

京都府丹後地域の農山村における新たな自然資源としてのササ葉利用と流通経路

Use and distribution channel of Sasa leaves, recognized as new natural resources in rural areas in the Tango Region, Kyoto Prefecture

板垣 智美* 深町 加津枝** 柴田 昌三** 三好 岩生*** 奥 敬一****

Tomomi ITAGAKI Katsue FUKAMACHI Shozo SHIBATA Iwao MIYOSHI Hirokazu OKU

Abstract: Ever since 2007, when the use of Sasa leaves as a natural resource in rural areas was newly recognized in the Tango Region, local residents have been providing commercial Sasa leaves to the Gion Festival and traditional food industries in Kyoto City. This study aimed to clarify the current state of preparation and distribution of Sasa leaves delivered to Kyoto City from the Tango Region, and to examine under which conditions related small businesses work, and what challenges they face. We interviewed leaf collectors in the Tango Region and processors in the Hanase Bessho and Kamigamo areas of Kyoto City, and observed and analyzed the collection, processing and distribution of Sasa leaves. Sasa leaves were mainly collected by two families in traditional satoyama woodlands where the use of natural resources for daily life had existed before. Users in Kyoto City highly appreciate Sasa leaves from these woodlands due to their high quality. Moreover, the traditional culture of Kyoto City requires a sufficient supply of Sasa leaves that have been carefully processed by hand. We concluded that in order to achieve a higher appreciation of added cultural-natural value and to promote small businesses related to the sustainable use of natural resources, the distribution system of Sasa leaves should be further developed, and urban-rural exchanges should be enhanced.

Keywords: *natural resource, small business, Tango Region, Sasa leaves, distribution channel*

キーワード: 自然資源, スモールビジネス, 丹後地域, ササ葉, 流通経路

1. はじめに

ササの葉でつづんだ和菓子「粽」の発祥の地である京都市では、和菓子の粽類の包装用の他、祇園祭の厄除粽の材料として、また和食の装飾としてもササ葉¹⁾が伝統的に利用されてきた。従来、京都市内で利用されるササの葉の多くは京都市北部の山間地から供給されていた。京都市左京区花背別所町²⁾はかつての代表的なササ供給地の一つであり、1927年前後からササ葉を採集し、京都市内の和菓子店へ出荷した記録が残されている²⁾。1940年代には大量にササ葉を採集、乾燥・選別し、京都市内の菓子材料問屋、和菓子店、生麩店、料亭や京都市北区上賀茂地区の厄除粽製造業者へ出荷を行う体制が形成されていた。しかし、2004年から2007年にかけて一斉開花のためにこの地域の多くのササが枯死し、その後はシカの食害のために植生回復が進まず³⁾、採集が困難になっている。京都市におけるササ葉の生産および流通に関する研究⁴⁾では、毎年900~1,000万枚のササ葉の需要があるものの、京都市内で採集・加工に関わる住民の知恵や技術の継承が困難になっており、地域の知恵や技術を活かしたササ葉の生産・利用体制の構築が指摘されている。

京都市北部からのササの供給が困難になる中、2007年から京都府北部の丹後地域の住民がササ葉を採集して花背別所町まで輸送し、花背別所町の住民が乾燥・選別した上で上賀茂地区の厄除粽製造業者に出荷するという連携が始まり、現在まで継続している。

丹後地域では山林に多く自生するササが屋根材として伝統的に利用されていた⁵⁾。かつての丹後地方の森林では、薪炭林利用の結果としての伐採跡地や疎林が、長く通直なササの密生する良好なカヤ場となり⁶⁾、屋根葺き材として継続的にササを刈ることによって薪炭林の更新が促進される⁷⁾という自然資源の循環が確保され、伝統的な里山景観が維持されてきた。しかし、1960年頃からはササ葺き屋根の民家が激減し、それに伴って良質なカヤ場も減少しており、良好な自然資源循環に基づいた里山景観の保全に向けて、森林資源の新たな継続的利用体制の構築が望まれている。

農山村における自然資源の利活用促進やそれを通じた里山景観の保全については、和歌山県の備長炭⁸⁾、栃木県の腐葉土⁹⁾、八溝山地の漆掻き林¹⁰⁾、いわき相双の木質バイオマス¹¹⁾を対象と事例など、多くの研究事例がある。一方、これらの研究を通して、農山村での過疎化や産業構造の変化が進み、従来の伝統的な資源利用体制を維持することの困難さが課題として指摘されている。

自然資源経済という概念に基づく農村社会の持続性についての研究¹²⁾では、自然資源の保全・管理とそこでの農業・農村の意義と役割の関係を根本的にとらえ直し、理論的、実践的な検討を重ねる必要性が述べられている。また、成熟化したサービス社会になった日本においては、環境政策と地域政策の統合が重要であり、このような政策に基づくスモールビジネスの創造が提案されている¹³⁾。スモールビジネスは、環境とサービスの時代に対応した内発的かつ地域外の資金、人材、技術、ブランドを活用した小規模な事業であり、地域の活性化にとっても効果的と考えられている。このようなスモールビジネスの進展に関連した研究として、徳島県上勝町の葉っぱビジネス¹⁴⁾や新潟県村上市の日本酒¹⁵⁾などの事例がある。しかし、地域固有の自然や文化と密接に関わってきた伝統的な自然資源の利用を活かしたスモールビジネスの創造という観点からの研究事例はほとんどみられない。

丹後地域における近年のササ葉の生産と京都市内の加工業者との連携による流通に注目すると、それぞれの地域において住民が主体的に関わっており、伝統的な自然資源利用の様式や技術をふまえた経済活動となりつつある。そして、このような取り組みは、地域の自然的・文化的資源の保全や活用に貢献するスモールビジネスとなる可能性が高いと見込まれる。

そこで本研究では、近年の丹後地域におけるササ葉の採取から加工を通じた京都市内までの流通の実態を明らかにし、スモールビジネス成立のための具体的な要件や課題について検討することを目的とする。ササ葉の生産・流通を、新たな人的ネットワークの中で自然資源を現代的に利活用したスモールビジネスとしてと

* (株)伊藤久右衛門 **京都大学大学院地球環境学室 ***京都府立大学大学院生命環境科学研究科 ****富山大学芸術文化学部

らえるものであり、農山村と都市を結ぶ一連の流通経路に関わる主体の知識や技術、行動様式、自然資源や商品に関する価値判断などを詳細に解明、分析することで、新たなスモールビジネスの創造、展開において有用な知見、示唆を提示すると考えられる。

なお、京都市内における2010年までのササ葉の生産および流通は阿部らの調査⁴⁾によって明らかであり、ササ葉の供給は、国内は青森や長野、国外は中国が主流となっている。明治期にさかのぼるササ葉の生産地である花背別所町とのつながりをもちながらササ葉の供給を行っているのは丹後地域のみとなっている。

2. 研究方法

(1) 調査対象

丹後地域から京都市内へのササ葉の流通においては、採集、加工、利用がそれぞれ別の主体、地域で行われており、それらの一連の流通にかかわる主体と地域を調査対象とし、図-1に示した。各工程の調査対象は以下のとおりである。

採集場所は山間部の里山林であり、京都府京丹後市、宮津市、与謝郡与謝野町の2市1町にまたがっている。採集者の拠点から主な出荷先である花背別所町までは直線距離で約70km、自動車ですら3~4時間程度、利用場所である京都市内までは直線距離で約90km、自動車専用道を通って3時間程度かかる距離にある。この地域には薪炭林や棚田などが構成する里山景観が広がり、中心的な採集地のひとつである宮津市上世屋集落は2009年に「にほんの里100選」に選出されている。薪炭林として利用されてきた広葉樹林の林床等にはササが多く自生しており、前述の通りこの地域における民家の屋根材を支えてきた。ササの一斉開花は丹後地域には及んでいない。近年、里山景観の保全のための活動が広がっており、ササ葺き古民家の再生に取り組む市民団体がササ刈りを行っているが、その活動範囲は一部に限られている。

加工場所は葉の選別・乾燥を行う京都市左京区の花背別所町と、厄除粽への加工を行う京都市北区上賀茂地区である。花背別所町は京都市の中心部から20数km離れており、標高760mの花背峠を越えた北側の谷間に立地している。2012年時点で57戸、人口128人であり、65歳以上の人口が49%を占める。主な産業は農業であるが、季節に応じて山椒の葉と実、ササ葉、クロモジの枝等、山林からの自然資源の採集も多く行われ、ササ葉生産は8月下旬から10月下旬にかけて従事する重要な生業の1つであった。かつてはササ葉の代表的生産地であったが、2004年からの一斉開花以降、ササ葉の採集活動はほぼ停止しており、現在はササ葉生産工程のうち、ササ葉の加工（選別・乾燥）を担っている。

上賀茂地区は京都市の中心部に近く、花背別所町で選別・乾燥されたササ葉を利用して祇園祭用の厄除粽を製造している。厄除粽の製造者の主な生業は農業であり、農閑期の副業として30人程が厄除粽の製造に従事している。

丹後地域からのササ葉を厄除粽以外の用途に利用した経験がある京都市内の業者は、市街地で生麩の製造・販売を行う業者、および和菓子の製造・販売業者の2軒であり、これらも調査対象とした。生麩店ではササ葉を麩饅頭の包装に、和菓子店では和菓子の粽の包装に使用しており、消費者に直接販売している。生麩店及び和菓子店は一斉開花以降丹後地域産のササを使用したものの、現在は使用していない。

(2) 調査方法

2011年8月12日から2014年8月3日にかけて以下の各調査対象者に対して計18回の聞き取り調査を行い、採集段階と各加工段階の作業工程の記録、商品サンプルの計測も行った。

採集地では過去数年間継続的にササ葉の採集を行っているM氏(30代男性・農家、宮津市在住)とO氏(50代女性・会社員、京丹後市在住)を対象に聞き取り調査を行った。採集者からはサ

ササ葉採取地の特徴、作業の手順、難易、作業中の注意事項、作業日数、今後の採集の意向等に関する情報などを得た。2012年9月4日にはM氏のササ葉採集活動に、同年9月6日にはM氏のササ葉採集地拠点から花背別所町への運搬作業に同行し、採集地や作業工程の調査を行った。

調査項目はM氏のササ葉採集方法、1日の採集量(ササ束数)、採集ササ束1束あたりのササ本数、花背別所町までの運搬の方法であり、1束あたりのササ本数については62束をサンプルとして抜き出し、本数を計測した。なお、ササ葉の採集時には、葉が5~8枚程度ついた枝を選択的に刈り、これを30~50本まとめて束(以降、ササ束と呼ぶ)にして扱っている。

花背別所町の加工者からは、家族で加工に従事している4世帯を対象に聞き取り調査、加工工程の把握を行い、商品化するササ葉の選別基準等についての情報も得た。花背別所町では、ササが一斉枯死する2003年まで11世帯がササ葉の採集、加工に関わっていたが、2010年現在では主に4世帯に減少している。本研究では、現時点のササ採集者、加工者すべてを対象に調査を行っており、主に厄除粽の材料として京都市内で利用される丹後地域からのササ葉の量や流通経路の全容が把握できたと考えられる。

加工者は、採集者が持ち込んだササ束を乾燥させた上で、葉を枝から切り取り、商品としての品質を備えた葉を選別し、100枚もしくは50枚ずつの束(以降、葉束と呼ぶ)にまとめる。2012年10月25日にはY氏(70代・女性・農家)の自宅で、ササ葉の選別作業に参加して選別基準を観察し、品質が低くて選別から漏れた葉の枚数をかぞえ、採集されたササ葉から商品として流通する割合を把握した。

京都市内の加工者・利用者として、上賀茂地区の厄除粽製造者3名、生麩店1軒と和菓子店1軒に対して聞き取り調査を行った。対象の加工者、利用者全員が、一斉開花以前は花背別所町産のササ葉を利用していた。上賀茂地区の加工者3名は2008年から丹後地域産のササ葉を利用している。調査項目は過去の購入経路、現在の購入経路、購入後の加工および利用過程、丹後地域のササ葉に対する評価等である。また、丹後地域で採集したササ葉のサンプルを20枚用意し、その中から適宜数枚程度を示しながら、使用可能と判断できるササ葉のサイズ(葉幅、葉長)、色、香り、および購入の際に最も重視する項目等について判断を求めた。また、生麩店ではいずれも乾燥段階の丹後のササ葉、花背別所町で採集されたササ葉と生麩店から提供された岐阜県産のササ葉とを湯戻しをした後にその質を比較した際の判断を求めた。

3. 丹後地域におけるササ葉採集の現状

(1) 丹後地域のササ葉採集の経緯

丹後地域で採集されたササ葉の京都市への流通は2007年に開始された。きっかけとなったのは、京都市北部でのササの一斉開花、一斉枯死のために、京都市の伝統行事である祇園祭の厄除粽の製造にササの供給量が不足する事態となり、京都市の行政担当者が新しい供給地としてササを利用する文化のある丹後地域に着目したことによる。同年に、従来のササ葉の採集・供給者であった花背別所町の住民が京都市の行政担当者と丹後地域を訪れてササの状況を視察し、新しい供給源になり得るといった判断をした。

2007年には、M氏が地元のNPO等の支援を受けながら試験的にササを採集・出荷し、花背別所町で乾燥・選別された上で葉束20束(ササ葉約2,000枚に相当)が京都市内の厄除粽製造者に供給された。次年度からは近隣の農家や主婦などが採集活動に加わり、2009年から2011年までは各年4~5名程度が従事したが、2012年以降はM氏とO氏のみが従事している。2007年から2012年にかけて出荷量は年々増加し、2012年にはこれまで最多の約34万5千枚が商品として取引された。2013年も約20

万枚のササ葉が出荷されている。

(2) 採集者の活動実態

写真-1は、丹後地域のササ葉採集地(左)、花背別所での加工作業の様子(中)、商品となった祇園祭の厄除粽(右)を示す。

M氏は所属する地元のNPO法人の協力のもと、居住する地域周辺のササの分布およびササ葉としての質の評価を行っており、計画的なササ葉の収集を目指してきた。主に土地の所有者からササ葉採集の許可が下りた私有林や宿泊施設周辺に分布するササの群生地が採集場所となり、財産区(薪炭利用や屋根材となるササを刈るカヤ場などとして利用された林地)での採集活動は避けていた。これは、個人による経済活動の場として財産区のササを採集する理解を地域全体で得るのが難しいことが主な理由となっている。笹葺き民家の再生活動と結びついた林地など、他の市民活動と重なる場でのササ葉採集もほとんど行っていなかった。

ササ葉の採集作業に関してはほぼ1人で作業を行っており、採集したササ葉を自宅で予備的に乾燥させる際に家族が一部手伝っている。活動期間は8月下旬から11月初旬にかけてであるが、稲刈りの繁忙期である9月下旬から10月初旬はササ葉の採集はほとんど行われない。2012年の実質労働日数は12日程度であった。2012年9月4日はササ葉採集に1日を費やし、午前および午後の作業に移動時間も含めると計8時間30分の作業時間となり、40束のササ束が採集された。採集地への移動には常に軽トラックを利用し、自宅のある宮津市世屋地区内の採集地もしくはその近傍までを活動範囲としていた。

採集の際は目視で葉のサイズ(葉長25cm以上、葉幅5cm以上)を確認し、表面に汚れが少なく破損がない葉が2枚以上ついた当年枝を選別し、軸の長さ20cm程度に葉がついた状態で採取していた。当年枝には1本につき5~8枚のササ葉がついており、採集した葉の40%程度以上が商品になることを目安にしていた。

刈り取りの方法は、屋根葺き材のように根元近くからではなく毎年の当年枝の先端を切り取る方法となっている。

午前中に採集したササ束は昼にトラックに積載して自宅に持ち帰り、コンクリート土間の上で日干し、午後には採集したササ葉は自宅の屋根のある場所で陰干した。M氏は2011年以前に花背別所町の住民よりササ葉の乾燥・選別方法を教わり実践してみたものの、時間がかかるため本業との両立が難しくなった経験があった。そのため現在では、農作業との兼ね合いを優先し、乾燥・選別作業は花背別所町に任せていた。

O氏もササ採集活動は1人で従事していた。2012年には24万枚以上のササ葉を出荷した。2012年には、8月下旬から11月初旬までの採集時期には、移動時間も含め、9時30分からの5時間をほぼ毎日採集活動に費やした。1時間半から2時間程度で20束を集め、1日で40束前後を採集した。主な採集地は自宅のある京丹後市大宮町とその周辺であり、所有者の許可を得た場所に限定していた。場所によっては所有者の所在が分からず連絡が付きにくいケースもあった。移動は軽トラックを用い、車から降りて1時間程度徒歩を要する山中に入ることもあった。また、管理放棄された里山での作業は、林内が鬱蒼としている上に、不法投棄されたゴミが目立つ劣悪な環境もあった。採集後、ササ葉の束は物干し竿につるして雨が当たらない場所で陰干した。

M氏とO氏が採集したササ葉は、まとめてM氏が1tトラックで4時間程度かけて花背別所町の各加工業者へ運送していた。毎週月曜日と木曜日を出荷日としていた。月曜日を出荷日に設定したのは採集作業には休日を利用することが多いためである。木曜日は月曜日から3日経過しており、週の真中で間隔も丁度よいためのことであった。ただし、農業繁忙期にはどちらかの曜日だけの運送であった。積載の際にはM氏とO氏それぞれの採集ササ束が混合しないように、出発時にM氏の採集ササ束をネットで

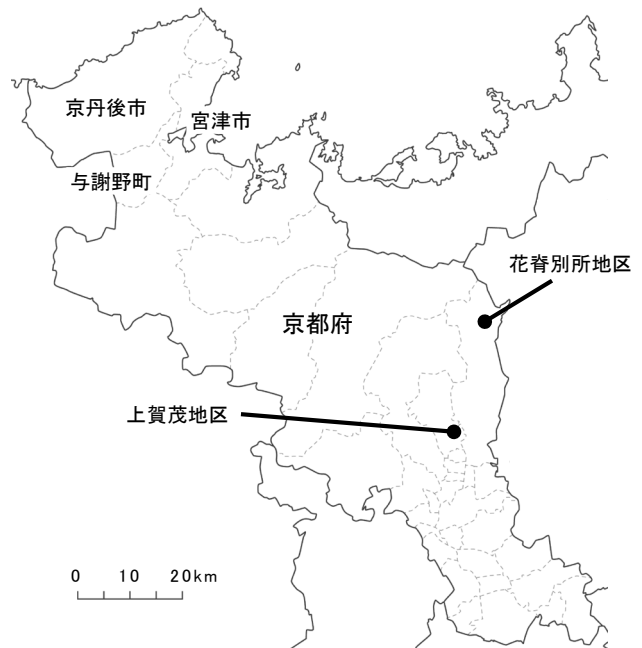


図-1 ササ葉利用に関する調査対象地の位置



写真-1 (左) 丹後地域のササ葉採集地 (中) 花背別所での加工作業 (右) 祇園祭の厄除粽

覆い、O氏のササ束の上に積んで半別がつくように工夫している。花背別所町への配達の際には、各戸へ行き渡るササ束が均等になるように配分を加減したり、配達の順番を変えたりする等、不公平が生じないよう配慮をしていた。晴天もしくは曇天時にはササ束にネットを被せるのみであるが、雨天の場合は濡れないようにビニールシートで完全に覆っていた。

丹後地域におけるササ葉の採集期間は8月20日以降から11月の初旬までを目安としていた。採集開始時期は一斉開花前の花背別所町とはほぼ同時期であるが、採集終了時期が1~2週間程遅い。

図-2は2011年から2013年までの各年にM氏とO氏が出荷し、商品化されたササ葉の葉束数を、出荷時期別に示したものである。丹後地域から運送されたササ束は、運送当日ないし翌日中に乾燥・選別される。この間において両氏のササ葉採集量のピークは9月前半であった。9月はササ葉の色が落ち着き、赤く焼けないため、最も採集に適した時期とされるが、稲作を主業とするM氏は、農業期と重なる9月下旬から出荷量が減少していた。

(3) 丹後地域におけるササ葉採集活動の継続意志

現在採集活動を続けているM氏とO氏に、今後に向けての継続の意志を尋ねたところ、両氏ともに継続の意志は強くあり、毎年の目標として採集量の増加を挙げていた。また、M氏はさらに丹後地方でひろく採集者を募り、地域の産業の1つとして成立させたいという考えを持っており、すでに次年度に向けてササ採集に興味を示している候補者を複数見つけて、人員の増加を図る準備をしていた。O氏は自身に協力してくれる採集者の確保を考えており、効率の改善を目指していた。また、現時点ではササ葉選別の判断が十分にできないため、選別・乾燥作業の着手は不可能とのことであったが、今後は花背別所町の住民から指導を受ける

機会を設けたいと話し、技術習得へ強い関心を持っていた。

4. 花背別所町におけるササ葉の乾燥と選別

花背別所町で丹後産のササ葉を選別する際には乾燥状態で葉長が24~25cmより長いものを商品として選別しているが、本来は乾燥状態で約30cmが適切だとしていた。以前の花背別所町の基準で選別すると、商品が減ってしまうため葉のサイズに関しては以前よりもやや短い葉長のササ葉も許容し、選別するようになっている。葉の質に関しては原則としてアマバ（オレンジ色の斑点が着いたササ葉）は使わないようにしており、特に破れに関しては一切ないことを心がけている。しかし現状では、斑点が少なければアマバも商品として選別することもあり、端の破れは選別・乾燥者が修正・整形して商品にすることもあった。葉の変色に関しては葉先の多少の変色や、2, 3か所の小さな変色に関しては許容している。本来は葉先が赤くなっているものはあまり好ましくないものの、11月初旬に採集されたササ葉はほとんどが赤くなるため時期によっては許容していた。ススと呼ばれる黒い汚れ（以下、ススとする）がついたササ葉も好ましくないとされた。ススのついた葉は和菓子店や食用に使うものには絶対出さないが、厄除粽用であれば多少は許容して選別していた。

また、乾燥・選別を引き受ける4戸全てで、丹後産のササ葉は花背別所町産に比べて香りが弱いこと、葉が固いことが指摘された。これらの欠点にもかかわらず、全般的には花背別所町の加工者は丹後産のササ葉の流通に積極的であり、従来の選別基準を多少落としてでも丹後産のササ葉を流通させようとしていた。この理由としては、品質が比較的良好であることや、同じ京都府内で採集されたことに対する価値を認めていることもあるが、何よりも他の産地で採集されたササ葉と違って、丹後産のササ葉は少なくとも現時点では花背別所町を経由して流通するため、自らの生業機会を増大させることが動機になり、新規参加者が従来の流通機構と連携することの利点が現れたものと考えられた。

5. 京都市内の加工者及び利用者の丹後地域のササ葉評価

(1) 上賀茂地区における厄除粽の製造

上賀茂地区におけるササ葉の用途は祇園祭用の厄除粽の製造であり、丹後のササ葉を2007年から8年間利用している。この工程では、乾燥されたササ葉を常温の水に数時間浸し、戻した状態のササ葉でワラ2~4本を包みイグサで結ぶ。この加工段階においてササ葉のサイズで最も重視しているのは葉幅であり、2, 3本のワラが巻けて折り返せる程度の葉幅があることを条件としていた。サンプルを提示したところ、乾燥状態のササ葉幅5.1cmで必要最低限、4.9cmで一応使えたと評価されたが、各々を水で戻した状態では6.4cm, 6.2cmであった。よって採集時点では葉幅6cm以上あるササ葉が適切だと考えられる。

質の条件としてはヒナタバでないこと、虫食いがないことが挙げられた。ヒナタバとは、直射日光が当たったササ葉であり、水で戻しても葉が固く、割れて使用できないことが多いため好まれない。その他には黒いススが葉に付着していない方が望ましいことが指摘された。黒いススは水で落ちるため、商品としての支障は必ずしもある訳ではないとのことである。丹後産のササ葉の品質については、2007年の開始当初に比べて採集技術が向上していると感じており、一斉開花以前の花背別所町のササ葉と同等の質であると評価し、非常に満足していた。2012年には商品のササ葉の廃棄は一切なかった。この背景には花背別所町の加工者による指導を受けて、丹後での採集者の技術が年々改善されたことが指摘された。花背別所町のササ葉は香りへの評価が非常に高いが、香りに関しても同等と感じていた。

ササ葉の産地に関しても、祇園祭で使うものは京都で調達した

いという京都府産へのこだわりが見られた。中国から輸入されるササ葉に関しては「祇園祭に中国産を使ったら祇園祭ではなくなる」という意見もあり、あまり好まれていなかった。また、人工着色したササ葉に対しては強い違和感が示された。

このように、上賀茂地区の厄除粽製造者からの丹後産のササ葉の評価は全般的に非常に高く、利用意欲も非常に高かった。この理由のひとつとして、花背別所町がササ葉の選別・乾燥を担っていることで安心して使用できるといった意見があり、ここにおいても従来の技術者との連携が有効である様子がうかがえた。

(2) 生麩店におけるササ葉利用

生麩店でのササ葉の用途は麩饅頭の包装であり、麩饅頭1つにつき1~2枚のササ葉を用いていた。一斉開花以降は花背別所町のササ葉の入手が困難となり、良質なササ葉の減少に伴い、生麩饅頭の生産も減少方針にならざるを得ない状況とのことであった。

ササ葉のサイズに関しては、特に葉幅を重要視しており、単に葉の幅だけではなく、葉の形状が中央で最も広くなっていて、先が少し伸びているものが好ましいとのことであった。サンプルを提示した中では、乾燥状態で葉幅5.3cm~6.3cm（水に戻した状態で6.8cm~7.6cm）のササ葉については1枚で生麩饅頭を巻けるサイズと評価された。葉幅5cm（水に戻した状態で5.7cm）の葉の場合は2枚を合わせて巻く必要があることから、採集時には葉幅6cm以上のササ葉が適切と考えられる。

質の条件に関しては、まず香りが強いこと、葉に汚れがなく色が綺麗であること、毛がないことが挙げられた。香りを重要視する理由は香りが弱いと麩に香りが移らず、商品の魅力が劣るためであった。丹後産、花背別所町産、岐阜県産のササ葉を湯戻した状態で比較すると、花背別所町産、丹後産、岐阜県産の順に香りが良いとされ、花背別所町産の香りの強さに比べると丹後産は相当弱く感じられていた。ササ葉の使い勝手については特に3産地での違いはないとのことであった。丹後産のササ葉に限らず、質を十分に満たしていれば購入の意志はあるとの回答であった。

生麩店においても産地に関してのこだわりは強く、「京都府産のササの魅力を熟知しているだけに、京都府産のササを最も使いたい」という回答であった。中国産の輸入ササ葉に関しては強い抵抗感があり、使用の意向は全く見られなかった。

(3) 和菓子店におけるササ葉利用

ササ葉の用途は粽の包装であり、粽1本につき5枚程度のササ葉を用いていた。なお、店頭での商品の単位となる1束は粽5本をまとめたものになるため、粽1束作成するにあたっては25枚前後のササ葉を使用する。ササの一斉開花以降は、良質なササ葉の供給量の減少により粽の生産を大幅に減少させていた。

サイズに関して最も重視しているのは葉幅であった。提示した丹後産のサンプルでは、乾燥状態で葉長30.5cm・葉幅6.0cm、のササ葉（水に戻した状態で葉長31.5cm、葉幅6.8cm）が「葉

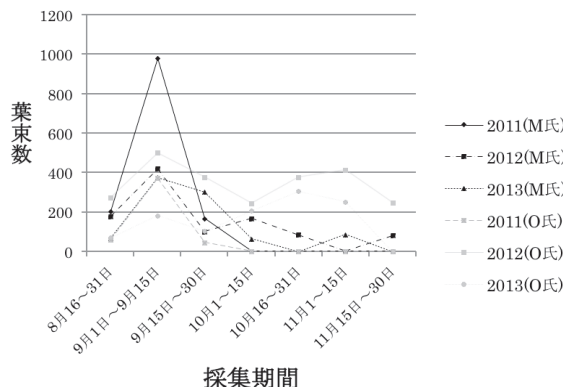


図-2 期間別の葉束生産数

長はこの程度必要であるが、葉幅が必要最低限」と判断されたことから、和菓子店では葉長が30cm以上・葉幅が7cm以上のササ葉が好ましいことが示された。

ササ葉の質に関しては、香りが強いこと、毛がないこと、虫食いが少ないこと、軸に穴が開いていないことが挙げられた。香りに関しては、花背別所町のササ葉が最も強く、よいという評価であった。青森県産のササ葉も使用しているが、香りが弱いので、京都府産のササ葉と2:3の枚数割合で混合させて湯戻しし、香りに移して使用している。材料が素朴でありササ葉の香りは商品としての価値づけを考えるうえで重要な点であることから、香りへのこだわりは強くみられた。色に関して指定はなかったが、8月下旬の若いササ葉を湯がくと綺麗な緑色から色が抜けてしまうとのことで、ササ葉の色には採集時期によって差があると感じていた。

丹後産のササ葉については、以前にササ葉1枚につき5円で採集者と直接取引を行ったこともあり、枚数の制限なく購入したいとのことであった。丹後産のササ葉は虫食いが少ないことが評価され、良質なササ葉が入手困難になっている現在において、丹後地域からササ葉を購入することでより多くのササ葉を確保でき、生産量を増やすことができるとの回答が得られ、ここでも自らの取扱量の増加が丹後産ササ葉を購入する動機となっていた。

6. ササ葉流通経路

(1) 厄除粽用のササ葉の流通経路

現在(2012年以降)の丹後地域を中心とするササ葉の流通経路を図-3に示した。採集者から加工者、利用者までササ葉が取引される過程を示している。

丹後地域で採集されたササ葉は、その多くがまず花背別所町にて選別される。乾燥・選別作業では、O氏が採集したササ束12束から切り取られた2,861枚のササ葉からは100枚の葉束19束(1,900枚)が商品として選別され、961枚のササ葉は廃棄された。すなわち、枚数換算で採集束の約66%のササ葉が商品として選別されていた。別の2世帯からはO氏採集のササ束1束あたりから葉束1.5束分(150枚)のササ葉が商品化できるという情報があった。O氏が採集したササ束は一束でササ葉が約240枚あることから、約63%が商品化されていることになる。これらの結果から、採集時期の違いを考慮しても平均的には丹後産のササ葉のうち60%あまりのササ葉は商品化されていると判断される。

花背別所町で加工されたササ葉の主な販売先は上賀茂地区の厄除粽製造者であり、2012年に丹後で採集され、花背別所町にて商品化された34万5千枚のササ葉のうち32万5千枚(94%)は上賀茂地区の厄除粽製造者約10世帯に作り手の生産量に応じて分配され、2万枚程度が花背別所町の農家1戸を通して和菓子店(聞き取り調査の対象とは異なる)へ販売された。2013年には丹後産のササ葉約20万枚が商品として流通したが、全て厄除粽の製造に使用された。

上賀茂地区での聞き取り調査結果から、厄除粽製造に使用しているササ葉の約10分の1が丹後産であるという情報が得られた。これと阿部ら⁴⁾の結果を併せると、上賀茂地区でのササ葉の総加工枚数は1年間で200万~300万枚程度と考えられる。丹後産以外のササ葉は卸売業者の仲介を得て購入しており、信州産のものを使用しているという。丹後産のササ葉については、2009、2010年の使用開始当初はヒナタバザサ(ヒナタバと同義)が混入したり、葉のサイズが小さかったり、破れがあったこともあり若干の廃棄があった。しかし年々ササ葉の質は改善されており、2012年に関しては一切廃棄していないとのことであった。これは、花背別所町の住民の指導もあって、丹後におけるササ葉採集の技術が向上しており、その分、花背別所町における選別の基準もより厳しくなったためと考えられる。なお、上賀茂地区ではササ葉加

工技術はないため、現時点では丹後地域から花背別所町の加工を経ずに採集束のササ葉の状態で購入することは不可能である。

(2) 生麩店および和菓子店のササ葉の流通経路

生麩店では京都市北部でのササの一斉開花以前は花背別所町で採集・加工されたササ葉を使用していたが、一斉開花以降は他県産のササ葉を用いるようになり、購入経路も変化した。生麩店の年間ササ葉購入量は阿部ら⁴⁾の調査結果から45万枚程度と考えられる。購入先に卸業者を通すことはほとんどなく、採集者個人から直接購入していた。近年の購入先として、2012年分については滋賀県、岐阜県であったが、石川県、兵庫県からも購入している時期もあった。購入後の廃棄の有無については不明である。

聞き取り調査を行った和菓子店では、2012年は京都市内の農家からササ葉6万枚(産地不明)を直接購入しており、ほぼ年間の購入量に相当した。直接買い付け量が需要量に対して不足する場合には業者を通して他県産のササ葉を購入していたが、他県産のササ葉は購入時点の1割程度が使用不可と判断し廃棄されていた。

7. ササ葉の取引価格

聞き取り調査の結果、京都市北部でのササの一斉開花以降、ササ葉の価格は全般的に上昇していた。厄除粽用の場合、一斉開花以前はササ葉1枚に対し2~3円で花背別所町から購入していたが、丹後から流通するようになって以降は、2010年まではササ葉1枚に対して3円を花背別所町の加工者に支払っていた。2011年からは丹後地域の採集者が負担している運送費を考慮し0.1円の値上げを行い、1枚3.1円で取引を行っていた。ササ葉1枚の値段は一斉開花前に比べて若干上昇していたが、丹後産のササ葉を購入するメリットとしては、仲介業者を通さないために産地への信頼があることと、運送費が抑えられるといった点が挙がっていた。他府県産のササ葉を購入する場合は、1枚の値段に運送費が上乗せされるため、葉の質に関係なく、丹後産のササ葉より高くなる時もあるとのことであった。生麩店の麩頭用や和菓子の粽用の場合、単価にばらつきがある。2011年以前に丹後産のササ葉を買い取った際にも1枚4~7円の価格の幅があったが、これはササ葉の品質によるものであった。

厄除粽製造者がササ葉に対して支払う単価3.1円は、1.5円が花背別所町の加工者に、1.6円は丹後の採集者に配分されていた。また、1.6円のうち、0.5円が運送にかかる経費に充てられるため、採集者に配当される実質収入金額はササ葉1枚あたり1.1円であ

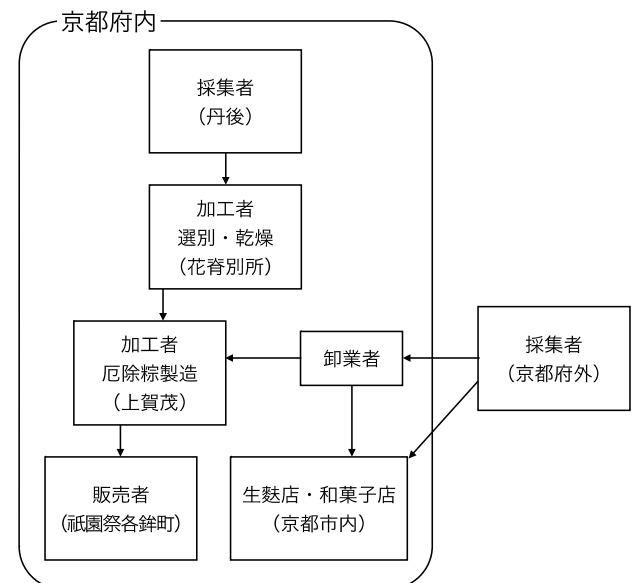


図-3 丹後地域のササ葉の流通経路および関係取引先の購入経路

り、実働1時間当たりで約1,000枚の商品化できるササ葉を採集できることから、採集者の収入は実働1時間当たり約1,100円前後ということになる。しかし、この採集者と輸送者との収入配分は、1回の輸送でササ束60束程度を輸送する場合に基づいて決められたものであり、1回の輸送でササ束が60束に満たないこともある。その場合には輸送者の負担が増える結果となっていた。また、一時期に取引のあった和菓子への利用の場合、ササ葉1枚あたり4~7円の値段がつき、花背別所町と丹後地域のどちらにも半額ずつ配当されるが、和菓子用のササ葉にはより高い品質が求められるため、採集時や保管・運送時に大きな手間がかかり、採集者は厄除粽用と比べて明らかなメリットは感じていなかった。

8. 考察

丹後地域で採集されたササ葉の京都市内への流通は、2007年の開始以降、年々増加する傾向にあり、伝統的な地域資源利用の文化を踏まえながらも従来になかった生業形態を生みだしつつあった。丹後地域-花背別所-上賀茂という地域間のつながりの中で、新たな役割分担や製品の質を通じた相互の信頼関係も築かれてきた。

流通が現段階まで継続した理由として、まず採集場所である丹後地域山間部の自然的・社会的な条件が挙げられる。丹後地域の山間部においては比較的近年まで薪炭林として利用されてきた広葉樹林が多く、その林床には粽の材料に適したササが多く繁茂している。このように十分な量と質を兼ね備えた自然資源が存在することは、持続的なスモールビジネスの展開において不可欠である。またこの地域には屋根葺き材としてササを利用する伝統があったため、ササ刈りという活動が林野利用の一部として、採集従事者はもとより地域住民に理解されやすかったことも指摘できる。丹後地域では農業や観光産業等の繁忙期が集中する業種が多いため、農閑期等の時間的にゆとりのある時期の副収入源が求められるという地域の産業構造との関係も重要である。

花背別所町の乾燥・選別作業の従事者からは、丹後産のササ葉の加工が、これまで培ってきた技術を用いて継続的に収入を得る方法として受け入れられていることが明らかになった。技術者として伝統を継承し、祇園祭という伝統行事に貢献してきたという自負が、他の産地よりも良質の材料を供給し、かつ花背別所町の加工を必要としている丹後産ササ葉の流通への参画を積極的にさせている様子がうかがえた。

上賀茂地区の厄除け粽製造業者や和菓子店、生麩店からは、丹後産のササ葉を使用する理由として、その品質が良好であることを挙げる意見が多かったが、既往の流通経路から仕入れる安心感も丹後産のササ葉の流通に有利に機能していると考えられた。これまで花背別所町で行われてきたササ葉の乾燥・選別の技術を、採集者あるいは粽製造者も学ぼうとする試みもなされているが、現時点ではそれぞれの地域の特性を活かした地域的な役割分担が有効に機能していると考えられた。丹後地域から京都市内へのササ葉の流通には、関与するそれぞれの地域の自然的・社会的な資源が有効に活用されており、それらの条件に大きな変化が起こらない限りこの流通が継続される可能性は高い。

一方、ササ葉の採集は決して楽な作業ではなく、ある程度の技術も必要とされる。現段階でのササの採集者はいずれも従事者の増加、事業の拡大を望んでいるが、そのためには地域内の既存の従事者と新規参入者が協働体制を構築して、技術・経験を伝えていくことが有効と考えられる。人材の確保と地域内外の人的なネットワークの広がり、自然資源の利用に関わる知識・技術(採集から加工まで)の共有がスモールビジネスの継続において欠かせない要件となる。

資源へのアクセス性も重要な要件である。ササを運ぶ軽トラックが通るための道路などのハード面とともに、採集場所の地権者

に対する了解など、外部の新たな従事者の参入を難しくする条件もあることから、地域の共有の資源を利用するためのルール整備のように、ソフト面からのアクセス性を確保することも今後の事業展開への課題である。また、地域内でのさらなるササ葉需要の認知率の上昇も、新規参入者の拡大や採集地の地権者の協力を得やすくするために必要である。

丹後地域におけるササ葉の採集は、新しい地域産業として有望であるだけでなく、地域資源保全に資する活動としてもその効果が期待される。また、里山の伝統的な植物資源利用の形態を残す新たな方法として、文化的景観保全上の効果が見込まれる。2010年以降、丹後地域におけるササ葉採集者が、京都市の加工業者や利用者と交流する行事も企画され、地域文化の交流を促進するとともに、丹後産ササ葉の認知率の向上が図られている。今後は都市-農村間のつながりを深めながらササ葉の流通に関する情報を広く社会に発信し、ササ葉の採集・流通活動や商品の付加価値を高めていくことが、自然資源利用をスモールビジネスとして定着させる上で重要と考えられる。

引用文献

- 1) ササ葉としては、花背別所町ではチュウゴクザサ (*Sasa veitchii* var. *hirsuta*) が採集され、丹後地域ではチマキザサ (*Sasa palmata*) が採集されるが、商品として使用する際に区別はされていない。そのため、本研究においては「ササ」と統一して表現するものとする。
- 2) 京都市左京区別所花背広河原久多自治振興会 (1984) : 在所のぬくもり : 暮らしの記録 : 京都府京都農業改良普及所, 11-20
- 3) 京都市産業観光局農林振興室林業振興課 : 京都市北部山間地域 (花背別所町・大原百井町) におけるササの再生に向けて :
- 4) 阿部祐平・柴田昌三・奥敬一・深町加津枝 (2011) : 京都市におけるササの葉の生産および流通 : 日本森林学会誌 93, 262-268
- 5) 吉野正治 (1986) : 民家を作った大工たち : 学芸出版社, 197pp
- 6) 小川菜穂子・深町加津枝・奥敬一・柴田昌三・森本幸裕 (2004) : 丹後半島におけるササ葺き集落の変遷とその継承に関する研究 : ランドスケープ研究 68 (5), 627-632
- 7) Oku, H., Ogawa, N., Horiuchi, M. & Fukamachi, K. (2009) : Traditional Farmhouses as Sources for Land Use History - a Case Study from the Satoyama Landscape in Japan : Saratsi, E., Burgi, M., Johann, E., Kirby, K., Moreno, D. & Watkins, C. (eds.) Woodland Cultures in Time and Space: tales from the past, messages for the future. Embryo Publications, 284-290.
- 8) 北本桂造 (1999) : 中山間地域に置ける地域資源活用の一形態- 和歌山県南部の備長炭を事例として - : 農村計画論文集, 295-300
- 9) 深町加津枝・柳幸広登・堀靖人 (1995) : 腐葉土の生産・流通構造と里山利用- 栃木県を事例として - : 日本林学会誌 77 (6), 553-562
- 10) 七海絵里香・大澤啓志・勝野武彦 (2014) : 八溝山地南部における漆掻き林の分布および林床植生の特徴 : ランドスケープ研究 77 (5), 593-598
- 11) 小山敦士・一ノ瀬友博 (2013) : 福島県いわき相双地域における木質バイオマス利活用システムの検証 : 農村計画学会誌 32 (1), 24-28
- 12) 寺西俊一・山川俊和・藤谷岳・藤井康平 (2010) : 自然資源経済とローカル・サステナビリティ : 農村計画学会誌 29 (1), 29-35
- 13) 山崎朝 (2014) : 新しい地域政策- その限界と必然性 - : 経済学論纂 (中央大学) 54 巻 5・6 号併合, 17-36
- 14) 矢野正高 (2011) : 上勝町は過疎化・高齢化の流れを止めているか- 葉っぱビジネスを事例とした地域再生活動の課題 : 21 世紀社会デザイン研究 No. 10, 101-113
- 15) 林文雄・中島正裕・大里耕司・千賀裕太郎 (2012) : 地方都市部の地場産業と中山間地域の農業による農商工連携- 新潟県村上市の地酒蔵と山北地区の地域資源、酒米・湧水との関係性に着目して : 農村計画学会誌 31 巻論文特集号, 219-224