

第 41 回(2010. 7.30 配信)

雲竹齋先生の歴史文化講座 - 「稲」

日本人の主食は米だといっているだろう。なかには「わが家は三食ともパンを食っておる」という人もいるだろうが、まだまだ米飯を食べている人の方が多いに違いない。また、最近では「ご飯は健康にいい」といって、再びご飯が見直されてきたようだ。パンは 16 世紀にポルトガル人によって伝来して、19 世紀になって一般に知られるようになり、東京オリンピックから一般家庭でも広く食されるようになったから、日本におけるパンの歴史は浅い。面白い説がある。それは肉食民族より草食民族は小腸の長さが 1 メートルくらい長いという説である。理由は肉に比べて植物は消化吸収がしにくいからだという。だから、日本人も肉食になって腸が短くなった代わりに背丈が伸びてきたのか、すぐキレル腹の小さい若者が出てきたのだろう。

日本の米は少数派(ジャポニカ)

稲は「イネ科イネ属」の植物である。学問的にはおよそ 20 種くらいあるというが、食糧として組織的に栽培されているのは、世界各地で栽培されている「サチバ種」と西アフリカのごく一部で栽培されている「グラベリマ種」だが、このサチバ種には長粒種である「インディカ」と短粒種である「ジャポニカ」がある。インディカは熱帯に多く世界でも圧倒的に多く栽培される。他方、ジャポニカは温帯地方で多く栽培され、粘り気の多い種類である。日本で食されているのは少数派のジャポニカ米である。だから日本の米という意味でジャポニカと名前が付いているのだろう。なお、正月や祭日などで食される「餅」や「おこわ」には「モチ(糯)」米を使うが、日常主食として食べているのは「ウルチ(粳)」米である。この違いは、主としてでんぷんの組成の違いにある。

日本人には「タイ米」としてなじみのあるインディカ米は、粘り気が少なくチャーハンとかパエリアなどに向いているので、東南アジアに限らず世界中の多くの国で食べられている。余談だが、日本では一時期新潟県で開発された「コシヒカリ」や宮城県で開発された「ササニシキ」が有名になった。コシヒカリは越後(新潟県地方の旧国名)の「越」をとって命名されたものであり、ササニシキは仙台の笹にちなんで名付けられたというが、台風や水害に倒れやすいということで、現在では品種改良が進んで、それぞれの改良型やいろいろな銘柄が作られている。水害といえば、バングラデシュはじめ東南アジアの水害に弱い地方では、茎の長さが 5m を超えるイネも開発されている。竹のような節を持ち、その節から根が四方八方に伸びて、水中でも倒れないようにバランスをとっている、やじろべえのような珍しい品種もある。

余談になるが、「仙台の笹」は名物の「笹かまぼこ」からきているのだが、江戸時代までの領主である伊達家の家紋が笹だから、という人もいる。たしかに伊達家の家紋のひとつに「竹に雀」があるが、そこから笹竹を連想したのかもしれないが、この家紋は越後から米沢に移った上杉家から拝領したものであり、伊達家の主たる家紋ではない。もっとも、伊達家の家紋はたくさんあって、どれが主たる家紋であるといえないのだが。

赤い米、黒い米(古代米)

稲の栽培は、およそ 6 千年くらい前に、インドのアッサム地方から中国の雲南省、四川省あたりで始まったといわれている。稲作(水耕栽培)が日本に伝わってきたのは弥生時代だといわれているが、日本にも野生の陸稲はかなり以前からあったらしい。その証拠に、弥生時代以前の縄文時代のころの遺跡から食べ残したと見られる炭化した米粒が発見されている。ここで断っておくが、弥生時代とはあくまでも水耕栽培が始まった時期からをいう。学校の教科書などでは、弥生時代

は紀元前 3 世紀から後 3 世紀ごろのおよそ 600 年間とされているが、最近の考古学者によれば、九州あたりでは紀元前 10 世紀ごろから水耕栽培が始まっていたという説が有力になってきた。水耕栽培が日本各地に伝わって行く過程で相当な時間差があったとみられているから、弥生時代は紀元前 10 世紀～紀元後 5 世紀というのが現在では定説になりつつある。大昔の日本では、精米した白いご飯を食べていたのではなく、玄米食だったと思われているが、この玄米の皮は赤い色をした野生の米だった。これが現在の赤飯の起源ではないかといわれている。中には玄米が黒い色や緑色をした種類もあったようだが、この赤米が改良されて現在の米になったものだろう。新嘗祭など豊作を感謝する神事に使われる米は、この赤米が捧げられていたので、赤米は昭和の時代になっても全国各地で栽培されていた。現在では玄米食が健康にいいといって食べる人が多くなってきたことから、これらの有色米が「古代米」などと銘打って売り出されてきた。有色米の栄養成分は現在の米に比べて多く、特に黒米は玄米の皮に含まれているアントシアニン系の黒色素がガンの予防に効くという。しかし、古代米を食べてガンにはならなくても「世の中のガン」と呼ばれる人にはならない、という保証はどこにもない。

気が休まらない重労働(稲作)

かなり以前のことだが、雲竹斎が青年海外協力隊の技術面接に立ち会ったとき、「稲作」で応募してきた某大学の農学部農業学科を卒業したという青年は、「大学では 3 年生から春に一度農場に出てサツマイモの苗を植え、秋に一度サツマイモを掘るのが実習だった」といったのにはびっくり仰天して、思わず椅子から転げ落ちそうになった。そんな程度のことは、大学に行かなくとも、今では多くの幼稚園でもやっている。よく聞いてみれば、バイオテクノロジーとやらの研究で、これは実験室内で行われるから、農場に出る必要はなかったというのである。また、募集活動で訪問した九州のある県の農業大学で、学生は「田んぼに入らされると聞けばやめていく」といって校長先生が頭を抱えていた。今では稲作農家出身者以外では、米の作り方を知っている人は少ない。雲竹斎は農家出身ではないが、若いころ稲作を何年もやったことがある。早春、北国では雪解けを待ってだが、田んぼに堆肥を搬入し「荒起こし(固くなった土壌を掘り起こす作業)」をする。昔は当然人力だった。その後牛馬による作業が主力となって、現在ではトラクターにブラウヤローター(固定式爪、回転式爪)を付けて行っている。堆肥は緩行性の肥料という役割を持つが、そのほかに土壌の保水性や通気性を良くし、稲の根の活力を向上させる大きな効果がある。ところが、最近の化学肥料に頼る農業では、堆肥の投入量は激減している。現在では、10a 当たりおよそ 650 kg の堆肥を投入していた 1900 年代半ばに比べて、6 分の 1 に減少した。このままでは土壌が荒廃して深刻な事態になる恐れがあると指摘する学者も多い。

種まきと育苗は、本来は水田の一画に作った苗代で、一晩水に浸けた種籾を撒き育苗したものだったが、1957 年に長野県の試験場が開発した育苗箱に種籾を撒き、室内で育苗する方式に変わってきた結果、発芽もそろって良質の苗が得られるようになり、水田に移植する際に(田植え)、機械による作業のための工夫もなされてきた。また、水田に移植された後の除草剤の散布を省くために、移植直前に持続性の除草剤や農薬を散布する技術も普及してきた。これによって、田んぼの中に入ってたくさんのノズルが付いた重い竿を振り回して消毒する作業が少なくなった。ヘリコプターによる農薬散布も、水田面積の少ない日本では、住宅地から苦情が絶えなかったが、これも減少した。

そのほかにも、水田に水を張れば、畦を泥で塗り固めて水漏れしないようにするとか、田植え準備のために「しろかき」をする。昔は牛馬の力を使ったものだが、今ではトラクターなどの機械を使うのが一般的だ。田植え、除草、消毒など秋の収穫期まで水の管理など、稲作には非常に多くの手間と労力が必要である。現在は機械の導入や新しい技術の開発で労力は軽減したとはいっても、重労働であることには変わりはない。また、気候変動に影響されやすく、気が休まることはないのがこの仕事である。昔の人は、ご飯を食べる際に、お百姓さんは八十八の手間をかけて作る米だから、茶碗に一粒でもご飯を残すことはいけないことだと教え込まれてきたのは、食物に感謝す

ることだけでなく、米を作る人の労力に感謝したからに他ならない。この現在の飽食の時代では、子供のご飯を残してもほとんどの家庭では文句をいわなくなった。コンビニでは多くの期限切れの弁当が捨てられている。レストランでも同様だ。今に必ず報いが来るに違いない。