



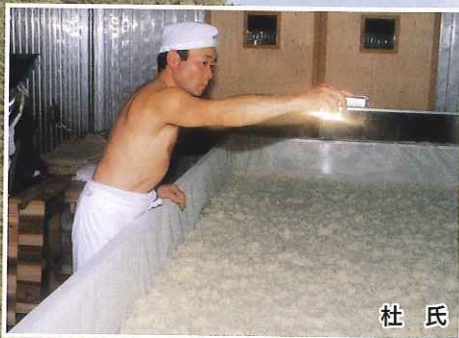
三嶋大社のお田打

第10回 富士・沼津・三島 三市博物館共同企画展

# 米・コメ・こめ

～米に囲まれた暮らし～

「米」は我々日本人の食生活の中心にあって日常生活から切り離せないものです。今回は三市博物館企画展示として10回目を迎えますが、我々の身近にある「米」をクローズアップし、その「米」についての歴史を振り返ると共に、米を中心とした食文化や米の加工品などを紹介します。また稲作で使われた昔の農機具及び稲作に関わる年中行事や信仰なども併せて紹介します。



杜氏



稲刈り

巡回予定

三島市郷土資料館 平成18年 6月18日(日)～平成18年 8月 6日(日)

沼津市歴史民俗資料館 平成18年 8月26日(土)～平成18年 12月10日(日)

富士市立博物館 平成18年 12月16日(土)～平成19年 2月25日(日)

沼津市戸田の棚田  
(沼津市広報課提供)

主催：富士・沼津・三島 三市博物館連絡協議会

# 米づくりの1年



富士市加島平野、沼津市井出(湿田)、三島市中島の水稲生産暦から



代かき(三島市) 昭和20年代

牛馬にマンガ(馬鉞)をつけて田の土を細かくする。



田植え(富士市岩本) 昭和38年

ワク(田植え定規)を使った田植え。画面左側の人物を基準に時間差をおいて後ずさりしながら植える。



ヒレークサ(富士市船津) 昭和58年

田植えが終わると、1番グサ(1回目の草取り)、二番グサ、三番グサなどと呼ばれる草取りを行う。草取りの時期が過ぎて目につく草は、その都度ヒレークサ(拾い草)をまめに行う。



七夕の笹(富士市桧新田) 平成6年

七夕(8月7日のところが多い)の翌日、笹竹を田や畑に立て、豊作を願う。「七夕は作神さん」とされ、病気や虫から作物を守るといわれている。



**稲刈り(浮島) 昭和20年代**

湿田での稲刈りは大型のナンバ(田下駄)を履いて行い、川船に乗り稲を刈ることもあった。



**イネコキ(富士市蓼原か) 明治・大正期**

モンペの普及以前であり、キモノ(野良着)姿でイネコキをする女性たち。千歯こきが使われている。

## 農閑期の仕事～藁細工わらざいく

1年を通して忙しい米づくりも、収穫後から次の田植えまでは農閑期となり、比較的ゆとりが持てる時期でした。この時期には、翌年に必要なだけの農家の必需品を作っておかなければなりません。農閑期の代表的な作業の一つが藁細工です。藁は米の生産・収穫過程のなかで大量に生じる副産物です。藁は丈夫で加工しやすく、保湿性に優れ、非常に利便性のある素材でした。藁細工は、組んだり編んだり、織ったり加工できます。衣生活としての藁細工には草鞋・蓑わらし、食生活の藁細工には鍋敷・鍋つかみなべしき、労働における藁細工には俵・牛の草鞋たわら、非日常的な生活の藁細工にはしめ縄・正月お飾りなど多種多様に活用されていました。



**衣生活の藁細工 雪沓**

ユキグツの呼称からも推測されるように雪が降ったときに履くもの。東北・北陸地方などで使用され、軽くて暖かく雪や氷の上でも滑りにくい。

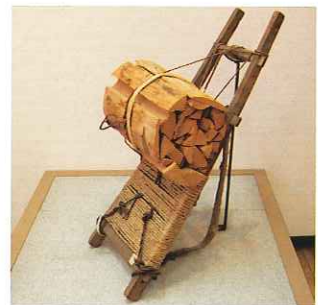
(三島市郷土資料館)



**食生活の藁細工 おひつ入れ**

炊いたごはんがさめないように保温する道具。寒い季節には、赤ん坊を入れて寝かせたりしたとも聞く。

(三島市郷土資料館)



**労働における藁細工 背負子**

今でいうリュックサック。運ぶときにとっても便利な道具。

(富士市立博物館)

生産歴史典：富士市加島平野（富士市本市場新田における昭和20年前後の生産歴史聞き取りによる）、沼津市井出（静岡県発行『井出の民俗』所収昭和10年『農事日誌』より）、三島市（『三島市誌』所収明治28年『農事雑事控』中島区誌）

# 浮島沼の新田開発

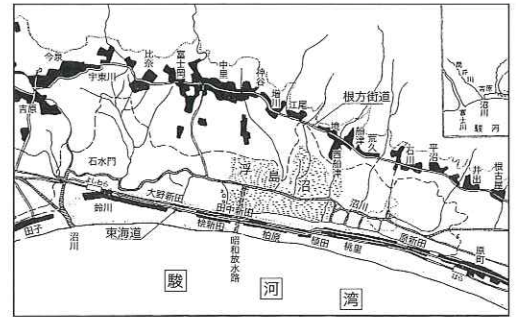


沼津市片浜地区付近より富士市吉原地区へかけての愛鷹山南麓にはかつて、東西13km、南北2km、面積約20km<sup>2</sup>にも及ぶ浮島ヶ原と呼ばれる低湿地帯が広がっていました。その低湿地帯の中心となる沼は、浮島沼(富士沼、須津沼、広沼、柏原沼など)と呼ばれていました。

浮島沼は、もともと富士川から流出した砂礫が堆積し、細長い砂礫洲とその上に砂丘が形成された結果、ラグーン(潟湖)が生まれ、そこへ中小河川から流出する土砂や湖畔に繁る葦の根が堆積してできたものです。こうしてできた泥炭層が広く分布していたため、非常に軟弱な地盤でした。しかし、弥生時代には、この低湿地にすでに水田が営まれはじめたことが遺跡の発掘によりわかっています。中世に入る頃には、愛鷹山麓にそって次第に集落が発達し、湿地を開拓して水田も広げられ、近世になると、着々と新田開発が進められていきました。

しかし、長い年月をかけてひらいてきた低湿地の水田は水はけが悪く、愛鷹山や富士山麓の水流は、この低地に流れ込むと海岸砂丘にさざぎられて、直接海に流出できず、一度、浮島ヶ原のほぼ中央を東西に流れる沼川に合流し、田子の浦(現田子の浦港)でようやく駿河湾に排出されるというものでした。沼川自体、海面との高低差はほとんどなく、十分な排水能力がなかったため、大雨などにみまわれると、浮島ヶ原全域で一面水浸し、田んぼも壊滅状態となりました。

そこで、江戸時代の終わり頃から、増田平四郎(1807~1892)をはじめ、多くの人々が土地改良や治水事業にうちこむようになります。しかし、いずれの工事も成功せず、明治18年に完成した逆潮防止の石水門が浮島沼の本格的治水の第一歩となりました。この石水門により、塩害はかなり防げるようになったものの、沼そのものの排水はなかなか進まず、昭和18年の昭和放水路の完成により、ようやく浮島ヶ原一帯の水田は、水害をまぬがれるようになり、沼沢地は急速に範囲を狭めました。そして、昭和38年の第二放水路の完成や耕地整理などに伴って、湿田の乾田化もすすみ、みごとな水田地帯が開け、かつての沼の面影をとどめる所はほとんどなくなりました。

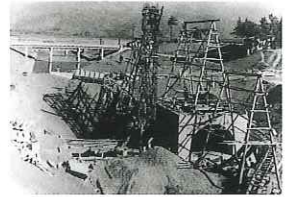


旧浮島村周辺図



開拓前の浮島ヶ原(昭和初年)

(『浮島ヶ原開拓史』より)



工事を急ぐ昭和放水路

(『浮島ヶ原開拓史』より)

## 田んぼが流れた

水はけの悪いこの土地では、放水路が完成するまで、例年のように水害にみまわれ、大きな被害を出しました。水はけの悪さから稲が5~6日も浸ったままでいると稲腐れがおこって収穫がみこめなくなります。三年に一度しか収穫が期待できないといわれたのはこのためです。

また、以前は、水田が冠水すると、一枚の田が畔にそってポッカー浮いてしまうこともあったようです。これを「ウキダ(浮き田)」、「ウキンボー」といいました。風や流水が伴うと、この「ウキダ」が流れ出します。これを「ウキナガレ」、「タナガレ」などと呼び、よその田へ重なってしまうこともありました。これを「オシカケ」といったそうです。そこで、出水があると、「ツツナギ」などといって、浮きそうな田の四隅に竹棹をさしたそうです。

## 浮島ヶ原の生産

浮島地区の水田は、ほとんどが一年中乾燥せず、ドブツタと呼ばれる湿田ばかりでした。特に深い田を「フカダ」などと呼びました。腰まで入る田ならばどこにでもありましたが、ひどい所では胸まで泥につかり、なお足が底につかないという底なし田も少なくはありませんでした。

稲刈りの時期になっても田は乾かず、それどころか、うっかり足をふみ込めば膝や股まで泥につかってしまいます。そこで作業がしやすいように、また刈り取った稲をぬらさないように、田下駄(ナンバ、特に深い田は三尺ナンバ)や田舟などが使用されました。



田んぼの流出(沼津市平沼)平成2年

この時代には珍しく、田んぼの一面が流れるという珍事が起こりました。



昔の田植え風景

(『浮島沼と湿田農耕』より)

# 日本の文化の中心は米

米は日本人にとって単なる食料ではありません。

米は日本で自給できるただ一つの主要穀物であり、米のなる稲は日本の気候風土に適した大切な作物です。日本の人口も、米の生産量が増えるにしたがって増加し、米は命をつなぐ大切な食べ物とされてきました。

また、私たち日本人の慣習や儀礼に深くかわりを持っており、私たちの生活文化に根づいています。



田んぼの風景  
(沼津市原地区)平成2年



作業着をきて稲刈りに向かう  
(沼津市戸田)昭和49年

## 米の種類・食べ方

日本人の食文化において、米は欠くことができません。日本以外でも米を食べている地域はたくさんあり、世界人口の半数以上の人々が米を食しています。粒としての米を食べている人が大多数ですが、それ以外にも菓子や酒やビーフン、あるいは味噌や醤油などの加工品を通して、間接的に米を口にしています。このように、世界的にみても、米は人々の生存を支える重要な作物となっています。

世界で栽培されている米は、大別すると、インディカ米、ジャポニカ米、ジャバニカ米の3種類に分かれます。形や色や大きさなど随分違いがあり、実際にその米を食してみても、粘り、軟らかさは全く違います。

日本国内においても、北海道から九州・沖縄まで、とても多くの米の品種があります。人々は、その地域で収穫した米と、特産物を巧みに組み合わせ、さまざまな料理をつくり出してきました。

### 米の食べ方一覧

炊く	白飯、おにぎり、混ぜご飯、炊き込みご飯、すしなど
炒める	チャーハンなど
煮る	粥、雑炊、リゾットなど
蒸す	おこわなど

## 米を炊く・保存する

米には、うるち米と粘り気の強いもち米があります。

日本人が最初に食べ始めたのは、私たちに馴染みのあるうるち米ではなく、もち米だといわれています。もち米は甑に入れ、蒸して調理されていました。甑は、鍋釜より前に使用された瓦焼製（土製）の調理器具で、今日の蒸籠にあたるものです。

一方のうるち米は、煮て食べたといわれています。初めは、鍋に水とともに入れて、沸騰したら水を捨てる「湯取り法」という方法で調理されていました。その後、最初の水加減のまま、火加減の調節によって米を炊き上げる「炊き干し法」という方法に変わりました。釜で調理するには、「はじめチョロチョロ、中パッパ、グツグツいたら火を引いて、赤子泣いても蓋取るな」という炊き方のコツがあり、高度な技術が必要でした。

また、当時は現在のような保温機能がなく、炊きたてのごはんを飯櫃にうつして保存していました。飯櫃は、ヒノキで出来ていて、余分な水分を飛ばし、ご飯が蒸れるのを防ぎます。冬の寒い時期には、飯櫃を蒲団に包み、飯櫃入れに入れておくと、ご飯が冷めずに温かいままで保存することができました。

ところが、昭和30年代に入り、電気釜が普及すると、釜や飯櫃は次第に姿を消していきました。

現在では、炊いて保温できる電子炊飯ジャーが使用されています。



はがま  
羽釜



飯櫃(前列)と飯櫃入れ

# 米からできるもの



食品保存や加工技術が進んだ現代、米を加工してできるものはさまざまなものがあります。ここでは「炊く」以外の方法で食される精白米の加工品を紹介します。

## 精白米の加工食品一覧

加工①	加工②	加工③	できるもの
蒸す煮る	こし 麴をつくる	こうじ、甘酒	
		醸造	清酒、焼酎、泡盛、酒かす
		発酵	味噌、しょうゆ、みりん等発酵調味料
		漬け	こうじ漬、ベッタラ漬、味噌漬、かす漬等
	もち 餅をつくる	もち、包装もち	
		焼く	米菓（あられ、せんべい、おかき）、スナック
冷凍乾燥		氷もち、しみもち	
熱を 加えない	ふんざい 粉碎	穀粉（もち粉、上新粉、上用粉）	
		熱を加える	もち粉製品（団子、大福餅、しるこ、最中等）、うるち粉製品（団子、柏餅、草餅、ういろう、すはま、かるかん、冷凍団子等）
	湿式粉碎	白玉粉（もち粉）、でんぷん	
		熱を加える	団子、ぎゅうひ、大福、しるこ等、ビーフン、ライス麺（日本式、タイ式）、米アメ
熱を 加える	粉碎	穀粉（みじん粉、寒梅粉、道明寺粉、上南粉）	
		加工	もち粉製品（豆菓子、おし菓子、おはぎ、おこし、和菓子類、玉あられ、らくがん、天ぷら粉用）、うるち粉製品（和菓子類、乳児食、ミックス添加用等）
		発酵	ライスワイン、ビール、アルコール、米酢、発酵調味料、乳酸発酵飲料、ライスブレッド
	ふくらませる	スナック食品等	
	特殊なもの	除こう（無洗米）、ビタミン強化米、コーティング米	
	三分つき米、五分つき米、七分つき米等		

米穀データバンク「米マップ」より抜粋

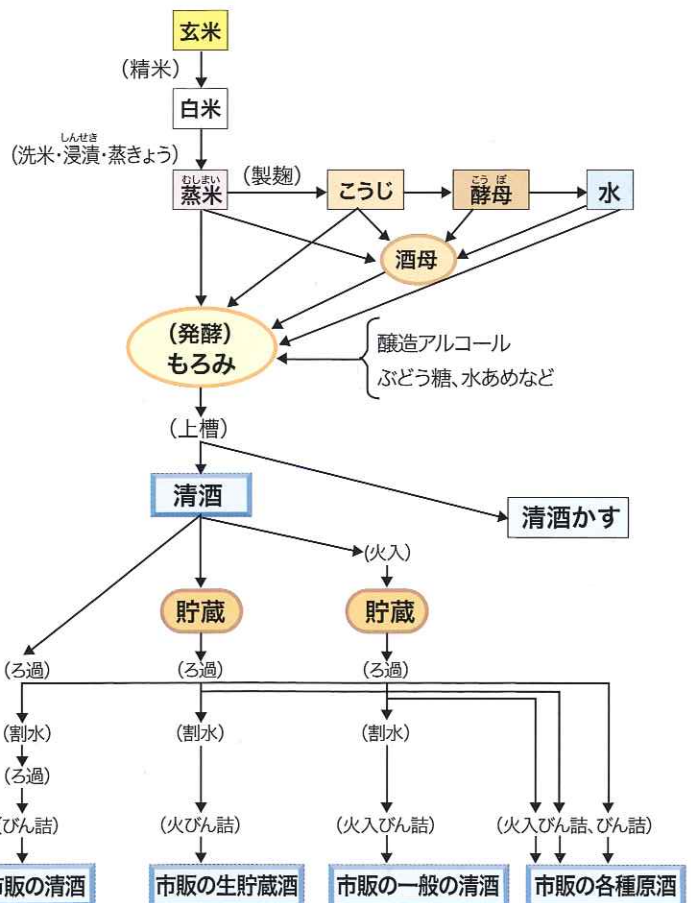
ここに紹介されている加工品の中には、古くから食べられてきたものもあります。飛鳥・藤原・奈良時代には、唐菓子（からくだもの）と呼ばれる米の粉を練り、形を整えて油で揚げる中国伝来の菓子（せんべいのようなもの）があったといいます。粽は平安時代からあり、米の粉を練りマコモの葉やアシの葉に包んで蒸して（またはゆでて）つくられました。粉製品の団子類が一般に定着するのは江戸時代で、農村ではくず米を挽き、雑穀やサツマイモ、とうもろこしなどを混ぜて米かばいの代用食や間食にしました。

## 酒づくり

米を加工してできる身近なもののひとつに、酒があります。古来、神と人とが交流する場である祭りなどでよく飲まれ、やがては人と人の交流の場にもかかせない飲み物となってきました。酒は、米をつくる労力を米からできるこの飲み物で癒し、家族や仲間の絆を確かめ合ってきた、日本人には欠かせない飲み物といえます。



酒づくりの工程 蒸米をさらす（芝川町・平成8年）



清酒の製造工程「酒のしおり」（国税庁発行・平成17年）より

# 歴史のなかの米

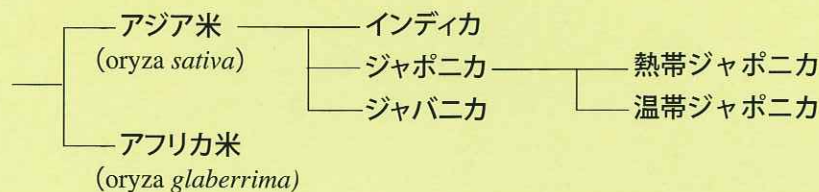


## 米の起源

米は古来より、私たち日本人の主食として親しまれてきました。かつては、弥生時代が稲作の始まりと考えられていましたが、日本でいつ稲作が始まったかということは未だはっきりと確定されていません。生物学においては、場所によって縄文時代晩期に大陸から稲作が導入されたとする考えが定着していましたが、考古学上では、弥生時代以前には水田稲作の跡が見られないため、この説を認めない声も多くありました。しかし※プラントオパール分析の結果、縄文時代の地層や発掘された土器から稲のプラントオパールが発見されたことによって、縄文時代にも稲作があったということが、考古学上でも認められるようになりました。近年、水田跡を伴う縄文時代晩期の遺跡の発掘調査が相次ぎ、水稲耕作開始の推定時期はどんどん早まり、水稲の開始を弥生時代とする観点から、弥生時代の始まりの時期を早めようという意見の出現にまで発展しています。

最初日本に伝来した稲は、今日目にするような水稲ではなく畑で作られる陸稲で、生物学的には熱帯ジャポニカに属する品種であったと考えられています。現在栽培されている水稲が温帯ジャポニカに属するのに対し、熱帯ジャポニカの稲は焼畑のように粗放な環境に合う種です。静岡の登呂遺跡からも熱帯ジャポニカの稲が相当量出土し、このことから、登呂遺跡も実は粗放な稲作を行っていたと推察されています。

## 米の種類



※プラントオパール…イネ科植物の葉に存在するガラス状の珪酸体。  
長い年月が経ってもなくなることはない。

## 古代米

各地の遺跡から出土する古代米は、長い間地中であってほとんどが黒く炭化しているため、炭化米と呼んでいます。そのため炭化米からは、古代米がどのような色でどのような品種であったかを知ることができません。一般には、古代米と言うと赤米が代表的なものとして捉えられていますが、実は、古代の水田跡では様々な種類の米が混ざって栽培されていたと考えられています。実際に、登呂遺跡から出土した稲の種子が、形も大きさもばらばらであったことも、この裏付けとなっています。



炭化米 (三島市安久遺跡出土)



律令時代の下級役人の食事 (レプリカ)  
(富士市立博物館)

## 古代の食事

奈良時代初め頃までの、一般庶民の食事は一汁一菜が基本で、米は現在のように精米されず、玄米を摂取していました。人々は須恵器や土師器の坏に盛られた食事を手づかみで食べていたようです。奈良時代中頃になると、食べ方が玄米ご飯から粥へと変わり、箸や匙が一般化したと推定されています。

### <参考文献>

- 佐藤洋一郎 『稲とはどんな植物か』 三一書房 1995年
- 佐藤洋一郎 「登呂のイネ」 『静岡の文化 80号』 2005年
- 瀬川 芳則 「稲作農耕の社会と民俗」 網野善彦他編 『日本民俗大系 3 稲と鉄 さまざまな王権の基盤』 第二章 小学館 1983年
- 佐原真・都出比呂志編 『古代史の論点1 環境と食料生産』 小学館 2000年

# 稲作と信仰

## 稲作儀礼と年中行事

農耕を中心とした日本文化の中で、稲作に携わる農民の生活はその過程に合わせて営まれてきました。豊作を祈願する農耕儀礼には、稲作儀礼や畑作儀礼があり、稲作の節目ごとに行われる呪術・信仰的儀礼を稲作儀礼といいます。現在の稲作儀礼はその過程に沿って予祝・播種・田植・成育・収穫などの儀礼があり、それぞれの儀礼は各農作業と緊密な繋がりを持ち、祭礼としての性格を併せ持っています。また稲作や米は、民俗信仰や年中行事としても生活暦の中に定着してきました。三島市の河合家で発行された「三嶋暦」にも農事や年中



**三嶋暦(慶応年間)**  
農事や年中行事などの注が記されている。

行事に関する注が多く記されていたと言われています。

予祝儀礼は実際の稲作に先立ち、稲の豊作を祈願する儀礼です。これには鋤入れ・田遊びなど、稲作の各作業を模擬的に行ったり、粥占いなどその年の豊凶を占うものなどがあります。播種儀礼は苗代への種蒔きに際して行われる儀礼で、田の神を迎え祭ります。田植えの開始時には早開きなどの初田植の儀礼で田の神を迎え、田植えが終わると、馬鋤洗いなど田植えの終了を祝い、田の神を送る儀礼があります。成育儀礼は、稲の成育を災害から守るために行われます。虫送りや風祭りは、虫や風の害を悪霊の仕業と考え、この悪霊をムラ境などに追い払うために行われます。収穫儀礼は、稲刈りから脱穀・調整にかけて行われる儀礼で、秋に行われる様々な年中行事や祭りと関連しています。宮廷行事である神嘗祭とに新嘗祭は、穂掛けと刈り上げについての儀礼と考えられ、各地の神社の秋祭りは、ほとんどが刈り上げ祭としての性格を持っています。



東海道五十三対 三嶋祭の図  
初代広重 (山岡修一氏蔵)

## 三嶋大社特殊神事(田祭・お田打神事)

三嶋大社のお田打は、静岡県無形民俗文化財に指定されており、日本各地に伝わる「田遊び」、「お田植祭」、「御田」のひとつで、稲作を始めるにあたって稲の豊作を祈願する「予祝神事」です。三嶋大社のお田打の特徴としては、猿楽の面を転用し、狂言風に脚色されているところにあります。

三嶋大社の田祭は、毎年1月7日に行われています。本殿での祭典が行われ、その後、午後2時ごろから舞殿において「お田打」の神事が行われています。

舞殿中央に水田に見立てた真菰2枚を敷き、穂長(白仮面の翁)・福太郎(黒仮面の翁)が中心となって、苗代の選定から種子蒔、鳥追へと稲作過程を模擬的に演じます。最後には、一同が、没紙傘(紙を貼らない唐傘)を持って田の四方を廻り、夕立にあう所作をして雨乞いを行います。一連の所作が終了すると、参詣者には種粃と餅が撒かれます。

本来は、睦月一の酉の日の深夜、最も寒い時期に行われていました。いまなお、神事は受け継がれ、五穀豊穣への人々の祈りにかわりはありません。



苗代となる田のまわりを謡いながらまわる。田を守護し苗の無事生育を祈願する。



牛による田起こしの所作。穂長がお供え餅を持って牛のあとに続く。



稲の生育に大切な雨を乞う。打ち鳴らされる太鼓は雷鳴、没紙傘は雨を象徴している。

米・コメ・こめ

～米に囲まれた暮らし～

2006.6.18 発行

- 富士市立博物館 富士市伝法 66-2 広見公園内 Tel. 0545-21-3380
- 沼津市歴史民俗資料館 沼津市下香貫島郷 2802-1 Tel. 055-932-6266  
沼津御用邸記念公園内
- 三島市郷土資料館 三島市一番町 19-3 楽寿園内 Tel. 055-971-8228