

民具研究

第 137 号 2008 年 3 月

目 次

●論文・調査報告

郷土玩具愛好運動の地域的实践

ー紀州郷土玩具研究会の活動を中心にー 加藤幸治 1

日本における導入期の「靴」 市田京子 15

使える道具としての櫓

ー伝統の検証なくして改良はないー 婆羅おさむ 27

野菜籠・果物籠生産時代の

竹細工の機械化とメーカーについて 服部 武 42

●ひろば

日記と歩む過去・現在・未来

ー「女性の日記から学ぶ会」の活動からー 島利栄子 57

『日本割船漫考』との出会いと

活字化への取り組み ヘミング味岡 60

第 121 回研究会報告 61

●書評

植木行宣監修 鹿谷勲・長谷川嘉和・樋口昭編

『民俗文化財 保護行政の現場から』 印南敏秀 62

宮本常一著『日本人の住まい

ー生きる場のかたちとその変遷ー』 佐藤智敬 66

印南敏秀著『京文化と生活技術

食・職・農と博物館』 池田哲夫 69

有蘭正一郎著『近世庶民の日常食

百姓は米を食べられなかったか』 印南敏秀 71

●展示批評

新潟市歴史博物館

「船と船大工ー湊町新潟を支えた木造和船ー」 内田幸彦 75

府中市郷土の森博物館

「宮本常一の足跡ー旅する民俗学者の遺産ー」 斎藤卓志 79

甲南ふれあいの館

「甲賀前挽と木挽の仕事」 小松大介 82

高知県立歴史民俗資料館

「竹ーバンブー・スタイルー」 青山淳二 86

●学会記事 88



日本民具学会

信仰に関する造形物について、著者は、すでに金刀比羅宮の庶民信仰資料調査に携わり、『金比羅庶民信仰資料集』の編纂にも関わっておられるから、石塔、石仏をはじめとした石像物に注目しているのももっともである。

本書からは、著者が地域に課題を発見し、調査・研究を進める過程での話者との信頼関係の構築や心暖かいまなざしがかがえる。また本書は民具研究における複合的視点をもつことを提示している。

教えられることの多い本書であるが、本文中で述べておられる多視角（複合）的な民具研究の具体的方法論を提示していただけなかったのが惜しまれる。

本書は、著者が京都府立山城資料館において執筆した図録や郷土資料調査報告、論文などを中心に調査ノートから補足・加筆して一書にまとめあげたものであり、地域博物館における地域性を考慮した学芸員の果たすべき役割として一つのあるべき方向性を示している。博物館の学芸員はもとより、地域にあって研究を進める民具研究者に一読をおすすめしたい。

なお、本書は、日本生活学会の2007年度今和次郎賞を受賞している。氏を見知る者として敬意を表したい。

有蘭正一郎著

『近世庶民の日常食 百姓は米を食べられなかったか』

A5版 219頁

2007年4月5日 海青社

定価 1800円（税別）

評者：印南敏秀*

白御飯はハレのとき

はじめに、私の食文化のフィールド調査での体験から話したい。私が民俗調査をはじめた35年ほど前は、飯を食べるための苦労話を中心だった。その頃の話者は明治生まれで、語る内容は戦前までの食生活が中心だった。主食の麦飯の米と麦の割合がどれほどか、麦のほかに雑穀や芋をどれほど食べたかが話題になった。複数の話者から主食の話を聞くときは、米と麦の割合や米の補いがあるかを聞くのに気を使った。それが各家庭の経済状況を直接的に反映していたからである。主食が白御飯か麦飯かが、日本人には大きな関心ごとだった。

次に私の子供のころの体験を話すと、竈にかけた羽釜で炊いた麦飯を食べていた。白い米飯に混ざる黒い筋の入ったベトベトした押麦の食感がいやだった。混ぜる前に米飯の多いところをすくって食べたりもした。秋になると籠に盛った蒸かしたサツマイモを、おやつがわりに食べた。芋を食べすぎて胸焼けすると、漬物をかじり、お茶を飲んだ記憶がある。蒸して切って干したサツマイモを、炭火で焼いて食べた記憶もある。私が子供だった昭和30年代は食文化の大転換期で、変化する前を体験できたことを幸運に思っている。

高度成長期以降、食文化への関心はますます高くなり、テレビや雑誌で食番組を見ない日はない。その一方で主食についての話題を聞くことは少なくなった。日本で米の自給が達成されて40年、米余りが続いている。米の話題は美味しいブラン

*いんなみ としひで

ド米や、米の安全へと変わった。米の補いだった麦や雑穀は、米より健康的だと評価をうけている。民具学や民俗学は生きるための主食で、日本人がこだわり続けた米や白御飯を問題にしてきた。だからこそ稲作儀礼などの調査研究も多かった。米の価値観が変わり、白御飯が日常化するなかで、稲作儀礼への関心もうすれている。

その泰平の日本で地理学の著者は、生きるための主食の米に取りくんだ。それも21世紀に入ってから書いた論文がほとんどである。ブランド米志向が高まるなか、なぜ主食の米に取りくむのか不思議に思う人がいるかもしれない。それには著者の専門は近世農業技術史であり、近世の生産の次に消費を考えるのは当然だと答えたい。近世の地域の生産から消費へと研究を続けていると「地産地消」ブームになっていたのである。本書は優れた学術書であるとともに、古めかしい題名だが内容はトレンド（最新）なのである。

庶民も米を食べていた

著者は「はじめに」で、『近世庶民の日常食』という表題について説明する。近世後期から近代の大正時代（19世紀から1920年代）までの庶民（ごく普通の人々）の日常食に変化は少なかった。その変化の少ない時代（ここではその期間を「近世」とする）の日常食から、地理学の目的である地域性をあきらかにするのが本書の目的だという。

副題の「百姓は米を食べられなかったか」は著者の問題提起で、庶民が米を食べていないという、歴史学や民俗学の主張に対する疑問の表明である。著者は、「近世」の庶民は地域差はあるがおもいのほかたくさん米を食べていたと主張する。はじめに私が書いた麦飯で麦の割合が多くなるのは、農業技術史からいうと、近代に湿田の乾田化が進み、水田二毛作により麦類の作付面積が増加したからだという。

さて本書の目次を以下にしめすと、「はしがき」と「あとがき」を除き、11章と6つの「話の小箱（コラム）」から構成される。話の小箱は、本

著を理解するのに必要な度量衡などの基礎知識と、本書の内容と関連する筆者の体験談などがのる。

第1章 庶民の日常食研究の資料

話の小箱 米1合は150g、1石は150kg

第2章 近世後半の百姓の日常食

第3章 近代初期の滋賀県民の日常食

第4章 近代初期の伊賀国庶民の日常食

第5章 近代の山形県と秋田県庶民の日常食

話の小箱2 江戸裏長屋の人々の日常食

第6章 近世後期以降の信濃国庶民の日常食

第7章 西南日本3地域のサツマイモ食普及と人口増加

第8章 九州大村藩領の村人の日常食

話の小箱3 サツマイモは食べ飽きるか

第9章 沖縄島翁長村の19世紀後半の土地利用と日常食

話の小箱4 浦島太郎とカメ

第10章 ナスとダイコンの故郷

話の小箱5 アリとキリギリス

第11章 肥桶がとりもつ都市と近郊農村との縁

話の小箱6 半世紀前の小学校の保健室

各章のあらましは、「はじめに」をもとに紹介したい。

第1章は、庶民が何を食べたかを知るのに、どんな資料があるかを書いている。なかでも明治14年の「人民常食種類比例」を、78の旧国ごとに庶民の日常食を聞き取りしてまとめた一級資料とする。この資料では近代初期の全国の庶民の主食の構成比は、米が53%、麦が27%、雑穀が14%、蔬菜が5.2%となる。そして地域差を考慮して米・麦・雑穀（粟・雑穀・稗）・甘藷（サツマイモ）で類型化して10にわけた。

本書では、①米が庶民の主な食材だった地域（3～5章）、②米と麦と雑穀が主な食材だった地域（6章）、③穀物と甘藷、または甘藷が主な食材だった地域（7～9章）の3つをとりあげ、生産から食材の組み合わせ、食べ方までを論じている。

なお庶民が何を食べたかを知るには『西遊記』

『日本紀行』『日本事物誌』などの旅行記、『夜明け前』『土』などの文学作品、比嘉春潮「沖縄の農民生活」などの民俗誌が有効という。

第2章は、「近世の百姓は米を作りながら、米を食べられなかった」という、歴史書や学校教科書にのる学説への反論である。近世後半の農書や家訓書などをもとに、百姓の日常食にしめる米の割合を計算しても、庶民の主食の半分は米になる。学説は支配者側が「百姓の食生活はこうあるべきである」と望んだ虚像を無批判に追認している。また白御飯を食べている都市の支配者が、田舎の食事をみて雑穀だけを食べていると勘違いしたというユニークな見解ものべる。後者の仮説を立証するために、本著の表紙には米と雑穀を半々に混ぜて炊いたご飯の写真をのせる。米と雑穀を半々に混ぜて炊いているのに、雑穀だけで炊いたようにしか見えないのである。

第3～5章は、日常食として米を8～9割食べていたと考えられる、滋賀県・三重県の旧伊賀国・山形県・秋田県について分析する。滋賀県は近代の資料から、米が8割に麦が2割の「麦入りのご飯」を食べていた。伊賀国も水田面積が多く、冬の朝食には米だけの茶粥を食べていた。東北の山形や秋田で米を食べたのは、湿田が多くて裏作ができず、米しかとれなかったからだという。

第6章は、米・麦・雑穀が主な主食だった信濃国を取りあげる。近世後期から近代に至るまで、信州国は朝と昼は米の多い麦飯やかて飯の粒食で、晩はうどんやそば、おやきの粉食が多かった。

第7～9章は、サツマイモについてで、これについてはあとで紹介する。

第10章は、味噌汁の具や漬物の素材に使うナスやダイコンの起源地についてである。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、そこを起源地とする植物は日本でも旬と結びついている。夏雨地域のナスは夏作物、冬雨地域のダイコンは冬作物として定着した。

第11章は、半世紀前まで都市の糞尿は、近郊農村の肥料になっていたという話である。都市と

近郊農村は、野菜と糞尿により資源循環の中に組み込まれていた。

西日本のサツマイモの意味

私がこれまで米と麦以外の主食で調査したのは、サツマイモをたくさん食べた地域が多い。というより私の調査地域がサツマイモ栽培が盛んな瀬戸内の沿海域が多かったためである。ここでは調査地は異なるが、サツマイモを取り上げた第7～9章について紹介したい。

近世後期は全国的に人口が増えないのに、サツマイモを食べている国については人口が20パーセント以上増えている。「人民常食種類比例」でサツマイモを食べる割合が高い、琉球・対馬・壱岐・薩摩・大隅・日向・肥前・土佐・伊予・安芸・隠岐などである。なかでもサツマイモへの依存度の高い沖縄・鹿児島・長崎の人口増加とサツマイモ食の関連性を分析している。

分析の前に食材としてのサツマイモの長所と短所にふれている。長所は単位面積あたり収穫量が、他の熱源作物より多いことで、イネの4倍以上ある。ただしサツマイモは水分が多いので、エネルギーの生産量は米の約1.6倍で、それだけの人口支持力がある。反対に短所は、タンパク質の割合が少なく、貯蔵期間が短く、甘いので食べ飽きることだという。食べ飽きるという定説は、著者自らが正月前後の2ヶ月間、3食ともサツマイモを食べて実験している。一汁に主菜と副菜をつけて、10年間食べ続けているが飽きたと思ったことはないという。

上記の3地区は、サツマイモの長所と短所を考慮し、うまくタンパク質を組あわせて日常食の体系をつくり、結果として著しい人口増加をもたらしたのである。

沖縄は温暖で、日本でもここだけサツマイモの周年栽培が可能で、作りはじめた17世紀初頭から人口がふえる。日本より高い人口密度で、農地が狭いにもかかわらず暮せたのは、サツマイモ中心の食体系だったからである。沖縄はサツマイ

もと味噌汁の常食に、豆腐を組み合わせでタンパク質をおぎなった。

薩摩藩領は、18世紀初頭からサツマイモを作りはじめた。サツマイモは成長すると葉が地面を覆い、水分の蒸発量をおさえ、地中に芋ができるので台風の被害も少ない。干害と風害に強いサツマイモは、薩摩藩のシラス台地でも育つ。そのため、近世後期にシラス台地の開発がすすみ、人口が約1.7倍に増えた。サツマイモを主食や間食として食べ、タンパク質は味噌と沿岸部ではイワシでおぎなった。また秋にコッパとよぶ切干し芋をつくり、生芋が腐る春から夏にかけては御飯に混ぜたり団子にして食べた。

長崎の大村藩は、半島部が多くて耕地が狭く、水田も少なかった。1人あたりの米の量は全国平均の4分の1にも満たなかった。なのに18世紀前半にサツマイモを作り始めて130年間に、人口が1.8倍に増えた。1732年に西日本では霖雨とウンカの食害で飢饉になった。大村藩はサツマイモが中心だったので被害が少なかった。ここではサツマイモに、味噌とイワシ類でタンパク質をおぎなった。

著者はサツマイモを救荒食と考える説に反対で、サツマイモは日常食になっていたとする。私の瀬戸内地域での調査でも、サツマイモは生きるための日常食になっていた。ただしサツマイモが伝播した当初は救荒食に位置づけられていた。なぜなら山陰の井戸平左衛門、瀬戸内島嶼の下見吉十郎など、サツマイモを伝えた恩人が顕彰されているからである。

第7～9章を読んで私が思ったのは、サツマイモを日常食とした地域の背景の違いである。沖縄は別格として、鹿児島や長崎の大村藩と、商品経済が発達した瀬戸内地域では、サツマイモの栽培や食べ方が違っていたはずである。瀬戸内地域でのサツマイモの農業技術や食文化を再検討する糸口を示唆されたように思った。

本書は全国各地の日常食材を考える大きな枠組みとして10類型が提示されている。今後は10類

型の検討もふくめ、主食を中心とした地産地消の調査研究がはじまる予感がする。

教科書や食の基本書として

著者の論文を読んでいつも思うのは、「論文はこう書くべき」という手本のように書いていることである。問題設定や論理の進めかたに無理がなく、誰にでもわかるように明快に書いている。この本は、大学の地理学のテキストに使うと「まえがき」に書いてあるからなおさらである。

たとえば一つのテーマについて論文を書こうとすれば、過去の先行論文を探すのが当然であろう。そのなかから基本文献とするにふさわしい先行論文を見つけることも重要である。ところが近頃の論文のなかには先行論文に目をとおしたのかどうか、どれを基本文献としたのかわからないことがある。原資料のあつかいも同じで、もっといろいろな角度から検討して、慎重に扱うべきであろう。

この本は、論文を書くためのあたり前の作業を手の内をみせながら示してくれている。私が本書を評した目的の一つは、『民具研究』掲載の論文の一部に論文を書くための基本を忘れていてのではないかと危惧される点がみられ、投稿者には、ぜひ基本を忘れないでほしいと思ったからである。このことは私自身にもいえることであり、襟をただしたいと思っている。また、本書は、本を購入しながらの昨今の学生のため、低価格なのもうれしい。いずれにせよ、食文化を論ずるとき、時代や地域、分野をこえて目を通すべき基本書が1冊増えたことはよろこばしいことである。

なお著者は同時に本書の姉妹編として『農耕技術の歴史地理』(古今書院)を刊行していることを書き添えておきたい。