

黒い米

富山県農村医学研究会 豊田文一

バリビーチ・サヌールからデンバサールに向う。埃っぽい道の左右に農村地帯がひろがる。道路沿いの灌漑用の水路に沿い椰子や柳またガジュマルの木陰で沐浴するサロン（腰布）姿の女が時折みられる。点々と綿雲が流れても灼熱の太陽からさえぎるすべもない。5日間の滞在が終り、深夜成田へ飛び立つ間、せめても思って車を走らせる。しかし着いてみれば、ガルンガン祭で博物館もめざす寺院も門を閉じて見物することができない。このデンバサールは、南（デン）のバザールという意味で、周辺の町や村からの物資の集散地である。ここも祭で人々が集ってきたのだろう。大通りは人でむれ、ベチャ（馬車）やヘモ（簡易バス）が、路肩で手をあげる客を拾いながら埃を巻いて走り去る。家並は高層建築もほとんどなく、田舎の小都市の感が深い。見物も思うままならず、私どもは町の中央を流れる川岸に沿ったそれでも4階建の中央バザールに足を運ぶ。このバザールは暑さのため朝9時から正午まで、一たん閉ざされ、そして午後5時から8時まで再び夜市が開かれる。午前中だったが、ここも雑踏していて狭い通路を身体を触れ合いながら品物を求める。サテー（焼鳥）のにおい、刺激臭の強い線香や宗教的の香料、バナナ、マンゴ、マンゴスチン、ドリアンなどのおいが混りあって鼻をつく。また階を進めばブティックなどの高級品はないが、緋風の生地などの衣料品がぶら下がっている。金物や乾物、日用品などがひとかたまりになって売場を占め、ひしめき合っている。さらにガルンガン祭の最中な

のか、祖廟に捧げる飾物やお供えものが、広いスペースをとって積み上げられている。バリ島で買物をするとき2、3割の値引きをさせるのが常識であるが、果物を買ってまけておけといっても、今日はお祭りであるのでまけられないという。仕方ない値の通り買うという不思議な現象である。同行した東京住いの妹が、ここの胡椒をほしいという。それも黒胡椒で、私は知らないが、味もかおりもいいらしい。雑穀の店でそれを見つけた。買っているうち、私は側を眺めていると、この胡椒より少し粒の大きな長めの黒胡椒と同じ色のものを見つけた。こんな大きめのものもあるのかなと思売場のオバサンに聞いてみた。ところが米だという。私どもは米は白いものだと思っていたが、黒い米、同行の人々も驚きの声をあげる。それでこの米は何に使うかと問い質すとお祭に使う、つまり祭の祝いにたくらしい。私は余りにも珍しいので一握り買う。大体それで50円位。帰ってから色々の資料をあさったが見当らない。広辞苑には黒い米とは玄米プロゴメであると書いてある。これは日本的の解釈で当てはまらない。その後何とかして解明したいと方々探しまわった。ところが某所で偶然「日本の米作り」昭和59年7月の“地上”増大号に米の起原について掲載されていた。これを摘録すれば、稲の原産は中国の雲南省が最も有力と考えられている。野生の稲の玄米は赤褐色をしている。日本に最初に入ったものは赤米で、それもウルチではなくモチゴメであったと伝えられる。赤飯をたくのは渡来した稲の名残であろう。

祝いの日、晴れの日には赤飯をたく。これは、渡来した当時の先祖がえりといっていだらう。収量の多い改良米を食べていても、昔を忘れずいとしむということである。日本産(ジャポニカ)もインド産(インディカ)も発見されているが赤粒である。海南島の苗族は旧暦の3月3日に祭をし、雲南省産の紫米はたくと紫色になる。これは赤米の一種で、来客や祝い事に使われる。チワン族は3月3日の祭には植物で紫に染めたご飯をたべるといふ。日本でも最近市販の赤飯に僅かばかりの小豆で、色を出すため染料を用いるものもあるという噂も聞いている。

私は、この米を数粒、水をひたした綿の上にのせ室温のうちにおき、芽を出せばもうけものと思って観察を続けている。約2週間たった今、芽は出さないが、そこから浸みでてくる液は赤紫色にいろづいている。黒い米、乾燥はしていたが、この起源は矢張り赤米でなからうかと想像する。博学の士にご教示を乞う。

なおこれについて幼ない思い出がある。大正8、9年頃の小学校時代であったと思う。第1次大戦後の不況のどん底、米の凶作で、魚津や滑川で米騒動が起った頃である。丁度その頃、父は富山市で町総代をしていた。恐らく政府のはからいであったらう、米の不足は眼をおおうばかりで、米の配給切符制度が行なわれていた。その切符は町総代が保管し希望者に渡すことになっていた。私の家へは、米の不足している人が切符をもらいにくる。今でも覚えているが、これを求めた人に見せてもらったが、細長い米で、その表面に幾条もの赤い線が入っていた。恐らく東南アジアから緊急輸入をした赤米であったらう。幸か不幸か私の家で食べた記憶がない。

先般ある会合で農協の幹部の人達にこの話をし、見せたが、皆さんは見たこともなく、聞いたこともないと不思議がられた。

映画に「にかい米」というのがあったが、

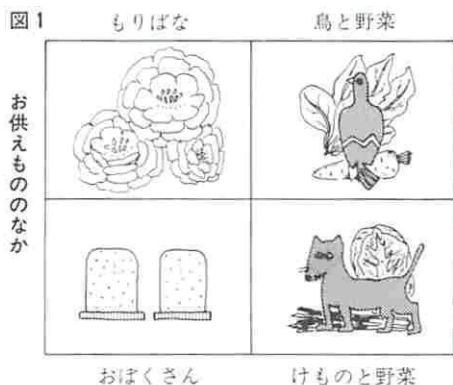
始めてみた黒い米にいささか郷愁を覚えた。



黒い米

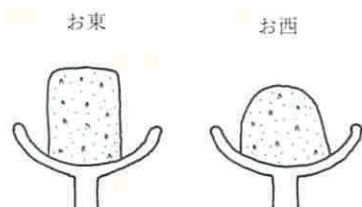
しかし私どもの主食として出された米はすべて白いものであった。ただ思い出に残るひと胸は、ウブドのホテルに泊った翌朝である。ホテルの居室の前には広いテラスがある。そこにはすでにコーヒーと紅茶のポットがあり、寝ざめのお茶の用意であろう。ふとみるとそのテーブルの上に奇妙なものがある。それは昨日方々の祖廟に捧げられるお供えものと同じようなものである。方70cm位の四角の浅い箱を4等分し、1つは色鮮やかな盛花、2つは新しい野菜をもった上に椰子の葉を切紙細工のように刻んだ鳥の形、けもの形をしたものをそれぞれのせてある。もう一つは米飯を盛り上げ二つ並べてある。鳥とけものは山の幸、野の幸であろうし、ご飯は田の幸をあらわしているのであろう。(図示)

“あれ、オボクハンがもってアルガイネ”、期せずしてお互いに声をあげるとともにゲストに対する暖かい思いが身にしみる。ところでこのオボクハン、富山のものにとって幼い頃からつかい慣れた言葉で異和感を覚えぬい。



富山の方言だろう位に思っていたが、帰国してから辞書をいくつも調べてみたが、佛餉（ブッシュウ）、佛聖、佛供（ブツグ）とあり、また佛飯という言葉も知らされた。意味は佛に供える米飯の意味である。そこでこのオボクハンという方言はどこから出たのであろうか、それで私の親しい小杉町西養寺の住職伊藤曙覽師に教えを乞うた。そのいわれは次に述べるようなことである。おぼくさまは一般に“御仏供様”が正しい。仏に供える御飯、蓮の実を花にたとえて上をかたくもる。お東

図 2



は固いつばみ、お西は上を円くする。花の形だという（図 2）。参考までにオボクケハンというのは“御仏供筒様”オモクケサマとある。これはオボクサマを盛る高杯形の全碗のことである。このように教えてもらって始めてオボクサンの意味が氷解し、真宗王国の永い伝統のなかに生きてきた言葉は方言でなく、きちっとした意味をもった正しい言葉である。

私どもに供えられたオボクサンもゲストの幸福と健康を祈ってくれた暖かい気持ちを感じずにはおれない。これもヒンズー教の深い信仰に感銘を覚えた。ただしお供えには手をつけなかったが、おさがりは犬や鶏の餌になるということである。なおその後富山大学のY教授に会って話をしたところ、同教授はビルマ戦線で死闘を続けられてたそうだが、佛教国のビルマでも佛に供えるご飯をオボクサンと同じような発音していたそうで、恐らくサンスクリット語からきているのでなかろうかと話された。

黒い米を書きながら米の飯にまつわる一つの叢話をつけ加えた次第である。

追補 前文脱稿後一つの記載を見出した。それは、ある知人から産経新聞の記事を送られてきた。

それは西川廉行氏（万葉植物研究家）の記述で、藤原京、平安京の跡から木簡（文書その他を小木札に書きしるしたもの、史的価値も高く、書体として書道上にも貴重な資料となる）が出て、その表に白米、赤米、黒米の文字がみえる。これからみて奈良時代にいろいろの色のついた米があったことがわかる。また平安時代に編さんされた「延喜式」にも同様の米の記録があるという。その頃神事に赤米が栽培され、「大唐米」「トボシ」といわれる長粒型の丈夫な赤米が中国大陸から日本にきた。しかし今日それが皆無に等しいが、僅かに対馬最南端豆酸に残る赤米で、それ自身がご神体としてあがめられ、他所への流出がきびしくいざめられている。また一つは種ヶ島の南端の宝満神社に、もう一つは、岡山県総社市国司神社の御神饌用に特別栽培される赤米で重要な学術資料とされている、すなわちこの3ヶ所にみられる。バリ島の黒い米もガルガン祭に用いられると売場のオバサンから教えられたことより赤米にしる黒米にしる相通ずるような気がしてならない。

何分にも日本に稲作は2千年前の縄文時代の末期に中国大陸から伝えられた。当時は赤米であったといわれる。それが人間の手によって永年選抜して意図的に作り上げたのが、われわれが食する白米である。上述の記述によって黒い米について漸く解明のいと口がつかめたような気がする。

今、私は万葉集について感覚生理学的立場から分析を試みている。そのうち味覚のなから米について拾ってみたが4516首のうち4首にすぎない。

- 家にあれば 筥に盛る飯を草枕 旅にしあれば 椎の葉に盛る（巻第2 142）
- 味飯に 水に醸みしわが待ちし 代はさね

なし 直にしあらねば（巻第16 3810）

飯喫めど 甘くもあらず寝ぬれども 安く
もあらず蓄さす 君が情し 忘れかねつも
（巻第16 3810）

荒雄ら 来むか来じかと飯盛りて 門に立
ち待てど来まさず（巻第17 3861）

なお、高岡市在住の万葉集研究家の知人にこのことを話したところ、その人の好意によって、奈良の万葉植物園に通ぜられ、その研究者より黒米、赤米が送られてきた。黒米はタイ産のウルチマイ、バリ産のモチゴメ、赤米はスリランカ産（インディカ種）、大室米（トボン、長野県に残ったもの）それに談山神社の「百味の御食用」の荒穂（あらには、これは穂のついたままで黒穂といわれるものだが茶褐色している。

この現物を見て、現在なおさきに記述した以外にも東南アジアやわが国でも所によっては残存している所があるのではなかろうか。

なお樋口靖之著「こめと日本人」に奈良県の談山神社のことが書いてある。この神社の祭を嘉吉祭といい、そのとき百味の御供として色々のお供えを捧げる。そのなかに黒米がある。この米粒を1粒づつ糊で粘り合わせて

丸い筒のようなものをこしらえて、それを皿の上ののせて供える。そのお供えのなかには白い米もあれば黄色い米もあるが、黒米をみるとインドシナあたりの原生種に近い。この米を精白すると赤米になる。黒い殻をとると真赤になる。その米を煮ると赤飯となる。この談山神社では、その黒米を供えねばならないので、歴代その黒米の種を保存し1畝だけ氏子が今でも栽培している。現在でも赤米はわが国でも神饌米として用いられてる。

なお高岡市伏木で大伴家持を偲び、昭和60年4月21日、大伴神社が伏木に創建された。これにまつわる話があるが、万葉集を研究されている富山大学のY教授が、私のバリ島から黒い米を持ち帰ったことを熟知されており明年から大伴神社の神饌米としてお供えしたらどうだろうかと話をもちかけられた。私はこれは万葉の昔に思いをいたすためにも有意義ではなかろうかと賛意を表した。

私の持ち帰った黒い米を富山大学の農学の教授にお願いし栽培してもらっているが、幸にも発芽しているとの報に接している。どうやら大伴神社の神饌米としてお供えが実現しそうで喜んでいる。