

パネルディスカッション（セッション I）

司 会：古瀬奈津子

パネリスト：フランソワーズ・サバン、シャルロット・フォン・ヴェアシュア、増田 昭子、香西みどり、
村田容常

特別参加：木村茂光（東京学芸大学 教授）、三浦徹（本学 理事）

通 訳：ハイエク・マティアス

（敬称略）

古瀬：まず始めに、質問票を出していただいておりますので、それぞれの先生方から少し、いただいた質問に対してお答えをお願いしたいと思います。まず、サバン先生に対して2つ質問が入っておりまして、それにお答えいただきたいと思います。1つは、サバン先生のお話は、世界的な文化人類学を使ったお話だったのですが、日本の民俗学の世界では、饗応とか直会といまして、神に捧げたものを人間の方が一緒に食べるといふ共同飲食の儀礼がありますけれども、そのような儀式は世界中で他にも普遍的に見られるものなのかどうかという質問が来ているのですが、いかがでしょうか？

サバン：確かに普遍的な現象なのではないかと思われまして、これからまた世界的にそういった現象が見られるのであれば、そちらの方に研究を続けていきたいと思えます。

古瀬：それではもう1つ、豚を食べるかどうかというイスラムの方の質問もありましたが、そちら（質問票）を読んでいただけますか？

ハイエク（通訳）：ムスリムが豚を食べないのはコーランに食べてはいけないと書いてあるということですが、正確にはコーランには何と書いてあるのでしょうか、という質問です。

サバン：核心をつかむような質問、ありがとうございました。もちろん、コーランには、そういうようなことが書いてありますが、コーランの中ではなく、法律、イスラム教の法律を記した書物にもそういった禁忌類が書いてあります。ただ、そういった書物は非常に複雑で、場所によっても解釈が違っていて、例えば北アフリカでは禁忌の範囲に入っていた動物が、中近東のとは違っていたりしていますので、一言では答えられません。今日来て下さっています先生の同僚で、それを専門的にやってらっしゃる方がいらっしゃいますので、そちらに聞いていただいた方がもう少し正確な返事が出来るのではないかと思います。

古瀬：では三浦先生、コーランには豚をたべるな、とは何て書いてあるか、是非お教え願います。

三浦：お茶の水女子大の三浦です。イスラム圏の歴史をやっております、イスラム教徒ならずコーランがぱっと出てくるのですが、私は記憶なので違うかもしれませんが、イスラム教徒が食べてはいけない肉の例として、豚肉がすぐ出てくるのではなくて、死んだ動物の肉などが最初に出てきます。それから、イスラム教徒の屠殺の方法が決まっています、頸動脈で一気に切って殺すとあります。その時アラーの名を唱えると。そういう殺し方をした肉でないと食べてはいけない。そして、そのいくつかの例の中に豚肉があります。ですから、よく豚肉の話ばかり出るのですが、全体としては肉をどう食べるかということのルールだと考えていただいた方がいいと思います。

古瀬：どうもありがとうございました。続きまして、シャルロット先生に質問が来ています。日本の穀類の栄養分のことについて、古代の穀類の栄養分と現代の穀類の栄養分は、同じと考えていいのでしょうか、という質問が来ているのですが、いかがでしょうか。

ヴェアシュア：そうですね、カロリー計算したい場合は、日本では縄文時代の考古学あるいは江戸時代の歴史家も、現在のカロリー表を使っていますけれども、穀物は全て、古代から今までの間に改良に改良を重ねて、味も成分も違って来たと思います。でも、古代の穀物を復元するのが今はまだ不可能ではないかと思うので、一つの手がかりとしてです。多分上下のバラエティー（数値的幅）はあると思うのですが、おおざっぱな参考として、現在の情報を使うしかないということで、現在のカロリー表を使いました。

村田：少し補足しますと、今言った通りだと思うのですが、カロリーはマクロな栄養分ですので、そんなに植物で変わりませんから、多分それほど変わっていないと思います。一番違うのは水分含有量で、実際に調製していますので、できたばかりとは違います。検討対象は重さに対するカロリーですので、これは随分違って来るかと思えます。ミクロな栄養素は随分変わっている可能性がありますが、これは植物自体というのではなくて、先程お米の食べ方がありましたけれども、調製したりしますよね。そういう仕方が昔と今とは全く違いますので、その辺は随分違うのではないかと思います。カロリー自体に関しては先程おっしゃったような感じでよろしいのではないかと思います。

古瀬：シャルロット先生にもう1つ質問が来ていまして、ちょっと難しい質問かも知れませんが、香西先生のところでインディカ米とか唐米の話が出ましたが、当時（古代）の日本人はインディカ米とか唐米は受容しなかったのかどうかというような質問が来ているのですが、いかがでしょうか。

ヴェアシュア：さあ…ただ、ジャポニカ米の起源は中国にあったようですね。ですから、もしかしたら、縄文時代末期に日本に水田の稲（水稲）が入ってくる以前に、今でいう陸稲がありましたけれども、九州に入ってきた水田の稲がジャポニカだったのではないかと思います。それは中国の稲でしたから。

古瀬：そうですね。日本の稲作は中国の長江流域のものがはいつてきているわけで、それがジャポニカ米ですね。

ヴェアシュア：そう。河姆渡という有名な遺跡なのですから、ジャポニカだそうですね。

古瀬：河姆渡遺跡ですか。

ヴェアシュア：そうです。

古瀬：他の種類も入ってきてはいると思うのですが、結局日本ではジャポニカしか残っていないということは面白いところなのではないかと思いますが、それはまた後ほどということで、次に香西先生の方にお願いたします。

香西：質問いただいたことは、「最近無洗米の登場で米研ぎの必要がなくなり、マイコン炊飯器の登場で吸水・蒸らしも炊飯器任せの人が多くなりました。このような現状を食文化の面からどう思われますか」ということです。

無洗米というのは、それまで玄米を90%とうせいしてそれでもわずかな糠分を取り除くということで洗っていたものを、少し削りを多くすることで取り除き、洗わなくてもいい状態にほぼ持って行ったものです。これは食文化というよりも、環境に対する、要するにとき汁を流さないという意味での効果が大きいのではないかと思います。まあ炊飯する方から見れば、洗うという動作が一つ省けるということで、それ自体はいいことだと思っています。もう1つの炊飯器は、従来、平均1時間、夏場30分、冬場2時間と言われていたところを、洗ってすぐにスイッチオンできるというのは、プログラム改良の結果、温度履歴が最初の何分か吸水を主に行うというような緩やかな温度上昇になり、その分時間を長く使うということになっています。その時間を長くしても結局操作を省けるということで、自動的になっています。これも文明の利器と言いま

すか、炊く方から見ますと便利なことになっています。ですから、無洗米やプログラム化された炊飯器を使っ
ての炊飯を決して悪いことだとは思いません。しかし、本来、昔は一から十までやっていた、それに対する
緊張感といいますか、こうしなきゃいけない、失敗したらどうするという、頭と手を使う部分がなくなった
というのは事実ですので、その分、そういうことを意識のどこかに置いた上で、文明の利器を使うのがいい
のではないかと。そして、炊飯に対する思いをすっかりなくすのではなく、お米に対する理論とか興味関心
を持つということで…食文化というよりは意識の持ち方の変化かと思います。

もう一つ、「『延喜式』の中に農産神饌よりも水産神饌が多いという記述があるそうですが、それはなぜか」
ということ、「神仏への供物としての食物は洋の東西を問わず高く盛るといことですが、アジアでは供物
を高盛りしない国はあるのでしょうか」ということ、「現在は必ずしも供物を高く盛らないように思われま
すが、歴史的にはいつ頃からどういう訳でそうなったのでしょうか」ということについてです。

まず、『延喜式』の方のご質問につきましては、既に675年に肉食禁止が出ていまして、『延喜式』が成った
927年の時には表向き肉食禁忌ですので、当然神饌の内容としても水産の方が多という…肉があったとして
もわずか程度ということになります。それから、洋の東西を問わず高く盛るようですが、ということですが、
お供えでなくとも、調理したものを盛りつけるときに、しげんと少し高くなりますよね。そういう、盛りつ
けるときに自然に少し高くなるものを、神様にお供えするときその程度をより高くすることで気持ちを込め
るといのか、そういうものだと思います。…アジアで高盛りしない国があるかどうか調べたわけではありま
せんが、目上のものとか、未知なるものに捧げるときに自然と高くなるものだと思います。それから、現在
ではそうではないのでは、ということですが、先程も申しましたように、盛りつけるときにしげんと真ん中
が高くなることを考えますと、盛りつけるときに平たく盛りつけることはないと思いますので、歴史的にい
つごろからどのように、という難しい議論はなくて、多分、お供えするという行為自体が、神様に丁寧
に盛りつけるという、程度の問題から来ているものと思います。

古瀬：増田先生、お願いいたします。

増田：大変申し訳ないのですが、質問にお答えする前に、一つだけ、皆様のご発表を聞いて、私の方で言い忘
れたことを付け加えたいと思います。新嘗祭のことが出ましたけれども、新嘗祭には神饌に使うかもしれま
せんけれども、私の記憶では、神饌にあげるまえに、米だけでなく、粟も献穀されます。これはですね、
『新嘗の研究』4という本があるのですけれども、そこである宮司さんが図入りで書いていらっしゃる。
それともう一つは、私があちこちで雑穀のことなど聞いて歩きますと、新嘗祭に対して、毎年、全国の県ご
とに、米を栽培するところと、粟を栽培する、いわゆる献穀と言われる農家が指定されます。その指定され
る農家に何度か私は行き会っています。そういうことがありますので、新嘗祭に米だけではなくて、粟も
使われているということの付け加えておきたいと思います。

次に質問ですが、芋類も海外でも雑穀と意識されているのでしょうか、ということですが。

ちょっと質問の意味が広すぎてわかりにくいのですが、芋類も、芋を主食としているところという
のは結構たくさんあります。それから、アジア・オセアニアあたりでは、大変芋をよく栽培しておりまして、
一口に芋と言いましても、サツマイモもある、ジャガイモもある、サトイモもある。それから私たちには馴染
みの薄いものですが、キャッサバもある、というふうなことで、そういうものが主食になっていま
す。特にキャッサバは南アメリカ大陸が原産なのですけれども、オセアニアからアジアにも入ってきてまして、
現在アフリカで、大変な食料難の時に有効だというふうなことで栽培されているというふう聞いておりま
すし、2、3日前の新聞にも載っていました。ただ、キャッサバに関しましては、毒性のあるものと、（その毒
性が）非常に強いものと弱いものと色々ありますので、食べる分にはちょっと注意が必要なのですけれど、
日本の場合には沖縄に入っております。これは明治時代に入っておりまして、戦時中はデンプン工場が出来
ます。なかなか食料の補給ができないものなので、デンプン工場を造って補給していたし、現在でも、多
少なながらキャッサバの粉を作っております。キャッサバだけでなく、ヤマイモ系統のもの、ヤムイモあた

りは、パプアニューギニアあたりで非常に多くの種類を持っているわけですね。それを主食にするところもありますし、儀礼用にするのもありますし、それぞれ芋と言っても大変広いと思いますので、もし、よろしければ後でまた個人的にお話ができるのでしたらそうしたいと思います。

もう一つ、雑穀栽培を阻むものについて詳しく教えてくださいとあります。

ここを私としては一番話をしたかったところなのですが、雑穀は各地で栽培されていますし、それから、昔取った杵柄で、おじいさんおばあさんがよく栽培するのですけれども、一番困っているのは脱穀、調製作業です。その機械がなくなってしまうのです。昔はですね、共同で、例えば踏み臼とか、水車だとか、そういうものがあったのですけれども、現在そういうものが使われなくなっています。そうすると、じゃあ精米に持って行くとどういうことになるかということ、雑穀のものが機械の中でお米に混じってしまうと、一切お米の質を落としてしまいますので、そこで拒否される。それではどうしたらよかろうかということで、大変困っています。そういうものを脱穀するもの、調製するものは売っているのですけれども、なかなか個人では手に入りにくいというふうなことがあります。雑穀はいくらでも作れるから作るけれども、生産に一番困るのはそこだというふうに、各地で聞いています。先週も沖縄から帰ってきたのですけれども、高齢者のおじいさんが作っていたのですが、「今年から自分ではやれないだろう。増田さん、どうすればいいか」と、何袋も雑穀を入れた袋がありまして、これは他の人に相談してください、ということでやってきました。そういう風に力仕事ができなくなっちゃって、雑穀栽培をやめざるを得ないという状況になっています。

あともうひとつ、雑穀や五穀についての指定があった方がよいのではないかというお話です。

先ほど申しましたように、私は融通無碍な方がよいと思っておりますので、あちこちで聞いた話を総合しますと、あんまり私は指定しない方がよろしいのではないかと、その場その場でやっていけばよろしいと思います。ただし文章に書くときには、こういう意味でこうこうこういう風なものが雑穀であり、五穀はこういうものだと私自身は指定をしながら書いておりますので、あとは適当に対応していただければよろしいかと思えます。

古瀬：どうもありがとうございました。それではここで、本プログラムは大学院教育ということで、大学院生の方から特定質問をしていただくのですが、日本近世史の方から、矢田さん、質問の方よろしく願います。

矢田（学生特定質問）：日本近世史を専攻しております矢田と申します。米ばかりに注目して、雑穀の研究がなかなか進んでいないというご指摘があり、なかなか耳の痛い話だと思いながら、その姿勢をぜひ参考にさせていただきたいと思いました。増田先生は現在における岩手県での雑穀の生産と流通と申しますか、今東京で高値で売られていますが、生産者には採算がとれないという話をされたかと思えます。レジュメの方を見ますと、江戸時代におけることが若干触れられているかと思うのですが、その点についてお聞きしたいと思えます。江戸時代と言いますと、米の流通、米穀流通ということはよく言われますが、やはり米が中心となっております。雑穀の流通というのはなかなか触れられていないと思うのですが、江戸時代の雑穀の流通というのは、やはり米に比べて狭かったように思うのですが、その点はいかがですか？また、その背景や原因というのは、どういうものだったのかということで、増田先生のご意見をお伺いしたいと思えます。

増田：プリントの2枚目ですが、5番目に書いておいたのですけれども、江戸時代の、と書いたのですけれども、一つはですね、これがどこまで広がっていてどういう風になっておるかわかりませんが、例えば江戸時代の日記を読みますと、穀物相場というものが毎月一回、書かれています。私の頭の中にあるのは、東京都の立川市にある名主の日記『公私日記』なのですが、それは八王子相場です。米から大豆、もちろん雑穀全部載っています。それが毎月書かれておりまして、その研究も進んでおります。ですから、そういう流通に載っているということは事実なのですが、それがどこから集まってくるのか、それがどこからどこへ行くのか、ということは理解できません。東京近郊ですから、たぶんこれは庶民の食べるものについているだろう

うと思うのと、ちょっと研究者の名前を忘れてしまったのですが、深川あたりの米問屋、穀物問屋ですね、そういうところの研究をされた方の論文を、前に手に入れたことがあるので、本当に少ないとは思いますが、そういう史料に当たる以外にないだろうなと思っています。それからもう一つ、ここで私が意識して、小商業圏というふうに書いたのはですね、宮城女子学院大学だったと思いますが、菊池勇夫先生という方がいらっしゃる、東北地方の様々な飢饉を中心に書かれておられます。この方がおっしゃるには、米と大豆というのは中央つまり大坂市場に流れていく、もちろん江戸にも流れていきますが、それが流れていって米が高値になった時には、もう自分達が食べる分まで在庫をなくして売ってしまうそうです。そういう時に飢饉が来ると、餓死する人が多く出てくるという話も書かれております。ところが雑穀というのはですね、これも岩手県の例なのですが、南部地方などでは、稗をたくさん作っています。粟よりも稗の方が、この地方は多いのですが、これは南部地方なら南部地方で、小さな商業圏といいますが、地産地消ですよ、そういうことをやっていたという風に書かれています。そういうことを含めましても、あまり遠くへ持って行くよりは、あるいは米相場が乱高下するところへ出すよりは、地元で地道に売っていく方が確実なのではないかというふうに私も思っていて、現在でも、雑穀は様々なものがあるのですが、小商業圏というものを主張しています。あの八重山でも、本土に持って行ったらどうかという穀物業者にも会いました。その人の言うことには、本土に飛行機代かけて持って行っても赤字になる、どうしたらよかろうかという話だったので、もちろん話には乗りませんでしたけれども。私は現在の沖縄県の雑穀の生産と流通の状況を考えますと、ほとんどが本土に持ってこられてないと思います。だいたいせいぜい那覇中心あたりまでには来ているとは思いますが、その範囲で流通されているので、私はその方がよろしいと思います。現在フードマイルズ（環境問題から食料輸送にかかる負荷を示す指標）とか何とか言っていますよね。そういうことを考えましても、あまり東京に持ってくる必要はないかと思っています。

生産者に渡らない話ですよ。これはよく連絡をとっている岩手県の西澤直行先生という、雑穀の栄養価の問題をやっておられる先生がいらっしゃるのですが、『食の科学』という本の、「よみがえる雑穀」という特集の中に書いておられます。それは、農協はいくら、という風に書かれておられて、そういうことも含めてやはり生産者に還元されることが必要だろうとおっしゃっています。それからもう一つ例を挙げますと、私、山梨県でも雑穀の農家の人と一緒にいろいろなと教えてもらっているわけなのですが、その中でも最近、高速道路のお店に雑穀のお店を出すようになったのですが、大変高いです。例えば粟・黍だったら140gで500円です。モロコシは140gで550円です。これを1kgに換算したら4000円から5000円になると思います。それでも売れるそうです。その価格を設定したのはお店の方だというふうには聞いているのですが、もうそうになったら私は買えません。まさに庶民の食べ物ではないというふうに私は思っていますので、そういうふうにならぬ方がよろしいのではないかとはい思っているのですが、手の打ちようがありません。

古瀬：近世・近代の雑穀の話が出たというところで、会場に古代・中世の雑穀の専門家いらっしゃる…という紹介の仕方は変かもしれませんが、木村茂光先生においでいただいておりますので、木村先生からシャルロツテ先生のお話にありました、古代の日本人がどれくらい米を食べていたのかということが、時代的にどのように変化していくのか、それとも変化しないのか、ということを含めまして少し、雑穀との関係でお話いただけたらと思います。

木村：木村と申します。まず、シャルロツテさんのお話についてコメントいたします。実をいいますと、日本の古代・中世史研究では史料に書かれた数字を信用しない研究者が多いので、シャルロツテさんのような分析をいたしません。なぜなら、私たちに遺されている史料のほとんどは、権力的に再編成されておりますから、それを分析しても国家側のイメージしか出てこない、という観念があるからです。しかし、今日のお話を聞いて、一つの仮説とはいえ、一度は行ってみる必要があるように感じました。そうしないと、米だけを食べていたわけではない、雑穀も食べていた、といくら主張しても、具体的な数値を提示しなければ、説得力に欠けるといわざるを得ないからです。その意味では、米の問題を相対化していくためにも、今回のお話は非常に刺激になりました。

次に、米をどれくらい食べていたか、という問題は非常に難しいのですが、藤木久志さんが仰っていることが一つのヒントになるかと思います。米食が普及していくのは合戦が要因だということです。合戦の際の食糧は高カロリーでなおかつ軽くなければいけない。したがって、乾燥させた米（糲）が重要な役割を果たすことになります。村にいたらあまり食べられないけれど、合戦に動員された次男・三男がその米の味を覚えて帰ってくる。そうすると、家でも食べよう、ということになり、村全体に普及してしまうわけです。このような事例は、近代の日露戦争の時にでも確認されています。ですから、日常食における米の位置と、合戦や戦争時の米の位置というのは、もう少し区別して考えなければならぬと思います。米をたくさん生産していたから米を食べていた、という短絡的な理解はできないように思います。やはり、米食が相当の割合で普及するのは、戦争が常態化して、軍人の食糧として米が大量に供給されるようになってからではないでしょうか。その意味では、シベリア出兵を契機に1918年に起きた米騒動を上記のような視点から考え直してみる必要があるのかも知れません。

次に、増田さんが触れられていた儀式と雑穀との関係についてです。増田さんは新嘗祭の時、神饌として米だけでなく粟も使用されていたといわれておりましたが、このことは歴史学研究の方でも明らかにされています。荒木敏夫さん（専修大学）は古代の『延喜式』などを分析されて、新嘗祭には米の新嘗と粟の新嘗があったことを論証されています。古代の粟が時代の推移のなかで粟に変化するというのは十分理解できます。私も以前、儀式の際の食物について考えたことがあるのですが、そこで注目されるのは「お粥」です。とくに正月の儀式などでよく食されるのは「七種粥」といって、米をベースにしながらも、豆や粟など七種の穀物を入れた粥でした。正月の儀式＝ハレの場では米、それも白米が食べられたにちがいない、などと創造しがちですが、米をベースにしながらも多種の雑穀や野菜を混ぜた粥を食べていた、という多様性にこそ古代の食事の特色があったわけです。

ところで、日本の伝統的な文化は「稲作文化」であるとよくいわれますように、現在の農業構造や日本文化は非常に単純ないし単作的に理解される場合が多いのですが、農業経済の研究者にいわせると、このような単作的な農業になったのは60年代以降の高度経済成長以後だというんですね。それ以前は、九州での土地利用率は190%ほどもあり、東北・北陸などでも120%を超えていたにもかかわらず、現在は100%にも達していない、というのです。すべての耕地を耕作しきっていないわけです。その要因として指摘されているのが稲と牧草の単作です。つまり、米のブランド化とともに牧畜の飼料としての耕地利用率が高くなってしまったわけです。それに加えて、農業の機械化による経営の大規模化によってこまめに裏作を行えなくなってきたこともあると思います。私たちは、60年代以後に作られてきた単作化された耕地をイメージするのではなく、それ以前に続いていた多毛作、すなわち多面的な耕地利用や多面的な農業構造をもう一度思い起こす必要があるように思います。私が細々と行っている畠作や雑穀の研究も上記のような「単作史」的な理解を克服する一助になるのではないかと期待しているわけです。

話が長くなって恐縮ですが、最後に「雑穀」という言葉についてですが、最近ブームのようによく使用されていますが、古代・中世ではその使用例は意外に少ないのです。少ないながらも、それが使用される理由については考えてみる必要があるように思います。「六国史」などを見ていると、「雑穀」ではなく「穀」という言葉がよく使われます。たとえば「穀、登らず」などと記されています。それらの意味を検討してみると、それはほとんどの場合「稲」を意味しているのです。したがって、先の「穀、登らず」というのは「稲が稔らなかった」という意味になるわけです。「穀」は本来穀物一般を指す複合的な内容をもった言葉であるにもかかわらず、日本の古代では「穀」＝稲・米になってしまうのです。このような漢字の使い方が稲・米以外の穀物を意味する「雑穀」という言葉を作りだしたように思うのです。まさに水田中心史観の反映ということができましよう。その水田中心史観を批判するという点では「雑穀」を使う意味があるかもしれませんが、古代・中世の農業構造の実態を表す言葉としてはやや偏りがあるかもしれません。この点を考慮すると、増田さんやシャルロッテさんが仰っている「五穀」という言葉の方がよいのかもしれません。今日はその点についてお話しする準備がありませんので、私の発言はこれまでにしたいと思います。本当に長くなって申し訳ありませんでした。

古瀬：ありがとうございます。

シャルロッセさんからお話しいただいたようなことは、木村先生からも指摘がありましたように、日本の古代史の研究者ですと、まず戸籍が実体か擬制かというところで止まってしまって、それより先に一歩進めないという状況が今ありまして、シャルロッセ先生にお話しいただいたようなことは、どうしても専門に陥りがちな日本の研究者にとっては本当に刺激のある、日本学の国際シンポジウムをやった甲斐があったというようなご発表だったと思います。本当にありがとうございました。

ちょっと視点を変えて、日本のことを今、木村先生に締めていただいた訳ですが、サバン先生のお話にもありましたように、少し世界的に眼を広げていきまして、村田先生からもご質問があるということですので、ちょっとお願いいたします。

村田：今、雑穀と米、ということで日本では重要な問題になっていましたけれども、今度はヨーロッパですね。ヨーロッパで見たときの麦の位置付け、小麦とか大麦、日本での米に相当するのがパンだとすれば、小麦ということになると思うのですけれども、色々な麦がある中で大麦ではなく小麦になった歴史的な背景など、そういうものがあれば教えていただけますでしょうか。

サバン：簡単に申し上げますと、確かに麦が中心になっておりますが、それにはいくつか理由がありまして、一つには環境の問題です。米の産地がわかった訳ではないですが、それが非常に限られた地域でしか栽培されていなくて、とりわけフランスの南だとか、イタリア、スペインの、極めて小規模な生産でしたけれども、やはり、麦の方が、象徴的な、穀物を代表するものだったわけです。それはとりわけ、地中海を中心としたヨーロッパの話です。北の方がやはり麦の栽培が難しく、別の穀物を栽培していました。たとえば、フランスのブルターニュ地方ですとソバですね。後にトウモロコシが入ってきたときに、それがまた限られた地域で取り入れられまして、その栽培が始まったのですが、とりわけフランスの南西や、イタリアの北に、それ以前は主に粟、粟粥を食していました州ですね、その辺りで粟の代わりにトウモロコシを使うようになったということが言えます。16世紀からの話なのですが、それでもやっぱり麦の方が中心的にずっと栽培されてきたということです。

一つ、次に付け加えなければいけないことがあります。一番区別しなければいけないのは、麦と他の穀物との間に何が違うかと言いますと、やはり麦の方は、そのまま使うのではなくて、小麦粉という違う形にしてから、それを調理する。それに対して、トウモロコシとか粟とかですと、お粥、つまり実を穫ってそれを食べるという、極めて違う調理法があります。小麦粉ですが、色々種類がありまして、どれほど白くなっているかとか、そういう幅がありますが、それによって区別できます。たとえば、フランスの場合ですと、色でわかる小麦粉の質によって、パンの質も変わっていきます。それからまた、たとえば、フランス人の一つの理想といえますか、やはり、貴族みたいが一番白い小麦粉で作られたパンを食べたいという理想があったといわれています。だから、そういう麦を小麦粉にして、そこから色々な区別が、ヒエラルキーのようなものが出てきます。

村田：ありがとうございます。「白いパン」というのが先程の白米というのに繋がりが出てきて面白いなと思いました。

古瀬：そろそろ時間もなくなってきたのですが、三浦先生の方からご質問が来ております。

三浦：サバン先生の問題提起に即して整理をした上で質問させていただきたいと思います。サバン先生のご講演は、宗教的なものに繋がって、食べるということの根本的な意味を思い出させ、考えさせてくれました。つまり、今回のテーマは「人類・食・文化」ということですが、全部繋いでいるところでの問題提起なので、それに即して整理したいと思います。

サバン先生のご発表は、「食べる」ということが宗教的なものに繋がっているということなのですが、食べ物の種類にいくつか…が出てきていると思うのです。まず簡単に言えば主食といえますか、穀類と、それ

から、タンパク源としての肉や魚というふうに分けてです。それで、先程、香西先生のご発表でカロリーという問題と同時に、タンパク質と、脂肪分と、炭水化物、そのバランスのことが出たので、その三つ、思い出して今…ですけれども、食べることについての色々なルール、あるいは禁忌、タブーというのが、今の分類の中でどこにあらわれるのか、ということを考えてみました。それで、一番タブーが出ているのが、肉とか魚、つまりタンパク源のところなのですね。これはなぜなのかな、というふうの一つ考えました。逆に、一番タブーがないのは野菜だと思うのですけれども、今、議論になっている主食のところも、タブーはないのではないかと思います。ただ、サバン先生のお話を聞いていると、キリスト教の場合は、パンに非常に宗教的な意味がある。しかも、プラスの方の意味づけをしていますね。これがすごく特徴的だと思います。日本も米に何かプラスの意味づけがあるという点では共通性があると思います。ただ、主食のところタブーやプラスの位置づけをすると、そこに偏ってしまいますね。これは栄養学で言うと危険だと思うのです。そこで、サバン先生やその他の先生にご質問したいのは、その、主食の部分、炭水化物について—そこにタブーであれ、プラスの意味であれ、宗教的に位置づけるということは、文化的に、あるいは栄養学的に、あるいは経済的にみてどうなのか、ということをお伺いしたい。もう少し具体的に言えば、日本の場合、なぜ日本の…にあるときジャポニカ米にこだわっていくと考えられるのか、それから、キリスト教の場合は、パンにそれだけ意義付けしてしまっただけ危険はなかったのかと、小麦ばかり生産することになると社会的に不安定になるということはないのか、ということなんです。

古瀬：最後に、とても重要な質問をしていただいたと思うのですが、世界的に見て、それから日本の中で、両方に関わる質問ということで、まずはサバン先生の方から、パンについてお答えいただければと思います。

サバン：大変難しいご質問で、一言では答えられませんが、穀物と栄養、穀物にプラスの意味を持たせるということ、食事のなかでの素材の栄養分との関連なのですが、今現在の栄養研究の結果から見ますと、やはり、パンとか穀物が（栄養学的に）一番高い地位を占めているようです。これを良いという面の話ですが、実はそういう価値観が10年前のと全く違う訳です。たとえば、1960年くらいには、逆に、穀物をあまり摂らない方がいいという意見もありました。むしろ、肉を食べた方がいいと。つまり、簡単に質問に答えられないのですが、重要なのは「栄養」という価値観が、歴史を通して、随分変わってきているのです。毎回毎回変わっていくものでして、特にたとえば赤ちゃんの食事をなおしますというと、10年おきに変わっていきます。どういう立場から栄養を考えるかといいますと、やはり、栄養観の変化をみないとはっきりとした答えが出てこないのではないかなと言えるでしょう。

一つ簡単な例を挙げますと、イタリアから初めてアメリカの方に移民が渡って来たときに、もちろん自分たちの食文化を持って行った訳です。何を食べていたかと言いますと、とりわけ貧しい人たちだったので、肉はあまり摂らないで、むしろパスタや、野菜を、うまく食していたのですけれども、アメリカに着いたら、逆にその食文化が非常に批判を受けました。アメリカの栄養士によって批判されまして、逆にそれを改善するために、そのイタリア人にアドバイスをするという制度も取り入れられました。つまりもっと肉を食べるように、と説得をしたのですが、イタリアの移民がそのアドバイスに耳を貸さずに、昔の自分の食文化に沿って食事を続けていたら、現在にいたって、逆に、そういう食べ方の方が体にいいとか、栄養がいいとか、そういう今現在の見解のように逆に変わったりしてよかったといえるでしょう。

古瀬：ありがとうございます。では、最後に、三浦先生からのご質問ですが、なぜ日本人はジャポニカ米にこだわったのかということと、それから、ちょっとシャルロッセ先生にもお聞きしたいのですが、それだけ日本人がこだわったせいなのか、なぜ日本では古代から米が租税の対象になったのか、それは主食である、精神的なとか宗教的な意味が付されているということもあるのですけれども、その辺のことを少し、一言ご意見をいただいで終わりにしたいと思います。

香西：ええと、ジャポニカの中で、熱帯ジャポニカ、温帯ジャポニカと、環境によって適しやすいタイプで分けられますけれど、日本に入ってきたのは、東アジア、中国・韓国・日本くらいで、あとは適さないとも言わ

れるくらいの温帯ジャポニカというものなのですね。寒さに強くて、しかも大量の水を必要とするという、水田耕作という意味では、かなり技術というか、工夫が必要だと思われるものです。そういうものが最初から入ってきて、そのジャポニカの栽培等でそれなりの工夫等をする中で、温帯ジャポニカに適した土地となった、ということは、逆に言えば、熱帯ジャポニカやインディカ米がたとえ入ってきたとしても、温帯ジャポニカのような適性は得られない、ということが一つあります。それから、嗜好的に温帯ジャポニカの適度に粘るのを日本人が好むっていうのは、それをずっと食べ続けてきたということと、それと全く対照的なインディカ米のようにパラパラとしたものに対する嗜好性は低い、ということです。やはり、栽培のし易さ、それから嗜好性が日本人に適したということで、こだわると言うよりもむしろ憧れに近いようなものがあつたのではないか、と思います。

ヴェアシュア：日本で稲にというか、学術関係でも、そうでない皆さんでも、稲が日本の稲作文化と言われまして、稲が日本文化の根拠とされているとかいうイメージは非常に強いんです。よく神話を引用されたりしていますけれども、実は神話の中の稲についての本とか研究は沢山あります。原史料、つまり8世紀の『風土記』と『日本書紀』、『古事記』、それから『延喜式』—927年になりますけれども—その中の祝詞、というその原史料を見ますと、—というのも本とか研究は沢山ありますけれども、では何に基づいて言っているか、ということを探しますと—神話について、『風土記』と『古事記』、『日本書紀』には、私としては三箇所しか見付けませんでした。そして祝詞を見たら、—これは『延喜式』に全部集成されてありますけれども—稲だけを祈る祝詞は見当たらないのです。各新嘗祭とか月次祭とか、祭りの祝詞ですけれども、(そこでは)「稲」という言葉はでなくて、「五穀」になっています。「五穀」は、竜田祭にその説明が書いてありますけれども、それが何かというと、すべてつくるものとさきまつらせ、のような話なのです。どうも祝詞の中にも五穀の下位概念の、祝詞はなくて、それ以外のようなかんじの祝詞ですので、なんとなく稲が一番古い史料ではそれほど沢山見あたらぬ。しかしその数少ない史料を対象にして、大変研究が多く、その研究は特に20世紀になってからもっと増えましたが、大概何を根拠にするかということ、江戸時代の国学です。本居宣長などです。そうするとなんとなく個人的なかんじですけれども、明治時代は国学の研究など非常に支えて、稲を、天皇制と稲など、そういうふう結びつけて、そして、その研究が代々に続いて、今も人たちも含めて、みんな、国学の研究は大変なものですね。だから、私も大変尊敬しておりますけれども、その細かい、彼らの意味について言うことと、その史料をみるとすぐ意味が出ないとか。ですから、そういう、稲作文化のイメージは、国学者のものによって、明治時代に、政府の支えもあって、最近生まれたイメージではないかと、私は今のところ考えています。

古瀬：ありがとうございました。時間もなくなって参りましたので、今のお話は、水田中心史観というものが、明治以降に作られてきたのではないかという話で、木村先生のお話とも非常に通じるところがあると思います。一方では、だけれども、租庸調とか出挙とかはやはり稲で行われているのであって、日本の国家政策としては稲が中心であったことは確かである、というような気がしますので、その、稲と雑穀の関係につきましては、まだ、今後色々検討していかなくてはいけない課題が残されているのではないかと思います。

今日はフランスからも日本学の研究者の方々をはじめ、お招きしまして、稲と雑穀についての第一歩を記すことができたのではないかと思いますので、これから、今回のシンポジウムを始まりということで、今後ともまた研究を進めていきたいと思っています。その際には、世界的な視点からも比較などによって日本のことを考えていかなくてはいけない、ということもありますので、是非ともまた、他の研究の先生方のご意見も伺っていきたく思います。

どうもありがとうございました。