

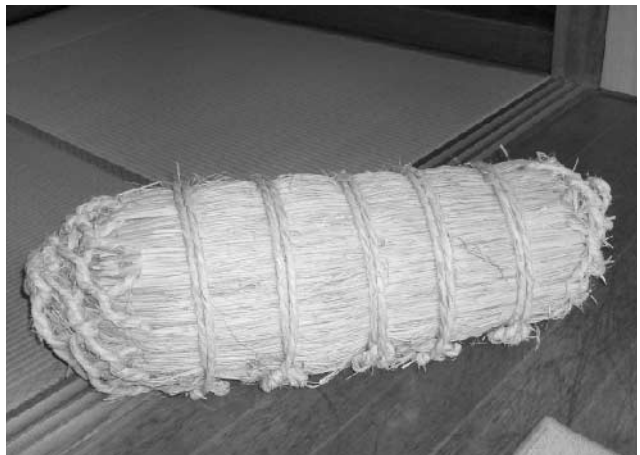
『稗の種』

この稗は、寛政12(1800)年、二宮佐衛門という人が子孫に残した稗のうち、食べ残した分を代々大切に保存するように申し伝えて今日に至ったものです。

虫などは全く付いておらず、200年余り保管されているとは思えないほど、保存状態は良好です。



※昭和50(1975)年佐賀町文化財指定。



■祖先よりの教え

稗は、佐衛門の子孫である町内在住の二宮さんの家で、先祖よりの教えを守って、「俵」に入れられ、床の間で大事に保管されています。

中には、先祖よりの、この稗のいわれや、子孫に対する教えが書かれた文書も大事に保管されています。

稗はイネ科の穀物で、冷害に強く、病害虫の害を被ることが少ないこと、厳しい栽培条件に耐えることから、県下でも戦前まで山間部などで広く栽培されていました。

また、数十年の保存に耐えるといわれ、飢饉時の非常食料として備蓄した例が多いようです。

寛政年間(1789~1801年)の間は飢饉の多い時代で、食料の不足を補うために稗を作って食べて生命をつないできたようです。

■稗

日本では古くから重要な主食穀物であったため、米、粟と並んで祭事において重要な役割を果たしてきました。

宮中の新嘗祭で、天皇が神に捧げ、自らもこれを食べる穀物に用いられることは、稗が決して単なる米の代用品ではないことを物語っています。

冷害に強く安定した生産量を確保することが容易だった反面、社会的な評価が低く、売却が困難だったために、結果的に一番貯蔵に回しやすい作物だったといわれています。

また、米などと比べると生産性は必ずしも高くないことと、「稗搗節」などの労働歌を生んだほど、

脱稗(もみがらを飛ばす作業)・精白に重労働を要したこと、米の炊飯調理が粘り気の無い稗の炊飯に適していないことなどが要因になって、近年はほとんど食べなくなっています。

ただ、最近では小鳥の餌などとして利用が多くなっており、また健康食品として見直されています。

■非常食

稗は、飢饉の際の非常食として高く評価されています。

二宮尊徳「金次郎」(1787~1856年)が、農民たちの反対を押し切って稗の栽培を奨励したおかげで、天保の大飢饉の際に多くの農民が救われたといわれています。

