



# 近世庶民の日常食

百姓は米を食べられなかったか

有菌正一郎 著



海青社

## はしがき

はじめに、この本の表題を『近世庶民の日常食—百姓は米を食べられなかったか—』にした理由を述べます。

私は地理学の教員です。地理学の目的は地域性(ある指標のもとでひとつにまとまる領域を持つ固有の性格)を明らかにすることです。この本には、主に19世紀から1920年代までを生きた庶民(ごく普通の人々)の日常食をとおして見た地域性が記述してあります。19世紀から1920年代は近世後半から近代にあたる時代ですが、私が資料を集めた地域では、庶民の日常食の内容はこの期間に変わらなかったで、この本が語る時代を大きく「近世」としました。

次に、副題の「百姓は米を食べられなかったか」は、私が近世から近代を生きた庶民の日常食を明らかにしようと思い立った頃の、私自身への問いかけです。この本の読者の中にも同じ疑問を持つ方がおられるのではないのでしょうか。その答は第2章に書いてありますが、近世のお百姓たちは結構米を食べていたことがわかりました。

しかし、私はこの研究をすすめる間に「米を食べるのが豊かな食生活である」との視点は間違っていると考えるようになりました。庶民すなわち我々の先祖たちは、住む土地で穫れる食材群をうまく組み合わせて食べる、賢い暮らしをしていたからです。今流行の言葉で表現すれば、庶民は「地産」した食材を「地消」して暮らしていたのです。これがこの本の結論です。その内容を第1～9章に記述しました。

この本は、大学3年生から大学院修士課程の地理学の学生を対象にする授業のテキストに使うつもりで編集しました。個々の章の内容は難しいかもしれませんが、庶民の日常食をとおして、地域が持つ固有の性格をおよそ把握できれば十分です。また、日常食に関わる文献の所在や、文献の引用法、引用文献の記載法についての情報を、学生の皆さんに提供することも目的のひとつです。な

るべく楽に読めるように史資料名や人名などの読み辛い語句には振り仮名を付けてあります。

さらに、地理学以外の分野の方々に役立ちそうなデータや研究の視点がこの本の中にあれば、拾っていただければさいわいです。

次に、私がこの本を刊行するまでのいきさつを述べてから、各章の概要を記述します。

庶民の日常食研究は、私が30年来おこなってきた近世の農書(営農技術書)研究とひとつの軸でつながる片側の車輪です。ある土地で作られた農作物のほとんどが、その土地の人々の食材になったからです。ほんの半世紀前まで、資源が村と町と里山それぞれの中と、それぞれの間を循環していました。たとえば、人々が食べて消化しなかったものは、<sup>しもごえ</sup>下肥になって田畑に戻り、農作物を養い、農作物は熟すると人々の食べ物になる、限りない循環が人々の目が届く領域内で成り立っていました。

昔の日常食の内容は聞きとりができませんので、その時代に書かれた記録に頼ることになりますが、なかなかそんな記録はありません。常日頃何を食べたかを記述する人は、まづいなかったからです。

食研究の先達たちは、大変な労力を注ぎ込んで食に関わる記録や文献を丹念に拾い集めて、対象にする時代の食の体系を明らかにしてきました。私の脳裏にすぐ思い浮かぶ人だけでも、岡崎桂一郎、永井威三郎、篠田統、樋口清之、筑波常治、小柳輝一、足立巖、永山久夫、石毛直道の皆さんがいます。しかし、これら先達たちの本や論文を読んでも、私が知りたい「庶民(ごく普通の人々)は日常どんなものを食べていたか」については、その姿をイメージできませんでした。いわゆる「<sup>かっか そうよう</sup>隔靴搔痒」の心境です。

それでは、いっそのこと自分で資料を集めて、近世から近代に生きた庶民の日常食を明らかにしてみようと、腰をあげたのが10年余り前のことです。そして、近世農書から地域性を明らかにする本業と、ヒガンバナが日本列島にきた道を現地調査にもとづいて考える道楽の合間に、近世から近代に生きた庶民の日常食研究もおこなってきました。ここに収録した11の章が、ささやかですが研究の成果です。

第2章に記述してありますが、庶民の日常食研究は私の学問の延長線上に浮かんできたものではなく、近世末から近代初期を生きた私の曾祖父の暮らしぶりから出発しています。学校の歴史の時間に、庶民は圧政のもとで日々苦しい生活をしてたと習いました。しかし、伯母から聴いた曾祖父の暮らしぶりは、田畑を耕して両手の指を必要とする数の子供たちを育てながらも、昼間から焼酎のトックリをぶらさげて村の凸凹道を徘徊する、焼酎好きの私からみると理想的な姿でした。そして、「たてまえ」ではなく、「<sup>ほんね</sup>本音」の暮らしぶりを知りたいと思ったのが、庶民の日常食研究を始めたきっかけです。

「近世から近代初期の庶民の日常食はどんなものだったかを一言で述べよ」と問われたら、私は「庶民は飯を大食めしいしていました」と答えることにしています。

一例を挙げましょう。近世末から近代初期に日本を訪れた外国人たちが、日本の風俗を写真に撮っています。その中の1人で、だれが撮った写真かは忘れましたが、20人ほどの庶民がそれぞれの仕事着姿で写っているものがありました。その中に土方風の若い男てのひらがいて、洗面器ほどの大きさのメンパ(木製の丸い弁当箱)を左の掌で支え持って、飯を口に掻き込んでいる姿が写っていました。おかし見えなかったのも、おそらく味噌か塩辛い漬物だったのでしょう。

昔の食事作法では、「迷い箸」は不躰ぶしつけでした。これは、迷うほどおかずの種類がなかったことを説明していると、私は考えています。一昔前までの庶民は、茶碗に飯を大盛りによそって、少しのおかずで腹を満たしていたのです。

中国の田舎町に行くと、数年前までは、お年寄りや孫たちが、飯を山盛りにした大きなおわん片手に、通りに面する家屋の入り口に座り込んで、行き交う人々を眺めながら、悠々と飯を食べている姿をあちこちで見かけました。彼らの満足そうな表情を見ると、こちらもうれしくなってしまいます。よく見ると、盛り上げた飯の端に何かがちよこつと乗っていました。おそらく塩辛いおかずだったのでしょう。

日本では屋外で食べることは少なかったでしょうが、近世から近代初期の庶民の日常食の内容は、私が近年まで見た中国の田舎町の風景に近かったと考えています。私も小学生の頃までは、そんな食生活をしてきた記憶があります。おかずが少なければ、おのずと飯を大食めしいして、エネルギーとたんぱく質などの栄養素を補給することになります。一昔前までの庶民は大飯食めしいだったのです。

また、「地理学の視点から、この本の結論を手短かに述べよ」と問われたら、今のところは次のように答えることにしています。

それぞれの地域に、その時々 conditions に適応した、庶民(ごく普通の人々)の合理的な日常食の体系があった。庶民は、住む地域で手に入る食材を組み合わせ、それらを食べ尽くすまで食べる、地産地消の暮らしをしていた。そうしているうちに、1年が巡って、去年と同じ食材がまた手に入った。この循環が長年積み重なって形作られた庶民の日常食は、地域の資源を無駄なく循環させる生活の知恵のひとつなので、日常食には地域固有の性格が強く映し出されている。

各章の概要は次のとおりです。

第1章は、近世から近代に生きた庶民の日常食の内容がわかる資料について記述した章です。ごく普通の人が毎日何を食べていたかがわかる資料は、なかなかありません。その数少ない資料のひとつが、1881(明治14)刊行の『第二次農務統計表』に掲載された「人民常食種類比例」です。これは、内務省勧農局が庶民に日常食材についての聞きとりをして、国(たとえば三河国)ごとに食材の総量を100とした場合の各食材の構成比を示した資料です。第1章の前半では、この「人民常食種類比例」を使い、日常食材の構成比を指標にすれば、全部で78あった国は10の類型にまとめられることを記述しました。第1章の後半では、庶民の日常食の内容がわかる資料として、旅行記や文学作品が使えることを、例をあげて記述しました。この章は「愛大史学」16号(2007年)に加筆して掲載しました。

第2章では、近世後半の百姓の日常食材中に占める米の割合について記述しました。主な資料は、自ら経験して得た営農技術と生活の知恵を記録する農書や家訓書です。これらの資料によれば、日常食材の中に占める米の構成比は国ごとに異なるものの、平均すると、そのほぼ半分が米だったことがわかりました。この章は「歴史地理学」38巻3号(1996年)に加筆して掲載しました。

第3~5章は、米を多く食べた地域における日常食の内容の報告です。第3章では、「人民常食種類比例」で米の構成比が8割を占めていた、滋賀県民の日常食について記述しました。滋賀県内でも地区ごとの違いはありますが、いずれの地区でも人々は当時の日本平均より多くの米を食べていました。また、「むぎめし麦飯」

と称される飯は、ほぼ米8割麦2割の「麦入りの飯」だったことが、近代の資料からわかりました。この章は「愛大史学」10号(2001年)に加筆して掲載しました。

第4章では、「人民常食種類比例」で米の構成比が9割を占めていた、伊賀国庶民の近代初期の日常食について記述しました。伊賀国の庶民は米だけで炊いた茶粥ちやがゆを好んで食べてきました。食材については現地調査の報告書や統計を使い、さらに食材を作る場である田畑の面積や域外に搬出された米の量を参考にすると、伊賀国庶民の日常食材の8割が米だったことがわかりました。この章は「愛知大学総合研究所紀要」48輯(2003年)に加筆して掲載しました。

第5章では、「人民常食種類比例」で米の構成比が8~9割を占めていた山形県と秋田県庶民の日常食について記述しました。イネの故郷ふるさとは熱帯ですが、日本列島は夏は熱帯の気団に覆われて全域が夏なので、イネは北海道でも育てて稔ります。しかし、冬の期間が長い北日本は、初夏に刈り取る麦類の栽培には適しません。また、山形県と秋田県は湿田率が高いので、水田裏作麦の作付は困難です。ここでは米しか穫れなかったので、米を食べていたのです。それを証明する文献のひとつが、山形県東北端ひがしおくにの東小国村で1937(昭和12)年におこなわれた現地調査の報告書です。これらの文献や記録を使って、米が8~9割を占めていた山形県と秋田県庶民の日常食について記述しました。この章は「愛大史学」15号(2006年)に加筆して掲載しました。

第6章では、「人民常食種類比例」で米と麦と雑穀が主な食材であった穀物型地域の例として、近世後半以降の信濃国庶民の日常食について、記述しました。信濃国の庶民は、朝と昼は米・大麦・雑穀などを粒のまま炊く「麦飯」か「かて飯」、晩は粉にした穀物類を水で練ったうどんやおやきなどの「粉もの」を食べていたようです。この章は「愛知大学総合研究所紀要」52輯(2007年)に加筆して掲載しました。

第7章では、サツマイモ(甘藷)が主な食材であった地域のうち、沖縄島と薩摩藩領と大村藩領庶民の日常食について記述しました。これらの地域にサツマイモ食が普及するのは近世です。サツマイモは単位面積当り収穫量が多くて人口支持力は大きいのですが、単位重量当りのたんぱく質の量が少なく、栄養の均衡をとりにくい欠点があります。これら3地域では、従来からあった味噌や

豆腐など大豆の加工品でたんぱく質を摂取し、薩摩藩領と大村藩領では、たんぱく質を供給する食材にイワシ類を加えて、栄養の均衡をとっていました。そして、サツマイモ食の普及後に著しく人口が増えたことがわかりました。サツマイモが大豆の加工品やイワシ類と組み合わせあって、新たな日常食体系ができ、人口爆発の要因になったのです。この章は「愛大史学」14号(2005年)に加筆して掲載しました。

第7章で取りあげた3地域のうちで、人口爆発の状況を数字で証明できるのが、九州大村藩領です。第8章では、大村藩領の村人の日常食について記述しました。大村藩領では、近世中頃にエネルギー源のサツマイモと、たんぱく質を豊富に含む味噌とイワシ類が結合して、庶民を養い、近世後半に人口は1.8倍に増えました。イワシ類は近世中頃に網漁法が発達してから、大量に獲れるようになりました。サツマイモは煮るか蒸して食べますが、大村藩領だった地域では麵のような姿にして食べる方法もあり、食べかたが多彩だったことがわかりました。この章は「愛大史学」13号(2004年)に加筆して掲載しました。

第9章では、沖縄島におけるサツマイモと味噌と豆腐を組み合わせる食体系の例として、沖縄島南部おなが翁長村の19世紀後半の土地利用と日常食を記述しました。沖縄島は畑の構成比が高いので、サツマイモを作付する場所は十分にありました。中央アメリカの亜熱帯が栽培起源地であるサツマイモは、沖縄島では1年中育ちますが、人々はサツマイモ→ダイズ(大豆)→サトウキビの順で作付する輪作をおこなっていました。そして、サツマイモはエネルギー源、大豆はたんぱく質摂取食材、サトウキビは現金収入源の役割を、それぞれ担っていました。沖縄島では、サツマイモ食が普及した18世紀に、人口が3倍近くに増えたとする記録があります。この章は「愛大史学」8号(1999年)の後半部に加筆して掲載しました。

第10章では、日本人に馴染みが深い野菜のうち、ユーラシア大陸で栽培が始まった野菜の故郷ふるさと(栽培起源地)の所在と、なぜそこが故郷なのかについて記述しました。植物は降水がある季節に育ちます。ユーラシア大陸の西半分は冬雨地域、東半分は夏雨地域です。したがって、前者で栽培が始まった野菜は秋冬野菜、後者で栽培が始まった野菜は夏野菜です。我々日本人に馴染みが深い野菜の多くは、ユーラシア大陸をはるばる旅して、東のはての日本列島に持ち込

まれた野菜たちの子孫なのです。第10章で記述した内容は、第9章までとは異なりますが、少しのおかずで飯を大食いしていた庶民は、野菜を味噌汁の具や漬物の素材にしていたので、あえてその故郷(栽培起源地)について記述しました。この章を読めば、これまでとは違った世界が見えてくるかもしれません。この章は『人間活動と環境変化』(古今書院、2001年)の第15章に加筆して掲載しました。

さて、食べたものすべてが身につくわけではありません。消化されなかったものは糞尿になって出てきますので、糞尿は日常食の行き着く先のひとつです。第11章では、その糞尿が半世紀ほど前まで都市と近郊農村との資源循環の中に組み込まれていたことを記述しました。近世から半世紀前までの間、都市住民が排泄した糞尿は、近郊村の農民たちが汲み取って村に持ち帰り、溜めて発酵させた下肥を田畑に施用して、農作物を育てました。そして、穫れた農作物は都市に持ち込まれて日常の食材になりました。都市住民の日常食材は、この循環の中で供給されていたのです。この章は『人間活動と環境変化』(古今書院、2001年)の第16章に加筆して掲載しました。

各章の間に「話の小箱」を6つ挟んであります。難しい話の合間に置いた休憩時間の小話です。この本のテーマが「食」ですので、「箸休め」のつもりで書きました。楽しみつつ読んでいただければさいわいですし、もし新しいトリビアを見いだされた読者がおられたら、嬉しいかぎりです。

私は各章に関わりを持たせて記述したつもりですが、各章を個々に読んでも、その内容はおわかりいただけると思います。目次に目をとおされて、興味が湧きそうな章だけでも拾い読みしていただければさいわいです。

2006年 一陽来復の日

# 近世庶民の日常食

百姓は米を食べられなかったか

目次

はしがき .....	1
<b>第1章 庶民の日常食研究の資料</b> .....	17
第1節 「人民常食種類比例」について .....	17
第2節 「人民常食種類比例」の資料としての妥当性の検討 .....	18
第3節 「人民常食種類比例」からみた庶民の日常食材の類型 .....	29
第4節 庶民の日常食の内容がわかる資料 .....	32
<b>第2章 近世後半の百姓の日常食</b> .....	41
第1節 百姓は米を食べられなかったか .....	41
第2節 百姓の日常食に関する諸氏の見解 .....	42
第3節 支配する側の記録にみる百姓の日常食 .....	44
第4節 1721年頃の百姓の米の消費量を推計する .....	48
第5節 百姓の記録にみる日常食 .....	49
第6節 百姓の食事回数 .....	54
第7節 近代初期における百姓の米の消費量 .....	55
第8節 百姓も米を食べていた .....	59
<b>第3章 近代初期の滋賀県民の日常食</b> .....	63
第1節 米が8割を占めていた滋賀県民の飯 .....	63
第2節 『滋賀県物産誌』の記載内容の検討 .....	64
第3節 米の1人当り年間消費量の推移 .....	66
第4節 『滋賀県物産誌』にみる滋賀県民の米の消費量 .....	68
第5節 滋賀県民の日常食「麦飯」の実態 .....	75
第6節 米に根ざす湖国の食体系 .....	81
<b>第4章 近代初期の伊賀国庶民の日常食</b> .....	85
第1節 論題に関わる両極端の資料 .....	85
第2節 伊賀国庶民の日常食材 .....	86
第3節 民俗報告書が記載する2つの飯—茶がゆと麦飯— .....	87

第4節	近代初期伊賀国の米と麦の生産量	90
第5節	伊賀国庶民はどの程度米を食べたか	91
第6節	茶がゆが結ぶ伊賀国庶民と米との縁	93
<b>第5章</b>	<b>近代の山形県と秋田県庶民の日常食</b>	97
第1節	主食材の9割が米だった2つの国	97
第2節	山形県と秋田県庶民の日常食材	98
第3節	近代の山形県庶民の日常食	101
第4節	近代の秋田県庶民の日常食	107
第5節	おしんが食べた大根飯の中身	109
<b>第6章</b>	<b>近世後半以降の信濃国庶民の日常食</b>	115
第1節	「人民常食種類比例」は事実を伝えているか	115
第2節	『長野県町村誌』の米に関わる記載内容の検討	116
第3節	近代初期の農民1人当り米の年間可能消費量	118
第4節	近世後半の信濃国庶民の日常食	123
第5節	20世紀前半の長野県庶民の日常食	126
第6節	信濃国庶民の飯の献立	128
<b>第7章</b>	<b>西南日本3地域のサツマイモ食普及と人口増加</b>	131
第1節	作業仮説の設定	131
第2節	食材としてのサツマイモの性格	133
第3節	沖縄島におけるサツマイモ食と人口	137
第4節	薩摩藩領におけるサツマイモ食と人口	140
第5節	大村藩領におけるサツマイモ食と人口	144
第6節	作業仮説は成立する	147
<b>第8章</b>	<b>九州大村藩領の村人の日常食</b>	153
第1節	大村藩領をとりあげる理由	153
第2節	大村湾沿岸域の環境と村の分布	154

第3節	『郷村記』にみる村人の米の可能消費量	156
第4節	19世紀～20世紀前半の村人が食べた飯の内容	163
第5節	地域に根ざす日常食の体系	170
<b>第9章</b>	<b>沖縄島翁長村の19世紀後半の土地利用と日常食</b>	175
第1節	翁長村をとりあげる理由	175
第2節	19世紀後半の沖縄島に関わる諸事象	177
第3節	19世紀後半の沖縄島の土地利用	180
第4節	20世紀前半の翁長村の土地利用と日常食	181
第5節	19世紀後半の翁長村の土地利用と日常食	182
第6節	翁長村民の暮らしは沖縄島の「ひな型」	185
<b>第10章</b>	<b>ナスとダイコンの故郷</b>	189
第1節	ナスとダイコンの旬を知っていますか	189
第2節	ユーラシア大陸の降水の季節型	190
第3節	諸作物の栽培起源地	191
第4節	穀物の栽培起源地と総称の有無との関わり	192
第5節	ユーラシア大陸の東と西の保水技術	195
第6節	夏雨地域でなぜ秋冬作物が育つか	196
第7節	農耕の基本は「適時適作」「適地適作」	196
<b>第11章</b>	<b>肥桶がとりもつ都市と近郊農村との縁</b>	199
第1節	この章の役割	199
第2節	日本で糞尿が資源になった時期	199
第3節	肥桶がとりもつ都市と近郊農村との縁	201
第4節	糞尿の需給関係の変遷	204
第5節	小さく循環する発想を持つ	207
<b>話の小箱</b>		
(1)	米1合は150g、1石は150kg	40

(2) 江戸裏長屋の人々の日常食 .....	112
(3) サツマイモは食べ飽きるか .....	174
(4) 浦島太郎とカメ .....	187
(5) アリとキリギリス .....	198
(6) 半世紀前の小学校の保健室 .....	208
<b>あとがき</b> .....	211
<b>索引</b> .....	215

## 図表目次

### ● 第1章 庶民の日常食研究の資料

表 1-1 「人民常食種類比例」と『全国農産表』の食材(作物)別構成比 .....	20
表 1-2 「人民常食種類比例」にみる食材の国別構成比 .....	22
表 1-3 『全国農産表』にみる食用作物生産量の国別構成比 .....	24
表 1-4 『全国農産表』と比較した場合の「人民常食種類比例」の食材構成比の疑問点 .....	26
図 1-1 「人民常食種類比例」にみる日常食材の国別構成比 .....	30
表 1-5 「人民常食種類比例」の日常食材構成比の類型 .....	31
図 1-2 「人民常食種類比例」にみる庶民の日常食材タイプのクラスター .....	31

### ● 第2章 近世後半の百姓の日常食

表 2-1 神津家で日常の食材にした穀物の年間消費量 .....	50
表 2-2 奉公人に米だけの飯または餅の類を食べさせた日 .....	52
図 2-1 1884年頃に農業就業者1人当り食えることができた米の推定量の国別分布 .....	56
図 2-2 1884年頃の1人当り米の生産量の国別分布 .....	58

### ● 第3章 近代初期の滋賀県民の日常食

図 3-1 日本と滋賀県における米の1人当り年間可能消費量の推移 .....	67
図 3-2 『滋賀県物産誌』に記載されている町村の分布 .....	69
図 3-3 町村の総土地面積中に水田が占める割合 .....	70
図 3-4 『滋賀県物産誌』に記載されている町村の水田率 .....	71
図 3-5 『滋賀県物産誌』に記載されている町村の米の過不足状況 .....	72
図 3-6 『滋賀県物産誌』に記載されている町村の1人当り米の消費量 .....	73
表 3-1 諸文献に記載された麦飯に入れる米と麦の割合 .....	79
図 3-7 昭和初年頃の麦飯に入っていた米と麦の割合 .....	80

● 第4章	近代初期の伊賀国庶民の日常食	
表 4-1	2種類の資料からみた伊賀国における近代初期の米の位置付け	86
図 4-1	伊賀国の地勢と水田の主要分布地	89
表 4-2	『全国農産表』に記載された伊賀国の穀物類の作付面積比	92
表 4-3	伊賀国の水田率	93
● 第5章	近代の山形県と秋田県庶民の日常食	
表 5-1	「人民常食種類比例」からみた羽前国と羽後国の米の位置付け	98
表 5-2	『全国農産表』からみた羽前国と羽後国の主食材の生産量比	99
表 5-3	『全国農産表』からみた羽前国と羽後国の主食材の作付面積比	99
表 5-4	山形県の水田に関する数値	100
表 5-5	秋田県の水田に関する数値	100
図 5-1	事例農家の位置と山形県東小国村の地勢	102
図 5-2	図 5-1 の A 地点から北側の景観	103
図 5-3	図 5-1 の B 地点から東側の景観	103
表 5-6	1937年の東小国村の調査農家における成人1人当り米と麦の消費量	104
表 5-7	山形県6地域の事例農家における米の可能消費量に関わる諸数値	106
表 5-8	秋田県6地域の事例農家における米の可能消費量に関わる諸数値	108
● 第6章	近世後半以降の信濃国庶民の日常食	
表 6-1	『長野県町村誌』が米を搬出すると記載した村数	116
表 6-2	『長野県町村誌』に記載された米の搬出先別村数	117
図 6-1	日本と長野県における米の1人当り年間可能消費量の推移	119
図 6-2	『長野県町村誌』で米を搬出すると記載された村の分布	120
図 6-3	『長野県町村誌』で米を搬出すると記載された村の水田率	121
図 6-4	『長野県町村誌』で米を搬出すると記載された村の1人当り米の年間可能消費量	122
表 6-3	史料に記載された近世後半の信濃国庶民の日常食	124
図 6-5	表 6-3 と表 6-4 に記載する場所の位置	125
表 6-4	諸文献に記載された近代長野県庶民の日常食	127
● 第7章	西南日本3地域のサツマイモ食普及と人口増加	
図 7-1	近世後半(1721～1872年)の国別人口の増減	132
図 7-2	西南日本3地域の位置	133
表 7-1	サツマイモとイネの単位面積当りエネルギー生産量の比較	134
表 7-2	人口密度と1人当り耕地面積	135
表 7-3	可食部100g当り成分表	136
表 7-4	日本と薩摩藩領の人口の動き	142
表 7-5	薩摩国と大隅国の耕地面積	143
図 7-3	大村藩『郷村記』の「賣出物之事」に芋と鯛が記載されている村	145
図 7-4	西南日本3地域における日常食の基本食材と人口との関わりの模式図	148

● 第 8 章	九州大村藩領の村人の日常食	
図 8-1	『郷村記』が記載する大村藩領の村の分布	155
表 8-1	大村藩領の人口密度と 1 人当り耕地面積	156
表 8-2	大村藩領 4 地区の生業別構成比	157
図 8-2	大村藩領各村の 1 人当り米の年間可能消費量	158
図 8-3	大村藩領各村の耕地率	159
図 8-4	大村藩領各村の水田率	160
図 8-5	大村藩領各村の水田 1 反歩当り米の収穫量	161
図 8-6	彼杵村の地形と田畑分布	162
図 8-7	竹松村の地形と田畑分布	163
図 8-8	長浦村の地形と田畑分布	164
図 8-9	神浦村の地形と田畑分布	165
表 8-3	大村藩領 4 村の稲作に関わる数値の比較	166
● 第 9 章	沖縄島翁長村の 19 世紀後半の土地利用と日常食	
図 9-1	沖縄島の地勢と翁長村の位置	176
図 9-2	翁長村近辺の地形と土地利用	177
表 9-1	1883年の人口密度と 1 人当り耕地面積	178
表 9-2	1750年の沖縄島と属島の耕地面積	179
表 9-3	中頭郡西原間切における耕地面積の推移	180
図 9-3	19 世紀後半と 20 世紀前半の翁長村の土地利用	183
● 第 10 章	ナスとダイコンの故郷	
図 10-1	ユーラシア各都市の降水型	191
図 10-2	栽培植物の起源地	192
表 10-1	英語・日本語・中国語の穀物名対照表	193
図 10-3	2 つの保水農法の作業手順模式図	194
図 10-4	西安の可能蒸発散量と地中水分	195
● 第 11 章	肥桶がとりもつ都市と近郊農村との縁	
図 11-1	金沢近郊における 18 世紀初頭の野菜産地の分布	202
図 11-2	金沢へ糞尿汲みに行く農民の姿	203
図 11-3	江戸へ糞尿汲みに行く人の姿	203
図 11-4	都市と近郊農村との糞尿の供給と需要の変遷図	205
図 11-5	京都市街地で糞尿を運搬できる時間帯の変遷	206

このプレビューでは表示されないページがあります。

# 第1章 庶民の日常食研究の資料

## 第1節 「人民常食種類比例」について

19世紀後半は、日本の歴史の中では、近世末から近代初期に位置付けられる時期である。この時期における庶民の日常食研究の足掛りになると思われる資料が、筆者の手に2種類ある。いずれも原資料は同じものであるが、呼称と表示法が異なるので、その内容を説明するとともに、本書ではいずれを使うかを述べておきたい。

第一の資料は、『日本近代の食事調査資料<sup>(1)</sup>』が「人民常食種類調査」と呼ぶ、道府県制度が施行される前の国別の帯グラフであり、各食材の構成比が帯の中に模様を変えて積み上げ方式で記入されている。この表示法は、78の国ごとに各食材の割合がわかるほか、いずれの国も合計が同じ長さなので、他の国と比べることができる。

『日本近代の食事調査資料』は、「人民常食種類調査」を実施した時期と政府部局名・刊行した部局名・記載されている統計書名・食材の種類・全国平均の各食材の比率・全国平均値の位置付けについて、次のように記述している。

内務省勸農局によって実施された全国調査で、おそらく我が国最初の食事調査であると思われる。調査報告は、明治十二・十三年の両年にかけて行われ……明治十四年四月発足間もない農務省農務局によって出された、第二次農務報告に登載されている。米、麦、粟、雑穀、稗、甘藷、蔬菜、里芋、昆布等の摂取割合を七十八の国別、それに十四の都市別に図示されている。全国平均で、米は五十三%、麦二十七%、雑穀十四%、蔬菜五.二%等と記録されているが地域格差は大きい(前掲(1)20頁)。

このプレビューでは表示されないページがあります。

## 第2章 近世後半の百姓の日常食

### 第1節 百姓は米を食べられなかったか

現代の日本人の多くは「近世の百姓は米を作りながら米を食べられなかった」と思っている。それは様々な貢納や規制のもとで、常に搾取され、監視されつつ、暗い日々を重ねていたとされる近世の百姓像から導き出される推測である。この推測は歴史書や学校の歴史教育にもとづいて形成されたと思われるが、はたして的中しているであろうか。

筆者は鹿児島県で生まれ育った。現在の鹿児島県の領域とほぼ重なる薩摩藩領の百姓たちは、近世には他の藩よりも数が多い武士を養うために、過酷な搾取体制のもとで、少ない田から穫れた米はほとんど徴収され、畑から穫れるサツマイモで飢を凌いでいたとされる。そして、百姓たちにかろうじて生存はあっても、人間らしい生活はなかったと言われている。近代に入っても、旧薩摩藩領の士族は地主として百姓たちを支配したので、社会の仕組みは変わらなかった。

しかし、近世末から近代初期を生きた筆者の曾祖父(1847～1923年)は、まさに薩摩藩領下の貧しい百姓であったが、農作業や手間仕事の竹カゴ作りに励む一方で、常日頃焼酎の入ったトックリを腰にくくりつけて、昼間から田舎の凸凹道を楽しげに徘徊し、村の子供たちに出会うと、懐から駄菓子ふとこを取り出して与えていたと聞く。すなわち、貧しい中でも日々の暮らしを楽しんでいた曾祖父の生きざまが、筆者には想い浮ぶのである。

事実は歴史書や学校教育で摺り込まれた「たてまえ」の世界とは異なるのではないか。何か指標を使って、近世に生きた百姓たちの生活の実像を明らかにしてみたいと、筆者は以前から考えていた。

このプレビューでは表示されないページがあります。

## 第3章 近代初期の滋賀県民の日常食

### 第1節 米が8割を占めていた滋賀県民の飯

「近世の百姓は米作民ではあっても、米食民ではなかった」というのが、現代の日本人の多くが持つ近世の百姓像であろう。しかし、近世の人口と米の生産量を見る限り、当時の百姓はある程度の米を食べていたはずである。それを証明するために、第2章で、1721年頃の水田面積と庶民人口から推計した百姓1人当り米の可能消費量と、近世後半の農耕と生活の記録類から、近世百姓の日常食材、とりわけ米の消費量を検討した。そして、近世後半の百姓は米と雑穀がほぼ半分ずつ入った「かてめし」か粥か雑炊を日常食べており、百姓も米食民であったことを明らかにした。

ただし、近世後半の記録と近代初期の資料によれば、米の1人当り年間消費量は地域ごとに異なっていたこともわかった。その資料のひとつが、1880(明治13)年頃の庶民の日常食材の種類別構成比を国別に表示した「(1)人民常食種類比例」である。「(1)人民常食種類比例」によると、日本全体では米は主な食材の5割を占めていたが、第1章の図1-1(30頁参照)に示したように、国ごとの構成比の相違は大きく、上記の値が当時の日本人の米の消費状況を代表しているとは言えない。そして、主な食材中の米の構成比が8割以上の国がある一方で、米中心の日常食体系とは異なる食体系の中で人々が暮らしていたことを示唆する食材構成比の国もある。

おうみのくに近江国と現在の滋賀県の領域は一致する。「(1)人民常食種類比例」によれば、近江国における主食材中の米の構成比は約8割で、当時の滋賀県民は日頃から米を主な食材にする生活をしていただと思われる。それでは、米が8割を占めていた近代初期の滋賀県民の飯の内容はどのようなものであったか。また、滋賀県

このプレビューでは表示されないページがあります。

## あとがき

私は授業で食に関わる話をする時、始めに「きのうの晩ご飯は何を食べましたか？」と数人の学生たちに尋ねることにしています。この問いかけに、多くの学生は首をひねりながら考え込みます。時には「思い出せません」と答える人もいます。私だって思い出せません。私は歳とって頭が固くなっているので思い出せないのはあたりまえですが、まだ頭が柔らかい20歳前後の若者でも思い出すのに苦労するのです。食卓にのぼる食品の数が多いことと、今の若者にとって食事は数多くある楽しみのひとつにすぎないからなのでしょう。

そして、考えた末に出てきた答えがどこで尋ねても「カレー」「シチュー」「カラアゲ」「ハンバーグ」「焼き肉」です。これらの答えでわかることが2つあります。

ひとつは、「おかず」の名前を答えていることです。つまり、今の学生さんたちには、ひと昔前まで主役だった主食の「飯」は、食<sup>めし</sup>べたという意識がないのです。いや、学生さんたちにとって、主食は私が「おかず」と位置付けている食品であり、「飯」はついでに食べる「おかず」なのかもしれません。

もうひとつは、北は北海道、南は九州沖縄まで、まったく同じ「おかず」で、「おかず」の地域性がまったく消え失せていることです。これは、地域固有の性格を明らかにすることが目的の科学である地理学の終焉を意味します。つまり、地理学で飯を食っている私は、「オマンマのくいあげ」の身になってしまうのです。大変な世の中になりました。それでも、日本人が好む刺身を食べられない外国人は多いし、日本人の多くはトウガラシで真っ赤になったスープは飲めないし、臭いブルーチーズはなかなか食べられません。この広さのレベルならまだ違いがあるので、地理学は、地域ではなく、国や気候区を比較の単位にして、それぞれの個性を説明することで生き残る道しかないまでに立場が狭くなっているのかも知れません。

100年前に戻れたとして、同じ質問を若者たちに問うとどう答えるかと想像したことがあります。私から「きのうの晩ご飯は何を食べましたか？」と問われた若者は、すぐに「麦飯」「粟飯」「茶粥」などと、主食名をあげるでしょう。すぐに答えられたのは、食べることが何よりの楽しみだったからです。そして、「おかずは？」との問には「味噌汁」と「漬物」にもう一品が出てくれればよいほうでしょう。昔はおかずの種類が少なかったからです。この本はそんな時代の庶民の日常食について記述しました。

また、私は米食に関わる話をする時、始めに「あなたは1日でおよそどれだけの量の米を食べますか？」と学生たちに尋ねます。今の日本人の米の年間消費量は60kgほどですので、1日当たり164g、昔の体積単位に換算すると、1合1勺になります。正確に答えた学生はこれまで1人もいません。「160gほど、昔の単位で1合1勺の米を炊くと、ご飯茶碗に2杯の量になります。朝昼晩の3食のうち、2食に1杯ずつのご飯を食べているわけです」と説明すると、学生たちは「なるほど」という表情を見せます。

「今の日本では米が余っている」「1人当たり米の年間消費量がまた減って、何kgになった」と世間が騒いでも、若者たちにはどこか外国で起こっている出来事で、自分の日常生活に深く関わる情報だとの認識がほとんどないように思います。生まれた時から飽食の世相で生きてきた人々には、マスコミから伝達される数字が自分にとってどれだけの量なのかを推し量ってみようという発想がないのです。そこで、私は1日当りの値を使って、米の消費量を納得してもらうことにしています。「自分の日常生活に関わることの話だ」との心構えが受講者にできてから、私は米食の歴史地理の話を始めます。この本はそんな話をする授業で使うために編集しました。

ほんの少し前まで、食生活は人間の生活の中で、もっとも保守的な構成要素であり、地域ごとにより異なっていました。食生活はそれぞれの地域の環境に適応した固有の性格を持ち続けてきましたし、これからもそれが続くことを、私は望んでいます。そうすることが、大きく捉えると人間が地球生態系の構成員として存続するための、賢い身の処し方だと考えるからです。

そうなるためのデータを多くの人に提供するつもりでまとめたのが、この本です。「それでこの本がどう役立つの？」と問われることはわかっていますが、

今のところは納得していただけるだけの言葉を作れません。世の中が豊か過ぎて「もの(食材と食品)」があふれているからです。それでも、この本に目を通して、将来起こるであろう「何か」を感じていただける読者が出てくることを望みます。そして、その輪を少しずつ広げていきましょう。その輪が広がるほど、人間が地球生態系の中で存続できる期間が長くなるでしょうし、地理学者である私も「オマンマ」を食べ続けることができるのです。

本書『近世庶民の日常食』は、そんな想いを込めて書き綴りました。私の研究法はすでに固結してしまっているので、対象にする地域が変わるだけで、新たな発想にもとづく論文は書けそうにありません。これからは、私を踏み越えて、庶民の日常食解明に取り組む若者の台頭を待つことにします。

なお、私は本書『近世庶民の日常食』のほか、姉妹編『農耕技術の歴史地理』(古今書院)も刊行しました。近世から近代の日常食材の大半は農作物でした。その農作物を生み出す営みが農耕であり、日常食に地域性があったように、農耕技術も地域ごとにより異なっていました。そして、20世紀中頃までの農耕と食は、人々の目が届く領域内で食材と下肥(糞尿を発酵させた肥料)を提供しあう、相互補完の関係にありました。したがって、本書と姉妹編は2冊で一揃いの刊行物です。本書に加えて、姉妹編『農耕技術の歴史地理』にも目を通していただければさいわいです。

海青社の宮内久社長と福井将人さんには、本書の編集から刊行まで、たいへんなお手数をおかけしました。ありがとうございました。

2007年 立 春

このプレビューでは表示されないページがあります。

# 索 引

## 事項名・人名・地名

### ア 行

青木恵一郎	150
安居院庄七	47
荒地	154, 176, 182
伊賀国	85, 86, 87, 90, 91, 93
伊賀盆地	87, 88, 91, 94
五十嵐勉	153
五十嵐富夫	43
井口亦八	46, 47
池原真一	138
石川英輔	37
板倉聖宣	37, 43
イネ	100, 109, 168, 181, 184, 185, 193
イワシ類	137, 143, 146, 149, 169, 171
浮田典良	65
羽後国	21, 97, 98
羽前国	97, 98
裏長屋	112
近江国	28, 63, 66
大蔵永常	163
大関光弘	50
大畑才蔵	49
大村藩領	144, 149, 170
大村湾	154
岡崎桂一郎	42
沖繩島	137, 148, 175, 185
尾口義男	138,
小都勇二	55

翁長村	175, 182, 185
小貫萬右衛門	46

### カ 行

回虫	208
化学肥料	204, 206
勝小吉	35
かてめし	43, 54, 59
金沢	201
粥	43, 45, 59, 123, 125, 126
からいも	141
カンコロ	147
甘藷	19, 29, 139, 146, 166
鬼頭宏	131
木村三千人	132
休閒保水農法	195
救荒作物	150
京都市街地	204, 206
切干しイモ	144, 147
汲み取り代	204
肥桶	199, 201
肥溜	200
こがし	123
コッパ	143
粉もの	123, 125, 126, 127, 128, 129
小林茂	150
小林仁	136
米	4, 19, 29, 34, 35, 41, 42, 47, 48, 50, 53, 55, 57, 63, 75, 81, 82, 85, 91, 93, 97,

105, 106, 107, 110, 112, 117, 128, 144, 171,  
172, 181, 182, 212  
米の可能消費量 ..... 92, 156, 165  
米の消費量 ..... 48, 49, 51, 55, 57, 59, 65,  
68, 81, 94, 105, 144  
小山修三 ..... 136, 137, 169

## サ行

蔡温 ..... 138, 139  
栽培起源地 ..... 189, 190, 191  
堺 ..... 200  
坂井健吉 ..... 134  
雑穀 ..... 29  
サツマイモ ..... 5, 19, 34, 41, 131, 133,  
135, 136, 137, 140, 144, 146, 147, 149, 163,  
165, 166, 168, 169, 171, 174, 175, 178, 181,  
182, 184, 185, 187, 198  
薩摩藩領 ..... 140, 148  
サトウキビ ..... 139, 164, 176, 179, 181,  
182, 184, 185  
信濃国 ..... 115, 123, 128  
島崎藤村 ..... 35  
下肥 ..... 114, 199, 200, 204, 206, 208  
食材 ..... 3, 17, 19, 21, 28, 32, 33, 49, 59,  
63, 82, 86, 92, 97, 98, 100, 110, 115, 124,  
129, 136, 149, 150, 169, 172, 178, 181  
食材構成比 ..... 21, 29  
食用作物 ..... 19  
食用作物生産量構成比 ..... 21  
蒸発散量 ..... 195  
庶民 ..... 4, 29, 32, 85, 86, 91, 92, 93, 97,  
101, 107, 110, 115, 123, 126, 128, 141, 149  
シラス台地 ..... 142  
人口爆発 ..... 172  
西安 ..... 195, 196  
雑炊 ..... 43, 45, 46, 59  
相互補完の関係 ..... 201, 202, 204

## タ行

ダイコン ..... 189, 202  
大根飯 ..... 109, 110  
ダイズ(大豆) ..... 105, 107, 109, 137, 139,  
149, 179, 182  
太刀川喜右衛門 ..... 51  
橋南谿 ..... 34, 141  
田中丘隅 ..... 45  
玉川上水 ..... 113  
溜置き式便所 ..... 200, 206, 208  
たんぱく質 ..... 97, 104, 107, 113, 136, 137,  
143, 146, 147, 149, 168, 171, 175, 179  
地域性 ..... 1  
地産地消 ..... 1, 4, 21, 32, 54, 110, 129  
茶がゆ ..... 85, 87, 88, 92, 93  
中耕保水農法 ..... 195  
チェンパレン ..... 37  
筑波常治 ..... 42  
漬物 ..... 104, 106, 140  
適時適作 ..... 196  
適地適作 ..... 196  
豆腐 ..... 110, 139, 140, 179  
徳富健次郎(蘆花) ..... 36  
都市下水道 ..... 204, 206  
都市と近郊農村 ..... 199, 201, 207  
土地利用 ..... 175, 180, 181, 182, 185

## ナ行

内膳司 ..... 191  
内務省勧農局 ..... 19  
永井威三郎 ..... 42  
長塚節 ..... 36  
中西僚太郎 ..... 33  
ナス ..... 189  
夏雨地域 ..... 190, 193, 196  
夏穀物群 ..... 193  
納豆 ..... 108, 110  
西川俊作 ..... 43

西原間切 ..... 175, 181  
 日常食 ..... 4, 17, 29, 32, 49, 63, 75, 76, 82,  
     85, 97, 101, 104, 105, 107, 109, 115, 123,  
     126, 137, 139, 141, 146, 148, 170, 175, 181,  
     182, 185, 199  
 熱源作物 ..... 133, 136, 137, 139, 147, 168  
 農作人口 ..... 55, 57  
 農産物 ..... 201, 207  
 農商務省農務局 ..... 17, 18

## ハ行

バード ..... 36  
 早川史子 ..... 88  
 林屋木久蔵 ..... 112  
 東小国村 ..... 101, 102, 104  
 比嘉春潮 ..... 37, 139, 175, 182  
 挽割麦 ..... 36, 49  
 挽き割り大麦 ..... 124, 127  
 肥前国 ..... 28, 144  
 1人当り米の年間可能消費量 ..... 117,  
     118, 123, 156  
 1人当り米の年間消費量 ..... 48, 49, 53, 57,  
     66, 79, 89, 212  
 百姓の食事回数 ..... 54  
 百姓の日常食 ..... 41, 42, 44, 47  
 福仲憲 ..... 139  
 藤野保 ..... 153  
 藤野淑子 ..... 43  
 冬雨地域 ..... 190, 193, 196  
 冬穀物群 ..... 193  
 古川古松軒 ..... 34, 141  
 糞尿 ..... 199, 200, 201, 206, 207, 208, 209  
 糞尿の需給関係 ..... 204  
 別枝篤彦 ..... 43

便所 ..... 200  
 外間ゆき ..... 140  
 保水技術 ..... 195

## マ行

丸麦 ..... 35, 75, 76, 127, 129  
 丸屋甚七 ..... 50  
 ミクロネシア ..... 187  
 水谷彰伸 ..... 65  
 味噌 ..... 82, 104, 105, 106, 107, 110, 126,  
     137, 139, 140, 143, 146, 149, 171, 179  
 宮澤賢治 ..... 40, 54  
 宮永正運 ..... 51  
 宮本常一 ..... 132  
 ミレット ..... 193  
 麦 ..... 19, 20, 29, 35, 50, 166  
 麦飯 ..... 4, 43, 45, 47, 64, 75, 76, 81, 87,  
     88, 90, 92, 93, 94, 123, 125, 126, 129, 166  
 飯 ..... 32, 34, 53, 55, 57, 60, 63, 75, 81,  
     93, 115, 123, 126, 163, 168, 199, 211  
 餅 ..... 53  
 森本信也 ..... 101

## ヤ行

山田尚二 ..... 133  
 山本喜三郎 ..... 51  
 ユーラシア大陸 ..... 190, 191, 192, 195, 196  
 吉田松陰 ..... 164  
 依田惣蔵 ..... 50, 123

## ラ行

琉球芋 ..... 144  
 琉球国 ..... 178  
 粒食 ..... 20, 123

## 資料名・史料名・文献名

<b>ア 行</b>		郷土誌 ..... 166
秋田県史 ..... 107	県下人民常食歩合表 ..... 33	見聞集 ..... 144, 146
秋田県民俗分布図 ..... 108	耕稼春秋 ..... 201	耕作日記 ..... 142
伊賀上野・諏訪の民俗 ..... 90	耕作萬之覚 ..... 142	講座 食の文化 ..... 38
伊賀西部山村習俗調査報告書 ..... 88	郷村記 ..... 34, 144, 146, 153, 156, 159,	168, 170, 171, 172
伊賀町の民俗 ..... 89		
伊賀東部山村習俗調査報告書 ..... 88		
賣出物之事 ..... 145, 169, 171		
江戸名所図会 ..... 202		
延喜式 ..... 191		
大石兵六夢物語 ..... 34		
大館市史 ..... 109		
沖縄県史 ..... 139, 177		
沖縄の農民生活 ..... 182		
翁長旧事談 ..... 182		
<b>カ 行</b>		<b>サ 行</b>
家業考 ..... 50, 53, 55	西遊雑記 ..... 34	西遊日記 ..... 141, 164
各地方歴観記 ..... 105	滋賀県物産誌 ..... 34, 64, 66, 68, 74, 81	地方書 ..... 42, 45
家訓 ..... 42, 50	地方の聞書 ..... 49	私家農業談 ..... 51
家訓全書 ..... 50, 123	鳥ヶ原村史 ..... 91	庄内田所の農業、農村及び生活 ..... 105
家口仕法 ..... 107	食品成分表 ..... 168	食糧管理統計年報 ..... 66
家内吉例帳 ..... 123	人民常食種類調査 ..... 17	人民常食種類比例 ..... 17, 18, 21, 29, 63,
家風録 ..... 126	人民常食種類比例 ..... 82, 85, 86, 94, 97, 98, 104, 115, 131, 135,	144, 153, 178
家法規矩覚書 ..... 49, 53	西遊記 ..... 34, 141	全国農産表 ..... 19, 21, 90, 91, 98
家例大凡覚 ..... 124	全集 日本の食文化 ..... 38	宗国史 ..... 44, 85, 87
家例実記 ..... 43		
河辺郡誌 ..... 107		
聞き書 秋田の食事 ..... 107, 109		
聞き書 沖縄の食事 ..... 140		
聞き書 鹿児島島の食事 ..... 143		
聞き書 滋賀の食事 ..... 75, 81		
聞き書 長崎の食事 ..... 146, 168		
聞き書 長野の食事 ..... 128		
聞き書 三重の食事 ..... 87, 88, 89		
聞き書 山形の食事 ..... 105, 110		
		<b>タ 行</b>
		第二次農務統計表 ..... 18
		地域経済統計 ..... 18, 44
		町村是 ..... 33
		土 ..... 36
		当村飯料並穀物相改面付帳 ..... 104
		都鄙安逸傳 ..... 34, 146, 163

十和田の民俗 ..... 109

## ナ 行

長崎県東彼杵郡誌 ..... 146, 154, 165  
 長野県史 ..... 128  
 長野県町村誌 ..... 116, 118, 123, 129  
 西原町史 ..... 139, 180  
 日本紀行 ..... 36  
 日本近代の食事調査資料 ..... 17, 29  
 日本事物誌 ..... 37  
 日本の食生活全集 ..... 37  
 日本民俗地図 ..... 37, 93  
 年内行事日記帳 ..... 125  
 農家業状筆録 ..... 46, 47  
 農家捷徑抄 ..... 46  
 農稼附録 ..... 54  
 農業順次 ..... 50  
 農業図絵 ..... 202  
 農業法 ..... 140  
 農具揃 ..... 55  
 農耕技術の歴史地理 ..... 199, 213  
 農事統計表 ..... 44  
 農書 ..... 42, 138  
 農商務統計表 ..... 55, 57

## ハ 行

旗本近藤氏知行所村々書上 ..... 124  
 八幡平の民俗 ..... 109  
 花輪・尾去沢の民俗 ..... 109

斐太後風土記 ..... 43  
 独物語 ..... 138  
 百姓伝記 ..... 200  
 触書 ..... 42, 44  
 防長風土注進案 ..... 43  
 報徳作大益細伝記 ..... 47  
 坊津町郷土誌 ..... 143  
 本邦郷土食の研究 ..... 147, 167

## マ 行

三重県阿山郡大山田村 ..... 90  
 三重県統計書 ..... 91, 94  
 みみずのたはごと ..... 36  
 宮沢家諸事入用之品々覚書帳 ..... 124  
 民間省要 ..... 45  
 民俗資料調査報告書 ..... 167  
 夢酔独言 ..... 35  
 守貞謾稿 ..... 114

## ヤ 行

やせかまど ..... 51  
 山本家百姓一切有近道 ..... 51, 53  
 夜明け前 ..... 35

## ラ 行

理科年表 ..... 154, 190  
 粒々辛苦録 ..... 45

このプレビューでは表示されないページがあります。

著者紹介：

**有蘭正一郎** (ありぞの しょういちろう)

略 歴：

1948年 鹿児島市生まれ

1976年 立命館大学大学院文学研究科博士課程を単位修得により退学

1989年 文学博士(立命館大学)

現在、愛知大学文学部教授(地理学を担当)

主な著書：

『近世農書の地理学的研究』(古今書院)

『在来農耕の地域研究』(古今書院)

『ヒガンバナが日本にきた道』(海青社)

『ヒガンバナの履歴書』(あるむ)

『近世東海地域の農耕技術』(岩田書院)

『農耕技術の歴史地理』(古今書院)

翻刻『農業時の葉』(『日本農書全集』第40巻、農山漁村文化協会)

英文タイトル

Daily Diets of Common People at Edo Period  
Were Farmers not able to eat Rice?

きんせいしょみんのにちじょうしょく

**近世庶民の日常食**

百姓は米を食べられなかったか

発行日 ————— 2007年4月5日 初版第1刷

定 価 ————— カバーに表示してあります

著 者 ————— 有 蘭 正 一 郎 ©

発 行 者 ————— 宮 内 久



**海青社**  
Kaiseisha Press

〒520-0112 大津市日吉台2丁目16-4  
Tel. (077)577-2677 Fax. (077)577-2688  
<http://www.kaiseisha-press.ne.jp>  
郵便振替 01090-1-17991

● Copyright © 2007 S. Arizono ● ISBN978-4-86099-231-6 C3025  
● 乱丁落丁はお取り替えいたします ● Printed in JAPAN

ISBN978-4-86099-981-0(PDF)