

江戸時代救荒食物の栄養学的検討

中塚敏之・松尾 寿*

(栄養学研究室)

(歴史学非常勤講師)

A Dietetic Study of Emergency Foods at Famine in the Edo Period

Toshiyuki NAKATSUKA・Hisashi MATSUO

はじめに

江戸時代には三つの全国的な大飢饉が起った。いわゆる享保・天明・天保の三大飢饉⁽¹⁾である。現島根県下の出雲・石見・隠岐の三州もまたその影響を受けたわけであるが、殊に封鎖的孤立的環境にあった隠岐は全体が山がちで平野が少なく、風水害に見舞われやすく、水利条件が劣悪という自然条件のもとで、人口に比して米・雑穀の生産高が少なく食糧の自給が困難⁽²⁾で、山海の稼ぎによって島外から米を買入れていたほどであったから、凶作・飢饉が島民に与えた深刻さははかりしれないものがあつた。したがって隠岐では上記三大飢饉以外にも、延宝や宝暦の大飢饉をはじめとして凶作・飢饉に見舞われることしばしばで、たえずその危険にさらされていたといえる。凶作・飢饉に際しては為政者も飢扶持拜借米を施したり、住民による救合いを勧めて功労者を褒賞するなどの手をうったが、所詮は島民自らの手でその対策を立てざるをえないので、隠岐では「備荒貯蓄」と「相互扶助」が発達した。飢饉対応策として江戸時代後期に効果をあげた甘藷の栽培は、享保17(1732)年「芋代官」として著名な井戸平左衛門正明によって山陰にもたらされ、隠岐では遅くとも明和9(1772)年には栽培されていたが、⁽⁶⁾「菜大根凡而ぞうじ類大不作也、誠ニ喰物ニ相成ル品ハ皆不作ニ而、歎く事不少」⁽⁷⁾(傍点は引用者)というよう

な代用食さえ手に入らない場合には、途方もなく悲惨な状況をもたらしたのであろう。そのような場合に考えられたのが「救荒食物」であり、これは幕府や藩も勧め、民間でも種々試された生活の知恵なのである。

本稿では隠岐島後の釜村⁽⁸⁾、島前の宇受賀村⁽⁹⁾で残っていた救荒食物の製法を記した古文書を取りあげ、その救荒食物がどれほどの効果をもったのか栄養学的に検討してみる。なお、史料紹介とそれに若干の考察を加えたIは松尾、栄養学的分析としてのIIは中塚が担当し、その他は二人の共同執筆である。

I. 古文書にみる江戸時代救荒食物

隠岐島後釜村(現隠岐郡西郷町釜)の佐々木家に残されていた救荒食物の製法についての史料は以下のとおりである。

食物喰延し之儀=付京都=而板行=致し
世上江弘メ候書付写し

雑炊之仕法 但し此法ニ而三人前の喰分あるべし

- ①一白米貳合、小麦粉壹合、米泔五升、味噌五拾匁、塩見合、此中江蕪菜・大根・ねぎ・大小豆・芋のい・干葉のい、其外何なりとも沢山入、よく煮て一時むし置て食すべし

菜雑炊之仕法

- ②一白米一合、蕪粉五匁、味噌三拾匁、米泔三升、

*島根大学法文学部 Faculty of Law and Literature,
Shimane University, Matsue, JAPAN.

塩見合、此中へ蕪菜・大根・ねぎ・さつま芋・里芋・かぶら大根の干葉・干ずいき、何なりとも

も沢山入、一時□□むし置事

- ③一米泔に蕪菜或ハ大根并葉とも入、よくたき、塩少し入、食すれば一年二年之間にても顔色かはらず、力落ざるよし、又ねぶか・芋るい・芋の葉・大根の干葉・さゝごめの粉・鳥貝・干いわし。にしん。するめ。ごこ。類もよし、其外葛粉・わらひの粉・小麦の粉など少し入時ハ、ねばりて腹よくたもち候由之事

飯石郡吉田村ニ而今度製し試候而

たべ候よしの蕪餅仕法

- ④一谷廻并郷田ニても、水口窪中に至迄、出穂の俣実入不申、或ハ孕而巳ニ而穂見せ不致分夥數事ニ候処、右様之類ハ出際^{（備）}と三、四寸位を放し、不残青藁にて苅取、枯葉・あくた様なるものごつとそげすて、押切り^{（備）}等にて二、三步位至而細く刻ミ、能々^{（備）}蕪干にいたし、板箕にて簸分候へハ、稻葉ハ軽きものニ而、箕の先・蕪などに飛、稻茎ハ箕の中ニ残り、夫を鍋・平釜ニ而和らかに火をあて、よほどはしやぎ候時分、右箕の先へ飛候稻葉一ツに入交、同様火にて焦ざる様ニいたし、夫方石臼ニ而ざつと一へん挽候て、大米とふしにてさらさらとおろし、尤とふしの上ニ残ル分ハ又々前のごとく火をあて、石臼にかけ可申事

右細く刻ミ候青藁石臼ニ而ざつと一へん挽割候粉一升辻に米式合入交せ、又石臼にてこまく挽候粉を煮^{（備）}候て、焼餅ニいたし候へハ、至而たべよく相成也、此外第一蕎麦粉、或ハいのこ。もしほ。ぬか。小米。しいな粉杯見斗を以入交候へハ、汁団子ニも相成、菜・大根其外野菜もの丈夫ニ取交候へハ、一廉養料の多足に成る也、右青藁四手ニ而苅取候一把分ニ藁粉一升三、四合方式升辻も有之事

右藁のたべやう色々試候処、此法至而たべよき物ニ而、喰延し第一之仕法に候、当秋青藁枯不申内不残刈取、細かに刻ミ、よく蕪干に致し、明俵・吠^{（備）}などニ入、かこひ置、当冬方来春迄百姓の隙時見合、拵ひ可申候、此上ニもたべかた工夫いたし可申事ニ候

※ 村尾周家文書では「右様之類土方」

※※ 村尾周家文書では「にやき候而」

天明年間飢饉之時江戸方申来候

たべもの仕法

蕪餅之仕様

- ⑤一生藁を半日も水ニつけ、あくを出し、能々砂を洗落し、穂を切り、根本の方方細かにきざみ、夫をむし候^{（備）}而干立、いり候上、臼にて挽、細末にいたし候、右藁之粉一升ニ米の粉式合入、水にてこね合せ、餅の様ニシテむすか又ハゆで候而、塩か味噌を付ケ、食事ニいたし候事

但米の粉の替りに葛の粉・わらひの粉まぜ候てもよし

※ 村尾周家文書では「それ方むし候而」

飢を救ふ法

- ⑥一松のあら皮をさり、あま皮ばかりを取、水にひたし、度々水入かへ、あくをぬき、細かにきざみ、日にほし、粉ニシテ米并穀るいを三分一まぜ、だんごニシテ食すべし

但右松の皮火にて程よく煎粉にしてもよし

- ⑦一藁或ハ苗を細かにきざみ、又ハ扱の皮等もまぜ、火にて程よく煎粉ニシテ米并穀るいを三步一ツ、まぜ、だんごにして喰、又粥ニシテ喰

- ⑧一からす瓜の根^{（揚き脱カ）}かる里の事也を取、臼にて水にひたし、ざるにてこし、水底^{（備）}にかたまり候時、水をこぼし、度々水を入かへ、あくをぬき、日に干、粉ニいたし、餅ニシテ喰、又米并穀るいを三分一ツ、まぜて喰す猶よし

※ 村尾周家文書では「うすニ而つき水ニひたし」

- ⑨一海原ニ鹿角菜^{一名つのまた 一名とさかのり 一名またのり}ふのりにいたす草也といふもの有之由、これを能水にて洗、鍋ニ水ひたひたに入、米の粉少し入、煮つめ候得者、かたまり申候、味何ともなくたべよき物に候、団子などにいたしたべ可申候

右書付郷中村町へ一枚ツ、遣候間、庄屋・目代共手前にて能々加減を考、相製し、其村町之貧民とも呼集メ、少しツ、給試させ候て、製方之儀懇ニ教可遣候、郡役人も不絶順村いたし、行届候様可心付事

但郷中頭百姓共も右之趣貧民へ行届候様可致世話候

以上が佐々木章家文書にある救荒食物の製法を記した古文書の全文である。

①②はほぼ同じようなものであるが、②についていえば、『救荒便覧』にほぼ同文のものが、「平安鳩堂主人」によって印刷されたとして紹介されている。⁽¹¹⁾「鳩堂主人」とは鳩居堂の主熊谷氏のことであろう。鳩居堂主人が天保8(1837)年に刊行した『きん年の食物』なる版本がある⁽¹²⁾。また、京都の熊谷蓮心なる人物が文政12(1829)年以来救荒食物について一枚摺を多数印行して頒布したという。この熊谷蓮心は鳩居堂にゆかりのある人物一あるいは主人一ではあるまいか。鳩居堂は中世初頭の武将熊谷直実の後裔という直心が薬種店として創業、六代目直恭の時に香・筆墨の製造販売に転じた。⁽¹⁴⁾その直恭は慈善を好み救貧に力を尽し、また種痘法の普及を計ったという篤志家である。⁽¹⁵⁾隠岐史料に「京都ニ而板行ニ致し世上江弘メ候書付」とあるのはこれらのことをさしているのであろう。京都で流布された刷り物の内容が離島隠岐にまでもたらされていたのである。内容は米の使用を極度にひかえて米の喰延しをはかったものであるが、加えたものもかなり栄養価のある野菜類であって、飢饉年でなくとも貧農の食事は大なり小なりこれと似た食事をしていたので、ことさら救荒食物という程でもないかもしれない。③は米そのものを使っていないにしても米の磨ぎ汁を使ったちゃんこ料理のような雑多煮であり、魚貝類を入れるならば一見しても①②よりむしろ栄養価は高くなるといえよう。もちろん磨いだ米を捨てるわけではないので、③の場合でも通常ならば捨てるか他に転用していたであろう磨ぎ汁を食事の材料に利用せよということである。

④は雲州飯石郡吉田村で試作・試食したものである。吉田村は江戸期を通じて松江藩領であり、松江藩吏を通じて吉田村での製法が知らされたものと考えられる。しかし、菓餅の製法そのものは次の⑤の製法とほぼ同文のものを、幕府みずからが代官を通じて全国的に流布しているし、先掲『救荒便覧』や『天明救荒録』などにも紹介されており、救荒食物としては当時最もポピュラーなものだったと思われる。⑦もこの類に属する調理品である。

次に⑥の松の皮も広く知られていたものようである。「あま皮」(甘皮)は幹のあら皮(荒皮・表皮・外皮)の内側にある薄い皮をさしている。上原敬二『樹木大図説』によると「鮮満ではこれに米粉

を混じ松肌餅一名松脂餅を作る。飢饉食物大概聞書に『松の合皮白にてつきくだき細末として五穀の中何成とも粉にして加へ練り合せ餅としてコシキにかけて蒸して食ふ。至極能きものなり、シダミ(註、ドングリ)の団子類には遙にまさりて味もよく身に障りなし、若木の皮は悪しく古木の皮大によし、是がためなるか街道筋の並木を食ふために剥取て枯木多かりしと、曾て食ひ試るに大に食能きものなり云々」とある⁽¹⁸⁾という。ここにいう「合皮」が上掲史料にいう「あま皮」のことであろう。また「松の白皮つきて水に数日ひたしよくむし穀をまじへ餅として用ゆ⁽¹⁹⁾」ともいい、この白皮もやはり甘皮のことと思われる。さらに「救飢松皮製法教草に老松の甲皮をとりあつめ水にひたしあまはだをさゝらにて能洗ひさり⁽²⁰⁾」云々とも、「又一方松のあまはたを日に干し一斤人参一両白米五合細末にしてせいろうにてむし是を食する」ともあって、「あまはだ」をとり去る場合と「あまはだ」そのものを食する場合があったようである。この「あまはだ」も上記「甘皮」のことであろう。いずれにせよ松の皮が救荒食物として考えられていたことは確かである。東北南部藩の史家横川良介の編著『飢饉考』巻之七「食類」に、天保年間に用いられた食類として「松の皮製して団子に」と紹介されている。

⑧の「からす瓜の根」は古来漢方薬としても知られ、通経・利尿の薬用に用い、天花粉にしてあせもやただれに用いる。多くのでんぷんを含む植物である。『救荒便覧』にも「瓜樓根は天花粉なり、根をとりて皮をさり、白き所をす々に切、水にひたし、一日に一度づゝ水をかへひたし、四五日へて取出し、つきたゝらかし布の袋にもりてこし、極細末にし、或は根を晒し、つき、麵となし、水にひたしすまし、こすこと十余へん、白粉の如くして用ゆ、やきもち煎餅等によし⁽²³⁾」とほぼ同様の製法がくわしく書かれている。当時一般に広く知られていたものであろう⁽²⁴⁾。

⑨は海藻であり、カロリーの面からのみみれば栄養的によい食品とはいえないが、凶作の年には陸上植物が疲弊しているわけであるから海中に目をむけるのは当然のことといえよう。天保2(1831)年はどちらかという作柄はよかつた年であったが、たえず飢饉の危険と背中合わせにあった隠岐ではそれまでの凶作の時の難波を考え、海藻・木の実など何でも食糧となるものを集めて米穀に加え入れ、食い

延ばしをはかるよう申渡されている。⁽²⁵⁾海に囲まれた隠岐では海藻が救荒食物として日常的に意識されていたことを示すものといえよう。

さて、以上のうち、④から⑧までについては、ほとんど同文のものが隠岐島前宇受賀村の村尾家に残されていたので、この救荒食物の製法は江戸時代に隠岐島全体に配布され、村役人の手を通じて下層民にまで行きわたるよう指導され、また実際にも製造され食されたものと思われる。上掲文書のうち、⑤の「天明年間飢饉之時江戸方申来候たべものゝ仕法」については、ほぼ同文のものが天明3（1783）年9月幕府から代官に配布され、代官を通じて庶民に申渡されたことが知られている⁽²⁶⁾ので、上掲文書はその後に写されたものである。「天明年間飢饉之時江戸方申来候」という表現から、天明大飢饉の次の大飢饉である天保大飢饉に際して、幕領隠岐を預っていた松江藩の役人が説諭したものと思われる。

為政者の諸々の施策のみならず、農民の間でも食ひ延し策や備荒貯蓄がはかられた。隠岐の農家では「がしん俵」と称する粟または稗を四斗俵に詰めたものを天井に吊して飢饉に備えたといひ、今もなお各地で発見され、隠岐郡五箇村にある隠岐郷土館にはその実物が展示されている⁽²⁷⁾。備荒貯蓄は政策としても制度化され、困窮はかつて享保13（1728）年に命ぜられた時には農民の強い抵抗でいったんは沙汰止みとなったが、安永元（1772）年にははじまっております、天明8（1788）年には貯麦制度が、文政8（1825）年には御備銀制度がはじまっています。しかし、たとえば上掲史料が残っていた釜村の天保9（1838）年の別の史料⁽²⁸⁾によると安永元年より文化7年まで39年間貯え続けて来た粳7石4斗8升7合3勺8才も、おそらく天明8年より貯え続けたであろう大麦4斗4升1合も、文政8年から貯えた錢28貫162文も、天保8年の飢饉で一挙に払底してしまつたようである。また天保9年の年貢の覚によれば、釜村は田方の高49石3斗2升5合のうち13石9斗5升1合分は永荒、1斗3升はこの年の山崩れで耕作できず、毛付高（栽培率）は71.5パーセントにすぎない（畑方は100パーセント毛付）。一方、宇受賀村でも、文政6（1823）年の場合であるが、田方の高72石3斗8升9合のうち1石3斗8升2合分は堤を築いたためつぶれ、31石3斗9升は永荒となっており、毛付高は40.9パーセントにすぎない（畑は33石2斗3升2合で100パーセント毛付）。⁽³¹⁾釜村・宇受賀

村の例は隠岐島の例外ではなく、享保17（1732）年の場合ではあるが、「島中無種大飢饉之救合并褒美留」⁽³³⁾をみても、翌年の「隠州島前飢扶持拜借村別寄目録」⁽³⁴⁾をみても、農村の疲弊はあきらかに全島にまたがっており、ひとたび飢饉に襲われると同じ状況は全島に及んでいるのである。

以上のような幕末期の隠岐島の状況のなかで、上掲史料にみられた「救荒食物」がはたしてどれだけの効力を持ちえたのか、そのうち④⑤の藁餅と⑥の松皮団子について、項を改めて栄養学的に検討してみよう。

II. 藁餅と松皮団子の栄養学的検討

実験材料および実験方法

(1) 稲藁

山間部（八雲村）の水田で栽培された水稻で、稲藁（A）は、取水口付近に生育し、谷間から流れ出る冷水により、しいなの状態の株で、冷害時の稲藁を想定した。

稲藁（B）は、正常に生育し、もみが完熟した株、この2種類の稲藁は、12時間水浸し、アク抜きした後、風乾し、約1cmに切断、30分間蒸し、50°Cで12時間乾燥後、ワイリー氏型粉砕器（1mm、0.5mmのふるい）で粉末にし、それぞれを分析試料とした。

藁餅の原料は稲藁（B）を用いた。

(2) 松の形成層（甘皮）

周囲約1mの黒松6本から、甘皮だけをはぎ取り、48時間水浸した。24時間につき5回、昼間に換水し、計10回実施した後、50°Cで12時間乾燥し、ワイリー氏型粉砕器で、稲藁と同様に粉末にし、試料および松皮団子の原料とした。

(3) 一般分析

水分

粉末試料を105°C～110°Cの電気定温乾燥器で乾燥し、恒量になるまでくり返した。

粗タンパク質

セミミクロケルダール法で総窒素を測定し、窒素係数（6.25）を乗じて粗タンパク質とした。

粗脂肪

ソックスレー抽出器を用い、70°Cの湯浴上で16時間エーテル抽出を行ない、重量測定により粗脂肪とした。

表 1 稲藁および松皮の一般分析

	*エネルギー		水分 g	タンパク質 g	脂質 g	炭水化物		灰分 g
	kcal	kJ				糖質 _g	繊維 _g	
稲藁 (A)	207	866.1	14.5	2.3	0.9	47.5	22.8	12.0
稲藁 (B)	219	916.3	6.5	2.2	1.0	50.2	27.1	13.0
松皮 (甘皮)	297	1242.6	8.7	3.3	3.3	63.5	18.0	3.2

可食部100g当り

*Atwaterのエネルギー換算係数を使用した。

粗繊維

1.25%硫酸と1.25%水酸化ナトリウムで各々30分間煮沸し、グーチのルツボで口過後、110°Cで恒量し、500°Cで30分間加熱、灰化後、恒量にし粗繊維とした。

粗灰分

550°Cで3時間灰化し、恒量にし粗灰分とした。

糖質

糖質は、可溶性無窒素物として、100g - (水分 + 粗タンパク質 + 粗脂肪 + 粗繊維 + 粗灰分) として、算出した。

実験結果および考察

稲藁と松の甘皮の分析結果は、表1に示した。

稲藁 (A) は、冷害を受けた稲にみられるしいなの状態の株、稲藁 (B) は、正常に生育し、もみが完熟した株の2種類で比較検討した。

分析値は、100g当りの重量で示した。

水分は、(A) 14.5g、(B) 6.5gで2倍以上の差を示したが、エネルギー量は、わずかの差しかみとめられなかった。

タンパク質は、稲藁が2.2g、松皮が3.3gと約1.5倍であった。

脂質は、稲藁で1gに対し松皮は3.3gと約3倍であった。

糖質も稲藁より松皮が多く、エネルギー量についても松皮が1.5倍の高い値を示した。



藁餅

松皮団子

稲藁の灰分は12%で松皮の約4倍であったが、これは、稲藁に特有のケイ素が大半を占めると考えられる。

写真は、藁餅と松皮団子を再現したものである。古文書では、水分量の記載がなく、粉と同量の水を加え、よく混ぜ合わせたのが、この状態では1.5m x 7cmの餅にまとめることが困難で、直径3cm程の丸い団子にして蒸し、熱いうちに3コを1つにまとめて藁餅にした。松皮団子は直径3cmの団子とした。

表2は、100g当りの藁餅および松皮団子の一般分析を示した。エネルギー量は、藁餅40kcal、松皮団子66kcalで、めしの151kcalに比べ、 $\frac{1}{4}$ 、 $\frac{2}{5}$ と低カロリーを示した。

農耕作業者の1日のエネルギー所要量が、成人男子で2,600~3,200kcal、女子で2,000~2,600kcalとす

表 2 藁餅および松皮団子の一般分析

	*エネルギー		水分 g	タンパク質 g	脂質 g	炭水化物		灰分 g
	kcal	kJ				糖質 _g	繊維 _g	
藁餅	39	163.2	84.8	0.5	0.2	8.9	3.5	1.8
松皮団子	66.6	276.1	83.1	0.8	0.5	12.5	2.6	0.5
**めし半つき米	151	632.0	64.0	2.8	0.9	31.7	0.3	0.3

可食部100g当り 藁餅 (藁粉:米粉5:1)、松皮団子 (松皮粉:米粉2:1)

*Atwaterのエネルギー換算係数を数を使用した。

**四訂日本食品標準成分表

ると、藁餅^{わらもち}、もしくは松皮団子を飢饉時の主食として必要量のエネルギーを得るには、藁餅^{わらもち}で5～7 kg、松皮団子で4～6 kg食べなければならないことになる。タンパク質に関しては、1日の必要量を65 gとして、これに足りる量の藁餅^{わらもち}、もしくは松皮団子を更に数kg食べなければならない。

いかに他に食糧が無かったとしても、1日に摂取できる量は限りがある。

更に、本報に示した糖質の分析値は、他の成分の合計を100 gから差し引いた値で示したもので、糖質の詳細な検討は行っていない。

脂質に関しても、エーテル可溶物質として示したもので、100%利用できるかどうか疑問である。

従って、表2に示した値より更に少ない値と考えられる。

III 救荒食物についての若干の所見

以上の分析結果から、救荒食物としての藁餅および松皮団子は、一時的に空腹感を満たすことができたとしても、長期間の主食としては栄養学的に到底満足できるものでなかったといえる。筆者らは、古文書に示す製法をほぼ忠実にたどって製造した藁餅と松皮団子を試食してみたが、藁餅は無理をすれば1箇(100 g)を食べることは可能であるとしても、それ以上は空腹時であっても食べられそうになかった。一方、松皮団子は渋味が強く、噛んだあとも松皮の成分が口中に残り、食べられるようなものではなかった。もちろん、豊かな食生活に慣らされた現代人の口での試食であり、飢餓状態での飲食とは比較できないが、いかに飢饉時であっても、1食につき栄養的に最低限満たすと考えられる約20箇(2 kg)を食べることは考えられない。それどころか、調理法をまちがえばそれが原因で死ぬこともあったようである。東北の場合ではあるが、『天明救荒録』に「或ハ谷地蟹を煮て食し、或ハ米糍を炒ねりて餅となし、又藁を刻み炒て粉にひき、糧を交へこねて餅や団子とし、飢渴を凌といへども谷地蟹、米糍餅、藁餅三品を食したるものは其色青く腫数日を経ずして死せり、皆製法を不知、其促食せしゆへなり⁽³⁶⁾」とあって、藁餅を食べたものが数日をへずして死亡したことを伝えている。また同書は続けて「藁其外草のみ食ふもの大便馬糞の如し⁽³⁷⁾」と述べ、藁が人間の内臓では消化吸收の難しい食品であったことを示唆している。栄養障害からくる疫病の流行も飢

饉の地獄絵を倍増させた。

次に、今回の実験で感じたことは原料を得てより食べられるまでの調理に大へん手間どり、調理だけでもかなりのエネルギーの消耗になるのではないかということである。天明4(1784)年のころの東北中村藩でのことであるが、「職人、町人、在郷共に男女其日の食を求め、製するに暇を費し、余事を勤るもの少し⁽³⁸⁾」(傍点は引用者)という状態のあったことが述べられている。そのため、上掲史料④でも「当秋青藁枯不申内不残刈取、細かに刻ミ、よく莖干に致し、明俵・吠などニ入、かこひ置、当冬方来春迄百姓の際時見合、拵ひ可申候」と日常的にあらかじめ準備しておくことを論じているのであろうが、かりにそこまで準備してあったとしても、調理に手間どることに大したちがいはない。基礎代謝エネルギー(成人男子の平均約1,500kcalとして)を得るだけでも藁餅4 kgが1日に必要であるから、それだけでは食を求めるエネルギーも生まれぬ。

以上のごとく、藁餅・松皮団子に関して見た江戸時代の救荒食物の効果は栄養学的にみて全く期待できないものであった。「之等の饑饉に際して餓死した者は、百姓や町人ばかりであつて役人衆には一人の死者もなかつた⁽³⁹⁾」というところにこそ問題があったのである。江戸時代初期に出されたといういわゆる「慶安の御触書」で「麦粟稗菜大根、其外何に而も雑穀を作り、米を多く喰つふし候ハぬ様に可仕候、飢饉之時を存出し候得ハ、大豆の葉あつきの葉さゝけの葉いもの落葉など、むさとすて候儀ハ、もつたなき事に候⁽⁴⁰⁾」と述べている為政者の百姓観一米は武士へーが根底にあるかぎり、飢饉に際しても、ほとんど効果ののぞめない上記救荒食物の製法を配るような小手先の飢饉対策しか生みだせなかつたといえよう。

注

- (1) 寛永の飢饉を加えて四大飢饉ともいう。
- (2) 田中豊治の計算によると、近世隠岐における米雑穀の自給率は78パーセントである(同氏『隠岐島嶼経済の構造と変貌』p.169)。
- (3) 村上某・忌部正弘「凶年蔵土穂」(隠岐郷土研究会編『隠岐島史料』近世民政史料一所収)。また、永海一正『近世隠岐島史の研究』第4—7表(p.161)および第5—1表(p.262)、田中豊治前掲書第49表(p.183)など。ただし、第49

- 表の宝永5(1708)年大早害は宝永6(1709)年の誤りである。
- (4) 隠岐島の支配は寛永15(1638)年に幕府直轄領となったが、貞享5(1688)年から享保5(1720)年までの代官支配の期間を除き、幕末まで大名預地として松江藩が支配を代行していた。
- (5) 田中豊治前掲書, p.182。
- (6) 永海一正前掲書, pp.176-77。
- (7) 「天保大凶作日記」(島根県編『新修島根県史』史料篇二, p.796。
- (8) 佐々木章家文書(隠岐郡西郷町)。
- (9) 村尾周家文書(隠岐郡海士町)。
- (10) ふりがなおよび句点は原文のまま、文頭の算用数字および読点・並列点は便宜上筆者がつけた。また、島前宇受賀村(現隠岐郡海士町宇受賀)の村尾周家にもほぼ同文のものが残されており、それとの表現の違いがある部分については適宜※注を挿入した。
- (11) 『救荒便覧』後集下(滝本誠一編『日本経済大典』15所収, pp.655-56)。
- (12) 国立国会図書館白井文庫(岩波書店『国書総目録』第2巻所載, p.391)。
- (13) 上田藤十郎「救荒食物」(吉川弘文館『国史大辞典』4所収, p.229)。
- (14) 桐村明「雅びの老舗」(駒敏郎編『老舗と味』所収, p.67)。
- (15) 日本歴史学会編『明治維新新人名辞典』, p.362。
- (16) 『徳川政務秘録』の内「差出方機申渡書」(中島陽一郎『飢饉日本史』所引, p.130)。また、森田誠一「ききんと予防策」(『歴史公論』2-8所収, p.130)。
- (17) 『救荒便覧』前集(前掲『日本経済大典』15, pp.598-99), 『天明救荒録』(森嘉兵衛・谷川健一共編『日本庶民生活史料集成』第7巻所収, pp.338-41)。
- (18) 上原敬二『樹木大図説』第1巻, p.112。
- (19) 『救荒便覧』前集(前掲『日本経済大典』15, p.601)。
- (20) 同書, p.653。
- (21) 同前。
- (22) 前掲『日本庶民生活史料集成』第7巻, p.677。
- (23) 前掲『日本経済大典』15, pp.600-01。
- (24) たとえば東北南部藩の凶作・飢饉を中心に記述されている前掲『飢饉考』にも飢饉の節食料にする草として他の多数の草とともに「瓜呂根」もあげられている(前掲『日本庶民生活史料集成』第7巻, p.679)。
- (25) 「申渡」(前掲『隠岐島史料』近世民政史料一所収, pp.19-20)。
- (26) 注(16)に同じ。
- (27) 田中豊治前掲書, pp.185-86。
- (28) 永海一正前掲書, pp.193-94。
- (29) 「天保九年戊五月、釜村土地柄并村中取締耕作峠方漁事其外産物書上帳控」(佐々木章家文書)。
- (30) 「覚」(佐々木章家文書)。
- (31) 天保9年の「覚」では畑方高の記載がないが、ちなみに安永3(1774)年の「覚」によれば、麻畑・牧畑合わせて17石6斗3升6合である(佐々木章家文書)。
- (32) 文政六年未、海士郡宇津賀村指出帳扣」(村尾周家文書)。
- (33) 前掲『新修島根県史』史料篇二, pp.752-59。
- (34) 同書, pp.760-61。
- (35) 農芸化学実験書2, 515 京都大学農学部農芸化学教室編。
- (36) 前掲『日本庶民生活史料集成』第7巻, pp.339-40。
- (37) 同書, p.340。
- (38) 同書, p.338。
- (39) 清水文弥『農民生活を中心とせる郷土史話』, p.250。
- (40) 「慶安二丑年二月廿六日、諸国郷村江被仰出」(創文社『徳川禁令考』前集第五, p.160)。
- [付記]
- 本稿執筆の過程で島根大学農学部附属演習林、沖村義人教授からご助言をいただいた。記して謝意を表す。

(昭和59年10月31日受理)