

学芸館

すいよう

県立博物館 (秋田市)

展示・収蔵品より

美を知る

276

秋田県は米の名産地として知られているが、それはいつからそうだったのだろうか。1681(天和元)年、秋田藩は幕府に提出した上申書の中で、秋田は水田が多くて米が豊富であり、雪が降るため稲刈り後に麦を植えることはできないと述べている。裏作ができない水田単作地帯であり、米は秋田の最も重要な産物だった。19世紀初頭の記録では、秋田藩の移出の7割を米が占め、移出米は例年10万石前後に及んでおり、江戸時代の秋田は稲作が盛んな米どころだった。

では、当時の秋田米の評価はいかがだったろうか。写真1は江戸時代後期、江戸の米会所が発行した諸国産米の格付表である。全国各地の294銘柄を24段階に格付けしている。その中で秋田米は、293番目に「秋田能代米」、最下位の294番目に「秋田次米」がランキングされている。価格は最上位の米の8割ほど。秋田生まれの者として

企画展「稲穂の詩～秋田と米づくり～」

不評の汚名をすすぐ

江戸時代の秋田米は、高く評価される米ではなかった。では明治時代はどうだろうか。82(明治15)年、農商務省が主催した米麦大豆煙草各種共進会で、秋田米は「乾燥頗ルアシク保存ニ耐ヘ難ク且品質モ不良ニシテ下部ノ下品ナリ」と厳しい評価を受けている。91(同24)年に東京の廻米問屋組合が催した品評会では、「最も劣等なるものは羽後仙北」と酷評されている。その頃の秋田米は、収穫後の乾燥が不十分で、次第に変質して臭気を発することがよくあり、「秋田の腐れ米」と呼ばれ評判が悪かった。

もっとも、秋田の産米全てが不評だったのではなく、本庄米(由利郡の産米)は褒賞

米が少なく、大正時代には酒田の山居倉庫米と並んで東北米の上位に位置した。不評を克服し、また増産を

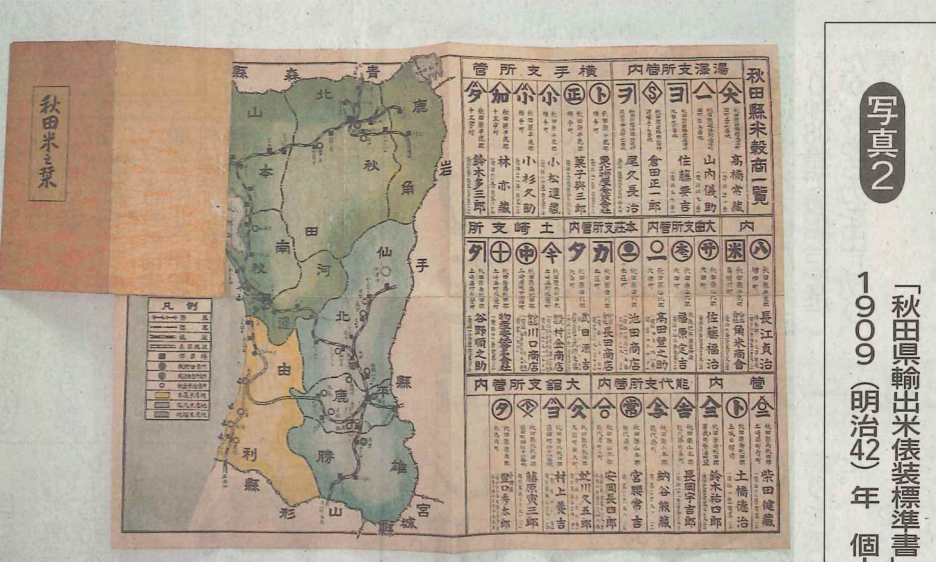
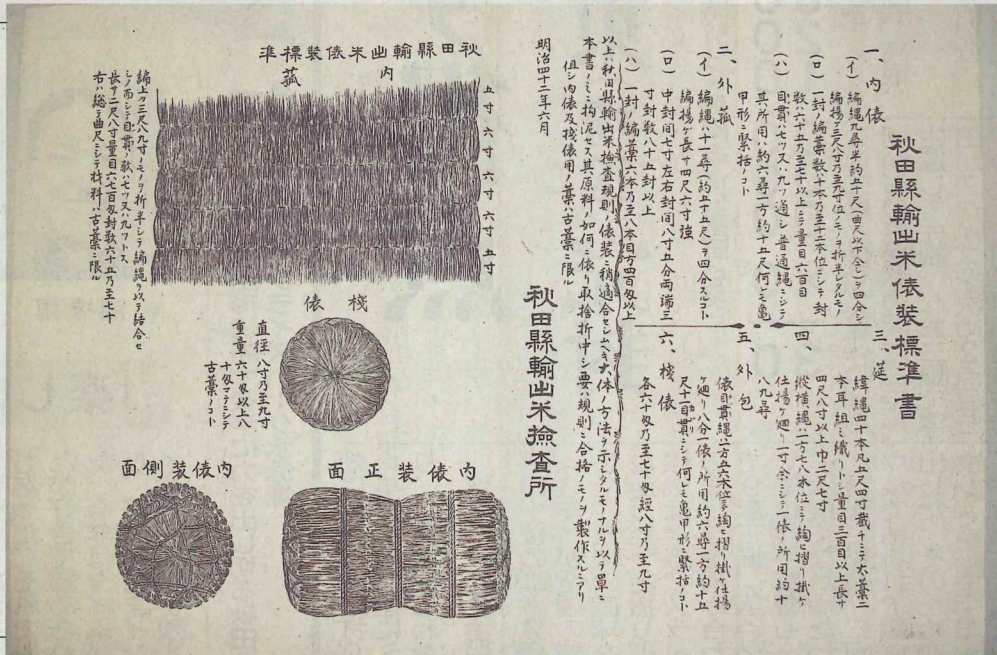
諸国産米の相場

銘柄	1675 (延宝3)年 敦賀の米相場		1833 (天保4)年1月 兵庫の米相場		1856 (安政3)年 兵庫の米相場	
	価格 (銀10匁につき)	指数	価格 (1石につき)	指数	価格 (1石につき)	指数
加賀米			銀73匁	100	銀71匁	100
筑前米			銀70匁	96	銀69匁	97
越後米	1斗1升3合	100			銀66匁	93
庄内米	1斗4升	81	銀73匁	100	銀67匁	94
津軽米	1斗5升	75			銀69匁	97
秋田米	1斗5升	75	銀60匁	82	銀61匁	86

※「日本海城歴史大系」5、和泉清司「近世の流通経済と経済思想」他による

又も 秋田の米づくりの歩みと現在を紹介する企画展「稲穂の詩～秋田と米づくり～」は、9月28日から12月1日まで。開館時間は午前9時半～午後4時半。観覧無料。月曜休館(祝日の場合は次の平日)。県立博物館 ☎018・873・4121

写真1 「諸国産米格付」 江戸時代後期 個人蔵



「秋田米の品質向上は着実に進展した。写真3は、22(大正11)年に穀物検査所が作成したパンフレット『秋田米の葉』である。裏面の文章は県の施策を説明した上で、「最早秋田米は軟質米でも腐れ米でも危険米でもありません」と高らかにうたった。28(昭和3)年に東京日日新聞社が発行した『経済風土記 東北の巻』は、「秋田米の純粹な味を江戸っ子は知らぬ。高い秋田米は薬味的に混合されるのだから」と記している。秋田米は腐れ米の汚名を返上し、高価なおいしい米と認められるようになった。

他県の人に「秋田の米はおいしい」と言われると素直にうれい。そんな思いができるのも、良い米づくりに力を注いだ先人の営為があつてこそである。(県立博物館主任学芸専門員・新堀道生)