

明石の史跡（95）播州明石の天守米



井原西鶴の『好色一代女』巻四（岩波文庫）の「栄耀願男（えようねがひのおとこ）」のなかに、泉州堺の錦町と中浜通の間に住む、ある隠居は「朝夕も、余所は皆、赤米なれども、此方は、播州の天守米、味噌も入り次第、聳殿が酒屋にてとる」（同書144-5頁）とある。わざわざ「播州の天守米」と強調しているところをみれば、相当にレベルの高い米であったのだろう。

ここにいう天守米とは、「城の天守にたくわえておく米。城米。転じて、上等の米」（広辞苑）を指すようだ。

元禄5年（1692）9月の自序を持つ『本朝食鑑』（ほんちょうしょくかがみ）によれば、

米は五畿・濃尾の産が、我が国第一である。そのうえ土が肥沃豊饒で、他国はとても及ばない。近江・紀勢（紀州・勢州）・播州・四国・中国・九州のがこれに次ぐ」とあって（同書I、46頁）、それほどに高い評価とはいえない。

ところが、大坂島の内の木綿問屋に生まれた、浜松歌国が編纂した『筆拍子』（ふでびょうし=19世紀初）には、大坂の米市場での諸国の「天守米」評判を次のように書きとめている（同書巻10／新燕石十種3、491頁）。

大極上 播州明石天守米、同龍野天守米、

極上 播州姫路天守米、

上々 播州明石米、

他を寄せ付けない、播州米の人気を、おしはかることができよう。

今日、市内の農家の「米の作付面積（平成17年）」をみるに、

ヒノヒカリ（142ha）・キヌヒカリ（118ha）・あきた小町（69ha）・

コシヒカリ（25ha）

の順位であり（『あかしの農水産』8頁）、播州米の健在を知るのである。