

菊池川流域の米作り文化：2000 年の歴史

菊池川流域では、古くから米作りが人々の暮らしと文化の原動力となってきた。主食である米の栽培に適した気象条件や地形、そしてそれを生かすための技術的な進歩が生んだ状況である。また、菊池地域は日本有数の米どころであることから、農耕に根ざしたさまざまな風習や儀礼が生まれた。その文化と米産業は今もなお活気に満ちている。

豊かな環境

菊池川流域で稲作が盛んに行われるようになった背景には、いくつかの大きな環境的要因がある。まず、菊池平野の北東の山々から流れ、平坦な土地を 71km にわたって蛇行しながら有明海に注ぐ菊池川である。阿蘇山を囲む外輪山の北西端から流れ落ちる小川が合流する地点・**菊池溪谷**に源を発する。そこから流れ出る水は平野を穏やかに流れ、様々な栄養を含んで大地を肥やす。日中は暖かく、夜間は比較的寒いという盆地の気候も、稲の栽培に適していると考えられている。

古くから伝わる技術革新

菊池地域の遺跡からは、平野部に点在する小さな水田で農耕が始まった紀元頃の稲作の痕跡が見つかっている。水田の周りに誕生した集落は川で結ばれ、地域を外の世界に繋げたのも川だった。この時代の集落跡からはアジア大陸で作られた品物が出土している。米どころとしての繁栄は、菊池川流域で発見された、4 世紀から 7 世紀の豪華な装飾を施した 100 基以上の**古墳群**にも表れている。

7 世紀には菊池平野で農業がすでに盛んに営まれ、大和朝廷は兵站基地を置くようになった。この**鞠智城**は、外敵の侵入を防ぐために築かれた防衛ラインの一部であったが、その後、肥沃な平野から大量に供給される食糧や物資の貯蔵施設に転用された。

その平野の生産性を飛躍的に向上させたのが、8 世紀に中央政権が行った新しい**土地区画割**である。畝と溝で農地を正方形に区画し、整然とした灌漑を可能にしたのである。

17 世紀以降、山間部や乾燥した土地に水を運ぶための**用水路・井手**が整備され、水田化が進み、農業の効率と規模はさらに拡大した。また、20 世紀初頭には、地元の農業技術者が田んぼの水位を調節する画期的な**暗渠排水技術**を開発し、菊池だけでなく日本全国や朝鮮半島の生産性と耕地面積を著しく向上させることに成功した。

米と文化

菊池川流域の生活が稲作を中心としたものであったことは、この地域の伝統文化や風習と重なる。雨を頼りに農業を営んだことから、古来より様々な**雨乞いの儀式**が行われ、そのいくつかは今でも毎年夏に行われる。また、台風シーズン前の 7 月から 8 月上旬にかけて行われる、稲を嵐から守るための「**風鎮祭**」("風を鎮める祭り")、冬に稲わらで馬を作り、牛馬の健康と安全を祈る「**馬作り**」など、農作業の節目に行われる儀式がある。また、田植えの春、台風前の夏、収穫前の初秋、収穫後に豊作を神に感謝する年 4 回、神社で神聖な**神楽**が舞われる。

また、菊池の米は、それ自体にも文化的な意義がある。江戸時代、菊池川流域で作られた米は、その品質の高さから全国に知られるようになった。熊本県の旧名である肥後の名を借りて**肥後米**と呼ばれ、幕府の神饌に使われ、大阪などの大都市の富豪や有名人に求められた。大阪の堂島米会所で肥後米は日本一に格付けされた。また、江戸時代は菊池の**酒造り**の黄金時代でもあった。特に赤酒と呼ばれる甘口の酒を得意とし、冠婚葬祭や正月に飲まれた。

米作りの現在

菊池川流域は今も日本有数の米どころであり、人々は農業の伝統と地元の米の味に誇りをもっている。菊池市では、市内で生産された米を化学肥料や農薬の使用量に応じて 7 段階でランク付けし、最高ランクは完全有機栽培米を表している。「きくち観光物産館」や「道の駅 七条メロンドーム」などで、さまざまな菊池米やそれを使った商品、果物、野菜など地元の農産物を手に入れることができる。

2017 年、菊池川流域は「米作り、二千年にわたる大地の記憶」と題して日本遺産に認定された。33 の構成文化財は、菊池市、玉名市、山鹿市、和水町の 4 市町にまたがっている。