

第3章 高野町内のさまざまな仕事

田畑で農作物を作る仕事

耕地のようす

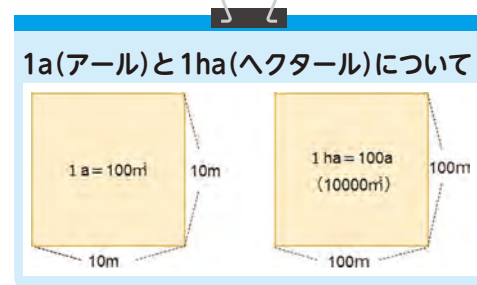
高い山が重なりあい、深くきざまれた谷が多い高野町は、耕地が非常に少ないところです。水田が約32ha、畑が約39haで、両方合わせても高野町の面積の1.9%です。



重なりあう高い山

農業がくらしを支えていた江戸時代から、人びとはせまい耕地で、いろいろな条件を克服しながら、生産量上げるための努力を続けてきました。

戦後は農業技術の向上や、農薬や化学肥料の使用などから、平地におとらない生産量をあげている農家もありました。しかし、農業に従事する家はだんだん少なくなってきています。



米作り

高野町の地形や気候は米作りに適しているとはいえません。10a当たりの生産量は450kgほどで、和歌山県の生産量(10a当たり約500kg)と比べると少し少ないです。

この理由として、作物を育てるための水が谷川の水で冷たいこと、太陽の当たる時間(日照時間)が短いこと、土地がやせていることなどが考えられます。

また、年間を通して乾燥しない沼田が多く、ほとんどの水田は二毛作ができません。

1953(昭和28)年7月18日の紀州大

二毛作

同じ土地で1年に二度、別の作物を作ること

年度	農家数(町内の戸数)
1960(昭和35)年	733戸(2152戸)
1985(昭和60)年	399戸(2299戸)
2000(平成12)年	214戸(2184戸)
2015(平成27)年	122戸(1468戸)

農家数の推移

水害(7.18水害または28年水害とも呼ぶ)では、多くの水田が流されたり、土砂に埋まったりしました。相ノ浦と湯川では、半分以上の水田を失ってしまいました。

畑で作られてきた農作物

富貴や杖ヶ藪には、茶畑がたくさんありました。茶は米や野菜とともに、高野山へ納める貴重な税でした。富貴では明治時代以降も茶が作られ、和歌山や大阪で売られました。

1918(大正7)年頃から、杖ヶ藪や筒香で養蚕が盛んになりました。杖ヶ藪では野菜に代えて桑が植えられました。家の中は蚕でいっぱいになり、人の寝る場所もなかったようです。養蚕は、昭和時代の初め頃から衰えはじめましたが、筒香では第2次世界大戦が始まる頃まで、盛んに行われていました。

1877(明治10)年頃から、富貴ではたばこが多く作られていました。葉を乾燥させるための技術が難しかったため、一時途絶えたこともありましたが、乾燥技術の向上で、たばこを作る農家が次第に増え、和歌山県の生産量の10%を占めることもありました。現在たばこは栽培していません。

こんにゃくいもは富貴の特産物でした。土地がこんにゃくいもの生育に適しており、1960(昭和35)年頃には、和歌山県全体の3分の1を生産していました。

西郷の作水や花坂など高野山の周辺では多くの野菜が作られ、朝早くから高野山の寺の台所へ新鮮な野菜が運ばれていました。

戦前から西郷などで柿が作られ、現在も出荷している農家があります。



養蚕所



たばこの栽培



こんにゃくいも

(注) 春に植え、秋に収穫することを3年以上くり返すことで、大きく成長します。



西郷の柿畑



傾斜地の畑（杖ヶ藪）



春と秋の年に2度できる、じゃがいも栽培



防草や保温のためのマルチシート（たまねぎ栽培）



つるを伸ばす野菜に張ったネット（うすいえんどう栽培）

野菜作りのようす

高野山周辺地区も高冷地であるため、農作物を育てることに、気候や気温などの影響があります。しかし、寒暖差や傾斜地の日照時間、土壌の改良などを工夫しながら、豊かな自然の中で、多くの種類の農作物を栽培しています。

寒暖差が大きいと野菜がおいしくなります。特にほうれんそう、はくさい、キャベツ、しゅんぎくなどの葉物野菜は柔らかく、栄養価も高くなります。また、寒い間、大根やいも類などを畑の土の中で一時保存している家庭もあります。

できた農作物はJ A（農業協同組合）や市場、スーパーマーケット、地元の商店などに出荷されます。また、家庭での食事に使ったり、親戚や身近な人に分けたりするために、農作物を生産している人もいます。

野菜を育てるためには、土の準備、植え付け、除草、支柱やネット立て、整枝や剪定、追肥、消毒など、大変多くの世話が必要です。それでも、たくさんの野菜が収穫できたとき、生産者は大きな喜びを感じています。

農作物は、わたしたちが生きていくために欠かせない食べ物であり、それを生産することはとても大切でやりがいのある仕事です。

特色ある工夫した取組

花坂では、よい農作物を作るために、温度と水分をきめ細かく管理できるハウス栽培をしている専業農家があります。現在、ほうれんそう、こまつな、菊などを栽培しています。ハウス栽培は、露地栽培とは違い、土壌の管理などが大変ですが、品質の良い作物を安定して収穫することができ

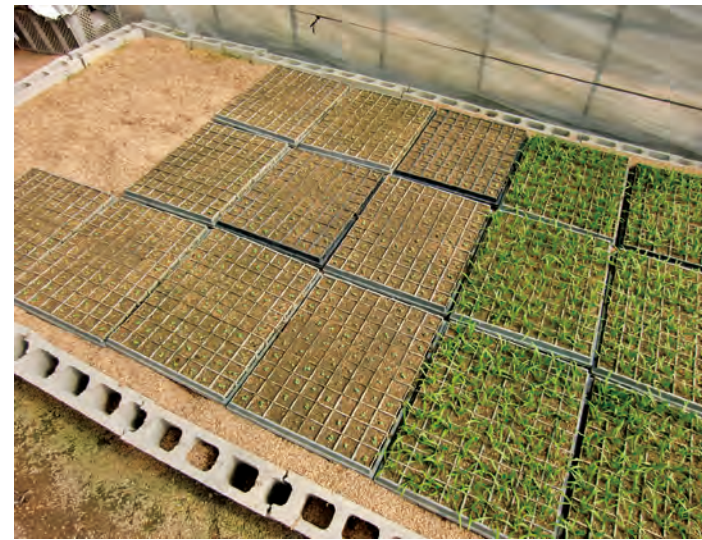
ます。相ノ浦・大滝ではコウヤマキやシャクナゲを多く栽培しています。コウヤマキは、苗木として販売するには7年ほどかかります。高野槇として販売できるようになるには、少なくとも10年は必要です。参詣者などへの販売とともに、正月、盆、春と秋の彼岸を中心に年間を通じて出荷されます。

農業を守る取組

筒香と富貴では、住民が集まって協力しながら農業を楽しむグループがあります。

筒香では、県内外の米作りに興味のある方と一緒に作業を行い、農業のすばらしさや苦労などを伝え、交流しています。これは、耕作放棄地を減らし、水田を維持する取組でもあります。毎年、収穫した米は町内の学校給食にも使われています。

富貴では、地元の人が集まってだいずやあずきなどの豆類を中心とした野菜作りをしています。採れただいずを使って、昔から伝わる農家独特の食文化である「みそ作り」を行い、農業とともにある豊かな暮らしを楽しんでいます。



種をまき野菜苗を育てる育苗のようす



ハウス内のほうれんそう



コウヤマキの苗の栽培

地産地消の取組「高野やま里市」

2011（平成23）年から、地元で採れた農作物を地元で消費する地産地消の取組「高野やま里市」が行われています。毎週水曜日の朝、生産者は採れたての農作物を2つの商店に納め、産直野菜として販売します。消費者は地元で採れた新鮮な旬の野菜などを近くのお店で買うことができます。

「高野やま里市」には生産者であれば、誰でも参加することができます。地元の農作物を通じて、町内の生産者、消費者、商店の3者の関係がより身近になるもので、とても意味のある取組です。このことは、生産者にとって栽培の意欲が一層高くなることにもつながります。

出荷している生産者の多くは専業農家ではありません。しかし、野菜を種から育て収穫、そして包装までの作業を心を込めてていねいに行い、商品を店頭に並べています。

収穫から販売までの流れ



収穫



荷造り



集荷・運搬



検品



陳列



販売

生産者の話

わたしはほうれんそう、みずな、こまつななどの葉物野菜を中心に栽培しています。ハウスの中での栽培がほとんどです。トマトも栽培しています。わたしのおすすめは、他ではあまり作っていないルッコラです。わたし自身これが大好きです。水耕栽培ではなく土で育てるので、ちょっと辛みがありますが、それが本来の味なんですよ。

これからの高野町の農業

高齢の生産者にとって、田畑の草刈りや消毒、傾斜地での農作業は大変です。最近では、シカやイノシシなどによる農作物への被害が増えており、防護柵などで対策をしている生産者も多くいます。農作物を動物から守る取組に対しては、町から補助金が支給されています。

2018（平成30）年から、高野町の事業者は、富貴の休耕地でビールの原料となるホップを栽培しています。これを使って生産した地ビールは、高野町でしか味わうことができない特産品です。地元の資源を活用したこの取組は、地域が潤うとともに、住民とホップの栽培に関わる人びととのつながりを築く役割も果たしています。

各地域では多くの種類の農作物を栽培しています。品質の良い野菜などを安定して収穫するためには、質の良い土作りが大切です。そのため、高野町では農家の人と協力して、農作物が元気に育つための土壌改良資材を開発しました。この資材を使うことによって、収穫量の増加が期待されています。



地ビール



防護柵（ワイヤーメッシュと電柵の両方使用）



ホップ栽培のようす



土壌改良資材

土壌改良資材

土の中のミネラルなどを増やし、栄養豊富な野菜が育つ補助をするもの

高野町の農家の推移

(単位：戸 資料：農林業センサス)

	2000(平成12)年	2005(平成17)年	2010(平成22)年	2015(平成27)年	2020(令和2)年
農家数	214	171	156	122	101
自給的農家数	122	116	108	85	73
販売農家数	92	55	48	37	28
専業農家数	36	29	29	22	
兼業農家数	56	26	19	15	
第1種兼業	15	5	3	1	
第2種兼業	41	21	16	14	

用語の解説

用語	定義
農家	経営耕地面積が10a以上又は農産物販売金額が年間15万円以上ある世帯
自給的農家	経営耕地面積が30a未満かつ農産物販売金額が年間50万円未満の農家
販売農家	経営耕地面積が30a以上又は農産物販売金額が年間50万円以上の農家
専業農家	世帯員のなかに兼業従事者が1人もいない農家
兼業農家	世帯員のなかに兼業従事者が1人以上いる農家
第1種兼業	農業所得の方が兼業所得よりも多い兼業農家
第2種兼業	兼業所得の方が農業所得よりも多い兼業農家

兼業従事者 農業をしない時間に、1年間に30日以上会社に行ったり、家で働いたりしている人

高野町内の各地区での野菜栽培

野菜の分類	品目
根菜類（こんさいい） (地下部の茎や根を食べる野菜)	だいこん、にんじん、じゃがいも、さつまいも、ごぼう、さといも、かぶなど
葉茎菜類（ようけいさいい） (葉や茎を食べる野菜)	はくさい、キャベツ、ほうれんそう、ねぎ、たまねぎ、こまつな、みずな、ブロッコリー、ズッキーニ、レタス など
果菜類（かさいい） (果実や種実を食べる野菜)	きゅうり、なす、トマト、ピーマン、かぼちゃ、とうもろこし、えんどう、だいず、あずき など

一部の地域で生産している農作物など

地域	品目
富貴	みょうが、こんにゃくいも、トウキ、ブルーベリー、りんご
筒香	みょうが、菊いも
花坂	こんにゃくいも、菊、南天
相ノ浦、大滝	シャクナゲ、コウヤマキ
富貴、筒香、大滝、杖ヶ敷	まつたけ
西郷	柿

米作り

米作りを行う水田の面積は、広いものは少なく、ほとんどが棚田です。採れる量は多くありませんが、きれいな水があること、昼と夜の温度差が大きいことからおいしい米が採れます。

稲作カレンダー

過程	時期	内容
1 種まき・育苗	4月	土と肥料を入れた育苗箱に種をまき、水やりをして苗を育てます。苗が育つ途中に病気にならないように薬剤を与えます。
2 田おこし	5月	稲がよく育つように水田に肥料をまき、トラクターなどで耕します。
3 代かき		どの稲も同じように育てるため、水田を練って平らにし、水の深さがそろうようにします。
4 田植え		天気のよい日を選んで稲の苗を水田に植えます。田植え機が植え残した所は手で植えます。防虫のための薬剤も与えます。
5 消毒・除草	6～8月	さまざまな稲の病気を防ぐための消毒や、雑草を取り除く作業をします。
6 追肥		米がたくさん収穫できるように、肥料を与えます。
7 稲刈り・乾燥	9月	コンバインなどで実った稲を刈り取ります。稲を束ねて棒にかける「はさがけ」などで稲を乾燥させます。現在は、機械で米を乾燥させているところもあります。
8 脱穀・もみすり	9～10月	乾燥した稲からもみをとります。コンバインで稲刈りから脱穀まで行うこともあります。脱穀したもみからもみがらと米（玄米）に分けます。
9 精米	10月(その都度)	米（玄米）から米ぬかを取り除いて、白米にします。

毎年高野町内の小学生が花坂で米作り体験をしています。わたしたちの主食としている米がどのように作られているのかを、現地で生産者の方から学びます。田植え、稲刈りを行い、収穫したもち米でもちつきをします。また、脱穀後のわらを使って縄結いについても教わります。

田植え

稲刈り

縄結い

はなさか はんばいしょ
花坂地区の産直販売所「なるこ川販売所」



なるこ川販売所



野菜などの販売



手作りこんにやくなどの販売

2014（平成26）年に、花坂の住民有志で
作る「花坂さくら会」が、「なるこ川販売所」
の運営を始めました。ログハウス風の建物で、
地元で採れた米、はくさい、だいこん、こま
つな、かぼちゃ、たまねぎ、じゃがいもなど
の新鮮な野菜を販売しています。また、手作
りのこんにやく、とうふ、金山寺みそ、木工
品なども販売してい
ます。高野山への観
光客など多くの人
が立ち寄り、地域の活
性化につながってい
ます。

そだ まも し ごと
木を育て、森林を守る仕事

ほ こ
保護されてきた森林

約1,200年も前から、高野山は樹木がうっそうと茂る山林に囲まれていました。
しかし、たびたび大火に見舞われ、消失した寺院などの復旧や修理に、たくさん
の木材が伐採されました。そのため、江戸時代には、スギ、ヒノキ、コウヤマキ、
アカマツ、モミ、ツガを高野六木と定め、それらの保護に力を入れました。そし
て、高野六木は寺院や伽藍を修理する以外、伐採することが禁止され、高野山の
山林は保護されました。

1918（大正7）年、国有林を管理する高野営林署は、女人堂近くの山林を保護
林とし、木を切ることはもとより、下草や石まで採ることを禁止して、現在ま
で保護をしています。

こうした保護や育成により、高野六木を中心とした山林ができあがり、1958
（昭和33）年には「奥の院の大杉林」が和歌山県指定天然記念物に指定されまし

た。また、2016（平成28）年には、高野山の保護林が「高野山コウヤマキ植物
群落保護林」から「高野山コウヤマキ希少個体群保護林」に区分も見直されまし
た。このようにして、高野山では、霊場にふさわしい、美しい山林が残るように
大切に保護されています。

高野六木



スギ



ヒノキ



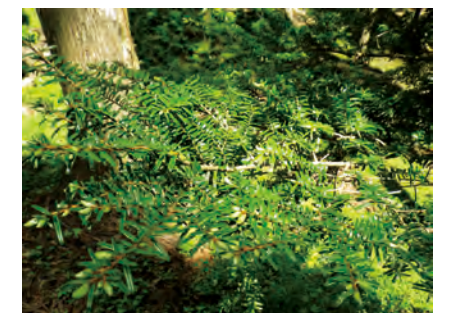
コウヤマキ



アカマツ



モミ



ツガ

こく ゆう りん ほ かん りん
国有林と保管林

金剛峯寺は、開創から約1,000年にわたり、約3,000haの森林を管理・保護
してきました。しかし、1873（明治6）年、
高野山地区の山林を除く約2,900haに、国か
ら上地令が下され、高野山周辺の山林の大部分
は国有林となりました。これにより、金剛峯寺
は経済的基盤であった山林のほとんどを失うこ
とになりました。

それ以来、国有林となった山林を金剛峯寺の
所有にもどしてもらえよう、国に対してさま
ざまな方法で働きかけが行われました。その甲
斐あって、1918（大正7）年、保管林として
約2,600haの国有林が、金剛峯寺の管理下に

あげ ち れい
上地令

明治政府が出した土地没収の命令。
江戸時代に認められていた寺院と神社の領地
（寺社領）が、1871（明治4）年と1875（明
治8）年の2回の上知令により明治政府に没
収されました。

ほ かん りん
保管林

国の許可を受けて山林を保護育成・造林し、
林木を伐採して得た利益の3分の1を国に支
払うという制度

置かれることになりました。しかし、保管林として貸し付けられた山林の多くは、すでに国によって伐採されたところが多く、実際には植林から始めなければなりませんでした。

分収林

山林を造林する目的で、国と造林者が造林前に伐採の益割合を締結し、将来利益を分配する仕組みで、土地が国の契約山林です。2013（平成25）年4月1日の国有林野の管理経営に関する法律の一部改正により、伐期が80年ごとに契約延長ができるようになりました。

第2次世界大戦後、保管林のうち、約500haは現在の分収林として引き継がれ、約600haは金剛峯寺に返還されました。また、金剛峯寺は戦前戦後にかけて民有林を数度にわたって買い上げ、山林の面積を増やしました。

金剛峯寺は、1920（大正9）年に山林課を設けて保管林の管理を行いました。そして、1951（昭和26）年に、その山林課を引き継ぐ山林部を創設して組織化を図り、森林の育成と管理に努めています。

国有林の管理

1886（明治19）年、国は国有林を管理するために大小林区署制度を制定し、高野山には高野小林区署を置きました。

1905（明治38）年から、国は直営で国有林の伐採を始めました。切り出された木材は木馬道や台車を使って、高野山から神谷、椎出を経て、安田島（九度山町）の貯木場まで運ばれました。

1909（明治42）年、高野山と入郷（九度山町）との間に森林鉄道が開通しました。切り出された木材は森林鉄道を使って運ばれ、入郷の九度山貯木場に集められました。これに伴い、高野山にあった高野小林区署は入郷に移り、1924（大正13）年、名前を高野営林署と改めました。

高野営林署は約2,300haの国有林を管理し、そのうち約1,900haあまりが人工林でした。残りの国有林は自然林で、ヒノキやコウヤマキ、モミ、ツガなどが多く、中には樹齢約300年にもなる大木がそびえ立っていました。人工林は土地がよく肥え、雨量も多かったので、スギやヒノキがよく育ちました。初めはヒノキの植林が中心でしたが、最近はスギの植林が多くなっています。

2001（平成13）年、高野営林署は和歌山森林管理署（田辺市）に吸収合併され、高野山の国有林の管理は和歌山森林管理署が行うようになりました。その広さは2,234haで、そのほとんどが人工林です。

現在、和歌山森林管理署は「災害を防ぐこと」「良質な水と木材の供給」「森林と人との共生」「地球温暖化防止」などを考えながら、高野山の国有林を管理しています。

富貴の林業

富貴地区は土地のほとんどが山林です。これらの山林は、国が持っていたため長い間植林が行われず、ほとんどが林野と呼ばれる雑木林になりました。

1922（大正11）年、この山林が富貴地区の人びとに分け与えられました。富貴地区は雨が多く、スギやヒノキが育つのに適しているため、植林が盛んになりました。

第2次世界大戦中、国の政策で森林の約半分が資材として切り出されました。今、山にある木は、戦後に植林されたものが大部分で、下刈りや枝打ち、間伐を行い良質の用材としての利用が始まっています。

林業が盛んであった昭和20年代、製材所、うす板やひのき紐の生産所などが多くありましたが、現在は少なくなっています。



木材の切り出し



富貴の森林



富貴の製材所

森林鉄道

森林鉄道

木材を運搬するための林業用の鉄道で、主に、明治時代から昭和40年代頃にかけて活躍しました。建設は国有林を管理する国によるものが大半です。

木材の運搬方法

木材の運搬は、空車を牛引きで引き上げ、人が乗ってかじを取りながら山を下りました。1928（昭和3）年からは機関車で木材を引っ張るようになりました。1959（昭和34）年からはトラック輸送になりました。

高野町の現在の森林と林業

高野町の約95%が山林であり、森林の育成に適した土壌です。スギやヒノキが育てられ、林産物の生産も行われています。寺院や家庭の仏壇に供える高野槇の販売は、高野町の重要な産業です。また、まつたけの生産も盛んで、筒香、富貴、湯川は和歌山県最大の生産地として有名です。

近年、高野町がかかえる林業の問題点は、林業従事者の高齢化です。これにより、林業の仕事を経ぐ人が減り、放置された森林が増えています。そのため、高野町や森林組合などが、整備や保全に努めています。

わたしたちの暮らしと森林

森林には、木材や林産物を生み出すだけでなく、わたしたちが生き続けていく上で、大切な環境を維持してくれるさまざまな働きがあります。

1 水資源の貯蔵

森林の豊かな土は大量の水を保ち水源となるので、「自然のダム」といわれています。その力で、水不足を防いだり、雨水をろ過してきれいな水をつくりだしたりします。

2 災害の防止

森林には、木の根がはりめぐらされ、山くずれなどをおきにくくしています。また、森林の土は生き物の力を借りて、スポンジのように雨水をしみこませてたくわえ、洪水も防ぎます。



高野槇販売のようす

	2005 (平成17)年	2010 (平成22)年	2015 (平成27)年
総数	46	46	25
家族経営	41	42	21
組織経営	5	4	4

高野町の林業経営体数（単位：戸）

資料：農林業センサス

3 地球温暖化の防止

森林は、光合成により二酸化炭素を吸収し、地球温暖化防止に大きな役割を果たしています。また、わたしたちにとってなくてはならない酸素も作り出しています。

4 自然環境の保護

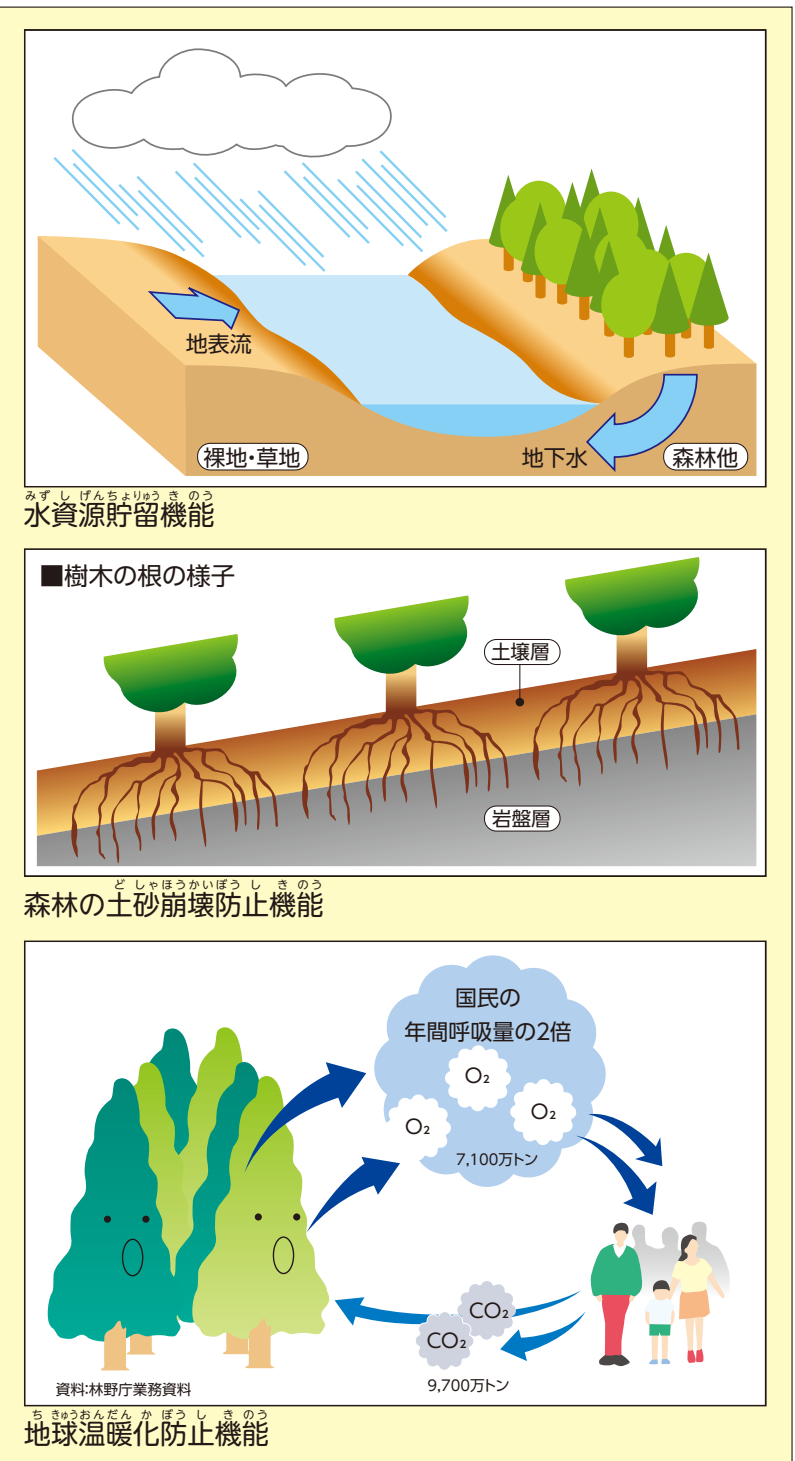
森林に生きる生物は木だけではありません。動物や鳥、草花や昆虫、コケやキノコ、微生物など、たくさんの生物が共存しています。そして、その生物たちは、互いに関わり合い、生態系をつくっています。

5 心や体の健康

森林がもつ豊かな自然に触れることで、心に安らぎを感じたり、冒険心や好奇心がわいたりします。キャンプやハイキングなどのレクリエーションを楽しむこともできます。

健全な森林と木材の生産

高野町の豊かな森林は、わたしたちにさまざまな恵みを与えてくれています。その森林は、切ったら植えるという作業を適切に行うと、何度でも再生することができます。森林から生産される木材を積極的に使って元気な森林を育てていくことは、地球温暖化防止に役立つのです。植えた苗木が用材として販売されるまで、50年から60年という長い年月がかかります。



林野庁「森林の有する多面的機能について」より

森林をどのように整備して、１本１本の木を良質な木材に育てているのでしょうか。

森林を管理する作業のようす



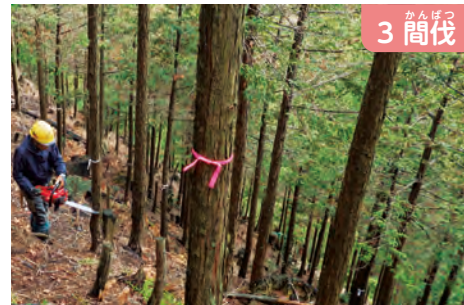
1 植栽

30cmほどのスギやヒノキなどの苗木を斜面に植えていきます。



2 下刈り

苗木がある程度大きくなるまでは、周りの雑草などを刈り取り、苗木に日が当たるようにします。



3 間伐

木が成長して混み合ってくると、地面に日が当たらなかったり、お互いの成長を妨げたりするため、木を切って空間を作ります。



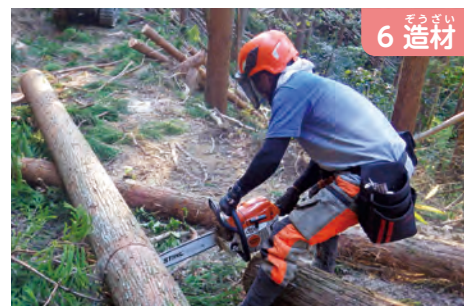
4 枝打ち

木がある程度成長するタイミングで枝を落とし、節が出るのを防ぎます。



5 伐採

およそ50～60年育った木を切り出します。



6 造材

切った木の枝を払ったり、決まった長さに切りそろえたりして木を山から出します。



7 搬出

切りそろえられた木材は、専用の機械を使って山から出されます。



高野山のきれいな森林

写真資料：高野山寺領森林組合より

木育の取組

高野町では、すべての人びとが木を身近に使うことで木の良さを知り、人と木や森との関係を正しく理解する「木育」を進めています。

ウッドスタート宣言

高野町は2020（令和元）年9月5日に県内の市町村で初めてウッドスタート宣言をしました。高野町で育つ子どもたちが木に囲まれ、木のぬくもりを感じられる環境づくりに力を入れていきます。

ウッドスタート宣言をきっかけに、高野町で生まれた子どもたちに、誕生祝い品として地元の木材で作った木製おもちゃがプレゼントされています。

中学生の机作り

中学校では、教室で使用する机を生徒自身が作ります。高野山寺領森林組合、地元の製材所や大工が、奥之院周辺の森林で育ったヒノキを使って机の天板を作ります。その天板を生徒が電動ドライバーやゴムハンマーなどを使い、机に組み立てます。

高野町の木の香りや温かさが感じられる机で、中学校を卒業するまで学習します。卒業すると天板を家に持ち帰り、家庭で使います。



机の組み立て作業



完成した机

くらしに木を取り入れることは、私たちの心や体がやすらぎ、豊かな生活を送ることにつながります。また、国産材木製品の消費を増やすことにもなります。木を大切にすることは、日本の森林を育て守ることになり、持続可能で環境にやさしい社会を築くことにもつながります。



ウッドスタート宣言調印式



誕生祝い品の木製おもちゃ

日本農業遺産に認定

「聖地 高野山と有田川上流域を結ぶ持続的農林業システム」が、2021（令和3）年2月19日に日本農業遺産に認定されました。これは、伝統的な農林水産業を営む地域（農林水産業システム）を、農林水産大臣が認定する制度です。

高野山は、高野六木制度により100を超える木造寺院を維持してきました。花園（かつらぎ町）では古くから傾斜地で仏花を栽培し高野山に供給しており、清水（有田川町）では畦畔（畦道）を利用してコウゾやぶどう山椒など、多くの植物を育成、栽培しています。

高野、花園、清水の3地域が互いに支え合い、平地の少なさを克服して発展してきたことが、この持続的農林業システムに認定された理由です。

今後も高野町は、農業遺産保全計画に沿ったシステムの保全と継承活動により、地域振興に取り組んでいきます。

高野六木制度とは

- ・高野山金剛峯寺の政策で、寺院の建築や修繕以外でのスギ、ヒノキ、コウヤマキ、モミ、ツガ、アカマツ（高野六木）の伐採を禁止。
- ・必要となる樹木だけを選んで伐採。
- ・伐採後は、苗木の植え付けや自然の芽生えの育成により森林を育成。



100を超える木造寺院の建築、修繕用材を永久的に確保

高野六木制度が支えた「壇上伽藍 中門」の再建（2015（平成27）年）



樹齢300年のヒノキの伐採



高野六木制度で育成したヒノキによる18本の心柱



再建された中門

高野町のもの作り

高野町には、その土地の特色を活かした産業があります。製材業、薪や炭を作る仕事、位牌作り、薄板作り、檜紐作り、箸作り、高野どうふ作り、高野紙作り（紙漉き）、杓子や椀作り、槇縄や檜縄作り、護摩木作り、竹籠作りなどです。作られたものは高野山のお寺やお店に納められます。また、高野町外にも送られます。これらの産業の中には今はなくなってしまったものもありますが、長い伝統を受け継いで続けられているものもあります。

高野町では寺院建築、建具、表具、畳、左官、屋根ふき、金工、仏具、木札作りなどにたずさわる職人も多く、お寺に関わりがあることが特徴です。



檜皮葺のようす



位牌作り

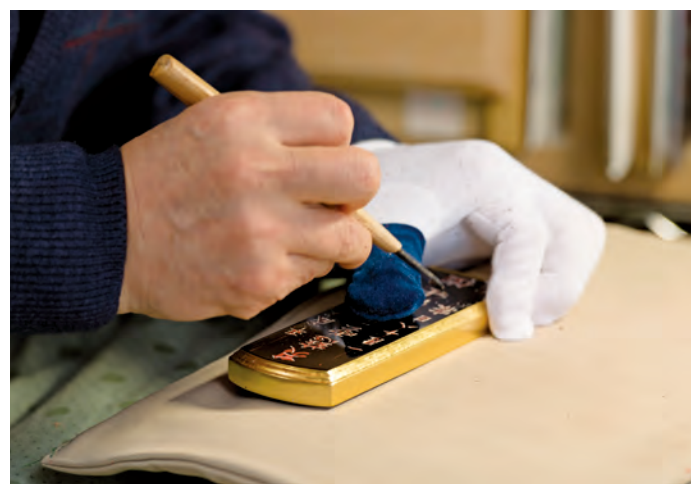
高野町とその周辺では、納骨のことを「骨のぼせ」と呼び、亡くなった人の遺骨や遺髪を高野山へ納めるという風習がありました。昔は、骨のぼせに高野山にお参りに来た人はみんな、位牌を買って帰りました。



位牌作りは250年ほど前から始まりました。昔は杖ヶ藪で盛んに製造されていましたが、初めの頃は、細かい細工はなく、模様を描いただけの簡単なものでした。しかし、明治時代の終わり頃、京都から新しい技術が取り入れられ、今のように手の込んだ立派なものが作られるようになりました。すべて手作業で行われています。

位牌

故人の霊をまつため、戒名や法名などを記した木の板



位牌を作るようす



位牌の木地から完成まで

薄板作り

薄板は、マツの木を薄く削ったものです。食料品を包むのに用いられます。マツの木には、余分な水分と匂いを吸収するなど、食品を長持ちさせる働きがあります。また、先祖供養のための経木塔婆にも用いられます。



薄板を削る機械



薄板の乾燥

檜紐作り

檜紐は、ヒノキの木を薄く削って作る細い紐です。大正時代の終わり頃、奈良県の桜井から富貴にその技術が伝えられ、盛んに檜紐が作られるようになりました。富貴では製材業が盛んで、原料のヒノキ材もたやすく手に入ったからです。今ではそのほとんどを桜井から仕入れています。この檜紐は、薄板などで寿司やまんじゅうを包む時に使われています。



檜紐を作るようす



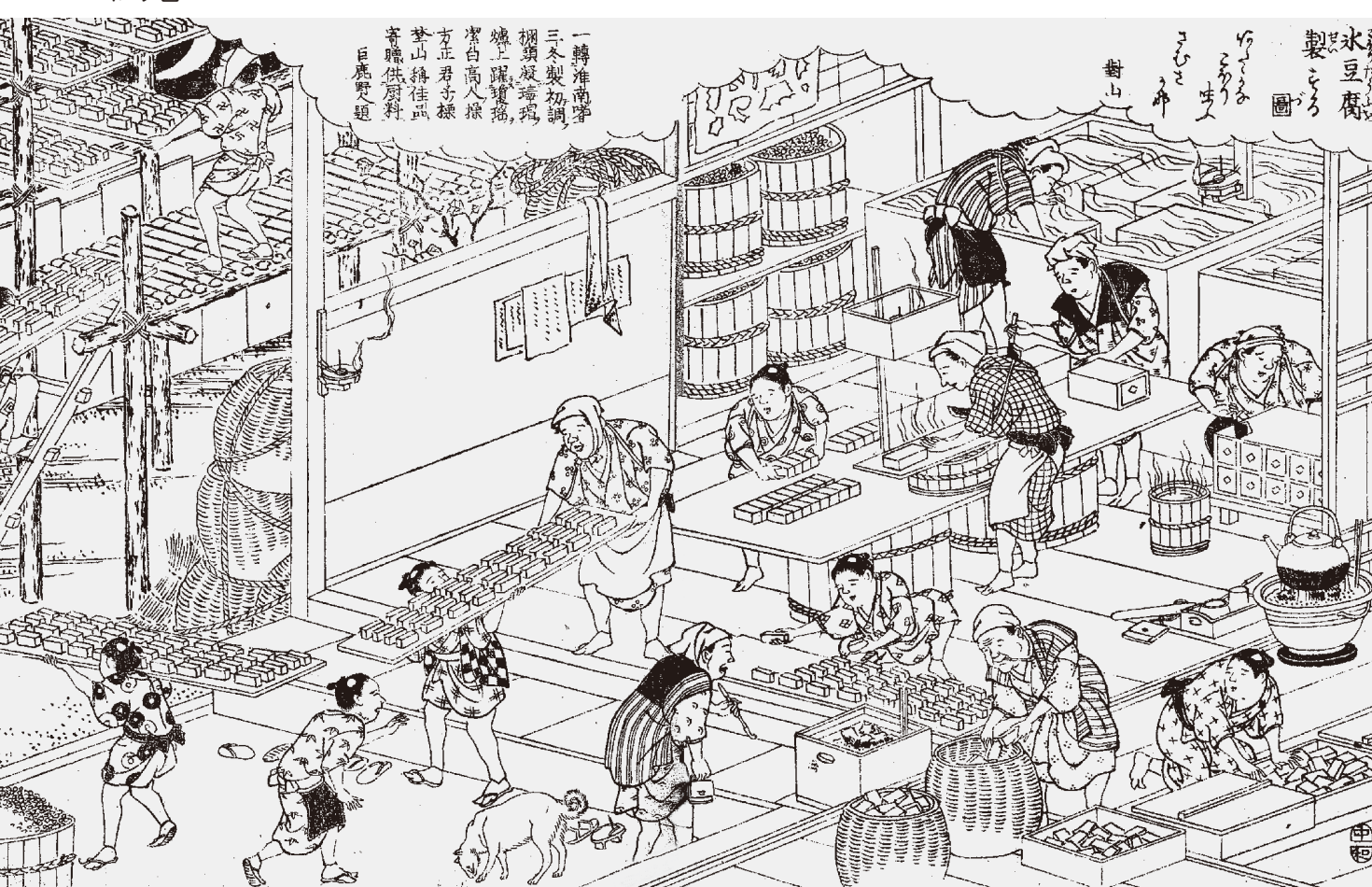
檜紐



箸作りのようす



わり箸



高野豆腐作りのようす 『紀伊国名所図会』より

昔は、冬になると高野山や富貴の工場に、高野豆腐を作るために兵庫県の北部から職人がたくさんやって来ました。

昭和時代になり、冷凍技術が発達したことで、冬に作られる天然の高野豆腐はなくなり、1953（昭和28）年頃には工場もなくなってしまいました。

箸作り

相ノ浦や大滝では、お祝いなどに使われる丸い両口箸が、富貴ではわり箸などが盛んに作られていました。今では富貴で、間伐材や製材した後に残る木材を使って、木目の美しさを生かしたわり箸が機械で作られています。

高野豆腐作り

高野豆腐は凍り豆腐のことです。昔は保存食でした。一度凍らせた豆腐を乾燥させて作ります。鎌倉時代から室町時代の頃、木食応其が高野山のお寺で作り出されたといわれています。

高野紙作り（紙漉き）

高野紙は、弘法大師空海が中国からその製法を細川（今の西細川）に伝えたのがはじまりだといわれています。

高野紙はコウゾの繊維から作られ、文字を書いたり、書物を印刷したりする紙として、高野山へ納められるほか、障子紙や傘紙としても広く利用されました。

江戸時代には、高野紙を漉く10の村があり、「高野紙十郷」といわれていました。そのなかには、高野町の細川、西郷も入っています。

高野紙が最も多く生産されたのは江戸時代から明治時代です。江戸時代には、細川で「細川奉書」が漉かれていました。

2014（平成26）年、ユネスコ無形文化遺産に石州半紙（島根県）、本美濃紙（岐阜県）、細川紙（埼玉県）が「和紙 日本の手漉き和紙技術」として、登録されました。この細川紙（埼玉県）は、高野町の細川で漉かれた「細川奉書」に由来するといわれています。

大正時代の終わり頃から、高野町での紙漉きは衰え、やがてなくなりました。しかし、近年は細川の有志でつくる西細川活性化実行委員会が、かつて細川で漉かれていた「高野紙」（高野細川紙）の復興を果たし、伝統の技術を今につないでいます。



高野紙



紙漉きのようす

線香

線香の由来

線香はさまざまな香木などで作られます。その香料の歴史はかなり古く、ミイラの防腐剤としても使われました。インドでは、仏教徒が心身を清めるために用いたといわれています。日本でも仏教の伝来とともに「香」が伝わりました。仏事や神事に用いられ、公家が贈答品として珍重したようです。

江戸時代になると家庭にも普及します。棒状の線香の原形ができたのは江戸時代の初め頃だといわれています。



線香

線香の効果

・故人の食べ物

仏教には、亡くなった人は線香の良い香りを食すという考え方があります。極楽浄土にたどり着くまでの四十九日間、食事となる香りを絶やさぬように線香をあげ続ける風習があります。

・自身の身を清める

香料には、防臭や殺菌効果があります。線香の香りには場を清める効果があるともいわれています。

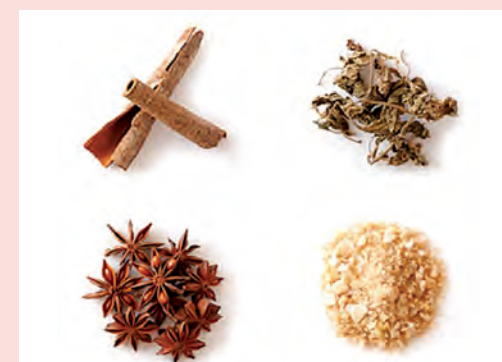
・仏様とつながる機会

天に昇っていく線香の煙は、天上と現世をつなぐものとされています。「ここで手を合わせていますよ」という目印のような役目も果たしているそうです。

・時間を計る

時計がまだ一般的に普及していなかった頃、線香は時間を計るものとして、時計の代わりに用いられました。修行では、線香が1本燃え尽きるまでの時間を一区切りとしました。

線香作りの工程



調合：原料となるさまざまな香木を粉末にし、混合します。



練り：原料を機械に入れ、粘土状になるまで練り上げます。



押し出し：型の小さな穴から押し出します。



乾燥：押し出されたものを板の上にのせ、乾燥させます。



断裁：必要な長さに切りそろえます。



箱詰め：箱につめます。

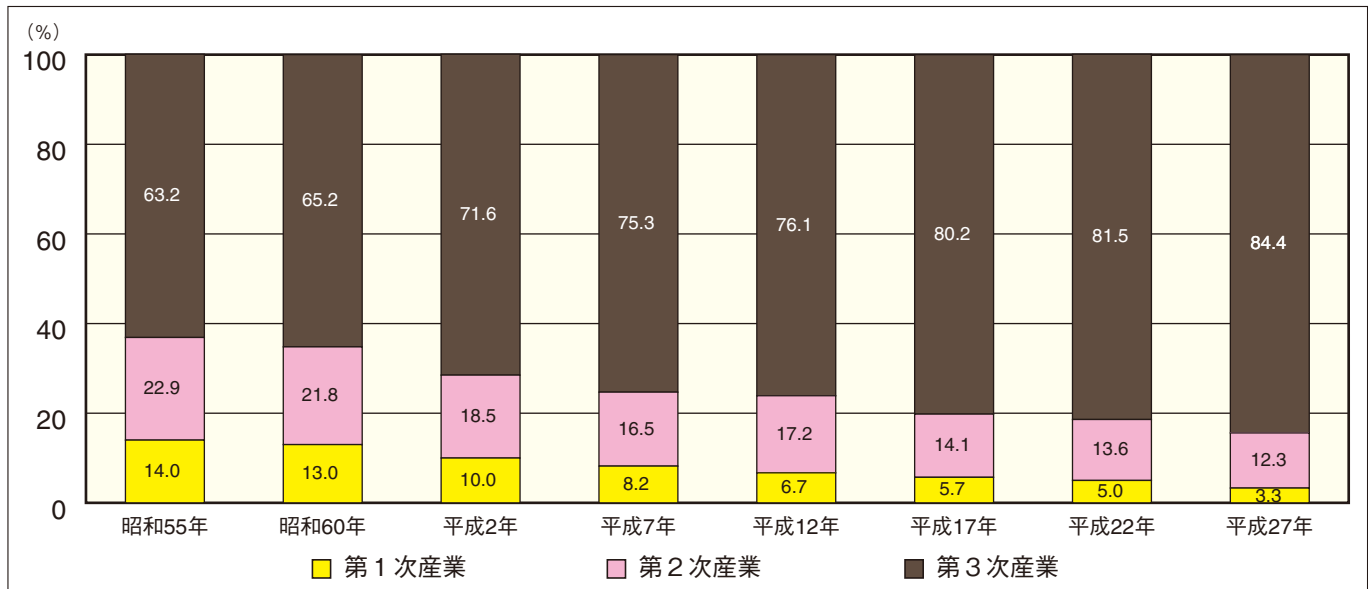
線香を作っている人の話

曲がらず、折れないように気をつけています。製造の工程が機械に代わっても、人の手での作業がとても大切です。

サービス、販売などの仕事

高野町のサービス、販売の仕事

高野町で仕事をしている人の数は、2015（平成27）年時点で、1734人（総人口の約52％）になります。その中で、販売などの仕事をしている人の割合は約85％です。



高野町の産業（3部門）別就業者の割合 資料：国勢調査

年を追うごとに農業や林業、ものを作る仕事をする人たちの割合が減り、高野山では観光に関係するサービス業、土産物販売などの産業が中心となっています。

土産物には、ごまどうふ、酒まんじゅう、やきもち、笹巻きあんぷ、味噌などがあります。また、薬、護摩札、数珠、法衣なども販売されています。高野山では100年以上続く昔からのお店もあり、参拝者を相手にした門前町の姿が保たれています。

お寺では、お祈りする内容を紙に書いた護摩札や木札を販売しています。護摩木を焚いて仏様に祈り、神仏のご利益を護摩札に宿させます。護摩札は、持っている人を護る働きがあるとされています。

産業について

第1次産業：土地や海などの自然から動植物などを得る産業。農業、林業、漁業があります。

第2次産業：自然から得た原材料を加工したり製品を作り出したりする産業。製造業や建設業などがあります。

第3次産業：物を生産することに直接関わらない産業。小売業などの商業や宿泊・飲食業や福祉、教育などのサービス業があります。



宿坊

昔、高野山には1,000以上のお寺がありました。明治時代以降、制度の変化や火災などによりお寺は減少し、今では117か寺となりました。そのうち51か寺が旅館のように宿泊することができるお寺（宿坊）となっています。

宿坊はもともと高野山とご縁のある全国各地のお坊さんや参拝者が、高野山にやってきた時に宿泊する施設です。江戸時代には諸国大名が特定のお寺に属する制度があり、出身地ごとに宿泊するお寺が決まっていた。現在は一般の観光客もお寺に宿泊できます。



作るのも食べるのも修行「精進料理」

高野山の精進料理は、御膳にたくさんの品が並び、見た目にも豪華です。高野山に参詣する皇族や貴族をはじめ、全国各地からの参拝者に対して、ようこそお越しくださいました、という気持ちを込めて「振舞料理」が出されたことが始まりです。

高野山には田畑がないため作物が採れません。精進料理に必要な野菜などは、長い間高野山周辺の農家の人びとが運んできました。野菜は奥之院などにお供えされたり、各お寺に分けられたりして大切に調理されました。精進料理は、人びとの信仰心によって支えられてきた食文化です。



精進料理

般若湯

高野山ではお酒のことを「般若湯」（知恵の湧き出ずるお湯）とって、宿坊でも出されています。仏教では修行をする者は、お酒を飲んではならないという教えがあります。

しかし、「お酒を飲むことがいけないのではなく、お酒を飲んでも悪いことをしなければ良い。薬として少し飲むのは良い。」といわれています。





gomado-fu

gomado-fu

高野山のごまどうふは、ごまとくずと水だけで作られています。ごまの皮をむくなど、手間をかけて作るので真っ白な色をしています。精進料理にはなくてはならないもので、おみやげものとして販売され、たいへん人気があります。

和菓子屋

酒まんじゅう

高野山の和菓子屋では、お寺の法事などでは欠かせない酒まんじゅうが売られています。それぞれのお店には特色があります。中には創業してから約100年の間、同じ製法で作られているものもあります。

生麩

高野山の生麩はとうふや湯葉とならんで精進料理に欠かすことができない素材です。独特の食感があります。もみじの形にしたり、かまぼこに似せたりして使われます。

生麩を使った和菓子に笹で巻いたあんぷがあります。これは小豆あんを生麩でくるんだ麩まんじゅうです。ヨモギも混ぜ込まれています。

やきもち

花坂では、現在でもやきもちの製造、販売が盛んです。花坂は町石道と麻生津道が交わる集落で、昔から宿場町、休憩所としてにぎわってきました。高野山へお参りする人へのおもてなしに、やきもちがふるまわれています。

やきもちは、蒸したもち米をついてもちを作ります。そのもちであんを包んで平たく伸ばし、鉄板で香ばしく焼き上げて作られます。

薬屋

高野山の薬屋では、古くから伝わる薬「だらにすけ」が販売されています。だらにす



酒まんじゅう



笹で巻いたあんぷ



やきもち



原料のキハダ (乾燥)



だらにすけ

けは、高野山や大峰山で昔から民間薬として使われていました。だらにとは、仏教の呪文のことです。修行者たちがこの薬を持って全国を回り、人びとを助けたともいわれています。

数珠屋

高野町の数珠屋で一番古い店は、1688 (元禄元) 年から続いています。念仏などの回数を数えるために使われるため、数珠といいます。数珠は、長く使うほど珠の色が飴色になり、味わいを増します。新しい数珠を販売するだけでなく、全国から数珠修理の依頼も受けています。



「珠数屋」のようす 『紀伊国名所図会』より

法衣店

法衣店は、お坊さんが住む高野山ならではののお店です。法衣とはお坊さんが着る衣服のことです。法衣には、主に袈裟と衣があります。袈裟には、金箔や金糸などでもようを織った豪華なものがあり、種類も豊富です。衣には、白衣や空衣があります。高野山では毎年、多くの人が得度をしますが、その際に新しく法衣をあつらえます。



お寺の仕事

① 読経

読経は声に出してお経を読むことです。葬儀をはじめ各種法事で読経を上げ、故人を弔います。

② 法話

法話は仏教に関するお話です。仏の教えを人びとに伝えます。生前から人びとが没後無事に成仏できるように法話を行います。

③ 墓地の維持、管理

墓地を持っているお寺では、墓地の維持や管理、紹介、事務的作業をします。

④ 宿坊

宿泊者の食事や泊まるための準備などをします。

⑤ 修行

お坊さんは、まだ日が昇らないうちに起床し勤行を行います。境内を常に清潔に保つための清掃をし、日常生活の一つひとつを修行として行います。

⑥ 社会貢献活動

お寺によっては地域の人の憩いの場としてお寺を開放し、瞑想や写経などを行います。

⑦ 文化財の保護

お寺には古い建物や仏像、経典、掛け軸、法具などが残されています。点検や清掃、環境整備など日常的に管理を行います。また、火災や盗難などから大切な文化財を守るため、安全の確保に努めます。



墓地



客室



勤行



写経