



始



京都市社會叢書第六編

米

京都市社會課

14-56

はしがき

保寄贈本

食料品並に消費經濟に關する智識の養成普及を圖る爲めに、當課は京都婦人聯合會と共同して、大正十一年四月十一日から同十六日まで六日間に亘つて、京都府立第一高等女學校に於て、家庭の主婦を主として食料品大講演會を開催しましたが、連日に亘り聽講者が多かつた次第であります。それで速記を整理して、印刷に致し其節の聽講者をはじめ、一般に配布して、此方面の宣傳に資する考へであります。

本書には農商務省囑託水川潔氏の米に關する講演の速記を同氏の校閱を経て登載しました。

大正十一年八月

京都市社會課

大
11.11.6
寄贈

米

農商務省囑託

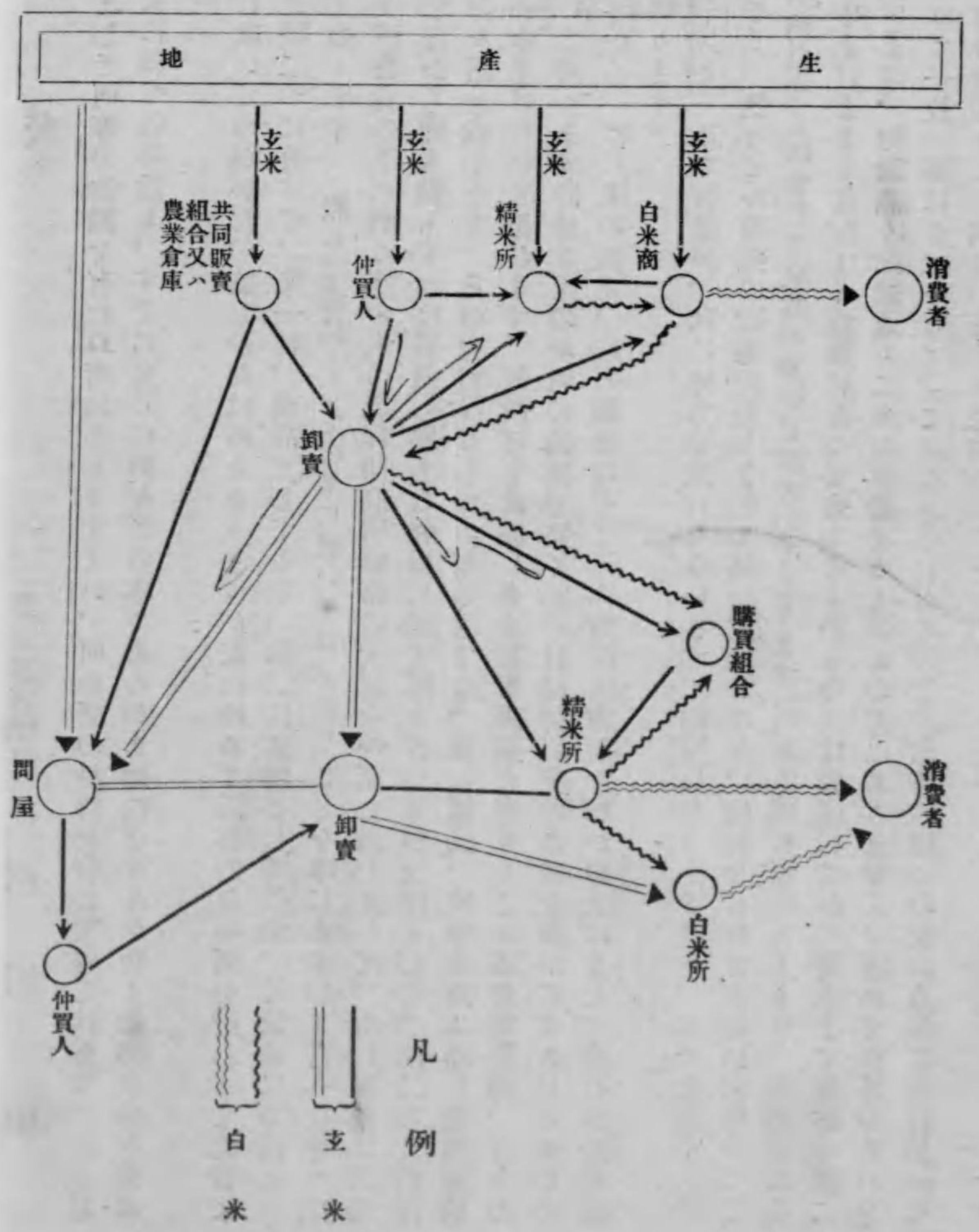
水川

潔

米に關しまして何等の知識を有たぬ者はありますまい、何か話の材料を有して居られます。従て私の申上ます米に就てのお話も、すでに充分に御存じの事であるかも知れませんが暫くの御辛棒を御願ひ致します。

偕て「米」に就いての観かた、論しかたは種々ありますが私は極めて通俗的なお話を致します趣旨よりしまして大體二つに分けて、第一は、商品としての米、第二は食料としての米、と云ふ二方面よりお話を進めて参ります。然らば商品としての米に就いてはどんなことを申しますかと言へば先づ生産者の手より消費者の手に至る迄の米の道程即取引経路の大畧をお話し致しまして、次に私共に密接な關係を有しながら而も動もすれば看過し勝ちな相場に就て極くざつと申上げまして、第二の食料品としての米のお話を致します。その食料品としての米の話では、米の構成、成分と云ふ様な稍學術的な點を簡單に申上げたいと思ひます、何故なら此點に多少でも理解を有することは食糧問題、とりわけ「米」に就いて考へます時皆さんのお考の範圍を廣くし、且は御研究の基礎を確かにするに効果があらんと信じますから。次に米の鑑定、米の調理など云ふ實際的方面を聊か申上げまして今日は失禮致すつもりであります。

商品としての米 乃で皆様が、秋に地方を旅行なさいますと御覽になります通り、米の收穫やら、その處理やら、色々とお百姓の仕事がありまして結局玄米となり、俵装せられて市場に出廻はつて参り、それが精白せられました私共の家庭に参るのであります。其道順に種々あります。其經營の全般に亘つて申上げますとなか／＼複雑になつて参りますから今日は普通行はれて居ります経路を圖に就いて申上げます、勿論悉く此繪通りに米が移動すると云ふのではありません、極めて普通のものゝ色々拾ひ上げて一枚の圖にまとめると、こんなものになるので、之等の種々の矢の方向に何れか一つを經由して消費者のもとに到るのであります。



此の圖の中央の點線から上が地方の小都會に於ける米の取引経路の模型圖で、點線から下が、東京、大阪、京都、等の大都會に於ける経路の模型であります。産業の發達に伴ふて分業が盛になりましたが、單なる米の取引賣買に關しても亦分業は當然行はれまして圖にあります様に種々な専門的職業が成り立つて居ります。此内で注意を要しますのは仲買人、問屋、卸賣商、それに販賣組合とか或は購買組合とか云ふ組合組織であります。仲買人とか問屋とかは昔から我國に發達致しましたものですが、産業組合は明治時代の所産物で將來益々發展すべき性質のものであります。之等のものゝ職分をお話申上げるのが順序であります。仲買人は既に御存じの事と思ひますから只御記憶を新たにする程度に簡単に申上ります。先づ仲買人ですが之は自然と商内のやりかたが専門的に分れ地方により又活動範圍により種々の名稱がつけられて居りますが、私の申上りますのは地方廻りの仲買人に就いてあります。尤、後に相場のことを少し申上ります時仲買人と言ふ言葉を使ひますが之とは全く異なつて居りますから混同なさらぬ様豫め御願致します。此地方廻りの仲買人は大體自分の計算で一方安く買つて他方に高く賣つて其間で利益を得ようとするものと、單に手数料のみを目的と致しまして買付けに従事するものとの二種ありますが何れに致しましても米の數量を方々より集めるに必要な職業であります。此仲買人に依て集められました米は一度は地方卸賣商人の手に集積致しまして其一部分は地方白米商や精米所に、他の一部分は都會の間屋其他の取引機關に再び分散致します。こゝで申します問屋とはつまり米の移動方向を轉換する經濟機關でありまして、廻米問屋とか委託問屋とか色々の名稱がついて居りますが其内容は賣買兩者の委託に依て行動するのが主意で兩者の間に介在致しまして斡旋の勞をとり其報酬とも云ふべき手数料を目的として成り立つて居ります。兎に角斯様な機關を經由

して生産地より消費地に集つて来る今日の實狀では、消費地が大ならば大なる程、換言すれば米を消費する量が大なる都市程種々なる取引機關を經由致しまして消費者の許に達する情況でありますから、若し他の經濟事情に何等の變化がないものと致しますればかゝる機關を經由する毎に米の價は彈力を得て高まつて来るのが自然の理であります、そこで斯くの如く中間に於て利益を壟斷したり或は米の値段に彈力をつけたりする關門が出来るだけ少い道を選ぶと云ふことが都會消費者に取つては大切な次第であります。然らば此目的に副ふ爲めには如何なる經路を選んだらよいかと圖について見ますと形式上では購買組合の利用が最有利でありますことに氣がつきます、從て購買組合の研究は消費經濟の研究と離る可らざるものになつて參ります、こゝで購買組合又は消費組合等産業組合に關する問題をお話し致しますのは目的外でありますから申上げませぬが、假りに小生産者に於て之を利用致しますれば資本主義の大企業者の壓迫から幾分か免れることの出来る利益があり、消費者側が之を利用致しますると生産者と消費者との間に於て利益を壟斷する者を排除し得るので大に有利であります、即ち米の供給の方面に於ては共同販賣組合又は農業倉庫とか云ふ様なものゝ勢力範圍を益々擴張して夫れが有して居ります經濟力を直接都市迄延長させ又米の需要の方面に於ては購買組合などの機關を充實して其勢力を直接米の生産地に及ぼすと云ふ様に努めますと、此二方面の勢力は必然的に相結びつく性質を有して居ります、かく此席では無難作に申上げられますが、畢竟机上の空論で實際はそう甘く行くものではありません、併し消費經濟の見地からして大に研究すべき必要は充分あると信じます。さて、模型圖には書き入れてありませんが大都市には大概「市場」と云ふものがあります、市場の觀念を説明致しますならば、市場とは一定の時に多數人が集合して米の賣買取引をするに頗る便利な組織になつて居る機關を中心として消費地又は集散地に設けてあります一定の場所であり、その市場には多くの場合二種類あります、即ち一つは正米取引市場で他の一つは定期米取引市場であります、之等の市場は東京、大阪、京都、神戸、等の大消費地又は大集散地には必ずありますから、從て大都市に於ける米の供給を直ちに知りますには先き程申上げました様な、くだく敷い取引經路などのお話をせず直接に此取引市場の機能を申上げます方が宜敷いと思ひます、併し後の相場のお話のときに譲りまして米の取引經路のことは之位で止めます。兎に角皆さんのお口に入る米は種々の人手を經由し、而も人手を經由する毎に値段が彈みを得て多少づゝ高まつて来る事に御注意を願ひます。

前の模型圖で御覽になる通り移動する米の大部分は玄米であることに氣付きのことに存じます、我國の米の取引は殆ど玄米取引であつて粳取引や白米取引は勢力がありません白米の商内は取引でなく寧ろ消費であります、故に經濟的意味から申しますれば白米は消費の直前に行はれると申しまして差支へないのであります、即ち玄米にせられることは商品となつて取引を開始する端緒であつて、白米にせられることは飯料となつて消費せられる端緒なのであります、故に玄米になるごとき、白米になるごときの二つの時期に於て何か注意しなければならぬ仕事がある筈です、即ち始めの時期に於て米穀検査と云ふものがあります、後の時期に於ては御承知の精白と云ふ仕事が行はれます、此二つの仕事に就いて聊か申上げて置きます。

米穀検査——と云ふものは怎う云ふものかと申せば、各府縣に大概穀物検査所がありまして其府縣内の生産中心地方に各検査出張所が設けてあります、而して其地方生産の米穀を検査するのであります、二三の縣を除いては概して強制的であります、而してその検査は怎う云ふ目的を以てやるかと云

ひますと第一は品質の改良でありますが勿論取引の改善に資する爲めに必要な事柄が検査要項に含まれて居ります、そこで他の府縣に移出することが出来る府縣では移出米に對して米穀検査所は移出検査を行ひます、此検査に不合格の米は絶體に移出を禁じて居る縣もあります、合格米には夫れの産地や、其府縣に定めてある等級のどれに該當するか、容量は確かであるとか、或は俵装は規定通りかどうかを見て、合格品であることを證明します、そこで前申した如く我國の米の取引は玄米でありますから検査に合格したものは安心して取引せられます、此検査所の職能や検査の程度などが、種々な地方的事情の爲めに充分に統一せられて居りません、又同一銘柄の等級間に於ける品質上の優劣による理想的價格の差と、實際市場に於て見る如く其銘柄の各等級間の値段の差、即ち格差とが旨く連絡がとれません、それは品質の優劣必ずしも嗜好上の優劣と一致しないからでありまして、之が商業技術と生産技術との兩立場に於ける痛し痒しと云ふ點であります、此米穀検査と云ふ仕事は極めて質實な職務でありまして而も重要な事柄でありますから皆様方の御注意迄に、紹介致しました次第であります。

今度は皆さんに直接關係のある精米のことを申し上げます。

精米——とは申す迄もなく玄米を白米にすることであり、昔は足搗き、踏搗き、杵搗き、胴搗きなど申しまして御承知の通り、足、手、水車などで杵を働かして白米に致したものであります、近頃は山間の不便の地か、或は水車に便利な地か若くは酒造家の存在して居る地方かに行かなければ見ることが出来ません、其代りに小型な巧妙な精米機が發明せられて白米商の店先きに自由に備へつけられる様になりました、都市に於ける白米は今日では殆ど全部機械搗きであります、白米商は

玄米を仕入れて自家で精白する様になりました、無論精米事業のみを營業とするものが絶無になつたと云ふではありませんが近年の傾向は白米小賣商の間では自家精白に變遷しつゝある事が明であります、つまり精巧なる機械の發明と電力の利用の普遍化した結果であります、従て精白技術が非常に巧妙になりました、白米商が米に對して手品の加工をやる事が往々あります、其手品の種明しを少々申上ります。

精米機を設備致しますれば是非人手が入り、又電力も相當に用ゐねばなりません、それから精白致しますと必ず糠と碎米とを生じます、従て一石の玄米から一石の白米はとれません、五分乃至一割は減ります、此事を搗減りと申します、搗減りを少くする事は利益を大にする所以でありますから、色々の手品を思ひつくのであります、精白のために要する、労銀や、電動費は精白の副産物である糠や、碎米の代價で補ふのが最普通で而も賢明なる方法でありますが中々そう旨くは参りません、怎うしても白米代價に依て得る収入の幾分かを振り向けねばなりませんから益々搗減に對して苦心するのであります、そこで色々の方法を講じます、即ち直接米の見掛けの量を増やさうとする積極的手段と精白時間の短縮、引いては勞力、電力の節約を企てる消極的手段との二つに分けて考へられます、此兩目的を達する手段の材料に搗粉とか苦鹽汁とかを加へて精白致します、搗粉とは石灰石に似た白い石を砕いて細粉に致したものであります、精白の行程短縮の爲に何故搗粉を使用致しますかと申せば、元來米の精白は精米機械の運轉に依つて其機械の一部分と米との接觸摩擦、及び機械の運轉に従て米の回轉進行する際米と米と摩擦等の爲めに果皮が脱落して白くなるのでありますから其處へ搗粉が混入して参りますと、第一に接觸摩擦面が増加して参ります。第二は不正形な而も鋭い稜角を有して居

る石粉の爲めに精白が速に進行するのであります。第三には混入した搗粉がいよ／＼細分せられまして米粒の表面に附着致しまして米の肌を化粧しまして外観を白くするに多少の効果がありますからです、すると、こゝに疑問が生じます、石粉の入つたものは衛生上害はないかと云ふ懸念であります、勿論石粉のないのにこしたものはありませんが併し嘗て東京衛生試験所で嚴密なる試験を致しました報告に依りますと、石粉は白米を洗ふ時に水と共に大部分は洗れ去りまして極く一部分のものが人間の腹に入つて行くには行くが之が爲に特に人體に害があるとは認めない様であります、従つて法律で搗粉混入の精白を禁止して居りません、人々が益々贅澤になつて愈々白米を好むものですから米商人の方でも此傾向に投合する爲に搗粉混入の白米に就いて工夫をこらす様になりました。次に積極的に米の見掛けの量を増す手段であります、此手段は不正の方法でありますから大に注意しなければなりません、それは米に水を打つのであります、米粒に水分を與へますと吸収して少しく膨脹致します、従て全體の量はかなり増へるのであります、が實は米の水膨れでありまして其實質は毫も増加したのではありません、のみならず白米は既に其外部にある保護物を取り去られて居りますから内部の變化を早く引き起すものです、謂はゞ人間が着物を脱いで而も皮膚を剥ぎ取つて居るのと同じであります、其處へ水分を與へるのでありますから變質には最好都合になつて居ります、こんな白米を賣るのは一種の罪惡であります併し之は極端な一例でありまして常に一般に行はれて居ると云ふわけではありません、米に苦鹽汁を混せるのも同じ理由であります、即ち苦鹽汁は長く濕氣を保つものでありますから米に混ぜて置けば米は長く膨れて居る次第です、近年は大分廢たれたさうであります。もう一つ面白い手品があります、此處に精白したての白米があると致します、それを楯で量つて見て丁度一石あつたと致します、

然るにそれを二十四五時間も經過して再び量つて見ますと明かに量が減つて居ります、之を置減りと言申します其わけは玄米が白米になる時摩擦の爲に熱を持ちます、熱が生じると膨脹致します従て見掛けの量が増加する然るに冷却すると收縮して量が減じます、故に米商人はよく搗きたての白米を持つて來ることがあります、そんな米は米袋の中に深く手を差し込んで見ますと随分温かいので直ぐ分ります、精白加工の際の手品の種明かしは之れ位に致しまして相場の話にうつります。

相場——は大體、産地相場、市場相場、小賣相場の三つに分けて考へますのが好いと思ひます、此内で市場相場を定期取引場て出來る相場即ち期米相場と正米市場で出來る正米相場との別に考へるのが好からうと思ひます、併し此相場のことは甚だ六ヶ敷い問題でありまして特に取引市場の相場に至つては難物中の難物であります、又此お話は全く純經濟現象のお話でありまして「米」に就ての話の中に巻き込むのは聊か脱線であります、ほんの常識的な粗筋を申上げることがは多少御参考になるかと思ひます、面白くない話で相済みませんが暫く御辛棒を願ひます。

産地相場と申せば、生産地に於ける農家又は米商人が賣らんとして居る値段と買付けやうと致して居ります商人との間に折れ合つて出來る相場でありまして有體から申せば其の需給關係に依つて定まるのであります、又農家の懐中ころ勘定に依つて支配されることが少くありません。

小賣相場は申上げる迄ありません、皆さんが米屋さんから御買ひになる相場で云います、之は私共には直接必要なものでありますから小賣値段の事は市場相場のお話を申上た後でお話した方が却て順序が宜敷いと思ひますから其時に譲ります。

問題となるのは市場相場であります、之を平素注意して置く事は、買ひます白米の値段の基準を注

意することになるのでありますから従て小賣相場の當否を判断する目標となるわけです、若し又米の定期取引の其日々の相場に注意を拂つて居りますと、ある程度迄米の需供状態が分ります、然るに期米相場に關しましては一小部分の投機者のみが射利の目的で人爲的に勝手に操つて居る無用の長物として吾々の實生活には没交渉のものとして省みないのみならず種々間違つた考を以て觀る様な傾向があります、そこで私は此機會に於て先づ例を米の定期取引市場の相場にとりまして極めて常識的の方面をお話申上げて従来よりはもう少し廣い眼で「米」に就て御研究なさる足場を差し上げたいのであります。

定期取引所と申しますのは一地方に對して只一つだけ設立することが許される様に法律で定めてあります、これには色々の特色があります、第一に取引所仲買人と云ふものがあります、此仲買人は世間からは相場師と言はれて一般に好意を以て迎へられて居りませんそれと云ふのも取引所の性質が一般に了解せられて居ない結果であります、取引所に於いては此仲買人のみが入出して賣買することが出来るので一般の人が任意に直接取引所に於いて賣買することは出来ません、必ず仲買人を介して致さねばなりません、かく仲買人は取引所の賣買に關して特別の權利を有して居ます、又相當の資力が無ければ營業が出来ず、よし資力は充分で有つても一取引所に屬すべき仲買人の數は大概、限定せられて居りますから自由に營業を開始することは不可能であります、その仲買人が必ず取引所にあると云ふことが一つの特色であります、又、限月と云ふものがあります、それは米の賣買が成立して實際の受渡の期日迄に長短の期間が定めてある事であります、例ば米に就きましては今日賣買が成立して今月の終りに實際の受渡をするのがあります、之を當限と申します、又、來月の終りに實際の受渡を

致しまをのに本日賣買の契約を致して置きますのを中限と申し、再來月に受渡するのを先限と申し、斯様に三月後に亘つて米の取引をして置くことの出来るのが特色です、之が爲に米の數量の方面から觀ますと米の集散が其地方の需給と旨く調和して參るわけであり、又、米の價格の方面から見ますと將來の價格を現在に於て保險する様な性質を有して居ります、それからもう一つの特色は、大量取引が極めて短時間に圓滑に運ぶ點であります、一萬石、五千石と云ふ大きな數量の米を一定の時間内に賣買を了する力があります、此力が各地の米の價格に影響致しまして米量の集積に不均等來さぬ傾向があります、従て各地の價格も亦畧々等しいものに歸着致します、取引所の性質は大體こんなものであります、そこで怎うして取引所で賣買が行はれ如何にして相場が成立するかと申しますと仲買人でない者が銘々勝手に取引所に入出して賣買することは前申しました通り出来ません必ず仲買人の手を経るのでありますから一人の仲買人は各方面に散在して居る賣る人の注文、或は買う人の注文を同時に受け入れるわけであり、此注文を「玉」と申すそうです、で仲買人は各方面の人々の「玉」即ち買注文や賣注文を仲買人の名義で取引所に於て相手求めて賣買するのであります、尤も相手も矢つ張り多數の人々の委託を受けて居る仲買人であり、故に眞の賣買人は一向分らないのであります、かく申しますと當然こんな不審がおこります、即ち一仲買人に對して未知の多數人からは互に「賣り」注文や「買ひ」注文が同時に委託せられるのでありますから其仲買人は殊更取引所に於て相手を求める必要はなく直ちに自分の所で「賣り」と「買ひ」とを突き合はせて賣買を成立せしめれば好いではないかと思はれます、事實やつて見ようとすれば出来るのであります、即賣買兩注文の數量の辻褃を合はせて餘分の差だけの賣玉なり買玉なりを取引所に於て處分してしまへば、一方で損をすれば

他方で必ず得をしますから仲買人の損失はない様ですが實際はそう旨く参りません、取引所に
出さずに賣買した様に装ふて置くのを「呑み行爲」と稱しまして此事は最嚴重に取締られて種々の制裁
があります。

さて、賣買せんとするものが仲買人に發する注文の値段に面白い習慣があります、それは「指し値」
處分と「成り行き」處分であり、指し値處分とは何圓以上ならば賣れどか何圓以下ならば買へど
か、値段にある制限をつけることでもあります、「成り行き」處分とは、値段などに關せず兎に角其日の
相場次第で處分することであり、賣買する數量にも多少の制限があります、大量取引が主眼であ
り、敏話を要する趣旨よりして最小限度の數を百石と定めてあります、即ち賣買單位が百石で之を
「一枚」と稱して居ります、從て賣買數は一枚二枚と數へますから常に百石の倍數に相當する石數が賣
買せられまして決して端數がつきません、兎に角取引所仲買人の手許には毎日時々刻々各地各所から
賣買を委託して参ります、取引所に於いても一日に數回「立合」即ち賣買取引が開始せられます、一日の
「立合」回數と毎回の時間とは豫め一定して居ります、各回の立合を節と通常申して居ります取引所仲
買人の數は度々申します通り一定致して居りますが、一仲買人に賣買を委託する者は無數で且つ其數
量は非常なものであります、結局小數の仲買人で狭い取引所内に於て大量の取引が無事に迅速に行
はれます、其方法は近頃は一般に「競賣買」と云ふやりかたに殆ど一定致して居ります、非常に複雑では
ありませんが又最も公正な方法であります。ついでに簡單に申上げます、仲買人は賣買を委託して來ま
した「賣り」又は「買ひ」の數量並に價格を自分の使用者であり「場立人」と申す者に言ひ含めて取引所に
出します、「場立人」は毎節の立合に銘々勝手に自分の持つて居る注文の條件に適合する様な賣手を選

びながら次第に小刻みに變化して行く價格と目標に相競ひながら各自委託せられた賣買兩方の數量を
消化して参ります、かくて多くの場立人の有して居る「注文玉」が大部分消化即ち賣買が成立して場内
も靜かになつた頃が其節の終了であります、暫くして再び次の節が開始せられます、そして各節毎に成
立せる賣買の價格數量は一應取引所の帳面に記入せられます、之が賣買玉の登録でありまして仲買人
は委託せられた賣買の數は必ず取引所に於て取引所をなし、それを登録致して置かなければ前申しま
した「呑み行爲」と云ふものに該當致します、而して「呑み行爲」を發見されると直ぐ制裁を受けねばな
りません。一方取引所では各節に成立して取引の中で價格の適當なものを種々選び夫等の總價格を選
び出したもの、總數量で割りまして平均の價格を算出致します、それが其日の其節の標準價格で、取引
は將來の取引と申してよいのであります、之に反しまして正米市場の取引は、原則と致しまして即時現
物引渡し主義であります、而して賣買方法は見本賣買であります、即ち市場に當日賣却せらるべき米
の見本を並べて置き、其見本米を評價して先づ腹の中で値段を定めて、相場の折合を見るのでありま
す、現物の受渡代價の授受等凡て相對的でありまして只夫等の運行の手續を旨く工夫してに過ぎま
せん、定期取引所の様に取引所自體が一般世人は之に依て市價を決する目標とするのであります、さ
て斯くの如く短時間に多量の米の賣買が行はれるのでありますから、銘々勝手な種類の米を申立てる
わけに参りません。そこで賣買の對稱となる米を假設して一定致して置く必要があります、即ち一つ
の目標とするのであります、其目標となる米を其取引所の「建米」と申します、賣買は先づ取り敢へず此
「標準の建米」のみで行ひまして受渡期日が到來致して實際米の授受を致す場合は賣主は思ひ／＼の米
を渡します、而して取引所では豫め定めてあります格差を以て差引加減して夫等の米の眞の代價を算

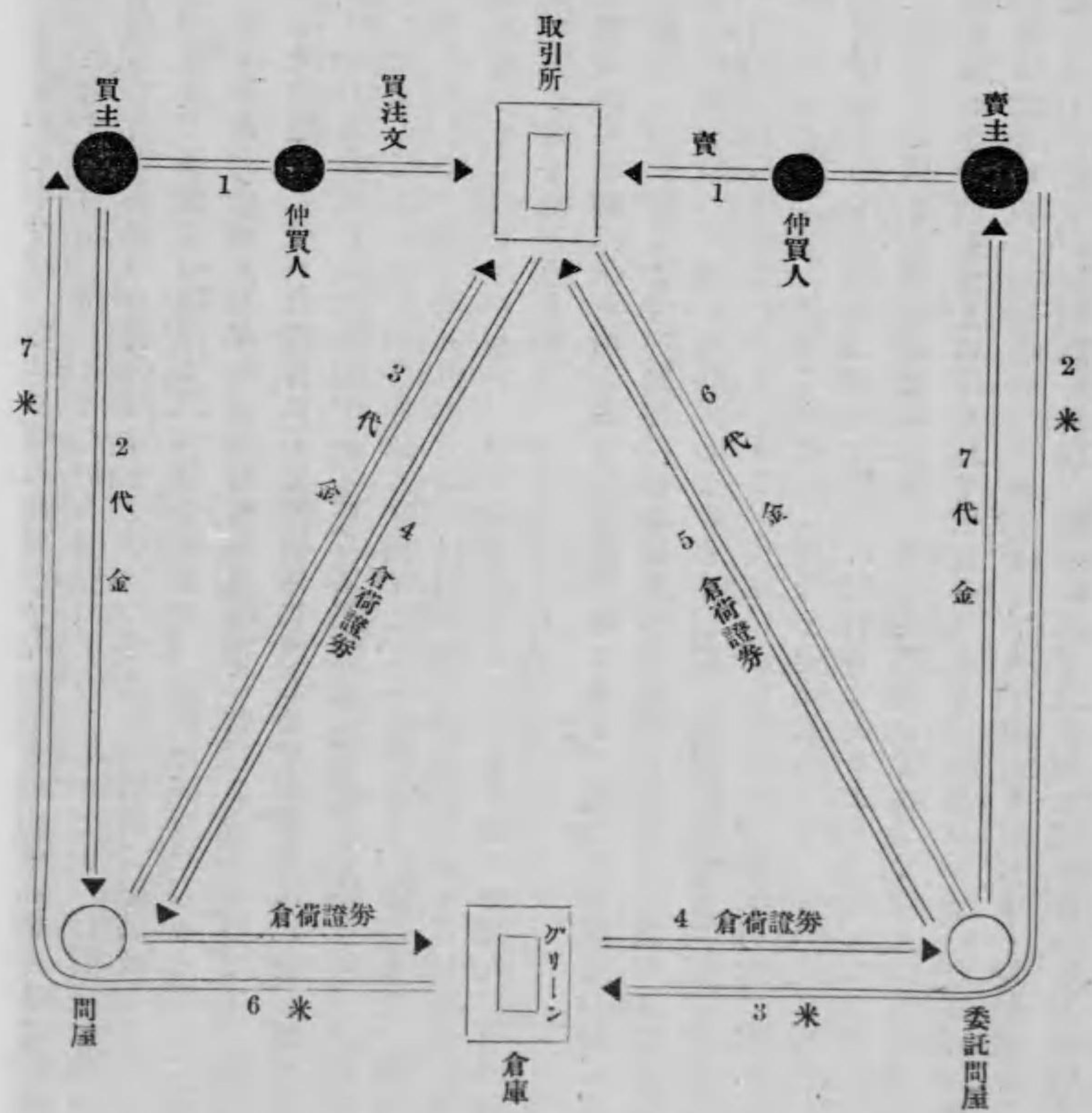
出致す仕組みになつて居ります、格差のことを一寸申上ますれば、只今申上ました「建米」を基準に致しまして取引所で取引することの出来るあらゆる米に於て品質や人氣や、其他種々の點を考慮致しまして値段の差を豫め定めて置きます、それが格差であります、そうすると怎う云ふ結果が生じるかと申しますと、こゝに甲乙丙丁と云ふ四種の米があると致します、此各々の米を取引所の「標準建米」に比較して前以て甲は五拾錢高くする價値が充分あると決したら甲は格上五拾錢とし乙も「建米」よりは少し上等だから同じく參拾錢の格上げ丙、丁は少し下等だから各々貳拾錢づゝ値段を引いた方がよいと定めて格下貳拾錢と云ふやうに、あらゆる米に就て定めて置きます即ち「標準建米」に對し

甲米は	五拾錢	格上(高くする)
乙米は	參拾錢	格上
丙米は	貳拾錢	格下(安くする)
丁米は	貳拾錢	格下

とちやんと定めてしまひます、一度定めたら來年の新米につき再び格差を研究し改正する迄は終始一貫して一年間は始め定められた格差を用ひます故に先づ「標準正米」を頭に置いて相場を建てます、今日の賣相場が參拾五圓であること云ふことは「標準建米」が參拾五圓である意味であります、故に甲米はそれより五拾錢高の參拾五圓五拾錢であります、同様に丙は參拾四圓八拾錢であります、かくして各種の米の相場が定まるわけであり、總て受渡を致します時は勝手な米を渡してよいのです、取引所では定められた格差をつけて價格を修正致しますから大體公平に取引が出来る次第であります、そこで愈々受渡の期日が参りまして賣つた者は米を渡し買つた者は代金を支拂はねばなりません、之はどん

な仕組みで致しますかと申せば、賣主は兎に角思ひの米を取引所に納めます、と申しても取引所には澤山の米を收容する倉庫を持ちませんから其點はどうするかと云へば賣主は先づ米を倉庫會社に寄託致します而して倉庫業者から倉荷證券を受け取つて之を取引所に提供致します、倉荷證券と米との關係は丁度、金貨と紙幣との關係と思へば分ります、金貨を流通せしめる代りに私共は平素紙幣を流通して居りますが米を金貨と定すれば倉荷證券は紙幣に當たる様なものです、故にわざ／＼米をかつき込む必要はありません便利な證券にして取引所に渡します、買主は代金を取引所に納めます、取引所は充分責任を以て賣主には代金を、買主には倉荷證券を渡します、こゝで云ふ賣主、買主とは取引所に對して云ふのでありますから仲買人を指すことになり、眞の賣主、買主は取引所では一向知らないのであります、總て眞の賣主、買主は自分等が賣買を委託した仲買人に就いて取引の結果に依つて決済を致しますのであります、今、米を賣買せんとする者と仲買人、問屋倉庫業者、取引所との關係を摸型圖に就て申上げます。

圖の中央の點線から右側は米を賣る場合の關係であります、先づ米の賣主の賣らうとする米の廻米問屋なり委託問屋なりに送ります、問屋は停車場又は船着場で受取つて直ぐ倉庫會社に保管を頼みます、倉庫會社では米を數へて倉に入れてしまひます、而して倉荷證券を發行致します、問屋は米の代りに倉荷證券を賣主の爲に保管致します、すると賣主は送つた米を定期取引所で處分しようかと考へ其旨を問屋に申送ります、或は自分で直接、仲買人に賣却を委託致します、仲買人は賣主から直接に或は又委託を受けた問屋から間接に注文させた通りに取引所で賣ります、而して受渡期日に到りまして、問屋は豫め保管致して居る倉荷證券を取引所に渡し其代價を受取つて賣主に送金致します、問屋はそれに要した費用並に手数料を賣主に請求致すのであります、點線から左の方は其反對に買主が買つた場合の圖解であります、賣つた場合の逆でありますから、申上る迄もなく御分りのことと思ひます、極めて概畧ではありますが取引所の機能、相場の成り立ちが大體お分りになつたことと思ひます。



次に正米市場の相場のことを少し申し上げます、前の定期取引は謂はゞ將來の取引であります、尤、直取引とか延取引とか申しまして賣買が成立して直ちに若しくは速に現物の賣渡を履行する目的の取引も同時に出来る様な組織になつて居りますが實際運用せられてる方面から観ますれば盛であります、従て定期受渡決済に参加する様なことは先づありません、元來正米市場は今日迄のところ、歴史的産物か、地方的事情によつて存在するかに過ぎません、正米市場法と云ふ様な法律があるわけでもないであります、故に正米市場と云ふものを廣く解釋致しますれば、米の消費地又は集散地、全體が市場であると申して差支へないのであります、夫れでは何だか中心點がない様であります、止むを得ず狭い意味の正米市場を強いて申せば、米に關する同業組合の事務所又は組合員が米の取引に就いて定時集合する場所を市場と観るべきでありませう極端に云へば米商人の店頭が市場であるとも云へます、それでは一般市場の觀念と合致致しません、要するに統一ある正米の取引市場の出現は將來の問題であります而も其機運は刻々に迫りつゝあるのではないかと思ひます、然らば正米相場とは何であるかと云ふ難問が出て参ります、こゝに於て期米相場と正米相場との關係をお話し申し上げねばなりません。

期米相場と正米相場との關係——之は理論上面白い問題であります、併し複雑極まる經濟現象に於ては理論と實際とが往々馳け違つた場合があります、又此席で理論を申上るのが目的ではありませんから直ちに結論から出發して其間の關係を申し上げたいと思ひます、先づ其準備と致しまして期米相場に於ては、當限、中限、先限、の三つの相場が同日に出來ますが此三つのもの、關係を申上げておきます當限は本月、中限は來月、先限は再來月と云ふわけですから時間の差が非常にあります、此日限の差

は事實でありますから致し方がないとして、日限以外のもの相場を左右する種々雑多の經濟現象が此、當、中、先、の相場を成立せしめます力の上に平等に振り當てられて居るものと假定致します、そして米一石を、當月に賣ること、中限りに賣ること先限に賣ることを比較して見ますと、當月に比して一ヶ月乃至二ヶ月と云ふ日數が當然負擔せねばならぬ、倉敷料、金利、保険料等の諸掛りを賣價に見込んで置かねばなりません、従て一石に對する夫等の諸掛りの費用だけ、當限よりは中限、中限よりは先限と順々に高い筈であります、之が相場の順であります、故に、倉敷料、金利、保険料等を併せ考へました上より見て、當、中、先、の三相場が只今申しました意味に於ける合理的の差額を有して居ります時は相場は三ヶ月に亘つて安定して居ると判断し得ますが、若し其差額が不合理に次第に大きくなつて高まつて居りますときは單に日數の差による結果のみでなく何等かの經濟事情に依つて居ると見ねばなりません、而して米價は次第に騰貴の趨勢にあることを豫示して居ると思ひ得るのであります。反對に當、中、先、の各相場の差額が、前に申しました所謂合理的差額が不相當に小なる場合であつたり或は極端に逆になつて居たりする場合は將來の價格の下落を豫示するものと観ることが出來ます、此事からして期米相場は將來に對して鋭敏であると云ふことが推定出來ます、然るに正米の相場は現實主義であります、眼前の需給に支配せられて成り立つて居ります、もつと極端に申しますと計算的であります、産地に於ける甲の米の生産費がどの位、それに運賃諸掛り其他色々の費用を加へた値段で供給して見て需要側で其値で引きとればそれが甲米の其時の相場であります、勿論需要、供給の關係が變ればそれに従つて騰落はありますが兎に角、現在に立脚して成り立つて居ると云ひ得るのであります、將來に對しては期米に比して非常に鈍重であります、でありますから、期米相場は

正米相場を將來に對して指導したり或は牽制したり致します、もつと具體的に申しますならば、現在に於て正米が非常に高い場合を假定して考へますと、正米相場は現實のものでありますから其價格の高いことは直接、消費者に響きます、そして價格が高ければ需要は減じます、反對に價格が高ければ供給は増加致します、此二つの現象は相俟つて供給過多を來たすべきであります、従つて期米相場の方では此現象を早くも鋭敏に感じて、當限、中限、先限、の三相場の合理的差額が正當以下の順にあるか或は全く逆に成つて居るかこの現象を來たすことを想像することが出來ます、そして又期米にそう云ふ現象が生じたならばそれが正米を指導する様に成つて參る筈であります、反對に今正米相場が非常に安い場合を考へて見ますと、正米安に依つて消費の増加を來たすことを期米が鋭敏に感じて當、中、先の相場の差額が順に大きくなる様に動くことを想像し得るのであります、勿論世の中のことはいさう單純に參るものではありません種々様々の原因が錯雜して相互に影響を及ぼすのでありますから只今申しました様な分解的に明かに期米と正米との變化並にその關係を認めるわけには參りません併し期米相場は頗る神經鋭敏で直ぐ世の中の色々の事件、事情に感應致しまして變化するものでありますから其點から申しても幾ら正米相場を牽制したり指導したりする作用のあることだけは明かであります、要するに期米相場は將來に多く立脚し正米相場は現在に多く立脚して居るものと思ひます、今迄申上げました様な考から平素、米の相場の動き方に御注意下さいますと必ず今迄よりは面白く米の値段が皆さんの眼に映じて參ると思ひます、今度は消費者に直接關係のある小賣相場のことを申上げます。

小賣相場——は何に立脚するかと申せば勿論之は現在に立脚して出來て居る正米相場によつて居る

ことは云ふ迄もありません、既に申しました通り正米の賣買は見本取引でありますから正米には種類等級を異にして色々の値段が出来ます、故に深川市場などでは其市場に出廻つて来る各種類の米の各等級の内でも最多數出廻る等級を中米と致しまして各中米の内から適當のものを選び夫の平均相場を標準中米相場として發表致して居ります、殆ど同じ様な方法で各地各所の米穀同業組合等でも據るべき標準を發表してゐるものと思ひます、若し夫等の據るべき材料がなければ定期取引所に於て毎日出來た相場の中より最適當と思ふものを選びまして平均して出す標準相場があります、之を取引所では公定相場と申して居ります、大概の新聞には其土地の所謂公定相場を掲げて居ります、故に之等の内の何れかを目標にして小賣相場を考へるのがよからうと思ひます、併し一應は小賣相場の内容を知つて置く必要があると思ひます。

小賣相場は大概白米商の同業組合で組合員が集まつて相談の上定めたものであります、公設市場の相場は別であります、之は其主意が公正なる値段、場合に依つては利益を無視しても安く賣ると云ふ所謂社會政策的見地から行動せねばなりませんから公設市場の白米相場は暫く別問題に致します、同業組合では普通白米を一等より四等又は五等位迄に分けて一等は何錢以上三等はいくら以上と云ふやうに一升を單位にして其値段の最小限度を定めて居る様です、而して規定以上の高い値段で賣ることは差支へないが規定以下の安い値段で賣らないことを嚴重に申合はせて居るのが一般であります、故に安くなるよりは高くなりがちに成るのであります、それは兎も角と致しまして、白米の等級は何を標準に定めるか、こゝが問題であります、第一白米商が賣つて居ります白米は大概二三の種類のみを配合致して居ります、従て甲の店の一等米と乙の店の一等米とは必ずしも品質が等しいものではあり

ません、白米商各自が工夫して色々の米を調査して一種の味を米に持たせるのであります、でありますから白米の一等品は必ず玄米の一等品から出來るとは限りません、種々の玄米を材料と致しまして白米の一等、二等などを作るのであります、此白米の調査技術は直接白米商の營業成績に影響致して参ります、そこで此米の配合には苦心致します、之は米の供給の點から觀ても實際必要なことであります、一種類の玄米のみから白米として一年間同一味の白米を供給することは不可能であります、従て白米商が白米の調査を致しますことは米の配給を圓滑にし、又或程度迄白米相場の平準に保つことが出来るので白米の調査は寧ろ消費者に取つても白米商にとつても有利であります、併しながら調査したる白米の値段が正當に定めてあるや否やは困難な問題であります、白米商各自の技術上の問題にも觸れるわけで調査は中々六ヶ敷くなります、かく内容を知つて参りますと玄米の相場に比較して白米相場が正當であるか怎うかと定めることは無駄になつて参りますが併し何か目標がなければ安心が出来ぬのは人情であります、そこで強いて比較致しますとすれば白米の三等品が最多く賣れるとならば三等品が一番澤山つくられる筈ですから此三等品の値段を正米市場の標準中米相場又は取引所の所謂公定相場の類と比較して見る位のものであります、それには玄米より白米にする爲めに見込む費用を知つて置く必要があります、白米商は其費目をどんなに見積るかと申しますと先づ大體、「搦減り」、「搦減り」、「加工費」等を見込むのが普通であります、其外金利とか運賃とか種々ありますが重なり、只今申した様なものであります、搦減りは既に申上りました通りであります、「搦減り」と申しますのは玄米を一石仕入れると致します、ところで吾國の玄米取引の單位は「俵」でありますから一石は二俵半になります、そこで二俵を一石として買入れます而して實際に量つて見ると一石ない場合が

あります、それは長い間貯蔵せられて居たり或は運搬したり致します結果からです、其「樹減り」や「搗減り」を計算しますと一石の玄米から一石の白米はとれません其不足だけは價格の方で補つて参ります其上精白する費用其他を加算致しますから玄米の値段よりはかなり高いものに成つて参ります之は止むを得ない次第であります、若し夫等の費用を見込んでも猶且つ高いと思ふ時は白米商が暴利を得て居るわけであります、之で商品としての米について平素御注意を願つて置きたいと思ひますことは甚不満足でありますが一通り申上りました、次に食料としての米にうつります。

食料としての米 一體人間は同じことを繰り返して居ると直ぐつまらなくなるものでありますが飯を食ふのがつまらなく成つたと申す者はありません、三度／＼食つても決していやになることは有りません、そのくせ案外飯について……と云ふよりは米に就て知つておかねばならんことで知らず一生を終つてしまいます、そこで今日は是非米に就て一通り心得て置かねばならぬ事柄をお話し致したいと思ひます、第一番に米の種類を考へて見ませう、種類と申すと學問上の種類と御思ひになるかも知れませんが學問上の種類と云ふ堅つ苦しいものよりは、學術上の種類らしくて而も誰れでも知つて置く方が都合の好いやうな種類を申上ります。

先づ私共が内地に居りまして見ることの出来る米の産地名から初めます、誰れでも知つて居るのは日本米です、之が内地米、朝鮮米、臺灣米と分けることが出来ます。次に外國米であります、之には支那米、西貢米、東京米、暹羅米、蘭貢米、北米で出来る加洲米、等がありまして之等は日本に來て居ります、尤支那米は目下新らしいものはありません、例の米騒動の時、政府が高い代價を支拂ふて輸入したものが少しばかり残つて居ります、元來支那は昔より食糧、就中、米に對しては中々大切

に致しまして防穀令と云ふものを定めて外部に輸出しないのであります、それを米騒動の時に頭を下げて頼み込んで持つて來たものであります、此外世界にはまだ米の出来る國が澤山ありますが日本にとつてはあまり關係がありませんから申上る必要がなからうと存じます、日本内地に於きましては近江でとれます米を江州米、攝津で穫れるのを攝津米と云ふやうに産地別を細かく分けて行くことが出來ますが、私共には内地米に於ても大して必要がないのですから外國米を各國の産地に就いて一層細かく分ける必要は無いと思ひますから産地別による米の種類は之れ位に致しまして、こんどは米の形状によつてわけて見ます。

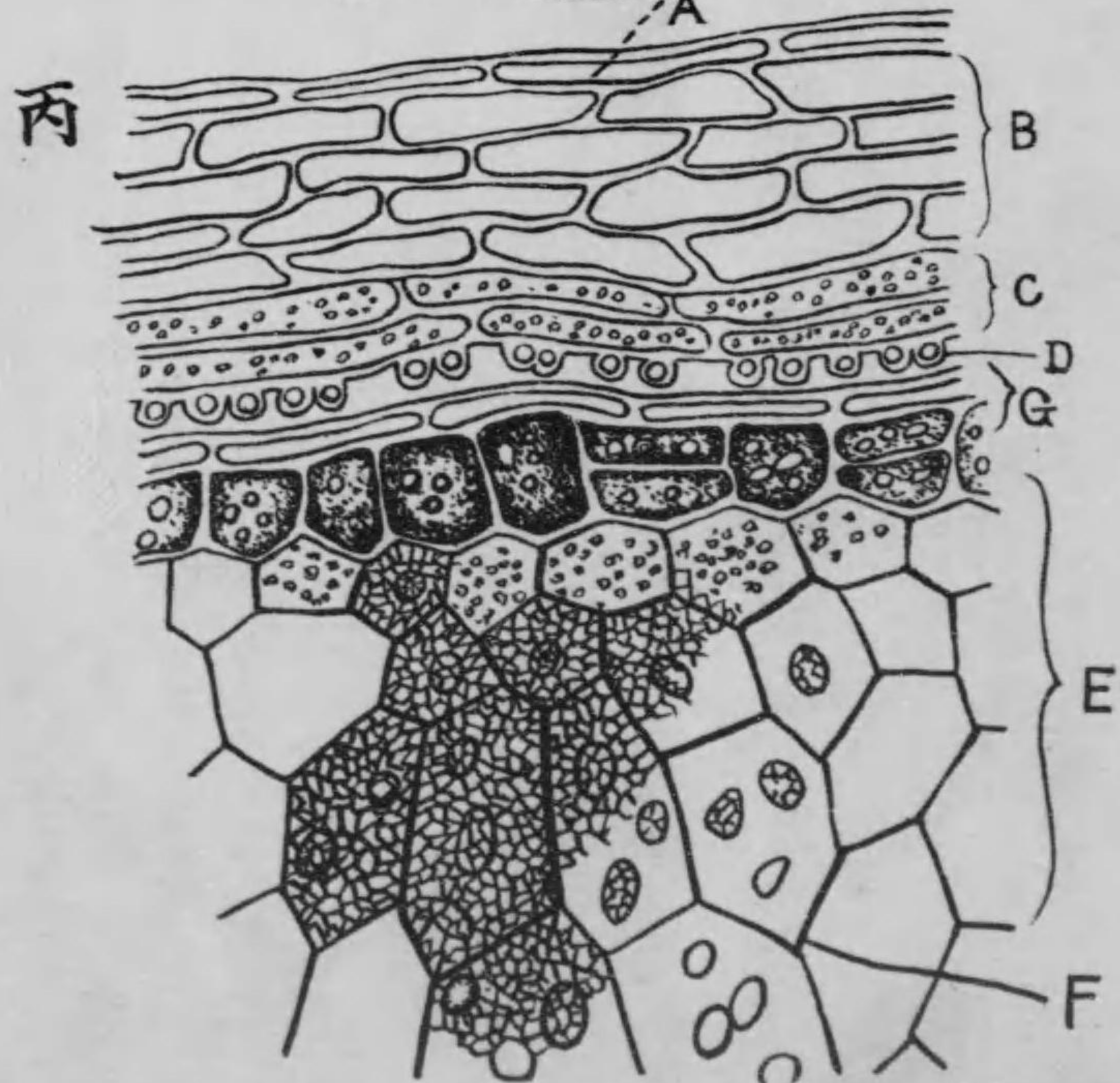
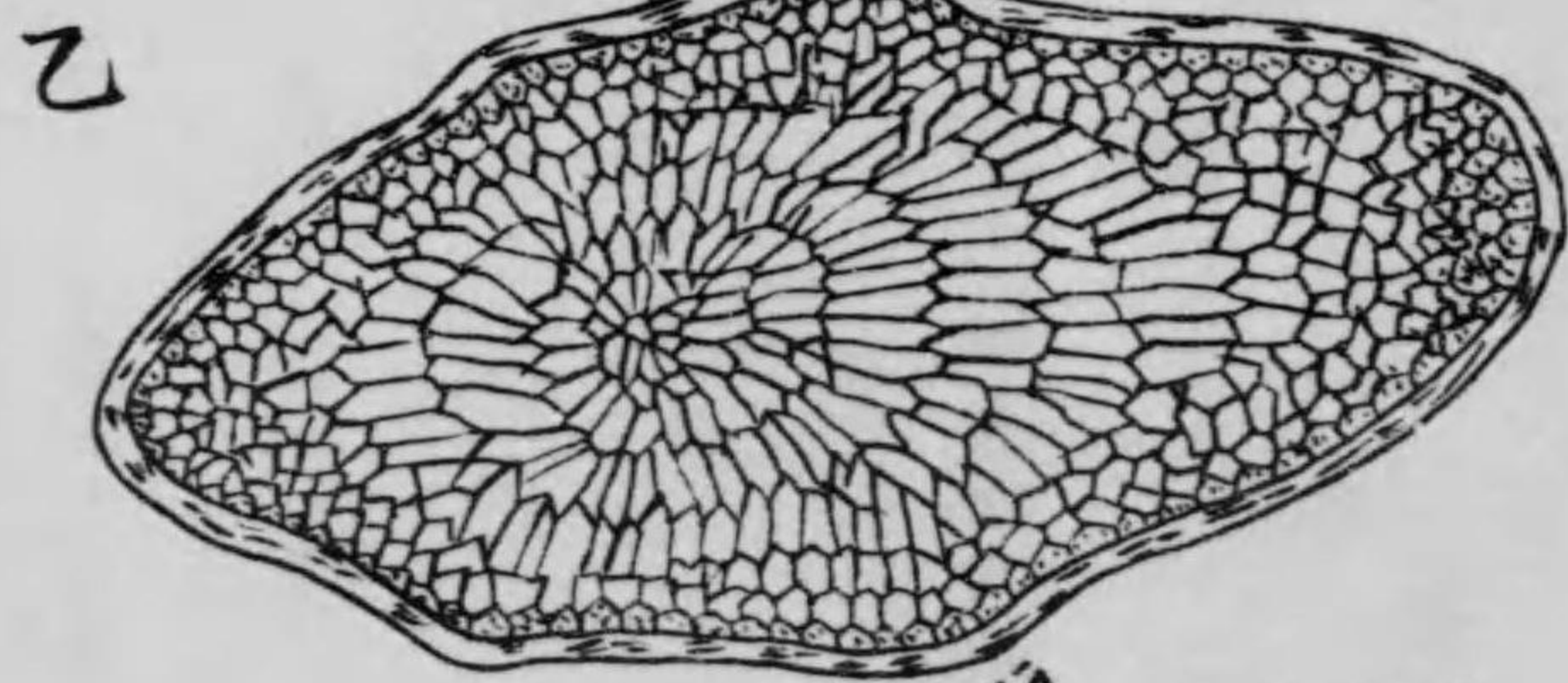
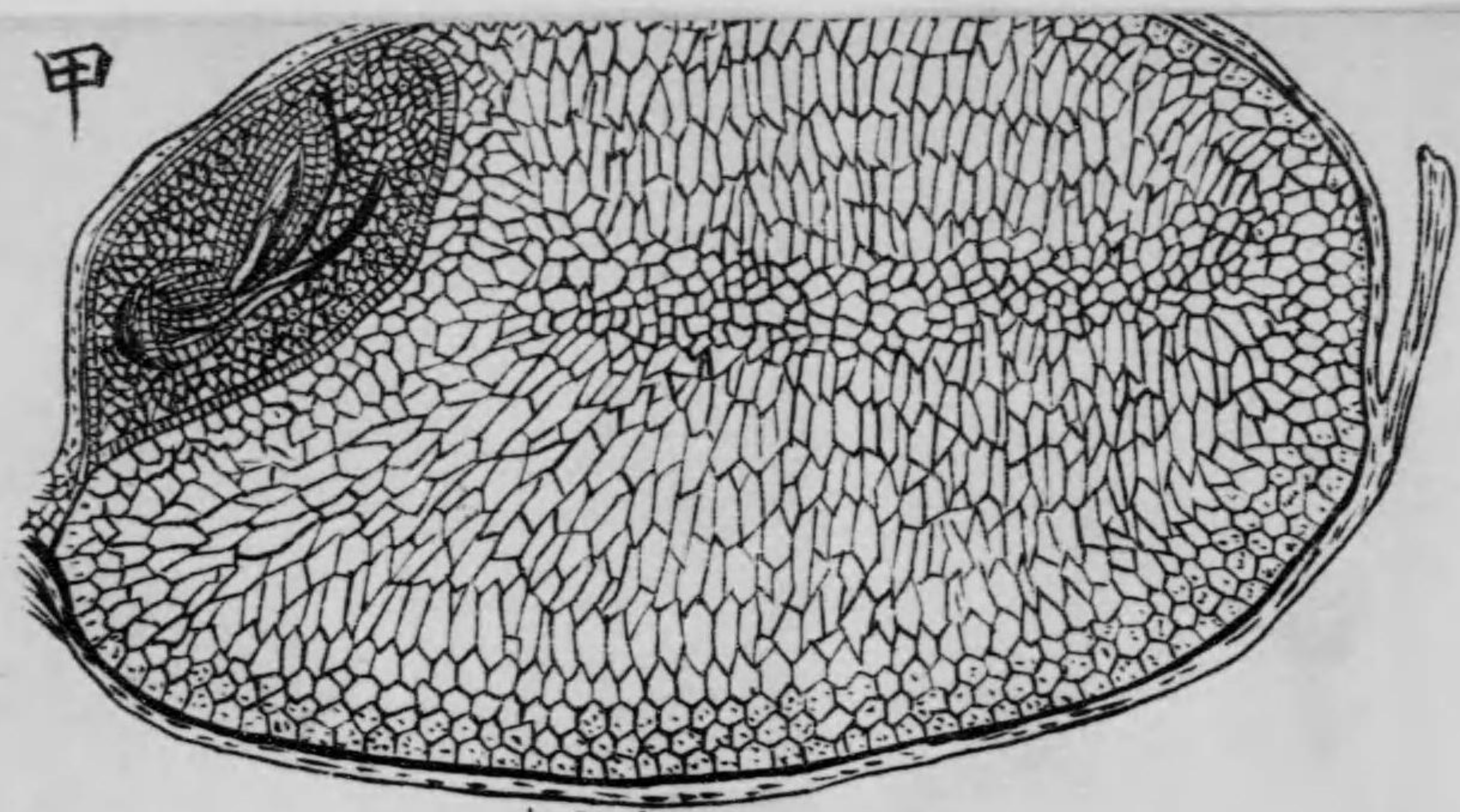
米粒の形状——と申しましても別段、特異のものがあるわけではありません、大體長方形に丸みをつけ各々の角を削りこつた様な格好であります、併し精細に觀察致しますと多少異なつた點を發見致します、米粒の形状に依つて別けますと、大粒種、小粒種、中粒種と三つに分けます、又外國米では丸粒種と長粒種とに分けて見るのが便利であります、我國では大粒と小粒とを知つて居れば充分であります、大粒と申しますのは一言に云へば粒が普通より稍大きいものであります、そんなばんやりした説明ならば誰れにも出來ます實は成熟の點から異なつて來るので玄米を手にとつて観ますと粒の中心が白く見えます、それを「心白」と申します、大粒は大概「心白」であります、又粒の表面に縦に走つて居る溝がありますが此溝が稍はつきりして居ません、そして粒が稍大きく出來て居ります、小粒は大粒より元來が勿論粒が小さく而て「心白」が殆どありません、大概「腹白」であります、「腹白」と申しますのは玄米を觀ますと其側方に白い點のようなものが透いて見えます、それが「腹白」であります、そして粒全體ががつしりして溝もはつきり致して居ります、長粒と申しますのは多く日本に輸入せられ

ます外國米に見られますが之は一見して見分けが付き、恐ろしく細長い米粒であります、丸粒は内地米によく似て居ります吾國のは大粒と小粒とでありますが此兩種に就いて用途が畧々定まつて居ります、大粒は主として工業原料に即ち造酒の原料に使はれ小粒は主に食料であります、大粒はなせ酒米に用ゐられるかと申しますと、前申しました様に「心白」があります此「心白」は粒の内容物が稀薄で充實して居ないのであります而して一體の組織が緊縮して居ません、従て菌類が菌糸を出して生活するに都合がよいのであります、そこで酒の原料とせられます、又大粒、小粒は、食料としての分布も略々異なつて居ります、即ち關西地方は大粒、關東地方は小粒を好むようであります。次に米粒の質即ち硬い軟かいで分けまして、硬質米及び軟質米と云ふ區別があります、硬質米と申しますのは乾燥が非常によくつて水分の含量が少ないのであります、軟質米と申しますのは乾燥の不充分的土地に出来る含水量の稍多い米であります、従て軟質米は炊いて食べますと舌ざはりが至極滑らかに感じます、其代りに炊き増へが少く且つ貯蔵することが出来ません、硬質米は舌ざはりがさら／＼致して居ります而して炊き増へが軟質米より一般に多く且つ貯蔵が長く出来ません、硬質米と軟質米を簡單に見分けますには玄米だと直ぐ分ります、即ち硬質米は見たゞけでかち／＼した様な感じが致します、軟質米は粒の表面の皮が薄く剥けた様に見える、併し白米では殆ど分りません、こゝに面白いことは熱國に産する米は硬質米で暖國又は寒い國に參るに従ひ軟質に變つて參ります、蘭貢暹羅などで出来る外國米は極端な硬質米であります、我國の東北地方や北陸地方の米は軟質米であります、それは全く氣候の關係からであります、熱國は温度が高く日照が澤山ありますから自然乾燥がよく水分はごん／＼蒸發してしまします、東北地方とか北陸地方は温度も低く早く寒くなります従て乾燥が不十分である

結果からであります、故に印度、暹羅、臺灣、九州、東北地方と云ふ順に其處で出来た米を並べて其米質の硬度を試みて観ますと熱い國程、硬度が高いことが分ります即ち現在吾國內にある各種の米に就て申せば印度暹羅等の米が最硬質で東北米が最軟質であります、白米商などは硬質の米と軟質の米とを巧みに配合し調べて白米に一種の味をもたせる技術を有して居ります若し機械工業がもつて進歩發達致しまして極めて小型な而して便利で安價で而も能率の高い精米機が發明せられましたれば各家庭に備へて置くことが出来る様な器械が出現致しましたならば白米商は不要になります、而して各家庭では玄米を買入れて自家精米をすると同時に米の調合を研究致します様になりましたら面白からうと存じます、併し之が爲めに消費量が増したり、或は却て價格の點が不經濟になる様でしたら大變ですから慎重なる研究を要します尤目下の所そんな機械を發明しようなぞ考へてる人もありません様ですが差し當つて問題になりません。

米の種類を色々申上しましたが、種類が澤山あると同じ様に米の種類に依つて色々異なつた構造を有して居るかご申しますと外國米であらうと内地米であらうと決して異なつた點はありません、のみならず米粒を構成して居る各成分も殆ど全く同様であります、此事實は食糧問題の根本的解決の基礎をなす重要な點でありますから是非御注意を願ひたいのであります。

米粒の組成——そこで先づ一粒の玄米をとりましてそれを縦と横とに切斷しまして各斷面を顯微鏡の下で観ますと圖の様になります、甲圖は米粒を縦斷致しましたもので、乙圖は横斷面であります丙圖は乙圖の「イ」のところを擴大したものであります。



甲圖の左下の別室になつて居ります所を胚部と申します、こゝから芽を出し根を張つて稻となりま
す、其他の部分胚乳部と申します、此胚乳部は胚を養ふ養分を充滿致して居ります、而して別室
の境界をなして居ります一列の細胞を吸収細胞と申しまして胚乳部の養分を吸収致しまして胚に與へ
ます、胚部の米の生命の倉庫でありますからこゝには高級な蛋白質を含む養分があるのですが玄米を
精白致します時、吸収細胞のところから剝脱致しまして糠に交じつてしまひます、白米を御覽になり
ますと一方の角がされて居るところが有ります、其處が此胚部の有つた場所であります、胚乳部の内
部の細長い袋の様なものが無數に結合して居りますが之が澱粉を充たして居ります細胞組織でありま
して其袋の一つ／＼が細胞であります、私共は此澱粉を充滿致して居ります細胞組織を喰べるのであ
ります、胚部及び胚乳部を包で居るのが玄米の皮であります、周囲の皮の部分から少し突起致して居
りますのが稻の花の雌藥の花柱の殘部であります、皮の下部に當たりまして細かい六角形の細胞が列
んで居りますが之を膠質層クレタムと申します皮下組織であります此細胞内には蛋白質と油とを多量に含で居
ります、又近頃やかましく云はれて居る「ビタミン」と云ふ營養分も亦此部分に含まれて居ります。
乙圖は玄米の横斷であります、最外部が皮で其次に六角形の細かい細胞の列が膠質層クレタムで菊の花の
様に向つて集合して居る組織が澱粉を含で居るものです、此圖の右側に小細胞が三列程になつて
居りますのを甲圖の下側に黒い線になつて見えるものとが同じものでありまして之を脈管と申します
稻の根から養分が通つた通路であります。
丙圖は乙圖の「イ」の部分擴大したものであります、最外部のAは外果皮、B、及Cを中果皮D、は内
果皮でこゝ迄が玄米の皮であります。之れには人間の養分となるものはあまりありませんG部には蛋

白質を含む細胞があります、此細胞層は甲圖及び乙圖で申上りました膠質層であります、Eは澱粉を含む組織、Fは細胞膜であります、米粒の構造は大體今迄申しました様に出来て居ります、此構造は外國米であらうと臺灣米であらうと又内地米であらうと少しも變りはありません、斯様に顯微鏡下で見ますと何處の米を持つて参りましても同様の構造であります、それでは成分はどうであるかと申しますと之とて殆ど同じであります、即ちこゝに掲げました表に就て見ますと分ります。

	蛋白質	脂	炭水化物	灰
内地一等米	八・二〇%	〇・二二%	九一・二〇%	〇・三八%
内地三等米	七・七九	〇・三八	九一・二六	〇・四一
内地五等米	八・一四	〇・二二	九一・一六	〇・四八
蘭貢米	七・六二	〇・四六	九一・四一	〇・五一
東京米	六・七一	〇・四八	九二・〇四	〇・七七

内地米の平均と外國米の平均とを比較すれば

内地米	七・九七	〇・二九	九一・三四	〇・四〇
外國米	七・一六	〇・四七	九一・七三	〇・六四

之で見ますと内地米も外國米もたいして異ひはありません、構造が同じで成分が殆ど同様で價格が非常に異ひます、然らば誰れでも安い外國米を喰べそうなるものでありますが中々喰べません、吾國では舶來品と云ふと珍重する習慣があります、自國で製造したものでも舶來品と云つて賣る、其方がよく賣れると云ふ有様です、然るに米の舶來品たる外國米だけは見向きも致しません、正真正銘な立派な

舶來品たる外國米を内地米に混ぜてこそくと賣つて堂々と賣る者は多くない有様です。それは何故かと申しますと味の關係であります、營養に於ては大して差はありません只味覺が異ひます、味覺は長い間の習慣と、それより生じた心理作用よりして動かすことの出來ぬ威力を有して居ります、併し味覺と云ひ心持ちと云つても絶體不動のものではありませんから調理の方法如何に依つては随分旨く喰べられます。

そこで順序として各種の米の特徴をざつとお話し致します。

各種の米の特徴——日本内地の米は殊更申上る必要はありません、吾々の先祖が粒々辛苦して改良に改良を加へて今日の状態に馴致したものであります、近年急速に進歩して参りました、學術の進歩が然らしむるのであります、就中御承知の遺傳の法則が次第に明かになつて來た結果であります、併し吾々は日本の米を賞味致しますが外國人は決して賞めません、日本の米は糊にするのに大變都合が宜敷いなんて失敬の事を申します、それは矢つ張り味覺の問題であります、日本の米は澱粉を包で居る細胞の膜が大變柔かに出來て居ります、そして其澱粉が水によく溶解しまして粘りの多い舌ざはりの滑らかな性質を有して居ります、此點が一般に日本人の嗜好に適して居る所以であります、外國人にはべたくと舌にくつついて却て氣持が悪いんださうです、其代り糊には非常に工合が好いと云つて賞めます、全く習慣から生じた差であります、日本に於きましても一般に關西地方の人々は柔軟な糊氣の多い様な米が賞美せられます、關東地方はさらさらとし粘り氣の少ないのを賞用します、茶漬けにしてこそくと呑み込んでしまふ様なのが一般に好かれるさうです、勿論人々の嗜好上の差異はごうしても免れませんが判然とした區別をつけるわけには参りません、只今申しました様な點が

内地米の特徴であります、次に朝鮮米はどうかと申しますと内地米と朝鮮米と區別するのが間違つて居ると申しても差支へない程内地米と變らないのであります、昔からあつた朝鮮の種や耕作法は次第に驅逐せられまして現今では優秀な内地の種で内地の水田と同じ様に作られる様になりました、従つて出來上つた米も大變上等のものが出來ます、そして價格は安いのであります、日本人には悪い癖がありまして値段が高ければ上等、安ければ下等と頭から定めてしまふ癖があります、何故高いか、何故安いかと云ふ原因に遡のぼらない癖があります、只今申しました様に朝鮮米は日本内地の種で日本内地の作り方と同様に作り、而も品質も味も大して異はないのに値段は内地より安い理由は、朝鮮の地價が内地より安く勞銀も安いからであります、即ち生産費が内地より安い其上に朝鮮だけでは食ひ切れない、即ち移出餘力があるからであります、併し朝鮮も將來文化的向上發展を致しますことは明かであります人口も次第に増加致します而して朝鮮米の眞價も次第に人に知られて参りますから將來は必ず内地米の値段と異はなくなると思ひます、斯く申しますと朝鮮米には何等の缺點もない様であります、實は缺點も大にあるのであります、それは米其もの、缺點でなく米の取扱方、即ち調製上存するのであります、朝鮮は一體の大氣は湿度低く稻及粳の乾燥容易でありまして品質の好いを得る筈なのであります、朝鮮人は至て横着で刈入れて粳として貯藏する前に粳乾を致しませんそこで貯藏中甚だ米質を害するのであります、それから脱穀するに直接地上に置き石又は臼等に打ちつけまして脱穀致します、而してそれを集めて無雜作に、天然の風力を利用致しまして土砂や塵埃を除き去ります、而して包装致しまして不完全な倉に收容致して置きます、故に此乾燥の不良な、而も夾雜物の多い粳から玄米にし白米にするのでありますから自然乾燥の不充分的な石や砂の多い白米が出來るのであります

誠に残念な次第であります、ところが朝鮮米は内地、特に關西地方には非常に多量参つて居ります、而して朝鮮米を商ふ者は、混入致して居ります石や砂を取り去るのに骨を折ります、朝鮮米の石を除く去することは大阪が最發達致して居ります色々の器具を考へ出して石や砂を取り去つて居りますが完全を除くことは中々困難であります、だから若し皆さんが御飯を召上ります時、不意に石を嚼むようなことがありましたら其白米には朝鮮米が入つてると見當をつけても差し支へないと思ひます、朝鮮で、粳摺りと、乾燥とが一段と進歩し、其上倉庫が完全になり倉庫事業が發達致しましたならばもつと上等の品質を生じることが疑ひないと思ひます。次に臺灣米を申し上げます、元來臺灣では一ケ年に二回収穫することが出来た、併し其一回分の收量は至て少なく一つ田から穫れる二回の收量と内地一回分の收量と同じ位のものであります、そうして内地へ年々百萬石近くの量を移出致して居ります、臺灣米の粒形も亦其食味と共に吾内地米に餘程よく似て居ります、白米になつては全く見分けがつかせません、食つて見ると多少もそ／＼する位のものであります、故に臺灣米の二等品以上のものは内地の仕向地へ着くと黄麻袋から取出されて、内地同様の四斗俵につめられまして内地米として取扱はれる事が往々あります、又米の消費量の大きな都市に於きましては小賣商人は三等白米以下には臺灣米を混入して賣つて居ります、此臺灣米には朝鮮米の様に石や砂がないのが結構です、之は朝鮮と異なり又内地とも異なり粳摺專業者が多數存在するからであります、恰も外國の米穀取引に見る様に生産者は粳を生産致しまして粳摺業に賣つて玄米にせられます、同時に精白米にせられますと殆ど外國に於ける精米工業に一致して來る次第であります、内地が玄米取引である點からしてまた精白工業は起りません併し粳摺が分業になつて居ることは内地より一段進歩致して居ると云はれます、

從て朝鮮で見る様に石や砂の混入がないのは誠に結構であります、日本の米はこれ位に致しまして外國米に就て申上ります。

外國米——は日本に取つては一つの安全辨であります、其理由は、元來日本は農産國であります、近年追々工業國化せんとする傾向がありますが日本全體の經濟から觀察致しまして農産國であると云へます、又人口職業の分布から觀ましても農業に従事して居るものは吾國の半數でありますから、農家の購買力は大了たものであります、其上、地理的位置は云ふ迄もなく四邊皆海で圍まれて居ります、そこで主要食糧即ち米だけは、國家の安定から云つてもどうしても自給自足でなければなりません、然るに吾國民が安い外國米をどん／＼喜んで食ふやうになりますと日本の農家は生産費の安い外國米と競走することは出来ませんから自然と生産額を減じて参ります、その場合一朝事起り四邊皆敵となつた時は國民は餓死するばかりであります、勿論こんな不吉の事件は毛頭起りませんが併し萬一の用意に食糧だけは自給が宜敷いと思ひます。その點から云ひますと、いくら安い外國米が入つてもそれが爲に内地米が壓倒されてしまう程需要が起らないので誠に安心です、而して平和の時に於て内地米が不作で國民の食糧に大不足を生じると云ふ場合には外國米を輸入することが出来た、從つてそんな場合は背に腹は代へられずで、嗜好が異つて居ても味が悪くても自然喰へますから、吾國の米を壓倒することなく米の不足を補給して呉れる點は一種の安全辨であると申されます、故に外國米の知識も多少必要であります、即ち内地米が潤澤で安い時は黙つて内地米を喰へます、内地米の供給が不足で米價の高い時は知らん顔して外國米を失禮して置きます、斯う云ふふうには國民一般が自發的に内地米と外國米とを調和する様になりますと米價も平準して參るわけでありましたが中々そう甘く参りま

せん、併し外國米を理解致して置く否とは其邊の調節作用に大に關係がありますから極く普通の事を申上げて置きます。外國米と申しましても、支那米、暹羅米、西貢米、蘭貢米、或は北米で出来る加洲米も含まれまして非常に種類が澤山になりますから只今は加洲米と而して其他の外國米を引つくるめたものに分けましてお話致します。

加洲米——とはどんな米かと云ふと、これは合衆國のカルホルニヤ州で出来ます米であります、元々種を日本から持つて參つたものであります、即ち關西地方に出来ます日本の大粒種によく似て居ります、山口縣の所謂防長米が其先祖だと申します、兎に角日本の米によく似て居りまして其味も内地米の三等米とか朝鮮米とかに酷似致して居ります、輸入せられて居ります米は多く白米となつて參りますから、其精白の方法で見分けがつく位であります、即ち白米にした後、糠を取り去つて磨きをかけた様に成つて居ります、至つて乾燥がよく一見してかち／＼した感じがあります、従つて炊き増へが多いのであります、併しまだ收穫がそう多量ではありませんから我國の産米を壓倒する様なことはありません、日本へ參りましたのも最近でありまして、たしか大正九年頃ではないかと思ひます、目下のところでは一年に十萬石輸入出来る位のものであります。

其他の外國米——と申せば暹羅米、西貢米、蘭貢米等が主なるものであります、之等は前に申しました通り硬質米であります、而して吾國に輸入つて居るものは殆ど白米であります、之等の外米の産地に於ては米の取引は生産者から精米工業者の手に移ります時は籾取引であります、精米業者の手から商人、消費者に渡りますのは白米であります、即ち精米業者は生産者から籾で買ひ入れましてそれを白米に致します、其爲に精米事業は非常に大仕掛けに致しますから出来上る白米は其品質が比較的揃

ふて居ります、又精米機が日本の白米商の店頭にある様な小型な簡單なものでなく大きなものであり一時に多量を精米致します、其精米の致し方も籾から玄米にし其玄米を白米に致すので仕事が連続的であります、故に直接籾から白米にすると申しても宜敷いと思ひます、斯様に籾から白米に連続して仕事を致しますから製品たる白米の味は美味であります、然るに日本にある外國米は甘くないと云ふ定評になつて居ります、其理由は第一は内地米の様に舌ざはり滑らかでない事でありましたがもう一つの理由は米粒でも生命のあるものでありまして呼吸作用を營んで居ります、故に籾殻で外部を保護し又玄米の外部を皮で覆ふて居ります、丁度人間が着物を着ると同じ様に籾殻を被ふて居ります、人間が着物を脱いでも皮膚で保護されて居る様に米にも皮があります、その事は先程申上げました米粒の構造のことを御考へになると分ります、ところが白米は籾殻を取り去り、おまけに皮迄剥ぎ取つたものでありますからどうしても内部に變化が起ります、それも白米にして直ぐ喰べるならば別段變化もないのですが遠い外國で裸體にされた白米が船でゆられて長い道中の末日本に來たものでありますから多少味が不味く成つて居ります。此二つの理由からして外米は不味いと云ふ評判をとつた次第であります、併し決して腐敗したり、ひどく變質したり致して居るものではありませんから、調理を上手にやればよい譯であります、そのことは後でお話し致します。そこで外米を見分ける方法をお話し致します、先づ第一に米粒をよく観ることが必要であります、外米には長粒種と申しまして非常に細長い粒形のものが多々あります、故に見馴れない長い米粒を御覽になつたらば先づ外米と考へて宜敷い、又丸粒種と云ふのがあります、之は幾分丸みを持つて居りますがそれでも何處か長大の趣があります、第二に米の肌を見れば精米の方法が異ひますから磨いた様につや／＼した點があります、それか

ら耕作法が單純でありますから赤米あかこめがよく混入致します、それを精白致しましても皮の赤い所が残ります、特に米粒の表面にある縦溝のところはどうしても赤い筋になつて残ります、故に白米に赤い筋のある米が澤山あれば先づ外米が入つてると見て差し支へないでせう、其次に臭をかいで見ますと一種の臭氣が輕微ではあります但し最後に嚙で見ますと普通内地米で見る様な堅さよりは堅い心持ちを感じます、之等の條件をすべて備へて居れば完全に外國米であります。只今、外國米に臭氣があると申しましたが其臭はどうして出来るかと申しますとそれは麻袋の臭氣が米に移つたものであります、日本では俵に米をつめますが外國はみな麻袋に米を入れます、從て麻袋のみを製造する工業が獨立する譯であります、勿論此麻袋は上等のものではありませんから製造致しますには成る可く安く出來上る様に心掛けます、そこで製造機械にそぐ油も安いものを使用致します、まるで石油の様な油を使ひます、其油滴が麻袋にはねて臭い袋が出來上り其袋の臭が米に移るのであります、米自體が臭い譯ではありません、加州米にも此臭は致します、矢つ張り麻袋の臭が移つたものであります、尙、西貢米、暹羅米、蘭貢米、などの個々に就ては夫々特徴がありますけれど餘り専門的に亘りますから是れ位に致しまして之等の白米を御飯に炊く上にどんな注意を要するかと云ふ點を申し上げます、謂はば白米の調理法であります。

白米の調理——と申しましたところで特に珍づらしい新發明の事柄がある譯ではありません、此點は私の方が寧ろ皆さんの御指導に預り度いと思つて居る位のものであります、皆さんの経験上の知識、私の申上りますのは専門家の實驗上の知識の受取りであります。實驗と経験と相並んで初めて意義のあるものであります、故に経験ある皆さんに實驗の結果を御報告致しますことは非常に有意

義であります、先づ初めに玄米を飯にした方が營養上宜敷いか或は半搗米に致した方がよいか、又白米の方が身體の爲めによいかと云ふ様な點を明かに致して置く必要があります、玄米とは申す迄もなく粃殻を取つたまゝのものであります、米の皮を取らないものであります、故に米の有して居る凡ての成分養分を完全に保有致して居りますから其點のみを論じますと最有利の様であります、其代りに糠も食ふ譯でありますから大變不味いのは止むを得ません、一體糠は玄米を白米に致します時玄米の皮を摺つた粉であります、故に玄米を食ふ事は白米と其れから出る糠とを食ふ譯であります、併し皮は前にお話し致しました様に大部分は餘り養分がありませんのみならず其内で外皮は不消化物であります、味が悪くて其上不消化物迄食ふ必要はありませんから玄米飯は餘り感心致しません、白米は皮の部分を取り去つたものでありますから不消化のものはありません、併し近頃の白米は餘り搗き過ぎて甚だ貴重な養分を含んで居る膠質層の部分迄摺り取つてあります、此膠質層には蛋白質を多く含んで居る物質や、脂肪や、又近頃問題になつて居るビタミン等多量にあります、故に膠質層を摺つてしまへば之等貴重な養分を糠に與へる譯であります、其上白米に致しますとき米の胚部は吸収細胞のところから剝落して矢つ張り糠の中に混つてしまひます、此胚部は芽を出す場所です米の子孫が發祥する大切な部分であります、種々貴重な物質があります、それ等を悉く剝落してしまふのは残念であります、残念ではあります但し白米には殆ど缺けて居ります、誠に不經濟であります、其上消費量を増加する動機であります、即ち一粒の米から糠として食用にしない部分が多ければ多い程食ふ粒は小さくなります、粒が小さくなれば數を多數食はなければなりません、數を多數食へば從て消費致します分量が多くなります、即ち白米にする程度が大なれば大なるほど消費量は増加致します、國民經

濟から考へましても、又個人の消費經濟から申しましても不利益であります、併し之は長い間の習慣と、生活の向上に伴ふ贅澤とに起因致して居りますから一朝一夕に改良することは出来ませんが皆さんの御注意を願ふ點であります。實に食糧問題と云ふ大なる問題も考へように依るとこんな些細な點に迄、關係致して居ります、そこで問題となるのが半搗米であります、半搗米とは何を標準に申すかと云へば實は不明なのであります、白米にする時間の半分だけ搗いたものも半搗米であります、白米にする時出る糠の半分だけの糠を出したのも半搗米であります、私は半搗米とは玄米の皮の外皮と中皮だけを摺り落して内皮及び膠質層は摺らずに置くものを半搗米と致したのであります、此意味に於ける半搗米は白米飯の缺點も、玄米飯の缺點も除いて居りますから、營養上にも經濟上にも頗る有利であると信じます、食味も決して悪いものではありません、只外觀が従來の白米飯よりは幾分黒い御飯が出来上ります、併し之れ位の缺點は止むを得まいと存じます。

さて食料としての米も、迄御話し致しますれば先づ卒業でありますが尙調理上に就いて肝要の點を二つ三つ申し上げたいと思ひます、第一は洗米であります、飯を炊く前米を洗ひますが、此點に就て考へねばならぬ點があります、それは洗ふとき餘り強く米をこすらぬことであり、度々申しました通り白米は其外部にある保護物を取り去り、尙其上精白のとき摺り減らされて米の肌が直接外界に接して居りますから軽く手で搔き交せて洗ふ程度に致した方がよいのであります、又人によれば一晝夜も水に浸けて置く人がありますが之は少し長すぎます、米の内溶物が水に溶けて出ますから養分を損する譯であります、先づ水に浸ける必要があれば晝飯のものを朝洗つて晝迄水に浸けて置く程度に止めた方が宜敷いそうであり、即ち一食前に用意するのが限度でありまして出来るなら炊くすぐ

前に洗つた方がよいと申します。只例外は外國米であります、之は米の質が硬質であるのと、袋の臭が移つて居りますのを消す爲めに度々洗つて、長く少くとも半日位水に浸けて置くと臭も幾分少く飯の粘りも出て来るそうであり、尙水加減、などと云ふ實際問題がありますが之等は皆さんの方が先生でありますから申上の必要はありませんが外米の炊き方に注意する點があります、それは外國米は熱帯で出来るもので極端な硬質米であります、従て米粒の組織をなして居ります、細胞の膜が大變剛硬に出来上つて居ります、故に飯に炊きましても細胞内部に貯藏して居る澱粉粒が細胞膜を破つて外部に流れ出ません、其爲めに舌ざりがざら／＼して内地米を食ふように滑らかに柔らかに感じません、従て日本人にはいかに不味く思はれます、そこで此缺點を防ぐ爲め普通よりは水を多く入れて炊きます、そして米一升に對し澱粉約三勺位の水に溶かしたものを初めから混入致しまして、最初から釜の蓋をせずに攪拌しながら炊きます、外米は硬質でありますから攪拌しながら炊きましても決して粥状になることはありません、其上外米の臭を揮發すると云ふ利點もあります、釜に蓋をせず攪拌しながら炊く法は外米の産地でやつて居る方法であります、又澱粉を交せて炊く方法は稻垣博士の發明であります、最必要なのは水を普通よりは澤山入れることであり、博士の實驗に依りますと米一升に對し水一升四合乃至一升五合位がよいそうであり、内地米を失敗することなく而も甘く炊く方法に於て東京の昔から有名な料理店八百善の飯炊夫が其秘訣を語つてのを申し上げます、先づ米をよく洗つて水を充分にきります、そして飯釜に水を入れ之を沸騰させます、充分に沸騰した時米を全部入れまして釜蓋を致します、そうすると冷たい米が入りますから沸騰して居た水が一時沸騰を止めますから其時は火を強くし再び沸騰を初めたら今度は火を頗る弱くして炊き上げるのを待つて火

を消すのだそうです、併し理論には適つて居りますが燃料が不經濟であると思ひます、又こんな炊き方があるそうです、釜に米を入れ中央に穴をあけ夫れに水を注いで炊くのであります、内地米を炊く時は決して蓋を取らぬ方がよいのは申す迄ありません、之等のことは釋迦に説法するの愚と等しいと思ひますから之位で止めます。ついでにビタミンのことを少し申し上げます、ビタミンは生物にとつては甚だ必要な營養分でありまして、多くの動物試験の結果生物には必要不可欠なるものと云ふことが分りました、此ビタミンには三種ありまして第一は糠、酵母等に含まれて居ります之は水に溶ける性質を有つて居ります、即ち水溶性ビタミンと申します、第二には肝油、卵黄等に含まれて居る水に溶けず脂肪に溶けます、第三は野菜類の中にあるものであります、水溶性ビタミンが糠にあると云ふことは米にあることでありまして前に申しました膠質層に多く含まれて居るものであります。故に此貴重な物質をむざ／＼捨て去るのは惜しい次第でありますから半搗米は大に奨励する價值があります。尙一言致したいのはビタミンが脚氣に有効であると云ふ説であります、併し近頃若い醫學者の研究によりまして否定説も盛でありますが脚氣に効く効かぬは醫學上の問題でありまして私共の勢力範圍以外でありますがビタミンが生物に必要である營養物であると云ふことを否定して居る者は一人もありません益々其必要が認められて居ります、故に搗き過ぎたる白米の消費は贅澤の習慣であると致しまして徐々に半搗米の常食を實行する様に致したいものであります。長々と面白くも無い御話を申上りましたが私の御話の内容は之で先づ大體終りました、最後に皆さんに米に就いての御考をもつと能動的に換言致しますれば社會的に致し度いと存じます、吾國には種々な問題がありますが食糧問題は其内でも重要なもので而も國民全體に振りかゝる問題であります、就中此問題は御

婦人方にとつては最も親しみが最も權威のある問題であります、而も議論の問題でなく實行の問題であります、私共男子が机上の空論を汗をたらして戦はしました所で實際家庭に於て米を毎日取り扱はれます御婦人方が此問題に冷淡であつたならば所謂空中樓閣を描くに等しい結果になります、勿論私は御婦人の凡てに直接御自身で米を取り扱へとは申しませんが少くとも男子よりは百歩も二百歩も家庭に於ては米に接近して居られます、從て家庭に於ける食糧問題の鍵は實に御婦人にありと申しても過言ではありません。家庭の延長は社會であり社會の延長は國家であると申されます又家庭の集合は社會であり社會の集合は國家でありとも申されます、然らば家庭に於ける食糧問題解決の鍵を握つて居られます御婦人方の力が延長しては社會に及び國家に及ぼします、御婦人方の聲が集つては社會を動かし國家を動かし、かくの如く家庭に座して而も社會國家を左右することの出来るものは食糧問題に於ける御婦人方の威力であります、威力は權利を伴ひます權利の反面には必ず義務があります、御婦人方は食糧問題に對して大なる權利を實に家庭に座して施行することが出来る地位に居られますと同時に解決に努める義務もある次第です、然るに今日迄は此偉大なる力と權利を自ら省みず徒らに拱手傍觀せられました形ではなかつたかと存じます、どうか今日からは食糧問題に就いては——就中米の問題に就いては御婦人方の特權に屬する方面の立場に於て大に奮闘致せんことを願ふのであります、女子解放論を高唱せられます前に先づ食糧問題に就いて容喙する男子追放論を事實に於いて行はれます底の決心と意氣と抱負を以て此問題に對せられます様に願ふ次第であります、只残念なのは私の今日御話申上げました材料並に内容が甚だ貧弱で皆さんの今後の大抱負に貢獻することの出来ぬ一事であります、其點は吳々も御詫び致します、最後に長々と時間をとりました事を御詫

び致します、本日は之で失禮致します。(拍手)

京都市社會課編纂
(非賣品)

終