

第3章 関東地方における雑穀農耕文化複合

第1節 はじめに

暮らしにおいて何が貧しいのか、食べ物において何が粗末なのか、問い直したい。言い換えれば、豊かな暮らしとは何なのか、食べ物において贅沢とは何なのか、ということでもある。主菜が重きを持つようになって、主食はむしろわきに置かれるようになったのは、最近のことではないのか。季節の野菜を味わいながら、主食を中心にしていたはずだ。さらにその前は、その主食というものさえなく、あるものを混ぜ合わせ、腹一杯になるように、かつ美味しく調理していたのではなかったのか。偏見や先入観を棚の上にとりあえず置いて、再考してみよう、果たして今の食生活がほんとうに豊かなのかを（木俣 2018a）。

次に、日本は東京を中心に回っているという都市伝説を狂信し、なんでも東京から周辺へと文明なるものが伝播する、あるいは周辺地域には過去に伝播した都市文明の民俗遺残があるなどと固く思い込んでいる日本民俗学の上から目線の偏見を糺したい。果たしてそうなのだろうか。何千年も継承されてきた生活文化が古くて遅れたものなのだろうか。伝統的知識はただただ漫然と慣習として継承されてきたのではない。常に、自然と自律的に向かい合っている常民は生活文化を繰り返し再創作、再生し、生まれ変わらせてきているので、古くて新しいという両義性をもっているのだ。今を生きている基層文化要素なのだ。しっかりした基層があってこそ、表層文化も健康的に創造され続ける。自然、田園と都会を行き来できる芸術家こそ、もっとも素晴らしい表現を残してきたのではないのか。首都圏といわれる関東地方の近現代の生活の様態を比較し、変わるが変わらない伝統を、雑穀文化複合の視点から検証してみたい。

そこで、本章では都市化が著しい首都圏の関東地方で、大都会、地方都市、中間的街区から限界集落がある山村にまで、日常食に関して、私たちのフィールド調査に参照文献を加えて、幅広くかつ詳細に検討することにした。集中的に定点観察調査をしてきた関東山地南部地域（山梨県東部を含む）に関しては第4章において詳細を述べる（木俣 2018b）。

第2節 フィールド調査

1. 調査地域の概要

日本でもっとも広い関東平野は、新第三紀以来続く、関東造盆地運動という変化により形成された。これは現在の関東平野の中央部を中心にして沈降が起こり、周囲の山地などが隆起する運動である。これにより周囲の山地からの土砂が非常に厚く堆積し（第三紀層が3000mにも達する）、それがさらに隆起することにより丘陵や台地が多く形成された。関東平野の気候は温帯で、太平洋側気候である。冬寒く、夏暑い。内陸部に行くほど、一日の内の気温差、夏と冬の気温差が大きい。北部を中心に日照時間が比較的多い（山下ら 2003、宮田監修 2012、Wikipedia 2018.9）。

関東平野の西境の関東山地は、関東地方西部から中部地方東部にかけて、群馬、埼玉、東京、神奈川、長野、山梨の1都5県にまたがる山地域である。北は碓氷川の谷の南方から、南は丹沢山地にかけて広がり、東縁は南北方向に走る断層崖（八王子構造線）をもって関東平野に接し、西縁は千曲川で、南北約130km、東西約60kmである。このうち、荒川、千曲川の源流地域は秩父山地、南のほぼ桂川以南は道志山地、丹沢山地である。高い峰に深い谷が交互に連なる壮年期地形で、主分水界をなす三国山(1,834m)、甲武信ヶ岳(2,475m)、大菩薩嶺(2,057)を連ねる稜線は西に偏り、主脈には雲取山(2,017m)、笠取山(1,953m)、

破不山（2,318m）などがあり、ほかに南西部に金峰山（2,599m）、国師ヶ岳（2,592m）などの高峰がある。関東山地から流れる河川には、鐺川、神流川、荒川、多摩川、千曲川、笛吹川など大きなものが多い。山地の主体をなす地層は、古生層（秩父系、御荷鉾系、三波川系、小仏系）、中生層（ジュラ系、白亜系）、第三紀層（御坂層）である。北は越後山脈と阿武隈高地に至っている。

山地には、スギ、ヒノキなどの人工林や、ブナ、コナラ、クリ、カシなどの自然林がよく茂り、河川の流域、ことに神流川、荒川の流域は古くから良質の有用材を多く産出する。神流川、荒川、相模川、酒匂川には大規模なダムがいくつもつくられていて、水力発電や京浜の都市用水、工業用水の供給源をなしている。また秩父、奥多摩には良質の石灰石が豊富に埋蔵され、山麓にセメント工業がある。

秩父の三峰山や奥多摩の御岳山、相模の大山は古くから修験道の修行道場として知られた所で、いまも関東をはじめ東北、甲信、東海などの諸地域から信仰登山者が多く集まり、宿坊を中心とした信仰登山集落がある。関東山地を中心とする埼玉、東京、長野、山梨の1都3県にわたる山地地域は秩父多摩甲斐国立公園に、南の丹沢、大山は丹沢大山国立公園に、また北部の碓氷峠付近は上信越高原国立公園、その南は妙義荒船佐久高原国立公園に指定されている（日本大百科全書、浅香幸雄の解説）。

雑穀が縄文時代の農耕生活を支えたとの仮説が徐々に実証されるようになってきたので、縄文時代の遺跡についてまず見ておきたい。関東地方と山梨県には旧石器から縄文土器の時代までの遺跡が各地に分布している。群馬県には日本で最初1946年に発見された旧石器時代の岩宿遺跡がある。相沢（1969）が関東ローム層の中に打製石器を発見し、1949年の明治大学の発掘調査で黒褐色層岩宿I文化（約3万年前）と黄褐色層岩宿II文化（約2万年前）の石器群、および縄文時代の稲荷台式土器が確認された。その後、考古学界では縄文時代に先行する旧石器時代遺跡はなかなか認知されなかったが、1965年までに全国で359カ所確認された。

縄文時代の遺跡からの栽培植物遺残について、中山（2010）は同定の確実性について厳しい評価基準AからDまでを設けている〔注1〕。彼によれば、AとBランクは植物と年代の同定についておおそ確実性があるが、CとDランクは捨象される。関東地方と山梨県の遺跡について次に要約する。

栃木県の寺野東遺跡からはリョクトウ近縁種（後期、Cランク試料）、茨城県の原町西貝塚からはイネ、オオムギ（前期、混入かCランク）、群馬県の行田大道北遺跡からはアブラナ属（前期、Cランク）、白倉下原遺跡からはコムギ（不明、Cランク）が報告されている。千葉県の新井三丁目遺跡からはエゴマ近縁種（早期から前期、Bランク）、エゴマ近縁種、モモ、スモモ、ブドウ属、クリ（前期）、加茂遺跡からはクリ、イネ粃（前期、B・Cランク）、大坪遺跡からはユウガオ属（前期、Cランク）、多古田遺跡からはヒョウタン（後期、Bランク）、余山貝塚からはヒョウタン（後晩期、Cランク）が報告されている。東京都の前野田向遺跡からはコムギ、オオムギ（早期）、イネ（後期、混入かCランク）、四葉地区遺跡からはイネ、オオムギ、コムギ（早期から前期、混入かCランク）、新井三丁目遺跡からはイネ、オオムギ（早期）、イネ（中期、混入かCランク）、城山遺跡からはキビ近縁種、イネ（早期、後期からの混入かCランク）、西原遺跡からはオオムギ、ブドウ属（前期、混入かCランク）、下野谷遺跡Iからはササゲ属（中期、Cランク）、駒木野遺跡からはマメ科（中期、Cランク）、なすな」遺跡からはエゴマ（後期、Bランク）、鉢山町遺跡からはアズキ属かダイズ属（中期、Cランク）などが報告されている。神奈川県の中屋敷遺跡からはイネ、

アワ、キビ（弥生前期、B.P. 2435±35、A ランク）、埼玉県の上野遺跡からはオオムギ、イネ、モモ（中期、B ランク）、真福寺遺跡からはリョクトウ、ソバ、ヒョウタン、ゴマ、ウリ（晩期、B ランク）などが報告されている。山梨県の原平遺跡からはエゴマ（早期、B ランク）、花鳥山遺跡からはエゴマ（前期、A ランクに近い）、京原遺跡からはインゲンマメ（前期、混入 D ランク）、甲ツ原遺跡からはコムギ（前期、C ランク）、飯米遺跡からは野生マメ（中期、B ランク）、中谷遺跡からはアズキか（中期、B ランク）、上の原遺跡からはシソ、エゴマ、アズキまたはリョクトウ、アブラナ類、クリなど（中期、C ランク）、寺所第 2 遺跡からはエゴマ（中期、B ランク）、大月遺跡からはアズキか（中期から後期、B ランク）、社口遺跡からはササゲ（後期、B ランク）、中道遺跡からはオオムギ、イネ（A ランク）、塚越遺跡からはアワーヒエーキビ（弥生前期から中期、C ランク）、石之坪遺跡からはイネ、オオムギ、コムギ、アワ、キビ、アサ、ササゲ属など（弥生前期から中期、A ランク）、上ノ原遺跡からはマメ類（後期、C ランク）が報告されている。

注 1：A ランク：確実な植物同定、共伴資料による時代比定、AMS 等による年代測定または時代が確定できる圧痕試料。B ランク：確実な植物同定、共伴資料による時代比定。C ランク：不明確な試料。D ランク：存在が否定された試料}

これらの事例から確からしいのは、エゴマが縄文時代早期、アズキは中期、ヒョウタン・ササゲが後期、リョクトウ・ソバ・ゴマ・ウリは晩期、アワ、キビ、イネ、オオムギ、コムギ、アサは弥生時代前期になってからということになる。関東地方の山地帯は縄文時代中期の中心地で当時の人口が多かった。また、照葉樹林文化（南方）とナラ林文化（北方）が混合しており、5 世紀頃までは蝦夷（アイヌ族か）がこの地域に居住していた。その後、大和族に次第に追われて、東北地方でも衰微して北海道に封じ込められたようだ。

現在（2011）の農業生産を見ると、栃木県、茨城県、千葉県では水稻生産量が 30 万トン以上であったが、他都県では 1,000 トン（東京都）～17,000 トン（埼玉県）で、多くはなかった。一方で、野菜栽培では全国的に見て、6 位以内に入っているものが多い。たとえば、ダイコン（千葉県、神奈川県）、キャベツ（群馬県、千葉県、茨城県、神奈川県）、ホウレンソウ（千葉県、埼玉県、群馬県、茨城県）などの他に、ハクサイ、トマト、キュウリ、イチゴ、ニンジン、レタス、ネギ、サツマイモも多く見られた。同じく果樹では、ブドウ（山梨県）、ナシ（千葉県、茨城県、栃木県）、ウメ（群馬県、神奈川県）であった。

2. 調査方法

フィールド調査は自動車で移動し、村内は徒歩によって各戸を訪問した。雑穀調査票を用意して、直接あるいは事前に予約して面接調査に訪問した。雑穀を栽培している農家からは種子の分譲を受けて、持ち帰り、調査研究に用いた。

本論考の手順としては木俣（2018）が九州・沖縄に関して記述したと同じ手法で行う。まず、雑穀にかかわる民俗事象について、『日本の民俗』（第一法規出版）を参照して概観する。このシリーズは昭和 37 年から昭和 40 年に実施された『民俗資料緊急調査報告書』を中心資料としてまとめられている。この民俗資料緊急調査は、ダムによる集落の水没、干拓、振興山村指定、都市開発、過疎対策などのため、文化財保護委員会（いまの文化庁文化財部）が全国規模で予備的調査を行い、昭和 40 年以降は各都道府県教育委員会が企画・実施した。

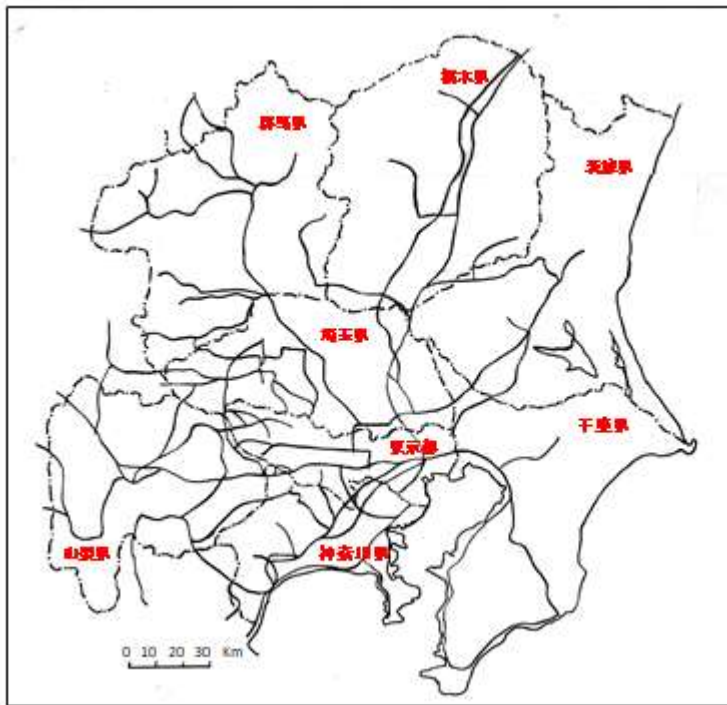


図 3.1. 関東地方における調査ルートの概略図

次に、雑穀にかかわる食文化について、『日本の食生活全集』（農山漁村文化協会）を参照して概観する。この全集の地域の人々への聞き取り調査は大正末から昭和初期における彼らの記憶に基づき、記述されている。現在の状況を述べているのではないことに注意が必要だ。イネ米の食について中心に聞き取りがなされているが、雑穀に関わることに焦点を合わせて抜き書きをする。これらに加えて、民俗学や考古学関連の地域出版書籍は現地書店で購入し、参考に供した。

さらに、私たちが昭和 49 年から平成 29 年までに実際に見聞したフィールド調査の資料と、雑穀に関連する民俗学や考古学の文献を比較検討し、関東地方の雑穀の歴史的位置づけを行い、伝播と栽培史について考察を深めたい。私の聞き取り調査はインフォーマントによる敗戦後ころの記憶および私たちの観察した事象について、時期を区別しながら記述した。したがって、これら 1925 年前後（戦前）、1945 年前後（敗戦）、1975 年前後（高度経済成長期）、および 2017 年現在に至る資料を比較することができる。

表 3.1 に敗戦後初めて日本も調査に参加した世界農業センサスの地方別統計表から関東地方諸都県の雑穀栽培状況を抜き出して整理した。敗戦後 5 年たっても、関東地方 7 都県に山梨県を加えた総計で、アワは 36 万戸以上、1 万町歩以上、モロコシは約 14 万戸以上、2 千町歩以上、キビは約 9 万戸弱、約 3 千町歩弱、ヒエは約 3 千戸弱、約 2 千町歩、シコクビエ約 3 千戸、約 72 町歩、トウジンビエは 273 戸で約 6 町歩 {注 2}、ハトムギは 1,691 戸、約 39 町歩、ソバは 28 万戸以上で約 1 万町歩弱、このように相当の農家戸数が雑穀を栽培していたのである。

注 2: ただし、日本でトウジンビエは栽培されていなかったため、この数値はシコクビエと混同されていると考えられ、合算するのが適当だろう。

現在水稻栽培が多い栃木県、茨城県、千葉県においても、表 3.1 によると、1950 年には非常に多くの雑穀が栽培されていたことが明らかである。しかし、現在はほとんど雑穀栽

培は消滅している。

表 3.1 1950 年世界農業センサスに見る関東地方における雑穀の栽培状況

穀物 都道府県	あわ		もろこし		きび		ひえ		しこくびえ		とうじんびえ		はとむぎ		そば	
	農家戸数	面積 町	農家戸数	面積 町	農家戸数	面積 町	農家戸数	面積 町	農家戸数	面積 町	農家戸数	面積 町	農家戸数	面積 町	農家戸数	面積 町
8茨城	97420	3118.02	35263	735.81	3219	53.4	953	30.78	36	0.62	3	0.66	329	9.55	84207	3902.64
9栃木	22321	628.56	5362	78.49	2994	79.95	13107	1332.00	55	2.67	16	0.45	495	12.39	48580	2249.58
10群馬	24284	1367.33	9277	181.82	13816	446.75	8648	507.90	2352	63.40	0	0	150	2.84	27137	1152.44
11埼玉	47298	1006.55	33942	489.28	9085	204.23	610	18.03	14	0.46	2	0.03	204	4.23	29737	644.17
12千葉	59641	1359.93	31219	442.58	14236	281.38	343	6.71	77	0.68	0	0	154	3.49	51811	517.56
13東京	30230	1104.51	10905	165.81	8711	256.33	442	9.07	74	1.51	0	0	89	1.77	8611	179.44
14神奈川	58076	2121.21	5467	126.72	2559	59.31	428	12.28	48	1.27	34	0.80	28	0.47	12831	435.41
19山梨	24191	668.50	6655	122.62	31116	1194.91	1990	62.25	201	2.02	218	4.09	242	4.60	21931	556.27
合計	363461	11374.61	138090	2343.13	85736	2576.26	26521	1979.02	2857	72.63	273	6.03	1691	39.34	284845	9637.51

1950年世界農業センサス・市町村別統計表

3. 収集した雑穀

私たちが関東地方の農家で種子の分譲をうけて、収集した雑穀は表 3.2 に示した（東京学芸大学雑穀データベースより）。アワはもち性品種が多く 40 系統、うるち品種は 18 系統であった。栃木県と千葉県ではまったく収集できなかった。両品種群ともに山梨県（合計 35）で多く収集した。モチ性品種は山梨県 21、群馬県 11、東京都 4、神奈川県 2、埼玉県と茨城県 1 であり、広範囲で収集ができていた。しかし、ウルチ性品種は山梨県 14、神奈川県 4 のみであり、明確な地域特性が見られた。この点の詳細な検討は別に考察した（木俣 2018）。キビはすべてモチ性品種で、山梨県 29、埼玉県 9、群馬県 8、東京都 6、神奈川県 3、合計 55 系統を収集したが、茨城県、栃木県、千葉県からは収集できていない。

表 3.2 関東地方の雑穀収集系統

雑穀名(近縁 雑草)	収集雑穀数								合計
	東京都	神奈川県	埼玉県	山梨県	群馬県	茨城県	栃木県	千葉県	
アワ(合計)	4	6	1	35	11	1	0	0	58
モチアワ	4	2	1	21	11	1	0	0	40
メシアワ	0	4	0	14	0	0	0	0	18
オオエノコロ	0	0	0	0	1	0	0	0	1
エノコログサ	0	0	0	0	1	0	0	0	1
キンエノコロ	0	0	0	1	0	0	0	0	1
キビ	6	3	9	29	8	0	0	0	55
ヒエ	4	1	0	5	7	0	0	0	17
イヌビエ	0	0	0	0	1	0	0	0	1
擬態随伴	0	0	0	0	1	0	0	0	1
モロコシ	1	1	2	13	0	0	0	0	17
シコクビエ	0	1	0	9	5	0	0	0	15
ハトムギ	0	0	2	1	0	0	0	0	3
ジュズダマ	0	0	2	0	0	0	0	0	2
オカボ	0	0	0	1	0	0	0	0	1
トウモロコシ	0	0	2	3	0	0	0	0	5
ソバ	0	0	1	2	0	0	0	0	3
エゴマ	1	0	4	0	1	0	0	0	6
センニンコク	0	0	1	0	0	0	0	0	1
キヌア	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計	16	12	24	104	36	1	0	0	193

ヒエは群馬県 7、山梨県 5、東京都 4、神奈川県 1 で合計 17 系統を収集した。埼玉県、茨城県、栃木県および千葉県では収集できなかった。モロコシは山梨県 13、埼玉県 2、東京都と神奈川県 1、合計 17 系統を収集した。シコクビエは山梨県 9、群馬県 5、神奈川県 1 で収集できた。ハトムギは埼玉県 2、山梨県 1、合計 3 系統のみの収集数であった。ほかのイネ科穀類、擬禾穀類に関しては副次的に分譲を受けたので、収集数は少ない。表 1 で示した 1950 年世界農業センサスの数値を見ると、1950 年にはまだ相当数の栽培農家があったにもかかわらず、その後、雑穀は関東平野において急速に消滅に向かい、かろうじて関東山地周辺部には遺存的に残っていた品種(表 3.2)を収集できたということである。栃木県、茨城県および千葉県が敗戦後早々に雑穀を切りすて、水田稲作に転換したのは収集数と無関係ではないだろう。

第 3 節 雑穀の栽培法と調理法

各県ごとの雑穀栽培とその調理に関する民俗と食文化について概観し、私のフィールド調査の具体的事例を加えて考察する。なお、東京都、神奈川県、および山梨県の都県境に位置する関東山地については定点観測的に調査を継続してきたので詳細は第 4 章に記したので、本章にはその後の調査補足と都市部との比較を主に記す。

(www.milletimplic.net/milletsworld/millet/sn/pdf/chap4tama.pdf)

1. 東京都

東京都は近世以降約 400 年続く日本の巨大都市でありながら、自然環境を見ると西端には雲取山(2018m)を含む関東山地があり、さらに山地の裾を多摩丘陵、狭山丘陵などが取り巻き、多摩川が流れ、武蔵野台地が広がっている。農耕地は 7,600ha(水田は 3.9%)しかないが、都市農業として野菜や花きが栽培されている。島嶼は伊豆諸島、八丈島、さらに小笠原諸島までであるが、縄文人たちは 300 km も外洋を隔てた八丈島までを目指したことが遺跡の存在からわかる。アフリカに発した人類の行動力がどれほどのものか、縄文人にしても同様で今どきの人には想像もつかないほどだ。彼らは現代の人工の技術も動力エネルギーがなく、自動車も飛行機も使わず、自然を頼りにして何千、何万 km を旅し続けてきた。前農耕から初期農耕に至り、植物を栽培化し、伝播する時間と空間を意外に平然と歩

き越えてきたと思えるのである。

多摩丘陵には 5 万年前から人々が居住し始め、3 万年前以降の遺跡が多く見つかっている。東京湾岸は後氷期（完新世）の温暖化によって、縄文前期中葉（約 6,000 年 BP）には海進が起こり、その周辺部では縄文前期中頃以前の旧石器時代から縄文早期までの遺跡が崩落したと考えられている。しかしながら、それ以外の内陸部には、旧石器時代から縄文時代の遺跡も数多くある。氷河期が終わって次第に暖かくなり、1 万年以上も続く縄文時代が始まり、山間・丘陵地で狩猟採集を中心とした自然環境に沿った生業に基づく、前農耕の暮らしが営まれた。縄文時代の中頃には栽培植物や農耕技術は伝播し、初期畑作農耕は始まっており、その後居住地も台地から低地へと移動し、さらに水田稲作の技術が伝わり、弥生時代に至った（安孫子 2015、宮田監修 2012、東京都教育委員会 1993、山下ら 2003）。縄文人が丘陵部に居住していたのは、山間地の狩猟・採集による食料獲得、生業の確保に重ねて、常に起こる低地の洪水を恐れていたことであつたと考えられる。他方、弥生人は水田稲作のために、当初から低地に居住し、余剰生産物の集積により、灌漑する技術と灌漑設備を建造する権力を持ち得たのであろう。

現代における東京の農業の衰退の経緯については、敗戦後から 1972 年まで、初めてのかつ最年少の農業改良普及員になった薄井（2000）が自らの具体的な体験に基づいて『東京から農業が消えた日』を書いている。彼は農業への想いを要約すると次のように述べている。

・多摩丘陵は高尾山付近から発して横浜市につながっている。複雑な地形を利用して雑多な作物、ヤギや綿羊まで飼うなんでも屋農業が営まれていた。イネ、麦、アワ、ソバ、キビの穀物の他、マメやイモ類、野菜や果実の栽培に加えて、養蚕に家畜飼育も営まれていた。基本的には自給用作物であつた。大量生産にはつながらず、あまり収入にはならなかったが、農地は伝統的技術により良好に保全されていた。敗戦後、農地改革で小百姓から生まれ変わり自作農になって、みなが農業技術を学ぶために知識の詰まった本を奪い合うほどの熱意があつた。しかし、戦時の強制供出もなくなり、都会が復興し、野菜の需要が高まり、麦の生産者価格は暴落した。多摩地域は水田が少なく、畑作地帯であつたので、麦から野菜栽培に転換することになった。しかし、1954 年には日米相互防衛援助協定により、アメリカの余剰農産物を受け入れることになり、イネ以外の穀物は実質的に栽培を求められなくなった〔注 3〕。

注 3：麦の表記にはオオムギ、コムギ、ライムギを含む。個別種を示す際には和名カタカナで記す。米は植物名ではなく加工品名であるので、本来の用語法に従って植物名はイネ、その加工品はイネ米とする。現代の慣用として植物名イネをコメとは記さない。

零細農の整理や基盤整備の計画がなければ農業構造改善事業は適用されないといわれ、政府や農業協同組合の主導で、農業機械、農業施設、化学肥料や強力な農薬、改良品種種子、など企業が生み出した金でなければ変えない農業技術が普及した。いろいろな公的補助金をあてにし、これらの技術を受け入れて、一時は近代農業に夢を託したが、結果は借金を膨らませることになった。農業施設での季節外れのトマトやイチゴづくり、乳量増加ができずに、これらは結局のところ借金を重ねて倒産に追い込まれた。また、イネの生産調整、休耕奨励金、転作奨励金、カドミウムなどの土壌汚染、食品汚染などが続き、後継者も育たず、捨て作りする農民の心も荒廃してしまった。休耕田、耕作放棄地は広大に拡がり、農業生産は行われなくなった。

この丘陵の中央には多摩ニュータウンが開発された。宅地ブームで土地価格は高騰した。265 万余りの農家が消えていく現場にいた生き証人である。農家が消えていく理由はさまざま、たとえば、施設栽培トマトの価格暴落で若い農民が蒸発、近代化酪農の組合は莫大な借金により倒産した。

背景には消費者のグルメ嗜好もあった。農家の激減とスギ花粉症の激増は逆比例、地元野菜の減少と輸入食料の増大がスギ花粉症につながったと、私には見えてしまう。

それでも、農家が完全に消えたわけではない。日本の農業が消えても、農家は困らない。自分の食べ物は自分の農地で作れる。ほかの職業を持ちながら、今の道具や技術を適度に使えば、楽しく、自給用食料は十分に作れる。しかし、よく考えてほしい。農家は困らないが、都市生活者は自然災害や人為災害によって食糧輸入が途絶えたら、飢餓を待つしかない。これは農家の問題である以上に、消費しかならない都市生活者の問題であり、国全体の喫緊にして最重要な政策として家族、地域、国レベルで対応せねばならないことである。腹が満たされ、口が奢り、食品廃棄物が莫大になり、食品の安全性も、食料確保も保障されない現状にある。それでは倫理的に許されないと頭で考え、有機無農薬を志向するが、単に消費するだけの存在では、生産する人の心はわかっていない・・・。

薄井が結語で述べているように、腹、口、頭、心は本来一体として存在しているはずだ。都市生活者も消費するだけの存在にはならないで、都市農耕を楽しく始めることを進めたい。ベランダ菜園、市民農園、学校農園、クライנגアルテン、コミュニティガーデン、ダーチャ、など世界各地で多様な方法で少しでも生産に参加することが、広く行われている。農耕や農業は遅れたことではなく、最も基層にある生業であり、楽しく生きる根源である。こうした素朴な生活観を取り戻すことが、現代文明の危機を回避することにつながる。この視点から、大都市、東京の近現代を再考することにしたい。

1) 東京都の民俗

宮本馨太郎（1975）は、1937年に渋沢敬三（祭魚洞）に従い、五日市から秋川に入り、檜原村本宿に一泊し、翌日は上川乗に至り、峠を越えて、桐原村小伏を経て上野原に出たという。この年に、石川達三の『日蔭の村』が書かれた。小河内ダムの工事再開は敗戦後の1948年であった。これに関連して東京都教育委員会は1954年～55年にかけて小河内文化財総合調査を実施した。20年間の調査をもって宮本は本書を記したと述べているが、主に1965年頃までの調査資料が描かれていると思われる。宮本（1975）による農業関連の記述を次に要約する。

・・・西多摩・南多摩の山地では稗・大麦・小麦・粟・蕎麦・イモ（里芋）・サツマイモ（甘藷）・ツルイモ（馬鈴薯）などが主食料とされた。古くはヒエが、葛・藤・ゆり、あざみなどの根茎とともに救荒食料とされていた。後には、南多摩の丘陵地から北多摩の台地ではイネのできる所もあったが、大方はオオムギを主食料とし、このヒキワリバナ・ワリバナやアワ・ソバ・サトイモ・サツマイモ・エゴイモ・ヤツガシラなどでこれを補ったという〔注；植物名は原文と標準的和名を合わせて使用〕。区部の山の手・下町でもイネ米・麦を主食とし、サトイモ・サツマイモなどで主食材を補っていた。東部の低地ではイネができたので、これを主食料としてサトイモ・サツマイモで補っていた。しかし、多くは栽培したイネ米を販売し、麦を買い、補助食料としていた。

伊豆諸島でイネ米を栽培できたのは八丈島だけで、島々では麦・アワ・カブ・サトイモ・サツマイモが主食料とされてきた。伊豆七島にサツマイモが伝播したのは享保年間、普及したのが文化・文政年間の頃であった。島々はしばしば飢饉に襲われていたので、これに備えて、ヘンゴ・トコロ・藤・ゆり（イネラ）・イグマ・カシュウの根茎やヤマイモ・ネイモ（ツクネイモ）などを救荒食料にしていた。三宅島では雑木林を伐採して、火入れした土地を三年間はアラコと呼び、一年目はアワ、二年目には麦、三年目にはサトイモ、四年目以降はこの土地をフクナと呼び、サツマイモか陸稲を栽培、その後はマグサやハンノキなどを植えた。アラコの用意で、1～2月頃雑木林を伐採し、5月27日前後にヒイレ〔火入れ〕を行った。ヒイレ当日か翌日にアワ種子を散播した。

東京都下の農耕地は大方が畑地で、水田は丘陵・台地辺縁部のヤト・クボや多摩川などの流域・

東部低地・八丈島に限られていた。西多摩の山地では焼畑が古くから行われていた。小河内村では、山を焼いて畑にし、ソバやアワ、アズキを播くことをヤマサク・ヤマツクリと言っていた。ヤマサクはヒムキの良い場所を選び、届を出し、寝泊まりする山小屋をつくって実行した。秋と夏土用にかけて山を焼く、2通りがあった。三年間に栽培できる作物は、一年目はソバを、二年目にはアワを、三年目にはアズキかダイズであった。その後休閑地とするが、回復に10年ほどかかるので、雑木林よりも、スギ・ヒノキを伐採した跡にヤマサクすることが多かった。

西多摩の小河内村の小正月の行事では、13日にシゴトハジメで山に行き、カツノキ（ヌルデ）を採ってきて、カドノボウ（オッカド・カドノドウシン）、アタワラ、アワボヘーボ、オンマラボウ、ケエマゼボウなどを作り、また、アワ、ヒエ、トウモロコシ・イネ米を挽いた粉でメエダマをつかってハナノキ（モミジ）に飾った。14日夜には道祖神の前で、オマツヤキ（サエノカミ）・オンマラジー、ヨメイロイの行事をし、15日の小豆粥にはケエマゼボウが用いられた。ツゲカウメノキにイネ米かコムギ粉のダンゴを挿して、マユダマを模して、床の間などに飾り、16日には焼いて食べた。・

東京の山間地には限らず、都市部でも1965年頃までの主食材はイネ米のみではなく、いろいろな食材を混合して用いていたことがわかる。山間地では購入食材の他、自給もできるので、雑穀やイモ類など、さらに多様な食材が混合された。

2) 東京都の食文化

日本の食生活全集東京編集委員会（1988）により、首都東京の食生活を要約する。本書は全国の雑穀のむらについて、私たちの調査資料を中心にまとめるものであるが、それと対比して同時期の都会ではどのような食生活が営まれていたのか、この疑問点に触れないわけにはゆかなくなった。関東地方、中でも東京都と神奈川県は中世以来の大都市をもち、かつこの近郊には消費地を支える農山漁村がある。大都市東京には世界中から食材や調理法が集まってくる。伝統食文化が異食文化をどのように受容してきたかには大いに関心がある。都心、街の日常食の事例をまず、見ておくことにしよう。

・芝、日本橋から神田、浅草、深川などの下町では商店街が近く食材は容易に購入できた。イネだけの白飯が多いが、麦飯（押し麦30%、トロロ汁と）やすいとんも食べた。飯の他は味噌汁、納豆、糠漬け、煮物や焼魚であった。山の手の給料生活家庭では、御用聞きに注文するか振り売りから食材を購入していた。イネの白飯を基本に、コムギ粉ですいとん、お焼き、乾麺を買いおいて麺類も作った。飯に加えて、味噌汁、漬物、煮豆、焼魚であった。夏の昼はそうめんやそばのときもあった。時には、食堂などに外食にも出かけるので、そのメニューが家庭にも取り込まれていった。横浜と同じようにライスカレーやすき焼きなどの和洋折衷料理が時々食卓に上った。

東部の低湿地水田地帯は早生イネの他に、コマツナ、山東菜、ワケギなどの葉菜類も栽培し市場に出荷していた。イネの自給が可能な地域でも、農家の日常食は麦飯（オオムギ20%）、混合飯であったが、次第にヒエ、アワなどの雑穀、ついで麦の混合割合が減少していった。オオムギも、丸麦、挽き割り麦、押し麦へと加工法が変わっていった。野菜の生産地であったので味噌汁の実や漬物は多彩であった。

北西部の武蔵野台地では、8割がたが畑地で、水稻の他、麦、アワ、ヒエ、キビ、ソバ、イモ類、根菜類を栽培していた。明治期末から急激に雑穀は減少して、陸稲に変わった。麦飯やかて飯が多かったが、コムギ粉を用いただんご汁、のしこみ、ひもかわうどん、さらにサツマイモを食べていた。しかし、次第に三多摩地域の奥にまで、野菜やクワの栽培が拡大変化していき、自給経済よりも貨幣経済に組み込まれていった。また、次第に街の食生活様式が影響を及ぼして、麦飯のイネ米（陸稲70%）の比が大きくなり、さらに水稻を購入するようになった。

雑穀は奥多摩町で栽培されていただけでなく、都内各所で栽培されていたが、本書では奥多摩町を主な事例として取り上げている。大正から昭和初期における奥多摩町の基本的な食生活は要約すると、次のように記されている。なお、私たちの調査による詳細は第4章に記した。

東京都奥多摩町（現）は標高 250m～2018mに位置し、山村の少ない耕作地において輪作・混作などの技術を駆使して、食生活を支えてきた。奥多摩の山間地では、冬にはオオムギが主に、次にコムギも栽培されていた。夏には陽当たりが良い畑で少量の陸稲、麦を刈り取った直後に秋作（裏作）として、ヒエ、アワなどの雑穀、ソバ、ダイズ、アズキ、サトイモ、つるいも、サツマイモを栽培していた。具だくさんの一汁と一菜が基本で、多様な雑穀を食材としてさまざまな調理を工夫してきた。

これらの自家で栽培した食材は主に次のような調理法で食卓に供されていた。オオムギは第一の基本食であったから、脱穀後、搗精したマルムギとして利用した。マルムギは煮えにくいので一夜潤かしてから、炊くか煮る。さらに石うすで挽き割りにすると、煮えやすくなるので麦飯や、イネ米と混炊するひき割飯が一般化した。オオムギを炒って焦がし、ひき臼で製粉して、こがし（こうせん）を作った。アオザシオオムギの登熟中の穂をほうろくで温めてのぎを取り、ひき臼で麵状にしたものである。コムギ粉は麵類のしこみやずりあげ、マンジュウ、たらし焼を作った。イネ米は少量を購入して、オオムギと混炊、アワやキビと混合してモチにした。イネ米粉を水で練ってしとぎを作り、おぼすな（産土）さまに供えた。

ヒエはヒエガユ、ヒエモチ、アワはモチ、アワメシ、アワオコワ、アメなどにした。キビもモチに搗いた。アカモロ（モチ性モロコシ）は赤い丸粒房、エゾツペエ（エゾヒエ、チョウウセンベエ）は晩生の八つ房、これらの粉は混合してダンゴか餡入りのマンジュウにのみ調理した。ソバはソバガキにした。

冬は、朝食に丸麦のひき割飯（イネ4：オオムギ6）、時にかっしろ（焼畑）で収穫したへっけえ（ヒエガユ）、ばくっけえ（丸麦のカユ）を調理して、ネギ味噌をつけて食べた。フユナの味噌汁と漬物を添えた。昼食はひき割飯、ダイコンの干葉汁、夕食には、コムギ粉かそば粉のダンゴ汁で、ネギ、ダイコン、山東菜など具だくさんの味噌仕立てであった。炭焼きの弁当は、ひき割飯 5 合、漬物、まれにメザシなどの煮付であった。この他に、こじゅうはん（小昼飯）にはオオムギのコガシ、サツマイモの干し芋、マンジュウなどを持って行った。

正月用には、イネのほか、きみ（キビ）、アワなどの雑穀入りモチを搗いた。丸モチは上がキビ、下がイネの二段重ねにして1対を神棚にお供えした。主人が三が日の早朝、若水を汲んで雑煮を作り、雑煮には焼モチをサトイモ、ネギ、豆腐、油揚げを入れた。小正月のために、イネ米粉で繭玉を模してだんごを作り、ふしのき（ヌルデ）かカエデの枝にミカンと一緒に挿して飾った。ふしのきを5寸くらいに切って、3本一組に新藁や弦で結わえ、俵に見立てて神棚に供えた。切り口には、米、麦、アワ、ヒエ、大豆などと書き付けた。

春の朝食には、ひき割飯に野菜のカテを入れた。山菜の煮付、切り干しいも・ダンゴやつるいも（ジャガイモ）の煮付、夕食はのしこみ（コムギ粉の幅広うどん）を作った。この他に、たらし焼、ソバガキ、茹でたジャガイモもよく食べた。夏の朝食はひき割飯にナスのおつけ、昼食はひき割飯に漬物各種、こじゅうはんには焼きトウモロコシ、つるいも、夕食はひき割飯に漬物、ナスかいんぎん（インゲン）の油味噌であった。秋の朝食はクリメシ、ネギと小芋の煮付、昼食はバクメシ、ソバガキ、キノコ汁、夕食はひき割飯にけんちん汁などであった。一三夜にはえぞっぴえ（シコクビエ）とあかもろ（モロコシ）の粉を半々に入れるエゾツピエダンゴが多かった。

伊豆大島では、海産物がたくさん獲れるが、切替畑で陸稲、ムギ、モロコシ（トウモロコシか）、サツマイモ、サトイモ、ラッカセイなどを栽培した。山菜などの利用も多かった。半農半漁村であ

る岡田村では、冬の朝食にはムギメシと漬物、昼食はムギメシにイカの干物、夕食はハンパ飯（はばのり）、ホタルイカ・サトイモ・大根の煮付であった。正月の雑煮はサバ節でだしを取った澄まし汁に、やつがしらともちをいれた。春になると麦踏、野菜の播種、陸稲の直播がある。朝食はムギメシに味噌汁、漬物、昼食にはムギメシに、たかべやくさや、夕食もムギメシにタカベ、漬物、アシタバのすまし汁であった。夏の朝食は、ムギメシに夏野菜の漬物、昼食はムロアジのクサヤなど、夕食はなます、ゴボウ・コンニャクの煮付、漬物であった。秋の朝食は、ムギメシとサツマイモの味噌汁、昼食はサンマの干物と、漬物、夕食はサンマメシ、サンマのたたき汁などであった。雑穀ではアワメシが年に1~2回、調理されていた。・・

都会でも麦飯は食べていた。しかし、食材を自給することのできない街では、イネ生産量の増大もあって次第にイネ米の飯に変わり、外食にも出かけ、和洋折衷料理なども普及していった。

3) 東京都のフィールド調査

1970年代から80年代の調査に関してはすでにまとめたので、その後の調査記録を記す（木俣ら1978、1979、1982など）。

①2000年9月25日；小金井市を出て、五日市を経て、南檜原に向かった。五日市は合併してあきる野市になり、道路整備や住宅新築により、道路沿いの景観が著しく変化した。多摩川を渡ったところで、道を失ったが、何とか五日市街道に戻った。五日市駅の立派さには驚いた。南檜原、数馬上に行き、三頭山層で昼食をとり、老婦人にお話を聞いた。上の兜造りの家はあまりに大そうな建物で、メニューは炭焼きのフルコースしかなく、高くて手が出なかった。玄関にアワの穂が20本ほど飾ってあった。三藤山荘は温泉を経営し、宿泊もできるようにした。しかし、近くに観光協会経営の温泉センターができ、この経理・運営には疑問があるようだ。ここではラーメンとカレーのみ提供するとのことであったが、他の料理も出すようになって、集客が競合するようになった。檜原村への客の入込数は減少しているようだ。当家の民俗資料室を見た。

上平の高橋芳子さんを訪ねてインタビューしたところ、近隣では雑穀は栽培されていないという。途中、2名の方にも聞いたが、南秋川筋では雑穀栽培は見えないということであった。事貫の高橋勝男さんから、京岳バス停前の清水兵次さんが5年前まで栽培していたと聞いたので、訪問したが当人は留守であった。笛吹の小田九一さんは、以前お話を伺った小田海栄さんの子息だったが、ご尊父の他界後に雑穀栽培はやめたという。柏木野で、自動車を運転していて一瞬アワに見えたが、ヒエの2穂であった。すでに収穫は済み、これらは逸出した個体であった。手打ちうどんの経営者が栽培していたので、熟したら分譲いただけるように依頼した。

田中惣次さんを訪ねたが、あいにく不在であったので、ご両親と話し、森林ボランティア講座の打ち合わせにくると伝言した。五日市駅から秋川街道、青梅街道を経て、小金井に戻った。

②2000年10月11日；小金井から北檜原に向かった。倉掛（藤原）集落最奥の田倉さんはキビ（キミ、モチ性）を栽培していた。すでに収穫して、出荷したという。笹久保、小岩と訪ね、きのこセンターほか3か所で問うたが、今日では雑穀を栽培する家は他にないということであった。その後、南檜原に向かい、柏木野の手打ちうどん店に行きながら、先に分譲を約束したヒエ穂を受け取ろうとしたが、店主は旅行のため留守で、保管場所が分からずに受け取れなかった。京岳バス停前の清水兵次さん訪ねたところ不在、娘さんらしい人が、清水さんは畑に行っていて、夕方戻って来ると言った。そこで、夕刻

まで3時間あるので、奥多摩町水根に向かった。

水根の奥平イヨさんは壮健で、今でもアワとキビを各30m²ほど作付け、エゴマも少し育てていた。最近、シカ、イノシシ、サルの食害が多く、網や有刺鉄線を張り巡らしていた。エゴマは嫌って食べない。山葵は辛いから食べなかったが、今ではシカが根まで食べるようになった。それほどまでにエサが不足しているのだろう。原因は、針葉樹を植林したので、エサになる実や草が少なくなった。また、禁猟区にしたので、頭数が増加しすぎたのだろう。

3. 神奈川県

神奈川県の西半分は丹沢山地、箱根山であり、東には多摩丘陵もあるが、関東平野の一部をなしてもいる。大菩薩嶺に発した相模川がおおよそ真ん中を流れ、三浦半島が相模湾と東京湾を隔てている。東京に次ぐ大都市横浜と古都鎌倉がある。それでも耕地面積は20,300haあり、水田は19.7%で、その他にダイコンやキャベツなどの野菜、果実、バラなどの花卉が栽培されている。東京都と同じように、大都市部と山間部があるので、重ねて食生活様式の比較ができる。

1) 神奈川県の民俗

和田（1974）は、東京周辺の地域は都市化の波に埋没しようとしており、民俗資料の収集、記録、保存は急を要するとの認識をもち、神奈川県の民俗をまとめた。雑穀に関する農耕文化基本複合に関して次のように記している。

・・神奈川県を大別すると、相模川東岸の多摩丘陵および東京湾沿岸、相模川西岸の平野部、北西の山間部、南部海岸地帯と三浦半島に分けられる。現神奈川県は、江戸時代には天領や旗本領、小藩領が多く、大きな地域的まとまりはなかった。東海道など江戸・東京と往来が密にあった都市部と、それ以外の村落は民俗的に大きく異なっていたと考えねばなるまい。津久井郡北部の甲州街道沿いは八王子に近く、三浦半島は海路で江戸商業圏に繋がっていた。物質的には都会文化が流入して、神奈川県の民俗は遠からず消滅する運命にある。

日常の食は、昭和初年頃までは粟飯、麦飯が多く、平地の農村でもヒエはだんごとして食べ、山間部ではヒエ、キビ、モロコシ、サトイモ、サツマイモなども日常の食材であった。麦飯はおぼく、ばくめし、ばくはんと呼び、丸麦をえまし（水浸）て、とろ火で炊いたものであった。粟飯は早く炊けるので、朝粟飯、昼おぼく、夕にこみという地域もあった。飯にイネ米を混合しない場合は、ダイコンなどいろいろなものを加えて、かて飯とした。ネギ味噌、油味噌、ゴマ味噌などを付けて食べた。ヒエは蒸かしてから搗いて、殻を除去して、飯に炊いた。山間部では粟飯のかわりに、大正期まで食べていた。ヒエだんごは神奈川県内で広く食べられており、横浜市内の農家でも小正月の繭玉をヒーだんごといってヒエで作っていた。ヒエだんごは味噌か醤油をつけて、朝の仕事前に食べるころもあったという。間食には、コムギ粉のだんごを作り、さらにほうろくで焼いた焼餅は一般的であった。蒸かしたアワに蒸かしたサツマイモを混ぜて練ったいもだんごもあった。祭礼にはまんじゅうも作った。ソバは山間部でもあまり栽培しなかったが、平坦部でもハレの日にそばを作った。餅はイネ米で作るほか、アワやキビでも作った。イネとアワを混合したものはいとこ餅と呼ばれた。江戸時代には津久井郡でサツマイモとヨクイニン（ハトムギ）を試作させていた。

稲作は、相模川東部、特に丘陵地の湿田ヤトダでは直播栽培（ツミタ、摘み田）が多く、それ以外の地域では移植栽培（ウエタ、植え田）が多かった。ツミタ地帯では男性が田植えを、飢えた地帯でも男性または女性と混合で田植えをしていた。早乙女が田植えをしていたのは小田原周辺から東の地域であった。除草は熱心な人が3番草までしていた。

焼畑は津久井郡（サスハタ、ソリハタ）や足柄上下両郡（オオガリ、カリハタ、キリカエ）の山間地で行われていた。足柄上郡では敗戦後も焼畑をしていた。ソーリヤマというのは焼き畑後に植林した山をいうようだ。小田原市江之浦ではミカン畑造成のために焼畑をした。津久井郡では7～8月頃に木を伐り、草刈りをしてから、7～10日乾燥させてから火入れするのをナツガリ、秋に伐木して翌年の春に火をつけるのをアキブセといった。藤野町牧野ではソリハタは第一年目にアワを播き、翌年クワ畑にするのが一般的であったが、時期によっては、第一年目にアワ、ソバを播き、第2年目はコムギ、第3年目にダイズまたはクワ畑にした。コウゾは山にたくさん自生していたので、植えることなく紙の原料にしていた。コムギの栽培は萱屋根の造作にカヤとムギ藁を混合して葺くためであった。アワの茎葉は牛馬の飼料になったが、オオムギは役立たなかった。足柄上郡では、カリハタに5年周期で、第1年目アワ・コムギまたはソバ、第2年目ダイズ、第3年目サトイモ、第4年目ミツマタ、第5年目にハンノキを植えた。箱根町宮城野では炭焼き用材を取った後に、焼畑を作り、ソバ、ヒエ、アワを播いていた。どの地域でも焼畑後1～2週間おいてから、雨後に播種した。津久井郡も足柄郡も焼畑面積は家族労働で間に合うほどであった。ただし、山北町箒沢14戸の畑はイノシシの食害を避けるためにまとまってカリハタを行っていた。。。

民俗学は単に記録するだけ、それも偏見と先入観により、滅びに至ることを憐れみ、懐かしんでいるだけなのか。伝統的知恵・技能の歴史的体系は学び、伝えるべきことで、民俗事象は生業の楽しみとしても失うべきことではない。日本民俗学の罪の一面であるが、農山村部を都市部に対する周辺という民俗学の視点に異論がある。山村の自律的暮らしを軽視して、都市部の依存的暮らしを一方的尺度で上位に見ていると思える。民俗は消滅する運命と記されているが、人々の暮らしがある限り、民俗は無くならず、暮らしの伝統も再創造され、一部は継承されていくものではなかろうか。民俗学は消え行く事象を記録して、懐かしむことに重きを置いているのか、はなはだ疑問である。

2) 神奈川県食文化

神奈川県は武家の古都鎌倉、江戸幕末に鎖国を解いた横浜という大都市があり、またその背後には相模原や箱根の山、海路江戸に直結した三浦半島がある。この地域は、日本の食事がどのようにヨーロッパ風あるいは中華風などに国際近代化してきたかを検証するにあたって、とても良い事例を提供してきたと考えられる。日本の食生活全集神奈川編集員会（1992）によって、大正末から昭和初頃、1926年前後の日常食の概要を要約して次にまとめる。関東大震災は1923年に起こり、横浜や東京の都市部に甚大な被害を与えた時期にも重なっている。

・神奈川県は鎌倉時代には日本の中心であり、江戸時代には東海道筋の宿場町が栄えたが、それ以外は天領や旗本の知行地で、東部の多摩川から取水する二ヶ領用水の灌漑地域以外は生産が不安定な農村であった。半農半漁村であった横浜村が開港（1859）すると、川崎や小田原などの宿場町は衰退し、西欧文明は横浜に拠点都市を築いていった。欧米人や中国人が定住するようになり、元町や中華街を中心に国際的な料理店が多くできて、その新たな調理法も食材も広く普及していった。この近・現代史における異文化の大きな影響は市民にも及び、ライスカレー、シュウマイ、オムレツ、コロケ、カツレツ、さらにはビール、洋菓子、調味料などが食卓にも上るようになった。食材も牛肉販売、西欧野菜の栽培が始まり、海外の料理を和風にしたすき焼き、水炊きなどの肉料理も家庭に普及していった。さらに首都圏として東京都とのつながりが強くなり、和洋中折衷料理が食堂で出され、家庭にも及んでいった。都市近郊の地域では、農業・畜産・漁業は商品作物の産地として発展することになった。

横浜でも日常の基本食は、ごはん、汁もの、漬物であったが、パンや西洋野菜、肉料理が取り入

れられるようになり、さらに、外食もするようになり、レストランや食堂で出される料理が家庭にも入るようになった。川崎の近郊農村では、麦飯、味噌汁、漬物、これに天ぷら、佃煮、コロッケなどが加わっていた。三浦半島の漁村では、麦飯（オオムギ 50%）、サツマイモや焼餅、夕食には魚料理が出た。相模原台地では、麦飯（押し麦 80%）、味噌汁、漬物、小昼には蒸かしたサツマイモやだんご、あわぷっかし、夕食には煮込みうどんが多かった。足柄の山村では、川添いの水田稲作以外に、麦、アワ、ヒエなどを多く作付け、焼畑ではソバを栽培していた。津久井の山村についての事例は『日本雑穀のむら』第 4 章に詳細を述べた。傾斜地の畑では、クワの他に、麦、アワ、ヒエ、豆類、芋類を自給用に栽培していた。麦飯（オオムギ 90%）、味噌汁、漬物、夕食はイモや野菜と煮込むうどんであった。ヒエ、アワ、キビもサツマイモと同様にイネ米と麦の穀減らしに利用していた。季節によって、山菜やノウサギ、ヤマドリ、サワガニなども夕食に加わった。・ ・

イネ米・麦の穀減らしに雑穀やイモ類を用いたというのは、イネ米が租税や換金作物であって、栽培農家は自家用食料にはできず、雑穀やイモ類を主食材にしていたという一面を認めるとしても、それ以前に主食の概念がない近世・近代までは、基層の食文化として雑穀、イモ類、麦が当たり前の混合食材として、イネ米と大きな差別意識はなく栽培、利用されていたと考える。

3) 神奈川県フィールド調査

神奈川県北部の藤野町（現相模原市緑区）へは 1970 年代後半に何度か訪れたが、他地域には環境学習や森林保全の関係で巡検に、あるいは観光に訪れたにすぎない。図 2. a は農業公園の栽培見本園で見たモロコシの畑である。列車の車窓から見た s s の畑に z z が栽培されていた。この地域は宮本透さんが学部生の頃に分担して調査を行い、雑穀栽培農家からアワやキビなどの種子を分譲していただいた。2017 年に彼の案内で、上岩地区を訪問したが、アワとキビを栽培している畑は 2 カ所あった。

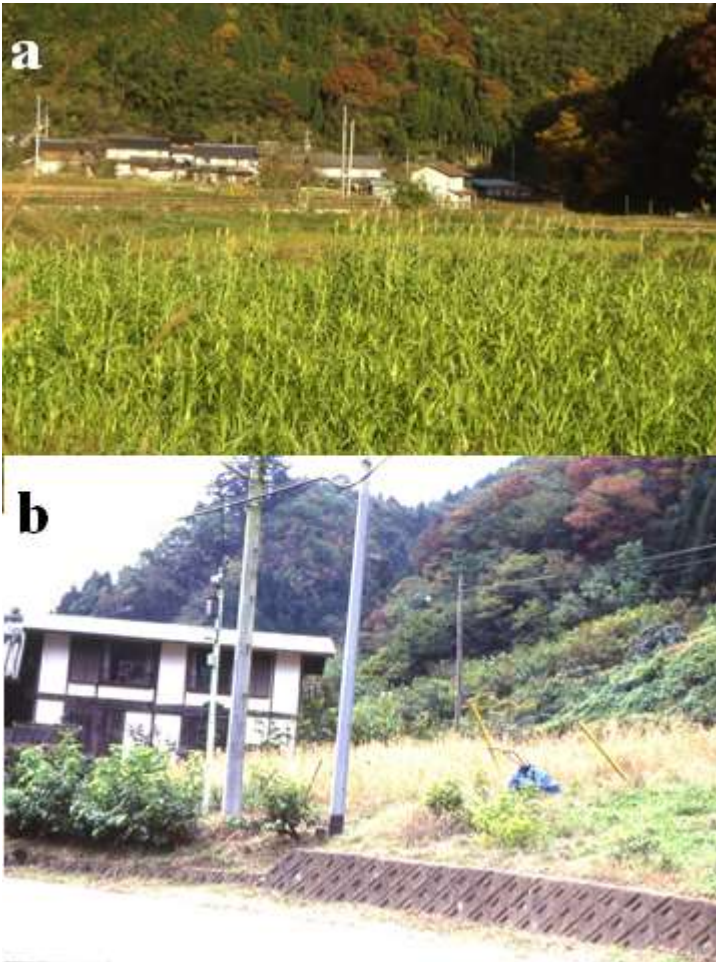


図 3.2. a; 神奈川県奥米地農村公園のモロコシ畑、b; 群馬県下仁田町のアワ畑

3. 埼玉県

埼玉県は関東平野の中央部に位置し、夏は高温で降水量も少なく、台地の畑作では干害を受けることも多かった。また、東部低地や荒川流域では水害も起こった。西に秩父山地、荒川沿いに秩父盆地、丘陵・台地が連なり、東部は低湿で水田地帯になっている。江戸、東京に近いので、商業や宿場から農家、林家、機織り家内工業まで、多様な職業、兼業の様式が連続的にあり、大正から昭和初期の食生活の多彩な現実が窺われて興味深い地域であった。特に、イネがいかに主食となって行ったかを考察するのに、良い事例だろう。

1) 埼玉県の民俗

倉林（1972）の記述のうち農業に関わる民俗事象を要約して、次に記す。

・・埼玉県南部は東京都に隣接しているので、都市化が著しく田畑が住宅地や工場に急速に変化してきた。江戸の文化が波紋のように伝わり、それらは今でも山間地に残存している。さらに西部の秩父地方に行くと、信州や上州につながる民俗事象が継承されている。

埼玉県は西方に秩父山地、秩父盆地、東に向かうにつれて武蔵野台地などから、関東平野の低地になっている。これらの間を荒川、古利根川、元荒川などが流れている。関東ローム層とは、関東地方に分布する火山灰起源の地層群の総称であり、第四紀更新世の火山活動に由来する。群馬県新田郡笠懸村岩宿（現みどり市）の岩宿遺跡は旧石器時代の遺跡であり、石器は関東ローム層の中から発見された。これによって、日本に縄文時代以前にも人が生活していたことが明らかになった。南関東で

の関東ローム層は富士箱根火山に噴出起源をもつ火山灰が偏西風によって堆積、風化、粘土化した赤土で、火山活動の時期の相違から、新しい順に立川ローム層、武蔵野ローム層、下末吉ローム層、多摩ローム層の4層に区分されている。ローム層と段丘との関係は、段丘が氷河性海面変動と地殻変動が重なることによって侵食と堆積作用が繰り返され、その結果として生じた地形であり、形成時代に応じたローム層に被われている。関東ローム層は非常に大きな間隙を持ちながら、保水性が良いと同時に透水性も大きいという特徴を持っている。 {注：
www5d.biglobe.ne.jp/~kabataf/yougo/B_nendai/nendai_kantouloam.htm}

縄文時代には、東京湾は海進によってきたに湾曲し、大宮台地縁辺には狩猟・採集していた人々の貝塚が残っている。弥生時代には水田稲作の集落が形成されていた。5世紀には埼玉古墳群が築造された。大化の改新後、8世紀頃には多くの帰化人によって開拓され、山麓地で養蚕や織物が行われるようになった。708年には秩父から銅が献上されて、和同開珎が鑄造された。奈良朝末期には豪族が出現し、12～13世紀には武蔵七党などの武士団が形成され、鎌倉幕府の傘下に入った。南北朝を経て、室町時代に足利氏は関東公方・関東管領を置いて統治させたが、16世紀まで勢力争いは絶えなかった。後北条氏が関東を平定したが、豊臣秀吉に小田原城を落とされ、滅びた。江戸時代には大都市江戸に物資を供給するために積極的に開発された。

埼玉県は平地も多く、東部は低湿地で洪水に襲われることがあり、江戸幕府は17世紀中ごろに、利根川・荒川の大規模改修工事を行った。18世紀には利根川から見沼代用水路を開削し、大規模な新田を開発した。中央部や西部の台地には関東ローム層の畑地が広がり、麦、サツマイモ、陸稲、野菜などを栽培していた。17世紀に川越藩主松平信綱が野火止用水、柳沢吉保が三富新田の開拓を行った。しかし、都市化によって、全国一の麦生産量も衰退し、イネ・麦栽培中心から東京に野菜などを供給する経営形態に変化してきた。農村地帯でも、次第に商品作物を栽培するようになり、チャ、ワタ、ベニバナ、アイ、コウゾ、クワなどの原料を栽培し、綿織物、絹織物、和紙などの伝統産業が盛んになった。

飯の食材は、イネ、麦、アワ、ヒエ、モロコシ、キビなどであった。山間部の夕食にはうどん、まんじゅうなども主要な食品であった。秩父盆地でイネ米を常食にするようになったのは、第2次世界大戦中の食糧配給制度によってであった。平野部でも稲作をしながら、イネは租税や換金作物で、大方は麦飯（オオムギ70%にくず米混合）を食べていた。オオムギは丸麦、明治期頃になってひき割りになり、昭和になってから押し麦に変化した。ひき割り飯にもアワやモロコシ、ダイコンやカブなども混合して炊いた。秩父の山岳地域ではアワやヒエが主食材であった。脱穀したアワやヒエは、蒸かしてから天日乾燥し、唐臼で搗いた。アワだけの飯はうまいが、ヒエだけだとバラバラするので小豆を加えて炊いた。アワは強飯、小豆粥に、モロコシは唐黍粥に、粥にうどんを加えるとどじょうげえになった。あわ、ひえ、ひき割り飯の残りを味噌汁に入れておじや（雑炊）にもした。

これらの他に、餅、だんご、まんじゅう、うどん、そば、まぜ飯、すいとん、イモやトウモロコシも、いろいろ調理をして食べた。秩父盆地の夕食はうどん類で、おつきりこみ、ずりあげなどとして食べた。ソバはそばがきやそばまんじゅうにした。餅はアワ、ヒエ、キビ、モロコシなどで作った。モロコシを粒のままにて、餡を包むとあかんべもちになった。刈り取ったキビを炒って搗いたやききびはぼた餅にするとおいしい。ひえ焼餅、ウルチイネの五平餅も作った。だんごは小正月の繭玉の他、びちゃのこ（きびだんご）、山の神に供えるおひやし（あわしとぎ）、なども作った。

小正月のものづくりは1月13日に行う。平野部ではニワトコで削りかけを作り、はな、さくはな、はなきかざりなどと呼ぶ。山間部では削りかけはあまりつくらずに、おっかど・かちのき（ヌルデ）を10cmほどに切り、あぼひぼを作る。割竹の先に2本ずつ刺して、お松を下げた後にこれ

を供え、こいつか（肥塚）に立てる。俵、かゆかきぼう、刀、はらみはし、臼、農具などを作る。繭玉はイネ、モロコシの粉でかたどる。・・

2) 埼玉県の食文化

日本の食生活全集埼玉編集委員会（1992）の記述の中で、雑穀に関する事象を要約して次に記す。

・・紀元前 100 年頃には弥生文化が波及して、村社会が形成されていた。3~4 世紀には有力豪族が存在し、多くの古墳が分布している。平安時代の中頃には、平将門の天慶の乱後、武士団が形成され、平安末期には秩父一族や武蔵七党などが割拠していた。江戸時代になって幕府天領や親藩の領地として、農業生産、利根川や荒川の治水、新田開発、交通の要衝として街道往来の使役などによって、主要経済が成り立っていた。

関東平野の内陸にある埼玉県は冬には北西の空っ風が吹き、晴天が続くので、麦作にはとても適している。また、麦作を支えているのは武蔵野の雑木林の落ち葉堆肥であり、収量と品質ともに全国の上位にある。一方で、イネ米偏重の工場の食事では副菜が少なく脚気患者が続出し、その対策として栄養改善事業の先進地にもなった。山間地の秩父では耕作地が少ないので、傾斜地にクワを植えて養蚕を行い、絹織物業（秩父銘仙）を盛んにしてきた。

夏と冬に降水量が少ないので、陸稲や野菜が干害にあってきた。晩霜や降雹も局地的な被害をあたえた。大消費地江戸の食材を提供するために、舟運も発達し、多様な野菜など農産物の大産地となっていた。しかしながら、常民の日常食は、麦飯（オオムギとイネ混合）が中心で、時にコムギ粉の煮込みうどんやつめっこ、まんじゅうも多く食べられていた。サツマイモが江戸時代中期に伝わり、天明の飢饉を経て、武蔵野一帯に広まって、蒸かし薯が間食にされるようになった。同時期には狭山茶が本格的に普及し、産地を形成した。

秩父山地は水田が少なく、主に麦やクワを栽培していた。吉田町の事例では、冬の朝食は麦飯、シャクシナのおつけ、ダイコンとニンジン煮付、おなめ、たくわんであった。炭焼きの昼食は麦飯、梅干し、味噌漬、煮豆であった。夕食には、お切り込み、麦飯、ダイコンとニンジン煮付、シャクシナ漬、夜食は焼餅（イネしいな粉）、もろこし（トウモロコシ）饅頭であった。このもろこし饅頭には何も包まないか、小豆餡や連イワシ（焼いて千切る）を包む。

正月三が日に、吉田町の高野家は、朝はうどん、昼は焼餅、夜はイネ米飯に連イワシを焼いて、煮しめを食べる。三が日を過ぎると、ダイコン、ニンジン、サトイモの入った醤油仕立ての雑煮を食べる。元旦から雑煮を食べる家もある。小正月には繭玉をつくって、小豆粥を食べる。春の朝食は、麦飯（オオムギ 70%）、五月菜のおつけ、おなめ、タケノコ煮付、シャクシナ漬、山菜が加わる。昼食には朝食の残り物を、こじょうはんには蒸かし薯やたらし焼き、夕食は蒸かしたサツマイモを食べた。夏の朝食は、麦飯、しんしいも（ジャガイモ）とネギのおつけ、しんしいもとさや（サヤインゲン）の煮付、おなめ、キュウリとナスの煮付、昼食は朝食の残り、こじょうはんには茹でたしんしいも、トウモロコシ、夕食は、麦飯、雑魚煮付、ナスのおつけ、ダイコンやシャクシナの間引き菜の切り漬、夜食には残りの麦飯に水を加え、コムギ粉と味噌を混ぜ、ほうろくで焼いた飯つつるべを食べた。秋になると、養蚕をしながら、五月菜やネギの播種、早生イネ刈り、ダイズ収穫、さらにイネ刈りが続いた。サツマイモ収穫後に、コムギを播種した。朝食には麦飯、ナスとインゲンマメのおつけ、きんぴら、ナスときゅうりの糠漬、昼食は朝食の残り、ナスの油味噌、こじょうはんには茹でトウモロコシとおなめ、夕食は麦飯、ドジョウ汁、うりもみ、茹でナス、おなめ、糠漬、さらに夜食は焼餅に糠漬であった。

アワのつとっこは、もちイネとアワを一夜水浸し、煮アズキを混ぜてトチの葉で包み、藁で結わえて、蒸籠で蒸した調理である。・・

大滝村は荒川の最上流で、急峻な深山幽谷の様相を呈している。昭和5年(1930)の総人口は1,080世帯、5,404人、この辺りじゃ耕したくも畑もねえし{注:田畑は1975年に58ha、1993年に50ha}、その時分の仕事といやあ山仕事だいな。なにせ白い飯が食えるっていうんで、親父と一緒に中津の奥山で山仕事の人夫になったんだ。飯場ではかしき(炊事係)は飯と味噌汁を作る。飯場の周りにかしきがカブ、ダイズ、アズキ、中津いも(ジャガイモ)などを栽培していた。焼畑ではソバを栽培していた。きつい仕事に鍛えられている働き盛りの男衆には、たとえ味噌汁だけの粗食でも腹いっぱいの白い飯が食えるということが、長く単調な奥山の暮らしの中で、何事にも代えがたいものになっている{注:下線部が事実であったのか、疑問は残る}。

武蔵野台地の北の端、大里・児玉地方の利根川から中山道にかけての肥沃な水田地帯はイネも麦、野菜もよく穫れ、養蚕もできる。一方、中山道南側の櫛引台地は関東ローム層に覆われ、水利が悪い。昭和初期に開拓が始められて、養蚕を起こしながら、麦、サツマイモ栽培を進めてきた。冬の朝食には麦飯、味噌汁、おなめ、たくあんであった。水田が多い地域の麦飯はオオムギ30%、イネ70%であった。昼食は、朝の残りとしら芋の煮物、花芯白菜漬、夕食はにぼうと、昼食の残りであった。正月は正月料理、雑煮、イネ飯、夕食には手打ちうどんが好まれていた。小正月にはうるちイネ粉で繭玉を作り、クワの枝にさして飾った。春の朝食は、麦飯、味噌汁、おなめ、味噌漬、昼食は朝食の残りに、ジャガイモの味噌炒め、たくあん、こじよはんは蒸かしたサツマイモ、屑イネ米のだんご、夕食はにぼうと、煮物、たくあんであった。夏になると養蚕、田植、麦刈りなどとても忙しい。朝食は麦飯、味噌汁、おなめ、糠漬、昼食は朝の残りとなすの油味噌、キュウリモみ、夕食はうどん、煮物、糠漬などであった。秋の朝食は麦飯、ジャガイモやダイコンの味噌汁、おなめ、菜漬、夏野菜の味噌漬、昼食は朝の残りとしら芋の煮付、こじよはんは蒸かしカボチャ、蒸かしサツマイモ、焼餅(コムギ粉を溶いて、残り飯に野菜を加え、平らに丸めて油で焼く)、夕食はにぼうと、煮物、味噌漬であった。水田地帯でもイネは販売するので、日常食はこのように麦飯が主で、裏作コムギの地粉で作るにぼうとやうどんが続いた。水田地帯では水稲、畑作台地では陸稲で餅を搗いた。くずイネ米はだんごや繭玉にした。

入間台地は水田がなく、換金作物として茶園、桑園にサツマイモが多い。機織りも兼業する農家もある。藤沢村の事例では、冬の朝食は、蒸かしイモ、麦飯、白菜とジャガイモの味噌汁、コウナゴかアミの佃煮、たくわん、昼食は朝の残りにきんぴら、茶うけは蒸かしイモ、焼餅、夜は麦飯、けんちん汁であった。正月の雑煮には、サトイモ、ダイコン、ニンジン、ゴボウ、コマツナを醤油味で煮て、焼いた切り餅を入れた。昼食はうどん、夜食はイネの白飯、味噌汁、煮しめ、お節料理であった。春の朝食は麦飯、京菜とワカメの味噌汁、おなめ、漬物、昼食は朝の残りに、切り干しダイコンと身欠きニシンの煮付、漬物、夜食は麦飯の残り、打ち入れ、ダイコンの胡麻和え、カラシナの一晩漬であった。夏になると、朝食は麦飯、ナスの味噌汁、切り干しダイコンとコウナゴの煮付、糠漬、昼食は朝の残りに、冷や汁、ジャガイモとインゲンの煮付、茶うけには茹でトウモロコシと蒸しカボチャ、夜食は麦飯、冷や汁、煮付、ナスの味噌漬、糠漬であった。秋の朝食は蒸かしサツマイモ、麦飯、ダイコンとネギの味噌汁、アミの佃煮(引き売りから買う)、おなめ、昼食は朝の残りに、ニンジンとゴボウの煮付、ネギ沼田、白菜漬、夜は麦飯、だんご汁、ホウレンソウの胡麻和え、夜食は蒸かしイモ、そばがきであった。旱魃が予測される際に、陸稲を植える予定の畑にもちアワを1反程度播種、10月中・下旬に3俵ほど収穫した。うるちイネと混合してあわ飯、もちイネと混合してあわお強やあわ餅にした。ソバはあいている畑に秋ソバを播種し、そばを打って食べた。

北足立台地は中山道の宿場町であり、街道筋では半商業半農的な職業が成り立っていた。街道に面した表筋では商いを、家の裏には畑をもっていた。豆腐屋かめやの事例では、午前中は豆腐作

り、午後は1反ほどの野菜畑で自給用に野良仕事をしていた。冬の朝食は麦ごはん、味噌汁、山東白菜漬、昼食には朝の残りとかんもどきの甘辛煮、たくあん、お茶は乾燥芋、かきもち、ほうじ茶、牛乳(牛乳屋から買う)、夕食は麦ごはん、とろろ汁、数の子、白菜漬、たくあんであった。正月の雑煮は、かつおだしの醤油汁に、サトイモ、ダイコン、ニンジンに焼餅を入れて、6日まで食べた。2月14日に、イネ米粉で繭玉を作り榊の枝に挿して、歳神様や荒神様に供えた。春の朝食には、麦ごはん、味噌汁、納豆、たくあん、昼食には朝の残りに、身欠きニシンの甘辛煮、たくあん、お茶は蒸かしイモと番茶、夕食はつけうどん、精進揚げ、たくあん、夏の朝食には麦ごはん、味噌汁、キュウリとナスの糠漬、昼食は朝の残りに、冷ややっこ、キュウリモみ、糠漬、お茶はトウモロコシ、マクワウリ、やきびん(残りご飯、コムギ粉、味噌を練って丸め、ほうろくで焼く)、ラムネ、夕食には冷や汁うどん、糠漬を食べた。秋になると、サツマイモの収穫、麦播種、イネの刈り取りが続く。オオムギは陸稲や早掘りサツマイモの後に、10月中に播種した。コムギは11月上旬の播種(播種の好機)に播く。朝食には麦ごはん、味噌汁、ラッキョウ漬、昼食には朝の残り、ナスのしぎ焼き、キュウリの押し漬、お茶は蒸かしいも、さつまだんご、番茶、夕食には麦ごはん、味噌汁、サバの味噌煮、ナスとキュウリの押し漬を食べた。

中山道筋浦和の商店街の店主は地主であるが、農地は自ら耕作せずに貸していた。使用人が数人いた自転車店の事例では、食材は八百屋で購入していた。ごはんはイネ米に皮付き押しオオムギを20%混合していた。味噌汁はダイコンやナスを入れて朝夕食に付けた。昼食には塩サケの焼いたもの、夕食にはいも類、カボチャやインゲンマメの野菜煮物を加えた。商店は贅沢をせず、野生の食材を購入せずに、自ら狩猟や採集して利用していた。

東部低地は利根川や荒川の流域で洪水が多かったが、田堀をつくって湿田を開き、水利制御に努力してきた。冬はイネの収納が終わると、麦播きを始めた。初冬には田堀で沼開きをして川魚を取った。朝食は麦飯、ダイコンの味噌汁、ダイコンの糠漬、昼食は麦飯、サトイモの煮付、ダイコンの糠漬、こうじはんには蒸かしたサツマイモや、サトイモ、味噌おにぎり、夕食は煮込みうどんであった。正月の朝はうどん、昼はおせち料理、夜はイネ米飯に焼き鮭であり、餅入りの雑煮は食べなかった。家例で正月に餅を食べるとおできができるといわれ、近所の家々でも三が日に餅は食べなかった。三が日を過ぎしてから、雑煮や焼餅を食べた。春になると田起しが始まる。朝食には、麦飯、川でとったシジミの味噌汁、ダイコンやハクサイの漬物、昼食は切り干しダイコンの煮物、漬けハクサイやこうこの油炒め、漬物、こうじはんにはかきもち、夕食は麦飯、ネギの味噌汁、昼食の残り、目刺し、ゴボウの煮付などを食べた。花正月(2月14日~16日){小正月はしないようだ}に、ニワトコの枝を削り、花木を作り、神々に供えた。イネ米粉でだんごを作り、枝に挿して神棚に供えた。夏に向かって養蚕をしながら、麦刈りに続き、他方で苗代、代掻きと稲栽培作業が進み、除草も三番草まで行った。樋遣川村の事例では、朝食には麦飯(オオムギ50%)、夏野菜の味噌汁、生卵、キュウリに糠漬、昼食は麦飯、取りたてのジャガイモの煮付、干しニシンの煮付、豆味噌、キュウリモみ、こうじはん(間食)は田植えだんご、握り飯、焼きびん、蒸かしたジャガイモ、夕食には麦飯、さやぶどう(サヤエンドウ)の味噌汁、インゲンの卵とじ、こうこを食べていた。秋になっても養蚕の他に、ダイズの収穫、イネ刈り、脱穀調整作業が続いた。朝食には麦飯、ナスの味噌汁、ナスの糠漬、昼食は麦飯、とうなすの煮付、インゲンの早てんぷら(インゲンを少しの油でいため、コムギ粉を水で溶いたものをかける)、ナスの糠漬、こうじはんには焼きびん(残り飯にコムギ粉を混ぜて練り、ほうろくで焼く)、夕食はうどん、冷や汁、茹でインゲンとナス、ナスの糠漬であった。ソバは秋ソバをわずかに栽培し、石臼で挽いて手打ちそばやそばがきにして、12月から3月にかけて食べた。アワは黄金餅(もちアワ70%)にした。モロコシは寒中に実を洗って、2晩ほど凍らせ、乾燥させてから、石臼で挽いて粉にし、だんごにした。餡をからめても美

味しくないので、1杯しか食べられなかった。穂はもろこし箸にした。

川越は北関東一円の農産物の集散地で、江戸・東京に近い商人の町であった。巨利を貯えた豪商の日常食について川越市幸町の刃物店、元禄時代から続く宮岡家の事例を次に参照する。家族に奉公人3名を加えて11人の世帯であった。食材は御用聞きに頼んで配達してもらっていた。冬の朝食は麦入りご飯（オオムギ10%ほど）、ダイコンのおみおつけ（煮干しおかかの出汁）、納豆（朝に売りにくる納豆やから買う）、おこうこ、昼食はごはん、佃煮、たくあん、有り合わせのもの、お三時はおやし、あんこ玉、蒸し羊かん、夕食は煮込みうどん（乾麺）または、ごはん、けんちん汁、きんぴら、ひじきの煮物であった。夜になると旦那は町内会や南睦会などの会合で近所の料亭に出かけた。正月の雑煮は、おかかの澄まし汁に、ダイコン、サトイモ、ニンジン、コマツナを入れ、焼餅を加える。老人にはのどにつかえないようにあわ餅を雑煮に入れた。春の朝食は、麦入りご飯、シジミのおみおつけ（赤味噌）、生卵、おこうこ、昼食はごはん、目刺し、うのはな、佃煮、しらす干しとダイコンおろし、お三時はだんご、餡、玄米パン（自転車で売りに来た）、アワおこしなどの駄菓子（菓子屋で買う）、夕食には麦入りごはん、サバの煮付、フキの煮物、ウドの吸い物などを食べていた。夏の朝食は麦入りごはん、にらのおみおつけ、生卵、おこうこ、昼食はそうめん、てんぷら（店に買いに行く）、おこうこ、お三時はスイカ、マクワウリ、栗まんじゅう、夕食は麦入りごはん、冷ややっこ、カボチャの煮物、コンニャクのおかか煮、卵とじの御吸物であった。秋になると、朝食は麦入りごはん、サトイモとダイコンのおみおつけ、ハクサイのおこうこ、昼食は朝の残り、コロケ、キュウリとナスのおこうこ、お三時はどんどん焼き（コムギ粉を溶いて、焼き、ソースを塗って食べる）、蒸かしサツマイモ、夕食には麦入りごはん、サンマの塩焼き、ユズ味噌田楽、御吸物を食べていた・・・

味噌の利用が多い。夏季に記したフィールド調査の成果を活用して、大滝村では東京学芸大学公開講座「子どものための冒険学校」を1986年から1999年まで、13年間にわたって開催し、関東山地の自然と山村の伝統的知識を学ぶように、多様な活動プログラムを用意した。



図 3.3. 埼玉県大滝村栃本のキビ餅: a; もちキビともちイネの混合準備、b; 餅搗き、c; キビまんじゅう、d; 伸ばしたキビ餅、e; 山中玉吉さんと参加者



図 3.4. 埼玉県大滝村栃本のトチ餅： a; 皮をはぎ取ったトチの実、b; 木灰と混合して鍋で煮込む



図 3.5. a; 埼玉県大滝村のアワ、b; 大滝村のアワ畑



図 3.6. a; 埼玉県小鹿野町のヒモケイトウ、b; アワ

3) 埼玉県のフィールド調査

①1988年1月17日(日);東京学芸大学を出発、名栗村から荒川村、大滝村に向かった。大滝村の小倉地区は鉾山のむら、中津川地区は林業のむらであった。Aさんの嫁さんによると、中双里ではソバ栽培くらいしか記憶がなく、雑穀は栽培していなかった。塩沢から浜平にいたった。ここでは蕪玉が飾られ、ソバ、トウモロコシ、イネを栽培していた。両神村の辺見時雄さん(68歳)はアワを栽培していなかった。キビは5月に播種し、スズメが食害するので、網をかけて栽培し、10月14日に収穫していた。キビ餅はキビ2升にもちイネ米5合を加えてつくる。赤飯にしても良い。キビの種子は穎付きなら2~3年は発芽する。

②1991年11月3日~4日;予備調査として、埼玉県名栗村、秩父市R299、小鹿野町、群馬県中里村、上野村、長野県北相木村、南相木村、川上村、埼玉県大滝村、吉田町、を巡検した。埼玉県小鹿野町のR299上流域には100戸中5~6戸でキビとアワを栽培しているという。日向集落の農家(50代後半)の話では正月の餅にするという。群馬県中里村、吉田町のR299沿いでも数戸は雑穀を栽培しているようであった。長野県川上村梓山の関氏の話ではキビを餅にして食べていたという。

③1992年10月24日(小雨);秩父市から小鹿野町、岩殿沢の民宿に立ち寄ってから、両神村に入り、薄川を上流に向かった。コンニャクと桑畑が多いが、放棄畑も目につく。

イネ科穀類の姿はなく、雑穀はまったく発見できずに、わずかにトウモロコシの栽培跡が2か所認められたのみであった。小鹿野町に行き、赤平川筋を志賀坂峠まで遡上し、その後、岩殿沢の民宿岩殿荘に戻った。途中、昨年キビを収集した日向の畑では本年も1.5aほど作付けしており、防雀網はそのままだに穂刈はされていた。河原沢の大諸ではアワ、キビ、トウモロコシを栽培しており、すべて収穫されて軒下で乾燥されていた。遅れ穂は少し畑に残されていたが、本年は日照りの害で著しく収量が不良であったという。他の集落では穀物の栽培や軒下の乾燥を見ることはできなかった。ソバは3~4カ所で栽培が見られ、おおよそ登熟期にあった。アワ、キビの精白粒にアズキをまぜてホウやトチの葉で包んで茹でた調理を「ツツミッコ」という。ここでは蒸すのではなく、茹でるのだという。キビ（地方名キミ）とアワは餅にすることが多く、正月や節句の行事食として食べることが多い。民宿の老女によると、この周辺では昨年、キビとモロコシを栽培していたという。

④1992年10月25日（晴れ）、埼玉県両神村の小森川筋を探索したが、小集落の廃屋と荒れた畑が目立ち、雑穀の栽培は見つけられなかった。大滝村の瀧川筋では栃本で農家1戸がアワ、キビ、ソバ、エゴマなどを栽培していた。当家の精米機を頼りに3~4年前までは近隣農家でも栽培していた。ヒエは4~5年前に栽培を中止したという。しかし、他の畑では雑穀を見ることなく、急激な衰微に向かっているようだ。大滝まつりを見学したが、雑穀の販売などはなかった。

⑤1993年3月26日~28日、大滝村栃本の山中玉吉さん（74歳）と五望夫人（65歳）を訪ね、アワとキビの餅およびトチ餅の調理法を学んだ。明治30年に栃本から座敷を移築、以前は屋根を杉皮で葺いていた。この頃は100年以上の母屋に14~15人が住んでいたが、火事で半分焼けた。山中さんの父親が8歳の時に、旧家であったが貧乏して村外れに移住してきたという。

手順は次のとおりである。1) アワとキビは通常は、イネ（米）8割、アワ・キビ2割で調理する。今回は同量各1升ずつで調理した。2) 午後3時頃に、穀粒を研ぐ。1回目はお湯を少し入れて、2~3回目は水で研ぐ。研ぐときには、アワ粒のほうがキビ精白粒よりも浮きやすいので、流さないように注意する。3) 一夜、浸潤して、朝に水切りをする。4) 臼にお湯を入れて、蓋をしておく。5) キビ（アワも同じ）粒を布巾で包んで、30分ほど蒸かす。せいろ中の穀粒には箸で穴をあけて蒸気が通り易くしておく。臼はミズナラ、杵はナツツバキ（シャラ）で作る。杵は細い方が良く搗ける。6) 臼のお湯を取り除く。7) 臼にキビを入れる。この際、布巾にお湯をつけて、取れを良くした。8) 杵でお湯を付けながら軽く捏ねる。これは穀粒が跳ばないようにするために行う。9) 杵にお湯を付けながら、搗く。10) 搗きあがったら、餅を直径4cmくらいにちぎり、丸め、中に小豆餡を入れ、片栗粉で成形する。

トチ餅はカビが出にくく、やわらかいので老人には食べやすい。焼酎に入れれば薬用になる。トチの実はいくぶん強いので、前処理しておく。トチとイネ（米）の割合は適量である。1) 布巾で包んで蒸かす。2) 臼に入れて、トチとイネ穀粒を杵でつぶしながら、10分ほど練る。3) 大方つぶれたら、15分くらい搗く。この際、よく混ぜるように、臼の端から食材を寄せていく。手水をする相手方は危険なので2度手してはいけない。4) 搗きあがったら、4~5cmほどにちぎって、片栗粉のとおり粉をつけて餅に丸める。5) 小豆餡を3~4cmに丸めておいて、トチ餅で包む。コーヒー色の餅は6~7cmになり、包み口を下にして置き隠す。トチの実だけでは苦みがあるが、イネ（もち米）と混ぜると適度な味になり、小豆餡が良く合う。

4. 群馬県

群馬県東南部は関東平野につながり、西部から北部は関東山地・三国山脈が連なるので、山間に山村が多い。浅間山や草津白根山など活火山があり、温泉地も数多い。吾妻川、神流川、渡良瀬川などを集めて、利根川は東に流れて東京湾に注ぐ。一方、信濃川流域の野反湖や阿賀野川流域の尾瀬の水は日本海に注ぐ。

相沢忠洋（1969）は大正末年（1926）に鎌倉に生まれて、昭和12年（1937）に浅草で働き、昭和18年には海軍に志願して、呉で敗戦を迎えた。桐生に移って働きながら、赤城山南島の関東ローム層（岩宿遺跡）から黒曜石の打製石器を発見し（1946）、このことが日本にも土器をとまなわぬ旧石器時代から人々が居住していたことを立証する端緒となった。彼は第2次世界大戦の前後に神奈川県、東京都および群馬県で過ごした時の食事内容を期せずして記述している。浅草の草履屋に奉公しているときに、箱膳で食事をしてしたが、食の内容に差別があり、悔しかったと記している。遺跡探して志村に行った時に、中山道に面した商店の裏には畑があり、陸稲やダイコンを栽培していた。海軍に入隊する準備のために桐生の農家で3月末に麦のさくたてのアルバイトをして、午前10時と午後3時に畔に腰掛けて焼餅を食べた。横須賀の実母に作ってもらった大きなむすびは麦のほうが多かった。退役後、桐生に戻ってきたが、戦火を受けなかった桐生でも食糧難であった。終日郊外の農家をたずねて物々交換で、わずかばかりの芋を分けてもらえればよい方であった。農家で三挿九挿の末、上等の練り石鹼と、麦2升、サツマイモ7貫、サトイモ2貫を交換でき、煮ぼと（煮込みうどん）を食べるように勧められた。食料補給のために開墾された畑から多くの土器片や石鏟が採集できた。昭和21年から22年にかけては桐生でも、粥のような米飯とサツマイモが庶民の夕食であった。昭和23年末にはわずかばかりのもち米、味噌、醤油、砂糖などが正月用品として配給された、と述べている。

1) 群馬県の民俗

都丸（1972）は群馬県を総観して次のように記し、さらに農耕に関わる民族について書いていることを要約しておく。

・群馬県がある地域は、古代文化が栄えたところであった。利根川中流の南東部は関東平野の低湿地、北西部は山地帯であり、利根川の支流は多くの溪谷を形成し、それぞれに特色のある民俗事象を蓄積してきた。しかし、中世以降戦乱の舞台になり、群雄が争い、近世に至っても大名の分割統治が続き、天領・知行地が入り交じり、上野国（上毛野・下毛野）全体に通ずる民俗は成立しなかった。さらに、鎌倉時代以降、首都に近いので交通の要衝となり、都市の文化が流入したので、民俗も変遷が著しかった。

関東平野は台地状であるので、農業は畑作が中心となり、山間地では焼き畑もよく行われ、雑穀が栽培されていた。コンニャク、コウゾ（紙）やクワ（養蚕）は換金作物となっていた。

春の彼岸から秋の彼岸まで農作業が多忙の期間は、4～5回食事をしてきた。片品村の事例では、起き抜けにチャガシ（焼餅ブチを食べる）、朝メシは11時頃、昼飯は午後3時、夕飯は日没後であった。吾妻川上流の六合村では、アサコビル、アサメシ、ヒルメシ、コビル、ユウハンと5回食事があった。夏場は労働が激しいので、コビルを加えて4回の食事が一般的、冬場は3回が多いが、夜なべするときは夜食を取った。現在はイネ米が主食であるが、戦後しばらくまでは、イネ米とオオムギを混合した麦飯（オオムギ30～60%）が多かった。麦作が困難な北部山村ではヒエ、アワ、キビを、西南部山村ではアワ、キビ、トウモロコシを主食とした。平野部でも雑穀を多く食べていた。雑穀は、イネ米を混合して飯にしたほか、餅、だんご、焼餅などにした。夕食には、コムギの

うどん、オキリコミ、ヒモカワ、ホウトウなどの麺類を食べた。うどん粉（コムギ）からはネジ、オツケネジ（すいとん）、焼餅、ジリヤキ、まんじゅうなども調理された。ソバについても、山村ではソバッカキ、ダンゴ、ソバネットウなども食べた。サトイモ、ジャガイモ、サツマイモも捕食として多く食べられた。サツマイモは明治維新前後に伝わり、かて飯に加えられた。

捕食財や救荒食として、野生植物の利用はトチ、ナラ（シダニ）、クリ、ドングリ、カヤ、ブナ、クルミ、クズ、ホド、ワラビ、カタクリなどで見られた。地域によって異なっていたが、これらの他に、ウド、ゼンマイ、フキ、他野草やキノコ類が乾燥、塩漬、味噌漬、佃煮などの保存貯蔵、加工法で多く利用されていた。上野村で、トチは餅、粥、すいとんにして食べていたが、今日ではオゴリ（奢り）に食べる。

農業について見ると、昭和初期までは主に山村で焼畑が行われていた。焼畑の呼称は、東毛・北毛の山村ではカノ・カンノ、西南毛の山村ではハルヤキ、ナツガリ、ヤマヤキ、ナツヤキ、カックダシであった。藤岡市小柏の事例では、7月下旬に刈って干し、8月7日前後に火を入れた。上方から火を入れて（サガリビ）、終わりにヨセモシした。主にソバを2~3年栽培し、放棄するが、良い畑（アラク）の場合はクワかアワを栽培した。大方が畑作であったが、溪谷沿いで水田稲作を行っていた。平坦地でも洪水になることが多かったので、稲作よりも麦作を行っていた。陸稲は5年に1回ほど不作になり、栽培が忌避され、主に雑穀が栽培されていた。明治期になってから農業技術が発達してからは、次第に水田稲作ができるようになって、雑穀は急速に栽培されなくなっていった。脱穀機を使用する以前は、麦などは焼き穂、竹製の棚（サナ）に打ち付ける、クルリボウで叩くなどの方法があった。

稲作・麦作ともに、辰と戌の日を避ける禁忌がある。戌の日に麦を播くと犬に食われるなどと言われていた。正月に向けて餅を搗き、しめ縄を作るが、家例として餅を搗けない家も多く、しめ縄を張らない家もあった。利根郡新治村の事例では、暮れの大掃除には新竹2本を束ねて箒（スオトコ）とし、その後これを堆肥場（コエニワ）に立てておき、小正月にはこれを16に割り、十六穂垂れ（アーボヒーボ）にした。この夜にはススハキトシトリとして白飯、ヨゴレメシとして五目飯などを食べた。上野村・中里村の事例では、小正月には鬼の歯、花、脇差、はらみ箸、粥かき棒、福俵、粟穂稗穂、農道具、オキンマラ等の飾り物を、すべてヌルデで作った。粟穂はヌルデの皮をむき、稗穂は皮をむかず、2本そろえて、各所に供えた。福俵はヌルデの枝を輪切りにして、3・5・7本と結わえて、切り口に金銀銅や粟・稗・米、繭・宝、七福神などと書き、神棚に供えた。地域によって飾るものや形はいろいろあり、異なっていた・・・

2) 群馬県の食文化

日本の食生活全集群馬編集委員会（1990）により、穀物に関する記述を要約して次に記す。

・・・群馬県は年間日照時間が長いので、麦類がよく育ち、粉食品が多様に調理されてきた。県央の赤城南麓地方では、夕食はほとんど年中麺類であった。他には、じり焼き、たらし焼き、焼きもち、いり焼き、ほど焼き、ちゃがしなどがある。食材はイネ米、コムギ、ソバ、もろこし（トウモロコシ）、朝鮮びえ（シコクビエ）などの粉であった。ほうろくで焼いたり、その後囲炉裏の灰で焼くなどした。コムギは水車で製粉し、絹ふるいで篩った粉はうどん粉でうどんやまんじゅうにし、粗いふるいで篩った粉はふすまの赤い種皮が混じっており、ちゃがっしつ粉と呼んだ。ちゃがっしつ粉には味噌、ネギ、シソの葉・実、ハクサイ・シャクシナの古漬けなどを混ぜて、ちゃがしを作った。前橋や沼田周辺では焼きまんじゅうが作られていた。このように、群馬県ではイネ米の飯の他に、麦の粉食が広く調理されていた。

奥利根の新治村の事例では、イネ米は販売し、麦やヒエが日常食の中心であった。他に陸稲、ダイズ、サツマイモ、ジャガイモ、ソバ、朝鮮びえ（シコクビエ）を補いにした。冬の朝食はヒエ飯、

味噌汁（ダイコンの干葉、ジャガイモ）、サントウサイの漬物など、昼食はヒエ飯、煮物、漬物、夕食には具だくさんのおっきりこみうどんと漬物であった。正月元日の雑煮はイネ餅を焼いて醤油仕立ての汁に入れ、ダイコン、ニンジン、コンブ、豆腐を加え、鰹節をのせる。白米飯の家もあった。昼はそばを食べるが、うどんの家もある。飯のときは、きんぴら、サケ、煮しめ、おこうこをつける。小正月には、ミズキの枝にイネ米粉の白い繭玉とヒエ粉の黒い繭玉を飾る。13日にはなかきをし、ぬくで（ヌルデ、おっかど）で農具やはなを作った。皮をむいた太めの枝をアワボ、皮をむかないものをヒエボと呼び、堆肥の上などに挿した。14日にも雑煮を食べる。正月飾りを燃やすどんど焼きで餅を焼く。15日には小豆粥を作る。春になると麦飯が中心となって、朝食にはウグイスナとジャガイモの味噌汁、ハウレンソウのおひたしなどを食べ、昼にはおこうこを加え、夕食にはだんご汁や雑炊も作る。夏は麦の収穫・加工調整などに加え、除草や土寄せが忙しい。朝は麦飯に、夏野菜の味噌汁、油味噌炒め、どぶ漬け（ぬか漬け）、昼は麦飯、冷やっ汁、キュウリモみ、夕食はだんご汁に新ジャガイモ、夏ダイコンやニンジン、どぶ漬けなどであった。秋の朝食は、麦飯、サトイモとダイコンの味噌汁、キュウリのどぶ漬け、昼もムギメシ、キュウリモみ、どぶ漬けで、夕食にはサツマイモのいも飯、野菜の煮物、ナスもみであった。

須川や東峰須川では、麦飯（オオムギ 50～60%）とヒエ飯の他、サツマイモのいも飯、野菜雑炊が日常食で、イネ米だけの飯は特別のときのみ炊いた。粉ものを食べる事が多く、くず米粉のおやき、じり焼き、飯焼きもち、ほど焼き（囲炉裏灰で焼く）、コムギ粉のつみれだんご汁、朝鮮びえだんご、ソバ粉のそば、そばっかき、ソバ焼きもち、オオムギのこうせんなども作った。餅は正月、小正月始め、祭事や祝い事のときに作った。モチイネ餅、アワ餅、きみ餅、豆餅、ぼた餅、草餅などがあった。オオムギは主にひき割りにして麦飯にし、炒ってこうせんにした。コムギは製粉して、うどん、だんご汁、おっきりこみのほか、じり焼き（味噌入り）などにした。

ヒエは精白してヒエ米にすると、イネ米と同価格で売れた。ヒエには長稈の鳩の子と短稈のチャボびえの2品種があった。チャボびえは味は良くなかったが、倒伏しないので、主に作付けされていた。ヒエ播きはつまじりと呼ばれ、種子と肥料を混合して播種した。除草、作切りと作業が続き、10月10日ころに収穫した。ひえぼっち（塚状に寄せて立てたもの）にして乾燥させた。その後、穂刈をして、家に運び、くるり棒で脱穀、唐箕で調整した。春先に大釜まで蒸してから、むしろに広げて乾燥させた〔注：パーボイル加工、黒蒸〕。ぼったり水車で搗精し、精白してヒエ米に加工した。ヒエ飯（ヒエ 30%）は薄茶色に炊けるので、見た目が悪く、味噌汁をかけて食べるとおいしい。ひえぞつき（ヒエ 100%）は食べにくい。蒸さないヒエを石うすで挽いて製粉し〔白乾法〕、熱湯で捏ねて丸め、茹でてだんごを作った。蒸すか、硬くなったら囲炉裏で焼いて食べた。腐りにくいので、狩猟の携帯食にした。ざらっぽく食べにくい、よく噛むと甘みが出てくる。ヒエだんごは小正月の繭玉にする。粘りがないので大きめのだんごにする。繭玉のひび割れが早くて、飾りが落ちるので、笑い玉といって縁起が良いと喜ばれた。

朝鮮ビエは畑に 1～2 畝ほど作付けして、収穫後、水車や石臼で製粉した。粉に挽きやすいが、粗い篩の粉は黒味があり、味も悪い。細かい篩で丁寧に篩うと、イネ米粉に匹敵するほどおいしく、熱湯で捏ねて、小豆餡を入れて丸め、茹でる蒸かすかしてだんごにした。

あわ飯（アワ 30%）は煮立たせてから、蒸らし、暖かいうちに食べた。あわ餅（アワ 30%）はもちイネと混合して蒸かしてから、搗いた。小豆餡を入れて丸めると、イネ米餅と区別がつかないほどおいしかったので、むこだましと呼んだ。伸餅にしたが、年長者は軽くて良いと喜んで食べた。きみは蒸籠で蒸かし、搗いて、厚めにのしてきみ餅（キビ 30%）にした。ソバは製粉して、そばっかき、そば焼き、手打ちそばにした。そばっかきは熱湯でかくとすぐに食べられるのでよく作った。麦飯の残りをやわらかく粥状に煮て、ソバ粉を加えた、ソバッカキはおいしい。そば焼き

もちは味噌を混ぜて、ゆるく捏ね、ほうろくにたらしめて焼く。手打ちそばはヤマイモをつなぎにした。

北西の吾妻地方は吾妻川の谷沿いの田畑に、イネ、麦、ヒエ、ソバなどを栽培していた。長野原町の事例では、冬の朝食は、ひえ飯、干葉汁、おなめ〔注：豆類発酵食品〕、たくあん、大根の煮物、昼食にはひえ飯、おなめ、えりな〔注：干葉の炒り煮〕、白菜漬け、夕食（おいはん）には、おきりこみか煮込みうどんであった。正月用には、イネ、アワ、キビ、モロコシ（あかもろこし）の餅を搗いた。雑煮は、凍みダイコン、切りコンブを入れて、味噌味のつゆを作り、焼いた餅を入れる。小正月用の飾り物つくるために、ぬるでんぼう（ヌルデ）を1月2日の山入りで切ってくる。小正月には、ヒエ粉で繭玉を作り、イネ米やヒエの俵に見立てた俵木、道祖神などを神に供え、ほだれを家のかどに飾りアーボ・ヒーボは堆肥置き場に立てた。春の朝食は、麦飯、大根の味噌汁、ホウレンソウのおひたし、昼食は麦飯、ワラビのおひたし、キュウリの味噌漬けなど、おいはんにはおっつけだんご、凍みダイコンの煮付、ウドのいくさ〔注：エゴマ〕よごしであった。山の弁当に加えてヒエの焼きもちを2・3個持っていった。ヒエの焼餅はヒエ粉を練り、小豆餡、ナスの油炒め、味噌などを包みこんで、囲炉裏の灰で焼いたものであった。おっつけだんごは少し濃いめの味噌汁の中に、コムギ粉をかいて、おたまや箸ですくって落とし、煮たものであった。5月初めには水苗代を作り、5月末になると、ヒエを播種した。夏はおちゃのこにコムギ粉の焼餅や入り焼きを食べてから草刈りに出て、朝食には麦飯、夏野菜ナスの味噌汁、キュウリモみ、ダイコンの味噌漬け、昼食には麦飯、ナスの油味噌炒め、キュウリの味噌かえし、おいはんには煮込みうどんかおっつけだんご、夏野菜カボチャの煮物、キュウリモみ、ダイコンのいくさよごしなどであった。10月には稲刈りをして乾燥させておいてから、麦播き、大豆の脱穀、ヒエの穂切りと続き、11月になると落ち葉掻きをした。シャクシナの漬物作りもした。秋の朝食は、あわ飯、ダイコンの味噌汁、野菜の煮物、シソの味噌漬け、昼食はあわ飯、シャクシナの漬物、ダイコンの味噌漬け、おいはんにはけんちんうどん、ジャガイモの煮付、ゴボウの味噌漬けなどを食べた。サトイモを作らないので、ジャガイモやサツマイモを煮た。

吾妻地方の基本食糧はイネ米、麦、ヒエ、アワ、キビ、ソバ、ダイズ、モロコシ、イモ類であった。年間を通じて、ひき割り麦飯、ひえ飯（共に30%混合）を食べていた。祭事にはイネ赤飯、キビ赤飯を炊いた。夕食には粉食品が多く、イネ、コムギ、ソバ、もろこしを製粉して用いていた。イネ米粉はだんご、草餅、しんこもちに、コムギ粉はうどん、おっつけだんご、まんじゅう、焼餅に、秋ソバは石うすで挽いて、もち草（ヨモギ）をつなぎに入れて手打ちそば、そばがき、そばいりやき、そばだんごにした。餅は、イネ、アワ、キビ、モロコシなどを混合して搗いた。

ヒエは冷害に強いので、ひえつくり虫（マツゼミ）のなく6月に、堆肥を入れて麦の間に播いた。間引いてさく寄せした。収穫後ぼっち（束）にして乾燥し、穂を切ってねこ（莫蔭）の上で、くるりをつかって脱穀した。脱穀種子を水車で搗精し、唐箕で調整した。ヒエは飯の他、麴、だんご、焼餅にした。アワにはモチとウルチ性の品種があり、モチアワは餅や赤飯に、ウルチアワはあわ飯にしたが、冷えると固くなった。モチキビはきみ餅、イネ米飯に少し混合するとおいしい。ウルチキビの栽培はなかった。

東毛平坦地は利根川、渡良瀬川、秋山川などに囲まれた水場なので、洪水に悩まされてきた。冬の朝食にはしけり飯（しき割麦70%）、おしだんご、おなめ、たくあんや白菜漬けを食べた。おしだんごはおし（味噌汁）の中に、くず米粉やコムギ粉をゆるく溶いてお玉ですくい落して作った。昼食は忙しいので残り物ですまし、夕食はいも飯、おし、塩引きサケ粕煮、白菜漬けを食べた。元旦から三が日の食事は、朝食はうどん、昼は残り物やおせち、夕飯は赤飯を食べた。4日朝からサトイモのいも雑煮や汁粉を、餅を入れずに食べ、7日から餅を食べた。小正月には繭玉をつくって

飾った。春になると、野良仕事が忙しくなり、麦の収穫や野菜の播種が続く。田植えの後、草取りも同時に続く。朝食はしけり飯、おし、おなめ、たくあんなど、昼食はそれらにエビ大根煮付が加わった。ドジョウやヌカエビなどの川の産物がとれる。夕食には、それらにドジョウの卵とじを付けた。夏は養蚕も忙しく、朝食にはしけり飯、おし、おなめ、ぬか漬け、昼食はうどん、冷やし汁、きゅうりもみ、とうなすの煮付、こじゅはんには蒸かしジャガイモ、焼き飯、夕食もうどん、茹でナス、茹でインゲンであった。秋になると水害に注意し、稲刈り、アワ、ヒエの収穫、晩秋の養蚕、麦の播種が続いた。朝食にはしけり飯、呉汁、おなめ、たくあん、昼食はしけり飯、イナゴの佃煮、ラッカセイの油味噌、たくあん、こじゅはんは蒸かしイモ、焼き飯、夕食はしけり飯、押し、ジャガイモのてんぷら、たくあんなどであった。

湿地地帯の邑楽郡西谷田村の事例では、3年に1回ほど洪水に見舞われ、イネ米は不作の年もあった。そこでオオムギが基本食の中心になっていた。この他にダイズ、ジャガイモ、サトイモが適作であった。粒食では、しけり飯（挽き割りオオムギ 70%）、しけり粥、いも飯（サツマイモかサトイモ）が日常食で、祭事にはイネ米白飯、赤飯、あわこわ飯、小豆飯を作った。粉食では、イネのくず米を寒ざらしにして、石臼で挽いて製粉、だんご、のし餅、草餅、まんじゅう、小正月の繭玉を作った。コムギは少ししか栽培しなかったので、祭事にうどんや炭酸まんじゅうにした。正月はもちイネ餅、日常はイネ粉餅、あわ餅（アワ 70%）、他にごま餅、煎餅餅なども作った。

{注：家例とは一族や休暇で特別な事柄を伝承していくことである。たとえば、正月にサトイモの雑煮、そばやうどん、餅、飯を食べるなど、食事に関する家例がある。}

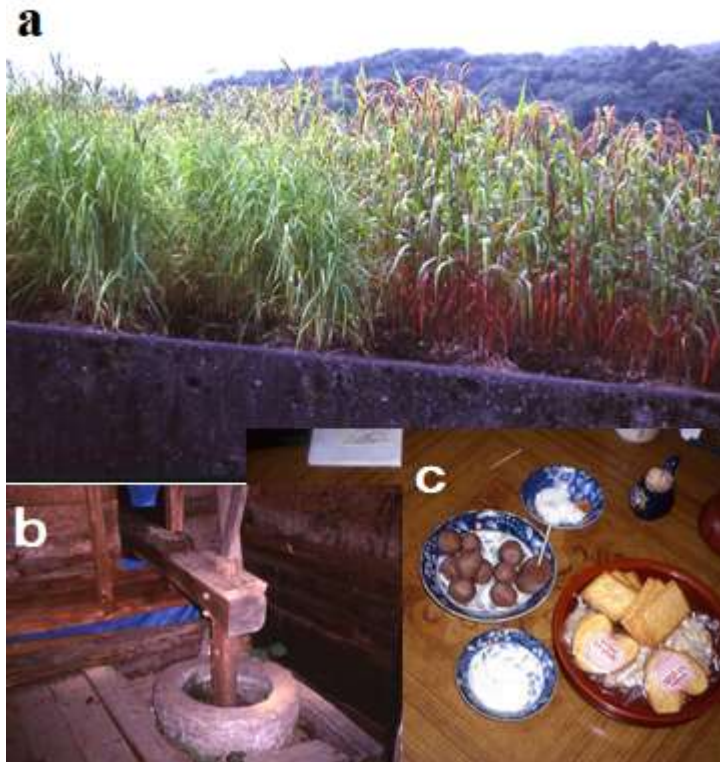


図 3.7. a; 群馬県吾妻郡六合村のシコクビエとアワの畑、b; ぱったり、c; シコクビエのだんご（左）に砂糖をつける。



図 3.8. 群馬県吾妻郡六合村におけるヒエの黒蒸法: a; 搗精された黒蒸ヒエ、b; 脱穀したヒエを大鍋で蒸す、c; 蒸し上がったヒエを取り出す、d; 筵に広げて天日乾燥する。



図 3.9. a; 群馬県吾妻郡六合村根広のシコクビエ畑、b; キビ畑、c; アワ畑



図 3.10. a; 群馬県吾妻郡六合村根広のセンニンコク（中央）、b; エゴマの畑



図 3.11. a; 群馬県六合村の道祖神と農具、b; ほうろく、c; 埼玉県小鹿野町の小正月飾り

3) 群馬県のフィールド調査

①1999年9月9日；6時に起きて学習、8:30に出発し、根広に向かう。中村セツさんの畑で、アワとシコクビエ（チョウセンビエ）の標本をもらった（99-9-9-1）。

黒岩さん夫妻（大正10年と13年生まれ）に雑穀栽培について聞いた。ヒエ畑の雑草であるエビエは幼苗時に葉が細く、成熟時には脱粒する点で、栽培ヒエと区別できる。間引きの際に除草する。アワ、ヒエ、エビエの標本を採取した（99-9-9-2）。アワ畑にも擬態雑草が生えているが、幼苗時でも区別できるので、間引きの際に除草する。ヒエは追肥すると、徒長して分けつが少なくなる。ヒエを蒸す（パーボイル加工）ことを、「ヒエムス」という。2.5~3斗ずつ3回に分けて蒸す。水は大鍋に一杯に入れない。その後、天日乾燥する。麦とヒエが主食であった。

シコクビエは苗床を作らずに、直播し、間引きはしない。製粉（白）は水車の臼でした。シコクビエも種子水洗しなければ、良い精製粉にならない。シコクビエは水車では粗くしか挽けない。直径3cmの球形か5cmの円盤型の団子にする。丁度残っていた粉で作った団子をおやつに頂いた。砂糖をつけて食べるが、胸焼けするという人もいるという。家の中の畑を案内していただいた。ソバ、シコクビエ、アワ、ヒエ（有芒で、非分けつ）、ダイズ、ハナマメが栽培されていた。キビは3年前に栽培したが、鳥害ですべて食べられ

てしまったので、栽培をやめた。すべての畑は細目の網で覆い、囲ってあった。それでも、サルは網を乗り越えて食害していた。カモシカは入ることができなかった。サルが来ると30分で食べつくされてしまう。獣害は木を伐ったことも原因である。こうした獣害問題を解決しないと、山村農業はできない。アワとヒエの標本を頂いた。尾崎さんへの手紙によると、高知の佐藤省三さんがシコクビエの調査で来訪していた。来年の雑穀研究会シンポジウムを六合村で開催することについて、中村福美さんが伝えに来てくださっていた。

孀恋村を経て東部町に向かった。東部町横堰の公民館横の村上義照さんがアワとキビを栽培していた(99-9-9-3)。アワは長野県伊那のドライブインで次女が購入し、3年前から栽培しているという。この集落では3戸ほどがキビを栽培しているが、アワは1戸だけだ。アワとキビは餅にしていた。アマランサスは東京農業大学から分譲を受けて栽培したことがあったという。民宿で、脱粒性のヒエが多く生育していると聞き、栽培ヒエが逸出したかと考えて、放棄畑で採集した(99-9-9-4)。

軽井沢に至り、昼食は李朝園で冷麺を食べた。大井山荘に着き、夕食はバーベキューをして、その後会議をした。1999年9月10日；GLOBEの将来計画を検討してから、軽井沢経由で東京に戻った。

②1999年10月29日～31日；群馬県片品村と川場村に林業と環境学習の関りについて調査に行ったが、このことに関しては省略する。雑穀に関しては、川場村湯原、武尊神社裏の松井文次郎さんを訪ねた。酒屋で聞いたとおり、キビを栽培して、軒下に収穫した穂が干してあった。あいにく留守で、聞き取りすることができなかった。

③2000年10月27日～28日；東京学芸大学から、新青梅街道に入り、圏央道経由で関越道に行き、渋川・伊香保で降りた。中之条町役場、図書館、教育委員会に行き、中之条町誌第3巻を購入した。図書館は広域行政で維持されており、相当に広く設備も良い。近隣の幼稚園、小学校の子どもたちのほか、遠方からも本を借りに来るようである。町役場農林課の話では、大道集落でヒエを栽培しており、日曜市で販売されているようであった。詳細はJA沢渡で聞くのが良いと示唆された。暮坂峠を超えて六合村に向かい、花敷に着いた。黒岩さんや白根ハイムにあいさつに行った。

10月28日(初霜)；豆腐作りの見学、ダイズ3升到水約3斗を加えた。おからは夏には畑に播いて肥料にしたが、冬は食用にした。(993m alt.)

黒岩さん宅で話を聞く。シコクビエ(チョウセンビエ)は自家用で販売はしていなかった。5月下旬に春の播きつけを行う。7月にアワとヒエの間引(コウサ)きをした。シコクビエは間引かない。倒れないように、土寄せ(サクキリ)を2回行う。8月土用前に穂がそろえば作柄は良い。10月に麦を播種する頃に、雑穀類は収穫する。脱穀後、粳摺りなどは水車(ミズグルマ)で行う。旧来、ヒエはパーボイル加工していた。この水車は搗き臼2、挽臼1の組み合わせで造られていた。昭和30年(1955)頃まで水車で製粉していたが、今では街の製粉所に委託している。

ソバには3品種群があった。春ソバ、秋ソバ、および春秋関わらない時なしである。降霜が心配なので、春ソバは5月中旬以降に播種し、秋ソバは8月に播種した。

播種の前に、堆肥、水、人糞に硫酸アンモニウム、過リン酸石灰を混ぜて施肥(タレコエ)した。今は化成6号を使用している。オオムギ、コムギと異なって、アワ、ヒエ、ソバは水を加えないでパサパサのまぜごえを与えた。現在では、雑穀類は麦の畝間にサクキリし、施肥してから条播した。追肥はしなかった。シコクビエは移植せず、また間引かず、サクキリの時に除草する。倒れるくらいの生育が良く、これは穂が充実している証である。

実入りの良い穂を選んで脱穀した種子は容器に入れて保存した。脱穀は棒で叩いてしていた。唐箕で風選した。製粉は、篩にかけて種皮を除いた。

畑の天地返しは麦を栽培していない場所でした。堆肥は馬の敷き藁から取っていた。馬は家の囲いに同居していた。今日、麦類は栽培しておらず、オオムギは30~40年前に、コムギは20年前に作付けをやめた。畑を荒らしてしまい、穀物は少ししか栽培していない。商品作物のノザワナ、マメ類は短期間出荷もしていた。しかし、現在は別の場所で息子さん夫婦が花卉を栽培していて、これが収入源になっている。貯蔵庫（モロ）は冬に食べる野菜、ダイコン、ジャガイモ、ニンジンなどを貯蔵する場所で、畳1畳分の広さであった。10年前まで使用していたが、現在は埋めてしまった。

シコクビエ（チョウセン）の調理法はほうろくで焼くエリヤキと団子がある。エリヤキはホットケーキ様で、砂糖を付けて食べた。材料としてはコムギが良く、ソバ、シコクビエの順であった。ソバだけは味噌をつけて焼いた。雑穀の酒は造ったことがなく、酒は購入していた。エゴマ（エグサ）はうどんにかけたり、野菜やジャガイモのごまよごしに用いた。ゴマ、サトイモを栽培しないのは、伝説にもあるが、十分に熟さないからだ。イモ類はナガイモ、ジャガイモを栽培し、サツマイモはやめた。

アワの3品種はモチ性のアカアワ、ネコアワ、およびウルチ性のウルアワを栽培していた。主に正月ののしもちにしていた。イネ米は購入した。横杵で搗いていたが、今では機械で搗いている。ヒエとシコクビエ（チョウセン）に品種名はない。ヒエにイネ米を混合することはあった。第2次世界大戦中は配給が少なかった。イネ米は不足であったので、雑穀を食べていた。都会からも買いに来て、ヒエはイネ米の倍値で売れた。キビはモチ性品種で、餅とぼたもちにしていた。古くはイネ米と混合しなかった。餅は正月と3月雛祭りに搗いたが、5月節句には搗かなかった。ソバはそばがきとそばきりにする。そばきりは2戸でしかしていない独特な方法である。6月に10cmほどに育ったヨモギを採集してきて茹でる。途中で干しても良い。ヨモギに水をかけながら、石の上で丁寧にこすって白い繊維ヨモギツナギにする。したがって、コムギ粉を混合せずに、そばきりができる。捏ね鉢にソバ粉を入れ、湯戻ししたツナギと混合する。

ハレの食事は自家製の食材、フキ、ワラビ、ゼンマイ、ゴボウ、ニンジンなどで作り、食材を購入することはなかった。コンニャクは敗戦後に試作したが、寒いのでうまくできなかった。ハナマメは良く育つ。

スゲは山の湿地に植えると増殖する。9月初旬に刈り取り、温泉の湯に10日間漬ける。古くは川に湧く温泉に漬けた。繊維が柔らかくなり、ムシロに織りやすくなる。白いままで、色付けはしない。すげむしろ保存会の工芸士として認定されている。

（この日は雑穀研究会シンポジウム関係者を根広に送って、バス停で阪本先生を待った。）10月29日（雨）；花敷の湯を出発して、中之条町の大道に向かった。ヒエを栽培していると聞き及んだが、3aほどの畑にキビを栽培しており、すでに収穫されていたので、刈残しの穂をもらった。月夜野インターチェンジから関越道に入り、東京に戻った。

4) 六合村と中之条町の雑穀

六合村誌（1973）に記されている雑穀に関する事項を次に抜粋する。

・六合村では入山、小雨、日影、赤岩、および太子において合計7カ所の縄文遺跡が確認されている。さらに湯久保ほかからは縄文前期の閉山式・黒浜式・諸磯式土器が見つかっている。縄文中期の加曾利式土器も台地や段丘上で全村的に見つかっているが、後晩期の遺物は少ない。植物遺残に関しては明確なものはない。さらに弥生時代の遺跡は六合

村では見つかっておらず、吾妻郡全体でも 18 カ所で、縄文時代遺跡数に比べると少ない。群馬県は全国一の古墳を有しているが、六合村では発見されていない。天明の飢饉以降に、貯穀が進められこの地域ではヒエが蓄えられていた。六合村の各集落では、昔は麦が主、アワ、ヒエ、キビ、ソバ、朝鮮トウモロコシ、などの穀類を自給用に栽培していた。焼畑（ヤキマキ焼蒔）は 1950 年頃まで雑木山を伐採して、焼いて、アワ、ソバ、ハダカムギを 4 反ほど栽培した。小正月には入山のみで、案山子神をヌリデンボー・カツボクで作って神棚に供えた。畑の守り神なので、きつい顔にした。1m くらいのアワボ・ヒエボを堆肥の上に立てた。繭玉も飾った。

中之条町誌編纂委員会（1978）に記されている雑穀に関する事項を次に要約抜粋する。

縄文時代から弥生、土師の時代に至るまで遺跡が多い。細尾の岩蔭遺跡は縄文早期と確認されている。

江戸時代、吾妻、伊勢町の文化人蘭医柳田禎蔵は高野長英と親交があり、天保の飢饉における湯治場の窮状を次のように記している。・・温泉場のものは常に奢りに長じ、救荒の備えなきゆえ、必至と難儀家財売払い、行衛不知成候者大家にも有之、その外小家は不及申候。伊勢町、中之条古物商人多く出来候。温泉場へ私物多く出、その外にても困窮の者大抵家財道具売払扶食いたし候故、喰い物商人のみ多く出来申候。高野長英は中之条の沢渡に天保大凶作時に訪れて、ソバとジャガイモを出され、『救荒二物考』を書いたという。

1975 年の農業センサスによれば、中之条町の農家 1 戸当たりの経営面積は 69.7a、農業所得は 584,000 円であった。この頃にはコンニャク芋は生産過剰で、消費は伸びず、専業農家は 237 戸（11.6%）にまで減少していた。農業は中之条町の基幹産業であり、国民食糧の生産者として、都会生活者の故郷として、緑地保全の管理者としての使命があるとしても、農家の零細な経営規模、自然的制約等により、他産業との所得格差が拡大し、兼業化は急激に進み、農家戸数や就業人口も減少してきた。町行政は経営規模拡大を基本にしながらも、農地の利用を高め、観光農業の展開など、他産業と調和のとれた振興を図っている。

食事に関する民俗を見ると、あさめし朝食、ひるめし昼食、ゆうめし夕食の他に、農繁期にはおこじょうはんまたはおこえ間食をとった。1 日の食事は、めし・まんま飯、おしる・おつけ・しる汁、およびおさい・おせえ副食により構成されていた。間食には焼餅が多かった。おかば（オカ場）地帯で水田は少なかったのも、かなり粗食に甘んじていた。麦飯が多く、アワやヒエなどの雑穀も 1955 年頃まではよく食べた。普段の三穀飯はヒエ、オオムギ（挽き割り）、イネ（ほんの少し）を混合して作った。焼餅には一般に朝鮮びえの粉が使われた。コムギ粉はうどん、おきりこみ、ソバ粉はそば、そばがきにした。

昭和初期になって、水田稲作用地が開拓されてから陸稲は作るようになった。イネ、麦の他に、ヒエ、ソバ、アワ、キビ、朝鮮びえ（シコクビエ）、ダイズやアズキも栽培していた。ヒエには、またびえ（短稈、無毛、だんごのように実がつく、低収量）と普通のヒエ（草丈高い、多い収量）の 2 品種があった。ひえむしがまで蒸し、むしろの上で乾かし、臼で搗くとひえごめ（ヒエ米）になった。アワはもち品種のみを栽培し、穂刈で収穫して、くるり棒で脱穀した。あわ餅（アワ 30%）にした。キビは餅を作るために栽培したが、遅く播種しても早く収穫できた。ソバは上畑で栽培せず、荒地で作り、70 日で収穫できるので、春。夏。秋と 3 回栽培した。麦の収穫後に、畝の間に雑穀や豆類を播種していた。焼畑はスギ苗の苗圃を作るためにも行った。救荒用にはソバやヒエを備蓄した。

小正月には、正月のお松を外して、鏡餅を取り換えて、メエダマを飾った。メエダマは

とうきび（トウモロコシ）、チョウセンビエ、ヒエ、イネの粉で作った。コメゴメ、ミズブサを削って、何十本ものハナを作り、お供えした。はらみぼし、かゆかきぼう、アーボヒーボなども作った。アーボヒーボはオッカドの木（ヌルデ）の棒で、こえづか（堆肥所）に立てた。道祖神はヌルデの木の皮をむいて、15cmほどに切り、奉納道祖神と書いて、どんど焼きの火で焦がし、道祖神に供えるか、1体を燃やし、もう1体を道祖神に供えた。・

農業経営の大規模化政策を進めることを否定しないまでも、小規模家族経営・兼業をむしろ肯定する方向で、前向きの政策を考案することの方が、現実的だと考える。自然環境や、里山・農地保全、家族や地域レベルでの食料の安全保障の点からも、地域から国の政策としても考慮すべきだ。

5) 小括

群馬県は日本列島のほぼ中央、内陸にあり、北部は三国山脈、中央に赤城山や榛名山があり、関東平野に続いている。利根川は北端から発し、県内を貫流している。表に本気候区ではあるが冬季の乾燥が著しく、空っ風、赤城おろしとして吹き付ける。山岳地帯以外では日照時間は2,000時間を超える。夏季には三方が山地に囲まれているので、上昇気流が発生し雷が多い。

畑作地が多く、イネ米だけを飯にはしなかった。イネに対して麦・雑穀を多い割合（30～100%）で混合し、各種の飯にしていた。また、夕食はうどん、そば、すいとん、だんご汁であった。雑穀の予祝儀礼として、ヌルデで粟穂・稗穂や俵などのつくりものを小正月に作って、各所に飾った。北西・西南山間部に事例が多く、雑穀が重要な食材であったことが窺われる。

関東地方の群馬県においても、サトイモ、ジャガイモ、サツマイモが重要な食材となっていた。東部と中央部ではサトイモが多く、北西部山間地ではジャガイモが多く栽培されていた。いも飯やこじゅはん（おやつ）として、多様な食事内容と栄養で家族の健康を支えた。サトイモは古くから栽培され、正月の雑煮には餅を入れず、主にサトイモを入れて食べるイモ家例の習慣があった。サトイモは多くの行事食に欠かせない食材であった。ジャガイモとサツマイモは江戸時代後期から明治時代にかけて伝播してきた。日照時間が長く湿度が低いので、水田地域ではない北西部・西南部の山間地はコムギや雑穀の栽培が多かった。

5. 栃木県

栃木県は関東地方の北部に位置し、内陸部にあり、海洋に接していない。県央から南部は関東平野の一部であり、平坦な地形であるが、それ以外の地域は山地帯である。北西の県境に発した鬼怒川、渡良瀬川、那珂川などがある。

新石器時代以降の多くの遺跡があり、縄文遺跡は全県に広く分布しており、1,000カ所ほどある。小山市の銅鐸は分布の東限にあたり、すでに崇神天皇の時代には大和国家の国造の支配下にあった。大化の改新では国司が治めるようになり、下野国として現在の県庁近くに国府が置かれていた。仏教が盛んになると、薬師寺（681）、国分寺（741）が建立され、国土安泰・五穀豊穰が祈願された。多くの仏教僧が訪問して、仏教文化が栄えた。

足利学校は893年に創設されたとされるが、平安時代初期もしくは鎌倉時代とも諸説があり定かでない。室町時代から戦国時代にかけて、関東地方における最高学府であった。衰退していたところ、1432年に上杉憲実が足利の領主となって再興し、日本列島各地から学徒が集まった。教育の中心は儒学であったが、易学、兵学、医学なども講じられた。学

費は無料、敷地内には菜園や薬草園もあった。最盛期には 3,000 名の学生が集っていた。江戸時代には朱子学が官学化されて、実践的な学問は衰退して、古典書を所蔵する図書館としてのみ注目されるに過ぎなくなっていた。この地域は律令制度崩壊以降、割拠した武士団が戦国時代まで抗争し、江戸幕藩体制の時期には 11 藩、日光神領、天領ほか諸藩の領地として細分化されていた。明治維新後、1872 年に栃木県として統合された（尾島 1972、wikipedia2018.7）。

1) 栃木県の民俗

尾島 (1972) は東北と関東の文化圏の接点として、特色ある民俗事象がみられる。また、北部の山村の集落と南部の、河川に囲まれた輪中集落が特色である。しかしながら、常民の生活文化に関わる民俗資料は急激に崩壊しつつあるので、1972 年の時点で採集調査を急がねばならないと記していた。雑穀をめぐる尾島の記述を次に要約する。

・・栃木県のかつての食生活はきわめて質素であり、現在 {注:1972 年頃} と較べて雲泥の差であった。県南部の平野部の主食は、畑作が盛んであったので、麦を主とするイネ米との混合飯であった。一方、県北部の山村部の主食は、麦、ヒエ、アワ、ソバ、イネ米などの三穀飯であったが、イネ米は購入せねばならず、珍重されていた。飯の他に、汁、漬物が基本的な内容であり、夕食には煮しめ、うどんやそばが加わることもあった。ハレの日の食事には、赤飯（もちイネとアズキ）、餅、だんごを作った。餅は平野部ではこがねもち（もちイネ）、山村部ではばんだいもち（うるちイネ）、栃の実餅（イネ、麦、栃の粉）、キビ餅、ヒエ餅、アワ餅を作った。だんごはイネ米（うるちイネ）、ヒエだんご、アワだんごなどがあった。

平野部での水田稲作は、4 月初めに苗代に播種し、5 月に田植、その後、一番草、二番草を取った。刈り取りは 9 月から 10 月にかけて行った。畑では、麦がほとんどで、陸稲も少し栽培した。その他に豆類、野菜を作った。

山村部の畑作物としてはヒエ、ソバ、麦、豆類、芋類、ダイコン、コンニャクなどがあった。特に、ヒエは山村部の常食であった。ヒエは山裾の畑に畝を立てて、堆肥にヒエの種子を混ぜて播種した。五月のフジの花が咲く頃であった。一月後に間引きをして、畝のカタギリをする。さらに一月後に、二番ギリをして、マヤゴイを追肥する。収穫は、10 月半ばに、引き抜いてから根を切り、数本まとめて葉で縛ってソウにかける。雪が降る頃までそのまま乾燥し、畑仕事がかたづいてから、穂を指先で折り取ってスゴに貯蔵する。加工は、穂を縄でゆるく縛り、大釜に入れて煮る。煮たものを庭で、むしろの上に広げて天日乾燥する。これを唐臼で搗いて、脱稗、さらに精白する。ソバは土入りの日から播種し、75 日で熟すので、晴天の日に抜き取り、根を切り取り、三脚状にして畑で干した。3~4 日後、むしろに広げて、ソバブチボウで実を落とした。実は石臼で挽いて粉にした。

正月に備えて、年末に餅を搗き、大みそかには年越しそばを食べて、夜明かししてそのまま初詣に行った。だんご正月には（1 月 14 日）、繭玉を作るほか、ミズクサやノデボウを取ってきて、堆肥の上にさし、これをアーボ、ヒエボウといった。十五日粥はアズキ入りの粥を作り神棚に供えた）。・・

意味の取りにくい民俗用語が記録されている。雑穀を含めて農耕に関する記述が少ない。興味関心が生業以外にあったのだろう。

2) 栃木県の食文化

日本の食生活全集栃木編集委員会（1988）により、大正の終わりから昭和の初めころの栃木の食生活を、主に穀物をめぐる事象について次に要約する。

・・栃木は山と川、里のくにで、自然を敬う心が多くの民俗事象に引き継がれてきた。日光輪王

寺の強飯式では白米飯や赤飯を椀に高盛し、神仏と人が共に食し、そのつながりを確かめる。ナス地方ではサトイモが大切にされ、婚礼の式膳に載せられるおおびら（のっぺい汁）は霊力がある食べ物で、サトイモは欠かせない素材であった。餅なし正月のむらや家もあり、餅のかわりに里芋を食べてきた。初午の日にはしもつかれ（煮物）を食べる習俗がある。その食材は、利根川に上るサケの塩引きの頭、ダイコン、ニンジン、炒りダイズ、酒粕、油揚げなどである。鬼怒川流域ではアユのくされずし（なれずし）があった。

鬼怒川流域地方では、イネ米は飯、粥、餅、だんご、ぼた餅、焼米、甘酒・味噌などに加工、調理されていた。麦飯とヒエ飯を炊くときにはサトイモを加えると、しっとりした炊きあがりになった。オオムギは水田の裏作に栽培した。押し麦やひきわりに加工してから、イネ米と混合して、飯にし、またこうせんにもした。コムギはだんごやうどん、焼餅、たらしもちなどにした。柿餅はオオムギを炒ってこうせんにし、イネ米粉を混ぜ、カキの煮汁を加えて臼で搗き、めんぼうで展ばしたものを6x9cm長方形に切り、羽黒山の祭事で来訪したお客の接待に用いた。

秋ソバは自家用に作り、そば（コムギ4割混合）に打って食べた。ヒエ、キビ（きみ）、アワ、モロコシも一畝ずつ栽培していた。穂刈して、くるり棒で脱穀、箕で風選し、種子を乾燥後、保存した。ヒエは食べる分を蒸かして、車屋で搗精してもらう。モロコシも穂刈、脱穀した後、車屋で脱稈、製粉してもらう。きみごはんはイネ米に1割混合して、夕方に作る。炊きあがるときみが上がっているので、かき混ぜる。甘酸っぱいにおいがし、冷めても美味しい。きみもちもキビだけで、もちイネと混合しても作る。アワもちも正月に作る人が多いが、冷めると固くなるので、囲炉裏で焼いて食べる。きみもちとあわもちにはアズキ餡を包むこともある。モロコシは製粉してから、熱湯でこねてもちにする。

鬼怒川上流地域の山間地では、イネ米は栽培しないので、購入している。日常的にはへえ（ヒエ）飯、麦飯が多かった。冬は、朝食にへえ飯（イネ米に25%加えた）、川俣菜の干葉の味噌汁、漬物、昼食は朝食の残りに、焼魚（イワシ、サンマ、ニシン、ホッケの干物）が加わる。夕食には、ダイコン入りのばく（オオムギの飯）、じゅうね汁（エゴマ味噌）、ダイコンそば、そばねり、じゃがいももち、だんご汁、など多様なものを、日ごとに変えて食べる。正月三が日は、小豆飯、塩引きサケ入りの粕汁、きんぴら、漬物などで、夕飯は白米飯になる。1月13日は年最初の餅搗き日で、キビ餅、イネ餅を搗く。14日朝にもイネ餅を搗き、汁粉に入れる。アワとイネ米だんごで繭玉を作り、みずくさ（ミズキ）に飾る。20日の山の神の当渡しの日には、塩引きサケ、おはんず（甘酒）、からこ（生乾きのうるちイネを搗いて丸めたもの）を供えた。川俣の春には、月山垂れこ（屋根の垂木）が現れたらヒエ播きで、その後野良仕事が忙しくなる。朝食は、へえ飯、干葉汁、ワラビの煮しめ、たくわん、昼食もおおよそ同じ、夕食には麦飯を食べた。山菜が煮しめや油炒めとして活用される。夏は、へえ飯、アサツキのおつけ、きゅうりの漬物、夕食にはうどんに天ぷらなどを食べた。秋には、へえ飯にきのこ汁が加わる。餅の材料はイネ米、キビ、アワ、ジャガイモ、クリなどであった。麦飯はイネ米1升に対して、オオムギ3合を混合する。オオムギ（丸麦）のみの飯はばくという。そばねりはへえ飯や麦飯の残りに水を加えて煮てから、ソバ粉を加えて練る。残ったそばねりはおにぎり様にして焼いて食べた。川俣のぼんだいもちほうちイネのメシを臼で搗いて作る。イネ米からはこの他に甘酒やどぶろくを醸した。

那須野ヶ原は明治期から開拓された地域である。ほとんどが畑地で、その大半は桑畑で、養蚕で収入を得ていた。陸稲、雑穀、野菜で自給していた。麦は押し麦やひきわり麦をイネと混合して麦飯、ばく飯にした。オオムギからはこうせんも作った。コムギ粉からはだんご汁、まんじゅう、ほど焼き、ぶっかけうどん、ぱっとう汁（野菜たくさん味噌汁に入れて食べる）を作った。ソバは、ほど焼き、かてそば、にゅうめん、おつかき、ほど焼き（そばねりの中に、小豆、ネギ味噌などを

入れて、平らにし、囲炉裏で焼いて食べる)、そばがきにした。陸稲は、雑炊、こうこめし、さんきり餅にした。ヒエは穂刈して、からっぺ(くるり棒)で脱穀、唐箕で風選、種子は蒸してから2~3日干してから、搗精(精白歩合は30%)する。ヒエ飯、ヒエいも飯(里芋を加える)にして食べる。飢饉に備えて、村共有の稗倉を作っていた。アワはうるちともち品種を栽培、アワ飯、粥、餅にした。キビは製粉し、だんごにした。モロコシは製粉してだんごにするか、粒をイネ米と混合して飯にした。・・

3) 栃木県のフィールド調査

日光・那須などの観光、東京大学日光植物園などに所要があつて訪問したのみで、雑穀のフィールド調査は実施していない。

6. 茨城県

1) 茨城県の民俗

茨城県は南北に山地が連なり、中央部から南は関東平野の一郭を成している。沖積地は水田、台地は畑地で、イネと麦を中心とする農業を営んでいる。海岸線は永いが、良港が少ない。

鎌倉時代には幕府に関わる武士団も出て、親鸞も常陸に来住した。きた。南北朝時代は抗争の舞台となり、北畠親房が常陸に来て、『親皇正統記』を著した。室町時代には、足利氏と佐竹氏が県北を支配し、禅宗文化が移入され、水戸ほかいくつかの城下町が発達した。江戸時代になって、北部は徳川御三家の水戸藩にまとめられた。水戸藩主の徳川光圀が始めた『大日本史』編纂が250年ほどにわたって続き、これに関わって水戸学派が形成され、幕末にはこの水戸学が明治維新前夜の尊皇攘夷活動の思想的背景として強い影響力をもった(藤田1973、wikipedia2018.7)。藤田(1973)は農業と食生活について次のように記しており、要約する。

・・茨城県は、那珂川以北の県北地域、霞ヶ浦・北浦を中心とする県南の平野および湖沼地域、加波山・筑波山と小貝川・鬼怒川下流域を結ぶ県西地域で、民俗事象の特色が異なる。たとえば、10月10日の名称・習俗の呼称は、県北ではカリアゲ(刈り上げ)・タノカミサマ(田の神さま)、県南ではイノコ(亥の子)・イノコモチ(亥の子餅)、県西ではトウカンヤ(十日夜)・ジジンサマ(地神さま)である。餅をついて供えることは共通しているが、習俗に違いも見られる。

県北の久慈郡水府村国安の事例では、水田より畑地が多く、麦飯(オオムギとイネの混合比は4:1)、キビ飯、イモ飯、さつま飯、ダイコン飯まで食べた。同村高倉では、麦飯(オオムギとイネの混合比は10:1)であった。焼餅はコムギ粉を練り、中に味噌を入れて丸め、囲炉裏に入れてホドヤキにした。筑波郡地方では、明治30年(1897)頃までヒキワリメシ(麦飯)はオオムギを30~70%混合、サンコクメシ(三穀飯)はイネ、オオムギ、アワを混合炊飯していた。うどんやそばは祭りや祝い事の際に作った。アワやヒエは明治38年頃まで食べた。家族でも食べ物に差別があつて、主人は上等のイネ飯、女子供は麦飯、女中や下男はヒエ、アワ、モロコシ、キビ、サツマイモなどであつた。アワやヒエは重要な食材で、小正月にはヌルデでアワボ・ヒエボを作り、堆肥の上を立てて豊作を祈った。大山地方は鬼怒川に近い台地であつたので、明治10年頃までの日常食は麦飯(オオムギ70%)、または三穀飯であつたので、ヒエやアワを大事にしていた。那珂郡東海村の村松大神宮では筒粥神事を行っていた。神饌田に早生、中生、晩生のイネを播き、収穫して用いた。葦を6本(12cm)用い、鍋にはイネ、麦、アワ、大豆を入れて、祈祷して豊凶を占った。・・

2) 茨城県の食文化

日本の食生活全集茨城編集員会(1985)によれば、次のような特色があつた。

・・県央には東西にまたがる関東ローム層の畑作地帯があり、陸稲、麦、大豆、甘藷が基本の食

材となっていた。水稻は栽培しても換金作物で、家庭で食べることは少ない。大豆食品の納豆、豆腐、煮豆、味噌は重要であった。冬は麦飯（オオムギ 40%）、味噌汁、漬物が基本、正月三が日は男が朝食を準備していたので、朝は雑煮、昼は餅を焼き、夕食にはイネ米飯を炊いた。小正月には餅で繭玉を作り、ナラの木に飾った。春の彼岸には草餅を搗き、おはぎも作る。春は麦飯、味噌汁、たくあん、夏になると野菜が多く味噌汁のみや煮付になる。朝はイネ米飯、麦飯は腐敗しやすいので夕食に食べる。秋はイネの収穫、麦の播種と忙しい。麦飯と味噌汁にサトイモやダイコンを多く入れる。コムギはすいとんやうどん、アワやモロコシは精米所で搗いてもらい、もちイネと混合して餅にした。麦は畑で乾燥させてから、素焼きを行い、麦の穂先を焼いて芒を取ってから、くるぎ棒で脱穀した。夏の土用に入ってから、大きな臼で麦搗きをした。コムギや裸麦は加工が楽であったが、仲買に売ってしまった。飯、餅の他に、うどん、そば、だんごなども作った。保存しておいた種粳の余りで、焼米を作った。目の出かかった粳を平釜で炒って、臼で搗き、子供のおやつにした。餅はかきもち、切り餅としても用いた。麦こがしは川がついたままのオオムギをほうろくで炒ってから、両手でもむと皮がはがれ、その後石臼で挽いて作った。

霞ヶ浦から利根川沿いに広がる南部水田地帯でも、冬は麦飯（オオムギ 30%）、味噌汁、漬けダイコン、納豆、昼食には川魚の煮付が加わる。夕食には、塩引きカマスが付くこともある。正月三が日に雑煮を食べる家と食べない家があった。ともに雑煮のほか、イネ米の飯を炊いてもいた。春も、麦飯、味噌汁、こうこ、昼食・夕食には川魚などの産物が加わる。夏には野菜の煮物が増えた。イネ米、オオムギの飯のほか、コムギではだんご、まんじゅう、すいとんなどを、もちイネ餅、モロコシの餅を搗いた。これらの他に、ほしい（残りご飯を干したもの）、おにもち、草餅、おつけもち（雑煮）があった。コムギは少ししか栽培しないが、まんじゅう、だんご、どらやき、てんぷらなどに用いた。

北部山間地では山の産物と畑作物が中心となる。冬は麦飯、味噌汁、漬物を基本として、すいとんやけんちん汁、そばやとろろ汁が加わることもある。元旦には、いもぐし（サトイモの田楽）を囲炉裏で焼いて食べ、砂糖もち（しるこ）も食べる。雑煮を食べる家もある。昼食はイネ米飯に塩引きサケで、肉類は食べない。春になると農作業が忙しくなるので、麦飯は朝に一日分を炊いておく。味噌汁にはネギ、ダイコン、ワラビなどを入れる。昼は、イワシにたくあんで茶漬け。山菜のおひたしや大豆の鉄火味噌も付ける。夜には、麦飯、味噌汁、たくあんに加えて、味噌味のカンブライも（ジャガイモ）の油炒め、山菜のてんぷら、フキ味噌、さい（ニゴイ）やカジカなどの川魚も好まれた。サツマイモ、サトイモ、ジャガイモの種芋の残りは茹でて間食にした。行事食としては、赤飯、うどん、かしわまんじゅう、しんこもち、などを作った。夏になると、麦飯、味噌汁のほかに、ナスなどの野菜がたくさん取れるから、煮付が多くなる。秋は、麦飯、味噌汁、漬け物の他に、キノコ汁も加わった。間食にはサツマイモを蒸かした。イネは換金作物であったから、イネ米の飯はハレの食で、日常にはオオムギ、ソバ、アワ、モロコシを混合した三穀飯、かて飯を作った。くずイネ米はモチ、ダンゴに、コムギはうどん、すいとん、まんじゅうに、ソバはそばがき、そばにした。アワやモロコシは陸稲畑の縁に栽培し、餅にした。

鹿島灘沿岸でも、冬は麦飯、味噌汁、漬け物が基本で、漬けサンマなど海産物も加わった。正月の朝は雑煮、昼はイネ米飯にお節料理、各種の魚の焼き物・煮物を食べた。この他の行事食として、七草粥、赤飯などがある。春は、麦畑の中にサツマイモ苗を植える。朝には基本食の他に利根川の魚を食べる。昼はてんぷらや煮物が加わる。夜は麦飯、シジミ汁、こうこ、野菜の煮付であった。夏の朝はとても忙しいので、麦飯に、夏野菜の味噌汁、漬け物であった。昼も基本食で、夜はイワシやサンマの煮付、シジミの佃煮などを作った。お盆にはイネ米飯、赤飯、うどん、そうめん、だんご、野菜のてんぷらなどを作った。秋はイネの収穫が2カ月続き、同時に麦の播種を10月にし

た。

利根川流域には水田があるが、砂丘や台地では畑作になった。麦飯（オオムギ 30%）、コムギのうどん、すいとん、だんご、手打ちそば、そばがき、キビ餅、モロコシだんごなども作った。・・

3) 茨城県のフィールド調査

観光のほか研究所、大学、植物園などに所要があつて訪問したのみで、フィールド調査は実施していない。

7. 千葉県

千葉県は、関東平野を流れる利根川とその分流の江戸川を都県境とし、太平洋に面する長い海岸線を有する一方で、東京湾を囲う房総半島である。房総半島には新石器時代から人々が居住し、その後も多くの遺跡が発掘されているが、縄文時代遺跡から雑穀が出土した事例は報告がない。

(https://www.rekihaku.ac.jp/up-cgi/login.pl?p=param/issi/db_param)

1) 千葉県の民俗

高橋・平野（1974）によれば、雑穀栽培に関して次のように記述されていた。

・・千葉県は歴史的には安房、上総、下総の三国からなっていた。また、半島であるので、地理的に山村の周囲に農村、さらに漁村が位置していた。水田の多少で主食の内容が異なっていた。しかし、稲作地帯でもイネに麦を混ぜた飯（めし）が多く、ほとんどが麦飯以下の状態であった。水田の少ない地域では大部分の家がサンプクメシと呼んだ米（イネ）、麦、粟を混ぜた飯が主食であり、特に貧乏な家では粟の混合比が多く、粟飯は奉公人の飯と考えられていた。漁業地帯では海産物による収入があるので、漁師は米飯、その家族は米7・麦3程度の麦飯であった。食事は3食制で、農繁期にはコジャなどと呼ばれる間食（午後3時頃）を加えて、にぎり飯、ソバゲエ（そばがき）、コガシ、芋などを食べた。田植など重労働のときには午前中にヨツジャと呼ぶ間食でぼた餅などを、午後には煮付入りのスメシを食べた。夜にはヨオジャとっておじや、芋、焼餅、ソバゲエ、コメイリなどを食べた。正月三が日の雑煮は餅の他に、地域によって異なるが、サトイモとダイコンは共通していた。しかし、牛久周辺の旧家では餅なしの雑煮で里芋を食べていた。小正月の行事には繭玉や柳の木で作った鍬や鎌を作り、床の間に飾った。セイノカミなどでは門松・お飾りを燃やす行事は各地域で行っていた。農業は夏作として水田稲作が多かった。田植は共同作業としてユイ・エンで行う。作業はサオトメという女性主体であった。男は苗取りや運び役をしていた。冬作はオオムギとコムギを栽培していた。雑穀については記述がない。・・

民族学の調査者には非常に雑穀を差別する表現（下線）が多い。

2) 千葉県の食文化

日本の食生活全集千葉編集委員会（1989）によると、千葉県は黒潮による好漁場があり、多くの海の幸を得られる。利根川流域には水田が開け、北房総の台地では麦、落花生、甘藷など多くの作物が取れる。稲藁は海産物を運ぶためのこもにされ、田畑に戻されることはなかった。このために落葉掻きをして田畑に鋤き込んだ。房総ではイネ米に混炊するので、オオムギをいくらか栽培していたが、耕地が少ないためコムギは栽培していなかった。うどん用にはコムギ粉または乾麺を購入していた。ほうちょう（鮑の形に似せたすいとん）はコムギ粉で作った。モロコシは風よけ用に屋敷の風口や浜畑に栽培した。春遅く播種して、夏の終わりから秋に収穫した。いすず（石臼）で挽いて粉にし、だんごを作って食べた。南房総の丘陵地帯では、オオムギを丸麦にしてイネ米と混炊するか、こうせんにした。コムギはあまり栽培しなかったが、すいとんやうどんにした。ソバは山畑にわずかに栽培して、そばがきにして味噌味で食べた。手打ちそばはあまりつくらなかった。

もちアワはイネ米と混合してもちにした。ヒエやモロコシは製粉して、だんごにしたこともあったが、めったに食べなかった。

北房総の台地では、陸稲、谷津田の水稲、オオムギ、コムギが主要な食材であり、その補助にソバ、アワ、トウモロコシ、落花生、大豆、甘藷、里芋を用いていた。イネ米は麦のほか、キノコや菜類など各種の食材を加えて、混ぜご飯にしていた。赤飯、焼米、しん粉もちなどを作って食べた。麦は主要な換金作物であったので、自家には多くを残さないで、販売していた。オオムギは麦飯、こうせんにした。コムギは製粉して、すいとん、うどん、まんじゅうにした。ソバは二八そばに打つかそばがきにした。もちアワはもちイネと混合して、あわぶかし、あわ餅にする。もちキビは畑の風よけに栽培していたが、もちイネとササゲを加えてきびぶかしにした。キビが大きく成長した場合は箒に加工した。トウモロコシは茹でて食べていた。・・

千葉では、雑穀類はあまり栽培されていなかった。水田稲作が多くなったところは、麦・雑穀の衰退が早かった。

3) 千葉県のフィールド調査

千葉県には雑穀が栽培されていたという情報がなかったので、フィールド調査は実施していない。鴨川やファミリー農場などに家族旅行で訪問したのみであった。

8. 山梨県

山梨県は本州のほぼ中央に位置する内陸県である。周辺を山溪に囲まれた甲府盆地がある。山地からは多くの川が発し、笛吹川、釜無川に、さらに富士川となり、早川と合して駿河湾に注いでいる。郡内山地からは道志川から桂川、相模川になって相模湾に、一方、大菩薩嶺から丹波川や小菅川が合した多摩川は東京湾に注ぎでいる。山梨県では甲府盆地を中心にした地域を国中、南北都留郡を郡内と呼びならわしてきた。内陸性気候で、気温の年較差、日較差が大きい。甲府盆地に比べると郡内の山間部は気温が低く、降水量は多い。

山梨県東部（郡内）の調査報告は『日本雑穀のむら』第4章に詳細に述べた。ここでは主に西部（国中周辺）の雑穀栽培について記しておく。

1) 山梨県の民俗

土橋・大森（1974）によれば、山梨県の雑穀栽培をめぐる現代史は次のようであった。

・・幾多の古墳群があり、平安時代には富士山は山岳信仰の拠り所となっていた。逸見清光の次男信義が韮崎の神山に館を建て武田姓を称した。鎌倉時代には甲斐の守護職となり、武田信玄に引き継がれていった。富士北麓の郡内は秩父氏の一族小山田が領主であった。江戸時代には柳沢吉保以降は天領として水田開発、諸産業の奨励を行った。

山梨の道祖神の特色は丸石および丸石を積んだものが多いことだ。その他に、道祖神と陰刻した舟型石、男女二神の石像もある。道祖神の祭りは小正月に多彩な行事として行われていた。

明治時代まではすばく（麦だけの飯）が普通で、裕福な家ではイネ米を30%混合していた。大正期から昭和期にかけて、次第にオオムギの比率が減り、30%ほどになった。朝食には、すばくやあわ飯の他、前夜の残りのほうとうを食べた。昼食には朝の残りやお茶漬けを食べた。夕食にはたいていほうとうを作った。麦を長時間えまし（煮）て、ササゲやカボチャを入れて食べた。早川町では千切りダイコンを湯で戻し、これにアワを炊き込んで食べていた。かぶせはハダカムギの粉の焼餅に味噌や野菜を入れた食品で、農繁期の間食に食べた。塩山市ではトウモロコシ粉だけのお焼きを作った。富士川沿いの南巨摩郡中富町では明治中期頃からトウモロコシの焼餅を食べるようになったが、それ以前はヒエ、アワ、雑穀類の焼餅であった。三富村のおねりはカボチャやイモなどを

水煮して、煮立ったところにトウモロコシ粉を加えて、味噌で味つけした。麦コガシやウスヤキなども間食に食べた。

甲府盆地には水田が多いが、周辺の丘陵地帯は桑園や果樹園が多かった。近年は農耕地を工場用地に変える所が多くなった。山峡の壺中の村は雑穀中心の畑作地帯であった。麦、ダイズ、トウモロコシ、ジャガイモ、野菜などを栽培し、標高 800m 以上の山村ではコンニャクや高原西洋野菜の栽培をしていた。かつては傾斜地の山林を焼いて、切替畑にし、アワ、ヒエ、ソバ、キビなどを栽培し、その後、植林地に切り替えていた。

山村の畑作に関してみると、傾斜地の畑では耕土が降雨の度に次第に下方に流れ下るので、最下段の耕土を箱などに入れて背負い、上方に運ばねばならなかった。また、これを防ぐために等高線に沿って耕す（よこさく）ではなく、それと直角に下から上へと耕す（たてさく）を行っているところもあった。畑に下肥を運ぶのも天秤棒で2つ担ぐのは困難であったので、しよいやな（背負い桶）に入れて、女性が運び上げていた。

焼畑は、早川町奈良田の事例では、集落皆の協同作業で伐採から火入れまでを行う切替畑が 15カ所あった。その後は各戸の栽培管理になり、3年間に栽培に使用し、4年目には植林した。焼畑予定地の伐採は前年の秋か冬に行うことが多いが、早川町上湯島では8月に行っていた。防火帯を切っておいて、上方から下方に向けて焼いてゆく。一年目はあらくと呼び、草木灰が肥料として効くので収量が多く、ソバかアワを播いた。二年目はこな・くなどと呼び、肥料が少なくてよいダイズを播いた。三年目はふるこなと呼び、植林した木の間にアワか豆をまいたが、肥料分が乏しく、天候次第では収穫がない場合もあった。2年目には植林をして、ハンやヤシャブシ、近年ではカラマツ、スギ、ヒノキなどを植え付けている。焼畑は、大正末頃には養蚕や山林からの収入があり、あまり行われなくなった。焼畑耕作をしてまぜい雑穀を食べるよりも、現金によってイネ米麦を買うようになったので、高値で売れるスギ、ヒノキ、カラマツを植林した方が、利益があってよいと考えるようになったからである。ただし、個人の焼畑は現時点でも見られる。

餅なし正月の家例は、富士吉田市下吉田や上吉田、八ヶ岳山麓の信濃寄りの村々にも見られた。先祖が非業の死を遂げたので、正月には餅を食べないという。雑煮の代わりにそばやうどんを食べる家も多い。正月2日は初山と言ひ、山へわかぎはえし（若木切り）に行つて、カツノキを伐つてきた。削りかけや俵などを作つた。クリ、ズミ、カツノキ、ダンゴバラノキなども切つてきて焚いた。門松の根元に薪を二つ割に割れ目をつけたものを立てかけるが、これをおほんだれ、わかぎ（若木）、もうす、いせき、かどどうじん（門道神）、かどにゆうどう（門入道）などと呼んでいた。南巨摩郡早川町のおほんだれは、径 18cm、長さ 60 cmほどのカツノキを2本そろえ、上半分の皮をむき、目鼻を描いたもので、小正月に門松の杭に結びつけて飾る。鯉沢町ではカツノキの上部に顔を描き、下部に奉納正一位道祖大明神と書いて、さらに自分の名前を記して、各戸1本ずつ道祖神場に持つて行つた。中巨摩郡芦安村では、男女2体を作り、藁の帯を結ぶ。これを屋敷やその周囲の神々、道祖神などに供えた。北都留郡丹波山村では、13日の小正月の餅つきの前に、50 cmくらいのカツノキを削つて2体のかどどうしんさんを作つた（第4章）。削つたところに目鼻口を怒つた顔に描き、門松を取り払つた後に立てた。男女の顔に描き分ける家もあった。17日まで飾つておいて、ひろじ（炉）にくべて燃やした。かどどうしんさんは山の神に仕える山人が正月の祝いに山を下つてきたときの杖だといひ、福が来たといひするしであるといひ。カツノキを使つて、削りかけ、農具ミニチュアを作り、またクリ、ナラであわぼ・ひえぼやおほんだれなどを作つて、台所や白屋の上などに飾つた。正月が過ぎると一カ所に集めて、たねいれ（種入れ、種まき）のときにかまどにくべて燃やした。・・

そばは江戸時代の調理法だから、ぺつたらこ餅の室町時代より新しく、より古い民俗事

象とは言えない。雑穀がまずいという偏見からの記述は良くない。日本民俗学は山民を送れたものとして差別するところから始まっている明確な一面がある。

2) 山梨県の食文化

日本の食生活全集山梨編集委員会（1990）により、大正の終わりから昭和の初めころの山梨の食生活を、主に穀物をめぐる事象について次に要約する。なお、北都留郡の事例についてはすでに詳細に論考したので、ここでは主に国中の事例を中心に要約する。

・ 戦国時代の名将武田信玄は戦略家と同時に民政家でもあって、信玄堤の構築や金鉱開発などを始め、山梨県の産業の基盤を作った。山梨県の80%は山地で、平地は少なく、水田稲作は限られた地域でのみ行われていた。従って、山を資本として産業振興を図り、和紙、薬草、獣皮、林産物、鹿資源開発から養蚕、紡績業や果樹栽培、葡萄酒醸造などが時代を経て順次重要な産業となっていた。甲府盆地は交易によって積極的に物資と技術を導入するために、甲斐の九条と言われた道路網があった。これらによって武蔵、信濃、駿河、相模へとつながっていた。その上、江戸時代には甲州道中ができて江戸と直結するようになった。

甲府盆地は水田稲作地帯であるが、イネは租税か換金作物であった。商家の食事でも日常の朝食と昼食は麦飯（押し麦 50~70%）、味噌汁、旬の野菜の煮物、おこうこ、貝佃煮、夕食はコムギ粉のほうとうやおすいとんが多く、おひたしや漬物を食べていた。大店では、三食ともイネ白飯に、旬野菜の味噌汁、煮物、漬物、夕食には冷や飯とおめん類、魚の焼き物か煮物、漬物が付いた。農家の夏の食事は5回、お茶のこ（朝食）や昼食には麦飯、シジミの味噌汁、漬物、夕食にはひやむぎ、カボチャの煮物、漬物、これらの間食（おなけえり、おようだけ）にはおにぎりや漬物を補っていた。

笛吹川上流の山村はクワ栽培が多く、養蚕によって収入を得ていたので、イネ米を購入することができた。クワ畑の隅で麦、トウモロコシ、キビ、アワ、イモ、コンニャクなどを栽培していた。東山梨郡牧丘村の事例では、基本食は麦飯（オオムギ 70%）、コムギ粉の麺類、トウモロコシ粉、アワ、ヒエ、ソバ粉、などが食材であった。麦飯を好まない家ではイネ米飯も食べていた。夕食にはうどんをよく食べた。ナスやカボチャにコムギやトウモロコシの粉を加えたおねり、しょうゆの実、など秩父地方と共通した食慣行があった。

富士川流域、南巨摩郡身延町の事例では、秋の取入れが終わると、男衆は出職に行き、女衆は水田裏作の麦の芽が出たら、畝間の稲株を起し、また山に入り、薪を集め、落葉かきをした。ダイコンなど根菜は畑に、イモは横穴に、サツマイモは台所の貯蔵穴に保存した。さらに、漬物や干葉、ダイコンやサツマイモの干したものを、貯蔵食品を用意した。冬の朝食は麦飯、けんちん汁、煮イワシ、こうこ、昼食はおぼく、ネギ味噌、こうこ、夕食にはのしこみ、ダイズの煮付、こうこであった。正月にはダイコン、ニンジン味噌汁にのしもちを入れた雑煮を、新しいめんぶしの木（ヌルデ）の箸で食べ、朝食後に家族全員分をまとめて台所の水がめの周りに突き刺しておいた。小正月には豊作や健康を願って、イネ米粉で花だんごとカシの三本槍を飾った。どんど焼きから帰ると、卦立粥をする。30 cmくらいに切ったヌルデの枝の両端の皮をむいて、割れ目を入れたものを2本用意し、盆にのせておく。イネ米とアズキを別に煮てから、混合して小豆粥を作り、当主が祈りながらヌルデで粥をかき混ぜ、割れ目にどれだけイネ米粒が入ったかで、豊凶を占った。アブラナの花が咲き始める頃に、ヤマグワを採り、春蚕の世話をしながら、苗代にイネを播種しておく。春の朝飯はワラビ飯、前夜の残りののしこみ、茹で菜、こうこ、昼飯は麦飯、ジャガイモの煮物、ネギの酢味噌和え、菜漬の油炒め、ようじゃには麦飯、うすやき、菜漬の油炒め、夕飯には麦飯、けえがらぼうとう、おからの油炒め、たくわんであった。麦刈りが終わると、田植にかかった。夏の朝飯は、麦飯、のしこみ、ナスの油炒り、どぶ漬、昼飯は麦飯、味噌湯、インゲンの煮しめ、うりもみ、

どぶ漬、ようじゃにはむすび、カボチャの煮物、茹でナス、どぶ漬、夕飯はおだら（のしこみより細いめん、冷やむぎ）、汁、てんぷら、どぶ漬であった。秋はイネ刈り、大豆収穫、麦の播種と野良仕事が続く。朝飯は麦飯、のしこみ、生卵、かつ節醤油、こうこ、昼飯は麦飯、なめ味噌、ダイコンの煮物、煮豆、菜漬、ようじゃには餅（十日夜に搗く）、ダイコンと玉こぶの炒め煮、味噌漬、夕飯は麦飯、とろ汁、茹で菜、こうこであった。

ソバは春と秋に播き、ハレの日に用いた。セリそば、ダイコンそば、そばがき、おきゃあくり（乱切り野菜を煮て、味噌味をつけ、水溶きしたソバ粉を加えて、よくかき混ぜる）にした。甲州モロコシは焼いて食べるか、粉にしてからうすやき、まんじゅう、だんご、ねりくり、にぎりぼうとう、焼餅、粉餅など多彩に調理した。赤モロコシは製粉してから、餅、だんご、焼餅、まんじゅう、えがらぼうとうなどに調理した。アワとキビは、もち性品種で餅やおこわを、うるち性品種でイネ米と混合炊飯、おじやにした。

八ヶ岳山麓、釜無川上流では、稲作と養蚕が中心で、山林も所有していた。麦も栽培していたが、雑穀類はなかった。安都玉村（現高根町）の基本食の事例では、朝・昼食は麦飯（オオムギ 60%）、夕食にはおほうとうを食べた。ほかに味噌汁、煮物や漬物が付いた。

富士五湖周辺、西湖村（現南都留郡足和田村）の事例では、基本食材は麦、とうきび（トウモロコシ）、アワ、ソバであった。鳴沢村を含めた富士五湖周辺は、大正 3 年の壮丁検査で、甲種合格者が多く、全国的に知られた健康地域であった。冬の朝飯には焼餅、麦飯、ネギの味噌汁、たくあん漬、昼飯は麦おじや、たくあん漬、よう飯は菜飯、たくあん漬であった。正月の雑煮は、のしもちを焼かないで、ネギの味噌汁に入れて作った。小正月のだんごばらはイネ米粉で繭玉を作り、飾った。春になって桑園の手入れや野菜の播種を始める。朝飯は焼餅、ジャガイモの味噌汁、鳴沢菜の漬物、昼飯は麦飯、フキのとうの三杯酢、鳴沢菜の漬物、ようめしはダイコン飯かほうとう、ネギ味噌、鳴沢菜の漬物であった。彼岸、雛祭り、端午の節句にはアワのぼた餅やおこわを作った。夏は養蚕で忙しい。朝飯には焼餅、ジャガイモ・インゲン・ネギの味噌汁、キュウリの一夜漬、昼飯は麦飯、ジャガイモの煮付、キュウリの一夜漬、ようめしはほうとう、麦飯、キュウリの一夜漬であった。秋になると、トウモロコシ、雑穀の刈り取りに、麦の播種が続く。朝飯は焼餅、麦飯、ジャガイモとダイコンの味噌汁、菜の漬物、昼飯は麦飯、鉄火味噌、菜の漬物、ようめしはほうとう、麦飯、菜の漬物であった。イネを栽培しないので、あわおこわ（アワ 40%）をものびに作った。いとこ餅はアワ（50%）でイネ米と混合して搗いた。ソバはそば（ソバ 30%）かそばねりにして食べた。・ ・

北都留郡上野原町桐原は健康長寿村として古守らの調査研究によって世界に知られるようになった。これらの山村はイネ米よりも、麦、雑穀、ジャガイモや野菜を多く食しており、良好な自然環境下での野良仕事が食生活と相まって、健康長寿を持続していた。

ヌルデは幹を傷つけると出る白い汁を塗料として利用していたので、この和名がついたという。フシノキと呼ぶのは漢方薬付子が採れるからであり、カチノキ（勝ちの木）と呼ぶのは聖徳太子が曾我氏と物部氏の戦いに際してヌルデの木で仏像を作り千勝祈願したとの伝承があるからである。材質は白く柔らかいので、木工材料になる。粟穂・稗穂、俵神、門男などの、小正月のつくりものはヌルデで作られる。多摩地域を中心に関東地方一円に広がる予祝儀礼である（木俣 2011、Wikipedia）。

坪井洋文（1979）は『イモと日本人』において、モチ雑煮以前にイモ雑煮があったこと、今でも正月に餅を食べない家族や集落があることなどから、畑作農耕文化の重要性を再確認している。『日本を知る小事典』（大島ら 1980）によると、正月さまはトシの神で、トシとは米のことであるので、トシの神は米作りの神さまである。正月に家々にやってきて今

年の稲作の豊作を保障してくださる神である。正月行事は15日の小正月に集中している。小正月には畑作や雑穀、山仕事に関わる農耕儀礼が多かった。

3) 山梨県のフィールド調査

1999年頃から現在2018年までは、小菅村に自然文化誌研究会の活動拠点が移ったので、頻繁に訪問して、定点観察的に、鶴川流域と多摩川上流域を調査してきた。主な事項のみ記しておく。

①1998年9月5日から5日：降矢さんの句集を出して、米寿を祝う会を西原の阿知河原(民宿)に宿泊して行った。参加者は降矢静夫、安孫子昭二、滝川 x x、金子愛愛、石川裕子、木俣柚、中川勇、民宿主人、朝日新聞記者に私であった。この民宿ではキビ、アワ、モロコシ(下垂穂)を栽培しており、アズキ入りのモロコシ餅が夕食についていた。

山梨県早川町での雑穀研究会シンポジウム(2005)にはサバティカルでイギリスにいて、参加できなかった。2008年には川上夫妻に同行して静岡調査の帰途に少し寄ることができたが、静岡県の項で記すことにする。

第5節 考察

日本の主食の変遷について、概略の歴史を再検討してみよう。狩猟採集の時代に、農耕が始まる前には人間は季節ごとに、さまざまな物を食べてきたので、特定の食材を調理した主食というものはないはずだ。弥生時代に前後して水田稲作が始まり、その灌漑システムを構築し、維持するために定住的な村集団とその統率者が生まれ、イネの貯蔵が租税となり、権力構造ができ、さらに律令制度で土地台帳ができ、租税が強要されるようになると、税で集めたイネは権力者の倉庫に蓄積されて、彼らの換金作物や主食材になった。権力を持った者だけが自ら生産せずにイネを主食材とした。農民にイネの生産を強要して、租税として奪ったので、農民はイネをほとんど食すことができず、麦や雑穀、イモやマメ、野菜などと混合して、三穀飯、五穀飯、かて飯などを日常の三食にしてきた。敗戦後、1950年代まで、縄文文化の伝統を継承してきた山間地の居住者は多様な作物を栽培して安定的に総生産量を確保してきた。また、山菜・キノコも採集して、食に供してきた。従って、ここでも主食というものはまだ明確十分に分化してはいなかった。

敗戦後、すでに雑穀栽培は減少傾向を増していたが、それでも1950年の世界農業センサスを見る限り、関東地方での雑穀栽培は相当の農家戸数(36万戸以上)、面積(2万8千町歩)であったにもかかわらず、日本民俗学者たちの調査では稲作にのみ焦点を当て、雑穀を蔑視してまともに調査していない。このことは引用した民俗学者たちの文献の記述(本文に下線を引いた)に因らずも示されている。常民の暮らしを根底で支えた雑穀を蔑視、黙殺して、日本人の歴史を語るができると考えていたのか。柳田の稲作単一民族説にひたすら盲従した彼らに著しい疑問を持つ。しかし、彼らが多く民俗事象を採集した努力には敬意を払うべきだろう。その作業の成果によって、急激に消されてきた民俗事象を垣間見ることができるからだ。柳田のような優れた指導者は功も多いが、後世への罪も少なくない。よく吟味し、再考を重ねて、彼の論理を読み解くしかない。

都市では土地制度や税制度が確立してから、社会的地位の高い人たちや収入が多い人たちは、扶持や商利益によってイネ米を得て、主食飯として食べるようになった。農民はイネ米を租税として納め、残りは販売、換金した。手元には小米、屑米ほどしか残らなかった。食材は麦や雑穀、イモや野菜と混合して三穀飯、五穀飯などを食べて、イネ米のみの飯は正月など特別の時にしか食べなかった。いわゆる主食という概念類型は最近まで

なかった。敗戦後、イネ米が常民にとっても主食となったのは、水田稲作を重点化してからで、都会に住む常民とても金持ち以外は、混合したイネ米と混合した麦飯が日常的であったのだ。

貧しい生活、食事とは何か。何がどうしたら、貧しくないのか、あるいは豊かな暮らしなのか。この議論に参考になるのは、池田勇人（1899～1965）の政治業績だ（Wikipedia 2018.9 要約引用）。池田は、国際価格の麦に対して、米の価格的地位を上げたいと言っているのだと認識できる。そこでは貧乏人の食べ物が麦だと差別してはいない。「貧乏人は麦を食え」と発言したとマスコミが報じ、各方面から強い批判を受けたが、当時秘書であった伊藤昌哉は、池田の趣旨は低所得者が米を食べられるようにするとして、需要と供給で決まる米の値段に政府が介入するような米価統制はしないということであり、当時の米事情からして池田自身も麦飯を食べていた、と言っている。従って、麦に対して差別意識をもって歪曲したのは新聞メディアの記者であった。

・戦後 GHQ は保守化した農村を共産主義からの防波堤にしようと「農地法」の制定を農林省に命じた。与党自由党や農林省は反対したが、GHQ と同様の考えを持っていた池田は保守の支持基盤ができると考え、池田の強い働きかけによって同法は 1952 年 7 月成立した。「農地法」の制定によって農地改革による零細な農業構造が固定され、規模拡大による農業発展の道は閉ざされた。戦前から有力だった農村の共産主義、社会主義勢力は消滅し、農村は保守化した。池田の狙いは見事に実現し、保守化した農家・農村は農協によって組織化され、農協が自民党の集票基盤になった。農協は自民党政権下で、最大の圧力団体となっていった。

1950 年 12 月 7 日参議院予算委員会より引用：

木村禧八郎君：米価を特に上げる、併し麦とか何とかは余り上げない。こういう食糧の価格体系について大蔵大臣には、何かほかに重要な理由があるのではなからうか。この点をお伺いしたいと思います。国務大臣池田勇人君：・・・別に他意はございません。米と麦との価格の問題につきましても、日本古来の習慣に合ったようなやり方をして行きたい。・・・麦は大体国際価格なっている。米を何としても値段を上げて、それが日本の経済再建のマイナスにならないように、徐々に上げていきたいというのが私の念願であります。ほかに他意はございません。木村禧八郎君：・・・日本古来の考え方に従ってやるのだという、その点はどういう意味なんですか。国務大臣池田勇人君：・・・戦前は、米 100 に対しまして麦は 64% くらいの。パーセンテージであります。それが今は米 100 に対して小麦は 95、大麦は 85 ということになっております。そうして日本の国民全体の、・・・大所得者も小所得者も同じような米麦の比率でやっております。これは完全な統制であります。私は所得に応じて、所得の少ない人は麦を多く食う、所得の多い人は米を食うというような、経済の原則に副ったほうへ持って行きたいというのが、私の念願であります。

{出典：山下一仁 2009、亡国農政の終焉、KK ベストセラーズ。池田信夫 blog、農地改革と資本家の不在。第 9 号、昭和 25 年 12 月 7 日、国会会議録検索システム}

西沢・田邊（1994）の『凶作』は前年 1993 年の冷害について東北地方での聞き取りを記録している。私もこの年には崩壊後のロシアや中央アジアに調査に出かけたばかりか、手帳真っ黒病で特別多忙な 1 年を過ごし、残念ながら雑穀研究会が岩手県軽米町で 9 月に開催されたのに参加できなかった。東北の現場には行く機会がなかったが、西村俊一さんが現場で立ち枯れしたイネの写真を撮影してくださり、いただいた。同書から気になる点を要約して次に記す。

・・・遠野のときさんは、おれの知っている飢饉は米がとれぬくても、アワ、ヒエ、豆、イモ、・・・って何かあった。今年は何にもねえ。遠野は南部藩時代から明治までの 240 年の間に、50 回ほども

飢饉にあつてきた。住民の三分の一の3,000人が餓死したこともあった。1945年の冬、群馬県の小さな山村のことであるが、敗戦後、小さなやせた土地はアワ、ヒエ、キミ、ソバくらいしかとれない。それも少量、草や木の根、カエルやヘビを食って生きながらえてきたのに、戦争終結寸前から、小さな子供や老人が栄養失調で死んでいった。遠野市はあきたこまちなどおいしい米を自然乾燥して商品化していた。高く売る方法ばかり考えていた罰が当たったのだろう。米作りが米食えなくなるっちゅうこと忘れてしまったんだよな。防風林が北風を防いでイネが実をつけていたのに、切り倒してしまったので、語り継ぐことを忘れてしまった人間社会に自然が罰を当てたのさ。

岩手県宮守村の阿部さんは300万円のコンバインを購入、これは1年分の米の収入にあたる。コンバインは年4日使って4年で壊れるが、欠かせない機械だ。兼業農家は凶作でも農業以外の収入があるからまだよいが、大規模農家は深刻な経済的打撃を受けた。そしてさらに借金が重なる。

農水省の研究官は、米の研究なんてだんだん隅っこに押しやられて、これからもっとそうなるだろう。米の研究は一つの到達点を越えたが、本当のところ分からないことだらけだという。縦割り行政の中で、国、県、市町村、農協と、農民と研究者の距離は遠くなるばかりだ。激しい農産物の商品化の中で、外からいやおうなしに単品、単作にさせられてしまった。ほとんど古い作物、古い品種なんて手に入らない。種子はいつの間にか種子屋の手によってコントロールさせられ、消されて行ってしまった。21世紀型という一枚1haの大きな田の農業ではなくて、そのことで捨てられそうな小さい田の方に、生き残れる農業の知恵がある。自分たちは自然の営みを感じる暮らし方から何と遠いところに来てしまったのだろう。

二宮尊徳が次のように指導した村はまったく餓死者を出さず、隣村に食糧援助まで出来たという。「明き地・空地はもちろん、木綿の生い立ちたる畑を潰し、荒地・廢地を起こして、ソバ、ダイコン、カブラナ、ニンジンなどを十分に播きつけさせ、アワ・ヒエ・ダイズなど、すべて食料となるべき物の耕作培養精細を尽くさせ、また秋、田を刈り取りたる干田に、オオムギを手の回るだけ多く播かせ、それより畑に播きたるナタネの苗を田に移し植えて、食料の助けにせり（現代用語にした）。」目先の現象のみをあげつらう消費者、想像力を失った都市生活者ばかりでなく、米がなければ麦、麦がなければアワやヒエがあるというのがこの風土での食のありようであった。

日本の農業生産の相当の部分を担ってきた中間地や山間地の農業は、雪崩を打ったような農業崩壊に巻き込まれた。これらの地域は国土保全や自然環境の維持、水の涵養といった生活になくはない、機能を果たしてきたが、それは生産活動があってはじめて成り立っていたのである。80年代後半以降、農地の耕作放棄が目立ち始めた。結局（イネ米に関して言うなら）、貧乏人は輸入米、中流以上は国産米、金持ちは有機減農薬米、大金持ちは有機無農薬米という米消費の階層分化が進む・・・

凶作、飢饉、飢餓の連鎖にどう備えるのか。飢餓は途上国のみで起こることで、日本人にとっては対岸の火事のようなものと認識されている。凶作のときは輸入すればよいと気楽に考えている人々も多いことだろう。1993年の凶作事例ではどうだったのか、たった25年ほど前のことだから、記憶を思い出してほしい。大した米騒動で、イネ米はタイなどから輸入した。過去の歴史を見ると、この20世紀においてすら、世界で一億人以上が餓死、日本でも第2次世界大戦中と敗戦後に140万人が餓死した。主食の変遷史については、別に補論で考察する。安全で良い食材は自分で栽培することだ。

(<http://www.milletimplic.net/milletsworld/milletstn/pdf/addendum2.pdf>)

群馬県岩宿で旧石器を発見した相沢（1996）は、一部の研究者らから悪意ある評価と不当な黙殺を受けたが、要約すると抑制のきいた心で次のように書いている。

・・・身分というものをわきまえずに学問だの研究だのということができるものではない。学問研

究はより高等の教育をうけてはじめてできることであると、私は思っていた。学界には学界で、それぞれ相違し、相いれない世界が渦巻いていることを知った。祖先の団欒の後である遺跡地を一人の人間の私利私欲の道具にするようなことは、耐えがたい痛憤事であった。私は自分の心に言い聞かせている。それは人間として、<肌に鋤、心に匂い>を求め続けていきたいということである。・・

最初の発見者である相沢は無視されるか、誹謗中傷にさらされながら、地道に発掘調査研究を続けた。ひたすら学問をするとは彼の情熱のことだと思う。現場に生きる研究者こそ第一次資料で事実を知るのだ。現場を軽視する似非大家・研究者が不当な所業をするのは実に恥ずかしいことであった。科学が事実根拠を置くのなら、現場で観察することが最重要ではないのか。機器分析や情報分析に固執、依存するのは、事実に沿わない解釈につながるのだ、恐ろしいことだ。ここでも学問（教養）は学歴に必ずしも強く関連していないのだろうと懐疑が残る。

謝辞

関東地方のフィールド調査に関しては、各地で雑穀を栽培されていた農家の皆様に大変親切にお話を聞かせてくださり、貴重な保存種子も分譲して頂きました。東京都奥多摩町の奥平イヨさん、埼玉県大滝村の山中玉吉さん、群馬県六合村の黒岩さん、山梨県上野原町の降矢静夫さん、山梨県早川町のx xさんには多くの時間を頂いてお話を聞かせていただきました。心からお礼申し上げます。研究内容に関しては、阪本寧男老師、小林往央さんからは常々、助言と励ましを頂きました。フィールド調査に同行した当時の学生・院生ほかの皆様にも、お世話になりました。ありがとうございました。

フィールド調査資料

木俣美樹男・熊谷留美・佐々木典子・武井富士子・中込卓男、1978、雑穀のむら 特に雑穀の栽培と調理について、季刊人類学第9巻第4号：69-102。

木俣美樹男・土橋稔・篠田具視、1979、雑穀食の伝承 東京都奥多摩町水根部落の事例、環境教育研究 第2巻1・2号：77-89。

木俣美樹男・横山節雄、1982、雑穀のむら 特に雑穀の栽培・調理の残存分布およびその要因について、季刊人類学 第13巻第2号：182-205。

木俣美樹男、1998、はじめに——雑穀研究の始まりと降矢さんとの出会い、pp. 6-9、降矢静夫俳句集雪虫、降矢さんを囲む会。

木俣美樹男編、2007、多摩川源流・鶴川流域の伝統的畑作農耕をめぐる生物文化多様性の保全（とうきゅう環境浄化財団助成報告書）、pp. 119。

木俣美樹男、2010、雑穀の文化誌 1~12、グリーンパワー（連載）、通巻374~384：各6-7。

木俣美樹男、2011、多摩川流域における山ノ神と水神社の分布およびオッカドドウシンと粟穂稗穂、民族植物学ノオト第4号：10-13。

木俣美樹男・井村礼恵・大崎久美子・川上香・和田綾子、2011、生物文化多様性と農山村振興～在来品種と伝統的知識体系～、国際農林業協力33(2):27-32。

引用文献

安孫子昭二 2015、東京の縄文学—地形と遺跡をめぐって、之潮、東京。

相沢忠洋 1969、岩宿の発見—幻の旧石器を求めて、講談社、東京。

土橋里木・大森義憲 1972、日本の民俗 19 山梨、第一法規出版、東京。

藤田稔 1973、日本の民俗 8 茨城、第一法規出版、東京。
六合村役場 1973、六合村誌、群馬県吾妻郡六合村。
kura 倉林正次 1972、日本の民俗 11 埼玉、第一法規出版、東京。
Lizzie Cooiingham 2011、宇丹貴代実・黒輪篤嗣訳 2012、戦争と飢餓、河出書房新社、東京。
The Taste of War, World War Two and the Battle for Food
宮本馨太郎 1975、日本の民俗 13 東京、第一法規出版、東京。
宮田利幸監修 2012、日本の国土と産業データ、小峰書店、東京。
中之条町誌編纂委員会 1978、中之条町誌第 3 巻、中之条町役場、群馬県吾妻郡中之条町。
中山誠二 2010、植物考古学と日本の農耕の起源、同成社、東京。
難波恒雄監修 2003、世界食文化図鑑、東洋書林、東京。Donovan, M., 監修。著作権
Quattro Publishing ple. 原本: S. Ward, C. Clifton and J. Stacey 1997, *The Gourmet Atlas, The History, Origin and Migration of Foods in the World*, Star Standard Industries (Pre) Ltd., Singapore.
日本の食生活全集千葉編集委員会 1989、日本の食生活全集 12 聞き書き千葉の食事、農山漁村文化協会、東京。
日本の食生活全集群馬編集委員会 1990、日本の食生活全集 10 聞き書き群馬の食事、農山漁村文化協会、東京。
日本の食生活全集茨城編集委員会 1985、日本の食生活全集 8 聞き書き茨城の食事、農山漁村文化協会、東京。
日本の食生活全集神奈川編集委員会 1992、日本の食生活全集 14 聞き書き神奈川の食事、農山漁村文化協会、東京。
日本の食生活全集埼玉編集委員会 1992、日本の食生活全集 11 聞き書き埼玉の食事、農山漁村文化協会、東京。
日本の食生活全集東京編集委員会 1988、日本の食生活全集 13 聞き書き東京の食事、農山漁村文化協会、東京。
日本の食生活全集栃木編集委員会 1988、日本の食生活全集 9 聞き書き栃木の食事、農山漁村文化協会、東京。
日本の食生活全集埼玉編集委員会 1992、日本の食生活全集 12 聞き書き埼玉の食事、農山漁村文化協会、東京。
日本の食生活全集山梨編集委員会 1990、日本の食生活全集 14 聞き書き山梨の食事、農山漁村文化協会、東京。
尾島利雄 1972、日本の民俗 9 栃木、第一法規出版、東京。
大島建彦ら 8 名 1980、日本を知る小事典 4 信仰、年中行事、社会思想社、東京。
高橋在久・平野馨 1974、日本の民俗 12 千葉、第一法規出版、東京。
高野長英 1836、勸農備荒二物考。
田邊順一・西沢江美子 1994、凶作一むらからの証言、社会評論社、東京。
東京都教育委員会 1993、東京の遺跡散歩、東京都教育庁生涯学習部文化課。
都丸十九一 1972、日本の民俗 10 群馬、第一法規出版、東京。
坪井洋文 1979、イモと日本人—民俗文化論の課題、未来社、東京。
薄井清 2000、東京から農業が消えた日、草思社、東京。
和田正洲 1974、日本の民俗 14 神奈川、第一法規出版、東京。
山下脩二ほか 6 名 2003、最新世界地図 5 訂版、東京書籍、東京。