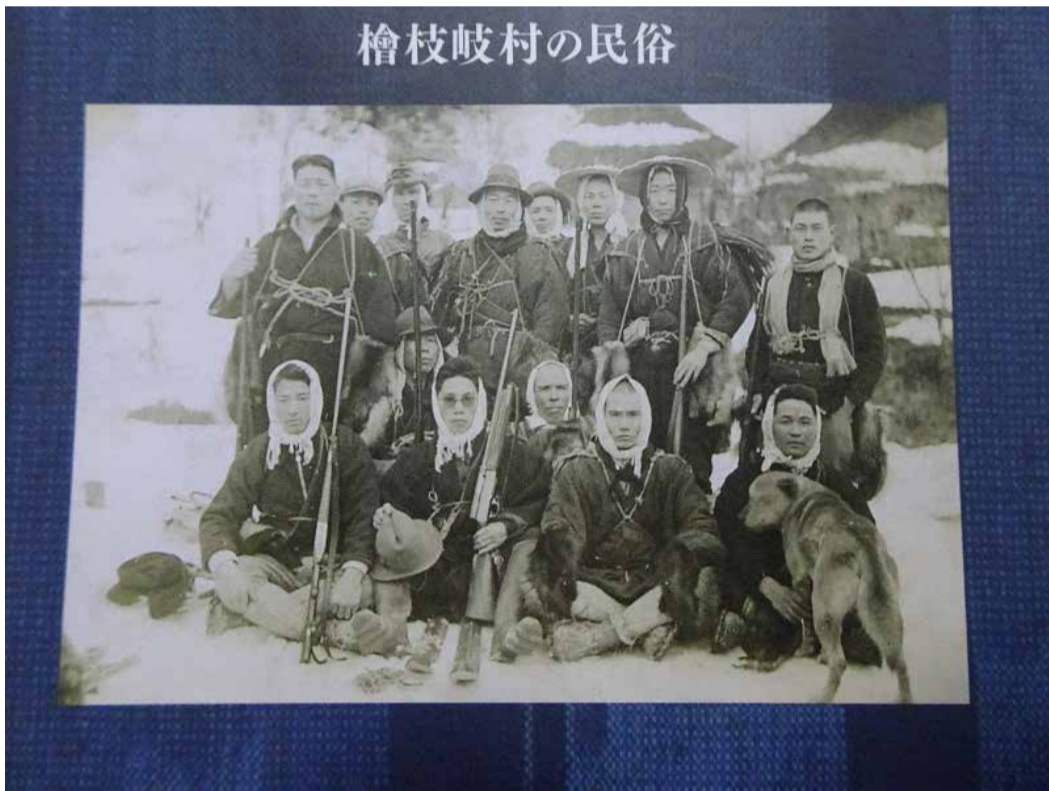


## ほねむしり（檜枝岐村）

稲作は陸田（畠）と水田で栽培が可能である。そのため水田の無い村であってもコメの栽培は行われていた。東京学芸大学の木村茂光氏は縄文後期・晩期の畠稲作について論じている（『日本農業史』吉川弘文館、2010年、20ページ）。

私は台湾の少数民族によるカラムシ栽培の調査を継続しているが、畠作のアワ栽培が重要な位置を占めていた。先の木村氏は、奈良時代の持統天皇の時代（693年）の農業奨励をしている。それは「天下をして、桑・紵（カラムシ）・梨・粟（アワ）・蕪菁（かぶら）の草木を勧めて植えて、以て五穀を助けしむ」という詔が出されている。715年に農業に関する詔では「男は耕耘（農業）に勤め、女は機織りを、、、」として、飢饉防止のために畠におけるムギとアワの栽培奨励をしている。アワは腐りにくいので貯蔵に便利であった（前掲書、57ページ）。

奥会津では檜枝岐村がソバを常食し、ヒエ・アワ・キビなどの雑穀を栽培し食している（『檜枝岐村の民俗』2016年）。稲作の栽培努力も行われたが、しかし自然の恵みに依拠した生産や出作りという様式は、縄文時代の有り様を考える上でも稲作に頼らない暮らしを考えるうえでもたいへん示唆に富む。カノ・アラク（焼畑地）と狩猟・漁撈が生活を構成している。また同書に「骨むしり」についての記載がある（12ページ）。肉を利用した後の骨は、茹でて塩をふり食べる。



私は昭和村大岐という集落で、昭和34年生まれだが、父らが冬になると毎日獲ってくるノウサギの肉、ダイコン・ネギ・馬鈴薯等を乱切りして煮たものを食べ、夕食後はこたつにあたりながら、煮込んだ骨をドンブリに入れ、骨に付いたわずかな肉を剥がして食べる「骨むしり」を、20歳くらいまで食べていた。特に頭蓋骨内の脳みそを兄弟は争って食べた。

檜枝岐村では、バンドリ（ムササビやモモンガ）、テン、ウサギ、ヤマドリを獲り、クマやカモシカは集団猟で捕獲した。狩猟者はカリユウド、カリバテイと呼びマタギとはいわない。クマオソという圧死させる罠も古くから行われていた（47ページ）。天井に乗せた重石が、数十kgありそれで天井ごと落下させ圧死させる仕掛けなのだが、槍などの狩猟用具が無くとも狩猟ができた。

小動物を捕獲する罠もあり、ウサギの通り道にはツボという針金の輪を設置する。またクマオソの小型のウサギオソもあった。これにはテンやタヌキ、アナグマなどがかかることもあったという（55ページ）。



写真2 オソ（檜枝岐村所蔵）

2022年12月6日、南会津町（旧南郷村）の月田農園主・月田禮次郎さんの発見した縄文時代の爪形文土器の現地踏査を奥会津博物館・渡部康人さんらが行った。私も高清水遺跡に同行した。その後、禮次郎さんと、クマオソの話になった。炭焼きをしていた人が、炭窯の近くにオソ（圧死させる罠）を掛けて、タヌキ等の小動物を捕獲していたことを見ている。狩猟や漁撈は、罠という待ち伏せ型の手法があったことが、忘れられている。