



はじめに

中国史上、その政治的中心地はほぼ黄河流域にあり、そこは序章に述べた淮河以北の畑作地帯に属する。長安・洛陽・開封・北京など歴代の首都はここにあり、その後背地域は、二章で述べる華北乾地農法の地域であった。中国農業はこの乾地農法から出発しているので、いわば中国農業史の基本であり、出発点である。本来なら、本書はこの畑作農業の話題から出発すべきなのだろうが、私も含めた、日本人の頭のなかでは畑作に対してあまりイメージがわかない。中国では栽培穀物の主体がアワからコムギに変化していったのだが、いまの日本でコムギ栽培地は多いものの、アワを栽培しているところはかなり少ない。そこで比較的身近なイネの話題から話を始めることとした。

畑作についてひと言だけ書いておくと、日本で畑作の評価が低いのは、近世の稲作中心主義の影響である。そのため畑作穀物のコムギやアワなどは主穀ではなく「雑穀」と称して軽んじられてきた(木村茂光編『雑穀』I・IIなど)。歴史的には縄文時代の末期に畑作農業が先行しておこな

れていたが、稲作が定着した弥生時代以降にその地位が逆転してしまった。日本の農業は畑作がベースにあったという証拠の一つは民俗学の研究で紹介されている。国内のいくつかの地域で「モチなし正月」の習俗が残っているというのである(坪井洋文氏『稲を選んだ日本人』など)。現在、正月にモチを食べて祝うのは一般的な風習となっているが、その地域では正月にモチを食べるのはタブーだという。民俗学では、それが稲作伝来以前の畑作時代の名残であると考えている。稲作に征服された畑作の怨念のようなものが感じられる習俗である。

それはともかく、現代の日本人にとって稲作は農業の主役であるかのようにみなされている。秋が近づくとその年のコメのでき具合が予想され、味の良さのランクが話題になる。うまいと評価されたブランド米は高価格で取引され、食欲をそそるニュースが流される。また水田の広がる風景が私たちの身近にあることはいまでもないし、田植や稲刈りなど稲作作業についてもそれなりの知識が広がっている。ただ、時おりテレビのレポーターが水田地帯に行つて、自然がいっぱい!などと叫んでいるのには閉口するけれど。水田が人工物の最たるものなどとは夢にも思っていないのだろうか。

こうした稲作をめぐる情景は歴史的に作りあげられてきたものだ。たとえば江戸時代の関東平野には畑作地帯が広がっていた。平坦な火山灰層である関東ロームでは灌漑用水を手に入れるのが困難で、むしろ畑作の方が有利だったためである。しかし江戸幕府は稲作中心主義を取り、畑作を評価しなかった。そうした政策が浸透し、人々の意識も稲作一辺倒になってしまった。だ

が稲作発祥の地である中国では異なる情景もある。それは本書でおいおい述べてゆくが、中国の稲作をめぐる歴史をみることで日本の稲作を客観化することもできるようになる。これから中国農業史の話題を繰り広げるきっかけとして、まず稲作を取り上げる理由のひとつはそこにある。とすれば最初の話題は稲作をめぐる「イロハのイ」を確認することである。

一——コメの品種をめぐって

まず確認しておきたいのは私たちが日ごろ使うコメという言葉について。本書では稲・イネとコメを使い分けるが、一般には両方とも同じ意味に使われている。だが「米」という文字の本来の意味は「穀物の実」すなわち籾摺りした穀物の中身である。たとえばアワであっても籾摺りした中身は「米」なのだ。けれども日本では籾摺りしたイネの実を米Ⅱコメとよんできた。それだけ穀物といえはイネだという認識が定着しており、コメ、なかでも白米が主穀でその他の穀類は、赤米あかまいのイネも含めて雑穀なのであった。これは日本の歴史に規定されてきた呼称である。

このコメについて私たちはどれだけ知っているのだろうか。まずコメの品種にどんなものがあるかを述べておきたい。「はじめに」でも触れたが、スーパーなどのコメ売り場に行くと、コシヒカリだのナナツボシだのというさまざまな名前の付いたコメが売られている。これらのコメには日本穀物検定協会が発表する食味のランキングがつけられ、その価格に大きな差がついている。ではこうした名前が品種かといえはそうなのだが、ブランド名にもなっている。大枠の品種名でいえばこれらはアジア種のなかのジャポニカ種であり、付け加えればその品種の水稲おかし（陸稲ではない）で、早稲わせか、中稲なかてか、晩稲おくてかの白米（赤米ではない）である。最近の農学の研究ではこうした区別