

関東山地雑穀調査の初期論文

雑穀のむら～とくに雑穀の栽培と調理について、季刊人類学9-4:69-106、1978。

雑穀のむら(続)～とくに雑穀の栽培・調理の残存分布およびその要因について、季刊人類学13-2:182-207、1982。

雑穀食の伝承～東京都奥多摩町水根部落の事例、環境教育研究 環境教育研究会2(1・2号):77-89、1979。

雑穀のむら

——とくに雑穀の栽培と調理について——

木 俣 美樹男* ・熊 谷 留 美**
佐々木 典 子***・武 井 富士子****
中 込 卓 男*****

I. はじめに	1) メシ、オコワおよびカヌの調理
II. 山梨県北都留郡上野原町西原の概略	2) モチ、ダンゴおよびマンジュウの調理
1) 地理的位置	3) その他の主食類の調理
2) 西原の生業	4) 主食として用いられた野生植物の調理
III. 調査方法	VI. 生活における雑穀の位置
IV. 雑穀の栽培	VII. まとめ
1) 主要作物の年間作付の事例	文 献
2) 雑穀の栽培方法	
3) 栽培方法の特徴	
V. 雑穀の調理	

I. はじめに

日常生活の基礎である主食として食べられている雑穀類の栽培とその調理方法について、山梨県下の一村で調査を行なった。

調査地の山梨県北都留郡上野原町には、日本で一、二を競う長寿村のゆずりはら桐原(旧桐原村)がある。このむらは甲府市在住の古守豊甫氏が30年にわたり調査を行ない、長寿の理由の一つに雑穀食をあげている[古守、1975: pp. 206-229, pp. 447-453]。このように桐原では、1950年ごろまで

* きまた みきお 東京学芸大学農学教室
** くまが い るみ 東京学芸大学自然・文化誌研究会
*** ささき のりこ 東京学芸大学自然・文化誌研究会
**** たけい ふじこ 東京学芸大学自然・文化誌研究会
***** なかごめ たくお 東京学芸大学自然・文化誌研究会



図1 山梨県北都留郡上野原町西原の位置 [上野原町誌(上)より改変]

雑穀，イモ類が主食であった。しかし，むらを縦走するバス道路が整備されてからは，上野原町の市街ばかりでなく相模原・八王子方面に動きにでる人が増え，専業農家は1975年で7.9パーセントにすぎなくなった。そのため，今日の主食は農業以外の収入で他所から買ったコメが大半を占めるようになっている。そこで，調査地はさらに谷奥の西原(旧西原村)に設定することにした。ここも専業農家は1975年で3.7パーセントとごく少なくなったが，それでも近隣の山梨県大月市七保町，小菅村および東京都檜原村数馬とくらべて，伝統的な農業が比較的その形態をよくとどめ，最近まで多種多様な作物をもつ畑作農業が維持されてきた。

II. 山梨県北都留郡上野原町西原の概略，

1) 地理的位置

西原は図1に示したように，山梨県の東北部にある。権現山(1312メ

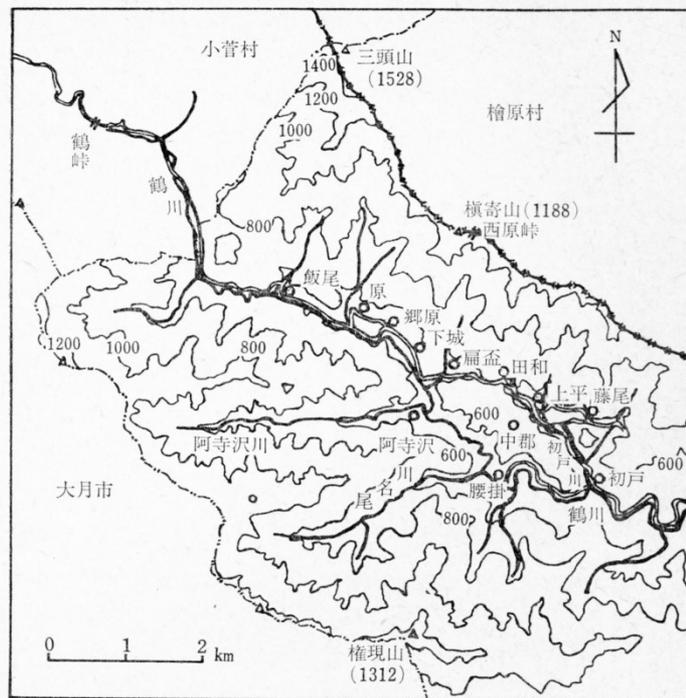


図2 西原地区の略図

ートル)と三頭山(1528メートル)に挟まれた鶴川の河谷の上流，標高450~800メートルに位置し，鶴峠，西原峠を経て小菅村，奥多摩町および檜原村に通ずる。古くはこの両峠を人馬で越える交通が盛んであったという。ところが，1955年にむらを縦貫する道路が開通して，今日では上野原駅とのあいだをバスが1日に5回往復し，自動車による交通量も増加してきている。

西原の地形は図2に示されるように，鶴川上流の標高600メートルにある飯尾部落から本流に沿って原，郷原，下城などの部落がある。また，支流阿寺沢川との合流点に阿寺沢部落，尾名川との合流点に腰掛部落がある。支流初戸川には田和，上平，藤尾などの部落があり，本流との合

流点の標高 450 メートルには初戸部落があって、ここまでが西原(旧西原村)である。このように西原の部落は鶴川本流と 8 支流に沿って分布している。したがって、西原における微気候の条件は標高と斜面の方角によって、近距離の範囲においてさえ複雑に変化をするように思われる。概況としては、月平均気温は 1 月で約 0°C、8 月で約 25°C で比較的冷涼といえる。年降水量は約 1700 ミリメートルである。

西原の面積 3671 ヘクタールのうち、森林は 1970 年で 2953 ヘクタール(80.4パーセント)である。これはすべて民有林で、このうちスギ、ヒノキなどの用材林は 555 ヘクタール、薪炭林は 2398 ヘクタールである。自然林は炭焼きがおもな生業であったため少ないが、初戸、藤尾、上平の部落には常緑性のシラカシ、ウラジロガシなどが残存している。これより鶴川の上流は標高を増すにつれクスギ、コナラ、ミズナラなどが増えてくる。したがって、西原は照葉樹林帯から落葉広葉樹林帯へ移行する地域といえる [上野原町誌(上), 1975: pp. 117-140; 同誌(中): p. 824]。

2) 西原の生業

西原におけるおもな生業は、第 2 次大戦前後までは炭焼き、養蚕、およびそれらの運送であった。農業は自給程度のもので、耕地も少なく、1950 年の世界農業センサスによれば 1 戸当たりの平均耕地面積は約 30 アールであった。おもな作物はオオムギ、コムギおよび雑穀類で、専業農家率は比較的 low 12.8 パーセントであった。

西原の現況は戸数 401 戸、このうち農家は 312 戸(77.8パーセント)、人口 1854 名(1970 年現在)で、明治期以降の戸数は 1.6 倍に増加しているが、人口は、戦後漸減しているとはいえ大幅な減少はなかった [上野原町誌(上および下), 1975]。しかしながら、今日では多くの人が相模原・八王子方面に働きにでている。1975 年の農業センサスによれば恒常的勤務につく兼業農家は 37.3 パーセント、出稼ぎの兼業農家は

2.9 パーセント、日雇いや臨時雇いの兼業農家は 44.8 パーセントと多く、専業農家は 14 戸(3.7パーセント)にすぎない。

III. 調査方法

調査は 1975 年 4 月より 1977 年 12 月までのあいだに、17 回、延べ 31 日間行なった。

この間、役場資料などを調べたが、簡単な資料以外、雑穀の栽培や調理の実態およびその変遷を知るうえでの具体的な資料は得られなかった。このため、雑穀の栽培および調理については、その経験者からの聞き取り調査に頼らざるをえなかった。

栽培方法については、現在も農業を生活の中心としている篤農家の、橋本秀作(田和部落在住, 64 歳)、橋本光忠(藤尾部落在住, 70 歳)、および降矢静夫(下城部落在住, 67 歳)の 3 氏からおもに資料を得たほか、長田樹夫氏(初戸部落在住, 51 歳)はじめ約 20 名のむら人から資料を得て補足した。また、調理方法については、上記 4 氏夫妻はじめ約 30 名の主婦から資料を得て、できるかぎり正確を期した。

IV. 雑穀の栽培

西原の農業はオオムギ、コムギの栽培が中心であったが、裏作である雑穀の栽培もたいへんに重視されていた。

たとえば、表 1 は 1950 年世界農業センサスから西原および近隣町村の穀物栽培について整理したものである。この時期は戦後の食糧難で雑穀の栽培がどの町村でも盛んであった。ここで、雑穀栽培の重要度を示すために、穀物総収穫面積に対する雑穀収穫面積の比率を算出してみると、鶴川下流から上流へ、上野原町(旧)、桐原村(旧)、西原村(旧)、

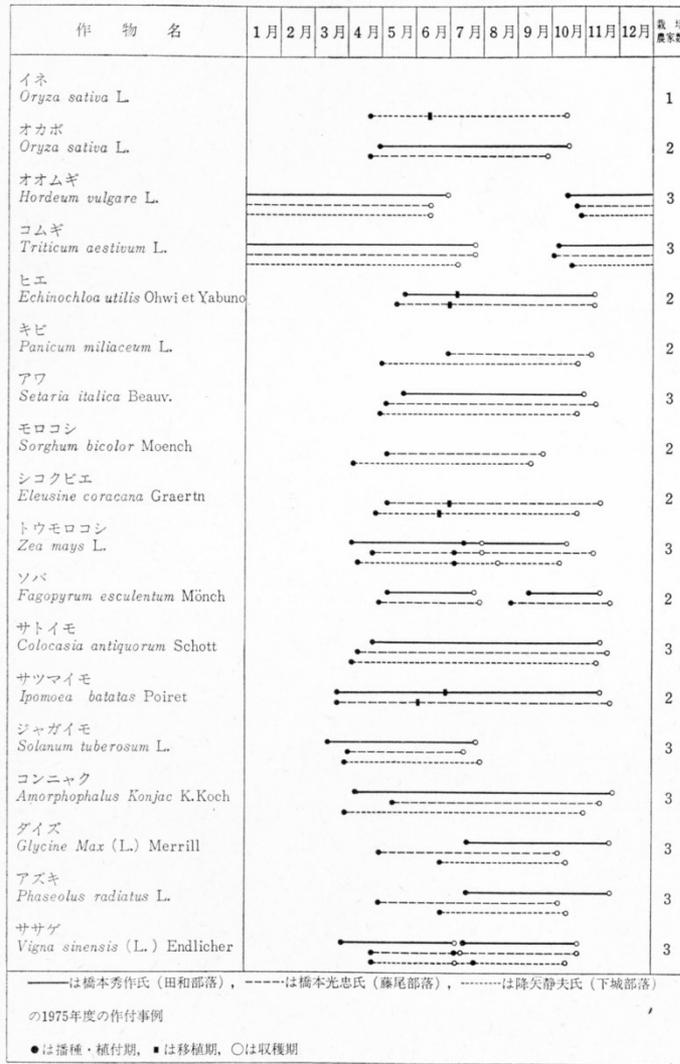


表3 主要作物の年間作付事例

	橋本秀作氏	橋本光忠氏	降矢静夫氏	栽培農家数
イネ	0 ^a	0 ^a	7 ^a	1
オカボ	4	4	0	2
オオムギ	+	15	0	2
コムギ	+	5	7	3
ヒエ	+	1	0	2
キビ	0	0	0	0
アワ	+	1	0	2
モロコシ	0	5	0	1
シコクビエ	0	+	0	1
トウモロコシ	4	5	5	3
ソバ	1	2	0	2
サトイモ	1	5	1	3
サツマイモ	+	2	0	2
ジャガイモ	2	5	3	3
コンニャク	6	2	6	3
グイズ	+	+	1	3
アズキ	+	+	4	3
ササゲ	+	+	1	3
全耕作面積	40 ^a	40 ^a	50 ^a	

(+は1a以下)

表4 主要作物の栽培面積 (1977年)

かなり作られており、とくに飯尾部落では夏作穀物の大半を占めている。表4の事例では2氏がそれぞれ4アールずつ作付している。イネとオカボはともに4月播種で、10月に収穫されている。

このように水田稲作の困難な西原において、表作といわれるのは冬作物であるオオムギとコムギである。今日、その栽培はいちじるしく減少しているが、表1に示されるように1950年ごろまでは多く作られ、とくにオオムギの収穫面積は最大であった。オオムギ、コムギの重要さは表3に示されるように、今日でも3氏ともが栽培していることからもうかがわれる。両作物の播種は10月から11月初旬であるが、収穫期はオオムギが6月、コムギが7月で約1ヵ月の差がある。

イネ、オカボ以外の夏作穀物にはヒエ、キビ、アワ、モロコシ、シコクビエ、トウモロコシ、ソバなどの雑穀がある。これらはおおよそ4月から5月に播種され、10月から11月にかけて収穫される。ただし、ソバは生育期間が75日といわれるほど短いので、ナツソバは5月から7月、アキソバは8月から11月にかけて、2度栽培される。

の代表的な事例に基づいて西原の農業の特徴について検討する。

既述したように西原の山間の畑は狭い谷あいであり、沢の水はつめたく、平坦な土地も少ないので水田は作りにくい。1975年の調査ではイネ(水稲)を作付しているのは西原全体で3戸にすぎず、表3の降矢氏はそのうちの1人で、もっとも広い面積(7アール)を作っている。

しかしながらオカボ(陸稲)は

サトイモ、サツマイモ、ジャガイモ、コンニャクなどのイモ類は、3月から4月にかけて植えつけられる。収穫はジャガイモのみが早く7月であるが、ほかは10月から11月である。

ダイズ、アズキ、ササゲなどのマメ類は表3・4の3氏ともが作付している。ダイズとアズキは同時期に播種、収穫するが、3氏ともその時期は異にしている。ササゲは年に2回、4月と7月に播種し、7月中旬から10月下旬まで連続して収穫する。

表3に1975年の事例としてあげた3氏は、それぞれ少なくとも7種類以上の穀物を栽培している。3氏すべてが栽培しているのはオオムギ、コムギ、アワ、トウモロコシである。オカボ、ヒエ、キビ、モロコシ、シコクビエ、ソバは2氏が栽培し、イネ(水稲)は1氏のみが栽培している。

表4に示した1977年の栽培面積は1975年よりも減少しているが、3氏ともそれぞれ40~50アールを耕作している。西原の山間の畑地では耕うん機が利用しにくいので、1975年現在100戸当たり6台しかない。このため、夫婦2人がクワを用いて耕作するには50アールがほぼ限度であろう。作付面積の多いのはオオムギ、コムギ、トウモロコシおよびコンニャクで、雑穀類は今日では家族数が少ないので、種子保存のために栽培するのが主目的となっている。

2) 雑穀の栽培方法

穀物の種類およびそれらの品種の特徴は、表5および写真1に示される。イネ(水稲)の栽培は新しく1942年ごろ、オカボ(陸稲)の栽培はそれより古く明治期より始められた。トウモロコシは明治期以降甲州系品種から順次導入され、1960年には132頭にまで急増した乳牛のため(1950年には6頭のみ)飼料用品種が加わった。写真1に示した雑穀にはモロコシ、キビ、アワ、ヒエおよびシコクビエがあり、現在も栽培されている。また、1936年の農林省山林局の調査によれば、焼畑でソ

作物名	西原における呼称	品種数 [*]	品種の特徴 ^{**}	現存する品種	導入期
イネ(水稲)	コメ	3	モチ性一ウルチ性	モチ性1品種、ウルチ性2品種	1942年ごろ
オカボ(陸稲)	オカボ	6	早生一晩生 モチ性一ウルチ性	モチ性品種の栽培が多く、ウルチ性品種は少ない	明治初期
オオムギ	オオムギ	10	農林省奨励により新しい品種が順次導入された	草丈の高一低で2品種	明治期以前
コムギ	コムギ	10		早生一晩生の2品種	"
ヒエ	ヒエ	4	草丈の高一低、芒の有無	無芒・矮性の1品種	"
キビ	キビ	4	早生一晩生、黄色種子一カッ色種子、すべてモチ性	早生・黄粒、早生・カッ色粒、晩生の3品種	"
アワ	モチアワ メシアワ	5	早生一晩生、モチ性一ウルチ性、芒の有無	モチ性一ウルチ性各1品種	"
モロコシ	ホモロコシ (アカモロコシ)	3	早生一晩生、直立穂一下垂穂、すべてモチ性	直立穂一下垂穂の各1品種	"
シコクビエ	チョウセンビエ (サトビエ) (エソビエ)	2	早生(ワセ)一穂稔数3~4 晩生(ヤエボ)一穂稔数5以上	ワセ、ヤエボの2品種	"
トウモロコシ	モロコシ	8	甲州系品種、デントコーン系品種、スイートコーン系品種に3大別できる 種子粒色は白・黄・紫 モチ性一ウルチ性	甲州系は白・黄・紫色種子の3品種、デントコーン系は飼料用1品種、スイートコーン系は2品種	明治初期
ソバ	ソバ	3	ナツソバ、アキノソバ、オニソバ(種子の稜がとがったナツソバ)	3品種	明治期以前

*) 品種数は記憶される範囲のもの。
**) モチ性一ウルチ性：むらの認識とヨード・ヨードカリ法による調査結果は一致した。

表5 雑穀の種類と特徴

バ、アワを栽培していたと記録されており【農林省山林局、1936:p. 46】、むらの古老たちの記憶しているかぎりでは、明治期までは上記の雑穀が栽培されていた。江戸時代においてはオオムギおよび数種の雑穀が栽培されており、コムギは江戸時代後期に導入されたものと推定されている【上野原町誌(上)、1975: pp. 582-586; 同誌(中): pp. 629-635】。1975年に確認できた雑穀類の栽培戸数はヒエ5戸、アワ7戸、キビ3戸、モロコシ8戸、シコクビエ6戸であったが、種子保存のため隔年から数年ごとに栽培する農家もあるので、実戸数はこれよりもかなり多いと思われる。

自然環境が複雑な西原では、栽培作物を一つに限ると総生産量が不安

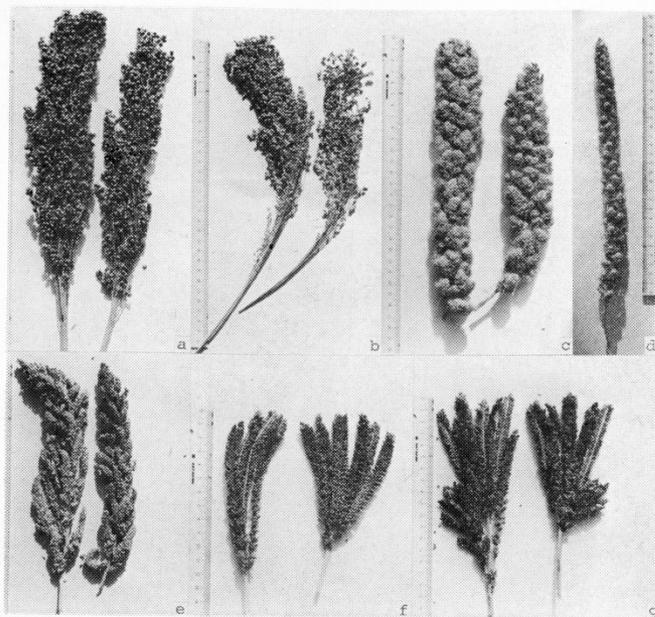


写真 1 西原に栽培される雑穀。a: モロコシ, b: キビ, c: アワ(ウルチ性), d: アワ(モチ性), e: ヒエ, f: シコクビエ(ワセ), g: シコクビエ(ヤエボ)。

定になるので、数種の雑穀を組み合わせた栽培体系を行なってきた。今日でも古くからの雑穀が多数残存していることは、水田稲作地帯とはなりえなかったこの山村がきびしい自然条件下で栽培植物を仲介とし、歴史的にどのような農業様式を発達させてきたかを示唆しているものと思われる。

つぎに穀物の栽培方法に関する調査の結果を示してみよう。

(a) イネおよびオカボの栽培

イネ(水稲)の栽培は谷底の平坦地で2ヵ所行なわれているにすぎない。タネモミは川に2~3週間、または風呂の温水(約38°C)に1~

木俣ほか 雑穀のむら

2回浸けてから、水田中の苗代に播種する。苗代は早生品種を用いるので特別な保温を必要とせず、3月末から4月初旬に作る。水田の耕起は今日では耕うん機で行なうが、戦後しばらくは馬に犁をつけて行っていた。肥料は元肥として桑園肥料4.3キログラム/アールと堆肥約500キログラム/アール、追肥として硫安1.4キログラム/アールを施す。田植えは6月中旬に行ない、苗が不足したばあいにはオカボの苗を移植することもある。その後、7~8月に除草、9月中旬に落水する。収穫は10月中旬に地際から刈りとり、軒下、屋外の稲掛けで乾燥する。脱穀は共同利用の脱穀機で行なう。収量は作土が浅いので少なく、1977年の例では36リットル/アールであった。現存する品種はモチ性1、ウルチ性2の3品種である。

オカボ(陸稲)は緩傾斜の山間の畑に栽培し、4月下旬に株播きする。耕起は、古くは平鋤で行なっていたが、小石の多い土質なので耕作しやすいうように軽い鋤が改良され、2本鋤から今日では3本鋤が使用されている。肥料は硫加燐安や蚕ぶん、鶏ふんを施すが、堆肥はモグラの害があるので施さない。追肥は硫安を施す。除草は手で行ない3回以上、中耕は2回行なう。収穫、調製はイネのばあいと同様である。収量は天候不順であった1977年の例では30~40リットル/アールであった。現存する品種はモチ性が多く5品種、ウルチ性は1品種で栽培が少ない。

(b) オオムギおよびコムギの栽培

オオムギは10月中旬から11月初旬にかけて株播きする。肥料は桑園肥料4.3キログラム/アールと石灰窒素4.3キログラム/アールを施す。除草は3月末に1回、中耕は12月末と春に2回行なう。ムギふみは1~2月に1~2回行なう。5月下旬には「ヤタ」と呼ぶ木や竹の小枝を立てて倒伏を防ぎ、6月中旬から7月初めにかけて地際から刈りとり収穫する。収量は1977年の例で72リットル/アールであった。そのあと、屋内(2階)や軒下にかけて乾燥させる。後述する雑穀類も屋内および軒下での乾燥が多いが、これは、山間の谷あいは多湿なので屋外

では乾燥させにくいこと、畑が住居から遠く突然の降雨のばあいに適切な処置ができないこと、および近年野鳥の害が増加したことによると思われる。

コムギもオオムギとほぼ同様であるが、「ヤタ」は立てず、収穫期が7月中～下旬でオオムギより1ヵ月ほど遅い点に特徴がある。この収穫期の差は夏作物、とくにヒエ、シコクビエとの輪作体系に関係し、オオムギ収穫の畝間にこれらの2作物は移植されるが、コムギ収穫後では時期が遅すぎるので輪作は行なえない。収量は1977年の例では40～60リットル/アールであった。

オオムギは草丈の高いものと矮性のものの2品種、コムギは早生と晩生の2品種が現存しているのみで、1965年ごろから栽培面積は急減してきている。

(c) ヒエおよびキビの栽培

ヒエは5月下旬に写真2-aに示すトウモロコシの畝間の苗床に条播し、6月末に葉身の先端部を約10センチメートル切除して、オオムギ収穫後の畝間に移植するのが普通であるが、株播きで直播することもある。肥料は人ふんのみを施す。除草は3回、中耕は2回行なう。収穫は10月から11月にかけて小型の桑切り鎌を用いて穂刈りをする。残った植物体は抜きとって土中に鋤きこみ、有機肥料にする。穂の乾燥は庭でムシロの上に広げて行なう。現存するのは無芒矮性の1品種のみである(写真1-e)。

キビは早生品種では4月中旬、晩生品種では6月中旬に条播し、適宜間引きをする。肥料は下肥と過磷酸石灰を少量施す。多肥は病害が出やすい。また、連作障害がいちじるしく、7～8年は同じ畑で栽培できない。収穫は早生で9月中旬、晩生で10月中旬から11月にかけて行なう。収穫した穂は軒下にかけて乾燥する。現存するのは早生・黄粒品種、早生・褐色品種および晩生品種の3品種である。

(d) アワの栽培

アワは5月から7月初旬にかけて、条播きまたは点播きする。除草は3回で、1回めは間引きを兼ねる。中耕は2回行なう。多肥は結実が悪いので、肥料は硫酸を少量施す。収穫は10月～11月に行ない、ヒエと同様に穂刈り後の植物体は作土に鋤きこむ。現存するのはモチアワ(モチ性、写真1-d)とメシアワ(ウルチ性、写真1-c)の2品種である。

(e) モロコシの栽培

モロコシは4月中旬から5月にかけて株播きし、除草時に間引きする。収穫は9月から10月にかけて行ない、収穫した穂は軒下で乾燥する。4～5月に畑があいていないばあいは苗床に播種し、6月初旬に移植する。高知県の椿山でもヒエと同様に移植することが多いといわれている[福井, 1974: pp. 126-128]。現存するのは直立穂(写真1-a)と下垂穂の2品種で、ともにモチ性である。

(f) シコクビエの栽培

シコクビエの栽培は石川県の白山山麓の村々、奈良県の大塔村などの二、三の山村で行なわれていることが知られているが、今日、いちじるしく栽培が減少しているので栽培方法についてくわしく報告する。

①苗床: 写真2-a・dに示すようにトウモロコシ畑の畝間を耕起、施肥、整地して、本畑1アール当たり手に2にぎりほどを約10粒ずつ点播きする。その後、クサカキで薄く覆土しておく。

②移植: ネパールや日本の石川県白峰村および奈良県大塔村でも知られているが、西原においてもオオムギ収穫後の畝間に降雨後移植する(写真2-b)。移植する理由は種子が小さく密植になりすぎること、およびオオムギと輪作するためといわれている。また、佐々木によれば白峰村において、移植作業はおもに女性によって行なわれていたが[佐々木, 1971: pp. 257-279]、西原においても同じであったという。しかしながら、今日の西原では人手不足と、収穫後



写真 2 シコクビエの栽培。a：トウモロコシ畑に間作された苗床（写真の右4列はシコクビエ，左の2列はヒエの苗床），b：オオムギ収穫後の畝間に移植したところ，c：「ヤタ」で囲まれた開花中のシコクビエ，d：苗床，e：収穫後の乾燥。

の株を整理するのに強い力が必要なため，すべての作業を男性が行なっている。移植期は6月下旬から7月初旬である。作業は，まず苗床から苗を取り，葉身の先端部を約10センチメートル切除する。これは苗の活着をよくし，分けつ数を増加させるという。つぎに，4～5本をまとめて畝を作りながら植える。この方法は身体をひねりながら行なうので「チョウセンビエネジリ」という。さきに畝を作っておいて植える方法は「テウエ」という。

③中耕：生育が旺盛になりはじめたころに除草を兼ねて行なう。

- ④「ヤタ」：出穂後，倒伏を防ぐためヤタを立てる（写真 2-c）。
- ⑤収穫：穂刈りは10月から11月にかけて桑切り鎌を用い，穂の登熟の順に2回行なう。残りの植物体は土中に鋤きこむ。収量は1975年の例で36リットル/アールであった。
- ⑥乾燥：穂をムシロに広げて行なう（写真 2-e）。
- ⑦栽培条件：肥料は蚕ふん，下肥を施す。化成肥料は過多になると，植物体の生育はよいが収量は減るので使用しない。陽あたりのよいやせ地に適し，日射量が少ないと稔実が悪い。
- ⑧品種：ヤエボとワセの2品種が現在も栽培されている。ヤエボは穂梗数5以上の晩生品種で，冷害には弱い収量は多い（写真 1-g）。ワセは穂梗数4前後の早生品種で，冷害には強い収量は少ない（写真 1-f）。したがって，ヤエボは標高の低い畑で，ワセは比較的標高の高い畑で栽培されている。

(g) トウモロコシの栽培

トウモロコシは4月中旬から7月末まで順次3～5回播種する。除草，中耕はほかの雑穀と同様であり，収穫は7月末から10月中にかけて行なう。現存する品種は甲州系，デントコーン系およびスイートコーン系の3品種群が約6品種栽培されている。

(h) ソバの栽培

ナツソバは4月中～下旬に株播きし，7月末に収穫する。アキソバは8月中旬から9月にかけて播種し，10月末から11月に収穫する。雑草よりもソバの生育のほうが旺盛なので，除草は行なう必要がない。収量は1977年の例で30～60リットル/アールである。現存する品種はナツソバ2品種とアキソバ1品種である。

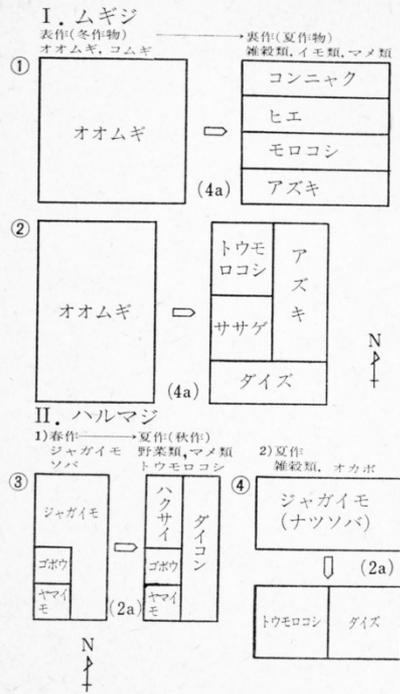


図3 輪作の2系列と事例

ハルマジは早く収穫できる春作のジャガイモまたはソバを栽培し、その後作にトウモロコシ、マメ類あるいは秋作の野菜類を栽培するか、はじめから夏作のオカボや雑穀類を栽培し、冬は休耕する。

この輪作体系のさらに進められたものはヒエ、モロコシおよびシコクピエの移植栽培にみられる。これらはおもに生育初期のトウモロコシ畑の畝間に苗床を作り、オオムギ収穫後の畝間に移植する。この栽培技術の発達により生育期間の重複が避けられ、より有効な土地利用が可能となった。また、このほかにソバが年2回栽培され、同じくトウモロコシが順次3~5回播種されて夏から秋にかけて継続して収穫されていることも、作物の特性を生かした土地の有効利用といえよう。

3) 栽培方法の特徴

西原の農家は多種の穀物を栽培しているが、これは輪作と混作技術の発達によって可能になったと思われる。

畑地は栽培上、1年中陽あたりのよい南向きの肥沃な土地である「ムギジ」と、冬に陽あたりの悪い「ハルマジ」とに大別される。

図3に示したように、ムギジには表作である冬作物のオオムギまたはコムギを栽培し、その後作には夏作物の雑穀類、サトイモ、マメ類などを栽培する。一方、

混作はおもにオカボ、トウモロコシおよびサトイモの畑で行なわれている。オカボはニンジンと混播するが、化学肥料(硫酸)の使用とともにニンジンの生育が不良となったためあまり行なわなくなった。1977年の調査では、田和部落において15例中2例(13.3パーセント)見られた。アワもニンジンと混播したというが、現在では見られない。トウモロコシはもっとも混作されることが多く、同じく29例中にソバ(1例)、サトイモ(1例)、ダイズ(4例)、ニンジン(2例)との組みあわせが見られ、全体で27.6パーセントが混作されていた。夏の乾燥がいちじるしかった1975年には、このほかにアズキ、ダイコン、カブとの混作も見られた。サトイモは22例中にトウモロコシ(1例)とササゲ(1例)で混作(9.1パーセント)が見られたが、このほかに1975年にはナツソバ、コンニャク、ジャガイモとの混作も見られた。

以上のように輪作と混作による集約的な栽培体系が発達し、今日でも行なわれていることは、自然環境の変化が複雑で、また耕地面積が少なく、傾斜地のため機械の導入が困難などの条件下において、安定した生産を維持するためと思われる。たとえば、1975年の夏は降雨が少なく、乾燥のためサトイモの収穫はほとんどなかったが、しかし生育期間の短いナツソバが急ぎょ混作され良好な生育を示していた。また、反対に1977年の夏は降雨が多く、オカボなどの収穫量は少なかったが、サトイモはよくできた。

V. 雑穀の調理

西原で栽培されている10種類の雑穀が主食としてどのように調理されてきたかは、むら人の生活と雑穀との結びつきをより具体的に示すものと思われる。西原ではメシばかりでなく、モチやウドン(ホウトウと呼ぶ)なども主食として大きな位置を占め、季節により、穀物の在庫量に応じて、日常さまざまな主食の調理が行なわれてきた。

1878年(明治11年)の大蔵省の調査によれば、山梨県下ではコム、モロコシ、アワおよびヒエが主食とされていた。また、1918年の内務省の調査によれば、都市部ではコムが大半を占めるが、村落部ではムギ(オオムギ、コムギ)が多く、これ以外にアワ、トウモロコシおよびイモ類が主食にされていたという[瀬川, 1968: pp. 18-25]。一方、1944年の中央食糧協力会による山梨県南都留郡勝山村の調査では、このむらがいわゆる郷土食のみで生活しており、通常の朝食はオヤキ(トウモロコシ粉のダンゴ)、昼食はバク(オオムギのカユ)、夕食はホウトウ(コムギ粉のウドン)であった。また、この3主食以外の調理法としては、オネリ(トウモロコシ粉を煮野菜と練りあわせたもの)およびウスヤキ(コムギ粉を水でとき、薄く焼いたもの)を報告している[中央食糧協力会, 1944: pp. 108-118]。

上野原町でもこれと大差なく、江戸時代には朝食としてオオムギ、アワ、ヒエのカユやメシ、エゾモチ(シコクビエ粉のモチと推定される)およびイモ類が食べられ、昼食としてはオバク、夕食としてはホウトウおよびオバクが食べられていたと推定されている[上野原町誌(下), 1975: pp. 617-627]。明治期から第2次大戦前後までは、農家における主食にほとんど変化がなかったと思われる。西原においても雑穀食が中心で、1950年ごろまではオオムギ、コムギ、アワ、ヒエおよびイモ類を主に、このほかにシコクビエ、キビ、モロコシ、トウモロコシおよびソバなどが主食として用いられ、ほぼ自給自足の生活をしてきた。

現在においても、西原では雑穀食の慣行がよく伝承されているので、それぞれの穀物の調理方法について調査し、その結果を報告する。

1) メシ、オコワおよびカユの調理

メシとして食べるのは表6に示すようにイネ・オカボ、アワ、ヒエおよびモロコシであるが、このうち穀粒でんぷんがモチ性であるのはモロコシのみで、ほかはウルチ性である。調理工程には材料によってとくに

材料名	加工および調理工程			
	第1工程	第2工程	第3工程	第4工程
イネ・オカボ (ウルチ性)	脱穀 脱穀機	精白 製粉所	水を加え炊く 釜	メシ
アワ (ウルチ性)	同上 (昔はメシアワのみ、今は6割のコメを混炊)			
ヒエ	同上 (昔はヒエのみ、今は6割のコメを混炊)			
モロコシ (モチ性)	同上 (今、昔とも6割のコメを混炊)			

表6 メシの加工および調理工程

材料名	加工および調理工程			
	第1工程	第2工程	第3工程	第4工程
イネ・オカボ (モチ性)	脱穀 脱穀機	精白 製粉所	水に浸ける (1夜)	煮アズキを加え蒸す セイロ
	第5工程			
	オコワ			
キビ (モチ性)	同上 (モチゴメを混合することもある)			
アワ (モチ性)	同上 (モチゴメを混合することもある)			

表7 オコワの加工および調理工程

材料名	加工および調理工程			
	第1工程	第2工程	第3工程	第4工程
イネ・オカボ (ウルチ性)	脱穀 脱穀機	精白 製粉所	煮る 鍋	カユ
ヒエ	第1工程	第2工程	第3工程	第4工程
	脱穀 木槌(えぶり)	精白 水車	コメを混合して煮る 鍋	カユ
オオムギ	第1工程	第2工程	第3工程	第4工程
	脱穀 脱穀機	水車で搗く 18分当たり1.8リ の水を加える(芯除去)	天日乾燥	水車で搗く 18分当たり0.9リの水 を加える(芯除去)
	第5工程	第6工程	第7工程	
	マルムギ	野菜を加え煮る (3時間-1夜)	オバク (ヒルミン、ネギ) ミツで食べる	

表8 カユの加工および調理工程

方法上の違いはない。モロコシは以前からコメと混炊していたが、現在ではアワおよびヒエにもそれぞれ約6割のコメを混炊する。

オコワにするのは表7に示すように、イネ・オカボ、キビおよびアワで、これらはすべてモチ性のものを用いる。オコワも材料による調理法に差異がなく、いずれも穀粒を1夜水に浸けたあとに、煮たアズキを加えてセイロで蒸す。アワにはモチゴメを混入することが多いが、キビにはあまり混入しない。

カユにするのは表8に示すように、イネ・オカボ、オオムギおよびヒエであるが、すべてウルチ性のものを用いる。トウモロコシでカユを作るという人もあるが、後述するオネリと明確な区別はない。このことはトウモロコシの導入が比較的新しく、まだ調理法に分化がおこっていないためと思われる。

コメとヒエとの調理の違いは、ヒエを炊くのにコメよりも水が多く必要な点のみである。このヒエのカユは、「五穀の王様」といっていちばんおいしい」ヒエと貴重なコメを混合して作るの、老人や病人にたいへん好まれたということである。

オオムギのカユ(ゾウスイ)は「オパク」と呼び、マルムギ(精白しただけのもの)を3時間から1夜じっくり煮て、さらにダイコン、インゲンマメ、ジャガイモなど季節の野菜を加えて煮る。これはノビルやネギをきざんだものをつけあわせた味噌をつけて、おもに昼食として食べた。

なお、本報告における穀粒でんぷんのモチ性—ウルチ性の判別については、ヨード・ヨードカリの呈色反応による試験によったが、その結果とむら人の認識とがきわめてよく一致していることを確かめた。

2) モチ、ダンゴおよびマンジュウの調理

モチとして食べるのは表9に示すようにイネ・オカボ(モチ性)、コムギ(ウルチ性)、ヒエ(ウルチ性)、キビ(モチ性)、アワ(モチ性)、モ

材 料 名	加 工 お よ び 調 理 工 程			
	第1工程	第2工程	第3工程	第4工程
イネ・オカボ (モチ性)	脱 穀 脱 穀 機	精 白	水 浸 (1夜)	蒸 す セイロ
	第5工程	第6工程	第7工程	
	搗 く 木 臼	平らにのばす ノシンボ	モ チ	
	第1工程	第2工程	第3工程	第4工程
キ (モチ性)	脱 穀 木桶(えぶり)	精 白 水 車	水 浸 (1夜)	蒸 す セイロ (モチゴメ混合)
	第5工程	第6工程	第7工程	
	搗 く 木 臼	平らにのばす ノシンボ	モ チ	
	第1工程	第2工程	第3工程	第4工程
ア (モチ性)	脱 穀 木桶(えぶり)	精 白 水 車	水 浸 (1夜)	蒸 す セイロ (モチゴメ混合)
	第5工程	第6工程	第7工程	
	搗 く 木 臼	平らにのばす ノシンボ	モ チ	
	第1工程	第2工程	第3工程	第4工程
モロコシ (モチ性)	脱 穀 木桶(えぶり)	精 白 水 車	水 浸 (2日)	蒸 す セイロ (30分)
	第5工程	第6工程	第7工程	
	搗 く 木 臼	平らにのばす ノシンボ	モ チ	
	第1工程	第2工程	第3工程	第4工程
コ ム ギ	脱 穀 脱 穀 機	精 白 製粉所	製 粉	水で練る
	第5工程	第6工程	第7工程	
	円盤状にのばす 手	蒸す,またはゆでる セイロ, 鍋	モ チ (砂糖をつけて食べる)	
	第1工程	第2工程	第3工程	第4工程
ヒ エ	脱 穀 木桶(えぶり)	精 白 水 車	製 粉 手碾き臼	水で練る
	第5工程	第6工程	第7工程	
	平らにのばす	蒸 す セイロ	モ チ	
	第1工程	第2工程	第3工程	第4工程
シ ョ ク ビ エ	脱 穀 木桶(えぶり)	精 白 水 車	製 粉 水 車	熱湯で練る
	第5工程	第6工程	第7工程	
	円盤状にのばす 手	蒸す,またはゆでる セイロ, 鍋	モ チ (熱湯・フライパンで 蒸してもよい)	
	第1工程	第2工程	第3工程	第4工程
トウモロコシ	脱 穀 手	製 粉 水 車	熱湯で練る (モチゴメ粉を混合)	円盤状にのばす 手
	第5工程	第6工程		
	蒸す,またはゆでる セイロ, 鍋	モ チ (砂糖をつける)		
	第1工程	第2工程	第3工程	第4工程

表9 モチの加工および調理工程

ロコシ（モチ性）、シコクピエ（ウルチ性）およびトウモロコシ（ウルチ性）で、もっとも多種の穀物が用いられている。モチの作りかたは穀粒でんぷんの性質により大別される。モチ性の材料はみな、セイロで蒸したあと木臼で搗き、平らにのぼしてモチにする。一方、ウルチ性の材料は製粉し、水または熱湯で練り、適量を円盤状にのぼしてから、蒸すかゆでるかしてモチにする。アワ、キビおよびトウモロコシにはモチゴメを混入する。また、コムギおよびトウモロコシのモチは砂糖をつけて食べるので間食の要素が強い。

モチ性の穀粒を搗いたモチは、以下に述べる雑穀栽培にかかわる行事と結びついていることが多いが、一方ウルチ性のモチ、たとえばシコクピエのモチなどは、以前は日常食として重要であり、朝食に2個をサトイモといっしょに食べ、また2個を屋食として「山畑」へもっていくほどであった。

このように各種の雑穀は粉食されることが多く、製粉は現在ではおもに製粉所で行なわれている。しかし、収穫量の少ないものは、原部落にある水車（写真 3-a）を用いた石製の搗き臼、および碾き臼（写真 3-b・c）や手碾きの石臼などによって今も粉に加工されている。

ダンゴとして食べるのは、表 10 に示すようにイネ・オカボ（モチ性）、オオムギ（ヤパネオオムギ）、トウモロコシ、ソバおよびサツマイモである。調理方法は用いる湯の温度によって大別される。イネ・オカボ、トウモロコシおよびサツマイモは粉を熱湯で練り、蒸すかゆでるかしてダンゴにするが、ソバとオオムギは水またはぬるま湯で練り、蒸して作る。これは粉質の微妙な差を反映しているものと思われる。

なお、山梨県南都留郡ではヒエダンゴ（「オカラコ」ともいう）とモロコシダンゴ（モロコシかトウモロコシかは不明）についての報告が大塚によってなされている。大塚は、雑穀地帯である富士山麓地方のヒエ食は粉食が一般的な食べかたであるとし、ヒエはおもにダンゴとして蒸すかゆでるかして食べていたと記載している[大塚, 1977: pp. 20-22]。このヒエダンゴは、名称は異なるが西原におけるヒエのモチとおそらく

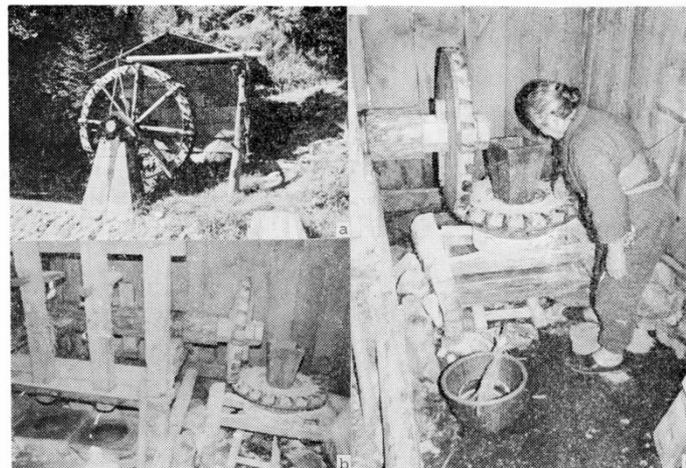


写真 3 原部落の水車小屋。a: 外観, b: 内部, 搗き臼と碾き臼が組みあわされている, c: トウモロコシの製粉をしているところ。

同一であろう。

マンジュウの皮として用いるのは、おもに表 11 に示すようにコムギ、シコクピエおよびトウモロコシである。ソバで作るといふ人もあるが、ソバは大量に栽培されず貴重なのであまり用いない。また、アワのマンジュウも作られるが、これはアワモチにアンを入れたものである。アンあんの材料はアズキがほとんどであるが、クリを用いることもある。コムギのマンジュウは上野原名物「酒マンジュウ」として広く知られている。これは表 12 に示されているように、オオムギのコウジによって、まず灰褐色の甘酒を作り、この甘酒のうわずみによってコムギ粉をよく練ってから1夜のあいだ発酵させる。発酵の適温である夏期には昼食や間食として食べる。また、甘酒は農作業後に冷えたものを飲むということであるが、著者らが飲んでみたところそれほど発酵の進んだものではなかった。

シコクピエでは発酵の工程がなく、トウモロコシではそれが重曹で代用されている。

材料名	加工および調理工程			
	第1工程	第2工程	第3工程	第4工程
イネ・オカボ (モチ性)	脱穀 脱穀機	精白	製粉 製粉所	熱湯で練る
	丸める 手	蒸す,またはゆでる セイロ, 鍋	ダンゴ	
	第5工程	第6工程	第7工程	第8工程
オオムギ	脱穀 脱穀機	精白	製粉 製粉所	水で練る (コムギ粉混合)
	丸める 手	蒸す セイロ	ダンゴ	
	第5工程	第6工程	第7工程	第8工程
トウモロコシ	脱穀 手	製粉 水車	熱湯で練る (モチゴメ粉混合)	丸める 手
	第5工程	第6工程		
	蒸す,またはゆでる セイロ, 鍋	ダンゴ		
	第5工程	第6工程		
ソバ	脱穀	製粉 水車	水またはぬるま湯 で練る	丸める 手
	第5工程	第6工程		
	蒸す セイロ	ダンゴ		
	第5工程	第6工程		
サツマイモ	収穫	輪切りにする 包丁	天日乾燥	搗く(製粉) 木臼
	第5工程	第6工程	第7工程	第8工程
	熱湯で練る	丸める 手	蒸す,またはゆでる セイロ, 鍋	ダンゴ

表10 ダンゴの加工および調理工程

以上から、モチ、ダンゴおよびマンジュウを比較すると、これらの区別が西原ではかなり未分化であると思われる。一般にモチとはモチ性の穀粒を蒸して搗いたものであるが、西原では製粉したものを水または熱湯で練り、円盤状にして、蒸すかゆでるかしたものもモチと呼んでいる。この製法はダンゴと本質的な差異はなく、粉食のモチとダンゴの違いは円盤状にするか、丸めるかにあるにすぎない。とくに共通材料のトウモロコシでは未分化なことがあきらかである。南都留郡のヒエダンゴの例も未分化な呼称を示すものと推定できる。また、モチとマンジュウについても、材料が共通である粉食のコムギ、シコクピエおよびトウモ

材料名	加工および調理工程			
	第1工程	第2工程	第3工程	第4工程
コムギ	脱穀 脱穀機	精白	製粉 製粉所	コウジ水で練る
	発酵 (1夜)	小麦粉を加え練る	あんを入れる (1時間放置)	蒸す セイロ(15分)
	第9工程			
	酒マンジュウ			
	第1工程	第2工程	第3工程	第4工程
	脱穀 木槌(えぶり)	精白	製粉 水車	熱湯で練る
	第5工程	第6工程	第7工程	第8工程
	あんを入れる	蒸す,またはゆでる セイロ, 鍋	マンジュウ	
	第1工程	第2工程	第3工程	第4工程
脱穀 手	製粉 石碾き臼	熱湯で練る (重曹を加える)	あんを入れる	
第5工程	第6工程			
蒸す セイロ	マンジュウ			

表11 マンジュウの加工および調理工程

材料名	加工および調理工程			
	第1工程	第2工程	第3工程	第4工程
オオムギ	水に浸す (2時間)	蒸す セイロ	陰ばし ムシロに広げる	ビニール袋中保温 ユタンボ
	発熱後箱に広げる (2~3日)	かきませる 1日に1~2回	コウジノタネ	
	第5工程	第6工程	第7工程	第8工程
イネ・オカボ (ウルチ性)	第1工程	第2工程	第3工程	第4工程
	米飯に水を加える (割合1:3)	コウジノタネを加える (1夜)	濾過 ザル	甘酒

表12 コウジと甘酒の加工および調理工程

ロコシについてみると、酒マンジュウ(コムギ)に発酵工程が加わることを除けば、粉を練るところまでは製法上に大きな違いはない。両者の差異はその後のあんを入れるか、円盤状にするかにあるにすぎない。アワモチのマンジュウと後述するトチモチートチマンジュウはこの差異の少ないことを示すよい例といえる。これらの事実から、現在西原で使用されている「モチ」という語は、調理法のうえではモチ、ダンゴ、マン

ジュウの総称的な意味あいをもっているといえる。

3) その他の主食類の調理

その他の主食と補助食については表 13 に示した。

甲州地方のいわゆる郷土食であるホウトウ（ウドン）は西原においても夕食として、現在でもかなり食べられている。これはコムギがおもな材料で、オオムギはほとんど用いない。ダイコン、ニンジン、ゴボウ、ジャガイモなどの野菜と味噌で煮こむか、醤油の汁につけて食べる。いわゆる日本ソバもまれには食べるが、ソバ粉はソバガキとして食べることが多い。

ソバガキはソバ粉を熱湯でかいて食べるものであるが、このような調理法を「オネリ」と呼び、ほかにはヒエやトウモロコシ粉でも作る。しかしながら、ヒエとトウモロコシのばあいはコメと煮るのでカユと区別することが困難であり、西原では区別しない人もある。

オオムギ穀粒をホウロク（フライパンに似た鍋）で炒って、石臼で碾き、粉をふるったものを「コガシ」と呼び、砂糖を加えたり水で練ったりして食べる。また、コガシを柿につけて食べることもある。さらに、コガシを、ゆでたジャガイモやサツマイモをつぶしたものに混合し、練りあわせたのちオネリのようにしたものを「オカラク」と呼ぶ。なお、オオムギの未熟穂の穀粒を炒ったばあいは胚乳が毛糸状にねじれる。これを「アオザシ」と呼び、子供が間食として好むということである。大戦後の食糧難のときは、ヒエでコガシを作ったという人もあった。

コムギ粉を水でといでホウロクで薄く焼いたものは「タラシモチ」と呼ばれ、味噌か醤油をつけて食べた。

ソバ粉を熱湯で練り、三角柱状にして蒸し、適当な厚み（約2センチメートル）に切ったものを「カマボコ」と呼び、これは冠雪の富士山をかたどって白いコメのモチと銘銘盆に盛りつけ、結婚式などの祝いごと

表13
その他の加工および調理工程

材料名	加工および調理工程			
	第1工程	第2工程	第3工程	第4工程
コムギ	脱穀機	精白	製粉所	水で練る
	第5工程	第6工程	第7工程	第8工程
	薄くのぼす ノバシボ	細く切る 包丁	ゆでる	ホウトウ (ソバのみ、または 汁につけて食べる)
	第1工程	第2工程	第3工程	第4工程
ソバ	脱穀機	製粉	水で練る	薄くのぼす
	手	水車	水車	ノバシボ
	第5工程	第6工程	第7工程	
	細く切る 包丁	ゆでる	ソバ	
ヒエ	第1工程	第2工程	第3工程	第4工程
	脱穀機	精白	製粉	コメをカユ
	木桶(えぶり)	水車	水車	状に煮る
	第5工程	第6工程		
トウモロコシ	ヒエ粉を混合し 煮る	オネリ		
	第1工程	第2工程	第3工程	第4工程
	脱穀機	製粉	湯でかく	煮る
	手	水車		(コメを混合する こともある)
ソバ	第5工程			
	オネリ			
	第1工程	第2工程	第3工程	第4工程
	脱穀機	製粉	熱湯でかく	ソバガキ
オオムギ	手	水車		
	第1工程	第2工程	第3工程	第4工程
	脱穀機	炒る	粉をふるう	コガシ (1. 60℃でまぜ食べる 2. 湯でかいて食べる 3. 柿につけて食べる)
	脱穀機	ホウロク	フルイ	
オオムギ	第5工程	第6工程	第7工程	第8工程
	ジャガイモ、サツマイモをゆでる	イモをつぶす 手	コガシを混合して練る (塩を少し入れる)	オネリ状にする
	第9工程			
	オカラク			
オオムギ	第1工程	第2工程	第3工程	第4工程
	未熟穂の採取	脱穀機	芒を折る	炒る
	第5工程	第6工程		
	水車(石臼)で碾き、 胚乳を毛糸状にね	アオザシ	木臼	ホウロク
コムギ	第1工程	第2工程	第3工程	第4工程
	脱穀機	精白	製粉	水でとく
	脱穀機		製粉所	
	第5工程	第6工程		
ソバ	薄くのぼして焼く ホウロク	タラシモチ (ミソ、醤油で 食べる)		
	第1工程	第2工程	第3工程	第4工程
	脱穀機	製粉	醤油を少し加え、 熱湯で練る	三角柱状にする
	手	水車		
ソバ	第5工程	第6工程	第7工程	
	蒸す	約2cmに切る		
	セイロ	包丁	カマボコ	

材料名	加工および調理工程			
クズ	第1工程 根の採取	第2工程 おろす おろし金、または 石でつぶす	第3工程 水さらし (数回)	第4工程 沈殿を濾過
	第5工程 天日乾燥	第6工程 水でとく	第7工程 熱湯で練る	第8工程 オネリ
	第1工程 トチノミ採取	第2工程 湯をとおす 水につける(貯蔵)	第3工程 皮を割る カナヅチ	第4工程 谷川で水にさらす (1週間)
	第5工程 灰汁(40℃)にひたす (約10日)	第6工程 水洗	第7工程 ドロドロになるまで 煮る(数時間)	第8工程 練る コムギ、オオムギ 粉を混合
トチの堅果 (トチノミ)	A 田舎畑にのぼす 手	第9工程 蒸す セイロ	第10工程 トチモチ	
	第9工程 あんを入れる	第10工程 蒸す セイロ	第11工程 トチマンジュウ	

表14 クズとトチノミの加工および調理工程

4) 主食として用いられた野生植物の調理

主食として食べられた野生植物には、表14に示すクズ(根)とトチ(堅果)がある。クズは1940年ごろまで、根から採取したでんぷんを熱湯で練り、オネリとして食べる人がいた。また、コムギ粉と混合してカブラモチを作ることもあったという。

トチの堅果の利用法については中部地方を中心に松山の報告があるが、山梨県については述べられていない[松山, 1972: pp. 69-101]。西原におけるトチの加工および調理の工程では、アク抜きの方法がこの報告にある長野県南信濃村の事例とほぼ同じである。南信濃村ではアクの抜けたトチにモチゴメを加えて蒸し、搗いたものをトチモチとするが、西原ではドロドロになるまで煮たものにコムギまたはオオムギ粉を混合し、さらに適量ずつ蒸してトチモチとするので、松山の報告する7事例のどれとも異なる。また、上述したように、トチにおいてもアンを入れれば「トチマンジュウ」とされるので、このことから西原においては

木俣ほか 雑穀のむら

モチとマンジュウの区別が未分化であることがわかる。

このほかに、ナラの堅果やワラビの根もかつては利用されたということであるが、現在までその利用法を伝承しているむら人はいない。

VI. 生活における雑穀の位置

西原の農業と食生活において雑穀が重要な位置を占めてきたことは上述したとおりだが、さらに歴史的な焼畑と雑穀栽培にかかわる行事についてみてみたい。

西原は1950年の世界農業センサスにおいて、焼畑はすでに行なわれていないとされているが、1960年ごろまで焼畑(ササヤキ)を行なう人が5~6名いたという。山を焼いて作った「ササバタ」における輪作体系はつぎのようであった。1年めはソバ、ダイズ、アズキ、2年めはアワ、ヒエ、ダイズ、アズキ、およびサトイモなどのイモ類、3年めは常畑にしてオオムギ、コムギを栽培するか、クワ畑またはスギ、ヒノキを植林した。

西原の焼畑の輪作体系は、佐々木の分類によるコバ型、ナギハタ型、アラキ型およびカノ型のうち、ムギおよびイモ類が輪作体系の2年めおよび3年めに組みこまれているが、これらは常畑として使用する予定のところで栽培されるので、本州中・南部に広く分布していたナギハタ型に類別できる。養蚕のためのクワおよびスギ、ヒノキの産地を形成する過程で輪作体系の変化がおこったものと思われる[佐々木, 1971: pp. 111-117; 1972: pp. 124-133]。

作物栽培にかかわる行事の鋳入れは、1月12日の早朝に農業の仕事始めとして行なう。その年の恵方の畑、またはそれがなければ近くの畑で恵方に向けて、畑地のあいている所に御神酒やモチなどの食物を供え、小旗を立てる。つぎに鋳で畑の一隅をおこしてオカボ、ムギ、ダイズ、アズキなどを播く。午後には山へスルデ(オッカドノキ)とツツジ

(このほかにツゲ、クワ、ヤマボウシを用いることもある)を取りに行く。このスルデとツツジは小正月(1月14日)に「門男」と「俵神」を作るのに用いた。

門男(または「カツンボウ」)は、約50センチメートルのスルデの幹に人間の顔を書き、これにスルデとタケで作った鍬と鎌およびアワとヒエの穂をクズをつるでゆわえたものであり、門の両側に2体飾った。

雑穀と蚕(オシラサマ)の豊作を祈願するために作られる俵神は、スルデの枝で俵を模したものである。これは、ツツジにコメ、キビ、アワのモチで形どった藪玉まゆたまやミカン、および門男につけたと同じスルデのアワとヒエの穂をつるした「ダンゴバラ」と組みあわせて飾る。ここで作られた藪玉は1月23日に煮て食べるが、これによって藪が多くとれ、カゼをひかなくなるといわれている。

このほかに、節分(2月4日)には「鬼のはばくを食べる」といってアズキ入りのオバクを食べたり、山の神を祭る日(10月17日)にはソバダンゴをワラヅトで包んで供えたりするなど、年間の行事においても雑穀との結びつきが多く、日常の生活における雑穀の重要性が推察される。

VII. まとめ

谷や沢が複雑にいくんでいる西原の山間の畑地は、温度、水、土質、日射量などの自然環境条件に大きな変化の幅があり、小面積でありながらもこもがいちじるしい特性をもつ。このようなところでの農耕は土地条件への認識がこまかくなされ、適地適作を小面積単位できびしく行ない、輪作、混作の技術を発達させなければ安定した生産量を維持することが困難であった。そのために、手間がかかっても多種類の穀物を少しずつ栽培してきたと思われる。

以上の事情から、主食は一、二の穀物に限ることなく、多くの種類の

雑穀、イモ類を用いざるをえなかった。また、結果的には山間における副食の乏しさは、主食の材料とその調理方法を多様にするにより補われてきたとも考えられる。

現在、西原から八王子までは自動車でも1時間半とかからず、農業以外の収入の増加でコメも充分に買えるほど地理的・経済的条件が変化してきた。しかし、近隣のむらとくらべても放棄畑が少なく、多くの雑穀が残存し、自家用の野菜果樹が作られている。このことは西原が東京都近郊とはいっても山梨県の山間部であり、交通路の発達が遅れたこと、あるいは、老人たちは出稼ぎや通勤ができないので農業を続けていることなどが原因のようである。しかしながら、「山地農業を終生かけて切り開きたい」とか、「飢饉や食糧難にそなえて自分が種子を保存しておく」というような言葉をなんの気負いもなしに、幾人かの篤農から聞くことができる。雑穀類がこれほど残存しているのは、きびしい山村の自然条件下における農業生産を通じて、長い歴史のあいだに確固たる生活観が形成されてきたためと思われる。とりわけ古くからの調理法が現在まで維持されているということから、根強い食生活様式が雑穀栽培に大きな影響を与えているのではないかと思われる。

【謝辞】 西原を調査した3年間には、橋本秀作、橋本光忠および降矢静夫の3氏夫妻はじめ、50名をこえるむらのかたがたが、多忙な農作業のあいまに私たちを暖かく迎え入れ、調査に協力してくださった。

また、私たちが西原に多種類の雑穀があるのを知ったのは、京都大学農学部附属植物生殖質研究施設の阪本寧男先生のご教示による。先生からは終始貴重なご助言、ご批判を受けることができた。

この報告をまとめるにあたっては、国立民族学博物館の佐々木高明、松山利夫の両先生の懇切丁寧なご教授を得た。

上野原町桐原を長く調査された古守病院長の古守豊甫先生、および東京学芸大学の原沢伊世夫先生はじめ自然・文化誌研究会員の諸氏からは、たえず暖かい励ましを受けた。

記して、これらのみなさんへ私たちの深い感謝の意を表します。

文 献

- 中央食糧協力会, 1944, 『本邦郷土食の研究』。
 福井勝義, 1974, 『焼畑のむら』朝日新聞社。
 古守豊甫, 1975, 『長寿村桐原』三瀧社。
 松山利夫, 1972, 「トチノミとドングリ」『季刊人類学』第3巻第2号。
 農林省山林局, 1936, 『焼畑及切替畑ニ関スル調査』(国会図書館所蔵)。
 農林省統計調査部, 1951, 『1950年世界農業センサス・市町村別統計表』(13) 東京都統計表, (14) 神奈川県統計表, (19) 山梨県統計表。
 ———, 1976, 『1975年農業センサス・市町村別統計書』(13) 東京都統計書, (14) 神奈川県統計書, (19) 山梨県統計書。
 大塚 力, 1977, 『食生活文化考』雄山閣。
 佐々木高明, 1971, 『稲作以前』日本放送出版協会。
 ———, 1972, 『日本の焼畑』古今書院。
 瀬川清子, 1968, 『食生活の歴史』講談社。
 上野原町誌編纂委員会, 1975, 『上野原町誌』上・中・下。

コメント

福井 勝義

ヒエ, アワ, キビ, モロコシ, シコクビエ……, 日本ではほとんど消滅し, 私たちがもはやみることのできない穀類を, いまなお栽培し, 食糧にしている地域がある。それは, 東京の八王子から車でわずか1時間半のところにある山梨県の東北部である。著者たちは, その地域のなかで, 栽培している穀類の種類がもっとも多い西原(旧西原村)を選んで, 1975年4月より1977年12月までのあいだ17回も足を運び, のべ31日間の調査をおこなった。

論文のおもな内容は, さまざまな穀類の栽培方法と調理方法についてである。とくに調理方法は, こまかく調べられよく整理されて, 表だけからでも多様な調理工程がすぐわかるようになっている。このように整理されてみると, 簡単な調査のように思えるのだが, 30数名のインフォーマントから何度も確かめ, ここまで体系的に調理工程を描きだすのは, そうとうなねばりのたまものである。著者のひとり木俣氏は, 生態遺伝学専攻で, この論文のなかでも, 自然科学者らしい記載がかいまみられ, 資料の正確さが随所ににじみでている。たとえば, 年間の作付事例など, 3名のインフォーマントによる調査結果が

提示され, その信ぴょう性を高くしている。むらびとのモチーウルチ性の認知を, ヨード・ヨードカリ法で確認もしている。こうした信ぴょう性の高い資料の提示は, 関連分野の研究者にたいへん貴重なものといえよう。伝統的な穀類に関する記述が少ないうえ, シコクビエなどいくつかの穀類そのものが日本人の生活から消えていく過程のなかで, このような詳細な記述は, じつに貴重なものといえよう。

以下, 章をおって私の感じたことを簡単にのべることにする。

まず, 「はじめに」のところで, その構成内容に疑問を感じてしまった。はじめから特定の地域の記述しかでてこないのので, 読者はなかなかとりつきにくい。最初は, 「雑穀」の日本における位置づけを書いてほしかった。「雑穀」とはどんなものなのか。たとえば, ここではイネも「雑穀」のなかに位置づけられているが, それはどうしてか。むらびとの民俗分類にしたがったのか。それとも著者たちの便宜上の分類概念なのか。「雑穀」をある特定の地域だけとりあげてあつかう意義はどこにあるのか。この論文では, どのような視点から「雑穀」を記述していこうとするのか。「はじめに」に記述してあるのは, II章の地域の概略の要約になってしまっているため, 期待に反してなにかものたりない面があるように思う。

IV章の「雑穀の栽培」にうつる。ここでは, まず1950年と1970年の農業センサスから, 西原における雑穀栽培の比重がいかに大きいかを説明している。だが, それにしては表1と表2はあまりにもこまかすぎて, 損をしているのではないか。ここで必要なのは, 「穀物総収穫面積に対する雑穀収穫面積の比率」, そして「雑穀の種類数」である。これをもっとはっきりわかるように図示したほうが効果的だろう。たしかに表1と表2は, 農業センサスを整理した貴重なものだが, それは附録として論文の末尾につければよい。

つぎに, 「主要作物の年間作付の事例」について。ここでは, 3人のインフォーマントから, 作付事例をくりかえしチェックしてあるので, ていねいな作業となっている。これで時間的な作物の配列はよくわかるのだが, どのような空間あるいは生態的条件に作物を組みあわせて栽培しているのか, 読者に伝わっていない。「雑穀の栽培方法」でも, 一部をのぞけば, 空間あるいは生態的条件にふれていない。「自然環境が複雑な西原」なら, それなりの自然条件に応じた栽培体系があるはずなのだ

が。のちの「栽培方法の特徴」のところ、生態的条件による二つの輪作系列がのべられているが、むしろここへもってくるべきだったのではないか、と思う。また、単位面積あたりの収量がそれぞれ記載されているが、できれば播種量もあわせて記述してほしい。単位面積あたりの収量は、人口支持力と結びついてくるが、播種量との比較は、それぞれの穀類のもつ生産性を示してくれるからである。「きびしい自然条件の下」では、毎年の気象条件などによって、収量もかなり変わりうる。どの程度の収量の変異幅があるのか、その最大値は？ 聞き込みからかなり具体的に知ることもできると思われるのだが。

「雑穀の栽培方法」のなかで、とくに注意をひくのは、「シコクビエの栽培」である。日本ではほとんど消滅してしまった作物だけに、その栽培法の記録はたいへん貴重である。シコクビエは、ネパールでも移植栽培されることが知られており、佐々木高明は、イネの移植つまり田植えと歴史的になんらかの関連性があったのではないかと推測している〔佐々木、1970〕。しかし、ここではこうした文化史的解釈をもとめず、シコクビエの栽培法を忠実に記述しているにとどまる。移植に関しては、私が調査した高知県の椿山でもこの西原同様モロコシを移植栽培する（本論では、「ヒエと同様」とあるが、これは引用ミスである）。こうした移植栽培は、本論でも指摘されているように、輪作と体系的に結びついた土地利用の技術であり、他方、それは作物の育成段階に応じた作物の人為的淘汰^{とうた}ということができる。つまり、一定の土地面積あたりの生産性を最大限に生かすというメカニズムの文化的表象ということになる。

ついで、輪作システムが、二つの異なる生態的条件と関連させてのべられている。畑地は、陽あたりのよい「ムギジ」と陽あたりのわるい「ハルマジ」という、とくに冬の日照量の違いによるむらびとの土地の分類がある。むらびとたちは、長い経験から周囲の自然をじつにこまかく把握し、それに対応した生産のシステムをうみだしてきている。輪作システムは、本論にふれられているように、こうしたむらびとの自然認知を抜きにしては考えられないのである。

「雑穀の調理」は、この論文の大きな核をなしており、10種類の穀物の調理法がじつにこまかく、しかもよく整理されている。とくに、モチの調理法はじつによく発達している。モチ性の変異がまったくみだされなないヒエなども、モチ

として利用されている。つまり、モチ性のみならずウルチ性の穀類もモチになるのである。しかし、モチ性の穀類は、粒のまま水に浸してから蒸して、ペースト状にするのに対し、ウルチ性の穀類は、まず製粉してから水もしくは熱湯で練ったうえで蒸してモチにするという工程がとられている。西原におけるモチ、ダンゴ、マンジュウは、概念的に未分化で、モチという語が、総称的な意味あいをもって使用される、という指摘はたいへん興味ぶかい。

これほどモチ文化にそまっているのなら、穀類のなかに突然変異でモチ種があらわれても、味覚ですぐにモチ種を選択し、ひとつの品種として育てあげても不思議ではない。「実用品種でモチトウモロコシができあがったのは、南シナの山間部つまり照葉樹林帯のなかだけだった」〔上山・佐々木・中尾、1976: p. 74〕。モチ種の穀類が東アジアにのみみだされるのは、こうしたモチ化による作物の変異の人為淘汰と深いかわりがあることは十分考えられることである。ただ、モチ性の品種をウルチ性の品種から形態的に識別することはたいへんにむずかしい。したがって、ウルチ性品種のなかから突然変異で生じたモチ性品種をどのように選択していったのか、なかなか難題である。

「その他の主食類の調理」もたいへんこまかく整理されており、穀類の調理法についてじつに貴重な資料である。「主食として用いられた野生植物の調理」では、クズの利用がとりあげられている。これまで、堅果類の利用は何度もとりあげられ、その重要性がくりかえされてきたが、クズなどの根茎類のでんぷん利用は、存外軽視されてきた。ところが、クズやヒガンバナは、焼畑の植生の遷移と結びついて繁茂するため、容易にかなりの収量を得ることができる〔福井、1974: pp. 135-138〕。これは、堅果類のようなたんなる採集とは異なり、人為的な植生のもとで採取されるのだから、「半栽培」とみなすこともでき、焼畑農耕ときわめて密接に発達した野生種の開発といえよう。

つぎの「雑穀の生活における位置」では、焼畑の輪作体系と、年中行事と穀類の結びつきにふれている。だが、この章の構成に問題はないだろうか。焼畑の輪作体系は、自然を空間的、時間的に開発する、という焼畑の技術面に関することがらである。ところが、年中行事と穀類の結びつきは、儀礼に関したこ

とがらであって、年中行事で穀類が超自然界との媒介としての役割を果たしている。だから、この章では、内容のまったく異なる二つのことがらを論じていることになり、後者の部分は、とってつけたような記述になっている。それよりも、前者の焼畑の輪作体系は、「栽培方法の特徴」としてのべられている畑地の輪作の2系列とともに、まず論文の最初にのべるべきではなかったか、と思う。すると、読者は、穀類の種類を空間的に把握したのち、それを生態的条件によって、時間系列に容易に配列することができる。一方、年中行事と穀類については、「儀礼における雑穀の位置づけ」とでも題して、別に章をもうけて詳細に報告するか、もしくはこれだけの材料しかないのなら、本論とは別に附録としてふれる程度でよい、と思う。

著者たちは、日本に伝統的な穀類がこれほど多様に残存していたむらを対象に、穀類の栽培と調理方法を調べあげた。今後、それらに加えて、さきにふれた儀礼と穀類の結びつき、さらに西原における穀類の植物学的位置づけ、それぞれの穀類の栄養学的分析と人口支持力の問題などをおっていけば、いわゆる「雑穀のむら」の体系的モノグラフができあがるのではなからうか。このようなフィールドそのものが日本からほとんど消滅してしまった今日、きわめて重要な資料とならう。

文 献

- 福井勝義, 1974, 『焼畑のむら』朝日新聞社。
佐々木高明, 1970, 「シコクピエと早乙女」『季刊人類学』第1巻第1号。
上山春平・佐々木高明・中尾佐助, 1976, 『続・照葉樹林文化』中央公論社。

雑穀のむら (続報)

——とくに雑穀の栽培・調理の残存分布およびその要因について——

木俣美樹男*¹・横山節雄*²

I. はじめに	(a) 水稻および陸稲の栽培
II. 関東山地中部地域の概略	(b) オオムギおよびコムギの栽培
III. 調査ならびに分析方法	6) 雑穀栽培の残存分布
IV. 雑穀栽培の残存分布	V. 雑穀の調理とその残存分布
1) アワの栽培	1) 調理材料の種類
2) キビおよびモロコシの栽培	2) 雑穀の調理の残存分布
3) ヒエおよびシコクビエの栽培	VI. 雑穀の栽培および調理の残存要因の解析
4) ソバおよびトウモロコシの栽培	VII. まとめ
5) 主穀類の栽培	

I. はじめに

生活文化のもっとも基本をなすのは食生活文化である。そのなかでも、とくに主食として伝統的に利用されてきた雑穀類の栽培とその調理法に関する山梨県下の山村における調査結果についてはすでに報告した [木俣ら, 1978: pp. 69-102]。その報告において、山梨県上野原町西原地区 (旧西原村) には今日もなおアワ・キビ・ヒエ・モロコシ・シコクビエおよびソバの6種の雑穀が小規模ながら栽培されており、またこれらの雑穀の調理も、多様な方法によって行なわれていることを明らかにした。関東山地の中部地域の山村は1950年頃までオオムギ・コムギ・雑穀類・イモ類を主食にしており、イネ (米) はほとんど食べてはいな

*¹ きまた みきお 東京学芸大学農学教室

*² よこやま せつお 東京学芸大学教育工学センター

木俣・横山 雑穀のむら (続報)

かった [1950年世界農業センサス, 上野原町誌 (下), 1975: pp. 617-627]。その後、道路が整備され、バスや自家用車で多くの人びとが東京都および神奈川県近郊都市へ通勤することが可能になり、そのために1975年においてはほとんどが第2種兼業農家となった [1975年農業センサス]。このため、どの家庭でも農業以外の収入によって購入されるイネ (米) が主食の中心的な位置を占めるか、さらにはそれが唯一の調理材料になるにいたっている。すなわち、この30年間に、関東山地中部地域における主食の構成内容は、多種多様なムギ・雑穀およびイモ類を利用する様式から、イネ (米) を中心とする様式へ収斂してきたものと推定される。そこで、本調査では調査対象地を、雑穀栽培とその調理が比較的良好に残されている上野原町西原地区を中心に、その周辺の市町村にまで拡大して、現時点における雑穀栽培とその調理方法の残存の様態について調査を行なうことにした。

II. 関東山地中部地域の概略

本調査の対象地域は、図1に示したように、関東山地中部地域にあり、東京・山梨・神奈川の3都県にまたがる山村地帯である。主要な山岳は大菩薩嶺 (2,057メートル)、雲取山 (2,018メートル)、三頭山 (1,528メートル) などである。これらの山岳を水源として丹波川と小菅川が奥多摩湖において合流し、小河内ダムより多摩川として流出する。これに秋川が下流で合流する。他方、葛野川と鶴川は桂川に合流し、これは相模湖を経て相模川となる。調査地域の多摩川水系流域には山梨県丹波山村・小菅村、東京都奥多摩町・檜原村・五日市町・八王子市がある。また、相模川水系流域には山梨県大月市・上野原町、神奈川県藤野町がある。多摩川水系の主要な交通路は国鉄青梅線および青梅街道であり、相模川水系のそれは国鉄中央線および甲州街道 (国道20号) である。

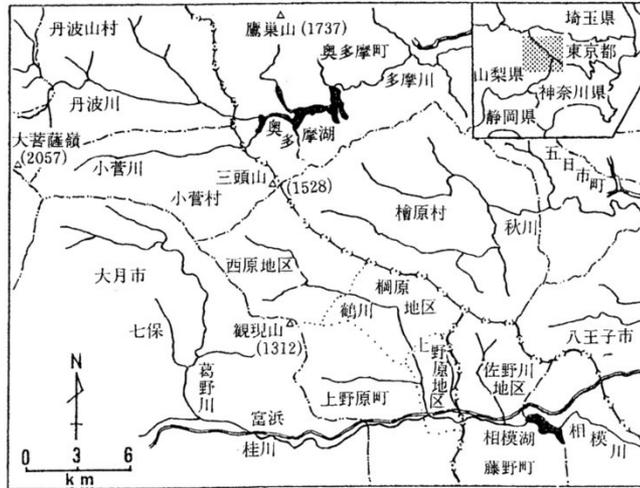


図1 関東山地中部地域の略図

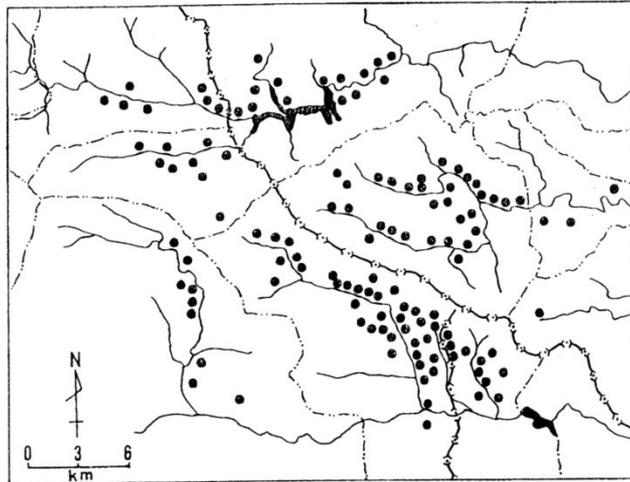


図2 関東山地中部地域の調査集落の分布

水系	都県	市町村(地区)	調査集落数	雑穀栽培集落数					
				モチアワ	メシアワ	キビ	モロコシ	ヒエ	シコクビエ
多摩川	東京都	奥多摩町	14	3	0	3	1	1	1
		檜原村	31	4	0	7	0	2	0
		五日市町	3	0	0	0	0	0	0
		八王子市	1	0	0	0	0	0	0
山梨県	相模川	丹波山村	7	4	1	0	3	0	0
		小菅村	9	8	1	5	6	0	2
相模川	山梨県	大月市	8	0	0	0	0	0	0
		(七保町)	1	0	1	0	0	0	0
		上野原町	9	7	6	8	6	3	5
		(西原)	20	4	6	3	6	0	0
山梨県	相模川	(綱原)	9	1	3	2	0	0	0
		(上野原)	9	1	3	2	0	0	0
山梨県	相模川	藤野町	11	2	5	3	1	2	2
		(佐野川)	11	2	5	3	1	2	2
合計			123	33	23	31	23	8	10

表1 関東山地中部における雑穀栽培集落数

おもな調査地の山梨県丹波山村・小菅村・上野原町、東京都檜原村・奥多摩町は、その町村面積の80~90パーセントが山林である。図2に示した調査集落は多摩川・相模川両水系の支流に沿って、標高200~800メートルにかけて点在している。

III. 調査ならびに分析方法

調査は1978年7月より1979年9月までの間に、7回、延べ20日間行なった。調査集落数は表1に示すように、3都県で合計123であった。この調査期間内において実際に栽培されていた雑穀の種類とその調理については、現在も農業を主要な生業にしている各集落の篤農家を訪

ね、複数の人びとから、できる限り正確を期すために重複して聞きとり調査を行なった。その内容は以下のごとくである。

- A フェース (集落名・インフォーマント名・年齢・住所)
- B 集落戸数 農家戸数
- C 栽培穀物の種類 (穀物名・品種の特徴・作付戸数・地方名・インフォーマントの作付面積・その他)
- D 栽培方法の特徴 (混・間作の組合せ・移植する穀物名)
- E 穀物種子の交換・購入先 (集落名・個人名・商店名・種苗会社名)
- F インフォーマントの家族構成と農業従事者
- G 調理材料の種類 (もち・めし・かゆ・だんご・おこわ・まんじゅう)
- H 野生植物の利用
- I 年中行事と穀物との関係

さらに、各調査地域の米穀店において販売される調理材料についても、あわせて調査を行なった。インフォーマント数は調査期間を通して約 250 人であったが、統計処理をするにあたって 115 の集落調査票を有効とした。また、地域間の比較にあたっては、その地域内で 7 以上の有効な集落調査票があった 9 地域のみを対象とした。

主食の調理法の多様性は、もち・めし・だんご・まんじゅう・おこわおよびかゆについて、6 軸のポリグラフ上に、日常・非日常食および粉食・粒食であることを考慮して、調査地域内の各集落において現在も使用されている調理材料数をもって示した。

雑穀の栽培およびその調理の残存に関与すると推定される地理的・経済的要因は、国土地理院 5 万分の 1 の地図および 1950 年世界農業センサス、ならびに 1975 年農業センサスより抽出した。これらの数値をもとに、雑穀種数および調理材料数と地理的・経済的要因との相関を統計処理して、相関マトリックスを作成した。

IV. 雑穀栽培の残存分布

調査地域の農業形態はオオムギ・コムギを表 (冬) 作とし、雑穀類を裏 (夏) 作としていた。1950 年世界農業センサスによれば、アワ・キビ・ヒエ・モロコシ・トウジンビエ・シコクビエ・ソバなどの雑穀類のうち、この地域の町村は 4~7 種を各数ヘクタール栽培していた。しかしながら、現時点では経済栽培を行なっていると考えうるような栽培はどこにもみあたらず、ほとんどが自家用として栽培されていた。従って、本報告では、1978~1979 年の 2 年間における調査で明らかになった時点における雑穀類の栽培残存分布について報告することになる。なお、本調査地域における雑穀類の栽培方法・品種等については、木俣ら [1978: pp. 69-102] および農業技術大系作物編 7 [応用編: pp. 77-82] に報告されている。

1) アワの栽培

アワの残存分布を図 3 および表 1 に示した。アワはモチアワ (穀粒でんぷんがモチ性) とメシアワ (穀粒でんぷんがウルチ性) とが現存している。モチアワは多摩川水系では、丹波山村の 4 集落、小菅村の 8 集落、奥多摩町の 3 集落および檜原村の 4 集落で栽培されていた。同じく、相模川水系では上野原町西原地区の 7 集落、^{ワズラハラ} 桐原地区の 4 集落、上野原地区の 1 集落および藤野町佐野川地区の 2 集落で栽培されていた。従って、モチアワの栽培集落数は合計 33 であった。他方、メシアワは、多摩川水系では小菅村および檜原村の各 1 集落で栽培されていた。相模川水系では上野原町西原地区の 6 集落、桐原地区の 6 集落、上野原地区の 3 集落、藤野町佐野川地区の 5 集落および大月市富浜町の 1 集落で栽培されていた。従って、メシアワの栽培集落数は合計 23 であった。

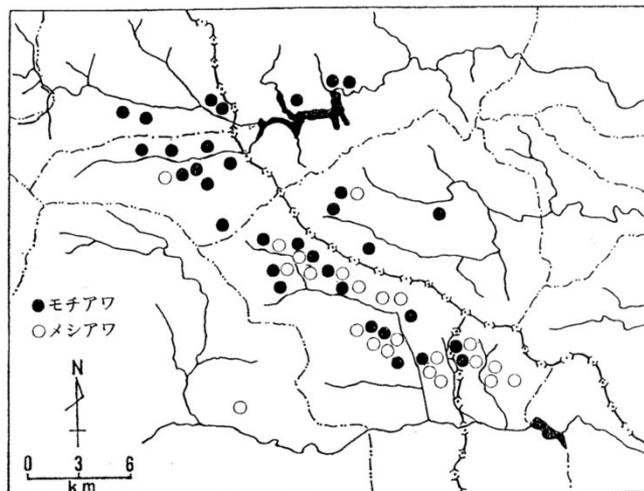


図3 アワ栽培の残存分布

アワの栽培は、とくに小菅村および鶴川流域の上野原町、および藤野町によく残存しているが、モチアワはメシアワよりも広範囲に栽培されている。メシアワの栽培の残存分布はほぼ上野原町および藤野町に限定され、多摩川水系の市町村では2集落でしか栽培が行われていない。

2) キビおよびモロコシの栽培

キビおよびモロコシの残存分布を図4および表1に示した。キビおよびモロコシもアワと同じく小菅村および上野原町ならびに藤野町によく残存している。今日、この2種はともにモチ性の穀粒でんぷんをもつ品種のみが栽培されている。

キビは、多摩川水系では丹波山村を除いて、小菅村の5集落、奥多摩町の3集落および檜原村の7集落で栽培されていた。同じく、相模川水系では、上野原町西原地区の8集落、桐原地区の3集落、上野原地区の

木俣・横山 雑穀のむら (続報)

2集落および藤野町佐野川地区の3集落で栽培されていた。従って、キビの栽培集落数は合計31であった。

モロコシは、多摩川水系では檜原村を除いて、丹波山村の3集落、小菅村の6集落、奥多摩町の1集落で栽培されていた。相模川水系では、上野原町西原地区の6集落、桐原地区の6集落および藤野町佐野川地区の1集落で栽培されていた。上野原町上野原地区および大月市七保町ではまったく栽培されていなかった。従って、モロコシの栽培集落数は合計23であった。

キビはモロコシに較べて広範囲に栽培されており、丹波山村に残存がないことを除けば、キビの残存分布はモチアワの残存分布にほぼ重なり合う。また、モロコシの残存分布は比較的限定され、おもに小菅村と上野原町の山村部で栽培されている。

3) ヒエおよびシコクビエの栽培

ヒエおよびシコクビエの残存分布を図5および表1に示した。

ヒエは、多摩川水系では奥多摩町の1集落と檜原村の2集落に栽培されていた。相模川水系では上野原町西原地区の3集落および藤野町佐野川地区の2集落に栽培されていた。従って、栽培集落数は合計8であった。

シコクビエは、多摩川水系では小菅村の2集落および奥多摩町の1集落、相模川水系では上野原町西原地区の5集落および藤野町の2集落で栽培されていた。従って、栽培集落数は合計10であった。

4) ソバおよびトウモロコシの栽培

ソバは、調査した集落のほぼ半数で栽培されていた。ソバの品種はナツソバとアキソバに大別され、ともに広く栽培されていた。前者は41集落、後者はそれよりも多く、61集落で栽培がみられた。

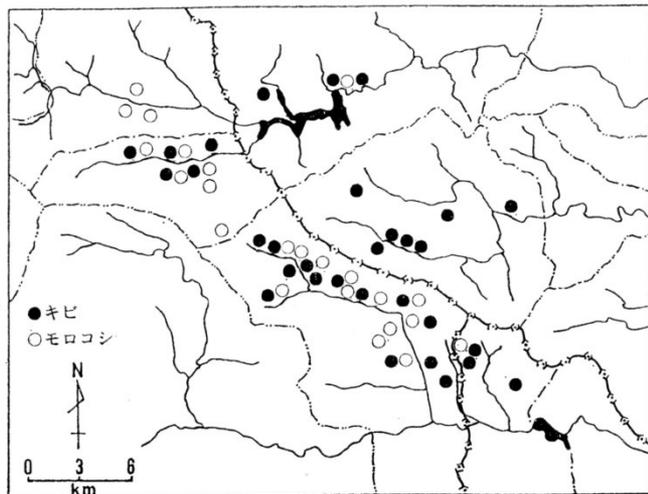


図4 キビおよびモロコシ栽培の残存分布

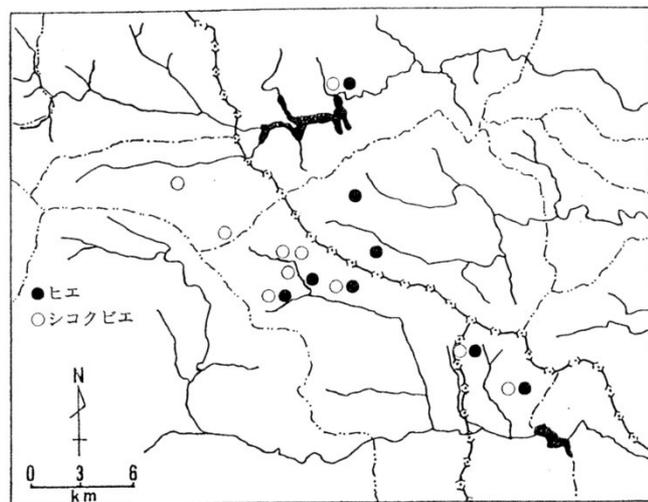


図5 ヒエおよびシコクビエ栽培の残存分布

木俣・横山 雑穀のむら(続報)

トウモロコシは、調査したすべての集落で栽培されていた。栽培品種は、在来の甲州系、デント・コーン系がいちじるしく減少し、現在もっとも多く栽培されているのは、パンタム系の品種であった。そのなかでもハニー・パンタムは1977年以降ゴールデン・クロス・パンタムにとってかわりつつあり、1979年にはトウモロコシ栽培面積の過半を占めるにいたった。

5) 主穀類の栽培

雑穀類の栽培は主穀類の栽培状況との関係において、さらに明瞭な位置づけを与えることができるものと考えられるので、同時に行なった主穀類の調査結果について補足的にふれる。

(a) 水稲および陸稲の栽培

相模川水系の桂川に沿った農村部では、数十ヘクタールの規模で、水稲の栽培が行なわれている。しかしながら、山村部では、せいぜい数アール程度の規模の水田が、ごくまれに点在しているにすぎない。たとえば、上野原町西原地区に1集落、桐原地区に4集落あったにすぎなかった。多摩川水系でも同様で、小菅村の2集落、丹波山村の1集落に栽培がみられるにすぎず、調査した奥多摩町および檜原村には、まったく栽培はなかった。

陸稲の栽培は、多摩川水系の丹波山村の1集落、小菅村の1集落および檜原村の3集落、相模川水系の上野原町西原地区の5集落、桐原地区の14集落および藤野町の6集落においてみることができた。しかしながら、桂川沿いの農村部では、3集落で栽培されていたにすぎなかった。

従って、日照が制限され、気温および水温が低く、地形上水田が造成しにくい山村部はおもに陸稲を栽培し、反対に水稲栽培に良好な条件にある農村部は、おもに水稲を栽培するという地理的分化が認められる。

(b) オオムギおよびコムギの栽培

オオムギは、六条カワムギの在来品種が現在も主として栽培されており、多摩川水系では小菅村の2集落、奥多摩町の1集落および檜原村の6集落で栽培されていた。相模川水系では、山村部の上野原町西原地区の9集落、桐原地区の13集落、および藤野町の6集落で栽培されていたが、桂川沿いの農村部ではほとんど栽培されていなかった。

コムギが調査地域の山村部に導入されたのは江戸時代後期ごろで、比較的栽培の歴史は新しい【上野原町誌(中), 1975: pp. 630-631】。このため、新品種への更新は積極的に行なわれ、現在はおもに農林26号および53号が栽培されている。多摩川水系では檜原村の11集落で栽培されていたほか、他の町村ではほとんど栽培されていなかった。しかし、相模川水系では上野原町西原地区の8集落、桐原地区の20集落、藤野町の11集落のほか桂川沿いでも若干の栽培が行なわれていた。

オオムギとコムギの栽培分布を比較すると、オオムギは主として山村部に栽培されているが、他方コムギは山村部だけでなく低地の農村部までの広い範囲で栽培されていることが認められる。

6) 雑穀栽培の残存分布

これまでみてきた図3, 4, 5および表1によって、アワ・キビ・モロコシ・ヒエ・シコクビエなどの雑穀類は、今日も山梨県上野原町西原地区を中心に、比較的多く栽培の残存が認められる。すなわち、西原地区から周辺の市町村にいくにつれて、雑穀の栽培は減少していきることが明らかである。このことは表2に示した雑穀栽培農家数の現況によればさらに明瞭となる。アワ・キビ・モロコシ・ヒエ・シコクビエおよびソバの6種の雑穀に関する集落あたりの平均栽培雑穀種数は、上野原町西原地区が4.4でもっとも多かった。しかし、これに対して隣接の桐原地区は1.4小菅村は3.3と減少し、さらに遠ざかるにつれて漸減

木俣・横山 雑穀のむら(続報)

水系	都県	市町村(地区)	集落あたりの平均栽培雑穀種数	雑穀栽培農家数					
				アワ	キビ	モロコシ	ヒエ	シコクビエ	ソバ
多摩川	東京都	奥多摩町	1.1	4	4	1	2	1	17
		檜原村	1.1	10	16	0	2	0	57
		五日市町	—	0	0	0	0	0	0
		八王子市	—	0	0	0	0	0	0
相模川	山梨県	丹波山村	2.0	5	0	9	0	0	87
		小菅村	3.3	43	21	26	0	3	183
相模川	山梨県	大月市(七保町)	0.6	0	0	0	0	0	22
		(富浜町)	—	2	0	0	0	0	20
		上野原町(西原)	4.4	33	24	24	5	5	94
		(桐原)	1.4	20	8	10	0	0	18
相模川	山梨県	上野原町(上野原)	0.8	5	2	0	0	0	3
		藤野町(佐野川)	1.1	15	7	1	2	2	7
合計			—	137	82	71	11	11	508

表2 関東山地中部における雑穀栽培農家数

し、大月市七保町では0.6にまでなった。このように上野原町西原地区を中心とし周辺部にゆくにつれて、雑穀栽培が減少あるいは衰退していることは、西原地区が都市部からもっとも遠く離れているという地理的要因と、それに伴う経済的要因、さらには歴史的・文化的要因も関与しているものと考えられる。この問題についてはVI章で考察したい。

表2より6種の雑穀の栽培戸数についてみると、アワは小菅村・上野原町西原地区を中心に、137戸において栽培されていた。キビおよびモロコシも同上2地域を中心に、それぞれ82戸および71戸で栽培されていた。ヒエは、上野原町西原地区の5戸のほか、藤野町・奥多摩町および檜原村の各2戸、合計11戸で栽培されていた。シコクビエは、上野原町西原地区の5戸、小菅村の3戸、藤野町の2戸および奥多摩町の1戸、合計11戸で栽培されていた。なお、奥多摩町のシコクビエ栽培

農家は小菅村から [木俣ら, 1979: pp. 77-89], 藤野町の1戸は同町の他の1戸から最近種子の分譲を受け, 栽培を再開したものであった。ソバは, 高冷地である小菅村・丹波山村・上野原町西原地区および檜原村で, 今日も熱心に栽培されており, 栽培戸数はたいへんに多く, 合計508戸であった。すなわち, トウモロコシが山村・農村部をとわず広く栽培されているのに対して, ソバは冷涼な気候に適していることと相まって, 現在, 山村部において主要な雑穀となっている。双子葉植物の穀類であるソバを除く5種のイネ科雑穀では, アワがもっとも多く栽培されており, ついでキビ・モロコシも比較的栽培がよく残存している。しかしながら, ヒエおよびシコクビエは, 本調査地域においてもたいへんまれに栽培されているにすぎない。とくに, シコクビエは, 今日, 石川・岐阜・奈良の各県下で1~2戸の栽培農家があるにすぎないことを考えれば, それでも本調査地域には特異的に栽培の残存があるといえる。1950年ごろまで, これら5種の雑穀類は, 山村部で比較的大規模に栽培されていたのであるが [1950年世界農業センサス・市町村別統計表による], その後, 山村農家の穀物栽培リストから, シコクビエ・ヒエ・モロコシ・キビそしてアワの順に栽培がなくなり, 消えていったと考えられる。シコクビエおよびヒエの残存が極端に少ないのは, すべての雑穀が夏作物であり, やせ地にも強いことから, 作付体系や栽培方法上の優劣によるものとは思われない。むしろ, この2種の穀粒でんぷんはウルチ性であるが, アワ・キビ・モロコシにはウルチ性とともモチ性穀粒でんぷんをもつ品種があり, 調理法等の食文化上, モチ性のものがとくに残存してきたという, 文化的な要因によるのではないかと考えられる。また, トウモロコシの品種が貯蔵(粉食)用のものから一時的な食品(生食)用のものへと急速に変化してきたことも, アワやキビとは異なる食生活文化的な要因によるものと考えられた。そこで, 雑穀を用いた調理法の残存分布について調査を進めた。

VI. 雑穀の調理とその残存分布

関東山地中部地域における食生活習慣および郷土食の調理法については, すでに若干の報告がある。本稲栽培が困難であったこの地域では, イネ(米)は主食となり得ず, 1944年の郷土食調査で主食とされているのは, おぼく(オオムギのかゆ), ほうとう(コムギのうどん), まんじゅう(コムギ)および雑穀類のめしなどであった [中央食糧協力会, 1944: pp. 100-118]。今日の主食は当然ながらイネ(米)のめしであるが, しかし, 本調査地域には現在も旧来の伝統的な食習慣が比較的良好に残されている。上野原町桐原地区を30年余にわたって観察してきた古守は, ムギ・雑穀類を中心とする食生活が, 本地区の健康長寿と関係していることを考察している [古守, 1975: pp. 206-229; pp. 447-453]。また, 鷹薮らも同地区を調査し, 雑穀食に対する栄養学的な評価を行なっている [鷹薮ら, 1977: pp. 178-224]。また, 筆者らはすでに上野原町西原地区の調査により, これからとりあげるムギ・雑穀類を中心とした主食類の多様な調理方法 [木俣ら, 1978: pp. 69-102], および奥多摩町中山行政地区における雑穀食の伝承に関する住民意識 [木俣ら, 1979: pp. 77-89] について報告した。

以下に本調査地域における雑穀類の調理法の残存の現状を明らかにし, また, 現在これほどまでに雑穀食が衰退してきた要因についても考察する。

1) 調理材料の種類

主食ないしそれに準じた調理としては, もち・めし・かゆ・だんご・おこわ・まんじゅうおよびめん類がある。ここで, うどん・そば・ラーメンといっためん類は都市および農山村部に関係なく一般に広く普及

材料名	調理名	調理材料						合計
		もち	めし	かゆ	だんご	おこわ	まんじゅう	
イネ (水稲)								
モチ		○				○	○	3
ウルチ			○	○	○			3
イネ (陸稲)								
モチ		○	●	●	●	○		5
オオムギ			○	○	○			3
コムギ		○			○		○	3
アワ								
モチ		○	●			○	●	4
ウルチ			○	○				2
キビ					●	○		4
モチ		○	○					
モロコシ		○	○					2
モチ		○	○				○	4
ヒエ		○	○	○			○	4
シコクビエ		○					○	2
トウモロコシ		○		●	○		○	4
ソバ					○			1
サツマイモ					○			1
ジャガイモ					○			1
合計		9	8	6	9	4	6	42

○ 普遍的な調理材料, ● 調理の姿法としてまれに使用される材料。

表3 調理材料の種類数

しているのので、本論では考慮せず、他の6種類の調理についてその調理材料を表3に示した。

もちの調理材料はもっとも多く9種類あり、このうち6種類が雑穀であった。モチ性でんぷんを素材としたもちと、ウルチ性でんぷんのもちとの調理法上の相違については、前報で述べた [木保ら, 1978: pp. 90-92]。つぎに、めしの調理材料は8種類あり、このうち5種類が雑穀であった。めしは、一般にウルチ性穀粒でつくられることが多く、アワ・キビ・モロコシなどのモチ性穀粒は、ウルチ性のイネ(米)に混飲される。かゆの調理材料は、雑穀3種類を含む6種類であった。かゆは、ほぼウルチ性穀粒のみでつくられている。おぼくと呼ばれるオオムギのか

水系	都県	市町村(地区)	平均調理材料数						合計
			もち	めし	かゆ	だんご	おこわ	まんじゅう	
多摩川	東京	奥多摩町	1.5	1.0	1.3	0.8	1.3	0.6	6.5
		檜原村	1.5	1.0	1.1	0.9	1.1	0.8	6.4
		五日市町	1.0	1.0	1.0	0.5	1.0	1.0	5.5
		八王子市	—	—	—	—	—	—	—
		丹波山村	1.9	1.3	1.4	1.6	1.6	1.6	9.4
相模川	山梨	小菅村	3.9	1.1	1.4	2.0	1.6	1.3	11.3
		大月市(七保町)	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	0.6	5.6
		(富浜町)	—	—	—	—	—	—	—
		上野原町	—	—	—	—	—	—	—
		梨(西原)	5.7	2.2	2.4	1.8	2.8	2.4	17.3
川	神奈川県	(綱原)	2.1	1.4	1.6	1.1	1.6	1.2	9.0
		(上野原)	1.7	1.1	1.4	1.1	1.4	1.1	7.8
		藤野町(佐野川)	2.0	1.7	1.3	1.3	1.8	1.1	9.2

表4 関東山地中部における穀物調理材料の残存現況

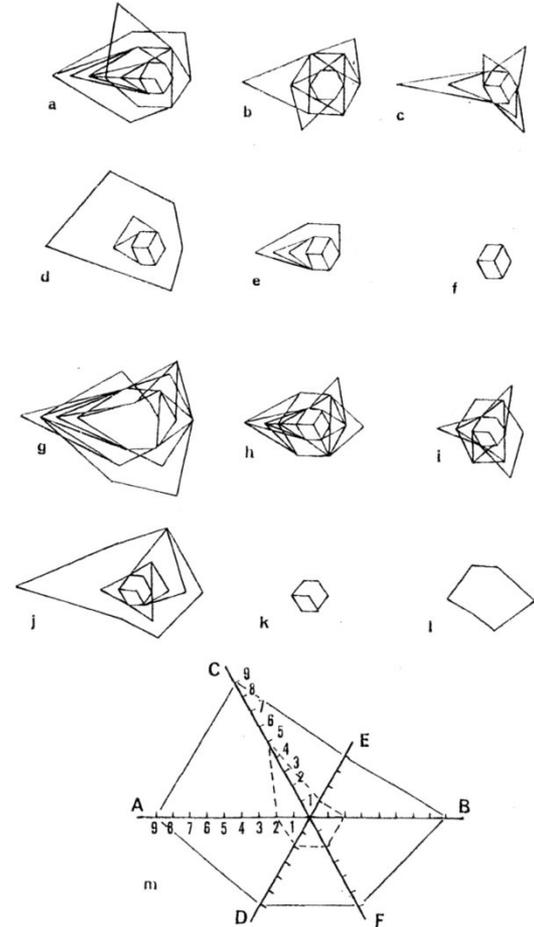
ゆは、本調査地域ではとくに重要な主食であった。だんごの調理材料は9種類あり、このうち雑穀は3種類のみであった。だんごも、ほぼウルチ性でんぷんでつくられているが、特徴的なのは2種のイモが利用されていることである。おこわは4種類の材料でつくられ、すべてモチ性のものである。最後に、まんじゅうは6種類の調理材料でつくられるが、このうち4種類が雑穀である。もっとも頻繁につくられていたのは、発酵したコムギ皮の酒まんじゅうであった [古守, 1975: pp. 402-405]。

2) 雑穀の調理の残存分布

穀物調理の残存の現状については表4に示した。集落あたりの平均調理材料数の合計についてみると、上野原町西原地区の17.3を最高に、この値は周辺市町村に向かって漸減し、五日市町では5.5の最低値を示

した。平均調理材料数の合計が、西原地区を中心として、周辺部にゆくにつれて減少している傾向は、前述の雑穀栽培の衰退と同じ傾向である。つぎに、6種類の調理に関してその調理材料の残存の現状についてみる。もちの平均調理材料数は、上野原町西原地区の5.7から大月市七保町、および五日市町の1.0まで漸減した。すなわち、西原地区ではイネのほかにも数種の材料でもちをつくるが、七保町および五日市町ではイネでしかつくりだすことが明らかである。今日、もっとも重要な主食であるめしの平均調理材料数は、西原地区では2.2で、イネ以外の穀物もめしにするが、奥多摩町・檜原村・五日市町および大月市七保町では1.0で、イネのみがめしとして調理されているにすぎなかった。すなわち、日常食のめしは、ほぼイネのみを調理材料としており、非日常的な行事食（ハレ）のもちの平均調理材料数が、今日も比較的多いことと対照的である。かゆの平均調理材料数は、西原地区の2.4に対して、五日市町および大月市七保町では1.0であった。西原地区では、比較的まれに、今日もオオムギのおぼくをつくるが、他地域ではかつて重要な主食であったこの調理は、ほぼ消滅してしまっている。だんごの平均調理材料数も、かゆと類似した傾向を示し、小菅村の2.0、西原地区の1.8に対して、五日市町では0.5にすぎない。東京都下の3町村では、だんごをつくらぬ農家も多いことが明らかである。行事食として重要なおこわについては、西原地区では2.8の平均調理材料数を示したのに対して、五日市町および大月市七保町などでは1.0となり、現在イネ以外ではおこわをつくっていない。最後に、まんじゅうの平均調理材料数は西原地区では2.4で、コムギでつくる郷土食の酒まんじゅう以外にも1~2種類のまんじゅうがつくられていたが、奥多摩町および大月市七保町では、平均調理材料数は0.6となり、まんじゅうをつくらなくなった農家も多いことを示している。

主食となる調理の調査地域の、各集落ごとにおける多様性とその変異は、図6に示した。図6のmのA・B・C・D・EおよびFの6軸は、それぞれ、もち・めし・だんご・まんじゅう・おこわおよびかゆの調理材料数



多摩川水系：a 小菅村 (8), b 丹波山村 (7), c 奥多摩町 (14), d 檜原村南檜原 (13), e 檜原村北檜原 (15), f 五日市町 (2)。相模川水系：g 上野原町西原 (9), h 上野原町桐原 (20), i 上野原町上野原 (9), j 藤野町佐野川 (11), k 大月市七保町 (8), l 大月市富沢町 (1)。(カッコ内は図中に表示した調査集落数。) m: A もち, B めし, C だんご, D まんじゅう, E おこわ, F かゆ。(図の実線は各調理材料数, 破線は市販の調理材料数を示す。)

図6 主食調理材料の地理的変異

を示す。代表的な行事食（ハレ）のもち（A）と日常食（ケ）のめし（B）を基軸として、原点よりA軸側にだんご（C）およびまんじゅう（D）の粉食ないしそれに準じた調理を示し、同じくB軸側におこわ（E）およびかゆ（F）の粒食の調理を示した。また、A・C・E軸はハレの調理を示し、B・D・F軸はケの調理を示す。実線の6辺形は、表3の調理材料数の合計を示している。破線の6辺形は現在各地域の米穀店等で市販されているイネ（精米、粉）・オオムギ（押麦）・コムギ（粉）およびソバ（粉）によって作り得る調理の材料数を示している。

図6のa~lの各地域については、それぞれの集落ごとに調理材料数を6辺形で示している。各調理の残存の多様性をそれぞれの調理材料数としてみると、ほとんどの地域の多くの集落においてA軸がいちじるしく、ついでE軸が比較的突出している。すなわち、行事食としてのもち、ついでおこわの調理材料が、今日もよく維持されていることが認められる。この両者は、おもにモチ性の穀粒でつくられるので、IV章で述べたモチ性のアワ・キビおよびモロコシが、ウルチ性のヒエ・シコクビエよりも現在多く残存し栽培されていることの1要因と考えることができよう。つぎに、今日の日常食で第1の位置を占めるめしについてみると、図6のc・e・fおよびkにおいて極端にみられるように、めしの調理材料はほぼイネに収斂する傾向にある。ただし、図6のg・hおよびjにおいては、めしの調理材料が比較的多く残されている。

すなわち、この上野原町西原・桐原および藤野町佐野川地区は、図3および図5に示したメシアワおよびヒエ・シコクビエの栽培残存地域とよく一致しているので、食文化上の嗜好がウルチ性雑穀の栽培を残存させることに関与しているのではないかと考えられる。調査地域の篤農の多くは今後も雑穀類を栽培し、食べることを望んでいるが、その望みの困難さの1つに、雑穀類の精白方法をあげている。今日、雑穀栽培は最小限の自家用にすぎず、経済栽培としては成立していないので、精米所では少量の雑穀の精白を受託しながらない。また、精白・製粉用の水車は西原地区に1台残っているのみで、自家用の石臼を活用している農家

はたいへんにまれである。五穀の王様として好まれたヒエが、シコクビエについて早くに栽培されなくなったのは、その穎果を包む外穎および内穎が厚く、加工する上で手間がかかることがおもな要因であろう。

図6のa~lにおいて、各地域間の調理の多様性とその変異について比較してみる。多摩川水系では、小菅村（a）・丹波山村（b）および奥多摩町（c）の順に、下流域に向かうに従って、6種類の調理の材料数が減少している。また、この3町村では、各集落間の調理材料数の変異がいちじるしい。他方、同じ多摩川水系の支流・秋川では南檜原（d）の1集落を除くと、北檜原（e）および五日市町（f）ともに各調理材料数が少なく、集落間の変異もたいへんに小さい。とくに、五日市町では、最小の正六角形の範囲内に調理材料数がおさまっており、まんじゅうをコムギでつくるほかは、もち・めし・だんご・おこわおよびかゆのすべてをイネのみでつくるにすぎない。つぎに、相模川水系の支流・鶴川では、上野原町西原（g）・桐原（h）および上野原地区（i）の順に下流に向かうに従って調理材料数が減少している。この3地区のうち西原地区のみ各集落間の変異が比較的少なく、多様な調理が維持されている。藤野町佐野川地区（j）は南檜原（d）と同じ傾向を示し、1集落のみで調理材料数がとくにいちじるしく多いほか、他集落では比較的少ない。大月市七保町（k）は五日市町（f）と同様に最小の正六角形におさまっているが、大月市富浜町（l）は比較的調理材料数が多い。

図6における各調査地域間の調理材料数の比較によって、上野原町西原地区を中心に、多摩川および相模川水系の支流鶴川を下流へと向かうにつれて、雑穀調理の多様性が漸減していることが明らかになった。さらに次章において、この漸減の傾向を引き起こす地理的・経済的要因について、若干の解析を行なうことにする。

VI. 雑穀の栽培および調理の残存要因の解析

山梨県上野原町西原地区を中心にして、その周辺の市町村へと向かうにつれて、栽培される雑穀の種数およびその調理の材料数が漸減していることは上述により明らかにした。雑穀が栽培されなくなり、また調理されなくなったおもな要因は、結果的にみれば第二次大戦中の配給制度以後の米食の普及、兼業農家の増加等であるかもしれないが、ここでは、それにもかかわらず今日も雑穀が残存している要因、特に地理的・経済的要因について解析する。

表5は雑穀種数および調理材料数と22の地理的・経済的要因との相関を示している。これらの諸要因は、交通および農林業の現況が雑穀の栽培と調理の残存にどのように関与しているかを明らかにするために選んだ。奥多摩町・檜原村・丹波山村・小菅村・大月市七保町・上野原町西原地区・同町岡原地区・同町上野原地区、および藤野町佐野川地区の9地域の統計値を1950年世界農業センサスおよび1975年農業センサスより抽出し母集団とすると、統計的に有意な相関係数はたいへんに高い値となる。ここでは、実際に調査した母集団が115の集落であるので、相関係数が±0.5以上を相関があると判断した。

調理材料数(要因1)は雑穀種数と1パーセントレベルで統計的に有意な正の相関があった。雑穀種数は1日のバスの本数(要因2)と負の相関があり、国鉄の駅よりの距離(要因3)とは相関がなく、集落の標高(要因4)と正の相関があった。調理材料数は、これらの要因2~4との間に相関が認められなかった。

1975年における諸要因と雑穀種数および調理材料数との相関についてみると、地域の総耕地面積(要因5)、山林面積(要因6)および水稻栽培面積(要因7)とは相関がなかった。雑穀種数はトラクター所有戸数(要因8)、農家人口(要因9)、農家の60歳以上の人口(要因10)、

要 因 ¹⁾	雑穀種数	調理材料数
1 調理材料数	0.947* ¹	—
2 バスの本数/日	-0.509	-0.374
3 国鉄駅よりの距離 ²⁾	0.468	0.199
4 標高 ³⁾	0.541	0.255
5 耕地面積	-0.495	-0.435
6 山林面積	0.072	-0.172
7 水稻栽培面積	-0.422	-0.268
8 トラクター所有戸数	-0.505	-0.305
9 農家人口	-0.579	-0.588
10 農家の60歳以上の人口	-0.634	-0.675
11 農家数	-0.559	-0.596
12 自家農業150日以上従事者数	-0.036	-0.065
13 同上百分率	0.629	0.735* ²
14 1戸平均耕地面積	0.070	0.251
15 1戸平均山林面積	0.546	0.284
16 専業農家百分率	-0.055	0.091
17 1戸平均耕地面積	-0.329	-0.298
18 1戸平均山林面積	-0.508	-0.614
19 栽培雑穀種数	0.454	0.253
20 雑穀/主穀 収穫面積比	0.477	0.255
21 耕地面積維持率	0.577	0.749* ²
22 同上農家あたりの維持率	0.429	0.611

表5 雑穀種数および調理材料数と地理的・経済的要因との相関

*1 1パーセントレベル、*2 5パーセントレベルで有意(自由度7)。ただし、自由度113で $|r| > 0.25$ 、1パーセントレベルで有意。

1) 要因1~4は1979年の調査値、同5~15は1975年農業センサス統計値、同16~20は1950年世界農業センサス統計値、同21~22は1950年に対する1975年の統計値の比。

2) 国鉄駅より、その地区のもっとも近い集落までの距離。

3) 地区内のもっとも標高の高い集落と最も低い集落との平均高度。

および農家数(要因11)との間に負の相関があった。他方、自家農業150日以上従事者数の百分率(要因13)および1戸平均山林面積(要因15)とは正の相関があったが、自家農業150日以上従事者数(要因12)および1戸平均耕地面積(要因14)とは相関が認められなかった。つぎに、調理材料数はこれらの要因のうち要因9、10および11と負の相関があり、要因13と5パーセントレベルで有意な正の相関があったが、要因8、12、14および15とは相関が認められなかった。

1950年における諸要因と雑穀種数および調理材料数との相関についてみると、1戸平均山林面積(要因18)とのみ負の相関があったが、専業農家百分率(要因16)、1戸平均耕地面積(要因17)、栽培雑穀種数(要因19)および主穀に対する雑穀の収穫面積比(要因20)とは相関が

認められなかった。

1950年に対する1975年の耕地面積維持率(要因21)は、雑穀種数および調理材料数と正の相関があった。また、同じく農家あたりの耕地面積維持率(要因22)は、雑穀種数と相関が認められないが、調理材料数とは正の相関があった。

表5の結果から、雑穀の栽培およびその調理の残存に関する要因は、つぎのように要約できよう。すなわち、市街地から遠く離れ、交通が不便な、標高の高い過疎の山村で、今日山林経営を行ないつつ、旧来の農耕地を機械化もせずによく維持し、自家農業にも、1年の約半分の日数を費やす農業者が多い地域において、雑穀の栽培とその調理は維持される。また、このことには、農家における老人の数とか1950年における雑穀栽培の規模とかは関係していない。本調査地域のうち上野原町西原地区および小菅村の実情は、これらのことにもっともよく適合している。

VII. まとめ

広大な関東平野を縁どる関東山地の、それも東京から列車または自動車を用いても1~2時間でゆけるごく近い距離に、雑穀類が栽培量こそ少ないが多様に残存し、栽培・調理されている地域があることは、日本全国をみてもほとんど例外的で、たいへん興味深いことである。

調査地の関東山地中部地域において、山梨県上野原町西原地区を中心とし、周辺の市町村にゆくにつれて、雑穀栽培が衰退し、雑穀による調理の数が減少していることを明らかにした。第二次大戦後30年にして、日本の主食は、ムギ・雑穀類から米中心へと急激に変化してきたが、このことは、上野原町西原地区でも例外ではなかった。しかしながら、西原地区を中心に、今日もなお雑穀類の栽培とその調理が比較的よく残存しているのは、本文に明らかにしたように、厳しい自然条件下で農林業を営んできた山村の人びとの食生活様式の歴史によるものである

木俣・横山 雑穀のむら(続報)

う。それは老篤農たちの言葉である「飢饉にそなえて雑穀の種子を保存する」という表現からも推察することができる。

栽培・調理される雑穀の種類は、調査した地域間でいちじるしい相違がみられたが、アワ・キビ・モロコシのモチ性の品種は、全般的によく残存していた。また、調理のなかでは、主としてハレの日にモチ性穀物でつくるもちおよびおこわの調理材料がよく残存しており、アワ・キビ・モロコシの残存との関係を考えることができる。すなわち、関東山地中部地域で、栽培の少ない雑穀類は伝統的な行事食として食文化上の価値を現在も維持しているといえよう。

〔謝辞〕 本調査を行なった2年間には、降矢静夫・杉本源十氏はじめ約250人のかたがたから、多忙な農作業のあい間に、暖かいまた熱心な御協力をえた。京都大学農学部附属植物生殖質研究施設の阪本寧男博士には、本調査全般にわたって御指導を受け、この報告をまとめるにあたっては懇切丁寧なご教授をえた。上野原町嗣原地区を30年余にわたって調査しておられる古守病院の古守豊甫博士からはたえず暖かい励ましを受けた。これらのみなさんに深い感謝の意を表します。

文 献

- 中央食糧協会, 1944, 『本邦郷土食の研究』。
 木俣美樹男・熊谷留美・佐々木典子・武井富士子・中込卓男, 1978, 「雑穀のむら——とくに雑穀の栽培と調理について」『季刊人類学』第9巻第4号。
 木俣美樹男・土橋稔・篠田具視, 1979, 「雑穀食の伝承——東京都奥多摩町水根部落の事例」『環境教育研究』第2巻, 第1・2号。
 古守豊甫, 1975, 『長寿村嗣原』三瀬社。
 農山漁村文化協会, 1977, 『農業技術大系——作物編7』。
 農林省統計調査部, 1951, 『1950年世界農業センサス・市町村別統計書』(13) 東京都統計書, (14) 神奈川県統計書, (19) 山梨県統計書。
 農林省統計調査部, 1976, 『1975年農業センサス・市町村別統計書』(13) 東京都統計書, (14) 神奈川県統計書, (19) 山梨県統計書。
 鷹薮テル・及川桂子・赤沢典子・古守豊甫, 1977, 「食生活と長寿に関する研究——長寿村嗣原地区の食生活を中心として」『岩手大学教育学部研究年報』第37巻, 第1・2号。
 上野原町誌編集委員会, 1975, 『上野原町誌』上・中・下。

雑穀食の伝承

——東京都奥多摩町水根

部落の事例 ——

木 俣 美樹男 (東京学芸大学教育学部)

土 橋 稔 (渋谷区立猿楽小学校)

篠 田 具 祝 (水根・無三庵)

I はじめに

日本人の食生活は近年、欧米的に動物性タンパク質を重視するようになってきた。しかし、これに伴って米を中心にした食生活が逆に衰退してきたというわけではない〔相良, 1974: PP. 67-81〕。それよりも、食生活の急激な変化はもう少し長い時間単位で見れば、むしろ米を中心にした食生活が第2次大戦後全国的に普遍化した点にある。日本人は古来米食を中心にしてきたといわれているが、実際には必ずしもそうではない。たとえば、1918年における内務省衛生調査室の全国主食物調査によると、都市部においてすら米麦混炊がほとんどであった。当時、人口の大半が居住していた村落部においては米よりも麦や他の雑穀が主食に供されていた〔瀬川, 1968: PP. 20-29〕。さらに1950年の農林省統計調査部による世界農業センサスによると、たとえば東京都杉並区では水稲栽培農家629戸、陸稲1,081戸に対して、大麦1,006戸、小麦1,028戸、トウモロコシ365戸、アワ・キビおよびモロコシの合計707戸と、麦や雑穀栽培の比

重が高かったことが示されている。食生活における比重もこれとほぼ同様であったと推定されよう。すなわち、都市への人口集中があまり著しくなかった1950年代前半までは、日本人の大半が居住していた村落部において雑穀類による主食の多様性を重視した食生活が行われていたと考えられる。

本報告の著者の一人は1974年以降、日本において急速に失われて行く雑穀類の種子を収集し、保存を図るとともに、穀物の栽培方法およびその調理方法について調査を行ってきた〔木俣ほか, 1978: PP. 69-102〕。

1978年以降の奥多摩町における継続調査では、ほとんどの部落がトウモロコシしか栽培しておらず、水根および中山部落においてのみ特異的に数種類の穀物の栽培が認められた。この直接的な要因は雑穀栽培に熱意をもつ篤農の存在と1977年末に行なわれた「昔の食べ物を食べる会」による効果ではないかと考えられた。

本報告は雑穀食の伝承の一事例として、水根部落における食生活の現状調査と「昔の食べ物を食べる会」に関する事後調査を行なっ

たものである。

II 「昔の食べ物を食べる会」について

「昔の食べ物を食べる会」は1977年12月4日に、奥多摩町水根部落の奥平イヨおよび篠田具祝両氏宅を会場（写真1-a）に行なわれた。主催者は氷川小学校道所分校（写真1-b）が65年で廃止になるにあたっての記念事業実行委員会である。この委員会は父兄・教職員など17名により構成された。「昔の食べ物を食べる会」の参加者は約200名であった。このうち100名が、すべての小学生6名

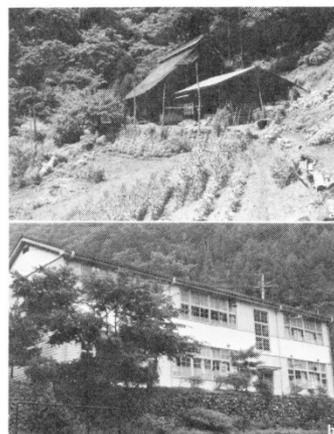


写真1 「昔の食べ物を食べる会」の会場と廃校となった氷川小学校道所分校。

a : 会場, 奥平イヨ氏宅。手前の畑には上からモロコシ, ヒエ, シコクビエが植えられている。

b : 氷川小学校道所分校跡。(1979年8月)

と教職員4名を含む中山行政地区水根・中山・道所部落等よりなる)の住民, 残りの100名は当日ポスター等により開催を知った観光客であった。なお, 本会の様子はNHKおよび朝日テレビにより取材された(写真2)。

本会の開催の主旨は分校の廃止記念行事の一つということであるが, 主催者の意図は地域住民・世代間の意志疎通・連帯を図り, 老人の存在価値を再認識するとともに, 昔の食べ物を通ずることであった。

本会の調理材料・器具およびその技術は水



写真2 「昔の食べ物を食べる会」の様子。

a : 大人たちによる会の準備。

b : 道所分校児童のソバ粉ひきの学習。

根部落の奥平イヨ・奥平金市・奥平春男の3氏および中山部落の島崎勲氏が主として提供した。奥平イヨ・島崎勲の両氏は中山行政地区の篤農である。当日作られた調理はアワもち、キビもち、ヒエもち、ばくめし、ヒエがゆ、ムギめし、そば、だんご、そばがき、野草のてんぷら、甘酒、けんちん汁など、合計24種類であった。

III 調査地と調査方法

1) 奥多摩町水根部落の自然と生業

奥多摩町はその町域226.4km²のうち94%が山林である。調査地水根部落は奥多摩駅よりバスで約15分、奥多摩湖口の小河内ダムの近く、鷹巣山(1737m)のふもとと標高約600m

に位置する(図1)。水根部落は水根沢沿いの「おき水根」と六石山(1479m)の尾根沿いの「とば水根」の2集落よりなっている。「おき水根」は13戸、「とば水根」は12戸よりなり、合計25戸で構成されている。このうち2戸は別荘等で常に居住しているわけではない。

水根部落は旧小河内村の隣村旧境村に属し、この旧小河内村の主要部は1957年奥多摩湖の完成とともに湖底に没した。しかしながら、現在の湖口(小河内ダム)に位置した水根部落は幸いにして没することをまぬがれ、旧来のむらの形を保存している。

旧小河内村の生業は1955年頃までは主として林業・炭焼きであったが、現在では90%以

上の人が第2・3次産業に従事している。旧小河内村における農業はワサビ栽培を除いてほぼ自給のためのものであり、水田はまったくいほどなく、麦・雑穀栽培を中心していた。従って、食生活においても麦・雑穀類が主要な位置を占めていた。今日のように米が主要な位置を占めるようになったのはおおよそ1955年以降、村の経済構造が変わり、米を購入できるようになってからである(『奥多摩町町勢要覧』, 1975; 『奥多摩の民俗』, 1978)。旧小河内村と旧境村を接する水根部落においてもほぼ同様であったと推定することができる。

2) 調査の方法

調査は1978年7月および1979年8・9月の2回、延べ7日間行なった。

現在栽培されている穀物およびその調理方法に関する調査は直接面接聴取によって行なった。調査戸数は水根部落に常時居住する23戸のうち、期間中留守であった3戸を除いた20戸であった。食生活と「昔の食べ物を食べる会」に関する調査はアンケート用紙に各自記入する方法によって行なった。上記20戸の64名に、戸別訪問によってアンケート用紙を配布・回収した。また、本会の調理材料を提供した奥平イヨ(女・63才)、奥平金市(男・62才)の両氏および中山部落の島崎富美(女・69才)氏からは当日の詳しい資料を得た。

IV 調査結果

1) 奥多摩町における穀物栽培およびその調理方法の残存

奥多摩町の14部落における穀物の栽培農家数および現存する品種数は表1に示される。今日、水稲・陸稲を栽培する農家はまったくない。オオムギは中山部落において2戸が1品種を、コムギも同部落において3戸が1品種を栽培している。アワは穀粒デンプンがモチ性のものを坂本・水根および中山の3部落で、それぞれ1〜2戸が1品種を栽培している。ウルチ性品種(メシアワ)は残存していない。キビ(地方名 キミ)は峰・水根および中山の3部落で、それぞれ1〜2戸がモチ性1品種を栽培している。モロコシ(地方名 アカモロコシモチ性)、ヒエおよびシコクビエ(地方名 エゾツベエ)は水根部落でのみ1〜2戸がそれぞれ1品種を栽培しているにすぎない。なお、モロコシおよびシコクビエは1978年に山梨県小菅村の農家より分譲を受け、1979年にはほぼ20年ぶりに栽培したものである。トウモロコシは今日でも自家用としてすべての部落で栽培されている。品種は2〜3年前からハニー・バンタムが主流となり、甲州系およびデント・コーン系はまれになった。ソバはアキソバが多く6部落でそれぞれ1〜5戸、1品種が栽培されている。ナツソバは2部落でそれぞれ1〜2戸、1品種が栽培されているにすぎない。すなわち、現在8部落においてトウモロコシのみが栽培され、4部落においてトウモロコシおよびソバを含む2〜3種類が栽培されている。従って、水根部落の7種類とその隣接部落・中山の6種類は著しい残存を示しているといえる。

奥多摩町の旧小河内村および水川町地区は、水根・中山部落の篤農を例外とすれば、今日

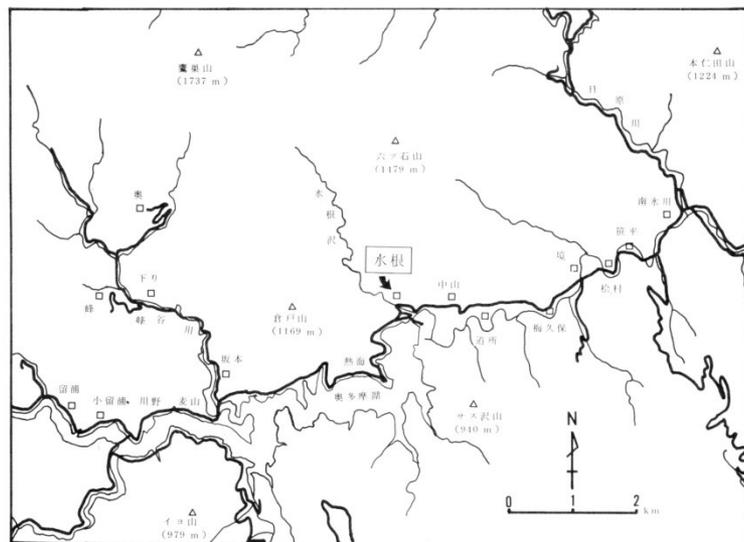


図1 東京都奥多摩町西部地域の略図

口は調査部落を示す。

表1 奥多摩町における穀物栽培農家数および穀物品種数

部落名	戸数	ア		キビ	モロコシ	ヒエ	シコク ビエ	トウモ ロコシ	ソ		穀物 種類数
		ワ モチ	ウルチ						バ ナツ	アキ	
留 楠	+										1
小留楠	10										1
坂 本	15		1(1)						1(1)		3
下 下	+										1
峰 奥	20					+(1)					3
水 根	16					+(2)			+(1)		3
中 山	25					16(2)			5(1)		2
道 所	15	2(1)	3(1)	1(1)	2(1)	1(1)	1(1)	5(2)	3(1)		7
梅久保	4							8(2)	2(1)	2(1)	6
境	8							2(2)			1
村 平	17							2(2)	1(1)	1(1)	2
南水川	35							4(2)			1
	15							2(1)			1
	+							10(2)			1
								2(1)			1
								+	+		1

() 内は品種数, +は戸数不明を示す。

どの部落においても穀物を栽培する農家は非常に少ない。雑穀類はほとんど栽培されなくなったが、しかし1950年頃までは多摩川水系・旧小河内村でも焼畑においてかなり盛んに栽培されていた〔農林省山林局, 1936, P.23, 『奥多摩町の民俗』, 1978〕。

奥多摩町に現存する穀物調理法とその材料については表2に示される。近隣の山梨県上野原町西原地区(旧西原村)〔木俣ほか, 1978, PP.69-102〕, 桐原地区(旧桐原村)〔鷹野テルほか, 1977, PP.177-224〕および神奈川県藤野町佐野川地区(旧佐野川村)〔中央食糧協会, 1944, PP.100-108〕における穀物調理法とその材料は調査地・奥多摩町小河内地区(旧小河内村)および水川地区(旧水川町)のそれらと大同小異であったと考えられる。従って、旧小河内村および旧水川町においても1950年頃までは多種類の穀物が主食としての位置を占め、多様な調理法が行なわれていたと推定できる〔『奥多摩の民俗』, 1978〕。しかしながら、今日ではめ

表2 奥多摩町に現存する穀物調理法とその材料

調理名	めし		かゆ		おこわ		もち			だんご	まんじゅう										
	イ	そ	イ	オ	イ	ア	イ	ア	キ	モ	ヒ	シ	ビ	イ	コ	コ	そ				
材料名	ネ	他	ネ	オ	ヒ	エ	ネ	ワ	ビ	ネ	ワ	ビ	シ	コ	エ	ク	エ	ネ	ギ	ギ	他
留 楠	○		○		○					○									○	○	○
小留楠	○		○		○					○									○		○
坂 本	○		○		○					○									○		○
下 下	○		○		○					○									○		○
峰 奥	○		○		○					○									○		○
水 根	○		○		○					○									○		○
中 山	○		○		○					○									○		○
道 所	○		○		○					○									○		○
梅久保	○		○		○					○									○		○
境	○		○		○					○									○		○
村 平	○		○		○					○									○		○
南水川	○		○		○					○									○		○

○は使用される材料を示す。

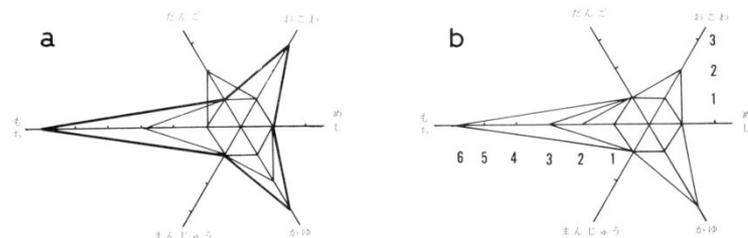


図2 現存する穀物の調理法およびその多様性を示すポリグラフ

a : 奥多摩町(14部落), 太線は水根部落を示す。
b : 水根部落(調査戸数15)。

2) 水根部落の各戸に現存する栽培穀物およびその調理方法
水根部落の各戸に現存する栽培穀物数は表3に示される。調査した20戸のうち10戸は穀物をまったく栽培せず、8戸はトウモロコシのみを栽培する。残りの2戸、奥平金市氏は3種類、奥平イヨ氏は6種類の穀物を栽培している。
水根部落の各戸において今日も行なわれて

いる調理法およびその材料は図2-bに示される。調理法のなかではもちがもっとも多くの種類の材料で作られる。水根部落でもっとも多くの種類の穀物を栽培する奥平イヨ氏は6種類の材料でもちを作っている。しかしながら、ほとんどの家庭はどの調理法においても1種類の材料しか使用せず、穀物の調理材料はほぼ購入する米に取れんしているといえる。

表3 水根部落における各戸の栽培穀物数

栽培穀物数	農家数(戸)
0	10
1	8
2	0
3	1
4	0
5	0
6	1
7	0
合計	20

3) 日常食および好みの食品

日常の食事においてよく食べる食品は表4に示される。朝食はごはん(めし、米)、みそ汁、のり、たまご、漬物、梅干およびくだものがほぼ一般的な内容といえる。昼食はごはん、漬物、肉類およびくだものを食べることが多い。夕食になると主食はごはんまたはうどんとなる。うどんを夕食において重視するのは関東山地中部地方の古くからの食習慣であるが、今日まで維持されているといえる。副食としては漬物、野菜の煮物またはサラダおよび肉類が主として食べられる。従って、日常の副食の特徴は次の点にある。①のり、たまご、うめぼしは主として朝食において食べられる。②野菜、肉類および魚貝類は昼食または夕食において食べられることが多い。③漬物およびくだものは三食において頻りに食べられている。

各個人の好みの食品は表5に示される。主

表4 日常よく食べる食品(回答数46)

食品名	朝食	昼食	夕食
ごはん	44	39	35
食パン	14	14	3
うどん	3	11	30
ラーメン	4	14	10
そば	2	6	12
みそ汁	36	16	17
のり	32	6	3
たまご	29	11	8
漬物	36	32	30
うめぼし	27	14	4
野菜煮物	-	-	24
野菜サラダ	9	14	26
肉類	6	20	23
魚貝類	10	11	18
くだもの	22	23	18

食としてはごはんおよびうどんが好まれている。野菜ではキュウリ、トウモロコシ(生食用)、ホーレンソウ、トマトなどが特に好まれ、コマツナ、ニンジン、ゴボウは比較的好まれていない。肉類では鶏肉、豚肉が好まれ、牛肉や川魚はあまり好まれていない。くだものではモモ、ミカン、ナシ、カキ、ブドウなどが好まれている。菓子ではせんべい、ケーキ、まんじゅう、あられが好まれている。飲料では茶・ジュースが好まれている。

表4および5の結果を見ると、生活様式が激変したにもかかわらず、次の点で水根部落の食生活は古くからの要素を維持していると思われる。①ごはんおよびうどんが好まれ、食べられる機会が多い。②せんべい、あられ(もちの変型)およびまんじゅうが好まれている。③漬物は副食として重要な位置を占めている。④飲み物では茶が好まれている。

表5 個人の好みの食品(回答数46)

主食	野菜	肉類	くだもの	菓子	飲物						
ごはん	34	キュウリ	42	鶏肉	37	モモン	41	せんべい	32	茶	33
うどん	29	トウモロコシ	34	豚肉	34	ミカン	38	ケーキ	27	ジュース	29
ラーメン	25	ホーレンソウ	32	海魚	31	ナシ	37	まんじゅう	26	紅茶	23
もち	22	トマト	31	たまご	24	カキ	35	あられ	24	コーヒー	23
そば	21	ジャガイモ	29	貝類	23	ブドウ	34	ビスケット	18	甘酒	13
みそ	18	エンドウマメ	29	牛肉	15	クワリ	31	チョコレート	18	ビール	12
.....	ナス	28	牛	15	リンゴ	31	あめ	16	日本酒	11
グラタン	1	キャベツ	28	川魚	15	バナナ	30	ガム	15	洋酒	8
スパゲティ	1	インゲンマメ	25			スイカ	29	キャラメル	10
		ダイコン	25			パイナップル	23	牛乳	2
		ハクサイ	25			イチジク	15	アイスクリーム	3	ミルクセーキ	1
		エダマメ	25			カルビス	1
		サトイモ	22			メロン	5	麦茶	1
		サツマイモ	22			イチゴ	3				
		カボチャ	21			ビワ	3				
		ピーマン	19			アケビ	2				
		カブ	18			スモモ	1				
		ゴボウ	15			グレープ	1				
		ニンジン	14			フルーツ					
		コマツナ	7								
									
		レタス	3								
		タマネギ	1								
		ニンニク	1								

破線より下は、その他の回答として与えられた。

4) 「昔の食べ物を食べる会」

「昔の食べ物を食べる会」についての事後の感想は表6に示される。なお、アンケート回答者の年齢層別人数は下欄に示してある。

「(1) 今後この会を行ないたいと思いませんか」との質問に対し、回答者34名中13名が「(a) ときどき行ないたい」と答えた。「(b) 年1回は行ないたい」と答えたのは9名、「(c) 行なう必要はない」と答えたのは10名であった。年齢層別にみると35~54才層が比較的積極的であるのに対し、5~14才層が消極的であった。

「(2) 昔の食べ物を今後も食べたいと思いませんか」という質問に対し、回答者29名中21名が「(a) ときどき食べたい」と答えた。

「(b) 年1回は食べたい」と答えたのは3名、「(c) まったく食べたくない」と答えたのは5名であった。なお、(a)と答えたのは35~64才層に多かった。

「(3) 昔の食べ物を知らないことにはどういう意味があると思いますか」という質問に対して、重複を含め回答は41あった。このうち、「(a) 先祖の食べ物を知らない」と答えたのは15名、「(c) 食べ方を知っておくと役にたつ」と答えたのは17名あった。(a)と答えたのは15~44才層に多く、(c)と答えたのは55~64才層に多かった。これらに対して、「(b) 食べておいしい」と答えたのは8名にすぎず、すべて35才以上の人であった。

「(4) 作ったもので何がおいしかったです

雑穀食の伝承

か」という質問に対して、重複を含め回答は80あった。このうち、キビもちと答えたのは23名、アワもちは20名で、これらの大半は35才以上の人であった。そばがきは13名、甘酒は12名、だんごは8名がおいしかったと答えた。ばくめし、ヒエもちも2名がおいしかったと答えたが、ヒエがゆおよびむぎめしは1名もおいしかったと答えなかった。年齢層で

みると、5～24才層は積極的な関心を示さなかったが、35～64才層では作った食べ物に高い味覚上の評価を与えていることが明らかになった。

以上の結果から、「昔の食べ物を食べる会」については回答者のほぼ $\frac{2}{3}$ が年1回以上行ないたいと希望しており、比較的高い評価が与えられているといえよう。

表6 「昔の食べ物を食べる会」について

質問事項	年齢								回答者数合計
	5-14	15-24	25-34	35-44	45-54	55-64	65-74		
1) 今後この会を行ないたいと思いますか									
a. ときどき行なう	1	3	1	3	4	1	0	13	
b. 年1回行なう	0	0	2	1	1	4	1	9	
c. 行なわない	2	2	0	1	1	3	1	10	
d. その他	0	2	0	0	0	0	0	2	
2) 昔の食べ物を今後も食べたいと思いますか									
a. ときどき食べる	1	3	1	5	4	6	1	21	
b. 年1回食べる	0	0	1	0	1	1	0	3	
c. 食べない	2	0	1	1	0	1	0	5	
d. その他	0	0	0	0	0	0	0	0	
3) 昔の食べ物を食べることはどういう意味がありますか									
a. 先祖の食べ物を食べる	1	3	3	4	2	1	1	15	
b. 食べておいしい	0	0	0	2	2	4	0	8	
c. 食べ方を知っておくと役に立つ	2	2	1	4	1	7	0	17	
d. その他	0	0	0	0	0	0	1	1	
4) 何がおいしかったですか									
a. もち(アワ)	1	1	1	5	6	6	0	20	
b. # (キビ)	1	1	3	5	5	8	0	23	
c. # (ヒエ)	0	0	0	1	0	1	0	2	
d. おぼく(オオムギ)	0	0	0	1	1	0	0	2	
e. かゆ(ヒエ)	0	0	0	0	0	0	0	0	
f. めし(イネ, オオムギ)	0	0	0	0	0	0	0	0	
g. そば(ソバ)	0	0	0	0	0	0	0	0	
h. だんご(イネ)	1	2	0	1	0	3	1	8	
i. そばがき(ソバ)	1	1	2	4	1	4	0	13	
j. 甘酒(イネ)	2	1	1	3	1	3	1	12	
調査対象者数	5	10	5	7	8	8	3	46	

5) 水根部落における生活意識

水根部落における生活意識については表7に示される。

自然環境(質問(1))について、「(a) 大変に恵まれている」と答えたのは31名中17名、「(b) まあまあ恵まれている」と答えたのは13名であった。これに対して、社会的・文化的環境(質問(2))について、「(a) 大変恵まれている」と答えたのは30名中1名もおらず、「(b) まあまあ恵まれている」と答えたのは17名、「(c) 恵まれていない」と答えたのは12名であった。従って、多くの人が自然環境についてはほぼ満足しているが、社会的・文化的環境にはかなり不満足であるものと思われる。

「(3) 水根部落は今後、どの産業に力を入れたらよいと思いますか」との質問に対して、「(f) 観光業」と答えたのは38名中19名でもっとも多かった。「(b) 林業」と答えたのは8名であり、その他の産業は0～4名にすぎなかった。この質問で「(a) 農業」と答えたのは1名にすぎず、農業の発展については否定的であった。

しかし、「(4) 今後とも農業を続けたいと思いますか」との質問に対しては、 $\frac{2}{3}$ 以上の人が家庭用野菜だけは今後とも栽培したいと答えている。農業をやめ「(d) 別の仕事に変わりたい」と答えたのは30名中4名にすぎず、消極的ながら農業を維持しようとの気持はあるものと思われる。

「(5) もし住めるとしたら、どこに住みたいですか」との質問に対して、回答者34名中11名が水根部落のような「(e) 山村」と答え、

次いで「(b) 小都市」および「(c) 都市郊外」がそれぞれ7名で比較的多く、「(a) 大都会」および「(d) 農村(稲作地帯)」と答えたのは2名にすぎなかった。

「(6) 水根部落は買物に不便とありますか」との質問に対して、回答者35名中4名が「(a) 不便ではない」と答え、16名が「(b) 多少不便だが気にならない」と答えた。「(c) かなり不便である」と答えたのは14名であった。

これらの結果は、水根部落の生活には社会的・文化的環境に比較的恵まれず、買物も多少不便であるという負の要素がある。しかし、自然環境は大変に恵まれており、自家用野菜はほぼ得られるので、現在居住している人々の生活意識としてはむしろ満足できるということと思われる。ただし、表6の調査対象者の年齢層において5～14才および25～34才の2層の人数が少ないことからもうかがわれるように、次代の世帯の多くはすでに部落外へと流出している。彼らは主として就業問題に関連して、転出せざるを得なかったものであろう。

買物をする場所と1月あたりの回数については図3に示される。日常における買物は週に2回巡回してくる自動車の移動店舗ではば用が足りるということである。しかし、多くの人が通勤・通学の帰途を利用して奥多摩駅の商店街(回答者32名中19名)や青梅(同25名)で買物をしている。さらに、立川まで買物に出かける人は7名、都区内まで出かける人は5名ある。このように立川よりも遠くで買物をする人は少ないので、通勤・通学を伴い買物をする範囲はほぼ青梅までと推定できよう。

表7 水根部落の生活について

質問事項	年 令							回答者 数合計
	5-14	15-24	25-34	35-44	45-54	55-64	65-74	
1)自然環境が恵まれていると思いますか								
a. 大変恵まれている	0	4	0	5	3	3	2	17
b. まあまあ恵まれている	2	1	2	2	2	4	0	13
c. 恵まれていない	0	1	0	0	0	0	0	1
d. その他	0	0	0	0	0	0	0	0
2)社会・文化的環境が恵まれていると思いますか								
a. 大変恵まれている	0	0	0	0	0	0	0	0
b. まあまあ恵まれている	1	2	2	4	3	3	2	17
c. 恵まれていない	1	4	0	1	2	4	0	12
d. その他	0	1	0	0	0	0	0	1
3)どの産業に力を入れたらよいと思いますか								
a. 農業	0	1	0	0	0	0	0	1
b. 林業	0	1	1	1	2	3	0	8
c. 工業	0	1	1	0	0	0	0	2
d. 建築・土木業	1	1	0	0	0	0	0	2
e. 水産業	0	0	0	0	1	3	0	4
f. 観光業	0	4	3	3	4	3	2	19
g. 商業	1	1	0	0	0	0	0	2
h. 運送業	0	0	0	0	0	0	0	0
i. その他	0	0	0	0	0	0	0	0
4)農業を今後とも続けたいと思いますか								
a. 発展させたい	0	0	0	3	1	1	0	5
b. 現状維持	0	0	0	0	0	4	0	4
c. 少しは行なう	1	1	3	0	3	3	2	13
d. 別の仕事に変わる	0	2	1	0	1	0	0	4
e. その他	0	0	2	1	1	0	0	4
5)もし住めるとしたらどこに住みたいですか								
a. 大都会	1	0	0	1	0	0	0	2
b. 小都市	1	4	0	1	1	0	0	7
c. 都市郊外	0	0	2	0	3	2	0	7
d. 農村(稲作地帯)	0	0	0	0	0	2	0	2
e. 山村	0	1	2	1	2	3	2	11
f. 漁村(海浜)	0	2	1	1	0	1	0	5
g. その他	0	0	0	0	0	0	0	0
6)買物に不便だと思いますか								
a. 不便ではない(近所で用が足りる)	1	0	0	0	1	1	1	4
b. 多少不便(気にならない)	0	3	0	5	2	5	1	16
c. かなり不便	1	3	5	1	2	2	0	14
d. その他	0	1	0	0	0	0	0	1

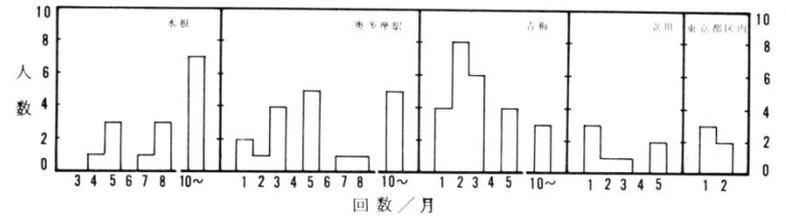


図3 買物をする所と月あたりの回数(回答数 32)

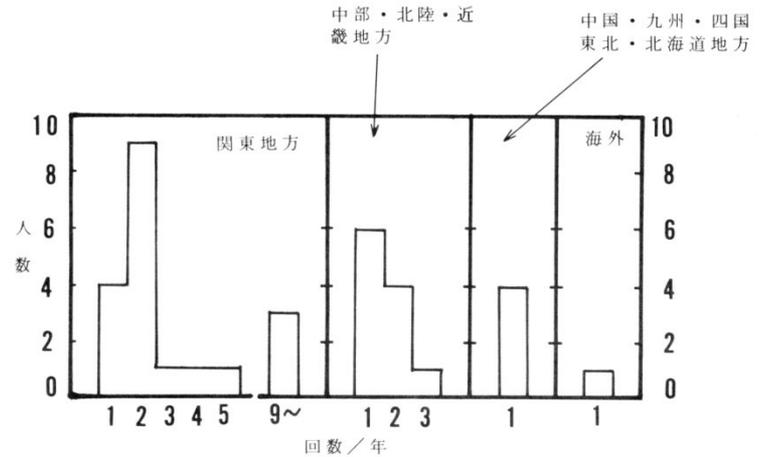


図4 旅行をする所と年あたりの回数(回答数 32)

1978年に旅行をした場所とその回数については図4に示される。ほとんどの人が年に1~2回程度旅行をする。回答者32名中19名が関東地方へ、11名が中部・北陸・近畿地方へ旅行した。中国地方および東北地方より遠く

へ旅行した人は4名、海外へ旅行した人は1名あった。従って、水根部落の多くの人の旅行範囲はほぼ関東から北陸・関西地方であるといえよう。

V まとめ

日本人の大半が約30年前まで雑穀を中心とした食生活を送っていたことを知れば、今日多くの資料を残さないままに消失して行く雑穀とその調理方法を記録することは、自然と生活文化との関係を知る上で一つの具体的な根拠を与えるという意義があると認められよう。水根部落の多くの人々が答えているように、雑穀食を伝承することは先人の食生活を知り、山村における変りやすく厳しい自然とそこで営まれる生活の歴史を学習することである。

本調査において、雑穀食を伝承する試みとしての「昔の食べ物を食べる会」は、水根部落の人々から積極的な評価を受け、今後も開催することが望まれていることが明らかになった。しかしながら、この会のもう一つの目標は地域住民・世代間の意志疎通・連帯を図ることにあり、この目標は今後とも地域住民の主体的な活動が持続されることによって可能となるといえる。本会の実行委員会に参加した著者の一人は、会の内容をさらに発展させ、雑穀を調理して食べるだけでなく栽培することから行ないたいと考えている。また、当日参加した100名にのぼる観光客と地域住民の関係のあり方、特に観光客の参加の仕方について、水根部落の多くの人が地域の発展を観光に求めているので、さらにいっそうの検討が必要とされている。

謝 辞

本調査にあたり、奥平イヨ・奥平金市の両

氏はじめ水根部落のかたがたは多忙にもかかわらず私たちに暖かく迎え入れてくださり、惜しめない協力を与えてくださった。また、本報告をまとめるにあたり奥多摩町役場より資料の提供を受けることができた。

記して、これらのみなさんへ私たちの深い感謝の意を表します。

文 献

- 中央食糧協力会, 1944, 『本邦郷土食の研究』。
- 木俣美樹男・熊谷留美・佐々木典子・武井富士子・中込卓男, 1978, 「雑穀のむら—とくに雑穀の栽培と調理について」『季刊人類学』第9巻第4号。
- 農林省山林局, 1936, 『焼畑及切替畑ニ関スル調査』(国会図書館所蔵)。
- 農林省統計調査部, 1951, 『1950年世界農業センサス・市町村別統計表』(13)東京都統計表。
- 奥多摩町役場企画財政課, 1975, 『奥多摩町町勢要覧』。
- 奥多摩郷土資料館, 1978, 『奥多摩の民俗』。
- 相良信子, 1974, 「主成分分析による食生活構造の変化の分析と国際比較」『応用統計学』第7巻第2号。
- 瀬川清子, 1968, 『食生活の歴史』講談社。
- 鷹鷲テル・及川桂子・赤沢典子・古守豊甫, 1977, 「食生活と長寿に関する研究—長寿村棚原地区の食生活を中心として」『岩手大学教育学部研究年報』第37巻。