

稗 と 民俗

早川孝太郎

特244

871



0053886000

0053886-000

特244-871

稗と民俗

早川孝太郎・著

農村更生協会

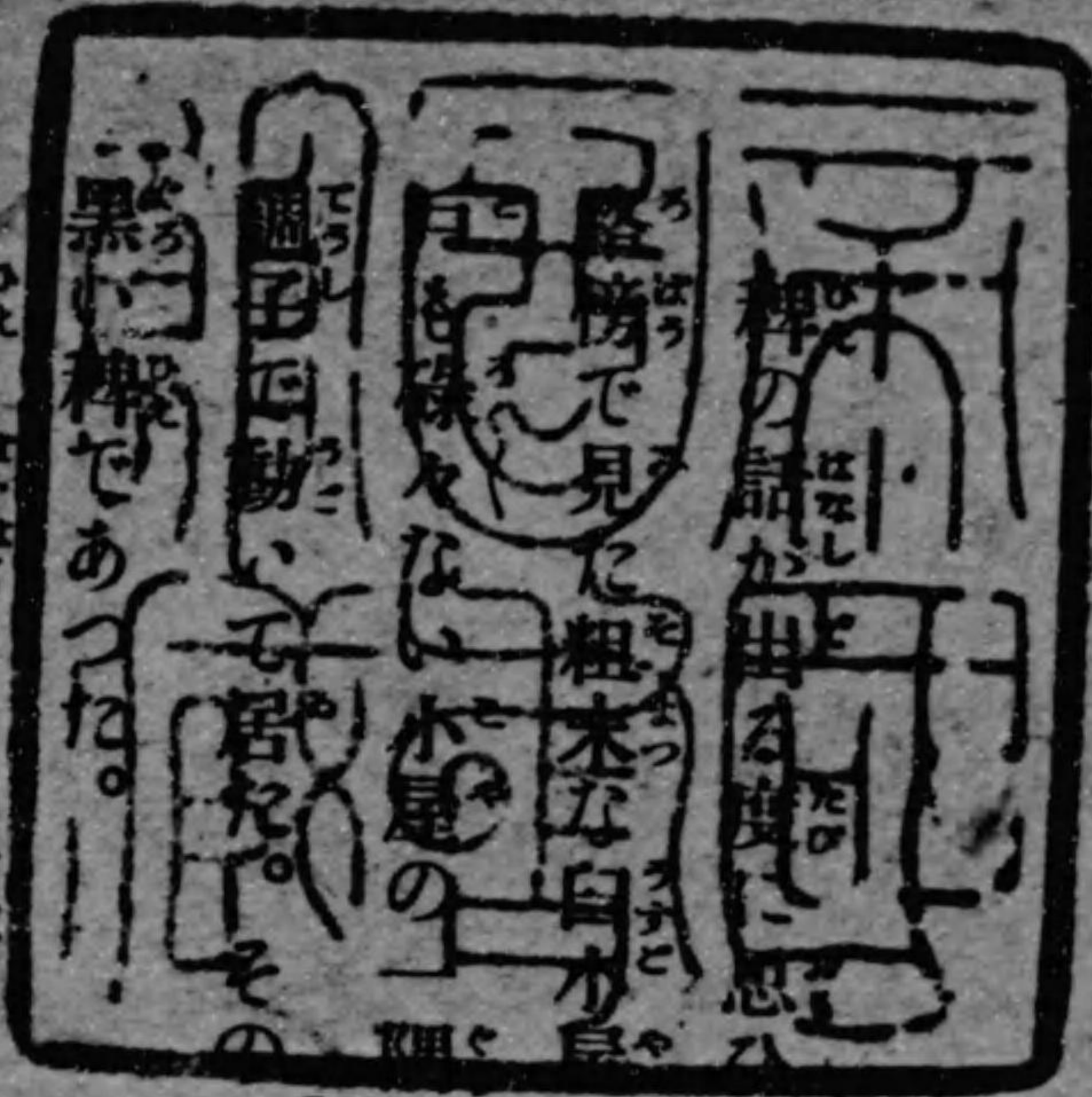
昭和14

AIB

時244
871

稗と民俗

早川孝太



稗の精白には、近世では多くの地方で此の簡単な水臼が利用されて居た。その装置は簡単でまことに原始的ではあるが、稗精白の歴史から云ふと案外に新しいものである。

出すのであるが、嘗て木曾の御坂峠を越した時、麓の園原の中なかの光景である。穀物を搗く場所としては、ひどく粗末で、小さな臼が埋められて、一本の杵が如何にも間延びした白の中の穀物は米でも亦麥でもない。意外にも糠を被つた薄

るらしい。尤も自然に落下する水力の利用であるから、平坦な地方では如何とも術がない。従つて未だ一般的のものとも言へぬのである。

之は何も稗に限つた事ではない。他の雜穀類の調製法もさうであるが、最も原始的なもの、人間が臼で搗いて皮を剝いたのである。それが後には足を以て踏む所謂踏臼に變つた。今でも農家の土間の一隅をカラウスバ又はウスニハ（白庭）などと言ふ位で、其處に此の臼が置いてあつた。古風な農家になると現在も尙使用されて居る。カラウスと謂ふ名から考へても、在來のものでなかつた事は想像される。従つて前々から行はれた物は、あの鬼の餅搗きの繪のやうなもので、しかも之は唯一人で搗くのでない。恰も臺灣の生蕃の風俗に見るやうに、多人數が集つて搗く。東京近くの神奈川縣の古い民謡に

搗つたそろつた五本の杵が、稻の出穂よりよく搗つた

と云ふのがあつた。が、正にそれであつた。尤も之は餅搗きの情景とも説明出来るが、必ずしもそれと決める根據はない。

斯様に人間が手を以て精げたものが、踏臼の利用となり更に更に水臼に及んだもので、蹙て後の水車に發達の順序でもあつた。四國の土佐や中國の一部地方では、私の謂ふ臼小屋即ち水車の原型とも言ふべき水臼の事をソウツと謂ふ。ソウツの語は、その昔の曾富騰に關係が考へられるもので、則

所謂久延毘古は、今に山田之曾富騰といふ者なり。此の神は、足は行かねども天下の事を盡に知れる神にのみありける（古事記・神代卷）

専ら案山子の古名として知られて居る。安永四年板の「物類稱呼」に依ると、之を肥前でウサギツツミ、河内でソウズカラウス、信濃でシカツツミ、上野で水鳴子と謂ふとある。木材等の一端を凹めて臺に置き、水を仕掛けて、凹みに溜る水の重量で一端が上り、水を零して舊の位置に還る。その還る位置に竹か板の類を置けばバタリと音を立てる。その音から専ら案山子として利用されたもので、鬼鼓、鹿鼓、水鳴子の名も肯かれる。この原理を應用して一端に杵を取付け臼を置いた物が水臼である。従つてその擬音からバツタリとかボツトリなどと謂ふ地方は汎い。信濃ではボンクラと

いふ一方に、處に依つてアツカリとも呼んで居る。九州にはサコンタロウの名があり
たじか宮崎縣高千穂町の近在であつたが、小さな山峽に恰も部落でも見るやうに、之
が十七八も集つて居て、それ／＼に持主が別れて居る。あの地方はまだ稗が相當に栽
培されて居たから、覗けば臼の中にはそれがあつたかも知れない。
所謂稗搗節なども、この水臼が普及してからは、忽ちに忘られたであらう。尤も稗
搗節と云つても、唯一人を辛氣嗅く搗く場合に歌つたものではなく、多人數が共同で
働く時のものであつた。

次の歌詞は宮崎縣椎葉（西臼杵郡）地方のもので、黒木盛衛さんの報告であるが聊
か稗を思ふものとして掲げて見る。

なんぼ搗いても此稗やむけぬ、何處の御倉の下積みか
稗は搗いても來ること來るが、暫し待ちやれ遅ふなる
椎葉名所の數ある中に、日本一なる杉もある 註1
辛苦病むよりや野に出て見やれ、野には野菊の花さかり

鈴の鳴る時や何と云うて出ましよ、駒に水やると言うて出ましよ

庭の山椒の木に鳴る鈴かけて、鈴の鳴る時や出ておじやれ
那須ノ大八鶴富すて、椎葉立つ時や血の涙 註2
ワサマ平家の公達ながれ、オドマ追討の那須の末 註3

註1 椎葉村字利根川の大杉、その昔那須大八が植ゑたとの傳説がある。
註2 那須大八が平家殘黨の追討の命を受けて椎葉に下り、村の處女鶴富と女夫の契りを結んだが
鎌倉方の召喚に依り鶴富を残して還つたといふ土地の傳説を歌つたもの。
註3 ワサマはあなた、オドマは俺等の共に方言。

二

九州椎葉村の稗搗歌でも想像されるやうに、その精白は今日から回顧すると、随分
と骨の折れる作業であつた。御大家の倉の下積でなくても、實は何ぼ搗いても搗ける
ものではない。それで近世では稗の精白は、各地共に一旦之を蒸した上で臼に掛けた
のである。

椎葉村邊では、蒸稗の乾燥には屋内に棚を設け、竹で編んだ一見蟹座に似た物に竝

べ棚に擧げたもので、この器具をアマと謂つて居る。

蒸稗乾燥の方法として、岩手縣二戸郡の山村等では、多くの家庭に、一見風呂場とも見える乾燥室を持つて居る。約壹坪か壹坪半位のもので、下が竈になり、之は外から火を焚く装置になつて居り、内部には細かく棚が出来て居る。之に挿込む乾燥用の器具を、此處では稗干板又は柁干板ともいひ、柁などを利用した一枚板で一見巨きな盆である。しかし同じ岩手縣でも、他の地方では乾燥室はあまり持つて居らぬ。天日で乾す一方に、九州などのやうに、土間の竈の上に棚を組んで乾すのである。處が近來は蒸した物をそのまゝ製米所等に持込むやうになつたから、稗搗きの勞苦も殆ど忘られた。

稗に限らず米麥等の調製作業は、後には相當量を取纏めて行つたやうであるが、之には器具の發達と、一方に保存や貯藏の設備にも關係があらう。従つて農家に依つては、恰も毎日飯を焚くやうに、その日その日の必要量だけを行ふもあつた。之から思出されるのは、嘗て沖繩縣八重山列島での見聞である。あの列島中の新城島などでは

稻を穂のまゝ屋敷の一隅に積んで貯へて置く。之をマヅミと謂つて所謂ニホである。さうして必要量だけを脱穀して、古風な手挽きの木臼で粗摺りをする。之が麥であれば脱穀したものを臼に入れて杵で精げる。随分時間が不經濟と思ふが、之が或は以前からの仕來りであつた。

斯様に少量宛を手掛けた一方には、取纏めて行ふ土地もある。宮城縣本吉郡の御岳村等では、以前は米の精白に限つて、セチツキ（節搗き）と言つて正月を見かけて一度に搗いて、ゐろりの火棚等に貯へて置いたと言ふ。尤も米の使用は年間を通じて極く僅かであつたから、之でも濟んだのである。之に對して麥の方は夏分收穫の後、夜間を利用して精げたもので、そのために若い男女が集つて歌をうたひ賑やかなものであつた。

稗搗きなども取纏めて濟したものと考へられ、椎葉村の稗搗き節はそれを物語るものであるが、前に述べた唐臼や水臼の利用が頻繁になり、一方農村の經濟事情が變化するにつれて、銘々の家庭で濟すやうになつたと思はれる。

話が前後するが、稗の栽培に關聯して、稗畑の草取り作業等も、今は殆ど忘れられて居るが、獨特の情景と云へやう。黒土の畑に緑の畝が續いた中を、二人又は三人が、銘々に畝を持つて一列に並んで進む。その間、眼と手先は忙しいが、口の方は充分餘裕があるので、世間話や他人の噂話などする。嘗てその季節に、岩手縣下閉伊の農村を歩いて居ると、畑を越して美しい唄が流れて来たのは懐しい限りであつた。稗の除草は大抵二回乃至三回を行ふことゝなつて居る。勿論その間には間引きもする。

稗播き作業も亦、多くの農村から忘れられてしまつた。岩手青森地方ではポツタ又はポツタラ播きと云つて畑に穴を穿ち、中に糞尿を入れて土と混ぜた物を桶に入れて、種を加へて一握みづ、畝に打ちつけてゆく、馴れぬと一寸出来ない作業である。従つてあの地方では、稗畑の面積を、この糞溜めの穴の數で言ふ。普通一反歩に設ける穴は一つであるから、一穴は即ち一反歩を意味するが、土地に依つて、五畝歩を一穴とするもあるらしい。之から聯想するのは、人糞尿を肥料にする沿革である。神道の思想から言ふと、糞尿を用ふる事は、穢れであるから、之は稻に附隨せるものとは考へ

られない。事實之を證明する慣習は尙各地にある。單なる想像に過ぎぬが、その點で稗作との關係がむしろ近かつたかと思ふ。

次に稗の處理法であるが、東北地方では刈取つた後に、穂の附いた儘獨特の積み方をして保存する。所謂稗シマである。或はハセに上げて掛干しにするもあり、別に穂だけを摘取つて来て、後で稗を引くものもある。九州地方では、ハセに上るものもあるが、椎葉村等では、穂を小刀の類で切取り、吠に入れて運んで来て、そのまま干して稗倉に納める。之には上から次々に押し込むので、下積み程年代が経つて居る。一般の穀倉は、最下部の板を外して、下積みから取出す装置であるが、あの地方のものは逆である。

以前の農村には、處に依つて凶作時の用意として稗倉が設けてあつて、或は郷倉の起原にも關係がありさうである。東京府下南多摩郡恩方村力石には、昔から部落共同の稗倉があつて、之をヒエコグラと稱し、茲十年前迄は、まだ何十俵かの稗が貯藏されて居たことが、鈴木重光さんの報告にも見えて居る。亦茨城縣東茨城郡堅倉村は

水戸の西南に當る平原地帯で、以前は相當稗の栽培があつた地であるが、同村字部室には、四十年前迄部落共同の稗倉があつて、之をホームロ（稗室）と稱した。地名の部室も或はそれに關係があるかと思ふ。

伊豆の三宅島等でも明治初年迄俗に仲間倉と稱して、共同の穀倉があり、専ら粟が貯へてあつたといふから、稗作の盛んな土地に、稗室があつた事も肯けるのである。

註1 郷土研究五ノ五

三

稗の調理法として、現今最も一般的なものは飯である。奥羽地方では、稗飯を専らへミシと謂つて、青森岩手等の畑作地帯では、今でも日常の食品となつて居る。

稗を精げて粒の儘で飯に焚くことは、稗本来の性質から見ても果して適切な調理法であつたか否かは遽かに決し難い。殊にその技法は、米の調理から導かれたと考へられる點が尠くない。稗飯に關する文献は極めて尠く、偶々あつても徳川時代のもので、古い處では「沙石集」に見えて居る程度である。そこへゆくと粥の方が古いかと思ふ。

大嘗會解齊の七種の御粥料の中にも稗がある事が、奈良朝に出來た「延喜式」にも載つて居る。

米の調理法などもさうであるが、今のやうに飯に造ることが、古くから一貫したものととは言へない。たとへば餅、桑、焼米等に製しその一方粉に製して團子にもする。さうして粥にも焚いたのである。之は稗に於ても同じで、稗しとき、稗團子、稗はつたい等がある。殊に稗粥は、調理の器具や技術から考へても、飯よりも古かつたやうに考へられる。

稗シトギの事は「和漢三才圖繪」等にも出て居るが、民俗として現今も行はれて居たのは、私の知る處では熊本縣五箇ノ莊（八代郡）である。同地では焼畑の木おろし作業に、之を造つて作の神を祭つたのである。シトギは桑の字を充てて居るが、之は調理法として餅よりも簡單であるから、古くから利用されたものと思ふ。私の郷里である三河南設樂郡等では、シトギを別にオハタキと謂ひ時にはシロモチとも言つた。主として米を原料にしたもので、生米を一夜水に浸けて、後に臼で潰して固めたので

ある。神祭りに用ゐたことから、一切火を使用せぬ處に、調理法として特色がある。オハタキはハタキ即ち搗き碎くことから出た名であつた。

和歌山縣西牟婁郡長野・栗栖川村地方では、茲二十年前は稗は相當に栽培されたもので、その食品としての利用法は殆どハツタイであつた。ハツタイは處に依つて炊粉又は香煎とも云ひ、湯水に掻いての食ひ方もあるが、多くは粉の儘口に入れて、あとから湯茶を呑む。口中で粉と茶を練り合せて燕下する珍らしい食法で、柿の實る頃などは、熟柿に附けて食ふこともある。只何分にも水分が無い處から、馴れぬ者には咽せて噴出してしまふ。然し之も馴れば左程でないと見え、昭和九年土佐の椿山(吾川郡池川町)といふ僻村を訪ねた時である。偶々小學校の教員室に一本の竹匙を見出してその用途を聞くと、ハツタイを食ふ匙で生徒の手工品であるといふ。此處では生徒の持つて來る辨當は、五割造はハツタイで、原料は殆ど玉蜀黍で、稗は餘り使はぬとの話であつた。その折先生の談に、吾々がハツタイを食ふと直ぐ咽せ返るが、この邊の者はお茶も碌々飲まないで搦込むが一向に苦しみ様子が無いとて、その眞似を演つ

て見せられた。稗ハツタイ等も、盛んに用ゐられた頃は、皆人がさうした食法に馴れて居たであらう。

前に擧げた和歌山縣西牟婁郡山村の稗ハツタイの製法は、玄稗の儘炮焙で煎つてから臼で搗いて粉にしたといふ。ハツタイの語はオハタキ等と同じく、粒を打ち潰すこととの形容語であるから、所謂挽臼に依るものより一段と古い製法であつた。

團子の食品としての地位は、民間食制では可成り重要で、専ら黍團子の名が知られて居るが、小麥團子と共に、稗團子も相當行はれたのである。大分縣因尾村(南海部郡)や宮城縣御岳村(本吉郡)で聞いた處でも、以前はよく造られたものである。殊に御岳村では、霜月二十三日の大師講には、果報團子と稱して、萩の串に挿して汁の中に沈ませてあつた。色の黒い者を稗團子といふ位で、黒くて美味ではないが、果報を得るといふので、それを食べる事が楽しみであつたといふ。

以上のやうに稗を原料としてのシトギ、ハツタイ團子等は、原料を一旦粉にしたもので、粒の儘の食品でない事が、注意を惹くのである。殊に後世で稗粥・稗飯と言は

れて居た物も、實際は粒のまゝ調理されて居ない場合もあるのである。

稗粥は嘗て私が遠江の山村で見た物は、麥が混ぜてあつたが、熊本縣五箇莊等では、稗粥に限つてどういふものか麥は混ぜぬといふ。従つて稗と混焚にするのは小豆が最も多く、飯にする場合も矢張り小豆や玉蜀黍との混焚で、或は大根の葉や野菜類を混ぜるもあつて、之を専らグメシと稱した。

尙稗粥について、之を造る場合は精白の必要ありとして、寶曆七年の著猿橋義近の「自然未聞記」には

稗は二番皮迄有之もの故其儘根として喰時は煎べし、兎角一番ぬか去らず候得は腹中へ當るもの(と)見得て、御施行粥の時去らずして粥に米と交候得共、飢人腹中に當不レ宜と云

則、米と混ぜても精白にせぬと宜しくないと謂ふ。然も之は凶作時の盛岡のことであつた。

四

一口に稗飯と言へば、現在都會人が食べて居る米飯のやうに、稗一色のものと考へ

る向もあらうが、必ずしもさうではない。農家としては前に「農と稗」にも述べたやうに、生産と密接な關係があるから、其處を基本にして食料を按配する必要がある。従つて肥後五箇ノ莊のやうに、他の雜穀野菜類と混焚にする。東北地方などでも、稗と小豆を混焚にする地方は可成り多いが、之は小豆の收穫が、比較的確實性があつた事にも依るであらう。後世では小豆と謂へば、餡粉の原料か赤飯に使ふ位であるが、之は何も昔からの約束ではない。越後の桑取村(中頸城郡)といふと、所謂西濱七谷の一つである有馬谷の奥であるが、茲二三十年前迄は米麥を除いては小豆の飯を最も多く用ゐたといふ。私が肥後五箇莊の久連子村の農家に泊つた時、朝起きて臺所を覗くと、子供達が一列に箱膳を並べて食べて居るのは、眞赤な色をした小豆と、挽割りにした玉蜀黍の混飯であつた。斯様な食品も、以前の農家では相當に行はれたものと考へられる。稗飯の話なども、實は他の食料との關係を明らかにせぬと、はつきり浮び出て來ないのである。

岩手縣の畑作地帯などでも、今では稗飯と云へば米二稗八などといふのが、普通と

なつたが、之でも色は眞黒である。最も小原式精白法のやうに精白すれば、見た目は遙かに美しくなるが、手数が加ふる事と、一方に勿體ないと云ふ氣持も伴つてさう出来なかつた。農民が精白法を知らなかつた譯ではないが、以前から口にも馴れて居るから、さう迄にする必要も實はなかつた。一方では極度に米に儆がれながらも、日食べて居れば半黒飯でも左程苦痛ではない。さういふ關係もあつたと思ふ。稗飯が美味いか不味いかの質問に對して、何處でも聞かされるのは、精白にすれば米にも負けぬと云ふ答へが多い。論より證據先づ食べて見なされと、昭和六年の夏三河下津貝(北設樂郡)で焚いて貰つた事もあつた。越中の五箇山(東礪波郡)や、飛驒の白川村(大野郡)で聞いた處でも、精白にすれば米に劣らぬといふ答へを得て居る。

秋田縣雄勝郡の山村等でも、以前は田稗を相當に作つたもので、主として飯に焚いたが、米や大根と混焚にした一方に、粉に挽いて米飯の煮立つた處へ相當多量に加へる。之は飯といふより、粥の方に近い。同じ秋田縣の河邊郡等で、晝飯に必ず食つた練粥といふのが、原料は糶であるが食品として稍々近い。斯う云ふ調理法も、獨り秋

田縣の特色ではない。信濃下伊那の山村で俗にネツトモチ、三河遠江で大根そばと云ふのは、原料が析の實や蕎麥粉であるが、調理方法には矢張り共通點がある。之は以前の農家經濟の實際から考へてもさうあるべきと思ふ。米一色、麥一色といふ類の飯は、おそらく遙かに後世の風でなくば直接生産に携らぬ都會生活の産物であつた。斯う考へて來ると昔の人が書殘した稗粥稗飯なども、果して稗一色のものであつたかどうか疑はしくなる。

岩手縣宇部村(九戸郡)の久世丑次郎さんのお説に依ると、同地方では稗に混焚にする米は、幾分劣等の物が却つて味がよい、殊に稗を精白にした場合によいと云ふ。或はさういふ事もあるかと思ふ。現今ではあの地方でも、米二稗八か稍々上等で米三稗七の割合が普通食と云ふが、勿論稗一色の飯もある。

元盛岡營林署長の小熊計太郎氏の談であるが、紫波郡の山村等では、小學校の子供の携へる辨當が殆ど稗飯である。それも稗一色であるから、袋に入れてゆく中に、粘着性がないので腰に下げて居る間に元の粒に還つてしまふ。それで食べる處を見ると

掌を以て米でも握むやうにして口に持つてゆく、全然飯といふ感じがないとの事であつた。これだけ聞くと随分悲惨に感じられるが、斯ういふ食ひ方も古くはあつたかと思ふ。暖かい間はよいが冷ると箸にも掛らず始末が悪いなどといふのは、米の飯の感觸に馴れた後の事かも知れない。

所謂稗飯の話の中で、私に最も印象深く且陰慘の感に打たれたのは、久慈管林署長の新田功氏から聞いた話である。昭和十一年に北海道に皆既蝕があつた時、岩手縣の北端等も可成り深い日蝕であつた。それを見物するために九戸郡安家小學校の生徒が、先生に引率されて何とか云ふ高臺に集つて居た。安家村と言へば隣村の山根と共に縣内でも有數な僻村で、さうして稗の産地である。その折日蝕を見ながら草原の上で生徒達が開いた晝食の辨當を見てビツクリした。それはどれもこれも、恰も蝕のかゝつた太陽のやうに、稗に小豆を混ぜた赤黒い飯であつた。之は目睹した新田署長が東海地方に近い産であるために、一倍強く感じたことにも依らうが、それにしても日蝕と稗飯とは、一寸意外な組合せである。

稗飯の食ひ方などは、餘計な詮索かも知れぬが、青森縣八戸市附近では、美味い食方として、冷めた稗飯に、土地の所謂ナマガサ即ち鹽竈を載せた茶漬がよく話題に上る。これならばいくらでも食べられると、小井川潤次郎さんなども語つて居る。私なども冷飯に鹽鮭の茶漬を思ひ出して、納得されるやうに思ふ。美味い稗飯としては俗に謂ふ南部の神樂飯がある。温かい稗飯の山芋汁で、神樂といふ意味はヘートロ即ち神樂囃しの洒落だと謂はれて居る。現今稗飯の新しい調理法として行はれて居るヒエカレー等も、或はかういふ處に傳統があつたかも知れない。

五

稗の調理法として、米と同じやうに、之を粒のまま飯にする事は、稗本來の性質から言つて尠くも賢明な方法ではない。ことに藤原相之助さんの謂はれるやうに、米食以後の調理法であつたかも知れない。さうして吾國の古俗では、矢張りシトギ、ハツタイ、ダンゴ等の粉食であつたとする同氏のお説は、稗の調製調理の民俗から考へても、肯けるやうに思ふ。

勿論飯にするために殻を除く方法として、岩手縣澤内村(和賀郡)等には、石を焼いてその間に稗を置き、上から水を掛ける等の原始的な技術もあるといふから、その歴史も可成り古い事は想像出来るが、之を以て飯が古いとは言へない。しかし一方には吾國に於けるヒキウス(碾礮)の利用が、古代からのものと證明されぬ限り、粉食は考へ難いとの説もあらうが、穀物を粉にする技術は、必ずしも所謂碾礮に依るとは限らない。前に挙げた各地の事實でも或程度は納得されると思ふが、食物調製の習俗を見ると、杵を用ゐて突砕く方法が尙多く行はれて居る。殊に宮城縣の御岳村(本吉郡)等には、今も粉挽臼は殆ど行はれて居らず、米の團子にも先づ杵を以て粉を造る。この方が却つて味がよいと謂ふのである。

岩手・青森等の稗飯を最も利用する地方でも、稗の調製法には二種ある。一つは俗に黒蒸しと云つて、飯にするための稗を精げる豫備作業である。斯様に蒸してから一旦乾燥させて臼にかける。かくして搗上つたのが所謂精稗である。之に對して俗にシラボシ(白干)と謂ふのは玄稗の儘天日に乾して臼にかけて粉にする。斯うすると粉

も白く上るからシラボシだと説明する向もある。玄稗から粉を製する場合に、白と杵で搗砕くことは前にも云ふ如く獨り宮城縣御岳村地方だけでなく、私が聞いた處でも青森縣三戸郡島守村、岩手縣下閉伊郡田野畑村、秋田縣雄勝郡東成瀬村等があり、黒木盛衛さんの報告に依ると、宮崎縣椎葉村(西臼杵郡)等もその方法であつた。亦同じく粉にする場合でも、團子の原料のやうに細かくする場合と極く荒く挽割りにする場合とあり、後者は他の穀類野菜を混へて飯にするのである。

稗粉の製造について天明七年著「五穀無盡藏」には

粉に用るには、かすをせんぐりに稗にまぜ挽ば、残らず粉になるなり、總じて何にも粉は細くすれば味ひよし、あらければ味ひあしく――

とあるが、之はハツタイ又は團子にする場合をさして居るかと思はれる。稗の今一つの利用法に飴と酒がある。飴の原料は専ら粟と考へられて居るが、稗も亦利用したのである。私は味はつた事はないが、悪いものではないといふ。稗酒は奥羽地方などでは専らへザケといふが、之は實は随分と早く影を消したらし

勿論飯にするために殻を除く方法として、岩手縣澤内村(和賀郡)等には、石を焼いてその間に稗を置き、上から水を掛ける等の原始的な技術もあるといふから、その歴史も可成り古い事は想像出来るが、之を以て飯が古いとは言へない。しかし一方には吾國に於けるヒキウス(碾礮)の利用が、古代からのものと證明されぬ限り、粉食は考へ難いとの説もあらうが、穀物を粉にする技術は、必ずしも所謂碾礮に依るとは限らない。前に擧げた各地の事實でも或程度は納得されると思ふが、食物調製の習俗を見ると、杵を用ゐて突砕く方法が尙多く行はれて居る。殊に宮城縣の御岳村(本吉郡)等には、今も粉挽臼は殆ど行はれて居らず、米の團子にも先づ杵を以て粉を造る。この方が却つて味がよいと謂ふのである。

岩手・青森等の稗飯を最も利用する地方でも、稗の調製法には二種ある。一つは俗に黒蒸しと云つて、飯にするための稗を精げる豫備作業である。斯様に蒸してから一旦乾燥させて臼にかける。かくして搗上つたのが所謂精稗である。之に對して俗にシラボシ(白干)と謂ふのは玄稗の儘天日に乾して臼にかけて粉にする。斯うすると粉

も白く上るからシラボシだと説明する向もある。玄稗から粉を製する場合に、白と杵で搗砕くことは前にも云ふ如く獨り宮城縣御岳村地方だけでなく、私が聞いた處でも青森縣三戸郡島守村、岩手縣下閉伊郡田野畑村、秋田縣雄勝郡東成瀬村等があり、黒木盛衛さんの報告に依ると、宮崎縣椎葉村(西臼杵郡)等もその方法であつた。亦同じく粉にする場合でも、團子の原料のやうに細かくする場合と極く荒く挽割りにする場合とあり、後者は他の穀類野菜を混へて飯にするのである。

稗粉の製造について天明七年著「五穀無盡藏」には

粉に用るには、かすをせんぐりに稗にませ挽ば、残らず粉になるなり、總じて何にも粉は細くすれば味ひよし、あらければ味ひあしく――

とあるが、之はハツタイ又は團子にする場合をさして居るかと思はれる。

稗の今一つの利用法に飴と酒がある。飴の原料は専ら粟と考へられて居るが、稗も亦利用したのである。私は味はつた事はないが、悪いものではないといふ。

稗酒は奥羽地方などでは専らへザケといふが、之は實は随分と早く影を消したらし

い。そんな譯で今日稗酒と云ふと、一般的の濁酒即ちドロクと解して、原料が米でなく、稗であることが特徴のやうに考へる向もあるが、實は異つて居る。尠くも特に稗酒と謂ふものは、コツテリだの芳醇などの形容詞には縁遠いものである。藤原相之助さんは「稻と稗」の中に、幼少時代に秋田の田澤湖の奥の村で味はつた經驗を述べて居られるが、私の謂ふ區別は最初から考へて居られぬやうである。

私などの知つて居る稗酒は、所謂酵母の加らぬ一夜酒で、之は藤原さんの言はれる秋田の田澤湖附近の村にもあつた。一夜酒と謂つても、一週間程かゝる。現在行はれて居るのでは、アイヌの熊祭り等に造るものが、矢張り日本内地の稗酒と同質であるらしい。その事を最近久保寺逸彦君の説明でたしかめた。それは要するにアルコール分が極めて微量で（あるかないか判らぬ）五合や六合飲んでも陶然などとはしない。少しく酸味があつて芋焼酎などとも共通なる嗅味がある。おそらく内地で今も之を造つて居るのは、前にも再々擧げた静岡縣西浦（周智郡水窪町）の觀音堂の祭典位のものと思ふ。しかも近年は米の麴を加へるやうになつたために、色も稍々白くなり味も

よくなつたが、それだけ本來の特色も失はれた。

之に對して九州の山村などでドロと謂ひ、稗をはじめ、玉蜀黍、小豆等を原料としたものは、まことに芳醇な味はひを以て居て、米を原料としたものに近い。唯いろいろの事情でその場所を明記し得ない事は、此際遺憾であるが是非もない事である。

私の想像では、所謂稗酒は酒の歴史から言つても最も原始的なもので、古への所謂黒酒であるか否かは知らぬが、少くもニゴリ酒以前である。しかも一度ニゴリの醸法が農村に普及すると、恰も稗飯の次に米飯が現はれたやうに、忽ち人望を失ひ影を没するに至つたものかと思ふ。

註1 社會經濟史學 四ノ五

六

稗の話の最後にその品種のことを述べこの稿の終りとしたい。

稗の品種は糯と粳に分れ、之に水陸の二種があつた事は各地に謂はれて居る。亦稗の品種に早生と晩生又はそれに中生を加へるもある。その他穂色に依つたであらうが

赤、白、黒に分ち、別に赤稗、紫稗等の名に區別するもある。

現在岩手縣農事試験場及び同遠野試験地で試作中の品種は、實に三十五六種を數へるとの事であるが、之には近年に臺灣朝鮮等から輸入せるもの、之を在來種と交配した新種も加はつて居るやうである。

何分物が稗であるために、昔は品種改良等も、殆どなかつた如くに考へられるが、久しい年間の間には、新種も發見され優良種の輸入もあつたのである。稗の品種で、比較的に原種に近いものも、未だ各地に栽培されたりしく、宮崎縣や熊本縣の山地で村から遠い場所に、山を焼いて播種だけを行ひ、其儘收穫するやうな原始的農法が、未だ残つて居た處を見ると、品種も亦それに堪へるものが選まれたと見られる。飛驒の白川(大野郡)や、吉城郡の山村でモレビエと稱した品種等は、少くもそれに概當するかと思ふ。之は俗に謂ふ草稗、處に依つてタベ(田稗)と稱したものと別であつた。亦飛驒の白川村でカラベと呼んだものは、俗に謂ふマタビエと同じであると謂ふが、之は所謂稗とは大分性質を異にして居て、處に依るとチヨウセンキビの名も

ある。九州の大分縣因尾村(南海部郡)熊本の上五箇ノ莊(八代郡)等でエドヒエと稱したものが矢張り同種かと考へられ、共に稗の丈が極めて短い。さうして之は主として粉に製してハツタイ又は團子等にした。甲斐の奈良田(南巨摩郡)には、朝鮮ビエといふ品種を多く作つた事が「甲斐の落葉」に見えて居るが、果して如何なる品種か名稱だけでは斷定出来ない。

神奈川縣津久井郡内郷村には、以前稗の品種にはカモアシ、エゾビエ、ゴゼン、三股稗等があり、鴨脚、ゴゼン稗はエゾビエと同種である、同地の鈴木重光氏の報告にある。美濃の徳山村(揖斐郡)には、ニギリコウビエ、エゾビエ、アカビエ一名スゲ稗等の名が、櫻田勝徳さんの報告にある。スゲ稗は別にシンキン、八股、弘法稗と同じ物のやうである。

飛驒吉城郡地方で栽培される品種は、俗にいふシロビエ(白稗)が最も多いと謂ふが、その他には次のやうなものがある。

ヒラユビエ 上寶村平湯地方よりの移入、田稗

カンジロビエ ノゲの多いもので所謂熊稗の類といふ

オサカビエ 早生種、小坂地方からの移入といふ。

オチアヒビエ 落合村からの移入種

カエビエ 稗の極く短かいもの別種

以上の他に、前に挙げたモレビエがあつた

亦阿波の祖谷山(美馬郡)では、俗に謂ふ股稗をヤツマタと呼んだと言ふが、之もカラビエ即ち弘法稗の類ひである。

序に、聊か古い事になるが、天明八年著宮永正運の「私家農業談」には、越中地方に栽培されたものと考へられるが早生、中、斗稗等の他に次の品種を擧げて居る。

四十日稗 植て四十日にて刈

白稗

鎗かたね

黒稗

髭あり

獅子不食 (別に猪不食ともあり)

九州の宮崎縣椎葉村では、品種としては早生、中、晩種に分ける程度であるといふが、尙仔細に注意すれば、別の名稱があつた事と思はれる。

度々引合ひに出す熊本縣五箇ノ莊で主として栽培する稗には次のやうなものがある

コマタビエ (股稗の事なるか)

セータケビエ 晩種

ミノーヒエ 早生(美濃稗か)

オチマビエ

エドヒエ 別種のもの、別にお大師稗とも云ふ

この中、味のよいのはエドヒエ、收穫量の多いのはオチマビエだと謂はれて居る。

以上挙げた各地に於ける品種名の中で、鴨脚稗又は股稗といふのは稗が短かい別種で、然も穂形が恰も鴨脚の如く股になる處から謂つたものである。どういふものか此品種に限つて別名が多かつた事が注意される。たとへば私が直接に見聞したもので

も、石川縣江沼郡西谷村等ではカモアシと謂ふが、飛驒の坂上村（吉城郡）でカラビエと謂ふ。肥後の五箇ノ莊でエドヒエ又はお大師稗、豊後の因尾村（南海部郡）でも同じくエドヒエと謂ふ。

その他實物と對照した譯でないから不確ではあるが、相摸の内郷村（津久井郡）ではエゾビエ、ゴゼンビエと云ふのが矢張り鴨脚稗のことである。美濃の徳山村（揖斐郡）でスゲビエ、シンキン、ヤツマタ稗と云ふのも弘法稗即ち鴨脚稗のことらしい。

三河の長篠村（南設樂郡）では、之をカラビエとも呼んだが、専らチヨウセンキビと稱し、稗ではなくて黍の中に加へた居た。稗と黍を混淆せる處は如何にも他愛ないが、之は獨り三河だけではなかつたらしい。「重修本草綱目啓蒙」一七穆子の條には一名鴨脚稗水陸二種ありとあるが、更に本草綱目纂疏を引用して、

穆子、往歲中山人傳三種於薩摩、一稔生三穗成三岐、時珍如三龍爪一是也、コレ眞物ナリ、タウビエ又カモマタキビトモ呼ブ（中略）高サ三尺ニ過ギズ、葉ノ形稗ニ比スレバ至テ細長クシテ厚ク、深綠色ナリ、穂ノ形オヒジワニ似テ、五六岐ヲ生ズ、各扁クシテ長サ二寸許、鴨爪ノ形ノ如シ、故ニカモマタキビノ名アリ（下略）

とあるから、他の地方にもキビの稱が行はれた證據である。

或は甲斐の奈良田（南巨摩郡）でいふ朝鮮稗も、斯のカラビエ即ち鴨脚稗ではないかと思ふ。

七

稗の品種の中、所謂鴨脚と稱する品種に限つて、名稱が區々であつた事には、何か隠れた理由があつた事と思ふ。其一つとして想像されるのは、形の上に著しく特色があつて、然も新種である事に依るかと思ふ。キビと混淆したなども其間の消息が窺はれる。或は美濃の徳山村で言ふシンキン稗も、新規稗の訛りがとも考へられる。前述の如く薩摩に渡つたのが始めといふ説もあつて、カラ、チヨウセン等の名を冠した動機にも通ふものがある。之から考へられるのは、明治二十四年刊大林雄也氏の「大日本産業事蹟第一編」豊後江戸稗栽培の沿革である。之は一面から言つて稗の品種の傳播を考へる上にも参考と信するので、稍々長文であるが引用して見る。因に江戸稗は、前にも述べた如く所謂鴨脚稗のことである。

(前略) 今其起因を原ぬるに、久しく作付し來りしを以て詳かならずと雖ども、古老の口碑に依れば遠く享保度凶荒の頃に在りて、四國地方より傳來せしとか、或は天明度の凶荒に日向地方より來りりとか、又近く天保度の凶荒に際し白杵藩士大脇某なる者、江戸下降の際携へ歸りしと云ひ、其説何れが信なるやは定め難し、其四國地方より渡りしと云ふ各村にては、四國種或は弘法稗と云ひ、江戸より持歸りしと云ふ各村にては江戸種と云へり、按するに普通江戸種と稱するものは、東國より來りしと云ふて可なるべし、此種は一種特別のものにて、霖雨、旱魃、風災、虫害にも損傷少く肥料も多く要せず、故に之を作付せしもの、如し。

とある。尙同國三重郷、野津莊の一郷一莊は、元白杵藩に屬し、嘉永安政の頃、貢租米七合に換ふるに精江戸種壹升を以てする法を定むといふ。かくして明治十八年には中野津郷三十箇村で農事會を開き、江戸種貯蓄規約方法を評決せる事を舉げて居る。エドヒエに江戸種の文字を充て、傳説も亦江戸から持つて來たなどあるが、江戸と云ふのは單に語音から來る聯想に過ぎぬとも解せられる。斯く考察する根據は、おそらく同一品種と思はれるものを、前にも舉げたやうに東國の各地でエゾヒエと呼んで居るから、或はその轉訛でないかと思ふ。勿論稻の品種に京下り、伊勢坊主など

と云ふものがあり、稗の品種にも、奥羽地方には仙臺稗といふ物もあると言ふから、江戸を謂ふ事も何等不思議でないが、しかし全く同一の品種を一方では朝鮮稗(黍共)唐稗等と謂つて居る事實に鑑みると、之は直接その國の渡來と云ふよりも、むしろ異國種を意味すると解せられるから、東國で謂ふエゾヒエのエゾは蝦夷の意味で、それから訛つたエドヒエかと思ふ。尤も現今岩手青森等で栽培して居る朝鮮とか金州又は臺灣等の稱を持つもののやうに、最初から試験場等で命名頒布したものは、命名の動機が全く異なるのである。

エドヒエ、エゾヒエの問題はこの程度にして、次には同一品種を弘法稗又は八石稗と稱した事である。天保二年石見邇摩郡大森代官所から發した「稗作方觸書」のはじめに

伯州海岸通に於て作立候弘法稗は、八石稗共唱候

とある。前記大林氏の豊後江戸種沿革に依ると、江戸種を別に四國種又は弘法稗といひ、殊に四國種の名は四國地方より渡つたからその名があると述べて居る。次にはこ

の品種を何故に八石稗などと呼んだかの疑問である。

八石稗の名は、一粒で八石といふのも少し大袈裟だから、多分一反歩で八石穫れると云ふやうな漠然たる意味かと思ふが、前記の「觸書」にも左様な事は少しも書いてない。只作柄のよい品であるとして

白砂薄地或は山寄悪地へも相應致し收納も宜敷趣相聞、悪地相當いたし候得ば

とあつて、八石の意味には一向觸れて居らぬ。由來吾國の民間では、八の字を縁起のよいものとする習俗があつて、米なども文字の分解から來たと云ふもののハチボクなどと呼んで居る。そんな事から、多收穫で目出度い品種として八石などと云ひ出したかと思はれるが、一方に四國稗の名があるから、之を數字の四石を聯想して、そこから誘導された名ではないかと思ふ。更に想像を馳せれば、誰か頓知のよい者が思ひついた命名かも知れぬのである。然も別に八股稗といふ名もあつて、八の數字を促す下地は充分に備へて居るのである。

之に對し弘法稗の名は、稗に限らず芋や麥の名にもあるから、弘法大師傳來とする

根據は乏しい。この稗について弘化元年の幕府の諭達にも

然ば弘法稗と唱候、至る處實多、作方も辨利の品に付——弘法稗之儀、薄地に付、格別肥し等をも不用、取實多く利益のものに付

とあつて、之は要するに、この作物の不思議なる靈能に對する比喩であり讚稱であつた。この點から言ふと、稗全體が、正に弘法の名を稱すべき偉大なる性質と效能を具へて居た譯で、他に比肩すべくもない難有い作物といふ事になる。

八

以上稗を對象として、その調製調理とそれに伴ふ食制食品食法等を中心として、貯藏栽培品種に迄亘つて、聊か配列して見た。内容は極めて貧弱雜駁であるが、之に依つて、吾々民族と稗の關係の密接である事が、多少共理解され、ば私の目的は十二分に達せられたのである。

何分稗に關しては、これ迄あまりに世人の關心から隔離された觀があり、既に徳川時代に於ける農政の責任者も、之を凶荒時の食料とし、或は稻の苗枯れ苗腐り又は洪

390
205

稗叢書

- 第一輯 稗栽培運動の提唱 (石黒 忠篤)
 - 第二輯 稗の未來 (柳田 國男)
 - 第三輯 稗の利用價值 (小原哲二郎)
 - 第四輯 稗の栽培 (松田 延一)
 - 第五輯 農と稗 (早川孝太郎)
 - 第六輯 稗と民俗 (早川孝太郎)
 - 第七輯 稗の處理 (松田 延一)
 - 第八輯 稗と稻 (藤原相之助)
 - 第九輯 東北農業と稗 (古宇田清平)
 - 第十輯 稗と國策 (杉野 忠夫)
- (近刊)

昭和十四年六月十八日印刷
昭和十四年六月廿二日發行
定價金拾錢

著者 早川孝太郎

發行者 杉野忠夫
東京市麹町區有樂町一ノ九

印刷者 河田保治
東京市淀橋區戸塚町一ノ三〇

發行所 社団法人 農村更生協會

東京市麹町區有樂町一ノ九(中金ビル)
電話九ノ内23(五〇三三番)
振替東京八一九五〇番

水日照り等のため、作附不可能の場合に急場の補ひとする程度のも、極めて消極的なものであつた。弘法稗の奨励も要するにそれに他ならぬ。
斯様に實際に國民生活と深い交渉を持ちながら、常に閉却され來つた稗を通して、吾々民族の生活の跡をたづね、かくれたる傳統を願ふ機縁ともなれかしと、密かに併せ祈る次第である。

農 村 更 生 協 會
稗 叢 書 第 六 輯