

# 里山里海の 伝統的知識・ 知恵の伝承

Traditional knowledge and wisdom of  
SATOYAMA/SATOUMI

石川県の炭焼きと揚げ浜式製塩





人の営みにより形成・維持されてきた里山や  
人の暮らしと強いつながりのある沿岸地域である里海は  
私たちに山の幸、海の幸といった多くの恵みをもたらしてくれるほか  
さまざまな生きものの命を育み  
その土地の固有の文化を培っています。

本書では、石川県の里山里海で暮らす人々に  
受け継がれてきた炭焼きと揚げ浜式製塩について紹介し  
伝統的な知識や知恵を受け伝えながら  
里山里海とのかかわりを考えていきます。

*Satoyama* and *satoumi* landscapes are traditional landscapes in terrestrial and coastal areas. They are dynamic mosaics of managed socio-ecological systems producing a variety of ecosystem services for human well-being. Management practices in *satoyama* and *satoumi* are reflective both of the specificity of the local ecosystems and of the socio-cultural elements of the area.

This book explores two traditional activities that have contributed to the sustainability of resource management and use in the *satoyama* and *satoumi* landscapes of Ishikawa Prefecture: charcoal and salt making. It aims to enhance general understanding of the wealth of traditional wisdom and knowledge developed in association with these practices, while examining the processes that link *satoyama* and *satoumi* into an integrated whole.



## はじめに

### Foreword

国連大学高等研究所いしかわ・かなざわオペレーティング・ユニット  
所長 あん・まくだ なるど

•  
Anne McDonald  
DIRECTOR, United Nations University Institute of Advanced Studies, Operating Unit Ishikawa/Kanazawa

自然と人間との関係を見つめなおし、持続可能な社会を目指す地域レベルでの取り組みが、今世界各地で模索されています。日本では、里山里海の再評価がそれを実現するための一つの可能性として期待が寄せられています。里山と里海は人間が自然に関与することによって形づくられた環境であり、多様な生態系を育み、我々に多くの恵みをもたらすとともに、その中では様々な文化や伝統、社会的コミュニティが培われてきました。このように潜在的な能力を秘めた里山里海は、持続可能な社会のあり方を示すヒントであるとして、研究者、行政、市民から幅広い関心が寄せられています。

これまでの自然保護運動では、人が住む集落から離れた、特別に保護された区域の自然を保全することに重点が置かれていましたが、現在では、人間が自然に手をかけていくことの重要性が理解され、自然を保護しながら持続可能な利活用を模索する方向にも目が向けられるようになってきました。人々の里山里海への関心の高まりは、こうした自然保護に対する考え方の変化をよく反映しています。「里山里海」という言葉は、自然観や生活様式、文化的な価値、伝統的な知恵、資源管理など、様々な意味合いで引用され、人間が管理することで維持形成された持続可能な環境として、広く認識されています。

石川県も、こうした日本の伝統的な資源の保全活用や管理のあり方を見つめ直し、再評価をすることによって、地域に合った新たな道を拓けるのではないかと考えています。そこで、行政や研究者が協力し、里山里海における人間の関与と、それが生物の多様性や資源の採取、またその利用や管理へと及ぼす影響を評価する、様々なプロジェクトを計画・実行しています。

里山里海の歴史的・文化的側面に立ち、伝統的知恵と現代科学の融合を模索することで、持続可能な地域社会の実現に向けた政策に寄与できるのではないかと議論の中から、本書は生まれました。

本プロジェクトでは、行政や研究者による議論だけでなく、県内外の市民とも対話することによってこそ、実が結ばれるということを常に念頭に置いていました。本書がきっかけとなり、炭焼きや揚げ浜式製塩といった伝統の知恵や技術を理解することで、炭を使った生活を再認識し、人々が手をかけて作った塩をつかってみるなど、具体的な行動につながっていけば幸いです。

最後に、本書が先人の営みを再評価することで、持続可能な社会の実現に向けた一助となることを願っています。

As human societies across the globe explore local solutions to achieving sustainable development, Japan is looking to *satoyama* and *satoumi*, defined as dynamic social-ecological production systems comprising of a mosaic of different ecosystem types producing ecosystem services for human wellbeing. Interest in *satoyama* (terrestrial ecosystems) and *satoumi* (coastal marine ecosystems) is growing and recognition of their potential as prototypes of sustainable systems has grown beyond conservation ecology circles to include researchers, policy makers and citizens concerned with the socio-cultural and environmental impacts of contemporary lifestyles in Japan.

This growing interest in *satoyama* and *satoumi* is in a sense reflective of the gradual shift in focus of the nature conservation movement in Japan; specifically from conserving designated protected zones separate from human settlements to conservation wherein human intervention in nature is recognized as an integral element. Further, *satoyama* and *satoumi*, along with the nature views, lifestyles, cultural values, traditional knowledge and resource management practices embodied in these terms, are used in differing contexts as sustainable integrative human-managed landscapes.

Ishikawa prefecture is leading regional initiatives to explore potential Japan-specific solutions to achieving sustainability by assessing traditional systems of resource use and management. Several projects have been designed by the collective efforts of policy makers and researchers in Ishikawa to review human intervention within *satoyama* and *satoumi* landscapes in Ishikawa environments and its impacts on species diversity, sustainable resource extraction, use and management.

This book is one such effort. It grew from discussions to explore traditional knowledge and resource use in *satoyama* and *satoumi* in Ishikawa in an effort to contribute to policy initiatives that include historical socio-cultural perspectives and integrate traditional local knowledge and contemporary science for sustainable rural community development.

In designing this project, engaging civil society both within Ishikawa and beyond in discussions was a constant theme of desired outputs. We hope this work contributes to discussions that involve a critical review of past human activities in an effort to assess how to move forward to develop working solutions to sustainable resource use and management.

# 炭

Charcoal

Charcoal Making



自然と人間との関係を見つめなおし、持続可能な社会を目指す地域レベルでの取り組みが、今世界各地で模索されています。日本では、里山里海の再評価がそれを実現するための一つの可能性として期待が寄せられています。里山と里海は人間が自然に関与することによって形づくられた環境であり、多様な豊かな生態系を育み、我々に多くの恵みをもたらすとともに、その中では様々な文化や伝統、社会的コミュニティが培われてきました。このように潜在的な能力を秘めた里山里海は、持続可能な社会のあり方を示すヒントであるとして、研究者、行政、市民から幅広い関心が寄せられています。

これまでの自然保護運動では、人が住む集落から離れた、特別に保護された区域の自然を保全することに重点が置かれていましたが、現在では、人間が自然に手をかけていくことの重要性が理解され、自然を保護しながら持続可能な利活用を模索する方向にも目が向けられるようになってきました。人々の里山里海への関心の高まりは、こうした自然保護に対する考え方の変化をよく反映しています。「里山里海」という言葉は、自然観や生活様式、文化的な価値、伝統的な知恵、資源管理など、様々な意味合いで引用され、人間が管理することで維持形成された持続可能な環境として、広く認識されています。

石川県も、こうした日本の伝統的な資源の保全活用や管理のあり方を見つめ直し、再評価をすることによって、地域に合った新たな道を拓けるのではないかと考えています。そこで、行政や研究者が協力し、里山里海における人間の関与と、それが生物の多様性や資源の採取、またその利用や管理へと及ぼす影響を評価する、様々なプロジェクトを計画・実行しています。

里山里海の歴史的・文化的側面に立ち、伝統的知恵と現代科学の融合を模索することで、持続可能な地域社会の実現に向けた政策に寄与できるのではないかという議論の中から、本書は生まれました。

本プロジェクトでは、行政や研究者による議論だけでなく、県内外の市民とも対話をするによってこそ、実が結ばれるということを常に念頭に置いていました。本書がきっかけとなり、炭焼きや揚げ浜式製塩といった伝統の知恵や技術を理解することで、炭を使った生活を再認識し、人々が手をかけて作った塩をつかってみるなど、具体的な行動につながっていけば幸いです。

最後に、本書が先人の営みを再評価することで、持続可能な社会の実現に向けた一助となることを願っています。

As human societies across the globe explore local solutions to achieving sustainable development, Japan is looking to *satoyama* and *satoumi*, defined as dynamic social-ecological production systems comprising of a mosaic of different ecosystem types producing ecosystem services for human wellbeing. Interest in *satoyama* (terrestrial ecosystems) and *satoumi* (coastal marine ecosystems) is growing and recognition of their potential as prototypes of sustainable systems has grown beyond conservation ecology circles to include researchers, policy makers and citizens concerned with the socio-cultural and environmental impacts of contemporary lifestyles in Japan.

This growing interest in *satoyama* and *satoumi* is in a sense reflective of the gradual shift in focus of the nature conservation movement in Japan; specifically from conserving designated protected zones separate from human settlements to conservation wherein human intervention in nature is recognized as an integral element. Further, *satoyama* and *satoumi*, along with the nature views, lifestyles, cultural values, traditional knowledge and resource management practices embodied in these terms, are used in differing contexts as sustainable integrative human-managed landscapes.

Ishikawa prefecture is leading regional initiatives to explore potential Japan-specific solutions to achieving sustainability by assessing traditional systems of resource use and management. Several projects have been designed by the collective efforts of policy makers and researchers in Ishikawa to review human intervention within *satoyama* and *satoumi* landscapes in Ishikawa environments and its impacts on species diversity, sustainable resource extraction, use and management.

This book is one such effort. It grew from discussions to explore traditional knowledge and resource use in *satoyama* and *satoumi* in Ishikawa in an effort to contribute to policy initiatives that include historical socio-cultural perspectives and integrate traditional local knowledge and contemporary science for sustainable rural community development.

In designing this project, engaging civil society both within Ishikawa and beyond in discussions was a constant theme of desired outputs. We hope this work contributes to discussions that involve a critical review of past human activities in an effort to assess how to move forward to develop working solutions to sustainable resource use and management.



国連大学高等研究所いしかわ・かなざわオペレーティング・ユニット  
新書 あん・まぐと なるど

Anne McDonald  
©2007/08, United Nations University Institute of Advanced Studies, Operating Unit Ishikawa/Kanazawa

自然と人間との関係を見つめなおし、持続可能な社会を目指す地域レベルでの取り組みが、今世界各地で模索されています。日本では、里山里海の再評価がそれを実現するための一つの可能性として期待が寄せられています。里山と里海は人間が自然に関与することによって形づくられた環境であり、多種多様な生態系を育み、我々に多くの恵みをもたらすとともに、その中では様々な文化や伝統、社会的コミュニティが培われてきました。このように潜在的な能力を秘めた里山里海は、持続可能な社会のあり方を示すヒントであるとして、研究者、行政、市民から幅広い関心が寄せられています。

これまでの自然保護運動では、人が住む集落から離れた、特別に保護された区域の自然を保全することに重点が置かれていましたが、現在では、人間が自然に手をかけていくことの重要性が理解され、自然を保護しながら持続可能な利用を模索する方向にも目が向けられるようになってきました。人々の里山里海への関心の高まりは、こうした自然保護に対する考え方の変化をよく反映しています。「里山里海」という言葉は、自然観や生活様式、文化的な価値、伝統的な知恵、資源管理など、様々な意味合いで引用され、人間が管理することで維持形成された持続可能な環境として、広く認識されています。

石川県も、こうした日本の伝統的な資源の保全活用や管理のあり方を見つめ直し、再評価することによって、地域に合った新たな道を拓けるのではないかと考えています。そこで、行政や研究者が協力し、里山里海における人間の関与と、それが生物の多様性や資源の採取、またその利用や管理へと及ぼす影響を評価する、様々なプロジェクトを計画・実行しています。

里山里海の歴史的・文化的側面に立ち、伝統的知恵と現代科学の融合を模索することで、持続可能な地域社会の実現に向けた政策に寄与できるのではないかと議論の中から、本書は生まれました。

本プロジェクトでは、行政や研究者による議論だけでなく、県内外の市民とも対話することによってこそ、実が紡ばれるという考えを常に念頭に置いていました。本書がきっかけとなり、炭焼きや焼げ糸製塩といった伝統の知恵や技術を理解することで、炭を使った生活を再認識し、人々が手をかけて作った炭をつかってみるなど、具体的な行動につながっていくことを目指しています。

最後に、本書が先人の営みを再評価することで、持続可能な社会の実現に向けた一助となることを願っています。

As human societies across the globe explore local solutions to achieving sustainable development, Japan is looking to *satoyama* and *satoumi*, defined as dynamic social-ecological production systems comprising of a mosaic of different ecosystem types producing ecosystem services for human wellbeing. Interest in *satoyama* (terrestrial ecosystems) and *satoumi* (coastal marine ecosystems) is growing and recognition of their potential as prototypes of sustainable systems has grown beyond conservation ecology circles to include researchers, policy makers and citizens concerned with the socio-cultural and environmental impacts of contemporary lifestyles in Japan.

This growing interest in *satoyama* and *satoumi* is in a sense reflective of the gradual shift in focus of the nature conservation movement in Japan; specifically from conserving designated protected zones separate from human settlements to conservation wherein human intervention in nature is recognized as an integral element. Further, *satoyama* and *satoumi*, along with the nature views, lifestyles, cultural values, traditional knowledge and resource management practices embodied in these terms, are used in differing contexts as sustainable integrative human-managed landscapes.

Ishikawa prefecture is leading regional initiatives to explore potential Japan-specific solutions to achieving sustainability by assessing traditional systems of resource use and management. Several projects have been designed by the collective efforts of policy makers and researchers in Ishikawa to review human intervention within *satoyama* and *satoumi* landscapes in Ishikawa environments and its impacts on species diversity, sustainable resource extraction, use and management.

This book is one such effort. It grew from discussions to explore traditional knowledge and resource use in *satoyama* and *satoumi* in Ishikawa in an effort to contribute to policy initiatives that include historical socio-cultural perspectives and integrate traditional local knowledge and contemporary science for sustainable rural community development.

In designing this project, engaging civil society both within Ishikawa and beyond in discussions was a constant theme of desired outputs. We hope this work contributes to discussions that involve a critical review of past human activities in an effort to assess how to move forward to develop working solutions to sustainable resource use and management.

炭 Charcoal  
すみ

Charcoal Making in Ishikawa







THE  
FUTURE  
OF  
SATOYAMA

## 里山のこれから

現在、里山を保全活用する新たな動きが始まっています。人が自然に働きかけることで、豊かな里山が再生され、多様な自然環境や生物が生存する空間を保つことができます。

### 里山を楽しむ

里山周辺の高齢化の進行や荒れた山に危機感を感じ、里山保全に関わる活動として炭焼きを楽しんでいるのが、「能美の里山ファン倶楽部\*1（能美市）」と「斉和会\*2（能登町）」です。それぞれ安田さんと小箱さんに指導をお願いして、炭焼きを学んでいます。

### Management efforts rooted in the community

Motivated by a growing awareness of the threats to satoyama landscapes, local community groups are organizing themselves with the shared objective to halt the degradation of forest environments resulting from underuse and under-management. Charcoal making is central to the conservation activities of groups such as the Nomi Satoyama Club\*1 (Nomi City) and the Saiwa Association\*2 (Noto Town), who study traditional manufacturing techniques under the guidance of experienced producers like Yasuda and Kobako.



子どもたちも植林に参加。支柱に苗木をくります。Children participants tie a kunugi seedling to a pole.

炭窯も自分たちで作ります。最後の仕上げに天井の土を「バィ」で叩いて固めます。

Groups of amateur charcoal makers build their own kilns. At the end of the process, the earthen ceiling of the kiln is hardened by hitting it repeatedly with the bai.

## 里山保全の課題とこれから

### 炭のある暮らしで里山を保全

里山が経済資源として活用されていた時代には、多くの人手によって伐採、下刈りなどの手入れがなされ、山から学ぶ知識も伝承されていました。しかし、次第に木材がエネルギー源や建築資材として活用されなくなり、その一方で、過疎化、高齢化が進む地域で里山の管理を行うことが難しくなってきました。里山の保全再生には、地域外の住民やNPO等のボランティアの協力が不可欠です。また、生産者、消費者、行政の壁を越えて、木炭の需要供給のバランスを守ることも里山保全につながります。里山の資源を無駄にしない炭づくりを理解すること、そして、里山保全の対価として、地元の炭を購入することが環境を守る一助になるのです。先人たちの知恵を引き継いで、炭のある暮らしを取り入れてみてはいかがでしょうか。

### Integrating charcoal making into broader management models for satoyama

The sustainable resource use and for practices that shaped satoyama landscape during times when forest resource connected with people's livelihoods result of the decrease in demand along with depopulation and other socio-economic trends. 20th century, forests under-managed. The practices associated is only one facet context, realize be a participatory levels.

The go with ind r



# 塩

Salt

1

石川県の塩づくりの歴史



## THE HISTORY OF SALT MAKING IN ISHIKAWA

古代～近世  
ANTIQUITY - EDO PERIOD  
時代

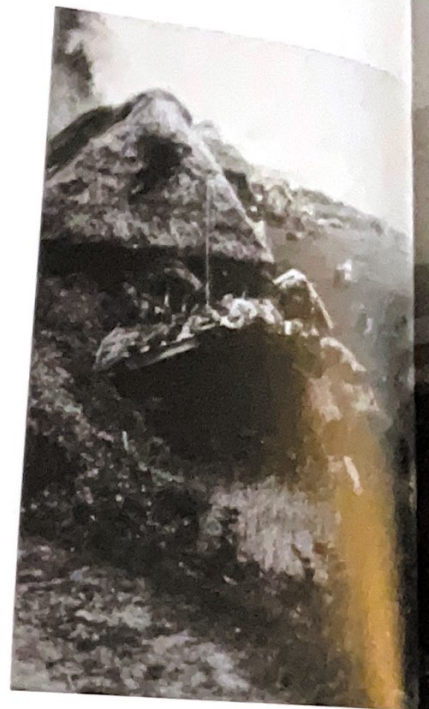
### 揚げ浜式製塩が発達した能登地域

能登式土器の研究から、能登地域は、古墳時代後期から瀬戸内地方とならんで相当の製塩地だったことがわかっています。

能登地域では、江戸時代に発明された「入浜式<sup>\*1</sup>」よりも原始的な「揚げ浜式<sup>\*2</sup>」の塩田が継続していました。その理由は、西日本と比べると日照期間が短く、湿度が高い、潮の干満の差がかなり少ないという自然条件に加え、農耕地に乏しいため、農民が海に生活の道を求めたことが考えられています。

へ塩は、400年ほど前には現在、その製法を継承しているのは国内では石川県珠洲市のみ。なぜ、奥能登に伝承されたのか、その歴史をみてみましょう。

The Japanese Archipelago is made up of over 6000 islands, spanning 3000 kilometers from northern temperate to subtropical zones along the Eurasian continent. Marine resource use and management have developed through the centuries in locally-specific ways, reflective of the marine ecosystems they rely on. Among these culturally unique traditions is the agehama-style salt making in Suzu City, Noto Peninsula, one of the oldest salt making methods in Japan.



### Agehama-style salt making in Noto Peninsula

Salt making dates back almost 2 millennia in Ishikawa's coastal communities. Archeological surveys have shown that Noto Peninsula was a major salt production center during the Kofun period (3rd-7th centuries). Initially ceramic pots were used to produce salt by boiling sea water, but later a method using banked sand terraces, called the agehama-style<sup>\*1</sup> method, was developed.

Later technological advances in salt making in the Seto Inland Sea area resulted in a more efficient production method known as irihama<sup>\*2</sup>. Although this overtook the traditional agehama-style production in most areas in Japan, the salt makers of Noto Peninsula maintained the traditional agehama techniques. Natural environmental conditions were the decisive factor. The irihama method proved unsuitable to the topographical and climatic conditions of the peninsula, including the rocky shoreline with minimal tidal flows and variations.



# 藩政時代

EDO PERIOD  
(1603-1868)

## 加賀藩が能登の製塩を奨励

加賀藩では、製塩を藩の専売下におき、「塩手米」という制度で能登地方の製塩を奨励していました。これは、塩士（塩生産者）の生産費や食料として、藩が前もって米を貸与し、一定の割合で塩に換算して、生産した塩を上納させる制度です。この年貢の納め方は、塩士にとって決して楽な方法ではありませんでした。しかし、「塩木」と呼ばれる製塩用の燃料の確保など、加賀藩の恩恵を受けることもありました。

### Salt making under feudal rule

During the Edo period, Japan's socio-political authorities exerted control over natural resources through the introduction of a complex tax system. The tax policies of the Kaga Clan played a crucial role in shaping Noto's identity as a salt producing area. The Clan had a monopoly on salt, controlling both the production and sales of salt through the *shiotemai* "rice for salt" system. Under this system, salt makers who did not own sufficient agricultural land to secure the food necessary for their subsistence, borrowed rice from the government, for which they had to pay back in salt at a fixed rate. The supply of *shioji* "salt wood" was an incentive designed by the Clan aimed at stimulating salt production.

\*1 入浜式 ● 砂に塩分を付着させるのに、潮の干満を利用して塩田に海水を引き込むことで省力化を図ってかん水を採取する方法。

\*2 掛け浜式 ● 砂に塩分を付着させるのに、砂の上に人力で海水を散布し天日で水分を蒸発させてかん水を採取する方法。

\*1 Agehamo style ● A non-mechanized labor intensive method of salt making where sea water is physically carried in buckets from the ocean and thrown onto sand terraces where it evaporates naturally, forming salt crystal deposits on the sand.

\*2 Irihama style ● A labor-saving salt production method that uses tidal variations to draw sea water into terraces where the salt is deposited on the sand grains.

### 塩に換算して年貢を上納

明治以後の事例では、若狭地方においては、米1俵がおよそ塩3俵に相当したという記録が残っています。

### Salt tax

Records of the nearby Fukui area indicate that one bag of rice (60kg) was the equivalent of 3 bags of salt for tax payments in the years following the Meiji Restoration (1868).

昭和17、18年頃の西海村字長橋（通称小谷内浜）塩田の景観  
Salt terrace landscape of 1942-43.

出典 珠洲市史  
Source: A History of Suzu City



## Agehamo-style salt making in Noto Peninsula

Salt making dates back almost 2 millennia in Ishikawa's coastal communities. Archeological surveys have shown that Noto Peninsula was a major salt production center during the Kofun period (3rd-7th centuries). Initially, ceramic pots were used to produce salt by boiling sea water, but later a method using banked sand terraces, called the *agehamo*-style\*1 method, was developed.

Later technological advances in salt making in the Seto Inland Sea area resulted in a more efficient production method known as *irihama*\*2. Although this overtook the traditional *agehamo*-style production in most areas in Japan, the salt makers of Noto Peninsula maintained the traditional *agehamo* techniques. Natural environmental conditions were the decisive factor. The *irihama* method proved unsuitable to the topographical and climatic conditions of the peninsula, including the rocky shoreline with minimal tidal flows and variations.

### 登地域

古墳時代  
塩地だったこと

入浜式\*1  
はいてしま  
いが短く、  
という自  
ら海に生

### 塩

1

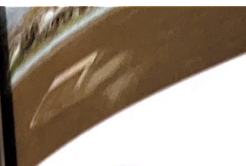
石川県の塩づくりの歴史





The Outer Bay area of Noto Peninsula, a stronghold of chemical salt making

The Outer Bay is the west coast of Noto Peninsula. Facing out to the Japan Sea, it is known for its volcanic rock coastline and harsh winter seas. For centuries salt making was an important subsistence base in the Outer Bay area where cultivable land was scarce.



製造業が腰抜けだ  
現在、我州には、揚子式製鋼  
の、流下式製鋼の、  
という業者が、

**Note, the homelands of salt making**  
There are currently five salt makers in Sono Peninsula. Three employ the traditional *aghamu*-style of salt making, one uses a more modern method referred to as *ryaku* hanging blind method, and a fifth producer combines the *aghamu*-style and *ryaku* methods.



經濟制度を境に表現

無事なる島海に於ては驚愕を蒙る。薩田の王親衛  
王、妃及び死せる王姫の靈を祀る。

その後、明治維新によって幕府時代の保護育成政策が転換。明治38年(1905年)には、塩の品質向上や政府の財政収入の確保を目的として「塩専売制法」が施行され、製塩の近代化が進められます。それにとどまらず、明治43年(1910年)から3次にわたって、大規模な塩田整理が行われ、生産量は昭和4年(1929年)には22千トンまで落ち込みました。

奥能登地域で30軒ほど残っていた塩づくりの家も、昭和33年(1958年)の塩業整備臨時措置法の施行によりごく一部の例外を除き、全廃となりました。

The end to feudalism and the decline of salt production

Production volumes peaked during the final years of the Edo Period, when they exceeded 20,000t. The end of the feudal era marked the decline of the salt industry in Noto Peninsula as the new political regime of the Meiji Restoration abolished the former clan monopoly under the *shiotemai* salt to rice system. New policies were introduced, aiming to modernize salt production, improve salt quality and secure government revenue under a Salt Monopoly Law<sup>\*1</sup> enacted in 1905 and through saline readjustment measures initiated in 1910. As a result of these government initiatives to upgrade the salt industry, production in Noto Peninsula, which still relied on traditional methods, declined. By 1929, production volume had dropped tenfold to 2,000t.

*Introduction of the Act on Temporary Measures Concerning Salt in 1958 marked the end to almost 2 millennia of salt making on the peninsula. The remaining 30 households of salt makers abandoned the coastal salt terraces turning to other primary industry initiatives promoted by the government.*

イオン交換膜製塩法を導入

国内の塩の製造はすべて、イオン膜を用いた製法  
を行うアサヒに移行しました。その後、奥能登の塩田跡  
には葉タバコの生産が推進されましたが、高度経済  
成長とともに就業先が多様化すると、葉タバコ生産も  
衰退。塩田跡は、道路に姿を変えています。

Displacement of traditional production methods by modern technologies

Under the new legislation, domestic salt production was entrusted to seven companies using ion-exchange membrane technology<sup>\*2</sup>. In northern Noto Peninsula, salt terraces were converted into tobacco fields. However, tobacco cultivation was also abandoned as new employment opportunities offered different life choices during the period of high economic growth. Salt terraces that had once lined the coastlines disappeared from the landscape when a new coastal highway was constructed.

塩の専売制度に関する年表

### Timeline of post-feudal era salt monopoly system

1905	塩専売制の実施 Introduction of the salt monopoly system
1910	第1次塩業整備(～1911) First salina readjustment (... 1911)
1929	第2次塩業整備(～1930) Second salina readjustment (... 1930)
1949	日本専売公社設立 Establishment of the Japan Monopoly Corporation
1959	第3次塩業整備(～1960) Third salina readjustment (... 1960)
1965	イオン膜技術が実用可能な段階へ Introduction of ion exchange technology
1971	第4次塩業整備(～1972) Fourth salina readjustment (... 1972)
1985	日本専売公社から日本たばこ産業株式会社へ Japan Monopoly Corporation becomes Japan Tobacco
1997	塩専売制度の終焉(5年間の経過措置) Termination of the salt monopoly system (4.5-year transitional measure)

資料: (財)塩事業センターサイトより作成  
Source: website of Salt Industry Center

平成  
時代  
HEISEI  
PERIOD  
(1989-PRESENT)

国内唯一、揚げ浜式を伝承  
文化財保護や観光資源の一つという見地から、石  
川県では唯一、珠洲市の角花家で揚げ浜式製塩が  
継承されてきました。この製法は、平成4年(1992年)  
には石川県の無形民俗文化財に、平成20年(2008  
年)には国の無形民俗文化財に指定されました。

奥能登で伝統的製塩法が復活

奥能登で伝統的製法で製造される  
平成9年(1997年)に塩専売制度が廃止される  
と、塩の製造、流通・販売、輸入が自由化されました。  
それにより、全国で伝統的な製法をはじめとする多様  
な製法で、塩が製造・販売されるようになりました。  
石川県では奥能登地域を中心に、地域の特産物  
として、伝統的な製法である揚げ洗式製塩を復活  
させる動きが盛んになっています。

Traditional knowledge

The Kakuhana family is makers in Japan who have salt making tradition for generations. As part of protect traditional knowledge was designated an intangible Prefecture in 1992 and asset by the Culture Agency value both as cultural property.

Revival of tradition  
northern Noto Pen

The abolition of the consequent liberalization of sale and import of traditional salt. Initiatives to revive the Okunoto area in no momentum in recent

91. 塩専売制は国家が塩の生産・流通・販売などを全面的に管理下に置いておける制度を定めた法律。  
91 Salt Monopoly Law A law establishing a monopoly system under which the entire production, distribution and commercialization of salt was placed under the administrative control of the state.

#2 イオン膜を用いた  
真空式蒸餾  
イオン交換は不要となる  
#2 Ion-exchange  
exchange of ions a  
in a vacuum evap  
traditional solime



明治～  
昭和  
時代

MEIJI-  
SHOWA  
PERIODS  
(1868-1988)

発達しなかったため、塩田が最後まで残りま  
した。

The Outer Bay area  
of Noto Peninsula, a stronghold of  
agehama salt making

The Outer Bay is the west coast of Noto  
Peninsula. Facing out to the Japan Sea, it is  
known for its volcanic rock coastline and harsh  
winter seas. For centuries salt making was an  
important subsistence base in the Outer Bay area  
where cultivable land was scarce.



塩

Salt

1

石川県の塩づくりの歴史

## 塩専売制度を境に衰退

幕末から明治にかけて能登地方の塩田の生産高は、2万トン余りという最盛期を迎えます。

その後、明治維新によって藩政時代の保護育成政策が転換。明治38年(1905年)には、塩の品質向上や政府の財政収入の確保を目的として「塩専売制法<sup>\*1</sup>」が施行され、製塩の近代化が進められます。それにともない、明治43年(1910年)から3次にわたって、大規模な塩田整理が行われ、生産量は昭和4年(1929年)には2千トンまで落ち込みました。

奥能登地域で30軒ほど残っていた塩づくりの家も、昭和33年(1958年)の塩業整備臨時措置法の施行によりごく一部の例外を除き、全廃となりました。

## The end to feudalism and the decline of salt production

Production volumes peaked during the final years of the Edo Period, when they exceeded 20,000t. The end of the feudal era marked the decline of the salt industry in Noto Peninsula as the new political regime of the Meiji Restoration abolished the former clan monopoly under the *shiotemai* salt to rice system. New policies were introduced, aiming to modernize salt production, improve salt quality and secure government revenue under a Salt Monopoly Law<sup>\*1</sup> enacted in 1905 and through saline readjustment measures initiated in 1910. As a result of these government initiatives to upgrade the salt industry, production in Noto Peninsula, which still relied on traditional methods, declined. By 1929, production volume had dropped tenfold to 2,000t.

Introduction of the Act on Temporary Measures Concerning Salt in 1958 marked the end to almost 2 millennia of salt making on the peninsula. The remaining 30 households of salt makers abandoned the coastal salt terraces turning to other primary industry initiatives promoted by the government.

## イオン交換膜製塩法を導入

国内の塩の製造はすべて、イオン膜を用いた製法を行う7社へ移行しました。その後、奥能登の塩田跡には葉タバコの生産が推進されましたが、高度経済成長とともに就業先が多様化すると、葉タバコ生産も衰退。塩田跡は、道路に姿を変えていきます。

## Displacement of traditional production methods by modern technologies

Under the new legislation, domestic salt production was entrusted to seven companies using ion-exchange membrane technology<sup>\*2</sup>. In northern Noto Peninsula, salt terraces were converted into tobacco fields. However, tobacco cultivation was also abandoned as new employment opportunities offered different life choices during the period of high economic growth. Salt terraces that had once lined the coastlines disappeared from the landscape when a new coastal highway was constructed.

## 塩の専売制度に関する年表

Timeline of post-feudal era salt monopoly system

1905	塩専売制の実施	Introduction of the salt monopoly system
1910	第1次塩業整備(～1911)	First salina readjustment (... 1911)
1929	第2次塩業整備(～1930)	Second salina readjustment (... 1930)
1949	日本専売公社設立	Establishment of the Japan Monopoly Corporation
1959	第3次塩業整備(～1960)	Third salina readjustment (... 1960)
1965	イオン膜技術が実用可能な段階へ	Introduction of ion exchange technology
1971	第4次塩業整備(～1972)	Fourth salina readjustment (... 1972)
1985	日本専売公社から日本たばこ産業株式会社へ	Japan Monopoly Corporation becomes Japan Tobacco
1997	塩専売制度の終焉(5年間の経過措置)	Termination of the salt monopoly system (a 5-year transitional measure)

資料:(財)塩事業センターサイトより作成  
Source: website of Salt Industry Center

平成  
時代

国内唯一  
文化財保  
川県では唯  
継承されて  
には石川(年)には巨

奥能  
平が  
と、塩  
それ  
な製  
そ  
とし  
さ。



# 塩 Salt 3 しお

## 塩

### 3

揚げ浜式製塩の製造工程

## 揚げ浜式製塩の製造工程



### THE MANUFACTURING PROCESS OF AGEHAMA SALT

昔貴重だった薪の使用を  
最小限にするために、  
太陽の力と  
人間の労力を注ぎ込んで  
海水を濃縮した  
揚げ浜式製塩は、  
伝統の知恵と技術が  
生きています。

The reliance on natural processes and human labor characteristic of traditional salt making originated in an effort to minimize the use of fuel resources. This wisdom is still alive today in agehama-style salt making.

## 1. 塩田作り 塩浜開き

Required number of days  
所要日数 3日

Making the salt terrace  
Start of the salt making season

毎年、晴れた日に、冬の間に荒れる塩田の粘土質の土の上に2~3cmの厚さの粘土をたして地固めします。「バンツキ」という道具で2日間ほど叩くと、少々雨でも崩れないほどの強度ができます。このとき、「イブリ」(図参照)でセメントをぬるように丁寧にならし(ミノリ)ます。このあと、砂をまきます。

Every spring, a clear day is chosen to repair terraces damaged during the winter, by adding 2-3cm of clay to the terrace floor. After having been pounded for two days with a tool called *bantsuki*, the floor becomes hard enough to withstand a light rain. Another tool, *iburi* (See A), is used to carefully level the clay. To complete the process, sand is spread on top.

### 塩田の断面図

粘土を敷くことで、砂にまいた海水はしみ込まずに砂部分にたまり、太陽熱で水分だけが蒸発し、砂に塩分が附着します。

### Cross-section of the terrace

The clay floor prevents the sea water sprinkled on the sand from permeating into the ground, causing the salt to become deposited on the grains of sand as evaporation advances under the sunlight.



## 塩田作業に使われる道具 Tools used in salt terrace work



### イブリ(柄長)

塩田の砂を平らにならす道具。このような簡易なつくりの道具は浜士が自分で作ります。

### Iburi

A tool used to level the sand on the terrace. Such simple tools are made by the salt makers themselves.



### カエオケ(荷桶)

Kaeoake



### シコケ(引桶)

Shikoke



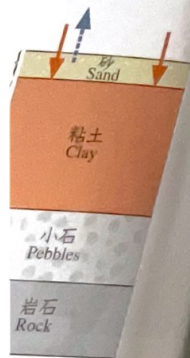
### オチョケ(打桶)

Ochoke



3に、冬の間に荒れる塩田の粘土質の  
1mの厚さの粘土をたして地固めます。  
道具で2日間ほど叩くと、少々の雨  
り強度がでてきます。このとき、「イブ  
をぬるように丁寧にならし(ミナリ)ま  
す。

It is chosen to repair terraces  
by adding 2-3cm of clay to the  
even pounded for two days with  
floor becomes hard enough to  
r tool, *iburi* (See A), is used  
complete the process, sand is



#### Salt terrace workflow 1 Spreading the water

##### ① 砂に筋目をつける

早朝(5時半ごろ)、塩田の砂の表面に「コマザラエ」  
という道具で凹凸の筋目をつけます。これは、砂の表  
面積を大きくして、風通しを良くすることで、これからまく  
海水の乾きを早める効果があります。

##### Raking the sand

Around 5 o'clock in the morning, the sand is raked with a  
wooden tool called *komazarae*. The parallel grooves created  
as a result have the effects of enlarging the sand surface,  
improving ventilation and speeding up the drying process.



##### ② 海水を運ぶ

次に2斗(36ℓ)入りの2つの「カエオケ」(■参照)の肩  
荷棒をかついで、海水汲み場で海水を汲んで塩田ま  
で運びます。標高差3.5m、距離40mの坂を往復し、  
「シコケ」(■参照)と呼ばれる大きな桶(カエオケ12杯  
分430ℓ)を満たします。

##### Carrying the water

Sea water is drawn from the sea at a determined place and  
carried to the terrace in two pails (*kaeoke*) (See B), with  
a capacity of 36l each, which are attached to a shoulder  
pole. Several trips between the sea and the terrace, along  
a distance of about 40m and an elevation of 3.5m, are  
necessary until the wooden tub called *shikoke* (See C)  
(430l, 12 loads) is filled with water.

約80kgの重さの海水を  
担ぎ、海と塩田を1日に  
何往復もするという体力  
のいる作業です。

Carrying almost 80kg of  
sea water from the sea level  
to the terrace several times  
a day requires a great deal  
of physical strength.



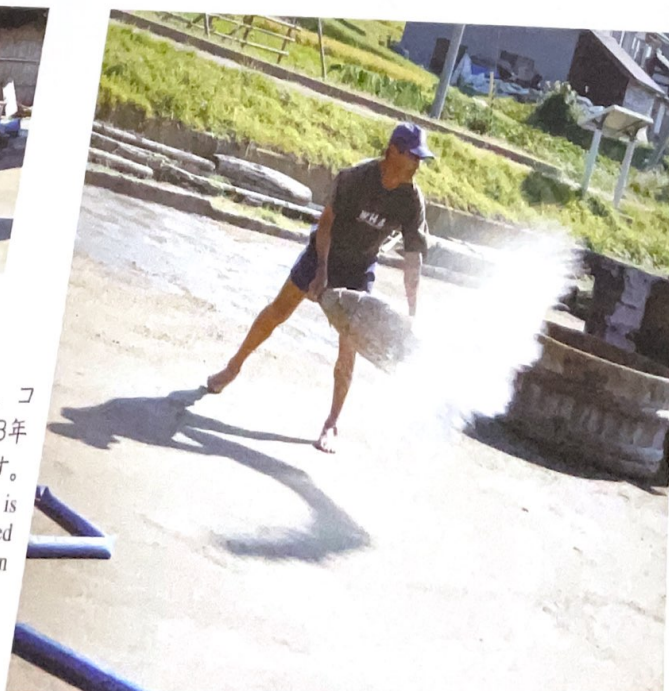
この写真は、粘土の上に海水をまいている写真ですが、実際は、コ  
マザラエで整った砂に、オチョケで海水をまきます。水汲み3年  
塩まき10年とあるくらい、均等にまくのは高度な技術が必要です。  
In this picture, the water is being spread directly over the clay, but in reality it is  
spread over the sand using the *ochoke*. It is said that 3 years are needed  
before the salt maker becomes able to draw the water and 10 before he can  
spread it with a high level of skill.

##### ③ 海水をまく

つづいて、「オチョケ」(■参照)でシコケの中にためられ  
た海水を汲み、塩田一面に散布します。均等に海水を  
まくには、熟練の技が必要。海水をまき終わると、午後  
3時ごろまで太陽の熱で乾かします。

##### Spreading the water

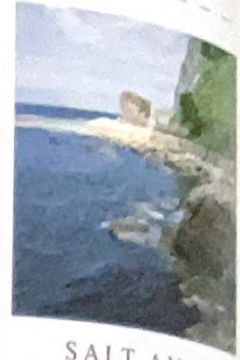
Next, the *ochoke* (See D) is used to draw water from the  
*shikoke* and spread it evenly on the entire surface of the  
sand terrace. The ability to throw the water so as that it  
covers the sand uniformly is the result of many years of  
practice. Once all the water in the *shikoke* has been used  
up, the sand is left to dry in the sun until about 3 o'clock in  
the afternoon.





*Satoumi* are socio-ecological production landscapes in coastal areas, which are managed for the ecosystem services they provide. As inhabitants of these areas, *agehama*-style salt makers are custodians of a wealth of experiential and traditional knowledge of their surrounding environs, which includes ridge to reef integrated coastal management practices.

塩づくりには、自然に対する知恵がいっぱい。  
また、塩づくりは里山の保全にもつながっています。  
揚げ浜塩田を  
持続可能にしていくためには  
どうしたらよいのでしょうか？



SALT AND SATOUMI

## 浜士と里海のかかわり

Salt makers and satoumi

### 経験によって培われる知恵

自然の力を利用するため、天候に左右される揚げ浜式製塩では、天候を読む力が必要です。浜士たちは、どこにいても空模様にも敏感だったそうです。角花さんは、雲の様子で天気を予想したり、波の形で風の強さを讀んだりして、汲んでくる海水の量を決めているそうですが、天候まで読めるようになるには10年はかかるそうです。その判断は、先代から伝授されるものではなく、自分の経験によって培われた知恵といえます。

#### Experiential knowledge

A salt maker's knowledge of the environment is critical to the open air *agehama*-style salt making process. This cumulative knowledge is the result of years of interaction with the surrounding environment and is an essential component of a master's skill. An illustrative example is the salt makers' renowned ability to read the weather by observing cloud patterns and ocean currents. Salt maker Kakuhana relates that it took him 10 years to learn how to correlate the shape of the clouds and ocean waves with judgments about sunshine hours and wind speeds. Based on these observations he estimates how much water he should draw from the sea to make salt. Although some of this knowledge has been passed on from elders, mastering the craft depends on the individual's observational and cumulative experiential capacities.

角花家の海水汲み場。奥能登の外浦地区は、対馬海流、シベリア海流、夏の暖流など、季節によって様々な海流が流れています。

The place where Kakuhana draws water from the sea. The climate of the Outer Bay area of Noto Peninsula is influenced by seasonal currents, including the Tsushima Current, the Siberian Current and the warm summer current.

### 肌で感じる里海の変化

奥能登地域は、製塩に適した自然条件があったため製塩業が発達しました。けれども、その里海の変化を、製塩業者は敏感に感じ取っています。例えば、角花さんは、裸足で海水に入っていることから、ここ数年海水温が上昇していることを感じています。また、今のところ、塩づくりに影響はないものの、赤潮の発生も気がかりな変化の一つです。

#### Local impacts of global environmental change

The impacts of climate change and land-based activities on the marine environment pose threats to the future of coastal communities worldwide. The ability to adapt to the adverse impacts will decide the future of many communities and the salt makers of Noto Peninsula are no exception. Integrating ecological knowledge with scientific research to develop locally-specific solutions to adaptation will be important in coastal communities' common future.

Kakuhana has observed rising ocean temperatures in recent years. Red tides have also become more prominent over the years and Kakuhana is concerned about the potential impacts these may have on salt production.





横道さんが「里山」奥能登の塩づくりには、里山が欠かせない。在でした。かつて塩田の持ち主の多くは、田畑や山林も所有していて、雑木を燃料にしていた。漁士たちは、塩田作業が終わった後、毎日のように薪をとり、何度も裏山に入っていました。

現在では、多くの製塩業者が建築廃材を燃料として利用しているため、かつてのような里山と里海の循環によって生産される大切な地域資源。里山には、今使われていない間伐材などの資源がたくさんあります。それらを現代にあった形でつなぎなおすことが、能登の伝統産業としての価値になり、ひいては、産業の振興と里山里海の保全活動にもつながっていくのです。



01 里山の雑木をストックして燃料にします。しかし、建築廃材の方が安く手に入れやすいそうです。  
Fuel wood from satoyama. However, construction waste can now be obtained at lower cost.



02 製塩を経験した方に、里山とのかかわりを聞いてみました。  
Interview with former salt makers about the contribution to the management of satoyama.



03 薪をとりに行った時に人が通った道が、今も残る塩木の道です。  
The salt makers' trail through the woods is still visible today.

04 能登の塩田は、里海と里山の距離がとても近いのです。  
The interwoven landscapes of satoumi and satoyama frame Noto's salt terraces.



terraces are in the landscape forest management. sustainable supply of fuel wood is necessary salt. Differing burning temperatures are required and this is achieved by using different tree species throughout the burning process. A diversity of tree species were planted and managed by salt makers with the end use of salt making in mind; thus the saying that illustrates the interconnectedness of land and sea-based human activities.

These practices are under threat as salt makers no longer go to the mountains for wood supply, but use cheap wood waste from construction sites. Efforts are being made by Suzu City's Salt Museum to maintain the forestry management practices that once linked land and sea activities and the associated ecological knowledge. Exploring new ways of linking reef to ridge sustainable resource use and management has been seen as potentially adding value to traditional industries such as salt and charcoal making to develop integrated policies for sustainable rural development and satoyama and satoumi conservation in Ishikawa.



## 里山保全につながる製塩業

横道さんが「塩田は山にあり」というように、奥能登の塩づくりには、里山が欠かせない存在でした。かつて塩田の持ち主の多くは、田畑や山林も所有していて、雑木を燃料にしていました。漁士たちは、塩田作業が終わった後、毎日のように薪をとり、何度も裏山に入っていました。

現在では、多くの製塩業者が建築廃材を燃料として利用しているため、かつてのような里山とのかかわりが失われつつあります。塩は、里山と里海の循環によって生産される大切な地域資源。里山には、今使われていない間伐材などの資源がたくさんあります。それらを現代にあった形でつなぎなおすことが、能登の伝統産業としての価値になり、ひいては、産業の振興と里山里海の保全活動にもつながっていくのです。

## Salt making and *satoyama* landscape conservation

Terrestrial and marine resource use and management are integral to salt making. Reef to ridge resource management is reflected in the local saying "salt terraces are in the mountains". This refers to *satoyama* landscape forest management by salt makers. A sustainable supply of fuel wood is necessary to make salt. Differing burning temperatures are required and this is achieved by using different tree species throughout the burning process. A diversity of tree species were planted and managed by salt makers with the end use of salt making in mind; thus the saying that illustrates the interconnectedness of land and sea-based human activities.

These practices are under threat as salt makers no longer go to the mountains for wood supply, but use cheap wood waste from construction sites. Efforts are being made by Suzu City's Salt Museum to maintain the forestry management practices that once linked land and sea activities and the associated ecological knowledge. Exploring new ways of linking reef to ridge sustainable resource use and management has been seen as potentially adding value to traditional industries such as salt and charcoal making to develop integrated policies for sustainable rural development and *satoyama* and *satoumi* conservation in Ishikawa.

## 塩

Salt

5

里海とのかかわり



01 里山の雑木をストックして燃料にします。しかし、建築廃材の方が安く手に入れているようです。

Fuel wood from *satoyama*. However, construction waste can now be obtained at lower cost.



02 製塩を廃業した方に、里山との関わりを聞いてみました。

We asked former salt makers about their contribution to the management of *satoyama*.



03 薪をとりに行った時に人が通った道が、今も残る塩木の道です。

The salt makers' trail through the woods is still visible today.

04 能登の塩田は、里海と里山の距離がとても近いのです。

The interwoven landscapes of *satoumi* and *satoyama* frame Noto's salt terraces.





# 山里海の持続的な循環

SUSTAINABLE  
CYCLES  
LINKING  
SATOYAMA  
AND SATOUMI

金沢大学  
中村 浩二

Prof. Koji Nakamura  
Kanazawa University



里山と里海のあり方は、人々の生活や時代の変化とともに、大きく変貌してきました。本書でとりあげた炭焼きと塩づくりは、それをよく表しています。

かつて炭は燃料の中心であり、石川県の里山では、炭焼きが農業の副業として、大きな役割を持っており、多数の炭焼き人が里山で活動していました。それが1950年代後半からの燃料革命とともに、急激に衰退し、生業としての炭焼きは消滅しました。

また、能登半島を中心に盛んであった揚げ浜式の塩田も、塩専売制の実施(1905年)、3次にわたる塩業整備事業(1910年～1960年)による合理化、効率化の波に呑み込まれて消滅しました。

しかし、本書でご紹介したように、いまなお、石川県には、ごく少数ながら、生業としての炭焼きと揚げ浜式製塩が、途切れることなく脈々とつづいています。

炭焼き、塩づくりには、過酷な肉体労働と、加賀藩時代から蓄積・継承された伝統知識に裏打ちされた熟練が必要です。

本書で、詳しく紹介されているように、木炭の製造工程は、里山で炭焼きに適した木を見分け、伐倒することに始まり、かまどへの詰め込み、焚きこみ、炭出しまで多岐にわたります。また、里山とうまくつきあう技法、クヌギ苗木の植林による森づくりも紹介されています。

塩づくりは、天気を読み、風をみる目が必要で、自然との深い関わりの中で進められます。塩田をこしらえ、くみ上げた海水をまき、砂を集め、ならし、かん水をとり、薪を燃やして煮つめます。それぞれの過程に、いくつもの熟練の技が必要です。

As pec  
situati  
these 1  
In th  
inhat  
agri  
decl  
Ag  
en  
sy  
N  
li





は、人々の生活や時代の変化とともに、大きく変貌してきた炭焼きと塩づくりは、それをよく表しています。

ここで、石川県の里山では、炭焼きが農業の副業としており、多数の炭焼き人が里山で活動していました。それ燃料革命とともに、急激に衰退し、生業としての炭焼き

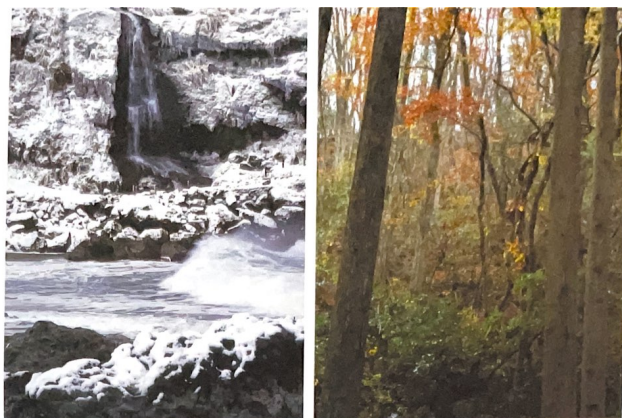
に盛んであった揚げ浜式の塩田も、塩専売制の実施による塩業整備事業（1910年～1960年）による合理化、で消滅しました。

したように、いまなお、石川県には、ごく少数ながら、揚げ浜式製塩が、途切れることなく脈々とつづいています。

過酷な肉体力労働と、加賀藩時代から蓄積・継承された熟練が必要です。

れているように、木炭の製造工程は、里山で炭焼きにすることに始まり、かまどへの詰め込み、焚きこみ、炭。また、里山とうまくつきあう技法、クヌギ苗木の植林はします。

風をみる目が必要で、自然との深い関わりの中で進めくみ上げた海水をまき、砂を集めながら、かん水をとり、それぞれの過程に、いくつもの熟練の技が必要です。



As people's lives and the trends of the times have changed, so have *satoyama* and *satoumi*. The situation of traditional occupations such as salt and charcoal making is an eloquent expression of these transformations.

In the past, when charcoal used to play an important role as the main fuel, many of the inhabitants of the *satoyama* areas in Ishikawa Prefecture engaged in charcoal making alongside agriculture. However, after the energy revolution of the 1950s, the use of charcoal as fuel declined rapidly and charcoal making was no longer a viable means of livelihood.

*Agehana*-style salt making, which had once flourished in the Noto Peninsula, also vanished, engulfed by the waves of rationality and efficiency, with the introduction of the salt monopoly system (1905) and the three salina readjustment measures (1910-1960).

Nevertheless, as this book shows, charcoal and *agehana* salt making still continue to provide a livelihood for a small number of people in Ishikawa Prefecture.

Artisanal production of both charcoal and salt requires intense physical labor and high levels of skill informed by traditional knowledge that has been accumulated and transmitted from generation to generation since the times when the region was under the rule of the Kaga Clan.

As presented in detail in the text, the charcoal manufacturing process consists of several stages, from selecting and felling the right type of wood in the managed forests of *satoyama*, to filling the kiln, burning and removing the charcoal. The book also highlights related forestation activities and other methods for using the resources of *satoyama* in a sustainable manner.

Salt making is also practiced within the context of a close relationship with nature. The salt maker needs to be able to forecast the weather and winds. Specialized knowledge and skills are necessary for each stage of the manufacturing process, from preparing the sand terrace, to sprinkling the sea water, gathering and spreading the sand, collecting the brine, and burning firewood to produce the salt.



ず、荒廃が進んでいます。本書で横道さんが言っているように「塩田は山にあり」といわれ、以前は里海の塩づくりが里山の管理と深く関わっていました。しかし、いまでは、経済的理由から、燃料には建築廃材が使われることが多く、里山里海の連関は途切れています。裸足で海水に入っている角花さんによると、「地球温暖化による海水温の上昇」が感知され、「赤潮も気がかり」になりつつあります。

それでも、なぜ、ひとは炭を焼き、塩づくりに汗を流すのでしょうか。なぜ、それが能登半島に残り、伝えられているのでしょうか。

伝統文化の継承といいますが、それは単に過去の姿を伝えているだけではなく、現在の問題点をあぶり出し、将来に向けての展望を語ろうとするとき、現代社会への強いメッセージとなりうるのです。

本書では、炭焼き、塩づくりの過去・現在を通して、未来につなげようとする地味ではありますが、着実な活動が紹介されています。安易な道は開けていませんが、里山里海の再活性化にむけたヒントを読み取ってください。

Modern society values profit, efficiency and comfort. In contrast, charcoal and salt making use traditional knowledge, follow the rhythms of nature, and remain incompatible with the mechanization that defines mass production.

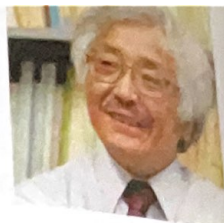
The profit made is not big, considering the effort. Earning a living from either salt or charcoal making is not easy, and even master artisans get side jobs or find employment elsewhere as seasonal workers. Their reality is far from the bright vision that the expression "coexistence with nature" conveys.

Today's *satoyama* and *satoumi* are seriously affected by depopulation and ageing, offering an entirely different picture from the time when charcoal and salt making were at their peak. In addition to not being used for charcoal making, *satoyama* has stopped being managed altogether and is deteriorating as a result. As mentioned in this book, it used to be said that "the salt terrace is in the mountain", emphasizing the interconnectedness between salt making in *satoumi* and the forest management of *satoyama*. However, with wood being replaced by construction waste as fuel, the link between *satoyama* and *satoumi* has been severed. Mr. Kakuhana, who still walks barefoot in the sea, feels the impact of global warming on the water temperature and is worried about red tides.

The question is: why do people still burn charcoal and make salt, despite all the effort? Why are these traditions still being transmitted in the Noto Peninsula?

The transmission of traditional culture is not merely a reflection of the past. It can illuminate the problems of the present and open a perspective onto the future, communicating strong messages to our modern society.

This book presents a number of activities that, while modest, are important steps on the path linking the past of charcoal and salt making with the present and into the future. It is not an easy path, but it might offer some hints for the regeneration of *satoyama* and *satoumi*.



PROFILE

金沢大学学長補佐。現日本  
海域研究センター長。教授。  
京都大学大学院農学研究  
科博士課程(昆虫学)単位  
取得退学。農学博士。金  
沢大学理学部助手(生物学  
科生態学講座)、同教授を  
経て、現職。昆虫の生態調  
査を日本とインドネシアなどの  
熱帯で継続。金沢大学「角  
間の里山自然学校」(1999  
～)、「能登半島・里山里海  
自然学校」(2006～)、「能  
登里山マスター養成プログ  
ラム」(2007～)の代表とし  
て石川県の里山里海の保  
全・活用、地域再生をめざす。  
2007年より「日本における  
里山・里海サブグローバル  
セメント」科学評価パネル  
共同議長。

Assistant to President, Kanazawa  
University. Head, Kanazawa  
University Institute of Nature  
and Environmental Technology.  
Professor, Kanazawa University,  
Faculty of Science. PhD in  
Agriculture and partial fulfillment  
of requirements for PhD in  
Entomology, University of  
Kyoto, Graduate School of  
Agriculture. Carried out long-  
term research in insect ecology  
in Japan, Indonesia and other  
tropical countries. Actively  
involved in the promotion of  
conservation and sustainable  
use of *satoyama/satoumi* and  
regional development in Ishikawa  
Prefecture, as representative of  
Kanazawa University Kakuma  
Satoyama Nature School  
(1999-), Noto Satoyama Satoumi  
Nature School (2006-) and Noto  
Satoyama Meister Training  
Programme (2007-). Co-chair of  
the Scientific Assessment Panel  
of the Sub-Global Assessment of  
*Satoyama and Satoumi* in Japa  
since 2007.



# あえのこと

奥能登各地に伝わる農耕儀礼の「あえのこと」は、田の神様への感謝を表わす伝統行事です。毎年12月に「田の神」様を迎え、おもてなしをし、翌春2月に再び田んぼに送り出し、五穀豊穡を祈ります。

## 自然や先祖への感謝

珠洲の人たちは、一様に山の幸、里の幸、海の幸に感謝します。里山と里海からもたらされる自然の恵みは、命と暮らしを支えてくれるものであり、神様への感謝を表す農耕儀礼は、先祖代々引き継がれてきました。礼は、先祖代々引き継がれてきたり、おもてなしをすることは、どこか家庭でも普通にやっています。県外から移住してきた、30代の男性とある席で一緒に話をした際、耳打ちされたことがあります。

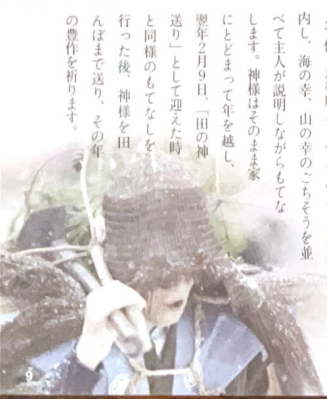
「このまちの人たちは、自然の恵みや人へのリスベクトがあります。祭りとか、神様とか、海山の恵みに心底ありがたいと感じておられる姿に心が洗われました」  
自然の厳しさと裏表の関係ですが、移住者の目には「地域のしきたりや風土を大切に生きている」と、伝統行事を引き継いでいける「ない」と映ったのかもしれません。



## ユネスコの無形文化遺産

あえのことは、農家が田の神様に1年の豊作を祈り、収穫に感謝する奥能登の風習で、国の重要無形民俗文化財に指定されています。日本の稲作文化をたどる農業神事の原型として、平成21（2009）年、ユネスコによる無形文化遺産にも登録されています。

一般的に、アエは神を供応する「饗」「コト」はハレの行事を意味する「事」で「饗の事」と考えられています。毎年2月9日と12月5日に行われ、12月5日は、その家の主人が田んぼまで神様を迎えにいき、家に招き入れます。神様の1年の労に感謝して風呂に入れ、背中を洗い流す所作をした後、種もみ俵を据えて作った神座（しんざ）のある奥座敷に案内し、海の幸、山の幸のちそうを並べて主人が説明しながらもてなします。神様はそのまま家にとどまって年を越し、翌年2月9日、「田の神送り」として迎えた時と同様のもてなしを行なった後、神様を田んぼまで送り、その年の豊作を祈ります。





## 「よばれ」でおもてなし

能登半島は「祭り王国」と言われるほど、どこにいても一年中神事や祭りがあります。珠洲でも夏から秋にかけてさまざまな祭りが行われますが、最も賑やかなのは収穫、感謝の秋祭り。7月20日・21日は飯田の燈籠山祭り、8月7日は宝立七夕キリコまつり、13日は馬縹の砂取節まつり、9月10日・11日は蛸島の秋祭り・早船狂言、同じく11日は寺家の秋祭り、14・15日は正院の秋祭りなど、ざっとみてもこれだけあります。

祭りが近づくと、男衆や子どもたちは準備に追われ、そわそわしはじめます。多忙を極めるのが、台所を預かるお母さんたち。市内では、むかしから集落ごとに親類、知人、職場の友人たちを招いて「よばれ」が行われます。日頃からお世話になっている人への感謝

と祭りを楽しんでいただくために、心を込めた料理やお酒でもてなすのです。

2〜3日前、家によっては一週間ほど前から材料や御膳、器を揃え、材料を仕込み、煮炊きをし、来客の人数に合わせて料理をつく

ります。招待客は、多いところでは50人前後、少ないところでも10〜20人ぐらいは訪れます。それだけの準備をお母さんやおばあちゃん、お嫁さんなどが中心になって行うのです。

## 一緒に「よばれんか」

料理は、外浦地区、内浦地区、集落によって多少異なりますが、「おざし」という鯛の焼き物、焼き豆腐、ふき、里芋、焼き麩、昆布の「にしめ」、きゅうりやワカメの「酢の物」「煮豆」「芋だこ」、「汁物」はだんご汁など。刺身もありますが、夏場なので海の魚は出さないところもあるようです。ニシンの昆布巻きは保存もきき、祭りには欠かせない一品です。これに二の膳として天ぷらなどがつくともあります。

親戚や知人から「よばれ」の声がかかるとこぞ出て出かけます。祭りになると息子や娘たちも帰省し、一人で何軒も掛け持ちする人もいます。「さ、一緒によばれんか（よばれましよう）」と声を掛け合い、年に一度、家族や親戚、職場の仲間たちが一体となって心から楽しむ。忙しい女性たちにはそれが何より、喜びなのです。



【ぜんまいと昆布の煮物】

祭り料理の定番で、これが御膳に出されると、県外に出ていた帰省客は「故郷を思い出す」とか。

- 焼物（鯛またはハチメ）
- 刺身（3品ぐらい）
- 煮物
- 茶碗蒸し
- 昆布巻き・芋タコ
- 煮豆
- きゅうり、みょうが、イカの酢の物
- 赤飯
- だんご汁（すまし）

## まつり料理









# まつりとよばれ

毎年7月から9月は、珠洲市が一年中で最も熱く、華やかと季節です。町中に祭りの笛や太鼓が鳴り響き、巨大なキリコが練り歩く。家々では山の幸、海の幸に彩られた「よばれ」料理がふるまわれます。親戚や友人、職場の仲間たちが家々を訪問、夜遅くまで賑わいます。

## 「よばれ」でおもてなし

能登半島は「祭り王国」と言われるほど、どこにいても一年中神事や祭りがあります。珠洲でも夏から秋にかけてさまざまな祭りが行われますが、最も賑やかなのは収穫、感謝の秋祭り。7月20日・21日は飯田の燈籠山祭り、8月7日は宝立七タキリコまつり、13日は馬場の砂取節まつり、9月10日・11日は蛸島の秋祭り、早稲狂言、同じく11日は寺家の秋祭り、14・15日は正院の秋祭りなど、ざっとみてもこれだけあります。祭りが近づく、男衆や子どもたちは準備に追われ、そわそわはじめます。多忙を極めるのが、台所を預かるお母さんたち。市内では、むかしから集落ごとに親類、知人、職場の友人たちを招いて「よばれ」が行われます。日頃からお世話になって、いさよ、ついで

ります。招待客は、多いところでは50人前後、少ないところでも10、20人ぐらいは訪れます。それだけの準備をお母さんやおばあちゃん、お嫁さんなどが中心になつて行うのです。

## 一緒に「よばれんか」

料理は、外浦地区、内浦地区、集落によって多少違いがありますが、「おざし」という鯛の焼き物、焼き豆腐、ふき、里芋、焼き鮭、昆布の「にしめ」、きゅうりやワカメの「酢の物」「煮豆」「芋だこ」、「汁物」はだん・汁など。刺身もありますが、夏場なので海の魚は出さないとあるようです。ニシンの昆布巻は保存もきき、祭りには欠かせない一品です。これに「の膳」として、...



## まつり料理

- 焼物（鯛またはハチメ）
- 刺身（3品くらい）
- 煮物
- 茶碗蒸し
- 昆布巻き・芋だこ
- 煮豆
- きゅうり、みょうが、イカの酢の物
- 赤飯
- だんご汁（すまし）

【ぜんまいと昆布の煮物】  
祭り料理の定番で、これが御膳に出されると、県外に出ていた帰省客は「故郷を思い出す」とか。





# 珠洲 里山 生海 ツプ

上島の最先端珠洲市は、  
恵みや景観の宝庫。  
産業遺産にもなっている  
海のビューポイントを集約。  
「ん、一度は  
みんけ(いらっしやい)」





自然が残る奥能登「珠洲」の魅力

