

みんなくりポジトリ

国立民族学博物館 学術情報リポジトリ National Museum of Ethnology

東北地方の奥地山村におけるゼンマイ生産地域の形成：

明治後期から大正期における奥地山村の商品経済化の一類型として

メタデータ	言語: ja 出版者: 公開日: 2015-11-18 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 池谷, 和信 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/10502/5628

東北地方の奥地山村におけるゼンマイ生産地域の形成

—明治後期から大正期における奥地山村の商品経済化の一類型として—

池谷和信

I はじめに

(1)研究の目的 明治後期から大正期にかけての産業革命期には、資本主義経済の拡大にとともに、日本の農山村社会は大きな変貌を余儀なくされた。明治20年代(1887~1896)後半以来、戦後の高度経済成長期ほどではないにしても農山村からの人口流出が進み、東京、大阪などの都市人口は急激に増加して都市域は拡大した¹⁾。それにとともに、都市から離れた奥地山村²⁾では、商品経済の受容のあり方により地域分化が生じている。

育成林業による木材生産を主とする山村は、明治中期以降の産業革命の進展にともなう木材需要の増大の中で、静岡県天竜河流域、愛知県設楽地域、徳島県木頭地域、山形県金山地域、熊本県小国地域、愛媛県久万地域などに形成された³⁾。また、木炭生産の卓越する山村は、都市を中心とする木炭需要の増加や交通条件が整備されて、木炭輸送体系が遠隔地へと伸びたこと

により、北上山地、阿武隈山地、中国山地⁴⁾、四国山地、九州山地などに形成された⁵⁾。つまり、都市からの交通の便が比較的よい高原状の山地や各地の山脈の周辺部では、日本の山村経済の中心といわれた製炭業の発達⁶⁾をみた。

しかし、市場への道路をもたない奥地山村では、育成林業や製炭業はあまり発達しなかった。むしろ、山地交通の制約から軽量で運搬保存に便利で、しかも高価な商品が生産された。繭、三椏、山茶などである。

例えば、石川県白峰村では、山村住民が自給食料の穀物類を確保するために焼畑農業を営む一方で、焼畑の跡地に山桑を栽培して養蚕を営み現金収入を得ていた。こうした出作り地での山桑栽培を背景として、幕末に萌芽をみた製糸業は、明治11年(1878)に白峰製糸社の設立をみるまでに発展し、明治中・末期にかけては、白峰に3工場、桑島に2工場が加えられた⁷⁾。このように、白山山麓の白峰村の経済に蚕糸業の果たして来た役割は大きく、同じ山麓の打波地

- ①伊藤 繁「明治大正期日本の都市成長」、数量経済史論集3プロト工業化期の経済と社会、1983、305—336頁。
②矢崎武夫「日本都市の発展過程」、弘文堂、1962、379—439頁。
- 2) 奥地山村とは、奥まった農村ではなくて山地資源に生活を依存し、奥まった山奥に位置する山村とする。例えば、九州の五家荘、四国の椿山や祖谷、北陸の白峰や五箇山、越後の三面、岩手の安家などが該当する。
- 3) 藤田佳久「林業—育成林業の地域形成とその分析—」(伊藤郷平ほか編『新訂経済地理I』、大明堂、1977)286頁。
- 4) 松岡利夫「柚野民俗史」(『日本民俗誌大系第3巻中国・四国』、角川書店、1974)、50—51頁。によると、山口県柚野村では、明治30年前後から製炭業が発達した。それ以前は、木炭の荷出しが困難で、木炭の需要が少なかったため炭を焼かずに灰を焼いていた。
- 5) 藤田佳久「林野と山村」(浮田典良編『人文地理学総論9』)朝倉書店、1984、120—134頁。
- 6) 千葉徳爾「原始山村の変遷過程」、地理学評論、23—1950、によると、職業としての炭焼が成立したのは、関東や近畿の大都市に近い山地を除けば、明治中期以後のことであるという。
- 7) ①田中啓爾・幸田清喜「白山山麓に於ける出作地帯」地理学評論、3—4、5、1927、281—298・382—396頁。
②矢ヶ崎孝雄「白山麓白峰村における明治大正期製糸業の変貌」、歴史地理学紀要2、1960、123—154頁。
③松山利夫「焼畑経営山村における林野利用と村落構造」、人文地理、21—6、1969、575—600頁。
④矢ヶ崎孝雄「白山麓白峰村における手作りの実態」、石川地理、1、3—14頁。
⑤白峰村史編纂委員会編『白峰村史・上巻』、白峰村役場、1962、125—126頁。

8) 方や越中五箇山⁹⁾、能郷白山麓¹⁰⁾の徳山村、御岳山周¹¹⁾辺の開田村、苗場山山麓¹²⁾の秋山郷、伊那の遠山郷¹³⁾、富士山麓忍野村などの中央日本の奥地山村でも同様である。ただ、比較的交通の便利な乗鞍火山麓の番所では、明治後期から製炭が盛んになり、養蚕は製炭に次ぐ現金収入源であった¹⁵⁾。

一方、西日本外帯の奥地山村では、九州山地の五木¹⁶⁾、五家荘¹⁷⁾の山茶栽培、四国山地の椿山¹⁸⁾の三椏栽培のように、山地での焼畑農業と強く結びついた生業が発達した。例えば五木では、焼畑の跡地から自生する山茶が商品となり、製茶業の発展をみた。これは、大正初期以来全国的に茶業地域に浸透した製茶の機械化の波が九州山地にも及び、五木村にも大正2年に製茶機械が導入されたためである¹⁹⁾。また、椿山を含む土佐の焼畑山村では、明治20年代から地租改正後の疲弊した山村農民を救う商品作物として三椏が急速に広く栽培され、明治30年頃から本格的な栽培が行なわれるに至った²⁰⁾。

これらのことから、中央日本の奥地山村では養蚕業が発達し、白峰村のようにそれが焼畑農業と結びついている所もあるのに対して、西南

日本の外帯の山村では、樹木農業が焼畑と結合したといえる。けれども、東北日本の奥地山村では、焼畑農業が伝統的に行なわれていたにもかかわらず、一部の地域を除いて焼畑と商品作物が結びつくことはほとんどなかった。むしろ、広大な林野を背景にしたゼンマイ²¹⁾生産が、奥地山村の経済基盤の一つとして成立していた。しかし、従来の研究ではその点については検討されてこなかった。

そこで本稿では、東北地方のゼンマイ生産地域の分布と形成過程を明らかにすることを目的とする。併せて、その結果を通して、繭、三椏、山茶などの商品にゼンマイを加えることによって、明治後期から大正期の奥地山村における商品経済の発達の地域分化に関する知見をより完全なものにする。

(2)ゼンマイの商品化に関する従来の見解
ゼンマイは、韓国²³⁾、ブータン²⁴⁾などの他にわが国でも古くから珍重されている山地資源で、「山菜の王様」と呼ばれる。例えば干ゼンマイは、保存ができることと携帯に便利であることから、上杉謙信はこれを陣中食に用いたというし、新潟県魚沼地方では「ゼンマイ煮物」と称して、

8) 大西青二「打波地方における出作りとその衰退」, 地理学評論, 32-2, 1959, 32頁。

9) 村松繁樹「山村の変容過程—越中五箇山の場合—」, 人文地理, 7-1, 1955, 6頁。

10) 徳山村史編集委員会『徳山村史』, 徳山村役場, 1973, 579—581頁。

11) 上野福男・高校地理研究会『御岳・乗鞍周辺の地理』, 二宮書店, 1969, 81頁。

12) 市川健夫「長野県中津川溪谷秋山郷の地域構造—山村の地理学的研究—」, 信濃, 5-9, 1953, 538頁。

13) 上村民俗誌刊行会編『南信州・上村 遠山谷の民俗』, 上村民俗誌刊行会, 1977, 142—147頁。

14) 古島敏雄編『山村の構造』, 日本評論社, 1949, 104頁。

15) 市川健夫・白坂蕃「乗鞍火山東麓における山地集落の変貌」, 新地理, 26-1, 1978, 2頁。

16) ①佐藤完昭『村のすがた』, 五木村, 1953, 46頁。

② Yamamoto, S. The Wild Tea Industry in the Mountains of Kyūshū. Sc. Rep. T. K. D. Sect. C. 1—20頁。

17) ①上野福男「五家荘の焼畑耕作」, 地理学評論, 14-2, 1938, 101頁。

②二神弘「九州山地五家荘の経済構造」, 地理学評論, 31-1, 1958, 155頁。

18) 福井勝義「焼畑の村」, 朝日新聞社, 1974, 139頁・144頁。

19) 山本正三「九州山地における山茶の利用形態—熊本県五木地方の例—」, 地理学評論, 30-4, 1957, 275—289頁。

20) ①坂本正夫・高木啓夫『日本の民俗39高知』, 第一法規, 1972, 52—54頁。

②横川末吉「高知県の焼畑耕作」, 人文地理, 4-4, 1952, 59—67頁。

③相馬正胤「四国山岳地方における焼畑経営の地域構造」, 愛媛大学紀要, 社会科学4-1, 1962, 21—22頁には、焼畑の基幹作物が三椏におかれている点に四国地方における焼畑の特異性が見出されると述べられる。

21) 佐々木高明『日本の焼畑』, 古今書院, 1972, 133—139頁。

22) ゼンマイは、北海道から九州まで、さらにアジア東部に広く分布し、奥山の急傾斜地に大群落をつくるシダ植物の1種である。その点、里山の山地に群落をつくるワラビとは対照的である。

23) 尹瑞石「調理法と食習慣」, 世界の食べもの週刊朝日百科, 朝鮮半島1, 1982, 237—243頁。

24) 西岡里子「ブータンの料理」, 世界の食べもの週刊朝日百科, ヒマラヤ, 1981, 268—272頁。

振舞い時や産婦の産屋まかないには欠かせないものとして古くから賞味されてきた。²⁵⁾また、古くから冬期の保存食料としてきた集落も多く、東北のゼンマイ採集は、生活に欠かせない生業の一つである。²⁶⁾なお、干ゼンマイには赤干と青干の二種があり、赤干は山奥から採集された生のゼンマイを一度熱湯で湯通しをして天日で乾燥したもので、青干は湯通ししたものを火床でいぶして薫製にしたものであり、前者は一般惣菜用として大阪で珍重がられ、後者は寺院関係の多い京都、奈良方面で主に精進料理に利用されてきた。²⁷⁾

これまでゼンマイは、山村地理学、生態人類学、あるいは山村振興のための行政の側などから注目されてきた。なかでも三井田は、経済的側面から初めてゼンマイ生産をとらえ、高度成長期以降にゼンマイの産地価格の上昇にともない産地住民の所得水準が高まり、その結果、事例とした東北地方の豪雪地帯に位置する奥地山村では、過疎化が進んでいないことを指摘している。²⁸⁾その後、この見解は、福島県、石井・山本によって支持され、²⁹⁾丹野もヒトと自然との関係を把握する中で、江戸時代におけるゼンマイとワラビの量は、現在のように大きな規模のものではなく、山村における種々の副業によるさまざまな生産物の一つにすぎなかったのである

うと指摘しながらも、ゼンマイの商品化に対しては三井田氏の見解を踏襲している。すなわち、ゼンマイは高度経済成長期の山菜ブームとともに商品としての価値が高まり、それとともに東北日本の奥地山村における経済的基盤となったというのが、従来の一般的知見である。

しかし、従来の研究の調査地は、新潟県朝日村三面(みおもて)、同県上川村室谷、福島県只見町入叶津(いりかのうず)、山形県小国町五味沢と長者原の5地点に限定されており、それら以外のゼンマイ生産集落(以下、筆者は、ゼンマイ生産が村落の経済的基盤を構成する集落を「ゼンマイ集落」と呼ぶ)は明らかにされていない。また、ゼンマイ生産の考察時期が主に戦後に限られていた点も指摘できる。これは山菜の生産統計資料が乏しいために、集落レベルでは正確な量を知ることが難しいためである。そのためゼンマイの生産と出荷量の把握には、現地での詳細な観察や聞き取り調査を行なう以外に方法はない。それを通して、ゼンマイ集落の広域的分布が明らかになり、そこでのゼンマイの商品化の時期をめぐって三井田の見解を再検討できると考えられる。

筆者は、1981年8月から1984年10月にかけて延べ50日間ほど、東北地方や北陸地方の山間部でゼンマイ集落を捜し求め、ゼンマイ生産の実

25) 湯沢町誌編集委員会『湯沢町誌』、湯沢町、1978、919頁。

26) 清水大典『山菜全科』、家の光協会、1967、37—38頁。

27) 藤田留三『乾物誌』、食品新聞社、1981。

28) ①上野福男「山菜と入山権—山村における資源管理とレクリエーションに関連して—」、駒沢地理、11、1975、91—96頁。

②不明「落葉樹下でのゼンマイ栽培」、林業新知識、260、1975、10—13頁。

③大坂昭治「漬物・山菜加工の仙北」(板倉勝高編著『地場産業の町3』、古今書院、1985)14—24頁。

④岩本政教「熊本県波野村における栗園下のゼンマイ栽培」(上野福男先生喜寿記念会編『農業地理学の課題』、大明堂、1986、54—68頁。

⑤根子昭「ゼンマイ—条件に合わせた栽培法—」、農山漁村文化協会、1986、1—110頁。

29) ①三井田圭右「東北日本奥地山村におけるゼンマイ生産の実態とその集落維持的意義」、地理学評論、47—6、1974、370—386頁。

②三井田圭右『山村の人口維持機能』、大明堂、1979、18—32頁。

30) 福島県『野生資源(ゼンマイ)調査結果報告書』、1977、1—40頁。

31) 石井英也・山本正三「近年におけるブナ帯山地の山域利用の変貌—山形県置賜小国の場合—」、筑波大学人文地理学研究Ⅶ、1983、109—132頁。

32) 丹野正「多雪地帯の山村における山菜採集活動について」、季刊人類学、9—3、1978、194—239頁。

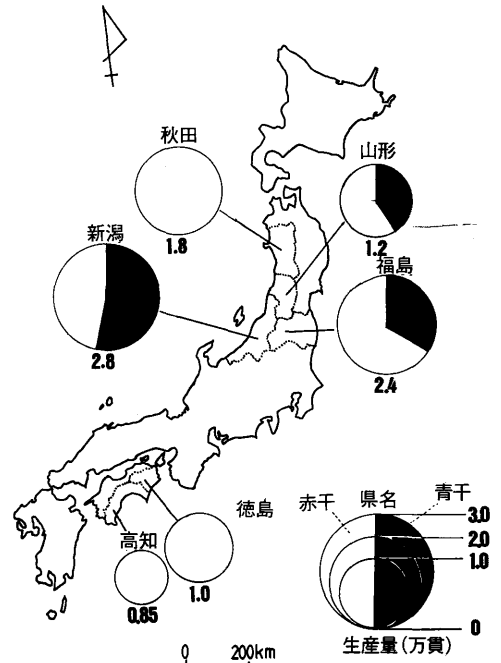
33) 三井田圭右『山村振興と山菜—ゼンマイを中心として—』、山村振興調査会、1973、7頁。

態, また商品化の歴史について古老に聞き取り調査を行なった。また, 新潟県, 山形県, 秋田県の仲買人や産地問屋, 京都市, 大阪市の間屋からゼンマイ生産および流通に関する情報を収集した。これらの調査によっても, すべてのゼンマイ集落が網羅されているとは限らないが, 従来の研究に比べて数多くのゼンマイ集落の存在, および各集落でのゼンマイの商品化の時期が明らかになった。なお, 奥山の急傾斜地での危険な活動であるゼンマイ採集の実態については, すでに別稿で報告した。³⁴⁾

II 明治後期から大正期にかけてのゼンマイ生産

第I章で述べたように, 山菜の生産統計資料は乏しく正確さを欠くけれども, 全国のゼンマイの約8割を集めていたといわれる大阪市場での調査資料から全国的なゼンマイ生産量の分布を明らかにする。併せて, 筆者が現地調査によってその存在を明らかにしたゼンマイ集落におけるゼンマイ生産の実態を, その商品化の時期, 山村経済におけるゼンマイ生産の意義, および前借慣行などから把握する。

(1) 最深積雪量とゼンマイ生産地域の分布
大正時代の生産量をおよそ示すものとして昭和5年における乾ゼンマイ生産量の分布を示す(第1図)³⁵⁾。ゼンマイ生産量の多い県は, 新潟, 福島, 山形, 秋田などの東北地方の日本海側や徳島, 高知などの四国の南東部に分布する。また, ゼンマイの生産量の総計は約10万貫になり, そのうち新潟を含む東北4県が約8割を占め, 新潟, 福島, 山形の3県のみから青干ゼンマイ



第1図 昭和5年における干ゼンマイ生産量の分布 (西村徳蔵編「大阪乾物商誌」(1933), 898頁より筆者作成)

が産出される。ちなみに, 総生産量の10万貫は, 三井田が推定した1970年頃の全国総生産高(注29)①)とほぼ同じであることから, 高度成長期以降の山菜ブームとともにゼンマイ生産量や消費量が上昇したという三井田の見解を再検討しなければならない。

このように, 大正期にはゼンマイ生産が広い範囲で行なわれていたのであるが, 次のゼンマイ集落の分布と上記の分布を対比することを試みる。

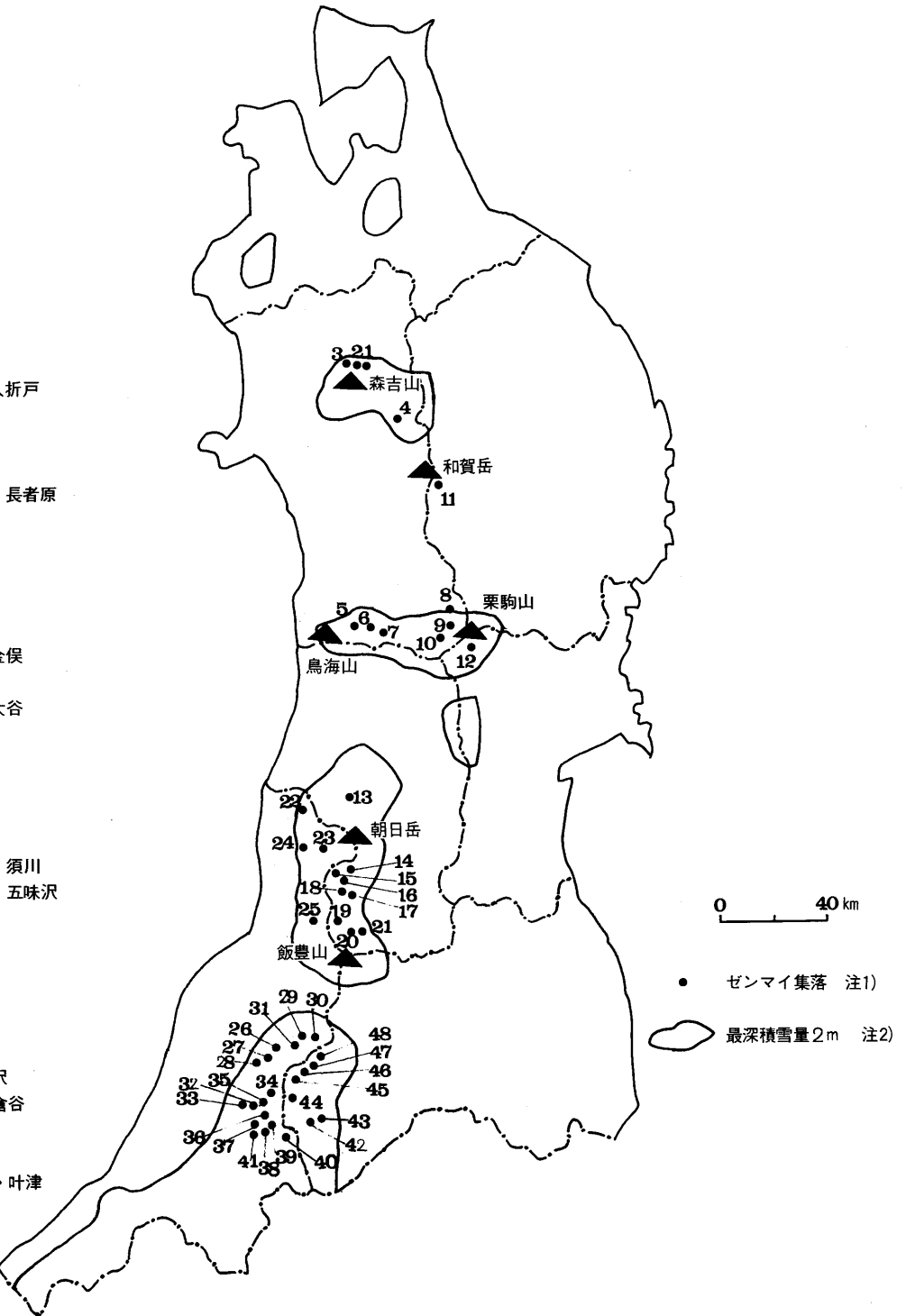
東北地方におけるゼンマイ集落の分布を第2図に示す。ゼンマイ集落は, 北から森吉, 和賀, 栗駒, 鳥海, 朝日, 飯豊, 越後山麓などの深山幽谷に分布し, 広大な国有林が卓越する奥地山

34) ①池谷和信「ダム建設により水没予定にある集落の変貌—新潟県三面におけるゼンマイ採集に着目して—」, 東北地理, 36—2, 1984, 91—104頁。

②池谷和信「多雪地帯の山村におけるゼンマイ採集活動と採集ナワバリ」, 季刊人類学, 20—1, 1989, 印刷中。

35) 大正12年発行の山本貞一編「大阪市乾物市場調査書」, 大阪市役所商工課。をみると, 大正時代の全国的なゼンマイ生産量がわかるが, 徳島県は7万貫, 秋田県は3~4万貫, 福島県は4万貫, 新潟県は2万5千貫で, 合計すると16.5~17.5万貫の生産となり, 明治前期の生産量に比べて大幅に増大している。しかし, 大阪の間屋の話によると, これは多めに見積もられていて, 中でも徳島県の数字は, 常識的な数ではないという。そこで, 複数の大阪の間屋の推定値に合う昭和5年の資料を引用した。

- ① 砂子沢
- ② 平田
- ③ 湯ノ岱
- ④ 玉川
- ⑤ 百宅
- ⑥ 針水
- ⑦ 皿川
- ⑧ 桧山台
- ⑨ 小安
- ⑩ 湯ノ岱
- ⑪ 丸志田
- ⑫ 軍沢
- ⑬ 大鳥
- ⑭ 五味沢
- ⑮ 折戸・入折戸
- ⑯ 荒沢
- ⑰ 金目
- ⑱ 古田
- ⑲ 小玉川・長者原
- ⑳ 岳谷
- ㉑ 広河原
- ㉒ 山熊田
- ㉓ 三面
- ㉔ 千縄
- ㉕ 大石・金保
- ㉖ 上杉川
- ㉗ 大江・大谷
- ㉘ 吉ヶ平
- ㉙ 蟬
- ㉚ 黒谷
- ㉛ 室谷
- ㉜ 松川
- ㉝ 向松川・須川
- ㉞ 大白川・五味沢
- ㉟ 大栃山
- ㊱ 三ツ又
- ㊲ 折立
- ㊳ 芋川
- ㊴ 宇津野
- ㊵ 銀山平
- ㊶ みのわ沢
- ㊷ 白沢・倉谷
- ㊸ 塩の岐
- ㊹ 田子倉
- ㊺ 入叶津・叶津
- ㊻ 蒲生
- ㊼ 塩沢
- ㊽ 滝沢



第2図 最深積雪量とゼンマイ集落

注1) 25, 26, 28, 34~40, 45は、ゼンマイ問屋星元三氏、石川金次郎氏からの聞きとりによる。
それ以外は、現地調査により確認する。

注2) 気象庁「日本気候図第2集」, 1972, Plate 28による。

村である。また、ゼンマイ集落は、北上や阿武隈山地などの太平洋側の寡雪地域の山地にはみられず、最深積雪量が2 m以上の日本海岸の多雪地域に広く分布する。なかでも日本有数の豪雪地帯といわれる福島県から新潟県にかけての越後山麓ではゼンマイ集落の密度が高い。多雪とゼンマイ採集との関係については、ゼンマイが高密度に自生する場所は、雪崩がひんぱんに発生する急斜面であること、雪溶けの跡地で採集が行なわれるので、多雪であることによってゼンマイが出芽する時期が地域的に異なり、長期間にわたる採集ができることの2点を指摘できる〔注34〕93-95頁〕。つまり、東北地方のゼンマイ採集は、積雪の恩恵によって成り立っている生業であるといえよう。

(2) ゼンマイの商品化 第2図の48集落中、大正期以降に商品化した集落が、④、⑥、⑫～⑭、⑲～⑳、④⑤～④⑦の22事例があり、明治期以前のそれは、②、③、⑤、⑦～⑪、⑳～㉑、㉓、④④、④④の14事例があり、その他は不明である。ここでは、大正時代にゼンマイを商品として大量に生産するようになった集落の例を4ヶ所とりあげて説明する。

中津川(第2図中の㉑、㉒を含む地区)では、大正5年(1916)頃、600貫のゼンマイを生産して、300円の収入を得ており、昭和10年(1935)頃になると、2000貫を越え1万円から6万円ぐらいになっている³⁶⁾。

室谷(集落番号㉑)では、江戸時代にアワとヒエによる自給自足の生活が長く続いたが、明治末期から大正期にかけて商品経済の波が室谷集落にも押し寄せるころになると、室谷ゼンマ

イが商品として注目されてきた。そのため、南蒲原郡下田村の人が室谷の山で採集をしていたが、大正中期になると室谷の人がその場所を独占するようになった。そして、大正10年(1921)頃より室谷ゼンマイとして大阪の加藤徳行ゼンマイ問屋へ全部送られた。取引方法は大阪でセリをし、その値段を電報で確認して、こちらから承知の電報を打つというものであった。ゼンマイは室谷ゼンマイの印のついた木箱に入れ、馬の背につけ津川駅まで6里の道を通³⁷⁾んだ。

八幡平山麓の秋田県田沢湖町玉川集落(④)では、(昭和53年に玉川ダムの建設によって全戸が水没)ゼンマイは昔から高価で売られることもあったが、その多くは大正時代まで自家用の副食物であった。しかし、昭和10年には、田沢地区におけるゼンマイの生産は609貫で1貫当たり2.5円であり、1523円の収入を挙げている³⁸⁾。これによって、大正時代以降にゼンマイが商品化したことがわかる。

朝日山麓の五味沢(⑭)において、上杉鷹山公は、安永元年(1772)に、松、塗具器、木地などを副業として奨励していた³⁹⁾。その後、明治初年でも木地ひきは重要な生業であり、30年代になると養蚕が盛んになり、大正10年頃には養蚕よりも山菜採りが現金収入として重要になった⁴⁰⁾。なお、この山菜採りは、ゼンマイ採りであることを古老から確認することができた⁴¹⁾。これから、明治30年から大正10年までの期間にゼンマイが商品化されたといえる。

なお、飯豊山麓の長者原(⑲)では、ゼンマイやワラビを各家庭で必要な量だけ収穫してい

36) 長井政太郎『新訂山形県地誌』, 中央書院, 1973, 253—256頁。

37) 長谷川武雄「秘境室谷と日本一のゼンマイ」, (中村幸一・五百川清編著『越佐歴史散歩下越編』), 野鳥出版, 1973, 177—179頁。室谷在住の清野多一氏(明治35年生まれ)談(1981年9月20日調査)。

38) 田沢湖町史編纂委員会編『田沢湖町史』, 1966, 250—291頁。また、当集落在住の伊藤良吉氏(1982年8月3日調査)によると、夏分の米はゼンマイ、冬分の米はムキタケによったという。

39) 小国町史編纂委員会『小国町史』, 1966, 586—587頁。

40) 長岡実編『山村の生活と民俗』, 不明, 51頁。

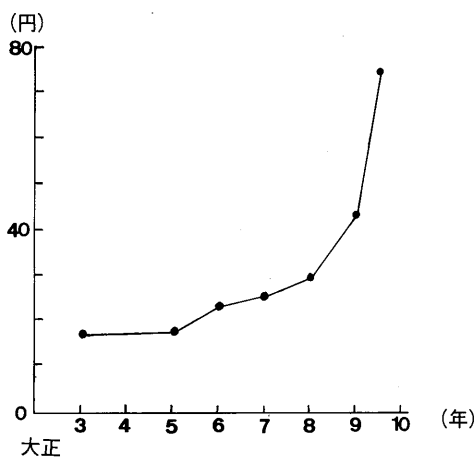
41) 五味沢在住の佐藤峯雄氏(明治42年生まれ)談(1982年8月15日調査)。

たが、昭和12年からの発電所工事以後に商品として大量に採るようになり、集落としては大きな現金収入になったといわれる。しかし、筆者の聞き取り調査によると、次章で述べるように、集落中でゼンマイを盛んに生産するようになったのは大正時代の末頃で、ゼンマイの商品化の時期をめぐって問題が残る。また、秋田県の矢島町では、大正時代にゼンマイの売買にからむ殺人事件があったといわれ、ゼンマイが当時すでに村民の重要な現金収入源になっていたことがわかる。

以上のことから、大正期には商品経済の波が奥地山村にも押し寄せ、各地の山村でゼンマイ生産が盛んになったことが明らかである。

(3)山村経済におけるゼンマイ生産と前借慣行 ゼンマイの値段は、大正3年から8年にかけては、10貫当たり20円前後であり(第3図)、1軒の家で平均30貫の干ゼンマイを生産すると仮定すれば60円の収入になる。また、生産者は、冬用の物資を購入するため仲買人から米や現金などを借り、春先のゼンマイで返すという前借慣行が広く行なわれた。このように、ゼンマイ生産は、短期間で安定した現金収入を確保できる経済的基盤になりえるが、ゼンマイ集落では、ゼンマイ生産のみで生計を営んでいるわけではない。村民の生業に占めるゼンマイ生産の比重に基づいて、ゼンマイ集落を分類すると、キノコ生産と組み合わせたゼンマイ生産中心集落と炭焼との複合集落とに分けられる。このうち、砂子沢(①)、丸志田(④)、秋ノ宮(⑩)、小安(⑨)、桧山台(⑧)、百宅(⑤)、中津川(⑳)、銀山平(㉑)などが前者の類型に該当する。以下、それぞれの事例について説明する。

森吉山麓の砂子沢は、昭和29年に森吉ダムの



第3図 ゼンマイ10貫当たりの値段の推移

(西村徳蔵編『大阪乾物商誌』(1933)567頁より筆者作成。但し、ゼンマイは会津や仙北地方で産した干ゼンマイである。)

建設によって水没したが、元の戸数は11戸で、水田が少なく、12の山小屋で採集したゼンマイの販売によって得た収入で年間の生活必需品を購入していたという。ゼンマイは、比内町の方へ牛を使って運搬され、ゼンマイを売り終わった頃になると、阿仁前田の町から呉服屋がやって来た。⁴⁴⁾

丸志田では、戦前には山小屋に泊って生産する家が15戸ほどいて、ゼンマイの収入で生活していた。正月すぎに米を買うために仲買人から金を借り、春先のゼンマイで返す前借が行なわれ、その年のゼンマイ生産額の半分を借りている家もあった。⁴⁵⁾

秋ノ宮の湯ノ岱では、ゼンマイとマイタケが昔から米を買うために重要な現金収入源であった。40戸のすべてがゼンマイ生産に従事しており、そのうち15戸が山小屋に住み込んで生産をしていた。そして、荷馬車で横堀(雄勝町)までゼンマイを運搬して、帰りには米を持って来た。⁴⁶⁾小安でも、春のゼンマイと秋のマイタケが

42) こたまがわ編集委員会「こたまがわ」、小国町立小玉川小・中学校、1982、56—57頁。

43) 矢島町のゼンマイ仲買人談。

44) 水没前まで砂子沢に住んでいた柚氏(大正5年生まれ)談(1982年7月31日調査)

45) 丸志田在住の佐々木代吉氏(大正9年生まれ)談(1982年8月22日調査)。

46) 秋ノ宮の湯ノ岱在住の菅喜一氏(明治43年生まれ)談(1982年8月19日調査)。

昔からの現金収入源で、ゼンマイ生産によって1日に5～10円を稼ぎ、半年分の生活ができた。森林の伐採や植林の仕事も少しあったが、その場合は一日あたり1円50銭で賃金は安かった。貧乏な人は、冬の生活のために前借をして、春先のゼンマイで返却した。⁴⁷⁾ 松山台でも、昔からゼンマイは現金収入源になった。春はゼンマイ、秋はキノコで生活していたが、昭和7年から炭焼を始めた。なお、ゼンマイは、人の骨で運搬された。⁴⁸⁾

百宅では、大正12年頃、米1俵が12円の時にゼンマイ1貫は3円50銭になり、ゼンマイ生産だけで15～20円の収入が得られた。江戸時代から大正の初期にかけては、下駄造りも盛んであった。⁴⁹⁾ なお、尾留川は、「(昭和11年の)百宅は、高価で運搬の容易なメコ・干ゼンマイと狩猟品の現金収入で立っており、マタギと百宅万歳で藩政時代以来続いてきた特異な山村としての面影を如実に示している」と述べている。

中津川地区の岳谷は、戦前6戸から成る集落で、岳谷の山はゼンマイの自生環境としては適するが植林には不適で、交通不便のため炭焼は発達しなかったという。⁵¹⁾

銀山平では、昭和初年の頃、山菜や茸は豊富だったが、換金出来るのは木工品の他はゼンマイだけで、ゼンマイに対する力の入れようは大変なものだった。銀山平のゼンマイ採りは4～6月で、子供も含め働ける者はみんな山へ泊りがけで入った。そのため、小学校は、2、3日か長い時は1週間位の「ゼンマイ休校」を余儀

なくされた。また、生活必需品を前借りすることは始終行なわれ、精算の際に返し切れない人もいた。⁵²⁾

以上のように、ゼンマイ生産を中心にキノコ生産なども行なっていた山村では、交通が不便なために炭焼が発達せず、ゼンマイ生産が山村の主要な経済基盤になっていた。しかし一方では、ゼンマイ生産と炭焼を組み合わせる生計を営む山村が、上述の山村より道路交通に恵まれた山間部に分布していた。次の8集落がそれに該当する。

針水(⑥)では、12戸すべてが炭焼とゼンマイ生産で生活していた。1貫のゼンマイを売れば、40～50銭の収入が得られる。当時としてそれは大金であり、また、仲買人から前金を借り、春先のゼンマイで返した。⁵⁴⁾

軍沢(いくさざわ)(⑫)では、昔からゼンマイは現金収入源であり、集落総出で採集して大阪へまとめて出荷した。仲買人から米や魚を前借する慣行もあった。製炭は、大正時代に農家の副業として始まった。⁵⁵⁾

山熊田(㊸)の29戸の家では、収入の半分を約600貫のゼンマイから得ていて、仲買人との前借も行なわれていた。炭焼も生業の一部であり、炭焼きの跡地には、4～5年のちにゼンマイが自生したという。⁵⁶⁾

金目(⑰)では、11戸すべてで行なうゼンマイ生産が、固定した収入源であり、冬は炭焼を行なった。⁵⁷⁾

黒谷(㊹)では、ゼンマイ小屋が15軒あり、

47) 小安在住の高橋くめじ氏(大正4年生まれ)談(1982年8月19日調査)。

48) 松山台在住の高橋吉雄氏(大正2年生まれ)談(1982年8月20日調査)。

49) 百宅在住の斎藤七蔵氏談(1982年7月30日調査)。

50) 尾留川正平「鳥海山北東麓における高距集落の林野依存度」(『砂丘の開拓と土地利用』、二宮書店、1981、262頁)。

51) 岳谷在住の小倉新一郎氏談(1982年8月19日調査)。

52) 磯部定治『銀山物語』、新潟日報事業社、1983、159頁。

53) 第3図中のゼンマイの値段(10貫当たり約20円)からすると、この金額は小さすぎると思われるが、その差額は仲買人の収入となっていることを示すと考えられる。

54) 針水在住の小沼末蔵氏(大正14年生まれ)談(1982年7月29日調査)。

55) 軍沢在住の高橋誠氏談(1982年8月18日調査)。

56) 山熊田在住の大滝トミヨ氏(明治30年生まれ)談(1981年9月25日調査)。

57) 金目在住の斎藤弥一郎氏(明治42年生まれ)談(1984年10月30日調査)。

福島県金山町の方へ越境して採集も行っていた。炭焼で木を切った跡は、ゼンマイの自生がよかったという⁵⁸⁾。

大江・大谷(㉗)の大半の家では、飯米が不足して、製炭のみではどうにもならないので、30日から40日にわたり山泊りに行って、ゼンマイ生産で現金収入を得た。また、炭親方と同じようにゼンマイ生産にも、金を貸して製品の引取りを約束する仲買人(“ゼンマイ親方”)がいた⁵⁹⁾。

吉ヶ平(㉘)の山は山菜の宝庫で、大正時代には相当の現金収入を山菜から得ていた。大正5年度の椿平太郎氏日記によると、当時の戸数は38戸で、木炭から750円、ゼンマイから350円、マユから300円、子馬から200円を得ているのがわかる。ゼンマイは、木炭の半分近い収入であった。

松川(㉙)では、炭焼とゼンマイ生産で生活していた。生産者は、黒又川の上流の山小屋に1カ月近く住み込むもので、親方と呼ぶ仲買人にゼンマイを出荷した。大塚与三郎氏の場合は、親方の故風間久作氏から冬の生活資金のために前金を借り、春先のゼンマイで返したが、ゼンマイで払いきれない時には秋の炭焼による収入で返したという⁶¹⁾。

以上のような集落では、ゼンマイ生産と炭焼を組み合わせる生計が営まれていて、炭焼のために木を伐採した跡地は、ゼンマイのよりよい自生環境をつくっているなど相互の関係をもっていた。

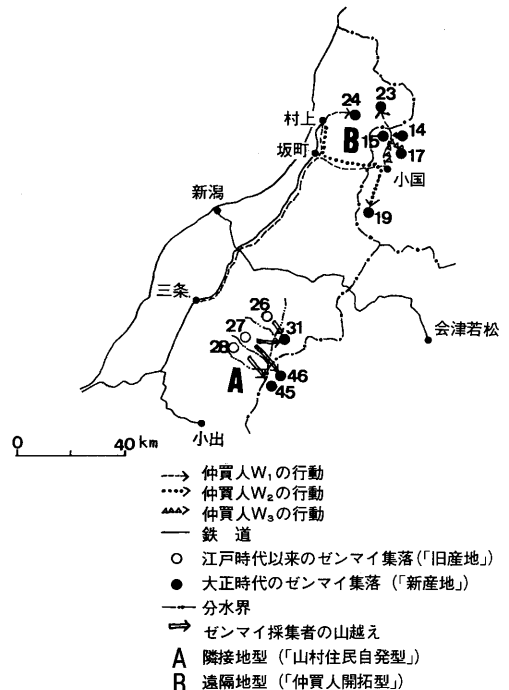
また、ゼンマイ生産中心集落にも共通することであるけれども、生産者と仲買人の間に前借慣行がみられた。筆者が聞き取りによって確認できたのは、16ヶ所である。なかでも、大江・大谷および松川では、炭親方と類似したゼンマイ親方が存在した。これは、生産者と仲買人と

の関係がより親密であることを示す。こうしてゼンマイは、半年間は雪に閉ざされる山村住民にとって重要な商品であったといえる。

III ゼンマイ生産地域の形成要因

ゼンマイ生産地域は、山村住民の自発的行動で生まれたり、あるいは山村外部からの仲買人が産地を開拓することをきっかけに形成される。また、そのような行動は、日本経済の動向とは無関係ではない。そのため、旧産地の縁辺部で見られる山村住民の自発的行動(第4図中A)と旧産地の遠隔部、即ち新規産地での仲買人の開拓行動(第4図中B)の2つに分けて記述し、併せて都市における需要の増大と鉄道網の拡大との関連から産地の形成要因について考察する。

(1)山村住民の自発性と仲買人の開拓



第4図 大正初期におけるゼンマイ生産地域の形成(聞き取りによる)

58) 黒谷在住の佐藤利夫氏談(1981年9月23日調査)。

59) 新潟県教育委員会「南蒲・下田村、大江・大谷」, 新潟県文化財年報, 13, 1974, 5頁・115頁。

60) 蝶名林竹男『秘境吉ヶ平』, 1971, 31頁。

61) 松川在住の大塚与三郎氏(大正4年生まれ)談(1984年9月26日調査)。

ここでは、朝日、飯豊、越後山麓に分布するゼンマイ集落をとりあげ、そこでの山村住民の自発的行動や仲買人の行動を通して、地域形成の過程を描く。第4図の集落番号⑳から㉔は、江戸時代末期にゼンマイが生産されていた集落⁶²⁾で、旧産地と呼ぶことにする。また、集落番号⑳、㉑、㉒、㉓は、旧産地に隣接し、大正時代に生産地となった新産地である。そして㉔から㉖の住民は、矢印で示すように境界の尾根を越えて⁶³⁾、㉑、㉒、㉓の山で採集していた。ここでは、㉒の蒲生を事例にして、どのようにゼンマイ生産が開始されたかを述べる。以下、明治36年生まれ⁶⁴⁾の故五十嵐卯三郎氏からの聞きとりによる。

明治時代に、蒲生の山でゼンマイ生産をしていた越後の人は、5月初めに何ヶ所かに小屋がけをして青干ゼンマイを製造した。そして、6月の終り頃になると、山代金を山中に置き、八十里越と呼ばれる道を通り、越後までゼンマイを運搬した。その当時、蒲生の住民は、集落の近くの山で採集したゼンマイを赤干に加工して、若松方面へ少量だけ販売しているにすぎなかった。ところが、明治30~35年に若松からの道路が蒲生まで通じ、そこを馬車が通るようになると、越後の人は若松の商人にゼンマイを売るようになった。これを見ていた蒲生の住民は、大正2年頃から越後の人にならって青干を製造し、若松方面から来る商人に買ってもらった。そのとき、ゼンマイは値段が高く、よく売れることがわかったため、それ以来ゼンマイを大量に採るようになるとともに、越後の人を蒲生の山から締め出すことになった。この当時、2年分の

ゼンマイを金持ちの所へ持っていくと家を建ててくれたという。現存するx氏の家は、2年間のゼンマイ生産で得た300円で建てた家である。またゼンマイの利点は、米や金などを仲買人から借りられる点で、どれだけ生活が助かったことかわからないという。

このように、大正2年以前、蒲生の住民は少量の赤干ゼンマイを若松方面へ売っただけであった。ところが、大正2年頃になると、蒲生の山で採集していた越後の人に青干の加工技術を習うことによって、自分たちも青干ゼンマイの生産を開始し、越後の人を蒲生の山から締め出した。つまり、旧産地に隣接する蒲生では、地元住民が自発的に生産を開始したわけで、「山村住民自発型」といえる。また、これと同様な形成過程は、室谷(㉑)、入叶津・叶津(㉒)にもみられる。

一方、旧産地の遠隔地では、仲買人の行動をきっかけとして産地が形成されている。三面(㉓)、長者原(㉔)を事例にして、仲買人 W_1 ・ W_2 の行動を通してその過程を把握する。大正4・5年頃、仲買人 W_1 (故渡辺林蔵氏⁶⁴⁾)は、江戸時代からのゼンマイの集散地三条市大町に住み、当時の鉄道、道路事情などから三条から坂町までは汽車を使い、そこから小国町の舟渡(ふなど)までは馬車を利用して、さらに三面までの約16 kmを歩いたと推察される。そして、青干(“アオセ”)という加工方法を住民に伝えて、ゼンマイの買い付けをした。この時に、ある村人夫婦は、小屋をかけて青干ゼンマイを生産して20日間で60円の収益をあげたために、地

62) 下田村史編集委員会「下田村史」、下田村史刊行委員会、1971、135—136頁。

63) 千葉徳爾「山地における狩猟秘伝書の伝播について」、歴史地理学、112、1981、22頁には、山中を行動する狩猟者にとっては、平地人が境界とみなす分水山地こそ一つの行動領域であって、そこでの活動でも反対斜面の住人と合同狩猟や山小屋での共同宿泊の機会が多いと記されている。このことから、㉔から㉖までの集落でも狩猟は古くから行なわれており、隣接集落の住民と接する機会は多かったと思われる。

64) 渡辺林蔵氏の息子(金蔵氏)から妻・ヨキさんの通訳を通しての聞き取りによると、林蔵氏は、三条市大町の高橋パンキチ氏の後をひきついでゼンマイの仲買を始めて、昭和9年に死亡したという。その後、彼は、三面住民が前借していた金を集めに行ったことがあるという(1984年8月9日調査)。また、佐々木 博「新潟県朝日村における山菜の役割」、筑波大学人文地理学研究、Ⅷ、1988、50頁。では、林蔵の子の妻からの聞き取り結果がでているので参照されたい。

元民を驚かしたといわれる⁶⁵⁾。ちなみに、当時血気盛んな若い衆の日当が1日当たり30銭であることから、この60円は若い衆が約半年分稼いだ金となる。その後村中で生産するようになり、ゼンマイの値段は、1貫目(約3.75kg)当たり3円50銭にまで上昇したという。なお、大正10年頃、子供が1束の生ゼンマイを採集して、4銭の小遣いを得ている⁶⁶⁾。

小国町の長者原では、自給用のゼンマイを採集していたが、明治44・45年頃⁶⁷⁾に、祖父(故佐藤くまじ)は、昔からブナの木で作る鋤の柄を売っていた村上(新潟県村上市)のオオギソさん(第4図中W₂)からゼンマイ生産は高収入になると聞いて、本格的に生産を開始した。また、小学校3年の頃には、ゼンマイの綿をとり除く作業を手伝うことによって、1貫目(約3.75kg)当たり1銭の収入を得た。そして、当時は集落で10人ぐらしか採っていなかったけれども、大正の末頃になると集落中で生産を始めた。中には干し上がり80貫のゼンマイを生産した人もいるが、1戸当たりの平均はおよそ30貫であった。昭和12年からは、発電所工事の仕事があり、その日当は70銭であるのに対して、ゼンマイ生産に従事するとそれらの3倍以上稼いだ。

このように、長者原では、村上の商人W₂の行動がひきがねとなって産地が形成された。しかし、このW₂は、それ以前から鋤の柄を住民から買っていた点が、上述した三面のW₁とは異なっている。なお、ある住民が生産を開始してから集落中に広まるまでに10年近い年月を費

やしている。

以上のようにゼンマイ生産地域は、旧産地の縁辺部では、その影響を受けてゼンマイを生産しようとする住民の自発的行動により形成され、旧産地の遠隔部では、仲買人が産地を開拓する行動によって形成されるといえる。なお、旧来の産地が存在しない四国の山村では、後者の型⁶⁸⁾によって産地が形成された。

(2)都市における需要の増大と鉄道網の拡大
ゼンマイは、主として京都や大阪を中心とした関西地区で消費された。中でも青干ゼンマイは、主として京都で消費され、仏事の際の精進料理に必ず用いられるだけでなく、日常食としての、ゼンマイと油揚げの煮つけにも欠かせなかった。例えば、京都の乾物問屋の村川伊三郎氏は、大正の初期ごろに、新潟県三条市の金山弥七商店からゼンマイを仕入れ、京都の料理店、寺、小売店などに売っていたという⁶⁹⁾。当時ゼンマイは、京都・大阪の都市住民に広く需要されていたことがうかがえる。そのため、都市における需要量を直接示す資料は現時点では入手していないが、都市人口の大きさが、およその需要量を示すものとする。

明治初期から大正期にわたる京都市と大阪市の人口の推移をみると、両都市の人口とも明治5年から明治20年頃まで30万人前後で安定しているが⁷⁰⁾、明治20年代からは人口が急激に増加して、大正10年の京都市は約60万人、大阪市は約130万人にも達している。このような明治後半から大正期にかけての急激な人口増加によってゼンマイの需要量も同様に増大したと推察され

65) ①朝日村教育委員会『朝日村の民俗Ⅱ』, 1978, 321頁。

②渡辺茂蔵編著『羽越国境の山村奥三面』, 山形地理談話会, 1979, 81頁。

66) 三面在住の小池マヤツさん(大正4年生まれ)談(1981年12月21日調査)。

67) 長者原在住の佐藤とよいさん(明治35年生まれ)が小学生の頃の話(1984年10月27日調査)。

68) 大阪で乾物商を営む後藤氏の祖父が、大正時代に四国のゼンマイを商品化したという。また、高知県や徳島県の生産地では、東北の山村とは異なり、ゼンマイを食料の一部にしていなかったという。

69) 村川伊三郎氏の店で働いていた京都市在住の今村かつさん(大正2年生まれ)が、明治35年位生まれの人に聞いた話。

70) 明治初期の人口は、高橋勇悦「近代日本の都市状況—明治初期の都市—」, 東京学芸大学紀要, 34, 1982, 21—24頁。による。

る。なお、日清戦争以来の軍需食として、乾瓢や高野豆腐などとともに長期間の保存がきくゼンマイの需要が伸びたともいわれる。こうして、⁷¹⁾京都市の間屋は、前節で述べた三条市の仲買人(W₁)に、奥地山村のゼンマイ資源を商品として開拓するよう促したと推察される。

一方、明治31年には、北越鉄道(後の信越本線)が全線開通し、大正3年には岩越線(後の磐越西線)、大正13年には羽越線が開通している(第5図)。それによって、各地の商人が産地へ乗込んで直接買付けるようになったといわれる。⁷²⁾例えば、三面における先述した三条市の仲買人(W₁)の行動は、大正3年に新津から村

上まで延びた羽越線の影響を受けていると考えられる。

このように、鉄道開通によって交通が便利になり、商人が奥地の山村まで容易に行けるようになっただけでなく、産地から消費地までのゼンマイの輸送能率が上昇した。例えば、大正12年の大阪市乾物市場調査書によると、^[注35]横手、三条、長岡、越後北魚沼町、若松の各駅から大阪駅までゼンマイが送られている。こうして、輸送時間が2~3ヶ月もかかる船運の時に比べて、その時間が非常に短縮されたといえる。^[注72]

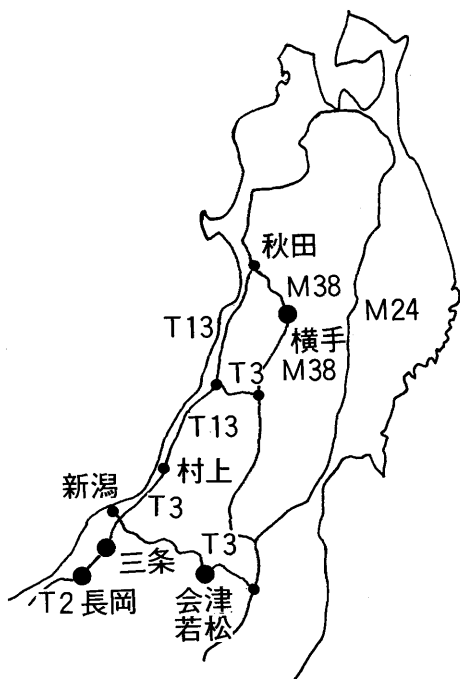
IV まとめと考察—日本の奥地山村の地域分化をめぐって

以上、明治・大正期の東北地方の奥地山村におけるゼンマイ生産の実態、とくに商品化の過程と生産地域の形成について考察した。その結果、次の2点が明らかになった。

①明治後期から大正期にかけて、日本海側の多雪地域にゼンマイ集落が形成された。それらは、森吉、和賀、栗駒、鳥海、朝日、飯豊、越後山麓に分布する奥地山村である。また、このゼンマイ生産は、山村の住民からみれば経済革命であり、短期間で安定した現金収入を確保できるだけでなく、米などの冬期間の物資を借り、春先のゼンマイで返すという前借慣行を生んだ。

②このような生産地の形成は、近世からの古い産地の縁辺部では地元民の自発的行動により、また旧産地の遠隔部では仲買人の開拓行動に負うところが大きかった。その行動を促した背景には、人口の都市集中化にともなう京都および大阪を中心とした需要の増大と鉄道網の拡大などにより、交通の便がよくなったために、奥地山村まで商人が行きやすくなったことが挙げられる。

なお、大消費地に近く、同じ多雪地域に位置



●ゼンマイが発送される駅 注1)

M明治時代 注2)

T大正時代

第5図 鉄道線路の開通年度

注1) 山本貞一編『大阪市乾物市場調査書』(1923) 104頁。

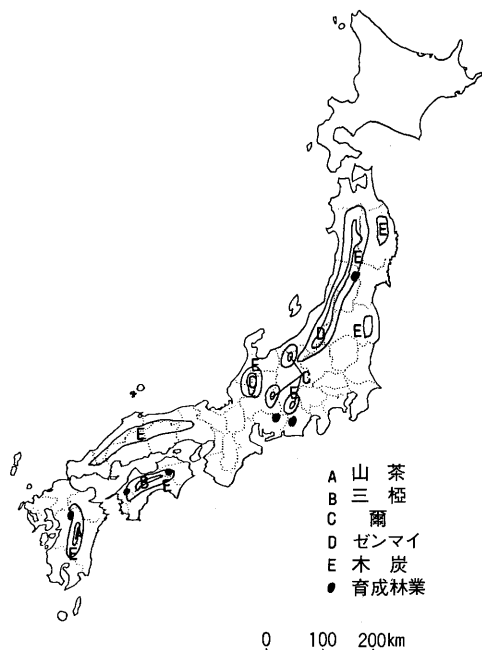
注2) 日本国有鉄道『日本国有鉄道百年史通史』(1974) 附録より筆者作成。

71) 大阪花菱乾物の社長、藤田留三氏(明治43年生まれ)談。

72) 西村徳藏編『大阪乾物商誌』、大阪乾物商同業組合、1933、802—803頁。

する北陸3県の山間地には、一部の事例⁷³⁾を除いてゼンマイ集落が認められない。これは、ゼンマイ資源が乏しかったこととともに、養蚕業および製糸業により現金収入を得ることができたためと考えられる。

最後に、明治から大正にかけての日本の奥地山村の商品経済化に伴う地域分化について、冒頭で述べた従来の研究成果に、筆者がここで明らかにしたゼンマイ産地の存在を新たに加えてまとめると、第6図のようになる。



第6図 日本の奥地山村の地域分化〔模式図〕

周知のように日本の山村経済の中心は製炭業であり、木炭の運搬が容易にできる日本中の山間部の至る所で製炭業が発達した。また、中央日本の山村では、日本の代表的な輸出向けの商品である生糸を産する蚕糸業が発達した。なかでも、奥地山村では、養蚕と焼畑農業が結びついている点に特徴がある。

これに対し多雨な気候と急峻な地形が組み合わさった西南日本外帯の奥地山村では、山茶や三椏が重要な商品となり、一方、多雪な気候と急峻な地形からなる東北地方の日本海側の奥地山村では、ゼンマイが商品となった。山茶は、暖温帯の焼畑の跡地に高密度に自生する陽生植物で、三椏は他の作物をもってしては利用し得ぬ山岳急峻地が適地となり、多雨性は三椏の成育に良好な条件になるといわれている〔注20〕③23-24頁)。一方、ゼンマイは雪崩植生地に高密度な自生をする。このことから、いずれの商品も地域の自然条件に適応しているのがわかる。また、山茶の摘葉時期には、小中学校が一斉に農繁休業を実施するのと同じように〔注17〕②155頁)、三面、山熊田、銀山平などのゼンマイ集落にも、ゼンマイ生産の最盛期には小中学校のゼンマイ休暇が存在した。三椏栽培にしても、5月を頂点に4月から6月にわたる繁忙期が形成される〔注20〕③26頁)。いずれも、ある時期に山村の家族労働力を集中する商品であるともいえる。

以上のことから、地域の自然条件と社会経済条件とのかかわりの中で、地域に特徴ある産物が商品作物化してきたのは明らかである。つまり、上田は、山村の商品的生産物として⁷⁴⁾選ばれる物は山地交通の制約に基き、軽量で運搬保存に便利であり、且つ特に山地の自然条件に適した物か、又は平地に於ても生産し得るが山地の方が地価、労賃が低いため、運賃を加算しても平地と競争し得る様な物であると述べているが、この時期のゼンマイ、山茶、三椏が前者に、蔘が後者に当てはまる。

なお、藤田⁷⁵⁾は、西南日本の外帯の山村は水田も乏しく、まさにわが国の山村のうちでも山地資源に依拠したもともと山村らしい地域である

73) 河内村史編集委員会編『河内村史上巻』, 1981, 688頁・845頁。によると、白山麓の河内村板尾では、ゼンマイは昔から大切な現金収入源であり、同村内尾の奥池では、大抵の家が、このゼンマイで1年中の米を買えたと記されている。

74) 上田信三「日本山村経済地理研究序説」地理学評論, 15-1, 1939, 1-16頁。

75) 藤田佳久『日本の山村』, 地人書房, 1981, 270頁。

と述べている。しかし、筆者は、西南日本の山村密度よりも、東北地方の日本海側のそれは低いことから、ゼンマイ生産に特化した東北地方の日本海側の奥地山村の方が、より強く山地資源に依拠したと考える。また、これはわが国の山村の中で山村密度が低く、現在でも広大な原生林が残存しているこの地域の山村の特性をよく反映したものであると考えている。それに、これらの商品は、日本経済の大きな流れの中では、木炭や繭に比べてとるに足らない物である

かもしれないが、山村住民には経済的に重要なものであった。このことは、日本の産業革命期には、道路交通の発達とは無関係に奥地山村のような日本のすみずみまで、商品経済が浸透したことを示している。

〔付記〕 本稿は、1984年人文地理学会大会において発表した内容に加筆修正したものである。本稿の作成にあたり、様々な情報を提供して下さった各地のゼンマイ生産者、仲買人、問屋に対して、厚くお礼申し上げます。(東北大学・院)

Formation of a *Zenmai* Producing Region in the Remote Mountain Villages of the Tōhoku Region: An Example of Commodity Production in the Remote Mountain Villages from the Late Meiji Era to the Taishō Era

Kazunobu IKEYA

The purpose of this paper is to clarify the distribution of *zenmai* producing regions and their formation in the Tōhoku region during the late Meiji and Taishō Eras. The young shoot of the fern *zenmai* (*Osmunda japonica*) is a traditional edible plant in Japan. *Zenmai* is distributed densely in the steep slopes of mountains which receive heavy snow. Therefore, *zenmai* of good quality has been produced in mountain villages of Tōhoku facing the Japan Sea. The present writer identifies “*zenmai* settlements” where *zenmai* producing is economically important to village life.

This paper is based on 50 days field research in the mountain villages of Tōhoku and Hokuriku from August 1981 to October 1984. The author conducted oral research among many old people, and gathered a lot of information from brokers and wholesalers about *zenmai* producing and circulation.

The results can be summarized as follows:

The *zenmai* producing region expanded from the late Meiji Era to the Taishō Era, and the *zenmai* settlements appeared in the snowy region facing the Japan Sea. They were distributed at the foot of the Moriyoshi Range, the Waga Range, the Kurikoma Range, the Chōkai Range, the Asahi Range, the Iide Range, and the Echigo Range. (See Fig. 3.) This *zenmai* production brought people a secure income of a lot of money in about one month of each year. The custom of *Maegari* also arose, in which brokers advanced rice and other staples to villagers each fall in exchange for *zenmai* deliveries the next spring.

The formation of the *zenmai* producing regions was caused by two trends. First, village people close to the old producing regions spontaneously began to produce *zenmai* upon learning of its value. Second, brokers began to visit places distant from the old producing regions and advise village people to produce *zenmai* and sell it. These two behaviors were

stimulated by the increase of demand as population grew in the cities, and by merchants' easy access to the remote mountain villages with the completion of the railroad network.

From the above, we can see how the mountain villages of Tōhoku facing the Japan Sea, having difficult access to markets, were drawn into commodity production of *zenmai*, a light and expensive food formerly gathered in the wild. This pattern is similar to the development of specialized commercial production in conjunction with shifting cultivation in other remote and mountainous parts of Japan: wild tea in Kyūshū, Mitsumata (for paper making) in Shikoku, and sericulture in Central Japan. This shows the development of a commercial economy through particular products in the remote mountain villages of Japan.