

ピレネー山脈バスク地方（フランス）のヒツジの移牧

漆原和子^{*}

要旨

バスク地方は、ヒツジの移牧の発生の地であるといわれている。このバスク地方のうち、フランスのバスク地方におけるヒツジの移牧の現状を知り、ルーマニア・南カルパチア山脈におけるヒツジの移牧の現状と比較することを目的として調査した。現在のバスク地方は、バスク語を用いる人々によって、ヒツジの正移牧が維持されている。EU加盟後も、伝統的な移牧を維持しつづけてきた牧童たちは、将来も維持しつづけられると考えている。その理由は、良質のヒツジのチーズをつくり、“Ossau-Iraty”（オッソー・イラティ）のブランド名を付け、人気を博していることにある。チーズの質を維持できるのは、ヒツジに対しても、製品に対しても、殺虫、殺菌をすることをせず、草地もすべて自然にこだわっている。冬の飼料も自然の干草か、有機栽培によるトウモロコシ、大豆に限定していることにある。チーズの質を求めるならば、移牧の形式は必要である。牧童たちはこの方法を維持する限り、将来も十分に消費者の需要があると考えている。筆者も本調査の結果から、その考えを支持する。

キーワード：ヒツジの移牧、ピレネー山脈、バスク地方、ヒツジのチーズ

1. まえがき

これまで筆者が取り組んできた東欧南部のルーマニア、スロベニア、ブルガリアでは、社会変革によるヒツジの移牧の変化には激しいものがあり、今後消滅しかねないほどである。この研究では、ヒツジの移牧が今もなお維持されているバスク地方を対象とした。調査したフランス側のバスク地方は、ヒツジの移牧を行なっている地域の原点の1つであるといわれている。先進国にあって、今なおヒツジの移牧が維持されている理由を筆者は明らかにしたいと考えた。バスク地方でヒツジの移牧の現状を把握し、移牧の将来性についても考察することを研究目的とした。

2. 地域の概要

ピレネー山脈とビスケー湾からピレネーの山麓にかけてのフランス南西部からスペイン北部までの地域をバスク地方とよぶ。言語、文化がフランス、スペイン本土と異なりバスク語を用いる。中世にはガスコニュ公国、ナバラ王国などの統一

的な国家が栄えた。バスク人はヨーロッパの中では最古の人種であり、インド-ヨーロッパ語系の言語を話す人々であるとされている。フランスのバスク人は2012年に255,000人であり、全人口6,500万人のうちの0.4%にすぎない。バスク人の多い州はLabourdの38,600人、Basse-Navarreで30,000人、La Souleは17,000人である。全州の合計人口は856,000人である。

ピレネー山脈の稜線はほぼ東西に走る。最高峰はスペイン側のPico de Aneto 3408mである。アフリカプレートがユーラシアプレートを押すことによって、古第三紀に隆起し、山脈となった。複雑な地質構造を有し、中央には花崗岩が貫入し、プレカンブリア時代の結晶片岩と、その層の上に堆積した中生代ジュラ紀から白亜紀にいたる石灰岩が覆う。古第三紀の造山運動による褶曲と、断層の複雑な構造をともなう。最終氷期のヴェルム氷期に山岳氷河に覆われ、多くのカールが形成された。ガバルニ（Gavarnie）には最大のカールが残されている。カールのまわりは3000mを越えるピークがあり、カール底は約1800mであるCirque de Gavarnieは、世界最大級のカールとしてUNESCOの自然遺産に登録さ

^{*}法政大学文学部地理学科

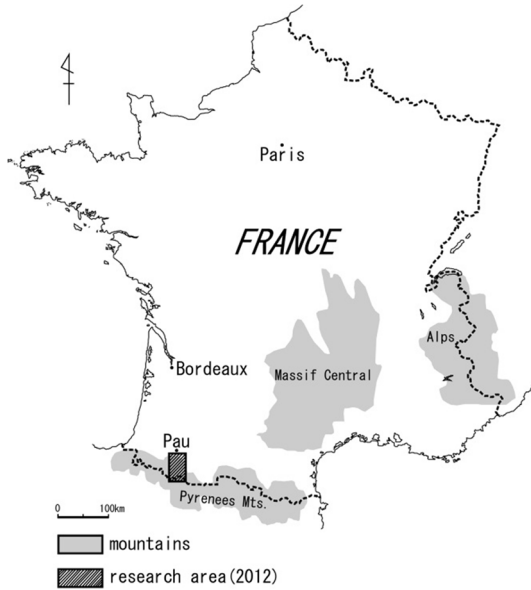


図1 フランスにおける調査地域

れている。ピレネーの中央には花崗岩が分布し、その上を覆う中生代の堆積岩はフランス側の北部に向けて、急傾斜をなす。スペイン側の南方向には緩やかな傾斜をなす。古第三紀の d'Ossau は酸性の熔岩が噴出した煙突状の火山である。図1に示した調査地域は、この火山のある谷から下方に、最終氷期に山岳氷河が流下した谷を対象とした。このピレネー山脈の主陵線から北に向けて延びるいくつかの陵線に沿って、南北方向の谷が複数平行して形成された。しかしそれぞれの谷は深く、谷ごとの人の交流は頻繁ではなかったため、谷ごとに異なった文化が栄えた。氷期には大西洋側からは降水がもたらされるので、フランス側には氷河が良く発達した。スペイン側は乾燥していた。今もフランス側のバスク地方の降水量は約1,200mm/年あるが、スペイン側はより乾燥している。氷河の溶けた水がガロンヌ川の幅の広い谷を形成したとされている。現在ではガロンヌ川沿いの平野は沖積層が厚く堆積し、夏は32℃を越える気温と、1,200mm/年を越える十分な降水量があるため、トウモロコシには最も良い環境で、飼料用、エタノール用として栽培されている。こ

他にヒマワリも多く栽培されているが、礫質のところはブドウ畑として利用されている。ピレネー山脈の山麓のポウ (Pau) 付近には、ピレネーの造山運動による褶曲があり、石油とガスを産出する。ムレンクス (Mourenx) では今でもガスを産出している。

3. フランスのヒツジの頭数の変化

フランスの全ヒツジは、イギリスに次いでヨーロッパでは第2の生産国である (白坂, 2012)。フランスの EU 通貨統合は1999年であり、ユーロ流通開始は2002年である。しかし、FAOの示す2010年の頭数は、797万7千頭であり、ルーマニアのヒツジの頭数は950万頭を超えていて、順位は逆転している。図2には、FAOのデータによるフランス全土の1961年から2010年までのヒツジの頭数を示した。これによると1982年が戦後の最大の頭数で、1,352万5千頭であった。2006年以來2010年までのヒツジの頭数はこれまでの最低の頭数であり、900万頭以下である。中でも2010年はこれまでの最低頭数となり、797万7千頭にすぎない。

ルーマニアのヒツジの頭数は、社会主義体制下では約1,500万頭を超えていたが、崩壊後半減し、760万頭余りになった (吉野 (漆原) 編, 2012)。

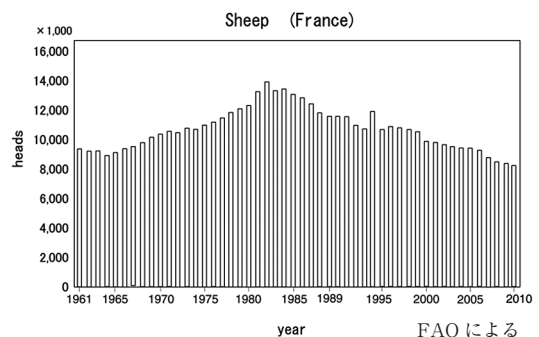


図2 フランスのヒツジの頭数の推移 (1961-2010年)

4. バスク地方のヒツジの移牧

19世紀までは、バスク地方のヒツジの移牧は二重移牧（Rinschede, 1988）であった。即ち母村を中心として、夏は山岳部へ、冬は低地へ移動していた。しかし、第1次世界大戦後は母村で干草と、飼料を用いて冬を過ごすようになり、母村から夏のみ高地に移動して放牧をし、冬は母村で畜舎飼いをする正移牧（Rinschede, 1988）が行なわれている。

バスク地方の多くの谷のうち、最大の氷河が流下した谷が d'Ossau（オッソーの谷）である。この谷の2人の牧童の聞き取りを中心として、現在の移牧を記述する。オッソーの谷は最終氷期の

山岳氷河が形成した幅の広いU字谷である。谷底には多くの比高50m以下のグランドモレーンや、ターミナルモレーンが丘のように残り、起伏を有する谷底である。ほとんどの谷底は草地として利用されている。

[1番目の牧童 Mr. E. (80才)]

(2012年8月9日聞き取り) 約1780m a.s.l.

母村はリース(Lys), 約330m a.s.l.である。妻と2人の息子(60才で、共に牧童)がいる。冬は、リース(300~400m, Caban(Shepherd hutte))で畜舎飼いをする。夏は“Hous-de gaves”で過ごす。太陽光発電と、携帯電話があり、水道もある。

(カールの広さ) カールの中は Cirque d'Aneou



写真1 ピレネー山脈、オッソー山付近の約1800mの夏の宿营地。
カール底に相当(上) 移動するヒツジの群(下)



写真2 バスク人牧童 Mr. E (Shepherd 1) の夏の山小屋。ソーラーバッテリー設置。

であり、12人の牧童が放牧に用いている。カール内には1,400haの州の共有地がある。そこに5,000頭のヒツジと、1,500頭の牛がいる(写真1)。聞き取りを行ったMr. E.の山小屋を写真2に示す。(頭数)この牧童は、430頭のメスヒツジと10頭のオスヒツジを所有し、オスは毎年かえる。ヒツジの種はこのあたりの種で“Local Bearnaise”という。これはDistrict Bearnaiseにもとづく名称である。3頭の牧羊犬を有する。牧羊犬の種は“Lobrit”と“Patou”(写真3)で、小さいがかしこい。自分の父親は50頭のヒツジと4頭の牛を有していた。

(移牧)移牧は、19世紀までは二重移牧であったが、2012年は正移牧のみ。20年前までは、山頂へ向けて移動する前に村で祭をやった。2012年はやらない。

(移動)7月1日出発。夜のうちに車でカールまで運ぶ。ヒツジを山からおろすのは9月15日で、2日かけて歩く。Gabas(約1000m)で1泊する。1日約25kmで、2日間で50kmを歩く。別の谷では、2012年現在は、出発前の祭を復活させている。今は、少しずつヒツジの数は全体としては増えてきたと思う。自分の谷は個人主義が強くなり、祭をやらなくなった。バスク語を話すし、人によって指笛を使って、谷から谷へ交信する。

聞き取りの間にスペイン側からやって来たバスクの友達とはバスク語で話していた。指笛で交信

ができる人は今はわずかしこいなくなった。(ミルク)毎日2回乳を搾乳する。多くの乳を出す時はミルクの質は低下し、チーズの質も悪い。年間10tのチーズを生産する。14€/kgで売るので、140,000€/年間の収入(1,400万円のチーズによる収入)。430頭×(1頭/200~400l)/年の乳をとる。しかし子ヒツジがいるときは搾乳しない。チーズは“A GOUR OSSAU-IRATY”のブランド名で売る。1頭のチーズは4~5kg/丸い塊。50%は個人的に売る。あとの50%は市場を通して売る。

(EU加盟後の影響)

- ・シエパードは清潔でなければならない。
- ・ミルクは冷蔵庫に入れなければならない。
- ・チーズは外側がチーズそのもののかたくなった皮殻で覆われているので、5年はそのまま保存できる。しかしそのあとは、全体がかたくなって味が変わる。

(冬の飼料)干草は60haある私有地で自分で作る。シリアル(トウモロコシ:200€/t,大豆:500€/t)を買って与える。



写真3 バスク人牧童と牧羊犬 Lobrit と Patou

(羊毛) 50年前は12 €/kgだったが、今は0.12 €/kgである。羊毛を刈る人への労賃を払うととんとんで、収入にはならない。2012年現在は、羊毛は中国が購入している。

チーズ作りは、リースで行う。山地で草を食べてから3ヶ月で子を産む。Lambは12kgで売りに出す。この重さまでが肉がおいしいので、スペインに売る。大人のメスヒツジは6~7年でミルクを出さなくなるので殺して肉として売る。ヒツジは山の上でクマに襲われることがあるが、それはめったにない。ここには、オオカミがいないので、オオカミに襲われることはない。

[2番目の牧童(59才)Mr. J.P.]

(2012年8月9日聞き取り)

母村は約920m a.s.l.。妻と2人の娘あり。コンピュータ、携帯電話あり、太陽光発電をしている。チーズ造りをする家屋の石の壁は60cm厚みあり。母村の自宅には冬の畜舎あり。

Laruns(フランス)の出身で、もともとはエンジニアだった。26才でやめて、牧童になった。母方の祖父が牧童だった。1年目は見習いで、ただで働いた。2年目はいところが25頭のヒツジをくれた。3年目は70頭のヒツジを買った。

(頭数)現在は220頭のメスヒツジと、5頭のオスヒツジ、3頭の犬がいる。ラム(若羊)は150頭えられるが、80%はスペインに売る。20%は残す。草地は共有の草地を用いるが、牧童の組織を通して、Tax(使用料)を払う。

(草地)冬用は12haの個人所有の草地で干草をつくる。アルファルファを与える。冬は約920m a.s.l.の自分の畜舎で飼う。干草とトウモロコシを用いる。干草は25t/year必要。トウモロコシは25t/yearを買う。200 €/t × 25t = 5,000 €はトウモロコシに支払う。干草は品種改良をしないアルファルファを与える。殺虫剤は一切使用しない。OGM質保障(Organic genetic modification)を尊重している。自然な草で育てることをモットーとしている。

(移動)行きは7月1日7:00pmに出て、10時間、

3stops(1hour)で一夜で翌朝10:00amに山頂に着く。夜のうちに歩くと、ツーリストの邪魔にならない。帰りは9月半ばに1日で歩いておいてくる。40km/dayである。

(チーズ)4t/year生産(800塊/年)。1塊が4~5kg、14~15 €/kg、チーズの収入60,000 €。Larunsでチーズの市場がたつ。品評会も年に1度行なわれる。Mr. J.P.の場合は“Ossau-Iraty”(写真4)としてチーズを生産している。

ヒツジの種は“Basco-Bernaise”という種で、



写真4 チーズ(オッソー-イラティ)を切る牧童Mr. J.P. (Shepherd 2)(上)およびチーズOssau-Iratyのラベル(下)

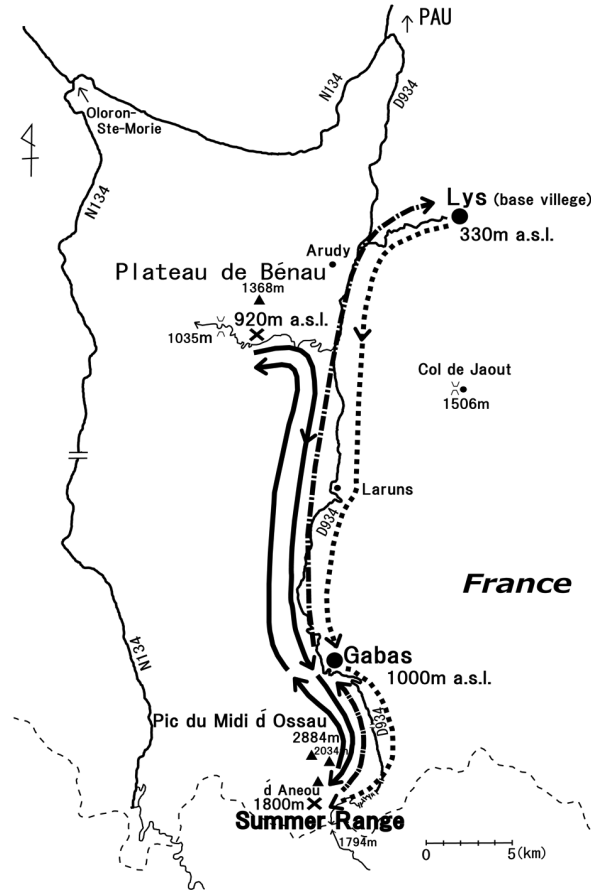


図3 オッソーの谷におけるヒツジの移牧の移動ルート

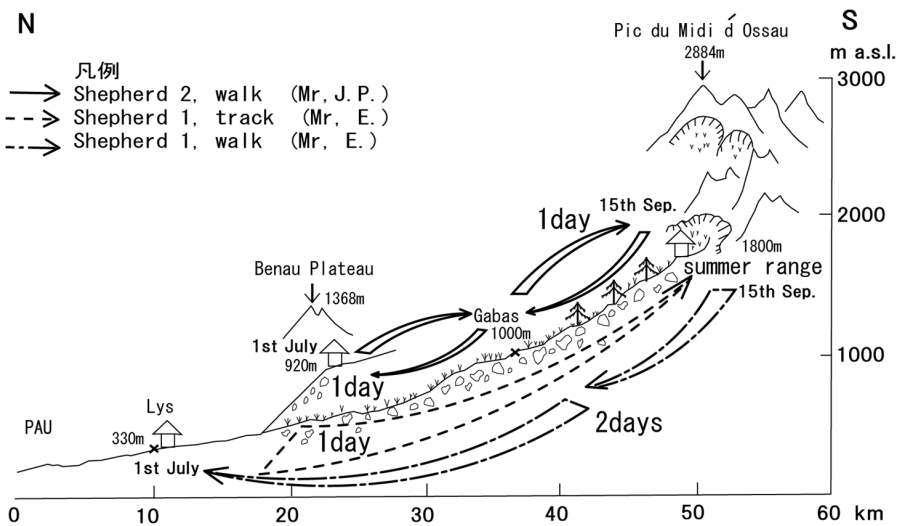


図4 オッソーの谷の断面とヒツジの移動高度および移動日

第1番目の牧童と同じ種である。羊毛は刈りとるために支払う価格と羊毛を売った価格がほぼ等しく、もうけにはならない。

（牧童の組合）ここには2つ組織があり、1つは5人で組織し、もう1つは7人の牧童で組織されている。山頂には家族とともに行き、ともに過ごす。なぜ山頂に連れて行くかという、山頂の草の質が良く、チーズの味がよくなるからである。チーズは、ツーリストやレストランに直接売る。市場におろしていない。

（EU加盟後の影響）1頭のヒツジに対して、生産価格とほぼ等しいほどの助成金をもらえる。ヒツジには消毒を行わないが、これまでの30年余のうちに健康をそこねたヒツジが1頭のみいた。その時は、抗生物質を使った。

山頂に近い山小屋には、太陽電池、水、ガスがあり、コンピュータ、携帯電話があるので不便はない。20年以上良いチーズをつくることに専念してきたし、これからも十分にチーズのマーケットはあると信じている。人は良質のものを求めている。山小屋も近代的になったので、山頂で家族と過ごすことができる。若者も牧童になることを望む人々もいる。従って将来、ヒツジの移牧が消滅するとは思えない。

2人の牧童の移牧のルートを図3に示し、垂直的な移動日と移動高度は図4に示した。この2人に代表されるように、ヒツジの移牧は正移牧の様式をなして、片道をトラックで移動することもあり、往復とも徒歩で移動することもある。

5. まとめ

フランスのバスク地方におけるヒツジの移牧は、EU加盟後も、ヒツジの頭数を増加させながら、良質のチーズ作りをすることで、持続的に発展している。その理由は次の様にまとめることができる。

i) ピレネー山脈フランス側のバスク地方で、二重移牧から正移牧に変わったのは第一次世界大戦前である。良質の草を求め、良質のチー

ズを求めるならば、夏の山頂部の草地への放牧は欠くことができない。

ii) 移牧はツーリストとの兼ね合いで、片道はトラック輸送にする。又は夜歩いて移動する型をとっている。移動の方法は、他の社会的事情との兼ね合いで変質している。

iii) ヒツジも、犬もバスク地方の固有種を扱っている。2012年現在もバスク語を用いて、指笛による交信が行なわれている。

iv) 1950年代半ばに牛の乳の生産余剰が生じたことがあり、その後政府の方針でチーズをつくり、保存と商品への付加価値をつけることが推奨された。ヒツジのチーズも品質を求めて努力してきた。その間に過放牧が行なわれた場所はなかった。

V) 東欧南部の国々では、社会主義体制が強化されていった時代にここバスクでは、このチーズの質を求める方向を模索した。フランスには、良い品物を高い価格でも買い求める客がいる文化があることも、チーズの品質を求める生産者側の方向と合致している。従って、夏の宿営地へ移牧を行なう方法は将来消滅することはないだろう。むしろ、徐々に高品質のものを増産する傾向にある。

フランスのバスク地方では、ヒツジのチーズの質を求めての移牧は、将来も持続可能であると考えられる。これまで筆者はルーマニア、カルパチア山脈北麓のヒツジの移牧を研究してきた。ルーマニアでは社会変革とともに二重移牧は激減し、山頂への移牧は消滅への一途をたどっているかのように思われる。そしてカルパチア山脈の夏の宿営地はラムの肉質をよくし、急速に太らすための若羊のみに限定している。しかし、フランスのようにチーズの外側のかたい丸チーズに加工するならば、輸送も楽になり、長期の保管も可能になるはずである。ルーマニアでも社会基盤が安定し、質を求める社会が充実するならば、社会が求める製品も変質してくるであろう。フランスのようにヒツジの移牧もまた社会の需要に応じて変質してくるかも知れないと考える。

謝辞

本研究は2012年度科学研究(課題番号22401006)「ルーマニアにおける社会体制の変革に伴う移牧の変貌と環境変化」研究代表者吉野和子(漆原和子)によって調査を行なったものである。

バスク地方の牧童の聞き取りに際して、ボルドー大学 Prof. J・N SALOMON と Mrs F. SALOMON に大変お世話になりました。聞き取りの交渉、通訳を引き受けて下さり、伝統を良く知るバスクの人々に接することができました。今回の調査はカルスト地形を専門とする Prof. SALOMON と筆者が、その地形をどのように利用して人々が生活をしているかを知ることができ、専門をこえて石灰岩地域の人の営みを考察できたことは、望外の喜びであります。またバスクの伝統を語って下さった牧童 Mr. ESTURONNE と、自然にこだわり、チーズ製造にがんこなまでの哲学を有する Mr. J.PAROIX に感謝申し上げます。2人の説明で、詳細に現状を知ることが出来たことを、記して感謝申し上げます。

参考文献

Braudel, Fernand. (1966): *La Méditerranée et le monde méditerranéen a l'époque de Philippe II*. Librairie Armand Colin, 2e edition revue et corrigée. (Translated in

Japanese by Masami Hamana and published by Fujiwara-shoten, 1991, pp.134-161.)

Pierre Coudouy (2006) : Berger au pays de l'ours - Pastoralisme transhumant au fil des saisons - . Monhélios F-64400, GUR-MENÇON. 64p

Rinschede Gisbert (1988) : Transhumance in European and American Mountains. Edited by Nigel J., R-Allan, Gregory W. Knapp and Christoph Stadol, Human Impact on Mountains, Roman & Liittelfield, 96-108.

白坂蕃 (2012) : 第3章 世界とルーマニアにおけるヒツジの移牧 : 吉野和子(漆原和子)「ヒツジの移牧—東欧南部における社会体制の変革にともなう変貌—」, 77-97

URUSHIBARA-YOSHINO, K (2010) : Changing Social Conditions and their Impacts on Sheep Transhumance in Romania and Bulgaria. Dept. Geography, Hosei Univ. 108p.

吉野和子(漆原和子) (2010) : 社会体制の変革に伴う移牧の変遷と土地荒廃. 法政大学地理学教室, 94p.

吉野和子(漆原和子) (2012) : ヒツジの移牧—東欧南部における社会体制の変革にともなう変貌—, 法政大学地理学教室, 169p.

Transhumance of sheep in the Pyrenees Mts. of France

Kazuko URUSHIBARA-YOSHINO*

Abstract

In the Basque area of the Pyrenees Mts., France, the transhumance of sheep used to be conducted in the form of intermediate-stationed transhumance prior to World War I. Today, the style of transhumance has changed to ascending transhumance. In this study, a questionnaire survey of shepherds was conducted in Ossau valley. This valley was formed by glacial activity during the last glacial period. Sheep stay at the bottom of the glacial cirque around the altitude of 1700-1800 m a.s.l. where sheep, cattle and horses graze on 1,400ha as their summer range. The local breed of sheep is the "BASCO-BEARNAISE". From July 1st to the middle September, the shepherds milk the ewes two times a day. They use the milk to make "Ossau-Iraty" cheese. They sell the cheese through the market or directly to private visitors. The summer huts are used by the shepherds alone or with their families. The living facilities are completely modernized with solar batteries, mobile phones, tap water and computers. The quality of cheese is the best in Europe. To achieve this quality of cheese, a supply of clean cold water, soft natural grass and a cool climate are required. These conditions are needed to maintain the quality of both the cheese and the meat. Thus, the transhumance of sheep in this area, meets conditions for sustainability in the future also.

Keywords: Transhumance of sheep, Pyrenees Mts., Basque of France, Cheese of sheep

* Department of Geography, Hosei University