
FAX ● 07465・2・0388
URL ● <http://www.genryuu.or.jp>
E-mail ● morimizu@genryuu.or.jp

CONTENTS

- ・コラム
- ・第2回源流学講座
- ・川上村見聞録③
- ・調査報告 ～コケ類～
- ・川上村の主役たち
- ・源流のよりみち
- ・源流人会活動報告
- ・交流のページ



アケビ

森や道端を歩いていると、甘いようなほのかな香水のような香りが……。きよろきよろ見回してみると「ここに咲いているよ」。アケビの花でした。今年の秋はたくさん実るかな？



ぽたたい

源流のひとしづく

春
第6号

発行所 ■ 財団法人吉野川紀の川源流物語 森と水の源流館

発行日 ■ 平成17年5月発行

TEL 07465・2・0888

いっしょに、やれへんげ! 「源流学の森づくり」

「水源地の森」と同じ三之公に「源流学の森」があります。そこは原生林がいったん伐採された後の山を豊かな森にしようと、試行錯誤を繰り返し、自然と向き合い、自然から学ぶ道場みたいなもんです。間伐作業や道づくり、道具の手入れなどをしながら、源流の村でわしらが暮らしてきた知恵や技を体得してもらっています。わしらは「源流学」と呼んでいます。

「源流学の森づくり」は、まだ3年目に入ったばかり。知ってのとおり森の営みは何十年という気の長いもんで、成果を見るには相当な我慢がいるわけです。

そやから今年から「もう少し、わしらも励みになることやりたい!」と思うて森づくりの基地、つまり小屋づくりもいっしょに進めることにしました。山からとった木を切る、組み上げる、食材をさがす、獲る、調理する、食べる、星を眺める、しゃべる、笑う、ドラム缶風呂もあつたらええなあ。夢はどんどん広がります。

どないですか。いっしょに夢をカタチに、せえへんげ。

2005年の開催日

- 5/14 (土) ・ 15 (日)
- 6/5 (日)
- 9/17 (土) ・ 18 (日)
- 11/5 (土) ・ 6 (日)



基地づくりもはじめるぞ!



～くわしくはお問合せください。お友だちもつれて来たいという方もご相談ください。～



年会費	個人	2,000円
	家族	3,000円
	学生	1,500円
	団体	10,000円

郵便振替 00940-1-331163

とも源流学を楽しみ学ぶ仲間を紹介ください

源流学とは集い、話し、遊び、学び、考え、触れ、交流し、参加し、喜びを分かち合いながら、源流を守り、育ててゆこうとする会です

源流人募集!

源流人とはかけがえのない水を生かす源流の自然を愛し、源流を守り、育てる人です

水源地の森守募金

募金は次のような活動にあてられます

- 吉野川・紀の川の水について学ぶ本を作成し、流域の小学4年生に配布
- 「源流学の森づくり」事業
- 「水源地の森」の保全を呼びかけるための啓発用看板の製作と設置

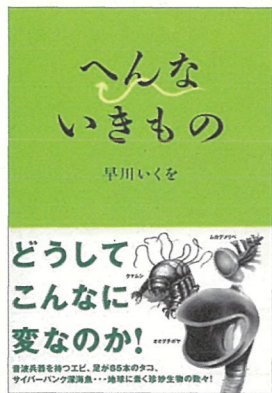
郵便振替

00950-2-331164 「水源地の森守募金あて」



交流のページ

このページは源流人会会員さんや、源流・川上村とつながる個人・団体のみなさんの活動紹介や情報交換の場です。



『へんないきもの』
早川いくを 著
バジリコ株式会社 発行 160ページ
定価1,500円（税抜）



本の紹介

本書は、私たちの身近にいながら、よく知られていない「いきもの」からおなじみであっても実は生態まで理解していないような「いきもの」まで、68種を紹介しています。それぞれの「いきもの」は解説と寺西晃氏による見て楽しいイラストで、見開きの2ページにうまくまとめられています。例えば、湿った庭などでよく見かけるコウガイビルではサブタイトルに「ヒモの噂の真相」と付されているように、「いきもの」の形態や生態を著者独特の視点で楽しく解説しています。

生物多様性の保全が叫ばれる昨今ですが、どんな「いきもの」がこの世界に生活しているのかはなかなか知らないものです。しかし、そんなことはさておき、本書はこの地球上で、色々ないきものが、いろいろな生き方で生きているということ、楽しく気づかせてくれます。
(スタッフ 木村全邦)

深い森の不思議 ～屋久島で～

屋久島に行った時の話です。森の中でボーッとしていると小さな鳥がそばに来てさえずりました。その歌声に惚れ惚れしてもっと近づくとその鳥は3mほどの間隔をあけてはまたさえずりました。人を恐れていないのか、近い間隔で離れてはまたさえずるのです。僕は歌声に酔ったようについていきました。しばらくするとその鳥は飛び去りました。我に返り、振り返ると自分がもどいた場所はもう見えないほどのところまで来ていました。幸い溪流沿いに来たので引き返すのに問題はなかったのですがこの時以来僕は、昔の人が山で「狸にばかされて道に迷った」という話しを信じるようになりました。深い森にはいつも不思議があります。

2003年の秋に植えたドングリ、2度目の春です。魅力ある森の一員になるにはあと何十年かかるでしょうか。

(北芝稔史)



秋に植えたドングリ

山仕事は楽しい

川上村のお隣（?!）三重県宮川村に移り住み、林業を始めて1年になります。色んなモノと出会える森が増えたら良いなあ、と思いながら日々を過ごしています。日本の国土の7割は森林なのに、木材輸入量は世界第3位で、自給率はたったの2割。「環境」だけじゃなくて、「資源」としてもっと森林を活用しなきゃ、と思います。とりあえずは、手入れ不足の人工林をどんどん間伐すべきでしょうが、「人手」も「お金」も「理解」も足りていません。・・・なんて理屈は置いておきまして、とにかく山仕事は楽しいです。

まずはみなさんも一度、体験してみてください。森の恵みをみんなで頂きましょう。

(金子史法)



間伐で明るくなれば色々な草木も顔を見せてくれます



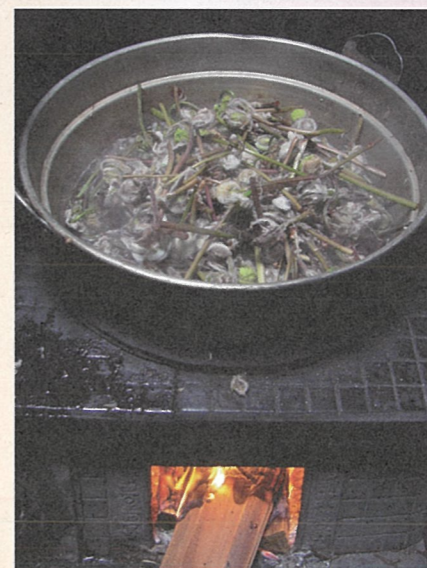
▲ ゼンマイ

春の楽しみ

冬の殺風景な山や川に春が、どんどんと進んできました。
3月のアマゴの解禁で、春を感じ、フキノトウの膨らみとほろ苦い味に“食”としての春を感じ、ワラビの出現を心待ちにします。
三寒四温を繰り返して、徐々に暖かくなつて彼岸には、ネコヤナギが産毛を膨らまし、目に春を感じます。それから、つづじが咲き乱れます。
ワラビ、ゼンマイ、タラノメを探しに山に入る日が続きます。人工林の杉や檜の林を伐採と言つてすべてを伐採し、植林をすると、そこは、木がある程度の大きくなるまでの間は、山菜の宝庫になるのです。ワラビは、灰をふりかけて、湯をかけて、重しをして、1日おいてアクだしをします。
ゼンマイは、湯がいてわたや固い部分を取り除き、天日に干して何度も揉みます。よく揉むほどおいしくなります。カラカラになったら保存し、食べるときは水につけ、もどしてから調理します。タラノメは、天ぷらや湯がいて酔味噌で食へるとおいしくいただけます。
小さな時、母親と叔母さんといっしょに、奥山へ一日山菜取りに出かけ、一斗袋いっぱい持って帰つたのを覚えています。
最近山菜がよく取れる場所を見つけました。秘密の場所になっています。山菜の味がおもしろく感じられるようになったのは、年のせいでしょうか。
匂に匂のものをいただくことの感動は、山や川を与えてくれる一大イベントで、山村ならではのことでしよう。昨日もおいしくいただきました。
(坂口泰一)



▲ ゼンマイの掃除（わた取り）



▲ おくどさんでゼンマイをゆでる



▲ おばあちゃんの仕事

3 / 20 「源流学の森づくり」体験会

いつもは源流人会限定の「源流学の森づくり」。さらに輪を広げようと、今回、林野庁の助成も受け、一般参加による体験会を開催。朝からの曇天にも時折暖かい陽が射し、クロモジの白い花、ウグイスのまだおぼつかないさえずりに春本番を感じました。ヘルメットをかぶり、山仕事のベテランの指導のもと、鎌にノコギリを持ち、間伐作業を体験。鎌の刃研ぎにも挑戦しました。「森林伐採がどんなものか確かめたかった」「少しでも役に立てれば・・・」参加者の声です。2月に京都議定書が発効、環境問題への意識が高まる中、このプロジェクトが今後注目されることを願いますが、森の営みはゆるやかな時の流れで見守る地道な取り組みです。これからは「はげみ」となる楽しい計画も考えています。(最終ページ参照) みんなさんのご参加をお待ちしています!



3 / 26 源流人の集い

当日は、小春日和のなか、参加者6名、スタッフ4名で力をあわせて、水源地の森管理棟付近で、登山道を整備したり、小さな橋を掛け替えたりしました。橋の掛け替えではスギを数本間伐したものを材料としました。スギは「トチカン」



という昔ながらの道具を使って道を引いていきました。これが結構きつい! 材を加工したりクギを打ったりして、汗を流し流し橋が完成しました。作業も一段落したところで、河原に降りて、ご飯を炊いたり、団子汁を作ったり、串に刺してアマゴを焼いたり源流学的飯ごう炊さんの時間となりました。お箸はもちろん竹をそれぞれ削って作りしました。少しご飯が硬めという噂もありましたが、おなか一杯になって作業終了。帰りに五色湯で温泉につかり一日の疲れを汗と一緒に流しました。

3 / 27 活動報告 (快晴)

水源地の森の両生類の観察会に参加した。雨の多いこの地域で、雲一つない快晴とは、なんとも幸先よい。山の神が歓迎してくれているのだろう。森と水の源流館に続々と参加者が集まってきた。総勢12人。

それぞれの自己紹介の後、今日のスケジュールを申し合わせ、マイクロバスに乗り込む。バスは一路三之公(水源地の森)へと進む。途中、フサザクラ、トガサワラを観察しながら、一時間ほどで三之公の入り口に到着した。

講師の西川さんの話を聞き、山の神に観察会の無事を祈り、一同は列になってキノコ股谷に向かった。両生類の観察会ではあるが、植物に詳しい横田さんや木村さん(※)も参加していたため、周囲では聞き慣れない植物の名前が飛び交う。森が明るくなったところで、アセビの花が可憐に咲いていた。

サンショウウオは見つからず、昼食の時間となった。昼食をとり、私達はさらに上流の現場にサンショウウオを探しにいった。探し始めて5分ぐらいたった時、ガレの中から丸いつぼみと目があつた。「あつ、いたいた!!」と、歓声をあげる。その後、みんながブチサンショウウオを観察し、近くのガレ場を探す。何度か歓声があり、30分ほどで合計4個体のブチサンショウウオを見つけた。気がつくともう2時を過ぎており、下山の時間となった。心地よい疲労感を感じつつ、沢治のミソサザイのさえずりを聞きながら、森をあとにした。

今回は大変な努力をかけた末にサンショウウオに出会えたので、みんなの喜びもひととき大きかったように思う。そういう意味でも、サンショウウオ調査の醍醐味を味わうことができたのではないかと思う。(京都大学大学院・環境学研究所 研修員 富永篤)



春の森のめぐみ

イタドリのご飯

- ①約80℃の熱湯に1本ずつ入れ、すぐに取り出して皮をむく。皮をむいたイタドリは、色鮮やかな若草色をしているので、もう一度湯にもどして色が変わったら取り出し、そのまま冷ましておく。
- ②酢めきをするために流水に半日ほど漬けておく。
- ③下漬け。皮をむいたイタドリ10kg、塩2kg、重石10kg。保存する時は、よく水気を切って容器の底に多い目に塩をふり、イタドリを並べて塩をふる。最後にイタドリが見えないくらいにむいた皮をふたにし、塩を十分にふって重石をし冷暗所におく。2~3日すると水があがるので、重石を半分にする。
- ④本漬け。梅雨前に取り出し、しっかり塩をして押しかえる。下漬けイタドリ5kg、塩800g、重石4kg。下漬けたイタドリの水気を軽く絞って押しかえる。

*皮をむいたイタドリは、酢めきをしたり酢めきをしないで塩漬けをする方法もある(いずれも好みで)。
*生のまま塩漬けをする方法もある。塩は底の方より上になるほど多く振かけ、押し蓋をし重石をする。
*食べるときは、塩漬けたイタドリを流水につけて何回も水を取りかえて塩だしをする。

森と水の源流館のイベントでもイタドリの煮物や笹茶、柿の葉寿司にアマゴ...川上村の地元食が登場しますが、今回はおなじみイタドリの保存方法や調理方法等、川上村の食文化をちょこっと紹介。

山菜の保存法

- ・山菜は畑の野菜に比べて「アク」が強いので、すぐ褐色になってしまったり、茎の根元がかたくなったりしやすい性質がある。採取したら出来るだけ早く食べるのが味を落とさないコツである。
- ・保存方法も短期間3~7日、長期間6ヶ月~1年のものもある。
- ・期間の短い場合は、ゆでて涼しい所に置いておくか、「生」のまま冷暗所におく。または、新聞紙にくるんで発泡スチロールの箱に入れておく。
- ・長期間の貯蔵には、塩漬け、乾燥、冷凍、などがある。
- ・保存する場合も処理は出来るだけ早くする。

イタドリご飯

材料(4人分)
米...3カップ
だし汁...31/2カップ
イタドリ...1束
人参...1本
油あげ...2枚
醤油...大さじ3

- ①米は洗ってざるに上げる
- ②塩抜きしたイタドリを1cmくらいに切る。
- ③人参は小さく切る。油あげは熱湯をかけ、細かく切る。
- ④洗い米にだし汁を入れ、イタドリ、人参、油あげ、醤油を入れて炊く。



まだまだあるで、森のめぐみあれこれ

やなぎ茶

つんだ新芽をフライパンにちょっと水をおとして、ヤナギの新芽をしなっとなるまでからいりする。ほんで、ようもんで汁をよう出す。水気は出したほどおいしいです。天日で1日干してもんでを2回くりかえすねん。山で飲むときは簡単や。葉を火であぶつてからやかんにつっこんでできあがりや。



りょうぶの若葉のご飯

リョウブの葉はゆでて水にさらしていな、炊き上がったご飯に刻んだ葉をちらして塩ふりかけて蒸らして食べたわ。リョウブの天ぷらもうまいで。食べ過ぎたら下痢するよってほどほどにな。



クサギ茶の煮物

芽が吹く5月下旬から6月上旬ごろ新芽を摘み取ってな、熱湯でゆがいて一昼夜水にさらしてアクを抜くや。ほんでかたくしぼって天日に干す。干しながらようもんで、乾燥させて保存する。

作り方
乾燥クサギ...500g
うずら豆...1カップ
(油あげの場合は2枚)
だし汁6カップ
砂糖...小さじ3
醤油...大さじ2 1/2



- ①乾燥したクサギを水から鍋に入れ、沸騰したら火を止めて、そのまま一昼夜つけておく。
- ②水をすててかたくしぼる。
- ③一晩水につけたらうずら豆とクサギをだし汁でしばらく煮て、砂糖、醤油で味をつける。

なきなのおひたし

ハナイカダはここでは「なきな」というんや。葉っぱの上の蕾(花)が涙みたいに見えるやろ? なきなはかるくゆでてから水にさらしてな、おひたしにしてよう食べたで。



参考
『ふるさとの味を訪ねて一奈良県吉野郡川上村から』
奈良県川上村教育委員会発行
・川上村のおっちゃん、おばちゃんたちからの聞きとり

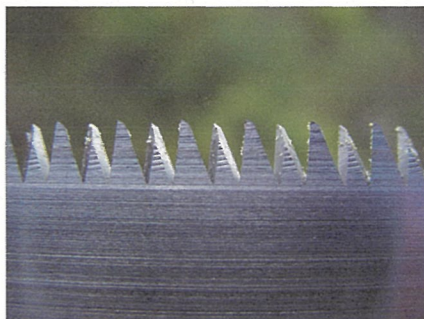
第二回

道具編・技術編

昔から道具は職人の命といわれてきました。林業にもいろいろの作業種があります。当然仕事によって使う道具も違ってきます。

草刈には「カマ」という道具を使いますが、カマにも両刃と片刃があります。「源流学の森」のような低灌木類等刈る場合は、刃元の厚いカマを使います。カマの使用も二昔前ころまでは盛んに使われていたのですが、現在はエンジンのついた刈払機を使うようになりました。ちなみに機械と道具の区別は、私はエンジンで動く方を機械とよび、手で使うほうを道具とよんでいます。特にカマの歴史は古く、使用される範囲も広く、林業に限らず農業やその他のことにも使用されています。いわば、人間の生活に密着した道具のひとつだと思えます。

次に「源流学の森づくり」には絶対に欠かせない道具の一つにノコギリがあります。ノコギリも古くから使われてきたものと思えます。ノコギリは木、石、金属などの切断する道具に使われてきました。近年機械化が進む中で、現在は木はチェーンソーという機械に変わり、石や金属を切断するノコギリも当然機械に変わっています。誰しも便利で楽に仕事ができる機械を使いたがりませんが、これほど危険な機械はありません。機械はプロが使うもので、素人が使うべきではないと思っています。したがって、源流学の森づくりでは、あえてカマとノコギリで森づくりを実行してゆきたいと考えています。危険なことは極力避けて、安全第一に作業を進めてゆきたいと思っています。



▲ 左：「ノコギリの目立て」 右：「ノコギリの歯」
ヤスリの面とノコギリの歯の面をすいつくように密着させて、前につく（押す）。引いたらあかん。あと、「あさり」が開きすぎて狭すぎてもあかん。その加減が非常に難しい。熟練せなあかんわ。ヤスリはホームセンターでも売っている。



▲「あさり」
あさり（浅振・目振）鋸歯の先の左右の振れ。引き幅を広げ鋸屑を外に出す働きをする。



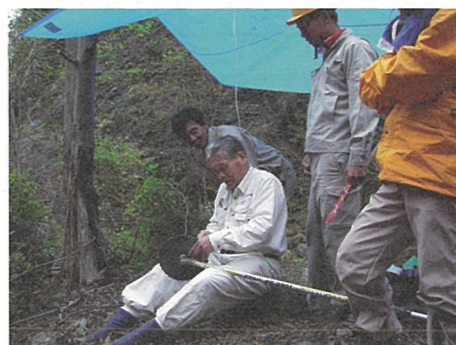
▲ 辻谷館長

そこで、安全に作業をするには、何をおいても道具がよく切れることが最大の条件です。いくらプロでも切れない道具は危険だし、疲れるし、仕事はかどらない。したがって、道具の手入れ（カマ研ぎ、ノコギリの目立て）はこまめに行うこと。

次に技術とは、知識と技（わざ）とが一体化し、はじめて出来るものだと思います。知識は勉強すればわかります。また、どんな仕事にもマニュアルはあります。もちろん林業技術にもマニュアルはあります。林業技術にも知識と応用と実体験だと考えています。特に林業技術には応用が一番大切であります。今年度の源流学の森づくりの第一の目標は、基地としての丸太小屋づくりです。人工林の間伐をしながら、材料は現地調達を心がけたいと考えています。小屋づくりと森づくりを併用しながら実施してゆきますので、源流学会の皆様の一層のご参加を願います。



▲「カマ研ぎ」
砥石は使う前に水につけて水をふくませます（泡がなくなるまで）。カマの歯の面と砥石の面を角度を一定に保って歯の先に向かって真つすつく（押す）。砥石は最初は粗い方で研ぎ、仕上げに細かい方で研ぐ。



▲「刈払機」
刈払機の目立てはプロでないと難しいのう。

源流のゆきまち

森と水の源流館より国道169号線を吉野川を左に見ながら南下、50mほどの短い「八幡トンネル」を抜けると左手に「白川渡（しらかわど）」という集落が見えます。鉄の瀬橋を渡り、集落をぬけるとその先に川上村ではめずらしい平地が広がります。この春完成した「白川渡オートキャンプ場」です。

このキャンプ場、もとは蛇行する吉野川の主流でした。川の流れを国道側に変え、できた空き地を埋め立ててつくられたのです。地元の方の話では、昔はこのあたりは深い淵になっていた、多くの筏がなぎとめられていたということ。また、広場のない白川渡では運動会は川原で行われていたとのこと。いい川原ができる都度、場所は変わったそうですが、万国旗もはられ、種目もたくさんある楽しい運動会だったようです。もう一つ、白川渡に伝わる昔話を紹介しましょう。

ガタロ松

国道の下にあつた赤松の古木で、目通りで回りが8尺からあつた。ダム工事切られてしまったけど、昔から触つたらあかんと言われつた。
ここはガタロ（河童）が、この松が枯れるまで出てくるなと言ひ渡されて封じ込められておると伝えられて、この木を切るとたたりがあると教えられた。

（広報かわかみNo.544より）

ガタロ松は今の八幡トンネルの上流側にあつたようですが、ダム建設に伴い姿を消してしまいました。ぼたり4号では入之波という集落のガタロの昔話を紹介しましたが、昔は川上村にはあちこちにいて悪さをしていたのかもしれないですね。キャンプ場内にも小さな川が流れています。ひよつとしたら夜な夜なガタロが遊びにきているかも。なんて考えるだけでテントの夜も盛り上がりそう？

キャンプ場に来られたら、八幡神社も訪ねてみましょう。以前は集落に対して川向いだった八幡神社は、吉野川の流れを変えたことで陸続きとなりました。以前は境内まで50段の石段を上らねばならなかったそうですが、今では道からすぐになったので楽にお参りできます。境内地には川原石を積み上げた塚が8基あり（伊勢湾台風以前には更に2〜3基あつたと言われている）、それらは後南朝の忠義王と、後南朝に仕えた人たちの墓と伝えられています。昭和13年、村民によって神社背後にある塚が発掘された時に、太刀が見つかつたと言われています。そして昭和62年の大滝ダム建設に伴う再調査では、刀（小刀）と鉄鍬（鉄のやじり）が発見されました。
これから夏にかけて、川ではカジカガエルのやさしく美しい声が響きます。夕方には、杉木立からひんやりした空気が森の香りを運んでくれることでしょう。ぜひ、白川渡で一夜を過ごすてみてくださいね。

白川渡オートキャンプ場



キャンプサイト 1泊につき3,500円
施設管理料 1人300円（4歳以下無料）
キャンプサイトは20サイト（AC電源有り）
シャワー室、コインランドリー、炊事場棟完備

ご予約・お問合せ「白川渡オートキャンプ場」
〒639-3631 奈良県吉野郡川上村白川渡
tel・fax 07465-4-1700（9:00~16:00）



▲ 八幡神社

川上村の主役たち

川上村の3種サンショウウオ

川上村には、3種類の小型サンショウウオの仲間が生息しています。オオダイガハラサンショウウオ、ブチサンショウウオ、ハコネサンショウウオです。小型サンショウウオの仲間は、両生類の中でも一般にあまり馴染みのない動物ですが、とても綺麗で、可愛らしい顔をした種が多いです。

オオダイガハラサンショウウオ(写真1)は、その名前の通り、大台ヶ原で最初に発見された種です。全身はナスのような紺色で、体は大きくガツシリしています。また、尾の先が平たくなっていて泳ぐのも得意です。夜行性で、屋間は落ち葉や倒木の下に隠れています。日中でも霧や雨の日には地表で活動しているのが見られます。卵は川の中の石の下に産みつけられて、青く光る一対の袋に包まれています。幼生(カエルのおタマジャクシにあたる段階。写真2参照)は普通、一年以上も水中で生活してから、陸に上がります。水源地の森をはじめとして、川上村の数地点で生息が確認されています。

ブチサンショウウオ(写真3)は、オオダイガハラサンショウウオにくらべると体がずっと小さく、体中に白い点があります。手足も短く、尾は円筒形であり平たくありません。そのため泳ぐのが苦手、めったに水に入りません。卵をどこに産むのかまだよく分かっておらず、源流部の地中に産むのではないかと考えられています。川の中では幼生は見つからないことから、

おそらく幼生は、地中の伏流水中で生活していると思われます。川上村では個体数が多く、石がたくさん堆積しているような所に潜んでいます。どこで産卵するのか、ぜひ調べてみたいものです。

ハコネサンショウウオ(写真4)は、オオダイガハラサンショウウオやブチサンショウウオとは違って、肺を持っていません。では、どうやって呼吸しているかというと、口の中の粘膜や体の表面を使っているのです。体はとても細長く、目が大きく飛び出しています。大台ヶ原周辺に生息している個体は、とても鮮やかな色をしています。卵は伏流水中に産まれるため、なかなか見つかりません。幼生は一年以上川で生活するため、流されないように指先に爪が生えています。また、幼生は、オオダイガハラサンショウウオの幼生よりも、下流で生活しています。川上村では生息地がとて限られています。

以上のように、川上村にすむ3種の小型サンショウウオは、体型が違っているだけでなく、細かくみるとそれぞれ違った場所で生活しています。そのおかげで、うまく共存できているのかも知れません。彼らの生活にはまだ謎の部分が多いですが、今後の研究によって、少しずつその謎も明らかになってくると思います。

文・写真 西川完途
(京都大学大学院人間・環境学研究所助手)



▲ 写真1：オオダイガハラサンショウウオの雄。全長20センチ近くになる。



▲ 写真2：オオダイガハラサンショウウオの幼生。頭の両側にてているえらで呼吸する。



▲ 写真3：ブチサンショウウオの幼体。体は小さく、手足も短い。



▲ 写真4：ハコネサンショウウオ。尾はとても長く、全長の半分くらいにもなる。体の色は、地域によって違いが大きく、紀伊半島産は日本一美しいと定評がある。

川上村見聞録③

*このコーナーでは、民俗担当の黄瀬桂子が村で見たこと聞いたことを「川上村見聞録」として紹介していきます。

「山の神さん」

川上村は、日本三天人工美林の一つ「吉野林業」発祥の地として、古くから林業を営んできた。「林業の景気が良かった頃は、仕事終わったら川上村から大阪までタクシード飲みに行っていた」とか「川上村のモンヤ」といったら初めて入る店でもツケで遊べた」という豪快な話、「大阪では、村のモンはお金持つてるもんやから割高に請求されたけど、そんなんを「吉野ダラー」と言うた」などという逸話をよく聞く。古くから現在に至るまで、川上村の人々と密接にあった林業。多くの話の中でも、今回は「山の神さん」を取りあげる。

「山の神」は山間部だけでなく、海辺や平野部の各地でも祀られているが、今回は「川上村の人が伝承する山の神さん」にこだわってお伝えしたい。ひと言に「川上村」といっても、なんととても広い村、各集落によっても微妙に伝承や風習が違う。そこで、いくつかの集落の男性に取材してみた。

東川(※60代、70代)

「東川には8つの垣内があり、1/7は各垣内で祀った。11/7は東川山山労働組合員で盛大に祀り、公休日だった。6/7はあまりした記憶がない。海と川の魚(アマゴカウゲイ)、野菜、餅、お神酒、洗米、塩、水を提供する。衣引と波津の垣内では、1/7に道具(ノコギリ、ナタ、カマ、ヒバサミ、タイ、ホウチョウ、マナイタの7つ)の紙製模型を桑の弓につけて供



▲ 東川衣引の紙製道具模型

える。高佐の垣内では、半紙に道具の絵を描いたものを供える。また衣引では昔、フクダワラ(福俵)といって、納豆のようにワラの中に餅や干し柿、お菓子などを包んだものを供えた。

白屋(70代、80代)

「林業従事者が、1/7、6/7、11/7に祀る。昔は祠がヨコヤマというところにあった。海の魚、川の魚(アマゴ)、野菜、お神酒、洗米、塩、水を提供する。「山の神講」がいっつかあって、参ってからヤドモト(宿元)の家で「山の神」と墨書した掛け軸を前に、宴会をした」。

井戸(60代、70代)

「林業従事者が、1/7、6/7、11/7に祀っていたが、現在は6/7だけ。ゴクと魚の焼き物、お神酒を供える。昔はこの日、仕事は休みで宴会をした。餅つきもした。山の神さんは7日に山に現れるが、大変醜い容姿をしていて人に姿を見られるのを好まない。だからその日は山に入るなどいわれている」。

井光(70代、80代)
「林業従事者が、1/7、6/7、11/7に祀る。タイカサバ、山の幸、餅、お神酒を供え、山の安全を祈る。集落には3ヶ所祀るところがある。昔は講があった。この日は山の道具は使えないとされ、仕事は休み。昭和10年ごろまで回り番で、ヒマチ米を持ち寄って宴会をした」。

瀬戸(70代、80代)

「1/7、6/7、11/7に祀る。サバ、野菜、お神酒、洗米、塩を供え、御幣をたてかける。30年程前は、山の道具(ヨキ、ナタ、クワ、カマ)の木製模型を作って供えていた。昔は講があり、ヤドモトを順番で務め、その家で宴会をした」。

入之波(50代)

「林業従事者が、6/7、11/7に祀る。1/7は正月に氏神神社に参った時に祀っておく。ただ、仕事師のグループによって風習が違うかも知れない。お神酒、洗米、塩、ヘノコを供える。集落には4ヶ所祀るところがあるのを知っている(うち一つは館作成のもの)。景気の良かった頃は宴会をした。山の神の日は、どんなに忙しくても仕事を休む」。



▲ 三之公の山の神さん(辻谷達雄館長作成) 右奥がヘノコ(男性のシンボル)



▲ いろいろを囲んでの山の神さんの直会風景(粉尾集落)

浦西勉氏によると(※)隣の東吉野村では山の道具の模型を供える、という。紙製だが、同じく模型を供える東川や瀬戸の集落は東吉野村に接しており、古老からはそれぞれ東吉野村への古道があったと聞く。このように「川上村」とひと言にいても、集落ごとに特徴があり、また集落ごとに川上村の枠を越えた「民俗文化圏」があることが興味深い。共通する話、違う話、どれもこれもその集落に伝わる伝承・風習であり、その方が持つ文化として大切にしたい。

(※) カッコは話者の年齢
(*) 浦西 勉

「研究ノート 紀伊半島中央山岳部吉野山地における山の神まつりの諸相」
『民俗博物館だより』20/1
1993 奈良県立民俗博物館
浦西氏は現在館が進める民俗調査に協力頂いています。

この調査は、吉野川・紀の川の源流部に位置し、川上村が購入し、保全している原生林「水源地の森」の保全を進めるための基礎調査として、この森と水の源流館に生育・生息する動植物の現状を把握するための基礎データを得るものです。

期間：2003.11～2004.3
調査地域：水源地の森
(全740haのうち382ha)
調査項目：植物・巨樹・哺乳類
鳥類・両生類
は虫類・魚類
底生生物・陸上昆虫類

木村全邦 (当館スタッフ)

1) コケ植物とは

コケというのはもともと「木毛」の意味で、小さな植物の総称として使われることが多いです。例えば、モウセンゴケなどの種子植物、クラマゴケなどのシダ植物、ウメノキゴケなどの地衣類（菌類と藻類の共生体）、鮎の食べるコケ、水槽に付着するコケなどの藻類と、一口にコケといってもその実体はさまざまです。ここでいうコケは植物学でいうコケ植物のことで（以後コケとはコケ植物のことを指す）、系統的には藻類とシダ植物の間に位置し、^{せんるい} 蘚類、^{たいるい} 苔類、ツノゴケ類を含むグループです。約5億年前に最初に陸上に進出してきた植物の生き残ったグループと考えられています。完全に陸上生活に適応した種子植物と比べると、受精のとき水が必要なことなど、水中生活の面影を残し、完全に陸上生活に適応していないことから「植物の両生類」ともいえます。



普通に見かける維管束を持つシダ以上の植物と違って、コケには根がありません。葉の表面にはクチクラ層などの大気汚染や乾燥から守るしくみがなく、基本的に断面で一細胞層、つまり、細胞むき出しでの状態です。人間に例えると皮膚がない状態と考えると良いと思います。水や二酸化炭素といった光合成を行うのに必要な物質は体全体で吸収していると考えられます。そのため、空気がきれいで湿度の高い渓谷沿いなどに特に多くの種類が生育しています。

2) もののけ姫の森

アニメ映画「もののけ姫」の背景となっている森は屋久島の白谷雲水峡がモデルとされています。人も寄せ付けないような鬱蒼とした雰囲気^{うっそう}がストーリーによくあっていると思います。屋久島の原生林の木々の幹はコケの薄絹をまとい、さながら「コケの森」といった様相です。

屋久島に広がるコケの森の主役となるのはしばしば東南アジアの山岳地帯の種と共通していて、いわゆる南方系といわれる種が中心です。屋久島の森は、よく霧がかかりコケが多いことから^{せんたいうんむりん} 蘚苔雲霧林 といわれています。蘚苔雲霧林ではくらい樹幹がコケであふれかえっています。日本の蘚苔雲霧林は屋久島にほぼ限られています。南方系のコケの多くは紀伊半島南部まで分布しています。そして、コケから見た「水源地の森」も「もののけ姫の森」なのです。

3) 水源地の森のコケたち

三之公の「水源地の森」調査は主に渓谷部で行いました。特に明神谷やキノコ股谷には南方系要素の種が多く、特に樹幹上^{じゅかんじょう}、樹枝上^{じゅしじょう}から垂れ下がる懸垂性のコケは緑のカーテンのようでもあり、森に着せた薄絹のようです。小規模ですが、「もののけ姫の森」の雰囲気がよく出ています。

水源地の森調査では、蘚類41科106属182種2亜種6変種、苔類23科47属89種1変種、ツノゴケ類1科1属1種を確認しました。いつもは脇役のコケですが、ここでは主役です。そんな森の住人たちを少し紹介したいと思います。ここには、紹介しきれなかったものの、遠くから眺めていても近くでじっと見ても楽しめるコケがまだまだあります。森の観察会の際には、立ち止まってじっくり見て、触れていただきたいです。

(きむら まさくに)

源流の森を彩るコケたち



オオカサゴケ *Rhodobryum giganteum*
(ハリガネゴケ科、蘚類)

コケは乾くと乾燥から身を守るため葉を縮ませる性質がありますが、雨の日は葉を広げ、日照りの日は傘を閉じと、名前の通りの美しいコケです。



タカサゴサガリゴケ *Pseudobarbella levieri*
(ハイヒモゴケ科、蘚類)

暖地の湿度の高い渓谷の樹幹に垂れ下がって生育しているコケです。近畿地方では特に紀伊半島の南部に生育が限られています。「水源地の森」ではかなり大量に見られます。



コウヤノマンネングサ *Climacium japonicum*
(コウヤノマンネングサ科、蘚類)

水源地の森では、川のほとりの肥沃な湿った林床を代表し、近畿地方では最大規模の群落です。和名に草とは付きませんが、れっきとしたコケの仲間です。和名は高野山の万年草の意味です。水中花として使われることもあります。



カビゴケ *Leptolejeunea elliptica*
(クサリゴケ科、苔類)

葉の上を住処とする葉上ゴケの仲間。葉の上にかびが生えたのかと思わすほどの微小なコケですが、独特の芳香臭で、谷に入るとこのにおいが蔓延し、その存在がわかるほどです。紀伊半島南部の渓谷沿いを訪れた方は知らずに、その香りをかいているはずで。



ムクムクゴケ *Trichocolea tomentella*
(ムクムクゴケ科、苔類)

名前の通り、むくむくとした感じのコケですが、実は葉の先は細かく長い毛状になっています。「水源地の森」では湿ったところによく見られます。