

# ヨーロッパ及びシベリア民話にみられる穀類とその表現

石川裕子

京都大学大学院農学研究科

## はじめに

民話には世界共通のモチーフを持つものも多く、類話間の比較研究や起原研究が行われている。話の展開や構成する要素は共通していても、役割を果たす人物、物品、表現は各地で異なる場合がある。話が伝播していくうちに、各地域において語る人々を取り巻く自然環境と社会環境が基となった世界観が投影されていたためと思われる。

各地に伝わる民話においてどのような動植物が登場して物語を構成し、展開に関与しているかを調査することは、過去の生活を再構成し、人が生活の中で行ってきた自然界に対する観察と、その結果形成された伝統的な認識を明らかにする上で有効であると思われる。

## 調査対象と方法

イギリス、フランス、ドイツ、スペイン、イタリア、ハンガリー、ロシア、シベリアにおいて採集された民話を対象とし、いずれも和訳されたものを用いた。なお、ドイツについてはグリム童話集を用いた。各民話で名詞および形容表現として見られた植物と動物、その加工物を書き出し、分類の後集計した。今回は特に植物のなかでも生業に関わる表現として穀類とその加工物に注目した。(表1)

## 結果

### 1) 穀類の多様性

民話中に認められたイネ科穀物は、総称としてのムギをはじめに、コムギ、オオムギ、ライムギ、エンバク、キビ、アワ、イネ、トウモロコシであった。その他にタデ科のソバが見られた。民話に出現する穀類の種数が多かったのはドイツとフランスであった。これはヨーロッパ各地に共通する麦類に加えてキビ、アワ、イネという夏作物、新大陸産のトウモロコシ、そしてソバが加わっているためであった。最も少なかったのはシベリアで、総称としてのムギのみが見られた。(表2)(表3)

### 2) 穀類の加工

民話に語られる情景では、ムギ類の場合、播種された後脱走兵を畑に匿うほど生長し、鎌で刈取れ、麦打ち場で穀竿によって脱穀され、藁と粒に分かれて納屋や屋根裏に納められており、粉屋や共同の粉挽き場に持ち込まれて粉に挽かれているようであった。粉は粗挽き粉であり、ふすまや目の粗い粉から細かい粉を分け、ご馳走の白パンを作る話が見られた。人の食糧としてだけでなく、家畜の餌として粒やふすまが用いられる場面も見られた。可食部が離れた後の藁も頻繁に登場し、屋根葺き材や飼料として利用されていた。

人の利用に限って述べれば、民話中に認められた穀類の加工品は多くが粉由来であった。代表的なものがパンであるが、パンには白パン、黒パン、オオムギパンといった原料を推測させる名称の他に、焼き方、形状、添加物の点で様々なものが見られた。焼き方では、竈で焼く以前の形を伝えたポガーチャ(ハンガリー)やファス(フランス)といった灰焼パンが稀に見られた。形状では丸いもの、細長いもの、楔形のもの、一つながりになったもの等多様であった。肉や鷲鳥の脂、チーズ、牛乳を用いたパンも登場した。パンはそのまま食べられるだけでなく、小さな欠片にして牛乳に浸すための白パンや、パン粥、パン入りスープといった形も見られた。

粉を捏ねて焼くパンに対して、緩い生地を焼くクレープやパンケーキ、パラチンタ(ハンガリー)も見られた。クレープの場合フランスではソバを用いていた。

その他には、パスタ類、パイ、プディング、ケーキ、ビスケットといった主食から菓子類にいたる食品が見られた。また、ロシア民話にはライムギの団子汁やエンバク粉のゼリーといったものが見られた。粥はスペイン以外の各国で見られ、粉粥の一種ととれるポレンタ(イタリア)やプリスカ(ハンガリー)、キビのお粥が登場した。粒の利用が明らかであったのはポ

ップコーンであった。飲料としてはビールが見られた。また、麦芽も見られた。

### 3) 穀類が語られていた場所

穀類とその加工物がどのような話で、または話の中でどのような位置付けにあったかを見ると、大きく4つに分けられた。それは、穀類の起原と、生活、試練、比喩の場であった。

生活の場では前節で述べたように、穀類の播種から、収穫加工され、人や家畜に様々な形で消費されている様子が見られた。生産の様子や加工品を登場させることによって、季節を表現したり、困窮の深さや裕福さ、信仰心、そしてフランス民話集の「44 なぞの動物」の様に、作物の可食部分の位置が種によって異なることを利用し、農夫が悪魔の上前をはねるなど、狡猾さを表現する場も見られた。

穀類の起原の話には2種類がみられ、現在の姿と用途の由来が語られていた。前者の例としてはグリム童話集の「麦の穂 <KHM194>」が挙げられる。この話では元来ムギの穂は非常に長く、種子を大量につけていたが、人が眼の汚れを拭くのに用いたことを神が見咎め、以後短い穂をつけるようにしたということであった。後者はスペイン民話の「小麦、大麦、燕麦」が挙げられる。これは題にある3種の穀物がお百姓に何とか刈り取られまいとして、お互いの悪口を言い合っていたが、結局のところ皆刈られることになり、吹き分けられ、粉に挽かれ、コムギとエンバクは人に食べられ、オオムギはラバに与えられたという話であった。両者に共通するのは神の介入であり、今ある姿と境遇は因果応報の結末という宗教的な話の運びであった。

民話の構成の一つに自発的、受動的に関わらず主人公が試練に立ち向かう場面があるが、その際にも穀類が登場していた。例えばグリム童話集の「白へび <KHM17>」は、白へびを食べて動物の言葉が分かるようになった若者が、王女の婿探しに参加し、出された3つの難題を動物の恩返しによって解決していくという話であった。難題の1つにキビが用いられていた。王女は庭の草の中に10袋のキビを撒き散らし、翌日の日の出までに全て拾い集めておくように主人公に申し渡した。ハンガリー民話集の「19 夢見る若者」は、敵国の王から難問を出された自国の王を、主人公が救う話である

が、問題の1つが同じ母馬から生まれた3頭の子馬を、生まれた順に区別するというものであった。主人公はそれぞれの子馬が生長に応じた飼料を選ぶことを利用し、オオムギとキビと甘いミルクを用いて問題を解決した。また、フランス民話の「悪魔の話」では森に置き去りにされる兄妹が道標としてアワを撒きながら歩くが、鳥によって食べられてしまい、路を失って悪魔の住処に迷い込んでしまった。グリムの「森の家 <KHM169>」ではキビと2種のマメが3人姉妹にそれぞれの道標として森に撒かれるが、やはり鳥に食べられてしまい、皆目的地でなく魔法がかかった一軒の家に辿り着くことになった。先の「白へび」では試練そのものであったが、「夢見る若者」では解決手段であり、後の2話は試練への導入の役割を果たしていた。

比喩表現には、植物の生長やその後の加工までを含めた過程を用い、時間の経過や馬などの走る速さを表現することが見られた。前出の「悪魔の話」の後半は悪魔から逃げる子供たちが描かれているが、悪魔を諦めさせる計略にエンバクが用いられていた。お百姓がエンバクを播く横を通った子供等は、収穫までは5、6ヶ月かかると主張するお百姓を、翌日に収穫の準備をして来るように説き伏せた。翌日悪魔が追ってきたが、お百姓の姿とエンバクを播いた時に子供等を見たという言葉によって、時間の隔たりと追い付けないほどの距離が既にできていると錯覚して追うのを諦めていた。同様に、ロシア民話の「乙姫マリヤ」では妻を攫われた王子が、彼女を連れ出して逃げる度に怪物に追い付かれてしまう。それは怪物の馬が非常に俊足であるためだが、その速さを示すためにコムギとオオムギが用いられていた。コムギは播種してからパンを焼いて食べるまでの過程が述べられ、オオムギは播種から収穫物でビールを造り、それを飲んで眠るまでが述べられ、どちらもそれほどの差をつけられていても十分王子たちを捕まえるのに間に合うと表現していた。また、グリム童話集では「小麦の花が咲く」という表現が、人の運が開けるという意味で用いられていた。

### 考察

今回用いた7カ国と1地域で採集された民話には、各地で穀類の数に差はあったが、冬作物



と夏作物の両方が見られた。さらに、トウモロコシのように新大陸から欧州にもたらされた作物が登場する話が見られた。今回は穀類以外の植物に触れていないが、トウモロコシ以外にジャガイモやトマト、トウガラシが登場する話も見られ、徐々に生活に大きな位置を占めるようになった新しい作物が、民話の中に取り入れられ、伝統的な作物と置き換わって語られるようになった可能性、新たなヴァリエーションが生じた可能性が考えられた。シベリアについては総称としてのムギのみが見られ、民話集を通じて主要な食糧として登場したのは草木の根、皮を含む植物体そして陸海の動物であり、狩猟採集や牧畜を主とした生活が多く描かれていた。しかしながら、シベリアに分布する多くの民族から採話しているため、民族ごとの話数が少なく、穀類の利用が含まれる確率が低くなったことも考えられた。

ヨーロッパ各地の民話においては、穀類を生産し、調整・利用する間に体験される事柄が、民話の中に表現として織り込まれていることが分かった。そこから得られる情報は、日本語訳を対象としていることもあり、植物種ごとの位置付けを図るには難しいが、麦類や雑穀類、加工品といった大きな括りにおいて把握する際には利用できるように思われた。例えば、穀類の加工品では原料の種は言及されていないものの、調理法や形状、添加物の点で多様な食品を読み取ることができた。パンについていえば、パン釜が用いられる以前の焼き方を思わせる灰焼パンや、緩い生地に卵や砂糖を加えたハレの日のパンが登場することで、複数のパン焼

き方法を伝えていることが分かった。保存食品としての性質も読み取ることができた。舟田（1998）によれば、欧州では自家製パンで生活していく場合、パン焼には半日以上かかるため、毎日新しくパンを焼くことは難しく、2、3週間に一度まとめて焼く場合から、チロル地方のように年に数度しかパン焼をしない地域が見られ、パンの保存方法が発達していた。パンの形や厚さ、パンを置いておくパン棚を工夫するとともに、硬くなったパンの食べ方も考えられていた。民話に見られたパン入りスープやパン粥といった料理もこの類であると思われた。

より細かく、民話世界とその基となった過去の生活の場における植物相、動物相、そしてその利用と表象を把握して利用の地域比較等を行うためには、少なくとも目的の表現を原書で確認し、民族事例と対照するなどのコンテクストの絞り込みの必要があると思われた。穀類の個々の特性に言及している民話もみられたが、このような場合は特に慎重に検討し、場合によっては実際の植物種の特性とかけ離れているが、仮託として用いられているといった分類整理をしていく必要がある。

以上のことを踏まえて、今後は各地の類話における穀類の置き換わりの有無や共通性、穀類以外の植物種や動物種についても調査していきたいと思う。

#### 引用文献

舟田詠子（1998）『パンの文化史』朝日新聞社 pp. 188-189

表1 調査資料一覧

地域	資料名		収録民話数
イギリス	『イギリス民話集』	河野一郎編訳（1991）・岩波書店	100
フランス	『フランス民話集』	新倉朗子編訳（1993）・岩波書店	48
ドイツ	『完訳グリム童話集』	金田鬼一訳（1979）・岩波書店	267
スペイン	『エスピノーサ スペイン民話集』	三原幸久編訳（1989）・岩波書店	82
イタリア	『カルヴィーノ イタリア民話集 （上・下）』	河島英昭編訳（1984・1985）・岩波書店	75
ハンガリー	『オルトゥタイ ハンガリー民話集』	徳永康元・石本礼子・岩崎悦子・桑栄美子編訳（1996）・岩波書店	43
ロシア	『アフナーシェフ ロシア民話集 （上・下）』	中村喜和編訳（1987）・岩波書店	78
シベリア	『シベリア民話集』	斎藤君子編訳（1988）・岩波書店	41

表2 地域別穀類登場一覧

		イギリス	スペイン	フランス	ドイツ	イタリ ア	ハンガリ ー	ロシア	シベリア
穀物	ムギ	+		+	+	+		+	+
	コムギ		+	+	+	+	+	+	
	オオムギ	+	+	+	+		+	+	
	ライムギ				+			+	
	エンバク		+	+	+		+	+	
	キビ				+		+		
	アワ			+					
	イネ			+	+				
	トウモロコ シ			+	+		+	+	
	その他	ソバ			+	+			
の澱粉 質	ジャガイモ	+	+	+	+				

表3 雑穀が登場した民話一覧

地域	題名	作物	
フランス	Le Conte du diable (邦題：悪魔の話)	アワ、エンバク	
	Grain de millet (邦題：粟っ粒)	アワ	
ドイツ	Die weiße Schange (邦題：白へび) <KHM17> (邦題：小兎のおよめさん) <KHM66>	キビ、生命の木の实 キビ、キャベツ	
	Vom süßen Brei (邦題：おいしいお粥) <KHM103> (邦題：森の家) <KHM169> (邦題：寿命) <KHM176>	キビ キビ、ヒラマメ、エンドウ、オオムギ キビ、ムギ、リンゴ	
	ハンガリー	Az álomlátó fiú (邦題：夢見る若者)	キビ、オオムギ