

江戸の都市におけるコメの「脱ぶ」の担い手： 流通と役割の専門的考察

1. 序論：江戸の都市生活におけるコメの重要性

江戸時代、江戸をはじめとする都市において、コメは単なる食料という枠を超え、経済と社会構造の根幹をなす存在でした。それは貨幣としての役割を担い、富の尺度(石高)となり、江戸のあらゆる階層の人々の主食でした¹。都市住民が日常的に白米を食べることができた事実は、地方における玄米や雑穀を中心とした食生活と比較して、都市生活の象徴的な特徴であり、誇りでもありました¹。本報告書は、江戸をはじめとする都市において、粳の状態から消費可能な状態にする「脱ぶ」の工程を誰が担っていたのかという問いに答えることを目的としています。農民の手を離れ、都市へと運ばれたコメが、農民のいない江戸や大阪といった都市でどのように処理されていたのかを明らかにすることで、当時の都市におけるコメの流通と、それを支えた人々の役割を詳細に考察します。報告書の構成としては、まずコメが農村から江戸へと輸送される過程を概観し、都市に到着したコメがどのような形態であったのかを検証します。その後、コメの流通に関わった様々な商人たちの役割を明らかにし、特に都市におけるコメの脱ぶを専門的に行った人々に焦点を当てて解説します。

2. コメの江戸への旅：農村の穀倉から都市の市場へ

江戸時代、全国の領主は年貢として領内の農民からコメを徴収していました³。これらの年貢米は、領主自身や家臣団が消費する分を除き、市場で換金するために大坂や江戸といった大都市へと送られました³。領主にとって、年貢米を都市で売却し現金を得ることは、藩の財政を支え、参勤交代などの義務を果たす上で不可欠でした³。

コメの輸送は、現代とは異なり、季節や気候に大きく左右される困難な道のりでした³。例えば、越後国高田藩の年貢米が秋に収穫されてから江戸に到着するまでには、相当な時間を要しました³。河川や海路を利用した輸送が主な手段であり、地域によっては陸路も用いられました³。美濃国で生産された将軍家御用の「御膳粳」は、川湊から船で伊勢国桑名へ運ばれ、そこで大型船に積み替えられて海路江戸へと送られました⁵。このように、大量のコメを都市へ輸送するためには、複雑な物流システムと、それを担う人々の存在が不可欠でした。幕府自身も、それまで江戸商人に請け負わせていた年貢米の輸送を「幕府直廻」とするなど、海運航路の整備に力を入れました⁶。

大坂や江戸といった大都市には、諸藩が年貢米を保管・販売するための蔵屋敷が設けられていました⁶。大坂の米市場は、各藩の蔵屋敷からの払い米が中心となって発展しましたが、江戸においては、商人米の流通がより大きな比重を占めていました⁶。

3. 江戸への到着：粳か、玄米か？

江戸の都市においてコメの脱ぶが誰によって行われていたのかを考察する上で、コメがどのような状態で都市に運ばれてきたのかを把握することは重要です。いくつかの資料は、粳(もみ)の状態江戸に輸送されるケースがあったことを示唆しています。将軍家向けの高品質なコメである「御膳粳」は、美濃国から江戸城内の「御春屋(おつきや)」という施設まで粳の状態運ばれ、そこで精米されました⁵。また、江戸時代以前には、白米を食べる文化はなく、「舂米(しょうまい)」と呼ばれる、粳殻を取り除いたものの、まだ十分に精白されていないコメが食べられていたという記述もあります⁸。これは、粳の状態輸送され、消費の直前に簡単な脱ぶが行われていた可能性を示唆しています。

一方で、江戸の米屋(舂米屋)では、「玄米について精米をしていた」という記述も複数見られます¹。これは、玄米の状態ですぐに都市に運ばれたコメを、都市の米屋が精米して白米にしていたことを意味します。地方では一般的に玄米や麦、稗、粟などが食べられていたことから、ある程度の脱穀は農村で行われ、玄米の状態ですぐに都市に流通していたと考えるのが自然でしょう¹。

以上のことから、江戸には粳の状態と玄米の状態の両方でコメが運ばれていたと考えられます。特に高品質なコメや、将軍家のような特別な需要に対しては粳の状態ですぐに運ばれ、都市の施設で精米される一方、一般の消費向けには、ある程度脱穀された玄米の状態ですぐに流通し、都市の米屋で最終的な精米が行われていたと推測できます。

4. 米問屋(Kome Don'ya)の役割

江戸におけるコメの流通において、米問屋は生産地(あるいは年貢米を取り扱う機関)と小売業者を結ぶ重要な仲介役を担っていました¹。札差(ふださし)からコメを受け取り、それを問屋や仲買を経て米屋へと流通させるルートが存在したことが示されています¹。江戸の米問屋は、仕入れるコメの生産地によって、大坂や西国からの廻米を扱う「下り米問屋」、関東地方や陸奥国からの商人米を扱う「関東米穀三組問屋」、そして江戸近辺の農村部の米を買い付ける「陸附米穀問屋」など、いくつかの種類に分けられていました¹⁰。

しかしながら、米問屋の主な役割は、大量のコメの取引と貯蔵であり、一般消費者向けの脱ぶを専門的に行っていたわけではありませんでした¹。彼らは、粳または玄米の状態ですぐにコメを取り扱い、それをさらに下流の小売業者へと販売していました。一部の舂米屋は米問屋や札差が経営していたという記述もありますが⁹、これは脱ぶが独立した機能、あるいは川下の事業活動として位置づけられていたことを示唆しています。米問屋は、江戸の都市全体へのコメの安定供給を確保する上で不可欠な存在でしたが、個々の消費者のための精米作業は、後述する専門の小売業者によって担われていました。

5. 舂米屋(Tsukimaiya)と米搗屋(Kometukiya)の登場

江戸をはじめとする都市において、一般の消費者のためにコメの脱ぶを担っていた中心的な存在は、舂米屋(つきまいや)と米搗屋(こめつきや)と呼ばれる人々でした¹。舂米屋は、現代の米屋に相当し、店頭で米を販売するだけでなく、奥では玄米について精米を行っていました¹。彼らは米問屋や札差などから玄米を仕入れ、それを精米して白米として消費者に販売していました⁹。

一方、米搗屋は「大道の米搗き」とも呼ばれ、杵と臼を担いで市中を歩き、客の玄関先や庭先でその場で米について精米する仕事をしていました⁹。彼らは客に呼び止められると、その場で精米作業を行い、食事を提供されることもあったようです⁹。しかし、このような市中を回る米搗屋は、江戸時代末期には姿を消し、店舗を構えた舂米屋が主流となりました⁹。店舗を構えた舂米屋は、米問屋や札差が経営することも多く、使用人を雇って商売を行っていました⁹。

このように、江戸の都市におけるコメの脱ぶは、主に舂米屋と、初期には米搗屋によって担われていました。彼らは、より未加工の状態のコメを仕入れ、都市の住民が求める白米へと加工する重要な役割を果たしていました。

名称	説明	時代
米搗屋 (Kometukiya)	杵と臼を担いで市中を回り、客の依頼に応じてその場で米を精米	江戸時代初期～中期、徐々に衰退

	する	
舂米屋 (Tsukimaiya)	店舗を構え、玄米を仕入れて唐臼などで精米し、白米を販売する	江戸時代中期～後期、主流となる

6. 江戸におけるコメの脱ぶの方法と道具

江戸においてコメの脱ぶに用いられた主要な道具の一つが唐臼(からうす)です¹。唐臼は、シーソーのような腕木の端に足を乗せ、もう一方の端についた杵で臼の中の玄米をつく道具です⁹。この道具を用いることで、比較的効率的に玄米を精米し、白米にすることができました。舂米屋の店内には唐臼が設置され、職人たちが日々、米をつく作業に従事していました¹。唐臼は、元禄時代に中国から伝来したとも言われています¹⁴。

また、より伝統的な方法として、杵と臼(きねとうす)を用いた脱ぶも行われていました⁹。特に、初期の市中を回る米搗屋は、この杵と臼を携えて移動し、その場で精米サービスを提供していました。渋谷川沿いの地区など、一部地域では水車を利用した脱ぶも行われていました¹⁶。これらの水車稼農民は、在方の農民の自家米の質春きを仕事としていましたが、舂米屋の下請けとして精米を担うこともあり¹⁶。

農村においても、脱穀後に粳摺りが行われていましたが、都市部においては、より白米への精米に特化した技術と設備が発展していたと考えられます。農村では、千歯扱き(せんばこき)などの道具で脱穀した後、箕(み)や唐箕(とうみ)といった道具で選別を行い、臼で粳摺りをするのが一般的でした¹⁸。

道具	説明	用途
杵と臼 (Kine to Usu)	木の棒(杵)と窪んだ器(臼)を用いて穀物を搗く伝統的な道具	初期の米搗屋による脱ぶ、小規模な精米
唐臼 (Karausu)	足で操作するシーソー式の杵と臼	舂米屋における効率的な玄米の精米
水車 (Suisha)	水力を利用して回転する臼	一部の地域における米の脱ぶ

7. 大道の米搗き (Daidō no Kometuki)

江戸時代初期には、大道の米搗きと呼ばれる移動式の米搗き業者が存在しました⁹。彼らは杵と臼を担ぎ、街中を歩きながら、顧客を探しました。客に声をかけられると、その家の玄関先や庭先で臼を据え、米をついて精米を行いました。彼らの食事は、多くの場合、依頼主が提供したようです⁹。肉体的に大変な仕事であったため、通常の人のご二倍以上の食事を摂り、おかずには魚などが添えられたと言われて⁹。

しかし、時代が進むにつれて、このような市中を回る米搗き屋は徐々に姿を消していきました⁹。その代わりに、店舗を構えた舂米屋が普及し、より安定した形で精米サービスを提供するようになりました。この変化は、都市における米の需要の増加と、それに対応するためのインフラの整備が進んだことを示唆しています。

8. 江戸城内の米処理：御舂屋 (Otsukiya)

江戸城内には、将軍や大奥の人々が食べる米を精米するための専用施設である御舂屋(おつきや)がありました⁵。美濃国の幕府直轄領で生産された高品質な「御膳粳」は、江戸まで運ばれ、この御

春屋で精米されました⁵。御春屋は、単なる精米所としてだけでなく、江戸城内で消費される食材や燃料などを一括して集荷・管理する施設でもありました²⁷。幕府の賄方を統括する役職の下に、春屋蔵役や春屋膳方などの役人が配置され、日々の業務を行っていました²⁸。江戸城内にこのような専門の施設が存在したことは、当時の権力者にとって、高品質な白米の安定供給が極めて重要であったことを物語っています。

9. 結論：都市の専門家によるコメの変容

本報告書の分析を通じて、江戸時代の江戸をはじめとする都市において、コメの「脱ぶ」は主に都市に住む専門的な職業の人々によって行われていたことが明らかになりました。農村で収穫され、ある程度加工された状態で都市に運ばれたコメは、米問屋などの仲介業者を経て、最終的に春米屋（つきまいや）や、初期には米搗屋（こめつきや）といった小売業者に渡りました。これらの都市の専門家たちは、唐臼や杵と臼といった道具を用いて、玄米を消費者が求める白米へと加工する重要な役割を担っていました。

特に、店舗を構えた春米屋は、単に米を販売するだけでなく、奥で精米作業を行うことで、都市住民の日常的な食生活を支えていました。また、江戸城内には御春屋という専用施設があり、将軍家向けの高品質な米が精米されていました。

このように、農村での生産と都市での消費が分離した江戸時代において、都市部ではコメの脱ぶという重要な工程を担う専門家たちが存在し、彼らの活動によって、都市住民は日常的に白米を食べることができたのです。この事実は、当時の都市における専門的な職業の発展と、それを支える社会構造の一端を示していると言えるでしょう。

引用文献

1. 江戸散策 第10回 クリナップ, 3月 18, 2025にアクセス、<https://cleanup.jp/life/edo/10.shtml>
2. 江戸と白米(ご飯) | 江戸庶民,長屋の食事 | 庶民のおかずと行商人 | 日本食文化の醤油を知る, 3月 18, 2025にアクセス、<http://www.eonet.ne.jp/~shoyu/mametisiki/reference-15b.html>
3. 年貢米の江戸回送 - 国税庁, 3月 18, 2025にアクセス、<https://www.nta.go.jp/about/organization/ntc/sozei/quiz/1106/index.htm>
4. 江戸商人の経営と戦略, 3月 18, 2025にアクセス、<https://www.kansai-u.ac.jp/Keiseiken/publication/seminar/asset/seminar13/k200.pdf>
5. 美濃国幕領御膳糎 | 新着情報一覧 - 岐阜市 - JAぎふ, 3月 18, 2025にアクセス、<https://www.jagifu.or.jp/wp/archives/77508>
6. 羽州幕領の廻米と最上川舟運 - 国土交通省 東北地方整備局, 3月 18, 2025にアクセス、https://www.thr.mlit.go.jp/yamagata/river/enc/material/hearing/pdf/inf11_01.pdf
7. 明治期の米穀市場, 3月 18, 2025にアクセス、https://www.maff.go.jp/primaff/kanko/nosoken/attach/pdf/196810_nsk22_4_04.pdf
8. 日本お米ばなし vol.3 調理編「お米はゴシゴシ研ぐ必要はないの?」, 3月 18, 2025にアクセス、<https://www.naturalfarmingshop.com/blog/2023/02/18/180000>
9. 米屋の歴史 - カカシ米穀, 3月 18, 2025にアクセス、<https://www.kakashi-rice.com/history/>
10. 米問屋 - Wikipedia, 3月 18, 2025にアクセス、<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%B1%B3%E5%95%8F%E5%B1%8B>
11. つぶやき/江戸の暮らし-2 - 八王子見て歩記, 3月 18, 2025にアクセス、<https://utrblog.exblog.jp/19528623/>
12. 正米と糎摺 | 言葉を“面白狩る” - 楽天ブログ, 3月 18, 2025にアクセス、<https://plaza.rakuten.co.jp/yohgo/diary/200609230000/>
13. 1.糎摺機の歴史 - サタケ, 3月 18, 2025にアクセス、

https://www.satake-japan.co.jp/activity/publicity/pdf_tasty/tasty30.pdf

14. 臼を使った「粃摺り(もみすり)」 - 稲作の歴史 - クボタ, 3月 18, 2025にアクセス、

<https://www.kubota.co.jp/kubotatanbo/history/tools/hulling.html>

15. 手動粃摺り器1 - 童夢のおもいつ記 - Goo ブログ, 3月 18, 2025にアクセス、

<https://blog.goo.ne.jp/dome8008/e/264445b5aad8a0a88a64141fd8e85c9a>

16. 渋谷: 地廻り経済の要衝 江戸時代は場末の町, 3月 18, 2025にアクセス、

<http://shi-bu.info/edo/shibuya.html>

17. 江戸の人々は米をよく食べた | エコニュース EcoNews - 環境・省エネ・電気に関するWebメディア, 3月 18, 2025にアクセス、 <https://econews.jp/column/imamukashi/10187/>

18. デジタルミュージアム「昔のくらしと道具」 - 登米市, 3月 18, 2025にアクセス、

https://www.city.tome.miyagi.jp/rekihaku/okome_new.html

19. 千歯扱(せんばこき) - 登米市, 3月 18, 2025にアクセス、

<https://www.city.tome.miyagi.jp/rekihaku/sennbakoki.html>

20. 時代とともに変化した「脱穀(だっこく)」するための道具 - クボタ, 3月 18, 2025にアクセス、

<https://www.kubota.co.jp/kubotatanbo/history/tools/threshing.html>

21. さまざまな道具を駆使した「粃(もみ)の選別」 - 稲作の歴史 - クボタ, 3月 18, 2025にアクセス、

<https://www.kubota.co.jp/kubotatanbo/history/tools/screening.html>

22. 稲刈り・脱穀の歴史 - 農林水産省, 3月 18, 2025にアクセス、

https://www.maff.go.jp/j/kids/rice_history/stage5.html

23. 江戸時代の暮らし - 和歌山市の文化財, 3月 18, 2025にアクセス、

<http://wakayamacity-bunkazai.jp/nakasujike/kurashi/>

24. 昔ながらの「脱穀(だっこく)・粃すり(もみすり)」 | 収穫から食卓へ | お米ができるまで - クボタ, 3月 18, 2025にアクセス、

https://www.kubota.co.jp/kubotatanbo/rice/harvest/drying_02.html

25. 粃殻(もみがら)を取り除いて玄米にする「粃すり」 | 収穫から食卓へ - クボタ, 3月 18, 2025にア

クセス、 <https://www.kubota.co.jp/kubotatanbo/rice/harvest/hulling.html>

26. 江戸時代の立川がおもしろい! - 古典に親しむ - 国文学研究資料館, 3月 18, 2025にアクセ

ス、 <https://www.nijl.ac.jp/koten/tachikawa/ota.html>

27. 竹橋御門と竹橋事件 - 大江戸歴史散歩を楽しむ会, 3月 18, 2025にアクセス、

<https://wako226.exblog.jp/15681780/>

28. 江戸城の薪炭(1) - 昔の飯能, 3月 18, 2025にアクセス、

<https://ghosts.xrea.jp/daylight/yore/yore-092.htm>

29. 江戸城 - Wikipedia, 3月 18, 2025にアクセス、

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%B1%9F%E6%88%B8%E5%9F%8E>