

わが国の雑穀と焼畑の民俗

野 本 寛 一*

1. 雑 穀 の 場

ご紹介いただきました野本でございます。ご紹介の中にごございましたように、儀礼とか、信仰とかにおもに関心がございます、即物的な方はきわめて弱いものですから、農学をご専門になさっている皆さま方の前では、これは常識的すぎるとか、あるいは非常識であるとかということが多いたと思いますが、ご了承をお願いします。

まず、冒頭にあげましたのは、雑穀の“場”という問題でございます。従来、日本の畑作は、主として焼畑の部分においておくれればせながら民俗学のほうでも調査がすすめられてまいりました。ところが全国を歩いてみますと、雑穀を中心とした農法というものは決して焼畑だけではないことに気づきます。

(1) 離 島

まず「離島」の問題が出てまいります。離島の中で山を持たない、川を持たない、したがって水田を持たない島、そういうところで一体どのように人々は暮らしてきたかということを考えなくてはなりません。

たとえばヌンゲンシマ（野国島）でありますところの八重山の竹富島、ここをみますと、島の農業はすべて畑作雑穀栽培です。もっともイネのほうは西表島に出作りにまいるわけですが、その竹富島には穀物が伝来したという伝説が

*のもと かんいち、静岡県教育委員会

ございます。ニーランの浜という浜がございまして、そこへ神様が穀物を持ってきたと言います。その伝説の中に出てまいります穀物は、もうなくなったんですが、明治26年生まれ崎山苗さんという方のお話ですと、アワ、ムギ、ダイズ、クマミ（これはリョクトウのようです）、ゴマ——こうしたものが神様によって伝えられたといわれております。

ところが実際にはそれ以外に、ソルガム、キビといったようなものも栽培されております。同様に山のない島であります沖縄の久高島ですが、これは文献的な資料も沖縄としては揃っているほうで何種類もございまして、その文献の種類によって伝えられた穀物が違っているんですが、久高島の伊敷浜という大変きれいな砂浜——そこへヒョウタンの中に入った穀物が漂着したという伝承が主流となっています。たとえば、『遺老説伝』というものによりますとムギが3種類、コムギ、ハダカムギ、オオムギ、アワが3種類、サクワと書いてありますが、これはおそらくサカアワのことだと思います。ウルチアワです。それからモチ、ワサ、とありますが、これはワセだと思えます。それで、ムギ3種類、アワ3種類になりますが、その他マメ1種、これはアズキというふうに出ております。

同じ久高島に関する文献で『琉球国中山世鑑』というのがございますが、それによりますと、漂着穀物はムギ、アワ、それからシュク（菽）です。シュクは前田先生の資料にも出てまいりましたが、ダイズのことと思われれます。それからキビ、イネと、こういうふうには伝えられておまして、また、口頭伝承は若干ちがって、ソルガムなども入っているものもございます。

こうして、平らな島には雑穀を中心にした漂着伝説がさまざまな形で伝えられています。そしてまたそうした島には雑穀の儀礼が多く残っておりまして、その儀礼食である神饌や祭事食が非常に豊富でございます。そうした部分から古層の雑穀調理法というのを推察していくことが可能でございます。

たとえば離島で、本土に近い島をあげてみますと、初島というのが熱海の南にございます。あそこには山も川もございませんで、やはり畑作が非常に盛んでして、アワ、リョクトウ、キビ、ダイズ、裏作にムギを作るという栽培を

いたしておりましたが、たとえば初島の田中俊郎さん（明治42年生まれ）の家では戦前には正月にはアワモチを1石6斗搗きました。そんなに一べんに搗いでどうするのかといいますと、それを水モチにしておいて、七月まで食べたのだということです。

本日の話では、アワの中心性をどうとらえるかということが一つの視点になるんですが、アワの中心性の核というのはモチ種であると思います。モチ種に対する執着というのは雑穀の中でアワを選択していった非常に大きなポイントになってくると思われま。

では、そのモチをどう食ったかという、たとえば初島ではただいま申し上げましたように、正月に搗いたモチを七月まで食べるという、まさに驚くべき食法をとっていたわけです。

(2) 岬・半島

次に岬と半島です。ここでは耕地がございせんので、食料の確保に苦勞するわけでした、雑穀栽培をおこなうんですが、脱粒性の強いソバなどは避けなければいけないということで、キビよりもアワの方がよいということで、アワが一層盛んなのです。たとえば、神奈川県三浦市の南下浦というところでは、台風がやってくる気配があるとアワ畑のアワを太い丸太を転がして全部伏せてしまう。そしてその穂を守っていくという方法をとります。伊豆半島の土肥町でも同様の方法をとりました。さらに伊豆の東海岸の河津町では、太い丸太じゃなくて、小さな丸太をたくさん用意しておきまして、これを全部かぶせていくというような方法をとります。

そのように、たとえばアワの栽培にも非常に苦心が要りまして、そういう苦勞をしながら雑穀を作り継いでまいりました。能登半島などでもアワを栽培しておりますが、これは焼畑でやっております、半島や岬は耕地が少ないばかりでなく木も少ないので、焼畑の方法でも能登半島の焼畑は木立をそのまま焼いてしまう。そして、幹をあとで伐って燃料にする。竹富島でもやはり燃料がないので、そういう方法をとりますが、竹富の場合はハブ除けにもなるんです

ね。いきなり火を入れて焼いてしまって、ハブをやっつけておきまして、あとで燃料をとる。非常に知恵をいかした農耕がおこなわれていたのです。

岬の雑穀栽培で私が大変おもしろいと思いましたのは、伊豆半島でアワの鳥除けにアワビの貝殻を使っていたことです。アワビの貝殻を2枚ずつ吊るわけです。そうすると、カラカラ鳴る。そして光るわけです。じつは九州から紀伊半島、四国も含めて海岸沿いに貝殻を魔除に吊る地帯が広がっておりますが、そういう習慣はどういうところから発想されるかといいますと、たとえば今申し上げましたように、アワの鳥除けとして光を反射するアワビの力を利用する点からきているのです。そしてアワビには穴がいっぱいあいていますから、あれを目だと見るわけです。目がいくつもある。だから害鳥や邪悪なものの番をしていると——。そういうことで、アワビを魔除けに使うようになっていくのだと考えられます。私に関心をもつのはこのようなところでございます。

さて、アワの食べ方では、三浦半島などでは正月に8斗搗いて、4斗樽に水を入れておいて、いったん干したモチを入れて、10日に1回ずつ水をかえるというような方法が伝承されております。伊豆半島、三浦半島一帯にそうした食べ方が分布していたことがわかります。

岬・半島の雑穀栽培・雑穀の食法というものもこれから追究していくべき課題の一つだと申せましょう。

(3) 台地

次に、台地でございますが、これについては静岡県磐田原台地というところにある矢奈比売神社にかかわる例を申し上げます。旧暦の8月10日、11日にお祭りがございまして、そこでは現在でもお祭りに必ずアワモチが売られております。そして、必ずサトイモの煮付けをつくらなくてはいけないといわれており、台地の畑作文化の伝統が生きているのです。

このアワモチについては、大林先生も書いていらっしゃるわけですが、台地ではイネが作れませんので、アワ・キビなどが極めて重要な位置を占めています。同じ静岡県の牧ノ原台地では茶栽培が盛んですが、そのお茶の改植のとき

に、古いお茶の木をこぎまして新しい苗を植えると間があきますから、そこへアワを作る。さらに古いお茶の木はその場で焼きますから、焼畑の技術が新しい時代に生きていると言えます。その牧ノ原台地の付け根のところに粟ヶ岳という500メートルぐらいの円錐形の山がございまして、そこには阿波々神社という神社が祀られております。アワの神でございます。関西大学の井上先生は、比叡山はヒエの山ではないかという意見を出していらっしゃるようですが、そのように粟ヶ岳とか、稗ノ山とか、あるいは粟島とか、雑穀の山名、地名にも注目していかななくてはいけないと思います。

つまり、これは悠紀・主基といったような問題とあわせて考えますと、阿波国とか吉備国というものも、こういう雑穀献上を分担する使命をおびた国ではなかったのかというふうに推察されます。アワ作が非常に盛んであった牧ノ原台地の付け根のところに粟ヶ岳という山があって、アワの神を祀っていることはたいへん象徴的なことでございます。

(4) 砂地

こういう話をしてまいりますときりがないので飛ばしますが、雑穀栽培にとって「砂地」も非常に注目していかななくてはならない場所です。たとえば静岡県遠州灘沿岸、ここは大砂丘地帯でございしますが、ここでは甘藷を栽培しております。じつは甘藷に眩惑されまして畑作の古い形が見えなくなっているんですが、新しい渡来作物である甘藷、あるいはトウモロコシというものを外して雑穀の構造を見ていくという必要があると思うんです。アワはイネと一緒に入ってきたんだろうか。アワが入る前にはいったい全体の構造はどうなっていたのか。ソルガムが入る前はどうか、というようなことをいちいち検証していかななくては、食料構造というものは明確に出てこないと思います。

砂地の地帯では特に甘藷栽培が盛んですから、それを外してみます。たとえば御前崎の場合には、甘藷の苗床をつくるんですが、その苗床のあとには必ずアワを栽培する。そのアワはモチ種である。モチ種に非常に執着しております。これは岬・半島でもそうでしたが、砂地でもそうでございます。モチ

はとにかく自分たちで調達したいという気持ちが非常に強いのでございます。

そして、砂地の場合には肥料の確保が非常におもしろい。久高島などでは砂地めいたところにはウニを入れます。アワの移植に際して、その根のところにウニを1つずつ入れていく。あるいは静岡県の場合ですと、ナガラミという巻き貝を入れてまいります。イネの肥料でもそうですが、たとえば干したイワシをイネの株の根に1本ずつ入れていくというやり方をするわけです。非常にこまかい農業技術がございまして、それが漁業と農業とどういうふうに関連していくかということがじつは非常におもしろいわけです。

(5) 山峡・高地

さて、次に山峡・高地ですが、これは従来から比較的資料が多い分野でございます。中で、石川県の白峰村の例をひとつだけご紹介いたします。

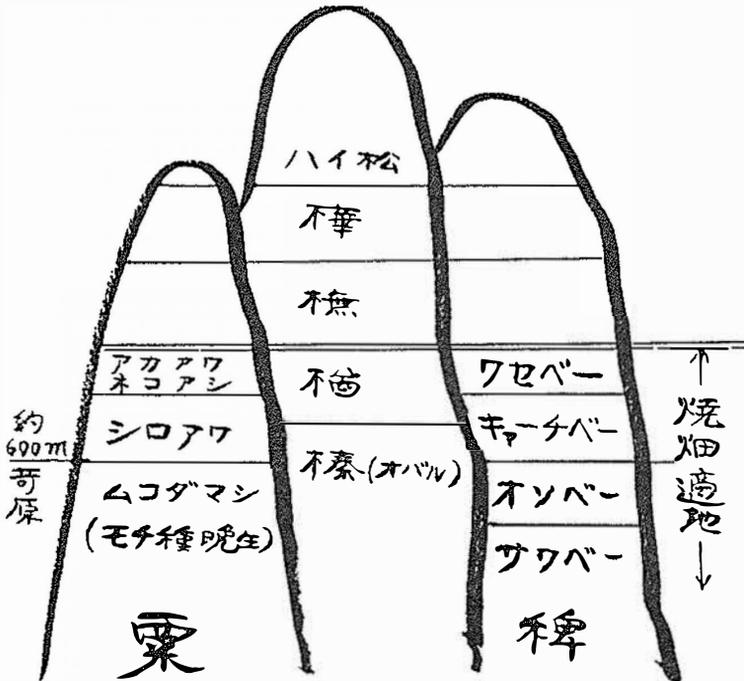


図1 石川県石川郡白峰村苛原の雑穀栽培

白峰村に苛原という出作りの集落がございます。図1は、その苛原の雑穀栽培の状況を図示したものです。標高約600メートルの位置に屋敷がございます。キャーチペー、キャーチというのは屋敷の周辺でございまして、昨日、応地先生がインドの例で農業空間の構造をお話になれましたが、同様のものが白峰村等にはございます。

まず、同心円的にいくわけですが、一番近いところをキャーチといいます。そこにキャーチペーという畑ペー（稗）を作ります。それから高いところへワセペー（早生稗）を作ります。集落から下へオソペー（遅稗）、うんと低いところにサーペー（沢稗）と、こういうふうに段階的・垂直的にヒエの種類を分けてまいります。そして、ハンノキがあるところは一番焼畑がよくできる、あるいは作物がいいということで、それから上、ナラ分布帯までを作っております。シロアワ、ネコアシ、アカアワなどです。

「婿だまし」というのは大変おもしろいですが、これは静岡県などにもございます。あまりうまくてコメと間違える。婿には米の代わりにこれを食わせるというような言い伝えのある種類です。これらを高度によって垂直分布させるという、大変おもしろい方法をとっております、こういう伝承、あるいはこういうところにおけるアワとかヒエの品種というものがもうほとんど確認できなくなってくるというのはまことに残念なことではないかと思えます。

このようにして山では一段ときめ細かい雑穀栽培をしております。この件は、私も書物に書かせていただいたことがございます（『生態民俗学序説』白水社）ので、これで省略をさせていただきます。

2. 二つの雑穀—アワとシコクビエ—

(1) アワの中心性

ア. 古典にみえるアワ

アワはさきほど来申し上げておりますように、雑穀の中で中心性を持っているわけでございます。アワは古典に一番たくさん出てくる雑穀です。例えば、

大気都比売と粟（古事記），新粟の新嘗（常陸国風土記筑波郡），蘇民将来と粟（備前国風土記逸文），鴨波^{あひは}の里（播磨国風土記賀古郡），少彦名命と粟（日本書紀一書），保食神と粟（日本書紀），粟田（日本書紀），『万葉集』と粟——といった具合ですが，それは皆さん，ご存じのことですので説明は省略させていただきます。

イ. 南島におけるアワの儀礼

これも詳しくやりだせばきりがありませんが，大きく分けて，種おろしと収穫祭があります。種おろしには大変厳密な物忌みをいたします。種をおろす日は音をたててはいけないという伝承がございまして，種を生き物としてあつかう伝統が見られます。新城島^{あらぐすく}などでは，種おろしにイモなどを掘るへらをもって，チンチン鳴らしながらいくわけです。音を出して，ほかの人に会わないようにするんです。おれは種蒔きにいくぞということをしらせながらいって，種を落としてまいりまして，帰ってくればもう絶対に音は出さないということをいたします。

それからアワプーイとか，あるいはプラメというような粟の収穫祭がございしますが，このときに，アワの噛み酒をつくります。口噛みの酒ですね。『大隅国風土記』の逸文の中には〈コメを噛んで〉というのがございしますが，アワの噛み酒は昭和の初年まで南島では盛んにおこなわれておりまして，そのこまかい方法等も一応教わっていますが，時間がございませんで省略いたします。アワで酒をつくるということには注目しておく必要があろうかと思えます。

ウ. 鳥追唄とアワ

これもやりだせばきりがありませんが，森鷗外の『山椒太夫』では，刈り取ったアワの穂につく鳥を老婆が追っています。江戸時代の『説経正本集』をみますと，これは畑にいて追っているわけですね。畑でアワの鳥追いをいたします。なぜアワの鳥追いというのがこんなに唄われなければならないのか。鎌倉時代のもと思われる静岡県の麦搗唄のなかにも，「わが殿の四郎様は粟の鳴子を引くとなひかずとも鳴れよ鳴子」というようなのがございまして。この〈粟の鳴子を引く〉のは，目が見えない方か，あるいは体の具合の悪い方など

がおもにあたっていたということは、これまた私どものほうでは大変興味のあることでして、今後勉強してみたいと思っております。

民謡には、雑穀にかかわる民謡というのがかなりございます。これはもし時間が余りましたら、最後に付録として紹介させていただきますが、当面は問題が多いので先へ進ませていただきます。

エ. 田遊び系芸能とアワ

田遊びというのは文字どおり稲の予祝芸能でございますが、その中にアワが組み込まれている例が2例ございまして、これは大変興味深いものでございますので、ちょっとだけ申し上げます。愛知県鳳来町黒沢田楽の「粟とり」というのは、太鼓を畑に見立てまして、太鼓の上に、雌竹の先に30センチぐらいの杉の棒のアワ穂をつけたものを2本立てまして、木製の模造鎌で刈る所作をします。そういう芸能がございます。それから静岡県の天竜市の懐山というところでは、太鼓のバチのようなアワの穂をたらしまして、2人が争ってそれを取って、そして、くらべあうというような芸能がございましたが、こちらは絶えております。古い芸能の詞章本を読んでおりましたときに、これを発見いたしました。雑穀の民俗というものは、このように民謡とか芸能にまで多面的に広がっていているわけです。

オ. 裸まわりと粟

これについてはぜひのちほど大林先生にお教えいただければありがたいと思います。大島建彦先生が「日本神話と民俗学」という論文の中で、裸まわりの伝承を整理なさったんですが、これは、夫が「粟穂も稗穂もこの通り」というふうに正月あるいは小正月の場合もございまして、男根を出して真っ裸で囲炉裏のまわりを回るので。妻もやはり裸で、「大きなカマスが七カマス」というふうに戻るわけです。これは申すまでもなく、イザナギ・イザナミの神話とつながっているということが指摘されております。大島先生が集められたものが26例ございます。それを整理してみますと、粟の穂というふうには明確にうたっているのは8例、粟穂・稗穂と並列するのが7例、稗穂というのは1例、ただ穂というものは10例ございます。裸まわり伝承の中からもアワの中心性がわか

るわけです。このへんは外国との比較が必要ではないかと思えます。

カ. 小正月のものづくり

これは小正月に粟とか稗とかの穂の状態を模造的につくるものでございます。山梨県立女子短期大学の市河三次先生が私どもの書いた本、そのほかの方々の本から資料を集められて整理したものがございます。その模造の穂の作られる例が247例ございまして、稗の穂をつくるというのが38例、粟の穂が131例、粟穂・稗穂というふうに両方つくるのが78例というふうになっておりまして、ここにおいてもアワが卓越しているといえます。

しかも、この粟穂・稗穂は中部山岳地帯を中心に分布しているというのが大きな特徴でして、じつは雑穀の文化を考える場合に、穀物センターという考古学的な指摘がございましたが、民俗学的にはまた別な雑穀センターという穀物センターがいくつか想定できるんです。南アルプスを中核とする地域は日本で一番幅が広い。そして一番高いわけです。そのような土壌に非常におもしろい民俗が集まっているのです。雑穀にかかわる民俗も多様に伝承されております。長野県の大鹿村には、小正月に粟畑というものを模造的につくる儀礼がございします。

(2) シコクビエの力

つぎに、シコクビエでございしますが、これは昨日、阪本寧男先生からお話がございましたし、また、中尾佐助先生はその原産について早々と究明なさったわけですが、私はそうしたご研究に示唆をいただきまして、国内を歩いたわけです。そうして、不十分ではございますが、私が確認したのは表1のとおりでございします。佐々木高明先生の、シコクビエの移植に関してサオトメの発生を説く——田植の習俗・早乙女の習俗はシコクビエの移植からきているんじゃないか、という大変ユニークな論文がございました。その斬新なお説を大変感銘深く読ませていただきました。

じつは表1を詳しく解説する時間もございませぬ。ざっとご覧いただきますと、まず、名称の異様性にお気づきのことと思えます。全くこれは異様でござ

表1 シコクビエ栽培地と栽培方法の概略

	栽 培 地	名 称	栽培土地条件	栽 培 方 法
①	静岡県榛原郡本川根町長島	弘 法 黍	定 畑	・ 移植・根洗い・先切り
②	〃 〃 〃 坂京	〃	焼 畑 地	・ 移植・根洗い
③	〃 〃 〃 中川根町松尾	弘 ャ ッ ボ キ 黍 ビ	焼 畑 地	〃 〃
④	〃 〃 〃 川根町栗原	弘 法 黍	焼 畑 地	・ 直播
⑤	〃 〃 〃 静岡市岡蔵	〃	焼 畑 地	・ 直播または移植根洗い
⑥	〃 〃 〃 黒保	〃	〃	・ 移植・根洗い
⑦	〃 〃 〃 大間	〃	定 畑	・ 移植・根洗い
⑧	〃 〃 〃 三ツ野	〃	焼 畑 地	〃 〃
⑨	〃 〃 〃 梅ヶ島	カ ラ ン ベ ー 一種	定 畑	・ 移植・根洗い
⑩	〃 〃 〃 周智郡春野町川上	弘 法 黍	焼 畑 地	〃 〃
⑪	〃 〃 〃 賀茂郡西伊豆町大城	朝 鮮 稗	焼 畑 地	・ 直播
⑫	〃 〃 〃 磐田郡水窪町西浦	〃	道端・定畑の野	・ 直播
⑬	〃 〃 〃 〃 有本	〃	〃 〃	・ 移植
⑭	〃 〃 〃 〃 大野	〃	〃 〃	〃
⑮	〃 〃 〃 富士宮市猪ノ頭	カ ラ ッ ペ ー	定 畑	・ 直播
⑯	〃 〃 〃 御殿場市印野	朝 鮮 ビ エ	定 畑	・ 畝直播・移植
⑰	神奈川県足柄上郡山北町筈沢	朝 鮮 稗	焼 畑 地	・ 直播
⑱	山梨県南巨摩郡早川町雨畑	ケ シ ノ ッ ペ ー	〃	・ 移植・根洗い
⑲	〃 〃 〃 〃 粟袋	赤 ッ 稗	定 畑	・ 移植・根洗い
㉑	〃 〃 〃 身延町大袋	唐 稗	〃	・ 移植・根洗い・先切り
㉒	〃 〃 〃 大月市上和田	弘 法 ・ 蝦 夷	〃	・ 直播または移植
㉓	〃 〃 〃 南都留郡道志村白井平	蝦 夷	定 畑 畑 地	・ 畝ネリ肥直播・直播
㉔	長野県下伊那郡上村下栗	朝 弘 法 稗	定 畑	・ 移植
㉕	〃 〃 〃 下伊那郡天竜村坂部	唐 朝 鮮 稗	定 畑 畑 地	・ 直播
㉖	〃 〃 〃 下水内郡栄村上ノ原	四 サ ン 国 マ 稗	定 畑	・ 移植・根洗い
㉗	埼玉県秩父郡荒川村白久	朝 鮮 稗	定 畑	・ 畝直播
㉘	愛知県北設楽郡富山村大谷	朝 唐 鮮 稗	定 畑 畑 地	・ 移植・根洗い・先切り ・ 焼畑直播
㉙	〃 〃 〃 設楽町田峰	〃	定 畑	・ 畝直播
㉚	〃 〃 〃 東栄町小林	〃	〃	〃
㉛	富山県東礪波郡利賀村阿別当	ヤ グ マ ッ ゴ タ ベ ー 一種	〃	・ 移植・苗を水につけた
㉜	〃 〃 〃 平村相倉	マ タ ベ ー	〃	・ 移植・根洗い・先切り
㉝	石川県石川郡白峰村	カ マ シ	焼 畑 地	・ 移植・根洗い
㉞	〃 〃 〃 小松市小原	カ モ ア シ	〃	〃 〃
㉟	福井県大野市上打波	カ カ モ ア ジ	定 畑 ・ 焼 畑	〃 〃
㊱	〃 〃 〃 南条郡今庄町芋ヶ平	ミ ツ マ キ 稗	定 畑	・ 移植
㊲	〃 〃 〃 足羽郡美山町河内	ス ゲ ベ ー	焼 畑 地	・ 移植
㊳	岐阜県益田郡小坂町正子	カ プ ト 稗 ・ 唐 稗	定 畑	・ 移植・根洗い
㊴	〃 〃 〃 本巣郡根尾村越波	カ ャ ッ モ マ 稗	〃	・ 移植・根洗い
㊵	〃 〃 〃 吉城郡宮川村奥ヶ洞	ス ゲ ベ ー	定 畑 畑 地	・ 移植・根洗い
㊶	奈良県吉野郡大塔村藤原	四 国 稗	定 畑	・ 移植・根洗い
㊷	兵庫県城崎郡香住町御崎	弘 法 稗	定 畑	・ 直播
㊸	鳥取県八頭郡若桜町落折	〃	定 畑 ・ 焼 畑	・ 移植・根洗い・先切り
㊹	徳高県三好郡東祖谷山村滝下	ヤ ッ マ	〃	〃

います。とにかくヒエでもアワでもないシコクビエは、昨日阪本先生のスライドでごらんいただいたようなものですので、私が調査するときには全部絵をかいて、こういうものを栽培したことがありますかというふうに聞いたわけです。

まず名称について見てみましょう。一つは形状から来ております。ヤツマタとかマタビエとかいうふうに形状の特徴を示すものがあります。さらには、これをどう利用するか、団子にするか、カキ粉にするか。ダゴバーなんていうのがそうなんですが、じつはそれよりも強いものは、その伝来性を主張する命名です。弘法黍、弘法粟、朝鮮稗、ひどいのは蝦夷なんていうのもございます。

このように、伝来性を主張するということは、その渡来性に対する認識の強さを示すもので、渡来時期が比較的新しいんじゃないかと思われれます。この際に雑穀の名称をあらいなおしてみますと、たとえばアワとキビの関係は言葉の上からだけ申しますと、キビのほうが古いだらうとおもわれます。黍、申すまでもなく、「黄実」ですね。ニキビというのは赤い黄実ということになります。アケビは、あけた実のことです。ですから実のことをビというふうに申すことがわかります。黄色い実、それに対して粟黄実、餅にしたときにはアワのほうがやや色が淡いのではないか、というような考え方もできます。

ソバの名称については前川文夫先生がすでに指摘されたように、ブナの実のことを蕎麦粟と称する点に注目しなければなりません。ソバというのは「そばだつ」のソバでございます。対馬や九州ではソバのことをソマといいます。ソマとかソバとかいうのは角のことでございます。山で働く人のことをソマビトといいます。ソマビトというのは木こりのことではなく、木を伐って木に角をつける者をさしたのではないのでしょうか。ですから、もとはソمامギだだったと思います。ムギがあってソバムギというふうに考えられるのかどうかというのは、言葉のうえから追っていく必要もありますが、これはまた考古学的にも調査しなければならないでしょう。

ヒエについてはのちほど調理方法からいろいろ申し上げてみたいわけですが、たとえばミナクチビエと申しますように、山の水田で水が冷えて、水口の稲が稔らない場合、その部分にヒエを作る。ヒエは冷えるところに作るからヒエだ

という説もあるんですが、もう一つは、ヒエの一番古い調理方法は水に浸したんじゃないかということが想定されるんです。それでヒエというのかと思ったりしております。とにかく穀物の名称のほうからも、もう一度全部あらいなおしてみる必要があるのではないかと思います。

さて、シコクビエですが、その食法は非常に多様でございまして、一番の特徴は、とにかく粉にすることです。そして団子にする。団子を食べる方法に二つございまして、団子にアズキとか、ゴマとかミツとかをまぶす方法です。それと団子を汁の中に入れる方法がございます。それから団子でも混合物がいろいろございまして、コメ、ナラ、ソバ、カタクリ、ヒエ、キビ、こういうものを混合させた団子をつくるんです。

それからハッタイ粉のように粉にして、それに湯をかけて練って食べるというものもございまして、これは煎ったシコクビエ、生のシコクビエ、両方のものが使われます。

それから草を入れてヨモギ餅のようにする餅などもございます。ソバキリ型のものも若干ございますが、粉をそのまま食べるというものもございます。ヤマバチのミツをかけて、粉のまま食べるのも大変おいしいものです。

シコクビエの食法に関する伝承には二つの傾向がございまして、主食の一角にくいこませていた地帯の人びと、主として白山の山麓の方々はずいとおっしゃいます。そして、南アルプスの周辺でも主食の一角にくいこませたところがありますが、そこでもはずいとおっしゃる。ところが、間食にしたところはうまいというふうにおっしゃいます。柏餅にしたりミツをかけて食べたりすると、大変おいしいのです。色が赤くなりまして、見事なものです。昨日はシコクビエでお酒を作るというお話もございましたけれども、日本ではそういう例は聞いておりません。

じつはシコクビエが茶摘み唄の中で次のように唄われます。「千頭小長井，岸，田代は命つなぎの弘法黍（シコクビエ）」と、こういうような唄にまでなっております。

さて、シコクビエが作り継がれてきた理由としては、痩せ地でもかまわない

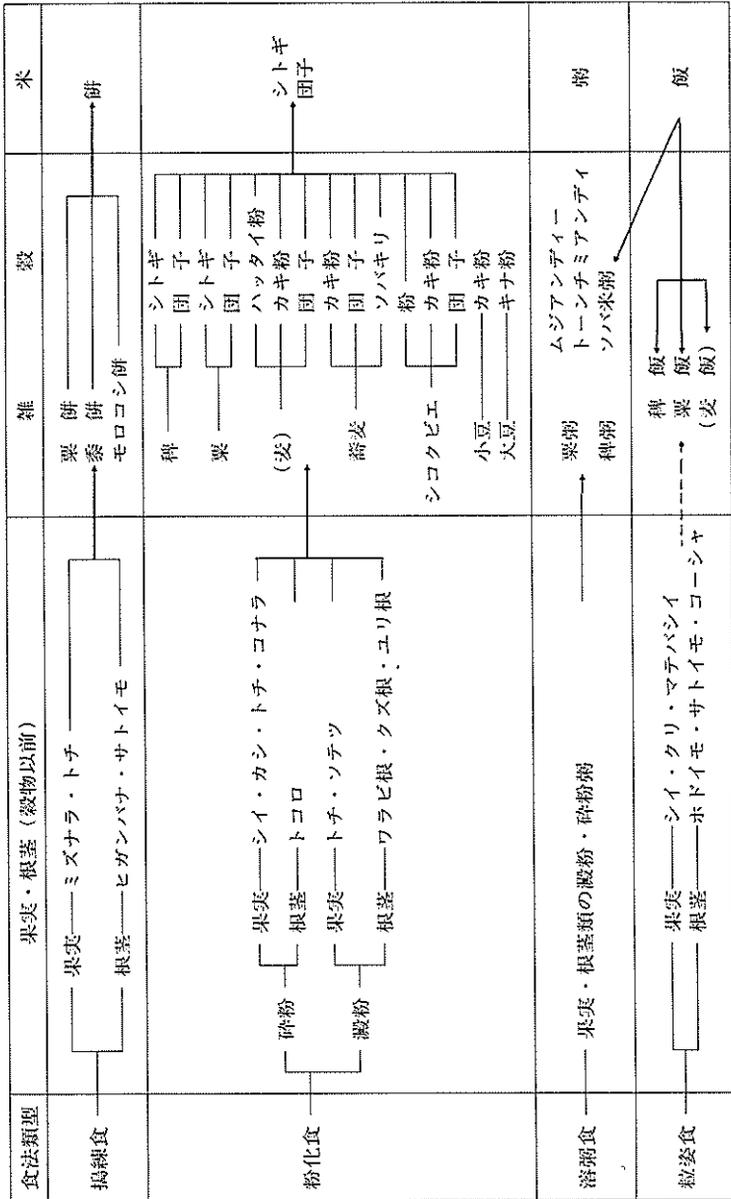
ということがございます。これは焼畑の輪作では必ず最後に作るようになっていることからもわかります。そして極端な例は、表1の中にもあげておきましたが、静岡県の水窪町あたりでは集落の道の道端に作っているのです。踏み固めるようなところに作っています。どんなところでもできるということです。そして多収穫性が確認されておりまして、たとえば、〈坪2升穫れるのは弘法だけだ〉、つまりシコクビエだけであるというふうに静岡県の田代というところでは言い伝えております。

そして、精白減少率の低さというのもこの穀物の特徴でして、静岡県中川根町の尾呂久保というところでは、〈1斗碾いて1斗張るのは弘法だけだ〉というふうに言います。そして石川県小松市の小原というところでは、〈1升を粉にすると1升1合ある〉と、極端なことを言うわけです。つまり精白減少率が非常に低いことを強調しているのです。その他、赤くてきれいであるというようなささまざまな特徴ももっていて、救荒作物として非常にすぐれた部分があるので、すこしでもいいから作り継ぐということで作ってこられたようです。

3. 雑穀の食法構造—ヒエを中心として

雑穀の食法というものは、じつはそれ以外の、雑穀以前、穀物以外の食法から影響をうけているのではなかろうかと思えます。従いまして、雑穀の食法を理解するためには、いわば雑穀以前ともいうべき堅果類や根茎類の食法、さらには米の食法などとの関連も考えねばなりません。表2はそれらの関係を整理したのですが、まずそれをご覧ください。雑穀には、いったん粉にしたものを練るというやり方がございます。じつは穀物に役割分担というのが非常に明確にございます。さらに堅果類の役割分担というのがあるんです。たとえば奈良県吉野郡の大塔村では、ミズナラは団子にするけれども、コナラは団子にしません。コナラは粉のまま食べる。キナ粉と混ぜて食べる。そして、カシの粉は茶粥の中に入れて香辛料風に使うというような堅果類の役割分担がございません。

表2 雑穀食法の構造



同様のものが穀物にもございまして、これを全部やってまいりますと、時間がございませんので、ここではヒエについて申し上げます。ヒエのシトギというのがございます。昨日の阪本先生のお話の中で、ヒエの原産が日本であるという説を承りまして、私は大変感銘を受けました。じつはヒエとアワの食法は多様ですが、ヒエの粉化の食法は極めて古いものだと思っております。

たとえば、ヒエの儀礼食におもしろいものがございます。それは焼畑の作り小屋での作業を終えて里へ帰るときの出山の儀礼食としてヒエを粉にするものです。団子にするところ、粉のまま食べるところとございます。1ヶ所だけでは説得力がないと思いますので、全部あげてみますと、出山のときに団子をつくるというのは、石川県の白山麓、熊本県、宮崎県です。それから中部山岳地帯の大井川、安倍川上流部では稗粉を作ることが徹底しています。

大井川の最上流部の田代というところでつくっている、ヒエのシトギの製法を紹介申し上げます。

まずそこではヒエを焙るわけですね。そして堅白で脱粒をします。次に籾出して、また堅白で搗いて精白をいたします。そしてもう一度籾出して、その次に精白された実を水で研ぐんです。コメのシトギがございしますが、これはシトシトという言葉と関係があると思います。水でしとがせるのです。コメのシトギというのは雑穀のシトギの影響をうけて発生しているのではないかと思います。米は粒食が可能ですし、最も粒食に適した穀物ですから、何も米をシトギにする必要はないんです。先に見てきたヒエの粉はヒエのシトギです。精白された実を水に浸して、それから臼に入れて杵ではたきます。するときれいな白い粉ができます。それに渋柿を入れてさらに搗き、味つけをいたします。渋いのを入れても甘くなる。そして、それを握って、重箱などに入れて近隣の家に配るわけですね。

食料構造の問題は、縄文のころへ遡源してまいりますときに、狩猟採集的要素と栽培的要素の比率において、相対的に採集的要素が高まるほど穀類の調理は手がかかってもかまわないということになると思います。そうしますと、ヒエの古い食法はただいま申し上げましたような粉食ではなかったかと考えられ

ます。これはソバもそうなんです。ですから粉食に適したソバなどは縄文農耕で最優先されたものではないかと思えます。ほかの食料との相対的な関係でそういえるように思うんです。猟の獲物や採集食料がたくさんあれば、少量の栽培物は手がかかってもかまわないということです。ヒエの粒食というのは、たとえばコメなどの粒食から影響されて発生してきたものではないかと思えます。

たとえば昨日の氏原先生のお話の最後のところに、ソバゴメというのが出てまいりましたが、あれなどもコメの影響であることは言うまでもないと思うんです。そういうコメの影響というものを考え、さらに逆の流れをも考えてまいりまして、ヒエの食法というものは先に紹介した形が一番古いのではないかと思えます。

アワを粉にして団子にする例をいくつかひろっておりますが、粉化食はヒエのほうが圧倒的に卓越しております。私の調べた範囲ではそうなっております。じつはそのソバが非常に多様な食法をされておまして、いわゆる縄文的な食法が伝えられています。たとえばソバ粉とトチの実の粉を混ぜて練って、クルミやジュウネンをまぶす。ジュウネンというのはエゴマですね。エゴマをつけて焼いて食べた。これをトチねりという。福島県の只見町（南会津）の例ですね。非常におもしろい例は、「ウサギのたたきにソバ粉を混ぜて団子にして、凍らせておいて汁にいれて食べた」というのがあります。これは新潟県の例です。

エゴマというのが寺沢さんの発表のなかで縄文の古い時代の層に出てきたことが報告されておりますが、エゴマを焼畑輪作のなかに組み込む例があります。大井川の最上流部の、田代という南アルプス山麓の村ですが、そこでは1年目はヒエ、2年目にダイズ、アズキ、3年目にアワ、4年目にエゴマというふうな輪作に組み込みまして、輪作の呼称が確定しております。1年目はアラク、これは万葉集に出てくるアラキという言葉と一緒にですから問題ないんです。2年目をカワシ、3年目をクナという。じつはクナというのはクナドの神のクナでして、もう入るなということですから、非常に古い時代の焼畑の輪作は2年

ではなかったかというふうには、言葉のうえからは想定できません。

なぜクナ（入るな）というかという、これが古代的だと思うんですが、植物が再生してくるのを謹んで守っていくような、われわれにはちょっと想像ができないようなことがあったのではないかと思います。そして大井川の上流の田代の場合にはエゴマを作る4年目をエッコジとっております。それほど固定的に輪作に組みこまれておりました。

さらに長野県の秋山郷では、1年目にアワ・ヒエ、2年目にアワ・ヒエ、3年目にアワ・ヒエ、4年目にダイズ・アズキ、5年目にダイズ・アズキ、6年目にエゴマ、7年目にアワ、8年目にエゴマ、9年目にヒエといった輪作をしました。ばかに長いじゃないかとお感じでしょうが、これは「アレチカンノ」と申しまして、原生林を伐る焼畑ですね。雪があるときにソリでいきまして、原生林の木の雪から上のほうを伐ってしまう。伐った部分をソリで運んで捨ててしまっ、雪が消えた後、株の残ったところで焼畑をやるんです。アレチカンノは非常に穫れたそうですね。

というようなことでして、ソバの団子にエゴマをまぶすなんていうのは、まさに縄文的な食べものだといっていいと思うんです。

もう一つ、ウサギのたたきというのは、東北から四国（九州はまだ調べてございませんが）にかけて非常に広く行われたものです。ウサギの肉を食用にし、その残りのあばらの部分を中心として他の骨も石の上でたたいて団子にするんですね。その石皿というのがやはり縄文の石皿に非常に似ているのではないかと思います。そのタタキをソバ粉とまぜて団子にするというやり方がございます。

こうした事例から、いわゆる民俗事例として伝承されているものと、考古学の成果で確かめられた一番古い時代のものも、全くつながらないことはないのではないかと思います。まだこの部分はいろいろ申し上げたいんですが、時間がなくなってまいりましたので、焼畑の系譜等につきまして、若干考えていることを申し上げてみたいと思います。

4. 焼畑系民俗文化研究の課題

照葉樹林系の焼畑に関しては佐々木先生がもうすでに明確なお説を出されておりまして、時代的なことは資料的にどうなのか私もよくわからないんですが、現実としては〈雑穀プラスイモ型〉というのは強烈に残っております。これは事例をあげることもできるんですが、ちょっと時間の関係で省略させていただきます。

それから朝鮮半島経由のナラ林系焼畑には、ムギとかエンバクが入ります。エンバクも、佐々木先生が九州で確認していらっしゃいます。さらに雑穀、これはおそらくアワが中心になろうかと思いますが、小野武夫さんの『日本農業起源論』におさめられている朝鮮総督府の資料によりますと、平安南道の事例でいろいろ輪作の例があがっております。

その中のごく一部を申し上げますと、痩せ地では、燕麦→蕎麦→燕麦という輪作をいたします。腐蝕土のところでは馬鈴薯→粟・大小豆→燕麦→燕麦、肥沃地のところでは粟→小豆→粟またはトウモロコシ→燕麦または蕎麦、普通のところでは、粟→小豆→粟またはトウモロコシ→大豆→蕎麦というようなものがつくられまして、輪作体系のなかには稗が入っていません。ただし、散発的には稗が出てまいります。この点からも昨日の阪本先生の「ヒエ日本原産説」は納得できるところでございます。そして、この朝鮮半島の焼畑の報告をみますと、その中に里芋とか蕪が入ってこないのでございます。そうしますと、おのずから一つの系譜が出てまいりますのではないかと思います。

それから、もう一つの焼畑ルートとして仮説されますのは、沿海州のほうから蕪とソバを中心としたものが伝わってきたのではないかというものです。日本の調査をいたしますと、北陸から東北にかけて蕪の栽培が非常に盛んだったことがわかり、南のほうの里芋に相当する役割を蕪が果たしていたと考えられます。つまり蕪が主食の一角に食い込んでいるということです。

蕪はどのようにして食べたかといいますと、例えば福島県の只見町では蕪を

どろどろになるまで煮て、その中にトウモロコシ、糯米のくずを煎って、石臼で挽いた粉をまぜ、塩味をつけて食べた。これを^{かがこうせん}蕪香煎と称しました。

それから紫蕪をやわらかくなるまで煮て、そこにヒエの白干しを入れてよく煮て食べた。これを^{かがけ}蕪粥といったというような事例がいくらかございまして、蕪が主食の一角に入り込んでいるということで、この系譜を焼畑のルートのひとつとして考えることができるのではないかと思います。

そして何よりも、日本の焼畑の特徴は、そうした多様な作物を日本という国土の中で統合させているということではないかと思います。そして焼畑文化を今後研究していく場合には、たとえば雑穀のほうからやるとすれば、民俗文化的に考えますと、修験道の研究をもっとすすめる必要があると言えましょう。たとえば奥三河の花祭りの神饌のなかには、雑穀ではソバとヒエが入っております。別に、トコロも入っております。

奥三河の東栄町古戸というところの山の神祭では、ソバを石臼で挽いたのを皮まじりのま^{つと}菰の中に入れて供えるという、非常に古い形が残っております。花祭りの神饌であるトコロ、クリ、カヤ、ヒエ、ソバ、これらは天狗の好きな食べ物だというふう^にに伝承されております。天狗は修験道と強くかかわっており、その修験道は焼畑地帯を基盤として成立してきております。そして、修験者がまた焼畑地帯に御礼を持っていくというような循環がございまして、そのへんもこれから考えなくてはいけない問題だと思います。

焼畑の問題というのはじつに多様ですが、土地の人々の非常に素朴な信仰がやがて修験道に掬いあげられて、様式化していくという部分がいくつもございまして。たとえば「秋葉山」というと「火の神」を祭る山ですが、その約800メートルのところ^にに機織井戸という井戸がございまして、その水がおそらく焼畑農民の火を伏せる呪いに使われていたものとおもわれます。その機織井戸があるから、焼畑農民が信仰する。それを今度は修験道が火伏せに使うという形で信仰が展開してまいります。これは害獣と山犬信仰の関係も全く同様でございまして。

5. おわりに——民謡を紹介しつつ

それでは、時間がなくなってまいりましたので、大変異例なことかと思いますが、雑穀にかかわる民謡を少し紹介いたします。「稗搗き節」というのが宮崎県にございますが、あれには囃子ことばがございまして、それは意外に知られていないわけです。囃子ことばは次のようなものです。

稗搗き節をうたってまいりまして、へよーおおじゃれよーといきますと、別な人間がへさんどごしーなにかやー、つっくりかーやせ、といたにむくりゅーごろりとせ……と、こういうふうには囃すわけです。ひえを搗くときには、技術的にこうして小搗きをする必要があるわけです。それを囃子ことばのときに掛けるわけです。「さんどごし」というのは「3斗5升」ですね。「なにかやつっくりかやせ」は「何でもない、搗いてしまえ」という意味です。搗いてしまったら、戸板にムクの実が転がるようにコロッと横になろう、という意味の囃子ことばが続くのです。

まだ続きがございまして、「臼の端、ござ敷け杵枕」というような囃子ことばもございます。稗の唄は九州だけではございまして、じつは奈良県にもございます。「ひえがち唄」と申します。これは唐竿でヒエを脱粒するときの唄です。

へハー、おもしろーいわよー

唐竿がーちはーよー～～

ア、肩でゆーらして、しーなーでかつ……

というような唄がございます。

それから山梨県の奈良田というところの子守唄のなかには、雑穀のモチが出てまいります。焼餅といいますが、これはトウモロコシ、ヒエ、アズキの粉に柿の皮を混ぜたモチで、柿が甘味料になります。

それは次のような唄です。

へよーよー～よいよいよー

しょがいーばんばはー焼餅ずーきーでーよー～～

ア、よいーよいーよいー～～

ゆーべ九つ、けさー七つ……

と、こういうのが蜿蜒とつづいてまいります。

ヒエを搗くほかにアワを搗く唄もございます。福井県の山間部から石川県の山間部に伝わっておりますのを一番だけやってみますが、これは「返し」が入りますから、今日は2人分を1人で歌うことになります。

へも・は・やーこーの粟ーかーてたもーしれーぬー

かーてたもしーれーぬー～～（返し）

糠が神楽のーまーねをすーる

神楽がーぬかーのー（返し）、ぬかがー神楽のまーねをーするー

～～～

というものです。

また麦搗き唄というのがございまして、これは静岡県に伝わっています。いままで歌いましたのは全部七・七・七・五ですから、江戸時代に成立していたものと思われませんが、麦搗き唄というのはどうも鎌倉時代に成立しているようでして、「白金のへりとり臼を、やから並べて麦を搗く。搗く麦は六斗六升、合わせる水は五斗五升」、麦という穀名は皮を剥くところから「ムキ」とついたんだろうと思うんですが、麦搗きには水が必要なんですね。麦は粉にしてしまえばいいんですが、粒食する場合大変な手数がかかるわけです。

麦搗き唄が蜿蜒とつづくんですが、これは一番初めの儀礼の唄です。臼を立てる、臼おこしの唄でございまして、これは大変むつかしい歌です。

へ白金のーへーりーとりーうーすを

やーからーならーべてむーぎをつくー～～

むーぎをつくー～やーからーならーべてむーぎをつくー～～

つくむーぎーは六斗六升

合ーわせるみーずは五斗五升～～

五斗五升一の水をあーわせて

やーがて蓑笠・脱ーがせーるーー～～

こういう唄がございます。

さきほどちょっと申し落としましたのは、日本原産と想定されるヒエがどうしてアワにその中心性を譲るのか——ということです。ヒエにかかわる儀礼や行事がどうして少ないのか、アワにかかわる儀礼や行事がどうして多いのかということを考えますと、それはやはりヒエにはモチ種がなく、アワにはモチ種がある、ということが大きな要因になるかと思えます。

先ほどアワの儀礼等で申し上げましたことが、東南アジア等にございますれば、また大林先生、佐々木先生にお教えいただければ大変ありがたいと思います。どうも失礼しました。以上で終わらせていただきます。