

粉好きの系譜 第 4 回

石臼の歴史をたどれば

さて、うどんにせよ麩にせよ、コムギの種子は加工する前に粉にする必要がある。米と違い、コムギの種子は硬く、もろいので、磨いて白米のようにするのも容易ではない。決め細やかな粉がなければ、うどんはおろかパンもケーキもできない。そこで必要になるのが臼である。臼といっても餅をつくあの臼ではなく、2つの丸い石を組み合わせたいわゆる石臼である。もっとも石臼も何千年という時間の間に進化を遂げている。大昔のそれは、石でできた皿と丸い擦り石の組み合わせだったと考えられている。そんなわけで、粉もんの文化にはコムギという植物のほかには石臼という道具が必要だった。

この石臼、中世や近世には水車小屋など村共同の施設におかれていたようだが、その前の時代のこととなるとよくわからない。さらにコムギの種子も、イネほどたくさん出土しているわけではない。なにしろあのように細かな粉を作るのだから、相当の技術もいる。そうしたことから、小麦を食べる文化も、粉もんの文化も、日本ではそれほど古いものではないと考えられてきたのである。ところが新潟県の三面川上流のとある遺跡から、製作途中の石皿が大量に見つかって人びとを驚かせた。何しろ遺跡は縄文時代の遺跡である。そんなころから人びとは臼でひいて作った粉を料理していたのだ。何しろ製作途中の石皿というのだから、今流に言えば「石皿製作・販売」をする人びとがいたのだろう。石皿のように重たいものを多量に作って遠くまで運んでいたことにも驚いたが、石皿の需要が、それをまとめて製作する人びとがいるほどに高かったことにも驚いている。

もちろんこれだけでは、縄文時代の人びとが「粉もん」の文化を持っていたと断定するわけにはいかない。ドングリのような堅果類も、石皿ですりつぶしていたかもしれない。しかし、縄文時代の石皿は、粉もんの文化が案内古いのではないかという想像を私たちにさせてくれたのである。