

白山麓の焼畑によるエゴマ栽培

橘 礼 吉 石川県立歴史博物館

THE CULTIVATION OF “EGOMA” BY “YAKIHATA” IN THE MT. HAKUSAN AREA

Reikichi TACHIBANA, *Ishikawa Prefectural Museum of History*

はじめに

かつて、白山の北西山麓すなわち手取川源流域の山地は、日本有数の焼畑地域であった。焼畑作物は、焼畑が絶滅期にはいったこととも関係し、焼畑より常畑に引き継がれて栽培されている。これらの焼畑作物群には、ヒエ・アワをはじめとしてアラハタカブラ・エイ（エゴマ）・エドカブラ（ルタバカ）・カマシ（シコクビエ）等がある。これらの焼畑作物群が、白山麓の石川県白峰村では、単品ではなく一連のものがセットになって常畑で栽培し続けられており、この実態は貴重である。一連の焼畑作物群がセットになって残っている事実は、日本的規模では白山麓を除いては、他の焼畑地域には該当がないことが確実化してきたので、より一層貴重となっている。したがって、作り続けられてきた白山麓の焼畑作物について、その栽培技術、作物の料理法等について、民俗学的視点で調査を続けている昨今である。

白山麓（岐阜県側等とことわりがなければ石川県側山麓）の焼畑では、地力が落ちはじめると3・4年目のフルバタでエゴマを栽培する。白山麓では「エゴマ」とは言わず、「エイ」または「エ」と言い、岐阜県白川村平瀬では「アブラエイ」と言っている。エゴマは、シソと近縁の1年草で、インド・中国南部が原産とされている（星川，1985）。中世では瀬戸内海沿岸中心に栽培され社寺・公家の燈油として使用されていたが、江戸時代以後はナタネ・綿実が出まわるとその栽培が衰退した（小西，1985）。しかしエゴマは、日常生活の食物・料理材料として組みこまれ定着した地域、具体的には中部地方中央高地、東北地方の奥羽山脈・阿武隈高地・北上高地等で、焼畑・常畑で栽培が続けられて今日にいたってきた。

エゴマは、近年の考古学的発掘調査で、日本の農耕起源とも関連しそうな古さをもつことが明らかになってきた。1981年笠原安夫氏は、福井県三方町鳥浜貝塚の縄文時代前期の低湿土から出土した植物種子について、その種皮を走査型電子顕微鏡で観察し、エゴマ・シソ・リョクトウであることを検出した。そしてエゴマは、食用または燈用として栽培されていたらしいと推察した（笠原，1981）。1983年松谷暁子氏は、縄文時代中期の長野県富士町曾利遺跡の住居址より発見されたパン状炭化物の種子を、走査型電子顕微鏡で観察した結果、それはエゴマかシソの可能性が強いとし、食用に利用されていたと推察された（松谷，1983）。1984年安田善憲氏は、笠原安夫氏が鳥浜貝塚で植物種子を検出した同じ地層中の樹木花粉の分析を通して、縄文時代前期の後半に、照葉樹林を火で焼きはらっていることを明らかにし、さらに種子検出をもとにヤマグワ・カジノキ・リョクトウ・ヒョウタン・シソ・エゴマ等が栽培されていたことを明らかにした（安田，1985）。つまり、福井県鳥浜貝塚・長野県曾利遺跡の考古学的調査によるエゴマ・シソの検出は、縄文時代に何らかの農耕があったこと示す一つの証拠として重要視されている。そして鳥浜貝塚の場合は、森林を焼き払って農耕をしていたという点が



写真1 『民家検労会』
(北村忠良、嘉永2年序、
石川県立歴史博物館蔵)
に描かれたエゴマ。



写真2 収穫前のエゴマの実
(石川・白峰村大空)

特色である。白山麓のエゴマが、ナラ林を焼き払って栽培していた事実と、鳥浜貝塚のエゴマが照葉樹林を焼き払って栽培していた事実は、歴史的時間を超越して比較すれば、いずれも旧植生を火で破壊して農耕をすること、すなわち焼畑で農耕をしている点では、全く同じ技法である。

焼畑農耕は白山麓のものも含めて、畑地で栽培される作物は限定され、それも年次順に栽培する順番も地域的に固定化しているのが特色である。白山麓の焼畑作物群は、次々と類似で優れた作物が地域にはいつてきても、焼畑の農耕技術や年次別作付け順が完成し固定化しており、容易に導入されることはなかったため、古くからの伝統的作物群が作り続けられてきたのである。エゴマをはじめとする一連の白山麓の焼畑作物群については、その栽培史に関しての文献的記述は見当たらないが、非常に古くから作り続けられ、食べ続けられてきたものであろう。

この調査報告は、白山麓の石川県側すなわち手取川源流域と、岐阜県側すなわち庄川源流域の焼畑で、エゴマがどのような農耕技術で栽培され、どのように食べられていたかを生態学的に把握しようとしたものである。

(エゴマの表記に関しては、白山麓の呼称「エイ」を使用することを原則として、以下「2」「3」「4」「5」「6」の記述では、「エイ」を使用することで統一する。)

栽培方法

1. エイの品種

現時点で石川県内におけるエイ栽培の最古事例は、11世紀前半(平安時代)であることが明らかになった。小松市アサバタケ遺跡発掘で、10世紀中期~11世紀前半の古井戸跡より採取した種子を走査型電子顕微鏡で観察した結果、エイ(エゴマ)の種子が発見されたのである(笠原・藤沢, 1988)。記

録の最古事例は、宝永4年(1707)の農書『耕稼春秋』には「荏」として記載されている。天保15年(1844)編集の集落誌『加賀江沼志稿』には「黒荏」「大・小荏」を記している。

白山麓では種子の色より「黒エイ」「白エイ」に分けている。『加賀江沼志稿』で具体的には「作見集落の荏に大小のあること、菅生・河尻集落で黒荏を作っていること」を記録している。白エイの種子粒は黒エイより一回り大きいので、大荏は白エイ、小荏は黒エイと予想される。現在白山麓では、石川県側は主として白エイを岐阜県側では白エイ・黒エイの両方を作っている。かつて採油用に売買する時は黒エイを作っていたと言う。白エイ・黒エイのそれぞれについて、栽培者は表1に示したような特色をあげている。

表1. 黒エイ・白エイの特色

地方 品種	白山麓・石川県白峰村の特色	白山麓・岐阜県白川村の特色
黒エイ	種子の粒が少し小さい 種子の実が堅い 葉・茎についている毛が少しあらい 熟した実が、すぐ落ちない	種子の粒が少し小さい 種子の皮が堅い 見てくれが悪いが、味が良い 実に油気を多く含んでいる
白エイ	黒エイの内容と反対	黒エイの内容と反対

2. 焼畑による栽培

焼畑は、基本的には施肥をせず数年間にわたり伝統化した作付け順に従って農耕し、地力がなくなると畑地としての利用をやめて山地に戻し、休閑期間に入って植生の回復をはかる。白山麓では、焼畑初年目を「アラハタ」、地力が減退した3年目以降を「フルバタ」という。エイは、穀物・主食ではないことが最大の理由で、アラハタや地力が優勢な年次では作らない。

事例1 加藤岬氏(明治34年生故人)の場合

エイは5年目に作る。5年目の畑地をアズキとエイに分けて播く出作りもある。エイの作り方は、基本的にヒエ・アワと同じでヘラバタ(平畑・畝のない畑地)に直播きする。加藤家は、白山登山者の旅館を生業としていたので、宿泊者用料理のためにもエイが多量に必要であり、5年目のフルバタ全面に播きつけていた。

事例2 長坂吉之助氏(明治28年生)の場合

エイは、痩せた土地でも平気な作物である。長坂家では、キャーチ(常畑)ナギハタ(焼畑)でも広く作らなかった。常畑の周囲にはヤマグワ(山桑)が植えてあった。山桑の下は日陰となり普通の作物は作れない場所で、毎年この場所でエイを作った。焼畑では最終年に傾斜の緩い場所で作った。常畑では苗を作り移植したが、焼畑では直播きであった。移植苗は、苗床より抜き地面に置いておくと、翌朝にはその先が頭をもたげている程、精の強いもので根付き易い性質をもっている。エイとチソは、葉の色が違うが性質がよく似ているという。まず葉の形が似ており、共に独特の香りがするので兎は食べない。エイもチソも「フルセ」になる。フルセとは種子が畑地で冬越し、翌春に芽を出したものを指す。エイのフルセは、食べることもあったし、食べないこともあった。エイの実は自家用料理に使ったが、出作りを訪ね歩く勝山(現福井県勝山市)商人に、5・6升売った時もあった。

事例3 藤部ふで氏(明治45年生)の場合

3年目のマン(大豆)バタの周囲に播いた。補足すれば、火入れした場所にはダイズを作り、エイは焼いた畑地の周縁部、つまり焼かなかった場所に播くのである。火入れ作業時、山火が発生しないように周囲に防火帯クロを作る。このクロは、燃えるものは木の葉1枚も残さないようにした帯状の裸地で、ここにエイを播いたのである。まぎらわしいが、エイは本当の畑地ではなく、畑地の周囲にある幾分の空地クロで作るのであり、この事情は俚言「エイのクロ作り」と言っている。「エイのク

ロ作り」は、一つにはクロを遊ばかしておくのが勿体ないこと、もう一つには兎がエイの香りを嫌って食わない習性を利用し、エイでダイズを囲んで、兎よりの被害防止をめざしたものである。山地に散在する焼畑のダイズは、播種時には山鳩、新葉や茎は野兎の被害が大きかったため、その被害を最小限にするためエイにたよるのである。フルセは、藤部家では食べていた。

事例4 尾田ふく氏 (明治39年生) の場合

尾田家は、常畑を割と広く所有していたので、エイは常畑を中心に作った。焼畑では、5年目の休閑地に良い条件の場所を選んで播きつけた。この焼畑休閑地でのエイ作りは、収穫量の多くを期待したわけではない。常畑・焼畑あわせて、5升～1斗位を収穫した。フルセについては、1年目は食べたが2年目のものは食べなかった。しかし2年目のフルセの葉・茎は、薬草として利用するので雑草のように引き抜かなかった。

事例5 織田喜市郎氏 (明治42年生) の場合

織田家は、焼畑で植林用杉苗を大規模に作って、現金収入を計った特色的な出作りであった。火入れで造成した新鮮な焼畑地を、杉苗の苗床・移植畑に利用するのであるが、柔らかな杉苗は野兎の被害が大きかった。そこで、焼畑の周囲に野兎除けにエイを播きつけた。いわゆる「エイのクロ作り」であるが、その外6年目の地力の劣った畑地にも播き、合わせて平均5斗俵1俵を収穫した。

事例6 愛宕富士氏 (明治39年生故人) の場合

エイはヘラバタの焼畑に直播きする。常畑では畝を作り、苗を移植して作る。エイのフルセは、何年も生えてきて仕方がないので、先祖はこのようなエイの性質を「エイはタナグサを絶やして、自分がタナグサになる。」と言っていた。タナグサとは、耕地に生える雑草の総称である。また昔より、「タナグサが多くなったら、エイを播け」とも聞いている。この内容は、一つにはエイは雑草にも負けない力をもっていること、二つにはエイは雑草がひろがるのを防ぐ力をもっていることを、意味しているという。フルセの実は、粒が小さく実も堅くなるので2年後のものは食べず、雑草のように引き抜いて捨てた。

普通には、休閑初年目の条件の良い場所を選んで播いた。戦前、大野 (現福井県大野市) 商人より「化粧品材料にエイを作ってほしい。」と頼まれ、この年はエイを多く収穫したいので火入れ4年目のアズキバタにエイとアズキを等分して播いた。この年5斗俵2俵を収穫したのが最多である。

事例7 森下とし子 (大正7年生)・川尻すえ (明治43年生) の場合

集落の常畑で苗床をたて、焼畑5年目の休閑地で条件の良い場所に移植する。焼畑に直播きの折は畝を作らないが、移植では畝で浅い溝を等高線方向に作り、苗を3・4本あて足の長さ間隔で植える。成熟して背丈が高くなると、風が強く吹き抜ける焼畑地であれば、倒れないように根元に土をかけてやる。面積は20～30歩位であった。

表2の大部分の事例のように、エイは焼畑最終年に作ることが多かった。焼畑最終年にエイを作ること、エイのステヅクリ」という俚言で表現している。俚言の内容は、「地力すなわち肥料分が少なくなり、また雑草がはびこってくる畑地に作り、収穫が少なくとも当り前、期待以上の収穫があればもうけもの」との意味である。伝承者の体験を総合すると、エイは条件の悪い畑地で、他の焼畑作物が不出来な場所にもたくましく適応し、非常に作り易い作物と位置付けしている。

栽培方法は、種の直播き法と苗の移植法の二つである。また栽培場所に関して、焼畑地全面をあまねく当てる場合、条件の悪い所例えば急傾斜地を避けて緩傾斜地等、畑地の一部分を当てる場合、焼畑の周囲の防火帯を当てる場合の三通りである。また焼畑最終年のエイは、エイだけを単独で作る事例と、エイと他の作物を組み合わせる事例がある。

事例2・5・6・7の場合は、エイの栽培面積は焼畑の条件の良い畑地に限定されるから、むしろ

橘：白山麓の焼畑によるエゴマ栽培

表2. 白山麓の焼畑によるエゴマ栽培・年次別作物
(エイ・アブラエイ・アブラエはエゴマのこと)

市町村名	耕作者氏名	1年目 作物	2年目 作物	3年目 作物	4年目 作物	5年目 作物	6年目 作物
白峰村市ノ瀬	加藤 岨 明34	ヒエ	アワ	マメ	コナゴエ	エイと (アズキ)	
白峰村河内谷	長坂吉之助 明28	ヒエ	アワ	マメ	コナゴエか コナアワ	エイか ソバ	
白峰村河内谷	藤部 ふで 明45	ヒエ	アワ	マメ 周囲にエイ	アズキ		
白峰村大道谷	尾田 ふく 明39	ヒエ	アワ	マメ	アズキ	エイ	
白峰村大空	愛宕 富士 明39	ヒエ	アワ	マメ	アズキ	エイか ソバ	
白峰村小赤谷	織田喜市郎 明42	ヒエ	アワ	杉苗床 周囲にエイ	杉苗 周囲にエイ	杉苗 周囲にエイ	杉移植 エイ
白峰村下田原	山口清太郎 明36	ヒエ	アワ	マメ → アズキ アズキ → マメ		エイ	
鳥越村三瀬	森下とし子 大7	ヒエ	アワ	アズキ	マメ	エイ	
鳥越村左礫	川尻 すえ 明34	ヒエ	アワ	アズキ	マメ	エイ	
尾口村東荒谷	小田 孝太 明44	ヒエ	アワ	マメか アズキ	ウエビエ	アズキ	エイ
吉野谷村中宮	西田 亀吉 明38	ヒエ	アワ	マメ	アズキ	緩傾斜地 でエイ	
吉野谷村中宮	村内 みさ 明32	ヒエ	アワ	アズキ	コナゴエか エイ		
河内村奥池	池田 すぎ 明29	ソバ	アワ	アズキ	コナゴエか エイ		
岐阜県 白川村平瀬	大沢 ふじ 明37	カブ	アワ	アブラエイ			
岐阜県 白川村芦倉	東 やす子 大11	ヒエ	アワ	アズキか マメ	マタビエ (シコウビエ)	エイ	
福井県 大野市嵐	堂林 庄松 明38	ヒエ	アワ	アズキ → マメ マメ → アズキ		エイ	
福井県 勝山市小原	吉田 いと 明41	ヒエ	アワ	アズキ	マメと エイ		
岐阜県白川村	江馬三枝子氏の調査 資料(1943)による	ヒエ	ヒエ アワ	アワ 大豆 小豆	小豆 ソバ アブラエ	(ヒエ)	
福井県五ヶ村 (打波)	加藤助参氏の調査 資料(1935)による	ヒエ	アワ	大豆 小豆 (アブラエ)	アワ	(シコウビエ) 小豆	

エイを栽培しない面積が遙かに広がってしまう。したがって、「エイは焼畑最終年に作る」と表現するより、「エイは焼畑休閑初年目に作る」と表現した方が適切と思われる。

焼畑では、いずれの事例も施肥はしない。エイの実は、熟するとすぐはじけて脱落する性質をもつ。

焼畑は、野生動物、野鳥の生息領域の中に位置することもあり、エイの実が熟し始めると、野鳥がかぎつけてすぐ食い荒す。そこで9月下旬、葉が黄色に変わるとすぐ根刈りし、箆で巻いて背負い運搬した後乾燥する。刈る時期にも左右されるが、良く熟し脱落し易い時は屋内で陰干しを、熟し具合が浅い時は太陽光で乾かす。

実を落とす方法は二つある。一つは、箆の上でソリバイ（白峰村ではヨコズチ）を使って叩き落すやり方で、他の一つは桶の中で叩くか、板を置きその上で叩き落とす方法である。ソリバイで強く叩くと、実がつぶれるから力加減して叩かねばならなかった。桶の内側で叩く技法は、実がつぶれないし、実がはじき飛ぶのも防げるしこの方を多用している。また桶の中で、素足で踏みつけ、さらに足の裏を器用を使って揉むような仕草で実を落とす場合もあった。石川県鳥越村出合では、エイガラは細かく切って煮て、馬の餌に利用するので放らなかつた。

ヤツメカゴで通して塵と実を分け、ケンドンで通した後、トウミで精選する。精選した実は、さらに箆の上に展げて日光にあてて乾燥を十分に仕上がりである。

実が、焼畑・常畑いずれであっても自然に脱落し、3m近くの積雪下で冬越し、翌年芽を出してくる「フルセ」は、自生を繰り返す度に「粒が小さくなる」「実が堅くなる」「皮が堅くなる。」としている。

3. 焼畑による商品作物栽培

エイが換金作物として有利なことは、既に江戸時代の農書『農業全書』にも記載されている。エイを換金作物として、売ることを前提として焼畑で栽培する事例があった。

事例8 西田亀吉氏（明治38年生）の場合

自給用の場合は、焼畑休閑地で条件の良い場所に苗を移植する。商品作物として大量収穫をめざす時は、苗を移植したのでは手に負えないので直播き法である。西田家では、焼畑の年次作物としてアサ・ゴボウ・エイを組み入れ、その実を鶴来（現石川県鶴来町）商人に売っていた。アサ・ゴボウの実は、いわゆる農業上の種子であり、エイの実は油脂用・料理用・鳥の餌用としての商品である。

具体的な年間出荷量は、石川県尾口村釜谷地内へ出作りしていた白峰村桑島の村松三三郎家は、平均6・7斗を金沢の鳥屋へ、石川県吉野谷村中宮地内タコ谷の出作り西田亀吉家は、毎年4斗俵で2俵を鶴来商人へ、吉野谷村瀬波山へ遙か白峰村白峰より出作りしていた木田とよ家は、最高5斗俵で7俵も鶴来商人へ売っていた（橘，1980）。

エイを商品作物として、焼畑の年次別作物の中に取り入れている他地域の事例に、信州秋山郷（長野県栄村）がある。秋山郷の焼畑では、火入れ初年は主食のソバ・アワを、2年目にエイを作っている。つまり焼畑は施肥をしないから、地力が割と高い2年目にエイを作って、少しでも多くの収穫をあげて換金化を計るようにしている。大正3年秋山郷のエイの価格は4斗俵で4円25銭～5円で、米と物々交換していたという。因みに精米4斗俵の価格は4円～5円21銭で、殆どエイと等価格であった。この辺の事情を、越後秋山郷・大赤沢（新潟県津南町）の俚言では「エゴマの1俵、米1俵」と言っている（菅原・進藤，1981）。

山間僻地の白山麓・秋山郷の焼畑作物の現金化は、生産地が消費市場から余りにもかけ離れているため不利である。ところでエイの実は、微細で嵩張らずしかも重量が軽く、価格も割高であったので、白山麓・秋山郷では焼畑作物の中では稀な商品作物として貴重であり、細い流通経路で商いされていたのである。



写真3 焼畑のステエゴマ (石川・白峰村小赤谷)
休閑1年目、スギを植林してあり、その間にエゴマを播きつめている。



写真4 半分畑のエゴマ (石川・鳥越村左隣)
常畑と農道の境界に、自分の畑地をとりかこむようにエイを作っている。

4. 常畑による栽培

この報告は、「焼畑による栽培」がテーマなので、常畑栽培は関係がないようであるが、常畑で育苗し、焼畑に移植する事例もあるので、4例を簡単に紹介する。

事例9 石川県鳥越村三瀬 森下よし子 (大正7年生) の場合

5月上旬、畳1枚半分の広さで苗床を作り、エイを始めヒエ・モチアワ・イナキビ (キビのこと) の種をおろす。いずれも散播きである。「エイは早く播かな消える」の俚言のように、暖かくなると虫



写真5 エゴマの刈取り (岐阜・白川村椿原)
熟し過ぎの実は、飛びはじけるので、ビニール袋の中で振り落としてから束ねる。



写真6 エゴマの乾燥 (岐阜・白川村有家ヶ原)
はじけやすいので少し早めに刈り、天日で乾かす。

が発生し新芽を食い荒すので、5月の声を聞くとすぐエイを播くとしている。「エイ苗は、コヤシがあると柔らかなる。」とも言い、肥料分が多いと過長苗となって移植作業がやりにくくなるので、肥料分の残っていない畑地を苗床に当てねばならない。

苗が3寸位になれば、指3本でつまみ易くなるので移植に都合が良く、常畑・焼畑へ移植する。常畑では、「クロ」とよぶ他人所有畑の境、屋敷地では植樹した柿・桐の下の遊び地が勿体ないとし、10~20

歩位の広さに相当する場所にエイを植えた。補足すれば、エイはまともな常畑ではない場所で作るのである。畝ですじをつけ、苗3・4本を足の長さをあけて植える。気候不順で苗の育ちが均一でない年は、苗床から成長の良い苗を順番に移植した。根が活着した頃根元に覆土して、倒れないようにした。

追肥はしない。除草も本格的にはやらない。「エイ畑に、草は生えん。」とも言い、草取りらしいことはしなくてもよい。エイは痩せた畑地では腰位、肥えた畑地では背丈位の高さになる。三瀬では、「エイは葉3枚落とすと、刈らんなん」と言い、葉が黄色に変色すると根元で刈り、束ねて架で乾燥する。「エイは長く掛けておくと、虫がつく。」とも言い、乾いたら筵の上でソリバイで叩く。さらにハヤカゴ・ケンドンで通した後、トウシで選り分ける。収穫は、20歩で5・6升位で、最近では昭和58年1升600円で売った。

自生を繰り返すエイは、栽培したものとは区別し「エイグサ」と言い、三瀬では食べる家が少ない。
事例10 岐阜県白川村芦倉 東やす子氏（大正11年生）の場合

「ゴマはエイより旨い」と聞いたのでゴマを作ったが、エイは消毒しなくても虫害が殆どないが、ゴマは虫害がひどかったこと、食べてみるとゴマはたいして旨くもなくエイは食べ慣れしていたこともあり、翌年にはゴマ作りを止め、現在もエイを作り続けている。エイは痩せた地面でも育ち、虫もつかず、葉を繁らすと日光を塞ぐので草が生えず、早く播けば早くとれ、遅く播けば遅くとれる等、こんなに作りやすい作物はないとしている。現在は白エイを、苗は苗床で条播きして育て常畑に移植する。常畑ではまともな畑地にエイを当てず、半分耕地半分未開墾地のような場所（半分畑）を当てる（5. 半分畑による栽培の項参照）。硫酸はやらない。肥料が過ぎると、皮が厚くなり実の分量が少なくなるという。因みにヒエの焼畑では、5年目に散播きし、畝でチョンチョンと打つだけで良く育った。

収穫は早目に刈って、納屋の軒先で陰干しの後、桶の中で叩いて落とす。自然生えのフルセは以前は食べたが、今は贅沢になり食べない。

事例11 岐阜県白川村椿原 倉松枝氏（大正4年生）の場合

エイはどこでも作れるもので、本当の畑は勿体ないので、他人との畑の境界にある農道で作ったり、挙家離村で耕作者がいなくなった休耕畑で作る。本当の畑いわゆる常畑で作ると、背が高くなり風で倒れるので、木の枝を伐ってエイ畑の周囲に立て縄を張りめぐらす。実は落ちやすいので、収穫時大きなビニール袋を持参し、その中であおって完熟実を落してから束ねた。

事例12 岐阜県荘川村平瀬 大沢ふじ氏（明治37年生）の場合

エイ（平瀬では「アブラエイ」と言う）は、刈り取りから実を落し奇麗にするのに、非常に手数がかかり、さらに実が非常に小さいので気が抜けない仕事の割に値段がしないので、作者がいなくなってきた。民宿・旅館から強く依頼されているので、他人の休耕畑を借りて作っている。だから自給用でなく、換金用で作っているわけである。

基本的には移植法で、種を播くのが、都合で大幅に遅れて6月上旬になっても、良く育ち、良く実をつけるものである。ハタケ（常畑）では畝は作らず、40・50cm間隔ですじをつけ3本ずつ植える。原則的には肥料はやらず、痩せた所だけ1回肥料をやる。草取りは1回、多い年には2回行なう。消毒は花盛りの頃に1回行っている。

早めに収穫する。根元で刈り束ね、地上50cm位の架棒に立て掛け、2・3日太陽光で乾かす。晴天日、畑に筵を6枚展げ中央部に桶を据えて実を叩き落とし、その後ミであおって精選する。収穫量は昭和62年には9斗、63年には1石で、価格は62年秋で1升1300円であった。



写真7 エゴマの脱粒 (石川・白峰村 愛宕とめ氏の場合)
桶の中で、強く叩いて落す。



写真8 無人販売スタンドのエゴマ (岐阜・白川村鳩ヶ谷)
最近では白種種が作られるが、珍しく黒種種を売っている。
買うのは殆んど地元の人。

5. 半分畑による栽培

栽培事例10, すなわち岐阜県白川村芦倉では、山地と常畑の境に位置する耕地を「アラシバタ」と言い、山菜のミツバ・アサツキ・アズキナや薬草のオウレン・センキュウも山から採取しそれを植えておく場所である。アラシバタは作物も栽培するが、山の樹木の木陰にあたるので日照に恵まれず、また木が養分を吸うため良い収穫は望めず、エイ・クロアズキ・タカキビ等土地を嫌らわぬ作物を作る。アラシバタは、年によっては作物を作らないこともあり、農耕地としての利用度は半々である。

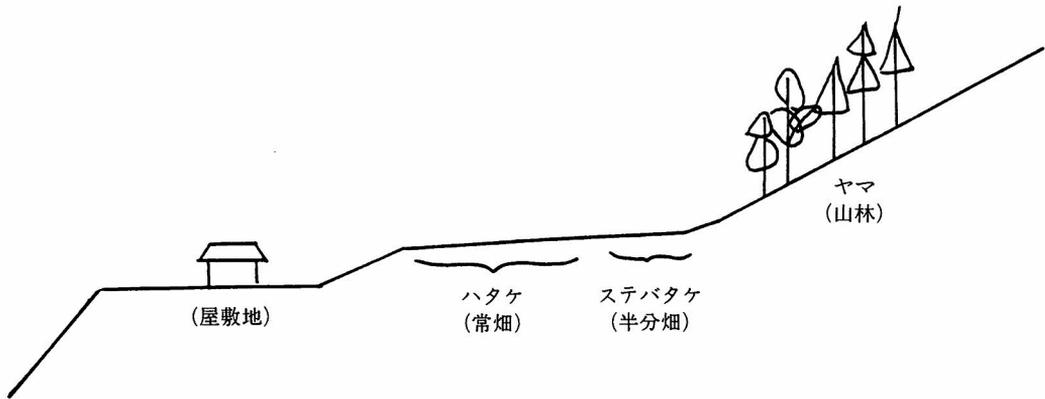


図1 岐阜県白川村芦倉のステバタケ

石川県旧新丸村小原では、エイは屋敷地のウラコバで作った。屋敷地は、民家の前には南向きの空地「コバ」があり多目的に利用、民家の後ろ北側には「ウラコバ」があり、カキ・クリを自給用に植樹してあった。この有用樹の根元の空き地は、条件的には劣悪な耕地で、普通の作物は作れない。しかし、ウラコバを遊ばかしておくのは勿体ないとし、エイやウスグロアズキを播いた。

焼畑による栽培でも、エイは純粋な畑地でない場所で作る事例が多かった。焼畑栽培の事例3では、防火帯クロで作る。焼畑は、火入れするから焼畑なのであるが、クロは焼かない場所で、ここにエイを作るのである。焼畑最終年の作物を、白山麓では「ステ」を接頭語として使い「ステエイ」「ステアズキ」とよぶ。

エイを作る場合は、「焼畑最終年に作る」というより「休閑初年に作る」と表現した方が適切であると、先に指摘した。そして休閑地に栽培する状態を「ステヅクリ」という焼畑用語が発生したことも紹介した。

常畑栽培でも、他人の畑との境に位置する農道縁に、また畑地と農道の境、離村者の休耕畑等、純粋な畑地でない場所で作る事例が目立っている。

芦倉のアラシバタ、小原のウラコバ、焼畑の防火帯クロ、焼畑の休閑地初年目のステヅクリする場所、常畑の農道縁等は、純粋で安定的な畑地では決してない。このような場所は、いわゆる普通の畑とは違い、さりとて未開墾地とも違っているので、半分位耕地としての性格をもっていると判断して、仮に「半分畑」と命名した。エイは、焼畑・常畑いずれにせよ、耕地でもないし非耕地でもない「半分畑」で作る場合もある。エイは非常に栽培しやすい作物なのである。

エゴマの料理法

エイの葉・茎は、チソに似た特別な香りを発する。その香気が爽快で食欲をそそり、元気をよみがえさせるので「白蘇」の漢字をあてるとい説がある（農業技術大学 1988）。エイ料理の基本は、香

りの良い葉を利用するものと、油脂の多い実を利用するものの二つであるが主流は実を利用するものである。

1. 葉を使う料理

エイは非常に多くの葉をつける。栽培の主目的は実にあるから、葉は葉菜のように多くを摘みそれを多量にばくばくとはい食べない。エイの葉は、微細な毛を付けていて、古葉はその毛が少しこわく口当りが悪いので、新葉の柔らかいものを利用する。

新葉をさっと湯がいて、おひたしにして食べる。香ばしいもので旨い。若い人は現代風に、マヨネーズをつけて食べている（岐阜・椿原）。新葉を塩漬けにしておき、暖かい飯の上に焼き海苔のように広げて食べる。この料理は夏バテした時、食欲がなくなる真夏にした（岐阜・白川村）。

また、生の新葉をネギのように微塵切りにして、夏の素麺の薬味として使った（石川・白峰村、小原）。生の新葉を焼き味噌の包装葉とした。白山麓の焼き味噌は、ヤマグワ・エイの葉を当てる慣行で、「焼き味噌、三町を走る。」の俚言のように、味覚より臭覚の方が心地よい。「エイはどこでも生える」として、炭焼き小屋や焼畑管理小屋（ネゴヤ・ヒルクイゴヤ）の横に種をふっておき、家より昼食用に味噌を持っていき、葉を採って焼き味噌を作ったのである（石川・白峰村、旧新丸村）。

食物としてのエイに関する歴史的記録では、実に関するものが多く、葉についてのものは皆無であったが、白山麓では実は勿論葉も食べている。おひたしとして食べるのは、その葉肉が非常に柔らかいからであり、海苔代わり・ネギ代わり・焼き味噌に使うのは、エイのもつ独特の芳しい香りにたよっている所が大きい。

2. 実を使う料理

料理の基本は、実の粒をつぶして利用する料理と、粒のまま利用することの二つであり、前者の方が多い。

○実をつぶしての料理

つぶす際、その前工程として火で炒りあげねばならないことは言うまでもない。粒をつぶす方法は、搗鉢にかけてつぶすのが原則である。ところで1度に1升位をつぶす時は、搗鉢では間に合わないのので、最初は餅搗き用木臼でつぶし2番目に搗鉢に入れて丁寧につぶすのである（石川・左礫、白峰）。木臼・搗鉢の並用の具体例は、仏事の際の精進料理である。白山麓は石川・岐阜・福井県を問わず真宗が盛んな土地柄で、各家々の報恩講におこなわれるお斎料理にエイの和えものが付き、それが、3・40人分と多いのである。対するに、日常生活のお菜として、すなわち一食分のおかずとしてエイを使う時は、少量しか必要としない。このような時、白峰村の作りでは搗鉢は使わない。理由は搗鉢の目にエイの粉がはざかって、ただでさえ少ないエイが少なくなるとし、代わってまな板や膳の上で茶碗を回転させながらエイをつぶした。他人を接待する報恩講料理の際は、つぶした時に出る実の皮をスイノウで外すが、自家用料理の際は皮を外さない。つぶしたエイを一番多く使用するのは、和え物料理である。エイで、野菜・きのこ・木の葉等を和えた。このエイの和え物料理の特色は、一つには野性植物を、二つには越冬用根菜を多量に和えることである。

第一に野性植物を和えることについて考えてみよう。エイの和え物料理で、量的に最も多いのは山菜の和え物で、石川県側ではゼンマイ・ウド・ワラビが、岐阜県側ではゼンマイ・ウド・クグミ（クサソテツ）が目立っている。山菜の外には、木の葉やきのこ等山野に生ずる野性植物を和えているのが特色である。かつて白山麓では焼畑が盛んであったが、これはとりもなおさず常畑・水田が狭か

ったことによる。常畑が狭かったので自給野菜も十分とは言えなかった面もあり、その分山野に自生する山菜に依存する度合が、平野部農村より高かったに違いない。山菜・木の葉・きのこを沢山食べる慣行の中で、同じ献立で同じ調理法では飽いてくる。エイは、多量の野性植物を食べねばならぬ慣行の中で、味覚に変化をもたらす役目をした。別な表現をすれば、エイは半分畑でもたやすく作れたので、山菜・木の葉等の多量の野性植物を食生活にとりこむことが出来たのである。

第二に越冬野菜を和えることについても注目すべきであろう。白山麓は日本有数の豪雪地であり、特に北西季節風の風上側石川県側の積雪量は多く根雪期間も長かった。機械力除雪がまったくなく、

表3 エゴマの料理法

実・葉	料理のしかた	
新葉	湯がいておひたしにして食べる。古葉は細い毛が少しじゃまになる	
	塩漬けしておき、焼海苔のようにヒエ飯の上のせて食べる	
	焼き味噌の包装葉とし、香りを移す	
	みじん切りにして薬味とし、冷しそうめんにそえて食べる	
	ドクダミの根、アズキと共に煮炊き、エイのミジン切りをそえて薬として食べる	
実を炒って搥鉢・木臼等で粉状にして	野菜を和える	ダイコン・ニンジン・ゴボウ・ダイコンのスグリナ・ダイコンの葉 ホウレンソウ・ミョウガ・ササゲ・ズイキ
	山菜を和える	ゼンマイ・ワラビ・ウド・クグミ・カタハ・フキ・ ゲボシ・ソバナ・アズキナ・ゴマナ・ヨモハギ
	キノコを和える	マイコ・カノシタ（シロゴケ）
	木の葉を和える	リョウブの葉
	味噌汁の中へ入れる	冬場のダイコン汁の中へ入れる（体があたたまる）
	煮物の中へ入れる	ダイコン・エドカブラの煮物の中へ入れる
	餅・団子等につける	雑穀団子・雑穀粉餅・トチ餅・蒸しジャガイモ等につけて食べ
	エイ味噌にする	ヒエ飯・豆腐の田楽・風呂吹ダイコンにつけて食べる
生の実そのものを	カキモチ（餅を薄く切り乾燥したもの）の中へ入れる	

流通が完全に途絶えた白山麓は陸の孤島で、食糧自給は切実な問題であった。焼畑出作りの越冬野菜として、ダイコンは長期間保存できること、幾種類にも料理法を変えることができること、葉も根も食べれることもあって最重視した。そのためダイコン収穫を第一義とする焼畑、すなわちなナギが独立して存在したほどである（橘，1987）。エイの和え物料理にも、ダイコン（根）やその葉を使ったことは勿論、冬場に長持ちするニンジン・ゴボウもエイで和えた。

和え物とは違うが、この際ダイコンを利用したエイ料理を紹介しておく。エイをダイコン汁や、ダイコン・エドカブラの煮物の中へ入れると味は格別に旨くなった。特に冬の“寒”の季節には、エイを入れたダイコン汁は、「体が暖まる」として多用した。また冬場の暇な時エイ味噌を作り、風呂吹きダイコンに添えて食べるのは、大のご馳走であった。このようにエイは、冬場の長い根雪時間にダイコン・ニンジン・ゴボウ等を多量に保存する慣行と、「エイは暖まる」の言葉にあらわされるようにそ

の油脂が冬の寒さに効くという心情とが重なりあって、愛用されてきた。

エイを別の食物に「つけて食べる」というのも特色であると思われる。例えば団子を作ったとすると、団子だけで十分に食べることができるのであるが、それに黄粉(大豆粉)とかエイをつけて食べれば、一層おいしく食べることができた。エイをつけて食べるものには、ヒエ・カマシの雑穀団子、トチ餅・粟餅や雑穀の粉餅、蒸したジャガイモ等がある。紹介した「つけて食べる」のは、エイを搗りつぶした粉であるが、それをエイ味噌に加工してから、つけて食べるものがある。事例はヒエ飯・豎豆腐の田楽・先に紹介した風呂吹大根等である。ヒエ飯にエイ味噌をつけたものは、夏バテした時に食べた。エイ味噌をつけた豎豆腐田楽や、エイ味噌をつけたナナギ大根の風呂吹は、石川県白峰村の作りでは、最高の部類のご馳走にはいり旨かったという。

○実を粒のまま利用する

白山麓の石川県鳥越村出合二曲では、水田稲作が主で畑作が従であった。ここでは、冬の“寒”の季節に搗くカキ餅の中へエイを入れて搗いた。因みにカキ餅の中へは昆布・黒豆・ゴマ等も入れた。

3. 葉や脱穀ガラを薬として利用

エイの葉・茎は特有の香りを持ち、臭覚と味覚を刺激するので「食欲増進剤」として、実をエイ味噌に加工し、葉を塩漬けして海苔のようにして飯の上につけて食べる。またエイの実が油脂を多く含んでいるので、「体が暖まる」として大根汁の中へ入れる。「食欲が出る」「体が暖まる」二つの食べ方について、「エイは薬代わりになる」と表現している。この場合の「薬」とは、病氣治癒を目的とした効用ではなく、健康増進剤の効用をもったものである。

石川県旧新村丸小原では、夏の土用にドクダミの根を乾燥して細かく切り、アズキと一緒に塩味で炊き、煮え上がる寸前にエイの葉を微塵切りにして入れる。エイの葉を入れるのは、エイそのものが精が強いことと、その強い香りでドクダミの香りを中和させることだとしている。このドクダミ・アズキ・エイを調合した料理は、一種の民間療法薬と言おうか漢方薬と言ふべきもので、先に紹介したエイの食欲増進剤としてのエイ味噌や葉の塩漬けとは、本質的に異なっている。

石川県白峰村大道谷の作り群には、「エイは冷え性に効く」「エイの葉はエガラ虫に効く」という俚言がある。冬場体をより暖めるため、風呂の中へ乾燥した葉・茎を入れて沸かした。エガラ虫とは、緑色の保護色をもった小さい蜘蛛のような虫で、夏場首筋や襟元を刺す虫である。保護色をもっているため、刺されて非常な痛みを感じてから、被害がわかる危ない虫である。エイの葉を、オオバコの葉のように揉んで汁が出た状態を作る。これを患部に塗ると、エガラ虫の針が腐って毒消しになるとし、古くから利用している。冷え性予防と毒虫の毒消しは、口・喉を通して食べるものではないが、この際触れておく。

4. フルセの料理

エイは畑地で完熟実を落し、自生を繰り返す性質を持ち、白山麓の石川・岐阜両県では「フルセ」という呼称が優勢である。石川県鳥越村出合では、少し違って「エイグサ」と言っている。

エイの自生については、「エイのフルセは、生えて生えて仕方ない。」「エイは一ぺん播くと、何べんも生える。」等の俚言のように、3m近い積雪の下で越冬して自生を繰り返し、耐寒性と言ふか耐雪性が強い性質をもちあわす。体験者の話を総合すると、フルセは作ったものと比較し実の粒子が細かく、実そのものも油脂が少なくカサカサするという。さらに実の皮が堅く少し厚めになるとし、搗鉢で搗ると皮の嵩が多いのが目立つという。そしてフルセは、家々によって利用の仕方が違っている。

石川・岐阜両県の現栽培者は、今は贅沢になったのでフルセは食べず、除草時に引き抜いている。



写真9 休耕畑で自生をくりかえすエゴマのフルセ
(中央左の群落, 石川・白峰村大空)

石川県白峰村の作り群では、現栽培者が焼畑をやっていた時のフルセ利用度は半々位であったが、一世代前は殆どが食べていたという。フルセを食べると言っても、1年目すなわち翌年のものだけで、2年目以降のものは食べなかった。他の焼畑地域でのフルセについて、山口弥一郎氏の記録がある。福島県会津地方本名村三条では、エゴマを「ジュウネン」と言う。ジュウネンは、焼畑では地力の落ち始める3・4年目に作る。自生するものを「フッセ」と言っており、会津ではソバのフッセは役に立たないが、ジュウネンのフッセは食べる慣行であった(山口, 1955)。

あまねく白山麓の焼畑地域では、一世代前はエイのフルセは食べていた。因みに石川県白峰村ではヒエのフルセも食べていた。農耕地条件が悪い焼畑地域でフルセを食べているのは、こと白山麓ばかりでなく会津地方でも同じで食べている。焼畑地域には、フルセを食べる慣行があったようである。

エゴマに関する俚言

菅原清康・進藤隆氏は、新潟県下の焼畑に関する俚言を採集、それを農業的視点で分析した結果その内容は、おおむね妥当であったとするユニークな調査を実施した(菅原・進藤, 1981)。

エイに関連して、調査ノートをもとに、エイに関する俚言や俚言に近い言葉が他の焼畑作物より非常に多くあることに気付いた(表4参照)。白山麓の焼畑は、歴史的過程の中で年次別作物・作付け順が次々と変化することがなく、作物群はユニット化して作り続けられてきたと推察する。このような農耕条件の中で、エイが他の作物より多くの俚言があるという理由は何であろうか。一つの理由には、ユニット化した焼畑作物群の中で、エイは一段階古い時代より作り続けられ、地域の人と交渉する年月が長かったから多くの俚言が起こったのではないかと単純に考えてみた。二つ目の理由として、エイは他の作物より非常に強固な特色をもっていたから、俚言が出来やすかったのではないかと考えた。すなわちエイは、たくましい適応力・自生力を持ち、完熟実は早く脱落する性質をもち、雑草を幾らか抑制する作力をもつ等々である。

まとめ 一考察をかねて一

1. 「ステエイ」「エイのステヅクリ」一焼畑のフルバタに適應できるエイ一

表4 エゴマに関する俚言

内容	白山麓 (石川県側)・橋の採集したもの		新潟県・清原氏らが採集したもの	
	俚言	場所	俚言	場所
畑を荒さない	○ソバは土地を荒らす、エイは土地を肥やす	白峰	○ナゲ前 (休閒前) にエザクを播くと荒れない	実川
	○エイを作ると、3年アラジ (新地) になる	吉野谷	○エゴマを播くと、モドシ (次期焼畑造成) が楽だ	実川
やせた土地で作る	○エイの捨て作り (休閒地で作る)	白峰		
	○エイはフルバタ (焼畑の3・4年目) に播け	白峰		
	○エイのクロ (畦) 作り	白峰・鳥越		
雑草抑制	○タナグサ (雑草) が多くなったら、エイを播け	白峰	○ビリ (最終年) のエグサ草をとる	山北 山形県西川 実川 津南
	○エイはタナグサを絶やして、自分がタナグサになる	白峰	○エゴマとアズキは草を食う ○ナゲ前にエグサのばらまき草出ない ○エグサの後はカンノバタケに草がない	
兎よけ	○エイのクロ作り、兎よけ	鳥越		
脱落性	○エイは葉3枚落とすと刈れ	鳥越	○エグサの遅い刈取り、ガラ (稗) だけだ	実川
換全性			○エゴマの1俵米1俵 (交換できる)	津南
			○エゴマは金づる米と油と塩がくる	前倉
和物料理	○コッパクズ (木屑) でもエイ入れりゃうまくなる	白峰		
	○リョウボママ (リョウボの葉のエイ和えと飯) を食って町言葉	鳥越		
自生力	○エイのフルセ (自生種) は生えて、生えて仕方ない	白峰		
	○エイは一ぺん播くと、何べんでも生える	鳥越		

焼畑の年次別作物呼称について、火入れ初年目の作物には「アラハタ」という接頭語をつけ、「アラハタカブラ」「アラハタビエ」等と言う。対するに最終年や休閒初年目の作物には「ステエイ」「ステアズキ」「エイのステヅクリ」等、「ステ」という接頭語をつける慣行がある。地力の劣った焼畑のフルバタに適応できる作物は、そうそう沢山あるわけではない。ステエイ・ステアズキの呼称のように、エイは極端には、捨てたように放りっぱなしでも収穫があり地力の劣った畑地にもってこいであった。焼畑は、同一畑地で数年間施肥をせず、農耕を営まねばならぬシステムであるから、地力の劣ったフルバタでもそれに適した作物を選択せねばならぬ宿命にある。白山麓では長年の試行錯誤の結果、フルバタに最もふさわしい作物として、エイ・アズキを重宝し作り続けてきた。白山麓を含め焼畑が卓越して地域に、エイが作り続けられてきた事情は、焼畑の必然的慣行に負う所が大きい。

エイ・アズキは、種子を人の手を借りずに落し発芽する自生力を持つ。大日ダム湖底の常畑跡では、

渇水期にはウスグロアズキが発芽し自生を繰り返している。エイは、栽培周辺地で自生している。別な見方をすれば、焼畑の劣悪な条件下のフルバタでステゾクリ出来る作物は、3m近い積雪でもその種子はたくましく冬越しが出来、翌年雑草のはびこる地で負けずに実を稔らす力を持ちあわせ自生できるのである。

2. 「半分畑」に播きつけるエイ

岐阜県白川村芦原の「アラシバタ」、石川県旧新丸村小原の「ウラコバ」、白山麓の焼畑における防火帯「クロ」、常畑の農道脇等の場所は、純粋な畑地と言えないので「半分畑」と命名したことは前述した。半分畑は、条件的には焼畑のフルバタに似ており、こんな場所でも作れる栽培作物は限られ、エイやアズキがあてられる。半分畑では実際エイの方が、アズキより利用度が高い。エイは、耕地と未耕地の境界、ヤマグワ・クリ・カキの植樹地で日照に恵まれない木陰地、栽培作物を作ったり作らなかつたりする条件の悪い遊休地、いわゆる「半分畑」でもたやすく作ることができる栽培作物なのである。

3. 「タナグサが多くなったらエイを播け」—エイは雑草抑制作用をする—

焼畑はフルバタになると、地力が減退すると共に、雑草が非常にはびこり農耕の障害となる。ところで「焼畑最終年にエイを作付けすること」に関して菅原清康・進藤隆の両氏は、「エイ作りは、雑草抑制効果があること」を農場の実験を通して具体的に検証した（菅原・進藤，1982）。

実験の結果は、雑草抑制効果に関して「エイは播種後比較的早く発芽し根は地表面浅く密に分布するから、エイ発芽後に発生する雑草の個体数ある程度抑制するとともに、地表面における土壌水分の吸収関係などで雑草の幼植物との競合で優位を保持しやすい条件になる。……中略……草丈も約1~2mにおよび広葉であるから遮光力が強く、さらに植物体から他草種の発芽や生育を阻害する物質を分泌し、その他感作用の存在も考えられる。」と報告している。そして焼畑最終年のエイ栽培は、理にかなった農業体系と指摘している。

このようなエイのもつ雑草抑制効果について、白山麓の俚言では「タナグサが多くなったらエイを播け」で端的に表現し、さらにエイが雑草を抑制防除しながらフルセになることを、俚言では「エイはタナグサを絶やして、自分がタナグサになる」と表現している。エイは、焼畑のフルバタや半分畑等雑草が繁茂する場には、最適の栽培作物なのである。

4. 「コッパ屑でも、エイ入れりゃ旨くなる。」

—多量の山菜・木の葉・きのこを和え物料理で食べる—

全国的視野でエイの利用法を見れば、実より油を絞り料理用や、仏壇の燈用、油紙、和傘等の工芸用に使ってきた（脇田，1985）。また木下忠氏は、エイの油が漆の混和剤に使用されていることに注目している（木下，1982）。全国的にはエイは多目的に利用されてきたが、白山麓では、一部漢方薬としての利用はあったが過去も現在も、専ら料理中心である。

白山麓では、実は勿論葉も食べ、葉・莖は薬用にも使った。料理の中心は、炒って擂りつぶし和え物にするものであるが、汁や煮物の中に入れる、雑穀団子・雑穀粉餅・トチ餅・イモ等につける、エイ味噌にして堅豆腐・風呂吹大根・ヒエ飯につける等、多彩な料理法が発展している。これらの中、量的に消費量が最も多いのは和え物料理である。エイが和える対象は、越冬用野菜として重要なダイコンを始めとした根菜、焼畑地域の山地に自生する山菜やキノコ、加えて落葉樹の新葉等である。

白山麓は根雪期間が長く、対するに農耕期間が短い。根雪期間の副食として、栽培作物への依存は

弱くその分貯蔵山菜（乾燥・塩蔵）への依存を強め沢山食べた。また白山麓は耕地条件が悪く菜園型常畑に恵まれず、野菜は十分ではなくその分山菜・木の葉・キノコを食べねばならなかった。別な表現をすれば、山菜・木の葉・キノコを多量に日常生活の食物にとりこめたのは、エイの存在があったからである。このようなエイの役目は、二つの俚言がよく表している。一つは「コッパクス（木屑）でも、エイ入れりゃ旨くなる。」で、素材の山菜をエイで和えると、とびっきり味変わりし美味になることを意味している。もう一つは「リョウボママ食って、町言葉」で、「リョウボママ」とは、ヒエ飯に落葉樹リョウブの新葉のエイ和えを副食に添えたものを指し、俚言を現代風表現にすれば「リョウボ飯を食べながら都会弁を使えば、リッチな気分」となり、エイの和え物料理は焼畑地域では大の馳走だったのである。

5. 報恩講料理にはなくてはならぬエイの和え物—宗教行事と結び付いて作り続ける—

白山麓は岐阜・福井・石川県側いずれも真宗が盛んな地域で、真宗門徒はそれぞれ家報恩講を催し招待しあう。家報恩講には、法会と共に精進料理のお齋がセットになっている。この報恩講料理の献立は、門徒が互いに招待しあう関係で、階層差を問わず講（集落）内での慣行として料理型式と品数が固定化している。岐阜県白川村鳩ヶ谷の報恩講料理は、エイ和え、シロ和え（大豆を搗って和えたもの）、ゼンマイの煮物、ハンペイ（豆腐を焼いて煮たもの）、サイゴンボ（ゴボウの煮物）の五品に決まっている。エイ和えは、香りが良いこともあり「コバシ和え」と言って、報恩講料理では欠かせないものになっている。鳩ヶ谷ではエイ和えに一番あうものは、クグミであるとしている。石川県白峰村白峰の報恩講料理の和え物は、「三色和え」と言って文字通り三種類の和え物を作り、それを一皿に盛り付ける慣行である。具体的にはウドをエイで和えたもの、ニンジンゴマで和えたもの、カノシタ（キノコ）をクルミで和えたものの三種類である。和える素材が、ウドの緑、ニンジンゴマの赤、カノシタの白と変化があり、和える材料がエイ・ゴマ・クルミと三種類、これを一皿に盛りつけるのだから見栄えが良く、味も微妙に違っており、究極の和え物料理と言ってもよい手数をかけたものである。

エイはケ（藜）の生活でも盛んに作られるが、宗教行事と結びついてハレ（晴）の膳で和え物料理として、なくてはならぬ献立に位置付けられて食べ継がれ、作り続けられているのである。農作物が正月料理とむすびついて食べ継がれるより、宗教行事で講集団の会食と結びついて食べ継がれる方が、より長く継続されていく筈である。正月料理の支持母胎は家であり、報恩講料理の支持母胎は講集団（集落）であり、後者が料理を継承し、料理素材の農作物を継承する母胎としては強いと思われる。

6. エイと「原初的農耕」とのかかわり方

佐々木高明氏は、稲作以前の農耕について「原初的農耕」と「初期的農耕」の概念使用を提唱した。原初的農耕とは、食糧の大部分は採集（半栽培も含む）・狩猟・漁労に依存し、農耕は非常に小規模な畑地や庭畑でおこない、そして農耕の役割は極めて小さかったし、モデルとしてヒョウタン・エイ・豆類等の栽培作物が検出される縄文時代の前期・中期の遺跡が考えられるとしている（佐々木 1988）。

原初的農耕段階の耕地では、多分施肥や除草等の管理があまりおこなわれていなかったと考えられ、多分白山麓の半分畑のような条件の場所で、「ステエイ」「ステヅクリ」のような技法すなわち施肥もせず手数をかけないで、農耕をおこなっていたと思う。原初的農耕におけるエイ作りは、エイ自体が条件の劣悪な耕地に適応できる能力と、未耕地でも自生する特性をもち、さらに幾分の雑草抑制力をもつことと相まって、その収穫は「原初的」水準より多量であったと推察する。

原初的農耕段階では、農耕による食糧供給は非常に少なく、食糧の大部分は採集・狩猟・漁労活動

に依存したと考えられている。現在白山麓のエイは、実と幾分の葉を食べている。原初的農耕のエイも、柔らかい葉と実を食べていたであろう。エイの実是非常に微細で、微細な実をどれだけ食べても、食欲を満たす食物とはなり得ない。エイは何らかの方法で潰して、採集してきた野性植物を和えていたに違いない。エイが和える対象は、すべての山菜・木の葉・キノコである。

和えるというのは極く少量の添加剤で、多量の味良くない素材を味良くする料理法である。「和え物料理の元祖は、採集・狩猟・漁労中心の時代には油脂を多く含むクルミを添加剤として、野性植物を和えていたものであろう。それが原初的農耕段階でエイを作り、これを添加剤として野性植物の料理数を増やし、より旨く食べることができるようになったのでないか。」と大胆に推察してみた。料理数が増え、旨くなったと言うのは採集植物を量的に多く食べれるようになったことを意味しよう。白山麓では、多忙で時間がない時には和える仕草は省略して、潰した粉状のエイをふりかけている。このように和物料理の前身は、ふりかけることであつたと思われる。

白山麓ではエイを搗くのに、木臼・搗鉢・膳やまな板と茶碗等を使っている。膳の上で茶碗を横に回転させながらエイを潰す技法は、縄文時代の石皿と磨石をセットにした技法に相通じている。最後にエイを潰す木臼の問題に触れておく。一般に木製臼は、稲の脱穀用や餅搗き用すなわち稲作関連の木製用具として位置付けされている。白山麓の焼畑地域での木製臼は、ヒエ・アワの脱穀、トチ・クリの実の脱皮、雑穀粉餅の餅搗き、エイの実の潰し等多目的に使用している。白山麓の木製臼の多目的な機能を重視すると、木製臼は稲作以前から雑穀・エイ・木の実との関連で使用されていたのではないかと推察した。

追記

この小論を脱稿した後、東京大学総合研究所資料館松谷睦子氏より、縄文時代晩期の金沢市米泉遺跡出土の植物遺残の中より、エゴマ・シソを検出したことの情報提供を受けた。本文中で石川県内のエゴマ栽培の最古事例は、小松市アサバタケ遺跡出土資料より11世紀前半としたが、今回新しいエゴマ資料の発見（栽培されたものか不明）があつたので、訂正の意味を含めて追記した。

（松谷睦子 1989. 米泉遺跡出土植物遺残，金沢市米泉遺跡 pp.297～304，石川県埋蔵文化センター）

謝辞

本調査は、白山自然保護調査研究会昭和63年度研究費の援助を受けて実施したもので、ここに厚く御礼を申しあげる次第である。また本調査に御協力いただいたエゴマ作り体験者・情報提供者氏名は次の方々である。末尾ながら深甚の謝意を表したい。なおこれらの人の中には、故人となられた人もあり深くご冥福を祈るものである。

石川県（敬称略・明治39年生は明39と略記した）：愛宕富士（明39・白峰村白峰）、愛宕とめ（大4・白峰村白峰）、池田すぎ（明29・河内村奥池）、伊藤常次郎（大11・加賀市）、柿三郎（明38・鶴来町）、加藤崑（明32・白峰村白峰）、川尻すえ（明43・鳥越村左隣）、田原和子（昭10・鳥越村出合）、長坂吉之助（明28・白峰村白峰）、長坂ソキ（明37・白峰村白峰）、西川吉男（明38・鳥越村別宮出）、西田亀吉（明38・吉野谷村中宮）、尾田ふく（明39・白峰村白峰）、藤部ふで（明45・白峰村白峰）、村内みさ（明32・吉野谷村中宮）、森下としこ（大7・鳥越村三瀬）、山岸はつ（明38・吉野谷村中宮）、山口清太郎（明36・金沢市）

岐阜県：大沢ふじ（明37・荘川村平瀬）、谷口そよ（大11・白川村鳩谷）、倉松枝（大4・白川村椿

原), 東やす子 (大11・白川村芦倉)

福井県: 織田喜市郎 (明42・勝山市沢), 堂林庄松 (明38・大野市嵐), 吉田いと (明41・勝山市小原)

文 献

- 青葉高 (1985) 白山山麓のエゴマ栽培. 日本民俗文化大系第13巻, p.244-245, 小学館.
- 江馬三枝子 (1975) 飛騨の焼畑. 飛騨白川村, p.391-399, 未来社.
- 市川健夫 (1987) プナ帯と日本人. 講談社現代新書, P.45-46, 講談社.
- 笠原安夫 (1981) 鳥浜貝塚の植物種実の検出とエゴマ・シソ種実・タール状塊について.
- 鳥浜貝塚 (1980) 1980年調査概報, p.65-87, 福井県教育委員会.
- 笠原安夫・藤沢浅 (1988) 佐々木アサバタケ遺跡より出土の植物種実の同定. 佐々木アサバタケ遺跡, p. 7-28, 石川県埋蔵文化センター.
- 加藤助参 (1935) 白山山麓に於ける出作りの研究. 京大農業経済論集第1, p.247-301, 京都大学.
- 木下忠 (1982) エゴマ栽培と利用の起源. 日本農業全書20, 月報, p.6-9, 農山漁村文化協会.
- 小西瑞穂・星川清親 (1985) エゴマ. 平凡社大百科辞典2巻, p.509, 平凡社.
- 小塚秀得編 (1844) 加賀江沼志稿卷十一. 加賀市史資料編第1巻 (1977), p.127-170, 加賀市役所.
- 松山利夫 (1975) 野生食用植物の採集と加工—白山麓の場合—. 石川県白山自然保護センター研究報告第2集, p.103-114.
- 松谷暁子 (1983) エゴマ・シソ縄文文化の研究2 生業, p.50-62, 雄山閣.
- 宮崎安貞 (1697) 農業全書白蘇. 日本農業全集12 (1978), p.313-314. 農山漁村文化協会.
- 岡昌二 (1988) シソ. 農業技術大系野菜編11, p.185-200, 農山漁村文化協会.
- 佐々木高明 (1988) 日本における畑作農耕の成立をめぐって. 畑作文化の誕生, p.1-22, 日本放送出版協会.
- 菅原清康・進藤隆 (1981) 秋山郷における焼畑の作付体系とその成立要因について. 農作業研究42, p.37-44, 日本農作業研究会.
- 菅原清康・進藤隆 (1981) 焼畑農法に関する俚言と農作業. 農作業研究43, p.24-30.
- 菅原清康・進藤隆 (1982) エゴマの配列が焼畑の雑草植生におよぼす影響. 農作業研究45, p.16-24.
- 橋礼吉 (1980) 白山麓の焼畑による商品作物栽培. 金沢市立工業高等学校紀要7号, p.1-26.
- 橋礼吉 (1987) 白山麓の焼畑による大根栽培—焼畑根菜の深雪山村における役割—加能民俗研究15, p.60-76, 加能民俗の会.
- 土屋又三郎 (1707) 耕稼春秋卷三下荏. 日本農業全書4 (1980), p.157 農山漁村文化協会.
- 脇田雅彦 (1985) 岐阜のエゴマしほり. 日本民俗文化大系13巻, p.246-247, 小学館.
- 山口弥一郎 (1955) 本名村三条民俗誌・カノ作り. 東北民俗誌会津編, p.36-40, 富貴書房.
- 安田善憲 (1985) 鳥浜貝塚80区の花分析. 鳥浜貝塚1984年調査概法研究の成果, p.1-13, 福井県教育委員会・福井県立歴史民俗資料館.

Summary

1. “*Egoma*’s” scientific name is “*Perilla Frutescens* Britton Var *japonica* Hara”. Its seeds were found in 1981 in some sites of the early stage of *Jomon* period (6,500 years ago). The report lets us know they had already cultivated it at that time. It is worthwhile paying attention to this discovery.
2. Although the custom of cultivating ‘*Egoma*’ is declining, it is still found in some mountain villages. In the Mt. *Hakusan* area, the ‘*yakihata*’ method of cultivation without fertilizer is used. After several shifting-cultivations, the land becomes sterile and is overgrown with weeds. But, “*Egoma*” is the most suitable crop for a bad soil condition.
3. In the Mt. *Hakusan* area, ‘*Egoma*’ is very useful in cooking as a kind of spice. At first, they roast its seeds and grind them into powder. Next, they season gathered wild plants with them. ‘*Egoma*’ enables them to tastily eat many wild plants like *Zenmai*, *Warabi*, mushroom and so on.
4. As a result of our study, we suppose that *Jomon* people had known ‘*Egom*’ was a strong plant like weeds and was easy to cultivate even in a bad soil condition. Moreover, they had a good idea to use it as a kind of spice. So, they must have enjoyed a variety of taste in food.