特集

稲作以後

佐々木高明民博元館長は焼畑への注目から『稲作以前』に始まり、水田稲作にとらわれない日本の農耕文化の多様性をグローバルで学際的な視点から明らかにしてきた。それはちょうど、日本の正式な統計から焼畑が消滅し、「日本の農業は水稲耕作」という農業観が当たり前になる一九六〇年ごろのことであった。とはいえ、日本列島における農耕文化に対する水田稲作のインパクトの大きさは、疑いようがない。そこで、『稲作以前』以降に展開された日本の農耕文化論をふりかえりつつ、稲作先進国日本における稲作とコメ研究の最先端を紹介し、どうして日本人はそんなに水田（米）にこだわるのかを、改めて考えたい。

市街地の水田にサギが降り立つ。兵庫県小野市。撮影・日浦慎作

佐々木高明元館長の人と学問

樫永真佐夫　民博 研究戦略センター

六月一二日に本館で「佐々木高明先生をしのぶ会」が催され、講堂で鼎談がおこなわれた。

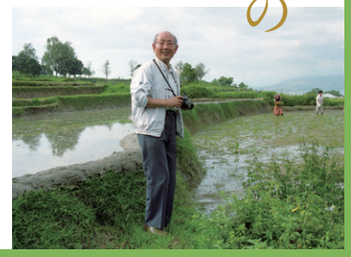
話者は、佐々木元館長とは京大在学中から五〇年来の研究仲間であった石毛直道（民博元館長）、佐々木元館長が立命館大学教員であった一九六〇年代から学問的薫陶を受けた松山利夫（民博名誉教授）、佐々木元館長らの「照葉樹林文化論」に強烈な刺激を受けて稲作研究に邁進した佐藤洋一郎（京都産業大学教授）の三氏。

須藤健一館長によるご紹介に引き続き、各氏が佐々木元館長の幅広い研究の足跡を、個人的な思い出をからめつつナビゲートした。

（以下、敬称略）

農耕文化論を軸とする佐々木学

松山によると、佐々木は『稲作以前』（一九七一年、ＮＨＫブックス）を自身のデビュー作と称していた。じつは、パーリヤ族の焼畑を目の当たりにして発表した『インド高原の未開人』（古今書院）の刊行は、『稲作以前』より三年早い一九六八年である。また、提出するのに京大までリアカーで運んだとまで噂される佐々木の大部の博士論文にもとづき、『熱帯の焼畑』（古今書院）が刊行されたのもその前年であった。しかし佐々木にとって、農耕文化論を軸にして日本文化の多層構造を、広い地理的視野と諸学の成果の統合から、歴史的に復元しようと



佐々木高明元館長。インドネシア、バタク人の稲田にて。1991年。撮影・吉本忍

佐藤洋一郎 京都産業大学教授

松山利夫 民博名誉教授

石毛直道 民博元館長

した佐々木学の出発点こそ、『稲作以前』であったのだろう。

石毛が振り返るように、縄文時代に農耕はなく、大陸伝来の水田稲作を基盤にした単一の農耕文化が弥生時代以降に列島を覆い尽くしたという、かつてのいわば日本単一農耕文化論に、佐々木は疑義を呈した。戦後まもなく熊本県の五木村や北陸の白山麓で焼畑と生活文化を調査し、水稲耕作開始以前の農耕文化が地域ごとに多様であったことを、佐々木は『稲作以前』や『日本の焼畑』（一九七二年、古今書院）で明言した。松山によると、一九六〇年代半ばに日本の「農林業センサス」から焼畑の項目が削除されてから、つまり正式な統計から日本の焼畑が消滅する最後期に佐々木は調査したことになる。栽培作物から日本の焼畑の類型化を試みた学者は、後にも先にも佐々木しかいない。この孤高の業績が、大学紛争で全共闘の学生たちへの真摯な対応におわれながら、書きすすめられていた。

稲作はどこから？

大陸アジアの照葉樹林帯では、焼畑による雑穀・根菜栽培が山地斜面や丘陵における典型的な農耕形態である。これが西日本の農耕文化と連なるという佐々木の着眼は、「照葉樹林文化論」の実証的検討をとおして深化された。上記タイプの焼畑耕作にくわえて、ドングリなどの堅果類を水さらしによってあく抜きする技法、茶の加工と飲用、絹の製造、漆の利用、麹を使う酒の醸造、ジャポニカ種の米の卓越、モチ種の穀類の創出、味噌や納豆のような豆類の発酵食品、コンニャクやナレズシの製造、野蚕の文化、神の死体から作物が生まれたとする死体化成型の作物起源神話をはじめとする口頭伝承、歌垣その他、特色ある有形・無形の多種多様な文化複合が照葉樹林帯に見られることが、次第に明らかになる。ちょうど一九六〇年代から八〇年代当時は、アジアの栽培稲の起源地として照葉樹林帯の「中国雲南・アッサム」説が有力であったから、日本の文化的ルーツを探る議論として、世間からも注目を浴びた。

この照葉樹林文化論に多大な刺激を受け、遺伝学・考古学の立場から稲作の起源地を追求してきたのが佐藤である。一九八〇年代に雲南・アッサムから一〇〇〇キロメートル以上も東に離れた長江中・下流域でもっと古い六〇〇〇年以上前の稲作遺跡が発掘され、稲作起源地は訂正された。佐藤によると、この結論を『日本文化の起源――民族学と遺伝学の対話』（一九九三年、講談社）のなかで発表するとき、照葉樹林文化論の核でもある稲を失う打撃であったにもかかわらず、佐々木のことばは「専門家がそういうんやったらそうやろ」。むしろ研究の進展を喜んだ。その後『ＤＮＡが語る稲作文明』（一九九六年、ＮＨＫブックス）で佐藤が、インディカとジャポニカと二系統ある稲のうちジャポニカの起源は長江であると書いたとき、佐々木は「わかったのは半分か」と言い、探究心にとどまるところなかった。

京都学派の伝統

照葉樹林文化論の理論構築にあたっては、「京都学派」と通称される今西錦司を中心とする研究グループの存在が重要であった。一九五〇年代から毎週開かれた研究会には、梅棹忠夫、中尾佐助、上山春平、川喜田二郎、石毛直道ほか、そうそうたる個性的メンバーが参加し、文理融合の学際的議論を展開した。京都学派の徹底した現地主義、そして異分野の人と協同してひとつの問題に取り組む学問姿勢が佐々木学の骨髄となったが、それは佐藤にも受け継がれた。

民博創設期以降の佐々木は、梅棹のアイディアを実現するため、館の組織作りや館外諸機関との折衝など実務を有能にこなすリアリストとして立ち回った。そのいっぽう、自宅の庭に咲いた花を館長室の花瓶に生けるロマンチストでもあった、と石毛は語る。庭にはアワ、シコクビエまで植わっていたそうだ。『稲作以前』に始まる文明論のロマンチシズムは、最後まで庭にはぐくまれていた。

イネの栽培化のはじまり

那須浩郎（なすひろお）　総合研究大学院大学助教

「雲南―アッサム地域」から「長江中・下流域」へ

『稲作以前』が発表された当時、イネ*Oryza sativa*の栽培起源地は、「雲南―アッサム地域」であると考えられていた。この地域がイネ品種の多様性の中心だったからである。しかし最古の稲作の証拠は四〇〇〇年前ごろのものしかなかった。一方、中国考古学の成果から長江中・下流域で九～七〇〇〇年前ごろの古い炭化米が見つかって、こちらが稲作（ジャポニカ群*O. sativa* "Japonica"）の起源地であると考えられるようになった。

古代米（赤米）の水田（菊地有希子氏による実験水田）。背が高く、芒（のぎ）が長いのが特徴

しかし、これらの炭化米のすべてが栽培種だったかどうかは、依然として議論が続いている。炭化米の形態だけでは栽培種と野生種を識別することが困難で、籾の脱粒性（脱落性）に着目する必要があるからだ。成熟した稲穂が頭を垂れるように、栽培種では、成熟しても籾が穂軸から脱粒しにくくなっている。一方、野生種は、成熟すると籾が穂軸から自然に脱粒する。この形質は、栽培種と野生種を識別するのに有効であり、遺跡から出土する籾の基部にある「脱粒痕」を調べることで検証可能である。

脱粒痕から栽培化を検討すると、栽培型の形質が出現するのは、七九〇〇年前ごろの江省跨湖桥遺跡が最古となる。しかしこのころはまだ、栽培型の脱粒痕よりも野生型の方が多く出土している。その後、六六〇〇年前ごろの浙江省田螺山遺跡では、栽培型が野生型よりも多くなる。イネが栽培化されてから非脱粒性の形質が定着するまでには、数千年の時間を要した可能性があり、栽培化が起きた当初は、非脱粒性のイネばかりを選んで栽培していたわけではなかったようである。

六四〇〇～五五〇〇年前ごろになると長江中流域の湖南省城頭山遺跡や長江下流域の江蘇省草鞋山遺跡などで水田が見つかるようになり、このころに、稲作農耕を基盤に置いた社会が定着した。特に城頭山遺跡では、黄河流域で発達してきた雑穀のアワ栽培も取り入れており、水田が利用されるようになるころには、アワやエゴマなどの畑作物の栽培も同時におこなわれていたことがわかってきた。

成熟した古代米の稲穂

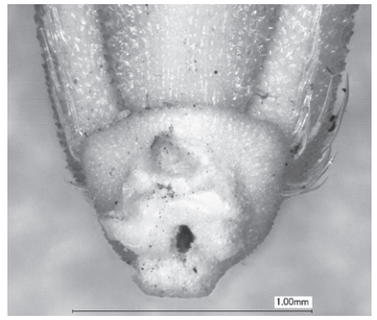
珠江流域起源説は本当か？

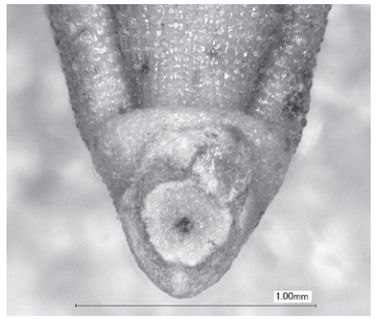
一方、遺伝学の方からは、最近、珠江流域が起源地であるという説が著名な科学雑誌『Nature』に出された。この研究は、広西チワン族自治区の珠江中流域に生息している野生イネが、ジャポニカ群にもっとも近縁であることを、大量の現生イネの遺伝学データにより示したものである。しかし、この結果は珠江流域が必ずしも栽培起源地であることを意味しない。なぜなら、栽培化が起きた当時の野生イネの分布は、現在の分布とは異なるからである。当時は現在よりも温暖であり、かつ人為的な開発の影響が少なかったので、野生イネは現在よりも北方の淮河流域付近まで広がっていたと推定されている。栽培化にかかわった野生イネ集団は、おそらく、当時長江流域から淮河流域に分布していた集団であり、それらは現在絶滅している。現在の野生イネ集団の遺伝情報をいくら大量に高精度に調べても、過去の分布域を考慮する歴史的視点がなければ、栽培稲の起源地を特定することはできないだろう。

日本への稲作の伝播

日本における「信頼できる」イネの考古学的証拠は、弥生時代早期（紀元前一〇世紀ごろ）のものである。これまでに報告されてきた、縄文時代前期～後期のイネのプラント・オパール（植物珪酸体）などによる証拠は、どれも年代や種同定に疑問符がつけられており、洗い直しが進められている。雑穀のアワとキビもイネとほぼ同時期に渡来したと見られるが、縄文時代における確実な証拠はまだ無い。その一方で、縄文時代中期ごろから、ダイズやアズキが栽培されていたことがわかってきた。「水田稲作が伝来する以前の縄文時代には、非稲作（畑作）農耕とそれに伴う文化が定着していた」という佐々木先生の考えは、陸稲や雑穀ではなかったが、マメの栽培によって証明されている。

湖南省城頭山遺跡から出土した約6400年前ごろの炭化した籾の基部。維管束の穴が大きく、栽培型の脱粒痕を示す


栽培イネ*Oryza sativa*の籾基部にある脱粒痕。中央の維管束のとおる穴は大きく、不規則な形状になっている


野生イネ*Oryza rufipogon*の籾基部にある脱粒痕。中央の維管束（いかんそく）のとおる穴が小さく、円形でスムースな形状になっている

「水田文化」という視座

安室知（やすむろさとる）　神奈川大学大学院教授

稲作単一文化からの脱却

一九七〇年代後半、日本の農耕文化研究は大きな曲がり角に来ていた。広義の歴史学分野において、稲作単一文化から多元的世界観への展開が一気に進んだ。その立役者が、文献史学なら「百姓」の見直しをおこなった網野善彦（あみのよしひこ）、民俗学なら「餅なし正月」伝承から畑作文化類型を発想した坪井洋文（つぼいひろふみ）、そして考古学・人類学では佐々木高明であった。しかし、稲作単一文化論以降の多元的世界をいかに描くかというところでは、必ずしも三者の思惑は一致していなかった。

たとえば、坪井洋文は、多元的世界観の解明を目指して、まずは畑作文化に焦点を絞って、一九八一年に国立歴史民俗博物館において共同研究「畑作農村の民俗誌的研究」を立ち上げる。そこで坪井の目指した多元的世界の構図は、稲作民的世界・畑作民的世界・漁撈（ぎょろう）民的世界・都市民的世界の併存する民俗社会であるが、それに対して、共同研究メンバーのひとりである佐々木は明らかに否定的な立場をとっていた。佐々木はこの共同研究のキーワードとなっていた「畑作農耕文化」ではなく、畑作に限定しない「非稲作文化」または「山

民文化」（佐々木、一九八八）という用語を用いて山の暮らしを表現したことは示唆的である。後に、佐々木は日本の農耕文化の構図が、多元的であるとともに、多重的であることにその特徴を見出すようになる。こうした多元的かつ多重的な世界観は、稲作にしろ、畑作にしろ、単一の生業に基づいた議論では限界を迎えることは必然であった。

佐々木らの活躍で、研究対象としての稲作および稲作文化は相対化されたといってよい。しかし、その一方で、農耕文化研究の中心的課題である稲作文化研究は稲作の起源やイネのルーツといったことばかりに目を奪われてゆく。そうした研究姿勢では、多元的・多重的なステージから、稲作へと特化してゆく過程についての研究は等閑視されてきた。むしろ、なぜ・どのようにして日本は稲作に文化的・経済的に特化していったのか、そのプロセスにこそ日本の農耕文化史上の特色を見出だすべきであろう。

田芋の水田タームーなどとよばれ、おもに南西諸島で栽培される（奄美大島）

アゼマメの栽培風景。アゼにはおもにダイズが植えられる（中国浙江省）

多生業の場としての水田

そこで登場するのが「水田文化」という考え方である。水田文化という視座は多元的・多重的世界から稲作へと収斂するプロセスを解明しようとするものである。稲作が水田という場をえて、内なる多様性を獲得してゆくプロセスとして、それはとらえることができる。その内なる多様性のひとつが、水田を他生業の場として活用する発想であり、具体的には水田漁撈や水田狩猟であり、また二毛作やアゼマメ（畦豆）といった水田畑作である。

さらには、稲作という人間側からの利用のあり方ではなく、水田という環境に光を当てることで、生物の生息環境という側面がより鮮明となる。そうすることであらたな問題設定が可能となり、人文・社会科学と生物学など自然科学との接点にあるあらたな研究領域が浮かび上がってくる。一九九〇年代以降、ワイズ・ユース（賢明な利用）、サステイナビリティー（持続可能性）、生物多様性といった環境思想の市民化・大衆化の流れのなか、たとえば棚田や里山のような水田環境は再評価され注目を浴びてきている。そうしたとき、広義の歴史学分野においても、「稲作」から離れ「水田」という視点から日本また東アジアの歴史を見直してみることが、現在的課題に対応しうる歴史学を目指すには不可欠なものとなってきている。

ため池での魚伏籠漁。かつては秋になるとため池の清掃を兼ねておこなわれたが、現在は地域振興のイベントとなっている（宮崎県木城町）

からっぽな手
——戦後秋田の『農民詩集』から

藤原辰史　京都大学准教授

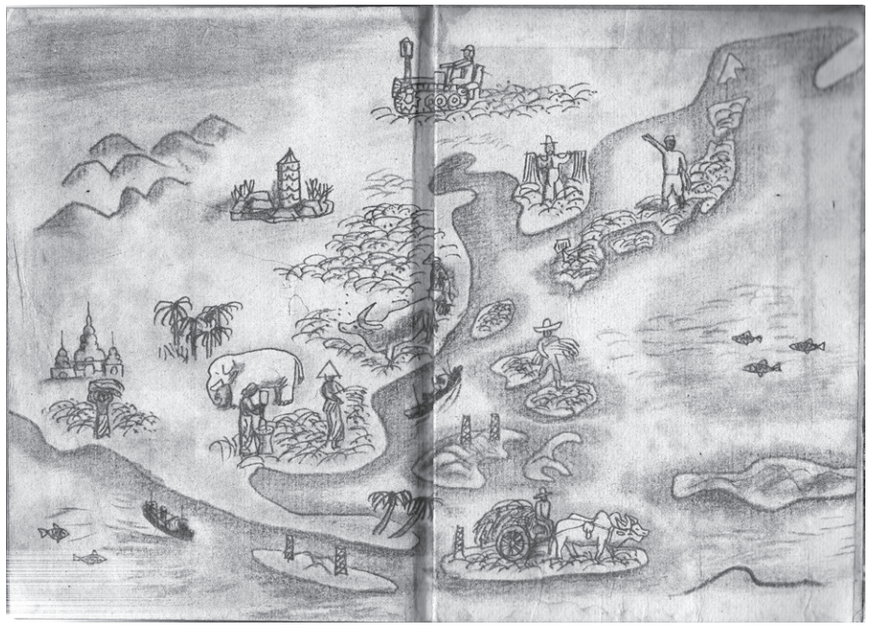
秋田を代表する農民作家・伊藤永之介が編集した『農民詩集』（新評論、1955年7月）。小学生や中学生の詩も収められている

農林一七号

「ひりひりと割れていく農林十七号の青田だ」。このような光景から始まる「形成期の雨」という詩は、一九五五年七月に新評論社から出版された『農民詩集』に掲載されている。『農民詩集』は、秋田の作家・伊藤永之介を編者に据えたもので、「北方自由詩人集団」という秋田の詩人グループの詩が収められている。この同人たちの多くはみずから村で仕事をしながら詩を書き、詩誌『処女地帯』を活躍の場としていた。

米作単作地帯が広がる秋田県には、戦前に国立農事試験場の支場が設置された。稲の祭祀を司る天皇を頂点とし、対外膨張を進める「米作民族」の国にとって、良質な米の増産技術の開発・普及は国是であった。この支場も、東北のみならず植民地朝鮮にも普及した戦前・戦中のスター品種「陸羽一三二号」を生み出し、帝国規模の米の自給に貢献した。しかしその一方で農民たちは、戦後においてもなお、農閑期には北海道で雇いの漁師をしたり、日本各地の水力発電所の工事に従事したり、若い娘を東海地方に女工として送り出したりして、なんとか食いつないでいた。

「形成期の雨」の冒頭の「農林一七号」は、宮城県立農事試験場で、西日本の有力種であった「旭」と東北の有力種であった「亀ノ尾」を交配して育成された「東北二五号」のことである。一九四〇年より国立農事試験場が推奨する水稲品種として、「農林」系統に登録された。手持ちのデータによれば、一九四五年に三万五七〇〇ヘクタール、一九五五年には八万五二〇〇ヘクタール、全国で栽培されていたというから、一九三七年に二三万ヘクタールを超えた「陸羽一三二号」と比較すれば見劣りするものの、それでも普及に成功した品種といってよいだろう。


「稲の大東亜共栄圏」のイメージ。植民地朝鮮で育種学者として活躍した永井荷風の弟、永井威三郎『日本の米』（大日本雄弁会講談社、1943年1月）の裏表紙の絵

世界的な科学技術の結晶

おそらくみずからも農民である高橋重行（たかはししげゆき）によって書かれた「形成期の雨」は、日

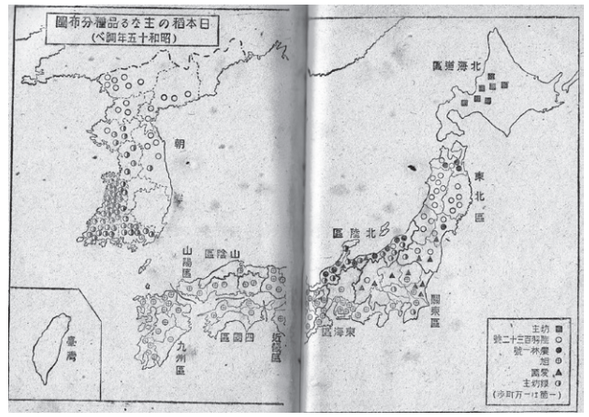
照りで苦しむ農夫たちが雨乞いを始め、やっと念願の雨が降ってきて歓喜に酔うが、その直後に悲劇的な収斂を迎える。「だが、あめ　あめ　サタンのあめだ／放射能からあめがふってどうなるというのだ／農夫の顔は蒼ざめていく」。この放射能は、一九五四年三月一日にアメリカによっておこなわれた世界初の水爆実験が世界中に降らせたものにほかならない。実験が農作物にもたらす不安は、この『農民詩集』のいたるところに登場する。

だが、この詩にはもうひとつの世界的な科学技術の結晶について記されている。それが「農林一七号」に代表される育種技術だ。「からっぽな手」と題された仲野谷清の詩にはこうある。「しょうれい品種とやらいうやつは／肥料をうんとくれれば／大収穫さ／［一行アキ］／そう思って百姓は胸算用し／肥料代を借金した」。

呪縛とあがき

帝国日本が東北のみならず朝鮮でも奨励した「陸羽一三二号」も窒素肥料の反応が強い品種であった。このような奨励品種を導入したら最後、肥料代の借金から逃れられない、というシステムをこの詩は明示している。このシステムは、もちろん、イギリス、アメリカ、ドイツおよび日本の合成窒素肥料企業が一九二〇年代から地球規模で展開しはじめるのと軌を一にしていた。

水爆の放射能にせよ、合成窒素肥料にせよ、あるいは放射線を当てて遺伝子を変化させた品種にせよ、秋田の農夫たちには作れない疎遠なものであるにもかかわらず、その人びとを呪縛し、場合によっては手を「からっぽ」にさえする。その逃れえないものからのあがきが『農民詩集』においてようやくことばになっているのである。



帝国日本における水稲品種の分布図（1940年）。陸羽132号が朝鮮半島北部で普及していることがわかる（永井威三郎『日本の米』大日本雄弁会講談社、1943年1月、86－87頁）

米食悲願民族の食卓

原田信男　国士舘大学教授

白ご飯の食事

日本人は米食民族だといわれるが、実際に腹一杯、白米の飯を食べられるようになったのは、ほぼこの五〇年間のことである。米の生産量は、一九五九年に過去最高の一二五〇万トンに達して、以後も増え続け、一九六七年に史上最高の一四四五万トンを記録した。ところが、これと軌を一にして、食生活の洋風化が進み、米食偏重の是正が

酒と同じ原理の甘味調味料みりん。米を中心とした味覚体系（提供・九重味淋株式会社）

江戸時代に流行した会席料理。量は別として、ここでも米飯が欠かせない
（『別冊淡交No.17 日本の料理』淡交社、1996年より転載。撮影・小林庸浩）

日本独自のカレーライス。やはり基本となるのは米飯である
（『別冊淡交No.17 日本の料理』淡交社、1996年より転載。撮影・岡崎良一）

叫ばれ、逆に消費量は、一九六二年をピークに減少の一途をたどり、米余り現象を惹き起こした。

これを承けて政府は、いわゆる減反政策を採用したことから、米の増産を目指して、まさに粒々辛苦の努力を重ねてきた稲作農民は、大きな転換を迫られた。しかも高度経済成長期には、膨大な工場群が、長年かかって築き上げてきた水田を潰して建てられ、しかも労働力は、その稲作農家から供給されるようになった。こうした状況のなかで、米食を中心とした食文化は、急激な変貌を遂げるに至ったのである。現在のわたしたちの食卓を見回してみても、米の食事に占める位置は、過去に較べて相対的に低くなっている。

しかし日本人にとって、米抜きの食事は考えられない。何らかの事情で稲作が不可能となり、米に代わる優秀な食料が安価に流通すればべつだが、フランスやドイツ・イギリスの食卓からパンが消えることを想定するのが難しいのと同じである。食生活史上の問題で、もっとも厄介なのは、階級差とハレとケの問題である。日本料理を代表する懐石料理にしても米の占める位置は低く、洋食のディナーにおけるパンも同様だろう。ただ、どんな豪勢な料理にも、米の飯やパンが伴わないと、それぞれに物足りない。逆に米やパンのみで食事が成り立つわけでもない。

米の味覚体系

ただ麦の文化が麦の味覚体系によって成り立っているように、米の文化も米の味覚体系によって成り立っている。調味料の味噌・醤油も米麹によ

る発酵食品で、酒や酢にも米は欠かせない。さらに嗜好品に至れば、ほとんどの和菓子には米粉が使われているし、煎餅などは米そのものである。また米文化圏では、米から造った酒が最上品として扱われる。わたしたちの食文化は、主食としての米だけでなく、味覚の体系として米に寄り添った形で形成されている。わたしたちの食事の背景にある食文化は、米という味覚の体系によって成り立っているのであり、その急激な転換は起こりにくい。

食という文化体系は、新しいものを食べてみたい、味わってみたいという革新的な側面もあるが、基本的には強い保守性の上に形成されている。カール・マルクスは、五感は世界史の所産であると見なしたが、わたしたちの味覚そのものも日本人の歴史の上に成り立っている。日本人のＤＮＡという概念は成立しないと考えるが、日本の歴史が創りあげた味覚の体系は、それを構成してきた人びとのあいだに確かに存在する。そして多くの人びとが充分に口にできたかは別として、その中核に米が存在した。

農学者・渡部忠世先生のことばを借りれば、日本人は米食悲願民族であり、現在において悲願が実現したからといって、その歴史は簡単に変わることはあるまい。ただ相対的に食生活に占める米の位置が低下することは避けられないし、パンや麺類が日常の食事により多く入り込んでくることは事実だろう。しかし形は多少変えたとしても、二〇〇〇年におよぶ米食の歴史は、半永久的に受け継がれ続けるものと想われる。