

お米の歴史学

明治時代の飯の現実

国士舘大学21世紀アジア学部教授 ● 原田信男

明治期における日本の人口については、明治5（1872）年の段階で、3480万人であったと推定されています。これ

に対して、明治16年に福沢諭吉は、米の生産量を約3000万石として興味深い計算を行っています。人口を3500万人として、米の生産量から酒や菓子などに消費される500万石を引き、食用としての米2500万石を割れば、1人1日当たりで1合9勺（しやく）余となります。これではとても足らず、人々は麦や粟（アワ）・ソバ・芋その他の草根果実によって生活しており、日本の米の生産量はわずかなものだ指摘しています。また諭吉の子どもの世代に当たる森鷗外も、明治18年に同様の計算を行い、明治12年から同14年の米の生産量を平均して3101万石とし、人々が全員米を主食とすれば700万石不足するが、うち53%が毎日米

飯を食べていないので、著しい輸入を行うには至っていない、としています。

現在のように副食に重きを置かない昔の食事では、1回に摂取する米の量は多かったです。当時の陸軍では、1食2合を基準とし、1日1人6合を提供していました。従って兵役に就くことは大変ではありましたが、軍隊に入れば白い米の飯が食べられることがうれしかったようです。先の諭吉の計算の1日1人2合弱という数値では、1食分にも満たなかったからです。

盆と正月あるいは祭りのときこそ米だけの飯が食べられました。日常的に食べていたのは糠飯（かてめし）で、昭和になつてからの広島県の聞き取り調査でも、米ごこ

ろでも裸麦3・米7の麦飯が常食で、秋から翌春までは粟4にウルチ米6の粟飯だったとしています。ある村の事例では、大麦1升に米2合を入れ、サツマイモや粟を混ぜた飯が常食で、その他、黍（キビ）、稗（ヒエ）、ソバなども主食料でした。白い米の飯は、長い間庶民の憧れの的だったのです。



チューリップ



お天気カレンダー

一般財団法人日本気象協会 ● 檜山靖洋

咲いた、咲いた、チューリップの花が。春らんまん、チューリップが咲く季節になりました。チューリップといえば、富山県が有名で、チューリップ祭りも行われます。全国の気象台では、さまざまな植物の開花を観測していますが、チューリップの開花を観測しているのは富山の気象台だけです。

チューリップは暖かいと花が開きます。気温が10度を超えると開き始め、暖かくなるに連れて花を広げ、20度くらいになると大きく開きます。花が大きく開いているときは、気温が20度くらいまで上がったと分かり、花が閉じてきたら10度以下まで下がってきたと判断することもできますね。いわば自然の温度計です。

そんなチューリップを見にピクニックに出掛けるのも、この時期ならではの楽しみですね。お弁当には、鶏のチューリップ唐揚げを持って行きましょう。

