

第7章 中国・四国地方の雑穀文化複合

桃太郎は腰にさげたきびだんごを一つ取って犬にやりました。
犬はそれを食べて、おいしいだんごですね。
はじめてこんなおいしいものを食べました。
(桃太郎、坪田譲二 1952)

はじめに

関東山地中部地域における雑穀栽培を対象に文化人類学のフィールド調査の練習を1974年から始めた(第4章)。この際に、阪本寧男から調査手法の参考するように勧められたのが『焼畑のむら』(福井勝義 1974)であった。木俣ら(1978)の最初の論文は佐々木高明さんが原稿を直してくださり、掲載論文へのコメントは福井さんが書いてくださった。四国の焼畑のむらのフィールド調査は文化人類学の参与観察の典型的な手法である。

第1節 フィールド調査

1. 調査地域の概要

中国地方には5県、鳥取、島根、岡山、広島、山口があり(図7.1)、四国地方には4県、徳島、香川、愛媛、高知がある(図7.2)。北は日本海、中に瀬戸内海があり、南に太平洋がある。日本海側は冬季に雪が多く降り、瀬戸内は降雨が少ない。太平洋側は温暖多雨である。植生は、平坦地は暖帯林で、山間地は温帯林である。

この地域には農村振興や環境教育に関する調査で何度か訪れたが、雑穀などの調査は行っていない。1991年10月26日～27日に、第5回雑穀研究会で徳島県東祖谷山村に行ったのが唯一の訪問である。この際に、落合集落でソバが多く栽培されているのを見た。しかし、ヒエは1戸のみで2a程度栽培されていたにすぎず、他の雑穀を見ることはなかった。また、1999年3月15～17日に四国農業試験場と福岡正信さんの田畑を見に出かけた(図7.2c)。



図7.1. 中国地方の概略図

世界農業センサス(1950)を見ると(表7.1)、アワの栽培農家戸数は広島県(約652町)

でもっとも多く 4.7 万戸以上、次に愛媛県（約 495 町）、島根県（約 433 町）、徳島県（約 527 町）において 2 万戸以上で栽培されていた。モロコシの栽培農家戸数は徳島県（約 150 町）で多く約 8,900 戸であり、6 千戸以上の県は愛媛県（約 68 町）、岡山県（146 町）であった。キビも広島県（約 713 町）が多く、約 4.4 万戸で、次いで岡山県（約 592 町）でも 2.8 万戸以上が栽培していた。ヒエは高知県（約 89 町）が多く 1,061 戸、シコクビエも高知県（約 8 町）が多く 66 戸で栽培されていた。ソバは広島県（約 676 町）で約 4.1 万戸において栽培されていた。このことは 1950 年頃には、アワ、もロコシ、キビ、およびソバについて相当の栽培農家戸数と栽培面積があったことを示している。

表 7.1. 世界農業センサス（1950）にみる中国・四国地方の雑穀の栽培農家戸数と面積

穀物 県	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	面積 町	農家戸数	面積 町	農家戸数	面積 町
鳥取	12770	224.61	423	3.79	2050	1768.00	114	1.86	0	0	0	0	3	0.69	4279	94.69
島根	25956	433.16	5981	69.50	12579	138.45	163	1.95	1	0.01	27	0.34	54	1.08	28293	438.73
岡山	27767	674.76	6767	145.61	28233	592.22	169	2.02	1	0.02	7	0.08	158	2.66	29858	857.00
広島	47148	652.46	5479	76.55	44383	712.88	515	5.64	12	0.08	26	0.16	206	1.84	41205	675.95
山口	15676	239.16	2821	54.19	14462	182.34	103	1.25	4	0.02	6	0.18	67	1.23	33851	997.04
徳島	25479	526.93	8901	150.42	15156	255.25	692	31.16	7	0.58	23	0.34	31	0.84	17815	819.96
香川	4865	92.85	1135	16.34	8608	247.90	10	0.19	0	0	49	0.72	16	0.27	7429	156.30
愛媛	29155	495.03	6852	67.58	18517	370.96	222	13.76	4	0.08	2	0.03	44	0.78	12390	271.19
高知	2946	51.34	2615	34.11	3888	39.40	1061	89.69	66	8.34	4	0.04	23	0.86	15528	1153.77

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、他の章と同様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）および『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。

3. 中国・四国地方で収集した雑穀

福井勝義（1974）から雑穀栽培に関する記述を次に摘要する。もうすでに、40 年ほどの時間が過ぎている。

いまなお、周囲の自然に依存して生活し、伝統的な諸文化を残しているむらは、もうみられないものだろうか。かつてのむらをつちかってきた文化や社会の構造をみるのに、わたしたちは、すでに「遅れてきた青年」となってしまったのだろうか。

椿山の山々が紅色に染まるころ、焼畑の作物は実をつけ、穂を重くたらすようになる。ヒエ、アワ、ダイズ、アズキなど春にまいた作物の収穫がはじまる。むらでは、昔からつくってきたものいっさいを五穀という。椿山で昔からつくってきたものには、ヒエ、アワ、ソバ、ムギ、タカキビ（モロコシ）、コキビ（キビ）、ダイズ、アズキ、タイモ（サトイモ）などがある。とくに、ヒエはもっとも代表的な作物であり、明治初期には他のどの作物より多く作られていた。なかでも椿山では、

ワサビエ（早生のヒエ）をよくつくった。芒のない品種でヒノジ、カゲジ、ケタヤマ（高いヤマ）のいずれにも生育した。ケタヤマにはムギなどの作物ができないので、ヒエをよくつくった。焼いた年の5月ごろ、種をまいた。ヒエは脱穀してツツ（穀）をとると、長持ちのする作物だ。

アワにはメシアワとモチアワの2種類がある。モチアワはさらにこまかく分かれていた。一番遅れて熟すアワをシチリキとよんでいた。低いヤマであるチカヤマだけに生育した。もっとも早く熟れるのが、穂が小さく赤味がかっているアカアワである。二番目に成熟が早いのが、穂が長く、ヒゲ（芒）がたくさんついているヒゲモチで、熟すと黄色くなった。三番目は穂は太く短く、猫の足のような形をしているネコデである。アワの畑には、アワとじつによく似た雑草がはえ、エビコ（エノコログサ）とよんでいる。

ソバはムギができないようなカゲジでもよくできた。タカキビは焼畑には栽培せず、すべてコヤシ（家の近くの常畑）でつくる。4月下旬、苗床に種をまいて、5月末か6月にかけて、苗の先端をきって移植する。10月ごろ収穫する。タカキビはモチにして食べた。モチゴメをくわえなくても、粘り気のある赤いモチができる。コキビのモチはうんとおいしいのができるが、つくりにくい。コキビはタカキビとは対照的にほとんど焼畑で栽培した。小鳥が好んで食べてしまうので、収量はあまりなかった。コキビもモチにして食べる。ケタヤマ以外なら、ヒノジでもカゲジでも生育する。

新しい作物が近世になってくわわった。キビ（トウモロコシ）とカライモ（サツマイモ）である。むらびとの食生活はこのキビとカライモのおかげで、ずいぶんうるおった。

ヒエをメシにするにはヤマで脱穀し、1俵ずつとってきて、大きな釜に水を入れて沸かす。ヒエを少しずつ移し入れ、カマジヤクシでかきまぜた。蒸すとヒエのツツがひらいて中身がでてくる。釜からムシロに移して、日によくあてる。乾いたものを水車などにかける。これでヒエのコメができる。キビはコメぐらいの大きさに割って食べた。夕食のおかずにはよく手打ちそばをつくった。

福井さんがおおかた収集した雑穀などは表 7.2 および表 7.3 に示した。表 7.2 に示されるように、農家から分譲を受けて収集した雑穀などの系統数は高知県でもっとも多く、ヒエ（34 系統）、アワ（33 系統）、モロコシ（12 系統）、およびキビ（6 系統）、合計 85 系統である。特に、アワのモチ性品種が多様であった。徳島県ではキビ（8 系統）が多く、アワ（5 系統）、ヒエ（4 系統）、モロコシ（1 系統）、合計 18 系統である。他県では少しか、あるいはほとんど収集されていない。表 7.3 には雑穀収集系統の収集地と特徴を示した。

表 7.2. 収集した雑穀系統数

県	アワ	キビ	ヒエ	モロコシ	シコクビエ	ハトムギ	トウモロコシ	オンゾビエ	イヌビエ
鳥取	4	0	0	0	0	0			
島根	0	0	0	0	0	0			
岡山	0	2	0	1	0	0			
広島	0	0	0	0	0	0			
山口	0	0	0	0	0	0			
徳島	5	8	4	1	0	0		3	2
香川	0	0	0	0	0	0			
愛媛	0	1	0	1	0	0			
高知	33	6	34	12	0	0	7		

表 7.3. 収集した雑穀

和名	種名	栽培地	特徴
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	高知県長岡郡大豊村仁尾ケ内	農家の畑で栽培、モチ
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	高知県長岡郡大豊村仁尾ケ内	N氏宅で栽培、モチ
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	高知県長岡郡本山町瓜生野作屋敷	路上にエスケープ
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	高知県長岡郡本山町瓜生野作屋敷	路上にエスケープしたもの
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	高知県長岡郡本山町瓜生野作屋敷	路上にエスケープしたもの
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	高知県長岡郡本山町瓜生野作屋敷	路上にエスケープしたもの
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	高知県長岡郡本山町瓜生野作屋敷	路上にエスケープしたもの
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	高知県長岡郡本山町瓜生野作屋敷	路上にエスケープしたもの
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	高知県長岡郡本山町瓜生野作屋敷	路上にエスケープしたもの
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	高知県長岡郡本山町瓜生野作屋敷	路上にエスケープしたもの
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	高知県長岡郡本山町瓜生野作屋敷	路上にエスケープしたもの
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	高知県長岡郡大豊村仁尾ケ内	N氏宅で栽培、コキビ、モチ（種皮黄色）
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	高知県長岡郡大豊村仁尾ケ内	N氏宅で栽培、コキビ、モチ（種皮黒褐色）
アワ	<i>Setaria italica</i>	高知県長岡郡大豊村仁尾ケ内	N氏宅で栽培、ウルチ（穂が大きい）
アワ	<i>Setaria italica</i>	高知県長岡郡大豊村仁尾ケ内	N氏宅で栽培、ウルチ（穂が小さい）
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	高知県長岡郡大豊村仁尾ケ内	農家の畑で栽培、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	高知県長岡郡大豊村和田	農家の畑で栽培（穂が大きい）
アワ	<i>Setaria italica</i>	高知県長岡郡大豊村和田	農家の畑で栽培、モチ（穂の大きさ中間）
アワ	<i>Setaria italica</i>	高知県長岡郡大豊村和田	農家の畑で栽培、（穂が小さい）
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	高知県長岡郡大豊村和田	同上の農家で栽培、モチ
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	高知県長岡郡本山町瓜生野作屋敷	路上にエスケープしたもの
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	高知県長岡郡本山町瓜生野作屋敷	路上にエスケープしたもの
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	高知県長岡郡本山町瓜生野西谷	農家の納屋に貯蔵（約20年前収穫）脱穀種子
アワ	<i>Setaria italica</i>	高知県長岡郡本山町瓜生野	農家の畑で栽培（穂が大、3年前収穫）、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	高知県長岡郡本山町瓜生野	農家の畑で栽培（穂が小）
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	高知県土佐郡大川村小麦畝	Y氏畑で栽培、モチ
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	高知県土佐郡大川村小麦畝	Y氏畑で栽培、モチ
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	高知県土佐郡大川村小麦畝	Y氏の納屋に貯蔵、17～8年前収穫
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	高知県土佐郡大川村井野川	農家の焼畑で栽培
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	高知県土佐郡大川村井野川	農家で収穫したもの
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	高知県土佐郡大川村井野川	農家で精白したもの
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	高知県土佐郡土佐村峰石原の峠の下	路肩に1個体エスケープしたもの
アワ	<i>Setaria italica</i>	高知県吾川郡吾北村連行	農家の畑で栽培、モチ
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	高知県土佐郡本川村大森	Kの納屋に貯蔵、シモカワ、約20年前に収穫
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	高知県吾川郡吾北村中峰	8年前に本川村越裏門から取り入れたもの
アワ	<i>Setaria italica</i>	高知県吾川郡吾北村中峰	越知町より取り入れたもの、モチ
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	高知県吾川郡吾北村中峰	I氏の納屋に貯蔵されていたもの、年代不明
アワ	<i>Setaria italica</i>	高知県吾川郡吾北村中峰	I氏の納屋に貯蔵されていたもの、年代不明
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	高知県吾川郡吾北村中峰	農家の畑で栽培、タカキビ、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	高知県吾川郡池川町岩柄	農家の畑で栽培、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	高知県吾川郡池川町岩柄	農家の畑で栽培、モチ
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	高知県吾川郡池川町岩柄	I氏の納屋に貯蔵のもの、年代不明
アワ	<i>Setaria italica</i>	高知県吾川郡池川町岩柄	I氏の納屋に貯蔵のもの、年代不明
アワ	<i>Setaria italica</i>	高知県吾川郡池川町明戸岩	農家の畑に栽培のもの
アワ	<i>Setaria italica</i>	高知県吾川郡池川町明戸岩	農家の畑に栽培のもの、モチ
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	高知県吾川郡吾川村中奥	収穫後乾燥中のもの、やや脱落性高い、4穂、ウルチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	高知県吾川郡吾川村中奥	1穂の穂のそばに1穂だけおいてあった、早生型？、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	高知県吾川郡吾川村長坂	収穫後納屋に乾燥中のもの、穂は太い、早晩生は不明、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	高知県吾川郡池川町檜山	畑に一株のみ生えていたものを分譲うけた、モチ
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	高知県吾川郡池川町檜山	畑に数株生えているものを分譲うけた、ウルチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	高知県吾川郡池川町久保	5～6年前収穫して脱穀後、小鳥の餌として保存中のもの
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	高知県吾川郡池川町久保	(F) 収穫後脱穀して貯蔵中のもの、種皮黄色、コキビ、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	高知県吾川郡池川町大平	(O) 栽培中のもの、おそらく晩生型、クラスマ、モチ
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	高知県吾川郡池川町大影	(O) 収穫後脱穀して納屋に保存中のもの、および畑に残っていたもの、種皮黄色、コキビ、モチ
トウモロコシ	<i>Zea mays</i>	高知県吾川郡池川町大影	(O) 濃赤褐色と黄色の種皮のものがモザイクになっている穂、トウキビ、赤褐色ウルチ、黄色ウルチ
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	高知県吾川郡池川町瓜生野	収穫後乾燥中のもの、種皮黄色、コキビ、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	高知県吾川郡池川町折尾	3年前に収穫し脱穀して納屋に貯蔵中のもの
アワ	<i>Setaria italica</i>	高知県長岡郡大豊町西峰沖	(N) ゼアアームコダマシ、収穫後乾燥中のもの、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	高知県長岡郡大豊町西峰沖	(N) 73-10-23-1と同じもの、モチ
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	高知県長岡郡大豊町西峰沖	(N) 収穫後乾燥中のもの、種皮黄色、コキビ、モチ
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	高知県長岡郡大豊町西峰沖	(N) 収穫後乾燥中のもの、ウルチ
トウモロコシ	<i>Zea mays</i>	高知県長岡郡大豊町西峰沖	(N) 穂は太くやや短く、多列、種皮赤色（アズキ色）、早生で矮性とのこと、トウキビ、ウルチ（5/5/75）
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	高知県長岡郡大豊町西峰沖	(N) 収穫後乾燥中のもの、タカキビ、モチ
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	高知県長岡郡大豊町西峰久生野	収穫済みの畑に残っていた穂を採集、ウルチ
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	高知県香美郡物部村明賀	農家の畑に2株生えていた有芒、ウルチ
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	高知県香美郡物部村明賀	庭先に1株生えていた、無芒、ウルチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	高知県香美郡物部村安丸影	道ばたの畑3カ所まで栽培中のもの、穂は大きくて晩成型、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	高知県香美郡物部村久保影上	農家の畑に1株生えていた、穂太くて晩生、芒有色、モチ
コキビ	<i>Panicum miliaceum</i>	高知県香美郡物部村久保影上	農家の畑に栽培中のもの、種皮褐色、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	高知県香美郡物部村久保影下	農家の畑で栽培中のもの、シモカツギ、晩成型、穂は太い、モチ
エゴマ	<i>Perilla frutescens</i> var. <i>frutescens</i>	高知県香美郡物部村久保影下	農家の畑に生えていたもの、(K)

和名	種名	栽培地	特徴
アワ	<i>Setaria italica</i>	高知県香美郡物部村久保和久保	2年前収穫し軒においてあったもの、穂は短く脱落性大、小さい、タンガ
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	高知県香美郡物部村久保和久保	(K) 畑に生えていた数株より採集した、イノコジョウ、有、ウルチ
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	高知県香美郡物部村久保和久保	(K) ツマカクシ、無、73-10-24-8と同じような状態のもの、ウルチ
トウモロコシ	<i>Zea mays</i>	高知県香美郡物部村久保和久保	(K) モチトウキビ、種皮黒色、モチ
トウモロコシ	<i>Zea mays</i>	高知県香美郡物部村久保和久保	(K) 種皮の黒色と黄色のものがキメラ状になっている、トウキビ、黒色モチ、黄色モチ
トウモロコシ	<i>Zea mays</i>	高知県香美郡物部村久保和久保	(K) 種皮淡黄色でuniform、トウキビ、ウルチ (5/5/75)
トウモロコシ	<i>Zea mays</i>	高知県香美郡物部村久保和久保	(K) 種皮橙色でuniform、トウキビ、ウルチ
オノミ	(unidentified)	高知県香美郡物部村久保和久保	(K) 畑に点々と生えているもの、うすい
アワ	<i>Setaria italica</i>	高知県香美郡物部村久保和久保	(F) 焼畑に栽培中のもの、シモカツギ(チツ)、晩成型、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	高知県香美郡物部村久保和久保	(F) 家のそばの畑で栽培、73-10-24-15と同じもの、モチ
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	高知県香美郡物部村久保和久保	(F) 家のそばの畑に生えていた、株より採集、ウルチ
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	高知県香美郡物部村久保和久保	(F) 73-10-24-17と同じもの、ウルチ
コキビ	<i>Panicum miliaceum</i>	高知県香美郡物部村久保和久保	(F) 収穫後乾燥中のもの、種皮褐色、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	高知県香美郡物部村桑ノ川中平	(K) 収穫後脱穀したもの、おそらく早生型、モチ
コキビ	<i>Panicum miliaceum</i>	高知県香美郡物部村桑ノ川中平	(K) 収穫後脱穀したもの、種皮白色+わずかに褐色のものが混在、モチ
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	高知県香美郡物部村桑ノ川中平	(K) 収穫後脱穀したもの、タカキビ、モチ
モロコシ	<i>Setaria italica</i>	高知県香美郡物部村桑ノ川中平	農家の庭先に1株残っていたもの、おそらく早生型、モチ
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	高知県香美郡物部村桑ノ川中平	農家の庭先に1株残っていたもの、有芒、ウルチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	高知県香美郡物部村別府中尾	昨年収穫して納屋の軒に東においてあったもの、穂は小さく細かい、橙色、モチ
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	高知県香美郡物部村別府中尾	農家の庭先のゴミ捨て場近くに自生していた、ウルチ
コムギ	<i>Panicum miliaceum</i>	高知県香美郡物部村別府中尾	農家の軒下に乾燥中のもの、有芒、
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	高知県香美郡物部村別府中尾	農家のそばの斜面の畑で栽培中、穂は小さい、タカキビ、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	高知県吾川郡池川町椿山	黄色、5月-10月、今でも栽培、4月20日、モチ
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	高知県吾川郡池川町椿山	4月20日、ウルチ
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	高知県吾川郡池川町椿山	やや密穂レンガ色、4月19日、タカキビ、モチ
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	高知県吾川郡池川町椿山	81-12-1-3と同じ、モチ
トウモロコシ	<i>Zea mays</i>	高知県吾川郡池川町椿山	yellow、穂4月20日、ウルチ
エンドウ	<i>Pisum sativum</i>	高知県吾川郡池川町椿山	yellow、9月-6月コヤシ
アズキ	<i>Vigna angularis</i>	高知県吾川郡池川町椿山	red+yellow、小粒、ヤマハタ
ダイズ	<i>Glycine max</i>	高知県吾川郡池川町椿山	白(黄)、4月20日
インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	高知県吾川郡池川町椿山	アキマメ、黒、白、茶など混在
アワ	<i>Setaria italica</i>	徳島県那賀郡木頭村北川影	収穫後乾燥中のもの、芒に色あり、シモカブリ、モチ
コキビ	<i>Panicum miliaceum</i>	徳島県那賀郡木頭村北川影	収穫済みの畑に残っていたもの、種皮橙色(黄色)、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	徳島県那賀郡上那賀町市宇	路傍の畑に栽培中のもの、晩成型、穂が大きい、モチ
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	徳島県那賀郡木沢村岩倉	農家の畑に生えていた数株より採集、ウルチ
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	徳島県那賀郡木沢村岩倉	73-10-26-1と同じ植物体全体をとる、ウルチ
コキビ	<i>Panicum miliaceum</i>	徳島県那賀郡木沢村岩倉	畑に1株あったものをとる、種皮黄色、モチ
オゾンビエ	<i>Echinochloa sp.</i>	徳島県那賀郡木沢村岩倉	ワビゲダイコン畑に生える、有芒、脱落性大、イヌビエのように思える、ウルチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	徳島県美馬郡一宇村大宗	収穫し脱穀して納屋に貯蔵中のもの、モチ
オゾンビエ	<i>Echinochloa sp.</i>	徳島県美馬郡一宇村大宗	不在となった農家の庭先に生えていた、ウルチ
コキビ	<i>Panicum miliaceum</i>	徳島県美馬郡一宇村木地屋	(S) 収穫して脱穀した植物体にのこっていたもの、種皮黄色、モチ
オゾンビエ	<i>Echinochloa sp.</i>	徳島県美馬郡一宇村木地屋	畑の休閑地に生えていたもの、脱落性高い、ウルチ
コキビ	<i>Panicum miliaceum</i>	徳島県美馬郡一宇村久敷	収穫し脱穀したもの、種皮白色のものに黄色のものが少し混在、(Tを通じて分譲をうけたもの)、モチ
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	徳島県三好郡山城町大和川	収穫済みの穂、コキビ、モチ
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	徳島県三好郡山城町大和川	モチ
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	徳島県山城町	部分的に黒褐色の着色あり、選ばないと黒くなってしまい脱粒しにくくなるのとこと(T氏談)、モチ~中間の間?
イネ	<i>Oryza sativa</i>	徳島大学	赤米
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	徳島県東祖谷山村落合	
エゴマ	<i>Perilla frutescens</i> var. <i>frutescens</i>	徳島県東祖谷山村落合	
タネツケバナ	<i>Cardamine flexuosa</i>	徳島県東祖谷山村落合	
ソバ	<i>Fagopyrum esculentum</i>	徳島県東祖谷山村落合	
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	徳島県三好郡東祖谷山村新居屋	梅峰へ行く途中の農家で栽培、コキビ、モチ
ノイネおよび タバコ	<i>Echinochloa sp.</i>	徳島県三好郡東祖谷山村梅峰	
水稲およびタ イヌビエ	<i>Oryza sativa</i>	徳島県三好郡東祖谷山村梅峰	
ヒエ	<i>Echinochloa utilis</i>	徳島県那賀郡上那賀町平谷西ノ内	耕作地約40㎡、S59-9-15採集、有芒、仕事で通りがかりに見つけたものです。
アワ	<i>Setaria italica</i>	徳島県那賀郡木頭村折宇出原および久留名	
アワ	<i>Setaria italica</i>	徳島県那賀郡木頭村折宇出原および久留名	
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	徳島県那賀郡木頭村折宇出原および久留名	
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	愛媛県野村町稲谷	タカキビ
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	愛媛県野村町西下	コキビ
アワ	<i>Setaria italica</i>	鳥取県八頭郡智頭町篠坂	栽培者(老農)が生まれる前から毎年栽培、5月~7月すじ播き、10月初~中旬収穫、畝丈20cmで開引き、土寄せ、その後もう一度土寄せ、除草、基肥一適量、追肥-2回目の土寄せの前に少量の鶏糞あるいは硫酸、担桶一毎日少量、かんがい-3日間断、栽培様式単作、株間15~20cm疎植ほど大穂、収穫量241/a(1斗半/畝)、アワモチ(77:米=1:2)、栽培面積2a(2畝)、40件程度の農村で3軒のみ、自家消費、病虫害:出穂前に青い虫がつくが被害は少ない-無防除、ジャガイモ収穫後に植えることも多い
アワ	<i>Setaria italica</i>	鳥取県岩美郡岩美町宇治	岩美町農協、20~25cmの苗を20x20cmに定植、5月中旬播種、10月下旬収穫、構研安加里S604を元肥として少量、かん水なし、単作、収穫量361/a(2斗/畝)、アワモチ(77:米=1:1)自家消費、栽培面積1/2a(半畝)、造畑10年目で肥沃度は中庸、岩美町農協談:秋になると八頭郡智頭町芦津からアワモチを鳥取市内に売りに来る
アワ	<i>Setaria italica</i>	鳥取県佐治村余部土谷	チツ餅用、3品種あるうちの1つ
アワ	<i>Setaria italica</i>	鳥取県佐治村加茂	
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	岡山県新見市土橋(阿哲台地)	モチ用
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	岡山県新見市土橋(阿哲台地)	“タカキビ”染料、粉用
キビ	<i>Panicum miliaceum</i>	岡山県総社市国司社東南	大面穂栽培、モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	兵庫県養父郡関宮町字奈良尾	黄色、モチ
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	兵庫県養父郡関宮町字奈良尾	モチ
アワ	<i>Setaria italica</i>	兵庫県養父郡関宮町字大久保	黄色、モチ
トウモロコシ	<i>Zea mays</i>	兵庫県養父郡関宮町字大久保	ウルチ
モロコシ	<i>Sorghum bicolor</i>	兵庫県氷上郡市島町	ホウキ用、サンプルは畑で栽培中の穂の一部一ただ熟しているかどうかは疑問、その他に冷蔵庫で保存中という去年収穫した種子(大量)をいただく、栽培者は“ホウキキビ”と呼んでいた、KI-I2によりウルチ82年9月3日調査

第2節 雑穀の栽培方法と調理方法

1. 鳥取県

鳥取県の北は日本海、米子平野、倉吉平野、鳥取平野があり、南は中国山地麓になる。四宮守正（1972）は次の事例をわずかに記しており、次に摘要する。鳥取県では表 7.1 に示されているように、1950 年における雑穀栽培は比較的少なかった。

毎日の主食として米と大麦半々、いろいろあったが、ほとんどの農家は晴れの日以外、白米を口にしなかった。農山村地帯では屑米、甘藷、里芋などが多くイリゴ、しいななど屑米を粉にしつづけたヤキモン（オヤキ、サトイモダンゴなど）を食べた。とくに山間地帯では、くず（ヤマゴボウ、イヌノコ）根をたたいてでんぷんを利用した。粟餅、とち餅も主食の代用としてたいせつにされた。大麦のかわりに粟を用いてアワゾウスイを朝食につくった。山間地帯ではアワメシ、ワラビメシ、とち餅、ソバダンゴ、ソバガユなども食べた。八頭郡、日野郡、東伯郡などの山間地にはカリヨウ（焼畑）がある。田植後、山林の木を切りたおし、旧盆までおき、乾燥させて焼く。大根を播き（ダイコンカリヨウ）、翌年はあずきを播き（アズキカリヨウ）、収穫後杉の造林をする。小正月には予祝行事とともに年占いが行われた。その一つに粥をも強いて各月の天候、年の豊凶、稲の品種、綿、大豆、あずき、麦、粟のできぐあいを占うクダガユは広い範囲に行われた。

日本の食生活全集鳥取編集委員会（1991）には次の事例が記されており、摘要する。因幡の山間地では畑の端にきび（とうもろこし）、はしりきび（もちとうもろこし）をつくって焼いたり、炒ったりして食べる。弓島半島では、あわは畑稲と同じ4月の末にひら畑に播き、収穫は盆のころである。あわにもち米を三分の一くらい混ぜて一緒に蒸して搗き、あわもちにしたり、たまに飯に混ぜて炊いたりする。そばは盆あとに種を播き、10月に収穫する。そば粉は年越しそばにする。

2. 島根県

島根県の北は日本海に面し、島根半島、宍道湖、中海、出雲平野、松江平野、南は石見高原、中国山地となる。出雲大社の神事は稲作に関わるのが中心で、雑穀についてはないようだ。石塚尊俊（1973）は次の事例を紹介している。アワやイモを蔑視している。また、牧畑の農牧技術はとても優れた生態的に持続的方法と考えるが、こうした伝統的技術は原始的農耕と否定的に捉えられている。収量はたいしたことないと断言されているが、栽培試験などで確認したのだろうか。土地に対する共有意識は社会的共通財に近似している。

それにしても米・麦の類が食べられればまだよい。水田が少なく、麦もあまりできないところでは、主としてあわ、いもを主食とした。邑智郡一円から奥飯石の一部にかけては、かつてあわ飯、あわ粥を常食とし、邑智郡の北半から那賀、浜田、江津、漣摩、大田、簸川の畑作地帯、大根島、島根半島の東北部、隠岐の島前といったところではいもをかなり多くとっていた。

隠岐の牧畑は山畑で耕作と放牧を交互にするというもので、かつては対馬、屋久島、種子島、平群島、八島、祝島などにも見られたが、今ではわずかに隠岐島にしか残らぬ慣行である。島前西ノ島町浦郷地区と知夫村でも、対象地区の全体を4区に分け、各区とも1年ごとにその耕作方式を異にし、4年周期でくりかえす。第一年目を粟山、第二年目を空無山、第三年目を空山、第四年目を麦山とする。粟山の年には5月に粟をまき、9月に刈りとると、そのあとへ牛を入れて放ち、空無山のとしになると6月に牛を追い出して大小豆をまき、11月にとり入れ、また牛を入れ、空山では何もつくらない。10月になると、牛を追い出し、麦をつくり、翌年、麦山の6月に収穫し、ひきついて大小豆をつくり、11月に収穫し、また牛を入れる。耕作と放牧を交互に行う。牛糞をほとんど唯一の肥料とした山畑の原始農法の残留であるが、収穫はたいしたことではない。食料の自給をさほ

ど必要としなくなり、牛を飼う必要も少なくなるにつれて、しだいに行わなくなった。土地に対して耕作期間は私有意識をもつが、放牧期間には共有意識に切りかえるという。

日本の食生活全集島根編集委員会（1991）によると、江の川流域の事例では次のように記されている。とても興味深いのは後述の高知県の事例にも見られるが、焼畑ないし雑穀栽培には租税がかからなかった点である。養蚕、藍、三桎、林産物などで現金収入が得られれば、安定的な暮らしができたと考えられる。

米には税がかかるが、雑穀にはかからないので助かる。山すその畑とか焼畑につくり、自給自足できただけを食べている。くまご（うるちあわ）、きび、そばなどを植える。くまごは秋に収穫し、麦を食べ終わるころから春まで食べる。くまご7に米3を入れて炊き、飯にする。石見山間の事例では、こきび、たかきびを栽培するが、小鳥の好物なので、鳥を追うのが一仕事である。コキビは乾燥させて実を精白すると、きれいな黄色になる。もち米に5割くらいのこきびを混ぜ、こきびもちを搗く。香ばしく、ねばりがあって舌ざわりもよい。焼いてきな粉をつけて食べる。たかきびは刈りとったら束ねて乾かし、実を落としてむしろで乾かす。水につけて、たかきびのあくを出し、渋みのあるくせを抜く。もう一度乾かして精白、製粉する。たかきびの粒は薄茶色をしている。たかきびだんごは粉に湯を入れ、こね、小さく丸めてゆでる。たかきびもちはもち米に2~3割一緒に蒸して、もちを搗く。つぶつぶと香ばしさは、変わったもちの味である。

3. 岡山県

岡山県の北は中国山地、津山盆地、吉備高原、南に岡山平野が広がり、瀬戸内海に至る。

土井卓治・佐藤米司（1972）が示した餅なし正月の事例は興味深く、また、中国山地の村々には畑が少なく、百日雪の下で麦はほとんどつくられなかったという。それでも、雑穀調理の多様さが示されており、また、岡山県にももちなし正月の事例があることは興味深い。

焼畑であわ、そば、大根、菜っ葉などをつくり、雑炊やあわ飯、あわ粥、あわだんご、あわおこわ、そばだんごなどを食べるが多かった。吉備高原では麦飯と雑穀食であった。雑穀としてのあわ、きび、そばなどは主食同然に用いられ、多くの調理法がある。あわにはモチアワとタダアワがあって、モチアワには黄味があったもの、黒みがあったもの、白色に近いものがある。餅、だんごやおこわにするのはモチアワ、あわ粥、あわ飯にするのはタダアワである。きびにはイナキビ（コキビ）とタカキビがある。きび餅、きびだんご、きびおこわ、きびのカシワ餅にするのは主としてタカキビである。イナキビでもだんご、餅、おこわ、きび粥、きび飯などをつくる。そばはソバキリ、ナベガキ（ツリコ）、だんごオツ（キンカジル）、ソバゴウセン（ソバガキ、チャワンガキ）、そばだんご（ハイヤキ、焼きだんご）などにする。正月にはきびやあわの餅、だんごをたくさん搗いた。米の餅に色が類似のムコダマンという色白のあわ餅は新婿に気がねしての呼び名として庶民の気持ちをよく表している。新見市正田広瀬では戦前まで山本姓以外の家では正月に餅を食べなかった。餅のかわりにもち米を粉にし、水を加えてこねまわし、まるく餅の形にして熱湯の中に入れてゆで、太陽でよくかわかしたものを食べた。浅口郡金光町佐方神田でも正月の三が日までは餅を食べず、米の粉のだんごを味噌汁で食べた。

日本の食生活全集岡山編集委員会（1985）によれば、吉備高原の久米南町の事例では、米が主で、麦や雑穀はその補いとし、混ぜる割合も最高5割である。しかし、新見市から阿哲郡、上房郡北房町にかけてや、川上郡川上町、備中町は石灰岩台地カルストで、水が乏しく、水田がきわめて少ない。ここは畑作が主で、麦、雑穀の比重が高い。あわには春あわと夏あわがあり、またもちとうる

ちがある。いなきびは寒冷地に適している。8月収穫の夏きびと10月収穫の秋きびがある。収穫は穂刈、もちきびとただきびがある。たかきび（もろこし）にももちとうるちがある。穂刈して、軒下で乾燥する。たかきびもちは赤い色の美しいもちで、米を5割入れる。いなきびもちより柔らかいが、あくが強い。たかきびだんごにする。

中国山地ではとうもろこしのことをきびと呼ぶ。ただきびともちきびがあり、2月中旬に種を播き、7月上旬に収穫し、焼いて食べる。あわは畑でもちあわだけつくり、3月上旬に薄くすじ播きし、9月中旬に収穫し、あわもちにする。

4. 広島県

広島県の北は中国山地、三次盆地、吉備高原、南は広島平野、福山平野、瀬戸内海の島々に至る。藤井昭（1973）は次のように記しており、摘要する。

古老たちはガシン（飢餓）の悲惨な記憶をもっており、備荒には熱心であった。広島藩では、安永8年（1779）に村々に社倉をおいてガシンに備えたが、家々では天井の梁に救荒食料を入れた俵を3つも4つもつるすことをやめなかった。俵の中には、そば、ひえ、大豆など保存に向いているものを入れた。主食はメシ、ゴハン、マンマなどと呼ばれた。米に麦や芋、大根、菜、ジョウボウなどを混ぜる。瀬戸内海の島々は、頂上まで耕されて、段々畑になっている。もとは、きび、あわ、麦などがつくられていた。江戸時代の中ごろからさつまいもが普及し、米のない島の常食となり、人々をガシンから救った。

日本の食生活全集広島編集委員会（1987）には次の記述があり摘要する。めずらしくシコクビエについての記述がある。

東高原の事例ではこきび、たかきびを栽培する。こきびはねばりがあって味がよいが、あわにくらべて収量が少ない。もち米やねっただんごの粉と一緒に蒸してもち、だんご、おこわにする。たかきびは粉にひいたものをだんごにして食べる。たかきびの実をこなして、乾かし、水にかやかす。たかきびの濃いえび茶色が水に溶けて出るので、何回も洗ってすて、渋みのあるくせ味をぬく。これを乾かして精白、製粉する。紫がかった濃い色、つるつるした舌ざわりは格別である。ばんばらもちこきはこきびともち米を合わせて搗いて精白くする。鮮やかな黄色のもちができる。焼いて食べても、煮て食べてもうまい。あんは入れない。そば粉はそば、そばがき、そば湯にする。備北山地では、きびがとれたときはきびもちを搗くが毎年は搗かない。芸北山間では、もち米とあわを一晩水がし、蒸して臼で搗くと、黄色のきれいなもちになり、風味の異なったもちができる。こうぼうもちこきはこうぼうびえ（しこくびえ）を入れたもちである。こうぼうびえはどんなやせ地でもたくさん収穫できる作物である。病害虫に強く、かつて救荒食として栽培されていた。こうぼうびえを石臼で粉にひき、熱湯でこねておく。せいの底にもち米を、その上にこねたこうぼうびえの粉をのせて蒸し、臼に移して搗く。

5. 山口県

山口県は三方を日本海、響灘、瀬戸内海、周防灘に囲まれ、秋吉台、山口盆地のほか、おおかたは平坦地である。宮本常一・財前司一（1974）ははしがきで次のように心情を吐露している。いまの新しい社会では、一文にもならないことをする者はたしかに変わり者かもしれない。しかし、滅びゆく人間の生活のあとは、今のうちに調べておかないととり返しがつかなくなってしまう。世の中の動きに取り残されて滅び去ってしまったものは、二度と日の目をみない。こう述べていながら、宮本さんをしてさえも、畑作の記述はほとんどなく、次の一文のみである。米作のできない山間地や萩市の沖合にある相島などでは、

畑作に依存していたため、米の配給制度ができるまではトウイモ（唐いも）や雑穀を食糧にしていた。大島郡はトウイモの産地として早くから有名で、いも食いと呼ばれていた。美祢郡秋芳町別府の江原もイモクイ、玖珂郡美和町西畑はいもを常食としており、イモクイといわれていた。雑穀やイモを主食とする山民を、本の小規模でも水田稲作をしている農民が蔑視し、差別していたことを記している。

日本の食生活全集山口編集委員会（1989）に記されている事例を次に摘要する。方名が混乱しているが、モロコシは地域的に好まれているように受け取れる。どの時代、どの場所でも、鳥獣害は避けようがない。

大島ではそばは山畑の開墾したところに多くつくり、米の補いとする。そば粉をどんぶりに入れ、いも茶がゆを注いで、はしでいもをつぶすようにしながらかき混ぜて食べる。まんまんきび（とうもろこし）は子どものおやつにする。山代の事例では、そばは旧盆すぎまでに播けば、秋には収穫できる。冷害や日照りの年には田んぼにもそばを植えて飢えをしのご。そばはやせた山畑でもできる。石臼でひいてそば粉にして、そばだんごやそばがきに使う。山の畑には、あわ、きび、たかきびを植えている。これで寒もちを搗く。もち米のある家では、もち米を1～2割混ぜるが、少ない家では雑穀類だけで搗く。あわ、きび、たかきびをごはんに混ぜて炊くことは、麦の備えがないとき以外、ほとんどない。たかきび粉はだんごにする。北浦海岸の事例では、麦を刈ったあとに、もちあわを播く。盆ごろに穂が出るとすずめがつくので、朝早くから空き缶を持って追いに行く。秋に穂だけ刈りとり、軒下に干しておく。あわはもちとさつまいもと煮て粥にする。うるちきび〔注：モロコシか〕を麦を刈ったあとに播く。盆をすぎたら、穂の部分を三尺くらいの長さに刈りとり、小さく束ねて、おおだれにほしておく。実は唐臼で水を打ちながら搗いて精白し、洗って皮をとる。さらに渋をとるために、水をかえながら一週間くらいかしておく。粉は野菜を入れた味噌仕立てのだんご汁にしてよく食べる。きび粉だけでつくっただんごはやさしい。実をとったきびの茎は座敷ほうきにする。粒はきびもちにし、焼いたり、煮たりして食べる。きびを刈りとったあとにはそばを播く。そばは味噌仕立ての汁に入れてそば雑煮、そばだんごにする。

6. 徳島県

徳島県の東は、紀伊水道であり徳島平野、真ん中を剣山地が走っている。金沢治（1974）は山畑について次のように記述しており、摘要する。焼畑を始めるに際して、祈りの言葉は宮崎県椎葉村での祈りの言葉と類似している。

山畑の耕土は大雨ごとに流され、各畑とも上の方と下の方では大きさや葉の色が大ちがいである。焼畑は昭和49年（1974）でも行われていた。現在行われている山焼は大部分植林のためであるが、昔は焼畑に稗・粟・黍などをつくって食糧とした。カリヤケ（焼畑）は4月から盛夏までの間に雑木林を切って焼き、蕎麦をつくる場合と、秋の彼岸頃に切って翌年の4月から八十八夜頃までに焼いて稗を蒔くのと二種類ある。山を焼くには熟練がいる。コヤシ（サキヤマ）といって立木を切り倒し、伐木の枝を落とし、焼き払うのに都合のよいようにする。予定地に防火線をつくる。風のない時、時刻を選んで上手から火をつける。焼くには虹型と三日月型の二方法があり、三日月型に焼く時はこんびら大権現を三回唱える。時刻は夕方がよいとせされ、また申・酉の日は忌む。口火をいれる時はかならず愛宕の神（火つけの神）を拝み、次に秋葉の神（火消しの神）を拝む。次に、飛ぶものは飛べ、走るものは走れ、火道の外に出るがよい、とか、今この山に火を入れるから、飛ぶ虫は飛んで行け、這う虫は這うて行け、と唱える。山焼きが終わると、焼け残りの木の枝で土留をして斜面をいくつかの段々畑にする。種蒔きはナガセ（梅雨）までに終わる。

焼畑の第一年をヤキウと呼び、作物は稗、粟、蕎麦、二年目の畑をいっばんにコナと呼び、作物

は粟、黍、大豆、あずき、三年目の畑はイヤゴナと呼び、大豆かあずきが通例で、3年を過ぎると植林して山林に還元する。猪の害はいまでもあり、それを防ぐためにシシカベ（猪垣）をつくる。

2) 徳島県の食文化

日本の食生活全集徳島編集委員会（1990）によれば、美馬郡東祖谷山村は四国のほぼ中央に位置し、ほとんどが山林である（図 7.2a）。東から西へ祖谷川が流れ、吉野川へ注ぐ。家々は山腹の標高 400m～1,000m に点在する。村内にない食べものは、なかもち（注：運搬業者）が峠を越えて運んで来て、雑貨屋においていく。おもな現金収入源はたばこで、秋に専売所に持って行って現金となる。ほかに焼畑でのみつまた、そば、大豆、小豆も換金できる。狩猟で現金収入を得る人もいる。水田はほとんど開けないので、畑作で麦、アワ、キビなどの雑穀といもをつくる。焼畑ではヒエ、ソバ、小豆、ミツマタを輪作する。3年で焼畑は地力がなくなるので、毎年、新しく伐採して山を焼く。換金作物であるたばこ、三椏の栽培は暮らし向きを良くしていると考えられる。ヒエの加工法は白峰山麓（第5章）などの事例と共通性がある。

焼畑で収穫する雑穀を基本食にすえた祖谷山や木頭など山分での暮らしに、搗く、挽くという作業は欠かせない。くるまと呼ぶ水車小屋の番がまわってくると乾燥をおえた稗を選んでの稗搗きである。風味をよくするため、稗の穂をあぶるかまどのすすと臼からあがるぬかの粉で、ほこりまみれになっての作業である。

祖谷山の杉平家の事例；ひえは春焼いた山に植え、ブリキ缶 20 杯（2 石）くらいとれる。あわは 1～2 畝、こきびは 3～4 畝、たかきびは 2 畝、とうきびは 3 畝、いずれも少しずつ、ムギの後の畑につくる。

ひえは精白すると、粳 1 斗が 3 升になってしまうほど、ぬかがほとんどである。このひえ米に米を混ぜて炊いたものをひえ飯、麦とひえ米を半分ずつ混ぜて炊いたものをひえ麦、ひえ米だけで炊いたものを蒸しひえという。あわもち、あわを 3 日くらい水にかし、蒸して杵で搗く。よもぎを入れるとおいしくなる。3 寸角ぐらいの角もちにする。赤い色のきびもち、たかきびだけを蒸かして搗く。こきびのもちもおいしい。きびだんごはたかきびを粉にひいて、塩を加え、熱湯でかいて、平だんごにしてゆでる。やつまた（注：シコクビエ）だんごはまとまりにくいので、あん入りはしない。とうきびのつづ（粒）をもいで、水に何日かかしてから乾かし、水車で搗いて使う。米（6割）と一緒に炊くと、米だけのごはんより香ばしくておいしい。とうきびの粉だんごには細かくひいたものを使う。はぜとうきびはつづの細かい、まっすぐのとうきびを使う。こうら（鑄鉄の手なべ）で炒って、はぜるとふたをする。水田が少ないので、米は貴重で、白米だけのごはんはめったに食べない。米はおもに、落合峠を越えて賀茂村から買ってくる。



図 7.2. a ; 徳島県祖谷山の景観、b ; ソバの乾燥、c ; 愛媛県の福岡正信さんの水田転換畑

那賀川は海部郡上木頭村に発し、東へと流れ、支流の蟬谷川を1里ほど遡ると蟬谷がある。木を切り出したあとに山焼きし、一年目にはひえまたはあわ、そばを、二年目には小豆、あわ、大豆を、三年目には大豆を播き、四年目には放棄するか植林する。ひえは必ず新しい畑でなければならないので、毎年5反くらいは新しく焼畑にする。山作をするときは山小屋へ泊まりこむことも多いので、小屋の周辺には、ずきいもや野菜などをつくっておき、自給できるように工夫してある。ここでは耕地は少ないかわりに、山の幸が豊富に手に入る。

山間地帯で水田のない蟬谷では、ひえ、あわ、きびなどの雑穀類が最も重要な食糧である。雑穀はおもに焼畑で栽培しているが、一番の基本食であるひえは、いやじりといって、同じ土での連作をきらうため、毎年新しく山焼きした畑でつくらなくてはならない。竹岡家のとれ高はひえ2石、もちあわ2斗、そば3斗、小麦2斗、裸麦1石、きび8斗、こきび、たかきび2~5升である。ひえは杜日すぎに刈る。穂を鎌で一つ一つ切りとり、天日で1日干す。約10貫くらい入るとうら俵に入れて、納屋に入れておく。1~2俵ずつをそのつど、水車で踏む。ひえの穂首の茎が折れるくらいにあぶる。その粃を足で踏んでこなし、臼に入れて水車で搗き、加減をみながら臼からとり出しては、おろしけんど（ふるい）でふるう。2~3回くり返すと、臼の中のひえが搗ける。

あわはもつばらもちに加工する。きびはひえ飯に入れたり、粉にしてだんごにしたり、もぎたてをそのまま焼いて飯のたしにする。ひえ飯はなべにたっぷりの湯をわかしてひえを入れ、わいてきたらかき混ぜるのを2回くらいくり返して湯をすてる。火を小さくして、少しの間蒸らしてから、上のほうだけ杓子で返す。再びふたをして蒸らし、ふたが乾くとできあがり。きびの粒を混ぜたきび入りひえ飯もつくる。ひえろうすいはおみさんとも呼ぶ。夏を除いて、味噌汁がわりに夕食によく食べる。



図 7.3. 四国地方の概略図と調査経路 ①池川町椿山、②東祖谷山村

7. 香川県

香川県の北は瀬戸内海の島々、讃岐平野、南は讃岐山脈である。武田明（1971）にはほとんど雑穀に関する記述がない。昔の村の暮らしでは米麦混食が多かったが、大正のころになるとヒシゲムギ（平麦）が出てきた。平麦は丸麦とちがってヨマス（水に漬けて柔らかくする）必要はなく、米と一緒にたくことができた。主食を補うために、粟、稗、芋などを食べることもあった。できるだけ米の消費を少なくしようと工夫したのがニマゼとかタカキビガユ、ヒキワリガユ、粟粥、雑炊、大根飯、芋飯などである。日本の食生活全集香川編集委員会（1990）にはソバ以外の雑穀に関する記述はない。

カテメシや雑炊、粥が惨めな調理のように描いているが、家族のために自ら働き、収穫して、おいしく工夫し、健康に良い調理法であるのに、どうして柳田民俗学者は皆が皆、イネ米だけが優位なような偏見をもって調査するこれは理論的な誤りで公正を欠く。

8. 愛媛県

愛媛県の北は瀬戸内海に面し、高縄半島、松山平野、新居浜平野、南に石鎚山脈、西は伊予灘と宇和海、佐多岬半島より南はリアス式海岸である。

野口光敏（1973）は次のように記しており、摘要する。主食としては、以前は麦を食べることが多かった。押し麦にしないで、自家で精麦した丸麦も食べた。丸麦をハガマに入れて、水から煮ると、麦がヒラク。これに少量の米を混ぜて、もう一度煮て食べる。米や麦のほかに、ひえ、あわ、そば、さつまいも、カンコロ、とうもろこしなどを用いた。宇摩郡別子山村では、ひえは石臼でひき、土製のコウラ（ほうろく）でいり、粉末にしたものを水で練って食べるか、だんごにして食べる。とうもろこしのかゆは臼で小粒に割ったものへ、ひとにぎりの麦を入れて煮る。スリヒエメシはひえをこうらでいる。これを石臼でひくと、丸いひえ粒が割れて出てくる。{ふるいで選別を2度くり返し、}スリビエにし、なべでたく。

日本の食生活全集愛媛編集委員会（1988）には、石鎚山系久万山の事例が次のように記されている。たかきび、こきび、あわなどは、畑のあいたところへ植え、もちやだんごに使うていどである。たかきび、こきび、あわは、もち米を入れなくてもちに搗けるが、正月もちの水もちにするので、砕けないように2~3合もち米を加え2升到し、水にかしておく。たかきびは粉にひいたものをはな粉もちのように水で煉って、もち米と一緒に搗くこともある。これらの雑穀もちは白もちよりも風味がよいと、年寄り好んで食べる。高縄山塊鈍川の事例では、とうきび（とうもろこし）は2月ごろに種を播いて7月上旬ごろに収穫する。いろりで焼ききびにする。

9. 高知県

高知県は北に四国山脈が東西に走り、南には太平洋の長い海岸線がある。四万十川、仁淀川、物部川などの流域、安芸平野、高南大地などには耕地が拓かれているが、おおかたは山地であり、林業県である（図7.3）。この一方で、高知平野では古くから米の二期作が行われていた。

1) 高知県の民俗

土佐の民俗には海と山の系統がある。海岸部には海路文化の影響が見られ、熊野神社が多い。陸路文化としては、四国遍路が盛んであったので、札所以外にも茶堂や大師堂が建てられている。坂本正夫・高木啓夫（1972）によれば、畑作の特徴は次のようであり、摘要する。

焼畑（ヤケヤマ、ヤキバタ・キリハタ）は山林をなぎ伐り、火入れをして造った耕地である夏ヤブは6月土用ごろになぎ伐り、旧盆前に火入れをする。秋ヤブでは麦を作る。焼く時季によって三つに分かれ、春ヤブは9月から10月ごろ山林をなぎ伐り、翌春火入れをする。春ヤブ地帯の吾川・土佐・長岡郡奥地の山間部でひえやトウキビを作る。夏ヤブ地帯の物部川上流や安芸郡北部の村ではそばを多く作っていた。

アメリカ産のトウキビが長崎に輸入されたのは16世紀のことであった。土佐では遅くとも18世紀には栽培されていた（高知県史近世編）。トウキビにはコヤシキビ（屋敷きび）とヤマキビ（山きび）がある。コヤシキビは屋敷畑で3月末に植えて作り、粒が大きい。ヤマキビは4月に植え、ヤマギナ、白キビ、赤キビ、モチキビなどの種類があり、ヤケヤマや山畑で作る。トウキビは県西部で多く作られていたが、昭和30年（1955）ごろからほとんど作らなくなった。

三極は春彼岸ごろ屋敷畑の麦の中に種を播き、翌春そばやトウキビを作ったヤケヤマに移植する。はじめから三極を植えて間作にトウキビや大豆、小豆などをつくる場合もある。

2) 高知県の食文化

日本の食生活全集高知編集委員会（1986）によれば、山間地の食文化は次のように摘要される。ヒエの加工方法は岩手県（第2章）や群馬県（第3章）の山村で見られる加工方法と類似している。伝播の歴史が短いにもかかわらず、とうもろこしの栽培が多く、確かに九州北部の諸塚村や山梨県鳴沢村（甲州ムカシモロコシ）などと共通点がある。

県西北部の山村では、水田が少なく、畑作と焼畑耕作が主であるから、基本食としてとうきびにたよっている。しかし、なかには水田を持ちごはんに米を少し入れることのできる農家もある。大麦、小麦、そば、大豆、小豆なども重要な食糧であり、からいも、じゃがいも、くきいもなどは基本食に準ずるものである。ふだんは冬から初夏まではきび飯、夏から秋にかけては麦飯が多い。冬の夜はきびのかい（きびぞうすい）、そばのかいを食べるのがわりあい多い。

粉食には年中食べるこうせんや小麦粉、そば粉、はなご（とうきび粉）などでつくるだんご、き

びのかい、そばのかい、打ちそばなどがある。米粉、小麦粉でつくるやあらかもち（おはぎ）、さんきら（さるとりいばら）の葉やみょうがの葉で包んで蒸したひきごもち（しばもち）、油をひいて焼く炒りもちなども晴れの食べものである。きびもち、あわもち、いももちが主で、米のモチは少ない。

西部山間地にある高岡郡檮原村は隣村の東津野村とともに津野山郷と呼ばれていた。また、土佐郡本川村寺川では、古くから焼畑耕作を行い、自給自足の生活をしている。寺川の主食はひえで、年中ひえ飯を食べていた。ひえは焼畑で栽培するが、山は3月末から4月はじめに焼く。すぐに種を播くのをあく播き、20日くらいおいてから播くのを鋤播きという。鋤播きのほうが雑草の生える割合が少ない。雑草を一度除き、あとはひえが実るまでおく。刈りとりしだい、束ねてそうがけにして、1~2か月おく。よく乾燥したら、むしろの上で、からさおでたたいて脱穀し、かますや南京袋などに入れて、天井裏などに保管する。ひえを精白するには、水車で搗く搗きびえと、石臼でするすりびえの二つがある。古くはすりびえばかりであった。すりびえは天日でよく干しておいてから、そのまま石臼でする。搗きびえには、ひえを釜で蒸し、天日でよく乾燥させてから搗くものと、こうらと呼ぶ大なべで炒ってから搗くものとの二つの方法があるが、前者が多く行われている。

すりびえと搗きびえで、ひえ飯の炊き方が異なる。すりびえは、こうらで炒ってから炊く。搗きびえはすりびえと同じ方法で炊く場合とたきつけの場合がある。炒ったすりびえを、湯をわかしたなべの中に入れ、杓子でよくかき混ぜ、わきだしたら、ひえごめがかくれるくらいまで湯を流し、再び火にかけ、火蒸しにする。たきつけではひえごめをよく洗ってから炊き、わきあがっても湯をすてず、そのまま蒸す。

3) 高知県の雑穀栽培史

きび（とうもろこし）を常食とする山村が仁淀川・四万十川上流地域にある。このきび生産地域は、大分・宮崎の山間地、富士山麓と合わせて、全国的に三大生産地である。このきびの生産方式は、本来焼畑である。きびは江戸時代以降のいつのころ土佐に移入されたかが問題である。

高知県は新石器時代5000~6000年前から歴史があったとされているが、縄文遺物は県中西部に多く、弥生遺物は県中央部に多い。九州から伝来した弥生文化が順次東部に伝播したためだという。中村ら（2012）によれば、徳島市三谷遺跡は縄文時代期末~弥生時代前期初頭を中心とする。三谷遺跡の土器からはレプリカ法でイネ、アワ、キビの圧痕を検出した。近隣600mの庄・蔵本遺跡は典型的な弥生農耕集落で灌漑用水路を備え、大小畦畔によって細かく区画された水田で稲作をしていた。一方で、集落縁辺の傾斜地において畠作を行い、アワ、キビ、シソ属、マメ科などの種実も検出されている。アワ 2420 ± 30^{14} CBP、キビ 2400 ± 30^{14} CBPである。中村らは、イネ、アワ、キビの生産は必ずしも縄文文化・社会の解体とは結びつかず、これを解体させる一因となったのは、灌漑水田稲作経営にかかわる協業、灌漑水利の管理とその延長上に位置する集住化にあったのではなかろうかとまとめている。私が考えるに、中村らは明確にその先の社会状態に関しては述べていないが、縄文社会を解体し、くに権力が弥生社会を興したとすることであろうか。この共時性の中に水田稲作が存在したのだと考える。

佐藤省三（1994）は長曾我部検地帳に基づく400年前の高知県の切り畑作物について検討している。検地帳には切畑の面積に関してかなりずさんで、実面積は数倍あったと思われるが、当時切畑には原則として貢租がかからなかったためだろうとしている。切畑の特徴は、①里イモの栽培が多い、②ヒエが多くアワは少ない、③ムギが一部で集中的に作られている、④陸稲、キビ、モロコシ、シコクビエがまったく記載されていない、ことであ

る。高知県は縄文、弥生文化ともに西から入り、東は遅れる傾向にあった。検地帳で見る限り、アワは南国市で栽培が多いだけで、他の地域では極めて少ない。ヒエは圧倒的に多く栽培されていた。陸稲やキビは検地帳に全く出ていない。昭和25年(1950)の高知県の栽培状況では、キビは42町で栽培されており、その面積はアワやヒエよりも広い。モロコシは高キビといい、平安時代には入っており、キビ(小キビ)に比べると新しいが、やはり記載がない。ただし、明治初年には焼畑作物の中で、アワやヒエに匹敵する面積になっている。モロコシの餅はキビ餅と呼ばれ、今も根強い人気がある。四国でのシコクビエの栽培は高知県物部村、徳島県東祖谷山村、池田町、一字村で確認されているが、他地域は不明のままである。

第3節 小括

中国地方各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7.4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。アワは島根県のクマゴを例外として、ヒエ、ソバの方名の変異はほとんどみられない。キビはコキビ、イナキビとも呼ばれ、モロコシはタカキビのみ、シコクビエは広島県でコウボビエ、トウモロコシはキビのほか、キビを語幹にして、ハシリキビ、マンマンキビと呼ばれている。アワは、めし、ぞうすい、もち、かゆ、だんご、おこわに調理するが、岡山県において特に多様な調理法が認められた。ヒエについては記述がない。キビはもち、だんご、おこわ、かゆ、めしに調理されており、やはり岡山県において多様であった。モロコシはもち、だんご、おこわに調理している。シコクビエは広島県で粉もちにしていた。トウモロコシは鳥取県で穂を焼くか種子を炒る調理方法が記されていたのみである。そばはだんご、かゆ、そばきり、そばがき、こうせん、ちやがゆ、そばゆ、なべがき、など多彩な調理方法があった。焼畑に関してはアワが島根では一年目に栽培されることのほか、ほとんど記述がなかった。

表 7.4. 中国地方における雑穀の方名、調理、焼畑輪作物

穀物名/県	方名	調理	焼畑輪作物
アワ			
鳥取	アワ	めし、ぞうすい、もち	有る
島根	クマゴ	めし	一年目
岡山	アワ	ぞうすい、めし、かゆ、だんご、おこわ、もち	有る
広島	アワ	もち	
山口	アワ	もち、かゆ、	
ヒエ			
鳥取			
島根			
岡山			
広島	ヒエ		
山口			
キビ			
鳥取	コキビ	もち	
島根	イナキビ	だんご、もち、おこわ、かゆ、めし	
岡山	コキビ	もち、だんご、おこわ	
広島	キビ	もち	
山口			
モロコシ			
鳥取	タカキビ	だんご、もち	
島根	タカキビ	もち、だんご、おこわ	
岡山	タカキビ	だんご、もち	
広島	タカキビ	もち、だんご	
山口			
シコクビエ			
鳥取			
島根			
岡山			
広島	コウボビエ	もち	
山口			
トウモロコシ			
鳥取	キビ、ハシリキビ	焼く、炒る	
島根			
岡山	キビ		
広島	マンマンキビ		
山口			
ソバ			
鳥取	ソバ	だんご、かゆ、そば	
島根	ソバ		
岡山	ソバ	そばきり、なべがき、だんご、こうせん	
広島	ソバ	そばがき、そばゆ	
山口	ソバ	ちやがゆ、だんご、そばがき	

四国地方各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 7.5 にまとめた。アワ、ヒエ、ソバは他の方名はなかった。キビはコキビと呼ばれ、モロコシはタカキビあるいはキビ、シコクビエは徳島県と高知県でとても多様な呼称があった。トウモロコシはトウキビまたはキビと呼ばれていた。アワはもちかかゆに、ヒエはめし、おねり、だんごなどに、キビはモチかかゆに、モロコシはもち、だんご、かゆに、シコクビエはだんごに、トウモロコシはだんご、めし、かゆ、あるいは穂を焼くか、種子を炒った。焼畑の一年目に栽培するのはヒエが多く、徳島県ではアワやソバも栽培した。二年目に栽培するのは、徳島県でアワとキビであった。

四国の山村では宮崎県の諸塚村と同様にトウモロコシが重要な食材に位置づくようになっており、ネパールの東部の山村とも共通性がある。雑穀栽培に租税がかからなかったという点には興味深く、東南アジアのゾミア地域の焼畑事情と深い所で類似しているように考えられる。

表 7.5. 四国地方における雑穀の方名、調理、焼畑輪作物

穀物名/県	方名	調理	焼畑輪作物
アワ			
徳島	アワ	もち	一年目、二年目
香川	アワ	かゆ	
愛媛	アワ	もち	
高知	アワ	もち	
ヒエ			
徳島	ヒエ	めし、むしびえ	一年目
香川	ヒエ	めし	一年目
愛媛	ヒエ	おねり、だんご、めし	
高知	ヒエ	めし	一年目
キビ			
徳島	コキビ	もち	二年目
香川			
愛媛	コキビ	もち	
高知	コキビ	かい、もち	
モロコシ			
徳島	キビ	もち、だんご	
香川	タカキビ	かゆ	
愛媛	タカキビ	もち	
高知	タカキビ	もち	
シコクビエ			
徳島	ヤツマタ、スゲビエ、トウダイビエ、ヤマビエ、ダンゴビエ、モチビエ	だんご	
香川			
愛媛			
高知	ヒジリ、マタビエ、ヤツマタ、ヤチマタ、ヒエ		
トウモロコシ			
徳島	トウキビ	めし、だんご、炒る	
香川	キビ	めし、だんご、焼く	
愛媛	トウキビ	かゆ、焼く	
高知	トウキビ、キビ	だんご	有る
ソバ			
徳島	ソバ		一年目
香川			
愛媛	ソバ		
高知	ソバ	だんご、かい、打ちそば	一年目

引用文献

- 土井卓治・佐藤米司 1972、日本の民俗岡山、第一法規出版。東京。
- 藤井昭 1973、日本の民俗広島、第一法規出版。東京。
- 福井勝義 1974、焼畑のむら、朝日新聞社、東京。
- 石塚尊俊 1973、日本の民俗島根、第一法規出版、東京。
- 金沢治 1974、日本の民俗徳島、第一法規出版、東京。
- 宮本常一・財前司一 1974、日本の民俗山口、第一法規出版、東京。
- 中沢道彦・中村豊・遠部慎 2012、徳島県三谷遺跡における縄文時代晩期末の雑穀、雑穀研究 27 : 10-15。
- 日本の食生活全集愛媛編集委員会 1988、聞き書愛媛の食事、農山漁村文化協会、東京。
- 日本の食生活全集広島編集委員会 1987、聞き書広島の食事、農山漁村文化協会、東京。
- 日本の食生活全集香川編集委員会 1990、聞き書香川の食事、農山漁村文化協会、東京。
- 日本の食生活全集高知編集委員会 1986、聞き書高知の食事、農山漁村文化協会、東京。
- 日本の食生活全集岡山編集委員会 1985、聞き書岡山の食事、農山漁村文化協会、東京。
- 日本の食生活全集島根編集委員会 1991、聞き書島根の食事、農山漁村文化協会、東京。
- 日本の食生活全集徳島編集委員会 1990、聞き書徳島の食事、農山漁村文化協会、東京。
- 日本の食生活全集鳥取編集委員会 1991、聞き書鳥取の食事、農山漁村文化協会、東京。
- 日本の食生活全集山口編集委員会 1989、聞き書山口の食事、農山漁村文化協会、東京。
- 野口光敏 1973、日本の民俗愛媛、第一法規出版。東京。
- 坂本正夫・高木啓夫 1972、日本の民俗高知、第一法規出版、東京。
- 佐藤省三 1994、長曾我部検地帳に基づく 400 年前の高知県の切り畑作物、雑穀研究 6 : 3-9。
- 四宮守正 1972、日本の民俗鳥取、第一法規出版、東京。
- 武田明 1971、日本の民俗香川、第一法規出版、東京。