

《書評》

木村茂光編

『雑穀——畑作農耕論の地平』

落合雪野*

はじめに

いよいよ「雑穀」ブームが加熱している、最近そのような印象を強く抱くことが多い。日本の伝統的な食生活を見直そうと考える人たちにとって「雑穀」は注目すべきアイテムだ。レストランでおしゃれな「雑穀」料理を楽しみ、自分でも調理してみようと「雑穀」レシピの載った雑誌に目を通す、そんな若い世代も少なくない。「雑穀」を特産品としてかかげ、村おこしを図る自治体も現れた。そのような場所では「雑穀」が新たな経済的価値を生み、地域のアイデンティティのよりどころもなっている。

わたしはこれまでアワやハトムギといったイネ科穀類をおもな対象に、民族植物学の立場から研究をおこなってきた。アワやハトムギがたまたま「雑穀」の一種に数えられていたため、一般向けの講演会で「雑穀」の話をするように依頼されることも増えている。そのような機会には、日本や韓国、東南アジアでのフィールドワークの経験をもとに、農家は「雑穀」を栽培しているのではなく、キビやモロコシ、シコクビエといった別々の作物を、それぞれの性質に応じたやりかたで栽培していること、多くの場合、その種子は世帯や集落で受け継がれてきたもので、それを作って食べるこ

とは、ごくふつうの日常生活のひとつまであることなど、農家のすがたをありのままに伝えるよう努めている。

しかし、聞いている人、とりわけ都市の住民にとって、「雑穀」はかなり特別なもののようだ。そもそも、実際に生えている「雑穀」を見ることも、口にすることもほとんどなかった人たちだからこそ、講演会に来ていたわけである。どんな調理をしたらいいのかと積極的に質問する人も多いし、普段食べている米や小麦にはない効果や機能があるに違いないと強い期待を抱いている人もいよう。

このように「雑穀」が注目されるいっぽうで、二度と食べたくない、見たくもないと「雑穀」を嫌う人たちもいる。静岡県のある山村で、古老から、幼い頃母親の炊いてくれた米とヒエの混じった飯を弁当にしていた、少しでも米がたくさん入っていればうれしかったが、やっぱりヒエのほうが多くて、友達に隠れてそっと食べたという話を聞いたことがある。ここでは、子どもの頃の厳しかった生活が、ヒエの飯を通じて語られている。このような例は、姿を消しつつある作物、忘れ去られようとしている作物としての「雑穀」であるといえるだろう。

「雑穀」については、好意的なものからそうでないものまで、たいへん極端なイメージが存在する。そもそも「雑穀」という植物は存在しないし、「雑穀」はいくつかの作物をまとめて呼ぶときに使われる総称であるにすぎない。それなのに、「雑穀」にたいして日本の人々はいま、複雑な感情をあらわし、さまざまな評価を下している。

* おちあい ゆきの、鹿児島大学総合研究博物館

ひとつの植物にたまたま「雑穀」というレッテルが貼られたがゆえに、価値のないもののように扱われたり、逆に持ち上げられたりすることは、植物としての「雑穀」を研究する者の立場からいえば、理不尽なことである。「雑穀」のそれぞれが私たちの生活を支えてきた栽培植物のひとつであって、特徴に応じて作られ、利用されてきたからこそ、いまここに生き残っているのではないのか。

しかし、こと「雑穀」にかぎっては、このような考え方は通用しないようだ。「雑穀」と人との関係が、これまでの時間の流れのなかでどのように変化してきたのか、さらには「雑穀」ということばやその意味はどのようにとらえられてきたのかといった、「雑穀」の歴史に関するさまざまな問題をあきらかにしない限り、「雑穀」についての毀譽褒貶をふりはらうことはできないのではないかと思われる。

『雑穀—畑作農耕論の地平』は、「雑穀」の過去から現在に至るまでをのべた、貴重な論考がつまった一冊である。本書では、「雑穀」をテーマに日本史を書くという大胆なねらいのもと、考古学、歴史学、農業史、民俗学などの専門家から、「雑穀」をめぐるさまざまな提言がおこなわれている。以下ではそのなかから序章、1章、5章、6章をとりあげ、現在の「雑穀」や畑作、山村に関するフィールドワークの成果と対比させながら、紹介したい。

畑作農耕論へのこころみ

まず序章「雑穀の思想」では、編者木村が本書のねらいをのべている。木村は、2000年から2002年にかけて、「はたけ」遺

構、畑作村落、山村、「雑穀」に関する研究成果や論考が連続して発表されたことに注目した。しかも、この動きには歴史学だけでなく、考古学、日本経済史、歴史地理学、民俗学などの多くの研究分野が含まれており、その重要性が広い分野で享受されていることを示しているという。木村はこのような状況について、「稲作一辺倒の日本文化論に対する本格的な批判と再検討がすでに開始されている」ととらえた。そして、それらの成果をふまえ、「『水田中心史観』に安住し、それに立脚して歴史像を構築することがいかに犯罪的であるか」という強い問題意識をいただき、本書につぎのような8編の論文を取録した。

- 第1章 「縄文・弥生時代の雑穀栽培」黒尾和久（日本考古学）、高瀬克範（先史考古学）
- 第2章 「古代における雑穀栽培とその加工」伊佐治康成（日本古代史）
- 第3章 「古代・中世の『野島』と雑穀栽培」伊藤寿和（日本の歴史地理学）
- 第4章 「中国・元代までの雑穀栽培」大澤正昭（中国前近代史）
- 第5章 「江戸農書にみる雑穀」徳永光俊（日本・アジア農業史）
- 第6章 「近世九州の山村と焼畑—人吉藩預所椎葉山を事例に一」武井弘一（日本近世史）
- 第7章 「近代における雑穀の民俗誌」増田昭子（民俗学）
- 第8章 「雑穀の現在」増田昭子（民俗学）

すなわち、元代中国の畑作の事例をもつてくわえながら、縄文時代から現代までの

日本における畑作と「雑穀」のながれをたどっているのである。この時間軸の長さが本書の特徴であり、木村が自身の著書「ハタケと日本人—もうひとつの農耕文化」[1996]のなかで果たせなかった時代をもカバーしたものといえよう。

また、序章後半では、「雑穀」ということばがいつから使われていたのか、その歴史について、資料が提示されている。それによれば、「雑穀」の初出は、靈龜元(715)年の『続日本紀』であり、その当時はイネ以外の穀物を意味していたという。またその後、律令制国家成立期の農業問題を解決するため、畑作が奨励され、その詔のなかで「雑穀」ということばが使用されたが、この時点ではイネとならぶ独自の意味合いをもたされていたわけではなかったことが指摘されている。つまり、「雑穀」という穀物一般の奨励というよりは、麦・豆・稗など個別の穀物の奨励がおこなわれていた」と木村は評価しているのである。このことは、「雑穀」の原点が、異なる種類をひとまとめにしたカテゴリーとしてではなく、それぞれの作物を個別に指し示すことばであったことを示しており、たいへん興味深い。

証拠をあつめる

第1章「縄文・弥生時代の雑穀栽培」では、縄文、弥生時代の「雑穀」栽培について、きわめて重要な提案がおこなわれている。

筆者らはまず、遺跡から出土する可能性のある「雑穀」栽培の証拠として、①ハタケ跡、②農具、③植物の遺物とその圧痕の3種類をあげている。このうち、①ハタケ

跡は改変されやすく、検出自体が難しい、②農具には特別なものがなく、区別しにくいといった問題点があることを指摘する。わたし自身、東南アジア大陸部山地で「雑穀」が栽培されていることの多い焼畑が、休閑地から森林へと移り変わっていったり、あるいは常畑化して他の作物の栽培場所へと変化していったりするのを見ており、ハタケ跡についてのこの指摘を実感のこもったものとして受けとめた。いっぽう、棚田などの水田は、それ自体が巨大な装置として長年にわたって存在しつづけ、そこにイネの姿をみることもなくとも、あきらかに稲作がいとなまれていたことがわかる。その跡をたどれるか、たどれないか、現在にあってもその差は歴然としている。道具についても同じで、耕起、除草、収穫、調製などの作業には汎用性の高い道具が用いられていて、「雑穀」専用を見つけるのは困難であった。

そして、最後に残った③植物遺物が、もっとも有望な証拠となる。植物遺物について、縄文、弥生時代の出土品の具体例をイネ、オオムギ、コムギ、アワ、ヒエ/イヌビエ、キビなどの植物遺物と、ハタケ跡にわけてリストアップしている。筆者らによれば、この表では資料の蓄積が不十分で、時間差、地域差の比較ができないというが、縄文時代、弥生時代の利用状況について大まかな傾向を読み取ることができる。

このような問題提起のあと、現場で埋蔵文化財を発掘する技術者としての立場から、具体的な提言がおこなわれる。資料の蓄積が不十分であった背景には、土器、石器と同じ価値を持つ考古資料として植物遺物をみてこなかったこと、さらには肉眼で

確認できるものは拾い上げても、微細遺物が捨て去られてきたという実態があるという。それを防ぐための対策が、焼土を洗う調査文化の形成であり、土を捨てない考古学者の増加であるとする筆者らの結論におどろかされる。微細遺物を捨てるか、捨てないか、それは方法論ではなく、「文化」なのである。

土中の植物遺物をもとめる筆者らの行動は、現在のフィールドワークにも通じるものがある。農村を訪れたとき、「雑穀」の植物体や穂がどこかに見つければ問題はない。それについて聞き取りをおこない、サンプルを集めることがすぐにできる。このようなものが見えないとき、考古学者のメッシュに相当するであろう民族植物学者の道具が、日本から持参した「雑穀」の穂の実物である。これを提示しながら農民にインタビューすると、同じものを持って来てくれたり、すでに栽培が途絶えている場合でも、昔の記憶を思い出して語ってくれるインフォーマントが現れたりする。ほんとうにないのか、みつけないだけなのか、調査者の姿勢が問われるところは、おおいに共通するのではないだろうか。

農民の知恵をさぐる

第5章「江戸農書にみる雑穀」では、江戸時代の農書や明治以降の文献の記述をもとに、「雑穀」を通じて農民たちの農業に対する考え方の変化を探るころみながされている。それによれば、江戸時代、アワ、ヒエ、ダイズ、アズキ、ソバ、キビなどの「雑穀」が、作りまわし（ローテーション）に欠かせない作物であって、その栽培にはさまざまな農民の知恵がいきづいていたと

いう。やがて米麦二毛作が進み、綿や野菜などの商業的農業が中心となっていたが、そのなかでも「雑穀」は脇役としての位置を保ち続けていた。しかし、明治33年頃を境にアワ、ソバ、ヒエの作付面積は急激に低下し、昭和にはいと高度経済成長のなかでその姿を消していく。このような動きは、農業に対する考え方の変化に対応していると、この章の筆者徳永は指摘する。つまり、「雑穀から米麦の主穀へ、畑から水田への転換は、天道から人事への移行」であり、「人間優位の自然観・農業観がしだいに形成されていく過程」でもあった。このような価値観の変化の中で、「おいてきぼりをくらった」作物が「雑穀」だったというわけである。

さて、第5章のなかで興味深いのは、「雑穀」の栽培をめぐる農民の知恵の数々が、農書から抜粋され、紹介されていることである。穀類とマメ類、ダイコンやナタネを巧みにくみあわせた作りまわし、耕地を最大限に活用する間作、多様化した品種の成立のようすなどから、きわめて洗練された栽培の様子がうかがえる。またその中での「雑穀」の評価は、「稗ハ五穀ノ長タリ。得多シ」といった表現になって、結晶しているのがまた楽しい。

わたしはこの知恵のなかから、『農事遺書』（1709）の「粟ハ四年ヨリ中ニ其畠ニマクベカラズ。三年目ニマクヲバ粟返シト云。狗尾ニナル者也」に注目したい。これは、アワの擬態随伴雑草の混入について注意をうながした内容であると考えられるからである。

雑草学者の小林央往〔1988〕は、奈良県大塔村、長野県遠山郷など日本各地の雑穀

栽培農家を対象にフィールドワークをおこなった結果、ヒエやアワの栽培を続けているとこれに極めて類似した雑草、すなわち擬態随伴雑草が混入する事例が多数知られていることを報告した。この擬態随伴雑草は、ヒエとヒエの祖先野生種であるイヌビエ、あるいはアワとアワの祖先野生種であるエノコログサとの自然交雑によって、それぞれ生じたものと考えられている。農民はこのやっかいな雑草のことをよく認識していて、これらに独自の方名をつけて呼び習わしていることも多い。小林は、常畑では周期的な雑穀栽培がおこなわれるため、一度混入したイヌビエやエノコログサが残りやすく、栽培に伴う除草や無意識の操作が擬態雑草の分化をひきおこし、さらにこれがヒエやアワとそれぞれ交雑してさらなる擬態随伴を遂げたものと推測している。

わたしは1993年の韓国済州道の現地調査で、アワとエノコログサの雑種由来と考えられる大型のエノコログサのような植物が、常畑で栽培されるアワのなかに多数混入しているのを観察したことがある〔落合1996〕。ふつう、登熟期のアワでは、穎果がびっしりとついた穂が下向きに垂れ下がるのだが、この植物の場合、穎果が脱粒するため穂が直立していた。混入の多い畑では、その穂が何本も群落の上に飛び出して異様な光景をみせていた。

擬態随伴雑草の発生を避ける方法は、同じ場所でヒエやアワの栽培を続けないことであると、小林は指摘している。いまから200年ほど前に書かれた『農事遺書』は、今もほぼ変わらぬ「雑穀」栽培のこつを示しているのである。

山村像を検証する

第6章「近世九州の山村と焼畑一人吉藩預所椎葉山を事例に一」では、無年貢の村であった椎葉山を舞台に、近世の山村像が検証されている。本章の筆者武井の問題意識は、「農村（稲作）と山村（非稲作・焼畑）」という対立概念、さらには「後者より前者を優位に見る考え」にとらわれることなく、焼畑を存立基盤とする山村の農業技術や、社会、文化といった側面をあきらかにしようとするものである。ここで史料となる『農業稼方書付』は、幕府役人が寛延2（1749）年におこなった現地調査をもとに、山村民をコントロールし、年貢を徴収するためのマニュアルとして書かれた。当時の椎葉山の人口は4492人、わずかな水田のほかに焼畑4333か所、畑島1630か所があって、「雑穀」2505石あまりが収穫されていたという。

では、椎葉山での焼畑耕作は、どのように展開されていたのだろうか。まず、耕作中の焼畑の主作物は、アワ、ヒエ、ダイズ、アズキであり、これ以外に麦類、キビ、ソバ、サトイモ、トウモロコシ、モロコシ、ダイコン、カブなども植えられていた。また、焼畑における独自の農法が存在していた。しかし、作付けの実態把握が難しく、収穫物は食料にするだけでせいっぱいであることから、焼畑に年貢を課すわけにはいかなかった。そこで、かわりに焼畑跡地に自生し、換金作物となっていたチャに、茶運上が課せられることになった。

いっぽう、焼畑の休閑地も重要な稼ぎの場であった。休閑地の森林では幕府の御用木が調達されていたし、「夫食の足し」にクズ、ワラビ、ヤマイモなどの野生植物の

採集利用もおこなわれていた。『農業稼方書付』では、クズやワラビを根晒し粉にし、あるいはヤマイモを干して山薬として売り、これで「雑穀」を買うことを教えている。商品作物栽培で年貢額を安定させ、さらに余剰で「雑穀」を買って生活を安定させることが必要だったのである。

また、役人の筆は山村民の生活にたいする驚きをも伝えている。年貢賦課の対象となっている畠を勝手につぶして家を建てる、齋とよばれる休日を年間60日も過ごすなどということは、他国では考えられないことであった。

さらに、幕臣が記した随筆集『耳袋』の紹介により、椎葉山の暮らしが他国といかに違うものであるかが強調される。床がなく筵を敷いただけの家に住み、米の炊き方を知らず、木の実や鳥獣を食べて暮らす山村民のようすに、訪問者はあたかも外国に行ったかのような衝撃をうける。しかし、その暮らしを否定的にとらえているわけではなく、「質素であるがゆえに健康的で長命」であるという積極的な評価をしているところがおもしろい。都市や農村の住民は、この時代すでに自分たちが失った素朴さや力強さを山村民に投影し、その生活をうらやんでいたというのである。現在の健康志向のさきがけともいえるべき「山村観」であろうか。

この章で紹介された近世日本の山村と、現在の東南アジア大陸部の山村とでは、焼畑耕作や休閑地利用の様子にいくつもの共通点があることに気づく。東南アジア大陸部山地では山地民 hill peopleあるいは hill tribesと呼ばれる人たちが、森林産物の採集や焼畑耕作、水田稲作に依存した生活を

営んできた。そこではやはり、焼畑で陸稲やアワ、シコクビエ、モロコシが栽培され[落合 2003]、休閑地に成立する森林が利用されている[竹田 2001]。また政府にとっては、山地民はコントロールすべき対象ではあるものの、その言語や社会構成、生活習慣などが異なる「少数民族」でもある。したがって、国民国家の制度や原則を無理にあてはめようとするとあつれきが生じることにもなりかねず[例えば速水 1999]、山地民にどう対応していくかは、国民国家にとっていまも頭の痛い問題である。過去の日本の山村における生業体系、とくに焼畑や森林に関連した生業や、国家の中央から山村をみるまなざし、あるいはこれらが変化していくありさまには、東南アジア大陸部の山村の現在を理解しようとするとき参考になる点が多く、今後の研究の進展が期待されるのである。

雑穀を考える、雑穀から考える

冒頭にも述べたように、「雑穀」は複数の作物をまとめて指すときにつかわれることばである。したがって、「雑穀」と書かれていた場合、具体的にどの作物のことを記述しているのか確認することが必要になる。個別に作物を見る目と、複数の作物をまとめて「雑穀」としてみる目、その違いは常に意識されなければならない。

本書では、「雑穀」の意味がそれぞれの筆者の判断にゆだねられている。実際に本書で扱われている作物には、アワ、キビ、モロコシ、ヒエ、オオムギ、コムギ、陸稲などのイネ科穀類のみならず、タデ科の擬似穀類ソバ、ダイズ、アズキ、ササゲなどのマメ類、サトイモなどのイモ類、ダイコ

ンヤカブなどの根菜類、さらにはアサやチャといった工芸作物や果樹などがふくまれている。つまり、本書では、畑で栽培される作物のすべてが記述の対象となっているのである。したがって、「雑穀」ということばは、畑作物の代表格として、水田での稲作と対比するものとして、使われているのだといえよう。

このように本書では、あえて「雑穀」を切り口にすることにより、日本の歴史における畑作農耕の深い奥行きを見せることに成功している。これは、すでにおこなわれてきた『日本農耕文化の源流』[佐々木 1983]あるいは『畑作文化の誕生—縄文農耕論へのアプローチ』[佐々木・松山 1988]とはまた別の畑作に関するアプローチであり、これまで知りえなかった「雑穀」の姿をあきらかにするための貴重なところみとなった。

「雑穀」研究の目的は、「雑穀」をトップにまつりあげることではないと、わたしは考えている。「水田中心史観」に支配されていたとき、イネこそがすべての作物に優先するものであったことを思い出してほしい。このようなイネ優先主義に立つとき、さまざまな栽培植物の意義をそれぞれに知ろうとする努力は失われがちであった。いま本書によって、「雑穀」の存在をあらためて知ったとき、そこからみちびかれるのは、あらゆる作物をそれぞれに評価し、そこから畑作、ひいては日本農耕史の全体像を見つめなおそうとする視点である。

ここで紹介できなかった各章にも、「雑穀」と畑作をめぐる歴史的事実の数々が、史料からたんねんに拾い集められ、わかりやすく解説されている。「雑穀」をあつか

う自然科学系の研究者だけでなく、現在も「雑穀」を栽培している農家、あるいは「雑穀」を食べるすべての人に、本書を広くすすめたい。(青木書店、2003年5月、2800円)

引用文献

速水洋子

- 1999 「『森に生きるカレン』と伝統の創造」
「森と人のアジア—伝統と開発のはざまに生きる」昭和堂、pp. 194-217.

木村茂光

- 1996 『ハタケと日本人—もうひとつの農耕文化』中公新書。

小林央往

- 1988 「ヒエ・アワ畑の雑草—擬態随伴雑草に探る雑穀栽培の原初形態」『畑作文化の誕生—縄文農耕論へのアプローチ』日本放送出版協会、pp. 165-187.

落合雪野

- 1996 「韓国濟州島の雑穀」『雑穀研究』No.8: 8-12。
2003 「雑穀をめぐる農業と生活のいとなみ—東南アジア大陸部山地のフィールドから」『東北学』9号: 300-311.

佐々木高明編

- 1983 『日本農耕文化の源流』日本放送出版協会。

佐々木高明・松山利夫編

- 1988 「畑作文化の誕生—縄文農耕論へのアプローチ」日本放送出版協会。

竹田晋也

- 2001 「ラオス北部における焼畑休閑地での安息香の生産—アンナン山脈の森林産物調査から—」『農耕の技術と文化』24号: 1-18.