

わが国におけるインディカ型稲の打穀法について： 筑後久留米藩の大唐米栽培と四季耕作図絵馬を中心 に

神谷, 美和
九州大学大学院比較社会文化学府 : 博士後期課程

<https://doi.org/10.15017/20291>

出版情報 : 比較社会文化研究. 30, pp.37-48, 2011-09-15. 九州大学大学院比較社会文化研究科
バージョン :
権利関係 :



わが国におけるインデイカ型稲の打穀法について

— 筑後久留米藩の大唐米栽培と四季耕作図絵馬を中心に —

神 谷 美 和

わが国におけるインディカ型稲の打穀法について

—筑後久留米藩の大唐米栽培と四季耕作図絵馬を中心に—

カミ ヤ ミ フ
神 谷 美 和

1. はじめに

1993年、米不足から日本に急遽長粒のインディカ米が輸入され、その馴染みのない形や食感は日本国民に衝撃を与え、「平成の米騒動」と称された。また、近年は、われわれの知らないうちに事故米が輸入され、食品に使用されていたことが問題となった。

こうした外国産米に関する一連の社会問題には、現代の農産物流通や安全に関するシステムについてわれわれが無知であったという事実とともに、わが国でかつて栽培されていた外来米とその稲作景観を、われわれがすでに失ってしまったことが大きく関係しているだろう。

宝月圭吾は、1940年代に、「大唐米」「とうぼし」「太米」「秈」などと呼ばれる稲が、文献上に14世紀頃から登場することに注目し、これを日本に渡来した大陸(宋)の「占城稲」と位置付けた¹。

わが国における赤米分布とその推移について考察した嵐嘉一によれば、ことに九州において、赤米の大唐米が、明治末期まで諸県の低湿田でつくられていたという²。以後、「大唐米は中世以来、インディカ型の赤米であって、水田開発の尖兵としての役割を果たし、ことに低湿田においては適格的で不可欠な品種である」というそれまでの研究をまとめた黒田日出男による評価が通説となった³。

この通説によって、大唐米(及び占城稲)研究は学際的展開をみせ、90年以降、農学、地理学研究者らによる『稲のアジア史』グループが、インディカ稲と低湿地農耕、打穀法、米のパーボイル加工など、オーストロネシア的農耕形態の日本への伝来について言及している⁴。おりしも、アッサム、雲南を中心とした地域を想定した稲作の起源論が盛行した時期であった⁵。

最近では、古代米ブームを背景に、小川正巳・猪谷富雄が嵐や安田健⁶ら過去の研究を掘り起こし、いっそう豊富な事例を紹介して、食品などの復原を試みている⁷。

くわえて、これまでの通説に対し、歴史学的検証も行なわれるようになった⁸。

本稿の研究対象である打穀法は、刈り取った穀物を

木台や桶などに打ち付けて、穂から籾を落とす脱穀方法で、とくに稲作に関しては、中国、インド、東南アジアなどインディカ型稲を栽培するアジア稲作圏で現在も広く行われている⁹。

ところで、昨今、国内でも世界遺産登録が増えたこともあって、歴史的景観が脚光を浴びるようになった。その中で、前近代の日本の経済基盤が米穀であったため、多くの歴史系施設や地域行政において、稲作景観について復原事業が行なわれるのを目にする。

しかし、農業技術面についてはあまり意識されていないように思う。たとえば稲刈り後の脱穀作業景観を復原する際に、時代性の考慮なく、一律にセンバ扱きや足踏み脱穀機などが持ち出され、身近な地域の歴史社会で、かつてインディカ型稲が栽培され、脱穀に打穀が行なわれていたことを思いつく者はいない。

そこで、久留米藩領の事例を中心に、かつてわが国でも行なわれていたインディカ型稲である大唐米の打穀法を知り、近代農法以前の稲作技術の一つを理解することによって、より精度の高い地域における歴史的な稲作景観の復原を期した。そのうえで、大唐米栽培の意義について考察した。

1. 打穀法と大唐米、扱く方法について

1) 打穀法と大唐米について

インディカ型稲の打穀法については、大唐米の栽培事例とともに若干紹介されていたが¹⁰、地域における具体的な方法や大唐米栽培との関係、栽培意義などについては、これまで明らかにされることはなかった。このため、稲作起源論と相まって、大唐米の打穀法は、南方から伝来した特殊な脱穀方法として考えられていた。

はじめに、打穀法と大唐米について、あらためて史料を整理しておきたい。

アジアにおける打穀法は、元の王禎『農書』がはやく、筵の上に据え置いた石に、男が稲の束を打ち付けて脱穀している様子が描かれている。

下って、宋応星『天工開物』では、田地内で刈り取っ

た稲を桶に打ち付けるか、または穀打台と考えられる台に稲の束を打ちつけて脱穀しているのがみえる。(図1は王禎『農書』をもとに描かれたと考えられる『唐土訓蒙図彙』¹¹⁾。



図1『唐土訓蒙圖彙』¹¹⁾

一方、朝鮮半島では、18世紀李朝の金弘道「風俗畫帖」や民画の農耕図などで¹²⁾、男たちが木や穀打台に穀類の束を打ちつけて脱穀している図が描かれている。

打穀は麦作でも行なわれたが、稲作では脱粒しやすい稲品種、すなわちインディカ型稲に対して行なわれることが多かった。

インディカ型稲は長粒で粘りがなく、中国南方で現在も栽培される秈稲にあたる。秈稲は、大陸宋代に占城から福建を通じて伝来した稲が、「占城稲」と呼ばれて栽培普及したものだと考えられている¹³⁾。

この「占城稲」が、中世日本に大陸から渡来し、「大唐米」と呼ばれて近代まで栽培されたというのがこれまでの通説であった¹⁴⁾。

なお、18世紀の朝鮮半島でも、洪萬選『山林經濟』に、「早熟而緊細者曰秈、晩熟而香潤者曰粳、適中米白而粘者曰粳」とあり¹⁵⁾ (傍点は筆者による)、ウルチ稲とモチ稲のほかに、秈稲が南部で栽培されていた記載がみえる。

福岡藩の貝原益軒は『大和本草』(1708年)で、「秈」は「田にあるとき颶風にあえば脱やすし」として、大唐米が脱粒しやすかったことを述べる(卷之四「秈」)¹⁶⁾。

このため、大唐米は打ちつけて籾を落とす脱穀法、すなわち打穀法が有効なのである。

これらの文献上の特徴から、大唐米は、通常われわれが食べているのと同じ比較的粘りがあって丸粒のジャポニカ型稲(以下、大唐米に対するものとして、「普通米」と呼ぶことがある)とちがって、長粒で粘りのないインディカ型稲であったとされている。

反対に、脱粒難(籾が穂からはずれにくい)の普通米

は、扱箸やセンバなど「扱く」方法によって脱穀が行なわれた。

2) 打穀法と扱く方法

薩摩藩による『成形図説』(1804年)は、脱粒しやすい大唐米の脱穀法として、「刈乾こと二日計を経て籾架とて案凳トボシダナに似たるものを砧アテとし、双手に茎本を把て打敲ハ、はらはら落こと小麦とおなし」といっている(卷之十六「赤米」)¹⁷⁾。同書には、大唐米のパーボイル加工の絵図(「倣蒸米之図」)が添えられているが、その中に大唐米を穀打台で打って脱穀する図が描かれている。周囲に、籾の飛散防止のためだと考えられる大きな筵を衝立にしているのがみえる。

なお、パーボイル加工とは、精米で碎米を無くし保存性を高めるため、脱穀後の籾を蒸すか茹でるかした後に乾燥したものである。

また、『成形図説』には、大唐米は、「多ハ芒なし、偶にあるものも短く軟なり」とあって、芒がないものが多かったことを述べている。

このほか、近世、大唐米に関する文献上の記載は、とくに土佐と加賀を中心とした地域に類出し、両地域で栽培が盛んであったことがわかる。

なかでも、加賀藩十村であった土屋又三郎による農書『耕稼春秋』(1707年)¹⁸⁾が、わが国打穀法の文献上の早いものであろう。

同書は、大唐米の刈り入れ後の処理について、

毎年八月上旬又ハ月中旬刈取、百姓家内の庭の内三方に筵を張り、臼に当て稲一把宛穂を打落し、当座に天氣能時分筵に籾四五升宛入て二三日干て、常の米俵よりふとき俵に入置、夫々取出して米にする物也

としている(卷二稲之類「大唐稲」)。

同人による絵図『農業図絵』(1717年)¹⁹⁾には、屋内作業場で地面に転がした臼に大唐米の束を打ちつけて脱穀している様子が描かれている。作業場の柱を利用して、筵のごときものが壁のごとく張られている。籾粒の飛散を防ぐものである。

この大唐米の打穀図には、「大唐、其日に家え入て籾を打落、籾を干て米にする」、すなわち、稲刈り後乾さずにただちに家に持ち帰り、屋内作業場で打ち落とし、その後籾を乾燥させていたことが記されている。先に乾燥させればいっそう脱粒性が増すため、作業場に運ぶまでに籾がこぼれてしまうからであると考えられる。

また、同じ加賀の19世紀豪農による農書『村松家訓』(村松標左衛門)²⁰⁾には、

籾種子を取二ハ庭のトシバ方の所ニ筵式枚敷て、其の上に桶を居、式把を寄て両手に持て桶の内へ投付るなり。力を入て壺投に落して二なきはせぬなり(『耕稼例』)

とあって相当に具体的で、大唐米の打ち落としマニュアルともいべき内容が詳しく記されている(トシバとは通し場、作業場)。村松家では地面に転がした臼ではなく、桶を据えて打ちつけ脱穀していたようだ。

遅くとも18～19世紀に、北陸でこのような脱穀風景がみられたわけである。

一方、土佐国の事例では、18世紀前半頃の農書『農業之覚』²¹に、「太稲ハささらと申物、又ハ搗臼ニ当て打落し申二付、こなしやすく御座候」とあって、大唐米はささらを用いる方法か、搗臼に打ち当てて籾を落とす打穀によって脱穀が行われていたことが記されている。臼に打ち当てるのは、加賀の土屋又三郎と同じ方法である。

なお、土佐で大唐米は「太稲」あるいは「太米」、また単に「太」とも記され、初見は『安芸文書』の応永29年8月「大忍荘山北西川新田内検帳」で²²、江戸時代には大坂米市場や諸国で同様に表記された。表記に「だいとう」などと振り仮名がうたれているので、大唐米であると判明するのである(『清良記』(七卷上「太米の事」)、『毛吹草』(巻第四「土佐」「肥前」「日向」)など)。ちなみに、土佐で、普通米の稲は「吉稲」もしくは「吉」と称された²³。

また、豊後日田出身の大蔵永常『老農茶話』(1804年)²⁴には、

西国邊ハ、所によりてハ刈て其田へ弘げ、三四日程干、其田面へ筵にて三方を囲ひ、打場をしつらい、稲打棚と唱へ丸田などにて圖(図2)のごとく拵らへたるに、つかねたる籾をもつてかぐめ打に打當て籾を落す事なり(『収納遅速の論聞書』)

と記されている。

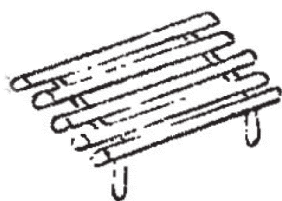


図2 大蔵永常による稲打棚(『老農茶話』)²⁴

『老農茶話』は、永常が農法研究のため九州各地を遍歴した後に記されたものであり、『門田の栄』(1835年)でも、九州の男の話として同様の様子を述べているので、九州における稲の脱穀方法を伝えたものであることは間違いない。

ところで、普通米と大唐米とを両種栽培していた加賀『農業図絵』で、大唐米を打穀していたことは先にみたが、普通米はセンバで扱っている。つまり、この地域では、普通米か大唐米かによって、脱穀方法を変えていたのである。

また、先の土佐『農業之覚』で、大唐米はささらを用いる方法か打穀によって脱穀していたが、「吉稲ハ鉄箸ニ而こき申候」とし、普通の稲は扱く方法によるものであったといっている。

大唐米を穀打台で打穀していた『成形図説』でも、扱箸やセンバが用いられている図が別に描かれている。なお、同書によれば、薩摩では普通米を「真稲」「真米」(巻之十六五穀部「梗類」)、大唐米を「赤米」または「とぼし」(巻之十六五穀部「赤米」)と呼んでいた。

福岡県でも、同様に、19世紀前半頃描かれた「両妻并三瀧」と記された卷子仕立ての絵図「筑後国農耕図稿」²⁵(大分県立歴史博物館蔵)で、稲を穀打台で打つ脱穀と、センバで扱く方法の両方の図が並行して描かれている。上妻・下妻、三瀧郡においても、日本型とインディカ型稲の両種が栽培されていたのである。同絵図には、稲刈りする田地のすぐ横に、ねこだ(ねこぶく、筵の大きなもの)を敷き、藁で編んだ幕状のものを立てて脱穀している様子が描かれている。『門田の栄』にある記載内容とまったく同じ脱穀風景である。

また、明治11年『福岡県農務誌』附図²⁶でも、福岡県の稲の脱穀に、打穀とセンバの両方が描かれている。福岡県では、明治に入ってもジャポニカ型とインディカ型の両種が栽培されていたということであろう。

ただし、戸田乾吉編『久留米小史』²⁷(1894年)は、「米ハ本国ノ産、白潤肥大味甘美、是レ土地膏腴ノ故ナリ、就中上妻郡ノ産最モ上品トス」(第6巻)として、筑後米、とりわけ上妻産の美味なるをいい、そのほか「大唐ト称スル赤色ノ蕃種アレトモ質麤悪ニシテ味淡薄ナルヲ以テ近年漸次ニ減少セリ」といっている。近代に入って、筑後でも大唐米は徐々に栽培されなくなっていったのである。

これらのことから、日本において、大唐米の打穀は遅くとも18世紀から明治期まで行われており、とくに普通米と大唐米を両種栽培していた地域では、脱穀にセンバなど使用した扱く方法と、打穀法の両方が行われていたことがわかった。

したがって、絵図で脱穀に打穀のみが描かれた地域は、大唐米が普通種を凌いで日常的に栽培されていたといえよう。

3) 福岡県の四季耕作図絵馬にみる脱穀技術

次に、福岡県の脱穀技術について、現地の事情をより詳細に知るために、農村における日常の稲作作業が描かれている寺社へ奉納された「四季耕作図絵馬」によって分析してみた。

四季耕作図は、大陸の耕織図が大和絵の伝統と融合したもので、初め狩野派によったが、やがて町絵師も画題として扱うようになり、豊年を願って寺社に奉納される大絵馬に描かれ始めた。江戸後期には、より地域農業を反映した図柄が描かれるようになったとされる²⁸。

下表は、福岡県（筑前、筑後）に現存する四季耕作図絵馬を調査し、そのうちの脱穀の図柄が比較的明確なもの20点を、作業内容（扱箸、センバ、打穀）ごとにまとめたものである（表1）。福岡県の四季耕作図絵馬は、主として19世紀に神社に奉納された。豊前では脱穀方法の判明しうる農耕絵馬は見出せなかった。

表1 福岡県の四季耕作図絵馬に描かれた脱穀方法

神社	所在地	国	脱穀	唐竿	奉納年
日吉神社	糸島市志摩師吉	筑前	扱箸	○	—
八雲神社	福岡市今宿青木	筑前	扱管?	○	安政2
高祖神社	糸島市高祖	筑前	センバ	—	明治23
志々岐神社	糸島市志摩御床	筑前	センバ	○	明治10
金刀比羅神社	福津市在自	筑前	センバ	—	明治7
大分八幡宮	飯塚市大分	筑前	センバ	○	天保7
椿八幡宮	飯塚市椿	筑前	センバ	○	明治15
熊野神社	古賀市筵内	筑前	—	○	寛政5
巖島神社	嘉麻市口春	筑前	センバ	○	明治30
竈門神社	うきは市吉井町	筑後	扱箸	○	—
稲荷神社	うきは市吉井町	筑後	センバ	—	文久3
溝口天満宮	うきは市吉井町	筑後	センバ?	—	—
熊野神社	八女市北田形	筑後	センバ	—	—
田代八幡宮	八女市上陽町	筑後	センバ?	○	嘉永元
天満宮	小郡市二森	筑後	打穀	—	明治6
包末天満宮	うきは市吉井町	筑後	打穀	—	弘化2
老松神社	うきは市吉井町	筑後	打穀	—	嘉永3
三春天満宮	うきは市浮羽町	筑後	打穀	—	明治11
小椎尾神社	うきは市浮羽町	筑後	打穀	—	—
諏訪神社	うきは市浮羽町	筑後	打穀	—	—

※…「?」は落剥により不明確なもの

なお、「扱箸」とは箸状の棒に稲の穂を挟んで舂を抜き取るもの、「センバ」は「千歯扱き」といわれるように、木に竹または鉄の尖った歯を並べた農具で、歯と歯の間

に稲の穂を挟んで引き抜き取るものである（図3）。元禄頃センバ（千歯扱き）が発明され、以後、扱箸は稲の脱穀には用いられなくなった²⁹。



図3 椿八幡宮絵馬(部分)

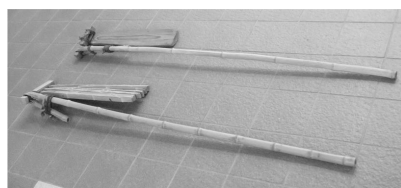


図4 ぶり(唐竿) 志摩歴史資料館

これらにくわえ、「唐竿」の使用についてもみた。

17世紀頃の三河遠江の農書「百姓伝記」に、「扱ためたるのげ稲を、横づち并ぶりぶりを以のげをたゝき落し…」(巻九田耕作集「稲を扱、舂にする事」)と記載があるように、わが国稲作において、扱箸やセンバでの脱穀とはべつに、一般に芒を取り除くための脱穀補助用具として用いられた。

唐竿は、「ぶり棒」「めぐり棒」「くるり棒」ともいい、福岡県では「ぶりこ」「ぶり」などぶり系で呼ばれ、最近まで使用があった。棒の先に取り付けた打撃棒を回転させながら穀類や大豆を打って脱穀する農具である（図4）。

表1からわかるように、福岡県の四季耕作図絵馬では、脱穀に扱箸、センバ、打穀法のいずれかを行っている図が描かれている。

また、福岡県における稲の脱穀は、筑後川を境に、筑前福岡藩側ではセンバや扱箸を用いた扱く方法、筑後久留米藩側では主として打穀法が描かれていることが判明した。

さらに、福岡県の四季耕作図絵馬では、唐竿使用に特徴があり、扱箸と唐竿、センバと唐竿のセットはそれぞれみられるが、打穀法と唐竿のセットはみられない。

刈り取った稲を穀打台などに叩きつけて打穀している図が描かれている絵馬には、唐竿作業が描かれていないのである。

つまり、福岡県には、かつてA) センバや扱箸による「扱く方法」と唐竿のセット、B) 打穀法、といった2種類の脱穀方法が存在していたといえる。

その理由として、A) を行っていた地域の栽培稲は脱粒難であったのにくわえて有芒品種が多く、B) を行っていた地域の栽培稲は非常に脱粒しやすく無芒であったことが考えられる。

つまり、A) の扱箸やセンバ+唐竿地域の稲は一般に日本型の稲が多く栽培され、B) の打穀法によった地域では脱粒性の強い稲、とくにインディカ型稲が多く栽培されていたと考えられるのである。

わが国でインディカ型の栽培稲といえば、いうまでもなく冒頭で述べた大唐米である。九州では「とうぼし」「とうほし」「唐法師」と呼ばれることが多い。「唐」は外来、「法師」「坊主」とは無芒の品種を指す。先にみた『成形図説』記載の通り、無芒の外来品種であったことを示している。

これら脱穀方法に時期的推移はみられるのだろうか。

表によると、センバと打穀法に、明確な時間的推移はみられない。19世紀前半には、どの地域でもそれぞれきまった脱穀法があったのだろう。要するに、稲品種とその栽培方法、さらにはそれに適合した農具が、19世紀には地域ごとに確立していたのである。このことはまた、それぞれの地域の年貢米の品質がわかる史料となる。

いま、打穀法に焦点をあてれば、打穀法の描かれていた筑後川流域、つまり久留米藩に属する地域が、福岡県における大唐米の主たる生産地であったことが指摘できるのである。

2. 福岡県における大唐米栽培

1) 福岡藩における大唐米栽培

九州における大唐米栽培の初見は、1313年、肥前国長嶋荘川古の「たうほし田」であろう。『橋中村文書』正和2年2月16日付「橋薩摩公則本銭返田島売券」³⁰に記載があり、栽培地は現在の武雄市若木町大字川古の山間に比定される。丹波国大山荘の「たいたうほうしのいね」(『教王護国寺文書』)³¹に続く日本で二番目に古い事例である。川古の現地調査から、「たうほし田」は、水がかりの悪い棚田のような耕地であったと考えられる。

時代が下って、同じ『橋中村文書』文明14(1482)年12月3日「田地屋敷付付」にも、三丈の「たうほし田、ふさく」の記載(服部英雄指摘、未発表)がみられ、他の稲作地と「たうほし田」は区別されていることがわかる。

同時に、九州にあって、大唐米をその栽培初期から、

「とうほし」あるいは「とうぼし」と称していたことは、注目に値しよう。

ところで、近世の福岡藩で、年貢は基本的に白米であった。

寛保元(1741)年、福岡藩は村々庄屋へ「手本米」を渡し、収納した俵に挿米をして、品質が悪ければ村方に科料として銀1枚科すこととした。このとき、藩は赤米についてもふれ、「只今迄指米之内、赤米交り分量究候得共、此以後ハ手本米程赤米交り候儀ハ不^レ苦候」といつている(「寛保元西七月御定書写」)³²。

つまり、藩による「手本米」すなわち年貢サンプルにも赤米が多少混入しており、藩では一定量までを「不^レ苦」としているのである。

ただし、同御定書末尾「覚」によると、これはジャポニカ型赤米についてのことで、藩の許容範囲は3夕に1、2粒であった。しかし、続いて、

大唐赤は一粒交りにても勿俵に相成候事

とあり、同じ赤米であっても、大唐米の方は厳しく除去を要求された。

このことは、藩でも容認せざるをえないほど、白米品種栽培中の水田内に、赤米が混生しているという当時の雑ばく水田状況を示すと同時に、福岡藩が年貢米に対し、厳格な白米至上主義であったことを示している。

とりわけ大唐米は、農村で大豆やヒエなどと同様高請に納めることがあったから³³、福岡藩では雑穀その他品々と同じ位置付けであった。

なお、元文元(1736)年頃の筑前国では、大唐米を「とうほし」ともいい、「白大唐」「赤大唐」のほか、「遅とうほし」という3品種があった(『筑前国産物帳』³⁴)。

福岡藩での大唐米はこうした取り扱いであったが、諸藩の廻米が集まる大坂では、普通米だけでなく大唐米が取引されていた。

たとえば、田中友水子『永代蔵』(1760年板、「諸国御蔵米実附」)³⁵によると、大坂で普通米のほか大唐米を藩蔵していたのは、土佐、伊予宇和島、肥後熊本であった。

とくに、宇和島藩と熊本藩の蔵には、「太米」とはべつに「蒸太米」があり、パーボイル加工を施した大唐米が取引されていたことがうかがえる。

同書によると、熊本藩では他に、出口の「太米糲」もあり、相当に大唐米の栽培が盛んであったとともに、大坂に廻米して積極的にこれを商品化していたらしい。

これらの大唐米は、福岡藩で雑穀と同じ扱いを受けていた赤米大唐米とはちがって、いくらか美味な品種であったと思われる。

2) 久留米藩における大唐米栽培

筑前福岡藩に比べ、筑後国にあってはより積極的な大唐米の利用がみられ、久留米藩士であった戸田信一『米府年表』³⁶によれば、藩では、救米や称誉としてたびたび百姓らに大唐米を賜与していた。

たとえば、文化9年1月12日には、「在方耕作心掛宜者御褒美」として、下妻郡惣百姓に太米25俵、中折地村庄屋に太米2俵、三潞郡野口村庄屋と蛭池村百姓に太米2俵ずつ与えた記事がみえる。

農民にとって大唐米の賜与は名誉であったとともに、貴重な褒美であったことはいうまでもない。なぜなら、たとえば同書文政9年正月12日、5300俵の救米は、白米・太米の系統内訳は不明であるが、「去秋畑方皆損に付、当春に至作食乏敷急飢の者共」に対して出されており、農村では雑穀を主として食べていたことが知られるからである。したがって、大唐米は、農村と町方貧民の貴重な食糧であったことは間違いない。

なお、筑後の久留米藩や柳河藩では、栽培稲の種別を「白米」と「太米」とに区別している。このことから、この地域で栽培されていた「太米」は、赤米であったとみられる。

大唐米には赤米と白米があるが、筑前の貝原益軒『大和本草』に、白米の大唐米は「実を収むること赤米より少なし」なので、「故に農多くうゑず」と記載があり、民間での栽培はあまりなかったようだ。

下表2は『米府年表』から抜粋した「太米」に関する記載である。

表2 『米府年表』にみる大唐米賜与に関する記事

寛政3年正月	長寿の上妻郡新庄村勘兵衛百歳に太米3俵、馬場村徳右衛門百歳に太米5俵、新庄村嘉七後家に毎年太米2俵ずつ、以下略 ^{マ)}
寛政10年3月18日	長寿の津江村百姓孫左衛門祖母百歳に太米3石
寛政11年3月17日	孝行と儒学に精を出した小頭町次平に毎年太米2俵ずつ
文化9年正月12日	耕作等心掛けよき下妻郡惣百姓に太米25俵、中折地村庄屋忠八に太米2俵、三潞郡野口村庄屋孫助に太米2俵、同蛭池村百姓次郎右衛門に太米2俵
文化14年2月5日	長寿の山本郡勿鉢島村武七百歳に太米5俵
文政2年11月	耕作等心掛けよき生葉郡西原口村袋野名惣百姓に太米10俵
〃 11月29日	肥前との入漁場争論で殺害された三潞郡鐘ヶ江村被害者親族へ生涯太米5俵ずつ
文政9年8月22日	三潞郡江上村操座に救米として太米8俵
天保元年4月29日	耕作等心掛けよき三潞郡道海嶋村百姓らに太米30俵
天保2年正月13日	損毛の村々極難の者へ太米2000俵
天保14年2月22日	御原郡福童村百姓善吉母百歳に太米5俵

これによれば、久留米藩では、農民や町方貧民への生活補償や助成、褒賞に大唐米を支給していたといえる。とくに、天保2年、村方への救米であった太米2000俵は注目に値する。

『米府年表』では、寛政3年条の太米に関する記事に「已下略之」などと記しているうえ、19世紀前半、たとえば久留米藩御井郡高橋組安永村庄屋であった田村家の『田村家文書』などにも、『米府年表』に記載のない救米や褒章米に関する記事がみられるので、太米賜与に関する類似事項は少なくなかったと考えられる。

『田村家文書』では、文政6(1823)年の飢饉に農村で飢餓人が続出し、「去秋作損毛強、当春ニ至、作食打之極難之百姓共及飢候ニ付、御救米拝領被仰付度旨」の願書を藩に申請し、農民らの要求通りにはいかなかったものの、1人1日1合として23日分の大唐米が危急を要する村々に支給された³⁷。表3はそのときの支給内容である。

表3 文政6年飢饉時の大唐米支給(御井郡)

組	支給太米	飢人	飢村数
岩田組	3俵	43人	2村
高橋	10俵1斗4合	148	6
甲丸	20俵1斗1升6合	292	12
五郎丸	13俵1斗2升6合	192	7
安居野	35俵8升8合	506	10
北野	46俵1斗8升4合	668	20

大唐米は消化がよく炊き増えるため(『大和本草』^{たいなうこめ}「秣」など)、普通米より多くの飢餓人の腹を一度に満たすことができる。くわえて、天水田及び痩せた土地で栽培しても早く繁茂するので、御救米としてきわめて適した稲だったといえよう。

しかしながら、文政6年の救米1人分23合からこの年の種籾を差し引いて、農民の口にどれほど入っただろうか。

このときの「秋作損毛」の原因は不明であるが、藩が農民の要求に対し、「当節柄願之通難」と前置きしていることからみると、おそらく他郡へも同様の対応に追われていたものとみられる。

この救米の事例や、先にみた『米府年表』天保2年飢饉の救米2000俵支給からわかることであるが、蔵出しできる米穀に限度があるとはいえ、こういった臨時支出のためにも、藩蔵米(囲籾含む)に大唐米のストックがなければならぬわけである。

したがって、久留米藩では、福岡藩のように白米の年貢俵に赤米が「混入」、すなわち水田内で雑草稲(栽培中

の水田の稲の内に、予期せず別の不要品種が雑草のように生えてくること)となっていたり、雑穀のように栽培されていたりしたのではなく、正式な年貢米として栽培し、大唐米俵で納入している村が少なくはなかったことを示している。

久留米藩には、福岡藩とちがって、大唐米及び赤米貢納に制限をかけた法令はとくに見当たらない。したがって、年貢に大唐米が許容されており、蔵入れ後に大唐米は白米と仕分けされ、特別な用途に利用されていたと考えられるのである。

貝原益軒『大和本草』及び『大和本草附録』は、大唐米について、「穀ともに貯へおけば十年二十年をへても不^レ腐」(巻之四「秈」)といており、とりわけ長期保存に耐えるものであった。

こういった意味で、久留米藩経済は普通米(「白米」)と大唐米(「太米」)との二重構造であったともいえ、赤米大唐米は、支配層の糧食にできないうえに売却もできないか、あるいはできたとしてもあまり利益にならないかわりに、臨時用途のための備蓄米にうってつけだったのである。

18世紀初め頃、郡方総裁判であった本庄市正の「啓忘録抜萃」では、筑後川下流の稲種について、「白米太米之別、七分三、八分二」と記載している³⁸。

ただし、葭野265町6反6畝14歩の新開については、物成1431石1斗5升のうち、530石5斗6升が「白米」、899石8斗9升が「太米」、大豆が7斗であった。

茅野柴野の85町5反19歩の新開では、物成347石9斗のうち、169石2斗3升が「白米」、178石6斗7升が「太米」であった。

つまり、新開田では、収量の半分以上が大唐米であったといえる(「三潞郡葭野茅野芝野開畝高」)。

市正の同覚書によると、この地方で大唐米は、普通米の中稲と同じ4月に挿秧し、8月から9月にかけて収穫したという。

また、大唐米の品種として「熊谷太唐ひけなし」と「赤太唐ひけなし」と記載され(「年中農業」)、いずれも芒がない品種で、四季耕作図絵馬でみたように、脱穀のとき芒落しにわざわざ唐竿を用いなくてもよいことがわかった。

九州における14世紀長嶋荘の初見から、九州で大唐米は「とうほし」すなわち「唐法師」と呼ばれていた所以であろう。

3. 四季耕作図絵馬絵馬にみる打穀法

1) 久留米藩領の打穀法と使用農具など

以上、筑後久留米藩領の大唐米栽培についてみてきた。

ここで、ふたたび久留米藩領の四季耕作図絵馬を詳細にみたい。

刈り取った稲の脱穀図が打穀法による福岡県小郡市二森・天満宮、うきは市吉井町包末・天満宮、浮羽町の三春天満宮、小椎尾神社、諏訪神社の四季耕作図絵馬では、収穫後の稲を束にして、刈り取った田のすぐ側に「ねこだ」(筵の大きいもの)を敷き、初が飛び散るのを防ぐために、藁で編んだ幕状のものを立て、穀打台で打っている農民が描かれている。先の「筑後国農耕図稿」や『老農茶話』の記載に等しい。

刈り取った田のすぐ側で打穀を行なうのは、作業場に運ぶまでに多くの実がこぼれてしまうためであろう。

うきは・三春神社や諏訪神社、小椎尾神社から判明する穀打台は、しばしば在来農具にみる麦打台のような穀打台ではなく、スノコのごとく板材を組んだ下に脚を付け、やや幅広の縁台のように拵えたものである(図5)。図2でみた大蔵永常による丸太で組んだ穀打台とは若干異なるようである。

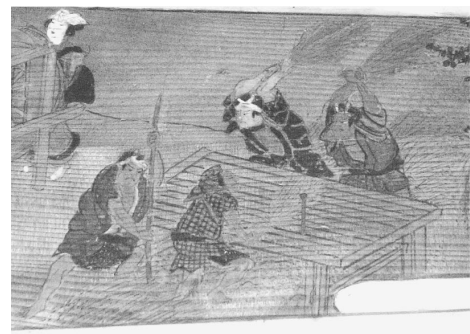


図5 うきは市三春天満宮(部分)

耳納山山麓のうきは・老松神社絵馬では、稲刈りをする農民らの横で、穀打台の上に男が立って初を落とし、風選を行っている。

これに対し、山麓にある老松神社からやや下った集落の竹重・稲荷神社の絵馬では、センバだけで脱穀する図が描かれている。同じうきは地域でも、平地部では普通米品種の栽培が行われていたとみることができる。

なお、打穀法が描かれた福岡県の絵馬で、奉納年の明記されているもののうち、包末天満宮の弘化2(1845)年の四季耕作図絵馬が最も古い。したがって、これが福岡県における稲打穀法の初見ということになる。同絵馬には筵を田中に張りめぐらし、稲の束を振り上げ、多人数で打ち付けている図が中央に描かれている。

幕末から明治にかけて、筑後川上流地域で、大唐米

と考えられるきわめて脱粒性の強い品種の栽培が盛んであったことを示していよう。

とくに、筑後川上流域は、稲作に関する史料に乏しく、これまでほとんど知られることはなかった。栽培品種の系統や脱穀方法がここで明らかになったわけである。

明治に入り、こういった江戸時代以来の筑後の打穀慣行について、勸農社の林遠里は、

福岡県下筑後川近傍にては一の良法あり、其法は即ち田中に筵を敷き、又三方に屏風の如く筵を立て、其中に打台を据ゑ、苧縄を以て稲の株際を括り、之れに打付るなり

と紹介し(明治20、1887年、『日本米麦改良法』「初扱落し及落打しの事」³⁹⁾、

また、福岡県農学校、福岡勸業試験場に赴任して福岡の農法を観察し、塩水選種法を提唱した横井時敬は、『稲作改良法』⁴⁰⁾(明治21年)で、「初ヲ落トスニハ、千齒又稲扱ヲ用フルヲ通常トス」としながらも、

筑後地方ニテハ、往々打穀法ヲ用フ。其法ハ初ノ飛散セサル様、筵ヲ以テ適宜ノ装置ヲナシ、食卓様ノ台、即チ打穀台コウケツダイを置キ、稲株ノ本ヲ握リ振揚ケテ、穂ニテ之ヲ打チ、初ヲ落トスニアリ。方俗「打ツ」又「打チ落トス」ト云フ

したがって、「此法ヲ用フル地方ニテハ初落チ易キ種類ヲ撰ンテ栽植ス」といっている。

また、横井に続いて酒匂常明『米作新論』⁴¹⁾(明治25、1892年)も、

福岡県下筑後川辺に行なわるる打穀法は、田中に筵をしき、また三方に屏風のごとく筵を立て、その内に打台を据え、苧縄にて稲の株際を括りてこれを台に打ちつくるなり

としている(中篇第十一章「収穫詳論」)。

くわえて、第2回内国勸業博覧会を機に、勸農局が全国の老農を東京に集めて開催した明治14年農談会でも、筑後の慣習として、

大抵(たお)刈ハシテ翌日之ヲ束ネ蓆ヲ田面ニ敷キ、薦ヲ以テ其周圍ヲ圍ヒ、中ニ「打棚」ヲ据ヘ、其上ニテ稲穂ヲ打落シ、大團扇ヲ以テ塵芥ヲ颯別スルモノ多シ、但晩稲ハ刈ハシ後、順次ニ打落スナリ

という老農の佐野貞造の発言内容が記載されている(『農談会日誌』)⁴²⁾。

打穀法が、江戸時代から明治にかけて、筑後で盛んに行われていたことが裏付けられるのである。

なお、大分県の農耕絵馬13点に描かれた作業内容を整理した菅野剛宏によると、富貴地域で打穀法が検出されている⁴³⁾。

『大分県史』⁴⁴⁾によれば、大分県での打穀法は、まず前打ちといって稲束を石や斗榼、臼に叩きつけて種籾を採ってから、あらためて穀打台に打ちつけ脱穀したという。今後のくわしい現地調査と歴史的な位置付けが待たれるところである。

福岡県で、打穀のときに籾の飛散を防ぐのに用いる幕状の筵は、「稲打菰」あるいは「シナゴモ」と呼ばれていた⁴⁵⁾。農具名に「シナ」と冠していることから、この技術及び農具が大陸系のものであったことが推測できよう。

ちなみに、飛散した籾が顔に直接当たらないように顔を覆う布は、「フウヅツミ」(頬包み)と呼ばれていたようだ⁴⁶⁾。うきは・諏訪神社の四季耕作図絵馬では、打穀中の男が布を顔で覆っている(図6)。



図6 うきは市諏訪神社絵馬(部分)

打穀による脱穀のみが描かれている稲作図は、福岡県の筑後川流域の絵馬以外にみられない。たとえば大唐米が栽培普及していたと考えられる加賀においても、『農業図絵』では打穀法と、センバ・横槌(未だ唐竿ではない)による脱穀の両方が描かれている。

とくに、「シナゴモ」と称する幕状の筵を張っての打穀慣行はきわめて特異である。

絵馬が豊年祈願のための神社への奉納という性質を持っていることと、福岡県においてはその図柄が役所や庄屋への年貢納入場面で終わっていることが多いことから、久留米藩では、年貢納入に大唐米が許容されており、とりわけ筑後川上流域がその主産地であったと考えられる。

2) 脱穀のジェンダー

そもそもわが国では、稲の収穫ははじめ穂刈りであって、そのまま臼と杵で粃摺り・精米した。時代が下って、粃粒を穂からはずす脱穀が行われるようになったと考えられている。

鬼頭清明は、8、9世紀頃に、脱穀と調整作業に携わる「粃女」や「糙女」、「稲舂女」と呼ばれる作業女がいて、支配層に雇用されていたらしいことを指摘している⁴⁷。

文献に記載される「粃女」の行う具体的な作業内容は不明であるが、「粃」というからには、おそらくこの頃には、わが国で穂から粃粒をはずす行為、すなわち脱穀が行われるようになっていたのだろう。

その後の『枕草子』には、「いねというもののおほくとりいで、わかき女どものきたなげならぬ、そのわたりの家のむすめをんななどひきゐきて、五、六人してこかせ…」と記載されており、平安中期の脱穀方法が、「扱く」という作業であったことがわかる⁴⁸。

このときに何か農具を用いていたかどうかはわからないが、いま、この『枕草子』の引用で、5、6人の作業者が「むすめをんな」すなわち女性であったことに注目したい。

つまり、脱穀・調整作業、とりわけ「扱く」という脱穀方法は、遅くとも平安時代にはすでに女性による作業として確立していたのである。

17～18世紀頃成立したとされる『清良記』巻七にも、女による「扱き」作業の記述がある（「清良宗案問答の事」）。

扱箸や扱管で稲を扱く作業者はすべて女性で、たとえば『農業全書』（1697年、扱箸）や『大和耕作絵抄』（元禄頃、扱管）などの絵図からもそれと知られる。

扱箸にかわり、17世紀末から18世紀にかけて使用が始まったというセンバは、「後家倒し」と異名をとった（『日本永代蔵』、『倭漢三才図会』、『農術鑑正記』など）。

しかし、センバが普及したからといって、実際に女性が脱穀の仕事を失ったとは考えられない。福岡県の四季耕作図絵馬でみるかぎり、扱箸がセンバにかわっても、女性が引き継いで作業を行っているからである（図3参照）。

したがって、センバの「後家倒し」という異名は、作業能率にただ由来するだけであることが明白になる。『和漢三才図会』（1712年）でも、センバについて、「其捷^{チカミチ}十倍於扱竹、故孀婆失業、因名後家倒」（卷第三十五「農具類 稲扱」）⁴⁹と述べている。センバは脱穀にかかる作業数者が少なくすむため、それまで雇用されていた女性が雇用されなくなってしまうのである。しかしながら、基本的には女性が行う作業であったことにはかわり

がない。

反対に、稲の束を振り上げて穀打台で打つ打穀法は、男性による作業である。

その理由として考えられることは、刈り取った稲の束が重いことが第一にあげられる。稲在来品種の多くは、現代品種に比べ、稈長が長く茎も太い。その束を力任せに穀打台に叩きつけなければ作業ははかどらない。

また、たとえば、うきは・三春天満宮の四季耕作図絵馬には、口をへの字に曲げ、足腰で踏ん張って全身全力で打穀作業を行っている男たちが描かれている（図5参照）。

打穀者の腕や脚の筋肉の隆起も強調されて描かれ、まったく打穀法は格闘技に等しい。

横井時敬は、先にみた『稲作改良法』（1888年）で、筑後の打穀法について「婦人女子ハ其任ニ堪ヘス」と感想を述べている。

また、早良の勤農社林遠里も、「男1人の労力を以て女三人の業を為し得るなり」（『日本米麦改良法』）と述べている。

大唐米と打穀法の伝来こそが、女を脱穀作業の場から駆逐したといえよう。

まとめ

以上、わが国稲の脱穀方法には、扱く方法と打穀法があったが、そのうち打穀法は、大唐米栽培地域に特化した方法であることをみた。

福岡県にあっては、筑後川流域、とりわけ筑後の久留米藩領で、遅くとも19世紀には打穀法による稲の脱穀が行われていたことがわかった。

久留米藩は、筑前福岡藩とちがって、大唐米を農民や町方貧民のための生活補償や助成、褒賞に積極的に利用していたため、農村では年貢米として栽培していた。また、大唐米は、瘦地でも繁茂し、炊き増えるので、飢饉の際の救米に適していた。

筑後における稲の打穀方法は、粃の飛散を防ぐため、幕状の蓆を周囲に張りめぐらして穀打台を設け、下に蓆を敷き、稲の束を叩きつけるものである。

打穀作業は、扱箸やセンバを用いた女作業であるところの「扱く」脱穀方法とちがって、力仕事であったので、男がこれを行った。

註)

- 1 宝月圭吾「本邦占城米考」小野武夫博士還暦記念論文集刊行会編『日本農業経済史研究 小野武夫博士還暦

- 記念論文集』下 日本評論社、1949。
- 2 嵐嘉一『日本赤米考』雄山閣出版、1974。
 - 3 黒田日出男「中世農業技術の様相」永原慶二・山口啓二編『講座・日本技術の社会史第1巻 農業・農産加工』日本評論社、1983、73～74頁。
 - 4 渡部忠世・福井捷朗・高谷好一・田中耕司編『稲のアジア史』第1巻～第3巻 小学館、1987。
 - 5 渡部忠世『稲の道』日本放送出版協会、1977。佐々木高明『稲作以前』日本放送出版協会、1971など。
 - 6 安田健「日本の秈米 その1～完」『農業』発行No. 1150、1152、1153、1155、1156、1157、1158(会誌No. 1157、1159、1160、1162、1163、1164、1165)、1981。
 - 7 小川正巳・猪谷富雄『赤米の博物誌』大学教育出版、2008。
 - 8 神谷美和「稲作景観復元に用いる赤米について—在来品種保存資料にみる“古代米”再考—」『古代文化』62(1)、2010。
 - 9 田中耕司「稲作技術の類型と分布」渡部忠世・福井捷朗・高谷好一・田中耕司編『稲のアジア史 第1巻 アジア稲作文化の生態基盤 技術とエコロジー』小学館、1987、262～266頁。
 - 10 古島敏雄『古島敏雄著作集 第6巻 日本農業技術史』東京大学出版会、1975、317頁、500頁。清水浩「在来農機具の形成と展開—脱穀調製用農機具を主として—」日本農業発達史調査会編『日本農業発達史—明治以降における—』第2巻 中央公論社、1978、22～25頁。応地利明『『成形図説』にみる赤米の栽培・加工技術—そのオーストロ=ネシア的諸要素の検出—』農耕文化研究振興会編『農耕の世界、その技術と文化(VI) わが国農法の伝統と展開』大明堂、1999。
 - 11 『唐土訓蒙圖彙』、享保4年版、九州大学図書館蔵、「卷之九器用之三」。
 - 12 たとえば、高麗美術館編『高麗美術館藏品図録』高麗美術館、2003、103頁「風俗図屏風」。伊丹潤編『李朝民画』講談社、1975、90頁など。
 - 13 加藤繁「支那に於ける占城稲栽培の発達に就いて」『支那經濟史考證』下 東洋文庫、1953。天野元之助『中国農業史研究 増補版』御茶の水書房、1989、105～107頁など。
 - 14 宝月、前掲書1。渡部忠世・桜井由躬雄編『中国江南の稲作文化—その学際的研究—』日本放送出版協会、1984、140頁。佐藤洋一郎『イネが語る日本と中国—交流の大河五〇〇〇年—』農山漁村文化協会、2003、150～151頁。池橋宏『稲作の起源—イネ学から考古学への挑戦—』講談社、2005、175頁など。
 - 15 『山林經濟』、洪萬選『山林經濟』景仁文化社、1989、五四頁「南方水稻其名不一」。
 - 16 『大和本草』、宝永6年版、九州大学図書館蔵。
 - 17 『成形図説』、文化元年版、九州大学図書館蔵。
 - 18 『耕稼春秋』、山田龍雄・飯沼二郎・岡光夫編『日本農書全集』第4巻、農山漁村文化協会、1980。
 - 19 『農業図絵』、山田龍雄・飯沼二郎・岡光夫編『日本農書全集』第26巻 農山漁村文化協会、1983。
 - 20 『村松家訓』、山田龍雄・飯沼二郎・岡光夫編『日本農書全集』第27巻、農山漁村文化協会、1981。
 - 21 『農業之覚』、山田龍雄・飯沼二郎・岡光夫編『日本農書全集』第41巻 農山漁村文化協会、1999。
 - 22 秋澤繁「大忍荘」網野善彦・石井進・稲垣泰彦・永原慶二編『講座日本莊園史10 四国・九州地方の莊園』吉川弘文館、2005、111頁。
 - 23 高知縣内務部第四課編『高知縣産業一斑』高知縣内務部第四課、1902、「普通農業其一米」(明治文献資料刊行会編『明治前期産業発達史資料』補巻64 明治文献資料刊行会、1972、121頁に掲載あり)。
 - 24 『老農茶話』、大分県立先哲史料館編『大分県先哲叢書 大蔵永常資料集』第1巻 大分県教育委員会、1999。
 - 25 「筑後国農耕図稿」、山田龍雄・飯沼二郎・岡光夫編『日本農書全集』第72巻 農山漁村文化協会、1999。
 - 26 『福岡県農務誌』、九州大学図書館蔵(九大本)。前文と四季耕作図、諸郡の農具図があり、本文を欠く。県による勸業書籍刊行のための独自調査とされる(成立については、秀村選三「農務誌の成立事情について」西日本文化協会編『福岡県史 近代史料編 農務誌・漁業誌』西日本文化協会、1982、289～292頁。木下忠『日本農耕技術の起源と伝統』雄山閣出版、1985、244頁)。『福岡県史』に福岡県農業総合試験場掲載。
 - 27 『久留米小史』、戸田乾吉『久留米小史』第6巻 宮原直太郎、1894、「物産」。
 - 28 冷泉為人・河野通明・岩崎彦彦『瑞穂の国・日本—四季耕作図の世界—』淡交社、1996。須藤功『大絵馬ものがたり1 稲作の四季』農山漁村文化協会、2009。
 - 29 古島敏雄『古島敏雄著作集 第3巻 近世日本農業の構造』東京大学出版会、1974、333～334頁など。
 - 30 『橋中村文書』、佐賀県立図書館編『佐賀県史料集成 古文書編』第18巻 佐賀県立図書館、1977、文書番号12、73。
 - 31 『教王護国寺文書』、赤松俊秀編『教王護国寺文書』巻1 平樂寺書店、1960、文書番号218号「丹波国大山莊西田井損得田注進状」(黒田、前掲3、74頁)。その他水野章二「丹波国大山莊」石井進編『中世のムラ—景観は語りかける—』東京大学出版会、1995、76頁及び

- 「鎌倉期の村落と民衆生活」大山喬平編『中世荘園の世界—東寺領丹波国大山荘—』思文閣出版、1996、178頁。
- 32 九州大学九州文化史研究所蔵(ZB史料)。
- 33 鞍手町誌編集委員会編『鞍手町誌』上巻、鞍手町、1974、343頁。
- 34 『筑前国産物帳』、福岡県文化会館蔵『筑前国産物帳』西日本新聞社、1975、上巻「穀類」。
- 35 『永代蔵』、宝暦10年版(『増補懷寶永代蔵』)、九州大学図書館蔵。
- 36 『米府年表』、久留米市役所編『久留米市誌』下編 名著出版、1973。(伊東尾四郎編『福岡県史資料』第5輯～第10輯 名著出版、1971～1972にも掲載あり。)
- 37 七隈史料刊行会編『久留米藩御井郡高橋組安永村庄屋田村家文書』(1)七隈史料刊行会、1969。
- 38 「啓忘録抜萃」、久留米市史編さん委員会編『久留米市史第8巻 資料編近世I』久留米市、1993。
- 39 『日本米麦改良法』、西日本文化協会編『福岡県史 近代資料編 林遠里・勸農社』福岡県、1992、「農事実益 日本米麦改良法」59～60頁。
- 40 『稲作改良法』、西日本文化協会編『福岡県史 近代史料編 福岡農法』福岡県、1987、147頁。
- 41 『米作新論』、古島敏雄・川田信一郎・熊沢喜久雄・須々田黎吉監修、須々田黎吉校注解題『明治農書全集 第1巻 稲作』農山漁村文化協会、1983。
- 42 『農談会日誌』、明治文献資料刊行会編『明治前期産業発達史資料』第8集(6) 明治文献資料刊行会、1966、33頁「百七番(佐野貞造)」。(日本農業発達史調査会編『日本農業発達史—明治以降における—』第1巻 中央公論社、1978、巻末資料にも掲載あり。)
- 43 菅野剛宏「農耕絵馬に描かれた農業描写」『大分県立歴史博物館研究紀要』11、2010。
- 44 大分県総務部総務課編『大分県史 民俗篇』1986、100頁、506～508頁。
- 45 前掲26『福岡県農務誌』農具図(「上座郡シナ菰」及び「三潞郡稲打菰」)や、朝倉町史刊行委員会編『朝倉町史』朝倉町教育委員会、1986、347頁。また杷木町史編さん委員会編『杷木町史』杷木町史刊行委員会、1981、185頁など。
- 46 前掲45『杷木町史』、185頁。
- 47 鬼頭清明「稲舂女考—日本靈異記上巻第二を素材に—」黒沢幸三編『日本靈異記—土着と外来—』三弥井書店、1986(小和田美智子・長野ひろ子編『日本女性史論集6 女性の暮らしと労働』吉川弘文館、1998再録)。
- 48 古島敏雄『古島敏雄著作集 第5巻 日本農学史』東京大学出版会、1975、74頁。
- 49 『和漢三才図会』、正徳5(1715)年版、九州大学図書館蔵。

Historical Indica Rice Threshing-by-beating Methods in Japan

—Chikugo Kurume Domain's *daito-mai*-growing and Agricultural Scenes-*ema*

Miwa KAMIYA

Recently, more Japanese sites are being registered as World Heritage sites; awareness of landscape conservation is increasing. Some projects aim to recreate pre-modern rice-growing landscapes.

However, few know that some regions in Japan used to have landscapes where Indica rice was grown and threshed by beating with a wooden pail or the threshing platforms. This is because there have been very few studies on the history of rice growing in Japan.

I reviewed historical rice-threshing methods in Japan, and found that threshing-by-beating was used in *daito-mai*-growing areas. Particularly in Fukuoka Prefecture, regional historical materials, including *shikikousakuzu-ema* (votive wooden tablets with paintings of agricultural scenes), indicated that threshing-by-beating was a very common rice-threshing method in the area along the Chikugo River in the Kurume Domain up through the 19th Century.

Unlike in the Chikuzen area, growing *daito-mai* was encouraged in the Chikugo area of the Kurume Domain, where *daito-mai* was used for welfare, subsidies, and incentives, including relief food for poor peasants and townspeople. *Daito-mai* was grown in farming villages and paid as land tax.

The threshing-by-beating method in the Chikugo area used threshing platforms, upon which rice was beaten. A threshing platform was surrounded by curtains of *mushiro* (rice straw mat) which prevented the unhulled rice from scattering. The threshing-by-beating was usually performed by male peasants.