

『会津農書』にみる粮菜作と粮菜貯

——在地農法の一環としての「食物助成」——

【要旨】

若松城下に隣接する幕内村（現会津若松市神指町幕内）の肝煎佐瀬与次右衛門は、貞享元年（一六八四）に自らの体験と「郷談」と呼ばれる旧慣習に基づき会津地方の自然に即した農法を『会津農書』に著述している¹⁾。上巻の稲作、中巻の畑作、下巻の農家事益の三巻からなる。その内容を農民たちにわかりやすく覚えやすいように和歌で綴った『会津歌農書』を宝永元年（一七〇四）に著している。さらに、当時の農業に関する語彙（農語）や農耕儀礼等について与次右衛門と農民との対話形式で著述した『会津農書附録』八巻を著している。本稿では『会津農書』『会津歌農書』『会津農書附録』を総括した概念で、『会津農書』と表記して論述したい。

『会津農書』は、わが国の農書の代表とされる宮崎安貞の元禄一〇年（一六九七）の『農業全書』より一三年も早い古典的価値を有する農書である。著者・著述年が明確な点、わが国で数多くある農書で歴史的価値もあり、農業技術史上高く評価されている。特に下巻は農民生活に関わる記載が多く、近世初期の会津地方の民俗をも見ることができ、筆者は農具や農耕儀礼はじめ衣食住に関する民俗を『会津農書』から抽出し、民俗学的研究を行ってきた。本稿は、下巻記載の「粮菜作考」・「粮菜貯」および「里郷と山郷食物助成」を基軸に、当時の会津地方の粮菜の種類および採取・加工調理とその食法について調査分析し、在地農法の一環としての粮菜作・粮菜貯を位置付けたい。その分析・比較資料として、貞享二年（一六八五）および文化四年（一八〇七）の風俗帳の記載と、他地方の農書類から「糧物」の記載と、福島県内の近世の「かて物」に関する資料と、『会津農書』に記載された植物名の照合を試み、その採取法や加工調理法と食法などを明らかにしたい。

『会津農書』には粮菜確保の方法に関する記載が多く、そのひとつに大根と蕪、粟と稗など粮菜作の作物を栽培する方法や「救食菜」と呼ぶ山野からの粮菜採取の古語の記載など粮菜の主作物「編菜の栽培・加工・保管法」など、在地農法の一環として「粮菜作」および「粮菜貯」を指導している。

キーワード

農書（のうしょ）、在地農法（ざいちのうほう）、小農技術（しょうのうぎじゅつ）、糧物（かてもの）、救荒植物（きゅうこうじょうぶく）

佐々木 長生

はじめに——問題の所在——

- 一 農書に記載された「糧物」・「粮菜」と『会津農書』
 - 二 『会津農書』にみる「粮菜」
 - 三 『会津歌農書』にみる「粮菜」の種類
 - 四 『会津農書』にみる粮菜作
 - 五 『会津農書』にみる「粮菜貯」
 - 六 他地方の農書にみる粮菜
 - 七 風俗帳にみる粮菜をめぐる民俗
- 結びにかえて——在地農法の一環としての粮菜作・粮菜貯——

はじめに——問題の所在——

「糧物^{かてもの}」は、一般的には救荒食のひとつ、飢餓時の食料として解釈されてきた。特に天明三年（一七八三）の天明飢饉以来、各地で著述された。その中でも享和二年（一八〇三）米沢藩の『かてもの』は有名である。筆者の出身地である相馬中村藩でも天保四年（一八三三）に『かて物考』が著述されている。東北地方では、高度経済成長期以前の昭和三十年代前半までは、「かて飯」と呼ばれる。白米に雑穀を入れたご飯が日常の食物で、麦飯はその代表であり、筆者も小学生時代の記憶にある。かての入らない飯は会津地方では、「無糧之飯」と呼ばれ、正月三ヶ日など晴れの日の食物であったことが、農法の風俗帳に見ることができる。

『会津農書』は、積雪寒冷地の会津地方の農法を体系的に著述している。下巻は当時の農民生活、すなわち民俗に関する記述が多く含まれており、近世初期の会津地方の民俗を垣間見ることができるといえる。

その一例に、「里郷と山郷食物助成」・「粮菜作者」・「粮菜貯」の三項の記載がある。特に、「食物助成」という記述は、現代という助成という意味でなく、『会津農書』の著者佐瀬与次右

衛門が農法の一環として記載しているところに注目すべきである。当時の会津地方における「糧物」の種類や保存法など詳細に知ることができる。「飢饉年」に備えての指導の観念もあるが、米や麦・大豆等の主穀類を年貢として納税し、いかに主穀を節約し、平均的な作物栽培と粮菜による食糧確保という農法を見ることができるといえる。いかに安定した農家経営を行っていくか。そして限られた少ない田畑で作物栽培を行うかという観念に立ってみると、粮菜作および粮菜貯は大事な農業経営の一環と見ることができよう。

農書は元禄期（一六八八〜一七〇三）を境に各地に数多く著述されている。当時自立したばかりの小農民技術の体系書という位置付ける説もある。『会津農書』の粮菜作・粮菜貯の記載は、在地農法の一環として大切な作業であったことを示している。筆者は考える。粮菜に関する記載は、『会津農書』と同年代に著述されたとする東海地方の農書『百姓伝記』や越中の農書寛政元年（一七八九）宮永正運著の『私家農業談』、『農業全書』などにも見ることができるといえる。

本稿は、『会津農書』下巻および『会津歌農書』・『会津農書』附録記載の粮菜作・粮菜貯を基軸に、貞享二年（一六八五）および文化四年（一八〇七）の会津地方の風俗書上帳等の記述から、在地農法との関連性を導きだし、在地農法の一環としての

「食物助成」を位置付けることが本稿の目的としたい。その分析・考察の方法として、『会津農書』はじめ他地方の農書や風俗帳等に記載された資料を羅列する形で、それぞれ比較・照合し、分析を行った。農書から見る糧物の既往研究はほとんどなく、本稿がその先駆けとなれば幸甚である。

一 「農書に記載された「糧物」・「粮菜」と『会津農書』

農書は、江戸時代初期に自立したばかりの小農民（近世百姓）たちが安定して農業が営まれるように上層農民や下級武士たちにより著述された農業技術書である。わが国の農書の代表とされる宮崎安貞の『農業全書』が元禄一〇年（一六九七）に著述されると、これを範として各地に、各地の自然に即した農法を記載した農書が出現する。

会津藩では延宝八年（一六八〇）の検地により多くの小農民が自立し、小農民家族による農業経営が行われるようになった。近世村落の形成である。若松城下に隣接する幕内の肝煎佐瀬与次右衛門は、こうした小農民たちが安定して農業が行えるように、貞享元年（一六八四）に『会津農書』を著述した。『農業全書』より一三年も早い、古典的価値を有する農書である。

農書が出現する時代は、石高制を基本政策とする幕藩体制が確立する時期でもある。米や麦・大豆などの主穀物は年貢として供出し、農民たちは粟や稗・蕎麦などの雑穀を主食とする生活であった。年貢の余剰分は、塩や衣類・農具や肥料等の生活費に充てるのが一般的であった。農民たちは限られた土地で農作物を栽培するため、食糧確保には限度があった。そのため、山野から食糧を採取することも余儀なくせざるを得なかった。

『会津農書』でいう「粮菜」であり、粮菜を採取することを、「養菜あさりなする」という農語まであったことが記載されている。他地方の農書には「糧物」と記載されており、天明三年（一七八三）の天明の飢饉以後の記載が多い。米沢藩の『かてもの』はその代表的なものである。越中砺波地方の農書『私家農業談』のように農書に記載されたものもある。天明飢饉以前の農書では、東海地方の『百姓伝記』があり、宮崎安貞の『農業全書』にも「糧物」の記載を見ることが出来る。農家生活や農業経営の中での糧物の必要性が記載されている点は注目すべきである。農書という小農民たちへの指導書に、農法の一環として『会津農書』には、「粮業作」および「粮業貯」が記載されている。著者佐瀬与次右衛門はこれを「食物助成」という表記で指導している。農書記載の「糧物」および「粮菜」に関する研究は、管見の限りではほとんど見ることができない。「粮菜」という

表記は、『会津農書』のみである。『会津農書』著述当時、農民たちはどのような食生活を送り、どのようにに粮菜を採取し、食してきたかを示す資料として貞享二年（一六八五）の風俗帳の記載がある。当時の農民たちの粮菜をめぐる実態を垣間見ることがきる。

『会津農書』下巻の「粮菜作者」・「粮菜貯」と「里郷と山郷食物助成」の記載と、近世の風俗帳の粮菜の記載とを照合し、在地農法の一環としての「食物助成」の存在を位置付けるのが、本稿の目的である。併せて、粮菜をめぐる民俗が会津地方の民俗に、どのようにに継承されてきたかを、民俗学研究から参考資料として提示したい。

二 『会津農書』にみる「粮菜」

1 『会津農書』と粮菜

『会津農書』には「粮菜」・「糧菜」や「かて菜」などの表記が見られる。その下巻には、「粮菜作者」と「粮菜貯」という記載があり、当時どのような「粮菜」があり、どのような方法で加工・保存し食べたか、どのようにに貯えたかを記載している⁽³⁾。

2 食物助成と粮菜

数多くある農書の中で、管見の限りでは「食物助成」という記述は『会津農書』のみであろう。「さゑん糧」として大根菜・芋の茎・糧麦・大豆の葉などを記述し、それぞれの作物の栽培法についても記載していることが注目すべきである。

与次右衛門は、「粮菜」の必要性について、『会津農書』下巻に平野部と山間部において、季節ごとの栽培や採取法について記載している。粮菜作が芋や麦・粟等栽培の農法の一環として記載しており、「食物助成」が現在一般的に言われる「助成」という意でなく食糧確保という意である。単なる食物補助でないことがわかる。

里郷と山郷食物助成

里郷にてハ大麦、芋を専一に作へし。麦ハ蒔にも作毛の中へ蒔、春も麦の中へ品々の物を作るなれハ、地も不費、誠ニ夏作毛にて五七^(トマ)月米不足の補ひに成てより、芋ハ夫食にして益深し。山郷ハ粟、麦、芋を多く作へし。粟ハ刈野畑^(サキ)に蒔かされば手間次第ニ何程も作る。飢饉年にハ山所の食物に片葉の根、草薺^(トコロ)、蕨の根、葛ノ根、橡^(ク)実ヌハしたミ、ならのミ、或は篠の実、百合等を用へし。

この記載では、「飢饉年にハ山所の食物」とあるが、「片葉」

（カタクリ）の根、「蕨」の根、「葛」の根などは、昭和二十年代まで南会津地方でもよく食べられていた糧である。「草薺」いわゆる「野老」（ヤマイモ科の多年生蔓草）は、その調理法は会津地方では忘れられている。相馬地方の記録では灰汁でゆびきアクを抜いて食べる方法が記載されている（後述）。会津地方の野老芋の食法を推測できる資料である。木の実では、栃の実や檜の実の外、「したミ」（コナラ・ミズナラの実、ドングリ）が記載されている。「したミ」は、アク抜きした後、粥にして食べたと貞享二年の風俗帳に記載されている。只見地方では、シダミを入れて搗いたシダミ餅を昭和二十年代までよく食べたという（後述）。

3 糧菜の確保

「糧の補ひ」として麦の栽培が、『会津歌農書』の上之本の「麦田」にも見ることができている。

湿さしてやほらかむきの真土田に

麦をハ蒔まと称よへ置けり

麦を田へ作れハ稲にさハれとも

夏の乏かたしき糧あまの補おほひ

『会津農書』上巻には「麦田」の記載があり、貞享元年（一六八四）当時、水田に麦を栽培する農法が記されており、糧として水田に麦を作ることが記載されている。

また、『会津歌農書』下之本の「秋彼岸」には、「糧麦」を蒔くとある。

うれしやな秋のひがんに早成て

又来る夏の糧麦をまく

芋は「夫食にして益深し」とあるが、茎は「芋柄いもがら」と呼び乾燥して食べていたことが、『会津農書』下巻の「農人郷談畑之部」に記載されている。「芋柄」は現在も煮物や汁の実として食べられている。現在は乾燥した「芋柄」が主である。

萩カライモ、芋ノ茎、又イモジト云、中ノ白キ茎ヲズイキト云。

『会津歌農書』中之本の「芋いも発を時こ節す 附郷談」にも、「いもじ」について説明する一句がある。

いもじとハ芋の茎なり又称へ

(何方)
いつかたにてもいもからといふ

『会津歌農書』下之末の「糧菜 附郷談」には、「芋の生茎」が「さゑん糧」、それも「欠代」にもなるとある。

さゑん糧芋の生茎大豆の葉も

なきにハマさる事の欠代

「糧」の確保には麦のみでなく、稲作は収穫量の多い晩稲を主に植えるが、「糧米」の確保に早稲を栽培することを与次右衛門は指導している。寛延元年（一七四八）写『会津農書』下巻の「早稲作者」である。⁽⁴⁾

早稲は晩稲分取斛三和利位も鮮シ。養もりんじにて二品の損あり。晩稲実迄の糧米考て少シ作べし。

山間部では、粟を多く作るが、「刈野畑」すなわち焼畑に蒔けば手間もかからず、有益だと記載している。

与次右衛門は、多雨または早魃の年に備え、常に「粮米粮菜」を貯えておくことが肝要であると、寛延元年写『会津農

書』下巻の「雨旱作毛山郷与三里郷考」に記載している。

惣而山郷は畠多し。畠の多所第一宜敷ゆへに郡中諸穀葉蔬共に沢山也。水旱のとしを能考て、粮米粮葉の心かけ肝要也。

稗は雨にも早魃にも余り影響されない作物であるので、飢歳に備えて作ることを、与次右衛門は『会津農書附録』六に記載している。

老人の曰、粟ハ永雨にも永旱天にも違ひ安し。ひえハ水旱に粟程ハマけぬ物也。たとへ当分の益にならず共、山家の畑所にてハ飢歳のために稗を少宛ハ作りてよし。

『会津歌農書』中之末にも粟の品種を述べる中で、山間の水田のない地域では、粟を多く作り食糧にすることを指導している。

あハ草によりて不作の年も有り

一色作りするなあやうし

田方なき山郷にてハひとすじに

あハを作りて夫食とぞする

三 『会津歌農書』にみる「糧菜」の種類

1 糧菜の種類

『会津歌農書』下之末の「糧菜 附郷談」の記載には、「糧菜」の種類を「さゑん糧」・「野糧」・「山糧」・「木の葉糧」と採取する場所から分類している。山で「糧」を採取することを、「養菜する」と言うたと記載している。『会津農書』下巻の「糧菜作考」・「糧菜貯」とも重複する記載もあるが、全体を把握するには、好資料といえるので引用したい。

糧菜 かてな 附郷談

何よりも益あるかぞつねにたゝ

蕪菜をひかへ作れ大根

大根ハ糧に用る益よりも

いつ作りても違ハぬかよし

糧なくて養菜すれハついで有

兼て古菜をたもち置へし

園へ出山に登りて糧つむを

養菜すると是をいふなり

さゑん糧なすび夕顔さゝけの葉

此三品をハ常にもちゆれ

さゑん糧芋の生茎大豆の葉も

なきにハマさる事欠代

野糧にはぐちな車前女郎花

いたとりの葉も用ひこそすれ

野糧にはあふらなとちな陸ぐぢな

小薊をも用るそかし

山糧ハうるい水菜にとつかゝり

片葉の根までいつも取也

山糧はわらびせんまい蒚の茎

やま助まで猶能そかし

木の葉糧さる葉藤の葉山うつき

小まゆみともに嫌ふものなし

桑うるし榎つきの木の木の葉

時によりてそ糧の欠代

2 さゑん糧

「さゑん糧」は、「菜園」で寛延元年写の『会津農書』下巻「農人郷談」では、「垣かこひの内に品々の菜を作る。」とある。大根・蕪・芋・なすび・夕顔・ささげの葉など、畑でとれるものの葉や茎などである。特に、大根・蕪は、主要な「さゑん

「糧」である。「糧菜」と呼ばれる由以であらう。

大根や蕪の葉を編んで干したものが、「編菜」である。寛延元年写『会津農書』下巻には、「編菜あみな、秋蕪アキナをあみて乾。又干葉共ツクサナ中菜トモ云。」とある。「編菜」は、「さゑん糧」の代表的な存在である。

四 『会津農書』にみる糧菜作

1 糧菜作

『会津農書』下巻の「糧菜作考」には「あみな」としての蕪菁と大根の栽培について記載しており、後半部は、「野糧」と「山糧」について、その植物名を記載している。

蕪菁を蒔ハ八日蒔と云て六月土用明キ八日目なり。夫今十日蒔、十二日蒔、二八日蒔を用る。あみなハ八月節迄蒔、然ハ蒔日数都テ廿四日、其内水旱なれ不宜。大根ハ水旱にも不違、殊に半夏前夏蒔今八月節迄日数七十日余の間也。仮令水旱たりとも、何れ其間にハ宜キ大根有。菜は大根大根当分に作るならハ、菜糧の不足成事ハなし。若、菜大根不足ならハ山所の菜蔬にハ女郎花、とちな、みづな、蒨、かへるは本名車、うるい、虎杖イタドリ、岡ぐちな本名蒲、又ふぢな、蕨、くちな本名苦、繁蕪ハコベ、狗脊、木葉糧に

ハさる葉、大梓オシロイ、小梓の葉、ま々こ、山漆の葉、山揚盧葉ウツキ、藤の葉、檜の葉等ほし置へし。畑作毛の糧菜にハ小豆葉、豇豆の葉、芋の茎、茄子、胡蘆ムクガホ、大角豆よし。

ここに記載された植物名で、今日では食物としての調理法は、ほとんど知ることができない。例えば、「かえるは本名車前草」や「岡ぐちな本名蒲公英」、「虎杖」等である。「虎杖」は、芽や茎を食用にする。

会津から東方へ約一五〇キロメートル離れた相馬地方の『かて物考』には、『会津農書』記載の植物名と一致する記載もあり、調理法や食法を推測できる記述もみられるので、長文となるが引用したい。

2 相馬地方の糧物

天保四年(一八三三)相馬中村藩領内で誌された『かて物考』には、様々な「糧物」の名称と、その加工・調理法が記載されており、相馬地方における飢饉時の「糧物」と調理法を知ることができ(5)、著者は不明であるが、「東奥中邑(村)侍医」とあるところから、藩の医師とみられる。『会津農書』下巻の「糧菜作考」や「糧菜貯」・「里郷と山郷食物助成」に記載された「糧菜」の植物と直接結び付けることは困難であるが、加

工・食法を知り得る資料とみることができよう。二、三参考として列挙したい。

- 一 蕨 製法 灰水に一夜をはし、糧物となす、又二月三月八月九月の比根を掘洗ひ浄め、杵をもてよくたたき、桶に入水を入れて入れてよくミ、取土でまたたき、又其桶に入れてよくミ黒く筋立たるものを取去り、桶の水をかき立て、布にてこし滓を去沈め置バ粉ハ桶の底に溜る、其溜たるを幾度も前の如くすれば真白になる、是を水漉製と言ふ、其粉を取上灰の上へ紙か藁かを敷て上置て水気をぬき、干揚て米の粉か麦の粉杯にまじへ、糧物となすべし、わらびの粉ばかりハ食すべからず。
- 一 蕨 製法 用方 わらびと同じ、又ゆびき干揚て貯ふべし、干には灰をかうミて干べし。
- 一 葛 嫩芽を取、ゆびき糧物となす。又根を掘粉となす、粉の製法 蕨に同じ、
- 一 草解 蕨に同じく（二月三月九月十月の間）掘取べし、細にぎざミ灰水にてゆびき流に二夜程さハし苦味を去食べし、老人或ハ病後の人食ふべからず、
- 一 虎杖 わか葉をゆびき米か麦粉にまじへ糧となす、
- 一 蒲公英 ゆびき糧物となす、

- 一 苦笑 ゆびき糧物となす、
 - 一 車前草 ゆびき糧物となす、わらびこに食合すべからず、
 - 一 地膚 葉をゆびき食ふ、糧物となす、
 - 一 土当帰 わか苗をゆびき食ふ、
 - 一 百合 若苗根とも食ふ
- 秋掘とり洗ひゆで、干寒中の水に漬置春に至りて又干白にて搗粉にして困ふ

飢饉における「糧物」の書としては、米沢藩領内で享和二年（一八〇二）に著述された『かてもの』が有名であるが、相馬中村藩領で著述された『かて物考』は、これまで広く知られてこなかった。特に、加工・調理の方法はじめ、当時の相馬地方の植物の呼称を知り得る資料である。『会津農書』下巻の「里郷と山郷食物助成」に記載された植物名と照合することにより、その調理法も把握できる。

3 菜園糧菜

『会津農書』記載の糧菜として、「さゑん糧」の作り方が詳しく記載されており、その加工として「編菜」の製作方法がある点は注目すべきである。大根と蕪の栽培法はその一例であろう。「糧菜」として確実に蕪や大根を採るための栽培について、

『会津農書附録』六に詳しく記載されている。

老人の曰、蕪菁ハ其年の天氣相に随て丸不作に成事度々あり、大根ハ丸に違ふ事なし。是に依て蕪根を用る早蒔のなをは大根種となたねを等分に打ませてまけは、なハ不作しても大根よろしきまゝ、粮なに飢さると謂て作者爰かしこにあり。

愚曰、農書本文に記し置ことく、なと大こん当分に作るなれは粮な不足なし。扱畑をわけてなと大根等分に作るも、又種子を当分に打ませてまくも同意也。(以下略)

『会津歌農書』中之末「菜摘」^{なつ}は、「あみな」を摘む時期と作業を詠んでいる。

葉の枯て上らぬ時にあみなこそ

程を見合つミたるがよし

ふらず共雪のかゝると心がけ

あみなを先につミて取べし

つミ後れあみなに雪をかけぬれば

常山越かさ（考）がをとりこそすれ

おほ根をバあとへ廻して引がよし

摘取間にもそだつ物なり

牛房こそ堀取内も先だちに

覆をかけて日あてぬがよし

蕪や大根の不作は、編菜はじめ粮菜貯にも大きく影響する。『会津農書附録』四の元禄一三年（一七〇〇）の記載は、編菜不足から「山粮」をだいぶ取ったとある。

一、八日蒔の菜大不作、但旱魃にあひ、其上秋大こんふさく也。

一、春々夏迄飢饉。米の値段壹分ニ式斗式升五合迄、五月半合式斗四五升直、惣て物の直高し。編菜不足故に山粮を大分に取也。

与次右衛門は、「粮菜」が不足する年は秋のうちに、大釜で蕪や大根の葉をゆで干し備えるようにと、『会津農書附録』六に記載している。

老人の曰、粮菜不足成年のためにあみなを長く持置にハ、大釜にて湯をわかし、其にへ湯の中へ連のまゝにて押ひたし、扱取上て或ハ軒の下なとにつるし置ハ、幾年過ても虫もくハす、其年の新あみなのことくにしてよし。

4 野糧作

『会津農書』下巻の「屋敷内樹木」には、屋敷内の樹木の枝を横に延びるようにし、そこに編菜を掛け干すように記載している。

与次右衛門は、編菜干し、または生垣のウコギの葉採取から食法にするための農家の屋敷構えまで『会津農書』に記載し、農家経営の安定を指導しており、糧菜作・糧菜貯えによる「食物助成」は、農法の一環として記載しているといえる。

屋敷内樹木

樹木にハ槻、柳の類を除て、栗、柿、胡桃、梨子、林檎等、葉の生る木を植へし。第一用て宜ハ樺柿シナガキ又ハ大豆柿大豆柿と云。と云。扱木の枝ふり拵様有。小き時幹シノへミキを留め、或は枝を針ユツメ、四方へ蔓る様にすへし。編名（巻）、大豆も葉懸テ、あミ物の類懸るにもよし。屋敷廻りの生牆（いけがき）にハ桑柄、桧、五加葉杯植へし。土堤の内の方にハ藁荷、車前草、酸漿、葎、芙蓉葉（ミツバ）、款冬、紫蘇、蒴蓼（ふき）へソクツ植てよし。土手の外ニハ白芥子を蒔てよし。軒の下にハ苕草（ハハキクサ）を可作。

この記載でもう一つ注目すべきは、屋敷廻りの生垣に、「五

加葉」など食べられる植物を植えることを指導している。ウコギは、米沢藩主上杉鷹山公が飢饉後に生垣に植栽させて、その葉を食べるように奨励したことは余りにも有名である。また土堤の内、外にもミョウガやホウズキ・ニラ・ミツバ・フキ・シソなどの「菜園糧」やオオバコなどの「野糧」を植えることも指導している。軒下には「苕草」、ホウキグサを植える。『会津農書』下巻には、ホウキグサは、三月節（清明、太陽暦四月五日）三日後から植えるとある。その葉を食するほか、掃としても使用するよう記載している。「蒴蓼（ソクツ）」は、スイカズラ科の多年草で、相馬地方の「土当帰」とみられる。寛延元年（一七四八）写の『会津農書』下巻には、「酸漿」の後に、「是をぬかつき又かゝちとも云」という一文があるので、補足しておきたい。

与次右衛門は、屋敷内および周辺の土堤の内外に、糧菜となる草木を植栽することを指導していることがわかる。

5 木の葉粮作

寛延元年写『会津農書』下巻には、次の文章があり、そこには槻や榎の葉を飢年の糧菜に用いれば、不益にならないことを記載している。

但槻榎の葉ハ飢年の糧菜に用てハ指して不益といゝかたし

『会津歌農書』下之末の「糧菜 附郷談」には、「木の葉糧」のひとつに「山うつき」が記載されている。ウツギは「卯木」とも表記される、ユキシタ科の落葉低木で、各地の山野に自生する。

与次右衛門は、飢饉の年に備えて木の葉をも、糧菜に利用することを、農民たちに指導していることがうかがえる。

大楽和正氏によると、ウツギの名が付く植物は数種類あり、実際に食利用されているのは、スイカヅラ科のタニウツギの和名をもつ植物であるという。新潟県魚沼市二分では、ウツギをカテノキと呼んでいるという。魚沼市千溝では、昭和二〇年（一九四五）の凶作の年、ウツギの葉をご飯に炊きこんだ「ウツギツパ飯」を食べたという。「ウツギツパ飯」は、元来冬の食事にしており、ウツギの若葉を食べるので、凶作の年は「一年中ウツギの葉が開かない」状況であった⁽⁶⁾という。

野本寛一氏は、魚沼市大栃山でタニウツギの調査を行い、その調理法を記載している。「これをカテ（糶）の木、カテツパと呼び、若葉を摘んで塩漬けにしておき、冬期、塩ぬきをしてよく絞ってから刻み、飯の炊きあがり⁽⁷⁾に飯の上に撒いて混ぜたという」と、詳細に記載している。南会津郡只見町でも、タニ

ウツギの若芽を食べていたという。

6 秕^{しいな}檜^な粮

これまで『会津農書』にみる「菜園粮」を中心に見てきたが、粃や米の調整工程、「粃摺り」や「粃よふし」で出る「秕檜」・「淘粉」・「糶」、「糶」も、無駄にせず食べてきた。『会津農書』下巻の「農人郷談」の解説には、当時の「農語」として記載されている。

寛延元年写『会津農書』下巻には、次のように説明されている。

秕^{ハシカ}檜^カ よふしたる粃^{ハシカ}ふき捨るとひ、秕^{シヤクノギ}禾^カほとり場へこぼれたる米。

淘粉 摺両挽之米自吹出、稗^{ヌカ}内自淘留、取粉、米粉、稗、粉禾、是ヲ淘留ト云。

糶 米ノ中粃又米ノ悪トモ云。

糶 又アラモトトモ云。米ノクタクナリ。農語ニ云アラトモ

ハ米^(ハシ) 笹掛テ出米交ノ粃也。

粒米 庭へコホレタル米。

7 落穂拾い

稲作において「糧菜」的に扱われるものに落穂や「糶」と呼ばれるひこばえ薛がある。『会津歌農書』上之末の「落穂拾」には、「下穂」は「腐孤（ふこ）」と呼ばれる巫女たちのために残しておくこと、当時の社会の一端をも詠んでいる。注記によると、「腐孤 巫蠱」。『巫』はみこ、『蠱』はまじない師。この二者は近世以前には定住せず、遍歴していた。この村では、落穂の施しを受けするのが慣例となっていたのであろう。元禄四年（一六九一）当時の幕内村の姿を記載した『会津幕之内誌』には、「守子」と呼ばれる宗教に関する女性が一名、端郷片原町に居住していたとある。⁽⁸⁾幕内村の大川向いの中荒井村現在の会津若松市北会津町中荒井付近の貞享二年（一六八五）の『中荒井組風俗帳』にもある、「一守子すゝめと云て、たばこを持稲刈場を廻り稲壺把宛貫」という慣習は、『会津歌農書』上之末「落穂拾」の世界を習俗化したとも推測される。

いな場より落穂をひろひ取とても

下穂ハ残せ腐孤の為なり

（此間へ絵三丁入）

8 ひつち

また、『会津歌農書』上之末の「糶 附郷談」も、「糧菜」的

な米を大切にする観念がうかがえる。

稲刈りしあとより若葉猶もえて

みのれるいねをひつちとはいふ

をのつからはえたる稲をろといへり

其糶（ひつち）こそにハあらずや

古歌 食稲おしねかる門田のひつち穂に出て

ふたゝひ秋にあふそうれしき

「ひつち」については、『会津農書附録』八にその呼称の由来など、詳しく記載されている。

問て云、農家にて稲刈跡分生したる稲をひつじと言ハ何そや。

答て云、漢土にて自生る稲を糶と名く。此糶の字倂訓（ひつち）ひつちと訓す。稲の刈跡より生して、耕し、養育の手入をからざれハ

はおのつから生ルにあらずや。本朝にてひつじといへる事ハ羊の義をかれり。羊の子ハ至て生れやすきものと漢土の書に記せ

り。此故にひつじと云なり。ひつしの稲穂白して毛有ハ毛を帯

て生る事又羊の形容にとれり。医書の婦人産育の時早か目の薬方（マツカサシ）に幸生散といへる有り。幸ハ羊（マツ）なり、生れやすきの義をとる

なり。

『会津歌農書』や『会津農書附録』に「ひつち」を食べたとは記載されていないが、当時無駄にせず食べていたと推測される。

「ひつじ」という呼称は、現在会津地方ではほとんど聞くことができないう古語になっている。

五 『会津農書』にみる「糧菜貯」

1 養菜

「養菜」という呼称について、『会津歌農書』下之末「糧菜」に詠んでいる。

糧なくて養菜すれハついで有

兼て古葉をたもち置へし

園へ出山に登りて糧つむを

養菜すると是をいふなり

「養菜」については、『会津農書附録』八にも、「あざぎな」という農語について解説している。「養菜」という呼称は、他

地方の農書にはほとんど見ることができない。会津地方固有の

呼称であろうか。「養菜」という呼称は、現在会津地方では聞くことができなくなった古語である。大沼郡金山町太郎部付近には、「アザギ大根」と呼ばれる辛い大根があり、蕎麦の薬味としても食用されている。いわゆる「弘法大根」とか「野大根」と呼ばれるものである。

問て曰、農家にてあざぎなといふは何そや。

答て曰、畑作違ふて糧菜不足成者など、此彼の園に少々捨りて有糧菜を摘集め、或ハ山野の糧菜を取求る。是を求食菜と云なり。

「求食菜」について、寛延元年（一七四八）写『会津農書』下巻「農人郷談」では、「蕪菁つミたる跡にて爰かしこにて屯本貳本つゝつミ集。又惣日山野の糧菜取をいふ」と、記載している。

農民たちの「糧菜」採集は、雪が消え始める春先から行われていたことが、『会津歌農書』下之本の「雪消圃面」からもうかがえる。

みワたセバその面に雪消て

麦のさく切折も来れり

東風ふケバ園の面の雪消て

いつの間にかや養菜あひりなをする

寛延元年写の『会津農書』下巻「農具」には、「粮菜」採取の農具として、「箆籬ザル」と「菜刺」が記載されている。

箆籬 粮菜を入器。竹を以作ル。

菜刺 野の粮菜、馬飼草摘時根を指切ル具。鉄を以作ル。

2 粮菜貯

『会津農書』下巻には、苦勞して採取した「粮菜」について、その保管方法を詳しく記載している。

粮菜貯

古の編なハかふらのなき葉計のあみなを藁こもニ包ミ、馬屋の上屋根につるし置か、左なくハ厩の上ニ棚をかきて、其上ニ置ハ、虫不付してよし。又家の外廻り軒の下に下ケて置かよし。二三月の頃、蕪と大根を細に切ほして置、田植のいそかしき時のかてニよし。芋を秋あらひて日ニほし水気を取、「稗をませて俵に込て、たな木上ニ置て冬中の食物にすへし。野菜、山菜干置ニハ、薇、とちな、ふき、おふはこ、でしな、うるい、あ

ざミ此外木の葉粮色々ニ干置てよし。薇ハ切ほして俵に入て置ハ何年過てもよし。

洗蕪そと庭に置にハ、下合しめりの上らぬ様に何にても敷て、蕪の上をくひり、藁ニてふき置かよし。そば柄にて苦おおハ朽るなり。

野菜、山菜の記載に、「でしな」があり、注記では不詳とある。寛延元年写『会津農書』下巻には、「でしな。本名女郎花」とあり、オミナイシであることがわかる。貞享二年（一六八五）の『猪苗代川東組萬風俗改帳』の「野粮之覚」にも、「女良花をでしな共、土な共申候」とある。¹⁰⁾

与次右衛門は、『会津歌農書』中之末の「諸菜生置行」で、野菜を冬期間土へ穴埋めする方法を記載している。炉のわきに穴を掘り、そこに芋などを保存する方法は、近年まで行われてきた。佐瀬与次右衛門当時の佐瀬家の旧宅にも、囲炉裏わきに存在していたという。

諸菜生置行

寒の内（中）こほぬ様に家芋ハ

炉辺へ穴をほりて生（けず）べし

人ごとに行（たて）をなして生ぬれど

くさり安やすきは芋の種子なり

ほり取しごぼうを穴へ生をかば

水くミかけてしめし給へや

湿好む作りと覚へ必よ

川へいるゝなごぼうワるゝぞ

つむかぶらしばらくをけよ兩風に

さらし生てはくさらぬぞかし

生穴の掛土うすく水いれバ

かぶらくさるぞ油断ばしすな

大根ハ横に生るやたづミも

穴のかけ土厚きほどよし

穴に生くさらぬ物ハつくぬいも

土の薄がけさしてさハラす

3 粮菜貯の心構え

「粮菜貯」同様に、厳しい積雪寒冷地の会津地方では長い冬期間の野菜の保存は、農民たちにとり重要な作業である。冬期間の農民意識を表現しているのが、『会津歌農書』下之本の「冬田作」であろう。

来年ハみよやたがやさむ是非ともと

冬の行のまことしき哉

冬ごとの手だて計ぞまことしき

春耕しハいつわりにして

こりしやうもなき地作りや春の田を

作らで冬の粮に飢ける

春の田作らで冬の空行

なすこと冬田作りとはいふ

六 他地方の農書にみる粮菜

1 『百姓伝記』にみる粮菜類

東海地方の農書『百姓伝記』は、『会津農書』と同年代の天和二年（一六八二）に著述されたとする説があるが、著者や著述年代は不明である。その巻十四「万粮集」には、「粮」を貯える目的やその種類を記載している。『会津農書』下巻の「粮菜作考」や「粮菜貯」と共通する考え方がうかがわれる。はじめの部分に、その目的を記載している。¹⁾

土民たる人ハ穀類の外、色々菜大こん・せんさいの品々を能作り、其外山野に有之草木の葉・海草・うろくずまでも穀類のたすけとならんものをたくハへ置、妻子・けんそくの飢にのぞ

まさるやうに心懸ること本望なり。

同書には、続けて糧の採取および加工・保存法などについて、詳細に記載している。『会津農書』と相違する点は、海草の保存法や調理法がある。長文となるが、『会津農書』の「糧菜」と比較する上で、重要であるので引用したい。特に、山野の糧菜の種類に共通する点が、注目すべきである。

一、土民多年たくわへ置、糧のたすけに仕る品々多しといへとも、味かハリ、あるひかくさり、還て費あり。山野・海河・里原にてとり、手置仕るに費なきものを吟味すへし。山にて取品々ハ、わらひを取て切ほし多年あり。また根をほりて粉を取、数年あり。葛の根をほり、粉にして久しくあり。春にわか葉をつみほして置、多年あり。りやうふの葉・藤の葉・小茨の葉・いたどり・ぜんまい・ミな若葉をつみとり、きざみほして数月あり。尤土用干をしてよきなり。野原にてつみとるいハ大かた草の部なる故久しく手置仕事不叶。海草の類ハあらめ・かぢめ手置仕安く、田夫の喰ひものによし。五穀・雑穀を多く合せれば、胸しハるものなり。蓮肉・菱ハ池川にあり、ゆでゝほし、多年あり。野原に有之にがところ極月

今正二月にほり、麦ぬか・わら灰を入れてゆでかわし、日にほして、多年あり。ふくれうをほりて、きりわりほし、数月有。

なお、同書には『会津農書』記載の「糧菜」類と共通するものに、次の作物の栽培法を記載している。「はゝきど」（ほうきぐさ）、「あさみ」（あざみ）、「あかざ」（あかざ）、「三つ葉せり」（みつば）、「ほうつき」（ほおずき）、「はこゑ」（はこべ）などがある。

『会津歌農書』下之末の「糧菜」の「木の葉糧」に共通した樹木として、『百姓伝記』巻四「屋敷構善悪・樹木集」には、「榎木」、「うるしの木」、「桑の木」、「けやき・つき」などが記載されている。その中で「榎木」は、「糧菜」として葉を食すとある。

春葉をとりて食事にて徳あり。また餓に及ぶとき、あま皮を取て喰ふに味ひあまく、人の命をのふるものなり。

2 『農業全書』にみる糧菜類

元禄一〇年（一六九七）宮崎安貞著述の『農業全書』は、わが国の農書の代表とも言われる。その巻之五「山野菜之類」お

よび卷之四「菜之類」には、『会津農書』記載の「粮菜」に相当する作物が多く記載されている。安貞も諸菜・雑穀の栽培において、常に飢饉の際の食糧不足に備る対策としての農法を心懸けるよう随所に記載している。その一例に、「蕪菁」がある。⁽¹²⁾

扱此かぶら菜の他の菜に勝れて、功能の多き事を、何れの農書にも具にしるし置り。

第一ハ飢饉の時穀をまじへて煮て食してハ甚益あり。他の菜ハ久しく食すれば、菜色とて其人いたミ、色まで青くなる物なれども、此物ハいか程多く久しく食しても病を生ぜず、人の色相替る事なし。

『会津農書』下巻の「粮菜」に関する記載と共通する作物名を見ると、次の作物名がある。「囊荷」(みょうが)、「欸冬」(ふき)、「紫蘇」(しそ)、「地膚」(ほうきぐさ)、「蒲公英」(たんぽぽ)、「百合」(ゆり)、「独活」(うど)、「薺」(なずな)、「藜」(あかざ)、「野蜀葵」(みつば)、「小薊」(あざみ)、「蕨」(わらび)などが記載されている。

3 『私家農業談』にみる粮菜類

越中の農書『私家農業談』は、寛政元年(一七八九)に宮永

正運が富山県砺波地方の農法について著述している。卷之四「濃食之心得」は、農法と食についての心構えを説いており、越中砺波地方は、積雪寒冷地で植生も会津地方と類似しており、『会津農書』粮菜と比較照合する上で好資料である。⁽¹³⁾『会津農書』の粮菜で不明なものや加工調理法など推測できる記載もある。

已に秋実を収め冬蔵に至てハ其上穀をもつて貢税に奉り、秕、屑米の類あるひハ田の狭間に植し大唐、稗、震粉、適山島より取あけし麦、粟、黍、蕎麦の類を以て妻子を陰ミ奴僕を扶持せしむるか則農人の業也。

また、同書同卷之四に「救荒之食品」を記載し、飢饉年の備えをすることも力説している。

備えるべく食品を、「菓之分」、「薯類」、「瓜類」、「菜類」、「草木」、「菌類」、「穀類並海藻」の合計二五七種をあげている。

若天候不順にして五穀雑穀まで不熟する事二三年及ふときハ、何の国か凶年の茫然たるを避へけんや。其時に臨て山里辺郷の窮民、菜食を以て露命をつなき歳の豊なる待事ハ恒の道也。是か為に餓孳を救へき草木、菌の類を思ひ出るにまかせて記之。

ここに記載された二五七種には、『会津農書』に記載されたほとんどの「糧菜」類が含まれている。卷之三の「草薺」は、その味や調理法、食べ方まで記載されている。

会津地方では、聞くことができない食法であるので、引用したい。

一、草薺ハ求て作らずとも、山中并古き屋舗の垣根廻り或ハ野畔などに自然と生して繁茂す。一種鬼草薺ウミとこらといふ有り、是ハ味劣れり。真草薺ハ色黄にして味よし。飢饉を救ふの一助なり。掘取て是を食に、土を能洗ふて草薺を横に切、一夜水に浸し其後早稲藁の灰汁にて煮れば、苦ミ悉ぬけて薯蕷の味のことし。是を大唐飯に入、又震粉にませて団子にして食ふへし。且疝積イマを煩ふ人続て是をくへハ病ぬけて本復する事速なり。

この記載の「震粉」は、前述の『会津農書』下巻の農語「淘粉」である。ここにも「淘粉」と同様の記述が見られる。『私家農業談』卷之二の「収納蔵入」には、その食べ方も記載されている。

一、稲こきすりする中より、糠をたひ出し是を糸笹にてとを

し、其跡を掃よせたるこみを淘粉たうふと名付けて取上る。是に小米の漸屑とれるを合せて取をき、翌年の春新発の時団子にして中へ雑汁とて菜路あるひハ助などを入れて煮て農食とするなり。

この記載で注目したいのは、「助（くこのこと）」である。『会津歌農書』下之末「糧菜 附郷談」にも、山糧のひとつに詠まれている。

山糧はわらびせんまい路の茎

やま助まで猶能そかし

くこは、『広辞苑』によると「枸杞」と表記し、ナス科の落葉低木。葉は食用、乾して枸杞葉と呼び、解熱剤とある。

「穀類並海藻」の中に、『会津農書附録』八に記載された「ひつじ」がある。いわゆる稲の産生えである。「秧還ヒツジコメ。稲ノシトセニ出来ル米也」とある。現代文では、ひこばえ（ひつじこめともいう。稲の刈株に出た穂のこと）とあり、「ヒツジコメ」が「救荒之食品」として食べられていたことを示している。『会津農書附録』にも記載されていることは、会津地方でも、「糧菜」の類として食されていたことがうかがえる。

七 風俗帳にみる粮菜をめぐる民俗

1 風俗帳にみる野粮

貞享二年(一六八五)の『猪苗代川東組萬風俗改帳』には、猪苗代地方の季節ごとの野粮の種類について書上げられている。内容的には、『会津農書』上巻の記載とほぼ同じである。

野粮之覚

一 春雪消次第、あざみ、なつな、ふき、はこべ、よもぎ、まゆみ木の葉、山うつぎの葉
 一 夏ハうど、わらび、うこぎ、またたび、ぜんまい、こゝみ、たら、女良花をでしな共、土な共申候、おんばこの葉、秋迄取申候、藤の葉同花も取申候、此外菜蕪大根あみ菜冬より春迄かてニ仕候
 一 馬之飼料、春ハすぎな、はこべ、秋はくずの葉、萩の葉、あざみ取申候、

『会津農書』の著者佐瀬与次右衛門が居住する幕内村の大川向いの貞享二年の『中荒井組風俗帳』にも、「山糧を取」る慣習が記載されている。幕内村や中荒井組のように村内に山がな

い集落では、村外に「山役」銀を支払い草や薪を採取していたので、「山糧」もそこから採取したものであろう。当時の幕内村は、会津若松市門田町の花坂山であったことが元禄四年(一六九二)の『会津幕之内誌』からもわかる。

一 春松子さらい、野糧御私領山よりも次第に薊、菜鳥足檀葉、うるい、歟冬、山楊盧木、女郎花藤葉等山糧を取

現在の南会津町古町付近の貞享二年の『伊南古町組風俗帳』には、「野かて」の季節ごとの種類と、加工法についても記載している。⁽¹⁴⁾ 同書には、栃の実の調理方法まで記載しており、『会津農書』著述当時の「野かて」の食習を知り得る資料といえる。

野粮取并栃拾の事

一 野かての事 わらびハ四月中旬より出申候、女共朝未明より罷出折取昼の比罷帰、則こまかニ切干置、刈敷取、田植、夏中の粮ニ仕候、秋ハみづ菜と申て深山の沢辺ニ有之候草、当座々々粮ニ仕候、又秋作仕舞の比ふきヲ取あみなのことく仕、木の枝などへ掛ケ干置、冬より春迄の粮ニ仕候、菜蕪沢山ニ有之年ハ困置、菜蕪違候年の粮ニ仕候

一枋拾申事 秋ひがんノ比ひろい干置、春ニ至骨折わざ不仕時分之足りに仕候、余計ハ困置凶年の喰物ニ仕候、此枋拵様の事、先さゆニて煮、壺ッ宛かわを取、其後まきノはいヲあくに仕煮申候てやわらかニ成候時すかりへ入流水にひたし置き、あく氣無之時又さゆニ而あく氣を煮出シ其後粥ニ煮給申候、是ヲ枋粥と申候、又こぬかヲつきませ枋粉と申ニ仕給申候、カノ落申物ニ候故骨折わざの時喰物ニ不罷成候

2 野糧の食物

貞享二年、伊南古町組付近の農民たちは、日常どのような食物を食べていたか、野糧の食糧はどのようなものであったか、同風俗帳より見てみたい。

一百姓常之喰物之事 秋ハ青菜、芋ぞうすい昼カ朝カ一度品々野糧食、冬中より春迄ハ蕪ぞうすい稗のかゆ、夏ハ青物糧之ぞうすい、開作ニ打立候而も如此、扱又苧敷取田うえ或ハ春木山骨折わざ仕候時ハ昼食ニ菜、蕪、わらびノ糧入給申候

この記載からすると、秋は青菜や芋など生の糧、冬中からは蕪ぞうすい、稗の粥などである。糧入りの食物が日常であった。喜多方地方の稲作について年中行事を含めながら記載した宝

曆一三年（一七六七）、中野義都著の『北郷鄙土産憐民政要』には、糧として大根の根葉を入れた雑飯の作り方を詳細に記載している。特に、糧と米との割合が記述していることは注目すべきである。⁽¹⁵⁾

百姓は白飯を食する事あたわず、白米ニ糧といふものを入れて雑飯として毎日の食事とする事なり、軒に懸、域は木の枝にかけ置き待るを取て、大鍋に入、是をゆてて水にさわし、是を細未に切りて米江雜へ或は冬より春に至るまでハ菜・大根の根をたくわひ置きて、是をきざミて米に入る、也、其いり積りハ凡そ米壺升へあて五升斗りを以て限りとす、是を設けて仕懸置、或は一菜をととのへ如斯して後にいねぬる也、貞享二年の伊南古町組風俗帳の年末・年始の食事をみると、粟や蕎麦・黍などの雑穀を食していることがわかる。正月といえども、雑穀の餅である。

一元日ニハ年始ニ候と事、身軀に応齋からざげ或ハ小魚かじかノ鮮などを用意仕置、摺大根、打大豆煮物と申、ごぼう、大こんなど煮ませ一品、二品調祝申候、大晦日より三ヶ日迄大躰如此仕候、多クハ小晦日ニ粟、蕎麦、黍等ニ而餅を春、元朝より二日、三月迄朝々ハ右之餅を給申候、夕ハ粟、小豆、菜、蕪ノ食

を給申候、

現在の南会津郡下郷町檜原付近の、貞享二年の『檜原組風俗帳』も同様の粮菜入りの食物を一年間通して食べていたことがうかがえる。

い一食事三月初より田畑を打申ニ付、一日二三度宛朝食は雑石(穀)にあミなを入、昼食は雑石(穀)に米少あミなのかてを入、晩ハぬか稗(穀)あミなを入、粥或は雑水(水)など被下候、五月中旬迄右之通ろ一五月中旬より八月来迄、朝昼ハあミな本をハ野かてを入麦食、晩ハ青な雑水など被下候、蕪は一九月より三月迄ハ昼めし不被下候、食物ハいも、大根の雑水(水)、尤山の物とちしたミ粥に仕被下候

3 糍・淘粉等、米の粮

『会津農書』上巻の「稻扱并扱立」には、「かならず少しも実の有しへなを吸捨ざる様にすべし。」とある。「しへな」は、「糍(しいな)」と表記され、殻ばかりで実入りの少ない粃である。『会津農書附録』八には、会津地方で「稻のみようさに立」という言葉があり、それが「糍(しいな)」と関りがあると、与次右衛門は記載している。

問て云、農家にて稻のみようさに立といふハ何そや。

答て云、漢土にて殻の不成を糍と名く。

此糍の字の倭訓みようさと訓す。不作の稻ハ穂稊す故にみようさに立といへり。

現在の会津美里町高田付近の、貞享二年の『高田組風俗帳』に「糍屋(糍)き餅」と記載されるなど、糍の焼餅を田打(田起こし)の時の朝に食べていたことがわかる。⁽¹⁶⁾ 焼餅は、南会津町など奥会津地方では蕎麦粉で作り、中には切菜などを入れ、炉で焼いて食べる。野良・山仕事などにも持参し、昼食にも食べたという。

現在の会津若松市河東町代田付近の貞享二年の『代田組風俗帳』には、「百姓食物之事、農前ハ朝ハ焼餅或ハ粮飯(かぜ)夕ハねばしと申候へ(而)ゆりこを引割其内へ粮を入、粥之ことくに拵給申候、」と、「淘粉(カシマ)」の調理法と食べ方が記載されている。この記述で注目すべきことはカテメシの民俗語彙の「粮飯」という記述もみられることである。⁽¹⁷⁾

『会津農書』下巻の「農人郷談」の農語、「粒米(ツホコメ)」がある。「庭ヘココレタル米。」である。与次右衛門は、庭にこぼれた米粒も無駄なく食することを指導している。貞享二年の『中荒井

組風俗帳』には、こぼれた米すなわち「土穂」⁽¹⁷⁾に由来するとみられる「つぼ団子」の習俗を記述している。「一（二月）十日つぼ団子喰候、是ハ農人穀類をぶさたにするゆへ其供養之ために食すと云」とある。

同年『高田組風俗帳』には、「老年半切給取を地下人添足といふ事、右は二月十日に居初てつぼ団子を喰、九月刈揚の餅を喰、手形をも不取指置を以添足と申となり」と、年季奉公人が「つぼ団子」を食べて契約する習俗を記載している。この団子を「のとくひりだんご」とか「口割だんご」などとも呼んでいる。『猪苗代川東組萬風俗改帳』にも、「同（二月）十日の晩年中糲米、蕎麦、稗盈と申つぼだんご仕為喰申候、蚕仕候処ハ此日蚕神きね音二付、天下りたもふと申、女も精を入だんごはたき突申候」と、記載している。

文化四年の『五目組上野村三浦家年中行事』によると、現在の喜多方市熱塩加納町付近では「口割だんご」とも呼んでいた。⁽¹⁸⁾

十日 つぼだんごと言ふて、旧冬つき盈れ米を集め置きてだんごニ拵拾る也

伝ニ日、口割だんごとも言ふよし、
是を拾へてちかひハを月雇ノなど異
変することなしと言ふ

4 無糧之飯と糧之喰始メ

「山郷」と呼ばれる山間地では、正月でも粟や黍・蕎麦等の餅であるが、「里郷」の平坦地では、米の飯であった。貞享二年の『中荒井組風俗帳』には、「正月三ヶ日夕糧を不入食す」とあり、「糧」の入らない飯は、ハレの食物であったことがわかる。同風俗帳の六月一日の「むけの朔日」には、「無糧之飯」を食べるとある。すなわち、糧が入っている飯が日常の食物で、「無糧之飯」がハレの食物であるという認識である。

文化四年（一八〇七）の『塩川組風俗帳』によると、現在の喜多方市塩川付近では、「七種の粥」と言い正月七日には、「糧の喰始メ」として少々糧を入れて食す、七種の粥の学びなり」と記載している。⁽¹⁹⁾ 同様の記載は、文化四年の『下郷四箇組風俗帳』にもあり、下郷町付近でも「糧の喰始メ」と言われていた。⁽²⁰⁾

七日之朝七種之粥迎、小豆蕪様のもの七品入て食ス、是より糧の喰初メといふて食ス、七日を節句之初といふて祝ふ

貞享二年および文化四年の風俗帳には、野糧や山糧の採取および加工・調理法について記載している。

5 飢年の葛・蕨・根掘

文化四年の『下郷四箇組風俗帳』には、葛の根を掘り、葛粉の製法とその食べ方まで記載している。

一春之内雪消山沢消間より葛を掘申事、男之分ハ堀ニ参、宿^ニハ、女共葛の皮をつくり鑊^ニ打落し、桶へ水を入れ其中^ニもミ出し、麻か木綿之袋等にて透シ其水を外ニ桶へ入、一日一夜置、翌朝水をまけ候へハ箇^ニとどろと分り申候、箇計取候へハ壺荷ニ付、凡式升之取拵ニ御座候、又どろ箇^ニへハ蕎麦之粉ニ入、団子抔ニして給申候

文化四年の『大谷組風俗帳』には、現在の大沼郡三島町大谷付近の葛蕨掘とその製法について記載している。⁽²¹⁾ 製造用具を記載しているので、紹介したい。

一葛蕨掘様の義は変年の節、十月雪降り以前より春に至り、雪の消間出次第夫食草に取申候、拵様の義は白にてつき水を入かきたて、藁にてすくろのやうにあみ、其内へ入下にはんぞうと申を置、木にて船を拵其上にのせ通して、はんぞうに溜り候を一夜置、上水をこほし花を取、夫に蕎麦の粉を入かきませ給へ申候

貞享二年の『檜原組風俗帳』には、うどん・わらび・とち・しだみなどの「山粮」の食事について記載している。赤土村（現下郷町赤土）では、「毎年秋より春三月迄ハ、朝夕共ニとちしたみ粥ニ仕被下候」と、枳やシダミ（檜の実・ドングリ）を粥に入れて食べていた。

大内村（現下郷町大内）では、わらびを切干にし、かてに入れたとある。

一居村より拾町南沼山原と申所ニわらび御座候、毎年火を付、わらび最中之時分村中之者一日二三尺丸四束五束も取、切干に致、かてニ仕候。

6 野粮の市出荷

文化四年の『下郷四箇組風俗帳』に、「蕨干 四月中旬ニ取縄^ニあみ軒へ下ケ干申候、尤御城下高田辺へ持出売申候」と、蕨干の製法と販売について簡単に記載している。貞享二年の『野沢組風俗帳』には、現在の西会津町野沢の市に近郷の村から、「干うとわらひ」が出荷していたことを記述している。⁽²²⁾

同所（野沢村）原町ハ毎月三八月二六日之市場^ニ此市場^ニ耶

麻郡小川庄金山谷より少々立合、穀類並春切干うとわらひ出取
ハ同組中野安座黒沢より出シ商売す、一組之者共買取夫食の糧
ニ仕、秋ハ松たけ、栗たけ等を商売ス、出所ハ安座村より少々
出ル、

また、『下郷四箇組風俗帳』にはゼンマイについての製法と
販売について記述している。

「狗背・春土用末より四月上旬迄山より取、内へ参赤綿を取、
此取様水をふき手^二面もミ取、夫より湯ひき干商人参次第売払」
とある。ゼンマイの一種に、和名ヤマドリゼンマイがある。湿
原の代表的な植物で、生育条件として水辺か湿原状態の土地で
あることが必要で、福島県内では標高四〇〇〜一四〇〇メート
ルまで分布する。方言ではカグマと呼ばれ、若芽や茎はあえも
のとして食べられる。⁽²³⁾ 檜枝岐村や南会津町の伊南川流域で食べ
てきた。「かくま」は貞享二年の『中荒井組風俗帳』にも、随
所に記載されている。幕内村とも近い田村山村では、大野村へ
出て採っている。「大野村へ稲十五束出、かくま、養草を刈取、
山守給金と云、代七百六十文出す」とある。ここで言う「かく
ま」は、ヤマドリゼンマイが生育したもので、馬の飼料として
刈り採ったものとみられる。中荒井組には山がないため、各
村々に「かくま」の記載が見られる。現在の喜多方市熊倉付近

の文化四年の『熊倉組風俗帳』に「名目に異名を唱ひ候類」と
いう記載がある。⁽²⁴⁾ 「一持山持林を かくまと云」とあるのは、
「かくま」を採取する主な場所が山や林であったことから生れ
た呼称なのか疑問がわく。

7 糧としての百合の根

『会津農書』下巻の「里郷と山郷食物助成」の記載の最後に、
「飢餓年にハ山所の食物に」「百合」をあげている。百合の根、
球根を食べるものとみられる。現在の喜多方市熱塩加納町付近
の文化四年の『五目組風俗帳』に「百合」が小荒井・小田付の
市場へ出荷されていることが記載されている。

一百合山芋 但、五目中川原、岩尾、其外少々、所ニよ
り差出申候

南会津郡只見町では、百合の一種のオオウバユリを団子にし
て食べていたという。オオウバユリの団子は、アイヌ民族の食
物としても知られている。『農業全書』には、ウバユリを「し
かくれゆり」と呼び煮て食べるとある。「又山林にしかくれゆ
りと云物あり。葉ハいもの葉のごとく光（ひかり）ありてひろ
く長（なが）し。根ハ即（すなわち）つねのゆりのごとし。是

(これ)又煮(に)て食(しょく)する事つねのゆりのごとし。」と、ウバユリの調理・食べ方を記載している。只見町におけるオオウバユリの調理が、平出美穂子により再現されている。オオウバユリを只見地方では、ヤマツカブと呼んでいる。オオウバユリは、本州中部から北海道まで自生する多年草である。只見地方では、大正時代ごろまで食べたという。オオウバユリの鱗(りん)茎(けい)部を、さらしてアクを抜いてから、でんぶんを取る。平出氏は、でんぶんとその粕を発酵させて作った団子を再現している。⁽²⁵⁾

8 糧としての木の实

木の实類では、「栃実又ハしたミ、ならのミ」とある。「したミ」は、会津地方ではミズナラヤコナラの实、すなわちドンダリを指しての呼称である。前述したように、貞享二年の風俗帳には、粥にして食べたことを記載している。只見地方では、「シダミ餅」と呼び、粉状に加工してから餅に搗いて食べたと言う。只見町梁取では、シダミ餅を昭和二十年代まで食べる食習があったという。

シダミのアク抜きは、栃の実ほど手間がかからない。山で拾ったシダミを、筥に広げて天日乾燥する。殻が割れるぐらいよく乾燥したシダミをクボウス(窪臼)に入れ、テキネ(手杵)

で搗き碎き、カワミ(皮箕)で実と殻を選別する。次に実を鍋に入れてよく煮る。すると濃い色の煮汁が出るので、何回も水を取り替える。よく煮た後、桶に入れ水さらしを行ってアクを抜く。水が濁らなくなったら、これを布袋に入れ、強く絞るとシダミッコ(しだみ粉)となる。これを餅米に入れて搗き混ぜるとシダミモチができる(只見町梁取)。⁽²⁶⁾

『会津農書』下巻の「粮菜作者」に、「とつくりかや」とあるのは、栃・栗・榎の实のことである。栗は、会津地方ではカチグリと呼び、栗の实を乾燥し、臼で搗いた粉を作り、販売もした。文化四年の『下郷四箇組風俗帳』には、「搗(かち)栗」と記載している。

一搗(かち)栗 秋彼岸後十四五日之内取、若松並二関東へ持出し売払申候、尤年毎出来申物二無_レ之候、大概ヶ々年置ニ候年計ニ御座候

現在の南会津町に位置する文化四年の『田島組、高野組、川島組、熨斗組風俗帳』によると、「一勝栗、八月末頃より拾ひ、拵方は火の上へ掛け干かため白にて搗く」と、その製法を記載している。⁽²⁷⁾南会津地方では、囲炉裏の自在鉤や火棚に、糸に通した栗を乾燥している光景を、筆者も何度か見たことがある。

文化四年の『五目組風俗帳』には、「柴栗」とあり、「八月初より九月中取申候」とある。同年の『五目組上野村三浦家年中行事』には、元日に「御手掛三方」という儀礼があり、「勝栗」を包むとある。「御手掛三方 白米 こんぶ 勝栗 みかん 串柿なり 炭をつゝむ事も有なり」と記載している。

文化四年の『下郷四箇組風俗帳』によると、「加屋のミ」とあり、榎の実の加工方法と販売について記載している。「糧業」というより、商品としての産物である。

一加屋のミ取 秋彼岸中取、内へ持参 床(土へいけ)して二三日ねせゑ
 がを取、川(二面)あらひ菫(二面)五六日も干、干上次第郷中之内(二面)無心
 買ニ参候ものニ売申候、尤少分ノ儀ニ御座候へば、大概子共(秋)
 なくさみに給申候

また、文化四年の『五目組風俗帳』にも、「かやの実 秋の彼岸後ニ取申候 但、日中、同端郷、中の在家、熱塩、黒川、右村々にて重に売出候分(二面) 中在家かやと申を賞翫いたし候」と、当時中在家の榎が、有名であったことを記載している。下郷町に隣接する会津若松市大戸町の芦ノ牧温泉のお土産のひとつに、「かやの実煎餅」があり、現在も温泉街で販売されている。筆者の出身地の南相馬市鹿島区では、「かやの実餅」とい

って餅にかやの実を入れ搗く。かやの実の香りがする、なつかしい味である。伊達郡川俣町には、かやの実が入った飴があり、今日でも観光みやげとして販売されている。

会津地方で木の実の食材として欠かせないものに、胡桃がある。いわゆるオニグルミである。会津坂下町には、現在でも「むきぐるみ」を製造する工場がある。胡桃の殻を割り、中の実を取るもので、金槌で割る速さは達人技の域である。「ここに技あり」というテレビ番組で紹介されたこともある。文化四年の『黒川組風俗帳』には、現在の会津若松市材木町における「むきぐるみ」の製造について記載している。⁽²⁸⁾

一材木町分、農業としてむきぐるみ出し申候処、御郡中より秋のひがんより買あつめ、四月頃迄むき申候、右むき方の儀ハ、
 かま鍋(江)入ゆで申候てむき申候、但石高の儀ハ、大凡八十五石
 余、年々他所出し仕候、尤江戸表重に差出し候

会津地方では、胡桃のあえ物にして食べる習俗が多く、「くるみ餅」を名物としている観光施設もある。

文化四年の『五目組上野村三浦家年中行事』によると、現在の喜多方市熱塩加納町の三浦家では、元日に「はかため」といって、「白米 こんぶ くるみ 此三品取揃壺升枡へ入て銘々

取沢(山脱カ)給るなり」とあり、元日に歯固めの儀礼に胡桃を食べていたようである。

9 凶慌食と糧物

安藤紫香氏は、南会津地方の「凶慌食」と題し、様々な食物を報告している。これらは、風俗帳に記載されているものと、似たものもある。特殊な食物として、「ソソメ焼餅」と「わら餅」を紹介したい。

ソソメ焼餅 そばを刈り取って打ち、唐箕で吹くと、そばと花と柔らかい茎のところを、別に風に吹かれて出る。館岩村(南会津町)ではネヌッコと言う。その細かい塵と、米にならない小米を石臼で挽いて出る枇(しいな)粉(こな)を混ぜて、お湯を入れてこねて焼き餅にしたものを、ソソメ焼き餅という。わら餅 生薬を半日くらい流れ川に浸しておき、あくだしをしてから、川でよく砂やちりを洗い落とし、根元の方からなるべく細かに刻み、それを蒸し釜で蒸してから、一回干しあげて、鍋で煎ってから石臼で摺り薬の粉を作る。この粉一升と米の粉二合ほど入れ、水でこね合せ餅のようにして丸め、蒸すかゆでて味噌で味をつけて食べる。味噌にじゅうねん(エゴマ)を入れるとうまい。またきな粉をつけてもよい。米のかわりに、わら

び粉もちや粟の粉なども使って作った。

なお安藤氏は、凶慌時の「かて飯」には、雑穀はもちろん野原にある雑草、よもぎ・のびる・おかせり・つくし・ふき・よめなおし・こ・みつば・うつぎ・山ぶどうの葉まで、「かて飯」として食べたと記載している⁽²⁹⁾。

結びにかえて——在地農法の一環としての糧作物・糧菜貯——

1 作付方式と糧作物

『会津農書』中巻には、多くの畑作物の栽培法が記載されている。そこには作業方法・作物品種・作業投下日数、そして栽培における前後作物名と多岐にわたる。いわゆる作付方式が整然と記載されているところに、『会津農書』の特色のひとつがあると言える。その理由として庄司吉之助氏は、『会津農書』の解題で当時の会津藩の農業政策が背景にあったと指摘している⁽³⁰⁾。「糧菜作考」・「糧菜貯」および「里郷と山郷食物助成」の記載もその一例であろう。

ところで畑作物の多様化の中で、商業的農作物は別として普

通作物は自給を主体としているのに、『会津農書』において一粒の粟まで計算され、また作物の多様化が行なわれているのはどうしてであろうか。それは、実に、藩の農業政策、すなわち農家の飯米まで収奪し、畑作物をもって主体とさせる政策が、このような農民の多様な作物栽培と細かい計算とを必要とし、そうした意味で生産をかきたてていた、といえるであろう。

そうした政策は次のように行われたのである。農民の飯米は、寛文一〇年（一六七〇）に一日男五合、女二合五勺とされ、①九月から二月までの六ヶ月間は年貢納入後収穫米をもって、②六月以降一八〇日のうち三八日間は藩の社倉米と年貢米、相場米の三口による貸米（高一〇〇石につき二〇俵）によって、③残りの一四二日間は畑方の雑穀と野糧をもって賄うことにきめられた。また「三月より八月迄は山野糧物を用い候」ともされたのである。（『会津藩秘要収税歩刈救助法抜萃』）

したがって農民は、半年分の自給米しかなく、三八日分の借米に加えて畑作物の雑穀と野糧によってその裨いとしたのである。さらに畑方の大豆とえごまは、年貢に納入しなければならぬ。藩は「上納の余り大豆は味噌に煮候外、此外雑穀は塩代或いは夏冬の衣類代、農具調代、養代、品々に払」うようにさせている。

以上のことから当時の農民は、年貢と飯米の借り分、利米を

負担し、自給分を畑作の雑穀に依存し、なお衣料費、塩代、農具代等を畑作物は雑穀の生産販売によって賄わねばならなかった。畑作物の多様化は、糧物と商品作物の場面で進められたのである。『会津農書』で随所に糧物について記し、地方書でも雑穀や菜類を野糧と共に主食として記した由似である。

長々と庄司氏の『会津農書』における、糧物と農作物と多様化の関係について示唆に富む指摘を引用させていただいた。庄司氏の指摘は、当時の会津藩の農業政策を示す資料に基く適切な指摘と言える。

このような年貢米と糧菜との関連を記載したものに、青森県旧南部藩領の農書『耕作晰』がある。安永五年（一七七六）に中村喜時著述によるもので、積雪寒冷地の農法について記載したもので、『会津農書』と風土的にも共通した農業の環境にある。第二十「御收納」で、著者は年貢米と「屑米・碎米」の扱いについて、農民たちを諭すような表現で記載している。⁽³¹⁾

一、老人晰けるは、（中略）屑碎の類は吠に入置飯米にすべし。世の詞に、絹織者は絹を着ず、座織者は座を不敷とは、親妻子を養はん為なれば農民は能米は上納し、其次は売米にもし、屑米碎米を飯米にするは農家の常なり。

この記載は、庄司氏が指摘することを、南部藩にも示していると言えよう。

2 「作り暮らし」の農法と糧菜作

もう一つの背景には、農民自からの農法、守田志郎氏や徳永光俊氏が提唱する「作り暮らし」の農法との関連である。「作り暮らし」・「手暮らし」・「世ならし」の概念である。⁽³²⁾ 徳永氏は、守田氏の著書『農業にとって技術とはなにか』の解説「守田志郎の遺産―『作り暮らし』と『作りならし』―」で「農法」を次のように位置付けている。⁽³³⁾

農法とは作り暮らしであり、生産と生活が一体化したものだ。そこでは「まわし」という循環と、「ならし」という平準の二つの原理が根本にある。「まわし」ながら「ならし」がすすむのであり、「ならし」ながら「まわし」がすすむのであって、二つの原理は分かちがたく結びついているのである。

すなわち『会津農書』の「糧菜作」の背景には「作りまし」(循環)と「作りならし」(平準化)が存在したのではないかと、筆者は考えたい。『会津農書』著述当時の会津地方各地

の風俗書上げによると、「糧菜」は日常の食物として食されていた。「糧」の入らない飯は、「無糧之飯」などと記述され、非日常すなわちハレの食物であったことがうかがえる。

貞享二年の『伊南古町組風俗帳』の記載は、それを如実に物語っている。⁽³⁴⁾

3 『会津農書』の農法と糧菜作・糧菜貯

与次右衛門は『会津農書』に記載しているように、「さゑん糧」・「野糧」・「山糧」と大きく三種に分類し、大根菜・蕪菜のほか大豆や夕顔の菜類を、次に野糧・山糧と採取する場とその種類を記載している。米や雑穀の食物の「ならし」(平準)とその採取方法の「手まし」(循環)をも念頭に置き、記載しているようにも思える。正月三ヶ日や「むけの朔日」など儀礼の折に、「無糧之飯」といって糧の入らない米飯を食べることや、正月七日の「七草粥」を「糧之食始」と呼び、唱え言を言いながら糧を刻むど、食物の均等な食べ方が、農民生活に自然と培かれていたように見える。

『会津農書』中巻の多種多様な作物の栽培と、その作業時期の詳細な記述、品種と作業の労働量など、そこには「作りまし」・「手まし」の循環、そして期日の平均的な作業、品種ごとの平均的栽培と、「作りならし」・「手ならし」としての作業、

この二つの概念に、また土地条件、気候条件、いわゆる「土地相応」・「時節相応」という「あわせ」（和合）という、守田・徳永両氏が提唱する農書にみる日本農業の原理を、『会津農書』においても確認することができる。

4 『会津農書』下巻の民俗学的価値

『会津農書』下巻（農家事益部）に記載された「糧菜作者」及び「糧菜貯」は、「作り暮らし」の農法を示すひとつの指標とみることもできる。これは、庄司吉之助氏が指摘された会津藩の農業政策とも大いに関連して行われてきたことが理解される。このような「作り暮らし」の農法を行う場が家であり村落である。その方法を記載したのが、『会津農書』下巻で「農家事益部」とも呼ばれる由似であろう。まさに、農書に記載された近世の民俗誌である。著者佐瀬与次右衛門のこうした徹底した農業指導は、娘婿養子の林右衛門に継承され、正徳二年（一七一三）の『幕内農業記』の著述へと発展する。⁽³⁵⁾『幕内農業記』は、会津地方における「作り暮らし」の農法を記載した一村落到におけるモデルといえよう。与次右衛門・林右衛門という親子二代三〇年間にわたる農書著述が、幕内という一村落で行われてきたことは、近世村落の新しい村の形成を物語るものであろう。米沢藩領や相馬中村藩領内で著述された「かてもの」の著書

は、天明の飢餓以後に著述されたものである。『会津農書』で言う「糧菜」は、当時の農民の日常生活であり、農法の一環として存在しているところに、『会津農書』に記載された由似があるといえる。「かてもの」の記載としても、貞享元年の『会津農書』の「糧菜」の記載は、注目すべき位置にあり、『会津農書』にみる糧菜作と糧菜貯は、在地農法の一環としての「食物助成」と位置づけることができる。

本稿を執筆するにあたり、赤羽正春・遠藤由美子・渋川吉美・大楽和正・徳永光俊・新国勇・野本寛一・稜川信弘・平出美穂子・安カ川恵子（五十音順）諸氏および相馬市史編纂室より、貴重な資料提供、ご指導がありましたことに謝意を表します。

注

- (1) 一九八二『会津農書・会津農書附録』日本農書全集第一九巻 農山漁村文化協会 所収
- (2) 一九八二『会津歌農書・幕内農業記』日本農書全集第二〇巻 農山漁村文化協会 所収
- (3) 注(1)
- (4) 長谷川吉次 一九八三「会津農書の新写本（寛延期の佐々木本と明治期の初瀬川本、弘化期の角田本との比較）『農書を読む』第五号

農書を読む会

- (5) 相馬市史編纂会編 一九七二『相馬市史』5(資料編2 史書類ほか) 福島県相馬市
- (6) 大衆和正 二〇二〇「かて飯―ウツギの利用を中心に―」『高志路』第四一六号 新潟県民俗学会
- (7) 野本寛一 二〇二一『自然暦と環境口誦の世界』大河書房
- (8) 庄司吉之助編 一九八〇『会津風土記・風俗帳』第三卷―文化風俗帳― 歴史春秋社所収
- (9) 庄司吉之助編 一九七九『会津風土記・風俗帳』第二卷―貞享風俗帳― 歴史春秋社 所収
- (10) 注(9)
- (11) 一九七八『百姓伝記』巻八―巻一五 日本農書全集第一七巻 農山漁村文化協会
- (12) 一九七八『農業全書』巻一―巻五 日本農書全集第一二巻 農山漁村文化協会
- (13) 一九七九『私家農業談』日本農書全集第六巻 農山漁村文化協会
- (14) 注(9)
- (15) 注(8)
- (16) 注(9)
- (17) 注(8)
- (18) 注(8)
- (19) 注(8)
- (20) 注(8)
- (21) 注(8)
- (22) 注(8)
- (23) 山田収人 二〇〇二『シダ植物の世界―太古のみどりを見つめて―』歴史春秋社
- (24) 注(8)
- (25) 平出美穂子 二〇二〇「只見の伝統食と文化」『只見とっておきの話II』福島県只見町
- (26) 只見町史編纂委員会編 一九九四『只見町史』第三巻民俗編 福島県只見町
- (27) 注(8)
- (28) 注(8)
- (29) 安藤紫香 一九八一『こんな暮らしがあった』歴史春秋社
- (30) 注(1)
- (31) 一九七七『耕作晰・奥民凶臭彙・老農置土産ほか』日本農書全集第一巻 農山漁村文化協会
- (32) 守田志郎 一九九四『農業にとって技術とはなにか』農山漁村文化協会(初版 一九七六 東洋経済新聞社)
- (33) 徳永光俊 二〇一九『歴史と農書に学ぶ日本農法の心土まわし・ならし・合わせ』農山漁村文化協会
- (34) 注(9)
- (35) 注(2)

Katenatsukuri and Katenatakuwae Seen in *Aizu Nōsho*: “Food Subsidization” as Part of Local Farming Methods

SASAKI Takeo

Yojiemon SAZE, a Kimoiri (village head) from Makunouchi Village (present-day Makunouchi, Kozashi-machi, Aizu-Wakamatsu City), adjacent to the castle town of Wakamatsu, wrote in *Aizu Nōsho* (The Aizu Book of Agriculture) in 1684 about the agricultural methods in the Aizu region based on his own experience and the old custom known as ‘godan’ (talk around the village). It consists of three volumes: the first volume on rice farming, the middle volume on other types of farming, and the third volume on other farming affairs. In 1704, he wrote *Aizu Uta Nōsho* (Aizu Book of Agriculture in Poetry), in which the contents were written in the form of waka poems so that farmers could easily understand and remember them. In addition, he wrote an eight-volume book, *Aizu Nōsho Furoku* (Annex to *Aizu Nōsho*), in which he discussed the vocabulary or *nōgo* (agricultural language) and farming rituals of the time in a dialogue between the farmers and himself. In this paper, I would like to use *Aizu Nōsho* as a general name including all three of *Aizu Nōsho*, *Aizu Uta Nōsho*, and *Aizu Nōsho Furoku*.

Aizu Nōsho is an agricultural treatise that may be valued as a classic, written 13 years earlier than *Nōgyō Zensho* (The Complete Book of Agriculture) by Yasusada MIYAZAKI in 1697, which is regarded as the representative agricultural treatise of Japan. It has a clear authorship and year of writing, has historical value among the many books on agriculture in Japan, and is highly regarded in the history of agricultural technology. Volume Three, in particular, contains many descriptions of farmer life, and provides insight into the folklore of the Aizu region in the early modern period. The author has conducted folklore research by extracting aspects of folklore related to food, clothing and housing, including farming tools and farming rituals, from the *Aizu Nōsho*.

Based on the contents of the third volume, this paper investigates and analyzes the types of katena (supplementing/subsidizing rice) in the Aizu region at that time, as well as the methods of gathering, processing, cooking, and eating, in order to position katena as part of the local farming system. As analytical and comparative materials, I would like to attempt to use the entries in books on customs written in 1685 and 1807, the entries of *katemono* (provisions for a later date) and the like from the agricultural documents of other regions, and the documents related to ‘kate-mono’ in Fukushima Prefecture in the early modern period, in order to cross-reference the names of plants de-

scribed in the *Aizu Nōsho*, and clarify the methods of collecting, processing, cooking, and eating them.

Aizu Nōsho" contains many descriptions of how to secure the provisions, one of which references how to cultivate leaves and crops for the provisions, such as radishes and turnips, millet and Japanese millet, and the gathering of the provisions from the mountains and fields, a process called *asarina* at the time and includes instruction on how to cultivate, process, and store the main crops for the provisioning, known as *amina*, as part of the local farming methods.