

伊勢の三穂(稲・米)

イネ目 イネ科 ●学名: *Oryza sativa* L. ●英名: rice

〔参考〕 ●三重県の米の収穫量: 147,900t ●全国収穫量: 8,402,000 t ●全国での順位: 21位¹¹⁾

栄養特性

主成分はでんぷん約75%、たんぱく質約6～8%、水分約15%である。これらの組成は精白度により異なる。必須アミノ酸のリジンは少なく、無機質、ビタミン類は玄米には多いが精白すると減少する。¹³⁾

はじめに

「伊勢の地に住めばもの案じるな」といわれる程、暮らしやすいこの土地柄で、幕末から明治にかけて稲の新品種が三種、民間で育成され「伊勢の三穂」と呼ばれ全国に名声を發した。¹²⁾

佐々木惣吉による「関取」、岡山友清らの手になる「伊勢錦」、松岡直右衛門が育てた「竹成」である。⁷⁾¹²⁾²²⁾

醸造米として有名な「伊勢錦」は、お伊勢参りの人々で賑わう参宮街道の頒布所で種籾が無料で施行され各地に広がっていった。¹⁾³⁾¹²⁾

佐々木惣吉の「関取」の発見もその端緒は、お伊勢参りの途中、松阪あたりで見事な水田の稲穂をみて、稲の品種改良に志したと云われている。⁶⁾

お伊勢参りの街道は、様々な情報の交流・交換の場であり、多くの参詣者の往来がこの地の農業技術の先取りに繋がり、稲の品種の交換・改良の場として、伊勢国が全国に登場することになる。³⁾¹²⁾²⁰⁾

これら以外にも、河曲郡須賀村(現鈴鹿市)の戸田古小兵衛・作右衛門父子が嘉永6年(1855)秋に選出した「須賀一本」がある。このとき作右衛門はまだ13歳の少年であった。¹⁹⁾²²⁾

1. 「関取」と佐々木惣吉

佐々木惣吉は三重郡菟野村大字中菟野で寛政12年(1800)に生まれ、明治14年(1881)に亡くなった。生地菟野は土方氏1万2千石の城下町であった。¹⁾⁶⁾⁷⁾

菟野藩は初代の雄氏から12代雄永に至る明治2年(1869)まで、約260余年間、転封もなく年貢の取立が比較的緩やかだったため、明治維新まで一揆が一度も無かった藩である。¹⁾⁶⁾

初代藩主の土方雄氏の正室は織田信長の2男信雄の子女・八重姫(後に奈於)で、長寿に恵まれ内助の功で3代藩主まで助ける賢夫人であった。⁶⁾

八重姫が菟野在城中の逸話に、城外の田んぼで農業をする農婦が畔の上で幼児に授乳の様子を見て、日陰の休息に適当な場を設けることを考え、家臣に命じて金溪川畔に桜、楓の樹木を植えさせたと云われている。⁶⁾

第4代藩主の時、城内に直営茶園354坪が設られ、江戸の諸侯への贈答品として菟野茶が珍重された。この伝統は現在まで引き継がれ菟野茶は有名である。⁶⁾

7代藩主雄永のとき藩財政が逼迫し、老中田沼意次の6男を養嗣に、養女を継室に迎えた。これにより、得ることもあった反面、幕府や田沼家との交際費がかさみ更なる財政難を招いた。⁶⁾

養嗣が早世するや雄永は藩主を一族の幼少に継がせ、藩政を主導し派手な生活を送った。特に相撲が好きで、伊勢浜、鏡岩の両力士を抱え、小野川、谷風両横綱の相撲興行を、菟野で度重なるほど興行し借金を更に膨らませた。⁶⁾

10代藩主の時に佐々木惣吉が稲の品種改良に努め、稲種「関取」の栽培に成功した。紅屋善左衛門は菟野茶を売出し、大谷九左衛門は嘉永年間に茶園を作った。⁶⁾

明治2(1869)年6月23日、版籍奉還。明治4(1871)年7月14日廃藩置県。¹⁵⁾ 明治8年(1875)8月、東菟野村・中菟野村・西菟野村は合併して菟野村となる。²³⁾ 菟野は藩主の善政のおかげで、穏やかなすごしやすい土地柄であったようだ。しかし、自然や地形はそんなに優しくはない。南北に鈴鹿山脈の主峰「御在所岳」(1209.7m)や「鎌ヶ岳」(1092.2m)、「釈迦ヶ岳」(1092m)等の1000m級の険しい山々が連なり、朝明、三滝の両河川が形成した扇状地の丘陵地帯からなる。従って川は浅く灌漑水は湧水に頼るものが多い。¹⁾⁶⁾

鈴鹿山系は古生層及びこれを貫いた花崗岩で構成されており、菟野付近ではその円礫や砂と粘土の交互層の地質の所が多く、漏水、浅耕、砂質などによる稲作の低収地帯である。さらに鈴鹿山系を越える西風はフェーン現象を起し、これが稲の稔実低下やいもち病の誘因ともなった。¹⁾⁶⁾

惣吉が育った中菟野村は、城の西にあり村の北側を金溪川が東流し、南は見性寺山(100.9m)の丘陵で村の東方は菟野陣屋の一部を形成していた。¹⁾⁶⁾¹⁴⁾²³⁾

惣吉が育った頃の村の耕地は田21町余、畑4町7反余りで合わせて25町7反。村の1戸平均の耕作面積は2反余り。その内、牛馬を持つ本百姓は38戸ほどの貧

しい農村だった。¹⁾⁶⁾²³⁾

佐々木家は代々農業を営みこの頃から明治初年まで、田1町5反、畑2～3反をもち米麦を主作物に経営するこの地方のかなり裕福な農家であった。¹⁾⁶⁾

惣吉は背丈も人並みすぐれ、頑丈であり、長じて中菰野村の肝煎役(庄屋)を努め、私欲なく正しく丁寧に事にあたり村民の信望も厚かった。¹⁾⁶⁾⁷⁾

貧しい農家の暮らしを打開して村を豊かにするには、稲の品種改良によるとして、中稲の優種を年々選び栽培・試作を続けたが、なかなか意に合うものは得られなかった。¹⁾⁶⁾

幕末の嘉永元年(1848)惣吉が48歳の時に、偶然、中稲の「千本」と呼ぶ稲の中から一穂の変種を発見した。¹⁾⁶⁾⁷⁾

これを取って検見すると、小粒だが数が多く、色は青みを帯びているが、一穂の粒数が多く、穂状は優良で光沢が甚だ美しく、粒の皮は薄かった。¹⁾⁶⁾⁷⁾

試みにこれを採取・栽培し秋になって成熟したのを見ると、青みを帯びた色は減退し、稲の茎は強くて風雨にも耐え強いことや、食味は美味しい事がわかった。¹⁾⁶⁾

この変種に希望をいだいた惣吉は、嘉永2年、3年に亘って増殖に努め、2石余りの粃を得た。その半分を摺って玄米にし、これを白米にしてみると、糠の量及び白で搗いて減る歩合も少なく、栽培が容易で、倒伏が少ないことも判った。¹⁾²⁵⁾

喜んだ彼は種子を村の人々に頒布した。まさに関取米の始まりで、瞬間に、隣村は争ってその種子を請い、その名声は近郷に高まった。¹⁾²⁾⁶⁾

風に強い、すなわち“めったに倒れない”というところから、相撲好きであった彼は、当時強かった関取の名にちなんで「雲龍」と名づけたが、雲龍が負けることが多くなると「関取」と改めた。¹⁾²⁾⁶⁾

惣吉とその子孫は子宝に恵まれ、この子孫が「関取米」の普及に尽くす。

特に近所へ分家した次男の喜八は普及に熱心で、綿繰機で一穂づつ粃の皮をむいて、玄米と粃殻の重量などを計っていた。次いでその志は惣吉の孫の喜市(惣吉の長男喜兵衛の子)に受け継がれる。¹⁾⁶⁾⁷⁾

菰野出身の儒医・鈴木弘寛は、明治20年(1887)頃に埼玉県麦倉村で農学塾を開いていた。故郷の菰野村から「関取」の種子を取り寄せ、塾の農園で試作したところ多収を得たので、近郷の農家に種子を頒布した。¹⁾¹⁴⁾

「関取」は利根川筋の関東平野の地味によく適合し、後に群馬県農試、茨城県農試で母本に採用され、関東での品種改良に役立った。¹⁾¹⁴⁾

明治30年(1897)頃には、兄弟親戚4戸の持ち田4町

5反の全部が「関取」の採種田となり、大日本農会経由で茨城・群馬・埼玉・神奈川・新潟を主とし、南は鹿儿島まで種子を送り出している。¹⁾⁶⁾¹⁴⁾

明治31年(1897)の第四回東海農区連合共進会農商務大臣特賞の表彰も喜市氏の代で、佐々木惣吉記念碑も氏の手になる。¹⁾⁶⁾¹⁴⁾

喜市氏は年一回、稲の刈り入れ後に「関取」普及地方へ旅行して調査をし、優良種子を持ち帰って試作をしていたという。¹⁾⁶⁾¹⁴⁾

「関取」の第一の特徴は、当時、長稈(丈が長い)・少稈(分けつが少くない)の品種が多かった中で、短稈(丈が短い)・多稈(分けつが多い)の近代的草型で、稈は弾力に富む。¹⁾⁶⁾ この草型と稈が、日清戦争後の大豆粕輸入や北海道開発で入る魚肥による多肥農業へ展開する我が国の稲作に歓迎された。¹⁾⁶⁾

第二の特徴は、小粒良質の米で外觀が良好で、「帯銀鈍白」と表現される文字通りの「銀シャリ」は、「東京の寿司屋を風靡した」と郷里の人々に語り継がれた。¹⁾⁶⁾

しかし、この小粒の特性は収量増加には欠点となり、遂に退潮しなければならぬ理由ともなる。¹⁾⁶⁾

耐病性については、大正初期以降の普及各県の評価は、「いもち病に対しては弱い。こまはがれ病(葉に黒い点がつく)にも強いものではない。しらはがれ病には強い部類に属する。」としている。¹⁾

明治初期に「関取」の普及がどの程度のものであったかは不明だ。明治20年(1887)には東海および滋賀、関東一円(東京を除く)でみられる。¹⁾

明治28～32年には北陸、長野で、明治35～40年には山陰、山陽、四国に分布がみられる。¹⁾

明治20年代～30年代の頃が「関取」の普及最盛期で、明治40年にはその作付け面積は全国で第四位となっている。¹⁾

「関取」と名のつくものなどを一括した普及面積は、明治40年(1907)の約6万haを最高として、以後次第に減少する。¹⁾

しかし、昭和7年(1932)までは4万haを超え、昭和10年代に急減するが、その良質に支えられ昭和初年までなおその勢力を維持した。¹⁾

佐々木惣吉の記念碑は菰野町の東端、四日市から湯の山温泉に通ずる湯の山街道と大矢知街道との分岐点に建つ。城下町の入り口に当たる。¹⁾¹⁴⁾

明治34年(1901)の建碑建立に際しては、菰野村の長老、宇佐美祐之が知事に請願し、郡農会の主導で建碑運動を進め、自己所有の田地の一部を碑の敷地に寄付し、慶応義塾で学び帰郷した息子に建碑の設計・申請・工事着工など一切の事務にあたらせ、村自慢の篤農家、佐々木惣吉の顕彰建碑建立に至ったのである。¹⁾¹⁴⁾

◆平成19年(2007)12月12日 中日新聞三重版の記事⁴⁾

菟野町伝統の米「関取」を使って作った日本酒「菟野乃大物」が10日、同町の酒店「ヨロズヤ」でオリジナル商品として限定販売された。関取米は江戸時代に同町で開発され、すし米などとして全国に広がった。店主の伊藤為文さんら有志が町おこしのために数年前に復活させ、地元の農家が生産。今年も秋に収穫した関取米を使い、同町小島の早川酒造が一升瓶(1.8リットル)に換算して約600本分の酒を造った。

2. 「伊勢錦」と岡山友清(定七)

「伊勢錦」は岡山友清(定七)が嘉永3年(1850)に稲種「大和」の中から選出したとされる。選出時期について諸説(嘉永2年、嘉永3年、万延元年)あるが、嘉永3年と考える。¹⁾³⁾⁷⁾

稲種「大和」は「大和錦」ではないかとの推測もあるが、「伊勢錦」は「大和錦」と草状、穂形はよく似ているが大粒である。¹⁾³⁾⁷⁾

岡山友清(定七)は寛政元年(1789)多気郡五箇谷村大字朝柄に生まれ明治11年(1878)90歳で亡くなる。通称定七、不二道にあつては「仁行三中」といい、屋号を木綿屋・小間物屋・鉄砲屋・薬屋(金星堂)とも称した。屋号はそれぞれ従事した職業の一端を示す。³⁾²⁰⁾

友清が育った朝柄村は、松阪市郊外を流れる櫛田川の一流朝柄川の流域に位置する中山間の村で、今は国道42号線にも167号線にも外れて交通の便は良くないが、明治の中頃までは和歌山別街道(紀州別街道)の宿駅の一つとして賑わった所だ。¹⁾³⁾

和歌山・大和方面から参宮に来る者にとっては、お伊勢さんへの近道であり、参宮を済ませた旅人には吉野・高野山へ向かう巡礼路であった。¹⁾³⁾²³⁾

友清はここで代々刀鍛冶を営む家に生まれ、曾祖父は刀工として世に知られ、父政七は泉州堺で修業し鉄砲鍛冶の傍ら皮革業を営んでいた。その三男が友清で、長兄は近所へ別家し、二男宇助が鉄砲鍛冶を継いでこれは昭和16年まで続く。¹⁾²⁰⁾²⁵⁾

9才の時父が亡くなり、母と兄の世話になり13才まで手習に通う。近在の者が江戸に行くのを見て、自分も江戸に出て出世したいと江戸へ行く事を母や兄へ頼んだ。¹⁾²⁰⁾²⁵⁾ 母や兄は「江戸では親が病気で来ることも出来ず、死に目に合う事も適わない。ならいっそ大阪へ遣わそう。」と、享和2年(1802)、片野村深田用蔵の仲間で大坂塩町山田屋伊兵衛という皮問屋取引先を頼って行った。³⁾²⁰⁾

大坂へ出てからは、松阪の豪商小津家の別家、小津彦助の世話で、天神橋南詰の信濃屋勘兵衛方へ奉公した。

当時の信濃屋勘兵衛方は、江戸送りの一番組の木綿問屋で、仲間9軒中2番目の大家で、別家も両替屋・紙屋・木綿屋・金比羅宿と都合四軒を営んでいた。³⁾²⁰⁾

友清はここで母の存命中に出世したいとの一心で、古硯流の師匠に4月から9月まで夜中夜通し140日余で、1,372文字を学んだが、21才の文化6年(1809)春、母が病気のため帰郷した。³⁾²⁰⁾

帰郷後の8月には射和村の国分勘兵衛方(射和の豪商)に奉公し、秋から上州土浦(茨城県)の店に勤めた。¹⁾³⁾²⁰⁾²⁵⁾

しかし、友清は江戸への志向が強く、文化12年(1815)の正月、成田不動尊代参を終えたあと江戸へ入り国分勘兵衛方を離れ、土浦で面議のあった江戸麹町五丁目の木下太七を頼って行った。³⁾²⁰⁾

その後、四谷に移り鯉節行商から始め種々の行商を営み、江戸市中並びに近在村落を行商して歩き、次第に顧客を獲得し、神楽坂の7千石の旗本左近家や大久保出雲守、その本家筋の小田原藩大久保加賀守の屋敷に出入りするまでになった。³⁾²⁰⁾

26才の春に同郷の知人の死に遭い、折角築き上げた地歩を捨て帰省し、木綿・鋸などの行商を志摩・度会・伊勢・大和・河内等に亘って行い、翌年に妻を片野村から迎えた。³⁾²⁰⁾

商売は順調で、紀州藩の立梅用水の建設工事に当たっては、工事に集まった人達に食事を用意するなどして、商才を発揮して資産を蓄えた。³⁾

しかし、妻が第4子目の男子出産後に亡くなり、次男・3男も痲病で失い、僅か35日間に3人の葬送を営む悲運に見舞われた。³⁾

後妻を迎えたが、天保12年(1841)には成人し手広く古衣商を始めていた長男が、妻と1子を残して亡くなる。このような度重なる友清の悲しみを支えていたのが不二道の信仰だった。³⁾²⁵⁾

不二道の源流である富士講は、古来の山岳信仰の一つで富士登山による講組織で、独自の民衆思想として角行藤仏・長谷川角行によって開かれた。¹⁵⁾¹⁷⁾

その後、主に江戸で中下層の町人や周辺の農民の間で広まり、江戸中期以降に身録派と光澤派に分裂し、身録派が優勢となる。³⁾⁹⁾¹⁵⁾¹⁷⁾

身録派の6世行者・食行身録こと伊藤伊兵衛(幼名、善太郎)は、寛文11年(1671)に伊勢国一志郡清水村(現津市美杉町)の農民の子として生まれた。³⁾⁹⁾¹⁷⁾

13才の時に遠縁の江戸神田本町で呉服雑貨商を営む富山家に奉公した。³⁾⁹⁾¹⁷⁾

伊兵衛は17才の時に、富士講の5世行者・月行創仲こと森太郎吉・煙草商と出会い信仰に入り、信仰を心の支えとして商業に励んだ。後に富山家から独立し、

つげき 附木・茶袋・灯心等の行商をし、油商となり資産を蓄え、江戸で成功した伊勢商人の一人となる。³⁾⁹⁾¹⁷⁾

享保2年(1717)、月行劔仲の死後に伊兵衛は跡を継ぎ6世行者・食行身禄となった。³⁾⁹⁾¹⁷⁾

享保15年(1730)、身禄は富士山に登拝し仙元大菩薩に謁応し、苦行を重ねた末に富士山で入定する事を決意する。江戸へ帰るや否や、「身禄の御世」の到来を予告する高札を自宅前に建て、財産の全てを縁者などに分配し、自らは髪油・灯油の行商で生活を支え、熱狂的な布教活動を開始していく。³⁾⁹⁾¹⁷⁾

享保18年(1733)6月10日、身禄は門弟の関藩藩士・小泉文六郎の屋敷を出発し、12日には吉田口の御師田辺十郎右衛門方へ着き、翌13日に十郎右衛門父子を供に富士山の烏帽子岩で断食を始めた。¹⁷⁾

7月13日に入定。身禄の入定の知らせは十郎右衛門により江戸に伝えられ、瓦版によって江戸市中に知らされた。³⁾⁹⁾¹⁷⁾

身禄の教義を受け継ぎ広めたのが、弟子や身禄の娘達で、その流れが8代禄行三志へ伝わる。³⁾⁹⁾¹⁷⁾

禄行三志こと小谷三志(庄兵衛)は、武蔵国足立郡鳩ヶ谷宿(現埼玉県)の靴商で手習師匠を務め和漢の学問も修めた人であった。⁹⁾¹⁷⁾

三志の時に始めて、身禄の教義を本格的に実践する道を開く。そして富士講から新たに「不二道」と名乗り一層発展していく。⁹⁾¹⁷⁾

三志は身禄の出身地の伊勢川上を神聖視し、数10人の弟子を同行し、文化10年(1813)～天保12年(1841)の間に13回も伊勢川上を来訪する。そんな中で「勢州朝柄村定七」が不二道に入門する。³⁾⁹⁾

その頃、不二道では三志の呼びかけで数万といわれる信者を動員し、洪水等の被災地に種粃の交換活動や農業指導をしたり、道路や河川改修、荒地の開墾を全国的に行っていた。³⁾⁹⁾²⁰⁾

「国恩御奉仕」の名目で仁孝天皇(1817～1846)の痲瘡病平癒の「禁欲の行」や、將軍家慶(1837～53)の日光参詣や家茂(1858～66)上洛の際の道中での奉仕など特異な活動も実行されていた。⁹⁾¹⁷⁾

紀州藩郡代屋敷では、「人足・小荷駄馬のわらじ・かいは等を無銭で施行」する事など、不二道も公的に活動することが認められた。⁹⁾¹⁷⁾

「信仰に入れば身上ぐらいは小さい事」と、友清は本業の店を妻の片野村から甥を迎え家を譲り隠居し、婿の慶次郎を伴って分家して売薬業を始めた。³⁾⁹⁾²⁰⁾

友清は不二道の教義から、「食物の供給を豊かにすることが人生最大の任務、最善の道徳」であるとの信念のもとに農事改良(品種改良)に打ち込んだ。³⁾⁹⁾

農事改良に関して多少なりとも有益と思われる事を

見聞すると必ず之を記録し、自らもこれを実験して、それを不二道の同志に知らせその普及をはかった。²⁵⁾

天保4年(1833)から始まった飢饉の最中、友清は借財をかかえて困っていた下出江村馬場手組(19軒)の再建を、友人に頼まれた。³⁾⁷⁾⁹⁾²⁵⁾

友清は不二道の理念と信仰を説いて村民を教化し、天保6年(1835)に村の再建を果たした。その結果、村では家、蔵や長屋を普請する者が相次いだ。³⁾⁷⁾⁹⁾²⁰⁾²⁵⁾

自信を得た友清は、益々この教えを広めることに熱中し、その結果多数の信者を得て隠然たる勢力を示すようになったが、新しい信仰ゆえに人々に邪法とも云われた。³⁾²⁵⁾

天保11年(1840)田丸の広泰寺から友清の信仰について朝柄の寺に調べが来た。その時は親類の連印の書付を書いて信仰は一旦認められた。その頃、江戸でも不二道の信仰が問題になっていた。³⁾⁹⁾

弘化4年(1846)6月10日、三志の門人で武州埼玉郡大杉村(現越谷市)の百姓庄七、江戸巢鴨大原町の経師屋田十などが、身禄の書物を將軍上覧に供すべく登城中の大目付深谷遠江守に駕籠訴した。³⁾⁹⁾¹⁵⁾

訴状は受理され、吟味は翌年まで続き、富士講・不二孝の文書經典類が没収された。嘉永元年(1848)8月までに庄七、田十、下総国(現茨城県)猿嶋郡砂井村利兵衛らが召出された。³⁾⁹⁾

友清も江戸へ召出され、嘉永2年(1849)4月26日朝柄を出立し、田丸代官所を経て閏4月10日江戸へ着き、寺社奉行本多中務大輔の屋敷で調べを受た。³⁾⁹⁾

友清は「不二道の教義は専ら殖産興利にあり」と述べ、無事切り抜けて、信濃善光寺へ御礼参りをして5月16日帰郷した。しかし、この間閏4月17日には始末書を提出している。³⁾⁹⁾

吟味の結果、幕府は嘉永2年(1849)富士講(不二孝)について「新義異教の禁」を出す。富士講(不二孝)としているが不二道も対象とされた。³⁾¹⁷⁾

これをきっかけに公然と信仰は出来なくなった。しかし、その精神は農事改良に生かされ不二道は生き続ける。³⁾

友清は農事改良の実践から稲の収穫の減耗は、撰種・耕作の不備によるとして、撰種法も工夫し、不二道同志の清助からは粃種の「薄まき法」などの農法を教示された。¹⁾³⁾

苦心すること数年、遂に嘉永3年(1850)に稲種「大和」を栽培・改善し精良の粃種を選出し、これを「伊勢錦」と名付けた。そのもみ種は大粒で色白くことに風味が良かった。¹⁾³⁾⁷⁾⁹⁾

「伊勢錦」の選出と普及には、色太村の野呂清助(清右衛門)、朝柄村の富三郎が友清と共に力を注いだ。普

及に当たっては清助が専ら採種をおこなった模様である。¹⁾²⁰⁾²⁵⁾

友清の『米作方増しの事』は種籾を減少させしかも増収をはかる様子が書かれている。¹⁾³⁾⁹⁾²⁰⁾²⁵⁾

「籾種 1 反に 6 升蒔きの所を 1 升減らすと、一軒で 5 反の作付けとして籾 5 升が残る。それを^{すりまい}摺米にすると正味 2 升 5 合となる。」

「この計算を 10 軒、100 軒、1000 軒とあげ、1 万軒で 250 石、俵にして 25 俵。これを金 10 両で 5 俵替えとして金に換算し作益の計算を弾き出す。高 10 万石で米 8 万俵となり、代金 16 万両の徳益とする。」

安政 7 年 (1860) 正月、友清は「をそなかて伊勢錦飯一割余ふゆ」という見出しでチラシを発行し「伊勢錦」を本格的に普及し始める。³⁾⁹⁾²⁵⁾

「近年の凶作でも取り劣りがない」とし「世に施し弘める」ため、「第一とり実多、風雨につよし、わらよし、米至而よし」と特徴を挙げ、発行者は「施主某」、後「勢州紀州領施主某」としている。³⁾⁹⁾²⁵⁾

伊勢参宮街道筋の松阪湊町の為替屋喜十郎方で、このチラシと「伊勢錦」の施籾を受けた大和国萩原村(榛原市)の兵蔵がそれを持ち帰り、その施籾とチラシが大和国永原村(天理市)の中村(釜屋)直三の元に届けられる。³⁾⁹⁾

中村直三は近世の代表的な老農の一人で、「伊勢錦」と伊賀の良種^{せきま}神原種(のち大和錦と改称)の普及に努めた。³⁾⁹⁾

慶応 2 年(1866)「木綿屋定七」の『伊勢錦取増積之事』には、北勢の小船井村(所在不明)、高 270 石(田面積 50 町)、家数 40 軒(作人 35 軒)の村で、万延元年(1860)に 10 人が 1 町 3 反 4 畝の田で試作した伊勢錦は他品種より 7 石 7 斗 6 升(反当たり 5 斗 7 升 9 合)の増収となった。³⁾⁹⁾

この頃、大阪・江戸を始め全国で前代未聞の米価高直で、小船井村での伊勢錦は増収によって村の借金を返す目途が立ったので、「借金抜」、三升鍋で炊くと増えて鍋割りするので「鍋割」とも呼ばれた。³⁾⁹⁾

紀州新宮水野家京都留守居役楠正直が慶応 2 年(1866)に著した『農業珍書』は、友清の農事改良の具体的な技術と伝播の実態が記されている農業と宗教の記録である。³⁾⁹⁾²⁰⁾

「朝柄村木綿屋定七」の稲種が、信州飯田の吉本屋治兵衛に贈与され、伊那郡今田村(飯田市)の治部右衛門がこれを植え付けた処、稲の^{かぶ}藁の丈 5 尺余り、穂の首に 40~50 筋がつき、一穂に 340~350 粒から 420~430 粒の実がなった。³⁾⁹⁾

治部右衛門はこれを京都に持参し不二道の同志に見せた。一覽した楠正直も驚き「天津神」の憐れみを受け、定七の云うように農事勉勵を勧めたら、「天の徳」

の体現に通じるのだろうか」と述べている。まさにこれは、伊勢で発案された種籾が、不二道という民衆宗教によって信州に伝播した事を物語っている。⁹⁾¹⁵⁾

友清は、長年に亘って試作した農事改良の技術を紀州藩の後盾を得て、明治 2 年(1869)の 6 月・7 月の 2 ヶ月をかけて紀伊半島を南下し、農業技術の指導を兼ね、殊に伊勢錦の撰種・栽培等に関する講演と不二道の教義を広める旅に出た。¹⁾³⁾²⁰⁾²⁵⁾

三重県南牟婁郡から和歌山県西牟婁郡・東牟婁郡にあった新宮領の村々を巡回し、熊野灘沿いの村々から北山川・熊野川沿いの山間の村々を経て太地村に至る。¹⁾³⁾²⁰⁾

村方では村役人から小前百姓まで寺堂に集まってその指導を受けるよう田丸代官所から通達があった。²⁰⁾

友清は勸農の努力が認められ、明治 2 年(1869)藩主よりその功績を賞して苗字帯刀を許され褒状を賜った。友清は藩の「国恩」に感謝して上納金を納め、国益を心懸け、養蚕業が広まると信州から養蚕技術を学び技術を郷里の人々に教えている。³⁾⁷⁾²⁰⁾²⁵⁾

「伊勢錦」は、東海地方における中生穂で、長稈少蘗の重穂型で、玄米は中粒で心白が多く、醸造好適米として用いられた。¹⁾³⁾⁷⁾⁸⁾

長い稈は弾力に富むといわれ、特に第 2 節間が長い特徴から、三重県特産の「伊勢表」(ぞうり表)の重要な原料であったといわれている。¹⁾³⁾⁷⁾⁸⁾

明治末の資料では、「伊勢錦」の普及面積は三重県の約 7400 町、山梨、和歌山などを合わせて、全国で 14,500 町と推定されている。¹⁾

1910 年代になると三重県以外に岐阜・京都が奨励品種に採用している。ただ、「伊勢錦」の盛期は明治時代にあったものと推測され、大正期に入ると三重県以外での栽培はほとんどみられない。¹⁾

明治 6 年(1873)「米麦無税輸出許可」により大粒上質米は輸向品種として歓迎され、醸造好適米として奨められ、「都」「白玉」「雄町」などの「大粒種時代」が出現するが、米輸出も明治 23 年(1890)をピークに減少、明治 30 年(1897)には輸入に転化する。¹⁾

魚肥施用や、明治 28 年(1895)の日清戦争後の大豆粕輸入の増大で、多肥稲作が発展したため「伊勢錦」の長稈性は新しい稲作技術に適應できなくなった。¹⁾

しかし、三重県では醸造好適米としての需要から、1950 年代まで命脈を保つ。¹⁾²⁾

「岡山友清翁記念碑」は大正 3 年(1914)旧勢和村役場の西側に建てられた。明治・大正期に近畿・東海地方で広範に栽培され、酒造米として名高かった伊勢錦の選出者岡山友清を偲ぶものである。¹⁾³⁾

◆三重県原産の酒米 伊勢錦復活の感動のストーリー

元坂酒造

平成14年12月発行 すばらしき“みえ”⁵⁾

元坂酒造では、県下の酒造米の中で「幻の酒米」といわれる伊勢錦の自家生産を13年前から行っている。伊勢錦は他の品種に比べて30センチも背丈が高く、倒伏しやすいうえ、収穫量も少ないことから昭和25年、三重の土壌から姿を消してしまった品種である。

真の地酒造りにこだわる元坂新(6代目)氏が、地元産酒米の復活をかけるために、伊勢錦の種子が三重県農業技術センターに保存されていることを知り、一握りの種籾を譲り受け、40年ぶりの復活栽培に踏み切った。

「ふるさと三重で酒造りをするには、三重県原産の酒米を使い、真の意味での地酒を造りたい」という強い思いが、元坂新さんを駆り立てたのである。

3. 「竹成」と松岡直右衛門

三重郡竹永村字竹成は朝明川の右岸に位置し、天正12年(1584)頃の織田信雄分限帳によれば高木忠蔵が中脇・馬場・武成(竹成)で200貫文を知行していた。²³⁾

江戸時代は始め桑名藩領、文政6年(1823)以降は武蔵忍藩領(現行田市)、天保14年(1843)以降は幕府領として信楽代官所支配、安政元年(1854)以降再び忍藩領となり明治維新を迎える。²³⁾

村は江戸時代を通じて新田開発が活発で、寛政・天保の時期の開発は、朝明川の伏流水をマンボと称する隧道によって集め用水として利用することによって行われた。²³⁾

新田開発による増加分は、寛政9年(1797)の巳歳御算用帳(竹成区有文書)は、555.828石、天保7年の申年石盛引入算用帳(竹成区有文書)は、608.293石を数える。²³⁾

この村では、弘化4年(1847)に天然痘が流行し、人口663人中122人が罹り、うち25人が死亡している。(「流行病に付御届一札」辻家蔵)²³⁾

「竹成」は三重郡竹永村字竹成の松岡直右衛門が、明治7年(1874)に「千本選」の中から一株の変株を発見し、その粒数を検査すると、一穂に330粒も結実していたので、その三種を採って、その穂から千粒ほどの種を取り、翌年試作し秋には7升5合の原種を得ることができた。¹⁾⁷⁾²⁵⁾

翌年その半ばを親戚に譲与して共に栽培した。その結果はいずれも良好で、在来種に比べ玄米一俵余の増収があり、その品質も良かった。⁷⁾²⁵⁾

稲の実験栽培は年に一回、その特性を固定させるには数年を要する。明治10年(1877)ようやく自信ができ、近隣の農家にその種子を奨めるようになった。¹⁾⁷⁾²⁵⁾

種子の配布を受けた村人は、直右衛門の名に因み「直」とか、一反に十俵の収穫があるということから「倒十」の名で呼んでいた。¹⁾⁷⁾

「竹成」が育成地に、「直」が育成者に因んだ命名であるが、「倒十」というのは、倒れることを育成地の方言ではコケルという。¹⁾⁷⁾⁸⁾¹⁸⁾ コケルほどに作れば反に10俵は穫れるという意味で、いわば多収の特性を表現した命名である。しかし、当時の竹成村長であった鈴木又市は「倒十」の名を改め「竹成」と命名した。¹⁾⁷⁾

松岡直右衛門は天保7年(1836)に三重郡千種村大字音羽の吉原友右衛門の5男として生まれ幼名を友左衛門門といった。安政元年(1854)19才のとき竹成の松岡家の婿養子となる。¹⁾²⁵⁾

彼は幕末、中菰野村の佐々木惣吉氏が選出した「関取」の話聞いて、この竹成の地に適する品種はないものかと考えていた。¹⁴⁾

当時の彼の経営は水田約1町ほど茶園を主とする畑5~6反の中農であった。茶園経営で茶師(製茶技術者)に騙されて損をしたり、娘の嫁入り支度費用にも苦しんだらしいが、おおむね平穏な生涯を送った。¹⁾

「竹成」の選出は明治7年(1874)で39才の働きざかりのとき。明治34年(1901)に66才で没する。明治28年~32年頃には、「竹成」はすでに東海全域に普及していたようで、明治31年(1897)には知事の表彰を受けている。¹⁾⁷⁾²⁵⁾

「竹成」がここまで普及するのは鈴木又市氏の助力が絶大であった。鈴木家は幕末から庄屋を勤めた家柄で、明治初年頃はいわゆる豪農の範疇に入る。大正5年(1916)ごろは小作米250俵をもつ地主であった。¹⁾

鈴木又市は明治40年(1906)ごろ「竹成」の種子需要の多いのに応えるため、採種田を設け、当時の三重県農事試験場の初代場長心得の水原政治にそれを管理させ、全国に種子の配布をしたという。¹⁾

「竹成」の特性は、「倒十」の名が示すように、短稈多蘖の多肥むき品種として登場したが、小粒のため収穫が伸びず、いもち病耐病性も十分でなかった。¹⁾

明治21年頃には伊勢、尾張地域に、28年~32年には東海一円に普及をみたようで、明治37年~38年には関東から山梨に普及した模様である。¹⁾

明治40年(1906)には7万町を数えるが、主要分布地域は栃木から京都まで、東海4県で約57,000町を占めるが、大正期には急減し大正8年(1919)には25万町を割る。¹⁾

「竹成」は明治30年代に最盛期をむかえ、以後は関東で「愛国」「撰一」に、東海以西では「神力」の品種に押されて伸びなかった。¹⁾¹⁸⁾

「竹成」を母体とする品種は6品種あり、中でも

傑作は、「愛知旭」である。¹⁾¹⁸⁾

育成品種	育成経緯	育成者	育成年次
寿 (滋賀)	「竹成」の抜穂撰	藤川儀三郎	明30
農林3号 関東2号	「撰一」×「竹成」	埼玉 農試	昭8
東山19号	「道海神力」×「竹成」	岐阜 農試	昭13
愛知旭	「京都旭」×「竹成」	愛知 農試	大15
畿内中6号	「神力」×「竹成」	畿内 支場	大5

「愛知旭」は昭和14年(1939)には関東から四国にわたって約8万町歩の普及をみ、戦前には菰野あたりでも作付けされた品種で、戦後も昭和20年代には5万町歩以上の普及面積を維持した。¹⁾¹¹⁾²¹⁾

「愛知旭」を母本とし「千本旭」(白千本×愛知旭)、「邦栄」(双葉×愛知旭)の著名品種が育成され、昭和40年代の西日本の主要品種になっている。¹⁾

「日本晴」、「金南風」、「ヤマビコ」なども「竹成」の血を引いている。このほか「農林三号」・「関東二号」・「東山十九号」など有名な奨励品種の母本にも「竹成」はなっている。¹⁾

「竹成」の血を引いているとされる「日本晴」はかつて日本で最も多く栽培された品種である。「日本晴」は昭和45年(1970)から昭和53年(1978)までの間、日本全国の作付け面積の第1位を占めたが、コシヒカリの誕生を機に作付けは減少する。¹⁾

「日本晴」は、平成22年(2010)も滋賀県を筆頭として、

栃木県、埼玉県、富山県、福井県、岐阜県、京都府、兵庫県、和歌山県、鳥取県、岡山県、山口県、徳島県、佐賀県、長崎県など15府県で作付けされている息の長い品種である。¹⁾¹⁾²⁴⁾

粘りが弱く程よい硬さのため、寿司米としては好適とされている。

竹成米広益碑は育成地の菰野町竹成の「松樹院」の境内にある。松樹院というよりは、「竹成の五百羅漢」といった方がよくわかる。ここは元々大日寺があったが早く廃寺となり、江戸時代には小堂が残るだけであった。しかし室町期の木造大日如来座像が2体残り、県指定文化財。同境内の五百羅漢(江戸末期)も県指定史蹟となっている。²³⁾ 五百羅漢のおびただし像が並んだ築山を背景に碑はある。¹⁾

稲の品種育成は明治36年(1903)以降は国や県において行われているが、それ以前は民間育種家(いわゆる耕作農民)が苦労を重ね改良・育種した。それらの稲が現在の品種改良の母本として改良されてきているのである。「伊勢の三穂」が、統一品種の先駆的役割を担うと共に、日本の稲作に果たした貢献度は偉大なものである。

【謝辞】この原稿を書くにあたり、三重県菰野町の大塚文平氏(日本古代稲研究会会員・幹事)には、稲の標本・試食・資料・写真や栽培の見学など様々なご指導を賜りました。心よりお礼申し上げます。

(文責：増井紀子)

参考文献

- 1) 池 隆肆：稲の銘一稲民間育種の人々、昭和49年3月1日、オリエンタル印刷(株)(三重県)
- 2) 三重県文化課：全国に名声を博した伊勢の米 <http://www.bunka.pref.mie.lg.jp/rekishi/kenshi/asp/arekore/detail.asp?record=22>
- 3) 勢和村史編集委員会編：勢和村史 通史編、平成11年8月31日、勢和村
- 4) 関取米使用の日本酒を発売菰野の「ヨロズヤ」の記事、中日新聞 三重版、平成19年12月12日
- 5) ㈱ジャック編：すばらしき“みえ”、平成14年12月、百五銀行
- 6) 菰野町教育委員会編：菰野町史(上巻)、昭和62年3月31日、菰野町
- 7) 三重県：賢人芳名、大正4年11月15日
- 8) 大塚文平(日本古代稲研究会幹事)：お米消費拡大セミナー 資料、2006年2月22日
- 9) 佐藤常雄 他編：日本農書全集61 農法普及1、1994年2月25日、社団法人農村漁村文化協会(東京都)
- 10) ウィキペディア「土方雄久～土方雄志 菰野藩藩主 織田信長 織田信雄」
- 11) 農水省：農林水産統計 平成23年産水稲産地品種別収穫量(都道府県別)
- 12) 「日本の食生活全集 三重」編集委員会編：日本の食生活全集24 聞き書 三重の食事、昭和62年4月15日、(社)農村漁村文化協会(東京都)
- 13) みえ食文化研究会編：三重の味 千彩万彩、2006年6月1日
- 14) 佐々木一：菰野 古碑とその風土、平成12年3月31日、菰野町
- 15) 朝尾直弘 他編：日本史辞典、1996年11月20日、(株)角川書店(東京都)
- 16) 菅 洋：ものゝ人間の文化史86・稲 品種改良の系譜、1998年5月1日、(財)法政大学出版局
- 17) 村上重良・安丸良夫：民衆宗教の思想 日本思想大系67、岩波書店、1971年9月25日第1版発行
- 18) 菰野町ホームページ 歴史こぼなし 第255回 関取米記念碑と田中芳男、コミシリーズ⑩ 国際コム年
- 19) 鈴鹿市教育委員会編：鈴鹿市史、平成元年3月31日、鈴鹿市
- 20) 勢和村史編集委員会編：勢和村史 資料編一、平成13年3月31日、勢和村
- 21) **インターネット** お米とご飯の雑学(Part IV)
- 22) 三重県科学技術振興センター農業研究部のホームページ 「三重のコメ(品種改良)」、「三重県で育成された昔の水稲品種」
- 23) 下中邦彦編：日本歴史地名大系 第二四巻「三重県の地名」、1983年5月20日、(株)平凡社
- 24) 大塚文平(日本古代稲研究会幹事)：菰野コミュニティ大学 つながり部会 資料「古代米をとおして米食をかんがえよう」、平成23年8月10日
- 25) 立松哲二：郷土教育資料 興村の実際、昭和12年12月10日、三重県内 三重県教育会

明治の品種

—その成立と特性、そしてコシヒカリ・ササニシキの誕生—

1. 明治時代の代表的品種

明治の品種をみると、良質なものは長稈で倒伏しやすく、短稈で多収なものは品質不良であることや、早生種は少収で、晩生種は多収であるなど、当時の品種には長所と短所がはっきりしていた。いわゆる品種における美人薄命論といってもよく、人間にとっての希望形質(多収、良質、耐病、耐寒)の一方にすぐれたものは他方が劣るということで、天はまさに二物を与えていないのである。このような、いわば負の遺伝相関を打ち破り良質で多収なもの、良質で耐病性、耐冷性のすぐれたもの、早生で多収なものと言うように、二拍子も三拍子も揃ったものを人の手で作り選んでゆくことが品種改良である。明治時代の代表的品質には、今日わが国で栽培されている品種の基盤的な育種素材となつて貴重なものである。【表1】

2. 著名品種の生い立ち・分布【図1】

① 関取

嘉永元年(1848)に老農佐々木惣吉によって在来の「中生千本」種の中から選ばれたものである。明治時代には、小粒で色沢が良く、腹白のない優れた米質が、東京での寿司米として賞揚された。短稈、穂数型で草型は良かったが、小粒で多収をあげにくい弱点をもっていたため、大正期には「愛国」に代わってしまった。

② 竹成

明治7年(1874)に老農松岡直右衛門によって「千本選」の中から選出された。明治末期には、東海地方を中心に7万haの普及を示した。短稈多けつ型であるが、小粒のため多収を得にくく、いもち病にも耐病性が不十分であった。しかしこの草型は育種母体として注目され、これを親として「愛知旭」が育成され、さらにはその血を引いたものとして「千本旭」、「金南風」等が育成されている。

③ 神力

兵庫県^{ほどうち}の老農丸尾亀次郎が明治10年(1877)に「程吉」とよばれる有芒品種の中から収穫時に芒のない3つの

【表1】 明治時代の代表的品種

品種	育成者	育成の方法	育成年
関取	佐々木惣吉 (三重)	中生千本より選出	嘉永1 (1848)
赤毛	中山久蔵 (北海道)	渡島地方より取り寄せたものより選出	明治6 (1873)
竹成	松岡直右衛門 (三重)	千本選より選出	明治7 (1874)
亀治	亀田亀治 (島根)	縮張より選出	明治8 (1875)
神力	丸尾重次郎 (兵庫)	程吉より無芒種選出	明治10 (1877)
愛国	高橋安兵衛 (静岡)	身上起より早生を選出	明治15 (1882)
亀尾	安部亀治 (山形)	冷立稲より選出	明治26 (1893)
坊主	江頭庄三郎 (北海道)	赤毛より選出	明治28 (1895)
銀坊主	石黒岩次郎 (富山)	愛国より強稈を選出	明治40 (1907)
旭	山本新次郎 (京都)	日の出より選出	明治42 (1909)

穂を見出し、翌年からその種子を増やして比較検討し、その優れた草丈と多収性にほれこんで新品種としたものである。はじめは「器量好」と命名したが、後に「神力」と改名した。「神力」は明治の末期頃には関東以西に広く普及し、実に52万haと記録的な伸びを示した。その米質は、腹白が多発し、光沢に乏しく中以下と評価されたが、晩生種で当時としては珍しいほどの短稈、穂数型で多収性は抜群であったため西日本全域で好評を博した。とくに明治後期に大陸から輸入された大豆粕の施肥によってその多収性が一層発揮され、明治から大正時代にかけて西日本稲作に大きく君臨する存在となった。昭和時代に入ると硫安が普及し、窒素成分の多授の結果「神力」はいもち病や白葉枯病に弱い欠点が目立ち米質の問題もからんで「旭」にその座をゆずることとなった。

三重県では大正元年から県下在来の「神力」が純系淘汰され大正12年奨励品種に採用された。「神力」の普及も決して順風満帆というわけにはいかなかった。その中粒品質不良が大粒良質米の伝統をもつ、山口県や三重県などで抵抗を受け、明治30年代の後半にしばしば「神力」の導入普及に対して議論がおこなわれている。しかし、この抵抗も市場価格が次第に大粒良質米との格差を接近したことなどで消えていった。絶対多収がすべての難点を押し切ったというべきであろう。明治

30年代以降から大正期を西日本に君臨する「神力」も昭和の初めには「旭」にゆずることとなり、大正末期から昭和初年の米穀市場における競争激化のもとで「旭」の声価に敗退することが致命的であったとみられる。

④伊勢錦

多気郡勢和村朝柄の岡山友清氏が萬延元年(1860)に「大和」の中から選出された。「伊勢錦」は東海地方における中生種で、長稈少けつの穂重型で玄米は、中粒で心白が多く醸造好適米として用いられている。長い稈は弾力に富むともいわれ、特に第二節間が長い特徴から三重県特産の「伊勢表」(草履表)の重要な原料である。

関取、竹成、伊勢錦、神力は明治、大正期の三重県の四大品種であった。

⑤愛国

「愛国」は明治15年(1882)に静岡県の高橋安兵衛によって「身上起」という在来種の中から発見され、固定されたものといわれている。玄米は円粒で品質は良くなかったが、炊飯すると釜ぶえすること、いもち病に強く、不良環境下での安定した多収を得やすい品種として関東地方を中心に普及し、戦後に至るまで栽培されていた長命の品種である。

⑥旭

「旭」は京都の老農、山本新次郎が明治42年(1909)に「日の出」を栽培している国の中から2種の変異を発見し、翌年から増殖して、優れた特性を確かめ「旭」と命名した。「旭」は、大粒で食味が佳良であり、搗精歩留まりが「神力」より2~3%も高かったことが昭和に入って米の売買が重販売に変わったこともあり「旭」

は「神力」にとって代わって西日本を席捲し、全盛期(昭和14年)には、50万haを超えるほどに普及した主因となった。

⑦亀の尾

「亀ノ尾」は山形県の老農、阿部亀治が、明治26年(1893)に「冷立稲」別名「水口稲」を冷水のかかる水口で栽培した登熟不良のものの中から、特別に結実の優れた変異株を発見し、次年以降増殖を重ね優れた特性を確認して「亀ノ尾」と命名した。

「亀ノ尾」は当時の東北地方としては早熟種である、作柄の安定多収に貢献した。最大の長所は、良質美味の点である。うまい米として、西の「旭」、東の「亀ノ尾」が東西の横綱といえよう。「旭」の血は「農林8号」から「農林22号」へ、そして「亀ノ尾」の血は「陸羽132号」から「農林1号」へと受け継がれ、その両者の血を組み合わせに成功したのが「コシヒカリ」「ササニシキ」ということになる。

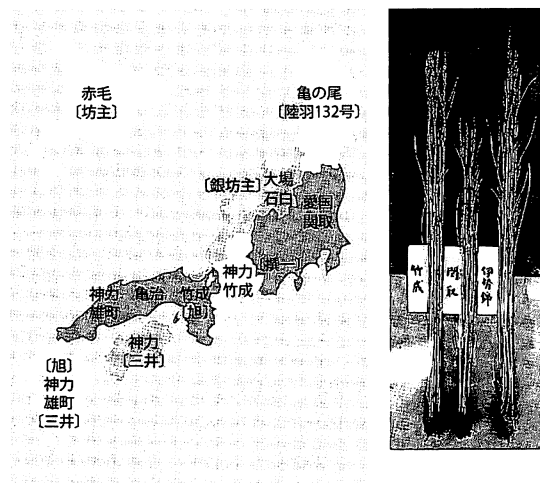
栽培上は泣き所も多く、とくに長稈で倒れやすいこと、いもち病に弱いことは大きな欠点とされたが、これらは今日「コシヒカリ」「ササニシキ」にそのまま受け継がれたと考えられる。

赤米の復活

1. きっかけ

日本では太古の昔より稲の在来種即ち野生種がなかったことは統一した学説であり、中国の江南地方より朝鮮を経て、あるいは海を直接こえて日本に伝来したものであろうと言われている。

では、いつ頃かと言うと弥生時代に渡って来たといわれていたが、考古学発掘調査の結果、縄文後期には稲は日本に渡って来ていたという。出土した米は炭化して真黒になっていて白米か赤米かは判明しないが、日本型、俗に言う「ジャポニカ」といわれるもので、おそらくもともと日本型赤米であったであろうと推定するのが正しいようである。赤米が文献でみえるのは聖武天皇天平6年(734)尾張国収納税帳に記載されているのが最初といわれている。また、応永年間(1392~1412)の文書の中にも大唐米という言葉で赤米の存在が記載されている。ただ赤米がいまでも強く育っているのは、土地、その他の悪条件に強いからである。赤米は籾の生命力が非常に強く、どんな土地でも適応できることが生きのびてきた要因と思われる。恐らく古代米は赤米であったらうと多くの農学者が説くところである。



【図1】地域別主要品種の分布状況 明治41年(1908) 5)12
注)〔〕内の品種は大正時代以降に普及したものである。

昭和40年(1965)奈良平城宮跡から出土した赤米木簡がきっかけとなり、長い間忘れられていた赤米が一般大衆の前に姿を現した。そして着実に一步一步、歩み出している。ここまで確実な復活を成し遂げることが出来たのは、いろいろの人達の赤米に対する思い入れと協力があつたからに他ならない。赤米木簡は奈良国立文化財研究所によって平城宮跡造酒司の井戸排水口の遺跡で313点のうち、ほぼ完全な形で残っていた木簡が発掘され、長さ33.6cm、幅1.7cm、厚さ0.4cmで、墨で書かれた『丹後国竹野郡芋野郷姦部古与曾赤春米五斗』の十九の文字が書かれていた。【図2】木簡に記された竹野郡芋野郷は現在の京丹後市弥栄町である。この木簡は姦部古与曾という人が平城京へ赤春米五斗を納めたことを記す荷札である。この木簡が赤米復活の直接のきっかけとなったのである。この赤米木簡の一枚の写真が昭和50年(1975)に京都府立丹後郷土資料館で展示された。これを記念して昭和51年春には当地に「献米記念碑」が建立された。資料館を訪れた弥栄町在住の芦田行雄氏がこの木簡の写真に大変興味を示され、氏の赤米探しが始つた。数年後の56年(1981)に岡山県総社市国司神社に赤米が受け継がれていることがわかり、神社より少量の種籾を譲り受けることが出来、自宅前の庭に約二坪のミニ水田を作り、赤米づくりを始められたのが赤米復活の第一歩であつた。年々赤米の存在が一般の人々に知られるようになり、全国的に赤米の輪が広がってきている。



【図2】平城京跡出土木簡
(京都府竹野郡弥栄町字芋野)
丹後国竹野郡芋野郷姦部古与曾赤春米五斗
国立奈良文化財研究所蔵

2. 赤米を伝承する神社

赤米は古代よりの米として代々神に供えるという儀式の中に伝承されている神社がある。

【P43 図3・図4・図5】

①国司神社(岡山県総社市新本)

岡山県といえば、桃太郎伝説で有名なところであるが、平成四年総社市の南溝手遺跡で、約三千年前の縄文時代後期末の籾の圧痕が付いた土器が出土し、コメの存在を示す遺跡物としては国内最古で、日本稲作起

源が縄文時代後期までさかのぼる可能性も出てきており、日本の稲作起源をめぐる議論に重要な一石を投じることとなった。この総社市に赤米が連続と受け継がれている所が、総社市新本の国司神社である。国司神社の赤米は、神聖な米として、村人達に守られ、おそらく1,000年近く受け継がれてきたものと想像される。国司神社にとっては赤米栽培は農耕神への崇敬であり、赤米を神に捧げるのは祖先を祭ると同じ信仰上の意味があると言われている。国司神社で行われる赤米神事は旧暦の11月15日に行われる霜月祭で行われている。国司神社は平安中期の延喜年間(901~922)には祭祀されていたという由緒ある神社である。別名「クニシンサマ」と呼ばれる。国司神社は靈験あらたかな神社で地元では赤米は病気のときや、お産の時に食べるとご利益があると言われている。籾の赤米で水田に栽培すると草丈が160センチメートルとなり、開花時の雌をよくみると、その柱頭が少し紫色を呈している。芒は出穂時澄んだ薄赤色を呈している。穂が垂れると黒ずんでくる。刈入れの頃になると全体に色はあせてくる。

②宝満神社(鹿児島県熊毛郡南種子町大字荃永)

宝満神社は、九州鹿児島県の大隅半島南の海上に屋久島と並んで浮ぶ種子島に存在する。この種子島の最南端に近い荃永というところに宝満神社がある。この神社に赤米が長い間受け継がれているのである。荃永の赤米は玉依姫によって日向の国からもたらされたという伝説がある。はじめ島の北端にある、北種子町の浦田神社の神田に植えられていたものが宝満神社の神田に移されたといわれている。赤米神事が伝わるこの神社の由来は相当古いと考えられる。荃永という地名は、宝満神社の赤米が稲の草丈が長いので、荃が長い、荃が永いので、ここからその地名がついたといわれている。宝満神社の赤米田は神社の反対側にあり、赤米田のことを「お畦」という。広さは約3アールである。品種名をアカ・コメ、又はオイネと呼ばれるものである。国司神社や多久頭魂神社の赤米と同型のジャポニカ(日本型)であるが、大きく違っているのは、籾については芒の色が白いことである。次に述べる対馬の赤米と種子島の赤米が異なっているのは興味深く、対馬の赤米が朝鮮半島経由で渡ってきたものであり、種子島の赤米が南西諸島の島伝いに種子島に渡ってきたものであるという推測がされるが現在のところ確証はない。対馬の赤米と同様、一般にはあまり栽培されていない総社の赤米と比較するとその違いがよくわかる。草丈は総社の赤米と同程度であるが、分けつ数は総社の半分で一穂当りの粒数は逆にやや多い。一番の違いは白色の芒をもつことである。開花時のめしべの柱頭

は、総社の赤米、対馬の赤米と違って白色である。

③^{たくつたま}多久頭魂神社 (長崎県下県郡藤原町豆岐)

多久頭魂神社は、九州本土から北西約147kmの海上に浮ぶ対馬に存在する。細長い島で韓国まで約53km、九州本土よりずっと近い。このような地理的特異性から、古くから日本列島と大陸との接点として、経済的にも歴史・文化的にも交流の中継地として重要な役割を果たしてきた。対馬のほぼ最南端に位置する豆岐というところに多久頭魂神社があるが、そこで赤米が長く受け継がれていたのである。対馬の地理的なことを考えて、古代の赤米は、中国大陸、朝鮮半島を經由して対馬に伝わってきたと推測される。延喜式神名帳に記載されており、貞観12年(西暦870年)とあるように、古い歴史をもつ由緒ある神社であることがわかる。そして赤米が当神社で神饌米として、1,000年以上もの間受け継がれてきたのではないかと推察される。多久頭魂神社神饌米の赤米は岡山県総社市国司神社の赤米や鹿児島県種子島の宝満神社の赤米と異なっている。国司神社の赤米や鹿児島県種子島の宝満神社の赤米より少し丸みがある。籾の色は黄褐色となる。生活上の赤米の価値が消えて、祭祀用として残っている赤米を神とあがめ、栽培し続け、それを保存、伝承している信仰集団は「頭仲間」または「当仲間」と呼ばれている。頭

とは、赤米を共同で栽培する組のことで赤米を栽培する田のことを「寺田」と呼ぶが、これはもともと八世紀のはじめには「神田」と呼ばれていたが、その後中世仏教と強く結びついて「寺田」という名称に変わったもので、今でも多久頭魂神社の赤米田は「寺田」と呼ばれている。粳米の赤米で、一般栽培用に種籾を外に出すことは固く禁止されており、種籾の入手は困難である。総社、種子島と比べるとやや草丈は短い。分けつ数は多い。赤色の芒をもつが赤米では一番濃い鮮やかな赤色を呈する。開花時のめしべの柱頭は総社の赤米より紫色が濃い。一穂の粒数は他の赤米と比べて少ない方である。

新形質米とは【表2】

①低アミロース米

でん粉のアミロース含量の低いウルチ米(15%以下のもの)。米のでん粉はアミロースとアミロペクチンと呼ばれる2種類の分子からなる。アミロースはブドウ糖が直鎖状に連なる分子であり、アミロペクチンはブドウ糖が複雑に枝分かれした分子である。通常のウルチ米にはアミロースが17~23%含まれ、モチ米はアミロースを含まずアミロペクチン100%からなる。アミロース含量は飯米の粘りに影響し、含量が低いほど粘りが

【表2】新形質米の特徴と利用の概要

形質	特徴	利用・加工例	主な品種
低アミロース米	アミロース含量5~15%。飯米は粘りが強く、冷えても固くなり難い。10%以下では籾の匂いがする。米菓製造時の膨化性が高い。	白飯、おにぎり、胚芽飯、調理飯(炊き込みご飯)、チルド寿司飯、加工米飯、ソフト米菓、アルファ米	●ミルキークイーン ●奥羽344号 ●ソフト158 ●彩 ●西海215
高アミロース米	アミロース含量25%以上。飯は粘りが弱く、冷えると硬くなる。飯米は調理、加工適性が高い。	調理飯(ピラフ、チャーハン、パエリア、リゾット)、おかゆ、加工米飯、ビーフン、ライスヌードル、アルファ米	●夢十色(長粒) ●ホシユタカ(長粒) ●中国134号 ●関東181号
香り米	独特の香り(アセチルピロリン)がある。香りの強さで、2種類(全量型、混合型)に分けられる。	カレー、ピラフその他調理飯(全量型)、混米(混米型)、米菓、加工米飯	●サリークイーン(長粒) ●関東172号(長粒) ●キタカオリ ●はぎのかおり
色素米	アントシアニン系色素を含む。各種ビタミン類(B・E・P)、無機成分(Fe・Ca)に富む。 タンニン系色素を含む。ポリフェノール含有量が多い。	赤飯、赤餅(糯種)、玄米おかゆ、菓子類、色素剤、水飴、黒酒、赤酒 赤飯、赤酒、玄米おかゆ	●朝紫 ●関東糯182号 ●ベニロマン
蛋白質変異米	易消化性グルテリン少。実用的低タンパク質米となる。 16kDaグロブリン含量低い。米アレルギー物質が少ない。	飯米(腎臓病病態食一検討中)、酒(検討中) 飯米(アレルギー病病態食一検討中)	●LGC-1(低グルテリン米) ●LA-1(低グロブリン米)
巨大胚米	胚芽が普通の2~3倍程度。ビタミンE多。北海269号はγアミノ酪酸(GABA)を多量に生成する。	胚芽飯、栄養剤、保健剤	●北海269号 ●中国137号
大粒米	粒が大きく、千粒重は35g程度。多収となる場合が多い。(飯米の加工適性が高くなる。)	ドリア、リゾット、酒、米菓	●オオチカラ

増す。「コシヒカリ」は17%程度のアミロース含量のため適度な粘りがある。低アミロース米はさらにアミロース含量が低く、冷めても粘りが強く、光沢があるという特徴がある。

②高アミロース米

アミロース含量の高い米(24%以上)。飯米は粘りがなくバサバサしており、米の麵を作る際の「さばけ」が良い、などの特徴がある。用途によっては加工適性が優れている場合もあり、ピラフやチャーハン、おかゆなどの調理米飯としても適している。

③低グルテリン米

「グルテリン」という種類のたんぱく質含量が低い米。米のたんぱく質はPB-I、PB-IIと呼ばれる2種類細胞顆粒に局在する。PB-Iは消化酵素・ペプシンによって分解されにくく、主な構成たんぱく質はプロラミンである。PB-IIは水溶性で、ペプシンによって容易に分解され、主にグルテリンおよびグロブリンから構成される。低グルテリン米はグルテリン含量が少なく、代わりにプロラミン含量が高い米であり、現在、ヒトでの消化特性について確認がなされている。

④巨大胚米

胚の大きさが通常品種の2~4倍の大きさの米。玄米中の胚に含まれる成分も増加し、例えば、発芽玄米として巨大胚米を利用すると、ギャバ(γ-アミノ酪酸)やオリザノール等の機能性成分の含量が通常品種の数倍になる。

⑤有色素米

玄米の皮の部分にアントシアニン系色素を持つ紫黒米や、タンニン系色素を持つ赤米がある。また最近胚乳部分が黄色味を帯びる西海黄256号が育成された。

⑥香り米

アセチル・ピロリン等の香り成分を含む米。日本の在来種にある混米型の香りの強い品種と、熱帯アジアで普及し、全量で炊飯するバスマティ型の香りの比較的弱い品種とがある。サリークイーンなどはバスマティ型である。

⑦糖質米

米の胚乳中に糖(植物性グリコーゲン)を蓄積するお米である。

有色米【P43 図6、P44 図7・図8】

「有色米」とは、赤米あるいは紫黒米(黒米、紫米)、緑米のように、その玄米が遺伝的に普通米とは異なった色を呈するものをいう。「色素米」ともいわれる。「着色粒」という呼称では、カビ類や、害虫によって着色したものを誤解、混同するおそれがある。

「有色米」は、玄米の表面が遺伝的に着色しているものの総称であり、タンニン系で赤褐色を呈する赤米、アントシアニン系で黒色を呈する紫黒米、クロロフィル系で緑色を呈する緑米に分類される。

特に赤米(あかまい、あかごめ)には、「古代」のイメージがある。これは、①野生稲はほとんどが赤米であること。②玄米の赤色が白色に対して遺伝的に優性であること。③種子島、対馬、総社の三つの神社で古くから受け継がれてきたイネが赤米であることなどから2千数百年に、わが国に渡来したイネのかかなりの部分が赤米であったが、時代の推移とともに白米しろこめが選択され、赤米が白米におき代わってきたと推測される。

我が国に到来した赤米は、古くから日本型と11~14世紀(平安時代~鎌倉時代)の頃には中国から導入されたインド型の二つに大別される。赤米のインド型は、「たいとうごめ」(大唐米)、とうぼし(唐干、唐法師)ともよばれ、糯米もあった。いずれも明治以降日本の水田から急速に姿を消した。これら紫黒米の来歴については、日本の古文献でもわからないことが多く、今後の研究の進展に待たなければならない。少なくとも紫黒米は中国、ネパールなどでの栽培、利用が確認されており、また、インドネシアのバリ島では赤米とともに信仰の面で重要な役割と価値を与えられている。戦後、タイ、インドネシア、中国などからもたられた可能性が高いといわれているが詳細は不明である。緑米は赤米や紫黒米のように遺伝的なものというより、早刈りや、低温で登熟が不完全なまま収穫されて生じた可能性もある。穂の初色が鮮やかな青紫色で熟期が遅いので、水田アートやドライフラワーとして利用されている。

赤米や紫黒米は「古代米」と呼ばれているが「古代米」とは学術用語ではなく商品名のようなものである。われわれ祖先が栽培していたいわば「古代の稲品種」がもっている特色を色濃く残した品種群をイメージしている。品種改良の対象にもならず、それでも日本や世界の片隅で栽培され続けてきた。古代のコメや古代の稲作へのロマンにより全国各地で地域の歴史を感じた製品の開発、学校教育の一環として食べ物や環境を考えるための教材の一つとして利用されている。

我が国では、赤米は赤飯のルーツではないかといわれているが、中国では紫黒米が慶事に用いられている

という。

米の品質多様化と利用開発 [P44 図9]

世界には多様な米があり、さまざまな利用がなされている。わが国では米の需要拡大を目指し、新形質米プロジェクト研究が平成元年に始り研究開発が進められ、さまざまな新しい品種が開発されている。

代表的なものには、澱粉や蛋白質の性質を備えた低アミロース米、高アミロース米、低グルテリン米のほか、米粒の大きさ、形、香り、色、胚芽の大きさ等について特徴をもつ、大粒米、香り米、色素米、巨大胚芽米などがある。

これからの稲の品種には、消費ニーズの多様化や他用途の利用が求められ、各種の調整、加工用への適性、嗜好性や機能性に注目して、新しい成分や形質をもつ米への要望が強くなっている。

今後の食文化もますます多様化していくものと思われる。赤米にも新しい食文化が生れている。赤米を用いた料理や加工食品が開発され、私達を楽しませてくれる。食用として用いられているのは赤米だけでなく黒米(紫米)も多く用いられている。

赤米は力強い燃えるような赤穂を出し、力強い生命力を私たちに示してくれる。そして、そよ風に揺られながら私たちに優しく微笑みかけてくれる。さらに自然の恵みを精一杯吸収し、感謝のお辞儀をし、生きることの素晴らしさ、豊かさを私達に語ってくれる。このように赤米の生きる姿に「いのちの力強さ」「いのちの優しさ」「いのちの豊かさ」が感じられる。毎日の赤米との語らいの中で元気づけられ、勇気づけられながら、太陽の恵み、大地の恵みについて語りかけてくれる。忙しいゆとりのない生活の中で私たちが忘れていていたものに気づかせてくれる。

(文責：大塚文平)

参考文献

- 1) 猪谷富雄、小川正己：赤米の博物誌、2008年、大学教育出版
- 2) 農林水産省農業技術センター：新しい米を創る、2009年
- 3) 猪谷富雄：赤米・黒米の絵本、2010年、農文協
- 4) 城田吉六：赤米伝承 対馬豆殿村の民俗、1987年、葦書房(福岡)
- 5) 池隆肆：稲の銘-稲民間育種の人々、1973年、オリエンタル印刷
- 6) 安本義正：赤米のめぐり、1994年、近代文芸社
- 7) 安本義正：赤米に魅せられて、1997年、窓映社
- 8) 安本義正：赤米を訪ねて、1997年、窓映社
- 9) 安本義正：よみがえる古代の稲穂、1990年、荒庄鳴河
- 10) 猪谷富雄：赤米・紫黒・香り米、2000年、農文協
- 11) 竹生新治郎：米の科学、1995年、朝倉書店
- 12) 財団法人穀物検定協会：図説・米の品種、1983年



たけのこ [筍、笋、竹の子(当て字)]

▶P45

◎古名：たかむな、たかんな、たこうな
◎英名：bamboo shoot

旬：3月～5月

たけのこは竹の地下茎から茎が枝分かれした若い部分で、養分は親の竹から受けるため、土壌の影響を受けにくい反面成長が早く、旬も短い。古事記、日本書紀をはじめ、多くの古典に名前が出てくることから、古くから食用にされていたことが明らかである。

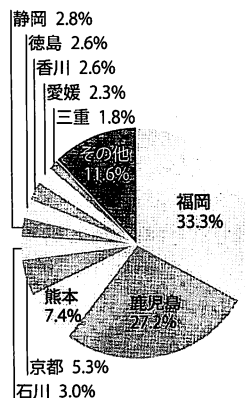
たけのこの種類は300種以上と言われている。笹と名が付いていても竹であったりする。孟宗竹が入ってきてからは食用の主流となる。孟宗竹、淡竹は、真竹と合わせて食用にされる日本三代竹類に属するとされる。

栄養成分・効能

たけのこには栄養がないと思われがちだが、たけのこには炭水化物、タンパク質、脂肪はたまねぎ、キャベツとほぼ同量含まれている。釣鐘型のもののほうが栄養分に富んでいる。ビタミン類も多く、特にビタミンB12は肝臓の貧血など悪性の貧血によく効き、顔色も

平成22年 全国のたけのこ生産量ランキング

順位	都道府県	生産量	割合
	合計	39,746 t	
1	福岡	13,226 t	33.3%
2	鹿児島	10,791 t	27.2%
3	熊本	2,953 t	7.4%
4	京都	2,122 t	5.3%
5	石川	1,208 t	3.0%
6	静岡	1,109 t	2.8%
7	徳島	1,044 t	2.6%
8	香川	1,022 t	2.6%
9	愛媛	917 t	2.3%
10	三重	725 t	1.8%
	その他	4,629 t	11.6%



出典：旬の野菜百科(政府統計 特用林産基礎資料より)

よくなるといわれている。セルロースなどの食物繊維も多いので、便秘予防に最適です。ミネラルではカリウムが豊富で体内の余分なナトリウムを排出する働き

があるので高血圧の予防につながる。えぐみ成分はシュウ酸、ホモゲンチジン酸で、地上に出ると一気に合成が進むので、えぐみが強くなる。

また、ゆでたあと白い塊が出来るが、これはアミノ酸の一種であるチロシンによるもので、栄養学的には除かないでよい。

生態

たけのこには30~70枚の皮がびったり重なりからだを覆っており、食用にする小さなたけのこの時代は、まだ根が出ていない為自分で養水分を吸い上げることができず、主として親竹からの養分補給で大きくなるので、人間でいえば母乳にあたる親竹からの養分に有害物が含まれているとしても、普通の野菜のように直接吸い上げるものに較べればその量はごくわずかで、食用部分はことのほか清浄な食料である。

旬は孟宗竹は3月中旬から5月ごろまで。4月になりキリシマツツジ、サギソウの満開がたけのこの最盛期だ。5月になるとたけのこ掘りが終わりに近づき、次は淡竹のたけのこが出てくる。淡竹はたけのこの皮がピンク色の淡い色をしている。えぐみがないので、下茹でしないでそのまま煮てもおいしく味噌汁もおいしい。甘みがあって繊細な味、孟宗竹以上の味と愛好者も多い。²⁾

孟宗竹は土から顔を出す前に掘り採ってから時間が経つほど固くえぐみが強くなるので、一時間以内の特に新鮮なものであれば、あく抜きなしで刺身や焼き物として風味を味わうことができる。

孟宗竹

◎学名: *Phyllostachys edulis*

孟宗竹は、中国江南地方の原産で、江南竹ともいわれる。孟宗竹の名前の由来は、昔、呉の国の孟宗は早くに父を亡くし、病気の母が望むので、無いことを承知で雪中の竹林に入り、探し回り、やっとの事で掘り当てたという孝行息子の故事に基づいている。日本への渡来は1736年に薩摩藩が、琉球から二株を導入したのが最初で、以後各地に分布したとされている。分布の北限は北海道函館市である。

よく肥えた粘土質の土中から出た孟宗竹は全体に太めで釣鐘型、皮が白くて繊維が少なくうまみ成分のチロシンも多く含む。またえぐみ成分のシュウ酸が少なく美味でこのようなたけのこを「白子」という。

4月頃土中に現れ、地上に出るか出ない状態で、地割れや突出を見つけて掘り起こす。地上に出てからは

見つけやすいが、えぐみが強くなる。成長が早く、旬は短い。

淡竹

◎学名: *Phyllostachys nigra var. henonis*

中国中部の原産とされている。日本にも野生種があったとする説もある。孟宗竹より古くから日本にあったとする説もある。孟宗竹より古くから日本に分布しており起源は不明である。皮の色は赤紫で先端が淡い緑色をしており旬は5月。孟宗竹が終わった頃に出てくる。地上に出てから収穫される。アクが少なく、味も淡白である。

いずれも関東以南の暖地には太いものも多く、北の方へ行くにつれて細くなる。北海道函館あたりの孟宗竹は直径4~5cmと細い。普通孟宗竹は直径5~13cm、全長10~20mある。¹⁾

淡竹は大きくても直径10cm、全長15mぐらい。共に伸び盛りには24時間で120cmという急成長ををする。²⁾

真竹

◎古名: 末太計 ◎別名: 男竹、^{替竹}、真柄竹
◎学名: *Phyllostachys bambusoides*

日本に自生していたという説があり、第三紀中新世以降に日本や朝鮮半島から化石が見つかったことを根拠にしている。

孟宗竹がすっかり竹になる5月から7月頃から破竹と同じように地上に顔を出す。地下茎を掘り起こすことなく食用に出来る。採取後直ぐはえぐくないが、時間が経つと苦くなるので、苦竹とも言われる。京都に多い。

昔から各家毎に囲いや垣根に使用されていた。裏には竹林もある家が多かった。これらが家庭用雑器に利用された。ザルやカゴを自分たちで編んだし、竹箒は落ち葉を掃いたりするには重宝だった。汲み上げ式掘り井戸の場合は、真竹に先に桶を付けて汲み上げたりもした。遊びにも使用された。竹とんぼ、竹馬、狼はじき……。その他日本の伝統的文化と係わる尺八や弓、定規、杖、茶筌、扇子、団扇、竹箸、釣り竿など。現在多くの生活雑器がプラスチックに取って代わられているが、これらは全て真竹で作られている。

食べ方

◎たけのこのあく抜き

- ①外皮の2~3枚をむき根元の固い部分はそぎ落とす。
- ②穂先を斜めに切り落とし、上から縦に一本深く切り