

# 近世・近代移行期における馬鈴薯の普及実態とその地域的特質

清水 克 志

## I はじめに

馬鈴薯<sup>ばれいしょ</sup>（ジャガイモ）は、現代日本人の食生活において最も普遍的な食材の1つである。2014年度の日本における馬鈴薯の国内消費仕向量は336万トンであり、米の879万トン、小麦の658万トンには到底及ばないものの、大豆の310万トンや他の穀類、甘藷<sup>かんしょ</sup>（サツマイモ）の95万トンを凌駕している<sup>1</sup>。近年では加工食品などを中心に馬鈴薯の輸入量が増加傾向にあるものの、同年度における馬鈴薯の国内自給率は73%であり、小麦の13%、大豆の7%などと比較して、かなり高い水準にあるといえる。

日本人の食生活において、いも類は米や他の穀類を補完する主食材料として古くから重要な位置を占めてきた。いも類のうち里芋<sup>2</sup>と山芋は、東南アジアの熱帯雨林で成立した根栽農耕文化に属するタロイモ、ヤムイモに起源をもっている<sup>3</sup>。根栽農耕文化が温帯の照葉樹林帯に伝播する中で、タロイモの一種である里芋、ヤムイモの一種が栽培化された山芋が稲作よりも以前に日本に渡来し栽培化が進んだ。一方、大航海時代を経た16世紀には、新大陸農耕文化に属する甘藷<sup>4</sup>・馬鈴薯がヨーロッパを経由して日本に渡来した。甘藷・馬鈴薯は、里芋や山芋と比較して栽培期間が短いことや、単位面積あたりの収量が多いことなどから、次第に里芋や山芋よりも重要な食材となっていくことが知られている。とくに甘藷については、中学社会科の教科書にも、享保期に青木昆陽が薩摩から取り寄せ江戸周辺に普及させたこと

に言及されていることもあって、近世後期に急速に普及したことが周知されている。

一方、日本における馬鈴薯の生産については、明治前期から開拓と西洋農法・作物の導入が積極的に推進された北海道が圧倒的な地位にあることは広く知られている。馬鈴薯の国内生産量に占める北海道の割合は、明治30年代（1897～）に過半数を超えて以来、高率を維持し、近年では約80%を占めている。ところが、明治20（1887）年における北海道の同割合は23%に過ぎず、東北から北関東甲信、北陸にかけての諸県の地位が相対的に高かった<sup>5</sup>。また明治11（1878）年における馬鈴薯の作付面積と生産量は9,600町歩、32,000トンであったが、甘藷の16万町歩、100万トンに比べれば、その量はごく僅かでしかなかった（図1）。

北海道における産地成立以前の馬鈴薯の普及実態は、果たしていかなるものであったのか。本稿では、そのような素朴な疑問を解決すべく、明治前期時点における馬鈴薯の普及の実態を把握した上で、早期普及地における地域的特質について考察していきたい。

## Ⅱ 史料と方法

本稿では、近世・近代移行期の馬鈴薯の普及実態を把握する史料として、明治前期に編纂された官庁統計類である『全国農産表』<sup>6</sup>と『共武政表』<sup>7</sup>を取り上げ、分析を行う。

### （1）『全国農産表』

『全国農産表』は、1876～82（明治9～15）年にかけて逐年刊行された、日本で最初の本格的な全国農業統計である。同史料では、農産物を「一般供需ニ緊要ナルモノ」と「海外輸出ニ関ワルモノ」に大別している。前者は「普通農産」と呼ばれ、米、糯米、<sup>もちこめ</sup>大麦、<sup>はだかむぎ</sup>小麦、<sup>あわ</sup>裸麦、<sup>きび</sup>粟、<sup>ひえ</sup>黍、<sup>そば</sup>稗、<sup>もろこし</sup>大豆、<sup>とうもろこし</sup>蕎麦、<sup>蜀黍</sup>蜀黍、<sup>玉蜀黍</sup>玉蜀黍の穀類12品目と甘藷、馬鈴薯のいも類2品目が該当し

ている。後者は「特有農産」と呼ばれ、実綿、麻、繭、製茶、甘蔗<sup>かんしや</sup>、楮皮<sup>ちよひ</sup>、葉煙草、菜種、蕎麥などの特用農産物が該当している。

集計の地域単位は、明治12年以前は旧国別・郡別の両方が記載されているのに対して、明治13年以降は旧国別のみである。統計項目についても、「普通農産」の場合、明治11年以前は生産量と単位数量あたりの生産額、明治12年以降は生産量と作付面積が記載されている。また、北海道と琉球が調査の対象外とされていただけでなく、明治9年には、諸般の事情から、因幡、伯耆、出雲、石見、隠岐、讃岐、伊予、肥後、日向、大隅、薩摩の諸国では郡別の数値が欠如し、翌明治10年も西南戦争の影響により、日向、大隅、薩摩の数値が欠如している。

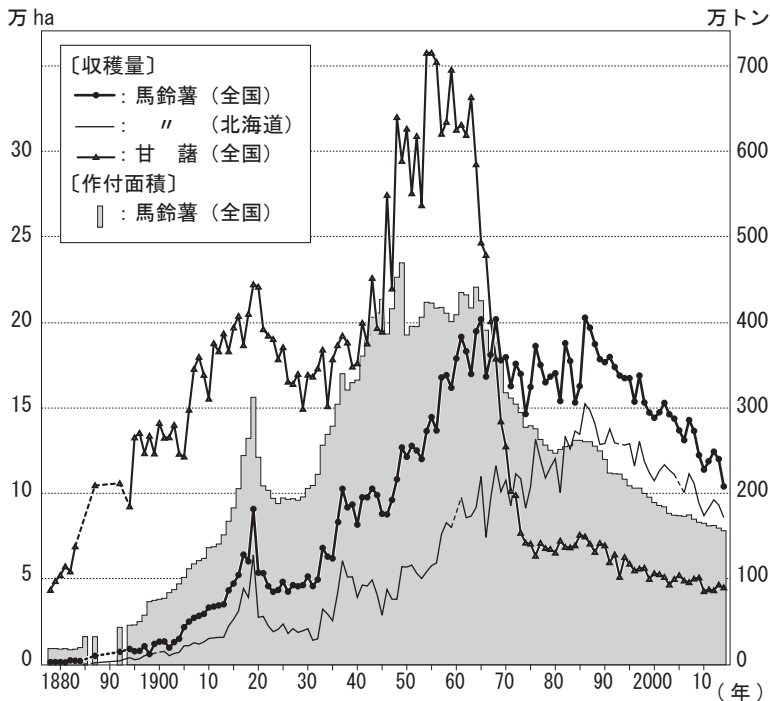


図1 日本における馬鈴薯・甘藷生産の推移 — 1878～2014年—

## (2) 『共武政表』

『共武政表』は、陸軍が有事の際に徴発可能な物資等を把握する目的で調査された軍事用統計である。明治5～8(1872～75)年にかけて提出されたものが第一回『共武政表』として刊行されて以降、明治11(1878)年から明治13(1880)年にかけて第二回から第四回が逐年刊行された。

同史料には、旧国別・郡別に戸数、人口、寺院、学校、水車、馬、車両、船舶の数と物産名などが記載されているだけでなく、「人口百人以上の輻輳地(集落)」については、旧村(大字)単位で同様の項目が設けられている。

## (3) 分析の方法

上述の二つの史料は、江戸時代には広域にわたって統一基準で実施された統計資料がないことから、歴史地理学においては近世・近代移行期の日本社会の実態を把握するための重要な史料として、多くの研究者によって利用されてきた。とりわけ前者の『全国農産表』については、石田(1948)が第二次世界大戦直後から分析に着手し、産業革命期の農業の状況を明らかにし<sup>8</sup>、続いて浮田(1978・1979)が国別の比較によって作物の結合型や農業生産性の地域的差異を明らかにした<sup>9</sup>。

さらに1980年代には、岩崎(1987・1988)が、明治9年から11年の3か年分の『全国農産表』から各作物の平均価格を郡別に産出し、詳細で精緻なドットマップ<sup>10</sup>によって、当時の農業生産の状況を復原した<sup>11</sup>。岩崎は、旧国別ではなく郡別の数値を用い、単年次ではなく複数年次とした理由について、①国別より統計区域が狭いことから、自然条件と農産物生産の係わりをより子細に検討できること、②特異な年の状況を把握できること、③統計数値の誤りを発見しやすいこと、などを挙げている。

本稿では、岩崎によって提示された手法を参考にしつつ、以下の手順で分析を進めることとする。

①『全国農産表』のうち、郡別データの得られる明治9年から12年の4



か年分について、郡別の馬鈴薯および甘藷の生産量の平均値（ $X$ ）を算出する。数字の明らかな誤りは適宜補正する。

- ② その際、明治 11(1878) 年 7 月の郡区町村編成法の制定により、1 つの郡が分割された場合は明治 12 年の数値を、複数の郡が統合された場合は明治 11 年以前の数値を合算し、平均値を求める。
- ③ ①および②で算出した生産量の平均値（ $X$ ）を、第三回『共武政表』（明治 12 年）の郡別の人口の数値（ $Y$ ）で除し、年間 1 人あたり供給量（ $X / Y$ ）を算出して、郡別のコロプレスマップ<sup>12</sup>で表現する。図の地域単位は郡区町村編成法の制定後の郡域であるため、1 つの郡が分割された場合、分割された複数の郡はすべて同一の階級に区分した。また、年間 1 人あたりの供給量で示すのは、当時の庶民の食生活における馬鈴薯および甘藷の重要度を推定するためである。
- ④ 第三回『共武政表』の「物産」の項目に馬鈴薯・甘藷が挙げられている郡および村（「人口百人以上の輻輳地」）を抽出し、分布図を作成する。

以上により、続くⅢ章とⅣ章では、近世・近代移行期における馬鈴薯および甘藷の生産の地域的展開を、両者の作物特性の違いに留意しつつ、郡別・旧村別に把握していく。ちなみに、浮田、岩崎の研究では、ともに馬鈴薯と甘藷の数値を「いも」として合算して把握しており、2 つの「いも」の違いに着目した分析がなされていないことを付記しておきたい<sup>13</sup>。

### Ⅲ 明治前期における馬鈴薯・甘藷生産の地域的展開

#### （１）郡レベルでの生産地域の分布

図 2 は、先述の作業手順①～③により作成した、明治前期における馬鈴薯の郡別生産量（年間 1 人あたり供給量）のコロプレスマップである。これによれば、馬鈴薯の年間 1 人あたり供給量が、第 1 ランク（20 斤 = 12kg 以上）に該当する郡は 5、第 2 ランク（10 ～ 20 斤）に該当する郡は 22 である。そ

これらの多くは、北関東甲信から北陸、東北にかけての地域に集中していることや、東北日本・西南日本ともに、山間部が卓越する地域に属していることが読み取れる。

このうち、第1ランクに該当する5郡についてみると、都留郡（甲斐;カッコ内は旧国名、以下同じ）の119斤が最大で、吾妻郡（上野）の64斤、山田郡（伊賀）の33斤、蒲原郡（越後）の27斤、葛上郡（大和）<sup>かつじょう</sup>の26斤の順に多い。都留郡の119斤は約71kgであるから、1日平均に換算すると約200gに相当する。ちなみに、2008年における馬鈴薯の年間1人あたりの供給量は約17kgであるが、生産量全体の約4割が澱粉原料用に仕向けられること考慮すると、生食用・加工食品用としての供給量は10kg未満である。これらの郡の多くは山間部で平地に乏しいことから、郡内で生産される馬鈴薯の大部分は飼料や商品作物としてではなく、米麦を補う自給食料として利用されたと考えられる。とりわけ、都留郡や吾妻郡では、馬鈴薯が庶民の食生活において重要な地位を獲得していたことが示唆される。これらのうち都留郡は、後述するように、天明期にいち早く馬鈴薯が導入され、周辺地域への普及の起点となった地域である。またこれと同時期には、上野から陸前へ、阿波から紀伊へも馬鈴薯が伝播したといわれている<sup>14</sup>。これらの事実から、明治前期の時点で馬鈴薯の栽培が盛んな地域は、多くの場合、近世から馬鈴薯が導入されていたことが示唆される。

その一方で、約700存在した郡のうち、3分の1にあたる231郡では、4年次ともに馬鈴薯の項目が記載されていないことから、明治前期の時点では、馬鈴薯が導入すらされていない地域が、広範に存在していたことも確認できる。そのような郡は、九州にとくに多く分布しているほか、大阪平野、濃尾平野、関東平野などでも目立っている。このほか、4年間で収穫量が急増している郡も相当に確認できる。これらの郡では、当該期が馬鈴薯の本格的な導入期に該当していたことが推察される。

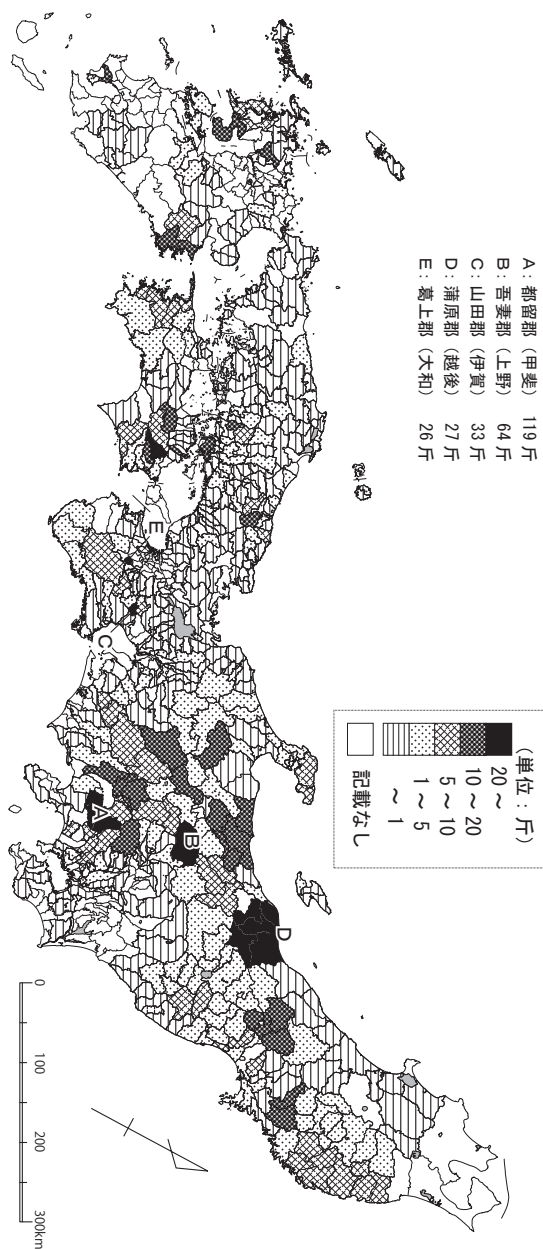


図3 明治前期における甘藷の郡別生産量（年間1人あたり供給量）

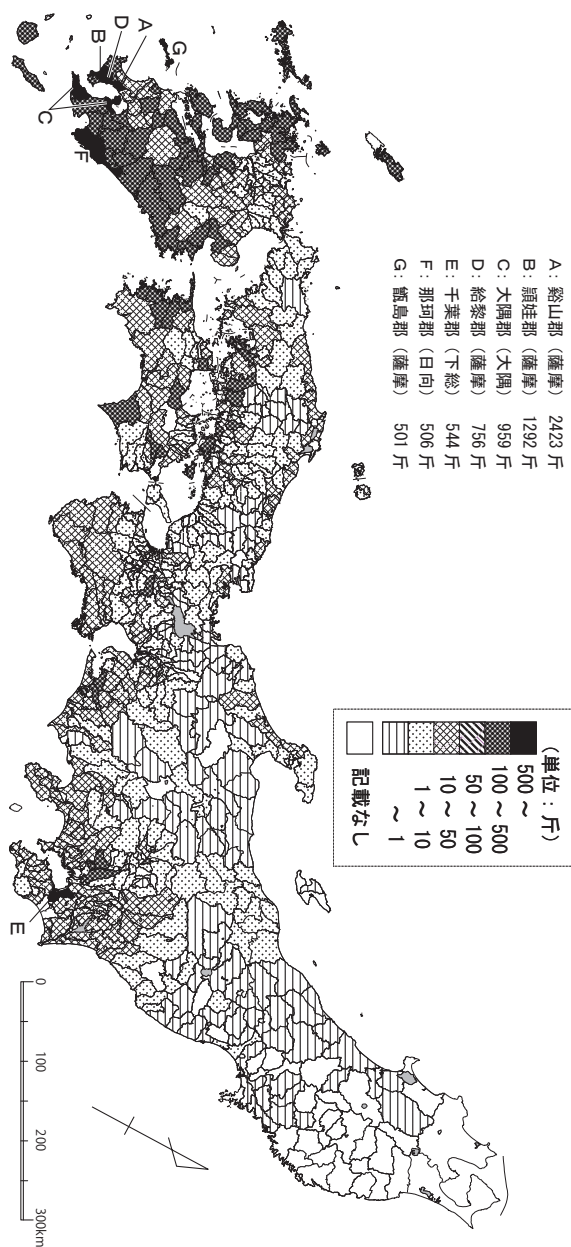


図3は、図2と同様の手順で作成した、明治前期における甘藷の郡別生産量（年間1人あたり供給量）のコロプレスマップである。ただし、階級区分の第1ランクは500斤（300kg）以上で、馬鈴薯との間に相当の開きがある点に注意を要する。第一ランクに該当する7郡についてみると、<sup>たにやま</sup>谿山郡（薩摩）の2,423斤が最大で、<sup>えい</sup>頼娃郡（薩摩）の1,292斤、大隅郡（大隅）の959斤、<sup>きいれ</sup>給黎郡（薩摩）の756斤、千葉郡（下総）の544斤、那珂郡（日向）の506斤、甕島郡（薩摩）の501斤の順に多い。千葉郡以外は、すべて九州南部に集中している点も注目される。これらの郡では、庶民の食生活における甘藷は、「主食」ともいえる地位を獲得していたと考えられる。谿山郡の2,423斤は約1,453kgであるから、1日平均に換算すると約4kgにもなる。この量をすべて生食していたとは考えられず、かなりの量が焼酎原料や飼料などとしても利用したり<sup>15</sup>、生食以外に種々の加工を施して利用していた<sup>16</sup>と考えたほうが妥当であろう。

第2ランク（100～500斤）に該当する郡は53であるが、足立郡、新座郡、入間郡（以上、武蔵）と那波郡（上野）の4郡以外は、すべて西南日本に属している。第3ランク（50～100斤）になると、該当する55郡のうちに、下総や相模の諸郡も多く含まれてくるが、やはり西南日本に属する郡が卓越している。このように、甘藷の年間1人あたり供給量が多い地域は、九州の南部から西部、瀬戸内沿岸、南関東などに集中し、馬鈴薯のそれと比較してかなり分布範囲が広がったことがわかる。

その一方で、甘藷の年間1人あたり供給量が10斤未満の郡や甘藷の記載自体がない郡も、東北日本や中国山地などで多く確認できる。特に東北地方では、4年次ともに甘藷の項目が記載されていない郡が相当数あることから、明治前期に至ってもなお、甘藷が導入すらされていないことが推察される。

そして、図2と図3の比較により、馬鈴薯の年間1人あたり供給量が多い北関東甲信から北陸、東北にかけての地域では、甘藷の年間1人あたり供給量が非常に少ないことが一目瞭然である。阿波や肥前、豊後などに馬鈴薯・

甘藷の供給量が共に多い地域も一部で確認できるものの、総じて馬鈴薯卓越地域と甘藷卓越地域は、落葉広葉樹林帯（ブナ帯）と照葉樹林帯の分布に酷似する形で、相補分布をなしていることが指摘できる。

## （２）村レベルでの生産地域の分布

前節では、馬鈴薯・甘藷の生産地域の分布を郡レベルで分析したことによって、旧国レベルの分析では把握し得ない事実が明らかとなった。旧武蔵国を例に挙げれば、関東平野に属する足立郡や入間郡などでは甘藷の生産が盛んで馬鈴薯の生産がほとんど行われていないのに対し、山間部に位置する秩父郡では馬鈴薯の生産が盛んで甘藷の栽培がほとんど行われていないといった事実が、これに該当する。しかし実際には、郡域全体が平野のみ、あるいは山地のみといった場合は稀で、一つの郡域の中に平野部と山間部の両方を内包している場合のほうが圧倒的に多い。そこで本節では、分析のスケールを村（大字）レベルまで狭め、馬鈴薯・甘藷の生産地域の分布について検討してみたい。

図４および図５は、先述の作業手順④によって、第三回『共武政表』の「物産」の項目に馬鈴薯と甘藷が挙げられている郡および村（「人口百人以上の輻輳地」）の分布を示したものである。各郡や村の「物産」は、主要な産物に限られているため、実際には相当生産されていても項目に記載がない場合が少なくないことや、地域ごとに項目に挙げる基準や精粗にばらつきがあることが想定される。ただし、同一郡内の複数の村で記載が確認できる場合には、ある程度統一的な基準で産物を挙げていると考えられる。したがって、複数の村で馬鈴薯・甘藷の記載が確認できる郡を事例として取り上げ、村レベルでの馬鈴薯・甘藷の生産地域の分布について検討する。なお、同史料は、『全国農産表』で除外されていた北海道および琉球も対象としているため、両地域を含めて図示した。

まず、「物産」に馬鈴薯を含む郡は北関東甲信から北陸、東北にかけての地域と北海道にかけて分布している。これに対し、「物産」に甘藷を含む郡は、

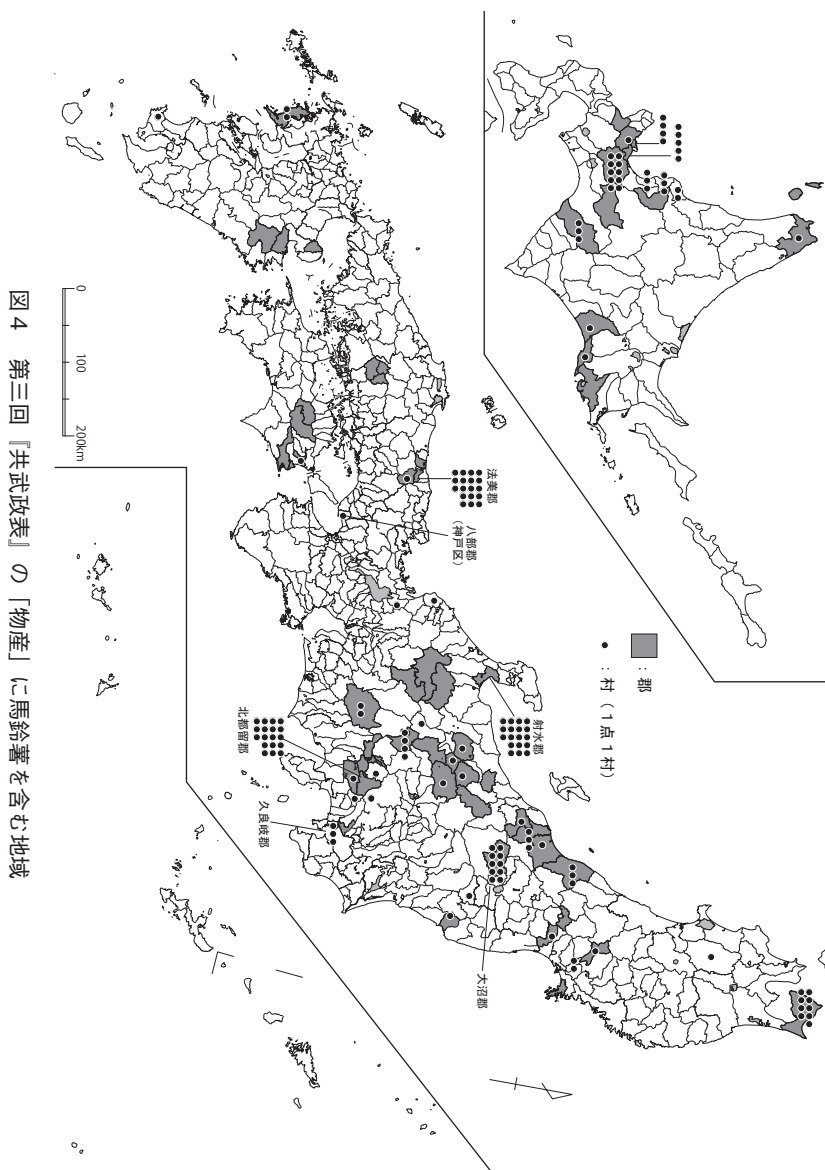
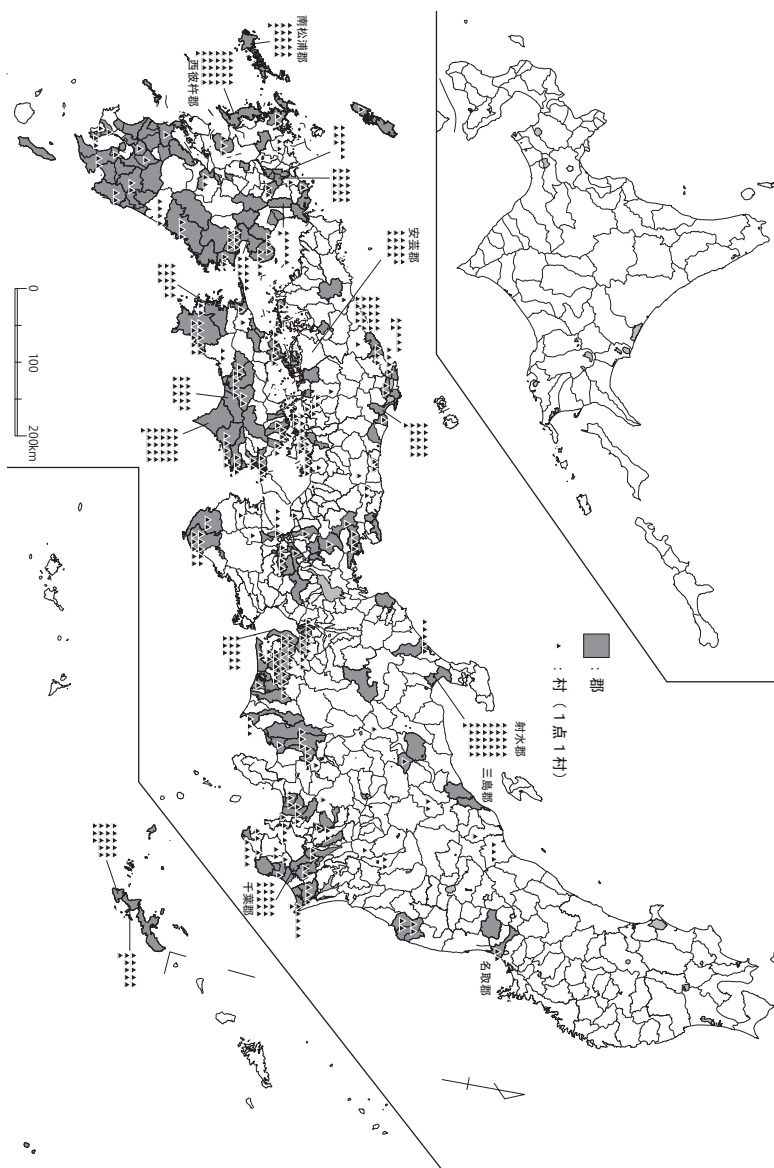


図5 第三回「共武政表」の「物産」に甘藷を含む地域





琉球、九州南部から南四国、瀬戸内海沿岸にかけて特に密に分布するほか、名取郡（陸前）と三島郡（越後）を北限として、太平洋と日本海の沿岸にも点在している。前節で提示した両者の相補分布を追認することができる。

次に馬鈴薯・甘藷の生産地域の分布をみていく。「物産」に馬鈴薯を挙げる村が多数確認できるのは、北都留郡（甲斐）、射水郡（越中）、法美郡（因幡）、下北郡（陸奥）、大沼郡（岩代）の各郡である。このうち射水郡と下北郡以外の3郡は内陸に位置していることから、馬鈴薯を生産する村は山間部に位置していたとみられる。紙数の関係で図示は行わないが、北都留郡で馬鈴薯を「物産」に挙げる村は以下の18か村であり、これらはいずれも山間の村落である。

#### <北都留郡>

上畑倉、日影、駒宮、野田尻、大柵、鶴川、四方津（牧野・当月・久保）、上松留、下松留、上野原、尾続、黒田、井戸、小伏、猪丸、日原、大垣外、沢渡

一方、「物産」に甘藷を挙げる村が多数確認できる郡は、西南日本の沿岸部に広範に分布しており、枚挙に暇がない。西彼杵郡（肥前）を例にとって甘藷を「物産」に挙げる以下の26か村の分布を確認したところ、大部分が西彼杵半島および付属島嶼の臨海村である。

#### <西彼杵郡>

長崎村（馬場郷・本河内郷・伊良林郷・小土井・田町）、小ヶ倉村（柳）、深堀村（網代・磯道・沖島）、野母村（畦津）、脇岬村（脇津）、川原村（中ノ堂・宮崎）、亀浦村（小干浦）、長浦村（小口）、浦上村（里郷・元馬込郷・中馬込郷）、福田村（手熊郷）、神浦村（江川郷）、雪浦村（本村）、瀬戸村（東浜・檉浦・板ノ浦・福島）、七釜村（本村・島崎・畠下郷）、面高村（本村）、崎戸村（蠣浦・本村）

同様に、安芸郡（安芸）と千葉郡（下総）についても触れておく。安芸郡は、瀬戸内海沿岸地域において最多の14か村が「物産」に甘藷を挙げている。それらには、倉橋島や蒲刈島など多くの島嶼が含まれている。一方の千葉郡では、関東平野において最多の15か村が「物産」に甘藷を挙げているが、その中には大久保新田、前原新田など、近世に洪積台地を開発して成立した畑作新田が含まれている点が注目できる。このように、甘藷は砂地の卓越する沿岸低地や島嶼、畑作地帯などにおいて盛んに生産されていたことを読み取ることができる。

#### <安芸郡>

府中村（宮ノ町）、仁保島（向洋浦・淵崎浦・本浦・大河浦・丹那浦・宇那浦・宇品島・似ノ島）、船越村（引地・花戸）、海田市、奥海田村（成本・市頭）、上瀬野駅、矢野村、坂村（横浜）、荘山田村、和庄村、宮原村、瀬戸島（瀬戸町・隠戸浦）、倉橋島（本浦・尾立浦・室尾浦・海越浦・鹿老渡浦）、蒲刈島（三ノ瀬）

#### <千葉郡>

今井村、曾我野村、八村、鷺沼村、大久保新田、刈田子村、上飯山満村（本郷・高野・中野木）、前原新田（原・中台）、柏井村、横戸村、勝田村、久々田村、谷津村、犢橋村（広尾・米ノ内・新田）、畑村

このほか、第三回『共武政表』には、馬鈴薯・甘藷ともに、都市近郊地域においても栽培が盛んであったことを示唆する記載が散見される。すなわち、甘藷を「物産」に挙げる村（あるいは町）として、交田郡（河内）の枚方駅、川辺郡（摂津）の尼ヶ崎、榛原郡（遠江）の金屋宿、相良町、庵原郡（駿河）の江尻宿、愛甲郡（相模）の厚木町、東葛飾郡（下総）の船橋などが確認できる。同様に馬鈴薯を「物産」に挙げる村（あるいは町）として、八部郡（摂津）の神戸区や、横浜近郊に位置する久良岐郡（武蔵）の根岸村などが確認

できる。

ところで、第三回『共武政表』には、久良岐郡（武蔵）、射水郡（越中）、法美郡（因幡）、西彼杵郡（肥前）など、馬鈴薯・甘藷の両方が「物産」として挙げられている郡も存在する。このうち、射水郡は馬鈴薯が18か村、甘藷26か村と両者ともに記載数が多いことから、郡域内で馬鈴薯と甘藷の両方の栽培が普及していた地域とみなすことができる。図6は、射水郡の地勢を表したベースマップの上に、馬鈴薯・甘藷を「物産」として挙げている村の位置に、それぞれの記号をプロットしたものである。これによれば、射水郡において馬鈴薯を「物産」として挙げる村落は、能登半島の脊梁をなす宝達丘陵の山間地域に分布しているのに対し、甘藷のそれは、富山湾沿岸の海岸地域あるいは内陸でも平野部に分布していることが一目瞭然である。郡レベルだけでなく、村レベルでも馬鈴薯・甘藷の生産地域の分布に明瞭な違いが確認できることは注目すべきことである。

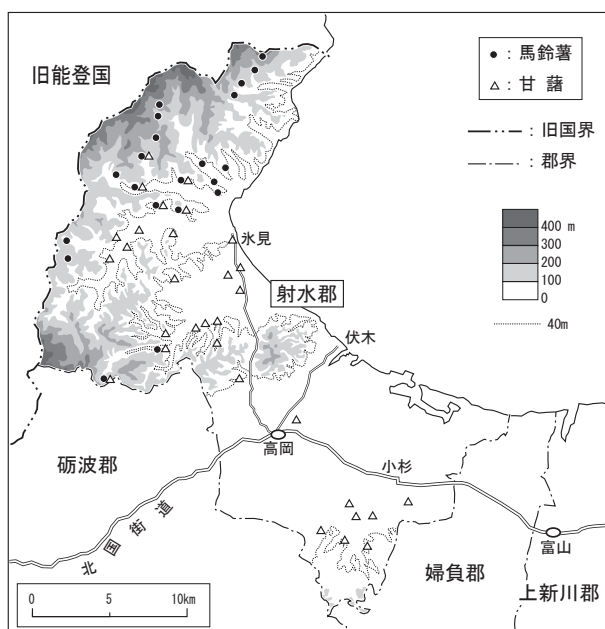


図6 第三回『共武政表』の「物産」に馬鈴薯・甘藷を挙げた村の分布—旧越中国射水郡の例—

#### Ⅳ 早期普及地における馬鈴薯の文化—甲斐国都留地域を中心に—

前章で繰り返し述べたように、明治前期において馬鈴薯の生産が盛んな地域は、圧倒的に山間部に多いことが判明した。これはいかなる理由に起因するのであろうか。このことを考えるために、明治前期の日本で、馬鈴薯生産が最も盛んであった北都留郡周辺地域を例にとって検討してみたい。都留地域は山梨県東部の多摩川・相模川水系に属し、江戸時代には郡内ぐんないと呼ばれた地方であり、甲府盆地を中心とする県西部くになか（国中地方）と区別される<sup>17</sup>。都留地域は、山梨県内でもとりわけ平地に乏しいため、水田が少なく畑作の卓越する地域である。

##### （１）導入者の存在

日本におけるジャガイモの導入は、南蛮貿易の時代にオランダ人がジャワ島のジャガトラ（ジャカルタ）から長崎に導入されたが、ただちに栽培化されたわけではなかった。そのようななか、甲斐国では、安永6（1777）年に中井清太夫せいだゆうが甲府代官に就任すると、幕府の許可を得て長崎から馬鈴薯の種いもを導入し栽培が試みられた。天明4（1784）年、清太夫が、郡内（都留郡）を管轄する谷村代官を兼務するようになると、八代郡の九一色郷から都留郡内へ種いもを導入した。この時期は天明の飢饉の時期でもあり、都留郡内では馬鈴薯が救荒作物として定着した、という伝承が残っている。

都留地域では、馬鈴薯は導入者にちなんで「清太夫芋」あるいは「せいだ」などと呼ばれるようになった、という伝承が残っている。また、上野原市八米（旧北都留郡上野原村）の龍泉寺には、中井清太夫を「芋大明神」として祀っている。

実際、『日本言語地図』<sup>18</sup>によって当該地域周辺における馬鈴薯の地方名称を確認すると、山梨県一帯および神奈川県津久井地方では「セイダユウ」、「セイダ」などが広く分布していることに加え、長野県の一部などでは「コウシュウいも」、都留郡に隣接する東京都多摩地域や埼玉県秩父地域では「ツ

ルいも」などの呼称が分布している。このような事実から、甲斐国都留地域は馬鈴薯がいち早く導入された地域で、馬鈴薯が北関東甲信地域へ伝播する上での拠点として位置づけることができる。

また、高野長英が天保7（1836）年に早生蕎麦と馬鈴薯を普及させる目的で著した『救荒二物考』<sup>19</sup>では、馬鈴薯について、「此薯モ又伝所ヲ詳ニセズ。甲信ニハ古ク伝ハリテ播殖スト云フ」と述べるとともに、「甲州イモ」「清太夫イモ」「チ、ブイモ」などの地方名称が記載されている。また同書では、「炮炙シテ之ヲ食フニ其淡白ナルコト薯蕷<sup>20</sup>ノ如ク、其甘キコト甘藷ノ如ク更ニ滋味粘気アリ。其性毒ナシ。以テ日用ノ食ニ充ツ可シ」と、馬鈴薯には、甘藷と同じく滋味があるので日常の食事に向いていることが述べられている。さらに、「甘藷ノ寒ヲ恐ル、ガ如クナラズ。寒地熱国ニ関セズ、荒野瘠地ヲ厭ハズシテ、一根数十塊ヲ得ベシ」、「此薯ハ地ヲ揀ムニ及バズ、田畔・路傍・砂石交錯スル地、其外他ノ穀類播殖ニ妨害トナラザル処ニ培養ス可シ。又其性寒ニ堪ユルヲ以テ山野ニ種ルモ佳ナリ」などの記述もみられる。これらの記述からは、耐寒性のある馬鈴薯は、甘藷の栽培が難しい寒冷地や「荒野瘠地」でも栽培が可能ながことが読み取れる。

馬鈴薯は甘藷と異なり、冷涼で平野に乏しい山間地域でも栽培可能な性質のために、都留地域に導入されるとともに、自然環境が類似する周辺地域に広がっていたとみられる。つまり、先に示した甘藷と馬鈴薯の相補分布は、甘藷が温暖な低地や沿岸部を中心に普及していった<sup>21</sup>のに対して、馬鈴薯は甘藷の栽培が難しい寒冷地に受容されていった結果とみなることができよう。

## （2）在来種の存在

都留地域の馬鈴薯の文化を特徴づける2つ目の要素として、在来種の存在が挙げられる。在来種<sup>22</sup>とは、「男爵薯」などの普遍的品種が普及する以前から、地元の農家が何世代にもわたって、種いもを取り継ぎながら栽培を続けている馬鈴薯の地方品種である。その原品種や遺伝的系譜は不詳な場合が

多く、一般的に小粒で収量も低い場合が多いが、特有の食味などにより、地元住民に親しまれている。例えば北都留郡の北部に位置する丹波山村では、赤皮の「落合いも」と白皮の「つやいも」の2品種（写真1）が残っている。両品種とも遺伝的な系譜等については不詳ながら、前者は村の西側に隣接する甲州市塩山の落合地区から、後者は東側に隣接する東京都奥多摩町留浦地区の「つや婆さん」から、それぞれ種いもを譲り受けて栽培を始めたという伝承が残っている。

図7は日本における在来種ジャガイモが存在する地域を示したものである。在来種ジャガイモが存在する地域は日本全体で20地域確認できるが、それらは、北関東甲信地域に集中するほか、紀伊山地、四国山地、九州山地などでも散在している。これらはいずれも山間地域であるばかりでなく、明治前期の時点で栽培が盛んであった地域とも対応している。早期普及地に在来種が残っている理由としては、推察の域を出ないが、種いもを購入して生産することが普及する以前から、自家で種いもを取り継ぎながら馬鈴薯を盛んに栽培していた名残りと考えられる。

### （3）加工法の存在

都留地域の馬鈴薯の文化を特徴づける3つ目の要素は、「凍み芋」（写真2）と呼ばれる独特の加工法の存在である。丹波山村では、冬季の気温の日較差を利用し、小粒の馬鈴薯を屋外に出して凍結と解凍を繰り返す。それを冷水に晒してあくを抜き、乾燥して貯蔵する。乾燥した「凍み芋」は半永久的に保存が可能なことから、かつては救荒食として盛んに作られたという<sup>23</sup>。「凍み芋」は粉に挽いて湯でこね、茹でてエゴマと砂糖を振りかけて食べる（写真3）。馬鈴薯を日常の食事で生食する以外に、救荒食として加工する文化の存在は、食料事情が改善される以前から、食生活における馬鈴薯の重要度が高かったことの証左とみなすことができる。



写真1 丹波山村の在来種ジャガイモ左：つやいも、右：落合いもー  
(2009年筆者撮影)

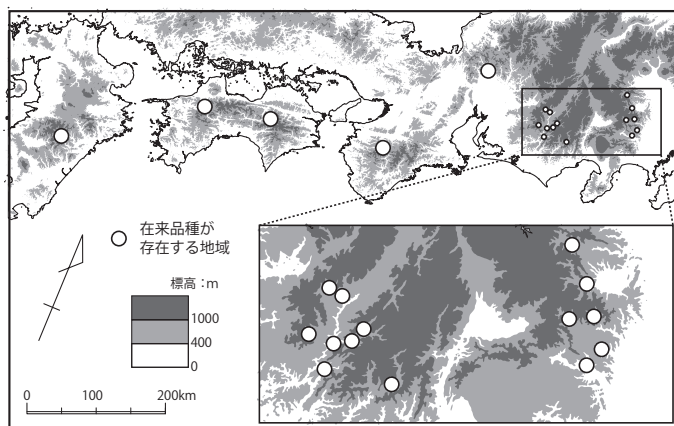


図7 日本における馬鈴薯の在来品種の分布  
(出典：(独) 種苗管理センター八岳農場の資料)



写真2 丹波山村の凍み芋  
(2009年筆者撮影)



写真3 丹波山村の凍み芋だんご  
(2009年筆者撮影)



## V おわりに

本稿では、明治前期時点における馬鈴薯の普及実態を甘藷と比較しつつ把握し、その上で早期普及地における地域的特質について考察することを目的とし、論を進めてきた。明治前期における馬鈴薯の普及地域は北関東甲信から東北・北陸に限定されていた。西南日本や関東平野では近世中期以降、すでに甘藷が広く普及していたが、馬鈴薯は甘藷普及地域の間隙を埋めるように、山間地域に浸透し、庶民の食生活における重要な食材となっていく。これらの地域では、現在、在来種や独特の加工法など、馬鈴薯が固有性の高い地域文化の要素として存在している。

冒頭でも述べたように、日本におけるジャガイモ生産地域としては、北海道が圧倒的な存在となっているが、北海道産の馬鈴薯が広く国内に流通するようになるのは、輸送手段や流通機構が整備されてくる明治30年以降のことである<sup>24</sup>。本稿で提示した知見は、単なる北海道における産地成立の「前史」という枠に収まらない、近世・近代移行期の日本の農業史の一側面として位置づけることができるであろう。

一方、残された課題も多い。本稿では明治前期の統計分析に主眼を置いたため、個々の馬鈴薯の早期普及地に具体的な普及実態とその要因については、十分に検討できなかった。また馬鈴薯・甘藷の食材としての重要性を相対化するには、米麦や雑穀類を含めた主食材料の生産・流通・消費実態を総合的に検討することが必要不可欠である。これらについては他日を期したい。

## 付記

本稿の着想段階では、山梨県丹波山村の在来種ジャガイモ保存会の会員諸氏をはじめ、同村の岡部良雄氏、上野原市の中川智氏からご教示をいただきました。またデータの入力作業では、(独)農研機構農村工学研究所(農村基盤研究領域資源評価担当)のご協力を得、執筆にあたっては筑波大学人文社会系(歴史・人類学専攻)の小口千明教授からご助言をいただきました。



本稿の骨子は2015年度の日本地理学会秋季学術大会（於：愛媛大学）において発表し、その際、諸先生方から有益なご助言をいただきました。以上記して厚くお礼申し上げます。

### <本文注釈>

- <sup>1</sup> 農林水産省大臣官房食料安全保障課 2015『平成 26 年度食料需給表（概算値）』。
- <sup>2</sup> 坪井洋文 1979『イモと日本人－民族文化論の課題－』、未来社。本田千里『里芋の食習について』、芳賀登・石川寛子 1998『全集日本の食文化第三巻 米・麦・雑穀・豆』所収、183-199。
- <sup>3</sup> 中尾佐助 1966『栽培植物と農耕の起源』、岩波書店。
- <sup>4</sup> ①宮本常一(1962)『双書・日本民衆史 7 甘藷の歴史』、未来社。②長井実孝(1967)『甘藷の栽培とその歴史－甘藷の栽培と日本に於けるその起源。山口大学教育学部研究論叢 16-2：79-90。』
- <sup>5</sup> 農商務省編 1889『第四次農商務統計表』による。なお、2 位～10 位の諸県とシェアは以下の通りである。福島 9.7%、新潟 7.2%、神奈川 5.6%、長野 4.9%、宮城 4.8%、山形 4.6%、石川 3.9%、群馬 3.9%、秋田 3.4%。
- <sup>6</sup> ①明治文献史料刊行会編・発行（1964）：『明治前期産業発達史資料 別冊（1）明治九年全国農産表』。②同編・発行（1965）：『明治前期産業発達史資料 別冊（2）明治十年全国農産表』。③同編・発行（1965）：『明治前期産業発達史資料 別冊（3）明治十一年全国農産表』。④同編・発行（1965）：『明治前期産業発達史資料 別冊（4）明治十二年農産表』。
- <sup>7</sup> ②参謀本部編・発行（1879）『共武政表 明治十二年 上』。②同編・発行（1879）『共武政表 明治十二年 下』（国立国会図書館デジタルコレクション）。
- <sup>8</sup> 石田龍次郎(1948)『日本産業革命期の地理的諸相』、日本史研究 7。
- <sup>9</sup> 浮田典良(1978)『明治 10 年『全国農産表』を通じてみた農産額構成』、藤岡謙二郎先生休養記念事業会編『歴史地理研究と都市研究 上』、大明堂、441-451。
- <sup>10</sup> 事象の数量や分布を点（dot）で表現した地図。実数の分布を示す絶対分布図の

1つ。

- <sup>11</sup> ①岩崎公弥 1987。明治前期『全国農産表』による普通農産物生産の地理学的分析。愛知教育大学研究報告 36：57-70。②岩崎公弥 1988。明治前期『全国農産表』による特有農産物生産の地理学的分析。愛知教育大学研究報告 37：37-54。

- <sup>12</sup> 統計数値をいくつかの階級に区分し、階級ごとに異なった模様や色彩などを用いて分布現象を表現した地図。相対分布図の1つ。

- <sup>13</sup> 岩崎(1987)では、馬鈴薯と甘藷を「芋」として集計して分布図を提示した上で、生産額において馬鈴薯が甘藷を上回っている国が、甲斐、飛騨、信濃、磐城、岩代、陸前、陸中、陸奥、羽前、羽後、越前、佐渡の12にあり、それらはいずれも東北・北陸・中央高地の諸国であることを、本文中で指摘するにとどまっている。

- <sup>14</sup> 青葉高 2000『日本の野菜』、八坂書房、273頁。

- <sup>15</sup> 時代は異なるが、昭和30(1955)年における甘藷の用途別消費割合は、以下の通りである。生食用 37.9%、アルコール・澱粉原料 41.6%、飼料 12.2%、種いも 4.0%。

- <sup>16</sup> 宮崎安貞編録、貝原樂軒刪補、土屋喬雄校訂(1936)『農業全書』、岩波書店。同書の「蕃藷」の項(207ページ)には、甘藷の利用法として以下のような記述がある。「七には(中略)に物茶うけ種々に料理し、又菓子となしてよき物なり。八には酒に造るべし。九には干して久しく貯へをき、食となし、又粉にして餅のあれに用ひ、勝れて味よし」。

- <sup>17</sup> 青野寿郎・尾留川正平編『日本地誌第11巻 長野県・山梨県・静岡県』、二宮書店、337頁。

- <sup>18</sup> 国立国語研究所編(1970)『日本言語地図第4集』、大蔵省印刷局。第175図「じゃがいも(馬鈴薯)－特殊な名称」。

- <sup>19</sup> 高野長英全集刊行会編(1978)『高野長英全集 第4巻』、第一書房

- <sup>20</sup> ヤマノイモの意

- <sup>21</sup> 前掲4)②。

- <sup>22</sup> 山形在来作物研究会編(2007)『どこかの畑の片すみで－在来作物はやまがたの文化財－』、山形大学出版会、8ページ。同書によれば、「在来作物」あるいは「在

来種」についての定義について、学術的に厳密な定義は存在しないとした上で、「ある地域で、世代を越えて、栽培者によって種苗の保存が続けられ、特定の用途に供されてきた作物」という見解を示している。

<sup>23</sup> 同様の加工法が四国山地にも存在することが報告されている。千葉徳爾(1998)「馬鈴薯雑考」、芳賀登・石川寛子編『全集 日本の食文化 第三巻』、209-220、雄山閣。

<sup>24</sup> 平出鏗二郎(1901)『東京風俗志 中の巻』 富山房、149 ページ。明治時代の国文学者で、歴史家でもある著者が本書の中で、東京市中に出回る野菜類について述べた文章で、練馬大根や三河島菜など東京近郊の地方野菜を列举した後、「球葱・馬鈴薯等近来愈々青物市に上る」という一文で締め括られている点が注目される。

(しみず かつし・講師)

