▲村の史跡「小倉の猪土手」を見るチームししどってのメンバー▼榛名山麓のポイントからポイントへ自転車で移動

榛名山のシシ土手県自治研グループが調査

「史跡化、保存し学ぼう」

イノシシが太田市のゴルフ場でティーショットを打とうとしていた女性客に体当たりしたり、桐生市内の有名ケーキ店のショーケース目がけて突入したり、イノシシはすでに人間の領域に住む野生動物だ。各地でイノシシによる農作物被害も目立っている。近世の人たちはひとつの山を取り囲むような「シシ土手（猪土手）」という装置によって野生動物と人間の世界との境界線をつくり、動物と人との衝突を防いだ。こうした発想のない現代のムラは野生動物たちとどのようなすみ分けが可能なのだろうか。

＊

シシ土手は県内では極めて珍しく、榛東村や吉岡町で遺構がわずかに確認されているのみだが、県職員の地方自治研究グループ「チームししどって」（メンバー7人）がシシ土手調査に着手した。

同グループは長野県塩尻市内に復元、保存されているシシ土手などを視察し、『榛東村誌』『吉岡村誌』『渋川市誌』『群馬県文化財情報システム・WEB版』などの記述などの文献調査や聞き取りを行い、榛名山東南面地域での情報収集を行った。これまでに榛東村に現存するシシ土手2地点の簡易測量を実施し、現状を記録している。

資料上で得られた地点と現地を見た地点を地図上でつないでみると、榛名山東南面のシシ土手は箕郷町の榛名白川から渋川市の吾妻川まで、山の等高線に沿ったり、自然地形を利用したりしながら、延々と連続して設けられているという。

グループ代表で県林業試験場森林科学グループ独立研究員の小野里光さんは「シシ土手は村々の大勢の人々が協力して築いたものだろう。当時の野生動物被害が住民生活の根幹を揺るがすほどの驚異だったことが想像できる」という。「榛東村や吉岡町などに残るシシ土手は放置されてから長い年月が経ち風化している。ほとんどは開発などによって失われているのが実状。現存部分を史跡化するなどして保存し学んでいくことも大事では」と話している。

いも串の鹿火屋主人、飯塚昭男さん＝吉岡村上野田＝は近所に残るシシ土手に詳しい。また「鹿火屋とは猪や鹿が作物を荒らすのを防ぐため、火を燃やした小屋」という

清水敏夫さん＝榛東村山子田＝は元役場職員。「村誌編纂を担当。当時村内に残るシシ土手には特に関心を持ち案内板を設置した」と話す

姉崎智子
県立自然史博物館学芸員

イノシシ「どうすみ分けるか」が歴史的な課題

ブタと同じ種。親しみある動物だが

太田ではイノシシがプレー中の女性ゴルファーに体当たり、桐生では人気洋菓子店のショーケースに向かって突進…。深刻な農作物被害も続出している。人里にまでやって来た「イノシシ」とは何か。イノシシ研究の専門家で県職員の地方自治研究グループ「チームししどって」メンバーでもある県立自然史博物館学芸員、姉崎智子さんに聞いた。

夜行性でも山の動物でもない

――傍若無人とも見えるイノシシはどういう動物なんですか。

姉崎　人間とイノシシとの関係には人間の土地利用の歴史や、過去の壮絶な野生動物との軋轢があった。農作物を守るため村々が協力して大規模なシシ土手を造った。江戸時代、対馬では農業被害があまりにひどく死者が出る状況だったので、全島を挙げて大規模なシシ垣を造りイノシシを全島駆除した歴史がある。過去100年ぐらいはたまたま目立った農業被害がなかったが、最近、被害が増え始めている。

イノシシはシカに比べたら山の動物ではなく平地の動物だが、人がイノシシを山側に追いやって、イノシシと人は境界線の奪い合いをしている。境界線とは人がつくったもので、イノシシはただすみやすい所にすんでいるだけだ。夜行性と思われているがそうではない。

山のてっぺんまで畑にしていた所を植林したり、あるいは放棄耕作地にしたり、畑のすぐ際までブッシュがきているような状態にしておくと、イノシシにとっては格好の隠れがなのでやって来る。イノシシはとても賢い動物なので一度学べば、警戒心が強いとはいえ何度も出て来る。

70、80代のハンターの方々のように昔の人も、どこに何がいる、獣道がある、寝屋はどこにあるなどと動物の生態や山や周辺の環境をよく知っていた。動物知識は死活問題だった。野生動物とのつきあいに慣れている人たちは「また出た。あそこにいるから気をつけよう」で済むが、慣れていない人たちはびっくりし、どうしようと、結局捕ってしまう。

本年度はクマについてはこれまでと若干違う行動が見られたが、野生動物は「あのカキの木、あのリンゴの木はオレのものだ」という認識だ。イノシシも「あの畑のイモは、イモとは認識していないかもしれないが、あのおいしいものはオレのものだ」と。そこに至る過程の障害物は排除し、何が何でも痛い思いをしてでも取りに行くという行動をとる。野生動物を考える場合、「餌場」があるから必ず毎年、人里に出てくるという理解が重要だ。

江戸時代のシシ土手やシシ垣のように現在でも、西日本では村を挙げて電気柵を設けたり金網を張ったりしている。1カ所柵が破られれば、そこから集中砲火を受け、農業をやっていられなくなるという状況にもなる。野生動物との境界線をどこに引くか、どこですみ分けるか、バッファーゾーンをどうするかというゾーニングを考えなければならない。

発掘の歴史は家畜化の歴史？

――イノシシの骨格はどんな所で発掘されていますか。

姉崎　私は慶大文学部の故鈴木公雄教授の研究室が茨城県土浦市の縄文時代遺跡、上高津貝塚の資料整理をしているとき、初めてイノシシの骨に出合った。縄文時代から出てくる骨はイノシシとシカが最も多く全体の8、9割。

イノシシは人が手を加えていくことによって家畜化してきた動物だ。イノシシは日本だけではなくユーラシア全域に棲息し、家畜の起源もどうもひとつだけじゃなく、いろんな所で同時多発的に起きている。中国南部や中近東などもさまざまなことがいわれていて地域亜種も多い。非常に多様性に富んでいる動物でミニブタから大きなブタまでたくさんのブタの品種がいて面白い。しかも人の生活の中に自分から入って行くという特長がある身近な動物だ。

縄文時代中期の千葉県茂原市の下太田貝塚という低湿地の遺跡からは人の墓域からイノシシの個体の埋葬例が見つかっている。

北海道と伊豆諸島にはイノシシはいないとされていて、北海道はブラキストンライン（津軽海峡線）を越えられないとされていたが、80年代後半「北海道にイノシシが出た」と、新聞記事になった。捕獲した結果、ブタが野生化したものだった。全身真っ黒でイノシシのように見えたが、調べてみたら頭の形が完全にブタだった。ブタもそういう適応をする。

イノシシの毛は剛毛だから、猟師が腰に巻いたりする鹿革のようなものには使えない。背中にはたてがみのような長く硬い「糞毛」があり、敵を威嚇をするとき歯をカチカチカチと鳴らしながら立たせる。

伊豆諸島から全身骨格が出土しているが、縄文時代早期から人が舟に乗せて運んだものらしい。縄文前期の遺蹟の福井県鳥浜貝塚からは特異な形をしたイノシシが1点出ているが、家畜化されたイノシシか、突然変異によるものかわかっていない。

家畜とは「飼っている」意識のありよう

――ブタとイノシシはどう違うのか。野生と家畜の違いとは。

姉崎　ブタとイノシシは野生も家畜種もすべて「スス・スクロファ」という学名の種に含まれるから交配もする。動物飼育は先土器新石器ごろ始まったといわれている。ドメスティケーション（家畜化）とは野生動物をその環境から切り離して人の管理下に置き、最終的には交配を支配するプロセスだ。野生と家畜を明確に区別することはできない。グレーゾーンがあって、イノシシの場合、野生のイノシシと家畜のブタは明確に区別できるが、その間は明確ではない。単に完全に人の支配下にあるかないかの違いだ。あるいは野放しになっていても、人が線を引き、その線の外にいるか中にいるか、人側の価値観で決められる。自分たちの生活空間の中にいるものと外にいるもの。管理しているかいないかの違いともいえる。

豚舎でブタを飼うのは近代の話で、基本的には放し飼い。中近東のシリアの北西部はイスラム社会だが、キリスト教徒が一部住んでいてブタを食べる。日中は街の外に大量に積まれた生ごみの所で放し飼いにし、夜に豚舎に帰ってくる。中国やベトナムでもそこら辺をブタが闊歩していて餌をもらって食べている。地元の人は「あっちのブタが野生で、こっちは家畜だ」というが、区別はよくわからず、人になつかずに遠くにいるのが野生なのだ。

動物側からみれば家畜化は人慣れ化だ。神戸市はイノシシが横断歩道を渡り、六甲では親子連れが闊歩し、家畜ではないまま、イノシシの生息地になってしまっている。犬小屋を襲い餌を食べる。子供のイノシシがかわいいから、かわいそうだからと餌をやったため、どんどん人慣れ化が起きた。イノシシに綱を付けて散歩している写真も報道された。どうすみ分けをするかしかなく、共生はできない。

捕獲した動物を食べる意味

――吾妻郡7町村は有害鳥獣として捕獲したイノシシを中心に、年間200頭前後を中之条町羮野原の薬王園内の施設で処理、加工していくことになった。黄金週間前の4月25日から「あがしし君」のブランドで、ヒレ、ロース、バラ肉などの精肉をJA沢田を通じて販売。特産化もめざす。

姉崎　有害鳥獣として捕られたものは基本的には焼却処分にするが、人の都合で捕って捨てることはよくない。捕獲した動物は食べた方がいいと思う。食べるということは最後まで有効利用し責任を持つということになる。まともな猟師やハンターたちは自分たちの捕ったものは自分たちの手でさばき最後まで利用する。かつてのマタギたちもそうだったし、人と山、自然との関係とはそういうものだった。「恵みをいただいているんだ」という意識が重要だ。「食べること」「いただくこと」が原点だろう。

シシ肉を処理をして流通経路に乗せるためには自然個体を相手にしている場合、品質管理と安定供給がむずかしい。ある程度の利益を生み出していくためには、多産性の動物ではあるが、どんどん捕ろうという意見が加速されることになる。イノシシはどうして出てくるのか、どういう状態で生活しているのかということをわかっていないといけないだろう。シシ肉もちゃんと血抜きをすれば臭くはない。年齢、性別による肉の違い、質の悪いもの、食べにくいものにどう対処するのか、いろんな課題があるだろう。