

# ぽたいたい!

源流のひとしづく



## CONTENTS

- ・山が病院だった
- ・源流の主役たち
- ・吉野川・紀の川流域の遺跡 その10
- ・環境への取り組み
- ・環境学習の紹介

**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 0746・52・0888  
 FAX 0746・52・0388  
 URL <http://www.genryuu.or.jp>  
 E-mail [morimizu@genryuu.or.jp](mailto:morimizu@genryuu.or.jp)

# ぽたいたい

源流のひとしづく

春  
第23号

ぽたいたい 源流のひとしづく 第23号 発行日 平成24年3月発行  
 発行所 財団法人吉野川紀の川源流物語 森と水の源流館

TEL 0746・52・0888

## 森と水の源流館の 環境学習の紹介の川しづくへ隊

和歌山市立雄湊小学校

環境学習の一環として、和歌山市立雄湊小学校（福田光男校長）の5年生34人が2011年11月21日から1泊2日で川上村を訪問しました。そして、その想い出や体験の感動を絵巻物に表しました。今回、雄湊小学校の環境学習の取り組みを紹介します。

雄湊小学校は、紀の川（吉野川）の河口が見える場所に位置しており、源流を学ぼうと2007年度から紀の川の源流になる川上村と交流を始めました。児童たちは事前に、川上村の人口や林業などについて学んでから川上村へレッツゴー！

当日は、源流を生み出す「水源地の森」の原生林や、原生林の伐採跡地（源流学館の森）をめぐる、森の大切さを実感。森と水の源流館や山幸彦のむくもく館（川上村林業資料館）、大滝ダム学べるステーションで理解を深めました（写真1〜6）。福田校長は「日々



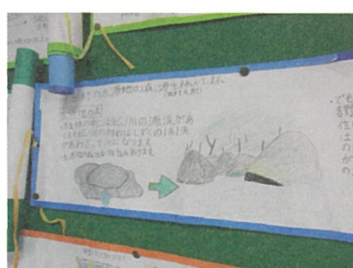
▲ 4. 森と水の源流館では森と水のお勉強



▲ 5. もくもく館では林業のお勉強



▲ 6. 大滝ダム学べる建設ステーションではダムのことを教えてもらいました



▲ 7. 今回の活動を絵巻物にまとめました



▲ 1. 水源地の森へ到着



▲ 2. 「ふしぎ」を発見!



▲ 3. 何人で囲めるかな?

ビルの中で生活をしている児童たちが、紀の川の最初の一滴を見ることで、水の大切さを学ぶことができます。児童たちにとって、とても貴重な体験です」と、川上村での校外学習への重要性を話してくださいました。

12月に入ってから、児童たちは2日間の体験を絵巻物として制作。見たこと、学んできたことなど想い出を絵と文章で表現しました（写真7）。「こんなにゆつくりで小さい一滴目なのに、吉野川紀の川という大きな川になることを知って、とてもおもしろかったです。水の大切さを学びました」、「木を切ってしまった所

に行つて、土砂くずれをしてしまった所を見て『自然を大切に』の言葉の意味がもつと分かりました」と書いた感想文も。担任の丸山三保子教諭は、「見たり、体験したりするだけでなく、子どもたちの次から次に出てくる質問にスタッフさんがていねいに答えていたこと、子どもたちの想い出を深めていいます。教えていただくことで、保存していく大事さを学んだ2日間でした」と話してくださいました。絵巻物からは、たくさんの子どもの感動が伝わってきました。雄湊小学校の皆さん、また川上村にお越しください!

第22号で誤りがありました。訂正しお詫び申し上げます。  
 6ページ4段1行目 (誤)「濁った」とはが進んでいる、

(正)「濁った」とは富栄養化が進んでいる、



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

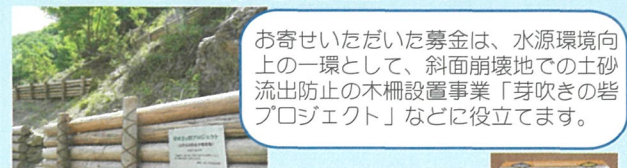
郵便振替 00940-1-331163

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、育ててゆこうとする会です。

## もりもり 水源地の森守募金にご協力ください



お寄せいただいた募金は、水源環境向上の一環として、斜面崩壊地での土砂流出防止の木柵設置事業「芽吹きの磐プロジェクト」などに役立てます。

毎年9月の第2日曜日は「水源地の森守募金」の日。「水源地」を守り伝えてゆくための活動を盛上げてゆきましょう。組み立て式の募金箱を配布しています。

郵便振替 00950-2-331164 「水源地の森守募金」あて



## 川上村・森と水の源流館の環境への取り組み ～簡単なことから始めましょう～

川上村と森と水の源流館では、平成22年に策定された川上村環境基本条例に基づき、村民のみなさんが、様々な環境問題について考えたり、取り組んだりできるように、環境貢献・推進活動を実施・支援しています。

日本では第二次世界大戦後の高度経済成長期に、第二次産業が飛躍的に発展し、エネルギーは薪、炭から石炭、石油に変わりました。かつて豊かさの象徴とされたテレビ、冷蔵庫、洗濯機どころか、エアコン、パソコン、携帯電話、自動車などをほとんどの人があたりまえに使っている時代となりました。簡単に手に入れたものを簡単に捨てることも多くなりました。その便利さ、あるいは快適さと引き換えに失ったものも多いのではないのでしょうか。その一つが自然であり、故郷ではないかと思えます。勝手な解釈かもしれませんが、一昔前の社会で便利さを求めたツケを今、私たちが支払わされているというのが現在の構図だと思います。テレビはなくても困らない人もいるでしょうが、現代人には冷蔵庫、コンロ、洗濯機などのない生活は想像できないでしょうし、川上村で暮らすなら自動車は必須かもしれません。しかし、同じように現代人が「わがまま」を続けていけば、さらなる「しわ寄せ」が次の世代に課せられるということも「共通認識」として学んできたのではないかと思います。

昨今、注目を集めている「田舎」「自給自足」「スローライフ」「エコロジー」といった言葉には環境にやさしいライフスタイルのヒントが隠されています。環境云々、というと何とも難しいように感じられますが、せっかくならば楽しいほうが良いということで、あるグループは「食」を通して川上村の環境を考えることにしました。今年度に行った活動の様子を少し紹介したいと思います。

### 「春～山菜～」

上谷地区から上多古地区へ、山菜を採りながら歩きました。今さらですが、川上村の面積は約270km<sup>2</sup>、大阪市よりも広いのです。しかも、その95%以上が森林で、なかなか隅々まで訪ねることができない場所があったりします。初めて訪ねる場所には新たな出会いや発見がありました。例えば、その地区の山の暮らしについて話を伺うことができたり、道端の雑草だと思っていたものが実は山菜であったり、さらにその美味しさを知ることができたり。山菜にはアクの強いものもあるので、天ぷらにして食べました。こうすると、ある程度、アクを気にせず食べることができます。しかし、使用済みの油をどう処理すべきか悩むところです。今回は市販の廃油処理剤を用いましたが、他にも古新聞に吸わせて燃えるゴミで出したり、石鹼の材料にしたり、そもそも少量の油でも上手にできるという宣伝文句の天ぷら粉を使ったりなど、様々な工夫が考えられますね。



▲ 1. 山菜ハイキング

### 「夏～ちまきとでんがら～」

端午の節句に合わせて、ちまきとでんがらを作りました。それぞれアセ（アシ）とホオノキの葉で包むのですが、なかなか見栄え良くできず悪戦苦闘しました。旬の食材を使うことは、環境にやさしい取り組みの一つです。例えば、ハウス栽培の野菜や果物は冬でも室内を加温して育てるためエネルギーを大量に消費します。また、成長を助けるために化学肥料や薬品が使われることもあります。

食器洗いなどの片付けには「えひめAI-2（あい-に）」という環境浄化微生物群の液体を使いました。この材料は納豆、ヨーグルト、ドライイースト、砂糖で、誰にでも簡単に作れます。すぐに効果の現れるものではないかもしれませんが、継続は力なり。川上に住む者として、下流に水を流すことについて頭の片隅にでも意識することも大切です。（つづく）



▲ 2. ちまきとでんがら作り

# 山が病院だった



第4回 源流学師範  
辻谷達雄



「山が病院だった」を「ぼたり」に掲載して4回目を迎えるにあたり、過去3回を振り返って復習し、新しい物を記したいと思う。1回目に記述したとおり民間薬という治療は民間人によって、民間伝承による経験に基づいて行われてきた。従って、民間薬療法は要は、その薬がその人の体質に合うか合わないかなのだ。いかにすばらしい薬でも、体質的に合わない人が利用すると、効果がないばかりか、時にはマイナスの作用が生じてくる場合もある。また、万病に効く薬というのは残念ながら存在しない。このことを念頭において、服用されたし。また、植草を採集する時、類似植物に注意すること。もう一言、資源の保存と、有効利用を図るため、乱獲を慎み、自然の恩恵を正しく享受するためには、余分な採集をしない心がけが大切である。

1回目はハビ（ニホンマムシ）の効能について記した。2回目はキハダという木の皮から採る「陀羅尼助」、ニワトコという木のアマハダ（形成層）の部分の薬効、実際に他人が服用して効いた実話、シバ栗のアマハダのウルシによるかぶれのかゆみ止め、アセビの葉っぱの毒性を利用した葉っぱの虫取り。シキミの有毒についてであった。3回目はドクダミの効能、センブリの苦みについて、タラノキの効能と食用について、トチバナシンの効能について、マタタビの実の白の実の薬効について、



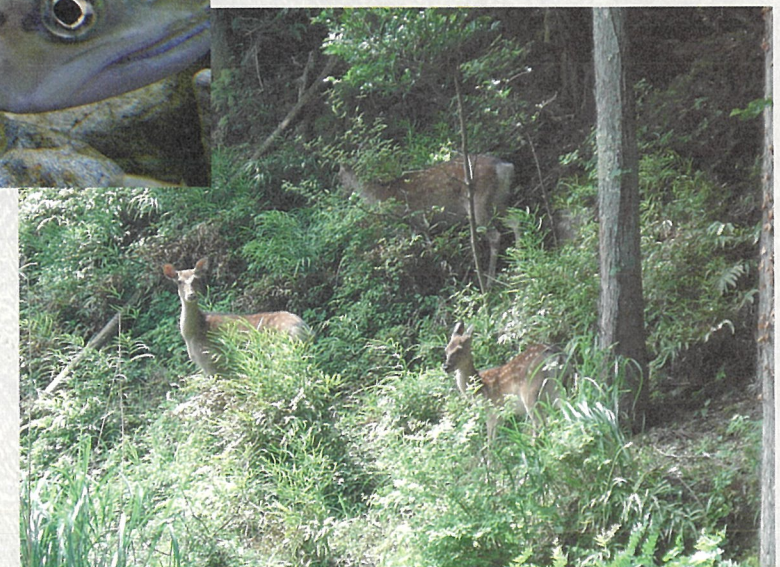
▲ ニホンノウサギ

効能などについて紹介したが、今でも毎晩服用しているのがマタタビ酒、蜂蜜とカリン酒であり、時に腹痛を起こした場合は陀羅尼助を飲む。風邪気を感じた時はハビの焼酎漬を飲む。何よりも、ワシの一番の風邪薬は牛肉を食することである。ハハハ。

さて、今回は苦い薬のことはちよつと預けておいて、自然の中にある動植物について記すことにした。子どもの頃の食糧難時代を生き延びてこられたのはまさしく自然の恩恵であったことは論を待たない事実である。米の取れない山の村、川上村で約68年前頃の戦前戦後の生活は未だに忘れることができない時代であったが、その反面、自然の中でいろいろな食べ物のことを覚え、体験したのもその時代であった。



▲ アマゴ



▲ ニホンジカ



# 吉野川・紀の川流域の遺跡～その10～

歴史担当の成瀬匡章が、吉野川・紀の川流域の遺跡について紹介します。

## 吉野林業の歴史～木馬と木馬道～

川上村林業資料館（もくもく館）の前に丸太を積んだ橋（写真①）が置いてあります。丸太を含めた重量は約500kgもあります。

これは昭和40年代まで木材の搬出に使われていた「木馬」と呼ばれる道具です。現在、伐採した木はヘリコプターを使って山から下ろすのが主流になっていますが、かつては「修羅」と呼ばれる丸太の滑り台の上を滑らせるか、「木馬」が使われていました。

「木馬」は番木（枕木）を埋め込んだ木馬道の上を曳いていきます。曳きやすくするため木馬道に油を塗りながら「木馬」を滑らせていきますが、ブレーキが付いていないので、止めるときには体全体で支えなくてはなりません。

その搬出作業を行っていたのは木馬曳きと呼ばれる人たちです（写真②・③）。かなり危険な重労働でしたが、その分日当は良かったそうです。



▲ 写真① もくもく館前の木馬  
木馬曳き体験もできます

木馬道の要所は石垣で補強され、丸太で棧道（きりたつた山腹や崖などに沿って、木材で柵のように張り出して設けた道）や橋も架けられました。現在でも村内のいたるところで木馬道の跡を見ることができ、その建設と維持にどれほどの労働力が注がれていたのか想像できないほどです。

写真③は川沿いにあった土場（木材の集積地）付近で写したものです。番木を埋め込んだ木馬道と「木馬」を担ぐ木馬曳きの人たちが写っています。背後には長い木材が井桁状に組まれているのが、これは醸造用の桶の材料で「酒樽」と呼ばれるものです。搬出困難な太い木は、伐採現場で樽丸や酒樽に加工されてから運ばれてい



▲ 写真② 木馬の搬出風景（大正時代頃）

ました。また牛に「木馬」を曳かせることもありました。（写真④）

かつてその地域を支えていた産業の姿を伝える遺跡を「産業遺産」といいます。日本の産業遺産としては、世界遺産となった石見銀山が有名ですが、吉野林業を支えていた木馬道も立派な産業遺産といえるものです。完全に忘れ去られる前に記録だけでも残しておきたいものです。



▲ 写真④ 牛を使った木馬曳き



▲ 写真③ 木馬曳きの人たちと土場（木材集積地）の様子



▲ フキノトウ



▲ ワラビ



▲ イタドリ



▲ ユキノシタ



▲ ハナイカダ（ナキナ）

まず、動物のことであるが、当時の冬場の我々のタンパク源はノウサギやシカ、ヤマドリなどの肉であった。当時、牛肉なんて見たことも無かった。ノウサギなどの狩猟の方法はすべてワナを仕掛けて採った。肉は家族で焼き焼きで食べたものである。ワナで獲るワシの秘伝（ナイシヨの話）を、この際伝授してあげよう。そんな大層な話ではなく、ただ、ノウサギやヤマドリの通い道を見つけることだ。ちなみに、ワシの通い道は国道169号線である。ここに「最中」を仕掛けるとたちどころにワシが掛かるという寸法である。ハハハ。

当時の夏のタンパク源は、何と云っても川魚であった。中でもウナギは最高の食べ物であった。久しく天然のウナギには出合っていない。養殖のウナギはもう一つである（贅沢言える柄かよ）。ハハハ。

やはり、昔から川魚の味No.1は天然のアメゴ（アマゴ）である。最近では天然のアメゴも少なくなつて残念の極みである。原因は森林環境の悪化である。今は養殖のアメゴで我慢するしかない。ただ、ワシは別の話である（ナイシヨの話）。ハハハ。

他に植物や木の実、果実等、山には食べられるものがたくさんある。その中で今まで食べたことのある植物を紹介してみたい。まず、山菜の部類であるが、春にはイタドリ、料理の方法は幾通りもあるが、今は真空パックや冷凍庫ができたおかげで年中食せるようになった。ワラビ、ゼンマイ、山ブキ、フキノトウ、ミツバ、ヨモギ、ヤマザンショウ、タラの芽、



▲ タラの芽

ユキノシタ、ツクシ等は今でも田舎の家庭ではいつも食べている山菜である。他に昔、子どもの頃にお母様が作って食べさせてくれた山菜に、ハナイカダ（ナキナ）、ササユリの球根、ノビル（ビリ）、クサギの葉、コシアブラの芽等は食べても、昔のような味ではないと思う。なぜならば、当時と違って今はおいしい食べ物がたくさんあるので口が贅沢になっている故であるが、今後どのような食糧事情になつても自然さえあれば生きていける人間になることを願つて次号に続けたい。

山の病院長より