必要は発明の母―生きるための工夫、努力が農耕や牧畜を生み出した

　最終氷期は今から１０、０００年くらい前に終わったが、その直前１２，０００

年くらい前には寒の戻りの厳しい時期があった。　これを乗り越えるために、祖先

達は食料を安定的に確保する必要に迫られ、大小の動物や鳥類の狩り、魚貝類の採

集に加え、植物質の食料の確保にも着目し、試行錯誤を繰り返したようだ。　彼ら

は、自らの生活の領域や周辺に自生している野生の植物の中から、作り易く、加工

し易く、食べ易く、腹をふさぐのに適した実を着ける植物を試しながら、使用価値

が大きい物を選択し、その種を蒔き、栽培管理して穀物の収穫を見るという原始的

な農耕を始めたものと考えられる。

　　牧畜も、おそらく同様の時期に飼育しやすい動物を手なずけて飼い始め、繁殖を

させながら、貴重な蛋白源としての活用や、毛皮等の有効利用を始めたものと推定

されている。

　これらの農耕や牧畜の開始の時期は、各地の環境条件等に様々な相違があるので

必ずしも同一の時期ではなく、前後にかなりの差があることやどこかで生まれた技

術が人の移動によって各地へ伝播し、その地域の既存の技術や手法と融合して新た

な発展形態をとっていったことも、十分に想像できることである。

　新しい物や手法が誕生していく上では、人間の持っている生きる意欲、好奇心、

自然界の偶然の加護が、その時々で大きな役割を果たしてきたように思える。

ムギは、西アジアで生まれ、世界各地へ伝播―パンや麺に

うどんの原材料となる小麦の栽培は、今から１０，０００年くらい前の西アジア

で始まり、シルクロードを通って中国へもたらされたと見られている。　西アジア

は、麦類や豆類の栽培、山羊、羊、牛、豚の家畜飼育の起源の地と言われている。

　西アジアの肥沃な三日月地帯と呼ばれるイラクやイラン、トルコの国境付近では、

この地域に自生していた大麦や小麦の栽培が始まり、８，０００年前くらいにはメ

ソポタミアやインダスで麦類の農耕が始まり、５，０００年前にはエジプトやヨー

ロッパに広まっていったと見られている。

　メソポタミアでは、石皿で小麦の実を粉にし、その小麦粉を水で捏ねて火で焼い

たもの（これがパンの原型と見られる）を食べていたようだ。　その後、小麦の栽

培は古代エジプトに伝わり、偶然によって醗酵パンが誕生したと言われている。

小麦粉を水で練ったもの（パン種）をすぐに焼かずに一晩放置してしまったところ、

空気中に漂っていた酵母菌が付着して、自然に醗酵して膨らんだものとなってしま

った。　今までとは異なった形になっていたが、これを捨ててしまうのはもったい

ないので試しにそのまま焼いてみたら、できあがった物はこれまでのものとは違い、

ふっくらして食感が良く味も美味しくなっていたという、偶然のなせる大きな恵み

を享受できたことから、酵母菌の醗酵を利用するパンが生まれたものと推定される。

　その後、２，５００年ほど前の古代ギリシャでは、細かに粉を碾く「碾き臼」が

開発されたり、パン焼き窯が発明され、製パン技術が各段に発展していった。

一方、小麦粉から麺を作る技法は、中国のどこかで開発され、人の移動に伴い、

各地との人々の交流の中で様々な産物が食文化と共に伝播していったものと見ら

れる。　中国の黄河流域の喇家遺跡では、約４、０００年前の地層から出土した土

器に細長い麺が付着しているのが発見されている。　麺の起源は、これよりも遡る

ことが確実と言える。

イネは、中国南部(雲南)、インド(アッサム)周辺で生まれ、各地へ伝播

一方、稲の栽培は、中国南部（雲南）、インド（アッサム）、ラオス、タイ、ミャ

ンマー周辺に広がる山岳地帯で、野生の稲（陸稲）を基に栽培が始まり、自然交配

や環境条件による淘汰を経て、北に向かった稲から寒さに比較的強い熱帯ジャポニ

カ種（＝陸稲）が生まれ、中国の長江の中下流地域で栽培されるようになっている。

　中国の長江下流の浙江省浦江の上山遺跡からは、約１０，０００年前の稲の籾殻

が出土していて、江西省や湖南省では１２，０００年前の陸稲が発見されている。

日本では、６，０００年前の縄文時代の地層から陸稲のプラントオパールが発見

　されていて、縄文時代に中国から複数のルートで伝わったものと見られている。

　水稲（＝温帯ジャポニカ）の起源は、中国の長江中流域と見られ、浙江省の河姆

渡遺跡からは７，０００年前の水田耕作遺跡が発見されている。

　日本での水田稲作は、３，０００年くらい前には始まったものと見られている。

　一方、南に向かった稲は、インディカ種という特徴を備えたものとなり、インド

や東南アジアに広まっている。

ソバは、中国の雲南地方で生まれ、各地へ伝播

　　ソバの原産地は、スイスのドゥ・カンドルが１８８３年に『栽培植物の起源』で

提唱したアムール川上流沿岸・満州・ダウリア湖にわたる地域という北方起源説が

暫くの間信じられてきた。　しかし、１９３０年代に入って、イギリスの植物分類

学者スチュワードが中国の雲南地方に１０数種類のソバ属があることを明らかに

し、ソ連のレーニン農業科学アカデミーの初代所長ヴァビロフも『栽培植物の起源

中心』でソバの発祥の地を中国の南部とすることが妥当であると提唱した。　更に、

照葉樹林文化論を唱えた中尾佐助は、『栽培植物と農耕の起源』の中で、中国南部の

山岳地帯を東アジアの主要作物の二次的な起源地として、ソバはこの地域で野生の

ものから栽培化、改良されたと推定している。

　その後、１９９２年に開催された「第６回国際ソバシンポジウム」の際に、京都

大学の大西近江教授が、各地の在来のソバの遺伝子を解析し、その近縁関係を地理

的な位置関係で追っていった結果、雲南地方に原産地があることを解明したと発表

した。　現在では、東チベット、雲南省と東チベットとの境界地域がそば栽培の発

祥の地ということで決着を見ている。

　　特に、雲南地方は、北部の高山地帯が亜寒帯性気候、南部の低地が亜熱帯性気候

であることから、非常に多彩な動植物の宝庫となっていて、ソバ以外にも様々な動

植物の原種があることで、種苗による世界戦略を目論んでいる大手種苗会社を中心

に世界から注目されている。　ここには、世界に１０種類あるソバの原種となった

野生ソバが、少なくとも１８種類は自生しているという。

雲南地方は、長江（揚子江）やメコン川、サルウィン川等の大河の上流の地であ

り、そこから川沿いをアジア各地に、陸地を中国各地やその周辺、はるばるヨーロ

ッパ方面へ（十字軍がもたらしたという説もある）、海を渡って我が国へと、人の移

動や交流によって、様々な有用植物がそれを使用する文化とセットで世界各地に伝

播していったと見られる。　そばもその中の一つだったようである。

古代文明の発祥の地であるエジプトのナイル川流域、バビロニアのチグリス・ユ

ーフラテス川流域、インドのインダス川流域、中国の黄河流域では、いずれも古代

にそばが栽培されていた跡や種子が出土している。

　　そばは、小麦や稲と同様に、古代文明を食の面から支える重要な役割を果たして

いたのかもしれない。

日本へは縄文時代に渡来、各地へ伝播

　　我が国には、黒潮の流れる九州から関東地方にかけて、楠、椿、茶、椎のように

　 葉が光沢をもった常緑樹である照葉樹林が広がっているが、この照葉樹林地帯に

特有な文化が照葉樹林文化と称されている。　このルーツは、中国の雲南地方に

あり、餅や納豆、麹を使った酒、味噌、漆、養蚕等の文化をもって長江を下ってき

た民族が、海を渡り、縄文時代の早期に日本に定着し、我が国の民族と文化の根底

を形成していったとも言われている。　その雲南地方からの渡来人がもたらした

ものの中に、ソバが入っていたものと推定されている。

　　 しかし、日本各地の在来種の形質や栽培の歴史等から見ると、ソバは雲南地方

から中国を北上して朝鮮半島に入り、対馬を経由して九州に入って日本列島を北

上したルートと中国北東部、シベリア、沿海州から北海道、東北地方へ伝わった

オオムギや西洋種のカブ等のナラ林文化に包含される作物の一つとしてのソバの

伝播という２つの大きなルートがあったように考えられる。

　　 古代の人類の移動は、現代の人が想像する以上に活発だったようで、我が国へ

の渡来のルートも、インドネシアやフィリピン方面から黒潮に乗って来るルート、

長江下流から海に出て琉球列島沿いに来るルート、朝鮮半島から対馬を経由して

北九州や日本海沿岸に入るルート、サハリンから北海道に入るルートがあるなど、

様々な経路をたどった人種と文物の移入があり、有用植物の伝播もかなりの数に

上っている。 ソバの伝播も様々なルートでなされたものと見られる。

　　　１９９２年には、高知県土佐市で９３００年前の縄文時代の地層からソバの花

粉が発見され、高知大学の鑑定の結果、そばが栽培されていた可能性が高いこと

がわかった。 また、島根県では、更に古い１０，０００年前の地層からソバの

花粉が発見されたこと、ＢＣ７０００年とされる縄文時代早期の土器からそばを

食べていた痕跡が発見されたり、ソバの種子が晩期の埼玉県岩槻市の真福寺泥炭

層遺跡から発見されたりしていること、北海道でも５０００年前のソバの花粉が

発見されていることなど、国内各地の遺跡からの出土物や花粉分析の結果から見

ると、我が国では既に約１０，０００年近く前の縄文時代草創期にはそばが渡来

し、各地で作られ、何らかの形で食べられていたことが明らかと言える。　茨城

県におけるそばの栽培の歴史も、同様に縄文時代まで遡れるのではないかと見て

いる。

かつては、縄文時代は自然の動植物を採集して食料とする採集経済の社会とさ

れていたが、その後各地の遺跡から農耕の痕跡が発掘され、縄文時代にも自然状

態での採集から特定の植物を栽培して収穫を見る形の原始的な農耕が行われて

いたことが明らかとなってきている。ソバは、焼畑農耕に適している作物であり、

縄文人も焼畑でそばを栽培していたのかもしれない。

　　　縄文時代には、そばがどのようにして食べられていたのか、明確ではないが、

一例として、そばの実を「石皿」（多孔質の石を掘り窪めて作った現代の「」

のような物）で粉砕し、水を加えて練って木の葉で包み、たき火の中に入れて焼

き、クッキー状になったものを食べていたことが出土物から明らかになっている。

　　　弥生時代に入ってからは、静岡県の登呂遺跡などから、稲以外の大麦や小麦、

そば、えんどう豆、まくわ瓜等の畑作物の種子が出土していて、これらの作物も

各地で栽培されていたことがうかがえる。

　　　古墳時代になってからも、そばは山間地の畑を中心に栽培が続けられている。

　　　日本人が蕎麦好きなのは、遥か昔の縄文人や弥生人など古代の人々が食べてい

たそばの記憶が、我々現代人のＤＮＡの中にも刷り込まれているからなのかも！

（予告）　第３回は、「蕎麦切りは、いつどこで生まれたのか？」です。