

News Letter No.42

20年11月28日(金) 発信

Sato Project

Sato Project

農業が環境を破壊するとき —ユーラシア農耕史と環境—
「里」プロジェクト

お問い合わせ

総合地球環境学研究所佐藤プロジェクト(加藤) e-mail:sato@chikyu.ac.jp

〒603-8047 京都市北区上賀茂本山 457-4 Tel:075-707-2384 Fax:075-707-2508



祝儀に酒はつきものですが・・・

(鳥獣人物戯画 甲巻 高山寺蔵)

ユーラシア農耕史 第4回「米と文化」

鞍田 崇 (総合地球環境学研究所)

ユーラシア農耕史 第4回「米と文化」

鞍田 崇（総合地球環境学研究所）

8月30日（土）、同志社大学今出川キャンパスで「米と文化」と銘打ったシンポジウムがありました。

ご存知のように、佐藤プロジェクトでは同志社大学理工学部環境システム学科と臨川書店のご協力を得て本年5月より毎月一回、公開講座「ユーラシア農耕史—風土と農耕の醸成」を開催してまいりました。全12回の講座はそれぞれ四つのテーマのもとに構成され、初回からの3回はテーマ1「モンスーン地帯における人と植物」、第4回となる本シンポジウムからはテーマ2「米と命」。これまではどちらかといえば実証的性格の強い内容でしたが、今回は特にそうした議論だけでは語りえない、わが国の文化における米の精神性が扱われることになりました。

最初に話題提供していただいた宇根豊氏（NPO法人「農と自然の研究所」代表理事）は開口一番、「カーテンを開けてください」。パワーポイントになれた身の性（さが）でしょうか、発表中は部屋を薄暗くするのが当たり前といつのまにか思いこんでいたことに気がつかされました。そんなふうにならぬ文字どおり「幕開け」となった宇根氏のお話のタイトルは「稲の心」。

タイトルとはうらはらに、稲作が「稲」だけを相手にするものでないことの実例を、自ら「田んぼ仕事」にたずさわってこられた経験からお話になりました。

そもそも私たちは「田植え」といっても、「稲植え」とはいいません。日本の稲作は、主たる目的である稲だけでなく、様々な生き物が同居する「田」という環境全体への配慮に根ざしたものであることが、この「田植え」というひと言に凝縮されているともいえるでしょう。その限りにおいて稲作の作業は単なる労働ではなく、生き物との交流を育むものであるはずなのに、そのことを見



講演する宇根豊氏

失ってしまった近代農業のあり方を宇根氏は憂いておられました。草刈りの際にカエルがいたとする。そのカエルを草刈り機で殺さないように配慮することの意味が、稲の生産の効率のみに向けられた近代的な視点からは見えない。田んぼの中の稲以外のものはすべて「ただの草」や「ただの虫」でしかない。その中にはいわゆる希少種を含め、実に多様な生命が宿っているというのに…。宇根氏は虫見板という早見表などをつくって、これら「ただの草」や「ただの虫」へのまなざしをあらためて喚起する運動も進めてらっしゃいます。伝統的な稲作が持っていた、これら「ただの草」「ただの虫」にも向けられていたまなざしの深さと広さを今こそ見直すときなのかもしれません（この点は第5回講座で取り上げられました）。

そういえば、冒頭で窓のカーテンが開けられたとき、宇根氏はひと言こうおっしゃいました——「せっかくこんなにもいいお天気なのにもったいないですよ」。それがそのままこの日のお話の要点でもあったといえるでしょう。

パッションに満ちた宇根氏に引き続いて登壇された神崎宣武氏（旅の文化研究所所長・民俗学者）は、自ら神職にもたずさわっておられるせいか、きわめて涼やかな語り口。「米の心」と題して、わが国の宗教儀礼などで示されているコメの文化的意味について解説されました。



講演する神崎宣武氏

よく言われるように、第2次大戦戦後たしかに米の消費量は落ちました。しかしながら、食事全体の中で米が占めている比率は実は以前とさしてかわらないようで、神崎氏の引用に従えば、食事における米飯への依存度は今も昔もだいたい半分。もちろん飽食時代の現代と、統制や度重なる飢饉にあえいだ戦前までの状況とを一律に論じることはできないでしょうが、少なくともどれほど食材が豊かになろうとも、今なお食生活上で米にこだわる日本の文化的体質は健在であるようです。

こうした体質は神への供物、いわゆる「神饌」に顕著にあらわれています。神饌には季節の野菜や魚介類などが収穫の象徴として生のまま供えられる「生

饌（せいせん）」のほかに、「熟饌（じゅくせん）」とよばれる調理した食材のお供えがありますが、熟饌としてもっとも尊ばれ、神饌全体の上位を占めるのが「神酒（みき）」・「御飯（みけ）」・「御餅（みかがみ）」の三点。これら三点がいずれも米からつくられる点からも、神饌における米の優位性がうかがわれます。そこには明治維新以降の神社祭式の規格化の影響もあるようですが（「五穀豊穡」を謳いつつも米ばかりが重視される点など）、そうはいいながらも米を重視する傾向はやはり古くよりあったようです。その根幹は酒の神聖視であったということを神崎氏は強調されていました。「御神酒（おみき）あがらぬカミはなし」といって、祖霊信仰にも根ざした神人共食を旨とする直会（なおらい）行事でも、酒はことのほか重視されてきました。いわゆる盃事など、祭儀や祝いに酒は今でも必須のアイテム。最近ではビールで乾杯というのが一般的だが、最初の乾杯ぐらい、日本人にとっての米の心を体現した酒でもって行えないものだろうか——そう神崎氏に指摘され、夕食を兼ねた前日の打ち合わせの際に迷わずビールを選んでいて自分が少し恥ずかしくもなりました。

さて、これらお二方の基調講演をうけて、休憩をはさんで佐伯順子氏（同志社大学大学院社会学研究科教授）にも加わっていただき、当プロジェクト代表の佐藤洋一郎が進行役をつとめパネルディスカッションが行われました。フロアからも、「なぜアジアでは“稲の神”なのに日本では“田の神”なのか」といった質問など、積極的な発言・提言があり、それぞれに含蓄深い内容でしたが、紙面の都合もありここでは割愛させていただきます。



左から佐藤洋一郎、佐伯順子氏、神崎宣武氏、宇根豊氏。