

大正期はじめにおける農村地域の 食事調査の分析について

上原里美

Analysis of Dietary Survey in Rural Areas in the Early Taisho Period

Satomi UEHARA

要旨

主食に占める米の割合は明治時代以降も増加したと言われているが、農村部の主食は麦飯が主であり都市部との食事内容には差があった。本報告では、大正時代はじめに全国の農村部を調査した資料を用い、主食物や副食物などの食生活の農村部の地域差について考察した。

主食物では、地域によって差があるが多くの地域で麦を混合している。稲作地域においても、麦や糧を入れた混合食や屑米を利用した団子などが用いられ食べ方の工夫が行われている。粟や稗などの雑穀類は一部の地域にみられる程度であった。副食物については共通点として、野菜や漬物を中心とした食生活である。魚類では乾魚品が主流であり、卵や肉はほとんど食さないものである。このことから明治大正時代には、西洋料理の普及があったとされているがこれは都市の一部であり農村部にその影響は見られない。

キーワード：食事調査、農村地域、大正時代

Summary

It is said that the proportion of rice in the staple food has been increased since the Meiji era. However, there was a difference between rural area and urban areas; the staple food in rural areas was mainly barley at that time. This paper discussed the regional difference in the diet based on the survey reports investigated in rural areas across the nation in the early Taisho period.

There is some difference between areas, mixture of barley and rice was the staple food in most areas. Even people in rice-producing areas were creative with rice eating to take mixture of

barley and rice or dumpling containing rice waste. People living on millet were limited to part of the Tohoku region. In terms of subsidiary foods, vegetables and pickles were common across the nation. People generally ate stockfish, but seldom ate eggs and meat. The Western dishes are believed to be popular in the Meiji and Taisho eras. However, these facts shows that people in rural areas were not influenced by the spread of the Western dishes and that the spread was limited to part of urban areas.

Keywords : Dietary Survey, Rural area, Taisho Era

I. はじめに

日本において、主食として米は認識され現在では北海道から沖縄まで全国各地に水田が広がり、農業の中心である。しかし、多くの日本人が米飯を自由に食べられるようになったのは、第二次大戦後のことである。主食に占める米の割合は、明治時代中期から上昇したと言われており、都市部以外の農村部においても米の消費は伸びたようだ。¹⁾しかし、米の割合が上昇したとはいえ、以前明治時代以降も農村部の主食は麦飯が主であり都市部との食事内容には差があった。そこで、都市部では白米が中心であったとされる一方農村部では、どの程度の麦飯、イモ類、雑穀類が食されているかに注目した。食事内容に関する資料や単独で食事のみを調査したものについては数が少なく限られたものになりがちであるが、食生活の資料だけではなく農業関係や医療関係の資料にもあたることで食事内容の詳細を知る幅を広げ検討したい。

日本における食事調査や統計については、明治時代に始められる。1878（明治11）年に大蔵省が行った各府県の調査²⁾ 1881（明治14）年に報告された『人民常食種類比例』³⁾ 1886（明治19）年刊行の『常食物種別及ヒ米麦供需』⁴⁾などが存在する。この他、兵士や女工などの限られた職業の部分的な食事調査について行われている⁵⁾が、近世から近代に生きた庶民の日常食の内容が分かる資料は、数が少なくこれまでの先行研究ではこれらを用いたものが多い。

そこで、筆者は食生活の実態をより考察するため明治末期に行われた調査をもとに医学雑誌で報告された『日本人ノ食物ヲ論ズ』と『本邦農夫ノ栄養ニ就テ』⁶⁾を用い都市部と農村部の食生活の違いを検討した。⁷⁾その結果、東京の都市部の主食物は白米が中心であり、西洋料理はごく一部の富裕層に限られたものであると判明した。埼玉県の農村部では主食物は米麦が半々の麦飯であり、イモなども食されている。また、西洋料理については見当たらず明治末期においても西洋料理は農村部に普及していないことが判明した。この検討では、東京と埼玉の農村部の一部のみの調査であったため、全国的な地域差を考察するには至らなかった。

このことを踏まえ、本報告では明治以降の1920（大正9）年に調査された『本邦農業ノ概況及農業労働者ニ関スル調査』⁸⁾を用い、主食物や副食物などの食生活の農村部の地域差につい

て考察する。

Ⅱ. 先行研究

主食物の地域差について宮本氏は、1878（明治11）年に大蔵省が行った各府県の調査を用い、日本海沿岸の平野地帯（秋田、山形、新潟、富山、石川）では米を常食、東日本では粟、蕎麦、稗が多く西南日本では麦、甘藷が多かったとしている。⁹⁾ 統計資料では、1886（明治19）年の「常食物種別及ヒ米麦供需」（表1、2）を用いた例が多い。幕末からの主食物の割合が示されている資料は貴重である。これからは、主食物に定める米の割合は、幕末から1886年にかけて47%から51%へと増加、麦類は変化なし、雑穀はやや減少、甘藷は微増となっている。米の割合は増加しているが、その他の穀物では雑穀の減少が特徴的であると言えよう。このことについて、大豆生田氏は「養蚕などの副業収入が広がり、米価高騰による収入増がもたらした生活水準の向上、商品作物栽培の拡大による雑穀の転作が米消費を促進した。」¹⁰⁾と指摘している。その他、各地域の主食物の生産量を参考にし、消費の地域を指摘している。そして、大正時代の米消費については「1920年代に入ると米消費の伸びは停滞的になり、農村においては、米消費が拡大す

（表1）主食の構成変化

（単位%）

	1861年 (文久元)	1870年 (明治3)	1879年 (明治12)	1886年 (明治19)
米	47	50	53	51
麦	28	27	27	28
雑穀	19	17	14	13
甘藷	3	3	5	5
その他	3	3	1	3

（出典 平野師応（1886）『農事統計表』東京大日本農会 45頁）

（表2）明治19年の常食比率

（単位%）

	平均	北海道	山形	群馬	富山	大阪	福岡	鹿児島
米	51	67.0	78.9	46.0	82.8	60.5	50.3	28.4
麦	28	4.2	11.2	39.4	6.5	32.7	27.7	15.3
雑穀	13	11.1	4.0	12.1	9.1	3.3	16.2	22.3
甘藷	5	0	1.7	1.2	0.8	2.1	3.9	33.9
その他	3	17.7	4.2	1.3	0.8	0.5	1.9	0.1

（出典：『農事統計表』より筆者作成）

る余地を残しながらも、全国的な米消費の上昇傾向は頭打ちになった。」¹¹⁾と指摘している。また、江原氏は『日本の食生活全集』¹²⁾を用いて各地域差について報告している。¹³⁾

このことを踏まえ、米消費の上昇が頭打ちになったとされる1920年に農業者を対象に行われた調査の食生活に注目し、主食や副食の地域差や特徴についてみていく。

Ⅲ. 大正期における農村部の食生活について

(1) 農村部における食生活の調査

『日本農業発達史』には、『本邦農業ノ概況及農業労働者ニ関スル調査』が掲載されている。これは、1920（大正9）年10月～11月の2か月間に渡って農商務省農務局の職員が調査したものである。第一次世界大戦の直後における農業労働者たちが、どのような状態にあったのかを聞き取り要点を摘録したものである。聞き取りの内容は、日常生活（農業労働者の概況・住宅・衛生・教育・衣服・食物・家計収支など）を記している点に特徴がある。

調査地は、1. 北海道、2. 岩手・青森・山形・茨城、3. 群馬・長野・新潟・富山・石川、4. 静岡・島根、5. 愛知・和歌山、6. 京都・三重、7. 岡山・広島・愛媛、8. 宮崎・熊本・福岡と8の地域別に分けられ、1道1府20県、計50町村が報告されている。

必ずしも、食生活に注目した調査ではないが、大正期はじめにおける日本各地の農村部の様子がまとめられたのは、貴重な資料である。また、大正期の食生活の資料には、『日本の食生活全集』がある。この2つの資料は食事内容が記載されているものであるが、『本邦農業ノ概況及農業労働者ニ関スル調査』では生活全般からの視点、『日本の食生活全集』は日常食のみに着目した視点であり、それぞれ違う着眼点になっている。

(2) 大正期における農村部の様子

では、『本邦農業ノ概況及農業労働者ニ関スル調査』が調査された1920年（大正9年）の農村はどのような作物を栽培し、生活の金銭的な豊かさはどの程度であったのかを見ていく。

大塚氏は、大正4年を「好況」と表現し、明治から大正になると農村の様子は大きく変化したことを述べている。「明治初期から県当局の奨励した養蚕が、しだいに普及し、大正4年には絶頂に達した。同7年には米価は五割の値上げとなり、翌8年には農村では田の草取りにはビールを飲むという、かつてない好況振りを示した。…しかしこのような好況も大正9年に、突如として大恐慌となった。…しかし大正の後期になると繭も、米も高値となり、ようやく農村は安定するようになった。」¹⁴⁾と述べている。大正時代には「養蚕」が農村に大きな影響を及ぼしたことは、大豆生田氏も「繭価の高騰による養蚕農家の所得拡大などを通じて、大戦景気が農村にもおよんでいたのである」¹⁵⁾と指摘している。明治後期に起こった日清・日露戦争により各種工場や養蚕業を発展させていたことが分かる。長野県の養蚕農家の例¹⁶⁾であるが、全収入のうち養蚕収

入がしめる割合は、明治後期から昭和にかけてほぼどの年も30%を超えており、とくに大正元年から三年間は、40%を超え養蚕の比重が高くなっていった。(大正元年49.9%、大正2年41.0%、大正3年56.6%)しかし、大正9年は33.5%と減少している。これは、繭が不作で収量が減少したことやこの年が大不況であり上繭売却価格が前年の半分ほどに落ち込んだからだという。

そして、1919(明治8)年に原敬首相は「米麦混食の奨励」という小論を発表した。これは米の消費が増え米不足の問題が生じたからである。国民が麦飯を常食にし、米の消費量を減らす目的があった。この結果、節米の呼びかけに対する反応は地域によりさまざまであったというが、全国的には米の単用は減ったようである。

大豆生田氏は「麦や雑穀の消費によって、節米がすすむ地域もなお多くあった。」¹⁷⁾とし、1919年と20年に実施された節米奨励の群馬県の例を紹介している。群馬県の都市部では米の消費が多かったが、農村や山間では節米がかなりすすんでいたという。これは「もともと米の消費がそれほど盛んではなかった地域が多いため、大正になっても麦や雑穀の消費量がなお多かったのである。それだけではなく、間食に馬鈴薯や甘藷を用い、間食の量を増やしていた。また、小麦粉7：糟粉3分を混ぜた「切り込みうどん」が夕食に食べられた。」¹⁸⁾と、節米が進んでいる様子を述べている。

このように、『本邦農業ノ概況及農業労働者ニ関スル調査』が調査された1920(大正9年)は、繭が不作で養蚕は振るわない年であったが、その前後には好調であり、農村は養蚕収入で豊かになっていた。また、原首相の「米麦混色の奨励」の影響が全国的にどの程度あったのかは、今回の報告から考察することは不足であるが、「節米」といった風潮があったことを考慮しながら、以下から分析を行う。

(3)『本邦農業ノ概況及農業労働者ニ関スル調査』の分析

調査地の1道1府20県、計50町村の地域の内訳は、稲作・畑作・麦作・養蚕地方、豆、りんご、櫻桃、たばこ、みかん、お茶農家、養鶏、畜産(牛)地方と多岐に渡っている。これら地域の特徴を踏まえながら、主食物、副食物について分析する。

ア：主食物の地域差について

主食物の地域ごとの違いについては本文中にも「主食物ノ相違ハ最興味アル處」とあるように、大正時代初めにおいても関心時であったことが分かる。

主食物では、先の先行研究で指摘されているように地域差がみられ、青森、山形、新潟、富山、石川、長野などの稲作地域では米を中心とした食生活である。米中心の地域がある一方、岩手の畑作地方では稗を中心とした雑穀を食している。しかし、この他の多くの地域では、米に麦やその他の食物を混ぜて糧としており、依然として麦の消費量は一定量あったと言える。

①米中心の地域

新潟、富山、石川などの日本海側の稲作地域と青森、山形の稲作地域では米を中心とした食生活である。新潟では米8に麦や糧2を混ぜているようだが、米の割合は高い。

しかし、稲作地域でも毎食米を用いていたというわけではないようだ。富山では、年雇の者は、朝昼の食事には屑米を団子にしたもの晩には米飯を常食にしていた。この団子を食べた者は「団子ヲ食シタル場合ハ後口ニ飯ヲ食ス其ノ量ニハ制限ナシ」とあり米飯を食べてもよいとあるが、米飯の量を節約するために団子が用いられていたことが分かる。また、石川でも年雇の者は「イリコ」「ダンゴ」といった富山同様米の屑米を使用したと思われる団子を食している。石川では、朝昼晩の三食とも常食であり、「イリコ」「ダンゴ」ヲ食シタル後口ニ食スル米飯ハ1椀ニ限ル」と米飯の量を決めている。このことから、米の摂取量は石川より富山の方が多かったと考えられる。

長野の調査地は伊那郡東箕輪村であり、この地域は養蚕が盛んであり大正8年には県内2位の繭販売額であった。また、水田も多く稲作も行われていた。¹⁹⁾ 稲作を行うと共に養蚕による収入があり、米飯率が高いのであろう。

②麦を混ぜる地域（糧の混合割合が半分以下）

米中心の地域以外は、ほとんど麦を混合している。混合割合が「米麦半々」の地域は群馬（養蚕）、愛知三河（養蚕、養鶏）、静岡（みかん、養蚕、茶）、島根（稲作、畜産）、京都（茶）、三重（茶）、岡山（稲作、桃）、広島（稲作、畜産）、愛媛（稲作、養蚕）となっており、養蚕や果樹、畜産などの稲作地域以外の地域が多くなっている。

麦の混合割合は季節によって変動しており、米麦の割合が半々程度ある地域でも米の割合が低くなる場合がある。群馬では「平素ハ麦半々ナルモ養蚕期ニ入り雇人カ多数入り込ムニ従ヒテ漸次麦ノ混合量ヲ増加シ養蚕最中トナレハ殆ムト全部麦ノミトナル」とあり、養蚕の期間中に主食が麦のみになることがある。また、表1の1886（明治19）年の群馬県の麦の比率39.4%と比較すると、米と麦の割合は1920（大正2）年の調査で50%であるので、上昇しているようだが県内でも米食比率には差があり、県内における地域差についても今後検討する必要がある。しかしながら、普段の食生活においても群馬では麦の占める割合が高い地域であると言える。そして、京都・三重の茶園地域では「茶摘時ノ雇傭中ニ於ケル食物ハ米麦半々及至六四ノ割合」とあり、普段の食事よりやや麦の割合が高くなっている。

宮崎・熊本・福岡では米麦の混合割合について良好米8：麦2、悪米3：麦7としており、麦の割合が高いことは好ましくなく、米中心の飯を食べることが理想とされていたことが分かる。

麦以外の混合作物として、北海道では黍、豆、小豆、菜豆、玉蜀黍、馬鈴薯、京都・三重では甘藷、宮崎・熊本・福岡では粟が示されている。

③米の割合が低い地域（糧の混合割合が半分以上）

和歌山のみかん栽培地域は「米4：麦6」と記載されておりやや麦の割合が高いと言える。また、岩手県の畑作地帯は稗のみの記述である。

④その他

主食以外の代用食について記載されているのは、愛知であり「代用食トシテハ尾張ニ於テハ麵類ヲ多く食シ三河ニ於テハ甘藷ヲ多く用ユ」とある。麵類について記載されているのは愛知のみである。

小昼の食事については、群馬では馬鈴薯、甘藷を食することが多く、長野では茶を飲むことが多いとある。馬鈴薯、甘藷については「じゃがいもは保存がきいて一年中食べられ、非常に重要である。…さつまいもの利用はふかしいも、乾燥いもとしてこじゅはんに食べられ…いも飯として米の節約に利用される」²⁰⁾とある。これは各地でも行われていたようで、京都・三重でも甘藷を混ぜることがあったとある。

以上のことから米に混合したものの多くは麦であることが分かる。麦の混合方法は「麦は大麦を水車で搗いて白くしたものをそのまま（丸麦）炊いて食べることもあるが、普通は、白で搗いてヒキワリにして食べた。」²¹⁾とある。また、「ヒキワリは大正後期から昭和初期ごろにはオシムギになった」²²⁾とあり、1920（大正9）年において麦は、そのまま（丸麦）かヒキワリの形で混合されていた。

雑穀類について今回の調査ではあまり記載されていなかったが、稗について「稗は食糧として重要であったばかりではなく、物々交換の際、貨幣に代わる重要なものであった。米作地帯で米が重要だったのと寸分の違いはない。魚を稗と交換した漁村の人にとっても稗は食糧として重要なものであった。」²³⁾とあり雑穀類の重要性が述べられている。

イ：副食物の地域差について

副食物については、共通点としては野菜中心の食生活であり、自家製の野菜を用いていることが多い。漬物も多く記載されており、保存食の利用が多い。また、肉、卵は飲食頻度が低い。地域差が見受けられるものには、魚、豆腐、味噌汁の飲食頻度であるため以下から述べていく。

①魚肉

北海道では、「魚類ヲ食スル者多キモ鹽鮭、鹽鱒、乾魚カ大部分ヲ占ムルモノニシテ其ノ量ハ多シ」とあり飲食頻度は高いものと分かる。また岩手・青森・山形・茨城でも「魚類ハ時ニ鮓、鯛ノ如キ生魚ヲ食ス事アルモ常食トスルハ鹽鱒、鹽鮭ノ如キ乾魚」とあり、魚は生魚よりは乾燥させた物が多かったことが分かる。そして、宮崎・熊本・福岡においても「生魚ヲ用フルハ稀ニシテ大部分ハ乾魚ナリ」とある。これについては「海岸地方では新鮮な魚貝の生食が行われたが、

少し海岸を離れると殆ど塩物か乾物であった。」²⁴⁾とあるように、生食が行われていたのはわずかな地域のみであったと分かる。静岡・島根では、海岸に近い地方では、大漁の際には魚が安く購入できるとある。また、富山、石川では飲食回数が多いことが分かる。(表3)。しかし、この地域以外では魚を食べることは、月に数回または正月や祭禮などに限られていた。愛知・和歌山では「正月祭禮等ニ外ニ三四回モ購入スレハ上々ノ部ニ属ス」とある。また、岡山・広島・愛媛では「魚肉ハ普通月ニ一度ハ食スルカ如キモ正月又氏神祭以外ニハ殆ト食セサル者モアリ」とあり、飲食頻度は低い。

表3は群馬・長野・新潟・富山・石川における魚肉の飲食頻度であるが、群馬、長野と富山・石川と他を比較すると回数には大きな差がある。また新潟の佐々木村、和田村においても海に面していないため回数は少ないものと思われる。

②豆腐

豆腐は、岩手・青森・山形・茨城、群馬・長野の東北・関東地方を中心に比較的多く食されているが、その他の地域では、飲食頻度は低く年に数回食する程度であり、貴重な食物とされている。

豆腐の飲食頻度が低い地域は、北海道であるが「豆腐ヲ食スル者少ナク先ツ祭禮等ニ際シ年ニ

(表3) 群馬・長野・新潟・富山・石川における魚肉の飲食頻度

群馬		日雇	季節雇	定雇
	雇用中	三日ニ一回	殆ムト食セス	月十回
	自宅ニテ	毎日三回	月七回	—
長野	雇用中	月十回	月十回	毎日一回
	自宅ニテ	殆ムト食セス	月十回	—
新潟(佐々木村)	雇用中	月一回	月二十回	月五回
	自宅ニテ	月一回	月二十回	—
新潟(和田村)	雇用中	月十回	月十回	月十回
	自宅ニテ	殆ムト食セス	月十回	—
富山	雇用中	年一五〇回 (月 12.5 回)	月五回	年二〇〇回 (月 17.5 回)
	自宅ニテ			
石川	雇用中	年一二〇回 (月 10 回)	年十二回 (月 1 回)	年二六四回 (月 22 回)
	自宅ニテ			—

(出典：『本邦農業ノ概況及農業労働者ニ関スル調査』より筆者加工)

数回食スル位カ一般ナルカ如シ」とある。また、静岡・島根では「豆腐ハ彼等ノ生活ニ於テハ極メテ貴重ナル馳走ニシテ正月盆等ノ外ハ之ヲ料理スルコト甚タ稀ナル状況ナリ」とある。京都・三重でも「豆腐、普通一箇年一家族富一箱ノ見富ニシテ之ヲ一人ニ富ツレハ僅少ナリ」とあり、岡山、広島、愛媛では「豆腐亦餘リ多ク食用ト為サス是ハ寧ロ美味ト看做サレ月一回及二三回又甚シキハ正月、盆、祭禮、節句等ノ際ノミニ食スルモノスラアリ」とある。宮崎、熊本、福岡においても「豆腐ハ殆ト用ヒサルカ又ハ月一、二度ノ程度ノモノ過半数ナリ」である。

表4は、群馬・長野・新潟・富山・石川における豆腐の飲食頻度であるが、群馬では、新潟・富山・石川と比較して多い。日雇では、他の地域が年に数回であるが、群馬では月ごとの回数に記載されている。また、定雇では夏場は毎日豆腐を食していることが分かり群馬は豆腐に恵まれていた地域だと言える。

③味噌汁・味噌

味噌汁は、愛知・和歌山、岡山・広島・愛媛の関西地方の調査ではあまり飲食頻度は高くない。「朝食には粥を摂取する食習慣をもつ関西地域」²⁵⁾ということも影響しているのだろうか。

石川では特に「石川ニ於イテ調味料トシテ味噌ヲ用イルコト多ク醤油ハ祝祭ニ用ユルニ過キス」とあり、調味料としても味噌は多く用いられていたことが分かる。静岡・島根では「金山寺味噌又ハ味噌汁トシテ味噌ヲ常用トスルモノ多ケレト稀ニハ生味噌ヲ食ス又ハ殆ト全ク味噌ヲ採ラサル者無キニ非ス」とあり、味噌汁は常用されていた。宮崎、熊本、福岡においても「味噌汁ヲ用フルモノ最普通ニシテ」とある。

しかし、愛知・和歌山では「味噌汁ノ如キモ毎朝食スルモノハ極メテ稀ナリ」とあり、岡山・広島・愛媛においても「味噌汁ヲ食スルコトハ比較的少ク二三日毎ニ一回食スルハ寧ロ多ク食ス

(表4) 群馬・長野・新潟・富山・石川における豆腐の飲食頻度

	日雇	季節雇	定雇
群馬	月二回 (年 24 回)	三日二一回 (年 121 回)	夏ハ毎日一回 (年 365 回) 冬八十日二一回 (年 36 回)
長野	年二十回	年一二〇回	年二十回
新潟 (佐々木村)	年三回	年十回	年二十回
新潟 (和田村)	年五回	年五回	年四十回
富山	年五回	年二回	年五十回
石川	年三十回	年三十回	年三十回

(出典：表3と同様)

ル部類ニシテ一週間又八十日毎ニ一回食スルモノスラ少カラサルノ状ナリ」とある。味噌汁を作ることはあるが、飲食頻度は低い様子がうかがえる。

次に、飲食頻度の低い肉、卵についてみていく。各地域とも食する回数は稀であり、月に数回または正月や祭禮、節句などに限られていた。岩手・青森・山形・茨城では「肉類及卵等ニ至ツテハ殆ムト食ハス」とある。畜産地域（静岡・島根）では「畜産地方ニ於テ軍隊用屠殺ノ牛ノ残部ヲ稀ニ食スルコトアルニ過キス」とあり、僅かではあるが牛肉を食する所も存在していたことが分かる。京都・三重では「鳥卵ハ自家ニ養鶏ヲナスモノハ幾分食スル程度ナリ」とあり、養鶏農家で卵を食することがあった。しかし、この他の岡山、広島、愛媛、宮崎、熊本、福岡においても食することは「極メテ稀ナリ」である。

このことから、1920（大正9）年の日本各地の農村部では、肉・卵の摂取量はごく僅かであることが分かる。よって、肉や卵、油を多く使用する洋風料理が農村部の家庭料理にはまだ浸透していないことも分かる。このことについて「東京などの都市部では、1920～30年にはすでに和風化した洋食が、日常食に取り入れられていた。しかし、これらが地方に伝えられ、それが日常化するにはかなりの歳月を要したと思われる」²⁶⁾と江原氏が述べているように、1920年には農村部に浸透している様子はない。

この他、嗜好物については酒が記載されている。静岡・島根、岡山・広島・愛媛に見られる。酒を飲む者には添え物が出されたり、寒冷地方では酒の飲む者が多く、特に労働の激しいときに飲むようだ。地域限定の食物としては、熊本・福岡では「醤油の寛」という納豆のようなものを少し用いている。

IV. まとめ

(1) 主食物の地域的特徴

1920（大正9）年の農村地域の食生活について検討した。主食物では、日本海側の稲作地域や青森、山形、長野の一部では米が主食であった。稲作地域においても、麦や糧を入れた混合食や屑米を利用した団子などが用いられ、食べ方の工夫が行われていることが分かる。この他の地域では、麦を混合することが多く、その割合は地域や季節によって違いが見受けられる。代用食については愛知で麺類の例が見受けられた。雑穀類については北海道、岩手、宮崎、熊本、福岡などで稗や粟の記載があった。

(2) 副食物の地域的特徴

副食物については共通点として、野菜や漬物を中心とした食生活である。味噌汁は一部の関西地方以外では常食となっているところが多い。この他に用いるものとしては、魚類では乾魚品がほとんどである。豆腐では、比較的東北・関東地方では多く用いられているが、この他の地域で

は年に数回程度食するのみである。魚、豆腐の食する回数は、群馬と長野が比較的近い値となっており内陸地域の一つの特徴と言える。

また、各地域とも卵や肉はほとんど食さないものであり明治大正時代には、西洋料理の普及があったとされているが、これは都市の一部であり農村部にその影響は見られなかった。この点について、宮本氏は「食生活及至は台所を中心とする家庭における新しい生活様式も都市においてのみ実現可能であった。」²⁷⁾と述べ、都市と地方との生活差は大きくなっていたと指摘している。

本報告では、主食物と副食物の地域的特徴を全国的には把握することができた。しかし、各村ごとの農家内容、経済力、自然環境などの特徴まで把握することについては不十分である。今後の課題では、調査農家の様子なども含めた調査をしていくことである。また、米や麦、雑穀などの主食料の生産量の推移を踏まえた研究が必要である。

(うへはら さとみ・高崎経済大学地域政策研究科博士後期課程)

註

- 1) 大豆生田(2007年)は米食が大きく前進したのは1880年代(明治中期)～1920(大正9)年ごろまでとしている。
- 2) 1878年(明治11年)大蔵省が各地に派遣した史員が地租改正事務局に提出した資料。と記載されているが、『文部省年報書』であると思われる。
- 3) 『第二次農務統計表』に収録。内務省勸農局によって実施された全国調査。最初の食事調査とされている。
- 4) 『農事統計表』に収録。
- 5) 石川・江原(2002)、犬丸(1998)などによって報告されている。
- 6) 「日本人ノ食物ヲ論ズ」の調査は、米食を中心とした日本人の栄養状態の良さを検証するため、当時の日本人の食生活の実際が米、味噌、醤油、大根等の栄養素量分析とともに述べられており、東京に住む学生や看病夫の個人秤量による食事内容が分析され、体重とともに記録されているものである。「本邦農夫ノ栄養ニ就テ」は農民の生活や栄養の実態を知るために行われたものである。農民が研究対象になった理由は、国民の中で農民が多く、その出身者が兵士の大部分を占めているからではないかと思われる。調査は埼玉県のと2カ所の村で実施されている。いずれも『日本近代の食事調査資料第一』に収録されている。
- 7) 日本地域政策学会第11回全国研究「茨城」大会で発表。
- 8) 『日本農業発達史7』に収録。
- 9) 『明治文化史 第12巻』p.111
- 10) 大豆生田(2007) p.171
- 11) 大豆生田(2007) p.48
- 12) 農村漁村文化協会から全国47都道府県ごとに出版。
- 13) 江原氏は、これを用い主に①日本海沿岸地域、②山村地域、③都市部を比較し主食物と副食物の地域的な特徴を明らかにしている。
- 14) 大塚(1969) p.267, 268
- 15) 大豆生田(2007) p.171
- 16) 小松(1994年) p.55
- 17) 大豆生田(2007) p.214
- 18) 大豆生田(2007) p.171
- 19) 小松(1994年)
- 20) 『聞き書 群馬の食事』p.344
- 21) 前掲註20 p.341
- 22) 前掲註20 p.341
- 23) 前掲註14 p.292
- 24) 渋沢(1955)。
- 25) 江原(1996)。
- 26) 前掲註25。
- 27) 前掲註24。

参考文献

- 石川寛子・江原綾子編著（2002年）『近現代の食文化』弘学出版。
- 江原綾子（1996年）「大正・昭和初期の食生活—地域による日常食のちがいを中心に—」東京家政学院大学紀要 第36号
- 江原綾子・東四柳祥子編（2011年）『日本の食文化史年表』吉川弘文館。
- 大塚力（責任編集）（昭和44年）『食生活近代史』雄山閣出版株式会社。
- 大橋きょう子（2008年）「明治・大正期の出版物にみる食用油脂及び油脂調理について—婦人雑誌『夫人之友』を中心として—」学苑・近代文化研究所紀要No.815 84～97（2008.9）
- 大豆生田稔（2007年）『お米と食の近代史』吉川弘文館。
- 金子俊編『日本近代の食事調査資料 第一巻 明治編』（昭和61年）
- 木村茂光編（2006年）『雑穀・粉食文化論の可能性』青木書店。
- 木村茂光（2010年）『日本農業史』吉川弘文館
- 小松芳郎（1994年）『長野県の農業日記—明治・大正・昭和の記録—』郷土出版社。
- 渋沢敬三（編纂委員）（昭和30年）『明治文化史 第12巻』洋々社。
- 根岸謙之助編集「着る・食べる・住む—群馬の民俗3 みやま文庫114」（平成2年）
- 渡辺実（1986年）『日本食生活史』吉川弘文館。