

お米のはなし

お米や稲に関するちょっとした情報・豆知識を専門家が綴る「お米のはなし」の第45弾をお届けします。

(シリーズ担当：R.I.)

第45話 コメを量る

イネの収量を、現在日本では、単位面積当り玄米の重量 (kg/10a や t/ha) で表しますが、世界の多くの国では籾の重量で表します。ただし、韓国は、精米重量で示すようです。したがって、日本のイネの収量を世界と比較する場合は、同じ単位である籾重に換算する必要があります。図45-1に示したように、籾重の約80%が玄米重に、玄米重の約90%が精米重に相当します。つまり、精米重は、籾重の約72%になります。また逆に、玄米重を1.25倍すると、籾重になります。

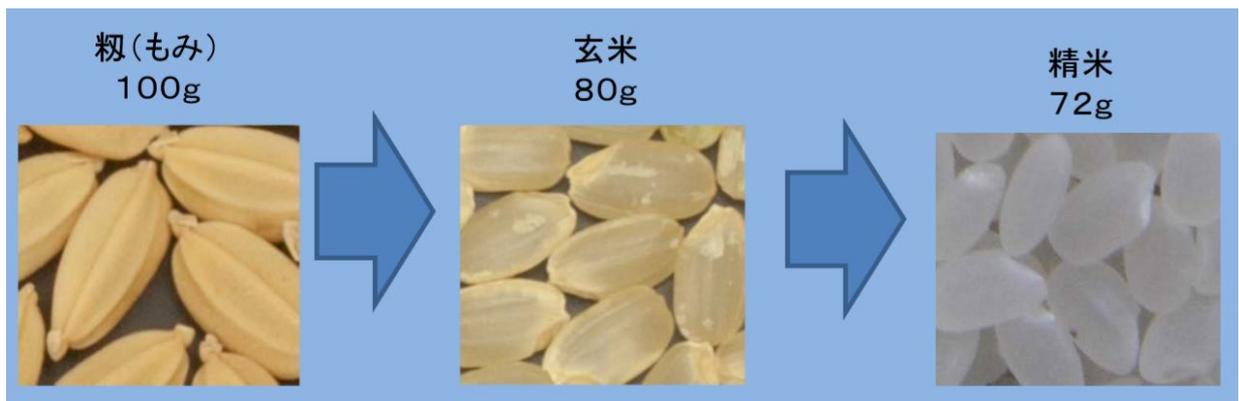


図45-1 イネの籾と玄米と精米の比率関係

(出典) 農林水産省「米の形態」から

https://www.maff.go.jp/tokai/kikaku/renkei/pdf/270831kougi_koumenojyukyukakaku.pdf (アクセス日：2020年8月12日)

日本では、かつてイネの収量を、加賀百万石のように、石高 (こくだか) で示していました。

つまり、コメの量をキログラム (kg) やトン (t) など重量で表す以前は、勺 (しゃく)、合 (ごう)、升 (しょう)、斗 (と)、俵 (ひょう)、石 (こく) の

表45-1 尺貫法による米容積とメートル法による容積および重量の単位

尺貫法	容積	1勺	1合 (10勺)	1升 (10合)	1斗 (10升)	1俵 (4斗)	1石 (2俵半)
メートル法	容積	0.018ℓ	0.18ℓ	1.8ℓ	18ℓ	72ℓ	180ℓ
	重量	15g	150g	1.5kg	15kg	60kg	150kg

農林水産省HP「米の形態」から

ように、尺貫法の容積単位を用いて表わしていたのです。今でも、炊飯器には、一升炊きとか、五合炊きなどがありますね。あれは、尺貫法の名残です。しかし、今はどの国も、コメの量を容積（体積）ではなく、重量で示します。ここで、尺貫法による容積と、メートル法による容積および重量の関係を見てみましょう（表 45-1）。尺貫法の1升は、メートル法の容量1.8ℓに当たり、その重量は丁度15 kgです。また、1俵は4斗で、72ℓに当たり、重量60 kgになります。ところで、日本では、いつからコメを体積（容積）ではなく、重量で示すようになったのでしょうか。

「お米の単位について」(http://tamori.3zoku.com/computer_lesson/vba/お米の単位.htm)によると、この容積単位のルーツは中国であり、漢時代には、すでに体系的に整えられていたそうです。

一方、日本での最古の記録は、701年に制定された大宝律令にあります。そこには、「量、十合為升、三升為大升一升、十升為斗、十斗為石」と記され、この頃すでに10合で1升、10升で1斗、10斗で1石とする単位が定められていました。これは当時の中国の王朝、唐にならって定められたものと言われています。しかし、この量制は時とともに変化し、10合が1升という決まりは同じでも、1升の量が地域によって異なるようになりました。当時の税金（年貢）は米なので、計る枡が大きければそれだけ多くの年貢が徴収できます。つまり、権力者側の都合で、1升の基準となる枡の大きさが勝手に変えられることがあったのです。

その後、コメの流通が盛んになるにつれ、商人たちの間で自主的に枡の統一が試みられました。江戸時代初期、寛文9年（1669年）に統一令が出され、一升枡は方4寸9分（1寸は3.03cm。分はその1/10）、深さ2寸7分、容積64.827立方分（1.804ℓ）と全国的に統一されました。江戸幕府は、江戸と京都に『枡座』（今でいう公社のようなもの）を置き、枡の製作と販売、さらに違法な枡の取締りを行いました。それ以来300年以上の間、一升枡の容積はまったく変わっていません。また米俵については、明治の末期に全国的に統一され、4斗で1俵になりました。現在は重さに換算して1俵60kgに統一されています。

☆一口話①：*加賀百万石は、実質生産高ではなく、畑地や屋敷・山林も含めて、コメに換算された見積り生産高のことであり、これに一定の比率で年貢としてのコメが賦課されたそうです（原田信男、コメを選んだ日本の歴史、文春新書、2006年）。

さて、本題に戻りましょう。日本では、いつから、コメを容積ではなく、重量で示すようになったのでしょうか。

昭和初期まで、日本独自の計量単位『尺貫法』が日常的に使用され、コメは売るときも炊くときも枡を使って計られていました。ところが、昭和34年の法律改定によって、日本に古くからあった単位の使用が禁止され（1966年に完全廃止）、国際的な単位を使うよう定められます。国際基準は、米を売買する際に「重さ」（kg）で計量していたため、日本でも、国際基準に合わせて「kg」が使用されるようになったのです。このように、商取引の国際基準である重量に、日本も合わせるようにしたのです。

☆一口話②：枡にコメを擦り切れ一杯に入れた後、枡を持ち上げて、床か土間でトントンとすると、全体に少し沈んで、さらにコメの入る余地が少しできますよね。あれって、どうしてそうなるかご存知ですか。実は、枡にざっとコメを入れると、米粒は横になるそうです。それをトントンとすると、米粒が縦になるので、隙間が出来てさらに入るのだそうです。ラ

グビーボールのように超楕円球の米粒では、そういう僅かな隙間が出来て、そこにコメがさらに入るといったことのようにです。

さて、炊飯したご飯とその元となる精米の量を、茶碗一杯分とおにぎり1個分で計算してみましょう。表45-2に示したように、茶碗一杯のごはんは、約150gですが、その元となる精米は約65gです。一方、おにぎり1個は約100gですが、その元となる精米は約43gです。

表45-2 ごはんの量	
茶碗1杯 (150g)	精米65g
おにぎり1個 (100g)	精米43g
農水省HP「米の形態」	



コシヒカリの場合、玄米1000粒は約23gなので、その精米1000粒の重量は $23g \times 0.9 = 20.7g$ になります。これで計算すると、茶碗一杯の精米65gは3140粒くらい、おにぎり1個の精米43gは2077粒くらいになります。コシヒカリの精米5kgの価格を2500円と仮定すると、茶碗一杯のごはんを作るのに必要な精米65gは約33円(32.5円)、また、おにぎり1個作るのに必要な精米43gは約22円(21.5円)です。いかがですか？こうしてみると、お米って案外安いでしょう。