

明治前期中山間地帯の経済構造

静岡県駿東郡御殿場・小山地域の事例

筒井正夫

はじめに

日本の農業地域の約6割を占めると言われるいわゆる中山間地帯の農村は、水田単作の平坦部の農村と異なり、畑作と山野を農業生産に不可欠なものとして組み込み、山野の維持といった自然環境の保全にも長年貢献してきた地域であった。しかし現在日本農業は、いくつもの明るい曙光が現われているとはいえ、農業人口の激減が続き、多くの農産物は海外からの輸入作物に取って代われ、地域的な農産物自給体制は崩壊して、農業そのものが危殆に瀕しているといっても過言ではない。特に山間部に接続する中山間部の農村は、過疎と高齢化が著しく進展し、村落そのものの維持さえ困難なところも少なくない。

このような現状を前にして、歴史的に日本農業を振り返った時、日本資本主義論争以来の経済史学が特に戦前期の日本農業に対して下してきた評価は、「半農奴制的零細耕作」¹⁾という表現に集約されるように、日本の農業経営の著しい零細耕作性や低生産性²⁾、また特に地主制下の小作農家が負わされた激しい搾取の重圧に焦点が当てられて性格付けられ、それを打ち破る農民的商品生産の前進³⁾やその結果として地主制を突き崩す役割を担った小作争議に進歩的評価が加えられてきた。

しかし「半封建的」あるいは「半農奴制的零細耕作」というレッテルを貼られ、「遅れた」「貧しい」イメージが植付けられた日本の耕作農民の実際の農業生産そのものは、克

服すべき対象としてのみ存在したのであるうか。そこにはむしろ、農民達が様々に自然を観察しつつ長年培ってきた作物栽培の知恵や自然を保全しつつ利用する技能が凝縮されており、それは現在の環境保全型農業を考える上でも有益な示唆を与えるものも少なくなかったのではなかろうか。

また、「米と繭の農業構造」という言葉に象徴されるように、戦前の日本農業の分析が米と繭に集中され、水田と並んで重要な役割を担った畑作の存在や、国土の約7割を占め農村と密接な関係を有した山村とのかかわりが十分解明されないまま、前述のような「遅れた」「貧しさ」が全面に押し出されてきた

- 1) 山田盛太郎『日本資本主義分析』岩波書店、1934年。
- 2) 国際的に日本農業の「零細経営」や「低生産性」等を問題にする場合は、各国の農業が置かれた風土的環境や主要な栽培作物の違いを考慮しなければならないのは当然である。近世・近代において、麦と米とでは、単位当り播種量に対する収穫量でも反当収量でも米のほうが高く、また同じ麦でも反当収量は西欧より日本の方がはるかに高いので、1人を養うに足る食糧を得るためには、麦を主穀とする西欧では日本より数倍広い耕地面積を必要とすることは言うまでもない(山根一郎『日本の自然と農業』農文協、1974年、57頁～58頁)。こうした点が十分吟味されないまま、西欧に比しての耕地面積の少なさから日本農業の「零細性」が「低生産性」と結び付けられて論難されてきたように思われる。
- 3) 農村および農家経済における商品経済の進展を一義的に進歩的要因と捕らえることについても批判的見解を有しているが、今回は、その点については展開していない。農民的商品経済がいっそうの発展を見せる明治中後期以降の分析に際して改めて論じたいと思う。

のではなからうか⁴⁾。

本稿は、こうした問題関心に立って、「半封建的」「遅れた」「貧しい」とされた日本農村の実態を、特に明治初期におけるいわゆる中山間地帯に焦点を当てて、その経済構造を具体的に解明することを課題とする。

上記の視点から本稿が特に留意した点は以下の諸点である。

第一に、農民達が長年月にわたって蓄積してきた農業技術や自然を保全しつつ活用する知恵をできうる限り具体的に探り出すことであり、水田と畑作と山野を一体のものとした農業構造の実態と三者が取り結ぶ相互関係を解明することである。

第二に、その際、中山間地帯がどのような風土的性格に規定されつつ、その地域を構成する水田優勢地帯(田場所)や畑作優勢地帯

(野方)、ならびに山村地帯、さらに宿場町や街道といった多様な地域的特性を形成していたのか、その地域経済の複雑なモザイク模様を明かにすることである。

第三に、経済構造の生産面にばかり着目するのではなく、農産物では米や麦以外の雑穀と称された作物とともに育まれた食文化や山野の豊富な利用形態からもたらされる多様な農村生活の内実を明らかにしたい。

第四に、農工が未分離な状態を社会的分業が未発達で生産力段階の低い遅れた発展段階とのみ解するのではなく、明治初期の農業や農村がまだ内包していた多様な農産加工の技術の具体相を明かにし、農民が持つ多様な能力の発露を検証したい。

本稿が対象とした地域は、静岡県駿東郡北部地域(現御殿場市並びに小山町、以後北駿地域と称する)で、富士山及び箱根山の山麓に広がる中山間地帯に属し、水田と畑作と山野利用が組み合わせられた農業生産を展開した地域であり、本稿の課題に恰好の素材を提供するものと思われる⁵⁾。

北駿地方の風土的性格

北駿地方は、西部を富士裾野の広大な山林原野(入会共有林野)に、東部を箱根・足柄の外輪山に囲まれ、富士山麓に源を発する鮎沢川と黄瀬川の2川が御殿場高原へ流れ込んで袂を分ち、前者は北東へ向かって相模湾に

4) 近年における近代日本農業史の最も水準の高い通史の一つであると思われる『日本農業100年の歩み』(暉峻衆三編著、有斐閣ブックス、1996年)において明治期の農業を扱った「第2章 日本資本主義の確立」においても、水田耕作への説明は大変詳しいが、畑作や山野に関してはほとんど触れられていない。また第1次大戦期以降の農民的小商品生産の発展とのかかわりで都市向けの野菜や果実栽培が注目されることはあっても、麦をはじめ稗・粟・黍・蕎麦など「五穀」あるいは雑穀に着目して、そのいわば忘れられた農耕や食文化の意義を解明しようとするものは少ない。そうした中で、農学の分野では畑作に関しては、奈良盆地に見られた田と畑を組合わせた多様な輪作(「作りまわし」「作りならし」)の農法を実証的に解明した徳永光俊『日本農法史研究』(農文協、1997年)の研究、また民俗学の分野では、宮本常一『大阪府農業技術経営小史』を始めとし、坪井洋文『イモと日本人』(1976年、未来社)、木村茂光『ハタケと日本人』(中公新書、1996年)、さらに増田昭子『粟と稗の食文化』(三弥井書店、1990年)などが、畑作の生産と食文化さらにそれまつわる儀礼等までも捕らえた優れた成果を生み出している。山村の生活と経済については多々あるが、田口洋『越後三面山人記』(農文協、1992年)が、獵と畑作を一体とした山村の生活と生計をいきいきと分析している。

5) 筆者はすでに、本稿と同様の観点から、北駿地域の田・畑・山野を一体のものとした農業生産と生活のあり方を、用沢村の在村耕作地主遠藤伍郎の日記を手がかりに、村落共同体の規範や自然環境との関連、さらにそこにおける「個」や「自由」の問題も取上げて、明らかにしたことがある(拙稿「明治前期農業・農村論」、中村政則編『近現代日本の新視点』吉川弘文館、2000年)。本稿との姉妹編をなすので参照いただければ幸いである。

達し、後者は南に向かって駿河湾へと注いでいる。この両川にはさらに富士山麓側から砂沢川・久保川・馬伏川等幾本もの川が注ぎ、東山斜面側からはこれに比べると少なくわずかに押出川等が合流していた。

したがって北駿の町村域は富士山麓と箱根外輪山麓の7,824haに達する広大な山野を含み、耕地と集落はその中央に流れる河川の河岸段丘上に、海拔440メートルから700メートルのいわゆる中山間地帯に形成されていた。このため気候は夏季は冷涼であるが冬は平均気温4～5度にまで下がり、降雨量・雲量とも多いため湿度高く、富士の伏流水を運ぶ河川の水量も豊富であったが、快晴日数は年間60日前後と少なかった。

また土壌は、宝暦期の富士山の大噴火による溶岩の砂礫や火山灰が長年風化堆積してできあがったものであった。この火山灰質の土壌は排水がよく石灰分を多く含むという利点もあったが、肥料の吸収保持力が少ないという難点があり、また良好な排水を保つには、長年のうちに表土の鉄分が火山灰の底土に沈殿して排水を妨げるため、底土(当地ではこれを「まさ」という)を数町歩ほど耕起して除去する「まさ打ち」と称する作業を定期的に行わなければならなかった⁶⁾。

このように北駿地方の風土的特色が、当地の産業のあり方をも規定した。まず米作については、山間部と冷涼な気候に阻まれて平坦部のような高収益のあがる広大な水田地帯とはなり得なかったが、豊富な水を利用した水田が低地の平場や河川の周辺に広がり、畑作物も、冬季裏作の麦が灌水されて成育された

ほか高冷地・火山灰地という当地の地質に適した豆類・根菜類・蕎麦・桑・玉蜀黍等がほとんどの村落で広く栽培された。

さらに広大な山間部からは、肥料となる下草を始め春のわらび・たけのこや秋の茸類、萱・木材・竹といったさまざまな山の恵みもたらされ、紙・油・薪炭・果樹・養蚕・竹細工といった農産加工品の原材料をも提供された。また焼畑農業としても利用されたほか、冬には野ウサギや鶉などの狩場となり、多くの河川ではさまざまな魚が村民に捕獲された。北駿地方では、こうして田と畑と山林を一体に組み込みつつ多様な多毛作体系の農業が形成されていったのである。

さらに当地が古来より交通の要衝として栄えてきたことも風土的特長として逸することができない。西南の沼津から御殿場を通過して北上し籠坂峠から甲州郡内地方へ抜ける甲州街道、御殿場から小山町方面を通過して相州(神奈川県)へ抜ける相州街道、さらに御殿場から箱根千石原を通過して小田原方面へ通ずる箱根街道等が開けた。これら街道筋には宿場町が形成され、特にいくつもの街道が交差する御殿場の地は江戸中期には近江商人山中兵右衛門家なども進出して物資・人員の集散地、商業地として栄え、御殿場を始めとする宿場町は、運搬業の駄賃稼ぎに携わって生計を立てる者も少なくなかったのである。その中心である御殿場の宿には、商人6家・薬種屋2家・旅籠屋4家・料理屋2家・湯屋3家等が連なり、芝居小屋や寄席もあり、警察は明治14年、病院も同13年に開業し、近隣の人・物の往来を集めていた⁷⁾。

商人の筆頭である山中兵右衛門家は滋賀県日野町出身の近江商人で、享保3年(1718)6月に御殿場に出店し、寛政12年(1800)に

6) 御殿場実業学校の調査報告書『組合町村誌後編 産業編』第一編「農産物の調査」第一章当地に於ける耕作地の土地調査」による。これは、御殿場実業学校が御殿場・小山地方の農業の変遷と実態を大正3年に調査した報告書で、刊行されたものではないが大変貴重な資料的価値を有するものである。

7) 「御殿場の状況」、『函右日報』明治14年6月18日、『御殿場市史』第5巻, 741頁。

表1 北駿地方11か村の物産表(明治7~12年)

村名 ¹⁾	富士岡地区			御厨地区	
	神山	二子	竈	新橋	御殿場
1. 田: 畑反別(反) ²⁾	田480: 畑984	田187: 畑174	田476: 畑886	田635: 畑508	田178: 畑104
2. 米収種高(反別: 稈+糠) ³⁾	456.92 (454.2+55)	190 (188.7+13.3)	250.2 (395+49)	744.98 (675+29)	352.1 (215+13)
3. 畑地総作付反別 ⁴⁾	1267	346	796	981	222
4. 畑収種高(反別)大麦: 石	218.72 (350)	39.5 (115)	40.5 (150)	68.97 (190)	23.6 (55)
小麦: 石	78.49 (185)	19.6 (48.8)	20.1 (125)	46.06 (220)	12.3 (53)
大豆: 石	2 (45)	3.5	12.05 (21)	68.06 (150)	19.5 (450)
小豆: 石	9	6	4.5	13.27	2.6
隠元豆: 石	5	0.2	0	0	0
えんどう豆: 石	10.26	0	0	0	0
粟: 石	2 (17)	2 (21.3)	16.2 (65)	8 (M10)	0
稗: 石	20 (250)	26 (45.2)	50.4 (139)	138.37 (258)	12
黍: 石	2 (5)	0.5	3 (19)	0	0
蕎麦: 石	20.3 (25)	3 (18)	16 (40)	20.03 (23.5)	21
蜀黍(もろこし): 石	0 (0)	1	64.2 (19)	5.85 (10)	0
玉蜀黍: 石	301.71 (300)	29M10 (52.5)	77 (153)	6 (8)	3 (8)
大根: 貫	9000	2100	5760	3852	5120
人参: 貫	400	30	40	112貫	0
里芋: 貫	900	50	6480	3424	1056.6
甘藷: 斤	15938 (50)	9000	20718 (65)	2500 (8.4)	0
茄子: 貫	9000	0	0	141.2	580
きゅうり: 貫	1500	0	0	1575	240
牛蒡: 貫	200	30	60	40	192
漬菜: 貫	400	39.5	432		
桑: 貫	6000	20	4320	6120	0
菜種: 斤	60	0	250	90	0
葉煙草: 斤	240貫	65貫	120	0	0
三椏: 斤		1400	4680	93	0
楮中晒: 貫	9500	1500	720	36	0
茶生葉: 貫	600	100	166		
5. 果実等					
胡麻: 石	1.2	0	0	0.345	0
生柿: 貫	70	3	396	36	45
梅子: 石	3	5.6	0.8	0.58	0
6. 醸造物					
味噌: 斤	9375	2180	160	3281	2000貫
醤油: 石	0	0	6.08	0	53
清酒: 石	12.5	0	50	0	484.03
酢: 石		0		0	100
7. その他					
繭: 石	15	0.54貫	3.045貫	2.32貫	13.6貫
生糸: 貫	0	0.23 (M10)		0	65.3貫
製茶: 貫	130	32		17	72
鶏卵: 粒	36500	5860	3600	2238	820
蓑筵: 枚	0	50	0	鞋3200足	126
蓑: 枚	30	70		866	0
半紙: シメ	75	0.312斤 (M10)	72		
薪: 貫	240000	86350		0	
犬栢: 石	7	2	10.25	11.92	
楢実: 石	0.08	0	0	1.225	0
椎茸: 斤	8	5	0	10斤	0
その他	鎌25枚, 鍬82枚	戸25本			戸60本
	竹(大竹・篠竹) 3310貫	障子13本			障子150本
	戸75本, 障子28本,	手桶5			箱膳10
	箱膳20, 箆筒2,	風呂桶2			箆筒10
	手桶50, 風呂桶5	家鴨20羽			手桶100
	酒樽14, 兎50疋	同上卵1500個			鬻付油5千本
	家鴨4・卵150	雉20羽			
	雉120, 鹿12				

出所) 各村「物産書き上げ」(明治7年または8年)、『御殿場市史』第5巻, 巻末付表より作成。但し, 黍・甘藷・菜種・三椏・椎茸は明治10年の数値。一色村は明治9年, 藤曲村は明治12年, 小山村は明治10年の数値で, いずれも各村有文書より。これ以外の年から数値をとったものは(M12)に明治12年等と表中に示した。

注1) 村名は, 左から右へ, 南西部から北東部に位置する村を配列した。「富士岡地区」などの地区名は, 明治22年町村制が施行された時成立した行政村の名を示す。

2) 田: 畑反別の数値は明治18~21年時のもの。従って2. 米収種高(反別)の数値とは一致しない。

3) 米収種高の()内の反別は, 明治10年の数値で, 稈と糠の値をそれぞれ示した。藤曲村の糶及び小山村の反別は判明しない。

4) 畑地総作付反別は, 明治10年の値で, 4の畑反別の合計値に裸表の反別(小さい)を加えたもの。

原 里 地 区		印 野 地 区	北 郷 地 区	六 合 (小 山 町) 地 区	
川 島 田	神 場	印 野	一 色	藤 曲	小 山
田277 : 畑236	田172 : 畑516	田192 : 畑516	田420 : 畑472	田299 : 畑105	田285 : 畑231
331 (381.5 + 64)	52.3 (9 + 2.5)	2.5 (19.2 + 0)	406.9 (348 + 72.2)	365.9 (265.1)	267.7
599	866	2242	800	158	不明
35.9 (126)	10.5 (40)	37.5 (170)	53.2 (262.5)	28.8 (72)	71.38
23.8 (81)	10.4	18.8	60.3 (207.5)	4.17 (20.8)	17.45
51.6 (99)	6 (30)	26.4 (110)	68.1 (185)	7.14 (17)	14.2
8.17	0.92	10	53.2		4.15
10.31	11.2 (220)	85 (630)	20 (15)	1.7.8 (4.5)	9.1
86.97 (192)	22.5 (250)	125 (615)	86 (112)	23.5 (23.5)	24.3
		125 (153)			
9.42 (31)	23 (M10) (90)	125 (125)	1.4 (15)	6.06 (20.2)	12.1
1 (3)	0				1.92
9 (22)	42 (140)	44.8 (188)	250斤 (M12) (2.5)	0	0.95
1470	1160	3600	1500		350
20	10	200	50		20
2624	2160	23976	3500		5400
0	850 (3)	2500 (8)		0	35
76.2	0	360	40		160
99	10	7500	31		70貫
3	16	300			43貫
240	72	0			110貫 (青菜)
2700	720	3600	2600		15
160	2900	13050			2.3石
60	40	0		84	120
0	1187	11250		220	
64	360	0			
0	112	0			
			0.03		0.32
			35		140
			48		3.7石
57	44貫	0	75貫		225貫
0	38樽	0	11		
0	0	15			
0	0	0			
2.75	8.4	10.2	19貫	120斤	5.2貫
0	3				
		57斤 (M10)		6斤	
1290	1200	6480	3900		850
252	0	0	1305		2940
	0	0			33
0	72	0			
8712		0			2800
6.16		4	8.4		5.1
		0			
2	50	25斤		16斤	
家鴨6羽	大竹360貫	兎100疋	竹50本		野猪3頭
同上卵150		雉450羽			鹿2頭
		鹿15			鮎1700尾
					鰻2貫900目
					漆3貫
					草藁35枚
					火竹27束

はさらに酒株を譲り受けて酒店を開業した。取扱商品は、尾州名古屋・大阪・甲州・遠州浜松・下総真岡・上州・信州等から仕入れた呉服・太物・足袋・帯、信州椀、尾州瀬戸物、紀州蠟燭、傘（駿府）、鉄類、紙類、小間物、海産物など広範におよび、近隣の農村やさらに甲州その他へも売りさばっていた。また天保6年（1835）から明治5年頃（1872）まで甲州・奥州の生糸を京都へ売り込むための仲買業も営んでいた⁸。御殿場周辺の村々に残された農民の日記には、御殿場に行き日野屋に米や大豆を売り、日用品を買い求めたり、芝居見物に出かけたりする様子が記されており、この地が商業取引の中心地であったことがわかる。

また籠坂峠から甲州郡内地方へ抜ける交通の要衝であり、富士浅間神社を有する須走の宿には、江戸中期頃より信仰の山富士山頂を目指して関東一円から集まる富士講の人々を世話する御師が数多く居住し、登山客を泊める宿屋が多数存在し、甲州方面に搬出する米穀や塩などを扱う商人が集い、物資・人員を運ぶ陸運会社や駄賃稼ぎの日雇い等が多数生業を営んでいた。そのほか、甲州街道沿いの神山や竈の宿、足柄山を抜けて神奈川方面へ向かう東部の竹の下宿などにも、宿屋や運送業・駄賃業、商人たちが街道沿いに集まって賑わいを保っていた。

こうして当地は御殿場の商人や須走などの街道・宿場町を通して、近畿や江戸・甲州方面とも交易を結んでいたのであるが、こうした町場との連携も含みこんだ形で田・畑・山野の複合的な環境が当地の風土的特色をなしていたのである。

8) 山中喬樹『山中兵右衛門商店二百五十年史巻上』、1976年、73頁～79頁。

北駿地方の生産物構成

それではこうした北駿地方の風土的特質のもとで、どのような経済が展開されたのか、各生産物に分け入って検討しよう。

米作

当地で水田の中心地帯は「田場所」と称され、鮎沢川沿いの御殿場高原に位置する御厨町・高根村・北郷村等に属する平場に展開し、水田面積もそれぞれ416町・249町・332町と多く広がっている。さらに南部富士岡村の黄瀬川沿いや鮎沢川沿いの河岸段丘に位置する原里村南部や玉穂・菅沼・六合・足柄の諸村も豊富な水量を利用して、かなりの水田の広がりを維持している。

しかしこれらの地域は水田単作地帯として展開しているのではなく、田には及ばないが時に匹敵する畑を有しており、田が優勢な田畑混交地帯として存在していた。そうした村落の事例として表1では、明治8年～10年の「物産書上」を表出して、御殿場高原の平場の中心地に位置し町村制施行時に御厨町を構成する新橋村（田63町5反・畑50町8反）と東田中村（田64町1反・畑61町6反）、同じく富士岡村を構成する二子村（田18町7反・畑17町4反）、原里村南部に編入される川島田村（田27町7反・畑23町6反）、六合村を形成する藤曲村（田29町9反・畑10町5反）・小山村（田28町5反・畑23町1反）の生産物構成を掲げた。

こうした当地における米作の特徴をいくつかの点にわたって見てみよう。以下の記述は、断らない限り、大正3年頃御殿場実業学校が当地の農業の変遷や特徴を詳細に調査した報告書『組合町村誌後編 産業編』（以後『組合町村誌』と略記する）によるものである。

1. 昨季と品種

春になっても冬の寒さが遠ざかるのが遅く、夏過ぎると秋冷が早く訪れる当地では、早稲や晩生の品種は適さず、中稲種が多く用いられた。但し、明治初頭頃信州からもたらされた早稲のシブサライは、初米として多少高値を呼ぶことと、とくに茎が長く繊維丈夫なため藁作りに適しており、藁細工の盛んな村々をはじめとして当地で徐々に広く用いられるようになっていったという。

中稲品種としては、古来より「大丈」と称する草丈高き有芒種がもっぱら用いられてきたが、江戸後期より丈短く多収穫の「昔小丈」が多用されるようになり、明治12年頃より菅沼村の精農湯山宇平治らが選出した「改良小丈」も以後普及せられていった。畑田混交の用沢村(明治22年北郷村に編成、田29町2反、畑49町)の自作地主遠藤伍郎が残した農事記録『明治15年第四月 農務備忘』(以後『備忘』と略記する)によれば、明治15年の自作粳米41俵3斗4升は「小丈合米29俵2斗9升」「小丈米16俵5升」とあり、小丈米が多く栽培されていたことがわかる。また糯米には、江戸後期、1810年代頃より加賀の国より移入した加賀糯が多く用いられていた。この品種は品質は佳良であったが性強健ならず収量も多くはなかったため、丈短く強健で収量のあるチックリ糯(ミドリ糯・富士モチとも言う)が、明治18、9年頃に富士郡から保土沢村に入り、ようやく普及の緒に就こうとしていた。

『組合町村誌』は維新以後の農民達の農事改良に対する意識傾向として、封建制度が改まって四民平等となり、農民には農業上の観察を広くして自由に試行を重ねる者が増えたが、その関心の第一は収量の増大にあり、そのためには栽培法の研究というよりも多収の品種を移入することに腐心する傾向が強くなっていったと指摘している。

たしかにこうした傾向の背後には、地租改

正による金納地租の強制や地方税の増税が増収志向を促したという社会的背景があったと考えられる。だが、この時期にはなお首位の座にあった小丈類は、「性強健ニシテ収量カナリ多ク米質愛国ニ優ル良品種」と評されており、糯米で主に用いられた加賀糯も前述のように収量は芳しくなかったが品質は佳良と評価されていたのであった。したがって収量本位という傾向がより顕著に現れてくるのはより高収量をもたらす愛国種が小丈種を凌駕して当地に普及してくる明治中後期の時代と解すべきなのであろう。

2. 選種ならびに苗代・本田の耕作

明治初期には、多くははまだ唐箕を用いて優良な籾を選び出し、なかに水に浸して選定する方法が採られていたという。その後選定した種子は俵や吠に詰めて川や池に浸し、発芽を促してから苗代に播かれた。

当地における苗代作りのあり方を、用沢村の遠藤伍郎の『備忘』によってみると、まず鋤カキをなして耕した後ニフトコなどの草をとり、その後へ干草を散らし土に踏み込んで苗代を完成する。籾種を播いた後は11、2日してから晴天の日を選んで水抜きをし、また15、6日を経てから、灰3俵へ尿をまぜ1日乾かしたものを苗代田へ蒔き、さらに適当な日を見て糞尿を施すのである。

このように苗代田づくりひとつをとっても、従来の農作業の経験から打ち出された知恵や技能が息づいていたことがわかる。しかしながら、苗代の整地にはいまだ馬は用いられず田一面に多量(反当1斗位)に蒔く播種法がとられたため、後に明治30年代になって当地に普及した短冊、薄播きの方法に比べ「苗ノ繊弱ニ成育シ且ツ又管理不十分ナル点ヨリ収量現今ニ比シ少ナカリキ」という難点を有していたことも否めなかった。

苗代への播種後1週間もすると本田づくり

が始まる。畦塗りによって田を造成し、鋤によつて起耕し(アラクレカキ)、肥料となる下草(刈敷)を足で田に踏み込んで入れ(フンゴミ)、地ならしをして田が整地される。明治17~18年頃本田起耕における馬耕率は北郷村地域で10%くらいであった⁹⁾というが、用沢村での上層農遠藤家の場合は、6日間行った田鋤き・アラクレカキのうち、2日間は、近所の者や実家から馬と人手を借り馬2頭~4頭にて農作業を行っていたことが確認できる。しかし馬耕とセットになって深耕を可能にする「持立鍬」の導入は明治後期になってからであり、馬耕の効果もその分を割り引いておく必要がある。

こうして本田が整地され田植えに移るが、その時期は当地では播種後「49日は苗見」という「迷信」があって、50日以上を経過してから行うことが慣例ようになっていた。維新後は徐々にその迷信を破って時期が早まり、大正初期には40日くらいにまで短縮していったというが、遠藤伍郎が残した明治18年の日記¹⁰⁾によれば、1月24日に苗代を作り、44日目の6月7日に田植えを行っているので、すでに「49日の苗見」という迷信には拘泥せず、若干期日が早まっていることが確認できる。

田植えは近隣の者と協同して1週間くらいの間に行ったという。明治18年の遠藤家の田植えでは、苗取りに6名、田植えに合計9名の早乙女の協力を得ている。

田植えに際しては、水の導入とその後の管理が何よりも大事であった。遠藤伍郎はその間の事情を次のように記している。

・田植工、田水ノ記

9) 静岡県経済部農産課「静岡県に於ける農業経営調査」, 1958年, 22頁。

10) 遠藤伍郎の明治18年の日記は松元宏「続遠藤伍郎日記」『小山町の歴史』第7号, 1993年に全文掲載されている。

植ル前日夕方、田ノ水口ヲ先ズ留置クベシ、格別大キハ水ヲ出シ置ク事ルベシ

・同、水見ノ記

植田ノ近日ハ水少シハ多キモヨロシ、十日モ過クレバ成丈ケ水ヲ少シニスベシ、植日ヨリ十三四日立テアカキレノニム迄干シ、又二十日位立テ先ニ番干ヲナシ、一ヶ月モ相立頃ニ少シ水ヲ干シ、今朝拂、明ル晩ノ頃迄モ干ベシ、但、田草ヲ取ラザレバ堅ク成ルニ付多ク干ヘカラズ

・同、水見ノ記

田草モ取りテ後チ又能ク前記位ヨリ一日モ余分ニ干ベシ、但シ水切ハ田植ヨリ日数四十八日ガ法ナレトモ此辺ニテハ先五十日位ヲ度トス、拙家ハ右五十日掛ケルナリ、而シテ水ハ多ク干サザルナリ

但シ、刈敷少ナキ田ハ干スニ悪シトス、且ツ照リ年ナレハ水ヲ日数多クカケテモ宜シ、降年ニハ前記通りニ致スベシ、少ナクカケベシ

このように田植前後の用排水には、その時期と量、天候や肥料との関係に実に細やかな配慮が払われていることがわかる。それは、これら一つでも判断を過れば即不作へとつながりかねない危険性を孕んでいたからであり、それだけに引継がれた経験から推し量られた的確な判断力が要求されたからである。

その後、引続き用排水の管理、除草などが夏場にかけて行われ、秋の稲刈り・稲扱き・俵装と続き、稲作は終了する。

3. 肥料

肥料については「苗代、本田共ニ多量ノ青草ヲ主トシ、之レニ少量ノ厩肥ヲ施スノミナリ」(『組合町村誌』)という。遠藤家においても、明治18年95駄・19年144駄と大量の刈敷(山野から採取した青草をそのまま敷きこむ肥料)を用いていた。この刈敷のほか『備忘』には、田および畑のさまざまな作物の肥

料として人糞尿や馬糞ならびに灰が使用されており、そのほか苗代に干草を用いていたことは前述のとうりである。だが、北駿地方全体では、夏季に刈った草を貯蔵して干草となし春多く用いるようになるのは明治中後期のことであり、大豆粕・過燐酸石灰といった金肥が導入されるのも明治30年代以降のことであった。

4. 収量と消費

ここで当地の米の反当り収穫高を確認しておこう。表1の数値は、収穫高が明治7・8年、反別が10年のものなのであくまで当時の概数を示したものであるが、これによると、御殿場村は1.97石と顕著に高い数値を示している。これは米穀や酒を扱う商店に米が多量に周辺農村から集められた分が含まれた結果と考えられる。これを除いて見てみると高反収の地域は田場所を多く抱える新橋村1.17石、藤曲村1.38石、二子村1.01等であり、この時期の全国平均1.13～1.17石とほぼ同水準にあることがわかる。

これに続くのは畑優勢の畑田混交地帯の神山村0.95石、川島田村0.74石、竈村0.52石で、さらに野方の神場村は0.59石、印野村は0.13石と一段と低い水準を示している。このように、全国水準の田場所を筆頭に畑田混交地帯―野方と続き、全体としては全国平均を下回り、近畿地方などのような高反収はどのエリアも達していなかったのである。

それは、以上みたように、江戸期と比べるとさまざまな改良もされつつあったが、品種においても後の愛国等のような高収量をもたらす種が登場していなかったこと、馬耕の普及率がなお低かったこと、高収量に直接つながる金肥の導入が行われていなかったこと、などの理由によるものである。しかしながら、米の品質の面では、むしろ後の時代より良質な側面を保持しており、稲作栽培の各段階で

は当地の風土にあった農民の豊かな技能知が生かされていたのであった。

米の用途は、自家の飯米としてはもちろん、須走や御殿場の宿に販売されて、旅籠に供されたり酒米としても利用された。遠藤家では、米の販売先としては須走が最も多く、明治18年には52俵ほどを須走の柏屋や富士屋へ売却している(同家「明治十八年 季内家財萬會計張」)。

酒については、明治4年の太政官布告により、従来の酒株制度を廃止して免許制度となって免許料・醸造税等を課されることになり、その税額も増額されていったが、いわゆるドロクを隠れて製造している家も絶えなかった。

また御殿場の日野屋(山中兵右衛門家)酒店では、明治18年の新酒仕入高は636石余、その白米石数は474石に及び(「明治十八年山店勘定細見帳」)、当地きっての地主である当家の小作米が供されたものと推測される。

そのほか稲刈りの後の藁を用いて様々なものが製造された。明治18年の遠藤伍郎日記には、12月から3月にかけて、「モッコ壱ツ作」(1月8日)、「藁ウチ八把・馬ノ白網等作」(1月9日)、「馬ノショイ縄作」(1月18日)、「草鞋作り」(3月10日・27日・30日)、「藁ウチ、・・蓑作ヒ」(4月4日)、「依網」(10月10日)、「ゲス依網」(10月14日、12月6日)、「藁ウチ、縄ナヒ」(10月24日)等の記述が現われるように、藁はモッコ・「馬の白網」・「馬ノショイ縄」・草鞋・蓑・依・縄などに加工されて再利用されたのである。この他にも養蚕用の蚕具にも用いられ、さらに藁灰は、肥料や燃料其の他にも利用された。

畑作物並びに農産加工品

1. 地域的特徴

次に畑は、火山灰地質に適した作物が盛ん

に栽培され、また水田の裏作としても供されたためどの集落にも満遍なく広がっており、畑が優勢な畑田混交地帯の村が多数形成された。具体的事例としては、南から富士岡村に編入される神山村（田48町・畑78町4反）と竈村（田47町6反・畑88町6反）、北郷村を構成する一色村（田42町・畑47町2反）等の村落があげられよう。

そして畑は、水田の造成に適しないより山麓部の高冷地には広く展開し、御殿場町ならびに原里村・北郷村の北部や印野村・須走村等に典型的に見られる畑作地帯を、当地では「野方」と称した。「野方」に属する原里村の神場では、田は17町5反に対し畑は51町6反、印野村では田はわずかに2町7反であったが畑耕作地は499町、須走村も田は4反に対し畑は18町と、ほとんどが畑で占められていた。

ここで、表1によって村々の畑地の耕作面積を見てみると、畑田混交地帯の村々では、畑の耕作面積が耕地面積よりかなり広く計上されている場合が多々見出される。そのわけは、耕作面積には麦や漬菜など裏作で冬季に栽培されていたものや、稗・粟・蕎麦など山麓において焼畑にて栽培されていた耕作面積が含まれていると考えられ、当地における畑地のものつ意義は、実際の耕地面積で推し量る以上に大きなものであったことがわかる。畑では、食用に供されるものとしては、麦類（大麦・小麦）、豆類（大豆・小豆）、穀類（稗・粟・黍・蕎麦）、玉蜀黍、蔬菜・根菜類（大根・人参・茄子・胡瓜・イモ類・牛蒡等）といった多彩な種類が栽培されていた。

地帯別に畑作の特徴を見ると、畑田混交地帯では、どの村も麦類が一番多いことには変わりはないが、麦の種類やそのほかの作付けの多寡には地域によって差が見られる。南部の神山・二子・竈の3村は、麦では大麦が多く、穀類では稗が主体で粟と蕎麦が加わり、蔬菜・根菜類もほぼ全作物が豊富に栽培

されている。また玉蜀黍が南部の神山で301石・300反、竈で77石・153反とあるように、他の地域と比べて抜きん出て多く栽培されていることが注目される。

これに対し、中央部の新橋や東田中、川島田、一色、東部の藤曲や小山等の村落では、蔬菜・根菜類はほぼ同程度の栽培を示しているが、玉蜀黍の生産はいまだ広く普及しておらず、その分稗や粟の栽培がより大きな比重を占めていた。麦については中央部に位置する諸村では小麦の生産が盛んで、一色のように大麦を上回る場合も見られた。

これらに対し、田が少なく畑作が広く展開している野方に属する神場や印野の村では、上記の畑作物のいずれもが豊富に栽培されているが、麦類の作付けの割合は少なく、その分穀物、特に他の地域では少ない粟の栽培が多く、神場では11石・22町、印野では85石・63町に上っている。玉蜀黍も南部の神山ほどではないが、中部の諸村を大きくしのぐ40石台、14～18町歩を記録している。そのほか印野村では里芋や胡瓜・牛蒡なども多く栽培されていた。

さらに当地の畑地では、こうした食用農産物と並んで、菜種・犬栢・葉煙草・三椏・楮・茶葉・桑など製油・製糸・製茶・養蚕という農産加工業の原材料の栽培も行われた。これらの作付けは概して南西部の神山・二子・竈の地域がもっとも進んでおり、特に楮中晒・三椏、生茶葉、桑は産出が多い。次に北部の野方、中部と続くが、両エリアとも桑では南部とほぼ匹敵する規模を示し、野方では菜種や三椏が顕著な産額を示している。これに比べ東部村落はこれらの作付けは見られないものの、いまだ小額にとどまっていたといえよう。

こうした原材料をもとに加工業も行われていた。半紙製造などは楮・三椏を多く産する西南部諸村と北部野方に多くみられ、製茶も

生茶葉の産地である南部諸村や商業地御殿場村に多くみられた。これに対し、繭については桑の産出地と必ずしも比例するわけではなく、ほぼ全域に確認でき、南部神山村、北部野方の神場・印野両村、中間部の一色村などがその中で高い収繭高を示していた。だが高いといってもその絶対額は一村で10貫台程度に過ぎず、いまだ小規模の水準にとどまっていたことに留意したい。そしてこれを加工する生糸生産は、各村落ではほとんど大きく展開しておらず唯一商業地御殿場村が65貫の産額を示しているのみである。

醸造業では、味噌の産額が一番多く、表1の11村中9村で広く行われ、醤油・清酒も4村でみられたが、ここでもその中心地は御殿場村で、酢も含めて周辺農村から米・大豆を集めて産出していた。また御殿場村と新橋村を含む旧御厨南筋組合十一ヶヶ村(萩原・二枚橋・北久原・仁杉・新橋・東田中・御殿場・東山新田・深沢・小倉野新田・水土野新田の各村)からなる四ノ小区の「物産書き上げ」¹¹⁾には、農産物加工の製粉品として麵粉88石2斗、蕎麦粉29石5斗、玉蜀黍粉317石、米粉3石5斗が記載されている。

そのほかの物産としては、胡麻・生柿・梅子・李といった果実類、鶏卵、筵や縄・蓑などの藁細工、山野から採取したものとして椎茸・薪・竹類・漆・山菜類(蕨・薇・蓀等)、狩の産物として兎・雉・猪等、川漁の産物として鮎・鰻などがみられる。なおここには現れていないが前掲「四ノ小区物産書き上げ」には薪17万5084貫に対し、炭2万5200貫・鍛冶炭4800貫が記されており、炭も薪と並んで重要な燃料として産出されていた。

最後に街道沿いに栄えた宿場まちの物産を

11)「明治八年四ノ小区物産書き上げ総計」として、その各産物ごとの収量・価額が、『御殿場市史』第5巻273頁～280頁に掲載されている。

確認すると、日野屋など有力商人を擁する御殿場村が、製糸、製茶、味噌・醤油・酒等の醸造業で突出した産額を誇っていたことはすでに見たが、そのほかにも職人が作る戸・障子・箱膳・箆笥・手桶・鬢付油といった家具や日用品の供給地であったことがわかる。こうした品々は、御殿場ほどの規模ではないにしても甲州街道沿いに宿場を形成した二子や神山の集落にも確認できる。

2. 畑作物ごとの特徴

ここで以下、各畑作物ごとに検討を加えよう。

麦

大麦と小麦を合わせた麦の作付面積は各村で10町～53町歩に達し、稗や玉蜀黍、時に粟や蕎麦と並んで畑の中心的作物の1つを占め、一色や藤曲等の村では58.7%と、畑作のなかで最大の広さを維持している。

大麦と小麦の割合をみると、新橋・御殿場といった町場に近い平坦地や神場・印野の野方ではほぼ1対1か、小麦が若干上回って栽培されていた。これらの地域では町場に供したり米の不足を補う食用として、うどんやそうめん、またほうとうやちぎりだんご、煮汁用に小麦が加工されて用いられたのである¹²⁾。

その他の地域では、大麦が小麦の1.5倍～4倍を占めていた。大麦は主として麦飯として食されたほか味噌・醤油の原料としても使われ、また一部は農耕用の馬の飼料としても供された。『組合町村誌』には従来飯は粟飯を常食としていたが、夏作として玉蜀黍が普及して粟の作付が減少し、そのために麦が米の捕食としてまた冬季栽培可能な貴重な作物

12) 以下畑作物の食文化に関する記述は、いちいち引用はしないが『組合町村誌』のほか『御殿場市史』別巻、考古・民俗編、「第四章衣食住」第二節「食事」、あるいは御殿場・小山の食文化を聞き書で調査した「富士山麓の食」『日本の食生活全集22 聞き書静岡の食事』農文協、1986年、による。

として増産されていったと記されている。このような事態は玉蜀黍の普及が著しく進む明治中後期に顕著になっていったと思われるが、明治初期のこの時期においても、神山村のようにすでに玉蜀黍の普及が進み粟作の少なくなっていた地域では進行しつつあったように思われる。しかし、玉蜀黍の普及を見ない他の多くの村落ではなお粟が相当栽培されており、また麦（大麦）もそれと並んで多く栽培されているところも少なくない。したがって麦飯食は明治中後期にいっそう拡大したとはいえ、それ以前の近世より麦は粟と並んで貴重な食糧であったといわなければならない。

後述のように米の裏作としての麦はいまだ栽培されず、畑では春から夏にかけて大麦や小麦が栽培され、さらに大豆または玉蜀黍・稗などの後作として冬季に大麦ならびに小麦が栽培され、大豆や稗の後作はかなりの部分が灌水された「水畑」であった。品種は、大麦では従来から長穂と称する長芒四条麦に属する種が多く栽培されていた。この種は食用としては美味だが、収量が少ないという難点があったため、収量増を求める農民に徐々に敬遠されるようになっていったという。

明治18年には、農商務省から奨励すべき品種としてゴールデンメロンとケーフの2種が1村に2、3名あて配布されたが、ケーフ種は、品質良好であったが収量が少なくまた強健でなかったため、その後2、3年にして栽培者が絶えてしまった。またゴールデンメロンは収量が多かったため、栽培者は増加していったが、その味が「長芒二比シ著シク不味ナルヨリ再び其ノ奨励ヲ断タレタルニ至ル」という。このように、明治10年代にはいまだ旧来からの長芒が多く用いられていたと判断できよう。小麦についても「性強健ニシテ収量モ相当アルチックリ小麦」なる品種が導入普及されたのは明治23年以降であり、この時

期にはいまだ在来の種が用いられていたという。

栽培法については、初種の選種法は食用のものを少し丁寧に唐蓑選にて行うにとどまり、播種量も反当8升～1斗という厚播きが一般的で、肥料も人糞尿や灰・野草が旧来とおり用いられていた。初種の塩水選や薄蒔き、「条播・二條播」なる改良播種法、さらに大豆粕・過燐酸石灰等の金肥の導入も、明治30年代以降を待たねばならなかった。この時に田の裏作として麦を栽培するいわゆる「田麦」の栽培が導入されたという。

このように収量はいまだ停滞的であり、新たな農事技術の導入も端緒的であったが、先述のように味覚ではむしろゴールデンメロンなどの新種より「美味」であり、栽培法等についてもそれはけっして未熟な段階にとどまっていたことを意味するものではなかった。たとえば前掲用沢村遠藤伍郎の『備忘』には麦種を人糞に合わせる際などにも、「大麦一升二付キ糞（ゲス）一俵位ナレバ可シ、夫レエ灰ヲ漬ルヲヨシトス、下糞ヲ少シ種エカケテ合セレバ可ナリ・・・、但右ノ如合セレバ久シク俵ニシテ置クハ悪、大麦八或八二日位ハヨシト云フ」と記され、ゲスや灰の配合具合についても適切な量と方法について細心の注意が払われていることがわかる。

麦苗を植え付けるため畝を土寄せをして仕立て（これを当地では麦柵を切るという）、その後2回・3回と土寄せを繰り返して麦の育成をはかっていくが、そのときの要領についても、次のように記されている。

- 一 麦柵八先ツ登リ向ニテキリ日向ノ善キヨウニ為スベシ
- 一 式番柵八下リ向ニテキリ十日以上ヲ経過スレバ先ツキリテモヨロシ
- 一 三播柵八即チ（キリトーシ）ト云フテ平柵ナリ、是ハ農家春田ゴナシヲ仕舞テスルモノニシテ、稗ヲ植ル畑ハ三番

柵ヲスルに及バス、但シウナヒ畑等外
蒔キハ三番柵ヲキリ蒔也

- 一 先冬水畑ハ彗度キレバ宜シ、大概其年
ヲ以テ稗畑ニウナウナリ、注意シテウ
ナヒ都合ノヨキ様ニスベシ
秋冬春水掛リハ水ヲ払(イ)、直チニ
キレ、柔シテヨロシナリ

このように、日当たりの具合を考慮した「麦柵切」のあり方、あるいは二番柵は10日以上の間隔を空け、また三番柵は春田ゴナシの後に行うべしというような柵切の時期、後作に稗を植えるか否かによる三番柵の必要性等について、的確な判断と細心の注意が払われている。

ここで注目されるのは、最後の項で「先冬水畑ハ・・」と記されている個所である。伍郎は明治18年の日記でも「菊三、一色ヒヤクヒノ冬水の堰作ニ朝ヨリ行」(12月5日)、「一色畑南へ水引込ニ行」(12月8日・9日)等の記述が見られ、冬期の畑への水の引き込みが確認できる。こうした冬場に灌水して麦畑を栽培する方法は、山梨県南都留郡、京都府紀伊葛野両郡、長野県東筑摩郡、鳥根県三瓶山付近、鳥取県鷲峰山周辺のほかで見られ、近年では富士北麓に広がる富士吉田市の事例を増田昭子氏が詳細に報告している¹³⁾。

そして上の記述では、冬季水畑の麦畑は、稗をうなう場合には、一度の柵切でよいとしている。このことは、増田氏がこの水畑栽培の特徴の一つとしてあげている水畑麦の多収穫性と関係があるようにも考えられる。

ともあれ、当地では水田の裏作に水を張つ

13) 増田昭子氏は、富士吉田市の富士北麓の農村で行われていた冬季畑作灌漑による麦栽培を克明に分析し、灌水による施肥の省略と労力の節約、良質・安定・多収穫の麦をもたらす、食品、味の点でも重要な役割を果たしたと評価している(同氏、「水かけ麦の民俗」前掲『稗と粟の食文化』所収)。

14) 『小山町史』第9巻民俗編、152頁。

て菜を栽培するいわゆる「水菜」栽培が導入されるのは明治19年とされるから¹⁴⁾、それ以前にすでに「水畑」による麦の栽培がなされていたことが確認できたのである。こうした冬季麦の水畑栽培が、いつから始まりどの程度の広がりを見たのかについては、今後の課題である。

稗・粟・黍・蕎麦

「粟八米麦ニ次グ重要ノ作物ニシテ永ク貯フルモ虫害ヲ受クルコトナク品質ヲ損スルコトナク用途広」(『組合町村誌』)く用いられ、食糧としては前述のように粟飯を始めとし、餅・飴・団子・粟オコシ等として食された。また「性気候ニ応化スル力大ナレバ何レノ地ニモ栽培セラル」というようにどの村でも数町歩は栽培されたが、特に米の不足する野方である神場・印野ではそれぞれ22町・63町と麦の2倍も栽培されていた。

黍は、団子や餅として食されたが粟ほどの需要はなく、栽培面積は平場では数反歩にとどまっているが、ひとり山間部の印野村のみ15町3反と広く栽培されていた。

蕎麦もまた中山間地の当地では重要な食糧で、山芋とあわせたり、大根と煮立てたり、また黄瀬川でとれる「ずがに」と呼ばれる川がにをすりつぶしてそば汁に仕立てたりして食された。蕎麦は「ヨク貯蔵ニ堪ヘ寒暖何レノ地ニモ適ス」ことから、平場の村ではどのむらでも1町~2町台の栽培面積を有し、神場や印野といった山間部に近い野方では、それぞれ9町、12.5町と広く栽培されていた。

稗も「成熟早キト美味ナル」ため団子などとして食されたが、特に当地では馬の飼料とされてきた。その面積も平場でも10数町におよび神場・印野の野方では25町~61町歩に及んでいた。

これらの栽培方法についても、その一端は『備忘』には次のように記されている。

「稗苗立テノ記」としては

- 一 稗苗八壺斗蒔畑二付二合位ノ者也 但、四柵後ニテ
- 一 稗種八七合内外程ヲ下ス也
- 一 立方八先ツ該地ヲ平メナガラ(ヤッコメ)善ク踏ミ亦平メソレエ糞ヲ引ソレエ蒔キ土ヲ掛ケ上ヲ鍬ニテ平ニ(タタク)也
- 一 糞八桶半蒔工四柄杓位也、下糞ニテヨロシ
- 一 蒔時八苗立位ノ跡工三粒位ニテ宜シ

とあり、稗苗の畑に対する分量、苗種の量、苗床の整地法と肥料の施肥法、苗立の要領等が的確に記されている。

またこれら稗・粟・黍・蕎麦などは、山間の原野を利用した焼畑栽培としても行われた。原野の草を刈り払い、乾燥させた乾草に火を放った後、たとえば蕎麦の種子を播いて土中に混ぜ入れ、その後は密生してくるので雑草を刈り取るなどの手入れも要しないで収穫を迎えるのである。収穫後は、ふたたび原野に戻す場合もあるが、耕して畑にする場合もあった。

大豆・小豆

大豆は、「性寒和ノ氣候ニ適シ耕地ハ排水良好ナル石灰分ヲ含ム地ニ適スルヨリ当地方ニ適シ・・殊ニ品質良好ナルヲ以テ用途広ク御厨大豆ノ名声高く、古来ヨリ栽培」(『組合町村誌』後編)されてきたが、特に盛んになったのは、宝永年間の富士山噴火により多量の火山灰が降り、大豆栽培により適する石灰分を多く含む土壌になってからだという。

用途は、味噌・醤油・豆腐の原料に用いられるほかそのまま副食に供された。これらは各農家で自家用に作られる¹⁵⁾ほか、小作人は畑小作料として大豆を地主に納め、地主は

さらに御殿場など町場の醸造業者に売却した。用沢の遠藤伍郎家でも畑小作として集めた大豆を御殿場の醸造業日野屋に売却していたことが確認できる。

小豆もまた大豆と同等の風土を好み、大豆ほど多くはないが、主として自家用の赤飯・餛などに供するためにどの村でも栽培された。

作付反別は、大豆と小豆を合わせて2, 3町~20町弱に及ぶ村もあり、水田の多い新橋や御殿場、また畑場に位置する川島田・神場・印野・一色などでは、麦に次ぐ作付反別を維持している。

大豆の作付は、冬作の麦の後作としてなされたが、ここでも冬季麦の「水畑」との関連が『組合町村誌』には次のように記されている。

麦ノ栽培ハ主トシテ追肥ヲ行ハザリシガ其ノカワリ冬季間灌水ヲナシタルモノナリ、此ノ灌水ニヨリ栽培セラレタル麦ノ後作ニ大豆ヲ播種スルヲ例トセリ、然ルトキハ其ノ成育良好ニシテ収量ノ甚ダ多カリキ、当時ハ(明治前期頃までは引用者)一反部当リニ俵半ノ収量アリ

ここでは、冬期灌水した麦の水畑では追肥を行わないことが記されており、これも増田氏が富士吉田の事例で確認した水田栽培の特徴と共通している。さらに興味深いのは、そのことが後作で植えられる大豆の成育を助けて好収量をもたらしているという指摘である。当地の優良品種「御厨大豆」を産み出した理由の一端がこうした要素に由来していたことが示されているといえよう。

しかしながら、明治中後期になると、「価高騰セル米ノ栽培利多キ為メ、水便ヨキ畑地ハ多ク水田トナシタリ、故ニ自然大豆ノ栽培ハ灌水セザル畑地ニ作ルヨリ収量大ニ減ゼリ」とあるように、米価上昇した米の栽培地=水田に転換されていくのである。

15) 明治18年の自家用醤油製成見込者は、六日市場村(明治22年高根村に編成)では17人に(『御殿場市史』第5巻, 590頁~592頁), 下古城村(同北郷村に編成)では11人に(『小山町史』第四巻824頁)上っている。

玉蜀黍

玉蜀黍は、「栽培比較的容易ニシテ収量多く且ツ滋養其ノ他利用効能著大ニシテ人畜ノ需要多キニアリ」(『町村組合誌』)といい、焼いて食べるか粉に挽いておかきやお焼きにして食し、馬の飼料にも供された。また商品作物としての性格も強く、食糧や飼料として町場に販売されたり、米の取れない野方では、田場所の村から米を得る交換手段としても利用されていたという(印野村の場合、玉蜀黍2に対し米1の割合であった)。

玉蜀黍は当地には江戸後期19世紀の始め頃、南部の須山村から神山村に伝わり漸次北部に伝播していく一方、最も山野部の印野村には須山村から直接栽培法が伝播したという。

表1を見ると、最南部の神山村では玉蜀黍の作付け反別は30町に達して稗の25町を凌駕し、収穫高も301石と、いずれも最大の値を示している。またそのすこし北に位置する二子村や竈村でも、5町2反・29石、15町3反・77石と、いずれも稗を上回っており、玉蜀黍が北上して普及しつつあることがわかる。

また山野部の印野村では玉蜀黍は、18町8反・45石弱、野方の神場村でも14町・42石と、稗・粟の栽培面積には及ばないが、すでに大麦と同レベルか若干上回るほどに達していることが確認できる。しかし、これ以外の水田優勢地帯や畑作地帯では、いまだに小面積・小収穫に止まっているのである。

このように、この時期には玉蜀黍は、南部地域と山野部の印野村からの普及期にあり、その他の地域はいまだ麦や稗や粟等の畑作物を凌駕するまでには至っていなかったといえよう。

根菜・蔬菜類

まず根菜の中で、「里芋八古来ヨリ栽培シ農家ニテ八何レモ多少ニ関ラズ植栽セラル、

古八畑地ノ面積広カリシ為メ多量ノ里芋ヲ栽培シタ」という。品種は島芋という優等とは言いがたいものであったというが、表1を見ても里芋は、二子・藤曲の2村を除いて、ほぼ数千貫のレベルで栽培されており、芋類の中ではもっとも古くから広く普及したものであった。

これに対し甘藷は、1800年代頃までは、栽培されず南部の沼津・佐野方面より購入していたが、その後栽培法が神山村に伝わったという。当初は、佐野方面より長蔓を購入し、適宜に切断して挿植していたが、後に苗床を作り蔓を作るようになっていったというが、用沢村遠藤伍郎の『備忘』ではすでにサツマの苗床である「薩摩蔵」の作り方が記されている。「薩摩蔵八馬糞ヲ積ミ、其上工糠ヲ敷キ薩ヲ並へ又糠ヲシキ薩ヲ包ミ、其上工土ヲ薄ク引クナリ 但土ノ厚サ二寸バカリ」とあるように、サツマイモの苗床製造による栽培は明治10年代後半には当地で見られたといえよう。

表1を見ると、甘藷は神山村から北上して二子・竈村を経て新橋村あたりまで普及し、また野方の印野村でも多く栽培されていることがわかる。

馬鈴薯は、表出されていないが、明治初年頃農繁期に馬を借りていた甲州郡内地方より「セイダイモ」と称する年1回収穫の種がもたらされ、徐々に普及していったという。

大根もまた野菜の中では重要なもので、いずれの村落においてもほぼ数千貫レベルで自給用に栽培されているが、「塩漬ケ用トナセシハ鼠大根ト称スル品質不良ノモノナリ」と記されているほか詳細は判明しない。『町村組合誌』によれば「宮重」「聖護院」「練馬」といった塩漬けや沢庵漬けに適した優良品種が当地に普及し、町場や工場・軍隊などへ広く販売されるようになるのは、明治30年代以降のことであったというが、遠藤伍郎の『備

忘』には、「ネリマ大根」の植付け法についての記載が見られるので、明治10年代には練馬大根の普及が始まっていたことが確認できる。

茄子も「当地ニ欠クベカラザル蔬菜ニシテ多少ニ関ラズ各農家ノ栽培」する作物であった。品種は「香貫茄子」と称する早稲種で、「小形ノ品質不良ノモノナリシ」といい、時には立枯病・青枯病のために枯死することもあり、栽培が困難な場合もあったという。『備忘』では「(茄子の・・・引用者) 柵の間八先三尺内外ヲ以テ(限力)度トス、箇所八麦畑ヲ(ナジリ)返シ廻リエ二度ナリ(大豆の種類 引用者)ヲ蒔キ、初メ植ル茄子ノ根工干葉ヲ付ケ置キ土の付カヌ様注意 スベシ、・・・糞八何レモタ方ヲヨシトス」とある。植え付ける根に干葉をつけるのは、火山灰地の乾燥しやすい土質から根を守るためである。

表1では神山が9000貫と最も多く、その他は数百貫に止まっている。茄子も、東京より新品種が導入され、栽培法や病害予防法が改良され、過燐酸石灰などの金肥も投入されて収量が増大するのは、明治後期になってからであった。

胡瓜は古来より「節成種」「大青瓜」などの品種で主に自家用に栽培していたが、「ベト病」という病害の発生が多く、これに対し有効な予防策もとられなかったという。当地では山野部の印野で7500貫、神山・新橋などで1500貫を産するほかは数百あるいは数十貫程度の産額であった。これもまた、御殿場農業学校において化学剤による病害予防が普及して効果を挙げるには明治末を待たねばならなかった。

牛蒡は、原里村の板妻のものが優良で、「板妻牛蒡」という在来種を産し、東京地方が不作の折など種子を移出した折もあったという。ほぼ数10貫～数百貫のレベルで各村で

栽培されている。その栽培法については「牛蒡八旧三月前二蒔ク者ナリ然レトモ四月二ナリテモヨロシ、右牛蒡畑工土用中二入ル可カラズ、若シ入レバ葉赤クナリ出来ワルシ事疑ナシ。肥料ハショウベンナレバ頭ヨリ懸ケテヨロシ、下肥八柵ノ中ヲ柵リ間ヘ引置、枯レル迄置、亦柵キルベシ、但シ何レモタ方ヲ善シ」(『備忘』)とされた。

人参も、牛蒡とほぼ同レベルの産額で、「肉質白色ヲ呈スル」在来種の栽培が各村でなされて「ニンジン八土懸けノ極少ナキヲヨシトス、先胡麻杯ト一所二蒔ニハ、胡麻工土ヲ懸ケ其上工蒔キ口上ヲ引位ニテヨロシ」(『備忘』)とされ、胡麻と共生させながら栽培された。これもまた、北海道や東京の新種が普及するのは明治末期であった。

菜類は、甲州郡内地方からもたらされた群内菜・鶯菜、古くから栽培されていたという薑菜がある。「鶯菜者春糞出シ過キ大ニ暖クナリテ蒔クモノナリ」とされ「夏菜八胡瓜ノ後杯ヘ蒔ナリ、糞八(ツクテ)カ灰ヲ蒔キ尿ヲ引置ヲヨシトス」(『備忘』)とされた。薑菜については、明治19年に水田裏作として水栽培する方法が伝えられ、以後「水菜」として当地の特産物の一つに成長していく。表1では菜全般を「漬菜」として表示されており、数10貫～数百貫の範囲で栽培が確認できる。

このように、この時期の根菜・蔬菜類は、たしかに明治中後期に新たな品種や栽培法が普及し販売用として生産高が増大する前段階として位置付けられるが、『備忘』の記述に見られるように、種子を播く時期、土懸けの具合、下肥等の施肥法など、伝統的な栽培法においても農民の経験知から割り出された様々な知恵の集積が確認できるのである。

3. 農産加工物

次に、畑作物のなかで、加工品の原材料として栽培されていたものを、紹介しよう。

楮・三桠 半紙

楮・三桠は17世紀後半頃に栽培が始まったとされるが、村々は小田原藩による楮の植付けを受け負わされ、藩ではそれを買上げて、相州の御用紙漉商人に扱わせて売却していた¹⁶⁾。こうした藩の奨励政策もあって明治初期に最盛期を迎えたといわれる当地の三桠・楮栽培は、富士岡村に編入される神山・二子・竈、あるいは原里村神場、および印野村で盛んに生産された。竈村の自作地主勝又幸作(田2町5反、畑1町5反)の明治16年の日記には、「竹次郎神場畑二三桠伐二行ク」(正月26日)などの記述が数回見られ、畑での栽培がなされていたことがわかる。

楮もまた、新橋村で戸長を務めた高杉太一郎の日記では「楮苗大塚前畑へ二百本、湯沢へ百三拾本植付る」(明治13年4月21日)とあることから畑に栽培していたことがわかるが、竈村の勝又幸作日記には「若者楮伐リ二官林二行ク」(12月7日)などの記述がみられることから、畑での栽培のほか山林で自生しているか植え付けたものを伐採するケースも確認できる。

また当地では、神山・二子・竈・神場の各村で「半紙」の産額が見られるように、楮・三桠を原料にしたにした半紙も生産されていた。竈村の勝又幸作の明治10年代の日記には、11月から3月にかけて「三桠ノ皮ラムク」「楮ソギ」といった記述が確認できる。

また郵便局において受け付けた願書等を記録した「明治十一年分四小区郵便帳」には、「九月十八日 紙漉営業願 竈新田 横田清蔵」「九月二十四日 紙漉営業 勝又八郎」の記載が見られ¹⁷⁾、竈村等で紙漉業が開業されていたことが確認できる。

さらに印野村堀金の仲買商などは、付近で

採れた三桠の白皮を、駄馬にて小田原や遠く東京にまで出荷していたという。「駿河半紙」で名高い富士郡地方では、その地で産出する優良な三桠を使用していたため他からの移入を必要としなかったが、東京では「ホ口紙」という紙の原料に当地の三桠が使用されたため移出先となった。そのほか三島地方にも少量が出されたという(『組合町村誌』)。

これら三桠・楮の産額を、明治8年四小区の物産書で確認すると、三桠・楮中晒4771貫(1071円)、楮1万3515貫(274円)、駿河半紙6万800帖(378円)となり、その合計額は、1723円で、繭の83%に上っていたのである。

桑・繭・生糸

当地の養蚕業は、弘化年間に始まったとされるが、本格的に当地で蚕糸業の振興が図られるのは、輸出産業育成を目指す政府の方針のもとで明治6年静岡県蚕種製造規則・生糸製造取締規則が定められ、県の蚕種副総代役に新橋村の戸長高杉太一郎が命ぜられ、県下9組合の蚕種製造人世話役を指揮して、養蚕・製糸の品質規制と取締並びに指導育成が行なわれるようになってからであった¹⁸⁾。

高杉は、御厨上組合世話役の阿多野村遠藤庄九郎等と協力し、養蚕集談会を開いて養蚕技術の普及を図るとともに改良蚕種や桑苗の導入・配布をも行なっていた。当時桑苗は、信州から「小牧」、山梨県郡内から「与平」、また伊豆方面からも丸葉で光沢のある品種がもたらされた。特に「与平」は、火山灰地のやせた土地でもよく育ち、葉は小さくぎざぎざして蚕の食いつきがよく、当地の春蚕用の桑として普及していった。

だがこの時期は、「桑園ト称スルモノナク桑樹八皆畑ノ間作及畦畔ニ採植セラレ肥料等

18) この時期の高杉太一郎を中心とした養蚕の普及事業については、『御殿場市史』第8巻738頁を参照した。

16) 『小山町史』第7巻近世通史編, 390頁。

17) 御殿場市史第五巻112・113頁

八殊更施スコトナク只畑ニ栽培栽培セル作物ノ肥料ヲ幾分利用セシムルニ過ギスシテ放任セシモノト云フモ過言ニアラズ」(『組合町村誌』)という状態にあった。また、竈村の勝又幸作の残した日記には、「官林へ桑伐りニ行ク」(明治16年6月4日)といった記述が頻りに現われることでもわかるように、桑は、畑の間作や畔とともに、官有地に編入された地域も含め入会山野に植え付けられたりあるいは自生するものを伐採して求めるところも少なくなかったようである。

蚕種は当初遠藤庄九郎や杉名沢村の根上庄平といった有力な養蚕家が蚕種製造も行っていたが、御殿場町北久原の蚕種製造家田代助次郎が、信州の蚕種家多田助一より購入した白龍種は当地に広く普及し、明治6年頃には横浜からイタリアに輸出される程であった。これは「其ノ後不正蚕種ノ販売アリシヨリ中止セラレタ」(『組合町村誌』)というが、信州産の品種はその後当地産の品種を圧倒して普及していったという。

産出した繭の販売先は、静岡・神奈川等の器械製糸家や地元の座繰り並びに手繰り製糸家であった。地元での器械製糸は明治17年の杉名沢製糸場を嚆矢としたが、いまだ緒に就いたばかりであり、それら当地で産出された生糸は、地元ばかりでなく甲州郡内地方や武州八王子といった絹織物地帯の原料糸の買い付け商人に購入されていったものも少なくないという。

「明治八年四の小区物産書上げ」では、繭110石5斗余・2085円、生糸75貫余・1507円、葉桑5万6855貫・599円に上っており、いまだ導入普及期にあるとはいえ、商品作物としての比重は大きなものであった。表1をみると、桑葉の生産では西南部の神山から竈に至る富士岡村の地域と高杉太郎の居村新橋村が最も多く、続いて山間部の印野村や畑地が開けた川島田・神場・一色といった原里・北

郷の諸村が続いている。

繭の産額は、多くても10貫台という低いレベルであるが、ほぼ桑の分布を踏襲し、広く村々に普及しつつあることがわかる。生糸はひとり御殿場村が65貫とび抜けて多く、他はいまだ微々たる産額であった。当時は「多量ノ蚕種ヲ掃立シ得ザルヨリ一戸ニツキ半付一枚ノ四分ノ一枚位ヲ飼育シタルニ過ギズ」(『町村組合誌』)という。

新橋村の高杉太郎家では、すでに春蚕と夏蚕を行っており、明治13年の同人の日記では3月の桑苗買い付け、4月植付け、5月20日過ぎより掃立て、6月下旬に収繭、製糸場へ売却、8月10日夏蚕(史料では秋蚕とあり)掃立て、8月~9月桑摘み、9月下旬秋繭掃立てと、続く。また「生糸代金持参ニ付受取、預之生糸相渡ス(4月5日)とあることから、製糸も行い販売していた。当時高杉家のように秋蚕を行っていた農家はいまだ少なかったようで『町村組合誌』は「明治二十三年頃ヨリ秋蚕八始アリタリ」としている。

竈村の勝又幸作家では、明治16年から春蚕のみ確認できる。同家では、6月にはいり連日のように桑伐を行いながら、10日・11日、18日~20日に田植えを行い、23日に茄子植え、24日に麦刈りを済ませ、26日から7月3日にかけて春繭の掃立てを行なっていることが残された日記から確認できる。

犬栢、椿子、菜種

当地では、灯取りに使う油を、菜種とともに「へだま」と呼ばれる犬栢の実を蒸して絞って利用していた。椿の実も主として鬢付油用に供された。油類の中で一番比重の大きかったのは犬栢で、「明治8年四ノ小区物産書上げ」でも325石・742円と計上され、犬栢油の96石・1194円との合計値は、金額で1936円に達し、椿・三椏及び駿河半紙の合計値を若干上回るほどであった。またそれは菜種と種油の合計値544円、並びに椿子と鬢付油の合

計値71円余を大きく上回っている。

表1に見る各村の産出状況を見ると、菜種は、野方の印野村や神場村で栽培が盛んであったほかは、見るべきものがなかったし、樫実もごくわずかが計上されているにすぎない。これに対し、犬栢は各村4, 5石~10石以上を産出しており、家周りにも植えられて栽培され、用沢村の遠藤伍郎もその日記のなかに、晩秋から冬にかけて犬栢拾いや油絞りの記事が何度か登場する。

遠藤伍郎の『備忘』には、「自家所有物ノ油シメ明瞭記」として、「一シメを犬栢六升メトス 犬栢壹俵ヲ七シメトシ、再シメラ五シメトス」と、犬栢から絞る油の単位を記している。さらにその製造法として「引碓ニテ引き、夫レヲ搗碓ニテコズキ、カラヲ吹き又搗キ、トヲシニテトヲシ然レフカシタル」とされ、引碓で引き、搗碓でこずいてカラを取った後ふかしたものを絞って油を取る手順がわかる。伍郎は、明治18年には12月28日から30日まで「油シメ」を行っている。

また竈村の勝又幸作家では、甲州街道沿いに居を構えていたこともあり、耕作地主であるとともに、宿屋業や小商いも行っていたが、明治17年から「油屋小売商い」を始め、その勘定が断片的に日記に登場する。その8月26日の日記には、「油屋勘定」の「小売物品卸記」として、犬水油6斗、種油1石7斗5升、椿水油3升1合、石油2升8合が記されている。犬栢油は、6斗の内4斗が売り済み分となっており、これらに要した犬栢の実実は3石5斗2升9合5夕、内1石2斗8升3合が不足分とされている。この不足分は近隣から購入し、自家で調達した犬栢と合わせて製油し、売却していたと判断できる。

茶生葉・製茶

当地では、昔より野生の茶を加工して飲用に用いることはなかったが、明治4年農商務省が、各戸長に茶の実を配布してその栽培の

普及を図ったところ、特に駒門村(富士岡地区)の小澤為作やその子理三郎は、茶園の造成、茶種・製茶法の改良にも乗り出して、茶栽培が盛んになっていったという(『組合町村誌』)。表1を見ると、茶生葉では神山・二子・竈という富士岡村に属する南の村々が100貫~600貫を記録しており、他村では唯一神場村が112貫を数えるに過ぎない。また、製茶では、やはり神山村が130貫、二子村が32貫を産するとともに御殿場村72貫、新橋村17貫と御殿場宿のエリアでも製茶が盛んであった。

しかし、当地の冷涼な気候では茶は二番茶までの摘芽がやっという制約を被って¹⁹⁾、大きく伸張することはできなかった。「明治8年四ノ小区物産書上げ」でも、生茶葉は1413貫・309円855、製茶は6貫400目・35円にしか達しておらず、椿・三椏や繭には遠く及ばなかった。

藁縄・苧・草鞋・蓑など

これらは、主として稲・麦の稈や竹類を用いて、冬季の農閑期に農民が製造したものである。前述のように用沢村の遠藤伍郎日記には、藁を用いてモッコ・「馬の白網」・「馬ノシヨイ縄」・草鞋・蓑・俵・縄などの作製が記されていたし、竈村の勝又幸雄日記にも、明治16年正月14日から18日まで連続して「竹治郎藁細工」の記述が現われる。「明治8年四ノ小区物産書上げ」をみると、藁筵1万5184枚・179円837、藁縄4801房・12円、草鞋3200足16円、蓑1913枚・189円042、箆13500枚・284円20が計上されている。これらのほとんどが自給目的に産出されていたと思われるので金額的には少額であるが、産出量は決して少ないとは言えない。

表1をみると、藁筵では、二子50枚、川島田252枚、一色1305枚、小山2940枚、草鞋で

19)『御殿場市史』第8巻, 740頁。

は新橋3200足、蓑では神山30枚、二子70枚、新橋866枚、神場72枚が、計上されている。勝又幸作日記で藁細工が確認された竈村が、まったくこれらの品々を掲載していないことからわかるように、実際には、ほとんどの村々で多かれ少なかれ冬季の副業としてこれらが産出されていたと考えてよからう。また養蚕の普及とともに、竹製の給桑籠や蓆・藁縄網などの蚕具も、農民自らが作成しなければならなかった。こうした品々も上記の数値には含まれていたのである。

用沢村の遠藤伍郎は、こうした藁細工の一つ俵網について、次のような注意書きを残している。

俵網ミノ記

- 一 四箇所各六寸五分位ノ間ニシテ両端シ
 八手一束半位七寸計リニシテ、縄ノ丈ケ
 八九ノ（ヒロ）ト期ス、然レトモ大小ハ
 適宜ニスベシ
 但シ、豆俵ハ厚ク大手振ニスベシ、米俵
 ハ丁寧ニ米ノ翻レヌ様注意シ、各網方ハ
 藁ノ穂ノ向ニ成リ表ヲ自己ニ対スル様ニ
 スベシ

ここでは、俵網の寸法、縄の長さ、また豆俵と米俵との網方の違いや注意すべき点を細かく記されており、俵作りという一見単純に見える作業にも、用途に適した品を作るための長年蓄積され伝承されてきた技能が必要であったことがわかる。

林産物

これまで、入会地など周辺山野が、蕎麦などの焼畑地として利用され、また楮や桑などの採取地としても機能してきたことを見てきた。ここではさらに当地の農民達が山野を活用してどのような多様な産物を得ていたかを検討しよう。

1. 山野肥料

まず当地の田畑農産物への肥料は、近畿など先進地域で近世から広く用いられてきた鯀や鰯などの魚肥、油粕などの金肥、さらに製造に手間がかかる堆肥などはいまだ用いられておらず、刈敷（青草）や干草と人糞尿・馬糞が中心であった。刈敷や干草は、入会地などの山野から供給された。明治10年代は、地租改正による入会山野の官民有区分が進められ、攪乱された山野の境界をめぐって村落間の争論が激化し、また官有地に編入された山野の引戻し運動も展開される状況にあった。

用沢村の遠藤伍郎も山野争論に関わるなか山野の境界を一つ一つ明記した上で、「野山草刈ノ記」として、刈敷に供する採草地として角取山・須走立山・上ノ原の3箇所を示し、たとえばその一つ角取山については、「是山ハ刈敷初メヨリ土用前朝草壹度ダケ、ソレヨリ何度ニテモ宜シ」と記している。伍郎は、5月の田植え前と7月から9月にかけて数回、山野へ草刈りに出向いている。こうして刈敷として刈り取った青草は、明治19年は合計144駄にのぼり、その各田畑への分配高も22箇所にわたって記録されている（『備忘』）。

また竈村の勝又幸作日記（明治16年）にも、5月には「西山刈敷始メニ付朝行ク」等の記述が現われる。これは田植えを前にして田に生草を敷きこむためのものである。そして7月から9月にかけて草刈の記述がふたたび増加し、合計22日間断続的に山に草刈に行っている。この時期に刈った草の大半は干草に供された。それらは、家畜小屋に稲藁とともに敷き込んで「ゲス」と呼ばれる肥料を作る分と、さらに馬の飼料として与えられ、残りが翌年の田植え前に生草といっしょに敷き込むために干草として保存された。馬は田畑の耕耘用と薪・桑・米俵など様々な物資の運搬手段として貴重であり、その飼料もまた山野が

支えていたのである。

そしてこうした平坦地に近い山野の緩斜面では、刈敷用の採草場が畑に転換され、稗・粟・黍・蕎麦等の穀類やイモ類・野菜・桑・楮等が栽培され、比較的離れた山では前述のように焼畑が行われた後に粟・蕎麦などが栽培されたのである。

2. 茅

屋根葺きや刈萱たわしに供する茅もまた山野が供給した。勝又幸作日記にも遠藤伍郎日記にも、12月に茅刈の記述が登場する。茅場は入会地内の決められた個所にあり、必要量を採取する。当地では、用沢村のように、村民が茅無尽を組んで家普請を20年～25年周期で順番に行う慣行を維持している村もあり、毎年各戸が茅や縄・米を普請する家に供給した。

3. 薪炭, 木材, 竹

燃料としての薪炭も個々の家が所有する山林や数か村入会う共有林を利用して得られた。共有林の場合には、「マキヤマ」と称して、11月頃に解禁され、家々がいっせいに入山して薪などの伐採を行った。解禁日や伐採量は村々の代表が協議して決め、その上で各戸が薪を平等に入手できるようにくじで刈る場所を決めたり、伐採した薪の山をくじによって分配するなどの工夫が図られた²⁰⁾。

こうした自給的な薪材確保のあり方とならんで、薪を売却して現金を得る場合もみられた。原里地区のマキヤマは、伐採道具や運搬手段等に制限は加えられたが、12月1日から翌年3月まで自由に入山できたことから、採取した薪を売って生活費に当てることも可能であったという。杉名沢村の根上耕一家は幕末から明治にかけて醤油業を営んでいたが、

付近の農民達はその燃料用として根上家に冬場よく薪を売っていたという²¹⁾。

さらに商家や都会へ商品として供給する薪や木材、すなわち「サイマキ」の生産も行われていたという。サイマキ伐採の元締め＝ヤマシは、薪炭問屋でありまた製材業者（原木屋＝ゲンボクヤ）であることもあったが、山林を購入し、伐採人夫＝キリコを雇って、サイマキを産出した。高根地区周辺の農家は冬場こうしたキリコになって現金収入を得る者が多かったという²²⁾。

しかしこのサイマキ生産が、明治初期の段階でどの程度にまで普及していたのか、またヤマシの実態を示す具体的な史料は提示できない。おそらく当地では、こうした商品販売としての木材切り出しが盛んになっていったのは、明治中後期の産業革命期に、木材需要が増大し、共有山林の伐採規定などが破られていき「競争的乱伐」と表現されるような事態になっていく時期であろうと推測される。

山野から伐り出される竹もまた多様に利用された。用沢の遠藤伍郎も9月から10月にかけて竹伐りを行っている。竹は家普請においても天井のスノコに用いたり、養蚕においては桑摘み用のショイ籠や給桑用のイザロ（箆）、蚕座紙を敷いた蚕箔の材料となった。また蓑作りではヘゴ（ヒゴ）に竹を用い、また簡単な獵ではカゴフセワナ（罟）や川漁に用いるウナギモジリやズガニミジリなども竹で作られた。表1でも、神山・神場・一色・小山の各村に竹の産額が現れている。

次に北駿一帯の山付の村々では藩政期以来炭焼きが盛んに行われ、自家用だけでなく城下町小田原に炭を売りに行くことが広く行われた。また幕府御林に設定された印野村、桑木村、柳島村、大御神村などの山林では、増

20) 『小山町史』第9巻, 民俗編, 246頁。

21) 『御殿場市史』別巻 考古・民俗編, 379頁。

22) 同上, 382頁～384頁。

大する江戸の炭需要に供するため「炭会所」の求めに応じて、幕末まで御用炭の焼き出しも盛んに行われ、その量は年々数千俵という膨大な高に上っていた²³⁾。

維新後はこうした御林炭の生産も中止され、地租改正による官有地の設定によって、炭焼きも一時制限を余儀なくされたように思われる。大御神村では、明治5年5月、官有林に編入され大洞山で、従来炭会所への炭の上納を行ってきたことから、炭焼きの継続を静岡県沼津出張所へ訴え、さらに同年7月には、同所において炭焼き跡地に犬栢・桑・茶を植えてきたことを挙げて、官有地の払下を願い出ている²⁴⁾。

「明治8年四ノ小区物産書上」において、薪炭の産額をみても、薪は17万5084貫・590円40銭、炭は2万5200貫・384円28銭となり、価額合計974円68銭は、繭の47%に止まっていた。ところが、明治41年5月19日の『静岡民友新聞』²⁵⁾には「小山地方の薪炭」として、次のような記事が確認できる。すなわち「駿東郡六合村小山地方は、従来多くの薪炭を産出し、東京・横浜・横須賀等其他各地へ搬出せしが、小山停車場設置以来は其額頗る莫大となり、為めに孰れの山も到る処伐採し尽し、現時は人遠く隔絶したる深山ならでは産出せざるに至りしより却って他より供給を仰ぎ居る有様にて、此処数年の後には薪炭の産出絶無とならん形勢なりと云ふ」と。

このように、炭焼が商品生産としての性格を強めて増大するのは、東海道線の開通によって都市部と直結して以降、とくに産業革命の進展で都市部の需要が著しく増大した日清日露戦後期であった。

4. 山菜および茸

用沢村の遠藤伍郎日記には、春はワラビ、秋はアケビなどの山菜・木の実の採取に出かけることがでてくるが、「明治8年四ノ小区物産書上」においても、蕨45貫、蒨50貫、乾椎茸79貫450目が記されている。茸では椎茸のほか、カシタケ・ソノタケ・チイタケ・アカハツ・ハツダケ・ホウキダケなどもとり、山菜等とともに副食に供された。

5. 猟と漁

「明治8年四ノ小区物産書上」を見ると、鹿11頭、兎70頭、雉440羽、鶉3300羽など、山での猟の獲物が記されている。遠藤伍郎日記においても、10月から11月にかけて「ヒバリ・モズ撃ち」「ヒヨドリ撃ち」といった稲収穫時の「害鳥」駆除と、「菜の鳥除け作り」というような菜栽培時の鳥除けに従事している記事が現われる。

当地のような中山間地の里山地帯は、人間と鳥獣とが互いにその領域をせめぎあうエリアに属していたため、一方で常に鳥獣からの被害を被り、田畑に侵入する鳥獣に対し、堀や柵を設けたり威し銃で威嚇するなど、常に農作物保護の対策を講じなければならなかったが、他方で、住民達は山野の野生動物を捕獲し、様々に利用してその恩恵に浴することができたのである²⁶⁾。

また表1では、小山村で野猪や鹿のほかに鮎1700尾、鰻2貫900目など川での漁からの収穫物も確認できるが、当地では、水量豊富な鮎沢川等でアユ・ヤマメ・ウグイ等の川漁が盛んに行われ、その漁法も釣り漁・釜漁・突き漁・網漁・築漁など多彩であった。明治7年9月には、竹之下村の農民が築漁設置の免許

23) 『小山町史』第9巻，民俗編，264頁。

24) 『小山町史』第4巻，159頁。

25) 『小山町史』第4巻，883頁。

26) 『小山町史』第9巻，民俗編，第5章「山と暮らし」第3節「野生生物との関わり」には、当地の野生生物の実態と人間との関わりが詳細に分析されている。

を県に願ひ出ていることが確認できる²⁷⁾。

おわりに

以上見てきたように、明治10年代の北駿地方は、富士山と箱根山の山麓に広がる広大な山林を保有し、冷涼な気温と火山灰土質、豊かな伏流水の存在という風土的特質に規定されて、田場所という水田が開けた地域と野方と呼ばれる畑作地帯を形成しつつ、全体として田・畑・山林を一体として組み込んだ多毛作地帯を形成し、多様な農産物と林産物、さらにそれらを原材料とした農産加工品の生産を展開していた。

今その全体の連関を示せば図1のようになる。

稲作はこうした風土のもとで反収は低く、また金肥の使用や塩水選・愛国品種の導入はいまだ見られず、馬耕も普及期にあったことから、反収の大きな伸びは見られなかった。しかし当地の気候にあった強健・優良な小文品種を育み、苗代・本田の耕作においても用排水の時期と量、天候と肥料との関係から推し量られた給水の量とタイミングの取り方、肥料ごとの施肥法など、農家に受け継がれた優れた耕作技能が見られた。米はまた酒作りにも供され、さらに藁は俵・蓆・草鞋・蓑・馬具・蚕具など様々なものに加工されて再利用された。

畑作では、穀類・根菜・蔬菜などのほか農産加工のための原材料も楮三椏・桑・茶なども含め火山灰の土質に適合して多様に栽培された。穀類では、麦のほか稗・粟・黍・蕎麦・大豆・小豆など、明治中後期以降は玉蜀黍や桑に取って代られていく作物が多量に栽培され、当地で「メシカバイ」と呼ばれる米の副食として多種多様な食文化を育み、稗な

どは馬糧としても貴重であった。特に稗・粟・黍などの食文化は現在ではすっかり衰退してほとんど日本の食卓から姿を消し、また麦や大豆類もほとんどが輸入に頼る現状を鑑みる時、それらがいきいきと地域内で多様に自給されていた時代がここに検出されるのである。

その栽培法では、山野での焼畑農業に供されるものも少なくなく、さらに豊富な富士の湧水も畑栽培に利用された。田の裏作としてのとう菜の水栽培は緒に就いたばかりであり、裏作としての「田麦」の栽培はいまだなされていなかったが、畑では稗や大豆の冬季裏作として灌水した麦栽培がなされ、さらにそれが後作の大豆や稗の栽培を助けるという当地の風土に見合った栽培法が展開された。

根菜・蔬菜類も、玉蜀黍や甘藷など19世紀初頭以降南部から伝播した作物が普及・定着しつつあったが、様々なより優良な品種や栽培法が伝わり高い生産性を獲得するのは明治中後期以降のことであった。また、玉蜀黍など商品作物としての性格の強いものや桑など養蚕という現金収入に直結する作物も、南部や北部の村々を中心に普及が進んでいたが、なお稗・粟・大豆などの作物を駆逐するには到底至らず、畑の有力作物の一つという地位に甘んじていたのであり、畑の耕地利用の多様性は依然として保たれていた。

そしていずれの作物にあっても、苗の仕立て方、柵切りの方法、施肥の仕方、後作との関連等々において、長年月にわたって当地の風土に適合する形で試行され蓄積されてきた技能知が農民の中に脈々と息づいていたことはすでに見てきたとおりである。

さらに米や畑作物及び様々な林産物を原材料とした農産加工業が、多様に展開された。米からは酒造・種々の藁細工、畑作物(一部山産物)からは味噌・醤油醸造(麦・大豆)・豆腐製造(大豆)・養蚕製糸(桑)・

27) 『小山町史』4巻161頁。

製紙（楮・三桠）・製油（犬栢・椿子・菜種）・製茶（生茶葉）・薪炭製造・竹細工など実に多くのものが営まれた。これらのうち醸造業など町場の商人が専門的に製造する部門も見られたが、酒造業を含めてほとんどのものが農民の副業として展開されていたのである。こうした意味において、まさに「百姓」の名にふさわしい多様な加工技能を農民達は身につけていたのであり、またそうした多様な技能を身につけていたからこそ、その後町場や都市に人口流出して様々な職業に転じた場合にも適応することができたのである。

村むらが共有の入会地として保全していた山野もまた農村の生業と生活にとって不可欠の存在であった。田畑には生草・干草として肥料を供給し、干草は馬糧ともなった。さらに上に見たように様々な加工業の原材料も提供し、さらに薪炭・茅・木材・竹・山菜・茸

なども山野からの恵みであり、冬場の猟や河川での様々な漁も農山村の貴重な食糧源の一つであった。

こうした中山間農村地域の田・畑・山野を一体のものとした生産構造は、「半封建的」とか「半農奴制的」あるいは「前近代的」という言葉ではとうてい—就しえない豊穰さを内包していたのであり、当地の経済は、町場の商人層を媒介にして遠く近畿や甲州その他の地域からの諸商品の購入によって補完されつつ、地域において田・畑・山野と農産加工の内的連関を形成した自給的経済圏を形成していたといえよう。

本稿ではさらに、政府の経済政策や各産物の時間的变化、さらにそれらを踏まえた上での農民層分解や地主制の形成等についても触れる予定であったが紙幅の制約上果たせなかった。次稿以降の課題としたい。

図1 田・畑・山野 家 町場をめぐる相關図

