

<<東北魂>>を鼓舞する
電子新聞

発行所 株式会社遊無有
〒207-0005
東京都東大和市高木3-315-1-2-2
http://www.yumuyu.com/
e-mail:yumuyu@wj8.so-net.ne.jp

東北復興

Rising up , TOHOKU!

無料

第78号

毎月発行

発行 2018年(平成30年)11月16日 金曜日

2018年(平成30年)11月16日 金曜日

【当新聞発行責任者 兼編集長兼記者紹介】

【砂越 豊】

宮城県生まれ、65歳、経営
コンサルタント、趣味は縄
文研究、今年1月に『東北先
史時代学』を提唱、東北から
日本を変えることを標榜。また縄文遺跡保存活動として郷里の涌谷町の『長根貝塚保存活動』開始。映像プロデュース事業にも進出。



いまさらながらの東北再興ビジョン ①

「米作りの東北」イメージを再検証する 東北の米作り政策は結局失敗だったのではない

先月二十七日、東京自由
大学というところで開催の
「米をつくる話 私と東北
と世界」というセミナーを
受講した。
テーマが面白そうだと
いうこと、講師が宮城県南
三陸町出身であることも興
味をそそられたので参加し
た。
以前から、日本人の主食
であるといわれる米は、い
つごろから主食になったの
かということがずっとひっ
かかっていたこともあり、
また縄文、弥生時代と稲作
との関係についても興味
があったので、おあつらえ向
きのテーマだった。

水田稲作は極端な労働集約型産業

日本の水田稲作による米作りは基本的に大変な労力を要する。
なぜなら、稲という作物はもとも南方の植物であり、日本の風土には合わない。それをむりやり日本で水田稲作という形で栽培しようというのだから、南アジア地域と比較すると格段の追加作業を要するのは当然である。
南アジアにおいては、種もみを無造作に撒き、米とアワとヒエが混じりながら成長しても、米が収穫できるのだ。
日本ではこうはいかない。まずは、水田のないところを開墾して水田作りから始め、畦づくりをして、田んぼの形をつくる。
それから一番重要な水の確保がある。これも大変なインフラを必要とする。
それらが終わったら、田植えをするため、土を柔らかくするための田起こし、しろかきと続く。
そして人力では重労働の田植え。それが終わると田の草取り、この間の水の確保と管理、そして稲刈り、脱穀と続く一連の作業は、人力のみでは重労働である。しかも、最後は天候次第である。夏に冷害が起きたら収穫は望めない。秋に台風が来れば、せつかくの稲穂も水に浸かってしまう。

この水田稲作という極端な労働集約型産業が、この日本で、大昔から、広範囲で、いたるところで行われていたということに筆者は疑問を持っていた。
現代の水田稲作のように機械化されていない時代に水田稲作を行うことは、基本的に大変な重労働であり、その重労働が、東北・北海道を除いたとしても、日本の国中いたる場所で行われていたというのは考えられないと思っていた。
したがって、水田稲作文化浸透はそんなに昔のことではあるまい。意外にもかなり新しいのではないか、そう感じていた。

「古くから米が主食」という幻想

しかも、それだけ手間暇をかけた米だが、ほとんどの日本人の主食になるほどの量を古代から確保出来たというのは思い込みではないか、何かの間違ひではないかとも思いついてきた。
古い時代から米が主食というイメージが無批判に先行しているが、おかしいと感じてきた。
しかし、不思議なことに、この疑問にストリートに答えてくれる書籍は意外に少ない。いやないといっても過言ではないほどである。
それどころか、稲作がどうやって始まったのか、初期の収穫量はどれほどだったのか、だれが食べていたのかなどについて記された書籍が見つからない。あってもその記述はほんのわずか数行というものがほとんどだった。



昔の農作業風景

米を主食としている日本国民というのに、この状況はどうしたことだろう。学者の方々の怠慢だろうか。それで、セミナーの最後

米の常食は、江戸時代から、大都市の商人のみ

講師いわく、米は戦後から「主食」とは言わず、「常食」ということ、米が常食となったのは、江戸時代からであり、それも江戸や大阪や名古屋などの大都市の商人の裕福な家庭に限られていたというのだ。
では、それ以外の人々は何を常食としていたか。雑穀であり、アワやヒエ、ソバなどであるとのこと。特に地方はそうだったのである。アイヌもアワ・ヒエを食べていたという。やはり、米の常食、「白

信じること、生きること

米をつくる話 私と東北と世界

山内 明美

セミナー：米をつくる話

米単食文化」は意外に新しいことがこれで判明した。
「米の東北」は戦後から
前述のセミナーのなかでは、ほかにも何点か特筆すべき点があった。
まずは、「東北は米どころ」という宣伝フレーズにもかかわらず、東北が米どころとなったのは、戦後を過ぎてからのことであり、昔からではなかったということである。
そもそも日本全体の米の自給率が100%を超えたのも、

戦後の米増産政策以後のことだから当然といえは当然である。
次に、現代の東北の米産業は、一般的なイメージに反して、非常に近代化が進んでいるということ。
その具体例としては、機械化促進であり、その機械の稼働率向上のための田んぼの区画整理、つまり大規模田んぼへの転換である。
最近耳にする、田んぼの大規模化と米の大規模栽培や、それに伴う生産コスト引き下げもそうした流れの一環

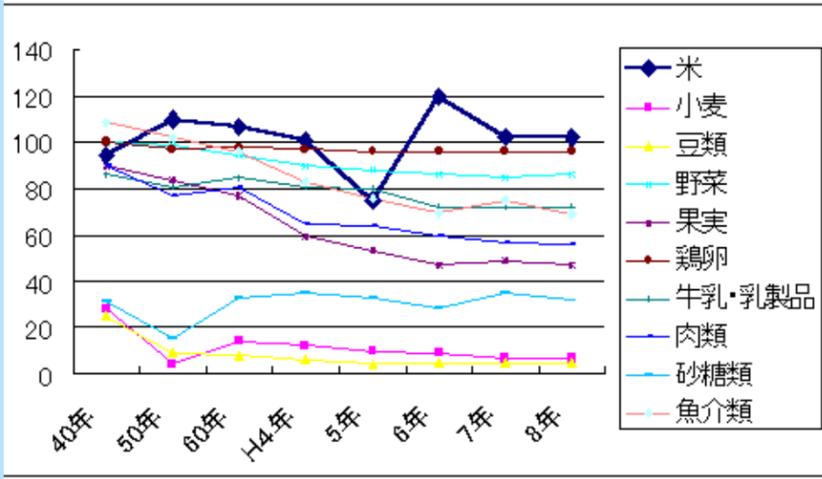
である。それそれを個別に見ている。筆者の幼少時は、水害による水田浸水も多かった。台風が来ると、すぐに堤防が決壊して、田んぼは一挙に一面の水に覆われる。そんなことがよくあった。それを防ぐための堤防工事などがたくさんあったことも思い出した。

半世紀前の東北米作り

セミナーを聞きながら思い出したことがあった。ひとつは、筆者の小学校時代、今から半世紀以上前のことであるが、そのときの教科書に、米の品種改良に貢献のあった人物の成功譚が取り上げられていた記憶がある。

それから、沼地の埋め立てによる水田開拓の話もあった。

そのように、今から半世紀前に、東北を米どころにしてしようとしてさまざまな国家プロジェクトが林立していたことをすっかり忘れて



米の自給率100%になるように調整済み?

周知のように米は南方の作物である。これを沖縄や九州で作るといふのならともかく、寒冷地の東北で作るといふことは普通は考えられない。特に江戸時代では、やませ山背という、主に東北地方の太平洋側で春から夏にかけて吹く、冷たく湿った東よりの風が、寒流の親潮の上を吹き渡ってきて、水稻を中心に農産物の生育と経済活動に大きな影響を与えた。

米の品種改良

やませが続いた場合、太平洋側沿岸地域では最高気温が20℃程度を越えない日が続くといったことがあり、江戸時代には何度も米の大凶作を招いた。

そのせいで餓死者が多数発生し、さらに多くの百姓一揆が頻発した歴史がある。この寒さに強い品種開発も課題であった。したがって、寒冷地仕様の米を作り出すことであった。

区画整理

東北の田んぼの区画整理はいまも続いている。この区画整理の理想形は、秋田県の八郎潟の田んぼである。

まるでアメリカの農業のような、広大な田んぼに、とてつもなく巨大な農業機械が稼働する姿がある。こうした区画整理が始まる前までは、田んぼは不定



田んぼになった八郎潟

形の小さな田んぼだらけであった。非効率かもしれないが、のどかな風景だった。今はどの田んぼも長方形をしている。そして大きくなった。

米自給率は「七〇%」?

日本の食料自給率が世界の中でもかなり低いという嘆きは久しく耳にする。しかし、米に関しては、近年はおおむね100%を超えていると教えられてきた。前述の米増産政策が成功したともいえる。

そこで、日本の米の生産量と消費量の比較をするためデータを検索してみた。すると、こんな単純比較であるにもかかわらず、欲しいデータはどこにもない。

あつても、国全体の生産量と、個人の米消費量のグラフくらいである。比較対象としてはおかしな組み合わせである。連動しない。何かおかしい。何かを隠ぺいしている気配がある。今回のセミナーで、日本の米の自給率は実に七〇%ということを教えてくれた。詳しく聞けばよかったが、きつと減反政策も加味してのことだろうが、それにしてもすごい数字である。消費量の実に七倍の生産量があるのだ。

近年の米消費の落ち込みもあるが、要するに圧倒的な米余りなのである。とても国内で消費できるレベルではない。では輸出であるのか。



昔の田んぼ

輸出となると米の価格は補助金を削ぎ落した価格となるが、それは米農家が納得するはずがない。米自給率グラフが見つからないというのは、こうした問題に焦点を絞らせない意図が隠されているのではないかと考えてしまう。

こうして見てみると、戦後の米増産政策は失敗だったといわざるを得ない。

コメ政策は失敗続き

また米産地で未来は拓けるか、答えはノーである。東北はさらに悲観的である。米増産にあらゆる経営資源を投入してきた。それが失敗だったといわれても、いまさら後戻りするのとは大変だ。

しかし、米政策をこのままにして東北の再興はあるのかと問われれば、ないと答えるしかない。当紙で何度も取り上げた東北の水産業だけではなく、農業、特に米産業も未来展望が拓けないのである。東北の農業も、水産業も政策の根本的な見直しは不可欠である。だが、現状では八方ふさがりである。大改革の動きも見えない。補助金漬けで飼育殺し状態



田んぼの区画整理が進んでいる

ではないか。原子力と再生可能エネルギー集中の六ヶ所村

こうした政策の失敗を埋め合わせるため、窮余の策としての東北各地での原子力発電所設置ではなかったかと今は思うのである。

しかも、こうした施設が乱立状態というのに人がほとんど住んでいないという。ゴーストタウンである。これが、米を主力とした農業政策失敗の末路なのだろうか。東北地震被災地である三陸沿岸部の将来ももちろん考えなければならぬが、並行して、東北の農業再興も考える必要がある。



東北地酒ラインアップ

**第36回
三陸酒海鮮会
2018.10.20**
次回はワインと
三陸海鮮の組合
せで12/1、赤坂
見附開催予定!



牡蠣は見えないが牡蠣鍋



日本酒に肉も合う!



刺身最高!



第51回
水産業再興のための
料理レシピ紹介
《生鮭の
チャンちゃ焼き》



郷土料理愛好家
松本由美子氏



『材料』 <2人分> 鮭2切れ、白菜50g、玉ねぎ20g、ピーマン10g、ほんしめじ20g、もやし30g、干しシイタケ1g、もろみそ10g、白みそ10g、砂糖10g、みりん2g、醤油6g 水20g

『作り方』 ① 白菜、ピーマン、玉ねぎ、戻した干しシイタケを千切りにします。もやしと一緒に鍋で軽くだし、醤油で、味付けします。② 調味料を合わせ味を調える。③ 鮭は骨をとり、鮭の上に水切りをした野菜を置き、調味料を塗る。オーブンで180度、20分ほど焼く。④ 盛り付けます。添え付けに秋の果物を添えます。もろみその旨みが鮭を美味しくさせます。野菜は、蒸すより煮た方が柔らかさがありました。(松本談)



写真でお伝えする **東北の風景(秋祭り一色)**

写真撮影 尾崎匠



東北の大きな恵み「ホップ」

秋こそビールのシーズン

今年もビールのシーズンがやってきた。…と言うと、「ビールのシーズンは夏ではないのか」という意見が出るかもしれない。もちろん、暑い時に飲むビールの美味しさを以て夏をビールのシーズンとする意見にも相応の根拠はあるだろうが、

東北産ホップによる地域づくり

今年4月の第71号でも紹介したが、ビールづくりには欠かせない原料のうち、ホップは国内産の約96%が東北産であり、特に、岩手県、秋田県、山形県、青森県が主な産地である。ただ、シ

エアは依然高いのだが、ホップ農家の高齢化や後継者不足などにより、栽培面積は年々減少しており、昭和40年代に1200haあった栽培面積は、平成22年には189haにまで減少している。それに伴い生産量も減少し、その傾向は近年も続いてきたが、東北でも最大の生産量を誇る岩手県の

データを見てみると、昨年の生産量は116tと前年の101tより約15%増となり、回復の兆しが見えることは喜ばしいことである。第71号ではホップを地域づくりの資源として活用する動きについても取り上げたが、そうした結果、ホップ産地を自任する地域同士の競争も起きつつあるようである。これまでホップ生産量日本一の市町村は長らく岩手県遠野市であったが、昨年これを秋田県横手市が逆転し、「生産量日本一」の地であることを前面に出してPRを行っている。

執筆者紹介

大友浩平

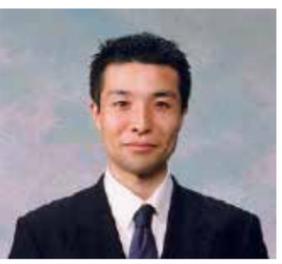
(おおともこうへい)

奥州仙臺の住人。普段は出版社に勤務。東北の人と自然と文化が大好き。趣味は自転車と歌と旅。

「東北ブログ」

http://blog.livedoor.jp/anagnasi/

Facebook
https://www.facebook.com/kouhei.ootomo



今年4月の第71号でも紹介したが、ビールづくりには欠かせない原料のうち、ホップは国内産の約96%が東北産であり、特に、岩手県、秋田県、山形県、青森県が主な産地である。ただ、シエアは依然高いのだが、ホップ農家の高齢化や後継者不足などにより、栽培面積は年々減少しており、昭和40年代に1200haあった栽培面積は、平成22年には189haにまで減少している。それに伴い生産量も減少し、その傾向は近年も続いてきたが、東北でも最大の生産量を誇る岩手県の

データを見てみると、昨年の生産量は116tと前年の101tより約15%増となり、回復の兆しが見えることは喜ばしいことである。第71号ではホップを地域づくりの資源として活用する動きについても取り上げたが、そうした結果、ホップ産地を自任する地域同士の競争も起きつつあるようである。これまでホップ生産量日本一の市町村は長らく岩手県遠野市であったが、昨年これを秋田県横手市が逆転し、「生産量日本一」の地であることを前面に出してPRを行っている。

国内産ホップだからこそできる使い方

こうした「ホップを通じてたまちづくり」にCSV活動の一環として積極的に関与しているキリンビールが主催する「IBUKI BREWERS MEETING」が今年も10月29日にキリンビール仙台工場で開催された。「IBUKI」というのは遠野や横手などでキリンビールとの契約で栽培されているホップの品種である。同じ東北でも、青森や岩手県北

内産ホップに占めるキリンビールの存在は殊の外大きいと言える。キリンビールは東北で取れたこの「IBUKI」ホップを100%使ったビールを、毎年秋に「キリン一番搾り」として限定販売している。そこには国内産ホップならではの使い方があり、ホップという作物のうち、ビールに使用するのはその雌花だが、それは放っておくとどんどんしぼんで枯れてしまう。そこで普段は乾燥させて粉末にしたものをペレットと呼ばれる塊にして使用するのだが、乾燥のために熱を用いた時点でホップに含まれる数百と言われる香りの成分のいくつかは揮発してしまう。そこで、東北で取れたこの「IBUKI」ホップは収穫と同時に生のまますぐに急速冷凍され粉砕されるのである。こうすることで、新鮮なホップの香りをそのまま閉じ込めることが可能となる。ビール醸造時にはこの凍結・粉砕させたホップを使用するが、そうして出来上がったビールは普通のビールと比べて、非常に香りが立つビールとなる。これは、普通の「一番搾り」とれたホップとを飲み比べてみると実によくわかる。鼻に抜ける香りが全然違う。こうした収穫して即冷凍という工程が取れるのも、国内で栽培しているホップだからこそ、輸入ホップで同じようなこ

とをやるうとしてもコストの面からとても不可能なことである。国内産ホップという点、これまで華やかな香りなど卓越したメリットはあるものの、輸入ホップに比べた場合の価格の高さや安定数量の確保の難しさなど、使用する点で課題とされる面があったのだが、現地でのよさをフルに活かした加工がしやすいといったメリットに着目することで、これまでできない価値を提供することができるようになったわけである。

ホップに関係する人たちが一堂に会する場

第47号でも書いたが、キリンビールの偉いところは、この素晴らしい「IBUKI」ホップを自分のところだけで使うことをやめ、東北を中心としたクラフトビール醸造所にも卸すことにしたことである。これは英断といってもよいと思う。同業他社を競争相手として排除するのではなく、共にビールシーンを盛り上げる「協創」相手としてコラボレーションする方向に舵を切ったと見ることが出来る。

「IBUKI BREWERS MEETING」はこのホップを中心に、生産者、醸造者、提供者、消費者が一堂に会して、「IBUKI」ホップをめぐる取り組みについて共有すると共に、今年取れた「IBUKI」ホップを使って東北のクラフトビール醸造所

が腕を競って造ったビールを東北の郷土料理と一緒に味わう、というイベントで、昨年開催されている。今回参加したのは、横手の大雄ホップ農協、遠野ホップ農協、江刺ホップ組合の方々、遠野でホップを通じてたまちづくりを手掛ける「BEER EXPERIENCE」、横手でホップを通じてたまちづくりを手掛ける「よこてホッププロジェクト」の方々、「いわて蔵ビール」を造る岩手県一関市の世嬉の一酒造、「遠野麦酒 YUMONA」を造る岩手県遠野市の上閉伊酒造、「あくらビール」を造る秋田市のあくら、「仙南クラフトビール」を造る宮城県角田市の加工連、「やくらいビール」を造る宮城県加美町の加美町振興公社、キリンビール系のクラフトビール醸造所であるスプリングバレーブルワリー、仙台市内でクラフトビールを提供する飲食店9店、そして我々のようなビール好きの消費者50名であった。

までなかったことである。私にとっても、東北のクラフトビールの造り手の方々や仙台市内の飲食店の方々とはお蔭様で顔見知りだが、ホップを作っている方々と直接お話をし、その込められた思いに触れるというのは本当に貴重な機会であった。しかも、つくづく感じたのは、「東北のホップで造ったビールは実にうまい！」ということであった。それはもちろん、東北のホップのよさ、それを最大限に引き出す使い方、ホップの作り手、ビールの造り手の思い、それらが見事に融合した結果の賜物であろう。

「IBUKI」ホップを使ったビールを味わう方法

「IBUKI」ホップを使ったビールを味わう最も簡単な方法はスーパーカー酒屋で「一番搾り」とれたホップを缶が瓶で購入することだが、この時期東北の飲食店でキリンビールを扱っているところではこのビールを樽生で提供していることも多い。缶と瓶は全国で購入できるが、樽生で飲めるのは東北だけである。これもまた貴重である。

また、東北の地ビール醸造所が造った「IBUKI」ホップを使ったビールは、全国各地のビアバーなどで飲める。東北では、青森県弘前市にある「デギユスタ」、青森県十和田市にある「奥入瀬麦酒館」、岩手県遠野市にある「遠野醸造 TAPROOM」、岩手県平泉町にある「ザ・ブリュワーズ・ヒライズミ」、秋田県仙北市にある「田沢湖ビールレストラン」、仙台市にある「アンパロンド」、「クラフトマン仙台」、「クラフトビアマーケット仙台国分町店」、宮城県加美町にある「レストランぶな林」などで味わえる。「IBUKI」ホップを使ったビールは「一番搾り」とれたホップも含まれていず限定醸造であり、なくなり次第終了となる。「東北の恵み」である東北産ホップを使ったビール、ぜひ今のうちに味わってみたい。

「IBUKI」ホップを使ったビールを味わう最も簡単な方法はスーパーカー酒屋で「一番搾り」とれたホップを缶が瓶で購入することだが、この時期東北の飲食店でキリンビールを扱っているところではこのビールを樽生で提供していることも多い。缶と瓶は全国で購入できるが、樽生で飲めるのは東北だけである。これもまた貴重である。

「IBUKI」ホップを使ったビールを味わう方法

また、東北の地ビール醸造所が造った「IBUKI」ホップを使ったビールは、全国各地のビアバーなどで飲める。東北では、青森県弘前市にある「デギユスタ」、青森県十和田市にある「奥入瀬麦酒館」、岩手県遠野市にある「遠野醸造 TAPROOM」、岩手県平泉町にある「ザ・ブリュワーズ・ヒライズミ」、秋田県仙北市にある「田沢湖ビールレストラン」、仙台市にある「アンパロンド」、「クラフトマン仙台」、「クラフトビアマーケット仙台国分町店」、宮城県加美町にある「レストランぶな林」などで味わえる。「IBUKI」ホップを使ったビールは「一番搾り」とれたホップも含まれていず限定醸造であり、なくなり次第終了となる。「東北の恵み」である東北産ホップを使ったビール、ぜひ今のうちに味わってみたい。

また、東北の地ビール醸造所が造った「IBUKI」ホップを使ったビールは、全国各地のビアバーなどで飲める。東北では、青森県弘前市にある「デギユスタ」、青森県十和田市にある「奥入瀬麦酒館」、岩手県遠野市にある「遠野醸造 TAPROOM」、岩手県平泉町にある「ザ・ブリュワーズ・ヒライズミ」、秋田県仙北市にある「田沢湖ビールレストラン」、仙台市にある「アンパロンド」、「クラフトマン仙台」、「クラフトビアマーケット仙台国分町店」、宮城県加美町にある「レストランぶな林」などで味わえる。「IBUKI」ホップを使ったビールは「一番搾り」とれたホップも含まれていず限定醸造であり、なくなり次第終了となる。「東北の恵み」である東北産ホップを使ったビール、ぜひ今のうちに味わってみたい。

また、東北の地ビール醸造所が造った「IBUKI」ホップを使ったビールは、全国各地のビアバーなどで飲める。東北では、青森県弘前市にある「デギユスタ」、青森県十和田市にある「奥入瀬麦酒館」、岩手県遠野市にある「遠野醸造 TAPROOM」、岩手県平泉町にある「ザ・ブリュワーズ・ヒライズミ」、秋田県仙北市にある「田沢湖ビールレストラン」、仙台市にある「アンパロンド」、「クラフトマン仙台」、「クラフトビアマーケット仙台国分町店」、宮城県加美町にある「レストランぶな林」などで味わえる。「IBUKI」ホップを使ったビールは「一番搾り」とれたホップも含まれていず限定醸造であり、なくなり次第終了となる。「東北の恵み」である東北産ホップを使ったビール、ぜひ今のうちに味わってみたい。

東北の隠れた国民菓子・ くぢら餅を仙台で買う事

一昨年に大工事の未デザ
インを一新したJR仙台駅
構内に地元仙台・宮城のみ
ならず東北各地の名産物を
扱うコーナーが新たに大き
く設けられて以来、私は観
光客でもないのによく通っ
ていろいろ買って帰るよう
になった。

それまで仙台ではなかな
か見られなかった岩手・花
巻地方の人気の漬物「青な
んばん味噌つこ胡瓜」やか
なりの種類の秋田名物・い
ぶりがっこ、更には我が地
元・山形県鶴岡市のマツチ
箱型菓子その名も「マツチ
おこし」など、大胆かつ柔
軟なラインナップ。仙台ま
では来れたがそれから先の



奥羽越現像氏紹介

一九七〇年山形県鶴岡
市生。札幌、東京を経
て、仙台に移住。市内の
ケルト音楽サークルに所
属し、あちこち出だし演
奏する。フィドル(ヴァ
イオリン)担当。

東北まで行けない観光客
や、あるいは地元が秋田や
岩手など東北の人々にと
っても楽しく有難いスポッ
トであるのは間違いない。
しかし、実のところ東京
にもかなり以前から全国各
県の物産館が存在し、東北
各地のアンテナショップが
銀座や池袋にあつて早くか
ら地方ファンや出身者の拠
り所となつてきたのである。
仙台は従来、東京のマネ
をする事ばかりに熱心で、
ちつとも東北の中心地らし
い事をしていない、と盛ん
に言われてきたのだが、近
年は山形系列の蕎麦店や青
森県出身者による居酒屋も
増え、各県をPRするイベ
ントも度々開催されるなど、
少なくとも仙台が「東北人
があちこちから集まつてき
て何かをやつていく街」に
なりつつある、という印象
は強まつている気がする。

以前拙稿の中で紹介した、
いま最も北海道を、もとい
今や北海道を越えて更なる
北方世界を深く過激に描き
出す漫画『ゴールデンカム
イ』に、秋田マタギ出身の
退役軍人・谷垣源次郎が大
活躍している。そのいかに
も東北人らしい純朴で生真
面目な人柄から作品中でも
人気の高いキャラクターだ
が、彼が作中で披露する狩
猟始めとする山で生き抜く
知恵の数々はかつてマタギ
を描いた矢口高雄の作品以
上のインパクトをもって、
多くの読者の間で認知され
る事となった。

その中でも、物語上にそ
の特性が上手く生かされ、
強烈な印象を残したものに
「カネモチ」と呼ばれるマ
タギの携行食がある。
カネモチはマタギ関連の
書物には必ず登場してきた、
山中の長期活動において極
めて重要なアイテムである。
予測不能な山での狩猟行
程の中、食糧難という緊急
事態に陥つた際の最後の命
綱になる「非常食」の究極
の形が、カネモチなのだ。
太陽を表す丸型、月を表
す楕円型をセットで作ると
いうカネモチ。その製法と
しては以下のとおり

- ・米粉に水を加えて味噌か
塩を混ぜ
- ・よくこねて葉っぱに包み
・囲炉裏の灰の下で蒸し焼
きにする

と、いうもの(『ゴールデン
カムイ』第8巻より)だ
が、実は山形県人の私は以
前から気づいていた。
「これは、くぢら餅なのだ
はないか」と。

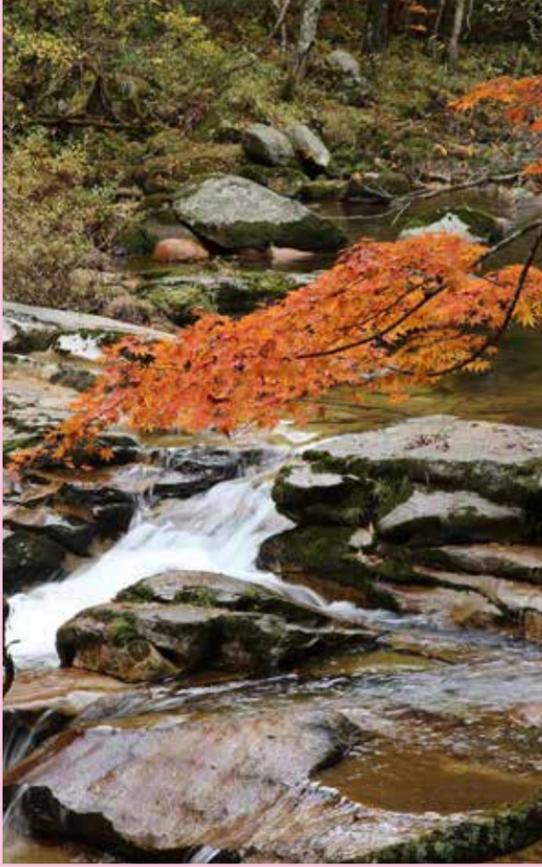
くぢら餅と聞いて、鯨肉
の入った餅かと思う人が多
いらしい。仙台に来て、宮
城の人の多くがその存在を
知らない事に隣県の出身者
としては愕然としたものだ。
くぢら餅、その名を冠す
る物産は山形県と、青森県
に存在する。山形県では
「久持良餅」、青森県では
「久慈良餅」と当て字し、
共通の製法を持つ。

くぢら餅は昔、狩りや戦
に出掛ける時に携帯食、ペ
ル(久しく持ち歩いても良い
変質しない餅「久持良餅」
として、農民や武士など多
くの人々に愛されていた」
これを讀むと、くぢら餅
とはまさしくカネモチと同
様の存在に他ならない事が
わかるのである。
しかしこのくぢら餅には、
いくつもの謎がある。
なぜ、青森県と山形県に
限られた産物なのか。
なぜ、くぢらの名が冠さ
れているのか。
そしていつ頃から、作ら
れ始めたのか、である。
カネモチとの関連も、気
になるところではあるが、
製法・用途が酷似しており
青森・秋田・山形と出現地
が連続している事から、全
くの無関係と考えるのも不
自然と思える。秋田のマタ
ギがよく言われるように、
縄文時代の古くからの狩猟
文化の継承者であるとする
と、その生活文化にも早く
からカネモチにつながる携
行食が存在していた可能性
が考えられるだろう。

次にくぢらという名だが、
久しく持ち歩いても良い餅
というのほもちろん当て字
というかこじつけで、やは
り実際の鯨の姿、あるいは
その食用の切り身になぞら
えて名づけられた可能性を
追究してみたい。「菓匠た
かはし」によると、くず米
を使って作った事から「く
ずら餅」が転じてくぢらに
なつたという転訛説ととも
に、かつてのくぢら餅が実
は「一升一本」といわれた
重さ2キロ以上ある大きな
ものだった事から、「鯨の
ような巨大な餅」という意
味で名づけられたという説
が紹介されている。



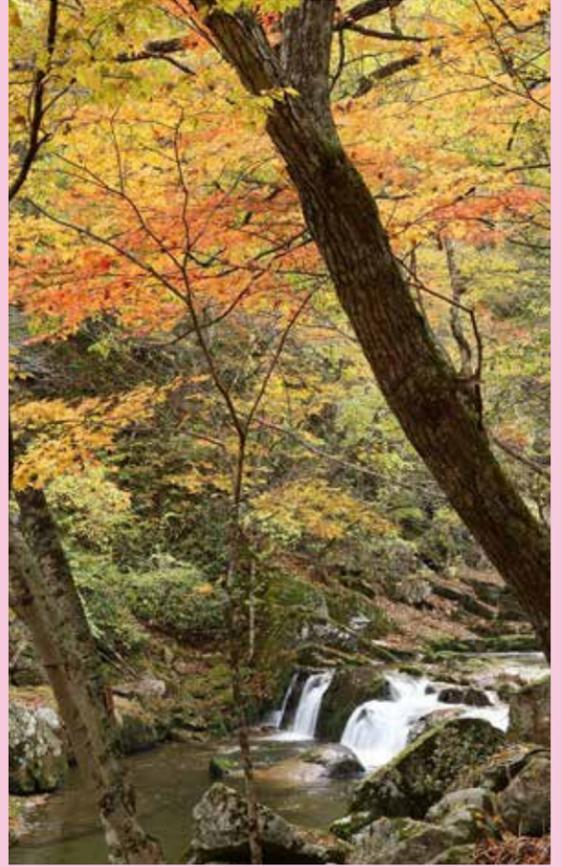
筆者が実家から贈ってもらった、
くぢら餅(明友・中央)
とちのみかりんとう(左)、
しなべきゅうり赤とうがらし(右)



重湍溪秋色



重湍溪秋色



重湍溪秋色



高清水からの夕景

シリーズ 遠野の自然 「遠野の立冬」 遠野 1000 景より

暦では立冬を迎えた。確かに冬に向かっているのを肌身を感じる。寒がりの筆者は、来るべき冬に備えて心身ともに硬化させている。まから寒さに身構えている。そうしたなかで、この季節の光景には、一年の最後あたり、残るエネルギーを爆発させようとする自然の勢いを感じる。この先はモノトーンの景色のみとなるが、その前に、ありたつげのエネルギーを放出するのである。

こうした光景は、高齢者の仲間入りをした筆者に、しみじみとした感慨を呼び込む。

今回号の遠野の写真に、そうした思いが掻き立てられてくる。



お六と月



錦



石塔群



ニシキギ

網野善彦／鶴見俊輔対談から

「日本誕生」は7世紀以降、1300年前だった 連載企画 ① 【東北先史時代学】

導かれるように購入

本との出会いというものは不思議だ。この本もまた不思議な縁を感じる。

哲学者だった鶴見俊輔氏の著作と出会ったのはいまから四十年前以上前のことだったが、このたび歴史というテーマで再会できるとは思いも寄らなかった。

網野善彦氏は日本史研究に革命をもたらした歴史家であり、最近ほとんど引き込まれつつあった。

この二人の対談など誰が予想できただろうか。

そして、こうした対談本に筆者が出合うことなど思いもしなかった。まさに幸運としか言いようがない。

「千三百年前」というキーワード

とても驚き、背筋に電気

が走ったような衝撃があったのは、以下のような文章に出くわした時だった。

「日本」とは、七世紀以降、小帝国を志向し、東北・九州を含む周囲の地域に対して侵略によって版図をひろげることにとめた、いわゆる「律令国家」の確立したとき、その王の称号「天皇」とセットで定められた国号であることは、研究者の多くにほぼ認められた事実である。しかし、この事実にもとづき、それ以前の日本列島には「日本」も「日本人」も存在しなかった、と私が言ったとたん、主として研究者・教育者からさまざまな批判をいただくことになった。

「日本の誕生」は千三百年前

やはり「日本」は千三百年前に誕生したのであり、それ以前には「日本」も「日本人」もなかったというの

は、大方の人々にとつては衝撃だろう。ずっと昔から、日本列島は「日本」であり、そこに暮らしてきたのは「日本人」であると思ひ込まれてきたのだから当然である。

そこで、新たな疑問が生じる。当新聞では以前から、千三百年前というポイント

が、この国の分岐点であると述べてきたが、まさにこの文章と合致した。

「日本」の誕生も、まさにこの時であるとの思いがあったが、歴史研究の大家と同じ思いというのが何よりうれしい。とても意を強くした。

「日本の誕生」は千三百年前

それは、中国文明が「農本主義」を基礎とした文明であり、その「農本主義的な考え方」を導入してから、日本の文化を千三百年間も

間違っってリードしてきたという指摘も合点がいった。これをひっくり返すのは大変であり、千三百年間の日本の歴史を相手にしなくてはならないという。

「農本主義」とは農業を中心に歴史を考える考え方であり、確かに中国はそうかもしれないが、日本の場合、大昔から農業中心とは考えにくい。

狭い日本列島ですと農業中心に歴史を刻んで来たというよりはむしろ、狩猟や漁業や林業その他が中心であった。

網野善彦 (あみの よしひこ)

1928年山梨県生まれ。歴史家。専門は日本中世史、日本海民史。東京大学文学部卒業。都立高校教諭を経て名古屋大学、神奈川大学で教鞭をとる。89年、『瓜と龍蛇』で毎日出版文化賞受賞。2004年2月逝去。著書に、『網野善彦著作集』(全18巻+別巻)、『無縁・公界・業——日本中世の自由と平和』『日本の歴史をよみなおす』『中世の事人と遺女』『中世の世界とは何だろうか』『歴史を考えるヒント』『宮本常一「忘れられた日本人」を読む』など多数。

鶴見俊輔 (つるみ しゅんすけ)

1922年東京都生まれ。哲学者。15歳で渡米し、ハーバード大学哲学科卒業。1942年捕虜交換船で帰国。1946年『思想の科学』創刊に参加。京都大学、東京工業大学、同志社大学で教鞭をとる。82年に『戦時期日本の精神史』で大佛次郎賞受賞。94年度朝日賞受賞。2015年7月逝去。著書に、『鶴見俊輔集』(全17巻)、『鶴見俊輔密談』(全10巻)、『戦後日本の大衆文化史』『夢野久作』『アメリノウズメ伝』『期待と回響語り下ろし伝』など多数。

網野善彦／鶴見俊輔プロフィール

では七世紀以前、すなわち千三百年前以前の日本列島はどうなっていたのか。少なくとも、東北や九州は中央からの侵略を受けな

いエリアだった。それまでは律令体制は存在しなかったのであり、中央とそれ以外という区分も存在しなかったのである。

複数の地方集団が併存していたことは確かである。

それでも日本史の大改革は起きない

「日本」の開始が誤りならば、それをベースにする歴史研究はすべて誤りとは言わないのだろうか。

また、それが保留してあるのに、それを保留してあいまいなままにしたままの歴史研究なのである。

前述のように、「日本誕生」の事実と、それ以前には「日本」も「日本人」もないという一連の関係が遮断されるといふ奇妙な日本史研究が大勢を占めている。

まさに奇妙な現象と言わざるを得ない。

農本主義輸入で日本の歴史が誤った道を進る

さらに、日本国家が千三百年前から中国の文明を学ぶところから出発する

『歴史の話』 網野善彦／鶴見俊輔対談

歴史改革は日本改革

どうして千三百年間も誤った考え方を正さずにきたのだろうか。

どうして、網野史学が主流にならないのか不思議である。

真実を追及するのが学問のはずだが、日本史に関してはそうではないようだ。

歴史の定説が国家権力と結びついているからこうなっているのだろうか。

かつて、皇室の尊厳を冒したとして処分された津田左右吉事件などが学者たちを臆病にしているからである。

日本の歴史研究の病は根深いといわざるを得ない。