

伊豆半島松崎町における桜葉畑景観の成立過程

The Forming Process of Cherry Trees Plantation Landscape in Matsuzaki Town, Izu Peninsula

七海 絵里香* 大澤 啓志** 勝野 武彦**

Erika NANAUMI Satoshi OSAWA Takehiko KATSUNO

Abstract: The leaves of Oshima cherry (*Prunus Wilson var. speciosa* Makino) are edible and used to wrap *sakuramochi*. Seventy percent of leaves of the Oshima cherry are produced in Matsuzaki town, Izu Peninsula. In this town, cherry trees are cultivated for harvesting their leaves. These trees are closely planted and pruned, enabling them to grow many tillers, which spread out and form the distinctive landscape in this area. In this study, we investigated the actual distribution, forming process of leaves in cherry tree fields, and change in the production process in Matsuzaki town. From the results, we assumed that the number of cherry trees planted corresponded to the amount of charcoal produced. However, the field cultivation method of cherry trees was devised only by the end of the 1960s, after the production of charcoal decreased due to an energy revolution, which resulted in a crisis in the cherry tree leaf production. It was considered that cherry tree fields were distributed throughout Matsuzaki town. However, our results show that these fields are unevenly distributed.

Keywords: *Cherry trees plantation landscape, domestication, Sakuramochi, Prunus Wilson var. speciosa Makino, Matsuzaki town*

キーワード: 桜葉畑景観, 栽培化, 桜餅, オオシマザクラ, 松崎町

1. はじめに

桜餅, それは季節の節目節目に食する餅菓子の代表的なものと言える。他にも草餅, 柏餅, 柚餅等があり¹⁾, 五節句を含む祭りの日としての節日に季節の植物を用いた餅菓子を食するのは, 我が国の伝統的な食文化である。桜餅に関しては, 長命寺の山本新六の逸話が有名であるが, 桜葉漬けすなわち桜の葉の塩漬けがその風味のアクセントとして不可欠の役割を果たしている。

この桜餅に用いられる桜の葉は, 現在ほとんどがオオシマザクラ (*Prunus Wilson var. speciosa* Makino) であり, 国内ではほぼ全てが伊豆半島産であり, その七割が松崎町で生産されているとされる^{2,3)}。これは, オオシマザクラが他の桜類に比べ, 桜餅の香りの基となるクマリンの含有量が著しく多いこと⁴⁾, 伊豆半島南部が自生分布域に含まれ⁵⁾, 栽培に適した気候条件であることが第一の理由であると考えられる。このため, 農村景観が卓越する本町内では, 沖積低地には主に水田が広がるものの, 山腹や山麓では他の耕作地とともにオオシマザクラが密植された桜葉生産畑 (以下, 桜葉畑) が展開している (写真 - 1)。この桜葉畑は, 後述するように特別な栽培法により株立ち状の形態で密に列植され, その樹高は葉を収穫し易い様 2m 弱に抑えられており, 特に冬季には全ての小枝が落とされる等, 独特の景観を呈している。また, 環境省の「香り風景 100 選」にも選ばれている。

このような食文化と連動した地域固有の文化的景観の代表的な



写真 - 1 桜葉畑

ものには, 例えば主要産地における茶園景観があり, その歴史や特性について報告がある^{6,7)}。本松崎町の桜葉畑景観も, オオシマザクラという在来野生植物の特

性を積極的に取り入れ, 伝統的な食文化に昇華させたことで成立しているという意味で, 同等の価値があると考えられる。しかしながら, 1985 年頃の主な生産地区は示される⁸⁾ものの, 詳細な桜葉畑の分布実態は明らかでない。また, 現在の桜葉畑景観の成立要因を考える上では, 野生植物オオシマザクラの栽培化の過程を追うことも重要となる。

そこで本研究では, 松崎町の桜葉畑を文化的景観と捉え, その分布実態と成立過程の把握を目的に調査を行った。同様な在来野生植物の利用と景観に関する既往研究としては, 油料ツバキ林の歴史と現状⁹⁾, 茅葺き屋根維持システムの変遷^{10,11)}, 景観変化の著しい地域におけるヨシ原の量・質の変遷¹²⁾等がある。しかし, 在来野生植物と住民との絶え間ない関わりの継続, 特にその栽培化を通じて創られた本桜葉畑のような農地景観を対象とした研究はほとんどなく, その分布や成立過程を生物的, 地理的, 歴史的要因から丁寧に読み解く作業は, 本研究で取り上げたオオシマザクラの葉のみならず, 各地の地域生物資源を取り入れた農地景観の研究やそれらの保全・活用に寄与するものとする。

2. 対象地概要

松崎町は静岡県東部の伊豆半島の西部に位置し, 三方を天城の山稜に囲まれ, 西に駿河湾を臨む人口約 7,700 人 (2012 年現在) の農山村である。総面積 8,522ha のうち森林が約 84% を占め, 那賀川と岩科川の流域には約 500ha の耕地をもつ伊豆西海岸最大の平野を形成している¹³⁾。背後の奥深い山林から流れ出る清流と農村の佇まい, 風光明媚な海岸線とそこから獲れる豊富な海産資源, 町内に点在する歴史・文化資源を活かし, 観光産業にも力を入れている町である。

3. 研究方法

(1) 桜葉畑の分布実態

本調査年である 2012 年に桜葉栽培が行われている全ての場所

*日本大学大学院生物資源科学研究科

**日本大学生物資源科学部

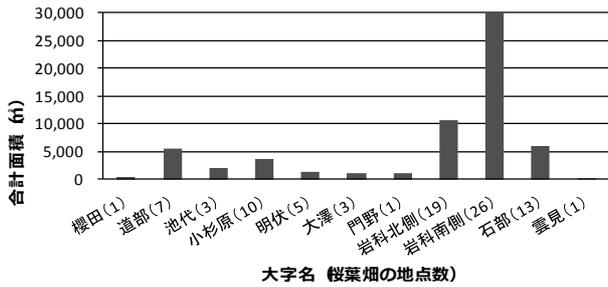


図 - 1 大字別の桜葉畑地点数と合計面積

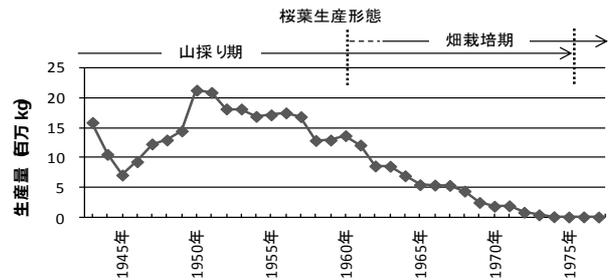


図 - 3 賀茂郡における木炭生産量の推移¹⁴⁾と桜葉生産形態
(賀茂郡は松崎町を含む西伊豆町, 南伊豆町, 東伊豆町, 河津町の範囲)

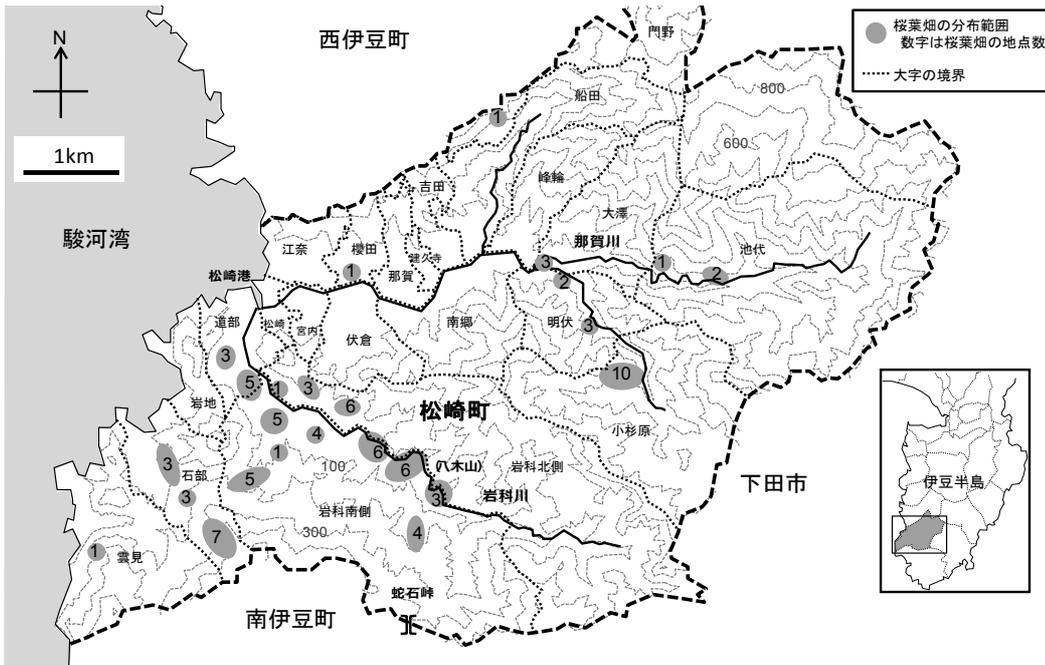


図 - 2 松崎町における桜葉畑の分布

270mであった。100m²単位での全地点の合計面積は62,400m²であり、1地点当たりの桜葉畑の平均は約701m²と計算された。その分布を見ると、町内全域に広く見られていたが、主に岩科川流域に集中し、同流域に含まれる岩科北側・南側、道部地区を合わせると全面積の約75%を占めていた。那賀川流域では後述の農業生産法人が町の補助を受けて近年拓いた櫻田地区の1地点を除き、上流部でのみ桜葉畑が認められた。また、独立小流域を為す南西部にも見られ、特に石部地区で多くなっていた。現在、松崎町は22地区の大字からなるが、その半数の11地区に桜葉畑が存在し

を記録した。具体的には対象地を悉皆的に踏査し、現在生産が行われている桜葉畑が確認された場合は、地図上にその栽培される農地区画の範囲を書き込んだ。なお、詳細な白地図を町が作成していなかったため、農地の土地利用境界の表記のある最新のゼンリン住宅地図(1/1,500~1/4,500)を使用した。また、その際、航空写真も補足的に用いた。次に、地図上に書き込んだ範囲を基に、畑1~2枚程が間に入り、明らかに別区画と判断できると考えられる10m以上離れたものを別区画とし、各桜葉畑の面積を方眼法によって100m²単位で算出した。

(2) 桜葉畑景観の成立過程および生産方法の変化

まず、松崎町の桜葉生産と桜葉漬けに関する文献調査を行った。次に、松崎町の桜葉生産者5名、桜葉の漬け元3名(桜葉を集荷し、桜葉漬けに加工し、和菓子製造業者へ出荷する加工業兼卸し問屋)、桜葉漬けに関する郷土史家1名の計9名に対しヒアリングを行った。この調査は、2011年12月~2012年8月に実施し、1~2時間程度の対面形式で各人個別に行った。

4. 結果

(1) 桜葉畑の分布実態

現地調査の結果、2012年の松崎町における桜葉畑として89地点が確認された(図-1, 2)。そのほとんどが里山や集落を背景に持ち、他の耕作地と混在する中、手作業で管理されることで少しずつ形状の異なる株立ち状の2m弱のオオシマザクラが、等間隔で植栽される独特の景観となっていた。最標高地は石部地区の

であった。ただし、地区内の合計面積が5,000m²以上のまとまった桜葉畑が見られたのは岩科北側・南側、石部、道部の4地区のみであった。特に岩科南側地区が約30,000m²と突出して多く、次いで岩科北側地区であった。両地区には後述する炭焼きの盛んであった八木山地区(岩科北側・南側地区に編入された旧村で、両地区の最奥部に位置する)が含まれている。

(2) 桜葉栽培の歴史 (※注1)

そもそも伊豆半島の桜葉漬けは、松崎町の南側に位置する小浦(現南伊豆町)で1910年頃に始められた⁹⁾。これは、和菓子会社へ桜餅用の桜葉漬けを出荷するため、舟運により沼津と結ばれている港町の小浦に沼津の漬物問屋による働きかけで桜葉の漬け元が置かれたためである^{15b)}。また、小浦の背後地は急峻な山地であり、薪炭林としてオオシマザクラが多く生育していたこともその理由である⁹⁾。しかし、桜葉の需要に対し、小浦地区の炭焼き業の数が十分ではなく、隣接するより炭焼きの盛んな松崎町の岩科川上流部の八木山地区からの集荷が多くなった⁹⁾。当時は、断崖の続く海岸沿いではなく、岩科川源流の蛇石峠を抜けるルートで松崎町から小浦へ桜葉が出荷されていた¹⁶⁾。その後、八木山地区での桜葉の採集が活発になるにつれ、小浦経由ではなく、岩科川河口部の松崎港経由での沼津への出荷が模索され、1932年に運送業者が松崎町で初めての桜葉の漬け元を港近くに開いた^{8b)}。

この頃は、炭焼きのための伐採地における萌芽枝からの葉の採集、すなわち「山採りの桜葉」が漬けられていた。元来、伊豆南部では、庶民向け燃料である雑炭生産が主流であり、生長が速く自

生するオオシマザクラが有用な薪炭樹として選択的に育成されてきた^{3d}ことが、桜葉の山採りを可能にしてきた。しかしながら、日本全体で燃料革命の進み中、1950年代末以降、特に1960年代前半から松崎町でも炭焼き産業が急激に衰退していった(図-3)。これに伴い、炭焼きによる伐採地に半ば依存していた山採りの桜葉採集は危機的状況に陥った。すなわち、比較的容易にかつ大量に桜葉が得られる空間が地域から激減し始めたためである。

この危機に対し、特に岩科川流域の桜葉の漬け元や採集者等の関係者が解決策を模索する中、地域農業で桑・小麦生産の低迷により遊休になりがちな農地へのオオシマザクラの栽培が1950年代後半に初めて試行された^{ab}。当初、良質な形質の母樹の探索、種子の保存法、畑への苗木の植え付け法、栽培法、葉の摘み取り時期や頻度について試行錯誤が為されたが、次第に現在の栽培法へ体系化が進んでいった^{ab}。特に後述する分蘖栽培法が開発され¹⁵、集約的な畑栽培が可能となった。さらにこれらの栽培技術について講習会を積極的に開いた⁸ことにより、1962年頃から松崎町で桜葉畑が急激に広がり、今日見ることのできる同町の桜葉畑景観が形成されてきた。ただし、1975年頃まで山採りを行っていた地区もあり^a、山採りから畑栽培への移行は地区によっては時期的にずれ込む例も認められた。桜葉栽培が松崎町全域に広まった背景には、当時の桜葉栽培による収入の高さがあったが^{ab}、その後の買い取り価格の相対的な低迷や年間の栽培過程における作業量の多さ等から、現在は栽培農家が減少・高齢化しつつある^{ab}。桜葉漬けの出荷量による桜葉生産のピークは1987年頃とされるが^b、その時点での桜葉畑の分布状況は正確な資料がなく、詳細は不明である。なお当時、桜葉の漬け元は松崎町4件、南伊豆町3件、西伊豆町1件、沼津市1件の計9件であった⁸が、2012年現在、松崎町2件、南伊豆町1件、沼津市1件の計4件のみとなっている^{ab}。

このような状況に対し、生産規模はまだ小さいが一部の漬け元が農業生産法人を立ち上げ、若者を社員として雇用して桜葉生産を行う試みが2006年より始まっている^b。

(3) 山採り期から畑栽培期への桜葉生産方法の変化

ヒアリングおよび文献調査を基に、山採り期から畑栽培期への移行に伴って変化した桜葉生産方法について表-1にまとめた。山採り期は、成木に登るあるいはその下枝を手繰って葉を採る場合もあったが^{ab}、基本的には炭焼きのために伐採したオオシマザクラの切り株から生じる萌芽枝の葉を採っていた^{ab}。1株から多数の萌芽枝が伸び出ている中から適した形や大きさの葉のみを選択的に採るもので、伐採地(多くは傾斜地)内にある多数の切り

表-1 山採りと畑栽培との作業の違い

	山採り	畑栽培
立地	主に山中の傾斜地	主に平坦な農地
採集期間	主に5月(〜8月まで適宜)	5〜9月
採集頻度	基本的には1回/年	4〜6回/年
継続性	伐採後1〜5年(伐採周期15〜20年で更新)	永年
施肥	-	元肥2〜3月 追肥5〜8月
作業・害	-	2〜3月
害虫防除	-	3〜9月
除草	-	夏季
萌芽枝の切り落とし	-	10〜2月



写真-2 葉採集後の株形態



写真-3 冬季の株形態

株を回ることで採集量を確保していた^b。採集時期は展葉しきつた5月が中心であるが、以降8月にかけても適宜行われていた^{ab}。これには、一斉に展葉する初夏期に大量に葉が得られるという効率性もあるが、一方で“5月っば”と呼ばれるこの時期の葉が最も香りと食感が良いという経験的な認識も作用していた^b。また、伐採後1〜3年目の葉に対し、4〜5年目の葉は形や大きさが良いとされ、特に“4・5年もの5月っば”が最上とされた⁸。概ね6年目以降は、萌芽枝の丈が伸び過ぎて採集には適さなくなる。すなわち、伐採後概ね5年までが桜葉の採集期間であり、そのような時限性を有する桜葉採取地が炭焼きの15〜20年周期の伐採サイクルに合わせて山地に点在していた^b。ただし、葉の採取圧が強過ぎると萌芽枝の成長が妨げられ、次の薪炭材確保に影響が生じるため、山の所有者と桜葉の採取者との間での争いが絶えなかったとされる^{3,8,b}。

一方、畑栽培期は畑に密に植え付けられたオオシマザクラ葉を採集するものである。栽培密度は、概ね60cm×80cm(〜100cm)間隔で植栽され^{ab}、約200本/100m²と計算される。10年程度で葉付きが悪くなる、もしくは枯死する株が生じるとされるため、別の圃場で育てている1年生の苗木を欠損株の場所に順次補植する^b。採集期間は5月中旬〜9月末までで、株から生じた萌芽枝から展葉した葉を素手で摘み取る。まだ展葉しきれていない頂端部の数葉は摘み残すので、採集後は幾本にも伸びた萌芽枝の先端にだけ葉が残る独特の形態となる(写真-2)。採集期間中は月1回程度の間隔で葉の採集が繰り返され、その都度、株から新たに伸びてきた萌芽枝から葉を摘み取り、採集直後に施肥を繰り返す^a。また、虫による葉の食害は品質や買い取り価格に直結するため、芽吹き始める3〜9月まで、殺虫剤散布を適宜行っている^a。摘み取った桜葉は、サイズを揃えて50枚単位で重ねて結び、漬け元に出荷する。この50枚に束ねた桜葉を松崎町では“マルケ”と呼ぶが、自らは桜葉栽培を行わずに、ばらばらの桜葉をマルケにすることに特化した職業も発達し、現存している^{ab}。

本畑栽培で特徴的なのが、分蘖栽培と呼ばれる前年に伸びた萌芽枝を冬期に株元で切り落とす栽培法である。10〜2月に全ての萌芽枝を地際50cm程度で基部から鎌で鋭角に切り落とすもので⁸、冬期には台木状の株から鋭角の切り跡を幾つも伸ばす独特の形態となる(写真-3)。採集期間中、萌芽枝は170cm程度まで伸びているが、この冬期の切り落としにより、桜葉畑の景観は一変する。すなわち、秋期の紅葉した桜葉畑から、鋭角の切り跡を幾つも伸ばす低い株のみが一面に広がる桜葉畑になるのである。切り落とされた枝は、束ねて畑脇に置いて腐らせるか、外に運び出す。また、雑草防除と施肥の効用を兼ねて、2〜3月には株間に萱(主にススキ)もしくは稲藁が敷かれる^a。どちらを用いるかは畑の所有者の入手し易さによって決まるようであるが、耕作放棄地の保守管理で得られた萱を積極的に用いる例も認められた^a。

5. 考察

(1) 桜葉畑景観の成立過程

本調査により、まず2012年現在の桜葉畑の分布実態が把握された。総計で約62,000m²であり、町内のほぼ全域に分布するものの、その分布には偏りが認められた。そして、同町南部を流れる岩科川流域が、桜葉畑の分布の中心であることが明らかになった(図-1, 2)。一方、北部を流れる那賀川流域では、基本的には上流部のみ点在しており、全域に分布する岩科川流域と対照的であった。この違いは、いずれも300m以下の低地域の分布から、両流域の気候的な違いの可能性は低く、同町で桜葉栽培が開示してきた歴史的経緯に拠るところが多いと考えられる。すなわち、かつて岩科川上流部の八木山地区は炭焼きが盛んであり、山採りの桜葉の良好な採集地域として隣町の小浦から蛇石峠を越え

て買い付けに来ていたため、山採りの桜葉採集を炭焼きと並行して行う山林利用法が同町で逸早く確立したと推察される。そのような中、蛇石峠 - 小浦経由ではなく、岩科川河口部の漬け元へ直接出荷するルートが次第に主流になっていった。岩科川の上部から河口部までの山採りの桜葉の流れは、その買い取り価格の高さから岩科川流域の住民を大いに刺激し、山採りへの参入を後押ししたと思われる。この上部での「炭焼き - 桜葉山採り」の山林利用法の確立と、河口部でそれを高価で買い取る漬け元の存在により、桜葉採集に生計の一部を依存する農家が流域内に揺籃され、後に桜葉栽培が技術的確立を見た時点で一斉に流域内で広まったと推察される。那賀川流域は、後発であることによる先の山林利用法が十分に確立されていなかったこと、河口の漬け元まで距離があること、中下流部の沖積地に水田が広がり桜葉生産に生計の一部を依存しなくとも済んだこと等から、後に栽培技術が普及しても流域全体での展開には至らなかったものと推察される。現在わずかに、平地が得られなくなる源流部の小杉原、明伏地区等で桜葉栽培が行われている。

燃料革命による同町の炭焼き産業の縮退(図 - 3)は、山採りの桜葉採集に大きな転機を与えることになった。試行錯誤の末の遊休農地へのオオシマザクラの植付けと、分葉栽培法の開発は、「安定した足場で」、「一度に大量に」、「ひと夏に複数回(4~6回)」桜葉を採集することを可能とした。これには当該地域で何とか桜葉漬けの生産を維持しようとする篤農家や漬け元の情念があった。加えて、「採集 - マルケ作り - 漬け元への集荷 - 桜葉漬けへの加工 - 出荷」といった一連の生産・加工・出荷体制が、山採り期を通じて岩科川流域で既に確立していたことも看過できない。そして岩科川流域が桜葉生産の中心地の役割を堅持できたことで、その栽培 - 集荷モデルが同町の他地域にも伝播し、現在の町全域での桜葉畑の分布(図 - 2)に至ったものと推察される。すなわち、同町の桜葉畑景観は、単に桜餅の原料の一つになるオオシマザクラが萌芽株状に密に植栽されているという景観に止まらず、当該地域の桜葉生産の歴史的経緯の下に存在しているのである。これが、著者らが、同町の桜葉畑景観を文化的景観と位置付ける根拠である。

(2) オオシマザクラの栽培化と桜葉畑景観の成立過程

本来、野生植物であったオオシマザクラであるが、桜葉畑では桜葉を産する栽培植物として扱われている。冬季の施肥と夏季の追肥により、ひと夏に複数回桜葉を採集するほど、その生産効率が高められている。

その最大の特徴は分葉栽培法であるが、これは山採り期に伐採後の切株から伸びる萌芽枝より桜葉を得ていた経験を、栽培したオオシマザクラに応用した可能性が高い。山採り期には、伐採後5年程までが採集適期であり、以後は萌芽枝が人の丈より高く伸びて採集には適さなくなるが、次の炭焼き伐採地が地域内で移動循環することで桜葉生産の継続性が図られてきた。これに対し、桜葉畑では本種の高い萌芽能力に着目することで、同じ場所での桜葉生産の継続性を獲得した。すなわち、冬に枝の付け根から切り落とすことで、採集作業の容易な人の丈を越えない萌芽枝を毎年再生産できるようにした(写真 - 2)。全て1年目の細い萌芽枝のため、冬期の切り落としも中〜厚鎌で十分であり、作業効率もよい。また、山採り期には4・5年もの比べ1~3年もの萌芽枝の桜葉は次点の扱いであったが、施肥により1年目の萌芽枝からでも適した大きさや形の桜葉が得られる程に、その栽培法は合理化されている。植栽密度も、単位面積当たりの収量をぎりぎりまで上げようと試行錯誤した結果、約200本/100m²という現在の密生栽培になったと推察される。近年は過密植栽による病気や害虫発生を抑える目的で、畝の間隔を約100cmと広くとることも試行されている。これらの集約的な栽培法により、現在の桜葉

畑景観が維持されているのである。

元々同地域の薪炭林の主要構成樹木であったオオシマザクラは、有史以降は二次林すなわち一定の人為影響下で山林に存在してきた。次にバイオマス資源としての木材のみならず、固有の香り成分を持つことが認識され、伐採地での若い萌芽枝等から葉が採取されるようになった。この時点では、あくまで炭焼き用の木材生産が主であり、桜葉生産に対しては特段の管理は行わない極めて粗放的な状態での本種の利用である。それが燃料革命という外圧を機に、栽培植物として極めて集約的、合理的な栽培法を確立し、その栽培法が松崎町内に伝播したことによって、本町の桜葉畑景観の成立に至っている。本種の栽培化の過程は以上に整理されるが、固有の香り成分、木本生の永年植物、高い萌芽能、大きな葉が若い萌芽枝のみから得られること等、種本来の特性を活かしている点は在来野生植物の利用に対し示唆に富むものである。

6. おわりに

伊豆で桜葉漬けが始められてから100年余、松崎町の桜葉畑景観は現在、次の岐路を迎えている。後継者難とされる中、耕作放棄される桜葉畑も増えつつあり、漬け元も2件を残すのみである。一方で、我が国の和菓子産業においては、桜葉の需要そのものはむしろ増加しているとされる。このため、桜葉栽培の新たな担い手の積極的な育成・補填による、桜葉生産の継続性の確保が課題と言える。そのためにも、同町の桜葉畑景観は和菓子という伝統的な食文化と連動した文化的景観であるという認識を、生産者、漬け元、住民、町行政等が共有する必要があるのだろう。これは桜葉生産の場に加え、景観資源として観光等による地域振興に寄与することでその保全と活用が為されるためである。

地域の特産品としての桜葉を栽培する場のみならず、特に岩科川流域で随所に広がる桜葉畑の景観自体が、他にはない地域とオオシマザクラの深い関わりを表す文化的景観であることについて、内外への積極的な発信が重要と思われる。なお、今では常緑広葉樹林に遷移しつつある町内の山林にも、かつての炭焼き伐採地跡と思われる場所に未だオオシマザクラの高木が散見する。春先の山中に点々と咲かすその白い花は、人の手を離れた本種の今の姿でもある。

謝辞：本研究を進めるにあたり、たくさんの方々にヒアリング調査にご協力していただきました。また、静岡県立韮山高校 古賀恵介氏、松崎町役場産業建設課 高橋良延氏、株式会社小泉商店 小泉邦夫氏にご助言をいただきました。ご協力していただいた全ての方々に、この場をお借りして心より御礼申し上げます。

補注及び引用文献

- 1) 石岡靖 (2008) : 食を考える : 日本顎口腔機能学会雑誌 14(2), 75-81
 - 2) 吉田静代 (1979) : 桜葉の塩漬について : 金城学院大学論集 家政学編 19, 15-21
 - 3) 松崎町教育委員会 (1997) : 松崎町史資料編 3, 松崎町, 282pp
 - 4) 高石清和 (1968) : サクラの葉のクマリン成分の研究 : 薬学雑誌 88(11), 1467-1471
 - 5) 宮脇昭 (1978) : 日本植生便覧 : 至文堂, 850pp
 - 6) 木村真也・村上修一 (2012) : 中山間地域における沿道の茶園景観の特徴に関する研究 : ランドスケープ研究 75(5), 661-666
 - 7) 荒井歩・植田寛 (2010) : 近代以前に形成された茶産地の景観構造 : 東京農大農学集報 54(4), 307-314
 - 8) 古賀恵介 (1987) : 伊豆とさくら葉栽培 : 藤枝東高校文集, 9-21
 - 9) 栗二郎・三竹おどり (2003) : 利島における油桐ヤブツバキ林の変遷 : 東海作物研究 134, 5-7
 - 10) 和田尚子・鈴木雅和・横張真 (2007) : 五箇山相倉集落における茅葺き屋根システムに関する研究 : ランドスケープ研究 70(5), 689-694
 - 11) 黒田暁 (2009) : 生業と半栽培 - 河口域のヨシ原は如何によって維持されてきたか : 半栽培の環境社会学 (宮内泰介編), 昭和堂, 71-93
 - 12) 南里美緒・横張真・落合基雄 (2009) : 近江八幡の水郷景観におけるヨシ原の変遷とその文化的景観としての保全策 : ランドスケープ研究 72(5), 731-734
 - 13) 松崎町 : 静岡県伊豆松崎町役場ホームページ <http://www.town.matsuzaki.shizuoka.jp>, 2012.9.21 更新, 2012.9.21 参照
 - 14) 林友親睦会 (1986) : 奥伊豆木炭生産の歩み
 - 15) 古賀恵介 (2006) : 視点 - 桜の世界から : 龍城論叢 23, 静岡県立韮山高等学校, 19-28
- 注1 : ヒアリング調査に基づく場合、証言者をアルファベットで表記した。
a) 桜葉生産者, b) 桜葉の漬け元, c) 桜葉漬けに関する郷土史家