

九州・沖縄地方における雑穀農耕文化複合

木俣美樹男（植物と人々の博物館）

The Cultural Complex of Millet in Kyushu and Okinawa Islands, Japan

Mikio KIMATA, Plants and People Museum

1. はじめに

九州と沖縄には、1975年以來、何度も旅行したが、その旅行目的は雑穀研究会や植物学会への参加、環境教育による地域振興に関する講義・講演、環境保全や有機農業の聞き取り調査および大方は観光のためであった。東京学芸大学の雑穀研究班は関東以北の地域で雑穀調査を担当しており、関西以南の地域は京都大学雑穀研究班が担当し、特に沖縄県の調査は竹井恵美子さんらが行っていた。したがって、雑穀のフィールド調査を主目的に九州・沖縄地方に行くようになったのは2001年以降のことである。

本論考の手順として、まず雑穀に関わる民俗事象について、『日本の民俗』（第一法規出版）を参照して概観する。このシリーズは、昭和37年から昭和40年に実施された『民俗資料緊急調査報告書』を中心資料としてまとめられている。この民俗資料緊急調査は、ダムによる集落の水没、干拓、振興山村指定、都市開発、過疎対策などのため、文化財保護委員会（いまの文化庁文化財部）が全国規模で予備的調査を行い、昭和40年以降は各都道府県教育委員会が企画・実施したものである。

次に、雑穀に関わる食文化について、『日本の食生活全集』（農山漁村文化協会）を参照して概観する。この全集の地域の人々への聞き取り調査は、大正末から昭和初期における彼らの記憶に基づき、記述されている。現在の状況を述べているのではないことに注意が必要だ。イネ米の食について中心に聞き取りがなされているが、雑穀に関わることに焦点を合わせて抜き書きをする。

これらに加えて、私たちが昭和49年から平

成29年までに実際に見聞したフィールド調査の資料と、雑穀に関連する民俗学や考古学の文献を比較検討し、九州の雑穀の歴史的位置づけを行い、九州と沖縄における雑穀の伝播と栽培史について考察を深めたい。私の聞き取り調査は、インフォーマントによる敗戦後ころの記憶および私たちの観察した事象について、時期を区別しながら記述した。すなわち、これら1925年前後（戦前）、1945年前後（敗戦）、1975年前後（高度経済成長期）、および2017年現在に至る資料を比較することができる。

本論で「雑穀」とするのは、伝統的に栽培されてきたイネ科のアワ、キビ、ヒエ、シコクビエ、モロコシ、ハトムギ、およびタデ科のソバを含むものとする。ただし九州では、フィールド調査でシコクビエの栽培事例は見つからず、また近年になって注目されるようになったヒユ科のセンニンコク、アカザ科のキヌアも、栽培を見聞することはできなかった。なお、収集した種子の栽培試験や腊葉標本計測のデータ解析については『日本雑穀のむら』（木俣個人ホームページ）の総合考察において改めて記すことにしたい。

作物の表記は原則として、標準的和名カタカナ、地方名カタカナを用い、漢字の「麦」にはオオムギ、コムギ、ハダカムギを含む。イネは標準的和名であるが、一般には漢字で「米」と表記する場合が多い。しかし、米は植物和名ではないので、後述する理由によって「イネ」と表記し、必要に応じて「イネ米」と表記する。ただし、食品名およびその地方名は必要に応じて、ひらがなまたは漢字で表記し、誤認を防ぐ便宜上（ ）内に標準的な別名を付加しておく。

2. フィールド調査

2.1 調査地域の概要

九州は東シナ海、玄海灘、日向灘に囲まれており、対馬は朝鮮半島まで50kmほどの近さである。九州山地に1,800mを越える高い山はないが、奥深い。主な河川に筑後川、球磨川などがあり、平野は筑紫平野、熊本平野などがある。活火山には長崎県の雲仙岳、熊本県の阿蘇山、鹿児島県の霧島山、桜島がある。暖帯林植生で、気候は温帯湿潤 (Cfa) であるが、玄界灘に沿う地域や対馬は日本海、大分県などは瀬戸内海、他は太平洋の影響下にある。鹿児島県の奄美諸島から沖縄県の沖縄諸島、先島諸島は亜熱帯林植生である。与那国島から台湾までは100kmほどである。地質についてみると、火山のある長崎県、佐賀県、大分県、熊本県、鹿児島県は火成岩が多い。宮崎県は第三紀層、奄美大島から琉球諸島は中生層が多い。また、九州中央を横断して古生層が走っており、北部には変成岩も混じっている地域がある。第四紀層は一部の平野にしかない (山下ら 2003)。

宮田 (監修 2016) によると、九州地方の農業産出額 (2010) は全国で最も高いが、畜産 (39.4%)、野菜 (25.5%)、果実 (7.5%) が多く、イネ米 (1.0%) は相応の生産量はあるが相対的に少ない。農業は稲・麦の穀物生産よりも、換金作物生産にシフトしている。今日では、稲作

生産が不十分でも、他地域から購入することができる。しかし、イネ米の流通が制限されていた戦争時期にはどのように穀物食糧を確保していたのであろうか。これは興味ある論点である。

農業については各県の節で記すとして、とりあえず概観を見ておく。野菜生産量が多い (2011年全国ベスト6) のは、佐賀県 (ニンジン、タマネギ、ダイズ)、福岡県 (イチゴ)、長崎県 (ニンジン、タマネギ、イチゴ、レタス、ジャガイモ)、宮崎県 (ダイコン、ホウレンソウ、キュウリ、ピーマン、サツマイモ)、熊本県 (ダイコン、トマト、イチゴ、スイカ、サツマイモ)、鹿児島県 (ジャガイモ、ピーマン、サツマイモ) である。果実生産量が多い (2011年全国ベスト6) のは、佐賀県 (ミカン)、福岡県 (ブドウ、カキ)、長崎県 (ミカン)、熊本県 (ミカン) である。茶生産量は福岡県、宮崎県、鹿児島県に多い。畜産業は宮崎県と鹿児島県、林業は熊本県と宮崎県、漁業は長崎県と鹿児島県などで生産額が高い。

2.2 調査方法

九州6県と沖縄県は距離にして約1,400kmの広大な範囲にわたり、たくさんの島々によって構成されている (図1)。フィールド調査は、都市間は航空機、列車、島嶼間はフェリー、島内は自動車、自転車、および村内は徒歩によって移動した。雑穀調査票を用意して、直接ある

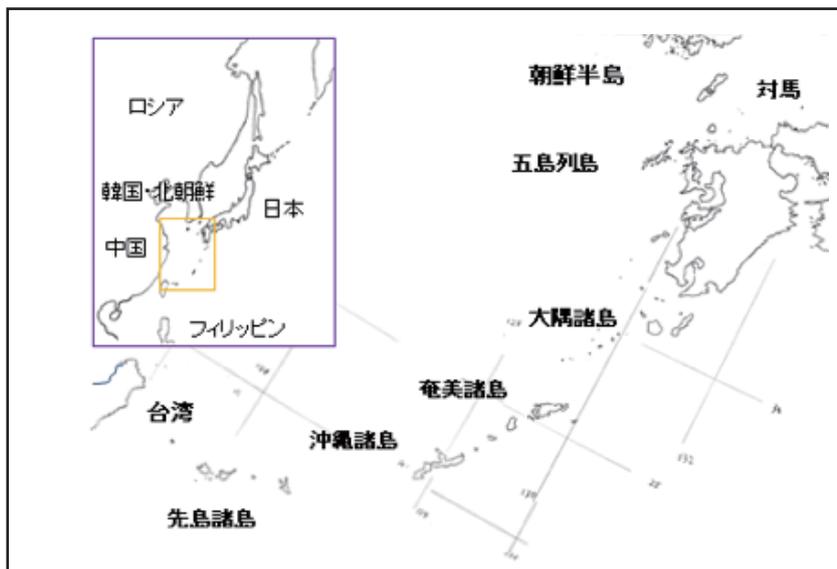


図1 九州・沖縄地方の概略図

いは事前に予約して面接調査に訪問した。雑穀を栽培している農家からは種子の分譲を受けて、持ち帰り、東京学芸大学で保存するとともに、栽培試験を行い形態や生態の計測および生体成分の分析を行った。

なお、農家から分譲していただいた雑穀などの収集種子は2011年の東日本大震災に際し、計画停電による種子庫の温度調整停止、放射性物質からの汚染を避けるために、急遽、イギリスの王立キュー植物園ミレニアム種子貯蔵庫に移管した。また、栽培試験に用いた植物は腊葉標本にして、植物と人々の博物館の腊葉標本庫に保管してある。民俗学や考古学関連の地域出版書籍は現地書店で購入し、参考に供した。

2.3 収集した雑穀

私たちが九州で収集してきた雑穀類を表1に示した。

アワは総計152系統、1972年以降も多様な品種が栽培されており、沖縄県54系統、長崎県42系統、鹿児島県24系統、熊本県20系統、宮崎県10系統、大分県2系統、佐賀県では採集できなかった。

キビは総計46系統、沖縄県で42系統と多かったが、他県では0~4系統で、大分県では収集がなかった。ヒエは熊本県と宮崎県でともに12系統収集していた。モロコシは、長崎県20系統、沖縄県14系統、他県では0~3系統で、大分県と熊本県では収集がなかった。ハトムギは長崎県と熊本県で各1系統のみ収集されていた。シコクビエの収集はまっ

たくなかった。ハトムギとシコクビエの栽培史についてははっきりしない。品種名は沖縄県の

表1 九州・沖縄で収集された雑穀(1972~2014)

種名	和名	地方名(品種名)	収集地	収集数		
<i>Setaria italica</i>	アワ	アカアワ、国分2号、ネコデ	長崎県	42		
		カゼヨケ	大分県	2		
		熊本国分2号、伊福、メシアワ、モチアワ	熊本県	20		
		モチアワ、ムコダマシ、シチリビキ、アカバチコ	宮崎県	10		
		吉利、福岡島原、モチアワ、シヤクアワ、35日、サルワ、クロモチアワ、ナツアワ	鹿児島県	24		
		ムチアー、ナガブ、クメジマアー、サクアワ、シロアン、アン、モチアワ、アカマルアー、クメジマイデブー、コミチマ、アカアワ、ムツアン、タラマアン	沖縄県	54		
		小計		152		
		<i>Panicum milaceum</i>	キビ		佐賀県	2
					長崎県	3
				コキビ	熊本県	4
コキビ	宮崎県			4		
	鹿児島県			1		
		シン、シン、チム、キン、ツム、マージン、ウズラシン	沖縄県	32		
小計		46				
<i>Echinochloa utilis</i>	ヒエ		熊本県	12		
		シロヒエ、シロビエ、クロビエ、ケビエ、キネフリ	宮崎県	12		
小計		24				
<i>Sorghum bicolor</i>	モロコシ	ソルガム、キビ	佐賀県	3		
		キビ	長崎県	20		
		タカキビ	宮崎県	1		
			鹿児島県	1		
		フームン、台湾フン、ヤマトウブン、ウブキームウ、トウジミ、ウフムン、ウブギャン、	沖縄県	14		
小計		39				
<i>Cox lacryma-jobi var. ma-yuen</i>			長崎県	1		
			熊本県	1		
小計		2				
<i>Amaranthus hypocondriacus</i>			熊本県	1		
<i>Fagopyrum esculentum</i>			熊本県	1		
			宮崎	1		
小計		2				
合計				266		

詳細は雑穀データベース

<http://www.milletimplic.net/milletworld/millet/sn/milletdb2014.pdf>

み栽培者によってよく記憶されていた。佐賀県と大分県は収集系統が少ないので、追加調査が必要であると考えた。

3. 雑穀栽培と調理の調査結果

各県ごとの雑穀栽培とその調理に関する民俗と食文化について概観し、私のフィールド調査の具体的事例を加えて考察する。

3.1 佐賀県

北西部はリアス式海岸と砂浜の玄界灘、南東部は干潟と干拓地の有明海に接している。有明海沿岸から筑後川沿いには佐賀平野が広がり、玄界灘から佐賀平野西部までは杵島丘陵などの丘陵地帯である。北東部に脊振山地、南西部に多良岳山系といういずれも1,000m級の山地があつて丘陵地帯を挟んでいる。

人口が都市に偏らず比較的分散している傾向にあり、土地利用の特徴として、耕地が県面積の39%に上り、国内平均の2倍と高い割合である一方、森林・荒地は同49%と国内平均の7割に留まっていて、相対的に平野の割合が高い。森林面積の3割強を占める自然林・二次林のほとんどが常緑広葉樹林で、玄界灘沿岸部には照葉樹林も見られる。残りの7割弱はスギとヒノキを中心とする人工林で、森林面積に占める人工林率66%（2002年）は日本の都道府県の中で最も高い。

旧石器時代の遺構がいくつか発見されている。多久市の三年山遺跡や茶園原遺跡などでは、近くの鬼ノ鼻山産のサヌカイトを用いた狩猟に特化した尖頭型の石器が出土している。伊万里市の腰岳遺跡群は黒曜石の産地で、ここから旧石器時代後期－縄文時代に産出された黒曜石が本州－沖縄－朝鮮半島南部にまで広がっていることが確認されている。また、佐賀市の東名遺跡では縄文時代前期にあたる7,000年前の網籠、木製装身具、貝塚等の生活遺構がまとまって出土している。

県北西部の玄界灘に面した地域は福岡県北西部と並んで、大陸方面から伝来した稲作の日本における発祥地域とされ、宇木汲田遺跡では縄文時代晩期の炭化粳、葉畑遺跡では縄文時代晩期の炭化米や水田跡が見つまっている。『魏志倭人伝』に見える「末廬国（まつらのくに）」が現在の唐津地方にあったとされ、大陸由来の

青銅器や銅器が多数出土する遺跡が点在する。また、吉野ヶ里町・神埼市の丘陵地帯には弥生時代の大規模環濠集落である吉野ヶ里遺跡があり、その近辺にも九州北部に特徴的な甕棺墓が多く見つかっている（山下ら2003、Wikipediaから要約）。

広大な有明海の干拓によって農地を拡大できる地の利を生かして、江戸時代初期から盛んに干拓を行った。享保の大飢饉や1828年（文政11年）のシーボルト台風による甚大な被害は、干拓に拍車をかけた。近年は高温登熟障害による減収が頻発しているため、高温に強い「さがびより」の生産が拡大されている。また、ヒヨクモチを中心としたもち米の生産は非常に多く、生産量では全国1位（2002年）となっている。

佐賀平野はイネだけではなく大豆や大麦など、農産品に占める穀類の比率が高い穀倉地帯である。佐賀平野では、夏の表作としてイネを栽培する一方、温暖なため冬でも早い生育が見込め、冬の適度な乾燥があることから、冬の裏作としてコムギやオオムギを栽培する二毛作を行っている。ビールや焼酎の原料などになる二条大麦の年間収穫量は34,000トン（2006年）で全国最多。大豆の年間収穫量は14,200トン（2005年）で全国4位。

近郊や西日本を中心とした大都市向けの野菜類の生産も多い。野菜では、タマネギ、レンコン、アスパラガスの生産が多い。果実では、イチゴ（主要品種は、さがほのか、とよのかなど）、ミカン、ナシなどの生産が多い。ミカンの収穫量は年々減少傾向にあるが、温室栽培で出荷期間が長いハウスみかんの年間収穫量は11,200トン（2005年）で全国1位、シェア約22%となっている。

全国でも有数の米どころであることもあり清酒の醸造が盛んで、鎌倉時代には「肥前酒」として幕府に献上していた。製造、消費共に清酒より焼酎が好まれる傾向が強い九州においては異色である。

1) 佐賀県の民俗

佐賀県の民俗についてまとめた市場（1972）

は、「昭和39年の緊急調査からわずかに6、7年を経過しただけなのに、世も人も何という変化であろうか。あのころ話を聞かせてくれた古老の多くはすでに世を去り、その伝承を継ぐべき壮年層は関心が薄い」と述べている。彼が直接観察し聞き取った論述により、佐賀県の雑穀栽培についての記述を要約して次に抜粋するが、雑穀に関連した観察記録はごく少ない。

「佐賀平野一帯は早くから近代農業となり、古風な農耕作業はほとんど一掃された。しかし、農民生活の習俗行事はいまだ残存している。この地域では朝は茶粥を食べる習慣があり、他に雑炊、五目飯、干葉飯などイネ米を節約する調理法が多かった。佐賀平野の稲作地では白米を主として麦を1～3割ほど混炊していたが、山麓や海浜部では米麦の比率が逆転して、麦を6～8割混合していた。多良岳山中の集落ではサツマイモが多く、玄海の離島では麦が主食で、雑穀やサツマイモで補っていた。近代になっても、山間部ではイネ米は供出し、麦、ソバやキビで団子を調理していた。脊振山地の山村では焼畑を作り、ソバの他、大豆や菜種を栽培していた」。

2) 佐賀県の食文化

佐賀県の雑穀食について、日本の食生活全集佐賀編集委員会編（1991）には、ほんの少しの記述しかない。次に要約して示す。

「イネ米の白餅はもち正月の鏡餅と雑煮用に搗き、日常のご飯の足しにする餅は、アワやキビをもち米に半分くらい混ぜて搗く。焼いて食べるとおいしい。アワは自家用に、春の彼岸すぎに播き、盆前に収穫する。もちアワはあわ餅に、うるちアワは麦飯やイモ飯に混ぜる。キビは製粉してだんごにする。多良山麓の村ではもちキビを少し作って、製粉してだんごにする。佐賀県は温暖で肥沃な土壤に恵まれ、凶作の年は少なかったが、それでも江戸時代の大凶作時のことは語り継がれ、救荒食としても日常食としても、アワ、豆、裸麦などの混合食やだんご・うどん・そばなどの粉食を大事にしている」。

3) 佐賀県のフィールド調査

①佐賀県では雑穀に関して記述した文献が乏しく、フィールド調査に行くことはなかった。佐賀県吉野ヶ里町の吉野ヶ里遺跡へは2012年元旦に観光で行った。

吉野ヶ里遺跡は1986年に発見され、今も調査が続いている遺跡である。紀元前3世紀から紀元後3世紀までの弥生時代の600年間続き、ムラからクニへの地域発展がみられた大規模遺跡である。ここは有明海に近い位置にあり、脊振山地南麓の丘陵地帯に立地した大規模な環濠集落であった。延長1kmにおよぶ二重の大環濠に囲まれ、高い望楼をもった広大な集落の発展を見ることができる。大量の土器、農具、絹製品、銅鐸・鏡などの青銅器、鉄器、ガラス製品などの多くの出土品があり、遺構や出土品は日本各地のものと同通・類似した特徴をもつほか、中国大陸（前漢）、朝鮮半島、さらに南西諸島とも共通・類似が認められた（九州遺跡研究会2009）。弥生時代に発展した後、古墳時代には生活基盤が平場に移動して、丘陵地の集落は消滅してしまった。

②先史時代の原型的な農村景観に特別な興味があり、2017年10月10日に観光で佐賀県唐津市の菜畑遺跡を訪問した。折悪しく休日代替のため末盧館が休館で、園内には入れなかったため、塀の隙間から園内を観察し、周りの景観を写真撮影した。水田のイネは刈り取り前であった。小高い丘から、水が流入する位置に三日月形の水田が復元されていた。水田より高い平場があり、畑と住居があったのだろうか。竪穴式住居1棟が復元してあった。家族単位の居住地で、とても豊かな暮らしができる立地景観と考えられた（図2a）。

菜畑遺跡には日本で最も古い縄文時代晩期末（弥生時代早期初頭ともいう）の水稻耕作遺構（紀元前930年頃）があり、同時期に丘陵斜面の畑でアワを栽培していたという。1979年に発見されたこの遺構は16層からなり、水田は縄文時代晩期後半の12層に見られ、その後の上層には弥生時代中期頃までの水田遺構があった。発掘された山の寺式土器は、板付遺跡



図2 初期稲作農耕の遺跡 a;佐賀県菜畑遺跡、b;福岡県板付遺跡(2017.10)

の夜臼式(ゆうすしき)土器よりも200年も古く、ジャポニカ炭化米も250粒ほど出土した。九州最古のアワの炭化物も出土している(小畑2016;九州遺跡研究会2009;佐原・都出編2000)。

当時、住居は丘陵部にあった。唐津湾干潟後背の、海水の入り込まない谷間に水路を掘り、約18㎡の水田4枚を造っていた。水田には畦畔もあり、また各種農具、漁具、装身具なども出土した。植物遺残ではイネのほかに、アワ、ソバ、ダイズ、アズキ、オオムギ、ゴボウ、マクワウリ、モモ、メロンなども栽培されていた。豚を飼育するほか、狩猟・採集・漁撈も行っていった。

4) 佐賀県の小括

佐賀県では隣の福岡県と同じく、旧石器時代より人が居住し、縄文時代晩期末には菜畑遺跡にみられるように、すでに水田稲作が行われていた。この遺跡では同時にアワなども畑作されていて、典型的な原風景、景観としてとても興味深い。

佐賀県は早くから近代的な農業技術が推進されていたので、特にイネ(米)が主要な食材となっており、昭和5年前後頃(1920~1935)の食生活からすると、すでに麦、アワやキビは多良山麓の村で少し栽培され、餅やだんご、イネと混合して飯にしていたにすぎなかった。昭和35(1960)年頃の民俗事象によれば、佐賀平野は米作地帯なので主に麦と混合飯、山間・海浜部では麦の混合割合が多く、麦・雑穀やサツ

マイモは脊振山地の村や離島で主要な補助食となっていたにすぎない。昭和50(1975)年以降には、表1に示したように、キビとモロコシが合計5点収集されている程度で、ほとんど雑穀は栽培されなくなっていた。農業生産の中心は、稲作からさらに換金作物へと変遷していった。

3.2 福岡県

北部は日本海(響灘・玄界灘)、東部は瀬戸内海(周防灘)、筑後地方は有明海に面している。県の中心部を筑紫山地が連なっており、筑後川・矢部川・遠賀川流域、宗像地域、京築地域では平野が広がっており水田地帯が多い。玄界灘の壱岐や対馬をはさんで大韓民国があり、同国南部の主要都市である釜山までは福岡市から直線距離で200km程度である。また、中国の上海市までは同様に850km程度といずれも東京より近い。日本海に面しているが一部を除いて、全般には太平洋気候区に属し、温暖である。

福岡県は中国大陸や朝鮮半島に近いという地理的条件の影響を受け、古代より多くの交易または侵略の歴史がある。弥生時代、稲作が日本で最初に伝来した地といわれている。

『魏志倭人伝』によれば、現在の福岡市西区・糸島市の辺りに伊都国が存在し、現在の福岡市博多区の辺りに奴国が存在したと伝えられている。奴国については、江戸時代に志賀島の農民により金印が発見され、実在が確認されている。また同書に書かれている中国の皇帝から「親魏倭王」の金印を授かった女王卑弥呼が統治した邪馬台国も福岡県など北部九州に存在したとす

る説が唱えられているが、これについては近畿地方にあったとする説と対立している。

天智朝の初め頃（660年代の初め）に、白村江の戦いに敗れ、唐や新羅の連合軍が来襲するやも知れないとして、九州の防備を固めるために大宰府が置かれた。寛仁3（1019）年に女真族と見られる海賊船団が壱岐、対馬、さらには筑前国に侵攻（刀伊の入寇）した。弘安4（1281年）に再び元軍の襲来を受ける（弘安の役）。

農業では種苗・苗木等の産出額が日本一であるほか、「博多とよのか」「あまおう」ブランドに代表される産出額全国2位のイチゴ、同じく全国2位のコムギ、同じく3位の菊などが主要産品である。また、「ひのひかり」「夢つくし」「つくしろまん」などの県産米も生産されている。「博多万能ねぎ」と呼ばれる小ねぎも、県の特産品として全国的なブランドになっている。

北に玄界灘・響灘、東に周防灘、南西に有明海があり、多くの魚介類などが水揚げされている。2003（平成15）年度現在、22万3,222haの森林面積があり、その58%を人工林が占め、天然林は20.3%である（山下ら2003、Wikipediaから要約）。

1) 福岡県の民俗

筑紫（1974）は、福岡県における雑穀に関して下記のような記述をしているのみだ。

「田川郡赤池町上野では、戦前までは米・麦・粟が主で、米六分・麦四分とか半々にして炊いた。ときには粟をまぜた。『魏志倭人伝』で知られる伊都の国の中心で、純農村である糸島郡前原町井原あたりでも、主食は米麦半々の飯が主で、ときにはそれにいもを入れたり、そら豆を入れて食べた。福岡市東区志賀島と宗像郡の宗像中津宮の鎮座する大島村大島との中間にある玄界灘の離島、粕屋郡新宮町相島では、主食はいも・麦・粟で、米は貴重品であり、お祝いなどのときに用いた。筑紫の奥地の純山村で、古来の一村が現在まで続いている八女郡星野村の主食は米・麦・粟であったが、水田が少ないために自給ができず、たいせつなものであった。普通、米5合に麦5合、どうかすると米5合に

粟1升、さらにひどくなると、米1升到粟3升5合をまぜて炊いた」。

2) 福岡県の食文化

福岡県の雑穀食について、日本の食生活全集福岡編集委員会編（1987）にはほんの少しの記述しかない。

福岡県は日本古代の水田農耕発祥の地で、かつ近年まで有数の米麦作地帯である。玄海灘、周防灘、有明海があるので、海の幸として多様な魚が獲れ、食文化はとても豊かである。縄文時代の文化の痕跡から見ても、中国から伝播した水田稲作がこの地で始まり、『魏志倭人伝』に出てくる小王国が多くできた。中国や朝鮮と関わる文化的先進地帯であったのである。さらに、大宰府も置かれ、江戸時代に鎖国が始まるまでは宋など海外との窓口として栄えた。このような歴史背景からすれば、雑穀栽培はまれな事例であるというしかない。

築上郡合河村轟での聞き取りでは、つぎの記述があるので要約する。「山の木を伐った跡地に次の植え込みをするまでの間は、草木を焼いて畑にする。この焼畑をカンノと呼び、8月中旬にソバを播く。製粉してそばきりに調理する。豊前地方では、夏あわを作る。ウルチとモチの品種があった。7月に播種し、10月に穂刈する。米麦と混合してあわ飯、もち米と混合してあわ餅を正月につく」。

3) 福岡県のフィールド調査

① 福岡県には観光旅行で何度か行ったが、フィールド調査としては、有機農家への聞き取りを2009年に行っただけである。この際に雑穀については何らの情報も得られなかった。

野帳の記録によれば、11月1日に、長崎から福岡に移動した。かもめ14号が諫早を過ぎて右手に海が見えた。栽培シノタケが多く生育していた。この近郊がカキの養殖発祥地だという。棚田が多く見られ、肥前山口駅の手前の水路には多くのヒシが生育していた。正午頃に博多駅到着、紀伊國屋書店で地元出版の書籍を探した。

11月2日は博多から桂川に向かい、古野さん



図3 c;福岡市で売られているインドビエ、d;その店舗 (2017.10)

のアイガモ農法についてインタビューし、その後、折尾から八幡に向かう。自然食品や岩盤浴店舗を経営しながら、有機野菜を仲介している下村さんにインタビューした。バスで小倉駅に行き、新幹線のぞみで、博多に戻った。

11月3日は西鉄天神駅から廿日市、大宰府に行き、九州博物館を見学した。朝比奈街道駅近くの八尋さんを訪問したが、脱穀で多忙であったので、昼食時にインタビューし、後は研修生に案内してもらった。博多駅に戻り、折尾、三島に行き、タクシーで安屋に行き、吉原さんにインタビューした。独自の有機農法を実践し、農業塾も開いていた。

11月4日は博多から地下鉄で大入に行き、宇根さんの水田を見せていただいた。彼は赤米で、「未来」という品種群を育種していた。博多空港に戻り、東京羽田に帰着した。

② 2017年10月11日に板付遺跡を訪れた。大きな団地地区の中にある丘の上の遺跡公園になっていて、環濠、竪穴式住居や貯蔵穴などが復元されていた(図2b)。低い丘の下には水田が再現してあり、丁度刈り入れ前であった。板付遺跡弥生館も見学した。

とても興味深いのは板付遺跡では縄文期遺跡の上に、弥生早期の水田稲作遺構があり、かつ丘に環濠に囲まれた集落、食糧貯蔵穴、墓地が発掘されたことである。これがこの国の農村の原風景的景観であったのだと考える。

ここは昭和25(1970)年に発見され、旧石器時代から居住者がいて、かつ縄文時代最後の夜

白式土器と弥生時代最初の板付式土器が同じ場所と一緒に出土した遺跡であった。弥生時代早期と比定され、すでに環濠に囲まれた集落の近隣低地には水田跡があった。炭化米も見ついている。カシでつくった農機具、石包丁、銅矛、銅剣なども併せて出土している。この村はその後、古墳時代まで存続した(板付遺跡弥生館図録;九州遺跡研究会2009)。

10月10日には博多リバレインの穀物屋で各種雑穀、特にインドから輸入したインドビエのパッケージを見つけた(図3)。国内産他、アメリカ、オーストラリア、ベトナムなどからも雑穀を輸入している。

4) 福岡県の小括

福岡県にも縄文時代から人が住み、佐賀県と同じく弥生時代に最も栄えた地域である。板付遺跡も水田遺構をとまなう弥生早期のムラであり、ジャポニカ型炭化米の出土はあったが雑穀類の報告はない。『魏志倭人伝』に登場するところからは、九州地方の中心地として栄えていたので、雑穀栽培はまれな事象であったのだろう。

昭和5年前後頃(1920~1935)の食生活において唯一、豊前地方でアワを栽培し、イネ米と混合してアワ餅と飯にしたとあるにすぎない。昭和35(1960)年頃の民俗事例では、離島や奥地山村ではアワも栽培していた。しかし、昭和50(1975)年以降、雑穀類が収集された事例はなく、ほとんど栽培されていなかったのだろう。今日、九州は水田稲作が中心的な農業ではないが、それでも稲作技術はとても高いと評価されている。

3.3 大分県

山地の占める割合が大きく、西部には九重連山、南部には祖母山・傾山がそびえる。平野部は北部の中津平野、中部の大分平野、南部の佐伯平野など限られている。海岸部は、北部から西部で瀬戸内海に面する。中部では豊後水道を挟んで四国地方に接しており、その最狭部の豊予海峡の幅は10kmほどである。南部の日豊海岸にはリアス式海岸が発達しており、瀬戸内海

式気候から南海型への遷移域に当たる。

大野町（現豊後大野市）の代ノ払遺跡で1981年に発掘されたナウマンゾウの牙などの化石が、鋭い刃物のようなもので切断されており、人と動物が遭遇したことを示していると推測された。このため、人々が住み始めたのは、3万7,000年前であると考えられている。2001年には、大分市の横尾遺跡から、約6,000年前から7,000年前（縄文時代早期）の加工された角柱状の材木が出土した。この材木は日本最古の建築部材と考えられている。

「一村一品運動」によって、各地で特産品を産み出す試みがなされている。農産物では、干し椎茸およびカボスが生産量日本で特産として知られる。野菜は白ねぎ、こねぎ、トマト、イチゴなど、果樹はナシ、ブドウ、ミカンが多い。水産業は、中高級魚介類が中心であり、そのため海面生産量が全国23位であるのに対して、海面生産額が10位と高くなっている。特に、関アジ、関サバや城下カレイはブランド魚として知られる。リアス式海岸を有する県南部では養殖も盛んである。畜産では、久住高原をはじめとする地域で酪農が行われており、牛乳およびその加工品も流通している（山下ら2003、Wikipediaから要約）。

1) 大分県の民俗

染谷（1973）によると、国東半島のみは系統的で綿密な調査報告が和歌森調査団によって出されているが、他の地域に関しては調査が不十分であるので、大分県における民俗事象を概説することは困難であった。昭和38（1963）年の民俗資料緊急調査では一応の成果が得られたが、表面的な調査であったことは否めない。ここ数年来、高度経済成長のあおりで、全国的に民俗資料の破壊と消滅は急激になり、大分県でもいくつかの総合開発計画が企画されているので、緊急な民俗調査や資料収集が望まれる、としていた。実際、彼の著述には雑穀に関する記載は下記引用以外にほとんどなかった。

「むかしの農民の食事は貧しいもので、“牛馬も食えないようなものだった”と老人達は回想

する。サンチンメシ・サンゴクメシ（三穀飯）といって、米・麦・粟を配合できれば恵まれた土地であった。県南地方の海岸の水田の少ない村では、唐芋（サツマイモ）の丸煮か、スムギメシ（素麦飯）に唐芋を炊き込んで練ったイモネリ、あるいは唐芋を薄く輪切りにしてかわかしたカンコロを蒸して、杓子でつぶして食べた。山村では粟と麦や稗のみを食べた。直入郡では、米三・トウキビ七のトウキビメシ・コガネメシの所もあった。普通の農村でも、麦・粟・稗に大根や唐芋を切り込んだカテメシ、麦を主に少量の米と野菜を入れて、味噌や塩で味つけをしたズーシー（雑炊）・おじや、あるいはだんご汁やソバネリが夕食には多かった」。

2) 大分県の食文化

大分市近郊では、『聞き書き長崎の食事』（1992）により食生活について要約する。

「うるしアワは穂を取ってむしろに広げて干す。めぐり棒で実をあやす（落とす）。1俵の収穫は年間麦飯に混ぜる。もちアワは1斗とりアワ餅にする。ソバは7月初めに播き、10月に刈り取る。ソバ粉は唐芋とまぜてそばねりにする。祖母・傾山麓にある大野郡長谷川村では、棚田が少なく、基本的には水田裏作にコムギや裸麦を栽培していた。焼畑（かんの）ではソバ（年2作）、アワ、ヒエ（モチヒエ）、キビ、トウキビ、サトイモ、サツマイモなどを栽培していた。工藤家の事例では、かんのは2反ほどあり、アワ、トウキビ、ソバを栽培し、ヒエやキビは作らなかった。麦・雑穀類はイネ米と混合して麦飯、アワ飯やトウキビ飯にした。ほうちょう（そばきり）、そばねり、ヒエ餅、キビ餅なども調理した。宇佐平野でも、山畑にアワ（もち）やソバを栽培していた。年間5升ほど収穫したアワは餅や飯にした。ソバは5升ほど取り、そばきりやそばねりを作った。国東半島の山間の集落では、米麦の補いに、畑にといも（さつまいも）、なぎ野（焼畑）にアワ・ソバを栽培した」。

3) 大分県のフィールド調査

大分県での雑穀収集が少なく、雑穀データ

ベースによれば、佐々木高明が1973年に収集していたので、これを手掛かりに、大分県国東半島を調査することにした。

2003年3月3日、大分空港から国東町に向かう。アワを栽培していたとの記録がある横手地区の永松さんを訪ねたが、留守であった。近隣の家々も留守で、空き家もあるように思えた。その後、上・下成仏地区に行ったが、やはり人気がなかった。住吉浜スカイパークに着き、杉浦嘉雄さん（日本文理大学）に会った。

杉浦夫妻の紹介により、NPO法人おおいだ有機農業研究会関係の方々が九重町でキビのほか、4名の方々がイネ赤米・黒米を栽培していると聞いたので、九重町に向かうことにした。さらに、熊本県一宮町、同県産山村で雑穀栽培している方がいるとの情報ももらったので、熊本県産山村にも行くことにした。なお、農協では雑穀に関する情報は皆無とのことであった。

九重町飯田高原の時松和弘さん（46歳）を3月4日に訪ねた。水稻、うるちと餅2品種を1haほど栽培していた。アワの種子はもらったが栽培しておらず、他にはトウモロコシを栽培していた。

祖母に教えられたハナモチ（アラレ）は竹に設えられた飾りである。3～5色のあられを小枝につける。緑色はフツ（ヨモギ）か抹茶粉、黒色は黒米、黄・赤色は色粉、白色は白米で作る。アラレは凍ると砕け、暖かいとカビが生えるので、2月末頃に作るとよい。餅が冷めてきたら生サトイモをすって、砂糖と一緒に加える。サトイモを多く入れるとしなっとなるので、材料としてナガイモの方が良い。リン（砂糖水）でからめる。餅搗きは色の薄い順に行う。黒色はもち白米に10%以下、少しの黒米を加える。

雑穀のための搗精所がない。機械は精米用になっている。雑穀などを精米すると穀粒が残り、その都度掃除をしなければならないので、精白を引き受けてもらえない。ソバについては引き受けてくれる精米所（そば道場など）もある。このため雑穀類は直で機械を購入せねばならない。アワはもらったもので、在来品種ではない。麦は稲作（1ha）の時期に重なるので、あまり

栽培しなかった。今は麦の在来品種もなくなってしまった。赤米は10a、黒米は5aほど栽培している。寒いので苗代もうまくできず、お湯苗代にしていた。スギを伐採した後に、カンノ（焼畑）を作り、サトイモやアズキを2～3年栽培していた。

地獄（温泉のこと？）で、麻を浸して繊維を採る。麻は締め易く、解き易いので、お神楽のひもに良い。蓑はアラガヤ、ウバガヤ、シコラガヤから作る。シコラガヤはウエーブがかかっていて品質が良いが、山焼きをしなくなったので、生えなくなってきた。蓑は雨降りに着るが、天気の良い日にも裏返して着る。ヘラ（ツクシボダイジュ）の樹皮を蓑の材料にする。

シカは2～3年前から出るようになった。イノシシは昭和40年、水稻を減反した頃から増加し、多く出てくる。サルは少ないが、十三まがりに集団がいた。キツネ、タヌキやウサギは捕獲しなくなったから増加している。キジ飼育の話は省略した。大型で飼育しやすい肉用コウライキジを放鳥したから、地方亜種はなくなった。

大分で雑穀を栽培している農家は見つからず、翌5日は梅園資料館から、両子寺、成仏寺に行く。田深川筋に古老を訪ねたところ、第二次世界大戦後はアワやキビを栽培していたが、今はソバがまれに栽培されているのみだとのことであった。横手で畑仕事中の婦人に聞いたところ、雑穀の栽培は見えないが、両子寺門前の店で、アワ餅を売っていたという。すぐに訪ねてみたが休業日であった。弥生村に行ったが、当然ながら、稲作の展示しかなかった。中国の河姆渡遺跡についての協力展示もあったが、イネに関してだけの内容であったので、アワなどが示されておらず、不公正であると思った。

4) 大分県の小括

大分県も先史時代から人々が居住し、縄文早期の遺跡からは日本最古の建築部材も発掘されているが、雑穀の出土については不明である。昭和5年前後頃（1920～1935）の食生活からすると、祖母・傾山麓の山村では水田裏作に麦、

焼畑ではソバのほか、アワ、ヒエ、キビなどを栽培していた。宇佐平野や国東半島でも、山畑にソバやアワを栽培し、麦、雑穀とイネを混合して飯や餅にしていた。敗戦後になってイネ米の増産が可能になり、さらに、麦・雑穀も輸入するようになると、麦・雑穀の栽培と食材としての利用が減少した。これにより、焼畑も雑穀栽培とともに消滅した。昭和35(1960)年頃の民俗事象では、麦、アワやヒエなどの雑穀、里芋などを混合した三穀飯に、サツマイモが17世紀に伝播して大きな役割を果たすことになった。昭和50(1975)年以降には、アワが2点収集されているのみで、ほぼ栽培されなくなったと考えられる。

3.3 長崎県

東に佐賀県と隣接する他は、周囲を海に囲まれている。対馬、壱岐、五島列島などの島嶼が971あり、その数は日本一である。また、海岸線の長さは4,137kmであり、北海道に次いで国内2位である(北方領土を除いた場合には1位となる)。面積が北海道の約20分の1である長崎県の海岸線がこれほど長大であるのは、島嶼が非常に多いことに加え、リアス式海岸で海岸線が複雑に入り組んでいるためである。この地形的特徴により、長崎県全域に83箇所の港湾が点在しており、その数は国内の7.4%に及ぶ。なお、長崎県内には海岸線からの距離が15km以上の地点はない。

南西方向から暖流の対馬海流が流入してくるため、一般的には気候は温暖で、寒暖差も小さい。生物学的見地から見ると、各地の海岸に見られるアコウなどの亜熱帯性植物は温暖な気候を反映している。他にも大陸に近いためツシヤマネコ、ムツゴロウなどの大陸系遺存種が多いこと、各地の離島で多くの亜種・変種が確認されていることなども特徴である。

島原半島は活火山地帯で温泉が多いが、1990(平成2)年～1995(平成7)年の雲仙・普賢岳の噴火は島原市と深江町を中心に大きな被害をもたらした。また、東シナ海に突き出しているため、台風の上陸数も多い。

現在の佐世保市に当たる地域からは、福井洞窟や泉福寺洞窟などの遺跡が見つまっている。また、旧国見町(現在の雲仙市)には、百花台遺跡群があり、約3万年前に人々が生活した跡や使われていた道具が見つまっている。縄文時代の遺跡として有名なのが、原山支石墓群である。平戸市入口遺跡で10万年前の地層から旧石器が見つかり、古くから人が居住していたと考えられる。

弥生時代の遺跡としては、『魏志倭人伝』に登場する「一支国」と見られる原の辻遺跡は現在の壱岐市芦辺町、石田町にある。日本最古のネコの骨が出土したカラカミ遺跡(壱岐市)などがある。古墳の数は500を超え、その大半は壱岐に存在し、壱岐古墳群として日本の史跡に指定されている。古墳時代初期の古墳としては、対馬市の出居塚古墳、根曾古墳群がある。後期に入ると、大規模な古墳が多くなり、その代表としては壱岐市の鬼の窟古墳がある。飛鳥時代に倭国が朝鮮半島での白村江の戦いに敗れたため、664年に対馬・壱岐などに防人や烽(とぶひ)を置き、唐や新羅からの侵攻に備えた(山下ら2003、Wikipediaから要約)。

対馬は南北約82km、東西18km、面積698km²で、朝鮮半島まで約50km、壱岐まで47kmである。森林89%、耕地2%、市街地など9%である(浦田・國分1999、対馬自治連絡協議会1999)。天明8年には水田290ha、畑など2,097haであった。木庭(焼畑)では麦、アワ、ソバを2～4年栽培して後、移動していた。昭和50(1975)年頃から耕地面積の減少が始まり、平成8(1996)年には水田672ha、畑504haとなった。この時点の主作物栽培面積の詳細は、水稻437ha、麦32ha、大豆22ha、ジャガイモ24ha、サツマイモ64ha、ソバ88haである。

対馬固有の民俗信仰である「テンドウ」は、神と仏の習合した天童菩薩を崇拝するものである。この神事のなかで特に、太陽霊(テントウ)と穀霊を崇める儀礼には古神道の原点を示唆するものがある。巖原町豆殿の多久頭魂神社(古くは豆殿寺)のテンドウ神事、赤米(うるち)にかかわる「初穂米」(新酒と赤飯を供える)、「年

の餅」(赤米の餅)の習俗が典型である。また、イネの餅のほかに、小麦餅および団子をテンドウ神として祭る夏祭りがあった。11月の「御入座」は秋に収穫した作物を神に供え、「神人共食」する。ご馳走の中心はイネ(米)餅、またアワ餅、ソバ餅も加わる。

日本海の水路は縄文時代に開け、上県町の志多留貝塚(縄文晩期)出土のヒスイ珠は糸魚川産、上対馬町の朝日山古墳・豊浦遺跡出土のメノウ勾玉は出雲産であった。この海路は朝鮮半島にもつながっていた。

1) 長崎県の民俗

長崎県の民俗事象の中の雑穀を『日本の民俗42 長崎』(山口1972)によって概観する。

主食に関する記載を見ると、「下県郡豊玉村千尋藻では麦と甘藷(サツマイモ)、麦と大根、麦とひじき、アワ(粟)と甘藷、そばがきだったという。壱岐勝本町片山では、麦1升到イネ(米)1合の飯、ニラ・キビ、ソバ、ササゲ、イネ少量のズーシー(雑炊)、または甘藷・鯨・野菜・ソバ粉のズーシーだった。平戸市志々伎では、麦に白米1割の飯で、押し麦を知ったのは大正7年(1918)だったという。南松浦郡三井楽町では、麦、ヒエ、ソバ、甘藷を主食としていた。東彼杵郡上波佐見では、地主の主食はイネか麦飯、中農の主食はイネ・甘藷の混合飯、貧農の主食はイネ3に甘藷7の割合の飯または甘藷のぬったくりだった。西彼杵郡外海町では、麦かカンコロメシであった。南高来郡有明町では、アワとカライモ、月2回麦とアワの飯であった。対馬では朝鮮にわたるようになってイネ(米)が入るようになり、混ぜて食べたという。餅は各種あったが、キビ餅は精白粒を蒸して、臼で搗いた。北松浦郡大島では旧7月18日にキビ団子を作った。精白粒を潤かしてから、水挽き袋でろ過して澱粉をとり、団子にした」。

「長崎県は島・半島が多いので、急傾斜の畑地が多く、段々田畑ばかりであった。幕藩(江戸)時代にはイネは大部分を貢納したので、農民の食料として雑穀と甘藷が奨励されていた。明治期になって地租改正で農民の土地所有が確立し

てから、入会山野も切替畑(焼畑)で開発が急速に進んだ。その後、若い住民が都市に流出するようになり、再び山頂から順次、畑は山林に戻っていった。対馬は山林が多かったので、切替畑(木庭、焼畑)は近年まで継続し、麦・大豆間作後に、芋かアワを作付けしていた。小正月(1月14日)には、小竹の管を12本結び添えてイネイイをつくり、翌朝、イナボ・アワボ(稲穂・粟穂)をつくった」。

2) 長崎県の食文化

長崎県は離島と半島なので、水資源が乏しく、耕作地が狭く、水田よりも畑地が多い。海岸に面しており、海洋性の温かな気候である。畑作地帯では麦とサツマイモが主な作物で、日常の食の中心にあった。農家であっても海産物の採取が多かった。大正末期から昭和初期のころの長崎の食生活を再現した『聞き書き長崎の食事』(1985)によれば、県内を5地域に分けて食文化の特色を記述している。これに従い、雑穀の栽培について書かれた項目を見てみる。

「諫早・西東彼杵の小野・森山地区の聞き取りでは、雑穀のうち、うるちアワはイネ(米)やはっちゃん(サツマイモ)と混合炊飯して飯(めし)にする。ひらかし麦(ゆでた裸麦)を入れるよりは手がかからないので、夕食に炊くことが多かった。もちアワやキビは正月に餅にする。アワやキビの餅は色がついているので、イネの餅とは異なった味わいがあり、年長者にはあっさりしていて食べやすいと喜ばれていた。ソバは年越しそばのほかに、しゅっだご(だんご汁)、ねったくり(おねり)をつくっていた」。

「島原半島は畑作が多く、アワは7月に播種し、10月に収穫、台風の害をあまり受けずに、裸麦-大豆-アワの三毛作ができた。といも飯にはアワが入るとのどの通りがよく、毎日食されていた。うるちアワは飯用に、モチアワは正月の餅用に用いられた。昭和初期からコキビが流行りだして、アワの代わりに栽培するようになった。もちアワは前日に洗って、一晚潤かし、せいろで蒸してから、臼で搗く」。

「北松浦・壱岐で、アワやソバは開墾地でも

栽培できるので、イネ・ムギの消費を節約するためにつくっていた。アワはスズメの食害がひどいので、屋敷近くで野菜類と間作していた。穂刈した後に、エンドウマメを播種して枯れた稈に巻き付かせていた。アワは冬から春にかけて、イネ・ムギに二割ほど混合して三種飯、ねりくり（いもぎあ）、餅にした。ソバは二百十日までに播種し、10月半ば頃に刈り取る。種子は平らな石に打ち付けて脱穀した。風選し、唐臼で搗き、挽臼で製粉した。そばぞうし、打ちそば、ごきねり（ねりくり＝そばがき）に調理して食べた」。

「五島で、アワやソバは広い畑をもつ人だけが自家用として5～10a栽培していた。もちアワは餅に、うるちアワは麦飯に混炊した。アワ餅にはモチ米を少し混ぜ、小豆餡を包んで食した。ソバは、ヤマイモと小麦粉をつなぎにして、そば切りにした。だしは、きびな（キビナゴ）でとった。そば練りは熱湯で練ってから、醤油で食した。まれに栽培されたキビはだんご、きびずうしを作った。キビは種子が小さいので、大豆の殻といっしょに臼で搗くと精白しやすい。挽臼で製粉してから水で練り、餡を入れて丸め、蒸した。きびずうしはほうぶら（かぼちゃ）といっしょに鍋に入れて、きびなのだし、味噌でことこと煮て作り、秋から冬の夕食に食べた」。

「対馬では、もちアワをイネのかわりに畑や木庭（焼畑）で栽培したが、間引きが手間なので多くは栽培しなかった。アワは唐臼（図4a）で荒ぬかを落とし、除去してから水を加えて搗くと、糠が取れる。イネ（米）に混炊して飯にした。ソバは畑と木庭で麦に次ぐ作物であった。ソバは、そば切り、そばほうちょう、そばもち、そばがき、そば湯にした。そばもちはもち米を加えて、蒸してつくる」。

3) 長崎県のフィールド調査

①フィールド調査（2001年3月22日～24日）の記録について次に記す。

GLOBE プログラム参加校の対馬市立仁田中学校を訪問した（木俣2001）。同中学校長横山

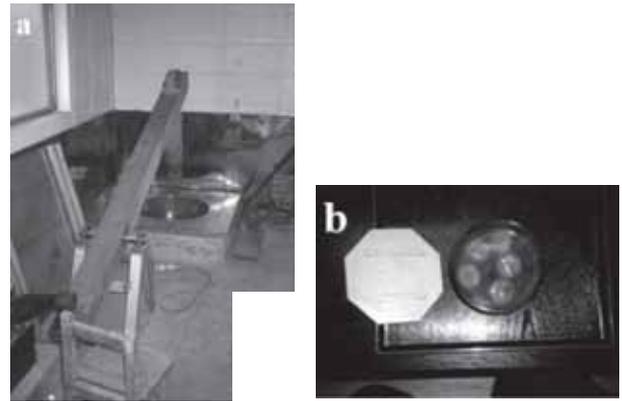


図4 a; 長崎県対馬の足踏み式唐臼、b; 製粉して調理されたモロコシのぜんざい (2001.3)

氏は子供の頃にアワ餅を食べたことがあるが、今日は見かけることがないという。農業協同組合分営農部長を訪ねたところ、阿連で橘光安・トシコ夫妻がアワを栽培しているらしいと聞いた。橘さんを訪ねたところ、「キビ」を栽培しているようだが、トシコ夫人でないと栽培についてはわからないとのことであった。夫人の帰宅を待ち、下記のように栽培と調理について聞き取りを行った。キビと言われていたのはモロコシのことであった。

このモロコシは草丈が高く、台風が来ると風雨により倒伏する。6月初旬に、苗床にばら播きする。梅雨の間に、草丈が20～25cmほどになったら、別の畑に移植する。株間30cm、畝幅40～50cm、2～3個体ずつ植え付ける。肥料はNPK2:6:4を1㎡あたり一握り（約60g）を与え、追肥は1回するが、肥料を与えすぎると生長が良すぎる。10月に穂刈を始めて、11月末の降霜まで遅れ穂を順次収穫し、軒下で乾燥する。2000年の収量は精白粒で5斗であった。

美女塚の茶屋の夫人が親戚なので、ここに販売している。「キビ餅」にして、ぜんざいに入れている（図4b）。また、巖原でも「キビ餅」とシイタケを販売している。美女塚茶屋の蕎麦は温かい汁（鶏肉だし）であった。ぜんざいには「キビ団子」が5～6個とろくべえが入っていた。団子は厚さ1cm、直径3cmほど、真ん中にへこみを入れていた。ろくべえはうどん状の物で、一度湯がいてから食べる。

・製粉方法:モロコシとソバは電動製粉機すな

わち、花崗岩製の唐臼（直径約50cm）を用いて製粉する。

- i) 精白粒を水に浸漬し、水を含ませた状態で搗く。こうすると細かい粉になる。
- ii) これを細かい目の篩でふるう。
- iii) 水晒をして、赤い色素と苦みを除く。
- iv) 粉の塊を天日で乾かす。
- v) この乾燥した塊を保存する。

対馬はソバ栽培に力を入れており、蕎麦屋もあり、蕎麦料理やソバの品種保存について、情報や意見を求められた。神にはそば粉団子を供する。

野生生物保護センターを訪ねて、ツシマヤマネコの現況を学んだ。対馬支庁、対馬歴史民俗資料館を訪ねて、自然文化環境や雑穀の情報資料を探した。家ネコは各地で見かけたが、ツシマヤマネコと接触があり、家ネコのウイルス病が伝染するという。

残念ながら、雑穀の情報はモロコシとソバの他に得られなかった。広い島々なので、山間部ではアワなども栽培している農家はあるかもしれないが、土産物店でもアワやキビなどの雑穀袋詰めはまったく販売していなかった。

②島原半島の有機農家への聞き取りを2009年10月に行った。この際に雑穀については何らの情報も得られなかったが、野帳の記録を簡単に残しておく。

10月30日、羽田空港から長崎空港に向かった。長崎駅近くのホテルに荷物を預けて、すぐに長崎駅から諫早経由、吾妻島原鉄道に乗った。諫早地域は新しい家が多かった。平場は区画整理が済んだ水田ばかりで、畑地はまれにしか見られなかった。セイタカアワダチソウが開花中、すでにイネは刈り取られていた。

吾妻駅からタクシーに乗り、本多宅に向かった。丁度、インゲンマメの収穫中であったが、インタビューに応じていただいた。この地区は谷戸状に水田が入り組んでいた。丘の上はブロッコリーの畑、平場は水田であった。固定種という用語がどのように理解されているのか気になった。購入した改良品種F1種子でも、自

家採種して選抜すれば固定種になるようだ。変異を人為選抜して固定していくという理解のようだ。したがって、固定種が在来品種ということではない。

長崎に戻って、地元出版社の関連書籍を探した。長崎ちゃんぽん麺の店に入ったが、中国人の夫婦が経営している店であろうか、店内に入った途端に嗅ぎなれない香辛料の匂いがした。

31日は、レンタカー店舗を近くに見つけられなかったので、予定通り再び電車で行くことにした。長崎からシーサイドライナーで佐世保乗り継ぎ、諫早で島原外港行きに乗り換え、干拓地を左に見ながら、吾妻に向かった。トンネルが多かった。丘の裾に人家があり、その家下に水田、その家上に畑があった。常緑広葉樹が多い。エノコログサやジュズダマはすでに脱粒していた。20aほどのレンコン水田があり、収穫中であった。減反した水田にはダイズが栽培されていた。稲わらは飼料用ロールにされていた。諫早米のJAカントリーエレベーターは水門近くにあった。

広い水田と新しい家々、吾妻駅に着いて岩崎政利さん宅に向かった。約束日を間違えたということで留守だったので、庭で待った。イノシシが出たので電気柵を設置するために外出したそう。畑で有機農法についてインタビューし、丘の上の畑2aほどに休憩所があり、ここの種子貯蔵庫も見せていただいた。野菜種子はガラス瓶に封入されており、約50品種ほどが冷蔵庫や棚に保存されていた。

昼前に岩崎宅に戻ると浜口真理子さんがファントン夫妻を同行して、ニンジン畑で撮影するために来訪した。私は撮影を固辞して、タクシーで愛野展望所に行き、口之津行きのバスに乗った。さらにタクシーで、長崎有機農業研究会の事務所まで行って、1時間ほどインタビューした。愛野町行きのバスに乗り、さらに諫早経由で長崎に戻った。諫早では干拓関係の書籍を探した。

4) 長崎県の小括

長崎県では旧石器時代（約3万年前）から人々

が居住しており、縄文時代、弥生時代と続き、古墳時代の墳墓も壱岐古墳群を中心に500を超える。

昭和5年前後頃(1920～1935)の食生活では、畑作地帯なので、麦、サツマイモが主作物となっていた。半島と離島が多いので、麦、アワ、ソバなどが多く栽培されて、イネと混合して飯や餅に調理していた。キビ(コキビ)は昭和初期に流行り、アワの代わりに栽培され、だんごなどに調理された。

昭和35(1960)年頃の民俗事象では、対馬では麦とサツマイモが主食材で、他地域でもイネとの麦・雑穀・さつまいもの混合飯が多かった。長崎県半島部には傾斜地の畑作が多く、麦やサツマイモが主作物であった。江戸時代までは雑穀やサツマイモも栽培奨励され、混合飯が多かったという。

昭和50年以降(1975)には、雑穀データベースによると、アワ(42系統)、キビ(3系統)、モロコシ(きび、20系統)の在来品種の分譲を多く受けている。しかしながら、対馬でモロコシ(きび)を見た以外は、現地で他の雑穀の栽培を観察することができなかった。サツマイモが多様な調理に用いられている点は、九州全域の特徴だ。江戸時代に伝播した2種の芋、サツマイモは南方の食生活を保障し、ジャガイモは北方の食料保障をしたということだ。

対馬の厳原町豆殿の多久頭魂神社(古くは豆殿寺)のテンドウ神事、太陽霊(テントウ)と穀霊を崇める儀礼で、赤米(うるち)が継承されてきたことは興味深い。朝鮮半島にほど近い対馬を経由して、アワと赤米を相伴って稲作が伝播した可能性はあるのだろうか。その農法は焼畑での陸稲作か、水田稲作であったのか、あるいは歴史的には重層していたのだろうか、考古学的証拠から推測する必要がある。

3.4 宮崎県

全体的に日照時間・降水量ともに全国上位で、特にえびの高原、鰐塚山の降水量は日本有数となっている。平野部での降雪・積雪は稀である。標高1,150mにあるえびの高原は九州屈指の寒

冷地とされている。夏は季節風の南東風により蒸し暑い状態が続くものの、海風であるためそれほど高温にはならない。むしろ、九州山地などを吹き降ろす南西風が多くなる梅雨末期の方が高温である。冬は乾いた西風が卓越し、快晴の日が多い。宮崎市以南の日向灘沿岸には無霜地帯が存在する。

日本有数の農業県であり、農業産出額(2007年)は全国6位(九州2位)。温暖な気候を利用し、稲作においては超早場米の生産地であり、また野菜・果実等の促成栽培、葉たばこ・サツマイモ等の商品作物の生産が盛んである。牧畜業は乳牛・肉牛・豚・鶏の全てにおいて日本有数の生産高を誇る。県中央部に広がる宮崎平野では、冬季の日照に恵まれた温暖な気候を利用して様々な野菜が栽培されている。

油津港や細島港等を本拠とした沖合・遠洋漁業が盛んであり、近海カツオ一本釣り・沿岸マグロはえ縄・ウルメイワシについては漁獲量日本一を誇るが、大消費地に近い漁港で水揚げを行うため、県内の漁港の水揚げ量は少ない。

宮崎県に人々が住み始めたのは、中期旧石器時代の終わり頃の約5万年前頃からである。遺跡としては、西臼杵郡日之影町の出羽洞窟と児湯郡川南町の後牟田遺跡が発掘されており、前者からは片刃・両刃の礫器、後者からは集石遺構・斜軸尖頭器・鋸歯縁石器(約5万年前と推定)が出土している。

『古事記』に「笠紫の日向の高千穂のくじふる嶺に天降りまさしめき」とあり、天照大神の孫の邇邇藝命が降り立った国(天孫降臨神話)である。この神の孫である山幸彦と海幸彦の争い(山幸彦と海幸彦神話)、さらに山幸彦の孫であるカムヤマトイワレヒコが、東征して大和橿原宮にて、天皇に即位し初代天皇神武天皇となった(神武東征神話)等の神話(日向神話)などがある(山下ら2003、Wikipediaから要約)。

1) 宮崎県の民俗

『日本の民俗45 宮崎』(田中1973)は、昭和25(1950)年から昭和48(1973)年まで、主として古老を対象に口伝伝承を中心に習俗を叙述

する立場をとり、『日向民俗』（日向民俗学会）に資料を求めたほかには、過去の文献から叙述するようにはしなかった。田中は、工業立国化による農山村過疎の傾向はさらに多くの慣行を滅亡に追い込もうとしていて、総じて民俗壊廢の危機はおおいかくせない現況であると指摘している。

「農山村の主食は、トウキビ（トウモロコシ）、ヒエ、ムギであり、これらを基盤にアワ、アズキ、イモ、サトイモ、ソバ、大根菜などを加えていた。単一食品ではなく、トウキビ7にムギ3、あるいはアワ3のような割合に他の穀物を混合していた。明治期の終わり頃、ヒエを主とする飯はいろいろあり、西都市銀鏡ではヒエ8・イネ2（二穀飯）で食べる家は2戸ほど、大方はヒエ5・トウキビ3・イネ2（三穀飯）を常食としていた。アズキか麦を加えたもの（四穀飯）や、さらに、いろいろな食材を加えて食べていたという。一方、平地農村の主食は、アワ、麦、イネ、カライモなどで、稲作地帯でもふつうはアワ飯であった」。

「高千穂町の焼畑の作物としてソバが栽培されており、庶民の常食になっていたが、現在ではあまり見かけなくなった。椎葉村不土野の焼畑（切り替え畑）は10月頃に藪木を切り、これを早春4～5月頃に焼き、ヒエ、アズキ、ダイズ、アワ、イモ、ソバ（ソマ）などを作付けたが、昭和28年頃まではヒエが最も多く栽培された。ヒエの脱穀作業の際に、ヒエを搗きながら歌われたのが稗搗き節である。宮崎市阿波岐ヶ原町で、屋敷氏神の例祭日には白米でしとぎを作って、一族に配っていた」。

2) 宮崎県の食文化

雑穀栽培とその調理法を、『聞き書き宮崎の食事』（1991）により要約する。

「高千穂・椎葉・米良地方では、古くから急峻な斜面で行う焼畑農耕が盛んであった。このため、山の神の祭事など自然信仰や儀礼が大切にされ、五穀豊穡と山での作業の安全を願って、お神酒、しとぎなどを神前に供えた。焼畑にはヒエ、アワ、トウキビ、ダイズ、アズキ、ソバ

などを作付けし、三穀飯の食材にしていた。

米良山地ではイネ（米）とヒエ・アワなどを混合した飯を食べていた。もち米と混ぜたアワ（もち）餅、コキビ餅も作った。ヒエは日常食のほか、非常食としても栽培していた。ソバはそばきりにしていた。霧島北麓の村でも、もちアワ、しゃくアワを作っていた。しゃくアワは牛馬の飼料にするほか、アワおこしの材料として販売した。もちアワはイネ（米）と混ぜてあわ飯にし、日常の麦飯に変わり、色や味の変化で、好まれていた。そばきり、そばがきも食べた。都城盆地でも、小麦と裸麦のほかに、アワやソバも少量栽培していた。餅や、そばがき、そばきりに調理した」。

3) 宮崎県のフィールド調査

宮崎県には、当時の松形祐堯知事が推進していたフォレストピアの指導者養成講座や国土庁の地域振興の全国集会の基調講演、観光旅行などで、何度か訪問した。1990年2月28日には、フォレストピア、インストラクターへの講義「環境教育と農山村」を行った。

雑穀調査研究関連では次の通り、県北部に3回訪問した。

① 1994年9月24日から26日まで、第8回雑穀研究会を椎葉村で開催した。椎葉村役場によるバスの送迎から、ヒエつき節日本一の職員の方の美声まで、お世話になった。

この機会に、椎葉秀行さんの焼き畑を見学した。当年焼いた畑では、ソバが作付されていた。面積にして約2反、3俵は収穫できる。ソバの種子は熱さに強くて、畑を焼いたすぐに播いても大丈夫だという。ヒエとアズキの種子は熱に弱い。ソバは1年置いて、3年目に播くとよい。上向きの花（アダバナ、雄性）は実が入らず、下向きで赤味がある花がよい。朝夕に冷えると、下向きのノンポリバナ（赤い）が多い。いろいろなハチが来て送受粉している。

雑草はキャアレル（生える）が、ソバを密植しているので、あまり生育しない。ヒエ畑に生えるエノコログサは「ハコザ」と呼ぶ。前年に

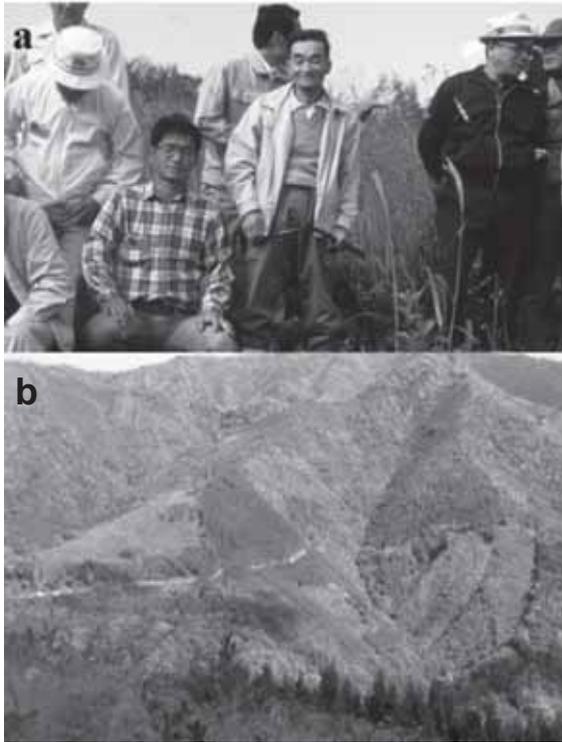


図5 宮崎県椎葉村 a; 焼畑伝承者の椎葉秀行さん(中央)、b; 椎葉村の景観(1994.9)

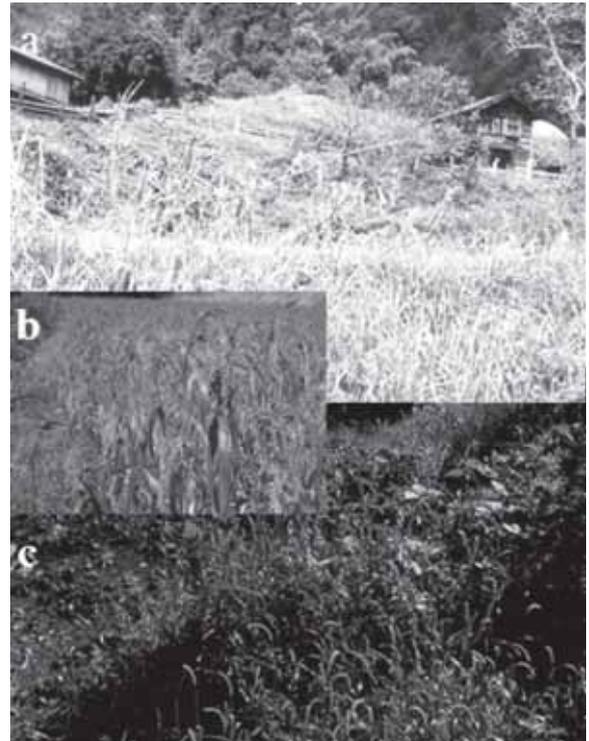


図7 宮崎県高千穂町 a; モロコシ畑、b; 同じくキビ畑、c; 同じくアワ畑(2004.9)

民宿焼畑(自宅)の庭にはキビが生育していた(図5、図6)。

②2004年9月18日から21日、第18回雑穀研究会の後に、県北の町村を巡検した。

高千穂町の田崎清さんはタカキビ(モロコシ)を第2次世界大戦の前から栽培していたが、台風18号の来襲で、倒伏してしまった。コーリヤンとは品種が異なる。6月末に播種、その後間引く。11月中旬頃まで、10穂ほどを束ねて乾燥させる。正月にはイネ(もち米)と混合して、キビ餅にした。もち米2升到、タカキビを2合加えて搗くが、タカキビの粒は残らない。タカキビの穂では箒も作った。隣家にはアワが10個体ほど植えられていた。穂はずんぐりしていて、12cmほどの長さであった(図7)。

徳玄寺集落の大賀節男さんによれば、コキビ(キビ)は昔栽培していたが、2年前に種子をもらって栽培を再開した。7月23日に播種したが、台風18号の被害に遭った。本年は空梅雨で、播種が遅れた。60cmの畝幅で、タバコの後作として8a作付けしてある。8月中旬に土寄せを行い、8月30日に草丈が90cmになった頃、追肥1

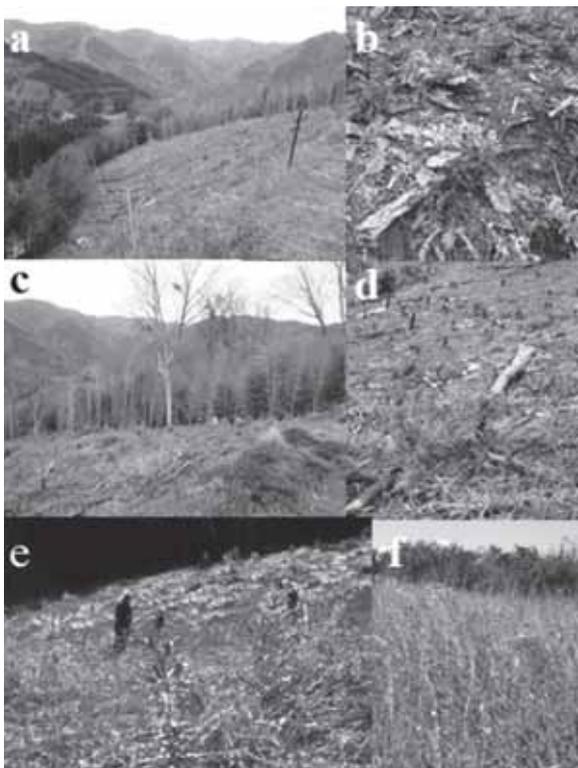


図6 宮崎県椎葉村 a; 焼畑景観、b; 平家ダイコン、c・d; 焼畑(2016.12)、e; 焼畑のヒエの収穫、f; 焼畑のソバ(1994.9)

こぼれ落ちた種子から生育したヒエは「フツェビエ」と呼ぶ。近隣にヒエとアワの畑があった。

号(水田追肥用1俵)を追肥した。米屋の依頼で、5戸が作付けする予定であったが、実際には自家だけであった。

熊本県大字津留(675m alt.)の小川原益男さんによれば、在来トウモロコシ品種(オオブクロ、オオデッチ)を牛の無農薬飼料サイレージ用に栽培していた。草丈は3mほどになるが、食用にもなった。本来は黄色粒であったが、多品種と交雑したのか、白・黄色粒になった。収量が多く、やわらかくて牛が喜び、イノシシも商用品種より好むので、食害を防ぐために電気柵を設営している。穀粒の並びで分類すると、この品種は14~16列で中生、他にヤウネ(8列、早生)もある。草丈が高いため台風の被害を受けた。精米所は機械を持たないので、イネ以外の精白を嫌がる。

雲海酒造の五ヶ瀬町第一工場を見学した。昭和45(1970)年にはコーリヤン(モロコシ)でトウキビ焼酎を生産していたが、昭和48(1973)年から焼畑栽培のソバの原料を変えた。平成元(1989)年には麦も材料に加えたが、平成13(2001)年にはソバ中心に戻した。ソバ100%ではなく、麦麴・米麴を用いる(詳細な製法は省略)。

9月20日は椎葉村に向かった。途中から林道に入って椎葉村の中心部に至り、鶴富屋敷と博物館を見た。台風被害で、尾向方面は全面通行止めと聞いたので、桑の木原まで歩いた。帰途、山中勝さんに出会い、敬老会のお酒を近くの家で飲むという。嫁御は村会議長の娘さんだそう。雑穀を栽培しているのは尾向だけだそう。彼はヒエ酒が良いという。ヒエ焼酎の会社は原料穀物が栽培されなくなり、焼酎ブームに乗れずに倒産してしまい、在庫は昨年12月までに売り切った。最終的には雲海酒造が引き取って瓶詰にしたそう。そこで、酒屋を探して聞いたが、味は良く、椎葉村のために生産してほしいと言いつつ、現物は品切れであった。今は梅酒を作っているのみだ。土産物屋の雑穀類は地元産が少なく、国産他地域の産物を混合している。陣屋の里に投宿した。

9月21日は諸塚村方面に向かい、日之影町に

は昼前に着いた。途中、台風被害のために全面交通止めが多く、日向まで30kmのところまで下り、道を変えて山地方向に反転した。日之影村の津隈石雄さんを訪問したが、タカキビ(キビ)は鳥に食害されるので、栽培を中止することにして、本年は風害にあったのですでに刈り取ったという。

ここで、さかもとはるこさんを紹介されたが、訪問する余裕がなかった。村おこしの店で、買い物をして聞いたところ、椈木のふじたかあさえさんがコキビを栽培しているとのことだったので、訪問したが本年は鳥の食害が著しく、ほとんど収穫できなかった。キビ(モロコシ)は小麦粉と混ぜて、餅にしてみそ汁に入れるそう。道の駅青雲橋近くにうとうさんが住んでいて、ヒエを栽培しているとのことであったので、探したが見つからず、熊本空港に戻った。

③2016年12月8日に東京から、始発・終発の航空便により日帰り椎葉村に行った。FAO世界農業遺産に関わり、焼畑と雑穀農耕文化について講演を依頼されたからである。この際、椎葉焼畑センターでソバ打ちを、椎葉クニ子さんの焼畑では生育する平家カブを見せてもらった。近隣の諸塚村観光センターに勤めている田辺薫さんにはアワやトウモロコシの土産をいただいた(図6 a・b・c・d)。2017年12月15日に再び椎葉焼畑研究会に呼ばれ、本論の概要を報告した。

4) 宮崎県の小括

中期旧石器時代から宮崎県には人々が居住していたとされるが、その後の縄文や弥生時代の遺跡は発掘されていないようで、麦・雑穀の出土記録は定かではない。しかし、古墳時代前期には九州最大の生目古墳群がある。

椎葉村には、農政官僚、柳田国男がきて、地域の文書と村長らからの聞き取りによって、『後狩詞記』(柳田1909)を50余部出版した。岩手県遠野での聞き書き『遠野物語』(1910)と同時期のことである。「茲に仮に「後狩詞記」といふ名を以て世に公にせんとする日向の椎葉

村の狩の話は。勿論第二期の狩に就ての話である。」「大字大河内の椎葉徳蔵氏の家泊つた夜は。近頃此家を買得た狩の傳書をも共に見た。」「茶は天然の産物であるし。椎蕈には将来の見込があるけれども。主たる生業はやはり焼畑の農業である。」「僅な稗や豆の収穫の為に立派な大木が白く立枯になつて居る有様は平地の住民には極めて奇異の感を与える。」「焼畑の土地は今も凡て共有である。」と記している。

柳田は、山村から日本民俗学を出発させながら、次第に南島に関心を移して、敗戦時には「稲作単一族説」を提唱して、日本人は南島から稲作を携えて来て支配者になったとし、山人の文化を軽視するように態度が変わった。このため、日本人は稲作悲願民族（渡部忠世）とされ、農業政策は米（水田稲作）さえ主食として栽培すればよいと、山村や畑作穀物を切りすてた。

アメリカの食糧戦略は敗戦日本の学校給食（パンと脱脂粉乳）から今日に及び、イネ（米）より小麦消費が多くなった。過剰生産されたイネ（米）は減反政策で減らし、このことに補助金を与え、農業をさらに低迷させ、食料自給率は下がり、ほぼ植民地化されてしまった。日本人の食糧自立と文化的な自律や誇りをどのように取り戻したらよいのか、深く沈みこんで考えるところである。

明治期の終わりころには、ヒエを主にした二穀飯、三穀飯、さらには四穀飯もあった。麦、雑穀、サツマイモにイネを混ぜて、飯にしていた。これは水田地帯でも同様であったという。昭和5年前後頃（1920～1935）の食生活でも、それらに、さらにトウモロコシ、里芋、アズキなどを混合して飯にしていた。山間地では焼畑にソバが多く栽培されて、そばがきやそばきりに調理されていた。昭和35（1960）年頃まで、山村ではこれらの食材は減少しながらも、継承されていた。麦・雑穀の調理を、「牛馬も食わない、さらにひどい」などと、粗食のように悪しざまに言う人々も少しはいたが、食材を悪く言うのは生き物に対する侮辱であり、調理技術によって美味しくすればよいことだ。聞き取り調査は極力偏見を排除してせねばならない。

しかし、日本民俗学は南島経由で渡来した弥生人（＝日本民族）の稲作単一族説にいまだに呪縛されて、麦・雑穀を軽んじ、おおかた黙殺しているようだ。常民の食材は生活文化の基盤である。金銀財宝や民俗行事、民具ばかりではなく、生きて継承しなければならない栽培植物やその在来品種、栽培、加工、調理法など農耕文化基本複合を一体として保全してほしい。日本民俗学がこの国の常民の食料をないがしろにする態度はとて不可解である。

昭和50（1975）年以降でも、フィールド調査によれば、県の北部町村ではアワ、キビ、ヒエ、モロコシなどの雑穀栽培をつづける人びとは点在していた。特に椎葉村では、椎葉秀行さんとクニ子さん夫妻が焼畑の伝統作物と技術を、その精神性まで含めて継承してきた（斎藤・椎葉1995）。その努力によって大切に保全されてきた雑穀や伝統的知識・技能が、九州山地の山村における生物文化多様性を含むFAO世界農業遺産として次世代の人々に引き継がれてほしい（図5a、図6e・f）。

3.6 熊本県

東部に阿蘇山や九州山地の山々が聳え、西部は熊本平野が有明海に、八代平野および芦北地方のリアス式海岸が不知火海に面する。その間に宇土半島が突き出し天草諸島に続いている。熊本市は、市域の70万人超の人口を支える水道水が全て地下水でまかなわれている世界でも稀有な都市である。

気候は県内全域が太平洋側気候に属し温暖だが、冬と夏で寒暑の差が激しい。県内で人々が狩猟・採集活動を開始し、生活し始めたのは今から3万年以上前である。現在、県内で確認された最古の石器は、熊本市平山町の石の本遺跡出土の石器群である。アカホヤ火山灰や始良・胆沢火山灰(AT)堆積の地層の確認や放射性炭素年代測定から分かった。阿蘇神社門前町（阿蘇市）では、4世紀後半期に宇土半島の基部に摺鉢山古墳、迫ノ上古墳などに見られる前方後円墳が造営されていた（山下ら2003、Wikipediaから要約）。

1) 熊本県の民俗

昨今のように、近代化の波が激しく民俗社会に押し寄せ、常民の物質文化・生活感情・価値観を徹底的に変容させようとしているとき、日本民俗学の姿勢と意識に疑問はあるが、民俗学徒の使命は寸時を惜しんで採訪に専念すべきであると痛感すると、牛島（1973）は書いている。彼の著作（『日本の民俗 43 熊本』）から熊本県の雑穀に関わる民俗事象を要約して次に記す。

「八代郡泉村五家荘のフリゴメ（振り米）が象徴するように、農山村ではイネ（米）を常食としてはほとんど用いず、これを売って現金に換え、主食には麦や粟を食べていた。イネ（米）少量に麦・粟を混ぜ、球磨や阿蘇地方では三穀飯、玉名や宇土地方では三方飯、熊本近郊では三本飯と呼んでいた。特に天草地方では、夏季の朝飯は麦飯と、味噌を溶いた汁にシソの葉やニラ・ショウガなどを刻み込んだ冷や汁を、昼食ではカライモ（サツマイモ）とイワシの干物というのがふつうであった。五家荘では夜食にそばがきや裸麦のハツタイコを食べることもあった。球磨郡須恵村の食生活は、負戦後、主食としてイネ米にわずかな麦を混ぜるようになったが、明治の初めころは粟飯が常食であった。明治の終わりころには丸麦をイネ（米）と混炊するようになった。押麦は大正末年頃に普及してきた」。

「戦前まで、山村ではコバサク（焼畑）が行われていたが、今日では八代郡和泉村五家荘と球磨郡五木村だけになっている。コバサクの作業は、枝打ちのキオロシの後に幹を切る、枝を細かく切って整理するナタアゲ、仕事始めにキオロシウタを歌い、伐採した枝などを10～20日間乾かしてから火入れし、地搾えをしてから作付けへと続く。コバサク（焼畑）の輪作は多系列で、春ヤボのヒエコバ、アワコバ、夏ヤボのソバコバ、秋ヤボのムギコバがある。春ヤボの輪作体系は一年目ヒエ・アワ、二年目アズキ、三年目サツマイモ・サトイモ、夏ヤボでは一年目ソバ、二年目ヒエ、アワ、三年目アズキ・ダイズ、四年目サトイモ、秋コバは一年目ムギ、二年目アワ・ヒエ、三年目アズキ・ダイズ、四

年目キビ、五年目サツマイモであった」。

牛島（1973）は正月行事に関して、「球磨の農家では小正月にシュンナメジョという、ねむの木と紙で形作った人形を米俵に挿す。ネコヤナギの枝に小餅を付けたヤナギモチを添える農家もあった。鹿本郡鹿北村の青年たちが藁でアワの穂の形を作りササの先に付けて、雨戸の先から「豊年でございます」と言っさしだす儀礼があった」と記述している。関東山地南部地方の門男や俵神はヌルデを使い、ダンゴバラはツツジなどを用いて、繭玉をかたどった餅やミカンを枝先に付けて制作するので、かなり異なった形態だ。

2) 熊本県の食文化

雑穀栽培と調理について、『聞き書き熊本の食事』（1987）により要約する。

「県北はイネ米のない地域であるため、麦、アワ、キビ、ソバ、からいもを栽培していた。アワは三穂飯に必ず加えるので、コムギの間に植えたり、春ダイズを収穫する少し前に播いておき、秋に取り入れた。アワの一部は俵物屋に売っていたが、大方は自家用であった。アワ餅は正月の鏡餅として大黒さん（俵神）に供奉ねばならなかった。2段重ねのアワ餅の上に、イネ（米）を紙に包んでひねったもの、みかんまたは干し柿を載せて飾った。もち米ともちアワ（1：3）の合わせ餅、あられにした。

コキビはアワがない時に、三穂飯に代わりに加えるか、黄色の美しい餅に搗いた。キビは麦を収穫した後に播種した。田尻家の事例では、8俵収穫し、そのうち5～6俵を売り、2～3俵を自家用に残した。

ソバは早魃になったときに、ノイネ（陸稲）をこいで播種した。9月上旬に播種すると、霜が降りる前までに75日間で収穫できた。普段でも2～3aは栽培して、車屋に頼んで製粉してもらった。ソバ粉は冬期の常備食品で、そば切り、だんご、そばぎゃ（蒸カライモと混合して作る）などに調理した。阿蘇地方では10月頃になると稔ったアワをイネ米に混合しアワ飯にして、季節の漬物で食べた。球磨地方でも畑

作地帯でイネ米が少ないところでは、アワを混合して三穀飯やアワ餅にして食べた」。

3) 熊本県のフィールド調査

東京都八王子市の和菓子屋でキビを用いた菓子があったので、食材の出所を聞いたら、熊本県だという(1985)。このため、熊本県に調査に行くことを望んでいたが、その機会を十分に得ることはできず、観光旅行などで訪問した。

① 2003年3月4日に大分県で雑穀を栽培している農家は見つからず、熊本県一宮町萩の草に至った。森逸広さん(43歳)、弘子さん夫妻は有機農法で水稻、赤米と黒米2品種を30a栽培していた。畑も30aあり、ヒエ、アワ(もち)、キビ(もち)、モロコシ(もち)、ハトムギの他、トウモロコシ、ソバ、オオムギ、コムギ、ライムギなども栽培していた。

モロコシとヒエは大谷ゆみこさん(東京)から、アワとヒエは椎葉秀行さん(宮崎)から分譲された。森さん夫妻は神奈川から移住して就農し、農業機械も持っているので、栽培から加工まですることができる。パッケージに入った雑穀をいただいた。

② 2013年9月14日、エコプラスの場の教育研究会の巡検で、熊本空港経由で八代駅に向かった。レンタカーの車窓から、トウモロコシ、防風用のソルガム、サツマイモ、サトイモの畑、および茶畑が見えたが、水田は見られなかった。街路樹はクスノキであった。水田が多く出てきたが、作付けされていないか、ダイズへの転作もあった。水田中にはタイヌビエがたくさん生えていた。阿蘇山麓は湧水が豊かである。

緑川を渡り、宇城市の半島部が見えてきた。山合の畑には柑橘類、ハウスにはデコポンが栽培されていた。昔は水田で畳表用のイグサを多く栽培していた。球磨川を左手に見て、八代駅前が出る。八代の干潟は砂、島原の干潟は泥である。泥干潟になったのは50年ほど前からで、川を堰き止めたからであり、ゲートを開ければ、半年くらいで砂干潟になり、生物相は急速に

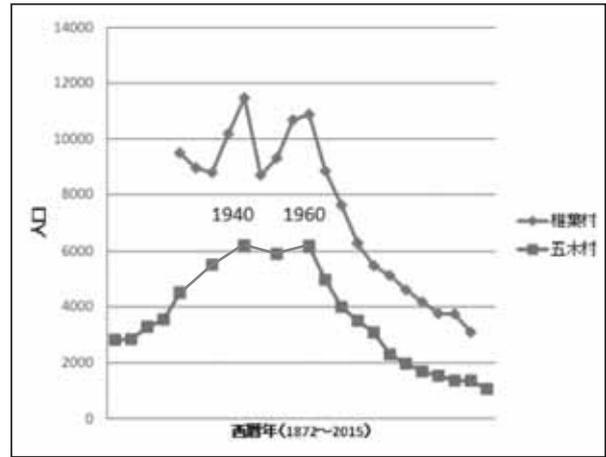


図8 熊本県五木村と宮崎県椎葉村の人口動態

戻ったという。八代は敗戦前から、製糸業が成り立っていた。八代海沿部は水田が多かった。球磨川河川敷にはセイバンモロコシが多く生育していた。干潟の観察をしたが詳細は省略する。イグサの水田もあり、ちょうど移植したところのようだ。

球磨川では河川に水が溢れ出るのは当たり前のことなので、人家は尾根筋にあり、溢水とは季節的に共存してきた。季節ごと、梅雨明け7月の浸水は水がきれいなので、屋敷の清掃になった。また、大水が出たらアユ取りに行っていた。しかし、ダムができて、一気に放水することで洪水が災害につながるようになった。ダムができて村人は八代などに出て行ってしまい、旅館もなくなった。坂本村(現・坂本町)は人口1万5,000名が700名へと急減した。

昭和30年代の台風後、土木工事が多くなった。荒瀬ダムは昭和30年代に熊本県が造成した、高さ15mの発電ダムだが、ダムの全廃撤去が平成24(2012)年度に決定され、いよいよ先週から取り壊し工事が始まった。球磨川に合流する川辺川を遡上して行くと、狭い水田が多く見られた。相良村ではモロコシ畑2~4aが4筆あった。

五木村の小八重橋から村を眺望すると、家々は高いところに移転していて(昭和56年)、少しの水田が見られた。五木村の道の駅で尋ねてみると、五木村は33人の旦那衆が90%以上の土地を所有していた。最大時人口6,177名(昭

和15年、1,093世帯)であったが、70%が人吉市に移住、若者は村外に出て行った(図8)。

観光で雇用創出を図っている。農地があり自給できて、3万円ほどの月収があれば暮らしていけるそうだ。高齢化率50%以上、納税率100%、自給率100%以上で、村長の自慢だという。サル、イノシシ、シカも多く出没する。アワやキビも栽培しているが、自家用を残して11月頃に少し出荷すると、すぐに売り切れてしまう。置いてあったアワとキビ精白粒は長崎産の物であった。モロコシとソバは製粉して販売していた。

4) 熊本県の小括

熊本県では石器時代から人々が居住し、縄文時代早期から後期にかけてはいくつかの貝塚が発掘されている。縄文土器や漁具などが出土しているが、植物遺残に関しては記述がない。古墳時代の遺跡が多く発掘されている。

「五木の子守唄」で有名な五木村は、明治40(1907)年には3,549名で、444世帯に平均8名が暮らしていたことになる。これほどの人口を山間地で維持していたことに驚く。最大時人口は6,177名で、九州電力の発電所が建設されたころの昭和15(1940)年であった。

昭和5年前後頃(1920~1935)の県北の食生活は稲作があまり行われていなかったため、麦、アワ、キビ、ソバなどの雑穀、サツマイモを栽培していた。三穂飯、だんご、餅にそれぞれイネ米と麦、雑穀などを混合していた。焼畑が最も拡大していたのは第2次世界大戦の頃であった。その後、焼畑の規制と拡大造林とともに、焼畑は激減した。

昭和35(1960)年頃の民俗事象から雑穀を見ると、山間畑作地では麦やアワをイネ(米)に混合した飯を三穀飯、三方飯、三本飯などと呼んでおり、麦、アワ、ヒエ、コキビなどを栽培していた。焼畑では雑穀、豆、麦、サトイモなども輪作されていた。しかし、昭和50(1975)年以降には、五木村においても雑穀の栽培は少なくなっていた。2013年に訪問した際に、道の駅では五木村産の雑穀はすぐに売り切れ、長崎

産のものが販売されていた。神奈川県から移住してきた有機農家が、新しい感覚で雑穀を栽培するようになってきていることに期待したい。

3.7 鹿児島県

九州島の南側には離島(薩南諸島)が点在し、県本土には薩摩半島・大隅半島がある。南北の距離は600km、海岸線は2,722kmに及ぶ。霧島山を除けば、大部分はシラス台地の地質からなっており、水はけがよく非常に脆い。また、低地や平野が極端に少ないために、ほとんどの市町は周囲が山に囲まれている。島数は605で、薩南諸島は種子島、屋久島を含む大隅諸島、トカラ列島、奄美群島からなる。

鹿児島県は、冬は温暖で、夏は日照時間も多いが降水量は多い。屋久島山岳部では毎年のように積雪があり、種子島・屋久島地方の平野部でもごく稀に降雪するため、積雪観測地では日本最南端である。夏から秋にかけては奄美群島・トカラ列島・大隅諸島には多くの台風が接近しており、日本有数の台風銀座である。約2万4,000年前、始良カルデラが大爆発を起こし、この時噴出した火山灰を始良Tn火山灰と呼ぶ。その火山灰は、遠く北海道まで達している。南九州では入戸火砕流などによりシラス台地が出来上がった。

種子島にある立切遺跡(たちきり、熊毛郡中種子町)では、3万1,000年前の火山灰層から磨石(すりいし)・敲石(たたきいし)、礫群、焼け土、土坑などが確認された。これらは後期旧石器人のキャンプ場と考えられている。旧石器遺跡が、2005年の時点で約40カ所発見されている。古代ではヤマト王権から異民族視された隼人の住地であった。日向国から分離して702(大宝2)年に薩摩国、多禰国(824<弘仁15~天長元>年に大隅へ編入される)、713(和銅6)年に大隅国が成立し、他国からの植民も始まったが、その後も隼人の反乱は絶えなかった(山下ら2003、Wikipediaから要約)。

1) 鹿児島県の民俗

村田(1975)は食生活と農業の項目で、雑穀

について次のように記している。

「昔は米だけ食べることはなく、唐薯・粟・麦などをまぜたカライモメシ、アワメシ、麦飯か、だんご・ダゴジル（だんご汁）、ソバキイ、ヒヤジル（冷や汁）などが常食であった。肝属郡大根占町半下石では焼畑・キリカエバタ（切り替え畑）にソバを多くつくり、ソバキイ・ソバジル・ソバ餅などにした。そば餅は唐芋を煮てそば粉と混ぜて餅状にしたもので、冬の食料として良く利用されていた。唐薯は煮て切り干にしてコッパ（細片）を貯え、だんごにして食べる。薩摩郡甕島はコッパをたくさんつくるところで、瀬々之浦にはコッパを干す小屋があちこちにみられる。川辺郡川辺町君野では、チャノコ（午前5時ごろ）にはゆでた唐薯、お茶などを摂り、朝めし（午前8時ごろ）は米と粟または芋を混ぜた飯、それも夏季は米が不足するので、代用食としてソماغイ（そばがき）を食べる」。

「鹿児島県は畑作地帯である。ハイ（原）とよばれる台地の広い畑から、離島・海辺・山間盆地にみられる段々畑にいたるまで、形態はいろいろであるが、その面積は水田の約2倍近く広い。作物として唐薯・麦・陸稲・大豆・粟・そば・菜種・煙草などがあるが、麦・大豆などは乾田の裏作としてつくられることもある」。

「唐薯地帯になる以前は、粟・豆・里芋などがこの地方の生活を支えてきたと思われる。今も各地に見られるコバ・アラキ・アラチバテとよばれる焼畑は、雑穀・里芋にたよっていた時代の畑作をしのばせるものがある。出水市丸塚では、以前、小作人は米だけでは生活ができなかったので、コバをつくった。ここではコバは部落有ならどこでも自由につくってよかった。盆のころに野を焼き、冬になって1月～3月ころに開墾したが、傾斜地は3年もすると荒れてくるので、下のほうをひらいた。シアケ（仕明・開墾）には主として山鋤が用いられた。

作物は1年目が唐薯、2年目がノイネ（野稲・陸稲）、3年目がそばで、5～6年たつと他の場所をひらき、また5～6年たつと元の場所へもどってきた。粟は6月ころ、丘を焼き、土用前

に播種する。11月の刈入まで2度くらい草をとったが、現在では多くは森林と畑作を切り替えるキリカエバタ（切り替え畑）になった。出水郡長島町小浜でも、第二次世界大戦前までは共有地のハルは自由に開墾してよかった。作物は粟・そば・唐薯が主であった」。

「南大隅地方では、コバヤキは自分の山をすがるが、昔はダンナの山を借りることが多かった。肝属郡佐多町古里では、大豆・唐薯・ノイネ、島泊では1年目は唐薯、裏作に麦、2年目は唐薯か麦であるが、昔はそばも植えた。同郡大根占町では、1～2年はノイネ、3～5年は唐薯・粟、6年目以後はそば・大豆などを植えた。また同郡根占町では、ノイネを3年くらい続け、次は大豆・唐薯を2年つくり、5年キイ（限り）で松山にした。もとは粟もよく植えたという。また畑の周りには里芋も植えたという。

鹿児島郡三島・十島両村もアラチバタ地帯であった。吐カ喇群島の口之島の場合、アワヤマキイ（粟山限り）といって粟のみの焼畑がある。粟の播種は山を焼いた日に行い、6月に穂摘みをするまでには伸びてくる竹の芽を切る作業がある。アワヤマは一作で捨てることもあったが、麦、唐薯を2年くらい栽培することもあった。悪石島でも、昔はアラチバタが多く、粟やノイネなどを植えたが、現在では部落近くの畑に唐薯を植えている程度である」。

「奄美では奥山の立ち木を伐り焼いて根株を起し、まず唐薯を植えた。また、粟・大根・かぶら・里芋などを植えてもよかった。そして7～8年目にサトウキビを植え捨てにする。いっぽう、粟も島中で作ったが、すべて糯粟であった。山を切り払って焼き、山鋤で少し掻き回して種を厚く播き、間引きをするとよくできる。しかし、それも粟を一石も作る人はまれであった。名瀬市付近では、焼畑をアラチバテエといい、作物は、昔は粟・里芋も植えたというが、現在では唐薯が主であるという。しかし、この畑も2年目からは古畑といい、唐薯のほかに、らっきょう・粟なども植える」。

「穀物の種類によってアワウチボウ・マメウチボウと呼んでいるようである。一方脱穀した

粟・麦・米ののぎ・穀皮を取る用具としてモミタタキ・カッサウチというドンヂ型の脱穀具がある」。「川辺郡川辺町君野では、漁村地区の枕崎市の白沢、川辺郡知覧町の塩屋、加世田市の小松原方面から魚をイネテゴ（魚籠）に入れて持ってきた。これも大豆・米・そば・粟などのミモン（箕物・穀類）と交換した」。

2) 鹿児島県の食文化

『聞き書き鹿児島県の食事』（1989）によって、雑穀に関わる食文化について要約して次に記す。

「北薩摩の郷土の食では、アワはイネ（米）の不足を補う重要な食料であった。宮里家の事例では、アワ（もちとうるち2品種）は4a栽培していた。アワは常食のカライモごはんに加えるほか、イネ（米）と混合してアワ飯にもした。12月14日の義臣伝輪読会には、『あわんなつと』（もちアワ、黒砂糖、塩、片栗粉で作る）、1月14日の『ほだれひつ』にはアワの入った金の餅をエノキの枝に挿して、軒、かまどや梁に飾った。ソバ（そま）は脱穀してから粉屋で製粉してもらい、冬季の間、そまげ、そまんだご、そば切り、そばじゅい（短冊状で野菜煮汁に入れて食べた）などにした。

霧島山麓では、アワは8月の暑い盛りに、ダイズ畑の中に堆肥を敷いて播種した。10月に収穫した。イネ米やカライモと混合して飯にするか、あわんなつとにして食べた。そまは栽培が楽で、75日の夕飯に間に合う。そばきい（そば切り）、そばずい（汁に入れたそばきい）に調理していた。

大隅半島のシラス台地では、アワは20aで8俵収穫できた。カライモごはんに加えるか、もちアワだけで餅を搗いた。イネ（米）の餅（白もち）とは別に作った。種子島では、アワはアワ餅、アワ飯、雑炊、だんごにした。キビも少し栽培し、だんごにして黒砂糖をつけて食べた。キビとアワの製粉は水と一緒に石臼で粉に挽いた（水ぶき）。そまは2～3俵収穫して、そまん飯（カライモ2個、もち米2合にそま粉を2合混ぜる）、もし菓子、そまんだんご、湯練り

を作った。奄美大島南部の加計呂麻島は山地が多く、水田はわずかで、畑にはサツマイモ、オオムギ、アワ（ウー）、モロコシ（トウギン、コウリヤン）、キビ（キミ）、アズキ（ハーマメ）などを栽培していた。救荒食はソテツであった。うるちアワはイネ（米）と混合して、とても美味しい飯（ウバン）、ソテツ澱粉と混ぜてセンガイ（おかゆ）にもする。もちアワはうるちアワやもち米と一緒にして丸餅にする。黄色くて粘りがあり美味しい。コウリヤンもごはんやおかゆにする。キビ（もち）はごはん、おかゆ、だんご（キミダグ、煮さつまいもと一緒にキビ粉を練って作る）にする。キビとアワの製粉は、水と一緒に石臼で粉に挽いた（水ぶき）はしとぎの加工方法と同じである。

3) 鹿児島県のフィールド調査

鹿児島には植物学会や観光で1975年から2013年の間に3度行ったが、この際に雑穀を見ることはなかった。奄美大島には2010年7月29日～31日に有機農業の調査で行ったが、この機会にも雑穀について聞き及ぶことはなかった。

4) 鹿児島県の小括

縄文時代早期（約9,500年前）の上野原遺跡には、日本で最も古い居住跡が見られる。このため、縄文文化が東日本から伝播したという定説が揺らいだという。縄文時代の指宿橋牟礼川遺跡やその草創期の梶ノ原遺跡もあり、奄美大島には縄文後晩期の宇宿貝塚がある。この貝塚は縄文時代後期から晩期のものであるから、九州から南下して伝播したのだろうか。弥生から古墳時代の広田遺跡もある。植物の形跡については記されていない。

昭和5年前後頃（1920～1935）の食生活における雑穀は、特にアワは県北部地域では混合飯の食材であった。大隅半島ではアワのほかに、キビ、ソバ、奄美大島ではモロコシに加えサツマイモも飯、粥、だんご、餅などに調理された。キビとアワが湿式製粉（しとぎ）されていた点は加工法上ユニークである。

昭和35（1960）年頃の民俗事象では、畑作の

歴史に関して、サツマイモの伝播の歴史は新しく、江戸時代でありながら、今日でも食材としてサツマイモの位置はとても大きい。畑作地帯であるので、サツマイモが普及する以前の食材は、水稻よりも陸稲、麦やアワにダイズ、サトイモだったのだろう。鹿児島も混合飯が一般であった。

焼畑の輪作体系では、1年目サツマイモ、2年目ノイネ（陸稲）、3年目ソバの順番であった。南大隅地方でも、焼畑ではサツマイモやノイネが主要な作物である。島嶼部ではアワが主要な作物であった。焼畑においてイネ科ではノイネとアワが重視され、サツマイモは伝播して以来、重要な作目に加わり、他地域の焼畑とは異なった作付け体系を示している。焼畑は奄美大島などを含めて、県内各地で営まれていた。焼畑輪作のなかに、ノイネがアワやソバと同じほどに位置づいている点は興味深い。昭和50（1975）年以降にも、アワ、キビ、ヒエの収集があり、栽培の確認がなされている。

3.8 沖縄県

面積は2,281km²、県民の約9割が沖縄本島に集中しており、観光業を含む第三次産業が79.2%を占めている一方で、第一次産業は5.4%、第二次産業は15.4%と非常に低い。

363の島から成っている。49の有人島と多数の無人島からなり、0.01km²以上の面積を有する島は160島存在する。最東端から最西端までは約1,000km、最北端から最南端までは約400kmと、広大な県域を持つ。与那国島と台湾の間は約100kmである。

宮古島・多良間島・石垣島・西表島・与那国島・波照間島・沖大東島は、熱帯性気候で、ケッペンの気候区分では熱帯雨林気候(Af)に、それ以外の地域は亜熱帯性で、温暖湿潤気候(Cfa)に属する。沖縄県各地方ともに高温多湿で年間降水量は2,000mm以上、年間平均気温は約22℃となっている。毎年多くの台風が接近する。月別で注目すると、降水量は梅雨の平均期間である5月と、台風が多く接近する8月に多い。また、日照時間は7月に長く、冬期の1月・2月は短い。

農業では日本唯一の熱帯・亜熱帯性気候を生かし、マンゴー、アセロラ、パイン、ドラゴンフルーツ等のトロピカルフルーツや、サトウキビ、タバコ、ゴーヤー（ニガウリ）といった農作物が生産されている。漁業ではマグロ、イカ、ブリ、タカサゴ、アジ、アカハタなどの他クルマエビの養殖も盛んである。畜産業では、養豚が古くから盛んに行われ、沖縄固有品種アグーが有名である。また、ヤギやウシも飼育されている（Wikipediaから要約）。

港川人は旧石器時代の人骨（1万8,000年前）で、沖縄県八重瀬町の海岸近くの採石場で発見された。縄文時代晩期の中原遺跡はうるま市伊計島に、恩納村では沖縄貝塚時代前期（縄文時代相当）の仲泊遺跡が発見されている。この年代順からすれば、沖縄の先史文化は台湾経由というよりも、九州からの影響が強かったと考えられる。

高宮（2005）によると、沖縄の農耕史は次のように要約できる。「宜野湾市の森河原遺跡（グスク時代）からは、フローテーションによって2,000粒ほどの炭化種子が固定された。アワが最も多く、コムギ、オオムギの順で、イネは少なく貧弱なものであった。奄美大島笠利町の赤木グスク遺跡の炭化種子はイネが圧倒的に多かった。これらのことから、沖縄本島中・南部は雑穀、沖縄本島北部・奄美地方は稲作が主に栽培されていたようだ。

那覇市的那崎原遺跡（8～10世紀）におけるフローテーションで回収した植物遺残は、沖縄諸島最古の栽培植物の遺残で、イネ、コムギ、オオムギ、アワであった。縄文後期から6～8世紀までの3,000年余りは狩猟採集の時代であり、那崎原遺跡の頃から、九州からの農耕植民により、突然農耕が始まったと考えられる。

言語学的に見ると、本土方言と沖縄方言とは同じ言語であり、稲作農耕民が沖縄に移住して、沖縄方言が成立した。アイヌ語はこれらと区別できる。形質人類学の計測的分析によれば、先史時代の沖縄人と近世沖縄人は、本土における縄文人と弥生人ほどの差異がある。アイヌ人と縄文人は同じクラスターに入り、近世沖縄人は

渡来系弥生人のクラスターにもっとも近い。これらの結果は、先住狩猟採集民（縄文系の貝塚文化；安里・土肥 1999）が移住農耕民によって、10～12世紀頃に置換あるいは混合されたことを支持している」。

1) 沖縄県の民俗

沖縄の民俗研究について、源（1972）は、「日本民族学の両開拓者である柳田国男と折口信夫が沖縄に来て、琉球列島の民俗が日本の基層文化を明らかにする上で多大な貢献をすると高く評価したので、敗戦後、沖縄の民俗調査研究が活発になった。また、アメリカの施政権下で、固有の文化が急速に失われる危惧も相まって研究は一層活発になったが、しかしすでに本島中部地域では古老たちの戦前の思い出になってしまった事象も多い。それでも八重山群島や宮古群島にはまだ信仰行事が伝承されている」と記している。彼の記述した雑穀関連の事項を要約して次に記す。

「庶民の常食は甘藷（サツマイモ）や粟（アワ）などであったにかかわらず、年中行事の主幹をなすものは稲作儀礼である。これらの点をもってすれば民俗の上からみて、日本民族の南下した一支隊が沖縄人の祖先であることにまちがいはない。ただ中央文化から遠く離れた多くの孤島群だった関係で、本土ではとうの昔に無くなっている日本民族の古俗が残存しているのである。一方、南方と日本本土との掛橋という見方も出てくる。沖縄は王国であったが、1372年から中国（明）に朝貢し、1609年からは薩摩藩の支配下に入れられた。しかし、薩摩藩の影響はあまりなく、むしろ中国文化の影響を強く受けてきた。餅は祖霊祭の法事にのみ用い、田植儀礼よりも種子おろし儀礼を重んじてきた。宮古島では、イネの餅を作るようになったのは大正のころからで、それ以前は握り飯であった」。

第2次世界大戦まで、「沖縄の庶民の主食はンム（甘藷、サツマイモ）であったが、戦後は輸入したイネが主食になった。サツマイモは17世紀初めに南中国から伝播した。これ以前は、麦や粟が主食で、イネは王朝への献納品として

栽培されていたにすぎなかった。沖縄の戦後の農業は甘藷（サトウキビ）・パイナップル・水稲生産が主なものになったが、甘藷（サツマイモ）の生産は極端に減少、水稲も生産減少に向かってきた。稲作以前の主食は麦・粟で、これらには年中行事としての祭祀が伴うが、17世紀初頭に伝播したサツマイモやサトウキビには豊作予祝儀礼は見られない」。

「稲のことをンニ、宮古・八重山地方ではマイという。沖縄本島ではイネ（米）のことをクミ、沖縄北部、宮古・八重山地方に行くとマイという。最も古いイネは朮に赤い毛がつき、草丈は高かった。粟作りは水田に恵まれない宮古島に多く見られた。粟の播種期は水稲と同じく10月下旬から11月上旬、除草は2月上旬から3月下旬、収穫は5月になった。4月にはアワの初穂祭りアブーリがあった。麦の播種期は9月、収穫は2月上旬から3月下旬にかけてであった。沖縄本島では、初穂祭は2月ウマチー、収穫祭は3月ウマチーであった」。

「欠かせない神供はウンサク・ミシヤグ（御酒）で、米または粟で作った噛み酒であった。大正頃までは処女たちが身を清め、1週間前から歯をよく磨いて作った。旧5月には稲や粟の穂祭りを行った。稲の穂祭りは5月ウマチー、あるいはシチュマ、イニシチュマと呼ぶ地方もあり、八重山群島ではマイスクマと呼んでいた。シチュマ祭りは、十分に熟していない穂の朮の米粒に水を混ぜてシロマシを作り、それを総本家遠祖や村の御嶽の神に供えた。粟の穂祭りはアラバナウマチー・アーシチュマと呼ぶところもあった。

5月5日に、沖縄本島ではアマガシ（オオムギの甘酒）を作って食べた。これはオオムギを煮詰めて、少量の麴を加え、1日水に浸して発酵させたものである。6月の収穫祭では、米を噛んでつくったウンサクという甘酒を神前に供え、神女と村人が共飲する。宮古島では粟の刈り入れ感謝祭が行われた。狩俣では祭りを夏ブーズとか夏ウプナーといった。御嶽に供える神酒はアワで作った。粟作・麦作地帯の粟国島では6月25日にヤガンカシチー（強飯）とい

う折り目がある。八重山群島の稲作地には稲作儀礼のキチガン（結願）祭りがある。これは豊年感謝と祈願の祭りだろう」。

2) 沖縄県の食文化

食文化については、『日本の食生活全集 47 沖縄の食事』（沖縄編集委員会編、1988）から雑穀に関わる記述を要約して次に記す。

「沖縄の文化は、島々で固有に築いてきた物事を土台に、13世紀以降の東南アジア、中国、17世紀以降のヤマト（薩摩藩）、敗戦後のアメリカなどの異文化と交流しながら形成されてきた。祖霊崇拜、来訪神信仰、農耕儀礼などに関わる行事が多く継承されてきている。沖縄本島の中中部にある中頭では、各家でアワを1～2坪栽培して、アワごはん（まーじんむにー）や餅（むち）にしていた。アワごはんはアワの収穫期の6～7月と、12月8日（鬼もちを作る）に、挽いたアワと煮サツマイモ（たんむ）を混合して作った。

瀬底島ではサツマイモ（うむ）、麦、アワを栽培していた。本部村などでは、6月25日の初折目（はちういみ）には、うるちアワとイネ（米）にアズキカリョクトウを混ぜてアワ飯（アワメー）を作り、豚肉の汁と一緒に仏壇に供えた。アワ飯は香りが良く、お腹一杯食べたという。臼で水挽きしたもちアワで作るアワムッチーは粘りがあり、黄色もきれいだ。煮サツマイモやエンドウマメ、アズキ、麦のあんを入れて蒸して食べる。

水田のない宮古島で最も重要な作物はサツマイモ、次にアワ（ゆに）、コムギ、オオムギ、トウモロコシ（とうきび）、ヒエ（きむ）、たかきび（うぶぎゃむ）、ダイズなどであった。アワはいもが不足するときに、野菜がたくさん入った薄いじゅーしー（雑炊）にした。夏にはアワごはん（ばながてごはん）を作った。タカキビではうぶぎゃむむつ（餅）を作った。10月から11月にアワを播種し、同所にサツマイモ（粟中いも）を植え付けた。冬至にはアワやイネ米に豚肉や野菜を加えたななたてじゅしを火の神に供えて、家庭内で祝った。絶海の孤島である与那国島では、サツマイモを中心に、アワ、

キビを栽培していた」。

宮城（1972）の名著には、食生活の記録が詳細に描かれている。粟（ア）に関しては、「温暖乾燥地を好み、耐乾性があり成熟も早いという点から黒島、新城、竹富など田のない小島で盛んに作られ、島民の主食に欠くことのできない重宝な作物であり、貢納物でもあった。粟には糯、粳がある。糯粟にナープームチ粟、ユヌムチ粟があり、粳粟にシッソー粟、ヤスバ粟がある。どちらも主食として混飯、混粥などに使用される。糯粟は黒島、竹富、新城などの田がない島では、時には糯粟の代用に利用され、その料理法は餅、乾肴、アーヌンポンなどである。粳粟は食糧の他、味噌、酒の原料として、なくてはならない。

きび（キン）は雑穀の中でもっとも美味しいものとして重宝がられているが、米や粟程には多作されず、主食としては混飯、混粥程度のものであったので、豊年祭りや特別な時に作ったが、この頃はまったく姿を消してしまった。

もろこし（フームン）は八重山では他の雑穀より少なめに作られ、主として餅、混飯に利用され、たまに味噌を作ることもあった。八重山の酒造りで、イネ米を原料としていたのは与那国、西表などの米産地で、新城、黒島などは粟が原料であったが、大正の頃から外来の破碎米を原料とするようになった」。

泡盛は今日ではタイ破碎米で造られているが、江戸時代にはアワを材料にしていた。大正時代には、イネ米とアワを材料にして、半々に混ぜて仕込むか、アワの仕込みが多かった（萩尾2004）。

得能（2007）は近世八重山の人頭税制における粟納について詳細に記述しており、次に要約する。「黒島は珊瑚礁の島で水田は皆無で、飯米は食料の意で、この場合はいもを示しており、上納はイネ（米）、粟で行っていた。1785年の大飢饉の際に、八重山の各村（島）から多くの頭や百姓が粟のみを奉借している。近世の八重山の全域で粟が栽培されていた。サトウキビとサツマイモは近世以降の作物で、アワ、キビ、タカキビ、ムギなどは古くから栽培されて

いた。アワは早粟、粟、後粟など品種分化があり、また通常畑と切換畑で必ず輪作に入れられていた。イネ（米）は栽培されないので、アワが神饌になっていた」。

3) 沖縄県のフィールド調査

第13回雑穀研究会シンポジウムに参加するため1999年に訪問して以来、フィールド調査を目的として3回訪問したほか、沖縄県の島々は家族とともにたびたび観光目的で出かけた。

①1999年6月5日に小金井から東京羽田、那覇を経て石垣島に向かった。竹富島に渡って高那旅館に着いてあと、島内散策して海岸で昼寝した。台風3号の影響が出始めていた。6日朝は島内見学に出たが、はぐれたので貴宝院に行った。店舗の婦人（60歳くらい）に芭蕉布の作り方とアワの泡盛について聞いた。

・「イーヤチまたはイバチの作り方；材料はもち米4升、アワ5合、アズキ3合（穀物1升到約1合の割合）。波照間島産のキビで代用して、調理した。このモチは搗かないで、2名が対になって、「イビラ」というへら状の道具で、蒸して熱いうちに練るようにして作る。大鍋の中で行う。米粒が見えなくなるほどに練る。米1斗を炊いて8名で練る。豊年祭と種子取祭とでは調理方法が少し異なる。出来上がったモチはハマユウの葉に包む。バショウの葉には、モチがねばりつくので使用しない。ニンニクと一緒に食べるとお腹をこわさない。男性が順次各家を訪問して、捏ねに行くのは、作業に腕力があるからである。ある程度練ったら、イビラをすり合わせるようにする。この作業を「ニーリ」という。粘りが強くなったら、以前は伸展させて、定格に切った。しかし、今日では箱に入れて固める。他所に贈答用として差し上げる。「おやじさん」が切るまで、食べることができない（図9b・c）。

ハビキャ2枚に薄く油（昔はラードを使ったが、今日ではサラダオイルを使用する）を付けて、必要量をつかみ、両手でソフトボール様に丸める。ハマグリ汁にはシマコショウを加え、

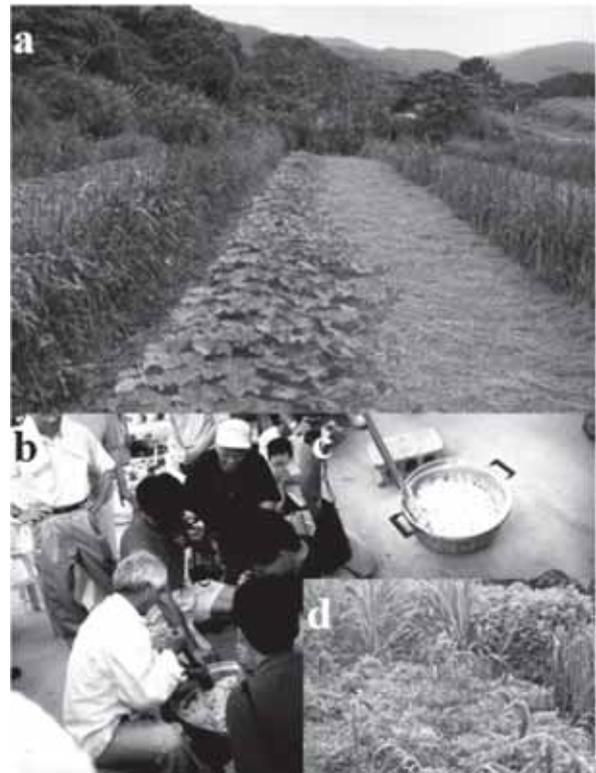


図9 沖縄県の雑穀 a；沖縄県西表島の防風用モロコシ（2002.3）、b；沖縄県竹富島のキビのイーヤチ作り、c；同じく出来上がったキビのイーヤチ（1999.6）、d；沖縄県宮古島のアワ畑（2014.5）

ニンニク（タコ）漬けとともに食べる。

泡盛は、以前はアワでも醸造していたが、酒税がリットル当たりで課税されるようになってから醸造することをやめた。カメに材料を入れておくと、プツプツと発酵してくる。

芭蕉布は芭蕉の葉を伐って、適温で煮る。煮過ぎるとよい繊維が取れず、煮が足りないと不要物が繊維についてうまく採取できない。糸紡ぎは大変で、十分な時間を取らないと、布作りの作業はできない」。

7日は、竹富島から石垣島経由で西表島に行った。マングローブを見て石垣島に戻り、那覇に渡り、沖縄ホテルに泊まった。このホテルの庭には渋沢敬三が南島調査の折、1953年11月17日に植えたライチ（荔枝）の木が育っていた。国際通りに出かけ、アワの泡盛を探したが、見つからなかった。一番値の高い泡盛を試飲して、購入した。郷土料理の店で、ナスチャンプルを食した。8日は、首里城、県立博物館に行き、自然史から民俗の展示を見た。



図10 沖縄県西表島 a; イネの水田、b; 同じく田芋の水田(1999.6)、c; 帰化雑草ザラツキエノコロ(2002.3)

②2002年3月に雑穀栽培調査を行った。4日、東京から石垣島経由で西表島に向かい、竹盛旅館に投宿し、近所のマングローブと亜熱帯植物観察園を見学した。開花から結実中のヤエヤマヒルギ、オヒルギ、メヒルギを見ることができた。5日、やまねこレンタカーを借りて、南風見田浜でハマダイコンの群落を見た。野生生物保護センター、マングローブセンターを見て回った。由布島で水牛車に乗り、昼食に西表産のイノシシを食べたが、あまり脂っぽくはなかった。浦内から白浜まで行って、星砂浜を経て竹盛旅館に帰着した。

西表島では、モロコシを防風用に整然と作付けしていた(図9a)。また、水田ではイネと里芋(田芋)が栽培されていた。ザラツキエノコロが帰化雑草になっていた(図10)。

6日、夜半から風が強く波照間島行フェリーは欠航らしいとのことで、西表島から黒島に行くことにし、民宿黒島に投宿した。自転車を借りて島内を巡った。人口200人に対して、黒牛は約2,600頭飼育されており、仔牛を市場に出

している。たま商店の夫人(50歳代)の話では、数十年前の小学生のころには雑穀を栽培していたが、雑穀はスズメが食べてしまうので、耕作地は牧場にすることにして止めてしまったそうだ。雑穀料理はバショウやゲットウの葉に包んで食べたという。今は、ダイコン、タマネギ、ホウレンソウなど、数種類の自家用野菜しか栽培していない。確かに耕作地は自家周辺にもほとんどなく、放棄されていた。ヒマの実生の株があった。現在、牛の値は三分の一ほどに下落して、飼料代にもならないという。大きな牧場をもっていない人は、飼料を島外から購入している。黒島内を一周したが、雑穀どころか野菜さえも栽培されておらず、耕作地はほとんど見当たらなかった。環境省ビジターセンター、海中公園研究所を見学した。サンゴの展示は素晴らしく、民具や漁具もあった。

7日、仲本海岸の牧場を観察し、黒島から石垣島に向かう。昼前に着き、ペンシヨントノスク(登野城)に2泊することにした。八重山博物館は休館だったので、南島民俗資料館に行った。2代目館長の話聞いた。尊父は石垣市議会議長をされ、多角経営の人だったようだ。展示品の除草具はインドのものとても良く似ていて、前に突くように草を取る。象形文字のような符丁があり、アワの種類や量を表すものもあった。よく使い込まれて、痩せ細った木臼(高さ約65cm)と杵も展示されていた。館長の仮説は興味深く、羽衣伝説(迦陵頻伽)は海洋ルートでインドから伝播したという。シーサー(ライオン)は中央アジア経由で、中国から沖縄に伝播したそうだ。

請福酒造の泡盛博物館に行った。本来泡盛はアワで醸造されていたが、現在はタイ破碎米を用いている。泡盛は3年で古酒と呼ばれる。石垣漁港を経て、離島棧橋に行く。地元出版の書籍を購入し、郵送にしてもらった。ペンションでは夕食が出ないことに気付き、琉球料理の店に行った。

8日、日産レンタカーを借りようとしたら、MT車はなく、すべてAT車だった。今までAT車を運転したことがなかったので、とても

戸惑った。調査旅行ではレンタカーを借りるが、新車にあたり、サイドブレーキの位置とか、自動ロックとか、知らないことが多く、警告音がなって戸惑ってしまうことが多かった。

慶納ナエさん(89歳)は、雑穀データベースによると、以前アワとキビを栽培していたので訪問したが、現在は栽培していない。キビはイネ米と混合して飯に、アワは味噌にしていた。今では彼女しか作らないというアダン葉の草履(さば)を土産に頂いた。

中島タマさん(88歳)は今でもアワを2a栽培していた。種子は17年前に、宮古島(サラ浜)の親類から分譲を受けた。アワは2月に無施肥で散播、訪れた3月初旬には20~30cmに生育中であった。5月末に収穫する。イネ米と混合してアワ飯に、ダイズと混合して味噌を作っている。また、アワ穀粒を臼で搗き、挽いて、美味しい神酒を醸すそうだ。これは4カ所の宮(御嶽)に供出する。6月1日に祭事があり、この際に供える。アワの歌が3つあるそうだ。2袋に50穂ほど保存してあったので、4穂を分けていただいた。不透明の白ビニールと黒のビニール袋に入れて、納屋に吊るして保存してあった。今年2月に播種した残りであるが、発芽力があり、来年播種することもできるとのことだ。

八重山民俗園の民家を見学してから、川平に向かった。高屋英良さんはキビの栽培を10年ほど前に止めた。川平ではもう誰も栽培していない。ペンションに帰着してから、公設市場に行った。波照間島産のキビが1kg 1,200円で売られていた。3月現在、播種が済んだところで端境期であり、6月以降に新キビが市場に出る。波照間島産が最も美味しいが、石垣島白保でも少しは栽培していると店の婦人は言っていた。

9日、石垣島から竹富島に渡った。内盛正玄さん(78歳)はアワとキビを栽培していた。もちアワは12月20日に約3a(2.5a+0.5aの2筆)播種した。その後、除草を兼ねて2回間引きする。除草具は石垣の民俗資料館で見たものと同じものであった。この道具は深い根をもつ雑草を掘り、浅い根の雑草を切り払う形になっている。早生もちキビは2月5日以降に2a散播し、

その後間引いた。アワ・キビは乾燥に強いが、今年は雨不足で、ニンジンなどには灌水していた。アワはもちイネ米と混合してイヤチを作り、神祭りに供える。このためにアワを作り続けている。そうでなければ、キビの方が、味が良いので、多く栽培するだろう。キビはイネ米に混合して、もちもちして美味しい飯にする。ダイズは沢山穫れていたが、今はその品種がなくなったので、小浜島の知人が試験場に問い合わせたら、古い在来品種があったので、茶わん一杯ほど分けてもらい、増やした。ヤギを飼っている。高那旅館の近くにもアワ畑3aがあったが、耕作者はわからなかった。

小浜荘の隣の住居敷地内にアワ4aが作付けされていた。根原正幸さん(80歳ほど)の畑だ。アワは半分間引きして、移植してあった。しかし、雨がなかったので、ほとんど活着していない。西表島に車2台分出荷するとのことだったが、よく聞き取れず、不確かであった。アワもキビも散播して、除草を兼ねて株間15cmほどに間引く。草丈10~35cmほどで、乾燥か施肥むらかで個体間の生育の差が大きい。石垣島経由で昼過ぎの航空便で那覇に向かった。10日、博物館に行き、午後の航空便で那覇から東京に帰った。

③2002年6月に雑穀栽培調査を行った。21日、東京から那覇、石垣島経由で竹富島に向かった。石垣島小波本の高峰方祐さん(65歳)は退職後に、五穀を栽培するようになった。収穫までの月数は、麦5カ月、もちキビ3.5カ月、アワとマメ7カ月という。根原正幸さんから、(アワは収穫乾燥中であつたので)畑にとり残した穂を3本もらった。本年はアワ穂にカメムシがついて収量が悪い。エノコログサやオオエノコログサも近隣に生育していた。

新田長扶さんもアワを乾燥中であつた。大浜太郎さんはムチアワをイネ米と混合して飯にしていた。アワ飯は4~5日もつが、キビ飯は長持ちしないという。内盛正玄さん(78歳)は、アワは12月に播種、6月中旬収穫し、キビは2月播種、5月下旬に収穫する。したがって、アワは近日収穫予定だが、キビはすでに収穫して、

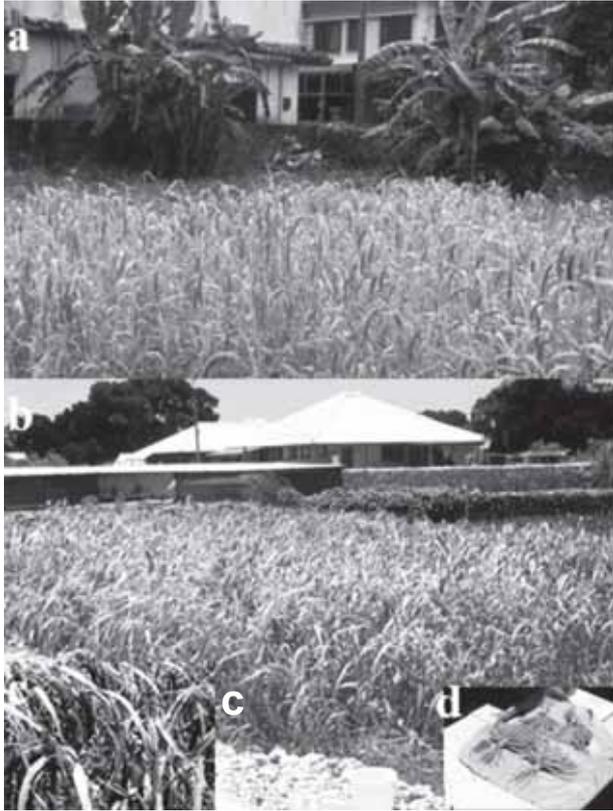


図11 沖縄県竹富島 a; アワ畑 (1999.6)、b; 別のアワ畑、c; アワの穂、d; 収穫して乾燥したアワ (2002.6)

脱穀収納してあった。大山さんはもちアワを自宅近くの囲った常畑2a、2筆で栽培し、種取祭に提供していた。アワの穂は30～40本を束ねて乾燥させておく。縁側に1mほど積んであった(図11、図12a)。

22日、内盛さんからアワとキビを分けてもらい、その後、竹富島から石垣島へ、さらに波照間島に向かった。星空荘で自転車を借りて、村内を探索した。上盛政弘さんは壮健だが、記憶が不鮮明だという。この方の栽培していたキビが美味しいとの評判で、普及したという。以前にはアワに似て黄色の穎をもった品種もあったが、今は無くなった。島内各所に0.5haほどのキビ畑があった。すでに刈り入れられており、畑は耕起されていた。3カ所以上を確認し、落ち穂を拾った。

名石集落に行くと5月末に収穫しており、5戸に青シートに広げて脱穀したキビが干してあった。このうちの1戸を訪ねて、キビの研究をしている旨話したら、快く種子を分けて頂けた。収穫したキビは島内土産物屋や石垣島の市場な



図12 沖縄県のキビ a; 竹富島のキビ畑 (2002.3)、b; 波照間島の脱穀したキビの穂、c; 乾燥中の雑穀したキビ種子 (2002.6)

どに出荷している。夕方の船で石垣島に戻った。23日、石垣島から宮古島経由で、東京に帰った。

④2007年6月、目的を知らずに請われるままに来島した。22日に石垣島に着くと、石垣さんや増田昭子さんほか5名が出迎えていて、すぐに自動車2台で、平久保に向かった。途中、白保中学校あたりで1名が加わった。

集落の民宿浜遊に着くとすぐに、雑穀料理を主に夕食が出た。イネとキビ(5:2)および、うるち米とモロコシのおにぎり、もち米・アワ・アズキの混合餅、キビ餅の4種類がハマユウの葉の上に置かれていた。葉の下部の白いところを輪切りにして広げた皿(約15cm×20cm)である。モズク酢の物、海草のあえ物、ハイビスカスのジュースも出された。主人の米盛三千弘さんのアコーディオン弾き語りは素晴らしかったが、眠くて起きていられなかった。あまりに暑くて眠れなかったので、100円エアコンを2時間つけた。漆黒の村に、満天の星だった

ようだ。

23日朝は、畑にシマラッキョやサガリバナを見に行った。トゲイモ（くーがも）は5月初めから6月に植え付ける。直径3cmで長さ10cmほどであったが、上手に栽培すればさらに肥大する。イモの皮はめくるように剥ける。消滅しそうな品種だそうだ。

その後、午前中に石垣まで送ってもらい、レンタカーを借りた。離島桟橋は大幅に改修されて機能的になり、旅情がわかなくなった。明日休みということだったので、なじみの店でサータアンダーギーを残っていた11個全部買った。書店に行き地元出版の書籍を買った。八重山民俗園では、昼食に牛汁セットを食べた。飯、牛汁、ジーマミ豆腐、モズク、ダイコン壺漬け、ジュース付きであった。川平に向かう途中で、御神崎灯台に寄った。テッポウユリが多いところで、すでに果実になっていた。海岸に沿って平久保に向かい、民宿浜遊に着く。

国の天然記念物サキシマシタンを見に行ったが、イカ漁の浮きにするために、盗難に遭い、根が切り取られていた。根を水に浸すと赤い汁が出るから浮きに良いということだ。さらに、この木は空洞化し、そこにハチの巣がつけられて、枯死しそうな状態であった。米盛さんの畑にもサキシマシタンが7本植えてあり、これらの樹下には実生が芽生えていた。この林地の南の畑に、アワを10月に播種し、雑穀を復活する意気込みだ。

夕方、サガリバナを見に行く。開花期は1週間ほどで、1、2輪咲いていただけだ。一夜限りの花はキリギリスに食べられる。浜辺にエノコログサが1個体生えていた。半月の夜空に惑星は美しかった。米盛さんは独学で三線や獅子頭も作るようになり、獅子舞の復活のために平久保小学校の先生に作り方を教えている。

24日朝は、平久保から白保に向かい、小濱さんの畑に行った。農耕用の馬が2頭いた。モロコシは生育良好で、収穫し始めていた。脱穀はサンゴの塊のギザギザを利用してで行っており、良いアイデアだと思った。アワは発芽不良で、山梨県西原産のヒエは生育不良だった。

ハトムギの生育は良好、竹富（宮古）産のキビは成長不良で、草丈は低かった。石垣空港に戻り、宮古島経由で東京羽田に帰った。

石垣島は土地バブルで、売地が多く、リゾート開発が進んでいる。平久保半島の東海岸は国立公園に指定され、西海岸は開発会社が買い占め、道路整備が進んでいる。現在、平久保半島は西表島よりも海水が美しいという。入域制限をして保全すべきだろうが、米盛さんはエコミュージアム創りをしたいと言っていた。

⑤ 2010年8月1日～6日に、沖縄本島の中北部の有機農家の調査に行ったが、この機会に雑穀栽培についての見聞は広がらなかった（木俣2011）。

⑥ 2012年2月11日～14日に観光で沖縄に行った。13日に竹富島の港近くの畑で、古老（内盛さんか）がアワとキビを栽培していると聞いた。2011年は雨が多くて、キビの収穫は少なかったという。

⑦ 2014年5月に観光で宮古島に行った。10日、宮古島空港の近くでモロコシの畑2か所を見た。畑の囲い防風用で、15個体ほど、およびその種子がこぼれた数個体を確認した。雑穀（キビ、徳島産）の価格は200g/380円。宮古島産の雑穀は販売されていなかった。JAあたらす市場やイオンでも五穀米などの販売が見られたが、地元沖縄県産はなかった。伊良部島の港近くでアワ畑、0.3a、50個体ほど、逸出モロコシ2個体も見た（図9d）。

⑧ 2017年3月4日～6日の観光旅行では、雑穀関係の見聞はなかったが、なごアグリパークでは、その経営趣旨「沖縄発の健康、美容、長寿をお届けします」に賛同した。産物店舗やレストランだけでなく、温室や加工支援施設があり、新製品作りを自ら加工機械を借りて試してみることができる。経営責任者は沖縄美ら海水族館で課長をしていたそうだ。

⑨ 2017年に中曽根さんから種子分譲の依頼を受けて、沖縄県収集のキビなどを戻した。沖縄では、もうほとんど在来雑穀を栽培していないそうだ。関連して、横山隆一さんからイネ品種の入手について相談を受けた。西表島の伝統行事で使う綱引きの材料が「台中46」であり、現地では種子が失われて縄をなうことができない。そこで西表の祭事の担当者から、星さんが種子を探すように依頼されたという。

文献を検索したところ、琉球大学で研究材料に用いた論文は見つかったが、何十年も前の論文なので、当事者は退職されているだろう。農業研究機構のジーンバンクで「台中46」を検索してみたが、見つからなかった。雑穀研究会会長の竹井恵美子さんにこの依頼について話したところ、品種名は「台中もち46」ではないかと助言を受けた。再度、データベースを検索したが、なかなか見つからず、結局「台中糯46」という品種名で登録されていることがわかった。品種名の正確さが求められ、命名が言霊を宿す重要さを思い知らされた。ありがたいことに、教育研究目的として、ジーンバンクから分譲を受けることができた。

4) 沖縄県の小括

昭和5年前後頃(1920～1935年)の食生活を見ると、沖縄本島でも麦、アワ、サツマイモの栽培が多く、飯や餅に調理して食べていた。宮古島では、アワ、ヒエ、モロコシが栽培され、与那国島ではアワ、キビが栽培されていた。主要な食材は第2次世界大戦の頃まで、どこもサツマイモだった。イネを栽培するために、竹富島などでは西表島への「通耕」によって水田耕作が維持されていた。水田ではサトイモ(田芋)も栽培されていた(図10)。

昭和35(1960)年頃の民俗事象からみると、常食はサツマイモやアワであるにもかかわらず、年中行事は稲作儀礼であったので、沖縄の人々の祖先は九州から南下した人々だということになるという。しかし、アワの初穂祭りなどもあり、稲作儀礼がすべてということではない。昭和50(1975)年以降も、雑穀は沖縄本島、各

島々で栽培されており、アワ(54系統)、キビ(32系統)やモロコシ(14系統)が収集されている。これらの雑穀在来品種は多様で、明瞭な地方名をもっていることが多かった。

フィールド調査でも各地で、上記3種の雑穀は小規模に栽培されていた。しかしながら、近年では、沖縄本島の公設市場などで販売されている波照間島のキビ生産を例外として、栽培がほとんど見られなくなっているようだ。中曽根さんや星さんのように、改めて伝統的な栽培植物を復活しようとする人々もおり、その活動に期待したい。

4. 雑穀栽培の歴史

日本の先史時代の編年は土器の様式によって決められてきた。現代ではC14年代測定でよほど正確に編年ができるが、文書すらない時代の土器は有益な時間スケールであったのだろう。しかし、時間は本来連続的に流れてゆき、空間はおおよそ連結しているので、土器様式によって、縄文時代と弥生時代を明確に区別し、さらに、稲作があれば弥生時代、稲作がなければ縄文時代だと決めるには問題がある。

菜畑遺跡は縄文時代から弥生時代につながる層序があり、縄文晩期末という同じ層序に水田稲作とアワ畑作があった。近隣の板付遺跡も縄文遺跡の上に弥生遺跡が重なっており、環濠の外に水田遺構が発掘されている。菜畑遺跡の水田稲作を縄文晩期末とし、板付遺跡の水田稲作を弥生早期と位置づけたようだが、水田稲作は「弥生時代」として区別したい考古学者は、どうしても菜畑遺跡の水田遺構も弥生早期にしたいようだ。まるで柳田民俗学の稲作単一民族説の偏見に依拠しているかに見受けられる。

九州の遺跡からの雑穀発掘事例を菜畑遺跡以外に探してみても、見つからない。九州遺跡研究会(2009)による『九州古代遺跡ガイド』には、縄文から古墳時代までの遺跡紹介において植物遺残に関する記述がごく少なく、立派な博物館に収蔵されている土器と金銀財宝に関しての紹介ばかりである。その時代の人々の食生活には考古学者の関心が薄いのだろう。

鹿児島県霧島市の上野原遺跡では縄文早期(約9,500年前)の竪穴住居跡が見つかり、日本最南端の最も古いムラとされた。小山(1978)によれば、縄文時代中期には関東・中部から東北地方にかけて人口が多く、近畿・中国、四国地方は少なかった。ただし、九州地方は2,000~1万人の居住が安定的にあったようだ。

縄文早期の大平山元I遺跡の土器(約1万6,500年前、青森県)は今でも世界最古に近い土器であるので、地理的に見て、土器は日本で独自に生まれたのだろうか。あるいは、中国湖南省では約1万8,000年前、ロシアのシベリア(グロマトゥーハ遺跡)でも約1万4,000年前の土器が発掘されたというから、土器製作技術が大陸から伝播したのか、各地で技術が個別に発明されたのか、不明である。日本には火山が多く、焼かれた土が固くなる現象を見て、独自に土器づくりの技術を得たのだという意見もあるようだ。

縄文時代のイネ科雑穀の利用に関しては、高瀬(2009)が丁寧にまとめているので要約する。

「アワの検出例は非常に少ないが、レプリカ法では少なくとも縄文晩期(3,220年~2,350年前)までは遡る可能性がある。キビはアワとともに中国や朝鮮半島では新石器時代の代表的な作物であるが、縄文時代の日本列島では出土例が非常に少ない。縄文晩期後葉~弥生時代以降は信頼性の高い出土事例が若干増加している。ヒエは縄文早期(1万1,500年~7,000年前)から利用されてきたようで、縄文中期(5,470年~4,420年前)には種子が大型化している。縄文中期中葉~後葉試料の放射性炭素年代測定の結果は紀元前3千年紀であり、調査所見と整合している。ヒエの出土量は一貫して東北地方から北海道地方で多く、イヌヒエから栽培化に向かったと考えられる。ロシア沿海州の新石器時代の炭化ヒエ属、韓国の紀元後千年紀前半には栽培ヒエが存在していた可能性がある。これらからして、北日本を中心にしてヒエの栽培化が進んだ可能性が高い。

縄文晩期後半から弥生前期にかけてオオムギが利用されていた蓋然性は高いが、弥生時代に入っても麦類は出土事例が散発的であるので、

麦類の利用は少なかったのかもしれない」。

小山修三(芳賀・石川監修1998)の縄文時代に関する見解を次に要約する。

「日本文化の基層としての縄文のイメージはいま大きく変わりつつある。そのきっかけとなった青森県三内丸山遺跡の面積は38ヘクタール、前期から中期末まで1500年にわたって営まれていた。集落は祭祀、墓地、住居、貯蔵、廃棄のための空間が整然と区画され、六本柱の楼観をはじめ大きな集会場や高床倉庫群が建てられおり、高度な建築技術があった。発掘された住居址の数は600ほど、最盛期の人口は500人を越え、社会・経済組織が複雑化していたと推測できる」。

「縄文時代は狩猟採集段階にあり、農耕は水田稲作が弥生時代に大陸から導入されて始まったと考えられていた。しかし、縄文時代は氷河期の終わりとともに始まる温暖な気候に適応した文化で、植物食の加工に適した土器をもつ。土器の出現は新石器時代のマーカーの一つで、世界的にみれば、農耕が存在するのが常識だが、『日本は特殊』でそうならなかったという考えが主流であった。この見解に対して、縄文時代に農耕が行われていたという説は比較的早くから出されていた。縄文中期農耕論は、この時期、目立って多くなる打製石斧は土掘り具で、農耕を示唆するとの説を嚆矢とし、焼畑農耕、クリの管理栽培、芋栽培などの説が出された。ところが、実証を重んじる考古学は栽培植物の明確な証拠がないとして、縄文中期農耕論は否定してきた」。

一方、「中尾(1967)は照葉樹林文化論を提唱し、東アジア全体からみて、日本では稲作の導入以前、つまり縄文時代に半栽培、根栽、ミレットという農耕段階があったとの見解を示した。縄文と弥生を分ける鍵となる植物とされていたコメ {イネ} は、たまたま縄文の文化層から発見されることはあっても、偶然の混入として評価されなかった。もっとも古い発見例は中期(岡山県姫笹原遺跡)のもので、中期以降からの件数は増えつづけており、後期になるとその分布は青森県風張遺跡にまでおよぶ。コメの

初現がかくも早まった原因の一つは、原産地の想定が変わったことである。熱帯性のコメの原産地はインドあるいは雲南、アッサムにまたがる東亜半月弧とされていたが、最近では中国長江中・下流域という説が有力になり、年代も古くなってきた。DNA分析の結果からみて縄文米は「熱帯ジャポニカ」とよぶべき陸稲で、弥生の水稲とは別系統だと考えている」。

また、「三内丸山遺跡では前期層から大量のプラント・オパールが検出され、これが野生のイヌビエであったとしても、収穫量は栽培とそう変わらず、ヒエが積極的に利用されていたか、さらに、住居の覆土から大粒のヒエが検出され、栽培があったと推測できる。走査電子顕微鏡を使って植物性炭化物を調べたところ、北海道から東北にかけての多くの遺跡でヒエが検出された。とくに、青森県富ノ沢遺跡から200粒以上の炭化ヒエがあった。これらの証拠により、阪本(1988)が言うように、ヒエの栽培起源は日本で、縄文人が開発した可能性が高い」。

青森市で環境教育学会が開催された際に(2011)、三内丸山遺跡を見学しに行った。ここは吉野ヶ里遺跡に引けを取らないほどの規模であった。私は北海道から東北地方の雑穀調査でヒエ属植物も収集して、静岡大学の佐藤洋一郎研究室の院生(当時)の野澤樹さんに多くの収集システムを提供した。収集システムを観察するに、雑草といえども栽培型よりも大きい種子をつけている系統もあった。

一方、九州の焼畑で重要な作目であったヒエに関しては、椎葉村の人々から特に詳しい解説を求められたので、次のように紹介した。

1. 野生種; 1) タイヌビエ、ヒメタイヌビエ、2) イヌビエ、3) ヒメイヌビエ
2. 栽培化されたタイヌビエ(中国雲南省)
3. 世界的分布; イヌビエ、コヒメビエ祖先野生種
4. 栽培種; ヒエ、インドビエ(藪野友三郎; 山口編 2001)
5. ヒエの品種; 東北農試収集 131 品種。九州の品種はない。中国東北地方 7、朝鮮 5、台湾 1 含む。

6. 最近、モチ性品種も開発された。

ヒエは穎が固く、保存性が良いが、加工に手間がかかる。

1. 黒蒸法: 子実を水洗し、浸潤、こしきで軽く蒸し煮する。その後、天日か火力で乾燥後、白などで精白する。製品は黄黒褐色になり、精白歩合は高く、長期貯蔵に耐える。クロヒエと呼ぶ。
2. 白蒸法: 水洗浸潤しないで、蒸し煮してから乾燥して、精白する。白黄色だが、長期貯蔵はできない。
3. 白乾法(大割法): 水洗浸潤しないで、天日乾燥を軽く行い、精白する。白色で味も良いが、精白歩合が低い。貯蔵は1年以内。シロヒエと呼ぶ。
4. 調理: めし、しとぎ、粥と雑炊、どぶろく、煎餅、五平餅、ヒエ味噌、ヒエ醤油など。(関塚 1988、大野・畠山 1996、庄村 2000)

宮本一夫(佐原・都出編 2000)によれば、「ソバは北海道南茅部町ハマナス野遺跡の前期末{縄文時代}の層から検出された例がもっとも早く、花粉分析の結果をみると本州で前期後半から急に量が増え、焼畑のような状況下で栽培されたという見解がある。アワは北海道白尻遺跡(中期末)と青森県風張遺跡(後期)、ここにはキビらしいものもある。ムギ類も岐阜県ツルネ遺跡や京都府桑飼下(後期)など、いくつかの報告がある。こうしてみると、日本の主要な穀類のほとんどは縄文時代にはそろっていたことになる。縄文時代に東日本ではヒエ、西日本にはコメ栽培があり、栽培形態は東南アジアの山地にみられるような作物が混植された畑ではないかと考えられる」。

コムギの長崎県筏遺跡の事例が正確であるとすれば、その立地と時期からすれば、おそらくは縄文晩期後葉から本格化する稲作農耕の伝播と同様に、朝鮮半島の雑穀農耕とともにもたらされた可能性が高いであろう。オオムギは長崎県の脇坂遺跡(後期中葉)、熊本県上ノ原遺跡(晩期初頭)から出土している。ヒエとキビは見つかっておらず、アワは大分県の大石遺跡(晩期後葉)、ソバは長崎県の伊木刃遺跡(後期)か

ら見つかった。

日本の出土例は関東から中部地域であり、今後の検討が必要であろう。その意味で、ヒエ、アワ、キビは北海道から東北に出土の分布が集中しているところが興味深い。晩期後葉のアワ、キビの西日本の出土例は朝鮮半島からの本格的な稲作農耕に伴う雑穀である可能性もあり、縄文農耕の事例としては除外する必要があるかもしれない。日向エンバクはいまでもあるのだろうか。残念ながら聞き及ぶことはなかった。

九州の北部（長崎、佐賀、福岡、大分）は北中国からの文化伝播の窓口であった。『三国志』（陳寿、前3世紀、今鷹・小南訳1993）を見ると、日本人のことは「烏丸鮮卑東夷伝」の一部「倭伝」に次の記述がある。前3世紀はそろそろ弥生時代が始まる頃である。すでに稲作を行い、養蚕を行っていたと次のように記述（要約）されている。「倭人は、帯方郡の東南の大海の中におり、山がちな島の上にそれぞれの国邑を定めている。もともと百余国があつて、漢の時代に中国へ朝貢に来たものがあつた。現在、使者や通訳の往来のある国が三十国ある。帯方郡から倭に行くには、海岸にそつて船で進み、韓国を経、南に進んだり、東に進んだりして、倭の北の対岸である狗邪韓国にいたる。そこで初めて一つの海を渡る。その距離は一千余里。対馬国につく。南の女王が都している邪馬壱国までは、水路十日、陸路一カ月がかかる。禾稻や苧麻を植え、蚕をかってそれを糸に紡ぎ、倭の土地は温暖で、冬夏にかかわらず、生野菜を食べ、誰もがはだしである」。

この頃に書かれた個人の著作物としては最古の農書『汜勝之書』（汜、前1世紀）には、漢の時代の中国黄河中流地方の乾燥地で普及していた乾燥農法の知見に基づき、アワ、キビ、ヒエなどの穀物栽培法が詳細に述べられている。

また、現存する最古の料理書『齊民要術』（撰者、賈思勰）は、後魏の末年から東魏の初期（5世紀後半から6世紀前半）に書かれたようだが、アワ、キビなどの雑穀の美味しい料理法、醸造法などについて述べている。

『魏書』（6世紀半ば）が書かれた前後におけ

る北九州の縄文晩期から弥生時代早期に連続する炭燵遺跡で発掘された植物遺残をめぐって、佐々木（2013）は次のように概要をまとめている。九州の遺跡は縄文から古墳時代までの複合遺跡が多い。炭燵遺跡や板付遺跡の景観を観察するにつけ、環境の良いところに人々は何千年も入れ替わり、立ち代わり住み続けてきたと理解できる。

「稲作の日本への伝播経路は3つあり、i) 中国江淮地域あるいは長江下流域から朝鮮半島中南部を経て九州北部に至るルート。朝鮮半島に伝播した水田稲作文化は、北方から南下してきた炭燵作をともなう遼寧青銅器文化とセットになり、弥生文化の原型を形成した。ii) 長江下流域や江南地方からジャポニカ型イネをともない、直接北西九州に向かうルート、iii) インドネシアのブルに似た熱帯ジャポニカ型イネとオーストロネシア型の冬作稲が南部九州に至ったルート、などが考えられる。弥生の水田のイネは変異が大きく、雑草も多く生育していた」。

「水田稲作農耕が北九州に伝来した縄文晩期には、東の亀岡式土器文化圏（落葉広葉樹林帯）に多くの人々が居住し、狩猟・採集・漁撈に基礎をおく縄文文化が栄えていた。他方、西の突帯土器文化圏（照葉樹林帯）は縄文文化の辺境にあり、有用植物の半栽培や炭燵農耕を営む初期農耕社会を形成していた」。

「縄文後晩期に西日本では炭燵農耕と原初的な水田で稲を栽培する〈雑穀栽培型の稲作〉がすでに展開していた。在地縄文人と渡来した人々との間に、対立、棲み分け共存、共生もあり、縄文人は水田稲作農耕を積極的に受け入れて、弥生文化が急速に形成されていったと考えられる」。

さらに、九州の炭燵についても丹念に調査して、5類型に整理しており、表2にまとめて示している（佐々木1972）。北部は小規模で、ソバ、アワ、ヒエ、麦とイモ・マメを輪作していた。九州を横断する火山帯では焼き炭燵は行われていなかった。中部（熊本、宮崎）は山深く、第2次大戦後まで大規模な炭燵が広く行われ、ソバ、ヒエ、麦などの穀物とイモが自給栽培されてき

表2 九州の雑穀の特徴

佐々木高明 (1972) より整理

ブロック	分布県	焼畑の呼称	特徴
北部	福岡、大分、熊本 九州山地ノコバ型	ナギノ、ノサク	輪作形態による分類；ソバ⇒アワ⇒イモ・マメ⇒イモ ソバ・ヒエ・ムギ⇒穀類⇒マメ 穀類⇒イモ (マメ) 小規模 焼畑はない。
火山地帯 中部	国東半島から島原半島 熊本、宮崎	コバ・ヤブ、コバ、ヤボ・コバ	輪作形態による分類；ソバ・ヒエ・ムギ⇒穀類⇒マメ⇒イモ (マメ)⇒イモ 山茶の利用 焼畑後5~6年目に自生繁茂) 大規模で、雑穀栽培が多い。麦 雑穀・イモで自給的。 断続的で焼畑農家は少ない。
南部 沖縄	鹿児島 沖縄、八丈 根菜型	ヤツマツ、コバ・ノバタ アキケーバル	輪作形態による分類；イモ⇒イモ (アワ)⇒イモ (アワ)⇒イモ

敗戦後(1950)、食糧難で、焼畑は一時的に再生し、全国山村で数万町歩に及んだ。
戦後の造林事業で、焼畑適地がなくなった。過疎化(1965)で人口が少なくなった。
北上山地アラキ型、出羽・上越カノ型、飛騨・赤石・丹沢・山陰ナギハタ型、四国・九州コバ型、沖縄根菜型。

た。また、山茶の利用は特徴的であった。南部の鹿児島県では焼畑農家が少なかった。沖縄はおおよそイモが中心に栽培され、輪作途中にアワが加わる程度であった。これまでの常民の食生活史を考えると、今日のイネ米だけの飯は敗戦後、この数十年のことにすぎないという歴史的事実が忘れ去られているようだ。

九州の焼畑を含め全国的に近・現代の焼畑経営を見た場合、切替畑は明治期の地租改正で一時的に拡大し、伝統的焼畑とは異なる開発圧を加えたのだろうか。さらに、第2次世界大戦中と敗戦後、食糧難で焼畑は全国的に増加した。その後、しばらくして、拡大造林の政策が始まり、焼畑適地がなくなり、また都市に出る人々が多くなり、山村は過疎化し、人口が減少し、さらに一層、商品経済に組み込まれることによって、自給的農耕も衰微した。この結果、伝統的な山村の農耕に重要な位置を占めていた雑穀栽培は急減することになった。

椎葉村の焼畑に関して、椎葉村史には「縄文時代後期に樹相が急激に変化し炭片が増加することから、焼畑に伴う森林破壊が推定されている。「食糧を得るためにまず焼畑を拓いたであろう。自然破壊の始まりであろう」。幕藩時代には規制されたが、明治期に拡大し過ぎて、椎葉村森林保護法(1892)を制定したという。一方、西臼杵郡役所の焼畑維持の答申によれば「戦時下の本村農家は、不足する食糧を、焼畑作の拡大と芋・甘藷によって補い」、「江戸末期；水田2反歩あまり、畠50町歩、焼畑500町歩」と書いてあるが、現在の強引な森林破壊的な「焼

畑」とは区別せねばならない。伝統的技術による共生的焼畑は遷移の過程で、生物多様性を高めている。家族や地域社会協働のレベルでは、100年ほどの周期なら、自然共生的である。現在のアグリビジネスのために大規模に森林を焼いて、牧場を開発し、飼料を作り、商品としての肉食を拡大する手法とは異なる。

さらに、アジア地域の焼畑を比較して、九州の焼畑の位置づけを検討したい。朝鮮半島との関係史のなかで、焼畑の作物複合として、アワやノイネが九州に伝播したと考えられるが、高(2001)の朝鮮における火田民についての説明要約を次に記す。

「中国の火耕田は東北部の朝鮮との国境地帯で多く行われていた。朝鮮の火田は平地以外の山野で広く行われており、特に中部以北では耕作者数が多かった。火田の始まりは新羅時代以後とみるのが一般的である。朝鮮における火田耕作の発生、普及、増加は自然災害(旱水災、台風、地震)、戦乱(壬辰倭乱、丙子胡乱、東学乱)などのために、糊口の策として入山し火田を行ってきたのが起源である。高麗末期から李朝時代には火田民が増加しすぎたので、李朝政府は禁令を出した。火田耕作は、ジャガイモ、トウモロコシ、アワ、エンバク、ソバ、アズキ、ダイズなどの食用作物、大麻や煙草なども栽培していた。本格的に火田が増加したのは、日本の植民地時代に、土地調査事業(1916~1924)が行われて以来である。日本の焼畑は、最初は未開山岳地方から漸次全国に波及して、戦国時

表3 焼畑の特徴

地域	類型	特徴
南アジア		
東南アジア大陸部	根菜型	イモを主作物とする。もっとも古い焼畑の文化層。 根菜型⇒雑穀栽培型⇒オカボ卓越型
	島嶼部 オカボ型	熱帯森林地域、主作物はオカボ。オカボ化現象はそれほど古い時代ではない。 根菜型⇒オカボ型
インド	雑穀栽培型 オカボ卓越型	サバンナ地域、アフリカ起源の雑穀。 オカボ随伴雑草からインド起源の雑穀が栽培化された（二次的、三次的に）。
日本	雑穀栽培型	オカボ化現象が進行していない、稲作以前の大陸部の型。中国江南の山地焼畑が関連。 照葉樹文化、狩猟採集を広くに営む。 一家族当たりの焼畑面積、1.4~1.8ha。一戸当たり5~20haの土地が必要。耕地の造成と除草に大きな労働力がある。人口が増加すると、森林過伐・休閑期間の短縮により、森林破壊が起こる。 低山・平地では縄文文化が弥生文化（水田稲作）に変わる。

代には乱を逃れて隠居する落郷人の集団処として各地に存在した。明治維新前、幕府時代にも焼畑が盛んで制限論もあった。焼畑は集約的農耕地に代わっていき、近代になると茶畑、桑畑、三椏、みかん山、牧草地、杉山など近代的商品生産の場として発展していく。この過程において焼畑（火田）農業は終焉を迎えるようになった。

朝鮮半島の焼畑耕作が、新羅以降ということなら、この時代に日本の九州に焼畑が伝播したことになる。この時代には新大陸起源のジャガイモやトウモロコシは伝播していないので、アワ、エンバク、ソバ、アズキ、ダイズが作物複合として伝播したということか。陸稲については栽培の記載がないから、陸稲は朝鮮半島経由ではないということになるのか。近代以降の歴史分析が著述のほとんどであるので、先史時代については不明・不確かである。今後さらに朝鮮半島の先史時代の文献調査、検討が必要である。

落合（1996）は韓国済州島の調査を1993年に行い、アワ27系統、ヒエ17系統、モロコシ3系統を収集している。この島は火山灰土壌で、イネ米の生産量は少なく、韓国本土から移入している。したがって、昔から主食は雑穀とダイズであった。雑穀の調理法は一般に飯、粥、餅で、他にイネ米、ソバ、オオムギ、サツマイモを混合して調理する場合もあった。阪本寧男らの1977~1978年における調査では、韓国本土ではヒエ栽培がなく、済州島の1村だけで栽培されていたにすぎなかった。

同じく近隣の台湾における雑穀栽培調査は竹

井（2010）が2007年より継続している。2009年の調査では、タイヤル族ほかアワ、キビ、モロコシ、台湾アブラススキ（多年生）、ジュズダマを小規模に栽培していた。中正村のブンス族村長はアワ、台湾アブラススキ（多年生）ほか、各種の穀物や豆類を栽培していた。ここではキビは失われ、シコクビエは確認できなかった。陸稲の栽培は日本統治以後に始まったという。

佐々木（1971）はアジアの焼畑の特徴をまとめている（表3）。東南アジア大陸部は根菜型から、雑穀栽培型を経て、陸稲卓越型に至った。同じく島嶼部は根菜型から陸稲型に向かった。インドでは、アフリカ起源雑穀を中心とする雑穀栽培型、陸稲卓越型が見られる。オカボ随伴雑草からインド起源雑穀が栽培化された。日本の焼畑の類型は、北方から順に、5つに分類できる。i) アイヌ族は河原の草木を焼いて、雑穀を栽培、ii) 東北地方は開墾して常畑化するアラキ型、iii) 北陸地方は小規模で単純な輪作体系のカノ型、iv) 中部地方は雑穀中心で麦・イモがないナギハタ型、v) 西日本は複雑な輪作体系をもち、稲作に伴って伝播したと考えられるコバ型である。ナギハタ型が古い方式と考えられる。

平成13年度から15年度（2001~2003）まで、財団法人農産振興奨励会が農林水産省の助成で、新形質米や雑穀などの調査を行った。私も専門委員であったので、報告書にある九州関係の調査結果を次に要約引用しておく。椎葉村の雑穀と焼畑についての概要も記載されてい

るが、内容は上述したことで尽くされている。ただし、九州沖縄農業技術センターの手塚隆久さんは1996年3月に大分県、1996年に熊本県、1997年に熊本県と宮崎県において遺伝子源探索をしている。この結果では、ソバ栽培はかなり維持されているので、イネ科雑穀について記す。

「収集したのはソバ20点、アワ5点、キビ4点、ソルガム3点、ヒエ2点、トウモロコシ2点、ハトムギ1点であった。大分県耶馬溪の山口さんはハトムギを30数年前から自家用に栽培していた。ハトムギは6月上旬に転作水田に播種し、10月下旬に収穫して、茶や味噌に加工していた。

熊本県泉村五家荘の結城武雄さん(84歳)はソバ、アワ、ヒエ、キビを栽培していた。アワはもち性品種だが、以前はうるち性品種も栽培していた。アワは4月下旬から5月上旬に播種し、10月に収穫し、餅か飯にしていた。ヒエは4月上旬に播種し、10月中旬に収穫、イネ米と混合して飯に炊いていた。キビは4月下旬から5月上旬に播種し、9月下旬から10月上旬に収穫し、餅にしていた。キビの品種は白色類と茶褐色類の2品種が昔はあったが、現在は茶褐色品種のみ残っていた。

宮崎県高千穂では、甲斐勤さんはタカキビ(モロコシ)を、日之影村では、広島達秀さんはヒエ、佐藤カツ子さんはキビ、新名安幸さんはアワを栽培していた。この他、数名がタカキビ、キビやアワを栽培していた。椎葉村では、椎葉秀行さんがヒエ4品種、アワ4品種(シチリビキ、アカバチコ、ホラカうるち、アカアワ)、キビを栽培していた」。

「熱帯農業研究センターの沖縄県石垣島などにおける平成2~3年の調査では、在来作物の遺伝子源は急速に失われていた。一方、波照間島、粟国島、渡名喜村では近年モチキビ(しろしん)の新産地が形成されている。粟国島では平成5~6年にキビ栽培振興が計画された。石垣島では、数戸で販売用にキビ在来品種うずらしん(茶褐色類)が20年ほど前から栽培されている。波照間島では、平成14年に黄白色類もちキビ(スン)が全農家136戸のうち50戸で、

32ha栽培されている。1992年の農林水産省生物資源研究所の調査で、キビ3点、モロコシ1点が収集されている。キビは1月から2月下旬に播種し、4月から5月に収穫していた。アワの栽培は失われていたが、かつてはアワ・キビのうるち品種もあり、醸造用に用いられていたという」。

賀納(2007)は、2005年に奄美大島名柄・部連と石垣島白保においてモロコシ栽培の調査を行い、次のように述べている。「奄美大島では、日常の自家用と五穀豊穰を祈願するアラセツの日に供するために、7戸で栽培が継承されていた。石垣島白保ではモロコシとキビを栽培する農家は10戸ほどあり、大方は自家用であるが、一部は販売していた。アワは豊年祭のために1戸が栽培を継承していた。奄美大島でアワが栽培されなくなって久しいが、畑作穀類の伝統が残されているといえる」。

さらに、林(2017)は2014年に沖縄本島と2015年に沖縄本島と久高島を訪問して聞き取り調査を行って、次のように記している。「アワの栽培は見られなかった。キビは商品としてよく見かけたが、栽培していたのは本部町具志堅の2か所だけであった。しかし、この年は鳥害で収穫がうまくできなかった。久高島では1戸がキビを栽培していた。モロコシは南城市などで主に自給用に栽培されていた」。

5. 考察

「麦やアワが山村では大切だった」と言いながら、イネ米との混合比で麦・雑穀が多いことをひどいものだと認識していた民俗学者が、常民の暮らしを軽侮していたのだ。ここに柳田民俗学の欺瞞が見て取れる。このくのにの農耕文化を差別し、戦後農政を誤らせたのは彼の稲作単一民族説だ。天皇家を政治利用してきた長州陸軍閥の虚偽神話を上塗りしたものだ(木俣2017)。

このように、民俗学者はもとより、考古学者さえも常民の食生活には関心が薄く、王侯貴族の墳墓から出土する金銀財宝にばかり関心を寄せているようだ。現代の常民・市民にしても王

侯貴族でもないのに、自らの食文化の歴史に関心がない。したがって、聞き取り調査における植物の同定には時として誤りがあり、記述された呼称は不安定である。

動物としての人間にとって、今もって食材は生活の最重要な糧である。商品経済のなかで、食材も商品、世界戦略物資になり、金銭授受に抛らない本来の自給や分かち合い・贈答の品ではなくなっている。

今日では、不思議なことに、亜熱帯植物であるイネの栽培は、稲作が最初に伝播した暖帯の九州ではなく、冷温帯の北東北地方や北海道にその生産の中心が移っている。寒さに強い改良品種のお陰とはいえ、やませによる冷害が多い北日本でイネ米の生産が行われていることは、食料安全保障上、大きな問題が隠れているに違いない。麦・雑穀、さらにはイネの生産までも縮小して、コムギ、トウモロコシ、雑穀などを輸入に依存する食糧戦略は日本を著しく危うくしている。

九州各地でサツマイモの食材としての重要さ(補助食や焼酎の材料)が浮かび上がってきた。サツマイモの伝播の歴史は新しい。サツマイモは、16世紀になってスペイン人による北東貿易風を利用したメキシコとフィリピンを結ぶ航路ができてから、中米でカモテ Camote とよばれる系統のものがグアムやフィリピンに直接伝播した(吉田・堀田・印東編 2003)。

その後、サツマイモはルソン島を経て1594年に中国に伝播し、1605年には野国総管(野國總管=野国村の中国進貢船の役職名・本名は不詳だが、与那覇 松と推定されるという)により沖縄に伝わった。儀間真常が栽培法を研究して10余年後には沖縄全域に普及した(『聞き書き沖縄の食事』日本の食生活全集沖縄編集委員会編 1988)。ここで栽培されていたサツマイモを薩摩藩の前田利右衛門が1705年に鹿児島に持ち帰った。すでに1698年には種子島で栽培されていた。

異説では、イギリス人がアフリカ、インド、中国経由で伝わったサツマイモをイギリス人が1615年に平戸にもたらしたという記録がある。

江戸時代に頻発した飢饉に対してサツマイモは有益で、薩摩藩では一人の餓死者も出なかった。前田は鹿児島県山川町の徳光神社に祀られ、毎年10月にからいも祭りが催行されている(タキイ種苗出版部 2002)。こうしてみると、サツマイモが普及する以前の主な食材は何であったのだろうか。平野部ではイネ米の比重が大きく、山間地では麦・雑穀など多様な穀物を混合した飯が多かったのだろう。その上、島々ではソテツなどの救荒食を備えていた。

九州各県ではアルコール飲料の素材が異なる。福岡、佐賀、長崎はイネ米を材料にした日本酒が多い。ただし、長崎の壱岐と大分は麦焼酎である。熊本はイネ米の焼酎、宮崎はソバとサツマイモの焼酎、鹿児島はサツマイモの焼酎である。大きく分布を見ると、北部がイネ米の日本酒、途中に麦焼酎があり、南部はサツマイモの焼酎になる。宮崎県椎葉村ではソバのほかヒエの焼酎も近年まで作っていた。現在、沖縄の泡盛はタイ米を材料にした焼酎であるが、本来はアワを素材としていたと考えられる。

シコクビエの調査研究を長らくしてきた佐藤(1998、2001)によれば、シコクビエの地方名が九州地方では大分県南海部郡・大野郡(江戸稗)、熊本県和泉村(小股稗)において記録されているが、その栽培はすでにない。シコクビエは、日本には中国から伝播したと言われ、過去かなり栽培されていたようだが、伝播の歴史も栽培史も不明確である(小原 1981)。唯一、香川県詫間町の紫雲出山の弥生遺跡から出土したようだと報告があるが、松谷(2010)はシコクビエではないと指摘している。

加藤(2008)は、『定本柳田國男集』全36巻と別巻5「索引」より、ミレット関連の記載を拾ってシコクビエの栽培について検討した結果、柳田は畑では現物を観察しておらず、生物学的には誤りをしているが、採集した用語や内容が的確であるので、「稗(実はヒエとシコクビエ)」の将来を論じた卓見に学ぶところは大きいとした。

民俗学は常民からの聞き取りを重視するので、記述が正確であれば、とても貴重な資料を蓄積している。考古学は遺跡から出土した物を

重視するが、直接資料の同定が正確でなければ、大きく推測に傾く恐れがある。ともに研究上に限界はあるが、植物学は人間の歴史にほとんど関心を持たないので、先入観や偏見が少ない点では有効である。しかし、日本植物学会にはアメリカ植物学会のように民族植物学の分科会はないので、研究発表の機会が少ない。こうした学際領域あるいは統合学の方法論が日本では育たないことが大きな課題である。

本論では植物和名の「イネ」と記述することにこだわった。現在一般には「米」と言っているので、「イネ米」などと記述すると煩雑に思われただろう。しかし、植物学としてはイネ科穀類を原義に従って、平等・公正に見たかったからである。

新漢語林によれば、「米とは本来、穀類（麦・きびなど）の実。また、その脱穀したもの。さらに竹・まこも・はすなどの実をもいう。甲骨文は、横線と六点とからなり、横線が穀物の穂の枝の部分、六点がその実の部分を表す象形文字で、こめの意味をあらわす米を音符に含む形成文字に昧（ベイ）・迷・謎（メイ）などがあり、これらの漢字は、『とまどうほどの多くの粒』の意味を共有している」。したがって、アワやヒエも米と呼んでいたようだ。要するに原義は穀類の実ということで、イネのみを米というのは近代以降の新しい用語法と言えらる。

都市生活者はばかりではなく、農山村生活者すら自然離れは著しく、自然は教科書に描かれている環境世界、さらには仮想世界になってきているようだ。たとえ今日でも、百年、千年の時間空間スケールで、自然に接した農村空間における生活生態を体験的に継承していかななくてはならない。この点で、伝統的な雑穀食文化を継承する意義は次の点にあると考えられる。

i) 縄文後晩期に農耕文化が順次伝播して以来、数千年にわたって、日本の食材として、人々の生命を支えた糧であり、生きた文化財であること。遠くアフリカから来たシコクビエ、モロコシ、中央アジアから来たアワ、キビ、東南アジアから来たハトムギ、おそらく北日本で栽培化

されたヒエ、今や絶滅寸前とはいえ、日本各地で栽培されつづけている意義はとても大きい。

ii) 郷土食は混合した食材を用いてきた。季節ごとに多様な食材を作ることで、食の楽しみの多様性と同時に、飢饉にそなえて家族レベルでの食の安全保障をしていた。

iii) 人口増加、食料不足、食の質的安全、環境変動、社会変動、複雑化や急激な変動に対応するために、伝統的な食、農法を実際に継承しておかないと、家族、地域社会、大きく言えば民族、世界の人々の食料安全保障をすることができない。

iv) 雑穀はC₄植物が多く、乾燥地でもよく生育するので、地球温暖化・砂漠化に対応できる。

民俗学的見地からすれば、柳田民俗学の偏狭さではなく、民族学的な地理的広さから見てほしい。たとえば、そばがきはアフリカの料理法である。シコクビエなどのおねりが、ネパールから伝わったときに、ソバも食材として日本に伝わった。いわゆるそば（そばきり）は江戸時代に開発されたもので新しい食法である。アワは皇居で、天皇によってイネとともに栽培され、新嘗祭に供されている。ヒエはおそらく日本で栽培化されたのであろうが、アイヌの神話では祖先神オキクルミカムイがヒエを天国から盗んで、アイヌ（人間）にもたらしたとされている。食文化の多様性確保はとても重要である。

i) 飢饉に伴う飢餓は過去のことではなく、常に備えなければ起こる。近くは1993年のイネの不作を思い出してみれば、たまたま日本は裕福で、他国からイネを買うことができ、飢餓を避けられたにすぎない。著しく低い自給率からみても、環境変動（気候悪化）・社会変動（戦争など）が起これば、食料は不足し、買い占められ、常民・庶民は飢えることになる。こうした経験のある古老たちが雑穀を栽培し続けてきたのだ。また、現代の世界情勢を考えれば、私たちがそうした体験をする可能性がある。

ii) 多様な食材をバランスよく用いることが健康長寿によいことは、国内外の膨大な研究で示されている。

iii) 植物中心の食は、生態学的に過剰なエネルギーを必要とする肉食よりも多くの人々を養える。

インド、アフリカの半乾燥地サバンナ地域、中国北部など、FAO世界食糧農業機関の統計データをも、今でも相当量の雑穀が栽培されている。

i) 家族のための自給用食料を栽培しないで、カカオなど換金作物を作って、輸出し、食料を買う暮らしになって、雑穀栽培が衰退し、かえって飢饉が頻発、食料不足になっている。

ii) 雑穀に変えて、トウモロコシの栽培を拡大した結果、大量の肥料と水を使用することになった。一時は生産量が上がるが、少し長期的にみれば、雑穀類のほうが安定的な生産量を保つことができる。

iii) バイオマスで見れば、人間が種子を食べ、家畜にその茎葉を与えることになる、雑穀・豆を用いる伝統的混作法のほうが、トウモロコシ単作より生産性が良い。

先島諸島経由で南九州に縄文文化が伝わったのか、朝鮮半島から北九州に伝わったのか、あるいはサハリン経由で北海道に伝播したのか、さらにすべての伝播ルートがありえたのか。日本列島における雑穀の伝播を明らかにするには、まだ多くの研究資料が必要だ。日本から貴重な雑穀の在来品種が失われようとしているのに、こうした歴史的事実すらも、いまだに不明なことが多い。遺跡から発見する前に、今ここに生きている栽培植物種、在来品種の生物文化多様性を大切にすべきである。一刻も早く事の緊急性に気づき、対応してほしい。

湯川洋司(1991,1997)は熊本県五木村のほか、全国の多くの山村を訪ね歩いた民俗学者だ。彼は、山のむららしさを損なわずに自律的な暮らしの設計が可能になる道を模索することが大切であり、食料を自給する一方、木材を活用しつつ茶・椎茸・楮・三椏などの山の産物を商品化して自律的生活を打ち立てるのが良い、と述べている。私も、雑穀が主に山村で畑作栽培され

てきたので、彼と同じように全国の山村を訪ね歩いてきた。したがって、彼の温かい想いにはまったく共感する。実際に私の人生も、多くの敬愛する山民老師に導かれてきたので、雑穀の研究普及と環境学習活動によって、都市と山村をつなぎながら、自律して職業と生業を楽しみ、暮らしてきたのだと思う。

謝辞

九州地方の調査にあたり、お世話になった多数の農家、環境保全団体、関係行政職員や雑穀研究仲間の皆様に心より深謝いたします。とりわけ、焼畑について教えてくださった椎葉秀行・クニ子夫妻、アイガモ有機農法について教えてくださった古野隆雄博士、調査に同行し、多くのことをご教示くださった阪本寧男先生、杉浦嘉雄先生、石川裕子博士、川上香さん、西村祐士さんにお礼申し上げます。沖縄調査に協力してくれた木保遥に感謝します。

フィールド調査資料

- 木保美樹男 2001、生物季節調査、学校訪問上県町立仁田中学校、「環境のための地球学習観測プログラム(GLOBE)」、日本中央センター報告書、pp.29-31、33-35、グローブ日本中央センター事務局、東京学芸大学。
 木保美樹男 2010、第3章 長崎・福岡における有機農法と在来品種、有機農業に使う種苗に関する生産・流通・利用実態調査報告書(2) 一自家採種を中心として、pp.29-67、日本有機農業研究会。
 木保美樹男 2011、第3章奄美大島と沖縄本島における有機農法と在来品種、有機農業に使う種苗に関する生産・流通・利用実態調査報告書(3) 一生産・流通実態と在来品種の保存・継承を中心として、pp.29-67、日本有機農業研究会。

引用文献

- 安里進・土肥直美 1999、沖縄人はどこから来たか—「琉球=沖縄人」の起源と成立、ボーダーインク、沖縄那覇市。
 陳寿、今鷹真・小南一郎訳 1993、正史三国志4、筑摩書房、東京。
 コットン,C.M. 1996(木保美樹男・石川裕子訳 2004)、民族植物学—原理と応用、八坂書房、東京。
 藤村美穂編 2016、現代社会は「山」との関係を取り戻せるか、農文協、東京。

- 福井勝義 1974、焼畑のむら、朝日新聞社、東京。
- 芳賀登・石川寛子監修、米・麦・雑穀・豆、全集日本の食文化、雄山閣出版、東京。
- 萩尾俊章 2004、泡盛の文化誌—沖縄の酒をめぐる歴史と民俗、ボーダーインク、沖縄那覇市。
- 汜勝之（前漢晩期）、『汜勝之書』。原文・英訳・和訳編・英訳者：石声、和訳者：岡島秀夫・志田容子（1986）、農山漁村文化協会、東京。
- 市場直次郎 1972、日本の民俗 41 佐賀、第一法規出版、東京。
- 賀納章雄 2007、現代南島におけるモロコシ栽培の様相、雑穀研究 22 : 12-18。
- 加藤肇 2008、柳田國男とシコクビエ、雑穀研究 23 : 17-24。
- 高秉雲 2001、朝鮮火田（焼畑）民の歴史、雄山閣出版、東京。
- 小畑弘己 2016、タネをまく縄文人—最新科学が覆す農耕の起源、吉川弘文館、東京。
- 九州遺跡研究会 2009、九州古代遺跡ガイド、メイツ出版、東京。
- 九州遺跡研究会 2009、九州古代遺跡ガイド、メイツ出版、東京。
- 林麗英 2017、沖縄諸島の雑穀栽培地を訪ねて—キビとモロコシの栽培復活についての考察、雑穀研究 32 : 16-19。
- 宮田利幸監修 2016、日本の国土と産業データ、小峰書店、東京。
- 源武雄 1972、日本の民俗 47 沖縄、第一法規出版、東京。
- 松谷暁子 2010、第3部 体育館建設に伴う発掘調査出土遺物報告補遺、第2章 庄遺跡出土炭化粒の識別、庄（庄・蔵本）遺跡—徳島大学蔵本団地体育館器具庫・医学部臨床講義棟建設に伴う発掘調査報告書、体育館建設に伴う発掘調査報告書補遺—徳島県教育委員会、国立大学法人徳島大学埋蔵文化財調査室。
- 宮城文 1972、八重山生活誌、沖縄タイムス社、沖縄那覇市。
- 村田熙 1975、日本の民俗 46 鹿児島、第一法規出版、東京。
- 「日本の食生活全集鹿児島」編集委員会 1985、聞き書き長崎の食事、農山漁村文化協会、東京。
- 「日本の食生活全集長崎」編集委員会 1985、聞き書き長崎の食事、農山漁村文化協会、東京。
- 「日本の食生活全集大分」編集委員会 1985、聞き書き大分の食事、農山漁村文化協会、東京。
- 「日本の食生活全集熊本」編集委員会 1985、聞き書き熊本の食事、農山漁村文化協会、東京。
- 「日本の食生活全集宮崎」編集委員会 1985、聞き書き宮崎の食事、農山漁村文化協会、東京。
- 「日本の食生活全集沖縄」編集委員会 1985、聞き書き沖縄の食事、農山漁村文化協会、東京。
- 「日本の食生活全集福岡」編集委員会 1987、聞き書き福岡の食事、農山漁村文化協会、東京。
- 「日本の食生活全集佐賀」編集委員会 1991、聞き書き佐賀の食事、農山漁村文化協会、東京。
- 農山漁村文化協会 1975、農業技術大系作物編 7、雑穀、東京。
- 農山漁村文化協会 1999、食品加工総覧 4、加工品編、東京。
- 農山漁村文化協会 1999、食品加工総覧 9、素材編、東京。
- 落合雪野 1996、韓国済州島の雑穀、雑穀研究 8 : 8-12。
- 大野康雄・島山貞雄 1996、岩手県北地方のヒエの精白方法、雑穀研究 8 : 1-7。
- 小原哲二郎 1981、雑穀—その科学と利用、樹村社、東京。
- 佐原真・都出比呂志編 2000、古代史の論点 1 環境と食料生産、小学館、東京。
- 斎藤政美・椎葉クニ子 1995、おばあさんの植物図鑑、葦書房、福岡市。
- 佐々木高明 1971、稲作以前、日本放送出版協会、東京。
- 佐々木高明 1972、日本の焼畑—その地域的比較研究、古今書院、東京。
- 佐々木高明 1989、東・南アジア農耕論—焼畑と稲作、弘文堂、東京。
- 佐々木高明 2013、日本文化の源流を探る、海青社、大津市。
- 佐藤省三 1998、日本のシコクビエ、雑穀研究 11 : 1-8。
- 佐藤省三 2001、続・日本のシコクビエ、雑穀研究 15 : 14-19。
- 染谷多喜男 1973、日本の民俗大分、第一法規出版、東京。
- 阪本寧男 1988、雑穀のきた道—ユーラシア民族植物誌から、日本放送出版協会、東京。
- 阪本寧男 1991、インド亜大陸の雑穀農牧文化、学会出版センター、東京。
- 関塚清蔵 1988、ヒエの研究、全国農村教育協会、東京。
- 椎葉久 2009、椎葉問わず語りの記、鉦脈社、宮崎市。
- 椎葉村 1995、椎葉村史、宮崎県椎葉村。
- 庄村敏 2000、岐阜県白鳥町におけるヒエの蒸し加工方法、雑穀研究 13 : 23。
- 高宮広土 2005、島の先史学—パラダイスではなかった沖縄諸島の先史時代、ボーダーインク、沖縄那覇市。
- 高瀬克範 2009、縄文時代のイネ科雑穀利用、雑穀研究 24 : 1-7。
- 竹井恵美子 2010、台湾中北部の雑穀—残存する栽培地と商品化、雑穀研究 25 : 9-13。
- 田中静一・小島麗逸・太田泰弘編訳 1997、『齊民要術』現存する最古の料理書、雄山閣出版、東京。
- タキイ種苗出版部 2002、都道府県別地方野菜大全、農山漁村文化協会、東京。
- 得能壽美 2007、近世八重山の民衆生活史、榕樹書林、沖縄県宜野湾市。
- 筑紫豊 1974、日本の民俗福岡、第一法規出版、東京。
- 対馬自治連絡協議会 1999、つしま百科、長崎県諫早市。
- 浦田明夫・國分英俊 1999、対馬の自然—対馬の自然と生きものたち、杉屋書店、対馬厳原町。
- 牛島盛光 1973、日本の民俗熊本、第一法規出版、東京。
- 山口麻太郎 1972、日本の民俗長崎、第一法規出版、東京。
- 山口裕文編 1996、ヒエの博物学、ダウ・ケミカル日本株式会社、東京。
- 山口裕文編 2001、ヒエという植物、全国農村教育協会、東京。
- 山口裕文・河瀬眞琴 2003、雑穀の自然史—その起源と文化を求めて、北海道大学図書刊行会、札幌。

柳田国男 1909 (私家版 50 部)、後狩詞記、柳田国男先生
喜寿記念会 1951 復刻。

山下脩二ほか 2003、最新世界地図 5 訂版、東京書籍、東京。
吉田集而・堀田満・印東道子編 2003、イモとヒト—人類
の生存を支えた根栽農耕、平凡社、東京。

湯川洋司 1991、変容する山村—民俗再考、日本エディター
スクール出版部、東京。

湯川洋司 1997、山の民俗誌、吉川弘文館、東京。

財団法人農産業振興奨励会 2002 ~ 2004、新需要穀類等
生産・流通体制確立事業実績報告書 (平成 13 年度~
15 年度)。