

## 書 評

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のか』

海青社 2007年3月

A5版 219頁 1,800円＋税

本書は、19世紀後半から1920年代までを生きた庶民の日常食とその地域性について考察したものである。著者は、長年にわたって、近世の農書や農耕技術の研究を行っており、『近世農書の地理学的研究』（古今書院、1986）や『在来農耕の地域研究』（古今書院、1997）、『農耕技術の歴史地理』（古今書院、2007）などの著書で知られる。

本書のテーマとなる庶民の日常食研究は、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となった時代を対象にしたもので、農書研究とも密接につながる。著者は10年余りをかけて、各地に残る日常食の記録を探索し、研究論文を公刊してきた。本書はこれらの成果をまとめたものである。

多少長くなるが、本書の要点をよく伝えようと考えられるので、「はしがき」に示されている著者自身による本書の結論を紹介しておきたい。

「それぞれの地域に、その時々条件に適應した、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て、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」（4頁）。

それでは、以下、章ごとに具体的な内容をみていきたい。本書の構成は、次のとおりである。

- 第1章 庶民の日常食研究の資料
- 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
- 第6章 近世後半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

第9章 沖縄島翁長村の19世紀後半の土地利用と日常食

第10章 ナスとダイコンの故郷

第11章 肥桶がとりもつ都市と近郊農村との縁

第1章では、『日本近代の食事調査資料』（全国食糧振興会、1988）掲載の「人民常食種類調査」の帯グラフと、それを数値化した『地域経済統計』（東洋経済新報社、1983）掲載の「人民常食種類比例」を使って、78の国を「米型」「米麦型」「米麦雑穀型」などの10類型にまとめている。「人民常食種類比例」は、1881（明治14）年刊行の『第二次農務統計表』に原典があり、食材の総量を100とした場合の構成比を示すもので、米・麦・粟・雑穀・稗・大豆・蕎麦・甘藷・馬鈴薯・里芋・蔬菜・昆布といった食材ごとの割合が示されている。

著者はこのデータの資料としての妥当性を検討するため、米の生産量の2割を都市住民が消費するという仮定と、米以外の食材は生産された国で消費されるとの前提を設け、『全国農産表』の食用作物生産量構成比と対照させている。その結果、ほとんどの国で両資料の構成比は一致しておらず、そのズレが疑問点として整理されている。したがって、「人民常食種類比例」は記載内容の検討を慎重に行ったうえで使うべきであるが、およその状況を把握するには、有用な資料であると位置づけている。

この章で示された類型のうち、米が庶民の主な食材であった地域の事例として第3章から第5章、米と麦と雑穀が主な食材であった地域の事例として第6章、穀物と甘藷、または甘藷が主な食材であった地域の事例として第7章から第9章が、それぞれあてられている。また「人民常食種類比例」は食材の構成比を示すが、日常食の内容については分からない。そこで、地誌書・家訓書・随想録・聞き取り調査の記録などが、次章以下では活用されている。

第2章では、近世後半の百姓の日常食に占める米の割合を、農書や家訓書をもとに考察している。この章は『歴史地理学』38-3 (1996)に掲載された論文をもとにしているので、記憶にある会員も多いのではないと思われる。ここでは、1721 (享保6)年の支配側の統計から、百姓1人が1年に食べた米の量を0.5石と推計している。また百姓側の記録からは、近世後半には1年間に1石、現在の2.5倍ほどの米を消費し、米と雑穀がほぼ半分入った「かてめし」や粥や雑炊を日常食としていたことが検証されている。さらに1884 (明治17)年前後の統計を用い、農業就業者が1人当たり食べることできた米の推定量を国別に検討して、地域差は大きいものの、近世後半の記録から読み取れる消費量とあまり変わっていないことを指摘する。

支配者側の記録からは「近世の百姓は米を作りながら米を食べられなかった」というイメージが浮かび、現代の日本人にも浸透している。しかし、それは、慶安2年の『触書』などの史料を、思い込みにより誤読した例であると、著者はいう。『触書』では、可能なかぎり「かて」を米に加えた食事をせよと、食生活を規制しているが、「米を食べるな」とは書いていないと説いている。

表紙のカバーには、精白米の飯と、五分搗米と雑穀半々の飯のカラー写真が掲載されている。それぞれを比較すると、雑穀が入った飯は、都市住民には、米の姿がほとんど見えない雑穀だけの飯に見えたであろう、という著者の指摘には、なるほどとうなずくことができる。

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、滋賀県を対象にしている。ここでは、『滋賀県物産誌』のデータや昭和初期の聞き書きを分析の材料として、明治初期の1人当たり米の消費量が日本平均の2倍であったこと、昭和初期の日常食であった「麦飯」は、ほぼ米8割麦2割の飯だったことを明らかにしている。滋賀県民は、米麴を使う味噌や鮎鮎にみられるように、米への依存度が大きい食体系の中で生活していたと述べる。

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、もっとも多く米を食べていた国のひとつ、伊賀国を対象にしている。この地域で

は、茶粥と麦飯が広く食されており、茶粥は米だけ、麦飯は米8割麦2割で、他地域よりも多くの米を食べていたと論じる。

一般的には、麦飯から白米の飯への移行、麦の割合の縮小を当然視しがちであるが、伊賀国においては、20世紀前半の記録にみられる米麦半々の麦飯は、麦類の水田裏作による作付の普及によるもので、19世紀には遡れないとの指摘は、検証の重要性を教えてくれる。

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、山形県と秋田県を対象にしている。この地域では、裏作ができず、米しか獲れなかったために、米の割合が高かったこと、米だけでは不足したと思われるたんぱく質を味噌でとっていたことを指摘している。両県で受け継がれてきた、米の飯と味噌汁を基本とする日常食を、地域固有の食体系のひとつとして、著者は位置づけている。

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、信濃国を対象にしている。ここでは、明治初期の『長野県町村誌』のデータから近代初期の村人1人当たり米の年間可能消費量が推計され、米を搬出していた213村で0.86石という値が示される。そして、近世後半と20世紀前半の史料などから、日常食は、朝と昼は米・大麦・雑穀などを粒のまま炊く「麦飯」か「かて飯」、晩は穀物類を粉にして練ったうどんやおやきなどの「粉もの」であったことを示している。信濃国の庶民は、米に麦・稗・蕎麦を組み合わせ、飯や粉ものにして食べる地産地消の食体系の下で、日々暮らしていたと述べる。

この章では『聞き書き 長野の食事』(農山漁村文化協会、1986)による松本・諏訪・佐久盆地が米型、長野・伊那盆地が米麦型、その他の山地農村が米雑穀型という地域類型を紹介するが、著者自身の見解は示されていない。『長野県町村誌』の分析も米を搬出する村に限定されている。農業の生産性が低かった山村では、山地資源を活用した商品を移出して、不足する食糧を購入していた場合が多い。評者の関心に照らすと、このような地域の日常食は主食とする作物が多様で、地域固有の性格があらわれやすいといえる。このような食生活の地域性の考察は、今後の課題となろう。

第7章では、サツマイモが主な食材であった、

沖縄島・薩摩藩領・大村藩領の3地域を取り上げて、サツマイモ食の普及と人口増加との関わりを説明している。サツマイモは、単位面積当たり収穫量が多く、風害・干害に強く、粗放栽培でも一定の収穫量が得られるという長所と、たんぱく質の割合が小さく、貯蔵できる日数が短いなどの短所をもつ。これらの短所を補うために、冬季の低温に弱い生イモを貯蔵する工夫が行われ、大豆の加工品やイワシでたんぱく質をとる食体系がつけられ、サツマイモが人口を増加させる役割を担ったと論じている。

サツマイモ栽培地の拡大は、漁撈を生業にする沿岸村群を創設し、近世後半に成立したこれらの村々では、集落の背後の斜面に段畑が作られた。サツマイモは、新たな農耕景観を生み出す原動力になったという。

第8章では、大村藩の総合調査書ともいえる『大村郷村記』を分析して、大村藩の村人の米の可能消費量は、近代初期の日本の農業就業者の4分の1程度であったことを示す。そして、この地域では、麦とサツマイモに米を混ぜて炊く飯を食べ、味噌とイワシ類を基本食材にするという日常食の体系が、近世後半から20世紀中頃まで変わっていないと論じる。

大村藩領では、近世後半に人口が1.8倍に増加したことなどからも、米を日常食食べることが豊かな食生活であるとする、単系列的な考え方を払拭する必要性を説いている。

第9章では、沖縄島の食体系の例として、南部の翁長村の19世紀後半の土地利用と日常食を取り上げている。沖縄島では、7割を占める畑で多毛作をおこなって人々の腹を満たし、3割の田では大半が貢納されるイネの一毛作がおこなわれていた。沖縄島の「ひな型」と位置づけられる翁長村では、サツマイモ→大豆→サトウキビの順で輪作されるか、ひとつの畑で間作・混作され、それぞれがエネルギー源・たんぱく質源・現金収入源となっていたと述べる。

以上のような各地の事例研究にもとづき、庶民は住む地域で手に入る食材を組み合わせる食べる、地産地消の暮らしをしていた、という結論が導かれているのである。

第10章では、これまでの章とは異なり、野菜の栽培起源地と降水の季節型との関わりについて記

述されている。ユーラシア大陸の西半分は冬雨地域でダイコンなどの秋冬野菜の、東半分は夏雨地域でナスなどの夏野菜の、それぞれが栽培起源地であることを説明している。そして農耕の基本は「適地」で「適時」に作物を育てることと述べる。

第11章では、近世から20世紀中頃まで、都市と近郊農村との間で、糞尿と農産物が循環して、結果的に都市の環境がよい状態で維持されていたことを記述する。1920年代に糞尿の需給曲線が交差して、以後は供給過剰が続き、都市住民が汲み取り代を支払うようになり、さらには廃棄物として処理されるようになった過程を、模式図を使いながら説明している。

また各章の間には「話の小箱」として、(1)米1合は150g、1石は150kg、(2)江戸裏長屋の人々の日常食、(3)サツマイモは食べ飽きるか、(4)浦島太郎とカメ、(5)アリとキリギリス、(6)半世紀前の小学校の保健室、の六つのコラムが置かれている。

この「話の小箱」にもユニークな話題が盛り込まれているし、本文中でも、さまざまな知識がわかりやすく説明されている。例えば、米は1度炊けば食べられたが、粒食する大麦と裸麦は2度炊きしていたので、燃料の取得の困難な都市では、米の構成比が高かったということなど、評者が初めて学んだ知識も多かった。

本書の副題にある「百姓は米を食べられなかったのか」という点については、地域差はあるものの、かなりの米を食べていた、というのが著者の答えとなる。「おかず」が少なかった近世から近代初期に、庶民は主食の「飯」を大食いしていたことが繰り返し説かれている。

さらに、本書の改善を期待しつつ、次の3点について指摘しておきたい。

本書は、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たとある。本書には、地域性をみるための基本資料である「人民常食種類比例」などに旧国名が頻出する。地理学を学ぶ学生ならば、自ら地図帳で調べればよいかもしれない。しかし、そうでない読者には、旧国名と都道府県名の位置や対応関係を理解できる索引図があれば、より親切であったと思われる。

第二に、食生活・食文化にアプローチするための参考文献がもっと示されていればと感じた。もちろん、直接的な引用文献は掲げられているし、学生向きのテキストを意識して省略された部分もあったかもしれない。しかしながら類書が少ないテーマだけに、後学のものにとって、参考文献が多くて困ることはないだろう。

第三に、滋賀県・長野県の明治前期の村単位に示した分布図の記号が重なって見づらいことがあげられる。現状の図では、細かな地域差を読み取ることは難しい。

とはいえ、本書をとおして、著者の研究の視点は明快で、庶民は地産地消の暮らしをしており、食生活は地域ごとにかなり異なっていたという結論も説得力に富む。

近世の村々は、支配役所への報告や救済を求め

る文書などでは、生活の貧困さを強調していることが多い。貢租負担をできるだけ少なく済ませようとしていたためである。著者も述べるように、庶民の食生活の実態を知ることは、記録に残ることがほとんどないだけに困難である。こうした点で、30年来の農書研究の経験をもつ著者が、吟味しつつ選んだ史料の分析は、百姓の「たてまえ」でなく「本音」に迫る貴重なものといえよう。

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いたし、これからもそれが続くことを望んでいると、著者は述べている。今日の食をめぐる多様な問題を考え、いま流行の「地産地消」の原点を知るうえでも、近代化以前の庶民の日常食の地域性を考察した本書の意義は大きい。

(関戸明子)