

有蘭正一郎 著

『地産地消の歴史地理』

古今書院 2016年 8月 312頁 3,300円+税

中学校の給食では年に数回、地元の食材を使ったメニューが組まれていた。その時の「給食だより」で、「地産地消」という言葉を初めて知った。詳細な内容は覚えていないが、「地元の物を買きましょう、食べましょう」と教わったことに対し、「自分の家で作ったものを食べるのが、一番地産地消ではないの?」と思っていた。

「地産地消」は、一般に「ある土地で生産した食材をその土地で消費すること」と、「消費者の視点から」用いられることが多い。この解釈に対し、著者は、「地域(ある指標の下でひとつにまとまる領域)の性格に適応する技術で農作物を作り、その地域で食べること」と、「生産と消費を対等に結合させた語句」と捉える。そして、本書で「適地適産」の「地産」、「適地適消」の「地消」の両側面から迫ることによって、近世以降の地域の性格を明らかにしている。

本書は、「はしがき」以下、第I部を「地産」の視点から「農耕技術の歴史地理」、第II部を「地消」の視点から「庶民の日常食の歴史地理」の大きく2部に分かれた全17章で構成されている。各章の構成は以下となる。

第I部 農耕技術の歴史地理

- 第1章 農耕技術から地域性を探る
- 第2章 近世農書はなぜ水田の冬期湛水を奨励したか
- 第3章 近世における早稲作の目的と早稲の作付割合
- 第4章 三河田原藩領の農民はなぜ大蔵永常が奨励した水田二毛作をおこなわなかったか
- 第5章 三河国渥美郡羽田村浄慈院の自作地の耕作景観
- 第6章 三河国渥美郡羽田村浄慈院の人糞尿の汲みとり先と下肥の施用状況
- 第7章 豊橋市域の中部と南部における稲干場の立地場所
- 第8章 美作国「江見農書」の耕作技術の性格

第II部 庶民の日常食の歴史地理

- 第9章 庶民の日常食を検証した国の位置付け
- 第10章 農民が日常食べた麦飯の米と麦の割合
- 第11章 近代越後平野における庶民の日常食
- 第12章 近代三河国庶民の日常食
- 第13章 近代尾張国庶民の日常食
- 第14章 近代尾張国庶民が日常食べた麦飯の米と麦の割合
- 第15章 近代香川県庶民の日常食
- 第16章 近代出雲国庶民の日常食
- 第17章 16世紀後半～20世紀前半に日本を訪れた外国人が記述する日本庶民の日常食

また、各章の間には「話の小箱」として、(1) 近世農書から農耕技術の地域性を拾う、(2) 絵がとり結ぶ渡辺華山と大蔵永常との縁、(3) 「ひるね」と「よなべ」と不定時法、(4) 作った資料をさしあげます、(5) 潟と高い米食率との因果関係、(6) 大蔵永常が奨める麦飯の炊き方、の6つのコラムが置かれている。「気楽に読んでください」とあるが、ためになる話がわかりやすく説明されている。

第1章では、地域差と地域性の意味の違いを説明し、近世農書の中でも、「それぞれの地域が固有に持つ性格」すなわち「地域性に適応する農耕技術の普及を目的とする地域農書」の有用性を示す。第I部では、各地の地域農書の記述を核に、「地産」の視点から地域性が明らかにされる。

第2章では、近世地域農書における水田のイネ一毛作と冬期湛水の記述に関し、従来の研究者が、「近代以降の水田二毛作の広範な普及に至る、ひとつ前の段階であると位置付けてきた」ことに対して、著者は、環境への適応の面から農書が奨励したとする。

第3章では、近世における早稲作の目的が、「不時の災害に対する危険分散」、「農繁期の分散」、「米の端境期の短縮」にあったこと、「水田面積中の早稲の作付割合は、営農の規範である農書では2～3割、事実を記載する村方文書では1～2割であったこと」を明らかにしている。

第4章では、大蔵永常による水田二毛作奨励事業が、三河田原藩領の農民に受け入れられなかったのは、彼らがおかれた環境への適応から水田一毛作を固守したことに起因するとし、地域性を無視した指導は、結局普及しないことを指摘する。

第5章では、『豊橋市浄慈院日別雑記』から、寺の自作耕地でおこなった耕作景観を復原する。耕作暦の作成から、田では、近世三河国の農書類で奨励されていた一毛作と冬期湛水の景観が展開し、畑では「冬期はムギ類を主とする単調な景観が、夏期は多種類の作物が混在する多様な景観が展開していた」様子を示す。

浄慈院の記録には、浄慈院がおこなった人糞尿汲みとりと下肥施用の様子も記されていた。第6章では、記録をもとに、明治14～17年における浄慈院の人糞尿大小別の汲みとり先と実施日、施用した作物がまとめられる。浄慈院の自作畑面積は、平均的農家の半分ほどであったが、「人糞尿の汲みとり先を3～6軒確保していたこと」、「商品作物のミカンと日常食材のひとつであったムギに、大量の下肥を施用していたこと」が実証された。

第7章では、『地籍字分全図』と『地籍帳』に表記された「稲干場」を、現地観察や地形図との対照から、「水田脇の斜面に立地する稲干場」が大半を占めたことを明らかにしている。また、稲干場は、乾いた場所に立地することから、「穂付きの稲束を地干しする場であった」とする。

第8章では、著者が入手した『江見農書』に記された耕作技術の性格を記述する。『江見農書』の記述構成は山間地、江見の性格を説明していること、中国地方の農書類におけるイネの耕作暦とほぼ一致することなどの検討から、著者は、『江見農書』を「地域に根差した農書」と判断し、ここから美作国江見の地域性を明らかにしている。

第9章では、第Ⅱ部の総論として、明治13年頃の「人民常食種類比例」による米と麦の国別構成比の分布図から、前著¹⁾で取り上げた事例と、以下の章で取り上げる事例を位置付ける。

第10章では、近代以降の統計から農民が日常食べた米と麦の割合を推計し、日常食に関する諸文献の妥当性を考察する。統計から得られた推計値と諸文献との間に大きな差異が見られる事例に対して検討した結果、発展的歴史観やタテマエの歴史観にもとづいて聞き取り対象者を選択した可能性や、聞き取りで得られた情報の是非を検証する手順が踏まれていないことを指摘する。

第11章では、近世および近代における越後平野庶民の日常食材に関する資料をもとに、日常食材

の大半が米であったことを示す。

「人民常食種類比例」において、三河国庶民の食生活は、各食材の構成比が全国平均値と近い。第12章では、この三河国庶民の食生活が、当時の典型例か否かを検討する。郡別の食材構成比や諸文献の検討から、三河国庶民の日常食は、「粒食型」と「粒食+粉もの食型」の2つの類型に分けられた。「人民常食種類比例」の構成比はこの2種類の平均値であるため、「近代日本人の日常食の平均的な姿として位置付けることはできない」と結論づける。

第13章では、水田が卓越する尾張国において、「人民常食種類比例」に示された米が麦より低い構成比は妥当か否かを検討する。著者が『全国農産表』等の近代統計資料を使い求めた値と比べた結果、「地産地消」の視点に立てば、「人民常食種類比例」は米の構成比が低く、この構成比は適切ではないと結論付ける。

さらに、「米より麦の割合が大きい」とする市町村史誌類や民俗報告書の記述に対して、疑問をなげかける。この要因を「聞きとり者は情報提供者が伝聞にもとづいて語った情報を鵜呑みにするか、通俗概念に近い情報を拾って」記述したことにあると著者は推察している。当時の状況を語る人がいない時代においては、伝聞情報も有力な情報となるであろう。しかしながら、著者が指摘するように、当時の他の資料などを使い、「情報の妥当性の是非を検討する作業」を怠ってはいけぬ。読みながら思わず姿勢を正した。

第12章と第13章より、近代尾張国と三河国における庶民日常食の類型化が可能になる。近代尾張国は、全域が米と麦を粒のまま炊く「粒食型」とされ、三河国平坦部と緩傾斜地の庶民の日常食と同じ類型となった。

第14章では、近代尾張国庶民の麦飯中に占める米と麦の割合について、「食の民俗報告」の是非を統計資料や村是をもとに検証する。

第15章では、近代香川県庶民の日常食において、麦が高い割合を占めていたことを、人口密度と水田率、耕地利用率が高いことから解く。水田でイネとムギの二毛作をおこない、畑のムギも加えて麦飯を食べていたとする。

「人民常食種類比例」において、西南日本は、米と麦の比率がほぼ等しい。その中で、出雲国は

米の構成比が高い。第16章では、20世紀初頭の島根県農会の調査による「農事調査報告書」と、1920年代の記憶と体験を聞き書きした『聞き書 島根の食事』を使い、近代出雲国庶民の日常食材と日常食の内容を記す。

第17章では、16世紀後半～20世紀前半に日本を訪れた外国人の文献から、日本の庶民の日常食についての記述を拾い上げている。本章は、これまでの章とはやや異質な感があるが、外国人が観察した主食材の内容、量にまで踏み込んだ記述、食事風景や飲酒と喫煙の光景は、当時の様子を示す有用な資料であり、庶民の日常食を違った角度から上手く描き出している。

さて、全体を通し、1点だけ気になった点を指摘すれば、地名の表現方法についてである。近世から20世紀前半を対象とする本書だが、第Ⅱ部においては近代の事例が大部分を占める。その中で、旧国名で記される三河国、尾張国、出雲国、都道府県名で記される香川県、地形の名称で記される越後平野と、異なった地名の表現方法が見られる。前著『近世庶民の日常食—百姓は米を食べられなかったか—』も、同様に様々な地名の表現方法で記されていた。本書で事例を位置付けるために使用した「人民常食種類比例」が旧国名でまとめられていることや、近世からの連続性を考えれば、旧国名で揃える方が良いのではと評者は考えるが、あえて様々な地名の表現方法で記した著者の意図が知りたい。

本書は、著者が長年にわたっておこなわれてきた研究、すなわち近世の農耕技術といった「地産」の側面と、庶民の日常食といった「地消」の側面から、地域性を明らかにする研究の成果が、この1冊に見事にまとめられている。本書の課題に対し、実生活においても、研究においても真摯

に取り組んでこられた著者だからこそ導き出された提言も、本書の中には多く示される。たとえば、著者は、早稲の作付割合が高いことが、現代日本の食料生産システムの脆さを露呈していると考えており、災害時への対応策としても、「ひとつの地域の中で早稲から晩稲まで多種類のイネを作る、1世紀前の食料生産システムへ回帰する選択肢を日本国民が選ぶこと」と、第3章の論をふまえて、現在の水稲作へ提言する。このように、過去の状況を明らかにするだけではなく、過去から学び、将来への展望や提言もふまえた本書の意義は大きい。また、各章において、問題設定や論の進め方、特に資料や聞き取り調査で得られた情報に対する様々な角度からの検討の仕方が、わかりやすく展開されているため、論文の組み立て方も勉強になる。

地域による違いを、地域の個性すなわち「地域性」と捉えることにより、地域を見る目が変わってくる。本書を通し、生産と消費に限っても、20世紀前半までの日本には多くの地域性が見られ、その地域性に適応して人々は生活していたことが納得できよう。しかし、20世紀後半には地域性よりも、「優劣で順位付けられる地域差」によって位置付けられるようになったという。では、「21世紀以降はふたたび地域性の発想の下で人々が暮らしていくことを望みたい」という著者の目には、21世紀になり10年以上経った現在の日本は、どのように映っているだろうか。

(服部亜由未)

〔注〕

- 1) 有蘭正一郎『近世庶民の日常食—百姓は米を食べられなかったか—』海青社、2007。