

---

## Productions agricoles et mesures contre les famines aux époques de Muromachi et d'Edo

*Agricultural productions and measures against famine during Muromachi and Edo periods*

**Nobuhiro Ito**

Traducteur : Julien Faury

---



### Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/gc/2870>

DOI : [10.4000/gc.2870](https://doi.org/10.4000/gc.2870)

ISSN : 2267-6759

### Éditeur

L'Harmattan

### Édition imprimée

Date de publication : 1 septembre 2013

Pagination : 31-47

ISBN : 978-2-343-04262-6

ISSN : 1165-0354

### Référence électronique

Nobuhiro Ito, « Productions agricoles et mesures contre les famines aux époques de Muromachi et d'Edo », *Géographie et cultures* [En ligne], 86 | 2013, mis en ligne le 27 novembre 2014, consulté le 27 novembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/gc/2870> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/gc.2870>

---

Ce document a été généré automatiquement le 27 novembre 2020.

---

# Productions agricoles et mesures contre les famines aux époques de Muromachi et d'Edo

*Agricultural productions and measures against famine during Muromachi and Edo periods*

**Nobuhiro Ito**

Traduction : Julien Faury

---

## NOTE DE L'AUTEUR

L'auteur souhaite exprimer sa reconnaissance au département Mei-Writing de l'Université de Nagoya pour l'aide apportée à l'adaptation en français de cet article.

- 1 Le Japon a été frappé à plusieurs reprises par des famines de grande envergure aux époques de Muromachi (1336-1573) et d'Edo (1603-1868) et, pour y remédier, le gouvernement militaire du *bakufu*<sup>1</sup> a mis en œuvre diverses mesures parmi lesquelles on notera particulièrement, durant l'époque d'Edo, l'encouragement de cultures à fort potentiel de conservation ou le creusement d'étangs artificiels faisant office de réservoirs d'eau pour les périodes de sécheresse. La plupart des productions agricoles censées être adaptées aux temps de famine cultivées dans le Japon de l'époque d'Edo correspondaient à celles préconisées dans les ouvrages chinois de l'époque Ming (1368-1644) dont les idées influençaient fortement les élites japonaises de l'époque. Plusieurs problèmes d'adaptation se sont donc posés car la capitale de l'empire Ming était située dans une région de la Chine où les conditions climatiques correspondaient à celles de l'ouest du Japon, mais pas à celles du nord. Ainsi, alors que les causes de famine pouvaient être la sécheresse, les insectes nuisibles, le manque d'exposition au soleil ou les dommages liés au froid, les productions agricoles promues par le *bakufu* sur l'ensemble du pays pour remédier au problème comptaient essentiellement des plantes résistantes à la sécheresse et aux insectes.

- 2 Nous proposons dans le présent article une analyse des diverses politiques mises en œuvre pour lutter contre les famines en montrant que, de l'époque de Muromachi à la fin de l'époque d'Edo, le Japon a pratiqué des cultures agricoles uniformisées sur tout le territoire, avec les divers problèmes liés que nous évoquerons également. Les principales sources pour notre réflexion sont les ouvrages édités à l'époque à l'attention des masses populaires. Par ailleurs, nous montrerons que la réalité de la lutte contre les famines ne résidait pas tant dans les mesures prises sur le plan agricole que dans le domaine de la conservation des aliments.

## Productions agricoles et catastrophes à l'époque Muromachi

### Des cérémonies religieuses pour faire tomber la pluie

- 3 Parmi les famines qui ont frappé l'époque de Muromachi, on peut citer celle de l'ère Ōei (1394-1428). Les circonstances de cette grande famine sont exposées dans les diverses chroniques historiques qui parlent, en 1420, d'« une grande famine dans le pays tout entier » (*Tenchi kongen rekidai-zu* [Histoire illustrée des origines du monde]), d'« une famine dans tout le pays suite à une sécheresse exceptionnelle » (*Bunshō nendaiki* [Chroniques de l'ère Bunshō]), et l'année suivante « en été, grande sécheresse » (*Nanpō kiden* [Chroniques historiques de la Cour du Sud]), « famine dans tout le pays » (*Kanmon nikki*). Les chroniques rapportent que des « offrandes cérémonielles pour faire tomber la pluie » ont été faites dans de nombreux sanctuaires.
- 4 Il ne s'agit pas d'un cas isolé. Dans les archives concernant les catastrophes naturelles à partir de 1417, principalement à partir du *Nihon chūsei kishōsaigai nenpyō-kō* [Étude sur la chronologie des catastrophes naturelles dans le Japon médiéval], on constate qu'il est fait mention, en 1418, d'une sécheresse et de prières effectuées pour faire tomber la pluie dans la région du Kinai (autour de Kyōto), et d'autre part d'une famine et d'inondations dans celle du Kantō (Fujiki et al., 2007). De même, l'année suivante (1419), tandis qu'une sécheresse est mentionnée, il est aussi question dans le *Kanmon nikki* [Journal du temple Kanmon] d'inondations de grande envergure à Kyōto au huitième mois et de « prières adressées pour que la pluie cesse ». En 1420, c'est la sécheresse qui est à l'origine de la grande famine qui sévit du quatrième au septième mois. Cependant, comme pour marquer le contrecoup, des inondations sont rapportées à partir du huitième mois à Kamakura, Hitachi, Kyōto et Mutsu, tandis que l'année 1421 fut marquée par la sécheresse et les épidémies dans le pays entier.
- 5 Les conséquences sur les populations sont dramatiques et le *Kanmon nikki* relate au vingt-huitième jour du deuxième mois de l'an 28 de l'ère Ōei :
- « Durant la famine qui a accompagné la sécheresse de l'an dernier, les populations affamées du pays tout entier ont afflué vers la capitale qui s'est retrouvée submergée de mendiants dans les rues. On ne saurait dénombrer le nombre de morts jonchant le sol. Sur ordre des autorités, les seigneurs des régions avoisinantes ont fait construire un hospice provisoire pour nourrir la population. Or, des dizaines de milliers de personnes y trouvèrent la mort suite à des intoxications alimentaires. En outre, des milliers de personnes périrent également au printemps suivant lors d'une terrible vague d'épidémies. Les foules de nécessiteux se pressaient aux portes des temples Tenryū-ji ou Shōkoku-ji qui leur accordaient la charité ». (*Kanmon nikki*, 2002, vol. 2, p. 117).

- 6 Notons que, si les documents historiques sur lesquels se base l'*Étude sur la chronologie des catastrophes naturelles dans le Japon médiéval* nous permettent de constater de nombreuses mentions de « prières pour faire tomber la pluie » en période de sécheresse, dans le cas d'inondations ou de fortes précipitations, ces derniers se contentent de relater l'événement sans aucune trace de cérémonies religieuses organisées pour les contrer.
- 7 Si l'on se penche sur l'époque antique<sup>2</sup>, le *Shoku Nihongi* [Suite des chroniques du Japon] recense 121 occurrences concernant des événements météorologiques pour la période d'environ un siècle allant de 698 à 791, parmi lesquelles 55 concernent des « prières pour la pluie », ce qui prouve qu'il y a effectivement eu des périodes de sécheresse dans le pays et que les gens les redoutaient. Ces « prières pour la pluie » étaient généralement données dans les sanctuaires *shintō*. Les cérémonies ont eu lieu, pour 30 cas, lors d'épisodes pluvieux, tandis que 36 autres cas les situent au cours de fortes précipitations ou d'inondations, et furent accompagnées dans de nombreux cas de psalmodie du *Hannya Shingyō* [Sūtra du cœur] dans divers temples afin de mettre fin à ces épisodes de pluies anormalement abondantes.
- 8 Une autre forme de cérémonie religieuse liée aux événements climatiques qui mérite notre attention est le culte de la divinité du vent (*fūjin*) au sanctuaire Tatsuta dont on trouve les premières traces dans le *Nihon shoki*, au dixième jour du quatrième mois de l'an 675. D'après les textes de prières adressées à la divinité, cette dernière est considérée comme « un pilier du Ciel et du Pays » censé protéger les cultures agricoles des affres de la pluie et du vent. Le *Nihon shoki* consigne, dans son article du sixième mois de l'an 691, que la capitale Kyōto et les régions avoisinantes ont été touchées par des chutes de grésil, tandis que l'été fut marqué par de nombreux épisodes de « mornes pluies ». Le huitième mois de la même année, les sanctuaires de Suwa et de Minochi dans le pays de Shinano suivent l'exemple de celui de Tatsuta en organisant des cérémonies exceptionnelles en raison des conditions climatiques anormales pour la saison.
- 9 Comme nous l'avons mentionné plus haut, on constate que les documents historiques de l'époque de Kamakura (1185-1333) se focalisent plus sur les périodes de sécheresse que sur les dégâts causés par la pluie et le vent, montrant ainsi que les gens de l'époque (ou du moins les rédacteurs de ces documents) considéraient que les famines étaient provoquées par les sécheresses. C'est sans doute pour prémunir les populations de ces dernières que l'on a entrepris le creusement d'étang de rétention d'eau pour l'irrigation.

## Pluri-culture et travaux d'irrigation

- 10 Plusieurs documents d'époque nous indiquent que la région du Kantō dans le nord du pays pratiquait la double culture. Une lettre consignée dans le *Kantō migyōsho* [Lettres officielles du Kantō] relate par exemple les faits suivants à la date du sixième jour du quatrième mois de l'an 1264 :
- « Les paysans des diverses régions, après avoir récolté le riz, sèment en lieu et place du blé et appellent cela des rizières céréalières. » (Takeuchi, 2008, p. 335).
- 11 En outre, on peut également supposer que les techniques ayant trait à l'irrigation et aux engrais étaient assez avancées à l'époque. Ainsi, au cours d'un épisode de famine qui toucha le pays en 1420, Song Hui-gyeong (j. Sō Kikei), un émissaire coréen envoyé

au Japon consigne dans son récit de voyage intitulé *Rōshō-dō Nihon kōroku* que les paysans japonais semaient de l'orge et du blé en automne, le récoltaient au début de l'été suivant pour ensuite planter les plants de riz afin d'obtenir une récolte au début de l'automne, semaient ensuite du sarrasin puis le récoltaient au début de l'hiver, et contrôlaient le débit des rivières en endiguant leur cours pour inonder les terres agricoles et en faire des rizières ou, au contraire, assécher les terres pour en faire des champs. On peut, en partant de ce témoignage, imaginer que la triple culture avait cours dans les régions autour de Kyōto (le Kinai).

- 12 Concernant, les techniques d'irrigation, le moulin à eau longitudinal actionné par la force humaine (*ryūkotsu-sha*) commence à être remplacé par le moulin à aube utilisant la force hydraulique. En 1428, un des émissaires de la mission diplomatique coréenne en visite au Japon, Bak Seo-saeng (j. Boku Suisei), consigne ainsi dans ses notes :
- « En voyant des paysans japonais utiliser un moulin à eau permettant de puiser l'eau afin d'irriguer les rizières, j'ai demandé au moine Kim Han d'étudier le procédé de fabrication de ce dernier. La roue servant à transporter l'eau est mise en mouvement grâce à l'eau qu'elle puise et reverse ensuite, ce qui la différencie des roues que nous fabriquons depuis toujours dans notre pays et qui nécessitent une main-d'œuvre humaine pour les actionner. » (Sejong, 1956, p. 676).
- 13 Plusieurs autres éléments nous permettent de constater que les progrès réalisés dans le domaine agricole durant l'époque de Muromachi ont mis l'accent sur la gestion de l'eau, notamment pour l'irrigation des terres cultivées, et que ces évolutions se sont également accompagnées d'un déplacement des préoccupations autrefois concentrées sur les épisodes de fortes pluies exceptionnelles tandis que, dorénavant, les gens craignaient davantage la sécheresse. Néanmoins, ces documents historiques nous montrent également que la pratique de la triple culture a fait que le risque de famine ne concernaient pas uniquement les périodes où les cultures rizicoles étaient mal irriguées par manque d'eau du printemps à l'été, mais également les périodes où les récoltes de blé ou d'orge s'avéraient insuffisantes à cause de longues pluies dans la période allant de l'automne à l'hiver.

## Une continuité dans les productions

- 14 Si les produits alimentaires transformés de l'époque Muromachi avaient, certes, bien évolué par rapport à ceux qu'avait connue l'époque de Heian (794-1185), les matières premières que constituent les productions agricoles n'avaient, elles, pas beaucoup changé. Le *Nihon Fudoki* (ch. *Riben fengtuji* [Mémoire sur la géographie et les mœurs du Japon]) figurant en appendice du *Zensetsu heisei-kō* (ch. *Quanzhe bingzhi kao*)<sup>3</sup> offre un panorama des diverses productions agricoles du XVI<sup>e</sup> siècle, et l'on peut constater, en comparant avec les produits indiqués dans le chapitre concernant le Bureau de la table impériale dans l'*Engishiki* [Codes de l'ère Engi - 967], qu'il n'y a pas de grandes différences avec ceux de l'époque Heian.
- 15 Les différences sont également minimales par rapport à ce que l'on retrouve par exemple dans le *Shuhanron emaki* [Rouleau illustré des mérites comparés du saké et du riz], datant de la fin de la période Muromachi, où sont représentés certains des aliments du *Shōjīn-gyorui monogatari*, tableau qui raconte de manière personnifiée l'affrontement entre les éléments végétaux (plantes et légumes) et animaux (poissons, volailles et autres viandes) donnant aussi l'occasion de lister les productions célèbres de chaque région au XV<sup>e</sup> siècle. Les conclusions sont les mêmes pour le *Nichiyō shokusei*

(Encyclopédie alimentaire du quotidien) qui classe les aliments selon les critères de la botanique.

- 16 On notera cependant l'apparition de la culture d'une variété appelée *daitōmai* dans l'ouest du Japon. Que ce soit pour le riz destiné à être consommé cuit (*uruchi-mai*) ou celui réservé à la fabrication de pâte de riz gluant (*mochi-gome*), il se décline en riz blanc ou rouge. En outre, une analyse ADN des riz d'origine étrangère découlant de ce *daitōmai* a permis d'établir qu'il appartenait à la variété *Indica* (Ōkoshi, 2004, p. 125-133). La première occurrence de riz *daitōmai* se trouve dans les *Tōji hyakugō monjo* [Archives en cent volumes du temple Tōji], au document référencé n° 218 et provenant du village de Nishidai de la province d'Ōyama dans le pays de Tanba (Kuroda, 1983, vol. 1, p. 74). On trouve des occurrences de ce riz *daitō-mai* au cours de l'époque d'Edo dans plusieurs ouvrages. Cette variété de riz dite « *daitōmai* » (également appelée *senjō-tō* du nom du royaume de Champa dans l'actuel Vietnam), existant en blanc ou rouge, en riz nature ou à *mochi*, s'était généralisé au Japon. Peu impacté par les variations climatiques et poussant sur tous types de terrains, il convenait parfaitement aux rizières nouvellement défrichées et a été abondamment cultivé sur les terrains inondés en permanence dans les régions à faible pluviosité, ou difficiles à irriguer, ou les terrains en altitude exposés au froid et facilement inondables lors des crues.

## Les productions à l'époque d'Edo : vers une diffusion des savoirs agricoles à l'ensemble du pays

- 17 Une réflexion sur la culture de l'époque d'Edo ne peut se passer d'un examen des modalités d'élaboration des phénomènes culturels par le biais de la diffusion des savoirs, et l'un des événements charnières de ce processus a été l'importation et la diffusion, au cours de l'ère Keien (1596-1614), de l'ouvrage chinois *Bencao gangmu* (en japonais *Honzō kōmoku*, Traité exhaustif de pharmacopée)<sup>4</sup>. Un deuxième événement primordial fut, à la suite des pertes gigantesques engendrées par la circulation massive d'or et d'argent vers le Japon dues à l'essor des échanges commerciaux avec la Chine et la Corée, l'orientation politique imprimée par les Tokugawa de fermer le pays pour permettre à la production intérieure de fonctionner en quasi autarcie. C'est ainsi que le shōgun Tokugawa Yoshimune envoya des experts en pharmacopée aux quatre coins du pays afin de répertorier les plantes médicinales cultivables au Japon et les autres substances utiles à cet effet.
- 18 La conjugaison de l'engouement pour le *Honzō kōmoku* et cette politique a eu pour conséquence un développement et une diffusion très large des illustrations d'animaux et de plantes<sup>5</sup>. En outre, le recensement botanique national ordonné par Yoshimune et mené de 1735 à 1738 (Kyōhō 5 – Genbun 3) aboutit à la publication du *Kyōhō.Genbun shokoku bussan-chō* [Inventaire des productions des diverses régions durant les ères Kyōhō et Genbun]. Cet inventaire commandité afin de recenser les productions agricoles du pays demandait à ce que les plantes et légumes soient représentés avec un dessin explicatif afin de faciliter la compréhension rendue difficile, voire parfois impossible, par la transcription des noms lorsque ces derniers étaient en dialecte local. Les illustrations de plantes, animaux et autres poissons et coquillages figurant dans ces carnets sont réalisés de manière scientifique et, dans certains cas, sont même en couleurs. On remarque, en analysant les différentes variétés de plantes décrites, que parmi les 88 espèces répertoriées 50 sont des légumes cultivés et, parmi ces derniers, la

famille des brassicacées est la plus représentée. On trouve ensuite 23 variétés de fruits et baies dont 22 espèces cultivables, 13 variétés de champignons et baies qui se trouvent en montagne, et deux variétés non définies.

- 19 Un autre ouvrage, le *Kefukigusa*, célèbre dictionnaire des mots de saison pour les poèmes *haiku*, de Matsue Shigeyori, publié en 1645, recense les 43 produits locaux suivants pour la région de Yamashiro (actuellement département de Kyōto) : melon séché, kaki en forme de pinceau (*fudegaki*), pêche, melon blanc de Hachijō, mûre de Kujō, melon vert, patate, fèves concassées (*uchimame*), *mizuna* (brassica rapa nipposinica), raisin de l'avenue Ōmiya, grande bardane (*gobō*), prunes salées de Miyaji, champignon *matsutake* du temple Ryūan-ji, navet d'Uchino, radis blanc de Rendaino, raisin de Saga, kaki bien mûre (*konerigaki*), yuzu de Mizuo, thé de Toganoo, radis blanc de Yoshida, prunes saumurées, kakis aigres, fraise chinoise, kaki douces séchées, navet chinois, luffa de Fukakusa, *fuki* (*Petasites japonicus*) de Takeda, melon de Toba, thé, kaki rond, melon de Komagoe, aubergine, igname plate du Japon (*shoyo*), citrus (*kōji*), kumquat ovale (*kinkan*), citrus *yukō*, bigarade (*daidai*), mandarines (*kunenbo*), gingembre séché, *shiso* (*Perilla frutescens*), menthe des champs (*hakka*) ou riz de Yamashiro.
- 20 Cette liste partage 59 espèces communes avec celles recensées dans le *Yōshū fushi* (Guide géographique de la région de Yamashiro). Par ailleurs, si l'on classe les légumes de l'*Inventaire des productions agricoles des diverses régions durant les ères Kyōhō et Genbun* par ordre de quantité totale produite dans tout le pays, le radis blanc (*daikon*) occupe la première place avec 12,1 % de la production, suivi du navet (4,1 %), de la patate douce (5,6 %), de l'aubergine (4,8 %), du melon (6 %) ou encore de laitue (4 %).
- 21 On retrouve dans l'*Inventaire* des variétés de légumes proches de ceux représentés dans une célèbre peinture à l'encre de Chine de l'époque d'Edo, le *Kaso nehan-zu* [Nirvāna des fruits et légumes] d'Itō Jakuchū (1716-1800). La composition globale de cette œuvre « représente » un radis blanc (*daikon*) à deux branches, allongé sur un panier renversé qui lui sert de couche et, tout autour de lui, divers fruits et légumes. Elle évoque de manière parodique les peintures du *Nirvāna de Śākyamuni* figurant le Bouddha historique au moment de son extinction. Pas moins de 88 sortes de fruits et légumes peuvent y être identifiés (illustration 1).
- 22 L'*Inventaire des productions des diverses régions durant les ères Kyōhō et Genbun* répertorie plus de 130 variétés de radis blanc, et également de nombreuses autres variétés pour les navets, le taro (y compris l'igname, *yama-imo*), les aubergine ou encore certaines fèves comme les doliques (*sasage*) figurant dans le *Nirvāna des fruits et légumes*. Les régions du Japon concernées par cet inventaire sont de 42, ce qui porte le nombre total de variétés à 402 radis blanc, 128 navets, 69 carottes, 166 aubergines, 206 melons, 306 pommes de terre, 2053 fèves diverses, 145 laitues et 164 piments<sup>6</sup>. En outre, l'*Inventaire* fait également la distinction entre les « légumes » dans lesquels il place notamment les diverses variétés de pommes de terre comme la patate douce, et d'autre part les « fruits » dans lesquels entrent par exemple le ginkgo, le quinata d'akebia, la jujube, le marron, la noix ou encore la châtaigne d'eau.
- 23 Si l'on considère le fait que le *Kefukigusa* précise que pas moins de cinq régions parmi les 48 que compte le Japon sont réputées pour leurs radis blancs et, d'autre part, que la notice du *Nōgyōzensho* [Encyclopédie agricole]<sup>7</sup> consacrée à ce légume et au navet est la plus importante de tout l'ouvrage, on peut penser que sa culture a été encouragée et qu'il était également beaucoup consommé.

- 24 Tous les documents cités nous donnent une idée des principaux produits agricoles au Japon du début à la moitié de l'ère d'Edo. Ils nous montrent que les mêmes types de légumes étaient cultivés à travers le pays, preuve que des efforts d'uniformisation des cultures étaient menés à cette époque. Cette situation s'explique en partie par le fait qu'au début de l'époque d'Edo, on parlait de la région autour de Kyōto (Kinai) en la désignant sous le terme de « la cuisine du pays » puisqu'elle produisait des légumes très prisés. Grâce au système de résidence alternée obligeant les seigneurs provinciaux de se rendre régulièrement à Edo, ceux-ci ont pu se faire connaître au-delà de l'ouest du pays.
- 25 N'oublions pas non plus que les ouvrages sur l'agriculture produits par la suite ont pour la plupart été inspirés par l'*Encyclopédie agricole* et que cette dernière était dans la droite ligne de l'*Encyclopédie des techniques agricoles* (j. *Nōsei zensho*, c. *Nongzheng quanshu*), ouvrage compilé par Xu Guangqi (j. Jo Kōkei) pour apporter des solutions aux famines qui sévissaient en Chine sous les Ming, notamment en promouvant les cultures de plantes résistantes à la sécheresse. Or, nous l'avons déjà évoqué, la capitale de l'empire Ming, Nankin, était située à la latitude de Kyūshū, une région où les conditions climatiques ne correspondaient pas du tout à celles du nord du Japon qui fût particulièrement touché par les famines dues au froid et aux intempéries.

Illustration 1 – Le Nirvāna des fruits et légumes



Lavis sur rouleau suspendu (181,7 x 96,1 cm), réalisé par Itō Jakuchū, Musée National de Kyōto. (Tiré pour *Ajia Yugaku*, n° 154, 2012, p. 93)

## Les mesures pour lutter contre les famines à l'ère d'Edo

### Une recrudescence des famines dans le nord du pays

- 26 Dans la seconde partie de l'ère d'Edo, les famines ont sévi à de nombreuses reprises, notamment à cause des fluctuations météorologiques ou des dommages subis lors des intempéries. Ainsi, l'année 1732 fut marquée par de longues pluies qui durèrent tout le sixième mois et provoquèrent une recrudescence anormale de sauterelles dans tout l'ouest du Japon, ce qui, ajoutée à la sécheresse qui suivit, porta un coup fatal aux récoltes de l'année finalement catastrophiques. Cette année et la suivante connurent ainsi une grande famine qui fit de nombreuses victimes. On peut en deviner l'ampleur à partir des descriptions du *Tokugawa jikki* [Chroniques réelles des Tokugawa] qui indiquent dans l'article du premier mois de l'an 18 de l'ère Tenpō (1733), que le nombre de personnes décimées par la famine se monte à 960 victimes.
- 27 De 1755 à 1757, la région du Tōhoku a aussi été frappée par ce qu'on a appelé la grande famine de l'ère Hōreki, tandis qu'en 1783, les éruptions du volcan Asama (Département de Nagano) qui avaient commencé le quatrième mois de l'année atteignent leur paroxysme le septième mois, dérégulant le climat avec des étés frais et de longs épisodes pluvieux jusqu'en 1788, avec pour résultat la grande famine dite de l'ère Tenmei qui toucha les régions du Tōhoku et du Kantō.
- 28 Dans ce contexte historique, au niveau des publications d'ouvrages réalisés dans l'optique d'une préparation à ces périodes de famine, on constate une spécificité par rapport aux mesures prises contre les famines que l'on ne trouvait pas dans les documents de l'époque précédente (Muromachi) : l'attention portée à la conservation des aliments.

### L'importance accordée la conservation des aliments

- 29 Le *Honchō shokkan* [Encyclopédie botanique de notre pays]<sup>8</sup> publié en 1695 met clairement en avant les procédés de conservation. Il souligne l'existence de *mochi* (gâteaux de riz à base de riz gluant) aromatisés à l'aubergine ou à la fougère et présente la fabrication de pâte de *miso* à base de peau d'orange ou de poivre du Sichuan (*sanshō*), de raifort (*wasabi*) ou de piment rouge. La saumure y est aussi décrite comme un procédé qui permet aussi de conserver des légumes tels que le melon, le radis blanc, le navet, la grande bardane, les pousses de bambou, les racines de lotus ou le gingembre. L'ouvrage répertorie également comme aliments à conserver pour les temps de famine le marron et la poire *nashi* et explique comment conserver longtemps le kumquat ovale en le trempant dans du nectar de cédrat.
- 30 Le *Nōgyōzensho* [Encyclopédie agricole], publiée en 1697, indique les conseils suivants pour la culture des fruits et des légumes courants dont la plupart sont représentés dans le *Nirvāna des fruits et légumes* :
- Patate douce : peu sensible aux intempéries, il est conseillé d'en cultiver le plus possible si l'on a suffisamment de terrain.
  - Haricot rouge : résistant aux intempéries.
  - Fève : peut être récoltée avant le blé. Légume utile par temps de famine avec une forte probabilité d'avoir une récolte abondante du fait de son bon rendement.

- Larme-de-Job : aliment bon pour la santé.
  - Melon : semer à côté du soja, puis replanter autour du chaume de maïs.
  - Concombre : présente l'avantage de pouvoir être récolté avant le melon.
  - Pastèque : il est plus important de cultiver du radis blanc. Culture possible si l'on a du terrain disponible.
  - Gingembre japonais : il faut en cultiver car on peut le récolter aux périodes de mise sur le marché d'autres légumes. Planter près de plantes grimpantes.
  - Piment rouge : très efficace en médicament.
  - Lotus : présente l'avantage d'apporter un supplément alimentaire en période de famine.
  - Fléchière : peut se conserver longtemps dans un endroit humide si on laisse la terre dessus.
  - Fléchière noire : aliment pour les années de mauvaise récolte.
  - Taro : l'*Encyclopédie des techniques agricoles*<sup>9</sup> considérant ce légume comme le meilleur complément aux céréales, il faut absolument en cultiver.
  - Igname *tsukune* : culture de secours pour les temps de famine.
  - Igname : ceux qui le cultivent seront épargnés par les famines, mêmes s'ils ne produisent pas de céréales.
  - Pomme : aliment de secours pour les périodes de famine. C'est un fruit de premier ordre quand les cultures sont attaquées par les sauterelles.
- 31 Pour la consommation et la conservation des différents produits, l'ouvrage prodigue les conseils suivants :
- Chaume de maïs : ingrédient de base pour les gâteaux ou les *mochi* après l'avoir concassé en poudre.
  - Soja : ingrédient de base pour les gâteaux.
  - Haricot rouge : ingrédient de base pour les gâteaux.
  - Fèves (*sora-mame*) : ingrédient de base pour les gâteaux.
  - Larmes-de-Job (*hatomugi*) : ingrédient de base pour les boulettes de riz gluant (*dango*).
  - Melon asiatique (*shirouri*) : séché.
  - Courge à la cire : préparée comme la courge calebasse séchée.
  - Potiron : suspendu à l'extérieur pour le sécher.
  - Courge calebasse : séchée pour les plus sucrées.
  - Gingembre : en saumure ou séché.
  - Laitue : saumure aromatisée au *shiso*.
  - Fougère : saumurée.
  - Racine de lotus : pelée puis conservée en la séchant.
  - Bulbille : pelé, enduit de cendres venant du foyer ou de poudre de riz, puis séché à l'ombre dans un panier en bambou.
  - Prune : saumurée avant qu'elle soit mûre, puis conservée séchée.
  - Abricot : en gâteaux secs.
  - Poire : la chair du fruit est coupée en fines lamelles que l'on passe à la flamme avant de les sécher pour conservation, ou bien conservées après cuisson.
- 32 Nous voyons bien, à la lecture de ces descriptions, que les traités sur l'agriculture comme l'*Encyclopédie agricole* se distinguent par le soin apporté à la description des modes de conservation des aliments et aux types de cultures à privilégier en vue des périodes de famines qui pouvaient survenir par temps de sécheresse. C'est véritablement une caractéristique des publications de l'époque. Ainsi, dans le *Naniwa miyage* [Souvenirs de Naniwa]<sup>10</sup> conservé au fond Iwasebunko de la ville de Nishio, on trouve une rubrique intitulée « Secrets de conservation des aliments au long de

l'année ». Il y est question des méthodes de conservation par saumure de la fougère, des pousses de bambou, de l'aubergine, du champignon *matsutake*, du cédrat, du melon blanc, du radis ou de la carotte, ainsi que des techniques de fabrication et de conservation des *mochi* au kumquat et à la mandarine. Par ailleurs, le *Tsukemono shiokagen* (Conseils de recettes pour légumes saumurés), un traité paru en 1836, explique comment saumurer 64 types de fruits et légumes.

- 33 Terminons par un dernier exemple, dans son *Minkan bikōroku* [Recueil de mesures préventives pour le peuple] publié en 1755, Tatebe Seian recense aussi comme aliment utile en temps de famine le marron, le fruit du lotus, la pêche, le rhizome de lotus, la patate douce, la fléchière noire, l'igname, l'igname jaune, la fougère, la poudre de fougère, l'igname vert, les pousses de bambou, les Larmes-de-Job, la châtaigne d'eau, le poivre du Sichuan, la fléchière, la lanterne japonaise, le rhizome de lys, le quinata d'akebia, le radis blanc, ou encore les différents types de fèves et certaines plantes grimpantes. Le même auteur parle, dans son *Bikō sōmoku* [Encyclopédie illustrée de plantes utiles en prévention des crises] publié en 1833, de 104 variétés de cultures utilisables en temps de famine qu'il détaille à l'aide d'illustrations.

Illustration 2 – Navet et radis blanc sur un plateau à pieds ajourés



Seconde partie de l'époque d'Edo  
Sans date, collection personnelle de l'auteur

## Une difficulté à enrayer les famines, malgré l'apparition de nouvelles cultures

- 34 Pendant l'époque d'Edo, deux nouveaux légumes apportés d'Amérique par les Européens viennent s'ajouter au répertoire des productions agricoles japonaises : la pomme de terre et le maïs. Ce dernier figure par exemple dans le tableau d'Itō Jakuchū, tandis que la première apparaît souvent dans les textes sous le terme de « *imo* » (taro),

ce qui ne permet pas de savoir précisément s'il s'agit de la pomme de terre (*jagaimo*) ou de la patate douce (*satoimo*).

- 35 En outre, la culture du riz *daitōmai* instaurée à l'époque de Muromachi se poursuivait, avec dorénavant une distinction conseillée par tous les ouvrages d'agriculture entre les variétés à récolte précoce, normale et tardive pour les régions froides. Cependant, cette variété était classée dans les « céréales diverses » car le riz utilisé pour s'acquitter de l'impôt étant toujours la variété *japonica*. En effet, tout au long des époques de Muromachi et d'Edo, le riz constituait la base de l'impôt, ce qui présentait l'inconvénient de faire varier fortement les prix en fonction du cours. C'est pourquoi, dans la réalité des faits, même si l'on parvenait à obtenir une récolte décente de riz *daitōmai* lors des périodes de famine, il fallait quand même l'échanger contre du riz *japonica* afin de payer les impôts, d'où une sensibilité accrue pour les régions du nord en cas de mauvaise récolte.
- 36 On sait que l'une des conséquences est que, lors des périodes de famine, de nombreuses personnes tiraillées par la faim se mettaient à manger n'importe quelle plante, tombant souvent sur des spécimens vénéneux qui les menaient à une mort certaine. C'est pour venir en aide à ces personnes que les nombreux ouvrages détaillant les procédures à suivre en cas de famine furent publiés, comprenant des illustrations précises des plantes dangereuses, qui plus est en couleurs, avec des explications écrites en syllabaire *kana* afin d'être compréhensibles également par les personnes ne sachant pas bien lire.
- 37 À l'époque d'Edo, les cultures agricoles étaient principalement articulées autour des cultures irriguées destinées à produire un maximum de légumes à fort potentiel de conservation avec, comme orientation globale, une tendance à privilégier les productions utiles en période de sécheresse. Par ailleurs, les ouvrages sur l'agriculture mettaient en avant la triple culture annuelle permettant de ne pas laisser inoccupées des surfaces cultivables et d'y alterner, sans période creuse, les plantations de légumes ou de céréales. La lecture de l'ouvrage *Les productions agricoles des fiefs régionaux au milieu de l'époque d'Edo selon l'inventaire des productions des diverses régions durant les ères Kyōhō et Genbun* (Morinaga et al. 1986), permet de comprendre que la production agricole alimentaire de l'époque d'Edo était caractérisée par une tendance à l'uniformisation des cultures du nord au sud du pays. Les principales cultures agricoles ayant cours dans l'ouest du Japon (berceau de la monarchie impériale) depuis l'époque antique s'étaient donc étendues vers le nord et, parmi ces cultures emblématiques, le radis blanc et le navet étaient devenus des symboles de prospérité, sans doute parce qu'ils constituaient des aliments de base de la vie quotidienne (illustration 2).
- 38 On peut imaginer que les activités traditionnellement pratiquées dans la région du Kansai, et plus généralement l'ouest du pays, de construction, de réparation et d'entretiens de digues ou d'étangs d'irrigation, ainsi que la production agricole à visée alimentaire constituaient l'une des priorités des politiques mises en œuvre par les seigneurs locaux dans leurs fiefs. Autrement dit, même après que le pouvoir politique soit passé de la région du Kansai (ouest) à celle du Kantō (est), le fait que le principal producteur et fournisseur de productions alimentaires reste le Kansai et l'accent porté par les ouvrages agricoles sur les mesures à prendre pour prévenir les périodes de sécheresse sont des facteurs qui ont contribué à l'uniformisation des politiques agricoles dans l'ensemble du pays et, par conséquent, expliquent également pourquoi les fiefs du Kantō et du Tōhoku n'ont pas été capables de réagir correctement aux grandes famines des ères Hōreki et Tenmei (1755-1758) qui étaient dues au froid. Alors

qu'on avait coutume de dire « la sécheresse n'amène pas la famine », nul doute que le fait d'avoir appliqué dans la région du Tōhoku les mêmes recettes dans les politiques agricoles que celles utilisées dans le Kansai a eu comme conséquence une impuissance totale face aux famines dont l'origine était justement la fraîcheur exceptionnelle du climat.

---

## BIBLIOGRAPHIE

FUJIKI H. et al., 2007, *Nihon chūsei kishōsaigai nenpyō-kō* [Étude sur la chronologie des catastrophes naturelles dans le Japon médiéval], Tokyo, Takashi shoin.

*Kanmon nikki* [Journal du temple Kanmon], 6 vol. , 2002, Tokyo, Meiji shōin.

ITAYA Z. (éd.), 1863, *Kaiteizōho Kokuhō Ōsaka zenzu* [Encyclopédie illustrée des trésors nationaux d'Osaka, version corrigée et augmentée], ouvrage conservé à la Bibliothèque municipale de la ville d'Osaka.

ITŌ N., 2012, « Gijinka sare kashikasareru shokubutsu shokumotsu [Les plantes et les aliments personnifiés et iconographiés dans le 'Nirvana des fruits et légumes'] », *Ajia Yugaku*, n° 154 : *Bunka sozū no zuzōgaku* [Études iconographiques de la création culturelle], Tokyo, Bensei shuppan, p. 82-106.

KURODA H., 1983, « Chūsei nōgyō gijutsu no yōsō » [Les techniques agricoles à l'époque médiévale], in *Kōza : Nihongijutsu no shakaishi* [Histoire sociologique des techniques au Japon], vol. 1, p. 74, Tokyo, Nihonhyōronsha.

MORINAGA T., YASUDA K. (éd.), 1986, *Edojidai chūki ni okeru shohan no nōsakubutsu : Kyōhō Genbun shokoku bussan-chō* [Les productions agricoles des divers fiefs au milieu de l'époque d'Edo selon l'Inventaire des productions des diverses régions durant les ères Kyōhō et Genbun], Tokyo, Nihonnōgyō kenkyūjo.

*Nihon shomin seikatsu shiryō-shūsei* [Recueil de documents historiques sur le quotidien du peuple japonais], 1981, vol. 27, Tokyo, San ichi shobō.

ŌKOSHI A., 2004, « Maikurosateraito mākā wo mochiita nihon no zairai ine no bunrui [Classification des variétés de riz existantes au Japon à l'aide des marqueurs génétiques microsattellites] », in *Ikushugaku kenkyū* [Recherches en biotechnologie génétique], n° 6, p. 125-133.

TAKEUCHI R., 2008, *Kamakura ibun* [Compilation exhaustive de documents historiques de l'époque de Kamakura], vol. 12, Tokyo, Centre de Recherches Historiographiques de l'Université de Tokyo, Tōkyōdō shuppan.

SEJONG, 1956, *Richō jitsuroku* [Annales de la dynastie Joseon], livre 7, vol. 46, Tokyo, Centre de Recherches sur les Cultures Orientales de l'Université Gakushūin.

XU G., 2010, *Nongzheng quanshu* [(en chinois) Encyclopédie des techniques agricoles], Shanghai, gujishu banshe.

## NOTES

1. Le *bakufu* correspond au gouvernement central entre 1185 (début de l'époque de Kamakura) et 1868 (fin de l'époque d'Edo) pendant la période où le gouvernement du pays était exercé par les guerriers.
  2. L'Antiquité du Japon s'étend sur les périodes Yamato, Nara et Heian, entre le II<sup>e</sup> et le XII<sup>e</sup> siècle.
  3. Ouvrage compilé par Hou Jigao (j. Kō Keikō), année d'édition inconnue.
  4. Traité médical de Li Shizhen (j. Ri Jichō) traitant de la pharmacopée et publié en 1596. Riche en informations encyclopédiques sur de nombreux animaux et plantes, il a eu un fort retentissement au Japon.
  5. Le *Ruijū zatsuyō-shū* [Compendium du nécessaire au diverses cérémonies de cour] fait figurer notamment des illustrations pour l'intégralité des éléments composant les cérémonies du nouvel an à l'époque de Heian.
  6. Liste réalisée à partir de l'ouvrage de Morinaga Toshitarō et Yasuda Ken (1986). Par ailleurs, comme nous l'avons vu pour le *mizuna* (*brassica rapa nipposinica*), les différentes variétés de navet ne sont pas traitées de la même manière selon les fiefs.
  7. Traité agricole en onze volumes publié en 1697 (Genroku 10) et écrit par un ancien serviteur du fief de Fukuoka, Miyazaki Yasusada. Il s'agit du plus ancien traité portant sur l'agriculture publié au Japon.
  8. Ouvrage de botanique (pharmacopée) de Hitomi Hitsudai.
  9. Traité agricole de l'époque Ming ayant fortement influencé le *Nongye quanshu* (j. *Nōgyō zensho*) (XU, 2010).
  10. Citation tirée de l'exemplaire conservé au fonds Iwase, vol. 2. L'ouvrage est un précis de géographie culturelle locale composé notamment par Akatsuki Kanenari et publié vraisemblablement à la fin de l'époque d'Edo, après 1835.
- 

## RÉSUMÉS

L'article propose une analyse des politiques mises en œuvre au Japon pour lutter contre les famines entre le milieu du XIV<sup>e</sup> siècle et la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Il apparaît que le pays a, à ces époques, pratiqué une production agricole uniformisée sur l'ensemble de son territoire, avec les divers problèmes liés à l'inadaptation des cultures aux différentes conditions climatiques de l'archipel. À partir d'ouvrages édités à l'attention des masses populaires, de listes de productions et de traités agricoles des périodes Muromachi et Edo, nous montrons que la réalité de la lutte contre les famines ne résidait pas tant dans les mesures prises sur le plan agricole que dans le domaine de la conservation des aliments.

This article proposes an analysis of the policies that were put into place in Japan to combat famines between the middle of the 14<sup>th</sup> Century and the end of the 19<sup>th</sup> Century. During these times, Japan practiced agricultural production practices suited to its territory, with various problems arising due to the misapplication of these practices in other regions of the archipelago

with different climatic conditions. From works published for a popular readership, which include lists of products and agricultural treaties of the periods Muromachi and Edo, we can see that the reality of the struggle against the famines did not reside so much in the measures taken than in the conservation of food.

## INDEX

**Keywords** : Japan, agricultural production, famine, Muromachi period, Edo period

**Mots-clés** : production agricole, famine, époque de Muromachi, époque d'Edo

**Index géographique** : Japon

## AUTEURS

**NOBUHIRO ITO**

Université de Nagoya

itoh@lang.nagoya-u.ac.jp