

## 井川に「いきる」

メタデータ	<p>言語: Japanese</p> <p>出版者: 静岡大学人文学部社会学科文化人類学コース</p> <p>公開日: 2011-12-22</p> <p>キーワード (Ja):</p> <p>キーワード (En):</p> <p>作成者: 五百崎, 慶太, 長原, みずほ, 奥村, 佳奈</p> <p>メールアドレス:</p> <p>所属:</p>
URL	<a href="http://hdl.handle.net/10297/6326">http://hdl.handle.net/10297/6326</a>

## 井川に「いきる」

五百崎 慶太、長原 みずほ、奥村 佳奈

はじめに

- 1 井川の人々と共に「生きる」雑穀文化
  - 1.1 昔からの雑穀栽培とその暮らし
    - 1.1.1 井川の農業と山仕事
    - 1.1.2 山を利用して生活する井川の人々
    - 1.1.3 井川での生活と雑穀栽培
  - 1.2 戦後から現在の雑穀栽培
    - 1.2.1 ダム開発・戦後の配給による変化
    - 1.2.2 雑穀栽培の縮小と現状
    - 1.2.3 焼畑の消滅とヤマメ祭り
  - 1.3 井川の雑穀文化の存続について
    - 1.3.1 井川の人々の雑穀に対する意識とこれから
- 2 暮らしに「活きる」井川メンパ
  - 2.1 井川メンパ
    - 2.1.1 井川メンパの歴史
    - 2.1.2 現在の井川メンパ
  - 2.2 変わらない良さ
  - 2.3 実際の使用例
  - 2.4 身近な伝統工芸
- 3 地域医療で井川に「居きる」
  - 3.1 井川の医療事情
    - 3.1.1 井川の医療環境とダム建設
    - 3.1.2 診療所設立と難航する医師確保
    - 3.1.3 暮らしの中の医療
  - 3.2 変わる井川の地域医療
    - 3.2.1 山田先生の赴任
    - 3.2.2 地域密着の医療
  - 3.3 地域医療で井川に「居きる」

おわりに

参考文献・参考資料

## はじめに

井川では 65 歳以上の高齢者の割合が 50 パーセントを超え、このままでは共同体としての機能を果たせなくなるとともに、今ある暮らしを後世に伝えていくことができず、消滅する恐れもある。

井川がそのような危機的状況に陥ってしまった理由として考えられるのは、一つには井川が深い山々に囲まれ、交通の便が悪い環境にあるからというのが挙げられるだろう。自動車普及する以前は街まで降りるのに丸一日かかっていた。現在自動車でも街に行くまでに 1 時間半以上はかかってしまうのだ。昭和 27（1952）年に井川ダムが建設され始めたときには一時的に人口が増えたものの、その人たちがいつくことはなく、ダム完成後から人口は減少の一途をたどっていた。平成 22（2010）年末の人口は 650 人である。

しかし、上記のような特殊な環境のために生まれた、井川ならではの暮らしの工夫が多くあるということが今回の現地調査によりわかった。その中でも、水田耕作ができなかったためにはじまった雑穀栽培、山仕事に出かける人が持ち歩いたとされる井川メンパ、暮らしていくうえで欠かすことのできない地域医療の三点に着目し、詳しい調査をしていくことにした。井川ならではのこれらの暮らしは過去のものとなってしまったわけではなく、全く変わらずに残り続けているわけでもない。時代と共に変化をしているのである。本章ではその変遷をたどりながら、現在の井川ならではの暮らしを考えていこうと思う。第一節「井川の人々と共に『生きる』雑穀文化」では、多くの研究者が調べている井川の雑穀を、過去の調査だけでなく現在の井川の実態を中心に調査した。井川の雑穀文化の現状や課題を考えるとともに、これからさらに全国に増加していくと考えられる高齢化した村落での文化の継承の一つの事例としても注目している。第二節「暮らしに『活きる』井川メンパ」では、伝統工芸である「井川メンパ」が今でも実際に使われているということを知り、実際に井川メンパを使用しているひとから聞き取り調査を行なうと同時に、井川メンパを制作している海野周一氏からも井川メンパの今後についての考えを聞いた。第三節「地域医療で井川に『居きる』」では、井川における病院の役割、そして、地域に病院があるという重要性、またそれが井川に住む人に何をもたらすかということを中心に、井川での医療の歴史もたどりつつ論じていく。

井川の文化の今昔をたどることで、井川に長く息づいていた大切な文化を消滅の危機から救い、今後も存続させる手立てはないか。それを考えることを本章の一貫したテーマとしている。（奥村 佳奈）

## 1 井川の人々と共に『生きる』雑穀文化

### 1.1 昔からの雑穀栽培とその暮らし

#### 1.1.1 井川の農業と山仕事

井川地区は稲作には地質が向いていなかった。さらに、水田を作る広い面積を周辺の山の斜面に確保するのが難しかった。このような理由により稲作はダム工事前の昭和 24

(1949) 年ごろ、468 戸の農家数に対してわずか 2.4 ヘクタールにすぎなかった。さらにこのうち 2.1 ヘクタールは本村周辺のダム開発によって水没した。現物補償として西山平に新たに水田が開かれたため、昭和 30 年代に水田耕作が再び行われるようになった。それでも 7 ヘクタールほどだった(松本 2006)。井川で稲作は向いていないという話は井川の調査中に何度も聞いた話であり、井川に住む人々の共通認識であるようだ。その代わりに、井川では古来より山林を伐採しての焼畑耕作が長い間行われた。井川の焼畑耕作は、集落から離れた山を切り開く。その後焼畑のために火入れをして、ヒエ・アワ・キビ・ホウキモロコシ・ソバ・大豆・小豆などを育てていた。注目すべきは、現在でも祭礼のために焼畑で雑穀を育てているところだ。全国的にみても珍しいという話なので、そういう意味でも井川の雑穀栽培に興味をひかれた。

### 1.1.2 山を利用して生活する井川の人々

井川地区では林業を生業とする人々が多くいた。農家の人は雑穀を育てるだけでなく、さまざまな食料や必需品を自給していた。戦前の生活について滝浪義男氏(80 代 男性)に話を伺った。山で働く人の中には炭焼き小屋などを営んでいた人もいた。険しい山を越え静岡の方まで炭を売りに行くこともあった。森林が大きな資産価値とみなされていた時代、山を持っている人は資産家だった。山を持たない人が家の屋根にスギの皮を必要とした際は、その皮を得るために山を持つ人の杉を伐採する代わりにスギの皮を得た。干し草を得たい人は山の持ち主に頼み、山の草を刈らせてもらう。雑穀を育てる土地を持たない人は雑木林を切る代わりに、焼畑を行う場所を借りた。数年間輪作し、雑穀の収穫後はその土地にスギ・ヒノキを植えた。山を持っている人は、基本的に山の管理のみだった。「ひとより」と呼ばれる日雇い労働者も出入りしていたそうだ。滝浪氏によると、昭和初期はほんの数人を除くと、小学校の義務教育と、2 年の中学校までで学業を修める人がほとんどであり、高等学校に進んだ人はほとんどいなかった。この時代は井川に留まる人が多かった。高等学校を卒業した人は、教師などになる人が多かった。滝浪氏自身も井川を離れ、農業試験場で働いていた。その後、農業をするために井川に帰ってきたそうだ。しかし、現在の井川は働ける職が限られ、新たに若い人が井川内で働くのが難しいのが現状だ。その結果として、高齢者率 50 パーセントを超える集落となっている。

### 1.1.3 井川での生活と雑穀栽培

井川地区の雑穀栽培の特徴を述べていく。井川の雑穀文化を知る上で、私は特に井川の雑穀栽培における変化が大きかった終戦・ダム開発の前後に焦点をあてて話をうかがった。

井川の焼畑耕作について、閑蔵地区で現在でも雑穀を作り続けている金澤ふさえ氏(80 代 女性)に話を伺った。金澤氏によると、戦前は家の裏にある山で焼畑を行っていたそうだ。いわゆるけもの道に限りなく近い、人一人がやっと通れるような道なので、近くても移動にはとても時間がかかった。金澤氏のお宅では、焼畑地の近くに建てる、出作り小



屋という小屋に春から秋まで毎年一時的に移り住んでいた。夏に出作り小屋に住んで、冬は出作り小屋に蓄えた収穫した雑穀を家の方に運ぶのが主な流れだった。出作り小屋の目的としては、家から耕地まで行くのに多大な労力を必要とすることと、収穫した雑穀を保存すること、獣害を防ぐことが主な目的である。獣害になりうる獣はイノシシやシカ、サル、クマ、ウサギなどだ。とくにイノシシの被害は大きい。収穫直前の作物がたった一晩で食い荒らされることもざらだった。獣に対応するためにすることと言えば、鳴り物で脅かすことと、人間の臭いや強烈な臭いを充満させて、鼻が鋭敏な獣たちを近寄らせないようにという対策がとられた。鳴り物で脅かすときは、出作り小屋よりもさらに耕地に近い監視小屋を作っていた。その監視小屋は静岡県下では「タオイヤ」とか「ヨオイ小屋」と呼んでいた。そのタオイヤに長さ 30～40 センチメートルほどの竹筒や木の板、あるいは缶詰の空き缶などを数本並べて吊るし、タオイヤからまで紐で引いておいて、脅かし、追い払う。臭いを利用した獣害対策としては、イノシシや魚の内臓や肉、皮などを腐らせたものを利用し、それをボロ布に染み込ませて焼畑地の周囲に立てたり、つるしたり、塗って強烈な臭いを生み出し防ぐ方法もあった。人間の臭いを利用する獣害対策としては、人の汗が染み込んだ衣類や、煙で燻したボロ布などを使用した。これと似たようなものに、全国各地で「ヤイジモ」「ヤイカガシ」と呼ばれるものがある。これらは、30～40 センチメートルほどの竹の先に人やイノシシの毛を焦がしたものを挟んで、その上に雨除けの薄板をかぶせ、焼畑地の 2～3 メートル間隔でたて巡らしたものである。金澤氏の家では昔はブリキの缶を打ち鳴らして追い払っていた。金澤氏のお宅で作っていた雑穀はヒエ・アワ・アズモ・ソバなどで、春にヒエなどを植え、秋にソバを植えた。数年輪作し、他の場所に移った。焼畑の耕地は一般に同じ場所へは 30 年周期で回していた。焼畑には、井川のメンパにヒエ飯を詰めて出かけた。ヒエが七割でアワが三割のヒエ飯が一般的だった。また、ヒエの糠を入れたりもした。副食は野菜の煮物や漬物、塩魚、春になるとアザミの根やとちの実などをあえ物にした。井川の戦前の暮らしについて、本村に住む海野勲氏の書いた資料に以下のようにある。

朝暗いうちに朝食、二回目は午前十時頃で（ちゃめし）三回目は午後二時頃で（ひるめし）一日の仕事を終えてとる食事（ゆうはん）は午後七時頃に食べた。主食の足りない場合は粟、稗の団子、こうぼうがき、小豆がき、そばがきなどで補った。男の仕事着は藤の繊維で「フンダゴ」という布を織って着ていた。女の仕事着は着物の上に細帯をしめ、腰巻き姿で藁草履を履いて作業していた。戦後は地下足袋やもんぺをはくようになった。

海野勲氏 提供資料

一日三食の食生活が多くの人々に定着した明治以降でも、井川は長い間一日四食の食生活であった。忙しく、肉体労働を中心とするな生活だったことが伺い知れる。それは、井

川のメンパにも影響を与えている。井川のメンパは、2食分の容量があり、2回に分けて食べることが前提となっている。また、雑穀は一度植えると収穫までの手間が少ないので、作業のない時期は別の作物を育て、醤油やみそなど、今では他から買ってくるようなものまで家庭で作るのがどの家庭でも行われた。食料のほぼ全てが自給自足できたが、塩は外部から運ばなければならず、井川から静岡の中心部の方まで山道を歩いて買い出しに出かけていた。それは、大変な重労働であった。怪力で、井川から静岡まで買い出しに出かけた際の逸話が有名な「てしまんく」のような民話がうまれるのも納得だ。これから、井川が食文化や伝承にそのまま反映されているのである。

## 1.2 戦後から現在の雑穀栽培

### 1.2.1 ダム開発・戦後の配給による変化

本項では、終戦後、そしてダム開発によって変化していった井川村の変化について述べていく。まず、昭和 13(1938)年の国家総動員法による配給によって、これまで井川村ではほとんど食べられなかった米食が定着した。遠方から、配給制だけでは十分な食料を得られない人が井川へ訪れた。米よりも安価な雑穀を買いに訪れたのである。井川ダム建設が昭和 30(1955)年に始まった。作業員がたくさん井川に来たことによって、人々の生活や職業を大きく変化させた。井川ダム建設のため、住民の悲願であった幹線道路整備として大日道路の代わりに井川林道の整備が行われた。これにより静岡市内までの所要時間が 2 時間以内に大幅に改善された。井川の外から買ってきた米を主食とする生活が完全に定着し、雑穀離れが進んだ。また、電気が長い間供給されなかった井川地区は、それまで石油ランプによって明かりをとっていた。それが昭和 33(1958)年に電気が通るようになった。そして、井川ダム建設によって人口が約 2 倍になり、パチンコ店・映画館などの娯楽施設も生まれた。ダム工事で訪れる作業員相手に商売をする人も出てきて、ここでも雑穀を育てる人は減っていった。また、ダム開発によって井川湖が生まれた。湖に沈んでしまった家や畑の持ち主は、多額の補償金をもらった。そのお金で静岡の中心部に新しい家を買った人が多くいた。井川から降りて静岡の方にもう一つ家を作って移住する人も多かった。ダム建設で商店が増えたので、井川内ですべて生活に必要なものが手に入るようになった。しかし、ダム建設後、作業員などがいなくなることで、立ちいかなくなる店が続出し、井川の商店は激減した。かわりに、道路ができたおかげで、井川で手に入らないものは静岡市の中心部まで車などで行き、手に入れるという現在と変わらない生活になった。この間、昔ほどの家庭も携わっていた雑穀栽培がだんだんと縮小していくとともに、作り手の高齢化が進んだ。

### 1.2.2 雑穀栽培の縮小と現状

前述の通り、井川の雑穀栽培は戦争中の配給で米食が定着したため、縮小の方向に向かった。今の井川で雑穀を育てているのはほんの一部の方のみだ。金澤氏は閑蔵地区に住み、

おみやげ屋で売るための雑穀を育てている。金澤氏が現在育てている雑穀はアワとキビやホウキモロコシである。今はほとんど自分の家では食べることはなく、ほんのときどき食べるだけだ。食べ方としてはアワを餅にして食べ、キビは粉にしたのちに餅にして食べることが多い。また、井川のおみやげ屋にもキビなどを卸している。食料生産としての焼畑は井川では昭和 38(1963)年以降は行われておらず、現在金澤氏は他の野菜などが植えてある畑の一角を利用して雑穀を育てている。山間部で作物を育てるうえで、一番大変なことは、今になっても獣害だ。サル・シカ・イノシシなどの被害が怖いそうだ。家の近くで作物を作っているが、バリケードを作っても飛び越えてくるサルや、バリケードの下に穴を掘って下を通ってくるイノシシに毎年苦労している。昔は今ほどには人里近くまで獣が下りてくることはなく、徐々に家の近くまでに降りてくるようになった。雑穀は焼畑耕作では直播だが、畑作では苗まで育てて植えている。アワの苗の植え付けは、新暦の 4 月 17 日 収穫は 8 月 20 日頃と毎年大体決めている。キビも 5 月 3 日、4 日頃に植えて 8 月頃には収穫できるそうだ。現在は焼畑ではなく常畑なので、肥料が必要になる。肥料は硫安と石灰を使っている。雑穀栽培に使う道具はクワ・カツギ、二つ又か三つ又のクワなどを使い、木の臼、さらには電動の木の臼を自作して使っている。閑蔵地区にも、井川ダム建設時には多くの人が住んだ。しかし、現在は戸数も減り、ほとんどが高齢者となっている。井川で雑穀を栽培している人はほとんど顔見知りであり、井川の雑穀を研究している人とも関わりあいがあり、交流をもっていた。井川の外から来る熱心な研究者も井川の雑穀に関わる人の中にはいる。しかし、井川で雑穀を育てている農家は減り続けて、体力の問題や雑穀をたくさん作っても消費する機会がそれほどないといった理由で規模が小さくなってしまった。



写真 1 獣害対策のフェンスで囲んだ雑穀を  
育てている畑



写真 2 金澤 ふさえ氏

### 1.2.3 焼畑の消滅とヤマメ祭り

昭和 38(1963)年以降焼畑は行われていない。しかし、例外的にヤマメ祭りのために焼畑がおこなわれている。ヤマメ祭りは静岡県指定無形民俗文化財に指定されている。この祭りの特徴は、特殊神饌として「ヤマメずし」が神に献じられるところにある。ヤマメずしの材料となるアワは、今も焼畑によって栽培される。また、ヤマメも明神谷という神聖な場所で釣ってくるものとされ、明神谷では魚釣り祭りと称する捕獲儀礼が厳かに執り行われる。ヤマメずしは、8 月 26 日の夕刻、神前に献じられ、翌日、氏子に振舞われる。焼畑や狩猟・漁などの井川の山村文化を象徴する民俗行事だ。実際に祭礼用の焼畑の行われている田辺地区に行った。例年焼畑は田辺地区を 4 つの班に分けて毎年担当の班をローテーションさせている。しかし、4 年に 1 度大祭といって神輿などを担ぐ、大きな祝い事をする。4 年で 4 班なので、毎年大祭のときに同じ班が担当しないように調整している。今年の焼畑は、田代地区の家からほど近い畑の一角で行われていた。民家が集まっているエリアなので、獣害の心配はない。しかし、直播で行うので鳥がモミを食べてしまうためネットを張っている。毎年、焼畑を行う際はテレビなどが取材にくる。世話は班の住民全員で行い、畑仕事の合間に雑草を抜いたり間引いたりといった手入れをしていた。班全体で雑穀を育てているという印象を受けた。



写真 3 焼畑後にアワを植えている祭礼用の畑

## 1.3 井川の雑穀文化の存続について

### 1.3.1 井川の人々の雑穀に対する意識とこれから

井川で雑穀に関わる人に話を聞くと、どの人も「雑穀を育てるのをこれからも続けてほしい」という意識を持っているようだ。なかでも「先祖から受け継いだ種を絶やしたくない」という思いのもとに毎年雑穀を育てている方がいて、とても感動した。その思いが通じたのか、比較的若い人で雑穀を育てはじめた人もでてきたそう。雑穀栽培の規模自体は縮小してしまっているが伝統を絶やしたくないという人があるかぎり井川では雑穀の栽培がこれからも続いていきそう。雑穀を作っても消費できないということを井川の農家

の方によく聞いた。雑穀を自分の家でときどき食べる程度という家が多く、ある程度以上作ると余ってしまうようだ。他の雑穀栽培地域では、自分の家以外でも雑穀を消費している例がいくつもある。沖縄県竹町波照間島では、栽培したキビを島外に住む息子や娘、親戚などに贈ってあげることがある。また、雑穀栽培の盛んな岩手県では「つきあい」といって親戚や知人に雑穀を贈るといったことも行われている。長野県の佐久市では地元の病院や学校などの施設で雑穀を利用することが定着している(増田 2003)。自分で食べるだけでなく、遠くに住む家族や親族、地域の人を雑穀が結びつけている例である。雑穀を消費する習慣ができれば、無理なく雑穀を消費でき、農家の人々も余らせることなく雑穀の栽培を続けられる。

ヤマメ祭りに向けて班で協力して伝統的な焼畑で雑穀を育てることは、班全体の交流の機会になるとともに、井川の焼畑の方法や文化を後世に伝えるのに役に立っている。ヤマメ祭りの焼畑を行うために集まった人の多くは 65 歳以上だった。65 歳以上でもヤマメ祭りで作るまで焼畑や雑穀を育てたことのない人もいた。地域全体で文化を共有する手段としてヤマメ祭りが役割を果たしている。

井川でこれから雑穀栽培が増えることは難しい。しかし、ヤマメ祭りを中心として焼畑や雑穀栽培の文化は残っていきそうだ。井川では時代の変化により雑穀栽培のための儀礼が、儀礼のための雑穀栽培に変化した。他の地域にも時代の変化で儀礼を中心として残っている伝統もある。コミュニティ全体で文化を残していく動きがあり、個人レベルでも文化を残そうという意志のある人がいることが、高齢化や過疎化が顕在化した地域で文化を守り続けるために必要なことである。(五百崎 慶太)

## 2 暮らしに「生きる」井川メンパ

### 2.1 井川メンパ

#### 2.1.1 井川メンパの歴史

井川メンパは、井川でつくられている伝統工芸品である。弁当箱として現在でも地域の人々に親しまれている。天然ヒノキの柾目のものを使用し、「カバ」と呼ばれる山桜の皮で縫い合わせる。非常に丈夫で、先祖代々修理をしながら受け継がれているメンパもある。もともとは山仕事をする人が、「じんきち」と呼ばれる藤の皮でつくった袋に入れて持ち運ぶ弁当箱だった。山仕事は昼を過ぎるため、ふたの方にもたくさん粟のごはんを詰めて容器と合わせ、2 食分を持ち運んでいた。この持ち歩き方を「ケヌキ合わせ」とよんでいた。

井川メンパのもととなった曲物がつくられはじめたのは鎌倉時代ごろからと考えられる。このあたりでは金が採取できたため、室町時代には小河内で大掛かりな金の採掘がおこなわれた。このときの採掘道具に「掘り盆」、精選に「揺鉢」などの曲物を使用していたため、曲物技術が発達していった(岩井 1994)。文献上では宝暦 11(1761)年、小河内村の「指出し帳」に、農家が副業として曲物細工をしていたと記されているのが最初である(宮本)。小河内の曲物技術と、漆塗りの文化が発達していた上坂本の技術が合わさって「井川メンパ」にな

ったと考えられる。

井川メンパは作り手が少なくすべて手作業であるため生産できる数が限られており、非常に高価で貴重な弁当箱である。それに漆の工芸品は、他の地域では日常生活で使われる民具というよりは、むしろ美術品のような価値をもっている。しかし井川の人々に伺ってみると、井川メンパは日常的に使われている弁当箱で、皆持っているという。使い勝手の良いプラスチックの弁当箱なども普及している現代で、なぜ井川メンパは昔から変わらず使い続けられているのかということに興味を持ち、今回の調査にあたった。

調査地では主に地域の様々な年齢層の方から井川メンパの使用状況について聞き、井川メンパがどの程度地域に根付いたものであるかを調べた。そして、現在井川地区で唯一井川メンパを製作している海野周一氏のお宅を訪ねた。海野氏は現在母・妻と共に、先代の海野想次氏の建てた工房のある家で暮らしており、2人の子どもは井川を離れている。実際に海野周一氏が井川メンパを製作しているところを見学させていただいたり、インタビューに答えていただいたりして、井川メンパの作り手側の視点にも注目した。

## 2.1.2 現在の井川メンパ

現在の井川メンパの木地に使用されているのは、静岡県の大井川上流に位置する本川根地区の原生林でとれる天然ヒノキである。曲げに使われる木は特に密度のあるしっかりとしたものであることが重要で、そのような木はなかなか見つからない。そのため、山仕事に入る人がメンパに適した木を発見したときに、周一氏に電話で連絡をする。そして、周一氏が直接その木を見てから井川メンパの木地にするか決める。以前は井川でも密で良質なヒノキがとれていたが、開発による伐採でなくなってしまった。そのため現在では、井川から離れた原生林の木を使用している。木材の加工は森林組合で行われている。加工をするのは2～3年に一度で、切り終わった木は3年ほど乾燥させてから使われる。

曲げた木地を縫いとめるための山桜の皮「カバ」は、地元の人々の善意で取ってきてもらっているという。これも山仕事に行く人が仕事に入るついでに取ってくる。井川メンパの製作には、地元の人、特に山仕事をしている人々とのつながりも重要である。

また、漆は静岡市の漆業者から取り寄せている。この業者は少なくとも2代前から変わっていない。井川メンパをつくる際に最も重要なのが漆の塗りである。漆は温度や湿度で勝手が全く変わってくるものであるため、漆作業のときには奥の部屋へ行き、特に慎重に作業する。冷房や暖房が普及する以前は、湿度が足りず冬場に漆作業をすることはできなかった。冬は木を曲げて下ごしらえをしておき、湿度の高い季節に漆塗りをしていた。1年を通して計画的に作業をしなければ完成しなかったが、冷暖房の普及により温度・湿度の管理が容易になったため、現在は時期に大きく左右されるということはない。現在は200個ほどのメンパを同時につくっていき、約2か月半で完成させる。蓋と身を合わせるので、一度に100個の井川メンパが生産されることになる。新品と修理のメンパは同時に流れて作業をしていく。



井川メンパの製作工程は、大きく成形と漆作業に分けられる。まず、ヒノキを決められた寸法に裁断し、かんなで削って厚さを整える。木のふちを面取りしたのち、「木鼻」という、井川メンパの側面の重なるところが厚くならないように、徐々に薄くする作業をする。その後木を熱湯に浸し、曲げる「木殺し」という作業をおこなう。これを 2~3 日乾燥させる。乾燥したら、山桜の皮で側面を縫い合わせる。これを「カバ縫い」という。この作業は海野周一氏の母親が担当しているそうである。カバ縫いをしたものに底をはめたら、井川メンパの成形は完了する。ここからは漆塗りの作業である。はじめに柿渋に弁柄を混ぜたものを下地として 2 回塗る。これにより、木地を固める。次に漆を接着剤として使い、底と周りの隙間を埋める。底のふちを丸カンナで整え、底やカバで縫い合わせた部分に漆と砥の粉を混ぜた錆び漆を塗る「錆付け」をおこない、紙やすりで錆び漆を平らにする。その上から柿渋を塗り、さらに本漆を仕上げとして 2~3 回塗るというのが製作工程の大きな流れである(静岡県郷土工芸品振興会 1999)。

形は丸型・角型・小判型の 3 種類である。最も典型的なものは丸型である。小判型のメンパははじめ、地域の人の声により登山記念用として海野貞一氏の手によって生み出され、そのまま定着した。子供や女性に人気の形である。メンパの大きさには男メンパ、女メンパ、菜メンパの 3 種類があり、使い終わったらすべて重ねてまとめることができる。おひつもあり、最大で一升入のものまでつくられている。

また、弁当箱以外にも裁縫箱に使われている大きなものもある。これはメンパとは呼ばず、「おんけ」と呼ばれている。決まった製作工程でつくられた弁当箱のことを「井川メンパ」とよぶことがわかる。

## 2.2 変わらない良さ

海野周一氏は先代から受け継いだ道具で、昔から変わらない 48 工程の製作工程をふまえて井川メンパをつくっている。製作の中で変わったところがあるとすれば電動ののこを使うようになったことと空調設備が整ったことぐらいで、他の作業は変える必要がないほど洗練されている。一連の工程が井川メンパには重要なのである。

工房も周一氏の父親である想次氏が建てたものをそのまま利用している。横に長い平屋で、漆塗りをする部屋と曲げなどをする部屋に分かれている。木を加工する作業場は開放的で、作業の様子を見学できるようになっている。そこから戸を 2 枚隔てて漆の部屋がある。ほこりが立つとメ



写真 4 漆の部屋で錆付け作業をする海野周一氏

ンパの仕上がりに影響がでしてしまうため、漆作業は通常見せてもらう事ができない。今回は錆つけという作業を特別に見せていただく事が出来た。ヘラで底まわりや色がはげところ、錆漆を塗っていき、表面を整えていく作業である。このときは修理に持ってこられたメンパを直していた。

周一氏の2代前に当たる貞一氏が使っていた工房はダムで沈んでしまい、ダムの完成後、貞一氏は静岡市街の長男の家でメンパを製作していた。井川メンパを作る家がほとんどなくなってしまった頃、二男の想次氏は森林組合に勤めていたが、当時井川の村長であった森山氏に頼まれメンパ屋を継いだ。想次氏は、兄と一緒に小学校高学年のころから貞一氏のメンパづくりを手伝っていた。貞一氏の塗った下地をふき取ったり、はんこを押したりといった作業を手伝っていたと、想次氏の妹であるみち子氏は話していた。貞一氏がメンパを作っていた頃は、注文が一度にたくさん入ると家族皆で作業をしていたという。しかし、外側の漆塗りだけは貞一氏の仕事だった。

周一氏は井川メンパづくりを父親の想次氏と一緒に作業をしながら覚えて言ったという。現在はカバ縫いの作業を周一氏の母が担当しており、その他の作業は周一氏が担っている。

### 2.3 実際の使用例

A氏(70代後半 女性)の家で現在使われているメンパは、A氏の夫のおじいさんのおじいさんの代から使われているようで、使いすぎて漆がはげてしまい、色が白っぽくなっている。井川メンパのことを知らない人にとっては、このように漆もはげてしまったような古いメンパは奇妙にうつるだろう。実際嫁として井川に来て最初の頃に、使い古された井川メンパをゴミと勘違いして捨ててしまったという話も聞いた。しかし井川の人々は、使い込んだ井川メンパに特別な思い入れを持っており、大事に使用している。海野 勲氏のお宅には「海野惣兵衛」とはんこが押された古いメンパがあった。どれほど前のものか正確にはわからないが、200年くらい前のものであると話してくれた。このメンパは弁当箱としてではなく、現在は米櫃の米を計るのに使っているという。

森林組合のB氏(50代後半 男性)も井川メンパを愛用している。メンパには白ご飯のみを入れ、おかずはタッパーに入れて持ってきていた。仕事のときにはいつも使用しているという。井川メンパはご飯をおいしく保存できると話してくれた。

中学校を訪問した時には、どの中学生も井川メンパを持っているという話を聞かせてもらった。3人の中学生に話を聞いたが、皆小判型のメンパを使用している



写真5 海野勲氏のお宅の井川メンパ



と言っていた。中には父親のお下がりを使用しているという中学生もいた。しかし、使用法は様々で、おかずをメンパに入れ、ご飯はおにぎりにして持ってくる人、逆にメンパにはご飯を入れ、おかずはプラスチックの容器に入れて持ち歩く方、大きなメンパにおかず、中くらいのメンパにごはんを詰める人と様々だった。メンパといっても詰め方は各家庭によって違い、一般的な使い方というのは特にはないのが面白いと思った。

## 2.4 身近な伝統工芸

今回、井川に住む方々にお話を聞く機会をたくさんいただいたが、私の聞いた中では井川メンパを持っていないという人はいなかった。どの家でも家族分の井川メンパが用意されている。井川では、井川メンパは代々受け継いでいくものであるという考えが根付いているため、親も子も一般的な弁当箱ではなく、メンパを使用している。先祖から受け継いだものだから大切に使おうと思うのだろう。

そして井川メンパには、プラスチックやアルミの弁当箱にはない利点がある。井川メンパは漆を塗り重ねてつくっている。漆のもつ殺菌作用のおかげで食中毒を防ぐことができるのである。また、漆を丁寧に塗ることで、軽くても丈夫な仕上がりになっている。また、木でできているため、冬にはごはんを温かく保つことができる。井川メンパという有名な伝統工芸品だからというだけでなく、これらのような他の弁当箱よりも優れている特性も、井川メンパが人々に愛される理由となっているだろう。

井川地域に住む人々は、井川でつくられているメンパこそが「井川メンパ」であるとしている。昔から変わらない製法で、ずっと使われ続けている道具を使用してつくられているものを「井川メンパ」とみなしていた。

メンパ職人の海野周一さんのつくる井川メンパは、どこにも卸していない、周一氏のもとを訪ねなければ手に入らないものである。周一氏は自宅での販売にこだわりを持っている。卸売業者を介して販売をするようになると、安値での取引により注文も多くなり、ひとつのものを作る時間を短縮しなければならなくなってしまう。そうするとどこかの作業を省略したりしなければならなくなってしまう、結果品質を維持することができなくなってしまう。井川メンパの良さである丁寧な仕事による丈夫さを維持するためには、職人が自分のペースを守りつつ作り続けていくことが重要である。周一氏は、今後も今使っているお客様を大事に、今と同じ製作ペースでつくっていきたいとおっしゃった。職人が客と直接やりとりをすることは、自信をもって品質を保証できないことである。変わらない品質を維持するためにも直売は重要な意味をもっている(小野寺 1985)。また、客も職人と直接やりとりをすることで、井川メンパに対して更に愛着がもてるようになるだろう。それによって長く使いたいという気持ちが起こり、メンパは次の世代へも受け継がれていくのではないだろうか。

現在、周一氏の後継ぎはまだいない。井川を離れている息子もいるが、周一氏としては本人の気持ちを尊重したいと考えている。このままでは井川でメンパを作る人がいなくな

ってしまうが、周一氏は使い続ける人がいる限り井川メンパは残っていきだろうと話していた。(長原 みずほ)

### 3 地域医療で井川に「居きる」

正直なところ、私は実際に井川の地に立つまで井川という地域のことを全くリアルに想像できていなかった。「静岡の市街地から 60 キロ」、「静岡市の最奥」、「元は陸の孤島」など、実習に向かう以前から様々な言葉や情報を聞き、文献や資料で事前学習は行なっていたが、具体的なビジョンは浮かんではいなかった。そのため、到着の間際に対岸の道から本村の集落が見えた時、急に視界が開けたような心地がした。そして、「街から遠く離れたこの地に住む人たちは一体どうやって暮らしているのか」という漠然とした疑問が湧いた。さらに井川での時間が過ぎるごとに、私の関心は「へき地」とされるこの土地で人々が暮らすうえで欠かせない「医療」という分野に移っていった。山々に囲まれるこの井川では、今まで医療に関することにはどう対処していたのか。また、本村の全景の中でひときわ目立つ立派な井川診療所は、人々に何をもちたらし、どんな役割を果たしているのか。多くの高齢者が住む井川では、その人たちに対する身体的・精神的なケアは絶対に必要不可欠なものであろう。それに対してはどのような取り組みがされているのだろうか。とても気になり、「井川と地域医療」をテーマとすることに決めた。

この節では、井川における病院の役割、そして地域に病院があるということの重要性、またそれが井川の人々に何をもちたらすのか、井川の医療の歴史もたどりつつ論じていく。

#### 3.1 井川の医療事情

##### 3.1.1 井川の医療環境とダム建設

井川に公的な診療所ができるのは昭和 32(1957)年のことで、それ以前は井川地区に広く分布する集落全てを、本村に住んでいた井川出身の栗山徳太郎氏開業の栗山医院が診療していた。徳太郎氏に続き息子・正氏が栗山医院を継ぎ、この栗山医院は診療所ができるまでの井川の医療の要を担っていた。栗山医院には入院の設備はなく、主には風邪などの治療を行ない、歯の診療も行なわれていたようである。

この病院で診られないような病気などの患者は、大体的場合は街の病院へと送られていた。盲腸の手術も栗山医院で行なっていたという話も何度か耳にしたが、それは稀な例であるようだ。戦前など井川に車が無かった頃は、急病人が出た時は村の人々で協力して患者を乗せる籠を作り、それを男性 4 人がかりで街まで運んだ。峠越えという道程の厳しさ、そしてかかりすぎる時間ゆえに、街へ行く道中に亡くなってしまった患者も少なくなかったという。

そのような中、井川の人々の暮らしに多大な影響を与えたダム建設が開始される。ダム建設と井川の医療は無縁なものではなく、むしろ密接な関係があったと言ってよいだろう。ダム建設に伴う人口増加と建設による怪我人の増加に、それまでのように栗山医院だけで

対処することは困難であった。そのため、当時ダム建設を主導していた中部電力や間組がダム建設期間中は空き家を一軒借り、そこに街から何人か医者や井川に呼んだ。このころは、大きな手術が必要な患者が出たりすると、中部電力や間組が街へ行くための手配をし、井川では応急手当だけをしていた。

ダム建設にかかわる医療の話はそれだけではない。ダム建設の際に増加した人口は、直接建設に関わる男性ばかりではなく、女性も同じように増えていることに注目したい。世帯を持つ建設作業員の男性が家族総出で井川にやってきたということもあるだろうが、街から出稼ぎとして一人やってきた男性も多く、ダム建設の頃の井川は村中に男性が溢れていたという。それに伴い、同じ頃、街から「パンパイア」と呼ばれた多くの女性が井川にやってきた。

パンパイアの女性は、主に建設のために井川にやってきた男性相手の娼婦として井川に流入した。今の本村と西山平の間あたりの山にパンパイアの小屋が 5 軒ほどあり、そこに毎夜列ができるほどに人が集っていたという。また、建設当時は飲み屋も増えた。そこで出される酒は主にメチルアルコールであり、質の良いものではなかった。そのため、悪酔いする人が多く、道路で寝たりしている姿を見受けることも少なくなかった。そういった状況を受け、一般の家の女性は、夜は怖くて外を歩けなかったのだという。そのような点では、その頃の井川の治安は必ずしも良いとは言えないだろう。先述の、娼婦などの営みが起きるのは「都会」特有の現象である。したがって、この頃の井川は一時的にはあるが、「山の中の都会」と化していたと言える。

話を医療に戻すが、ダム建設を皮切りに井川に多くのパンパイアの女性が流入したことで、性病が広まることが懸念された。そのため、栗山医院では毎週土曜日にパンパイアの女性の診察を行ない、性病の拡大防止に精力的に努めていたのだ。また、質の低い酒を飲んで悪酔いする人や飲みすぎる人が多いため、ダム建設当時は大酒飲みの多い井川の男性に増して、建設作業員のアルコールに関する問題に対処するという仕事が増えたことは間違いないだろう。

### 3.1.2 診療所設立と難航する医師確保

ダム建設により多くの人が井川外部からやってきたことにより人口が急増し、それに伴って医師も増加した井川だったが、建設が終了して数年が経つとダム建設で流入した人々の大半は井川を離れ、そしてそれと同時に医師も井川を去っていった。その後、昭和 32(1957)年に井川診療所が設立されて以来しばらくの間はそれまで井川の医療を担っていた栗山医院と新設の診療所という、二つの病院があった。しかし、間もなくして当時栗山医院の院長であった正氏が亡くなり、息子の洋一氏は街で開業することになり井川を離れた。そうして井川に残された医療施設は診療所のみとなったのである。

診療所は設立以来、井川の新たな医療の要となることを期待されたが、肝心の医師の確保には長年にわたり大変な苦勞があったようだ。

図 1 は、現在井川診療所長を勤める山田寛先生にもらった診療所の医師の移り変わりを示した資料である。

## 井川診療所医師歴

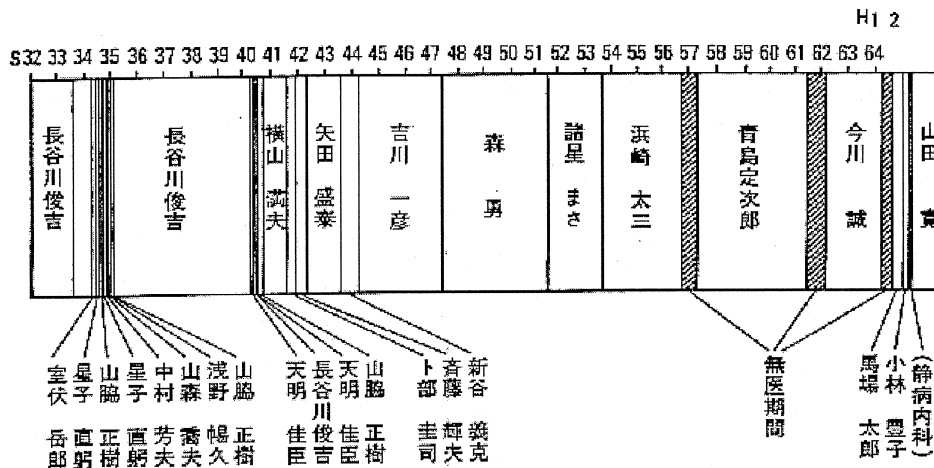


図 1 井川診療所医師歴

ダム完成時の昭和 32 年から 42 年までの 10 年間には、なんと 15 人の医師が(入れ替わりだけを数えると 17 回)代わる代わる井川診療所の医師に就任している。その後も安定した医師確保は出来ず、5、6 年勤めればよい方という状態であった。診療所設立から山田先生赴任までの 30 数年の間で医師が入れ替わった回数は実に 28 回、そして 3 度も無医期間があった。山間に位置する井川にとっての医師確保がいかに困難であったかが伺える。

ダム景気により、井川の人々の暮らしにも自家用車が導入され始めた。それにより、井川の人が街へ行くことは以前と比べてハードルの低いことになりつつあった。村に急病人が出た際は、車を持っている家の人が患者を街へと運ぶなど、村が一体となって力を合わせた。街から迎えが来るということではなく、井川の人々は自分たちの力で何とかするしかなかったのである。ヘリコプターを呼ぶという手段も無いわけではなかったが、そうした場合、当時は出動1回につき約100万円という大金がかかり、めったに呼べるものではなかった。また、街の病院にかかっても、薬の支払いを待ってもらっている人も多くいた。期日までに支払いができないと、取り立て屋がやってきて土地を抵当に巻き上げられたりもした。井川での地域医療の質の向上が今まで以上に求められるようになったのである。

### 3.1.3 暮らしの中の医療

井川では昔から様々な苦勞ゆえに、土地柄をうまく利用した暮らしの中の医療があった。

ここでは、「薬草」と「置き薬」について取り上げる。

まずは井川の薬草についてである。今も薬草を置いている家はほとんどないと聞いたが、ひょんなことから直に薬草を見る機会を得た。情けない話だが、私の班員で実習中に二日酔いをしてしまった子がいた。その時、飲水荘のお隣の栗紀商店が「二日酔いに効くかもしれない」といって、センブリを分けてくれたのだ。これは良い機会と、センブリをつけたお湯を私も試しに少し飲んでみた。薬特有の苦みはあったが、センブリのほど良い香りも口にした時に一緒に漂ってきて、もっと薬らしいものかと思っていたが、想像よりも飲みやすかった。井川支所の望月スミエ氏からもらった薬草の資料をもとに、アパートに帰ってきてから「センブリ」を調べてみたところ、センブリの効用の項目には「消化不良、食欲不振など苦味健胃」と書いてあった。栗紀商店は薬草の効能をしっかりと把握していたようだ。その後もいろんな方に薬草について聞いたが、どの人もセンブリやドクダミ、ゲンノショウコなど、主要な薬草の名前とその処方法、効能については頭に入っていた。薬草は、山で採るほかに自宅の庭等で栽培することが可能なものもあり、自宅で薬草を育てていたという荒尾氏のお宅を訪ねたが、残念なことに薬草取りの名人であった荒尾糾享氏は昨年亡くなられたのだという。そのため、妻である荒尾蓉子氏にお願いし、お話を伺いながら庭を見せていただいた。糾享氏の薬草取りの仲間も皆亡くなってしまったそうで、井川のこれからの薬草文化の衰退が心配される。



写真6 薬草が栽培されていた庭に立つ  
蓉子氏

井川の中では当たり前のように広まっていた薬草文化は、山々に囲まれ、薬をすぐに手に出来なかった井川に特化した文化であり、自然とともにある井川の暮らしの中で工夫された医療であると言える。

続いて、置き薬についてである。様々な医療事情をかかえた井川には、長い間ずっとどの家庭にも置き薬があった。それらは、南アルプスの峠を越えた先の、富山の人々が運んでくれるものであった。それを運んでくれる人々は、薬の詰まった大きな籠を背中に背負ってやってくることから「しょいこさん」と呼ばれ、人々に親しまれていた。「しょいこさん」は年に1, 2度、富山から以前置いていった薬の補充をするためにやってくるのが主な仕事であった。薬は調剤されたものから、漢方、薬草などを幅広く扱っており、井川の人々は軽い風邪などの症状には大体置き薬で対応していた。また、彼らが家にやってきた際に何か症状を抱えていた場合などは相談を持ちかければ症状に合う薬やアドバイスをくれたという。現在では置き薬を置いている家もほとんどない。しかし、この置き薬のシステムは、昔から交通不便で何かと医療の問題を抱えていた井川のニーズに合ったスタイ

ルであったといえる。長い間「陸の孤島」とも呼ばれていた井川にとって、薬を持って向こうからやってきてくれるというのは願っても無いことであっただろう。長年重宝されたことにうなずける。

### 3.2 変わる井川の地域医療

#### 3.2.1 山田先生の赴任

平成 2(1990)年に赴任して以来、今日に至るまで井川診療所の所長を務めているのが、山田寛先生である。山田先生は、赴任後間もなくから井川の医療環境を見直した。まず目についたのが、医療機器や救急体制の不備である。それまで診療所にあった医療機器は古い心電計とレントゲン撮影装置のみであり、村唯一の医療機関としては粗末な設備であった。また、救急に対応するシステムがまったく整っておらず、緊急時は家庭の自家用車か、消防団の車両を利用して街の病院まで行くしか無かったのである。救急医療の制度も福祉も全くないという状態は、年々高齢者の割合の増え行く井川において致命的な欠点であった。

山田先生はまず、診療所の設備を半日人間ドックが行なえるような設備に整え直すこと、緊急に対応した医療用患者搬送車を配備することを目指した。これらは行政の理解もあり赴任から 2 年後、平成 4(1992)年には実現することができた。しかし、先生の赴任から井川にドクターヘリが来てくれるようになるまでの 5 年ほどの間は、緊急の呼び出しは 365 日 24 時間、山田先生が電話を受けていた。時には山田先生自らが車を走らせて患者を街の病院まで運んで行くなど、救急隊の仕事をも山田先生ひとりが担っていた。そうしたことから、井川における救急システムの整備は急務とされた。

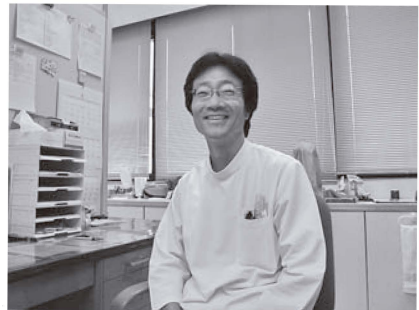


写真 7 井川診療所長 山田寛先生

それと同時に井川で重視されたのは、高齢者のための福祉施設である。糖尿病など様々な問題を抱え、体が悪いとなかなか家の外にも出られず、さらに家でも孤独という高齢者の心のケアが求められていた。村の状態も相まって、山田先生の赴任からわずか 1 年で高齢者福祉施設の建設の声があげられた。平成 8(1996)年には、長島建設の社長である長島吉治氏と山田先生で、市長に直々に建設の申し立てをすることができた。翌平成 9(1997)年には高齢者福祉施設建設の計画は始動し、平成 11(1999)年、待望の診療所と高齢者福祉センターが合築された医療福祉の複合施設「アイセン」



写真 8 ふれあいセンター アイセン

が完成した。当初、この施設の建設費は市からの援助金 2 億円で建設されるはずであった。しかし、村人たちの厚い支援で、森林組合の共有地を売るなどの努力により、建設費は倍



の 4 億円となった。それにより予定よりもはるかに整った設備を備えた施設が誕生したのである。それに続き、平成 13(2001)年には救急車の配備ならびに救急隊の常駐も実現した。救急隊は 6 人の隊員が 2 人ずつ交代制で消防団に滞在する、まさに 365 日 24 時間制でいざという時に備えている。緊急時はこの救急隊に連絡が入り、彼らが患者のもとに駆け付けると同時に山田先生に連絡を入れて連携をとりつつ最善の手段を選択しているのだ。

同じ頃、長年の課題とされていた街への移動手段として、無償で乗れるドクターヘリの制度が整った。それに伴い診療所の横にはヘリポートが設置され、患者のより早い搬送が可能となった。ヘリコプターが飛べるのは晴れた視界の良い日の日中だけと条件が限られているが、それでもヘリコプター、救急車という新たな移動の選択肢が増えたことは井川の医療にとって画期的な変化である。また、街の病院との連携も強化され、平成 6(1994)年から連携をとっていた静岡市立静岡病院、静岡赤十字病院、済生会病院に加えて、平成 13(2001)年に県立総合病院、平成 14(2002)年には静岡厚生病院との連携が結ばれた。これにより、患者の共同診療、FAX での患者紹介、検査依頼等がスムーズに行なうことが可能になった。

山田先生の赴任により、井川はそれまでの医療体制から大きく変化を遂げた。「何でも診る」という言葉の裏、かかりつけと専門医の役どころをしっかりと見極め、街の病院とのパイプ役としての役割も担っているのだ。

### 3.2.2 地域密着の医療

現在、井川診療所が 1 日に見る患者の数は平均 20 人くらいで、月 80 人程度である。年間だと 300 人ほどで、村民は約 600 人であるから、年間に半分くらいの人が診療所にかかっていることになる。高齢化率 55~60 パーセントの井川診療所の患者の大半は高齢者である。山田先生の本来の専門は産婦人科であったが、井川診療所に勤めるようになって 20 年以上経つ今では、内科、小児科、整形外科、眼科、耳鼻科、皮膚科、泌尿器科など、歯科以外は幅広くなんでも診ている。高齢の患者に多い症状としては、すぐに命にかかわるような病気でない高血圧や糖尿病などの日常病が多く、日々の予防や地道な治療が必要とされる。昨今、都市部など多くのところでは何かとすぐに専門医のところへ飛び込んで治療を受けようとする患者が多い中、井川の地域医療は全く別のものであるようだ。

その背景には、治療を通して医師が患者の生活や家族背景まで熟知できるという「地域のかかりつけ医」としての強みがある。事前に何かあった時のためのアドバイスや薬の処方が可能になるのだ。「井川の人、男は飲みすぎ、女は働きすぎ」という言葉は実習中に何度も耳にしたが、身近に娯楽施設などがあまりない井川では「飲むのが楽しみ」であり「働くのが楽しみ」なのである。それをも熟知するゆえに、「楽しみを全て奪うのは逆に体に良くない」と、アドバイスが難しいという面も持ち合わせているようだ。

そこで山田先生が推していたのが、「仕事八分、腹八分」という「何事も八分目が体にやさしくちょうど良い」という提案であった。これを、診療に来る人々は段々と気をつけて

くれるようになっていくという。山田先生が診療所に勤め出して 20 年以上経つが、年々時間外の呼び出しや急患の数は減っている。「村の人々が気をつけてくれているおかげ」と山田先生は笑顔を浮かべていた。村人から医師への信頼だけでなく、医師から村の人々への信頼も、こうしたところで積み重ねられているようだ。

### 3.3 地域医療で井川に「居る」

遙か昔から今日に至るまで、井川の病院では医療の分野に関わらず、患者の様々な症状に対応することが求められてきた。さらに近年、とりわけ山田先生が赴任してきてからは、ドクターヘリの要請や救急車の配備、救急隊の常駐など街へといち早く行くための手段が確保され、街の病院との連携が強化された。そのため診療所はあくまで日常病の治療・予防に努めるためのものとなった。診療所で診られないと判断した患者については、すぐさま街の病院の専門医にかかるための紹介状を用意し、患者にとって最善の医療が受けられるようにするパイプ役としての役割も担っている。

井川には開業医の頃から常に病院はあったが、診療所設立以降は医師確保が困難な状況で、信頼できる医師を得られることはあまり無かった。そんな地に、山田先生が赴任して以降は「身近に医師が居てくれる」という大きな安心感がもたらされた。また、整った医療施設や医療環境があるというのは、井川のこれからの課題でもある「存続のためにどうするか」という面でも「安心して住める医療がある」という点は、一役買う存在となるのではないだろうか。

井川存続のためには、行政の大きな支援や村人の理解や協力が必要不可欠である。それらは簡単に得られるものではないのかもしれない。しかし、それらを得て井川に新たな光がさそうという時、「人が少なすぎて実現できない」というのはあまりに悲しい。井川の人々には、都会などに負けないほどに長生きしてほしいと心から思った。無理せずに酒も仕事も八分目にして、「7, 80 歳より、長く楽しく」という山田先生の言葉のとおりを、私も願うばかりである。(奥村 佳奈)

### おわりに

1 週間のうちに、井川の暮らしの一部をみることができた。調査してみて、井川の文化は心を豊かにするものであるように感じた。雑穀は「ヤマメ祭り」という、地域の人々をつなげるイベントで使用されるという大きな役割がある。ふれあいセンター「アイセン」は、多くの人々が通っているため、交流の場としても機能している。このような井川の人々のコミュニケーションの機会を形成するものの他に、井川には、使用者が自身を井川の人間であるとする材料となる伝統工芸品の井川メンパがある。

これらは決して昔からずっと高い精神的な価値を持っていたわけではない。移動手段が充実し、それと共に井川の暮らしにある価値も変化したのである。自動車が普及して米を市街地から仕入れることができるようになったために、井川の人々の主食は雑穀から米へ



と変化した。それまでは雑穀に主食としての価値もあったが、雑穀栽培が縮小したあとは「ヤマメ祭り」に用いられるという価値の方が強くなっている。また、外部との結びつきが強くなったことで、自分の所属する地域を明らかにする機会も増えたと思われる。そこで、井川メンパにはアイデンティティの形成という価値が付加された。

そして、充実した設備と長く井川にいてくれる先生が地域にいることにより、これまでだと市街地の病院へ行っていたような人も、井川に住み続けられるようになった。自分の生まれ育った地域で自分のよく知った人たちと過ごせることには、「安心」という価値があるといえるだろう。

井川での生活と市街地の生活を比較したときに、やはり市街地の生活の方が便利に感じる。その上、井川には高校がなく仕事も少ないため、若いうちは井川に住み続けることは難しい。しかし井川には、市街地にはない心を豊かにする暮らしがある。これは井川を離れた若者たちが再び戻りたくなくなるような魅力としては十分である。これからも井川の暮らしはますます変化していくだろうと考えられるが、心の豊かな生活を維持し続けることが、井川存続のためには欠かせないと考えた。

井川中学校へインタビューに行った時、「井川にいたい」という中学生の声を聞いた。このような子どもたちと、ずっと居つきたいと思ってもらえる現在の暮らしを、これからも大切にしてもらいたい。(長原 みずほ)

## 参考文献

井川雑穀文化研究会

2004 『井川雑穀文化報告書』 井川雑穀文化研究会 2004

松本繁樹

2006 『焼畑研究雑考 1』 静岡新聞社

木村茂光

2003 『[もの]から見る日本史 雑穀 畑作農耕論の地平』 青木書店

岩井宏寛

1994 『曲物』 法政大学出版局

小野寺啓治

1985 『手仕事のデザイン』 同朋社出版

静岡県郷土工芸品振興会

1999 『しずおかけんの郷土工芸品』 静岡県郷土工芸品振興会

## 参考資料

海野勲

『焼畑の話』 未発表

宮本勉

『井川メンパのしおり』 未発表

山田寛

『地域を愛し、自分を進化させていく』 週刊 医学界新聞 第 2833 号 2009/6/8 付

山田寛

『井川診療所・資料(平成 22 年度)』 未発表

静岡中央保健所

『身近な薬草』 未発表