

岐阜県立関高等学校地域研究部報告

第8号

特集： 聞き書きと郷土誌

～ 記憶と記録の相互検証～

- ・ 岐阜県山間地に残るトチノミ食
杉浦良太郎 鈴木遥斗 酒向達也 梅村颯太郎 猿渡太智
..... 2
- ・ 長良川水系におけるマガモの無双網猟に関する調査 ～猟師足立公成さんに学ぶ～
大野孝斗 山内健心 津田涼榎 濱口天弥
船戸ひなた 櫻井蒼矢 大橋立季 古田侑暉
..... 13
- ・ 長良川支流域におけるマガモ猟の調査 ～民俗調査と考古資料の検討から考える～
大野孝斗 山内健心 濱口天弥 津田涼榎
..... 19
- ・ 地下軍需工場建設と本土決戦準備 ～東海軍管区の本土決戦構想を探る～
杉浦良太郎 鈴木遥斗 梅村颯太郎 酒向達也
..... 22
- ・ 後 記
..... 34

2023年12月6日

岐阜県山間地に残るトチノミ食

杉浦良太郎 鈴木遥斗 酒向達也 梅村颯太郎 猿渡太智
高井翔太(卒業生・金沢大学) 古田桜一郎(卒業生・東京学芸大学)



校庭に実ったトチノミ(関高等学校 2022.8)

目次

- 1 研究の概要
- 2 トチノミ利用に関する聞き取り調査
- 3 トチノミ利用の実験・調理
- 4 縄文人のトチノミ利用を考える
- 5 民具の検討
- 6 トチノミ文化を未来につなぐために
- 7 むすびにかえて

1 研究の概要

私たちがなぜトチノミ利用に関心をもったかといえば、2021年9月上旬、校庭の一角に植えられているトチノキ2本から、突然、トチノミが落ち始めたからである。トチノミの知識は、飛騨観光のお土産にある「トチノミせんべい」ぐらいしかなかったのだが、「昔はアクを抜きモチにして食べた」とのインターネット記事に興味を持ち、自分たちでやれないか調べはじめた。

岐阜県内のトチノミ利用の民俗例としては、飛騨や郡上、西濃（揖斐川上流域）の事例がよく知られているが、意外なことに、関市内でも板取や洞戸でトチノミ食の伝統が続いていることがわかった。そこで私たちは聞き取り調査を行い、伝統の食習慣に学び、アク抜きと調理実験を行うことにした。さらに、県内各地の考古資料や民俗資料を見学し、郡上や飛騨でも聞き取りを重ね、トチノミ利用の歴史や現状について調査を進めることにした。



2 トチノミ利用に関する聞き取り調査

<関市の事例> 地域からの情報をきっかけに、長良川の支流、板取川をさかのぼった旧板取村に5軒、旧洞戸村高賀地区に1軒、今でもトチノミの利用が伝わっていることがわかった。板取川流域は典型的なV字峡谷であり、標高1,000m前後の山々に囲まれ、面積の99%を山林が占める。同じ関市内の山間地でも、津保川上流域（上之保・武儀地区）にはトチノミ利用の事例がない。

長屋幹男さん（1953年生、関市板取在住、2021年11・12月計3回調査）

毎年12月にトチモチをつく。9月に山で拾い集めたトチノミは、水浸けにして虫を殺す。水浸けには裏山から引き込んだ山水を使う。トチノミはザルにあけて天日で干す。日の当たる場所に置き十分乾燥させ、玉ねぎ用のネットに入れて風通しのよい位置においてさらに乾燥させる。

12月のモチつき前に、鍋に入れた乾燥トチにたっぷりと50℃程度の湯をかけ、2日間ほどふやかす。水でもよいがお湯の方がよい。皮がやわらかくなったところを見はからって、木製工具（トチクジリ）で皮をむく。さらに渋皮を指ではがす。むいた実は7～10日ほど、裏山から引いた流水にさらしたのち、熱湯と木灰をまぜ合わせ2日ほどおく。木灰には必ず広葉樹（ナラ・カシ・クヌギなど）を用いる。アク抜きが十分かどうかは、木灰から取り出したトチを熱湯で煮て、口に含んでかじり、そのあと番茶を飲んで甘いと感じたら良しとする。甘みを感じなければさらに浸けておく。アク抜きが完了したら、灰をきれいに洗い流し、モチゴメとトチノミを一緒にセイロで蒸し臼と杵でモチにする。

12月、我々も、長屋さん宅におじゃまして、トチモチつきを手伝わせていただいた。わずかにほろ苦いつきたてのトチモチを味わった（右写真）。長屋家では、今でも年越し前に石臼と木杵でモチをつく。モチつきの日には、離れて住む息子さんご家族も合流し、ずいぶんと賑やかであった。



武藤とめ子さん、寿明さん（ともに 1938 年生、関市洞戸在住、2022 年 1 月調査）

夫の寿明さん（1938 年生）とともに、トチノミ利用を伝えている。とめ子さんも寿明さんも同じ集落の出身で（右写真）、両家ともに、代々トチノミ利用をしていたという。武藤家には谷水を引き込んだ木製フネがあり、虫殺しや水さらしに使っている（下写真）。天日干しの期間は半月から 1 カ月ほど。カリカリになり皮がよじれてくるまで乾かすと、皮離れがよいとのことである。ふやかし 7 日、水さらし 20 日、灰合わせ 7 日と、豊富な流水を生かしてたっぷり時間をとる。とめ子さんは嫁ぎ先のお義母さんから「トチ一升は、



皮をむいても水でふやかせば 1 升分ある」と教わったそうである。

武藤家では熱湯は使わず、流水に長時間（7 日間）つけてふやかす。寿明さんが言うには、お湯ではなく真水でも、ふやかしが十分なら、木製工具（武藤家ではクジキと呼ぶ）で楽に皮をむくことができるとのことであった。皮をむいたあとに渋皮が残るが気にせずそのまま使う。皮をむいた実は 20 日間流水につけたのち灰合わせをする。木灰には昔はケヤキを使ったが、現在はおもにナラを使う。トチ 1 升と木綿袋に入れた灰 1 升をプラスチックの桶で合わせる。桶にひたひたになるくらい熱湯をたっぷりに入れ、7 日ほど放置しておく。武藤家のお義母さんは、頃合いを見はからってトチノミ取り出して焼き、ピリ



ツとした辛みを感じたらアクが抜けたと判断していたという。

とめ子さんは、実家と嫁ぎ先の両方で、トチモチの作り方を習ったが、自分自身でも、例えば水さらしの際に洗濯用ネットを使うとか、創意工夫を凝らしているそうである。

<郡上市の事例> 自治体史には、かつて郡上市内の各地でトチノミが利用されていたことが記載されている。今回たずねた郡上市明宝小川地区は、周囲を山で囲まれた独立性の高い集落である。小川地区は山から流れ出す谷水や湧水が豊富で、今でも自宅に木製フネを置いて利用している家庭が多い（右写真）。フネの材には防水のために脂分の多いアカマツを使う。丸太材のくり抜き、もしくは板材を利用する。

末武東さん（1946 年生、郡上市明宝在住、2022 年 1・4 月計 3 回調査）

例年、トチノミは、葉が黄色く色付きはじめる 9 月 10 日ころから落ちはじめる。シカもトチノミを狙っているので急いで拾う。拾ったトチノミはカマスに入れて荷縄で負ぶって運んだ。水に浸けて虫殺しをし、十分乾燥させたトチノミを囲炉裏にかけた鍋で煮て、一家総出で皮をむいた。熱いお湯から実を取り出し、木製工具（トチクジリ）を使って身をむくと、囲炉裏のまわりが濡れてベタベタになったものである。むいた実のアクさらし



は、あぶくで水が汚れるので、ミズブネではなく川で行った。

昔はトチ・アワ・ダイズ・タカキビなどを入れて量を増やしたモチを、年末に大量について、3月いっぱいまで食べた。味付けには味噌もしくは溜まり醤油を使った。米の乏しい時代には、トチは非常食兼増量剤のようなものであり、今のように風味を味わうものではなかった。トチのモチ米の配分は家ごとに違うが、トチが多いと色も黒ずんで苦くなるし、ゴワゴワして粘り気が足りず、すぐにちぎれてしまうことがあった。この件に関しては『洞戸村誌』(1988)に興味深い記載がある。洞戸の方言では「仕事の要領の悪い人」を「トチモチ」といったそうである。「粘りがない」というのがその理由だというのだが、トチモチは普通のモチに同じく粘るので、私たちはこの表現に違和感を抱いた。おそらくこの記載にあるトチモチとは、明宝の末武さんの話に登場する「トチ配分が多く、黒ずんで粘り気がなくゴワゴワした」ものを指すのであろう。村史の記録と聞き取りの内容が思わぬところでつながった。

末武さん宅では、手間がかかるので今では自宅でトチノミのアク抜きをしなくなったが、市内八幡町の業者からアク抜き済みのトチノミを買い、年末にトチモチをついて食べているという(右写真、明宝歴史民俗資料館で民具の説明をする末武さん)。



<飛騨市の事例> 市街地の古川町ではトチノミ利用の事例はないが、山あいの旧宮川村・河合村で盛んに利用されたことが知られている(自治体史の記録)。飛騨市の最北端、宮川・河合地区は富山県と境を接する地域で、神通川支流の山峡地帯に集落が形成されている。**池内悦子さん**(1938年生)、**翠尾トミ子さん**(1939年生、ともに飛騨市杉原在住、2022年4月調査、右写真)

ふたりともに旧宮川村出身。池内さんは終戦後の食糧難の時期、生家でトチモチを食べた記憶があるが自分自身でつくったことはない。池内さんは生家でも婚家でも利用経験がない。ここ10年、トチノミ利用の方法を人から習い、自分たち自身でも試行錯誤を重ねながらモチづくりをしているという。

トチノミ拾いは9月の彼岸過ぎに出かける。虫殺しは裏山の流水(簡易水道)を使って2~7日間ほど行う。カビが生えないように気を付けて、皮にしわがよるまで乾燥させる。昔は囲炉裏の上に棚があったからよかった。モチをつく1カ月前から処理をはじめる。7~10日間ほど水につけ、皮を押さえるとブクブクするぐらいになったところに、40~50℃のぬるま湯につけてどんどん皮をむく。昔は木製工具(ねじり棒)でむいたが、今はクリ向き用工具や金槌でむく。たたきすぎると中の実が割れるので、できるだけ大粒の実を取り出せるよう工夫する。コツコツと根気よくたたいて皮と実を離すとよい。鬼皮と渋皮をとったあと、流水に10日ほどさらす。泡がブクブクとでる。灰合わせにはナラがよい。長い間、雨にさらされた材はよくなく、伐採してから間もない材からとれる灰がよい。よい灰を使えば渋皮も自然とはがれるが、灰が強すぎると実が溶けてしまう。灰合わせの容器には発砲スチロールが適している。灰はそのまま使わず、お湯に通した灰汁を使う。3~4時間もすればアク





が抜ける。

中谷安雄さん（1949年生、飛騨市古川町在住、2022年6月調査、**左写真は聞き取りの様子**）

中谷さんは飛騨市稲越生まれ。子どもの頃、親が作った苦いトチモチを食べたが、自分で作ったことはなかった。20年ほど前、キノコ採りに出かけた時、たくさんのトチノミを拾い、人から作り方を聞いて作ってみることにした。虫殺しは1日か1日半程度。天日干しは皮が縮んでしわがより、カラカラになる

までやる。9月10日から拾い始める。乾燥トチをコメ袋に入れると40～50キロぐらいになる。夕方、鍋にトチノミと熱湯を入れておくと朝にはふやけている。木製工具（トチクジリ）で皮をむき、3日半ほど水につけておく。1日に4回ほど水をかえる。灰合わせにはナラの灰を使う。木灰に熱湯をかけサラシで濾して灰汁を取り、2～3日つけておく。

松井新吉さん（1948年生、飛騨市角川在住、2022年6月調査）

祖父母が作ったものを子どもの頃に食べたが、自分でトチモチ作りをはじめたのは30年ほど前から（自分の両親もトチモチは作っていなかった）。富山県利賀村にヤマブドウをとりに行ってトチノミを拾ったことがきっかけ。近所の詳しい人から習って作るようになった。毎年、100キロほどのトチモチを作るため、飛騨市一帯の山々（菅沼・ニコイ・万波・山之村）のほか、富山県の利賀村にも出かける。山之村の有峰では50本ほど生えている木から、100キロのトチノミを3名で拾ったこともある。拾える期間は8月末から9月下旬まで。まだ木になっているうちにとってはいけない。落ちた実を拾う。風が吹いたあとがよい。



虫殺しは裏山の流水で1日ほど。桶に入れて行う。そのあと1カ月、ブリキの波トタンの上に並べて天日干しにする。11月に、2日ほど水につけて皮をふやかす。皮むきには木製工具、木槌・台石、クリの皮むきを使う。木槌と台石は祖父母の代のものであるという**（上写真）**。



取り出した実は1週間ほど干したのち、まとめて流水にさらす。7日ほどさら



すと泡が出なくなる。灰合わせにはナラの灰からとった灰汁を使う。ブリキ缶に二重にした布をしき、木灰を入れて熱湯を注ぎ木桶で灰汁を受ける。松井家では、灰を直接トチノミと合わせず灰汁を使うし、必ずナラ灰を用いる。半面、渋皮は気にせずとらない。家によって製法やこだわりのポイントが異なる点も興味深い。松井家の裏庭には、昨年秋冬に灰汁をとったあとの灰がいくつも廃棄されていた**（左写真）**。灰合わせでアクを抜いたあとは、モチ米2升に対しトチノミ850グラムを加えモチをつく。

3 トチノミ利用の実験・調理

トチノミのアク抜き

2022 年 1 月、関市板取・洞戸で習った方法及びインターネットや書籍の情報を参考に、私たちもトチノミのアク抜きと調理を行った。以下、その記録である。

(1)虫殺し・乾燥・ふやかし・皮むき（右写真、皮むき）

9 月に校庭で拾ったトチノミを、水を張ったバケツで 2 晩虫殺しをし、天日で乾燥させた。1 月、2 晩湯水（50℃程度）に浸けてふやかした。

皮むきは木製工具・石・歯で行った。木製工具の普及は昭和初期頃のこと、それ以前は石もしくは歯でむいたという。十分にふやかした実なら、木製工具でも石でも、上からねじるように押さえれば、丸のままあるいは 2 つ 3 つのかけらの状態で取り出せる。歯でむく方法も口が苦くなるが、皮が柔らかくなっているのので、やってみると意外に簡単であった（右写真、木製工具で皮をむいたところ）。



(2)水さらし・灰合わせ（右下写真、灰合わせの様子）

流水に 8 日ほど浸けた。最初 2 日は泡が激しく立った。皮付きの実を 2 リットル使ったが、皮をむいても水浸けにより量が増えるので 2 リットルを超える量となった（洞戸の武藤さんから聞いた話の通りだった）。

洞戸の武藤さん、飛騨市の方々は、木灰とトチノミを直接混ぜずに、灰汁を合わせる方法を用いているが、今回は板取の長屋さんのやり方でやってみることにした。灰合わせの前に、さらしたトチノミの水を十分に切り、大きめの鍋に 1 升あけて、そこに灰を 1 升合わせた。さらに沸き立った熱湯を鍋にひたひたになるまで入れ、丸 3 日間放置した。あとでわかったことだが、この時にアルミの鍋を使ったため、灰と反応して鍋の表面が荒れてしまった。



3 日後、灰を流水できれいに洗い流し、水を切って表面を乾燥させたのち、小袋にわけて冷凍庫に保存した。

(3)簡単なトチモチづくり

前掲の通り、長屋さん宅で、石臼と木杵を使ったトチモチつきを体験させていただいた。自分たちでもやってみようと思い立ち、インターネットで検索した結果、すり鉢とすりこ木で簡単に作れることが分かった（右写真）。モチ米とトチノミを炊飯器で一緒に蒸して、各人がそれぞれのすり鉢とすりこ木を用意し調理を行った（感染症対策）。結果、想像した以上にしっかりとしたトチノミの風味のあるモチができあがった。我々のアク抜きが完成した何よりの証拠であると考えた。



(4) 雑穀トチモチ・メシ

モチ米を使うトチモチは縄文時代にはなかったはずだが、民俗例には雑穀・トチ入りのモチやメシ、カユもある。

縄文時代にもあったヒエや豆類入りのメシ・カユなら縄文人も食べた可能性があると考え、アワや

ヒエを使ったカユを試作してみた(左写真は雑穀ヒエメシ、右写真は雑穀アワメシ)。どちらも風味豊かで美味ではあるが、そのままでは淡白すぎるので、民俗例にならって味噌や山椒、蜜などと一緒に食べてみた。



(5) トチノミのデンプン食の復元

コザワシ・サワシドチなどと呼ばれるトチノミのデンプン食は、木枠とスノコで簡易式の棚を作ってトチノミを流水にさらし、無味無臭になるほどアク抜きし、カユ・ダンゴにする食べ方である。

かつては飛騨、郡上、西濃、関の山間地でも食されていたが、我々の調査した範囲ではすでに技術伝承が途絶え、それどころか名称すら伝わっていないことがわかった。トチモチ

作りを代々受け継いできた関市洞戸の武藤さんご夫婦、親の代までトチモチを自宅で作っていたという飛騨市の池内さん、翠尾さんは、みな 80 歳を越えた方々だが、どなたもコザワシという方法どころか、名称すらご存じなかった。

コザワシは縄文人の食し方の基本形と考えられている(渡辺誠氏の見解)。辻稜三氏は、煮つぶして水にさらすコザワシと、つぶして水にさらし加熱するサワシドチに分類している。民俗例では木枠やスノコ、麻布を使うが、我々はスノコやウレタン、木綿等を使って民俗例に近いものをこしらえ(上写真)、化学実験室の水道水を使って実験を行ってみた(右写真)。ゆるい流水でも 4~5 日で可食可能な程度にアクが抜けた。おそらく強めの流水ならばもっと早く抜けるはずである。



(5) 失敗した発酵法

先に紹介した飛騨市宮川地区には、他地域とは異なる発酵作用によってアクを抜く方法が伝わっていた。90 年代まで、技術伝承がわずかに伝わっていたが、現在では途絶したままである。私たちは『宮川村誌』(1981)『みやがわ叢書 第 3 集』(1989)を参照に実験を行った。

水さらしをしたトチノミをつぶし、濡れムシロにくるんで発行させる方法だが、5 月という季節が悪かったせいか、腐らせてしまった(左写真)。



4 縄文人のトチノミ利用を考える ～岐阜県の場合～

全国各地の縄文時代の遺跡で見つかった水場遺構やトチ皮は、縄文人のトチノミ利用を示唆する資料だが、加工の場そのものが検出されたわけではないので、民俗例からの推測が参考となる。

水場遺構の中には、民俗例のトチダナのような簡易施設ではなく堅牢な木組みをもつものがある。こうした施設は堅果類の大量加工（虫殺し・水さらし等）に適しているという（川島尚宗氏の指摘）。岐阜県内の水場遺構の検出例は、高山市カクシクレ遺跡（**上写真、縄文晩期**）、揖斐川町尾元遺跡（9～10世紀）の2例である。カクシクレの場合、いわゆる水場遺跡の範疇に含まれるものであるが、トチノミの加工に使われた直接的な証拠はない。

一方、平安期の遺構ではあるが、尾元遺跡の事例（SK676・677）は土坑の中から多量のトチノミの種皮片が出土していて興味深い。しかもSK676の場合は、長楕円礫も一緒に検出されている。報告書によれば、長楕円礫には明瞭な加工痕がないとのことであるが、水でふやかしたトチノミは上からひねりを加えながら押せば、簡単に皮をむけるので、明瞭な加工痕は確認できないのではないかと思います。我々が使った石器（拾った自然石）にも明瞭な加工痕はできなかった（**右写真**）。むしろ、我々は、尾元遺跡出土資料に明瞭な加工痕がなかったことに興味を持つのである。

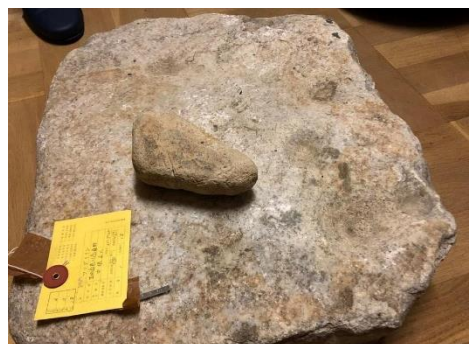


縄文時代においても、採集やデンプン採取などの作業には、袋やザル、カゴ、布が用いられたはずであるし、加熱・ふやかし・灰合わせには土器も便利だろう。木灰は住居内の石囲炉（**左上写真、関市・重竹遺跡、縄文中期**）や野外の焚き火で作れる。皮むきには、台石・石皿を作業台としたたき石を用いたか（**左下写真、関市・若栗遺跡**）、もしくは歯を使ったと考えられる。堅果類処理に適した石器類は、縄文遺跡からは多数出土する。板取川流域やその周辺部でも多く見つかった。

5 民具の検討

私たちは、県内各地の民俗資料を訪ね民具についても調べた。飛騨みやがわ考古民俗館（飛騨市宮川町）、白山文化博物館（郡上市白鳥町）、古今伝授の里フィールドミュージアム（郡上市大和町）、明宝歴史民俗資料館（郡上市明宝）、美並ふるさと館（郡上市美並まち）、徳山民俗資料収蔵庫（揖斐川町）の各施設である。

どこの資料館でもまず目につくのが木製工具であ





る。トチクジリ、トチクジキ、トチクネリ、トチムキなど名称は様々だが、いずれも皮むきを意味する言葉である。唯一、白鳥町のゴンジという呼称が一風変わっていた。トチをこねるための木製のコネバチも、飛騨・郡上・西濃で共通していた。宮川町の収蔵庫には、皮むきに使った石器(前頁下写真、たたき石と台石)が保管されていた。第一印象は、縄文の石器と変わらない外観である。また、皮むきに使った木槌も保管されていたが、河合町の松井さんが使っていたものとは異なり、ハンマーのような形態をしているものであった(上写真)。

ンマーのような形態をしているものであった(上写真)。

6 トチノミ文化を未来につなぐために



今回のトチノミ食に関する探究は、校庭に生えるトチノキに実がなったところからはじまった。あまりに見慣れた光景であるし、正直、この木がトチノキかどうかなど考えたこともなかった。花が咲きやがて実がなるなどとは、多くの生徒が知らないだろうし、関心もないかもしれない(右写真)。



昨秋、トチノミが落下したことがすべての始まりだった。関市や郡上市、飛騨市の高齢者から話を聞き、さらに実際にトチノミ加工・調理を行うことにより、山暮らしの知恵を体験的に学ぶことができた。そのあと、遺跡公園や資料館にいくと、縄文人のトチノミ利用の様子を、実感をもって、ごく自然に思い浮かべることができた。聞き取り調査や食物加工・調理実験は、「生きた学び」そのものであると思う。

今やトチノミ食の技術継承はトチモチに限られ、コザワシに代表されるデンプン食の文化は消え去ったと考えられる。コザワシの技術どころか、その名称すらも正しく伝わっていないことに驚くと

ともに、山間地の人々の生活を支えてきた文化が、今まさに途絶えつつあることに強い危機感を感じる。コザワシに同じく今にアク抜き技法も、やがて消えてしまうかもしれない。

岐阜県内の「道の駅」や飛騨の観光土産屋にいけば、「トチノミせんべい」や「トチノミ大福」が販売されている。我々高校生にとってのトチノミは、まさにそうした観光地の土産以外の何物でもない。手代木功基氏、藤岡悠一郎氏、飯田義彦氏の論文によれば、岐阜県内の「道の駅」53施設のうち47施設でトチノミ製品を販売しているという(2013年調査)。取り扱い店舗数は全国トップであり、2位の長野県(36店舗)、3位の兵庫県(31店舗)を大きく引き離している。トチノミ製品の中には、モチやせんべいのようなポピュラ

一なものから、ようかんやあめ、アイスクリームのような奇抜さを感じるものまであり多彩である。トチノミは意外に利用されているのだが、こうした加工品にもちいられるトチノミは、薬剤でアク抜きしたものであり、伝統的なアク抜き処理の技術体系とは無関係なのではないだろうか。

こうした現状を打開するために、学校教育やまちづくりの枠組みの中で、トチノミ食の技術や味わいを受け継がないか検討することにした。

(1) 学校教育・社会教育 ～「探ろう！岐阜の歴史」の開催～

現在、岐阜県の公立学校（小・中・高・特別支援）では、「ふるさとの魅力や課題を知る学習や地域課題を探究する」ふるさと学習を推進している。その具体的実践として、関高校は、昨年度、関市と連携し、郷土研究をテーマとした交流イベント「探ろう！岐阜の歴史」を開催した（右写真・小学生の発表の様子、2021/12）。本年度も実施予定である。こうしたイベントを活用し、トチノミに関するワークショップや研究発表を行い文化継承につなげたい。



(2) お菓子考古学クラブで輪を広げる



トチモチ以外にトチを生かした食品を開発できないか。現在、市内の製菓舗（株式会社虎屋）と連携し、「板取とち大福」（左写真）や「トチノミクッキー」などを開発中である。

縄文人によりアズキ原生種（ヤブツルアズキ）やクリが管理栽培された可能性も指摘されているので、縄文の食味を生かした菓子作りは価値ある活動と言えるのではないか。左下の写真は、アズキとクリをアク抜きしたトチノミをあわせたものである。甘みとさわやかな苦みがマッチして美味だった（左下写真）。10月には関市内でもヤブツルアズキが収穫できるので、ぜひ挑戦してみたい。



こうした活動をお菓子考古学クラブと名付け、一般の方々のトチノミや縄文、文化財、考古学への関心を高めるきっかけとしたい。

6 むすびにかえて ～とちのみワークショップの開催～

今回の聞き取り調査でわかったことだが、先祖代々、アク抜き技術を受け継いでトチモチを作っていたのは、関市洞戸の武藤さんご夫婦のみであった。そのほかのみなさんは、近所や親戚からトチモチの製法を教わり、技術を継承している方々であった。これはまさに、地域における「文化復興」の動きであり、こうした流れを若い世代や他地域の人々にも広げていけば、新しいかたちの技術継承の担い手が育つのではないかと考える。

6月にお会いした飛騨市角川の松井新吉さんは、自分たちで拾ったトチノミで、年間100キロのトチモチをつく精力的な方である。トチノミのアク抜きの仕方は、家ごとに細かな違いやこだわりがあり味わいも異なる

今年の11月中旬、我々は松井家におじゃまし、1日、トチの皮むき作業に参加させていただく予定である。我々高校生はもちろんのこと、私たちがお世話になった考古学や植物学の専門研究者、自治体の文化財担当者も、松井家での集まりに参加し、トチノミのアク

抜き処理について学ぼうということになった。

1月には、飛騨市教育委員会の協力を得ながら、こうした取り組みを、まずは地域の方々に発信する「とちのみワークショップ」の機会をもうけようと、現在、企画を進めているところである。今まで私たちが行ってきた聞き取り調査や実験を、公開形式のワークショップで行うことにより、新たな情報を得ることができたり、技術継承に向けたきっかけづくりが生まれるかもしれない。そんな期待を抱きつつ、今後も活動を続けていきたい。

《参考文献》

- ・辻稜三「飛騨高地周辺におけるトチノミ食の地域的特性について」『立命館地理学』1 1989
- ・岐阜県文化財保護センター「カクシクレ遺跡」調査報告書第32集 1997
- ・川島尚宗「縄文時代後・晩期における食料加工・消費の増大」Asian and African Studies, 13 巻 2009
- ・渡辺誠「トチのコザワシ」『名古屋大学文学部研究論集』104 1988
- ・名久井文明『食べ物の民俗考古学』吉川弘文館 2019
- ・『生活道具の民俗考古学』吉川弘文館 2019
- ・手代木功基、藤岡悠一郎、飯田義彦「トチノミ加工食品販売の地域的特徴 道の駅販売所に着目して」『季刊地理学』68-2 2016
- ・野本寛一『枳と餅 食の民族構造を探る』岩波書店 2005
- ・『宮川村誌』1981
- ・『みやがわ叢書 第3集』1989
- ・『洞戸村史』1988
- ・『板取村史』1982

協力 長屋幹男氏 武藤とめ子氏 武藤寿明氏 末武東氏 池内悦子氏 翠尾トミ子氏
中谷安雄氏 松井新吉氏 長田友也氏 佐々木由香氏 三好清超氏
(株) 虎屋 岐阜県文化財保護センター 関市文化財保護センター 明宝歴史民俗資料館
飛騨みやがわ考古民俗館

長良川水系におけるマガモの無双網猟に関する調査

～猟師足立公成さんに学ぶ～

大野孝斗 山内健心 津田涼榎 濱口天弥 船戸ひなた 櫻井蒼矢 大橋立季 古田侑暉

はじめに

学校近くを流れる蜂屋川（津保川支流、長良川水系）で、マガモ猟が行われていることを知った我々は、猟師であり蕎麦店経営者である足立公成さん（68歳、関市内在住）の協力を得て、聞き取りや観察、仕掛けの現地踏査、解体や調理への立ち合いを行うことにした。

研究テーマは、「マガモの生態や河川環境と、ワナの設置や操作などの猟師の行動がどう関わるか」である。

我々の関心は、無双網猟を通じ、河川環境を生かす人間の知恵への考察を深めることにあった。はるか縄文時代も現代も、マガモの生態に変わりがないのであれば、それを捕獲しようとする人間の知恵や技術にも共通性があるに違いないと想像した我々は、マガモの骨が多数出土する小竹貝塚を訪ね、河川を歩き、さらに県内の縄文遺跡出土の遺物を検証し、「無双網や投げ網の痕跡は遺跡から見つからないが、縄文人が網を用いた猟を行っていた可能性は十分ある」と推論し研究発表を行った（日本考古学協会総会 2023.5.28）。

本稿は、考古資料と民俗資料の比較検討を行った前回までとは異なり、専らマガモ猟に関わる民俗調査に基づくものである。さらに我々は、調査を通じ、足立さんの人生観や自然観にも魅かれるようになり、併せて、足立さん自身の生き方についての記録に努めた。

活動内容

今回の活動内容を時系列に沿ってまとめると、以下の通りとなる。

2022年

- 7月7・29日 足立さんからの聞き取り調査①②
- 11月27日 富山県小竹貝塚の出土遺物調査（富山県埋蔵文化財センター）
- 12月28日 カモ類の生態観察、猟場の調査、足立さんからの聞き取り調査③

2023年

- 1月18日 足立さんによるマガモの解体・調理実習、聞き取り調査④
- 5月13日 関市塚原遺跡、可児市宮之脇遺跡出土の漁網用石錘の調査
- 5月28日 日本考古学協会総会高校生ポスターセッション参加（優秀賞受賞）
- 7月19日 足立さんからの聞き取り調査⑤
- 7月31日 蕎麦屋あだちの見学、足立さんからの聞き取り調査⑥

マガモの生態

カモ目カモ科に属するマガモ（*Anas platyrhynchos*）は、岐阜県の河川や湖沼には11月ごろに飛来し越冬する。オスは嘴が黄色く、頭が緑色、首に輪のような白い模様があり（**次頁写真、足立さんが捕らえた個体**）、それに対し、メスは全身褐色を呈する。オスはその形態

的特徴からアオクビ（青首）と称される。夜行性であり、夜になると田や川へ行き水草や種子などを食べる。猟師はその習性を利用し、川辺にワナを仕掛ける。マガモの肉は、カモ類の中でも質・量・価格ともに最高位に位置付けられる。足立さんの狩猟対象は専らマガモである。

無双網猟の開始から蕎麦屋の開店まで

足立さんは、40年ほど前、マガモの無双網猟を始めた。無双網とは、鳥がおとりや撒き餌に誘われて地面・水面に降り立った時に、あらかじめ伏せていた網を、離れた場所からロープで操作することにより鳥にかぶせて捕獲する網のことである。

足立さんは14年前から蕎麦店経営に着手し、無双網で自ら捕らえたマガモをさばき店に出している。猟の権利を持つ人は岐阜県内で23人程度、捕獲から解体、料理提供を行う猟師は、岐阜県内では足立さんのみである。

足立さんの猟への関心はスズメに始まる。昭和50年代末、たまたまスズメ猟を始め、毎週日曜に行った。当時は建設会社に勤務、スズメ猟は副業だった。網の作り方も自分で工夫し、2年目には600羽ほど捕獲できるようになった。飲食店の注文に応じ捕獲したが、注文を受けたからにはしっかりと信頼に応えなければならぬと心に決めた。仕事に関するこうした考え方は、現在にいたるまで一貫している。スズメ猟を4年ほど続けている最中、猟友会で話を聞き、今度はマガモ猟に関心を抱くようになった。『狩猟読本』（大日本猟友会）を参考にして独学でワナ猟を学び、80日間かけて網を完成させ、山間地に仕掛けたワナで1羽のマガモを捕獲したのが、今に続くマガモ猟の始まりである。ただ、当時は解体の仕方がわからず、我流でさばいて家族に食べさせたところ、「二度と食わすな」と言われた。

一時は、昼はスズメ、夜はマガモをとる時期があったが、その後、マガモ猟一本に絞った。米を撒き餌に使うと効果的であり、獲れるマガモの量も一気に増えるが、当然、買い手を探さねばなくなるし、買い手の注文数にはちゃんと応じなければならない。試行錯誤を重ねながらワナを改良し、マガモのみをおびき寄せられるよう工夫し、効率よく捕獲する方法を完成させ、現在にいたっている。夢中になっている頃は、家族と過ごす時間より、マガモ猟に出かけている時間の方が長く、いつの頃からか、猟期には、子どもに「お父さん、怖い」と言われるような顔つきになっていた。獲物を獲りたいという「猟欲」が顔にあらわれていたせいだろう。蕎麦屋の開業は、飛騨にマガモを売りに行った際、カモのしゃぶしゃぶを教えてもらい、家族にふるまったところ、美味しいと言われたのがきっかけである。以来、研究を重ね、おいしいと断言できる「自慢の味」にしていって



猟に向かう足立さんのこだわり

足立さんは、『狩猟読本』掲載の簡単な模式図を参考にした以外、猟のやり方に関する本や文献はほとんど見ていない。本に書いてあることは猟師の試験に合格するためのものであり、実際の量で獲物を捕まえられるものとは言えないため、ほとんど参考にしていない。

これまでの猟師の経験を踏まえると、実際の現場に本とまったく同じ状態はなく、そもそも実際に起こることと、本の内容とは違う。猟師として猟をするというのは、他人を頼ったりしないということ、つまり本に頼らず自分で考え試行錯誤して取ろうとすることだ

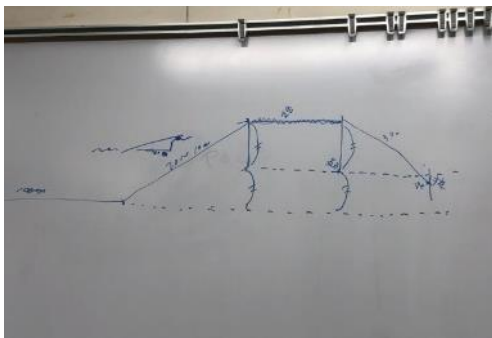
と足立さんは言う。物事をなんでも聞けて実践できるという能力は財産であるが、見聞きしたことをなんでも鵜呑みにはせず、情報をふり分けが必要がある。本を読んでも間違いは見分けられないが、実践ではわかる。結局は終始頼り切るのではなく、自分で考えること、自分の力で実践してみることがとても重要だと我々に語ってくれた。

無双網の設置とマガモの捕獲

足立さんは、漁網を改良して猟に使う。網目が目立たないよう、墨汁で黒ずませる。川岸に高さ1・8mの竹竿2本に長さ10mの網を張る(右写真、漁網転用の捕鳥網)。竹竿と網は浅瀬に10cm程沈める。竹竿基部は川底に固定し、頭部にはワイヤーを取り付ける。竹竿はあらかじめ



近くの川底の杭にワイヤーでしっかり固定し、一方の竹竿を100mほどのワイヤーで待機場所と結ぶ(左上写真、足立さんによるワナ模式図)。



マガモは夜半に採食する習性がある。米を猟場にまき、気長に群れをおびき寄せる(左下写真、猟場の様子)。他のカモ類に比べ、マガモは水流が緩く静かな場所を好むので、猟場には条件に合った場所を選ぶ。



11月15日から2月15日までの猟期91日のうち、約60日、毎日25kgの米を水辺にまく。1シーズンの米代は33万円ほどかかる。多くのマガモを捕まえるためには、マガモを餌場(=猟場)に慣れさせねばならず、米を惜しむわけにはいかない。

餌場の撒き餌の減り具合で、マガモの群れが猟場に慣れたかどうかを判断し、猟の頃合いを見極める。足立さんの猟では、網を引くチャンスは一晩に一度だけである。夜半、マガモの到来を待つ。鈴をつけた稲穂をリール糸に結び付け、音でマガモの到来を察知する。100m離れた場所からワイヤーを一気に引き、沈めた網を梃子の原理で起こし、群れにかぶせて「一網打尽」にする。3か月のうち20~25回程度猟を行い、200~300羽を捕獲する。網にかかったマガモはその場で首を折って次々殺す。

マガモの解体と調理

以下、足立さんの解体方法である。学校の家庭科調理室で、足立さんがマガモを解体するところに立ち合わせていただいた。コロナ禍の最中であつたので、岐阜県教育委員会の許可を得、衛生面には十分に配慮した。

羽毛は胴体から足、翼の根元などを集中的にむしる。頭部はむしらない(次頁写真)。我々も羽むしりを手伝わせてもらった。羽毛は想像以上に柔らかいが、死骸はすでに冷たい。羽毛むしりは難しいが続けていると慣れる。

頭は切り落とさずそのままにし、翼は上腕骨より先の部分を切り落とす。腹側から切れ込みを入れ、切り口から足の方へ手で胸肉をむしる。腹に突き出た胸骨に沿ってささみはずし、鎖骨を真ん中で切りあばらに沿って肉はずす。

調理室で、足立さんが解体した 2 羽のマガモの肉に関し説明を受けた(右下写真)。足立さんが持参した 2 羽のマガモ(雌雄)は 2 日前に捕獲した個体である。わざわざ猟日に合わせて調理日を設定し、捕獲したとのことであった。部位ごと(胸・腿・ささ身・手羽・肝・砂肝)に焼いていただき、説明を受けながら試食した。普段食べる鶏肉と比べると、味はいはるかに濃厚で美味である。臭みはない。上腕骨を使ったスープも美味しくいただいた。



天然の味わいと後継者の問題

6 回目の聞き取りの時、足立さんの心づくしの鴨南蛮蕎麦と鴨飯をいただいた。当然だが、養殖のアイガモではなく天然のマガモが使われる。天然は季節ものだが、足立さんの店では冷凍肉があるので年中食べられる。ただし現在は、1 羽ずつ保健所の検査が行われるため、解体時には神経を使うそうだ。

鴨肉と長ネギを炒め、熱い汁をかける。冷たい蕎麦と熱い汁を組み合わせた鴨南蛮のぬきそば(右上写真)。細かく切った手足の肉を炒めて塩を振り、肉が固くなったら飯に入れ、返し醤油を入れたネギをふった鴨飯(右下写真)。



天然ならではの味わいであり美味であるが、県内の猟師は高齢者が多く、後継者もあらわれないと聞く。後継者不足の理由は様々だが、猟を行うまでの手間暇や、猟期にかかる時間や費用が、現代人の間尺と折り合わないのではないだろうか。

伝統的な食文化、自然利用に関する「継承の危機」の問題は、マガモ猟に限ったことではなく、本校で別チームが研究しているトチノミ食でも同様のことがいえる。トチノミ食研究のグループが聞き取りを行った県内の 7 事例のうち、後継者がいるのはわずかに 1 例のみであったという(注1)。もちろん特産品や観光の資源として有用であれば、後継者も現れるだろうが、あまりに手間暇がかかるとこれも危うい。



近年、こうした伝統文化の継承に成功する事例として、マイナーサブシステムが評価されているという。経済的効率性に期待せず、その行為自体を楽しみとして味わう副次的な生業形態である。実際、トチノミ食の分野では、若手や移住者が関心を抱いて継承するといった事例があると聞いたし、本校でもささやかながらトチノミのアク抜き実験を行っ

ている。マガモ猟と鴨料理についても、長良川流域のマイナーサブシステムとして、次世代に受け継がれていくことを切に願うものである(注2)。

まとめにかえて ～足立さんの死生観と生き方～

マガモ猟に向かう足立さんの創意工夫、情熱には「執念」を感じる。猟期の間は、文字通りマガモ一色である。ところが「40年猟を続けていても、猟期最初にマガモを殺す時には、ためらいの気持ちが起こる」のだという。

最初、その話は聞いた時には本当に驚いた。我々も羽むしりを手伝った時にはためらいを感じたし、マガモの肉を食べた時には自然と感謝の気持ちを抱いた。豊猟を願う「執念」と、生命を敬う「ためらい」の気持ちの双方が生じることに、それほどの矛盾はないのかもしれないと、我々なりに考えた。

命を奪うことについて、足立さんがどう考えているのか。今年の7月19日、足立さんに直接尋ねたが「答えるのはむずかしいね」との返事が返ってきた。

しばらくして、足立さんから「7月31日、みんなで店まで来るように」と連絡があった。

店を訪ねると、まずは、自慢の鴨南蛮と鴨飯をごちそうになり(前頁写真)、そのあと、裏庭の供養塔(鴨塚)に案内していただいた。足立さん自身が河原でひろった自然石を、同じく山から運んだ大振りな石の上に置いた素朴な供養塔である(左写真)。そこで聞いた話は以下の通りである。



自分が狩った鴨について、自分の手の温もりで送ること、その命を無駄にしないこと、食べた人においしいといってもらうことがせめてもの報いだと考えている。

その昔、命に対する考え方に影響を与えた出来事として、スズメの供養するために行った寺の住職さんに、「命をいただいて供養をしに来たのは素晴らしいことだ。しかし、人間も命をもって生きている。供養する気持ちがあるならば網を作る時に鳥に対して感謝の気持ちをこめるようにしなさい」と言われたことがある。その時はあまり響かなかったものの、後にその住職の戦友でもある自分の父親が亡くなった際、住職が自身の修行装束を死装束として着せ、黄泉の国に送るのをみて感動し、それから自分が取った命に対し、先のような考え方をするようになった。

今は店の裏に鴨塚を設置し毎日祈って供養し、道具を作る時にも、マガモを捕る時にも感謝の気持ちを忘れないようにしている。猟期には毎日猟場でマガモに手を合わせ、猟期の終わりに必ず猟場に線香を備える。

今の子どもたちは家畜を殺すところを見ることがないので命を奪う時のためらいの気持ちを知らない。自分も子どもの頃は命について考えることなく食べていた。しかし狩りをして自分で命を取る責任を負うようになった今は、その重みを自分で背負いいただいた命を無駄にしないことが責任を取る方法だと考えている。

冒頭に述べた通り、我々の研究テーマは、「マガモの生態や河川環境と、ワナの設置や操作などの猟師の行動がどう関わるか」であり、関心は、「無双網猟を通じ、河川環境を生か



す人間の知恵への考察を深めること」に向かっていた。

それがいつしか、自然観や死生観にも関心が及ぶようになったのは、「猟期の最初にはいつもためらいを感じる」との、足立さんの一言を聞いてからである。この一言を聞かなければ、我々の研究は、死生観や自然観の考察にまで広がらなかったと考える。

改めて、足立公成さんには深甚なる謝意を表したい。

上写真：蜂屋川河畔での説明

下写真：マガモ解体の様子



注 1) 関高等学校地域研究部「岐阜県山間地に残るトチノミ食」の研究論文より引用。

注 2) マイナーサブシステムについては、トチノミ調査を行っているチームから情報を得た。以下の書籍を参考にした。

近藤祉秋『犬に話しかけてはいけない 内陸アラスカのマルチスピーシーズ民族誌』慶應義塾大学出版会 2022

【他の参考文献】

『狩猟読本』大日本猟友会・野生生物保護行政研究会 2012

長良川支流域におけるマガモ猟の調査

—民俗調査と考古資料の検討から考える—

大野孝斗 山内健心 濱口天弥 津田涼榎



岐阜市周辺の主要

1 はじめに

学校近くの蜂屋川（長良川水系）でマガモ猟が行われていることを知った我々は、マガモのワナ猟（無双網猟）をしている猟師の協力を得て、聞き取りや生態観察、仕掛けの現地踏査を行うことにした（右写真、長良川のカモ類の群れ）。「マガモの生態や河川環境と、ワナの設置や操作などの猟師の行動がどう関わるか」について調査を進めた。



2 活動内容

2022年7月7・29日、11月27日、12月28日、2023年1月18日の計6回、猟師の足立公成さんの下で、聞き取りや踏査を行った。

7月7・29日	足立さんからの聞き取り調査
11月27日	富山県埋蔵文化財センター訪問 遺物・鳥骨を見学
12月28日	長良川流域のマガモの行動観察
1月18日	マガモの解体・調理実習
5月9日	石器製作実験及び丸鶏解体実験

3 マガモの生態

マガモ（*Anas platyrhynchos*）は、カモ目カモ科に分類される。岐阜県の河川や湖沼には、11月ごろ飛来。オスは嘴が黄色く、緑色の頭、白い首輪のような模様があり、メスは、全身が褐色となる（右写真はオス）。夜になると田や川へ出向き水草や種子などを食べる。猟師はその習性を利用しワナを仕掛ける。



4 猟の方法・調理 足立公成さん（68歳、関市在住）

40年前からマガモの無双網猟を始める。蕎麦屋を経営し自ら捕らえたマガモをさば

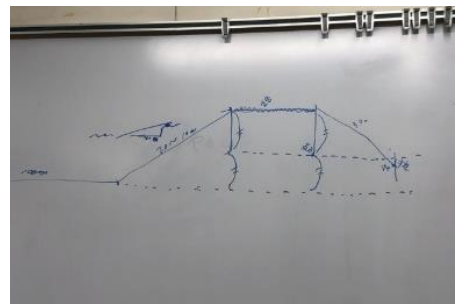
き店に出す。捕獲から解体、料理提供を行う猟師は、岐阜県内では足立さんのみである。

猟の方法 捕獲場所はマガモ以外のカモを捕獲しないよう、マガモが好む比較的狭い川辺を選ぶ**(右上写真)**。高さ1.8mの竹竿の一方を、あらかじめ近くの川底の杭にワイヤーで固定し、もう一方の竹竿は100mほどの長いワイヤーで待機場所と結ぶ**(右中写真、足立さんによる模式図)**。マガモは警戒心が強いので餌付けで警戒心を解く必要がある。夜半に採食するので、餌となる米を猟場にまき群れをおびき寄せる。約60日間、毎日25kgの米を水辺にまき続け、減った餌の量でマガモの採食の具合を判断し、猟を行う頃合いを見極める。そして、100m離れた場所に竹竿に結んだワイヤーを引き込み、夜間から夜明け前にかけてマガモを待つ。鈴をつけた稲穂をリール糸に結び付け、マガモの到来を察知する。頃合いを見てワイヤーを一気に引き、沈めた網を梃子の原理で起こして群れに被せ一網打尽にする**(漁網を転用した網、右下写真)**。網猟で捕獲した個体は傷が少なく味が良いと言われる。網にかかったマガモはその場で首を折って殺す。マガモ以外は網から放つ。

調理 以下、足立さんの調理方法。吸引器を取り付けた箱の中で行う。むしった羽根を即座に吸い取り、手

元をきれいにするため

に、吸引器を使用する。羽毛は胴体から、足、翼の根元などを集中的にむしり頭部と翼はむしらない**(右上写真)**。翼は処理時に邪魔であり、上腕骨より先の部分を切り落とす。頭部は切り落とさない。胴体は腹側から切れ込みを入れて、切り口から足の方へ手で胸をむしる。胸肉から、骨を取り除く。胸肉を取った後に竜骨からささみをとる。



5 先史人類とマガモ 富山県小竹貝塚と遺物の見学

カモ類の骨が多く出土している小竹貝塚（縄文前期）を訪ねた。今は内陸に位置するが、当時は集落のすぐそばまで汽水域が迫っていたという。小竹貝塚人が鳥猟を行っていたことは、出土した多くの鳥骨により明らかである。狩猟対象の中心はカモ類であり、富山市、富山県文化振興財団の調査ともに、検出された鳥骨全体の50%以上がカモ類であった**(出土鳥骨の観察、次頁写真)**。

6 石器を使った実験

私たちは、石器の切れ味を確認するため、黒曜石や下呂石で石器を作り、鶏肉をさ



ばく実験を行った。石器の切れ味は予想以上によく、関節を切断することもできたが、徐々に脂が付着し切れ味が悪くなることが分かった(右上写真)。



7 岐阜県内の遺跡で考える

縄文時代に網猟は可能だったのかを確認するため、私たちは、岐阜県関市にある塚原遺跡と可児市の

宮之脇遺跡、及びそれぞれの遺物が展示されている資料館を訪れた。両遺跡ともに河川近くに立地し、漁網用石錘が多数出土している。漁網用石錘をよく観察すると、

漁網は捕鳥網に転用可能で、実際、足立さんも漁網を用いてカモを捕獲している。時代は異なるが、宮之脇遺跡の古墳から鳥つまみ蓋付須恵器(6世紀代、右下写真)が検出されている。河川流域の人々にとって、カモはなじみの深い生物だったに違いない。



8 考察

縄文人がどのようにカモ類を捕獲したのかについて、直接的な資料はない。貝塚からは、石鏃や根ばさみが出土しているが、今回の足立さんの猟を調べて、ワナ猟を行っていた可能性も考えられた。また、私たちが行った石器を使った実験により、カモを捌くことが可能であり、また、カモ肉のほうが、鶏肉よりも脂肪が少ないことから、鶏肉よりも捌きやすい可能性もある。

9 今後の展望

足立さん、小竹貝塚人にとって、カモ猟は重要な季節生業である。群れで行動するカモ類は、ワナを使えば効率よく捕獲でき、栄養価も高い。猟場選定や捕獲技術の開発は、マガモの習性に基づくものであるから、足立さんと小竹貝塚人の行動や認知には類似点があると思われる。今後も、民俗例と考古学資料の比較検討、マガモを含む鳥類の行動観察を続けていきたい。

協力 足立公成氏(そば処あだち) 富山県埋蔵文化財センター

参考文献 小竹貝塚発掘調査報告 小竹貝塚パンフレット

地下軍需工場建設と本土決戦準備

～東海軍管区の本土決戦構想を探る～

杉浦良太郎 鈴木遥斗 梅村颯太郎 酒向達也



川辺地下工場の遠景（2022.12）

目 次

はじめに

1. 飛行場と飛行機生産
2. 川辺地下工場
3. 事業報告書と中国人労働者
4. 地下工場とは何であったか
5. 本土決戦と地下工場

まとめにかえて

はじめに

我々は、2021年2月、学校付近に建設された秘匿飛行場に関する研究を開始した。秘匿飛行場とは、第2次大戦末期、本土航空作戦のために建設された施設をさす。資料や遺跡の調査、聞き取りによって、周辺に多数の地下壕が構築され物資が秘匿されていたこと、大勢の兵士や住民が動員されたことを確認できた(注1)。

軍は、特攻機1万機のうち1割を突入させれば、米艦船の3分の1を漸減できると見積もり、1945年10月から特攻作戦を開始する予定であった。作戦には相当数の飛行機が必要となる。自治体史には、寺院や公共施設、地下壕に、飛行機部品が秘匿されていたと記録されているし、聞き取りによって、飛行場付近に、飛行機を格納する掩体があったことも判明した(注2)。飛行機や部品はいったいどこから運ばれたのか。空襲の最中、飛行機はどのように生産されたのか。飛行機生産を次のテーマとすることにした。

1 飛行場と飛行機生産

飛行場と飛行機生産を考える上で、新たに得た情報を紹介する。

インパール作戦の最高指揮官、河辺正三は、1945年4月7日、特攻作戦を指揮する航空総軍司令官に就任した。着任まもない5月4日、河辺が関飛行場を訪れたことを、本人自身が日記に書き記している(注3)。日記には、所沢から関まで飛行機で向かったこと、滑走路整備や工場の分散・疎開が不十分であることが記されている。

視察目的が、秘匿飛行場の建設・運用、及び工場の分散・疎開の進捗の確認にあったことは明らかであり、文面からは工事の遅れに対する危機感が伝わってくる。1944年7月のサイパン島陥落後、空襲に備え工場の分散・疎開が本格化した。関飛行場近辺でも、教室が作業場に、紡績工場が分工場に転用された。我々の母校、関高校の前身、武儀高等女学校の生徒も、川崎分工場に動員されている(注4)。

2 川辺地下工場

地図(図版1)を見ると、国鉄中川辺駅からほど近い丘陵に築かれた三菱第五製作所の疎開工場が、関飛行場からもっとも近い地下工場であることがわかる。川辺・坂祝工場ともに、鉄道利用が可能な利便性を備えた場所を選んで建設したのであろう。

1944年12月、三菱第五製作所の疎開工場として川辺地下工場が、同じく第四製作所の疎開工場として可児久々利の地下工場建設が始まった。久々利工場は総延長7キロで、国内最大級の規模であった(注5)。

地図(図版2)は川辺地下工場と関連施設の位置関係図である。駅からは約2キロ。ゆくゆくは国鉄引き込み線を敷設する予定であった。建設現場は幕引山と呼ばれる南北に延びる丘陵の山腹で計11本掘削された地下壕のうち3本が今も開口する。当初は、川辺から美濃加茂に広がる丘陵一帯に地下工場が建設される予定であったが、工事難航のため規模を縮小したという(注6)。

北側4本の地下壕に関しては、地下壕研究会による測量が行われている。北から全長259m、195m(写真1)、222m、230mほどの規模を有する。掘削で掘り出された土砂の山が現在も残されており、土手のようにそのまま山すそに積み置かれ総延長300mに達する(写真2)。地下壕内は崩落が激しく立ち入り危険なので、ドローン撮影を試みた。飛島組によれば、奥行270mの地下壕を掘削する予定だったという。入口近くには横に連結するト

ンネルを掘りかけた形跡がみられる。地下壕を横につなげて格子状にすれば、総延長 4 キロ規模の工場が完成した可能性がある。掘削には、発破や削岩機もつかわれたが大半は人力掘削で、北側 5 本は中国人、南側 6 本は朝鮮人が掘ったと伝わる。三菱側責任者、河村三千三は、戦後、次のように回想している(注7)。

- ・正式名称は護国第六一二工場。建設本部は川辺町役場。工事は飛島組が請け負った。
- ・工事が進むと内部の整備が行われ名古屋から機械が持ち込まれた。突貫工事であった。
- ・坑道からの赤黒い土砂が目立ったせいか、1945 年 7 月 14 日、米軍機 6 機の機銃掃射を受けた。以後、土砂を隠すため、伐採した樹木でおおうようにした。
- ・工事には、多くの朝鮮人・中国人が使役され、ゆくゆくは総員 1500 名程度で、飛行機部品を増産する予定だったが、工事完成前に終戦を迎えた。

3 事業所報告書と中国人労働者

この現場では、朝鮮人のほか、1945 年 5 月、飛島組が御岳発電所工事現場から連行した中国人 270 名が作業に従事した。我々は、終戦直後に飛島組が作成した事業所報告書のコピーを入手し検討した(注8)。報告書には中国人 270 名の全姓名・出身地が記録されている。うち 4 名が病気や事故により死亡し診断書も掲載されている。

なぜこのような報告書が作成されたのか。その謎ときは、すでに NHK によって行われていた。戦犯裁判を恐れた外務省は、中国人を使役した全国 135 カ所の事業所に報告書提出を義務付けた。我々が入手した報告書はそのうちのひとつのコピーであった。さらに外務省は、調査員を派遣し現地報告をまとめ、全体の総括報告書も作成している。労働者虐待がなかったことを証拠づけるための報告書であったが、冷戦の最中、戦争裁判が打ち切られたため、報告書の存在はいつしか忘れ去られていった(注9)。NHK はこの顛末を探り 1993 年にテレビで報道、さらに出版物として刊行した(注10)。

1942 年、国内の労働力不足を補うため、日本政府は「華人労務者内地移送に関する件」を閣議決定し、結果、4 万人近い中国人が日本に動員された。中国人は、表向き、自主的に募集に応じたことになっているが、実態はかなり異なる。外務省報告書や現地調査報告にも、捕虜や囚人、病人のほか、半強制的に供出されたケースもあったと記録されている(注11)。飛島組による川辺事業所報告書には「宿舎に入浴施設を設けた」「栄養に配慮した」「慰安施設はなかった」との記載があるが、実態はどうだったのだろうか。終戦から 78 年。それを明らかにすることは容易ではないが、自治体史や聞き取りにより探ってみた。以下はその記録である。

- ・後ろ手を縛られ数珠つなぎになった中国人が川に水浴に向かう姿を見かけた(注12)。
- ・中国人は、現場近くのバラック小屋で寝起きしていた。食糧事情は悪く代用食が主食だった。野草や木の皮も食べていた。就業時間は 12 時間であった(注13)。
- ・当時、ここが慰安所だと言われる施設があり「日本人や朝鮮人が利用していた、中国人は利用していない」という話を聞いた(注14)。

いずれも自治体史の記載や当時を知る高齢者からの聞き取りである。事業報告書の記載と実態はかなり異なる。訴追逃れのためのデータ捏造に関しては、外務省嘱託調査員の証言もある(注15)。

中国人は終戦後も 12 月まで川辺に滞在し、佐世保経由で帰国した。その間に彼らのうち 4 名が死亡した。事業所報告書には 3 名が病死、1 名がトラックから転落して頭を強打

して亡くなったと記載されている。生きて祖国に帰れなかった4名の殉難碑が、工事現場近くにあると聞き、現地を訪ねた。遺骸は火葬にされ町内に安置されていたが、12月、他の中国人が帰国する際、持ち帰ったと聞く(注16)。1956年、木柱慰霊碑が建立され、町内の禅原寺の住職が供養を続けてきた。1974年、慰霊碑は石碑に作り直され現在にいたっている(写真3)。

終戦から53年目の1998年、かつて工事現場で働いていた中国人2名が、川辺の地を訪れた。これはその時撮影された写真である(写真4)。右が蒼欣晝さん、訪問当時72歳。左が張福財さん、同じく当時74歳。当時川辺の国民学校6年生だった鈴木佳子さんが殉難碑を案内し、3名が病死、1名が事故死であった記録されていると通訳を通じて説明すると、蒼さんは「事故死ではない」ときっぱりと断言したという(注17)。鈴木さんによれば、詳しい事情を聞く時間がなかったとのことである。事故でなければ何が起きたのか。真相は不明である(注18)。

中国人にとって川辺での生活はずいぶん苦しいものだったと想像されるが、心温まる話もある。当時、女子児童は、宿舎近くに行ってはいけないと言われていたが、わんぱく盛りの男子たちは、中国人に遊んでもらったそうである。

当時、国民学校6年生であった加藤栄樹さんもそのひとりである。終戦後、加藤さんは友人とともに、労働から解放された中国人を訪ね、マージャンを囲む若者の膝にだっこしてもらい、コッペパンをもらって食べた。家族に話すと、もらいっぱなしは良くないということで、後日、干し柿とサツマイモを持参した。中国人の平均年齢は25歳。故郷の家族を思い出し、日本の子どもと遊んだのだろうか。加藤さんは、「無理やり動員され、苦勞した人たちなのに、憎い敵であるはずの日本人の子どもと遊んでくれた。今でもコッペパンをみると思い出す」と語ってくださった(注19)。

地下工場建設は終戦後放棄され、運び込まれた機械は、山川橋から飛驒川に捨てられたという(注20)。三菱社員の回想録には、終戦前夜、宿舎や現場を抜け出した朝鮮人・中国人が神社の境内に集まり、大声で話し合っていたとの記載がある。不思議なことに彼らは日本の敗戦をすでに知っていて、善後策を相談していたと伝えられる(注21)。

4 地下工場とは何であったか

海外の人々を動員してまで作ろうとした地下工場とは、いったい何であったか。考えてみたい。名古屋周辺は日本有数の工業地帯であり、航空関連施設の一大集積地であった。戦局悪化の中、三菱・川崎ともに、生産拠点を分散・疎開させた。中でも、岐阜県東濃地域から愛知県犬山にかけては、日本屈指の地下工場密集地帯である。岐阜県の地下工場のほとんどが、この地域に集中する(図版3)。

山間地であり空襲から逃れやすいこと、駅に近く輸送に適していること、名古屋や飛行場(関・各務原)に近いことなどが、主な理由であったと考えられる。地下工場や作業場で生産された部品は体育館や講堂で組み立てられ、飛行場へと運ばれる手筈だった(注22)。部品生産から組立まで、各地の飛行場付近で一貫生産を行い、日本各地から特攻機を縦横無尽に出撃させ執拗に攻撃する。そのような作戦を陸軍は構想し、実際に、秘匿飛行場や地下工場を次々と建設した(注23)。東濃・犬山の地下工場は、東海軍管区にとって、特攻作戦の要と言える存在であった。

5 本土決戦と地下工場

本土決戦に備えた特攻作戦は、1945年10月から始まる予定であったが、空襲が続く中、どの程度の実効性があったか疑問が残る。東濃・犬山の地下工場群は終戦まで未完成だった。海外の労働力に依存しなければ工事が進まない中、一方で数千人の特攻機パイロットを育成するなど、果たして可能だったのだろうか。岐阜県内では、大垣や各務原の飛行場も空襲で壊滅した(注24)。7月には、関飛行場近くの民家に焼夷弾が落とされているし(注25)、川辺工場も機銃掃射を受けた(注26)。戦争が続けば飛行場や工場も次々破壊されたと考えられる。以上を総合的に考え、特攻作戦が実効性を発揮する可能性は低かったと推測する。

軍の一部には、原爆投下後も戦争を続行する構想があった。上陸した敵軍を殲滅し、条件付き講和をめざす戦略である。敗れた場合でも、長野県の松代大本営建設が物語っているように、山岳陣地を拠点に徹底抗戦する計画だった。一方の米国は、九州と関東の2カ所で上陸作戦を行う準備を進めていた。それでも日本が降伏しない場合に備え、伊勢湾を含む5カ所での上陸作戦を予定していた(注27)。

当然、日本陸軍も陣地戦の準備を進めていた。『名古屋陸軍造兵廠史』や『各務原市資料報告書第40号』によれば、多治見と美濃加茂を結ぶラインを、東海軍管区の最終防衛線とする構想があったとのことである(注28)。この防衛線は、東濃・犬山の地下工場群のほぼ真ん中を貫いている。地下工場の陣地への転用が計画されていたのであり、東海軍管区司令官の岡田資中将の命を受けた名古屋陸軍造兵廠長田村宣武中将は、小銃・機関銃・銃弾等の製造のため、多治見以北の中央線沿線に、造兵廠工場をすみやかに疎開させるよう指示を出している(注29)。造兵廠工場の疎開先は、土岐、大井、岩村、長島、山岡、明智、阿木など、いずれも木曽川、中央線からさかのぼった山間地である。下流方面では、八百津、御嵩、川辺、上麻生、甘屋において、疎開の準備が始まっている。一方、飛行機地下工場は、川辺、八百津、久々利、平牧、帷子、善師野、楽田、瑞浪に設営されたのであり、東濃西部から犬山にかけて分布域を形成している。試しに、飛行機地下工場群と造兵廠疎開工場群をそれぞれマッピングしてみると(地図4)、後者は前者の後衛に位置し、前掲の通り、前者の真ん中あたりを最終防衛線が貫いていることがよくわかる。

以上、『名古屋陸軍造兵廠史』の記載や決号作戦の示達内容を勘案すると、次のような作戦計画が浮かび上がってくる。

- ①地下工場や秘匿飛行場の建設。飛行機増産とパイロット育成。
- ②米輸送船団への全面特攻。
- ③上陸軍との一大決戦。山岳陣地戦。

前述の通り、米国側は、関東上陸戦で日本が降伏しない場合には、さらに5カ所での上陸戦を展開する予定であった(注30)。そのうちひとつが伊勢湾沿岸であった。伊勢湾に上陸した米軍が濃尾平野主要地を次々と占領した場合、美濃太田・多治見間のラインを最終防衛線とする構想があったことは、すでに述べているが、なぜこの地に最終防衛線が設定されたのか。ここで考えてみたい。

それはやはり、堅固な地下陣地への転用が可能な地下工場群があったからではないか。防衛線の東南端(多治見)の背後には釜戸地下工場が、同じく中央部(可児)の背後には久々利地下工場が、そして西北端(美濃加茂)の背後には川辺地下工場が立地する。その中でも、ほぼ完成した久々利地下壕の総延長は7キロに達し、全国的に見ても最大規模を

有する。未完成に終わった川辺地下壕の総延長は 4 キロ程度であったと推測し得る。このふたつの地下壕を足すとその総延長は 11 キロであり、松代大本営の総延長（10 キロ）に匹敵する。これらの飛行機工場群はいずれも三菱に所属するものである。当初から、地下陣地群への転用を考慮に入れた構想の下、建設された可能性はないだろうか。

中央線沿いに位置する東濃地域は、濃尾平野から長野方面に向かうルート上に位置する。東海地域を占領した米軍が、長野の松代大本営をめざして陸路を進軍する場合、このルートを進むことは想像に難くない。決定的な証拠となる資料には恵まれていないが、松代大本営設置の閣議決定（1944 年 7 月）と同時に、東濃の地下工場群の地下陣地群への転用が構想された可能性は十分あると考える。さらにいえば、地下陣地群・兵器工場群の連年の背後にあたる長野県宮田村に、1945 年 3 月、秘密兵器開発で知られる陸軍登戸研究所が疎開してきたことも、一連の作戦の一環であったかもしれない（注 31）。防衛省戦史室のデータベースその他の資料の中に、このあたりの経緯を示唆する資料がないか、もう一度精査してみようと思う。

いずれにしても、大都市から離れた内陸でも、住民を巻き込む凄惨な地上戦を行う計画があったことを知り、我々は言葉を失った。

まとめにかえて

前回、関飛行場の実態解明に努めた我々は、今回、特攻機生産の拠点のひとつ、川辺地下工場の調査を行った。聞き取りや資料調査で、中国・朝鮮出身者が厳しい管理下に置かれていたこと、東濃地域の地下工場群を本土決戦の陣地に転用する構想があったことを資料で確認した。特攻作戦や本土決戦、植民地・占領地からの動員・連行は、いずれの出版社の教科書にも掲載されている重要事項だが、郷土史とは縁遠く、身近に感じる出来事とは思えなかった。ところが調べてみると、実は、郷土史と無縁どころか、直結していたのである。今まさに土砂に埋もれようとしている川辺地下工場は「歴史の証人」ともいえる重要な遺跡であると、我々は考える。

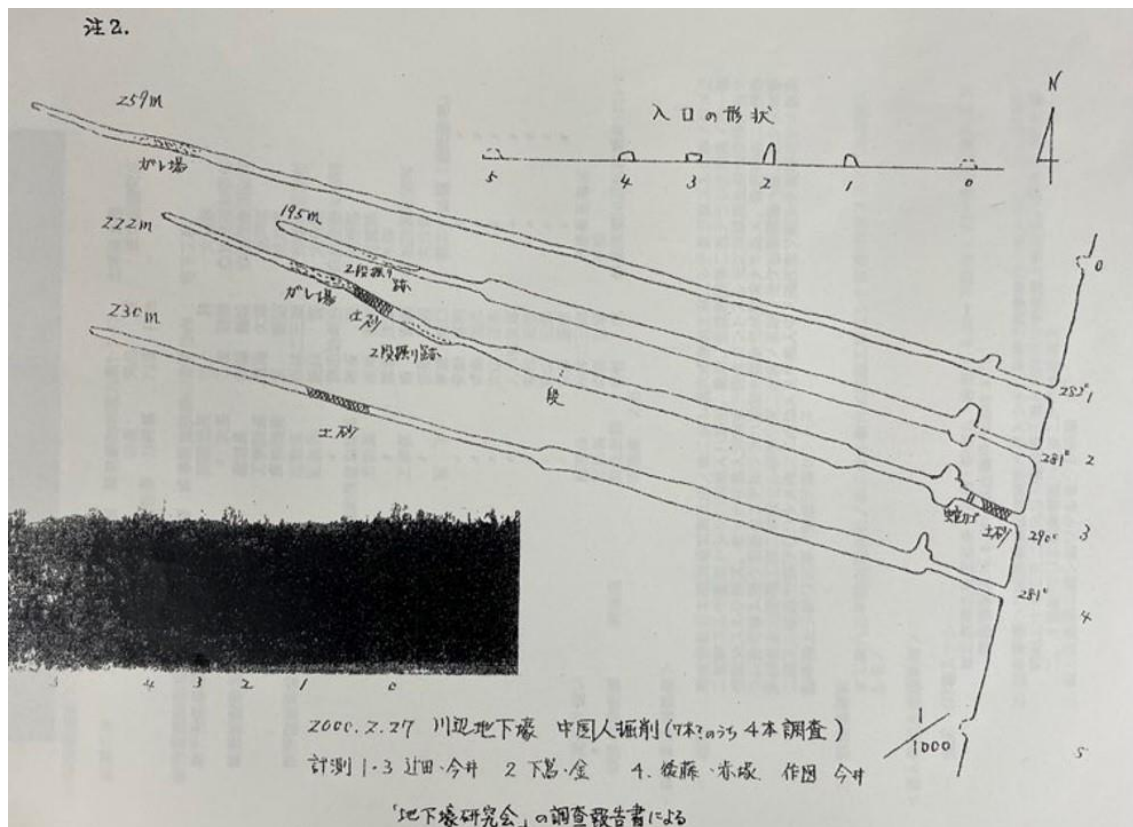
今年の 5 月、我々は、関飛行場跡で現地セミナーを行った。当日、100 人もの方々が参観された。地元の高齢者をのぞけば、ほとんどの方々が、飛行場のことをご存じなかった。地下工場や本土決戦についても同様であろう。我々の研究は、高齢者や当時の様子を伝える資料によって支えられており、学んだ事実を、地域の皆さんや後世の人々に正確に伝えられるよう、これからも活動が続けていきたい。



図版 1 関連地図（Google Earth に加筆）



図版 2 関連地図（Google Earth に加筆）



写

真1 川辺地下壕測量図（地下壕研究会が制作、原図は遺失）



写真2 地下壕掘削土の堆積状況

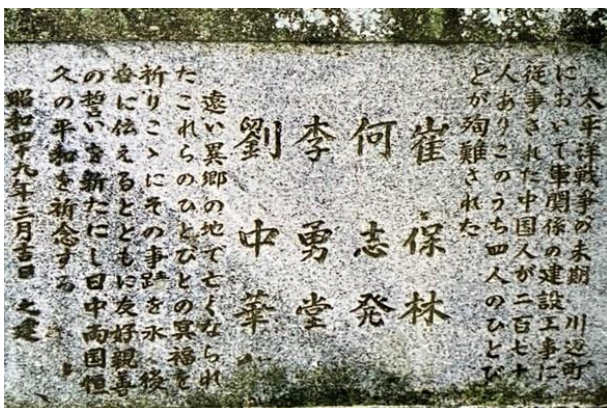


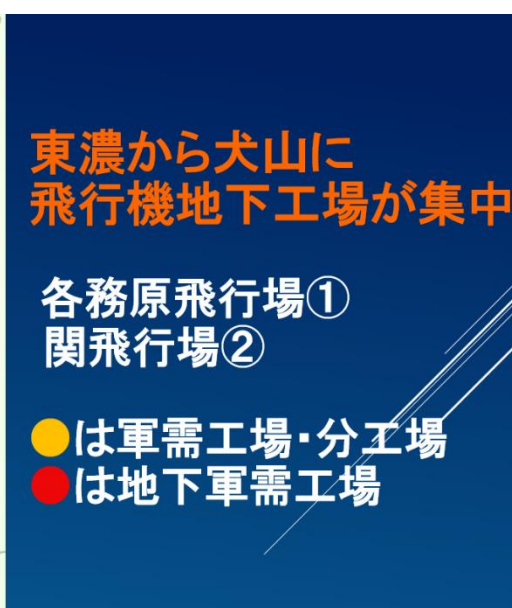
写真3 中国人慰霊碑（川辺町）



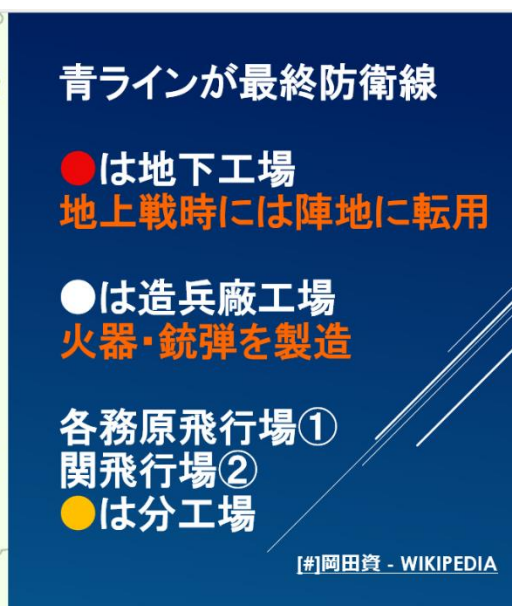
写真4 蒼欣晝氏（右）張福材氏（左）



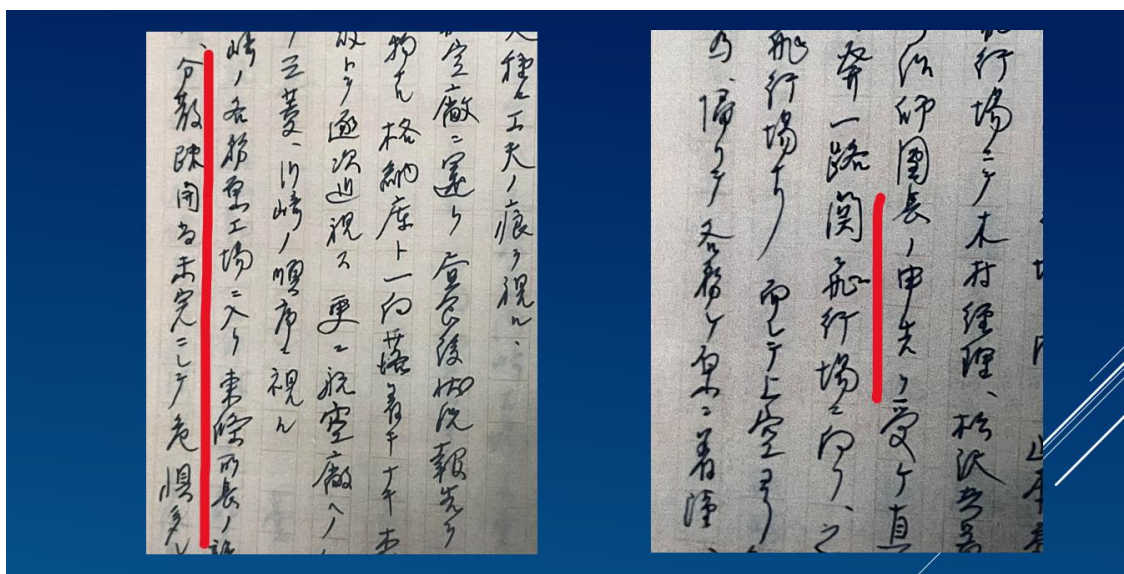
図版3 地下軍需工場●の分布



図版4 地下軍需工場●と造兵廠工場○の分布



【その他 参考資料】



『河辺日記抄』の原文（防衛省保管） 傍線部は加筆



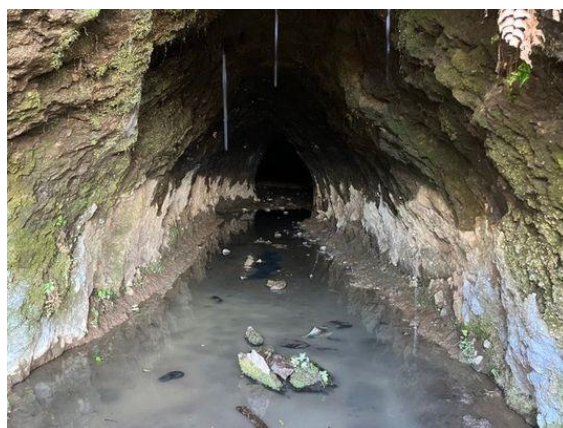
聞き取り調査（三品弘子さん 90歳）



聞き取り調査（鈴木佳子さん 90歳）



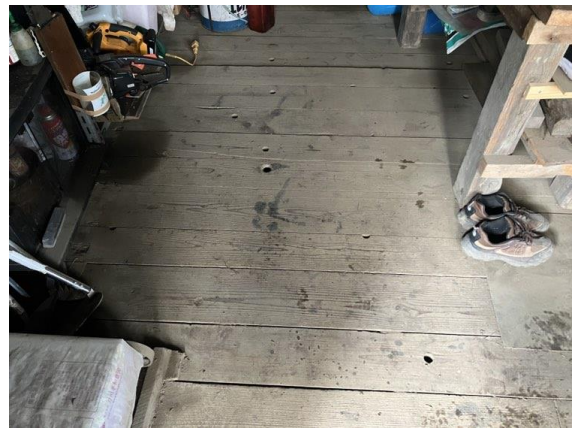
聞き取り調査（加藤栄樹さん 90歳）



川辺地下壕の現状



坂祝町黒岩地区での聞き取り



床板に転用された掩体の屋根材（坂祝町）

【注釈・引用文献】

（注 1）「岐阜県立関高等学校地域研究部報告 第 6 号」2022.3

特集： 戦争の記憶と郷土史

（注 2）坂祝町黒岩地区での聞き取り調査（2023 年 7 月 9 日）。

- ・滑走路の東方には、掩体の跡が 3 ヶ所、戦後しばらくまで残されていた。半地下式が 2 ヶ所（のち茶畑に）、山あいコンクリートの側壁のある掩体が 1 ヶ所。側壁の上には屋根も取り付けられていた。未完成。のち施設建設のため破壊された。
- ・掩体の屋根材は、付近の民家の納屋の床材に転用され現存する。

（注 3）『航空総軍時代の回想及び日記抄』

防衛省防衛研究所戦史研究センター 登録番号 - 文庫委託 - 267

（注 4）『高等学校沿革史・記録誌目稿（その一）』（1975）

『各務原市資料調査報告書第 40 集』（2016）

（注 5）『可児市史 近現代編』（2010）

（注 6）『川辺町史』（1996）

（注 7）『往時茫茫 三菱重工名古屋五十年の回顧』菱光会（1970）

（注 8）『華人労務者関係調書』岐阜県加茂郡川辺町株式会社飛鳥組作業所（1946）

（注 9）『幻の外務省報告書 中国人強制連行の記録』NHK取材班（1994）

（注 10）「クローズアップ現代」「NHK スペシャル」で放映（1993）

（注 11）『幻の外務省報告書 中国人強制連行の記録』NHK取材班（1994）

（注 12）鈴木佳子さん（川辺町在住）の証言。

（注 13）『川辺町史』（1996）

（注 14）鈴木佳子さん（川辺町在住）の証言。

（注 15）『幻の外務省報告書 中国人強制連行の記録』NHK取材班（1994）

『中国人強制連行資料』田中宏・松沢哲成編（1995）

（注 16）（注 6）『川辺町史』（1996）

（注 17）鈴木佳子さん（川辺町在住）の証言。

（注 18）報告書には「トラックから転落し頭部を強打して亡くなった」とある。

- (注 19) 加藤栄樹さん（川辺町在住）の証言。
加藤栄樹「コッペパンの思い出」（岐阜県退職校長会『彩雲』2022）
- (注 20) 川辺町内で複数の方から聞き取った話である。
- (注 21) 『往時茫茫 三菱重工名古屋五十年の回顧』菱光会（1970）
- (注 22) 防衛庁防衛研修所戦史室『本土防空作戦』朝雲新聞社（1968）
防衛庁防衛研修所戦史室『陸軍航空作戦基盤の建設運用』朝雲新聞社（1979）
- (注 23) 『本土航空作戦記録』第一復員局（1946）
- (注 24) 『大垣市史通史編 近現代』（2014）
『各務原市史通史編 近世・近代・現代』（1985）
- (注 25) 坂祝町黒岩地区での聞き取り調査（2023年7月9日）。
- (注 26) 『往時茫茫 三菱重工名古屋五十年の回顧』菱光会（1970）
- (注 27) 柴山太「大日本帝国陸軍はアメリカ軍の本土上陸作戦を阻止し得た！：1945年5～8月の両軍軍事算定によれば」『総合政策研究』57 関西学院大学（2018）
- (注 28) 『名古屋陸軍造兵廠史・陸軍航空工廠史』（1986）
『各務原市資料調査報告書 第40集』（2016）
- (注 29) 『名古屋陸軍造兵廠史・陸軍航空工廠史』（1986）
- (注 30) 前掲（注27）柴山論文
- (注 31) 『伊那路 終戦特集号』上伊那郷土研究会（2014.8）
NHK 長野 web 報道ほかの新聞・テレビ報道（2023.8）

[旧陸軍 秘密戦の拠点「登戸研究所」長野移転の隠された狙いは \(nhk.or.jp\)](https://www.nhk.or.jp)

【他の参考文献】

- ・『坂祝村誌』（1955）
- ・『関市史』（1967）
- ・『関市立田原小学校百周年記念誌』（1972）
- ・『美濃加茂市史通史編』（1980）
- ・『市民のための美濃加茂の歴史』（1995）
- ・『川辺町史』（1996）
- ・『新修関市史通史編』（1999）
- ・『坂祝町史通史編』（2005）
- ・『写真集 証言する風景』『証言する風景』刊行委員会（1991）
- ・『川辺地下壕の概要 中国人殉難者の碑と川辺地下壕の跡』地下壕研究会
- ・『本土決戦』土門周平ほか（2015）
- ・『戦争体験集 平和を願って』平和を願う坂祝町民の会（2018）

【ご協力をいただいた皆様】（順不同・敬称略）

鈴木佳子 加藤栄樹 三品弘子 兼松修 瀬瀬征幸 （聞き取り調査協力）
地下壕研究会のみなさん（情報提供） 梅溪得道（ドローン撮影） 舘弘士（情報提供）
坂祝町黒岩財産区のみなさん（情報提供） 垣下智洋（情報提供） 高橋邦幸（情報提供）

後 記

『地域研究部報告 第8号』は、「聞き書きと郷土誌 ～記憶と記録の相互検証～」の特集号である。地域に伝わる民俗や戦争体験の記憶を、次世代に向けていかに継承していくか。まずは、記憶の正確な記録化からはじめていこうと思い立った我々は、同時並行で複数の聞き取り調査に着手した。

今回の特集号では、ふたつの民俗例（トチノミ食、マガモ猟）と、戦争遺跡に関わる目撃談を扱った研究を報告する。我々は、聞き取りで得たデータ（民俗資料）をもとに、考古学資料や文献資料とのクロスチェックを行い、考察も加えて以下の論考にまとめた。

（１）岐阜県山間地に残るトチノミ食 飛騨市、郡上市、関市に残るトチノミ食の民俗をまとめたレポートであり、昨年度、「地域の伝承文化」に学ぶコンテストにおいて優秀賞を受賞した。学びの成果については、全国トチノミ学ネットワーク準備会（2023.5.20）や「かんきょうフェアせき」（2023.10.15）において発表した。

（２）長良川水系におけるマガモの無双網猟に関する調査 ～猟師足立公成さんに学ぶ～ 自ら捕らえたマガモをふるまう蕎麦店の店主から、聞き取りを行い、猟場や解体現場にも足を運びまとめたレポートである。今年度、「地域の伝承文化」に学ぶコンテストに応募し、優秀賞を受賞した。

（３）長良川支流域におけるマガモ猟の調査 ～民俗調査と考古資料の検討から考える～ 上記レポートをまとめたグループが、民俗事例と考古資料の比較検討を行い、縄文時代におけるワナ猟の可能性を追究したレポートである。今年度、日本考古学協会総会高校生ポスターセッションにおいて優秀賞を受賞した。学びの成果については「かんきょうフェアせき」（2023.10.15）において発表した。

（４）地下軍需工場建設と本土決戦準備 ～東海軍管区の本土決戦構想を探る～

戦争末期に建設が始まった地下軍需工場に関する研究レポートであり、前年度までの飛行場研究を引き継ぐかたちで実施した。今年度、全国高校生歴史フォーラムにおいて優秀賞を受賞した。学びの成果については、関市文化財保護センターとの共催で現地セミナーを行い発表した（2023.5.21）。

昨年、とある全国コンクールで、審査員から「なぜ、関高校は、そんなに地域の方々からの協力を得られるのか」との質問が投げかけられた。予期せぬ問いかけに生徒も絶句し、まともに答えられなかったと記憶している。

後日、聞き取りに協力していただいた高齢者の皆さんに、「こんな質問がありました」と報告したところ、「若いもんががんばっとるんや、年寄も応援せんならん」、「ウチで子どもや孫に昔の話をしても聞いてくれんが、あんたたちは聞いてくれるでな」と、笑いながら答えてくださった。

人生経験豊かな方々との語らいは、もちろん学びの場であると同時にそれ自体楽しくもあり、時に悲しく深刻で、物事を深く考えるきっかけとなる。血の通った「郷土誌」をめざし、今後も聞き書きを重ねていきたい。

（林 直樹）

岐阜県立関高等学校地域研究部報告

第 8 号

発 行：令和 5 年 月 日

発行所：岐阜県立関高等学校

岐阜県関市桜ヶ丘 2-1-1

電話 0575-22-5688

FAX 0575-23-7089

岐阜県立関高等学校地域研究部