

## ポスターセッション

No.	タイトル	発表者
P1	里山学研究センターの紹介	龍谷大学里山学研究センター
P2	景観生態学的に見た琵琶湖・瀬田川流入河川の集水域の特徴	林 珠乃
P3	明治初期の愛知郡・神崎郡・蒲生郡における自然と人々の暮らし —滋賀県物産誌から読み解く身近な自然と共に生きる姿—	林 珠乃
P4	大縮尺空中写真でみる湖と森をむすぶ景観諸相	中川晃成
P5	環境DNA分析を用いた琵琶湖・浜名湖周辺における特定外来生物ヌートリアの侵入初期探知	本澤大生, 小松鷹介, 山中裕樹
P6	環境DNA分析と直接捕獲から得た河川棲魚類相調査結果の比較	芝田直樹, 辻牙月, 蒲生野考現倶楽部, 佐藤博俊, 山中裕樹
P7	世界湿地の日2017in湖北 『湿地と防災/減災・河川と流域へのまなざし』	須川 恒, 野村祐美子, 植田 潤
P8	この河辺林はなぜ残ったか？ ～里山保全活動19年の歩み～	遊林会事務局
P9	食の循環から見る農業	嶋田可菜, 岡野大樹, 古太恵人, 浦諒太郎, 山本竜平
P10	公害から地域再生へ～そのプロセスとは～	菅野優香, 野間元綺, 石田聡子, 中原広貴
P11	日本遺産～信濃川流域に生き続ける縄文文化～	吹野僚平, 藤坂妃那, 井上優大, 今西 徹
P12	佐渡の世界農業遺産と生物多様性	米住京子, 由良康太, 山本英樹, 西元康宏, 安達弘暉
P13	世界農業遺産みなべ・田辺の梅システムと生物多様性	鎌野有紀, 細川晋大朗, 佐々知紗理
P14	愛知川における河床高の変動	遊磨正秀, 太田真人
P15	「河辺いきものの森」のチョウ類相	太田真人, 遊磨正秀
P16	龍谷の森の林内植生環境と訪花昆虫	山田純平, 野村賢吾, 鶴谷峻之, 太田真人, 遊磨正秀
P17	河川上流部におけるアジメドジョウの行動と河床利用	鶴谷峻之, 野村賢吾, 山田純平, 太田真人, 遊磨正秀
P18	マツカサガイの成長段階に応じた生息環境	野村賢吾, 鶴谷峻之, 山田純平, 太田真人, 遊磨正秀
P19	ヤマトシジミの蜜源植物に対する選好性	野口 聡, 太田真人, 遊磨正秀
P20	森林における土壌動物と植生の関係	磯谷一毅, 太田真人, 遊磨正秀
P21	畦畔の環境変化がカエル類の食性に与える影響	澤田 司, 太田真人, 山田純平, 野村賢吾, 鶴谷峻之, 遊磨正秀
P22	龍谷大学瀬田キャンパスにおけるセアカゴケグモの生息環境による卵数変動	館 雄大, 太田真人, 遊磨正秀
P23	カジカ大卵型の体色と底質の色彩	野田 葵, 鶴谷峻之, 太田真人, 遊磨正秀
P24	底生魚カマツカが選択する河床環境	山田直輝, 鶴谷峻之, 太田真人, 遊磨正秀
P25	アカハライモリの利用環境と移動範囲	山鳥将弥, 太田真人, 遊磨正秀











## 麻布の生産

湖東地域は鎌倉時代以来の麻布の産地として知られている。伝統的な手法で生産された絹や生糸は、「近江上布」として経済産品大団に伝統的工芸品として指定されている。明治期は、愛知郡・神崎郡（現在の東近江市・愛荘町）が主要な生産拠点であった。その生産には地形が大きく関わっているとされている。鈴鹿山脈に降った雨は愛知川の扇状地で伏流水となって地を流れる。湖東高台山地の周辺で伏流水は湧水として地上に湧れ、麻布生産の仕上げの工程で欠かせない多量の水を共有する。

図6を見ると、現状に位置した湖東高台山地の内側に麻の加工・販売に関わる村が集中していることがよくわかる。農家は、原材料の麻の生産だけでなく、麻織作りや織りを担っていた。商家は仲買や加工、販売に関わっていた。麻布の加工には他地域も関わっており、加工の工程の後半の“晒”は野洲川で行われた（野洲さらし）。また、麻布生産に用いられる麻は、加工地の周辺で産出されたものだけでなく（図7）、麻布行商の帰り荷として他府県から運ばれたものも使われたという（のこぎり商い）。原材料となる麻の生産では、北海道産の餅や白子、油粕といった金肥だけでなく、苧草・桑草といった地産の肥料や、醤油粕のような他地域の廃棄物も活用されていたようである（図8）。このように、湖東地域では、地形を生かしながら近く遠く他地域と繋がることによって麻布は生産されていたのである。

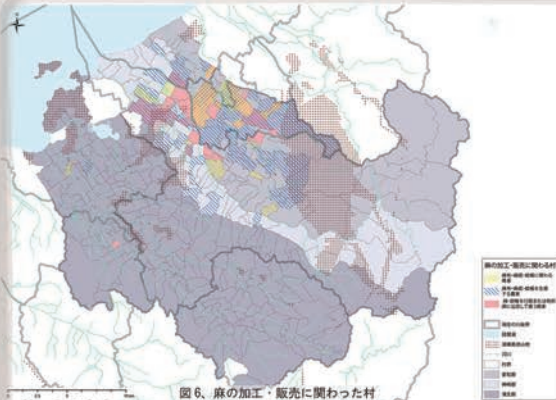


図6. 麻の加工・販売に関わった村

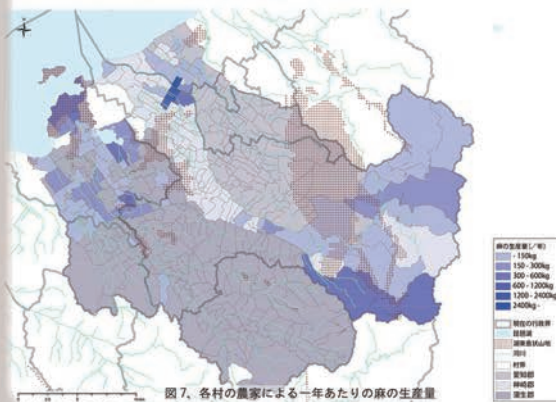


図7. 各村の農家による一年あたりの麻の生産量

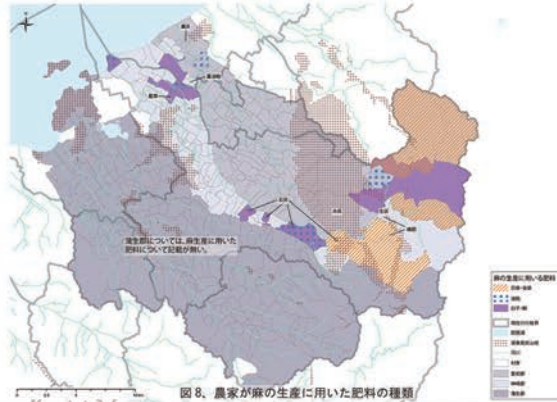


図8. 農家が麻の生産に用いた肥料の種類

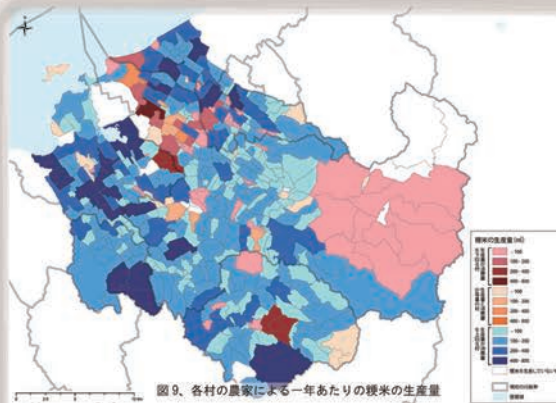


図9. 各村の農家による一年あたりの稲米の生産量



図10. 稲米の生産に用いられた主な肥料

## 梗米の栽培と加工

当時の主要な農産物である梗米は、愛知・神崎・湊生の三郡内では一部の山間の村を除くほぼ全域で生産されていた（図9）。愛知郡・神崎郡・湊生郡の全415村のうち、米を生産していない村は8村、8割強の326村は生産量が消費量を上回る村、24村が生産量と消費量が等量の村、残りの14%が自村の生産量では消費量を満たない村だった。生産量は山地や丘陵部よりも低地で高い傾向があった。

梗米の栽培には多様な肥料が用いられていた（図10）。米を生産する村のうち94%の村で北海道産の餅や白子といった金肥を用いていた。これに加えて、山地で村では草や桑といった地産の植物を田に敷きこむ刈り敷きが行われており、湖東の低地に立地する村では餅類の湯を刈り取り田に入れた土を肥やしていた。さらに、船粕や牛馬糞といった、地域の他の産業の廃棄物も肥料として活用されていた。

梗米の加工する酒造は、52の村で営まれていた（図11）。これは、現在同地域で影響する蔵元数9軒の7.4倍に相当する。その担い手は商家だけでなく、16の村では農家が副業として酒造りをしていた。特に湊生郡では、酒造る農家や、他府県で蔵元を営む商家が多くあった。

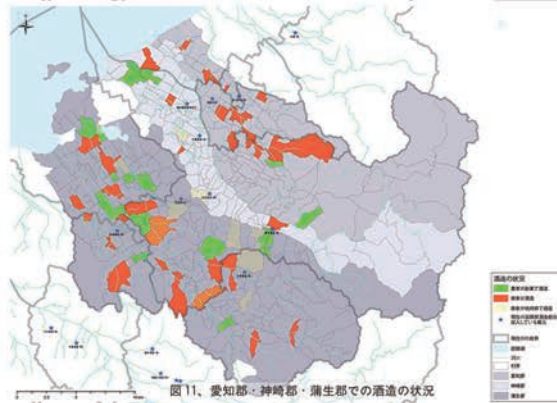


図11. 愛知郡・神崎郡・湊生郡での酒造の状況