

日銀支店長が語る

経済よもやま話

第8回 東北は日本の米どころ



日本銀行仙台支店長 岡山 和裕

東北とお米の繋がり

朝食はご飯でなくてパンだという人はいると思うが、「ご飯が嫌いだ」という人に会ったことはない。自分に照らし合わせてみても、美味しいおかずがあると、夜なら美味しいお酒を飲みたくなるが、昼だとやはりご飯が欲しくなる。

このように、日本人の食生活においては、お米はなくてはならない存在だ。調べてみると、東北のお米の生産量は、全国の27.9%（令和3年産）を占めているらしい。

また、お米は日本酒の原料なので、東北地方は全国有数の「酒どころ」でもある。今年の新酒鑑評会においては、山形県が金賞を20個獲得して全国1位となったほか、東北6県の金賞が合計64個と全国の218個の約3割を占めたのだ。

そして、お米の石高は安土・桃山時代、江戸時代には、その国の大名の経済力を表していた。石高を上げるために、先人は用水路を引き、灌漑を行い、水田を増やしていたのだ。

また、伊達藩での年貢米の分配方法がお米の生産量を増やす背景だったということも聞いた。すなわち、伊達藩では、藩が年貢米を集めた上で家臣に分け与える「俸禄制」ではなく、藩が家臣に認めた支配地域で生産されたお米はその家臣がもらうことができるという「知行制」だったのだ。このため、家臣は開墾して水田を増やすことによって、表面の石高は増えないが、実質的な米生産量を増やすインセンティブがあったということらしい。

さらには、伊達藩では、藩財政の改善のために、農家からお米を買い取って、江戸時代に大消費地となった江戸に運んで、売っていたのだ。その規模は、江戸で流通するお米の1/3ぐらいになった時もあったらしい。

これこそ、「お米＝経済」ということではないか。また、宮城県大崎地域は日本農業遺産に認定さ

れているのだ。「冷害や洪水、渇水が頻発する自然条件を耐え抜くために、巧みな水管理や屋敷林『居久根』による災害に強い農業・農村を形成したこと」が認定理由とのこと。昔から厳しい資源環境を克服するためにご尽力されていたわけだ。

東北の棚田の風景

そして何と言っても、週末の外出の際に、春の田植え前の水が張られた風景、夏の緑の絨毯が敷かれたような風景、秋の黄金色一面となった風景に癒される。

調べてみたところ、棚田100選に選ばれている棚田は東北地方に6カ所あることが分かった。そうすると、全部行きたくなる。

このため、棚田100選に選ばれた棚田の近くに行った時に立ち寄ってみた。そうすると、場所によって若干違うが、大抵は山間奥まった地域に、何とも風光明媚な棚田が広がっているのだ。

かなりの傾斜地に棚田を作られた努力と工夫に、ただ感嘆するばかりだった。また、きれいに整備された棚田を遠くから見たり、天気の良い日に水が張られた棚田に空の雲が映っていたのを見た時には、「正しく自然が作り出した芸術品ではないか」と思った。

このように、東北のお米は、治山治水、水の浄化に役立っているだけでなく、農作業、食事、お酒、お祭りなどを通じて、その地域の文化・歴史を形作っていることを痛感する。

今年の新米も美味しいですね！

岡山 和裕氏 プロフィール

1969年（昭和44年）生まれ
兵庫県出身。本店15部署のうち8部署を経験したオールラウンダー。東日本大震災では、金融機構局で被災金融機関との連携役を担ったほか、熊本地震では決済機構局業務継続企画課長として現場を指揮。前橋支店長、業務局参事役等を経て、仙台支店長に就任