

# 竹と焼畑をめぐる問題

## 一、はじめに

鹿児島では「イッデメ ニコサン サンカラ シモソ」という言葉が広く伝承されている。これは、竹を食した場合のおいしさの順番を言い表した言葉である。「一番おいしいのがデメダケ（カンザンチク）、二番目がコサンダケ（ホテイチク）、三番目がカラタケ（マダケ）、四番目がモソダケ（モウソウチク）であることを意味している。このことは、この地域に住む人々が、食という最も身近な側面でも、竹を強く認識していることを物語っていると云ってよい。

もちろん、この地域に住む人々と竹とのかかわりは、すでに古代において、隼人司の任務のなかに竹器の製作が含まれていたことによく知られているが、古代のみならず、この地域には、こうした竹細工の盛んな状況が昭和三十年代まで見られた。

このことをいち早くとりあげたのは小野重朗氏である。氏は、民具の資料を整理していく過程で、民具の素材としての竹に注目した。その結果、「南九州の民具の一つの特徴はその素材の特異性にある。北日本に、豊富なワラ製や木製の民具があるのに対して、南九州にはそうしたものは少なく、竹や草の民具や石製の民具が多い。南九州には多くの野生

や栽培の竹の品種があり、それらはみなそれぞれの材質の特徴を生かして、多くの竹の民具に作られている。亜熱帯的な風土が竹を育て竹の民具を育てた」と指摘している。<sup>(1)</sup>

小野氏が指摘しているように、この地域では食器、農具、漁具、祭具など多岐にわたって、しかも多様な種類の竹材が用いられている。特に、小野氏の指摘で大事なことは、竹の民具の豊富さに比べてワラの民具が極めて貧弱だということである。こうした特徴が、そのまま「非稲作的」なこの地域の生活文化の特徴をあらわしているのはいうまでもない。

また、小野氏は、民具の中にみられるカヤ（茅）や竹が、焼畑や切替畑の半栽培植物である可能性を指摘している。<sup>(2)</sup>ただ、それは焼畑を放棄したあと、二次林としてカヤの草原から野生の竹林へと移行し、再び照葉樹林へと帰っていくという、焼畑耕作の一通過点としての竹という把握にとどまっている。

しかし、この地域の竹の問題を文化のレベルで考えようとすれば、焼畑のあとが自然に野生の竹の林になり、その竹の山が単に竹細工の材料を得る対象であるという理解にとどまらず、それ以上の意味をもって人々に認識され、積極的な働きかけを受けていたのではないかというこ

川野和昭

とを探らなければならぬと考える。

この小論では、畑作的な視点、特に焼畑の視点から竹と人々のかかわりかたを見ていきたい。この地域で焼畑をして来た人々にとって竹が、あるいは竹の山が、どのようなものとして存在していたのか、こうした点から竹山と焼畑とのつながりを明らかにしていきたい。

## 二、竹山及び竹と焼畑とのつながりを示す事例

### 1、竹山を焼く焼畑

薩南諸島から大隅さらに九州山地にかけて、竹の生えている山を焼畑に適した場所であると伝承している地域がある。まずその事例をいくつか見て生きたい。

#### (1) 鹿児島県十島村悪石島

悪石島では、アワヤマといって琉球竹の山を伐って焼いて畑にして粟を作る。旧暦二月の半ばごろ、アワヤマキイといって琉球竹の山をヤマカラシという山刀で薙ぎ倒す。次に、ヤマホサギといって、周囲二メートル幅の草や枯れ葉やゴミなどをすべて取り除き、土だけにする。これは焼くときの火が周囲の山に飛び火しないための防火線作りである。そして、一カ月ぐらい乾燥させてから火をつけて焼く。これをヤマヤキという。次に、粟の種を播く。これをヤキマキといい、焼いた土がまだ熱いうちに種を播く。そうすると良く芽がでて活着するものである。だから、朝早く焼いたらその日の夕方に、そうでなかったら翌日には播く。種播きの上手は厚くなく、薄くなく播くもので、女の人が播くものであ

った。厚く播くと分けつが悪く、穂の出が少なくなる。種を播いたあと、厚く播かれた所を人の背丈ぐらいの竹の棒で種をほどよくかき散らす。粟の背丈が十センチメートルぐらいに伸びたころ、同じように伸びてきた竹の子を取り除く。旧暦の七月にアワツミをする。両手の親指と人差し指に、ツメというブリキ製の道具をつけて穂摘みにする。摘み取った穂は、家に持ちかえり天日で乾燥させて保存し、食べるときに臼に入れて杵で搗いて精白する。湿り気がきたり、天日に干せないときは、大釜でいって搗き、精白する。

粟は一年だけ作り、あと一年は、打ち返しもせずそのままカライモかサトイモを植える。その後は十年間そのまま放置する。五、六年もすれば、大きなタケノコが取れるようになる。十年ぐらい経ったらまたアワヤマキイをする。

#### (2) 鹿児島県十島村中之島

中之島では、旧暦の三月から四月のはじめにかけて、「アワヤマキリ」といって、島に広がる琉球竹の竹山を伐り倒し、焼いて粟を作る。その過程はおよそ次のように語られている。

「アワヤマハ タケヤマデナカト イカンカラ ヤツパイ ヤケガ  
ワルイカラ。キガアルトコロハ。エダヲオトセバ カサナルカラ。ウー  
ダケヤマチ イウテ ウーダケヤマヲ ネロウテ イツタ。ヂガ ヤケ  
ントイウト クサノ オエガ ハヤイシ、オエカタガ オオイカラ。」

「アワヤマは、竹山でないと（木の山は）いけない。やはり、焼け（方）が悪いから。木がある所は。枝を（伐り）落とすと、枝が重

なるから（焼けが悪くなる）。（だから、アワヤマを伐るときは、大きな竹（の生えている）山（が良い）と言って、大きな竹山をねらって（伐りに）行った。地が焼けないというと、草の生え（方）が早いし、生え（方）が多いから。」

「シタカラキツテイクノ。ソロウテアガルノ。ヒトリガ タツテ マタ ソノツギニタツテ。キヨリヲハナシテ。ヤツパイ サンゲンクライヤナア。」

オオキナヤマハ チヨット タカクセンナ カゼガ トオサンカラ カレンデシヨウガ タオシタタケガ。ゴツスングライノモンジヤナア。キツタノハ コノフシニ オトシカケテ チヲアケテイクワケ。ソウスレバ ハヤク カレルカラ。」

グルイノヒトハナア ヒヨケヲ シテイクノ。ヒミチヲ アケテイクエヨ。チイウテ サイシヨキルトキニ ヒミチヲ アケテイクオツタデスヨ。グルイノヒトハ ウチガワニ ノツケテイクノ。ヒミチ チイウノハ ニケンクライカナア ヒヲ トバセンヨウニ。ワキヤマニ イレシヨウニ。」

「（竹山の斜面の）下（側）から伐っていくの。一人が立って、また、その次に立って（という具合に横一線に並んで伐っていく）。（人と人との間は）距離を離して（立つ）。やはり、三間ぐらい（の間隔）ですね。」

（竹の）大きな山は、（根もとを伐る高さを）ちよつと高くしなると、風が通らないから、枯れないでしょう。（伐り）倒した竹が、

（伐るときの根もとの高さは、地面から）五寸ぐらいのもんですね。伐ったのは、この（伐り残した竹の根もとの）節（の上）に（伐り倒した方の竹の根もとを）落しかけて、（竹と）地（面との間）をあげていくわけ（です。）そうすれば、（風が通るので）早く枯れるから。」

周縁（を伐る役目）の人はですね、火除けをしていくのです。火道をあげていけよーといって、最初伐るときに、火道をあげていましたよ。周縁（を伐る役目）の人は、（伐った竹を）内側に（倒すようにして、すでに伐り倒してある竹の上に）乗せていくのです。火道というのは、二間くらいかなあ、火を飛ばせんように、脇山に（火を）入れないように（あけるのです）。」

「キルノハ キユウレキノ サンガツカラナア。ドノクライデ カレタカナア。イツカゲツモ ナカツタナア。ヒラノウエカラツケタリナア。ヤツパイ カゼノムキデ ツケオツタカラ ヒガシカゼノトキハ ニシノホウカラ カザシモカラ ツケルノ。コワイホド モエオツタデスヨ。ホシテ ソトニ ソイガ モエテクツトキヤ ナマザサデ タキオツタカラ。ヒミチヲ アケトクトコロハ ヤクトキニ ナンニモナイヨウニ カカジツテナア タバネテ ウエニノツケテ ヤリオツタカラ。デ ハイッテモ ダイジョウブ トオモウトコロハ トバシオツタ。」

「（竹を）伐るのは、山暦の三月からですね。（伐り倒した竹は）どのくらいで枯れたかなあ。一ヶ月も（間は）なかったなあ。（火は

山の)斜面上からついたりなあ。やっぱり、風の向きで(火は)着けおったから、東の風のときは西の方から(着けていたので)、風下から着けるの(です)。恐いほど燃えるものでしたよ。そして、(火道よりも)外にその火が燃え出てくるときは、生の笹でたたき(消し)ていたから(周囲の山に飛び火しなかった)。火道をあけておくところは、焼くときに何も無いように、(地面を)ひっかいてなあ、束ねて(内側の伐り倒した竹の)上に乗せかけて(火を着ける作業を)するものでしたから(飛び火はしなかった)。それでも、(火が周囲の山に)入っても大丈夫だと思ふ所は、(火を)飛ばしていた。」

コウシテ。」

「火を着けて焼いたら、その火が消えたら直(種播きを)やるんです。こうして(手で土を)さわって、自分の手がなあ、もう中に入れてもどうもないというくらいになってから、(粟の種を)投げ込んでいたの(です)。(種を)薄目に入れると、(種が)焼けたときが、萌えが少ないから(厚めにまくのです)。(種が)焦れてな、(何も生えてこないで)目がつきおったよ。(種が)焼けたところは。(それで)も目になったところに補植するようなことはせずに)萌えた分だけでいくものだった。(播き方が)薄いやつになれば、(実った穂の)長さがこんなある。ぶーらぶーら、こうしとるから。(播き方が)厚いのはなあ、穂が小さい。やっぱい、指みたいな(小さい穂になる)。」

(種播きは)袋を作って、そこへ種を入れているでしょう。それを手に取って、こうして投げて播いていたと(です)。投げていく間になあ、灰の中を歩くでしょう。(だから)足もとが、分かつているから、それで、また次に播くときには、その足もとから、またこうして(先にめがけて播くのです)。」

「ヒョツケテ ヤイタラ ソノヒガキエテカラ ジキヤルンデスヨ。  
コウ カカツテ ジブンノテガナア モウ ナカニイレテモ ドウモナ  
イッテ イウクライニ ナツテカラ ナンコミオツタノ。ソノカワリ  
アツメニ ナンコミオツタノ。ウスメニイレルト ヤケタトキガ スク  
ナイカラ モエガ。コガレテナ メガ ツキオツタヨ ヤケタトコロ  
ハ。モエタシコデ イキオツタ。ウスイヤツニナレバ ナガサガ コン  
ナアル。ブーラ ブーラ コウシトルカラ。アツイノハナア ホガ チ  
イサイ。ヤッパイ ユビミタイナ。  
フクロヲ ツクツテ ココヘ タネヲ イレトツデシヨウガ。ソレヲ  
テニトツテ コウシテ ナゲテイキオツタト。ナゲテイクアイダニナ  
ア ヘノナカラ アルクデシヨウ。アシモトガ コウ ワカッテイルカ  
ラ ソイデ マタ ツギニ マクトキヤ ソノ アシモトカラ マタ

「モウ ニサンチシテ サダチナンカガスレバ スグデオツタデス  
ヨ。クサハ タケノ モエデスヨ。タカベエデス。ネツコノ ノコツタ  
ヤツガ モエテクルワケ。ソレヲ ワカイウチニ ヤマキイデ キリオ  
ツタンデスヨ。タケノコニ ハッパガ コウデテクルカラ ソノコロ

二。タカベエキリハ イツカイ ソウスレバ アワガ ノビテイクテシ  
ヨウガ。ソノキラレタタカベガ シタニ ナツデシヨウガ。ソイデ モ  
ウ ウエニノビテコンノ。」

「もう(種をまいて)二、三日してにわか雨が降れば、すぐに(粟  
の芽が)出るものでしたよ。(アワヤマの雑)草は、竹の萌えです  
よ。タカベエ(竹生え)ですよ。(焼いた竹の)根っ子の残ったや  
つが萌えてくるわけ(です)。それを、若いうちにヤマキイで伐っ  
ていたんですよ。筈にはつばが、こう(二つ葉に)出てくるから、  
そのころに(タカベエを伐るのです)。タカベエキリは、一回そう  
すると、粟が伸びていくでしょう。だから、その伐られたタカベエ  
が、(粟の)下(陰に)なるでしょう。それで、もう(タカベエは  
粟の)上に伸びてこんの(ですよ)。」

「ソイデ イビニナア カネノアレヲ ツクマテイレテ。アワツミツ  
メ チイイオツタカナア ユビミタイナ アレヲツクツテ オヤユビダ  
ケ リヨウホウニ ヨマデ キビツテ ソシテ ココニ コシゲヲ コ  
シゲトツテ ヤツパイ コウ ウンダトコロヲ ツンダトキヤ ソノア  
ワヲ コウ ノケテ ウンダトコロ ウンダトコロヲ ツンジャイレ  
ツンジャイレ ち。

ゴザヲヒイテ ツミキッタアワヲ ゴザノウエニホシテ。ウチラノ  
ソノコトヲ スルジキハ シマウチノ ムシロガアツタカラ。カゴシマ  
ントジャナイナア ジブアンノ テツクリノ ゴザガアツタカラ。フクイ  
リイウテ イケニ モエヨツタノ。ソレヲトツテキテ カヤシテ ハタ

オリト イツシヨデ ハタガアツタカラ ソレテ ヤツパイ オトコノ  
ヒトガ ウチオツタデスヨ。ナナメノトコロハ マツスグニシトランニ  
ヤ オチルデシヨウ シタニ。カレタキヲナア ネカシテ ソノウエニ  
コウ ムシロヲ。

ソシテ ソコニタメトツテ タワラニツメテ モツテカエル。ナマデ  
イレタラ タメヤカラナ。ナマデイレタラ ムエルカラ タペラレン。  
ヤツパイ スコシヒニアタラシテカライレテ ソシテ アワマワシチ  
イウテ フネニノセテ モツテカエツタノ。ミンナデホラ マワシテ  
スツデシヨウ。ソイデ アワマワシニ イコーヤ チイイオツタノ。  
ソシテ モツテキテ マタ コノウチデナア ホシテ コゲナ ツヨ  
イヒニホセバナア アクルヒルゴロハ タタケバ チイオツタカラ ア  
シデモンダリ テデタタクヒトガオルシ ワラウチボウデ タタクヒト  
ガオリ ウスデタタクヒトガ オリシオツタデアア。ソシテ カチオト  
シテ イレモノニイレオツタノ。トバセテ キレイニナシテ ソレヲ  
マタ イレモノニ イレトツテ ツイタノガナイトキ マタ スコシホ  
シテ ウスデツキオツタノ。」

「それで、指にね、金属のあれを作って入れて(いました)。アワ  
ツミツメと言っていたかなあ。指みたいなあれを作って、親指だけ  
両方に、ヨマ(細紐)で結びつけて(いました)。そして、ここ

(腰の横)にコシゲをコシゲといて、やはり、こう熟したところを  
摘んだときは、その(熟していない)粟を、こう どうかして、熟し  
たところ、熟したところを、摘んでは(コシゲに)入れ、摘んでは  
入れと(いう具合にしていた)。」

(それを)ゴザを敷いて、摘み取った粟をゴザの上に干して(乾燥させた)。私たちが、そのことをする時期は、島打ちのムシロがあったから(それを聞いた)。鹿児島(のもの)ではないね、自分の手作りのゴザがあったから(それを聞いた)。フクイリといって、池(の中)に萌えるものだったの。それを取ってきて、枯らして、機織り(はた織)と一緒に機があったから、それで、やはり、男の人が打っていたものですよ。(アワヤマが)斜面のところは、(地面が)平にしていなければ、(粟の穂が)落ちるでしょう、下に。(だから、ゴザの下に)枯れた木を寝かして、その上にこのようにムシロを(乗せるように敷いた)。

そして、そこにためておいて、俵に詰めて(家に)持って帰る。(粟の穂を)生で(俵に)入れたらだめですからね。生で入れたら(俵の中で)蒸せるので、食べられない(から)やはり、少し、日に当たらせてから(俵に)入れて、そして、アワマワシといって、船に乗せて持って帰ったの(です)。皆で(共同で)ほら(アワヤマを作っている浦々に船を)回すでしょう。それで、アワマワシに行こうやといっていたの(です)。

そして、(粟の穂を家に)持ってきて、また、この家ですわね、干して、このような強い(日ざしの)日にすると、翌日の昼ごろは、(穂を)たたくと、(実が)散るものだったので、足でもんだり、手でたたく人がいるし、藁打ち棒でたたく人がおり、臼でたたく人がいるしていただけますね。そして、搗ち落として入れ物に入れていたの(です)。(さらにそれをメー(片口の箕)やサンバラ(丸い

箕)で屑を)飛ばせてきれいにして、それをまた、入れ物に入れておいて、搗いたのが無いとき、また、少し干して臼で搗いていたの(です)。」

「アワハナア モチアワ、サクアワデシタヨ。モチアワハ モミガラ  
ハ アカ。ハラハシロ。ソシテ クロホ チイウテ タマニ アリオツ  
タケド モチニ マックロジヤナイ ヤツパイ コノイログライノクロ  
ヤツタナア。シヤクハ キリ キイロイイロ。ナカノミモ ヤツパイ  
ソノトオリジヤモンネエ。アキアワガ ドヨウヲスギテマクノ ハタケ  
ニ。カガキヲシテ。」

「アワヤマで作る)粟はですわね、糯粟(と) 稗粟(と)は、  
は、稗粟が赤(で)、腹(中身)は白(でした)。そして、黒穂とい  
つて、たまにあるものでしたけれども。糯(粟)に(あったです  
よ)。真黒ではない、やっぱり、この色(土色)ぐらいの黒でした  
なあ。稗粟は、キリ、黄色い色(でした)。中の実もやっぱり、そ  
のとおりじやもんねえ。秋粟が、土用を過ぎてまくの。島に。カガ  
キ(畝)をして(まくのです)。」

「ソノアワヲ トツタアトヲ アワノカラヲ ヒイテ ヤイテ ソノ  
アトニ カライモノカラヲ モツテイツテナア チイサイトンガヲ モ  
ツテイツテナア コウシテ コウシテ テデ。アラチノカライモツテイ  
ウノ。マタ サトイモヲ ツクツタリシテ。モウ イチネン イチネン  
クリクリ クリクリ カワツテ イキオツタンデス。」

「その粟を採った後を、粟の幹を引き抜いて、焼いて、その後にカライモの茎を持って行ってですねえ、小さなトンガ（唐鍬）を持って行ってですねえ、こうして、こうして（畝を作るようなことはせず、地面を軽く打って）手で（植えるのです）。新地のカライモというの（です）。また、（カライモだけでなく）里芋を作ったりして（もいました）。（アワヤマキリは）一年、一年くりくり、くりくり（場所を）替っていくものだったのです。」

(3) 鹿児島県佐多町打詰

打詰では、コバといってニガタケ（メダケ）の山を薙いで粟を作る。竹の山は切り株から水分が上がってくるので粟を作るのに適しているという。新暦の三月ごろに、斜面に広がるニガタケの山を一反ぐらいの広さ、下側の方から鉋で薙ぐ。ニガタケは根本から伐り倒し、裏先の方を斜面の下側にして並べて行く。地面に積もっている落ち葉や枯れ枝などは、伐採して並べたニガタケの根本に起こして被せる。このようにしないと焼くときに燃えないからだという。次に、キワヲスルといって、焼く前に薙いだ場所の周囲を一間から一間半ぐらいの幅で、落ち葉や草などを取り除く。これは、焼くときに周囲に飛び火しないようにするための作業である。ニガタケを薙いで二十日ぐらいすると竹が乾燥する。もしたら、コバヤキといって、夕方、日の暮れるころ火をつけて焼く。そのころになって焼かないと飛び火した場所が分らないという。火は斜面の上側の線からつけていく。さらに、火が真ん中まで燃えたら、その線より一間ぐらい下の両脇に火をつけると土が焼けぬ。竹はタン、タンとはじけてよく燃える。焼け残った竹は、何カ所かに集めてさらに焼

く。これをコヤキという。粟の種は、焼いた翌日には播くものである。播いた後、粟をハネルといって、竹の切り株の間を鍬でチョツ、チョツと薄く削って種に土を被せる。だいたい一週間ぐらいで芽が出る。粟の場合は草取りの作業はしない。アワカリは土用の時期である。根刈りにして、掛け干しにして乾燥させてから家に運ぶ。家で穂だけを摘んで、クブツという俵に詰めて囲炉裏の上に乗せて保存する。粟は湿り気があるとよく搗けないので乾燥させるためであるという。したがって、粟の穂を入れるクブツは真っ黒に煤けるのでスクブツと呼んでいた。粟を搗くときは、穂を蓆や真座の上に広げて天日に干して乾燥させて、ワラウツでぼくぼくと打って、あらまし実を落として、それを白に入れて杵で搗く。

粟は一年だけ作り、その後は山鍬で打ち返してカライモやサトイモを作り、そのまま荒らしてしまふ。

(4) 熊本県五木村中村

竹（マダケ）の山の焼畑をタカヤボと呼ぶ。竹の生えている所は、粟や麦を植えるのに最適である。竹の山は、カシメという土で特にサクのよくできるといった。稗は柔らかい土地に適しているので、竹の山は稗を作るのにはむかない。タカコバを荒らした後はタケノコがよく出でる。

(5) 熊本県五木村内容

竹の山の焼畑をタカヤボといい、粟や麦を作るのに適している。タカヤボは葛が生えていなくてよい。また、竹の根が生えていて地面が固いので、コバサクをするのに土が流れないのでよい。カシヤボは土地が浅

くて作物があんまりできない。白岩戸や小鶴あたりは竹の山が多くて作  
がよくなる。

(6) 熊本県五木村出羽

ヤボヤクトキヤ ヘビヤラナンヤラ ヤキコロステ 「コンナケオル  
ヘビヤナンヤハ ニゲロー」チュウテ ヤイテクモン ジャリオツタデ  
ホンジョ ヤッコロシテ オルモンジャツタ。

タカヤボハ ソノ ジダノ カタカモンナ。ネノブンノ カラメトツ  
タイ。ソツデ ソマンゴタツトガ ヨカリオツタタイ。ドロノデランモ  
ンデ。ソマナラ ミカドイクレバ オユツデツタツテ ソマバカリ オ  
イゲンジサンナ マカセオラシタ。アワモヨカタイ。ソノ ソマメタア  
トニ アワマクトタイ。

タカヤボト キヤボトハ チガウトタイ。アンタモー ユーモユルモ  
ン ジャツタ。ヒノフトカデ タケジャツデ バタバタバタイウテモユ  
ルバイ。ソウスレバ キヤボハ ヤワラカモンナ ヒガ。ソウシテ タ  
ケノハシツテナ ヒノコノ トプトタイ。メーバハズセバ クワジナツ  
トジャツデ ソイガ トンデイタトコロハ イタテ キヤシセンニヤ  
ヤクツトタイ。タケジャツデ オオキナタカヤボキツトキヤ モーコ  
ダクツテ ヨーコダクツテ シトオケバ ヨーヤケオツタタイ。テンキ  
デナカトキジャ ヤケオツタタイ。

モー ソコノ ヤマダンジイサンノ カジオケツカラ アルミテカラ  
モー ヤボハ ゼツタイキラント オモウタナ。ケイボーダング ヨ  
ル ムランヒトガ イツキテキタタイ。ホツデ モー オヤ ヤボハ  
キラントオモタ。カダチバ ウント トランバナ。

タケハ スグ イミツデ。ドキナツト ノコツトツデ。

ヤボを焼くときは、蛇やさまざまな生き物を焼き殺すので、「こ  
の中にある蛇やさまざまな生き物は逃げる」といって、焼いて行  
くものであったので、ほんとうに焼き殺しているものであった。

タカヤボは、地面が固い。根がからまっているからである。それ  
で、ソマのような(作物を栽培する)のがよかった。表土が流れ出  
さないのよい。ソマなら種に三つの頂点があるので、播いて土を  
被せると、生えて芽が出てくるから、ソマばかり、自分の家のじい  
さん(舅)は播かせておられた。(タカヤボは)粟を(栽培するの)  
もよい。ソマを播いた翌年に粟を播くのである。

タカヤボとキヤボは違うものである。(タカヤボは)よく燃える  
ものであった。火が大きいので、竹なのでバタバタバタといって燃  
えるのだ。それに対して、キヤボは火がやわらかい。そして(タカ  
ヤボは)竹がはじけて火の粉が飛ぶ。(火から)目を外していると  
火事になってしまうものである、それ(火の粉)が飛んで行っ  
た所は、(人間も飛んで)行って消さなければならなかった。

(タカヤボは)焼けるのだ。竹なので。大きなタカヤボを伐ると  
きには、(難い竹を)短く切って、(ヤボ全体にわたって)よく短  
く切って(準備)しておけば、よく焼けるものであった。天気によ  
くないときであっても焼けるものであった。

その山田のじいさんが、(ヤボを焼いて)火事を引き起こして  
から、あれを見てから、もうヤボは絶対に伐るまいとおもったな。



警防団が、夜に村（他の集落）の人が入って来た。もう私はヤボは伐るまいと思った。（だから、ヤボを伐るときは）カダチ（火断）を十分に取らないといけない。

竹は、（ヤボに焼いても）すぐに増えてくる。どこにでも残っているので（すぐに増えてくる）。

(7) 熊本県五木村白岩戸

竹の山の焼畑をタカヤボという。白岩戸の集落は、前面も背面も立派なカラタケの山であるが、アワヤボに作るとよく作ができるものであった。タカヤボは、土地が固くて土が流れないのでよい。

(8) 熊本県五木村下梶原

竹（カラタケやコサンダケやハチク）の山の焼畑をタカコバと呼び、笹（スズダケ）の山の焼畑をスズコバといった。タカコバやスズコバはよく焼けた。火が何メートルも高く上がって燃えた。木のコバを焼いた場合は深さ六寸ぐらい焼けるが、タカヤボの場合は一尺ぐらいの深さまで焼ける。これぐらい焼けた状態を「ユ、ヤケタ（よく焼けた）」とい、草の種まで焼けて、一年目は除草もいらぬし、虫も出てこない。

タカコバは、九月末から十月にかけて伐る。そして、翌年に焼く。麦を作るムギコバの場合は十月のころ焼く。そうすれば、後で竹が少ししか生えてこない。麦は、日当たりのよい場所であれば、冬を越す品物であるので、作のできがよくない。翌年五月のころに収穫し、その後、六月のころ、ダンミズシという木の真っ白な花が咲くころに、粟と小豆の種を混ぜて播く。十一月の初めごろ、熟れた穂から順に摘んで行く。ヘラという小刀に似た道具で穂を摘み、腰につけたコシカゴに入

れる。摘んだ穂は集めてカマスに入れて家に持ち帰り、穂のままの状態です保存する。粟を作った後、小豆、大豆と二年ぐらいつくって、アラシ（放置すること）にする。そうすると、カラタケやコサンダケは後からすぐに生えてくる。しかし、ハチクは焼く前に少し残して育てておかないと枯れてしまう。こうすることをタテルという。

スズコバは、ソマを播くとよく芽が出る。

## 2、タカンポと焼畑

次に、大隅、薩摩から九州山地の地帯にかけて、畑作や焼畑に出かけていくとき、竹筒を利用して飲料水を運ぶ風習がある。このことについての伝承を見てみたい。

(1) 鹿児島県大根占中野<sup>(3)</sup>

ミツタイ 孟宗竹の筒を利用した水筒。節は上と底を残し抜いてある。表皮をとって割れないようにしてある。約二升位はある。上部の節のところは二つ穴をあけ、一つは栓をする。

(2) 鹿児島県根占町川南<sup>(4)</sup>

タケツボ 山や畑に仕事に行く時に水を入れて運ぶ。これを背中に緒で負っていく。直接口に流しこむやり方で飲む。現在ではもうほとんど使うことはない。緒をつけるためにすべらないように皮をはぐか輪状に皮をのこしてさらにすべりどめをしてある。大……直径十二cm、長さ六五cm、小……直径一〇・五cm、長さ四九cm。

(3) 鹿児島県有明町曲・丸岡、同大崎町横瀬<sup>(5)</sup>

ミツダイ 山野や田畑に仕事にゆく時、飲料水を入れてゆく樽であ

る。薩摩半島でもみかけるものに比べやや細長い。上蓋に穴があり、セ  
ンがはまる。高さ二九 cm、径二二 cm。

(4) 鹿児島県指宿市岩本<sup>(6)</sup>

ミツダイ 孟宗竹製で畑仕事に行くとき、水を入れてもっていった。

高さ五七・五 cm、径一二・五 cm。

(5) 鹿児島県祁答院町上手<sup>(7)</sup>

スイツツ スイツツは水筒である。孟宗竹の一節を利用してつくられ  
ており、上部に小穴が二つあり、径は一方が一・五 cm、他方はごく小さ  
い。水を入れて野良仕事にもっていった。高さ三八 cm、直径一三・五  
cm。

(6) 鹿児島県阿久根市鶴川内<sup>(8)</sup>

水筒である。孟宗竹を切って作ったもので、表皮もその下の皮も削り  
取って軽くしてある。何も塗ってはない。上部に穴を二つあけ、ツヅラ  
ひも二本で提げるようにしてある。竹を伐る時期がよかったので何十年  
ももっている。現在は使用していない。

(7) 熊本県五木村岳

タカンポ マダケを二節切って、まわりの表皮を全部はいで、その上  
をカバ桜の皮で巻く。こうすると割れにくくなり、強くなる。上部の節  
の上の部分が六・二 cm の高さで、周囲の約半分程度を残してある。これ  
は、水を飲むときの受け口にするために残す。また、担ぐためのひもを  
通す穴を両側につけるためでもある。コバに行くときに、飲み水を入れ  
て、一人で二本ぐらいずつ背負っていった。コバに着いたら畑の脇にゴ  
ソ（落葉や枯草など）をかぶせたり、地面を掘ってその中に埋めたりし

ておく。そうすれば、昼のころにも冷たい水が飲めるものであるとい  
う。高さ五四 cm、径八・四 cm。

(8) 熊本県五木村中村<sup>(9)</sup>

タカンポ コバに行く途中でマダケを二〜三本伐って、節の穴を通し  
て、コバに最も近い水の湧き出ている所で水を汲んでいく。タカンポの  
まま火に焙って沸騰させる。山に自生している茶の葉を枝のまま取っ  
てきて、火で焙って、それをタカンポの中の沸騰している湯の中に突っ込  
む。そうするとカバシイ（香ばしい）香りがしてよい。いつまでも冷め  
ない。こうしたお茶のことをヤマチャ（山茶）と称した。

(9) 熊本県五木村平沢津

ヨギリ 孟宗竹の大きなのをホクチ（下鶴集落）からもらってきて、  
皮をはいで、二節ぐらい穴をあけて、水を入れてコバに運んでいった。  
これをヨギリと呼んでいた。

### 3、タケノコと焼畑

(1) 熊本県五木村中村<sup>(10)</sup>

コバでは野菜もヤマサイを取って食べる。コナ（小菜？）というもの  
で、春はハルゴナといって葉の広いタカナに似た野菜が自生している。  
冬はフユゴナという根に小さな赤いカブのついている野菜がある。これ  
らは、平たい石を火で焼いて、それにコナをのせてお湯をかけ、すぐに  
ナミソ（生味噌）を溶かして、味噌焼きにして食べた。また、春先には  
ガラノメも食べる。これは、燃えている火の中に投げ入れて、焼けた  
ら取り出して黒焦げになっている所を取り除き、味噌を付けて食べる。

また、タケノコの出る時分には、ヒルメシ（昼食）の前にタケノコを一抱えもかいてきて、そのまま燃える火の中へ投げ入れ、トーンという音がしてはじけたら取り出し、皮を取り除いて味噌を付けて食べた。さらに、ウチアガリ（粟、大豆、小豆を播き終ったあとの四日間ぐらいの休み）の買い物費用に干しタケノコを売って当てていた。また、五月のころ、マダケのタケノコをかいてきて、湯がいて干しておく。これは、お盆のニシメの材料にも用いていたので、ボンタケノコと呼んでいた。

また、お茶を売って得た現金がお盆の買い物をする費用に当てられるものであったという。

#### (2) 熊本県五木村平瀬

タカヤボ（竹藪）をコバサクした後、コバサクをやめて五年ぐらいすると、大きなタケノコがとれるようになる。

#### (3) 熊本県五木村出羽

モーモー シゴトデン ナンデモ イタトキヤ フルハシカラ タケノコヲ モドリナ イツカ トマテ カルテ キオツタ。ユガイテ カンソウシテ。

もうもう、仕事でも何でも、（山に）行ったときには、かたっぱしから、タケノコを、帰り道には、一荷、取って、担いで来るものだった。

（そのタケノコは）湯がいて、乾燥させて（保存した）。

### 4、タケノコと猪と焼畑

#### (1) 鹿児島県志布志町四浦

猪はタケノコが好物である。コサンダケでもカラタケでもデメダケでも、猪が見つけたら一本残らず食べてしまう。芽が出るか出ないかわらいうちに、鼻で掘り起こして、皮をむいて上手に中味だけを食べている。猪がタケノコについたら人間はありつけない。

#### (2) 熊本県五木村白岩戸

猪は、コバのイモ（里芋）、キビ、アワ、ヒエ、ソバについて食べるので、夜に出かけていって待ち伏せておいて射る。これをヨマチという。また、タケノコにも猪がつく。あるとき、よいタケノコ（短くて太いタケノコ）が生えていたので、取ろうと思って翌日行ってみたら、猪に食べられて一本も残っていない。猪は何本かは食べるが、残りは鼻で突き倒していく。そこで、二丁三丁のハジキワナを掛けておいたら、爪の所をくくっていた。猪は、穴を掘ってそこにもぐっていた。そこで、コシナタで木を一尋の長さに伐って、頭をたたいて殺した。猪は、後に退いては人間に向かって跳びかかってくる。竹を尖がらせて突き刺すと絶対に猪の体から抜けなくなつて危険であるので、猪を仕留めるのは木で打ち殺すのが一番いい。

猪を獲った晩は、骨やハラシモン（内臓）を塩で煮て食べる。骨は肉が骨から離れるぐらいまで煮る。「ホネカミ コンカイ」といって近所の人たちを誘って食べるものである。

以上が、現在筆者が認識している「竹山と焼畑」とのつながりを示す伝承事例の主なるものである。次にこれらの伝承事例を分析し、若干の考察を加えることで、竹を通して考えられる焼畑文化について述べてみたい。

### 三、若干の考察

#### 1、焼畑とする竹の種類

焼畑とする竹の種類は、十島村がダイミヨウダケ（カンザンチク）であり、大隅の佐多町がニガダケ（メダケ）、熊本県五木村ではカラダケ（マダケ）とスズダケである。

#### 2、竹山を焼畑とする利点

大隅の佐多町では、竹は切り株から水分が上がってくるので粟を作るのに良いと伝承している。

また、熊本県五木村の伝承では、土が固いため表土が流れないこと、土地が肥沃であること、特に根の部分が腐って肥料となることなどを挙げることができる。

しかし、竹山の焼畑は良く焼けるということも大切な点である。五木村では、木のコバは五、六寸の深さ焼けるのに対し、タカヤボは一尺の深さ焼けるといい、雑草、虫等が出てこなくなると伝承している。大隅の佐多町でも、十島村でもこの良く燃えるという伝承をしており、それによって雑草が出てこないという伝承も一致する。

また、五木村篤山では、木のコバに比べてその作業が二倍も早く終わるといい、その作業の軽微さを挙げている。

さらに重要な点は、竹の蘇生力の強さを挙げていることである。十島村では十年もすると再び焼畑に利用している。

#### 3、竹山の焼畑の作物

先ず、十島村悪石島や中之島では、アワヤマ、アワヤマキリという焼畑の名称が示すとおり、粟を作るための焼畑であるという伝承をしている。また、粟を作った後にカライモ（甘藷）やサトイモ（里芋）を作っているのも注目されよう。とくに、中之島では、それを「アラヂ（新地）」と呼び、粟の幹を引き抜き、枯らして焼き、トンガ（唐楸）で軽く耕したという伝承は、奄美の焼畑の呼称である「アラヂ」との関連を考えるうえからも注目される。いずれにしても、粟とイモ類とがセットで認識されていることは重要なことである。こうした焼畑の事情は、明治十八年に鹿児島県が行った調査にもよく表れている。この調査は、全国的に遅れていた鹿児島県の地租改正の中でも、さらに遅れていた島嶼部の地租改正を進めるためのものであり、その結果は、同年末に復命書として報告され、『島嶼見聞録』の形で目にするることができる。

その中で、悪石島については、「本島三高山ノ半腹以下皆原野ニ属シ大明竹茂生アリ其平垣ノ所僅ニ切換畑又ハ茅場アリ」とある。この切換畑とは焼畑のことである。同島の作物の収穫を見てみると、粟は三石貳斗、大麦が貳拾石、裸麦が貳拾石、小麦が六四斗、大豆拾石、小豆七斗、唐芋三万七千斤、里芋三千貳百斤とある。特に、麦の収穫量の大きさが目につき、現在の聞き書きから得られる伝承には合わないことになる。これはどのように考えれば良いのであろうか。昭和三十五年に書かれた同島住人の肥後政次郎氏の日記と現在の記憶によれば、麦は昭和三十三年当時も作っていたが、普通の畑に作っていたという。従って、明治の当時もあるいはアワヤマの後作として、イモ類などとともに作って

いたのではないかと推察され、山を焼いた直後の焼畑には粟を作っていたと考えられる。

また、佐多町でも明確に竹の山のコバと粟がセツトで考えられている。もちろん、コバでは陸稲や蕎麦も作っていたのであるが、ニガタケの山のコバは粟を作るのに最適であると言っていたのである。さらに、その後にはカライモやサトイモを作っていたのである。

一方、熊本県五木村では、麦と粟によいという例と蕎麦と粟によいという伝承とがあることがわかる。つまり、ムギコバ、ソマコバの二年目の作物として粟が作られているのである。五木村の下梶原でも、麦を刈った後に小豆と粟を混ぜて播くものであったといい、粟は穂だけを摘んで収穫していたという。また、岳の集落でもムギコバ、ソマコバの二年目に粟を作っていたという。ちなみに三年目に大豆を植え、四年目のコバをマメゴナといって、イモヤカライモなどイモ類を植えていた。岳ではソマコバの二年目に稗を播くが、その稗の種の中に粟の穂を混ぜて播いたという。収穫は一緒にヘラで穂摘みをしていた。穂摘みをしてから、ヒリワケといって稗と粟の穂とをわけていた。

ただ、五木村の中でも、アワコバと称して、焼いた直後に粟を播くコバも、出羽や平沢津の集落では行われていた。こうみてくると、竹山の焼畑と粟作りとイモがセツトになった形が十島村から大隅の東海岸部にみられ、一部五木村までも認められる。さらに五木村においては、麦、蕎麦と粟と竹山のコバが広く結びついていたことがよく理解できる。これは、南からの焼畑が、竹山と粟とイモという基本的な形をもって、鹿兒島、九州山地へと北上していったのではないかとこのことを考えさせる

のである。

#### 4、焼畑と竹器

焼畑、あるいは畑作の作業において水は大切なものであった。朝、家を出発して、一〜二時間歩いてコバや畑に到着すると、まず水を飲みたくなる。さらに、コピリ（アサヨケ）、ヒンメシ、オヤツ（ユウヨケ）などのときに水、お茶は欠かすことのできないものであった。その水を運び、お茶をわかす道具がスイツツ、タカンポと呼ばれる竹筒であり、焼畑及び畑作の基本的な民具といつてよいであろう。

鹿兒島県の場合は、その竹材がほとんど孟宗竹になっているが、これは近世に移入されてから後のことであり、その以前はカラタケ（マダケ）であったことはいうまでもない。後にはこの水筒が、焼酎を入れる酒筒となり、美しい細工を施されたりするようになるのである。

五木村中村の事例は、その原初的な形を示すものであろう。昭和三十八年、熊本県の小川町から五木村出羽に嫁に入ってきたM女（昭和十三年生）は、コバに行くときお茶の葉を持っていくとして、舅に山にはお茶の葉なんか持っていくものではないと注意され、中村の事例と同様の体験をしたことを、鮮明な五木の印象として今も語ってくれる。

さらに、事例としては挙げなかったが、焼畑、畑作の基本的な民具として、バラ（丸箕）やトオシ（篩）<sup>ふるい</sup>を挙げる必要があるだろう。バラは粟とつながる民具として考えられる。鹿兒島県内には、粟の脱穀調整時にバラを用いないと、蓆ではあちこちに飛びちってしまつてうまくいかないという伝承がある。五木ではこれがアマガミ、ドデイガミと言わ

れる厚い和紙の敷物になったり、カワゴと呼ばれるケヤキの皮を用いて作った箱状の道具になっている。つまり、粒の小さな粟や稗の脱穀調整や、蕎麦の粉をひくときの敷物となっているのである。竹製の精巧な編みをもつバラはそうした目的に作られた道具としても再考する必要がある。この鹿児島島のバラは、奄美、沖縄、台湾、フィリピン、中国南部、ミャンマー、ネパールなど環シナ海のレベルで分布の広がりを見せ、穀物を簸<sup>ひ</sup>る機能と穀物を干したり、食物を調理したりする機能とを持つている。鹿児島島のバラは、この二つの機能のうち前者の機能を、北から入ってきた片口箕に全面的に譲って、後者の機能だけを残したものと考えることができる。<sup>(11)</sup>

また、鹿児島島のトオシ（篩）は、バラと同じ形の浅底の平笊で、鹿児島以北の日本のトオシが胴部の立ち上がった籠型を示すのと大きな違いがある。さらに、鹿児島島のトオシには、四隅の脇にバラと同じ網代編みが残る形をしていることが特徴であり、トオシの目の部分の編みもバラと同じ網代編みであることが分かっている。ところが、こうしたバラ型トオシと呼び得るトオシは、先のバラの分布地域と全く重なって、環シナ海の広がりを見せる。つまり、バラとトオシとはセットになって分布しており、環シナ海の地域は「バラ文化圏」であると言っても過言ではないと思われる。こうしたタカンポもバラもトオシも台湾から東南アジアにおける焼畑地域においても特に重要な道具であり、その文化的関連性が考えられるものである。<sup>(12)</sup>

## 5、焼畑のアラシとタケノコ

五木村平瀬の事例は、竹山をコバに利用し、それをアラシ（荒らし—放棄）の状態にした後から良質のタケノコを採集していることを示すものである。そして、そのタケノコは人々のコバでの食事を彩り、さらに保存食となって季節ごとの儀礼食（にしめ）の材料とされている。そしてまた、年中行事の買い出しのための重要な換金物となっているのである。

つまり、竹山は単に生えているのではなくて、粟（穀物）を作るためのコバの適地として利用され、さらに、コバを荒らした後もタケノコの生産の場として、人々に半管理されていたと言っただけであろう。五木の人々が言う「タ・テ・ル」という状態にあつたと言っただけ。休閑地になっているのは、単に休閑させているのではなく、そこから適度に採集しながら、なおかつその竹山を「ソ・ダ・テ」しているのである。そこには、人々の焼畑と視点からの主体的なかわりが強く認められるのである。

## 6、焼畑と猪

焼畑と猪をめぐる問題は別に取り挙げて論じなければならないほど大きな問題を含んでいることである。例えば、先に事例を挙げた鹿児島県佐多町打詰では、山に火を放って、そこから出てくる猪を待ち伏せて獲るといふ狩りをしていたという。これをヤツガイ（焼狩）と呼んでいたという。そして、その焼いた跡をコバとして利用していたと伝承している。かつては、猪狩りに山に入ると根本から焼けた松の大木が立っているもので、それを年寄りたちに聞くと、ヤツガイをした跡だと教えてく

れたという。

竹山はまた、猪の好物のタケノコの生える場であった。そのタケノコをめぐって、さらにコバ作の作物をめぐって、また、アラシの状態になってもタケノコをはじめ、木や草の根をめぐって猪と人々との深いかかわりがみられたのである。ヨマチという月夜の猟法もこうした焼畑と猪と人々との生活の中で行われたものであることがわかるのである。

以上、竹と焼畑をめぐるいくつかの問題を指摘し、若干の考えを述べてきた。その中で、竹山の焼畑が栗作と芋のセットで考えられること、さらにそれは南から北への流れとし考えられること、竹器として竹の水筒やバラヤトオシの存在が挙げられ、これも南からの文化の流れとしてとらえることができ、「バラ文化圏」としてとらえることができることなどを若干明らかにできたものではないかと考える。

また、焼畑放棄後の人々のアラシのかかわり、猪とタケノコと焼畑と人々とのかかわりについても触れてみた。竹山は単にそこに存在するのではなく、人々が育ててきたのではないかとという側面を述べてみた。こうしたことが豊かな竹の文化の背景をなしていることを主張してみたのである。

#### 四、あとがき

竹と焼畑の問題を考える契機となったのは、昭和五十九年六月、すでに故人となられた坪井洋文先生の佐多町打詰の調査に同行させていただいた折であった。打詰の鍋田清光氏から、先述したニガタケのコバと粟

作の話聞いたのがそれである。しかし、そのときは、その前に歩いた十島村の悪石島でも竹山を薙いで粟を作っていたなあという程度の浅い認識に過ぎなかった。

しかし、その後、熊本県五木村の民俗調査の機会に恵まれた。そしてその調査の過程の中で、杉山の造林以外の山には多くのカラタケ（マダケ）の林が存在することに気づき、下梶原の空舎谷の出作り小屋への山道で、大きな樹木と大きなカラタケの混合林を見るに及んで、焼畑と竹とのつながりを深く意識したのであった。

さらに、今回、鹿児島県歴史資料センター黎明館の企画特別展「鹿児島・竹の世界」の準備を進める中で、日本は、地球上の他の地域に比べて、北に異常にせり上がる形で竹が群生する地域として特異な地域であることを知った。しかも、そうした特徴は、照葉樹林の広がりと同様に、焼畑、焼畑―雑穀―根菜類という東アジアの焼畑の原初的な姿としてとらえることのできる可能性を思わせる。また、昨年（一九九四）の四月から六月にかけてマレーシアに出かけられ、竹の研究をされてきた濱田甫氏（前鹿児島県林業試験場経営部長）からいただいた現地の新聞には、バンブーを焼いて陸稲を作る焼畑が紹介されており、「バラ文化圏」の竹の焼畑の調査の必要性を強く感じているところである。

今後さらに、薩摩、大隅さらに環シナ海を視野に入れた焼畑、畑作の伝承文化の資料化に努めて本論の補充を期していきたい。特に、いままでの焼畑研究が、作物を栽培している期間の研究で終わっている点を反省し、焼畑を放棄した後のアラシの利用の仕方を含めて研究の対象とし

ていきたいと考えている。例えば、そのことによって焼畑のアラシに出  
てくる竹、アオモジ、タラ、松などの植物と、大正月、七日正月、小正  
月にかけて門口や墓や、家内のさまざまな場所や物に飾る植物と一致す  
ることが見えてき、門松とは何かという問題を解ける可能性もあると考  
えている。

また、鬼火焚き（オネツコ）の時に、青竹を燃やしてそのはじける音  
と火の粉で鬼を追いはらうなどということなども、竹と焼畑の文化を通  
して新しい見方ができるのではないかと考えている。これからの問題と  
したい。

なお、本文は平成五年十一月二十八日に、「隼人文化研究会」におい  
て発表し、平成六年三月、鹿児島県立甲陵高校研究紀要「陵雲」第十五  
号に掲載したものを、今回、鹿児島県歴史資料センター黎明館の特別展  
「鹿児島・竹の世界―環シナ海文化の視座から―」を企画・展示したの  
を機に、資料の追加、補充をし、改稿したものである。

### 参 考 文 献

- (1) 小野重朗『南九州の民具』・昭和四十四年一月・慶友社
- (2) 小野重朗『民俗にみる隼人像』・大林太良編『隼人』・昭和五十年二月・社会思  
想社
- (3) 『大隅半島南部有形民俗資料調査報告書』・昭和四十八年三月・鹿児島県明治百年  
記念館建設調査室
- (4) 前掲書
- (5) 『大隅半島東部有形民俗資料連休報告書』・昭和五十二年三月・同調査室

(6) 『薩摩半島東部地区有形民俗資料調査報告書』・昭和五十六年三月・同調査室

(7) 『薩摩地区有形民俗資料調査報告書』・昭和五十四年三月・同調査室

(8) 『北薩地区有形民俗資料調査報告書』・昭和五十年三月・同調査室

(9) 川野和昭『交易と衣・食に関する傳承―中村・山口・内谷・出羽・鷲山・大藪  
・平沢津』（『川辺川ダム建設に伴う五木村民俗調査報告書』・平成元年三月・熊本  
県球磨郡五木村）

(10) 川野和昭・前掲書

(11) 川野和昭『黎明館企画特別展 鹿児島・竹の世界―環シナ海文化の視座から―』

・平成七年二月十日・鹿児島県歴史資料センター黎明館

(12) 川野和昭・前掲書

### (補追)

去る三月二十日、宮崎県東臼杵郡椎葉村日向と、熊本県八代郡泉村小  
原とを歩いた。椎葉村日向では椎葉秀行氏から、タッコウラといって、  
竹の山が焼畑の地として最も良いという傳承を聞くことができた。ま  
た、泉村小原でも同様の傳承を得ることができ、こうした竹と焼畑の傳  
承は、少なくとも五木村を越えて五箇荘、椎葉までは広がっていること  
が確認できた。