

## 雑穀の社会史

——「農と食」の多様性文化をめざして——

増田 昭子\*

### I 雑穀とは何か

#### ——五穀の思想＝作物多様性の世界

「雑穀」とは何ですか、という質問がよくある。さまざまな立場からの視点があるので、以下にまとめてみた。

#### 1 農学の視点

温帯モンスーン地帯の夏植物のイネ科植物(稲以外)の総称。日本においては粟、稗、黍、モロコシ、シコクビエ等々をいう。

稲、トウモロコシは雑穀ではない。

大麦と小麦は冬作物、蕎麦はタデ科なので雑穀ではない。

#### 2 百姓の視点

粟、稗、黍、モロコシ、シコクビエなどの他に、麦類もマメ類も蕎麦も雑穀だといっている。

#### 3 消費者の視点

粟、稗、黍、モロコシ、シコクビエなどの他に、麦類もマメ類も蕎麦も雑穀だといっている。

#### 4 『古事記』と『日本書紀』の穀物神話の視点

- ① 武田祐吉訳注『古事記』の死体化生型神話「穀物の種」によれば、スサノオノミコトに殺されたオホゲツヒメの死体から化生したものは、頭から蚕、目から稲種、耳から粟、鼻から小豆、陰部から麦、尻から大豆である。
- ② 宇治谷孟全現代語訳『日本書紀』の死体化生型神話によれば、ツクヨミノミコトに殺されたウケモチノカミの死体から化生したもの

は、頭から牛馬、額から粟、眉から蚕、目から稗、腹から稲、陰部から麦・小豆・大豆である。また、イザナミノミコトが死にさいして産んだカグツチとハニヤマヒメの子ワクムスビの頭に蚕と桑、ほぞ(へそ)に五穀が生じたという。この神話もイザナミノミコトの死にかかわって発生する五穀の化生神話といえよう。

- ③ 外間守善他編『定本琉球国由来記』漂着型神話「五穀の種」によれば、漂着した壺に入っていた五穀の種は、麦、粟、黍、籩豆、檳榔、アザカ、シキヨの七種である。この神話を伝承するのは沖縄県の久高島の大里家で、「五穀世大里」と呼ばれている。

以上三つの神話から化生、漂着によって発生した穀物、五穀について記した。注目すべきは、「穀物」、「五穀」といいながら、穀物だけではなく、蚕や桑、牛馬などであり、沖縄の久高島の神話には檳榔とアザカ、シキヨという植物が入っている。檳榔はクバのことであり、アザカも植物で、両方とも重要な祭祀において扇や冠に使用される神聖な植物である。籩豆は豆類、シキヨはススキのことである。

もう一点注目すべきは、「五穀」といいながら、五種類の穀物(作物・動植物)ではなく、オホゲツヒメの神話では6種類、ウケモチノカミの神話では9種類があげられている。「五穀」とは、5種類という数的な意味ではなく、「五」という聖なる数を意味しているといえよう。

\*立教大学講師

## 5 「雑穀」と「五穀」

### ①日本中世の「雑穀」という呼称について

木村茂光氏は、古代では「雑穀」という言葉はわずかに見られるが、現在の粟や黍、稗などをさす「雑穀」と同じかどうか、不明瞭であるという。それは雑穀栽培がなかったという意味ではない。戦国時代になると「雑穀」の使用例も多く見られるようになり、近世においては農書にも「雑穀」と言う言葉が使用されているという(木村茂光『ハタケと日本人』)。

藤木久志氏の『飢餓と戦争の戦国を行く』の史料年表「日本中世の旱魃・長雨・飢饉・疫病年表」によれば、“麦”“稻”の作物名は見られるが、他は“五穀不熟”と記載され、一括して扱われている。この災害年表は1150年から1600年までを扱っているが、「五穀」という記載はあっても、「雑穀」という記載は見られない。

### ②八重山と高知県の「雑穀」と「五穀」

沖縄県の八重山の近現代における庶民の言葉には「雑穀」の言葉はなく、「スクルムヌ」＝作る物、「ほうるもの」＝放るもの(種を蒔くこと)という言葉を使う。しかし、近世、近代の行政史料には「雑穀」と書いたものがある。この史料は、琉球王府から八重山の行政府にたいする文書である。つまり、「雑穀」という言葉は八重山という地域に根ざした庶民の言葉というよりも、琉球王府、その背後にあって琉球支配をしていた薩摩藩等が使用した書き言葉＝行政用語であった可能性もある。少なくとも、現在の八重山の人たちは「雑穀」という言葉は使わない」という。

竹富町黒島の五穀は「あるものはなんでもいい」という。ふだんには五穀といえば、粟、麦、黍、イモ(サツマイモ)、モロコシを指す。豊年祭のグクムヌダニ(五穀物種)は、粟、イモ、モロコシ、クマミ(緑色の小豆)、ゴマをいう。

高知県の椿山のある人は「作ったものはみんな五穀だ」という(福井勝義『焼畑のむら』)。

「雑穀」とは、粟・稗・黍・シコクピエ・モロ

コシなどをいうが、地域と時代により大麦、小麦、燕麦、ハトムギ、蕎麦、豆類も含んだ言葉である。

### ③五穀の思想

以上、「雑穀」と「五穀」という言葉をめぐってさまざまな立場の人たちの意味を探ってきたが、以下のようにいえるだろう。

「五穀」とは、「五は“いろいろ”、“たくさん”という意味をもつ聖数で、穀は人に有用な物」という意味であろう。

「雑穀」と「五穀」の違いがあるのかについては、地域、時代によって使い方が異なるが、基本的にその意味する内容は同じである。

「五穀の思想」とは、モノを峻別しない多様性の世界＝多様なモノが等価値の世界をいう。少なくとも、雑穀を栽培してきた百姓たち、雑穀を神饌にし、主食にしてきた百姓たちの認識のなかには、次に述べるような差別的な意味遣いをすることなく、多様な食料として存在していたと言いつけるだろう。

## II 蔑視された食料——雑穀・イモ類——

### 1 オトコメシ・オンナメシ

東北のある地域では米の飯をオトコメシといい、稗や粟、蕎麦など雑穀中心の飯をオンナメシとって、男と女によって主食を差別していた。副食の魚なども男が食べ、女たちは野菜中心であった。食におけるジェンダーである。しかし、白米と魚などのオトコメシを食べた男性よりも、雑穀と野菜中心のオンナメシを食べた女性の方が長寿であった。

オトコメシ、オンナメシという言葉はないが、全国で男と女の食べ物には差をつけていた。米にくらべて、稗や蕎麦の飯や焼餅などの粉ものはど越しが悪く、食べにくい。ある地域では男の子にはトウモロコシの粉の焼餅を、女の子には食べにくい蕎麦と稗の焼餅を食べさせていたが、その理由は、女の子は他家に嫁に行くので、その家で

食べている稗や蕎麦の焼餅に慣れておく必要があるから、というのである。しかし、実情は、オトコメシ、オンナメシも雑穀の焼餅の例も、雑穀は食べにくいから女に食べさせたといっている。

こうした例は、男女差だけでなく、祖父母、戸主、跡取りの長男は白米を食べ、次、三男以下の男性、嫁や娘たちは雑穀中心の食品を食べていた。これは食における家族の序列の反映であった（増田『雑穀の社会史』）。

## 2 ポサツとコモノ

日本では、米をポサツ、ポサツケと呼び、粟や稗、黍などをコモノと呼んだ地域もある。ポサツは菩薩のことで、それだけ米は尊いものとして考えられ、扱われた。これにたいし、粟や稗などの雑穀はコモノ、すなわち小物として意識されており、米との差別を明確に意識していた。ポサツと呼ばれた米は尊いがゆえに、庶民は日常に米を食べることを減らし、できるだけ米を残して販売するよう心掛けた。百姓にとって「米」は最大の商品なのである。米の消費を少なくすることをコメカバイといった。米の消費を減らし、雑穀はもちろん、サツマイモ、サトイモ、ジャガイモなどのイモ類や野菜類を多く食べた。関東の畑作地帯では「イモは陰の俵」「野菜は半所帯」といって、穀物以外のイモ類も野菜も主食に値するものとして大事にした。近代における農村では、イモは1日三度の食事の一食にあたるほど大切にされた。現在、サツマイモ、サトイモ、ジャガイモはどの地域も副食と思われるだろうが、イモ類も主食の一部であった時代があったのである。

雑穀もイモ類も庶民にとっては貴重な食料であったが、米との対比で蔑視され、それを食う者を貧乏人扱いにした時代が長く続いていたのも事実である（増田『雑穀の社会史』）。

## 3 無視されてきた雑穀研究

### ——考古学・歴史学・民俗学の場合

稲・米の研究にくらべて、雑穀研究は無視されてきた嫌いがある。

民俗学では宮本常一、坪井洋文等によって雑穀研究がされてきたが、注目されることは少なかった。両氏の研究に刺激されて書いた拙著『粟と稗の食文化』（1990）は焼畑ではなく、常畑で栽培された雑穀に焦点をあて、儀礼の対象になった雑穀や儀礼食の意味を問うた書である。第二次世界大戦中の食料難時代に柳田国男をはじめとした民俗学者が10冊の「稗叢書」を刊行し、雑穀等の普及を図ろうとして研究対象としたが、その背景には政府の食料増産政策があった。その他の雑穀にたいする研究は、焼畑の作物として研究されたことが多く、日常における庶民の食料という捕らえ方は宮本、坪井両氏の研究を嚆矢とする。

考古学では近年まで雑穀は無視され、分析対象になっていなかったと聞く。しかし、小畑弘己氏等によって近年のめざましい研究は日本のみならず、アジア圏の雑穀を対象にしており、古代における雑穀研究の国際学会も開催されている。

歴史学の分野での雑穀研究では、木村茂光『ハタケと日本人』は雑穀を正面から取り上げ、古代、中世における雑穀等の作物栽培と農業における畑作の位置づけをした書である。

近世における研究では、飢饉を全面的に扱った『近世の飢饉』などの著者である菊池勇夫氏は、「水田用の稗苗を育てておくべし」という農書の記録もあり、近世東北で複数の藩の政策として、稲の凶作年には稗を植えて食料確保にあたったという。稗は畑だけではなく、水田でも大きな威力を発揮し、米の下支えをする雑穀の位置付けを行なっている（菊池勇夫『近世北奥地域の馬産・獣害・大豆生産にみる人間と自然の関係史』）。

## Ⅲ 聖なる雑穀

### 1 お供えと雑煮・吉相餅と一色餅

ふだんの食料にもなった粟や黍、稗、モロコシは、正月の歳神に上げるお供えや雑煮に用いられた。畑作地帯に多く見られたもので、歳神に供え

るに値する大切な穀物として扱われたことが分かる。お供えや雑煮のみならず、暮れや正月などの親や仲人に贈答する餅にも用いられた。米だけの餅ではなく、粟や黍などの餅を大切な供え物にしたり、贈答品にしたりする理由を、「一色餅はよくない」「色のついた粟や黍、モロコシの餅は吉相餅」といって、米だけの餅と一対にして、神に供え、雑煮にし、贈答品にした。米だけの白い餅はひといろもち一色餅きつそうもちといて、嫌い、色のついた粟や黍の餅を黄金餅、金銀の餅と見て、めでたい餅、吉相の餅としたのである。正月だけではなく、小正月の農粥、五穀粥に用いられ、農業の儀礼を祝うもの



写真①  
静岡県磐田市の矢奈比売神社例大祭の特殊神饌  
粟の穂、稲の穂、大豆、小豆（現代）



写真②  
静岡県磐田市の府八幡宮例大祭の特殊神饌  
粟の穂、橘、ナス

であったし、三月節供、五月節供、田植えの祝い、七夕、盆、十五夜、収穫の祝い等々の多くの農耕儀礼に用いられた。雑穀が正月をはじめとする儀礼に用いられることはそれだけ重要視されていたことを意味している（増田『雑穀の社会史』）。

## 2 特殊神饌と神祀り（映像）

### ——八重山の「五穀」を中心に

特殊神饌は、神社の特定の祭における特定の神饌のことである。一般の神饌とは異なり、必ず特定のものに決まっているのである。ここでは粟やモロコシの雑穀などを神饌にした例を写真で紹介する。



写真③  
静岡県森町鍛冶島の日月神社の特殊神饌  
粟おこわの材料になる粟の穂（翌年の種になる）



写真④  
沖縄県宮古島の伊良部島のアービューイ  
（粟の収穫祭） 粟のンマダリ（粟の神酒）



写真⑤  
石垣市の四ヶ字のプーリィ（豊年祭）  
神司が持つグクムヌダニ（五穀物種）の籠



写真⑧  
石垣市大浜の豊年祭豊穰のミルク神と子供たち



写真⑥  
石垣市の四ヶ字のプーリィ（豊年祭）  
農の最高神サイリからグクムヌダニ  
（五穀物種）を受ける神司



写真⑨  
石垣市大浜の豊年祭子供たちの持つ稲と  
粟の穂の籠



写真⑦  
石垣市大浜の豊年祭  
海の彼方の豊穰の国ニールンから豊穰の神を招く  
神司たち



写真⑩  
沖縄県竹富町黒島の豊年祭  
粟、モロコシ、麦、サツマイモ、バナナなど  
ミルク神に奉納するグクムヌダニ（五穀物種）



写真①

沖縄県竹富町黒島の豊年祭

パーレー（舟こぎ競争）の若者に神酒を授ける長老。古くは粟の神酒（泡盛）であった。

この年の黒島のグクムヌダニは粟、麦、モロコシ、サツマイモ、バナナであったが、他の集落や島の「五穀物種」の「穀」以外の五穀はサツマイモ、ゴマ、クマミ（緑の小豆）、ニンジン、ナスなどである。

#### IV 「農と食」の文化多様性の未来

##### 1 1961年農業基本法の農業像

1961年の農業基本法における農業像は、大規模化・単作化・化学化（農薬化）と減反政策を中心とする農業であった。しかし、日本の伝統的農法にも裏作という二毛作など多角的農法があったにもかかわらず、なぜできなかったのか。裏作や休耕田をすることで、農業と農地の荒廃を防ぐことができたはずである。

##### 2 農の多様性＝複合経営の豊かさ

農業、漁業、林業、牧畜業などを組み合わせた北欧の農業は、自給的農業が前提であるという。自給的農業とは単作農業ではなく、多様な作物栽培を基本とする農業である。日本の中山地農業も同様であった。平地の水田稲作地はともかく、単作（一品）では農家として継続した農業をやっていけないのが実情で、自給作物の他に換金作物を作り、それを加工し、商品にしたり、林業や牧畜業も行なったりしていた。そういう大きな視点から見ると、畑作地帯は農業を複合経営していたのである。

また、畑作の伝統的農法を見ていくと、裏作、間作、移植法、輪作、二期作、混作など多様な農業を展開していた。一つの畑にいくつかの作物を栽培するという耕地の有効利用でもあり、連作障害を防ぐ方策でもあった。近代の岩手県の北上山地では寒冷地で作物の不安定な土地柄であったが、稗、麦、大豆の二年三毛作をして耕地を有効に使い、自家食料（稗と麦）、換金作物（大豆）を確保してきた。大規模化、単作化、農薬化という商業としての農業に転換する前提として、農地の保全と地域の自家食料の確保が必要であろう。

##### 3 畑作物の有効性（雑穀・芋類・豆類・野菜類など）

①作物栽培として——作物栽培の連作障害を越えて

米の優位性は連作が可能であることである。反収の量や人口維持の食料量も考慮する必要があるが、食料としての価値はたいへん大きい。

畑作は連作障害を起こしやすい点があるが、輪作、混作、裏作、二期作、移植、間作などの伝統的農業技術を駆使してそれを克服し、寒暖、土地の狭隘さ、斜面耕地、土質など良し悪しを認識して、地域の特性を生かした農業をしてきた。こうした多角的農業は、単作の稲作農業よりも農家の人たちの知恵が生かされていて、とても面白く、創造的な面をもっている（増田『雑穀を旅する』）。

②米を下支えした雑穀

昭和9年は全国的に凶作で、とくに東北地方は大きな被害を蒙った。岩手県も昭和9年の大凶作として農家の人たちは忘れられない年である。しかし、凶作で餓死者がでる「餓死年」を知らない地帯がある。それは雑穀栽培地域である。北上山地に位置する川井村のある人に「昭和9年の大凶作」について尋ねても「そういう大凶作は知らない」というのである。「親に話しを聞いているでしょう」と話を向けても聞いていないという。先述の菊池勇夫氏による「稗にケカチなし」と言う言葉と呼応するものである。ケカチとは食料の欠

乏＝飢饉を意味する言葉である。昭和9年大凶作の被害状況を岩手県では永久保存史料として保存している。それをみると、雑穀中心の山間地は被害があっても、雑穀が5割、6割は収穫できたことを記録している（増田未刊行稿「凶作時には雑穀がある」）。現代の雑穀栽培農家では「収穫期の10月になり、取れた穀物がカマスに入らないうちは安心できない」と語り、「冷害の年は、稲と麦は種までなくなるが、稗や粟は減収ですむ」といっている。それにたいして、米作地帯は収穫皆無という地域が多く、収穫があってもきわめて少ないため、年間の自家食料を欠き、餓死者もでるありさまであった。先述した冷害を想定して稲作が壊滅したときのために稗の苗を作りおくよう藩が命令し、地域民衆の食料確保の方策をたてていたという菊池勇夫氏の研究は、昭和9年における大凶作の雑穀の食料としての役割・優位性を物語っているといえよう。

### ③雑穀の栄養価

岩手県は第二次世界大戦後全国でも乳児死亡率や脳卒中や心臓病で亡くなる率が高かった。そこで全県の食事内容と健康調査を行なった（鷹嘴テル『近代食生活への道』）。それによると、県内で最も長寿である地域の食事パターンは、雑穀＋野菜＋小魚（青魚など）というセットメニューであった。加えるならば、酪農地域がそうであるように少しの乳製品を取ることもいう。オトコメシ・オンナメシで紹介した雑穀と野菜中心の食事をした女たちは同じ地域の男たちよりも長寿であった。

山梨県上野原市の桐原地区は昭和50年代に長寿村として名高かった。当時、地域医療に携わっていた古守豊甫医師は、村の人たちの健康調査をして、高齢者の食事内容を調査したところ、雑穀を主食に芋類と豆類を多く摂ることに気づき、長寿の原因が食事であり、加えて畑仕事の行き帰りに歩く坂道歩行や野外の畑仕事によつた（古守豊甫『長寿村・短命化の教訓』）。昭和50年

代、この地域では「逆さ仏」という言葉さえあった。雑穀や芋類を多く摂る高齢者が長生きし、次世代の50代、40代の息子たちが早世する事態をいったものである。息子たちは近隣の都市に働きに出て、現金収入を得て、米と肉食中心の食事をし、運動不足の生活様式が原因で亡くなることが多かったのである。

雑穀と長寿との関連は近代の全国各地で言われた。秋田県、岩手県、山梨県、奈良県などでは母親の乳の出がよいといわれてきたが、現在も雑穀を食べている子持ちの母親も「乳の出がよい」と話している。沖縄県の石垣島や竹富島ではモロコシは心臓病の予防になると伝えられ、粒を脱穀した後の殻をお茶にして飲んで効果があるという。

雑穀の栄養価は、岩手県の西澤直行氏によれば、粟は動脈硬化、糖尿病、肥満の改善、予防になり、黍は動脈硬化、血栓防止など、また肝臓病の予防になるという。米にくらべても亜鉛や鉄分、銅などの成分が多く含まれており、その栄養価は高いとしている。

学校給食でも使われ、生徒たちの貧血症を改善した長野県佐久市の例もある。学校をはじめ、福祉関係施設、病院などの給食等に用いているところは多い。今後、雑穀はこうした給食や家庭での使用が増えていくであろう。

## 4 雑穀栽培を阻む要因

### ①鳥獣の被害

鳥獣の被害が年々増加し、雑穀栽培をする高齢者は栽培が出来ない状態になり、栽培を止めてしまう例が多い。鳥の被害は、これまでのよく見かけた鳥とは違い、渡り鳥ではないかという。鳥は一夜にして200羽、300羽と一団となつてきて、雑穀を食い荒らし、予防ができないという。その対策は雑穀の畑全体に網をかける、網で畑全体を覆うなどして予防するが、それだけでは予防できないこともある。東京都奥多摩町水根では、鳥獣の被害が大きいため、東京都によって電気柵を設けて防衛している。山梨県も同様の措置がある。東

京都も山梨県も三戸の農家による連続した畑に設置されるものである。鳥の他にも年々獣被害も拡大し、山梨県上野原市では日本猿、猪、ハクビシン、穴熊などが出没し、有効な防護策が各地で検討されているが、効果を挙げるには時間がかかっている。

#### ②脱穀、脱稈、調整用具の不足

脱穀、脱稈、調整の器械がない場合が多く、精米業者に依頼すると断られる例があり、そのことで雑穀栽培を中止することがある。昔からの懇意な精米業者に頼むか、少量の栽培、収穫ならば、黍や粟は手もみで脱穀、モロコシは千歯抜きで脱穀するやり方もある。大量生産する岩手県や沖縄県の波照間島等では機械化が行なわれている。

#### ③「公の意識」と「共有の思想」

山梨県上野原市西原の原集落では古くは5基の共同水車が使われていたが、現在は1基が製粉用に稼働している。6、7人の共同所有で使用されている。昭和30年代、40年代あたりまではどの地域でも水車やバッテリー、踏み臼、脱穀機などが共同で、あるいは個人持ちで存在し、脱穀、脱稈、製粉作業を容易にしていた。特に、水車や踏み臼などは共同所有をしていたが、そういう共同所有や共同労働の慣行がなくなり、雑穀の調整加工作業が困難になった。農作業の機械化、あるいは大型の機械化が小さな農業の作業を排除してしまった結果である。また、水車や踏み臼などの道具や施設の共同所有や協同労働と結い（交換労働）、助（一方的労働援助）がなくなり、農作業が個人の采配にゆだねられたことで、複合的農業の幅が狭くなり、畑作もまた単作化傾向を帯び、多様な作物栽培が減少したといえよう。

機械の共同化は労働の共有化でもあったし、なによりも農業の情報交換の時でもあった。それが農業の普及、発展の基でもあった。そういう意味で農村にも「公の意識」と「共有の思想」の存在があったと思うのである。

しかし、現代では1台が何百万円もする機械を

幾種類も所有せざるを得ない農業、畜産業は、機械の共有化は行なわれず、高額な大型機械を個人所有するか、作業委託に依拠しているようだ。

#### 5 「副業としての農と食」

##### ——自分のための「食料」自給率をあげよう

近年、日本の農産物の自給率を上げようと政府も識者もさかんに説いている。なにしろ、日本の休耕地は約40万ヘクタールともいわれている。昔、耕地であった所でこれだけの広さが荒地になっているのである。食料を他国に依存するよりも、自国生産を上げていくことは当然のことである。こうした大きな政策の他に、庶民がささやかながらできる自給率上昇方策はいくつもあるだろうが、自分のための食料自給をめざすのも一つの手である。たとえば、「副業としての農と食」はどうか。あるいは「小農自立」といってもよい。以前はサラリーマンが、商店主などが欧米やアジアの小物やお茶などを仕入れ、販売していた。会社退職後の生活費補助や自分の趣味を生かした楽しみが目的で、利益を云々するよりも「ほどほどの儲け」を得るという老後対策的な面が強かった。それに倣って、生活のための主要な仕事をしなくともよくなったら、つまりサラリーマンなら退職後には、「副業としての農と食」というライフスタイルを目指したらどうだろう。この方策は「ほどほどの儲け」を得ながら、ライフスタイルのあり方を具体的な形にしていく一つの手立てのようなものである。実際には、市民農園や貸し農園、野菜の畝単位の栽培契約などこれまでの近郊農村で行なわれてきた形態であるが、自分の食料、ひいては食のあり方を考える手立てになるだろう。貸し農園が「一坪農園」であろうとも、自家の10%の自給率アップであろうとも、身近にあった「農と食」を現代社会に生きる1人々々が取り戻すきっかけになるだろう。農業で生きてきたある知人がこうもいう「昭和30年代までは自分の手足を使って生活をしていた。それが、大型機械と電気製品によって生活が一変し、人間の暮らしがなくなっ

た」と。ほどほどの儲け＝ほどほどの収穫物による暮らしは、自分の手足を使って得たもの、それこそ小さな農で、人間らしい自立した暮らしができれば「小農自立」である。

## 6 小商業圏の確立——（地産地消）自立する地域経済の原点

### ①雑穀の小商業圏＝岩手県における江戸時代の雑穀と飢饉

江戸時代のことであるが、東北のある藩で、江戸と大阪の市場で米が高騰したので、領民の貯穀まで売りさばいたが、翌年凶作になり、領民の食料さえなくなり、飢饉になり、餓死者も出たという。ところが隣藩では米と大豆は江戸や大阪などの大きな市場に出して販売したが、主要農産物である稗、粟、麦などの雑穀は地域内で販売し、領民の食料にしたので、飢饉の状況も深刻でなく、餓死者も少なくすんだという（菊池勇夫『近世北奥地域の馬産・獣害・大豆生産にみる人間と自然の関係史』）。この例は、全国的な市場の動きに惑わされない地域主体の経済圏＝小商業圏の確実性を示している。地産地消の近世版といえよう。江戸時代からの格言に「四里四方は医者要らず」というのがあり、四里（約15キロ）四方でできる食べ物は健康の要素であり、医者も要らない、という意味である。遠方から運ばれてくる食料に頼るよりも近隣の新鮮で、土地にあった食料が健康の元だというわけで、現在の食事情にも通じることである。

逆に、現代の岩手県の雑穀は、大型ブランド品というべきか、雑穀といえば岩手県の名が挙がるほどに有名になった。しかし、あまりにも安い価格で農協に出荷するため、生産者は生産と収入のバランスが崩れ、農業として成り立たないという。農協からいくつかの中間の流通業者を経て、都会の有名デパートで販売される価格は法外な値段で、十数倍になる。「雑穀は庶民の食料」と思っていたが、近世・近代の米ばかりではなく、現代の雑穀はまたしても上階層の食料になるというのであ

ろうか。また、観光地の土産品販売所などでは粟や黍が110グラム525円で販売している。これが1キロの量に換算すると、約4,800円になる。新潟の魚沼産コシヒカリの何倍になるのか。とても庶民が手を出せる価格ではない。

八重山のモチキビは小商業圏によるもので、生産者価格が1キロ1000円、それが市場では1200円であった。2008年になって100円から200円の生産者価格が上昇し、市場価格同様にあがってきた。このあたりの双方の価格が生産者にも、消費者にも安心して販売・購入できるものであろう。雑穀は投機的食料ではなく、作る者にも食べる者にも親しみのある食べられるものでありたい。

## 7 食材の独自の味を楽しむ

### ——標準化・均一化された味に抗して

米や、粟、稗、蕎麦などの穀類、魚や野菜を新鮮なうちに料理して食べるというのが日本の食の基本ということができよう。食材となる穀物や芋類、魚、野菜類は「四里四方医者要らず」にみられるように新鮮さを旨としており、それが高栄養となっているし、調味料は塩、味噌、醤油で、いずれも食材の味、香り、歯ざわりなどを損なわない淡白なものなので、食材の独自の味が生きている。しかし、洋風の料理は食材の味を生かすよりも、肉中心のためにそのにおいや素材の味を消していくよう調味料や薬味が使われ、素材の独自な味を生かしきれないように思う。日本の現代の食はそのような洋風の料理の味に倣うことが多く、味が標準化、均一化されてきたように思う。したがって、米の味、粟の味、稗の味、あるいは、里芋の味、牛蒡の味、といった食材が独自にもつ食の味と感触を味わうことが少なくなった。たいへん食事情に恵まれた現代日本では、各人が好みによって食を選ぶことができる。米の味、粟の味、黍の味とそれぞれをかみしめながら料理を食べるようにしたい。

## V 雑穀の種子の永続

八重山で「フィールドミュージアム海と大地の八重山」を設立した。その基本理念は「種から胃袋まで」=在来作物種子の栽培保存運動と伝統的食文化普及活動で、農と食を地域が育てていくことを目指している。フィールドミュージアムは多くの地域で観光主体の地域作りを目的にしているが、ここでは観光は二の次、三の次で、「地域の自立経済をめざして——雑穀・芋類・豆類の栽培と試食会」などを中心としている。沖縄料理といえば、ゴーヤと豆腐とソバと豚足などの肉類が上げられるが、これらもたしかに沖縄料理であるが、他にもたくさんの作物があるのだが、それらは見向きもされない。粟も、黍も、モロコシも、何種類ものヤムイモ、サツマイモ、ターンム（田芋）、ソテツ、キャッサバ等々、野菜と葉草も多く、これらの食材は日本の本土よりもアジア的である。現在ならば、伝統的な料理法や食材の生かし方が復活できるので、「種から胃袋まで」（育種学者故中尾佐助の言葉）を座右の銘としながら、活動を開始した。幸いに、在来の作物の種は各島々に伝わっており、譲り受けてもらうことができる。それを会員の農場で栽培普及してもらい、食品にしているののである。種が拡散、消滅してしまうのではなく、保存され、継承されていくシステムを有する会である。八重山の島々には伝統的祭祀が盛んで、ユーンカイ（世迎い）、プーリィ（豊年祭）などの神饌には五穀と称して穀物や芋類、野菜まで供えられる。祭祀にもそれらの伝統的作物が必要で、それがないと、祭祀を執り行うことができないのである。これは神様が在来の作物を消滅させないために種を守っている証しなのだろう。

日本では珍しい動植物が少なくなると「絶滅危惧種」を守れと大きな声が上がりますが、栽培作物も変遷が多く、消滅していく作物、品種が多いのである。何千年と日本人が大切に育て、食べて、生

命を維持してきたこれらの作物が「絶滅」してはいはずがない。栽培作物も人間の営みの成果であり、極上の文化なのである。「フィールドミュージアム海と大地の八重山」では、そうした意図を農業と食生活にこめ、地域の核作りを行なっているのである。

### 参考文献

- 菊池勇夫『近世の飢饉』吉川弘文館 1997
- 菊池勇夫『近世北奥地域の馬産・獣害・大豆生産にみる人間と自然の関係史』私家版 2003
- 木村茂光『ハタケと日本人』中公新書 1996
- 古守豊甫『長寿村・短命化の教訓』樹心社 1994
- 鷹薮テル『近代食生活への道』熊谷印刷出版部 1958
- 藤木久志『飢餓と戦争の戦国を行く』朝日選書 2001
- 増田昭子『雑穀の社会史』吉川弘文館 2001
- 増田昭子「八重山の穀物神話」『雑穀研究』NO.17 雑穀研究会 2003
- 増田昭子『雑穀を旅する』吉川弘文館 2007
- 増田昭子「凶作時には雑穀がある」未刊原稿