

稀少本『荒年充糧志』の現代語訳とその意義

和田 稜三

- I. はじめに
- II. 本書の概要
- III. 本書の現代語訳
- IV. 奥飛騨地方の伝統的な加工食品と加工技術に対する比較・検討
- V. 本書の資料的な価値と歴史的な意義

I. はじめに

『荒年充糧志』は、館柳湾が寛政年間（1789～1800年）に飛騨の官吏（高山代官）を勤めていた頃、郷村の救荒食糧をまとめたいと願って、山中の老人より植物性食品とその加工方法を記録したものである。『荒年充糧志』（以下、たんに本書という）は、天保四（1833）年、彼が72歳の時、賞雨苑屋から刊行された。本書は、国会図書館、静岡大学、武田薬品工業に所蔵されているが、一般に広く知られているわけではない。

筆者は、^①財団法人武田科学振興財団杏雨書屋蔵のものを利用した。かつて^②渡辺誠（1974）が本書を引用したことがあったが、それは本書の一部である＜榧実食法＞に限られたものであった。これらの事情から判断して、本書は稀少本であると言えよう。本書を現代語訳することは、今後の研究に資するばかりでなく、本書に記述された飛騨地方（平成の大合併以前、岐阜県吉城・大野郡と益田郡の一部）の植物性食品及びその加工技術と奥飛騨地方（吉城郡と大野郡の一部）の山村に今日まで伝えられてきた食

文化とを比較・検討することにより、本書の資料的な価値や歴史的な意義を明らかにすることができると思われる。

II. 本書の概要

本書の内題は『山村充糧志』ともいい、表紙サイズが縦13センチメートル×横8.5センチメートルの小本である。序文には、本書成立の経緯が記されている。書体は草書で書かれた、漢字・ひらがな・カタカナ混じり文である。漢字には、たいていルビが付されている。主な内容は＜朽實食法＞＜榧実食法＞＜葛根食法＞＜蕨根食法＞＜蕨粉製法＞＜葛粉製法＞に関する記述であり、25頁におよんでいる。しかし、著者が、飛騨地方のどこで、誰から聞き取ったのかについては、不明である。文中には、朽の実と蕨の根のアク抜きと澱粉採取にかかる二枚の挿絵が挟まれている（資料）。

III. 本書の現代語訳

序文（2頁）やあとがき（続文、23～25頁）は現代語訳をせず、本文（3～23頁）についてのみ現代語訳する。本文中の小文字による詳細な説明文は、括弧書きの小文字扱いとした。語順の通りに訳していけば、意味が通じなくなる箇所があるので、現代語訳する際、文意が通じるように語彙を並べ変えた。筆者は、1988年以

来、奥飛騨地方において民俗調査をしてきたので、その体験も加味して大胆に意識した。また、漢字に付されたルビについては、加工食品の特色や加工技術の核心という観点から、必要な用語にのみ小文字で表記した。なお、本書は縦書きであるが、訳文は紙面の都合上横書きにしている。

1. <栃の実の食法>

干した栃の実を水に一晩浸けておく。石でもって叩き、オニ皮を除去する。実をざっと煮たら、桶に入れる。里芋を洗うようにして、甘皮あまかわを取り去る。再び、水でよく煮る。試しに指で実を掴んでみる。味噌のように潰れる状態になっていれば、桶か笊に移しかえる。手で掴んでよく潰す。^③馬尾篩むまのをふるいでもって漉す。蒸籠せいろうまたは甑桶こしきの内側に粗い布を敷き、漉した栃の実を入れる。これを清水の落ち口などで浸し、黄色い水を流し去る。(黄色い水は、即ち苦味成分である。)柿渋を少し加えてよくかき混ぜる。図のように二つ割りした細竹(さわし用の小口は二寸ぐらい)を桶に渡して笥とし、栃の実を一〜二日間さらす。試しに少し味見する。苦味が無くなった時は、桶に布を敷いて、栃の実を馬尾篩にかけ、水気を抜く。さらに敷いた布に栃の実を移し、水を絞り取る。これをコザワシと言う。右のコザワシに味噌汁をかけて食べる。またはコザワシの中に味噌を入れて握り飯のようにし、火にかけて温めながら食べる。または小豆を煮炊いて潰し、塩を加える。コザワシにこれを三対一の割合で混ぜて、食べる。深山味噌しんざんや塩が不足している者は、漬菜などの漬物汁を加えて食べる。

○また別の方法

干した栃の実をしばらく水に浸ける。前法のように、石でもって、叩いてオニ皮を除去する。実を天日にて干す。臼に入れて、実を潰す。そ

の粉をよく篩う。灰汁あくみずにその粉をこねてから、しばらく寝させて置く。コザワシを加工する時のような要領でもって水にさらす。これをハタキドチと言う。

右のハタキドチには、米、麦、粟、稗、小豆などを加え、煮てから粥にして食べる。または、米、麦、粟、稗、黍、蕎麦などの粉を混ぜ、団子あるいは焼餅にして食べる。

○また別の方法

干した栃の実を前法のようにして、オニ皮を除去する。実を俵に入れて、流水に六〜七日間浸す。(栃の実を丸のままか、または二つ割りがよい。それ以外は役に立たない。)栃の実は、釜か鍋の湯で温める。丸の栃の実は二つに割って頬にあて、しっかり熱くなったかどうかを確かめる。熱い栃の実を桶に移す。そこへ極上の木灰即ち^④紺屋灰こんやばいを入れる。よくかき混ぜ、人肌くらいに温めたぬるま湯をひたひた程度に入れる。蓋をして風が入らないようにし、三昼夜ほどおいて置く。栃の実の一つ二つをよく洗い、味見する。苦味が無ければ、良しとする。もしも苦味が残っていれば、水でよく洗い、再び前法のようにして木灰を混ぜて、三日間ほどおいて置く。苦味を除去してから、利用する。これを灰汁栃あくどちと言う。

右の灰汁栃をよく洗い、水に一晩浸けておく。餅米、餅黍、餅粟、稗などを混ぜて蒸し、餅に搗いて食べる。即ちこれが、栃餅である。

栃の実が実った時は、多く採集し、干した上で貯えるべきである。

2. <檜の実の食法>

^⑤檜の実を天日でよく乾燥させる。檜の実を臼に入れて杵で搗き、オニ皮を除去する。(カチグリをこしらえる時のように、杵で搗いて皮を取る。)水で煎じて、渋味を除去する。湯が赤くなれば、水を取り替えるが、煎じるのは七〜八回である。

湯の赤みが薄くなれば、朶にあげる。水気をよく取る。直ぐに臼へ移し、搗き砕いて粉にする。粗い布製の篩でふるう。(農家で用いるのは、コムトウシである。)米、麦、大豆、その他に雑穀などを炒って挽き、擦ったものをこれに加える。これらを団子のようにこねて食べる。これをならこつき檣粉搗と言う。極貧の者は、穀類を加えないで、ならこ檣粉ばかりを食べる。

○また別の方法

前法のように、オニ皮を除去する。それを臼で搗いて粉にする。その粉を水に四～五日間さらす。(さらし方は、前に記した柘の実のコザワシと同じである。但し、檣の実には、柿渋を用いない。)渋味が無くなれば、米、麦、粟、稗、黍などを加えて、こねながら団子のように丸める。茹でてから、食べる。または、これを蒸してから搗き、餅にして食べる。これをならもち檣餅と言う。

冷ました檣粉は、干した上で貯えるべきである。

檣の実が実った時は、多く採集し、干した上で貯えるべきである。

3. <葛の根の食法> 葛粉の製法は末尾に記す

葛の根を掘って取り出し、土をよくはらう。(小さな箒でもってはいらい落とした土を片付けるか、または小刀や竹篋などで散らかった土を片付けるべきである。水でもって洗えば、粉が舞うこともない。)石の盤の上に葛の根をのせ、槌でもって打ち砕く。天日にて干すか、または火に当てて乾かす。そして臼に入れ、はたいて粉にする。粗い布製の篩でふるい、水につけておく。檣の実を水さらしにしたように、半日あるいは一日間ほどさらしておく。米・麦・雑穀の類、青菜、あるいは山茶科(リョウブとは木の名前のことであり、一名を令法<リョウブ>、和名をハタツモリ、俗にビョウブとも言う。山村では、湯引きをしてから食用にする。)

の葉などを加え、粥に炊いて食べる。これをくずねがゆ葛根粥と言う。極貧の者は、穀類を加えないで、葛の根ばかりを粥に炊いて食べる。また、さわした葛の根に米、麦、粟、稗、蕎麦などの粉をこね合わせ、団子に丸めてから、湯がいて食べる。また、餅米、餅黍、餅粟などを加えて餅に搗き、食べる。これをくずねもち葛根餅と言う。

4. <蕨の根の食法>

蕨の根を刈り取ったら、水でよく洗う。石の盤の上に蕨の根をのせ、槌でもって打ち砕く。甑桶または蒸箱の内側に粗い布せいろうを敷く。(無地の粗い布を用いる。)図のごとく、みずぶね槽の上に細い木を二～三本わたし、その上には甑桶を載せ、砕いた根に灰汁をかける。槽が一杯になるまで、水を入れて漉す。一晩ほどおいて置く。翌朝、上水を捨てれば、槽の底にはな花が溜まることになる。(飛騨の方言で、蕨の粉を蕨の花と言う。)甑桶に残留した根を二番目のものとして、前のごとく槽を下にして受け、水を入れて漉す。水が澄んできたら、槽を傾けながら上水を廃棄する。清水を入れ変えて、かき混ぜる。澱粉を含んだ残り水は、馬尾篩を使いながら桶に入れて漉す。しばらく澄ませる。(貧民の食料は、篩を用いたりせず、澱粉を含んだ残り水を直ぐに小桶に汲み入れたものである。)桶を傾けて上水を捨てるが、桶の底に溜まった澱粉しょうばなを生花と言う。

右の生花に米、麦、雑穀、青菜、リョウブの葉山茶科などを加えて、こね合わせる。団子に丸め、湯がいて食べる。これをねりもち煉餅という。また、生花に皮を剥いだ炒豆あるいは麦、稗、蕎麦などを加え、水でこね合わせる。平鍋またはほうろく烙鍋で焼いて、食べる。これをいりばな炒花という。

まず平鍋を火にかけて、よく温める。こね合わせた生花を⑦五～六分くらいの厚さを目途に、杓子に擦りつける。それを上下に返しながらかいて、切り餅のように切る。それに味噌または塩を付けて食べる。

私が飛騨山中の村民宅において食べ物を求めて食べたところ、蕨の根が混じったものであった。甑桶の敷布から漏れ出たものであると言う。私に食べさせようとしたかったのは、それよりも上等なものであった。村人が平素食べているものは、これよりもずっと粗末なものであると言う。

5. <蕨粉の製法>

蕨粉は、以下の通りである。前述した生花は、馬尾飾を使って桶に漉し入れる。よく澄ませたら、上水を廃棄する。(このように、水桶すいひを使って漉すこと数回を繰り返せば、ますます上ものになる。)桶の底に溜まった花の上に布を敷き、その上に灰を置く。これで水気が取れたら、菜切り庖丁で花を起し取る。上っ面のものは、黒色で中ものである。中段のものは、白色で上ものである。桶の底のものは、黒色で下ものである。白いものは上花じょうはなと言い、黒いものは土花つちばなと言う。さて上花と土花とを取り分け、菅や菰などに広げて天日で干す。

上花は売って塩や茶などの購入代金とし、土花は村人の食べ物とする。

干した花一升到水一升二～三合を入れ、前述したように米、麦、雑穀、青菜などを加えて、ねり合わせる。団子に丸め、湯がいて食べる。即ちこれが、煉餅ねりもちである。

上ものである蕨粉は⑥麴糊しょうぶのりを煮るようにして、よく練る。冷えない内に手で鍋のものを素早く丸める。黄な粉または米の粉を付け、砂糖ねりばなも加えて食べる。これを煉花と言う。即ち蕨餅である。蕨餅は上ものであったので、農民の食べ物ではない。あらかじめ冷水を小桶に汲んでおいて、蕨餅が冷えない内に手に冷水を浸けながら、蕨餅を丸める。このようにしないと、熱いので手が堪えられないことになる。

6. <葛粉の製法>

葛粉を製する方法は、蕨の上花を製する方法と同じである。但し、初め根に付着した土を払いのける時、葛の根を洗ってはいけない。小箒で土をはらうか、または小刀や竹箒などで土を落とすべきである。水で洗うと、葛粉が少なくなると言う。

飛騨山中では、葛粉を生産しない。根を打ち砕き、水にさわしてから、食料として用いるのみである。⑨国中の町家などでも、料理に葛粉を用いるのは稀である。料理にはほとんど蕨粉を用いるが、葛粉はそのような事がない。質の劣る葛粉よりは、かえって蕨粉の方がよい。たまに葛粉をこしらえる者もいるが、その時は葛粉を売って、塩や茶の購入代金にあてる。

葛の根や蕨の根を採取するのは、山中村々では女性の仕事である。一日に一人当たり十貫目ほど採取し、背負って持ち帰る。

葛の根／十貫目ほど

陰暦三～四月は葛粉一升ほど

陰暦八～九月は葛粉一升二～三合

蕨の根／十貫目ほど

陰暦三～四月は蕨粉一升二～三合

陰暦八～九月は蕨粉二升ほど

年によって気候が変化するので、葛粉や蕨粉の取れる量は変化する。たまたま良い根を掘り当てることができれば、一日に一人当たり掘ることができる根が、葛粉や蕨粉にして三升ほどになると言う。陰暦五月～七月までは、生気が蔓や茎の成長に費やされるので、根には粉が貯えられなくなる。陰暦十月～二月までは、地表が雪に覆われるので、採取することができない。また、葛粉や蕨粉が少ない年は、必ず五穀が豊作であると言われる。

Ⅳ. 奥飛騨地方の伝統的な加工食品と 加工技術に対する比較・検討

飛騨地方の食文化については、様々な史・資料を通して知ることができるが、^⑧江馬三枝子のコザワシ、サワシドチ、栃餅、檜餅、檜の粉ざわし（加熱処理して煮つめた粉）、葛の粥、蕨粉作りにかかる聞き取り調査から、飛騨地方の食文化が近世から近代へほぼ継承されていたことがわかる。

1. 伝統的な加工食品

本書には、栃の実や檜の実、蕨・葛の根に関する様々な加工食品が紹介されている。栃の実と蕨の根にかかる記述が多いのは、18世紀末、栃の実と蕨の根が食糧としてかなり重要であると認識されていたからであろう。加工食品の大半は、大戦後も奥飛騨地方で眼にすることができた。これらの加工食品は、奥飛騨地方で長く継承されてきたものである。

加工食品の新旧を判断する基準は、穀類との結合度にあるのではないと思われる。古いタイプの加工食品は、穀類との結び付きが希薄である。加工食品は、一般に素材（自然食糧）のみ→素材＋若干の雑穀類→素材＋若干の雑穀・米類→素材＋若干の米類→若干の素材＋米類、という展開を遂げてきたと考えられる。加工工程が同一であっても、調理法が異なれば、多様な食品が生まれる。古いタイプの加工食品には、コザワシのように多様な調理法を生むこともある。

1) 栃の実

栃の実の加工食品として、コザワシ、ハタキドチ、栃餅（灰汁栃）が登場する。残念ながら、コザワシとハタキドチは20世紀半ば以降に消失し、これらを知る古老はきわめて限られている。

20世紀半ばの奥飛騨地方における加工食品との比較・検討は、もっぱら^⑨拙書に基づいている。

灰汁栃は栃の実のアク抜きを終えた加工品の呼称であり、栃餅になる前段階のものであるが、かつて奥飛騨地方の河合村・宮川村・神岡町では、灰汁栃と栃餅が同義語として使われていた。従って、ひとつの加工食品として扱うことができる。栃餅は、やはり餅性の黍・粟・米との結合が認められ、味覚の点ではコザワシやハタキドチよりもはるかに優れている。大戦後、栃餅は温泉地や観光地で盛んに販売されるようになり、奥飛騨地方を中心とする濃飛加越国境地域と兵庫県但馬地方はその二大中心地である。今日、栃餅は、山形県羽黒町～山口県錦町にかけて見ることができる。

コザワシは、奥飛騨地方ばかりでなく、奥美濃地方でも栃のコザワシと呼ばれている。コザワシの場合、栃の実だけで食べるのは、味覚上もともと困難であった。味噌汁添加、味噌握り飯、小豆や塩との混食、漬物汁添加に見られるように、様々な調理法が開発されてきた。奥美濃地方では、味噌と漬物を加えた握り飯のオヤキが好まれた。ハタキドチは、奥飛騨地方ではサワシドチと呼ばれた。ハタキドチもコザワシに似て、穀類や小豆との粥、穀類との団子や焼餅にされた。大戦後の奥飛騨地方では、ほとんど団子にされた。

ところで、栃の実の加工食品がコザワシ→ハタキドチ→栃餅の順序で書かれているのには、理由があった。当時、飛騨山村の人々にとって、栃餅よりもコザワシやハタキドチの方が、一般的で頻繁に食べられていたからであろう。^⑩鈴木牧之が信越の秘境・秋山郷を訪ねた際、彼もまた同様にコザワシを最初に取上げ、コザワシの加工に多くの紙面をさいている。

2) 檜の実

檜の実の加工食品として、檜粉搗と檜餅が登

場する。これらの食品は20世紀半ば過ぎに消失し、もはやこれらを知る古老はきわめて限られる。奥飛騨・奥美濃地方の人々にとって、栃の実に比べると、檜の実の評価はすでに低かったと言える。20世紀半ばの奥飛騨地方における加工食品との比較・検討は、もっぱら^③拙書に基づいている。

檜粉搗は、奥飛騨地方ではナラコウズケと呼ばれている。檜粉のまま食べるのは、極貧の者の食べ方とあるが、檜粉は檜の実食の原初的なタイプと思われる。このような加工食品は、檜の実食が盛んな北上高地で広く見られ、西南日本の紀伊山地にまで分布している。著者は、やはり檜の実食として最初に檜粉搗を取上げていた。檜粉搗は、米麦、雑穀や大豆と結合して団子にも調理された。

檜餅も奥飛騨地方では広く見られ、同じタイプの加工食品はやはり北上高地から紀伊山地にかけて分布していた。檜餅は、穀類と結合して団子や餅に調理された。

3) 蕨の根

本書から、飛騨地方が早くから蕨粉の特産地であったことがよくわかる。ハナ（澱粉）は、煉餅、炒花、仮称・五平餅、煉花（蕨餅）に調理された。煉餅は、米、麦、雑穀類、青菜、リョウブの葉と結合した団子である。炒花は、麦・雑穀類や炒豆と結合した焼餅である。一方、厚みのある生花を杓子に貼り付けて焼いたものは、名称が記述されていないものの、五平餅である。蕨製五平餅も味噌や塩を付けて、食べられた。飛騨地方では、米の入手が困難であったので、蕨粉を代用したのであろうか。蕨餅（煉花）は、上花を煮沸してから、手を冷やしつつ、ちぎって丸め、黄な粉または米の粉、砂糖を付けて食べた。蕨餅には上花が用いられるので、飛騨地方の山村では一般的ではなかった。今日、蕨製加工食品の中で全国に普及したのは、喉越

し爽やかな蕨餅である。

4) 葛の根

飛騨地方では、葛の根や葛粉に対する関心は概して低かったようである。葛粉からは、葛根粥や葛根餅に調理された。葛根粥は、雑穀類、米、麦、青菜、リョウブの葉と結合した粥である。葛根餅は、雑穀類や米・麦の粉と結合した団子であり、餅性の米・雑穀類と結合した餅でもある。葛の澱粉は、ハナと呼ばれなかったようである。葛粉から五平餅をこしらえたという記述もない。奥飛騨地方における葛と蕨に対する評価の違いは、果たして生態的条件に起因するのだろうか、目下のところ不明である。

2. 伝統的な加工技術

本書には、加工技術と加工工程が詳しく記述されている。注目されるのは、皮むき具、アク抜き技術、アク抜きされる素材の形状である。栃の実の採集後、実に巣食う虫を水中で窒息死させる工程が必要であるが、本書には記されていない。栃の実の皮取りには石器が用いられたが、白川村や神岡町を別にすれば、現在ではクジリやモジリなどと呼ばれる、二枚の板を重ねた道具が使われる。コザワシの水さらしに多用された栃棚も記述されていない。それらが本書に登場しないのは、その製作時期を考える上でひとつのヒントにはなる。

アク抜き技術には、加熱処理・水さらし・加灰処理などがある。特に粉碎→水さらし（清水で漉す）→沈殿→上澄み廃棄→清水添加→沈殿は、アク抜きの工程ばかりでなく、澱粉採取の工程でもある。この工程は、ほとんどの加工食品に共通している。澱粉採取と水さらし技術の最も進化した形態である、布袋や篩を利用した揉み出しの工程は、当時まだ確立されていなかったのかも知れない。大半のアク抜き技術や澱粉採取の技法は、大戦後も奥飛騨地方で眼にす

ることができた。これらの加工技術は、奥飛騨地方で長く継承されてきたものである。

1) 枳の実

枳の実には、苦味成分であるアロインやサポニンが含まれるので、アク抜きをしなければならない。コザワシ、ハタキドチ、枳餅には、それぞれに適したアク抜き技術が適用された。

コザワシは、天日乾燥→ふくらまし→皮むき→煮沸（粒）→潰す→漉す→水さらし（粉、柿渋添加）→味見→絞る、ハタキドチは、天日乾燥→ふくらまし→皮むき→天日乾燥→搗く→篩う→加灰処理（粉）→水さらし（粉）、枳餅は、天日乾燥→ふくらまし→皮むき→水さらし（粒）→加熱・加灰処理（粒）→味見→灰の洗い流し、という工程を経た。コザワシには「粒＋加熱処理型」と「粉＋水さらし・柿渋添加型」、ハタキドチには「粉＋加灰処理型」と「粉＋水さらし型」、枳餅には「粒＋水さらし型」と「粒＋加熱・加灰処理型」のアク抜き技術が適用された。柿渋の利用は、むしろ奥美濃地方の方が盛んである。枳餅の加工に適用された「粒＋加熱・加灰処理型」は、灰汁のタラシアクではなく、枳の実を灰と湯で混ぜるネリアクである。ネリアクには、枳の実の二つ割りが最適である。当時、灰汁を採取・備蓄しておく慣わしがなかったであろうか。

2) 檣の実

檣の実には、渋味成分であるタンニンが含まれるので、アク抜きをしなければならない。檣粉搗と檣餅には、それぞれに適したアク抜き技術が適用された。

檣粉搗は、天日乾燥→皮取り→煮沸（粒）→搗く（粉）→篩う、という工程を経る。このアク抜き技術は、「粒＋加熱処理型」である。檣餅は、皮取り→搗く→水さらし（粉）、という工程を経る。これは、「粉＋水さらし型」である。

「粒＋加熱処理型」には、大量の檣の実をアク抜きするために筒状の道具を使うことがあるが、本書に記述した箇所はない。

3) 蕨の根

蕨の根には、ひどい苦味成分が含まれているわけではないので、元来はアク抜きを要しない。従って、水さらしは、澱粉採取を目的としたものである。

煉餅、炒花、仮称・五平餅、蕨餅（煉花）は、基本的に水洗い→砕く→加灰処理・水さらし（漉す）→沈殿→上澄み廃棄→（漉す）→水分除去、という工程を経る。江馬や筆者の聞き取り調査からみて、加灰処理の必要性があったとは思われない。

4) 葛の根

葛の根にもひどい苦味成分が含まれているわけではないので、アク抜きを要しない。従って、もっぱら澱粉採取のために水さらしがおこなわれた。葛根餅や葛根粥は、土の除去→砕く→天日乾燥→搗く→篩う→水さらし→（沈殿？）→（上澄み廃棄？）、という工程を経る。

V. 本書の資料的な価値と歴史的な意義

江戸時代、救荒食糧について書かれた^⑧文献は、いくつか散見される。『かて物』は救荒施策の一環として編まれた貴重な資料であるが、見聞記ではない。蕨粉の採取や枳餅の工程は詳しく、葛団子やシダミ（檣の実か）団子の加熱処理にも触れている。『民間備荒録（付図：備荒草木図）』は飢饉への献策として、ドングリ類や枳の実の加工、蕨粉の食べ方を記している。『秋山記行』はもともと紀行文であるが、コザワシの加工に関しては見聞記とかわらない。『享保十七壬子大變記』は檣の実の水さらしと蕨粉

利用、『年代記』はドングリ類や栃の実の加工、『山林雑記』は栃の実とドングリ類の加工、『楽郊紀聞Ⅱ対馬夜話』は榎の実の穴貯蔵を記している。見聞したかどうかや記述の詳しさ、正確さという点から見て、これらの文献が本書に勝ることはないだろう。

館柳湾が、救荒食糧として栃の実、榎の実、蕨の根、葛の根の四つに着目したのは、卓見と言わなければならない。これらは飛騨地方の山野で大量に産出される自然食糧資源であり、エネルギーの基となる澱粉質すなわち炭水化物を供給してくれるからである。彼は、穀類の不足を補うものとして、飛騨地方ではこれらが最も相応しくかつ不可欠の食糧である、と判断したのである。本書の内容は、実に克明である。しかも正確である。彼が救荒に資するという明確な意図をもって、飛騨地方の食文化を見聞し、まるでフィールドノートのように記述したことは、高い評価に値する。本書は、近世飛騨地方に暮す山村民の生業や日常の食生活、失われてしまった加工食品、山村文化を支持してきた技術のひとつであるアク抜きや澱粉採取の方法、食糧資源としての栃の実、榎の実、蕨の根、葛の根が果たしてきた役割、すなわち連綿と受け継がれてきた山村文化の一断面をみごとに描いている。しかしながら、本書では、栃の実・榎の実の採集慣行やそれらの貯蔵形態及び栗の実の食文化について、ほとんど語られていない。この点が、ひどく惜しまれてならない。

【謝辞】

本書の研究に快く便宜を与えて下さった武田薬品工業財団法人武田科学振興財団杏雨書屋に対して、この場をお借りし、厚く御礼を申し上げます。

また、本学の大橋健先生は、2003年末、私を本研究所にご紹介して下さいました。専門分野が異なるとはいえ、先生からは済州島の地形に

ついて示唆に富む話を聴かせて戴きました。感謝の気持ちをお伝えしながら、他界された先生に謹んで拙文を献呈致します。

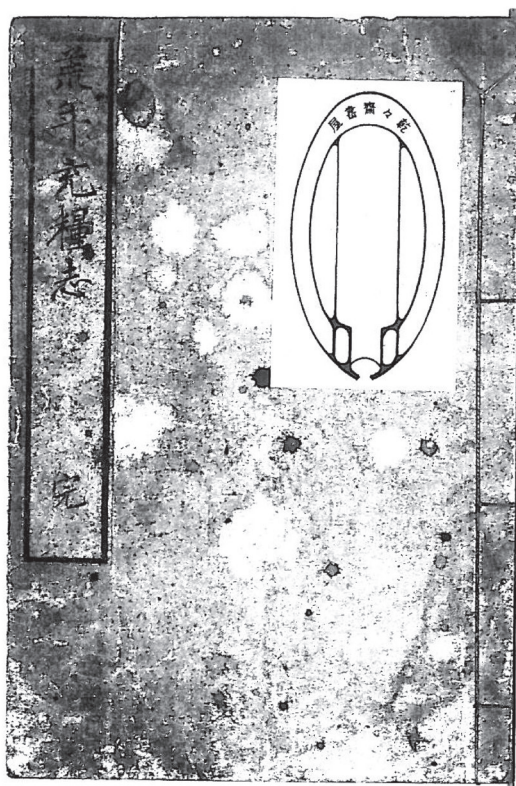
参考文献及び注

- ① 館 柳湾 『荒年充糧志』 賞雨苑屋（天保四年、1833年）〔武田薬品工業財団法人武田科学振興財団杏雨書屋蔵〕。
- ② 渡辺 誠（1974）「ドングリのアク抜き―野生堅果類利用技術伝承に関する事例研究一・1」、財団法人古代学協会『平安博物館研究紀要』5、29～79頁。
- ③ 馬尾節とは、網目の材質が馬の尾の毛製であったのか。
- ④ 紺屋灰とは、染物関係で使われる灰という意味か。
- ⑤ 榎の実にはコナラとミズナラがあるが、どちらか不明である。近畿地方以北では、コナラもミズナラも長く食べられてきた。
- ⑥ 槽（ミズブネ、水槽と書く）は、今日でも奥飛騨地方で広く利用されている。
- ⑦ 五～六分とは、1.5～1.8センチメートルくらいの長さである。
- ⑧ 正麩糊とは、生麩を作るための乾燥した小麦製澱粉のことである。
- ⑨ 国中とは、飛騨の国のことを指すのか。
- ⑩ 江馬三枝子（1975）『飛騨白川村』未来社、95～481頁。
- ⑪ 谷口真吾・和田稜三（2007）『トチノキの自然史とトチノミの食文化』日本林業調査会、171～269頁。
- ⑫ 鈴木牧之 『秋山記行』（文政十一年、1828年）〔谷川健一ほか編（1969）『日本庶民生活史料集成第三巻』所収、三一書房、404頁〕。
- ⑬ 和田稜三（2007）『日韓の堅果食文化』第一書房、1～350頁。
- ⑭ 荻戸善政『かて物』（享和二年、1802年）〔石井泰次郎・清水桂一編（1944）『食糧救荒』

かてもの』所収、泉書房]を始めとして、浜地利兵衛『享保十七壬子大変記』(享保二十年、1735年)[社団法人農山漁村文化協会(1998)『日本農書全集第六十七卷災害と復興二』所収]、建部清庵『民間備荒録(付図:備荒草木図)』(宝暦八年、1755年筆、明和八年、1771年板行)[社団法人農山漁村文化協会(1983)『日本農書全集第十八卷』、同(1996)『日本農書全集第六十八卷』所収]、加納信春『年代記』(天明四年、1784年)[社団法人農山漁村文化

協会(1998)『日本農書全集第六十七卷災害と復興二』所収]、栗谷川仁右衛門『山林雜記』(天保十三～安政五年、1842～1858年)[社団法人農山漁村文化協会(1995)『日本農書全集第五十六卷林業一』所収]、中川延良『楽郊紀聞Ⅱ対馬夜話』(安政七年、1860年)[鈴木棠三校注(1977)所収、平凡社]、をあげることができる。

資料



荒年充糧志

枋實食法 櫛實食法 葛根食法

蕨根食法 蕨粉製法 葛粉製法

賞兩節屋藏板

山村充糧志

余先年飛驒より更なり一時山中村民の
食料枋櫛の實、葛根、蕨根等の製法は
を村老より問ひ且目録を筆に之を
一、代々乃勸むるに任せ板に鐫て一冊
冊子と爲し今茲法國に作して民食之
き郷村資糧の一助と爲さるることを成
庶幾ふ所なり。丁保葵巳杓柳湾老人

枋實食法

干したる枋實を、一、水に浸し、石でたきいき
皮を去きつと煮て桶へ入里芋、れ子を洗ふ、こ
ろして甘皮を去り又水にて煮、試み指ひて
付き、味、塩のこくつぶり、種、なかりする時桶
あひ、流しうけ、し、く付かみ、濃し、馬尾
節、く、瀝し、蕨、お、又ハ、龍、桶、の、内、粗布を敷
瀝し、枋を入清水の浴、口、浸し、若水、成



流し、去、水、枋、瀝、を、わ、て、よく、かき、ゆ、せ
細竹、ニ、す、け、と、二、ツ、二、割、圖、の、こ、く、煮、て、く、け

一、二日さわー。試（し）みかー。味（あじ）ひ苦（く）味（あじ）まろ／＼。寸（すん）桶（ぼく）、
布（ぬの）を皮（かわ）馬（うま）尾（び）より師（し）へて水（みづ）漉（こ）うて瀝（れき）入（い）る。衣（え）布（ふ）。
ふて水（みづ）を絞（しぼ）りぬ。これ（これ）を小（こ）さわーとふ。
右（みぎ）の小（こ）さわー。味（あじ）噌（そう）けをかけ食（た）べ。又（また）中（なか）へ
味噌（みそ）を入（い）にきう服（めい）のご／＼。大（おほ）まかけちて
たり食（た）べ。又（また）小豆（あずき）と煮（に）漬（つけ）。塩（しほ）を加（くは）へ。小（こ）さわー
乃（な）三分（さんぶん）一粒（ひとつぶ）交（ま）せ食（た）べ。海山（かいざん）味（あじ）噌（そう）地（ぢ）を之（これ）にき
よのハ漬（つけ）菜（さい）ホ乃（な）漬（つけ）汁（じゅう）をさして合（あ）ひ

○又方
干^にろ^ろ枳^{ちう}実^じを^の擘^{はく}く水^{みづ}に^ひ浸^ひす。煎^{せん}法^{ぽう}乃^のこ^こと^と
石^いを^はく^はと^とな^なき^きむ^むき。天^{てん}目^めを^干干^{かん}と^と臼^{うす}て^はく^くき。
粉^{こな}を^てよく^ふ篩^ひい。灰^{はい}汁^{じゅう}を^こね。煮^にく^く羅^らせ
魚^い小^{せう}に^のこ^こと^と水^{みづ}を^てき^きわ^わ一^{いち}用^{よう}む。こ^こを^はく^く
け^けと^と枳^{ちう}と^とふ。
右^{みぎ}け^けこ^こき^き枳^{ちう}ろ^ろ米^{まい}麦^{ばく}粟^も稗^{はい}小^{せう}豆^{とう}ホ^ほを^入入^{いれ}粥^かに^煮煮^にて
食^くふ。又^{また}米^{まい}麦^{ばく}粟^も稗^{はい}黍^こ葛^か麦^{まい}ホ^ほの^粉粉^{こな}と^交交^ませ^せ団^{だん}子^し

或ハ燒餅やきひやうホーテ食くに。
 ○又方またほう
 干かんゝゝ枋かう実じを布ぬい法ほう乃なりこゝ皮くわを玄くわ像ざう入いれ
 流水るいすいに浸ひし六七日むくしちちう乾かわき枋かうの皮くわの付つく対たいハかま
 湯たうと倫りんし右みぎの枋かうを入いれあゝゝ丸まるの枋かうを
 ニツニ刻きて類るいはあて五ごつかりとあつきけし小
 かりゝる時とき桶かひ一いっ斗と極ごく上じやう乃なり木き灰はい
 入いよゝかきませ人ひと肌み位ぐわいのぬる湯たうをひとゝ入い。

風^{ふう}の入^いずるやうに蓋^{かき}をして三盞^{さんざん}煎^{せん}て枳^し
 実^じ一ツ二ツよく洗^{あら}ひ味^{あじ}を試^しみ苦味^{くみ}なき減^へ
 上^{じやう}に煎^{せん}若^わく若^わく苦味^{くみ}あつ水^{みづ}よく洗^{あら}ひま^ま
 本^{ほん}原^{げん}を交^{まじ}ぜ煎^{せん}はのこより小^こして三^{さん}日^{にち}煎^{せん}おき
 苦味^{くみ}を去^さて用^{もち}ゆこれを灰^{はい}汁^{じゆ}枳^しといふ
 右^{みぎ}の灰^{はい}汁^{じゆ}枳^しをよく洗^{あら}ひ一^{いっ}束^{ちゆう}水^{みづ}よく浸^ひし條^{ちよう}桑^{そう}
 條^{ちよう}桑^{そう}條^{ちよう}桑^{そう}稗^{はい}木^{ぼく}とまぜ煎^{せん}て候^{もち}に搗^ち合^あはれ
 即^{すなは}ち枳^し枳^しなり

枿^{この}実^みの^こ実^みへ^いも^も時^{とき}多^{おほく}く^く永^{なが}納^{おさ}め^め干^ひ上^{あが}焙^{くわ}ひ^ひ
至^{いた}づ^づー^ー。

○橘実食法

櫛かみの害がいと天日あまひふてよく干ひす。臼うすをかちて
 皮かわを毛けのきとき。種ねを水みづ煎にし湯ゆで
 煮にくくを水みづとか。煎にくく七しち八はち遍へんて。湯ゆの
 時ときににあけ。水みづををく
 布ふでで揉もみ破やぶきにて。粗布あらふ解とく
 糸いとををくく。

農家（のうか）に用（もち）ひぬる。蕎麦（そば）大豆（だいず）も、雑穀（ざつこく）の如（ごと）く
来（き）たりぬる。と加へて、固（かた）子（こ）れごとくにねて食（た）はす。
これを糯粉（あづきこな）といふ。極貧（ごくへん）のもの。穀類（こくるい）を加へて
糯米（あづきこめ）を食（た）はす。

又方

煎法のこく皮を去るのまゝ回すてけるとき粉
 で包み目ささる。さつやうハ、おの、松の葉の小きワ
 時、米、麦、粟、稗、黍、と、かゝるこねます。せ

食人。これを櫛餅とふ。

さき一とる 桶か粉こを干上ほ亭てい至いた一。

桶かじの實みの實入みいる時とき多く永納えいなるめか—工

○葛根食法くずのねくいやう 葛根くずのね 粉こな 製法せいぽう 未記ふき

草^{くさ}根^ねを^を握^{にぎ}乳^ち土^ちと^とよ^よ去^き。
 又^{また}ぶ^ぶか^か作^さ盆^{ぼん}ふ^ふこ^こう^うナ^ナ。
 盆^{ぼん}の^のう^うそ^そて^て植^つを^をり^りて^てう^うち^ち

濃一 天日ふて干す。又火にて乾す。白くしては
 粉として粗布師を好む。水にて煮ると
 灰めし。櫛の実をさつにこく。す日或は一衣
 注さす。蕎麦雜穀に青菜或は山奈科類
 一名今注さす。煮にうすり、飯にむやうふもり
 山奈を根にすりおろすなり。湯に煮て用ひ
 粥は煮て食にこれを葛根粥といふ。極貧のものを
 ハ穀類を加へに首根を粥に煮て食に
 又さつに蕎麦根。蕎麦粟稗葛麦ふの粉を



○蕨根食法
蕨の根を掘り、水でよく洗ひ、石盤うへへ
搥とろて打漬し。瓢桶又蒸箱の内へ粗布
を敷き、その上へ打漬し、根と圖のく槽の
上へ細木と二三年後し。瓢桶を載せ、灰汁と

合せ、固子丸め、湯煮して食ひ。これを煉豚と
又生花、炒豆のむきより成ハ麦稗蕎麦ふを加へ
水とて合せ、平鍋で燗鍋で焼て食ひ、これを
炒花とす。
平鍋と火をかけ、よくあぐめ、生花のこねなを
枚子よくすり付、厚さお六分位にして、上へ返
焼。切餅のこく、切て味噌又ハ陸を付食ひ。
余ハ稗山中、て村家の食料と承て食ひ

たきこく槽に満るまで水を濺入、一夜まで蒸
羽根上、水を玄ハ槽底に花さぬなり。花の根と
花の根を二番たきこく。おのく槽へ
濺入、水にとも時、上水を傾け捨て、清水を入
攪立、馬尾蹄にて桶へ濺入、よく洗ひ。穀飯の食
料に用ひ、或ハ糠一斗、上水を傾け、桶底よくぬり、な系成
生花とす。
右の生花ハ、蕎麦、雜穀、蕎麦、茶、餅ふを加へ、こね

なるゝ葦の根の筋も交りたる。甌桶のな布より漏るゝふかりこゆ。余は食せしえするハそのやうな。校民平日は食料ハ糲又粗製をかりとて。

○ 廉粉制衣法

藤(ふじ)の粉(こな)。花(はな)の生(うゑ)と。馬尾(ばび)篩(ふる)て、摘(おと)入(いれ)。
 よく代(か)へ水(みづ)と去(き)。かきの水(みづ)和(あ)まると、耐(た)過(か)底(ぞ)の
 花(はな)の土(つち)布(ぬの)と出(で)布(ぬの)の土(つち)灰(かい)を並(ならべ)て、水(みづ)氣(け)と取(と)

茶^{ちや}が^が花^{はな}を^をか^かう^う 乳^{ちやう}上^{じやう}面^{めん}ハ^ハ黒^{くろ}色^{いろ}中^{ちゆう}ふ^ふなり^{なり}中^{ちゆう}段^{だん}ハ^ハ
 白^{しろ}色^{いろ}上^{じやう}ふ^ふなり^{なり} 桶^{おけ}底^{そこ}ハ^ハ黒^{くろ}色^{いろ}下^げふ^ふなり^{なり} 匂^{にお}き^きを^を上^{じやう}花^{はな}と^と
 い^いハ^ハあ^あき^きを^をお^お花^{はな}と^とふ^ふ まで^{まで}上^{じやう}花^{はな}と^とお^お花^{はな}と^とを^をさ^さう^う
 わ^わけ^け 菅^{すん}筵^{しん}な^なも^もさ^さむ^むろ^ろけ^け 天^{てん}日^にも^も干^{かん}エ^えなり^{なり}
 上^{じやう}花^{はな}ハ^ハ賣^うて^て塩^{しちやう}茶^{ちやう}お^おの^の料^{りやう}ご^ご お^お花^{はな}ハ^ハ村^{むら}家^か乃^の
 食^{じき}料^{りやう}と^とい^いふ^ふ

食料

干かん花はなを升しやう一いつ水みづを升しやう二ふた合あひ入いれおここ米こめ
麦むぎ雜ざ穀こくを升しやう一いつ合あひ入いれおここ米こめ
子こ丸まる湯ゆ

煮て食ひこまをちねりもち即すなはち妹いもうと降くだりなり。

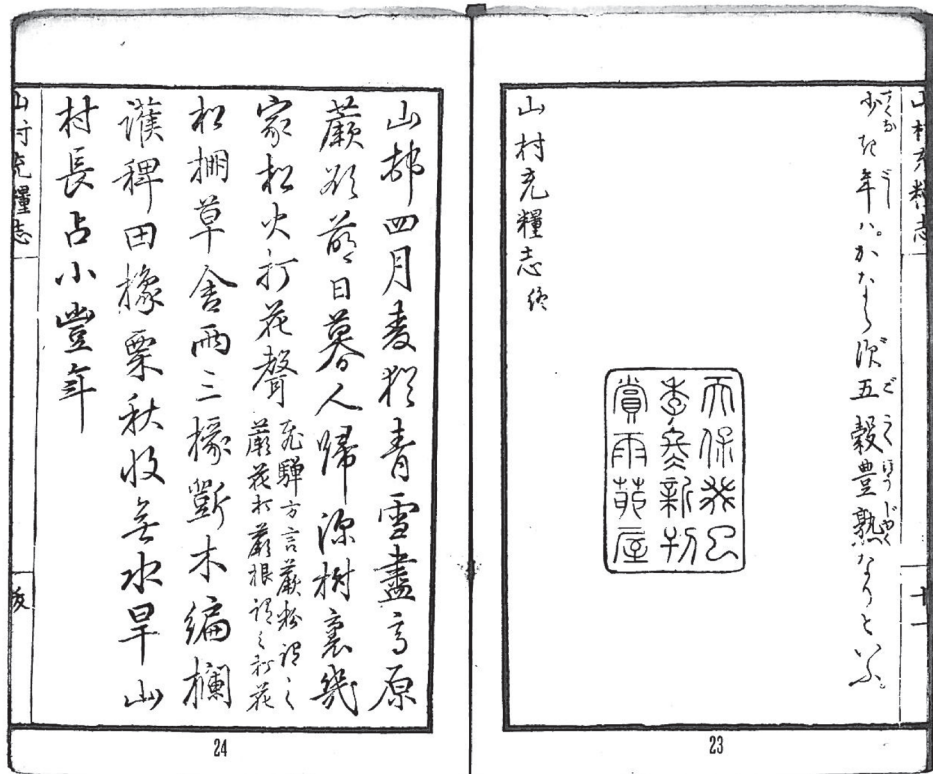
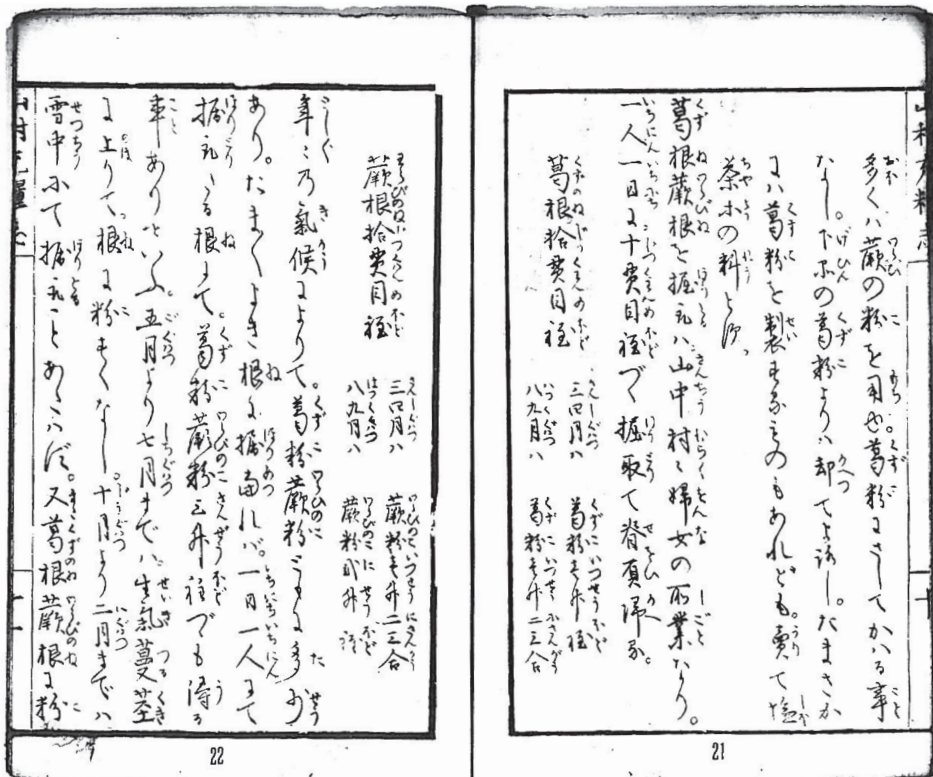
[illegible]

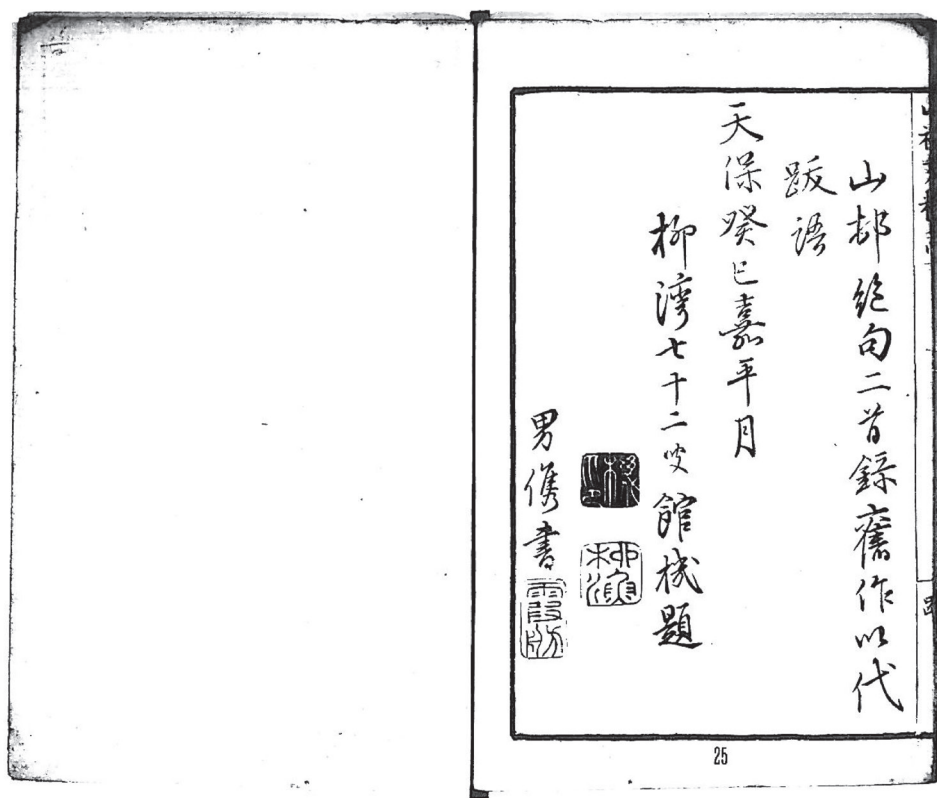
葛粉製法

葛粉を製するハ、藤のよ花を製すふに同じ。但し、
初根のものと、つゝいふを、洗ふを、かゝ、水、
拂ひ、又ハ、小刀、竹篾、ふ、こ、ろ、げ、ま、へ、水、
洗、ハ、葛粉、少、といふ。

飛騨
騨
山
中

飛騨^{ひえ}山^{やま}中^{なかつ}てハ葛^{くず}粉^{こな}と製^{つく}製^{せい}セバ根^ねをうち
等^らとして料理^{りょうり}に用^{もち}ゆるけみハナリ玉中^{たまなかつ}町場^{まちば}
等^らとして料理^{りょうり}に用^{もち}ゆるハ掃^{はき}きり





山部絶句二首錄舊作以代
跋語

天保癸巳嘉平月

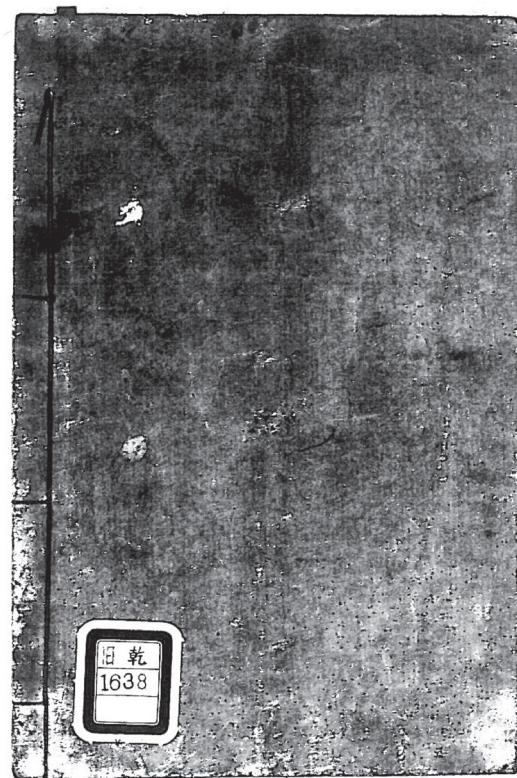
柳灣七十二史館棧題



男修書



25



乾
1638