

# 『 稲に学んだこと、 いのちのつながり 』

株式会社 米 夢 館

代表取締役 向 真 理 子

◆ ◆ ◆  
今年の春の天候が、大凶作だった一九八〇年の春に似ていると、先日の深夜のテレビニュースで報道されていた。

それを見ていて、平成五年の大凶作が頭をよぎった。

あの胃が痛む日々を思い出して、ぞつとした。

しかし振り返ると、私が稲の勉強を始めるきっかけとなったのは、あの米パニックだった。

人生の大きな転換期となるきっかけは、努力の及ばぬ、あのような緊急事態だったりする。

◆ 「野生稲が見たい！」

米パニックのさなかの平成六年に、日本古代稲研究会の会員になった私は、当時の顧問だった渡部忠世先生（京都大学名誉教授）が代表を務める「アジア農耕文化の会」（現「NPOアジア太平洋農耕文化の会」）にも入会し、平成七年に

ミャンマーから、インドネシア、中国雲南省西双版纳、ベトナム、スリランカなどを訪問した。またこの会とは別に、メンバーの一人とタイに「浮き稲」の勉強に行ってきた。

残念ながら平成十二年以降は、関西のデパートで開催される秋の北海道物産展に出展するようになり、訪問国の乾季に合わせた研修日程と重なるため、まったく参加できなくなっている。

渡部先生の講演を聴いてから、先生の著書などを読んでいた私は、どうしてもこの研修に参加して稲のふるさとを訪ね、「野生稲」を見たいと強く思っていた。

この「野生稲」は、私たちが食べている栽培稲オリザ・サテイヴァの先祖で、ルフィボゴンというアジアの野生稲を指している。

考古学の道に進みたかった私らしいこの願いを聞き入れ、父が承諾してくれた時は本当に嬉しかった。

父はいつも私が勉強することに支援を

## 向 真理子(むかい まりこ)さん



- ・1952年網走郡美幌町生まれ
- ・札幌大学外国語学部卒
- ・1977年創業の米屋の三代目。米夢館(まいむかん)代表取締役
- ・米販売のかたわら、平成8年より米のお菓子の製造販売に取り組む

### ◇所属団体

日本古代稲研究会  
NPO法人アジア太平洋農耕文化の会  
オホーツク米生産ネットワーク事務局

惜しまない人だった。

この会の研修に参加する際には、必ず事前に読む図書(平均五〜六冊)の案内がファックスで送られてきた。

私はいつも直ぐに購入して読み始めるのだが、仕事の合間に読む程度でははかどらず、女満別空港から飛び立って、現地に着くまでの時間いっぱいを使っても追いつけなかった。

中国への旅は、私の念願の「野生稲」に会う最高の機会だった。

しかし、先生の著書に写真付きで紹介されていた西双版纳の「野生稲」の群生地は、すでにコンクリートで護岸工事が施され、跡形もなく消滅していた。

政府のお達しで、各地の野生稲が農民の手を介して回収されたことも、ガイド氏の話でわかった。

当時も中国政府の遺伝資源保護に対する監視の目は厳しくて、私が「野生稲」

と口にすることも禁止されたほどだった。

このような予想外の状況を目の当たりにして、落胆甚だしかったのだが、かろうじて昆明の雲南省農業科学院のハウスでバケツ栽培されていた野生稲、「オリザ・ルフィポゴン」を見ることができた。稲丈が一五〇cm以上もあり、先端の穂先にはネットがかぶされていた。

野生稲には言うまでもなく、人の手を介さずに次代に命をつなぐ仕組みが備わっていて、登熟すると穂先が垂直に開いて、脱粒しやすくなっているからだ。種籾の先端には長さ一〇cmほどもある紅い針状の芒を持っていた。この芒は鳥や虫から身を守るためと書かれていたのを、読んだことがある。が、その芒があると、風でどこまでも転がらずに、地面の何かにひっかかり易く、親のそばに留まることができるからではないか、あるいは、縦に落ちた場合にはその芒がアンテナのように風に揺られて土の下にもぐり易くなるのではないか、などと素人考えの想



雲南省農業科学院  
野生稻

像が膨らんだ。

結局、雲南の研修で野生稻を見ることができたのは、この時だけだった。

そして九年後、何の期待もせずに訪れたスリランカで、思いもかけぬ野生稻の群落と出会った。

道路際近くまで水を湛えた湿原が、深紅の芒の美しい野生稻で覆われ、稲の傍には白い蓮の花が咲いていた。

研修に参加してすでに九年が過ぎ、ほとんど諦めていた頃だったので、野生稻と出会ったこの時の感動は、とても言葉では言い尽くせないほどだった。



タウンジー なれずし

仲間の方々からも「今回は向さんのための旅だったね」などと言われた。

ガイドさんの説明では、この野生稻を水牛が好んで食べるので、群生地がどんどん消えているとのことだった。

それを聴いて、いつそうここで出会えた幸運がかけがえのないものに思え、嬉しかった。

以来、九年越しの夢が叶ったスリランカは、私にとって格別に思い入れの深い国となっている。



タウンジー 高菜漬け

#### ◆ 「つながる文化」

私はどの訪問国でも、共通のテーマを持つ参加メンバー数名と、まだ明けきらぬうちに起きて、可能な限り市場に出かけた。

市場はその国の、その地域の食文化や生活を知ることのできる最良の場所だ。

なかでも、私たちと共通する食べ物とのお会いが特に印象に残っている。

最初に行ったミャンマーのタウンジーの市場で、なれずし（ガーチェン酸っぱい魚）や高菜漬け、そして豆腐が、何



タウンジー 豆腐



タウンジー 納豆



景洪 湯葉



勐腊 糯米飯



勐腊 甜酒

と！「トーフン」と呼ばれ、ビニール袋に入ったニンジンやもやしと一緒に売られていた。

ここで一番驚いたのは、納豆（ベボウシ）だった。大きな籠に入れて売られていたのだが、ちゃんと糸を引いていた。食べ方は日本と違い、豆の粉や玉ネギ、油を混ぜて食べるそうだ。

予習した書籍で読んでいたタウンジーの市場で実際にこれらを見つけた時には、思わず「あつたアー」と大きな声で叫んでしまった。

そしてそれらの食品とは、翌々年に訪

れた中国雲南省の市場でも出会ったのだ。雲南では、民家の軒先に赤唐辛子を吊るして干しているのをよく見かけた。

亜熱帯地域に暮らす人々にとつて、赤唐辛子はバクテリアの繁殖を防ぐための必需品だった。

景洪（ジンホン）の農貿市場では、なれずし（スワンニイ）や湯葉（豆腐皮）トウフウヒイ）と出会った。

勐腊（モンラー）の傣族の村の市場では、バナナの皮で包んだ粽（糯米飯）ノーマーハン）、甘酒（おこわと麴で造った酒、甜酒）ティエンチュー）を見つけ、

勐海（モンハイ）の集贸市场では、赤飯（小豆飯）ショウトウハン）と出会った。恥ずかしながらそれまで私は、このいづれの食べ物も日本独特の物だと思っていた。

豆腐は雲南が発祥だそうだ。

渡部先生から、これらの食文化はヒマラヤ東端からミャンマー・アッサム・揚子江南・西南日本へと連なる照葉樹種の植物層の中に生活する人たちが、古代から受け継いでいるベーシック・カルチャーだと説明された。



モンハイ 勐海 小豆飯



マンダレー 稲刈りの少女



モンハイ 勐海 洗濯板



モンハイ 勐海 そろばん

食文化だけでなく、生活文化においても様々な発見があった。

ミャンマーでは、五人ほどの男性たちが円くなって蹴鞠(サッカーではない)をしているのを車窓から見たし、インレー湖に住むインダー族は楮で紙をつくると聞いた。

鮮やかなやまぶき色の衣を着けた僧侶がさしていた番傘を見て、ガイドさんに尋ねると、あれはお坊さんの傘だと教えてくれた。

私の子供のころに使ったことのある、油紙を貼った大きな番傘を思い出した。

ミャンマーの旧都で、十三世紀頃から

灌漑稲作がおこなわれてきた大穀倉地帯のマンダレーで、収穫作業をおこなっている農家を、中央農業試験場長(渡部先生の教え子)に案内してもらったが、若い娘たちも一緒になって、独特の鎌で刈り取った稲束をたんぼに置いて地干ししていた。今でも農作業を地域総出で行うと言う。

学校で習った、「結(ゆい)」を思い起こした。

雲南省の勐海(モンハイ)では、民家

の壁に懐かしい洗濯板が立てかけてあるのを見つけたし、立ち寄った店では、机の上に置いてあった算盤を見つけて驚いた。

一連の照葉樹林帯の文化とは別の、インドネシアのスラウエシ島では、日本の神社によく似た千木ちぎの有る建物を見かけた。

ベトナムのフエには、海水が入り込む海抜ゼロメートルのたんぼで育つ稲があった。

渡部先生に尋ねると、その昔、佐賀県の海拔の低い所で育つ稲を求めて中国に

渡り、教えられるままに南下して、ベトナムに辿り着き、このフエの品種を持ち帰ったと話してくれた。

タイのアユタヤ県では、村長さん（女性）の家で栽培している「浮き稲」を見せてもらった。

「浮き稲」は、乾季に種を蒔いてちやんと根付いているのだが、雨期になって雨が降り始めると、あたかも水面に浮いているように見えることから、こう呼ばれる。

稲は、頭の前まで一週間水に浸かると死んでしまうため、常に水面より上に出ようとして、降り注ぐ雨と競争してその節間を伸ばしていく。



マンダレー  
稲の地干し



マンダレー  
子供のそばにあるパチンコ

ちやうど私たちが訪ねた年は、九〇歳のお父さんが経験したことのない大雨だったそうで、高床式住居に六〇センチほど床上浸水した痕跡があった。

ちなみに、引き抜いて見せてもらった稲を測ってみると、三メートル六〇センチもあった。そして、二五センチ間隔に黒い汚れの輪があるので、そつと手で洗ってみると、それは泥ではなくて五ミリほどの長さの根だった。この根で天水の栄養を吸収して、次の二十五センチを育てていることに気づいて鳥肌が立つほど感動した。

◆「稲はどこからやってきた？」

「二〇〇年以降の研究成果によると、中国の長江中・下流域で誕生した温帯ジャポニカが直接日本に渡来したという説が有力になっているようだ。渡来した時期は、三二〇〇年ほど前と考えられ、日本最古の水田稲作の遺跡は、約二六〇〇年以前の佐賀県唐津市の菜畑遺跡であり、ここに住んでいた人達は中国の春秋戦国の戦乱を逃れてきた渡来人の「江南人」と考えられている。このようにして北九州に伝わった稲作は、その後の渡来人の増加とともに急速に広がり、二三〇〇年前頃から東進を開始し、中国・近畿、東海・関東を経て二〇〇〇年前頃までに青森県に達したとみられている。」と、お世話になっていられる石谷孝佑先生から最新情報をいただいた。

日本の餅の搗き方は、中国南部の少数民族のものと非常に良く似ており、お正月に 門松を立てたり、紙垂（しで）を

飾る文化が雲南の山岳少数民族にもある  
ようだと言う。

これまで私が「稲」を学んできて、最  
も感動するのは、「みんな、つながって  
いる」ということだ。

一万年以上も生き続けてきた稲のいの  
ち。この熱帯の植物を携えて日本にやつ  
てきた民族や文化のつながり。稲と共に  
暮らす人々との文化のつながり。

これらのつながりを考えると、有史以  
前からの人々の動きのダイナミズムに圧  
倒される。

そしてこのような数多のつながりの上  
に、今私たちが生かされていることが、  
とても凄いことに思えてくるのだ。

米を育てる「稲」への興味は尽きない。  
私は今、米屋であることに感謝の気持  
ちでいっぱいだ。



本店 〒092-0003 北海道網走郡美幌町字鳥里4 丁目4 -1

TEL 0152-73-5318 FAX 0152-73-5319

北見店 〒090-0064 北海道北見市美芳町6 丁目6 -15

TEL 0157-31-0583 FAX 0157-31-0584

E-mail : maimukan@sirius.ocn.jp.ne