失われゆく延喜式内社を求めて【番外篇】

「御神木」は何のために誰が作った？

～日本中に拡がる原風景〝鎮守の杜〟のルーツにせまる～

青年版国民栄誉賞〝人間力大賞〟受賞者 オキタリュウイチ

地球環境の存続が危惧され、エコロジカル、エシカルという考えが重要視される昨今、世界各国で持続可能性を高めるためのハイテクノロジーな研究が進んでいます。その一方、古代の人々が実践していた、日本のルーツにあたる生活の仕組みにも、未来に役立つヒントとなる叡智が散見されますが、いまとなってはなぜか注目されていません。今回は、古代の日本人が発明した「御神木」をとりまく生態系維持システムの謎をひもときます。

古代日本の持続可能システム

――今回は、番外篇ということで、文明を長期にわたって持続させるための方法論について話されるとのことですが。

オキタ／このごろでは、地球環境の未来を見据えたサスティナブルな発明がいろいろと為されていますが、実は日本という国のルーツにこそ、人間社会を持続させるための意外な手法が隠されています。

サスティナブルな環境を実現させるための方法は、ＩｏＴや新エネルギーの仕組みだけではありません。私たちは未来のことばかりに興味をもち、古来より伝承される神事や神社の仕組みにこそ優れたソリューションがあった事実を忘れているのです。テクノロジー面では確かに現在のほうが高度化されていますが、工夫やアイデアの面では古代の日本人のほうが本質的かつ高度な手法をもっていたと私は考えています。

――ルーツに隠された持続可能な方法論とは実際にどういったものなのですか。

オキタ／各時代ごとにさまざまなエピソードがありますが、今回の本題、テーマとなる、「御神木」の持つ構造について触れようと思います。さて、日本の村々ではなぜ、注連縄をはった巨木、すなわち「御神木」をコミュニティの中心に置く必要があったのでしょうか？

――シンボル的なイメージがあります。

オキタ／そうですね、それは確かにあったと思います。しかし、象徴的な意味や信仰上の意味だけではなく、実際にはより実利的な意図があったのです。日本では古来から、御神木を中心とする超自然型の農業生態系をひとつのユニットとして、村落単位で持続可能な生活圏を営んできました。私はそのような御神木を中心とした農業システムのことを「オオゲツヒメ・システム」と仮に呼んでいるのです。

――オオゲツヒメは『古事記』に登場する穀物を司る神様ですね。

オキタ／漢字では大宜津比売（おおげつひめ）と書きますが、穀物や食べ物、養蚕を司る神であり、稲穂を持った女神の姿で描かれます。徳島県にある式外社の「上一宮大粟神社」には伊勢の外宮（げくう）・豊受大御神（とようけのおおみかみ）と同一神である大宜津比売が祀られていますが、古事記にも「粟の国を大宜津比売といひ」と記載があります。

阿波国は穀物がよく育つ豊穣な土地として知られています。私も道を散歩しているとよく地面に落ちて腐るぐらいに実りすぎている蜜柑の樹を見かけますし、近所のおばさんからダンボール数箱ぶんの白菜をいただくことも度々です。もともと肥沃な土地であったということも要因ですが、巨木を中心として周囲の農作物が豊かに育つシステムを作り上げ、それを地域内で広めたことも実益を生む工夫であったように思うのです。

稲穂を抱えた女神の姿で描かれる大宜津比売（オオゲツヒメ）

「御神木」が支える生命維持ネットワーク

――なぜ巨木を中心にすると周囲の農作物が育つのですか。

オキタ／そこが不思議ですよね。実は、照葉樹林系の巨木というのは養分を生み、ミツバチが集まり、土壌をよくしてくれる菌糸体やバクテリアの貯蔵庫として機能する役割があるのです。巨木に蓄えられている菌類や微生物が根っこを介してネットワーク上に伝達されていき、周辺の土を肥やし、さまざまな作物に養分を与える。その巨木を中心に季節に応じて放射状に作物を栽培していきます。食べられそうなモノからとって料理する。これが私たちの祖先が発明した究極のサスティナブルな生態系ユニットなのです。

写真をご覧ください。これが２７００年前から伝わる巨木農法（オオゲツヒメ・システム）の典型例です。こちらは徳島県美馬市穴吹町にある農場ですが、この巨木の根は２～４キロ四方に拡がり、１本の巨木に棲むバクテリアは約１０００種類、数にして１兆個と言われています。このような巨木を中心とする農法を実践する人々が、昔はたくさん存在したと考えられます。

――この巨木は神社における御神木の意味ともつながるのでしょうか。

オキタ／私たちですら、たった2～3代前の祖父、曾祖父の考えや仕事のコンセプトを知りません。昔であれば、「目立つところに高く売れそうな巨木があるぞ、切って売ってしまおう！」となったことは容易に想像がつきます。そうさせないために、巨木農法で中心に置かれる巨木に注連縄を張り、「御神木」と名づけ、村単位の共同資産として〝祀る〟ことによって後世に伝え、維持しようとりまく生態系維持システムの謎をひもときます。

巨木を中心にした自然循環型の立体農業（美馬市穴吹町）。
地下で巨木の根がネットワーク状に組まれ、菌類や微生物の働きで自動的に多種多様な作物が育ち、人為的な負荷は最小限で済む。
太古の日本人が発明した究極のエコシステムといえる。

としたのです。このように、大切な資源や資産を〝神事化〟することで次世代にバトンタッチするという手法が日本ではさまざまなかたちで実践されていました。

酉の市に秘められた阿波忌部の面影

――この御神木を使った農法は他の地域には伝えられなかったのでしょうか。

オキタ／よい質問ですね。実は、はるか古代、神世の時代に、この「オオゲツヒメ・システム」が関東に伝えられた形跡が見られます。「古語拾遺」に、天太玉命の孫にあたる天富命（あめのとみのみこと）という神が登場します。この神は穀類や麻種を植えて育てることに長けており、栽培の手法を広く各地で伝える活動をしていました。おそらく巨木農法のような手法は阿波忌部によって発明され実践されていたのではないかと思われます。この天富命が神武東征の折に、阿波忌部を率いて房総（現在の千葉県）を開拓しますが、そこで巨木農法をふくめた生態系維持のための様々なソリューションを広く伝えたと伝承されているのです。

――各地に伝えられた巨木農法は現在は行われていないのでしょうか。

オキタ／残念ながら、明治期の神社合祀政策で大規模な森林伐採が行われたり、除草剤や化学肥料を用いる産業革命的なコンセプトが農業にも導入されて以来、関東地方では過去に行われていたような巨木農法をそのままのかたちでは再現できなくなっています。ただ、古代の農法が阿波国から伝えられたことが分かる痕跡は御神木以外にも随所に見られます。

関東各地の神社では11月に五穀豊穣や商売繁盛を祈願する酉の市が行われますが、この酉の市こそ、天富命の足跡を伝えるものとされています。酉の市では天日鷲（あめのひわし）神が祀られることが多いですが、この天日鷲神は阿波忌部の祖神ですから、天富命に同行して農法を伝えた阿波忌部に因んでいると考えられます。その昔、東国は新たに開拓した土地であり、いまほど豊かではありませんでした。それ故、幾度も飢饉による食糧難に悩んでいたなか、天富命によって伝えられた新たな生命維持のシステムは驚きと歓喜をもって迎えられたことでしょう。

天富命が植物のタネと巨木農法のシステムを持って上陸したのは、現在の千葉県にあたる地域で、後に安房（あわ）と呼ばれるようになりました。「安房」の語源は「阿波」であり、千葉県の一宮は阿波忌部を祀る「安房神社」となったのです（現在も、阿波から安房に渡った忌部の84代目の子孫の方が千葉にて暮らしている）。ここを拠点として、農法や産業が関東一円に拡がっていったのです。その痕跡が神社やお祭りのかたちで現在も残されているのはとても興味深いことです。

七十五膳神事に見られるアジア的な世界観

――御神木がその地域を持続可能なものにするとのことですが、かつてはその御神木を取り巻き、どのような祭事が行われていたのですか。

オキタ／私が以前から特に注目している祭事として、「七十五膳神事」と呼ばれる不思議な儀式があります。お供えする神饌（しんせん）のことを〝おごく〟というのですが、この神事では、神に供える特大サイズに盛った〝おごく〟に加えて、中ぐらいのサイズ、さらに小さく盛った〝おごく〟も用意します。中サイズは人間の直会（なおらい）用、小サイズは動物（家畜）の直会（なおらい）用の神饌なのです。これは驚くべきことですね。

このような習慣には、古代の日本人の考え、延いては私たち日本人のルーツにある思想が反映されているように思います。古代ギリシアから続く西欧の考えでは、唯一神の前に生きとし生けるものは平等ではありません。神の下に精霊が居り、その下に人間、動物や植物など自然環境は最下位に位置付けられています。つまり、動物は人間によって支配されるものであり、供食などはありえない。一方、日本人は昔からそのようには考えてきませんでした。本来、私たちにとって、神々との交流は日々の生活のなかで行われるものであります。この神事では、主食の米（おごく）に加え、酒・穀物・魚・海藻・野菜・果物など、氏子から奉納された75種類におよぶ多種多様な神饌を神前に献げます。

巨木農法の仕組みで最も重要なポイントは、「多種・多品目」です。すなわち、「これがダメでもこっち」「こっちがダメでもコレ」というように、「完全リスクヘッジ農法」なのです。だからこそ、関東の人々の命を救うことができた。神事においては、その土地で採れた食物を〝神饌〟とするわけですが、阿波の神社ではこの「75種」もの食品を供える。すなわち、御神木を中心としたバクテリアやミツバチなどの影響、すなわち見えない〝おかげ〟によって75種もの食材にめぐまれています。「私たちはこの事を忘れないようにします」という決意と感謝の念がこの神事から伝わってくるように思えるのです。

――現代の人々は本当の収穫の意味、食物の尊さを忘れているのかもしれませんね。

川島神社（吉野川市）の「七十五膳神事」75種の多種多様な神饌が神前に供される。

三角錐型に盛られた米の神饌（おごく）には稲穂が巻かれる。

2017年12月3日、梅若能楽学院会館（中野能楽堂）にて、日本的ルーツに学ぶ持続可能な方法論について語るオキタ。各方面から大きな反響があった。

オキタリュウイチ　クリエイティブディレクター
昭和51（1976）年、徳島県生まれ。早稲田大学中退。行動経済学に基づく経済心理学を独自の手法でマーケティングに応用し、数々の事業再生に従事。京都の老舗米屋をネットで17億の売上にするなど、驚異的な成果を生み出す。同時に社会活動家として、自殺者撲滅や障害者の起業支援を日本財団と共催するなど、社会的課題の解決にも取り組む。

インタビューより編集構成／石黒壮明