

補論 2. 主食の起源

1. はじめに

世界の主食材の変遷について概略史を検討し、主食という概念がいつ起源したのか考えてみよう。次にこれを踏まえて日本の主食材の変遷について検討する。まず、論理の混乱を防ぐために、検討を始める前に、主食、副食という概念定義を国語辞典・広辞苑で参照しておく。主食:食事のうちで、主としてカロリーのもとになる食べ物、米・麦などの穀物とか食パンなどを指す。副食:主食に添えて食べるもの、おかず。一汁:一品のしる、一汁一菜は質素な食事のたとえ(金田一ら 1991)。主食:飯・パン・麺類など、日常の食事の中心となる食物。[米を主食にする。]副食物:主食にそえて食べるもの。おかず。菜。副食。一汁一菜:一汁と一品の菜、粗食のたとえ。本膳料理の膳立てで三菜や五菜もある(新村出編 1998)。国語辞典の用語説明はカロリー含有・主食材・食品を並列しており、明快な定義ではない。また、広辞苑での用語説明は調理法であり、他方、[]書きの用例は主食材を提示しているので、ここでは用語法・語義が異なっており、これも的確な定義とは考えられない。

農耕が始まる前、狩猟採集の時代には人間は季節ごとに、自然から得られるさまざまな物を食べてきたので、特定の食材を調理した主食というものはなかったはずだ。農耕が始まって、生産量が増加して余剰を貯蔵できるようになると、むらからくりに至る支配層が自ら農作業をすることなく、安定的に主食材を収奪できるようになった。たとえば、日本では飯と一汁一菜のように食事形態が確立してくると、この調理法である飯を主食の位置につけたのだろう。しかしながら、この飯・調理法はイネ米を単一主食材としていたのは、支配層のごく一部で、一般常民は多様な食材を混合して、飯・調理法にしていた。イネ米が飯・調理法の単一主食材、すなわちイネ米の飯・主食になったのは敗戦後しばらくして、水田稲作振興策が功を奏した 1960 年頃から最近までの 20~30 年ほどであったにすぎない。今日のように、欧米風に副食が肉類で充実してくると、主としてカロリーのもとになる食べ物は副食に重く傾くことになる。こうしてみると、本来、歴史的に長らくの間、混合した飯・調理法こそが主な食内容であって、イネ米が主食という概念形成はごく短期間のことであったと言える。食材の内容は、農耕が始まり文化複合として伝播し、受容・変容しながら多様性を増し、同時に調理法も多彩になったと考えられる。

2. 世界の主食材の変遷史と主食の成立

世界的に見たら、食べ物の歴史的はどのように変遷し、主食の概念はいつ生まれたのだろうか。最初に、Donovan, M. (監修 2003) のヨーロッパに関わる論述を歴史的な柱にし、他の文献を参照しながら、主食材の世界概略史を辿ってみたい。これを踏まえて、主食の起源について検討する。衣類の流行に比べると、食材の好みの変化はとても遅い。人々は食べ物について最も保守的である。まず、人類の主要食材である 5 大穀物から検討を始めよう。

人間は中東の地中海気候の中で適応放散して進化してきたイネ科野生植物、特に一年生植物を採集するところから始め、順次、人為選抜を加えて、栽培化過程を進めた。

1) オオムギは最も早く、旧石器時代であった 12,000 年ほど前に栽培化過程に至り、新石器時代の 7,000BC には、ギリシアではオオムギを強壯食と認め、特にスパルタ人は若者にオオムギの粥を、オリンピック選手、剣闘士にもオオムギのシチューを食べさせていたという。初期ローマ人は二条オオムギと冬オオムギを知っていた。彼らの生活水準が上

ると、コムギが好まれるようになり、オオムギは軍隊の糧秣にされ、次第に脇役になった。しかし、ローマ帝国に支配されていたユダヤ人やエジプト人はオオムギを大事にしていた。ユダヤ人は安息日に伝統料理チョレントにオオムギを用いた。オオムギのパンはコムギの新種や新製粉法が伝わると貧しい人々にも食べられなくなった。

16世紀にはロシアや中央ヨーロッパでは、オオムギ、カラスムギ、豆の莢などから粥が作られた。19世紀になって西ヨーロッパでは、アワやキビなどの雑穀に代わってソバやジャガイモが食べられるようになり、地域によってはライムギもその風味が好まれていた。ガリア人が始めたビール用に、デンプンを多く含む麦芽づくりのためのオオムギは引き続き用いられている。オオムギは小さな精白粒状にして流通している。スコットランドのブイヨンには欠かせないし、他のスープやシチューにも用いられている。オオムギを熱湯に入れて煮だして、甘味とレモンの香りをつけた飲み物はとても栄養価が高い。オオムギはコレステロールを低下させる。ヨーロッパのオオムギの歴史は上記のようであったが、現在でも、オオムギを主食材としたツェンパを食べている高冷地チベットやネパールでは異なった歴史を歩んだと思われる。

2) エリコの遺跡（12,000BP）では当時、コムギとオオムギを混ぜてケーキ様のものを作っていた。エジプトのピラミッドを建築していた工夫は同じくオートミール様のものを食べていた。コムギは考古学的検証によると、12,000～11,000BPにおいて、中央アジアの草原で生活していた旧石器時代人に食べられていた。その2,000年後の新石器時代になると、エリコやチグリス＝ユーフラテス河流域の農耕民たちはコムギの初期栽培品種を作り出した。コムギは煮込んでスープに、焼いてシリアルに、粗挽き粉で焼きケーキ様のものを作った。定住生活が始まって、エジプト人がコムギを粉にしてパンを作った。ローマ帝国ではコムギのパンをローマ軍の食糧に採用した（5世紀に崩壊）。ガリア人は、オオムギ、カラスムギ、ライムギ、コムギでビールを作った。北欧やドイツ北部では冷涼のために、コムギを栽培することができなかつたので、オオムギやカラスムギのケーキや粥を食べていた。

コムギ 100%のパンは贅沢品で、貴族や高位な聖職者・大修道院長などしか食べられなかった。市民はマスリン maslin、コムギ、ライムギ、オオムギを混ぜたパンを食べていた。社会的地位に応じて小麦の割合が減らされた。雑穀は最貧層、断食期間の非常食として食べられていた。パンコムギとデュラムコムギはほとんど商業用に栽培されている。15世紀終わりにはウクライナにまで普及し、1529年にスペイン人、コルテスが新大陸に伝えた。

デュラムコムギのパスタ（ペースト状のもの）はイタリア人が発展させ、16世紀にフランス、18世紀にはイギリス人にも好まれていた。19世紀後半にはアメリカ合衆国にも普及していた。パスタの種類は欧米でとても多い。アフリカのモロッコではクスクス（粉を加工したもの）がコムギの調理法で、13世紀頃パスタがイタリア各地に広まる頃、クスクスの加工技術ができ、地中海周辺に広がった。古くにはオオムギやキビ〔注：アフリカ起源雑穀のこと〕の粗挽き粉を混合して作られていたという。アジアではコムギ粉、イネ米粉、ソバ粉などの麺類が多い。

もっとも初期のパンは平らな形で、すり潰した粉（オオムギ、コムギ、カラスムギ、ライムギ、トウモロコシ）を平らな石板や鉄板の上で焼いた固形物であった。自然発酵した生地をオーブンで焼いたものも、アフリカ北部、中東、インドなどにあった。

パン生地が発酵や二次発酵することは古代エジプト人がパンを焼くまでに生地を長時間放置したことにより発見された。発酵させるには細かい粉にしなければならず、粗挽きや

ひき割りではうまく発酵しない。回転式挽臼の発明で細かい粉が得られるようになった。中世ヨーロッパでは、労働者や奉公人は数種の穀類を混ぜたマスリンが主食であった。重たい全粒粉のパンを皿代わりにして、肉や野菜の汁が浸みて、食べやすくなった。貴族や修道士たちはコムギのパンを食べていた。最も肌理の細かい白い小麦粉で作られたパンは神の食事 *paindemaine* として特別扱いされ、最上の食卓で最上の料理と共に食された。

13世紀になると、ロンドンには白いパンの業者と茶色いパンの業者という2つの職人組合が作られていた。製パンに必要なビール酵母はエール醸造業者の妻たちによって市場などで売られていた。イギリスでは1266年にパンの価格に関する法律ができ、14世紀になるとパン職人が作るようになっていった。世界中にはいろいろな種類のパンがある。素材もいろいろな穀物粉である。15世紀にはウクライナまでコムギの栽培が広まった。新大陸には1529年に伝播した。19世紀後半になって、イギリス人はアメリカから輸入する硬質コムギを好むようになった。

3) カラスムギをエジプト人はコムギ畑の雑草と見ていた。ローマ人は動物のエサにしていた。しかし、青銅器時代のガリア人とゲルマン人はカラスムギの価値を認め、その粥は戦士の身体に良いとしていた。鉄器時代までにはイギリスに伝わり、ケルト人はオートミールやケーキ、粥にしていた。カラスムギは軽量で持ち運びに便利で、調理法が簡便であったので、十字軍騎士たちの理想的な食事とされていた。健康に良い食材であるので、オーストリア、スカンジナビア、イギリスなどの主要な食材となり、パン、粥、ケーキの材料となった。

4) ソバは3,000BP頃に中国北部で栽培されていた。ソバのカーシャはポーランドやロシアで一番好まれる料理である。ロシアやポーランドのプリヌイ（パンケーキ）、キャビアやスモークサーモンを添えて食べる。スラブの伝統料理ではソバの実か粗挽き粉を用いる。イタリアのポレンタ *polenta nera*、ロンバルディアのピッツオチェッリ（ソバ麺）、フランス、ブルターニュのクレープ、ガレット（パンケーキ）など、ヨーロッパにも多彩な調理法がある。しかし、ソバの歴史は混乱していて、異説もあるが、ヨーロッパに伝播したのは14世紀後半らしい。中国北部では3,000BPには知られており、タタール人が侵攻した際に、キエフ近隣地域に伝えたようだ。インドには12世紀に伝播した。

5) キビの栽培は北ヨーロッパでは8,500BP、中国では8,000BPである。有史以前から存在し、バルカン半島の8,000BPの遺跡から野生のキビの痕跡が見つかっている。中国と日本では5,000BPには栽培されていた。5,000~6,000BPにおいて、シベリア・中国・インドでたくさん食べられていたようだ。ヨーロッパではエトルリア人が最初にキビを主要な食材とし、ローマ帝国の兵士もキビ粥 *pulmentum* を好んで、温かい粥か重厚なケーキにして食べた。中世になって、キビは農奴、年季奉公の農民、小作人が食べ、家畜のエサにもなっていた。13世紀のフビライの軍はキビを兵糧にヨーロッパに侵攻したことを、ローマ法王の使者宣教師たちが報告していた。キビは痩せ地でも育つので、租税逃れができた。20世紀になると、ヨーロッパではごく一部の地方料理に使われるのみになり、忘れ去られていった。

アワは7,000BP頃に中央アジアで栽培化され、5,000BPには中国で栽培されていた。同時期にはイネも栽培していた地方があった。

6) 6,000~5,000BPにはアフリカでモロコシ、5,000BPにはシコクビエ、4,000BPにはトウジンビエの栽培化が進行していた。3,000BP頃にシコクビエやモロコシがインドに伝播した。イネも伝播し、コドラなどインド起源雑穀の栽培化過程も始まっていた。

今日、インドではシコクビエ、キビ {注:用語 millet は多種の雑穀を含む}、アフリカではトウジンビエ、モロコシ、などが粥やピラフ様の料理で食べられている。アメリカのミリーズ mealies はガラ（黒人奴隷の子孫）の人々が受け継いでいる。ジョージアやカロライナのミリーズ millies（挽き割りキビ類の料理）はベナンから伝わった。

7) 最も古いトウモロコシ全体の標本としては 5,600BP のものがメキシコの洞窟に暮らしていた人々の食事の残りとして発見された。メキシコのバラ溪谷で見つかった軟質トウモロコシは 60 cm の巨大なものであった。1492 年にコロンブスがキューバに上陸した時、現地の人々はトウモロコシをコムギのように利用していた。コロンブスはフェルドナンド王とイザベラ女王にトウモロコシをもち帰り、16 世紀にはその価値が認められるようになった。しかし、スペインのカルロス 5 世はトウモロコシを異教徒の食べ物で、キリスト教徒にはふさわしくないと考え、家畜の飼料の位置づけにしてしまった。

メイフラワー号が 1620 年にアメリカ大陸に到着して、移住者たちはネイティブ・アメリカンからトウモロコシの栽培法や調理法を習った。トウモロコシは必須アミノ酸が少ないので、豆やカボチャと一緒に栽培して、料理も一緒にする。先住民にとってトウモロコシは聖なる母、命の源であった。ヨーロッパではベネチア人が最初にトウモロコシの栽培を受け入れ、17 世紀にはバルカン半島やドナウ川流域に広まり、ルーマニアやハンガリーの人々にも好まれるようになった。イタリアのピエモンテ地方の伝統的主食であったポレンタの食材はアワやキビであったが、トウモロコシが新たに加わり、さらに置き換わってしまった。18 世紀にはドイツでトウモロコシの粥も調理されたが、トウモロコシのほとんどが家畜の飼料用に栽培されていたので、ヨーロッパの人々には極貧層の哀れな人々の食糧と考えられていた。最近になってアメリカ、メキシコなどの料理店がヨーロッパに出店して成功したので、トウモロコシ料理を食べるようになってきた。アメリカ合衆国は世界の生産量の半分以上を占め、国際経済上の最重要商品作物となった。パンやケーキ、ポップコーンなど多様な調理法がある。家畜のえさとしてばかりではなく、粗挽き粉、コーン油、コーンシロップ、コーンスターチ、シリアルや菓子類、プラスチックや紙製品にもなる。最近ではバイオエタノールの原料に用いられるようになった。

8) 中国の一地方の記録（5,000BP の頃）にイネが見られた。4,000BP 頃から東方に伝わり、3,000BP にはインドネシアに達した。300BC には秦（中国）の始皇帝が水田稲作のために灌漑設備を造った。西方にも伝わっていたが、アレキサンダー大王がペルシャやインドを征服するまで、イネは重要視されることはなかった。その後、ビザンティン帝国になって、大切な穀物とされるようになった。イランではイネはとても重要な食材で、ピラフが調理された。8 世紀までに、ムーア人がスペインにイネ arroz などを伝え、フランスやイタリアに広がった。肉料理の添え物やデザートに用いられ、イタリア北部のリゾット、スペインのバレンシア地方のパエリアなども調理された。イギリスのチューダー朝ではライス・プディングを作っていた。イネはアラブ経由で、マダガスカルからアメリカ大陸に伝播し、1685 年にはカロライナで栽培されていた。19 世紀には南部諸州でも食べられるようになり、20 世紀にはテキサスにも広がり、クリオールやヒスパニック系の人々がアフリカ起源も含めて多様な調理法でイネを好んで食べている（Hess 1992）。日本、南部中国、インド亜大陸、東南アジアは稲作を中心にしており、多くの品種が分化し、多彩な調理法がある。

9) 新大陸から 1531 年にヨーロッパに伝播したジャガイモは、トウモロコシと同じように、雑穀に取って替わっていった。冷涼な北ヨーロッパでジャガイモは余剰生産を生み、

それはブタの飼料にされるようになった。また、南ヨーロッパではトウモロコシが牛や鶏の飼料になった。これと相まって新大陸から輸入する穀類によって、19世紀後半からは肉食が増進することになった。20世紀になって、この傾向はさらに著しくなり、トウモロコシは、小麦、イネと同じく世界の食糧戦略物資になった。

10) タロイモやナガイモなどのイモ類やバナナなどは最も古いと考えられる根菜農耕文化の主食材であった。今日でも新大陸起源のジャガイモはもちろん、サツマイモなども含めて、多様なイモ類がアジアやアフリカ地域では重要な主食材である。これらは多年生栄養繁殖の栽培植物である。イモ類にも多様な調理法があり、重要な主食材である。

11) 小括

図1に示したように、主食材は生きる糧で家族が自給のために得ていたものから、租税、給料、商品、さらには貿易商品となり、コムギ、イネおよびトウモロコシなどは世界戦略の主要な物資までなった。家族農業で選抜された地域の在来品種種子も、贈答から販売商品となり、今では種子さえも戦略物資になりつつある。このような状況を、国連・FAOは生物多様性条約でどのように制御するのだろうか。また、先進国で過剰に輸入し、消費されそこねて、大量に廃棄される食物残渣を経済ばかりでなく、生命倫理的にどのように縮減するのだろうか。飢えと飽食が偏在する世界あるいは日本国内でも具体的に対応策を考えねばならない。

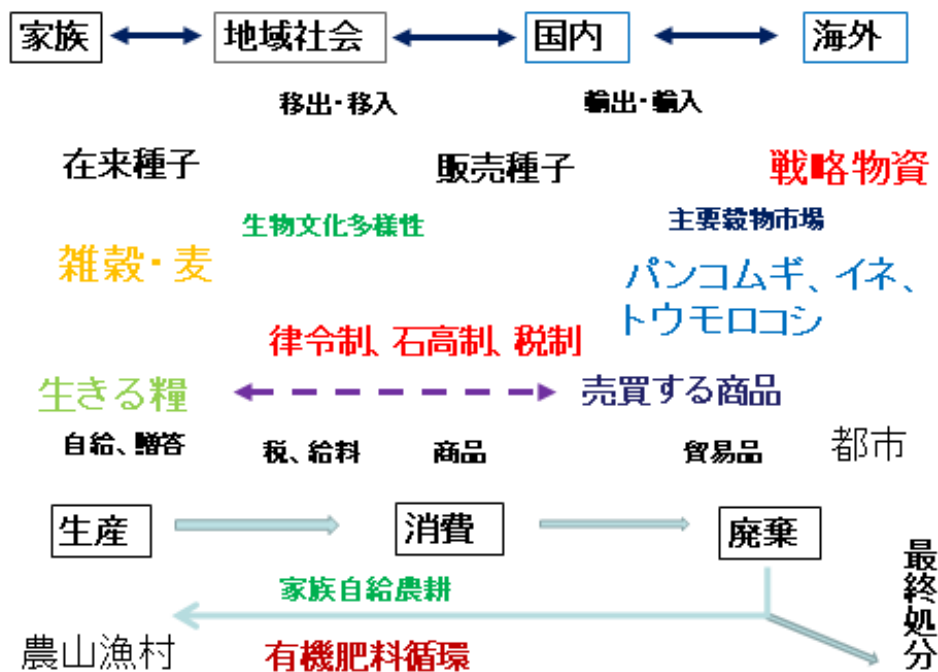


図1. 食料の生産、流通および消費、廃棄

3. 日本の主食材の変遷

日本を事例に歴史をさかのぼって考えると、縄文時代（14,000～400BC）は1万年余り続き、この間に、狩猟・採集段階から前農耕段階を経て農耕段階に発展してきた。すでに、イモ・マメ類からヒエ、さらに他の雑穀類が栽培されており、縄文晩期にはイネに至るま

で、栽培が認められるようになった。弥生時代（400BC～AD300）に前後して水田稲作が始まり、その灌漑システムを構築し、維持するために定住的な村集団とその統率者が現れて、くにという権力構造ができ、イネは主な貢納品となった。さらに律令制度で土地台帳ができ、租税が強要されるようになると、税で集めたイネは権力者の倉庫に貯蔵蓄積されて、彼らの換金作物や主食材になった。権力を持った者だけが自ら生産せずにイネを飯・主食とするようになった。農民にはイネの生産を強要し租税として奪い、農民はイネをほとんど食さずに麦や雑穀、イモやマメ、野菜などと混合して、三穀飯、五穀飯、かて飯などを日常食にしてきた。敗戦後、1950年代頃まで、縄文文化の伝統を継承してきた山間地の居住者は多様な作物を栽培して安定的に総生産量を確保してきた。また、山菜・キノコなども採集し、野生動物を狩猟・漁撈して、食に供してきた。従って、山間地ではこの頃に至っても主食材というものはまだ固定化してはいなかった。近・現代においても、山間地では多様な作物を栽培して安定的に総生産量を確保してきた。また、山菜・キノコも採集して食材に供してきた。従って、ここでは主食というものは未分化であったといえる。

上で述べたように、農耕が始まって食料生産量が上がり、穀物の貯蔵ができるようになり、くにが律令制度から封建制度まで支配体制が整ってから、農民はイネ米を支配者に税として納め、残りがあっても販売・換金した。天候不順による飢饉も頻繁にあり、安定的に食糧を確保することはまだまだ困難であった。従って、稲作をしていても、多様な食材を用いて、屑米やしいなと麦や雑穀、イモや野菜を混合し、三穀飯、五穀飯などを食べて、イネ米が主食材になるということはなかったのである。山間地の農家は林産物や工芸品を売って、正月用などにイネ米を買った。都会に住む常民とでも、混合するイネ米の比率こそ多かったが、オオムギ混合の麦飯やコムギの麺類・だんごが日常食であった。イネ米が一般常民にとっても飯・主食となったのは、敗戦後、麦・雑穀を軽視して、稲作偏重政策が功を奏して、イネ米が増産してからである。都会では、くにの税制度が確立してから、よほど社会的地位の高い人たちや収入が多い人たちがイネ米を給料として受け取り、あるいは商取引で得た金銭で購入して、相対的に少人数ながら日常の主食としてイネ米飯を食べていたのだろう（第3章、第4章、第9章参照）。

敗戦後までに、すでに雑穀栽培は減少傾向を示していたが、それでも戦時中は重要な配給食糧として規制され、日本人の生命の主要な糧であった。また、1950年の世界農業センサスを見る限り、首都圏にある関東地方でも雑穀栽培は相当の農家戸数（36万戸以上）、面積（2万8千町歩）であったにもかかわらず、日本民俗学者たちの調査では稲作にのみ焦点を当て、雑穀を蔑視してまともに調査していない。この差別意識は第3章に引用した民俗学者たちの文献の記述に謬らざるも示されている。常民の暮らしを根底で支えた雑穀を蔑視、黙殺して、それでも日本人の歴史を語るができると考えていたのか。柳田が戦争を支える思想として1935年頃から唱道し始めた稲作単一民族説にひたすら盲従した日本民俗学者たちに甚だしい疑問を持つ。しかしながら、彼らの目が偏見で曇っていたとしても、多くの民俗事象を採集した努力には敬意を払うべきだろう。その作業の成果によって、急激に消されてきた民俗事象を垣間見ることができるからだ。柳田のような優れた指導者は功も多いが、後世への罪も少なくない。私たちはよく吟味し、再考を重ねて、彼の論理を読み解くしかない。私は植物学者として、栽培植物をも個々の種として見て、イネでも、コムギでも特別な偏重はしないで、これらイネ科穀物すべての起源と伝播に関して公正に調査研究を進めるように心がけてきた。

都市では土地制度や税制度が確立してから、社会的地位の高い人たちや収入が多い人た

ちは、扶持や商利益によってイネ米を得て、主食飯として食べるようになった。農民はイネ米を租税として納め、残りは販売、換金した。手元には小米、屑米ほどしか残らなかった。食材は麦や雑穀、イモや野菜と混合して三穀飯、五穀飯などを食べて、イネ米のみの飯は正月など特別の時にしか食べなかつたので、いわゆる主食という概念類型は最近までなかつた。敗戦後、イネ米が一般常民にとっても飯・主食となつたのは、水田稲作を重点化してからで、都会に住む常民とても金持ち以外は、混合したイネ米と混合した麦飯が日常的であつたのだ（第3章）。

瀬川（1968）は次のように言っている。・・・大正7年頃は日本の好況時代であるが、市部・市街地及び郡部・村落部の順に米を食う率がだんだん少なくなっている。都市の消費者が米食を主とし、村落の食料生産者が麦以下の雑穀やイモ・大根などの野菜を多く混炊している。百年前の明治初年には日本の人口の八割が農山村漁村に住んでいたのだから、これは時代をさかのぼるほど強化されている事実で、日本人は米を常食にしていると結論してよいかどうかには迷う実態である。{注：日本一の大都市につながる} 今日区内に健在する農家の老人たちの話であるが、稗飯をやめてからでも、馬糧として田の水口に稗を植えたり、昭和に入ってからでも、いくらかずつたやさずに稗を植えている古風な農家もあつたというが、それから今日まで五、六十年たったばかりであるのに、その孫たちは、小鳥や鶏の餌になる稗や粟の名をわずかに聞き知っているだけである、ということはおどろくべき生活の変化のはげしさ、忘却の力の大きさを語るものである。漠然とではあるが、日本国民は、神代の昔から毎日米を食っていたであろうという観念をもっている。しかし、昔の庶民の食生活にしめる米食の割合は非常に少なく、他の雑穀食の割合が非常に多かつたことが想像される。・・・

小柳（1972）もおおよそ同じ見解を述べている。・・・かつては国民の大多数を占めた農民の多くは米の飯を食べず、雑穀食であつた。古代から中世にかけては粟や稗、大豆、そして中世半ば以降からは麦が主役を演じる。なぜ、農民は米の飯を食べなかつたのだろうか。それは、常に米が正租の対象であつたからである。すでに貨幣経済に巻き込まれた幕藩領主たちは、貨幣が必要で、年貢米を都市に売る。消費都市では商品としての米を飯米として買った。農村では米が収奪される故に雑穀で主食を補つた。・・・

4. 日本の食料生産の現代史

第2次世界大戦中（1941～1945）の日本の食料生産の状況を示すために、農作物の作付面積を表1に示した。この緊迫した戦時5年間で、稲（イネ）の最大作付面積は1941年に3,182千町歩で以後漸減、以下同じく、麦類（オオムギ、コムギなど）は1942年に1,913千町歩に最大になった後漸減、甘藷（サツマイモ）は増加を続けて1945年に404千町歩、馬鈴薯（ジャガイモ）も増加して1945年に215千町歩、雑穀（アワ、キビ、ヒエなど）は横ばいながら1943年に259千町歩、豆類（ダイズ、アズキなど）は1941年に518千町歩でその後急減、野菜も1941年と1942年に444千町歩で横ばい、果樹は1942年に141千町歩で減少、工芸作物は1941年に307千町歩から127千町歩まで激減、緑肥作物は1942年に518千町歩からやはり激減、飼料作物は1943年に113千町歩で横ばい、桑（クワ）は1941年に494千町歩から242千町歩にまで激減した。戦争が激化、神風特攻隊や学徒動員に至るまで徴兵せざるを得ない敗戦に向かう過程で、イネ・マメ類・果樹は減少し、麦類・雑穀を保持しながら、代わってサツマイモ・ジャガイモを増産させた。また、直接食用にしない工芸作物・緑肥作物・クワは急激に栽培面積を減らした。これが70余年前の戦時の

食料に関わる農業政策であったのだ。

これら戦時の数値と 2016 年現在を比較してみると、さらに驚くべきことに、イネの作付面積は 1,479 ヘクタールと、最大時に比べて約 45%にまで半減し、同じく麦類は約 14%に、サツマイモは約 9%、雑穀はかすかに遺存するのみ、豆類も約 29%にまで、あまりにも激減している。しかも、表 2 に示したように日本の人口は、310 万人を超える戦争関連死者を出したにもかかわらず、この間に 1.8 倍ほどに急増している。現在、日本の人口は自然減に向かって、少子高齢化が大きな問題になっているので、食料と人口問題を看過しているのだろうか。

表 1. 日本における第 2 次世界大戦中の農作物の作付面積

戦時と現在の農作物作付面積													
年次	稲	麦類	甘藷	馬鈴薯	雑穀	豆類	野菜	果樹	工芸作物	緑肥作物	飼料作物	桑	仮総計
1941	3182	1793	311	181	258	518	444	137	307	506	84	494	8254
1942	3164	1913	323	194	252	503	444	141	284	518	99	413	8284
1943	3110	1813	328	205	259	490	433	124	186	459	113	364	7920
1944	2979	1892	310	207	244	427	414	115	149	434	111	305	7617
1945	2894	1725	404	215	236	382	398	103	127	337	112	242	7201
					ソバ							茶	
2016	1479	275.9	36		6.6	150		219.8		1082			43.1

改定日本農業基礎統計1977、農林統計協会

仮総計には茶・その他が含まれていない

農林水産省統計データ2018

単位: 千町歩、千ヘクタール 町歩=0.9917ヘクタール

表 2. 日本の人口増減の比較

西暦	人口	増減%	備考
1940	73075071	5.5	
1945	71998104	-1.5	戦死
1950	83199637	15.6	ベビーブーム
2010	128057352	0.2	
2015	127094745	-0.8	自然減

日本の穀物の収支状況を FAOSTAT 統計データ (2013) から表 3 に整理してみた。あろうことか、コムギの生産は約 81 万トンにすぎず、輸入は 652 万トンに及び、イネの生産は約 718 万トンであるが、94 万トンを入力している。トウモロコシはほとんど生産せずに、1,440 万トンを入力、モロコシも生産せずに、180 万トンほど輸入している。雑穀もほとんど生産せずに 1 万トン輸入している。一方で、当然ながら輸出はほんの少しである。農林水産省の平成 29 年農林水産物・食品の輸出実績 (2017) は、主に東アジアとアメリカ合衆国向けに約 8 千億円で、5 年連続増加した。しかし、当然ながらその大半は加工品である。つまり加工する食材が輸入品であるのなら、差し引きしてどれほどの収益があったといえるのだろうか。たとえば、鹿児島は畜産が盛んで、生産額は高く見えるが、飼料を輸入品で賄っているから、実収益はかなり減ると、鹿児島の畜産研究者から聞いた。何兆円もかかる原子力発電所廃炉経費やオリンピック関連経費から比べれば、農林水産物・食品の輸出

金額 8 千億円 (差引実質はさらに低い) などいかほどにも高い金額ではないではないのか。

さらに、主穀物の生産量が千万トン (ピンク色で示す) を超える諸国と日本を表 4 によって比較した。この表の国・地域を黄色で示したアルゼンチン、オーストラリア、カナダ、フランス、アメリカ合衆国は主要穀物を輸出している数少ない国々である。中国やインドは数億トンを超える莫大な生産量であるが人口も 13 億人を超えている。ほかの国々は自国生産量もあるが、不足で輸入量も多い。人口 1 億人を超える国 (緑色で示した) は 12 カ国あり、このうち G7 を構成している国はアメリカ合衆国 (3 位) と日本 (10 位) である。これらの国の中で、日本は人口が多いにもかかわらず、信じがたいことに、主穀物の生産量は減少を続け、総計でも 900 万トンに及んでいない。

表 3. 日本の穀物収支

日本の穀物自給 (FAO 2013)		
穀物製品	項目	量 (千t)
コムギおよび製品	生産	812
	輸入	6520
	輸出	244
	供給	7282
イネおよび製品	生産	7176
	輸入	940
	輸出	58
	供給	8210
トウモロコシおよび製品	生産	0
	輸入	14403
	輸出	1
	供給	14661
モロコシおよび製品	生産	0
	輸入	1798
	輸出	0
	供給	1798
雑穀および製品	生産	0
	輸入	10
	輸出	0
	供給	10

例外的な食事情であった戦時中の配給制度のもとでは自然野生からの狩猟・採集も大に行い、命をつないだ。敗戦後しばらくまでは、戦前と変わらず麦・雑穀とイネの混合飯であった。しかし、現在の日本の主食はイネの飯からコムギのパンに首位の座を譲り始めている。同じく敗戦後、日本人のアメリカ人の食生活をまねて、肉食は急増を続けてきた。ところが、今日では、アメリカ合衆国の知識ある富裕層はマクガバン・レポートやチャイナ・スタディなどに啓発されて、次第に bio 食材やホール・フーズに向かって食材・食生活の健康志向を進めている。

5. 支配・被支配の食事情

敗戦による主食料の変化とはまさにこのことである。柳田国男はすでに 1920 年頃には山人への関心を薄め、太平洋戦争が深まりゆく 1940 頃には海上の道に傾いて行ったようだ。さらに、連合軍総司令部 GHQ と応接する敗戦処理の中で天皇制を保持するために、稲作単

一民族説へと論理を進め、敗戦後の農政に強い影響を与え、水田稲作にのみ重点化した農業政策が施行された。イネ米の全国的普及は皮肉にも、太平洋戦争中の配給制度によってであった。それ以前は、上述したように農村部では麦・雑穀を中心に、イモ類を混合して食し、いわゆる特定の主食材というものはない。敗戦後しばらくも食糧難であったので、同様の食生活であった。しかしながら、新たなイネ米中心の新政策によって、その後、イネ米の生産過剰、そして減反政策に至り、一方で、食用パンコムギや飼料用トウモロコシの輸入の拡大を受け入れて、現在ではイネの生産漸減、イネ米飯の消費減少、コムギのパンおよび肉類の消費増加に帰結したのである。端的に言えば、アメリカ合衆国に敗戦した日本は、その主食を被支配者のイネ米から、世界の大企業やアメリカ合衆国（支配者）の戦略物資であるコムギに移行させてきたと言えるのである。

表 4. 主穀物の生産量が多い国との比較

主穀物の生産量 (FAO 2016)		千t以上	
国・地域	穀物	量(トン)	人口(千人) G7
Argentina	Maize	39792854	43847
	Rice, paddy	1404980	
	Wheat	18557532	
Australia	Maize	400032	24126
	Rice, paddy	273942	
	Wheat	22274514	
Bangladesh	Maize	2445576	162952
	Rice, paddy	52590000	
	Wheat	1348186	
Brazil	Maize	64143414	207653
	Rice, paddy	10622189	
	Wheat	6834421	
Canada	Maize	12349400	36290 *
	Wheat	30486700	
	Wheat	30486700	
China, mainland	Maize	231673946	1403500
	Rice, paddy	209503037	
	Wheat	131689035	
France	Maize	12131249	64721 *
	Rice, paddy	81075	
	Wheat	29504454	
Germany	Maize	4017800	81915 *
	Wheat	24463800	
	Wheat	24463800	
India	Maize	26260000	1324171
	Rice, paddy	158756871	
	Wheat	93500000	
Indonesia	Maize	20369551	261115
	Rice, paddy	77297509	
	Wheat	77297509	
Iran (Islamic Republic of)	Maize	896943	80277
	Rice, paddy	2386492	
	Wheat	11097605	
Italy	Maize	6839499	59430 *
	Rice, paddy	1587346	
	Wheat	8037872	
Japan	Maize	171	127749 *
	Rice, paddy	8044000	
	Wheat	790800	
Kazakhstan	Rice, paddy	447830	17988
	Wheat	14985379	
	Wheat	14985379	
Mexico	Maize	28250783	127540
	Rice, paddy	254043	
	Wheat	3862914	
Myanmar	Maize	1830631	52885
	Rice, paddy	25672832	
	Wheat	102636	
Nigeria	Maize	10414012	185990
	Rice, paddy	6070813	
	Wheat	60000	
Pakistan	Maize	6130000	193203
	Rice, paddy	10412155	
	Wheat	26005213	
Philippines	Maize	7218817	103320
	Rice, paddy	17627245	
	Rice, paddy	17627245	
Poland	Maize	4342910	38224
	Wheat	10827902	
	Wheat	10827902	
Russian Federation	Maize	15309813	143965
	Rice, paddy	1080886	
	Wheat	73294568	
Thailand	Maize	4812640	68864
	Rice, paddy	25267523	
	Wheat	1308	
Turkey	Maize	6400000	79512
	Rice, paddy	920000	
	Wheat	20600000	
Ukraine	Maize	28074610	44439
	Rice, paddy	64700	
	Wheat	26098830	
United Kingdom	Wheat	14383000	65789 *
	Wheat	14383000	
	Wheat	14383000	
United States of America	Maize	384777890	322180 *
	Rice, paddy	10167050	
	Wheat	62859050	
Viet Nam	Maize	5244140	94569
	Rice, paddy	43437229	
	Rice, paddy	43437229	

こうした支配・被支配関係による主食材の変化は、江戸時代の蝦夷地（北海道）における、アイヌ民族とヤマト民族（和人シャモ、松前藩など）との関係においても典型的に見られた（木俣ら 1986、山川 1980）。江戸時代に北海道に渡った和人は、アイヌの人々にイネをトノアマム（殿様の穀物）、アワ・ヒエなどの雑穀をシルアマム（つまらない穀物）と呼ばせていた。江戸封建時代にはイネ米は社会的上層の人々の主食材であり、租税の基本であった。麦・雑穀は庶民の食材であったので、イネ米よりも低い地位に置かれていた。和人間の食材における差別関係を反映させて、支配者の主食材料を上位に置くことを民族間でも強要したのである。明治期に、本州から開拓民として入植した人々は北海道では水田稲作がまだ困難であったので、出身地から麦・雑穀の栽培技術や種子を持参してそれらの栽培を試みた。戦時中の配給制度の頃には、イネ米が生産できない農家は供出するイネ米をダイズなどとの不当な交換率で入手して、そのイネ米を供出した。このために、農耕地を失ったアイヌ族の農家があったという。漸次、耐寒性のイネ品種が改良されて、普及するにつれて、イネ栽培は南部から北上拡大していった。それでも、1950年頃には麦・雑穀の栽培は相当面積で継続されていた。その後、雑穀の栽培は急減し、1980年代にはごくまれな状態になっていた。北海道は主要なイネ栽培地になり、その結果、北海道でも主食材はイネ米に変わってきた。

食べ物における差別の構造は、第3章で事例を引用したように、商家の主人・雇人には飯の差別があり、主人はイネ米飯で使用人は雑穀混合飯であった。漁村では男飯と女飯の差別があり、ここにも漁師はイネ米でその家族は麦飯であった。イネ米は差別の主食材でもあった。

貧しい生活、食事とは何か。何がどうしたら、貧しくないのか、あるいは豊かな暮らしなのか。この議論に参考になるのは、池田勇人（1899～1965）の政治業績だ（Wikipedia 2018.9 要約引用）。池田は、国際価格の麦に対して、米の価格的地位を上げたいと言っているのだと認識できる。そこでは貧乏人の食べ物が麦だと差別してはいない。「貧乏人は麦を食べ」と発言したとマスコミが報じ、各方面から強い批判を受けたが、当時秘書であった伊藤昌哉は、池田の趣旨は低所得者が米を食べられるようにするとして、需要と供給で決まる米の値段に政府が介入するような米価統制はしないということであり、当時の米事情からして池田自身も麦飯を食べていた、と言っている。従って、麦に対して差別意識をもって歪曲したのは、柳田の都市伝説を受け売りした新聞メディアの記者であったのだ。農耕の現場での食生活をよく参与観察しないで、虚構の観念を作り、麦・雑穀は貧しい人々の食材、イネ米は富裕層の主食であると偏見を助長してきた。

6. 最近の冷害における事例

西沢・田邊（1994）の『凶作』は前年1993年の冷害について東北地方での聞き取りを記録している。私もこの年には崩壊後のロシアや中央アジアに調査に出かけたばかりか、手帳真っ黒病で特別多忙な1年を過ごし、残念ながら雑穀研究会が岩手県軽米町で9月に開催されたのに参加できなかった。東北の現場には行く機会がなかったが、西村俊一さんが現場で立ち枯れしたイネの写真を撮影してくださり、お送りいただいた。同書から気になる点を要約して次に記す。

・・・遠野のときさんは、おれの知っている飢饉は米がとれぬくても、アワ、ヒエ、豆、イモ、・・・って何かあった。今年は何にもねえ。遠野は南部藩時代から明治までの240年の間に、50回ほども飢饉にあってきた。住民の三分の一の3000人が餓死したこともあった。1945年の冬、群

馬島の小さな山村のことであるが、敗戦後、小さなやせた土地はアワ、ヒエ、キミ、ソバくらいしかとれない。それも少量、草や木の根、カエルやヘビを食って生きながらえてきたのに、戦争終結寸前から、小さな子供や老人が栄養失調で死んでいった。遠野市はあきたこまちなどおいしい米を自然乾燥して商品化していた。高く売る方法ばかり考えていた罰が当たったのだろう。米作りが米食えなくなるっちゅうこと忘れてしまったんだよな。防風林が北風を防いでイネが実をつけていたのに、切り倒してしまったので、語り継ぐことを忘れてしまった人間社会に自然が罰を当てたのさ。

岩手県宮守村の阿部さんは300万円のコンバインを購入、これは1年分の米の収入にあたる。コンバインは年4日使って4年で壊れるが、欠かせない機械だ。兼業農家は凶作でも農業以外の収入があるからまだよいが、大規模農家は深刻な経済的打撃を受けた。そしてさらに借金が重なる。

農水省の研究官は、米の研究なんてだんだん隅っこに押しやられて、これからもっとそうなるだろう。米の研究は一つの到達点を越えたが、本当のところ分からないことだらけだという。縦割り行政の中で、国、県、市町村、農協と、農民と研究者の距離は遠くなるばかりだ。激しい農産物の商品化の中で、外からいやおうなしに単品、単作にさせられてしまった。ほとんど古い作物、古い品種なんて手に入らない。種子はいつの間にか種子屋の手によってコントロールさせられ、消されて行ってしまった。21世紀型という一枚1haの大きな田の農業ではなくて、そのことで捨てられそうな小さい田の方に、生き残れる農業の知恵がある。自分たちは自然の営みを感じる暮らし方から何と遠いところに来てしまったのだろう。

二宮尊徳が次のように指導した村はまったく餓死者を出さず、隣村に食糧援助まで出来たという。「明き地・空地はもちろん、木綿の生い立ちたる畑を潰し、荒地・廢地を起こして、ソバ、ダイコン、カブラナ、ニンジンなどを十分に播きつけさせ、アワ・ヒエ・ダイズなど、すべて食料となるべき物の耕作培養精細を尽くさせ、また秋、田を刈り取りたる干田に、オオムギを手の回るだけ多く播かせ、それより畑に播きたるナタネの苗を田に移し植えて、食料の助けにせり（現代用語にした）。」目先の現象のみをあげつらう消費者、想像力を失った都市生活者ばかりでなく、米がなければ麦、麦がなければアワやヒエがあるというのがこの風土での食のありようであった。

日本の農業生産の相当の部分を持ってきた中間地や山間地の農業は、雪崩を打ったような農業崩壊に巻き込まれた。これらの地域は国土保全や自然環境の維持、水の涵養といった生活になくはならない、機能を果たしてきたが、それは生産活動があつてはじめて成り立っていたのである。80年代後半以降、農地の耕作放棄が目立ち始めた。結局(イネ米に関して言うなら)、貧乏人は輸入米、中流以上は国産米、金持ちは有機減農薬米、大金持ちは有機無農薬米という米消費の階層分化が進む。・・・

凶作、飢饉、飢餓の連鎖にどう備えるのか。飢餓は途上国のみで起こることで、日本人にとっては対岸の火事のようなものと認識されている。凶作のときは輸入すればよいと気楽に考えている人々も多いことだろう。1993年の凶作事例ではどうだったのか、たった25年ほど前のことだから、記憶を思い出してほしい。大した米騒動が起こり、イネ米は急遽、タイ王国、中華人民共和国、アメリカ合衆国などから輸入した。しかし、タイ米は良質であったが、香り米で日本人の味覚には合わず、国産米不足のために、タイ米を抱き合わせで購入した場合は、不遜なことにタイ米を放棄する人々もいた。日本への大量輸出のために、タイではイネ米価が高騰して、貧困層ではイネ米が購入できずに餓死者まで出たので、日本人への倫理的批判すら巻き起こったという。

7. 20 世紀の飢饉から飢餓へ

過去の歴史を見ると、表 5 に示したように、この 20 世紀においてすら、世界の主な事例における推定餓死者数は一億人以上で、日本でも第 2 次世界大戦中と敗戦後に 140 万人が餓死した。国レベルでは主要食材である穀物や豆類・イモ類を自給十分な水準にするように政策転換を行い、また、家族・地域レベルでは安全で良い食材は自分たちで栽培するように、小規模家族農耕や家庭菜園を普及することが必要である (Collingham 2011)。

自然災害や経済危機、国内外での戦争なども重なって、輸入もままならず、数年旱魃や冷夏が重なると、重篤な飢饉が起これ、甚だしくは飢餓から餓死に至った。近・現代であるこの 20 世紀においてすら、莫大な数の人々が上によって死んだのだ。戦争の時代といわれる 20 世紀と異なって、21 世紀が環境の時代として、十分な対応をせねば、引き続き人類は餓死を免れることはできない。

比較のために、戦死者数を示したが、直接的に戦死する人よりも、圧倒的に飢えで亡くなる人のほうが多い。激増する人口は、20 世紀までのように、悲しいかな飢饉、戦争、あるいは病気のパンデミックによって抑制されるのだろうか。人類は知的に、さらに文化的進化を進めていけるのだろうか。希望を何とか探したいのである。

表 5. 20 世紀における世界の餓死者数

西暦	地域	原因	餓死者数
1900	インド	旱魃	250,000~3,250,000
1918	ドイツ	第一次世界大戦、凶作、カブラの冬	762,000
	世界	戦死者	8,529,000
1921	ロシア	旱魃	5,000,000
1928	中国北部	旱魃	3,000,000
1932	ウクライナ	ホロドモール、政策	2,600,000~10,000,000
1932	カザフスタン	ウクライナに連動	1,200,000~1,500,000
1936	中国	旱魃	5,000,000
1941	ロシア	ドイツ軍の包囲	1,000,000
1941	ギリシャ	ドイツ軍の占領	300,000
1942	中国	四川200~300万人	1,000,000
1943	インド	ベンガル飢饉	1,500,000~3,500,000
1944	オランダ	第二次世界大戦、飢餓の冬	22,000
1945	世界	第二次世界大戦	20,000,000
	世界	戦死者	19,500,000
1944	ソ連	レニングラード封鎖70万人以上	1,000,000~1,500,000
1947	ソ連	凶作、付属地の制限	1,000,000~1,500,000
	中国	大躍進政策	36,000,000
1965	インド	旱魃	1,500,000
1968	サヘル	旱魃	1,000,000
1975	カンボジア	クメール・ルージュ政策	2,000,000
1996	北朝鮮	水害、苦難の行軍	220,000~3,500,000
1998	コンゴ	内戦	3,800,000
1732	日本享保	凶作、イナゴ襲来	1,000,000
1782	日本天明	凶作	1,100,000
1833	日本天保	凶作	300,000
1930	東北	凶作	不明
1945	国内外	第二次世界大戦	850,000~1,400,000
	日本	戦死者(上記を含む)	3,100,000
1946	国内	敗戦後、凶作	不明
1993	東北	凶作	0

wikipediaで人数書きされている事例
L.Collingham2011ほか

Pottier (1999) は現代の食糧の変遷に関して次のような見解を持っており、重要な事例

研究からの見解であるので要点を引用する。農業経済学者たちは大局的に食料安全保障について論じているが、Pottier のような人類学者は事例研究を大事にして論じており、過去の学問的批判に応じて、反省的な論考は大局的かつ詳細である。地域住民や民族グループは日常的に努力をしており、課題解決を妥協的に行うことに成功している場合も、残念ながら不幸な経過で破産したり、移住をせざるを得ない場合もあった。自作農が努力して種子の自家採種をすることにはある程度の限度もあり、ときには種苗を企業から購入する必要がある。自給は完全な自足ではないので、一方的な収益の独占をしないならば、種苗会社の利益は共存できる。

・・・地方の諸反応はより多様で力動的であり、近代化の理論が全盛期に考えられていたほど脆弱ではない。冷戦時代に状況分析をする人々は中心対周縁という支配関係によって地方の共同体が打ち負かされ、画一的に従属を強いられる、すなわち同質化という考え方であった。しかし、今日ではグローバル対ローカルという二項対立は疑問視され、中心はもはや進歩という大きな物語に支えられた一枚岩の実体ではなく、その場に配置され相互に関連した知識と実践の組み合わせと見なされる。すべてがグローバルであると同時にローカルである。・・・人類学の今日的危機は、食物、農業、食糧安全保障、および健康への関心がピークを迎えている時期に訪れた。・・・一種のエリート学者が生真面目に参与観察を中心とした研究方法によると、農民の知識というものはわかりやすい抽象的な原理の組み合わせであるといった考え方が強まり、極めて重要であるのに、人々がどのようにその知識に関わっているかという点については見過ごしてしまう。・・・現場を分析しに来る西洋人は自分の都合に合わせて目に見えるものを選別することでしか、まともに物事を考えられない人間が多い。・・・政策立案者は文化を過小評価する場合がある。セルフセレクションは文化の面から特定の食物が劣ったものとして分類されるという原理に基づく。このように分類された食物ならより低い収入の消費者が最も喜んで受け入れると、政策立案者たちは推測している。・・・文化の面で劣っていると名指しされた食物が提供されることをどう思うのか。セルフセレクションによる食物を家畜の餌にするという行為は必ずしも捨てるという行為にはならない。食物の好みに関する取りあげ方は、現地の社会的、文化的視点を欠いており、西洋の科学に役に立つ考え方と知識にしか目を向けようとしない固有の専門家の傾向やそうした専門知識が問題だ。食物生産や食物利用に対する複雑で文化的な研究の全体像からすると、部分的に断片が抜き出され、誤解される。・・・都市階層の人々はコムギを材料とする食物（麺やパン）やイネ米という形態で食事をとるようになり、主食とする食物が変わったせいで、アンデス山の塊茎類やほかの作物の需要が大きく落ち込んだ。・・・貧しい人々が栽培し、消費している作物よりも、エリートが選んだ作物が支持されることになり、たとえば、インドではモロコシではなく、コムギが栽培され、メキシコでは原産のマメ類やメイズではなく、野菜や飼料モロコシが栽培されている。ザンビアの北部地方では改良品種のメイズがキビ {トウモロコシとアフリカ起源雑穀} の代わりに栽培されるようになり、メイズは食糧作物と同時に換金作物にもなるとされ、この国は主食を自給できるようになるだろうと考えられた。しかし、緑の革命の功罪は、高収量品種や科学技術は土地なし農民や小規模農家には酷い目に合わせることになった。種子や肥料、食料も買わなくてはならなくなり、また農業労働による賃金も奪われた。・・・計画立案者や政策立案者たちは、たいていの場合「第三世界」の小作農の近代性と生活世界には二つのエピステモロジー（科学的と非科学的）があると思いついておる。西洋の科学知のほうが現地の知より権威があり、正当性があるので、優れているというのは農業の知と実践を還元論的に眺めるということを意味する。・・・商品化と緑の革命が環境を均一化し、作物の遺伝的多様性を侵食した。在来品種とその野生種が排除された。現地の農民たちが伝統的作物、特にフィンガーミレットをばかにするので、その数が減ってきたと老人たちは強調する。バイオテクノロジー

一は種子は原料に過ぎず、受け身で無価値なものだという正反対かつ悪質な解釈が広められた。さらに、初めに作物の遺伝的品種という富を作り出した自作農も、今や無価値な存在へと貶められた。・・・インドの事例でも、テクノロジーはコムギに集中し、国はコムギを買い上げるが、貧民の食べ物とされるソルガムやミレット向けの魅力的な市場を開くことにはまったく関心を示さない。ザンビアの事例では、国のメイズ経済に統合されることで、キャッサバや野生植物利用、自家菜園が失われた。メイズを売って不足する食料を買う経済が、フィンガーミレットやほかの在来作物を減少させ、飢饉への体制を弱めた。アンデスでは科学的なジャガイモが在来品種を駆逐して、自作農は栽培を止めてしまい地方市場は凋落した。これらの事例から、すなわち、現代農業政策の影響を受けた地域では、複雑性と多様性が体系的に減少していったといえる・・・生命体に対する特許と現在見られるその利用が権利侵害ではないとする見解には賛成できない。シヴァ {注：バンダナ・シヴァ} の見解に全く同感である。・・・

8. まとめ

主食材の歴史ストーリーをもう一度概観してみよう。狩猟採集段階は自足、農耕初期段階で自給自足、農業段階では自給から購入が増え、自給と自足は異なった概念で、かつ収奪や売買という経済概念が加わった。自給は例えば 20%でも自給であり、自足は 60%でも我慢して暮らせということだ。不足すれば購入し、このために現金収入が必要になる。農耕から農業へと変化すると、家族のための生業が、支配者から労働が強制され、生産物は収奪されるので、楽しいことではなくなった。

新石器時代になる 12,000 年 BP 頃に、地中海気候の肥沃な三日月地帯周辺でオオムギが栽培化され、それからしばらくしてコムギも栽培化された。スープやケーキ様の食物にしていたようだ。11,000 年 BP 頃には、北アフリカに伝播した。キビやアワはステップ気候の中部アジアで 8,500~7,000 年 BP 頃に栽培化された。キビは東西に伝播して、北ヨーロッパでは 8,500 年 BP、中国北部では 8,000 年 BP 頃に栽培されていた。アフリカでは 6,000~5,000 年 BP 頃にモロコシが栽培化された。中央アメリカでは 5,600 年 BP 頃にトウモロコシを食べていた。

青銅器時代になる 3,200 年 BP 頃に、ガリア人とゲルマン人はカラスムギの粥を食べていた。アフリカでは 5,000 年 BP にシコクビエ、4,000 年 BP にトウジンビエが栽培化された。おおよそ同時期に、中国ではイネが栽培され、ソバも栽培化されていた。日本ではヒエが縄文時代に利用されていた。縄文後期から晩期になるとアワ、キビ、イネが伝播していた。シコクビエの伝播の時期は不明である。インドネシアにイネが伝播、インドではイネの二次起源作物であるコドラが栽培化され、シコクビエもモロコシも伝播していた。エジプトでは 3,000 年 BP 頃、カラスムギはコムギ畑の雑草であった。

このように、麦類はスープに入れるか粥にしていた。パンにするには乾式製粉法による製粉工程が必要であったので、多くの労力がかかった。これに対して、イネなどの粒食は搗精すれば、製粉の加工工程がなくても、可食な調理法である。粥や雑炊、ラザニアはいろいろな食材を混合炊飯できる。また、製粉も湿式製粉法のできるの、比較的容易であった。パンには多くの種類があり、インドのナンは精製小麦粉の半発酵パン、チャパティは全粒粉の非発酵パンである。ヨーロッパのパンは発酵パンであり、ビール醸造との関係が深い。

鉄器時代 1,500 年 BP になって、イギリスのケルト人はカラスムギの粥やケーキを、オオムギのシチューを食べていた。ローマ時代、紀元前 753 年~紀元後 476 年頃に、ヨーロッ

パではコムギのパンを食べるようになっていた。ローマ軍はキビの粥かケーキを食べていた。ローマ人はカラスムギを家畜の餌にしていた。ガリア人はオオムギ、カラスムギ、ライムギ、コムギでビールを醸造していた。ユダヤ人やエジプト人はオオムギパンから次第にコムギパンに切り替えていった。ヨーロッパ北部は冷涼で、パンコムギの生育は不安定であったので、オオムギやカラスムギの粥やケーキを食べていた。ライムギやカラスムギ、その他豆類まで混合したマスリン粉が主食材であった。

中世 5～14 世紀においては、8 世紀にムーア人がイネをヨーロッパに伝播し、モロコシは 5～8 世紀に日本に伝播した。12 世紀にソバがインドに伝播した。13 世紀にアフリカでコムギなどのクスクスが食べられるようになった。パスタがイタリアで普及、パン職人組合がイギリスでできた。ヨーロッパでは中世の間、キビは農奴の食料か家畜の餌になったが、フビライの軍はキビの粥を食べていた。十字軍はカラスムギを食べ、オーストリア、スカンジナビア、イギリスでは、カラスムギはパン、粥、ケーキの食材になった。14 世紀後半にソバがヨーロッパに伝播し、粥やクレープに調理された。15 世紀にはウクライナにまでコムギが普及し、コロンブスがトウモロコシをヨーロッパに伝播した。センニンコクはインドにも伝播した。16 世紀になって、パスタがフランスに伝播、ロシアや中央ヨーロッパではオオムギやカラスムギの粥を食べていた。トウモロコシがヨーロッパに普及してきた。1529 年にコムギが新大陸に伝播、1531 年にジャガイモがヨーロッパに伝播した。

近代になると、バルカン半島やドナウ川流域にトウモロコシが普及した。1620 年にメイフラワー号が新大陸に渡り、トウモロコシの栽培を先住民から習った。1685 年に北アメリカのカロライナで稲作が始まった。18 世紀には、パスタがイギリスに伝播し、ドイツではオートミールとトウモロコシの粥を食べていた。日本にはハトムギが伝播した。19 世紀にはアメリカ南部諸州にイネが普及した。インドではライシャンが栽培化された。19 世紀後半も、アフリカではトウジンビエやモロコシを粥にして食べていた。西ヨーロッパでは、雑穀に変わって、ソバ、ジャガイモ、ライムギが普及した。ジャガイモが主要な食材になった。イギリス人はアメリカから輸入する硬質コムギを好むようになった。アメリカにはパスタが伝わり、挽割キビ料理ミリーズも食べた。インドではシコクビエやキビを粥やピラフにして食べていた。

オオムギのパンはパンコムギの品種および製粉法の改良によって、中世以降次第にコムギのパンに置き換わるようになった。しかし、パンコムギ 100%精製粉のパンは贅沢品で王侯貴族権力者や教会権威者の食べ物で、白パンは神の食として特別扱いされていたので、庶民は混合食材でマスリンを食べていた。その後、近代に至って庶民にも発酵白パンが普及してきた。権力支配者は農民に主食材を栽培させるが、税として奪い、彼らには食べさせないという食の差別政策を強いてきた。新大陸から 15 世紀以降に伝播したトウモロコシやジャガイモは異教徒の食材なので、ヨーロッパの王侯貴族や聖職者はこれらを貧民の食として差別し、家畜の飼料にした。20 世紀に向けて、余剰ジャガイモをブタの飼料、トウモロコシはニワトリやウシの飼料にするようになり、この結果、肉食が著しく増進した。現代、この肉食は世界的な傾向になり、トウモロコシ、パンコムギ、イネは主要な食料戦略物資になった。歴史を振り返ると、世界中で支配者の主食材が、その後、年月を経て一般人の主食材になって行くことが明らかである。

日本でも、調理法としての飯が主食、単一食材による飯はむしろ少なかった。イネの生産増加によりイネ米単一飯に向かったが、今日ではパンコムギのパンに置き換えられてきた。換金作物栽培で、主食は栽培できずに購入することになった。主食材がイネ米の飯と

言うのは第2次世界大戦の敗戦後、半世紀ほどの一時的な事象で、現在ではパンコムギのパン食にともなう肉類を主食材とする副食の比重が重くなり、むしろ炭水化物の主食は副食の添え物の位置になった。この過程で、主食材は薄味になり、白パンや白飯に嗜好が変化していった。副食主菜は油脂や塩を、さらにはスパイスを多用して濃い味になっていた。カロリー摂取は穀物・マメ類・イモ類から肉類へと変化していった。

このように現代までの傾向は、白いパンコムギのパン、白いイネの白飯は主食材となり、栄養的偏りを贅沢な副食、すなわち肉を中心にした主菜で、裕福な人々は食事を取るようになった。白は神聖な色と感じられるのか、白パン、白飯のみでなく、白砂糖、精製塩、油脂、医薬品、サプリメントなどは白い食品の延長であろう。肉類は赤い食品であるとするなら、ピュアーな赤白食材へと収斂し、庶民はファスト・フードに嗜好を収めた。ところが、近年になって、やっとマクガバン・レポートやチャイナ・スタディの健康指針がアメリカ合衆国でも受け入れられ過剰な栄養摂取の反省の上に、むしろ裕福な人々の一部はファスト・フードからスロー・フードに宗旨を変えつつあり、ピュアー・フーズからホール・フーズに向かうようになってきた。主食材は玄穀粒・堅果の茶、副食材は野菜類のbio緑（有機農法による食材）が求められ、栄養バランスをとるようになってきた。なお、栄養バランスをとるうえで重要な副食の起源については補論3で述べることにする。間食のと菓子類の起源、嗜好品の起源についても補論として後程考察したい。

引用文献

- Collingham, L., 2011、宇丹貴代実・黒輪篤嗣訳 2012、戦争と飢餓、河出書房新社、東京。
The Taste of War, World War Two and the Battle for Food
- Donovan, M., 監修 1997, 難波恒雄監修 2003、世界食文化図鑑、東洋書林、東京。著作権 Quartro Publishing ple. 原本(著者): Ward, S., C. Clifton and J. Stacey, The Gourmet Atlas, The History, Origin and Migration of Foods in the World, Star Standard Industries (Pre) Ltd., Singapore.
- Hess, K., 1992, The Carolina Rice Kitchen; The African Connection, University of South Carolina Press, Columbia, USA.
- 金田一京助・柴田武・山田明雄・山田忠雄 1991、新明解国語辞典第四版、三省堂。
- 木俣美樹男・木村幸子・河口徳明・柴田一 1986、北海道沙流川流域における雑穀の栽培と調理、季刊人類学第17号第1号: 22-53。
- 小柳揮一 1972、食べ物と日本人—食生活の文化的考察、評現社、東京。
- 新村出編 1998、広辞苑第五版、岩波書店。
- 西沢江美子・田邊順一 1994、凶作: むらからの証言、社会評論社、東京。
- Pottier, J. 1999、山内彰・西川隆訳 2003、食糧確保の人類学—フード・セキュリティ、法政大学出版局、東京。Anthropology of Food: The Social Dynamics of Food Security.
- 瀬川清子 1968、食生活の歴史、講談社。
- 山川力 1980、アイヌ民族文化誌への試論、未来社、東京。