

赤米とさつまいも

入江 秀利

昔々あるところに、金持ちと貧乏人が隣あわせに住んでいた。あるとき金持ちの家の小豆が盗まれた。金持ちの家ではてっきり隣の貧乏人の仕業と思って、遊びに来たその子供に、昨晩は何を食ったかとたずねた。子供は赤飯を食ったと答えた。金持ちは、盗んだ小豆で赤飯を炊いたのだろうと、貧乏人の方に盗みをいかけた。

貧乏人の方では身に覚えがないことだから、子供が食ったといわれるので口惜しくて、それでは子供の腹をさいて見しようといった。金持ちの方でもそれほどいい張るなら、さいてみるといった。

貧乏人の方では仕方なくかわい自分の子の腹をさいて見せねばならなくなった。親は泣きながら子供の腹をさいたが小豆は一粒も出ずその代わりに赤米が出た。

それからは、ここでは赤米（大唐米）をつくらなくなつた。（岡山県児島郡）

赤飯と赤米

赤米（民俗学ではアカゴメ、農学ではアカマイ）は、大（太）唐米とか唐法師（トボシ）といい、玄米の種皮の部分に赤色系色素を含んだ米とされている。米の野性種は赤米であるとするのが一般的な考え方である。

大唐米は真米に比べて、稲の丈は普通の米よりも長く二メートル近くなり、茎はやわらかくて折れやすい。粳であるが、籾は赤味を帯び、芒も赤くて長く、七センチ余りにおよぶ。炊き方はふつうであるが、冷えてしまうと粘りがなくなり味もまずいといわれる。

わが国の赤米は、ほぼ中世を境にしてそれ以前の第一期渡来赤米、それ以後の第二期渡来赤米の二段の流れがあり、そのいずれも最終的には白米に置きかわってしまった。さきあげた昔話は、赤米は貧しい百姓が食べるも

のと賤視したものであるが、古代、わが国に渡来した米は紛れもなく赤米で、そのため、後の農業信仰のうえで神聖視されていたことは、各地に伝わる赤米儀礼に見ることが出来る。祝いごとに小豆飯の赤飯を炊き神に供えるのは、むかし神饌として神に供えた赤米飯の名残である。

近世の社会が都市を中心とした米消費の生活に發展すると、美味な白米（真米）が好まれるようになった。そのため領主も年貢米から赤米を排除するようになり、赤米は百姓の夫食となり、赤米賤視の傾向が強くなったのである。

別府の赤米

亨和三年（一八〇三）の「御預所御取箇書類」の年貢割付書から、横灘各村の赤米と真米の上納高を表にするのと下の表のようになる。横灘十七村の内で赤米を栽培しない村は小坂村と立石村の二村にすぎない。

亨和三年は、田地毛付高に対する免（税率）は真米田も赤米田も同一であるから、各村での真米・赤米の上納

村	真米 石斗升合	赤米 石斗升合
小浦村	一八・九・六・六	一・八・〇・三
古市村	二四・六・四・五	四三・六・八・四
内竈門村	一一四・九・五・二	一〇四・四・五・四
野田村	七〇・七・六・三	六五・九・一・三
北鉄輪村	五二・二・八・四	三六・八・九・二
南鉄輪村	六四・九・七・五	五七・三・六・五
亀川村	一九・一・四	二四・七・八・〇
平田村	九・六・八・〇	八四・六・七・三
北石垣村	一四・七・四・七	二五三・三・二・八
中石垣村	三〇・六・九・〇	八八・九・一・五
南石垣村	一七・五・九・三	六九・三・三・五
朝見村	六七・四・九・五	三五・六・五・九
別府村	四三・〇・四・一	一七三・九・八・五
浜脇村	一八二・九・四・五	二〇・三・〇・六
田野口村	一一一・五・六・七	三五・三・五・四

赤米を栽培していない村 小坂村・立石村

高を比べて見ることが出来る。村ごとに免(年貢率)が

ことなるので村対村の比較は出来ないが、一村ごとに見ると、ほぼ同率に近い村を含めると、真米に対して赤米がしめる割合が高い村が多いことがわかる。これらの村は、真米田よりも赤米田が広いことになる。

元文二年(一七三七)巳八月に中石垣村が高松役所に差出した「差上申一札之事」に

一 太唐田 拾六町貳反八畝歩

真米田 五町壹反六畝歩

と書かれているので、当時中石垣村では赤米田が真米田の三倍以上であったことがわかる。

同村の明和二年(一七八二)の「作付御注進書之事」では、

高 貳百拾五石六斗九升四合七勺

一田反別 貳拾五町貳反七畝八歩半

此訳

五町貳反壹畝壹歩 真米早田

貳拾町六畝七歩半 赤米田

となっており、赤米田はますます広くなり、真米田の約四倍の広さになっている。

嘉永六年(一八五三)の南石垣村の年貢割付書を見ると、真米田高四拾壹石六斗四升貳合に対して赤米田高は百九拾六石六斗五升三合貳勺で赤米田高が真米田高の約四・七倍にもなる。

赤米は、早熟性、耐旱耐湿性、耐虫害性にすぐれ、渡来直後から農民に歓迎され、中世では西国で、近世になると九州・中国・四国方面で圧倒的に栽培されるようになったので、赤米が別府の村むらで栽培されたとしても不思議ではない。しかし、別府の村むらで赤米の収穫が真米を大きく上回るのはなぜだろうか。

前にあげた表の中で、赤米が著しく多く穫れる村々が海岸に面している村に集中している。

別府の地形は西高東低で、大部分が扇状地である。その扇状地はなだらかな傾斜で海になだれこんでいる。朝見川、境川（伏流）、春木川、平田川、新川などの諸川は、いずれも下流に湿地をもち、そこで作られる田地はほとんどが湿田であった。本年貢の租米として上納される真米は、灌漑がゆきとどき地味の肥えた水田に栽培されるので、とくに三石垣の村むらでは、旧国道にそって点在する扇状地の湧水（出水リデミ）を灌漑して真米田を作り、鉄道付近より下手の水はけの悪い湿田に赤米を栽培していた。

元文三年（一七三八）午二月中石垣村の「奉差上御定免願書之事」に次のような部分がある。

「…殊に当村之儀は沼田にて大唐稻勝手に作り申し候に付 熟し候ては刈取五日とはあい待ち難く 悉く腐り申し候なる場所に御座候…」

このような湿田には赤米の耐湿性を、内籠門村や野田村のような灌漑に乏しい高地の村では耐旱性が生かされ

たのであろう。

石代銀納の赤米

さきに述べたように、赤米はねばり気がなく味も粗悪で商品価値が劣るものであった。天保八年（一八三七）の記録では、真米一石あたり銀九六匁六分に対して、赤米は、ほぼ四割安の三九匁三分で、大豆の六七匁九分より安値であった。真米（白米）が経済の基礎であった封建社会では、真米は価値の尺度となったが、赤米は単なる商品にすぎなかったのである。

領主は価値の低い赤米を年貢米として上納することを禁じて、その時の相場値段にに依じて銀で上納させた。享保年間に書かれた日田の「千原家覚書」に「豊後の国々は、大豆は残らず皆銀納、赤米右同断」と書かれているので、享保年間よりすでに石代銀納が始まっていた。朝見村の年貢割付控（年不祥）には、

一高 六拾石壹斗六升壹合三勺

此取赤米 三拾三石八斗壹升壹合

代銀 九百九拾三匁三厘

と書かれている。朝見村では、赤米田を耕作する百姓がそれぞれの持ち高により代銀九百九拾三匁三厘を分担して上納したのである。

赤米は銀代納であるから、米そのものは百姓の手に残るので、百姓は換金したり日常の食料にあてた。真米に比べて市場的流通価値が著しく下落したので真米に対して賤視されたが、民衆の間には赤米を神聖視し、宗教儀礼上欠くことのできない作物としての民俗的感覚は消え去ることができなかった。

われわれの郷土には、祝儀に赤飯を炊くこと以外に、御供田に赤米を作るなど神事に行なわれたさまざまな儀礼や、民間伝承などが残ってはいないだろうか。

享保の薩摩芋栽培

薩摩芋は、十七世紀半ばに伝来した外来種である。元禄年間には、薩摩や長崎で栽培されていたが、しだいに西日本にひろがった。とくに飢饉の時、救荒食としてそ

の真価を発揮したので、幕府（徳川吉宗）は、食料政策として薩摩芋の栽培を奨励した。とくに、幕府領には各代官所を通じて直接に指導したようである。

享保十七年（一七三二）は、稲を食い荒らすウンカの異常発生で西日本の全域が大飢饉にみまわれた。別府も例外ではなかった。翌享保十八年に別府の村むらは、いち早く高松役所（当時日田代官所の出先）に薩摩芋栽培を願い出た。中石垣村では、庄屋庄左衛門が組頭五名とともに次のような薩摩芋栽培の願書を差し出した。

九反壹畝十三歩

右は薩摩芋植え付けつかまつりたき分相改め書付差し上げ申す所相違ござなく候 以上

速見郡中石垣村庄屋 庄左衛門

同村組頭 長右衛門

同 弥兵衛

同 久兵衛

同 與左衛門

同 安右衛門



中石垣村は、翌享保十九年に、さっそく種芋を受け取り九反壹畝十三歩の畑地に栽培した。十一月に庄屋組頭より、つるが茂っただけで芋にはならなかった分もあるが、かなりの収穫があったことを報告をしている。

覚 (史料右)

一 畑反別 九反式畝

此種薩摩芋 式石四斗

此わけ

七斗五升 植え付け候て かつら(つる)しげ

りはいまわり候えとも 食料に相なり候様なる根芋はござなく候

壺石六斗五升 芋なり候分

此取納種式石

右の通り相改め書き上げ申し候処相違ござなく候 当村之儀は相応つかまつり候様植え付け候ては腐り候様なる儀は一向にござなく候 以上

寅十一月

中石垣

速見郡

庄屋

北石垣

中石垣

組頭

百姓代

栽培三年にしてかなり手の内に入った感じである。

畑作の薩摩芋

別府の地形はさきに述べたように、ほとんど全域が扇状地である。灌漑の不便なこの地は畑作地である。しかも、火山活動による火山灰の堆積は、耕地として地味が肥えているとはいえない。逆に薩摩芋栽培には最適であったともいえる。

差上一札之事 (史料左)

一 薩摩芋種床には下肥・馬屋肥を敷き植申し候 かつらは肥はつかまつらず 草は一度取り申し候

一 収納八月中旬頃より段々大根(芋)になり 夫食たべ申し候

右はこの度薩摩芋御吟味に付き書付差し上げ申し上げ候

享保二十年卯正月

高松役所

伴右衛門

組頭

薩摩芋は救荒食として貯えられ、あるいは日常の夫食として用いられたのであろうが、不思議なことに薩摩芋についての記録が出てこない。天保八年の飢饉の「夫食御拝借奉願候書付」にも、

「其みぎりより極難の小前(百姓)共夫食一切これなく 葛(くず)・いびら其外草木の実葉など取り集め食用につかまつり その日にて漸く押し移り居り候えとも 一統の凶作ゆえ右よりの品も追いつ取尽くし必至渴命におよび…」

と薩摩芋栽培について具体的な方法が述べられている。

物のうち七嶋藺・櫛・茶・生姜・桑などは記録のなかに散見するが、薩摩芋は正式な記録のなかについぞあがることがない。薩摩芋はその後どうなったのであろうか。七嶋藺などのような特産物や小物成（雑税）の対象となるものではないが、これほど有益な作物を放棄するはずがない。

弘化二年（一八四五）、鶴見村庄屋伊嶋重枝が書いた「鶴見七湯之記」の鶴見産物の事に、行成餅（甘藷餅）の説明がある。

「小麦粉を水にてほどよくねりて琉球芋をそのままその形にて包て 井籠せいろうに入れ地獄にて蒸すことなり 粉の厚さ一分五厘ばかりにして包みたるころ 餅の皮となり中なる芋よくしまりて切りて器に盛る時に皮と芋とはなれることなし 味も又よろし」

とあり、蒸琉球芋の項にも、

「蒸れたるときこれを割るに ほろほろとこぼるる事あり 依て民俗に八里半といへり ころろは粟に近しと

いふ謂なるよし也」

と書かれている。

むしろ、薩摩芋は一般的な作物となり、当然の食料として特筆すべきものではなくなったと考えるのが妥当であらう。

それにしても、郷土における薩摩芋栽培が幕府の奨励とともにいち早く開始された事は注目されるべきものであり、この史料（中石垣の旧家の襖の下張りより出た）は郷土の農業史をかたる貴重な史料であると思われる。

最後に、別府の諸村で薩摩芋栽培に関する記録や伝承があれば、赤米同様にぜひ拝聴したいものである。

参考文献

「郷土と文化」（日本民俗文化体系Ⅰ）

「速見郡天領史料」（中石垣村）

「別府市誌」（昭五九年版）