

第1章 北海道の雑穀農耕文化

アイヌの文化神オキクルミが、天の神々のところに用があって
出かけて行ったところ、神々がオキクルミを歓待して、
アワやヒエのおいしいご飯を食べさせた。
これはうまいものだ、なんとかして人間の国へも、
こんなうまいものをお土産に持って帰って、
みんなを喜ばしてやりたいと思った。
(浦川村太郎老伝承、更科 1981)

はじめに

私にとって北海道は憧れの地で、多くの文人墨客が旅をした（座右宝刊行会 1966）。それはさておき、その後、北海道に特に関心を抱いて訪問したのは、栽培植物の起原と伝播の研究を始めたからである。キビなどの雑穀や雑草の研究を課題としてきたので、何度となく調査研究にかこつけては北海道各地を訪ねた。五稜郭で東京学芸大学探検部員たちと野宿の寒さに震えたり、農家の方から野菜をいただいたり、日勝峠の黄葉のパノラマを自動車でする爽快さとか、青函連絡船の演歌さながらの憂いある旅情も含めて楽しかった。

キビはヨーロッパから、中央アジア、インド亜大陸、シベリア、中国、東南アジア、そして日本まで、ユーラシアのどこでも新石器時代以降の遺跡から植物遺残が掘り起こされており、とても重要な食料であったことは確かである。今日でも、生産量こそ少なくなってきたが、世界中で栽培されている。何千年も前からこれほど重要な栽培植物でありながら、驚くなかれ、植物学的な祖先種も地理学的な起源地も、まだ明らかになっていない。もちろん、諸説がないわけではなく、たとえば、A. ドゥ・カンドル（1883）のエジプト説、N. I. ヴァヴィロフ（1926）の北中国説、J. R. ハーラン（1975）のヨーロッパ・中国独立説、阪本寧男（Sakamoto 1987 ほか）の中央アジア説などがある。エジプト説は否定的だが、後の3つはそれぞれに支持者があり、今のところ有力さは順番どおりである。北海道では、キビは少なくとも擦文期の遺跡からは確からしい種子遺残が出土している。私はキビの栽培化過程と伝播の調査研究を続けて、阪本説をさらに探求し、中央アジアにも調査に行き、研究成果から中央アジア説を支持し、イヌキビが祖先野生種であるとの結論に達した（木俣 2022 ほか）。

ハーランがキビの起源をヨーロッパと中国において独立に起こったと見るのが今のところ適切と言ったのは、最も古いキビの出土例は中国であり、それにいくらか遅れてヨーロッパでも出土しているからだが、その後、ヨーロッパで中国より古い遺跡でキビが出土している。中国起源とした場合、これほど早く東から西に伝播した栽培植物は他にはないので、説明が難しい。そこで、阪本はアワの遺伝学的な研究を参照根拠に中央アジアからヨーロッパと中国に伝播したのではないかと考えた。ハーランは他に新しい研究資料が出れば、寛容にも自説はすぐにやめると言っている。キビとアワはオオムギやコムギと同じく、ヨーロッパとアジアを東西に連続した大陸ユーラシアとしてみる視点を与えてくれる。キビはユーラシアの北方ステップをつなぐ栽培植物である。ステップの遊牧民も農耕をしないと多くの方は考えている。しかし、13世紀のジンギスカンの軍隊はキビを食べていた。今でもモンゴルや中央アジアでは遊牧に近い暮らしをしている人々がおり、彼らはキビの

ミルク粥あるいはそれに類した食品を食べている。生業は1つだけの類型に限る必要はないと考える。遊牧とキビの栽培は同時に共存できる。キビは乾燥に耐え、ごく短期間で稔るので、草の多い夏當地に居るうちに十分収穫できる。遊牧民の行動力と複合的な生業を評価すべきであると考え始めた。

ウマの祖先の実用的な利用はいつからだろうか。2000BC以降の文化伝播の早さはウマの家畜化によるといわれているが、4000BC頃にウマは中央アジアでどれほどの程度まで家畜化され、遊牧民の移動力を支えていたのだろうか。農耕に適さないと考えられてきたステップを東から西に遊牧民によってキビが運ばれた可能性にとっても興味がわいてくる。新しい調査・研究技術によって植物性の発掘物の同定が再点検されてきている。また、ドウ・カンドルに始まる言語比較による文化伝播の研究も、Bellwood and Renfrew (2002)らの成果により大きく進展している。また、私の研究成果は『第四紀植物』(2022)で集成したが、第6章ではキビの栽培化過程について明らかにしている。

インド亜大陸とアフリカが栽培植物の研究対象として面白い地域であるのは現在進行形で植物と人々の共進化の生態、たとえば、野生穀物の利用や栽培化過程を見ることができからだ。栽培植物の起原の仕方の詳細にはいろいろある。概観すると、野草ないし雑草的な植物から起原したオオムギ、コムギ、イネ、あるいはキビのような一次作物と、これらに随伴した雑草から起原したライムギやエンバクのような二次作物があるとヴァビロフは書いている。阪本の下で一緒にインド亜大陸調査(阪本編 1990)をしていた畏友の小林央往さんがアフリカ調査で急性マラリアになり、急逝してしまったので、彼の仕事を傍らで見ていた私はその一部を引き継ぐことになった。キビの研究に加えて、インド、バンガロールの農科大学で研究専念期間を過ごし(1996~1997)、インド起源の二次作物(雑穀)の、とりわけコルネとコラティの調査研究を行った(Kimata *et al.* 2004、木俣 2022 ほか)。イネに随伴した雑草がイネ(あるいはオカボ)のより乾燥した地サバンナへの伝播に伴い、二次作物になる複雑な過程を、植物と人々との共生の過程あるいは共進化ととらえ、調査と実験を進めてきた。とても生き生きとした植物とインドの農家の人々のかかわりの歴史が明らかになってきた。最近の南インドにおける考古学の発掘調査と照合すると興味深く、そのために、やはり研究専念期間をイギリスのケント大学ダーウィン・カレッジに寄宿して民族植物関係の文献を読み、王立キュー植物園に通って中央アジアとインドの雑穀の標本を点検した(2005~2006)。このところ南インドや中国の発掘に熱心なロンドン大学のD. フューラー(Fuller 2002 ほか)やケンブリッジ大学のジョンズ(Jonse 2004)の意見も聞いた。彼らとは少し見解は違うが、インドの発掘が急進展していることはとても心強い。過去からと現在からの起源の研究が接続できるからである。彼らの研究を根拠に加えて、私もインド亜大陸起源の雑穀の栽培化過程について、『雑穀の民族植物学—インド亜大陸の農山村から』を同時並行で書き綴っている。

私は植物学者としてすべての植物において、後述するよう、個別植物種に対する文化的な差別意識を排してきた。栽培植物の起原と伝播の研究に知的好奇心を充たすことが目的であるのだから、柳田民俗学のような先入観や偏見は意識して極力遠ざけてきた。日本人だからイネに重きを置くと言うのではなく、キビであれ、ヒエであれ、研究対象としてはまったく植物学的に平等である。ありがたいことに、民俗学あるいは民族学の前に、植物学の調査研究のトレーニングを受け、直接、小規模農家の農耕地や調理の現場で見聞し、試験栽培し、実験分析の結果事実から考察をしてきたので、大家による既成の学説の枠組みから自由でいられたと思う。

第1節 北海道の農耕文化複合の調査

伝統的な生活文化は様々な生業により支えられており、とりわけ農耕文化複合の中で食文化は最も基層に位置づくものである。そこで、第3章で記した関東山地中部地域山村のフィールド調査結果と比較するために、その後、北海道でも民族植物学の視点からフィールド調査を行った。関東山地の山村の中で、山梨県東部の上野原市、小菅村、丹波山村については50年近く定点参与観察を続けており、国内外の調査成果と比較する基準にしている。

本論考の手順としては、後述する各章と同様に雑穀にかかわる民俗事象については『日本の民俗』（第一法規出版）を参照して概観する。このシリーズは昭和37年から昭和40年に実施された『民俗資料緊急調査報告書』を中心資料としてまとめられている。この民俗資料緊急調査は、ダムによる集落の水没、干拓、振興山村指定、都市開発、過疎対策などのため、文化財保護委員会（いまの文化庁文化財部）が全国規模で予備的調査を行い、昭和40年以降は各都道府県教育委員会が企画・実施した。その他の文献はフィールド調査の際に、地元出版社の書籍を収集した。

次に、雑穀にかかわる食文化については『聞き書北海道の食事』および『聞き書アイヌの食事』（農山漁村文化協会）を参照して概観する。この全集の地域の人々への聞き取り調査は大正末から昭和初期における彼らの記憶に基づき、記述されている。現在の状況を述べているのではないことに注意が必要だ。イネ米の食について中心に聞き取りがなされているが、雑穀に関わることに焦点を合わせて摘要する。

さらに、私たちが1975年から2022年までに実際に見聞したフィールド調査の資料と、雑穀に関連する民俗学や考古学の文献を比較検討し、北海道の雑穀の歴史的な位置づけを行い、伝播と栽培史について考察を深めたい。私の聞き取り調査はインフォーマントによる敗戦後頃の記憶および現在の私たちが観察した事象について、時期を区別しながら記述した。したがって、これら1925年前後（戦前）、1945年前後（敗戦）、1975年前後（高度経済成長期）、および2022年現在に至る資料を比較することができる。私たちの1980年前半の北海道における調査の後、多くの著作が出るようになった。

北海道で今日も遺存的に栽培されている雑穀を図1.1と図1.2に示す。主な雑穀はヒエ（図1.1）、キビ（図1.2a）、アワ（図1.2b）、で、まれにモロコシ（図1.2c）もある。私たちの第一次フィールド調査（1981～1984）および第二次フィールド調査（1995～1997）ではシコクビエやハトムギの栽培は見つけられなかった。

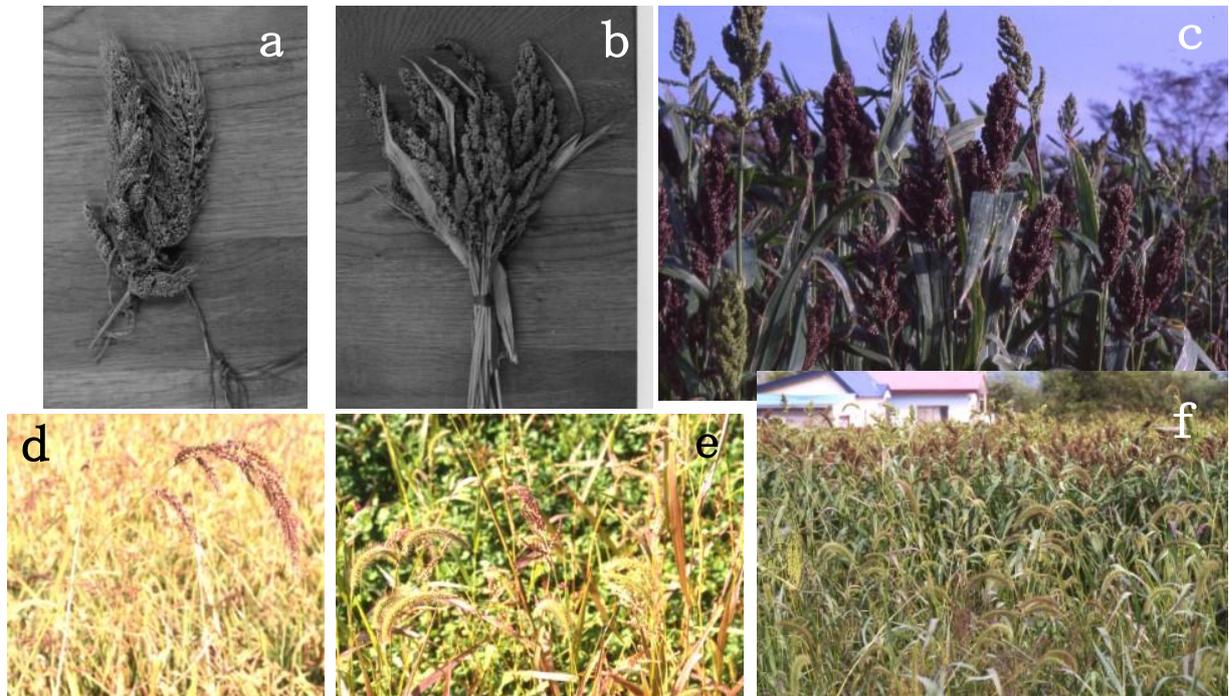


図 1.1. 北海道の雑穀

a; アイヌビエ、b; ナンブビエ（萱野茂さん提供）、c; ヒエの畑（1982）、d; ケイヌビエ、e; アイヌビエとエノコログサ、f; ヒエ畑、キビ、アワ、エノコログサなどが混生している（1995）。

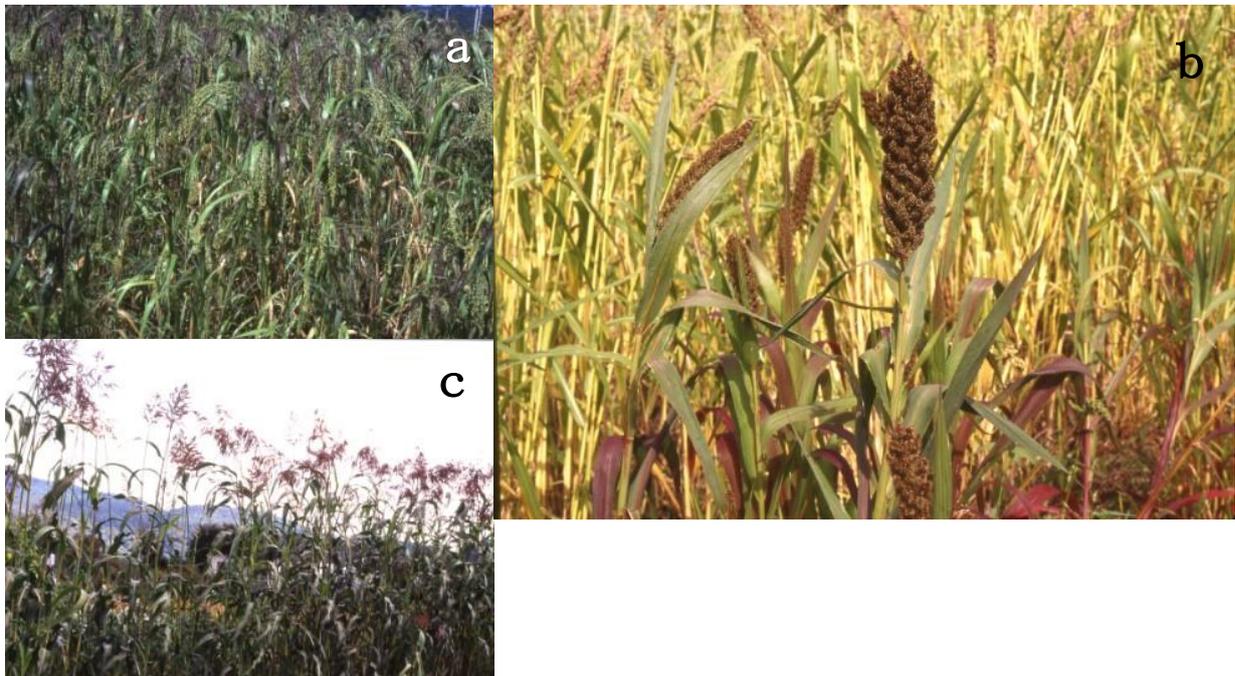


図 1.2. a; 変異性が高いキビ畑、b; アワとヒエが混生している、c; モロコシ畑。

明治期から昭和 40 年代までの 60 年間に、平取村（町）において雑穀栽培面積がどのように推移したかを図 1.3 に示した。後述するように、私たちの第一次調査（1981～1984）においては、雑穀が集中的に残存していたのは沙流川流域、特に平取町であった。この調査結果から雑穀がアイヌ民族の農耕文化の中で、重要な位置にあったと考えることができ

る。

明治期になって北海道開拓が急速に進行し、平取村（町）にも本州各地から入植者がやって来た。当時の農耕技術では、水田稲作は困難であったので、彼らはその故郷から畑作のための麦や雑穀を携えて、まずは試作したと推測できる。この頃は、雑穀やマメ類を中心に畑作を始め、1917年頃に雑穀栽培はピークに達し、900haを越えた。その後、灌漑施設などが整備され、水田稲作技術が向上し、平坦部では大規模に水田が開かれていった。これと反比例して、雑穀の栽培面積は1929年までに激減し、40haほどになってしまった。ところが、この間、第一次世界大戦（1914～1918）および第二次世界大戦（1939～1945）前後には栽培は増加していた。1950年頃まで、雑穀の栽培面積は200ha程度に保たれていた（平取町史1974）。

戦争中に雑穀栽培が増加していることに注意したい。加えて、野生動・植物の利用によって、戦時下の食料不足を補い、家族の暮らしを支えたのだろう。これは平取町にアイヌ民族の人びとが多く居住しており、伝統的知識や技術が継承されていてこそ可能であったと考えられる。中央政府の政策、配給制度に加え、全国的に雑穀栽培も推奨されて、これらの栽培は増加していた（補論2参照）。

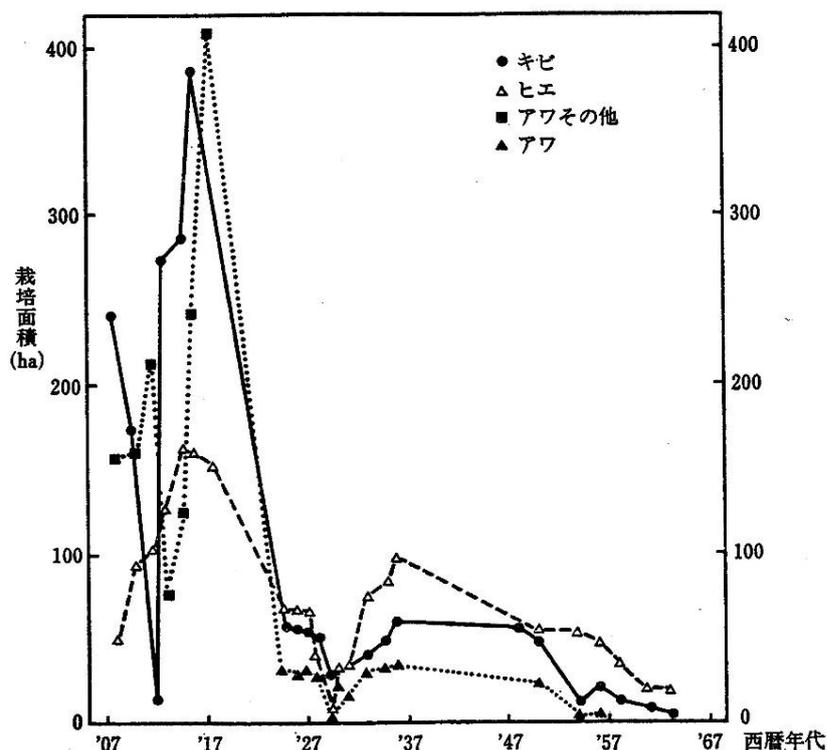


図 1.3. 平取町の雑穀栽培の変遷（1907～1967）

第 2 節 フィールド調査

1) 調査地域の概要

北海道は日本列島の北端にあり、西は日本海、北東はオホーツク海、南は太平洋に面しており、津軽海峡で隔てられている本州の青森県とは約 18.5km、国後島とは約 20km、樺太島とは 44.5km を隔てている。南北に蝦夷山系があり、北海道の脊梁を成している。これら

の山地の間に富良野盆地・上川盆地・名寄盆地などがある。北海道東部には知床半島・根室半島や阿寒の山々が東西に伸びている。この北側は北見山地からなだらかな傾斜が海岸近くまで続いて平野は少ないが、南側では十勝平野、根釧台地などの大平野が形成されている。半島部には石狩低地帯の西に位置する南西部山地と、その南西に延びる渡島半島があり、間に太平洋側から内浦湾が入り込む。北海道の主な高峰は中央部の石狩山地とその南に続く日高山脈に集中している。最高峰は大雪山の旭岳 2,291m である。冬季には寒く、年降水量は少なく 1,100mm ほど、台風は少ないが、気候の変化が著しい。渡島半島は温帯林であるが、東北部は亜寒帯林に移行する。稲作は東北部に向かうにつれて困難であった。

世界農業センサス（1950 年）により、北海道各支庁の雑穀栽培面積と各雑穀栽培率を表 1.1 に示した。北海道全体では、44,413ha に雑穀が栽培されており、これは全穀類栽培面積の 13% に相当する。全穀類に対する雑穀の栽培率が特に高いのは十勝、釧路、根室の各支庁であり、31~42% に及び、平取町のある日高支庁は 21% であった。雑穀のうち最も多く栽培されていたのは、ソバ、キビ、ヒエの順で、この 3 種で 96% 以上の栽培面積であった。アワとモロコシなどは合計しても 4% 以下に過ぎなかった。ソバ、キビ、ヒエは十勝支庁、アワは渡島支庁において、もっとも広い面積で栽培されていた。

表 1.1. 北海道各支庁の雑穀栽培面積および各雑穀栽培率
(世界農林業センサス 1950 年)

	雑穀類 総計	アワ	モロコシ	キビ	ヒエ	ソバ	その他	雑穀栽培面積	
								全穀類栽培面積	
北海道総計	44,413ha (100%)	1,177 (2.7)	246 (0.6)	15,092 (34.0)	8,008 (18.0)	19,866 (44.7)	24 -		13%
石狩	1,466	61 (4.2)	18 (1.2)	220 (15.0)	301 (20.5)	866 (59.1)	+		6
空知	1,190	19 (1.6)	62 (5.2)	318 (26.7)	191 (16.1)	597 (50.2)	3 (0.2)		2
上川	2,548	42 (1.6)	41 (1.6)	910 (35.7)	411 (16.1)	1,142 (44.8)	2 (0.2)		4
後志	2,495	65 (2.6)	20 (0.8)	508 (20.4)	859 (34.4)	1,040 (41.7)	3 (0.1)		16
渡島	1,927	332 (17.2)	6 (0.3)	219 (11.4)	950 (49.3)	419 (21.7)	1 (0.1)		20
胆振	1,920	160 (8.3)	22 (1.1)	515 (26.8)	554 (28.9)	668 (34.8)	1 (0.1)		16
日高	1,842	103 (5.6)	6 (0.3)	203 (11.0)	948 (51.5)	579 (31.4)	3 (0.2)		21
十勝	16,615	35 (0.2)	23 (0.1)	8,083 (48.6)	1,851 (11.1)	6,620 (39.8)	3		31
釧路	2,524	12 (0.5)	2 (0.1)	531 (21.0)	23 (0.9)	1,955 (77.5)	+		41
根室	2,957	2 (0.1)	12 (0.4)	222 (7.5)	32 (1.1)	2,685 (90.8)	4 (0.1)		42
網走	5,676	167 (2.9)	19 (0.3)	2,902 (51.1)	790 (13.9)	1,795 (31.6)	3		11
宗谷	630	1 (0.2)	5 (0.8)	146 (23.2)	23 (3.7)	454 (72.1)	1		18
留萌	632	15 (2.4)	2 (0.3)	107 (16.9)	132 (20.9)	376 (59.5)	+		9

表 1.2. 平取町周辺町村の雑穀栽培（世界農業センサス 1950 年）

	雑穀類 総計	ア	ワ	モロコシ	キビ	ヒエ	ソバ	その他	雑穀栽培面積	
									全穀類栽培面積	
南富良野村	128.7ha (100%)	0.9 (0.7)	0	56.8 (44.1)	23.7 (18.4)	47.3 (36.8)	0		14%	
占冠村	145.3	2.3 (1.6)	0	31.7 (21.8)	31.6 (21.7)	49.7 (34.2)	0		30	
鶴川村	50.9	0.8 (1.6)	0.5 (1.0)	2.2 (4.3)	32.5 (63.8)	14.9 (29.3)	0.3		3	
穂別村	113.7	11.6 (10.2)	5.9 (5.2)	39.6 (34.8)	19.1 (16.8)	37.5 (33.0)	0		16	
日高村	87.9	4.6 (5.2)	0	29.4 (33.4)	32.7 (37.2)	21.2 (24.1)	0		21	
平取村	228.7	22.3 (9.8)	2.4 (1.0)	47.3 (20.7)	53.4 (23.3)	102.6 (44.9)	0.7 (0.3)		17	
門別村	229.7	9.0 (3.9)	0.2 (0.1)	20.2 (8.8)	56.4 (24.6)	143.8 (62.6)	0.1		14	
新冠村	509.5	20.5 (4.0)	1.9 (0.4)	77.2 (15.2)	271.9 (53.4)	138.0 (27.1)	0		48	
芽室町	865.1	0.5 (0.1)	0.6 (0.1)	117.0 (13.5)	195.7 (22.6)	551.3 (63.7)	0		21	
清水町	921.0	0.5	0	328.9 (35.7)	183.6 (19.9)	406.9 (44.2)	1.1 (0.1)		32	

平取村（町）周辺町村の雑穀栽培については表 1.2 に示した。占冠村や新冠村のような山間地では雑穀栽培率が 30～40%であったが、沙流川中流域の平取町では水田が拓け、雑穀栽培率は 17%にすぎなかった。図 1.3 に見られるように、1950 年頃を境にその後、平取町（村）の雑穀栽培は衰退の一途を辿ることになった。

2) 北海道のフィールド調査

私が北海道に調査に出かけたのは 40 年ほど前（1981）からである。1975 年（昭和 50 年）までは約 8,000 ヘクタールも北海道でキビが作られていたにもかかわらず（表 1.1、表 1.2）、すでに時遅く、実際に栽培していた農家は 10 数戸しかなかった。本州から幕末期以降にもたらされた品種とは異なる在来品種を大切に保存していた人々は沙流川流域に集中していた（木俣ら 1986）。開拓農家と先住民アイヌの人々から種子の分譲を得て、世界中の在来品種と一緒に東京学芸大学の彩色園のガラス室で比較栽培試験をした。後述するように、北海道の農家から分譲を受けて、収集したキビの在来品種の多くは、本州の在来品種よりもモンゴルやヨーロッパの品種にいくつかの特徴でとても似ていることがわかった（木俣 2022 ほか）。

第一次調査は主に 1981 年 9 月から 1984 年 8 月までの間に、6 回、延べ 38 日間実施した。その後も、補足調査を継続してきた。調査方法は北海道南半部を広域にわたって自動車移動し、村内は徒歩によって各戸を訪問した。雑穀を栽培している農家からは種子の分譲を受けて、持ち帰り、調査研究に用いた。

特に、雑穀類の栽培が良く残存していることが明瞭になった沙流川流域については、現在も農業を主な職業とし、雑穀類も小規模ながら栽培している各集落の複数の篤農家を、直接あるいは事前に予約しておいて個別訪問し、雑穀調査票を用意して面接調査、また、許可を得て対話を録音（録音テープ 10 巻）した。この対話集は別に関連資料としてまとめることにし、第 1 章は野帳に基づいて記述する。

集中的に調査を行った 1981～1984 年における北海道南半部の調査経路と雑穀の残存分

布を図 1.4 に示す。各地で聞き取り調査を行ったが、結果的には、沙流川周辺地域のみで、キビ 16 系統、アワ 3 系統、ヒエ 3 系統が栽培されていた。一方、他地域では渡島半島でキビとヒエが各 1 系統、知床半島の付け根に位置する斜里町でキビ 1 系統が小規模に栽培されていた。このように敗戦後 35 年間に北海道でも雑穀栽培はほぼ消滅に近いほどに衰退してしまっただ。こうした趨勢の中でも、沙流川周辺においてのみ、1980 年代前半でも、小規模ながら雑穀を栽培し続ける農家があったことはとても興味深い事象である。図 1.2. a は沙流川と尾根一つ隔てた鶴川流域の穂別町仁和の農家のキビ畑で、1984 年の作付面積は約 1ha であった。畑を観察すると形態的変異が著しく、注意して研究分析することにした。ここで収穫したキビは精白してから、近くのドライブインで食材として販売されていた。

沙流川は北海道の日高山脈北西部の熊見山 (1,175m) を源流に、図 1.4 に示すように日高支庁沙流郡の日高町、平取町を流れ下り、太平洋へと注いでいる。主な山岳には千呂露岳 (1,880m)、ペンケヌーシ岳 (1,750m)、沙流岳 (1,422m) がある。沙流川中流域左岸は比較的なだらかな丘陵である。道内では積雪が少ない地域で、日高町の冬季積雪は 1m ほどであるが、下流に向かうにしたがって減少し、平取町や門別町では 20cm ほどとなる。

沙流川流域は山林が約 90%、水田約 2%、畑地約 5%であり、30 ほどの集落が点在し、主に農林・畜産業が営まれ、丘陵部では畑作や馬の飼養、低地部では水田稲作が行われている。今日、平取町のトマト栽培は販売取扱高が 30 億円を突破し、平取町の農作物販売取扱高においても約 80% (平成 21 年度) を占め、重要な基幹産業となっている。また、国内軽種馬生産頭数および繁殖牝馬頭数について日高地方の全国シェアは約 8 割、また、日高町および平取町の合計頭数の全国シェアは約 2 割である (国土交通省北海道開発局 2009)。沙流川流域 3 町では 200 近い遺跡が分布している。1 万数千年前の旧石器、縄文時代、続縄文時代、擦文時代、および中近世アイヌ文化期に及ぶが、擦文時代の遺跡が多い。フローテーションでは縄文前期末の遺跡からソバ、中期以降にやアワ、擦文期にはオオムギ、コムギ、アワ、ソバ、モロコシ、キビ、リョクトウ、アズキ、シソ、アサ、アブラナ科など多数が検出されている。17 世紀前後には、二風谷遺跡からモロコシ、イルエカシ遺跡からアズキ、ピパウシ 1 遺跡からコメ、アワ、ヒエ、キビ。アズキ。アサ、シソ属が検出されている (平取町立二風谷アイヌ文化博物館 1994)。

フランスの研究者 G. スコンさんが同行し、彼が自動車を運転した。札幌の開拓記念館に藤村久和さん（1995）を訪ねた。アワやイナキビ、しとぎ、ウバユリの利用法、デンプンを採取して水で溶かして薬にした。残りかすはだんごにして美味しかったと言う。

松永たけさん（70 歳）：明治期は焼畑をしていた。1 年目にアワ、アズキ、ダイズを栽培し、その後は常畑とし、イワシのかすを肥料として用いた。熊の肉はうまく、昔の食べ物は美味しい。野生植物では、ホウは薬用、ドングリは食料、クルミ、マタタビ、ヤマブドウは酒用、キハダの実薬味に用いた。ウバユリやエゾテンナンショウは根を用いた。

萱野茂さんはキビの中生を 3 品種栽培している。ナンブビエは今でも栽培しているが、アイヌビエは昭和 20 年頃で栽培しなくなった。アワ（モチ性）とキビ（モチ性）はイネ米と混ぜて用いた。昭和 4~5 年頃はアワ、キビ、イネの精白粒でもちを搗いた。タカキビ（モロコシ）はもち品種のみで、粉にしてから、水で練ってだんごにして茹でた。トウモロコシ（モチ性）は紫穀粒で、炒って食べた。雑草ヒエは脱粒性で、畑に生えるが、食べない。民宿チセを紹介された。この機会に、アイヌ資料館より、アワ 2 系統の分譲を受けた。10 年前の栽培したアワのモチ性品種（黄色穀粒）および（黄色穀粒、穂は円筒形で、剛毛は短い）である。

貝沢正さんに配給制度について聞いた。戦争当時、大豆は反収 180kg で、イネ米は反収 300kg であった。ダイズ 3 俵とイネ米 1 俵を不公平に交換して、供出させられたので、アイヌの農家は次第に農地を失うことになった。その後、イネが栽培できるようになり、雑穀は次第に作らなくなった。イネ米は美味しいと言う。十勝には雑穀栽培者がまだいるようなので、聞いてくださることになった。10 年前はいろいろ栽培していたが、今は何も作っていない。モロコシは美味しいので、種子が欲しいとのことであった。20 年前から水田稲作を始めた。タイヌビエは多く生えるが、除草剤は効果がある。雑穀には除草剤は効かず、耕作が面倒なので栽培しない。

立花登さん夫妻は貫気別の近くで、2~3 年前にアワを栽培しているのを見たと言う。今年、キビを栽培した。上貫気別にはヒエの栽培もある。

③1981 年 9 月 18 日~21 日

東京学芸大学探検部調査（柴田一、河口徳明、石田知、長谷川昭 4 名）で 32 名を訪問調査した。

沙流郡平取町ニセウの松沢正治さん（53 歳）は 9 人家族、イネ（6.1ha）とトウモロコシ（10ha）を栽培している。この集落ではヒエ（モチ性）、アワ（モチ性、ウルチ性）、キビ（モチ性、ウルチ性）、モロコシ（モチ性）のほか、イネ、陸稲、トウモロコシを栽培している。

岩知志の山口勇吉さん（65 歳）は 6 人家族、イナキビ（モチ性）とイネを栽培している。この集落ではヒエ（ウルチ性）、アワ（モチ性）、キビ（モチ性）ソバ、イネを栽培している。分譲を受けたキビ（モチ性）は、穎果は濃褐色、護穎にアントシアンの濃紫色がある。小瀬幸次郎さん（65 歳）は 2 人家族で、農家ではないようだ。振内池売の須藤正夫さん（55 歳）は 4 人家族、スイート・コーン 5a、イネ 5ha を栽培、ソバは 4~5 年前まで栽培していた。

勇払郡占冠村の藤田芳蔵さん（69 歳）は、戦後ヒエを家畜用に栽培、今はアワ 5 反、イネ 8.3 反、ハダカムギ 2.3 反、トウモロコシ 5a を栽培している。双珠別の伊藤清七さん（48 歳）は 15~16 年前までヒエ 1 反、今はスイート・コーン 8 反、イネ 1 反を栽培している。

{注：1 畝約 99 m²は約 1a、1 反約 990 m²は約 10a、1 町約 9900 m²は約 100a、1ha}

日高町千栄の高橋さんは、アワ（モチ性）2反、キビ（モチ性）4反、ソバ5反、陸稲は1回栽培してみたができなかった。オオムギ3反、コムギ3反を栽培している。三島の浜瀬公世さん（37歳）はヒエ（モチ性）1反、アワ（モチ性）1反、キビ（モチ性）1反、オオムギ（ウルチ性）を栽培している。河上武夫さん（72歳）は5人家族で、昔キビ（モチ性、ウルチ性）を6反栽培していた。今はイネ（モチ性、ウルチ性）7反、ソバ6反、トウモロコシ1~2反を栽培している。三岩の山本正夫さん（72歳）は4人家族、ソバ0.5反、陸稲（ウルチ性）3畝、トウモロコシ（モチ性、ウルチ性）1反を栽培している。三岩の上田貫一さん（43歳）は5人家族で、ヒエ（ウルチ性）5反、アワ5反（モチ性）、キビ3反（モチ性、ウルチ性）、ソバ1町、イネ（モチ性、ウルチ性）3町、オオムギ（ウルチ性）2反、トウモロコシ（モチ性、ウルチ性）2反を栽培している。岩内の尾関健一さん（59歳）は2家族で、キビ（モチ性）5反、イネ（モチ性、ウルチ性）4町、トウモロコシ1.5町を栽培している。

二風谷の木村八重子さんは5人家族で、ヒエ（ウルチ性、粳付13俵、精白後6俵）2反、アワ（モチ性、ウルチ性）2~3畝、キビ（モチ性、クロイナキビ）2畝、イネ（ウルチ性）1.3町、トウモロコシ（モチ性、ウルチ性）1畝を栽培している。分譲されたキビ（モチ性）は、穎は濃褐色、護穎にアントシアン着色がある。萱野茂さんは栽培については不明。貝沢健次郎さんはヒエ（ウルチ性）、アワ（モチ性、ウルチ性）およびキビ（モチ性、ウルチ性）を20年前には2haほど栽培していた。鳥の餌。本町の石川七郎さんは不明。本町の船越浩さん（43歳）は8人家族、イネ（ウルチ性）14ha、トウモロコシ（7~8回収穫）6町を栽培している。貝沢ハギさん（72歳）は、ヒエ（ウルチ性、ピアパ）何10俵、アワ（モチ性、ウルチ性、ムンテロ）30俵（飴にする）、キビ（大半モチ性、少しウルチ性）30俵、モロコシ（タカキビ）3畝（ホウキキビは栽培せず、食べない）、ソバ数反、イネ10俵余り、オオムギ（ウルチ性）10俵、コムギ（ウルチ性）10俵、ライムギ（ウルチ性）10俵、トウモロコシ（モチ性、ウルチ性）4~5反を栽培している。雑草はウエンアママ（悪い物）と呼ぶ。松原国雄さん（63歳）は6人家族で、ヒエ（ウルチ性、黒い種子、昭和23年）100a、アワ（モチ性）10a、イネ（モチ性、ウルチ性）50a、オオムギ50aを栽培している。ヒエは水田で作り、馬の餌にする。氏名不明2名。貝沢マメさん（76歳）は、ヒエ（ウルチ性）1反、アワ（モチ性、ウルチ性）1反、キビ（モチ性、戦前は穀粒赤、黒、黄色）1反、モロコシ（モチ性）3反、トウモロコシ（トウキビ、モチ性、ウルチ性）1反を栽培している。川向の前田一春さん（60歳）は2人家族で、ヒエ（モチ性、ウルチ性）を30~40年前に栽培していた。ソバは20年前まで、イネも休耕しているが、アズキ7反を栽培している。紫雲古津の山野忠雄さん（33歳）は2人家族で、イネ（ウルチ性）4町とトウモロコシ少しを栽培している。荷葉の小野寺嘉市さん（34歳）は4人家族で、ヒエ（モチ性、ウルチ性）1反、アワ（モチ性、ウルチ性）1反、イネ3町を栽培している。ペナコリの川上まつこさん（70歳）は、ヒエ（モチ性、ナンブビエ）を昔は5~6反、アワ1反、モロコシ（タカキビ）2~3反を栽培していた。荷負本村の西島さん（80歳）はキビ2反を栽培していた。二風谷で分譲を得たキビ（モチ性）3系統の穎は濃褐色であった。

貫気別の島野実さん（47歳）は2人家族、ヒエ（ウルチ性）は40年前に1~2反を栽培、今はイネ（モチ性、ウルチ性）2.2町栽培している。芽生の向口豊さん（47歳）は2人家族で、20年前にはヒエ、アワ、キビを栽培していたが、今はトウモロコシ5反を栽培している。豊糠の道政宝さん（あまつ、47歳）は、雑穀は鳥の餌という。旭の立花登さんはライムギを2~3反栽培、牛の餌にしている。分譲を受けたヒエ（ナンブビエ）はまだ開花中

で、種子は未熟であった。

門別町富川の氏名不明（64 歳）は 6 人家族で、ヒエ（モチ性）5 反、アワ（モチ性）1 反、イネ 8 反、トウモロコシ 2 反を栽培している。

これら調査票（32 件）の穀物調理および野生植物の利用頻度を表 1.4 に示す。アワは主にもちとめしに、キビはめし、もち、おこわに、ヒエはめしかかゆに、イネはめし、もち、だんご、おこわに、オオムギはめし、コムギはまんじゅう、うどん、だんごなどに調理されることが多かった。しとはアワとキビで調理し、酒はヒエとイネで醸すことが多い。野生植物はフキ、ゼンマイ、ハナウド、ウバユリ、アイヌワラビなどがよく利用されている。

表 1.4. 沙流川流域の穀物の調理および野生植物の利用

穀物名 調理名	アワ	キビ	ヒエ	モロコシ	イネ	陸稻	オオムギ	コムギ	ライムギ	トウモロコシ	ソバ
めし	13	22	19	5	21	5	12	4		1	
おこわ	3	10			15						
かゆ	4	6	11		9	3		2			1
もち	19	24	5	4	25	1	1	3		4	
だんご	4	8		3	19	1	5	14		5	19
しと	4	5	2		2						
まんじゅう	2	7	3		6			22	1	5	14
うどん							6	22	1		23
酒	5	8	11		11					9	1

野生植物の利用
フキ28、ゼンマイ23、ウバユリ11、アイヌワラビ11、フユノハケワラビ1、ハナウド（キマキナ）15、カタクリ7、ウラジロイタドリ4、ヤマゴボウ3、ギョウジャニンニク（アイヌネギ）6、ヒルガオ1、ザゼンソウ1、エンレイソウ1、カガイモ1、エゾネギ5、ユキザサ2（不作の年）、ノビル1、タテギボウシ1、バアソゴ1、エゾエンゴサク1、ニリンソウ1、コゴミ1、ウズ1、イシボシナ1、ミツバ1、シコロの実1、エンレイソウの実1、スパキ（モミジの茎、漬物）1。

④1982 年 3 月 23 日～29 日

千歳空港から JNR 苫小牧行き普通に乗車、苫小牧から静内行きに乗り換え、富川着、バスがなかったのでタクシーで二風谷に行く。水田を観察して、民宿チセで夕食後に話を聞く。

貝沢吉哉さん（45 歳）録音あり：作物が不作の年にはササノミを採集して食べた。しとはアワ、ヒエ、イネなどの穀粒を各家庭から持ち寄り、混合して製粉した。しとはモチ性穀粉のみで作ることはなく、うるち 8～9 割、もち 2～1 割の比率で調理する。草食動物は刺身にできる。サケは雑食なので、冷凍後、刺身にする。クマは雑食なので、その生肉は食べない。糠は堆肥、ブタの餌、イネ米の糠は漬物に用いるが、モチ性の糠は粘り、傷みやすいので使用せず、ウルチ性の糠を用いる。

貝沢正さん、録音あり：静内については適当な人を紹介するとのことであった。その後、1986 年に第 5 章で引用する橘礼吉さんからアタネについて問い合わせがあり、私にはわからなかったので、貝沢正さんに手紙でお尋ねしたところ、次のように丁寧に教えていただいた。

昭和 15 年以降、米の配給制度で、主食が米に代わり雑穀の作付がへりと共にアタネも消えた。酪農家が多汁飼料として紫カブと共に作った。貯蔵がきくので、青草につくまで使った。アタネはアイヌ語らしく、仙台カブ、ルタパカは外国語ではないか。白と赤の 2 種類。アイヌは、ヒエ、ア

ワに混播して主作物を収穫した後、秋おそく収穫した。寒さにつよく霜にも耐えて、茎と葉は納屋などにつるし、野菜のない冬の汁などに根も同じく使い、春先まで貯蔵して、煮たのをオヤツ代わりにした。近くの農家、小平の佐藤良夫さんが僅か作っていたのを見たので、電話をしたら、今も作っているそうです。使用目的は聞いていません。種を少しもらって蒔いてみます。

立花登さん、録音あり：ヒエは戦前からある。水田のヒエのほうが収量は良い。畑のヒエは穀粒も小さい。モチヒエはもちにはならないが、粘りはある。昔は数品種栽培していたが、今は1品種のみ栽培している。水田栽培のヒエは移植するのが遅かったので、実の入りが悪かった。温苗床で育苗して移植するのは、雑草が取りやすいからである。ヒエ2合とイネ1升を混ぜて、めしやかゆに調理した。イナキビ（モチ性）は今も栽培している2品種は大粒と小粒で2倍ほど大きさに差があり、ともに内外穎が茶褐色である。ウルチ性（モチ性の粘りが弱いものか、めしにした）、内外穎が白黄色、橙色、茶褐色、計4品種、穀粒の大きさや早晚性にも変異があった。昭和30年の入植以前には、紫色の穂の品種、早生の白色穀粒が多かった。紫色の穂の品種は脱粒しにくく、加工がしにくかった。早生品種は脱粒し易く、加工が容易であった。どの品種も穂首や葉に毛が多く生えていた。下垂穂は小粒だが美味しく、垂れない穂は大粒であった。イナキビは精白粒を蒸かしてもちに、イネにキビを1~5割加えて、めしに調理している。キビ粉はイネ粉と混ぜて、円盤型のだんごにしている。米麴を用いてイナキビの甘酒を造っている。

アワは2品種栽培し、ウルチ性を主にし、モチ性も少し栽培している。イネと5割混合して、めしやもちにしている。モロコシ（タカキビ）はお汁粉に入れて食べる。ソバはそばとそばがきに調理する。

立花さんは北海道富川出身、夫人は福島県出身、一人娘と夫（大工）、孫二人（小学校5年生と1年生）、昭和30年に入植、現在、20数町の土地を所有している。

西島テルさん（80歳、荷負本村、雑貨屋）：おばあさんがアワ、モロコシを栽培している。イナキビ、ヒエ、アワは条播して、7~8cm間隔で間引く。間引かないと出来が悪い。アワはモチ性、ウルチ性、白い穂の3品種がある。ヒエはナンブビエと毛の長い赤と白の品種がある。イナキビは黒い穎果、赤橙の穎果・大粒、白い穎果（エンキクンネ）の3品種を栽培している。

黒川せつ子さん（ナナハン）：イナキビ（エンキクンネ）とタカキビを栽培しており、アワ、ヒエを最近まで栽培してきた。木村かねさんから分譲を受けた。イナキビは販売している。

貝沢健次郎さん（60歳、録音あり）は、10月10日までマツタケ狩り、その後、本業の狩猟で、ヒグマの個体数の抑制のために狩りを行っている。ライフル銃2丁、散弾銃1丁を所持、同行させても良いとのことである。トウキビ（トウモロコシ）はビルマママメと3時間煮込んだ（？）。トウキビのウルチ性品種で濁り酒、早生品種は生食、晩生品種ではさよ（かゆ）を調理する。モチ性品種は早生で、大きな黒と黄色の穀粒をもち、茹でて食べる。しとはもち粉9割、うる粉1割で作り、アワやキビがないと、ヒエだけでしとにすることもある。新冠一泉は畑作地帯だから、貝沢福二さんがヒエを栽培しているかもしれない。十勝には雑穀栽培がまだあるらしい。木村みねさんからキビ（モチ性）とアワ（モチ性）、木村かねさんからキビ（モチ性）、木村八重子さんからヒエの分譲を受ける。

沙流川の石は緑か濃い赤など多彩で美しい。降雪は乾いており、ユキヤナギが咲き、フキも咲き始めている。エゾリスは人家の近くまでくる。原生林は炭焼きにし、パルプ用材

を20年前に植林した。集落や人家の間の距離が大きく離れており、人家は少ない。よそ者に対する警戒心は強く、紹介者があっても会ってもらえないこともある。二風谷は民芸店や石材店が産業になっているようだ。耕作地は不等価交換（ダイズ3：イネ1）によって失ったと言う。他方、貫気別は開拓村で、水田や雑貨店も多い。大きい道路沿いではないが、農家の規模が大いのか、比較的裕福に見える。懐かしいから雑穀を再び栽培するとのことだが、自然の流れとしての文化伝承は時間を要し、誇りと反感が調和していないようだ。

⑤1982年9月30日～10月4日、渡島半島地域調査

日程と経路は次の通り。30日上野駅から1日；函館駅、函館山・護国寺、茂辺地（通行不能）、函館、清川口、中山峠、木古内＜厚沢部町＞、鶉、富里、中館、鶉、中崎。2日；中崎、本町、稲見、清水＜八雲町＞上の湯、下の湯、落部、八雲町、上鉛川（雫石峠）、鮎川・平＜熊石町＞。3日；平（田内）、宮野＜大成町＞、二俣、佐俣、日進、八束＜今金町＞、国縫、長万部町、洞爺村、洞爺湖温泉。4日洞爺湖、支笏湖、千歳、羽田。

10月1日、木古内の谷口幸次郎さんの話では、20～25年前に、ヒエ（ウルチ性）、アワ（モチ性、ウルチ性）2品種、太い穂3寸、長い穂1尺、キビ（イナキビ、モチ性、ウルチ性）、モロコシ（タカキビ、ウルチ性、モチ性）ウル品種は箒に、モチ性品種はもちにしていた。ソバ、イネを栽培、陸稲はよくできなかった。オオムギはサビが出て、コムギ、ライムギも少し栽培していた。トウモロコシ（ウルチ性）も栽培していた。中館さんの話では、10年前まで、ヒエ、アワ（モチ性）、キビ（モチ性、ウルチ性）を栽培していた。キビには紫・褐色および黄色の穀粒2品種があった。ウルチ性品種はめしやかゆに調理していた。清水では、20年前まで、ヒエ（ウルチ性）、アワ（モチ性）、キビ（モチ性）を栽培していたが、今もソバは水田減反のために栽培している。

2日、下の湯の寺沢さんは、ヒエには多少粘りおはぎにできる品種と現在栽培しているウルチ性品種がある。このウルチ性品種は3年前に水田減反の転作として、今金からもらった。水田栽培で、草丈は180cm、茎葉は敷き藁に、穀粒はニワトリの餌にしており、随伴するクサヒエは穀粒が小さく、短稈である。キビ（イナキビ、モチ性、ウルチ性）には茶、黄、紫色の穀粒の3品種があった。今金は畑作地帯だから、キビが残っているかもしれない。滝野でも、ヒエ（ウルチ性）はキビよりも後まで残っていた。イネ米と混合してめしやかゆにしていた。アワ（モチ性、ウルチ性）やキビ（イナキビ、モチ性）は30年前まで栽培していて、もちにし餡を包んで食べていた。ソバは水田減反で、イネの代わりに少し栽培して、そばきりやそばがきに調理する。

3日、二俣では栽培がない。4日、佐股では、ヒエ（ウルチ性）、アワ（モチ性、ウルチ性）、キビ（イナキビ、モチ性）を栽培していた。キビ（イナキビ、ウルチ性）は20～30年ぶりに、札幌の種苗会社より種子を購入して栽培した。北桧山農協では水田の水口用にヒエを販売している。ヒエはめしとかゆ、アワ（モチ性）はもちやおこわに調理、粘りがあるがかゆにもする。

⑥1983年8月5日～6日

静内町御園の由利さんは、昔、ヒエ（モチ性、ウルチ性）、アワ（モチ性）、ソバ、イネ（モチ性、ウルチ性）、トウモロコシ（モチ性、ウルチ性）を栽培していたと言う。5日、三石町富沢の下屋敷義光さんは、昨年まではソバ（夏、秋）を、今はイネ（モチ性、ウルチ性）7反のほかコムギとトウモロコシを栽培している。触沢勝美さんが昨年はキビ（コキビ、ウルチ性）を栽培していた。不明（65歳）は、母の時代には食べたことがあるだろうが、現在はないと言う。農屋の畠山勝馬さん（80歳）の昔話では、ヒエ（ウルチ性）、

アワ（モチ性）、キビ（ウルチ性）ソバ、イネ（モチ性、ウルチ性）を栽培していた。6日、谷越正之さんの話では、ヒエ（ウルチ性）、アワ（モチ性、ウルチ性）、キビ（モチ性）、ソバ、イネ（モチ性、ウルチ性）コムギ、トウモロコシ（モチ性、ウルチ性）を栽培していた。下屋敷慶太郎さんヒエ（ウルチ性）、アワ（ウルチ性）、キビ（モチ性、ウルチ性）、ソバ、イネ（モチ性、ウルチ性）、コムギ、トウモロコシ（モチ性、ウルチ性）を栽培していた。

⑦1984年8月22日～27日

23日、平取町旭の立花登さんから福島県会津より導入のアワ（モチ性、穎黄色）の分譲を受ける。24日、二風谷の貝沢吉哉さんからアワ、ヒエ、キビ3種の種子の分譲を受ける。アワ（モチ性）は静内より導入、在来か不明、穎黄色、ヒエは、キビ（モチ性）は穎白色であった。25日、標津町朱円の羽田野北雄さんからは5㎡ほどの畑でキビ（モチ性）を栽培しており、密穂と疎穂があったが、穎はともに暗褐色であった。27日、穂別町仁和の佐久間幸雄さんはキビ（モチ性）を約1ha作付けしており、生育は非常に良い。形態的な変異が高く、少なくとも4型が識別できる。在来品種のa紫穂有毛、穎暗褐色、b紫穂無毛、穎暗褐色、および戦前に導入したc緑黄穂有毛、穎暗褐色、d緑黄穂無毛、黄色である。

この間、中村潤子さん（1988）が二風谷の山道康子さんから、アワ、ヒエ、マメ類などの分譲を受け、野田昭三さん（1991）が白老町の織田ステノさんや川上まつさんからアワ、ヒエ、キビの分譲を受け、北海道立植物遺伝資源センター（1992）から北海道各地のアワ7系統の分譲を受けた。

⑧1995年9月14日～18日；第9回雑穀研究会シンポジウムを北海道平取町二風谷のアイヌ文化博物館などで開催した。この際に萱野茂さんや貝沢吉哉さんの協力で沙流川辺の畑を案内していただいた。この期日の直前に、貝沢家では葬儀がありながら、私との約束により開催を停止することなく、宿泊会場として協力いただいた。ところが、とても不心得な民俗学者が参加者の中において、貝沢家の承認を得ることなく、お悔やみも述べずに、葬儀の祭壇を撮影した。主催責任者である私は彼の非道な無礼を深くお詫びした。研究の為として、他者の悲しみの場、個人や家族の信仰に関わることに土足で踏み込む傲慢な民俗学者が疎ましく、恥ずかしかった。シサム和人に潜在するアイヌの人々への不遜な好奇心だ。民俗学や人類学は得てしてこのような不心得な行為をする。私はこのような行為を戒めるとともに、民俗学ではなく、植物学専攻でよかったとつくづく思った。貝沢さんには私に対して重ねて謝罪を求めることはなく、この後も義兄弟のよしみを続けることができ、とてもありがたかった。

⑨1995年11月1日～4日；林業と環境教育調査

二風谷の山道康子さんを訪ねる。黒いアワ（クンネムンチロ）は今栽培しているヒエの色に近い。ヒエとモロコシの種子の分譲を受け、ヒエ（北海道）とシコクビエの送付を依頼された。

⑩1996年5月27日～31日；林業と環境教育調査

立花登さんを訪ねた。高齢になったので、畑も牧草地も貸して、自家用の大豆を2反（10俵収穫）で栽培しているのみになった。牛は10頭いるがやめようと思っている。山道さんを訪問したが、子供たちと海に出かけていると言う。夜は貝沢吉哉さんと話し、後述するように若い人たちを中心に二風谷冒険クラブを創り、貝沢吉哉さんがサポートすることになった。自然と人間（アイヌ）の共生を身体で体験学習する。

⑪1997年9月30日～10月4日；林業と環境教育調査

立花登さんにインドの豆を送る。貝沢耕一さんは貝沢正さんの息子、雑穀を栽培している。キビは在来品種、アワ（白と黒の2品種）とヒエは東北から2年前にもらった。二風谷ダムの近くではナノハナが開花、稲刈りがコンバインで行われている。エンバク畑中にイヌビエが混入している。アスパラガス畑にイヌビエが生育している。貝沢吉哉さんは民宿チセが20年以上になり、改築する予定である。平取町二風谷はアイヌ新法により、学術研究、アイヌ文化の里にするとの提案があった。二風谷の人口は130～150戸で、約500人に減少した。トマトのハウス栽培は町の50%補助で進んだ。エンバクは野菜の先に2a栽培している。

3) 収集した雑穀

東京学芸大学の雑穀データベースに登録している北海道で分譲を受けて収集した穀類などの系統数を表1.5に示す。アワはモチ性品種20系統、ウルチ性品種1系統、エノコログサ属近縁雑草8系統、キビ25系統、ヒエ11系統、ヒエ属近縁雑草2系統、トウモロコシ2系統である。小規模ながら、キビ、アワ、ヒエが残存栽培されていることがわかる。

表 1.5. 北海道で収集した穀類などの系統数

雑穀名（近縁雑草）	収集雑穀数
アワ	
モチアワ	20
メシアワ	1
オオエノコロ	0
エノコログサ	5
キンエノコロ	3
キビ	25
ヒエ	11
イヌビエ	2
擬態随伴	0
モロコシ	0
シコクビエ	0
ハトムギ	0
ジュズダマ	0
オカボ	0
トウモロコシ	2
ソバ	0
エゴマ	0
センニンコク	0
キヌア	0
合計	69

第3節 雑穀の栽培と調理

沙流川流域では最近まで最も雑穀の残存栽培があるので、雑穀を栽培している農家の人々から栽培方法と調理方法の詳細を聞いた。萱野茂（2000）はヒエ、アワ、キビについて記しており、特に麦・雑穀の栽培の減少が戦時対応の配給制度によることも指摘している。次に摘要する。

ヒエのことをピヤパあるいはアコロアム（私たちの穀物）といい、昭和10年前後は1種類だけで、ブンヒ（穂）が大きく、穂の先のほうに長い毛がついていた。種蒔きは4月末から5月初旬、一番草、二番草、根草取りをする。秋9月末から10月5日ころまでに収穫する。ちぎったヒエの穂をサラニブ（大きな袋）に入れて背負って運ぶ。トマ（ゴザ）の上で天日で乾かし、物置にしまう。食べるときは、穂のまま火棚の上に乗せて4～5日乾かす。臼で搗き（イウオセ、粗脱穀）、さ

らに精白（ピリケツ）する。ヒエの食べ方はお粥、ゆるいほうから、パシサヨ（走り粥）、サヨ（普通の粥）、シラサヨ（やや飯に近い）、普通のご飯はピヤパメシといった。昭和 20 年頃になると、刈り取る南部ヒエが普及した。イユタブ（つきもの、バッタリ）で搗いたが、その後、精米所ができて、そこで精白した。アイヌの村で食生活の変化は、昭和 10 年代の米の配給制度によって、否応なしに米を買って食べるようになった。

イナキビ（5 品種以上）はヒエと同じ 4 月末から 5 月 10 日ころまでに終わらせるが、早生も晩生もある。霜の下りる前までおくとスズメがつくので、毎日のように見まわりして早めに穂ちぎりをした。シプシケツ（自ら増えるもの、キビ）はヒエとアワとはちがって煮たときにうんと増えるためについた。ヒエと混ぜてご飯にし、おいしくたべている。イナキビでこしらえた団子シトを作って冷蔵庫に入れておき、食べたいときにパンと同じように焼いて食べる。

ムンチロ（アワ）は春 4 月末から 5 月上旬までに種蒔きして、9 月末から 10 月に収穫する。これも 1 穂ずつ穂ちぎりする。大きい穂はともかく小さい穂をちぎるのはいやになる。昭和 50 年頃、淵瀬あきのさんに、アワの穂が泣いているという話を聞いた。

1) 雑穀の栽培方法

沙流川中・下流域に位置する平取町の農家は幾多の変遷を経てきたが、敗戦後しばらくは水田稲作よりも畑作に比重があり、エンバク、ソバ、ヒエ、キビ、アワなど、ダイズやジャガイモを栽培していた。オオムギやコムギの栽培は少なかった（平取町史 1974）。表 1.5 には第二次世界大戦後おおよそ 10 年間の、平取村内の 5 農家における穀類の栽培面積の事例を示した。どの農家も雑穀を 1 種以上栽培しており、その栽培面積は広く、32～240a であった。関東山地中部地域の山村農家と比較すると（木俣ら 1978、第 4 章参照）、この地では 1 農家の総耕作面積が約 50a に過ぎず、他方、この当時には平取村の営農規模が広く、数倍から 20 倍もあったことがわかる。

表 1.6. 雑穀の栽培面積の事例（1945～55 年）

穀類名	農家				
	KT	TN	KH	KY	KK
アワ		少し	10	2	10
キビ		80	100	10	10
ヒエ	40	40	50	20	50
モロコシ			5		5
ソバ		120	30		少し
水稻		93	30	20	
オオムギ					30
コムギ	62	10	30		
ライムギ	80	20	少し		20
トウモロコシ	100	60	50	50	20
総耕地面積(アール)	650	500	1000	200	300

他の主要作物：ダイズ、アズキ、ジャガイモ、ビートなど。

第二次世界大戦後、60 歳代のインフォーマントが農作業に主に従事していた時期における平取町の穀類の年間作付事例は図 1.5 に示した。この図には、各穀類について 3～5 農家の事例を記している。雑穀について見ると、おおむねどの農家も 5 月中に播種し、8～10 月初旬に収穫している。水稻は 4 月に播種し、6 月中旬に移植し、10 月中に収穫していた。

オオムギ、コムギ、ライムギなどの麦類は本州と同じように、秋播きし、翌年の初夏に収穫する場合もあるが、4月に春播きし、9月に収穫することが多かった。トウモロコシは5～6月に播種し、8～9月に収穫する。夏作の雑穀と春播きの麦類は時期的に競合するが、実際には麦類は雑穀よりも若干早く播種され、かつ早く収穫されていた。また、麦類の栽培は比較的少なく、各農家の全耕地面積も広いので、農作業の労力配分上も、土地利用上もそれほどの支障はなかったと考えられる。

次に、5種の雑穀の栽培方法についての調査結果を示す。関東や中部地方の雑穀栽培方法と比較して、北海道では一般に収穫期が早く、平地で大面積栽培されていたこと、ソバは1回しか播種されていなかったことなどがあげられる。また、シコクビエの栽培はほとんど記録にもなく、ヒエやモロコシも移植栽培はせずに、条播するのみであった。

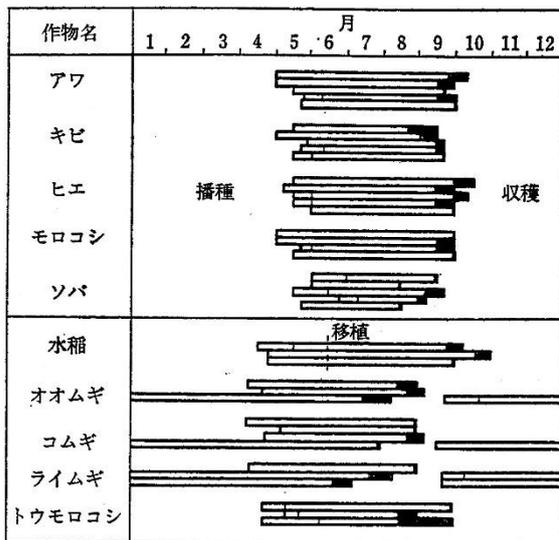


図 1.6. 穀類の年間作付事例

(a) アワの栽培方法

アワはアイヌ語でムンチロと呼称されている。今日ではほとんど栽培されておらず、分譲を受けた3系統のうち2系統は4～5年前に採種された種子で、発芽しなかった。1950年頃にはモチ性、ウルチ性など4品種以上のアワが栽培されていたと言う。アワ畑には近縁雑草が頻繁に繁茂するので、他の雑穀以上に3～5回も除草作業が必要であった。この雑草はアイヌ語でセタウエノアマムと呼称されているが、オオエノコログサかエノコログサと考えられる。施肥は本来しなかったが、近年になって硫安、過燐酸石灰、その他の化成肥料を施すようになった。中耕は2～3回、土寄せは行わないか、軽く1回するのみであった。倒伏防止のための方策はしない。収穫は9月末～10月中に、穂刈によって行った。アイヌの人々はかつてはカワシンジュガイで作った包丁ピパを用いて穂を刈り取っていた(林 1969)。収穫した穂は箆の上に広げて乾燥させ、穂のまま貯蔵した。収量は精白粒にして、10a 当たり約 180kg であったと言う。雑穀の栽培において、病虫害は少なく、鳥害が著しかった。

(b) キビの栽培方法

キビは沙流川流域では一般にイナキビと呼称されているが、アイヌ語ではメンクルまたはシプシケツプと言う。1950年頃にはモチ性品種では穎果が大粒で黒・赤・黄味を帯びた品種があり、ウルチ性品種では穎果が小粒で黄味を帯びた品種があったと言う。これらに早晚性の特徴を加えて、5~6品種が栽培されていたようだ。

キビは5月中旬に条播し、間引きは1回、除草は1~2回する。アワと異なり、キビ畑には近縁雑草が混入することはない。施肥、中耕、土寄せなどの作業はアワの場合とほぼ同じである。収穫は早生品種で8月末~9月初旬、晩生品種で9月中旬に、株刈または穂刈によって行う。キビもアワと同じく乾燥後、比較的脱粒しやすいので、脱穀してから、内外穎を付けたままの穀粒をそのまま貯蔵する。収量はこの状態で、10a当たり約240kgと言うことである。

(c) ヒエの栽培方法

平取町に現存する3系統の無芒のヒエはナンブビエと呼ばれており、明治27年に東北地方から導入されたと言う。ヒエはアイヌ語でピヤパと呼称されている。渡島半島の八雲町で分譲を受けたもう1系統のヒエは乾田に栽培されており、草丈高く、有芒の品種である。二風谷のアイヌ文化資料館には在来品種と言われている有芒のヒエの穂が数本展示されていたが、これの種子は既に発芽力を失っていた(図1.1a・b)。1950年頃の平取村には、この在来品種の他に、ナンブビエなど3品種ほどが栽培されていた。

ヒエは5月中旬に条播し、キビと同じように間引き、除草を行った。ただし、ヒエにはアイヌ語でウエノアマムと呼ばれる近縁雑草があり、除草には注意を要した。この雑草はイヌビエと考えられる。中耕、土寄せの回数はアワやキビと同じであるが、ヒエは倒伏しやすいので、入念な作業を要した。収穫は10月中に穂刈または株刈によって行っていた。ヒエはアワと同様に乾燥後、穂のまま貯蔵された。収穫はアワと同程度であったと言う。

(d) モロコシの栽培方法

モロコシは大正期に平取村に導入されたので、アイヌ語の呼称はない。平取町ではタカキビと呼ばれ、モチ性の1品種のみが第二次世界大戦後まで栽培されていた。5月初旬に条播し、間引きは1回、除草は2回ほど行った。施肥や中耕は他の雑穀と同じであるが、草丈が高いため土寄せは数回行った。収穫は9月末に穂刈し、乾燥後は穂のまま貯蔵した。

(e) ソバの栽培方法

ソバは明治期に平取村に導入され、アイヌ語の呼称はない。ソバは早晚性の2品種が栽培されてきたと言うが、近年の水田減反政策により、新しい品種が導入、栽培されるようになってきた。6月上旬に条播または散播する。間引きはしないが、除草は2回行う。施肥はせず、中耕は2~3回する。土寄せはせずに、8月上旬に株刈して、ハサガケで乾燥する。

2) 北海道のキビの植物学的特性

世界的に見たキビの起原と伝播を検証する際に詳細に分析検討してあるが(木俣 2022ほか)、北海道に現存するキビの品種についてはとても重要であるので、この第1章で重ねて述べておく。明治期以降の北海道開拓の初期において、いまだ水田稲作が十分に普及しておらず、このために雑穀は重要な主食の役割を有していた。イネ科穀物の中でキビがと

りわけよく残存栽培されていたのは、タデ科のソバと並んで生育期間が 75 日とされているように、夏の短い北海道に適合し、短時日で収穫できる夏作物の有利さによると考えられる。

① 供試材料および方法

キビの栽培試験における供試材料は、北海道で分譲され収集した 14 系統の他に、比較のため日本産 19 系統（本州 9、四国 4、九州 1、沖縄 5）および外国産（ヨーロッパ 6、中央アジア 3、アフガニスタン 4、ネパール 1、中国 1、韓国 2）、合計 50 系統であった。1982 年 7 月 23 日にポリエチレン・ポット（直径 6cm）に各系統 2 粒ずつ、合計 20 粒を播種した。その後、各ポット 1 個体に間引きし、本葉が 3 枚展開した時に、東京学芸大学附属農場（現環境教育研究センター）の圃場に各系統 10 個体を定植した。栽培は畝幅 75cm、株間 30cm、無施肥で行った。調査した 22 形質のうち、出葉数、出穂日数、分けつ数、葉縁色、葉鞘色、護穎色、小穂柄色および最上節間（穂首）の毛については圃場で記録し、他の形質についてはさく葉標本から測定した。内乳澱粉のモチ・ウルチ性については、栽培者からの聞き取りに加えて、ヨード・ヨードカリによる呈色反応によって判定確認した。

さらに、平取町旭在住の立花登さんに比較栽培を依頼した。北陸、関東、および北海道産の各 1 系統が 1984 年 5 月 30 日に畑に直播された。同年 8 月 23 日に現地ですく葉標本を作るとともに、その後、立花さんから出穂日、護穎色、最上節間の毛などの形質についての観察結果の報告を受けた。

② キビの植物学的特性

a. 平取町のキビの植物学的特性

平取町で分譲を受けて収集したキビ 14 系統における 22 の形質の変異を表 1.7 に示す。さらに、紀伊山地におけるアワの特性分析の方法（竹井ら 1981）に準じて、このうちの 7 形質、出穂日数、分けつ数、小穂数／穂長比、千粒重、穎果色、護穎色、最上節間（穂首）の毛の変異の組み合わせによって、14 系統を整理し、表 1.8 のように A～H の 8 型に分類した。

A 型には 6 系統、B 型には 2 系統、C～H 型には各 1 系統を分類した。系統数の多い A および B 型は古くから栽培されてきた典型的な在来品種の特徴を今日もよく保持していると考えられる。その主な特徴は、出穂日数が短い（早生）、分けつが少ない、小穂数／穂長比が低い、種子千粒重が比較的大きい、穎果が茶褐色、護穎が赤紫色を帯び、最上節間は多毛、などである。一方、他の型は本州から明治期以降に導入された品種のうち、日高地方の環境に適合して今日まで継続栽培されてきた系統、およびこれに在来品種が畑地における耕作条件下で自然交雑し、重ねて結果的に人為選択も受けたと考えられる。C～H 型の各系統とも多様な変異の組み合わせを示すが、主な特徴は晩生、穎果が橙色、護穎が緑色、最上および節間に毛がないなどである。

図 1.2. の畑中のキビの穂を観察すると、護穎のみでなく植物体全体が紫色を帯びている個体と、緑色のままの個体が混在していた。また、最上節間の毛の有無および穎果の色が茶褐色と橙色の系統も混在していた。この栽培者は紫色の植物体の在来品種と第二次世界大戦前に導入された緑色の植物体の改良品種とを混播していると言う。穂が紫色を帯び、最上節間が多毛である形質は平取町で分譲を受けて収集したキビのうち A および B 型において顕著な特徴であった。これらの形質は東京都小金井市と北海道平取町で、各々の地域

の系統を相互に比較栽培した結果から安定した形質であることが明確である。

上述の7形質の他に、穂型について見ると、穂の先端で、小穂が密になり片方に傾く寄穂型が8系統あった。他に小穂が疎らに散開する平穂型4系統、および小穂が密に付き、穂が直立する密穂型に近い2系統があった。種子の内乳澱粉はヨード・ヨードカリの呈色反応によると、14系統すべてが葡萄（薄赤紫）色を呈し、モチ性、厳密にはモチ-ウルチ中間性を示した。

表 1.7. 北海道沙流郡平取町のキビの諸形質の変異

栽培番号	82301	82302	82302-2	82303	82304	82305	82306	82307	82308	82309	82310	82311	82312	82313
収 集 地	岩知志	振 内	振 内	長知内	二風谷	二風谷	二風谷	荷 負	上貫気別	上貫気別	上貫気別	上貫気別	上貫気別	下南負
草 丈 (cm)	29.9	39.5	67.0	31.6	31.0	67.1	45.4	41.3	59.4	40.4	38.4	41.8	32.4	23.8
出葉数	5.3	5.6	12.6	5.0	5.3	12.7	5.6	7.5	10.8	5.9	5.7	6.0	5.3	5.6
出穂日数	39.4	38.9	73.9	31.0	39.5	74.3	40.0	51.9	63.8	43.3	40.9	40.3	38.7	39.7
止葉長 (cm)	15.5	19.2	25.8	8.0	15.9	24.7	21.7	16.7	21.5	18.5	17.0	17.1	17.0	16.1
止葉幅 (mm)	7.6	8.9	16.9	4.0	8.1	15.4	11.9	8.5	15.0	8.6	8.5	8.4	7.0	9.8
止葉の長さ/幅比	20.4	21.6	15.3	20.0	19.6	16.0	18.3	19.7	14.3	21.5	20.0	20.4	24.3	16.4
分けつ数	2.0	2.0	2.8	5.0	2.2	4.0	2.1	2.6	2.8	2.1	2.2	2.1	2.1	2.5
最上節間の長さ (cm)	10.2	11.2	14.3	11.2	11.0	15.7	17.8	13.6	15.0	12.9	12.4	11.9	12.3	11.0
穂 長 (cm)	15.8	20.3	26.6	10.7	16.6	24.3	22.7	20.1	21.2	18.5	18.2	19.2	15.6	11.5
小穂数	53.0	106.7	896.6	40.0	101.7	1018.0	98.7	128.5	1867.0	80.4	109.1	78.8	67.0	61.7
小穂数/穂長比	3.4	5.3	33.7	3.7	6.1	41.9	4.3	6.4	81.1	4.4	6.0	4.1	4.3	5.4
穂 型	寄穂	寄平中間	準密穂	寄平中間	寄穂	寄穂	寄穂	寄穂	準密穂	寄穂	寄平中間	寄平中間	寄穂	寄穂
穎果長 (mm)	3.6	3.6	3.1	4.1	3.5	3.0	2.9	3.3	2.8	3.6	3.5	3.6	3.4	3.5
穎果幅 (mm)	2.3	2.3	2.2	1.8	2.4	1.8	1.8	2.1	1.8	2.3	2.3	2.5	2.3	2.3
千粒重 (g)	7.8	7.8	5.7	6.6	8.0	4.2	4.3	6.7	4.8	8.1	7.2	9.0	8.0	7.7
穎果の色	茶褐	茶褐	橙	茶褐	茶褐	茶褐	茶褐	橙	茶褐	茶褐	茶褐	茶褐	茶褐	茶褐
葉緑の色	赤紫	赤紫	緑(赤紫)	緑	赤紫	緑	緑	緑(赤紫)	緑	赤紫	赤紫	赤紫	赤紫	赤紫
葉鞘頭部の色	赤紫(緑)	赤紫(緑)	緑(赤紫)	緑	赤紫	緑	緑	緑(赤紫)	緑	赤紫	赤紫(緑)	赤紫	赤紫	赤紫
護穎の色	赤紫	赤紫	赤紫(緑)	赤紫	赤紫	緑	緑	緑(赤紫)	緑	赤紫	赤紫	赤紫	赤紫	赤紫
小穂柄の色	赤紫	赤紫	赤紫	緑	赤紫	緑	緑	緑(赤紫)	緑	赤紫	赤紫	赤紫	赤紫	赤紫(緑)
最上節間の毛	±	±	±	+	±	-	±	±	±	±	±	±	+	±
内乳デンプンの性質	モチ	モチ	モチ	モチ	モチ	モチ	モチ	モチ	モチ	モチ	モチ	モチ	モチ	モチ

寄平中間、寄穂と平穂の中間の穂型；()、調査した10個体中の少数の変異を示す。

表 1.8. 北海道沙流郡平取町のキビの諸形質の組み合わせ

形質	系統数							
	A	B	C	D	E	F	G	H
出穂日数	早生	早生	早生	早生	中生	中生	晩生	晩生
分けつ数	少ない	少ない	多い	少ない	少ない	少ない	多い	少ない
小穂数/穂長比	少ない	少ない	少ない	少ない	多い	少ない	多い	多い
千粒重	中間	重い	中間	軽い	軽い	中間	軽い	軽い
穎果の色	茶褐	茶褐	茶褐	茶褐	茶褐	橙	茶褐	橙
護穎の色	赤紫	赤紫	赤紫	緑	緑	緑	緑	赤紫
最上節間の毛	±	+	+	±	+	±	-	±

+, 多毛; ±, 有毛; -, 無毛を示す。

b. 日本および海外産キビの比較

北海道平取町産のキビと、本州以南の日本産、および海外産のキビの比較を行った。図 1.7 は出葉数と出穂日数との相関（相関係数 $r = 0.987$ ）を示す。平取町産の多くの系統と

ヨーロッパ産の系統は図中の左下に分布し、早生であった。平取町産の3系統と本州以南の日本産、東・南アジア産および中央アジア産の多くの系統は図中の右上に分布し、中生から晩生であった。

草丈と分けつ数の関係は図 1.8 に示す。平取町産の多くの系統およびヨーロッパ産の系統は草丈低く、分けつ数も少なかった。他方、平取町産の3系統と本州以南の日本産および東・南アジア産の系統は草丈が高く、分けつ数が多い傾向が認められた。西・中央アジア産の系統は草丈が低く、分けつ数が多い傾向にあった。

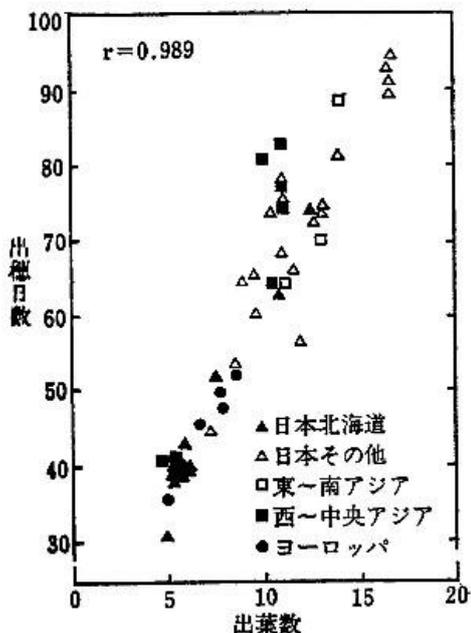


図 1.7. 出穂数と出穂日数の相関

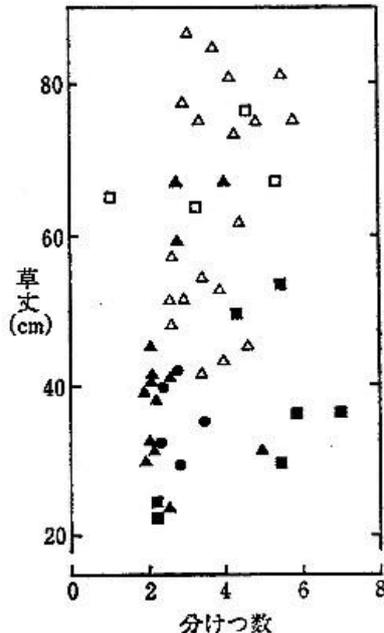


図 1.8. 草丈と分けつ数の関係

1 穂当たりの小穂数と種子千粒重の変異を図 1.9 に示す。平取町のキビは 1 穂当たりの小穂数について見ると、11 系統が 300 粒以下、3 系統が 700 粒以上であり、明らかに不連続な 2 グループに分かれた。本州以南の日本産の 1 穂当たりの小穂数は幅広い変異を示したが、そのピークは 301~500 粒と 1101 粒以上の 2 つあった。ヨーロッパ産の系統の小穂数は 101~300 粒の範囲にあった。東・南アジアおよび西・中央アジア産の系統の小穂数は幅広い変異を示した。

種子千粒重についても平取町産のキビは 2 つの変異のピークを示した。このうち 8 系統は 7.1g 以上であり、他のどこの系統もこの重量以下であったので、種子千粒重の大きいことは平取町産のキビの特徴の一つと言える。本州以南の日本産の系統の多くは 4.1~5.0g、東・南/西・中央アジアおよびヨーロッパ産の系統の多くは 5.1~7.0g の千粒重を示した。

上記 6 形質の他に、穎果色、護穎色、最上節間の毛の有無および内乳澱粉のモチ・ウルチ性という形質を加えて、表 1.9 にまとめて示す。この表に示した 5 地域のキビの特徴を比較すると、北海道平取町産とヨーロッパ産の系統は次の 7 形質、短い出穂日数（早生）、少ない出穂数、短い草丈、少ない分けつ数、少ない小穂数、赤紫の護穎色、多毛な最上節間について著しく類似していた。ヨーロッパ産の系統の変異はおおよそ西・中央アジア産の系統の幅広い変異の範囲内に含まれていた。本州以南の日本および東・南アジア産の系統も大変に幅広い変異を示していた。穀粒の内乳澱粉のモチ・ウルチ性の地理的変異は他

の穀類とほぼ同様の傾向を示し（阪本 1982）、日本を含む東アジア産のキビはモチ性で、南アジアからヨーロッパ産のキビはウルチ性であった。

表 1.9. キビの特性の比較

地域 形質	日本		東・南 アジア	西・中央 アジア	ヨーロ ッパ
	北海道	その他			
出穂日数	早生	中・晩生	中・晩生	早・中・晩	早生
出葉数	少ない	中～多	中間	少～中	少ない
草丈	短い	中～長	中～長	短い	短い
分けつ数	少ない	中間	中間	少～多	少ない
小穂数	少ない	中～多	中間	少～中	少ない
千粒重	軽～重い	軽～ やや軽い	やや重い	やや重い	軽～ やや重い
穎果の色	茶褐色 が多い	茶褐、 橙、白色	茶褐、 橙、白色	橙、白色	白色 が多い
護穎の色	赤紫(緑)	緑	緑	赤紫、緑	赤紫
最上節間の毛	+	-	-	+	+
内乳デンプン	モチ	モチ	モチ ウルチ	ウルチ	ウルチ

+; 多毛、±; 有毛、-; 無毛を示す。

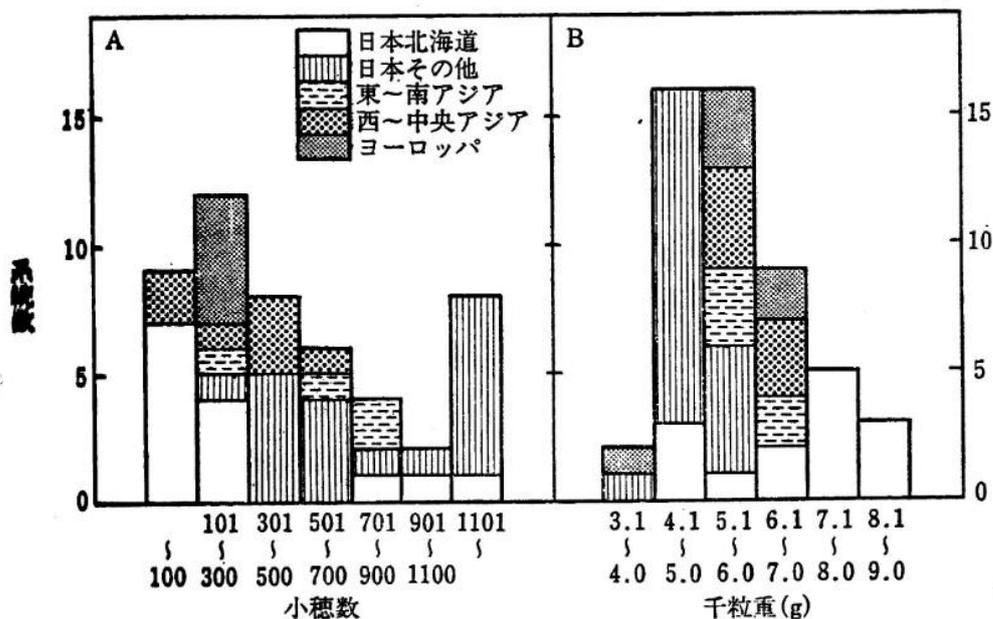


図 1.8. 1 穂当たりの小穂数 (A) と種子千粒重 (B) の変異

3) 穀類の調理方法

食文化複合の基層にある調理方法を聞き取り調査から解析するにあたっては、歴史的要因、地理的要因、社会的要因などが複雑に重なり合った状態の一次資料であるので、個別要因の慎重な検討が必要になる。特に北海道は、私たちが 50 年ほど集中的に定点観測して

きた関東山地中部地域（第4章）と比較してみると、非常に複雑な多くの要因をもった地域である。

複雑な諸要因とは次の事由によると考える。近代以前の北海道は日本列島の北の辺境で、当時は、水田稲作は不能の地として、本州中央のイネ米を中心とした租税制度、経済や食文化から隔絶しており、アイヌ民族などの独自の生業があり、伝統的な食文化が歴史的に連続して維持されていた。ところが、近代国家が形成される明治初期に前後して、北海道開拓ということで、本州各地から地理的、歴史的系統性をもたない、明らかに不連続な和人（シサム、シャモ）の文化が早急に移入されることになった。この経緯は先住のアイヌ民族の主要な居住地であった沙流川流域においては、とりわけ重要で特徴的な要因を形成していると考えられる。したがって、沙流川流域における伝統的な雑穀の食文化を解析するために焦点となるのは、アイヌ民族の食文化の伝統がどのように誇りをもって継承され、一方で、本州各地から主に明治期以降に移住してきた人々が付帯してきた食文化がどのように受容され、定着してきたか、現時点で、これらを識別しながら、いかに整理して考察するかということである。

(a) 調理方法の種類と材料

平取町で農業を営む古老たちが記憶している範囲の8種類の調理方法の材料数を表1.10に示す。

もちにはイネ、アワ、キビなどのモチ性品種の穀粒を精白してから、蒸かして搗く粒もちの他に、麦類のウルチ性穀粉を練ってから蒸かす粉もちがある。合計で8種類の材料が使用されている。

めしはイネ、アワ、キビ、ヒエ、オオムギなど7種類のウルチ性穀粒から単独または混合して炊飯して作る。

かゆはアイヌ語でサヨと呼ばれ、アイヌの人々の伝統的な日常食であり、イネ、アワ、キビ、ヒエなど6種類のウルチ性穀粒から作られていた。かゆの調理材料の中でもっとも好まれ、病人の滋養食としても用いられたのはヒエで、これは関東山地の山村の事例と共通である。

だんごはイネ、麦類など6種類のウルチ性穀粉で作られていた。

アイヌ語でシトと呼ばれている調理はしとぎと同じ調理法と考えられる。アイヌの人々の伝統的な儀礼食ないし日常食でもあった。シトの調理にはアワ、キビのモチ性穀粉が基本材料となったが、アイヌ民族の習慣として、儀礼におけるシトは、すべての人々が食材を持ち寄るので、ヒエ、アワ、キビ、イネあるいは、モチ性品種やウルチ性品種も混合して作る。みんなが持ち寄り、みんなで食べるのが習慣である。したがって、モチ性品種のみでシトを作ることはない。モチ性品種が多ければ粘るし、ウルチ性品種が多ければ切れが良い。各人の好みに応じて、食材の比率を配合する。このため、シトはもちと並んで、もっとも多い8種類の調理材料で作られた。関東地方や中部地方では山地の山村の雑穀調理にはシトに合致する調理は少ないようだが（木俣 2022 ほか）、ヒエとシコクビエでウルチ性の粉もちを作り、この調理方法は加工過程で穀粒を湿式製粉するか否かの点で異なるが、よく類似している。東北地方ではイネ、ヒエのしとぎがあった（瀬川 1968）。なお、雑穀のモチ性穀粉を用いたしとぎ＝ちまきは東アジアに広く見られ、イネのモチ性穀粒を搗いた現在のいわゆるぺったらこもちが出現する以前の、より古いタイプのもちであったと考えられているので（佐々木 1982）、アイヌ民族のシトの調理方法については他地域、

他民族間の調理方法の比較が今後の興味ある課題である。ちなみに、南インドではアワなどのアジア起源穀物の湿式製粉法があり、これとしとぎの比較が必要である（補論3）。

おこわはイネ、アワ、キビのモチ性穀粒から作られていた。まんじゅうの皮は主にコムギ粉で作られていたが、平取町ではまんじゅうを食べるのはまれであった。コムギ粉のうどんとソバ粉のそばは作られていた。酒が実際にいつまで醸造されていたのかは不明であるが、過去6種類の材料から作られていた。なお、熊祭などの儀式用の酒はヒエで醸されていたと言う。

表 1.10. 調理材料の種類数

調理名 材料名	もち	めし	サヨ (かゆ)	だんご	シト	おこわ	まんじゅう	うどん (そば)	さけ	調理材料 合計
イネ (水稲)										
モチ	○					○				2
ウルチ		○	○	○	●				○	5
イネ (陸稲)										
モチ	●									1
ウルチ		○	●	●						3
オオムギ	●	○		●				●		4
コムギ	●	?	?	○			○	○		4
ライムギ	●						?	?		1
ア										
モチ	○				○	○				3
ウルチ		○	●	?	●		?		○	4
キビ										
モチ	○				○	○				3
ウルチ		○	○	?	●				○	4
モロコシ										
モチ	●			●						2
ヒエ	?	○	○		●				○	4
トウモロコシ	?	●	●	●	●		●		●	6
ソバ			?		●		?	○	○	3
合計	8	7	6	6	8	3	2	3	6	49

- 普遍的な調理材料
- 調理の変法として、稀に使用される材料および混合される従材料
- ? ごく稀に試行される材料

平取町に近年まで残存していた雑穀の主な調理方法のうち、アイヌ民族の文化伝統による調理方法はサヨとシトであり、他の調理方法は明治期に前後して、本州各地からの移住者によってもたらされたものと考えられる。たとえば、シトとだんごの調理材料が区別されている点は次の調理方法からも明確になるが、その根拠の一つである。なお、北海道南半部で雑穀栽培がなんとか残存していた八雲町および斜里町においても同様の聞き取り調査を行ったが、平取町に比べて調理方法の多様性は著しく低かった。

(b) ヒエの調理方法

ヒエにはウルチ性品種しかないと考えてきたが、北海道での聞き取り調査ではモチ性品種があり、粘りもあるとの回答が複数あった。聞き間違いの可能性もあるが、今日では岩手大学の星野・武田（2013）がモチ性品種を育種してもいるので、少なくとも粘りが強い品種があったかもしれないことは保留しておきたい。図 1.11a に示す粒がゆのサヨがアイヌ民族においても重要な伝統的調理方法であった。ヒエのめしはイネまたはキビをイネに

混合して調理した。もう一つ、ヒエの大切な調理方法は酒の醸造で、少なくとも法律的に禁止される以前までは行われていた。ヒエはアイヌ民族の祖先神オキクルミ・カムイが天国から持ち出してアイヌ（人間）に与えた穀物であるから、熊祭などの儀式において、自然の神々と人々が共に分かち合う大変重要な供物であった。

(c) モロコシの調理方法

モロコシの調理方法も図 1.11 b に示す。モロコシが平取村に導入されたのは新しく大正期なので、雑穀栽培の全盛時においてすらモチ性品種がごく小規模に作付けされていたにすぎなかった。モロコシはアワやキビの製粉法を応用して穀粉を作り、この粉で直径 3～4cm のだんごを調理して、しるこの具として食べた。

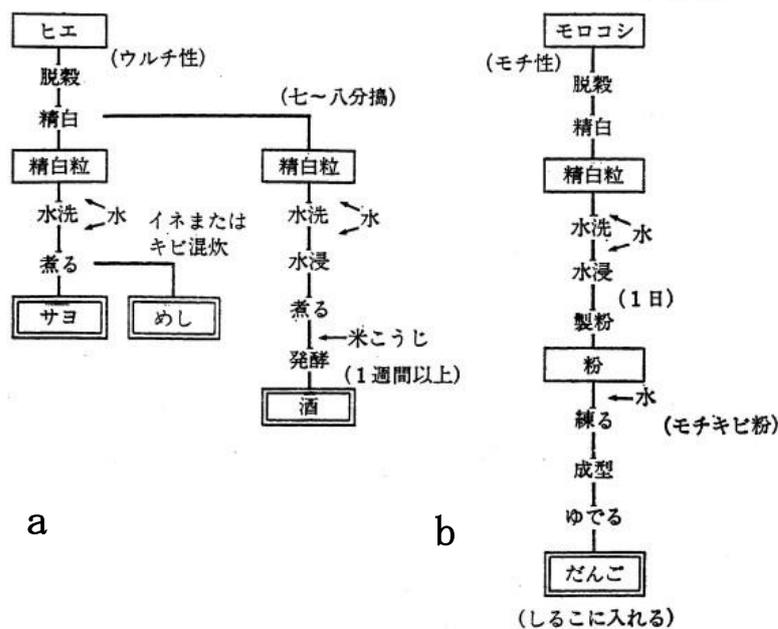


図 1.9. ヒエ (a) とモロコシ (b) の調理法

(d) アワの調理方法

アワにはモチ性品種とウルチ性品種があった。モチ性穀粒の調理方法は図 1.11 に示すように、シト、コサヨ（粉がゆ）およびもちであった。アワは穂ごと木臼に入れ、堅杵で搗いて脱穀、精白した後、糠を水洗し、そのまま数時間潤かした。水を含んだ精白粒を再び木臼に入れて堅杵で搗いて製粉した。このモチ性穀粉に水を加えて練り、約 10cm ほどの円盤状に成型し、茹でた調理品がアイヌ民族の伝統的な調理法のシトである。アワのシトは熊祭など重要な儀式で供されたほか（図 1.10）、日常的にも時折には調理された。穀粉に多量の水を加えて煮て、さらにカボチャやマメなどを加えて煮た調理品をコサヨと呼ぶ。これは粉がゆと言えよう。アワ穀粒のもちの調理法は本州各地のもちと何ら異ならないので、本州からの移住者によってもたらされたと考えられる。

ウルチ性品種の穀粒も脱穀や精白過程はモチ性品種の穀粒と同じ加工工程であった。精白粒を多めの水で煮たのがサヨであり、これは粒がゆである。サヨにはナギナタコウジュの葉やコブシの小枝を香辛料として加えた。また、煮る際に水を少なめにして炊けば、め

しになる。

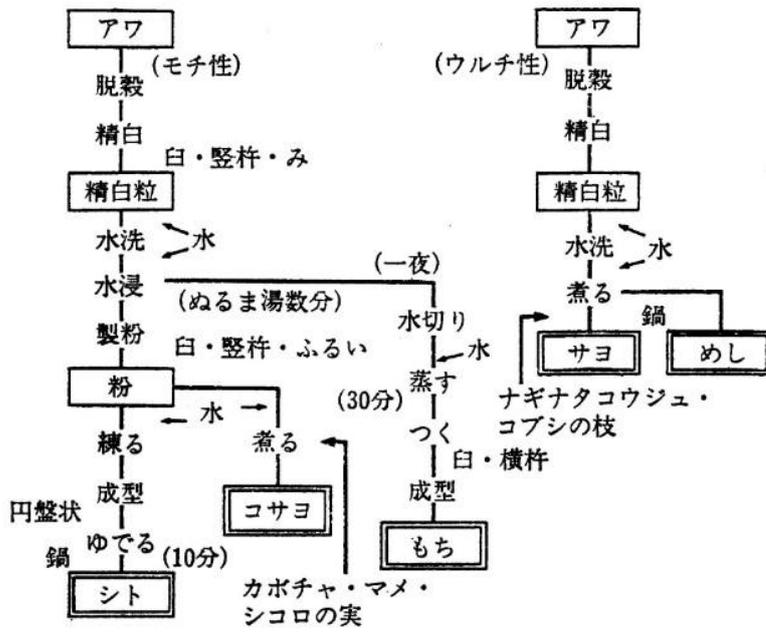


図 1.10. アワの調理法

熊祭イヨマンテに用いるシトの加工・調理過程の写真を、貝沢ハギさんの厚意で提供を受けた（図 1.11、図 1.12）。対話のうちに私をピリカアイヌと認めていただき、これらの貴重な写真、丹頂鶴の舞の音声記録の複写の許可、熊の胆の寄贈、およびムックリ（口琴）の奏で方を教わった。これらの写真に見られるイヨマンテの進行過程は後述の白老の引用事例に記したとおりである。

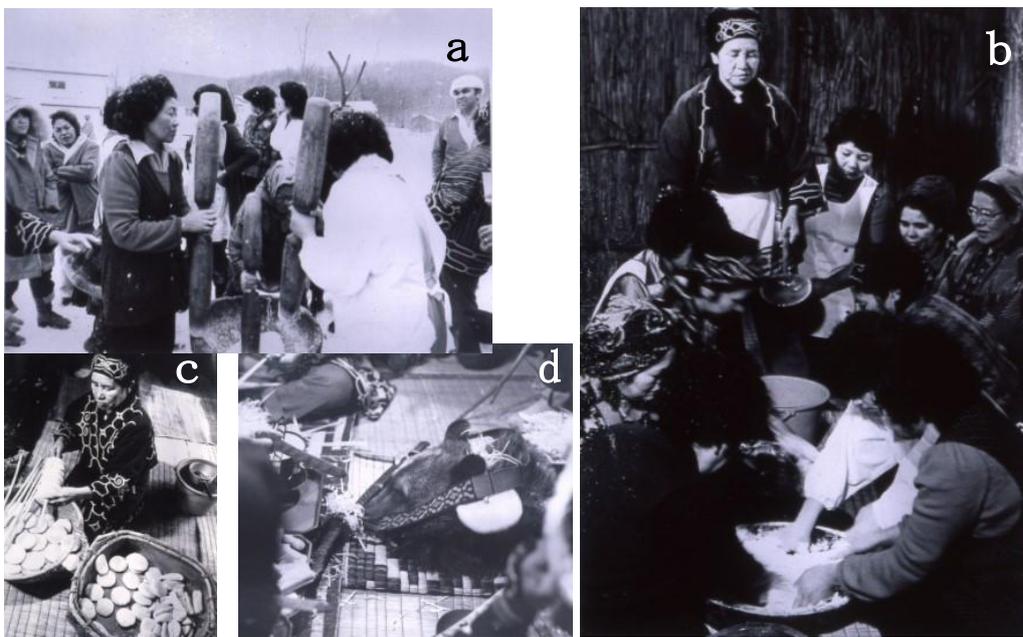


図 1.11. 熊祭：a；精白粒を臼で搗く湿式製粉法、b；雑穀粉をこねる、c；シトの準備、d；山の神熊にシトを供える。



図 1.12. 山の神熊の飼育、供物鮭の運搬法。

(e) キビの調理方法

キビにもアワと同様に、モチ性とウルチ性の穀粒澱粉をもつ数品種があった。キビは脱粒し易いので、図 1.13 に示すように、からさおで叩いて脱穀し、穀粒の状態では貯蔵していた。その都度、穀粒の必要量を木臼と堅杵で精白していた。モチ性品種ではシトと粒もちを調理するほか、ウルチ性品種はイネまたはヒエと混合してめしを炊いていた。また、ねばねばしたラタシケブと呼ぶ調理が作られていた。

ウルチ性品種からはサヨとめしを調理した。平取町の古老からの聞き取り調査ではウルチ性品種があるとの多数回答もあった。しかしながら、平取町に現存するキビの植物学的特性について上述したように、中間性品種はあっても、ウルチ性品種を確認することはできなかった。

(f) ソバの調理方法

ソバは図 1.14 に示すように、脱穀後、石碾臼で製粉し、そばやそばがきとして調理するか、だんごにしてしるこの具にした。アイヌの人々の伝統的調理方法ではない。

沙流川流域で現在も作られ、あるいは最近まで用いられていた調理方法のうちで、めしは最も多くの普遍的な調理材料をもち、日常の最重要な調理方法である。もちおよびだんごは、普遍的な調理材料は少ないが、多様な食材で調理が試みられているので、本州からの入植に伴って新しく移入された後、調理方法定着のための努力がよくなされてきたと考えられる。しかし、おこわ、まんじゅうおよびうどん（そば）は調理材料数が少なく、普及、定着したとは言いがたい。

サヨおよびシトは多くの調理材料をもちながら、その普遍的な材料がおおかた雑穀に限定されていることから、アイヌ民族の伝統的な調理方法であったことは明らかである。酒の調理材料にも雑穀が多く使用され、また、雑穀によって醸された酒はアイヌ語でアシコロと呼ばれ（林 1969）、古くから伝統的な酒造があったと推察できる。沙流川流域で雑

穀を栽培し、伝統的な調理方法を今日も継承している人々のうちの多くがアイヌの人々であることから、雑穀とアイヌ民族の食文化との強い結びつきが確認できる。

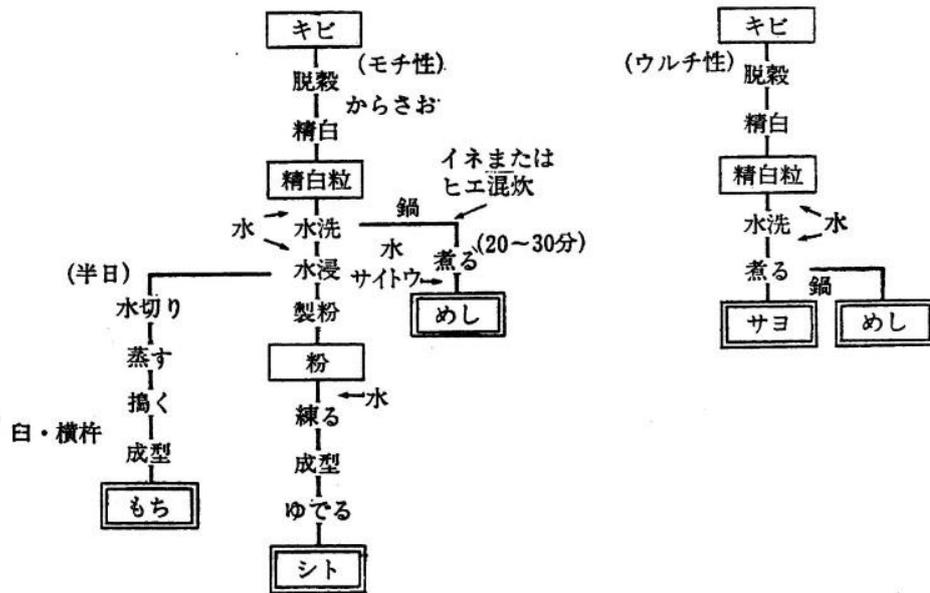


図 1.13. キビの調理法

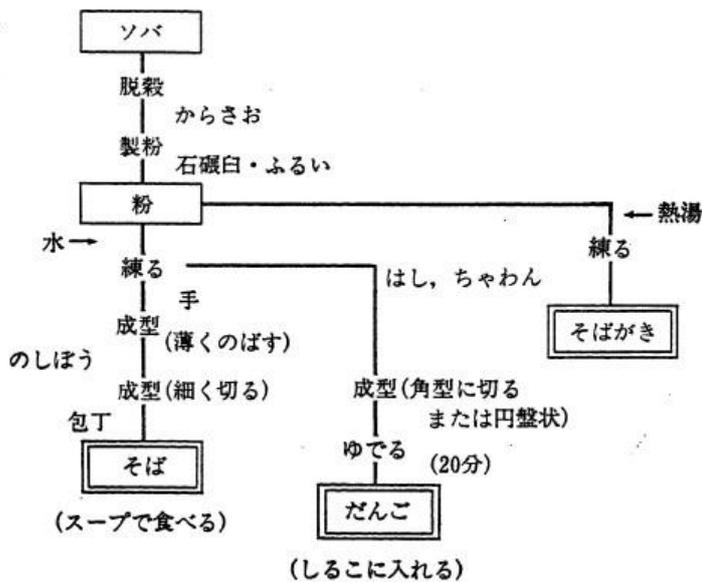


図 1.14. ソバの調理法

4) 北海道の民俗と食文化

日本列島には旧石器時代から居住者がいた。12世紀に東北地方を平定し蝦夷の勢力を津軽海峡以北の地、北海道に追いやったのは鎌倉時代の初め頃で、また当時、北海道は和人にとっては流刑地であったようだ。16世紀初め頃には安東氏が松前に拠点を築き、江戸時

代になると松前藩ができ、北海道は松前地と蝦夷地に分けられた。明治期になり、北海道開拓使が設けられて、農民の移住を奨励し内陸部の開発を図った。米国から顧問や技師を招いて畑作や畜産などの技術を導入した。明治維新の犠牲となり士族の職を失った人々は屯田兵などとして北海道に移住した。北海道の農村がやや落ち着いたのは第一次世界大戦による農作物価格の好況をもとに、水田・酪農により農家の生活はやや安定した(高倉 1974)。

これまでは沙流川流域に焦点を当てて記述してきたが、北海道全体の民俗と食文化について整理する。高倉(1974)の農耕や食文化に関する認識を次に摘要する{注:漢字、平仮名とカタカナが、著者により併用、また混乱しているが原文のまま記す}。アイヌ民族とその農耕に対してと同様に、本州の焼畑農耕に対しても柳田民俗学の偏見が著しい。高度な自然認識がなければ、焼畑農耕の技術を用いることはできない。後述する白峰山麓(第5章)や九州山地(第8章)の焼畑の事例からも明瞭である。私たちの現地調査からも、自然観察による確かな植物認識がなければ、雑穀農耕は成立しないことがわかる。アイヌの人々が優れた自然認識を蓄積していたからこそ、厳しい北の地で豊かに暮らしてきたのである。後述するように、近年の研究成果はこれらのことを論証するようになった。彼らの農耕技術や伝統的知識を原始的というのは適切でなく、第5節で述べるように、私たちは二風谷冒険学校を開催して、アイヌの人びとの自然と共生する伝統的知識体系を尊敬し、二風谷小学校児童とともに東京の児童と大学生らは環境学習の基礎として、それを学ばせていただいた。

アイヌは漁猟を主とし、南部の比較的暖かい石狩から日高地方にかけては、きわめて粗放な農業を営んでいて、手に入るものを食べていた。主なものは春に海岸に寄せてくるにしん、夏に川をさかのぼってくるます類、秋に川をさかのぼる鮭、冬の猟の対象である鹿など、とど・あざらしなどの海獣が加えられていた。食事の回数も一定せず、料理法も肉・野菜・穀物などを混ぜて煮たものが普通であった。特徴といえばこれに油を加えたことで、油は多くじら・あざらし・まんぼうなどからとり、皮袋に入れてたくわえてあった。酒は米・稗などを粥状に煮たものにこうし{注:こうじの誤字か}を加えて醸す濁酒である。

松前でも久しく米を作らず漁業をもって生活していた。ただし本州農村に不足している蛋白資源を、庶民的食糧もしくは魚粕として供給し、全国産米地から米を集め、米を自給している地方より豊富に安全に、米ができなかったため、かえって米を主食にしたのである。不便な地に住む貧しい漁夫だけが漁期の合間に近くを耕し、粟・稗・雑穀・じゃが芋などを作り食糧の補いとしていたにすぎなかった。

内陸の開拓地では最初米ができず、入手も困難だったので、畑作物を主食とせねばならず、米は晴れの日もしくは仏供に、一年に三升を買えばたりた。おおくはいなきび・とうもろこしなどを主とし、これにじゃが芋・かぼちゃ・菜・豆などを混ぜて主食とした。しかし米のかわりとしてもっともよかったのはイナキビで飯にしてもうまく、もちきびはもち米のかわりにおいしい餅になった。また新墾地に適したそばはそば切りにしても、だんごにしてもよく、粉にひいて晴れの食糧になった。

アイヌは漁猟民族だといわれているが、全部が自然に依存していたわけではなく、暖かい地方や漁猟だけでは十分な生活資料を得られない所ではごく原始的な農業を営んでいた。川の中州などで比較的肥沃であり、野生の植物があまり繁茂していない所を選び、山刀などで灌木を切り払い鎌で草を刈って、量の多い時は集めて焼き、少ない時は播種後に覆土の代わりにした。粟・稗・豆・ラタネと呼ぶ一種の菜などである。肥料ことに糞尿は神を汚すものだとして施さない。草木を焼いた灰なども肥料にするという意識はなく、畔もつくらず、除草・間引きなどもしない。耕作法が原始的なためにその成熟が違うので、粟・稗の収穫には川貝{注:穂刈具}を用いた。収穫した穂は炉の

上などでよく乾燥させた。種子は収穫時に特別なものを選び出し別に保存した。

明治十八年ごろ北海道庁が自然の荒廃によって飢餓に瀕したアイヌを救うため、随所に集め、土地を分け与えて、農業を指導するようになると、こうした原始的な方法は次第に改められたが、漁獵の片手間に行ったもので、方法は原始的といわれる焼き畑農業よりもっと原始的なものであった。

日本の食生活全集北海道編集委員会（1986）がまとめた『聞き書き北海道の食事』から雑穀栽培と調理に関する事項を次に摘要する。ここから見取れることは、北海道における近代の移住者はイネ米をその出身地である北陸や東北地方から購入し、主食のめしとした。移住当初はキビやムギを栽培して、補助的に混合して炊飯していた。また、欧米式の農畜産振興や食生活を進めた。本州以南の農山村よりもイネ米がおおかたの主食めしであったのだ。その後、北海道でも水田稲作が技術的に可能な地域が拡大するにつれて、雑穀栽培は戦時中を例外として（図 1.2）、急激に衰退していった。

それでも短期間で稔るキビは表 1.1 や表 1.2 に示されているように、開拓始めから 1950 年頃までは多く栽培されていた。キビにはモチ性品種とウルチ性品種があったと聞き及んだが、もちやシトにするモチ性品種は残存し、めしにしてもあまり美味しくないと評されたウルチ性品種は栽培されなくなり、私たちの第一次調査（1981～1984）ではウルチ性品種は見つけられなかった。日本の全国調査でも、キビのウルチ性品種は唯一、秋山郷で残存していたのみである。

移住者の多くは、故郷においても雑穀を常食としてきた山村の零細農民である。新しい土地で一生涯懸命働いて米の飯を食べたいという願望を強くもち、日常食として米飯に固執する傾向がきわめて強かった。かて飯は麦が主体で、あわ、ひえが少ないのが特徴であった。

開拓の地北海道は全国から集まった人びとのふるさと料理がにぎあう場でもある。北海道は和人にとっては、海から拓いていった大地で、素材を生かした海の幸の料理の数々、独特の洋食文化をも先駆的につくりあげていった北海道ならではの味わいである。

道東十勝における集団移民による開墾は進むにしたがって、そば畑を豆やキビ畑に代えていった。気候的に米づくりは困難なので、開拓行政は欧米方式の農業をとり入れるように、大豆、小豆、大手亡、うずら豆、麦類、とうきび、ごしよいもといった畑作物を農家に勧めた。本州から移住してきた人々は米なしの食事は考えられないので、購入する米を節約しながら、米 2 割に裸麦、大麦、いなきびを混合した。そば、小麦は製粉して用いた。いなきびは新墾地にもよくでき、いろいろな品種があった。うるちきびは味が悪いため段々栽培しなくなった。もちきびには、収量の多い早生種、金茶色の穎果の中生種、改良黒きびがあった。きびはめしに混合炊飯、もち、赤飯にした。きび飯は米、麦類にいなきびを混ぜた。正月のお供え、雑煮だけは瑞穂の国の人間であるから、もち米を購入してでも搗いて食べたいのだが、そのほかのときはいなきびで十分間に合っている。

道南松前の基本となる食糧は、内地から船で運ばれて来る内地米と、山の畑からとれるいも、かぼちゃである。最も多く食べるのは米だけの白飯であるが、その節約と飽きがこないようにと、いも、きみ {トウモロコシ}、あわ、麦などを混ぜたかて飯や豆ごはんにした。しめすは粉と水をこね、あるいはゆでたいもなどに粉を加えてこねることをいう。うるち・もち米をうるちかして、ざるにあげ、水けをとってから臼で搗いて粉にする。{注：これは湿式製粉法で、しとぎと同じである。本項目には麦・雑穀でも作るように記してあるが、麦は乾式製粉法でないと、粘りがで製粉はできないから麦については誤り。} もちはもち米は高いので、あわ、たかきみ、きみ {注：トウモロコシ} なども用いる。きみの種類には赤きみ、もちきみ、白と黒の混じったさとうきみ、粉きみ、とうきみ、はぜきみなどが

ある。あわはもちに、そばはまんじゅう、たかきみはもちにした。

西海岸はにしん漁を中心とする漁業によって生活していて、田畑がほとんどなく、農業は発達せず、食糧のすべてをよその土地に求めている。東北や北陸から津軽米、庄内米、越後米がもたらされ、米作地帯以上に米飯にたよる食生活が続いている。産地が不作の場合に、麦などを加えたかて飯を食べた。米では各種のかゆ、もちを作った。大漁祈願の御神酒あげのとき、神前にお供えとしてもちとしとぎをあげる。しとぎは、うるち米を三、四時間うるかし、粉はたき用の立臼、立杵で搗いて粉にし、お湯を加えて練り、丸もち状にする。小正月に女たちが神社に集まり、お籠りするとき、しとぎをいろいろで焼いて食べる。

道北の上川盆地は明治 23 年頃からはじまり、北海道水田開拓の要で、代表的な米作地帯である。上米は販売に回し、ふだん食べるのはくず米ばかりである。米つくり農家では、五町歩あまりもある水田から、かなり多くのくず米が出るため、それを家族の食べる分に回す。開拓当初はあわ、大豆、小豆、裸麦、いなきび、麦、とうきび、いもなどを主な食糧としていたが、米作りが安定してきた大正末期から雑穀類の作付けは急激に減った。えんぱくは軍馬の飼料として需要が多かった。

上述の北海道の食事は、地域的に道東十勝、道南松前、西海岸、および道北上川に関してそれぞれ特色をまとめている。道東十勝は集団移民によって開墾が進み、当初は気候的にイネづくりが困難であったので、ソバ、マメ、キビの栽培をしていた。キビは品種も多く、めしやもちによく調理されていた。道南松前は内地米を購入しており、雑穀は補助的に利用するために栽培していた。さらに西海岸は漁業が中心で、畑地は少ないので、東北や北陸からイネ米を購入し、稲作地帯以上にイネのめしが主食であった。道北上川は早くから主要な稲作地帯になっていたため、大正末期から雑穀の栽培は急激に減少した。こうして概観すると、1980 年代前半の調査で、雑穀はほとんど残存していなかったことが裏づけられていたのだ。それでも成果の期待できないような無謀な雑穀に関するフィールド調査を行ってみて、アイヌの人々と巡り会い、その豊かで誇り高い暮らし振りに接することができて、とても幸運であった。

次に、萩中ら（1992）がまとめた『聞き書きアイヌの食事』から雑穀栽培と調理に関する事項を次に摘要する。アイヌの人々の食生活は昭和初期には和人と変わらないまでに変容していたという。しかし、平取村（町）の事例（図 1.2）を見れば、戦時中は麦、雑穀の栽培が増加していた。雑穀栽培や野生食材の利用などの伝統的知識が戦時中の飢餓から救ったのである。キビ、ヒエ、アワはごく小規模ながら最近まで残存してきたが、モロコシやシコクビエは栽培を試みられたにもかかわらず、定着しなかった。

アイヌは昭和初期ともなると、まつりなどの行事のほかは、ほとんど和人と変わらない食生活を送っていて、アイヌの特色を生かした食文化を記録するのはむずかしい。しかし、時期を戦時中にまで広げると、食糧難の時、アイヌはかつての食生活を取り入れて豊かに暮らしていた。

静内地方の日常食は汁もののルルまたはオハウ、雑穀類のかゆサヨ、ごはんチサッスイェブおよび煮ものラタッケブであった。まつりやカムイノミではごちそう献立で、シト、トノト（酒）、ニオカブ（木の実）、トベンベ（甘いお菓子）などが加わった。

サヨはお茶を飲むようにすするおかゆで、日常的によくつくる。主材料としてはピヤパ（ひえ）かシアمام（米）がよい。ムンチロ（あわ）やメンクル（いなきび）も用いるがあまりよくない。とくにあわはもち米と同様に味がくどくなる。

シト（だんご）はあわ（もちあわ）やいなきびでつくり、祝事や仏事やイチャルパ（祖霊祭）などの儀式には欠かせないものであり、特別の日につくられる。昭和に入って米が自由に入手できる

ようになると、上新粉やもち米粉も使われるようになる。

トノト（酒）はひえでつくる。米の酒に比較してくどくない。材料はひえ 1 升に対して購入したカムタチ（こうじ）3~5 合で、1 斗樽くらいのサケカラシントコ（行器ほかい）、パッチ（木鉢）、サケピサク（酒ひしゃく）を用意する。大きな鉄なべで炊き、煮たってきたら火を弱め、固めに炊く。冷ましたひえ飯とこうじを混ぜてシントコに入れる。10 日くらいで甘いトノトができる。ヒエのトノトはきつく、しぼった後のシラリ（酒粕）に温湯を加えてさらにしぼった汁でも相当にきつい。

ひえはアイヌにとっては最も古い作物であり、チサッスイェブ（ごはんもの）、サヨ、トノトの原料として最も重要なものである。食べるときには干して保存しておいたものから適量とり出し、臼で搗いて殻をとった後、いろいろの火棚で干して使う。ムンチロ（あわ）はひえに次ぐ重要な作物である。もちあわはほとんどもちやシトとして祭事などに用いられる。もちあわはチサッスイェブにすると美味であるが、サヨにするとくどくて適さない。メンクル（いなきび）はチサッスイェブ、シト、コウシラタシケブ（雑穀を加えてどろりとさせた煮もの）に用いるが、サヨには用いない。

多様なサヨと煮ものラタッケブが調理されてきた。ラタッケブは野菜や豆類を茹でたり煮たりし、魚脂または獣脂と塩で味付けした汁気のない調理であるという。寒い地方では油脂が健康を保つために重要な食材であり、多様なラタッケブの油気を中和するようにサヨも多様な種類が調理されたと推察する（藤村 1995）。下記に摘要するシトの加工調理工程は南インドの湿式製粉法とまったく同じで、ここでもマヴ（しとぎ製品）は神々に供えるとともに人々の食べ物にもなる（Kimata 1987、木俣 1988a、1988b、1991）。萩中ら（1992）の記述をさらに摘要する。ここにはアイヌの人々が多く暮らしてきた浦河地方、白老地方、および日高地方の事例が具体的な聞き取り調査にもとづいて紹介されている。

浦河地方の日常食は多様なお汁であり、ごはんものやおかゆは毎日食べるとは限らない。多様なおかゆはお汁の不足分を補うほかに、お汁の脂っぽさを中和する役割もある。穀類はおもにひえを使い、あわ、いなきびもおかゆにする。ときには米も混ぜることもある。おかゆには海水を使うことが多いので、おもな味付けは塩分で、ときに脂も使う。ごはんはおかゆの延長にあり、水気の多いやわらかいごはんである。ふつうはひえを炊く。大正から昭和のはじめにかけて米が自由に手に入ると、白米だけのごはんを食べることも多くなった。その結果、脚気を患う人がふえている。

飼育した動物神をもどす神まつりには、ひえ、あわ、いなきび、米などで三種類のだんごがつくられる。このだんごは直径三~五寸、中央の厚さは五~七分、ふちの厚さ三分くらいの円盤状である。ゆでてから冷まして水気を切り、鉢にすき間なく並べる。これらのだんごはこの日の神まつりに参加した人々のみやげとして家族の分も配られる。ゆで汁は儀礼に参加した人に盛り分けて飲んでしまう。

アイヌの人々は旧土人保護法により一戸当たり五町歩の土地を与えられていた。浦川タレ家の事例では未開墾地、二町、畑二町五反、山林五反であったが、後に一町五反が水田となり、水稻を中心にひえも作った。畑の作物は、あわ、ひえ、いなきび、きび、かぼちゃ、じゃがいも、大豆、手あり豆が主なものであった。いなきび、じゃがいも、きび、かぼちゃ、大豆の種は、本州から移住してきた人々の手を経て入手した。最も新しい作物はいなきびであった。

白老地方ではイヨマンテを三日かけて盛大に行う。このまつりの酒づくりも女性たちの大切なしごとである。原料はおもにひえを使い、フチアペ（火の女神）に祈りの言葉を述べながら厳肅な態度でつくっていく。アイヌの神々はカムイモシリ（神の国）で生活しているが、アイヌモシリ（人間の国）に姿を現すときはハヨクペ（仮装）して現れる。キンカムイ（山の神）は熊の姿、レブン

カムイ（沖の神）はしゃちの姿、コタンコロカムイ（村の守り神）はしまふくろうの姿になって現れる。これらの神々が、アイヌに食物や毛皮を与えるために、人間の国に遊びに来るのである。熊の霊送りはアイヌ独自の祭儀ではなく、北方ユーラシアから北アメリカにかけて広範に行なわれていた。現在では行われることも少なくなり、熊猟を生業としているアイヌもしだいに減った。

熊の霊送りの料理シトは米やいなきびなどのだんごのことである。材料の米といなきびを別々にといで水に一晩つけておき、ざるにあげ、さらに一晩水切りをする。水を切った米といなきびを別々にニス（臼）とイウタニ（杵）で搗き、粉にする。搗いた粉をふるいにかけて、選別してからふるいに残った材料をもう一度搗く。この作業を何度もくり返す。その後、米といなきびの粉それぞれにお湯を加えて練り、だんごの形をつくる。なべでお湯をわかし、練っただんごを入れて十五分くらいでゆであげる。シトには男たちがチセ（家）の屋根に登り、東側や南側に向かってまく丸だんご、ヌサ（祭壇）に飾りつけ、神に持たせるみやげのニツオシト（串だんご）、および熊の神の前に置き、供えものとするシトキがある。

日高地方のアイヌの祭壇には必ず穀物のムルクタヌサとよばれる、ぬかをまつる場所があり、使わなくなった古い臼はムルクタヌサで神に送られる。このことは栽培植物であるひえ、あわなどを古くから栽培し、生活に密着していたからこそ、畑作に関する道具を神に送るという風習が生まれたものであろう。ピヤパ（ひえ）はかつてアイヌびえを栽培していたが、今も栽培されているなんぶびえが広まり、アイヌびえはいつのころか見なくなった。アイヌびえはナンブビエに比べて穂が大きく、穂につく毛が長いのが特徴で、収穫量も多かったが、殻が固くて搗いても搗いても白にならないため、食べる時は大変であったという。ひえは畑を起こして筋をつけ、種を播き、収穫までに何回か除草する。収穫はピパ（貝包丁、穂摘み具）を使い、収穫できるようになった穂から摘む。雑草（たいぬびえなど）が混じると、搗いても搗いても白にならないで黒く残るのできらわれる。収穫した穂は庭先で広げて日干しをして乾燥させ、そのまま保存し、食べるときにニスで搗いて殻を落とす。ムンチロ（あわ）はひえほどはつくらない。穂摘みをし、乾燥して保存する。メンクル（いなきび）はあわよりおいしいからといわれてつくるようになった。ひえと同じように穂摘みして収穫し、乾燥して保存する。とかちきびや赤いきびがある。とかちきびは固くて白にするのが大変だが、もちにするともち米のもちより甘みがあっておいしい。ヒエに混ぜて炊いたり、だんごにする。

特に気になった点は、浦河地方では本州から移住してきた人々の手を経て入手し、いなきび（キビ）が最も新しい作物と記され、同じく、日高地方でもメンクル（キビ）はあわよりおいしいと言われて作るようになったとあり、これはキビの栽培がいったん途絶えており、最近になって再び栽培を始めたということなのだろうか。時間軸や空間軸が混乱していて、アイヌの人々が農耕技術を伝統的知識体系の一部として継承してきたことを、公正に認識できずに、和人が何もかも伝えたというような偏見には賛成できない。

ピヤパ（ヒエ）はアイヌビエを栽培していたが、ナンブビエが広まり、いつの頃から見なくなった。雑草（タイヌビエ）などが生えるから、何度か除草し、雑草が収穫物に混じると、うまく搗精できなかつた。この記述は、ヒエの野生型が耕作地において栽培型に随伴していたことを示している。

第4節 アイヌ民族の農耕文化

北海道には明治期以前に、アイヌ民族などによる麦・雑穀の畑作があった。その後、本州以南の各地から多くの人々がそれぞれの事由により、彼らの在来作物の種子、栽培方法、

調理方法などを携えて入植してきた。第5章で述べる白峰山麓ほか北陸各地からも、数万人の人々が移住した。水田稲作が技術的にも困難であった当初、入植した人々は出身地の畑作技術と調理方法を試みたことであろう。北海道南部に、漸次、水田稲作が普及するにつれて、イネが主食の中心的位置を占めるようになった。それでも、敗戦後の1950年頃までは北海道の風土に適合した麦・雑穀の栽培は続けられ、これらは主食の重要な一部になっていた。ところが、その後、北海道においても本州以南と同じように、雑穀の栽培は急減し、1980年頃にはほとんど栽培が見られなくなっていた。現在、北海道で、経済的な生産ではないが、小規模の雑穀栽培が継承されているのは、アイヌ民族の聖地、沙流川流域のみであった。このように、私たちは雑穀の起原と伝播の研究で北海道の調査を始めたのだが、次第に焦点はアイヌの人々の農耕に当てることになっていった（木俣ら 1986）。その後、1995年頃に沙流川流域における森林管理に関する調査を行った際に、その成果を踏まえて環境学習の視点からアイヌ民族の伝統から学ぶ方策を提案した（木俣 1995、1996、1997）。

北海道で栽培されていたイネ科雑穀のうち、現在も最も残存栽培されているのはキビである。キビの植物学的起原についてはほとんど不明であったが、木俣（2022）はキビの栽培化過程の調査研究によって、イヌキビの可能性を示唆した。キビは中央アジアで地理的に起源し、遊牧民によって北ヨーロッパ、中国東北部へと東西に伝播したと考えられ、ヨーロッパや中国の新石器時代の遺跡から出土している（阪本 1984、木俣 2022 ほか）。また、北海道では少なくとも擦文期には出土していることを考えると（松谷 1984）、日本列島の南部に伝播したキビが北上して北海道に至った以外の伝播経路、すなわち日本海を渡って直接、本州北部や北海道に伝播した可能性もあり得る。上述したように、北海道で残存栽培されているキビの半数の系統が、いくつもの形質について本州以南の日本および東・南アジア産の系統よりも、ヨーロッパ産の系統に類似し、西・中央アジア産の系統が北海道とヨーロッパ産の系統間の変異をつなぐ特徴を示す点は、日本列島へのキビの伝播を考える上で、大きな示唆を与えた。さらに、木俣（2022）は長期間にわたってユーラシア全域から収集したキビについて、詳細な植物学的検討を行った。

1) アイヌ民族の農耕文化

沙流川はアイヌ民族の祖先神オキクルミ・カムイが降臨し、人々（アイヌ）に生活文化を教えた地だと言われ伝えられており、アイヌ文化の発祥地と信じられている。オキクルミ・カムイは天国から雑穀（ヒエとアワ）の種子を携え、沙流川の人々に農耕を伝えたとされている（更科源蔵・更科光 1976、更科源蔵 1981a、1981b）。今日でも、沙流川流域には多くのアイヌの人々が居住しており、平取町二風谷は大きな集落（コタン）の一つである。ここには萱野茂さんにより、1971年にアイヌ文化資料館が設立されている。

北海道にいつ頃、どのような経路で、雑穀が伝播し、栽培されるようになったかは、まだ十分に明らかにされていない。文献に具体的な雑穀名が記されたのは1715年に書かれた『松前志摩守蝦夷風俗書上』で、アイヌの人々が少しずつアワを栽培していたと書かれている（林 1969）。『アイヌ神謡集辞典』（切替英雄 2003）には雑穀に関するアイヌ語はほとんど掲載されておらず、粟アママ *amam, haru*、粟の糠 *amam urihi* を見るのみである。

松浦武四郎（1885）の『蝦夷日誌』にはヒエ、アワ、キビ、ソバのほか多くの畑作物が栽培されていたと記述されていた。尊敬すべき幕末の探検家松浦は1845年当時の東蝦夷沙流領を旅行して、数カ所でアイヌの人々が雑穀を栽培しているのを観察している。たとえ

ば次のように記している。門別川を遡上する際に「山合に畑有、粟・稗よく出来たり」、沙流川上流では「地形南向畑多く、粟・稗・南瓜、胡瓜、呱吧芋・手なし・豇豆・麻・烟草・蕪の類多く作たり」、厚別川を遡り「粟團団子に鹿肉を入レ鹿油にて揚出ス。…是は鹿か熊か粟畑へ来る哉考に出しなりと」、新冠川の上流で「畑有、稗・黍・粟・蕎麦よく出来たり」、様似川を遡り「畑には隠元・蕪・黍・稗・粟多く、烟草等も作たり」など。しかし、日本海側の西蝦夷においては東蝦夷のような観察記録はない。太平洋側は東北地方と同じように気候の変化が著しく、夏の寒さ、やませが時としてあり、当時はもとより、稲作が拡大した現代でも、冷害の危険はある。現代でもヒエや雑穀の栽培が最も残されている岩手県北部はやませに対処していると言える（第2章）。

また、バード（1885、高橋訳 1973）は 1878 年に沙流川を遡行し、平取に至る際に、キビの栽培と調理について記述している。原語は millet であったので（高橋私信）、必ずしもキビを示しているとは言えない。イギリス人の偉大な探検家であっても、イギリスでは雑穀を伝統的に栽培してこなかったため、当時の彼女には雑穀の種別は当然ながらできなかった。

アイヌ民族にとって最も重要な穀物は夫婦の穀物神であるヒエとアワで、文献上にもこの 2 種がしばしば見られるが、キビやその他の穀物はあまり登場していない。しかしながら、記述された雑穀名が実際にヒエやアワなどの個別種を正しく同定しているかどうかには疑問が残る。これらの著作物の著者は当時の社会で高い階層に属し、イネ米を消費する地位にあって、畑に栽培されている雑穀の種類を直接観察して判別できたとは考えにくい。

考古学的には北海道の擦文期の 2~3 の遺跡からヒエやアワの種子が出土したとされてきたが、走査電子顕微鏡による観察では、キビの種子であった（松谷 1984）。アイヌ語ではキビ（イナキビ）をメンクルまたはシプシケツプと呼ぶが、シプシケツプはツングース語からきている。一般に、アイヌの人々は狩猟採集民であるとの説が有力なので農耕をせず、雑穀農耕は北海道には本州から江戸時代に伝わったのだと考えられていた。しかし、私は遺伝的諸形質や呼称からして、日本列島の北方からもキビを含む農耕文化が伝わったのだと考えるようになった。

アイヌ民族の農耕文化の起源について、歴史学、考古学、民族学の文献史料と古からの聞き取り調査により詳細な研究をまとめたのは林善茂（1969）である。アイヌ民族の栽培植物のうちで、ヒエ、アワ、およびキビのアイヌ語品種名を、林の記述に基づき表 1.11 に整理した。最も重要な役割をもっていたヒエはアイヌ語でピヤパまたはアイウシアマム（棘のある穀物）と呼ばれていた。ヒエはおおかたウルチ性品種ばかりで、ヒエの品種名については 5 名の引用から見ると、少なくとも 6 品種以上が栽培されていた。形態的には、芒の有無や穎果の色、生態的には早晚性で分類がなされていたと言える。

アワはアイヌ語でムンチロと呼ばれ、赤字で示すモチ性品種。緑字で示すウルチ性品種のほかに不明の品種があった。アワの品種名については 4 名の引用から見ると、少なくとも 8 品種以上が栽培されていた。形態的には、穂型、穂長、剛毛、穎果の色、生態的には早晚性、および来歴で分類がなされていたと言える。

キビはアイヌ語でメンクルまたはシプシケツプと呼ばれている。モチ性品種とウルチ性品種があったというが、金田一京助の引用では、少なくとも 4 品種、おおかたは穎果の色による分類である。

表 1.11. ヒエ、アワ、キビのアイヌ語品種名

種数		品種名 赤字はモチ性品種 緑字はウルチ性品種						
文献	アイヌ語名	パチェラー 1925	奈良農夫也 1928	知里真志保 1953	上原熊次郎 1804	林善茂 1969	金田一京助 1937	董野茂 2000
ヒエ	ピヤバ、アイウシアマム	アイサクピヤバ (棘のない)、フレピヤバ (赤い)、チャクピヤバ (はざる)、セタクピヤバ (早生の)、ヤムライタピヤバ (栗の径の)、ヨコピヤバアマム (晩生の)。6品種	アイエコクケピヤバ (棘の曲がった)、クピタレンカピヤバ (古畑を好む)、レタラピヤバ (白い)、アイサクピヤバ (棘のない)、リテンピヤバ (柔い)。5品種	ヌマウシピヤバ (毛の多く生えている)、ヌマサクピヤバ (毛のない)、レタルピヤバ (白い)、クンネピヤバ (黒い)。4種類	ピヤバ、アイウシアマム、ツナシアマム (早生の)	ヤムアイコルピヤバ (栗の棘をもつ)、ノチウスコルピヤバ (毛の短い)、チヨクロピヤバ (毛の縮れた)		アコロアマム、南部ヒエ
アワ	ムンチロ	フレムンチロ (赤い)、ニツネムンチロ (堅い)、エトイムンチロ (穂先がブツリと切れている)、エパロムンチロ (穂先の開いている)、ビットネムンチロ (小石のような)、リテンムンチロ (柔い)、ムリクンネムンチロ (皮の黒い)。7品種	セタクムンチロ (早生の)、ノツタムンチロ (穂先の生えな)、エパロムンチロ (穂先の開いている)、プシタンネムンチロ (穂の長い)、フルピラムンチロ (古平から来た)、オニウシムンチロ (藪伏から来た)、ユタムンチロ (白のような)、フレムンチロ (赤い)。8品種	パッカイアマム (子を負っている穀果、コモチアワ)、ヘブルアマム (むく毛の穀果、クマアワ)、エパロアマム (穂先の開いている穀果、ネコアシ)、フレアマム (赤い穀果、オサジアワ)、コンブカルシ (コンブ刈る8月にみるワセアワ)、ムリクンネ (皮の黒い、イシアワ)、エトイアマム (穂先のブツリと切れている穀果)、7品種 エベッケムンチロ (穂先の割れている)			リテンムンチロ (柔い)、プシタンネムンチロ (穂の長い)、フシタリテンムンチロ (やわらかいモチアワ)、ニツネムンチロ (穂の短かいモチアワ)、フレムンチロ (赤い)、レタラムンチロ (白い)、5品種	
キビ	シブシケツブ、メンクル					フレシブシケツブ (赤い)、レタラシブシケツブ (白い)、クンネシブシケツブ (黒い)、アラケクンネシブシケツブ (半分黒い)、		リテンシブシケツブ (やわらかい)、ニツネシブシケツブ (ウルチイナキ)、フレシブシケツブ (赤い)、インキクンネシブシケツブ (黒い)、チヨクロシブシケツブ (やや黒い)

林善茂 (1969) ほかから編集

林 (1969) の結論における雑穀栽培に関わる記述の一部を次に摘要する。アイヌの農業 {農耕} と本邦の焼畑農業 {焼畑農耕} との比較を表 1.12 に示した。アイヌの農業は本邦の焼畑農業と多くの相違点を有している。これらはいずれも、アイヌの農業は、本邦の焼畑農業よりも粗放且つ原始的であることを物語っている。したがって、アイヌの農業は、本邦の焼畑農業の単なる延長ではなく、それよりも更に原始的 {注：原初的} な耕作形態であったと出来ると結論しており、次に摘要する。

アイヌが営んでいた原始農耕について、その営農形態を明らかにし、耕耘から播種、管理、収穫、貯蔵、脱穀、利用に至るまでの技術過程を復元した。これによると、アイヌの農耕は極めて粗放且つ原始的であって、弥生式乃至古墳時代の農業技術と多くの共通点を有する。アイヌの原始農耕の特質を明らかにし、これを本邦における最も原始的な耕作形態である焼畑農業と比較し、アイヌの農耕文化が日本の農耕文化との関連において、いかなる地位に位置づけられるべきものであるかを、考察する。

アイヌの耕耘技術は焼畑式以前の原始農法であって、典型的な耨耕 {注どうこう：鋤や掘棒などを人力で操作する最も原始的な耕作法 (ブリタニカ国際大百科事典)} の段階にあった。アイヌが古来から栽培せる作物は、稗・粟・黍・麦・蕎麦・豆・蕪の7種である。アイヌの収穫技術は弥生式時代と同一段階にあり、本邦の農業技術史上もっとも原始的な段階に停滞していた。そこで本邦の焼畑農業との比較に於いて、アイヌの農業がいかなる特質を有するかを、明らかにした。

林はアイヌの農業と本邦の焼畑農業の類似9点と相違12点を挙げている (表 1.12)。大方は、林の炯眼に賛同するのだが、しかしながら、私とはいくつか解釈の違いがある。た

たとえば、類似点①における略奪農業の用語は誤りで、自然の生態系を損なわない範囲の農耕であって、略奪的ではないし、産業ではないので農業ではない。生業の農耕と産業の農業が概念として混乱している。このことは林に限ったことではなく、私も最近になってとても気になりだして、後述するように用語法に注意を払うようになった（表 1.13）。類似点⑤においては、両者における黍、麦、馬鈴薯の位置づけが異なっている。

相違点⑦主要作物の稗・粟や蕪が原始的で野性的品種であったと述べているが、ヒエとアワは近縁野生種・雑草のイヌビエやエノコログサが耕作地に随伴するので、注意深い選抜を続けなければ、どこでも雑種形成が生じ、擬態随伴雑草が共存することになる。したがって、アイヌの人々の在来品種が原始的で野性的品種と言うことは適当ではない。

相違点⑧本邦では呪術や迷信はないと述べられているが、本州以南において同じく、焼畑を始めるにあたって、年ごとの農事に関しても、多くの農耕儀礼がある。これを呪術や迷信というのか、自然への信仰、伝統的な祈りの儀礼とするのなら、本州以南でいくらかでも見られることである。

相違点⑩高倉式貯蔵庫は少ないが、本州以南でも、穀物は環境条件によっていろいろな形態の貯蔵庫で保存されてきたので、これは大きな相違には当たらない。

相違点⑫本州以南でも、めしが主とはいえ、かゆや雑炊はよく調理されている、酒も農耕儀礼で重要な役割をもっているが、農民は一部の都市民のように日常的に酒を飲んでいるわけではない。

表 1.12. アイヌの農業と本邦の焼畑農業との比較

類似点	相違点
①耕種方式が粗放な略奪農業	①漁猟の補助で付随的な地位。本邦は山間部の不可欠な生産、生活農業。
②畑地は使用権のみで所有権はない	②婦女子の家事労働による。本邦は田畑と同様家族労働で経営。
③耕耘が浅い	③草木の少ない川べりの畑。本邦は山の傾斜面の灌木及び雑草の繁茂したところ。
④散播で覆土が不完全	④火入れをしない。本邦は灌木雑草を伐り倒してやき、灰を肥料とした。
⑤栽培作物が類似：アイヌ；稗・粟・黍・麦・蕎麦・大豆・小豆・大角豆・蕪・馬鈴薯。本邦；稗・粟・大豆・小豆・大角豆・蕎麦・麦・馬鈴薯・蕪・菜種。	⑤耕耘用具として鋏・鋤がなく、片手使いの鎌や手製の原始農具を使用。本邦では鋏・鋤を用いた。
⑥獣害防止のための鹿垣を設けたが、施肥や除草に見るべきものがなかった。	⑥作付け年限が短く、作付け順序も一定しない。本邦では作付け年限が4年以上に及ぶことが少なくなかった。作付け順序も決まっていた。
⑦穂首刈で、そのまま貯蔵。	⑦主要作物の稗及び粟、蕪が原始的、野性的品種であった。
⑧脱穀調整に臼・杵・箕が使用された。	⑧豊熟及び獣害防止のために、各種の呪術が施された。本邦では呪術や迷信は存在しなかった。
⑨穀類の調理法	⑨穂刈にかわしんじがいを用いた。本邦では小刀など鉄器が用いられた。 ⑩穀物の貯蔵に高床式の倉が用いられた。本邦ではこの種の穀物庫の存在はない。 ⑪臼・杵・箕の形態に差異があり、篩分けた糠殻を捨てる場所が一定している。本邦では胴臼・横杵・竹製の箕を用い、糠の措置に特別な習慣はない。 ⑫穀類はもっぱら粥として常用され、酒や黍は祝祭などに限って用いられた。本邦では常食の粟飯・稗飯として用い、酒は日常の飲み物であった。

林善茂（1969）から編集

焼畑農耕が原始的、農耕は弥生時代に始まったとする柳田民俗学の先入観や呪縛が、林（1969）の研究段階であったのだが、近年の研究成果は縄文農耕を実証しており、ヒエは日本の東北地方起源の可能性はあるようだ。焼畑農耕は非常に高度な自然認識のもとに実施されてきた技術であり、自然と共存、共生する伝統的な知識体系を大切に評価する動向は確実に進んでいる。その上で、アイヌ民族の生業から改めて学ぶことは多い。

最近になって、研究手法が拡大して、新たな事実が明らかになり、縄文時代の見直しが進み、文化的な評価が著しく変化してきている。上述してきたアイヌ民族の農耕文化と縄文農耕文化について瀬川拓郎（2016）はとても興味深く、縄文文化は心の文明といえるなど共感する論考をしている。雑穀に関わる部分を中心に少し長くなるが、丁寧な論考なので次に摘要する。

西日本に縄文文化の伝統を残してきた人々がいて、彼らは長崎、大分、瀬戸内海各地の漁業者で、これらの漂海民は古代以降、朝鮮半島南部から中国華南地方まで活動してきた。イレズミや抜歯は縄文時代に通過儀礼や婚姻などでおこなわれ、弥生時代に入ると急速に衰退した。弥生時代まで縄文的形質、奈良時代まで縄文語を含む特異な方言をもっていた漂海民のモノの売買に対する忌避も縄文伝統である。{注：沖縄とアイヌの人々にはイレズミの一般事例があった。}

北海道の縄文人は弥生化を受け入れなかったのは、寒冷な北海道では稲作や畑作がおこなえず、弥生文化は津軽海峡を越えられなかったというのが定説である。しかし、本州北端の青森でも弥生文化の水田が発見されており、北海道でも南部であれば水稲耕作は可能だったとおもわれる。北海道の縄文人は、弥生化をうけいれて農民となるのではなく、縄文伝統のうえに立って交易のための狩猟に特化していく選択をしたと、私は考える。

アイヌの祭儀には古代日本の祭祀、山の神の信仰が強くかかわっていた。アイヌ語の中に日本語からの借用語は多くない。例外的に神の観念や祭具、神饌などの言葉は多くが古代日本語である。祭具は本州の山の神信仰の農耕儀礼の祭具と共通性がある。山を中心とした一種の祖霊信仰であり、狩猟や焼畑など水稲耕作以外の生業にかかわる人びとの古層の民間信仰と考えられる。アイヌは単純な狩猟採集民ではなく、7世紀後葉には本州から北海道へ渡ってきた人びとを通じてアワやキビなどの雑穀栽培が伝わり、10世紀以降は各地で活発に農耕をおこなっていた。山の神信仰の農耕儀礼は、雑穀栽培文化複合としてアイヌに受容された。

アイヌは近世には北海道を中心にサハリン南部、千島列島などに暮らしていた独自の文化と言語をもつ人びとである。アイヌ語は孤立言語で、オホーツク人や本土人との混血もあったが、形質的・遺伝子的に縄文人の特質を色濃くうけついでいる。現在、北海道に暮らすアイヌの人口は24,000人ほどである。北海道の略史では、旧石器時代の人びとは約3万5千年前に氷河期の日本列島にやって来た。大型の獣を追って移動してきて、縄文人の直接の祖先と考えられる。人骨は見つかっていないので、実態は明らかになっていない。縄文時代は1万5千年ほど前、気候が温暖化して植生や動物相が大きく変わり、木の実など植物性の食糧を利用するようになり、その加工具や煮炊きする土器が発達し、定住性が高まった。縄文文化は南千島を含み、先島諸島をのぞく、日本列島の全域で展開した。

続縄文文化は3000年ほど前、九州北部で水稲稲作をおこなう弥生文化が成立し、東北北部でも2500年ほど前には水稲耕作がおこなわれるようになったが、北海道では水稲栽培をうけいれられなかった。本州における弥生・古墳文化に並行する時期には、本州とは異なる北海道における続縄文文化があった。縄文土器の伝統をうけつぎながら、鉄器を使うようになった。オホーツク文化はサハリンから南下してきた人びとが北海道北端からオホーツク海沿岸に進出し、13世紀頃までには擦文人に同化された。現在サハリン北部などに暮らす先住民ニヴフは彼らの末裔とされている。

擦文文化は奈良・平安時代に並行する時期のアイヌの文化であり、7世紀後葉に本州の農耕民の文化が強くおよび擦文文化に移行した。農耕も各地でおこなわれるようになった。ニブタニ文化は本州の鎌倉時代以降に並行するアイヌの文化である。本州から鉄鍋と漆器椀が流通して、土器は使用されなくなった。北東アジアとの交流が活発となり、15世紀以降、渡島半島に渡ってきた和人はアイヌと交易をおこなった。戦乱が続いた後、アイヌ交易を独占する松前藩が成立した。

縄文文化のイメージは未開、弥生文化のイメージは文明という価値観にあり、この狩猟採集という収奪経済の限界やいきづまりを打破し、救済したのが、水稻稲作を基盤にもつ生産経済の弥生文化だったと評価されてきた。発掘調査が進展した現在では、高い定住性に基づく大集落の存在や、高度な狩猟漁撈技術、大量の木の実のアク抜き施設など、縄文文化の複雑な実態が明らかになった。その結果、縄文社会は豊かというイメージが定着し、この評価の転換は地球規模の環境破壊が深刻な社会問題化してきたことと深くかかわっている。自然との共生や持続性というポジティブなキーワードを手に入れた豊かな社会論は、縄文文化の停滞やいきづまりを否定することによって、その屈辱的なイメージに先行する旧石器文化に押し付けてしまっただけといえる。豊かな社会論は従来の生産力史観と同じ土俵に立つ議論である。

ヒトゲノムにもとづいて現代の日本列島の人びとの核DNAの分析はこれまでの形質人類学による二重構造説を裏づけた。本土人は弥生時代以降、大陸から渡来してきた東アジア人と縄文人が混血した人びとである。とくに朝鮮半島の人びとと近縁だが、一方で縄文人に特徴的な遺伝的要素も色濃く認められる。琉球人はこの本土人よりも縄文的要素が高く、アイヌでは非常に高く認められるので、アイヌは縄文人にもっとも近い人びとである。ただし、アイヌの遺伝的特徴は縄文人そのままではなく、オホーツク人あるいはその末裔であるサハリン先住民のニヴフ、また本土人との混血もうかがわれる。縄文人を現生人類の古層と位置づけ、人種の孤島とする説の蓋然性を高めることになった。1万年以上も続いた縄文時代には日本列島をとりまく朝鮮半島、中国、台湾、サハリン、カムチャッカとの交流はほとんどなく、ハプログループの分析からも縄文人のヒトとしての特異性はかなり純粋に保たれてきたことが明らかである。

日本語との同系関係が論じられてきたおもな言語は、朝鮮語、アルタイ語、モンゴル語、ツングース語、タミル語、南島語、チベット語、アイヌ語である。これらのうち南島語とチベット語をのぞけば、いずれも文法や語順が日本語と似ており、とくに朝鮮語は文法が酷似している。多少なりとも音韻対応が認められそうな言語は、タミル語とアイヌ語の2つだけである。ただし、アイヌ語は抱合語で、文法形式にもちがいがあり、同系と認めることはむずかしく、仮に同系であったとしても、かなり古い時代のことだろう。ユーラシア大陸には2,500以上の言語が話されており、おおかたは10余りの語族にまとめられるが、ほかに孤立した言語が9つある。これらのうち、日本列島周辺に集中して、日本語、アイヌ語、朝鮮語、ニヴフ語があり、旧石器時代に日本列島周辺に到達した人類の出アフリカ古層A型とされる古いタイプの言語に由来する。

いずれにせよ、続縄文人は寒冷な北海道で二流の農耕民になるのではなく、弥生文化の宝を手に入れるため、毛皮生産としての狩猟に特化していく道を選んだ。東北北部では、気候の寒冷化により、弥生時代後期の1世紀以降、水稻耕作がおこなわれなくなり、集落もほとんどみられなくなり、人口密度が希薄、人びとは山間部で狩猟採集に従事することになったようだ。4世紀になると、北海道の人びとは人口密度が希薄化した東北北部に南下した。これと並行して、北海道には鉄器の流通が拡大し、石器が激減した。これと同時に、オホーツク文化の人びとがサハリンから宗谷海峡を渡って北海道の日本海沿岸に南下してきた。

交易もする狩猟採集民から、狩猟採集もする交易民に変貌し、本州から移住してきた人びとが深くかかわり、商品に強く傾いていったのが擦文時代である。雑穀栽培をおこなう移住者は狩猟採集

の縄文人と生業が競合せず、交易の利害も一致しており、同一地域で共存することが可能であった。アワ、キビ、ヒエ、コムギ、オオムギなどの農耕がおこなわれるようになり、鎌など鉄製農具も普及し、農耕文化複合も移住者が近世までに伝えた。アイヌ語の祭祀関係の言葉は、大半が古代日本語からの借用語である。カムイ（神）、タマ（魂）、ノミ（祈む）、オンカミ（拝み）、ヌサ（幣）、タクサ（手草）、シトキ（染）など神観念、祭具、神饌のすべてにおよんでいる。移住者がもたらしたのは、農業、祭祀、言語、生活文化にまでおよぶ古代日本文化そのものであった。移住者の本拠地、東北北部の人びとが国家の側からエミシとよばれ、その差異が強調されていたにもかかわらず、実態としては古代日本文化そのものを身につけた人びとであった。

縄文時代の遺跡の特徴は立地の多様性や柔軟性にあり、沿岸部から山間部までいたるところにあり、北海道のほとんどの市町村で確認されている。ところが、擦文文化の遺跡が確認されている市町村はごくかぎられている。近世アイヌは農耕で収穫した穀物類を粥、ヒエを酒、アワを団子にしていた。酒は祭儀の際だけにつくられた。厚真町上幌内モイ遺跡など擦文時代の祭祀遺構からはキビの団子が出土している。考古学では擦文文化の後の文化をアイヌ文化と呼んでいるが、私（瀬川）はニブタニ文化と呼ぶ。一般的な意味でアイヌ文化はアイヌ語、口承文芸、独自の衣服や刺しゅうの文様、祭祀、儀礼、生業など、近世アイヌの生活文化全体を指している。ニブタニはアイヌ文化の遺跡がはじめて広域に調査された日高の平取町二風谷遺跡にちなむもので、アイヌ文化伝承の聖地ともされる二風谷地区を顕彰する意味もある。

農耕と農業は用語法として、おなじ事象として、あるいは混乱して使用されていることに気が付いた。もちろんこの用語の内容を明確に線引きすることはできず、連続的な事象ではある。また、自然農法や有機農法の農法と、有機農業の農業の用語法も、混同されているが、技術的な意味の農法と産業的な意味の農業は必要に応じて区別がある。さらに、伝統的農法と慣行農法も、用語法として説明が必要である。伝統と慣行はほぼ同義と認識していたが、これは誤りで、慣行とは古くからの伝統的農法ではなくて、近代的農法のことであった。つまり、有機農法は近代農法よりも新しい技術という意味なのだろうか。最近はスマート農業などともてはやす向きもあるが、農業の基本は食糧生産で、原理的には自然環境、土壌、作物品種が重要であることに変わりはない。栽培施設や情報技術は部分的には有用であるが、これらによって膨大な人口を養うほどの食糧生産はできない。

表 1.13 に農耕と農業を比較してみた。農耕は生業の範疇にあり、小規模で、家族用食料、せいぜい近親や近辺の人々のために行う営みである。大規模に自然農法や有機農法による生産はできない。膨大な人口を養うためには、大規模農業が必要であり、農家の労力を思えば、化学肥料や農薬の施用、大型農業機械、大規模灌漑、情報技術など、現状においてこれらを全否定することはできない。したがって、小規模農耕と大規模農業は並存しながら、自然環境保全や食料の安全性確保に向けて、小規模農耕をできるだけ振興していこうということであろう。

さらに、表 1.14 には生産様式と生活様式も比較してみた。第四紀人新世早期の現代社会で、国の政治権力以上に大きな力を有しているのは、金融経済、情報技術、生命技術などである。私たち現生人類ホモ・サピエンスが動物としての生物進化を停滞させて、文化的進化に強く依存し、特に外付け言語情報装置による仮想現実に入り、自己家畜化を進めていることに、おおかたの人々が気づいていない。このことは、生物種ホモ・サピエンスが消滅に向かうことである。ホモ・サピエンスのみが例外として、先行したホモ属の他種と同様に進化の道筋から外れることはありえず、何れ滅びるだろう。ただし、今、悔い改め

て、生き物の文明へと移行を準備すれば、種としての延命、あるいは新種の出現に役立つのかもしれない。本章のアイヌの人々や山村で暮らしてきた人々から自然との付き合い方や生業について学び、一方、ファンタジーではあるが、未来少年コナン、風の谷のナウシカたちから学ぶようにすれば、希望はつながるだろう。

表 1.13. 農耕と農業の比較

項目	農耕	農業
経済	自給、生業	産業、資本多投下
耕作面積	小規模	大規模
従事者	家族	家族+小作人、季節労働者
生産物	生活食料	租税、商品、戦略物資、バイオ燃料
作物	多品種少量生産	特定作物大量生産
栽培方法	有機的	無機的、農薬・肥料多用
生物文化多様性	高い	画一的、低い
農耕文化基本複合	維持継承	衰退か無い
社会形態	地域共同体、安定停滞	国行政体、不安定変化、戦争
自尊、誇り	自力自立、自律	自己家畜化の進行、他力他律

表 1.14. 生産様式と生活様式の比較

生活様式	生業	産業	商業
舞台	家族、むらlocal	都市、くにcity-state	会社、かねglobal company
仕事	生きるために 糧manna、農耕	国のために 租税tax、農業	金のために 商品products、バイオテクノロジー
産業様式	零次	一次～二次	二次～三次
心の機能	感覚の発育	感覚の洗練	感覚の衰微
心の構造	知能の統合化	技術的知能に傾斜	外付け言語・情報に依存特化
進化	生物的、文化的	文明化	過剰便利により退化
様態	生き物	自己家畜化	化け物
個人	自由、自律	服従、隷従	放縦
社会	自然natural 定常、現実	人工artificial 変動、芸術	仮想virtual 流動、虚無

生き物の文明に向かう、過剰な便利を自律する

自己家畜化に抗う

進化：時間と空間の中で、生活様式の均衡をはかる

素のままの美しい暮らし

自給知足

2) 主食の差別構造

江戸時代に北海道に渡った和人が、先住アイヌの人々にイネを殿様の穀物トノアマム、アワやヒエなどの雑穀をつまらない穀物シルアマムと呼ばせていたと言う（山川 1980）。私はこの差別的な言辭に強い印象をもって、北海道における聞き取り調査を行った。なぜ

ならば、この言辞には民族間の応対において、移住民族の和人シャモの食文化におけるイネに対する雑穀の低い位置づけが顕著に転移されているからである。

江戸時代にはイネは農民から徴収する現物租税で、封建社会の経済基盤であり、相対的に少数の社会的上層の人々の主食であった。一方で、多数の農民や庶民は麦・雑穀を主食にしていた。このことは第2章以降でも記述するように、本州以南でも第二次世界大戦後しばらくまで、貨幣へと税制が変化してさえも、都市部以外では日常的に継続していた。

主食調理材料の内容も、それを食べる人々の社会的地位に比例しており、イネは麦・雑穀よりも高い地位を与えられていた。民族内での社会的地位と主食調理材料の随伴した上下関係が、そのまま民族間での食文化における上下関係として位置付けられていたのである。これは世界的に見られることで、日本列島ではヤマト民族と北海道の先住アイヌ民族との民族間でもこうした事象があったということである。

北海道の現地調査を始めるにあたって、山川力さんから助言を受け、二風谷の萱野茂さんらを紹介していただいた。山川さんはアイヌ民族に関する多くの文章を書いており、私はそれらを読んで共感するところが多く、彼を入り口として調査を始めることにしたのである。もとより、雑穀の日本列島への伝播を探ることが調査研究の目的であったが、結果的にはアイヌの人々から、北海道の雑穀栽培と調理について多くを学ぶことになった。幾人かの方々との対話は当人の了解のもとに、音声記録してあるので、別に文章化して公開する。山川（1980、1989、1996）が記述している事項で、本節にかかわりが深い点を次に摘要する。

イネをあらわすアイヌ語にシ・アマム（ほんとうの・穀物、イネの実をさす）とか、トノ・アマム（トノの・穀物）ということばがある。シ・アマムは、もとはシサム・アマム（日本人の・穀物）といったのが、こう転化したらしい。後者のトノ・アマムのトノとは、あきらかに、日本人の役人をさす。このことばをアワやヒエのアイヌ語とならべてみると、アイヌのおかれていた社会状況が、いっそうはっきりしてくる。アワとヒエには、アイヌ・アマムというアイヌ語がある。もちろんこれも実の部分をさしている。これはもともと人間の穀物の意味だ。古くからあった主食をあらわす固有の民族語なのだ。ところが、これとは別に、アワやヒエをいうのにはシル・アマムということばもある。貧しい、粗末な、つまらない穀物の意味だそうである。知里博士の推理にしたがうと、このもとのアイヌ語はシルン・アマム（土地の・穀物）。それが、日本文化と接触するようになって、シルン（土地の）が貧しい等々の意味にかわる。そして、シル・アマムに転ずる。シル・アマムはトノ・アマムの対立語である。トノ・アマム、つまり、そのころのコメは、アイヌ民族のまえにたちはだかる支配者のシンボルである。まさしく、コメは支配者専用の主食。いうまでもなく、それはいわゆる内地からはこばれてくる。こうして、コメへの関心が高まるのと反比例して、アワやヒエがうとんじられ、そのことがアイヌ語にも、一見したように変化をもたらしはじめる。ヒエとアワは、ウムレク・ハル・カムイ（夫婦の・食糧・神）とされている。ことに女性神のヒエは、太初から存在するものとして、穀物のなかでももっともとうとばれていたという。このヒエには、モシル・コル・ハル、チランケ・ハル、ハル・カツケマツ（国土を・支配する・食糧、天降った・食糧、食糧・夫人）の別名もある。本来の民俗食糧であるこれらのヒエやアワがたどった運命は、そのまま、アイヌ民族のそれとかさなりあう。萱野さんは、しかし、昔、コタンのひとたちは、このひえのことをアチャアマム（我ら・つみとる・穀物）という呼び方をしていました、と淡々とつづるのである（山川 1980）。

山川（1989）は、山道康子さんの詩、ハポ・タ・カンピ（母の詩）を所収している。山

道康子さんには中村潤子さんを介して二風谷に訪問し、ヒエやモロコシの種子を分けていただき、また、東京でもアシリ・レラ（アイヌ名）として、アイヌ料理のオハウの調理方法を教えていただいたことがある（図 1.15）。また、山川（1996）は単一民族国家説について次のように書いている。

ついこのあいだ、中曽根康弘内閣総理大臣（当時）までが日本は単一民族国家だよと大見得を切ったくらいだから、政治をあまりあまくみとはいけない。公文書でさえ、一方には大和民族をあてているのに、他方には蝦夷人、土人、旧土人、先住民族たるアイヌ、アイヌ人などいくつかの名称をもってして、大和民族とは異なる民族の存在をかくしていない。1899年制定の北海道旧土人保護法は旧土人という名のもとにアイヌ民族をあきらかに特殊視している。最近の例では、仲間、同族を意味するアイヌ語のウタリが、民族の名称であるがごとくに、行政によっておおっぴらに使われる。シャモと区別して、アイヌ民族にたいしてだけの行政語である。そのくせ、単一民族国家説がいわれ、かたわらぬけぬけと同化主義がまかりとおっている。

主食となる穀物についての民族的差別の構造は、世界史においても広く認められる。表 1.15 にその概略の提示を試みた。大まかに見て、支配者や都市民は主食となる穀物を栽培しないで、農民に栽培させて、租税として取り上げている。農民は在来の穀物を中心に、いろいろな食材を混合して調理してきた（補論 2）。ヨーロッパを事例に見るなら、パンコムギは支配者の食材、二粒系コムギや一粒系コムギ、ライムギやカラスムギは農民の食材であった。新大陸からトウモロコシが導入されると南ヨーロッパでは庶民の食料や牛の飼料に、ジャガイモは北ヨーロッパでは庶民の食料やブタの餌になった。これによって、産業革命が支えられ、また、冷蔵技術により 19 世紀後半になって肉食が一層拡大した。

肉食に関して信仰上の禁忌があり、また、生活において家畜が身近な存在であるアフリカやアジアの地域では、穀粒は人間が食べ、茎葉は家畜の餌になり、ヨーロッパほどの主穀物に関する差別はなかったように見受けられる。古い歴史と広い地域に渡るインド亜大陸では多様な食生活があり、イネ、コムギ、他種の雑穀が重ねて食されてきた。

日本においては、政治的にイネ優位の穀物差別がなされてきた。増田昭子（2001）は差別された雑穀について次のように書いており、摘要する。彼女も現地調査でここまで認識し、さらに情理を明らかにするには他分野の成果が必要になるとも言いながら、残念なことに研究領域の境界を越えられずに、柳田民俗学に呪縛されている。

民俗学では柳田國男以来、日本人生活や信仰は稲作文化である、といい続けてきた。米が男たちの食糧として、雑穀は女たちや奉公人の食糧としてあった、その名前も蔑視されたものであった。近世においてゆがめられた、米への価値観が浸透した近代では、麦・雑穀中心の食糧であった地域にも米や金銭を優位とする価値が持ちこまれ、雑穀栽培が衰退していった。階層差別が食事内容の差となっていく過程で、それが社会規範として定着していき、蔑視や差別を生むことは事実である。米はお上（上層階層）の食物、麦、雑穀は百姓（庶民）の食物という構造は、雑穀に対する差別と蔑視を生んだ根源だと思う。

表 1.15. 世界の主要食糧と栽培者や摂食者との関係

作物	主要食糧	ムギ類	イネ類	トウモロコシ	雑穀類	マメ類	イモ類
ヨーロッパ	ムギ類	穀物霊		ヨーロッパ人の食料ではない			ヨーロッパ人の食料ではない
支配者	租税	バンコムギ	新たな侵略者はバンコムギを、被支配者は二粒コムギ				
都市民	栽培しない	バンコムギ					
農民	栽培する	他のムギ類、オムギ、ライムギ、カラスムギ			アワ、キビ	エンドウ、レンズ、ソラマメ、ヒヨコマメ	
家畜	飼養される		茎葉、野生植物	トウモロコシ (牛)	肉食の増大		ジャガイモ (ブタ)
野生動物	野生植物		野生植物				
アフリカ							
支配者	租税	ムギ類					
都市民	栽培しない	ムギ類					
農民	栽培する		イネ科野生種子		シコクビエ、テフ、モロコシなど	ササゲ	
家畜	飼養される		茎葉、野生植物				
野生動物	野生植物		野生植物				
アジア	イネ・サトイモ						
支配者	租税		イネ				
都市民	栽培しない		イネ				
農民	栽培する	ムギ類オオムギ	イネ		アワ、キビ、シコクビエ、ソバ	ダイズ	サトイモ、ナガイモ、サツマイモ
家畜	飼養される		茎葉、野生植物	穀粒は人が食べ、茎葉は家畜が食べる			
野生動物	野生植物		野生植物				
中南米	トウモロコシ・ジャガイモ						
支配者	租税			トウモロコシ			ジャガイモ
都市民	栽培しない			トウモロコシ			ジャガイモ
農民	栽培する			トウモロコシ	サウイ、マンガ、キヌア、アマランサス	インゲン、ラッカセイ	ジャガイモ、サツマイモ
家畜	飼養される		茎葉、野生植物				
野生動物	野生植物		野生植物				
日本			モチ正月、稲魂		小正月、アーポ・ヒーポ	ダイズ、アズキ	イモ正月
支配者	租税		イネ		トノアマムvsシルアマム		
都市民	栽培しない		イネ				
農民	栽培する	ムギ類オオムギ	米かばい、栽培しても食べられない		雑穀類		サトイモ、ナガイモ
家畜	飼養される		茎葉、野生植物		ヒエ		
野生動物	野生植物		野生植物				

焼畑農耕民は柳田がいうように山間に逃げたのではなく、誇りと自由を求めて意思して逃れたのであって、アイヌが稲作に抵抗したのも（瀬川 2016）、厳しい自然環境下で、稲作をしてシサム和人の支配下にはいることを忌避したからであろう。類似した状況を、スコット（2009、2017）は次のように描いた。

辺境民の日々の生業活動、社会組織、物理的拡散、文化的資質は、未開のままに取り残された古代からの伝統や慣習ではなく、既存の外部国家への編入と、自らの内部での権力集中を抑止するために意図的に設計されたものである。野蛮人は、たんに未発展段階に取り残された人々ではなく、自律の維持という点から居住地、生業活動、社会構造を積極的に選択してきた政治的主体であると

考えれば、従来の社会発展的文明史観は完全に崩壊する。旧来の社会進化論も含め低地国家ではびこる文明論は、自律民を原始人と見なし、国民と文明人を重ね合わせる、自分たちにのみ都合の良い言説である。文明から取り残された原始社会の痕跡ではなく、国家からの逃避と国家形成をはばむための適応の結果と見なすのが妥当である。国家の外での生活、野蛮人としてのくらしが、少なくとも文明内部の非エリートと比べれば、物質的に安楽で、自由で、健康的だったことを示す強い証拠がある。

農耕の始まりと、農業の起源は異なる。都市国ポリスが人々を略奪して、穀物生産を高め租税として納めるように強要して、農業が始まったのだろう。1万年ほど前にオオムギが栽培化され、前農耕から蓄積されてきた農耕技術に加えて、農具も発達し、農耕文化の形成が始まり、人々は定住するようになったのだろう。そうだとすれば、エジプトに農耕文化が伝播して農業が成立してきたのは5000年BC頃、その後、世界最古の王朝が成立した。

また、モリスー鈴木（2000）は辺境の側から眺める社会を次のように述べている。

ユーラシアでの国家なき社会の存在はフランクの世界システム・モデルにまったく見られないわけではないが、こうした社会は、中心、周縁、奥地と定義される3つの地域のあいだにみられる資本蓄積の流れに関心を集中する枠組みのうちに編入されてしまう。小社会はかならずといってよいほど奥地に位置づけられるのだが、システム全体の動的に重要な鍵となる役割を果たすかぎりでは、奥地も重要性をもつ。奥地を前景においてみたらどうなるだろうか。人類の進化は狩猟採集、飼育もしくは農業、都市、産業社会といった段階をへて、進歩してゆくものだという因習的なイメージは、導きの糸として何の役にも立たない。ごく最近になるまで、こうした小社会の多くは狩猟や採集もしくは飼育に基盤をおいてきた。こうした活動を小規模の穀物栽培と結びつけながらおこなう場合もあった。だが最近になって、このような社会は産業化された国家／国民的および地球的秩序に突如として編入されていった。同じ理由で、封建制から資本制への移行やアジア的生産様式に焦点をあてる発達段階論も、重要な意義をほとんどもたない。

日本の商人とアイヌとの交易関係がますます不均等なものになってゆく過程を特徴づけているのは、経済的および文化的な差別の論理であった。18世紀から19世紀初頭にかけての日本の農業生産の上昇は、アイヌからの非農業産品の輸入、とくに肥料に使われたニシン、の増加によって支えられていた。日本側に入る物品の増加は、逆にアイヌの側の小規模作物栽培の衰退で裏打ちされた。

瀬川、スコット、モリスー鈴木らの論説は山民が意思して自律を選んだのだとしている。本書でも記述しているように、山民は自立して暮らしているので、誇り高いことを示している。菊池勇夫（1994）は、アイヌ文化と民族の形成について次のように述べており次に摘要する。また、菊池勇夫編（2003）『蝦夷島と北方世界』は北海道をめぐる通史のなかで、農業開発について記しているのも、これも追記する。

古代エミシの時代、アイヌ語の祖語というべき言葉を話していた人びとが北海道から東北地方にかけて居住していた。奥羽のエミシと呼ばれていた人々は古代国家がしかけた征夷戦争に対して抵抗したが、中世武家政権の成立によって解体された。古代東北エミシ系住民は数世紀を経るなかで、倭語や農業中心的生活スタイルの中に呑み込まれ、また移住者との間の混血も進行した。北海道考古学の北東アジアを視野に入れた進展により、縄文文化以降、続縄文文化→擦文文化・オホーツク文化→アイヌ文化形成期→近世アイヌ文化と生成・展開してきた。8～9世紀ごろの擦文文化がアイヌ文化の直接の母体であると考えられている。

幕府は 1799 年、東蝦夷地を松前藩から上知し、直轄統治に踏み切った。幕府はアイヌコタンに対して村の責任において諸役を担う村請制的な法人格を与えなかった。会所の支配人以下の雇人がアイヌコタンに指図する公的な存在になった。幕府のアイヌ介抱政策がいわば年中行事という形態での下され物支給に象徴化・矮小化され、アイヌの漁撈権・狩猟権が踏みにじられ、コタンの破壊、雇いが進行していった。幕末期のアイヌ社会の破壊的状况を松浦武四郎は克明に記している。

安藤昌益は、アイヌ社会を自然とみ、文明と未開、文化と自然を対立させ、前者に絶対的価値を置く儒学的な華夷意識をひっくりかえし、未開＝自然の本源的な社会こそ逆に人間らしい営みだととらえた。

(菊池) 続縄文文化から擦文期への移行は 6～7 世紀頃、擦文文化人の生業も続縄文時代を引き継いだもので、多くは河口部に住み、サケ・マス漁、シカ猟、木の実・草の根の採集、一部を交易品にしていた。大きく変わったのは雑穀類の栽培が広まったことである。札幌市のサクシュコトニ川遺跡から、イネ（陸稻か）、オオムギ、コムギ、アワ、キビ、ヒエ、アズキ、ウリ、シソ、アブラナ科、アサが見つかった。

江戸時代のアイヌ文化は狩猟・漁撈文化という側面が強い。かなり広い範囲で雑穀栽培が行なわれていた。アワ、ヒエ、ソバ、ダイズ、アズキなどを自給的に作っていることが文献資料からも知られる。松前地の住民たちも畑作農業を行っていた。稗で作った酒もアイヌ社会や北東北に見られ、海峡をまたいで粟・稗文化圏が広がっていた。18 世紀初め、松前藩は試しに米を作らしてみたが、秋冷が早く寒さに痛み、わずかし米の収穫がなかった。米のほか稗田を水田に作っていた。稗田は下北・津軽など北東北ではよく見られ、北限稲作の弱点を補う重要な役割を果たしていた。

原生林が伐採され農耕地に変えられ、しかし今日、減反政策などによる耕作地の放棄が進んでいることを見ると、開発に費やされたエネルギーとは何だったのか、複雑な思いがする。他律的・強制的な市場経済による資源収奪と環境破壊にさらされ、それに合わせた生業や労働を余儀なくされた。

(児島) 農耕の重要度は、マードックによる研究では、アイヌの場合、農耕の全食料に占める依存度は 6～14%、北海道においても縄文期から栽培植物があったにもかかわらず、擦文期でも主食にはならなかったという人骨のアイソトープ分析の結果がある。

本多勝一(2001)は、和人は倭人から来ているので用語法としては適切ではなく、シサム(本当の隣の仲間)を用いて、シサム系日本人の呼称とすることが適正であるとしている。私も賛成するが、上述のように各著者の引用には原文を記しているのだから、和人と表記が多くある。本多は学生の頃(1951)に北海道旅行をし、その後、新聞記者として北海道に駐在、さらに 1972 年からは本格的にアイヌの人々の取材を始めた。平取町の二風谷アイヌ文化資料館の開館以来、貝沢正さん、萱野茂さんほか多くの人々に出会った。私たち大学探検部の先達ともいべき人である。本多も松浦武四郎のように、誠実にアイヌの人々に向き合い、不公正に抗った著作から、農耕に関係するところを次に摘要する(本多 1984、2001)。

松浦武四郎の当時(1858)、縄文的世界を継承してきたアイヌ文化をまだゆるがしはしなかっただろう。カムイ(万物の霊)と生を共にする日々に、ユーカラその他の伝承芸術に象徴される精神生活と、人間アイヌを含む生あるものへの知識や技術が生きていた。その知識や技術は、生命に対してさえもモノを扱う態度と化した西欧近代科学のそれとは正反対に、生命がないと考えられているモノにさえも生命を観る態度を根底としていた。狩猟採集を主とし、ヒエ・アワなどを補助的に作る生活だ。

北海道の歴史は、日本人のアイヌ侵略に始まるが、アイヌ側から見ればこれはアイヌ文化衰亡の始まりである。松前藩時代までは主として漁民が内地から渡り、沿岸に住みついていたが、明治に入るとともに、屯田兵をはじめとする農業開拓の波が急激に押しよせ、内陸に残っていたアイヌ文化もたちまち崩壊していった。農業開拓が本格化したのは戦後になってからで、もともとは漁民の凶漁対策と造林業者の食糧補助手段程度の副業から出発していたが、敗戦と同時に入植者をむかえて、にわかに農業主体の人口が増えてきた。この自然条件が、農業には極度に悪く、冬が長く、夏の気温が低く、ガスのおかげで夏でも日照時間が非常に少なく、雪どけがおそい。

田端宏（2004）は蝦夷地の農耕について次のように記しており、摘要する。家族農業で経営できる栽培面積は関東地方の山村の事例から見ても、30～50aである（第4章）。また、沙流川流域で分譲を受けたキビの在来品種の遺伝的特性に加えて、呼称シブシッケプがツングース系の語彙であることから、オホーツク文化人からの伝播もあったと考えられる。

擦文文化期の集落の立地は、比較的大きい河川の河口近く、あるいは、緩やかな流れの河川を交通路として利用できる河川沿いの低地や河岸段丘という条件のところである。これは、河川をさかのぼってくるサケ、マス漁を中心とする漁撈が生業の中心だったことを示している。農耕は漁撈による食糧確保を補う重要な意味をもっていた。栽培植物としては、キビ、アワ、オオムギ、コムギ、ソバ、モロコシ、アズキ、シソ、アサ、ヒエ、ベニバナ、コメが遺跡から出土しており、コメは本州からの移入と思われるが、他のものは、北海道各地で栽培されていたものとみられている。

農耕技術は、本州から伝えられたものだけではなかった。道央部以南では、本州の東北地方北部の出土例と似た細長い粒形のオオムギがみられるが道央部以北では、それとは形の異なるオオムギーロシア沿海地方の出土例と似た幅広の粒形のもの分布する、という。オホーツク文化の地域に北から伝えられた農耕技術があって、擦文文化期に引きつがれて、このオオムギなどの栽培がおこなわれていたらしい。

擦文文化期の農具、農耕技術がアイヌ文化期に伝えられなかったとは考えられていない。アイヌ民族の手によった畠跡が発見されており、台地、砂丘に広い範囲でひろがっていた。その他鉄製の鋤先や鎌を出土する遺跡もあって、のちの時代のアイヌ社会の農耕の様子とは異なり、鉄製農具で畝をもつ畠をつくり、アワ、ヒエなどを栽培する農耕がおこなわれていたことが知られるのである。18～19世紀のアイヌの農耕は、非常に素朴な農耕に退化したようにみえるのであるが、その理由は和人との関係の深化にあった。交易が拡大してきて、和人から入手する商品はアイヌ社会の必需品になってくる。それに対応して提供するための商品生産の活動として狩猟、漁撈の発展が重要であり、農耕は、交易による農産物入手の途があるので、重要度を低くしていった。

和人商人が蝦夷各地で場所請負制下に漁業生産を本格化するようになるとアイヌ労働力の使用が、しだいに酷使の状況になり、アイヌ社会の農耕は退化した。1882年、まだ和人の入植のなかった沙流郡でアイヌ戸口363戸、1581人のころ112町歩ほどの耕地で播種がなされていた（平取町百年史）。1戸当たり3反歩ほどであるが、稗をつくれれば5人家族の1年分の食糧が得られる（平取外八箇村史）。この地域では農耕で食糧自給ができていたようにみえる。

山田孝子（1994）はアイヌの世界観に関わって、栽培植物について次のように書いており、次に摘要する。しかしながら、ソバは遺跡から出土していても、アイヌ語が見られない。北海道への伝播が新しいのか、植物遺残の同定が不正確なのか、明らかではない。

ササンキ（ささげ）、アントウキ（あずき）、アタネ（なたね）、ハキ（箒木）などの栽培植物やポフ（ぼうふう）、トコロ（ところ）、カトゥンキ（かつぎ東北方言）などの野生植物である。日本

語起源の名称を持つ栽培植物は、和人との接触によってアイヌの間に持ちこまれ、その栽培が普及していったものと考えられる。マメはマメ科の植物のような果実をもつものであり、アマムは野生種と栽培種を含むが、タデ科のウラジロタデやノダイオウ等の瘦果、イネ科のチシマザサ、イネ、ヒエ、アワ等の穎果のように主食として利用できる種子をもつものである。イネがシアマム（日本人の）と呼ばれるのに対し、ヒエとアワはアイヌアマム（人間の）と呼ばれる。後者がアイヌの食生活の根幹をなしていたことを名称は裏づけている。

3) ヒエの栽培化と伝播

雑穀の中でアイヌの人々にとって最も重要なヒエは祖先神オキクルミカムイがヒエとアワを天国から盗み、アイヌ（人間）与えた。アイヌの人々が栽培していたヒエは在来系統のほかに、東北地方からナンブビエなどを導入したと聞いた。水田でヒエを栽培する技術はアイヌの人々には本来なかったから、ナンブビエとともに東北から導入したのだろう。ヒエは野生型と栽培型が畑地近傍で共存しており、いくらでも雑種集団を形成する。この地域で収集した雑草ヒエは種子が大きい。湿地に大きな個体群を形成している野生のイヌビエが縄文時代には採集され、利用されていたのだと考える。日本列島の本州東北地方でヒエが栽培化過程を進めていたとしたら、アイヌ民族のヒエ栽培型は縄文時代に東北から北海道で栽培化過程が進行し、一方で九州地方にまで伝播して焼畑で栽培が進んだのだろう。また、ヒエの栽培化過程はアワの栽培を参考に、人為選抜をさらに進めたのではないかと推察する。ヒエの栽培化に関しては補論3で詳細に記した（木俣 2021、2022）。

山田悟郎（1998）は続縄文文化から擦文文化に至る北日本列島の状況を次のように要約している。ヒエに関しては、ヒエあるいは野生のヒエ属が出土したとしている。今日でも、一年生草本、ヒエの栽培型はおおかた祖先野生種のイヌビエを雑草として随伴させており、両種間では容易に雑種ができる。縄文時代にもヒエの発掘事例があるが、これは野生種の穀粒採集による食材利用であったのだろう。イヌビエは川辺など湿地に大きな個体群をつくるので、採集は容易で、毎年、相応の収穫量が見込める。ヒエの栽培型は突如として生じるのではなく、今日でさえも野生型と共存し、栽培化過程、種内進化を進めている。一方で、イネのように別の起源地ですでに栽培型となった作物の伝播は時空間を短縮して、かなり突如として起こる。もちろん、イネの起源地には野生型が生育しており、栽培型との交雑はあり、植物としての進化は今も続いている。考古学、民俗学や民族学でもこうした植物の動的な進化、栽培化過程を考慮してほしい。

続縄文文化を担った人々は北海道の地に止まることなく、海峡を越えた南の地域と交流し、4世紀から5世紀の続縄文文化は宮城県や新潟県付近まで進出している。続縄文時代後期の段階ですでに擦文文化に見られる文化圏・立地・生業の面での萌芽が認められるところから、4世紀から6、7世紀ころまでの本州の農耕文化との長い密接な交流を通じて、続縄文文化の土台の上に、しだいにその基礎が形づくられ成立した。

7世紀後半から12、13世紀にかけて日本列島北端の北海道で展開された擦文文化の遺跡は河川沿いの微高地や沖積扇状地に立地することが多く、アワ、キビ、オオムギ、コムギ、ヒエ、モロコシ、ソバ、小豆、緑豆？、ベニバナ、シソ属、アサ、アブラナ科、ウリ科、ヒョウタンといった畑作物種子と、コメが出土し、鍬先（鋤先）、鎌、鉄斧といった鉄製農具も出土する。このほかに栽培された可能性のあるものとしてヒエ属、ホオズキがあり、いくつかの遺跡で出土が報告されている。

擦文期に入ってから栽培化が開始されたか、本州から移入されたのではないかと推定されてきたヒエが、千歳市オサツ（2）遺跡で出土が確認され、他の作物よりは出現頻度は少ないもののその

出現時期は早まった。この時期を代表する、道央の札幌市サクシュコトニ川遺跡では、コメは別としてアワ、キビ、オオムギ、コムギ、ヒエ属など 10 種の作物が、同市 H317 遺跡でもアワ、キビ、ヒエ、オオムギ、コムギなど 7 種類の作物が栽培されていたが、道央部以北では 2~5 種類が確認されただけで、この違いが生業形態の中での農耕生産物が担った比重の差を示すものかもしれない。道央中部ではこの時期になるとヒエが 3 遺跡から、野生のヒエ属も 2 遺跡で検出され、この頃になってヒエ栽培も定着した様子を見せる。

擦文期が成立した頃、東北北部から北海道にアワ、キビ、オオムギ、コムギなど十数種類の作物が伝播したように、オホーツク文化期にオホーツク海沿岸部の集団にもオオムギだけではなくアワ、キビといった共伴した作物が伝播したと考えられる。同時期頃の東北北部の遺跡ではキビの出土例は少なく、キビに代わってヒエが加わる。この組み合わせの違いが伝播系統の違いを示すのかもしれない。

吉崎昌一（1995）は北海道の遺跡から出土したヒエ属種子の検出について次のように述べており、摘要する。ヒエが日本列島北部で野生祖先種イヌビエから栽培化過程を進めた可能性が強く示唆されている。野生ヒエの採集利用が栽培にまで進むことになったのは、アワが本州から、キビが本州とオホーツク文化人から伝播して、原初的農耕が影響を受け、栽培化過程が促進されたからなのだろうか、さらに検討が必要である。

縄文文化前期後半の遺物を出土した渡島半島の南芽部町ハマナス野遺跡第 27 号竪穴住居のものが最初である。出土した炭化ヒエ属種子は基本的には野生のイヌビエに類した形態をもつが、現地周辺のイヌビエより種子のサイズが大きく丸くなる傾向がある。隣接する臼尻 B 遺跡の縄文時代中期の竪穴住居からも同じようなタイプのイヌビエ類似の種子が検出されたが、サイズはさらに増大の傾向を示す。炭化して検出される種子としてはヒエ属が多く、この現象は当時の住民が選択的にヒエ属種子を利用した結果なのではないか。縄文時代前期から認められる炭化したヒエ属種子の出土状況や種子径の増大は、野生イヌビエにヒトが関与し、栽培に進む過程のものであると理解できないであろうか。中国黄河以北の新石器時代遺跡からはアワとキビが報告されているだけで、確実なヒエは検出されていない。しかし、最近になってロシア沿海地方の遺跡（12~13 世紀）から確実な栽培型のヒエが含まれていることがわかった。女真期以前にはヒエがなさそうで、栽培ヒエの出現は今のところ日本列島の方がはるかに古くさかのぼる。

第 5 節 アイヌ民族の文化から学ぶ環境学習活動

漁猟を主たる生業として、小規模に原初的な農耕も営んでいたアイヌの人々の生態的な暮らしは、原始的と評されてきたが、生物進化から捉えれば、ミズン（1996）の言うように、現代の狩猟採集民は人類の最も統合された心の構造の到達点であり、伝統的な知識体系は優れて自然調和的である。瀬川（2016）も縄文文化は心の文明と述べている。日本列島の人類史の大半の時間を占めた、平等という価値と結びついた心の文明が、もし人間の本性に根ざしたものであったとすれば、私たちが本来富や権力や階級というものを忌避し、心の連帯を求める存在なのだと気づく意味がある、と言っている。人間の本性は性善とはいいがたいが、文化的進化はその性を善に導く方向にあったという点には共感する。

本多（1984）はヤイユカラ・アイヌ民族学会の活動を次のように紹介している。これまでの民族学による研究の多くは、学者たちが自分のガクモンや論文のためにアイヌを研究材料にしたにすぎず、真にアイヌの側に立つ研究ではなかった。そこでアイヌ自身がヤイユカラ（みずから行動する）研究会を設立した。

アイヌの人々と自然との関わりの環境文化はその生活様式にあり、現代文明の在り方について見直すために、人新世に生きる人々は環境学習が重要である。北海道における第二次調査（1995～1997）によって、第一次産業である農業、林業、畜産業、水産業などを通じて、自然と人間との調和、共存、共生についてさらに思索を深めることができた。森林の管理手法の一つとして、動物、植物と人間の共生系から見た環境学習、その場を提供する沙流川エコミュージアムを提案した（木俣 1995、1996、1997）。図 1.15 は二風谷ダム建設に関するカムイノミの儀式に主催者の了解を得て参加し、撮影した。



図 1.15. 二風谷ダム建設へのカムイノミ 主催者に了解を得て撮影した。

貝沢吉哉さんは共生という用語を、自然と人間との関係に用いており、人間同士の関係には用いていない。彼は自然とアイヌ人間の共生の在り方を身体で体験するように伝えてきた。東京学芸大学公開講座／子供のための冒険学校で、貝沢さんから草花遊びやマキリ（小刀）の使い方を学んだ（第3回冒険学校、東京都五日市青少年旅行村）。二風谷冒険学校では東京から参加した子どもたちが二風谷小学校児童とともに、自然遊びを学んだ。ちなみに、当時の二風谷小学校の学校経営計画（1997）にアイヌ文化の学習はなかった。

同じく、二風谷に居住する山道康子さんも、東京でアイヌ料理の講習会を開いていた。また、東京アイヌ協会長の浦川治造さん（原田 2002、さとうち藍 2008）もアイヌの生活文化の紹介活動を行っている（図 1.16、図 1.17）。



図 1.16. 伝統調理各種：貝沢さん調理 a；めし、ラタシケップ、b；アキアジ（サケ）のチタタブ、山道康子さん調理 c；シトをゆでる。d；汁オハウ。



図 1.17. 伝統的知識を学ぶ：a；浦川治造さん（第 21 回環境教育セミナー、東京学芸大学）から暮らしを学ぶ、b；貝沢ハギさんから織文化を学ぶ、c；貝沢吉哉さんからマキリ（小刀）の使い方を学ぶ（第 3 回冒険学校、東京都五日市青少年旅行村）、d；旧二風谷小学校。

萱野さん（2000）はアイヌの信仰について次のように書いている。私も自然信仰なので、原理的には共感する。

その昔、アイヌの村にはお寺も神社もなかったが、カムイウタラ（神々）の種類はかなり多いも

ので、それは自然の山であり川や海であり、自然そのものを神と崇めていたのである。自然そのものにアイヌは命の根幹をにぎられ、そしてゆだねていたのであり、必要最小限のみを採取し、大方は天然資源に手をつけずに利息のみを食べるように心がけてくらししていた。

他方で、児島恭子（2003）は自然との共生というアイヌ文化観やアイヌの人々像に誤解が生じるのではないかと危惧し、次の様に記している。

アイヌ文化を自然との共生と規定した言説は、現実のアイヌの生活や文化がどう自然と共生しているのかを語りはしない。現在のアイヌ文化やその主体であるアイヌの人々に関する理解を妨げ（米田優子 1996）、一般的な社会生活を送っているかぎり、アイヌに属するからといって特別な自然との付き合い方をするわけでも、できるわけでもないことは、わかりきっているはずである。アイヌ自身がそういう変化の中でどのように自らの文化を認識し、アイヌ・人間として自然・神との関係を保とうとしたのか、そのなかにこそ、本当の自然との共生がみとれるはずである。そのようなことを明らかにせずにアイヌが自然と共生する文化をもっていると位置づけるのは歴史的な観点のない安易な結論である。民族の概念は、固定したものではなく、変わるものである。

和人は蝦夷地では遅くとも 18 世紀後半以降、アイヌの基礎的な社会であるコタンを破壊した。その社会組織が世界観（信仰や精神文化）と密接に結びついており、社会の破壊が精神的な伝統文化まで破壊もしくは変質を余儀なくさせた以上、共生という観点からいえば、和人とアイヌとの共生する民族関係の断絶は、侵略戦争によって殺すということではなく生業と生活（自然環境）の破壊によっておきたと言えよう。二風谷ダム訴訟では、原告が貝沢正、萱野茂という、アイヌ民族を象徴するような人物であり、社会的にも認められている彼らの個人的人格がアイヌ文化を享有する主体としてあくまで個人的に認定されたにすぎないのではないだろうか。この裁判では二風谷がアイヌ文化の中心地として認定され、アイヌ文化の代表としてアイヌ文化全体にかかわることになっている。

科学技術の進展に支えられた憧れの西欧文化のほうに向けた近現代の日本人の文化観に、自然との一体感のある土臭い生活文化は田舎臭い文化＝非文化的、として置き去りにされた。国家が推薦する伝統文化は洗練されたものであり、国民の価値観は統合されていったのである。その結果、日本の民俗にある自然観をとびこえて、列島の北にいるアイヌの自然観を特別視する原因になった。柳田國男がアイヌを日本民俗学からはずしたことも影響があった。比較参照すべき日本の地方文化の実態がわからない、これまで考慮に入れられてこなかったのではないかという疑問、不審である。

私とて、過去のアイヌの人々の暮らしを現代でもできるあるいはすべきとは考えてはいない。すぐに極論を言いたて、それほど素晴らしいという自然との共生なら、あなたもすべきだと脅迫される。たとえば言えば、何事も、黒 0 か白 1 に二分されるのではなく、その間には多様な濃淡もあり、また、無彩色がすべてであるわけでもなく、限りない色合いがあり得る。現代に暮らしているからには、過去そのものに戻ることはできない。しかし、アイヌの人々に限らず、縄文文化の系譜を継承し、山村で暮らしている人々から、自然と共生していただろう伝統的な生業技術、生活様式、知識体系から学び、過剰な便利を求め暮らしを戒めることはできる。この文化的進化を追体験する環境学習が心の構造と機能を発達させる（木俣 2021）。外付け情報言語装置に依存して、あるいは選別のための受験教育に呪縛されて、大方が忘れてしまった自然との関係、生業、根底的で自由な思索による自律が人生には必要なのだ。

謝辞

第1章北海道に関わる現地調査においては、貝沢正、貝沢ハギ、萱野茂、貝沢健次郎、山道康子の各氏、貝沢吉哉夫妻、立花登夫妻のほか、とても多くの方々の温かい励ましと熱心なご協力を頂いた。調査研究を始めるにあたっては山川力さん、阪本寧男さんの貴重な助言を頂いた。また、調査の一部を共同でしてくださった数名の学生の皆さんや森とむらの会の石橋隆明さんにも、深くお礼申し上げます。

関連文献

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 9 (4) : 69-102。

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 2 (1・2) : 77-89。

木俣美樹男・横山節雄 1982、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、季刊人類学 13 (2) : 182-205。

Kimata, M. 1984, Characteristics of some grain crops, garden crops and weeds, and methods of cooking grain crops in Nepal, Japanese Scientific Expedition for Nepal Agricultural Research, Tokyo.

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 17 (1) : 22-53。

木俣美樹男 1995、沙流川流域の現状と課題、pp. 20-34、平成7年度多様なニーズに対応する森林の管理手法に関する調査研究報告書、財団法人森とむらの会。

木俣美樹男 1996、沙流川流域の森林の多面的利用に関連する団体・個人の連携 pp. 6-20、平成8年度多様なニーズに対応する森林の管理手法に関する調査研究報告書、財団法人森とむらの会。

木俣美樹男 1997、沙流川流域森林への多様な関係性の形成—管理手法としての沙流川エコミュージアムの提案、pp. 28-34、平成9年度多様なニーズに対応する森林の管理手法に関する調査研究報告書、財団法人森とむらの会。

木俣美樹男 2003、森林の伝統文化と環境学習—民族植物学フィールド調査から、先住民アイヌの伝統智と沙流川での環境学習、Green Power 295 : 26-27。

木俣美樹男 2022、第四紀植物、植物と人々の博物館／自然文化誌研究会、山梨県小菅村。
www.milletimplic.net/weedlife/quatplants/quatplantsfinal.html

引用文献

バード, I. L., 1880、高梨健吉訳 1973、日本奥地紀行、平凡社、東京。

ドゥ・カンドル, A. 1883、加茂儀一訳 1953、栽培植物の起原、岩浪書店、東京。de Candolle, A. *Origine des Plantes Cultivées*.

藤村久和 1995、アイヌ、神々と生きる人々、小学館、東京。

萩中美枝・畑井朝子・藤村久和・古原敏弘・村木美幸 1992、聞き書きアイヌの食事、農山漁村文化協会、東京。

原田詠志斗 2002、アイヌの治造、アイヌの治造刊行会、東京。

Harlan, J. R. 1975, *Crops and Man*, Amer. Soc. Agro. And Crop Sci. Soc., Madison.

- 林善茂 1969、アイヌの農耕文化、慶友社、東京。
- Ho, P. 1977, The indigenous origins of Chinese agriculture, Reed, C.A. ed., *Origins of Agriculture*, Mouton Pub., The Hague.
- 星野次汪・武田純一 2013、進化する雑穀ヒエ、アワ、キビ—新品種による多収栽培と加工の新技术、農山漁村文化協会、東京。
- 加藤晋平 1988、第8章シベリアの先史農耕と日本への影響、佐々木高明・松山利夫編、*畑作文化の誕生—縄文農耕論へのアプローチ*、日本放送出版協会、東京。
- 萱野茂 2000、*アイヌ歳時記—二風谷のくらしと心*、平凡社、東京。
- 菊池勇夫 1994、*アイヌ民族と日本人—東アジアの中の蝦夷地*、朝日新聞社、東京。
- 菊池勇夫編 2003、*蝦夷島と北方世界*、吉川弘文館、東京。
- 切替英雄編 2003、*アイヌ神謡集辞典*、大学書林、東京。
- 児島恭子 2003、*アイヌ民族史の研究—蝦夷・アイヌ観の歴史的変遷*、吉川弘文館、東京。
- 増田昭子 2001、*雑穀の社会史*、吉川弘文館、東京。
- 松谷暁子 1984、*走査電顕像による炭化種実の識別、古文化財に関する保存科学と人文・自然科学*、総括報告書。
- 松浦武四郎 1863、吉田常吉編 1962、*新版蝦夷日誌 (上・下)*、時事通信社、
- ミズン Mithen, S., 1996、松浦俊輔・牧野美佐緒訳 1998、*心の先史時代*、青土社、東京。
- The Prehistory of the Mind A search for the origins of art, religion and science*, Thames and Hudson Ltd., London, UK.
- Morris-Suzuki, T. 2000、大川正彦訳 2000、*辺境から眺める—アイヌが経験する近代、みすず書房、東京。*
- 中尾佐助 1967、*農業起源論、自然—生態学的研究*、中央公論社、東京。
- 日本の食生活全集北海道編集委員会 1986、*聞き書き北海道の食事*、農山漁村文化協会、東京。
- 農林産省統計調査部 1951、*1950年世界農業センサス・市町村別統計書 (1) 北海道統計書*。
- 阪本寧男 1982、*穀類における貯蔵澱粉のウルチーモチ性とその地理的分布*、*澱粉科学* 29 (1) : 29: 41-55。
- 阪本寧男 1984、*雑穀の系譜*、*歴史公論* 10 (6) : 61-69。
- Sakamoto, S. 1986, *Origin and phylogenetic differentiation of cereals in southwestern Eurasia*, ed. by S. Sakamoto, *Cereals, Domesticated Plants and Animals of the Southwest Eurasian Agro-Pastoral Culture Complex I*: 1-46.
- 阪本寧男 (1988) *雑穀の来た道一*、日本放送出版協会、東京。
- Scott, J.C. 2009, 佐藤仁監訳 2013、*ゾミア—脱国家の世界史*、みすず書房、東京、*The Art of Not Being Governed; An Anarchist History of Upland Southeast Asia*, Yale University Press.
- Scott, J.C. 2017, 立木勝訳 2019、*反穀物の人類史—国家誕生のデープヒストリー*、みすず書房、東京、*Against the Grain; A Deep History of the Earliest States*, Yale University Press.
- 佐々木高明 1982、*照葉樹林文化の道—ブータン・雲南から日本へ*、日本放送出版協会、東京。
- さとうち藍 2008、*アイヌ式エコロジー生活—治造エカシに学ぶ、自然の知恵*、小学館、東京。

更科源蔵・更科光 1976、コタン生物記 I 樹木・雑草篇、法政大学出版局、東京。
更科源蔵 1981a、アイヌ民話集、みやま書房、札幌市。
更科源蔵 1981b、アイヌの神話、みやま書房、札幌市。
瀬川清子 1968、食生活の歴史、講談社、東京。
瀬川拓郎 2016、アイヌと縄文—もう一つの日本の歴史、筑摩書房、東京。
田端宏編 2004、蝦夷地から北海道へ、吉川弘文館、東京。
高倉新一郎 1974、日本の民俗北海道、第一法規出版、東京。
竹井恵美子・小林央往・阪本寧男 1981、紀伊山地における雑穀の栽培と利用ならびにアワの特性、季刊人類学 12 (4) : 156-197。
渡辺茂・河野本道編 1974、平取町史、平取町。
山田悟郎 1998、日本列島北端で展開された雑穀農耕の実態、科学研究補助金研究成果報告書、北海道開拓記念館。
山田孝子 1994、アイヌの世界観、講談社、東京。
山川力 1980、アイヌ民族文化史への試論、未来社、東京。
山川力 1989、政治とアイヌ民族、未来社、東京。
山川力 1996、明治期アイヌ民族の政策論、未来社、東京。
吉崎昌一 1995、日本における栽培植物の出現、季刊考古学 50 : 18-24。
Vavilov, N. I. 1926, Studies on the Origin of Cultivated Plants, Inst. Bot. Appl. Amel. Plantes, Leningrad.

参考文献

アイヌ民族博物館監修 1993、アイヌ文化の基礎知識、草風館、東京。
アジア遊学 2000、特集北方諸民族文化の中のアイヌ文化—生業をめぐる、17、勉誠出版、東京。
平取町立二風谷アイヌ文化博物館 1994、第 2 回特別展沙流川流域の遺跡群、北海道平取町。
平取町立二風谷小学校 1997、平成 9 年度学校経営計画。
姫田忠義・曾我礼子編 1973、シシリムカのほとりに、萱野茂、北海道平取町。
北海道立北方民族博物館 2005、アイヌと北の植物民族学～たべる、のむ、うむ～、北海道網走市。
萱野茂、物とところ。二風谷アイヌ文化資料館、北海道平取町。
麓慎一 2002、近代日本とアイヌ社会、山川図書出版、東京。
中西進編 1993、エミシとは何か—古代東アジアと北方日本、角川書店、東京。
佐々木利和・古原敏弘・児島恭子編 2005、アイヌの道、吉川弘文館、東京。
しにか 1992—特集北方民族文化入門、3(5)、大修館書店、東京。
梅津由美子編 2004、別冊太陽、先住民アイヌ民族、平凡社、東京。
吉崎昌一編 1995、北大構内の遺跡—平成 3・4・5・6 年度、縄文時代晩期・続縄文時代遺跡の調査、北海道大学。
田端宏・桑原真人、アイヌ民族の歴史と文化—教育指導の手引き、山川出版社、東京。
財団法人アイヌ民族博物館 1994、アイヌの歴史と文化、北海道白老町。

補論 3. 日本の先史時代における農耕

はじめに

現代の農耕あるいは農業における人間と植物との関係を民族植物学の手法で調査研究をしてきた。植物の栽培化過程を歴史的に明らかにするうえで、先史時代の前農耕について考える必要があり、日本の縄文から弥生時代の考古学に関心を持ち続けてきた。最近、縄文から弥生時代にかけての変遷に関わる考古学的植物遺残体の科学的分析方法が進展して、確からしい資料が急速に出されてきているので、植物学、考古学および民族学をつなぐために心強いことである。さらに、私が強い学問的影響を受けた先達中尾佐助や佐々木高明の農耕文化起源論（仮説）に、私の研究成果を加えて、僭越ながらこの補論で少しの加筆修正を試みたい。

Mithen, S. (1996) は狩猟採集民が最も統合された心の構造に達していたと述べており、日本列島では縄文中期から後期の人々がそれにあたり、心の構造と機能が生き物（動物）として最大限の発達を示していたと考えられる（木俣 2021）。後述する小林達夫や西田正規も大方賛同する見解であろう。縄文文化の伝統は消滅することなく日本の山村やアイヌの人々によって伝統的知識体系として継承されてきた。と言って、単純に縄文文化を礼賛して、その時代に戻れなどと言っているのではない。ホモ・サピエンスの退行進化の現世を見るにつけて、優れた祖先である狩猟採集民の世界観である伝統的知識体系から多くを学び、将来の方向を生き物の文明へと方向修正することを強く伝えたいのである。

安孫子昭二（2015）は縄文時代の武蔵野の地形を次のように描いている。また、安孫子（2002）は縄文人の渡航技術を次のように高く評価している。文明の利器を使用せずとも、国境を見ることのない大陸の遊動民と同じように、縄文時代の人々の行動範囲はとても広がったのだろう。ユーラシア大陸をめぐっては、その海陸の移動も非常な広域に及び、また一度ではなく、長い時間に度重ねて多様な人々が往来したのだろう。

現在の東京湾岸の崖線は、後氷期（完新世）の気候の温暖化現象により次第に海面が上昇し、縄文前期中葉（約 6000 年前）までに波濤大地を侵食してきた浸食崖である。浸食された範囲の台地には縄文前期中頃よりも前の、旧石器時代や草創期、早期の遺跡が存在したが、海進により崩落したことになる。発掘される遺跡には何かしらの個性が認められるが、何れの遺跡も孤立していたわけではなく、他地域の縄文土器片や黒曜石製石鏃等が混じっている。内陸部は無論のこと、山地でも丘陵地でも尾根筋や峠越え、河川沿いのネットワークがある。山地域には狩猟を生業とするような山人が棲みつき、尾根筋および峠越えで奥秩父や甲斐、相模方面へと往来したようである。これらを介して得られた情報や文物が、都内各地の縄文遺跡にもたらされたのである。東京の縄文遺跡は全国でもっとも多様性があるといえる。

縄文時代は草創期、早期、前期、中期、後期、晩期の六期に大別される。最終氷期最寒冷期の 2 万年前には、海面が現在より 130m も低下していた。その温暖化現象が最もつのが早期末の 7000 年から 6000 年前の前期中葉で、現在の東京湾の海面よりも 3m ほど上昇した（縄文海進）。このため埼玉県の奥深くまで海水が侵入してハマグリやハイガイ等の食料資源を育んだから、海に面する台地縁辺には多くの貝塚が形成され漁撈も盛んとなった。中期になると人口が増加するとともに遺跡の分布密度が濃くなり、各地に環状集落が勃興するようになる。しかし、中期末 4300 年前になると環濠集落が縮小し解体するようになった。後期になると、居住環境は台地から低地を志向する傾向が見られるが、それが生業に関わる問題なのかどうかははっきりしない。この傾向は晩期に引き継がれるが、どこの遺跡でも大量に石鏃を製作保有するようになる。西から侵攻する大陸側の

弥生文化に対する備えとする説もあり、緊迫した情勢がうかがわれる。

硬玉産地の糸魚川河口から礼文島まではおよそ 1000km の道のり、同じく後期中葉の硬玉製品は日本海を逆に南下して、九州南端の種子島から 2000km 近く離れた沖縄本島まで到達している。礼文島船泊遺跡で出土した南海水域の特産品オオツタノハ・イモガイ・タカラガイ製品が沖縄本島から運ばれたとすると、3000km もの距離を航行したことである。この距離から見ると、対馬海峡を挟んだ北九州から朝鮮半島まではたかだか 200km に過ぎず、途中で風除け避難できる壱岐、対馬もあるから、指呼の間のようなものといえよう。

夏であれば当時の渡航技術の高さからそれほど難儀もなく日本海を渡り、庄内潟に入港できたことであろう。亡命集団は当時の縄文集団から温かく迎え入れられたものと考えたい。なお余談だが、亡命にあたって彼らは、移住先での食料生産のために、主食となる穀類や野菜等の栽培種子なども携えてきた可能性があると考えられる。

雑穀がいつ日本列島に伝播したのか。藤森栄一（1970）は早くから縄文中期栽培植物の起源について次のように論じており、まず摘要する。

粟帯文化論、伊沢幸平（1951）は中部高地一帯に、粟の繁茂帯があり、これが縄文中期文化と分布圏を一にしているとしている。深さの異なる 4 個の石皿は砥石などの諸説があるが、芋か雑穀の製粉処理用と考えるのが合理的である。澄田正一（1955、1956、1959、1962）は中期に多い石皿の多くが多孔質の輝石安山岩で、岐阜県地方でのヒエ栽培説を論じ、江坂輝弥（1967）は石皿による芋の澱粉製造を考えている。

縄文農耕は、弥生文化へ入っての水稻農業社会の在り方とは、著しく在り方を異にするもので、縄文晩期からはじまる水稻作りが、生活文化の基調となって、特殊に漁村や塩焼き村、あるいは陸耕集落、猟師やまたぎや、炭焼きなどの山村が分岐していくのとは、まったく基調を異にしているのであって、狩猟・漁撈、拾集の生活文化の中に、特殊な植物栽培民の生活があったと理解すべきである。栽培種としては米、イモなどの報告もあるが、正しく承認された例はない。栽培として考えられたものを列挙すれば次のようである。クリ、ヒエ、イモ、カタクリ、ユリ根などの栽培説も強力であるが、その実体の把握は絶望的である。今後、発掘によって栽培植物の遺体自身が出土するにしても、これは当然植物学の仕事であり、われわれは、考古学を通じ、中部高地の中期縄文文化の構造を究明すべきで、その文化構造こそ、単なる植物嗜好の強い採集狩猟民の文化とは、どうしても考えにくいという点にある。

先史時代の遺跡からのアワ、キビおよびヒエの遺残は分析方法や技術が進み、かなり同定の信頼度が高くなってきた。私は縄文時代には狩猟・採集などの生業に加えて前農耕から原初的農耕が行われていたと考えており、弥生時代以降に環濠集落が権力をもつようになって、戦争で生口をも集めて、農耕の強要が始まり、さらには古墳時代に向けて産業としての農業が始まったとの見解を持っている。この見解はスコット（2017）の『反穀物の人類史—国家誕生のディープヒストリー』を読んでさらに明瞭になった。日本でもすでに類似した見解を戸沢充則（1994）が的確にまとめて、指摘しており、弥生時代になって農耕社会の段階に入ったのであり、縄文農耕は原始農耕として捉えるべきであると、引用していた関連事項も次に摘要する。

縄文農耕が存在したと仮定しても、それが生業、生活のすべてを支えていたのではなく、採集・狩猟経済のまま、高い人口密度を維持していたのは原始農耕があったからであろう（佐々木高明）。農耕の存在と農耕社会の存在は同義語ではない（西田正規）。原始農耕はいかに発達した段階でも

産（農）業とは呼ばない（赤松啓介）。

小畑弘己（2016）によれば、メキシコで開催されたシンポジウム「農耕の起源—新たな資料・新たな考え」（2009）において、農耕に関連する用語の定義が次のように整理された。私はこの定義に賛同し、生業としての農耕と、産業としての農業を区別して論考を進めたい。

管理 management：野生種の操作とある程度の管理。栽培化や形態的变化はない。

栽培 cultivation：野生もしくは栽培化された植物の播種、植付のための土壌の意図的準備。

栽培化 domestication：植物（動物）の形態的・遺伝的变化。

農耕 farming：馴化（馴化）された植物（動物）の利用。

農業（農耕？） agriculture：狩猟や採集は続いているが、ある共同体の活動を作物栽培や家畜飼育が支配したり、主要な食物となること。

{注：定義に関する訳において、馴化が使用されているが、一般には馴化。また、農耕が2度使用されているが、後者は農業の誤植ではないのか。}

現在までに、明らかにされている考古学的研究成果によれば、本書の序章に記したとおり、おおよそ次のとおりである。ヒエの野生種は縄文時代早期から利用されており、日本の東北で栽培化された可能性がある（阪本 1988、木俣 2022）。中央アジア起源のアワは縄文時代晩期、キビはアワやヒエよりも遅く、縄文時代晩期後葉（中山 2012、中山・佐野 2012、中山・閏間 2012）、文献的には和名類聚抄（931-936）に記述がある。アフリカ起源のシコクビエはかなり古い時代だが不明のまま、モロコシは中国から朝鮮半島を経て中世 5~8 世紀、東南アジア起源のハトムギは薬用として享保年間（1716~1735）に栽培されるようになった。

そこで、未だ不明瞭な課題として、私が特に気になっているのは次の3点である。①サバンナ農耕文化基本複合の指標作物としてのシコクビエの伝播、②アワとイネの同伴する栽培、祭祀、言語などの事象。③稲作単一民族説を柳田國男はなぜ敗戦後になって提起したのか。

1) サバンナ農耕文化の伝播指標シコクビエ

日本の先史時代遺跡から検出されたシコクビエの事例はほとんどなく、弥生時代後期の横浜市道高速2号線 No.6 遺跡（笠原 1984c）からのシコクビエは走査型電子顕微鏡による観察であるので確かのような。この他に、発掘報告があるのは島根県頓原町（縄文晩期 3000BP、プラントオパール、島根県埋蔵文化財センター1998）、香川県詫間町紫雲出山（弥生時代、種子、丹信 1964）などに過ぎない。時代が下って漸次、現代にいたっては、シコクビエはついに消滅寸前、アワはイネに圧倒されて、栽培者はごく少なく、これまた消滅的な遺存状態にある。中尾佐助（1967）はカリフ（サバンナ）農耕の発展段階を次のように説明しており、摘要するが、その前に少し異論を呈しておく。

中尾は、ムギ作のなかからは数知れぬ二次作物 secondary crop が生まれたが、ミレット農業のなかからは二次作物はまったく生まれてこず、この完全除草へと向かったミレット農業は必然的に大面積の畑をつくることを困難ならしめた、と記述しているが、私たちのインドにおける農耕地調査ではシコクビエやイネの栽培に応じた二次起源雑穀は何種もあったので（木俣 2022）、この点は修正したい。これらはサマイ、インドビエ、コラリ、コ

ルネ、ライシャンなどの一年生草本、および本来多年生草本であるコドラやハトムギのイネ随伴雑草、一年生化である。

インドではアフリカ起源のシコクビエも中国起源のイネも畑地のみでなく、天水田や水田で栽培されている。そこには湿生の雑草が随伴雑草として侵入している。したがって、南インドは、カリフ農耕文化とイネ栽培（農耕文化）が出会った場所であったと考えて、再考が必要である。中尾はカリフ農耕文化の影響で、雑穀の一種としてイネ栽培が始まったとして、イネ農耕文化を認めていない。しかし、最近の研究結果から、イネ栽培化の起源地や時期を参照すれば、むしろ中国の珠江や長江から、上流地域で近接するブラマブトラ河経由で、稲作がアッサムから南インドへと伝播したと考えられる。ちなみに、インドでは、今日でも祖先野生種の穀粒を採集して、祭事に神々に供するために高値で売られている。

また、中尾は、カリフ農耕の要素として日本に渡来した栽培植物には、その指標であるシコクビエが第一に考えられ、それに続いたものはヒエであろう、と述べている。しかし、今日まで、シコクビエの縄文遺跡からの遺残は容易に見つからない。また、ヒエは日本北方起源の可能性が濃厚になって来ている。アワ・キビがさらにその後続いたであろうことは、もしイネがさきに日本に渡来し、それ以後に畑作雑穀が渡来したとすれば、畑作農業コンプレックスの渡来という大事件がそろそろ有史時代にかかるころに起こったことになる。ところが、古文書に記録はないことを論拠として挙げているのみである。

第1段階：採集経済。第2段階：タマリンド・パルミラヤシなど果実類の利用が始まった時代、積極的に移植し、大規模な伝播がおこった。ミレットに関しては、サバンナに野生する多年生植物の種類（*Sorghum*, *Panicum*, *Setaria* その他）の採集利用あるいは一部分栽培化がおこったであろう。第3段階：一年生ミレットが栽培化された。同時にマメ類やウリ類の栽培化がおこり、農耕文化として一応完成されてきた。第4段階：サバンナ周辺の雨量の多い地域に伝播し、そこに野生する湿生ミレット類が農作物となり始める。すなわち、イネが栽培化された。第5段階：植物種子から油をしぼることを知り、油料作物が開発された。

サバンナ地帯でも、樹木のやや多いところでは焼畑農法が存在したらしい。輪作中にマメ類・油料作物などが入る点は、輪作体系としてみると、カリフ農耕の耕作法は発達段階は高いといえよう。特色の一つはひじょうに多くのばあい混播が行われており、それはウネによって作物の種類を変える混播法をとるインドの混播農業の原型をなすものといえよう。掘り棒と小形の手鋤がおもな土掘り道具である関係上、畑が条播にかたむく作付法をとるが、散播も存在する。おもにシコクビエ栽培の際に用いられる耕作法は草地にあらかじめ耕起や草焼きをほどこさず、いきなりシコクビエの種子をワラの間隙を通して巧みに散播する。シコクビエの発芽後、この畑をていねいに手で除草してやる。これはミレット栽培化の最も古い段階をいまに保存した農法と思われる。除草に対する欲求が条播栽培・クワの発達などと結合して、インドとシナのミレットを主体とした農業では、条播が標準農法となった。そこでは散播を原型とするムギ作も条播に変形して受け入れられてきた。ムギ作のなかからは数知れぬ二次作物 secondary crop が生まれたが、ミレット農業のなかからは二次作物はまったく生まれてこなかったのである。しかし、この完全除草へと向かったミレット農業は必然的に大面積の畑をつくることを困難ならしめた。反当り収量はムギの散播よりいち早く向上できたが、全収量の増大は除草努力だけでは向上困難な壁に早くうちあたってしまう。ミレットを主体とするカリフ農耕の生みうる余剰は反当り収量の増大にもかかわらず、全収量の壁のため早い時代に極限に達するわけで、古代のインドやシナの文明が開花したころに、その壁にほぼ到達してしまったものと思われる。ここにカリフ農耕が古代に開花したにもかかわらず、その後の停滞をひ

きおこした真の原因があるのだろう。

シコクビエは西部アフリカ（ニゼル川センター地域）にいたる全アフリカ・インド・インドネシア・シナから日本におよぶ驚くべき広大な地域に栽培されるミレットで、binding indicator としての価値が高いものである。シコクビエの野生種は *E. indica* と推定されてきた (Stapf, Hooker, De Candolle)。シコクビエは4倍体 ($2n=36$) であるが、*E. indica* は2倍体 ($2n=18$) で、後者は日本からインド・アフリカまで野生分布する。そのカリオタイプ（核型）は両者よく似ている (Krishnaswamy 1951)。しかし、シコクビエのアフリカにおける分布と変異から Avdulov (1931) は、シコクビエはエチオピアで栽培化されたと推定した。最近発見された4倍体の野生種 *E. Africana* はアフリカ内陸高地にあり、その野生地付近の栽培種は自然交雑によって野生種の形質を受け入れており、現在とくにウガンダに変異が豊富である。この事実からみて、*E. Africana* は少なくとも栽培シコクビエの一つの親である (Kennedy-0' Byrm 1957)。また野生の *E. tooussa* がエチオピアでは採集され食用になっているという。シコクビエの起原はまだ十分確定したとはいえないが、エチオピア付近がひじょうに注目すべき地点の一つであることは疑いない。アフリカのスーダン一帯では、murwa およびその語系が広範囲に用いられている。インドにおいては、タミール語系の 'ragi' が標準名として農書に使われているが、それ以外の呼び方も多い。とくに kodo 系のごときは、ネパールからセイロンまでも使われるほど分布は広いが、これは別のミレットである *Paspalum scrobiculatum* が 'kodra'、'kodo'、となっていることと混線している。とくに意義の深いものは、ベンゴール語の marua で、低ヒマラヤのネパール・シッキムでもこの語はかなり通ずる。これは、スーダンの murwa と発音上ほとんど区別しえないものである。

ミレットの調理法の特徴の一つに、粒食の発達がある。粒食のためには精白がきわめて必要かつ有効な処理法である。カリフ農耕地域ではタテギネが普通、インドとシナでは今日それは影を没した。タテギネは戸外作業、乾燥地で適当。雨の多いインド平原部やシナで足踏みのカラウスが発達、雨降りでも屋内でできるから。インド以東ではミレットの粒食が多く、アフリカでは現在粉食が多い。再原始型製粉器といわれるサドル・カーンを、アフリカでは現在もかなり広く利用されている。アフリカのミレット耕作民がまずサドル・カーンを発明して、地中海沿岸のムギ耕作民に教えたのだろうか。

カリフ農耕の随伴雑草は少ない。インドのマメは他にみられる禾本の *Rottboelia* sp. は随伴雑草かも。ノゲイトウ *Celosia argentea* は日本では南半部の畑作物中に雑草として点々と存在し、淡紅の花が目だが特別な用途はない。ノゲイトウとシコクビエの二つはアフリカから日本までを結びあわす指標として十分な資格をもつ植物の代表である。

照葉樹林文化はウビ農耕の一部であるから、もちろん焼畑の習慣があっただろう。照葉樹林農耕について日本に渡来したものは、カリフ農耕であろう。日本にそれぞれが渡来した時には、その途中で照葉樹林農耕のフィルターをうけて、かなり変質していたと考えられる。その変質の主要点は、山棲みの生活者となり、ミレットを焼畑で栽培するようになったことである。現在の台湾の高砂族はこの状態をあらわすひとつの典型と見なしうる。カリフ農耕の要素として日本に渡来した栽培植物には、その指標であるシコクビエがまず第一に考えられる。それに続いたものは、ヒエであろうアワ・キビがさらにその後につづいたであろう。もしイネがさきに日本に渡来し、それ以後に畑作ミレットが渡来したとすれば、畑作農業コンプレックスの渡来という大事件がそろそろ有史時代にかかるころに起こったことになる（古文書に記録はない）。また、カリフ農耕のミレットであるシコクビエは、今日の日本では山間部の最僻地にのみわずか残存するが、この開拓前線のもつ重要穀物は奈良朝のころにはすでに忘れられていたようである。

佐々木高明（1971）は中尾の照葉樹林文化論を敷衍する中で、シコクビエの栽培技術について次のように記しており、摘要する。佐々木の仮説では、常畑化した階段耕地において、シコクビエの移植栽培が成立した後、さらにその耕地が水田化されると言う過程が進展した場合、以前に常畑で行われていたシコクビエの移植栽培技術が、そのまま水田に応用され、イネの移植栽培（田植）がそれに触発されて、始められたということである。南インドには2300～1800BC頃にシコクビエが栽培されていたようで、イネも若干は栽培されていたらしい。インダスには2300BCにはイネ栽培が伝播していたようだ（Fullerら 2001）。すなわち、南インドではシコクビエがイネよりもいっくら早く伝播していたということになる。今でも、ネパール、ブータン、北インドに限らず、南インドでは広大な面積でシコクビエが栽培されている。佐々木（1971）は南インドでは移植栽培はほとんど行われていないと記しているが、私は南インドのフィールド調査で、シコクビエの田植を観察した。確かに、直播も多いが、移植栽培もあり、苗床で引き抜いた苗はバナナの葉を割いて作った紐で束ね、男性が移植田に放り投げ、女性たちが、植え付けていた（補図 3.1）。日本でも移植栽培は各地で行われている。



補図 3.1. インドのデカン高原における、a ; シコクビエの田植、b ; 苗床で苗取り、c ; 穂刈による収穫。

佐々木は、イネはサバンナ起源の雑穀農耕文化が伝播して、広大な湿地に遭遇した際に、二次的に湿地性雑穀として栽培化されたと考えられる、としている。しかし、イネは中国の珠江の中流域で一次起源 (Xuehui Huang et al. 2012) として 4000～3500BC 頃に栽培化されて、上流域に伝播し、近接するプラマプトラ河の上流域から、アッサム方向、さらにビーハール、オリッサへと南下、伝播したと考えられる（木俣 2022）。この過程でハトムギ、コドラ、サマイ、インドビエ、さらにコルネやコラティが湿生のイネ随伴雑草から二次起源雑穀として栽培化過程を進めたと考えられる。シコクビエとはこの過程の中で、オリッサから南インドで出会ったものと推測されるので、シコクビエの移植技術がイネに転移し

たかどろかはさらに検討が必要である。私はサバンナ農耕の影響以前に一次起源作物であるイネの栽培化過程は中国南部で始まっていたと考えるようになった。

稲作以前から以後への農耕技術の展開の仮説的展望として、もっとも特徴的な田植え技術の発生の問題を取り上げる。イネの移植栽培（田植）がいつ、どこで起源したかは全く解明されていない。田植え技術の発生は、焼畑から常畑へ、さらに水田へと農耕の形態が展開する過程の中で、シコクビエの移植栽培がもとになって生み出されたと考えてみる。シコクビエはイネと極めて密接な関係を持ち、広く移植栽培も行われており、シコクビエの移植栽培から田植の技術が発生したと仮設してみた。

多くの事例で見て、移植作業はすべて女性が行い、男性は耕起や砕土、苗配りしかしていない。日本の早乙女による田植えと同じである。シコクビエとイネは栽培期間も一致しており、その年の水条件でシコクビエかイネの栽培を決めている。イネはサバンナ起源の雑穀農耕文化が伝播して、広大な湿地に遭遇した際に、二次的に湿地性雑穀として栽培化されたと考えられる。つまり、移植栽培の技術はシコクビエの栽培技術から取り入れたと考えられる。ムンダ族は焼畑を行い、シコクビエを栽培している。アパタニ族では早生と晩生のシコクビエを栽培し、穂刈で収穫している。ほとんどの栽培作業は女性が行っている。

松谷暁子（2001）は、先史時代の植物遺残を走査電子顕微鏡 SEM による微細構造の観察により、灰像と炭化像による先史時代の利用植物の探求を長年にわたって続け、膨大な資料を整理した。利用植物出土一覧を参照すると、北海道でも縄文前期にヒエ属、擦文期にアワ、キビ、オオムギ、イネ、コムギ、ヒエが出土しており、本州でも縄文早期にエゴマ、同中期にダイズ、後期にオオムギ、晩期にイネ、オオムギ、ヒエ、九州では縄文晩期にアワ、リョクトウ、ゴボウが出土しているとの報告がある。四国からの事例はない。一方で、シコクビエの出土事例は上記した横浜市の弥生時代の遺跡からの出土が唯一記されているのみである。

後述の大野晋（2000）によれば、タミル語ではシコクビエは raghi、kelvaregu、その粥は ampali と呼称していた。現代のタミル・ナドゥでシコクビエの呼称は ragi, kapai、おねりは kali、かゆは kulu である（Kimata 2016）。中国語では糝子 cǎnzi、竜爪稗であるが、日本の地方名でもタミル語の raghi に対応するような呼称は見当たらない。

佐藤省三（1998、2001）は日本におけるシコクビエの呼称を広く調査して回った。60 余りの呼称を収集したが、標準的和名がなく、地方名の集まりとしている。標準的呼称ができる前に、各地に伝播したようだ。栽培・加工・調理法は共通性が高いのに、呼称は多様で連続性がない。ただし、四国稗の他に弘法稗、弘法黍、お大師稗など弘法大師に関連する呼称は広範囲に見られる。佐藤は、弘法大師の教えを信奉する僧、高野聖がシコクビエを広げたと推定する。呼称の著しい多様性から、日本列島の複数の場所に伝播があったようだが、最初に伝播したのは九州ではなく四国で、ここから各地に伝わったようだ、としている。

平野哲也（2019）は江戸時代のシコクビエの栽培について次の事例を紹介している。

下野国において、天保飢饉の最中あるいはそれ以後、雑穀に対する社会の評価と期待が高まってくる。大方の主穀・雑穀の大不作に直面した人々にとって稗と芋は何よりの拠り所となった。百姓はそれまで軽んじていた雑穀の強みを痛感し、その栽培に力を傾けた。天保 15 年（1844）の小貫村では、痩せ地でも、金肥ではなく自給肥料でもよく育ち、農作業の手間を省け、収量も多く、加工法次第で食味もよくなる弘法稗シコクビエの栽培を進めていた。

2) 弥生時代初期における南インドの影響

小山修三（1990）は日本語の成立について次のように整理しており、次に摘要する。

縄文時代には文字はなく、日本に初めて文字が現れたのは、福岡市志賀島の金印（1世紀、中国製）、和歌山県隅田八幡宮の鏡など（5世紀、日本製）である。言語学者の意見は混沌としており、琉球語、朝鮮語、アイヌ語、ツングース語、ギリヤーク語、チベット語、果てはインドのタミル語までが日本語の祖先、あるいは親類関係の言語としてあげられている。

川本崇雄のピジン・クレオールと日本語の形成の説は興味深い。彼は単語の音則を調べた結果、もともと縄文人はシベリア系の言語を使っており、そこにオセアニア系の言語が入って混合してピジンの言語ができた。縄文時代の終わるころにヘスペロネシア系の言語が入ってきて、ふたたびピジン化がおこり、それが安定して現在の日本語の祖型となった。中国や朝鮮半島からの言語もとり入れてピジン化し原型をとどめないまでに変容し、現代の日本語になった。

大野晋（2000）はインドの共同研究者とともに、下記の論考の前に丹念なタミル古語と日本古語の比較言語学的研究を行っていた。彼は日本語とその文明は縄文時代を含めて、次の4段階を経て形成されたと考えている。1 オーストロネシア語段階、2 タミル語受け入れ段階、3 古代朝鮮語受け入れ段階、4 漢語の受け入れ段階。この堅実な研究作業を批判する人もあるが、信念を貫いた力作で、大いに共感する。対応する単語の中には、弥生時代以後の水田稲作、金属使用、機織りなどの文明複合が多く対応語としてあり、海路北九州に伝播したと言う。

さらに、大野晋（2004）は、南インドの文明が3000年も前に日本に到達し、弥生時代を拓く原動力になったと述べている。これに伴って古代タミル語が古い日本語にかぶさり、単語と文法とが受け入れられ、日本語の原型となるクレオール語が成立した。文明の面で、古代タミル語と古代日本語とに多くの共通点がある。特に金属、穀物生産、機織り、神を中心とする祭祀、禁忌、罪過に関する単語である。その事実は言語構造としてタミル語と日本語の文法が類似、基礎的単語がいくつか対応するのみではなく、文明に関する単語が表す物事はタミルの巨石時代 Megalithic age, BC1000～AD300年という時代を代表する文明である。この巨石時代の文明的特徴は、製鉄技術、巨石墓、記号 graffitimark をつけられた土器、粟作と水田稲作、新年豊作祈願、物に寄り憑く神への信仰である。これらは弥生時代の九州に共通しており、タミル語古典 Sangam (BC200-AD200、2400首現存) によって対照できる。弥生時代に海路によって伝播したと考えている。たとえば、インド・パシフィックビーズは南インドから東南アジア各地、朝鮮半島や日本列島にまで及んだ。弥生時代の開始は AMS（加速器質量分析法）によって BC10 世紀とされるようになった。サンガム Caṅkam には日本の農耕文化基本複合と共通する焼畑、アワ tinai やイネ nel の品種およびしとぎ citai、タミル語 cjtai など調理に関する叙述が多くある。

大野タミル語説は異説としてあまり受け入れられなかったようだが、タミル古語とアワやイネが縄文晩期から弥生早期にヘスペロネシア系言語の伝播に便乗して伝播したことはあったのだろうか。私が最も興味深いのは、アワとイネがタミル語説では古いタミル語彙と日本語彙とに共存する点である。北九州の菜畑遺跡ではアワとイネが共に栽培されており、新嘗祭でもアワとイネが共に供されているからである。

中尾の著述ではセイロン（スリランカ）にはシトギがあるが、インドにないと記されている。しかし、私は南インドのタミル・ナドゥでアワ、コドラやイネのシトギ mavu が今でも

日常食材と祭事用としても見た。アワとイネ、インド起源雑穀はシトギと同じ湿式製粉法で粉食材にされている（補図 3.2、木俣 1991、Kimata 2016）。スリランカはタミル・ナドゥと海峡を隔てて隣接しており、多くのタミル人が居住している。大野のタミル語説はさらに民族学的な関連研究を深める必要があるだろう。

中尾佐助と佐々木高明は『知の考古学』（1975）の対談「縄文的自然から弥生的自然へ」の中で、両者は次のように言っている。シトギに関する部分を摘要する。

（中尾）僕はシトギも毒抜き、渋抜きのタイプで照葉樹林文化に入れたいわけなんです。極端に言えば、ドングリの料理法を穀類に応用したのがシトギだと。何もコメやアワはつぶさなくてもいい。それよりもセイロンなんか、米のシトギは日常になっている。（佐々木）水稻の生産力が上がる段階になり、この時点で山と森に適応し、雑穀と芋の焼畑に生業の基礎を置く照葉樹文化は自らの命を断っていくんだと思うのです。（中尾）その段階で弥生文化として日本にやってきた。（佐々木）照葉樹林文化が水田稲作文化によって消滅するという仮説を取れば、縄文時代にすでに照葉樹林文化が我が国に存在していたことになるわけですね。

（佐々木）柳田國男さんの海上の道についてですが、この仮説は稲を持った人たちが宝貝を求めて大陸から南島の島々に渡り、北上したということです。弥生文化は考古学的には南島では北から南に下りているので、稲作文化が北上したとはいかない。稲以外にアワとか芋を栽培する文化が南から北に伝わったとすれば、アワを中心としながら、芋がそれに加わったという農耕形態は、照葉樹林文化そのものです。縄文的な自然から弥生的自然への変化、本来の照葉樹林文化が消滅してゆくとともに、山と森への畏れと敬いが、われわれの心から失われていったことは事実のようです。心の変化が、現代の著しい自然破壊を生み出した重要な背景だといえるのでしょうか。（中尾）それは人の運命でしょう。我々は何かを得れば、何かを失うのです。歴史は流転して、もとは戻らないのです。



補図 3.2. インドの湿式製粉法はしとぎと同じ加工法

3) 縄文農耕における栽培植物

小林達雄（1999）の縄文文化複合への視点は興味深い。次に何点かを摘要する。私は、

生業としての農耕から、くに権力ができると同機して、多くの人々が集められ、強要される農耕からさらに租税としての農業（産業）が抜きんで、特段に生産性を高めたと考えるようになった。権力に強要されなければ稲作中心の農耕に向かわず、権力戦争がなければ生口（奴隷）は集められない。人間の生活様式の基盤は、野生、生業（家族、農耕を含む）、農業（ムラ、くに）、産業（王国、帝国）、情報（世界企業）へと歴史的に発達変遷してきた。野生を利用する前農耕（狩猟・採集、半栽培）や、生業の範囲内にある小規模家族農耕はさほど自然環境を傷めないの、自然環境を大きく開拓してきた農業と明確に区別すべきだ。くに権力の拡大のために人口増加を支える農業は歴史の推移であって、単純に自然破壊するから農業が悪いと全否定しているのではない。

また、縄文文化と弥生文化は時間の経過によって、次第に重なり合い、部分的には抵抗し、融合し、歴史を刻んでいったと考えたい。縄文時代後半の前農耕や生業としての農耕は、最近の発掘と科学技術の応用により、データの精度が高まってきたので、存在が確認できたといえる。小林の縄文と弥生の世界観の比較には共感するが、縄文の前農耕や生業から弥生の稲作や農業は歴史的には重なり合って変遷して行ったので、たとえ近年までにおいてさえも、縄文的要素が完全に消滅することはなかったと考えている。

縄文土器の主流は煮炊きのための土器であった。土器の発明によって彼らの食品リストに、大幅に植物性の食料が加わるようになった。植物を加熱することで、成分を変化させ、軟らかく食べやすくする。多くの動物種に加えて、多くの植物種を加工して食べるようになって、縄文人は生活が安定し、定住できるようになり、老人が体験的知識を蓄積できるようになった。彼らは動植物の生態的知識に精通し、自然と共存、飢餓から逃れることができるようになった。縄文時代中期に人口が増加し、後期に激減したのは寒冷化で食料不足になったというよりも、感染症によったのではないのか。

弥生時代になって稲作が始まると、稲作に生活時間の大半が奪われて、狩猟採集に手間をかけられなくなり、くにに強要されて収穫量をあげた。農民は稲作りに専念せざるをえなくなると、他の食料についての知識を忘れてしまう。すなわち弥生時代よりもずっと進んだ農業技術を持った江戸時代には何回も飢饉があった。縄文文化は、滅ぼされた文化なのである。滅ぼしたのは弥生文化を選択した祖先、縄文人の血筋を引いた縄文人自身なのだ。縄文人の道具は、第一に狩猟・漁撈・採集という生業用の道具があり、第二に使用目的が不明瞭な道具、土偶、石棒、石剣、石冠、御物石器があった。弥生文化の征服で、第二の道具は失われたが、しかし心の中には残っていた。後世の植物学・動物学は新しい情報を蓄積してきたであろうが、一方で貴重な縄文人の知識は忘れ去られているのである。

日本の中の文化要素の主要なものは大陸起源に違いないという先入観がある。主な技術や文化要素の発明は地球上のどこか一地点でなされ、そこから各地へ伝播拡散するものだという考えも大きな影響力をもっている。なお、日本の土器は煮炊き専用であるが、西アジアの土器は貯蔵用容器を主体としている。

農耕の進捗は多様な食料資源と縁切りさせ、農作物以外は雑草として排除すべきという考えを育てた。人工化した栽培種とその他多数の自然種を対決させ、自然を征服するという、自然との共生の終焉を意味した。縄文文化に対する高い評価は狩猟・漁撈・採集だけに到達し得るものではなく、原始的な農耕があったのではないかという仮説を生み出した。これら3生業を低く見る先入観に由来していることは確かである。縄文時代にも栽培種の存在があったかもしれないが、これを農耕と見なすのは誤りで、これらは採集の延長線上にあり、いくつかの栽培種があるからと言ってこれを農耕と評価するのは、弥生と縄文の本質の差をあいまいにし、歴史性への理解を妨げる。原初的農

耕の主要作物と予測されたヒエ、アワ、キビなどの雑穀類は依然未発見であり、それらはむしろ弥生時代以降コメに随伴到来した可能性が強まってきた。

上記の小林は、中尾佐助や佐々木高明らの照葉樹文化論には好意的ではない。私は国立民族学博物館での共同研究会に1980年以来、オブザーバーや共同研究員・報告者として同席し、その議論には直接参加してきた。小林が否定的に述べていた雑穀やイネは縄文時代の遺跡でも少ないながら、今日では確実な資料も出土し、縄文農耕はたとえ原初的な農耕との認知でも大方の合意を得るようになった。

中山誠二(2010)は植物栽培に関わる縄文時代から弥生時代中期初頭の大型植物遺存体の検出事例の中で、確実な植物同定、共伴遺物による時期の比定、放射性炭素年代測定やレプリカ法などによる確実な時期比定の三つの条件を備えるAランクの試料は少ないと記している。この中で縄文時代に遡る事例は青森県富ノ沢(2)遺跡の中期のイヌビエ(野生種)、晩期末の長野県石行遺跡、石川県御経塚遺跡、三日市A遺跡のイネ、山梨県中道遺跡のオオムギ、滋賀県竜ヶ崎A遺跡のキビ(炭化種子、 $2550 \pm 25BP$)のみである。弥生時代前期後葉～中期初頭では山梨県石之坪遺跡のイネ、コムギ、オオムギ、アワ、キビ、ササゲ属アズキ亜属、神奈川県中屋敷遺跡のイネ、アワ、キビ、馬見塚遺跡、西志賀遺跡、高蔵遺跡のイネがある、などと記している。

那須浩郎(2014)は、北部九州で水田稲作が始まるのは弥生時代早期(2900BP)で、このころ近畿や関東、中部地方では、まだ水田が始まっておらず、縄文時代晩期中葉から終末になる。長野県伊那盆地では縄文晩期終末の遺跡でアワやキビの土器圧痕が見つかった。近畿地方では、京都府北白川迫分町遺跡でイネとアワの種子が出土し、アワの年代が上記の竜ヶ崎遺跡とほぼ同じである(790～550年BC)。縄文時代のイネはプラントオパールや古DNAの分析結果から、陸稲に多い品種である熱帯ジャポニカで、陸稲栽培の根拠になっているが、水田で栽培することもあり得る。したがって、縄文時代晩期終末に受容した初期稲作は雑穀との複合農耕であるとしても、焼畑で栽培される陸稲を想定する必要はない。湿地でイネを、小高い畑でアワを栽培していたようだ、と述べている。

小畑弘己(2016)は、ササゲはアフリカ起源だが9世紀以降に、リョクトウはインド中北部起源だが14世紀以降に日本列島にもたらされたのであり、縄文時代の豆類は土器圧痕のレプリカ法による観察の成果から、ダイズとアズキおよびその野生種であると考えればよいと断言している。縄文時代とされてきた炭化穀物はAMS年代測定法により再測定した結果、ほとんどが後世や近世のものであることがわかり、コンタミネーションを排除すると、資料的信頼度が低下してしまった。土器圧痕種実は炭化種実より表面形状を正確にとどめており、コンタミネーションがない。縄文時代の栽培植物は出現時期と起源地から大まかに3つに分類できる。①外来栽培植物(縄文時代前期以前):アサ、ヒョウタン、ゴボウ、アブラナ科、シソ科(エゴマ)。②大陸系穀物(縄文時代後・晩期以降):イネ、アワ、キビ、オオムギ、コムギ。③在来栽培植物:ヒエ、アズキ、ダイズ、と述べている。

私は現生の植物から栽培化過程を検証してきたので、歴史の原場を直接反映する考古学資料に期待を寄せてきたが、しかしながら、考古学資料は新たな発掘で発見が続き、見直しが多く、不安定である。小畑は、およそ1万年前にヒトと植物との間に交わされた共生契約によって、両者は今では地球上のほとんどの地域にその領域を拡大し、相互依存の関係を高め続けている。しかし、その契約ももう限界に来ているのではないだろうか、と記している。

私は小畑の直観に同意するが、さらに、共生契約は人間がすでに反故にしてしまい、今では栽培植物を戦略物資や遺伝子操作の化け物にして隷従させ、また人間自らをも自己家畜化して、生物として退行進化に向かいつつあると考えている。もし、生物的進化を断絶させたくないのなら、文化的進化の在り方を根底的な基層文化にまで下って、パラダイムシフト paradigm shift をせねばならないが、すでに定向進化には抗えない段階にあるとも考えられる。さらに、畠山剛（1997）は縄文人の末裔たちのヒエと木の実の生活史についてまとめている。畑跡が見つからなければ、農耕段階にあるとは認めないとの意見もあるが、数年で移動する焼畑農耕では、その跡地はしばらくして森林に戻り、斜面の表土は流出するので、畑跡地が何千年も残ることはとても難しいだろう。

4) 弥生時代における栽培植物

小田静夫（2017）によれば、柳田國男（1961）が想定した現日本人南方渡来説は約 2,000 年前頃の弥生時代の事で、考古学的方面からは琉球列島と本州島に南海産貝製腕輪の交易（貝の道）および弥生土器、青銅、ガラス製品、米（イネ）、ブタなどの搬入関係が知られていた。

近年の分子人類学の進展で、縄文時代人の祖先は東南アジアのスンダランドから北上したホモ・サピエンスたちが、琉球列島や日本列島に移住拡散した南方起源（DNA 分析）の人々であることが判明している（佐々木 2003ab、篠田 2007、溝口 2011）。現在、確認される日本列島最古の人類遺跡は、約 4 万～3 万 5 千年前頃の琉球列島と古本州島（九州・四国・本州）に発見される旧石器文化である。その石器群様相は礫器・磨石・不定形剥片石器に特徴があり、スンダランドの旧石器文化と共通する石器群様相である。

約 3 万 8 千年～3 万 5 千年前頃に、日本列島に旧石器時代人が渡来した。最初の集団は東南アジアのスンダランドの旧石器人で黒潮を利用してフィリピン諸島、台湾東岸、琉球列島、九州南部や四国から太平洋沿岸に達した。次の集団は北部中国・シベリアから朝鮮半島を経由した旧石器人で、対馬海峡を渡り、九州北部から古本州島の日本海沿岸に達した。

縄文草創期（1 万 4 千年前）頃には、長崎五島列島から沖縄本島にかけて桁ノ原型石斧文化圏が形成され、5 千年前頃には琉球列島を経由して南九州地域に東南アジア、中国大陸沿岸部から、双刃石斧、稜付き石器を持った海洋航海民の北上が確認されている。弥生時代から平安並行時代（約 2200～1000 年前）になると、貝の道が展開された。台湾における最古の渡来民は大坵坑文化、粗縄文土器を持ち、狩猟、採集以外にタロ・ヤムイモ類、熱帯果樹、野菜、香辛料を栽培していた。

藤尾慎一郎（1993）は生業から見た縄文から弥生について詳論しており、次に興味深い点を摘要する。縄文時代の生業が多彩、複合的で、自律的におこなわれていたことに対して、弥生時代に水田稲作が支配者から強要されていたと理解できる。環濠集落の拡大は権力争いがあったことを示している。さらに、藤尾（2022）は伊勢湾沿岸地域における水田稲作民と採集・狩猟民に関する論考で両者が住み分けていたと記している。

西日本における縄文時代後・晩期から弥生時代前期にかけて、植物質食糧獲得手段がどのように変化するか検討した。この時期にみられる考古学的な変化は水稻栽培が始まるときにみられる変化ほど直接的でない。縄文時代の特定の生業に偏らない網羅的な食糧獲得システムと朝鮮畑作文化も網羅的な混合農耕であったのでうまく適合した。それに対して水稻栽培を中心に位置づける水稻農耕文化の伝播は組織的・集団的な人の移動を伴った大きな考古学的変化として捉えられた。縄文から弥生への転換は栽培を含む網羅的な生業体系から穀物栽培を中心とする選択的な生業体系への

変化に特徴づけられる。

雑穀・穀物が対象の場合は、生業に占める栽培の比重が農耕かどうかの分かれ目になる。一般に日本の考古学者は遠賀川式土器が出土すれば栽培の対象が雑穀でもコメでも、また畑でも水田でも生業に占める位置づけとは関係なく農耕が存在したと考えるに、この土器以前になるとたとえ穀物が栽培されていてもそれを農耕と認める条件がぐっと厳しくなる。

縄文後・晩期以来、雑穀・穀物の段階、これらに陸稲が加わった段階を経験することで、草原種子型植物の栽培に関する知識を蓄積していった縄文人は、最初の内はこれらの植物栽培を採集や狩猟・漁撈より低く位置づけていたが（原初的農耕）、水稲栽培の高い生産性と渡来人の集団的・組織的な関与を受けて水稲を澱粉供給源の中心に位置づけ、列島は水稲栽培という特定の生業への傾斜を急速に強めていく。水稲農耕を基盤とする経済構造が確立すれば弥生時代とし、環濠集落が農耕経済構造の確立を示し、環濠は稲作の開始や生産地の拡大に伴う緊張状態に備えた防衛的なものである。日本列島における弥生時代の開始は、夜臼Ⅰ式に求められる。玄界灘沿岸以外の地域が弥生時代の条件を満たす時期は遠賀川式土器の成立以降ということになる。

九州北部で水田稲作が始まると考古学では弥生時代が始まる。しかしながらその後、約700年を経て、関東南部地方では水田稲作が始まる。すなわち、水田稲作を始めていない地域では縄文文化が継続しており、弥生時代と縄文時代が併存していることになる。伊勢湾沿岸地域は縄文晩期に日本列島を東西に二分する、西の突帯文土器分布圏と東の亀ヶ岡式土器分布圏が接する地域であり、突帯文土器分布圏のもっとも東に位置する。外来系水田稲作民がこの地域で本格的に水田稲作を始めるのは6世紀BC後半からであり、この地域の採集・狩猟民はアワやキビなどの穀物を補助的な食料として栽培していたと考えられる。両者は稲作適地の低地と畑作適地の大地に住み分けていたと考えられる。

『日本古代史と遺跡の謎・総解説』（1998）において、水野祐は、弥生時代は新しい文化の伝播・発展によって平和な時代と概観されているが、実は、文献上から見ても、考古学上から見ても、血腥い闘争の時代であった。西日本の弥生人骨の中に、頭部や胸部に鏃のささった人骨が多く発見される。弥生時代の無名戦士の遺体であって、特にその先進文化地帯では戦争の時代であった、と指摘している。また、松尾光は、佐賀県の吉野ヶ里遺跡の環濠集落は弥生中期に最盛であったが、奈良県の唐戸・鍵遺跡をしのぐ弥生期最大の環濠集落であった、と言う。

弥生時代は藤尾が言うように組織的・集団的な人の移動があり、稲作を中心とする選択的生業に変化した。防衛的な環濠集落は集団間の争いを推測させる。伊勢湾沿岸地域では水田稲作民と狩猟採集民との住み分け、あるいは争いが生じていたようだ。この時期には、戦死したと見られる人骨や縄文遺跡から鏃が多く出土し、縄文人が弥生人に抵抗していたと推測される。

5) 先史時代の文化の源流

研究手法として、松谷暁子（2001）のように植物遺残を同定するという課題を長期にわたって、地道に探求して実験データを積み重ねることにはとても敬意をもつ。また、中尾佐助（1967）のように多大なフィールド調査における直接観察の経験の蓄積により、直観的に統合的俯瞰的な仮説を構築することにも、憧憬を抱いてきた。軽佻浮薄に、一時の流行を追い、輸入翻案し、何度も煎じては薄まっていく研究は独創性がなく、すぐに消費さ

れる商品のようなもので、実に詰まらない。しかしながら、中尾佐助や柳田国男のように優れた文筆により構築された仮説は影響力が強く、いくら当人が仮説だと強調していても、あるいは定説のように表現したらなおさらのこと、なかなかその呪縛はきつく、弟子と称する人たちや後輩研究者は新たな資料に拠り検証、加筆修正することが難しい。

私は、日本考古学は農耕や稲作の開始時期の厳密な一線こだわりすぎていると常々思ってきた。植物の栽培化過程は植物と人間の関りの共進化にあり、同時並行的な長い時間がかかることを少しも配慮していない。先史時代の人間の行動範囲は広く、度重ねて日本列島に出入りしたと考えるのだが、数度や数か所の伝播だけで解釈したいようだ。柳田民俗学も似たようなもので、政治的な官僚であった柳田國男が敗戦後に主張した稲作単一民族説にいつまでも呪縛されており、なにはともあれ、水田稲作こそが農耕だと思い込んでいる。前農耕、原初農耕、農耕、農業などと歴史経過を分類しても、実際に長い歴史を経た現在でさえ、狩猟や採集は継承されているし、進化生物学的に言えば、今でも植物の栽培化過程は続いている。植物の側から見れば、人間に片利共生や寄生され、単に利用されているわけではない。植物もある意味では人間の文化的進化を利用して、共進化している（木俣 2022 ほか）。

西田正規（1989）は生態人類学的な視界から縄文文化を、徹底した現地主義、現場主義に立ちたいという願いをもって、人類史への関心を共有したいと、次のように素描しており、次に摘要する。第1章で見てきたように、縄文社会と同様に、アイヌのコタン（集落）は小規模であった。自然の中で豊かに暮らしていくには適正規模の人口容量がある。

編年学的に遺物を整理することは考古学研究の重要な出発点であるだけに、ちがいと細部への強い執着があり、おなじ部分への注意や全体への関心が影に置かれやすい。編年研究と歴史を再構成することは先史時代研究の両輪であるが、互いの顔を逆に向けており、方法論的あるいは論理的な矛盾というよりも、個々の研究者が、あるいは長い歴史をもつ日本の考古学が、興味や視点を軽やかに変化させることに困難を覚えることも、作用している。

縄文社会の集落が 10 家族以下のサイズでとどまり、大きくないのは、周辺に資源がないからではなく、意図して小さいままでいたと考えられる。縄文文化は世界的に見てもごく早い時期に定住的な社会を出現させた。定住化という人類史の現象は温帯森林環境の拡大という大規模な自然現象に触発されて生じたように思われる。定住生活によって人類は初めて、人の影響を強く受けて変化した植生に囲まれて生活することになる。集落周辺には陽性植物、パイオニア植物などが成長する。集落には大量の資源が持ち込まれ、多量の廃棄物や排泄物が周囲に蓄積され、リンやチッソ成分に富んだ人里に特有の土壌が形成される。クリなどに見られるように、人類は定住することによって人里植物を生み出し、採集民から栽培民への過程を踏み出した。

6500 年間、集落の規模は大きくならず、生業の技術水準が飛躍的に高度になることもなく、変化の少ない安定した社会が持続した。縄文時代の社会では社会的不平等を顕在化させることを回避し、縄文文化は文明とは異なる世界である。呪術や儀礼に関わる第二の道具のみは次第に増加し、個々に活力を注ぎ込んだ。

弥生文化への移行はきわめて急速であった。縄文晩期に九州にコメ情報が持ち込まれ、晩期後半には水田や水田農耕の道具、織物を出土する遺跡が近畿以西の各地に増え、弥生文化の拡散が始まった。弥生時代の社会は人工的な生産手段への依存を深め、より大きな集落を生み、大規模な墳墓を作るなど、社会規模が拡大するとともに、階層化への傾向が顕著となる。弥生時代初期の集落には環濠を巡らせたものがあり、集落内部や集落間における競争的な社会関係が予想される。

わずかに 1 万年の人類史は、それまでの人類史とは異質とも思える速度で道具を改良し、食料を生

産し、人口を増大させ、巨大な社会を出現させた。縄文文化はこの1万年の人類史の出発点にある文化である。

佐藤洋一郎（2016）は縄文農耕論の今について次のように記している。特に農耕という用語法についての見解には合意する。また、学問は研究者の個人作業であるということには賛同するが、研究者に限らず学問はあまねくすべての個人が一生学び続けることである。関連する部分を次に摘要する。

農耕というものの捉え方のあいまいさである。日本では農耕というと水田での稲作がイメージされることがいまだに多く、農耕を水田稲作とほぼ同義に考える考え方から抜け出していない。農耕のなりわいは作物の栽培を伴うために、種子をまいてから収穫までの間土地に定着する必要がある。農耕だけに完全に依存する社会はなく、採集と農耕の境界は曖昧模糊となる。縄文時代の社会が主に採集と、漁撈を含む狩猟で成り立っていたことは確かである。多くの考古学者が本音のところで思っているのは、縄文時代後半には農耕の要素があったと考えて何も不自然なことはない、という事であろう。

研究という知的作業の最後には全世界におけるなりわいや人間の営みを全体的に捉えた一種の世界像を描き出す作業である。この作業は研究者という一人の人格の、文字通り一生をかけて行われる終わりなき作業である。学術の世界はこの昇華の作業を忘れかけているのではないかと懸念する。

小畑弘己（2016）は、ダイズやアズキの植物遺存体が縄文土器の中から見つかり、マメ類の栽培化過程が推測できるようになったので、次のように記している。

植物遺存体は可食部分がほとんどであり、ウリやブドウの種子は捨てることにより遺跡土中に残るものの、（動物の）骨に比べれば腐りやすい。穀類やマメ類は種子そのものが食されるので、残る機会はきわめて少ない。根菜類は眼前に登場する機会をほとんど与えられない。

炭素・窒素同位体比による食性分析では、主たる生業を背景としたローカルな食の違いが見出されている。植物遺存体を探し出す方法としてフローテーション法が主に用いられてきた。土器に着いた圧痕を、シリコンゴムを流し込むレプリカ法によると、圧痕としての出現率は縄文時代の早い頃には、マメ類とエゴマ、晩期末からはアワなどの穀類が主体を占めるようになる。縄文土器の中から圧痕としてダイズやアズキの種子が、時代経過によって大型化していることがわかってきた。

縄文時代早期末から前期には中部高地や西関東地方でダイズやアズキの栽培が始まった可能性があり、同じころ北陸ではエゴマの栽培が始まったようである。焼畑が栽培法の有力候補である。縄文人たちの食文化や生業・生活形態以外にも彼らの自然界に対する世界観についても、新たな部分が垣間見えてきた。栽培植物を軸とした生命再生のメカニズムの認知と、それらを制御しようとする意志の存在の可否である。

瀬川拓郎（2017）は縄文人の思想として興味深い視点を記しているが、私も合意する点が大いにある。次にそうした点を摘要する。縄文人とアイヌの関りに関する記述が多くあるので、この部分は第1章で詳細に摘要した。彼が書いているとおり、日本の山村の農耕は、たとえ農具や農業資材などは現代的でも、内容的に見れば基本的には縄文時代とさほど変わらず、厳しい条件での混合農耕である。複雑な傾斜地形、標高差、変動する微気象において、多くの作目、品種を重ねて栽培しなければ、総生産量は確保できない。傾斜地畑には農業機械を導入できず、耕せるのは3反や5反ほど、不足する食材は数町の山林か

ら林産物の採集で補足してきた。これが旧石器時代から縄文中期の遺跡が所在する関東山地の山村における敗戦後の家族を養ってきた事例である（山村農人降矢静夫関連文集成、木俣ら 1978）。

縄文は 2000 年前に消え去った過去ではなく、日本列島の周縁で、あるいは異なる相貌を見せながら私たちの深層でたしかに息づいてきた。周縁の人々の生活誌に注目すると、そこには明らかに共通する生き方や気風が認められる。それは商品交換への強い違和感、贈与への執着、分配を通じた平等、強制や圧力の拒否、他者や土地とのゆるやかなつながり、中心性を排した合意形成である。その縄文の声にしたがうことは、戦列を退いて敗者になることではなく、それは生の成熟とは本来かかわりのないことであり、どのような人間であれ、みじめで屈辱的な思いを抱え、身を小さくして生きて行かなくてはならない理由などひとつもない。

農耕は主たるなりわいというわけではなく、生業のマルチカルチャー性という縄文伝統の中で理解すべきものである。縄文の選択は、農耕民と交流しつつ排他する、矛盾をはらんだ微妙な関係を生きることにほかならなかった。

近年の縄文人の核ゲノムの解読によれば、かれらはアフリカ、ヨーロッパ、東ユーラシアの人々のいずれにも属さない、孤立的な遺伝的特徴をみせている。そのため縄文人は、北東アジア人と東南アジア人の共通の祖先が旧石器時代にユーラシア東端の日本列島で孤立し、独自の進化を遂げてきた、現生人類のなかでも古層の集団と考えられている。

藤原清貴編（2018）の『歴史 REAL 日本人の起源』では、日本列島に順次到達した旧石器人、縄文人および弥生人の系譜や関係について、この 10 年ほどに明らかにされた DNA 解析の成果を踏まえて、紹介しており、次に摘要する。

（篠田謙一）ホモ・サピエンスは 20 万年ほど前にアフリカで誕生し、6 万年ほど前にアフリカを出て、中近東でネアンデルタール人と交雑した。ホモ・サピエンスが東南アジアから東アジアに北上し、日本列島に到達したのはおよそ 4 万年前と考えられる。旧石器時代の人骨は極めて少なく、本州と北海道では 2 万年前より古い時代の人骨は出土していない。沖縄本島南部の港川遺跡では 4 体の旧石器時代の人骨が出土している。ミトコンドリア DNA のハプログループから見ると、全国の縄文人骨から、恐らく縄文時代以前に日本列島に入ったと考えられる M7a と N9b がほぼ日本列島に限局して検出される。ちなみに、古人骨のゲノム解析が可能になったのは 2010 年以降である。

北海道のアイヌの人々は、縄文人の子孫というわけではなく、オホーツク文化人の遺伝的影響を強く受けていることが判明した。北海道の縄文人のハプログループは現在の大陸北東部の先住民との結びつきを強く示している。したがって、琉球列島と北海道を本土日本の周辺集団と捉えていた二重構造モデルが想定する南からの移住者という仮定は適当ではない。東南アジアから初期拡散によって北上した集団のなかで大陸の沿岸地域に居住した人たちが、縄文人の母体となったと考えられる。

現代日本人に伝わる縄文人の DNA は主に西日本の縄文人に由来している。一般には縄文人は関東以北の東日本を中心とした文化であり、縄文時代を通じて多くの人口を抱えていたのは東日本以北の地域だったと考えられているが、現代につながる縄文の DNA は西日本のものが多くなる。

弥生時代は稲作の開始によって定義されているので、全国が同時期に縄文時代から弥生時代に移行したわけではない。弥生時代が日本列島の基層集団である縄文人の社会に、大陸由来の集団が流入する時代であったことを考えると、この時代が日本列島において最も遺伝的に多様な集団が分散して居住していたことになる。弥生の中期以降にも大陸から多くの人々の渡来を想定しないと、現代日本人の遺伝的な特徴を説明できない。

日本列島の人口の増減は、縄文早期（6100BC頃）に約2万人、縄文前期（3200BC頃）に約10万人、縄文中期（2300BC頃）に約26万人、縄文後期（1300BC頃）に約16万人、弥生早期（900BC頃）に約7万6千人、弥生終末期（AD200頃）に約60万人であったと推計されている。

（山田康弘）世界最古（約18000BP）の土器は中国湖南省の玉蟾岩洞窟から出土しており、日本最古（約16000BP）の土器は青森県大平山元I遺跡の無文土器である。縄文土器は日本列島で誕生した可能性が極めて高い。世界各地では定住生活の開始と農耕の開始・発達が結びつけて考えられることが多いが、日本では農耕の始まりと連動しているとは考えられない。気候が温暖化し、環境が変化していく中で、自然の中に多くの食料が発見・開発され、それらが小規模な定住集落の周辺で入手可能となったからであろう。

（藤尾慎一郎）福岡県の板付遺跡では最も新しい縄文土器にともなう水田跡が見つかったので、紀元前5～4世紀頃の縄文時代最終末に水田稲作が始まっていたことになる。しかし、弥生時代は水田稲作が主要な定義なので、板付遺跡は弥生時代であり、出土した縄文土器は弥生土器であることになった。さらに、その後、年代測定法が改善されて、日本の水田稲作は紀元前1000年頃に始まったということになった。紀元前11世紀頃に始まっていた水田稲作は、青銅器文化人がもたらした。彼らは格差のある農耕社会に生きていた。彼らが定着するのは水田を拓くのに適した場所である平野の下流域。網羅的生業を営む採集狩猟民（縄文人）と競合する場所ではなかった。また、縄文人は選択的生業構造である水田稲作を250～400年もなかなか受容しなかった。

その後、紀元前9世紀後半になると、環濠集落、戦死傷者、副葬品を持つ有力者の墓が見られるようになった。弥生文化は水田稲作文化と言うことになり、水田稲作を行う人々の文化はすべて弥生文化と言う認識が強まった。紀元前2世紀になると、木製の鋤や鍬などの刃先にはめて開墾や農作業に威力を発揮する鉄製鍬・鋤先が登場し、農業生産の増大に影響した。人口が集中した弥生遺跡からはありとあらゆる不用品のゴミ、寄生虫など環境汚染が起こっていた。戦いで傷ついた人骨も九州北部で多い。3世紀になると3階層、大人（支配者）、下戸（一般人）、生口（戦争奴隷）ができていた。

篠田謙一（2022）は、古人骨の核ゲノム解析に基づいて縄文弥生移行期の日本列島集団、特に弥生人の実体について次のようにまとめている。

数10体の縄文人、弥生人、古墳時代人のゲノムデータの結果から、弥生時代には列島内部に遺伝的に多様な集団が存在していた。縄文人は現代のアジア集団とは大きく離れているが、これは縄文人の祖先集団が他のアジアの集団と非常に古い時代、恐らく東アジアにホモ・サピエンスが進出して間もない時期に分かれたためであると解釈されている。この結果は、本土日本人がアジア大陸の北東集団と縄文人の双方の遺伝的要素を持っていることを示しており、この2集団の混血により成立したと言う二重構造モデルを支持している。渡来系の弥生人で最も古い事例は愛知県の朝日遺跡出土の弥生時代前期2600年前の人骨である。この地域には同時代に縄文系の集団が定住していた。農耕民が進出した地域では、最初はあまり混血せずに地域に定着し、後に周辺の狩猟民のもつ遺伝子の頻度が上昇することがわかっている。少なくとも、弥生時代初期の西北九州の弥生人は縄文人の直接の末裔で、南九州弥生人は縄文人の直接の子孫だった。

斎藤成也（2022）は、2012年になって、何万カ所と言う膨大なSNP（一塩基多型）データを使った解析により、アイヌ人とオキナワ人のクラスターが100%のブートストラップ確率を示した（Japanese Archipelago Human Population Genetics Consortium 2012）、と

述べている。また、ヤマト人がアイヌ人・オキナワ人のグループとさらにクラスターを形成し、100%のブートストラップ確率を示している。さらに、韓国人がこれら日本列島3集団のグループと再び100%のブートストラップ確率でクラスターしている。ベルツ(1911)が提唱したアイヌ・琉球同系説が改めて支持されたということのようだ。関連して、篠田(2019)や溝口(2020)も日本人の祖先をアフリカから日本までDNAから見て論考している。

6) 稲作単一民族説の呪縛

これまで検討してきたことから明らかなように、柳田國男(1931)の稲作単一民族説が、日本の民俗学や考古学を今でも呪縛しており、稲を主題としてしか民俗事象を論じず、稲作の開始が弥生時代だと、先史時代から現代にいたるまでの歴史理解に不公正な論理が働いている。彼らには人間との関係における植物の栽培化過程が長い時間と多様な生態があることにほとんど関心がない。地球環境の変遷の中で植物が進化し続け、その最近の第四紀は258万年前に始まり、以来、約200万年に人類が出現し、さらにホモ・サピエンスが現れたのは約10万年前、植物との共生進化の関係史を深めるようになった。野生動物の人間が野生に生き、約5万年前にいくぶん意識的に知識を蓄積・継承する前農耕ともいべき段階を経て、第四氷河期が終わった約13000年前頃に、肥沃な三日月地帯でムギ類の採集からオオムギの栽培化過程に入り、農耕文化を築き始めた。日本列島でも旧石器時代から縄文時代に移行した頃である。次第に温暖になって森林が拡大し、狩猟・採集・漁撈が容易になり、縄文中期頃に中部・関東地方で縄文人の人口が最大(全列島で約26万人)となった。その後、野生植物の採集と集落近くでの移植栽培(前農耕)、さらには栽培化過程にある作物の利用(原初的農耕)へと展開し、後期・晩期には山間地(縄文遺跡が多い)での焼畑農耕が始まり、平地(弥生遺跡が多い)での水田稲作を抵抗しながらも受容する弥生時代に至ったと考えられる。

坪井洋文(1979)は日本民俗学の限界を指摘しながら、縄文農耕を次のように肯定的に論証しており、次に摘要する。

日本民俗学は口頭伝承を資料として日本文化の研究をおこない、その特質の解明を目的とする学問であり、特に柳田によって日本人の心意現象、民間信仰の解明を核心にすえてきた。常民の生活知識を主対象とするが、その生活知識は稲作農耕を基盤にした、伝承文化の一元論の仮定を視点としていた。初期の研究はむしろ多元論であり、山民を先住民族の末と位置づけ、稲をたずさえてこの島に移住してきた異種族である天孫族と対立する民群であった。山民は住んでいた前住民であり、天孫族に逐われて山地に入ったとしている。

柳田は1935年頃から山民の文化と稲作民の文化を対置する視点を取らずに、稲作民の文化を軸とした日本文化研究、日本人研究へと視点を設定した。雑穀、豆、芋などが稲と次元を異にする等価値の栽培植物であり、生活文化と深いかかわりを持つものであれば、科学的な検討がなされるべきだ。稲作とかかわらない民俗現象は、調査や分析の枠内に入らなかったり、排除されることになり、そのことが同時に柳田民俗学の限界のひとつともされた。日本の学界や教育会は、日本人の歴史は狩猟、採集を生活手段とした縄文文化をへて、農耕生活中心の弥生時代へと進むが、弥生時代の特色は稲作であるとの常識により、畑作農耕文化先行説に対して無視する傾向が強い。

谷川健一(2014)は柳田民俗学存疑として稲作一元論の批判を書いている。興味深い点を次に摘要する。私は谷川の疑問はもっともだと思う。なぜ、日本の民俗学や考古学の研

究者は柳田民俗学の呪縛から解放されたくないのだろうか。

米に劣らず粟も儀式に重視されていたことは、『常陸国風土記』に新粟の初嘗、『日本書紀』の少彦名命が粟茎にのぼって弾かれて熊野の御崎から常世の国に渡り、『古事記』では少彦名命は酒を司る常世の神になった。大嘗祭では稲だけではなく粟も初穂で神酒と御飯をこしらえ、天子は神と共食した、などからわかる。

柳田國男は自伝の『故郷七十年』の中で、彼（11歳）が尋常小学校に通っていた明治18年に、兵庫県加西郡北条町で、飢饉の光景を目撃し、その時の強烈な印象から、飢饉を絶滅しなければならぬという気持ちが自分を農政学や民俗学に駆り立てたと述懐している。大学時代も義倉や社倉、常平倉という飢民救済のための三倉の研究に没頭している。ところが、柳田は昭和6年、7年、9年の数年にわたる東北大飢饉について一言半句も触れていない。私は柳田が昭和の東北大飢饉について発言しなかったことが納得できない。何故に農民は貧なりや、という疑問から出発した彼の民俗学研究は、東北農民の惨状に何ら相わたるものがなかったのだろうか。東北出身の若い将校や兵士たちがこのような状況に憤激したことが、昭和11年の2.26事件の引き金だったと伝えられている。経世済民の志を生涯捨てなかった柳田が、表現者として東北大飢饉を素通りしていることが、私には何とも合点がゆかぬ。私はいたく失望するのである。柳田の筆を失速させたのにはもうひとつの理由があった。それは南方熊楠の批判、山人というのは平地人が何らかの事情で山に入り込み、世間と交渉を断って暮らしている程度のものであって、先住民の末裔とか原始人類とか言うような仰々しいものではない、これに柳田は反論しきれなかった。昭和10年（61歳）は日本民俗学にとって大きな転回期であった。この年から柳田は民俗学の体系化と民俗学研究者の組織化を積極的に進めはじめた。昭和10年代以降、日本民俗学の精神は初心を失って墮落しはじめたと私は思う。柳田の民俗学の業績の中で、稲作を中心とした研究に力点が置かれるのは、主として昭和に入ってからである。

佐々木高明（2001）は、縄文文化と日本人に関して記述する中で、山民文化の伝統を縄文文化伝統の再評価として論じている。しかしながら、その前提として、日本民俗学や考古学の縄文文化軽視について異論を記している。

晩年の柳田國男は日本民族文化の起源と日本への稲作農耕の伝来は離れがたいものとして結びつけていた。確かに弥生時代初期あるいは縄文時代晩期に北九州へ伝来してきた水田稲作農耕は、その当初からきわめてすぐれた技術的装備をもち、安定した高い生産力と整った社会組織や宗教的観念を有するものだったと考えられる。日本の考古学者の多くは、弥生時代に先行する縄文時代を生産力が低く、生活の不安定な狩猟・採集の時代と断定し、農耕が成立し、安定した社会が出現するのはすべて弥生時代以後のことだと考えてきた。こうした常識が日本文化を何の疑いもなく、稲作文化と規定し、日本文化の特色やその形成を論ずる場合、稲作文化と言う単一の文化のみを問題にし、それが伝来した弥生時代にのみ視点を限る傾向が、広く日本の学界に定着してきたのである。

非稲作的な山民文化の伝統は、稲作文化が日本に到来する以前の時期、つまり縄文時代にまで遡って、その来歴を考えねばならない。照葉樹林焼畑農耕文化は、アワやヒエ・ソバなどの雑穀類を中心に、サトイモ、ヤマノイモなどのイモ類を加えた焼畑を生業の主軸にした農耕文化の類型のことである。縄文文化は基本的には東日本の落葉広葉樹林帯（ナラ林帯）に適応した文化であり、西日本は常にマージナルな地帯であった。『風土記』の注釈者たちは粟というのはアワを意味すると解釈しながら、新嘗と結びつく場合に限って粟をアワとせず、脱穀していない稲粃と解釈する。アワなどの雑穀を対象とする新嘗の儀式は存在しないという考えがあったに違いない。701年に制定された大宝令をみても、イネとアワの値段は等価であり、当時はイネの代わりにアワを租税として

納入することが広く認められていた。

伝統的な雑穀栽培型の焼畑を、神宮が禁止するほど大規模に営む山民であり、林野を多角的に利用する生活様式をもつ人たちだったという事実が存するように思われる。辺境の山間地域において長く保持されてきた山民文化の伝統が壊滅する過程に決定的な影響を与えたのは、近世初頭に見られた幕藩体制側によってしかけられた山村地域の大討伐であったと考えられる。熊野（北山）一揆や椎葉騒動、本山一揆、祖谷山征伐などが、その代表例の一部である。山民文化のもつエネルギーの大きさと強靭さを改めて評価しなければならない。縄文文化の系譜をたどることのできるこの非稲作的な生業に基礎をおく山民の文化は、稲作文化とともに、日本文化の特質を構成する二つの文化類型の一つとして今日においてもなお大きな意義を有するものなのである。

佐々木高明（2003）は海上の道の意義を考えて整理する中で、柳田の稲作単一民族説を論考しているので、その部分を次に摘要する。柳田が何故敗戦後に稲作単一民族説を主張したかに関して、その背景を少しでも解明したいからである。敗戦後に稲作単一民族説を出すに至ったことに、晩節を汚すような隠された意図、政治的な疑義がある。敗戦後、彼は枢密院顧問官になり、日本国憲法の制定に関与している。本人が直接語っていないからには、私は推測し、勘ぐるしかないが、象徴天皇制に関して天皇家への配慮をしたのではないのか。さらに深読みするなら、山縣有朋の長州陸軍閥に引き立てを受けていた柳田は天皇家への尊崇よりも、敗戦後の長州陸軍閥（靖国神社）が引き続き天皇家を利用し続けられるように、政治的な意図を隠して日本民俗学をゆがめたのではないのか。柳田は生涯を通じてとても優れた能吏であった。

『海上の道』（柳田 1953）の主張を要約する。最初の移住が漂流・漂着であり、寶貝の魅力にひかれて中国大陸から南島の島々へ移住してきた日本人の祖先は稲をたずさえてやってきた。その後、稲の栽培適地を求めて南島の島々を北上して日本本土に達した。海の彼方にニライカナイと呼ぶ浄土の存在を考える海洋民的な来世観を有し、稲魂の再生を祈る信仰とその祭りを有する人々であった。これらの人々こそ大昔に海の旅をした我々の祖先であった。柳田自身も仮定説と称しているように、十分に完成されないまま出版された未完の書である。

昭和 25 年の時点を境に、柳田を日本民族＝稲作の起源の研究に急抛向かわせた原因は他にもあった。昭和 24 年（1949）に行われたシンポジウム「日本民族＝文化の源流と日本国家の形成」において、江上波夫の所説、日本国家の起源を北方からの騎馬民族の征服と関連に対して、柳田は強い反発を感じたようである。

柳田は農政官僚として椎葉や遠野に出かけたころはまだ若くてそれなりの理想はあったのだろう。しかし、実際には優れた民俗学者というのは一面に過ぎず、本来は有能な高級官僚であったと、私は考える。彼は大正 3 年貴族院書記官長、大正天皇の大嘗祭を取り仕切り、敗戦後の昭和 21 年に枢密院顧問官で日本国憲法審議に立ち会う。こうした政府の仕事をこなしながら、片手間に行った民俗学者としての業績による高い評価を得られるほどに、格段に優秀であったのだろう。

小熊英二（1995）は単一民族神話の起源に関して、とてもよく集大成している。柳田國男についても論評しているので、次に摘要する。大日本帝国が植民地を拡大するにつれて、他民族を日本民族に同化する政策を実行した頃には、柳田は単一民族説ではなかった。小熊は、柳田が異民族のかわりに日本民族の仲間を奴隷化したと認識しているようだが、アイヌ民族に関しては視野に入れず、黙殺したのだろう。図らずも、第 1 章で引用した高倉

(1974) が言うように、柳田民俗学は北海道を対象とするにはとても困難であった。

朝鮮で3・1独立運動のあった1919年のクリスマスを前に、日韓併合時の功績で叙勲もされていた、ひとり的高级官僚柳田国男(44歳)が職を辞した。彼は当時の帝国の論壇の大勢とは逆に、混合民族論から単一民族論に転向した珍しい論者であり、単一民族神話の性格を理解するうえで重要なケース・スタディとなりうる。1900年に農商務省に入省、その後、司法・軍・学会などに縁戚をもつ柳田家の婿養子になる。内閣法制局参事官の12年の間に、宮内省書記官として天皇家側近、貴族院書記官長と、高级官僚として出世した。

『遠野物語』が発行されたのは、彼が官僚として日韓併合に立ち会っていた1910年であった。彼は自分が朝鮮にどう関係したかはいっさい沈黙している。その後、柳田は山人やなどについて語るのをやめて、マジョリティの平地民、南島論に集中していく。彼の山人論が征服者のエリート官僚が描く天孫民族の栄光の歴史観でもあった。推測でいえば、具体的な政策現場にいたリアリストの彼は、民族起源論で現代の政策を左右した気になっている者たちが混合民族論を大合唱することに、うんざりしていたのではないだろうか。南島論への転換をもたらしたのが、1921年の沖縄旅行であったことは疑いない。山人の存在を実証できなかったことも、山人の存在を認めなかった南方熊楠との交流や、天皇家との関係も無視できまい。そして戦後の彼は天皇家はもと大陸の一大名が渡来したものであって、倭はユナイテッド・キングダムだと形容する江上波夫の騎馬民族渡來說に、死に至るまで反論した。柳田によれば、日本は異民族のかわりに、日本民族の仲間を奴隷化したのだった。生産を担いつつ奪われる常民は、輸入文化に享樂する都市の利口者たちに虐使される、現代の奴隷である。柳田が凡百の日本主義者とちがっていたのは、日本の貧富の現実を直視したことだった。

柳田によれば、日本民族は北方の大陸ではなく、沖縄諸島を通過してやってきたのであり、それゆえ沖縄は言語も信仰も太古の日本を保存していた。南方渡來說の論拠は、日本民族の文化の中核は稲で、それは南方の作物だということだった。稲作が健在なかぎり、列島共通の民俗を掲げられる。そのためには、稲を伴わない日本人があってはならず、稲作が輸入文化であってはならなかった。日本民族は、この列島の侵入者であってはならず、稲をたずさえて南島から渡来し土着した民族でなければならず、列島に先住民はいてはならなかった。柳田はしだいに自分の民俗学を人類学から遠ざけていった。

7) 農耕起源論の再考

常木晃編(1999)は食料生産社会の考古学で農耕の起源について整理し、西アジアから中国までを論考している。確かに西アジアについては膨大な調査研究があり、考古資料も豊富である。日本列島においても、新旧問わず、相当の考古学、人類学、民俗学などの研究資料が蓄積されているので、東アジアでの農耕の起源も改めて考えられる条件がそろってきたのだ。10名の著者による興味深い論考が終章でよくまとめられているので、次に摘要する。農耕が重視されるようになるのは、くに権力が興って、人口を集めて農耕生産を強要し、租税を徴収するようになってからだと考える。

(常木晃)栽培や農耕という用語の整理をして、農耕発生プロセスに関する考古学的なモデルをまとめた。栽培は付随的栽培 *incidental domestication*、専門的栽培 *specialized domestication*、農耕的栽培 *agricultural domestication* の3段階がある。農耕発生モデルは年代順に、近接モデル、ストレスモデル、進化論モデル、社会要因モデルを示したが、一般モデルは存在しない状況であると総括した。世界各地の一次的農耕起源地に共通してみられる特徴を整理し、農耕は広範囲生業が可能な自然環境、高度に発達した複合的狩猟採集民社会、人間にとって利用上魅力的な野生植

物の3点がそろった場所で発生したことを論じた。農耕という営みの本質は多様な動植物利用から、生産性の高い限定された動植物種に依存するというモノカルチャー化にある。一次的農耕起源地で共通してみられる特徴を整理する。①広範囲生業が可能な自然環境がある場所、専門的栽培は広範囲生業の補助的食糧獲得法の一つに過ぎなかった。②農耕は豊かな資源に囲まれたより複合的な狩猟採集社会から出現した。定住社会は農耕出現の前提である。③専門的栽培から農耕へと転化した主要作物は主として穀物とマメ類などの種子植物であった。これらの植物は栽培化される以前から食糧源として重要な役割を果たし、野生種の収穫や調理技術を発達させていた。モノカルチャー化した生活の始まりが、生産の偏りを生み出し、生産や流通の専門化や交易の発達を促し、都市社会の形成へと突っ走った。

考古学的調査の進展により、植物地理学的に主張されてきた稲作農耕のいわゆる雲南・アッサム起源説はまったく塗り替えられてしまい、考古学的には過去のものになった。黄河流域の華北に展開した雑穀農耕文化の重要性は依然として不変である。華北の農耕社会の最古の確実な例は紀元前7000年頃の磁山・裴李崗文化であり、アワ・キビの栽培に基づく畑作農耕が行われていた。東アジアでは各地に共通して農耕出現以前に土器が出現する。イネが華北に導入されてからも、華北では水田稲作が主流となるわけではなく、イネは雑穀農耕の一種として取り込まれた。

華北では、仰韶文化後期から龍山文化にかけて城塞集落と階層的墓葬が現れ、ムギ栽培が始まり、多角的雑穀農耕の一翼を担った。縄文的栽培技術、森林を切り開き、起耕し、植物を栽培する管理技術が畑作農耕の受容を容易にした。この後・晩期農耕は縄文時代の基本的生業である狩猟採集経済やそれに基づく精神文化を大きく変容させるほどの生産力は有しなかった。農耕の存在は縄文時代にすでに確固として認められ、水田稲作もはじめは畑作農耕を含む縄文的生業形態の中に付加された。弥生時代の水田農耕への急激な転換の背景には政治的側面が強く働いた。日本列島の本格的な水田稲作受容は、縄文農耕で培われた土着的農耕技術という十分条件と、革新的な灌漑水稲作という必要条件が出会った時に起こった。

人口増大や都市の形成という社会的変化が生じたからこそ、それに対応するために社会的・政治的に農耕の発達が促されてきた。したがって、農耕は社会的・政治的に人間によって生み出され育まれてきた生業技術であり、極めて政治的な所産である。

これまでに引用してきた日本の考古学、民俗学および民族学の所論には、生きている植物の側の視点が少ない。栽培化あるいは家畜化は人間による生殖の管理だというのが、植物（動物）の場合には、常に管理から逃れる、あるいは管理を利用する、人間の意図とは異なる生活史戦略がある。

サトイモ、ナガイモ、ジャガイモ、サツマイモなど主な芋類は一般に種子によらず、イモによる栄養繁殖で栽培されている。大方のサトイモは3倍体で種子はできない。現在進行形で栽培化過程が観察できる植物の生活史から見ると、人間は意図して選抜し、採集するか、さらに集落や採集経路に移植栽培するかを行っただろう。生殖の管理が栽培化ということは栽培化過程の野性的な初期には当たらない。イネは湿生多年生草本であるから、これを生態的に一年生化することが栽培化過程で重要だった。つまり、前年に収穫した種子を翌年播種することで選択し、年間の生育サイクルを繰り返して、一年生化に向かわせた。一年生草本は自殖率が高く、種子に光合成産物を集積するので、食料には適している。陸稲は栽培化過程で、より乾燥した地域伝播する過程で生じた品種群である。インドでは今日でも、湿地に生育しているイネの多年生祖先種の種子が採集されて祭事に神々に供されている。また、古来、米は加工精白した穀粒を言い、イネに限定して使用されるのでは

なく、本来はイネの植物和名ではない。米はイネの現在の通称であり、植物和名はイネである。また、世間が生業を職業と広義に通称するのは、言語は生きているので構わない。しかし、学問的には厳密に定義した用語法で論考してほしい。生業は家族が生きるために自由意思によって行うもので、租税や商品生産を強要されて行う産業とは異なる。定義が曖昧であると、論理が一貫せず、誤解を生む。

民俗学や考古学の研究者の多くが、生きた植物の生活史そのものに関心をもたずして、植物学をも蔑ろに農耕の起源を論じていることにも大きな課題がある。植物学専攻の私は考古学や民族学の書籍や文献を読んで、栽培植物の現代と遠い過去をつなぐよう試みてきた。しかしながら、考古学や民族学の研究者は進化生物学の調査研究からの現在進行形の栽培化過程の研究成果に何ら興味や関心を示していない。第四紀更新世 258 万年、約 200 万年前に人類ホモ・ハビリスが出現し、ホモ・サピエンスは約 10 万年前、ごく最近に過ぎないたった 1 万年余りの先史時代以前に、とても長い歴史的時間をかけて無数ともいえる植物の進化は多様に展開していたし、今でも進化は続いているのだ。栽培植物とても例外ではなく、自然選択や自然交雑も、人為選択に加えて生じている。

おわりに

補論 3 で課題にした 3 点についての考察がどこまで到達したのかをまとめる。①サバンナ農耕文化基本複合の指標作物としてのシコクビエの伝播、②アワとイネの伝播とこの 2 栽培種の同伴事象。③稲作単一民族説を柳田國男はなぜ敗戦後になって提起したのか。

最近の考古学分野で、ヒエ、エゴマなどの他、ダイズやアズキも日本列島で縄文時代に栽培化が進んできたことが高い精度で明らかになり、中尾の仮説である、サバンナ農耕文化が照葉樹林文化を通して縄文時代に受容されたという内容については、オオムギなども含めてさらに再検討が必要である。指標植物としてのシコクビエに関しては遺跡からの出土事例がごく少なく、今しばらくシコクビエの伝播の様態は明確にできない。現在まで、生きた文化財として継承されてきたシコクビエの栽培が風前の灯になっている現実にも、関心を向けていただきたい。

アワとイネの同伴事象が長らく気になっていた。天皇家では今でもアワとイネを皇居で栽培し、各地の農家にアワの献納を求めて、新嘗祭に供している。言語学の大野晋のタミル語説によればタミルと日本の古語に類語が多くみられるのだが、中でもイネとアワに関する農耕用語が多くある。しかし、これほど丹念な仕事であるなおおかたの考古学者は一顧だにしない。北部九州の佐賀県菜畑遺跡などでは水田稲作とアワ畑作が共存していた。

遠藤英子（2015 博士論文）は雑穀栽培も弥生農耕に含まれ、弥生文化の一部であるという立場には賛同できないが、雑穀栽培を縄文後・晩期農耕として弥生農耕と区分できないという見解には賛同する。遠藤は次のように結論づけている。

これまで蓄積されてきたレプリカ法データや今回の一連の調査結果からは、縄文文化以来の根拠となる考古資料は縄文晩期末突帯文期以降を例外に現状では存在しておらず、アワ・キビの雑穀もまたイネと同じく突帯文期に朝鮮半島経由で日本列島に伝播した大陸系穀物にルーツを持つものと筆者は捉えている。畑作技術を含む多様な生業が組み合わされる縄文文化の証拠は今のところ見つかっていないので、稲作文化 v s 畑作文化といった対立的構図は成り立ちえない。朝鮮半島南部で展開していたイネと雑穀の複合的栽培が縄文時代晩期に伝播し、それが各地で多様な展開を見せたとするのが本論からの結論である。雑穀栽培も弥生農耕に含まれ、弥生文化の一部である。

遠藤が上述のように断定するのは、彼女にとっては弥生時代がすべてであり、弥生を縄文と厳格に区分するというのは考古学者の呪縛であって、人間は続けて境界を越えてくるし、時間差は常にある。一方で、植物は人間の意に全面的に従いはしていない。小畑弘己・國木田大(2022)は、福岡県江辻遺跡の土器からイネ、アワ、シソなどの種実を多数検出、微量炭素年代測定法により、 2763 ± 36 14CBP~ 2730 ± 43 14CBP、弥生時代早期の山の寺・夜臼Ⅰ式土器より50~80年ほど古く、縄文時代晩期後半に北部九州の縄文人たちが小規模栽培を行っていたと考えた。この縄文と弥生の重なり合った頃にもアワとイネが相伴って伝播したことはあったのだろう。

第3章や補論2で述べたように、コムギの輸入の増大はパン食、脱脂粉乳の普及を学校給食で推進したアメリカの食料戦略であったのだろう。柳田の稲作単一民族説は、他方で結果として、稲作を単一重視させた結果、過剰生産に陥り減反政策に向かわせた。減反政策はイネを作らないことに補助金を出したので、農民の働く誇りを著しく損ねた。現在は、パン食が米食を逆転するまでに日本の食生活が変容して、イネの主食としての地位が低下してきた。

どうしても日本の学界は単眼的、閉鎖的で、特定分野の専門性に沈潜して、他分野への好奇心を持たず、統合的に学問を展開しない。中尾佐助や佐々木高明のようにフィールド調査を重ねて、多くの分野に好奇心を持たなければ、直観的に大きな仮説を構想できない。つまりは研究費獲得のために流行の課題に誘導され、集中して追い求めるあまり、独創的な研究が困難であり、またこうした独創的な研究は評価されないのだろう。

野生社会、前農耕社会、農耕社会、農業社会、産業社会、情報社会へと、歴史的に社会の様態が推移してきた中で、縄文文化から継承されてきた伝統的知識体系を深く学び、将来に希望をつなぐ展望を探さねばならないと考えている。

引用文献

Bellwood, P. and C. Renfrew (ed.). 2002. Examining the farming/language dispersal hypothesis. University of Cambridge, Cambridge.

安孫子昭二 2002、あとがき、浅川利一・安孫子昭二編、縄文時代の渡来文化—刻紋付有孔石斧とその周辺、雄山閣、東京。

安孫子昭二 2015、東京の縄文学—地形と遺跡をめぐって、之潮、東京。

遠藤英子 2015、栽培穀物から見た、日本列島における農耕開始期の様相、東京都立大学博士論文。

藤森栄一 1970、縄文農耕、学生社、東京。

藤尾慎一郎 1993、生業から見た縄文から弥生、国立歴史民俗博物館研究報告第48号:1-66、千葉。

藤尾慎一郎 2022、土器とDNA—伊勢湾沿岸地域における水田稲作民と採集・狩猟民、科学第92号第2巻:125-132。

藤原清貴編 2018、歴史 REAL 日本人の起源、洋泉社、東京。

Fuller, D. Q., R. Korisettar and P. C. Venkatasubbaiah 2001, Southern Neolithic cultivation systems: A reconstruction based on archaeobotanical evidence. South Asian Studies 17: 171-187

畠山剛 1997、縄文人の末裔たち—ヒエと木の実の生活史、彩流社、東京。

平野哲也 2019、江戸時代北関東における食と農、一下野国の主穀の生産・流通・消費を事

- 例に一、農業史研究第 53 号：ページ記載なし。
- 神澤秀明 2022、朝鮮半島にも残る「縄文遺伝子」—古代ゲノム研究から見た朝鮮半島の古代人、科学第 92 号第 2 巻：138-143。
- 笠原安夫 1984e、横浜市道高速 2 号線 No. 6 遺跡住居址出土炭化種子の同定、横浜市道高速 2 号線埋蔵文化財発掘調査報告書 No. 6 遺跡 IV：56-67、pls. 26-30、横浜市道高速 2 号線埋蔵文化財発掘調査団、神奈川県。
- 木俣美樹男 1988a、南インドにおける雑穀の栽培と調理について、生活学 第 13 冊：127-149。
- 木俣美樹男 1988b、雑穀の栽培と調理（分担執筆）、佐々木高明・松山利夫編『畑作文化の誕生—縄文農耕論へのアプローチ』、pp. 189-211、日本放送出版協会。
- 木俣美樹男 1991、第五章インドにおける雑穀の食文化、阪本寧男編、インド亜大陸の雑穀農牧文化、学会出版センター、東京。
- Kimata, M. 1987. Grain crop cookery in South India. A Preliminary Report of the Studies on Millet Cultivation and its Agro-postral Culture Complex in the Indian Subcontinent. I:41-55. Kyoto University.
- Kimata, M. 2016, Domestication process and linguistic differentiation of millets in the Indian subcontinent, Ethnobotanical Notes No.9：12-24.
- 木俣美樹男 2022、第四紀植物、植物と人々の博物館、山梨。
<http://www.milletimplic.net/weedlife/quatplants/quatplantsfinal.html>
- 岸田定雄 1993、奥吉野の稗作、雑穀研究 3：1-4。
- 小林達雄 1999、縄文人の文化力、新書館、東京。
- 小山修三 1990、縄文探検、くもん出版、東京。
- 松谷暁子 2001、灰像と炭化像による先史時代の利用植物の探求、植生史研究第 10 巻第 2 号：47-65。
- 水野祐・松尾光ら 1998、日本古代史と遺跡の謎・総解説、自由国民社、東京。
- ミズン Mithen, S., 1996、松浦俊輔・牧野美佐緒訳 1998、心の先史時代、青土社、東京。
The Prehistory of the Mind A search for the origins of art, religion and science, Thames and Hudson Ltd., London, UK.
- 中尾佐助 1966、栽培植物と農耕の起源、岩波書店、東京。
- 中尾佐助 1967、XII 農業起原論、自然～生態学的研究、PP. 329-494、中央公論社、東京。
- 中尾佐助・佐々木高明 1975、縄文的自然から弥生的自然へ—照葉樹文化論、『知の考古学』第四号：2-20、社会思想社、東京。
- 中山誠二 2010、植物考古学と日本の農耕の起源、同成社、東京。
- 西田正規 1989、縄文の生態史観、東京大学出版会、東京。
- 那須浩郎 2014、稲作の起源とその広がり、工藤雄一郎・国立歴史民俗博物館編、ここまでわかった！縄文人の植物利用 pp. 186-205、新泉社、東京。
- 小田静夫 2017、考古学から見た新・海上の道、南島考古 No. 36:21-34。
- 小畑弘己 2016、圧痕法が明かす縄文人の食と心、ユリイカ第 49 巻第 6 号：94-104。
- 小畑弘己 2016、タネをまく縄文人～最新科学が覆す農耕の起源、吉川弘文館、東京。
- 小熊英二 1995、単一民族神話の起源—<日本人>の自画像の系譜、新曜社、東京。
- 大野晋 2000、日本語の形成、岩波書店、東京。
- 大野晋 2004、弥生文明と南インド、岩波書店、東京。
- 斎藤信也 2017、核 DNA 解析でたどる日本人の源流、河出書房新社、東京。

- 斎藤信也 2022、埴原和男の二重構造モデル、論文発表から 30 年、科学第 92 号第 2 巻:150-153。
- 佐々木高明 1971、稲作以前、日本放送出版協会、東京。
- 佐々木高明 2001、縄文文化と日本人、講談社、東京。
- 佐々木高明 2003、南からの日本文化（上）—新海上の道、日本放送出版協会、東京。
- 佐藤省三 1998、日本のシコクビエ、雑穀研究 11 : 1-8。
- 佐藤省三 2001、続・日本のシコクビエ、雑穀研究 11 : 14-19。
- 佐藤洋一郎 2017、縄文農耕論の今、ユリイカ第 49 巻第 6 号 : 62-70。
- 篠田謙一 2022、弥生人とは誰なのか—古代ゲノム解析で判明した遺伝的な多様性、科学第 92 号第 2 巻 : 132-137。
- スコット, J. C. 2017、立木勝 2019、反穀物の人類史—国家誕生のディープヒストリー、みすず書房、東京。Against the Grain: A Deep History of the Earliest States, Yale University Press.
- 橘礼吉 1994、白山麓のコウボウビエ、雑穀研究 5 : 1-5。
- 橘礼吉 1996、シコクビエを八石稗とよんでいた山陰海岸部の資料、雑穀研究 9 : 1-3。
- 丹信実 1964、紫雲出山貝層の自然遺物。
- 谷川健一 2014、柳田民俗学存疑—稲作一元論批判、富山房インターナショナル、東京。
- 戸沢充則 1994、縄文農耕、加藤晋平・小林達雄・藤本強編集、縄文文化の研究 2 生業 pp. 254-266、雄山閣出版株式会社、東京。
- 坪井洋文 1979、イモと日本人—民俗文化論の課題、未来社、東京。
- 常木晃編 1999、食料生産社会の考古学、朝倉書店、東京。
- Xuehui Huang et al. 2012, A map of rice genome variation reveals the origin of cultivated rice, Nature 490:497-501.
- 座右宝刊行会 1966、後藤茂樹編、北海道、日本の旅 1、小学館、東京。

参考文献

課題に関係する文献は多いが、詳細に論考するには補論が長くなりすぎるので、参考文献として下記に掲げておく。

- クリスタル, D.、斎藤兆史・三谷裕美訳 (2004)、消滅する言語—人類の知的遺産をいかに守るか、中央公論社、東京。David Crystal 2000, Language Death, Cambridge University Press.
- 加藤晋平 1988、日本人はどこから来たか—東アジアの旧石器文化、岩浪書店、東京。
- 国分直一 1992、北の道南の道—日本文化と海上の道、第一書房、東京。
- 国分直一 1992、日本文化の古層—列島の地理的位相と民族文化、第一書房、東京。
- 前田保夫 1980、縄文の海と森—完新世前期の自然史、蒼樹書房、東京。
- 溝口優司 2020、アフリカで誕生した人類が日本人になるまで、SBクリエイティブ、東京。
- 中尾佐助 1978、現代文明ふたつの源流、朝日新聞社、東京。
- 小倉紀蔵 2020、群島の文明と大陸の文明、PHP 研究所、東京。
- 大野晋 1974、日本語をさかのぼる、岩浪書店、東京。
- 大野晋 1978、日本語の文法を考える、岩浪書店、東京。
- 大野晋 1994、日本語の起源、岩浪書店、東京。

崎谷満 2008、DNA でたどる日本人 10 万年の旅—多様なヒト・言語・文化はどこから来たのか？、昭和堂、京都。

佐々木高明編 1983、日本農耕文化の源流—日本文化の源像を求めて、日本放送出版協会、東京。

佐々木高明 2003、南からの日本文化（下）—南島農耕の探求、日本放送出版協会、東京。

佐々木高明 2013、日本文化の源流を探る、海青社、大津。

佐々木高明・松山利夫 1988、畑作文化の誕生—縄文農耕論へのアプローチ、日本放送出版協会、東京。

佐原真・都出比呂志編 2000、環境と食料生産、小学館、東京。

島根県埋蔵文化財センター1998、頓原町板屋 III 遺跡。

篠田謙一 2019、日本人になった祖先たち、DNA が解明する多元的構造、NHK 出版、東京。

東京都教育委員会 1993、東京の遺跡散歩、東京都教育庁生涯学習部文化課。

安田喜憲 1980、環境考古学事始—日本列島 2 万年、日本放送出版協会、東京。

山村農人降矢静夫関連文集成、植物と人々の博物館。

www.milletimplic.net/milletsworld/millet/sn/furuyaall.html

Wikipedia2022 参照、シコクビエ。