
8. 小麦粉

(1) 自家製粉時代－一家に1台の石臼（挽き臼）が－

昭和30年代までは、現在とは異なり、農家の食糧はかなり自給自足でした。小麦や大麦、いなきび、とうもろこし、そば、大豆などは、自家の石臼で挽いて粉をつくり、その粉でパンやうどん、そば、きな粉などを作っていました。

粉の作り方の行程は、小麦の原料を石臼で挽き－篩ふるいでふるう－と「粉」と「ふすま」(小麦の皮が主で家畜の飼料にする)に分けられました。したがってかなりの農家に石臼があり、お年寄りがよく粉挽こなひきをしていたものです。私の家でも祖母がそばや煎り大豆を挽いていましたので、小学生の頃、そば粉やきな粉こなふるの粉篩こなふるいを手伝い、周りを粉だらけにしたのを覚えています。

今のように、そばやうどんの出来具合を気にしたり、味がどうのというより、食糧が満足にあればよいという時代でした。石臼がない農家は、隣から借用して粉挽きをしたものです。

ですから、パンを作る、うどん・そばを作るとなると、何日か前に準備に取りかからなければならず、おばあさんがお孫さんを石臼の周りに従え、1～2日かけて粉を挽き、篩にかけて、ご馳走の材料を作っていたのです。農家出身の50～60歳代以降の方なら、我が家での粉挽きを見たり、興味のある方は石臼を挽いた経験もあるでしょう。

石臼を挽くといっても、大理石でできた二段かさねの上の臼を手で回すのです。下の臼には中心部が山形を呈し、中心部から外側に向かって溝が彫られ、上の臼は下の臼に合わせて中心部がへこみ、ちょうど合わさるようになっています。その上の臼に4～5cmの穴があいていて、回転させる度にその穴に少しずつ、小麦やそばなど粉に挽く材料を入れるのです。するとどうで

しょう？石臼の合わせめから粉になったものが出てくるではありませんか。それを200メッシュ程度の篩でふるったものが原料によって「小麦粉」や「そば粉」、煎った大豆では「きな粉」となるのです。昭和30年代までは農村の各家庭で、石臼が製粉の主役をなし、挽き手は農家のお年寄りであることが一般的でした。

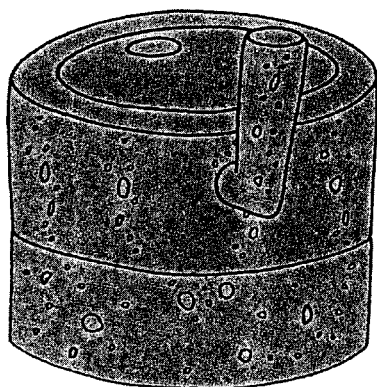
昨年、北朝鮮を訪問する機会があり、金日成元主席の旧家に、薄くすり減った石臼が展示（写真）してありましたが、朝鮮民族も日本民族と同様に、石臼を使っていたことを知り、親しみを覚えたものでした。

この石臼から生まれた粉から、うどんやそばはもちろんのこと、そばかきやパン・せんべいなどの原料となり、それぞれの家庭で加工され、食卓の主役やおやつとなったのです。その後、徐々に米国の日本への食糧援助政策により、小麦が輸入されるようになりました。また、学校給食がパン食中心に開始されてから、国内の麦作は麦類全体で約200万ha、約400万tの生産があったものが、国の小麦政策等により、昭和40年代には20万haを割り、北海道では1万haを割ってしまい、小麦の栽培がなくなるのではないかと心配したものでした。歴史は繰り返すといますが、小麦も短い周期ではありますが、作付面積、生産量とも変化が大きく、現在、北海道の畑作物では第1位の9万haを越す面積を維持しています。

<佐藤 久泰>



金日成元主席の生家に陳列の磨り減った石臼



石臼：女人訓豪図彙より
(製粉振興会資料より)



石臼：ロータリーカーン