



平成25年3月
世界農業遺産活用実行委員会

目 次

I. 世界農業遺産構成資産調査の概要	2
1. 調査目的とテーマ	2
2. 調査の手順	3
3. 調査体制	3
II. 構成資産の調査	4
1. 農業	4
1-1. 米づくり	4
1-2. 能登野菜	8
2. 里海と漁業	18
2-1. 多様な環境と魚種	18
2-2. 藻場と海藻利用	24
3. 農産物や海産物の加工技術	28
3-1. 乾燥する技術	28
3-2. 漬ける・発酵する技術	34
4. 伝統工芸や伝統技術	42
4-1. 伝統工芸	42
4-2. 里海の伝統技術	51
4-3. 里山の伝統技術	55
5. 祭り・文化	59
5-1. 年中行事	59
5-2. 祭礼神事	76
6. 歴史的かんがい施設	97
6-1. ため池	97
6-2. 用水路	101
7. 農村景観	105
7-1. 外浦の景観	107
7-2. 内浦の景観	116
7-3. 内陸部(中山間地)の景観	123
8. 農業振興や交流促進	133
8-1. 朝市・直売所	133
8-2. グリーン・ツーリズム、エコツーリズム	140
8-3. 後継者や移住者の支援	145
9. 里山保全の取り組みと生物多様性	153
9-1. 里山保全活動	153
9-2. ビオトープ活動と生き物調査	158
9-3. 絶滅危惧種、希少種の保護活動	161

I. 世界農業遺産構成資産調査の概要

1. 調査目的とテーマ

2011 年（平成 23 年）6 月、能登半島の 4 市 4 町（七尾市、輪島市、珠洲市、羽咋市、志賀町、中能登町、穴水町、能登町）に広がる「能登の里山里海」が、佐渡市の「トキと共生する佐渡の里山」とともに、国際連合食糧農業機関（FAO）により、日本で初めて世界農業遺産（GIAHS：Globally Important Agricultural Heritage Systems）に認定された。

世界農業遺産という国際的な評価を得た「能登の里山里海」を将来の世代に継承していくためには、多様な主体の参画による里山里海の維持・保全活動と、里山里海における新たな価値の創造が必要不可欠であるが、そのためにはまず、地域住民をはじめ、県内外の企業や学校、特定非営利活動法人（NPO）などの団体・組織や都市住民に、「能登の里山里海」の持つ価値を正しく認識し、分かりやすく理解してもらうことが必要である。

そのため今回、「能登の里山里海」を構成する代表的な資産について、それらの概要と評価された点（価値）について、以下のとおり調査を実施し、分かりやすく紹介する。

また本調査結果については、今後、「能登の里山里海」に関する学術的な調査や検証が行われる場合には基礎資料として用いるほか、「能登の里山里海」情報ポータル等でも公開する。

<調査の背景>

世界農業遺産（Globally Important Agricultural Heritage Systems: GIAHS）とは、社会や環境の変化に適応しながら何世紀にもわたり発達し、形づくられてきた農業上の土地利用、伝統的な農業とそれにより育まれた文化、景観、生物多様性などに富む、世界的に重要な地域を次世代へ継承することを目的として、2002 年（平成 14 年）に、国際連合食糧農業機関（FAO、本部：イタリア・ローマ）が創設したプロジェクトである。

2011 年（平成 23 年）6 月、中国・北京市での世界農業遺産国際フォーラムにおいて、新たに日本の「能登の里山里海」と「佐渡と共生する佐渡の里山」、中国、インドの 4 地域が認定され、ペルー、チリ、タンザニア・ケニア、アルジェリア・チュニジア・モロッコ、フィリピン、中国（3 地域）とあわせて、認定地域は 11 カ国 12 地域となった。

世界農業遺産は、英文では Globally Important Agricultural Heritage Systems: (GIAHS) と記し、世界重要農業資産システムとも訳される。「能登の里山里海」では、長年にわたり自然と調和した農業、林業、漁業が営まれ、独自性のある豊かで多様な農法、漁法、土地利用、資源管理、生活様式、伝統文化、技術、知恵、維持・保全活動が育まれてきた。これらは、農林漁業を核とした独自のシステムを構築し、相互に密接な関係性を保ちながら、現在まで維持・継承されている。「能登の里山里海」の世界農業遺産認定は、このシステム、すなわち能登の暮らしそのものが、生物多様性を保全し、資源の持続可能な利用をはかる優れ

たシステムであるとして、国際連合食糧農業機関により高く評価されたものである。

また、認定の国際的背景には、人類が直面する経済、食糧、治安、貧困、環境、気候変動などの地球レベル（グローバル）の危機や困難に対して、長年にわたり自然や環境と調和しながら、地域固有の知を活用し、生物多様性の保全と資源の持続可能な利活用を行ってきた地域レベル（ローカル）の取組の有効性が再評価されていることや、2010 年（平成 22 年）10 月、愛知県名古屋市で開催された「生物多様性条約第 10 回締約国会議（COP10）」において、里山（SATOYAMA）における生物多様性の保全と持続可能な利用の両立を目指す「SATOYAMA イニシアティブ」の推進が決議されるなど、近年の里山に関する国際社会の関心の高まりが挙げられる。

2. 調査の手順

（1）資産事例の抽出と整理

2010 年（平成 22 年）、能登 4 市 4 町で構成する能登地域 GIAHS 推進協議会が、世界農業遺産認定のため国際連合食糧農業機関に提出した申請書類に記載のある、「能登の里山里海」を構成する 160 の資産の事例（以下、「構成資産」という。）のうち、80 事例程度を抽出し整理する。

各構成資産は、システムの中で互いに関連しているが、整理のため、抽出した資産は、大分類、中分類に分類する。

（2）文献調査及びヒアリング調査

大分類、中分類とそれに属する事例として、各構成資産の世界農業遺産における価値を、文献・ヒアリング・現地調査にて、以下の 5 つの視点で整理した。

- ①概要及び GIAHS 的価値
- ②背景（経緯～現状）
- ③特徴的な知恵や技術
- ④生物多様性との関わり
- ⑤里山里海との関わり

3. 調査体制

株式会社計画情報研究所（受託機関）

小柴有理江 金沢大学地域連携推進センター特任助教（担当：2.里海と漁業）

堀内美緒 金沢大学地域連携推進センター博士研究員（担当：5.祭り・文化、7.農村景観）

Ⅱ．構成資産の調査

1. 農業

1-1. 米づくり

(1) 概要及びG I A H S 的価値について

能登半島に、水田が開かれるようになったのは、弥生時代中期前半頃（紀元前 1 世紀）である。羽咋市と中能登町に広がる邑知潟など水利の良い湿地帯などで稲作が盛んに行われてきた。温暖で雨量が多く水が豊富であること、冬期は雪に覆われるため水稻以外の農作物の生産が難しいことから、江戸時代では農作物全体のうち米が 8 割以上を占めるほどになった。

能登では、自然や神仏との関わり、農耕儀礼や地域共同体の運営は、稲作のスケジュールにあわせて行われてきた。輪島市の白米千枚田に代表される棚田や、能登半島に多く分布するため池は、土地や水利を確保するための先達の知恵であり、能登各地に伝わる、田の神をもてなす、収穫と祈念の祭祀である「あえのこと」は、他地域では類をみない能登独自の神事である。

能登は、平野部が少なく丘陵地が海岸まで迫っている地域が多く、農地も狭小であるため、小規模農家が農業を主軸としながら、漁業、林業、杜氏、瓦焼き等の他の生業も兼ねる、半農半漁・半農半 X（エックス）という生活が中心であった。また、半島ゆえの地形的な制約と相まって、特に米づくりを中心とした固有の文化や生活様式が守り継がれてきたと考えられる。

(2) 背景（経緯～現状）

弥生時代中期前半頃からは、本格的な稲作文化が定着し、集落や人口が増加した。中能登町杉谷チャノバタケ遺跡では、弥生時代中期頃の“オニギリ”に似たもち米の化石が発掘されている。藩政時代までには、ほとんどの農地が造成され、それに合わせてため池や用水路も整備された。

近代から現代にかけての米づくりは、昭和 30 年頃までは、家畜を使った田起こし作業や人出による田植えや稲刈りにより行われ、肥料も人糞などの有機肥料が使われていた。稲の害虫である泥虫はカゴですくい、虫送りの行事には、松明に火を焚き、虫を集めて駆除していた。子どもからお年寄りまで、毎日、家族総出で、何らかの田んぼ作業に関わっており、農作業で使うミノや竹カゴなどの簡単な道具は、身近な材料を使った手作りがほとんどであった。



図 犁（すき）起しの回想イラスト



図 はざ干しの回想イラスト

（薮下益栄氏作）

現在、能登で多く栽培されているのはコシヒカリで、次いで能登ひかりである。コシヒカリ以前は、8月頃に収穫できる品種が主流であった。これには、早場米の方が値段も高く売れることと、出稼ぎにちょうど都合がよかったなどの理由がある。

かつては、各農家が自家採種を行っていたが、現在は、品種が混ざることや、収量の低下・特性のバラつきなどの種子の退化を避けるため、「種子更新」が行われている。

昭和 35 年頃は、家畜を使って農業が行われていたが、その後、機械化が進み、昭和 50 年頃には、乗用型トラクターも使用されるようになり、ほ場整備とあわせて、機械の大型化が進んだ。また、昭和 30 年頃は、人糞等の有機質肥料が使用されていたが、機械化と時期を同じくして、化学肥料や農薬が使用されるようになった。これにより、農家の作業は一気に楽になり、兼業農家が増えたが、一方、田んぼの生物は大きな影響を受けた。現在は、石川県のエコ農業者認定制度が実施されたことが契機となり、慣行栽培と比較して少しでも農薬や化学肥料の使用量を減らす取組が盛んに行われており、循環型農業を目指して、農薬や化学肥料等の使用量を減らし、地域環境への影響を低減させる環境保全型農業の取組が広く展開されている。

能登では、販売農家数約 9700 戸のうち約 8 割が兼業農家¹であり、専業農家は約 2000 戸である。農家数は減少傾向にあり、自給的農家も含めて高齢化や後継者不足が喫緊の課題となっている。特に、条件の悪い山間部の棚田や谷あいの田んぼは、機械による効率化が難しく、耕作放棄地も増加している。こうした地元だけで維持することが困難になった棚田の維持や景観保全のため、「棚田オーナー制度」などの都市住民との交流に積極的に取り組んでいる地区も多い。また、自然栽培米の取組も羽咋市を中心に始まっている。このように能登では、過渡期を経て、生物多様性や里山里海の維持・保全のための新しい米づくりの取組が始まっている。

（3）特徴的な知恵や技術

米づくりでは、土づくり、苗づくり、田植え、稲刈り、脱穀、保管に至る一連の過程の中に、多くの知恵や技術がある。収穫や工程が天候に左右されるため、天候を判断する知

恵や経験も重要である。また、自給的農家が多いため、土地の有効利用や米づくりの副産物であるわらの利用などは、限られた資源を無駄にせず活用する優れた知恵である。

① 例：はざ干し

今でも能登半島の海岸沿いや中山間地では、稲刈りの時期になると、里山の代表的な景観である「はざ干し」の光景を多く見かける。はざ干しとは、木や竹で、高さ 3～5m くらいにまで何段も横棒を組んだ「はざ木」という棚に、刈り取った稲の束をかけ天日干しする伝統的な乾燥技術である。はざ木には、各家々ではざ木用に育てた木や竹を使用する。地区によっては、高さ 10m 近くのはざ木を組むところもある。大型機械が入らない棚田や小さな田んぼでは、刈り取った場所ではざ干しをする。

はざ干しは手作業のため、大変手間がかかるが、自然にゆっくり乾燥させるのでとても美味しいと言われている。はざ干し米は、通常のお米よりも高く卸されているものもある。



写真 はざ干しの風景（左：七尾市能登島、右：珠洲市）

②事例：畦の豆植え

春の田植えを前に、集落では、どぶさらい、用水管理など共同作業が行われる。また、田んぼの区画側面を塗り直す「畦塗り」作業も行われる。能登では、自家製の味噌を作るのが当たり前だったため、土地を有効活用して自家用の大豆を栽培するため、かつては、畔塗りの際、畦に大豆を植えることが多かった。現在は、機械による草刈りが多く、畦の大豆は邪魔になるため少なくなったが、能登町柳田地区などでは、今でもその光景を見ることができる。

③事例：わら細工

稲わらは、米づくりの副産物であり、農閑期の冬場、わらを打ち、組んだり編んだりして、米俵、縄、ぞうり、雨具、「つと」と呼ばれる手提げ等、農具や生活に必要な道具を作った。現在は、耐久性のあるナイロンやビニル製品が普及したため、稲わらは水田へすき込むことが多い。



図 わら細工の生活道具（藪下益栄氏製作）

（4）生物多様性との関わり

田んぼは、ドジョウやオタマジャクシ等の多様な生物が生息する場所ともなっているほか、これらの生物を餌にするため鳥類も多く飛来する。棚田や谷内田は、林や森林と近接しているため、特に両生類やトンボなどの重要な生息場所ともなっている。

戦前までの農地は7～8aで、用排水路と田んぼの高低差は少なく、水中の生物は容易に田んぼと用排水路を行き来することができたが、1960年代の高度経済成長期になると、ほ場整備にあわせて、排水路を田んぼの面から70cm以上掘り下げたり、暗渠化したため、生物が田んぼと用排水路を行き来することができなくなった。このため、フナやナマズも田んぼに産卵することができなくなった。

現在は、より安全で安心な米づくりを目指すため、環境配慮型農業への取組が活発化しているほか、田んぼの環境が多様な生物の生息環境や生態系の維持機能を担っているという認識も浸透してきている。また、ほ場整備において、環境に配慮したほ場整備を実施するために、身近な生物や代表的な保全種について、計画から整備の各段階で配慮すべき点を指針としてまとめた「いしかわほ場整備環境配慮指針」も作成されている。

また、化学肥料や農薬の使用を慣行栽培の3割以上低減するエコ農業も取り組まれており、徐々に田んぼに生物が戻ってきている。他にも、農家自らが少しでも生物が生息しやすい環境を作るよう意識し、渡り鳥の飛来地になるよう冬期も水田に水をはる冬期湛水などが行われている。

①事例：V溝乾田直播

通常の田植えは、水をはった水田に苗を植えるが、この農法では、乾いた田にV字の溝を掘り、そこに直接、種を播いていく。通常の水田では、6月頃に一度、田んぼの水を抜いて田を乾燥させる中干しを行うが、この農法では中干しを行う必要がない。そのため、ゲンゴロウなどの水生生物にとってはよい生息場所ともなる。水がないと生きられない生物もいる一方、中干し後の乾いた状態の田んぼを好む生物もあり、多様な水田環境が形成されることで生物多様性の確保にもつながる。

②事例：神子原米

急峻な山の斜面に美しい棚田が広がる羽咋市の神子原（みこはら）地区は、美味しい米づくりの条件とされる気温の寒暖差、きれいな水に加えて、風通しがよいという好条件もあり、米作りが盛んである。また、米の美味しさの基準になるタンパク質含有量を人工衛星で測定し、出荷するという、客観的・科学的なアプローチも取り入れている。同地区では、こうした取組により生産された米を「神子原米」として、通常よりも高価格で自主流通させ、農家にこれまで以上の収入をもたらすとともに、限界集落だった同地区の農業人材の呼び戻しにもつなげている。

また、平成 22 年度からは、自然栽培による米づくりにも取り組んでいる。これは、農薬・化学肥料・除草剤などを一切使わず、土壌に生息する微生物、バクテリア、菌類も含めて維持することで、植物・昆虫等が豊かに生息できる自然環境を保全しながら、米作りを行うという農法であり、マニュアルも発刊されている。



写真 神子原（みこはら）地区の棚田

(5) 里山里海との関わり

美味しい米ができる条件としては、朝晩の気温の日較差ときれいな水と言われることが多い。中山間地の多い能登では、寒暖差が大きいという気温の条件と冬季の積雪によるきれいな雪解け水が、美味しい米づくりにつながっている。

1-2. 能登野菜

(1) 概要及びG I A H S 的価値について

里山は、人々が生活を営む集落とその周りに広がる畑や田んぼ、それらを取り巻く雑木林などからなり、人が適度に手を入れることでその環境が維持されてきた。

近年、里山のこの持続可能な生産システムは、2010 年（平成 22 年）10 月、愛知県名古屋市で開催された「生物多様性条約第 10 回締約国会議（COP10）」での「SATOYAMA イニシアティブ」の推進決議や、2011 年（平成 23 年）、国連食糧農業機関（FAO）による「能登の里山里海」の世界農業遺産認定など、国際的に高い評価を受けているほか、生産者、消費者双方から大きな関心を集めている。

しかしながら、里山を維持し、持続させていくためには人の手が必要であり、里山の持つ資源の経済価値が問われ続ける。したがって、里山における稲作や野菜づくり（畑作）といった農業の盛衰は、里山の維持や持続に大きな影響を持つ。

戦後、急速に農業の近代化が広まったが、能登では伝統的な農業・農法、農村文化や生物多様性、農村景観などがシステムとして一体的にうまく維持・保全されてきた。これは、現代においては、農産物の付加価値向上や交流人口の拡大、地域の農業・農村の活性化などに資する大きな力を秘めている。

さらに、能登では、祭りや仏事・神事などの伝統行事とともに、伝統料理も数多く継承され、今日に至るも盛んに作られている。これらの料理や伝統の味を支えてきたのは、自家用として栽培されてきた種々の在来の伝統野菜であり、これらの伝統野菜の種を絶やさずに栽培を続けていくことは、能登独特の豊かな食文化を継承していくためにも欠かすことはできない。



写真 祭りの時のヨバレ料理

(2) 背景（経緯～現状）

「能登野菜」とは、能登の風土を生かした生産が行われ、優れた特長・品質を有する野菜の中から、能登野菜振興協議会によって認定された 13 種を指し（平成 24 年 3 月現在）、栽培に 30 年以上の歴史のある「中島菜」、「沢野ごぼう」、「金糸瓜」、「神子原くわい」、「小菊かぼちゃ」、「かもうり」の 6 種の「能登伝統野菜」と、広く流通・栽培されている「能登かぼちゃ」、「能登赤土馬鈴薯」、「能登山菜」、「能登白ねぎ」、「能登すいか」、「能登金時」、「能登ミニトマト」の 7 種の「能登特産野菜」の総称である。

このうち「能登伝統野菜」は、能登独自の食文化と深い関わりがあり、「能登特産野菜」は、農業の活性化と農村景観の保全に果たす役割が大きい。

現在、両者をあわせた「能登野菜」のブランド化が進められており、厳しい品質管理のもと、付加価値を高めることで、能登の農業の可能性や将来性を高めていく試みがなされている。

また、能登では、「能登野菜」に認定されている 13 種に限らず、自家採種による、在来の野菜をはじめとした多くの種類の野菜が栽培されている。三方を海に囲まれ、夏は涼し

い海洋性気候と赤土に代表される粘りが強い土壌が、独特な風味があり美味しい野菜を育んでいる。

「能登野菜」の認定については、下記のような規定がある。

表Ⅱ-1-1 能登野菜の認定規定

【共通事項】 能登の風土を活かした生産が行われ、優れた特長・品質を有する野菜 ○能登地区（JA はくい以北）の JA 組合員が栽培し、能登地区（宝達志水町以北）で栽培されていること ○明文化された栽培協定・指針を実践し、栽培履歴が記帳・整理されていること
【能登伝統野菜】 能登の伝統食などに育まれ、古くから栽培されている野菜 ○概ね 30 年以上の栽培の歴史があること ○部会などの組織を作っていること ○優れた特長を有していること
【能登特産野菜】 能登の代表として、今後とも、生産・販売の拡大を進めていく野菜 ○能登の農業振興品目として、生産・販売の拡大をはかる必要があるもの ○栽培協定に従い生産されたもので、他産地に対して優位性・独自性を打ち出せる要素を持っていること ○能登を代表する野菜として、広く一般に流通していること

また、出荷に際しては次の留意点がある。

表Ⅱ-1-2 能登野菜の出荷における留意点

○品質、規格の統一ができていること ○生産計画が樹立され、計画的な生産出荷が励行されていること ○苦情に対する処理などのブランド管理の体制が確立していること ○生産者組織による自主的な検査態勢が確立しており、かつ、農業協同組合の職員又はこれに代わる者による格付検査が励行されていること
--

(3) 特徴的な知恵や技術

「能登野菜」には、健康増進や生活習慣病の改善に効果が高いとされる種も多い。また、生産部会が組織され、栽培のスキルアップがはかられており、土壌、気候のほか、栽培技術によっても、同じ品種でもより良い食味のものを作りだそうと試みられている。

また、ブランド化という新たな価値づけにより、生産者の意識が変わり、栽培振興がはかれることで、地域に伝わる野菜づくりに関する知恵の伝承もより行われやすくなっている。

①能登伝統野菜

・中島菜（なかじまな）

春先の野菜で、ツケナ類の一種で葉に刻みがあるのが特徴。来歴は不明だが、七尾市旧中島町で明治時代から小規模に栽培されており、おひたしや漬け物にして各家庭で食されてきた。石川県立大学と石川県農林総合研究センターの研究により、血圧上昇に作用するアンジオテンシンⅠ変換酵素を阻害するペプチドが含まれることが確認されており、血圧上昇抑制効果が期待されている。

平成18年11月、農産物では県内で最も早く地域団体商標を取得。栽培場所は、七尾市、中能登町。出荷時期は、11月～4月（主な出荷時期は11月と3月）。

・沢野ごぼう（さわのごぼう）

七尾市崎山半島の中山間地域、沢野地区周辺で栽培されている伝統食材で、普通のごぼうに比べ約3倍の太さがあり、香りの良さと、スジがなくサクサクした歯ざわりと食感が特徴。約350年前に地区の神社の神主が、京都から伝わった種を栽培したのが始まりで、加賀藩の献上品として将軍家に献上されていた。酢ごぼう、きんぴら、かき揚げなどの一般的なごぼう料理のほか、ぶつ切りにしたごぼうを7日7晩炊きあげた「七日炊き」、蒸し焼きにしたごぼうをたたきほぐした「叩きごぼう」などの伝統料理がある。さらに、近年は、パウダーに加工してクッキー等の菓子類に用いられているほか、ごぼう井などの創作料理も盛んに作られている。また、ごぼう掘り体験なども行われている。

出荷時期は10～11月。カルシウム、リンなどの無機質、ビタミンB1、B2が含まれ、食物繊維やポリフェノールが豊富で、腸の働きを良くし、美肌効果・老化防止などに有効な食物といわれる。地域団体商標を取得。

・金糸瓜（きんしうり）

19世紀末、中国から導入された「覚糸うり（かくしうり）」が、「金糸うり」「そうめんうり」「なますうり」の名前で各地に広まり、栽培が始まった。輪切りにして茹でると果肉がほぐれて糸状になり、シャキシャキとした食感がある。中能登地区では、いつ頃から栽培が始まったかは定かではないが、報恩講料理（仏事料理）として古くから地域に定着している。現在も、主に自家用野菜として中能登の風土に根づいている。

栽培場所は、中能登町・七尾市・能登町。出荷時期は7月～10月（12月頃まで保存できる）。夏の暑い時期には、シャキシャキした歯ごたえが食欲を増進させる。また、水分含量が高いことから利尿作用がある。果実を皮付きのまま4～5つに輪切りにし、沸騰したお湯で湯がき（電子レンジで4分加熱してもよい）、果肉を金糸状にほぐして冷やし、酢の物や和え物にする。その他、かす漬、味噌漬のほか、パスタとしても利用されている。

- ・ 神子原くわい(みこはらくわい)

昭和 50 年代、羽咋市の標高 120m の中山間地域、神子原（みこはら）地区周辺の棚田に転作作物として導入され、「そば」とともに特産農産物に位置づけられ、栽培の振興がはかられている。おせち料理の食材として県内市場へ出荷されており、現在、金沢中央卸売市場の取扱量の約 9 割を占める。大量生産はできず、豊かな自然の中、澄んだ山水と粘土質の土壌でじっくり育てる。出荷時期は 12 月上旬～下旬。煮物のほか揚げ物にしても良い。

ミネラルが豊富で、特にカリウムは、野菜の中でも多く含まれている。カリウムは、熱を加えてもほとんど消失しないので、煮物料理で摂取することができる。また、カリウムは体内の余分な塩分を体外へ排出する機能があり、高血圧の予防に効果があるといわれる。

- ・ 小菊かぼちゃ（こぎくかぼちゃ）

昭和 40 年代半ば、七尾市旧中島町で転作を契機に栽培が始められた。直径 15cm 程度と小型のかぼちゃで、粘質で濃黄色の果肉。真上から見ると菊花に似ていることからこの名前が付いた。小豆煮やそばろ煮のほか、近年はコロッケなどにも利用されている。独特のさわやかな風味が、淡泊な味付けの和食に適することから、割烹などの需要も多い。ビタミン C、カロチンを豊富に含む。

- ・ かもうり

自家用野菜として 30 年以上前から栽培され、中能登地域の食文化として定着。果実は長円筒形で、重量は 7kg 程度。収穫期には白粉で包まれる。適熟で収穫することにより、果肉が厚くなり保存性に優れる。淡泊な風味は、だしを効かせた味付けに合い、和食に適している。果肉は水分が 96% と多く、利尿作用が高い。体の抵抗力を高めるビタミン C を多く含み、風邪の予防や治療に役立つとされているほか、ナトリウムの摂り過ぎによる高血圧、脱力感、食欲不振などを防ぐとされるカリウムも多く含まれている。栽培場所は七尾市、中能登町一円。出荷時期 は 7～8 月（冬期間まで保存が可能）。

②能登特産野菜

- ・ 能登かぼちゃ(のとかぼちゃ)

40 年以上前、珠洲市の生活改善グループが家庭菜園で栽培したのがきっかけで、農家が自給用に栽培を始めたものを、JA 珠洲市が関西市場に出荷し、評判を得て栽培が広まった。関西市場では、おいしいかぼちゃのブランドとして定着している。

冷涼な気候の中で時間をかけて完熟させるため、色鮮やかでホクホクと甘いかぼちゃができる。収穫期前には、必ず試し切りをして完熟を見極めるほか、収穫後は、風乾による追熟も行っている。栽培品種はえびすで、出荷時期は 7 月～8 月と 10 月～12 月（抑制）。九州と北海道の端境期に出荷する。



写真 能登かぼちゃ

・能登赤土馬鈴薯（のとあかつちばれいしょ）

赤土の土壤が広がる能登の丘陵地で栽培され、色が白く、夏が涼しい気候のため、デンプンが良く蓄積されて、デンプン価が高く、ホクホクのおいしいばれいしょである。明治時代に、能登4郡で多く栽培されていた記録が残るが、その後、激減した。

昭和60年代から、再び本格生産に取り組み、現在は関西方面へも出荷している。栽培品種は男爵。栽培場所は、中能登以北の赤土・粘土質の地域。出荷時期は7～8月。郷土料理としては「いもだこ」「いしる鍋」などがある。



写真 能登赤土馬鈴薯

・能登山菜（のとさんさい）

能登は丘陵地が多くそのほぼ全域が里山であり、夏涼しい海洋性気候が生育に適しているため、ふき、わらび、ぜんまい、うど、かたは、あさつき、せんな、こごみ等の山菜が豊富に採れる。主として、管理された里山で適量が収穫されているが、ふき、わらび、うど、かたはなどは、自然に近い状態での栽培も行われている。また、山菜の収穫・栽培は、里山の生態系保全にもつながるとの認識も深まっている。出荷時期は1月～6月（品目により異なる）で、中能登以北の山野で自生または自生地から種子または株分けしたものに限る。



写真 うど



写真 かたは

・能登白ねぎ（のとしろねぎ）

能登半島のほぼ中央部に位置する七尾市・中能登町を中心に、主に水田転作で栽培されている。葉の白い部分を太く長くするため、何度も土寄せを行うなど丹念に育てられ、根から葉先までしっかりとハリがあり、ほのかに甘いのが特徴。ビタミン B1 の吸収を促し、血小板の凝縮性を抑制するアリシンやビタミン C のほか、消化促進と抗菌作用がある硫化アリルも含む。栽培場所は、能登全域。出荷時期は、8 月上旬～12 月。

石川県エコ農産物（石川県が認定するエコ農業者が、たい肥等による土づくり、化学肥料・農薬の低減技術を一体的に導入して生産した農産物）に認定されている。

・能登すいか（のとすいか）

昭和 27 年～28 年頃から栽培が始まり、羽咋市以北の砂丘地、壤土、赤土地帯で栽培されている。星きらら、祭ばやしなど、地域の土壌条件を活かした品種を、日較差のある地域でじっくり育てるため、シャリ感、果汁、甘味の 3 拍子揃ったすいかに仕上がる。出荷前には、試し切りをして糖度 11 度以上を確認するほか、生産者名のシールを貼り、トレーサビリティへの対応にも取り組んでいる。冷やしてそのまま食べるほか、すいかシャーベットやすいか糖としても利用されている。出荷時期は、7 月上旬～8 月中旬。生活習慣病の予防効果が期待される赤い色素リコピンを含み、利尿作用を助けるアミノ酸シトルリンを含む。



写真 能登すいか

・能登金時（のときんとき）

早掘りで食味が良好として定評がある。ウイルスフリー苗が導入されているほか、マルチ栽培のため、植え付け時の防除以外ほとんど農薬を使用しない。また、さらなる品質や食味の向上をはかるため、平成 20 年度には、石川県農業総合研究センター砂丘地農業試験場（現：石川県農林総合研究センター砂丘地農業研究センター）が選抜した優良系統が本格導入された。デンプンが豊富で、ビタミン C や食物繊維を多く含むほか、便秘に効果があるヤラピン（切ると出る乳白色の液）も含む。ヤラピンは、食物繊維との相乗効果により便秘予防に効果がある。



写真 能登金時

・能登ミニトマト（のとみにとまと）

昭和 63 年に輪島市旧門前町において栽培が開始され、その後、穴水町や輪島市、珠洲市など奥能登全域に広がった。栽培方法は、水稻育苗ハウス利用などによる雨よけ夏秋栽培。栽培履歴の記帳を徹底するなど、安心、安全な野菜づくりに取り組んでいる。栽培品種はキャロルパッション。出荷時期は、5 月下旬～11 月。全農の出荷基準による完熟品のみが、県内をはじめ京阪神市場へ出荷されている。



写真 能登ミニトマト

③その他の能登の主な野菜

- ・長なす（志賀町）
- ・大五トマト（能登町）
- ・いちご（能登町）
- ・だいこん（羽咋市）
- ・自然薯（中能登町・輪島市）
- ・キャベツ（穴水町、能登町）
- ・はくさい（穴水町・能登町）
- ・ブロッコリー（珠洲市）
- ・ほうれんそう（輪島市）
- ・たけのこ（輪島市）
- ・きのこ類（能登町・珠洲市）

（4）生物多様性との関わり

里山の多様な生態系の維持・保全にとって、山菜、自然薯（じねんじょ）、きのこ類などの適切な採取や栽培など、里山の持続的な利用は必要不可欠である。また、里山の農林業が活性化は、里山が見直され、整備される機会の増加にもつながっていく。

食の安心、安全に対する近年の消費者意識の高まりを受け、「能登野菜」は、ブランド化にあたり、化学肥料・農薬の低減による栽培の振興も目指している。ブランド化による高価値・高収入の野菜づくりは、就農者の増加、高齢化の緩和、耕作放棄地の解消、さらには、生態系の維持・保全にもつながる。

一度栽培が途絶えてしまった伝統野菜は、復活させることができない。栽培が途絶えかけた伝統野菜が再評価され、栽培が継続されることは、種の保全にもつながる。日本が平成5年（1993年）に締結した「生物多様性条約」では、生物多様性には「生態系の多様性」「種の多様性」「遺伝子の多様性」の3つのレベルがあるとしている。種の減少に歯止めをかけ、「種の多様性」を保全していくためにも、伝統野菜の栽培振興は重要である。また、長年にわたり自家用として採種されてきた野菜の種子の中には、他にはない遺伝子を持つものがあり、病虫害や気候変動に強い品種改良などに利用できる可能性を秘めている。

（5）里山里海との関わり

健全な森からは豊かな海を育むうえで欠かせない有機質が流れ出す。土壌や気候など、能登の特性を活かした「能登野菜」の高付加価値化は、化学肥料・農薬の低減による安全、安心な野菜づくりを心がける生産者、就農者の増加につながり、下流や里海への環境負荷も低減する。また、ブランド化による地産地消の推進は、フードマイレージの減少にもつながる。

グリーン・ツーリズムなど、体験型の観光を推進するうえでも、作業時期が限られる稲

作だけではなく、品目により通年の作業体験が可能となる野菜づくりは有効である。また、ブランド野菜により、ツーリズム自体の差別化をはかることもできる。またあわせて、交流人口の拡大による環境負荷を回避するため、里山や里海のつながりについて、参加者が感じ、学ぶ場の提供も大切である。

<参考文献>

図書・報告書

- 1) 石川県野菜花き研究会 (2007) 『加賀能登の特産・伝統野菜』

その他

- 2) 能登野菜 HP

¹ 2005 年、2010 年農林業センサス

2. 里海と漁業

2-1. 多様な環境と魚種

(1) 各地域の主な漁法と魚種¹

能登半島は、長い海岸線を持ち、沿岸の地形や環境も変化に富む。能登地域の海は、大きく 5 つに区分できる。閉鎖性海域である七尾湾、リアス式海岸を含む富山湾に面した能登内浦地域、日本海に面した能登北岸地域、岩礁海岸が続き、かつては北前船や外国航路で栄えた能登西岸地域、長い砂浜の海岸線を持つ千里浜地域である。能登地域では、こうした変化に富む沿岸域の地形や環境にあわせて、多様な漁業が営まれてきた。



図Ⅱ-2-1 5区分される能登半島の海

注: (1) のと海洋ふれあいセンター坂井氏による提言

(2) 地図 <http://www.freemap.jp/>

① 七尾湾

閉鎖性海域である七尾湾では、年間を通じて波が少なく穏やかな環境を生かして、カキ養殖やナマコ漁が営まれている。

七尾湾の西湾地域には、熊木川、二宮川の 2 つの主要な河川が流れ込み、河口ではカキ養殖が盛んである。七尾西湾でカキ養殖が本格化したのは、明治時代からとされている。1970 年代半ばまでは、養殖場には竹が用いられ、養殖は比較的浅瀬で行われていた。その後、ブイを用いた養殖方法に変わり、条件の厳しいところでも養殖が可能になり、養殖に取り組む漁業者も増加した。2006 年には、七尾西湾地域の漁業者約 60 人を中心に、「能登かき養殖漁業振興会」が設立され、「能登かき」のブランド化や安全・安心なカキ生産への

取組及びそれらのPRが行われている。

カキ養殖と並んで七尾湾を特徴づけるのがナマコ漁である。七尾湾で生息し、食用にされるナマコはマナマコで、体色には、アカ、アオ、クロの3つのタイプがある。ナマコは、海底の砂泥を丸ごとのみ込み、海藻片や微小生物などの有機物を消化して、栄養をとった後の砂を排泄する。そのため、ナマコには海の底質を浄化する働きもあるといわれる。七尾湾でナマコ漁が本格化するのは、12月～2月。ナマコ桁曳網（小型底曳網）等で採捕する。水揚げされたナマコは、港に隣接した加工場で、1つずつ丁寧に手作業で選別され、加工される。酢のもので生食されるほか、腸はコノワタ（腸の塩辛）、生殖巣は干してクチコに加工されたりしている。コノワタやクチコは、高級珍味として珍重されている。また、最近では、中華料理の高級食材として、乾燥させたナマコ（「キンコ」と呼ばれている）の需要が高まり、高値で取引されている。



写真 ブイを使用したカキ養殖



写真 ナマコの内臓を丁寧に選別する女性

② 能登内浦

能登内浦地域は、波が比較的穏やかで、急深な地形である。回遊魚が岸の近くまで回遊するため、ブリをはじめとする多くの種類の水産物が水揚げされる。

この地域では、江戸時代から定置網漁業が行われてきたといわれ、かつては、「村張り」といって、集落の漁業者による共同経営が盛んであった。高度経済成長期には、「定置網銀座」と呼ばれるほど、大小の定置網が所狭しと設置されていたという。現在でも、石川県内には、大小約130ヶ所の定置網があるが、そのほとんどがこの海域に集中している²。定置網でとれる魚は、ブリ、マグロ、アジ、サバ、サワラ、タイ、イワシ、カワハギ、スルメイカ、カツオなどである。能登内浦地域は、冬季も波が比較的穏やかなため、年間を通じて定置網漁が行われる場合もある。

珠洲市蛸島地区の周辺では、小型底びき網漁が行われ、カニ、アマエビ、ハタハタなどがとれる。漁は、1艘曳きによる「かけまわし」という方法で行われる。現在、この地域の小型底びき船の数は17隻である。全員が漁業専業で、「すずし小型機船底びき網組合船団」という組織を形成している。同船団では、出漁日や網の目の大きさなどを統一し、船団ぐるみで漁業資源の管理に取り組んでいる。こうした努力もあり、漁業経営は安定傾向

にある。



写真 定置網



写真 舢倉島の海女

③ 能登北岸

輪島市海士町は、海女漁が盛んな地域である。海士町の海女たちは、輪島港の北方約 50km にある舢倉島に拠点を置き、アワビやサザエ、海藻などを採捕している。常時、40～50 人が同島周辺で漁をし、ピーク時（7 月～9 月）には、およそ 80 人が島に滞在して漁に従事する。この他にも、船の性能向上とともに、渡島せず、輪島側から「通勤」して漁をする海女も増えている。現在、10 代から 90 代までの海女がいるが、海女になることができるのは、海士町に生まれた者か、嫁いできた者だけである。このようにして海士町固有の文化が形成されるとともに、海女漁の技術が代々継承されている。海女漁で採捕された水産物は、朝市や振売（ふりうり：商品を持ち歩いて売る形態）で販売され、一部は、「輪島海女採りあわび」「輪島海女採りさざえ」として、近年、ブランド化がはかられている。

④ 能登西岸

能登西岸地域は、古くから北前船の要港であった。戦後も志賀町（旧富来町）福浦港周辺は、外国航路の寄港地であった。そのため、この地域の人々は、商船会社に就職し、定年後に半農半漁という形で漁業に従事するというスタイルが多かった。こうした就業形態は、1960 年代半ばにピークを迎えた。

他方、この地域は岩礁地帯であり、良質な海藻類が採集される。志賀町（旧富来町）福浦では、イワノリのなかでも最高級のウップリイノリが育つ。イワノリは、岩場または波がかぶる高さにコンクリートで造成した「ノリ島（あるいはノリ場などと呼ばれる）」で採集される。また、ワカメ漁も盛んで、ほとんどが天然物である。口コミで評判が広まり、販売量は多くはないものの、個人で販売する人も少なくない。金沢市や、時には県外からの注文もあるという。

⑤ 千里浜

千里浜は、遠浅の砂浜海岸である。そのため、採貝や地曳網に適している。地引網の漁期は、網の大きさで異なるが 12 月までとなっている。ただし、12 月には海が荒れてくる

ため、風の日を選ばなければ漁はできない。網は、大きなものでは長さ 1km、深さ 15m にもなり、網を上げる際には、機械が使われる。しかし、最終的には人の力が必要で、20 数人が共同で作業を行う。アジ、スズキ、タイ、サワラが主にとれる。



写真 千里浜（羽咋市提供）

（2）背景（現状～経緯）

時代とともに漁に使用される漁具は変化してきた。例えば、1960～70 年代までは、定置網の道網（垣網）の部分は稲ワラで、中心部の網の部分は絹の糸で作られていた。時代とともに化学繊維が取って代わり、網は丈夫となり、安定的な漁獲量の確保が可能となったが、反面、以前は網が切れて底に沈んでしまっても環境に影響はなかったが、化学繊維でできた網は分解されず海底に残ってしまうため、漁場が悪化しているのではないかという指摘もある。

船の性能も向上している。前述のとおり海女たちは、かつては漁のため、夏季に一斉に舳倉島に渡島していた。そのため、1960～80 年代あたりまでは、島は賑わっていたが、現在では、本土に定住して、船で島まで通う「通勤」スタイルがおよそ 2/3 を占めている。

近年では、船の装備も高度化しており、衛星の船舶電話、自動操舵、レーダー、魚群探知機、GPS などを装備している船もある。以前は、船の位置や漁場のポイントは、周囲の景色や目印となるものを頼りにしていたが、GPS を使用すれば、船の現在地を正確に測れるほか、良好な漁場を記録しておくことができる。魚群探知機も同様である。かつては、地形などからポイントを推測していた。また、冷凍・冷蔵施設を備えた船の登場により、遠方への漁も可能となった。

漁港の整備も進み、接岸や荷揚げがしやすくなった。しかし一方で、港湾整備や護岸工事により、潮の流れが変わり、部分的に海の環境が変化したという声もある。

（3）生物多様性との関わり

能登地域では、年間約 600 種類もの魚が漁獲されており、そのほとんどは、天然の魚介

類である。そのうち約 250 種類が、食用などで利用されている³。個々の資源量は、必ずしも多いものばかりではないが、生物多様性に富んだ海域といえる。

しかし、近年では、温暖化に伴う海水温上昇のためか、漁獲される魚の種類が変化している。1980 年代には、タチウオやスルメイカ、90 年代にはイワシが多く漁獲されていたが、現在では減少傾向にある。一方で、南日本が生息域であったサワラの水揚げが、近年増えている。

資源管理や資源回復の取組も行われている。定置網漁では、網目の大きさが外側の網ほど大きくなっており、網目より小さな魚は逃げられるようになっている。また、定置網漁は「待ちの漁法」であるため、魚を獲り尽くす危険性が低く、持続可能な漁法といわれている。漁業者で組織的に資源管理を行っているところもある。珠洲の小型底びき網漁では、「すずし小型機船底びき網組合船団」に加入する漁業者全員が、休漁日や休漁期間を統一している。休漁日は、天候や波の高さなどの気象情報を見て、船団長が前日の夕方までに判断し、船団員に連絡する。また、漁に使用する網の大きさも統一し、小さい魚をとらないようにしている。輪島の海女漁では、アワビの漁獲量が 1983 年の約 39 トンをピークに、2007 年には約 4 トンにまで減少したため、アワビやサザエ漁において、①漁具の制限 ②操業期間および操業時間の制限 ③殻長制限 ④禁漁区域の設定等の取組が行われている。また 1970 年代からは、サザエやアワビの種苗放流が継続的に行われている⁴。

魚介類が生息しやすい環境を再生する試みも行われている。七尾湾でのナマコの漁獲量は、1960 年代には 1,000 トン以上あったが、現在では 300 トン台に減少しているという。前述のように、ナマコの需要は増加傾向にあり、資源回復が急務である。七尾北湾の穴水町新崎海岸では、ナマコの資源量を回復するための取組が行われている⁵。ナマコは水温の低い冬季に活動し、水温の高い夏は、石の隙間などで「夏眠」する。「新崎・志ヶ浦地区里山里山推進協議会」と「のと海洋ふれあいセンター」が、同地の画一的な人工海岸に自然石を投入し、多様な環境を作り出したところ、夏眠するナマコの姿などが確認されるようになった。こうした取組の効果は、長期的な検証が必要であるが、護岸工事などが進行して海岸の環境が画一化される中、多様な生物のすみかとなる多様な環境を再生していくことの大切さを示唆しているといえる。

(4) 里山里海との関わり

能登半島は、三方を海に囲まれ、丘陵地が多く、平野が少ないため、山・里・海が近接している。能登では、里山と里海は、川の流れや人々の暮らしにより密接につながり、一体となって広がっている。また、カキ養殖や海藻の成長には、陸域からの栄養分の流入が大きく影響しているほか、魚付林として海岸沿いの林を大切にする漁業者も多い。

人々は、山で山菜やきのこをとり、田んぼで米を作り、刺し網で魚をとるなど、里山里海双方のめぐみをうまく利用し、半農半漁の生活スタイルを続けてきた。また、かつては冬季に出稼ぎに行く者も多かった。

(5) 特徴的な知恵や技術

伝統的な漁法—ボラ待ち漁

日本最古の漁法ともいわれ、高さ 6 メートルほどのやぐらの周囲 25 メートル四方に網を張りめぐらし、やぐらの上からボラの群れが網に入るのをじっと待つ。能登地域でも穴水湾固有の漁である。江戸時代から同湾一帯で盛んに行われ、当時の最盛期には、1 回で 100 匹前後がとれたという。しかし、ボラの減少や長い時間と労力を要する漁法であることから、戦後、次第に姿を消した。穴水町内浦の女性が漁を行っていたやぐらが一基だけ残り、観光客の人気を集めていたが、1996 年の秋を最後に、高齢や人手不足を理由に漁が断念された。ボラ待ちやぐらは、その後、穴水湾のシンボルとして人々に親しまれている。

近年、穴水町では、ボラ待ち漁を復活させる動きが相次いで起こっている⁶。同町の「新崎・志ヶ浦地区里山里山推進協議会」では、平成 24 年度（2011 年）、地域づくりの一環として、地元の里山整備で生じたアテの間伐材を用いて、ボラ待ちやぐらを復活させ、最後までボラ待ちやぐらで漁を続けていた女性のもとに通い、ボラの習性や漁の技術を学び、漁を再開した。また、穴水町では、各地での漁の再開にあわせ、町内でのボラ料理の提供の準備を始めている。



写真 ボラ待ちやぐら（穴水町中居ポケットパーク）

¹ 本節は（財）北國総合研究所「いしかわの里海調査報告書（未定稿）」、2009 年 3 月、の筆者取材・執筆分を大幅に加修正した。

² 田中正隆「いしかわ・能登の水産業～水産資源の管理・漁村の多面的機能について～」いしかわシティカレッジ「里海体験実習 in 能登半島」ガイドンス資料 2011 年 6 月 7 日より。

³ 坂井恵一「能登の生物多様性の保全と持続可能な利用を目指して」金沢大学能登里山マイスター養成プログラム地域づくり支援講座資料、2011 年 11 月 11 日より

⁴ 第 31 回全国豊かな海づくり大会、功績団体表彰資源管理型漁業部門資料より。
<http://www.pref.tottori.lg.jp/secure/645343/0208.pdf>（2112 年 3 月アクセス）。

⁵ 池森貴彦「穴水町新崎での里海の実践」、のと海洋ふれあいセンター『能登の海中林』平成 23 年 10 月、6 頁。

⁶ 聞き取り調査およびウェブサイト <http://www.ns-sato.jp/08-news-007.html>（2011 年 3 月アクセス）より。

2-2. 藻場と海藻利用

(1) 藻場の特徴

世界には約 9,000 種類の海藻があり、そのうち日本には、およそ 1,500 種類、石川県には 200 種類以上が分布しているといわれている。このうち約 30 種類は、能登地域（主として珠洲市、輪島市）で食用にされている。

日本海 of 藻場の特徴は、潮間帯（満潮線と干潮線の間）に多種の海藻が混在していることである¹。太平洋側では、潮位差が約 2m にもおよぶため、潮間帯の海藻は、地層のように一定の幅で带状に分布している。日本海側は、潮位差が数 10 cm と小さく、遠浅でもないため、潮間帯の幅が狭い。そのため、上述のようにモザイク状に藻場が形成されている。また、日本海では、潮位差による分布の差はあまりみられないものの、季節によって様々な種類の海藻がはえかわるため、季節差があることが特徴である。

海藻の種類は、太平洋側の地域では、アラメ、カジメ、コンブが多いのに対し、石川県では、ガラモ場（ホンダワラ科が主）が多いことが特徴で、冬には水面にたなびくホンダワラが見られる。

能登地域における藻場の分布や資源量に関する体系的な調査は、環境庁自然保護局（現：環境省自然環境局）による「第 4 回自然環境保全基礎調査」²（平成 6 年（1994 年）3 月）を除き、これまでほとんど行われていない。この調査結果によると、石川県の藻場は、「加賀市から能登半島先端の緑剛崎までのホンダワラ場、アラメ場に代表される外浦地域、緑剛崎から富山湾にかけての岩礁地域におけるホンダワラ場、同海域での砂泥におけるアマモ場の大きく 3 つに区分される。」とされている。波が比較的荒い外浦側のホンダワラは、長さが短く、一方、波が穏やかな内浦側のものは、長さが 4～5m にもおよぶ。



写真 藻場の様子

(2) 主な海藻の種類と利用

能登における海藻利用の歴史は、古墳時代にまで遡るといわれる。能登町九十九湾周辺では、古墳時代から平安時代にかけての製塩土器が発掘されている。当時は、ホンダワラ類を海藻に浸して、塩分濃度の濃いかん水を作り、それを土器に入れて煮詰め、藻塩を作る

っていたと考えられている³⁾。

現在でも能登地域では、輪島市、珠洲市を中心として、約 30 種類もの海藻が食されている。そのほとんどは資源量が少ないため、広域には流通しておらず、地元スーパーや個人での販売がほとんどである。

海藻の採取方法は、その種類によって異なるが、海岸に打ち上げられているものを拾ったり、鎌を使って刈ったりすることが主である。テングサなどは、海女が素潜りで採るものもある。海藻の採取にあたっては、限られた資源を持続的に利用するために、根ごと引き抜かないようにすることが大切である。石川県の漁業調整規則により、採集禁止期間が設けられている海藻もある。

冬の天候の良い風の日には、岩場でイワノリとりを行う女性たちの姿や、成型したノリを天日で干す光景を能登地域のあちこちで見ることができる。

《季節ごとに食されている海藻⁴⁾》

※ () 内は和名

【冬】

主な食べ方

- | | |
|--------------------------|---------------|
| ・いわのり (ウップルイノリ、オニアマノリなど) | : 板海苔、ぼた海苔の雑煮 |
| ・かじめ (ツルアラメ、クロメ) | : 粕汁、煮物 |
| ・はば (ハバノリ) | : 板海苔 |
| ・はまな (セイヨウハバノリ) | : 板海苔 |

【春】

- | | |
|-------------------------|--------------|
| ・あおさ (ウスバアオノリ、ボウアオノリなど) | : 粕汁、酢の物 |
| ・絹もずく (モズク) | : 酢の物 |
| ・かすかも (カヤモノリ) | : 板海苔、味噌焼き |
| ・ワカメ | : 味噌汁、酢の物、煮物 |
| ・ギバサ (アカモク) | : 酢の物、味噌汁 |
| ・ぎんばさ (ホンダワラ) | : 酢の物、味噌汁 |

【夏】

- | | |
|---------------|------------|
| ・岩もずく (イシモズク) | : 酢の物 |
| ・いぎす (イバラノリ) | : 味噌汁 |
| ・ウミゾウメン | : 酢の物 |
| ・えご (エゴノリ) | : エゴ練り |
| ・テングサ (マクサ) | : ところてん、菓子 |

【秋】

- ・冷凍や塩蔵、干したものを利用

採集した海藻を長期保存する場合は、細かい砂や石などを取り除き、塩蔵や天日干しを行う。かつては、ワカメの灰干しなども行われていた。最近では、冷凍保存も行われるようになり、年間通して海藻を利用できるようになった。板海苔にしたイワノリ、ハバノリは、希少価値が高く、高値で取引されているほか、輪島市の舳倉島や志賀町でとれるワカメも、ブランドとして引き合いがあるという。海藻の採集は、地元漁業者の貴重な現金収入の機会となっている。海藻は、仏事や神事の料理にも利用されてきた。カジメの煮物は、報恩講料理に欠かせず、葬式では、葛きりではなくウミゾウメンを食べることもある。食用以外でも、正月の鏡餅の飾りとして、干した海藻を用いる家庭も多い。海藻の利用は、能登の生活に深く根付いている。また近年では、健康志向の高まりから海藻の利用が見直されてきている。



写真 ノリ取りの様子と商品例



写真 ワカメの天日干し



写真 代表的な海藻と調理例

(3) 生物多様性との関わり

藻場は「海のゆりかご」と言われ、海の生き物の重要なすみかや産卵場所となっている。前述のように、石川県の藻場には、多種類の海藻が混在し、複雑で多様な環境が作り出されているため、多様な生き物が生息するのに適しているという。また、藻場は水質浄化にも重要な役割を果たしている。

海藻は、河川を通じて陸域から運ばれてくる栄養分によって成長する。海藻やその付着藻は、小型甲殻類の餌となり、それがさらに藻場に生息する底生魚類の餌ともなる。例えば、アカモクは、魚のすみかや隠れ家だけではなく、産卵場所ともなっている。また、カジメ類は、ウニ、サザエ、アワビの餌となる。さらに、「流れ藻」と呼ばれる、波でちぎれて海面を漂う海藻は、ちぎれても海藻自体は生きており、自身の繁殖のほかに、産み付けられた卵や稚魚（石川県沿岸の日本海では、ウスメバルやブリ）などを付着させながら、海流に乗って南北へ移動し、付着した魚の隠れ家となったり、長距離移動を助けたりしている。「流れ藻」に付く魚は、漁業生産において重要な魚であることも多く、その浮遊量は、常に注目されている。

(4) 藻場の現状

能登地域で食される海藻類は、ほとんどが天然ものであるが、一部の地域では、ワカメの養殖やノリ島を整備してのイワノリ採取が行われている。近年、漁業者の高齢化により、海藻の採集量は減少傾向にある。海藻と細かい石などを見分けて、手で選別する作業が難しくなるためでもある。海藻を採集する地元の漁業者が減少すると、海と人との関係が希薄になり、里海の守り手の減少につながる懸念される。

現在、石川県では、埋め立てなどによる藻場の直接的な減少のほか、防波堤の整備による海流の変化、集中豪雨による土砂の流れ込みなどによる藻場の生育環境の変化が報告されている。藻場の推移については、今後も注意深くモニタリングしていくことが必要である。

注

¹ 藻場は潮間帯とそれよりも深い漸深帯に分布する。

² 環境庁自然環境局・財団法人海中公園センター「第4回自然環境保全基礎調査 海域生物環境調査報告書 第2巻藻場」、1994年3月、14.石川県、(1) -1より。

³ のと海洋ふれあいセンター「能登の海中林」No27、2007年10月。

⁴ のと海洋ふれあいセンター資料より。

<参考文献>

- 1) 小路淳『藻場とさかな一魚類生産学入門』2009年、成山堂書店
- 2) 藤田大介・村瀬昇・桑原久実編著『藻場を見守り育てる知恵と技術』2010年、成山堂書店

3. 農産物や海産物の加工技術

能登では、旬にとれた農産物や海産物を長期間保存するための生活の知恵が今も受け継がれている。里山里海のめぐみを美味しく保存し、安全に食する方法は、先人たちの知恵の蓄積である。冷蔵や缶詰の技術がなかった時代、人々は食品の保存に知恵を絞ってきた。食品を長期保存する方法は、①乾燥させる ②漬ける ③発酵させる の3種類に大別される。また、これらを組み合わせる方法もある。塩や調味料に漬けるのは、塩分濃度を高めることのほか、発酵により生成する乳酸やアルコールの保存効果も利用するためである。

3-1. 乾燥する技術

(1) 概要及びG I A H S 的価値について

能登の気候は温暖多湿で、生鮮食品の保存が難しく、また、長く雪に覆われる冬季に備えて、食料の備蓄も必要であった。そのため能登では、季節ごとに多くとれる農産物や海産物を、干すことで保存するという営みが育まれ、現在でも暮らしに息づいている。

魚は、水分が70～80%あり、自己消化力も強く、そのままではすぐ腐敗するため、水分を40%以下にして保存する必要がある¹⁾。干すことは、水分の含有量を減らすとともに、表面に膜を作る。膜が作られることで保存性は高まる。さらに、独特の食感と食味も生まれる。干物づくりには、素材を乾燥させる「風」が重要で、適度な湿度や温度も必要とされる。能登の海辺に吹く潮風や里山からの風は、干物づくりには欠かせない。干物をつくる人々は、良く乾く風向きを知っており、南からの乾いた風や冬に北西から吹く季節風に「下がりの風」「あえの風」などの名前をつけた。干物には、素材をそのまま天日に干す「素干し」、軽く水分を抜くだけの「一夜干し（生干し）」、内臓を取らずに干す「丸干し」、調味液に漬けて干す「調味干し」、塩漬けにしてから干す「塩干し」など、様々な種類がある。能登には、独特の調味干しとして「いしる干し」がある。

海産物だけでなく農産物も干して保存する。身近な漬物であるたくあんをつくる際も、まず大根を干すところから始まる。また、志賀町などでは、「ころ柿」と呼ばれる干し柿が特産品となっている。ころ柿は、まんべんなく日光があたりように転がすことからこの名がついたともいわれる。「干す」という時間を経て、丁寧に作られる「干し柿」は、先人たちの知恵の結晶である。

表Ⅱ-3-1 季節ごとに能登で干されている食材

季節	農産物	海産物
春	春野菜 山菜 椎茸	ワカメ めかぶ ツルモ
夏	梅干 夏野菜 金糸瓜 かもうり	アワビ サザエ 天草（ところてん）
秋	芋 椎茸 銀杏	サンマ ぎばさ（ホンダワラ）
冬	柿 大根	フグ カジメ

(2) 背景（経緯～現状）

①食品加工の歴史

能登の食品加工の起源をたどると、奈良時代の平城京跡出土の木簡や平安時代の「延喜式」（905 年-927 年）にまでさかのぼる。七尾湾の特産品であるナマコが、能登国の調（律令制度の現物納租税）として上納されていたことが知られており²、当時から能登ではナマコを乾燥して保存していたということである。能登では、その知恵が現代にいたるまで受け継がれている。

表Ⅱ-3-2 食品加工技術の起源

時代	出来事	備考
縄文時代後期	もち加工の始まり	
	干物加工の始まり	
弥生時代	なれずしの誕生	かぶらずし
大和時代	酒・酢の渡来	630 年～遣唐使
	魚醤が作られ始める	のちに魚介の代わりに麦や大豆を使って醤油に
奈良時代	こんにゃく・お茶の渡来	
	酒づくり始まる	延喜式（927 年）に製法の記載
	酢づくり始まる	『和名類聚抄』（934 年頃）酢を苦酒とよぶ
平安時代	漬け物加工の始まり	
	かまぼこ加工のはじまり	奈良時代の説もあり
平安時代末	豆腐の渡来	
鎌倉時代	味噌・醤油の渡来	1228 年頃～たまり醤油の起こり 1666 年～ うすくち醤油
室町時代	生なれずし	江戸時代には「にぎりずし」に
	切りめん（うどん）の登場	
江戸時代	焙乾法（かつお節）の発明	前身の堅魚は大和時代からあり
	梅干し（赤ジソ漬け）	

（資料：「食品技術発達史」食と農の科学館）

② 能登における干す技術の歴史

能登の水産加工品の代表的なものは、魚の干物、ナマコの加工品、かまぼこなどであり、その歴史は古い。特にナマコは、古くは奈良時代、能登国の調として献上されていたほか、中世には能登畠山家から将軍家へ贈られている。近世になると、ナマコを茹でて乾燥させた煎海鼠（いりこ：地元ではキンコと呼ぶ）という加工品が、「俵物」として扱われ、加賀

藩の産業奨励の後押しもあり、積極的に生産され、長崎貿易の主要な輸出品となっていた。

「俵物」とは、煎海鼠（キンコ）と干鮑（ほしあわび）、鰻鰯（ふかひれ）の総称で、俵詰めにして輸出された事からこう総称され、中国では高級食材として珍重された。「長崎俵物御用」として専売制も敷かれ、七尾湾内の限られた村でしか漁が認められなかった。享保13年（1728年）には、七尾市所口町字豆腐町（現在の生駒町）の魚問屋商人・塩屋清五郎が、煎海鼠（キンコ）問屋として、藩の許可を得てその取り扱いを一手に担い、莫大な利益を得ていた³。

一方、農産物を干して保存することも古くから行われている。その代表例である「干し柿」の製法は、時代とともに移り変わっている。現在では、温度や湿度を計測しながら作業を管理しているが、かつては天日干しであった。

（3）特徴的な知恵や技術

①事例：ナマコの加工品

・煎海鼠（キンコ）

沖の生簀でしばらく砂を吐かせたナマコから、ていねいに内臓を取り出す。取り出された内臓は、「このわた」として塩辛にされ、身の部分は生で出荷されるほかに、「煎海鼠（キンコ）」などに加工される。

キンコは、釜茹でしたナマコを天日干しして、8割方乾いたところでもう一度茹で、さらに干してつくる。ナマコはほとんどが水分なので、両手で持つくらいの大きさのナマコが、親指ほどの大きさにまで小さくなる。利用する際は、水で戻す。柔らかさと歯ごたえを楽しむ。中国では高級食材として高値で取り引きされる。

近年では、「能登なまこ」としてナマコをブランド化する動きも始まっている。七尾市石崎地区のナマコ加工業者6社によって、能登なまこ加工協同組合が設立され、漁期が冬に限られているナマコを、加工することによって、通年販売している。

・干しくちこ

くちこは、ナマコの卵巣で、1つのナマコから少量しかとれない。そのくちこを素干しにしたものが、日本三大珍味の1つといわれる干しくちこである。軽くあぶって食べ、凝縮された磯の香りと上品な旨みを楽しむ。干しくちこ1枚あたり、数10kg単位のナマコが必要となる。ナマコの産地は、北海道から瀬戸内、九州さらには東南アジアと広範囲にわたるが、干しくちこを加工品として生産している地域は、能登とその他一部の地域に限られ、その中でも能登は一番の生産地である。糸のように細いくちこを一本ずつ細縄にかけ、三角形に形を整えていく作業には、手間を惜しまぬ忍耐強さと熟練の技が要求される。ナマコの漁期は11月6日から4月15日であり、ナマコの内臓にくちこが入り始めるのが1月前後となるため、干しくちこづくりは、冬の厳しい寒さの中で行われる地道な作業となる。七尾湾では、この伝統の技が現在も受け継がれている。干しくちこは、厳しい自然を

生き抜いてきた能登の人々の忍耐強さと、海のめぐみを大切にする心、加工技術の高さを象徴する珍味ともいえる。



写真：煎海鼠



写真：干しくちこ

③ 例：干し柿（ころ柿）

干し柿づくりは、主に農家の副業として代々受け継がれてきた。その製法は、時代によって移り変わってきており、かつては、枝ごと天日乾燥するという原始的なものであったが、その後、串に刺した串柿となり、明治以降は、現在のようにヘタを紐で結んでぶら下げる干し方になった⁴。

柿が色づいたら収穫し、すこし寝かせてから皮を剥く。ヘタの部分は、専用のナイフでぐるっと大胆に剥きとる。皮を剥いて紐で結んだ柿を、10日から2週間ほどつるして乾燥させる。やわらかくなってきたら、手で揉みほぐしてまた乾燥させ、また揉む、という作業を繰り返す。収穫から出来上がりまで、約3週間から1ヶ月を要する。



写真 皮むき工程



写真 乾燥工程

④ 例：もみいか

江戸時代末期に、富来（現：志賀町富来）の漁師が北海道（函館）へ出稼ぎに行った際に、「両親においしいものを持って帰りたい」と考え、いかを塩漬けにし、俵に詰め込んで持ち帰ったが、塩辛くて食べることができず、手でもんで塩抜きし、天日で干したのがルーツとされている。塩干しにする場合もあるが、能登では、いしるで味付けをしてから干

す「いしる干し」がよくつくられている。いかを内臓をとらずに干すため、一般的には「丸干しいか」と呼ばれるが、地元では「もみいか」とも呼ばれる。



写真 もみいか

⑤ 例：灰干しわかめ・海ぞうめん

比較的若い新鮮な生ワカメに、炭窯から出る灰やわらなどの草木灰をまぶし、灰をつけたまま天日干しをする「灰干し製法」は、江戸時代に考案された技術である。灰によってワカメに含まれている酵素の働きを抑え、鮮やかな緑色、歯ごたえの良さ、ワカメ特有の香りを、常温で1年以上保つことができるようになる。

これは、灰の中のアルカリ成分が、クロロフィルの分解を防止することにより、緑色が保持されるためである。また、灰がワカメの表面の水分を吸収するため、乾燥速度が早まり、作業中の品質低下を防止する。さらに、灰に含まれるカルシウムの働きで、ワカメに含まれるアルギン酸が、水に溶けにくいアルギン酸カルシウムになり、葉体の軟化を防ぐため、歯ごたえが良くなる。

同じ「灰干し製法」を使う製品に「海ぞうめん」がある。海ぞうめんは、赤色の透明感のある海藻で、長いものは30センチ程になる、ベニモズク科の紅藻である。灰にまぶして乾燥させるので、極細毛糸のように細く縮んで灰白色をしているが、洗って水に浸すとまたもとに戻る。水でもどすと緑色に、湯を使うと薄い紫色になる。コリコリとツルツルの食感があり、三杯酢を絡めるとうま味が増す。奥能登では、精進料理には欠かせない食材であったが、最近では収穫量も減り、珍味となっている。



写真 灰干しされた海ぞうめん

(4) 生物多様性との関わり

志賀町で生産される「ころ柿」は、もともとの地に自生していた最勝柿という種である。この柿は、熱やアルコールで渋を抜く「さわし柿」にしても食べられないほど強力な渋柿である。しかし、干し柿にはこのような渋柿が適しており、やわらかな果肉と濃厚な甘さが出る。さらに最勝柿は、1つ約250～300gと大玉の品種であるため、干すと約3分の1の重さになる干し柿には最適であった。「ころ柿」づくりという手間隙をかけた加工技術が、自生種である最勝柿を守ってきたといえる。

その土地でとれる固有の食材、旬の食べ物を加工して保存する技術は、伝統的な食文化や「種の多様性」を守ることにもつながっている。

(5) 里山里海との関わり

食料を乾燥させて保存するという技術の根底には、里山里海のめぐみを余すことなく使い切るといふ人々の思いがある。また、干したり、乾燥させたりする技術や知恵が、里海と里山の資源をうまくつないでいる場合もある。干した海藻のあまりや雨に打たせて塩分を抜いた海藻、あるいは乾燥させて保管しておいた海藻は、畑の肥料として利用されてきた。炭焼きの灰は、ワラビやゼンマイなどの山菜のアク抜きに利用されることはよく知られているが、能登では、「海ぞうめん」や「灰干しわかめ」などの水産加工にも利用されてきた。また、海沿いや軒下に干物や干し柿がつるされている風景は、能登の旅の魅力の1つでもある。



写真 いかの天日干し

3-2. 漬ける・発酵する技術

(1) 概要及びG I A H S 的価値について

里山里海のめぐみを長期間保存する加工技術として、さまざまな農産物や海産物を各種の調味料や漬け床の中に一定時間入れておく、漬けておくという方法がある。漬ける時間は、数分から長いものでは数10年にも及ぶ。長期間にわたって漬ける場合には、発酵をとまなうことが多い。食品の加工技術は、その土地の気候風土に左右される。能登の夏は高温多湿で、加工の際、水分をとばす前に食品が腐敗することもある。そのため、微生物の力で食品を発酵させる技術が発達し、発酵王国と呼ばれるほど発酵食品が豊富に存在する。

発酵技術は、酒類や味噌、いしる（いしり）、醤油といった伝統的な調味料だけでなく、発酵により生成する乳酸やアルコールの効果を利用して、さまざまな食材や食品をおいしく保存するためにも使われている。近年では、発酵食品に含まれる機能性成分が注目され、健康志向の食品づくりに欠かせない技術ともなっている。

発酵は、現代でこそ微生物の働きによるものと広く知られているが、古くは「理由は解らないが、所定の工程を行うことで、概ね同じような状態に変化する」という、先人たちの知恵の積み重ねであった。その変化は、八百万の神の業として崇拝の対象ともなった。現在でも、酒蔵に注連縄が張られたり神棚がまつられているのは、そのためでもある。

能登は、もともと発酵食品のバリエーションが非常に豊富だが、近代化により発酵のメカニズムが徐々に明らかになり、成分分析や機能性の解明などにもよって、ますます伝統的な発酵食品の価値や有用性が実証されつつある。近年は、これらの信仰も含めた伝統的な発酵技術や文化を後世に継承していくために、能登の発酵文化を積極的に発信する取組も行われている。

(2) 背景（経緯～現状）

漬ける技術の歴史は古い。平安時代の「延喜式」（905年-927年）には、醬（ひしお）漬けや汁糟漬けなどが都に上納されていたという記述が見られる。前者は、魚の塩辛に漬けたもの、後者は、どぶろくをろ過した残りのかす、すなわち酒粕に漬けたものである。このように、現在でもほぼ変わらない製法で受け継がれているものもある。

日本国内では、たくあんや梅干などが代表的な漬物であるが、能登では、糠漬けや味噌漬けも一般的である。漬ける技術の種類としては、次のようなものがある。

塩漬け／醤油漬け／いしる漬け／味噌漬け／酢漬け／甘酢漬け／砂糖漬け
粕漬け／糠漬け／麴漬け／アルコール漬け

また、発酵技術としては、日本酒に代表される非常に高度な加工技術も確立されている。

(3) 特徴的な知恵や技術

①事例：能登杜氏と日本酒

・能登の地酒

能登の酒は、芳醇系が多い傾向にあるものの、味は甘口から辛口までさまざまで、種類が豊富である。能登には16の小さな酒蔵があり、銘柄の数は100を超える。そのほとんどは地元で消費されるが、酒造りの技術は、能登杜氏によって全国に伝播している。安永6年（1777年）に記された「能登目具利（のとめぐり）」には、「此所口（現在の七尾市）名物多し、名酒数多有、中にも羽衣酒とて若松屋何某の方に有（中略）自由自在の国府なり」と記載されている。七尾の酒は、古くから越中・越後・佐渡・松前をはじめ、敦賀や長州などへも売りさばかれるほどに盛んな産物であった。文化元年（1804年）には、この羽衣酒が藩主の御膳酒として選ばれている⁵。

・能登杜氏

米と水と麴だけで造られる日本酒の醸造技術は、世界中にある発酵技術の中でも、非常にきめ細やかで完成度が高い。その酒造りに携わるのが、杜氏を長とする蔵人（くらびと）たちである。珠洲市や内浦町（現・能登町）の農村・漁村の男たちは、農閑期には近畿地方へ酒造りのための出稼ぎをした。農業を主軸としながらも複数の職業を持つ、半農半X（エックス）のライフスタイルの1つである。「石川県珠洲郡誌」によると、元禄時代にはすでに、能登から蔵人を出していたと記述されている⁶。明治年間には、近江（現：滋賀県）の天津に能登の杜氏と酒男を斡旋する「能登屋」という部屋（現在の職業紹介所のようなもの）があり、近江や山城方面に蔵人を斡旋していたといわれている。このような冬季に能登を離れて酒造りに出て行くという制度は、江戸時代の中期から始まり現代まで続いている。

明治34年8月、石川県で初めての「酒造講習会」が開催され、この講習会が「能登流」酒造りのきっかけとなり、能登杜氏の酒造技術は飛躍的に向上していった。この講習会は、現在も続けられ、毎年、夏の盛りに3～5日間の日程で開催され、杜氏の技術向上と人格の研さんに大きな役割を果たしている。



写真 酒の仕込み



写真 能登の地酒

②事例：能登ワイン⁷

・能登ワインの特徴

能登で実ったブドウだけを用いた単一品種のワイン。平成 18 年（2006 年）、石川県唯一のワインとして穴水町で誕生した。日本の国産ワインの中には、海外から安いブドウや濃縮したブドウ果汁を輸入して、アルコール醸造している例も少なくない中、能登ワインは、地元産の原料のみを使用していることが大きな特徴である。ブドウそれぞれの味わいを楽しむために、ブレンドはせず、「のと」あるいは「能登」ブランドのもと、ブドウの品種名をそのまま商品名としている。

能登ワインは、すべて熱処理をしない「生ワイン」である。通常、ワインを瓶詰めにする際は、熟成の進行を抑えるため、熱を加えて酵母の働きを止めるが、能登ワインでは果実の香りや味わいを大切にするため、フィルターで酵母を除去しており、時間とともに熟成し、味わいが深まる。

・ワイン醸造技術

能登ワインの醸造工程は次のとおりである。

表Ⅱ-3-3 能登ワイン造りの工程

1.収穫	9 月から 10 月にかけて、糖度と酸度の最もバランスのとれた時期にブドウを収穫する。
2.除梗破碎	収穫したブドウを除梗破碎機にかけて、房から梗（果粒のついている枝）を取り除き押しつぶす。
3.発酵	つぶしたブドウをそのままタンクに入れ、3 週間程度発酵させる。白ワインの場合は搾汁し、果汁だけを発酵させ、5.澱搾りに進む
4.搾汁	発酵の途中、圧搾機で搾り、皮と種を取り除き、さらに発酵させる。
5.澱搾り	余分な香りと味がつかないように、発酵によってワイン内に発生した澱を取り除く。
6.熟成	発酵の終わったワインを樽またはタンクに入れ熟成させる。この熟成によってワインの香りと味わいが深くなる。
7.ろ過と瓶詰	精密フィルターを通してワイン内に残っている酵母を取り除き、さらに瓶詰めの直前に衛生フィルターを通して雑菌を取り除き生詰めする。
8.瓶熟成	瓶詰めしたワインは熟成庫に入れ寝かせる。ワインは瓶の中でも熟成を続け、熟成の期間はワインのタイプによって異なる。

・能登ワインの歴史

能登でのワインづくりは、平成 10 年（1998 年）、5 年後に開港する能登空港を活用した地域振興策の 1 つとして発案された。北海道ワイン（株）がブドウ栽培に乗り出し、能登

で収穫したブドウを北海道小樽市の工場で醸造するという形でスタートしたが、平成 18 年（2006 年）、地元資本による醸造・販売会社、能登ワイン（株）が設立され、県内で初めての醸造施設が建設された。同年 12 月には、記念すべき能登産ワインが初めて発売された。平成 23 年（2011 年）8 月には、甲府市で開催された「国産ワインコンクール 2011」において、能登ワイン（株）が出品した「クオネス ヤマソーヴィニヨン」が、国内改良等品種・赤部門で銀賞を受賞。醸造開始 6 年目という若いワイナリーの快挙として、全国から注目を集めた。今後は、本格的なワイン用ブドウ産地づくりに向けた栽培面積の拡大と品種構成の再構築に取り組む。

・地酒としてのワイン

ワイナリーの周辺に広がるブドウ畑には、3 年間野積みにして塩分を抜いた、地元穴水町の特産品である牡蠣の殻が、冬の間に撒かれる。ミネラルやカルシウムをたっぷり含んだ土ができ、糖度が高く、ほどよい酸味がある上質なブドウが実る。ブドウ畑は、自社農園をはじめ、一帯の契約農家でおよそ 20 ヘクタール。ヨーロッパスタイルの垣根式で、約 20 品種が栽培され、剪定も収穫もすべて手作業で行われている。

ワイナリーとしての歴史は浅いものの、能登で収穫されたブドウを使い、能登で醸造される、地酒としての「能登ワイン」は、今後の能登の農業と農産物加工を考えるうえで、大きな可能性を秘めている。



写真 ブドウ畑

③事例：なれずし・かぶらずし

・なれずし

なれずし（古代鮓）とは、米が発酵するときに生じる乳酸を利用して、魚のたんぱく質を貯蔵し、酸味を魚に移して食するもので、その起源は東南アジアの山地民とされる。表Ⅱ-3-2 に示したとおり、なれずしの歴史は古く、稲作が日本に伝わるのと同時に伝播したとされる。

穴水町下唐川（しもからこ）の 9 月の秋祭りには、「アジのヒネずし」が祭りごつつお（ご馳走）として出されるほか、能登町鶴川でも、3 月頃川に上るウグイを使った「サクラウグイのヒネずし」が、古くから伝わる伝統食として現在も食されている。香りづけにサンショウや柚子の葉を加え、1 ヶ月ほど漬けてから食べる。これらは、奈良時代の文献にある「鮓（すし）」といわれるものに近いと考えられ、料理史のうえでも貴重とされる。

・かぶらずし⁸

「かぶらずし」も馴れすしの一種とされるが、発酵を促進させるために米麴を入れる。その起源は、藩政後期に「宮の腰（現・金沢市金石）の漁師が、豊漁と安全を祈って、正月の儀式（起舟）のご馳走として、輪切りにした燕に鰯の切り身を挟み、麴で漬け込んだものを出してお互いに味を競った」とも「前田の殿様が、深谷温泉（金沢市）へ湯治に来られた時の料理の一つとして出された」などの言い伝えが残っているが、起源は定かではない。

『金沢市史』（風俗編）には、宝暦7年（1757年）の頃の年賀の客を饗応する料理として「なまこ、このわた、かぶら鮓」とあり、また、加賀藩の儒学者として知られる金子有斐（ありあきら＝鶴村）が書き残した「鶴村日記」には、文政9年（1826）1月3日に「晴天、魚屋小兵衛方より鰯のすし（注・かぶら寿し）来る風味よろし」、1月5日に「雨天、鶴来町屋よりにしんのすし（注・大根寿し）来る」との記述がある。当時は、魚屋が漬け込み、正月用の珍味として得意先へ贈り、高い身分の者はかぶら寿しを食べ、一般の人たちは大根寿しを食べていたと考えられる。



写真 かぶらずし

④いしる（いしり）

いしる（いしり）とは、日本三大魚醤の1つであり、イカや魚を原料とした能登独特の調味料である。魚醤の歴史は、大豆を原料とした醤油よりも古い。奥能登では、刺身醤油や煮物の隠し味などのほか、多くの郷土料理に使われている。

材料となるイカや魚の内臓を洗わずに、粗塩をたっぷりつまみ、樽に漬けて仕込む。麴などの発酵を促す副材料は一切加えず、自然発酵させる。初夏の頃に新鮮な材料を仕込み、盛夏の高温多湿によって発酵させ、秋から冬にかけてのやや乾いた冷気で熟成させる。冬には、樽の中の材料はとろけて、ドロリとした醤油色の液体になる。樽のまま、二年、三年とねかせると、色濃く、すっきりとした風味に仕上がる。海のめぐみと、季節の移ろいによる温度変化だけで醸し出される伝統の調味料である。

同じ能登でも、富来町（現：志賀町）、門前町（現：輪島市）、輪島市、珠洲市などの外浦と、能登町などの内浦では、呼び方も原料も異なる。主に内浦では、真イカの内臓を使

い「いしり」と呼ぶ。外浦では、イワシやサバなどを原料として「いしる、よしる、えしる」などと呼ぶ。それぞれの地域で漁獲量が多く、塩漬けや干物にした魚介類のさらに余ったものを原材料にしたと考えられる。



写真 いしる（いしり）の仕込み



写真 いしる（いしり）料理

⑤ 鰯

冬に定置網などで水揚げされる寒鰯は、能登の特産品である。塩漬けした鰯の切り身を藁と縄で巻き、寒風にさらし熟成させた保存食が「巻鰯」であり、夏に食べる習慣がある。凝縮された濃厚な鰯の旨みは、酒のつまみとして好まれている。「巻鰯」は、冷蔵技術のない時代に、鰯を献上するための方法として考えられた。能登の黒滝城（珠洲市正院町）城主の命を受けた家臣細川刑部は、さまざまな試行錯誤の結果、「塩漬け」と「藁と縄で巻く」という方法を考え出した。漬ける技術と干す技術を組み合わせたこの方法が原型となり、現在の「巻鰯」をつくる技術が生み出されたといわれている。

この特徴的な加工技術も、一時期は継承者がいなくなり、廃れるところであったが、昭和に入り再び注目され、徐々に生産が再開されるようになった⁹。



写真 保存食としての巻鰯

⑥ こんかいわし

糠漬けのことを能登では「こんか漬け」という。「こんかいわし」は、イワシを丸ごと糠漬けにしたもので、天保年間、飢饉の非常食として考案され、加賀藩主代々の保護奨励を

受け、現在まで伝承されている。イワシのうろこ、頭、内臓をとり、塩で2日間ほど粗漬けて水気を切った後、味付けした糠床に漬け込む。糠床は、塩、味噌、醤油、なんば（唐辛子）などを混ぜ合わせてつくるが、味付けは家ごとに違う。糀を混ぜることもある。

糠を落としてスライスしたり、軽く炙るなどして、ご飯やお酒とともに食するのが一般的だが、塩分濃度がかなり高いため、アンチョビの代わりとしてイタリア料理にも使われている。



写真 Konkaiwa

(4) 生物多様性との関わり

近年、発酵食品は、健康食品・機能食品あるいは栄養補助食品として注目され、世界規模で生産・販売されているが、ファースト（ファスト）フードの広がりなどライフスタイルの変容により、伝統的な食習慣が廃れ、伝統的な発酵食品の生産と消費も減少傾向にある。これは、発酵に関する伝統的な技術や知識が、継承されずに失われてしまうだけではなく、少数の発酵食品生産者に依存することともなり、発酵に関与する微生物の多様性の減少にもつながる¹⁰。

能登の各家庭、小規模な蔵や工場でさまざまな発酵食品が作り続けられているということは、豊かな能登の発酵文化を継承するだけではなく、蔵つき酵母と呼ばれるような多様な微生物群を守ることにもつながり、生物多様性にも深く寄与している。

(5) 里山里海との関わり

①資源を循環させて使う技術

能登ワインのブドウ畑では、牡蠣殻を利用した土づくりが行われている。また、いしる（いしり）の原料となるのは、その地域の漁港でもっとも多く水揚げされる魚介類である。このように能登には、里山里海の資源を循環させたり、余すことなく使い切る思想や知恵、技術があり、その中には長い歴史を有するものも数多くある。

②米の加工技術

米の加工に関しては、乾燥する・漬ける・発酵させるほかにも、下表のとおりさまざまな方法がある。また、精米の際に生じる糠を使った糠漬け、米の加工品である酒を搾る際に生じる酒粕を使った粕漬け、米糲を使った糲漬けなど、加工過程で生じる副産物も余すことなく使われている。米は主食としてだけでなく、さまざまな伝統的な加工技術を育み、能登の食文化を支えている。

このような加工技術や方法、知恵は、時代にあわせて継承され、加工食品などの多くの生産現場を創出するとともに、その加工品に付加価値をつけて販売することにより、経済的な効果も生み出している。

表Ⅱ-3-4 米の加工品

加工方法	加工品
煮る（炊く）＋つく	おはぎ
煮る（炊く）＋発酵	酢
蒸す	赤飯
蒸す＋つく	もち
蒸す＋つく＋乾燥	かきもち
蒸す＋発酵＋絞る	酒
炒る	焼き米
発酵	糲、なれずし、塩麴
捏ねる＋茹でる＋焼く	せんべい
加圧＋炒る	ぼん菓子

（資料：「食品技術発達史」食と農の科学館をもとに作成）

＜参考文献＞

- ¹ 柴田正人(1988)「素材を活かす食品の保存法－伝統食品を見直す－」『科学と教育』第36巻第3号 p.255
- ² 七尾市史編さん専門委員会(1999)「図説七尾の歴史と文化」
- ³ 北林雅康・和田学(2010)「みなと文化アーカイブスー七尾港の『みなと文化』」(財)みなと総合研究財団 p.40-6
- ⁴ 丸果石川中央青果「果実の知識」HPより
<<http://www.maruka-ishikawa.co.jp/fruits/items002/hoshikaki.htm>>
- ⁵ 北林雅康・和田学(2010)「みなと文化アーカイブスー七尾港の『みなと文化』」(財)みなと総合研究財団 p.40-6
- ⁶ 新石川情報書府「酒造り～能登杜氏～」
<<http://shofu.pref.ishikawa.jp/shofu/ното/index.html>>
- ⁷ (2012.1)地産地消文化情報誌「能登」vol.6 特集「能登ワインの挑戦」pp.4-15
- ⁸ 北陸農政局HP「北陸のすばらしい発酵食品」(郷土史研究家：岡部佐武郎氏による)
<http://www.maff.go.jp/hokuriku/food/hakkou/hakkou_301.html>
- ⁹ 地域ブランド市場 HP
<http://okunoto.chiikibrand.biz/products/detail.php?product_id=34>
- ¹⁰ ジョティ プラカッシュ・タマン「伝統的な発酵食品の効用」
国際連合大学 Our World2.0 HP
<<http://ourworld.unu.edu/jp/benefits-of-traditional-fermented-foods/>>

4. 伝統工芸や伝統技術

4-1. 伝統工芸

(1) 概要及びG I A H S 的価値について

①輪島塗

能登の冠婚葬祭のハレの日における食器は、輪島塗である。堅ろうな膳碗などの食器、特に「堅地の朱家具」がその代表である。仏事には朱塗り（五十回忌の法事だけは黒塗り）、慶事には黒塗りをを用いる。輪島塗は、信仰心が厚く、ものを大切にする農山漁村の家における財産として、長期の使用に耐える丈夫さが求められてきたため、堅ろうに作られており、何代にもわたり揃えられることも多い。黒塗りは、「黒家具」といい、朱塗りの「朱家具」と同様の揃いになっているが、人々は、特に「朱家具」を揃えるように平素から心がけているため、朱家具ほど各家には揃ってはいない。

これらの漆塗りの家具を用いるのは、ハレの日でも、結婚式（黒）、法事（朱）、報恩講（朱）、葬式（朱）ぐらいで、それ以外のハレ日の食器は、日常と変わらない。また、法事の主客である僧侶の食器には、特に、朱塗りの懸盤（かけばん）か蝶足膳（ちょうあしぜん）を用いることが多く、かつては地主などから借りていた。

輪島塗は、厚手の木地に布を貼って補強し、生漆、米糊、焼成珪藻土を混ぜた下地を何層にも厚く塗り、「丈夫さ」に重きをおいて作られる。そのため、75 回以上の漆塗りの手数と、120 日以上製の日数を要し、高価なものとなっている。

1975（昭和 50）年には、通商産業省（現：経済産業省）の伝統的工芸品に指定された。さらに、1977（昭和 52）年には、工芸史上特に重要な位置を占め、かつ地方的な特色が顕著であり、芸術上の価値も高いとして、重要無形文化財に指定されるとともに、各工程を代表する技術者や学識経験者により構成された「輪島塗技術保存会」が、重要無形文化財技術保持団体に認定された。



写真 輪島塗「黒家具」



写真 輪島塗「朱家具」

②能登上布

能登上布は、中能登町や羽咋市の農村において、女性の冬仕事として製織されてきた麻織物である。夏の衣料としては最高級品と称され、軽く、通風に富む。明治以降は、独特の櫛押捺染（くしおしなっせん）や板ヅ、ロール捺染、型紙捺染などのさまざまな手法を取り入れている。亀甲緋や十文字緋、横惣（よこそ）、縮などが生産されている。特に、織り幅に十文字緋を 120 個から 140 個織り出す「緋合わせ」の正確さは比類がなく、1960 年（昭和 35）には、石川県の無形文化財に指定された。



写真 夏物衣料の最高級品「能登上布」

（2）背景（経緯～現状）

①輪島塗

輪島塗の起源については、紀州根来寺の僧が輪島重蓮寺に来て什器類を作ったとする説や、地元の福蔵が根来に行き技術を習ってきたとする説、さらには合鹿碗発展説などがあるが、いずれも断定するまでには至っていない。

1672（寛文 12）年の『加賀往来』には「輪島朱碗」と記載されており、輪島塗が本格的に生産され始めたのは、江戸時代の寛文年間からと考えられている。最古の輪島塗は、重蔵神社の大永年間社殿建て替え時の「本殿漆塗扉」で、1524（大永 4）年の銘がある。遺品ではないが、同神社の 1476（文明 8）年の棟札には「塗師三郎次郎定吉」の銘があり、輪島塗の起源は、室町時代まで遡ることができるといえる。1713（正徳 3）年に書かれた『重蔵宮御輿補修記』には、「塗師棟梁岡野屋久八郎」以下 24 人の連名が見られ、江戸時代の塗師の状況を知ることができる。また近年、穴水町の西川島遺跡から 15 世紀の線刻碗が出土し、輪島塗の特徴である沈金や塗りの源流を考えるうえで注目されている。

輪島塗の繁栄・発展にはいくつかの要素があるが、まず挙げられるのが下地に使う「地の粉」である。寛文年間に発見された「地の粉」は、珪藻土の一種で、焼いて粉末にし、生漆と混ぜて使うことによって、剥がれない丈夫な漆器ができる。木地の木口に布を張る「布着せ」も堅ろうな漆器づくりには不可欠な要素である。さらに、流通においても、生産者が全国の顧客を訪ねて直接販売し、同時に修理などのアフターサービスも行う独特の販売方法を確立した。輪島塗の品質、名声は、江戸時代後期には、すでに広く世の認めるところとなり、全国の富裕な農家・町家を顧客に、生産量は飛躍的に伸展した。明治維新時においても衰退することがなく、かえって、会津、名古屋、金沢などから蒔絵技法を吸収し、新興の中産階級の需要を開拓し、成長を続けた。昭和初期からは、沈金技法で人間国宝の指定を受けた前大峰をはじめ、大勢の漆芸作家を輩出し、美術工芸的傾向も強めた。

しかしながら、近年、ライフスタイルの変化による消費者の漆器離れが進み、輪島塗関連の事業所は、全盛期の 1990 年頃に比べ、現在ではその 1/3 が廃業している。また、経営難により、若い後継者の育成が滞り、技術伝承も厳しくなっている状況にある。

②能登上布

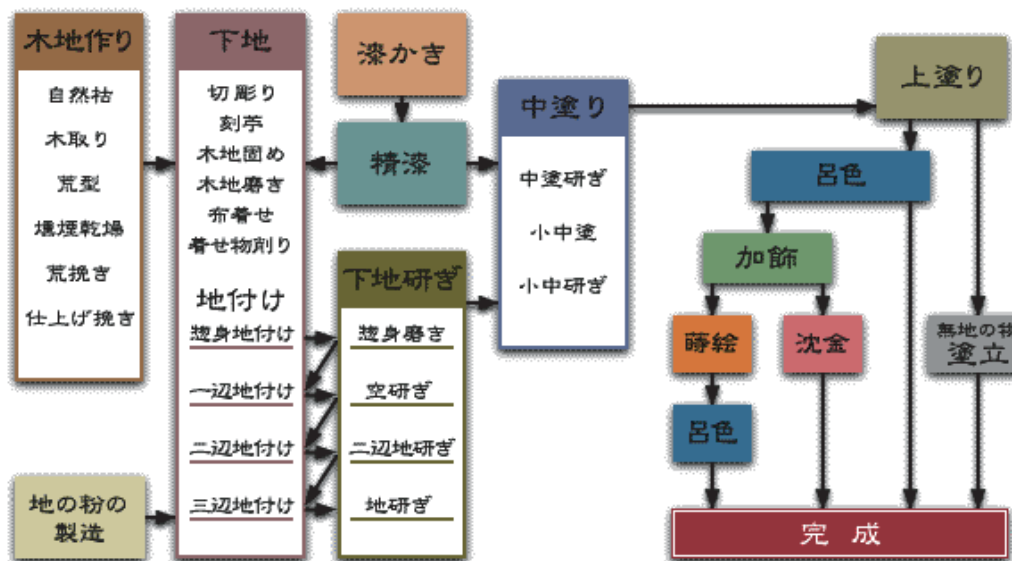
約 2 千年前、第 10 代崇神天皇の皇女が鹿西町（現：中能登町）に滞在した折に、『真麻の上布を作ること』を地元の人に教えたのが始まりといわれている。能登は、古くから苧麻（からむし、ちょま）の生産地として知られていた。

元和期（1615～1624 年）と推定される能登部下『乗念寺文書』の鹿島郡二十日講中からの志納に「白麻布」とあるのが文献上の初見である。正徳期（1711～1715 年）以降、藩の保護を得て普及し、享保期（1716～1735 年）以降は、安部屋港（現：志賀町）から移出されたため「安部屋布」、文化期（1804～1818 年）以降は「徳丸縮」と称した。安政年間（1854～1859 年）には、越後商人が多く往来する交通路であった能登部村に市場が移った。明治 10（1877）年、能登製布会社が創立されて以降は「能登上布」と称して宣伝された。翌年、原糸を柏崎・小千谷地方から移入、明治 21（1888）年、大西理助が薩摩上布風に改良、明治 35（1902）年、谷兵衛門が亜麻紡績糸を緋糸（かすりいと）に使用、大正 7（1918）年、経糸（たていと）に亜麻、緯糸（よこいと）に苧麻を使用して丸洋緋を案出、大正 10（1921）年、経緯糸にともに亜麻紡績糸を使用、昭和 11（1936）年には、人造絹糸（レーヨン）の台頭に対抗し、手紡糸上布の厚地風から細番手の苧麻紡績品に改良された。大正 3（1914）年には、販路拡大のため、能登麻織物同業組合が結成され、新式ボタン高機 2,600 台が導入され、最盛期には 30 万葉反を織り出した。しかし、全生産額の 70%が、出機方式による織り子の賃織り生産であったため、生産が伸び悩み、生産高は昭和 29（1954）年には 3 万反、昭和 49（1974）年には 6000～7000 反に減少した。最盛期には 140 軒を数えた織元も現在は 1 軒だけとなっており、織り子も減少して存続が危ぶまれている。

（3）特徴的な知恵や技術

①輪島塗

堅牢優美な最高級の実用漆器として多くの人々に親しまれている輪島塗は、輪島の職人の丁寧な手作業によって作られている。中でも、塗りの工程は複雑さを極めるほか、作業工程は 124 にまで及ぶ。長い歴史の中で培われてきた職人の技が、今日の輪島塗を支えている。



図Ⅱ-4-1 輪島塗の工程

・布着せ

器物の強度を増すために施すこの技術は、輪島塗の重要な工程の一つである。木地に布を貼ることで、椀の縁や高台、箱ものの角など、傷つきやすい個所を補強する。輪島塗では基本的な工程であるが、現在広く流通している漆器では省略されることが多く、輪島塗のほかには、越前塗、京漆器など一部の漆器産地でしか見られなくなっている。生漆と米糊を混ぜた着せ物漆を使い、器



写真 布着せ

物の破損しやすいところに麻布や寒冷紗（綿布）などの布を貼りつけ、へらや指先で布をなでつけ、完全密着させる。上級品には、器物全体に布着させる（総布着せ）。

・輪島地の粉

輪島市内の小峰山から産出する珪藻土の一種「黄土（おうど）」を蒸し焼きにし、粉碎した粉末である。この地の粉と米糊を混ぜた漆を地漆と呼び、一辺地漆、二辺地漆、三辺地漆と工程が進むごとに米糊の割合は少なくなり、地の粉の粒子は徐々に細くなる。

珪藻土は、植物プランクトンの珪藻の死骸が大量に海底に堆積し、化石化した土であり、主成分のケイ殻はガラス質で、極めて微小な殻孔が多くあるため、断熱性、ろ過性、吸水性などに優れており、地の粉として漆と混ぜ合わせると、木地に密着しやすいという効果がある。輪島塗最大の特徴といえる非常に硬くて剥げにくい仕上がりは、この下地漆を使うことにより可能となっている。

(天日乾燥)

掘り出した珪藻土を砕き、均質に練り合わせたものを餅状に成形する。それを簀子（すのこ）に載せて、風通しのいい場所で約 10 日間自然乾燥させる。



(蒸し焼き)

天日乾燥させた珪藻土を、水分を含んだおがくずと一緒に燃成炉に詰める。プロパンガスを使用し、約 750 度で 5～6 時間蒸し焼きにする。



(地の粉)

粉碎したものをふるいにかけ、4 種類の大きさに分級する。分級したものを、一辺地、二辺地、三辺地の塗りの段階にあわせて配合する。



・沈金（ちんきん）

輪島塗の特徴の一つである美しい加飾法「沈金」は、江戸時代には確立されていた。輪島の沈金技法は、享保年間（1716～1735 年）に、大工五郎兵衛が創始したと伝えられている。また、輪島市門前町の曹洞宗大本山総持寺祖院に伝わる「鎗金袈裟箱（そうきんけさばこ）」が影響を与えたともいわれている。

天保 14（1843）年の輪島市鳳至町の漆器業従事者は、塗師 28 軒、塗師職人 77 軒、木地関係 55 軒であったのに対して、沈金・蒔絵（まきえ）は、各 2 軒と極端に少なく、当時の輪島塗はほとんどが無地だったと考えられる。しかし、明治 2（1869）年には、沈金師だけでも、輪島市河井町、鳳至町合わせて 38 軒に増加している。このことから、蒔絵と比較して安価で、多くのしかも丈夫な装飾を施せる沈金技法が、当時の輪島塗に適した加飾技法として急速に発展したことが分かる。

・蒔絵（まきえ）

蒔絵は、文政期（1818～1829 年）に会津の蒔絵師・安吉という人物が、輪島に移住し技術を伝えたことに始まり、幕末に浜崎宗吉によって完成したといわれている。しかし当時、庶民の実用漆器だった輪島塗にとって、御蒔絵と呼ばれるような豪華な蒔絵はあまり必要とされていなかった。その後、明治維新によって、京都、江戸、尾張、加賀などの漆器産地は、大名、武士や公家などの需要がなくなり、活力を失ってしまうが、独自の生産・販売形態を持っていた輪島塗は、維新により力を得た新興の中産階級の需要を開拓し、ますます生産を伸ばしていく。この頃には、沈金もより緻密で豪華なものとなり、蒔絵も名古屋や金沢から移住してきた蒔絵師により徐々に発達し、輪島は全国でも有数の高級実用漆器の産地となっていった。

②能登上布

元来は、亀甲と十字、蚊紺で、男物だけだった能登上布だが、現在は、櫛押捺染（くしおしなっせん）や板締め、ロール捺染、型紙捺染などさまざまな手法を取り入れて、亀甲紺、十文字紺、横惣（よこそ）、縮などを生産している。昭和に入ると、紡績されたラミー糸を使い、さらに丈夫で細やかな紺模様が生まれたとされる。特に、織り幅に十文字の紺を120個から140個織り出す「紺合わせ」といわれる技術は正確で比類がない。堅牢な品質の能登上布は、「能登上布の白紺は一生もの」といわれるほどである。能登上布は、その織の精緻さゆえに近代化が困難で、手仕事で始まり手仕事で仕上げる。

・機巻き

織に入る前に必ず行われる作業であり、人の手と目の精密さを問われる。別名「ギリ」と呼ばれる。能登上布で使う麻糸は、伸縮性が全く無く、他の織物のように織り進めながら、針を使って紺合わせをすることができず、機にかける前に経糸（たていと）と緯糸（よこいと）を寸分の狂いも無くしっかり揃え、適度の張りを持たせて紺合わせをきちんとし、ギリという道具に巻きつける必要がある。湿度がないと麻糸は切れやすいため、作業中は湿度を一定に保ち、決して糸が途中で切れることのないように細心の注意を払って進めていく。



図Ⅱ-4-4 能登上布の工程



写真 機巻き

(4) 生物多様性との関わり

石川県は、日本列島のほぼ中央に位置し、日本海に面し三方を海に囲まれている。そのため、標高0メートルの海岸線から高山帯に属する2,702メートルの白山山頂まで、垂直的な広がりも持つ。この高度差による植生の変化に加えて、対馬暖流と冬期の季節風による多量の積雪の影響も強く受けるため、海岸部の暖地性から高山帯の寒地性まで植生は多様に富み、寒暖両系の植物が混在、共存することが特徴である。

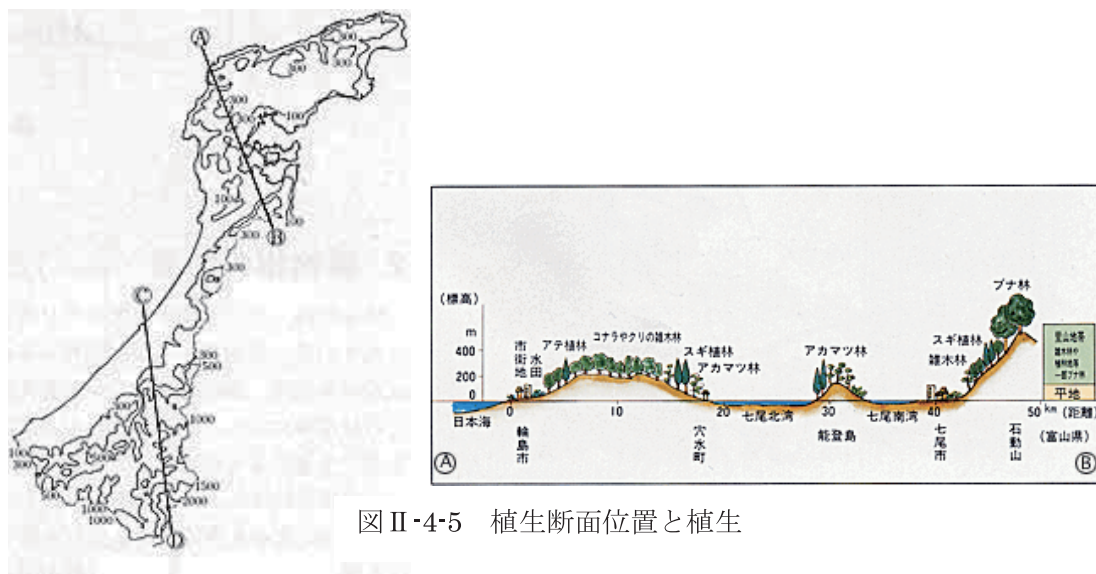


図 II-4-5 植生断面位置と植生

輪島塗は、ケヤキ、アテ、ホオなどの天然木を木地に使い、珪藻土から作る「地の粉」と良質の漆を用いて、丹念な手作業を重ねて作られる堅牢な漆器である。輪島塗の発達・発展は、これらの天然の原材料に恵まれていたことと、漆の乾燥に必要不可欠な湿度を供給する、海岸地方の温暖な気候も適していた。さらに、農山村の次男、三男などが漆器づくりに従事するなど人的資源もあったため、産地形成が進んだ。

能登上布も同様に、「機巻き」の工程において湿度がないと麻糸が切れやすくなるため、湿度を一定に保つことが求められ、北陸の冬場の湿気は作業に適していた。また、農村の女性が冬仕事として従事するなど人的資源もあったため、発達した。

(5) 里山里海との関わり

能登は、標高の高い山がなく、ほとんどが丘陵地である。そのため、海岸部の暖地性の植物を中心に、古くから林業など人の活動による自然の改変が行われてきた。また、それに伴った植生も形成されてきた。

加賀藩は、材木の保護について積極的な政策を推し進めたが、その保護政策の一つに「七木の制」がある。これは、重要樹種7種を保護樹種と定め、伐採などについて制限を加えたもので、元和2(1616)年、能登に下した御定書で、松、杉、檜、槻(つき)、栂(つが)、栗、漆の7種を指定し、伐採に制限を加えたのが始まりである。慶安5(1652)年には、松、

杉、檜、槻、栂、桐、栗に改められ、その後、加賀においては、寛文6（1666）年、松、杉、槻、桐、檜、唐竹、能登においては、享保8（1723）年、松、杉、槻、桐、檜、栂、栗が定められるなど、樹種内容に変化が見られたが、慶応3（1867）年、加越能3州を通じて、松、杉、槻、檜、栂、檜、唐竹と統一された。これらの樹種は、藩有林、民有林を問わず、伐採することは許されなかった。

輪島市三井の山間地には、石川県の県木であり、輪島塗の材料としても知られるアテ（ヒノキアスナロ）の美林がある。アテは、古くから能登に自生していたが、同地に植栽されたのは明治以降である。三井地域は、土質が悪く、植林に不向きな土地とされてきたが、輪島塗の生産が拡大し、近在のアテだけでは材料が不足したことから、同地で植栽したところ、アテの適地と判明し、同地の林業家が独自の植栽と造林の技術を開発し、発展した。湿気に耐え、強く美しいアテは、ヒノキに劣らない木として、輪島塗の材料のほかに、建築材でも高い評価を受けている。

漆の木は、枝が折れたり、虫や動物に傷つけられた時、樹液をにじみ出して傷を治そうとする。漆とは、この時ににじみ出る樹液のことをいう。国産の漆は、塗りやすく、また仕上がりも美しいため、国産漆をどれだけ使うかが、漆器の品質の一つのバロメーターとなっている。輪島塗は、国産漆を最も多く使っている漆器として名高い。



写真 漆かきの様子

しかしながら、国産漆の生産は、価格の伸び悩み、掻取技術者の減少、生産コストの上昇等により減少している。輪島でも、漆の植林や採漆が衰退している。戦後に、安価な中国産漆が大量に輸入されたことも大きな要因である。現在では、輪島塗も、使用する漆の9割以上は、中国産に頼っている。輪島市では、昭和46（1971）年から昭和62（1987）年にかけて、漆の苗木を合計135,300本植栽したが、現在は、2,000本ほどしか残っていない。原因としては、日照不足や管理の不十分に加え、漆掻き職人の不足も挙げられる。漆の木は、管理が大変で、顔や手がかぶれるなど作業環境も厳しく、漆掻き専業では生計を維持するのが困難なこともあり、かつては輪島市内には数人の漆掻き職人がいたが、その後、兼業農家となり、現在は1人だけとなっている。

今後、輪島塗のブランド力をさらに高めていくためには、地元産漆の活用も選択肢の一つである。そのためには、病気に強い苗木や効果的な植栽・管理方法の研究のほか、漆掻き職人の育成も必要である。

<参考文献>

図書・報告書

- 1) 「日本の食生活全集 石川」編集委員会 編、『日本の食生活全集 17「聞き書 石川の食事」』（325p-327p） 社団法人農山漁村文化協会
- 2) 歴史書刊行会 編、『加賀・能登の工芸』（169p）、北國新聞社
- 3) 『書府太郎 石川県大百科事典【改訂版】上巻』（570p、466p）、北國新聞社
- 4) 『石川県大百科事典』（478p、1047p）、北國新聞社

その他

- 5) 文化のポータルサイト 石川県新情報書府「石川の伝統工芸-百工比照- 輪島塗」
<<http://shofu.pref.ishikawa.jp/shofu/wajima/index.html>>
- 6) 文化のポータルサイト 石川県新情報書府「加賀百万石の文化-古彩優美-百万石文化のあらまし 百万石の技 未指定 20 業種 能登上布」
<http://shofu.pref.ishikawa.jp/shofu/intro/HTML/H_S51901.html>
- 7) 文化のポータルサイト 石川県新情報書府「WEB マガジン 輪島塗」
<<http://shofu.pref.ishikawa.jp/portal/columns/data/wajima-colum/genboku/genboku.html>>
- 8) 石川県ホームページ「石川の動植物（1. 植物）」
<<http://www.pref.ishikawa.lg.jp/sizen/kankyo/3.html>>
- 9) ウィキペディア「輪島塗」
<<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E8%BC%AA%E5%B3%B6%E5%A1%97>>
- 10) 能登上布 山崎麻織物工房
<<http://www8.ocn.ne.jp/~notojofu/>>
- 11) 北國新聞ホームページ「ホットニュース 2011 年 1 月 18 日」
<<http://www.hokkoku.co.jp/subpage/HT20110118401.htm>>

4-2. 里海の伝統技術

(1) 概要及びG I AHS的価値について

能登の里海の代表的な伝統技術として、揚げ浜式製塩が挙げられる。珠洲市を中心とした外浦の海岸線では、農耕地が乏しく、農民により塩づくりが生業として続けられてきた。この伝統的な塩づくりの方法は、国内では珠洲市のみに継承されており、平成 20（2008）年には、珠洲市角花家の「能登の揚げ浜式製塩の技術」が、国の重要無形民俗文化財に指定された。産業としての製塩は、明治 38（1905）年の塩専売制の実施、製塩の近代化などにより、一時途絶えたものの、平成 9（1997）年、専売制が廃止されたことで、地域の特産品づくりとして、揚げ浜式の塩づくりを復活する動きが盛んになった。

塩づくりにおける技術者である「浜士（はまじ）」は、先代から教わった知識をもとに、自ら経験を積み、技術を習得する。揚げ浜式製塩の原料は海水であり、里海と非常にかかわりが深い産業であるが、窯焚きの燃料となる薪も計画的に調達する必要があったことから、里山ともかかわりを持つ。浜士は、里山里海の変化を敏感に感じとりながら、塩づくりを行ってきた。



写真 塩田風景（角花家）



写真 釜焚き

(2) 背景（経緯～現状）

石川県の海岸沿いの地域における製塩の歴史は、約 2 千年前に遡る。考古学調査によると、古墳時代（250～583 年）には、能登半島は瀬戸内地方と並び、製塩の中心地であった。江戸時代には、「入浜式」と呼ばれる、砂に塩分を付着させるために、塩の干満を利用して塩田に海水を引き込み、かん水を採取する方法が発明され、作業の省力化がはかられたが、能登では「揚げ浜式」が継続した。「揚げ浜式」は、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、重労働をとまなう方法であるが、能登では、平地に限られる等の地形条件に加え、気候条件、さらには、潮の干満の差が少ない等の自然条件のため、「揚げ浜式」が継続したと考えられる。藩政期になると、加賀藩は、製塩を藩の専売下におき、「塩手米」という制度で能登の製塩を奨励した。「塩手米」は、藩が前もって塩生産者に米を貸与し、一定の割合で塩に換算して上納させるという制度である。幕末から明治にかけては、能登の塩田の生産高は2万トンを超え、最盛期を迎えるが、明治 38（1905）

年に塩専売制が実施され、大規模な塩田整理が行われ、昭和 4（1929）年には 2 千トンにまで落ち込んだ。その後、国内の塩製造は工業化され、能登の塩田は葉タバコ畑に姿を変え、さらにその一部は道路になったが、平成 9（1997）年、塩専売制度が廃止され、塩の製造、流通・販売、輸入が自由化されたことにより、揚げ浜式製塩による塩の良さが見直され、消費者ニーズも高まり、塩田が次々と復活した。

珠洲市角花家では、約 100 坪の塩田から年間 1.2 トンの塩を生産している。観光客向けの体験事業も行う「道の駅すず塩田村」では、400 坪の塩田から年間約 8 トンの塩を生産している。角花家では 6 代目となる後継者が、塩づくりに取り組んでおり、「すず塩田村」でも後継者が弟子入りするなど、製法や技術の伝承が行われている。



写真 すず塩田村

(3) 特徴的な知恵や技術

揚げ浜式製塩の工程は、大きく分けて 4 工程ある。粘土質の土の上に砂をまいた塩田に、海水をまき、太陽の熱で水分を蒸発させ、塩が付着した砂をかき集め、ろ過し、塩分濃度の高い「かん水」を作り、釜で煮詰めて塩をつくる。角花家では、1 回の釜焚きのために、3500～4000 リットルの海水を汲みあげ、540 リットルのかん水を作り、190kg の薪を焚いて、90～100 kg の塩をつくる。各工程では、昔からの伝統的な道具が用いられている。そのほとんどは手作りであり、壊れたら補修し使用する。

表Ⅱ-4-1 揚げ浜式製塩の製造工程

工 程	作 業	使用する道具
塩田づくり	○塩浜開き 冬の間に荒れた塩田を整備する。バンツキで粘土を地固めし、砂をまき、イブリで砂を平らにする。	バンツキ イブリ
海水をまく	○砂に筋目をつける 砂の表面積を大きくし、海水の乾きを早めるため、コマザラエで砂の表面に筋目をつける	コマザラエ

	○海水を運ぶ カエオケで海水汲み場から海水を汲み、塩田まで運び、シコケと呼ばれる大きな桶に溜める。	カエオケ シコケ
	○海水をまく シコケに溜められた海水を、オチョケで汲み、塩田一面にまく。この時、均等に海水をまく技術を要する。午後3時頃まで、太陽の熱で乾燥させる。	オチョケ
かん水をつくる	○砂を集める 塩が付着した砂をイブリでかき集める。集めた砂をシッパツを使い、タレフネと呼ばれる、すのこを敷いた箱の中に入れる。	イブリ タレフネ シッパツ
	○ろ過してかん水を作る 集めた砂の上にムシロを敷いて、海水を流し込んでろ過する。最適な塩分濃度は19～20度程度。	ミオケ カンスイダメ
	○塩田に海水をまく 塩田の粘土の上に海水をまき、タレフネを解体し、中の砂を塩田にまき、ならす。	シッパツ コマザラエ
かん水を煮詰める	○荒焚きしてろ過 かん水3日分を平釜に移し、3～4時間かけて煮詰め、塩分濃度を24度にする。これをろ過して平釜に移す。	カンスイダメ コシ桶 平釜
	○本焚き 午後10時頃から明け方まで、アクをとりながら本焚きする。一晩で190kgの薪をくべる。	
	○仕上げ 午前5時頃、塩がソフトボール状になったら、ニガリを取り除く。	
	○塩を取り出す 出来上がった塩を井出場（イダシバ）に入れ、3日ほど放置してニガリを切る。	塩カキエブリ

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となる。雲の動き、波の形から、水分の蒸発具合を予想し、汲んでくる海水の量や砂の厚さを調整する。天候を読めるまでには、10年程度を要するといわれる。また、「潮くみ3年、潮まき10年」といわれるほか、きめ細かい塩を作るために、釜焚きの際、火の強さを調整する技術も必要である。さらに、まろやかな塩を作るためには、ニガリ分が混ざりすぎない

よう、焚きすぎないことも重要である。こうした判断や知恵は、先代から伝授されるだけでなく、個人の経験により培われていく。

(4) 里山里海との関わり

浜士は、海水を汲みに海に入るため、里海の変化を直接に感じとる。近年、海水の温度が上昇し、珠洲市仁江海岸でも、まれに赤潮が発生するようになったという。また、「塩田は山にあり」といわれるように、古くから里山とのかかわりも重要視されてきた。窯焚きの燃料を確保するため、山林が持続的に利用できるよう、里山の資源管理も欠かせなかった。能登の塩田は、海と山が近接しており、塩田の持ち主の多くは、田畑や山林を所有していた。塩田作業が終わると、毎日のように裏山に燃料となる薪をとりに入り、その通った道は「塩木の道」と呼ばれた。その後、安く手に入る建築廃材を燃料として使うようになったが、近年は再び、間伐材などの里山の資源を利用することで、里山の保全をはかっている。

<参考文献>

- 1) 小澤利雄（2000年）『近代日本塩業史』大明堂
- 2) 亀井千歩子（1979年）『塩の民俗学』東京書籍
- 3) 下出積興（1968年）『能登の塩』宇都宮書店
- 4) 富山大学人文学部考古学研究室・石川考古学研究会（1991年）「能登滝・柴垣製塩遺跡群——古代揚浜式塩田・鉄釜炉・土器製塩炉の調査」
- 5) 西山郷史（2001）「製塩」石川県教育委員会編『石川県の諸職＝石川県諸職関係民族文化財調査報告書＝』石川県教育委員会
- 6) 高澤裕一編（1988）『図説石川県の歴史』河出書房新社、イラスト入り工程表「能登・揚浜式製塩」
- 7) ビデオ「能登の揚浜塩田」石川県
- 8) 「能登の揚浜式製塩」石川県資料
- 9) 石川県・国連大学高等研究所いしかわ・金沢オペレーティングユニット（2010）『里山里海の伝統的知識・知恵の伝承 石川県の炭焼きと揚げ浜式製塩』金沢大学

4-3. 里山の伝統技術

(1) 概要及びG I A H S 的価値について

里山の資源を持続的に利用しながら、木材やきのこ、山菜などの恵みを得るための知恵として、植林の周期に沿った間伐、伐採や管理の技術が挙げられる。

製炭は、里山の資源である雑木林を活用した代表的な産業である。能登が、木炭の産地として知られるようになったのは室町時代であり、藩政期にかけて、良質なお茶炭が生産され、金沢で茶の湯に使用された。お茶炭は、日本の木炭の傑作とされ、切り口が菊の花のように美しい「菊炭」が用いられる。炭焼きには、樹木の萌芽更新を促す技術や森林の管理に関する知恵がある。原木となるコナラやクスギなどは、伐採した後、3～4 年間管理する。切り株から生える木の芽を芽かきし、3～4 本だけ残し、芽が育つまでは、枝の手入れと下草刈りをし、木を育て、20 年～25 年のサイクルで再び伐採し、利用する。周囲の雑木は、原木を集める際に伐採するので、風通しもよくなり、炭焼きに適したまっすぐで形の良い木が育つ。

燃料の主役が石油・ガス・電気へと切り替わった昭和 30（1955）年代のエネルギー革命により、薪や炭は次第に使われなくなった。それに伴い、雑木林（二次林）の管理も徐々に行われなくなり、また、大規模なスギの植林も始まった。木材価格は、その後低迷したため、現在では、手入れ不足や管理放棄の山林が増えている。それにより、水資源の涵養、土壌流出の防止、生きものの生息環境の保全といった森林の多面的機能が低下しているほか、竹林の拡大、樹木の高齢化によるカシノナガキクイムシの被害なども深刻化している。



図Ⅱ-4-6 石川県の木炭生産量の推移

（資料：石川県統計書〈明治 32～昭和 31 年〉、石川県林業要覧〈昭和 32 年以降〉）

(2) 背景（経緯～現状）

加賀藩は、消費する木炭を領内から自給していたため、領内の製炭業者に対して、諸役御免を命じて振興を図った。明治維新後は、庶民の生活が向上し、それに伴い木炭の消費量も増加したため、昭和 6（1931）年には、石川県の木炭生産額は、県の総生産額の 1.7% を占めるまでとなり、山村経済の中心産業に成長した。特に、柳田村（現：能登町）は、能登最大の木炭生産地であった。しかし、昭和 30（1955）年代のエネルギー革命により、プロパンガスが次第に普及し、木炭の生産量と従事者は激減した。炭焼き従事者は、大正 7（1918）年には 8000 人以上いたが、現在は、約 30 人にまで減少している。



写真 炭



写真 炭窯

(3) 特徴的な知恵や技術

炭焼きは、原木の伐り出しから炭の箱詰めまで、大きく 7 工程に分けられ、15～20 日の日数を要する。かつては、原木がなくなると、材料のある山へ移り、その都度、窯も移動させていた。製造工程の詳細は、地域や製炭従事者によって異なり、それぞれのこだわりや知恵、技術がある。



写真 窯焚き

最初の工程は、玉切りした原木（決まった長さに切断した原木）を炭窯の中に詰め込む。この時、木の根元側を上にして並べる。窯の入口と煙突穴をふさぎ、焚口から薪に火をつけ、4日間かけて木の水分を抜き、乾燥させる。5日目に煙突穴を開き、焚口を塞ぎ、原木に火がまわるようにして3日間炊き込みし、ゆっくり炭化させる。煙の色がなくなってきたら、すべての穴を塞いで窯内消化を行い、窯が自然に冷めるまで待つ。その後、窯から炭を取り出し、切りそろえる。

(4) 生物多様性との関わり

炭焼きに使用する樹種は、主に、ミズナラ、コナラ、クヌギ、アベマキなどの落葉広葉樹である。萌芽更新を繰り返して形成された二次林が、薪や炭の材料として経済価値があった頃は、これらの木は10～30年ごとに伐採され、下草刈りや落ち葉掻きによって、林内は明るく保たれていた。そのため、明るい環境を好む、スミレ類、カタクリ、シュンラン、ツツジ類などが多く見られたが、現在は減少傾向にある。クヌギやコナラは、樹液を出すため、夏、カブトムシやクワガタなども多く集まってくる。また、枯れた木は油気がないため、薪にはせず、その場にかためて置かれ、小動物のすみかにもなっていた。このように、木の生育サイクルに合わせて、定期的な伐採と適切な管理を繰り返すことで、多様な種類の生きものの生息環境が維持されてきた。

(5) 里山里海との関わり

自然のサイクルをうまく利用し、森林の再生産が繰り返されてきた里山は、資源が持続的に管理されてきたと同時に、多様な動植物の生態系を維持・保全してきた。また、落葉樹の落ち葉は、腐葉土となり、その養分は雨により流れ出て、河川を通じて海に注ぎこみ、植物プランクトンを育み、豊かな里海をつくりだしてきた。

エネルギー源や建築資材としての木材の需要が減少し、過疎化・高齢化が進行する能登では、地域だけで里山林の管理を行うことが困難になっている。こうした中、近年では、地域外の都市住民やボランティア、NPOなどの多様な主体が、里山林の整備に取り組み始めている。また、珠洲市で製炭業を営む大野長一郎氏は、体験・交流型の活動として、耕作放棄地へのクヌギの植林を進め、お茶炭の産地化を目指す取組を、平成15（2003）年から始めている。

<参考文献>

- 1) 岸本定吉（1998）『炭』（株）創森社
- 2) 石川県林業史編さん委員会（1997）『石川県林業史』石川県山林協会
- 3) 赤羽武・加藤衛弘（1984）『炭焼手引草・解題，明治農書全集第13巻（林業・林産）』農山漁村文化協会
- 4) 石川県農村文化協会（1985）『石川県農村文化関係史料第3集 石川県の農林産物とむ

ら一園芸・林業編一』石川県教育委員会発行

5) 石川県 (1995) 『石川県史現代篇 (2)』

6) 石川県・国連大学高等研究所いしかわ・金沢オペレーティングユニット (2010) 『里山里海の伝統的知識・知恵の伝承 石川県の炭焼きと揚げ浜式製塩』金沢大学

5. 祭り・文化

5-1. 年中行事

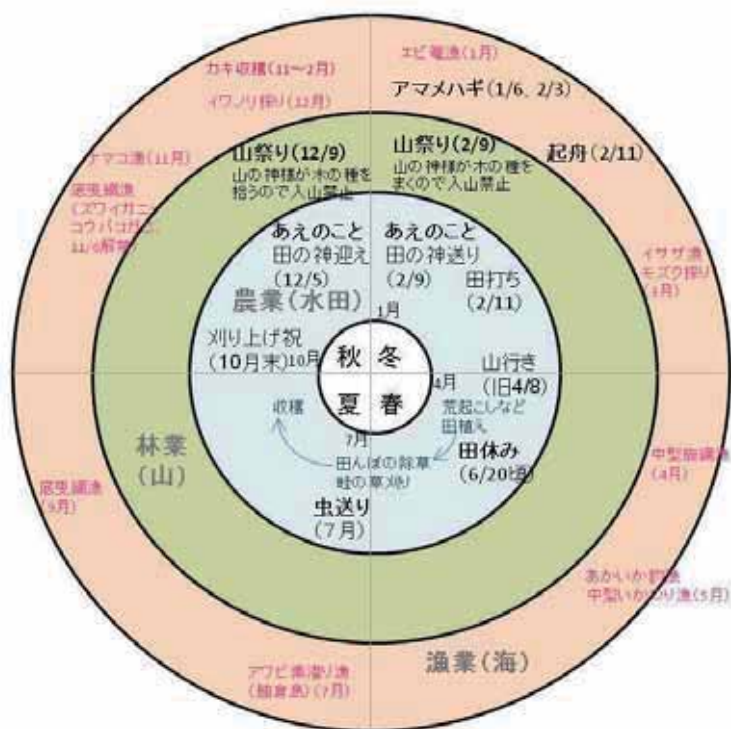
(1) 概要及びG I A H S 的価値について

三方を海に囲まれた能登は、自然と神仏と生活が混然一体となった、原風景の濃縮地であるともいわれる¹。古来より、能登には、海に開かれた「海の道」を通して、さまざまな文化が押し寄せた。また、能登には、それほど高い山がなかったため、海の幸、里の幸、山の幸にほどよく恵まれた。能登では、このような海・山・里の実りに感謝するとともに、新たな実りを期待する行事が数多く生まれ、生業・生活に密着して、今日まで育まれてきた²。

能登の年中行事は、「あえのこと」などの農業（水田）に関するもの、山祭りなどの林業（山）に関するもの、起舟やアマメハギなどの漁業や海に関するものに大きく分けられ、季節のサイクル、農林漁業の節目にあわせて行われてきた。以下の図に示すように、能登には、多様で多彩な行事が、数多く現代に伝承され、今も、自然のサイクルに合わせ、生活に密着して営まれている。

(2) 背景（経緯～現状）

①農業に関する年中行事



図Ⅱ-5-1 能登半島の年中行事のサイクル

1. 田の神様（あえのこと）

・あえのことの概要

奥能登では、収穫後の12月5日、田から田の神を自宅に迎え、耕作前の2月9日、再び田へ送り出す「あえのこと」と呼ばれる伝統行事が行われている³。「あえ」は、饗応（おもてなしをすること）、「こと」は、祭りを意味するとされる。「あえのこと」は、元来、各家々の行事であり、地域的共同性はなく、家の習慣、主として当主の信仰に委ねられてきた行事であった⁴。また、浄土真宗よりも、禅宗や真言宗の家が厳格であるともいわれる⁵。

昭和51（1976）年、「奥能登のあえのこと」が、国の重要無形民俗文化財に指定され、脚光を浴びた。その後、平成21（2009）年には、ユネスコ（国連教育科学文化機関）が選定する「無形文化遺産」にも登録され、再び脚光を浴びている。能登町合鹿庵や珠洲市田中家などでは、近年、観光客向けにイベント化された「あえのこと」も行われている。また、輪島市三井町のように、地域が保存会を立ち上げ、地域活性化や観光資源として、「あえのこと」を活用する取組も始まっている。

・家ごとに異なる行事の内容

12月5日は、「暮（冬）のあえのこと」または「田の神迎え」と呼ばれる。田の神を田から自宅にお連れし、風呂や食事でもてなし、その年の収穫を感謝する。田の神は、目が不自由とされているため、もてなす家の主人は、あたかもそこに田の神がいるかのように、声をかけて接待する。その後、冬期間、田の神は、神棚や床の間で休むとされる。2月9日は、「春のあえのこと」または「田の神送り」と呼ばれる。12月同様、再び、田の神を風呂や食事でもてなし、今年の豊作を祈願し、家の表戸まで送り出し、田に戻ってもらう。田の神は、田の守護神であるとともに、その家の神でもある⁶。



写真 田の神を迎える（能登町合鹿庵）



田の神様をもてなす(能登町合鹿庵)

以上が、「あえのこと」の基本的な流れであるが、それぞれの家によって、内容は大きく異なる。「あえのこと」は、田の神に奉仕する、家ごとの信仰によるものであり、明確な決まりはない⁷。昭和 51（1976）年に「奥能登のあえのこと保存会」が行った、珠洲市内の「あえのこと」分布調査によると、迎える田の神を独り神とするもの、夫婦 2 柱の神とするもの、夫婦神と客神の 3 柱とするもの、夫婦神と子神の 3 柱とするもの、夫婦神と随神の 4 柱とするものなどがあり、また、田の神を片目または全盲とするもののほか、明旨を論じないものもある。送り迎えも、袴の正装で田まで送り迎えをする、普段着で送り迎えをする、送り迎え自体をしないなどと異なり、冬期間中に休んでいただく場所も、神棚や座敷の床柱、種粃俵の中などと異なる。

このように多様性を持って行われてきた「あえのこと」であるが、戦後になると、農業の機械化、ライフスタイルや価値観の変化に伴い、行事内容の簡略化・廃止が急速に進んだ。現在では、赤飯やおはぎ、お神酒を神棚に供えるだけ、あるいは風呂に入ってもらっただけなどの簡略した形で行っている家も多い。ただし、浄土真宗の家では、古くから、簡単な形で行う場合が多かったようである。

・昭和 50（1975）年頃のあえのこと

a. 珠洲市若山町 稗田家、高橋家⁸

12 月 5 日の午後、田の神を迎える「あえのこと」のため、シトギ餅をつくった。餅をつく音を聞いて来臨した夫婦神の田の神を、神棚の下に用意した神座（稗田家）、土間（ニワ、高橋家）で迎えた。以前は、苗代田まで正装で迎えに行ったが、最近は迎えに行くことはしなくなった。

稗田家では、田の神に先に風呂に入ってもらい、その後、御膳をすすめた。食事時間は、2 時間ほどで、家長のみが給仕をした。おさがりは、家族でいただいた。2 月 9 日の田の神送りの「あえのこと」は、夕方遅くに始めた。神棚の下に神座に、種粃俵 2 俵をすえ、松とユズリハをたてた。食事の後、田の神は、縁側まで出るとされた。田の神を送るのは、2 月 11 日の朝であり、家長が若松を捧げて、田の神を送り、苗代田の中央に松を挿し、鏡餅と串柿を供え、雪の上から三鍬打って、田打ち神事を行い、その年の豊穰を祈願した。

高橋家では、神棚の下に、種粃俵 2 俵をたてて神座とし、まず御膳をすすめた。食事時間は約 1 時間で、その後、風呂をすすめた。湯あがりの後、再び神座に案内し、家族は、田の神のおさがりをいただく「直会」となった。2 月 9 日の「あえのこと」は、家長が、山の仕事始めである「若木迎え」で刈ってきた祝い松を、種粃俵に挿し、鏡餅を供え、12 月の「あえのこと」と同様に行った。田の神を送り出すのは、2 月 11 日の朝、田打ち神事であった。神の依代（よりしろ）である祝い松を捧げ、苗代田の中央に松を挿し立て、小豆飯と新酒を注ぎ、その年の豊穰を祈願した。

b. 珠洲市若山町 田中家⁹

田中家の「あえのこと」は、10月28日の刈り上げに始まった。稲刈りが終わった「鎌納め」が、同時に、田の神あげ（田の神迎え）であった。刈り上げを祝った稲束を、そのまま稲積みにして乾燥させ、11月5日頃、その中から種籾を選び、種籾俵に納め、俵を土蔵に納めた。

12月5日は、神棚の下に、灯明や供物を準備し、土蔵から出した種籾俵を依代として、横並べに据え、神座を構えた。また、「おはな迎え」（榊）、「お箸迎え」（栗）のため、山に入り、枝を刈ってきた。料理は、家長の妻が担当し、魚や昆布など以外は、自家生産品を使用した。供膳は、午後早く始められ、正装をした家長が、御膳を神座の前にすすめ、挨拶をした。食事の後、入浴となり、風呂からあがった後、再び神座に案内し、茶の間の炉に、栗の生木を焚き、十分にくつろいでいただき、おやすみとなった。家長と家族は、台所でおさがりをいただいた。

2月9日は、「タノカミサマ」（田の神送りともいう）を行った。神座に種籾俵を供え、2月8日の「若木迎え」で山から伐ってきた松「若松様」（勧請松・田打ち松）を、俵の間に飾り花として立てた。饗応は、12月と同様にすすめられ、食後、湯浴びを奉仕した。田の神は、2月11日の田打ち神事まで、松に勧請されて正座敷の床に飾られた。2月11日は、朝早くに、田の神の依代の松を捧げて、苗代田に出て、雪を除けて、土の上に松を立て、田の神を田に送った。三鍬打ち、田打ち初めの神事を行った。

・昭和30年代以前のあえのこと

a. 輪島市町野町の農家

小倉（1965、1985）の調査に、昭和33（1958）年、輪島市町野町東地区のある農家で行われていた「あえのこと」の様子が記録されている。

12月5日の朝、主人は山から栗の小枝を伐ってきて、箸を2膳分つくる。田の神は、夫婦二神とされるからである。奥座敷には、神座として、種籾俵を据え、前方に2本の二股大根と箸を並べる。ここに田の神を迎える。正午近く、主人は、苗代田に出て、稲の切株を3株起こして、水戸口をふさぎ、拍手をして、「お迎えにあがりんした」と唱え、田の神がいるがごとく案内をしながら帰宅する。田の神は、稲葉で左の目をつき、片目で不自由なことから、段差や戸口のしきりなどでは、注意の言葉をかける。座敷の神座に案内し、甘酒を2膳供え、その後、入浴となる。風呂場に案内し、湯加減をみてから、「ゆっくりと入ってください」と言葉をかける。その間、台所で正座をして待ち、頃合いを見て、座敷へ案内する。夕刻には、主人が御膳を2つ供え、品目を説明する。お膳の料理は、小豆飯、お平（ニンジン・ゴボウ・芋の子・豆腐・カブ）、大根の胡麻和え、豆腐の田楽、ハチメなどである。1時間ほど経った頃、御膳をさげ、家族でそのお下がり进行いただき、食事となる。田の神は、2月9日の田の神送り（春のあえのこと）まで、屋内で年越しをするといわれる。春のあえのことも、12月と同様だが、田の神は、ニワ（土間）まで送るだけで、田まで送

ることはしない。

b. 輪島市大屋町小伊勢の農家で大正初期に行われていた暮のあえのこと¹⁰

12月4日の夕方より掃除をし、女衆は、田の神のご馳走の用意をした。夜中の12時になると、袴をつけた家の主人（ゴテ）は、大戸を開けに行った。大戸を開けると、お辞儀をして、一年の感謝と迎えの挨拶を述べて、田の神を囲炉裏の横座へ案内し、囲炉裏の火で暖まってもらった。次に、座敷の床の間にあらかじめ安置してある種粃俵のところへ案内した。おばばが、用意してあった御膳を、田の神の前へ運んで行き、主人がその後に続き、御膳の前に座って食事をすすめた。料理は、白米飯、お平（ダイコン・ゴボウ・ニンジン・豆腐）、塩鯖、酢の物などであった。御膳を下げた後、お下がりのご馳走は、家の者で分け合っていた。

c. 能登町柳田字寺分の農家¹¹

12月5日の夕方、主人（ゴテ）は、普段着のまま、自分の田へ田の神を迎えに行き、そこから家へ案内した。家へ迎え入れると、奥座敷の床の間に安置してある種粃俵へ案内して、ご馳走をすすめた。田の神は、片目の夫婦神といわれており、2人分の御膳を用意した。食事が終わったと思われる頃、御膳の前に2枚敷いてあるへつとりを捧げ持って、風呂場へ案内し、湯加減をみてから、拍手を打ち、「お入りください」と声をかけた。入浴後は、再び、へつとりを捧げ持って、もとの奥座敷の種粃俵の前に戻り、「休んでください」と声をかけた。田の神へのお供物（ご馳走）のお下がり进行いただくのは、主人と男衆だけであった。

d. 能登町内浦町不動寺の農家¹²

正月9日（2月9日）の夕方から夜にかけて、「田の神様送り」を行った。午前中に「若木迎え」を行い、裏山から伐ってきた栗の若木で、田の神用の2尺の大箸を、2膳分用意しておいた。田の神のご馳走づくりは、妻の役割であった。主人は、やはり「若木迎え」で裏山から伐ってきた松を、「勧請松」と呼んで、床の間に安置した粃種俵の真中に突きさした。田の神にお供えするハチメ（メバル）は、子どもたちが浜へ行き買ってきた。夕方、風呂が沸くと、主人は、田の神が宿る座敷の床の間にある粃種俵の前に行き、「風呂がわきましたからお入りになってください」と声をかけ、手ごろな粃種俵を2つ両脇にかかえ、風呂場へ案内した。湯加減をみて、種粃俵を抱いて風呂に入れ、人の背中を流すような動作をした。その後、再び案内して、座敷の床の間へ戻り、ご馳走を出した。田の神は、夫婦神とされるため、御膳は2膳分用意された。料理は、本膳として、甘酒、赤飯、ハチメ、お平、それに、鏡餅、クリ、カキ、ミカン、二股大根であった。食事が終わったと思われる頃、御膳を下げ、家族一同で分け合っていた。

e.能登町柳田字柳田の農家¹³

春のあえのこと（2月9日）は、土蔵にしまってあった種俵を持ちだして、座敷の床の間へ安置し、暮のあえのこと（12月5日）と同様、ご馳走（ただし、二股大根のみ供えない）をお供えした後、風呂へ案内し、入っていただいた。入浴後、再び座敷の床の間へ案内し、休んでいただいた。家族の者が入浴をすませると、一同座敷へ集まり、主人が、五穀豊穰の祈願を述べ、行事を終わった。この家の田の神は、あらかじめ掃除し、口をあけてあるカマドへ留まり、一か月後の3月9日に、初めて田へ出て行くとされた。

f.能登町字神野の農家¹⁴

田の神は、蔵や納戸の隅に宿るとされており、2月9日に、田の神送りの「あえのこと」をするが、すぐに田へ出て行くのではなく、3月9日まで、ニワ（土間）の隅に留まった後、田へ出ていくとされた。

g.輪島市南志見字里の農家¹⁵

2月9日には、田の神は、ニワ（土間）まで出て、そろりそろりと田に近づくとされた。

・口能登

口能登では、「あえのこと」と呼ばれる行事はなかったが、春は、山から降りて田の神になり、暮は、田から上って山の神になるという伝承があった¹⁶。12月8日は、「田の神あがり」、3月8日は、「田の神くだり」あるいは「春の田の神様」と呼び、その日は、農作業を休んで、赤飯やおはぎを作って祝った。

・昭和30年代以前の口能登の田の神様¹⁷

a.志賀町堀松北吉田

田の神は、12月9日、田から山へあがり、翌年3月9日、再び山から田んぼへ降りてくると信じられていた。

b.中能登町鳥屋町字黒氏

12月8日は、田の神が田から山へあがる日とされ、「田の神あがり」の日と呼ばれた。農家は農作業を休み、おはぎをつくった。田の神は、翌年3月8日に山から田へ降りるといわれた。

c.七尾市田鶴浜町の農家

田の神を「タンカブサマ」と呼んだ。12月8日は、「秋のタンカブサマ」といい、百姓は、早朝、田の水戸口（ミトグチ）をとめた。各農家では団子をつくり、仕事を休んだ。3月8日の「春のタンカブサマ」は、12月8日にとめた水戸口を開き始める、「田んぼの水落し」

の日といい、やはり仕事を休んだ。

d.七尾市徳田の農家

かつては、田の神を「タンカブサマ」といい、3月8日に天から降り、暮の12月8日に天に昇るといった。この日は赤飯で祝ったが、1960年代にはすでに行われなくなっていた。

e.七尾市能登島町閨

1900年以前は、3月8日を「田の神クダリ」の日といい、農家は赤飯を蒸して祝った。12月8日は、「田の神アガリ」の日といい、田の神が、田から山へあがり、休養するといわれた。この日、農家は赤飯をつくり、来年の豊作を祝ったという。

f.鹿島町（現：中能登町）¹⁸

越路地区では、3月8日は、田の神が田に下りる日といった。ご飯に小豆を混ぜて食べたり（西、大正時代以前）、おはぎをつくったり（坪川、久乃木）する家があった。サツキ正月（2月15日）には、田の神がイブリを持って、田へ下りてくると伝えるところ（武部）もあった。また、鍛冶屋、石屋のフイゴ祭りの日であるという地区（久江や小田中）や、田の神の伝えがない（鹿島町南部）地区などもあった。かつては、3月初め頃から、21日のお出で祭りの前までに、「鍬オロシ」と呼ばれる田打ち初めの行事があった。在江では、3月2日の小祭りを鍬オロシ祭りといい、田の神が来る日と伝えられていた。小竹では、鍬オロシの日は、田の神がやってくる日と伝えられ、農作業に備えて、鍬の柄が抜けないように水に漬けた。

越路地区や滝尾地区では、12月8日は、田の神様上がりの日といった。在江では、12月2日の宮祭りの日に、田の神が帰るといい、久乃木では、11月8日には、田の神様の日としてぼた餅をつくった。その他、カイモチ（おはぎ）やブリの頭を食べて祝った地区（坪川）、上等の米粉でつくった小豆団子で祝った地区（武部）、小豆ご飯をつくった地区（蟻ヶ原）などもあった。井田では、田の神がイブリや鍬を担いであがってきて、大根畑に一晚泊まり、その夜のうちに大根が太るといわれた。そのため、大根の収穫は、その日が過ぎてから行ったという。

・田の神の関連行事「若木迎え」「田打ち」

奥能登ではかつて、田の神に関連して、2月8日または9日の朝に、「若木迎え」、2月11日に、「田打ち」の行事が行われていたが、現在ではほとんど行われていない。大正生まれの人は、2月11日を「田打ち」と呼ぶことを知っていたり、親がするのを見ていたというが、その後の世代にはほとんど伝わっていない。

能登町武連では、餅を一つ食べると、田を一枚起こすといい、2月11日に、各家で「田打ち雑煮」を食べるならわしがあったが、現在は行われていない³⁾。

珠洲市若山町の稗田家、高橋家では、前述のとおり、2月9日の田の神送りに関連して、「若木迎え」や「田打ち神事」が、昭和50年くらいまで行われていた。珠洲市若山町上黒丸、清水では、2月11日の「田打ち」は、農家のキシウイワイ（正月）とされ、苗代田の雪の上から、鍬で数回打った後、ハナモチ、ユズリハを立てた。鍬を打って、稲株を裏返すこともあったが、これも現在は行われていない。

鹿島町（現：中能登町）でも、2月11日はキシウイワイといわれ、2月15日のサツキ正月につながる一連の農耕予祝日としての性格をもつ。また、この日をゴキシショウと呼び、小豆雑煮をつくって祝ったと伝える地区も多かった¹⁹。

・昭和30年以前の「若木迎え」「田打ち」

小倉学による昭和33（1958）年の輪島市町野町東地区の農家の行事調査によると、「田打ち」では、「あえのこと」の2日後の2月11日に、神棚の下にムシロを敷き、その上に鍬を飾って、鏡餅を供え、小豆餅をこしらえて、家内一同が祝ったという²⁰。「田植」は、2月15日に、「田打ち」と同じく、茶の間に鍬を飾って、鏡餅を供え、神棚の松飾りをおろし、囲炉裏で焚き、小豆餅を食べて、今年の豊作を祈ったという。

また、四柳²¹によると、能登では、昔から、正月に初めて山へ入る「初山入り」を「若木迎え」と称する。家ごとに異なり、日は一定していないが、春のあえのこと（田の神送り）の行われる9日の朝に行う家が多かった。穴水町明千寺のある家では、正月9日の朝に、家の主人が、2個の丸餅を焼いて、裏山へ行き、栗の木の根元に餅と鎌を供え、豊作を祈願する。その後、栗の木や朴の木などの「若木」を伐って持ち帰り、正月11日の「お田打（田打ちはじめ）」の朝、雑煮餅を煮る際の薪にした。「お田打」では、蔵の中に納めてある種粃俵に突きたててあった、田の神様と称する松を抜き、鍬と一緒に苗代田の水口に持って行き、立て、豊作を祈願して家に戻った。

内浦町（現：能登町）不動寺の家では、2月9日の午前中に、家の主人が、焼いたヨモギ餅とナタを持って裏山へ行き、松の木に供え、今年の平安無事を祈った。その後、松や榊、栗などの若木を伐って持ち帰り、11日の「田打ちはじめ」の雑煮餅を煮る際の燃料に用いた。松の木に供えたヨモギ餅は、「クスリモチ」と称され、山での工作中、急に腹痛を起こした時に食べるためにとっておいたという。

2. 田植え前後の行事

・山行き

輪島市では、旧暦4月8日（現在の5月8日）に、高洲山（標高567m）の山開き（嶽開き、嶽祭りなどとも呼ばれる）が行われる。高洲山は、古くから外海航路の目じるしともなっていたほか、山頂付近には、薬師堂が祀られ、信仰の山として知られる。山開きは、江戸時代に始まり、輪島塗の発展・繁栄とともに、明治中頃から盛んになったといわれ²²、職人が「嶽山登山」を行い、直会の酒宴を楽しむ慣習があった。

かつては、奥能登でも、旧暦 4 月 8 日（現在の 5 月 8 日頃）は、農耕特別の日として、山に登り、山の花を折ってくる習慣があった²³。内浦町（現：能登町）松波周辺では、8 日は、田の神の「お田下り」の日とされ、絶対に田へは入ってならないとされた。この時、田の神は、山に咲く「白コボシの花²⁴」に乗って待っているとされ、百姓は、山へ入り、白コボシの花を折ってきて、家の屋根や田の水戸口（ミトクチ）に挿していた。

・サツキ（田植え）

七尾市の漁村地域では、まだ手作業で農作業を行っていた頃、5 月 14 日と 15 日の青柏祭までに、田の畦を塗り、ヤマミ（デカ山見学）が終わった後、田植えをした。田植えは、サツキといい、苗の生育状況を見て、各家で日取りを決めた。手植え作業であったため、多くの人手を要し、隣近所や親しい家など、5 軒から 6 軒ごとに「エー」（結い、労働交換）をして田植えをした。サツキの日には、小豆粥をつくって振る舞ったり、白餅やヨモギを入れた草餅をついたり、サツキ団子をつくって祝う家もあった。田植え後の夕食では、酒やオザシ（尾頭つきの焼き魚）で、「エー」の仲間をもてなした。6 月初旬頃、田植えがひと段落すると、集落で日を決めて（6 月 4 日頃）に「田休み」とし、家で粽（ちまき）などをつくり、家族や親戚と食べ、労をねぎらった²⁵。

・昭和 30 年代以前の「田休み」

田植え機が普及する昭和 30（1955）年頃までは、田植えは、「エー」（村の何軒かがお互いに労力を出し合い行う共同作業）で行われた。田植えが終わる 6 月 20 日頃には、村で一斉に、あるいは各家で、「田休み」や「野休み」といって、笹餅やおはぎ、朴葉飯（ほおばめし）などをつくり、祝う地域も多くあった。

珠洲市では、田植えが無事に終わり、田の神が田から上がることを「サノボリ」と呼んだ。サノボリは、家ごとに行うもの、集落全体で行うもの、集落と家とで行うものがある。かつては、親方（おやっさま）・親作と小作の支配を単位として行われたが、農地解放により、小作の独立が進むと、結仲間など、労働の仲間ごとの家、サノボリごとの行事が発生し、集落一斉に「農休み（野休み）」も行われるようになった。珠洲市高屋では、黄粉（きなこ）で、大谷では「田植あがり」の朴葉飯で、宝立では田植餅で祝った²⁶。

能登町柳田の重年、野田、十郎原、国光などでは、田植え後の休日を、「田植え仕舞い」といい、家によって田の神に対する様々な所作があったというが、現在では行われていない。また、地区で一斉に行うムラサノボリ地区、家ごとに行うイエサノボリ地区があった²⁷。

鹿西町（現：中能登町）でも、昭和 35（1960）年頃までは、田植えが終わり、田仕事がひと段落した 6 月 20 日前後に、地区そろって、骨休みの「田休み」の日がとられた。田休みには、各家で笹餅をつくり、娘の嫁ぎ先へも配り、嫁も里帰りした。近年では、6 月初旬に行われるようになり、嫁の里帰りの風習は、戦後なくなった²⁸。田休みに、嫁が実家へ帰る風習は、鹿島町（現：中能登町）でもみられた²⁹。

・現在の「田休み」

中能登地域では、現在でも「田休み」の名残がみられる³⁰。

中能登町鳥屋町末坂では、6月19日に、笹餅をつくり、田仕事を休む。同地区の白山神社では、豊作祈願の祝詞が奏上される。

七尾市田鶴浜町伊久留では、かつて、6月17日には、集落をあげて、神明社の盛大な祭り（神明社祭り）を行ったが、現在は、「田休み」のみ行われる。

七尾市中島町町屋の穀造祭（虚空蔵祭）では、田植えをひととおり終えた日曜日に、虫ヶ峰頂上にて、五穀豊穰の祈願をする。その後、直会を開き、朴葉餅を食べる。

七尾市中島町西谷内の国造山では、5月上旬に、田植えを見届けた田の神を、村人がこぞって山に登って送る、田植え後のサノボリ行事（コクゾウ臈月上がりともいう）が行われる。

・珠洲市若山町のニワ祭り

珠洲市若山町、清水町周辺では、かつて、田植えが無事終わると、田植えに参加した人々を家に集めて慰労し、豊作を祈る神事を行った後、広い土間（ニワ）で、「ちょんがり節」を楽しんだ。昭和62（1987）年には、30数年ぶりに再現され、珠洲市のイベント「若山庭まつり」として続けられている³¹。

秋から冬にかけて、天候が悪く、雪深い奥能登の農家では、かつては、民家のニワ（土間）が、稲の脱穀やわら仕事、餅・味噌づくりなどの重要な生産・生活の舞台であった。そのため、珠洲市若山町一帯では、正月には、庭ノ神に餅をすえ、春にはニワマツリをして、豊穰を祈った。清水町のニワマツリでは、宿元のニワの中央部に、庭ノ神の依代と思われる餅つき臼と味噌つき臼を、2つ重ねて、その周囲で踊ったという³²。

3. 虫送り

農薬が開発される前の昭和20年代頃までは、年によって、イナゴやウンカ（ヨコバイ）、ドロ虫（稲泥葉虫）により、甚大な農業被害を受けることがたびたびあった。能登では、こうした害虫の発生する6月中旬から7月初旬にかけて、虫送り（除蝗祭）が、地区ごとに日取りを決めて営まれてきた³³。虫送りでは、害虫を、ムラからムラ、川の下流、さらに海の彼方へと順々に送り出していく。虫送りに使った松明は、川に流したり、大松明にして燃やす。ムラ意識が強く出る行事であり、七尾市能登島町のように、三地区が合同で行うところ、七尾市中島町西岸地区のように、隣り合った村が合同で行うところなどがある³⁴。

以下に、主に、石川県が平成8（1996）年度に実施した石川県の祭り・行事の悉皆調査³⁵を基に、現在行われている虫送り行事を記す。農薬の使用により、害虫被害が減った現在でも、中能登地区を中心に、多くの集落で、虫送りが行われている。

・富来町（現：志賀町）地頭、高田地区では、7月下旬に、土用三パンの休日を利用して、建部神社境内で松明をつくる。鉦・太鼓を打ち鳴らし、「しんむしいけ、どろむしいけ、

うんかむしいけ」といいながら、地区境まで一巡する。

- ・鹿島町（現：中能登町）久乃木では、7月10日、除蝗祭という行事名で虫送りが行われる。二宮では、6月25日、御幣を先頭に、大太鼓に合わせながら、子どもたちが掛け声をあげ、田の畦をまわり、御幣をたてていく。
- ・鹿西町（現：中能登町）上後山地区では、6月20日、白山神社で神事を行った後、日暮れになると、青竹を数本束ね、先端に杉葉をつけた松明を持ち寄り、神社を出発し、太鼓を打ち鳴らし、「ガメ虫送れ」などと歌いながら田んぼを回る。
- ・七尾市南大吞地区の山崎阿良加志比古神社では、6月14日、徐蝗祭が営まれ、氏子の地区の町会長が代表して参詣する。お祓いを受けた「虫送りのお礼」（徐蝗祭神符）は、地区の全戸に配られ、各家では、青竹の先端に札を結わえ付け、田に立てる。昭和30年代頃までは、集落の少年団が、囃子を掛けながら、太鼓を叩いて、地区内の田を回ったというが、近年はみられない³⁶。
- ・七尾市中島町上町では、6月下旬の土曜日の夜に集合し、鉦・太鼓が先導しながら、松明を持ち、田を回る。子どもは、棒に吊り下げた金属缶に油を浸した布を入れ、それに火をつける。決められた田に、熊甲社からいただいた御幣を立てる。
- ・七尾市中島町北免田では、6月27日以降の土曜日に、惣社である藤津比古神社から、御幣が各集落に下付される。熊木川支流の免田川上流から、順に集落内を巡り、村境の熊木川畔まで、鉦・太鼓を鳴らしながら回る。
- ・七尾市中島町外原では、6月の第3土曜日の夜に、松明を持って宮へ集合し、火をつけて太鼓・鉦を鳴らし、決められた道順を回る。途中、決まった田に御幣を立て、橋の上で神事を行って、松明を川へ流す。
- ・七尾市中島町笠師では、6月19日に、笠師川上流に松明を持って集合し、太鼓・鉦を鳴らしながら、はやし唄を歌い、決められた順路で下流へ向かう。途中、田に御幣を立てる。
- ・七尾市中島町西岸地区の小牧と外（そで）では、6月の第2日曜日に、虫送りの松明行列が、鉦・太鼓を打ち鳴らし、「どろ虫や、でていけ」「うんか虫も」と掛け声をかけ、田の虫を追い払いながら、それぞれの地区の田を一巡し、両区の村境で合流し、子どもたちが、互いに自分の村の松明の数や大きさを自慢しあい、最後に松明を焼く³⁷。
- ・七尾市能登島では、6月27日に、島内20区長が、能登島向田の向田夜比咩神社に集まり、お札をもらう。宮座は、旧村の石高に応じた順であるが、総代としてお札をもらうのは、ドロ虫が最初に大陸から渡って来て、最初に虫送りを行ったと伝えられる佐波区長である。能登島20区の一つ、野崎では、独特の虫送りがみられ、7月上旬、男の子が、神社境内に集まり、約10メートルの竹10本と藁を組み合わせ、大きな虫送り舟をつくり、鉦や太鼓を叩きはやし、唄を歌いながら、神社から繰り出し、舟に火をつけて、浜から海へ流す。久木・田尻・通の3地区では、6月下旬に合同で行う。太鼓を鳴らし、「ウンカ虫やとんでけ、ドロ虫やでてけ」とはやしながらか、要所を回る。

- ・穴水町宇留地では、6月中旬から下旬に、地区内で「ウンカ祭り」を行う。宇留地神社から配布された短冊形のノサ（幣）を、茅の棒につけ、田の隅に立てる。夕刻、若衆が、松明を持ち寄り、神社のかがり火で火をつけ、流旗と御幣を先頭に、神社を出発し、松明を振り、はやしながら練り歩く。元禄時代に、生類憐みの令が出され、山犬（オオカミ）を稲虫とともに、太鼓で追い払ったのが起源と伝えられる。
- ・輪島市上大沢では、8月上旬の日曜日、神社での神事後、松明に火を灯し、田んぼを回り、海岸で藁船3隻とともに海へ流す。
- ・珠洲市若山町経念では、6月17日、古麻志比古神社で火打ちをした神火を、松明に移し、地区内をはやしながら回る。田の要所に、虫除け札をつけた竹が立ててあり、神主はその前でお祓いをしながら回る。一周した後、橋から松明を投げ込む。

4. 稲刈りの関連行事

四柳³⁸によると、昭和35（1960）年当時は、稲刈りが終わると、「刈り上げ祝」といい、おはぎをつくって祝ったり、刈り上げた稲束を神棚の下や床の間に安置し、ご飯やカイモチ（おはぎやぼた餅のこと）を供えて拝んだりしたが、現在ではほとんど行われていない。また、珠洲市でも、昭和50（1975）年頃には、大谷、若山町、三崎町では、10月28日あるいは実際に稲刈りの終わった日に、「刈り上げのかいもち」などをつくり、田の神に供えて祝った³⁹。

②林業・山に関する年中行事

1. 山祭り

能登では、3月9日と12月9日に、炭焼きや製材、木挽き、大工等の職人により、山の神を祀る「山祭り」が行われていたが⁴⁰、現在では、山仕事自体が衰退し、見られなくなった。

・奥能登の「山祭り」

奥能登では、3月9日と12月9日を「山祭り」と称した。前者は、山の神が木の種をまく日であり、山へ入ると大けがをすといわれ、この日は絶対に山へ入らなかった⁴¹。後者もやはり、山の神が木の種を拾う日であり、山に入ってはならないとされ、その年の木材・薪の収穫と作業の無事を感謝し、「山祭り」をした。この日は、各家で、夕刻、床の間に山の神を祀り、山仕事の道具を並べ、神棚に赤飯・魚を付けた御膳を供え、関係者が集まり、酒盛りが行われた⁴²。

珠洲市若山町一帯では、2月9日は、山の神が種をまく日とされ、山へ入り、鏡餅を栗の木の根元に供えたが、現在では行われていない。本来は、田打ちの日（2月11日）に行くもので、この日は、山仕事を休み、仕事をしてけがをしたら一生治らないといわれた⁴³。

能登町柳田村の各農家では、3月9日、「ツチキリ」といって、赤飯、甘酒、ツチキリ団

子を供えて、座敷などで田打ちの所作を行った。この日に、田の神を田に送る家もあるが、山の神が木の種播きをする日でもあるため、山には入らなかった⁴⁴。

・口能登の「山祭り」

口能登では、前述のとおり、春、山から降りて田の神になり、暮は、田から上がって山の神になると信じられており、3月9日は「春の山祭り」、12月9日は「冬の山祭り」として、山仕事の関係者は、山の神を、農業の従事者は、田の神をお祝いした。

鹿島町（現：中能登町）では、3月9日は、山の神が下りる日といい、特に、山仕事に従事する人々が祝った。二宮では、田の神と山の神が交差する日であるといわれ、おはぎをつくって仏壇に供え、普段よりご馳走を増やし、祝った。炭焼きの従事者は、炭窯にもおはぎを供えた。また、山の神が、木の側に来て遊んでいる（石動山）とか、木の種をまいている（水白）ともいい、この日に木を切るとけがをする、あるいは、トモノ（木を切る道具）が危ない、けがをするから山へ入ってはいけないと厳しく戒められてきた。その後、昭和の終わりには、製材関係者の間では、午前中に山仕事、午後に宴を催すことが増えた⁴⁵。12月9日は、冬の山祭りの日で、蟻ヶ原では、山の神が木の実を集めに回るので、ぶつかったら大変だといわれ、鋸など山仕事の道具を飾った。石動山では、昭和35（1960）年頃までは、特別に餅をつき、ナタ、鋸、斧を油で拭き、鏡餅を供え、皆で集まり、鰯と酒で祝った。東馬場では、土建業の関係者が鰯で祝い、武部でも同様に祝った。

鹿西町（現：中能登町）では、3月9日の山祭りの日は、山の神が休まれる日（能登部上）、山仕事をしない日（後ろ山）とされたほか、12月に里に下っていた山の神が、山に帰る日（能登部下）などともいい伝えられている⁴⁶。「山祭り」には、大工、木挽、炭焼き、製材、建築など、山にかかわる業者は、すべて仕事を休み、山の神に感謝し、宴を催すことが現在も行われている。また、この日に山仕事に出かけるとけがをする、木を切る道具を使うと危ないなどともいい伝えられる。12月9日は、山の神が木の実を拾っているから山に入らないように、もし禁を犯すと大けがをする、との言い伝えがあり、関係者は仕事を休み、祝うことが現在も続いている。12月の「山祭り」は、春の山祭りよりも盛大に祝われる。

七尾市田鶴浜町は建具製造の町であり、12月9日には、建具関係の人々の講が行われる。宿には長提灯を吊るし、床飾りをし、夕刻、関係者が集まった後、読経、説教があり、鰯の刺身などで酒宴を開く⁴⁷。

③漁業・海に関する年中行事

1. 起舟

能登の海沿いの集落、特に漁業従事者の多い地区で多く見られる、漁民の仕事始めの行事が、正月11日（現在は2月11日に行われることが多い）に行われる「起舟」である。キシウ・キッシュウ・キッシュウなどと呼ばれるほか、船起こし祭りともいう⁴⁸。舟に大漁旗、鏡餅、榊、松などを飾って、豊漁を祈り、船主・網元宅で酒宴を催すことが多い。

・輪島市の起舟

四柳⁴⁹や朝日新聞社編「奥能登」⁵⁰によると、輪島市輪島崎町では、正月 11 日に、起舟とともに「船霊祭」を行ってきた。午前 3 時頃、網元や舟夫（カコ）が、袴姿で提灯をもって船へ向かい、フナダマが宿ると信じてられているカジトコへ、持参した鏡餅、御神酒、ゴサイ（魚）を供える。次いで、親方が祭主となり、カジトコへ御神酒を少し注ぎ、その年の大漁と航海の安全を祈る。現在は、「起舟祭」と称し、1 月 11 日早朝に、父親の漁師と跡取りが、輪島市輪島崎町の輪島前神社に参拝し、白装束の「かぶせぬさ」と呼ばれるお祓いを受け、御神酒と御供米を口にし、港に向かう。その後、漁船に手を合わせ、豊漁と海の安全を祈願する。

輪島市名舟、町野町大川、曾々木でも、1 月 11 日（2 月 11 日）、漁業従事者の家で、船の所有者が、船に御神酒と櫛を飾り、大漁旗をたてる。同様に、自宅の神棚にも飾り、大漁と海上の安全を祈願する。

・穴水町～珠洲市の起舟

穴水町から珠洲市にかけての内浦の各港では、起舟の日に、大漁旗や吹き流しで船体を飾り、祝い、一年間の豊漁と航海の安全を祈る。

能登町鶴川、七見では、2 月 11 日、船に御神酒と鏡餅を飾り、大漁旗や日章旗をたてる⁵¹。その後、各家でも、恵比須様に酒と鏡餅を供え、大漁旗を飾り、祝宴を行う。能登町真脇、姫では、船に、鏡餅・オハナ（サカキ・松・ソダ）を供え、船のジョウノミ（水を出す栓）を家の神棚に供え、船主の家で祝宴を行う⁵²。能登町宇出津では、弁天の祭りとして、早朝、大漁旗、サカキ・松を立てる⁵³。船元の家床の間に、恵比須画像を掛け、大漁祈願をし、酒宴を催す。能登町の大敷き網（定置網）の各組合でも、関係者が集まり、にぎやかに酒盛りを開く。起舟は、漁村の旧正月行事であり、藩政時代から続くとされ、冬の間、浜に引き上げてあった漁船を、2 月 11 日に起こし、海に浮かべ、その年の大漁を祈ったことに始まるという⁵⁴。

珠洲市蛸島、飯田、三崎町小泊、高屋、清水などでは、2 月 11 日、漁船に大漁旗をたて、御神酒と魚を供える。その後、底曳き船主や網元の家座敷に、大漁旗を張り巡らし、宴席を催す。蛸島では、漁船で神楽を舞い、飯田では、神社にタラを供える。高屋では、鏡餅を小豆の雑煮にして食べる⁵⁵。

・七尾湾の起舟

七尾湾周辺でも、2 月 11 日をキシユウ、あるいはキッシュユウといい、漁に携わる人にとっては、エビス講と並び大切な日とされた。この時期は、タラ漁の最盛期にあたり、朝の漁であるアサコの網取りを終え、漁から戻ると、網取り船であるテント船に、大漁旗をたてて祝った。大漁旗をたてた竹竿の先端には、笹束が結ばれた⁵⁶。その後、水主（かこ）は、網元や船頭の家での酒宴に招かれた。

・羽咋市～志賀町の起舟

口能登の外浦でも起舟が行われている。羽咋市の柴垣漁港では、毎年2月11日を「起舟の日」とし、翌12日から一年の漁が本格的に始まり、アカガレイやハタハタ、アンコウなどが水揚げされる。柴垣町は、日蓮宗の檀徒が多く、平成12(2000)年頃からは、日蓮宗の僧侶による「修法祈願祭」の形で、起舟祭が行われるようになった。この日は、大漁旗をなびかせた約30隻の漁船が港に集結し、漁業関係者が僧侶からお祓いを受け、海上の安全や豊漁を祈願する。

志賀町高浜町の西宮神社では、2月11日に「キッシュウ」と称して、船に大漁旗をあげ、一升瓶の酒を舳先、舵などに注ぎ、海上安全と大漁祈願をする。神社に参拝した後、直会をする。大島漁港では、2月11日の前日の晩を、宵起舟(よいげっしょう)といい、フナダマ様の飾り物などの準備をする。11日早朝には、エビス堂でお祓いを受け、自分の船に鏡餅を供え、酒を舳先と舵に注ぎ、海上安全と大漁を祈願する⁵⁷。

・起舟のいわれ

本来は、冬の間休ませていた舟を起こし、漁に向けての準備・予祝を行う日とされており、まだらなどの舟歌を有するところでは、舟歌を唄って祝う(穴水町中居)など、漁民中心の行事である。また、「あえのこと」でも、2月11日に田打ちを行う農家があったように、農家においても、キシウイワイ(吉祝)・ゴキッシュなどと呼ぶ重要な日であった。元は、中世の吉書に由来する行事といわれ、藩政期には、キッシュ(吉初)といって、知行所の農民(十村、肝煎、村役人)などが土産をもって、士家を訪れ、祝詞を述べる日でもあった。支配・被支配関係における新年のあいさつが、豪農と小作者の関係にも及び、農地解放以後は、農家では徐々にすたれ、現在では、網元と従事者にのみ見られる行事となった。キシウは、新たな一年を迎えるにあたり、労働契約を結ぶことを主眼とし、そのうえでの予祝行事ともみなすことができる⁵⁸。

2. アマメハギ

能登の海岸地帯では、年越しの日に相当する正月6日や節分の晩に、アマメハギと呼ばれる、海の彼方からの来訪神により、正月の年越しを祝い、春を迎える行事が行われている。民俗学では、アマメハギは、秋田県男鹿半島で小正月(15日の晩)に行われるナマハゲと似た意味を持つ行事とされる。能登では、正月7日の前夜から降りてくる常世の神が、村々の一定の場所から、さらに各家を廻るようになった姿であると解釈され、アマメハギ様が「悪魔を払う」といわれている⁵⁹。アマメとは、囲炉裏(エンナカ)にあたっていると臍(すね)にできる火ダコのことをいう。冬、仕事をしないで火にばかりあたっている者(ナマケモノ)にはアマメができ、そのアマメを剥いで食べてしまうぞと脅してまわるのがアマメハギである。地区の青少年が、恐ろしい仮面をつけ、アマメハギ様となり、歩いて家々を訪れ、怠惰を戒める⁶⁰。現在は、門前町(現：輪島市)皆月、五十洲(1月2日)

と能登町内浦町（2月3日）で行われている。

・輪島市門前町皆月、五十洲のアマメハギ⁶¹

皆月、五十洲では、現在は、少子高齢化のため、帰省者の多い1月2日に行っているが、もともとは1月6日の晩に行われていた。青年会の有志が、天狗、ガチャ、サル of 仮面をつけて、集落の各家を訪れ、子どもをおどかす。一行の前触れとして、子ども連中が、「アマメハギござった。餅3つだいとけや」と大声ではやす。家の主人が餅3個を渡すと、一行は引き上げる。

・内浦町（現：能登町）のアマメハギ⁶²

能登町秋吉、河ヶ谷（かがたに）、清真（きよざね）の3地区では、節分の晩（2月3日）に、現在でもアマメハギが訪れる。かつては、宮犬など他の集落でも行われていた。集落の小中学生が、鬼面（多くはボール紙製）に蓑姿で、木製の出刃包丁や鉄棒、サイケと呼ばれる酒を入れる手桶を持ち、「アマメをつくっている者はないかー、アマメー」と大声で家々をまわり、「怠け者はいないか」と小さな子どもをおどし、怠け癖をいさめる⁶³。昭和30年代以前は、ケヤキの皮でつくった面をかぶり、アミノという網のかかった蓑を着て、右手にはベン包丁を、左手には赤紙を張った手籠を持って、3、4人1組で訪問した。子どもたちは、「アマメハギがござるぞー」と前触れをして歩いた⁶⁴。

・昭和30年代以前のアマメハギ

昭和35（1960）年に書かれた四柳嘉孝著「能登半島年中行事」⁶⁵によると、当時、アマメハギはすでにほとんどすたれていたが、約40年前（1920年頃）まで、相当厳しく行われていたという。当時、輪島市名舟町、鶴巣地区、大屋地区では、子どもたちが、「アマメハギが来たぞー」といって、家々を廻って餅をもらって歩くことがかろうじて行われていたようだが、現在では見られない。輪島市鶴巣地区大谷内では、すでにアマメハギは行われなくなっていたが、大正末期（1920年頃）までは、やはり1月6日の年越しの晩に行われていたという。服装は、蓑を着て、足にはキャハン、手にはコシアテをし、右手に本物の包丁を持つ。ケヤキの木の皮をはいでつくった恐ろしい鬼の面をかぶり、家々の戸を開け、「アマメンヤー、アマメンヤー」と大声を出しながら、「餅を出せ」と催促し、ゴテから一行の人数だけの餅を受け取ると、次の家に向かった。

（3）特徴的な知恵や技術

昭和30年代以前、里山里海の農林漁業において日常的に使われていた知恵や技術は、年中行事における知恵や技術そのものといえる。

虫送りで使う松明には、里山の竹と杉葉が用いられ、あえのこと行事で使う田の神の糶俵（依代）は、稲藁を編んで作る藁細工である。藁細工を作ることは、昭和30年代以前に

おける、農家の農閑期の仕事でもあったが、里山の資源を利用した藁細工や竹細工などの加工技術や知恵は、現代生活では、必ずしも必要がなくなり、伝承も途絶えつつある。そのため、靱俵を編むことができる人も少なくなり、あえのこ行事で靱俵を調達できないという事態も生じつつある。

(4) 生物多様性との関わり

農林漁業における収穫のめぐみは、多くの生きものに支えられている。年中行事には、生きものがもたらすめぐみへの感謝と、豊作・豊漁への祈りが強く込められている。一方、農業や林業は、病虫害やイノシシ、シカなどの害獣との戦いの歴史でもあり、「虫送り」などの行事は、こうした生きものを追い払うために行われている。

(5) 里山里海との関わり

能登の年中行事は、四季の農業、林業、漁業に密接に関わりを持ち、時節や作業の節目ごとに行われてきた。行事が行われる場所は、家の中や船、港、田、里山など、日常的な生活・生業の場所が中心である。また、かつては、普段は口にすることのできなかったご馳走（お餅やおはぎ、甘酒など）を、労働をともにする仲間や家族と楽しむ場であったとも考えられる。祭礼神事は、神社を核とした集落共同体で行われることが多いが、年中行事は、家を単位として家ごとに行われるものが多い。それゆえに、戦後、家の生業や生活形態が変化することによって、行事の内容が簡略化されたり、意味を失って行われなくなってしまったものも多い。

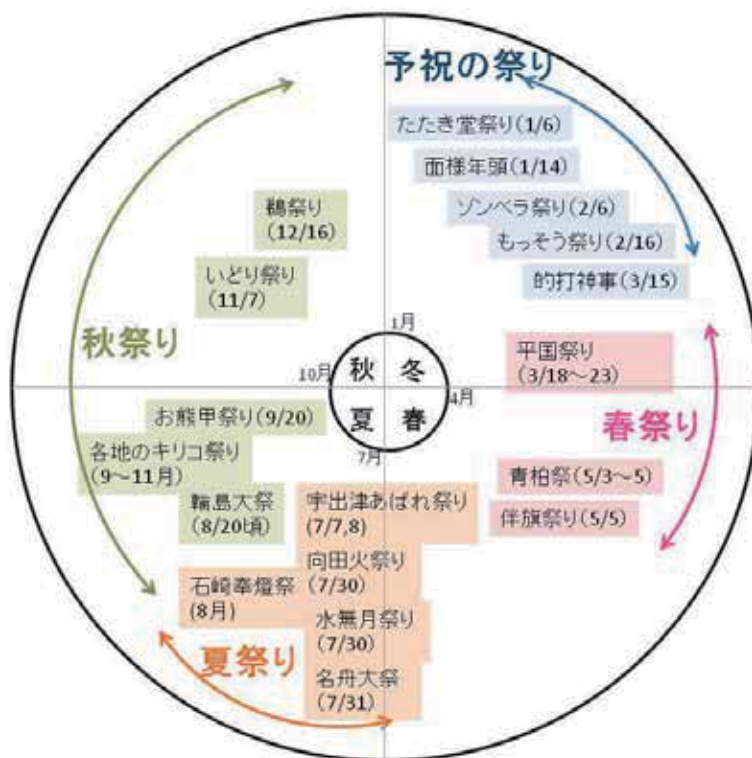
しかし、現代社会においてもなお、能登には、多様な行事が暮らしに根付いて生きている。それは、能登には、里山里海の自然のうつろいに合わせた暮らしと、独特の神仏への信仰が色濃く残っているからだと考えられる。今でも能登では、旧暦の3月3日の節句（奥能登ではショクという）に餅をつき、菱餅にして神仏に供える。また、9月9日の重陽の節句には、甘酒を作り、やはり神仏に供える。このように、年間の節目となる日を祝い、神仏に食物を供える風習が根強く残るほか、二十四節気の小寒と大寒（1月6日頃から2月4日までの期間）の時期になると、味噌を作ったり、ダイコンなどの野菜を干し（寒干し）、漬けものを仕込んだりすることが、生活の中で自然に行われている。

しかしながら、このような暮らしの担い手は、主に80歳以上の年配者であり、家々でつましくも脈々と受け継がれ、営まれてきたこれらの行事・風習の多くが、伝承されずに失われてしまうことが危惧されている。

5-2. 祭礼神事

(1) 概要及びG I A H S 的価値について

能登の祭礼神事の特徴は、古代からの信仰の形が名残をとどめつつ、生業・生活に密着して営まれていることである。それらは、能登の里山里海で営まれる農林漁業や暮らしの一年のリズムに合わせて、4 種類に分類できる。年の初めに行われる「予祝の祭り」、平国祭（3 月 18 日～23 日）に始まる「春祭り」、暑い時期を無事に過ごす夏越しの願いや上半期の厄除け（禊）の意味があり、旧暦の 6 月に行われることの多い「夏祭り」、輪島大祭（8 月 20 日頃）に始まり、収穫の感謝と来年の無事を願う「秋祭り」である。さらに、海に囲まれた能登に特有の祭礼として、キリコ祭り、海上渡御の祭り、恵比寿講の祭りなどもある。また、これらの祭礼神事を執り行う神社や鎮守の森は、生物多様性や文化的な価値も持つ。



図Ⅱ-5-2 能登半島の祭礼神事と一年のサイクル

(2) 背景（経緯～現状）

① 予祝の祭り

1. 面様年頭

輪島市の輪島前神社（輪島崎町）と重蔵神社（河井町）では、神社に伝来する古い仮面

をつけた面様と呼ばれる神様が、町内を巡訪し、氏子各家の厄払いを行う、新年の厄除け神事「面様年頭」が行われている。

・輪島前神社（輪島崎町）の面様年頭

輪島前神社では、正月 14 日と 20 日の 2 回、鼻高の面と女郎の面をつけた二人の面様が、供を連れ、各家の厄払いをしてまわる。差し袴に角衣という扮装に面をつけ、その上から大黒頭巾のようなものをかぶり、右手にサカキの枝を持つ。面様は、無言で家々をまわるのが習わしで、入口の戸をサカキで叩いてから中に入り、神棚に礼拝してから、座敷に座る。家の主人が、「面様、おめでとうございます」あるいは「面様、御苦労さまでございます」と挨拶すると、面様は何も答えずに黙って挨拶を受け、次の家へ向かう。14 日は「おいで面様」と呼び、山側から順に家々を訪問し、20 日は「お帰り面様」と呼び、海側から順に訪問し、山に帰っていくとされる。漁業に従事する人の多い地元の輪島崎町では、厄払いと同時に、豊漁を祈る行事として続けられてきた。また、子どもの正月の遊びとして受け継がれてきた一面もあり、各戸をまわってもらう餅は、当番の子どもの家で、ぜんざいや雑煮にして楽しむなど、子どもの楽しみのひとつであった⁶⁶。四柳⁶⁷によると、「面様」になる子どもは、輪島前神社の世話方の家（社事係）の 12、13 歳の子どもであった。現在では、小学 6 年生の男児が執り行う。

・重蔵神社（河井町）の面様年頭

重蔵神社では、正月 14 日に面様年頭が行われる。この日は「年越し」ともいい、「年越し面様」とも呼ばれる。「面様」は 4 人で、茶褐色で木製漆塗りの「串ガキ面」と「女郎面」、他の古面をつけ、烏帽子狩衣を着て、手には幣束を持つ。それぞれ 1 人ずつ供を連れて、分担して河井町の各家々をまわり、厄払いを行う。面様になるのは、昔から河井町に住んでいる宮年寄り 2 人と社事係 2 人である⁶⁸。「面様」は「メンサマネントウ」と唱えて、各家をまわり、神棚に礼拝し、御幣で祓い清め、祝詞を奏上する。

輪島市の面様年頭は、門前町（現：輪島市）と内浦町（現：能登町）のアマメハギと合わせて、昭和 54（1979）年、「能登のアマメハギ」として、国の重要無形民俗文化財に指定されている。

2. ぞんべら祭り

能登の祭りは、新春の祈年行事から始まる。なかでも、豊作の予祝行事として注目されるのが、門前町（現：輪島市）鬼屋神社のぞんべら祭り（2 月 6 日）と櫛比神社の万歳楽土（2 月 12 日）である⁶⁹。

ぞんべら祭りは、古老が神前で、巻物の「農之次第」を読みながら、農作業の過程を演じる。円形の大餅に長い棒をさし、左右にまわして、糸車の操作をあらわす。続いて、田

のあら起こし、畦ぬり、苗代ごしらえ、種まき、牛ひき、あらくり、肥料いれ、苗ほめなどを演じて、タバコ（休息）となる。その後、氏子の少女が、苗に見立てた青い松葉を使い、拝殿で田植えのまねごとをし、古い田植え歌が太鼓にあわせて歌われる。続いて、田囃子となり、参列者一同が、コゴメの細枝で床をたたいて豊作を念じる。ゾンベラという名称は、大餅で居並ぶ村人をゾンブリベロリンとなでるからだとか、鍬で水田を打つとザンブリと音をたてるからだともいわれているが、明らかではない⁷⁰。また、水がゾンブリ沢山という願いをこめた掛け声だともいわれる⁷¹。

ぞんべら祭りの6日後の2月12日、鬼屋神社と関係の深い櫛比神社（輪島市門前町走出）では、万歳楽土祭りが行われる。拝殿で、実りの表現とされる舞が奉納され、人々が「マンザイロクト」と繰り返しはやす⁷²。ぞんべら祭りと万歳楽土は、一連の行事であり、年頭にあたり農作業の順調と五穀豊穰を予祝する祭礼として注目される。

3. もっそう祭り

輪島市久手川（ふてがわ）では、2月16日の早朝、大盛りの米飯を食べ合う「もっそう祭り」が行われている。かつては、久手川町の4地区で行われていたが、現在も続いているのは2地区のみで、その中でも古式どおりに続けているのは、大字宮前、堂山（どうさん）からなる本村（ほむら）地区だけとなっている。また、昭和中頃までは、2月16日の朝と3月15日の北神社の春祭りの朝の年2回行っていたが、現在では、2月16日の年1回だけの行事となっている⁷³。

本村地区は、現在、16軒からなり、3班に分かれている。3班が輪番で祭りの当番を行い、その年の当番班のうちから1軒が祭りの宿を提供する。宿は、くじびきで決めることが慣例だが、同じ家が続いたりすると話し合いで決める場合もある。



写真 もっそう祭りの様子

祭りの料理は、前日、当番班の女性たちが準備する。料理は、円筒形に盛り上げた白飯5合、魚（めぎす）の団子汁、大根と人参の酢の物、ワラビのからし和え、ゴボウの唐辛子味噌和えである。食器は、朱塗りの輪島塗のお碗とお膳である。米は、班のメンバーがも

ちより、祭りの朝 4 時に炊き始める。もっそう飯をこしらえる道具は、アテ材でつくられた円筒形の曲げ物「ワッパ」である。小倉⁷⁴によると、この道具は、ヒワとも呼ばれ、昭和以降は 5 合、それ以前は 8 合の白米を盛り上げた。また、盛りつけは、当元（祭りの当番）の男性が行う慣習であった。もっそうとは、白飯の量をはかりながら盛ることで、もっそう飯は、盛り切りの飯といわれている⁷⁵。ワラビは、前年、班のメンバーが採取し保存しておいたものを使う。汁の具は、かつては小豆と大根菜であった。

祭りの当日は、他の 2 班の参加者が集まる前に、当番班の女性たちが料理を器に盛り、男性たちがそれを座敷に運び、御膳を他班の家の数分用意する。平成 24（2012）年は、12 膳であった。料理を盛った御膳は、本村地区の辻にある堂様（観音堂）にも供える。朝 6 時近くなると各家から 1 人ずつ参加者が集まり、空いている御膳の前に座り、参加者が揃うと食べ始める。白飯は食べきれないので、持参した重箱に詰めるなどして、器をきれいにした人から帰っていく。当番の者は給仕に徹し、お酌をしたり、おかずのおかわりを運んだりして、この時は食べない。全員が帰った後、堂様から御膳をさげ、いただく。



写真 堂様の祠

祭りで使う米は、現在は当番のメンバーが持ち寄るようになっているが、1960 年代頃までは、地区の共有地の隠し田で収穫したものだった。小倉⁷⁶によると、久手川町の氏神である北神社には、久手川町の 4 区ごとにそれぞれ宮田と地蔵田があった。宮田と地蔵田は、それぞれの区の住民が、毎年 4 戸ずつ当元となって耕作し、宮田の収穫は、北神社の春祭り（3 月 14、15 日）の朝、地蔵田の収穫は、区ごとに開催される地蔵講（2 月 16 日）の朝に、それぞれの区の当元の家で行われるモッソウ祭りの米飯に用いられたほか、余分は当元の収入となっていた。宮田や地蔵田は、集落から遠く離れた山奥にあり、農業として採算のとれるところではなかった。2 区の地蔵田は、昭和 33（1958）年頃の被害で崩壊したため、2 月の地蔵講が中断してしまった歴史があるという。もっそう祭りは、約 300 年前から続いているといわれ、藩政時代に、年貢米の取り立てが厳しく、飢えをしのぐために隠し田の収穫をこっそりと腹いっぱい食べたのがその起こりとされる。また、その年の豊作の願いをこめた予祝の大食い祭りともいわれる⁷⁷。

4. 年占の神事

一年の豊凶等の神意をうかがう「年占」の代表的なものとして、須須神社（珠洲市寺家）の的打神事（3月15日）、日桂神社（輪島市柳田）の弓ひき祭り（4月3日）、気多大社（羽咋市寺家）の蛇の目の神事（4月3日）があげられる。いずれも弓で的を射て神意をうかがう年占の行事である。気多神社では、祭神が毒蛇を射止めて退治したことを模したものとされているが、実際は、中世の流鏑馬が歩射となったものである⁷⁸。

②春祭り

1. 平国祭

能登の春祭りは、能登一の宮として知られる気多大社（羽咋市寺家）の平国祭から始まる⁷⁹。現在は、3月18日の早朝、気多大社を出発し、おみくじで選ばれ、背に御幣を立てた神馬、先導車を先頭に、神職（乗馬）、威儀の物（長柄鎌、順に広矛、社名旗、太鼓、唐櫃、錦旗、四神旗）、奉持、祢宜（乗馬）、神輿、同台、宮司（乗馬）、献備箱（車）、長持（車）、宰領（車）、長持（車）、神輿台車（車）、神職、馬丁、白丁（宰領、威儀物奉持、神輿かつぐ役）等、総勢60名の行列が仕立てられ⁸⁰、約300キロの行程を5泊6日かけ、七尾市の気多本宮に赴くという大規模な渡御祭で、「おいで祭り」とも呼ばれる。春の大祭にあたっては、本宮である気多本宮に赴いて神祭するという創祀の由緒に基づく。享保16（1731）年の気多大社縁起によれば、古くは「二月御神事」と呼ばれ、「前後十日は国中の人民潔斎して能登の神の御出」だといって、沿道の住民が出迎えたという。現在も「寒さも気多のおいでまで」といわれ、地域住民に親しまれるとともに、春耕の到来をつげる生活暦ともなっている。

2. 青柏祭

能登の春祭りを代表するのが、大地主神社（七尾市）の青柏祭の曳山行事である⁸¹。かつては、5月14～15日に行われていたが、現在は、5月3日～5日に開催されている。祭名は、青い柏の葉で神饌を盛ることからきている。高さ13メートル、車輪の直径2メートル近くもある、扇を末広に開いた形状（ヒラキ山）を呈する「デカ山」とよばれる巨大な曳山が、鍛冶町、府中町、魚町の3町から1基ずつ奉納される。デカ山は、金具を用いず、材木を組み立て、縄と藤づるで結束し、むしろで包み、幕を張り、横正面に舞台を設け、時代人形を飾り、松を立てる。定めの日に出し、組み立て、町内で人形見をして披露する。5月3日の夜から4日の正午にかけ、3町から神社に曳き入れ、祭祀後に、鉦、太鼓、木遣音頭によって、市中を曳き回す。5日には、裏山の行事がある。約30トンというデカ山を、後見役の指示のもと、木遣音頭にあわせて住民が曳き、大梃子を用いて方向を転換する。貞享2（1685）年の記録にもすでに見られる伝統行事であり、規模雄大にして豪放素朴、しかも地域の生活に密着して執り行われる、能登を代表する祭礼のひとつである。また、青柏祭の曳山のスタイルを模した行事は、能登半島の東側によくみられる。春は、能登町宇

出津、秋は、内浦町（現：能登町）白丸、珠洲市蛸島、上戸、正院川尻などで、曳山の祭礼が行われている。当時、能登の政治・文化の中心地であった七尾の祭礼行事が、周辺地域へ及ぼした影響をみることができる。青柏祭の曳山行事は、昭和 58（1983）年、国により重要無形民俗文化財に指定されている。



写真 青柏祭

3. 伴旗祭り

能登には、海上渡御の祭礼も多く、5月2、3日に開催される御船神社（能登町小木）の春祭り「伴旗祭り」が有名である。町内を巡幸した神輿を、二艘の漁船の間に数本の太い丸太を並べてつくった台の上に乗せ（神輿船）、満船飾（まんせんしょく）の漁船を先頭に、各町内から出された10隻の伴旗船とともに、九十九湾内を周回する。伴旗（ともばた）は、豊漁祈願の言葉が書かれた20メートルの旗の上に、5色の吹き流しとクス玉をつけた幟（のぼり）で、競争意識からどんどん大きくなっていった。伴旗は、子どもが中心になって作る。かつては「御船祭り」と呼ばれ、4月17、18日に行われていた。昭和43（1968）年の朝日新聞社編「奥能登」⁸²によると、当日は、高さ4メートルもある幟、大漁旗、吹き流し、クス玉などで飾り付けた30艘ほどの漁船が港を練ったという。この地には、大国主命が北陸に軍船を進めたとき、時化にあい、九十九湾に避難し、船に神旗をかかげて海上安全を祈願したところ、海が穏やかになったという伝説が残っており⁸³、これを起こりとして、昭和3（1928）年頃に始まったといわれる。もともとは、艫に旗を立て、北洋漁の門出を祝う行事として、2月25、26日に行われていた⁸⁴。



写真 湾を周回する伴旗船



写真 神輿船

③夏祭り

能登の夏祭りは、7月初めから8月中旬にかけて行われ、キリコあるいは奉燈とよばれる長方形の巨大な行燈が担ぎ出され、祭礼の中心となるので、キリコ祭りや奉燈祭りの呼び名がある⁸⁵ほか、神様が夕涼みするとして、オスズミ祭り（納涼祭）と称するところも多い。祭りは夜に行われることが多く、神社にキリコが参集し、神輿のお供をして、お旅所（多くは海浜や川岸といった水辺や広場）に渡御し、祭祀を執り行い、小休あるいは一泊して、神社に戻ることが一般的である。また、海上を渡御する場合もある。キリコの数や規模は、祭りにより大きな差異がある。高さ10メートル以上で、数十人の若衆に担がれるキリコもあれば、1本だけ、あるいは、数十本が集まり乱舞する祭りもある。火祭りを伴うことが多いことも特徴で、お旅所に大きな柱松明を立て、神輿が近づくと炎上させ、その周辺をキリコが駆け巡る祭りもある。

夏祭りは、大きく「祇園祭に由来するもの」と「夏越しの神事に由来するもの」の2つに大別される⁸⁶。前者の代表が、八坂神社（能登町宇出津）のキリコ祭り（あばれ祭り）と石崎奉燈祭り（七尾市）である。一方、後者は、1年を2期にわかつ折り目の6月末日に、ミソギ祓いをし、心身を清め、秋を迎えようとする古い民俗にもとづく神事で、そこから発展した代表的な夏祭りが、能登島向田の火祭り（七尾市）である。また、夏越しの祓えとして、今もミソギの様子をよく伝える祭りに、住吉神社（輪島市里町）の水無月祭りがあげられる。7月30日の夜、神輿がキリコを従えて海浜に渡御し、柱松明の火の粉を浴びながら浜辺に出て、ショウグリ（塩垢離、しおごり、海水でミソギをすること）の行事を行う⁸⁷。

1. あばれ祭り（宇出津のキリコ祭り）

能登町宇出津に鎮座する八坂神社のキリコ祭りは、以前は7月7日と8日に行われていたが、現在は7月の第一金曜日、土曜日に行われている。初日、白山神社と酒垂神社の神輿が、それぞれの氏子の町内を渡御し、夜になると、各町内より50基近くのキリコが、宇出津湾の東岸（棚木海岸）に勢ぞろいし、列をなす。その後、波止場の広場に作られた燃えさかる松明の周辺を乱舞する。キリコの形態は、時代とともに変化しており、以前は、高さが5間（9m）あったが、現在は、3～3.5間（約6m）ほどである。キリコの灯りも、以前は、蠟燭を20本以上ともしていたが、現在は、バッテリーを使用している。翌日の夜は、キリコが西海岸（酒垂海岸）に並び、神輿のお供をして、山手にある八坂神社に帰社する（入り宮道中）。途中、神輿を海中や燃えさかる火の中に投げ入れたりするが、乱暴に扱えば扱うほど神様が喜び、悪疫退散するという。かつて、この地に悪疫が流行したとき、京都の祇園の神を祀り、疫神の退散を祈ったのが起源だといわれ、祇園信仰系の祭りに、能登のキリコ祭りと火祭りが習合し、発展した大規模な夏祭りとして注目され⁸⁸、平成25（2013）年3月には、国立歴史民俗博物館（千葉県佐倉市）でも常設展示されることとなっている。

2. 石崎の奉燈祭

漁師町である七尾市石崎町の八幡神社の夏祭り「石崎奉燈祭」は、現在、8月の第一土曜日に開催されている。この祭りは、石崎八幡神社の納涼祭（お涼み）が、度重なる大火が原因で、明治22（1889）年、網すき（網大工）の口添えにより、奥能登より古いキリコが移入され、始められたものである。大火以前のお涼みは、祇園系の山車だったといわれ⁸⁹、平成7（1995）年までは、京都祇園社の例祭日にあたる旧暦6月15日に行われていた。現在、奉燈の本数は、高さ12～15メートルもある大奉燈が7基、小奉燈が7基であり、以前に比べると、本数や規模は増加傾向にある。小倉⁹⁰によると、1960年代当時は、高さ10メートル程度の奉燈が6本であった。夜には、奉燈に灯火が献じられ、浮かび上がった武者絵や大書の墨字が、幻想的な空間を醸し出す。1基を100人程度の若い衆が担ぎ、神輿の周囲を、笛、太鼓、鉦の音や「サッカサイ、サッカサイ、イヤサカサー」の掛け声にあわせ、威勢よく奉燈を練りまわし、絢爛豪華な奉燈の乱舞を展開する。能登観光の目玉のひとつとして脚光を浴びており、例年、多くの観光客を集める祭礼である。

3. 向田の火祭り⁹¹

伊夜比咩神社（七尾市能登町向田）では、7月31日に火祭りが行われる。海岸近くの境内の広場に、巨大な柱松明が立てられ、暗くなった後、神輿が大小のキリコを従えて渡御する。柱松明は、能登随一の大きさといわれ、高さ15メートルもある大木を心木とし、その周囲を800束の柴で覆う。心木の上には、十数メートルの青竹が立てられ、先端には御幣がつけられる。準備は、約一カ月前より、年齢階梯制の氏子組織により進められ、祭礼前日、柱松明が長時間を要して立てられる。神輿とキリコが柱松明の周辺を巡り、神事が終わると、若衆が、燃えさかる手松明をふりかざし、柱松明の周囲をまわる。合図とともに、柱松明めがけて手松明が投げつけられると、巨大な火柱が天に立ちのぼり、壮烈な火祭りが展開される。火が収まった後、心木を引き倒し、青竹の先端にある、手に入れると幸運に恵まれると信じられている御幣の争奪が始まる。また、柱の倒れた方向により、豊作や豊漁を占う習俗もあり、山手に倒れたら豊作、浜手なら豊漁という。

向田の火祭りに代表される能登のオスズミ祭りは、夏越神事の意味を持つと考えられており、火の神を斎（いつ）き、その神火により、夏熱暑毒の邪気を祓い、息災延命を祈るものである。

4. 御陣乗太鼓（名舟大祭）

太鼓は、神輿の渡御やキリコの運行において、笛や鉦とともに、重要な役割を有する。加賀の豊年太鼓は、虫送り行事から発展したのに対し、能登では、祭り太鼓が発展した。特に有名なのが、7月31日と8月1日に開催される名舟白山神社（輪島市名舟町）の祭り（名舟大祭）において、氏子により神にささげられる奉納太鼓、御陣乗太鼓である。伝説によると、天正5（1577）年、上杉謙信の能登攻略の際、古老の一計により、樹皮で仮面を

作り、海藻を頭髮とし、陣太鼓を打ち鳴らし、上杉軍に奇襲をかけ、敗走させた。村人は、名舟沖にある舳倉島の奥津姫神の御神徳によるものとして、毎年、奥津姫神社の大祭において、氏神への感謝を表すため、再現演出する、これが御陣乗太鼓といわれている。現在、戦に関する字が当てられているが、以前は、ゴゼンジョダイコといったことから、御神事太鼓の意味だとも考えられている⁹²。名舟大祭では、7月31日の夜、白山神社の神輿が海岸に渡御し、お仮屋で一泊し、翌日帰社する。かつては、この神輿渡御の際、先駆する太鼓山車に、異様な装いをした仮面ものが乗り込み、太鼓を打ち鳴らした。その後、これが芸能化し、御陣乗太鼓となった。現在は、7月31日と8月1日の両日、海岸の特設舞台で披露されている。大太鼓を中央に据え、夜叉、デカメン、女幽霊、海坊主などが、次々とあらわれ、太鼓を打ち、最後は、回り打ちをする。御陣乗太鼓は、地元出身者しか叩くことができないとされ、メンバーは全員地元の名舟町出身者で構成される。継承の意味合いを込めて、昭和35（1960）年頃、御陣乗太鼓保存会が結成され、昭和38（1963）年には、石川県の無形文化財に指定された。平成22（2010）年時点で、30～60代の男性20名がメンバーとなっている⁹³。

④秋祭り

秋の収穫期を迎えると、1年の五穀豊穡に感謝する秋祭りが各地で行われる。能登各地の集落では、神輿やキリコ・奉燈がくり出されるほか、大きな杵旗が立て連ねられたりと、華麗な祭礼が展開される。能登の秋祭りは、8月下旬の輪島市重蔵・住吉・輪島前の3社の大祭（輪島大祭）で始まる。また、寄り合い祭りの代表的なものとして、七尾市中島町の久麻加夫都阿良加志比古神社（くまかぶとあらかしひこじんじゃ）の9月20日の大祭（通称、お熊甲祭）がある。

1. 輪島大祭

輪島市の重蔵・住吉・輪島前の3社の大祭で、8月23日から26日にかけて行われる。形式は、3社とも同様で、夜になると神輿がキリコを従えて海浜に渡御し、柱松明炎上の行事を行い、海岸のお仮屋に一泊し、翌日、氏子が町内をまわる。昭和43（1968）年からは、



写真 輪島大祭の大松明



写真 輪島大祭のキリコ

輪島市沖約 50 キロの海上に浮かぶ舳倉島の神社の祭礼も同時に行うようになった。神輿海中渡御が、23 日と 24 日の夕方、輪島市海士町で行われ、女装した若衆らが、23 日は河井浜、24 日は袖ヶ浜へおもむき、神輿を担いで海に入る。神輿には綱がつけられ、陸で子どもたちが綱を引くと、負けじと海の若衆が海に引き込む⁹⁴。輪島大祭の期間は、古くからお斎市がたち、近郷から生活物資を購入する人出が多く、地方の生活と密着した大規模な祭礼であることが特徴である⁹⁵。

2. お熊甲祭り

七尾市中島町では、9 月 4 日から 10 月 9 日までの 1 カ月以上におよぶ期間、鉦や太鼓の音が、町内のどこかの集落から聞こえ、「祭り」一色となる。祭りでは、20m を超える深紅の大旗（杵旗）を担いで練り歩く、杵旗祭りが行われる。杵旗祭りには、各集落の氏神社の祭礼（小祭）と、中世以来の由緒ある惣社（総本社）を中心に各集落がより集う「寄り合い祭り（大祭）」がある⁹⁶。



写真 藤津比古神社の杵旗祭り

最も規模が大きな祭礼は、久麻加夫都阿良加志比古神社（くまかぶとあらかしひこじんじゃ）において、9 月 20 日に行われる大祭（通称、お熊甲祭）である。延喜式内社に充てられる古社で、近郷 22 地区 19 社の総本社である。各地区では、前夜、本社から奉幣を迎え、翌 20 日、氏神社の神輿をはじめ、長大な杵旗を担ぎ、猿田彦を先頭に、鉦、太鼓を鳴らし、本社に参入する。祭祀後は、神輿と杵旗が、加茂原（お旅所）まで渡御する。加茂原では、お練りが行われ、時計と反対廻りに 3 回廻る。杵旗は、真紅のラシャ製で、長さ 15 メートル、旗竿の高さは 20 メートルもある。各地区では、平均 90 人から 100 人の人足を必要とするが、杵旗を担ぐ人足が足りない小さな地区では、隣郷の地区とユイ（労働交換）をして、要員を確保する慣行があるのも特徴である⁹⁷。昭和 56（1981）年には、「熊甲二十日祭の杵旗行事」として、国の重要無形民俗文化財にも指定された。

3. 鵜祭り

気多大社（羽咋市）の鵜祭りは、本来、新嘗祭に連なる神事と考えられるが、年の吉凶

を占う祭りでもある。七尾市鵜浦海岸の断崖で生け捕りされた鵜を、鵜捕部が2泊3日かけ、12月14日に神社にとどける。2日後の16日早暁、本殿前方で放たれた鵜は、本殿内の神鏡の台にとまったところで神職に捕りおさえられ、その後、海岸で放たれるという神事である。鵜の神前への進み具合により、翌年の吉凶を占う習俗が古くからあり、加賀藩祖の前田利家が、鵜が例年にまさり神前へよく進んだことを聞き、国家の吉事だと喜んだという書状も伝来する。文献的にも石川県下で最も古い特殊神事である⁹⁸。平成12(2000)年には、「気多の鵜祭の習俗」として、国の重要無形民俗文化財に指定されている。

⑥ キリコ祭り

能登の夏祭りや秋祭りには、キリコ（奥能登地方）やオアカシ、奉燈（中能登地方）と呼ばれる巨大な御神燈が、神輿のお供として、氏子らにより威勢よく担ぎ出される。キリコは、高さ12メートル、重さ2トン、担ぎ人数が100人という、石崎奉燈祭り（前述）のような大きなものから、幼児が数人で担ぐ小さなものまでさまざまである。能登各地の祭礼で使用されるキリコの合計は、600～700基とされている。キリコが担ぎ出される祭りを総称して「キリコ祭り」と呼ぶが、その範囲は、奥能登の珠洲市の先端から、南限は、口能登の志賀町百浦から七尾市能登島を結ぶ線である。キリコ祭りの数は、200近くあるといわれ、それぞれの地域の気候風土や気質と深く結びつき、集落ごとに形状や規模、構造が異なる⁹⁹。



写真 キリコ祭り（能登町清真）



写真 神輿をお供するキリコ
（珠洲市三崎町寺家）



写真 翌朝まで続くキリコ祭り
（珠洲市三崎町寺家）

キリコは、神様の乗り物である神輿のお供であり、夜道を照らす灯りでもある。キリコの起源は、一般的には、地域で、笹ギリコ、レンガクなどといわれ、神輿渡御に供奉して道中を照らしていた小型のものが、大型化したと考えられている¹⁰⁰。技巧を凝らした大型のキリコがあらわれ始めたのは、文化・文政年間（19 世紀前半）だと推測されている。藩政後期には、奥能登各地の夏祭りで、大型キリコが、町内、組ごとに競いあって出されていたことが文献でも残っている。文化 5（1808）年、輪島市の祭礼の条には、「切籠」の字が見られるほか、内浦町（現：能登町）松波神社誌には、文化 8（1811）年の祇園祭りに、初めて、11 メートルの大キリコが登場したとある。19 世紀後半になると、輪島では、経済力を有する漆器を取り扱う豪商が増え、10 メートル以上の輪島塗の巨大なキリコを、単独で祭礼に出す「1 軒出し」も見られるようになった¹⁰¹。

キリコは、担ぎ出す町内組織の団結のシンボルでもある。電線のなかった明治時代までは、各地の祭礼で、巨大なキリコが担ぎ出されたが、現在は、電線による高さ制限や若者などの担ぎ手不足により、高さ 4～6 メートル、担ぎ手 20 人前後というものが主流となっている。能登では、盆正月に帰らない人もキリコ祭りには帰ってくるというほど、キリコ祭りは、能登の人にとっては思い入れの強い祭りである。

⑥海上渡御の祭り¹⁰²

三方を海に囲まれた能登には、寄り神伝承が多く、船に神輿を乗せ、海上を渡り、祭祀を行う、海上渡御の祭礼が多く見られる。村に祀られた、海の彼方から来たと伝わる神の記憶を再現するとともに、港町においては、航海安全、漁村においては、安全と豊漁を祈願する意味があるとされる。

・春祭りでの海上渡御

春祭りでは、能登町小木の御船神社の春祭り「伴旗祭り」（前述）における海上渡御が有名である。町内を巡幸した神輿が、御座船に乗り、豊漁祈願の言葉を書いた旗をつけた 10 隻の伴旗船とともに、湾内を巡り、恵比寿神社の方角に向かう。かつては、能登町越坂（おっさか）でも伴旗をともなう海上渡御があった。能登町真脇では、4 月 11、12 日の春祭りに、高倉神社の神輿に、恵比寿神が加わり、巡幸が行われる。かつては、恵比寿堂に安置してある像を、舟形の台に乗せ、漁民が担ぎ、大漁旗を立てた漁船に積み、湾内を回った後、浜辺で見守る神輿のところに戻る行事が行われていたが、船による海上渡御は廃絶した。恵比須は、現在、神輿の巡幸とは別に、漁業関係者宅を回っている。また、隣の姫地区でも、3 隻の伝馬船をつないだイカダに、神輿と袖キリコを乗せる海上渡御があった。

・夏祭りでの海上渡御

夏祭りでは、七尾市の塩津のウスズミ祭り（7 月第 4 土曜日）、輪島市の名舟大祭（7 月 31、8 月 1 日）、穴水町甲（かぶと）の曳き舟祭り（8 月中旬）などで、海上渡御の祭事が

みられる。

七尾市中島町塩津のウスズミ祭りは、近年では、塩津かがり火恋祭りと呼ばれ、観光客を多く集めるキリコ祭りのひとつとなっている。内陸部に鎮座する日面社から、キリコ、神輿、太鼓、鉦、猿田彦が地区を巡幸し、御座船に乗り、海上に漕ぎ出る。海岸部の唐島社からも御座船が出発し、海上で二神の逢瀬が行われる。この時、神様の道案内として、2000 個の蓮の葉灯明が海に流され、海上を照らす。

・秋祭りでの海上渡御

秋祭りでは、志賀町の福浦祭り（8 月最終土曜日）、穴水町岩車の奈古司神社の秋祭り（9 月 22、23 日）などで、海上渡御が行われる。

福浦祭りは、猿田彦神社（志賀町福浦）の祭礼で、かつては、9 月 10 日から 12 日に行われていた。現在は、8 月の最終金曜日と土曜日を、前夜祭、本祭りとしている。前夜祭では、御座船（神船）選定の儀式が行われる。本祭りでは、お祓いを受けた神輿の担ぎ手が、お発ちの舟唄を歌いあげ、天狗を先導に、神輿が福浦港まで渡御し、神船に乗せられ、海上を渡御する。

七尾市の富山湾側の漁村では、庵町百海から白鳥日吉神社へ帰社する際、鳴り物入りで送る「カンカン祭り」と呼ばれる臨時祭が行われる。庵地区は、七尾市の東海岸線 4Km 近くを所有する漁村で、一帯は、古くから大敷網漁が盛んな地域である。地区の神社が、隣の江泊町に合祀されたため、浦祭りに神輿を船に乗せ、笛、太鼓、鉦を鳴らしながら、白鳥日吉神社まで送る。

穴水町岩車の秋祭りでは、神輿の乗った船が、約 2.5m 沖合の古宮（宮の浦）まで海上渡御を行う。夜、海岸にキリコが参集し、古宮より帰社する神輿を迎える。その後、キリコと神輿は集落を一巡し、日付が変わる頃に帰社する。

鋳物師集落として知られる穴水町中居の船祭は、鋳物師が、中居南、麦ヶ浦の中ほどに職能神を祀り、中秋の名月の日に、そこで祭礼を行っていたことに由来するといわれる。居住地から遠いため、船を用いて海上を渡ることが行われる。

⑦恵比寿講祭り

能登の漁村には、漁業の神として、恵比寿へのあつい信仰がみられる¹⁰³。

・外浦（輪島市）

輪島市輪島前神社の蛭子堂では、起舟前日の 1 月 10 日を「おでまし恵比寿」、11 月 20 日を「お帰り恵比寿」と称し、御神体のエビスの神像を、当番が抱きかかえ、町内を残らずまわる。1 月は山手より海辺へ、11 月は海辺より山手へ順にまわる。氏神社に祀られているエビス神が、1 月 10 日、海へおでましになり、漁を守り、11 月 20 日に、海から帰ると信じられている。

・内浦（珠洲市～七尾湾）

能登町真脇の高倉神社の春祭り（4月10、11日）では、恵比寿堂の祭りも合わせて行われる。恵比寿像を舟型の台に乗せ、漁師が浜まで担ぎ出る。その後、大漁旗を立てた漁船に乗せ、湾内を回り、浜の神輿のもとへ戻り、漁業関係者の家をまわる。

七尾市能登島町祖母ヶ浦では、7月20日、「えびす祭り」が行われる。宮に祭られている恵比須を、地区内の漁港で、紅白の幕と大漁旗で飾った曳船に乗せ、漁船で曳き、鉦、太鼓を叩きながら、沖合の漁場へ向かう。漁場で1周し、神主の祝詞の後、御神酒を捧げ、大漁、安全を祈る。

恵比寿の祭りは、9月の秋祭りと合わせて行われることもあり、内浦町（現・能登町）布浦の松島恵比寿祠の祭り（9月10日）では、漁業者が、旗を立てた舟で、恵比寿像が安置された祠に参集し、豊漁を祈願する。珠洲市森腰の恵比寿堂の祭りは、片姫神社の秋祭り（9月11日）と合わせて行われる。

・能登灘浦¹⁰⁴

富山湾に面する七尾市灘浦一帯では、海岸部にエビス神を祀る魚取社（なとりしゃ）が点在する。事代主神を祭神とする魚取社は、一般にはエビス堂とよばれ、漁師から厚く崇敬されている。エビス堂では、春の6月20日と秋の11月20日の年2回、エビス講が催される。春のエビス講は、アオバツカとも呼ばれ、現在は、町会役員や漁業関係者等によって宮祭りだけが行われているが、昭和30年代頃までは、春秋のエビス講の日には、網単位、あるいは船単位で、船元や船頭、オモテ（オモテ乗り）の自宅に、水主たちを招き、盛大な祝宴が催された。秋のエビス講（秋の魚取祭）も、各在所のエビス堂（魚取社）で営まれ、春のエビス講同様、町会長はじめ町会役員や漁業関係者等が参詣するが、宮祭りだけが行われている。これとは別に、七尾市庵町の「岸端定置網組合」では、組合主催のエビス講（魚取祭）も行われ、神主を招き、豊作と漁の無事・安全が祈願される。エビス講の時分は、鰯漁が本格化する時期にあたり、当日の朝の漁であるアサコで水揚げされたブリが、網初穂として神前に供えられる。祭祀後の直会では、供物のブリのお下がりが振る舞われ、漁師にとってもブリの初物となる。

（3）特徴的な知恵や技術

①キリコ・奉燈を作る技術

キリコ・奉燈は、地元の材を利用して、地元の大工の技術で作られてきたものである。輪島市のキリコ祭りでは、大勢がキリコを担ぎ、練り歩き、乱舞するため、それに耐える強靱さが求められる。材質は、主要な部分にはアテが使われ、特に重量のかかる部分には、檜の木が用いられる。各地区には、キリコ大工といわれる人がおり、その地域のキリコの製作にあたるが多かった¹⁰⁵。

能登町宇出津のキリコ祭りでは、祭礼前に、解体してあるキリコを、子どもの手により

運び、若い衆が組み立てる。これを「キリコおこし」といい、子どものころから少しずつキリコに関わることで、組み立てる手順や技術を覚えていく¹⁰⁶。

珠洲市でも、すべてのキリコの主材質は、アテである。カタネ棒（担ぎ棒）はアカマツ、前方・後方でカタネ棒を連結する、幅の広い板「セキイタ（関板）」にはケヤキが用いられる。大きなキリコでは、屋根の部分に桐なども用いた。木工職人であれば、キリコを作ることができ、ほとんどが地元の大工によって作られている¹⁰⁷。

門前町（現：輪島市）では、かつては、キリコ製作は、主として地元大工があたっていた。材料は、アテなどが主で、スギ材もあった。墨を塗り、漆や柿渋をかけるという素朴なものが多く、後にカシューなどの塗料も使われるようになった。近年は、輪島塗の高級・高価なものが担がれるようになり、製作も地元ではないことが増えている¹⁰⁸。

内浦町（現：能登町）では、キリコの材質は、柱にはアテが好まれ、材の芯を取ることが嫌った。担ぐ板棒は、カタネボウと呼び、アテのほか、スギを用いることもあった。塗装は、初めはされず、白木だったが、近年は、輪島塗のものが出現し、彫刻物は、金色塗りが多くなった。キリコは、町内の集落や隣町村から購入したとの記録もあるが、地元の指物大工も作ってきた¹⁰⁹。

② 杵旗を作る技術¹¹⁰

お熊甲祭りに代表される杵旗祭りの「杵旗」も、地元の材や技術に支えられている。杵旗の竿は、年輪が細かく、真っすぐなアテかスギの丸太材が使われる。20m 余りの長さが必要とされ、条件に合う材を、町内の山で隈なく探し求める。材を探し出し、切り出し、乾燥し、加工する作業は、壮年団の責任と奉仕により行われている。材を切りだしてから使えるようになるまで、2年かかるといわれ、最初の1年は、山で乾燥させ、次の一年は、体育館などで、砂袋の重りを付けてゆがみをなくし、真っすぐに乾燥させる。

杵旗の組み立て、旗起こしは、祭りの早朝、集落の広場や周辺道路で行われることが多い。杵竿の飾りの縛り方や、杵旗の転倒を防ぐ張り綱の竿への縛り方などは、技術が必要となる。竿の先の飾り（ドンボコ、ドボンコなどといわれる）が、祭りの途中に解けることは、恥とされる。綱の縛り方や組み立ての手順、部品の名称などは、集落の年配者が、壮年団を指導しながら、あるいは、壮年団の先輩から後輩へ、指導しながら伝えられる。

（4）生物多様性との関わり

① 祭礼神事を執り行う神社林（鎮守の森）

祭礼神事が行われる神社は、うっそうとした社叢林に囲まれていることが多い。これらの社叢林の中には、能登の原生林である暖地性のタブ林、スダジイ林、ウラジロガシ林などのヤブツバキクラス域の常緑広葉樹林がみられることが少なくない。能登では、常緑広葉樹林は、人間が手を加える以前は、標高 300m 付近までの陸地を覆っていたと考えられている。特に、能登の内浦側では、タブ林が、直接、海にその影を落とし、外浦側では、冬

の季節風の影響で、ケヤキ林が成立していたと考えられている。このような自然植生は、繰り返し伐採されることにより、里山の主要な構成種であるアカマツやコナラの二次林に変わっていった。

しかし、一部の自然植生は、神社の森として地域住民の信仰の対象となり、伐採をまぬがれ、非常に自然度の高い原生林として残ることになった。代表的なものとして、七尾市中島町唐島のタブ林、珠洲市須須神社のスダジイ林などがあげられる。このような社叢林は、県や市の天然記念物に指定され、保護されていることが多い。また、社叢林は、それ自体が、自然度（生物多様性）が高く、多くの動植物の生息地や渡り鳥の拠点となるなど、貴重な環境であるが、周辺に、水田や畑地、ため池、アカマツやコナラの二次林といった様々な土地利用があることにより、より多くの生きものが暮らせる環境が作りだされ、生物多様性を支えてきたと評価できる¹¹¹。

②祭りの料理

奥能登の秋祭りでは、親戚や知人を招待し、祭りのために特別に用意された郷土料理「マツリゴツツォ」と輪島塗の朱塗りの御膳でもてなす。近年は、簡素化が進み、仕出し料理を利用する家庭が多くなっているものの、この風習は「ヨバレ」と呼ばれ、今も続いている。祭りの料理は、その土地の豊かな生物多様性に支えられており、地域ごとに特色がある。珠洲市では、昆布巻き、春に採っておいだぜんまい、わらびの漬けもの、祭り時期が旬のタコ、カマス、アブラメが出される。かつては、マツタケの初物が出たが、今はマツタケが採れなくなった。能登町柳田では、ヒネ鮎（塩鯖、小アジ、アユ、ウグイなどを塩漬けした後、酢に漬け、ご飯と交互に積み重ねて重石をかけたもの）を出すのが特徴であった¹¹²。能登町の山間地の小間生（おもう）地区のサクラウグイの鮎や、五十里（イカリ）地区の鮎の鮎もよく知られている。

③祭りの道具

祭りの道具を支えるのも、地域の山林の豊富な樹種である。キリコや杵旗の柱には、能登の風土に適した樹種であるアテが使われている。また、道具づくりは、地元の大工や祭りを取り仕切る青壮年団員が、自ら、山で適切な材を探すところから始まる。

平成 22（2010）年、輪島市門前町の黒島南町曳山保存会の会長である湊良作氏に行った聞き取りによると、天領祭りの曳山には、車輪に、裏山のケヤキを利用していたが、近年では、車輪にできるようなケヤキの大径木



写真：須須神社の社叢
（珠洲市三崎町寺家）

がなくなってしまったので、太鼓の材料にもなっている外材のブビンガを使うようになったほか、舵棒には、かつては、使わなくなった千石船のスギの帆桁を利用していたが、現在では、カナアテを使っているとのことである。

(5) 里山里海との関わり

祭礼や神事の場所は、主として、神社とそれを取り囲む鎮守の森である。これらは、集落と里山や田んぼの境など、集落のはずれにあることが多いほか、沿岸の地域では、集落到近い海辺に位置することも多くみられる。また、神輿やキリコが、祭礼の時に渡る場所（お旅所、お仮屋）は、海辺や川岸、池のほとりや原野が多い。さらに、海辺の場合は、かつて、そこに神が漂着したと伝えられる場所が多い。このような祭礼で利用される場所は、神聖な場所として、神社や集落によって厳しく管理され、普段は立ち入り禁止になっているなど、日常的に利用されない場所が多い。



写真 櫛原北代比古神社（いちらはきたしろひこじんじゃ）の鎮守の森と秋祭り（輪島市深見町）

<参考文献>

図書・報告書

- 1) 朝日新聞社編（1968）奥能登、朝日新聞社、217p.
- 2) 石川県(1993)「石川の動植物改訂 3 版」
- 3) 石川県教育委員会（1999）『石川の祭り・行事—石川県祭り・行事調査事業報告書—』石川県、239p.
- 4) 石川県教育委員会（2003）『石川県の民俗芸能—石川県民俗芸能緊急調査報告書—』石川県、242p.
- 5) 奥能登広域圏無形民俗文化財保存委員会編（1994）『奥能登のキリコまつり』奥能登広域圏組合、86p.
- 6) 小倉学（1965）「能登の民俗」『能登半島学術調査書』、石川県 pp.471—493
- 7) 小倉学（1985）『祭りと民俗（民俗民芸双書）』岩崎美術社、288p.
- 8) 小倉学（2005）『加賀・能登の民俗—小倉学著作集第 1 巻 神社と祭り—』瑞木書房、509p.
- 9) 小倉学（2005）『加賀・能登の民俗—小倉学著作集第 2 巻 民俗芸能—』瑞木書房、489p.
- 10) 小倉学（2005）『加賀・能登の民俗—小倉学著作集第 3 巻 信仰と民俗—』瑞木書房、636p.
- 11) 鹿島町史編纂専門委員会（1985）鹿島町史 通史・民俗編、石川県鹿島郡鹿島町役場、1343p.
- 12) 鹿西町史編纂委員会（2001）鹿西町史、石川県鹿島郡鹿西町役場、970p.
- 13) 金沢大学日中無形文化遺産プロジェクト和太鼓研究グループ（2010）『金沢大学日中無形文化遺産プロジェクト報告書第 5 集—いしかわ太鼓まつり 2010—』金沢大学人間社会研究域、156p.
- 14) 珠洲市史編さん専門委員会（1979）『珠洲市史第 4 巻』、珠洲市、1264p.
- 15) 高橋秀雄・今村充夫編（1992）『祭礼行事・石川県』、株式会社桜楓社、152p.
- 16) 中島町教育委員会（1984）「国指定重要無形民俗文化財 熊甲二十日祭の杵旗行事 お熊甲祭」、中島町、120p.
- 17) 中島町史編纂専門委員会 1995「図説 中島町の歴史と文化」、201p
- 18) 七尾市史編さん専門委員会編集（2003）『新修 七尾市史 13 民俗編』、七尾市役所、643p.
- 19) フォート集団能登編（1971）写真集 奥能登、北国新聞社、142p.
- 20) 藤平朝雄（2011）「キリコ祭りが秘める日本海文化」『地産地消文化情報誌 能登』vol.4、20-25
- 21) 藤平朝雄（2011）「天花優情—のとキリシマツツジ」地産地消文化情報誌能登 vol.3,4-13
- 22) 四柳嘉孝編（1960）「能登半島年中行事」、菱光社、91p.
- 23) 四柳嘉孝（1965）年中行事、石川県発行『能登半島学術調査書』、前田印刷株式会社、488-493

24) 輪島市史編纂委員会 (1992) 輪島市史 通史編・民俗文化財編、輪島市、937p.

その他

25) 気多大社<http://www.keta.jp/window/window_318.html> (2012年3月21日アクセス)

26) 珠洲市「イベント一覧」<http://www.city.suzu.ishikawa.jp/home/event/event_list.htm>
(2012年3月21日アクセス)

27) 七尾市観光協会<<http://www.nanaoh.net/p132.html>> (2012年3月21日アクセス)

28) 七尾市 (2009) お熊甲祭りパンフレット、能登ふるさと博

29) 能登町<http://www.town.noto.lg.jp/www/event/detail.jsp?common_id=1731> (2012年3月21日アクセス)

30) 能登町「行事案内」<http://www.town.noto.lg.jp/www/event/detail.jsp?common_id=1730>
(2012年3月21日アクセス)

31) もっそう祭り<<http://www.geocities.jp/qfsyd454/mossopage1.htm>>(2012/02/16 アクセス)

32) 輪島学<http://wajimagaku.jp/event_5.html>(2012年3月21日アクセス)

¹ 藤平 (2011) p.5

² 石川県教育委員会 (1999) p.19

³ 石川県教育委員会 (1999) p.11

⁴ 小倉 (1965) p.486

⁵ 輪島市史

⁶ 高橋・今村編 (1992)

⁷ 珠洲市史 pp.1006-1012

⁸ 珠洲市史 pp.1021-1024

⁹ 珠洲市史 pp.1012-1021

¹⁰ 四柳 (1960) pp.48-49

¹¹ 四柳 (1960) pp.49-50

¹² 四柳 (1960) pp.7-9

¹³ 四柳 (1960) p.9

¹⁴ 四柳 (1960) p.9

¹⁵ 四柳 (1960) pp.9-10

¹⁶ 四柳 (1960) p.51

¹⁷ 四柳 (1960) p.51

¹⁸ 鹿西町史編纂委員会 (2001)

¹⁹ 鹿島町史編纂専門委員会 (1985)

²⁰ 小倉 (1985) pp.141-158

²¹ 四柳 (1965) p.489

²² 輪島学 HP<http://wajimagaku.jp/event_5.html>

²³ 四柳 (1960) pp.19-20

²⁴ モクレン科モクレン属タムシバのこと

²⁵ 七尾市編さん専門委員会 (2003)

- 26 珠洲市史編さん専門委員会（1979） p.1030
- 27 石川県教育委員会（1999）
- 28 鹿西町史編纂委員会（2001）
- 29 鹿島町史編纂専門委員会(1985)
- 30 石川県教育委員会（1999）
- 31 珠洲市 HP イベント一覧<http://www.city.suzu.ishikawa.jp/home/event/event_list.htm>
- 32 珠洲市史編さん専門委員会（1979） p.726
- 33 七尾市史編さん専門委員会（2003）
- 34 石川県教育委員会（1999） p.43
- 35 石川県教育委員会（1999） pp.157-209
- 36 七尾市史編さん専門委員会（2003）
- 37 中島町史編纂専門委員会（1995） p.201
- 38 四柳（1960） p.47 及び 四柳（1965） p.492
- 39 珠洲市史 pp.1033-1035
- 40 四柳（1960） p.52
- 41 四柳（1960） pp.17-18
- 42 石川県（1999） p.33
- 43 石川県（1999） p.207
- 44 石川県（1999） p.200
- 45 鹿島町史編纂専門会（1985）
- 46 鹿西町史編纂委員会（2001）
- 47 石川県教育委員会（1999） p.33
- 48 石川県（1999） pp.43-44
- 49 四柳（1960） p.11
- 50 朝日新聞社編（1968） pp.189-190
- 51 石川県（1999） p.199
- 52 石川県（1999） p.199
- 53 石川県（1999） p.199
- 54 能登町 <http://www.town.noto.lg.jp/www/event/detail.jsp?common_id=1731>
- 55 石川県（1999） p.209
- 56 七尾市史編さん専門委員会（2003）
- 57 石川県（1999） p.3
- 58 石川県（1999） pp.43-44
- 59 四柳（1960） pp.3-5
- 60 石川県（1999） pp.9-10
- 61 高橋・今村編（1992） pp.76-77
- 62 高橋・今村編（1992） p.79
- 63 能登町「行事案内」 <http://www.town.noto.lg.jp/www/event/detail.jsp?common_id=1730>
- 64 四柳（1965） pp.488-489
- 65 四柳（1960） pp.3-5
- 66 朝日新聞社編（1968） pp.78-79
- 67 四柳(1960)pp.15-16
- 68 高橋・今村編（1992） pp.77-78
- 69 石川県（1999） pp.10-11
- 70 小倉（1965） pp.475-476
- 71 石川県（1999） p.11
- 72 高橋・今村編（1992） pp.81-82

- ⁷³ もっそう祭り<<http://www.geocities.jp/qfsyd454/mossopage1.htm>>2012/02/16 アクセス
- ⁷⁴ 小倉 (1985) pp.195-196
- ⁷⁵ 朝日新聞社編 (1968) pp.195-196
- ⁷⁶ 小倉 (1985) pp.193-200
- ⁷⁷ 石川県 (1999) p.11
- ⁷⁸ 石川県 (1999) p.10
- ⁷⁹ 石川県 (1999) pp.12-13
- ⁸⁰ 気多大社 HP<http://www.keta.jp/window/window_318.html>
- ⁸¹ 石川県 (1999) p.13
- ⁸² 朝日新聞社編 (1968) p.189
- ⁸³ 朝日新聞社編 (1968) p.189
- ⁸⁴ 石川県 (1999) p.38
- ⁸⁵ 小倉 (1965) p.479
- ⁸⁶ 小倉 (1965) p.479 及び 石川県 (1999) pp.14-15
- ⁸⁷ 石川県 (1999) p.15
- ⁸⁸ 石川県 (1999) pp.14-15
- ⁸⁹ 七尾市観光協会< <http://www.nanaoh.net/p132.html>>
- ⁹⁰ 小倉 (1965) p.479
- ⁹¹ 石川県 (1999) p.15 及び 小倉 (1965) pp.479-480
- ⁹² 高橋・今村ら (1992) pp.87-88 及び 石川県 (1999) pp.13-14
- ⁹³ 金沢大学日中無形文化遺産プロジェクト和太鼓研究グループ (2010)
- ⁹⁴ 高橋・今村編 (1992) p.89
- ⁹⁵ 石川県 (1999) p.16
- ⁹⁶ 七尾市「お熊甲祭」パンフレット
- ⁹⁷ 石川県 (1999) pp.16-17
- ⁹⁸ 石川県 (1999) p.17 及び 高橋・今村編 (1992) p.115
- ⁹⁹ 高橋・今村編 (1992) pp.33-34
- ¹⁰⁰ 奥能登広域圏無形民俗文化財保存委員会編 (1994) p.4
- ¹⁰¹ 高橋・今村編 (1992) p.38
- ¹⁰² 石川県 (1999) pp.37-38
- ¹⁰³ 石川県 (1999) p.33
- ¹⁰⁴ 七尾市史編さん専門委員会 (2003)
- ¹⁰⁵ 奥能登広域圏無形民俗文化財保存委員会 (1994) p.11
- ¹⁰⁶ 石川県 (1999) p.86
- ¹⁰⁷ 奥能登広域圏無形民俗文化財保存委員会 (1994) pp.18-19
- ¹⁰⁸ 奥能登広域圏無形民俗文化財保存委員会 (1994) pp.39-40
- ¹⁰⁹ 奥能登広域圏無形民俗文化財保存委員会 (1994) pp.46-50
- ¹¹⁰ 中島町教育委員会 (1984) pp.45-49
- ¹¹¹ 石川県 (1993) pp.24-25
- ¹¹² 奥能登広域圏無形民俗文化財保存委員会 (1994) pp.55-56

6. 歴史的かんがい施設

6-1. ため池

(1) 概要及びG I A H S的価値について

日本の水稲作において、用水の管理は、米の収量や品質を左右する非常に重要な作業、技術である。能登半島は、三方を海に囲まれ、平坦地が少なく、大部分が丘陵地、山地からなる。また、それらの丘陵地や山地は、海に迫っているため、河川の全長が短く、流量も少ない。さらに、農地もまとまっておらず、大規模なかんがい施設がつくられることが少なかった。

能登では、古くから、「ため池」が、用水を確保する水源として用いられてきた。他地域では、一般に、戦後の農業インフラ整備の中で、ため池から、より効率的なかんがい施設への転換が行われてきたが、能登には、現在でも、2,054 箇所のため池が残っている。また、「ため池百選」（農林水産省選、平成 22（2010）年）にも認定されている漆沢池（七尾市）や、江戸時代に築造された奥能登最大の雁の池（珠洲市）など、景観的にも優れたため池も数多く存在する。

ため池の水は、平等に利用できるが、枯渇しないよう、地域の共同により管理されており、集落の共同体制の構築にも寄与している。現在も、土地改良区や用水組合などの集落単位で、配水や施設の管理を行う組織が設立され、管理している。また、これらの集落単位は、キリコ祭り（前述）や労働者の季節移動様式（後述）を支える単位ともなるなど、能登の文化的サービスの一翼も担っている。

ため池の配水管理は、生物多様性にも大きな影響を与えている。冬期に貯められたため池の水は、春先の田植え期に、用水を大量に使用することで、水位が低下し、梅雨により水量を回復する。夏から秋にかけ、用水を使用した後、冬期には、池干しが行われる。このように、ため池では、一年を通じて水位が変動するため、水位変動に適応できる抽水植物や魚類、昆虫などによる生態系が成立している。

ため池は、農業における水管理だけでなく、地域の生物多様性や文化的サービスなど多面的なサービスを担っている。しかし、能登最大の課題である、集落人口や農林水産業就業人口の減少、高齢化の進行により、現在、ため池の管理が困難な状況に追い込まれつつあるところも出てきている。農業生産上の作付面積の減少により、ため池が放置された場合、沼から湿地へと遷移し、地域生態系を変容させてしまう場合があり、そこでは集落単位で維持されてきた様々な文化や風習も失われてしまうことが懸念されている。

(2) 背景（経緯～現状）

前述のとおり、日本の水稲作において、水の管理は、米の収量や品質を左右する大きなウェイトを占める。能登では、「ため池」による水源の確保と配水のための用水整備が、古くから行われてきた。

宝永元（1704）年の『一覽記』には、「上野道を過ぎゆくに、黒川五郎左衛門と言う者つくりし雁橋の池あり」とあるほか、『能登名跡誌』には、宗玄（現：輪島市）と恋路（現：能登町）の岩山を切り抜いて、切り通しを作った人に、「御郡奉行黒川五左衛門」をあげている。藩政初期、開発のため、熱心に土木工事を指導し、推し進めた郡奉行（江戸時代、各藩におかれて地方の行政に当たった職名。農民の管理や徴税・訴訟などを扱った。出典：大辞林）がいたことが推察される。

ほかにも、漆沢池（七尾市）をはじめとする多くのため池や野中用水（穴水町）、右門助（よもすけ）やマンボ（地下水路、とくに七尾市）、板屋兵四郎による春日用水（輪島市）などの用水施設や豊川平野（七尾市）の干拓による農地の造成、七尾市能登島の石垣田の造成などが、江戸時代に行われたことが記録に残っている。

能登には、農業遺構が数多く残っているが、特に、能登の農業システムを成形する重要な要素であるため池は、現在、2054 箇所が残存し、そのうち、江戸時代以前に築造されたものは 43%、明治期に築造されたものは 36%となっている。

表Ⅱ-6-1 能登地域のため池の築造年代

	築造年代が判明しているため池					ため池 総 数
	江戸時代 以前	明治	大正	昭和以後	計	
能登地域計	264	221	32	92	609	2,054
（割合）	43%	36%	5%	15%	100%	
石川県計	386	360	67	145	958	3,145

（3）特徴的な知恵や技術

ため池に水を貯めるのは、1 月頃である。2 月の大寒以降の水は、「寒の水（かんのみず）」と呼ばれ、汲み置きしても腐らないといわれており、この時期の水が貯められる。春先の田植え期に、用水を大量に使用することにより、ため池の水位は一時的に低下するが、梅雨により水位を回復し、夏の用水需要に備える。その後、夏から秋の落水期にかけて、用水として使用されるため、ため池の水位は徐々に低下していく。9 月頃には、ため池の水抜きが行われ、冬には池干しが行われる。この時、ため池の点検が行われるほか、夏の間に溜まった池敷き底泥を曝気することで、分解を促進させる。その後、翌年の春に向け、雪解け水を貯め込み、水位を上げていく。この様に、ため池の水位は、一年を通じて、季節的に変動を繰り返す。

（4）生物多様性との関わり

能登の里山では、農地が谷津田形状であることに加え、ため池が組み合わされることで、より複雑なハビタットが形成され、豊富な生態系の成立と存続を可能としている。点在する谷内田は、水田に水を供給する用水によりつながり、連続的、連鎖的に展開している。

そのため、生息する生物の移動が容易となり、広く能登全体に「緑の回廊」が張り巡らされた状態となっている。

ため池には、特有の水位変動に適応できる抽水植物や魚類、昆虫などによる独特の生態系が成立している。また、ため池や農業用水路には、絶滅危惧種シャープゲンゴロウモドキやトミヨ、固有種ホクリクサンショウウオなどの希少な昆虫や魚類等も生息している。ため池を中心とした水域には、食用のジュンサイのほか、絶滅危惧種ヤマトミクリなどの水草も、多くの種類が確認されている。

能登は、コハクチョウや国指定天然記念物オオヒシクイなどの水鳥飛来地でもある。水鳥は、七尾湾などに飛来し、ため池周辺の水田を餌場などとしても利用している。昭和 45（1970）年 1 月までは、奥能登最大のため池「雁の池」（珠洲市）や「鴻の巣池」（珠洲市）など、大小のため池が点在している周辺では、絶滅したトキや国の特別天然記念物コウノトリの存在も確認されていた。

しかし現在、能登のみならず、全国各地のため池や農業用水などでは、ブラックバス、ブルーギル、ウシガエル、アメリカザリガニなどの特定外来種に指定されているものを含め、多くの外来種の侵入が確認されている。これらは、捕食性が高く、水生生物の生育を阻害するため、在来種の存続を脅かし、問題となっている。冬場の池干しは、ブラックバスなどの外来魚の発見、駆除にも有効であるが、近年は、池干しされないため池も見られるようになっていく。

ため池は、継続した管理がないと維持できない。放置されたため池は、沼から湿地へと遷移し、植物が茂り、光が当たらない場所となり、生息する生物相が変化し、地域の生態系も変容していく。ため池の管理が行われなくなることにより、周辺に生息する希少な生物の生息場所も失われてしまうことが懸念されている。

（5）里山里海との関わり

能登の里山里海における共同体では、多くの社会的組織が、代々、入会（入会地および海岸水域においての資源の共同管理）を継続しているが、ため池のシステムは、里山の入会のひとつであるともとらえられる。ため池の管理は、能登の農業システムのバックボーン的な存在であり、コミュニティによっては、三十世代にも渡り、ため池管理を行ってきたところもある。管理単位は、小集落を基に構成されている。もともとは、集落のリーダーが、これらの管理単位を指導する立場だったが、現在は、集落全体が、一つの集団として、それぞれのリーダーを選ぶ。

現在、「土地改良区」として知られている水土里ネットやため池を管理する組織は、第二次大戦後の昭和 23（1948）年、土地改良法に基づく土地改良事業を施行することを目的とし、日本政府によって設立された法人である。この改革により、地主制度が廃止され、土地は、各コミュニティの小作人に再分配された。

用水やため池管理の規制主体として役割を果たしてきた「地主制度」の廃止後も、能登

では、代々受け継がれてきた祭りや労働者の季節的移動様式など、数多くの文化や習慣が受け継がれてきた。前述のキリコ祭りもそのひとつである。能登独特のキリコ祭りは、近くの集落の住民をお互い招待しあい、7月から9月末にかけて、各集落で順に開催される。労働者の季節的移動様式とは、雪に埋もれた冬期、収入を得るために、工場労働職等の季節労働職を求めて、多くの人が都市へ移動することである。能登では、かつて、集落の男全員が、ひとつの集団として、仕事を求め、都市部へ出稼ぎに行った。

能登でみられる集団主義または集産主義の強みの源は、ため池と水田にあると分析されることもある。能登にある2,054箇所のため池は、集落それぞれが個別に管理し、独立した管理システムを持つ。能登の農業システムを維持し、現在も存在する集落コミュニティ組織は、自然環境と相互依存関係にあると評価する専門家もいる。

珠洲市では、40年ほど前までは、水抜き後に、ため池の底に残ったフナ等の魚を、共同体で食べる「鮒式」と呼ばれる風習が残っていた。現在でも、水抜きを行っている地域で、「鮒式」を行ったという話があり、3年前には、七歩池（珠洲市）で行われたことが確認されている。水抜き後のため池を竹駕籠でさらうと、「がばち」「ぬまちちぶ」「うきごり」などが捕れる。それらは共同体で食され、食文化サービスも供給していたと考えられる。

<参考文献>

図書・報告書

- 1) 石川県農林水産部耕地建設課編(1986)『石川県土地改良史』、石川県土地改良事業団体連合会発行、pp.149-159、pp.162-165、pp.450-452、pp.591-595
- 2) 石川県土地改良事業団体連合会ホームページ「水土里ネットいしかわ」
< <http://midori-net.jp/mame/yousui.html> >
- 3) 環境省自然環境局自然環境計画課（2008）「里地里山保全再生計画策定の手引き」
- 4) GIAHS 申請テンプレート
- 5) 日本の里山・里海評価ー北信越クラスター（2010）「里山・里海：日本の社会生態学的生産ランドスケープ 北信越の経験と教訓ー過疎・高齢化を克服し、豊かな自然と伝統を活かすー」国際連合大学、東京
- 6) 能登地域 GIAHS 協議会（2011）「能登の里山・里海 GIAHS アクションプラン」、pp.6-7.
- 7) 珠洲市史編さん専門委員会（1979）『珠洲市史』、珠洲市、pp.193-198
- 8) 吉迫宏ほか（2011）「石川県珠洲市における小規模ため池の施設管理実態」農工研技報 211、pp.121-130

6-2. 用水路

(1) 概要及びG I A H S 的価値について

新田開発とは、山野や湖沼を開拓し、田畑にすることである。全国的には、江戸時代のはじめからおよそ 100 年間で、田畑が 2 倍近くに増えたといわれている。能登を支配した加賀藩も、寛永 4 (1627) 年以降、新田開発を奨励し、米や畑作物の生産高の増加をはかった。能登における新開高の増加率は、貞享元 (1684) 年で 22%、正徳元 (1711) 年で 28.9% となっている。

能登は、山地、河川、海岸などの様々な態様があり、地形が複雑で、かんがい条件も多様であるが、概して用水不足を訴えるところが多かった。能登の農民は、用水を確保するため、困難な地形条件を克服し、自然の猛威と対しながら、用水路やため池などのかんがい施設を構築し、300 年以上にわたり、守り続けてきた。

輪島市鵜巣地区では、塚田川を取水口とする「春日用水」が築造され、稲舟台地を潤している。七尾市の旧田鶴浜町舟尾村では、新田開発の折、全長 700m のかんがい水路が築造され、中間部の高ノ山の下には、「マンボ」と呼ばれる地下水路がつくられている。また、七尾市の旧深見村にも、全長約 300m に及ぶ巨大な地下水路「深見村マンボ」がある。



写真 舟尾川マンボ
(七尾市舟尾町)

用水は農業の死命を制する。それだけに、農民は、用水の確保に懸命であった。日照りの際は、用水をめぐり、しばしば、同じ用水路から取水する隣村同士の争いがみられた。

輪島市鵜巣地区では、塚田川から取水する春日用水が築造されたが、用水の末端にあたる大野村と上流の水を共有する久手川村では、水争いが絶えなかった（後述）。当初は、日照りになると、3 日のうち半日だけ配水を止め、水を送るという慣行が守られていたが、明和年間 (1764~1772 年) には、慣行を無視し、勝手に振り水するようになり、大野村の人々の不満は、130 年後の明治 27 (1894) 年の訴訟にまで続くこととなった。

また、輪島市打越を流れる尾山用水は、樋ノ口山の水持林を水源としているが、山の木を伐ろうとする惣領と、水持林を水源とする尾山用水を守ろうとする打越や明崎の争いも、寛保 2 (1742) 年から明治にいたるまで続いた。

能登における農業生産の増加の背後には、用水をめぐる、長きにわたる隣村同士の争いもみられるが、用水の管理が、運命共同体ともいえる強力な地域コミュニティを生む契機になったともいえる。輪島市惣領では、膨大な費用と労力をかけ、大江用水が築造されたが、管理のために、極めて厳格な番水制が施かれていた。番水を守らない者に対する細かい罰則も設けられていたことが確認されており、地域コミュニティによる自治を育んだともいえる。

また、用水路は、両生類や魚類、昆虫類などの生息場所となる水田やため池をつなぐ役割を果たし、それらと水のネットワークを形成し、多様で広域的な生物の生育環境を提供し、生物多様性にも寄与している。

(2) 背景（経緯～現状）

能登の用水やため池などのかんがい施設の築造年代は、明らかではないものも多いが、鎌倉時代にはすでに新田開発が行われていた記録がみられ、藩政時代初期から大規模なかんがい施設が築造されていったと考えられる。

歴史的にもっともかんがいに苦しんだといわれる輪島市鶴巣地区には、塚田川を取水口とする春日用水が流れ、稲舟台地を潤し、大野村から海へ注いでいる。稲舟台地には、ひとつの伝説がある。建仁年間（1201～1203 年）のある日、笠原藤太という人物が、干からびた田を眺めながら、「この田へ水を入れてくれる者がいたら、一人娘をやってもいい。」とつぶやいていると、どこからともなく一人の若者が現れ、一晩のうちに田に水を満たした。しかし、この若者の正体は大蛇であったため、おそれをなした藤太が家に閉じこもっていると、大蛇が鍵穴からもぐり込んできた。その時、飼っていたカニが出てきて、大蛇を9つに切ってしまったという。水に苦勞していたこの地域の暮らしがうかがえる伝説である。

春日用水は、下村兵四郎という人物が、舟に乗って沖に出て、地面の高さを目測し、造ったと伝えられている。また、輪島市打越を流れる尾山用水も、兵四郎という人物が測量したと伝えられる。下村兵四郎は、寛永4（1627）年から9年間、奥能登支配を担当した稲葉左近の指揮下にある代官であった。下村兵四郎は、金沢城下の築造にたずさわった、金沢城や兼六園の水を確保する辰巳用水を完成した板屋兵四郎と同一人物であるとする説もある。

七尾市旧田鶴浜町では、安政年間（1854～1859 年）に、舟尾村の肝煎をつとめた左近四郎（大橋家12代当主）が、検地、田地割などの測量をつとめ、用水である舟尾川やマンボをつくったといわれている。

これらの事例から、高度な土木技術を保持していた加賀藩の役職にあった人物や村のリーダーが、能登における用水の築造にたずさわったと考えられる。慶安4年（1651年）、加賀藩は、「改作法」を実施し、主要な用水の管理機構は、郡奉行による管理から改作奉行の支配となり、以下、十村衆、村肝煎、井肝煎という体系ができあがった。特に、井肝煎は、

取水から配水にいたる一切の実務を専任したため、公平性と公明性が求められた。このため、用水受益の村々から出されるとは限らず、場合によっては、受益以外の村から選ばれることもあった。

明治維新は、用水の管理組織に大きな変革を与えた。十村は、郷長もしくは戸長に、村肝煎は、村長に組み替えられ、それまで用水を中心に組織され運営されてきた郷村社会は、村寄合的性格が否定され、官治的性格を強めた。明治 11（1878）年、郡区町村編成法などにより、各用水は「江下町連合会」を組織し、用水の管理運営にあたったが、実質の運営は、旧藩政時代と大差はなかった。明治 21（1888）年の市制、町村制により、強力な地方組織（官治機構）が確立されたが、水利関係地域とは無関係に編成・統合されたため、水利組合が結成された。明治 41（1908）年には、水利組合法が制定され、組合は、用水管理者としての機能を維持し、運営されてきた。

戦後、占領軍総司令部の命令により、農地改革が行われ、地主制度が廃止され、土地は各コミュニティの小作人に再分配された。昭和 24（1949）年には、土地改良法が制定され、水利組合は廃止され、耕地整理組合と統合して、土地改良区という組織へ一本化された。土地改良区は、現実の農村社会において、伝統的な農村地域社会と密接な関わりをもつ組織である。構成員は、耕作農民であり、事業費、管理費は、組合員が負担する。

用水路は、農業用水としてはもちろん、飲料水や防火用水としても利用されている。かつては、農業の死命を制するといわれた用水であるが、戦後の稲作生産の抑制、人口減少と高齢化による農業人口の減少などにより、その使命や利用法も変わりつつある。近年は、農業用水を利用した小水量発電などでも注目を集めている。

(3) 特徴的な知恵や技術

輪島市鶴巣地区の春日用水は、百文山の裾野を、ほぼ 90m の等高線に沿って延びており、勾配 200 分の 1 以下と思われる緩やかな流れである。七尾市の旧田鶴浜町舟尾村で、新田開発の折、築造された全長 700m のかんがい水路の中間部の高ノ山の下には、「マンボ」と呼ばれる地下水路がつけられている。舟尾川のマンボは、大小二本の地下水路からできており、中間部は「くの字」に折れ曲がり、増水時、水の流れを調整するようになっている。七尾市の旧深見村にも、全長約 300m にも及ぶ巨大な地下水路「深見村マンボ」があるが、このマンボは、山にゲタ舟と呼ばれる舟をつきあて、両側から土砂を舟の上に落として、埋め立て地に運ぶことによりつくられたといわれている。これらから、築造当時、能登には、高度な土木技術、それを施工する土木指導者もしくは土木技術集団があったと推察できる。

(4) 生物多様性との関わり

用水路は、生物多様性への寄与も確認されている。水田やため池は、両生類や魚類、昆虫類などの生息場所ともなっており、用水路は、それらをつなげる役割を果たしている。

用水路により、ため池から水田、河川から水田、上流から下流、さらには、海へとつながる水のネットワークが形成され、動植物は、川やため池、水田、海の間を移動することができ、多様で広域的な生物の生育環境となっている。

(5) 里山里海との関わり

能登では、ため池や用水路などのかんがい施設の築造と維持、管理は、共同体単位で行われてきた。渇水時には、近隣や隣村との水争いもあったが、厳しい自然と共存していくため、公平で公明な番水が行われ、用水単位で共同体が育まれてきた。共同体は、運命共同体でもあり、強力な結束力をもって運営され、キリコ祭りなどの独特な文化も育んできた。

<参考文献>

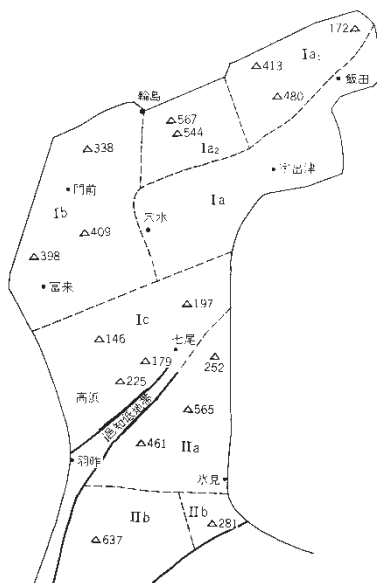
図書・報告書

- 1) 石川県農林水産部耕地建設課編(1986)『石川県土地改良史』、石川県土地改良事業団体連合会発行、pp.149-159、pp.287-293、pp.450-452、pp.591-595
- 2) 輪島市史編纂専門委員会 (1976)『輪島市史』、輪島市役所、pp.217-223
- 3) 七尾市史編纂専門委員会 (1974)『七尾市史』、七尾市役所、pp.426-427
- 4) 田鶴浜町史編さん委員会編、齊藤晃吉監修(1974)『田鶴浜町史』、田鶴浜役場、pp.246-251
- 5) 田鶴浜町史編さん委員会(1994)『田鶴浜町の歴史上巻』、田鶴浜役場、pp.163-170
- 6) 石川県土地改良事業団体連合会ホームページ「水土里ネットいしかわ」
< <http://midori-net.jp/mame/yousui.html> >
- 7) 環境省自然環境局自然環境計画課 (2008)「里地里山保全再生計画策定の手引き」

7. 農村景観

能登の最高峰は、半島の付け根に位置する標高 637m の宝達山（山頂：宝達志水町）である。それ以外は一般に、300m 以下の丘陵性山地が大部分を占め、広大な沖積平野はなく、海岸沿いに段丘がよく発達しているのが特徴である。半島の南部、羽咋市から中能登町、七尾市にかけて延びる邑知地溝帯を境として、北側の半島主部（図Ⅱ-7-1 のⅠ）と、南側（図のⅡ）では、著しい差異が認められる。半島主部（Ⅰ）は、さらに、北東部（Ⅰa）、北西部（Ⅰb）、中部（Ⅰc）に大別される。北東部（Ⅰa）は、高い山が北側に偏在し、北側山地は、町野川の谷を境として、さらに、東側（Ⅰa1）と西側（Ⅰa2）に2分される。北西部（Ⅰb）には、高度約 300m の広大な平坦面が発達している。

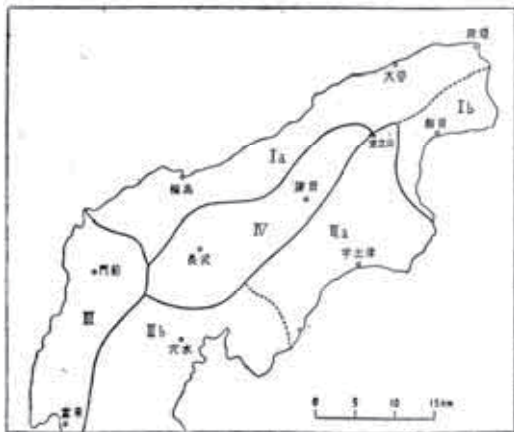
半島南部（Ⅱ）は、半島主部（Ⅰ）にみられるような高位の平坦面がなく、急峻な地形を呈し、標高 565m の石動山（中能登町）を最高とする北部（Ⅱa）、標高 637m で能登最高峰の宝達山を含む南部（Ⅱb）に分けられる。



図Ⅱ-7-1 能登半島の地形区分と主な山の概観図

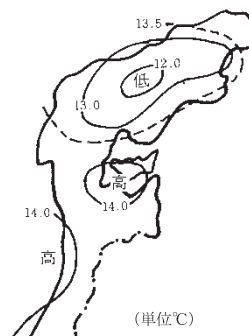
（出典：鮎野義夫（1965）3p）

気候区分は大きく4つに分かれる（図Ⅱ-7-2）。区分Ⅰは、最も裏日本の特性を有し、北部沿岸一帯を含めるが、風力や風当たりの強度によって、さらに、冬季強風地域（Ⅰa）と、冬季風陰地域（Ⅰb）に分けられる。区分Ⅱは、Ⅰbに対して、さらに風が穏やかな地域であり、地形に起因する風力の差によって、さらに2つの小地域Ⅱa,Ⅱbに分かれる。西岸地域Ⅲは、偏西気流の最風衝側にあたる。内陸方面Ⅳは、降水量・積雪量が多く、気温も低く、沿岸とは異なった気候地域となっている（図Ⅱ-7-3）。

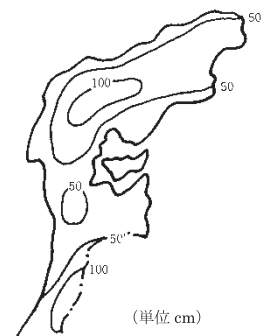


図Ⅱ-7-2 能登の気候区分
(出典：吉川・矢沢（1955）20p)

年平均気温の分布



平均最深積雪量の分布



図Ⅱ-7-3 能登半島の年平均気温と
最深積雪量の分布 (出典：石川県（1993）6p)

以上の地形区分と気候区分、また、歴史的、文化的背景を考慮すると、能登半島の農村景観の特徴は、暫定的に、3つの区域に分けることができる（図Ⅱ-7-4）。

1つ目は、能登半島先端の禄剛崎を境とした半島の西側で、風衝地帯である「外浦」であり、2つ目は、半島の東側で富山湾に面しており、風が穏やかな「内浦」である。3つ目は、降水量・積雪量が多い「内陸山間地」とする。また、邑知地溝帯を境とした南側（羽咋市、中能登町、七尾市の一部の地域が該当）は、地形的、文化的にも大きく異なり、本来は、景観を分けて考える必要があるが、今回は、該当エリア範囲が全体の中で小さいこともあり、外浦に近い羽咋市と中能登町は「外浦」、富山湾に近い七尾市は「内浦」の中でとらえていくこととする。



図Ⅱ-7-4 能登半島の農村景観の3区域

7-1. 外浦の景観

(1) 概要及びG I A H S的価値について

外浦の海岸は、波が荒く、海食による断崖が続く、奇岩や断崖から成る景勝地「能登金剛」や「波の花」など、厳しい自然現象により生み出される独特の景観が見られる。冬季は、シベリアからの季節風が強く吹きつけるが、沿岸を暖流が流れているため、内陸山間部に比べ、比較的温かく、積雪量も少ない。

外浦に見られる「白米の千枚田」や「揚げ浜式塩田」、「間垣」などは、住民が厳しい自然環境を生き抜く中で、長い時間をかけ、作り出された景観である。過疎・高齢化に悩みながらも、今なお、農林漁業を中心とした里山里海の暮らしが、この独特の景観を維持している。

能登には、黒瓦の屋根と下見板張りの伝統的な住居が多く、統一感のある景観と独特の風情を生み出している。黒瓦は、「能登瓦」とも呼ばれ、材料に能登の水田の土を使い、山の薪を燃料にして、七尾市や珠洲市などの農村地帯で生産されてきた。黒あるいは銀黒の美しい釉薬で覆われた能登瓦は、耐寒性に優れるといわれている¹⁾。輪島市の黒島（旧門前町）や鶴入などは、能登瓦の民家がまとまって見られる集落の代表である。



写真 外浦の漁村の景観

外浦を代表する景観として、輪島市白米町の千枚田、珠洲市仁江・清水海岸の揚げ浜式塩田、輪島市大沢・上大沢の間垣景観などがあげられる。外浦に面する海岸沿いの急峻な傾斜地を切り開いた「白米の千枚田」では、千を超える小区画の水田からなる棚田景観が見られる。揚げ浜塩田での塩づくりは、現在、能登でしか見ることができない。この景観は、外浦の荒々しい岩礁地帯のわずかな平坦地を利用し、里山と里海の恵みに支えられ発展した、長い歴史を持つ生業により作りあげられた。間垣景観は、輪島市大沢、上大沢など、外浦に面して立地する集落に特有に見られる。厳しい季節風に対する、独特の構えの気候景観であると同時に、地域の資源をうまく利用した里山里海の景観ともとらえることができる。

邑知潟（羽咋市）以南の口能登エリアは、能登半島基部とはまた異なった里山里海の景

観をみせる。注目すべき景観としては、志賀町のころ柿、羽咋市神子原（みこはら）の棚田があげられる。

（2）背景（経緯～現状）

①輪島市白米町の千枚田

外浦は、300m 前後の山々が尾根を連ね、急傾斜のまま日本海に落ち込む。水田適地を持たない外浦の住民は、このような海岸沿いの急峻な傾斜面を切り開き、水田とせざるを得なかった。

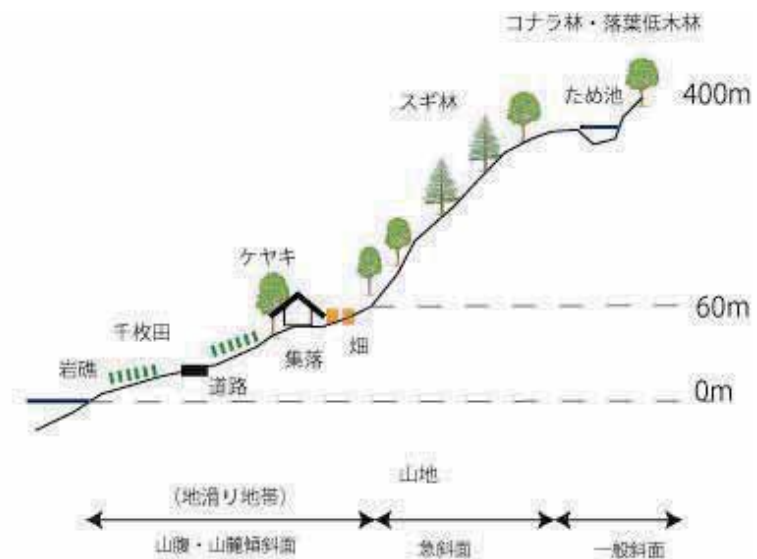
奥能登最高峰の高洲山（標高 567m）の山麓一帯の海岸地帯は、大きな地すべり地帯を形成している。このような地滑り地帯は、比較的水が豊富で、土壌的にも稲作に適していることから、急斜面に沿って階段状に耕作され、幾重にも連なる畦が幾何学模様を描く、独特の棚田景観が作り出された²。棚田が海岸近くにまで及ぶ、輪島市白米町の「白米の千枚田」は、その代表である。白米では、標高 1～60m、傾斜 1/4 の斜面に、水田がひらかれ、集落背後の標高 80～110m の斜面には、畑がひらかれている。集落は、畑と棚田の間の湧水がある標高 70m 付近に立地している³。背後の山林は、主にコナラ林や落葉低木林が広がり、スギの植林地もみられる。



写真 白米町の集落と背後の山林



写真 海岸近くに及ぶ千枚田



図Ⅱ-7-5 白米千枚田の景観パターン

「白米の千枚田」は、能登の代表的な観光資源として、古くから全国に名を知られ、昭和 31（1956）年には、輪島市文化財指定名勝に指定された。生産調整が行われた 1970 年代には、平地との生産費の差を補償し、観光資源として保存することとなり、耕作者と市との間で、休耕や原形を変更しないことを主体とする契約が締結された⁴。現在、全国の棚田の中で、一枚当たりの面積が最も小さく（平均面積 18～20m²）、日本を代表する棚田として、平成 13（2001）年、国指定文化財名勝の指定も受けた（枚数 1004 枚、面積 40,051m²）⁵。一方、急傾斜・小面積の水田での米づくりは、機械による効率化が難しく、人力に頼らざるを得ず、作業に手間ひまがかかり、重労働となっている。後継者不足と高齢化により、平成 24（2012）年現在、地元農家による耕作者は 3 名（平均年齢 74 歳）、耕作枚数は 396 枚となり、地元農家だけでは、耕作を続けていくことが難しくなっている⁶。平成 18（2006）年には、白米町近隣の農家が「白米千枚田愛耕会」を組織し、一部の耕作を行うとともに、翌年には、白米千枚田オーナー制度も始まった。平成 23（2011）年度のオーナー会員は、80 人にのぼる。そのほか、ボランティアの支援なども受けながら、耕作が続けられ、景観が保全されている。

②珠洲市仁江・清水海岸周辺の揚げ浜式塩田

珠洲市を中心とする外浦の沿岸では、海岸の荒磯に石を組んで築いた塩田の景観が見られる。外浦の塩田は、中世から近世に稼働し、寛永年間（1624～1643 年）には、加賀藩の専売制の下に置かれるようになったといわれ⁷、製塩業が、加賀藩の重要な産業であったことを示している。慶長元（1596）年には、仁江谷内浜（珠洲市）において製塩が行われていたとの記録も残っており、千枚田で有名な輪島市白米でも、寛永期には製塩が行われて

いた。しかし、明治 38（1905）年の塩専売制法施行により、塩田は急激に減少し、白米の製塩も、大正初期にはほとんど行われなくなった⁸。昭和 33（1958）年の臨時塩業措置法により、珠洲市の角花家のみの操業となり、角花家の揚げ浜式製塩の技術は、平成 4（1992）年、石川県の無形民俗文化財に指定された。日本海を背景に、全国で唯一の揚げ浜式塩田、塩水を焚いて製塩を行う伝統的な茅葺き屋根の釜屋などが展開し、貴重な景観となっている（文化的景観報告書）。「能登の揚げ浜式製塩の技術」は、角花家を中心とする保存会「能登の揚げ浜式製塩保存会」により、技術が代々伝承されている。平成 9（1997）年には、塩専売制度が廃止され、塩の製造、販売などが自由化された。1990 年代以降になると、地域おこしや観光のため、かつて製塩業に従事したり、見聞きして育った、製塩風景に愛着のある地元の人たちが中心となり、「奥能登塩田村」など、塩田の復活が相次いだ。現在は、揚げ浜式のほか、流下式などでの製塩も行われている。

塩田景観は、かつては、奥能登の外浦と内浦の沿岸一帯で見られた。断崖が多く、波風が荒く、浸食が早い外浦より、海の穏やかな内浦の方が塩田には向いていたが、外浦は、耕地が乏しく、他の産業が発達しづらかったことなどから、歴史的に最後まで揚げ浜式塩田の景観が残されたと考えられている⁹。能登の塩田は、海岸の磯浜に、満潮水面よりやや高い所に石垣を築き、その内側を石や粘土で埋め、砂利を敷き、平らにし、その上に細かい砂を撒いて、突き固めて作った¹⁰。潮の干満差が少ない能登の海岸ならではの技術でもある。砂は、かつては、能登に数ヶ所あったとされる製塩に適した砂浜から「砂取り舟」で運んだ。粘土も周辺の山から採取し、利用した。製塩は、春から夏にかけての労働作業である。揚げ浜式では、人力等によって汲み上げた海水を、何度も塩田に撒くことで、濃塩水をつくり、それを塩釜で焚いて塩をつくる。

現在、珠洲市の外浦で、景観パターンとしてよく見られるのは、海岸沿いの塩田、国道 249 号に沿って、小規模な水田や黒瓦と下見板による伝統的な民家の密集する集落である。背後の高台には畑がひらかれ、さらに背後には、コナラやアカマツが生える丘陵地性の山地が広がる。また、急斜面の風衝地の山地には、天然のケヤキ林が広がっている。



写真 塩田村

かつて、塩田を築くには、豊富な木材資源のある里山が近くにあることが不可欠であった。そのため、背後の山地は、塩田と深いつながりがあった。「釜焚き」は、大量の燃料を必要とし、製塩用の燃料は、「塩木（しおぎ）」と呼ばれた。塩田所有者の多くは、山の所有者でもあり、製塩のための燃料を山から調達していた¹¹。現在は、このような里山との関わりも薄れ、多くの製塩所では、釜焚きの燃料として、建築廃材を利用することが多い。

③大沢・上大沢の間垣景観

外浦に位置する輪島市西保海岸付近の集落では、冬季の強い季節風をさえぎるため、集落の周囲に、「間垣」（まがき）と呼ばれる防風垣根を巡らせている。強風地域特有の景観であり、厳しい気候風土から生まれた、能登の外浦を代表する景観のひとつである¹²。間垣は、長さ 5m 程度の細いニガタケ（メダケ）を、葉のついた先端を上に向け、隙間なく並べたもので、冬の強風だけでなく、夏の西日をさえぎる効果もある。主に、入江に面する民家の周囲に見られるが、その数は減少しており、まとまった間垣を有する集落は、現在では、大沢、上大沢地区など、輪島市内の 4 か所程度だといわれる¹³。

大沢、上大沢地区の集落は、小河川が海に注ぐ河口にできた低地に位置する。集落が面する海岸線は、湾となっており、港としても利用されている。海岸のほか、谷の入り口にも面しているため、冬季の北西季節風に直接さらされる。

集落周辺には、水田が広がり、河川に沿って上流まで分布する。水の便の悪い台地には、畑がまとまって作られている。間垣は、海に面する民家を守る城壁のように設置されており、間垣に囲まれた集落は、海・水田・山林といった周辺の里山里海と一体となった、まとまりのある集落景観となっている¹⁴。また、集落は、海に面する以外の三方を、山に囲まれており、山には、二次林や植林されたスギ、アテのほか、クロマツが生えている。広葉樹二次林の構成樹種としては、ケヤキ、クヌギ、コナラ、カシ類、クリがみられる。ケヤキは、かつて、大沢地区の家内工業であった輪島漆器の木地製作用の原木として利用されていた。クヌギやコナラ、カシ類、クリは、薪炭材として利用されていた。間垣の材料となるニガタケは、川岸や田畑の脇、山林の斜面に生育している。ニガタケは壁の材料、クリやアテは支柱、藤蔓は採取したニガタケや間垣の結束にと、間垣の材料は、すべて集落の里山から調達されたものであり、この点からも、間垣景観は、まさに、里山里海の育んだ景観であるといえる。

近年では、高齢化により、ニガタケの採取や維持管理に係る人員の確保が難しいため、板やブロック等の手間のかからない材料を用いて防風垣根が作られるようになっている。輪島市では、間垣の伝統的な集落景観を守るために、補助金制度を設けている¹⁵。



図Ⅱ-7-6 間垣の景観パターン

④口能登エリア

・志賀町のころ柿

能登半島南部の眉丈山山麓に広がる丘陵地帯は、「ころ柿」と呼ばれる干し柿の産地として知られている。この地域は、晩秋から初冬にかけて、寒暖差が大きく、気候条件が干し柿づくりに適していたことから、能登の自生種で、大粒の「最勝柿」を使った干し柿生産が、農閑期の副業として盛んに行われてきた。特に、志賀町下甘田及び加茂地区では、ほとんどの農家が、干し柿の生産に携わっている。近年は、品質向上を図るため、屋内の乾燥場が使用されるようになり、柿を軒先に吊り下げる独特の景観も減った¹⁶。



写真 ころ柿づくりの景観



写真 ころ柿集落の民家

・羽咋市神子原（みこはら）の棚田

能登半島の邑知地溝帯の南側には、石動山地の山並みが連なり、その中の碁石ヶ峰（461m）の西麓は、急斜面で、邑知潟（羽咋市）に向かい、急流河川が流れ込み、泥岩層が堆積し、地すべり地帯となっている。この標高 120～400m に広がる丘陵地帯には、神子原（みこはら）町（羽咋市）の棚田景観が見られる。神子原地区で生産される米は、豊富な雪解け水と寒暖の差、古い圃場と腐葉土分が多い土質により、粘りがあり美味しいといわれ、「神子原米（みこはらまい）」としてブランド化がされている¹⁷。

（3）特徴的な知恵や技術

①千枚田の維持管理¹⁸

輪島市白米町の「白米の千枚田」が築かれた地形は、石英粗面岩を主成分とする海食崖が随所に展開し、それらを縫うように急峻な傾斜面が広がる地すべり地帯であり、水田や用水を築き、水源地から水を引くには、高度な農業土木の技術が必要である。棚田は、米の生産の場であるとともに、地すべりなどの災害を防止する機能も同時に果たしてきたともいえる。

白米の主要なかんがい用水である谷山用水とサソラ用水は、辰巳用水を築いた板屋兵四郎により、寛永 9（1632）年以前に開削されたと考えられている。17 世紀前半は、加賀藩により田地開発が奨励され、外浦一帯では、新田開発が盛んに行われた。谷川用水とサソラ用水は、小富士山（424m）の北、東斜面を水源とする小河川から引水している。用水が築かれることで、海岸にまで至る棚田の開拓が可能となった。しかし、地すべり地帯でもあったことから、耕作者には、棚田を維持するために、棚田特有の田直し（地すべりにより亀裂の入った田面や崩れた水田を直す作業）、畦づくり、畦塗り、クリ（法面）や畦の草刈り、水管理など、さまざまな労働が強いられることとなった。昭和 59（1984）年の農業日誌には、「白米の千枚田」の農作業の特質として、耕地面積に比べ、労働日数が極めて多いこと、それに加え、1 日の作業時間が長いこと、平坦地の水田に比べ、農作業の種類が多

く、労力がかかることなどが挙げられている。田直しは、地区内に集水井戸が設けられるなど、地すべり防止対策が行われて以降は、ほとんど必要がなくなったが、かつては、毎年、田づくりの作業が始める前に、各農家で行われていた。千枚田の水管理は、現在も、田越かんがい（田から田へ、畦の一部を切って水を落とすかんがい方法）によって行われている。水の落口は、ミトと呼ばれている。そのため、水田は、平均 50cm ほどの段差をもって配列されている。水管理は、ミトが壊れていれば直し、油紙や堆肥袋を置いてまわる作業となるため、大変な労力を要する作業である。

②間垣の補修技術¹⁹

間垣は、強風の影響により、一年間で激しく痛むため、毎年補修作業を行う必要がある。補修は、全体を一度に行うのではなく、痛んだ箇所を選び、毎年行う。毎年ニガタケを追加していくため、間垣は自然に厚くなっていく。現在の厚さは、20cm 程度であるが、以前は、1 尺（約 30cm）もあったという。毎年、手を抜かず、きちんと手入れをすることが、きれいな間垣を保つためには大切とされる。

補修作業の内容は、痛んだニガタケの交換と、腐ってきた支柱の交換である。敷地内の補修は、各家で作業することが基本であるが、輪島市上大沢では、集落の秋祭り（11 月 23 日）前に、集落総出で、集会所と神社の間垣の補修を行う。

作業手順は、①集落周辺の山林や河川敷、田畑の脇でニガタケを採取する、②痛んだニガタケを間垣から取り除き、採取したニガタケの形や長さを補修個所に合わせて整える、③間垣に梯子を立てかけ、ニガタケを上から一本ずつ差し込む。1 人でもできるが、夫婦や親戚など 2、3 人で行うと効率がよい。



写真 間垣に梯子を立て、ニガタケを上から一本ずつ差し込む

ニガタケの採取時期は、稲刈りが終わった 9 月以降に行う。八専²⁰の時期に採取したニガタケは、虫が入りやすく腐りやすいといわれており、秋の八専（はっせん）の時期は避ける。支柱に使用する木材の採取も、八専の時期を避けるように行われていた。支柱には、かつては、クリ材が用いられていたが、現在は手に入らないため、アテ材が使われている。

間垣に用いられている結束方法は、上大沢地区では、「ツノ結び」（一般的には男結び）と呼ばれている。現在、結束に使用する材料は、ロープや針金が主流であるが、かつては、藤蔓が使われていた。ニガタケには、油が多く含まれているため、火事の際、一気に火が燃え広がる恐れがあるため、すぐに間垣を解体し、延焼を防げるように、切断しやすい藤蔓が好まれたという。藤蔓は、毎年採取していれば、結束に適した柔らかい蔓が維持でき

るが、最近では、採取されなくなったため、集落周辺にある藤蔓は、結束に不向きな堅いものばかりになってしまったという。

間垣を維持するためには、人々の協力や技術が必要である。上大沢では、自分の家の間垣は、自分の家で守るという考え方により、補修技術の伝承は、各家で父親が息子を手伝わせることで守っている。



写真 集落総出による公共施設の間垣補修作業



写真 間垣の材料のニガタケの採取

(4) 生物多様性との関わり

①ため池（希少種の生育地）

平成 23（2011）年、外浦に面する輪島市西保地区のため池で、42 年前、金沢市北間町で確認されたのを最後に絶滅したと考えられていた「オニバス」が発見された²¹。オニバスは、石川県の絶滅危惧Ⅰ類、国の絶滅危惧Ⅱ類にもなっている貴重な水生植物である。

②外浦にみられる藻場

藻場は、沿岸域の生物多様性を支える礎である²²。外浦の海岸では、冬季の強い波浪のため、垂直に切り立った岩肌や波浪の影響が直接およぶ岩礁地帯では、ツルアラメ（能登では「かじめ」と呼ぶ）が優先する。

7-2. 内浦の景観

(1) 概要及びG I A H S的価値について

能登半島の東側、富山湾に面した沿岸域は、内浦と呼ばれ、外浦ほど荒れることがなく、年間を通して比較的穏やかであり、近海で暖流と寒流が交わるため、好漁場となっている。沿岸では、定置網漁が盛んで、カキ棚やイカ釣り漁船も見られる。

内浦の中央に位置する七尾湾は、内湾で、三方を陸に囲まれ、湾内には、能登半島に抱かれるように能登島（七尾市）がある。七尾湾は、能登島により、3つの水域（北湾、西湾、南湾）に分けられる。冬でも波穏やかな海域であり、年間を通じて漁が行われる。能登島周辺の海岸は珪藻土が多いため、浸食を受けやすく、沿岸の地形や風景は変化に富んでいる。

内浦に面した陸域は、気候が穏やかで、豪雪地帯からは外れ、なだらかな丘陵地が続き、畑作が盛んである。中島菜や沢野ゴボウ、トマトなどの能登野菜の生産や酪農のほか、ワイナリー用のブドウ栽培も行われている。

沿岸の須須神社（珠洲市）や唐島神社（七尾市中島町）、円山（加刀比古神社、穴水町）では、タブノキなどの温帯性常緑広葉樹の原生林が茂る「鎮守の森」が見られ、海を背景として、水田に囲まれ、あるいは漁村のはずれにあたりと、重要な景観要素となっている。これらの鎮守の森は、伐採禁止の神聖な森として、地域の信仰を集めるとともに、航海の目印や魚附林としての機能も果たしている。



写真 内浦の景観
(七尾湾と能登島を望む)



写真 七尾湾沿岸の鎮守の森

内浦の大まかな景観パターンは、穏やかで年間を通して漁が可能な「天然のいけす」ともいふべき海域を前景に、沿岸部に、神社林と漁港を中心とした集落が点在、周辺には、水田、能登野菜などの多種多様な畑作地が分布、背後に広がる山地には、スギ、アテの人工林、コナラ林、アカマツ林（赤土）が広がり、海岸の風衝地にはケヤキ林が広がるというものである。また、海域には、能登島や机島（いずれも七尾市）などの島々が浮かぶほか、空気が澄み、よく晴れた日には、富山湾の向こうに立山連邦を望むことができる。

内浦を代表する景観としては、穴水湾（七尾北湾）、七尾西湾、富山湾側の能登灘浦があげられる。

（2）背景（経緯～現状）

①穴水湾

・里山一半農半漁集落と畑作の風景

穴水湾（七尾西湾）の海岸線は、多くの小さな湾が入り組み、湾のくぼみには、黒瓦の民家が寄り添う。志ヶ浦や新崎、乙ヶ崎、比良、岩車、鹿波、曾良（いずれも穴水町）などの集落が形成されており、その多くには漁港がある。人々は、前面に広がる「天然のいけす」で漁業を営むとともに、後背地で田畑を耕し、米や野菜を得ながら、半農半漁の自給的生活を送ってきた。海に面しない山間の集落では、かつては、広大な落葉広葉樹林を利用して、炭焼きが盛んに行われていた。

山地部分は、西部の桑塚山（409m）、河内岳（398m）、北部の木原岳（277m）、東部の二子山（181m）を外輪壁に、穴水湾に向かい高度を下げ、丘陵地となる（穴水町の集落誌）。山岳に源を発する溪流は河川となり、穴水湾に注ぐ。湾内には、カキの養殖棚も数多く見られる。山間の丘陵地では、終戦直後の昭和20年代、緑が丘、由比ヶ丘、旭ヶ丘、大郷、花園（いずれも穴水町）などの多くの開拓集落が生まれ²³、養鶏や酪農、菜種や葉タバコ栽培などが営まれた。特に、100m前後のなだらかな丘陵地が続く二子山周辺では、国営二子山開拓パイロット事業として、農地開拓（557ha、昭和47（1972）年完成）が行われ、酪農やクリ栽培が奨励されたが、未利用のままの土地も多かった。平成12（2000）年には、旭ヶ丘にワイン醸造所が設立され、国営農地のクリ園跡を利用したワイン用のブドウ栽培（12.8ha）が始まり²⁴、新たな畑作風景が誕生した。



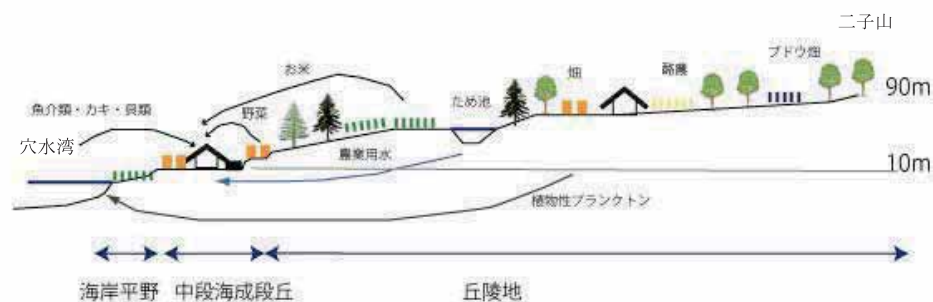
写真 朝霧の穴水湾



写真 里海一集落一里山が
一体となった景観（穴水町岩車）



写真 ブドウ畑の景観



図Ⅱ-7-7 穴水湾の景観パターン（穴水湾～岩車～旭ヶ丘）

・里海—特徴的な漁労風景

穴水湾に注ぐ河川の河口では、春の訪れとともに、イサザと呼ばれるシロウオの漁が行われる。イサザ漁は、産卵のためにシロウオが遡上する3月上旬から4月にかけて行われ、「ほうちょう」と呼ばれる四ツ手網を川底に沈め、シロウオが網に入ったらすくいあげる漁法である²⁵。

沿岸近くでは、かつては、海上にたてたやぐらの上で、終日、ボラの群れを見張り、魚が入ったら網をたぐるといふ江戸時代に始まる伝統漁法に用いられた「ボラ待ちやぐら」が多数見られたが、1990年代に、高齢化や人手不足のため、漁の断念に追い込まれ、観光用のやぐらのみが残されてきたが、近年では、地域住民や学生の手により復活したやぐらも数基見ることができる。

また、冬から春先にかけて、沿岸の風物詩として、絹モズクやナマコを小船で採る風景がある。モズク漁は、海藻のホンダワラ類に絡まって生育するモズクを、熊手のような道具を使い、髪をすくようにして採取する。七尾湾のモズク漁は、1月頃に湾奥で始まり、夏にかけ、徐々に湾口に移動する。「絹モズク」と呼ばれる、まだ寒い春先にとれる繊細なモズクは、水深1～2mほどの浅瀬で、地元漁師が、棒の先にヘアブラシのようなものをつけた手作りの竿を操って採る²⁶。

ナマコは、4月16日から11月5日までが、禁漁期間となっており、11月6日に漁が解禁される。



写真 河口でのシロウオ漁



写真 ナマコ漁



写真 観光用のボラ待ちやぐら

専用の小型底びき網での漁が主流だが、沿岸の磯では、船からメガネでのぞきながら獲る漁も見られ、冬の風物詩となっている。

②七尾西湾

・里山一鎮守の森の風景

七尾西湾は、別所岳（七尾市）を源流とする熊木川や志賀町西部を源流とする大津川などが流れ込み、河口は、かつてはアシが茂る潟湖であった。現在では、大津潟を除き、埋め立てが進み、水田や畑として利用されている。集落は、河川沿いや山際に形成され、河川のつくる低地や段丘は、水田や畑として利用されている。

古くは大陸と交易のあった福浦港と街道でつながっていた土地でもあり、久麻加夫都阿良加志古神社や藤津比古神社など、大陸由来の神を祀る中世の神社が今も残る。海岸に面して立つ唐島神社は、唐島の森として保護されており、カキの養殖棚や小舟の行きかう七尾湾を背景に、水田に囲まれる鎮守の森は、里山里海の原因風景を思わせる。集落や林道周辺の山地は、ほとんどがスギ、アテ林であるが、奥に入るとコナラ林、尾根筋にはアカマツ林がみられる。

・里海一カキ棚のある風景

小口瀬戸と三ヶ口瀬戸に挟まれた七尾西湾と南湾は、七尾湾口の西方に広がり、比較的海立ち（海深）が浅く、一年を通じて穏やかである。能登島や他の小さな島々（種ヶ島、机島）の存在により、海流が滞留する構造をもっていることから、河川を通じて運ばれる陸域の栄養がたまりやすく、沿岸沖には、カキ養殖のためのカキ棚が多くみられる。浅海で、底質が砂泥質であることから、海中には藻が繁茂し、藻場を形成し、生物多様性と多様な漁業を支える礎となっている。浅海で底質が砂泥質であることに加え、地形上の制約もあり、定置網の設置にはあまり適しておらず、湾内の浦では、古くからナマコ漁や巻き網漁のほか、刺し網や手繰り網、延縄などによる比較的小規模な漁労が展開されてきた。

七尾湾のカキ養殖は、大正時代に西湾から本格的に始まったとされ、現在では、西湾と穴水湾が中心である。イカダや浮きに、種苗を付着させたホタテ貝の貝殻をロープに通したものを吊り下げる垂下式養殖法が主に用いられ、秋から春先にかけて、マガキが収穫されている。カキ養殖は、餌を与える必要がなく、カキは、陸域から河川を通じて海に供給される栄養塩と光合成により増殖する植物プランクトンを餌として自然に成長する。カキの収穫は、海中の栄養塩類を間接的に除去することにもなり、七尾湾のような閉鎖性が強く、栄養塩類が滞りやすい海域においては、富栄養化の進行を防ぎ、水質を浄化する役割も果たしている²⁷。



写真 七尾西湾のカキ棚



写真 七尾湾に面する唐島の森

③能登灘浦

崎山半島の観音崎（七尾市鶴浦町）から阿尾城ヶ崎（富山県氷見市）に至る海岸は、灘浦と呼ばれ、なかでも北方に位置する七尾市側は「能登灘浦」と通称される。石動山丘陵から延びる低山性丘陵の末端部が海岸近くまで迫り、磯浜（岩石海岸）をなし、狭い丘陵地の裾野や丘陵間の小平坦地に、小規模な集落が点在している。灘浦一帯は、富山湾を東に臨み、対馬暖流の影響を強く受けるため、山間地に比べて積雪量が比較的少なく、緩い屋根の勾配をもつ「入母屋造り」構造の民家がみられる。海岸部には、大泊、佐々波、庵、鹿渡島（いずれも七尾市）などの集落がある。丘陵山地が海岸部に迫るため、灘浦の各地区では、集落背後の丘陵地の高台や谷筋に田畑がひらかれた。しかし、耕地面積が少ないため、稲作と畑作に加え、人々は、前面の富山湾を漁場として漁業にも生活の糧を求めてきた。対馬暖流の分流が、上り潮や下り潮となって流れ込み、比較的大陸棚が発達していることから、近世以前より盛んに定置網漁が営まれ、潮流とともに磯近くに回遊してくる季節ごとの魚を漁獲してきた。集落背後の丘陵山地が、冬場に吹く強い北西の季節風をさえぎるため、冬季間の網取りが可能であり、一年中、安定的に定置網漁を営むことができる。金網（麻苧台網：中網に麻糸を用いたもの）や台網、大敷網（定置網）のほか、鰯網や鱈網により、季節ごとに、ブリやフクラギ、イワシ、タラなどが水揚げされる²⁸。

能登の定置網は、能登灘浦から七尾湾周辺の能登町沿岸にかけ、大小数多く点在し、日本有数の定置網地帯を形成している。定置網は、漁港から1～2kmの沿岸域に設置されており、網を結ぶ浮きが連なり、広大な海面を幾何学的に彩り、線画のように美しい景観をつくりあげている。七尾湾周辺の定置網漁業の歴史は古く、戦国時代の末期から漁業が始まったと伝えられている。天正7（1579）年には、織田信長に出世魚「鰯」を献上した記録も残されており、定置網漁業の発祥地の一つとされている²⁹。

(3) 特徴的な知恵や技術

①独特の漁法「待つ漁法」

内浦が面する富山湾は、暖流の対馬海流（表層部）、低温の海洋深層水（深層部）の恩恵を受け、温暖な海の魚と寒冷な海の魚が混在している。加えて、3000m級の日本アルプスから、森の栄養分が豊富に流れ込み、餌となるプランクトンや小魚が豊富で、「天然のいけす」ともいえるべき良質な漁場が形成されている。四季を通じて、回遊性の魚を主とした多種多様な魚が獲れるため、魚の季節周期に合わせた、ボラ待ちやぐら（穴水湾）や定置網漁などの「待つ漁法」が発達した。七尾市の沿岸部に敷設された定置網の特徴は、漁港から漁場までの距離が、沿岸部から 1~2 km 程度と近いことである。漁港が近いことから、船の燃料も少なくすみ、魚を傷つけずに生きたまま水揚げすることもでき、鮮度の高い魚介類を提供できる³⁰ことが特徴である。

定置網漁法が注目を集めるもうひとつの理由は、他の漁法が魚群を根こそぎ漁獲するのに対し、定置網では、入り込んだ魚群の一部が逃げることができるため、資源保全にもつながる点である。また、あわせて、資源回復をはかるため、網目を粗くし小型魚を逃がすといった工夫や種苗を放流する取組が、漁業者が主体となって行われている。



写真 定置網漁の風景



出典:キッズ日本海学

<<http://www.nihonkaigaku.org/kids/door/fixednet.html>

(4) 生物多様性との関わり

①藻場

内浦の岩礁地帯では、ヤツマタモクやフシスジモクなどが主体となり、濃密なホンダワラ場が形成されている。春には、多くの種類が繁茂期を迎えて成熟し、ホンダワラ類が海面を覆う光景が随所でみられる。また、七尾湾の砂質地帯は、日本海内湾の大規模アマモ場であり、希少種が多いとして、環境省の「日本の重要湿地 500」にも選定されている。環境省による平成 20（2008）年度の浅海域生態系調査（藻場調査）結果からは、定量的なデ

一タは不足するものの、七尾湾で多数のアマモ場が確認され、熱帯域にも分布するウミヒルモが、温帯種であるアマモ、コアマモ、スゲアマモと混在する、多様性の高い藻場が形成されていることが確認されている。アマモ場は、魚の産卵の場、稚魚の成育の場としても重要であり、特に七尾北湾のアマモ場は、日本海におけるマダラの主要な産卵場所のひとつとされる³¹。このような豊かな藻場環境に支えられ、里海の海藻や魚介類を利用する能登独特の食文化や生業が育まれてきた。

②鳥類

能登半島は、本州の中央に位置し、日本海に突き出ているため、南北両系統の多種の鳥類が行ききする。また、比較的自然度の高い海岸部や山地、潟など、様々な生息環境があることから、多種多様な鳥類の繁殖地ともなっている。昭和 45（1970）年、保護のため捕獲された本州最後のトキの生息地は、能登半島の七尾北湾周辺であった。

能登の山地は、丘陵で地形が緩やかであり、繁殖している鳥類としては、ホオジロ、シジュウカラ、カケスなどがある。種類はそれほど多くないが、越冬期や春・秋の移動期には、鳥類の生息環境として重要な役割を果たしている。畑地では、ツグミ類が採餌し、ヒバリなどが繁殖する。水田では、サギ類、ホオジロ類が採餌し、中能登以南では、内陸種のシギ類が飛来する。七尾湾周辺では、ガンカモ類（コクガンやマガン）、ヒシクイ、コハクチョウやシギ・チドリ類などが越冬するのをはじめ、多くの水鳥が繁殖する。河川では、中州などで、コアジサシ、コチドリ、イカルチドリなどが繁殖し、水域には、水鳥も多く生息する。

沿岸の岩礁では、環境への依存性が高いクロサギ、イソヒヨドリなどが繁殖し、砂浜は海岸性のシギ類やカモメ類の採餌、休息地となっている。防風林は、春・秋の渡りの時期には、多くの種が通過していく。海上では、沿海には、クロガモ、ビロードキンクロなどの海水性カモ類やカモメ類が生息し、沖合には、ミツユビカモメ、ミズナギドリ類などの外洋性の種が飛来する³²。

7-3. 内陸部（中山間地）の景観

(1) 概要及びG I A H S 的価値について

能登半島の内陸部（中央の低山、丘陵地帯）は、海岸沿いに比べ降水量・積雪量が多く、気温も低い。冬季は気温が低く積雪も多いため、奥能登最高峰の高洲山（標高 567m、山頂：輪島市）や宝立山（標高 471m）の山頂付近では、ブナ林やミズナラ林がみられる。また、河川が少なく、しばしば水不足に悩まされ、水の確保が大きな問題であったため、集落や個人により多くのため池が作られ、維持・管理や水の分配の仕組みが整えられてきた。

この地域の民家は、一般的に、母屋と納屋、土蔵からなり、冬季は雪に閉ざされるため、母屋と納屋は廊下でつながっていることが多い。また、屋内での農作業が多いため、母屋の中でもニワと呼ばれる土間は、農作業場として機能し、大きな面積を占める。屋根は、クズヤ葺き（主にススキを使ったカヤ葺き）がほとんどであったが、高度経済成長期の昭和 40 年代頃からは瓦葺きに変わった。屋敷の周囲には、スギやアテの防風林が造成されているほか、梅や柿、サカキなどの有用植物も多くみられる。近くの微高地は、自給用の畑として利用されていることが多い。屋敷は湧水のある山麓につくられることが多いが、近年は、道路脇など平地に移動するケースもみられる。

水田は、河川沿いや谷筋のわずかな平地に段丘上につくられた棚田が主である。周辺の山林には、スギの植林が多い。スギの下には、耐陰性の高いアテを挿し木で植え、複層林にして育てることが一般的によく行われた。燃料革命（昭和 30 年代）以前は、薪を採るコナラ林や小規模なカヤ山（屋根葺きや雪囲い用のススキを採るための草地）もあった。屋根材には、水田法面のカヤも利用された。輪島市三井地区では、交流施設として今も残る茅葺き家屋と雪囲いの材料に、耕作放棄地の水田のカヤを利用している。

(2) 背景（経緯～現状）

① 珠洲市若山町宝立山麓のブナ林のある里山風景

珠洲市若山町宝立山麓の集落は、背後に山地、丘陵地を背負い、前面に比較的広い水田がひらける山麓線に沿って発達し、民家が横並びに配置された景観がみられる。屋敷は、



写真 中山間地域の里山景観
（珠洲市日置地区）



写真 雪に閉ざされる冬の里山景観
（珠洲市若山町）

母屋と厩（かつて家畜の牛を飼っていた小屋、現在は納屋として利用）の 2 棟が最低限配置されていることが多い。土蔵は、出火時の類焼を防ぐため、離れて配置されている。背後に山林、前面に耕地をとる屋敷構えは、かつては、燃料の採取に都合がよかったうえ、山裾の湧水も得やすく、山が風を防ぎ、高台で洪水の恐れがないなどの利点もあった。一方、湿気が多く、日照に恵まれず、地すべりやがけ崩れなどの災害を受けやすいというマイナス面もある³³。

奥能登では、昭和 30 年代頃までは、ニワ（土間）が重要な仕事場であった。秋から冬にかけて天候が悪い際、屋内のニワは、脱穀、藁仕事、餅や味噌づくりなど、生活・生産の重要な場であった。正月には庭ノ神に餅を供え、春にはニワマツリをし、豊穰を祈った³⁴。高度経済成長期には、茅葺き民家が急激に新築・改築され、農業の機械化も進み、役割のなくなったニワは、部屋に作りかえられていったが、珠洲市若山町では、今でも立派なニワが残る農家が多くみられる。



写真 若山町の民家



写真 かつての農作業の場：ニワ

屋敷には、防風・防雪のため木が植えられた。珠洲市若山町上山地区では、屋敷の周囲の木を「カヤ木」と呼ぶ。上山地区の農家では、家の前に稲を乾燥させるハサ木に使用するスギを植えた。また、土蔵の周囲には、市（珠洲市飯田町）へ出荷する甘柿も多くあった。屋敷と水田の境の土手には、雪に閉ざされる冬期間も神棚に捧げることができるように、サカキが植えてある。また、ユズリハ（代々譲る）、モチノキ（禄持ち、金持ち、力持ち）、ヒイラギ・シキミ（魔除けの役目をするといわれた）、ナンテン（家の繁栄に連なる）などは樹種によって伝承があり、各地区で好んで植えられた³⁵。

集落周辺の微高地は畑に、斜面は水田に利用されているが、水田一枚の面積が小さいため、作業に手間がかかる。また、大きな河川がないため、水の確保は死活問題であり、集落ごとに、水田の上流に大小多くのため池が築かれた。珠洲市若山町洲巻地区などでは、ため池までの道刈り作業は、集落の共同作業として、水田を耕作しない人も一緒に行く。水田周辺は、スギの人工林が多く、その背後にはコナラ・ミズナラの二次林、宝立山近くにはブナ林が広がる。

②輪島市町野町金蔵のため池のある里山風景

輪島市金蔵地区は、金蔵山（標高 255m）や天竺山（標高 235m）など、200m 級の丘陵に囲まれた盆地地形である。集落域は、細やかな起伏や地形の変化が多く、景観の豊かさが生み出されると同時に、盆地地形の作りだす空間の心地よさを感じることができる。



写真 金蔵の里山景観



写真 田植えの風景

屋敷は山麓の湧水の出る場所や道路沿いに点在し、集落中心部には寺院が 5 つある。現在も利用されている集落共同のため池が 11 箇所あり、流れ出る水はいくつもの複雑な水路を經由して河川に流れ込む。集落域の起伏部は樹林や畑地に、水のまわりやすい傾斜地や谷筋、河川沿いは水田として利用されている。河川沿いの緩やかな傾斜地には、耕地整理された比較的大きな水田が連なる風景がみられる。細かい谷筋や屋敷の背後の傾斜地には未整理の水田がみられるが、その多くは現在では放棄されている。

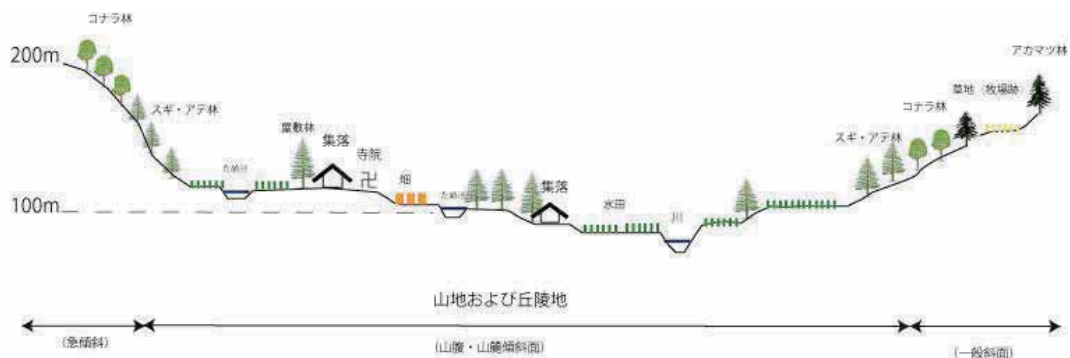


写真 ため池の風景



写真 屋敷近くの自給用の畑

屋敷は、スギやアテ、ケヤキ、モチノキなどで構成される屋敷林で囲まれ、近くの微高地は自給用の畑地として利用されている。集落や水田の背後には、スギを主体とする山林が広がっている。昭和 40 年代頃、それまで燃料を採取するために使われていたコナラ林から、スギ林への転換が行われ、風景も大きく変化した。スギの下には耐陰性の高いアテを挿し木で植え、複層林にして育てることが一般的によく行われた。



図Ⅱ-7-9 金蔵の景観パターン

表Ⅱ-7-1 屋敷周りの主な有用植物

(聞き取り調査と観察により作成)

防風林	スギ (家の建築材、枝葉はかつて燃料用の薪として利用) アテ (家の建築材)、ヒイラギ、ケヤキ、モチノキ
実のなる木	柿 (吊るし柿、塩漬け、熟ませて食べる、削り柿)、梅 (梅干し)
お供え用	菊などの生花 (仏花)、サカキ (神棚)
観賞用	のとキリシマツツジ、シャクナゲ、サクラ、ツバキ (お茶花)
畑 (自給用)	ダイコン (寒づけ)、ハクサイ、サツマイモ、ジャガイモ、サトイモ、キャベツ、ネギ、アサツキ、カブ (かぶら寿司)、ナス (漬け物)、キュウリ、トマト、唐辛子 (漬け物)、シソ (梅干し)

・のとキリシマツツジ

5月上旬から中旬にかけ、能登全域の民家や寺院の庭先で真っ赤に咲き誇る「のとキリシマツツジ」は、能登を代表する花である。江戸時代、出稼ぎ人や愛好家、園芸を扱う商人らの手により、植栽花のキリシマが本場の九州から江戸や大坂に広がりを見せ、明暦2(1656)年には、江戸で高い評判を呼び、キリシマブームが起きた。能登には、参勤交代や交易など、江戸とのさまざまなつながりの中で伝播したと考えられ、経済基盤にゆとりのあった村役人らの家を中心に広まっていったとみられている。

近年、能登には、樹齢100年以上の古木がおよそ300本あることが判明し、日本一の規模と評価されている。また、能登の固有種の可能性がある「紅重(べにがさね)」は、商標登録が行われているほか、石川県天然記念物の指定を受けている民家の庭の樹齢350年のキリシマツツジも複数ある³⁶。



写真 のとキリシマツツジ
(輪島市町野町金蔵)



写真 のとキリシマツツジ
(穴水町)

③輪島市三井町の茅葺きのある里山風景

能登の内陸の山間地では、傾斜のあるクズヤ葺き（主にススキを使ったカヤ葺き）の屋根とカヤの雪囲いからなる集落の風景が、昭和 40 年代頃までみられた。その後、ガスや電気の普及により生活様式が変化し、徐々に瓦葺きに変わった。ススキは、屋敷や水田に近い山の斜面のカヤ山（屋根葺きや雪囲い用のススキを採るための草地）から採取されたほか、水田法面のカヤも利用された。また、雪囲いで用いたカヤを数年分集め、屋根葺きに使用することもよく行われた。



写真：茅葺き民家と茅の雪囲い
(輪島市三井町)

現在、輪島市三井町では茅葺きの家屋が残り、かつての里山風景の面影を見出すことができる。家屋の一部は交流施設として活用され、茅葺きと雪囲いの材料には、耕作放棄地の水田のカヤが利用されている³⁷。

(3) 特徴的な知恵や技術

①アテ林の育林技術

能登の風土に根差したアテ（アスナロの変種、ヒノキアスナロ）は、民家や寺院の柱、土台などの建築用材、祭り道具、輪島塗の木地などに利用されており、建築のみならず、文化や工芸ともつながりが深い樹種である。アテ林業は、能登に古くから伝わる里山の生業であり、その施業法には、主として複層林施業と択伐林施業がある³⁸。前者では、上木のスギの下木として



写真 マアテ林（門前町浦上）

アテが植栽される。アテの幼樹は一般的に耐陰性が高い（暗い環境にも耐える）といわれ、スギに比べ成長も遅いためである。後者は、利用するアテだけを抜き伐りし、空いた空間に苗木を植栽していく方法である。両者とも、個人所有の小面積の山林でも、土地を有効に活用し、持続的に林業を営むことができる優れた林業形態であったが、木材価格の低迷や、伐採・搬出にコストや技術を要することなどから、近年では行われなくなっている³⁹。

（4）生物多様性との関わり

①ため池や水田

能登は、平地が少なく河川も短いため、傾斜地を利用した棚田とかんがい用のため池による稲作が長期間にわたり営まれてきた。輪島市や珠洲市など、内陸部の棚田やため池では、全国の多くの地域で絶滅したシャープゲンゴロウモドキ *Dytiscus sharpi*（石川県指定希少野生動植物種、環境省絶滅危惧Ⅰ類）やマルコガタゲンゴロウ *Graphoderus adamsii*（石川県指定希少野生動植物種、環境省絶滅危惧Ⅰ類）のほか、ホクリクサンショウウオ（能登と富山県の一部にのみ生息）をはじめとする希少動物、サンショウモ、ヒツジグサといった希少植物が確認されている。棚田やため池は、渡り鳥の飛来地や猛禽類などの餌場としても機能しており、生物多様性保全にとって重要な場所である⁴⁰。



写真 ため池（金蔵の保生池）



写真 水田とため池

・ゲンゴロウの生息地

珠洲市を中心とするため池や水田では、全国的にも希少とされる中・大型ゲンゴロウ類 5 種（うち 2 種は国の絶滅危惧種）の分布が確認されている。水生昆虫類は、湿地環境の代替湿地として、水田やため池を生息地に利用してきたといわれているが、近年の耕作放棄地の増加やため池の維持・管理不足により、代替湿地である水田やため池も失われつつあり、全国的にビオトープ創出が行われるようになった。珠洲市三崎地区や輪島市三井地区では、NPO などが主体となり、休耕田をビオトープとして維持・管理する活動が始まっている⁴¹。

②里山の植物

輪島市金蔵地区では、全域で 579 種の維管束植物が確認されており、シダ類やラン科、水生植物などの絶滅危惧種が含まれている。基盤整理されていない水田や畦畔、谷筋、耕作放棄され湿地となった水田などが、それらの希少種の生息環境となっている⁴²。

輪島市三井町の標高 80m ほどの地域は、典型的な里山地域であり、里山林や水田畦畔、里山林の林縁、農道脇に 251 種の草本種が確認されている。複数の景観要素の間に位置し、草刈りなど人による定期的な維持管理が行われる明るい帯状の草地に、多くの種が集中している。また、希少種（石川県の絶滅のおそれのある野生生物（いしかわレッドデータブック）記載種）9 種も確認されている⁴³。

③多様な山菜と野草の利用⁴⁴

輪島市の山間地では、栽培できる野菜の種類が少ないため、山に豊富に自生する山菜（草本や木の若芽）やキノコ類を食用として利用してきた。山菜では、ヤマウド、ヤマゴボウ、ヤマイモ、ワラビ、ゼンマイ、フキ、セリ、ミツバ、ワサビ、クズ、リョウブ、ヨメハギ（ヨメナ、茹でて和えものや味噌煮にする）、オオバコ（茹でてみそ汁の具や粥に混ぜる）、ウラジロ（餅に混ぜる）、ツクシ（酢の物）、タデ（味噌に入れる）、カタハ（ミズブキ、茹でて和えものや漬けものにする）、ヨモギなどが利用された。キノコ類では、マツタケ、シメジ、スベリタケ、ネズミゴケ、シバタケ、カタワミミ、アカタケ、スギノミミ、クリノミミ、ケヤキミミ、シミズタケ、ノノビキなどが利用され、多く採れた際は、塩漬けにして保存した。現在も、季節になると山に入り、春はゼンマイ、ワラビ、カタハ、秋はキノコ類を採取して楽しむ文化が残る。

<参考文献>

図書・報告書

- 1) 赤石大輔ら（2009）「奥能登地域の水生植物の多様性と生息環境について」、能登半島里山里海の生物多様性調査 2006－2008、能登半島・里山里海自然学校、36-52
- 2) 荒井歩、荒井清児（2009a）「石川県輪島市大沢地区・上大沢地区における間垣の特徴について」造園技術報告集 5、pp.140-143
- 3) 荒井歩、荒井清児（2009b）「石川県輪島市上大沢地区における間垣の維持管理」造園技術報告集 5、pp.144-147
- 4) 石川県（2010）『里山里海の伝統的知識・知恵の伝承調査』石川県、89p.
- 5) 石川県環境部自然保護課編（1993）『石川の動植物 改訂 3 版』、石川県、123p.
- 6) 石川県輪島市（2003）『名勝「白米の千枚田」保存管理計画』、139p.
- 7) 伊藤浩二（2011）「輪島市三井町の里山における植物種多様性—2010 年度の調査結果」平成 22 年度生物多様性保全推進支援事業 いしかわの里山の生物多様性保全再生事業報告書、石川の里山生物多様性保全再生事業推進協議会、60-70
- 8) 栗田英治・重岡徹・山本徳司（2011）『農林地の利用形態の変化からみた里山景観の変容と保全—石川県奥能登地域を事例に一』、日本景観生態学会第 21 回千葉大会ポスター発表
- 9) 小浦博子・伊藤庸一（2005）「石川県輪島市上大沢町を事例とした間垣の特徴について」日本建築学会大会学術講演梗概集、pp.507-508
- 10) 紘野義夫（1965）能登半島の地形、石川県発行『能登半島学術調査書』、前田印刷株式会社、1-7
- 11) 珠洲市史編さん専門委員会（1979）『珠洲市史第 4 巻』、珠洲市、1264p.
- 12) 高木政喜（2009）「金蔵の維管束植物インベントリ調査—能登半島の植生景観の要素の一つとして—、能登半島里山里海の生物多様性調査 2006－2008、能登半島・里山里海自然学校、9 - 24
- 13) 七尾市史編さん専門委員会編集（2003）『新修 七尾市史 13 民俗編』、七尾市役所、643p.
- 14) 日本の里山・里海評価—北信越クラスター（2010）『里山・里海：日本の社会生態学的生産ランドスケープ—北信越の経験と教訓—』、国際連合大学、東京、109p.
- 15) 野村進也・渡部晃平（2011）「2010 年度珠洲市ビオトープ調査」平成 22 年度生物多様性保全推進支援事業 いしかわの里山の生物多様性保全再生事業報告書、石川の里山生物多様性保全再生事業推進協議会、50-58
- 16) 羽咋市史編さん委員会（2008）「新修『羽咋市史』近現代 通史編」、石川県羽咋市、560p.
- 17) 長谷進編著（1992）『穴水町の集落誌』、穴水町教育委員会、833p.
- 18) 藤川正巳（1973）「能登の千枚田—その成立と将来—」農業土木学会誌 41(1)、pp.27-28
- 19) 藤平朝雄（2011）「天花優情—のとキリシマツツジ」地産地消文化情報誌能登 vol.3,4-13

- 20) 文化庁文化財部記念物課 (2005)『日本の文化的景観：農林水産業に関連する文化的景観の保護に関する調査研究報告書』同成社、323p.
- 21) 吉川虎雄・矢沢大二 (1955)「能登の自然」、九学会連合能登調査委員会編「能登 自然・文化・社会 (510p)」、平凡社、4-21
- 22) 輪島市史編纂専門委員会 (1976)『輪島市史』、石川県輪島市役所、937p.

その他

- 23) いきいき七尾魚
 <http://www.jf-net.ne.jp/ikgyoren/motenashi/ikiiki770/01_oishiiwake.html>(2012/2/22 アクセス)
- 24) キッズ日本海学<<http://www.nihonkaigaku.org/kids/door/fixednet.html>>(2012/2/22 アクセス)
- 25) 森林施業研究会ニューズレター
 <<http://segyo.ac.affrc.go.jp/news/news200905/news0905.html>> (2012/2/21 アクセス)
- 26) 七尾湾里海マップ、2010 年、七尾湾里海創生プロジェクト運営委員会発行
- 27) 輪島市国指定文化財 名勝 白米千枚田パンフレット
- 28) JF いしかわ穴水支所
 <<http://www.jf-net.ne.jp/ikgyoren/motenashi/anamizu/kinumozuku.html>>(2012/2/22 アクセス)

¹ 七尾市史編さん専門委員会編集 (2003)

² 藤川 (1973) pp.27-28

³ 石川県輪島市 (2003)

⁴ 藤川 (1973) pp.27-28

⁵ 白米千枚田パンフレット 及び 文化庁文化財部記念物課 (2005) p.92

⁶ 北國新聞記事、2012 年 1 月 31 日朝刊

⁷ 石川県輪島市 (2003)

⁸ 石川県輪島市 (2003)

⁹ 石川県 (2010) p.57

¹⁰ 石川県輪島市 (2003)

¹¹ 石川県 (2010) pp.57-73

¹² 吉川・矢沢 (1955) pp.18-19

¹³ 荒井ら (2009a) pp.140-143

¹⁴ 荒井ら (2009a) pp.140-143

¹⁵ 文化庁文化財部記念物課 (2005) p.256

¹⁶ 文化庁文化財部記念物課 (2005) p.256

¹⁷ 羽咋市史編さん委員会 (2008)

¹⁸ 石川県輪島市 (2003)

¹⁹ 荒井ら (2009b) pp.144-147

- ²⁰ 陰暦において干支が同性になる日。一年に6回あり、年によって期間は前後する。その期間は雨が多いとされる。仏事や収穫、伐採を避けることがよいとされる
- ²¹ 高木により「石川県立自然史資料館研究報告第2号」(2012年3月発行)に発表予定
- ²² 日本の里山・里海評価―北信越クラスター (2010) p.36
- ²³ 長谷進編著 (1992)
- ²⁴ 地産地消文化情報誌能登 vol.6
- ²⁵ 日本の里山・里海評価―北信越クラスター (2010) pp.80-81
- ²⁶ 日本の里山・里海評価―北信越クラスター (2010) p.80 及び JF いしかわ穴水支所
<<http://www.jf-net.ne.jp/ikgyoren/motenashi/anamizu/kinumozuku.html>>
- ²⁷ 日本の里山・里海評価―北信越クラスター (2010) p.81
- ²⁸ 七尾市史編さん専門委員会編集 (2003)
- ²⁹ いきいき七尾魚<http://www.jf-net.ne.jp/ikgyoren/motenashi/ikiiki770/01_oishiiwake.html>
- ³⁰ 日本の里山・里海評価―北信越クラスター (2010) p.80
- ³¹ 日本の里山・里海評価―北信越クラスター (2010) p.36
- ³² 石川県 (1993) p.52
- ³³ 珠洲市史編さん専門委員会 (1979) pp.716-717
- ³⁴ 珠洲市史編さん専門委員会 (1979) pp.726-727
- ³⁵ 珠洲市史編さん専門委員会 (1979) pp.718-719
- ³⁶ 藤平 (2011) pp. 4-13
- ³⁷ 栗田ら (2011) 研究発表資料
- ³⁸ 森林施業研究会ニューズレター
<<http://segyo.ac.affrc.go.jp/news/news200905/news0905.html>>
- ³⁹ 日本の里山・里海評価―北信越クラスター (2010) p.17
- ⁴⁰ 赤石ら (2009) pp. 36-52
- ⁴¹ 野村・渡部 (2011) pp. 50-58
- ⁴² 高木 (2009) pp. 9 - 24
- ⁴³ 伊藤 (2011) pp. 60-70
- ⁴⁴ 輪島市史編纂専門委員会 (1976)

8. 農業振興や交流促進

8-1. 朝市・直売所

(1) 概要及びG I AHS的価値について

朝市・直売所は、人々が産品などを持ち寄り、物々交換を行ったことにより始まったとされる。輪島市では、神社の祭日ごとに物々交換の市が立ち、これが輪島の朝市の起こりといわれ、千年以上の歴史を持つ。また、各地に点在する市は、物流や情報の拠点としても機能してきたと考えられる。市（朝市）は、山の物と海の物が出あう場であり、物と物の交換と同時に、新しい野菜、効率のよい漁法、病害虫に強い米の栽培方法、食材の調理や保存方法など、さまざまな情報も交換されてきた。対面販売方式をとる朝市などでは、現在も、物の販売とともに、さまざまな情報のやり取りが行われている。旅行者や消費者などの買い手は、産品の特徴や調理方法、食文化、産地の様子などを聞くことで、能登の里山里海への理解を深める。売り手は、消費者の反応に直に触れ、自らの住む能登の里山里海への客観的な評価や他地域との違いを知る。また、市での販売収益は、人手が入ることによって維持・保全されてきた里山里海の経済活動を支える役割も持つ。時代とともに販売スタイルや産品・商品は変わっても、物と情報が交換され、地域に根差した多様な資源を、広く、わかりやすく伝える場として、「朝市・直売所」は大変重要である。



写真 輪島の朝市

(2) 背景（経緯～現状）

『日本書紀』の記述によれば、日本では7世紀には一種の統制市場が存在していたことがうかがい知れる。その後、律令制の弛緩とともに、交通の要所など人が集まる土地や場所では、月の決まった日に立つ「定期市」が形成されるようになり、朝市の起源となった。

全国各地で現在も開かれている歴史のある朝市の中には、江戸時代以前までその歴史をさかのぼることができるものあり、「輪島の朝市」（輪島市）は平安時代末期、「飯田二・七の朝市」（珠洲市）は室町時代末期にはすでに開かれていたとされる。奥能登に全国でも屈指の歴史を持つ朝市が2つもあることは注目に値する。

地域の物流拠点として賑わってきた朝市だが、近年は、スーパーなど大型流通店舗の進出や交通網の発達により、「輪島の朝市」のような観光客を主に対象とするものが増えていく。「飯田二・七の朝市」のような地域密着型として開かれている朝市の中には、高齢化により売り手も買い手も規模縮小を余儀なくされ、存続が危ぶまれているものもある。また、「道の駅」などに併設される農産物直売所は、スーパーとは一線を画した地産地消型の現代版「朝市」としての役割も担うようになり、その数を急増させている。観光客や近隣の消費者をターゲットにした和倉温泉（七尾市）のような新しい「朝市」も徐々に増えつつある。朝市や直売所をターゲットとし、地域の産品を活用した新たな商品開発や販売に力を入れるところも多く、新たな魅力の創出や地域活性化にも寄与している。

能登における特徴的な朝市や直売所は下記のとおりである。

①輪島の朝市（輪島市河井町）

輪島の朝市は、千年以上の長い歴史を持つ。「朝市通り」と呼ばれる約360mの商店街に、200以上の露店が立ち並ぶ。露店を出す場所は決まっており、親から子へ、子から孫へと何代も引き継がれている。室町時代には毎月4と9の付く日に開かれていたが、明治時代になり毎日開催されるようになった。現在は、正月3ヶ日と毎月第2・4水曜日が定休日となっている。年間百万人前後が訪れるが、ここ数年入り込み数は減少気味で、平成23（2011）年には百万人を割り込んだが、同年後半からは対前年を上回り、復調の兆しも見られる。

海産物を中心に季節の野菜や加工品、民芸品など多岐にわたる産品が並べられているが、多くは値札が付いておらず、交渉次第で値段が決まり、「買うてくだあー」の掛け声が飛び交う中、売り手も買い手もコミュニケーションを楽しみながら販売や購入を行う。ムシアワビなどの加工品、鮮魚（その時々には捕れたもの）、一夜干（イカ、フグ、アジなど、醤油と塩味の2種）、海藻類（春は生ワカメ、冬は生のカジメや貴重な岩のりなど）などの海産物が目立つ。出店者はほとんどが女性で、すべて朝市組合の組合員である。漁師の妻や現役の海女などは鮮魚、農家は野菜や冬季に作りためた手作りの民芸品などを販売している。出店者は、輪島市在住の朝市組合員であるが、審査があり、また、出店場所に空きがでないと出店することはできない。

午後3時頃からは、市街の住吉神社の境内で、朝市と比べて出店が少なく、規模も小さいが、地域密着型の「夕市」が開かれている。



写真 朝市の露店でのコミュニケーション

②飯田二・七の朝市（珠洲市飯田町）

珠洲市飯田町の中央商店街通りで、毎月 2 と 7 の付く日に開催され、地元の農産物や魚介類、加工品などが並ぶ、素朴で温かい雰囲気のある市である。室町時代に始まり、2、7、12、17、22、27 日の月 6 回開かれる「六斎市」として発展してきた。過疎・高齢化により縮小を余儀なくされているが、出店料を払えば誰でも出店できるというシステムをアピールし、出会いや交流、情報交換の新しい場として期待が持たれている。

③道の駅「すずなり」（珠洲市野々江町）

平成 22（2010）年、のと鉄道珠洲駅跡地（珠洲市）にオープンし、地元の新鮮な野菜や揚げ浜塩田の天然塩、珠洲焼、珪藻土のコンロ、いも菓子などの特産品が販売されているほか、珠洲市の観光情報基地としての機能も持つ。

④まいわぁ一直売所（輪島市三井町洲衛）

能登空港の位置する輪島市洲衛（すえ）地区の女性全員による、新鮮野菜と山菜の直売所で、6 月～11 月の水曜日と日曜日に開かれている。おばあちゃん、おかあちゃんたちが、素材を生かす調理法や極意を伝授してくれるのも売りのひとつとなっている。

⑤のと愛菜市場（能登町柏木）

5 月～11 月の土曜、日曜、祭日に開催され、農産物や山菜をはじめ、会員が作った地元農産物の加工品などが並べられる。特に、秋のきのこは人気が高い。

⑥能登おおぞら村（穴水町字此木）

J Aおおぞらが運営する直売所で、能登の採れたての新鮮な野菜や生産者が加工した漬物、菓子などの食品類のほか、肥料や農作業道具、資材なども取り扱う。地元産玄米をその場で1キロ単位に精米して販売している。大型スーパーと向かい合う場所に位置しているが、ともに共存している。

⑦わくら朝市（七尾市和倉町和倉温泉総湯前）

和倉温泉総湯前に立てられたテントで、生産者自らが、朝採れの地元の新鮮野菜や山菜、それらを利用した加工品などを販売しており、温泉宿泊客にも人気がある。

⑧てんと市（志賀町末吉新保向みちのえき旬菜館前）

志賀町の特産加工品を作りだそうと結成した町の婦人加工連絡会が、青空市場を開催したことに始まり、毎月第4火曜日（12月第2火曜日はチャリティーてんと市）に開催され、野菜、花き、山菜、もち、漬物、ジャム、干物等の加工品が販売されている。

⑨鳥屋ママさん直売所（中能登町羽坂）

季節の農産物、伊助味噌、天然きのこ（アカモミ茸）、季節の漬物などが販売されている。会計は、客がそれぞれのブースにある料金箱へ直接支払うシステムをとっている。

⑩農産物直売所「神子の里（みこのさと）」（羽咋市神子原町）

地産地消にこだわり、農産物の力強さと土地の歴史・文化を発信、発展させるステーションとして、ブランド米である神子原米（みこはらまい）のほか、特産のくわいを使った加工品、神子原米のおにぎりやアイスクリームを販売している。



能登4市4町には、上記以外にも多くの「道の駅」やJ Aの直売所があるが、過疎・過疎化による影響のほか、スーパーとの違いの低下など、取り巻く環境は決して楽観できるものではない。また、直売所イコール安いという消費者のイメージにあわせ、価格設定を抑え、適正価格以下で販売している場合もあり、今後、見直していくべき課題である。

写真 神子原米のおにぎり

（3）特徴的な知恵や技術

①「都市の人々の農村・漁村への理解を深めてもらう」

朝市や直売所で、実際に見て、聞いて、産物や産品を買ってもらうことにより、消費者に里山里海への理解を深めてもらう契機となるほか、口コミなどの効果により、交流人口や定住者の増加につながる可能性も考えられる。

②「値札をつけない」

輪島の朝市では値札をあまりつけず、価格交渉を双方で楽しむ。やり取りの中で商品の良さを伝えるとともに、他のものもすすめることができる仕掛けだが、売り手（生産者）の楽しみ、やり甲斐になっていることも少なくない。

③「競争が質の向上を促す」

直売所では、同じ野菜でも生産者によって売れ行きが違ふことがあり、生産者が自ら、何が違うのか、どう違うのかを考えるきっかけになり、質の向上につながる。また、朝市・直売所は、地域に経済効果をもたらすだけでなく、都会など外部の人との交流の場ともなり、ビジネスチャンスをつかむ場、地域力を高める場ともなっている。

④「食の安全・トレーサビリティの安心度を高める」

朝市・直売所で販売される商品は、鮮度はもちろんのこと、作り手の顔が見えたり、生産の場をじかに見ることができると、消費者に安心感を与えることができる。

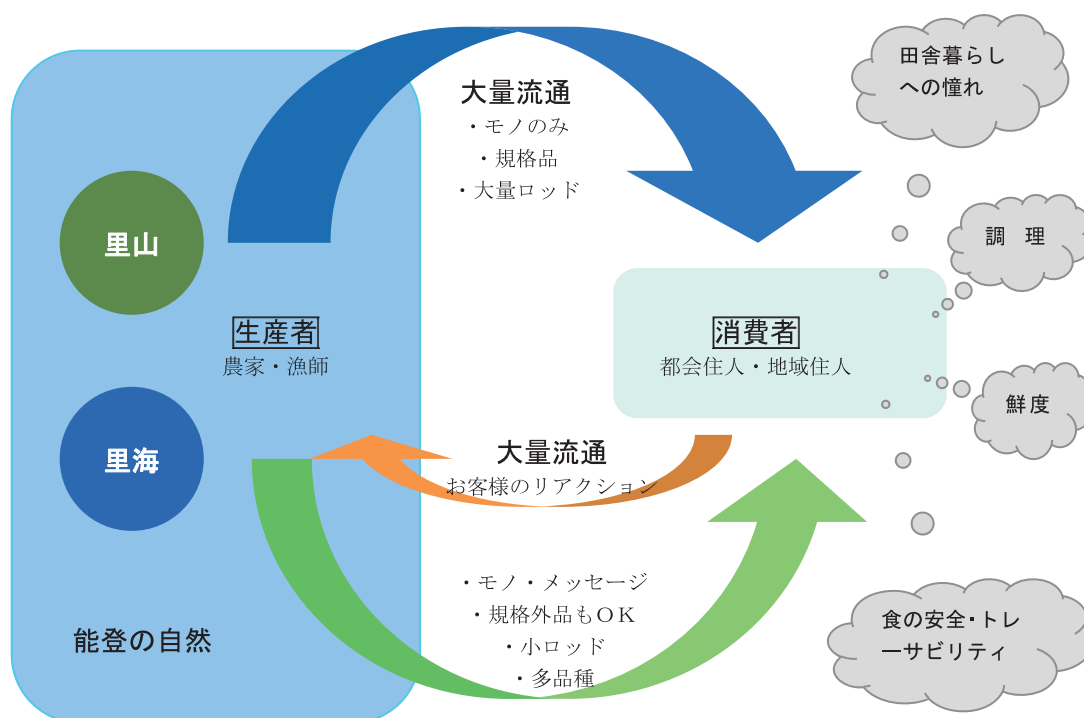
(4) 生物多様性との関わり

朝市・直売所は、「生態系サービス」と呼ばれる里山里海の恩恵を、商品や商品として販売、購入する場である。多様な生態系を守るという役割も担う農家や漁師にとっては、直接、収入を得ることができる場、互いの情報交換の場であるとともに、生態系の多様性の魅力を、直接、消費者に伝え、理解を深めてもらう場でもあり、消費者の反応から、商品・商品のみならずそれらを育む多様な生態系の価値を客観的に感じることもできる場でもある。また、消費者とのコミュニケーションは、生産者のやりがいや生きがいに通じていることも多い。

物々交換の時代から、市は、自家採種した種や苗を交換する場としても機能してきたことは容易に想像できる。また、生産者は、野菜に限らず、その土地のさまざまな生き物の情報も市でお互いに交換してきた。市では、なじみの薄い野菜や魚、海藻などでも、調理方法を対面販売で伝えながら売ることができるため、商品価値の低い種も脚光を浴びることができる。少品種・大量生産型の流通とは違い、多品種・少量生産が求められる朝市・直売所は、種の多様性に経済効果をもたらす存在でもある。

大量流通システムでは扱いにくい、形が悪かったり、色が悪かったりする野菜や米も、直売であれば売ることができる。また、これらの規格外商品は、漬け物などに加工して販売することもできる。現在は、形はそろいが子孫を残せない一代交配種（F1）の野菜が多く流通しているが、流通に乗ることが少なかった固定種の商品価値が高まれば、継続して栽培が行われ、遺伝子の多様性も保たれていく。

(5) 里山里海との関わり



図Ⅱ-8-1 朝市・直売所がつなぐ里山里海と消費者

①「地域の経済効果」

急傾斜地の多い能登では、広い耕作地を確保しにくいほか、耕作の手間もかかり、流通に適した作物の大量栽培は難しい。また、海女漁で漁獲される少量の魚介類や海藻なども、一部の高級品を除き、一般の流通に乗ることは少なく、小ロット、多品種、規格外品でも販売できる朝市・直売所は、販路として貴重である。

②「地域の輪を強める」

朝市・直売所は、地域住民がコミュニケーションをはかる場でもあり、情報交換を行い、絆を深めるなど、地域の人の輪を強化する機能も持つ。

③「里山里海のショールーム」

朝市・直売所に並ぶ商品は、里山里海の幸である。朝市・直売所は、どんなものが作られているか、採れるか、どうやって利用しているかなどを、広く伝えることができる、里山里海のショールームともいえる。

④「里山里海のマーケティング」

朝市・直売所では、消費者の声や他所の状況を直に聞くことができ、どのようなものがどんな層に人気があるか、どんな期待があるか、どんなものが流行っているかなど、居ながらにして、マーケティングに役立つ情報を得ることができる。

＜参考文献＞

図書・報告書

- 1) 石田正昭 編著 『農村版コミュニティ・ビジネスのすすめ』 家の光協会
- 2) 坪本毅美 編著 『中山間地域の底力―資源管理とその利活用―』 農林統計協会

8-2. グリーン・ツーリズム、エコツーリズム

(1) 概要及びG I A H S 的価値について

農村、山村、漁村を訪れ、自然や文化、産業、人々との交流などを楽しむ旅をグリーン・ツーリズムやエコツーリズムと呼ぶ。グリーン・ツーリズムは、都市住民が日常生活を離れ、農山漁村において、農作業や漁業、地域に伝わる伝統料理や加工の知恵あるいは技術、山や川での遊びなどの体験や交流を行う体験型の観光形態であり、修学旅行や校外活動にも取り入れられている。エコツーリズムは、自然環境や生物へ与える負荷を最小限にするよう、適切な管理を行いながら地域の資源を活用する観光形態である。こうしたツーリズムが近年盛んとなっている理由はいくつかあり、自然と触れ合うことで都会生活の疲弊を癒したい、子どもの心の教育に良いという都市住民側のニーズや、受け入れを通じて地域の活性化や経済振興につなげたいという地域側のニーズがある。また背景として、自然とともにある暮らしや昔の生活の良さを再認識することが重要であるという、価値観の転換もある。

能登は、海と山が近接し、日常の食文化や生活文化、地域の祭礼行事が豊富であり、グリーン・ツーリズムやエコツーリズムの条件に恵まれていることに加え、これまで観光資源と見なされていなかった里山里海の地域資源を、上手に持続的に利活用していこうとする新たな取組が数多く見られる。

(2) 背景（経緯～現状）

能登では、昭和 39（1964）年の国鉄能登線（当時）の全線開通や、昭和 43（1968）年の能登半島国定公園の指定（能登半島沿岸の 9672ha）により、昭和 30 年代後半から昭和 40 年代にかけ、能登観光ブームが起こった。その際、観光需要の受け皿として、海岸沿いの一般民家による民宿の開業が一気に増加した。基本的な経営スタイルは、夏場の海水浴客、釣り客を対象とした季節営業の兼業であった。その後、宿泊に快適性を求めるニーズが高まり、半島ブームも去ったことから、昭和 50 年代後半から民宿数は減少した。

一方、平成 15（2003）年、石川県が農家民宿にかかる「グリーン・ツーリズム促進特区」に認定され、同年秋には「グリーン・ツーリズム全国大会」が開催されたことを契機として、農山漁村の資源を活用した体験プログラムやツーリズムに取り組む団体が増加し、新たな動きとなっている。現在、「いしかわのグリーン・ツーリズム」のウェブ・サイトには、能登の体験スポットとして 69 件が登録されており、このうち農林漁業に関するものは 25 件ある。農家民宿の開業やイベントでの期間限定プログラムなども実施されており、着地型観光としてのグリーン・ツーリズムやエコツーリズムの裾野は着実に広がっている。

(3) 特徴的な知恵や技術

①事例：春蘭の里（能登町）

能登町宮地・鮭尾地区 12 集落の恵まれた自然を最大限に活かした村づくり、村おこし活動を目的として、平成 8（1996）年、春蘭の里実行委員会が設立された。同地区は、能登町でも高齢化率の高い地域であり、集落の将来に危機を持った地元の異業種メンバー 7 名が 5 年間の議論の後、取組をスタートさせた。平成 9（1997）年に農家民宿「春蘭の宿」が開業して以降、その数は増え続け、現在の農家民宿数は 30 軒を超える。一度に 200 名の受け入れが可能な体制を構築し、現在では国内外から年間 3500 人が訪れる。

「春蘭の里」の特徴は、農家民宿でもてなしに統一ルールを定めていることである。食材はキノコ、山菜、野菜などの地元産を使うこと、輪島塗の器でもてなすこと、手作りの箸を使うこと、化学調味料は使わないこと、一日一客とし、囲炉裏があること、などである。内陸部の山村であるため、ヤマメ、ゴリ、ホンモロコなどの川魚を囲炉裏で焼いて提供する。料金も統一されており、3 名以上で 9450 円/人、2 名で 10500 円/人、1 名では 13350 円、教育旅行などの団体の場合は 8500 円/人となっている。料金設定は、「5 グループが月 8 回宿泊すると 40 万円、月収 40 万円あれば若い人が戻ってくる素地ができるのではないか」（春蘭の里実行委員会事務局、多田氏）という考えによる。



写真 囲炉裏を囲む海外からの研修生



写真 シバタケの塩漬け

春蘭の里では、季節に応じた様々な体験メニューをそろえており、山菜採り、炭焼き、薪での飯炊き、田植えや稲刈り、草木染、ジャム作り、雪遊び、かんじき作りなどがある。これらは農家では日常的に行われているものばかりであるが、地域住民が通訳者（インタプリター）となり、そこにある高齢者の知恵や技術を参加者にわかりやすく説明している。

また、春蘭の里には、通称キノコ山と呼ばれる 32ha のキノコを採るための山があり、ここで採れるキノコや山菜を大切な地域資源であるにとらえ、キノコが持続的に生える環境づくりのため、里山保全活動にも取り組んでいる。

平成 24(2012)年には、集落の景観を保全するため、いしかわ景観総合条例(平成 21(2009)

年施行)に基づく、初めての景観形成重点地区の指定を受け、里山景観や黒瓦と白壁を基調とする建築物の保全・再生に取り組んでいる。



写真 水車小屋



写真 炭焼き小屋

②事例：能登旨美オンパクうまみん（能登全域）

「能登旨美オンパクうまみん」は、大分県別府温泉で始まった地域活性化の手法「オンパク手法」を用いて、1～2 ヶ月の期間限定で、能登の小規模な体験交流型、着地型のプログラムを集めて開催するプロジェクトであり、平成 19（2007）年 8 月に 8 プログラムでスタートし、平成 24（2012）年 1～2 月で 9 回目を迎える。これまでに延べ 242 プログラムが実施された。事務局を能登旨美オンパクうまみん実行委員会が務めるとともに、地域（パートナー）が主体的に実施するプログラムを支援する中間支援組織にも位置づけている。里山里海関連のプログラムには、棚田ツアー、ブナ林散策、キノコ狩りツアー、農園での農作業体験、ピザランチなどがある。キノコ狩りツアーでは、最初にキノコの専門的な解説があり、マツタケやキノコを持続的に利用するための里山の保全方法を学んだ後、野外に出かけ、各自キノコを採取するが、ガイドはその間も要所要所で、森の仕組みやキノコと生物の関わり、人が里山に手を入れて管理する意義などについて解説を行う。その後、参加者が採取したキノコを並べ、同定会で名前や特徴を解説し、農家民宿でキノコ料理を食する。棚田ツアーでは、参加者が 3km 弱の道のりを歩きながら、地元の農家（高齢者）から、棚田での農作業の苦労、集落によるため池の管理方法、棚田の米が美味しい理由などの解説を受ける。その間、参加者から出る質問にも丁寧に答えていく。最後に、地元民家の座敷で能登の棚田米を食べ比べながら、地域の住民と交流する。



写真 採取したキノコの同定会での解説



写真 雪の棚田で田んぼの仕組みの解説

うまみんの特徴のひとつは、プログラムを開発・実行する地域側をパートナーと呼び、パートナーを地域の担い手と位置づけていることである。事務局は、パートナーマニュアルをもとに研修を行い、パートナーが作成したプログラムに対して、過去の事例やノウハウをもとにアドバイスをを行い、プログラムの熟度を上げていく。このプロセスを通じて、パートナーやプログラムのガイド自身が、地域の資源を再認識し、プログラムに改良を加えていくとともに、実施後は、参加者の評価をもとに PDCA サイクルをまわすというマネジメント手法がとられている。うまみんは、これまで気づかなかった能登の里山里海の地域資源を再発見し、新たにグリーン・ツーリズムやエコツーリズムに取り組む地域団体の実験場としても活用されている。実際のプログラムでは、地元のツアーガイドが地域資源の内容をわかりやすく解説するため、参加者の理解度も高まり、里山里海をより一層近く感じることができる。

③事例：農家民宿（珠洲市）

珠洲市には、現在、4軒の農家民宿があり、茅葺の家で、採れたての地元産シイタケを提供したり、漁業を営むかたわら、新鮮な魚介類を提供したりと、個性的な経営が行われている。珠洲市の農家民宿は、親戚の家に泊まりに来たという、気兼ねしない場を提供しているところに特徴がある。宿泊した子どもに木登りを教えたり、一緒にトマトやキュウリを収穫したり、料理をすることもある。また、一緒に船に乗り、網を上げることもある。どの農家民宿も、提供する料理の食材は、自分の畑で採れた野菜や山菜が中心である。関東方面からのリピート客も多く、長い場合は10日間も滞在することもある。農家民宿を始めるにあたっては、特別なことはしていないし、無理はしない、お客扱いはせず、料理も生活も普段通りにしている、ということであるが、これが農家民宿を続ける秘訣にもなっている。

(4) 里山里海や生物多様性との関わり

里山里海との関わりとしては、大きく 3 点があげられる。1 点目は、地域外の参加者が、里山里海の素晴らしさを直に感じることで、その重要性について認識を高め、参加者自身が里山里海の保全活動や活用に参加・関与したい、あるいは里山里海の資源を使った商品を購入することで貢献したい、と考えるようになることである。2 点目は、里山里海の生態系サービスがツーリズムの資源である理解されることで、地域の里山里海を保全・活用しようとする意識や活動が活発になることである。3 点目は、農山漁村で新たなビジネスが創出されることにより、人材と資金が地域内にとどまり、持続可能な地域づくりのために再投資ができる点である。また、こうした取組や活動は生物多様性の保全にもつながっていく。

<参考文献>

図書・報告書

- 1) 一般財団法人農村開発企画委員会（2010）「農山漁村活性化優良事例集」
- 2) 敷田麻実、森重昌之（2011）「地域資源を守っていかすエコツーリズム」講談社、pp.16-25
- 3) （財）都市農山漁村交流活性化機構編（2002）「地域ぐるみグリーン・ツーリズム運営のてびき」社団法人農山漁村文化協会、pp.12-20
- 4) 浦達雄（2010）「珠洲市における民宿の経営動向」大阪観光大学紀要第 10 号

その他

- 5) 能登町（2010）「広報のと No70」
- 6) 春蘭の里< <http://shunran.info/>>(2012/3/22 アクセス)
- 7) 能登旨美オンパク うまみん< <http://www.umamin.net/>>（2012/3/22 アクセス）

8-3. 後継者や移住者の支援

(1) 概要及びG I A H S 的価値について

能登の抱える大きな課題は、人口減少と高齢化の進行である。特に、農林漁業の担い手や後継者の不足は、耕作放棄地の増加につながり、生物の生息環境にも大きな影響を与えるため、生物多様性の保全を考えるうえでも大きな問題である。また、人手不足により、集落の伝統行事や民俗・風習の維持・継承が困難となっている地区や地域もみられる。しかしながら、過疎・高齢化を地域内の住民だけで、短期間に解決することは極めて難しい。

現在、能登では、行政、大学、地域が連携し、外（ソト）の力を地域に引き込むため、棚田オーナー制度、農村ボランティアの受け入れ、移住者のための空き家バンク制度、新規就農者への支援など、様々な取組が行われている。棚田オーナー制度や農村ボランティアは、里山里海の保全のために何か貢献したい、あるいは地域とつながりたいという都市住民の意欲や気持ちを後押しする仕組みでもあり、継続的な交流を通じて地域をよく知ることができ、移住や新規就農へのきっかけにもなっている。

(2) 背景（経緯～現状）

能登の人口は、ピーク時の昭和 25（1950）年には、中能登地区、奥能登地区あわせて、約 35 万人であったが、平成 22（2010）年には約 21 万人となり、60 年間で約 4 割減少した。特に、奥能登地域はピーク時の半分以下となっている。高齢化率も、平成 22（2010）年の石川県平均が 23.7%であるのに対し、中能登地区は 30.5%、奥能登地区にいたっては 39.4%と極めて高くなっており、高齢化が深刻な状況である。現在、自家用を含め地域の農林漁業を担う中心世代は 65 歳以上の高齢者であり、10 年～20 年後の地域の農林漁業の存続が危ぶまれるほか、里山里海の維持・保全にとっても、深刻な課題となっている。

石川県では、機械による効率化が難しい中山間地の農地の水源涵養や洪水防止機能を維持するため、平成 12（2000）年から、耕作放棄地の解消や草刈り、用水の管理などの多面的な集落活動を支援する「中山間地域等直接支払制度」が始められている。また、平成 19（2007）年には、農地や水路などの共同管理や環境負荷を低減する営農を支援する「農地・水・環境保全向上対策」も始まり、地域ぐるみの集落活動の維持がはかられている。

しかしながら、中長期的には、新たな活力を地域に引き込む取組が欠かせず、環境意識の高まりや豊かさに対する価値観の変化、田舎暮らしや農業への憧れなど、着実に変化をみせる都市住民のニーズを確実にとらえ、ボランティアとしての活動の場の提供、地域住民との持続的なつながりの場の創出、資金面での支援など、多様な年代に対し、多様な関わり方を提案し、後継者や移住者の確保につなげていく必要がある。

表Ⅱ-8-1 石川県の地域別人口推移（国勢調査）

年次	実 数（人）				
	石川県	南加賀	石川中央	中能登	奥能登
大正 9 年	747,360	148,349	319,936	150,037	129,038
14 年	750,854	146,467	325,990	148,319	130,078
昭和 5 年	756,835	146,882	331,578	148,030	130,345
10 年	768,416	152,042	338,571	147,588	130,215
15 年	757,676	152,574	336,010	144,159	124,933
22 年	927,743	186,422	394,949	191,196	155,176
25 年	957,279	191,500	415,711	192,208	157,860
30 年	966,187	189,375	434,514	187,870	154,428
35 年	973,418	190,971	448,398	183,521	150,528
40 年	980,499	195,315	474,093	175,016	136,075
45 年	1,002,420	202,548	505,358	168,444	126,070
50 年	1,069,872	214,253	564,982	168,944	121,693
55 年	1,119,304	223,173	609,389	168,955	117,787
60 年	1,152,325	230,250	641,143	167,896	113,036
平成 2 年	1,164,628	231,277	666,109	162,566	104,676
7 年	1,180,068	234,845	691,907	156,960	96,356
12 年	1,180,977	237,184	704,530	149,940	89,323
17 年	1,174,026	236,950	709,489	144,373	83,214
22 年	1,169,788	235,147	723,223	135,960	75,458

※ 1 南加賀 … 能美郡以南

石川中央 … 金沢市・かほく市・白山市・石川郡・河北郡

中能登 … 七尾市・羽咋市・羽咋郡・鹿島郡

奥能登 … 輪島市・珠洲市・鳳珠郡

2 廃置分合により一部編入・分割された市町村の人口は、総務省統計局による推計。

表Ⅱ-8-1 石川県の地域別年齢別人口（平成 22 年国勢調査）

地 域	平 成 22 年						
	実 数（人）				年齢別割合（％）		
	総 数	0～14 歳 （年少人口）	15～64 歳 （生産年齢人口）	65 歳以上 （老年人口）	0～14 歳	15～64 歳	65 歳以上
石川県	1,169,788	159,283	725,951	275,337	13.7	62.6	23.7
南加賀	235,147	34,177	143,282	56,587	14.6	61.2	24.2
石川中央	723,223	101,881	465,770	147,607	14.2	65.1	20.6
中能登	135,960	16,248	78,161	41,474	12.0	57.5	30.5
奥能登	75,458	6,977	38,738	29,669	9.3	51.4	39.4

(3) 特徴的な知恵や技術

①事例：農村ボランティア（石川県）

石川県では、「いしかわ農村ボランティア窓口」を設置し、農村でのボランティアを希望する都市住民や企業、学生などを「農村役立ち隊」、ボランティアを受け入れる地域側を「受け入れ隊」と名づけ、マッチングを行っている。これまで農業や里山に興味や関心はあったが、どうしたらいいかわからなかった都市住民や学生の潜在的なニーズ、企業の CSR（Corporate Social Responsibility、社会的貢献）活動を推進したいというニーズに答えるとともに、農地の維持・管理や伝統文化の継承において、人手が不足し、地域外からの支援を求める中山間地域のニーズも満たし、集落の活性化に寄与している。「農村役立ち隊」に登録すると、ボランティアの内容と参加者募集の連絡があり、参加を希望する場合には申込を行う仕組みになっている。募集内容は石川県のホームページ上でも告知されている。平成 23（2011）年度は、珠洲市真浦地区・洲巻地区、能登町上町地区・春蘭の里、輪島市金蔵地区・小池地区、穴水町上中地区・丸山地区・新崎・志ヶ浦地区、七尾市大呑地区・小牧地区・能登島長崎地区・中島町西谷内地区、中能登町久江地区などで活動が行なわれた。

農村でのボランティアが初めての人には、「体験版農村ボランティア」もあり、1～2 時間程度の農作業の後、受け入れ側の住民がつくった地元食材を使った料理を食べながら懇談する。初めての人でも参加しやすく、地域住民とつながりを持つことで、その後も引き続きボランティアに参加するきっかけにもなり、持続的な交流につながる。



写真 大呑地区の棚田の草刈り・稲刈り



写真 新崎・志ヶ浦地区の農地・農道草刈り

出典：石川県/平成 23 年度いしかわ農村ボランティア活動報告ホームページ

②事例：烏帽子親（羽咋市）

烏帽子親（よぼしおや）は、能登に古くから伝わる慣習のひとつで、本当の親子ではない別の家族との間で親子の関係を結ぶ、擬制親子のなわらしである。能登では、烏帽子がなまり、「よぼし子、よぼし親」と呼ばれている。擬制親子関係の慣習は、偏在しているものの全国的に分布している。石川県では能登だけにみられ、特に、羽咋市、中能登町、七尾市に多く分布している。七尾市能登島では、現在もよぼし親子の関係が残っている。古

文書によれば、能登では少なくとも江戸時代には慣習として存在していたと考えられている。



図Ⅱ-8- 能登の「よぼし子」分布図（昭和 27（1952）年・長岡博男作製）

資料：江戸時代人づくり風土記 17 石川

烏帽子は、元服する時にかぶる帽子のことであり、この親子関係を結ぶ時期も成人に達した時である。いったん親子関係が成立すると実の親子と同様の関係が続けられ、盆と正月ないし暮れの年二回、よぼし親はよぼし子を招いて饗応する。こうした関係を結ぶ理由は、一度親戚関係を結んでもその関係が疎遠になるためこれを強化するため、成人に達して以降の相談相手になり援助してもらうため、などといわれている。

よぼし親子は、農業や漁業といった親の生産労働に対し、子が手間賃をもらわず労働力を提供したり、冠婚葬祭を手伝ったり、雪囲いや茅葺の葺き替え作業へ奉仕したりなどをする。親は子に対し、保証人となったり、仕事の世話をするなど、経済的、物質的な援助を行うほか、実の親には相談できないことにも相談相手となる。こうした相互行為を欠く場合は、社会的に非難されるため、よぼし親子は、地域集落の秩序維持や共同体意識の醸成に役立っている。

羽咋市では、こうした地域の慣習をうまく使い、平成 17（2005）年 7 月から、農家での都市住民の宿泊受け入れを可能にする「烏帽子（よぼし）親農家制度」を始めている。民宿ではない農家がよぼし親となり、滞在するよぼし人は子となって、親子の杯を交わし、日常の農作業に従事し、宿泊体験する。親と子は、その後も定期的に連絡を取り合いながら交流する。平成 18（2006）年 8 月には、この制度の合宿版として、法政大学のゼミ生が 8 日間、羽咋市菅池地内で援農合宿を行い、農家に滞在しながら、農作業や家事の手伝いなどをして、地区住民と日常生活を一緒に過ごした。

よぼし子希望者は羽咋市に登録申込書を提出し、よぼし親となる農家が四季に応じて受け入れ可能な日を定め、受け入れる。この制度は、お互いの信頼関係が前提であり、宿泊

体験などを通じ、双方の心がつながり、その後も親子の関係が築かれていくことを目指している。

③事例：能登里山マイスター養成プログラム（珠洲市）

能登里山マイスター養成プログラムは、就農意欲のある 40 歳前後までの人材を「里山マイスター」として育成することを目的に、金沢大学が中心となり、文部科学省の補助を受けて、平成 19（2007）年度から平成 23（2011）年度まで 5 年間実施された。プログラムに協力する石川県立大学、石川県、奥能登 4 市町（輪島市、珠洲市、穴水町、能登町）と金沢大学が「地域づくり連携協定」を締結したほか、地元の農林漁業者や法人などからなる「能登里山マイスター支援連絡会」が組織され、実習生や修了生を支援した。講座は、珠洲市小泊にある金沢大学能登学舎で、週 2 回、2 年間行われ、実習生は生態学と環境配慮型農業の学習と実践を行った。一次産品に、二次（加工）、三次（サービス）の付加価値をつける事業センスを身につけた人材、能登の優れた自然や里山里海の景観、文化資源を環境ブランドとしてグリーン・ツーリズムなどに展開していく人材の養成がはかられ、62 名が修了し、全修了生の約 20%にあたる 13 名は、空き家を借りるなどして能登へ UIJ ターンした。マイスター修了後も能登に定住し、新規就農や一次産品の付加価値化、交流事業などに取り組む若者も多く、人材ネットワークの形成にも役立っている。

④事例：空き家バンク（能登一円）

能登 3 市 4 町では、空き家情報を提供し賃貸や売買のマッチングを行う制度が実施されている。宅地建物取引業組合等の団体が仲介・運営するもの、行政が紹介し交渉契約は所有者と希望者が行うもの、行政が紹介し行政立会いのもと契約を行うものなど、制度の運用方法や内容には違いがある。

表Ⅱ-8-3 3 市 4 町の空き家バンク及び関連施策の制度名

自治体	制度名（サイト名）
珠洲市	珠洲市空き家バンク制度／ちよい住み制度
能登町	ふるさと空き家情報
穴水町	空き家情報／ちよい住み体験住宅
輪島市	空家データベース
志賀町	空き家情報
中能登町	空き家情報バンク
羽咋市	空き農地・空き農家情報バンク制度

珠洲市では、平成 19（2007）年から「空き家バンク制度」として、定住用の賃貸・売買物件をホームページで紹介し、15 組 34 名が利用した。また、希望者が本格的な移住や定住

を検討する際の支援として、事前に短期滞在ができる「珠洲市空き家短期滞在（ちよい住み）制度」も設けており、定期賃貸借契約期間は最長 31 日までとなっている。

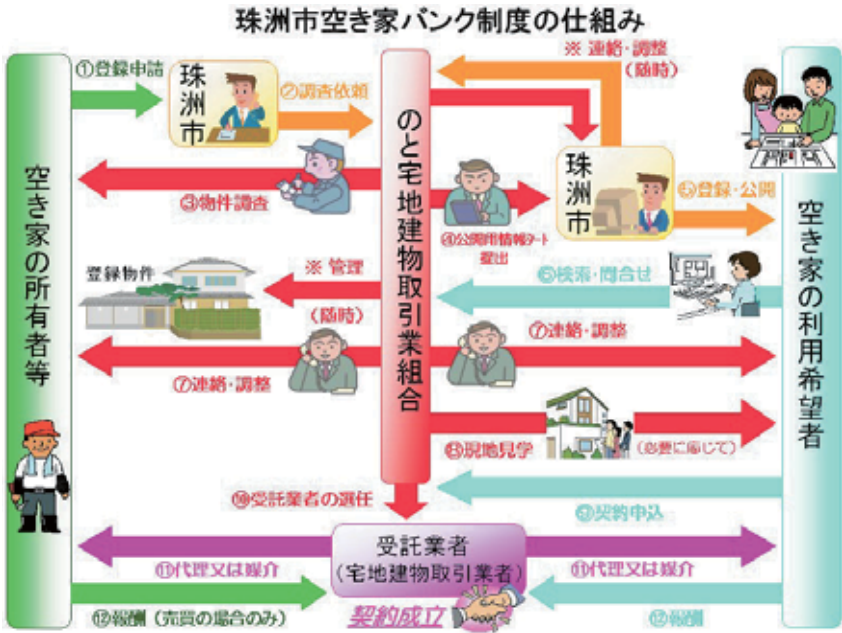


図 II-8- 珠洲市空き家バンク制度の仕組み

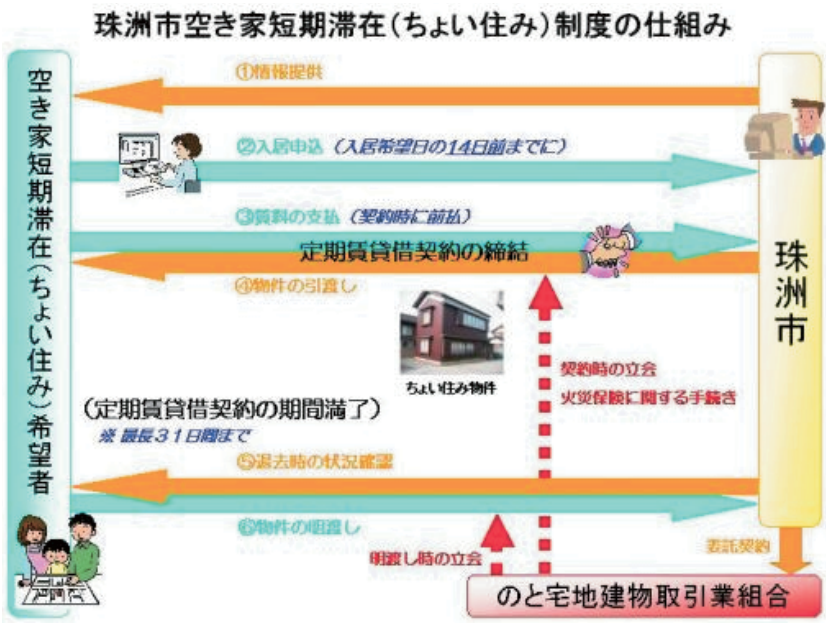


図 II-8- 珠洲市空き家短期滞在（ちよい住み）制度の仕組み

羽咋市は、住民票を羽咋市に移すこと、地元と交流し行事に参加することなどを条件とし、農家と農地をセットにした賃貸、売買を行っている点が特徴的である。羽咋市は、石

川グリーン・ツーリズム推進特区の地域指定を受けており、新規就農者でも 1000 m²から農地を取得できるようになっている。移住者がその土地に定着できるようになるには、生計の確保、子どもの教育環境の整備、地区住民とのコミュニケーションなどの課題があるが、特に、地区の風習、慣習、行事などは各地区で異なるため、羽咋市では、移住前にその地区に定期的に通うことで相性を確かめたり、受け入れ地区で移住者の後見人を定めたりするなどし、移住をスムーズに運ぶためのきめ細かな工夫を行っている。移住者が、地区に不足しているスキルや能力を持っている場合もあり、古民家を利用してカフェを経営したり、デザイナーとして地域の特産品の商品開発や販売促進に貢献している成功例もある。

移住者への支援は、過疎・高齢化対策だけではなく、地域への良い刺激ともなり、地域の活性化に役立っている。

(4) 生物多様性との関わり

能登の里山里海の現状を理解した後継者や移住者が増えることや、ボランティアなど地域外からの支援による里山里海の利用・保全がはかれることは、生物多様性の保全にも良い影響を与えている。金沢大学では、「里山マイスター養成プログラム」に加え、里山里海の生業と自然との関わりを伝える案内人「能登いきものマイスター」の養成講座も始めており、里山マイスターの受講生や修了生がさらに学びを深めている。また、穴水町新崎・志ヶ浦地区では、農村ボランティアによる耕作放棄地の草刈りで再生した棚田に水が張られ、ビオトープとして活用されている。

(5) 里山里海との関わり

過疎・高齢化の進展により、地元住民だけで里山里海の手入れをすることが困難になっている地域では、地域外からの支援が必要であり、農村ボランティアによるマッチングは、よいきっかけづくりとなっている。また、その後の定期的な交流で地域との縁を深めていくことにより、以下の効果が考えられる。

①直接的な里山里海保全

草刈り、側溝の清掃、機械化が難しい棚田の田植えや稲刈り、耕作放棄地の管理など、労力が必要な作業が可能となり、多くの地区で里山里海の維持・管理活動がはかれる。

②里山里海への関心の高まり

ボランティア参加者が、体験を通じ、里山里海への関心を高めることで、さらに農林漁業に関する知識を得ようと思うほか、関与したいと感じるようになる。

③地域の商品を購入しようという動機づけ

自分と関わりのある地域で生産された農産物を継続的に購入することで地域を応援する都市住民や企業が増え、地域の経済活動が活性化し、里山里海の保全活動への再投資が可能となる。

④移住へのハードルが低下、持続可能な地域づくり

地域の祭りや行事などへ参加することで、移住者と受け入れ側の心理的なハードルが低くなるほか、ホームページ上では、空き家バンクや空き農地バンク情報に加え、移住者の体験談も公開されており、移住にあたってのイメージがつかみやすい。持続可能な里山里海の利用・保全には、マンパワーが必要であり、地域内人材の確保のためにも、移住者支援は必要不可欠である。

<参考文献>

図書・報告書

- 1) 干場辰夫（1991）「江戸時代人づくり風土記 17 石川」社団法人農村漁村文化協会、pp.282-288
- 2) 小路晋作、赤石大輔、中村浩二（2009）「能登の里山再生に向け、生物多様性を活かす～金沢大学「里山プロジェクト」の取り組み」『石川県の自然と環境 えこナビ』社団法人いしかわ環境パートナーシップ県民会議、橋本確文堂、pp.15-16

その他

- 3) 珠洲発能登半島の先っちょで田舎暮らししてみんけ？ 珠洲市空き家バンク制度
<http://www.city.suzu.ishikawa.jp/home/kakuka/kizai/inaka/f_00.html>
- 4) 能登町ふるさと空き家情報<<http://notolife.com/>>
- 5) 穴水町空き家情報ちよい住み
<http://www.town.anamizu.ishikawa.jp/anamizu/anamizu_gyosei/kikaku/inakakurashi.jsp>
- 6) 日本海シティ輪島 空家データベース
<<http://www.city.wajima.ishikawa.jp/akiyadb/top.files/top.htm>>
- 7) 志賀町 空き家情報
<<http://www.town.shika.lg.jp/shikasypher/www/info/detail.jsp?id=3786>>
- 8) 中能登町空き家情報バンク
<<http://www.town.nakanoto.ishikawa.jp/webapps/www/info/detail.jsp?id=1788>>
- 9) 羽咋市空き農地・空き農家情報バンク制度
<<http://www.city.hakui.ishikawa.jp/sypher/www/info/detail.jsp?id=1007>>
- 10) 能登里山マイスター養成プログラム<<http://cr.lib.kanazawa-u.ac.jp/meister/>>
- 11) いしかわ農村ボランティア窓口
<<http://www.pref.ishikawa.lg.jp/nousei/hurusato/borantia/index.html>>

9. 里山保全の取組みと生物多様性

9-1. 里山保全活動

(1) 概要及びG I A H S的価値について

里山は、集落とそれを取りまく農地、二次林、人工林、ため池、水路、草原などからなり、農林漁業や暮らしの営みなど、人からのさまざまな働きかけを通じて形成された農村・山村地域である。里山は、農林漁業への感謝から生まれた伝統的な祭礼や神事、地域資源を活かした工芸、美しい景観などを育むとともに、山崩れや洪水の防止、森林資源や草木質資源の供給、環境学習の場の提供など、さまざまな恩恵を与えている。

現在、能登各地では、里山の恩恵を次世代に継承するための保全活動が活発に行われ、NPO や地域住民が主体となっている活動も多くある。里山に対する地元の関心も高まりをみせており、地域住民が里山の価値を認識し、継続的に保全活動を行っている地域も多くみられる。

(2) 背景（経緯～現状）

昭和 30 年代頃に起こった燃料革命までは、燃料となる薪や炭の調達先は主に里山であったため、日常的な里山との関わりは密接であり、里山の生態系は人の手が入ることにより形成されていた。アカマツ林では、伐採や地掻きなどの手入れが行われることで、林床に松茸をはじめとする多くのきのこ類が発生した。松茸は取引価格が高く、農家の重要な収入源であった。その後、燃料がガスや灯油に切り替わり、薪や炭の需要は減少し、日常生活と山の関わりは薄くなった。昭和 40（1965）年前後の高度経済成長期からは、建築材としての活用や雇用創出のため植林事業が始まり、天然の広葉樹を伐採し、スギ等が植林され、それに伴い生態系のバランスも大きく変わった。雑木林も経済的な利用価値が薄れたため、以前ほど手入れされなくなり、植物が生い茂るなどし、日が差し込まない暗い空間となった。林床には落ち葉が放置され、年老いたアカマツ林も多くなり、樹齢 30～60 年のアカマツと痩せた土壌を好む松茸は、発生が減少した。松茸の一大産地であった珠洲市では、昭和 36（1961）年に 23 トンあった生産量が、現在、ピーク時の 1/20 以下となっており、近年では 1 トン/年以下となる年も多い。また、安価な外材の輸入により国産材の使用が減少し、林業従事者も後継者不足や高齢化に悩んでいる。現在、能登各地において、人々と里山との関係が希薄になり、里山の荒廃が進んでいる。

こうした現状を改善していくため、アカマツ林の再生や耕作放棄地でのクヌギの植林、伐採期の森林の伐採など、NPO や森林組合などを中心に、能登の里山を再生させるさまざまな取組がすすめられている。

(3) 特徴的な知恵や技術

①事例：アカマツ山の手入れ・松茸山の再生（珠洲市三崎町）

珠洲市三崎町小泊では、NPO 法人能登半島おらっちやの里山里海が中心となり、松茸山の再生がすすめられている。アカマツとヒサカキで構成される珠洲の里山の特徴に合わせ、高木のアカマツと低木のヒサカキを残して伐採することで、松茸の生育に適した日照条件を生み出す「二段林方式」と呼ばれる整備手法が確立されている。

一度松茸の菌糸（シロ）が絶滅してしまった山では松茸の再生は難しいため、現在少しでも松茸の発生が確認されている山を対象として、年老いたマツや雑木の伐採、松葉の地掻き作業が行われている。これにより山に光が入り、地下で弱っていた菌糸（シロ）が活力を取り戻し、数年後には松茸が発生するといわれている。平成 19（2007）年に、珠洲市内で再生がすすむアカマツ山 6 地点を調査した結果、松茸の発生が確認された。



写真 珠洲市アカマツ整備林



写真 整備林から発生した松茸

出典：キノコ日記ホームページ

②事例：アカマツ山の手入れ・松茸山の再生（七尾市能登島町）

七尾市能登島町長崎地区では、能登島ながさき里山保全計画のプロジェクトのひとつとして、「塩づくりによる松茸再生プロジェクト」が進められている。同地区は、伝統的に塩づくりの燃料として松材を使用していたため良質な松茸の産地であったことに着目し、塩づくりの再現と生産可能性の検証とあわせ、松材確保のための森林整備の実施も挙げられ、枯れた松材を除去し、燃料として利用することで、松茸山の再生に繋げることを目指している。平成 24（2012）年度は、旧林道の雑木刈取りが行われる予定である。

また、七尾市能登島では、平成 22（2010）年に、アカマツ林の所有者による「マツタケ山再生研究会」が発足している。平成 23（2011）年には、第 1 回里山収穫イベントとして、NPO 法人おらっちやの里山里海の赤石大輔氏とともにアカマツ林を散策し、キノコの観察や地掻き体験を行う「能登島コケ採り体験」が実施された。



写真 能登島コケ採り体験の様子

出典：七尾市ホームページ

③事例：クヌギの植林（珠洲市）

石川県は良質な木炭生産地であり、戦後のピーク時には、年約 4.8 万トンを生産していたが、その後のエネルギー革命により需要が低下し、現在の生産量はピーク時の約 0.3% まで減少している。珠洲市で炭焼きを生業としている大野長一郎氏は、茶会で使われるお茶炭が通常の炭よりも高価格で取引されていることに着目し、お茶炭の産地化を目指している。断面のきれいな、良質のお茶炭に適しているのは樹齢 10 年程度のクヌギであるが、能登には原料となる若いクヌギが少ないため、平成 15（2003）年の秋から耕作放棄地にクヌギを植林する活動を始めた。平成 20（2008）年からは、体験交流事業として実施されており、第 1 回の植樹イベントには、50 人のボランティアが参加した。その後は、NPO 法人グリーンウェーブ（東京都）やおらっちゃんの里山里海などと共同で実施し、平成 23（2011）年までに約 4000 本のクヌギが植林された。



写真 クヌギの植樹イベント風景

④事例：企業による植林活動（中能登町）

石川県では、森林を健全な姿で次世代に引き継ぐことを目指し、社会全体で森林を支える新制度として、平成 19（2007）年度から「いしかわ森林環境税」が導入され、「いしかわ森林環境基金」が設置されている。近年、企業の社会的責任（CSR）の取組の一環として、森づくりに関心を持つ企業も増えており、平成 19（2007）年度からは、いしかわ森林環境税を活用した「企業の森づくり推進事業」が展開されている。同事業では、石川県が企業と森林所有者のコーディネートを行い、企業と地域の連携による森づくりを進めている。

のと共栄信用金庫は、同事業を活用し、金融商品“能登の森づくり”定期預金「森づくりファンド『やまもり』」を販売している。森づくりに賛同した預金者から、満期時に受取利息の一部を寄付してもらうとともに、同信金も資金を拠出し、活動の原資としている。中能登町にある石動山の県有林を借り受け、間伐や枝打ちなど人工林の整備やブナやケヤキの植林などを行う「石動山の森づくり」が、これまで計 8 回（平成 23（2010）年 3 月末日時点）実施されている。



写真 石動山の森づくりの様子

出典：のと共栄信用金庫ホームページ

（4）生物多様性との関わり

里山では、人間の働きかけがあることで、生態系にとって適度な攪乱が起こり、生物多様性の維持・保全につながっている。人の手が入らなくなり植生管理が放棄された里山や耕作放棄地は、低木類が成長し、林床が暗くなり、草本植物が消失し、生物多様性が低下すると考えられている。また、放置された竹林や里山では、収穫されないタケノコやクズ、ススキが繁殖し、さまざまな問題を引き起こしている。定期的な伐採による更新や地掻きなどの手入れを行うことは、里山の生物多様性を維持・保全するうえでとても重要である。

松茸は収入源ともなり、経済活動とも結びつきやすく、受け入れやすい象徴種になっており、能登では、アカマツ林の手入れなど、松茸の復活を掲げた里山保全活動が広がっている。

(5) 里山里海の関わり

近年、漁業者の里山への関心が高まりをみせており、1980 年代後半に北海道と宮城県で漁業者による植林運動が始まって以来、その動きは全国に拡大している。植林には落葉広葉樹が適すると考えられている。落葉広葉樹が増えることで、落ち葉により腐葉土が形成され、雨が降り、腐葉土に含まれる栄養分が川と海に流れ込み、植物プランクトンが増加し、豊富な海の資源を育む。里山と里海は一体となった流域環境を形成しており、維持管理についても同様といえ、珠洲市や七尾市では、漁業者による植林や下草刈りなどの里山保全活動が行われている。

里山の木材資源は、かつては、木造船や漁具の材料として、里海の暮らしでも活用されていた。能登では、昭和初期、木造船が使用されており、独自の技術をもった舟大工が沿岸で生計を立てており、森林資源の地産地消が行われていた。里山により漁業も支えられていたが、現在は、漁船の機械化、大型化が進み、船の材質も FRP やプラスチックが使われるようになり、里海での木材需要は最小限になった。

9-2. ビオトープ活動と生き物調査

(1) 概要及びG I A H S 的価値について

ビオトープ (Biotop) は、ギリシャ語の Bio (生命) と topos (空間) を合成した言葉で、「生物の生息・生育環境」という意味を持つ。ビオトープには、水辺ビオトープや森林ビオトープ、水田ビオトープなどさまざまな環境タイプがあるが、一般的には失われた野生の生態系を復元するために、人間が人工的に作り出した環境や空間のことを「ビオトープ」と呼んでいる。

能登の里山里海は、森林、ため池、水田、小川などがモザイク状につながり形成されており、こうした環境のつながりを拠り所とする生態系ネットワークの中で、絶滅危惧種や希少種を含む多様な生き物が生息・生育している。しかし近年、温暖化、耕作放棄地の増加、水路のコンクリート化、里山の手入れ不足、外来種の増加など複数の要因により、生態系ネットワークの劣化や分断、喪失が起こり、生き物の生息環境が大きく変化している。能登各地では、現在、生態系ネットワークに配慮した水田整備事業や地域の里山保全活動として、市民と行政が一体となったビオトープづくりがすすめられている。

また、身近な生活圏に生息する生き物の価値には気づきにくく、多様な生き物の生息・生育状況を把握するには、多くの労力が必要とされる。能登各地では、地域住民の参画による生き物調査も実施されており、生物多様性への関心・意識を高めるとともに、生態系の現状把握や環境教育に役立っている。

(2) 背景 (経緯～現状)

ビオトープは、1980 年代後半、身近な自然の荒廃を防ぎ、改善していくための解決策のひとつとして注目されるようになった。日本のビオトープは、ゲンジボタルやトンボといった伝統的な農村環境で生息していた生物を象徴種として掲げ、その復活を目指すものが多い。

多くの水田やため池がつくりだす能登の特徴的な生態系はこれまで多様な生き物を育んできたが、近年は、農業従事者の減少により耕作が放棄された水田や維持・管理が行き届かなくなったため池が増加している。石川県では、水田整備に関して、「いしかわほ場整備環境配慮指針」に基づき、水田の身近な生物や代表的な保全種について、ほ場整備事業の計画から実施までの各段階で配慮すべき点が指針としてとりまとめられた。現在は、同指針に従い、計画から施工の各段階で、市民参加型の生き物調査やコンサルタント、大学などの専門家による詳細な生物調査が行われている。また、農地・水保全管理支払交付金 (旧農地・水・環境保全向上対策) においても、農村環境の保全向上を目指した生き物調査がメニューとして加えられており、行政、地域住民、教育機関、研究機関、NPO などの多様な主体が生き物調査を実施している。

(3) 特徴的な知恵や技術

①事例：ビオトープ活動、生き物調査（輪島市）

輪島市小池町では、棚田での米づくりや生態系の保全、洪水調整の機能などについて理解を深めることを目的に、学校教育の一環として、ビオトープ「西小ふれあいの池」が整備されている。また、児童によりビオトープ周辺へのシバザクラの植栽も行われている。ビオトープの完成にあわせ、ため池に生息しているフナやドジョウ、ミズカマキリ、ゲンゴロウなどの生き物調査も行われ、農業や人々の生活、ため池の関係についても学習が行われている。



写真 輪島市ビオトープ活動

出典：輪島市ホームページ、ウェブナチュラ

②事例：ビオトープ活動、生き物調査（珠洲市）

珠洲市では耕作放棄地を活用してビオトープが整備されている。平成 18 (2006) 年 10 月、雁ノ池周辺の耕作放棄地を活用し、地元の元教員、住民、金沢大学地域連携推進センターがビオトープづくりを行った。その後、NPO 法人能登半島おらっちやの里山里海が活動を引き継ぎ、里山保全活動や環境学習を実施している。水辺のビオトープでは、絶滅危惧種であるシャープゲンゴロウモドキやマルコガタノゲンゴロウなどの水生生物が戻ってきている。珠洲市三崎町小泊の耕作放棄地を活用したビオトープ水田では、化学肥料や農薬を使わない環境に配慮した米づくりが行われており、小学生など地域住民も参加して活動が行われている。また、環境学習として、能登の小・中学校を対象とし、保全林やビオトープ水田での生き物観察会が行われている。保安林での観察会では、人が手を入れることで光が差し込み明るくなったアカマツ林で、花やキノコの観察が行われた。

金沢大学と共同で作成された「能登のいきもの大図鑑」は、A4 サイズの下敷きになっており、間違えやすい甲虫とカメムシなどの水生昆虫や能登のカエルの見分け方が写真入りで印刷されており、屋外で生き物を観察する際に筆記用具としても携帯できるため、現地で生物名や特徴を確認できる点で非常に便利なツールとなっている。



写真 能登のいきもの大図鑑

(4) 生物多様性との関わり

ビオトープ活動により、失われた生態系が一部、復元の兆しをみせているほか、ビオトープづくりや生き物調査を通じ、小学生や地元住民が身近な生き物への関心と生物多様性への理解を深めている。また、田んぼの生き物調査では、化学肥料や農薬の使用を低減することで、生き物の種類や数が増えたと実感する農家も多く、鳥の餌場になる空間を田んぼの隅につくるなどの工夫や環境配慮型の農業を試みようとする農家も現れている。

生態系の復元効果をさらに高めるためには、各地に相当数のビオトープが必要となり、誰がつくり、維持管理するかという点が課題となるが、能登の生物多様性については、現況自体が不明な個所も多く、専門家も交えた詳細な分布調査や、地元住民による経年調査も重要である。

(5) 里山里海との関わり

人の手が入らなくなった耕作放棄地やため池を活用したビオトープづくりは、多種多様な野生生物が生息する環境を維持するためには欠かせない。また、専門家などによる学術的な研究データの収集だけでなく、地域住民が実施する生き物調査は、里山里海に対する関心を高める作用もあり、重要である。さらに、保育所・幼稚園や小学校など、幼少期の子どもにとって、ビオトープづくりや生き物調査は、情操教育に効果があるとともに、地域の里山里海を保全していく将来の担い手の育成にもつながっている。

9-3. 絶滅危惧種、希少種の保護活動

(1) 概要及びG I A H S 的価値について

能登半島は、沖合で暖流と寒流が合流し、海岸線が長く、外浦の岩礁地帯や砂浜海岸、閉鎖性海域である七尾湾、内浦のリアス式海岸など複雑で変化に富む沿岸環境を有していることから、多様な海洋生態系に恵まれている。また山間部では、天然林と人工林が混合し、山間部から海岸部にいたる土地利用においては、ため池や水田、河川、湿地がモザイク状に分布しており、陸水生態系、農地・森林生態系においても豊かな生物多様性が維持されている。そのため能登半島には、毎年多くの渡り鳥が飛来し、その数は 300 種にのぼると推定されている。しかし近年、人間活動や開発（第一の危機）、自然に対する人為の働きかけの縮小撤退（第二の危機）、移入種（外来種）による生態系の攪乱（第三の危機）、地球温暖化の影響などにより、生物多様性の危機がいわれている。

能登で問題になっている外来種の代表としては、ブラックバス、アメリカザリガニ、ウシガエルがあげられる。ため池の水を抜く池干し作業によりブラックバス駆除に成功している地区もあるが、一方で管理が行き届かず放置されているため池も多い。外来種の侵入は、半島や閉鎖された池などで強い影響を及ぼすため、希少種を含む多くの生物の生息地である能登のため池での駆除活動は大きな意味を持つ。また、石川県内のイノシシについては、明治から大正期に絶滅したと確認されていたが、近年の暖冬傾向もあり分布が北上している懸念がある。

能登では、絶滅危惧種や希少種の保護活動に、地域住民が参加する取組が始まっている。羽咋海岸自然再生事業では、石川県指定希少野生動植物種に指定されているイカリモンハンミョウを保護するため、住民座談会などを通じて、海岸での野焼きを禁止する意義の説明などが行われている。また、希少種に関する地元の意識が高まることで、地域住民が監視役となることも期待されている。

(2) 背景（経緯～現状）

石川県の希少野生動植物種に関する保護対策は、昭和 51（1976）～53（1978）年に実施された「石川県の自然環境シリーズ調査」に始まる。平成 9（1997）年からは、絶滅の恐れのある動物や植物の種ごとに現状を把握し、絶滅の危険性を分類してまとめる「レッドデータブック」作成のための実態調査が行われ、平成 12（2001）年 3 月に「石川県の絶滅のおそれのある野生生物―いしかわレッドデータブック―〈動物編〉」と「同〈植物編〉」が発行された。なお、動物編は平成 21（2009）年、植物編は平成 22（2010）年に改訂版が発行されている。絶滅危惧 I 類掲載種のうち、動物・植物ともに半数以上の種が能登 4 市 4 町に生息しており、能登は石川県の中でも絶滅危惧種や希少種が多く生息する地域であるといえる。

表Ⅱ-9-1 石川県の絶滅のおそれのある野生生物—いしかわレッドデータブック—掲載種

カテゴリー区分	動物編 (平成 21 (2009) 年)	植物編 (平成 22 (2010) 年)
絶滅	6	10
絶滅危惧Ⅰ類	71	202
絶滅危惧Ⅱ類	76	222
準絶滅危惧	147	169
合計	300	603

石川県では、「ふるさと石川の環境を守り育てる条例」(平成 16 (2004) 年 4 月 1 日施行)を制定し、特に保護の必要性が高い野生動植物を指定希少野生動植物種に指定し、捕獲や採取などを法的に規制している。同条例では、生息地も希少野生動植物保護地区に指定し、開発などには知事の許可を必要としている。このほか、「絶滅のおそれのある野生動植物の種の保存に関する法律(種の保存法)」に基づき「国内希少野生動植物種」に指定されている種として、石川県内では 6 種の生息・生育が確認され、捕獲や採取などが原則禁止されている。

表Ⅱ-9-2 石川県指定 指定希少野生動植物種一覧
(平成 24 (2012) 年 3 月末日時点)

施行・告知	動物	植物
平成 17(2005)年 5 月 1 日施行	・ トミヨ ・ イカリモンハンミョウ ・ シャープゲンゴロウモドキ	・ ウミミドリ
平成 18(2006)年 5 月 1 日施行	・ チュウヒ ・ ホトケドジョウ ・ マルコガタノゲンゴロウ	・ オキナグサ ・ エチゼンダイモンジソウ
平成 19(2007)年 11 月 1 日施行	・ コアジサシ ・ イソコモリグモ	・ サドクルマユリ ・ トキソウ ・ サギソウ ・ イソスミレ
平成 24(2012)年 3 月 30 日告知	・ ホクリクサンショウウオ	・ センダイハギ ・ ヒメヒゴタイ ・ トウカイコモウセンゴケ ・ イシモチソウ
種数	20 種 (動物 9 種、植物 11 種)	

(3) 特徴的な知恵や技術

①ホクリクサンショウウオの保護活動（羽咋市）

ホクリクサンショウウオは羽咋市で発見され、昭和 59（1984）年 9 月に学名が付けられた。昭和 63（1988）年には「ホクリクサンショウウオを守る会」が結成され、羽咋市寺家町に増殖池が造成され（平成元（1989）～2（1990）年）、指定生息地及び増殖池の巡回や生態調査が行われ、保護・増殖がはかられている。平成元（1989）年には、地域にゆかりの深い生物およびその生息環境を保全・回復することを目的に環境省が選定した「ふるさといきものの里」に「羽咋市ホクリクサンショウウオの里」が選定されている。同会以外にも、柳田老人会や千路町会でも保護活動が展開されており、地域で広がりを見せている。



写真 ホクリクサンショウウオ



写真 生息地

出典：石川県ホームページ

②トミヨの保護活動（志賀町）

志賀町では、平成 12（2000）年から担い手育成型の県営ほ場整備が取り組みられ、平成 15（2003）年のほ場整備計画の際には、トミヨを地域の象徴的な生き物とすることにより地域の自然を保全するほ場整備の実施が試みられた。平成 16（2004）年には、農事組合法人「トミヨの里」が設立され、鷺池に生息するトミヨの保護活動が行われている。同法人の活動は、地域の団体を巻き込んだ取組へと発展しており、地区内の堀松小学校や老人会などの地域の団体と連携し、アシの刈り取りや汚泥の除去も行われている。

③外来種駆除の活動（珠洲市）

珠洲市では、行政と住民が一体となり、外来種の駆除活動が行われている。ため池に侵入したブラックバスやアメリカザリガニなどの外来種を駆除するため、ため池の水を抜き、上下流水路も含めて外来生物の駆除が実施されている。ブラックバスについては寺家ダムを除いてほぼ駆除が完了しているが、アメリカザリガニについては完全に駆除することは難しく、駆除の目処が立っていない。子どもがアメリカザリガニを移動させる可能性もあるため、外来種に関する情報の周知も考えられている。

(4) 生物多様性との関わり

絶滅危惧種や希少種は、生物多様性をはかるわかりやすい指標であり、また、その保全活動は地域住民にとっても理解しやすく、環境保護に取り組むきっかけとなっている。いしかわレッドデータブック掲載種は増加しており、絶滅危惧種や希少種の現状把握や保全に関する調査研究は課題であるが、ビオトープづくりや外来種の駆除により、シャープゲンゴロウモドキやトミヨの数が回復しているという明るい兆しもある。

<参考文献>

図書・報告書

- 1) 赤石大輔 (2008 年)『キノコ山の作り方～キノコから里山の再生を目指して～』能登半島里山里海自然学校
- 2) 赤石大輔 (2011 年)『里山里海を活用した環境教育』能登半島里山里海自然学校
- 3) 財団法人地域活性化センター (2012 年)『月刊地域づくり』財団法人地域活性化センター、p.42
- 4) 国際連合大学高等研究所 (2010 年)『里山・里海：日本の社会生態学的生産ランドスケープ 北信越の経験と教訓ー過疎・高齢化を克服し、豊かな自然と伝統を活かすー』国際連合大学高等研究所
- 5) 能登島自然の里ながさき 北陸水生生物研究センター (2010 年)『長崎地区の里山保全と地域活性化を目指して 能登島長崎地区里山保全計画策定のための調査報告書』能登島自然の里ながさき 北陸水生生物研究センター、p.27、p.52
- 6) 小路晋作、赤石大輔、中村浩二、西屋馨、野崎英吉、(2009 年)『石川県の自然と環境 えこナビ』社団法人いしかわ環境パートナーシップ県民会議、橋本確文堂、p.14-15
- 7) 中島健吾、草光紀子、竹田俊雄、徳本洋、池谷内吉光 (2007 年)『石川県の自然と環境 えこナビ』社団法人いしかわ環境パートナーシップ県民会議、橋本確文堂、p.8、p.14、p.16
- 8) 株式会社 橋本確文堂 (2008 年)『自然人 冬 第 19 号』株式会社 橋本確文堂、p.32-33
- 9) 環境省 (2010 年)『里地里山保全活用行動計画』環境省自然環境局
- 10) 帯谷博明 (2000 年)『漁業者による植林運動の展開と性格変容』環境社会学会、環境社会学研究 (6) p.148-162
- 11) 伊藤武・小川真 (1979 年)『マツタケ菌の増殖法 (Ⅱ) 林内植生の手入れとマツタケのシロの増殖』一般社団法人 日本森林学会、日本林学会誌 61 (5) p.163-173
- 12) 杉山恵一 (2009 年)『ビオトープ』社団法人 地盤工学会、地盤工学会誌 57 (4) p.39-40
- 13) 金子龍太郎・竺文彦・関川雅之・蜂谷弘子『子どもの教育・福祉におけるビオトープ実践の意義』龍谷大学国際社会文化研究所、紀要 6p.381-387
- 14) 羽咋市役所 (2009 年)『広報はくい』羽咋市役所、p.15
- 15) 石川県農林水産部森林管理課、社団法人 石川の森づくり推進協会 (2010 年)『企業の森づくり活動事例集 2010』石川県農林水産部森林管理課、社団法人 石川の森づくり推進協会
- 16) のと共栄信用金庫 (2012 年)『“能登の森づくり” 定期預金 (森づくりファンド「やまもり」) パンフレット』のと共栄信用金庫

その他

- 17) 独立行政法人 森林総合研究所九州支所 HP
〈<http://www.ffpri-kys.affrc.go.jp/kysmr/data/mr0070k1.htm>〉
- 18) 環境省 生物多様性情報システム HP
〈<http://www.biodic.go.jp/J-IBIS.html>〉
- 19) 石川県 HP 石川県レッドデータブック概要紹介
〈<http://www.pref.ishikawa.lg.jp/sizen/reddata/index.html>〉
- 20) 日本動物園水族館協会 野生動物保護基金 HP
〈http://www.jaza.jp/wild_at/bokin_tyosa06.htm〉
- 21) キノコ日記 〈http://www.satoyama-satoumi.com/satoyama_blog/kinoko/〉
- 22) 財団法人 いしかわ農業人材機構ホームページ
〈<http://inz.jpn.org/nougyou-2/nougyou-2-8/cat111/post-220.html>〉
- 23) 株式会社 日経 BP ホームページ
〈http://eco.nikkeibp.co.jp/style/eco/person/080617_kaki01/〉
〈http://eco.nikkeibp.co.jp/style/eco/person/080624_kaki02/〉
- 24) いしかわ森林環境税ホームページ
〈<http://www.pref.ishikawa.jp/shinrin/zei/index.html>〉
- 25) のと共栄信用金庫ホームページ
〈http://www.notoshin.co.jp/dyn/data/ni/ni_00804.html〉



01



02



03



04



05



06



07



08



09



10



11



12



13



14

- 01 水田(志賀町赤住)
- 02 水田(志賀町大福寺)
- 03 定置網(七尾市鹿渡島)
- 04 なまこ
- 05 海藻天日干し
(輪島市軸倉島)
- 06 ころ柿(志賀町)
- 07 酒造
- 08 能登ワイン(穴水町・四季の丘)
- 09 のとギリシマツツジ
(珠洲市・前家)
- 10 能登大納言小豆
- 11 海女漁(輪島市軸倉島)
- 12 炭焼き(能登町)
- 13 能登上布(中能登町)
- 14 揚げ浜式製塩
(珠洲市・角花家)



15



16



17



18



19



20



21



22



23



24



25



26



27



28

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| 15 あばれ祭り
(能登町宇出津) | 23 輪島大祭(輪島市) |
| 16 お熊甲祭
(七尾市中島町) | 24~26 あえのこと
(珠洲市・田中家) |
| 17 虫送り(穴水町宇留地) | 27 アマメハギ
(輪島市門前町) |
| 18 御陣乗太鼓
(輪島市名舟町) | 28 原山大池(中能登町原山) |
| 19 青柏祭(七尾市) | |
| 20~21 石崎奉燈祭
(七尾市石崎町) | |
| 22 ヨバレ(能登町・あばれ祭り) | |



29



30



31



32



33



34



35



36



37



38



39



40



41



42

- | | |
|----------------------|------------------------|
| 29 茅葺き民家
(輪島市三井町) | 39 雪景色 |
| 30 茅葺き(能登町五十里) | 40 生き物調査
(能登町・春蘭の里) |
| 31 間垣(輪島市大沢町) | 41 白鳥(羽咋市・白鳥の里) |
| 32 カキ棚(七尾市中島町) | 42 原木しいたけ
(穴水町河内) |
| 33 棚田(輪島市金蔵) | |
| 34 棚田(志賀町笹波) | |
| 35 白米千枚田(輪島市白米町) | |
| 36 福浦港(志賀町) | |
| 37 七尾湾 | |
| 38 波の花(輪島市・曾々木海岸) | |

能登の 里山里海

「能登の里山里海」世界農業遺産活用実行委員会

〒920-8580

石川県金沢市鞍月1-1 石川県環境部里山創成室内

Tel:076-225-1478 Fax:076-225-1479

Mail:satoyama@pref.ishikawa.lg.jp

能登の里山里海ポータル

検索

