

米の知識(その三)

あるならば、後者は啓の世界である。その位の差異が生ずる、その差異は、自分の体のことが、自分で判ることになるからである。自分の体の事を自分で判る世界とは自分の体のことは、自分で認識するのだから、自己の体の生長発達に密接不離なる食物に関心を寄せざるを得なくなる。食物に関心を寄せることは、自然米の知識を体得することになる。現に都会においても、七割位は七分搗米を食用している地域すらあるのである。(是等の七分搗米は実は、八・五分搗か九分搗位のものが多いが)。まづ我々は、自分の体は、自分で判るようになるべきだ、それがまづ米の知識を体得しないではいられない第一要件である。

三 西洋栄養学の発達

米の知識を国民から滅却せしめた大きな罪悪は何と云っても、西洋医学の兄弟たる西洋栄養学であろう。この栄養学は、最初はドイツのものであった。故に肉食ばかりしているドイツ人が病気になれば、リンゴばかり食べさせて治療したのである。つまり肉食ばかりしている国民に対する治療法として発達したのがリンゴの奨励であった。このリンゴを日本人にすすめるが如きは、全国民が肉食本位になって、病気をしてからでおそくないのである。然るに日本は、風土と環境からいって、肉食が日常食として不適當なるは、今更ら再言するまでもあるまい。肉食の不可能なるを日本国土においてみとめながら、動物性のものをたべることをすすめているのも、是等の栄養学説である。

日本人に脂肪が足りないから、動物食をすすめているのであるが、是は明らかに、米を白米としたために米に附着している脂肪を剥脱してしまっているからなのである。だから米の搗精度を五分程度まで引き下げ、炊き方食べ方を注意したならば忽ち補われることな

のである。にもかゝらずバタをすゝめ、肉類をすゝめるに至ってはまったく笑止千萬の事である。幼稚な子供ダマシ的な直訳栄養学は、外国の気候風土を日本に移してから行わすべき事を忘却して、一足飛びに物真似を日本人にすゝめたのである。米の知識を滅却せざるを得ない方向に進んで来たのである。かくして肉食の盛んに奨励された暁の今日、病弱者が天下に満ち満ちている。身土不二の原則を忘却した食生活が、国民体位をメチャクチャにしてしまったのである。

一体国民生活の方向を斯くまで悪化せしめた原因は、実に単に栄養学ばかりでなく、明治、大正、昭和の初めまで(実に支那事変発生まで)あらゆる西洋文化の吸収に直訳的であった点に基因するは勿論であるが、米の真価を忘却して、肉食による栄養が第一の模範的栄養摂取方法であるかの如く解していた愚かさである。洵に慄然たる有様ではないか。

日本国土の歴史と、地理と、そしてそこに何千年か育くまれた子孫としての現代日本人が、一足とびに外国人と同様の生活に転移して果して正しい身体が造り上げられるかどうか、心ある日本人は胸に手をあてゝ考うべきだ。そこには自ら国民性として、米の知識の欠乏に対する反省がまざまざと浮びあがってくるに相違ない。そして日本国民としての、新たに発足するためには、米の知識の再出発こそ新たに希求せざるを得なくなるだろう。

更らに米の知識を忘却せしめた原因として考へらるゝは、米の商品化という事である。米は農作者の作るものであり、都会生活は、金さへ出せば購入し得るという商品経済の状況である、米が尊い生命の糧ではなく、一商品として待遇されて来たことである。勿論売買の対照となる限り商品には相違ないが、商品的要素以外に、日本人の生命を守る食品的地位を失脚していた事である。交通と商業経済の間で金さへあれば購入に不便をしないという経済原則に余りに利用された結果が生んだ現象である。

今日の経済学はその意味において、つまり物の経済又は金の経済のための経済学であって、人間の生命体のための経済学ではないのである。こゝに今日の米の知識の欠陥が生じたのである、勿論こうした傾向は、単に米だけではなくあらゆる物品に及んでいる。廉か

ろう、わかるろう文化になってしまったのである。やすかろう、わかるろう文化は、ついでに人間の生命もやすかろう、わかるろう文化にしてしまうかも知れない。そうなった暁には、一体日本はどうか、まづ米の知識の普及の急務を叫ぶと共に生命の経済学が、早晩誕生せねばならぬことを予言したい。衣服でも住居でも、或いは米でも麦でも、粉でもすべて人間の生命の生長発展に害あるが如きものを排除する経済学の発生である。その経済学の一翼として、?に米の経済学としての米の知識が称えらるゝのである。

四 米の歴史

米とは稲の果実をいゝ、元来印度方面の熱帯地方に野生したものであると伝えられ昔から水田に培養される一年生草で高さ三・四尺に達する。果実は二枚の?に包まれた微小のものである。米の用途は食用され、莖を藁といゝ、用途は非常に多い。

是は、農業辞典にある米に関する説明である。この米の説明をみて、げげんに思うのは、筆者一人のみではあるまい。つまり米が如何にも、普通の大根や菜葉と同様な食用にされるものだ位に片付けられているからだ。米は、南洋や印度から来たのであるなどと、今更ら何千年前の歴史的に明らかにされていない説も、聞捨てにならぬ文句である。是が我国の一流の農学博士等が編輯した農業辞典の解釈になっているのだから、農学博士というのが実にいゝかげんな存在だかという事にもなる。それはともあれ米の歴史は、天照大神の神勅にある通りであるから、有史以前の日本国土の日本人の食料として優秀なものであったことは相違ない事実だ。それ以来我々の体は、実に米によって生れ、米によって育って、三千年の歴史を有するのである。つまり日本歴史は、実は米の歴史なのである。米が人間の形になって、日本を今日あらしめたのである。

つまり日本人は、米のお化けなのである。この位同一の食物によって、同一の民族が永く生々発展したということは尠い。実に萬世一系の天皇を戴いて、一家をなしているが如

き国家は、世界に冠たるものであるが、その冠たらしめる原動力は、米だったのである。

もし日本国土に米が斯くまで連綿として国民食たることを為し得なかったならば今日の邦家は、果して有り得たであろうか、米こそ、実に日本国土の生みの親であり、日本人そのものなのである。我々は、一粒の米を手にしてみせて、是を誰だと聞かれたとき、速座に、これは日本人だ、と答える位米とは切っても切れぬ関係をもっているのである。だから米の歴史は、日本国民史に一つも書かれていないが、国民史そのものが米の歴史なのだとっても、異議を称えるものは一人もあるまい。

日本書記に、

『乃ち粟、稗、麦、豆を以ってはたつものと為し、又因りてあめのむらぎみを定めて、即ち其の種穂を以て、始めて天の狭田及び長田に殖う。其の秋たりほやつかほにしなひて甚だ快し。又口裏に蚕を含みて、すなはち糸を抽くことを得たり、これより始めて養蚕の道あり。』

斯くの如くこの大和島根は、米を王座にした五穀を以って、国民食としたのである。

故に米の歴史はいわば日本人の歴史であることは今更ら云うまでもないが、さりとて米の歴史として日本人に特に知ってもらわねばならぬことは、伊勢の豊受大神-外宮様は実に御米を祭り遊ばされていることである。義務教育六年、高等小学二年、中等学校等の学科をたずねても、内宮様の三種の神器のこの記事は見当るが、外宮様のお米をお祭り遊ばされていることについての詳しい説述は一つもない。是はまったく全国民を伊勢へ参詣さしても外宮様の有難味、つまり米の有難味を国民に再認識させない結果になるではないか。いま非常時局の米の問題が我々の足許に来た今日、遅ればせながら日本国民の体をつくっているのが外宮様であり、精神をつくっているのが内宮様であることを確認されねばなるまい。洵に明治以来西洋文化を追及した日本人として、申し訳のない廻り道をしたのである。

だから米の歴史は、実に、外宮様の歴史でもあるのだ、米は日本人の体であると同時に外宮様であるのだ。この外宮様のお米は上古日本人の貴族の食であって、否神々の召し上り物であって、平民の日常食ではなかった。それが近々千年以内の間に、一般の食用と変わったという事は、又米が日本人に如何に適当な食物であるかを、身をもって示した事になるのである。勿論米は、今日のように精白を強くしては何等の価値はないが精白機械の幼稚であった明治以前の米は七分づきに近いものであった。その米が五穀の王座を占め日本国民の発達史の中核となって来たのである。まづこのことを心に銘記して、今後の問題に対処せねばならないのである。

五 米の品種

米は日本人の中で、米屋さんを除いたら、殆んど人の知識の対象となっていない点、別項で述べた通りである。が、それでは米の品種はどれだけあるかといえば、食品学の教える処では実に沢山ある。水稻と陸稻との別があつて、何れも数十種の品種がある。そして実際の米を扱っている人の立場から云つたなら、その品種が土地と肥料の関係で異つて出来てくるのだから、何千種にも該当しよう。しかし通例、米屋の側からは、特等から一等、二等、三等、四等、五等、等外というようになっている。この六つか七つかの等級に分けられている分け方には、相当の問題があるとみていゝ。

なぜならばというに、この等級は、各府県や地域毎に違うからである。甲の県の一等は、乙の県の二等に当る場合もあれば、丙の県の三等にしかならない場合がある。だからもしやかましい意味で等級を分けてみたなら一道三府四十三県に、みな米の等級があるのだから、都会の米屋さんは、山形県の何等、秋田県の何等といつて売り出さねばならぬのである。

そこで、米の等級位わけが判らないことはないということになる。その理由として考え

らるゝことは、或る米屋が、農家の等外品を購入して来て、五等米として売り出した処がその等外品が、一等米よりほうまいという評判をとった事があるのである。そのような例は無数にある。一等米が評判がわるくて、等外米が評判を得た場合が沢山あるのである。このことは、全国千遍一律に行われている米の検査方法に相当の欠陥が存在する事を物語っている。

米の品種についてなお問題なことは、米の代表的品種についての知識が、いつも専門家の手に握られていて、大衆の知識とならないという事である。つまり、米の品種改良とかいろいろな事が行われているが、その品種改良なるものが、人間の生命を保持せしめるのに適当なりや否やを中心としては行われていないで、単に米の形態の美しさというような点にのみ集中されていることである。このことは、現代の稲の耕作方法に多大の問題を含んでくると思われる。米作量の競争みたいな事がしばしば行われていることもその一つの問題であるが、それ以上問題なのは、米の検査方法の余りに商品化していることである。米が食料品としての、然も人間の生命を保持せしめる食料としての位置を転落して、商品化している事である。この点に到ると、現代の米は、一種の加工商品化していると極言してもいい位である。この理由については何れ他の項で詳述するが、まさしくそのような傾向が余りにあるのである。

米の品種がかくも複雑怪奇であるは、実を云えば、食べる人、即ち購入者側が無知蒙昧であるからだ。購入者の無知蒙昧に乗じて、どんな事でも出来るのは、現代商業の通例であるのだから、その間の消息は何んでもよく納得し得る筈だ。

米の品種について需用者も知らねばならぬことは、米の生長過程の知識である。米の発達する経路である。米はまつ、水稻、陸稻の二種あることである。

陸稻は殆んど売品としては市中に販売されず、農家の自家食用にされる程度になってい

る。故にもし陸稲の種類が、農家から売り出される場合があっても、等外品的地位に置かれている。等外品ということは、農林省の指示に従う各府県の検査に及等しないものゝゆえである。かゝる等外品的扱いを受ける陸稲の数量は、全水稲の一割にも及ばないものだから、是を対照として品種を論ずることは困難だ。要するに米は、すべて水稲を中心として論ぜられねばなるまい。

米は、その蒔いた種子、土じょう、肥料、耕作方法、収穫手段保存方法によってすべて異ってくる。同じに蒔いたものでも、種子が違えば異り、種子が同じでも、耕作方法が異れば違ってくる。まづそれ等のいろんな問題を中心にして、この米の品種のアウトラインを描いてみよう。

六 米と土じょう

米の質が、土じょうと関係の深いことは素人の見方からは判らない。しかし、米が、土と肥料と水と空気と日光との総合された力の中に成長してゆくのを考へてみるならば、その中で最も大きな作用をするものが、土であることは否定出来まい。

事実、土そのものが、永い間の日光と水との影響で相当の変化をしていることを考へてみたならば、土そのものの持つ成分が絶大の関係をもつのは当然だろう。

だから米の品種によっては、ある土地では全然成長しないという異例さへある。しかし筆者はここで、農作法を云々しているわけにはゆかないから、こうした問題について詳述しているわけにはゆかないが、米が土じょうによって随分異るという事を知ってもらいたい。

日本内地から送った優良種の種子が、満洲で実を結んだ時には、しわのよったやせっぽの米になるということは、動かすことの出来ない事実である。種子の品種と土じょうとの

調和がなければ、折角の耕作も水のあわというわけだ。

処で、内地と満洲との相違でなくても、内地の同じ県内でもそうなのだ。農事試験場の種子の奨励されたものを用いて、失敗した例は余りに有名だ。その意味で農村では価の高くなる米、量の多い米の耕作に専心しているのであるから、必然的に商品的米の生産にいそんでいるわけだ。だから、昔の米の味をほんとうに知っている人の目からみれば、今日の米の味は余程まずくなっているといっても過言ではあるまい。唯ほんとうの昔の米の味を知っている人がないので、そうした批難は免れているのだ。

米が土じょうの質によって、量を沢山収穫出来るものと、出来ないものがある。と同様に早稲がいゝものと、晩稲がいゝものがある。その関係をよく考えて、米の素質と味、即ち養分と味とを中心に生産されているのなら文句はないが、前述したように量のみに関心を持たれている現状ではたまったものではない。この状況を深く考えたなら、農業技術の研究学者が、量に専心をおいて、一向人間の生命の重要な養分を閑却していることに、多大の問題が伏在していることになる。いわんや土じょうと米の関係について、いま一步深く考えてみる必要がある。米が五穀の王座を占めているものとはいえ、大古日本人は他の雑穀を食ったのであろうから、土じょうの関係では、雑穀の生産こそ望ましいのである。そして、雑穀の価格の比例を米の生産実費の関聯において考慮出来るような、需要を持たせる国民運動も必要である。竹筒へ米を入れて、枕元で米の音をさせたら病気がなおったという地方がある位米は貴いものなのである。この貴い米を大衆化させ素質を低下させた事位大きな損失はないのである。

米と土じょうとの関係で、いま一つ考えられねばならぬことは乾燥の早い土地と湿気が多い土地では、土壌そのものが異っているから、永年の慣習によって、自ら耕作方法が異っている。しかるに、農林省の指示による米の検査方法なるものが、全国千遍一律のために起るヘイ害である。このヘイ害は、どの位米の質をわるくしているか判らない。米のもつほんとうの成分を生かす土壌も検査という目のために破壊されてしまうという事である。

それはまったく米の質を低下させるばかりでなく、保存されている政府所蔵米が、払下げを受けたとき如何にまづかったかによって証明済みでもあろう。そしてあのような米では何等の栄養価がない事を特に知っておかねばならない。

七 米と肥料

米が単に価が高く売れることのみを本旨して、その耕作方法が発達した明治中期以後の米作技術は、或る意味から云えば肥料が最も禍いしているといえよう。

稲が自然の肥料に頼らずに、人工的な化学的な肥料によって増収されることは結構には相違ないが、それが僅かの旱害や、僅かの暴風雨や水害のために一たまりもなく全滅してゆく姿を、昨年と本年の朝鮮において、本年の関西地方において体験したではないか。早りのために本年程稲が不作だった事は、近年まれなのである。それは実に、化学肥料によって弱々しく育てられた罰ではないか。現に関西地方の早りの地域にも雑草がはびこっているのをみた筆者は、天然肥料の雑草は少し位の早りには死滅しないのであることを知って、稲もこの早りに甚だしい損害を蒙らない耕作方法があることをいよいよ体得し得たのである。それについてかつて「天災予知集」に私の談話筆記をのせている米と肥料の問題を引用してみる。

正しき肥料によって凶作を予防せよ

食物のない処に生命がないのは当然であります。同時に食物はよく人を自由に寿にし、夭にし、健ならしめ、又病ましめるものであって、人類の生成発展は一に食物に係わると申しても過言ではないのであります。所が太陽が我々に与える食初は土地と季節によって変わります。それをそのままその土地で、その季節に、その適当量を正しく取るならば、人

間の身体は自然その儘の正しい健康を保ち得るのであります。この自然の大法を「身土不二」の原則と呼ぶのでありますが、現代ではこの法則がすっかり忘れ果てられて、人間の健康は医学の発達と正比例して悪化の一路をたどっている有様であります。

人間と食物との関係は、又農作物と肥料との関係に外ならぬのであって、之を一貫して変らぬものは、矢張り「身土不二」の大原則であります。人間の健康が蝕ばれるのは正しい食物が与えられぬからであり、同様に農作物の素質低下は正しい肥料が施こされぬからであります。尨が此頃の我国の農作物は多年に亘って国土に適さない不自然な肥料によって培われて来たので、その素質は非常に悪化し、天災時に於ける耐久力は著しく弱められ、近年頻々として訪れる冷害、旱害、風水害等に対しては遺憾なくその弱点を暴露して居ります。

農業上に於て身上不二の鉄則を破る最も重大なるものは金肥の横行であります。現在我が国では金肥即ち化学肥料が内地だけでも年々三億円以上も消費され、全く金肥萬能時代を現出して居りますが、凡そ之程自然の摂理に反し、身土不二の原則に逆行して

(つづく)