



第8章 雑穀を考えたことがあるか

(1) おお、宿命のかけめし

しかし、なぜ、どうして、味噌汁ぶっかけめしのような、すばらしいめしをボクたちはもったのか。その歴史的文化的連続に興味をもち、高度な思考をめぐらす。すると、この高度とはおもえない風習に、たどりつく。だが、それは、いまだからいえることであり、なにごととも単純なことからはじまる。

めしに水をぶっかけて水漬、湯をぶっかけて湯漬。

水漬は水飯（すいばん）ともいい源氏物語や枕草子に、湯漬は中央の平安貴族の大饗という格式ある宴会に、雅びに登場する由緒正しいものであるゾ。

貴族たちが水漬や湯漬でたべていためしは、この時代にやっとたべられるようになった、こんにちボクたちがたべているようなコメのめしで「姫飯」といい、とてもやわらかそうなイヤラシイ名前である。が、かなり固かったらしい。

もちろん庶民が口にできるものではなかったし、庶民のめしを語るとなると、雑穀をはずすことができない。もう、みんな忘れているかもしれないが、まず雑穀食があった。

『日本食生活文化史』（大塚力著、新樹社）より。

もともと、穀物の粒食民族には早食い習性がつきやすいのである。とくに雑穀食の場合においてそうなりやすい。早食いを美德とする潜在的な社会的要請と雑穀食による早食いの習性に適合した食べ物が汁かけ飯であ

り、水漬、湯漬、茶漬であり、さらには井物であり、カレーライスであり、握り飯である。ほかに看過してはならないのが、給食における弁当という形式なのである。

なるほど。だが、これは「早食い習性」からみている。水漬も湯漬もかけめしも「早食いの習性に適合」するために生まれたのではない。

むかしから穀物の粒を大量にたべるボクタチだった。激しい労働に耐えるには固い穀物を流しこんでおくと腹もちがよかった。だから、そのために、いまとはくらべものにならない破壊力のある頑丈なアゴがあつたにせよ、液体と和してたべやすくした。また、ボソボソでのどごしが悪くむせやすいこともあつて、そうしたとの見方もある。とにかく、つらい厳しい環境で、たくましく生きるためだった。

やがてこの風習から、味噌と味噌汁の普及によつて、かけめしが確立する。そして古いものがすぐ廃れるとかぎつたわけではなく、現実的なものは続いた。かけめしが成長しても、水漬や湯漬は、それはそれで続いた。江戸期の庶民もガンガンやっていたしいまでもやっていて、それゆえまた、かけめしも必然だった。

こうして、かけめしはボクタチのひとつの宿命だったといえる。むしろボクタチは、粒食をうまくやるために、積極的にかけめしとかかわってきた。それが、いま、カレーライスをくうボクタチなのである。

なにか、ずいぶんむかしの話になってしまったなー、なんか、古いむかしのひとの血を体内に感じるなー、という感慨が深い。

なにしろ日本人は、コメよりまえから、アワという雑穀を栽培してくつていたという説もあるくらいだ。

(2) おお、麦飯カレーライス

「日本人の主食は米と言われているが、毎日三度三度の食事に、米だけの白い御飯が食べられるようになったのは、昭和三〇年頃からである。戦前の常食は、町内において、地域により幾分の差は見受けられるが、平均して麦7米3の割合が多かったようである」埼玉県日高市『日高町史』——この地域ではコメ三割の麦飯が多かったとのことである。

こういう記述は地方史をめぐれば、いくらでもみつけることができる。コメのめしを好きなだけたべられるようになったのは、ここ一二〇年ぐらいのことだ。

むかしはコメにかぎらず穀物を炊いたり蒸したりして、粒のままたべるもの

を「めし」といった。つまりコメ以外のめしがあつた。大多数の庶民は、そのコメ以外の穀物——ムギ(麦)、アワ(粟)、ヒエ(稗)、キビ(黍)、ソバ(蕎麦)、マメ(大豆)など——を日常的にたべなければならなかつた。

江戸期の農書を見ると、コメをふくめ、これらのテキトウに五つが五穀である。それ以外の穀類や豆類を雑穀といつていたようだ。また、日本人の主食はコメとムギといわれた時代もあつた。それほどムギがたべられていた。しかし実体はコメだけが別格で、ほかは差別されてきた。

たとえば、池田勇人という、首相までやつたやつが、大蔵大臣のとき「貧乏人はムギをくえ」という趣旨を、堂々と言い放つた。歴代支配階級の伝統的な思想を正直にのべた。一九五〇年のことである。コメをつくっているものがコメをたべられない構造をつくつておいて、蔑視する。

というわけで、本書は、コメ以外ムギも含めて雑穀である。

雑穀の食べ方のひとつは、粉食であり、ひろく残っている。ソバやウドンやダンゴやマンジュウやモチなどに、である。これらは主食だつた。桃太郎が腰につけたキビダンゴは、遠足のおやつではない。

「昔は米は納めてしまうから、麦が主食でね。農家では『朝まんじゅうに昼うどん』といった、どこでも家でうどんを打っていたものです。埼玉県の食文化なんですよ」と、おれが住んでいる埼玉県浦和市の最近の広報誌にもみられる。

この粉を汁にしていたべるのも、江戸期のむかしからだつた。味噌汁の実がなくて、そうせざるをえないということもあつたようだ。また煮込みうどんなどは、元來の手打ちでは、切り粉がもつたいたいなこともあつて粉ごと汁のなかにぶちこんだ。するとトロミがついて、とてもうまいのである。このトロミのついた煮込みうどんを知っているひとは、いまのゆでうどんでやるものなんか、ウマカネエ、なのだ。

というわけかどうか、汁に小麦粉をときいれるのは貧乏人のやることだとの軽蔑もあつた。そういう家のカレーライスにはシャビシャビだつた。こういうことが、カレーライスをつくつたボクタチのあいだにあつたと記憶しておきたい。

粒粒のままめしでたべるとなると、雑穀だけのめしもあつたし、コメとの混合のめしもあつたし、コメと雑穀や野菜や魚との混合のめしもあつた。ややこしいほどいろいろな混合で、名字飯(みょうじめし)とか糧飯(かてめし)とかよばれたりしたが、いまでいう混ぜごはん(以下炊き込みごはんもふくめる)であり、ほとんどは汁かけめしだつた。

そこには、雑穀をうまくたべるときの執念ともいうべき、意欲があり工夫があつた。これが、はるかむかしから黄色いカレーライスの第一層の時代つまり昭和三〇年代まで、ひろくボクタチのあいだにあつた。

だから、ああ、麦飯カレーライスがあつた。

おひつからガサゴソボソというかんじで麦飯をもち、黄色いカレーをかける。とくに夏、具だけはあとかたもなくたべられ冷たく固くなったカレーを、ゴトツというかんじで、《かける》というより《のせて》たべる。うまかった。冷や汁といいむぎとろといい、ドロドロドロの完成度の高いかけめしは、ボソボソの麦飯と相性がよい。

むかしは、日本の食文化は地域差や階級差が大きく、しかも台所は家風に支配されていた。がために、白飯ぐいですら、なかなか普及しなかった。明治の頃から軍隊でやられていて、みんなのあこがれだったにもかかわらず、である。戦前、男たちが軍隊から帰ってくると白飯ぐいのゼイタクになると困ると、田舎のおふくろはいった。その時代に、なぜカレーライスが田舎のおふくろの料理になりえたか。なぜ麦飯の上にまで、カレーは普及できたのか。これは、けっこう考えさせられる。

麦飯カレーライスは、すでに一九三〇年頃には、みられる。国産カレー粉の販売がさかんになって、カレーライスが家庭に定着した頃である。その頃は、麦飯に味噌汁かけてが、田舎では日常だった。

(3) おお、貧乏食通

とくに江戸期から、白飯と雑穀食そして雑穀飯につきまとうかけめしをめぐって、複雑な優劣観や偏見が同居することになった。

イヤならたべなければいいだけである。ところが、すぐ、あれは貧乏人のたべるものだとか、下品だ、エサだとか、いう。サバやイワシやサンマなどを「下魚」といったり、鰹節以外を「雑節」といい、下等のものとする伝統もある。かなりおかしいのは「上品な味でよい」という言い方がまかりとおっている。「やわらかくて、さっぱりしていて、上品な味でよろしいです」である。なにをいっているんだらうね。あまりにも味を知らなすぎるし教養に欠ける。こういう表現は、米食文化の偏見にまみれた側面を反映している。

米食がボクタチのあいだに形成してきた優劣観や偏見は、たいへんなものがある。その一方に生まれた、雑穀食の劣等感と卑屈もふくめてだ。それが、雑穀食と一体で普及した汁かけめしを軽蔑し、恥とする、ゆがんだ歴史をつくった、とみることができる。

だがしかし、これはいえる。

つねに国家的事業だった米食は、コメ粒の美味量産化の品種改良や水田開発に、つまり台所以前に創意工夫の比重があったし、勝手にしやがれの境遇の雑穀食は収穫後の食べ方の向上に、つまりそれぞれの台所の創意工夫に多くの比重があった。

『味覚法楽』（魚谷常吉著、平野雅章訳、中公文庫）には「貧乏人の食通」について、こうある。

これは高価なものには手が届かないから、安価なものに食味を求める連中で、時には自ら包丁をとる厄介な者さえある。ところがこの連中が立派な美味、珍味、滋味を発見する場合が多いのだから不思議である。この連中は、雑物にその真味を求め、人の口にしないものに食味を探し、しかも、それをいかせて使い、あるいは使わず手で、現今高等料理に使われるものは、ほとんど全部これらの人々の発見、工夫したものであるといつてよい。

てんぷら、すし、そばやうどん、牛鍋や猪鍋……江戸期から下層庶民の食べ物だった。かけめしもである。麦飯の味噌汁ぶっかけめしの一種である冷や汁のたぐいには、その粋と高度な可能性を発見できる。貧乏食通の「雑物」料理を無視して食文化を語ることはできない。

そもそもカネがあるからやれる美食や食べ歩きなんていうのは、単なるイカレタ浪費行動にすぎない。

（4）おお、偏見

いまでも雑穀食が盛んだった地域にいけば、理解できるだろう。ところが当地の人びとは、その美味工夫を、貧しい恥ずかしい歴史だとおもっているフシがある。ちゃんとコメをたべられるようになった、イマ、を強調する。そして稲作農家に悪態をついたりもする。

雑穀食は、とくに水田がつかれない山地に、遅くまで残った。一九七〇年代でも正月にしか白飯をくえない地域があった。

そういうこともふくめて、米食文化は存在する。複雑である。

コメの自由化がすんなり進行するのは、これまでの「コメは国家」というかんじの米食文化の、独善と傲慢が関係ないとはいえない。おなじ有数な米作地帯ですら稲作農家に対して、ザアマミロという気分があるのだ。

偏見のない健全な米食文化の再構築、「雑物」料理文化の見直し……。とにかく、実体にたかえることだ。

縄文時代から、木の実を水にさらしてアクぬきをし、石でこすって粉をつくり、ねりかためて焼くといった調理までしていた。いまでは「クッキー」ということになるだろう。ドングリの実をこのように調理してアワなどの雑穀をまぜてつくる料理は、まだあるかもしれないが、けっこう残っていた。トチの実のモチはいまでもつくられている。

これが貧しい遅れた食生活かどうかではない。そこにある人間の、意欲や知識や能力なのである。これは、いったい、どうなったのか。コメに偏向した歴史には登場する場所がない。

そばもうどんも麺類のルーツは中国であると、カレーライスのルーツはインドであると、安直に系図をつくり、外来文化と日本文化の関係をウンチクして歴史はおわる。ムギをどうたべていたかを探るだけでも、そこにカレーライスも味噌汁ぶっかけめしもあんかけめしも冷や汁もあるのに無視され、いまでも明治政府の宣伝にしたがつて、社会上層の「文明開化」の西洋料理から、カレーライスなどの「洋食物語」がはじまるのである。

コメに偏向した歴史が、一方では、すぐ外国に評価と解釈をもとめる歴史をも生んできた。狭量な「伝統主義」は安直な「国際主義」と表裏一体なのだ。カレーライスを上つ面でしか判断できないインド人が、日本のカレーなんか小麦粉で増量した「のりカレー」だとバカにすると、すぐ同調する。それは小麦粉に対する偏見ではないか、わが国の歴代支配階級の差別思想と同じだ、牛肉をたべる民族は優れているという偏見にあなたがた牛肉をたべない民族は加担する気か、わが国の庶民はカレーライスにかぎらず汁にトロミをつけてたのしむ、だからカレー粉も生かされたのだ、文化と嗜好のちがいではないか、と毅然といえないのである。

どこにもボクタチの誇りもダイナミズムも存在しない。

ボクタチはコメをたべながら、偏見まみれの米食の視線を身につけてきた。

…なんてエラそうにいうが、こんなことがあった。ま、きいてほしい。

(5) おお、えびし

数年前、埼玉県秩父市の中心からバスで四〇分ほどのところにある小鹿野(おがの)町というところの、そのまた中心からバスで四〇分ほどの山間の谷底の大石津という、わずか二〇戸ほどの集落の、そのだね、黒沢ミネおばあさんがつくる《えびし》というものをたべさせてもらった。なんとなく、ま、ド田舎のオバアサンがつくったものであるという感覚で、なんとなく口にいった。すると、どうだ、カルチャーショックのうまさだったのだ。

そのとき、あまりのうまさにビックリうろたえ、無意識に、オッこれは××みたいだ、とおもわず口ばししたのが、ガイコクの菓子の名だったのだ……。

それは、この地域の「黒沢ミネおばあさんのえびし」以外のなにもものでもないはずだったのに……。

えびしは、若干それぞれの家づくりかたがちがうようだが、小鹿野町が発行している『ふるさとの味を訪ねて』から引用しながら紹介する。・

「小麦粉、ゴマ、くるみ、唐がらし、青のり、みかんの皮、ネギ」を「きざ

んで、さとう、正油、酒、塩を入れよくまぜこねる！」「こねる程味がよくなる」それを「昔は竹の皮にくるんで蒸したそうな！」であるが、いまでは「約二〇センチ」の棒状にし、おれがたべたのは太さは魚肉ハムソーセージより太めだった、「アルミホイールでくるみ蒸すこと四〇分」。厚からずうすからず切ってたべた。

料理をやるひとは、これだけで、どんな味覚か想像いただけのだろう。こんなぐあいにはいろいろな素材をまぜて熱をくわえ絶妙な味にしあげる料理は、円熟までにそれなりの想像力と創造力が必要とされる。それを蓄えた文化があることを意味する。

それを素直にストレートに評価せずに、ついガイコクの食べ物もちだして評価する。イヤハヤ。われながらナサケナイ。

ほかにも「つつっこ」という雑穀入り料理があつて美味である。むかしから粉食が活発だったようで、小鹿野町の町内には製粉屋がある。うまいそばやうどんをたべられる店がある。いや、大石津の某おふくもそうだが、自分が台所で打つそばやうどんがイチバンうまいとおもっているひともすくなくないようだ。立派な文化ではないか。

一八八四（明治一七）年の「秩父事件」といわれる農民蜂起は、この地域からはじまった。借金がかさむだけの耐えがたい貧しさをうむ富国強兵策と産業構造が生んだ、ふつうの農民の窮鼠の抵抗だった。そこには、コメをつくれな山地の厳しい風土で生きる人びとの執念や希望があつたであろうが、まさに彼ら農民の労働の成果で装備された村田式という最新型の銃をもつた明治政府の軍隊に鎮圧される。

しかし、その執念や希望は、料理にも結実していた。どんな生活のなかでも、あるものをおいしくたべようとする。そこに料理があり、人間の感性や知性の輝きがあるのだ。そのことにおもいをはせ、蜂起結集の場所となつた小鹿神社にたたずみ、万葉の趣があるといったひとがいるとかの春の小鹿野の美しい景色をみて、牛乳は北海道や小岩井だけじゃないんだぜという味の戸田牛乳をのみながら、それにしてもえびしはうまかつた、と食欲するのであつた。

このボクタチの米食の層を掘りかえしてみよう。すると、ほんの数十年前から以前には、生きる希望と執念に燃えて工夫をこらし、雑穀食に汁かけめしをやっている姿がたくさんみられる層があるはずだ。そこでえびしや冷や汁は育ち、カレーライスも生成された。

で、さらにさらにさらに深く掘りすすめていくと、水漬や湯漬をはじめた姿や、アワをつくったり、ドングリをすりつぶしてねって焼いてクッキーみたいなものをつくっている姿を発見できるにちがいない。

それが、いま、カレーライスをくうボクタチなのだ。