

## 第41回 飢饉時における食料対策について

天保6年から9年（1835から1838）頃の凶作とその対策については、コラム第37回で書かれておりますが、今回はとくに救荒食（飢饉などに備えとした代用食品）について取り上げたいと思います。

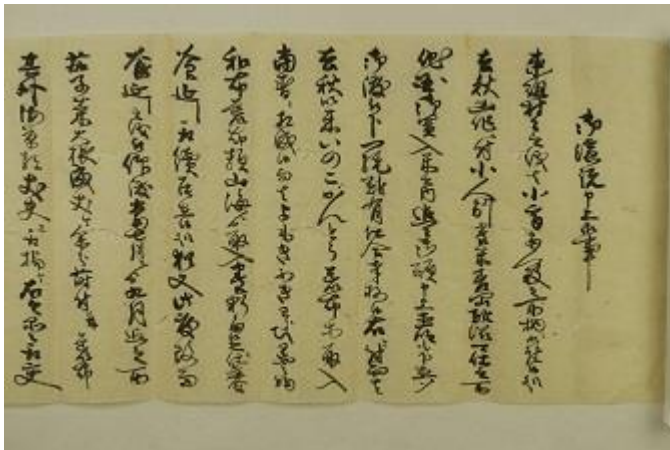
江戸時代を通じて、その土地の気象条件による違いはありますが、いずれの地方も度重なる凶作・飢饉に遭遇しました。松江藩の場合は洪水・旱魃・蝗害などが多く発生し、質素儉約はもとより、飯米を確保するための米留（藩外への米の流出を制限）、酒造の制限、困米（かこいまい）等の対策が取られました。また、諸藩では飢饉時の備えを庶民に説く救荒書が流布しますが、松江藩でも代用食の調理方法や食べ方を記録したり、人々へ周知するようになります。「御用留」（触や通達を書き留めたもの）でも、例えば牛蒡の葉を餅に入れたら蓬（よもぎ）のようで美味しいとか、稗原村住人が考案したどんぐりの調理方法、また、菜で嵩を増した雑炊、生蕁・松皮・海藻の食べ方など、簡単に手に入る植物をおいしく食べる方法が村々へ通達されています（『松江市史』史料編6「近世3」を参照）。

身近にある植物を対象とするので、当然、その土地でよく採れるものが利用されます。島根郡寺本家の文書（島根大学附属図書館所蔵）を例に取り上げてみましょう。島根郡は海岸に面し、漁業を中心とする浦が多くあり、干海鼠（なまこ）や干鮑（あわび）などの俵物を納めていました。島根郡東組庄屋が上申した「演説書（喰延主法）」に凶作時の喰延し（くいのばし：救荒のこと）について詳しく記されています。「去秋の凶作で村人の養米が差支え、他国よりの買入米の内から安く売っていただき、ありがたい事です。このほか、去秋以来いのこ・がんとう・荒布を採取し、春にはよもぎ・ふき・わらび・りょうぶ・和布など山海のものを足しにして粗食喰延しました。このたび改めて喰延しの通達があり、7月から9月には茄子菜・大根を成るたけ蒔き付け、また海藻類をたくさん取り揚げ、さらに盆・節句・祭日なども粗食を心がけます」と述べています。

この演説書は、極難人の有無・人数、山海よりの収穫物を申告するよう藩からの通達を受けたものです。藩から養米を買うのは代銭に差支えるので、とりあえずは琉球芋や山菜・海藻で食いつなぎ、あるいは頭分（かしらぶん：その地域の有力者）の義捐によって

今年は何とか取り続く、と申告しています。村浦が困窮する中で、頭分が困窮者を扶助する慣例とか、藩が常に村浦の状況を把握しようとする状況がよくわかります。

人類の歴史は災害や飢饉との戦いの連続です。こうした救荒に関する史料は、人間にとって最も基本的な「食べる」という事について、今一度考えさせられる史料といえるでしょう。



寺本家文書（島根大学附属図書館所蔵）「御演説申上御事」（年未詳亥年7月）

（松江市史料編纂室：和田美幸平成27年4月1日）