

特集「中心と周縁：搾取に抗う環境・自然 (アルザスシンポジウム2015)」：日本の 水田稲作が提起する諸問題：国際化した市 場経済と国内の負の諸条件のなかで

KAWADA, Junzo / 川田, 順造

(出版者 / Publisher)

法政大学国際日本学研究所

(雑誌名 / Journal or Publication Title)

INTERNATIONAL JAPANESE STUDIES / 国際日本学

(巻 / Volume)

14

(開始ページ / Start Page)

203

(終了ページ / End Page)

213

(発行年 / Year)

2017-01-31

(URL)

<https://doi.org/10.15002/00021309>

日本の水田稲作が提起する諸問題： 国際化した市場経済と国内の負の諸条件のなかで

川 田 順 造

大きく遡ることになった、日本列島での稲作の始まり

日本列島における稲作の始まりは、イネ科植物の葉などの細胞成分である、植物の細胞組織に充填する非結晶含水珪酸体 ($\text{SiO}_2 \cdot n\text{H}_2\text{O}$)、Opal phytolith、日本での通称「プラント・オパール」、という物質の発見によって、大きく遡ることになった。

1994年、縄文末期に属する岡山県総社市の南溝手遺跡^{みなみみぞて}の土器片中からプラント・オパールが発見され、さらに同県真庭市美甘姫笹原^{みかも}の4500年前の土器にもプラント・オパールが発見された。

2005年には岡山県児島郡灘崎町の、約6000年前に比定される縄文時代前期の地層から、大量のプラント・オパールが見つかり、岡山県彦崎貝塚の例でも、縄文時代前期、約6000年前にまで遡ることになった。

陸稲である熱帯ジャポニカによる稲作も、少なくとも約3500年前からすでに行われていたとする学説が数多く発表されている。

近年では、縄文時代、弥生時代という時代区分そのものが、稲作に関して有効でなくなりつつあると言える。また水稻である温帯ジャポニカについても縄文晩期には導入されていたとも言われ、現在では稲作を開始した時期そのものも確定できない状態だ。

いずれにせよ、日本列島の温暖な西南部から始まった、大陸渡来のイネの灌漑による栽培が、日本列島を急速に北上して、およそ今から2300年前には青森県弘前市の砂沢遺跡^{すなざわ}、これより遅れておそらく2000年前の津軽平野南部の、同じ青森県の垂柳遺跡^{たれやなぎ}が示すように、たちまち本州北端にまで達したのは、

驚くべきことだといえる。

灌漑稲作の「運び手集団」が、同一の集団としてあったのか、近隣地域への伝播の繰り返しだったのかについても、不明のままだ。

灌漑水田稲作がもたらしたものの

灌漑によって作られるイネは、同じ土地で何年でも連作できる、唯一の穀物だ。日本のように山が多く、農耕可能な土地の面積がきわめて限られているところでは、灌漑水田稲作が向いている、というより、それ以外には、稲作とともに人口増加のスピードも上げていった住民が、生きのびる道がなかったといってもよいかも知れない。

それゆえ、灌漑水田稲作は、土地生産性を上げる、つまり同一の土地から取れる収穫量を増すために、労働生産性は無視して働く、つまり投入される労働量に対する生産量は考えずに、骨身惜しまず働くという、ある時代以後、稲作に限らず、かなり一般的になった日本的価値意識の労働観を醸成する基盤にもなったともいえる。

家畜と結びついた西アジアの農牧文化の流れを汲む、連作には不向きなコムギを主食とするヨーロッパ人は、初期の冬雨型地中海性気候に適した二年周期の二圃制、つまり冬作のコムギと休耕＝放牧を組み合わせた農法をまず考案した。

けれども、ヨーロッパ世界がやがてアルプス以北まで拡大されてからは、三年周期の三圃制が生れた。

三圃制 (three field system) では、ヒトの主食となる冬作のコムギにあてられるのは一年だけで、あとの二年は、主に家畜を養う夏作のオオムギやエンバクの栽培と三年目の放牧という、日本人から見ると随分ケモノ臭い土地利用が、生活の根幹になっている。

他方、西アフリカ・サバンナ地帯で典型的に発達した、耕地自体の移動性が大きい、焼畑によるトウジンビエ、モロコシなどの高稈性穀物中心の農耕文化もある。焼畑農法は、人口に対して利用可能な土地が十分に広いことが第一の条件だ。西アフリカ内陸のサバンナでも、都市の形成とその周辺への

定住人口の増加にともなう、無施肥の移動性焼畑は、困難になりつつある。

こうした二圃制、三圃制や、移動を前提とした焼畑農法と対比してみれば、日本の灌漑水田稲作の特殊性が一層明らかになる。つまり水田への灌漑のために、水利の共同管理という地域的連帯が重要になることだ。

徳川時代に強化された五人組・十人組のような、地域の相互監視・連帯責任の組織にも、水田稲作社会は、よく適合したといえる。

くだって、日本の戦時体制下で1940年に制度化された「隣組」も、戦争での住民の動員や物資の供出、統制物資の配給、空襲での防空活動、思想統制や住民同士の相互監視の役目を担った。

隣組は、敗戦後の1947年に、GHQによって制度としては解体されたが、現在にいたるまで、回覧板の回覧など、隣組単位で行われていた活動の一部は、町内会・区（政令指定都市の区ではない）・自治会に引き継がれ、祭礼の寄付、道路清掃、世界に類を見ない細やかなゴミ捨てなど、本来行政が行うべき業務が、近隣集団に割り当てられている。

だがその一方で、地域によっては、単身者や核家族が居住するワンルーム・マンションの増加などによって、近隣地域と住民の関係が疎遠になる例もある。このような地域では、地元神社の氏子への加入や、祭礼の寄付などをめぐって、問題が生じている場合もある。

イネと雑穀

けれども、徳川政権が全国支配とともに確立させた、コメを基本にした「石高性」という、世界でも稀な給与体系が、表向きの制度として日本に存在した一方で、日本列島の多くの山間地で、「雑穀」という、イネ、ムギといった低稈性穀物が中心になって以来の、不適切な呼び名をかぶせられて一括されてきた、ヒエ、キビ、アワをはじめとする高稈性穀物（世界大で見れば、アメリカ大陸原産のトウモロコシも含めて、高稈性穀物を主穀として栽培・消費している人口の方が多だろう）が、焼畑農法とも連携し、西南日本の弥生文化先進地帯も含めた、日本列島の少なからぬ地方で、人間を養ってきた事実を忘れてはならない。

東北では、岩手県下閉伊郡北部のヒエ・キビ・アワの焼き畑栽培をしていた地方で、アイヌとも連続する独特の耕耘具を使っている写真を、2001年に私も撮っている【写真1】。【写真2,3】は、アイヌの鋤「シツタブ」や「アレウエマタプリブ」だ。

現在まで、東京都西部山間地帯のひのほらむら檜原村では、じょうはた焼畑でなく常畑で、ヒエ、アワ、キビを栽培している。

夏のはじめに、「やませ」という、カムチャッカ半島の方から来る冷たい北東の季節風が吹くので、元来稲作には不向きな岩手県北部で、無理にイネを作ろうと努力した農業指導者としての宮沢賢治に対する私の疑問は、彼の理想を詠った有名な遺稿『雨ニモマケズ』に表明されている、「サムサノナツハオロオロアル」く一方で、「一日ニ玄米四合ヲタベ」ることを理想化した、イ



【写真1】



【写真2】



【写真3】

ネ至上主義にあったのではないかということだ。イネがあったために、雑穀として貶められたヒエ、キビ、アワなどこの地方に適した、そして主穀としての豊かな活用の可能性が十分にある高稈性穀物の栽培と消費の開発に、もっと力を入れるべきではなかったかと、私は思わずにいられない。それは、日本人にとっての雑穀、トウジンビエやモロコシを主穀として栽培し、穀粒で日々の主食から酒までをまかない、茎や葉は家囲いの素材や燃料として、多様に、巧みに利用して生きてきた西アフリカ内陸のサバンナの人たちのなかで長年暮らして、私がつよく感じたことだ。

世界的に評価されてきた水炊きの日本米と日本酒

その一方で「和食」は、ユネスコの無形文化遺産にも登録されたが、そうでなくとも世界での需要が増しつつある「和食」に欠かせない、湯炊きでなく、水からコメを炊く日本式の「ごはん」や、和食とともに、海外で評価され、需要が高まっている日本酒を醸造するための、良質のコメなどの需要と生産は、TPPにとまなう安い外国産コメの大量輸入や、場当たりの変転を重ねてきた、コメの生産と価格に対する日本政府の介入など、その時々²の政治的事情を超えたものであるべきではないかと思う。現在の政府がとってきたコメの減反政策も、2018年で終了すると、2013年11月に第二次安倍内閣が発表した。

棚田文化などに象徴される、日本の自然や日本人の感性と深く結びついた「水田稲作文化」を、誰よりも私たち自身が、どのように評価し、その継承とどのように取り組んで行くかの覚悟が問われなければならないだろうと思う。

活用しないと残らない文化財棚田

山の多い日本で、私たちの先祖が工夫と努力を重ね、山の斜面を活用して作ってきた棚田は、コメ作りをめぐって、私たちに多くのことを考えさせる。

まず、日本とアジアの棚田の景観をいくつか見てみよう。(出典は、日本についてはそれぞれの土地の公式ホームページ、および棚田学会のホームページ)



【写真 4】



【写真 5】



【写真 6】



【写真 7】

石川県輪島市白米しろよねの千枚田の写真。この千枚田を含む「能登の里山里海」は、2011年に、FAO（国連食糧農業機関）によって世界農業遺産に認定されている。

【写真 4、5、6、7】

次に、三重県熊野市丸山地区の千枚田【写真 8、9、10】、これも見事なものだ。写真 10 には、イネを刈り取ったあと、稲架に掛けて干しているのが見られる。

最近の機械化された稲作では、収穫も動力機械で、刈り取ると同時に脱穀して、イネ藁は粉碎して田圃に撒いてゆくことが多いのだが、刈り取った時にはまだイネは完全に死んではいないので、刈り取ったあと、このように穂を下にして掛けておくことによって、植物体としての葉や茎に残っていた養分が穂に溜まってコメのうまみが増すと考えられている。機械化の進んだ現在でも、



【写真 8】



【写真 9】



【写真 10】

稲架（その形にも地域差が見られるが）に掛けて干したあとで脱穀したコメは、農協などでも高く買い取る場所がある。

日本の棚田についての、初歩的でありながら深い洞察に満ちた本『棚田の謎 一千枚田はどうしてできたのか』（田村善次郎／TEM研究所 2003 OM出版）で、私の尊敬する友人である著者の一人田村善次郎さんは、共著者の真島俊一さんとの対談で、「棚田は活用しないと残らない文化財」であるという名言を吐いておられる。先祖が気の遠くなるような長い歳月をかけて築いてきた棚田が、存続してゆけるかどうかはそれを受け継いだ、現在の私たちの責任なのだ。

外国の棚田三例

目を外国に移して、ユネスコによって世界遺産に登録された、三種の棚田を見よう。



【写真11】



【写真12】

【写真11】は、棚田として初めて、1995年に世界遺産に登録された、フィリピン、ルソン島北部中央に広がる標高1000メートルを超える山々が多いコルディセラ（スペイン語で「山脈」の意）のなかに作られた棚田群だ。これが棚田として初めて世界遺産に登録されたことは、日本の棚田保護へのきっかけになったとも言われている。地元の若者の都会への流出による人手不足で耕作放棄された田や、水の流れを無視した住居の建築も増え、2001年には、ユネスコの世界遺産の危機遺産へも登録された。

【写真12】は、2012年に世界遺産に登録された、インドネシア共和国バリ島中部タバナン県バトゥ・カウ山の麓に広がる丘陵地帯ジャティ・ルウィ（Jati Luhuh）にある。ほとんど平らな場所がなく、水の便も悪いこの土地に、広大な棚田を築き上げたのは、バリ島に1000年以上前から伝わるスバックという伝統的水利組合の力によるものであるという。スバックは、単なる水利組合ではなく、「神と人間、自然と人間、人間と人間、の3つの調和が取れた時に真の幸福が訪れる」というヒンドゥー教の哲学「トリ・ヒタ・カルナ」を具現した、灌漑事業、神事、農耕事業、土木事業などいろいろな活動を行う組合であるという。

【写真13、14、15】は、2013年に世界遺産に登録された、中国の江河南岸の哀牢山中にあり、総面積約54000ヘクタール、最大標高1800メートル、最大勾配75度の斜面にまで築かれている世界最大の棚田だ。この地に移住してきた中国の少数民族ハニ族の人たちが8世紀頃から、営々と作り、広げてきたものだ。国連食糧農業機関（FAO）により、世界農業遺産にも認定されている。



【写真13】



【写真14】



【写真15】

動物性食料の供給源でもあった水田

農薬の普及以前の日本の水田は、イネを供給すると同時に、魚類をはじめとする動物性食料資源の豊かな供給源でもあった。

1985年に、私が直接お話をうかがった東京深川「どぜう」料理店「伊勢崑」の創業者、当時満87歳の家室茂吉さんのお話でも、当時すでに田圃の畦はコンクリートで固められ、農薬の影響もあって、同店の専属の「取り子」は、以前は東京近郊の田で、いくらでもドジョウが取れたのに、茨城、山梨の方までドジョウを探しに行かざるをえなくなっていた。

それでも量として足りないのが、台湾で紹興酒の粕で育てているドジョウ

を、1トンとか2トンとか契約して買い入れていたそうだった。けれども、それもいつもあるとは限らず、ドジョウはウナギより高くなった、ドジョウなんてのは、昔動物園に行きゃ、鶴やペリカンの餌ですからな、と笑いながら話して下さった。

農薬使用以前の日本の水田が、コイ、フナをはじめとする、淡水魚の豊かな供給源でもあったことを、広汎な実地調査によって明らかにし、今後あらためて積極的に「水田漁撈」を盛んにしてゆくことを提唱している民俗学者に、神奈川大学経済学部教授の安室知（やすむろ・さとる）さんがおられる。

安室さんは、私も会員の一人として参加し、度々報告もしている山形県米沢市の「農村文化研究所」主催の研究会でも、具体的な事例をもとに、「水田漁撈」の必要性と実践の方法について報告されたが、その膨大な調査結果は、『水田をめぐる民俗学的研究』（1998年、慶友社）と『水田漁撈の研究：稲作と漁撈の複合生業論』（2005年、慶友社）にまとめられ、一般に参照できるかたちで刊行されている。

大切な世代間交流

東京下町生まれの私が、戦争中、千葉県市川市の八幡国民学校3、4年生だった頃、授業の一部として、人手不足の農家の手伝いをした経験は、食料生産を実感し、農業技術の初歩を学ぶ上で貴重だったと、今でも思う。

その経験からも私が提唱したいのは、都市部、村落部を問わず、小学校低学年から中学までの義務教育の一環として、先生の指導で生徒が学校菜園で教科としてやるだけではなく、農作業を大人と一緒に、成人・高齢者が実際に作っている水田やヒエ、アワ、イモ畑で、作業を教わりながら——邪魔になる場合もあるかも知れないが、先輩は教えるべきだ——手伝うことが大切だと思う。

こうした経験は、義務教育を終えてたとえ給与生活者になっても、いまだい「週末農家」ウィークエンド・ファーマーとして、活かして行けるだろう。

例えば水田稲作の次世代への継承も、まだ今のうちなら、こうした方法が有効にはたらく可能性は、十分にあるのではないだろうか。

<Résumé>

**“Problèmes posés par l’avenir de la riziculture au Japon:
Face à la violence des marchés internationaux et aux
conditions négatives locales”.**

KAWADA Junzo

La riziculture irriguée, capable de continuer à l’infini sur le même terrain, est indispensable au Japon où la terre cultivable est très limitée; d’où est née le système du traitement des fonctionnaires au moyen du riz à l’époque féodale, la morale du travail dévoué, en même temps que la solidarité des cultivateurs liés au même réseau d’irrigation. La rizière d’autrefois, sans produit chimique, avait aussi la fonction piscicole. Le “*tanada*” (rizières en terrasse), un système de riziculture écologiquement rationnel, qui était largement pratiqué au Japon comme en Asie, est maintenant en péril de disparition par la suite de l’exode rural des jeunes, parce qu’il demande la collaboration d’un grand nombre de riziculteurs. Récemment, l’internationalisation du marché du riz, ainsi que par le manque d’intérêt des jeunes cultivateurs japonais pour la riziculture, celle-ci se trouve face à face avec la disparition. L’auteur propose la pratique de riziculture en classe à l’école primaire et secondaire, pour que les élèves puissent continuer la riziculture plus tard en tant que “week-end farmers” même s’ils deviennent salariés.