

産業





木島平村の生活を支えた産業と作物



主な内容

水稻
水利に恵まれた米づくりに適した村
水の恵み
長坂織部の活躍
萩原喜右衛門と内山紙
養蚕
施設キノコ栽培
スキー場観光
アスパラガス
ズッキーニ
環境にやさしい農業
農産物の直売所

古代から木島平村は稲作を中心とした農業が主な産業でした。しかし、全国有数の豪雪地帯であり冬場は農業ができません。そのため、内山紙の生産などで生活を支えてきました。特に近代になると工業製品が村に流入するようになり、現金収入が必要になりました。そのため農業以外の様々な産業や作物が生活を支えてきました。

■水稻■

清らかな水と昼夜の温度差など美味しい米づくりには最適の環境で、江戸時代から寿司米の産地として有名でした。最近では有機栽培や減農薬・減化学肥料栽培に先進的に取組み、コシヒカリは高い評価を得ています。全国で木島平だ

木島平で豊かに実った稲穂



けで生産している金紋錦きんもんにしきは酒造好適米として評価が高く、石川県の福光酒造など限られた酒蔵で使われています。優良な酒米の生産は難しく、技術水準の高さをうかがわせます。



木島平村の生活を支えた産業と作物

■水利に恵まれた米づくりに適した村■

木島平地域は、南に高社山がそびえ東に上信越高原国立公園に連なる山々がちなり、南に樽川、小樽川、北に馬曲川が東から西に流れ、ほぼ西傾斜の扇状地となっています。また、網の目条の用水堰や豊富な湧き水を利用しており、比較的水利に恵まれた山麓農村です。

先人が、樽川、馬曲川、小樽川（大川）からの揚水によって開田を進めてきたもので、米作は村の基幹産業として重視されており、味で評判の良い良質の木島平米はその名声をあげてきました。これは、苦土含有量の多い土質と扇状地を流れる良質の水に恵まれているからです。

樽川の冬景色



■水の恵み■

木島平は水の豊富な村です。それは、カヤの平のブナの原生林が、自然の貯水池となり、樽川や馬曲川などに年間を通して水を供給してくれるからです。しかし、自然の川だけでは1枚1枚の田に水を引くことはできません。樽川、馬曲川が大動脈だとすれば、堰は動脈です。更に用水路が毛細血管のように水田を潤しています。

平成の名水百選に選ばれた龍興寺清水



先人たちは、奥山を敬い、長い年月と苦勞の末に堰と用水路を築き、残してくれました。今でも、村民は先人の意志を受け継ぎ、奥山を守り、堰や用水路を協働の力で維持管理しています。



木島平村の生活を支えた産業と作物

■長坂織部の活躍■

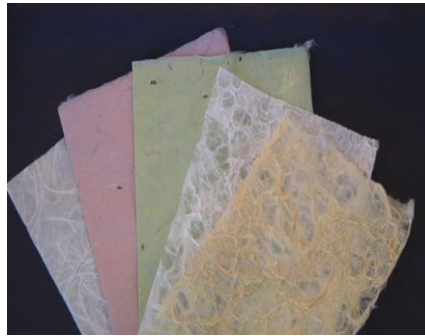
元禄元年（1695年）、木島平 18ヶ村と夜間瀬村との間に境界争いがおきました。

この発端は、大持坂だいもちざかの中ノ橋（なかのはし）がどちらの物かということです。訴訟の結果、中ノ橋は夜間瀬村の物になりました。しかし、中ノ橋が夜間瀬村のものとなると樽川の水源も失う可能性があります。そこで、木島平 18ヶ村は樽川の上流にある木島山が自分たちのものであることを訴えます。その時、江戸へ訴訟のため先頭に立って出かけたのが長坂織部です。身の危険がある大変な役目でした。鎌倉時代から木島山の鷹の子を皇室や将軍に献上していたのは飯山藩に属する木島平側であることを証明し、勝訴しました。木島平はその水の恩恵を受ける米どころとして今に至っています。（歴史編 6頁参照）

村びとたちは長坂織部の功績を讃え、山水元神社さんすいもとじんじやを建て、今でも毎年5月1日にはお祭りを行っています。

■萩原喜右衛門と内山紙■

内山紙



寛文元年（1661年）伊勢参りの際に美濃紙の製法を覚えた萩原喜右衛門が内山紙を始めたといわれています。また、その昔、内山の佐部種さぶたね（寒種さぶたね）に住んでいた「毛唐人佐部」なるものが、木の皮や楮の皮を原料として紙を漉いていて、村びとに教えたという言い伝えもあります。

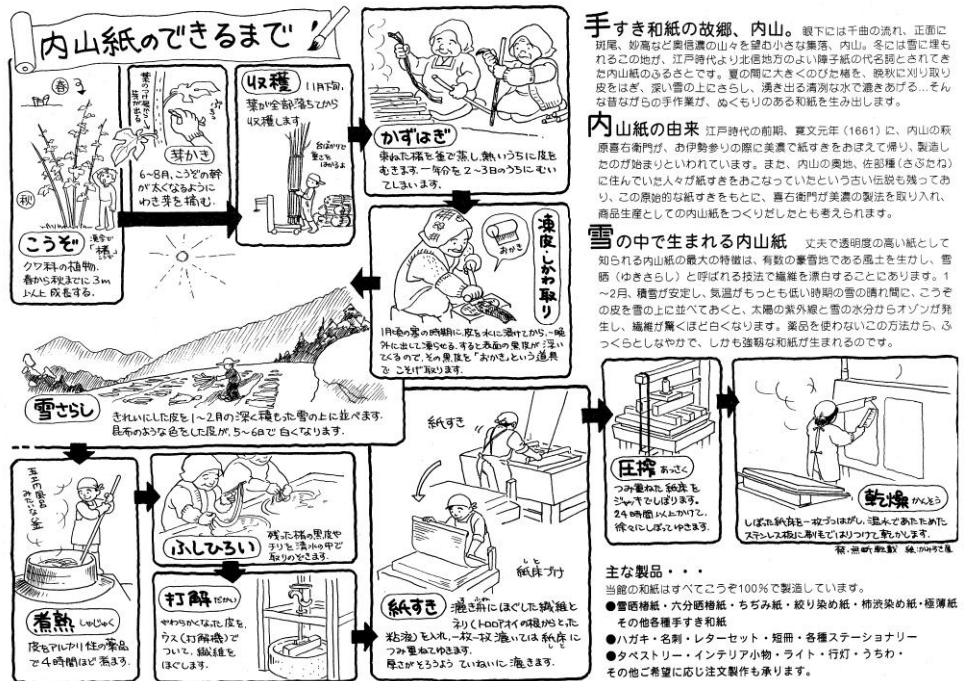
喜右衛門には紙漉きの経験があり、複雑な工程の紙漉きを習得できたのではないかと思います。

内山紙は、雪に晒しで漂白するため繊維が傷まず、丈夫で障子紙や帳簿の用紙などに使われました。糊になる榆の木（ノリウツギ）が山野に自生し、節取りに必要な清水も豊富にあっため木島平周辺では冬の重要な産業になりました。

しかし、第2次大戦後パルプを原料とした紙が普及し、昭和45年を最後に村で内山紙を製造する農家はなくなりました。



木島平村の生活を支えた産業と作物



手すき和紙の故郷、内山。 眼下には千曲の流れ、正面に斑尾、妙高など奥信濃の山々を望む小さな集落、内山。冬には雪に埋もれるこの地が、江戸時代より北信地方のよい陣子紙の代名詞とされてきた内山紙のふるさとです。夏の間に大きくなるひたしを、晩秋に刈り取り皮をむき、深い雪の上から、湧き出る清冽な水で洗いあげ...そんな昔ながらの手作業が、ぬくもりのある和紙を生み出します。

内山紙の由来 江戸時代の前期、寛文元年(1661)に、内山の萩原右衛門が、お伊勢参りの際に美濃で紙すきをおぼえて帰り、製造したのが始まりといわれています。また、内山の奥地、佐部種(さぶね)に住んでいた人々が紙すきをおこなっていたという古い伝説も残っており、この原始的な紙すきをもとに、黒石衛門が美濃の製法を取り入れ、商品生産としての内山紙をつくりだしたとも考えられます。

雪の中で生まれる内山紙 丈夫で透明度の高い紙として知られる内山紙の最大の特徴は、有数の豪雪地である風土を生かし、雪師(ゆきざらし)と呼ばれる技法で繊維を漂白することにあります。1~2月、積雪が安定し、気温がもっとも低い時期の雪の積れ残し、この雪の皮の上には並べておく、太陽の紫外線と雪の水分からオゾンが発生し、繊維が驚くほど白くなります。薬品を使わないこの方法から、ふっくらとしたやわらかさ、しかも強靱な和紙が生まれるのです。

■養蚕■

絹織物の原料となる養蚕は、明治に入り急速に発展し、村でも昭和初期には半数近くの農家で行っていましたが、どの家も居間から座敷まで家中が「オカイコ様」に占領される状況でした。

第2次大戦後、化学繊維の普及とともに需要量は急速に減少し、村内の生産農家はなくなりました。

■施設キノコ栽培■

昭和30年代から施設によるエノキダケ栽培が始まり、急速に普及しました。その後、シメジ、ナメコ、舞茸、エリンギ、ハタケシメジなど新しい品種の栽培も始まりました。

平成に入ると大手企業の進出により出荷単価が下がり、中小零細規模の農家は撤退しましたが、規模拡大した農家が生産を行っています。現在でも村の農産物出荷額では一番大きなウェイトを占めています。



木島平村の生活を支えた産業と作物

■スキー場観光■

昭和30年代後半から始まったスキー場観光は、施設キノコ栽培とともに村の出稼ぎ解消に大きな役割を果たしました。しかし、昭和の末期から平成の初期（バブル経済）をピークに入込み客、売上高とも減少し、平成20年にはピーク時の4分の1ほどになってしまいました。そのため、春から秋にかけてのグリーンシーズンの観光にシフトしてきています。

木島平スキー場



■アスパラガス■

木島平で生産が本格的に始まったのは昭和50年ごろです。4月下旬から5月上旬、雪解け水をたっぷり吸ったアスパラガスが芽を出し、春の日差しを受けていっきに成長します。今では、その柔らかさと甘みが木島平の春の味覚になっています。

アスパラガス



■ズッキーニ■

何度か日本に紹介されましたが中々定着せず、農産物としての生産は昭和50年以降といわれます。木島

ズッキーニ



平村は早くから着目し、平成初期まで木島平村は露地物の生産量で日本一だったといわれます。

収穫しないとどんどん大きくなりますが、味、食感とも一番良い今の規格を設けたのも木島平村といわれます。



木島平村の生活を支えた産業と作物

■環境にやさしい農業■



農薬や化学肥料の使用料を使わない有機栽培や少なくした特別栽培などの推進を行っています。そのため村の施設で作った堆肥(牛糞と施設キノコ栽培のオガ屑が原料)の利用促進や独自の栽培基準を設けて環境にも人にもやさしい農業を推進しています。

エコファーマー



■農産物の直売所■

村内で生産された新鮮な農産物や加工品を販売しています。農家が共同で管理し、農家が自家用に作ったものですから少量多品目です。出荷に来た農家に話を聞くこともできます。

たる川、観光交流センター、馬曲温泉戸立岩などがあります。

農産物直売所「たる川」(写真)



姉妹都市調布市の「新鮮屋」(写真)



東京都にある姉妹都市調布市には木島平村のアンテナショップ「新鮮屋」があります。新鮮屋では年間を通して木島平の新鮮な農産物や加工品を販売しています。