

# 赤米ニュース

---

## 第266号

(2019年5月31日)



## 東京赤米研究会

〒186-0005 東京都国立市西3-7-29 アゼリア国立2-101 長沢方(Tel042-577-6855)

---

5月の赤米作り	-----	2126
おしらせ	-----	2128
おたより	-----	2128
稲の収穫祭と神社信仰 (VII)	-----	長沢利明 2130
表紙解説：ニッポン寿司列島⑤一目張り寿司 (和歌山県)	-----	2132

[2019年版赤米栽培マニュアル]

## 5月の赤米作り

### ●5月の赤米作りのポイント

風薫る5月の季節を迎えました。赤米作りも、いよいよ本格的なスタートとなります。みなさん、準備はよろしいですか？。今年もおおいに頑張っ、たくさんの収穫をあげましょう！。5月の赤米作りのポイントは、一言でいえばミニ田んぼの準備とそこへの種まき、そして発芽後の早苗の育成ということに尽きるでしょう。これさえ済ませてしまえば、もうあとはほとんど何もやることはありませんので、楽なものです。4月中に、ある程度の準備を済ませておけば、作業もぐっと楽になったはずです。

なお、ここでひとつ、お断りしておく必要がありますが、当会の赤米栽培マニュアルでは、あえて「種籾の直播き法」というやり方を採用しています。私たちははじめの頃、農家の方々と同じように「移植法」での赤米栽培をやっていました。「移植法」というのは通常の稲の栽培方法で、苗代に種をまき、それを本田に移植する（すなわち「田植え」をする）という方式です。そのやり方でも、もちろんかまわないのですが、数年間にわたる私たちの実験結果によりますと、バケツ・プランターを用いての小規模な赤米栽培の場合、その方式はあまりふさわしくないということがわかってきました。具体的にいいますと、移植過程での苗の成長のロスが非常に大きく、後々までそれが響きます。そこで私たちは、移植法をやめ、直播き方式に切り替えることにし、今もそれを続けて良好な成果をあげているのです。

思い切って田植えそのものを廃止してし

まった結果、作業もぐんと楽になりましたので、素人でも子供でも誰でも、簡単に赤米稲を育てることができるようになったことも、大きなメリットといえるでしょう。もともと赤米稲は「原始的」な稲なので、できるだけ素朴な育て方の方がよいということなのかもしれません。というわけで、ここでもつばら「直播き法」での栽培法を、紹介していくことにします。移植法を用いて、大規模にやりたいという方々については、ぜひ農家の方々にアドバイスを仰いでいただきたいと思います。それではみなさん、さっそくやってみることにしましょう。

### ●種籾の用意

まずは種まきの準備から始めましょう。昨年に収穫して保存しておいた、もしくは今春新たに当会から届けられた、赤米の種籾の袋を開けてみて下さい。じっくりご覧になると、おわかりになるように、赤米というのは実に風変わりなお米です。通常の稲の籾のように、それは黄色い色ではなく、くすんだ濃い赤褐色をしています。また、籾の先端から何センチもの長さの、針のような毛が一本生えていることも変わっています。この毛のことを「芒（ノギ・ノゲ）」といいます。これらは古代米としての赤米の、大きな特徴なのです。いかにも原始的で野性的なその姿に、まずは注目してみてください（写真3）。

種まきに用いる種籾は、できるだけ新しいものを用いましょう。何年間も保存しておいた古い種籾でも、芽を出さないことはありませんが、発芽率はぐっと落ちます。全然、芽を出さないこともよくあります。去年、収穫したものをを使うのが、一番よいのです。長い芒が邪魔で、互いにかからまりあって、うまく種まきができない時は、芒をハサミで切り落



写真3 赤米稲の種子



写真4 発芽した赤米稲

としてしまうとよいでしょう。一粒ずつ芒を切り落とすのは、なかなか面倒な作業ですが、バケツ・プランター栽培であれば量も少ないので、大した手間ではありません。芒を取り除くと、実にスムーズに種まきをすることができます。

### ●ミニ田んぼの用意

次にミニ田んぼを用意します。ポリバケツ・園芸用プランター・発泡スチロール箱など、何の容器でもかまいませんが、そこに土と肥料とを入れ、春のうちに一度耕しておくという事は、すでに前回述べておきました。なお、肥料について、もう少し補足説明しておきましょう。赤米稲の場合、無施肥でもよく育ちますが、あえて肥料を与えて多くの収穫をめざそうとする場合には、堆肥

を用いるのがよいでしょう。ご自分で堆肥を作る場合、前年の秋に、山とか公園とかで落ち葉をかき集めてきて庭に積み上げておき、よく熟成させた堆肥を作っておくとよいのですが、市販の堆肥でももちろん結構です。容器の底の方に油粕を少し入れておいても効果的です。肥料はごく少量でよく、通常稲のように肥料漬けにはしてはいけません。

こうして準備のできたミニ田んぼには、たっぷりと水をまいておきますが、前回説明しておいた通り、ジョウロでそっと水を注ぎます。そして、ここがポイントですが、田植え前の水田の苗代とは異なり、直播きをおこなうここでのミニ田んぼは、基本的に「湿った畑」状態を維持し、水をガブガブに満たしてはいけません。この点については十分注意が必要です。したがって、種籾は水中ではなく土の中にまかれる形になるわけです。水が多すぎると、まかれた種が浮いて流されてしまい、きれいに株をそろえることができません。

### ●ミニ田んぼへの種まき

こうしてよいよ種まきとなりますが、東京地方を例にとれば、4月下旬～5月上旬頃が種まきの適期となります。その時期までにミニ田んぼの準備を整えておいて下さい。多くの会員のみなさんは、ゴールデンウィークの頃を種まきの目安にしています。連休中のお暇な時を選んで、やってみてはいかがでしょうか。

それではさっそく種をまいてみましょう。湿ったミニ田んぼの土の上に、指先を1cmくらい押し込んで等間隔に穴をあけていき、その穴の中にひとつまみ5～6粒の赤米の種子を入れていきます(図2)。プランターの場合、穴の列を一直線に並べていくと、後できれいに苗が揃います。まいた種籾の上には土を少

しかぶせて穴を埋め、上を指で軽く押さえて安定させます。次に、たつぷりとジョウロで散水しますが、まかれた水によって土が流れ、種籾が地表に露出するようではいけません。あくまでも「湿った畑」状態を維持して下さい。以後は散水を毎日続け、土の表面がかわいてしまうことがなく、つねに十分な湿気が土中に維持されるように気をつけて下さい。

種まきの終わったミニ田んぼは、日当たりのよい所に置いておきますが、それは土の保温・保湿のためであって、種籾に日光をあてるためではありません。ミニ田んぼの地表面には、しばらくの間はあまり強い陽射しを当てない方がよく、バケツやプランターの上に段ボールなどをかぶせ、覆っておいてやりますと、日光をさえぎることができ、水分の蒸発を防いで、種籾の発芽を促進します。種籾は暗い所の方がよく発芽しますし、発芽直後の芽は実は強い陽射しが苦手なのです。さらにこの時期、スズメがよくやってきて、種籾をほじくり返し、食べられることもありますので、十分気をつけて下さい。

こうして発芽した苗がどんどん成長し、茎葉が青々としてきましたら、もう段ボールで覆わなくてもよいので、それはずし、十分に直射日光を浴びさせてやりましょう。この段階になりましたら、もうこまめな散水は不必要で、ミニ田んぼにはひたひたになるぐらいまで水を入れて下さい。もちろん苗が水没するほどの水位ではいけません。苗がどんどん伸び出して、高さ2～3cmほどになりましたら、さらに水の量を増やし、ここで初めて土の表面が完全に水没しますが、水深はわずか0.5～1.0cmぐらいが適切です。苗の丈が5cmに達した時点での水深は1～2cmとし、しばらくの間その状態をキープしていきます(写真4)。

## 図2 種のまき方の例

(上左図はバケツの3ヶ所まき、上右図はバケツの4ヶ所まき。下図はプランターを用いた場合で、いずれも上から見たところ。●の位置に5～6粒ずつ種子をまき、それぞれが1株となる)

さあ、5月の赤米作りの作業はここまでです。この月はいろいろな作業が続き、結構大変で面倒でしたけれども、それも一時の辛抱で、これ以降は作業もぐっと楽になります。あまり手を抜くことなく、ぜひ頑張ってみて下さい。何かわからない点がありましたら、遠慮なく事務局までお問い合わせ下さい。

## おしらせ

### ●種籾の不良品について

今年度栽培用の赤米の種籾は、すでに配布を終了しておりますが、希望者があまりにも多かったために発送作業が混乱し、あまり出来のよくない種籾が一部にまぎれこんでしまったようです。手違いを心から深くお詫び申し上げます。種子を蒔いてみて、もし発芽しなかった場合は、すぐに当会事務局までご連絡

絡下さい。良品の種籾を再度お送りさせていただきます。「武蔵国分寺種」赤米の場合、栽培期間が非常に短いため、何度でもやり直しができますので、種蒔き時が多少遅れてしまっても、あまり心配する必要はありません。駄目だった時には、すぐ蒔き直せば大丈夫です。よろしく願い致します。

## おたより

### ●赤米3種を希望（多久島 寛）

宝満（種子島種）・総社・国分寺。以上の3ヶ所3種の種籾を希望します。1ヶ所50粒程度あればと思います。今年は何んとか作りたいたいと思っております。今はリハビリ中です。手がふるえて、うまく字が書けません。よろしく願いいたします（3/4：大阪府大阪市）。

### ●赤米定食、1000食を達成！（坂本浩史郎）

私の勤め先である「クルミド・コーヒー」では今春、武蔵国分寺種赤米を食材に用いた「赤米定食」をメニューにくわえ、大好評となっていました。このたび注文数がついに1000食を達成し、昨年収穫した赤米を全部使い切りました。今年も頑張って、昨年以上の収穫をめざしたいと思っております（3/6：東京都国分寺市）。

### ●本年も栽培します（龍神瑞穂）

昨年来、ご指導を賜りありがとうございます。厚く御礼申しあげます。勝手ながら本年も自宅で栽培してみたいと思いますので、種籾を分けていただきたく、よろしく願い申しあげます。品種はもちろん、「武蔵国分寺種」を希望致します（3/9：東京都国分寺市）。

### ●赤米の絵画作品を制作中（高橋寿子）

赤米の種子をお送り下さいまして有難うございました。大切に育てたいと考えております。じゃがいもをプランターで育てたことはありますが、お米は初体験で、上手に出来るか心配ですが、植物の生命力に期待します。目下、美術展に出品するため制作中です。昨年の赤米に関するすばらしい体験を、何とか作品にしたいと努力しております。タイトルは「古代からのいぶき」、半抽象作品です。招待券を同封致します。もし六本木方面へお出掛けの事がありましたら、お立ち寄り下さい。今後ともよろしく御指導下さいますようお願い申し上げます（3/14：東京都国分寺市）。

### ●今年も楽しみます（富村隆子）

桜の便りの聞かれる頃となりました。お変わりもなくおすごしのことと存じ上げます。昨年は長沢先生の御指導の下に、初めての赤米ベランダ栽培に挑戦致しました。失敗や多々の反省もありましたが、種まきから収穫まで具さに観察して沢山の感動をいただきました。今年は「ミニ田んぼ」を少し増やして増収を目指したいと考えております。どうぞ変わらぬ御指導を、よろしく願い致します。「赤米セミナーレ」は、今のところ十名程のメンバーです。中にはプロ並の方も居りますが、新しい方も加わり、殆どが初心者ですので、勉強しながら赤米栽培を楽しみたいと存じます（3/20：東京都国分寺市）。

### ●私もうがんばります（羽賀 弘）

この度は、赤米の種子と栽培説明書をお送りいただき、ありがとうございます。マンション住まいですが、説明書をたよりに半年がんばってみようと思っています。む酢舞大切に育てたいと考えております。研究会のご発

展を祈ります (3/20:東京都国分寺市)。

## 稲の収穫祭と神社信仰(VI)

長沢 利明

### 4 祭事暦と赤米神事・つづき

現在では、例大祭の祭日が9月第一日曜日と定められており、いまや氏子のほとんどがサラリーマンとなっていますので、そのように変更されたのでしょうか。他所の神社でも、それは大体同じです。

例大祭の前日、すなわち9月第一土曜日には、境内末社の例祭もおこなわれています。熊野神社の境内には、主祭神である熊野の神様のほかにも、いろいろな神々を祀る小社が4社ほど祀られています。そのような付属小社のことを、境内社・境内末社・摂社などといいます。熊野神社の場合、八幡社・古峯社・御嶽社・八雲社の4社が祀られ、小さな祠が社殿の左側奥に鎮座しておりますので、皆さんが今度、神社を訪問された時に、ぜひご覧になって下さい。

4社の末社のうち、八幡神社はもともと恋ヶ窪の北方にあった小社で(写真11)、先ほど紹介した『江戸名所図会』の挿絵にも描かれていました。例の「傾城の松」のかたわらに祀られていた小祠がこれで、今はこの熊野神社の境内にそれが移されているのです。4社の末社のうちの2番目が古峯(ふるみね)社なのですが(写真11)、これは栃木県鹿沼市の山奥に祀られている古峯ヶ原(こぶがはら)神社の分霊を移したもののなので、火伏せの神として知られており、大きな火災被害に見舞われた地域では、よくその分霊を勧請して祀ることがあったのです。先述の通り、熊野神社の長い歴史の中にも、何度も火災焼失

の記録が残されておりますので、火伏せの神が勧請される理由には充分にあったのです。もうひとつの、3番目の末社である御嶽社は、都内青梅市の武蔵御嶽山神社から分霊を迎えたもので、盗難除けの神としてよく知られています。俗にオイヌサマ(御狗様)とも呼ばれていますが、御嶽山の神の使いであるオオカミのことを、オイヌサマと呼んでいました。聖なるオオカミがにらみをきかせ、家々に泥棒が侵入するのを見張ってくれていたといえます。最後の4番目の八雲社は、祇園精舎の守り神である牛頭天王を祀ったもので、京都の八坂神社と同じ神です。もとは恋ヶ窪の旧家の屋敷内に祀られていたのですが、今はここに移されております。

これらの境内末社の祭りが済んだ翌日、すなわち9月第一日曜日に挙行される例大祭は、実に盛況な祭りで、熊野神社の神輿が恋ヶ窪の氏子地域一帯をくまなく巡行し、家々を修祓して回るのです。今でもそれは変わりません。11月には七五三祭がおこなわれていますが、七歳・五歳・三歳になった子供の成長祈願祭でありまして、これも新しい時代に始まった行事です。それに引き続いてなされる11月23日の新嘗祭が、ここで問題にしている本当の意味での稲の収穫感謝祭なので、宮



写真12 新嘗祭の神事

宮中の長い伝統にならいつつ、明治時代に全国の神社で普通になされるようになった祭りです(写真12)。

恋ヶ窪の熊野神社で現在、おこなわれている年間行事の概要は、おおよそ以上の通りなのですが、新しい時代に導入された近代的な行事や祭りなどは別として、歳事暦の全体に貫かれている基本的なテーマを考えてみた時、稲作農業に由来する予祝祭から感謝祭への一連の流れを、そこに濃厚に認めることができます。神社の歳事暦とは要するに、稲作にまつわる農耕儀礼を中心に組み立てられているということなので、日本独特の信仰の哲学がそこに貫かれているのです。極端に言ってしまうと、神社とは稲の祭りを執行するために存在する信仰施設なのである、そして神道とは稲作儀礼を中心に成り立っている宗教なのである、といえるのかも知れません。しかし、そうになったのはそう古い時代のことではなかったのことで、近代期における強力な神道改革を通じてそうなったのです。明治時代に始まる国家神道体制は、そうした傾向と特色とを、おおいに強めていく方向をめざして固められていったのことで、北多摩地域の片隅にある小さな村社の歳事暦の中にさえ、その基本路線が今もはっきりと刻まれているさまを、私たちはそこに見出すことができます。

特に、新嘗祭ということに注目してみると、その年に取れた稲の果実である米を収穫後、脱穀・精米し、神様に召し上がってもらえるような状態にまで仕上げた物、さらにはそれを調理した粥・飯・餅など、そして米を醸して作られた酒などを神前にささげて挙行される、本格的な収穫感謝祭が、新嘗祭というものの本義なのでした。宮中祭祀としての新嘗祭の場合は、それらの神饌を神にささ

げるのみならず、天皇自らが神とともにそれらを共食し、神と天皇とが一体化するというところに重要な意味があつて、それが儀式の大きな特色となっていました。

しかし、明治政府の命令下で、全国の神社祭祀が宮中ででのやり方にしたがるようになり、祈年祭や新嘗祭というものがどこの神社の祭事暦にも取り入れられ、その意味で祭儀そのものが画一化していった結果、その地方やその神社に長らく伝えられてきた独特な特殊神事などの類が、しだいに廃れていくことになったというのも、一方でのまた事実です。さらに、地方の神社や民間行事の中には、それ以前の時代の、宮中流ではない古い素朴な新嘗祭の形もいろいろあつたので、たとえば石川県能登半島地域でなされてきたアエノコト行事などは、大変に古風な民間行事で、いわば「新嘗祭以前」の稲の収穫祭の姿をよく伝えており、注目されているのです。

私たちのよく知る、いわゆる「赤米神事」というものも、もちろんその流れを汲む重要な儀式だったわけなので、そういうものの持つ大切な価値というものもまた、見直していかなければなりません。長崎県対馬の多久都魂神社、岡山県総社市の国司神社、鹿児島県種子島の宝満神社などに伝承されてきた赤米神事は、民俗学上、きわめて貴重で重要なものです。赤米という特殊な神饌米を神社に伝え、専用の神田を設けて栽培し、特殊な神役制や頭屋制を維持しながら、複雑な儀礼をともしつつ種子おろし祭り・田植え祭り・収穫祭などをおこない、古風な赤米神饌を神前にささげて、赤米神事はなされてきたのです。ここでは、くわしくは触れませんが、そういうやり方での新嘗祭というものもあつたのだということは、決して忘れ去られてはいけません。

## 5 収穫感謝祭と新嘗祭

ここで新嘗祭というものについて、もう少し詳しく触れてみましょう。宮中や伊勢神宮にあって、この新嘗祭はきわめて重要な意味を持った祭りであったわけなのですが、その歴史も記紀の時代にまでさかのぼります。そのもっとも古い記録は、『日本書紀』の清寧紀にある「冬、十一月（しもつき）に大嘗（おほにへ）供奉る料（しろ）に依りて」の記述です。5世紀末の第22代清寧天皇の時代には、もうこの祭りがなされていたことがわかります。この頃には「新嘗」という言葉は、「にひなめ」・「にひなひ」などと読んでいたようで、漢字で書いた場合、『日本書紀』には「爾以乃安比（にいのあひ）」などと表記され、『万葉集』には「爾布奈未（にふなみ）」と記されていました。『万葉集』の場合、巻14の東歌に、「誰れぞこの屋の戸おそぶるにふなみに吾が背を遣りていはふこの戸を」という有名な歌が収められていて、東国の農民社会の中にも新嘗祭のきびしい物忌みがなされていたことが知れるのです。

では、その「新嘗」とは一体、どういう意味をあらわす言葉だったのでしょうか。「新（にい）」はもちろん「新しい」という意味で、日本語古来の音読みの発音がなされています。山梨県などでは今でも、新しいことを「新（にい）しい」といいますし、「新妻」・「新盆」といった言葉や、新村・新山・新井田といった苗字の読み方を見ても、そのことがよく納得できるでしょう。しかし、「新」は新しいという意味ではなく、何らかの稲にまつわる実は特別な言葉で、収穫後の田に積み上げられる稲村・稲積みのことを、ニオとかニョウと呼ぶ民俗と関係があるのだと、柳田国男や折口信夫がかつて唱えたことがよく知られています[柳田, 1963: pp. 181-182]。一方、「嘗（なめ）」

というのは「舐める」という意味では本来なく、「物を食べて試してみる」という意味の言葉なのですが、古代中国では秋祭りのことをこの字一文字であらわしており、それが日本にも取り入れられた結果、「新嘗」という言葉が生まれたともいわれているのですが、本家の中国ではのちにこの言葉が廃れ、用いられなくなってしまったともいわれているのです[同, 1963: pp. 178-179]。よくわかってはいませんが、一応ここでは、「その年に収穫された新穀をためし味わってみる」ための祭りという解釈にしたがっておくことに致しましょう。

何度も申し上げますように、新嘗祭は皇室行事としてきわめて重要な地位を占めており、明治維新後には、日本の全神社そして全国民もまた天皇とともに奉祝すべき行事であるとされるようになりました。明治政府は祝祭日のひとつとして、毎年11月23日を新嘗祭の日として定め、天皇はその日に宮中神嘉殿において厳粛な儀式をおこない、全国民もそれにならって収穫感謝祭を祝うようになったのです。新嘗祭の祝日は第二次大戦後、一旦廃止されましたが、のちに復活して今の「勤労感謝の日」となりました。（つづく）

---

### 【表紙解説】 ニッポン寿司列島⑤一目張り寿司(和歌山県)―

和歌山県熊野地方の名物。塩漬けた高菜の葉を広げ、固い茎を切り取って細かく刻み、麦飯に混ぜる。その飯で大きな握り飯を作って、高菜の葉で巻く。竹皮に包んで弁当にすることが多い。食べる時、この寿司の握り飯があまりにも大きいので、口だけでなく目まで大きく開けてかぶりつくので、目張り寿司と呼ばれるようになったといわれているが、正確なところはわからない。



## 赤米雑話(155)

長沢 利明

### 86 長野県の赤米・つつき

山間部の冷水田の、特に水の冷たい水口に、耐寒性の強い赤米稲を植えたという事例は、中部地方ではよく耳にすることであり、その赤米稲はたいてい糯種のジャポニカ種であったことが、すでにわかっている。その赤米稲のことを各地で俗に「冷水糯」と称していたというのであるが、長野県内でもそのような呼び方があったかどうか、筆者はまだ確認していない。けれども、そうした赤米稲が県内に確かに存在していたことは事実で、早川氏や嵐氏が指摘しておられた通りであるし、嵐氏はこれを「明らかに日本型のものであった」と断定しておられ[嵐, 1973:p. 80]、筆者もまたそれで正しいと思っている。当会会員の大嶋一人氏もかつて、長野県下伊那郡喬木（たかぎ）村の出身者からの聞き取り調査結果を、次のように報告しておられた。

本田さんは大正 年生まれで、郷里の長野県下伊那郡喬木村の大和知では、大正時代の終わりまでヤマダ（山田）の水口でムラサキイネ（紫稲）を作ったという。ムラサキイネは冷たい水でも育ち、茎や葉が紫色で、長粒の糯米である。収量の低い米のうえ、水口にしか植えないため、全体で1俵にもならなかった。種粃を除いてほかの糯米に混ぜて食べた。現在はヤマダもなくなっているので、ムラサキイネを作る農家はないだろうし、その種粃もまず残されていないだろうとのこと[大嶋, 1937:p. 15]。

頭9経ぼく

### 引用文献

嵐 嘉一, 1973『日本赤米考』, 雄山閣。

大嶋一人, 1997「赤米の話」『月刊赤米栽培情報』No.3, 西郊赤米の会。

シュエー

シュエーには砂シュエーと水シュエーの二つがある。太平洋の荒波で洗い清められた砂シュエーは、竹の笹で作ったツトに入れて先祖棚や祭壇に供える。水シュエー（潮水）は、打ち寄せる波を七つまたぎこしてとれと先人はいった。水シュエーは竹の葉先をとってきた潮水に浸し、祀りどころや家の内外にふりまいて清める。シュエー迎えば、人に会わないような時間帯に行けといわれた。会ったときは、頭は下げるが話をしてはならぬと注意された。昔は暗いうちに出かけたそうである [向井, 1989:p. 88]。

## 史料から見る

## 赤米の歴史(Ⅰ)

長沢 利明

はじめに

皆さん、お久しぶりでございます。お元気でいらっしゃいましたか？。皆さんのお宅での今年の赤米作り、とてもうまくいったと聞いておりまして、まことに喜ばしいことでございます。随分立派に稲穂が稔ったのだそうで、よほどよく世話をしていたいただいたのでしょう。本当によく頑張ってくださいました。稲刈りが待ち遠しいのですけれども、まだ台風が来ることも予想されますので、油断はで

きません。ぜひ気を抜かず、注意と対策をおこたらず、ゴールインを迎えて、有終の美を飾っていただきたいと、念願しております。

ところで、今日の私のお話なのですが、またしても赤米の歴史について、しゃべって欲しいとのこと。しかし、このテーマについては、もう何度も、お話をさせていただきましたし[長沢, 1999 a ; 2017]、また繰り返してもあまり意味がないので今日は少し趣向を変えて、文献史料の原典を直接、皆さんと一緒に読んでみるということに重点を置きながら、もう一度、赤米の歴史をひもといていってみることに致しましょう。遠い昔の学生時代を思い出し、古文の授業を受け直してみるつもりで、ご参加いただければと思っております。あまり難解なものは極力避け、比較的読みやすいものばかりを選んできましたので、大丈夫です。誰にでも読むことができますので、あまりかまえることなく、気楽にやってみましょう。楽しく勉強するのでなければ、意味がありません。

さて、これから勉強を始める前に、ひとつおさらいをしておくことがあるので、もう一度それを確認しておきましょう。今までお話ししてきたことの繰り返しになりますが、生物学的・分類学的に見ますと、稲という栽培植物は、三つの亜種に分けられるということです。アフリカのグラベリマ種については、今日のところは除外しておくとして、アジアの栽培稲には①ジャポニカ種・②インディカ種・③ジャヴァニカ種の、三亜種があります。おのおのの特徴については、もう今まで散々述べてきましたので、ここではもう深入りしませんが、約1万年にも及ぶアジア大陸での長い稲作の歴史の中で、栽培稲は三亜種に分化してきたということなのでしょう。現在、私たちが日常的に食べているお米は、す

べてジャポニカ種で、日本人はそれしか食べないのですけれども、江戸時代から近代期まではインディカ種も結構あったのです。

一方、ジャヴァニカ種についてはどうでしょうか。それはフィリピンやインドネシアなどで栽培されてきた稲で、その作付量もしだいに減りつつあって、先細りの観のある稲種となっています。このジャヴァニカ稲が何と、

## 1 古代の赤米史料

ではさっそく、赤米に関する史料を古いものから順に、取り上げていってみることに致しましょう。文字に記された赤米関係の史料で、最古のものといえるのは、もちろん藤原京・平城京時代の木簡です。木簡とは要するに荷札のようなもので、木の板を薄く削ってそこに墨で文字を書き込み、荷物にくくりつけて都まで発送しておりました。荷物の種類と数量、発送者の住所・氏名などが記されているのですが、荷物のほとんどは税として都へ送られた米だったのです。都の中央官庁では受け取った米を蔵に納め、荷札としての木簡は荷からはずされて帳簿に記された後、まとめてゴミ捨て穴に廃棄されました。1200年経った今、そのゴミ捨て穴の跡地を発掘調査しますと、奈良時代の木簡がゴロゴロと出土して、多くの情報を私たちに語ってくれるのです[長沢, 1999 c]。

都へ税として納められた赤米に付けられていた木簡が「赤米木簡」で、今までに18点が発見されています。18点中の17点が平城京跡から出土したもので、奈良時代の710～793年のものなのですが、藤原京跡から発見されたものも1点あり、こちらはもっと古くて600年代末～710年のものということになります。代表的なものをいくつか選び、赤外線撮影による写真版と書き下し文とを用意

してきましたので、さっそく読んでみることに致しましょう。

史料1 藤原京・平城京木簡(六〇〇~七九三年頃)

- (A) 播磨国賀古郡□米五斗
- (B) 山田群建侶酒部枚夫赤米
- (C) 氷上郡井原郷上里赤搗米五斗
- (D) 播磨国赤穂郡大原□五保泰酒虫赤米五斗
- (E) 丹後国竹野郡芋野郷□部古與曾赤舂米五斗
- (F) 但馬国養父郡老佐郷赤米五斗村長語部広麿天平勝宝七歳五月

まず (A) ですが、平城宮跡から出土したもので、材が腐食していて7文字目が読めないのですが、文脈からして「赤」の字がそこに入るであろうと推定されていて、異論はまったく聞かれませんから、それでよいでしょう。一応はこれも赤米木簡に含まれているのです。今の兵庫県加古郡あたりの農民が、赤米5斗を税として納めました、という内容になっています。(B) は下半分が欠損していて、完形品ではないのですが、酒部の枚夫という納税者の名が記されています。この (B) だけが実は藤原京跡から発見されたものなのでして(それ以外はすべて平城京跡出土資料)、わが国最古の赤米に関する文字記録史料ということになります。

(C) に記された納税者の居住地地名は今兵庫県の氷上郡周辺に、(D) の場合はやはり兵庫県赤穂市周辺地域にあたります。(E) については京都府内の旧竹野郡周辺、すなわち現在の京丹后市弥栄町周辺にあたり、そこには今でも「芋野」という大字地名が残っているのです。(F) については、兵庫県養父郡の周辺地域であることがわかり、村長であった

語部広麿の名とともに、天平勝宝7年(755年)5月という年号の記述も明確に残されており、きわめて重要な資料といえるでしょう。広麿が赤米を都へ送り届けたこの年の3年前、奈良東大寺の大仏がようやく完成し、盛大な開眼供養がいとなまっていたのです。

これらの木簡の記載を見ると、いずれも赤米の納税量が5斗となっていて、基本的な納税単位になっていたこともわかりますが、5斗とは当時の米俵1俵分で、この時代の1斗は現在の4升(重量にして約6kg)にあたります。5斗とは4升×5=20升ということですので、約30kgの米であったということになります。また、「赤舂(搗)米」というのは、精米済みの赤米ということで、玄米ではなかったようです。「舂」は「舂」ではなく「臼で搗く」という意味を表す漢字で、「つく」あるいは「うすづく」と読み、音読みでは「しょう」となります。平城京跡から発見された計17点の赤米木簡は、実はそのすべてが平城宮内の酒造工房、すなわち造酒司(みきのつかさ)跡から出土しており、赤米を用いて酒造りがおこなわれていたことは、ほぼ確実です。すぐに酒造米として用いることができるように、精米済みの赤米を農民に納めさせていたのではなかったのでしょうか。そんなことも、わかるのです。

さて、今度は正倉院文書を二つほど読んでみることにしましょう。奈良東大寺の正倉院には、大和国と尾張国に関する奈良時代の納税台帳が残されておりまして、税として都に納められた赤米に関する記録が、やはりそこに記されています。大和国、すなわち現在の奈良県下に関するその台帳を『大倭国正税帳』といい、729年(天平元年)の史料です。これを少し読んでみましょう。

史料2 『大倭国正税帳』（七二九年）

平群郡 天平元年定大税穀伍阡貳伯玖拾伍斛捌斗漆升壹合（中略）  
用捌拾束、赤春米四斛料（中略）  
山邊郡 天平元年大税穀捌阡捌伯伍拾伍斛貳升捌合（中略）  
用貳伯束、赤春米四斛料八十束、小麦一斛直廿束、賀麻伎種稻百束（中略）  
添上郡 天平元年定大税穀捌阡捌伯貳拾斛貳斗貳升貳合（中略）  
用肆伯漆束壹把、赤春米八斛料百六十束、小麦一斛直廿束、太詞神田一町種稻廿束、中衛府作御田三町種稻六十束、進元日酒四斛一斗三升料七十二束三把、依十二月九日太政官符請受戒寺佛聖僧併僧三軀供養料四束捌把、布施布三端一段直七十束。

ここには平群郡・山邊郡・添上郡についての赤米の収納状況が記録されていますが、「赤春米」という書き方は、先の木簡資料とまったく同じです。「斛（こく）」という字は今の「石」と同じで、米の計量（容積）単位です。平群郡から納められた赤米は4斛で、山邊郡も同量でしたが、4斛料80束分もとありますから、 $80 \text{ 束} \div 4 \text{ 斛} = 20 \text{ 束}$ となり、1斛=20束であったことがわかります。稲1束とは一つかみの量ということで、田に植えられた1株分の稲から得られた米の量をあらわします。また、この時代の4斛は、今の計量単位でいうところの1石6斗ほどの量にあたります。

次に『尾張国正税帳』も見てみましょう。今の愛知県の尾張地方に関する納税台帳なのですが、734年（天平6年）の史料です。

史料3 『尾張国正税帳』（七三四年）

尾張国収納正税帳

尾張国収納正税帳天平六年十二月史生従八位上丹比新家連石麻呂  
尾張国司解、申収納天平六年□□□□合八郡天平五年定穀貳拾伍萬捌阡肆伯肆拾斛壹斗捌升壹合  
不動壹拾捌萬陸阡肆伯伍拾陸斛参斗陸升玖合、動用漆萬壹阡玖伯捌拾参斛捌斗壹升貳合  
正税穀貳拾肆萬玖阡肆伯参拾壹斛陸斗陸合  
郡稻穀捌阡伍伯肆拾捌斛貳斗肆升伍合、僧沙弥及潜女等食料稻漆阡伍伯玖拾陸束年料春白米漆伯肆拾壹斛、充穎稻壹萬肆阡捌伯貳拾束  
納大炊寮酒料赤米貳伯伍拾玖斛、充穎稻伍阡壹伯捌拾束  
番匠壹拾捌人、起正月一日尽十二月卅日、合参伯伍拾日、単陸阡参伯玖拾人、正糧壹伯貳拾漆斛捌斗、儲糧参拾漆斛捌斗、合壹伯陸拾伍斛陸斗、充穎稻参阡参伯壹拾貳束  
官奴婢食料米貳伯肆拾斛、充穎稻肆阡捌伯束

赤米の収納先は、大内裏の「大炊寮（おおいのつかさ）」と呼ばれた役所なのですが、そこは律令制下の官庁組織でいえば宮内省に属し、諸国からの米穀の収納と、諸司へのその分給を担当していた省庁で、今でいえば大蔵省・国税庁・食糧庁をまとめたような役所にあたります。赤米は「酒料」すなわち酒造りの原料米として、まず大炊寮に納められた、とあることが重要で、その後先述の造酒司へと送られていったのでしょ。

その収納量は「貳伯伍拾玖斛、充穎稻伍阡壹伯捌拾束」とありますが、これは259斛

(石)ということで、「充穎稲(ほさきの稲)」すなわち穂刈りにした稲 5,182 束に相当するとあります。5,182 束÷259 石=20 束ですから、先の『大倭国正税帳』の基準単位と完全に一致します。また、ここでの259 斛を現在の度量衡単位に換算しますと、約104 石ほどとなります。

木簡史料や正税帳の記録からは、奈良時代の近畿地方周辺地域や今の愛知県下でさかんに赤米が作られており、かなりの量の収穫米が租税として都へ納められていたことが知れるのですが、納められた赤米の多くは実は酒造りの原料米として用いられていたらしい、といったことなどもわかるのです。

さて今度は文学作品について、目を向けてみましょう。都が今の京都に移された平安時代には、多くの物語文学が生み出されているのですが、そのうちの一つに『宇津保物語』があります。全20 巻にも及ぶ長編の物語で、平安時代中期の984 年(永観2年)頃の成立と考えられています。清原仲忠という管弦楽奏者を主人公にすえた音楽伝承物語なのですが、「鏡開上」という段に、赤米の粥の話が出てくることから、注目されてきました。その部分の原文を、朝日新聞社版『日本古典全書』から引用してみましよう〔宮田(校注), 1951:pp. 72-73〕。

#### 史料4 作者未詳『宇津保物語』(九八四年頃)

左の大殿の大い君、春宮にさぶらひ給ふがもとより、物二斗入るばかりの白銀の桶二つ、おなじ柄杓して、白き御粥一桶、赤き御粥一桶、白銀の盥八つに、御粥のあはせ、魚の四くさ、精進の四くさ、大きな沈の折櫃にさし入れて、黄金のかきはらの大きな、小さき、白銀の箸あまた添へて奉り給へり。これも中納言に御消息あり。みな

御前に取りすゑたり。おとどたち興じ給ひて、「まづこの粥すすりてむ」とて、添へたる坏どもによそひて、みなまゐる。

これは主人公の清原仲忠の子を、北方の女一宮が産んだ時、産後9日目の祝宴がもたれた際のシーンを描写した記述です。2斗入りの大きな白銀の桶に、白い米の粥と赤い米の粥とが盛られ、祝宴の席に運び込まれたと書かれています。桶の粥は柄杓ですくい、黄金の器によそって、白銀の箸を添えつつ人々に振る舞われたとあり、粥の「あはせ(おかず)」には魚料理4種と精進料理4種が添えられ、一同これらを食べたと述べられています。問題は赤白2種類の粥がどのようなものであったかということで、「白き粥」は字義通り、白米を煮た粥と解釈されますが、「赤き粥」とは何だったのでしょか。私たちはこれを単純に、赤米を煮た粥であろうと考えるのですけれども異論もあって、白米に小豆を煮込んで赤い色にした粥のことであつたらうというのです〔河野(校注), 1961:p. 298・桜井・足立, 1996:p. 17〕。

しかし、小豆を煮込んだ小豆粥というのは、主として1月15日の小正月に食べるものであって、そうした習俗はこの時代にはごく普通に見られたことです。『算木集』にも、「むつきの十五にあかき粥のみゆるを見て」とか、「初春のもち月にもるかゆなれはなへてたらずはあかきなりけり」と述べられています。現行民俗事例を見ても、小正月の小豆粥はごく一般的で、全国的に見られた風習といえます。しかるに、『宇津保物語』に出てくる「赤き粥」は小正月には何の関係もなく、季節も10月のことで、赤子の出産祝いに振る舞われているのですから、この時代に普通に食べられていたジャポニカ種の赤米を粥に煮たもの

であったろうと解釈するのは、ごく自然なことではなかったでしょうか[長沢, 1999b: pp. 210-211]。

次に、清少納言の『枕草子』を読んでみましょう。日本の女流随筆文学の代表的な作品で、あまりにも有名なものです。「春はあけぼの」で始まる、有名な冒頭の書き出し部分を、誰もがそらんじているほどで、多くの国民に親しまれてきました。『枕草子』が書かれたのは平安時代の996年(長徳2年)から1000年(長保2年)頃と推定されていますが、ライバルの紫式部が『源氏物語』を書いたのと、ちょうど同じ頃の時代です。約300段から成っておりますが、その第227段に赤米稲について述べたのではないかと思われるくだりがあり、次の通りです。

#### 史料5 清少納言『枕草子』(九九六～一〇〇〇年)

八月つごもり、太秦にまうづとて見れば、穂にいでたる田を、人いとおほく見さはぐは、稲かるなりけり。「早苗とりしかいつの間に」まことに、さいつころ賀茂へまうづとてみしが、あはれにもなりにけるかな。これは男どもの、いと赤き稲の、本ぞ青きを持たりてかる。なににかあらむして本をきるさまぞ、やすげに、せまほしげにみゆる也。いかでさすらむ、穂をうちしきて、並みおるもおかし。庵のさまなど。

8月の月末頃、著者の清少納言は洛西の太秦(うずまさ)に詣でるための小旅行に出かけるのですが、太秦詣でとは京都の町の中心から西の方にあたる郊外(今の京都府京都市右京区太秦峰岡町)にある広隆寺を参詣するというので、同寺には祀られた本尊弥勒菩薩は靈驗あらたかな仏として知られていました。清少納言はおそらく牛車に乗って出かけ

たものと思われませんが、ちょうど水田の稲の収穫期で、車中からはにぎやかに稲刈りをおこなう農民たちの姿が見えました。この間、田植えをしたばかりだと思っていたのに、もう稲刈りの時期になったのだなあ、という意味で「早苗とりしかいつの間に」と、彼女はつぶやいていますが、これは『古今和歌集』にある「昨日こそ早苗とりしかいつの間に稲葉そよぎて秋風のふく(読人知らず)」という歌を踏まえています。そういえば以前、賀茂詣りの途上で、田植えをしている農民の姿を見たことがあったっけなと思出し、感慨深いものがあつたのでしょうか。田植えを見た時のことは、前段の第226段で触れられています。

注目すべきは農夫たちの刈り取っている稲のことで、根元の方は青いが、穂先の方はとても赤い稲だったと、彼女は記しています。農夫らはその稲の根元の方をつかみ、どういふ刃物を用いるのかはよくわからないが、いとも簡単そうに、自分もやってみたいなと思えるようなやり方で、根元を刈り取っていたとあります。最後は「どうしてそんなことをしているのか、稲穂を敷いて、男たちが並んですわっているのも面白いものです。仮小屋の様子なども、また」と結んでいます[酒井(訳), 2016:p. 246]。

多くの文学解説書には、ここにいう「いと赤き稲」とは、「熟し切った稲の穂のことをそう言ったのだろう」との解釈を載せているのですが[渡辺(校注), 1991:p. 256]、かなり無理があることは明らかでしょう。読んで字のごとく、赤い色をした稲穂がそこに稔っていたと、すなおに受け取るべきであると、農学者や民俗学者は主張してきたのです。

宮崎紘氏は「赤米が実った田は、芒(のぎ)が真っ赤に色づいて燃えるように見えるもの

である。この記事から、平安時代中期には、都の近郊でも赤米が広く作られていたようだ」とする〔宮崎, 1991:p. 223〕。

## 2 中世の赤米史料

中世の鎌倉時代から室町時代にかけては、中国からインディカ種赤米が日本に渡来し、その全盛時代が始まります。荒れた土地でもよく育ち、乾燥や病虫害にも強くて、多くの収穫量の得られたスーパー赤米として、おいにそれはもてはやされ、食糧増産にも多大な貢献をしてきました。この中世のインディカ種赤米のことを俗に「大唐米」と呼んだのは、それが中国からもたらされたことにちなんでいます。「大唐米」とは、偉大なる中国からやってきた米という意味をあらわしているのですが、この呼び名のことを皮肉った俳諧作品が、『犬筑波集』に載っています。それを次に見てみましょう。

### 史料6 山崎宗鑑『犬筑波集』(一 年)

八月つごもり、太秦にまうづとて見れば、穂にいでたる田を、人いとおほく見さはぐは、稲かるなりけり。「早苗とりしかいつの間に」まことに、さいつころ賀茂へまうづとてみしが、あはれにもなりにけるかな。これは男どもの、いと赤き稲の、本ぞ青きを持たりてかる。なににかあらむして本をきるさまぞ、やすげに、せまほしげにみゆる也。いかでさすらむ、穂をうちしきて、並みおるもおかし。庵のさまなど。

句を読むを日二区日に食ったたのですが、しよく『宇津保物語』(鏡開上)。原文は朝日新聞社版『日本古典全書』による〔宮田(校注), 1951:pp. 72-73〕。

### 史料7 土井清良『清良記』(一五六四年)

八月つごもり、太秦にまうづとて見れば、穂にいでたる田を、人いとおほく見さはぐは、稲かるなりけり。「早苗とりしかいつの間に」まことに、さいつころ賀茂へまうづとてみしが、あはれにもなりにけるかな。これは男どもの、いと赤き稲の、本ぞ青きを持たりてかる。なににかあらむして本をきるさまぞ、やすげに、せまほしげにみゆる也。いかでさすらむ、穂をうちしきて、並みおるもおかし。庵のさまなど。

## 3 近世の赤米史料

さて今度は近世、すなわち江戸時代におけるいくつかの史料を見てみることにしよう。まずは近世文化が最初の爛熟期を迎えたとされる元禄期の史料を、紹介してみよう。この時代を代表する文学作品といえば、いうまでもなく井原西鶴の残した小説類ということになる。彼は主として大坂の街を舞台に、庶民生活を生き生きと描いたすぐれた小説を、いくつも発表しており、高い評価を得てきた。その中には赤米のことも、少し触れられているので、引用してみよう。まずは1686年(貞享3年)に発表された『好色一代女』で、『日本古典全書』版巻四から「栄耀願男(ゑようねかひをとこ)」の一部分を、次に引用してみる〔藤村(校注), 1950:p. 102〕。

### 史料8 井原西鶴『好色一代女』(一六八六年)

今はなりあがり者のくせに我まゝをぬかして、駕籠にかさねぶとん腰の骨がをれぬが不思議と、さんざんにそしり誚行耳の役に聞程おかしや。朝夕も余所は皆赤米なれども、此方は播州の天守米、味噌も入次第婿殿が酒屋にてとる。毎日湯風呂はたく焼其身

ぶししょう  
無詳で洗ぬそん、おほぼつき  
大節季に一門中から寄餅  
なら肴物なら、それはそれは堺がひろけれど  
も大小路かぎって南に、此方の銀からぬ  
者はひとりもなし。

ここには、成り上がり者の大尽家の自慢話が述べられています。腰の骨が折れないのが不思議なほど駕籠に重ね布団を敷いたとか、風呂は毎日焚く、味噌も酒屋から仕入れている、年末には親戚中から餅や着物が届けられる、といった具合です。堺の町広しといえども、この通りより南に当家から金を借りたことのない家などの一軒もないと豪語しています。そして日々の主食の米も、よその家なら朝飯も夕食も赤米を炊いて食べるのが普通なのに、当家では播州の城の天守閣に備蓄されていた白米を食べていると、自慢をしているわけなのです。

この時代の大坂では、インディカ種赤米が貧しい庶民の主食穀物だったわけなのでして、江戸の場合とかなり異なります。いわゆる大唐米としてのインディカ赤米が、すでに下等米となっていて、貧しい人々の食べ物になり下がっていたことがよくわかるのです。西鶴の作品にはほかにもよく赤米のことが出てくるのですが、たとえば『世間胸算用』巻三の「神さへ御目違ひ」には、「台碓の赤米を枵(もみち)の秋と詠(なが)め」とあり、赤米飯の赤い色も、秋の紅葉の色だと思えばどうということはない、と述べています。『西鶴置土産』にも「米も加賀の大ひね、或いはりう米、又は赤米」とあり、米などというものは加賀の古米であろうが、まずい琉球米だろうが、赤米だろうが、充分であるといった記述が見られるのです[長沢, 2001: p. 363]。

ところで、すでに大唐米がすっかり主流と

なっていたこの江戸時代に、古代から日本にあった在来のジャポニカ種赤米の方は、一体どこに行ってしまったのでしょうか。実はそれは、決して絶滅してしまっただけではなく、列島の片隅で細々とその命脈を保ち続けてきていたのです。たとえば本州最北の地、今の青森県の津軽地方では近世から近代にかけて根強くそれが残存し、冷害に強い耐寒性稲種として、長らくそれが栽培されてきたのです。津軽地方のすぐれた近世農書である『耕作晰』から、それを引いてみましょう。

#### 史料9 中村喜時『耕作晰』（一七七六年）

側なる老人晰けるは、根の津軽米は赤米に候よし古往の伝へなり。然ば御国の風土は早稲を大切に可致事なり。三四年已来晩稲は取実増と而、風土の弁へうとくなり、早稲の益を知らぬ事に成行候。何と気候を勘弁しても夏中不時の冷氣もあり、すいはく虫の付事も計られず、日本国中共気候寒暑昔に違ふと相見江たり。箇様勘弁するに付、御国の風土は、早稲中稲を作致候儀肝要なり。猶後世も是に通るまじと老の心に押計れ候。

『耕作晰』は中村喜時という人が1776年(安永5年)に著したもので、当時の津軽藩領内の田舎庄田舎館組堂野前村(現在の南津軽郡田舎館村堂野前地区)における農業の実態が、きわめて正確に記録されています。ここには赤米に関する記載部分のみを引用してみましたが、当地の老農が語るには、この地方の稲はもともとすべて赤米稲なのだった、とあることが重要です。かつての津軽地方は、赤米稲栽培のメッカだったのでして、しかもその赤米稲は実はすべてジャポニカ種だったので、古代のジャポニカ赤米稲が、何と本



州北端の津軽半島に残存していたわけで、インディカ種赤米稲である大唐稲は、こんな寒冷地にはとても進出できなかったのです。ジャポニカ種はインディカ種よりも耐寒性にすぐれていたことがわかり、赤モロ・白モロ・青モロなどと呼ばれた独特のジャポニカ赤米稲が古くから青森県内では栽培され、やがて北海道にまで進出していくのです。

ジャポニカ赤米稲は早稲種の稲で、当地の気候条件にもっとも適していたにもかかわらず、晩生稲の方が多収であったため、今では誰しものがそれを栽培するようになってしまった、しかし、それはつねに冷害や「すいはく虫(ウンカのこど)」による被害のリスクを抱えていて危険である、津軽の風土にもっともふさわしい安全な稲種こそが早稲型のジャポニカ赤米稲なのだ、と老農は警告しているのです[長沢, 2000: pp. 352-356]。

一方、九州最南端の鹿児島地方に残された農書にも大変すぐれたものがあり、これについても見てみることに致しましょう。いうまでもなくそれは『成形図説』で、薩摩藩が総力をあげて編集した百科全書で、赤米稲のことも実にくわしく記載されています。そもそも近世農書で、これほどの規模のものは他藩にも見当たらず、その記述の詳細さには群を抜くものがあります。薩摩藩主である島津重豪の命を受け、曾槃・白尾国柱の2人がその編さん作業にあたったのですが、1806年(文化3年)までにまず全30巻が完成しており、さらにその後も作業は続けられて、全100巻までの草稿ができあがったといいますが、その草稿は火災などでほとんどが失われてしまい、残されていないのが残念なところではあります。

さいわいにして、赤米に関する記載はその第16巻に計15頁もの量で収められており、刊行されておりますので、今私たちはそれを

読むことができるわけなのです。それを以下に掲げてみることにしましょう。

#### 史料10 曾槃・白尾国柱『成形図説』(一八〇四年)

赤米ハもはら南島の土産にて、炎激の地に生産るものハ其色多くハ赤紅なるも自然なりき。此もの赤白二種ありといへども、俗通して赤米・赤物と呼へり。其米十に八九ハ赤きものあるをもて也。留青日札ニ云、桃花飯言ハ飯紅潤之色ト盖亦赤米飯なり。赤白共に堅脆て味薄淡く早く飢やすし。このものむかしより西州の泥淖沮洳の田にううる所にして他邦には希少なり。

按に登凡志の凡志ハ蒸といふ語の転なり。此もの粳稻の将搗て米となすとちがひ煮蒸て米となすよりひとへに蒸米といふ。又按に登は焼と通へり。俗に物を煮をたきたくといふ。登凡志は即焼蒸なり。多と登と通す。火をもやすをはとぼすともいふなり。因テ蒸ざるを乾磨といふ。此もの蒸ずして磨搗ときハ殻の剥にしたがひ米粒多く碎打て耗たち早く蛀ゆえ必

蒸磨<sup>むしずり</sup>にす。しかるを其ノ蒸<sup>てまいる</sup>ことの工夫費<sup>てまいる</sup>がゆえに百姓多く乾磨<sup>かんま</sup>に作れり。此如なるハ上入<sup>じやうにり</sup>の時其蒸賃<sup>じやうちん</sup>をくはへ納<sup>のう</sup>るなり。今俗<sup>いま</sup>に唐干<sup>たうかん</sup>など書<sup>か</sup>ハ仮字<sup>かじ</sup>なり。

凡<sup>たゞ</sup>ソ乾磨<sup>かんま</sup>と蒸磨<sup>むしずり</sup>との異<sup>かはり</sup>あり。乾磨<sup>かんま</sup>とハ穀<sup>こく</sup>を打落<sup>うちお</sup>せしまま磨<sup>すりたて</sup>作<sup>つく</sup>たるなり。蒸磨<sup>むしずり</sup>ハ穀<sup>こく</sup>を俵<sup>たわ</sup>に裏<sup>うら</sup>水<sup>みづ</sup>に漬<sup>つ</sup>し甑<sup>すい</sup>にて蒸<sup>も</sup>て粳<sup>もみかは</sup>を去<sup>を</sup>りたるにて其製造<sup>あぢはひこはく</sup>のちがひにて其ノ性味<sup>せいみ</sup>剛<sup>こわ</sup>柔<sup>やほらか</sup>大<sup>おほ</sup>に変<sup>か</sup>れり。

蒸磨<sup>むしずり</sup>とハ穀<sup>こく</sup>を川水<sup>かみづ</sup>に漬<sup>つ</sup>こと一七日<sup>いちにち</sup>許<sup>あ</sup>。泉<sup>いづみ</sup>の流<sup>なが</sup>なき所<sup>ところ</sup>ハ池<sup>いけ</sup>或<sup>ある</sup>ハ水田<sup>みづゐ</sup>を掘<sup>ほ</sup>くぼめて漬<sup>つ</sup>なり。泥沼<sup>どろ</sup>へ漬<sup>つ</sup>ものは色つき<sup>いろつき</sup>ハ宜<sup>よろ</sup>しといへとも飯<sup>いひ</sup>に作りて泥臭<sup>どろくさ</sup>あり。又大川<sup>おほ</sup>などに漬<sup>つ</sup>置<sup>お</sup>ときハ鯉<sup>こい</sup>鮒<sup>ふ</sup>好き<sup>す</sup>啖<sup>く</sup>て須<sup>あ</sup>叟<sup>からさま</sup>の間<sup>ま</sup>一俵<sup>いちたわ</sup>計<sup>けい</sup>を謁<sup>つ</sup>すことあり。しかして筵<sup>い</sup>にひろけ二三日<sup>ふたつ</sup>許<sup>あ</sup>ほしあげて大甑<sup>おほ</sup>に入<sup>い</sup>て煮調<sup>に</sup>るなり。蒸氣<sup>じやうき</sup>の臭<sup>か</sup>あるを度<sup>かげん</sup>とし候<sup>う</sup>ふて取り出<sup>と</sup>し又二三日<sup>ふたつ</sup>ばかりほしあげ又二三日<sup>ふたつ</sup>も俵<sup>たわ</sup>に盛置<sup>も</sup>て壟<sup>すりす</sup>にて粳<sup>もみかは</sup>を去<sup>を</sup>ることなり。急<sup>いそ</sup>に米<sup>こめ</sup>少<sup>すく</sup>シ許<sup>あ</sup>りを作<sup>つく</sup>んと炊<sup>く</sup>ときハ穂<sup>ほ</sup>をは足<sup>あ</sup>にて踏落<sup>ふ</sup>し鍋釜<sup>なべ</sup>にて煮沸<sup>くわい</sup>かし筵<sup>い</sup>に擴<sup>ひろ</sup>け臼<sup>うす</sup>して搗<sup>か</sup>むけるを煮<sup>に</sup>とぼしといふなり。凡<sup>たゞ</sup>蒸米<sup>じやうまい</sup>の中<sup>なか</sup>白蒸<sup>しろ</sup>ハ其形<sup>かたち</sup>さもしからず。稍<sup>すこ</sup>上膳<sup>じやうぜん</sup>にも供<sup>とも</sup>ふへし。

或<sup>ある</sup>ハ蕎<sup>そば</sup>麵<sup>めん</sup>の佳趣<sup>よき</sup>に代<sup>か</sup>ふるに足<sup>たり</sup>れり。惣<sup>すべ</sup>て蒸<sup>じやう</sup>米<sup>まい</sup>ハ性<sup>せい</sup>素脆<sup>そせい</sup>て絶<sup>た</sup>て粘氣<sup>ねんき</sup>なく搏<sup>まるめ</sup>飯<sup>く</sup>ふべからす。炊<sup>く</sup>て甚<sup>い</sup>殖盛<sup>しよく</sup>といえとも和<sup>わ</sup>二碗<sup>にわん</sup>ハ粳<sup>もみかは</sup>一椀<sup>いちわん</sup>にもあたらず。因<sup>よ</sup>て力<sup>ちから</sup>を役<sup>つ</sup>ふ倣<sup>は</sup>工<sup>こう</sup>ものなどは早く飢<sup>う</sup>て億<sup>い</sup>やすきを嫌<sup>きら</sup>へり。但<sup>たゞ</sup>腑<sup>はら</sup>痞<sup>ぢ</sup>の輩<sup>たぐひ</sup>稍<sup>すこ</sup>食<sup>く</sup>ふに堪<sup>た</sup>たり。今<sup>いま</sup>医家<sup>いけ</sup>にて赤<sup>あか</sup>秬<sup>か</sup>をもて陳倉<sup>ちんそう</sup>米<sup>まい</sup>の用<sup>もち</sup>に使<sup>つか</sup>ふものあり。本<sup>ほん</sup>は櫓<sup>う</sup>稻<sup>い</sup>をこそ取<sup>と</sup>へけれ。凡<sup>たゞ</sup>乾磨<sup>かんま</sup>になしたるハ白<sup>しろ</sup>秬<sup>か</sup>の別<sup>わか</sup>ハ何<sup>なに</sup>ほど精<sup>しらげ</sup>ぬれとも赤<sup>あか</sup>色<sup>いろ</sup>除<sup>と</sup>れず。而<sup>しか</sup>ルに蒸<sup>じやう</sup>米<sup>まい</sup>ハ能<sup>あた</sup>しらがれは赤<sup>あか</sup>皸<sup>か</sup>剥<sup>む</sup>けり白<sup>しろ</sup>米<sup>まい</sup>に異<sup>ちが</sup>ならず。しかれども其下等<sup>したう</sup>たるハ掩<sup>おほ</sup>ふべからす。

此<sup>こ</sup>ものハ粳<sup>もみかは</sup>米<sup>まい</sup>によろしからざる瘦土<sup>しゆど</sup>の淳田<sup>ぬまた</sup>などに植<sup>う</sup>るものなれハ四月<sup>しがつ</sup>の後<sup>のち</sup>前に浸種<sup>たねかし</sup>十<sup>じゆ</sup>ヲに八<sup>はち</sup>ツ九<sup>く</sup>ツまでハ苗代<sup>なへ</sup>をかかず。

即<sup>すなは</sup>ち実播<sup>じつぱ</sup>して稍<sup>すこ</sup>白芽<sup>しろ</sup>を出<sup>だ</sup>を蒔<sup>ま</sup>つくるなり。其<sup>その</sup>耕<sup>か</sup>てかしきいるるの法<sup>は</sup>ハ常<sup>じやう</sup>とおなしく既に種<sup>たね</sup>撒<sup>ま</sup>なんとする前<sup>まへ</sup>つかたよりその田土<sup>でんど</sup>を干<sup>か</sup>乾<sup>かん</sup>しこみ土<sup>つち</sup>真肥<sup>まひ</sup>或<sup>ある</sup>ハ馬糞<sup>ばふん</sup>を晒<sup>ひ</sup>しいと細<sup>こ</sup>やかにかき碎<sup>くだ</sup>き粉<sup>こな</sup>のこくして白<sup>しろ</sup>沙<sup>さ</sup>に種子<sup>たね</sup>を揉<sup>も</sup>ませること麦粟<sup>むぎあわ</sup>ううるにひとし。凡<sup>たゞ</sup>ソ田<sup>でん</sup>一畝<sup>いちう</sup>にハ種子<sup>たね</sup>一升<sup>いっしやう</sup>の積<sup>つ</sup>にして畚<sup>ふこ</sup>のごとき器<sup>き</sup>に入<sup>い</sup>て三指<sup>さんしゆ</sup>一撮<sup>いっさつ</sup>にして五寸<sup>ごすん</sup>間<sup>ま</sup>許<sup>あ</sup>に撒<sup>ま</sup>つくるなり。又<sup>また</sup>長手<sup>ながて</sup>の底<sup>そこ</sup>浅<sup>あ</sup>キ箱<sup>はこ</sup>に盛<sup>も</sup>て双<sup>ふた</sup>の手<sup>て</sup>をもて種<sup>たね</sup>を撮<sup>と</sup>ミ三尺<sup>さんせき</sup>ほども前<sup>まへ</sup>

さまに投撒にするに、<sup>しげくまはら</sup>概<sup>こはん</sup>疎の差なく<sup>こはん</sup>碁  
 の<sup>め</sup>稗<sup>そるひ</sup>の整たるごとく<sup>そるひ</sup>蒔付るなり。その  
<sup>すみやか</sup>敏なるも手に随ふ。塊をつか<sup>なげすつる</sup>みて<sup>なげすつる</sup>擲棄  
 かごとし。是亦農夫<sup>てなれ</sup>手熟<sup>てなれ</sup>のわざなり。

此もの<sup>いとものき</sup>稗<sup>いとものき</sup>茎穂房<sup>おほかせ</sup>最<sup>おほかせ</sup>脆<sup>おほかせ</sup>がゆえに<sup>おほかせ</sup>颱風<sup>おほかせ</sup>など  
 吹<sup>おちたふれ</sup>ハ其<sup>おちたふれ</sup>まま<sup>おちたふれ</sup>実<sup>おちたふれ</sup>殞<sup>おちたふれ</sup>握<sup>おちたふれ</sup>ふして<sup>おちたふれ</sup>一粒<sup>おちたふれ</sup>も<sup>おちたふれ</sup>取<sup>おちたふれ</sup>納<sup>おちたふれ</sup>なき  
 こと多し。故に刈<sup>とほし</sup>乾<sup>とほし</sup>こと二日<sup>とほし</sup>許<sup>とほし</sup>を経て<sup>とほし</sup>籾<sup>とほし</sup>  
<sup>だな</sup>棚<sup>つくこしかけ</sup>として<sup>つくこしかけ</sup>案<sup>あて</sup>凳<sup>あて</sup>に<sup>あて</sup>似<sup>あて</sup>たるもの<sup>あて</sup>を<sup>あて</sup>砧<sup>あて</sup>とし<sup>あて</sup>双<sup>あて</sup>手<sup>あて</sup>  
 に<sup>あて</sup>基<sup>あて</sup>本<sup>あて</sup>を<sup>あて</sup>把<sup>あて</sup>て<sup>あて</sup>打<sup>あて</sup>敲<sup>あて</sup>ハ<sup>あて</sup>は<sup>あて</sup>ら<sup>あて</sup>は<sup>あて</sup>ら<sup>あて</sup>落<sup>あて</sup>こと<sup>あて</sup>小<sup>あて</sup>麦<sup>あて</sup>  
 と<sup>あて</sup>お<sup>あて</sup>な<sup>あて</sup>し。乃<sup>あて</sup>ち<sup>あて</sup>壟<sup>あて</sup>にて<sup>あて</sup>穀<sup>あて</sup>殻<sup>あて</sup>磨<sup>あて</sup>たる<sup>あて</sup>を<sup>あて</sup>乾<sup>あて</sup>磨<sup>あて</sup>  
 と<sup>あて</sup>ハ<sup>あて</sup>い<sup>あて</sup>ふ<sup>あて</sup>なり。

ここには、当時の鹿児島地方で栽培されていた赤米稲の諸品種群がまず列挙されているのですが、その数は約 30 種にもおぼり、その多くはインディカ種赤米と考えられています。その品種名を見ると、籾（あかごめ）・陸籾（とほし）・陸籾稲（おかとほし）・赤米（あかごめ）・阿伎米（あきこめ）・大冬米（だいうまい）・直安（ねやす）・直賤（ねやす）・赤物（あかももの）・登凡志（とぼし）・餉・登毛登毛志・田干（たほし）・手打蒸（てうちもし）・菊花仙・赤櫛・白乏（しろとぼし）・白乏米・赤仙・赤乏米・紅蓮・金城稲・松江之赤米・師姑杭・矮白・白籾・一小籾・玉斑籾・斎頭白・六月白・蒸米（むしのこめ）・煮籾（にとほし）・白蒸（しらむし）・唐干・唐（から）とぼし・赤とぼし・多伊登知・大唐米・唐米・

占城米・唐（から）乏・野稻・紅玉（あかだま）・赤壙稲・乏米（とぼしごめ）・早籾（わさとぼし）・毛実（けのみ）・中籾（なかくとぼし）・赤とぼし・たいと・横川・梶山・晩籾（おそとぼし）・大とぼし・大籾籾（おほいねとほし）・糯籾（もちとぼし）・梅ノ子といったものがあり、実に多彩なものとなっています[長沢, 1999 d : pp. 1-6]。

赤米の脱穀・調製方法にも独特なものがあり、カラズリ（乾磨）とムシズリ（蒸磨）との二通りのやり方があったと述べられていますが、カラズリとは要するに打穀法による脱穀とその後の舂すりのこと、ムシズリとは舂を蒸してから舂すりをおこなう、いわゆるパーボイルド加工法のことをいっています。栽培方法についても、まことに興味深いやり方がいろいろ見られ、ほとんど苗代を作らず、直播方式で苗を育てたとか、大風に弱くて倒れやすかったとか、舂の脱粒性が高かったので千歯抜きを使わなかったとか、いろいろおもしろいことも書かれています[長沢, 1998-1999]。近世の南日本でなされていた赤米作りの実態を、私たちはこの『成形図説』から、かなりくわしく知ることができるのです。

#### 4 近代の赤米史料

こうして時代はようやく明治～大正時代へと移行します。近代期はいうまでもなく、赤米稲にとってはまさに受難の時代であって、全国的なその撲滅運動が展開されることとなります。米の増産とその品質改善を目的に、通常米への赤米の混入を徹底的に防ぎ、圃場に生き残った赤米稲を駆除して根絶するという農業政策が、国をあげてさかんになされていたのですが、それを通じて、この日本列島から赤米稲というものが、次々と姿を消し

ていくことになったのです。

この赤米駆除対策の実態を示す大正時代の史料を、次に見てみることにしましょう。これは、長年にわたって赤米稲の混入に悩まされてきた宮城県の行政通達なのですが、1921年（大正10年）に、当時の森正隆宮城県知事が、県議会や農民の強い反対を押し切って公布した「稗及び赤米に関する取締規則」というものです。

史料11 宮城県『稗及び赤米に関する取締規則』（一九二一年）

宮城県生産米ニシテ稗又ハ赤米ヲ混入シタルモノハ、県内ニ於テ売買シ、若ハ県外ニ移出スルコトヲ得ズ、本則ニ違犯シタル者ハ弍拾円以内ノ科料ニ処ス。

米は本県農産物の大宗にして、其の産額の多少及価格の高低は県経済の消長に影響するところ大なるを以て、稲作改良に関しては既に大正三年四月、耕種肥倍上、最緊要と認むる事項に就き訓令し、之が遂行を期したりと雖も其の成績を見るに未だ遺憾の点少しとせず、就中稗及赤米の混入は本県産米の声価を失墜せしむること至大なれば、稗は立毛中に之を拔取り、且調製に際し細心の注意を払ひて其の除斥に努むべく、又赤米の除斥を期せんには一々純良なる種子粃の栽培にあるを以て、之が供給を郡市採種圃に仰ぎ、速に其の根絶を期し、本県産米の声価の発揚に努むべし。

森県知事の強行策は、県下の全農民にこの通達を示し、何が何でもこれを遵守せよというものだったのです。そこには、県内産米に一粒たりとも赤米の混入を許さず、県外への混入米の移出を絶対に許さないという、きわ

めてきびしい県側の姿勢があらわれています [村上, 1968:p. 150]。引用文中の後段は、通達に添えられた農民向けの告諭です。

宮城県産米の品質低下をもたらすヒエと赤米の混入は、農家の自家採種がその最大の原因であったため、共同採種圃の設置奨励を通じ、かなりそれは改善されていったといえます。2年後には早くも赤米の根絶が達成され、1923年（大正12年）6月には、たった一人の違反者を出すことなく、この過酷な取締規則は廃止されることとなりました。昭和時代に入ると、もはや宮城県内において赤米混入現象は完全に消え去ったといわれています [長沢, 2002:pp. 543-545]。

さて最後に昭和時代の史料として、第二次世界大戦中における日本兵の戦記記録を取り上げてみることにしましょう。法政大学の総長をつとめられたこともある、同大学教授であった阿利莫二氏の残した戦争手記が、『ルソン戦一死の谷一』で [阿利, 1987]、戦争末期のフィリピン戦線で、大変な苦労をされた同氏の経験がまとめられています。阿利氏は1923年の第1回目の学徒動員で応召され、1944年にフィリピンのルソン島へ派遣されたのですが、あまりにも無計画・無謀な日本軍の行軍作戦により、アメリカ軍と戦う前に、すでに多くの将兵が飢餓とマラリアで倒れ、悲惨な状況に追い込まれていったといえます。死線の中をさまよいながら、阿利氏らはルソン島北部への行軍を続けるのですが、そこで出会った少数民族のイロカノ族の生活が、引用分の前段に記されています。

史料12 阿利莫二『ルソン戦記』（一九四七年）

炊事は土の上に三脚を立てただけの野天の炉、米は円筒形の鉄釜で炊く。水の量は少なく、水がなくなると、あとは残り火

の周囲に置く。ときどき向きを変えながら丹念に時間をかけて蒸し上げる。普通の白のほかに赤と紫がある。餅米もあった。赤はともかく紫は知らない人がわりと多い。紫はあちらでも少ないのか、マニラ上陸以来約一年間に二度しか見たことがない。赤紫ともに祝いの時に用いるらしい。案外、赤飯の祖先かもしれない。普通の米より粒が大きく丸味を帯び、すこし匂いに癖はあるがねばりがあって美味。(中略) 彼らの英語では、赤はレッド・ライス、餅米の飯をまとめて赤砂糖の蜜をジャム風につけたのをライスケーキと称する(中略)。

終戦は世の中を変えた。運ばれている物を見て唾然とする。どこにあったかと思うような赤米の握り飯が山のよう。小ぎれいに身だしなみした看護婦さんも、かいがいしく働いている。(中略) 例の赤米の飯が米盒一杯炊いてある。よければ食べるという。よければどころではない。ガツガツ平らげた。飯盒一杯である。「よほど腹が空いているんだな」。ひとときわ高い笑い声の中で横になった。

イロカノ族が食べていた赤米や紫米、その調理法などに関する記述には、大変興味深いものがあり、特に赤米は「祝いの時に用いるらしい」とか、「案外赤飯の祖先かもしれない」とかの指摘は重要でしょう。

しかし、この後、阿利氏らは飢えとマラリアとに苦しめられながらの、まさに地獄の逃避行に追い込まれていき、米軍の攻撃を受けて重傷を負いながら何とか終戦の日まで生きのび、友軍の基地へとたどり着くことができたといえます。引用文の後段はその時の記録で、やっとなににすることのできた食物は、やはり赤米飯だったというのです。むさぼるよ

うにそれを食べて、やっとな人間を取り戻したと、そこには書かれています[長沢,2003]。赤米とともに語れた悲惨な戦争の真実の記録として、この史料は重要な価値を持つものといえるのではないのでしょうか。

## おわりに

日本における約 1200 年間にも及ぶ赤米の歴史を、古代から近現代期に至るまで、さまざまな史料を紹介しながら、ここでは眺めてきました。いろいろな史料を取り上げてきましたけれども、それぞれの時代状況にふさわしい、代表的なものを 11 点ほど選んでみたつもりです。長い日本の歴史の過程で、あまり目立たない形ではありながら、赤米というのが、それなりに大切な役割を演じてきたことが、おわかりいただけたでしょうか。

なお、注意をしておかなければならないのは、それぞれの史料の中に登場する赤米稲は、決して同じ単一の作物種ではなく、実はいろいろなものが含まれているということなのです。冒頭に述べたジャポニカ種・インディカ種・ジャヴァニカ種の 3 亜種区分でいいますと、それはどのように分類されるのでしょうか。古代の飛鳥～奈良時代の木簡資料や、正倉院文書に記されていた赤米は、もちろんジャポニカ種赤米稲ということになります。『宇津保物語』に出てくる「赤き粥」や、『枕草子』に記された「いと赤き稲」が、本当に赤米に由来するものであったとしたなら、それもおそらくはジャポニカ赤米稲であったことでしょう。とはいえ、プラント・オパールの方折結果から見るかぎり、縄文～弥生時代からそれに引き続く奈良～平安時代の日本には、ジャヴァニカ種の稲も結構多く真財下ことがわかっており、日本の稲が今見るように、ほぼジャポニカ種一本に統一されていくのは、鎌

倉時代の頃のことであつたらしいともいわれているのです [ , :pp. 543-545]。

そして、中世の鎌倉～室町時代には、新たに大陸からインディカ種赤米稲がもたらされることとなり、『犬筑波集』や『清良記』に記載された赤米は、まちがいなくそこに属するものだったといえます。その後の近世江戸時代についてはどうだったでしょう。井原西鶴の一連の作品に登場する赤米は、もちろんインディカ種赤米で、それはすでに貧しい人々の主食穀物となっていたのです。しなしながら、東北の津軽地方には古代以来の伝統を引き継ぐ、ジャポニカ種赤米稲もしぶとく生き残っており、『耕作畷』にはそれこそが本来、北辺の農民が作るべき稲なのだと、老農のつぶやきが聞こえてくるようです。

こうして日本列島の各地に残存した赤米稲も、近代期の撲滅運動を通じ、ジャポニカ種・インディカ種を問わず、消え去っていく運命にあつたということも、宮城県の農政資料から知ることができました。そのようにして、日本国内の赤米稲は列島の津々浦々から姿を消していくことになったのですが、アジアの各国には現代期に至るまで、それが普通に栽培されており、飢えたる落武者と化した日本兵がそれと出会い、生命をつなぐことができたというのも、大切な歴史上のエピソードではなかったでしょうか。戦時下のフィリピンで栽培されていた赤米稲は、おそらくインディカ種もしくはジャヴァニカ種赤米稲であつたものと推定されるのです。

日本人と赤米の歴史は、こうし今私たちの生きる現代世界へとつながっていくのです。温故知新の精神で、私たちが歴史から学ぶものは多大です。今、私たちが推し進めている赤米復活運動は、実はこれらの長い歴史の延長線上に位置づけうるものなのです。私たち

は歴史を踏まえながら、そこに新たな現代的な価値を見い出しつつ、まったく新しい赤米の歴史を作り出していかねばなりません。「赤米新時代」が始まりつつあり、今まさにそこに踏み出そうとしている私たちがそこにいるということなのです。(完)

#### 引用文献

- 阿利莫二, 1987 『ルソン戦—死の谷—』, 岩波書店.  
藤村 作 (校注), 1950 『井原西鶴集 (二)』 (日本古典全書), 朝日新聞社.  
村上啓一, 1968 「明治・大正期における宮城県乃ウ行の進展」『宮城県史』 Vol. 9, 宮城県.  
河野多麻 (校注), 1961 「宇津保物語 (二)」『日本古典文学大系』 Vol. 11, 岩波書店.  
宮田和一郎 (校注), 1951 『宇津保物語 (三)』 (日本古典全書), 朝日新聞社.  
長沢利明, 1999 a 「赤米の歴史と文化」『「国分寺の赤米」情報』 No.2, 国分寺市民俗資料室.  
長沢利明, 1999 b 「赤米雑話 (20)」『赤米ニュース』 No.27, 東京赤米研究会.  
長沢利明, 1999 c 「赤米雑話 (20～22)」『赤米ニュース』 No.27～29, 東京赤米研究会.  
長沢利明, 1999 d 「『成形図説』に見る赤米の品種及び異称」『赤米文化』 No.14, 赤米文化教育研究会.  
長沢利明, 1998-1999 「赤米雑話 (9～12)」『赤米ニュース』 No.11～18, 東京赤米研究会.  
長沢利明, 2000 「赤米雑話 (34)」『赤米ニュース』 No. 45, 東京赤米研究会.  
長沢利明, 2001 「赤米雑話 (35)」『赤米ニュース』 No. 46, 東京赤米研究会.  
長沢利明, 2002 「赤米雑話 (50)」『赤米ニュース』 No. 69, 東京赤米研究会.  
長沢利明, 2003 「赤米雑話 (54～55)」『赤米ニュース』 No.73-74, 東京赤米研究会.  
長沢利明, 2017 「国分寺の赤米の20年 (I～IX)」『赤米ニュース』 No. 240～248, 東京赤米研究会.

酒井順子(訳),2016「枕草子」『日本文学全集』Vol.

7, 河出書房新社.

桜井秀・足立勇,1996『日本食物史』上巻, 雄山閣出版.

渡辺 実(校注),1991「枕草子」『新日本古典大系』

Vol. 25, 岩波書店.

---

### 【表紙解説】 国立市のマユダマ

新年号ということで今後、各地の正月行事を紹介して  
いってみることにする。まずは、東京都国立市谷保地区  
でおこなわれているマユダマ飾りの行事を、取り上げて  
みる。小正月に豊蚕を祈り、マユダマ(繭玉)団子  
を飾る習俗は、関東地方ではごく一般的で、座敷に  
据えた石臼の上に木の枝を立て、その枝先にたくさんの  
団子を刺す。普通は落葉樹の枝を用いるものだが、  
当地区では常緑樹のシラカシやイヌツゲの樹を使う  
ことになっており、青葉の緑と団子の白、ミカンの黄  
色との取り合わせが美しい。

## 76 まかずの稲のこと

地方の郷土史家の中には、民俗学の専門研究

## 77 奥野広隆氏と赤米

地方の郷土史家の中には、民俗学の専門研究  
への造詣が大変深く、しかも自らの生きる  
郷土のその地に深く密着しつつ、地を這うよ  
うな地道な民俗調査を実践しながら、地域の  
民俗文化の特色を中央に発信し続けた先駆者  
が、かつてはたくさん見られた。地域に伝え  
られてきた赤米栽培の実態が、そうしたすぐ  
れた研究者の目にとまらなかったはずはない  
のであって、彼らの残した貴重な報告に、今  
日の私たちが学ぶところはすこぶる多い。彼  
らの存在がなければ、永遠にわからなくなっ  
てしまったであろう重要なデータのかげがい  
のなさが、今あらためて光を放ちつつあるの  
である。そうしたすぐれた郷土史家の一人に、

九州熊本県の奥野広隆氏という人物がおり、  
今は故人となられたこの人の研究成果につい  
て、少し紹介してみることにしよう。

柳田の問題提起に対する応答はいくつかあつ  
て、たとえば中村留二による次のようなアド  
バイスが、同誌一卷五号に載せられている。

答(一) トウボシのこと。文化二年十返  
舎一九作餅菓子手製集に、一在原餅、トウ  
ボシの米四合寒晒し餅米の粉六合、右こね  
合せ蒸籠にて蒸し搗く也。又一汁粉、トウ  
ボシ餅米一斗、是を強飯に蒸し、麥のもや  
し粉にして三斗、これを右の強飯にまぜ、  
上にもふりかけ、夏は三時ばかりねさせ、  
布袋に入れ搾り出し、糟は捨て煎じてよし  
とある、大唐米を菓子原料として賞用して  
居たと見える(中村留二)[中村、一九一三:  
六一]。

中村留二、一九一三「紙上問答・答(一)」『郷土研究』  
一卷五号、郷土研究社。

ここには大唐米を材料に用いた餅菓子の製法  
が紹介されているが、十返舎一九の伝授によ  
る「在原餅」とあることが興味深い。近世の  
江戸では、赤米の赤い色を食材に活かしながら、  
和菓子材料として大唐米がさかんに用いら  
れており、『古今名物御前菓子図式』・『古今  
名物御前菓子秘伝抄本』などの指南書までい  
ろいろ出されている[長沢、二〇〇四:一六]。  
長沢利明、二〇〇四「赤米とその呪力」『和菓子』一  
一号、虎屋文庫。

