

『防長風土注進案』による 19 世紀中葉長州藩 における水産物の計量的研究

五 島 淑 子

(山口大学教育学部)

平成元年 3 月 31 日受理

A Quantitative Study of Marine Products of the Mid 19th Century Chōshū-Han Found in “Bōchō Fūdo Chūshin-An”

Yoshiko GOTO

Faculty of Education, Yamaguchi University, Yamaguchi 753

The purpose of this study is to estimate the total production of marine products in Chōshū-han (17 saiban [counties]) in 1840s. The average catch of an individual product per village was calculated from the data listed in “Bōchō Fūdo Chūshin-an” (a geographical description and local history of Chōshū-han compiled in 1840s), and then the total production was estimated by multiplying the average by the total number of listed villages. However, most of the marine products were recorded based on sales. Therefore, since it was difficult to estimate the catch of individual marine products, some of the data were obtained in reference to larger categories such as seawater fish or shellfish.

The results are as follows: (1) The main freshwater fishes were Ayu (sweetfish), Unagi (eel) and Masu (trout). The total estimated catch of freshwater fishes was 132 (metric) t. (2) The total estimated catch of saltwater fishes was 3,859 t. (3) The total catch of whales was estimated to be 1,961 t. (4) The main shellfishes were Hamaguri (hard clam), Mategai and Sazae (top shell). The estimated catch of shellfishes were 1,239 t. (5) The main seaweeds were Wakame, Hijiki and Nori. The estimated catch of seaweeds was 204 t.

(Received March 31, 1989)

Keywords: marine products 水産物, Bōchō Fūdo Chūshin-an 『防長風土注進案』, a quantitative study 計量的研究, Chōshū-han 長州藩, Edo period 江戸時代, production 生産量.

1. 緒 言

江戸時代の食事についての記録は、当時の料理本・日記などから知ることができるが、庶民の日常の食事を知る手がかりはきわめて少ない。日記として残されたものは、上級武士や庄屋等の記録であり、当時文字で記録できる人々が限られていたこと、また日々の食事の記録をとることの必要性が乏しいことから考えても、そこに庶民の食事の記録を探すことはむずかしい。また料理本は行事食中心、上層階層中心である。

そこで筆者は、地誌に当時の食料生産に関する記録があることに注目し、その生産量をもとに食料の供給量を

知ることによって、当代における食事の様態を復元したいと考えた。地誌は江戸時代後半から明治時代の始めにかけて各地方で多く作られている。それらは、米は初めとする穀類についての記録は詳しいが、野菜類、魚介類、獣鳥類等の記録は一般に乏しい傾向がある。筆者は、地誌の中でも食料生産全般に関して詳しい記録のあるものを選び、当時の食事についての推定を行ってきた。

その第一の試みは、『斐太後風土記』¹⁾を主要資料として行った²⁾³⁾。

第二の試みとして、現在『防長風土注進案』⁴⁾の分析に取り組んでいるところである。この記録は、江戸時代

(天保時代 1840 年頃)の長州藩(周防国と長門国)の記録であり、内容は多岐にわたり、かつ詳細で、食料生産についても米・麦をはじめ救荒食品にいたる多種にわたる食料が記述されている。しかもその多くは、量的な記述を含めて書かれている。

西川はその穀物消費について研究し⁵⁾、鬼頭は西川のその研究をもとに江戸時代の米食について検討している⁶⁾。

筆者が現在進めている研究の目的は、当時における食事の実態について量的な面をも含めて把握することにあるが、その基礎作業としてまず生産量を推定することである。これまで、筆者は『防長風土注進案』に関して、食用産物のリストを示し、ムギ、ダイズ、コメ、ソバ、ダイコンがほぼ長州全域で生産されていたこと、海に面した村ではサツマイモの生産、海産動物、貝類の漁獲が多かったこと、海に面していない村では、サトイモの生産、獣類(シカ、イノシシ)の捕獲、茶の栽培がさかんであったことを明らかにした⁷⁾。さらに、農産物に関して、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こと、イモ類ではサツ

マイモ、ついでサトイモが多いこと、豆類ではダイズ、野菜類ではダイコン、果実類ではカキ、きのこ類ではマツタケの生産量が多いことを明らかにした⁸⁾。また食用獣鳥類としてイノシシ、シカ、ウサギ、キジ、ヤマドリが重要であるが、量的には少なかったことがわかった⁹⁾。

そこで本稿では、水産物、すなわち淡水魚類、海産動物、貝類および海藻類について量の推定を行いたいと思う。

2. 資料

『防長風土注進案』の成立について、石川卓美は次のようにのべている。「本書は、長州藩において、幕末の天保改革に関連して企てられた『国郡志』編集の地方資料として、藩内全域の町村から差し出させた明細書き出しである¹⁰⁾。」また「統計的数値はほぼ 1842 年(天保 13)の計数」とされる¹¹⁾。『防長風土注進案』に記録されている地域は、長州藩(周防国、長門国)の藩内 17 宰判の各町村である。支藩領(清末藩領、長府藩領、徳山藩領、岩国藩領)は除かれているため、現在の山口県全体

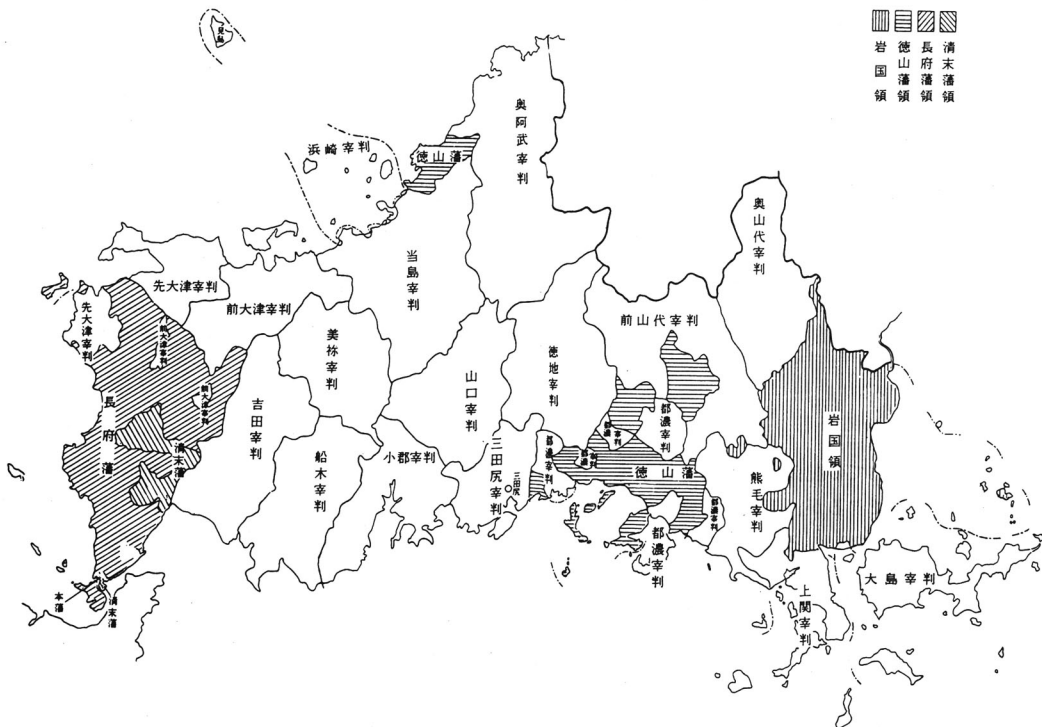


図 1. 支藩および宰判別地図

文献 10) より引用。

のほぼ 3 分の 2 の領域に該当する (図 1)。宰判とは「長州藩における鄉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¹²⁾」。

本研究にあたっては、『防長風土注進案』の複製版を使用し、その食用産物に関して作成したデータベース⁷⁾に基づいた数値を使用している。

以下、『防長風土注進案』を『注進案』と記すことにする。

3. 目的と方法

本稿の目的は、『注進案』のかかれた 19 世紀半ばの水産物の生産量 (漁獲量) を推定把握することである。

水産物の検索、集計の作業は、山口大学情報処理センターにおいて大型計算機 (ACOS-850) を使用した。

量の推定の方法は、基本的には農産物で行っていると同様の方法⁸⁾、すなわちその品目の量が推定できる村の集計から 1 村あたりの平均生産量を求め、これに全生産村数 (その品目の記載のある) を乗じて推定総生産量を求める方法によっている。すなわち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。この方法では村ごとの生産量の違いを考慮にいていない。各村の生産量 (漁獲高) は漁場の有無、漁港の有無、漁業に従事している人の割合等により左右され、推定にあたってはそれらの条件による重みづけを行う必要があると考えられる。しかしながら重みづけの算定基準が明らかでないこと、本研究の目的が長州藩全体の総生産量を推定することであることから、さきに述べた方法で推定することにした。

水産物の記録は、農産物と比べてたいへん複雑であった。海産魚類の場合、魚類の名前が続いた後、量的には魚代として生産額がまとめて書かれる場合が多い。このため、個々の魚について生産量を求めることが不可能であり、海産魚類の総生産量は、『注進案』に記載された生産額を基礎にしてその合計から推定した。

また、魚の生産額の中には、厳密に言えば、川漁、甲殻類、鯨、貝類または海藻類が含まれていることがある。甲殻類、軟体類は、一般に海産魚類に含めて記録されていた。川漁、鯨、貝類、海藻類のうちで別に項目を立てて記録してある場合は、それぞれの品目で計算した。海産魚類の生産額のなかに含めた記述をしている場合、その村の生産額に占める貝類、海藻類等の比率は、高くないと考えられた。

『注進案』の記録に「但ならし壹ヶ年」「三ヶ年見秤にして一ヶ年入高」とただし書きがされているので、記

録は、1 年間の生産量とみて差し支えないと考えられる。

4. 結果および考察

(1) 淡水産魚類の生産量

淡水産魚類は、ウナギ 190 村、フナ 147 村、ハエ 132 村、ドジョウ 120 村、アユ 112 村、ゴリ 81 村、コイ 52 村、ナマズ 42 村、マス 25 村などの記録がある。各魚種の推定総生産量を表 1 に示した。

アユは「鮎」「生鮎」「落鮎」「鮎脚」「鮎形」と記述されていた*。単位は、「貫」、「代銀」、「こん」、「喉」、「連」とある。鮎の分布は、大井川流域、阿武川の支流の明木川、錦川の上流、佐波川の上流、槇野川 (四十八瀬川)、吉田川などである。奥山代宰判南桑村には、「生鮎 五百貫目 此代四貫」⁴³⁾、吉田宰判吉田村には「鮎 壹万喉 同 (銀を意味する) 壹貫目 但壹喉 = 付壹分宛」⁴⁴⁾と記載されている。1 喉 (または「こん」) は、1 尾のことであり、吉田村の記録からアユ 1 匹が銀 1 分とわかる。南桑村の記録からアユの重量 500 貫目が銀 4 貫目であり、すなわち銀 1 分あたり、12 目 5 分 (1 目は 3.75 g) すなわち 1 尾 46.9 g と計算できる。これは、現在の山口県の河川におけるアユの平均体重約 68 g⁴⁵⁾と比較すると、やや小さいといえる。また、「連」で記録された村が 2 村あり、たとえば 1 連 10 尾のようにまとめた記述のしかたと考えられるが、1 連に何尾であったかがわからず、換算できなかった。

マスは、奥山代宰判南桑村に「鱒百尾 此代三貫目」⁴⁶⁾とあることから、1 尾 3 目と計算できる。記録された単位に「こん」があり、生産量が個体数で表されているアユ、マスは商品価値が高いと考えられる。

ウナギの生産額が記載されている 5 村の合計は、銀 1 貫 90 目であった。ウナギの生産額から重量への換算率は『注進案』の記述からはわからない。そのため生産量の推定にあたっては、時代がかなり下がるが約 60 年後の明治 38 (1905) 年の価格⁴⁷⁾の比率から求めることとした。この間に価格の変動があり、ウナギとアユの相対的な価値が変わっていることが考えられるが、推定のための資料がほかになかったため使用した。

川漁の記録を表 2 に示した。川漁とは魚種が特定できない記録、またはまとめて書かれているために量的比率がわからなかった記録である (山獺とあわせて書かれたものは除いた)。川漁として全体の生産額で示している

* 食用産物リストを作成した場合、アユキョウとアユに分類した (文献 7) 表 2, p. 48) が、アユキョウの記録のしかたからアユと考えられる。

表 1. 『防長風土注進案』からみた淡水産魚類の生産量

魚名	『注進案』記載 総生産量(村数)	量あり 生産村	量なし 生産村	総生産 村数	総生産量 (kg)(村)	1村あたり 生産量(kg)	推定総生 産量(kg)
アユ	重量 500貫 (1) 代銀 8,790目 (11) 52,000こん(13) 230連 (2)	33	79	112	8,439.3 (25村)	337.6	37,811.2
マス	100尾 (1) 代銀 300目 (1) 70こん(1)	8	17	25	121.5 (3村)	40.5	1,012.5
ヒラメ	代銀 200目 (1) 1,500こん(1)	4	15	19	705.2 (2村)	352.5	6,697.5
ウナギ	代銀 1,090目 (5)	27	163	190	352.8 (5村)	70.6	13,414.0
ハエ	代銀 30目 (1)	6	126	132			
ゴリ	代銀 60目 (2)	4	77	81			

- 1) 「量あり生産村」とは、生産額の記載のある村または複数の魚類をあわせて生産額が記録されている村の数を示している。総生産量は重量に換算することのできた記録の合計を示している。()内の村数は量の換算ができた村の数を示している。
- 2) アユの価格から重量への換算は、「500貫目 代銀4貫目」であることから換算した(奥山代宰判南桑村)。また、「こん」と「喉」は「尾」のことであり、まとめて「こん」として示し、1尾=50gとした。これは、さきに示した換算率と吉田宰判吉田村の「1喉=付1分」ということから計算した。「連」の換算率は不明であった。
- 3) マスは「100尾 代銀300目」(奥山代宰判南桑村)により換算した。また1尾=450gとした(秋道「明治初期・飛騨地方における生産魚類の分布論的研究」『国立民族学博物館研究報告』4, p. 320 (1979)による平均値)。
- 4) ヒラメは、マス的一种と考えられる(澁澤敬三『日本魚名集覧第1部』pp. 44~45(日本常民文化研究所編『日本常民生活資料叢書第3巻水産篇(2)』三一書房(1973))のため、マスとして換算した。
- 5) ウナギの生産量は次のように求めた。明治38年において、ウナギ1貫の価格が1.306円、アユは0.902円であり、ウナギの価格が、アユの1.448倍である。このことと、アユの換算値をもとにして計算した(山口県総務部統計課編:『山口県の統計百年』山口県総務部統計課, p. 309 (1978))。
- 6) ハエ、ゴリは『注進案』の記録から生産量を換算することはできなかった。

のは11村で、その合計は銀10貫903目であった。川漁の中には、アユ、マス、ウナギ、フナ、ドジョウ等が含まれていると考えられるが、量の換算には、表1に示した淡水産魚類の中でも最も生産量の高いアユで代表して重量を求めることにした。アユの換算率(重量500貫目=代4貫目)をもとにして計算すると、重量で1,362貫875目となり、すなわち、5,110.8kgと計算できる。1村あたり生産量は464.6kgとなる。

一方、川漁として金額の記載はないかあっても重量換算できないが、多くの村でフナ、ハエ、ドジョウ、ゴリ、コイ、ナマズ等が産物として記録されている。たとえば三田尻宰判植松村の記録に「同(銀を意味する)百五十目 但農業之間合鮎鰻どぢやう取賣之物貳人…」¹⁸⁾と書

かれていることから、農民のなかにフナ、ウナギ、ドジョウを取って売っていたものがあることが知れる(同様な記録は、同宰判新田村で「同二貫目 但鮎どぢやう取賣之物四人儲高凡右之辻」とある¹⁹⁾)。これらの淡水魚類は、食料資源としての可能性が高いと考えられるので、量的な推定を行いたいだが、換算率が不明であり量の推定が行えない。このため便宜的にフナの記録がある村では、淡水魚類の利用があったと考え、その量としてさきに求めた川漁の1村あたり平均生産量をもってあててことにした。したがって川漁の1村あたり生産量にフナを生産村147村を乗じることによって68,296.2kgの生産量を得た。

アユ、マス、ウナギの合計は59tで、川漁の5t、そ

表 2. 『防長風土注進案』にみられる川漁の生産額

宰判	村名	記述	生産額(銀)
奥山代	須川村	魚類 鮎 鱒 鰻等	800目
	深川村	魚類 鮎 鱒等	900目
	苅谷村	漁魚類	300目
三田尻	植松村	鮒鰻どちやう	150目
	新田村	鮒どちやう	2貫
	上右田村	金波上川原築…	2貫
小郡	名田島	梶野川内並御開作内田否ニ漁事	500目
舟木	西高泊村	川漁蛤取	1貫 553目
	後瀧御開作	川漁取場	1貫 500目
前大津	青海村	青海村湖漁	600目
	大日比浦		
	深河村	鮎鰻漁	600目

の他の淡水魚類の68tを含めると132tの推定総生産量であったといえる。

(2) 海産魚類の生産量

『注進案』に収められた海産魚類の記録によれば、タイ、カレイ、イワン、アジ、イカ、スズキ、エビ、サバ、メバル等が多く漁獲されていることがわかる²⁾。

『注進案』により魚の生産額が明らかなる村について瀬戸内海側、日本海側に分けて示した(表3, 4)。瀬戸内海側では、大島宰判沖家室、同宰判安下庄、舟木宰判西須恵村、熊毛宰判室積浦で生産量が多いことがわかる。一方、日本海側では、前大津宰判瀬戸崎浦、通津、奥阿武宰判江崎が多い。生産額は、瀬戸内海側(銀1,646貫)と日本海側(鯨を含めて銀1,611貫)ではほぼ同じであった。日本海側での特徴に、クジラの捕獲があるが、それについては次節で述べる。

瀬戸内海側40村と日本海側17村の生産額の合計は、およそ3,257貫104目(57村)であった。魚の種類がわかる記録は、大島宰判安下庄浦方の記録、前大津宰判通浦、瀬戸崎浦である。しかし、魚種による生産量と生産額の比較ができるのは、安下庄浦方²⁰⁾のみである。その記録を表5に示した。それぞれの魚の価格を計算し、その平均を求めた結果、魚1貫(重量)あたり平均銀4目7分2厘であると計算された。

安下庄浦方の記載から求めた魚1貫(重量)あたり平均銀4目7分2厘という換算率を用いると、さきに示した生産額の合計は、重量にして690,064貫407目と計算できる。すなわち合計2,587,742kgで、57村の1村あたり平均45,399kgとなる。海に面した村のすべての村

表 3. 『防長風土注進案』にみられる海産魚類の生産額—瀬戸内海側—

宰判・村名	生産額(銀)
大島宰判	
日前村	13貫 600目位
西方村	3貫 600目位
森村	2貫 500目位
平野村	2貫 500目位
和佐村	250目位
和田村	150目
小泊村	25貫 115目
地家室	8貫 500目位
沖家室	278貫
安下庄	256貫 943目 6分 9厘 2毛
戸田村	7貫 500目
油宇村	2貫目
油良村	680目
外入村	13貫 650目
遠崎村	21貫
椋野村	8貫目
土井村	10貫目
伊保田村	24貫 300目
上関宰判	
馬島	500目
佐郷島	63貫 150目
上関	1貫
牛島	24貫 750目
熊毛宰判	
光井村	16貫目
室積浦	200貫目位
都濃宰判	
末武下村	14貫 700目
戸田村	3貫 600目
三田尻宰判	
向島村	22貫 80目
田嶋	13貫 320目
西ノ浦前ヶ濱	15貫 180目
西ノ浦新御開作	1貫 500目
小郡宰判	
江崎村	6貫目
阿知須浦	75貫目
岐波村	90貫目
二島村	2貫目
本郷村	45貫目
大海村	70貫目
台道村	2貫目
舟木宰判	
西須恵村	246貫 200目
藤曲村, 奥壇村, 中山村	19貫 335目
吉田宰判	
土生浦	26貫 400目

一部の村では川漁も含まれた記録である。

表 4. 『防長風土注進案』にみられる海産魚類の生産額—日本海側—

宰判・村名	生産額(銀)
先大津宰判	
日置下村蔵小田村角山村	28貫目
日置村	110貫目
井上村	3貫 600目
津黄村野田村	73貫 800目
向津具村	134貫
神田上村	140貫
神田下村	12貫
前大津宰判	
三隅村	32貫
通浦	269貫 500目 (鯨漁80貫を含む)
青海村大日比浦	15貫
瀬戸崎浦	371貫 (鯨漁40貫を含む)
白潟浦	17貫 (鯨漁5貫を含む)
奥阿武宰判	
惣郷村	20貫
江崎村	190貫
須佐村	150貫
宇田村	40貫
木與村	5貫 200目

一部の村では、貝類、海藻、川魚を含んだ記録である。

で魚の記録があるわけではなく、他方では海に面しているでも農業が中心で海から魚をとっていないと考えられる場合もある。海の魚をとっていると明らか村は『注進案』において85村に記録されているので、1村あたり平均45,399 kgに85を乗じると推定総生産量は、約3,859 tである。

(3) クジラの生産量

クジラの記録は日本海側の5村にみられる。先大津宰判向津具村、前大津宰判通浦の記録には、クジラを捕獲しているようすが示されており、クジラを生産額は、前大津宰判通浦銀80貫、瀬戸崎浦銀40貫、白潟浦銀5貫で、金額にしても大きい。

「鯨鯨回向簿第三巻清月庵」(向岸寺)をもとに捕獲されたクジラの種類と月別頭数をみたものによれば²¹⁾、天保15年(=弘化元年)から嘉永3年のあいだ1シーズン(旧暦10月10日から翌3月10日までの5カ月間)に平均14頭捕獲されている。その種類は、セミクジラが中心で、13尋から5.6尋の大きさであるという。これは、23.4~10.1 mということであり、平均すると16.74 mである。

向岸寺のクジラの過去帳に通浦のすべてのクジラが記載されたとは限らないが、銀80貫で14頭と仮定すると、瀬戸崎浦で7頭、白潟浦で0.9頭で約1頭だと考えられる。すると3村の平均が7.3頭であり、クジラの記録のある5村の量として、5倍すると36.5頭である。よって当時のクジラの捕獲量を37頭と推定した。

セミクジラの成体で15 mくらいの体重が50~56 tであることから²²⁾、クジラは1頭あたり53 tとして37頭分は、1,961 tと推定できる。

(4) 貝類の生産量

貝類の記録は、サザエ52村、カキ32村、ハマグリ30村、マテガイ28村などがあるが、量的な記載があるのは、ハマグリ、マテガイ、サザエ、セトガイ(瀬戸貝)に限られる。カブトガニ(「鉢蟹」)は、節足動物であるが貝類と並んで記録されていた。生産量を表6に示す。

貝類の量的記載は吉田宰判にあり、その記載からたとえば松屋村²³⁾に記録されるように、ハマグリは1升につき2分5厘、マテガイは1升につき2分、カブトガニは1枚につき2分とわかる。サザエは上関宰判白井田村の記録によれば、「榮螺四万 代銀貳百目」²⁴⁾と記述されて

表 5. 「大島宰判安下庄浦方」の記録による魚1貫目あたりの価格

	重量 貫目 (%)	金額(銀) 貫目 (%)	魚1貫目あたり 価格(銀)
鯛	9,000 (32.9)	54 (41.8)	6目
鰈 鱸 鱒	1,400 (5.1)	7 (45.4)	5目
鯆 鱒 海 鰯	180 (0.7)	0.99 (0.8)	5目5分
鱈 残 魚 鯨	80 (0.3)	0.4 (0.3)	5目
雑 魚	16,700 (61.0)	66.8 (51.7)	4目
合 計	27,360 (100.0)	129.19 (100.0)	平均4目7分2厘

表6. 『防長風土注進案』からみた貝類の生産量

種類	『注進案』記載 総生産量(村数)	量あり 生産村	量なし 生産村	総生産 村数	総生産量 (kg) (村)	1村あたり 生産量(kg)	推定総生 産量(kg)
サザエ	215,000 (3)	20	32	52	6,450 (3)	2,150	111,800
セトガイ	12,300斤 (3)	3	3	6	7,380 (1)	7,380	44,280
ハマグリ	390石 (4)	13	17	30	70,200 (4)	17,550	526,500
マテガイ	200石 (4)	14	14	28	36,000 (4)	9,000	252,000
カブトガニ	3,200枚 (2)	2	1	3			

1石=180kgとして計算した。サザエは無名数で個数と考えられるので、1個=30gとした。

「量あり生産村」とは、生産額の記載のある村または複数の魚類をあわせて生産額が記録されている村の数を示している。総生産量は重量に換算することのできた記録の合計を示している。総生産量の()内に示した村数は量あり生産村のうち重量換算できた村の数を示した。

いることから、1個あたり5毛、サザエ200個が代銀1目と計算できる。また、上関宰判牛島、岩見島の記録によれば、1個2厘、50個で銀1目と計算できる。瀬戸貝はイガイのことであるが、大島宰判三浦村の記録(「瀬戸貝一万貳千三百斤 代銀拾九貫六百八拾目位」²⁵⁾)から1斤(600g)あたり6分と計算できる。

貝類の生産の記録は、それ以外にも上関宰判馬島「貝之類 800目」²⁶⁾、三田尻宰判西ノ浦新御開作に「拾壹貫九百目 貝拾い」²⁷⁾とあり、合計銀12貫700目である。これを生産量に換算する場合、貝類のうちサザエについて生産量の多いカキとして換算したいが、換算値がわからない。このためサザエの生産量の多い上関宰判の換算値を用い、1個あたり30gとして計算すると19,050kgと計算できる。1村あたり平均9,525kgの生産量として、カキの生産村32村を乗じると304,800kgとなる。

以上から貝類全体として約1,239tの生産量があったと推定できる。

(5) 海藻類

『注進案』に記載された海藻類は表7に示すとおりであり、ワカメ、ヒジキ、ノリが多くみられた。海藻類のうち量的な記載があったのはヒジキである。ヒジキの生産は、瀬戸内海側、日本海側の両方の15村でみられる。大島宰判平郡島において「ひじき 九石 代銀百五拾三匁」²⁸⁾、上関宰判八島の記録に「鹿尾藻拾石代銀百貳拾目」²⁹⁾とあり、ヒジキは1石あたり銀12目から17目であったといえる。1石の重さを180kgとして換算すると2村で3,420kg、すなわち1村あたり1,710kg、生産が記録されている15村で合計25,650kgと推定できる。

また、海藻類としての記録が多くあり、上関宰判(上

表7. 『防長風土注進案』にみられる海藻類

標準名	『注進案』記載名	生産村数 (村)
ワカメ	和布, 若和布, 黒和布, 海苜	20
ヒジキ	鹿尾藻, 鹿尾菜, ひじき, ひじき, 羊栖菜, 海庶	15
ノリ	海苔	9
モズク	海蘊, 藻ツク, 海蘊, 海雲	5
アオサ	青サ, 青佐, 陟蘆	5
オゴノリ	於期菜, 尾子, おご, 海髪	4
ミル	海松	4
テングサ	心太草, 心太, 石花菜	4
シラモ	白藻, しら藻	4
カジメ	かしめ, 搦布, かじ布	3
ツノマタ	鹿角菜	2
イギス	いぎす, いきす	2

これら以外に、モバ(藻草)、モ(藻)、ネコモ(猫藻)が各1例あった。

関、上関浦方、馬島)、先大津宰判(日置村、向津具村、神田上村)、前大津宰判(青海村大日比浦)、奥阿武宰判(田萬村、須佐村、宇田村、木與村)において海藻類の記載がある。海藻類は、ワカメ、ヒジキ等と考えられるが、ワカメの換算率は不明のため、ヒジキとして計算することにした。海藻類の総生産額は11村で銀14貫300目である。1石あたりの価格を14目5分とすると、これは986.21石に当たり、重量に換算すると177,517kgと計算できる。

以上ヒジキ26t、海藻類178tの合計204tの生産量であると推定される。

5. まとめ

『防長風土注進案』をもとに当時の水産物の生産量を

検討し、淡水産魚類 132 t、海産魚類 3,859 t、クジラ 1,961 t、貝類 1,239 t、海藻類 204 t の推定値を得た。これらの数値は、『注進案』に記載された 17 宰判についての推定総生産量である。

魚は、江戸時代の長州庶民にとって重要なタンパク質供給源であったと考えられるが、一方でたとえばイワシは、干し鰯として肥料として使われた記録（奥阿武宰判田萬村「…尤春夏分鱈 鳥賊 鰯など地引網にて漁り田島の肥しに遣ひ申候事」³⁰⁾）もあるように供給量すなわち消費量とは必ずしもならないことにも留意しなければならないであろう。

すでに報告した農産物⁸⁾、獣鳥類⁹⁾の結果とあわせて、当時の長州藩（本藩領）の食料生産について算出した推定総生産量を食品群別に集計し次の推定総生産量を得た。穀類 108,665 t、イモ・でんぶん類 15,999 t、豆類 4,329 t、種実類 151 t、野菜・野草類 38,018 t、果実類 2,090 t、きのこ類 64 t、茶 425 t、獣類 227 t、鶏卵 15 t、魚介類 5,230 t、鯨 1,961 t、海藻類 204 t。これより、当時の食料の生産が農産物の生産に比重がおかれ、魚介類や獣鳥類の生産量（捕獲量）が少なかったことがわかる。

今後は、これらをもとに当時の食事の復元、栄養学的検討を行いたい。

本研究をまとめるにあたりご指導いただきました小山修三助教授（国立民族学博物館）、長谷川喜代三教授（奈良女子大学）に深く感謝いたします。また、『防長風土注進案』に関しては小川國治教授（山口大学教育学部）、水産動物に関しては藤岡 豊教授（山口大学教育学部）から、多くのご教示をいただきました。セミクジラについては下関水族館に問い合わせました。ここに記して厚くお礼申し上げます。

引用文献

- 1) 富田礼彦：斐太後風土記(1873)(大日本地誌体系 斐太後風土記、第1巻・第2巻、雄山閣、東京(1977))
- 2) 小山修三、松山利夫、秋道智彌、藤野淑子、杉田繁治：国立民族学博物館研究報告、6, 363 (1982)
- 3) 藤野淑子：国立民族学博物館研究報告、7, 632 (1983)
- 4) 山口県文書館：防長風土注進案、全21巻、山口県立図書館、山口(1960~1965)(復刻マツノ書店、山口(1983))
- 5) 西川俊作：三田商学研究、25, 556 (1982)
- 6) 鬼頭 宏：歴史公論 4, No. 89, 43 (1983)
- 7) 五島淑子：山口大教育学部研究論叢、37 (1), 42 (1987)
- 8) 五島淑子：奈良女大家政学研究、35, 17 (1988)
- 9) 五島淑子：山口大教育学部研究論叢、38 (2), 19 (1988)
- 10) 石川卓美：山口県近世史研究要覧、マツノ書店、山口、1 (1976)
- 11) 山口県教育会編：山口県百科事典、大和書房、東京、708 (1982)
- 12) 前掲書 11), 324
- 13) 前掲書 4), 第3巻(奥山代宰判)、211
- 14) 前掲書 4), 第16巻(吉田宰判)、24
- 15) 藤岡 豊、片山正夫、内藤順一、佐々木克明：小瀬川水系生物総合調査報告書、小瀬川水系水産生物調査会、山口(1980)ほか
- 16) 前掲書 4), 第11巻(徳地宰判)、220~221
- 17) 山口県総務部統計課編：山口県の統計百年、山口県総務部統計課、山口、309 (1978)
- 18) 前掲書 4), 第9巻(三田尻宰判上)、256
- 19) 前掲書 4), 第9巻(三田尻宰判上)、303~304
- 20) 前掲書 4), 第1巻(大島宰判上)、393
- 21) 伊藤 彰：長門市史民俗編、IV 経済生活二漁業、長門市史編集委員会、長門市、263~264 (1979)
- 22) 動物大百科 2 海生哺乳類、平凡社、東京、78 (1986)
- 23) 前掲書 4), 第16巻(吉田宰判)、99
- 24) 前掲書 4), 第6巻(上関宰判下)、318
- 25) 前掲書 4), 第2巻(大島宰判下)、367
- 26) 前掲書 4), 第6巻(上関宰判下)、378
- 27) 前掲書 4), 第9巻(三田尻宰判上)、520
- 28) 前掲書 4), 第19巻(大島宰判下)、460
- 29) 前掲書 4), 第6巻(上関宰判下)、451
- 30) 前掲書 4), 第21巻(奥阿武宰判)、168