

和賀江ノ堤、三和土、算木積み、日本刀、日本酒、畑・畠・田、私たちの「たち」は敬語。解説で井沢元彦が、この本は「日本の文化がいかにかに諸外国に類を見ない優れたものであるか」を示していると書いている通り。

・和賀江ノ堤

神奈川県鎌倉市の材木座と由比ヶ浜の橋のあるところに、七百年前に造られた防波堤がある。

・・・

日本人の先祖は、平たい石の板や、ごろた石を海中に積み重ねることから始める。波のエネルギーは、壁にドンと当たってはねかえるのではなくて、エネルギーのほぼ七〇パーセントが平たい石と石の間に分散され、吸収される仕組みになっている。こうした平たい石の積み重ねを、海岸から沖合に向かって、およそ、八間（約一四メートル）の幅に構築してあるのである。

したがって、今は満潮時にはこの防波堤は、海中に没して見ることはできないが、平たい石と石の間に徐々にエネルギーを吸収させて、それが八間におよぶと、海岸近くでは相当、強い波が来ても、ゆったりと静かな流れに変わってしまっている。彼らはそこにはじめて石のクイを立てて船をつなぎとめたのである。

これは執権北条泰時のとき往阿弥(おうあみ)という僧を中心として造られたもので、**和賀江(わかえ)ノ堤(つつみ)**と呼ばれている。

・三和土

玉川上水は、江戸町民の飲料用水、および武蔵野の新田開発を目的として、徳川四代将軍家綱の時代に完成した。

・・・

羽村の堰を切ったその日、水は四三キロ下流の四谷大木戸まで、一日で流れ着いたという。そしてそれ以後三百年間、淀橋浄水場の完成まで、上水の水は、多摩六千町歩の水田をうるおし、江戸・東京の百万市民に飲料水を供給しつづけたのである。

・・・

四三キロに及ぶ運河を開発した、そのことだけでも十分に注目に値するが、同時に、その日のうちに流れ着いた、ということも考えてみたい。当時、コンクリートなどあるはずがない。彼らは土に浸み込んでゆく水をどう止めたのだろうか。どういった漏水止めをしたのであろうか。

三和土(たたき)という土がある。これは、粘土、砂利、塩のいがり（塩化マグネシウム）を混和したもので、凝固して漆喰状になる。この三和土が、コンクリートで固めたのと同じ役割を果たしたのである。ついでながら、玉川上水の支流に野火止用水があるが、この用水は玉川上水より短いにもかかわらず、下流まで流れるのに三年もかかっている。三和土で漏水止めをしなかったために、水捌(みずは)けのよい関東ローム層が水を吸い取り、土が飽和点に達するまで、水を流さなかったのである。

・算木積み

城の石垣のくずれを防ぐには、石垣にかかる力を直線的に下方にだけかけるのではなく、少しずつ、石垣の内部に分解していくほうがくずれにくい。それには拋物線を使えばいいことを、屋根瓦を積んだ経験から知っていた。

・・・

この場合、もっとも大切なのは両方向から力がかかる隅である。これは戦いをする場合でも、隅を守っていれば城壁の側面の敵を両端から攻撃できるという、戦術上の要請もあって、隅がくずれないように知恵をしぼった。

そこで、その隅は**算木積**(さんぎつ)み**と**いって、長方形の石を両面から交互に指が入らないほど緻密に組みあげていく方法をとる。

そして、その上に櫓を乗せるから、なお重くなって押さえる。**日本の城が隅々に櫓をつけるのは、物見のためだけではなく、そこに重量をかけるためなのだ。**こうして隅をしっかりと押さえてあると、エネルギーは両側の壁面に分散されていく。中央の壁面は、このエネルギーを吸い込んで、分解していくように粗積みにしてあるから、地震があっても、城郭は容易に崩壊しないのである。

・日本刀

日本の刀の作りは、ついに世界の人々が真似できなかつたのである。

日本の刀には、鉄をあつかうようになって以来の日本人の知恵が、西洋科学ではなし得ないほどの技術を生んで、結集しているのである。

鉄を自由にあつかうには、高温の熱を出す燃料が必要である。西洋には早くからコークスがあって千八百度ぐらいの熱を出せた。日本では無煙燃料としては木炭しかない。**木炭はいくら酸素を供給しても、千二百度が限度**である。普通、茶をわかしている木炭は約八百度である。

「備長炭」という魚を焼く木炭は、六百度という低温で、いちばん長時間、同じ温度で燃える炭である。だから魚がまんべんなく焼ける。

・・・

鉄の熔解点は千八百度である。いくら鞆(ふいご)で風を送っても、木炭ではこの高熱を得ることはできず、鉄は半熔解、つまり、アメ状の鉄が得られるだけだ。

鋼鉄は砂鉄を原料にして製錬する。砂鉄粉と石英粉と木炭粉を交互に重ねて、**踏鞆**(たたら)を使う熔鉄炉の中に入れる。熔鉄炉の下に火口があって、そこに火をつけて、三昼夜のあいだ熱すると、どろどろのアメのようなものになる。もし、千八百度の熱が出せれば、ここで純度の高い鋼鉄ができるから、あとは鋳型に流しこめば終わりだが、千二百度だから、アメ状の鉄には不純物がいっぱい入っている。

そこでアメ状になったかたまりの上のカスを取って、あとをどっと流して固めると**銑鉄**が出来る。それを叩いて細かくして、もう一度、石英粉と木炭粉を重ね込んで踏鞆で熔かし込むと、今度は、炭素が多く含まれた鋼鉄の元ができる。それを**玉鋼**という。

断わっておくが、この過程のすべては、鉄を熔解する高熱が得られないという条件下で、千数百年前に私たちの祖先が考え出したものである。

玉鋼は炭素分が多いから固いけれども、もろい。これに柔軟性を与える必要があるから、もう一度、木炭の中で半熔解に熟して“鍛える——叩くわけだ。火花という形で玉鋼の中の炭素を放出するわけである。

この叩くときがひじょうに大切で、叩き方が初めに打った人と、後で打った人で力が違くと、均質にならないから、いつも同じ力で叩かなければならない。熟練を要するわけだ。

・・・

こうして、火花を出せば出すほど、鋼鉄の鉄分の純度は高くなるが、炭素を出しきってしまうと、グニャグニャのバネになってしまうので、ある一定の限度で叩くことをやめる。こうして出来るのが、**日本刀の芯の主体**である。

これを、そのままでは刃物としては弱いのでその表面を一層硬度の高い鋼鉄層でまくり、よく熟して打ち固めて、刀身の主体部を作りあげる。そして、次の段階に刃の部分に焼きを入れて、この部分だけ最も硬度の高いものとし、薄く研いだとき、よく切れるようにするのである。それには、全体に粘土を塗って、刃のところだけ粘土を落として、火の中で焼く。そして、焼けたものを、なまぬるい水の中につける。刃の部分だけ薄くなって、粘土をつけてないから、そこだけ密度が高くなる。すると、**刃のところだけが非常に硬質の刃物になり、粘土に包まれた刀身全体は、まだ柔軟性のある柔らかさを持っている**。こうして、一本の刀が、固さと柔らかさという二つの相反する性質を持つわけだ。

そこで問題なのは、この鉄を収縮させるための水の温度である。

昔、小鍛冶宗近(こかじむねちか)の弟子が師匠宗近の水加減を盗もうとして、水に手をつけたところ、その温度を味わった手を、つぎの瞬間に**師匠に切り落とされた**という話は謡曲でも有名だが、こういうエピソードはけっして少なくない。

それほど、この水加減は大切であった。理由は簡単で、冷たすぎる水につけると、収縮が速く起こりすぎて、刃自体にヒビが入ってしまうし、温度が高いと、硬度が得られない。

今日では一般に、その温度は七度から十三度といわれるが、刀鍛冶はこの水加減を秘伝としたのである。

なぜ日本酒にかぎって、温めて飲むのか

日本人は、主食の米からさまざまな食品を作り出している。そのひとつが日本酒である。

米を蒸して置いておくと、糴菌が入って腐りかける。すると甘くなる。糖化するわけだ。そのとき、イースト菌を加えると酒になる。日本酒の原理である。だが、今日でこそ、糴菌、イーストという言葉を使うが、昔はそんな表現はしない。

酒屋には必ず“杜氏(とじ)”という技術者がいた。糴の素で発酵させた米は、空中の自然イースト菌を触媒させることである。その技術を知っているのが杜氏である。いうならば、甘酒に空気を吹っかけるだけである。だが、むずかしいのは、このときの温度である。相手が熟すぎればイースト菌は死ぬし、寒ければ繁殖しない。この適温を知っているのが、杜氏である。

次に杜氏は、イースト菌で発酵しはじめた酒をそのまま放っておくと酔になるから、途中で「火入れ」をする。塩辛類はここで食塩を使う。日本酒は熱で菌を殺す。このタイミングがまたむずかしい。今日ではすべて化学的に処理されるが、当時は経験によるカンである。この結果、菌が死んで「どぶろく」ができる。そこに藁灰(わらばい)をまぜると「あく汁」によって繊維と澱粉が収縮するから、下に沈澱して、上に上ずみができる。それが今日の清酒である。今日ではあく汁の代わりに薬品を使う。

簡単にいうと、**米を蒸して糶菌を発酵させ、糖化したところに生ビールを入れると、日本酒ができる。**生ビールはイースト菌が入っているからである。

こうしてできた上ずみを杉樽に入れる。昔は壺に入れて、腐りかけると杉の新芽を漬ける。杉は**フーゼル油**という**油脂**を持っている。杉のヤニなのだが、このフーゼル油は防腐作用を持っている。だから、昔の酒屋は杉の新芽をたくさん用意してあった。

奈良県の大神(おおみわ)神社という酒の神さまを祀る神社は、杉の新芽でつくった玉を売っている。昔、酒屋はそれを買ってきて、酒が腐りかけると、漬ける。すると元にもどる。

その杉を束ねたものを酒林(さかばやし)と呼ぶが、酒屋には昔、それを門口に吊ってあった。だから、酒林が吊ってあると「あそこは酒屋だ」とわかるわけで、これが日本の看板の元祖である。

このフーゼル油は、レモンの皮にも含まれているが、結局、運搬するときの樽を杉でつくればいから、江戸時代になって酒樽は杉樽になった。日本人は杉を建材に使ったせいもあるが、**杉のフーゼル油が染み込んだ酒の匂いを樽酒**といって喜ぶ。

江戸まで運んでいった酒を、「下り酒」、それを上方に持って帰ったのが「戻り酒」、江戸まで馬の背に積んで揺られて酵熟(こうじゅく)した酒がもう一度、東海道五十三次を戻ってくる。この戻り酒がひじょうに高い。なぜかという、結局、杉の木のフーゼル油の香りが、全体にほどよく拡がって酵熟しているからだ。

だが実をいうと、フーゼル油というのは揮発性の油で、これを摂取すると脳神経をおかされて頭が痛くなる。

世界中の酒で、飲む前に温めるのは、中国の一部の酒と日本酒だけである。**日本酒をお燻するのは、このフーゼル油を揮発させるため**である。冷たいままで飲むと頭が痛くなったりする。にもかかわらず、この杉樽の香りを好んで、高いお金を出して飲むというのだから、変わっているといえは変わっている。

下り酒、戻り酒の話のついでだが、江戸の酒は評判がよくなかった。酒の本場は当時でも関西だったわけである。江戸の酒は、東海道を関西から下ってきたものではない。つまり、下らない酒ということになる。現在、つまらないとか、大したことないとかのことを「くだらない」と表現するが、その語源は、この「下らない酒」からきているのである。

「一反(たん)・一畝(せ)」

三十坪が一畝、その十倍が一反。

ところが、この谷口(たにぐち)扇状地は、山間部と平野部の接点であり、海と山との中間点である。お互いの物産を交換し合う“市”を開くには最適の場所である。はじめは五日市とか、十日市とか、日を決めて市を開いていたが、交易が盛んになると、ここに定着して市を開いたほうが便利である。この危険な土地に、どうしても集落を作らねばならない。

・・・

そこで、私たちの祖先はどうしたか。まず集落の周りに堀を掘ったのである。もし、鉄砲水が出て山崩れが起きても、その堀にエネルギーを吸収させ、周りに分散させてしまおうと考えたわけだ。

つまり、谷口扇状地に住まなければならないという要請が、集落の周りに池をめぐるせた“環渚(かんこう)集落”を生んだのである。

わらじは日本では足にくくりつけて、これを“沓(くつ)”と呼んだ。

それにもうひとつ、“梘(うだち)”というものを考案している。梘というのは、切妻式の家屋の両側に、屋根の上まで高く建てた泥壁のことである。

これを建てておくと、隣に火がうつらない。風が吹いても屋根が烧けない。奈良地方は、先述した環渚集落だから、家がくっついて建っている。その家と家の間に梘を高く建てて、防火壁にしたのである。当然のことだが、この梘が高ければ高いほど完全である。梘が低いと延焼の原因になる。そこで、梘を高くあげる才覚のない人のことを、“ウダツ(梘)のあがらぬ奴だ”という言い方で呼んだのである。

梘は、家屋密集地帯に生まれた知恵である。

六十歳にして接して漏らさず

山の高い木が生えているところを、水田にすることはひじょうにむずかしい。それをどういう過程で作業したかを、漢字がよく残している。

彼らはまず山を焼く。焼畑開墾が最初である。林を焼いて、その炭や灰を鋤(す)き込んで土に入れる。自然土壌は酸性が強いから、こうして、炭や灰が含んでいるアルカリで中性土壌に変える。そこへカブやヒエ、豆を蒔いて収穫する。これが第一段階で、火で焼いてつくる耕作地だから、火の田、つまり“畑”である。耕しているうちに水平になり、木の根も腐ってなくなる。凸凹もなく、妨害物がない耕作地だから、白い田、つまり畠”である。それが完全に水平になって、水を引けるようになって、はじめて“田”になる。

畑、畠、田という文字は、日本でも、水田開拓の順序を証明しているのである。

パンの中にあずきのアンを入れて、表面にヘソをつくり、そこに桜の花の塩漬けをつけた（このごろではゴマをつけたものが多い）、こんな奇妙でうまいものは、世界中どこを捜してもない。

こうした実用面はともかく、私は世界で唯一、衣服に自由画紋をつけた着物の装飾性を注意したい。

今日でも、晴れ着や婚礼衣装に、それが雲、水、串、樹枝、草花として残っているが、体の動きも計算に入れた、自由画紋が揺れ動く様子には、思わず息をのむような美しさがある。外国人が驚嘆するのもあたりまえだと思う。

従来の竪穴式住居は、高床式住居の影響を受けて、だんだん高床になる。その床がひじょうに高いものを殿(その)といった。普通のもは家である。家というのは低床(ひくゆか)で、私たちは今日でも低床の家に住んでいる。伊勢神宮は殿で、そこに住む人は殿さまである。支配者は御殿(ごてん)、つまり倉庫、米倉と同様式の家に住んでいたわけである。

木犀(もくせい)、沈丁花(じんちょうげ)といった観賞用植物は、元来は渡来植物である。花は咲くが実はならない。そして、咲いている花はすべて雌花(めばな)である。なぜなら、日本の酸性土壌は、植物の染色体を変えてしまうので、雌花は残るが、雄花やおしべはダメになってしまうからである。要するに、動物でも植物でも、雌は環境の変化に強いが、雄は弱いというひとつのあらわれであろう。

そこで、私たちの祖先は、雌ばかりになった木犀や沈丁花、イチジクを殖やすのに「取り木」や「挿し木」、あるいは「継ぎ木」といった方法を工夫して、今日では、世界一の技術にまで発達させたのである。

かつて、ある文科系の大学の卒業式で、答辞を読んだ学生が、この卑語の使い方を間違えて、問題になったことがある。

答辞を読むのだから、もちろん、その年度の首席の学生だった。女子学生だったが、彼女は答辞を読むとき、「私たち卒業生は……」と言ったのである。彼女は、たちを女性語のつもりで使ったのだろうが、これは歴史的慣行として、明らかに間違いである。

「私たち……」のたちは公達(きんだち)のたちで、これは敬語である。答辞は感謝の気持ちを伝

えるための一種の公文書だから、この場合、正確には「**私ら**（あるいは、**私ども**）卒業生は……」と言わなければならなかった。「**ら**、というの、一人称を複数形にした卑語なのだから。

古代には、男が旅立つときには、**女に下帯を結んでもらう**という定まりがあった。これを旅行中にほどいてはならないのだ。

その結び目をちゃんとそのまま持って帰らないと、貞操の証が立たない。気が変わって、途中でほどきでもしようものなら、元通りには、その「**結**」の女にしか結びなおせないのだから、身の証の立てようがなくなる。

だから、『万葉集』には、その紐がほどけかかって困っている歌があるし、中には古くなって、ボロボロになって困っている歌もある。

・家紋

武士の場合だと、戦いに行くとき旗に付けていく。その様子を大将が見ていて、「あの紋は誰某だ。よく活躍しておる」ということになり、論功行賞のときに役に立った。

だから、旗指物（はたさしもの）を差していくのは、敵に見せるものではなくて、むしろ、味方に見てもらったためだった。今日、インシヤルやネームプレートを宣伝用につけているのと同じ効果を期待したものである。

家紋は、日本人にとって大切な自己存在の証明のようなものだったのである。

結び目や家紋の起源でもわかるように、日本では、母系のほうが長く社会の中心だったのである。だから、両親を「**父母**」と書いても母（おも）父（と）と発音するし、「**夫婦**」も、夫を先に書くのに「**めおと**」と女のほうを先に発音する。

年級行事が、人間生活の時間的な縦の行事だとするなら、**年中行事**は、一年のサイクルで繰り返される横の行事である。

・・・

一月一日、三月三日、五月五日、七月七日、九月九日のいわゆる**五節句**、これはひとけたの奇数が重なる日を節句とした中国の発想である。だが、この日を日本の農事暦に重ねると、旧暦にある稲作の労働スケジュールと、大体において符合するのである。

悟ろうとする努力の過程が「**道**」なおであって、悟ってしまったら、それはもう道ではなくなる。

・切腹

慶応四年、明治維新当時に堺事件というのが起きた。堺を警備中の土佐藩兵が、フランス水兵十一名を殺害した事件で、そのためフランスから関係者の斬罪と賠償が要求され、土佐藩士が妙国寺でフランス公使のリオン・ロッシュの前で、つぎつぎに腹を切った事件である。そのとき、六番隊長の箕浦猪之吉(みのうらいのきち)が腹を切っても「ご介錯、といわないものだから、介錯人は首を落とせない。仕方がないから黙って待っていると、箕浦隊長は、ぐっと内臓を取り出して自分の前の地面に整理して並べ、血で辞世の歌を書き、残った内臓をつかんでリオン・ロッシュに投げつけた。リオン・ロッシュは、脳貧血を起こしてひっくり返り、そのために切腹は中止になった。そこで、「賠償金を値引ないと、もっと切腹させてやる、とおどかして、とうとう十五万テールに値切った。その代わり残った同隊は、許されたのを恥として、翌日、大坂の大江橋の上で全員そろって切腹した。

この事件で箕浦隊長が行なった切腹は、腹を十文字に切るやり方だった。十文字に切ると、すわっているから心臓や肺臓、胃に押されて、横隔膜の下の内臓が押し出される。

それを形によって大小腸のようなものは横に並べ、脾臓、腎臓、脾臓は一カ所に集めて、その分類が終わったら、息をひきとるといふ、もっとも行儀のいい死に方である。

切腹は貧血死だから、長い者で三十分、短い者で十五分、意識がある。その間にそれをやってのけ、後に、介錯を受ける。

今日考えると、劇画のように思えるかもしれないが、やってる本人は、自虐性が強いほど壮烈で、魂は再生産されると信じているから、真剣であった。

目合(まぐあい)性交渉

村八分という文字の示すとおり、この断絶は「八分」であって「十分(出産・成人・結婚・葬式・法事・病氣・火事・水害・旅立ち・普請ふしん)」ではないことを、私たちは見逃している。「十分」でなく「八分」であるということは、八分は断絶するが、二分の交際は残すという意味なのだ。その二分は「葬式」と「火事」である。

絶縁はしていても、葬式、すなわち、その家族たちの中の誰かが死んだときは、村中の人たちは葬式を手伝って悲しみを共にする。

[解説] 井沢元彦

この題名は、この二つの「発酵食品と工芸品」が日本文化を代表するものであることと、占領時代、アメリカ軍の立場から日本文化を分析し日本を「恥の文化」の国であると規定した『菊と刀』(ルース・ベネディクト著)に対抗したものであろう。

まさに、日本の文化がいかに諸外国に類を見ない優れたものであるか、さまざまな角度から検証し日本人に勇気と誇りを与えた名著であると言えよう。