

麵類ではじまるわが国の粉食史(三)

小麦栽培が促す弱小農民の自立

寺方蕎麦……銀座長浦 当主

伊藤 汎

ことで、小麦栽培は苦悶し、食法は大きなゆがみを生じたのである。古代の粉食は、通説とは違って失敗しており、文化足りえなかつたと考えられる。

小麦栽培を喚起した粉食

こうした観点から鎌倉時代の粉食を鳥瞰すると、当時のわが国には麵類という食法が存在し、挽臼である「磨」も存在する。もはや小麦栽培は必然であるが、意外にも小麦栽培に関する史料文献は、挽臼同様極めて少ない。承和七年(八四〇)の麦作奨励策を最後に、「馬草禁止令」も「麦作栽培令」などの法令もぶつたりと途絶えている。

十世紀初頭の『延喜式 卷二十三』の「交易雑物」条に、「山城国 大麦三石 小麦三十石 大和国 大麦三石 小麦十一石七升三合

粉食文化とは

このシリーズのはじめに、粉食の成立には、小麦栽培と挽臼と食法の三要素が不可欠であることを述べ、古代の粉食は、その一要素である挽臼を欠落したために成立しなかつたと述べた。

従来からの通説によると奈良、平安時代に、食法としての索餅、餛飩があり、八種唐菓子、餛飩(ワンタン)もある。また元正天皇は、小麦ばかりか蕎麦の栽培も奨励している。それ以前、推古天皇の御世に、唐朝粉食の隆盛もたらせた製粉用具の碾磑も作られており、古代、奈良時代に粉食は成立している、としている。

この通説が誤りであることの詳細は後述するが、ここでは粉食が成立していない、という要点のみを述べて話を進める。

まず、小麦粉で作られるはずの餛飩や八種唐菓子が、小麦粉ではなく米粉で作られていることであ

る。また挽臼であるはずの碾磑は、搗き臼であった。さらに、元正天皇をはじめとする小麦栽培奨励策は、農民に苦痛を与えるのみで定着せず、失敗に帰している。つまり古代の粉食は、成立してはいなかつたのである。

粉食成立に不可欠の小麦栽培、挽臼、食法の三要素は、粉食という食事形態を媒体としてのみ存在しうる。単独または二要素だけでは存在することは不可能である。さらにそれらの要素は、その要素に関連する多くの人と道具類の介在によって構成されている。小麦栽培をする農民は、鉄製の犁、鋤を所有していなければならぬ。挽臼を作る石工の手には、石を刻む鋼鉄製の鑿が握られていなければならない。調理人の手には刃物があり、調味料があり、鍋や釜がなければならぬ。これら諸道具を作る人々も存在していなければならない。

粉食は、こうしたさまざまな人

と物との密接な組織体として成立している。あたかも生命体のごとくである。細胞から臓器が作られ、互いに作用しあつて、これを維持しているのである。粉食をこのような生命体として認識するとき、粉食は文化として成立するのである。粉食文化とは、まさに生命体なのである。どの一部分が損傷しても、痛みを感じるし、もしその一部分が切り取られるようなことになれば、粉食文化は死滅するのである。古代における粉食文化は、挽臼という重要な部分を欠落した



伊藤 汎
(いとう ひろし)

1938年 東京向島に生まれる
1963年 慶応義塾大学商学部卒業
現在、寺方そば「長浦」の二代目当主。
「寺方そば」とは、尾張一宮の妙興寺に伝わる覚書をもとに復元したそば料理のことである。
著書に、『つるつる物語』(築地書館刊)がある。
先代の収集した全国各地の名刹に残されている史料や日記等から、近世日本の「食」のあり様を研究。本業のかたわら、その事実解明をライフワークとしている。
愛知県妙興寺に三笠宮様のご臨席された際に、自らが練った妙興寺そばを献上した経験がある。

和泉国 小麦二十五石
摂津国 大麦三石

小麦三十五石一斗
小麦七十石

と、あるように、小麦栽培は、四国の阿波国は特別として、畿内に限られて存続はしている。後述するが、この小麦の用途は醬製造のために使用され、わずかながら索餅さくへいに使用されるという状況であった。

こうした状況が、鎌倉時代に入ると一変する。五穀の内容に変化が現れている。古代の五穀は、「米、粟、黍きび、大豆、麦」であった。これが、前回でも触れたように、「米、大麦、小麦、緑豆、胡麻」と様変わりしている。大麦と小麦は明瞭に区分され、五穀中の二穀に数えられている。大麦と小麦の食法の違いが明確に認識され、小麦は重要穀物として独立したのである。

元仁二年（一二三三）五月四日、現在の岡山県備中新見庄で、麦の課税問題で争いが起きている（『備中国新見庄史料一』「造東大寺養得奉書案」）。

後鳥羽上皇の建てた寺、最勝光院の所領に、鎌倉幕府の下級役人、管符生がたふしやうが田所名の麦畠を檢注しようとしたところ、名主の忠国は

「麦畑は檢注有らざるべき也」と断固拒否し、抵抗している。それでは田に作る麦には課税するとうと、「畠地の麦に課税がなく、米を作り終えた乾田に作る麦にのみ課税するのは違法だ」とこれもまた拒否している。奈良平安時代の麦作奨励策の遺功であろうか。慣例として畠地の麦に課税することとはなかった。忠国はこの慣例を盾に抵抗したのであろう。

奈良、平安時代の度重なる麦作奨励策も無視し続けていた農民が、鎌倉時代に入ると麦栽培

を自発的に行い、さらに莊園領主、あるいは守護、地頭などの管理者と課税問題さえ引き起こしている。

曖昧に「麦」と書かれてはいるが、禅林のみならず旧仏教寺院にいち早く普及していく麵類、饅頭まんとうなどの原材料の「小麦」を指していると考えていい。畿内、あるいは僧院に浸透する粉食が小麦の需要を喚起したのである。

こうした領主と農民との課税争いは、各地で頻繁に多発していたはずである。

『関東御教書』

諸国百姓苧取田稻之後、其跡蒔麦、号田麦、領主等徵取件麦之所当云々、租税之法、豈可然哉、自今以後、不可取田麦之所当、宜為農民之依怙、存此旨可令下知備後、備前兩國御家人等之状、依仰執達如件

文永元年四月廿六日

執権 武蔵守判（北条長時） 連署 相模守判（北条政村）

因幡前司殿

（長井泰重）

諸国百姓、田稻を苧り取るの後、その跡に麦を蒔き、田麦と号して領主等くだんの麦の所当を徵取すと云々。租税の法、豈に然るべけんや。自今以降、田麦の所当を取るべからず、宜しく農民の依怙たるべし。この旨を存じ備後、備前兩國御家人等に下知せしむべきの状、仰せに依り執達くだんの如し。

【関東御教書】文永元年四月廿六日条（『日本史史料2「中世」』〈歴史学研究会編 岩波書店〉より転載）

挽臼ひきうすの存在を示す『力王丸田畠家財讓状』（前出）は、一二六一年の文書だが、奇しくもその三年後、備後、備前の幕府の御家人に對して一通の命令書が通達されている。

『関東御教書』文永元年（一二六四）四月二十六日の条である。

「諸国の百姓が、稲を刈り取った後に麦を作り田麦と称しているが、この田麦に課税すること、以後、禁止する。田麦は百姓の収入とせよ。この旨を備後、備前兩國の御家人等に下命せよ」と、いうもので、執権北条長時と連署北条政村による裁定書である。

この文書によれば、備中のみならず諸国の農民が、稲の刈り取り後の田に麦を栽培していることがわかる。前述の新見庄名主忠国のように、莊園領主や守護との課税問題で、頻繁に争いが起きていることをも示している。そして、幕府の裁定は、

「田に作る麦に課税してはならぬ」というものであった。当然、畑地の麦も無税という結論である。

この文書は、榮西、道元の導入した挽臼と食法が、小麦栽培を喚起し、粉食は文化として成立したことを証するに余りある貴重な文書なのである。

社会変動を引き起こす粉食

一文化が誕生するということ
は、大なり小なりの社会変動を引
き起こすものである。粉食文化の
成立は、新たな食料の誕生である。
決して小さな問題ではなく、大き
な問題である。社会問題となるこ
とは歴然としている。

中世史研究家は鎌倉時代中頃か
ら、畿内の農村部に前代とは明ら
かに異なる変化が起きていること
を認識している。その変化を黒田
俊雄氏は『日本の歴史 8』（中央
公論社）の中で、詳細に述べてお
られる。
「鎌倉中期ごろまでは、多くの荘

園では下層農民は年貢の正式な
負担者としてまともな領主の台
帳に記載されなかったが、鎌倉
中期から南北朝時代にかけての
ころ、多くの荘園では、いまま
で文書や帳簿に姿を見せなかつ
た下層の弱小農民が、あるいは
年貢の負担者として、あるいは
村の農民の連署状（連名で署名
した文書）にぞくぞくと名前を
あらわすようになる。とくにそ
れは、畿内やその周辺のような
社会・経済の先進地帯に顕著で
ある。これは当然なんらかの社
会的変動があったものと考えざ
るをえないのである」

それまで領主からの課税は、
田を所有する富裕な名主に課さ
れ、田を持たぬ弱小農民への課
税は名主の裁量に任されていた。
生殺与奪の権を名主が握ってい
たのである。中世史研究家は、
この弱小農民層の変化を見てい
るのである。氏はこの弱小農民
の変化を、さらに詳細に述べて
おられる。

現京都府宇治市の南、木津川
の東岸にある綴喜郡多賀という
村落での出来事である。

「文永九年（一二七二）の事、古び
た高神社を改築し、完成を祝
つて、京都から呼び寄せた猿
楽師一座の愉快な演技を村人
一同が楽しんだ。このときの
改築費、神事と猿楽師に支払
われた費用は、ほぼ三九貫文
であったが、殿原と呼ばれる
名主たちが二七人で二〇貫文
を出し、里人一三二人が十九
貫文を出している。

さらに、正安二年（二二〇二）、
村の禅定寺の鐘が壊れたため
に、新しい鐘を造りなおしてい
るのだが、このときの費用は、
僧侶達が三五貫文、零細な村人
からは三貫文が集められ、この
銅銭をそのまま鑄込んで釣鐘を完
成している。

鎌倉初期までの農民は、鉄製
品や塩以外は、すべて自給自足
のはずが、一体、何を売って貨
幣を手に入れたのか。自給自足
の農民、それも零細な、田を持
たぬ農民が、名主と肩を並べて
銭を出している。この金を彼ら
はどこから手に入れたのか」
と、黒田俊雄氏は考え込むのであ
る。そして、

「水田の開発が容易ではなく、ま
た買い取る力もない弱小農民に
とって、与えられた唯一の活路
はわずかずつでも荒地を畑に開
墾すること、ないしは田に麦な
どの裏作をする事であったと思
われる。（略）

畑作物を作り、これを市場で売
り、金銭を得るしかないのだが、
これほどの金銭に換えうる作物
があるのだろうか」

と、さらに首をひねるのである。
中世史研究家の問題とする変化
とは、これまで、名主に完全隷属
してきた田を持たぬ弱小農民が、
鎌倉中期以降、金銭収入を確保し、
その隷属から独立をはたしつつあ
る状況と考えるべきか否か、とい
う問題である。

粉食史という観点から私見を述
べれば、こうした社会変動は予想
内のできごとであり、氏の推察ど





莊園内の市場風景（『一邇聖絵巻』 国立国会図書館蔵）

おり、弱小農民の貨幣収入源は、荒地の開墾畑と田の裏作に作る小麦にあったのである。しかし粉食の出現は、米に変わる新たな食料の出現という大きな問題である。

今日に例をとれば、粉食の普及は米食をしのぐ勢いである。そのために減反を強いられる農民の苦痛は、鎌倉中期の弱小農民が小麦栽培から得る収入の喜びと好対照なのである。麺類の普及は、小麦の新たな大きな需要を引き起こし、払底するほどの市場価値を持ったのである。

『中世の商業』（吉川弘文館）の

著者の佐々木銀弥氏は、

「貨幣経済は、鎌倉時代の中ごろから、都市のみならず農村にも波及し、荘園内にも市が立つようになる。」

と指摘し、建長二年（一二五〇）頃から急速に各地農村で増加していく状況を年表で示されている。これもまた、挽臼の普及を示す『力王丸田島家財讓状』の年代と符合するのである。

田を持たぬ弱小農民の自立

鎌倉幕府は、田に作る小麦も、畑に作る小麦も無税とした。その

結果、田を持たぬ弱小農民は刈入れ後の田に小麦を蒔き、あるいは山林に入り、麦畑をどんどん開墾しはじめる。

さらに彼らを喜ばせたのは、小麦が春と秋の二度の収穫があったことである。この小麦を市場に持っていけば、いい値で売れることもできた。これまで、手付かずの山林の開墾は、隣村の農民も同様に進めている。その結果、隣村の開墾地とぶつかり合う。必然的な争いとなり、境相論（境界争い）が頻発するのも鎌倉中期からである。

黒田俊雄氏は、前述した禪定寺の村民が隣村の曾束荘（現滋賀県大津市大石曾束町）との境界争い（嘉元元年（一二三三））で、小山村というところへなぐりこみをかけているという。こうした争いは、田を持たぬ弱小農民唯一の収入源を賭けた争いであった。村人は一味同心し、共同団結してこの争いに対したのである。

これまで、領地問題は領主同士が争うものであったのが、このたびは、農民自らが主役となる初めての争いでもあった。これは注目すべき問題である。領主や管理者を無視したこれまでにない行動であり、農民の意識の変革である。

田を持たぬ弱小農民は、この段階で、名主の隷属から経済的にも意識的にも完全に独立する端緒となり、独自の判断で行動するという規範を習得したのである。

一致団結の妙味と銭を手にした農民の中からは、武器を持つ地侍と呼ばれる者たちも現れる。彼らは隣村と連携をはかり、地頭や領主に対し課税減免運動へと誘導するようになる。鎌倉末から室町時代にかけての世相が利益優先、伝統無視と力（武力）による支配者層との相克へと発展する。下克上である。幕府の麦作非課税の裁定は、幕府崩壊のまさに蟻の一穴であったといわざるをえないのである。

管理者である幕府も領主も稲田の管理にのみ目を奪われ、畑作物の小麦の重要性を見落としていた。課税対象の米に係わる文書記録は数多く残存するが、非課税の小麦記録は極めて少ない。

同様のことが中世研究の分野に対しても言えそうである。米の研究は広く深く行われ、多くの業績が残されているのは、周知のとおりである。しかし、米同様の重要な小麦や粉食についての研究はほとんど目にしない。これは鎌倉幕府同様の大きな「目こぼし」と言わざるをえないであろう。

『日本書紀』の碾磑記録は誤った

さてここで、改めてわが国の粉食文化の成立について、話をもどす。奈良時代にわが国の粉食は成立しているという通説の論拠は、挽臼の存在を示す『日本書紀』の記述である。すなわち、

「推古天皇十八年（六一〇年）高麗の王、僧曇徴、法定を貢上る。曇徴は五経を知れり。またよく彩色及び紙墨を作る。あわせて碾磑を作る。碾磑を作るのはこの時に始まる」

碾とは穀物を脱穀、精臼すること。磑とは、精臼した穀物を粉末にする挽臼である。この碾磑



復元された「唐臼」。水碓(みずうす)あるいは槽碓(そうず)とも呼ぶ(佐賀県有田町役場提供)

は、隋代から唐代にかけて、水車を動力源とする大量製粉を可能にし、低価格の小麦粉が提供され、唐代の粉食全盛期を現出させたのである。この碾磑を高麗の僧・曇徴が、わが国で作り上げたという。

『養老令』（七五七年）の官撰注釈書『令義解 卷一』（八三三年）には、「主税寮頭一人。倉庫。出納。諸国の田租。春米。碾磑を掌る」と、碾磑を管理する役人も存在している。

さらに『令義解 卷十』の雑令の「取水灌田」条には、碾磑を設置する際には下流から行え、と灌漑用水確保のための注意事項まで定めている。碾磑はかなりの数で作られている状況である。

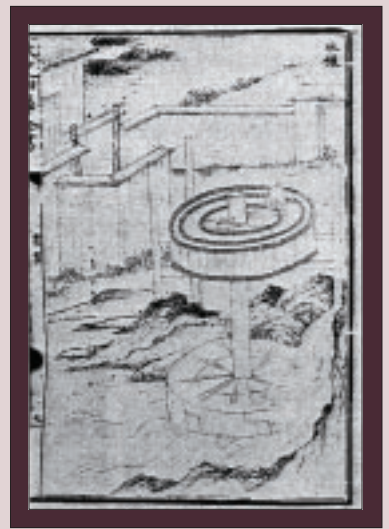
こうした記録から、通説は唐朝の碾磑を想定し、水車動力による挽臼が作られ、稼動していたと判断してきたのである。しかし、この判断と異なる碾磑記述がいま一つある。私撰注釈書の『令義解 卷四』（八五九〜七七年）（注一）の「職員令」には、

碾（うす）と為し、木を以って杵と為す。麵を作るを磑といい、臼杵共に石を以って作る也」とある。

碾磑とは、水碓のこと、円運動をする挽臼ではなく、上下動する搗臼だというのである。通説はこの記録を見落としていると考えられる。

碾とは、杵を手につかわり、テコの原理を利用して、足で踏みつけ、杵を上下させる搗臼である。『和名抄』は、これを「賀良字須」と読み、韓白、辛碓と書いている。

水碓（みずうす）とは、足で踏みつける代わりに水の重みを利用する。足で踏みつける部分に水槽を取り付け、水の重みで杵を上下させるのである。これを槽碓（そうず）ともいう。「ししおどし」を想い描けばいい。この「ししおどし」の名称は古来より「僧都」と書いている。曇徴は、円運動をする挽臼の碾も磑も作ってはいなかった。動力源の水車も作ってはいない。上下動する水碓を碾磑と誤解して、これを作り、奈良朝人に披



元の水碓(すいてん)の図(『王禎農書』国立国会図書館所蔵)

露していたのだろう。推古朝の時代は挽臼はなく、水車も作られていなかったと考えるべきである。

この挽臼の欠落が小麦栽培の失敗へと導いて行くと考えられるのである。

注1 『私撰注釈書の「令義解」』養老令の私撰注釈書。五十巻（現存三十五巻）。明法家の惟宗直本（これむねおもと）の撰。貞観（八五九〜八七七）頃の成立。それまでに令を注釈した諸家の私説・古事を集大成した書。（三省堂「大辞林第二版」より）

〔引用〕「トドカルチャ」第十七号の訂正
 三頁「聖一 国師像」写真説明中
 ◎翌年入束 ↓ ◎ 三三五年入束

参考文献
 ・つるつる物語（伊藤沈著、築地書館）
 ・日本の歴史8（黒田俊雄著、中央公論社）
 ・中世の商業（佐々木銀弥著、吉川弘文館）
 ・日本書紀（倉人親王の撰、全三十巻、系図一巻）
 ・現代語訳 日本書紀（浮田文庫、養老四年（七〇〇））
 ・養老令（全十巻三十三篇、大正元年（七〇））
 ・令義解（吉川弘文館、天長十年（八三三））
 ・和名抄（十巻本、廿巻本、承平年間（九三〜九三八））
 ・関東御教書（日本書紀、中世「歴史研究会編、岩波書店（二〇〇一年））
 ・令義解（『新訂増補国史大系』十三 令義解 上、吉川弘文館、天徳十年（八八八）頃）