

文 字 摺 通 信

第 96 号

2025年 9月15日

発行:文字摺歴史文化社

米: 粳 · 玄米 · 白米

検地帳の米は？年貢米は？備蓄米は？

米価の異常な高騰がいろいろなことを明らかにしてくれた。一番ショックだったのは、農水省が発表していた作況指數などの疑惑である。果して農水省はわが国の基盤である米の生産量をきちんと把握していたのか、という国の統計数字の疑惑である。これについてもっとツッコミたいのだが、今回は別な角度から“米”について考えてみる。

備蓄米の放出が決まった後、なかなか市場に出回らないことに対する小泉農相の答は「玄米で保管している備蓄米を精米するのに時間がかかっている」であった。ここで二つの疑問が湧いた。一つは、なぜ備蓄米を玄米で保管するのか？どうして糲で保管しないのか。糲で保管すれば、味が低下することの心配は少ないので。もう一つの疑問は、精米して5kg2,000円で売るのも良いが、どうして玄米のまま5kg1,500円で放出しないのか？東京などの大都会では、自宅で玄米で保管して、その時々精米して食卓に乗せる、ということは考えられないのかもしれないが、地方にはあちこちにコイン精米所がある。



玄米を精米すると10%ほど重量減となる。胚芽やぬかの分である。だから、玄米5kgを精米すると4.5kgの白米になるので、その目減り分と精米する手間ひまコストを引いて、5kg1,500円で売り出せば、早く、安く売り出せたのである。

米は日本人の生活・文化の一番の基盤なのに、米が稻からできるのはわかっていても、糀→糀摺り→玄米→精米→白米の手順を踏んで食卓にのぼることを忘れてしまっているように思われる。

そんなことを思っていたら、検地帳に記載されている米、百姓が年貢米として納める米など日本史の教科書で「米」とかかれている米は何なのだろうか?という疑問が湧いた。

右は寛永 14 年信夫郡余目郷入江野村の検地帳の一部で
ある。一行目、南田にある 6 畠 21 歩の上田から 1 石 5 合の「米」がとれる（はず）、ことを示し
ている。ではこの「米」は穀であろうか、玄米であろうか、白米であろうか。常識的に考えると