

第6章 近畿地方の雑穀文化複合

お嬢さんが来るのに家にはあまり米が無い
困ってしまった農家の人たちはご飯に粟を混ぜてお嬢さんに出した。
そして粟入りのご飯をおいしそうにお嬢さんは食べてくれたので
その粟の事を「むこだまし」と言うようになった。

はじめに

日本列島の6世紀から近畿地方は千年の都である。雅の表層文化の蓄積はとても素晴らしく不易で、さすがに関東地方などはいまだに武骨で流行を追うに過ぎないのだろうか。しかしながら、千年の都では幾多の抗争、戦乱が時々起こり、勝者と敗者が分かれる。雅の都市の背後には鄙の田舎があり、敗者は山間の村々に逃れ潜む。南北朝や幕末の時代はその顕著な歴史事実であった。都には歴史的な怨念が充満し、都人は笑みのうちに猜疑心を潜ませているようだ。私は京雅に驚嘆するが、やはり深くは馴染めない。

阪本寧男の主宰した雑穀研究グループは、関西以南を京都大学で、関東以北を東京学芸大学で行うという分担をしていた。このために私たちはこの地域で主体的にフィールド調査を企画することはなかった。有機農業や地域振興、環境教育の調査などのプロジェクトに参加して関西以南を訪れる機会は多くあったが、雑穀に関するフィールド調査はほとんど行っていない。この地域でのフィールド調査を行い、雑穀を収集したのは小林央往さんらで、主に奈良県での調査事例とアワの特性についてまとめている(竹井恵美子ら1981)。私は調査に同行したことがあるにすぎない。

第1節 フィールド調査

1. 調査地域の概要

本州島の西部に位置する近畿地方は図6.1に示すように、行政区としては三重県、滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県によって構成されている。日本海側と太平洋側があり、中央構造線、琵琶湖と紀伊山地、太平洋側のリアス式海岸が大きな特徴である。山中や街中を限らず多くの社寺が分布しており、新旧の宗教的な多様性が雅と鄙をつないでいるかのようだ。

世界農業センサス(1950)を見ると(表6.1)、アワの栽培農家戸数は三重県(約245町)でもっとも多く2万戸以上、次いで兵庫県(約160町)、奈良県(約143町)、京都府(約140町)でも1万戸以上で栽培されていた。モロコシの栽培農家戸数は三重県で多く、約5.7万戸、約31町であり、戸数に対して面積が少ないのは自家用に少量栽培であったからであろう。キビも三重県が多く、約6.3万戸(約60町)で、京都府(約55町)や奈良県(約65町)でも5,800戸以上が栽培していた。ヒエは奈良県では221戸(約3町)、シコクビエは奈良県で231戸(約2町)において栽培されていた。ソバは三重県で約1.7戸(約280町)において栽培されていた。

2. 調査方法

伝統的な生活文化は様々な生業により支えられており、とりわけ農耕文化複合の中で栽培に並んで食文化は最も基層に位置づくものである。関東山地の山村の中で、山梨県東部の上野原市、小菅村、丹波山村については50年近く定点参与観察を続けており、この地域

を国内外の調査結果と比較する基準にしている。そこで、第3章および第4章で記した関東山地中部地域山村のフィールド調査結果と比較するために、本論考の手順としては、雑穀にかかわる民俗事象については『日本の民俗』（第一法規出版）、雑穀にかかわる食文化については『日本の食生活全集』（農山漁村文化協会）を参照して概観する。各章は同様に、私たちが1975年から2022年までに実際に見聞したフィールド調査の資料と、雑穀に関連する民俗学や考古学の文献などを比較検討する。



図 6.1. 近畿地方の概略図と調査経路 ①大塔村、②十津川村

表 6.1. 世界農業センサス 1950 年に見る近畿地方の雑穀の栽培農家戸数と面積

穀物	あわ		もろこし		きび		ひえ		しこくびえ		とうじんびえ		はとむぎ		そば	
	農家戸数	面積	町	農家戸数	面積	町	農家戸数	面積	町	農家戸数	面積	町	農家戸数	面積	町	農家戸数
三重	20306	244.88	5659	30.63	6328	59.35	65	0.61	0	0	0	0	72	1.21	17290	278.04
滋賀	4025	46.70	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
京都	10020	139.05	756	9.00	5877	55.29	55	0.36	10	0.08	3	0.02	47	0.73	6445	95.48
大阪	141	2.69	23	0.18	418	2.26	3	0.04	0	0	0	0	0	0	16	0.29
兵庫	12016	159.27	865	5.75	4760	38.99	97	1.20	94	0.54	0	0	54	0.62	6168	113.02
奈良	11692	142.50	2462	18.45	5820	64.61	221	2.84	231	2.30	0	0	9	0.17	1430	17.17
和歌山	5120	40.28	348	1.66	4167	29.79	23	0.12	0	0	0	0	10	0.05	3218	27.94

第2節 雑穀の栽培方法と調理方法

柳田國男（1940）の「米の力」という一文の中に次の記述がある。山村を卑下し、雑穀を蔑視する言辞が多い。この年には日独伊三国同盟が結ばれて、翌1941年には太平洋戦争に入り、東京・大阪では米穀配給統制が始まっている。こうした言説を弄しながら、1939年には戦時食糧対応のために、『稗の未来』を書き、臆面もなく、「稗の歴史については、

誰も彼も皆一向に無学である。殊に私はその最たる者であった。」と記している。「我々の学問」が無学でもなせると言うことを期せずして吐露している。柳田民俗学は山村に対してとても罪深いことをなしたというしかないが、未だに柳田民俗学に呪縛されている人々は少なくない。次の摘要の中で、棟上げの粢餅を粟や稗で造るといふことは、想像もできないと記しているが、第1章の北海道のアイヌの人々は棟上げの粢をヒエなどで作っているし、酒をヒエで造ることはアイヌの人々だけでなく、岩手県、三重県、宮崎県などの山村でも行われている。雑穀を食材とすることを恥じるという偏見は不公正である。兵士が米以外のものを食って辛抱するといふことは絶対に無かったと述べているが、日本軍はほとんど食糧供給をされず、戦死者よりも飢餓で死亡したが多い。モンゴル軍はキビを兵糧としてヨーロッパを侵略した（木俣 2022）。

屢々都市人の話柄となって居る振米の奇習なるものである。年経た竹筒の中に少しの米を貯へ、危篤な病人があると枕元で振って音を聴かせる。米まで振っても助からなかったのは定命だと言ふようななど、笑話のやうにしてよく山村の噂をする。前にもそんな処が多かつたらうとは到底思へないが、何れにもせよ田無し畠ばかりの山野にまで拓殖は進み、しかも一方には米を菩薩と説くやうな思想がなほ保存されて居ては、たとへ振米状態にまではまだ達しなくとも、少なくとも其過程に於て色々の無理は現はれ得る。節米運動などの小賢しい口を利く者は、せめて一たびは思ひを此点に及ぼし試みなければなるまい。

餅や甘酒の黒いのは恥ぢて居た。我々の学問では是を晴の日と謂ふが、其日の数は年中に気の毒なほども少なかつたのである。それが都会を標準とする生活が始まつてから、どこに晴と藪のけぢめがあるのかも、もう判らなくなってしまった。

家の普請の建前や葺籠りの日に、働く人たちにも餅飯を供しなければならない。棟上の粢餅を粟や稗で造るといふことは、想像もできないことであつた。

兵士が遠く征するのに米以外のものを食って、辛抱するといふことは絶対に無かつたらう。さうして中世に武を用ゐた時期が久しく続いて、武家だけは必ず米を以て養はれなければならぬ階級となつたのである。最初はまだ兵糧の十分なる準備といふ為にだけ、米の生産と蓄積を強制したのであろうが、後には馴れになつて村に住む農兵ならば、とつくに雑食に復して居る常の日が来ても、米の飯を食ふ癖は改められなくなつた。

1. 三重県

三重県は東が伊勢湾、熊野灘に面して志摩半島、北から養老山地、鈴鹿山脈、布引山地が続く。伊勢平野のほかは山地が海にまで迫っている。

堀田吉雄（1972）は次のように述べている。庶民の食生活の実態を見ようとしながら、柳田民俗学と同じように、米を常食しない百姓を蔑視している。どうして多様な食材を工夫して、おいしく調理し、自立した暮らしを継承してきたことを、痛ましい、食えるものではない、などと書けるのだろうか。今日でいうなら、これらの伝統食は新たな視点からでも、健康食として一般に広く評価されている内容である。イネ米を作りながら、貢納して、栽培者は食べることができないとは、あまりに理不尽なことであつた。

古来瑞穂の国とはいっても、米は庶民の主食ではなかつた。それなら、庶民は何を食べてきたのかというと、あわ・きび・いも・豆・かぼちゃ・あらめ・ひじきなど、何でも手当たりしだいに食べたのである。藩政時代は、百姓は「死なない程度に生かしておく」とか、「百姓と手拭はしぼるほどしたたる」などと言って、米を作りながら、自分の口には、小米かそのゆり粉ぐらいしか入れられなかつた。水呑み百姓の生活であつた。著者の少年時代は、三食麦飯だったが、城下町の津の

ことだから、大麦を水煮して1割ほど入れるだけであったが、それでも特有の匂いが鼻につき、父などは大きらいで、麦粒をはじき出していた。農山村では、小米が1割、2割という麦飯もあった。五分五分ならよい方というのも痛ましい。ぶつぶつで食えるものではなかった。それでも稗飯よりはましだったのだろう。稗飯は暖かいうちでないと食えるものではない。酒も稗でかました。しゃぶしゃぶの水くさい酒であった。これに比べれば、どぶろくは美酒であった。

焼畑の名残をとどめた地名は少なくない。どこでも焼畑から常畑に進んだのである。ソリとかソラスというのは、休耕の意。火入れをして山を焼き、その灰が肥料となる。初年は麦作し、次年は粟、三年目に蕎麦をまいて四年目にソラスというような順序であった。

日本の食生活全集三重編集委員会（1987）にも雑穀に関する記述がほとんどなく、その断片は次のとおりである。1950年には数多くの農家が雑穀を栽培しており（表6.1）、伝統的な野菜なども多品目少量生産していた。たったの30年余りで、その伝統的食文化を忘れてしまったのだろうか。

伊勢地方は、雑穀類の利用はわりあい少ない。あわ、きびはもちに搗き入れるためにつくる家もある。紀伊山間では白菜、大根、かぶ、高菜、にんじん、ねぎ、たまねぎ、かぼちゃ、なす、きゅうり、うり、さつまいも、じゃがいも、里芋、ごぼう、なんぼ（とうもろこし）、きび、麦、はぶ茶、弘法茶、こんにゃくなど、少しずつであるが、多種類作付けしている。しかし、畑の中で最も大切なのは、麦とさつまいもである。志摩海岸でも、きびとあわはもちにはするが、飯に炊きこむことはしない。もちにするときは、きびやあわ九割にもち米一割でつくる。もちあわのなかに白く見えるものがあり、むこだましと呼ばれている。とびきはすりわり飯になるが、だんごにしてぜんざいに入れることもある。水につけておいて、足踏み臼ではたいて粉にする。

2. 滋賀県

滋賀県は琵琶湖を取り囲むように、近江盆地、比良山地、鈴鹿山脈がある。橋本鉄男（1972）には稲作の記述はあるが、畑作には言及が少ない。雑穀に関しては唯一、シモンビエといって平地でも稗を作った記憶を持つ村もある（北舟木）との記述のみである。

日本の食生活全集滋賀編集委員会（1991）には次の記述があるので、摘要する。多様な穀物を栽培し、多彩な調理を工夫して、おいしく健康に暮らしていたことが表現されており、柳田民俗学者の冷酷さとは異なって、生活に根付いた人々の聞き取りには心情の温かさが見える。また、常に、飢餓への備えを忘れず、自立して家族を守る生活様式が機能していた。キビについては、キビ、タカキビ、トウモロコシの間で、方名が時として混乱しており、調査では実物を見せて、用語を対照しないと誤解が生じる。

湖北余呉において、あわは5月に種を播き、9月末から10月中ごろに収穫する。あわは非常に小粒で脱粒しやすいので、やや早めに収穫して急いでこき落とし、精米機で精白する。もちあわでももち米に混ぜてあわもちにする。きび〔注：モロコシ〕は5月下旬から6月上旬に苗を定植する。10月上旬には大きな穂ができる。穂を刈り取り、10～15日くらい干す。穂を小槌で打ちたたいて粒にし、石臼でひいて粉にする。キビの粉では、もち米と合わせてざくろもちやきびもちをつくる。ひえは江戸時代には飢饉が多かったので、救荒食として俵に詰めて天井につるし、保存していたが、明治以後はあまりつくらなくなった。ひえはそのまま米に混ぜて食べていたが、粉にして粉飯としても食べていた。

あわもちはもち米1升とあわ1升でつくる。あわは2～3日早くから水につけておく。もち米は前日に洗ってつけておく。もち米、あわの水を切り、一緒にせいろで蒸す。蒸しあがったら搗きあ

げる。黄色のきれいなあわもちができる。きびもちもち米 1 升にきび粉 1 升到水を加えながら、こねる。これをこぶし大にちぎり分け、もち米と一緒に蒸し、臼で一緒に搗く。ざくろもちはきびを石臼で粗くひいてつくる。もち米と一緒に蒸して搗くが、キビがぷつぷつと残っていて、赤茶色の風味あるもちができる。

鯖街道朽木谷では大麦や、あわ、きび、そば、ひえなどの雑穀は 1 反ほどの山畑に植え、田の仕事の合間に世話をする。あわ、きびは 1 斗ずつとり、もちやだんごに混ぜる。そばも 1 斗をとり、粉にひいてそばがきにして食べる。ひえは 3 年はもつといわれ、針畑などの冷害がひどい所では厨子（天井裏）に保存し、冷害、飢饉に備える。たかきび入りのもちは薄黄色、ずるきび（ねばりの強い品種のきび）入りは小豆色のもちができる。竹で穂をしごいて房から離し、臼で搗いて皮をとって粉にひく。きび 1 升、もち米のくず米 5 合の割でつくる。きび粉に水を注いでこね、3 寸くらいのだんごに分ける。もち米の上に並べて蒸す。なるべく水を使わずに搗き、3 寸くらいの丸もちにする。

3.京都府

京都府は、北で丹後半島が若狭湾に接し、海岸は平地に乏しい。南下して丹波高地、亀岡盆地、京都盆地がある。北部と南部は気候的には裏日本型と表日本型に明瞭に区別される。南部の山城盆地の集約農業、丹波山地の林業がある。伝統的な山村農耕の技術は、今日でいうアグロフォレストリーと近似している。この実践は森林を生産に利用しても、休閒し、自然を過剰に破壊するようなことはしてこなかった。

竹田聴洲（1973）によれば、主食は各地とも近い過去まで米麦半々の混炊がふつうであった。米に混炊するカテは、麦のほか、粟、そば、きび、ひえなどの穀物、大根、かぶら、菜、白菜、ノウラク（あずきの小さいもの。地味がわるくてもよく育つ）、などであった。きび、とうきびはときにはだんごにし、また味噌汁に入れて主食の補助とした。京都市左京区の山城久多では、明治末までどの家もひえを 10～20 俵蓄えていた。

日本の食生活全集京都編集委員会（1985）によると、丹波山地の奥部では近ごろまで焼畑が行われた。綾部市大又では焼畑を山畑と呼び昔ほどの家でも行った。初年度はそば、大根、ずいきいも、二年目は粟、あずき、かぼちゃ、三年目はあずきをつくった。第二次大戦後、植林が盛んになり、猪の害などもあって廃された。天田郡三和町丹波大原でも大正初年までツクリ（耕作）を目的の焼畑が行なわれ、雑木林を焼いたあと粟をまき、翌年からあずきやノウラクをつくり、三年ほどつくと後は放置し、10 年もするともとの雑木林になった。

丹波山間では、きび、あわ、とうもろこしなども、小面積ながら作付けしている。きびは粉にして、もちに入れてきびもちにする。あわは粒のまま、もち米と一緒に蒸して搗き、あわもちにする。丹波平坦地では、もちもろこしをきびとってつくり、ろくとうとだんごにし、うるちもろこしは全くつくらない。もちきびのことをずりきびとってきびもちにつくっている。あわもあわもちにつくっているが、栽培面積も少なく、基本食としては低い位置づけにある。

4.大阪府

大阪府は三方、丹波高原、生駒・金剛山地、和泉山脈の山々で囲まれ、西は大阪湾に向かって開けている。大方は大阪平野である。大阪府は国中でもっとも民俗の残存の少ない土地であり、狭い府下の土地はほとんど隅々まで都市化し、昔ながらの農村の姿は北端の

能勢地方とか、南河内地方の山村に限られている。

高倉重夫(1972)によると、大阪でも農村では米ばかり食う家はきわめて限られていた。雑穀といってもほとんどが麦であった。北河内地方の丘陵地帯でわずかアワをまじえたと聞くばかりである。ただし、南河内郡狭山町の安永年間(1772~1781)の明細帳には百姓の食物は麦・稗・粟の雑炊であるとあり、また和泉地方旧大島郡などでは社倉に麦・稗を蓄えさせた記録があるので、昔は栽培されていたのであろう。

日本の食生活全集大阪編集委員会(1991)によれば、秋に収穫するときび(たかきびの類)はよく干して唐臼で荒皮をとって保存しておく。寒に入ってから、5~7日間寒の水につけ、毎日水をかえながらあく抜きをして、それをざるにあげ、干して乾かす。よく乾いたら唐臼ではたき、一番細かいとおしでふるうと、上質のときび粉ができる。秋から春にかけて、手のあいたときには、ときびもちをつくる。ときび粉ともち米だけでつくるものと、うるち米を混ぜるものがある。さらにあくを抜いて保存し、だんごにして赤味噌の味噌汁の具にする。

5. 兵庫県

兵庫県は北で日本海に接し、豊岡盆地、中国山地を越えて、播磨平野、さらに播磨灘と大阪湾に挟まれた淡路島に至る。イネ米が主食の大半を占めるようになったのは、第二次世界大戦中の配給制度によると考えられる。

和田邦平(1975)によれば、主食として米と大麦半々、六対四、七対三の割合、ほとんどの農家は、大正年間ごろになってひら麦五分に米五分となった。昭和18~19年ごろによく主食の大半が米となった。昔の農民は、70%が小作、米を売って麦にかえていた。食料の不自由な時に、ひえを入れて飯をつくることもめずらしくなかった。ひえは干して鍋で煎って唐臼でついてぬかを除き、飯の煮え立ったときにその上に入れ、箸で混ぜかえして塩を入れる。また、粟や黍は粉にひいてだんごにして食べた。

日本の食生活全集兵庫編集委員会(1992)によれば、播磨山地の事例では、2反の畑に、そば、あわ、ばらきび、たかきびなど雑多のものをつくるので、畑が足りなくなる。このため、刈尾と呼ぶ急造の焼畑をつくり、そばを栽培する。田植え後の農閑期の仕事である。もちを搗く時節には白もちのあいそにあわもち、きびもち、とちもちもつくる。あわやばらきびは、たくさんとれた年には、米の食いつなぎ用として、あわ飯、きび飯にも使う。あわは香ばしい黄色のもちになる。たかきびは精白後、石臼で粗割りし、もち米6に4の割合で混ぜて赤いもちにする。ばらきびはもち米と半々に混ぜて黄色いもちにする。丹波では、きびは畑に少し植えるが、大きな穂になってたくさん収穫できる。この地方ではあまり好んで食べない。赤い色が出るので、おひなさんの菱もち用にする。

6. 奈良県

奈良県は吉野川を境に、北部の奈良盆地、笠置山地、南部の紀伊山地に分かれている。奈良盆地は温暖寡雨で灌漑用の溜池が多く、高い農耕技術の水準で水田稲作が行われてきた。ここに奈良時代には都があった。他方で、紀伊山地には十津川村などの山村が点在し、焼畑も行われてきた。明治20-30年(1887~1897)には奈良県内で400~600haのアワの栽培が記録されている。明治37-38年(1904~1905)にかけて、奈良県農業試験場が県内各地から在来品種の石之真、猫子足、谷渡り、アゼゴシ白米、錦粟、ムコダマシ、雀食ズ、などを取り寄せ、品種特性調査が行われた。現在では、十津川村で作られ、絶滅しかけて

いたアワの品種ムコダマシをレストラン粟清澄の里が譲り受け、奈良市高樋町で五ヶ谷営農協議会が栽培している。

1) 奈良県の民俗

保仙純剛（1972）には雑穀に関連する記述があり、次に摘要する。

奥吉野では焼畑をキリハタ、ヤマバタ、ハナシという。川上村では山林皆伐後に人に貸して3年ほどハナシを作らせる。十津川村でも立木を伐った後各自で焼いて1年ほど畑にした。計画的に焼畑をする場合は前年から区切りをしておいて焼き、その年はあわ・ひえ、二年めは大豆・あずき・そば、三年めはいもなどをつくり以後は山にした。ヤマバタにする目的で焼畑をしてできたものをナギハタという。焼畑は各自の持ち分を決定するまで、ムラ全体あるいは幾人かの共同で管理する。大塔村では卯月8日から4～5日すぎると出作り小屋へ出かけ、60日間は生活した。焼畑の廃止は山火事防止、児童の教育、造林業の普及などのために、大正期に入ると急にすたれてしまった。

2) 奈良県の食文化

日本の食生活全集奈良編集委員会（1992）から、十津川郷における雑穀栽培に関する記述を摘要する。奈良県の山村については、竹井ら（1981）のフィールド調査があるので、さらに後述する。十津川郷は奈良県の南部にある山間地で、吉野から高野山を通じて熊野を結ぶ十津川の流れに沿った西熊野街道、および熊野三山から大峰山脈を伝い吉野に通ずる修験道が要路であった。小集落は峰々の峡谷に点在しており、郷には平地がほとんどなく、家々や田畑が急勾配の比較的日当たりのよい場所に石を積んで開かれている。杣人が一年の半分は雨で仕事にならないと実感するほど多い雨量と、比較的温暖な気候は主産業である森林資源を豊かにしている。次の摘要から、多様な穀物の多様な品種が栽培されており、また、加工、調理の工夫もよくわかる。悲惨な生活と見下すのは都市民の山村に対する無知故の、根強い偏見であり、山村民は自律して、誇り高く、自由に暮らしていたのだと、私は多くの篤農の人生語りから考えてきた。

傾斜地の田畑はざぶりの雨で肥土の流出がはなはだしい。谷あいの田畑は日陰になりやすく、谷からの引き水は冷たい。米の収量は絶対的に不足しており、奥山に居住して焼畑でひえをつくり米麦がわりにするほどであった。飢饉による困窮が来たときのために、ひえをもう20～30年も大切に蓄えている家がある。基本食となっているのは大麦とほいも里芋とごくもの雑穀といえる。十津川なんば（とうもろこし）は実は粒が1本に800余りもあり、色は紫白紅の混ざったもの、白ばかりのもの、赤に黄を帯びたもの、赤黒色のものもあり、穂は尺ばかり、太さは6寸もある。

悲惨がふつうといわれる生活であったとしても、十津川郷の人々は大自然の営みに逆らわず、山の幸、川の幸、田畑の幸を最大限食生活に利用し、厳しい労働や暮らしに生きて、数多くの民話と民謡を育んでいる。質実剛健といわれる気風の背景には、山とともに生き、農耕によって命をつむいできた人々が、自然との共存の術を知りつくして得た自信と誇りがある。

ごくものも米麦を補う大切な食べ物である。なんばんきび（とうもろこし）、あわ、とうきび（こうりゃん）、いなきび、そばなどをつくる。あわには早生のさくあわと晩生のねばりのあるもちあわがある。ごくものは搗いて精白し、おかいに炊いたり、粉にひいてだんご、もちをつくったりする。

きび（なんばんきび、とうもろこし）は畑で実入らせ、皮をはいで元で束ね、天井のきびざおにかけて蓄える。使うときは、さおから下ろして穂をもぎ、20本くらいを唐臼に入れ、なまぬるい湯を5勺ほど入れると、実がふやけて薄皮がはがれやすい。2人かかりの作業で搗くと、5升くらいの実がとれる。{製粉工程を経て} ナンバンキビの粗い粒はおかいさんに炊く。細かい粒は何日も

水につけてやわらかうして、きびもちにする。ねばりがないので3割くらいのもち米を加えて蒸かし、搗き混ぜてつくる。とうきびは穂のまま唐臼で搗いて、洗って皮を流し、よく干して石臼でひいて粉にする。熱い茶がいに、粉をかいたものをだんごにして入れて食べる。もちにするときは、とうきびだけでよくねばるので、もち米は入れない。

7. 和歌山県

和歌山県は西に紀伊水道、北に和泉山脈を境に和歌山平野、東から紀伊山地が迫ってきて、リアス式海岸を形成している。野田三郎（1974）には次の記述しかない。幕末から明治にかけての常食は茶粥、多くは麦に米1割くらいである。時に麦飯をたべても、米1~2割が普通だった。麦粥に芋を入れて芋粥、麦に菜を入れて菜麦飯のほか、山村では大豆、粟、そばなども混ぜた。

日本の食生活全集和歌山編集委員会（1989）によると、熊野の山間では米の補いに、あわやたかきび、そばなどの雑穀をどこの家でも栽培する。きびにはたかきびと稲きびがあるが、稲きびはあまりつくらない。たかきびはきび幹をほうきにするため、よく乾かして、ふるいで穂をすごいて実を落とす。実は石臼でひいて粉にし、いびつもちやだんごにする。だんごはぞうすいや澄まし汁に入れる。いびつもちはたかきび粉5合と米粉5合を混ぜて水で耳たぶくらいのやわらかさに練る。適量を手のひらに広げ、小豆あんを包む。いびつの葉で包み、せいろで蒸す。そばは8月の盆すぎに播き、あまり実の入りすぎないうちに刈りとり、乾かして槌でたたく。実はひき臼でひいて粉にし、そばがきにして食べる。なんばんきび（とうもろこし）はやつなどに食べる。あわ飯は米と混ぜて炊くが、あわを多く入れるとまずい。あわもちもち米を3割ほど混ぜるとおいしい。

第3節 フィールド調査

ささやかな調査記録をまず示し、次に竹井ら（1981）の調査成果を後述する。

1) フィールド調査

小林・阪本・竹井らが奈良県吉野郡西吉野村、天川村、十津川村、東吉野村、および三重県飯南郡飯高町の1町5村で現地調査をし、雑穀種子の分譲を受けて収集した（竹井ら1981）。東京学芸大学雑穀系統保存データベースから抽出して、近畿地方の収集系統数を表6.2に示した。小林さんや竹井さんらのフィールド調査でほとんどが収集された。奈良県では109系統、三重県では9系統が記録されている。京都府、大阪府、滋賀県および和歌山県ではほとんど収集されていない。表6.3にはパスポートデータを示した。栽培者など個人情報公開していない。なお、私が分譲を受けて保存していたシコクビエの種子は後日、奈良県大塔村で消失したとのことで、栽培復活のために返却した。

表 6.2. 近畿地方で収集した雑穀の系統数

府県	アワ	キビ	ヒエ	モロコシ	シコクビエ	ハトムギ
京都	1	0	0	1	0	0
大阪	0	0	0	0	0	0
兵庫	2	0	0	2	0	0
滋賀	0	0	0	0	0	0
奈良	54	27	6	19	3	0
和歌山	1	0	0	0	0	0
三重	3	2	0	4	0	0

表 6.3. 近畿地方で収集した雑穀など

和名	種名	栽培地	特徴
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	無芒、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	無芒、モチ
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	長芒、ウルチ
シコクビエ	<i>Eleusine coracana</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	ウルチ
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	モチ
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	黄色、モチ
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	モチ
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	黄色、モチ
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	モチ
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	長芒、ウルチ
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	黄色、モチ
エゴマ	<i>Perilla frutescens</i> var. <i>frutescens</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	シロアワ、無芒、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	クロアワ、無芒、モチ
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	長芒、ウルチ
シコクビエ	<i>Eleusine coracana</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	ウルチ
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	モチ
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	黄色、モチ
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	カゴ屋さん宅のもの、モチ
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	カゴ屋さん宅のもの、黄色、モチ
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	カゴ屋さん宅のもの、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	ある畑に残存のもの、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	ある畑に残存のもの、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	ある農家で乾燥中のもの、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	ある農家で乾燥中のもの、モチ
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	ある畑にあったもの、長芒、ウルチ
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	ある畑にあったもの、黄色、モチ
エゴマ	<i>Perilla frutescens</i> var. <i>frutescens</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	ある畑にあったもの
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	種皮はうすずみ色、モチ、
シコクビエ	<i>Eleusine coracana</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	
エノゴマ	<i>Perilla frutescens</i> var. <i>frutescens</i>	奈良県吉野郡大塔村篠原	
シコクビエ	<i>Eleusine coracana</i>	奈良県吉野郡大塔村大字篠原	ウルチ
シソ	<i>Perilla frutescens</i> var. <i>frutescens</i>	奈良県吉野郡大塔村惣谷下	ある畑に栽培のもの
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	奈良県吉野郡大塔村惣谷下	白色、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡大塔村惣谷下	ある畑に残存のもの（青い屋根の下）、モチ
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	奈良県吉野郡大塔村惣谷下	ある畑に残存のもの（お寺の上）、モチ、黄色
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡大塔村惣谷下	ある畑に残存のもの（道のすぐ下）、モチ
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	奈良県吉野郡大塔村惣谷下	ある畑に残存のもの（道のすぐ下）、白色、モチ
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	奈良県吉野郡大塔村惣谷下	ある畑に栽培のもの（お寺の上）、モチ
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	奈良県吉野郡大塔村惣谷下	ホウキモロコシ、ある畑に栽培のもの、ウルチ
シソ	<i>Perilla frutescens</i> var. <i>crispa</i>	奈良県吉野郡大塔村惣谷下	ある畑に栽培のもの
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡大塔村惣谷中	畑に栽培中のもの、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡大塔村惣谷中	畑に栽培中のもの、モチ
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	奈良県吉野郡大塔村惣谷中	畑に栽培中のもの、モチ黄色
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡大塔村大字惣谷	有芒、モチ
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	奈良県吉野郡大塔村大字惣谷	黄色、脱穀したもの、モチ
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	奈良県吉野郡大塔村大字惣谷	脱穀済み、20年前のもの、ウルチ
エンドウ	<i>Pisum sativum</i>	奈良県吉野郡大塔村大字惣谷	20年前のもの
インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	奈良県吉野郡大塔村大字惣谷	20年前のもの
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡大塔村大字惣谷	脱穀済み、モチ
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	奈良県吉野郡大塔村大字惣谷	ほとんどが黄白色で、黄色と褐色わずかに混在、すべてモチ
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	奈良県吉野郡大塔村大字惣谷	黄色、モチ
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	奈良県吉野郡大塔村大字惣谷	バクガつく、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡大塔村大字惣谷上	芭色、
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	奈良県吉野郡大塔村大字惣谷上	黄色、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡大塔村中井傍示	宝示のおばさん宅、モチ
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	奈良県吉野郡大塔村中井傍示	宝示のおばさん宅、黄色、モチ
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	奈良県吉野郡大塔村中井傍示	宝示のおばさん宅、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡大塔村中井傍示	ある畑のもの、モチ
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	奈良県吉野郡大塔村中井傍示	ある畑のもの、長芒、ウルチ
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	奈良県吉野郡大塔村中井傍示	ある畑のもの、黄色、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡大塔村字中井傍示	黄色、穂をばらしたものの、モチ
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	奈良県吉野郡大塔村字中井傍示	黄色、脱穀済み、モチ
ソバ	<i>Fagopyrum esculentum</i>	奈良県吉野郡大塔村字中井傍示	収穫済み、ウルチ
アズキ	<i>Vigna angularis</i>	奈良県吉野郡大塔村字中井傍示	2種？、赤と黄、
インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	奈良県吉野郡大塔村字中井傍示	2種

和名	種名	栽培地	特徴
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡大塔村清水	黄色、脱穀済み、モチ
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	奈良県吉野郡大塔村清水	脱穀済み、モチ
ササゲ	<i>Vigna unguiculata</i>	奈良県吉野郡大塔村清水	2種混在、
インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	奈良県吉野郡大塔村清水	2種混在、
インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	奈良県吉野郡大塔村清水	2種混在、
インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	奈良県吉野郡大塔村清水	3種混在
インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	奈良県吉野郡大塔村清水	白色
トウモロコシ	<i>Zea mays</i>	奈良県吉野郡大塔村野瀬見	3種混合、ウルチ
トウモロコシ	<i>Zea mays</i>	奈良県吉野郡大塔村野瀬見	半透明、ウルチ
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	奈良県吉野郡大塔村野瀬見	白黄色、脱穀済み、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡十津川村奥里	モチ
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	奈良県吉野郡十津川村奥里	モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡十津川村下葛川	数年前のもの、モチ
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	奈良県吉野郡十津川村下葛川	10年くらい前のもの、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡十津川村下葛川	数年前のもの、モチ
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	奈良県吉野郡十津川村下葛川	数年前のもの、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡十津川村下地	2穂ともモチ
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	奈良県吉野郡十津川村下地	モチウルチの中間、脱穀済みの4〜5年前収穫のもの、コクゾウムシ被害
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	奈良県吉野郡十津川村沼田原	ある畑のもの、白色、モチ
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	奈良県吉野郡十津川村沼田原	ある畑のもの、ウルチ
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	奈良県吉野郡十津川村沼田原	モチ
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	奈良県吉野郡十津川村沼田原	モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡十津川村上葛川	モチ
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	奈良県吉野郡十津川村上葛川	モチ
ソバ	<i>Fagopyrum esculentum</i>	奈良県吉野郡十津川村上葛川	ウルチ
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	奈良県吉野郡十津川村上葛川	モチ
トウモロコシ	<i>Zea mays</i>	奈良県吉野郡十津川村上葛川	ウルチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡十津川村上葛川	モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡西吉野村勢井下	黄色、有毛、大、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡西吉野村勢井上	黄色、有毛、大、モチ
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	奈良県吉野郡西吉野村勢井上	ホウキウルチ
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	奈良県吉野郡西吉野村勢井上	黄色、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡西吉野村勢井上	モチ
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	奈良県吉野郡西吉野村勢井上	黄色、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡西吉野村西日裏	黄色、有毛、大、モチ
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	奈良県吉野郡西吉野村西日裏	モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡天川村沖金	刈り残し、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡天川村沖金	刈り残し、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡天川村五色	K氏が9月中旬に採集したもの
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡天川村五色	K氏が10月中旬に採集したもの
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡天川村五色	K氏が11月中旬に採集したもの
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡天川村広瀬	ある畑に残存、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡天川村広瀬	モチ
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	奈良県吉野郡天川村広瀬	モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡天川村広瀬	ある畑に残存、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡天川村坪内	モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡天川村坪内	上と同じ畑、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡天川村榑尾	モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡天川村榑尾	畑に栽培中のもの
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡天川村榑尾	畑に栽培中のもの
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	奈良県吉野郡天川村榑尾	モチ
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	奈良県吉野郡天川村榑尾	モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡天川村榑尾	花が赤い、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県吉野郡天川村榑尾	花が赤い、モチ
イネ	<i>Oryza sativa</i>	奈良県吉野郡	水稲、脱穀済み、モチ
イネ	<i>Oryza sativa</i>	奈良県吉野郡	脱穀済み、モチ
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	奈良県吉野郡	黄白色、脱穀済み、モチ
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	奈良県吉野郡	コクゾウムシつく、脱穀済み、
インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	奈良県吉野郡	2種
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	奈良県上北山村西原	レンガ色、穎は開いているが、穎果は穎より外出しない、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	奈良県上北山村西原	黄色、有刺毛、黄白色、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	和歌山県伊都郡高野町富喜	長円錐形、黄色、有刺毛、部の小穂梗群は明瞭、葉と葉鞘の接点にエリカケの色素あり、葉にアントチアン少しあり、ウルチ
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	京都府大江町タカツエ	鯉をつるエサとして用いる。サンプルは穂の一部で、去年栽培したものを納屋で乾燥していたうちから頂いた。栽培者は“秣”と呼んでいた、KI-12によりモチ、82年9月3日調査
アワ	<i>Setaria italica</i>	京都府伏見区醍醐水面裏町バス停	三条方面行きりのばの北の路上、ウルチ
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	三重県度合郡小俣町	
アワ	<i>Setaria italica</i>	三重県飯南郡飯高町乙栗子	数年前のもの、ピン貯蔵、モチ
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	三重県飯南郡飯高町乙栗子	1, 2ともモチ
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	三重県飯南郡飯高町乙栗子	モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	三重県飯南郡飯高町小田	モチ
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	三重県飯南郡飯高町小田	畑に残ったもの、モチ
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	三重県飯南郡飯高町小田	貯蔵されたもの、モチ
ソバ	<i>Fagopyrum esculentum</i>	三重県飯南郡飯高町小田	貯蔵されたもの、ウルチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	三重県飯南郡飯高町青田	床呂氏の隣の家、モチ
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	三重県飯南郡飯高町青田	モチ

①1976年10月9日～11日、奈良県を京都大学の雑穀研究グループに伴って訪れた。10月9日：西吉野村日裏の馬場家①にはアワ（ウルチ性品種）、モロコシ（モチ性品種、トウキビ）、トウモロコシは現在も栽培されていた。シコクビエ（エドビエ）、キビ、ソバは戦後まで栽培していた。アズキ、ダイズ、ササゲ、サトイモ3品種以上を栽培している。生食用のフユガキが多かった。

岡勘市家②ではアワ、キビ、モロコシ、ホウキモロコシを栽培していた。アワとキビは30cmほど稈を残して、鎌を用いて穂刈する。稲わらで束ねる。ハトヤズメの食害が多い。植物体は根抜きして木につるし、乾燥する。アワはお正月用のもちにする。モチ性トウモロコシは焼くか茹でて食べる。キビ、アワ、トウキビはこれら各食材のみで、蒸かして餅に搗いた。トウキビは製粉してだんごを作っていた。エドビエ（シコクビエ）は焼畑で多く栽培していた。エドビエの粉は水で練って粉もちにして、焼くか、茹でた。主食となっていたのはハダカムギで、このムギご飯はアワやサトイモを加えて、かゆ状にした。以前はおおかた自給自足的な生活であった。

10月10日：大塔村惣谷は標高約700m、谷幅が50～70mと狭く、標高差は40mほど、道路と川は道路下にある（図6.2）。周辺の山林は植林されたスギである。人家は山腹にあり、周辺に畑がある。上西義秀家③ではアワを栽培し、帆刈して止め葉で束ねていた。1束は15と15穂で合計21束を軒下で干した。アワとキビはニンジンと混作する。キビはアズキとも混作する。サトイモは2品種栽培している。ホウキモロコシ、キビ、アワの栽培が見られる。オカボやソバは見られず、トウモロコシも少なかった。サトイモは多いが、サツマイモは少ない。アサツキやシソは多く、ゴマ、オクラ、カラシナ、ゴボウ、レタス、コンニャク、ダイコン、ワケギ、ネギ、トウガラシ、ハクサイ、キャベツ、ササゲの栽培も見られた。スギ、ヒノキ、花木類の苗床が多くみられる。

谷が深く、急斜面で標高差が大きい。不明家④では、ヤブヤキで、一年目ヒエ、二年目アワ、イモ、三年目で植林した。秋に伐採して、春に焼いた。主食はヒエ、ムギ、アワであったという。ヒエめしは、ヒエだけ、ヒエとイネが半々、ムギを5対2で混合する、などであった。これに味噌、ダイコンやネギを添えて食べた。トウキビは、キビだんごのキビで、だんごやもちにした。

福井なつえ家⑤では、今はイネ米がほとんどであるが、昔はヒエ、アワ、ムギ、シコクビエ、サトイモ、サツマイモを食べていた。アワ（2品種）、ヒエ（有毛、以前は無毛もあった）、トウキビ、シコクビエ、トウモロコシ、マキビ（キビ）を栽培してきた。シコクビエの苗床はトウキビの間に作った。焼畑で作ることもある。シコクビエのモチは、製粉、粉を水で練る、茹でてもちにする。ホウの葉に包んで柏もちにもする。シコクビエとヒエは虫がつかないので、貯蔵性が良い。ヒエは脱穀後、足踏み臼で水を加えながら、精白する。天日で干してから搗くと、早く搗ける。ヒエはイネ米より腹持ちが良い。オロカビエ（雑草）は脱粒性があり、収穫しない。白峰山麓のオンゾビエと同一の雑草だろう。篠原ではアワ畑に混入して雑草化、ハコラと呼ばれているが、惣谷ではハコダと呼ばれている。

トウキビはめしにせず。製粉してもちにする。シコクビエと同じくアズキ餡を包む。また搗いてもちにもする。トウモロコシは年1回播種、製粉してだんごにする。アワとマキビ（キビ）は単体でもイネ米と混合しても、もちやかきもちにする。オオムギはムギめしとはったい粉にし、青い穂の利用はしない。コムギ粉はだんごにする。オカボはもとから栽培していない。種子の保存が大事だから作り続ける。陽当りが大事である。アワ、ヒエ、キビは長く発芽力を保つ。アワはシロアワ、クロアワなど4品種ある。トウキビは虫が食

うから持たない。トウキビはアズキと、トウモロコシはダイズと混作する。エゴマは栽培している。雑穀類の畑は混作が多く、雑然としている。最近はいネ米を買う。雑穀は特別な農耕儀礼との結びつきが少ない。現在は老人が種子保存のために、また鳥の餌として栽培している。斜面の畝たては、斜面に直角に1mほどの畝間で切り、クリかヒノキで作った土止め（ハバ）を埋める。墓が多いのは良い石があるからだ。

整理すると惣谷では、アワ、マキビ（キビ）、トウキビ（モロコシ）は10戸以上で栽培、シコクビエは1戸のみであった。オカボは栽培されておらず、ソバは逸出の1個体のみであった。エゴマは1戸、シソは多く栽培がある。もち、だんご、まんじゅうの区別は厳密ではなく、むしろ、もちがこれらの総称の様に用いられている〔注：関東地方中部地域と類似している。第4章〕。篠原は44戸に128名、惣谷は32戸に116名が居住している。惣谷では薬草や盆栽栽培がある。

10月11日：中井傍ジには、アワ、トウキビ、キビ、秋ソバ、ササゲ、ゴマが栽培されていた。十津川村沼田原に水田は5～10a、オカボは1～2a、キビの栽培もあった。天川村広瀬にはエドビエ（シコクビエ）、ヒエなども栽培していたが、今ではアワの栽培のみになっている。秋ソバ、モロコシ、アワ、トウモロコシの栽培があった。

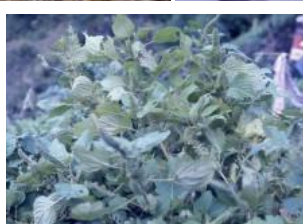


図 6.2. 奈良県大塔村 a；大塔村の景観、b；ハトムギの畑、c；雑穀類の軒下乾燥、d；雑穀栽培者福井なつえさん、e；エゴマ、f；シコクビエ。

②1990年10月13日～14日：雑穀研究会で再訪した。

2) 奈良県山村の雑穀栽培

竹井ら（1981）が現地調査をした約 50 集落のうち、27 集落において、いずれかの雑穀が栽培されており、それらの種子サンプルを収集することができた（表 6.2、表 6.3）。次に摘要する。

雑穀栽培は、西吉野村の宗川上流地域、天川村の天ノ川流域ならびに大塔村の舟ノ川流域に多くみられた。十津川村は 1950 年には奈良県で最大の雑穀栽培面積を有していた村であるが、現在〔注：1980 年前後〕の雑穀栽培は東南部の葛川流域と東部の滝川流域にわずかに残っているにすぎない。三重県飯高町では、櫛田川、青田川流域に雑穀栽培集落が点在していた。アワは栽培集落数がもっとも多く 20 集落、モロコシは 16 集落、キビは 15 集落で栽培がみられた。ヒエは大塔村篠原と中井傍示、シコクビエは篠原のみでみいだされた。

ヒエの栽培は焼畑耕作と密接に結びついており、天川村栃尾、大塔村惣谷などでは、戦中、戦後の一時期伐採跡地を利用した焼畑が復活し、それまでほとんど栽培をやめていたヒエを作った。その後、焼畑の衰退とともにヒエの栽培は姿を消していった。シコクビエは焼畑に作られることはなく、失われた時期はヒエより早かったと思われる。

アワとヒエにはとくに和名と異なる方名がみいだされなかった。キビにはマキビ、コキビ、イナキビのように接頭辞をつける例がみられた。モロコシはトウキビあるいはトキビと呼ばれ、キビダンゴというトウキビのダンゴをさしている。トウモロコシはナンバとよばれる。シコクビエは地方により数多くの方名があり、シコクビエ、エドビエ、エゾビエ、オランダビエ、コウボウビエなどの名もあった。種子サンプルは、アワ 48、キビ 25、モロコシ 22、ヒエ 4、およびシコクビエ 2 の計 101 サンプルである。

この地方の焼畑の特徴は、（1）秋刈り、春焼き、（2）初年度作物はヒエ、（3）出作り慣行、（4）獣害防除の垣、（5）耕作地を放棄、あらたに耕地を拓く、である。篠原では初年度の畑をサラハタ、2 年目をフルハタ、3 年目をセゴリヤと呼び、ヒエ-アワ-アズキの順に 3 年間輪作がおこなわれた。佐々木高明（1972）による日本の焼畑の分類のナギハタ型に相当する。篠原ではエノコログサをハコラと呼び、除草時に念入りにアワと区別して取り除いた。雑草ヒエをオロカビエと呼んでいる。

篠原ではコメはもっぱら購入に頼っており、自給できる雑穀類およびムギ類は重要な主食材料であった。乾燥は多くの場合天日乾燥によっているが、ヒエだけは乾燥具（アブリ）を用いて屋内で加熱乾燥することがあった。脱穀法のうち、カラサオによるヒエの脱穀（ヒエカチ）と、タテウスとキネによるムギ類の脱穀（ムギカチ）は共同作業で行われ、〔この 2 種は〕大量に栽培され、日常の主食でも高い重要性をもっていた。

主食としてのヒエの調理法はメシかカユである。アワにはモチ性（ネバアワ）とウルチ性（サクアワ）があったが、現在栽培されている 2 品種はモチ性である。アワもキビもメシ、カユに利用されたが、単独に用いられることはなく、混炊された。〔製粉して〕ダンゴ、ポタモチを作った。モロコシは天日乾燥し、ツチノコで穂をたたいて脱穀した。ハクを蒸して作るもちは、穀粒が完全につぶれず、ガニモチと呼ばれた。モロコシの粉はダンゴにし、日常の食事でカユや味噌汁に入れたりした。シコクビエは屋外で乾燥し、ツチノコでたたいて脱穀した。種皮をとり除くには、ヨコウスに水を入れて搗いた。シコクビエはもっぱら粉食されており、ダンゴにした。シコクビエの利用はとくに年中行事との結びつきがない。アワ、モロコシはすべてモチ性の品種であり、キビにはモチ性のものと中間のものがみいだされたが、栽培者にはすべてモチ性として認識されていた。現在、

モチ性の穀類の栽培は比較よく残存しているが、日常の主食に用いられたウルチ性の穀類はいちじるしく減少しており、雑穀は日常の食べものではなくなっている。

第4節 小括

奈良県の山間地ではタカキビ（モロコシ）やキビ（トウモロコシ、ナンバ）が多く栽培されており、重要な食材となっていた。ヒエは穂の状態では加熱、乾燥する加工過程があり、これは岩手県北、白峰山麓などと共通している。よく乾燥して保存しないと、カビが生える、虫害が生じる、などの対応と考えられる。技術的にはパーボイル加工による食味の維持、粳摺りや精白の効果も加えて考えられる。

各府県についての引用文献から雑穀の方名、調理方法、焼畑輪作について、表 6.4 にまとめた。雑穀に関する記述が少なく、すでに不明な事項が多い。

竹井ら（1981）も指摘しているように、アワ、ヒエ、ソバの方名はほとんどみられない。モロコシはトキビ、タカキビなど多様な方名があり、誤解しないように用語法に注意が必要である。奈良県ではシコクビエとトウモロコシについて方名が多様である。

アワはおおかためしやもちに、ヒエはめしに、キビとモロコシはだんごかもちに、シコクビエはだんごに調理していた。トウモロコシは焼いて食べることも多いが、だんごもちに、ソバはそばがきに調理していた。これらの雑穀の中で、モチ性品種があるのは、アワ、キビ、モロコシ、トウモロコシであり、主に穀粒を蒸かして搗くもちにする。ヒエ、シコクビエ、およびソバはウルチ性品種のみなので、おおよそ搗くモチにはしない。製粉して粉もちやだんごに調理することはある。

焼畑で輪作の一年目に栽培するのはアワ（奈良県）、ヒエ（奈良県）、ソバ（京都府）で、二年目に栽培するのはアワ（三重県、京都府、奈良県）、ソバ（奈良県）、三年目に栽培するのはソバ（三重県）で、すでに引用文献や聞き取り調査の時点では伝統的な農耕に関する記録が失われつつある。

竹井ら（1981）の近畿地方のアワの変異について次のように結論している。日本各地のアワとの比較栽培実験により形質調査を行った。奈良・三重県のアワは中生型および早生型に属し、比較的長大な穂をもつものが多かった。諸形質の組み合わせから A～F の 6 群に分類された。A 群のアワは奈良県吉野郡に広く分布していた。大塔村篠原には B 群と E 群のアワが栽培されていたが、この 2 群のアワは他の集落からはみいだされなかった。三重県の 3 系統のアワはいずれも異なる分類群 C、D および F に属していた。ここで言う A 群のアワの特徴は、中生、非分けつ性、黄色の外穎、小穂の長い硬毛、白色の種皮、長錐・円筒形の穂である。雑穀栽培の衰退とともに、他の多くの在来品種が消失したのちも、非分けつ性で長大な穂をつける A 群のアワは栽培者に好まれて、多くの集落で保存されてきたと考えられる。

表 6.4. 雑穀の方名、調理、焼畑輪作物

穀物名／府県	方名	調理	焼畑輪作物
アワ			
三重県	アワ	めし、	二年目
滋賀県	アワ		
京都府	アワ	もち	二年目
大阪府	アワ	めし	
兵庫県	アワ	だんご	
奈良県	アワ		一年目、二年目
和歌山県	アワ	もち、めし	
ヒエ			
三重県	ヒエ	めし、酒	
滋賀県	ヒエ、シモンビエ	めし、粉めし	
京都府	ヒエ	めし	
大阪府	ヒエ		
兵庫県	ヒエ	めし	
奈良県	ヒエ		一年目
和歌山県			
キビ			
三重県	キビ		
滋賀県			
京都府			
大阪府			
兵庫県	バラキビ	だんご	
奈良県	イナキビ		
和歌山県	イナキビ、マキビ、コキビ		
モロコシ			
三重県	トキビ		
滋賀県	キビ、タカキビ、ズルキビ		
京都府	トウキビ	だんご	
大阪府	トキビ	もち、だんご	
兵庫県	タカキビ、キビ	もち	
奈良県	トウキビ、トキビ	だんご、もち	
和歌山県	タカキビ	だんご、もち	
シコクビエ			
三重県			
滋賀県			
京都府			
大阪府			
兵庫県			
奈良県	エドビエ、エゾビエ、オラン ダビエ、コウボビエ	だんご	
和歌山県			
トウモロコシ			
三重県	ナンバ		
滋賀県			
京都府	キビ	だんご	
大阪府			
兵庫県			
奈良県	キビ、ナンバ、ナンバンキビ	もち	
和歌山県			
ソバ			
三重県	ソバ		三年目
滋賀県	ソバ	そばがき	
京都府	ソバ		一年目
大阪府			
兵庫県			
奈良県	ソバ		二年目
和歌山県	ソバ	そばがき	

文献

木俣美樹男・川上香、2009、京都における在来野菜の系統保存と有機農業、有機農業に使う種苗に関する生産・流通・利用実態調査報告書、pp. 57-78、日本有機農業研究会。

木俣美樹男 2022、第四紀植物、植物と人々の博物館、山梨県小菅村。

www.milletimplic.net/weedlife/quattplants/quattplantsfinal.html

引用文献

橋本鉄男 1972、日本の民俗滋賀、第一法規出版、東京。

保仙純剛 1972、日本の民俗奈良、第一法規出版、東京。

堀田吉雄 1972、日本の民俗三重、第一法規出版、東京。

日本の食生活全集兵庫編集委員会 1992、聞き書兵庫の食事、農山漁村文化協会、東京。

日本の食生活全集京都編集委員会 1985、聞き書京都の食事、農山漁村文化協会、東京。

日本の食生活全集三重編集委員会 1987、聞き書三重の食事、農山漁村文化協会、東京。

日本の食生活全集奈良編集委員会 1992、聞き書奈良の食事、農山漁村文化協会、東京。

日本の食生活全集大阪編集委員会 1991、聞き書大阪の食事、農山漁村文化協会、東京。

日本の食生活全集滋賀編集委員会 1991、聞き書滋賀の食事、農山漁村文化協会、東京。

日本の食生活全集和歌山編集委員会 1989、聞き書和歌山の食事、農山漁村文化協会、東京。

野田三郎 1974、日本の民俗和歌山、第一法規出版、東京。

佐々木高明 1972、日本の焼畑、古今書院、東京。

高倉重夫 1972、日本の民俗大阪、第一法規出版、東京。

竹田聴洲 1973、日本の民俗京都、第一法規出版、東京。

竹井恵美子・小林央往・阪本寧男 1981、紀伊山地における雑穀の栽培と利用ならびにアワの特性、季刊人類学 12 (4) : 156-197。

和田邦平 1975、日本の民俗兵庫、第一法規出版、東京。

柳田國男 1940、米の力、柳田國男全集第十卷 (1998)、筑摩書房、東京。