

## 野本寛一著 『麦の記憶—民俗学のまなざしから』

辻 貴 志

本書の著者は、日本民俗学の泰斗の一人であり、近畿大学文学部名誉教授で文化功労者の野本寛一氏（一九三七～）である。著者は、徹底したフィールドワークを駆使して、主に日本人の心意を生態環境民俗の視座から捉えようとしてきた。本書は、序章と終章を含め、全六章から構成される。以下、各章の内容を紹介した上で本書を評する。

序章「麦に寄せて」では、日本人の主食は米であるが、実はその裏側で麦が日常的な食物であったことに着目し、日本人と麦との民俗的関係に読者を誘う。著者によれば、今日、日本人と麦との関係は疎遠である。それには、麦の収穫に手間暇がかかることや、社会変容に伴う日本人の麦離れが影響している。著者が青年であった昭和二七（一九五二）年頃に体験した麦踏み作業を始め、麦の民俗は現代社会から消え去ろうとしている。日本民俗学もまた、麦の研究を疎かにし、庶民の生活構造の実態を捨象してきた。本書は、このような問題意識に基づき、日本人の麦に対する心意や営みについて、日本各地での麦の民俗を記録し明らかにする試みである。

第Ⅰ章「麦の栽培環境」では、古くは明治二二（一八八九）年に生まれた古老への聞き取りと伝承分析を主軸に、北は北海道、南は沖縄まで、麦の栽培環境とそれに応じた栽培技術について細やかに検証する。そして、麦が基本的に冬の作物であることを示し、管理の困難な栽培環境での麦栽培の実態を探り出した。例えば、畑の養分に乏しい砂地畑、水田が少ない関東地方の斜面畑と段々畑では、海産物や人畜の糞尿を肥料とした。これらの肥料は、麦の栽培に

重要であった。また、離島や山の奥地では、地力と食の様式の制約から焼畑で麦を栽培した。水田では夏作の稲代を崩し、冬作の麦代を作るとは重労働の極みであった。積雪地帯でも食糧維持のために、融雪を始め人々は工夫と努力により麦を栽培した。このような厳しい環境で麦を慣習的に栽培することは経済的事情もあるが、主要作物の連作障害を防ぐ他、限られた生態資源を余すところなく利用する庶民の知恵と希望であった。

第Ⅱ章「麦コナシから精白まで」では、日本各地に残っていた麦の穂落としてから脱粒までの作業である「麦コナシ」と精白の技術と伝承について、著者の聞き取り事例を基にその問題を探る。麦コナシは、麦を加工できる状態にする作業であるが、労力、時間、手間暇がかかった。特に、麦の植物的な特徴が最大の難点であった。すなわち、麦は稈の先端に実が固まり穂を形成するが、実には鋭く固い芒（棘状の突起）がある。この厄介な穂を、稈から火を使い焼き落とす必要があった。全国的に穂落とし作業はバラエティーに富み、板打ち、麦打ち台、千把扱きといった方法が確認できたが、「麦焼き」が代表的であった。麦焼きには火を用いることから、水で衣類を濡らしたり、覆面や蓑を纏ったりする防熱対策が必要であった。暑さと熱気を避けるために、多くの地域では作業を夕方から夜にかけて行なった。麦焼きは火を扱うので麦を消失しないよう効率性を求め、作業は「結い」で行った。この技術は麦に対する依存度の高さと焼畑との関係を示唆すると共に、身体に刺さりむず痒さが生じる芒への対策であった。麦焼きの後に白と杵を用い、穂を粒にし精白した。脱粒は男、麦

焼きと精白は女の作業であった。脱粒の方法も多様であったが、麦を打って粒化するカラサオやヤタカチという古い形式の道具も用いた。麦の精白には、堅白と堅杵を使った。精白は時間を要するが、水を加えると容易に精白できるといふ労作唄に著者は関心を寄せた。なぜなら、精白の重労働である様が労作唄に織り込まれているからである。稲作の豊稔祈願芸能「田遊び」にも麦搗きの様子が登場するが、それは麦搗きを農家の嫁が長く担ったこと、麦が農民の食糧及び社会構造に重い意味を持っていたことの表れだと著者は分析した。

第三章「麦の食法」では、麦の食法が粒食と粉食を基本とし、晴れと曇りの食が、麦飯、香煎、醤油やドブロクや味噌の原料を始め多岐に上ることを日本各地の事例から確認する。香煎は地域的に、ママシやハブやムカデ除けの力があると考えられた。麦はまた、うどんとの交換に用いられた。麦だけを食することとは少なく、他の穀物や野菜や山菜と混ぜて食した。「麦こがし」や「ハツタイ粉」と地域的に呼ばれる香煎にもした。団子の他、うどんやホウトウやスイトンといった麺にも加工した。人々は粉食を神前に供えた他、旅のはなむけに利用し、粒食より好んだ。それには、麦粉の呪力が関係していた。つまり、その吸湿性が、水霊を象徴するへびや河川の氾濫に効力があると信じられた。鎮咳の効果もあるとされた。麩の食は麦の団子や麺の煮込み、晴れの食はツケ麺が主流であった。特に、盆と素麺の結び付きが強かった。麦は正月の餅と対立的であるが、神饌にも用いられた。

第四章「麦の豊稔予祝と実入りの祈願」では、麦にまつわる民俗儀礼について、聞き取りと民俗誌事例から探る。一月二〇日は晴れが過ぎ、麩の入りである。その寒い頃合いを見計らって、「麦ホメ」の儀礼が行われた。村の麦を褒め散らし、人々は麦畑の上を駆け回る奇抜な行爲をした。このようにして麦の豊作を愛でることで、その年の麦の豊作を予祝した。これには、麦畑を荒らす

モグラ除けの意味も込められていた。また、麦の熟れる頃になると、農家の嫁が里帰りし、農作業を休み、めでたい食べ物である鯛を食べる「麦熟らし」の民俗もあった。これは、麦が順調に熟れるように祈願する人々の心意かつ信仰と捉えることができる。ここで著者は、「春窮」という季語に着目する。それは、春頃に前年の収穫が底を尽き生活が困窮し、麦が重要な食糧補給源であったことを示す。つまり、人々が飢えに苛まれる時期があったのだ。結果、「麦ホメ」と「麦熟らし」は、「春窮」という飢えに対する予防的観測を込めた民俗行事であったことを著者は突き止めた。人々は「麦ホメ」に深い思いを込めていた。

終章「麦・拾穂抄」で著者は、麦に対する希望を示す。麦の民俗の希薄化には、その面倒な加工法の他、生活の近代化により日本人が麦を軽視した背景、麦を米の脇役として定着させた米中心史観が影響している。しかし、忘れてはならないのは、麦は厳しい環境に生きる人々の命を繋ぐ中心的作物であったことだ。また、稈がストローになる他、堆肥素材、飼料、燃料としても有用であった。このように、日本人は麦を多面的に利用してきた。しかし、日本の高度経済成長により国産麦の自給量は減少した。日本人と麦の日常的及び民俗的関係の再構築には、国家レベルでの麦の自給こそが肝要であると著者は提言した。

以上、本書は著者の青年期から現在に至るまでの麦の記憶を綴った民俗誌である。終章の国家レベルでの国産麦自給についての提言に至る前提条件として、日本の麦の自給率（一四パーセント）は低い。つまり、日本人はほとんど麦を栽培しなくなり、日本人と麦との関係は希薄化した。例えば、「麦コナシ」について経験的に知る日本人が今日どれほどいるであろうか。著者は自身が厳しい生活環境で麦の民俗の豊かさに触れたからこそ、今日、消滅しつつある麦

の民俗の現況を憂いていると評者は読み取った。

本書は、生態環境と麦の関係について農学的な視座を援用し明らかにした。麦は冬作物であり、主要作物の連作障害を補完するために植えられた。また、どのような環境にも適応的な作物であることを著者は示した。それは、農家が輪作のために表作と裏作を決め、厳しい環境で地力の回復を鑑みながら二年五毛作を行った飽くなき環境利用の科学的合理性の証明である。ここで注目しておきたいのは、著者が農学を踏まえつつも、その知見のほとんどを徹底して古老への聞き取りから明らかにした点である。日本民俗学の手法で人々の在来の農学的知識を炙り出した点は秀逸である。

そして、日本民俗学の視点から、麦の収穫や精白作業、そして食文化を始め麦の民俗を描き出した。著者は、聞き取りの束を整理し、過去の様子を写真のような精度で記述した。麦作における人糞の堆肥利用や牛馬の利用は現在の日本では見られない。牛馬の放牧と畑作を同時展開する切替畑「牧畑」で麦を栽培する光景ももはや存在しない。このように、著者の収集した民俗は今日ではほぼ収集不可能である。現代の都市化は、「結い」という面倒ではあるが集団作業でお互いが助け合い生きていく社会システムを弱体化させた。「結い」社会は慣習が厳しく、それゆえに農作業の苦労を軽減する労働唄が発達し、かつ今日では意味が通じないような民俗語彙を豊かにし、それらが人々の心意の随所に織り込まれていた。庶民の生の記録と記憶を執拗と思えるほど体系付けた点に、著者の情念の凄まじさを感じる。著者が序章で展開した日本民俗学に対する批判も、このような強い感性的作用によるであろう。

著者は本書で日本の麦の栽培技術や民俗を詳細に検証したが、我々の身の周りから麦の記憶が希薄化した理由について明確にしていない。ただ、「(大正一〇年には)主食としての冬作の麦が消えることは考えられなかった」(一四六

頁)とし、加工具や農機具、そして食の近代化による日本の社会変容がその要因であると述べるに留まった。この変容の過程について丁寧に記述していれば、麦の民俗の現代的課題を世に問いかける意義がより明確になったであろう。付言すると、日本の小麦の最大産地である北海道の十勝地方では、小麦食品の普及イベントが積極的に行われており、必ずしも全国的に麦の記憶が希薄化した訳ではない。麦の記憶の地域的な濃淡にも留意しておく必要があるであろう。

麦の総合的な研究が単独では荷が重すぎる課題であることは、著者自身が序章で吐露した。今後、分野融合的な研究が本書をきっかけに立ち上がることを著者は期待している。なお、評者もまた、沖縄県八重山郡小浜島の麦の民俗について、古老からの聞き取りにより、「栽培し、食用に供す。穂を子供がガムのように噛んだり、白で挽いて粉にしたものを湯で練ったり、砂糖と混ぜたりして食す。麦味噌を作る」(辻二〇二〇…五〇)と記録した。これは戦中から戦後にかけての麦の利用である。評者は、植物民俗の変化の原因を島のいわゆる「近代化」、具体的には沖縄の本土復帰に伴う島の環境開発に求めたが、このような民俗は今日の生活でほとんど用をなさなくなった。よって、記録しておかないと忘却される脆い知識であることに気を付けておきたい。

本書は、民俗を究極的に追求する日本民俗学の醍醐味をその端々で伝えている。さらに、麦史観から日本の民俗を捉え直す試みであり、従来の米中心史観に対する挑発的な民俗誌であると評価できる。

#### 引用文献

辻貴志 (二〇二〇) 「沖縄県八重山郡小浜島の民俗植物学」『民俗文化』三二二・一―五三。

(東京、七月社、三四九頁、二〇二二年、三〇〇〇円＋税、ISBN978-4-909544-25-4)