



## こめ 米は、いつから「こめ」というようになったの

### こめ 米はイネの実

こめとは、イネの穂から落として、もみがら（外側のから）を取り去った実のことです。米作りが、日本で広く行われるようになったのは、弥生時代（紀元前3世紀～紀元3世紀）ですが、早い所では、縄文時代の終わりごろには、始まっていました。そのころは、果皮（実の表面）をおおっている皮・はい芽（まだ外に出ていない芽）などが残ったままの玄米を、「こしき」という土器で蒸して、食べていました。

### たいへん古くから「こめ」とよんだ

米を「こめ」とよぶようになったのは、まだ、日本に文字がなかった時代だったようです。720年に完成した、『日本書紀』という書物では、「こめ」を「渠梅」という漢字で表してありますから、奈良時代には、すでに「こめ」とよんでいたようです。

### 「こめ」の名前はどこからきたか

なぜ、「こめ」とよぶようになったか、という点については、たくさんの説があります。コミ（小実、小さい実）からきたという説、ニコミ（柔実、やわらかい実）からきたという説、コモミ（藁実、わらの実）からきたという説、モミの中にコモル（籠もる）からという説、心をコメ（込め）てつくるからという説などがあります。（監修・田代 脩）

