

赤米ニュース

第273号

(2019年12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)

おしらせ	2182
おたより	2185
史料から読む赤米の歴史 (I)	長沢利明 2185
表紙解説：ニッポン寿司列島⑫一鯨の押寿司 (神奈川県) —	2188

おしらせ

●再度会員登録の更新のおしらせ

前号でもお知らせ致しましたが、当会では例年通り、恒例の会員再登録・更新の手続きを、現在おこなっております。よろしくご協力いただければ、さいわいです。本誌『赤米ニュース』は、購読料会費というものがないかわりに、例年1年間単位で会員の皆様に、本誌の継続配布希望の有無を、意思表示していただくことになっております。その手続きのやり方は、例によって次の通りです。

すなわち、明年1月以降も、『赤米ニュース』の配布を、引き続き希望される方は、本年中にその旨を本会までご連絡下さい。連絡方法は、葉書でも手紙でも電話1本でもかまいません。どうせですからその際に、今年の赤米稲の作柄状況やご感想、失敗談などのエピソードも、ついでにお知らせ願えればとも存じます。明年1月号からは、配布継続の意思表示をされた方々にのみ、本誌を継続発送させていただくこととなりますので、この手続きを怠りますと、発送が打ち切られることとなります。ぜひご注意願いたいと存じております。お手数をおかけしますが、何とぞよろしくお願い申し上げます。

●「名水を守る会」の公開講座

東京都国分寺市内で環境保護活動をおこなっている市民団体「名水と歴史的景観を守る会」では毎年秋に、恒例の公開講座を開催しています。本年11月9日(土)にはその第14回公開講座が、同市内の本多公民館のホールで開催され、本会代表の長沢利明さんが「赤米の話—今に生きる幻の米—」と題して講演をおこないました。この公開講座には



本多公民館ホールで公開講座が開催されました



講演中の長沢利明さんです

多くの国分寺市民が出席し、大変盛況でした。市内で活動する赤米関連団体(国分寺赤米会・国分寺赤米プロジェクト・赤米セミナー・市社会教育課・市ふるさと文化財課など)の方々も多数集まり、活発な質疑応答もなされました。

●熊野神社で大嘗祭当日祭

東京都国分寺市内の熊野神社では、今年も新嘗祭がおこなわれ、昨年と同様に赤米の神前奉納がなされました。本年の場合、新天皇の即位にともなう大嘗祭が皇居で挙行されることに合わせて、その大嘗祭の当日に祭礼がなされることとなり、例年の11月23日にはなく、特別に11月14日(木)に祭日を変更し、祭礼名も新嘗祭ではなく「大嘗祭当日



おごそかに神事がなされました



赤米が神前に奉納されました

祭」とされることになりました。

祭礼神事はこの日の午前 11 時半から始まり、氏子世話人・地元自治会代表者、赤米関係団体などが参列しました。国分寺赤米プロジェクトの方々の手で今年収穫された「武蔵国分寺種」赤米 1.5kg が、神前に奉納されました。祭礼神事は、修祓・宮司一拝・開扉の儀・献饌・祝詞奏上の儀・玉串奉奠・撤饌・閉扉の儀の順で、厳粛におこなわれました。玉串の奉奠は、氏子責任役員・地元自治会・赤米関連団体の代表がそれぞれおこないました。赤米関連団体からは、胡桃堂珈琲（影山知明氏）・国分寺赤米プロジェクト（坂本浩史朗氏ほか）・こくぶんじ動物病院（大石岳人氏）・東京赤米研究会（長沢利明氏）の各氏が玉串を奉奠しました。神事の終了後には、社

務所にて直会もおこなわれました。

●本町南町八幡神社で赤米祭

東京都国分寺市本町 4-22-15 にある本町南町八幡神社でも本年 11 月 23 日（土）、「第 1 回赤米祭」と銘打って、盛大な赤米収穫感謝祭が開催されました。主催は「国分寺赤米プロジェクト（旧国分寺カルティベイト・代表は坂本浩史朗氏）」です。国分寺赤米プロジェクトは、市内外の若い世代の赤米愛好者を中心に組織されたボランティア団体で、市内各地の農家の畑を借りて、大規模に赤米栽培を展開しており、本年は計 150 kg もの収穫を達成するほどの成果をあげております。

今年の収穫米の一部は先述の通り、恋ヶ窪の熊野神社へも奉納されていますが、それと



神前に奉納された赤米です



直会も盛り上がりました

は別に、本町南町八幡神社への神前奉納もなされることとなり、それに合わせて1年間、赤米作りに奉仕された諸メンバー（「チーム赤米」と呼ばれています）を集め、その労をねぎらい、盛大な収穫感謝祭が举行されることとなりました。

この日の午前12時、祭りへの参加者約20名は、八幡神社の拝殿にのぼり、まずは「赤米奉納奉告祭」の神事にのぞみました。神主は当神社の宮司も兼務しておられる、すでにおなじみの恋ヶ窪熊野神社の宮司様につとめていただきました。神前にはペットボトルに納められた本年収穫の赤米1.5kgが、三方に載せてささげられ、献饌の儀がなされました。宮司さんは、この日のために新たに特別な祝詞を作ってこられ、おごそかにそれが奏上されましたが、実に素晴らしい内容で、参列者の中には感激のあまり、涙をこぼされる方もおられたほどです。赤米栽培復活のために奔走された、この2年間の労苦が胸をよぎり、感極まったということなのでしょう。ようやくにして、その苦労が報われた瞬間でもあったと思います。

恋ヶ窪の地に、赤米稲が細々と生きながらえてきたことがわかり、何とかそれを絶滅の危機から救おうと尽力された先達たちがおられたおかげで、今にそれが伝えられ、市民の手で広く栽培されるようになり、いまや町おこしの起爆剤として、おいに活用されるまでになったという、「武蔵国分寺種」赤米の一代記の物語が、祝詞の中に見事に語られていました。宮司様には感謝あるのみです。

さて神事の終了後、参集殿に場所を移して直会がおこなわれましたが、手作りの料理が並べられ、赤米のお握りも参加者らに振る舞われました。この赤米祭は、今後とも毎年続けていく予定だとのことでした。

●赤米セミナーレの食事会

東京都国分寺市内の恋ヶ窪公民館では、赤米セミナーレ（代表は富村隆子さん）の主催による食事会が、今年も開催されました。食事会は11月26日（火）、恋ヶ窪公民館の講座室Ⅱを会場としておこなわれ、手作りのお料理を、みんなでいただきました。もちろん赤米飯も、会場内に運ばれた2台の電気釜で炊き上げ、お握りにして振る舞われましたが、今回の赤米ご飯は20%の赤米入りです。セミナーレのメンバーらが、公民館の中庭にバケツを並べて栽培した赤米を、手作業で脱穀して玄米にしましたが、今年はやや不作で、収穫量は2合ほどであったそうです。メンバーらが自宅のバケツ栽培で収穫した赤米もそこに加えたほか、こくぶんじ動物病院の大石岳



なごやかにビールで乾杯です



炊きたてのご飯は20%の赤米入りです

人院長が、市民農園で育てられた赤米も提供していただいたとのことです。本会代表の長沢利明さんや、恋ヶ窪公民館の職員らも招かれ、おおいに話もはずんで盛り上がり、楽しいひとときを過ごすことができました。

おたより

●赤米の食事を（富村隆子）

暦のうえでは立冬。日暮れの早さを実感させられます。私も赤米セミナーは、長い梅雨の日照不足や八月の猛暑など、異常気象に一喜一憂しながら、何とか収穫期を迎えることが出来ました。豊作とは言い難いのですが、収穫の喜びを分かち合い、次への期待を込めて労をねぎらい、ささやかな食事を開催致します。御多忙中とは存じますが、御出席賜りましたら、望外の幸いでございます。

期日 十一月二十六日（火）

時間 十八時三十分より

会場 恋ヶ窪公民館

会員一同、心よりお待ち申し上げます（11/8：東京都国分寺市）。

●本の紹介に感謝（川口哲秀）

『赤米ニュース』に本のことを紹介していただき、ありがとうございました。問い合わせがありましたら対応して、必要であれば本を謹呈いたします（11/16：大阪府東大阪市）。

史料から読む赤米の歴史（Ⅰ）

長沢 利明

はじめに

皆さん、お久しぶりでございます。お元氣

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まして、まことに喜ばしいこととございます。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のだでしょう。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です。しかし、このテーマについては、もう何度も何度も、お話をさせていただきましたし[長沢, 1999a ; 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、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のようになりますが、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、三亜種があるのです。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す。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。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り、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、大昔の日本でも一時、栽培されていたことがわかっており、遺跡から検出されるプラントオパールや、稲の花粉化石からそのことが確かめられております。日本のジャヴァニカ稲はその後、絶滅してしまったのですが、四大赤米のひとつ、「種子島種」赤米稲は、実はジャポニカ種ではなく、ジャヴァニカ種の生き残りだとする説もあるのです。このことも以前、お話しておいたと思います。とりあえずは、この稲種の3分類について、もう一度思い出していただき、頭に入れておいていただきたいと、思います。

1 古代の赤米史料

それではさっそく、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もたらしけるのです[長沢, 1999c]。

そして、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点ほど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(写真1)とその実測図(図1)、さらには書き下し文(史料1)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(600~793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□部古與曾赤春米五斗 |
| (F) 但馬国養父郡老佐郷赤米五斗村長語部広磨天平勝宝七歳五月 |

まず(A)ですが、平城京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斗を税として都へ納めました、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の兵庫県氷上郡周辺に、(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後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いて、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れていたのです。

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



写真1 赤米木簡(中央のものがB)

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 天平元年定大税穀伍仟貳伯玖拾
 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 天平元年大税穀捌仟捌伯伍拾伍
 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 天平元年定大税穀捌仟捌伯貳拾
 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 束÷4斛=20 束となり、1斛＝
 20 束であったことがわかります。稲1束（つ
 か）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
 郡天平五年定穀貳拾伍萬捌仟肆伯肆拾斛
 壹斗捌升壹合
 不動壹拾捌萬陸仟肆伯伍拾陸斛参斗陸升
 玖合、動用漆萬壹仟玖伯捌拾参斛捌斗壹升
 貳合
 正税穀貳拾肆萬玖仟肆伯参拾壹斛陸斗
 陸合
 郡稻穀捌仟伍伯肆拾捌斛貳斗肆升伍合、
 僧沙弥及潜女等食料稻漆仟伍伯玖拾陸束
 年料春白米漆伯肆拾壹斛、充穎稻壹萬肆
 仟捌伯貳拾束
 納大炊寮酒料赤米貳伯伍拾玖斛、充穎稻
 伍仟壹伯捌拾束
 番匠壹拾捌人、起正月一日尽十二月 卅日、
 合参伯伍拾日、単陸仟参伯玖拾人、正粮
 壹伯貳拾漆斛捌斗、儲粮参拾漆斛捌斗、
 合壹伯陸拾伍斛陸斗、充穎稻参仟参伯壹
 拾貳束
 官奴婢食料米貳伯肆拾斛、充穎稻肆仟捌伯
 束 (つづく)

【表紙解説】ニッポン寿司列島⑫—鯨の押寿司—（神奈川県）

鎌倉名物の鯨寿司は、「大船軒（鎌倉市岡本2-2-29）」
 製。同店は鎌倉在住の文人墨客に親しまれてきた老舗
 寿司店で、相模湾で獲れた新鮮なマアジで作る鯨寿司
 は、大正2年から販売が始められた。特徴は、「関東
 風に握り、関西風に押す」ということで、伝統製法が
 今も守られている。脂の乗った中サイズのマアジを秘
 伝の合わせ酢で締め、酢飯に載せて木箱で押す。握り
 寿司と押寿司の中間のような寿司である。8カン入り
 の駅弁として、鎌倉駅でもよく売られていた。