第34回

雑穀をめぐる農のいとなみ、食のいとなみ

2004年1月24日

阪本寧男氏による本誌の連載「雑穀をたずねて」（昨年完結）には、消えてゆくべき貧しい食べ物というイメージしかなかった雑穀を世界各地に訪ね歩き、豊かな世界を再発見してゆくさまが描かれていた。いま私たちは、「雑穀はおもしろい」という確信をもってフィールドに出かけることができる。しかし、それをどのように問題にするのか？　30歳台の演者3名によって行われた今回の例会は、なかなか個性豊かなものになったと思う。

最初に「雑穀とともに暮らす――東南アジア大陸部山地の事例から」と題して発表した落合雪野氏（鹿児島大学総合研究博物館）は、インドシナ半島からミャンマーにかけてのフィールドワークから、雑穀文化のさまざまな姿を紹介した。ハトムギ、モロコシ、アワ、シコクビエなどの雑穀は現在これらの地域においても基幹作物の地位にはないが、食生活を彩る菓子や酒への加工や、筌につけて魚を誘引するといった多様でマイナーな利用法があることは、かえって人びととの古く親密なつきあいをうかがわせる。落合氏は「生産的農業―生活的農業」という軸を設定し、現在の雑穀はおもに後者に組み込まれていると述べ、その文化継承者として女性が重要な役割を果たしていることを指摘した。

つぎに、筆者（三浦）が、「西アフリカ・サヘル帯の多様な雑穀―人間関係」と題して発表を行った。ハーランも指摘するように、アフリカはイネ科の野生採集から栽培にいたるさまざまな中間段階がみられる興味ぶかい地域である。トウジンビエ畑に随伴する雑草型トウジンビエはまさに作物と雑草の中間である。人びとはその脱粒性の穂をていねいに収穫して食用とするが、落ちた種子から芽生えた実生は除草してしまうのである。遺伝学的な分析の結果、雑草型とみえたトウジンビエは脱粒性遺伝子に関してヘテロ接合体であり、花粉が作物の穂を汚染することにより、播かれた作物の種子から現れることがわかった。

最後に根本和洋氏（信州大学農学部）が、「歴史に翻弄された雑穀・アマランサス――中南米からヒマラヤへ」と題して発表した。「アマランサス」は種子が穀類のように利用されるセンニンコクなどのヒユ科作物の総称である。原産地であるアンデスではこの作物は宗教儀礼と深く結びついていたがゆえに、キリスト教によって撲滅されかかった。これが気候条件の似たヒマラヤに伝わってふたたび重要な作物となったが、そこでまたヒンドゥー教における需要など宗教がからんでくるのは不思議である。ネパールではモチをつくらないのにモチ性のセンニンコクが多いという点も未解明の謎としてあげられた。

総合討論の話題は多岐にわたった。田中耕司氏は落合氏の「生産的農業―生活的農業」という視点を肯定しつつも、イネが前者で雑穀が後者というように分けられるものではなく、たとえばイネと人のかかわりのなかにも生産的な部分と生活的な部分があると指摘した。

最後に。段取りが悪くて総合司会の阪本先生にマイクを持って会場をかけまわっていただく羽目になり、まことに失礼をしてしまったが、はからずも発憤忘食のお人柄を垣間見せていただいたようでもあった。

三浦励一（京都大学農学研究科）