

SAVOIRS ET TECHNIQUES TRADITIONNELS DU JAPON

LLCER Japonais S3
2020-2021
Matthias Hayek

DES PREMIÈRES TRACES AUX RIZIÈRES ADMINISTRATIVES

Cultures vivrières dès le deuxième millénaire AEC = fin de la période Jômon (=néolithisation)

Développement de la riziculture irriguée à l'époque Yayoi (apports continentaux ?)

A l'époque du Yamato et au début de l'état régit par les codes (VIIe-VIIIe siècle) :

Rizière comme unité de salaire/objet d'imposition

Cadastres (mais pas forcément rigoureux avant le XVIe s.)

Epoque d'Edo : le koku (180l) de riz devient l'unité de mesure de la richesse des seigneurs (daimyô) et sert de base à un système « censitaire » (relation rang/revenu)

LES CINQ CÉRÉALES, GOKOKU

liste théorique (cf cinq agent)

Aujourd'hui : riz, blé, panis/millet des oiseaux (awa), fèves (soja), millet, millet japonais

Plusieurs interprétations selon les textes et les domaines

Pas nécessairement de prédominance du riz

Bien d'autres espèces sont cultivées



L'AGRICULTURE DES DOMAINES PRIVÉS (SHÔEN)

Production agricole (et artisanale) se diversifie après le 13^e siècle pour répondre aux demandes des propriétaires/seigneurs

Monopoles des certaines institutions/guildes (za)/seigneurs sur la vente de certains produits

Culture de matières premières à transformer

Ex: Périlla (egoma 荳蔻麻) pour l'huile

Ramie (karamushi 苧麻) pour le textile et papier



DÉVELOPPEMENT AGRICOLE À L'ÉPOQUE MUROMACHI

Regroupement des habitats et des terres cultivées

Diversification et diffusion de la culture alternée (riz et blé, riz, blé, et sarrasin)

Amélioration et diffusion de techniques d'irrigation (chaîne à palette 竜骨車 en plus des roues à eau)

Diffusion accrue de technique et d'outils de labourage (avec bœuf ou cheval)

Étalement du cycle du riz selon les variétés (hâtif, moyen, tardif)

Introduction d'un nouveau riz rouge de Chine (*daitômai* = riz du Cham) à l'époque Kamakura

Engrais d'origine animale (fûmier) et humaine (manure) = amélioration des qualités gustatives et stabilisation de la production



DE NOUVELLES RIZIÈRES À L'ÉPOQUE D'EDO

Défrichement et irrigation

Augmentation très importante de la surface et de la productivité

Trois cas :

- Création par le village (ou les villages)
- Financement par un ou des bourgeois (citadins)
- Désignation par l'administrateur shogunal (*daikan*)
- Ex : tunnels de Hakone (1666) ou de Minumadai (1728)
- Participation des populations minières et montagnardes
- (rappel : riz de variété japonica// indica sur le continent)

DES OUTILS ANCIENS ET NOUVEAUX

Unification du pays et standardisation des techniques

Ex : houe à dents (Bicchûguwa 備中鋤)

Roue à eau à pied

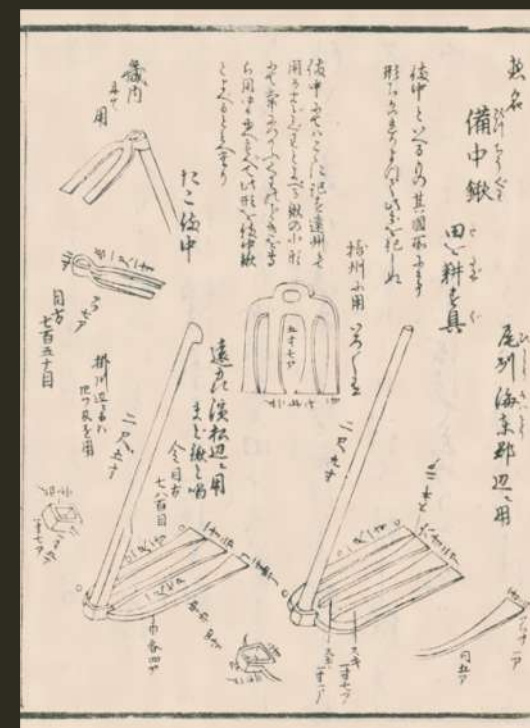
Tarare cribleur “chinois” (*tômi* 唐箕)

Fléau “chinois” (*karasao* 唐棹)

Baguettes d'égrenage (*kokibashi* 扱箸)

Grand peigne à érusser (*senbakoki* 千齒扱)

Grand crible incliné 千石通し



Bicchûguwa, *Nôgu benriron* 農具便利論
Ôkura Nagatsune, 1822



杓ハ 音

和名江布利



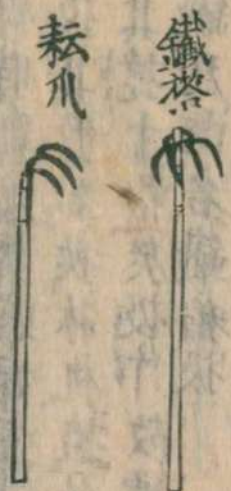
稻扱いりあき

俗字
以奈古波
俗云翻倒
古介太半之
呼爛林後家



扱ひきまき

扱扱 扱扱 扱扱
引也更也



鐵搭くまて

鐵搭
俗云熊手
耘爪



櫛こし 音

櫛
和名良比
穀祀透齒和
俗云古豆波
竹把
古乃波加波



杷こまき 音

渠疏 渠拏
和名古麻佐
良閑



収穫から年貢まで

([] は使う道具)

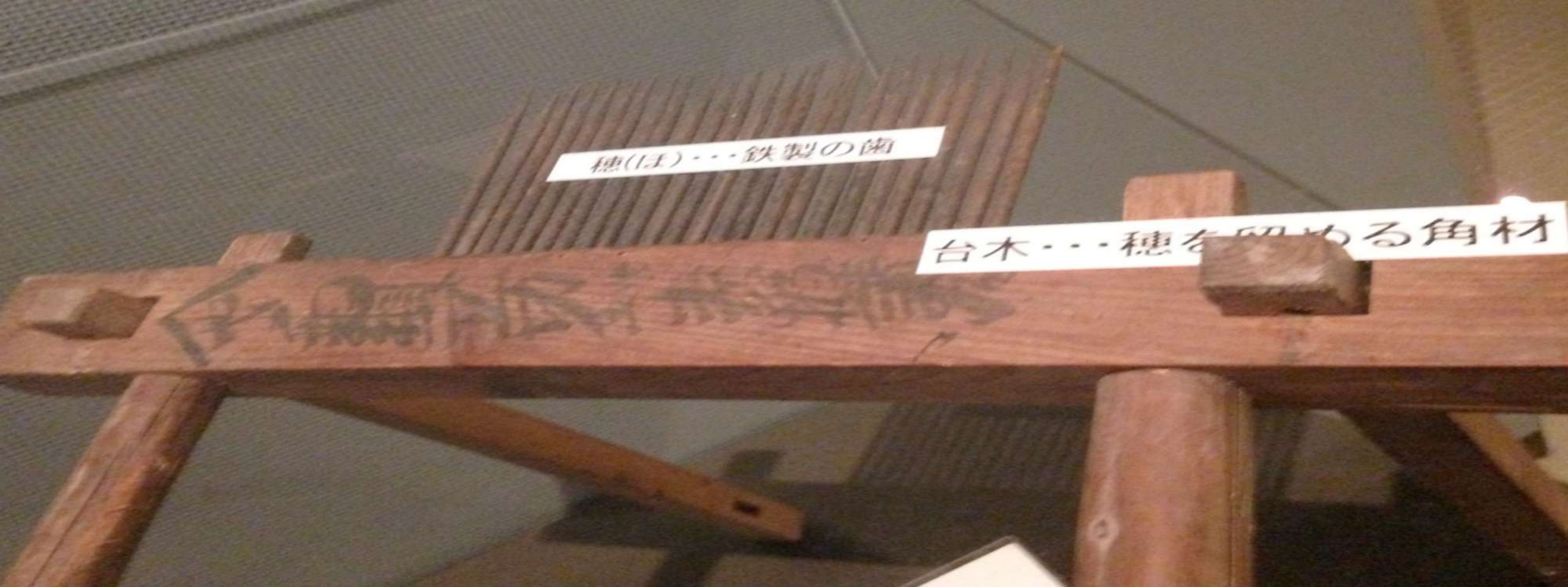
- ① 稲刈り 【鎌】
- ② 稲束を干して乾かす
- ③ 稲こき (稲穂からモミをはなす) 【千歯こき】
- ④ 穂先やのぎをとる 【からさお】
- ⑤ “ふるいにかける” もみ殻を選別する 【ふるい・箕】
- ⑥ 実のないもみやゴミを落とす 【唐箕】
- ⑦ もみすり…もみ殻をこすりにとって玄米に 【すりうす・唐臼】
- ⑧ もみ殻を捨てて玄米だけに選別する 【唐箕・千石通し】
- ⑨ 良質の米を選び俵に詰める 【ます・俵】
- ⑩ 量や質を確かめて、合格したものは蔵に運びこむ





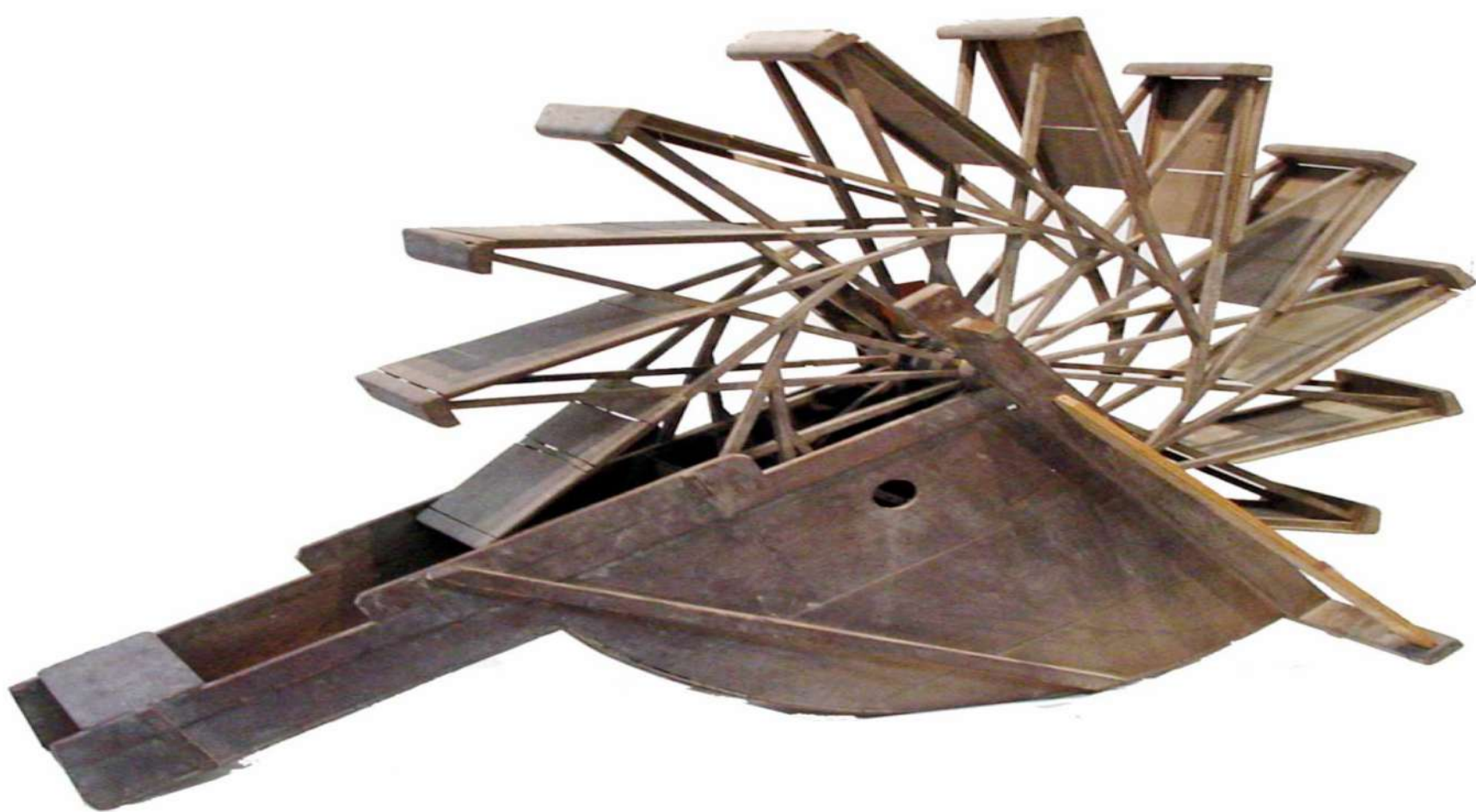
唐棹打ち

| karasaouchi



千歯扱

senbakoki



踏車 | Fumiguruma



OUTILS AGRICOLES DE LA VILLE DE TACHIKAWA

立川市川越道緑地古民家園内
小林家住宅

薄とりの稲の時に鎌
 尚れ時の地は稲穂
 花弁穂よりあり時
 善賢録の時に親
 奔なりとく
 柳橋 白引のうら
 かつの糸をまのく
 こととく一ちうは
 引なりとくすく
 て一月あをく
 牛飼 草野牛
 食れなりとく



穀とつきのあり
 て三時れ草野
 ついてくすく
 うふ穂を
 柳橋 白引のうら
 かつの糸をまのく
 こととく一ちうは
 引なりとくすく
 て一月あをく
 牛飼 草野牛
 食れなりとく

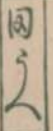


LEXIQUE ILLUSTRÉ DE LA SOCIÉTÉ DES HOMMES
JINRIN KINMÔZUI 人倫訓蒙図彙 (1690)

八卷三



圖二



LEXIQUE ILLUSTRÉ DE LA SOCIÉTÉ DES HOMMES
JINRIN KINMÔZUI 人倫訓蒙図彙 (1690)

LE CYCLE DU RIZ

Hiver : assèchement et durcissement du sol

Avant l'équinoxe : premier labourage à la houe

Labourage à la herse (boeuf)

Nouveau passage à la fin du troisième mois (printemps)

Mise en eau

Repiquage du riz (préalablement semé dans le lit de semence, *nawashiro* 苗代)

Moisson à l'automne et séchage

Egrenage puis décorticage

FERILISATION ET CULTURES COMMERCIALES

Fumure de poisson (hoshika pour le riz et l'indigo ou le coton)

Shimekasu, plus cher, aburakasu, sert aussi à nourrir les animaux

Engrais d'origine humaine près des villes

Céréales et produits pour l'alimentation paysanne (blé, sarrasin) mais aussi spécialités à vendre dans les marchés des grandes villes (cf. *meisan*)

Ex. Patate douce à Kyûshû

TRAITÉS D'AGRONOMIE

Rédaction et publication de traités d'agronomie (*nôsho*) dès le milieu du XVI^e siècle

Catégorie spécifique dans les catalogues (à partir de 1660)

Seiryôki 清良記, autour de 1650 : mémoires de Doi Kiyoyoshi, petit propriétaire du Shikoku (Iyo, Uwa), un chapitre sur l'agriculture

Livres Ming : *Nongzheng quanshu* (*Nôseizensho* 農政全書, 1639)

Très lu au XVII^e

Influence plusieurs traités publiés au Japon

Ex : *Nôgyô zensho* 農業全書 (Miyazaki Yasusada, 1697)

Publication soutenue jusqu'à Meiji (qui lit ?)

PRODUITS CULTIVÉS

Mûriers (*kuwa* 桑) 1 et vers à soie (*kaiko* 蚕 2, *mayu* 繭 3)

Arbre à laque (*urushi* 漆) 4

Kôzo 楮 (sorte de mûrier à papier) 5

Thé 6

Chanvre (*asa* 麻) 7

Tabac 8

Indigo (*ai* 藍) 9

Carthame des teinturiers (*benibana* 紅花) 10

Coton (*wata* 棉) 11

Jonc épars (*igusa* 藺草) 12

Navette (//colza, *aburana* 油菜) 13

Canne à sucre (*kansha* 甘蔗) 14



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



14



13

L'AUTRE "RURALITÉ"

Le monde rural (= non-urbain) ne se limite pas aux villages de cultivateurs

Villages de pêcheurs sur les côtes

Villages de "mineurs" et de fondeurs

Villages de montagnes "plantées"

Activités variées :

Pêche (et transformation)

Sel

Mines (fer, métaux précieux)

Chaîne du bois (de construction, de fabrication, de chauffage...)

Chasse (et cueillette)

Villages de spécialistes "discriminés"

LA PÊCHE : UNE ACTIVITÉ FLORISSANTE

Rappel: interdit bouddhique sur la consommation de viande de quadrupèdes

Consommation importante de poisson de mer et de rivière

Utilisation de produits dérivés pour les engrais (*shimekasu*)

Plusieurs régions concernées et plusieurs techniques

Grande diversité de la faune marine.

Encyclopédie nippono-chinoise illustrée des trois puissances Wakan sansai zue 『和漢三才図会』 (Terashima Ryôan, v.1715) : 126 entrées contre 69 dans le *Honzô Kômoku* (Bencao Gangmu) 本草綱目 de Li Shizhen (1578)

POISSONS PÊCHÉS AU FILET TIRÉ

jibikiami 地曳き網

pêche des sardines *iwashi* au filet à Kujûkurihama (Kazusa 上総)

Deux bateaux lancent des filets pour entourer le banc, pendant que des tireurs ramène la nasse vers la plage

Contrôlé par un *funamoto* 船元

Harengs *nishin* 鰯 (Matsumae 松前)

Thon *shibi/maguro* 鮪 (5 îles de Bizen)

Sardines et harengs sont transformés en engrais

- *shimekasu* 粕 = résidus de l'extraction de la graisse des poissons après cuisson
- *hoshika* 干鰯 = séchage au soleil directement après la pêche



Hoshika

jibikiami, *Bizenshû sanbutsu zukô* (1712)
archives nationales du Japon



PÊCHE À LA LIGNE

Dorade (*tai* 鯛) de la mer intérieure de Seto

Bonite *katsuo* 鰹 (Satsuma, Tosa, Izu... = spécialité locale)

Une quinzaine de pêcheurs sur une embarcation

Séchage et fumage des filets de bonite pour conservation (et utilisation en cuisine)

Seiches et calamars : séchage au soleil et au vent après lavage dans l'eau de mer salée.

LA BALEINE : UNE PÊCHE EMBLÉMATIQUE

Plusieurs régions : Kii, Tosa, Bizen, Nagato...

Filets et harpons : plusieurs bateaux poursuivent baleines et dauphins

Consommation de la chair mais surtout de la graisse

Utilisation comme combustible ou comme insecticide.

Occasion de contacts avec des navires baleiniers étrangers (américains)



Paravent de la pêche à la baleine
Epoque d'Edo, Musée de la ville d'Ôsaka



Katsushika Hokusai, Pêcheuses d'ormeaux, Musée Guimet

TRANSFORMATION DES PRODUITS MARINS

Préparation et séchage de nombreux produits pour l'exportation.

Tawaramono 俵物

Ormeaux séchés (*Noshiawabi*)

Holothuries *iriko*

Ailerons de requins (*fuka no hire*)

Algues *konbu*

Ressource centrale dans le commerce extérieur via Nagasaki

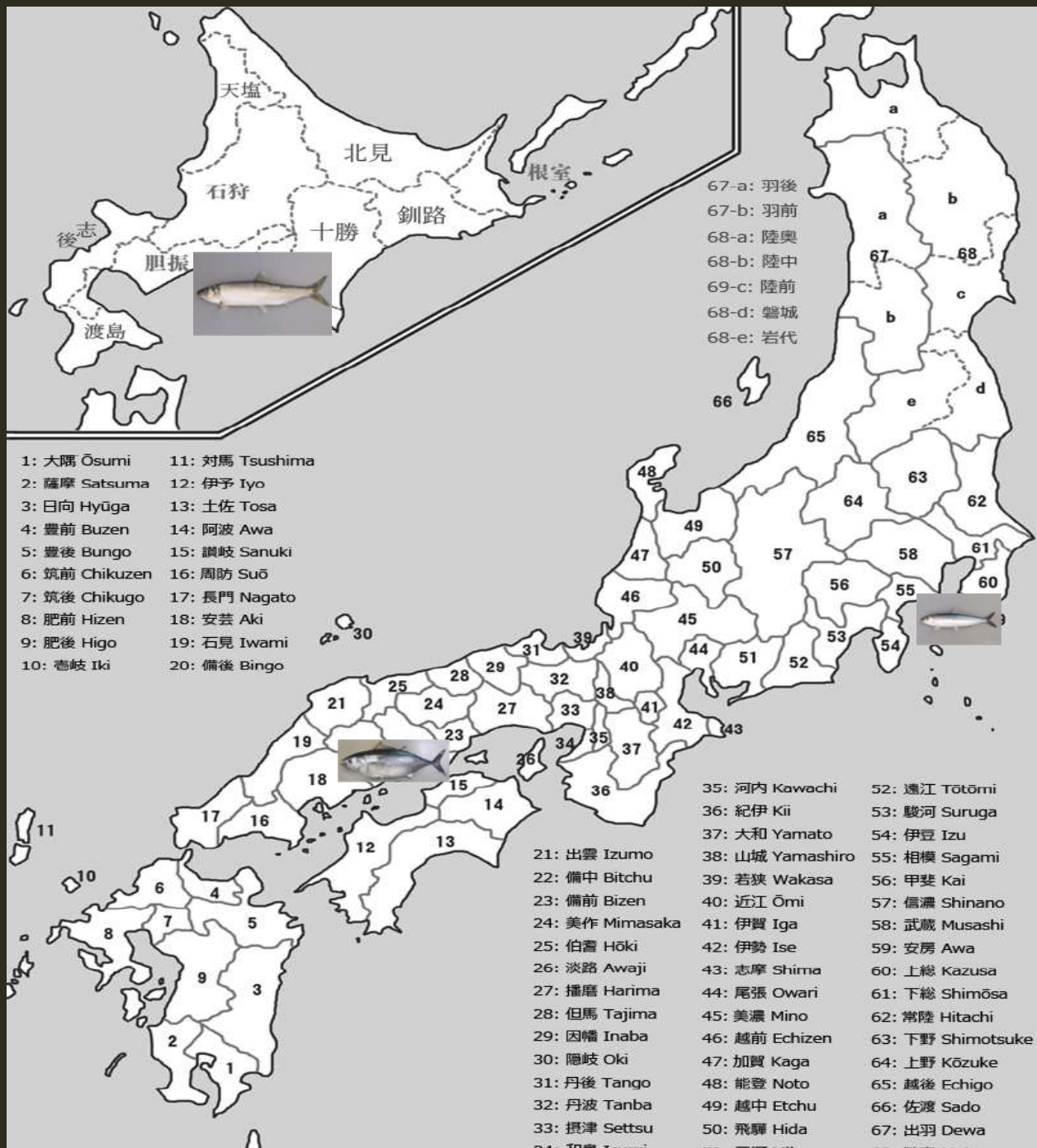
Investissement important des marchands dans la mise en place de pêcheries à Ezo (Hokkaidô)

TAWARA





©鳥羽市



SAUNERIE

Technique dite *irihama*

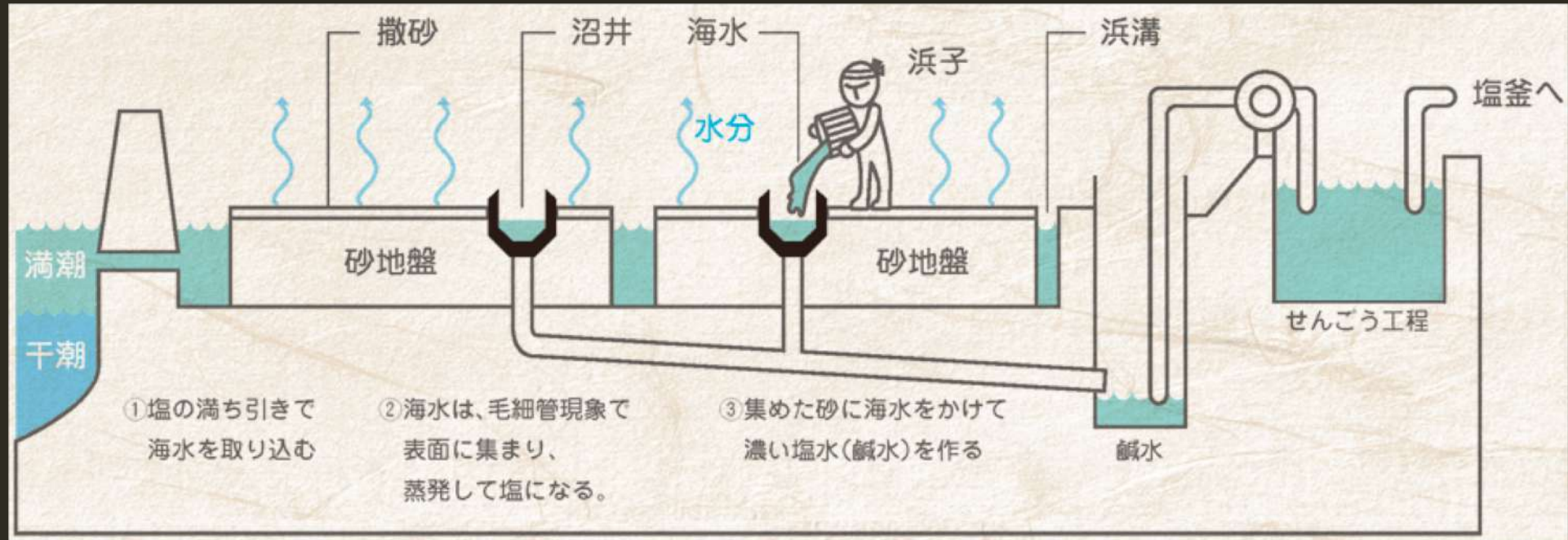
Apparue au XIIIe siècle

Développement important à l'époque d'Edo

Plusieurs sites: Akô (Harima), Sakaide (Sanuki), Gyôtoku (Shimôsa)

Remplissage « automatique » des marais à marée haute

Comparer avec la technique plus ancienne : *agemaki*



<https://www.youtube.com/watch?v=n68zairxdYc>