

## 雑穀栽培の聞き取りをはじめて

坂番 雅美 (たねとりくらぶ三重)

### Hearing about the cultivation of millet

Masami SAKABAN, Tanetori Club-Mie

私は海外で有用植物の多様性を守る活動に出会い、その活動に興味を持ちました。そして約6年前から、自家採種を続けている栽培者との出会いを積極的に求めはじめました。本格的な調査ができているわけではありませんが、ここ数年で私が見聞きした三重県での雑穀栽培の状況と、今思っていることについてお伝えしたいと思います。

#### 1998年の調査報告書との出会い

6年前、インターネットで農業生物資源研究所が1998年に行った調査結果の報告書を拝見しました(「三重県および奈良県における豆類・雑穀類在来品種の探索収集」)。その当時、すでに栽培面積、栽培者とも激減しているとありました。調査の後10年も経過していたため、あきらめ半分でしたが、当時の記録に掲載されている住所から栽培者に連絡を行いました。

#### 三重県の雑穀栽培の現状

アワ餅、キビ餅(イナキビやモロコシ)を食したことがある方は三重県の北部、中部、南部各地にみられ、80代以上の方の中には、栽培の記憶のある方もみえました。キビやアワのことを昔懐かしく、おいしかったと語られる方がいる一方、反対に「貧しいものの食べる食べ物、鳥のえさ」という悪いイメージをもつ方もみえました。

栽培をした記憶のある方が多かったのは、全域の山間部と松阪市より南の伊勢志摩、多気郡、紀南地方です。そして実際の栽培については、平成25年現在、津市美杉町数軒、伊勢市数軒、志摩市数軒、松阪市飯高町数軒でトキビ(モロ

コシの三重での呼称、これ以降トキビと呼ぶ)、津市芸濃町1軒でイナキビ、松阪市飯高町3軒、多気郡1軒でモチアワを、伊勢市1軒、松阪市飯高町1軒でモチアワ(2種類、ムコダマシと虎の尾と呼ぶ)、モチキビ、トキビを栽培していることを確認しました。ほとんどが自家用で栽培者は70歳代以上です。

高齢化、鳥獣害が理由で、ほとんどの方が困っておられ、もう何年続けられるだろうということをお口にされます。みなさんがお元気なうちに作り方や使い方など聞き取りをしたいと思いました。

#### 雑穀の利用法

モチキビ、モチアワ、トキビをほとんどの方がモチ米といっしょについてお餅にしていました。モチアワとモチキビは粒を使っていました。トキビは精穀をしたり、灰汁抜きをして丸粒を餅につく方法や、寒晒し粉をつくり餅に入れる方法もありました。入れる割合は家庭ごとに異なっていました。

鶴方でトキビの粉を販売している店主によると、志摩地方のある地区ではお盆にブンド(緑色の小さい小豆)の汁に、トキビの団子を入れる習わしがあるそうです。

モチアワについては、ごはん混ぜている方がみえました。

#### 雑穀を作り続けてきた理由

なぜ作り続けていたかについては、おいしいからという理由が一番でした。奥様やご家族の方が好きで、昔からずっと栽培を続けている方もみえますが、昔食べたトキビの団子が懐かし

くて、最近作り始めたという方もみえました。小さい頃に覚えた味覚は大事で、後の嗜好に大きく影響すると聞いたことがあります。(なくなったときに気づくというのはよくある話ですが、何もしなければ、あったことを知らない世代ばかりになりそうです。取り返しがつかない状況になってほしくないなと思います。)

現在、自分が確認している中では松阪市飯高町に一番多く栽培者がみえます。なぜ続ける人が多かったかは、この町の米穀店が鍵となっているようです。次にこの松阪市飯高町での雑穀栽培についてご紹介します。

### 松阪市飯高町の雑穀栽培

三重県という伊勢志摩の温暖な土地というイメージをもたれることが多いのですが、松阪市飯高町は松阪駅から車で1時間ほど西へ向かった山間部で、民家の多い平地でさえ、標高200mから300mほどあり、夏に扇風機もいらぬほど涼しいところです。寒暖の差が激しく、食べ物おいしいと言われます。

この町には今ではめずらしくなった麦の製粉や雑穀の精穀を請け負っている尾辺米穀店があります。雑穀の調製が難しいことは栽培者が増えない理由の一つだと思いますが、このあたりでは、米穀店で調製を頼んでいる方ばかりでした。このお店の存在があるからこそ、たくさんの栽培者が今まで栽培を続けてこられたと思います。

さらにこのお店を通じて、伊勢の「赤福」へモチアワが納品されています。15年ほど前に食味テストを行った際、飯高町のモチアワが、それまで取り扱っていた九州のモチアワよりも風味があり優れていると評価されたため、それ以降は飯高町のモチアワを優先して購入していたようです。栽培者の中には、自分は食べないけれども頼まれて作り続けている方もみえました。買ってもらえるというのは栽培するときの大きな動機です。

銘菓「赤福」をご存じの方は多いと思いますが、赤福以外に、「朔日餅」として毎月の和菓子や菓子を月の初日(朔日)に販売しています。8月

1日の朔日餅が八朔栗餅と呼ばれる栗餅です。

5年前、私が米穀店をはじめて訪れたとき、店主の尾辺さんは麦の製粉や雑穀の調製は手間、時間がかかるわりにもうからない仕事だし、高齢者には大変だ、もうこの先はわからないということをおっしゃっていました。今は、お店を手伝ってくださる方ができたようです。手間のかかる仕事をしていただいているのですから、もうかるようにして、ぜひ続けていただけないものかと思っています。

昔は各村に麦の製粉・製麵所があったと祖母からききました。栽培者を増やすために昨年松阪市嬉野町の友人は雑穀の脱皮(ぶ)を請け負うことにしました。お茶碗一杯分あれば、機械にかけることができます。

### おばあちゃんに学ぶ会

5年前、尾辺米穀店店主にご紹介いただいた栽培者、湯谷しずみさんからここ数年いろんなことを教わっています。

飯高町森に住む湯谷しずみさんは昭和9年生まれです。病弱な幼少から、様々な苦労をくぐりぬけてきた人生の達人です。雑穀のお話をうかがいに行ったその日、湯谷さんはどんな雑穀を作っているかということからはじまり、昔の思い出などたくさんのお話を話してくださいました。

湯谷さんはいろんなことをご存じでしたし、自分の知っている昔の知恵を若い人にお伝えしたいと言ってくださったので、その翌年から「おばあちゃんに学ぶ会」として周囲に声掛けをはじめました。そして、雑穀栽培の種子まきから、収穫や食べ方、野草、楮や身の回りの植物の利用方法、田舎料理、手仕事などを知人や友人とともに学んできました。

湯谷さんは雑穀だけでなく、ほかにも野菜や豆のタネもいろいろ採種してみえました。湯谷さんがタネをとり続けてきた理由には、美味しいとか恒例のことだからというよりは、昔を懐かしみ、また昔の良さを伝えたい、そんな思いがありました。周りには「雑穀栽培は手間暇かかるお金にならない損なこと」という人が多く



トキビの穂先で作ったほうき



キビと湯谷さん

いたそうですが、湯谷さんはそれでも続けてきたといいます。タネにはたくさんの思い出がまわっていました。

雑穀栽培について、昔は夏の終わりから秋にかけて森から七日市という隣の地区まで一帯にモチアワ、モチキビの穂が美しく実っていたそうで、「あれほどたくさん作っていたのに」と、その見事な穂があちこちで見られる光景がなくなったことを残念そうにおっしゃいます。その姿光景を見せてあげたいというのも育てている理由の一つです。

栽培技術を学びながら、いろいろな話を教えていただきました。たとえば、病弱な自分を守り育ててくれた父母、祖父母の思い出話。「トキビは捨てる場所がない、一度収穫しても頑丈な茎を豆類の支柱にしながら、二番穂も収穫できる。実をとった後の穂がこれです。昔は穂でほうきを作りました。これはてておや（父）の形見です」。実用品ですが、芸術作品のようでした。

湯谷さんは、自分是不器用なので、いつか作ってくれる人が現れると信じて、トキビの穂を毎年少しずつためてきました。今年は、その穂でご自身がほうき作りに挑戦する予定です。



アワの脱穀

湯谷さんはトキビの実の灰汁抜きをするため、冬季に寒晒し粉を作り、餅やだんごにします。この地方のおやつにデンガラと呼ばれる朴ノ葉でつつんだお団子があります。冷蔵庫のない時代、夏の暑い時期に何日も保たせる知恵の一つで、この団子の材料にもトキビの粉を使います。

モチキビの収穫は、穂の先1/3が黄色くなったら大丈夫だそうです。収穫して、まだ水分が保たれた状態の穂を足でもんで、粒を穂からはずし、それから粒を乾燥させます。母親がそうしていたのを思い出しながら、自分もそうしていると軽快にキビ揉みをします。この作業はお盆の時期にするため、毎年参加者が少ないので

すが、私は昔の人の勤、知恵、身のこなしに感動する作業です。

食事は湯谷さんのお家で、みんなで作り、一緒にいただきます。昔いろんな知恵をお家の中で教わったように、作業をしながら、教わります。キビ餅、アワ餅、トキビ餅、草餅の作り方、ムコダマシ（モチアワ）の名前の由来や、モチアワやズイキを産後のお母さんが食するとよいこと、こんにゃく作りにはそばや大豆の茎葉の灰汁がよいこと、いろんな野草が食べられることも知りました。

頭でわかっていたはずですが、昔は身の回りのものを手で作っていたことに目を覚まされました。藁ぞうり作りや縄ない、綿繰り、楮の繊維採取等々。今年は竹の道具作りにも挑戦する予定です。

雑穀を育て、食べることを通じて、参加者の中には、雑穀をはじめて食べておいしかったからお家でも食べたいと言ってくれた小さいお子さんや、将来農家になると言ってくれた小学生、ご自身の畑で雑穀を栽培しはじめてくださる方が何名も出てきて、「おばあちゃんに学ぶ会」は、雑穀作りや農を知るためのよい機会となっています。

雑穀調査からはじまったおつきあいですが、今は現地で現場の方に学ぶことは雑穀だけでなく、いろいろな意味で大変貴重な体験であると感じています。

私は今後も、自家採種者を探索することと、湯谷さんに学ぶ会を長く続けていただけるよう、お手伝いを続けていきたいと思っています。