

お米の歴史

はじめに

お米は本当に日本人に好かれて来ました。主食として今でも最高の食物です。

昔に比べて食べる量が減ったとはいえ、現在でも年間一人当たり小麦30キログラムに対し、米は50キログラムを食しています。

お米は、戦前は年間一人150キログラム（一石）食べていて、江戸時代も武士階級や町人たちもそれ位食べていました（一日三合）。

百姓や下級の町人は大麦等を混ぜて食します。

現在のように肉や魚の副食が少なく食事はほとんど主食のお米がほとんどでした。

米は現在、コシヒカリ、ひとめぼれ、あきたこまち等の銘柄があり、味を競っています。小麦粉の銘柄はあまり知られていません。

現在の日本人でも1日に1~2回、好きな人では3回食しているのではないのでしょうか。

パンやうどんやそばが好きと言っても1日2回食べる人は少ないでしょう。

それではお米の伝来からです。

さてこのお米ですが、植物名はイネ（稲）です。日本人は古く縄文時代からイネの果実（種子）であるコメ（米）を食べてきました。

ただ美味しいからだけではないのです。

今から1万2000年前から2千300年前（紀元前4世紀）あたりを縄文時代と言っています。

縄文時代の後を弥生時代と言っていますが、その分岐の大きな要素は稲作が始まったことが弥生時代の起点としていましたが、最近の研究では縄文時代の晩期には水田稲作が行われており、もっと以前から畠で稲が栽培されていたのではないかと考えられました。

縄文時代の食糧は狩猟によるニホンシカやイノシシ、漁労による貝や魚の肉もありますが、主たる物は採取による植物性の食糧です。

クリ、クルミ、ドングリの木の実です。これらは秋に収穫でき日持ちがきくことから越冬のための食糧ともなります。

果物類は日持ちがしません。日持ちする食物が大事です。

縄文時代のいつ頃かははっきりしませんが定住した人は食糧確保のため植物の栽培を開始します。

栽培は天然の栗林の管理、野生のコメ、ムギ、アワ、山芋などの半栽培（育成の良いものを残しその回りの未熟のものを間引く）から始まり、次いで畑を作り栽培が始まったといわれています。

水田稲作が2500年前（縄文晩期）の水田跡が九州で見つかりました。

更にさかのぼる1000年前の畑作のイネのもみ殻も見つかっているのですが自生のか畑作の栽培のかが分かりません。

日本でのイネの栽培は畑作もありますが、水田稲作が圧倒的に多いのです。

それではこの人気のある水田稲作がどのようにして日本に伝来して来たかです。

先ずイネの起源です。

野生のイネはアフリカ、アジアの熱帯、温帯地方が原生地です。野生のイネを選抜育成してアフリカイネとアジアイネとなり、更にアジアイネは温帯ジャポニカイネ（ジャポニカ）、熱帯ジャポニカイネ（ジャバニカ）とインディカイネの品種を生みます（ジャポニカはジャパンと関係ない語です）。性質と栽培の起源です。

温帯ジャポニカイネ（以下はジャポニカと称します）は温帯を好み、短粒、ねっとり型で、栽培には多量の水が必要で水田稲作に適しています。一粒からの増殖は他の品種に比べて多いのです。

中国長江下流域を起源とします。6000年前の水田の遺跡が発見されています。

このジャポニカが朝鮮半島を経由して縄文時代の晩期に日本に伝来したと言うのが通説です。

朝鮮を経由しないで直接とか、台湾、沖縄経由伝来した説もあります。

熱帯ジャポニカは東南アジアで人気があり、畑での稲作（陸稲）です。日本にはジャポニカより早く伝来したようです。

畑作は連作がききにくく、肥料も多く必要です。現在のもち米がそうです。

インディカイネも東南アジアが主流です。現在タイ米で知られています。

ジャポニカより粘りがなくぱさぱさ感があり、日本人にはなじみにくいようです。

日本ではジャポニカの水田稲作が主流となりました。

2、水田稲作の開始

日本での水田稲作での作り方の歴史です。

最初は山からの流れ水を山際で受け止めて小さな浅い水たまりのような場所を作り、そこにもみ殻をばらまいてイネが育つのを待つのです。田起こしもせず肥料も使いません。

山から流れ出て来た水には養分があります。一区画10平方メートル位でしょう。(遺跡が残っています)

水は流れにまかせたままです。場所は盆地が最適でしょう。

これを原始水田栽培としますと、次には山から流れ出る大量の水を平地に又は斜面を平地にして一定の大きさの田んぼを作り。上地から下地へ順次水を流して水を貯える水田を作ります。

そのためには田んぼの造成や水を田に引く用水路の造成も必要です。相当の工事ですが、一旦作っておきますと半永久的に使えます。

ここに種をまきイネが育成され収穫です。水は一年中田から落としません。途中で水が切れたらイネが育たない可能性が大きいからです。

ここまでの水田は刈り入れまで水を田から落とさないのが湿田と言います。

次にこれまでの直播(田に直接もみ殻をまく)でなく、もみ殻を苗になるまで苗代で育てて、それから数本を一株にして田で田植えをして育てる方法です。イネの成長がこの方が数段良いのです。

イネ刈りの前に水を抜きます。乾田と言います。湿田より成長がよく、水を入れっぱなしの湿田ですと根腐れが起きる場合があります。これを防ぎます。

水の出し入れをすることから灌漑の池の造成が必要です。

水田は山際の地から広い平野の沖積地で大々的に水田が開発されます。

川は平野(平地)より低地を流れていますので川の横から取水するには汲み上げる機械と人力が必要です。一部で行いますが大がかりな取水設備は困難です。

平野の河川から田に水を入れるには上流地からの用水路を造成する必要があります。

水田稲作により食糧が飛躍的に増えます。人口が増加しますが、食糧の余

剩ができます。人々に生活にゆとりが出来、文化が発展します。更に手工業や商業の専門が出てきます。

縄文時代は家族（10人位）単位で採集、狩猟で自活出来ました。

食糧を水田稲作に頼ると、上記の水田造成のための集団での労力が必要で、田植えや稲刈り農繁期には他の家族との協同が必要です。

3、稲作に伴うクニ・国家の出現と租税

ここに大規模集落ができます。

集団活動（田の造成、水の管理）にはリーダーが必要です。近辺の集落とは開発地、水管理のことで、又余剰米の分捕りもありもめます。

より強力な武力に秀でたリーダーを求めます。

クニの出現です。

世は弥生時代です。

各地でクニの王を名乗り、クニを支配します。領民から租税をとります。領域争いをします。

弥生時代、古墳時代を経て飛鳥時代に大和大王が日本国を統治します。

大和王朝も政権安定のため食糧の基幹を水田稲作による米におきます。各地に水田を広め、東北は岩手県南部あたりまで嫌がる蝦夷を強制あるいは説得して水田を開拓させます。

国の発展は人口増にあり、そのためにはコメの増産が必須と考えました。確かに他の作物より効率よく収穫ができますから。

奈良時代の租税は租・庸・調と言われ庸は労力の拠出、調は特産物の拠出で、租は米での年貢です。租は米収穫の3パーセントでした。

江戸時代は30%程でしたから随分と少ないですね。

当時は百姓一人当たりの収穫が小さく、後は百姓の食糧にしないと生活できません。3パーセント分は国衙の役人の食糧と近畿地方の租は皇室と中央政府役人の食糧分です。税は調のところが大きいのです。

平安時代にも水田開発は進むのですが、私有地の荘園が増え、国衙領（租税対象地）もありで、複雑な所領（農地）構成です。

干ばつに備えて灌漑の池の造成が進みます。しかし未だ不十分です。

コメの作り手である百姓は領主とは土地の耕作権と占有権を主張しながら話し合いで年貢を納めていました（米と特産物、労働）。

鎌倉時代から室町時代は武士が領地をもつ封建時代になっていきます。国

衛領、莊園、武士の領地と分かれていましたが、その後の戦国時代にはほとんどすべて武士の領地となって行きました。

この間西日本で二毛作（イネとオオムギ）が始まります。

百姓は租税を米の取れ高又は田地の面積で、又畠の収穫物、特産品を銭又は現物で領主に収めます。

主たる租税は米での年貢です。

戦国時代には領主の耕作地の掌握があいまいになっており、領主の知らない隠し田がありました。

豊臣秀吉は太閤検地によってこれをはっきりさせ年貢の増収を図りました。

4、江戸時代の石高制の年貢

徳川幕府は百姓の租税はすべて米で納めさせる石高制をとります。水田はもとより畠（麦、アワ、野菜類、果物等の収穫地）も住居地からも土地一反あたり米で幾らと年貢が決められます。

水田には上・中・下の決められたランクがあり例えば上田は1石2斗、中田は1石、下田は8斗とかに決められます（領主によってもっと高いこともあります）。畑地はもっと低くされます。これに3割位の年貢をかけます。

収穫高ではなく、土地によってあらかじめ決められた年貢です。

豊作の時は百姓の実収が多くなりますが、不作、凶作の年は窮してしまいます。

幕府、藩は年貢の米を主人の食糧と家来へ給与、扶持米を配った後、余剰米は大坂や江戸で売却します。

収入はほとんど全て米ですから幕府、藩にとっては最重要商品であると同時にもう貨幣のようなものになりました。

ただ百姓にとっては約3割にあたる年貢は厳しく、米が取れない畑にも米での年貢がかかり、米を十分に食べられません。半分以上オオムギ、ひえ、アワなどを混ぜての食事となります。

例えば5人家族（父親、夫婦、子供二人）で水田5反と2反の畑の百姓は年貢3割として約2石の年貢となります。

（水田は中田として1石×5反×3割で年貢1，5石、畑は水田より低く、0，7石として2反で1，4石、3割で年貢は0，42石、田と畑で計1，92石）

食糧としてはコメは3石しか残りません。畠からの収穫物で現金収入はあり

ますが、米を一石やそこら売らないと生活できないでしょう。5人家族で食糧としては年間コメなら5石必要です。

足りません。畑作から、二毛作がらのオオムギを混ぜて食します。

こんな生活がギリギリでは百姓は土地に居つづけません。凶作の時は村から逃散したり、江戸や大坂に働きに出ます。水田が休耕となり田が荒れます。幕府、藩の年貢が減ります。

幕府、藩の有識者が新田の開拓に、又現金になりやすい畑での収穫物栽培に力を入れさせ、特産品の生産に力を入れさせます。

それでも百姓は年貢が収めきれず田んぼを有力な百姓に渡します。地主と小作農ができます。

百姓は満足にコメが食べられないのにコメは贅沢品の酒、菓子類の加工品になって行きます。

江戸時代年貢は米で、武士の給与は下級武士以外はコメですが、武士たちは自分たちの食糧以外のほとんどは現金に換えて日常生活のための必要経費にあてます。

領主は不作の時は百姓からの訴えにより租税率は3割をきります。家臣には決まった扶持を払えません。豊作の時は市場で米の値が下がり、年収が実質減ります。

このように江戸時代は、流通貨幣は米と銭との二本制と言えます。

日本史の中で最も米を最重要視した時代と言えます。

5、明治以降今日までのコメ政策

さて明治になり政府は年貢も官吏の給与も全て現金制にしました。

西欧での主食は小麦からのパンでしたが、日本人は上から下まで米文化は崩せません。

江戸時代より明治に入っても更にコメを増産してコメによって人口の増加、国力の増大を計り、そして国民の満足度を充足させることを政策の基本に置きます。

コメの生産技術にも力を入れ品種の改良で北海道でも稲作が可能になりました。

しかし地租改正で、これまでの年貢は米をやめ、所有地の値段で税をかけました。これまで米を売って現金に換えることに慣れていない農民は買い手の商人に言いようにされ、値をたたかれ租税が払えません。田んぼを有力地主に売る羽目になります。

土地持ちの本百姓（自作農）が減り大地主と小作人の構図になっていきま

す。

明治以降にも、米は不作・凶作の時はありましたが、おおむね順調の出来でしたが、不足の時は朝鮮、台湾からの輸入に頼っていました。しかし朝鮮、台湾で増産体制をとったため国内の農家はそれに押されて困窮の時もあり、又米はあるのに米商人が買い占めて米高騰の時期（第1次大戦後の好景気時）もありました。米騒動が起ります。

日本人の米好きはピークになります。

太平洋戦争前は一人150キログラム（1日3合）を食していたのです。現在は50キログラムです。

戦中、戦後は深刻な米不足です。台湾、朝鮮からの輸入はありませんし、男が出兵で作り手の不足もありました。

しかし戦後これを乗り越えます。

ところが一転、今度は米の過剰です。昭和42年から年1400万トン代の生産で、消費の1200万トンをはるかに越えるようになり昭和46年から減反政策、更に休耕政策、ムギや大豆への転作奨励がとられるようになりました。

農家も減ります。

日本人の食事文化が変わります。主食は米だけでなくパン食の需要も米に近づきます。肉類等副食も増え、米一辺倒で無くなります。米消費量は減ります。

現在一人当たり米50キログラム、小麦32キログラムの消費で、米の主食用適正生産量720万トンです。

6、三大穀物の内のコメ

世界の三大穀物（主食）はイネ・小麦・トウモロコシです。いずれもイネ科でその果実を食します。

そうなんです。すべて竹の仲間です。

何故主食になったのかそれはその実が長期に保存がきくことと増殖力が強く毎年多くの収穫が出来ることです。あじも良いこともあります。

三つの内どの穀物を主食にするかは栽培地の気候の立地にあります。

イネは元々熱帯、亜熱帯、湿潤の東南アジア、アフリカを原産にします。中国南部、東南アジアで広がります。

小麦は中央アジア・西アジアが原産とされますが、寒冷、乾燥に強い所からヨーロッパで生産が広がります。トウモロコシはメキシコ高地が原産と言

われ、南北アメリカに広がります。高温、乾燥には弱い性質です。

世界の生産量は米が約5億トン（一位中国、2位インド）、小麦約7,6億トン（1位中国、2位インド）、トウモロコシ約10億トン（1位米国、2位中国）です。但しトウモロコシの生産の内食用は4パーセント位で他は家畜飼料や工業用です。

小麦も2000年前に日本に伝来、トウモロコシも戦国時代に伝来しました。

それではなぜ日本人はなぜ米を主食に選んだのでしょうか。

それは日本ではイネの生育に必要な温暖で雨量が多く、水の利用がしやすい地であったこと。

そして水田栽培のジャポニカの増殖が小麦よりまさっていることです。更に連作がきくこと、肥料が陸上の栽培植物より少なくて済むことです。

稲からもみ殻をとらねばコメになりませんが、このもみ殻がたたけば楽にはずせます。小麦は粒が柔らかい上に外が堅く殻と実をはずしにくいので一部殻がついたままになります。そこでそのまま煮炊きしてでは食べにくいので、粉にして小麦粉として製品とし、パンや麺にして食すことになったのです（今はもみ殻を完全に外すでしょう）。

稲の実をコメとしてそのまま炊いて食します。そのままでも美味しいですし、おかず（副食）にもよく合います。

うどんやそうめんも好きですが、日本人は古来コメの飯は毎日欠かせない食糧になって来ました。

小麦の栽培も良い所はあります。畠を耕さなくともそのまま種をまけば水はいりません。天然の雨だけでよく、かつてに成長して小麦になります。寒冷、乾燥地に強いのです。ただ、昔は連作がききませんでした。今も連作障害が起る時があります。

ただ水田稲作も良い所だけではありません。

雨量が少なく水が切ますと、枯れます。また元々亜熱帯の植物ですので寒い地方には向きません。古代にも東北地方にも水田稲作が普及しましたが、冷夏の年は稲が育ちません。

水については灌漑の池を作り対処しましたが、東北の冷夏については江戸時代まで対策ができず、飢饉を呼び起こしました。

これについての話は弊ホームページ「閑話そぞろ歩き」— {飢饉の時代

史} をご覧ください。

7、農具と肥料の歴史

次に農具の歴史です。水田稲作技術と共に伝来しました。

鋤（すき）は水田の造成に使います。鍬（くわ）は田起こしに使います。

石包丁は穂積具です（古代当初はイネの根元から刈ることはせず、立っているイネから穂を石包丁で摘み取りました）。

脱穀は臼（うす）に入れ杵（きね）で叩いて殻をはずし精米もします。

鍬も鋤も木製ですが、その後日本で鉄が生産されるようになり、鍬や鋤の先に鉄をつけるようになり効率が上がります。

更に柄は木で先は全て鉄製になり、稲刈りでの収穫が始まり、鎌が使用されます。

鎌倉時代には牛や馬で田んぼを耕す技術が普及します。

江戸時代には脱穀に千歯こきとうみが発明されます。

明治には足ぶみ脱穀機が出ます。

そして昭和戦後からはエンジンを付けた耕運機、田植え機、稲刈り機（バインダー）、そして稲刈りから脱獄まで行う機械が出来ます。

現在は自動運転の機械も出現しています。

最後に肥料です。

水田稲作伝来時、弥生時代初期は肥料は使わなかったでしょう。山から流れ出る水に含まれる養分だけです。

次に草を踏み込んで入れました。

落葉樹を腐らせた「たい肥」、草木を燃やした灰、家畜の糞尿とわらを混ぜたもの、人間の糞尿を使用するようになっていきます。

江戸時代の中頃には干鰯（ほしか）、油かす（菜種の油をしぼったかす）が使われるようになります。

明治に入り化学肥料が研究され使われていきます

おわりに

日本では現在北海道から沖縄までどこでも水田稲作をします。旱害も冷害も品種の改造で克服しました。

これまで日本では農民も政府もいかに一反あたり量が取れるか、新田開発で量の拡大に力を入れ、それに味でした。

現在では量の増大は必要ありません。生産者は味で勝負です。機械化の効率化で生産コスト減は図られねばなりません。安い外米に対して関税で守られていますから。

外米はインディカマイでパサパサの食感で日本人は好まないのですが、料理によっては合うようです。それにもし関税がかからず国内産の半分以下の値だとしたらどうなるでしょうか。

生産コスト減の努力は小麦のパン、麺への対抗もあるでしょう。

江戸時代おおぎっぱに言って1石（150キログラム）1両とし、1両は10万円としますと1キログラム666円です。現在魚沼こしひかりは別格の値として他の銘柄の平均は500円位でしょう。

25パーセント位しか安くなっていません。水田の一面積も広くなり、機械も導入され人手が掛からなくなってもこんなものでしょうか。

私の計算ではこうなるのですが、異論もあるかとは思いますが。

いずれにしても日本人の好みに合う日本人によるお米は今後も生産されることでしょう。

以上

2022年7月8日

梅 一声

文献資料

- 1, 稲作の起源を探る 藤原宏志 岩波新書 1998年
- 2, コメを選んだ日本の歴史
- 3, 稲の日本史 佐藤洋一郎 角川選書 1992年
- 4, イネ・米・ごはん大百科 辻井良政・佐々木卓治監修 ポプラ社 2020年
 - 1, 日本の米作りの環境
 - 2, お米ができるまで
 - 3, お米を届ける・売る
 - 4, お米の品種と利用
 - 5, お米の食べ方と料理
 - 6, お米の歴史
- 5, 詳説 日本史 B
- 6, 稲の日本史 上・下 柳田国男・安藤広太郎・盛永俊太郎 筑摩書房 1969年
- 7, 日本農業史 松山良三 新風舎 2004年