

『防長風土注進案』による19世紀長州藩の食用農産物の計量的研究

五 島 淑 子*

A Quantitative Study of Agricultural Products of the 19th Century Chōshū-han Found in *Bōchō Fūdo Chūshin-an*

Yoshiko Goto

Summary

Bōchō Fūdo Chūshin-an (A Geographical description and Local History of Chōshū-han) was compiled in the 1840s. Chōshū-han (Suō and Nagato), formerly an administrative unit, was located in Yamaguchi Prefecture, in the south west end of Honshu Island. One of the important features of *Bōchō Fūdo Chūshin-an* is its minutely detailed records of local foodstuffs (often with production data) for the 19th century.

In this study, data from *Bōchō Fūdo Chūshin-an* were put into a data base for computer processing to make a quantitative study of diet in the Edo Period. The purpose of this study is twofold: (1) to estimate the total production of agricultural products listed in *Bōchō Fūdo Chūshin-an*, and (2) to study the choronological shift of agricultural products in Chōshū-han, currently Yamaguchi Prefecture.

The results are as follows: (1) the main cereals products were rice, wheat, and buckwheat, and they composed of the principal food. Other major food products were sweet potatoes, taro potatoes, soybeans, radishes, turnips, eggplants, and Japanese persimmons. (2) In 150 years after *Bōchō Fūdo Chūshin-an* was compiled, the agricultural products in the area converged and rice became the only major cereal product, while more and more varieties of vegetable and fruit were produced.

緒 言

食生活を構成している要素には、食品の種類と量、調理器具・調理方法、献立、食器、食卓等の食事空間の整え方、等がある。筆者は、近世の食生活研究の一貫として、このうち食品の種類と量について、地誌の記録をも

とにデータベースを作成し、食料の生産量を算出し、それに基づいて当時の食事を復元する方法を採用してきた。

この方法の最初の試みを筆者は、明治初期の飛騨地方の地誌である『斐太後風土記』をもとに行った。その結果、飛騨地方において、エネルギーの9割を穀類に依存し、5割は米、ついでヒエ（2割）によっていること。また、栄養学的にみて、カルシウム、ビタミンA、C、動物性タンパク質の不足が当時の飛騨地方住民にあったこと等を報告した¹⁾。

* 山口大学教育学部
Faculty of Education, Yamaguchi University.

これと同様のとりくみを、江戸時代長州藩における地誌『防長風土注進案』に書かれた食用産物について筆者は行っており、そのうち食事を構成している食料のリストと、その特徴についてはすでに報告した²⁾。

本稿の目的は2つある。その第1は、これまでの作業をベースとして、『防長風土注進案』に書かれた食用産物のうちの農産物(きのこ類を含む)について、その総生産量を明らかにし、江戸時代の食生活について、食品の種類だけではなく、量的に把握するための根拠を与えること。第2は、長州藩ないし山口県において、天保期と天保期以降の食料生産の変容について検討を加えること、である。

資料と方法

1. 資料

『防長風土注進案』は「長州藩が幕末の天保改革に関連して企てた『国群志』編集の資料として、藩内全領域11郡17宰判*の各町村から注進させた明細書出しを代官所で考訂編集した地誌。(中略)統計的数値はほぼ1842年(天保13)の計数とされる。」(『山口県百科事典』p.708)³⁾といわれるものだが、現在は、活字本として手にいれることができる。本研究では、それ(複製版)を使用した⁴⁾。

以下『防長風土注進案』のことを『注進案』と略すことにする。

2. 『注進案』のデータベース化

『注進案』の食用産物の記録はデータベース化して、山口大学情報処理センターに保存した。データは、村、産物、単位をそれぞれコード化して、数値データとして入力した。また、地形図、村の位置を入力してあり、産物の生産村の分布図を描くことも可能である。

以下の『注進案』における総生産のデータは、このデータベースにもとづいている。また、集計・分析は、同センターの大型電算機を使用した。

3. 食用産物の同定について

食用産物の呼称は、地域によって一定ではないため、名前が分かるものについては、『山口県百科事典』³⁾、『日本魚名集覧』⁵⁾等を用いてできるだけ統一すること

* 宰判とは、藩政時代の長州藩における郷村支配の中間組織として、一代官の管轄する区域(20-30村)をいう。一郡を一宰判とするものもあるが、むしろ立地条件によって一郡を二宰判とし、あるいは、二郡の各部分をあわせて一宰判とされたものが多い。(『山口県百科事典』p.324より抜粋)

にした。その他、分布図を描いてその重なりから産物の分かるものは判別した⁶⁾。

記載された食品には、穀類、イモ・でんぷん類、豆類、種実類、野菜類、果実類、海産動物、川魚、貝類、海藻類、獣鳥類、卵類、きのこ類がある。

本稿では、このうちの穀類から果実類までの農産物ときのこ類について報告する。

4. 総生産量の推定

『注進案』に記載された食用産物の生産量の単位がまちまちであるため、重量換算を行った。換算の方法は、『注進案』の記述から換算率のわかるものは、それにより換算することにした。主要な農産物の換算率はおもに梅村他⁷⁾によった。

次に食料生産物の総生産量をもとめた。食料の記載には、①量の単位が統一され、記載がほぼ完全であるもの、②量の単位に統一がないが、記載はほぼ完全であるもの、③量の単位に統一がなく、記載にも脱落が多いもの、④量の記録があっても重量の換算ができないもの、⑤量の記載がないものがある。このうち、④、⑤は、量の推定ができないが、生産数(生産量)が少なく、当時の食事の復元を行うに際して、無視しても影響のないものである。本報は、量の記載のあった食用産物(①、②、③)についての集計である。

生産量の推定の方法は、量の記載された生産村について、1村あたり平均生産量を求め、それを全生産村に乗じて推定総生産量とした。いいかえれば、量の記載されていない村の生産量を1村あたり平均生産量で補ったのである。この推定方法では、1村ごとの耕地面積が異なることは考慮していない。

この方法は、『斐太後風土記』データベースを用いて推定生産量を求めたと同じ方法である⁸⁾。

結果および考察

農産物およびきのこ類の判別と推定総生産量

産物ごとの総生産量を『注進案』に記載された単位ごとに集計し、村数、推定総生産量を表1に示した。

なお産物は『日本標準食品成分表』の分類に基づいて分類した⁹⁾。

以下、食用産物名は、カタカナで記述することとする。また、『注進案』からの引用は、〔 〕内に巻数とページ数を示すことにする。

1. 穀類

『注進案』に記載されたコメの生産量は、合計76,914t(512,761石)で、穀物のうち最大である。コメの生産村数は317村で全域で栽培されているが、栽培してい

表1 「防長風土注進案」からみた食用農産物及びきこの類の生産量

分類	産物名	総生産量	量あり 生産村	量なし 生産村	総 生産村	総生産量 (t)	1村あたり 生産量(t)	推定総生産 量(t)	換算値	備考
穀類	アワ	6,277.0石	219	2	221	800.3	3.7	807.6	1石=127.5kg ¹⁾	
	オオムギ	1,956.8石	16	1	17	213.3	13.3	226.6	1石=109kg ¹⁾	
	オオキビ	15.1石	1	0	1	2.0	2.0	2.0	1石=130kg ¹⁾ (モロコシ)	
	キビ	4,093.0石	208	2	210	460.5	2.2	464.9	1石=112.5kg ¹⁾	
	コキビ	649.1石	27	0	27	82.8	3.1	82.8	1石=127.5kg ¹⁾ (キビ)	
	コムギ	1,897.8石	62	1	63	260.0	4.2	264.2	1石=137kg ¹⁾	
	コメ	512,760.7石	317	0	317	76,914.1t	242.6t	76,914.1t	1石=150kg ¹⁾	
	シイナ	2,014.4石	11	0	11					
	ソバ	29,516.1石	299	3	302	3,320.6	1.1	3,353.9	1石=112.5kg ¹⁾	
	ヒエ	14,823.4石	193	2	195	1,111.8	5.8	1,123.3	1石=75kg ¹⁾	
	ムギ	190,778.5石	321	0	321	26,470.5	82.5	26,470.5	ハダカムギとする。1石=138.75kg	
	モロコシ	571.2石	19	1	20	74.3	3.9	78.2	1石=130kg ¹⁾	
	イモ類	イモ	1,374.9石 420 俵 640 荷	22	7	29	542.6	24.7	715.2	サトイモと同じとする 1升=代銀3分5厘 (1201), 2分 (1214)
コンニャク		62,776 貫 代銀 9,066 匁 33 俵	23	3	26	(267.4)	11.6	302.3	600目=代銀1匁 *「俵」の換算率が不明のため、残り22村について平均値をもとめ1村あたり生産量とした	
ササイモ		500 石 560 俵	4	0	4	225.5	56.4	225.5	サトイモの換算値 (1石=6荷, 1荷=15貫, 1俵=3斗)	
サツマイモ		37 石 2,717,971 貫 116,100 斤 代銀 1,100 匁 924 俵 6,495 荷 3,646 振	152	5	157	(11,421.0)	75.1	11,796.7	1貫=代銀3分 (0107他) 1荷=10貫目 (0617, 0608) *「石、表、俵」の換算率が不明のためそれ以外の140村について平均値をもとめ1村あたり生産量とした	
サトイモ		1,617 石 226,269.8貫 代銀 1.3貫 1,795 俵 18,939.7荷	149	11	160	(2,656.0)	17.8	2,852.0	1升=代銀3分 (0404, 0405) 1俵=3斗 (0212, 0213, 0214) 1荷=15貫 (0606, 0605) 1荷=代銀5匁 上記より1石=6荷	
スクイモ		111 荷	1	0	1	6.2	6.2	6.2	サトイモと同じとする	
ツカネイモ		10,251 貫 1,000 斤	19	1	20	39.0	2.1	41.1		
ヤマイモ		3,275 貫 350 斤 代銀 834.2匁 50 荷 200 すと	15	7	22	(32.8)	2.2	48.1	*「代銀、すと」は換算値が不明のためそれ以外7村について平均値をもとめ1村あたり生産量とした。 サトイモと同じく1荷=15貫とする 1すと=代銀5分 (0727)	
クズネ		7.5石	1	0	1	0.8	0.8	0.8	1石=108kg	
ワラビコ		40.7石 代銀 6 貫目	15	0	15	10.9	0.7	10.9	1石=108kg (クズデンプン) 1升=代銀1匁 (1215)	
豆類	アズキ	6,119.2石	286	2	288	881.2	3.1	887.3	1石=144kg ¹⁾	
	エンドウ	1,293.1石	91	5	96	174.6	1.9	184.2	1石=135kg ¹⁾	
	ササゲ	2,949.0石 345 荷	188	6	194	426.6	2.3	440.3	1石=144kg ¹⁾ 1荷=4斗=5.76kg (0703他)	
	ソラマメ	936.3石	96	2	98	118.0	1.2	120.4	1石=126kg ¹⁾	
	クロマメ	11.7石	2	1	3	1.5	0.8	2.3	1石=129kg ¹⁾ (ダイズ)	
	ダイズ	20,744.4石	316	2	318	2,676.0	8.5	2,693.0	1石=129kg ¹⁾	
	ヤエナリ	12.6石	3	0	3	1.9	0.6	1.9	1石=150kg ¹⁾	
	エ	77.6石	16	1	17	8.7	0.5	9.3	1石=112.5kg ¹⁾ (ゴマ)	
キノミ	10.5石	1	0	1	1.6	1.6	1.6	1石=150kgとする		

分類	産物名	総生産量	量あり 生産村	量なし 生産村	総 生産村	総生産量 (t)	1村あたり 生産量(t)	推定総生産 量(t)	換算値、備考
実類	ギンナン	1	1	27	28	0.2	0.2	4.2	1斗=15kgとする
	クリ	100.3石 代銀 2.8貫目 6 俵 50 目 15 荷	37	98	135	(27.6)	0.7	100.7	1斗=15kg, 1升=代銀3分~6分(0403,1712,1202,1204,1210,1215) 1俵=代銀25目(1708) *「目、荷」の換算率が不明のためそれ以外の35村について平均値をもとめ1村あたり生産量とした
	ゴマ	260.1石	79	9	88	29.3	0.4	32.6	1石=112.5kg ¹⁾
	シバグリ	16.5石	2	0	2	2.5	1.2	2.5	1石=150kgとする
野菜類	アジウリ	100 荷	1	1	2	3.8	3.8	7.5	1荷=10貫(ダイコン)
	ウド	代銀 287.5匁	3	15	18				薬草
	ウリ	17.7石 代銀 5,192.5匁 1,260 - 7,407.4荷	33	34	67	(308.9)	9.4	627.1	1荷=代銀9匁5分(4匁(1110,1206),16匁(0404,0405),7匁5分(0407)の平均) 1個=1kgとする。1荷=10貫(ダイコン) *「石」の換算率が不明のため、残り32村で計算。
	カキノハ	107 石	3	0	3	16.0	5.4	16.0	1石=150kgとする
	カブ	1.5石 16,105 貫 代銀 8.3貫目 1,675 俵 114,225.5荷	62	28	90	(4,673.7)	75.4	6,784.5	ダイコンと同じとする(ダイコン、カブはあわせて記述されていることが多い) *「石、俵」の換算率が不明のため、それ以外の59村について平均値をもとめ1村あたり生産量とした
	カブナ	3,000 貫 645 荷	4	7	11	35.4	8.9	97.4	5貫目=代銀1匁(0607) 1荷=10貫(ダイコン)
	カボチャ	代銀 3 貫目 2,914 - 1,935 荷 2,520 ウ 545 ケ	36	8	44	93.8	2.6	114.6	1荷=代銀8匁(0404,0405)(1荷=4匁(0407)もあり) 無名数、ウ、ケは個数であろう。 1荷=10貫(ダイコン) 1個=1.2kg ²⁾
	キュウリ	230 貫 代銀 5,642.5匁 1,930 - 1,345.9荷 850 ウ	33	12	45	(55.2)	1.7	75.2	無名数、ウは個数であろう。1本=175g ²⁾ 1荷=10貫 ダイコンの換算値。 *「代銀」の換算率が不明のため、残り31村について平均値をもとめ1村あたり生産量とした
	クズハ	3,950 貫 代銀 1,200 匁	10	0	10	27.7	2.8	27.7	1貫目=代銀3分5厘(0112,0113)
	ゴボウ	10,670.9貫 代銀 3,187.5匁 170 荷 1,500 把 15,810 丸	46	15	61	(57.0)	1.2	75.5	400貫目=代銀1貫目(0404) 1把=代銀1匁(1201,1210) *「荷、丸」の換算率が不明のため、残り38村について平均値をもとめ1村あたり生産量とした
	サクエンモノ	3,526.8荷	5	0	5	132.3	26.5	132.3	ウリ、ナス他 1荷=10貫(ダイコン)
	ショウガ	25 貫	1	5	6	0.1	0.1	0.6	1貫=代銀4匁(0407)
	ゼンマイ	代銀 125 匁	1	2	3				
	ダイコン	3,239,693.0貫 代銀 38.3貫目 1,675 俵 354,123.7荷 450 振	286	13	299	(26,274.7)	91.9	27,478.1	1荷=10貫=37.5kg(0601,0604) 1荷=代銀3匁 (三田尻宰判に3匁が多い、他に2匁5分、4分) *「俵、振」の換算率が不明のためそれ以外の282村について平均値をもとめ1村あたり生産量とした
タケノコ	39,480 貫 820 荷 2,150 把 100 わ	30	2	32	201.3	6.7	214.7	1把5本結=代銀4分(0608) 1本=2kgとする 1荷=10貫(ダイコン) 「把、わ」は同じ単位であろう	
ツミナ	代銀 300 匁	1	0	1					
トウガン	代銀 442.5匁 277.3荷	8	2	10	11.6	1.5	14.5	1荷=代銀13匁5分(14匁(0404),13匁(0405)の平均) 東瓜4匁(0407)は極端に低い。1荷=10貫(ダイコン)	

分類	産物名	総生産量	量あり 生産村	量なし 生産村	総 生産村	総生産量 (t)	1村あたり 生産量(t)	推定総生産 量(t)	換算値、備考
野 草 類	ナス	1,580 貫 代銀27,050 匁 511,000 一 5,000 本 498,700 箇 1,060 俵 89,671.3 荷	155	50	205	(1,621.1)	10.5	2,144.1	中1個=70g 無名数は個と考えた 1荷=20本(0601, 0604他), 1本=11生り(0201) 1荷=代銀3匁(1106)(1荷あたり4匁5分(0404, 0405), 2匁5分(0730, 0731, 1202), 4匁(1206)がある) *「俵」の換算率が不明のため、残り153村について平均値を もとめ1村あたり生産量とした
	ナマワラビ	3,000 把	1	0	1	0.6	0.6	0.6	1把=6寸裡位(0606)。1把=200gとする
	ニンジン	3,400 本 160 荷	3	10	13	6.8	2.3	29.3	1荷=代銀12匁5分(0405), 1本=225g ²⁾ 1荷=10貫 ダイコンの換算値
	ネブカ	代銀 16 匁	1	3	4				
	ハチクタクノコ	代銀 1.5 貫目	1	0	1				
	ホシダイコン	代銀 3.5 貫目	2	0	2				
	ホシナ	1,030 れん	1	0	1				
	ホシワラビ	151.5石 907.5貫 代銀2,921.7匁 68 荷	22	8	30	(6.7)	0.3	9.2	1荷=代銀3匁(0727)(4匁(0728)) 干蕨1貫=代銀10匁(0305) *「石」の換算率が不明のため、残り15村について平均値をも とめ1村あたり生産量とした
	ムラサキワラビ	代銀 100 匁	1	1	2	0.04	0.04	0.1	1貫=10匁(ホシワラビ)
	野菜類	代銀 4.5 貫目 10 荷	2	0	2	56.6	28.3	56.6	ダイコンとして計算。 1荷=代銀3匁。1荷=10貫(ダイコン)
果 実 類	ラッキョウ	代銀 400 匁	1	1	2				
	リョウブ	129.4石	5	1	6	19.4	3.9	23.3	1石=150kgとする
	レンコン	2,816 貫 代銀43,916.7匁 500 本 501 荷	10	0	10	84.6	8.5	84.6	1荷=代銀24匁3分5厘(0404) 1貫目=代銀3匁(0605) 1本=代銀5分(0701) 上記より1本=140gとなる
	ワサビ	370 貫 代銀1,100 匁 5,000 一 4,000 把	9	3	12	(3.0)	0.3	4.0	1貫目=代銀4匁(0212), 100=代銀5匁(1711) 無名数は個数と考えた。上記より1本=約50g *「把」の換算率が不明のため、残り8村について平均値をも とめ1村あたり生産量とした
	アンズ	25 荷	1	33	34	0.9	0.9	31.9	1荷=10貫(ウメ)
	ウメ	422.7石 代銀2,794.7目 129 荷	60	115	175	72.3	1.2	211.0	1石=120g ¹⁾ 1荷=10貫(0604) 1升=代銀2分(0703, 1201他) 1荷=代銀4匁(0609, 1125)
	カキ	1,000 貫 代銀7,111.6匁 2,295,200 一 100 本 25 俵 50 目 5,326.8 荷 40,100 れん	121	118	239	(501.3)	4.1	990.1	1荷=300(0612, 0613) 1荷=代銀4匁(1201他), 100=代銀1匁(0701他) 1個=約100g ([凡25俵程 此代銀100目位][1708]より1俵=40kg見当で あろう) *「本、目、れん」の換算率が不明のため、それ以外の108村 について平均値をもとめ1村あり生産量とした
	カンルイ	代銀 824.4匁 953 荷	16	38	54	41.3	2.6	139.5	ミカン、ダイダイを同量として 100個=代銀1匁2分5厘 1個=85g 1個=10貫(ウメ)
	クシガキ	15 石 代銀 375 匁 10,664 把	4	0	4	165.0	41.3	165.0	1把=代銀5分 カキとして計算 1荷=代銀4匁 1荷=300 1個=約100g
	クダモノ	代銀 250 匁 555 荷	6	1	7	23.2	3.9	27.0	カキとして計算 1荷=代銀4匁 1荷=10貫(ウメ)
クネンボ	48,400 一	10	25	35	5.3	0.5	18.6	1個=110g ³⁾	
ザクロ	9,400 一	2	39	41	0.9	0.5	18.5	1個=100gとする100個=代銀20匁(0118)(12.5匁(0130))	
シブガキ	133.1石	16	0	16	20.0	1.2	20.0	1升=代銀1分(0712, 0715), 1石=150kgとする	

分類	産物名	総生産量	量あり 生産村	量なし 生産村	総 生産村	総生産量 (t)	1村あたり 生産量(t)	推定総生産 量(t)	換算値、備考
果 実 類	スイカ	代銀 5,442.5匁 632.7荷	10	2	12	52.9	5.3	63.5	1荷=7匁(9匁〔0407〕, 5匁〔1206〕の平均) 1荷=10貫(ダイコン)
	ダイダイ	1石 53,600 - 57 荷	6	51	57	6.0	1.0	56.9	100個=代銀1匁5分(1.3匁〔0118〕, 1.6匁〔0130〕, 1.7匁〔0411〕), 1石=代銀22匁〔0414〕 1個=70gとする
	ナツメ	4.4石	3	20	23	0.6	0.2	5.1	1升=5分(0701, 0707, 0712), 1石=150kgとする
	ナシ	代銀 977.7匁 15,100 - 50 目 1,339.3荷	51	115	166	(42.2)	0.8	137.4	1荷=代銀5匁, 100個=代銀4匁 1個=200g ²⁾ *「目」の換算率が不明のため, 残り50村について平均値をもとめ1村あたり生産量とした
	ビワ	代銀 1,171.4匁 3 荷	2	64	66	0.2	0.1	7.4	1荷=代銀5匁〔1205〕 1荷=10貫(ウメ)
	ミカン	代銀 10 匁 134,500 - 133 荷	21	33	54	18.5	0.9	47.7	1個=100g ²⁾ 1荷=10貫(ウメ)(1荷800入とある〔0613〕) 100コ=代銀1匁〔0707, 0712他〕
	モモ	69.3荷	3	110	113	2.6	0.9	97.9	1荷10貫(ウメ), 1荷=代銀4匁4分
	ヤマモモ	35.3石 代銀 1,826.4匁	10	33	43	10.8	1.1	46.3	1升=代銀5分〔0403〕 1石=150kgとする
	ユズ	代銀 40 匁	1	30	31	0.2	0.2	5.8	ユズの換算率を使用。1個=70gとする
	き の こ 類	クロコフ	1,500 斤	2	0	2			
コウタケ		360 斤 代銀 2,550 匁	5	1	6	0.7	0.1	0.9	1斤=代銀3匁 1斤=600g
シイタケ		470 斤 代銀 1,418.4匁	12	3	15	(0.8)	0.1	1.1	*「代銀」の換算率が不明のため, 残り4村について平均値をもとめ1村あたり生産量とした
シメジ		代銀 297.1匁	5	2	7				
ヒラタケ		代銀 276.7匁	4	3	7				
マツタケ		200 貫 66,135 斤 代銀 7,493.4匁 5 荷	62	3	65	53.8	0.9	56.4	1斤=代銀3分6厘(15村の平均。2分から6分6厘) *「荷」の換算率が不明のため, 残り61村について平均値をもとめ1村あたり生産量とした 1斤=600g
嗜好 飲料 類	ジョウチャ (上茶)	2,500 斤 代銀 7,000 匁	4	0	4	5.6	1.4	5.6	1斤=代銀2匁〔0205〕 1斤=937.5g(チャ)
	チャ	2,232 石 1,002 貫 227,881 斤 代銀 3,416.7匁 80 荷	137	43	180	(294.9)	2.2	387.5	1斤=937.5g〔0608〕 1斤=代銀7分4厘(4分から1匁まであり, 18村の平均) *「石, 荷」の換算率が不明のため, それ以外の103村について平均値をもとめ1村あたり生産量とした
	パンチャ	7,850 斤 代銀15,961.5匁	14	0	14	32.3	2.3	32.3	1斤=代銀6分〔0202, 0213〕(なお5分〔0205〕あり) 1斤=937.5g(チャ)
	ミツ	387 貫 代銀 900 匁	8	3	11	(1.9)	0.2	2.7	*「代銀」の換算率が不明のため, それ以外の6村について平均値をもとめ1村あたり生産量とした

1) 梅村又次他「付表：度量衡換算表」『農林業(長期経済統計9)』東洋経済新報社, 東京, 1966, p. 250.

2) 細谷憲政監修「主要食品重量目安表」『最新食品標準成分表』全国調理師養成施設協会, 東京, 1982, pp. 25-27.

3) 森 雅央他「新編日本食品事典」医歯薬出版, 1982, p.441.

〔注1〕総生産量を()でしめたものは, 一部の単位について換算ができなかったため, それをのぞくものについて平均をとり, 計算によって求めた総生産量。

〔注2〕備考欄の〔 〕内の数字は村番号をしめている。

大島宰判 0107 (和佐村) 0113 (秋村) 0118 (油字村) 0130 (伊保田村)

奥山代宰判 0201 (宇佐村) 0202 (宇佐郷大原村) 0205 (阿賀村) 0212 (黒沢宇塚村) 0213 (須川村) 0214 (深川村)

前山代宰判 0305 (三瀬川村)

上関宰判 0403 (上田布施村) 0404 (下田布施村) 0405 (波野村) 0407 (平生村) 0411 (伊保庄) 0414 (尾国村)

都濃郡宰判 0601 (末武上村) 0604 (久米村) 0605 (須々萬本郷村) 0606 (須々萬奥村) 0607 (長穂村) 0608 (下谷村) 0609 (切山村) 0612 (戸田村) 0613 (湯野村) 0617 (三井村)

三田尻宰判 0701 (三田尻村) 0703 (東佐波令) 0712 (田嶋) 0715 (切畑村) 0727 (久兼村) 0728 (奥畑村) 0730 (奈美村) 0731 (中山村)

舟木宰判 1110 (西高泊村) 1112 (東須恵村) 1125 (市ノ小野)

吉田宰判 1201 (吉田村) 1202 (末益村) 1204 (厚狭村) 1205 (津布田村) 1206 (宇津井村) 1210 (伊佐村) 1214 (河原村) 1215 (大嶽村)

ない村は、大島宰判沖家室、上関宰判牛島、岩見島など島に多い。

ムギの記載の仕方には、ムギ、コムギ、オオムギの3種類がある。ムギ、オオムギ、コムギの3種が記録された村（9村）、ムギ、コムギのそれ（50村）、ムギ、オオムギ（4村）、コムギ、オオムギ（1村）と、記載のしかたは、一定ではない。明治の統計によるとムギの中では、ハダカムギの生産量が最も多く『注進案』の時代にもハダカムギが量産されたと考えられるため、推定総生産量をもとめる場合、ムギはハダカムギとした。

ソバの生産は、生産量でコメ、ムギについて、生産村数でムギ、コメについて多く、生産地は長州全域に及び、コメ、ムギとともに主食を構成していたといえる。

ヒエの生産量は、コメ、ムギ、ソバについて多い。しかしながら、ヒエは『注進案』には当島宰判福井上村には「1疋につき4斗9升5合3勺7才」[20巻, p. 246]など記録があり、牛馬の飼料として使われ食用にはされていないことが分かる。

シナは、皮ばかりで実のないもみのことで、記載は都濃郡宰判を中心としている。

2. イモ・でんぶん類

イモ類の生産量は、サツマイモが最大で、ついでサトイモである。

サツマイモは、『注進案』記載名にカライモ、リュウキュウイモ、サツマイモがあり、また単位も、石、貫、代銀、俵、荷、振とばらついていた。

サトイモは、サトイモまたはコイモとよばれている。サトイモの生産は山間部に多い。

ヤマイモは、山芋、長芋、棒（ツクネ）芋、薯蕷と書かれている。「珠玖イモ」、「東イモ」もヤマイモに含めて考えた。

「芋」と記載された29村うち、量の記載されたものは22村である。記述の方法には芋類をまとめて書いたのではないかと思われる場合と、「唐芋、芋」と書かれていて、里芋を指している場合の両方がある。

ササイモ（「笹芋」）という記述もあったが、それが何であったか今のところは分からない。

でんぶん類の種類は、ワラビコ、クズネがあるが、圧倒的にワラビコが多い。

ワラビの記録には、生の蕨の場合と蕨粉の場合があるが、どちらもよく利用していたようである。

クズネの記録は、吉田宰判於福村で、「蕨葛根拾五石」[16巻, p. 325]と記録されているだけである。カッコン（葛根）としては、前山代宰判金峯村、都濃郡宰判須々萬奥村をはじめ、薬草類のひとつとして、山歸來、獨活、

半夏、茯苓とともにあげられている。

3. 豆 類

豆類では、ダイズが総生産量をもっとも多く、ついでアズキがその3分の1、そのほかササゲ、エンドウ、ソラマメが生産されていた。

ダイズの『注進案』記載名には、「大豆」、「夏大豆」、「秋大豆」、「黒豆」がある。三田尻宰判では夏大豆・秋大豆と区別して記載されており、夏大豆は畝で、秋大豆は畦豆として作られていたことが記録されている。また都濃郡宰判の記録にも大豆は畝、秋大豆は田縁りに作られていることが書かれている。また、都濃郡宰判7村、三田尻宰判7村では「ダイズと秋ダイズ」の組み合わせで記録されており、ダイズという場合、ダイズすべてを指す場合と、狭い意味でナツダイズを指す場合があることが分かる。クロマメの記載は、前大津宰判深河村、澁木村で大豆とは別に書かれていた。

ササゲの単位は容量（石）と荷であり、実ササゲの生産量と考えられる。「荳角」の記載は奥山代宰判に限られており、ササゲを栽培している村と重なっていないこと、単位が石であることから、ササゲと考えた。

なおインゲン豆の記載は見られないが、小郡宰判の救荒食品の中に「いんげん豆の葉」[「諸邑救荒扶食」14巻, p. 42]と記載されており、生産されていたことが分かる。したがって、おそらくはササゲと区別されることがなく、漠然と総括されることが現在でもあるので、ササゲに含まれていると考えられる。

エンドウの推定総生産量および1村あたり平均生産量は、ダイズ、アズキ、ササゲについて多い。エンドウは、種実用とさや用に分けられるが、記載された単位が石であるので、種実用である可能性が高い。

ヤエナリの記録は大島郡平郡島（10.5石）、ブントウの記録は上関宰判上田布施村（1.59石）、尾国村（0.5石）である。リョクトウのことをブントウ、ヤナエリとよぶことから、リョクトウと考えた。

4. 種実類

種実類にはゴマ、エゴマ、ギンナン、クリがある。そのうちゴマの生産量が多い。

エゴマの栽培は、徳地宰判が中心である。ゴマの栽培村とは重なっておらず、ゴマと比較すると生産量はゴマの生産量の3割、生産村も2割と長州全体ではゴマが優勢である。

クリの単位は石が中心であるが、カキ、ナシ等とあわせて記録される場合もあり、記録された単位にばらつきがあった。クリの生産量の多い村は、前山代宰判鹿野中村で50石である。

5. 野菜類

ダイコンは、生産量、生産村数ともに野菜のうちでは最大である。当島宰判河島庄の園菜類の項目にダイコンの種類が、「菜菔 練馬菘 紫菘 三日菘 夏菘」〔20巻, p. 32〕とあり、当時これらの品種が栽培されていたことが分かる。

カブは、「大根蕪」とあわせて記載されることが多い。この場合は、同じ量ずつ生産したとして総生産量をもとめている。ダイコンにくらべると、生産量、生産村とも少なく、生産地に偏りがあり、美祿宰判、小郡宰判、徳地宰判で生産量が多い。

ナスは、記載された生産量の単位に「貫」「代銀」「本」「箇」「俵」「荷」などあり、ばらついていた。ナスの生産村は多いが、山口宰判、前山代宰判、先大津宰判では、量的な記録に乏しい。これは、この地域でナスが作付体系に繰り込まれていないためと考えられる¹⁰⁾

ウリは、ダイコン、カブ、ナスについておおい。ウリの種類に「○冬瓜カモウリ登字具和 ○稜瓜シノウリ又胡瓜ホトマ ○絲瓜 ○甜瓜マツハウリ真桑瓜マシクワ 味瓜マシクワ ○越瓜シノウリ又草瓜マシクワ ○南瓜凡字大良加凡知夜カフクワ ○西瓜今スイカハ」があがっている〔当島宰判河島庄〕〔20巻, p. 32〕。

カボチャの生産地は上関および現在の小野田市から厚狭(あさ)川にそって上流の美祿盆地をとおり萩、長門へぬける一帯である。県西部の生産地域はキュウリの生産と一致している。当島宰判河島庄の「園菜類」の中に示されているようにポーブラ、カボチャと呼ばれていた。

タケノコの生産は美祿宰判で1村あたり平均3,400貫目(約13t)と量も多い。これはこの地域がカルスト台地のため耕作に適さず、タケノコの生産地であったためと考えられる。同宰判絵堂村では18,000貫目と生産量が最大で、竹の皮、竹の生産地でもあった。

ワサビの生産量が代銀とともに記載された村は3村で、奥山代宰判黒沢宇塚村の記録に「1貫目に付4匁売」〔3巻, p. 295〕とある。同宰判宇佐村では1貫目が代20匁、宇佐郷大原村では1貫目が代2.6匁となっている。宇佐村が異常に高いが、その原因は分からない。ワサビは水温5~18℃で生育し年間を通じて水温13℃ぐらいがよいといわれるように、生産している地域は宇佐川の上流など県内の山間部である。

ネブカは、記録からチシャ、カブならとともに広く畑に自家用に作られていたとみることができ。ネギの種類には、「○葱根葱○細葱 分葱○ 胡葱 韭ニラ」〔当島宰判河島庄〕〔20巻, p. 32〕とある。しかし、生産量は少ない。

ゼンマイの採集量の記載があるのは、奥山代宰判宇佐郷大原村1村でしかも「干狗脊 蕨 此代貳百五拾目」

〔3巻, p. 43〕とワラビとともに書かれている。ワラビの採集が全域で行われているのとくらべるとマイナーな食品であったようだ。

ヤサイルイは、野菜類がまとめて記録されたものである。内容が分かるものは、その食品に分類した。「作園物」は、三田尻宰判にかかれており宰判内の他の村の記録から、ウリ、ナス、スイカ、サトイモ、キュウリが栽培されていたことが分かる。そこで内訳の記録されていない5村については、最も一般的であったナスとウリが半々ということで計算した。

アジウリは山口宰判矢原村に「味瓜凡100荷」「……瓜も亦苦瓜を植るに翌年ハかならず味瓜となる……」〔12巻, p. 394〕と記録がある。甘い瓜ということの意味しているようである。

クズハを採集している村は県の東部に分布している。

6. 果実類

果実類の生産はカキがもっとも多い。他に、ウメ、ナシ、モモ、スイカ、ミカンがある。

カキの生産は、果物類の中で最も広くかつ最も多い。単位もまちまちである。柿のただし書きに「垂柿・串柿共ニ」と記録されていたり、同一の村でカキとシブガキの記載があるなど記載の方法は複雑であった。

ナシは2匁から10匁と村により価格にかなり幅があることが分かる。生産量の多いのは、美祿宰判で岩永村350荷(約13t)、絵堂村120荷(約4.5t)、嘉萬村100荷(約3.8t)である。

ミカンの生産地は、大島・上関・三田尻宰判と瀬戸内沿岸の気候の温暖な地域である。カンルイ(柑橘類)には、ミカン(ウンシュウミカン)の他、クネンボ、ダイダイ、ユズがある。

ザクロは大島宰判油宇村で100匁あたり2匁、伊保田村で12.5匁と計算でき、伊保田村は異常に高く、出荷のしやすさの違いか、生産量または価格がまちがっているのではないかと思われた。

ヤマモモは、山口宰判上宇野今村では20石と他の村とくらべて著しく多かった。

7. 菌類

キノコ類ではマツタケ、シイタケが多い。

マツタケの採集村は65村あり、広く分布していた。1斤あたりの価格は、記録のある15村を平均すると3分6厘となる。1村平均870kg採集していた。

シイタケの採集村は15村で、キノコ類の中では第2位であるがマツタケの65村とくらべて採集村で4分の1、全体の5パーセントの村にすぎない。採集している村は中国産地の北側に分布している。

表2 農産物の価格

産物名	対米価比	備考(換算率)
コンニャク	0.73	600目=代銀1匁
サツマイモ	0.13	1貫=代銀3分
サトイモ	0.15	15貫=代銀5匁
ワラビコ	1.53	1升=代銀1匁
クリ	0.55	1升=代銀4分5厘
ウリ	0.42	1荷=代銀9匁5分(1荷=37.5kg)
カブナ	0.09	5貫目=代銀1匁
カボチャ	0.35	1荷=代銀8匁(1荷=37.5kg)
クズハ	0.15	1貫目=代銀3分5厘
ゴボウ	0.11	400貫目=代銀1貫目
ショウガ	1.76	25貫=代銀100目
ダイコン	0.13	1荷=代銀3匁(1荷=37.5kg)
タケノコ	0.07	5本=代銀4分(1本=2kg)
トウガン	0.59	1荷=代銀13匁5分(1荷=37.5kg)
ナス	0.33	1荷=代銀3匁(1荷=15.4kg)
ニンジン	0.55	1荷=代銀12匁5分(1荷=37.5kg)
ホシワラビ	1.32	1貫=代銀3匁
レンコン	1.32	1貫目=代銀3匁
ウメ	0.28	1升=代銀2分
カキ	0.17	100=代銀1匁(1個=100g)
ザクロ	3.30	100個=代銀20匁(1個=100g)
シブガキ	0.11	1升=代銀1分
スイカ	0.31	1荷=代銀7匁(1荷=37.5kg)
ダイダイ	0.35	100個=代銀1匁5分(1個=70g)
ナシ	0.22	1荷=代銀5匁
ナツメ	0.55	1升=代銀5分
ビワ	0.22	1荷=代銀5匁
ミカン	0.17	100個=代銀1匁(1個=100g)
モモ	0.19	1荷=代銀4分4厘
ヤマモモ	0.55	1升=代銀5分
コウタケ	8.25	1斤=代銀3匁
マツタケ	0.99	1斤=代銀3分6厘
上茶	3.52	1斤=代銀2匁
チャ	1.30	1斤=代銀7分4厘
パンチャ	1.06	1斤=代銀6分

注) 米1石あたり91匁〔糶本洋哉:『前工業化時代の経済』ミネルヴァ書房, 1987, p.218)として計算した。

8. 嗜好飲料類

チャの生産村は180村あり、全村数の55%にあたり全域に分布している。生産量(額)の記録があるのは43村である。そのうち重量(斤)と価格の記録のある18村について平均すると1斤あたり銀7分4厘となる。都濃郡宰判下谷村に「1斤につき懸目250目を8分替」〔8巻, p.201〕とあり、チャ1斤は937.5gと計算することにした。

パンチャの生産村は9村、うち7村は奥山代宰判である。奥山代宰判符谷村には「芽掻(メカギ)茶並晩茶」〔3巻, p.362〕とあるが、晩茶として扱った。

前山代宰判鹿野上村では「上茶徳銀 四貫五百目 但

葉茶他 買入製方の分」〔4巻, p.204〕と書かれており、専門的に作られていたことが分かる。

農産物の価格

『注進案』の記録には、今までみてきたように価格と量がともに記録されている場合がある。これにより、当時の農産物の価格を知ることができる。価格を知ること、その食料の経済的な価格がわかる。総生産量に価格を乗じたものは、その食料を全部を売った場合の産出額である。それゆえ農産物の価格を知るとは、庶民の食料事情を知るうえで大きくなっていくことになる。

糶本は米について宰判ごとに価格の幅があるが、1石あたり単価を91匁、対米価比で「麦0.80, 小麦0.90, 大・小豆1.00, 大角豆0.75, 空豆0.75, 粟・黍0.75, 稗0.30」と報告している¹¹⁾。

価格は、地域や、『注進案』の記録からははっきりとはいえないが季節等により変動がある。表1に示した換算値をもとに農産物の価格を、対米価比として表2に示した。

イモ類では、コンニャクが高い。サツマイモとサトイモは、ほとんど同価格であるが、ややサトイモが高い。イモ類がコメ、ムギに比較するとエネルギー源として、安いことが分かる。

ワラビコは、コメの1.5倍、ホシワラビは1.32倍とコメよりも高いことが分かる。

小栗は吉田宰判吉田村、山野井村、厚保村に記録がありそれぞれ別別4分替、中栗は奥阿武宰判生雲村、弥富村で1升あたり2分から2分5厘、大栗は厚保村で別別1匁と大きくなると価格があがるのが分かる。

野菜類では、1荷あたりの重量が不明な食料も多く、不明なものは1荷あたり10貫として計算している食品もあり、かなり誤差を含んだ数値であるが、タケノコ、カブ、ゴボウ、ダイコンが安いことが分かる。一方、ショウガ、レンコンはコメよりも高く、これは、生産量が少なく珍しい食品であったのであろう。また、ニンジンやトウガンもやや高価な食品であったことが分かる。

果実類ではザクロが高い。ヤマモモ、ナツメも他の果実に比べて高いが、これは生産量が少ないためであろう。それに対して生産量のもっとも多いカキは最も安価であったようである。

きのこ類では、マツタケが地域により差はあるが、平均するとほぼコメと同価格であった。コウタケは、珍重されていたらしく、コメの8倍の価格である。

パンチャの価格は奥山代宰判3村の記録によれば、1斤あたり5分ないし6分である。1斤あたり茶7分4厘、晩茶6分、上茶2匁と価格に幅があり、パンチャがコメ

とほぼ同価格、チャが1.3倍、上茶では、コメの3.5倍と高くなっている。

一般に生産量が少ない食品は商品価格が高く価格が高かったことが分かる。

食用農産物の変容

天保以後150年の間に、防長両国（山口県）の食料はどのような変化を遂げたのであろうか。防長両国は、現在では山口県として一つの地域的なまとまりをみせている。しかしながら、『注進案』に記載された地域は、支藩領が除かれており、山口県全体のほぼ3分の2の領域である。このため『注進案』の生産量をもって、防長両国の生産量とするわけにはいかない。総面積、耕地面積あるいは村数の比率による防長両国の生産量の推定も考えられるが、生産高を端的にあらわす石高を基準に防長両国の生産量を推定することにした。

明治2年取調旧高によれば、周防国と長門国をあわせた両国で1,003,134石、そのうち山口藩（『注進案』に記載された地域）が、731,801石であった¹²⁾。すなわち、防長両国では山口藩の1.37倍の石高であったことになる。そこで、防長両国の生産量として、1.37の係数を乗じることにした。

『注進案』に記載された人口（支藩領を除く）は天保期467,132人¹³⁾、昭和60年には、山口県全体で、1,601,627人となっている。このような人口分布の変化と相関の深い食糧生産のうち農産物について、『注進案』の推定総生産量と現在までの統計を明治41年、大正14年、昭和30年、昭和60年と比較し、表3に示した。

比較のために用いた資料は、『山口県の統計百年』¹⁴⁾と『第33次山口農林水産統計年報』¹⁵⁾である。これらの数値は山口県全体である。

生産量のもっとも大きい割合を占めていた穀類のグループ、とくにそのなかでも重要だったコメは明治41年に最大の生産量を示し、現在ではやや減少しているが、コメは150年のうちに生産量が1.7倍の105,372トンから178,400トンへ増えている。これにたいして、ムギは約5分の1に減少している。かつてはほぼすべての村で作られていたアワ、キビ、ソバなどは公式の統計から姿を消している。とくに昭和に入って急激にコメに集中したことが分かる。

豆類では、ダイズの生産量が約2倍になっている。特徴的なことは、エンドウ、インゲンマメが保存性の高い種実として記録されていたが、現在では、サヤエンドウ、サヤインゲン、さらにダイズの一部がエダマメとして野菜として栽培されていることにある。豆類は、ダイズ、アズキのみに収斂している。雑穀類とともに統計から姿

を消したものに、ソラマメ、ゴマがある。

イモ類は、サツマイモが減少、サトイモはやや減少であった。一方、パレイシヨは天保期には名前もみられなかったが、明治の終わりから急速に増加している。

野菜類の生産にも大きな変化が起こっている。『注進案』の時代の野菜の生産は、ダイコン、カブ、ナスに代表されていた。ダイコンは明治、大正期にいったん増加するが、現在と『注進案』の時代を比較して減少、カブも減少している。ウリ、ワサビ、タケノコは統計から姿を消している。それに対して、ゴボウ、ナスはいったん増加したが、その後減少している。ニンジン、キュウリ、レンコンは生産量が急激に伸びている。

また『注進案』の時代には一般に知られていなかったホウレンソウ、タマネギ、トマト、キャベツ、ハクサイ等が、量産されるようになっていく。

果実類の生産にも野菜とよく似た変化がみられる。カキは急激に減少した。また現代の統計から消えたものに、ウメ、モモ、ナシ、ビワがある。一方、ミカン、ナツミカンをはじめ多種の柑橘類が、山口県の特産品として増加している。またリンゴ、ブドウ、表には示していないが、イチゴの生産が伸びている。

きのご類の生産は、栽培化されたシイタケが急増している。

野菜、果実類で大きな生産の差異の理由には、品種の改良や生産形態の変化等供給側の諸条件に加えて、輸送、保存などにかかわる流通の問題や食生活の変化が考えられる。植物性食品の生産は、150年のうちに穀類がコメに集中する一方で、野菜、果実類は種類が豊富になっていることが分かった。

ま と め

以上、『防長風土注進案』に記載された農産物について『注進案』のデータベース化を行い、それにもとづいた生産量を推定した。また、現在までの農林統計などのデータに基づき長州地方の過去150年間の農産物変容の考察を行った。

その結果、食料生産量に関しては次のような特徴が認められた。①穀類の生産量は、コメ、ムギ、ソバが多く、これらが主食を構成していたと考えられる。②イモ類の生産量は、サツマイモが最大でついでサトイモであった。でんぶん類ではワラビコが多かった。③豆類では、ダイズの生産量のもっとも多く、ついでアズキであった。④種実類では、ゴマの生産が多い。⑤野菜類では、ダイコンが生産量、生産村数ともに最大である。ついで、カブ、ナスが多い。⑥果実類では、カキが最も多く、他に、ウ

表3 天保期から現在における防長両国および山口県の農産物生産量の推移（林野副産物を含む）

（単位：トン）

年代		【注進案】	明治13年	明治41年	大正14年	昭和30年	昭和60年
農産物		1840s	1880	1908	1925	1955	1985
穀類	コメ	105,372.3	100,515.6	222,783.6	207,783.6	234,446	178,400
	コムギ	356.0	3,807.2	9,089.5	4,352.9	19,614	3,720
	オオムギ	292.0	5,049.8	9,931.6	4,753.2	5,755	1,731
	ハダカムギ	36,264.6	25,886.6	51,502.9	40,281.3	52,794	383
	ムギ総計	36,913.0	34,743.6	70,524.0	49,387.4	78,163	5,830
	アワ	1,106.4	1,070.0	1,359.7	789.4	240	—
	キビ	750.3	363.5	609.9	361.4	170	—
	ソバ	4,594.8	2,759.5	5,087.8	2,278.2	450	—
	トウモロコシ	—	9.1	82.6	35.4	131	—
イモ類	サツマイモ	16,161.5	7,027.5	56,295.0	38,182.5	66,200	4,600
	サトイモ	4,887.1	445.5	3,687.0	4,690.0	6,770	3,360
	ヤマノイモ	131.1	—	—	—	—	124
	コンニャク	414.2	216.1	2,525.0	2,465.9	790	—
	パレイショ	—	7.5	3,345.0	5,482.5	19,740	5,630
豆類	ダイズ	3,692.6	3,371.9	6,131.0	3,613.2	4,050	4,691
	アズキ	1,215.6	1,054.8	2,441.5	1,594.5	2,400	215
	ソラマメ	164.9	257.9	1,081.0	1,492.7	4,050	—
	エンドウ	252.4	643.8	1,525.2	462.8	1,700	579 ³⁾
	インゲンマメ	—	3.8	—	47.7	224	486 ³⁾
種実類	ラッカセイ	—	—	52.9	79.5	36	—
	ゴマ	44.7	47.2	—	28.7	160	—
	クリ	143.6	—	1,013.4	449.0	640	1,060
野菜類	ダイコン	37,722.5	1,448.4 ¹⁾	75,774.6	76,857.9	61,100	24,300
	カブ	9,428.2	145.7 ¹⁾	7,823.3	4,888.6	3,520	2,510
	ゴボウ	103.4	114.8	2,200.1	3,072.6	4,870	1,780
	ナス	3,028.1	—	12,611.8	5,365.8	7,880	7,740
	ウリ	949.8	—	—	158.3	3,680	—
	ニンジン	40.1	8.7 ¹⁾	2,288.8	1,588.1	3,080	2,790
	ワサビ	5.5	—	—	165.6 ²⁾	30.6	—
	キュウリ	103.0	—	5,506.5	2,194.4	6,090	7,000
	レンコン	115.9	24.0 ¹⁾	1,795.0	2,690.3	6,860	8,240
	カボチャ	157.0	—	952.7	2,698.3	6,110	1,610
	タケノコ	294.1	2.8 ¹⁾	3,925.9	3,705.9	3,742.5	—
	ホウレンソウ	—	—	—	—	1,850	4,440
	ネギ	0	—	2,711.0	3,889.6	5,510	5,130
	タマネギ	—	—	141.8	1,184.4	6,460	19,400
	トマト	—	—	13.7	31.5	3,150	5,560
	キャベツ	—	—	62.3	460.9	6,230	14,500
ハクサイ他	—	—	21,205.4	20,745.2	18,300	14,500	

年 代		【注進案】	明治13年	明治41年	大正14年	昭和30年	昭和60年	
農産物		1 8 4 0 s	1 8 8 0	1 9 0 8	1 9 2 5	1 9 5 5	1 9 8 5	
果	カキ	1,646.9	—	3,380.8	3,225.5	2,500	648	
	ウメ	289.0	—	1,432.1	991.5	780	812	
	モモ	134.1	—	212.7	115.6	150	330	
実	ナシ (日本)	188.2	—	501.1	352.1	470	3,950	
	スイカ	87.0	—	1,060.1	1,627.1	6,110	5,200	
	ミカン	65.3	—	588.8	2,186.8	8,950	64,500	
	ピワ	10.1	—	191.8	165.2	470	81	
	ネーブル	—	—	42.5	321.1	110	236	
	オレンジ	—	—	—	—	—	—	
	ナツミカン	—	—	13,501.8	12,430.3	15,600	3,760	
	雑カン	302.5	—	1,447.5	447.1	320	8,910	
	リンゴ	—	—	12.8	0.5	218	551	
	ブドウ	—	—	13.2	58.7	86	830	
類	干柿	—	—	782.0	220.1	—	—	
	キノコ	マツタケ	77.3	—	129.4	290.3	133.9	33
	シイタケ	1.2	—	5.9	3.8	15.4	656	
茶	チャ (荒茶)	53.9	19.0	737.1	413.7	149.7	280	

注1) 明治14年 2) 昭和元年 3) 野菜として

資料①山口県文書館：『防長風土注進案』全21巻，山口県立図書館，1960～1965（複製 マツノ書店（1983））。

【注進案】（データベース）をもとに求めた総生産量は，支藩領を含んでいないため，1.37を乗じて防長両国に補正した。（なお，1.37倍とした根拠は，明治2年取調旧高の比率に基づいている）（木村礎校訂：『旧高旧領取調帳 中国・四国編』，近藤出版社，1978. p.207）

②山口県総務部統計課：『山口県の統計百年』，山口県総務部統計課，1978. による山口県全体の生産量。度量衡の換算は，同書p.248農産物単位換算表による。

③中国四国農政局統計情報事務所：『第33次山口農林水産統計年報（昭和60～61年）』，山口農林統計協会，1986. による山口県全体の生産量

メ，ナシ，モモ，スイカ，ミカンがあった。⑦きのこ類では，マツタケの生産量が多かった。また，植物性食品の生産は，【注進案】の時代以後150年のうちに，穀類がコメに集中する一方で，野菜，果実類は種類が豊富になっていることが分かった。

当時の食事は，階層，地域，季節等によりずいぶん異なるものであったと考えられるが，おおよその傾向としては次のようなことがいえると思う。

主食は，コメ，ムギ，ソバが中心で，それを補うものとしてイモ類（サツマイモ，サトイモ）がある。副食は，海に面した長州地方では魚の生産があるが，植物性食品が主体の食事であったといえるようである。たとえば，当時は野菜の煮物のなかに動物性食品を味つけやだしとしてごく少量入れていたのが，現在では，肉類の摂取量が増加して副食の中心となり，そのつけあわせにサラダ

などの野菜類を副食として添えるという構成になってきていると思われる。このことは，昭和60年の野菜の生産量で生食できる野菜が多くなっていること，昭和55年の山口県民1人1日あたり魚介類の摂取量が¹⁶⁾117.3g，肉類の摂取量が58.9g¹⁶⁾となっていることから分かる。

今後は，魚介類，獣鳥類など動物性食品についてもその生産量を検討したうえで，当時の食生活について考察することとしたい。

謝 辞

本研究について日頃からご指導いただいている小山修三助教授（国立民族学博物館）に深く感謝いたします。また，長谷川喜代三教授（奈良女子大学家政学部），小川國治教授（山口大学教育学部）には，本研究の内容等に関して御助言を頂きました。ここに記して厚く御礼申

しあげます。

この研究は、昭和62年度文部省科学研究費補助金（奨励研究A（No62780083））による『防長風土注進案』による食糧資源の計量的研究の一環として行いました。

文 献

1) 藤野淑子：「明治初期における山村の食事と栄養—『斐太後風土記』の分析を通じて—」『国立民族学博物館研究報告』7（3）632-654（1983）。

2) 五島淑子：「天保期長州藩における食用産物について—『防長風土注進案』の分析を通して—」『山口大学教育学部研究論叢』第37巻第1部 43-55（1987）。

3) 山口県教育会：『山口県百科事典』大和書房、東京、1982。

4) 山口県文書館：『防長風土注進案』全21巻 山口県立山口図書館、山口、1960～1965（複製マツノ書店、山口、1983）。

5) 澁澤敬三：「日本魚名集覧第一部第二部」日本常民文化研究所『日本常民生活資料叢書第三巻』三一書房、東京、1973。

6) その概略については、五島淑子：「分布図の作成について—『防長風土注進案』を例として—」山口大学情報処理センター「ユーズーズガイド Vol. 7 No 6」pp. 84-89（1988）。

7) 梅村又次他：「付表：度量衡換算表」『農林業（長

期経済統計9）』p.250東洋経済新報社、東京、1966。

8) 小山修三・松山利夫・秋道智彌・藤野淑子・杉田繁治：「『斐太後風土記』による食糧資源の計量的研究」『国立民族学博物館研究報告』6（3）363-596（1982）。

9) 科学技術庁資源調査会編：『四訂日本食品標準成分表』大蔵省印刷局、東京、1982。

10) 前山代宰判の畠地作付体系は、穂本洋哉：『前工業化時代の経済』ミネルヴァ書房、京都、1987、pp. 65-69に詳しく述べられている。

11) 穂本洋哉：『前工業化時代の経済』ミネルヴァ書房、京都、1987、p.218。

12) 木村礎校訂：『旧高旧領取調帳 中国・四国編』近藤出版社、東京、1978、p.207。

13) 石川卓美編集：『山口県近世史研究要覧』マツノ書店、山口、1976。「村別諸統計」pp.323-325の人口を合計した。

14) 山口県総務部統計課：『山口県の統計百年』山口県総務部統計課、山口、1978。

15) 中国四国農政局山口統計情報事務所編集：『山口農林水産統計年報 昭和60-61年』山口農林統計協会、山口、1986。

16) 山口県衛生部：『県民栄養の現状 昭和55年県民栄養調査結果』1982。

附表 『防長風土注進案』にあらわれる食用農産物およびきこの類一覧表

	産 物 名	『注進案』記載名	標 準 和 名, 学 名
穀	アワ	粟	アワ <i>Setaria italica</i> BEAUV.
	オオキビ	大黍	オオムギ <i>Hordeum vulgare</i> L.var. <i>hexastichon</i> A SCHERS.
	オオムギ	大麥	
	キビ	黍	キビ <i>Panicum miliaceum</i> L.
	コキビ	小黍	コムギ <i>Triticum aestivum</i> L.
	コムギ	小麥	
	コメ	米, 並米	イネ <i>Oryza sativa</i> L.subsp. <i>japonica</i> KATO
	シイナ	枇	ソバ <i>Fagopyrum esculentum</i> MOENCH
	ソバ	蕎麥	
	ヒエ	稗	ヒエ <i>Echinochloa crus-galli</i> BEAUV. var. <i>frumentacea</i> WIGHT.
類	ムギ	麥	ハダカムギ <i>Hordeum vulgare</i> L.var. <i>nudum</i> HOOK. F.
	モロコシ	蜀黍, 高黍, 唐黍	モロコシ <i>Sorghum vulgare</i> PERS.

	産物名	【注進案】記載名	標準和名, 学名
イモ類	イモ コンニャク ササイモ サツマイモ サトイモ スクイモ ツカネイモ ヤマイモ	芋 菟藟玉, 菟藟 笹芋 唐芋, 琉球芋, さつま芋, 薩摩芋, 琉球薯 里芋, 小芋, 里いも, 子芋 珠玖いも 束いも 山芋, 長芋, 棒芋, 薯蕷, 山いも	コンニャク <i>Amorphophallus Kaonjac</i> K. KOCH サツマイモ <i>Ipomoea batatas</i> POIR サトイモ <i>Colocasia esculenta</i> SCHOTT ヤマノイモ <i>Dioscorea japonica</i> THUNB. ナガイモ <i>Dioscorea batatas</i> DENCE. ツクネイモ <i>Dioscorea batatas</i> DENCE. forma <i>Tsukume</i> MAKINO
	でんぶん類	クズネ ワラビコ	葛根 蕨粉, 蕨の粉, 蕨のせん蕨織
豆類	アズキ エンドウ ササゲ ソラマメ ダイズ ヤエナリ	小豆 豌豆, えんとふ, 艶まめ, 園豆, エンドウ, えんとう, えんとう豆, えんとう豆 大角豆, 荳角 空豆, 蠶豆, 唐豆 大豆, 夏大豆, 秋大豆, 黒豆 八重成, プントウ, ふんとう	アズキ <i>Vigna angularis</i> OHWI et OHASHI エンドウ <i>Pisum sativum</i> L. ササゲ <i>Vigna sinensis</i> SAVI ソラマメ <i>Vicia faba</i> L. ダイズ <i>Glycine hispida</i> MAX リョクトウ <i>Vigna radiata</i> WILCZ
	種実類	エ ギンナン クリ コノミ ゴマ シバグリ	荳 銀杏 栗 木の実, ころ実 胡麻 柴栗
野菜類	アジウリ ウド ウリ カキノハ カブ カブナ カボチャ キュウリ クズハ ゴボウ ショウガ ゼンマイ ダイコン タケノコ ツミナ トウガン ナス	味瓜 獨活 瓜 柿葉, 柿の葉 蕪, 蕪菁, 菜 蕪菜, 株菜 南瓜 胡瓜, 木瓜 葛葉 午房, 牛房, 牛蒡 生姜, 生薑 干狗脊, 狗脊 大根, 蘿蔔 笋, 竹ノ子, 筍 摘菜 冬瓜, 東瓜 茄子	マクワウリ <i>Cucumis melo</i> L. ウド <i>Aralia cordata</i> THUB. シロウリ <i>Cucumis melo</i> L. var <i>cocomon</i> MAKINO カブ <i>Brassica campestris</i> L. カブ <i>Brassica campestris</i> L. カボチャ <i>Cucurbita moschata</i> DUCH. キュウリ <i>Cucumis sativus</i> L. ゴボウ <i>Aroctium lappa</i> L. ショウガ <i>Zingiber officinale</i> ROSC. ゼンマイ <i>Osmunda japonica</i> THUB. ダイコン <i>Raphanus sativus</i> L. モウソウチク <i>Phyllostachys pubescens</i> MEZEL. トウガン <i>Benincasa hispida</i> COGN. ナス <i>Solanum melongena</i> L.

	産物名	【注進案】記載名	標準和名, 学名
野菜類	ナマワラビ	生蕨	ワラビ <i>Pteridium aquilinum</i> K UHN
	ニンジン	人参, 胡蘿蔔, 胡菊	ニンジン <i>Daucus carota</i> L.
	ネブカ	根深葱, 根深	ネギ <i>Allium fistulosum</i> L.
	ハチクタクエノコ	八九笋	ハチク <i>Phyllostachys nigra</i> MUNRO.
	ホシダイコン	干大根	
	ホシナ	干菜	
	ホシワラビ	旱蕨, 干蕨	ワラビ <i>Pteridium aquilinum</i> K UHN Var. <i>latiusculm</i> U NDERWOOD
	ムラサキワラビ	紫蕨	
	ヤサイルイ	野菜類, 作園物	
	ラッキョウ	らつけう, らつきやう	ラッキョウ <i>Allium chinsnse</i> G. DON.
リョウブ	りようほ, れうほ, れうほ, りようほ, りやうほ, 苺蒨	リョウブ <i>Clethra barbinervis</i>	
レンコン	蓮根, 蓮	ハス <i>Nelumbo nucifera</i> GAERTN.	
ワサビ	山葵, 葉山葵	ワサビ <i>Eutrema wasabi</i> MAXIM.	
果実類	アンズ	杏子	アンズ <i>Prunus armeniaca</i> L.
	ウメ	梅	ウメ <i>Prunus mume</i> SIEB et ZUCC.
	カキ	柿, 釣枝柿, 釣柿, 串柿, 甘干柿	カキ <i>Diospyros kaki</i> THUMB.
	カンルイ	柑類, 柑	
	クダモノ	菓物, 菓類	
	クネンボ	九年母, 乳柑, 久年母	クネンボ <i>Citrus nobilis</i> LOUR Var. <i>Kunep</i> TANAKA.
	ザクロ	石榴, 石榴	ザクロ <i>Punica granatum</i> L.
	シブガキ	澁柿	カキ <i>Diospyros kaki</i> THUMB
	スイカ	西瓜	スイカ <i>Citrullus lanatus</i> MATSUM. et NAKAI
	ダイダイ	橙	ダイダイ <i>Citrus aurantium</i> L.
	ナツメ	棗	ナツメ <i>Zizyphus</i> spp.
	ナシ	梨, 梨子	ナシ <i>Pyrus serotina</i> REHDER Var. <i>culta</i> REHDER
	ビワ	枇杷	ビワ <i>Eriobotrya japonica</i> L INDLEY.
	ミカン	密柑, 蜜柑	ウンシュウミカン <i>Citrus unshiu</i> MARC.
	モモ	桃	モモ <i>Prunus persica</i> BATCH var. <i>vulgaris</i>
ヤマモモ	楊梅, 山桃, 楊梅實	ヤマモモ <i>Myrica rubra</i> SIEB et ZUCC.	
ユズ	柚, 柚子	ユズ <i>Citrus junos</i> TANAKA.	
きのこ類	クロコフ		
	コウタケ	香茸	コウタケ <i>Sarcodon aspratium</i> S. ITO
	シイタケ	椎茸	シイタケ <i>Lentinus edodes</i> (BERK.) SING
	シメジ	濕化茸, ト地, しめし, 濕化子	シメジ <i>Lyophyllum aggregatum</i> (SECR.) KUHNER
	ヒラタケ	平茸	ヒラタケ <i>Pleurotus ostreatus</i> (FR) QUEL.
マツタケ	松茸	マツタケ <i>Tricholoma matsutake</i> (S. ITO et IMAI) SING.	
嗜好飲料類	チャ	茶	チャノキ <i>Camellia sinensis</i> L.
	バンチャ	晩茶	チャノキ <i>Camellia sinensis</i> L.
	ジョウチャ	上茶	チャノキ <i>Camellia sinensis</i> L.

〔注〕学名は、杉田浩一、堤忠一、森雅央編：『新編日本食物事典』医歯薬出版、1982. によったが、不明なものについては、牧野富太郎：『牧野新日本植物図鑑』北隆館、1961. によった。

(昭和63年4月28日受領)