

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

Foodstuffs of 19th-Century Hida : List and Commentary

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2015-11-19 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 小山, 修三, 松山, 利夫, 秋道, 智彌, 藤野, 淑子, 杉田, 繁治 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.15021/00004493

『斐太後風土記』による食糧資源の計量的研究

小山 修三* 松山 利夫** 秋道 智彌***
藤野 淑子**** 杉田 繁治*****

Foodstuffs of 19th-Century Hida: List and Commentary

Shuzo KOYAMA, Toshio MATSUYAMA, Tomoya AKIMICHI
Yoshiko FUJINO and Shigeharu SUGITA

Hidagofudoki (A New Geographical Description and Local History of Hida) was compiled in 1873. Hida, formerly an administrative unit, is located in the northern part of present-day Gifu Prefecture, in the mountains in Central Japan. One of the important features of *Hidagofudoki* is its minutely detailed records of local products (often with production data) for the late 19th century.

As late as 1870, 415 villages existed in the Hida region, from which 455 products are recorded: 86 cultivated crops, 46 gathered and cultivated fruits, 18 wild mushrooms, 23 hunted birds and animals, horses and cattle, 32 wild fish, 36 raw materials and products of textiles and paper, 32 kinds of timber, 113 craft products, and 67 miscellanea. Among these products 175 (45%) were regarded as foodstuffs.

In compiling this dictionary, data from the *Hidagofudoki* were transformed into machine readable format for computer processing at the National Museum of Ethnology. From this an information retrieval system, “The Hidagofudoki Mapping System”, was constructed. This system has various functions, principal among which are mapping all villages that produce a particular set of products. This IR system has been used in field and bibliographic research to identify all the recorded products.

* 国立民族学博物館第4研究部

** 国立民族学博物館第1研究部

*** 国立民族学博物館第2研究部

**** 山口大学教育学部, 本館共同研究員

***** 国立民族学博物館第5研究部

For all the recorded foodstuffs (175 items), this dictionary provides information and commentaries on the geographic distribution of the production, estimate of total product, processing techniques and technology, nutrition, and the like. Production data for 1980 were also entered to assess changes over the last century.

I. はじめに	3. 分布図の意味
1. 飛驒について	4. 生産量の把握
2. 『斐太後風土記』	5. 食品の輸入
3. 産物の記録	6. 食糧生産の変容
4. 情報検索システムと『斐太後風土記』	IV. まとめ
II. 食品目録	付 録
III. 討 論	1. 村コード
1. コンピュータの利用	2. 品目別生産村一覧
2. 食糧のインベントリー	

I. は じ め に

本稿は、明治6年(1873)に完成した『斐太後風土記』に記載のある産物のうちから、食糧とみなされる175品目をえらびだし、それぞれを同定し、その生産量・エネルギー量を復元したものである。さらに、おのおの食品について、利用法・栄養の意味・生産地の分布と歴史的背景などについても考慮を加えた。また、これらの食品を五十音順にならべて、辞書的な活用ができるよう配慮した。

なお、『斐太後風土記』には、これら175の食品以外にも、わら箒や和紙類・曲物や杓子などの工芸品、銀や銅といった鉱産物などが産物として記載されており、食品をふくめた産物の総数は455を数える。本稿ではこのうちの食品について、うゑに述べた諸点から検討を加えた。食品だけをとりあげた詳しい理由については、III. 討論を参照されたい。

1. 飛驒について

『斐太後風土記』の「斐太」とは飛驒地方、すなわち、現在の岐阜県高山市と大野、吉城、益田の3郡をあわせた行政区域にほぼ一致する。総面積は約 3,280 km² である(図1)。

飛驒地方は海拔がたかく(200-3,000 m)、地域の98%以上が傾斜の急な山地で、平

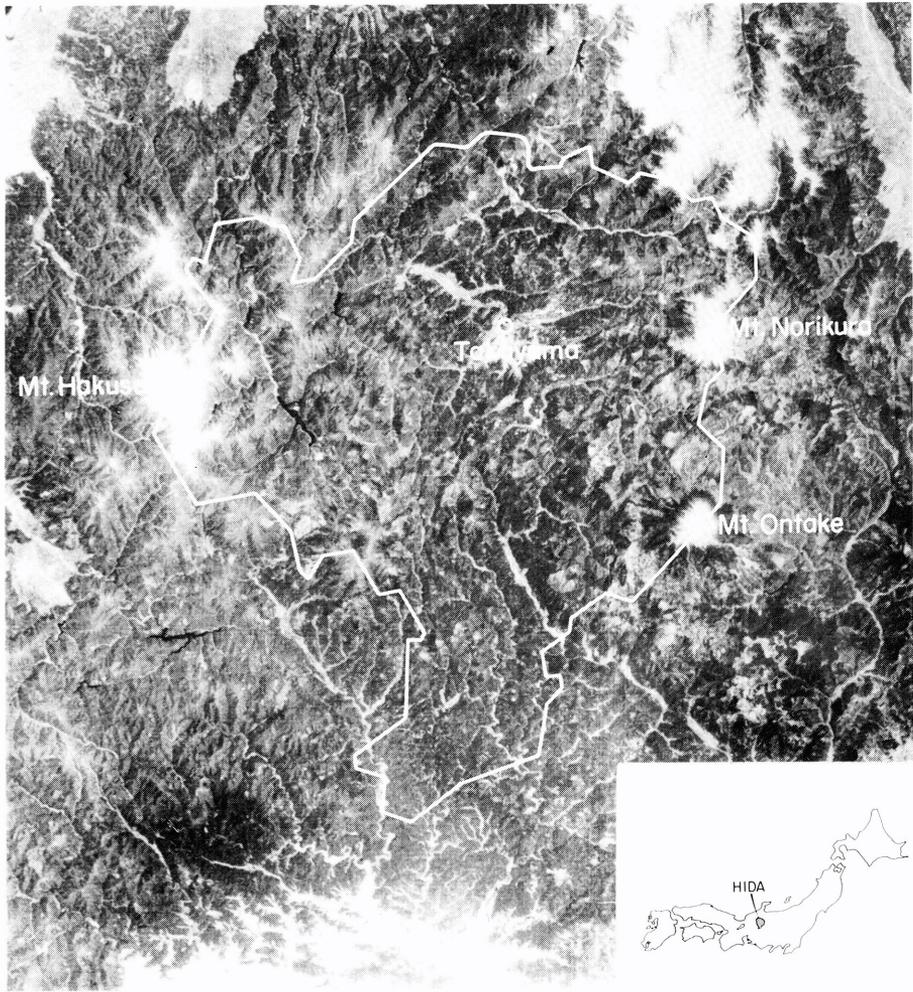


図1 飛騨地方の衛星写真（リモート・センシング技術センター提供）

坦地のきわめてすくない山岳・高原地帯である。気候は内陸高冷型で気温の年較差がおおきい。そして太平洋側斜面の益田郡をのぞけば、裏日本型気候の影響がつよく、積雪量がおおく(80-100 cm)、根雪期間がながい(80-100日)。

このように地形的にも気候的にも制約のつよい地域であるにもかかわらず、飛騨はふるくから固有の地域文化圏をかたちづけていた。たとえば、『日本書紀』には「仁徳天皇六十五年」の項にすでに飛騨国の記事があり、貞観12年(870)には飛騨国がほぼ現在のかたちになった等の記録によくあらわれている。その後の政治的混乱期もこの地域文化圏は持続され、天正13年(1585)の金森長近による統一で、地域文化圏と政治領域が再び一致した。さらに元禄6年(1693)には金森長近の出羽転封にともなって、飛騨は幕府直轄の天領となり、近世における地域文化圏としてのまとまりをさらにつよめていった。そして大政奉還(1867)のとき飛騨国は高山県となったが、明治4年(1871)に筑摩県の一部となり、明治11年(1878)には岐阜県に編入されて現在にいたっている。しかし、その間にあっても、飛騨は近世以来の一地方文化圏としてのまとまりをうしなうことはなかった。現在、飛騨の人びとが岐阜県にあって飛騨と美濃を意識的に峻別するのは、このような歴史的経緯がつよくはたらいているためであろう。

2. 『斐太後風土記』

『斐太後風土記』(以下『後風土記』と略す)は明治6年(1873)に完成した飛騨の地誌である。その作成は明治2年(1869)当時の高山県知事宮原積により計画され、富田禮彦が編纂を委嘱されたことにはじまる。これにともなって、高山県役所から「当飛騨国後風土記新規出来に付、左之類取調可申書出事」という触れ書がだされている。この触れ書は当時の415村すべてに「系譜、古記、旧家、古書古画古器、古跡名勝、古墳墓の類、神社、古寺院、村名郷名郡名、草木鳥獸の見聞品あらまし」の書き出しを命じたもので、これについての村三役からの報告は明治3年(1870)6月までにおわっている。しかし、事業母体の高山県はその直後の明治4年(1871)に廃止され、『後風土記』の編纂は公式の計画からきえてしまった。そこでその後は富田禮彦が独力で編纂をつづけ、明治6年ようやく完成された[桑谷 1977]。

『後風土記』にはいくつかの活字本があるが、現在もっとも入手しやすいのは『大日本地誌大系』30・31(雄山閣)の2巻にわけておさめられたもので、この報告でもそれをもちいている。

ところで日本における地誌の伝統はふるく元明朝和銅6年(713)の官命によってつくられた『風土記』(いわゆる古風土記)にはじまる。その後用語としての「風土記」

は現在にいたるまでひろくつかわれているが、とくに江戸時代になり幕藩体制のもとで地方史への関心がたかまり、各地方で風土記と題するものが数多くつくられた。しかし、その内容は人文地理的な記述にかたむき、風土記とは風俗、名勝、古事来歴、名産名物などの記載をふくむ地方誌ないし地誌を意味することになった。『後風土記』もこのような系列に属しており、内容もこれらの風土記とよくにている。しかし、『後風土記』を特色あるものとしているのは、すべての村についての石高、戸数、人口および産物が数量的に詳細に記録されている点である。これは皇道思想のつよい国学者であった編者の富田禮彦が、和銅6年5月の官命の意を理想的なかたちであらわそうと努力したためであろうとかがえられる。『斐太後風土記』と名づけた理由も、奈良時代の『飛驒風土記』につづいてあらわされる正調の風土記であるという、富田禮彦の衿持がつよくあらわれたためであろう。

3. 産物の記録

『後風土記』にかかれた記事の民俗、歴史、地理などの資料的価値は非常にたかいが、とりわけ産物について、飛驒というひろい地域をほぼ均一な精度であらわした記録は、100年前のものとして他に類例をみない。わたしたちが『後風土記』をとりあげたのも、まさにこの点に注目したためである。

『後風土記』の産物、とくにその数量に関する記録はなににもとづいたものだろうか。まず第一にかんがえられるのは、明治2年の県命によって村三役から提出された報告である。これらの報告は「風土書上帳」とよばれ、現在も富田家に保存されているという。その一部は富田令禾によって郷土誌『飛驒春秋』に発表されている。そこで一例として「風土書上帳」の古川町方村の項[富田 1965a]を『後風土記』と対比すると、枝村、石高、山林、戸数、人口については同一である。したがって富田禮彦は、これらの項目については「風土書上帳」の記録をほぼそのまま利用していることがあきらかである。しかし産物の項については「風土書上帳」には数量の記載はなく、品目もすくない。これは古川町方村だけでなく、他に同じ項のあつかわれている高原郷殿村の場合[富田 1965b]をみても同様である。つまり「風土書上帳」には産物の記録（とくに数量）はほとんどなかったことがわかる。

『後風土記』の産物の量の記載を検討するとコメ、ヒエ、ダイズなどの農産物については欠落がほとんどなく、量の単位に統一性がある。これにたいし果実、魚類などは単位が2—4種とばらついており、さらに野生植物や工芸品は量的な記載がないなど、産物による記録の質的なちがいがはげしい。したがって『後風土記』の産物の記録には数種の資料がつかわれたことがわかる。基本的なものとしては高山郡役所にあ

った主要農産物の統計資料，数かずの民力調査資料がつかわれ，それらの年代は明治2—4年だったとかがえられる。また，部分的には当時富田禮彦が，個人的にあつめた資料があったかもしれない。これらの資料が取捨選択されて、『後風土記』の産物記載にまとめられたのであろう。

4. 情報検索システムと『斐太後風土記』

国立民族学博物館では，コンピュータが導入され稼動する（1979）以前に，民族学のためにコンピュータをいかに有効に利用するかの検討期間があった。民族学のあつかう情報は多岐にわたり量がおおい。したがって問題の中心となったのは，そういった多量の情報から必要なものをとりだす情報検索（information retrieval）に関するものだった。そのために，規模はちいさいが，成果の期待できるいくつかのプロジェクトがつくられた。

『後風土記』はすでにのべたように，それぞれの村について人口，戸数，産物などが数量的にあらわされていること，飛驒という十分ひろい，まとまりをもった地域であること，時代的には明治のはじめという，日本が近代工業社会への転換をとげる直前の段階のものであること，現代との100年という時間差は実際のフィールド調査によってある程度うめることのできるものであることなどの理由から，試験的プロジェクトのひとつとして実行された。

『後風土記』は漢字とカナのまじった文でかかれているが，このような自然文をコンピュータ処理するには，データを機械がよみとれる（machine readable）かたちにかえる必要がある。そのための簡便な方法として，産物については全巻を通読しながらすべての品目をぬきだしコード番号をつけた（産物コード）。産物量は数字をそのままつかい，単位（石，貫，斤など）はコード化（単位コード）した。村名についてもコードによる処理をした（村名コード）。番号は四桁であらわされ，はじめを郡番号，次を郷番号，下2桁を村番号とした（付録1）。さらに文献外からのデータとして分布図が描けるように村の位置を座標値であらわし，さらに海拔を等高線からよみとってくわえた（基礎資料は国土地理院発行の5万分の1の地図をつかった）。村の石高，戸数，人口は数値であらわし，枝村の位置，方位の記録，神社などもコード化された。これらの作業は国立民族学博物館情報管理施設のスタッフを中心におこなわれ，約3カ月を要した。変換されたデータは総数3,109枚のカードにパンチされ，それをもとに大阪大学大型計算機センターの電算機をつかって産物の品目ごとに村名を検索するシステムができた [小山 1978]。

わたしたちの研究グループは，その後『後風土記』の検索システムを「道具」とし

て、飛驒地方の民族学的調査に利用していった。調査の進展にともない検索システムにも改良をくわえていった。現在使用できる機能は次のようなものである。

- ① 産物生産村のマッピング。産物コードをうちこむことにより、その産物の生産村が地図上に示される。同時に村名(村コード表示)、生産量、村総数、平均値をプリント・アウトすることができる。
- ② 産物村の分布をかさねて図示する。これはORの機能で、たとえばクマとシカを捕獲する村をかさねてうちだし、そのちがいはまたはかさなりをみることができる。
- ③ 複数の産物を組みあわせ、その組みあわせをもつ村をマッピングする。それはANDの機能で、たとえばコメとアズキとカブラをつくっている村というように、産物を2品目以上の組みあわせに条件つけて、それを生産する村を図示できる。
- ④ 産物の高度別生産量。指定した産物について高度別の生産量をグラフで表示する。比較のための数種の産物を同一画面上にしめすこともできる。
- ⑤ 産物村の高度別頻度。指定した産物について高度別に生産村の数を表示する。

以上の機能は情報解析実験室のテクトロニクス4051を主とした機器構成でおこなわれ、「ヒダ・マッピング・システム」とよばれる検索システムとなっている。分布図などの画像はブラウン管に表示される。そのアウトプットはコピーが可能である。

本稿の主体となる食品目録の記載方法について簡単にのべておきたい。食品はカタカナ表示にした。それが『後風土記』にはどう表記されていたかは、『後風土記』記載の項にかきいれた。動・植物については標準和名と学名を併記した。推定総生産量はあとで詳述するように、記載量の和を記載村の数で除し、その平均値を記載のない村の産量にあてて復元したものである。なお、推定の根拠は付録2の「品目別生産村一覧」によった。重量は推定総生産量をメートル法で表示したものである。換算値は容量や個(体)数で表示されたものを重量に換算した値である。エネルギー量は主として『三訂補 日本食品標準成分表』[科学技術庁資源調査会編 1980]の可食部100gあたりエネルギー量をつかって、その食品の推定総生産量のエネルギーを算出した。1980年度収量は『岐阜農林水産統計年報』[東海農政局岐阜統計情報事務所編 1980]によったが、鳥獣類は『昭和52年度林業統計書』[飛驒県事務所林務課編 1977]をつかった。生産村の分布図は「ヒダ・マッピング・システム」からのアウトプットをつかった。以上の固定されたフォーマットのあとに解説をつけてある。

Ⅱ. 食 品 目 録

ア オ ガ イ

『後風土記』記載名 青貝

標準和名 カワシンジュガイ

学名 *Margaritifera laevis*

推定総生産量 5斗8升

重量 83.5kg
換算値 800g/l

エネルギー量¹⁾ 8,000kcal
換算値 50kcal/100g²⁾

1980年収量 (自然保護対象)

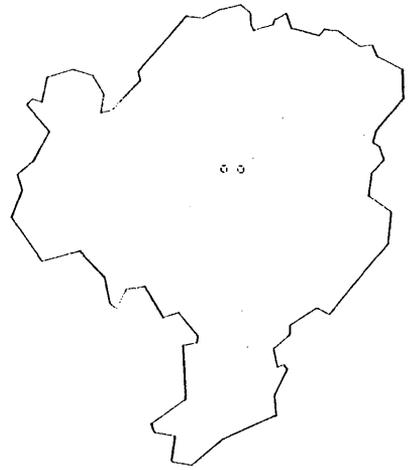


図2 アオガイの生産村

ふつう、アオガイというのは、潮間帯に棲息するユキノカサガイ科の巻貝をさすが、これは当然あてはまらない。岐阜県の方言で、アオガイはカワシンジュガイをさす。この貝のもっている独特の光沢から、「青貝」となづけられた。棲息環境は、河川の中流域の砂礫地で、水の清浄なところにこのんで分布する。

『後風土記』によると、アオガイを産するのは宮川流域の2村のみである。そのうち宮川の支流、川上川流域の下林村（高山市）で1斗、三福寺村（高山市）で4斗8升の記載がある。「淵底の砂石は、みな青貝の如く光ると也」[富田 1977a: 218]とも書かれている。この貝は、食用に供されたほか、貝殻はらでん細工用としても重要であった。

『飛州志』によると、タニシ、アオガイ、シジミなどの淡水産貝類は、「虫類」に分類されている。

1976年代の調査によると、アオガイは、宮川や川上川にわずか棲息することが確認されており、保護の対象となっている。この貝の幼生は、イワナやヤマメのえらやひれに寄生して成長することが知られている[吉田 1974]。

1) エネルギー量の計算には、各品目ごとに一定の廃棄率を考慮してある。

2) シジミの数値

ア オ チ ャ

『後風土記』記載名 青茶
 標準和名 チャノキ
 学名 *Camellia sinensis*
 推定総生産量 230貫
 重量 874kg 換算値 ——
 エネルギー量 —— 換算値 ——
 1980年収量 ——

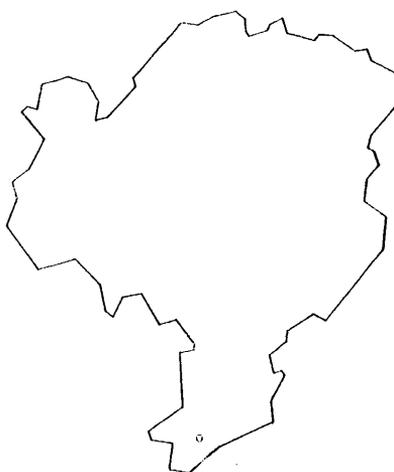


図3 アオチャの生産村

幕末に開港して以来、輸出品の最重要品目は生糸と茶であった。明治以前8年間の統計によると、生糸は全輸出量の73.1%、茶は11.6%であった[山崎 1977]。これら2品目の生産をささえていたのは、当時の主食糧であるコメの生産にあたっていなかった山村である。それは桑や茶の栽培にとって、平地よりも傾斜地の方が適していたこと、それにもまして幕末期の日本ではコメの生産高が当時の総人口をかるうじて支持していたので、そのシステムをこわすことができなかつたというふたつの条件があげられる。

しかし、茶は気候的な制約から飛驒では一般化せず、わずかに益田郡の一部でだけ商品化された。その中心となったのが下原郷旧下原組一帯の村であった。これらの村は当時の製茶地、東美濃(白川茶の産地として製茶がさかんである)の周辺部にあたり、全国的な製茶技術レベルとくらべると、相対的にふるい方法を保持していたとおもわれる。アオチャとは「従前ノ青茶ニテ未タ炉製ナシ」、すなわち、「天日製による旧来のままの低い技術水準」[岐阜県編 1970: 16]によってつくられた茶がこれにあたるものであろう。「青茶」の記載があるのは益田郡中切村(金山町 230貫)だけである。

ア カ ザ

『後風土記』記載名 藜

標準和名 アカザ

学名 *Chenopodium album* var.
centrorubrum

推定総生産量 3斗

重量 27kg 換算値 ——

エネルギー量 —— 換算値 ——

1980年収量 ——

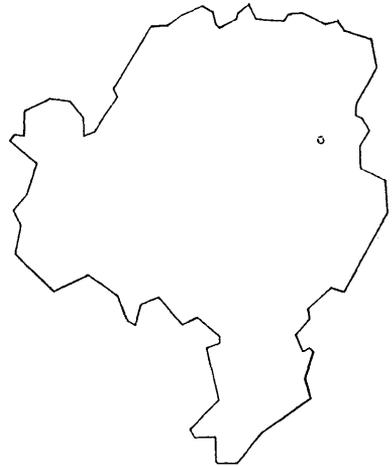


図4 アカザの生産村

アカザの記載は、大野郡池の俣村（丹生川村池の俣）1村のみで、生産量は3斗とある。『後風土記』にある「藜」は、「藜」の誤記であろう。

アカザ科アカザ属にはいくつかの植物があるが、栽培植物として日本に定着したのは、アカザ属のアカザである。原産地は中国大陸とされている。これはわか芽を食用にする。そのほかにも、3斗という容量の記録がしめすように、種子をも食用とした。現在ではほとんど栽培されていないが、近縁のコアカザ *C. serotinum* は、畑や荒地の雑草としてよくみかける。

アカザは比較のおおくのタンパク質をもち、しかもリジンをおおくふくむ。したがって、少量の種子をアワなど他の雑穀とともに供すると、栄養的にはバランスがよい。

現在、山菜ないし野菜のひとつとして、このアカザやコアカザ、シロザなどのわか菜をつみ、食用にすることがある。なお、台湾山地の焼畑農耕民の一部には、アカザを栽培する例があり [佐々木・深野 1976: 33-125]、アワ酒を醸造するさいにも、この種子をもちいる。

『飛州志』の「食用ノ草類」には、「藜」とある。『後風土記』記載の生産村が1村しかないことからみて、これはすでにマイナーな作物になっていたと推定される。

ア ケ ビ

『後風土記』記載名 ^{アケビ}山女, 山女, アケヒ

標準和名 アケビ

学名 *Akebia* spp.

推定総生産量 210貫

重量 788 kg 換算値 ——

エネルギー量 —— 換算値 ——

1980年収量 ——



図5 アケビの採集村

『後風土記』には「アケビ」「アケヒ」「^{アケビ}山女」「山女」とある。生産村は7村にすぎない。このうち、吉城郡畦畑村（古川町畦畑）には30貫の記載をみる。

アケビは、わか葉・果肉・果皮を食用するほか、蔓を利尿剤などの薬用にもし、またこれで籠をつくるなど、用途はひろい。しかし、『後風土記』には多大な採集量が記録されており、それらがどのように利用されたのかはあきらかではない。もし果実だけを利用したのであれば、カボチャ・ナスなどの果菜にかわるものとして、アケビの厚い果皮を煮食したのであろう。

九里によると [九里 1973: 124], アケビの食法には、種子から食用油をしぼりとることがあったらしい。その詳細な技法はあきらかでないが、当時200貫をこえる採集量があったことからみて、種子から食用油を採った可能性もまったく否定することはできない。ただし、『後風土記』および『飛州志』には、ともにアケビの種子から食用油をしぼったという記載はみあたらない。おそらくは、石田が指摘するように [石田 1976], 果皮を煮食するために大量に採集されたとするのが妥当であろう。

ア ジ メ

『後風土記』記載名 味女, 安治魚, 阿治魚, 安治米, 阿遅米, アヂメ, アチメ, アジメ

標準和名 アジメドジョウ

学名 *Cobitis (Niwaella) delicata*

推定総生産量 185,400尾

重量 11t
換算値 60g/尾

エネルギー量 979,000kcal
換算値 88kcal/100g³⁾

1980年収量 —

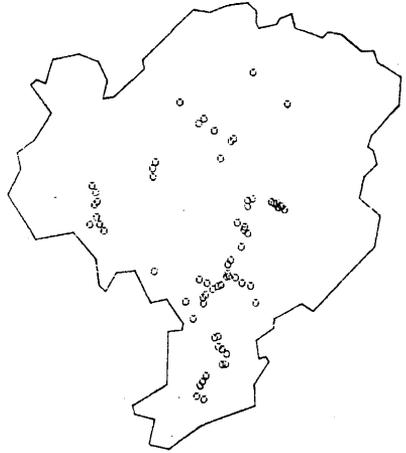


図6 アジメの漁獲村

アジメドジョウは、1937年に学名があたえられた。『後風土記』のアジメは、アジメドジョウのほか、シマドジョウをふくむ可能性がある。体表面にある暗褐色の斑紋が、たがいによくにているからである [丹羽 1976b: 69]。

アジメドジョウは、宮川、庄川、高原川、益田川に分布する。海拔高度からすると、400~900mの間にかぎられる。1次河川にはみられず、4次、5次河川にはかならず出現する。

アジメドジョウは、冬期、伏流水の湧水孔の部分に穴をつくって地下にもぐる習性をもつ。この穴は、ふつうアジメ穴とよばれる。このことを利用して、アジメ穴のところに釜を設置し、アジメドジョウをとるアジメ穴漁法がおこなわれた。『後風土記』にも、こうした漁法がアジメドジョウをとるためにもちいられていたことが記載されている。もちいられる釜は、^{さかさうえ}「逆釜」「^{のぼりうえ}上釜」と称されていた。また、アジメ穴の周囲にまるく石をつみあげて作業がおこなわれた。『後風土記』には、「^{うおや}魚舎」とある。

アジメドジョウは、非常に美味な魚である。種名にも、*delicata*、つまり「おいしい」という名前がつけられている。馬瀬村の民宿での聞きとりによると、現在、アジメドジョウは、椀に1ばいで1万円もする。

3) ドジョウの数値

アズキ

『後風土記』記載名 小豆

標準和名 アズキ

学名 *Phaseolus angularis*
f. *angularis*

推定総生産量 602石

重量 81t

換算値 750g/l

エネルギー量 266,388,000kcal

換算値 328kcal/100g

1980年収量 86t

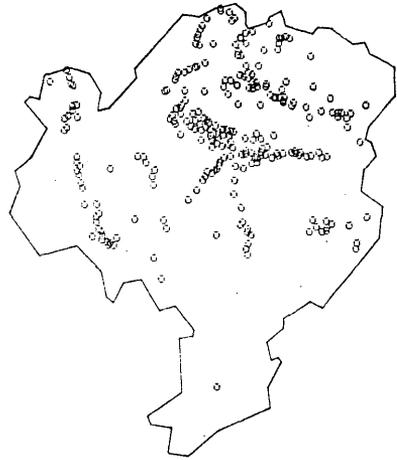


図7 アズキの生産村

アズキは256村に栽培され、その記載量は約578石、1村当たり平均2.4石である。ダイズにくらべて、栽培村・生産量ともに、アズキは著しくすくない。

アズキ栽培村の垂直分布は200~1,300mでダイズと同じ分布域をもつが、地理的には益田郡小坂郷（小坂町）以南にはほとんど分布しない。こうした傾向はアワ・ソバの分布によく一致する。ことに、春播きの夏アズキでは、収穫期が初夏におよぶムギのあと作（飛驒では、当時ムギは冬作物であった。オオムギの項参照）より、アワとの連作がよいとされた。したがって、アズキ栽培村の85%がアワとの一致をしめすのである。こうしたアワアズキの輪作は、焼畑の輪作体系の一部に類似する（アワの項参照）。

炭水化物とタンパク質を主成分とするアズキはきわめてふるい栽培植物で、日本では縄文時代前期から出土している。近世の飛驒における栽培状況は『後風土記』の記載とほとんどかわらなかつたとみられ、『飛州志』によると、近世の栽培品種には「ダイナゴン 赤小豆 小小豆 夏小豆 平湯小豆」の5種がある。このうち「ダイナゴン」は大粒の晩生種であり、「赤小豆」とあることから当時はまだ黒ないし淡黄色のアズキもあったことが推定される。「小小豆」はツル性のアズキであろうか。

これらのアズキは、おもにアズキメシやアズキガユなど、穀物の増料材としてもちいられたのであろう。

アブラルイ

『後風土記』記載名	油, 油類
標準和名	—
学名	—
推定総生産量	28石
重量	4.6t
	換算値 900g/l
エネルギー量	39,780,000kcal
	換算値 884kcal/100g
1980年収量	—

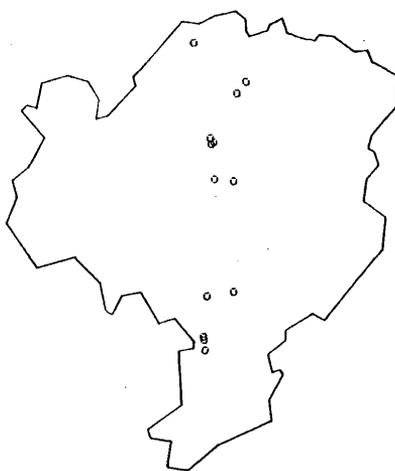


図8 アブラルイの生産村

『後風土記』に記載されたアブラ類の生産村は15村で、そのうちの12村に生産量の記録がある。1村当たり平均生産量は、1石9斗である。これを全生産村の平均値とみなすと、総量は約28石に達する。

この当時、食用ないし灯火用油として記載されたものには「油類」のほか、「泔油」と「木油」(カンユ, キノアブラの項参照)がある。また、当時の植物性油脂原料には、ゴマ、ナタネ、エゴマ、ハイヌガヤ(ヒヨビ)、アブラチャン(ホホサケ)が、それぞれ『後風土記』に記載されている。マツヤニは薬品として利用された[富田1977a: 17]。

アブラ類の生産村はこれらのいずれとも一致しないが、おそらくいずれかの原料を集荷し、搾油した村むらであったとおもわれる。ゴマ、エゴマ、ナタネが分布し、ハイヌガヤの採集村が卓越する飛驒北部では、それぞれを原料に各種の油が生産されたのであろう。『後風土記』が「油類」と記載するのは北部に限られることもこれを裏づける。

これにたいして、ゴマなど油脂作物が欠落する飛驒南部では、「油」とのみ記載される。おそらくそれは、アブラチャンの種子から搾油したものであろう。

両地域ともに、アブラ類の生産村は、「まち」に比較的ちかく分布する。

ア ユ

『後風土記』記載名 年魚, 鮎, アユ
 標準和名 アユ
 学名 *Plecoglossus altivelis*
 推定総生産量 63,180尾
 重量 6.3t
 換算値 50-100g/尾
 エネルギー量 4,838,000 kcal
 換算値 128 kcal/100g
 1980年収量 183.5t

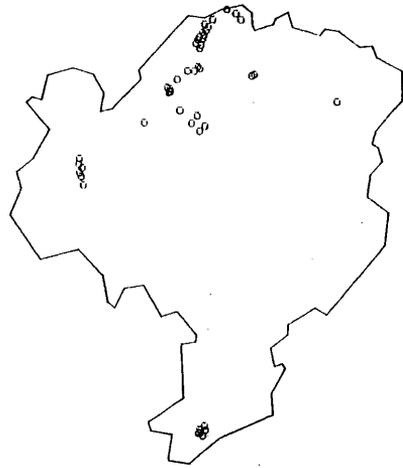


図9 アユの漁獲村

アユは、宮川、庄川、高原川、益田川の4水系ともに生産されているが、その分布は、河川次数と非常に密接な関係にある。河川次数というのは、水系ごとにすべての支流を次数（1次、2次、3次、……）区分によりあらわしたものである。具体的には、ある水系の最上流部を1次河川（primary stream）とし、別の1次河川との合流点より下流を2次河川（secondary s.）とする。ただし、たとえば3次河川に、1次、2次の河川が流入しても、流入点より下流部の次数はかわらないものとする。飛騨地方における河川次数を5万分の1の地形図でしらべると、1次から5次までの河川がふくまれることになる。

アユの分布は、5次河川にかぎられる。つまり、アユの遡上限界は、5次河川と4次河川の分岐点あたりまでとなる。ただし、豊漁年にかぎり、アユが4次河川まで遡上することが『後風土記』の記載からあきらかになった。5次河川の1 mileあたりの生産高は、宮川でもっともたかく（88.6~177.2 kg/mile）、高原川でもっともひくい（0.98~1.96 kg/mile）。庄川では1.8~3.7 kg/mile、益田川では3.8~7.5 kg/mileである。

『後風土記』当時、日本海と太平洋より遡上したアユは、飛騨地方でヤナにより漁獲され、村びとの重要な副業となった。現在では、ダムや堰堤の建設のため、天然アユの遡上が阻害され、琵琶湖産の稚アユが移植放流されて、生産の安定がはかられている（アユの栄養組成はナマズの項参照）。

アユキョウ

『後風土記』記載名 アユキヤウ 鱒鱒
 標準和名 アユ
 学名 *Plecoglossus altivelis*
 推定総生産量 —
 重量 — 換算値 —
 エネルギー量 — 換算値
 128kcal/100g
 1980年収量 —

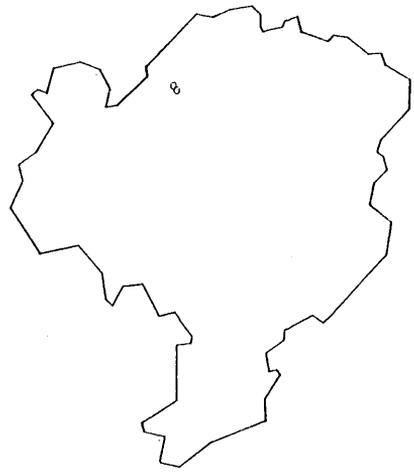


図10 アユキョウの生産村

アユキョウは、アユを火にあぶって乾燥させたものである。『後風土記』には、「火乾年魚」として記載されている。産物としてアユキョウを産するのは、吉城郡の大無雁村（宮川村大無雁）と角川村（河合村角川）の2村である。

アユには、アユキョウのほかいくつもの加工方法がある。ヤナで漁獲されたものをそのまま売りに出すアユは、「無塩鮎」とよばれた。夕方から夜間にかけて漁獲されたものに、うすく塩をしたものは、「一夜塩鮎」とよばれた。

「押年魚」は、塩蔵したアユを一般にさす。「年魚鱸」は、いわゆるナレズシのことである。まずアユを塩蔵して、にじみでた液をとりさり、米の飯をアユの腹腔内につめこむ。これを桶に漬けておくと、アユのナレズシができる。鱸は、アユの内臓、卵巣、精巣を塩蔵したものである。このうち、ウルカは、アユキョウとともに記載されているが、ともに量は不明である。

アユキョウやウルカは、雪深い山国の人びとにとり、保存食として珍重された。とくに、正月の客の接待や酒のさかなとしてはかかせないものであったようだ。

平安時代の『延喜式』にも、諸国から朝廷への進貢品として、「火乾年魚」が献上されたことがしるされている。アユとその加工方法は、ふるくから重要であったことがわかる。

ア ワ

『後風土記』記載名 粟, アワ, アハ
 標準和名 アワ
 学名 *Setaria italica*
 推定総生産量 1,559石
 重量 169t
 換算値 600g/l
 エネルギー量 615,697,000kcal
 換算値 364kcal/100g⁴⁾
 1980年収量 —

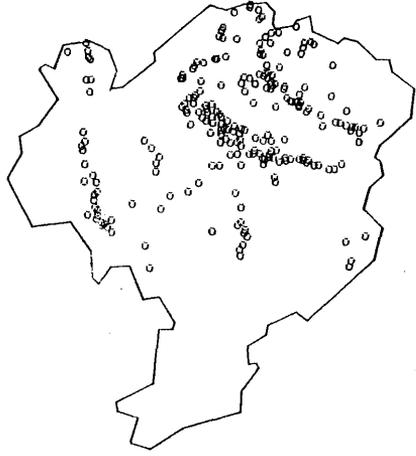


図11 アワの生産村

『後風土記』に記載されたアワの生産村は226村で、その記載量は1,558.8石である。1村当たり平均では約7石で、これはコムギの8石につき、穀類のなかではもっとも収量がすくない。聞きとりによると、アワはコメにつぐ良質・高価な主食物であったという。しかし、生産量からみると、『後風土記』当時、アワはすでにマイナーな穀物になりつつあったとみられる。

生産村の垂直分布のモードは500~600mで、イネと一致する。しかし、その分布域は、コメの高距限界800m前後をこえて1,300m以上におよぶ。ただし、1,100m以上の1村当たり平均収量は1石未満にすぎず、この高度が実質的なアワの栽培限界であったとおもわれる。

一方、アワ生産村の水平分布には、益田郡に稀薄で、ことに小坂郷(益田郡小坂町)以南に栽培村が欠落するというおおきな特色がある。これはソバとアズキ、およびエゴマに共通する。これらの作物とアワ栽培村との重なりをみると、アワの95%でアズキ、87%ではソバ、また82%ではエゴマがそれぞれ栽培される。こうした栽培作物の組みあわせは、ソバーアワーアズキまたはエゴマといういわゆる夏焼き型の焼畑がもつ輪作体系に一致する。これが小坂郷以南の益田郡南部に欠落するのは、『後風土記』の当時、すでにこのタイプの焼畑が飛騨南部には欠落していたことを推定させる。

『飛州志』によると、アワの栽培品種は10種類がしられる。

4) 精白粒の数値

ア ン ズ

『後風土記』記載名 杏

標準和名 アンズ

学 名 *Prunus armeniaca*

推定総生産量 6石6斗

重 量 1t

換算値 15kg/斗

エネルギー量 242,000 kcal

換算値 26 kcal/100g

1980年収量 —

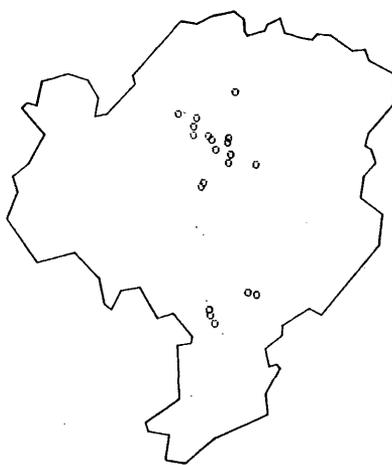


図12 アンズの生産村

アンズは中国原産の果樹で、奈良時代には日本につたえられ、各地で栽培されたという。これはウメときわめて類似した果実で、大型の豊後系のウメは、アンズとの雑種であるとかんがえられている。アンズは、他の生食用果実が完熟するまえの7月上旬に出荷でき、有利な栽培果実のひとつであった。しかし、果実が軟化しやすく、酸味がつよいという性質から、現在ではあまり生食されない。しかし、『後風土記』の時代には、果物として好まれたのであろう。

『後風土記』にはおおくの果実の記載がある。なかでもスモモ、ウメ、ナシ、カキ、モモは全村(415村)の20%以上で生産されており、分布もひろい。これにくらべるとアンズ、リンゴ、ナツメなどは20村前後(約5%)で、生産村は相対的にすくない。アンズの生産村は20村で、大野・吉城郡では高山町と古川町方村の周辺で、益田郡では萩原町村に近接する諸村で生産されている。こうした分布上の特色から、アンズが標高500~600mの山麓地帯でももに栽培されたこと、および商品として周辺の諸村から「まち」へ供給されたSUBURBAN型ともいべき性格をもった産物であること、がはっきりする。

アンズの果肉の黄色は多量のカロチン(100g中560 μ g)をふくみ、ビタミンA効力は果実のうちでもっともたかい。このアンズの成熟種子を乾燥したものが杏仁で、咳どめ、痰きり、肺炎に薬効があるとされる。

イノシシ

『後風土記』記載名 猪
 標準和名 イノシシ
 学名 *Sus japonica*
 推定総生産量 252頭
 重量 47t
 換算値 188kg/頭
 エネルギー量 34,821,000kcal
 換算値 147kcal/100g
 1977年収量 124頭

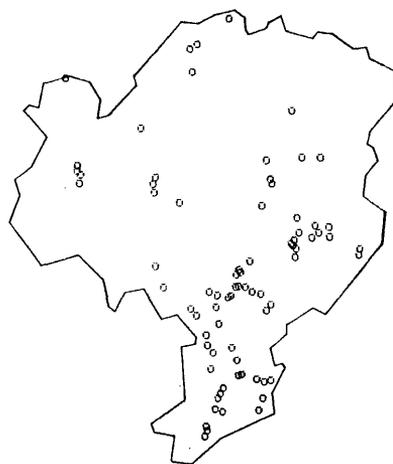


図13 イノシシの捕獲村

『後風土記』にイノシシの記載がある村は77村、記載量の総計は203頭である。1村当たり平均捕獲数は3.3頭をしめす。これを捕獲数の記載がない諸村にあてはめると、推定捕獲総数は252頭となる。

イノシシ捕獲村の分布は大野郡に17村、吉城郡6村、益田郡54村となる。したがって、『後風土記』の当時からイノシシ猟は益田郡に相対的にさかんだとみられる。

最近の飛騨におけるイノシシの生息状況調査では、大野郡と益田郡の一部地域でのみ生息がたしかめられたにすぎない。これを『後風土記』の分布とくらべると、益田郡ではイノシシの著しい減少が推定される。

益田郡萩原町上呂にある「鹿供養塔」には、文化5年(1804)11月に大雪がふり、このときに飛騨各地で1万頭以上のシカとイノシシがとらえられたとある[千葉 1969]。また、文化6年(1809)3月に萩原郷13カ村の名主が高山代官所に提出した文書によると、イノシシ257頭、シカ1,114頭、サル1頭がこの大雪で死んだと報告されている。同じく隣村の馬瀬村では、イノシシ273頭、サル1頭が死んだとある。

文化の大雪が飛騨の動物のポピュレーションに大きな影響をあたえたことがわかる。その一方でイノシシとシカとは山肉として好まれ、またイノシシは焼畑の害獣であったため、狩猟圧がたかかったことが推察される。

イモルイ

『後風土記』記載名	芋類	イモ類
標準和名	—	—
学名	—	—
推定総生産量	272石	
重量	41t	
	換算値	150kg/石 ⁵⁾
エネルギー量	28,263,000kcal	
	換算値	77kcal/100g ⁵⁾
1980年収量	—	—



図14 イモ類の生産村

イモ類の生産村は19村で、そのうちの13村に生産量の記載がある。この13村の総収量は186石で、1村当たり平均14石3斗に達する。この値をイモ類生産村19村にあてはめると、その全収量は約272石となる。これは、同様にして推定した「白芋」(ジャガイモ)の約1,015石にはおよばないものの、「畑芋」(サトイモ)の約117石をおおきくうまわる。

イモ類の生産村は、吉城郡宮川流域の比較的低平な盆地に位置する諸村に限られる。その高度分布をみると、19村すべてが200~600mにふくまれ、モードは500mにあらわれる。これをジャガイモ(高度分布300~1,000m)とサトイモ(同300~800m)にくらべると、栽培限界がかなり低い。それとともに、イモ類生産村のモード500mは、当時の主要な農産物であるコメ、オオムギ、コムギ、ダイズに一致する。これらのことから、イモ類は相対的に生産性のたかかった地域でのみ栽培されたとかんがえられ、これが特徴ある生産村の地理的分布をもたらしたのであろう。

『後風土記』には、このイモ類のほか「白芋、畑芋、サツマ芋、佛掌芋、薯蕷、蒟蒻芋」の6種がある。『飛州志』には、「地芋、エゴイモ、トウノイモ、^{つくねいも}佛掌薯、^{じねん}自然薯蕷、^{じょう}山薯、^{やまのいも}ムカゴ」の記載がある。これらのうち、「畑芋」を「エゴイモ」に、「サツマ芋」を「トウノイモ」にあて、「白芋」を「地芋」とかんがえると、近世飛驒のおもなイモは6~7種となる。『後風土記』のイモ類は、これらの数種をあわせたものとおもわれる。

5) ジャガイモの数値

イワタケ

『後風土記』記載名 岩茸
 標準和名 イワタケ
 学名 *Umbilicaria esculenta*
 推定総生産量 —
 重量 — 換算値 —
 エネルギー量 — 換算値 —
 1980年収量 —

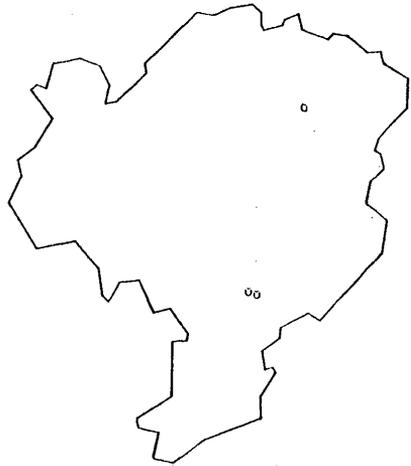


図15 イワタケの採集村

イワタケは、キノコ類と類似しているが、コケと同じ地衣類に属する。分布は、中国、韓国、日本などの東アジア地域にかぎられるという。高山地帯の岩壁に密着して群生する。

『後風土記』には、吉城郡長倉村（上宝村長倉）、益田郡落合村（小坂町落合）、赤沼田村（同赤沼田）の3村にのみ、イワタケを産するとある。これらの村の海拔高度は、いずれも600~700mであるが、イワタケは、高山地帯の花崗岩質の岩壁に自生する。つまり、村むらからさらに高山地帯まででかけて採集されていたとおもわれる。

『後風土記』には、阿多野郷の上ヶ洞村（高根村上ヶ洞）の奥山では、イワタケがおおくとれるとかかかれている。ただし、産物の項には記載がない。イワタケは、およそ100mにもおよぶなわばしごや、宙づりになったかごに人間がのることにより、採集がおこなわれた。それは、おおくの危険をとまなう作業であった。

イワタケは、乾燥しても長期間の保存がきくうえ、虫害にもつよい。ふるくから、薬用として重宝されてきた。

イ ワ ナ

『後風土記』記載名	石魚, 岩魚, イハナ
標準和名	イワナ
学名	<i>Salvelinus leucomaenis</i> f. <i>pluvius</i>
推定総生産量	8,245尾
重量	2t 換算値 250g/尾
エネルギー量	1,756,000kcal 換算値 142kcal/100g ⁶⁾
1980年収量	23.8t

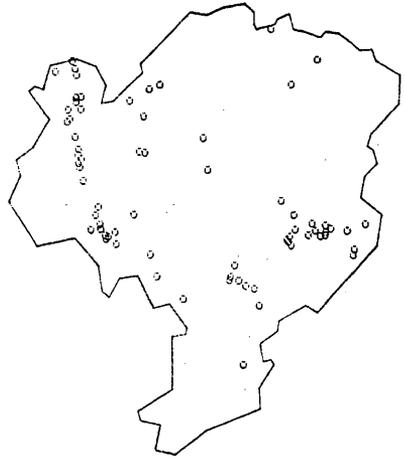


図16 イワナの漁獲村

イワナは、宮川、庄川、高原川、益田川の4水系に分布する。イワナの分布上限は、『後風土記』に記載された魚のなかでも、もっとも上流部に位置する。とくに、益田川水系の野麦村は、海拔1,300m以上あり、イワナの分布の最上限となっている。

『後風土記』にあらわれる淡水魚の垂直分布を分布上限に着目すると、上流部から、イワナ、アマゴ(ヤマメ)、マス、ウグイ、アユ、サケ、ニゴイといったいくつかの分布域のちがいがあきらかになる。こうした傾向は、淡水魚の垂直分布様式とほぼ一致する。つまり、『後風土記』が資料的にみて、質のたかいものであり、しかも当時、海拔高度に応じた生産がおこなわれていたことをしめしている。

さらに、生産高の海拔高度別分布は、水系によって異なっている。益田川水系では、200~300mに、宮川水系では500m台に、庄川水系では、900m台に、それぞれ生産高がとくにおおい。高原川水系では、生産の中心は分散する。イワナを生産高の中心は、どの水系でも500~600mにある。魚の自然分布のうえに、人為的な漁獲努力の集中・選択がなされた結果、そうした傾向をもたらしたとかがえられる。イワナのような溪流性の魚は、海拔高度のたかい地域ばかりでなく、海拔高度がひくくても、枝谷や支流に入ることができる地域では、積極的に漁獲されたのである。

明治初期、飛騨地方における淡水漁撈は、動物性タンパク源を獲得するうえで、きわめて重要であった。

6) ホンマスの数値

イワナシ

『後風土記』記載名 岩梨
 標準和名 イワナシ
 学名 *Epigaea asiatica*
 推定総生産量 —
 重量 — 換算値 —
 エネルギー量 — 換算値 —
 1980年収量 —

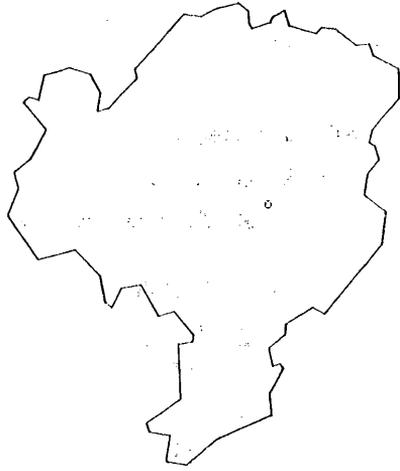


図17 イワナシの採集村

北海道・本州の山地に分布するツツジ科イワナシ属の常緑の低木で、径 1 cm ほどの黒熟した果実を初夏に採集し、食用する。

『後風土記』の産物の項に記載があるのは、益田郡甲村（朝日村甲）1村にすぎない。ただし、大野郡小八賀郷（丹生川村）の項には、イワナシは飛騨3郡の山々にあって、とりわけ小八賀の山口・町方・新張などの諸村におおいとある。また、ちいさなミカンの袋のようにみえる果実は田植えころに熟すが、表面に白っぽい粉があったり、果実が黄色のものは十分に熟してはず、酸味がある。カネ（鉄漿）のように黒くなれば味があまくなり、子供が生食するだけでなく、酒のさかなにもすぐれたものである、と記載されている [富田 1977a 1: 117]。

このイワナシは、現在でもごくわずかが採集されるようで、高山・古川の料理屋では塩漬けにしたものを供する。野味のうちでも上品なものとして、イワナシは珍重されている。

『後風土記』当時の栽培果樹は、アンズ、ウメ、カキ、グミ、コウメ、コガキ、サモモ、シブガキ、スモモ、ナツメ、マルメロ、モモ、ユズ、リンゴの15種を数える。野生のものではアケビ、イワナシ、カワラグミ、クサエビ、ヤマナシ、ヤマズミの6種がある。栽培種と野生種の数の比は2.5:1である。これは、果実の利用が局地的な野生種の採集から、飛騨一円におよぶ栽培種の利用へとおおきくかわりつつあることをしめすものとおもわれる。

ウグイ

『後風土記』記載名 鮠^{ウグヒ}, 鮠, 宇具比, 宇久比, ウクヒ, ウグヒ

標準和名 ウグイ

学名 *Leuciscus (Tribolodon) hakonensis*

推定総生産量 663,935尾

重量 265.6t
換算値 200-400g/尾

エネルギー量 147,541,000kcal
換算値 101kcal/100g

1980年収量 85t

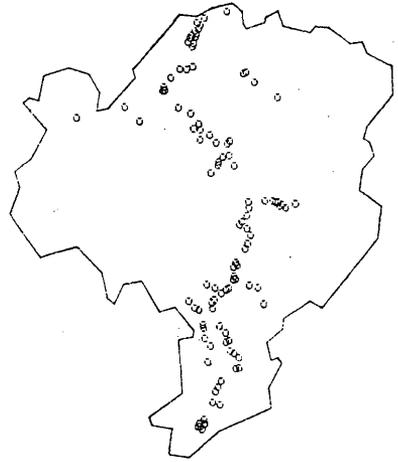


図18 ウグイの漁獲村

ウグイは、宮川、益田川水系の海拔高度200~800mにかけてひろく分布する。庄川と高原川水系では、ウグイの分布は顕著でない。とくに注目すべきは、宮川と益田川水系における魚類の全生産高の7~8割がウグイであることである。しかも、特定の村にウグイの生産が集中する傾向がある。

飛騨地方におけるウグイの生産高は、魚体重を最小(200g/尾)にみつもっても、133tある。当時の人口を約10万として、1人あたり1.3kg(約7尾に相当)のウグイをたべていたことになる。ウグイの生産高が著しくおおいこととともに、ウグイの生産地が当時の稲作地帯とうまく一致する点は注目してよい。コメウグイの組みあわせは、稲作を基盤とした内陸河川の中流域における典型的な食物結合をしめすとかがえられる。

宮川と益田川では、それぞれ1次~5次、2次~5次河川にウグイが分布する。1mileあたりのウグイの生産高は、それぞれ、宮川が2,459.2kg/mile、益田川が105.06kg/mileである。宮川におけるウグイの生産高のたかさは顕著である。

梅雨頃、水量の増した宮川流域では、産卵のため大量に砂地にあつまるとウグイが、網で漁獲されていたことがしるされている。網のほか、ヤナによっても漁獲されたものとおもわれる。ウグイは、串ざしにしたり、塩焼、照焼、田楽、煮つけ、^{あつもの}羹など、さまざまな調理がほどこされた(ウグイの栄養組成はナマズの項参照)。

ウ サ ギ

『後風土記』記載名 兎

標準和名 トウホクノウサギ

学名 *Lepus brachyurus angustidens*

推定総生産量 23羽

重量 126.5 kg
換算値 4.0-5.5 kg/羽

エネルギー量 36,000 kcal
換算値 141 kcal/100g

1977年収量 1,768羽

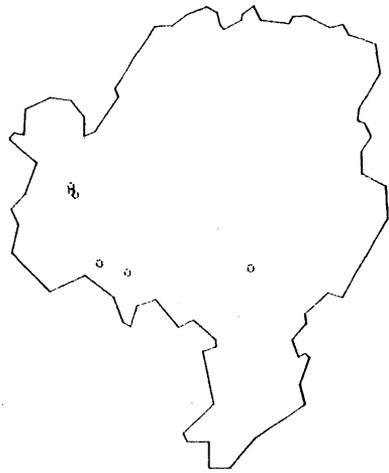


図19 ウサギの捕獲村

『後風土記』にあらわれるウサギは、東北から山陰地方にかけての裏日本に分布するトウホクノウサギであるとかんがえられる。表日本には、キュウシュウノウサギが分布する。トウホクノウサギは、一般にキュウシュウノウサギより大形である。

ウサギを産する村は6村で、海拔500~1,000mの大野郡白川郷に集中している。白川郷では、ウサギの狩猟は、積雪

期にかぎられる。初冬よりのウサギ狩りのためには、ヒエのワラをたばねて、タカににせたメウタム（草鷹）がもちいられる。山中で、タカの鳴き声ににせた小笛をふき、メウタムをウサギになげる。おどろいて逃げ場をうしなったウサギを手づかみにしてとる。このようにして捕獲されたウサギは、獣肉として高山町へうりにだされた。

今日でも、メウタムと類似した猟法がある。白山山麓でシブタ猟とよばれる方法がそれである。

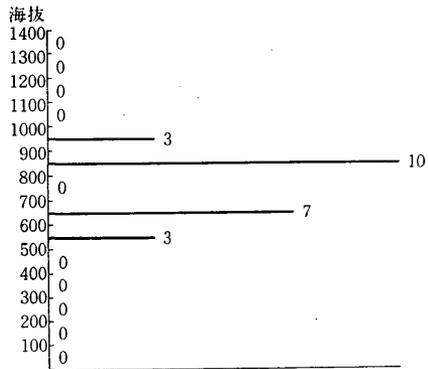


図20 ウサギの高度別捕獲数(単位 羽)

ウ シ

『後風土記』記載名 生牛, 牛
標準和名 ウシ
学 名 *Bos primigijs*
推定総生産量 16頭
重 量 4t
換算値 250kg/頭
エネルギー量 4,547,000 kcal
換算値 196kcal/100g⁷⁾
1980年収量 18,400頭(肉用牛の集計)

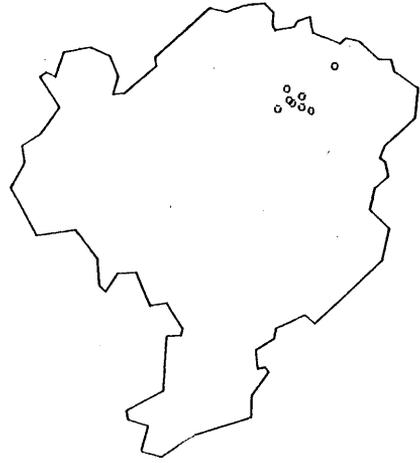


図21 ウシの生産村

『飛州志』に「不食獸類」として「狼^{やまいぬ}, 豺, 狸, 貉, 狐, 馬, 牛, 鼬, 犬, 猫, 鼠, 川鼠^{はつか}, 鼯鼠^{てん}, 土龍^{りす}, 貂鼠, 栗鼠, バンドリ」があげられている。ウシとウマは大型獣として肉食に有利であるはずなのに、当時の人びとの食料品としての概念からは、完全に欠落していたのであろう。したがって、老牛などが肉用として転用されることもなかったとおもわれる。

山地地形が卓越する飛驒では、ウシはウマ以上に重要な交通の手段であった。運送の方法としては、地形の制約から荷車がつかえずいわゆる「牛(馬)一駄に二荷づけ」といった直接かつがせる方法がとられた。

ウシは農耕用としてもつかわれた。飛驒で農耕用に牛馬をつかうことは幕末から明治にかけてひろまったといわれている[岐阜県編 1970: 522]。明治14年の統計では飛驒における総農家数は15,901あり、そのうち農用馬をもつもの7,743, 農用牛をもつもの1,770である。ウシとウマの比率は約1:4であるが、それでもウシの所有数は当時の岐阜県各郡のなかではもっともたかい。

『後風土記』にみられるウシの記載は、吉城郡だけで、それも高原川上流域の諸村にかぎられる。それらの村は交通網の重要な地点にあるともいえないので、ウシの飼育地(または子ウシの供給地)としての役割をはたしていたものとかんがえられる。

7) 和牛, かつ肉の数値

ウ ド

『後風土記』記載名 獨活

標準和名 ウド

学名 *Aralia cordata*

推定総生産量 500把

重量 500kg
換算値 1kg/把

エネルギー量 35,000kcal
換算値 14kcal/100g

1980年収量 —

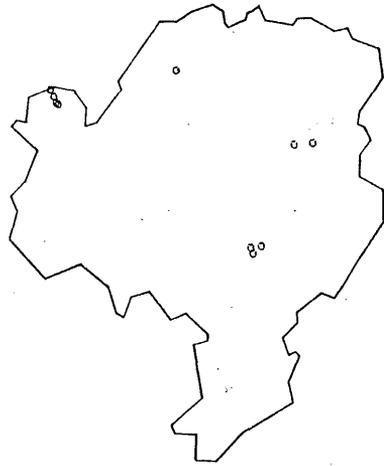


図22 ウドの採集村

草たけが 1.5 m ほどにもなる大型の多年草で、各地に自生する。春、わか芽を採集し食用に供する。

『本朝食鑑』には、ウドの栽培法を「秋の末に種をまくが、現今では大抵、皆、宿根を採」としており [人見 1978 (1697): 188], 栽培植物にとりこまれた山菜のひとつでもある。

ウドは生食するほか、塩蔵法などにより貯蔵し、かつての山村では蔬菜にかわる食品として多用された。また、成長した茎や乾燥根は、外傷・中風などに薬効があるとされる。

自然状態においては、ウドは春さきに積雪がしばしば滑落するような斜面に、比較のおおく生育する。こうした斜面は、夏には草たけのたかい草本からなる、いわゆる高茎草原を形成する。ウドはその主要な構成種である。『後風土記』にあるウドの生産村の分布は、こうした地形条件に影響された結果ともかんがえられる。ただし、その生産村いずれにも、収量の記載はない。

ウ ナ ギ

『後風土記』記載名 鱧, 鱧魚, 鰻, ムナギ

標準和名 ウナギ

学名 *Anguilla japonica*

推定総生産量 171尾

重量 342 kg

換算値 0.6-2 kg/尾

エネルギー量 675,000 kcal

換算値 263 kcal/100 g

1980年収量 4.9 t

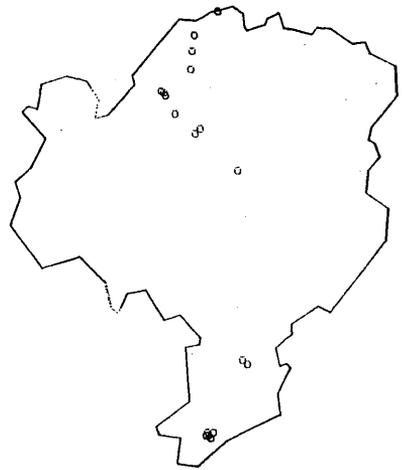


図23 ウナギの漁獲村

ウナギを産するのは、宮川と益田川にかぎられている。宮川では、3次～5次河川で、益田川では5次河川で漁獲されたものであろう。ウナギの分布上限は、宮川で600 m までで、益田川では350 m あたりとなっている。

『後風土記』によると、宮川には、文化・文政期に、美濃国よりウナギがもちこまれ、池でかわれていたものが、後に宮川に放たれてふえたという言い伝えがある。ウナギは、毎年、秋にヤナで漁獲された。また、サワグルミの皮製の箕ひしの一端に穴をあけ、布袋をつけたものでとることもあった [富田 1977a 1: 27]。この、宮川でとれるウナギでは、重さ400～500匁であつたらしい。

現在では、ウナギの養殖がさかんにおこなわれている。その結果、従来はウナギが分布しなかった庄川や高原川においても、ウナギがみられるようになった。

ウナギは、他の魚肉タンパクにくらべ、とくに脂肪がおおい。そして、ビタミンAの含有量は老魚ほどおおく、3,000～5,000 IU で、そのほか、カルシウム、リン、鉄、ビタミンB₂もおおい。肝臓は栄養価がたかい。わずか10gの肝臓で成人1人当たり1日のビタミンA基準量をみす。

ウ マ

『後風土記』記載名 生馬, 馬
 標準和名 キソウマ
 学名 *Equus przewalskii*
 推定総生産量 243頭
 重量 73t
 換算値 300kg/頭
 エネルギー量 32,120,000kcal
 換算値 110kcal/100g
 1980年収量 —

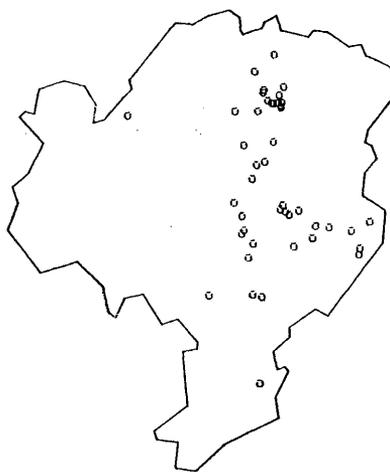


図24 ウマの生産村

ウマは『飛州志』では、「不食獸類」に分類されている。ウマ肉の利用がさかんな信州でも「馬さし」「桜肉」などとしてウマが食用とされるのは、明治20年代以降だといわれている [石毛 1980]。したがって、『後風土記』当時のウマの利用は、ほぼ運搬用にかぎられていたとおもわれる。

『後風土記』には明治3・4年の飛驒の国の輸出入の記録がある [富田 1977b: 256]。それによると、飛驒では子馬を売り、成馬を買い入れたようである。明治3年にはウシ250頭、ウマ200頭を買い入れている。価格は成牛・成馬ともに7両、子馬は3両であった。

ウマの記載のある村は44村で、その分布をみると吉城郡 (18村) 益田郡 (17村) におおく、大野郡では9村とすくない。しかし頭数では益田郡がもっともおおい。一方、大野郡では白川郷でウマがまったくないことがめだつ。産出量のもっともおおいは益田郡日和田村 (高根村日和田) で45頭である。

この頃のウマは、まだ改良の加わらない在来種で、体高 1.3~1.5m の小型のキソウマと同じものとおもわれる。キソウマは現在、野麦峠の牧場に保存飼育されている。

ウ　　メ

『後風土記』記載名 梅 梅子

標準和名 ウメ

学　　名 *Prunus Mume*

推定総生産量 68石5斗

重　　量 10.3t

換算値 15kg/斗

エネルギー量 3,136,000kcal

換算値 35kcal/100g

1980年収量 51t

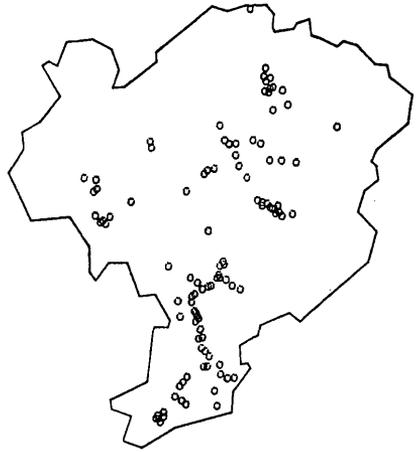


図25 ウメの生産村

中国原産で、果樹の利用は東アジアにかぎられている。日本への移入ははやく、『万葉集』ではハギについて数おおく詠まれた植物である。しかし、果実としての利用はほとんどされなかったらしく、果実が文献に初出するのは鎌倉時代である〔日本風俗史学会編 1978〕。

果実は梅雨の頃に黄熟する。未熟のものは青酸をふくんでいるので中毒をおこしやすく、生食には適さない。したがって、梅干、梅漬などが主たる利用法だった。また薬用として利用されることもあった。

『後風土記』のウメの記載は105村にみられ、これは当時の村総数の25%にあたる。しかし、産量のあるものは19村にすぎない。それらの村の産高を平均すると約6斗5升であった。生産村の分布では、吉城郡北部と益田・大野郡の海拔のたかい村で欠落がみられるが、その他にはひろく分布しており、いわゆる SUBSISTENCE 型の産物である。

現在でも飛驒の農家はほとんど例外なく屋敷内にウメを植栽しており、その果実を自家用の梅干にあてている。しかし手入れや収穫に手間がかかるので、最近では店売りのものをつかう方がおおい。

ウ リ

『後風土記』記載名	瓜, 瓜類
標準和名	ウリ
学名	<i>Cucumis</i> spp.
推定総生産量	—
重量	—
換算値	—
エネルギー量	—
換算値	13kcal/100g ⁸⁾
1980年収量	—

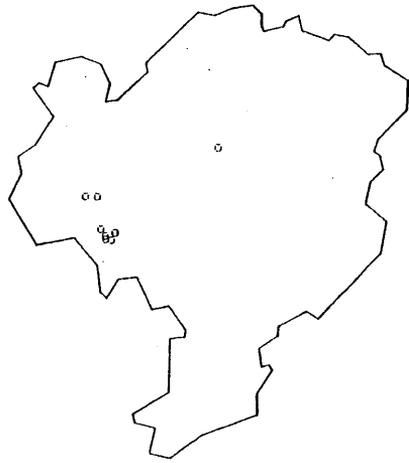


図26 ウリの生産村

『後風土記』に記載されているウリ類には、「西瓜, 甜瓜・真桑瓜, 胡瓜, 漬瓜, 南瓜, 苦瓠(ひょうたん), 冬瓜, 絲瓜^{へちま}」がある。このうち、「西瓜, 胡瓜, 南瓜, 苦瓠」は、ウリ類とは別に独立の記載がある。したがって、ウリ類は、のこりの「甜瓜・真桑瓜, 漬瓜, 冬瓜, 絲瓜」のなかのいずれかをさすとみられる。

ウリを産するのは、庄川上流域の7村と、宮川中流域の瓜巢村の計8村のみである。しかし、生産高の記載はない。このうちの瓜巢村には「瓜類」とあり、多種類のウリが栽培されていた可能性がある。

ウリは果菜としてもちいられたことから、『後風土記』のウリは、「漬瓜」のことであり、シロウリに相当するものとおもわれる。シロウリは、完熟すると白色になることからこの名があり、肉質がしまっているので、漬け物用として最適である。

ウリ類のうちヒョウタン (*Lagenaria Scieraria*) は栽培植物の起源と関連して注目をあつめている。ヒョウタンの遺体は1970年代にメキシコ、ペルーなど新大陸でのおおくの遺跡の最下層 (10,000~7,000年前とされる) で発見されている。アジアでもタイの Spirit Cave の下層 (10,000~8,000年前) で確認され、日本では福井県鳥浜貝塚 (縄文前期 6,000年前) で発掘された。しかし、野生種の分布からみてヒョウタンの原産地はアフリカという説が一般的で、ヒョウタンが栽培植物としてよほどはやくから伝播をはじめたとか、あるいは各地に野生種が存在したとか種々の仮説がだされ議論をよんでいる [LATHRAP 1977]。

8) シロウリの数値

ウルカ

『後風土記』記載名	ウルカ 鱈
標準和名	アユ
学名	<i>Plecoglossus altivelis</i>
推定総生産量	—
重量	—
	換算値 —
エネルギー量	—
	換算値 208kcal/100g
1980年収量	—



図27 ウルカの生産村

ウルカは、アユをうすく切り、内臓や卵巣、精巣などとともに塩蔵したものをさす。ウルカを産するのは、吉城郡大無鷹村（宮川村）と角川村（河合村）の2村のみである。しかも、ウルカは同じアユの加工品であるアユキョウとつねに一緒に記載されている。

アユキョウは、内臓、卵巣、精巣などをとりさった肉質部を火であぶって乾燥したものであり、その残りの部分がウルカとして利用された。つまり、1尾のアユを保存するさいに、かならずウルカとアユキョウができることになる。

アユの卵巣のみを塩蔵したものは、卵鱈（コウルカ）とよばれ、とくに美味とされる。

ウルカを産する村むらは、アユの生産量が高い地帯にある。これらの村では、生のまま売りにだされる以外の余剰分がウルカとして加工されたというより、専門的にウルカづくりがおこなわれていた可能性もある。

ウルカの生産量は、具体的に記載されていないが、それほど大量に生産されたものではなく、あくまで高級な嗜好品としてとどまっていたとおもわれる。

ウルカの主成分は、ほとんど灰分である。また、脂肪や鉄、ビタミンA、B₁、B₂などをふくんでいる。

エ

『後風土記』記載名 荳
 標準和名 エゴマ
 学名 *Perilla frutescens*
 var. *japonica*
 推定総生産量 549石
 重量 56 t
 換算値 99 kg/石
 エネルギー量 260,794,000 kcal
 換算値 463 kcal/100 g
 1980年収量 —

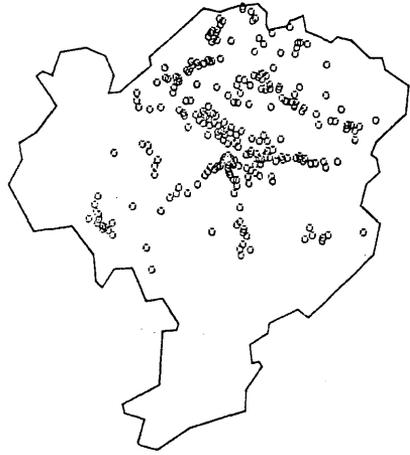


図28 エ (荳) の生産村

『後風土記』の当時、エ (荳) は油脂作物としてナタネとともに重要であった。主として灯火用につかわれたものらしい。『飛州志』には「膏油」として「荳油、ヒヨビノ油」があり、ナタネとゴマはない。したがって『飛州志』が作製された18世紀中頃には、ナタネはまだ採油用として一般化していず、『後風土記』が編纂されるころまでの間にエからナタネへの交代がおこったと推定される。この推定のもとに、エとナタネの生産村の分布をくらべてみると、『後風土記』当時ナタネを栽培していなかった諸村は、現在の河合・清見・朝日村と上宝村の一部で、いずれも当時の辺境地の諸村であったことがわかる (ナタネの項参照)。

エ (荳) の垂直分布のモードは 800 m である。この高度は、分布のひろいいわゆる SUBSISTENCE 型の作物のなかでは、もっともたかい。

エは現在でも、飛驒のごく限られた地域にわずかに栽培されている (上宝村山吹など)。これは採油が目的ではなく、調味料的な利用 (種子をすりつぶしてうどんにふりかけたり、ごく少量を味噌にまぜてエゴマ味噌につくるなど) を主とする。そのほか民間薬としても利用されている。

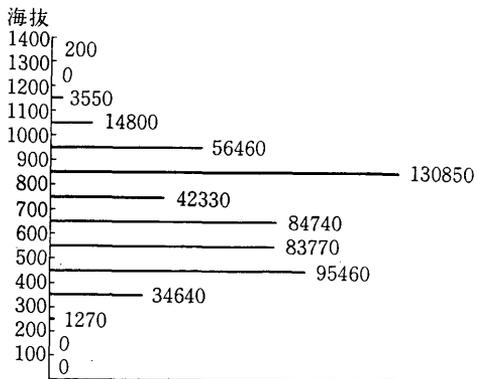


図29 エ (荳) の高度別生産量 (単位 合)

エンドウ

『後風土記』記載名 豌豆

標準和名 エンドウ

学名 *Pisum sativum*

推定総生産量 —

重量 —

換算値 725 g/l

エネルギー量 —

換算値 31 kcal/100g (種子)

換算値 324 kcal/100g (サヤエンドウ)

1980年の収量 82t

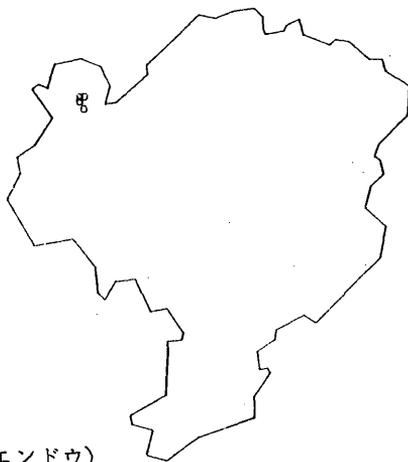


図30 エンドウの生産村

エンドウは4村に記載があり、そのすべてが大野郡白川郷の北部に集中する。収量の記録はない。

白川郷43村は、『後風土記』当時の飛驒で栽培された野菜のうち、スイカとカブラナ、クキタチナを除くほとんどを生産し、その数は11種類におよぶ。したがって、白川郷の諸村では、この頃にあらたな作物結合を形成しつつあったとみられる。そのなかであって、白川郷北部4村では、ウリを除く10種類が栽培され、作付け野菜の種類はもっともおおい。

この当時、良質のタンパク質に富むエンドウは、完熟した種子を煮豆にするほか、味噌や醤油の原料にも用いられた。それとともに、わかくてやわらかいサヤエンドウは、緑色野菜としても重要な意味をもった。なぜなら、このころは、野生植物に求めてきた緑色野菜の機能を、栽培植物に転換する時代であったとみられるからである。この動きは、高山町にちかいカブラナの生産村(丹生川流域諸村)以外に認められず、庄川流域は当時の飛驒における野菜栽培の先進地域であった。

表1 野菜の生産村と分布のパターン

作物	生産村数		白川郷での分布パターン
	全数	うち白川郷	
ウリ	8	7	南部
エンドウ	4	4	北部
カブラ	46	37	全域
カブラナ	10	0	—
カボチャ	35	35	全域
ゴボウ	34	31	〃
ササゲ	36	26	〃
ダイコン	42	39	〃
ナス	32	31	〃
ニンジン	11	10	中・北部
ネギ	12	12	全域

オオアザミ

『後風土記』記載名 大薊

標準和名 アザミ

学名 *Cirsium* spp.

推定総生産量 ——

重量 —— 換算値 ——

エネルギー量 —— 換算値 ——

1980年収量 ——

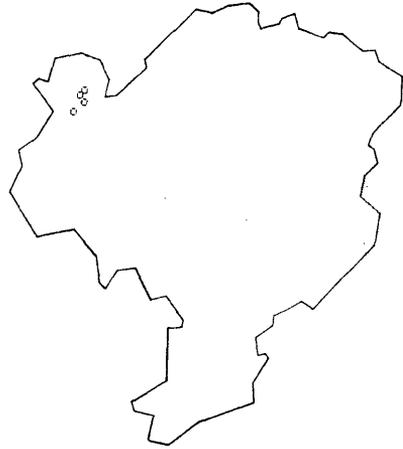


図31 オオアザミの採集村

『後風土記』に記載のあるオオアザミの生産村は4村で、いずれも大野郡白川郷(白川村)の北部にのみ分布する。生産量の記載はない。しかし、これがアザミ属のどの種をさすのかはあきらかでない。生産村の分布状況からして、このオオアザミは中部地方の西北部一帯に分布するハクサンアザミ *C. Matsumurae* の可能性もつよい。ハクサンアザミは草たけが2mほどにもなり、ヤマアザミの1mにくらべると大型の草本である。この特徴に注目すると、形質にもとづくオオアザミの名は、よく理解できる。いずれにしても、アザミはわか芽・わか葉およびわかい茎を食用にする。現在、白山麓一帯では、アザミのわかい茎を採集し、クマの肉と一緒にたきこんで食用にする例がある。クマ肉のくさみ消しであるという。

『飛州志』の「食用ノ草類」には「薊菜」とある。野菜のひとつとして、当時もひろく利用されたのであろう。

なお、『後風土記』に産物として記載のある野生の緑色野菜には、このオオアザミのほか、ヤマアザミ、ウド、フキ、リョウブ、ヨモギ、モチクサがある。これにワラビとゼンマイ(おもに乾燥加工した)を加えても、その数は9種類とすくない。緑色野菜を野生植物にもとめることは、当時すでにすくなくなっていた。

オ オ ム ギ

『後風土記』記載名	大麥
標準和名	オオムギ
学名	<i>Hordeum vulgare</i> var. <i>hexastichon</i>
推定総生産量	11,116石5斗
重量	1,101 t 換算値 99 kg/石
エネルギー量	3,741,797,000 kcal 換算値 340 kcal/100g ⁹⁾
1980年収量	—

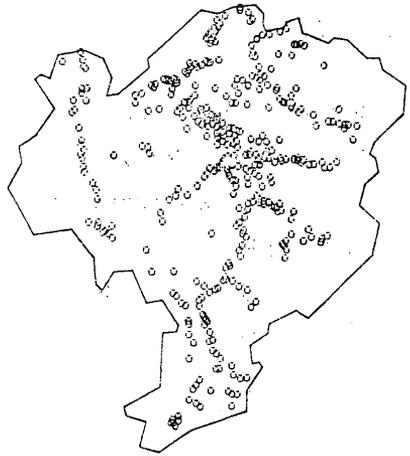


図32 オオムギの生産村

オオムギはヒエとともに主要な雑穀のひとつで、栽培村372は、ヒエの403村、ダイズの400村についておおく、全村415に対するオオムギ栽培村は84%にも達する。

ところによっては根雪期間が100日以上にもおよぶ地域をふくむにもかかわらず、オオムギは、コムギとともに冬作物として栽培されたようである。『飛州志』の「種藝収蔵時候並田畑蕪之類」には、「○田麥、田ニ麥ヲ蒔クハ秋ノ彼岸スギテ十日ホドニシテ蒔ナリ刈揚ルハ五月ノ節ヨリ廿日ホドノ間ナリ其アトニ法ノ如クナシテ稻ヲ栽ルナリ○畑麥蒔コト田麥ニ等シ同刈揚ルハ半夏ヲ期トセリ其アトニ稗又ハ野菜ヲ作レリ○栽麥、田畠ニ苗ヲ以テ栽ルヲ云此麥苗ハ秋ノ彼岸ニ蒔テ十月栽ルヲ期トス刈揚ル事田麥ニ同ジ」とある。「栽麥（うえむぎ）」とあるように [長谷川 1969: 20-22]、飛驒の冬作物としてのムギの栽培には、移植をともなっらしい。

なお、当時栽培されたオオムギには、六角、裸、三月、四月、ネチイサリ、アラハゴ、赤麥、ヅリ、ジンドク、サカエソの10品種がいられている。

『後風土記』の当時1,000 t以上を生産したオオムギは、いまではまったく生産されない。このように、現在の生産量が激減したものには、採集産物をのぞくと、穀類におおい。それはオオムギをはじめ、コムギ、ヒエ、アワ、キビ、ソバである。これらの雑穀類は、水田稲作の拡大によって駆逐されていったのであり、とりわけオオムギとコムギとは、深雪地帯での裏作という条件の悪さがつよく影響したとおもわれる。

9) 精白強化押し麦の数値

オシドリ

『後風土記』記載名 鴛

標準和名 オシドリ

学名 *Aix galericulata*

推定総生産量 —

重量 — 換算値 —

エネルギー量 — 換算値 —

1980年収量 —

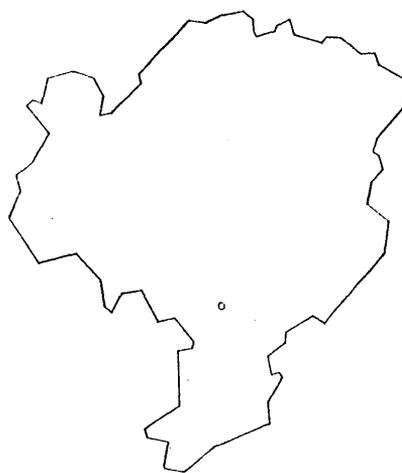


図33 オシドリの捕獲村

オシドリが産物として記載されているのは、益田郡上呂郷奥田洞村(萩原町奥田洞)のみである。官川流域にも、ガン、カモ、セキレイ、クイナなどとともに、オシドリのいることがかかかれているが、産物としての記載はない。

奥田洞村あたりの地域は、根雪期間40日以下で、照葉樹林の分布北限にほぼあたる。しかも、オシドリがこのんで採食するシイの分布と一致する。オシドリは、水上で生活するとともに、流域にある樹上に移動する。奥田洞村では、オシドリのほか、ヤマドリ、キジ、ハト、カモが捕獲されている。

『飛州志』には、63種の鳥類があげられている。そのうちの46種類は、食用に供される。ガンカモ科に属するものには、オシドリのほか、カリ、カモ類があるにすぎない。これらの水辺に棲息する鳥類にたいして、キジ、ヤマドリなどの山地性の鳥類や、秋期に渡りの経路にあたる村むらでの小鳥類は、捕獲数が圧倒的におおいという特徴がある。

オタネニンジン

『後風土記』記載名 御種人参 栃木人参

標準和名 チョウセンニンジン

学名 *Panax Schin-seng*

推定総生産量 11斤

重量 4.6kg 換算値 420g/斤

エネルギー量 — 換算値 —

1980年収量 —

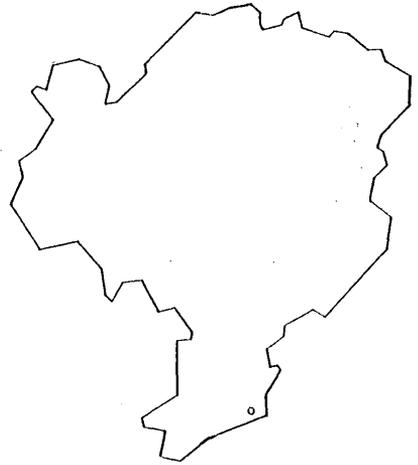


図34 オタネニンジンの生産村

オタネニンジン（御種人参）は、チョウセンニンジンのこと。飛騨における栽培は、すくなくとも慶応3年（1867）にさかのぼり、当時すでに益田郡湯屋村（小坂町湯屋）ではかなりの実績をあげていたらしい【石田 1976】。ただし、『後風土記』によると、チョウセンニンジンの生産村は益田郡門和佐村（下呂町門和佐）のみで、湯屋村はふくまれない。

当時、門和佐村の生産量は、「御種人参十一斤但一斤代金一両二分宛」とある【富田 1977b: 255】。この頃の移入米は1両当たり1斗3升であったのにくらべて、「御種人参」はすでにきわめてたかい商品価値をもっていた。しかし、その後の飛騨におけるチョウセンニンジンの栽培の盛衰は全く不明であり、現在この地方では栽培されない。わが国での主産地は長野県であるといわれる。

なお、牧野によると【牧野 1977】、「御種人参」の呼称は、享保年間（1716～1736）に伝えられたものが、当初は官園に植栽されたことに由来するものであるという。

カ キ

『後風土記』記載名 柿, 柿

標準和名 カキ

学名 *Diospyros Kaki*

推定総生産量 307石

重量 46t

換算値 200g/中1個
15kg/斗

エネルギー量 23,248,000kcal

換算値 60kcal/100g

1980年収量 47t

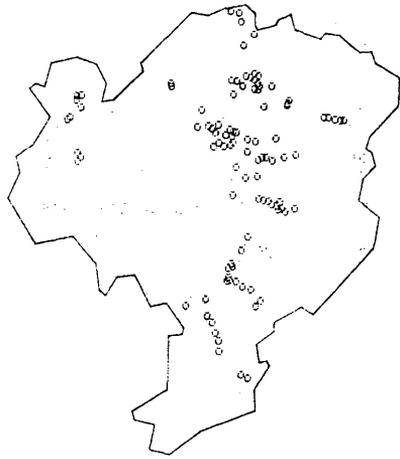


図35 カキの生産村

カキは日本原産である。現在の栽培種は200種をこえるが、そのほとんどはすでに18世紀に開発されていた。このカキは高温な地を好み、寒冷地では育ちがわるい。一般的に言えばアマガキは温暖な土地に、シブガキは寒い土地におおいようだ。

飛騨ではカキの生産村は102村あり、152村のスモモについて、ウメ・ナシとともに生産村が当時の飛騨一円に分布する果実のグループをつくる。収量が記載されているものは35村にすぎない。ただし、その単位には、村によって容量(石)、重さ(貫)、個数(顆)の3つのちがった表示がある。このうちで「顆」の表示があるのは高山町村周辺の三福寺、坊方、法力の3村だけである。これに類した表示法は『延喜式』にみられ、この場合の容量と個数の2種は、それぞれ小粒のカキを容量で、大粒は個数であらわしたものとかがえられている。しかし、飛騨の場合は個数および重量の表示はアマガキ、容量表示によるものはシブガキとかがえるのが妥当ではないだろうか。カキの加工品であるクシガキをみると、益田・吉城両郡にくらべ大野郡の生産村数が極端にすくない。これはおそらく大野郡におけるカキのほとんどが果物として商品化されたことを反映したものであろう。

ところで、カキ1顆を200g、1斗を0.8kgと仮定して重量換算すると、記載収量は15tとなる。しかし量の記載のある村は約35%にすぎない。したがって、実際には3倍の生産量があったとみなすと、推定総生産量は46tとなり、現代の生産量とはほぼ等しくなる。

カ シ ド リ

『後風土記』記載名 カシ鳥（加志鳥）
標準和名 カケス
学 名 *Garrulus glandarius japonicus*
推定総生産量 5羽
重 量 —— 換算値 ——
エネルギー量 —— 換算値 ——
1980年収量 ——

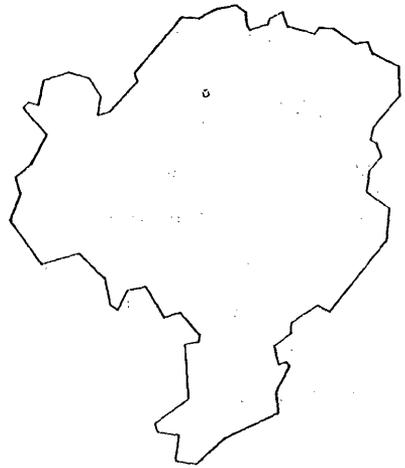


図36 カシドリの捕獲村

『後風土記』には、「カシ鳥」あるいは「加志鳥」として記載されている。カシドリを「檜鳥」とかくとすると、カケスの俗称ということになる。カケスは、肉食性の鳥で、ハトくらいの大きさがある。ふつう、山間部の樹上に営巣する。カケスは、味がなまぐさいので食用にはあまり適さないという。しかし、『飛州志』によると、カシドリは、「鷺」とかかれており、ハト、キジ、ツグミ、メジロなどととも食用として利用されたとおもわれる。

カシドリを産するのは、吉城郡小島郷数河村（古川町数河）だけで、収穫数は5羽である。

『飛州志』のなかに、食用とされなかった鳥に関する記載がある。そのなかには、トビ、カラス、クマタカ、ハイタカ、コノリ（兄鷓）、ワシ、ヘビタカ、キセキレイ、ミソサザイ、ウ、ミミヅク、フクロウ、ヨタガ、ツバメ、コウモリ、タケカラス（岳鳥）、タケドリ（岳鳥）がふくまれている。カシドリの記載がないことからみて、これはやはり食用されたのであろう。

カ シ ワ

『後風土記』記載名 栢
 標準和名 カシワ
 学 名 *Quercus dentata* (?)
 推定総生産量 —
 重 量 — 換算値 —
 エネルギー量 — 換算値 —
 1980年収量 —

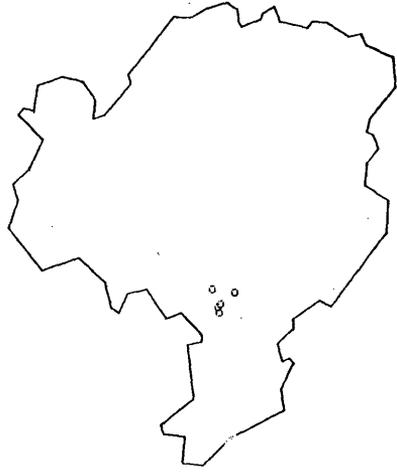


図37 カシワの採集村

カシワは『後風土記』には「栢」とかかかれているが、これは「柏」と同じである。カシワの記載がある村は5村で益田郡の上呂・中呂郷に集中している。収量の記載はまったくない。この「栢」が、カシワ *Quercus dentata* か、コノテガワ *Biota orientalis* のいずれかを判断することはできない。

カシワの種子を食用に供するなどの例はあまりない。これは、大形の葉を採集・利用したものかもしれない。

カシワについては、前川文夫の興味ぶかい論考がある [前川 1981]。それによると、『万葉集』に詠まれたカシワには、つぎの4種がふくまれるという。すなわち、イワヒバにあたるイワトガシワ、ホオノキであるホホガシワ、そしてオオタニワタリをミツナガシワとし、これにコノテガシワがくわわる。『万葉集』にみられるこうしたカシワの名称は、弥生時代からの食物の調理法とふかくかかわっているという。たとえば、イワヒバの細い葉は、コシキの穴をふさいだところからイワトガシワの名があり、ホホガシワ・ミツナガシワは、大形の葉で食物をつつみ蒸したことに由来する、としている。

大形の葉の利用は、現存する「朴葉味噌」のように食物をつつむものとして、飛騨でもおおく用いられてきた。しかし、『後風土記』の産物にホオノキなど、葉を利用したとかがえられるものの記載はない。このカシワは、そうした用途をもったのであろうか。

カタクリ

『後風土記』記載名 堅香子, 堅香百合

標準和名 カタクリ

学名 *Erythronium japonicum*

推定総生産量 —

重量 —

換算値 —

エネルギー量 —

換算値 350kcal/100g

1980年収量 —

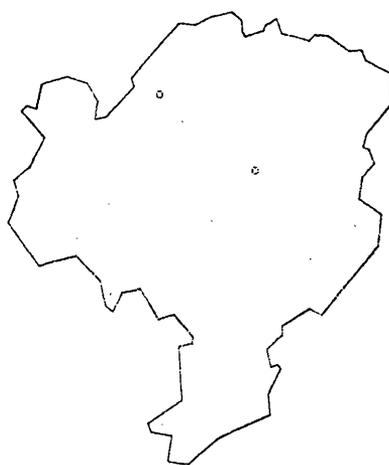


図38 カタクリの採集村

『後風土記』の大野郡山口村の項に、「堅香子小八賀山口村槻本神社の向の山にあり」とあり[富田 1977a: 121], 大鷹山麓にとりわけおおく分布していたと推定される。生産村として記録があるのは、この山口村と吉城郡角川村の2村だけである。

カタクリの食用部位は、球根・わか葉・花とおおい。わか葉はあえものやおひたしに、花は酢のものによい。球根からはカタクリ粉を製し、これもちいて菓子や麺がつくられた。

『飛州志』の「餠餅並名品」には「カタコ餠餅カタコ百合草」とあり[長谷川 1969: 197], ダンゴにつくられたことがしられる。カタクリは叢生するが、その球根は長楕円形で長さ4cmほどにちいさく、かつ地中深くにあるため採集は容易でない。したがって、カタクリ粉の生産量はすくなくきわめて高価で、一部は薬用ともなった。

表2 カタクリ粉とクズ粉の100g当たり成分

食品	エネルギー(kcal)	水分(g)	タンパク質(g)	脂質(g)	糖質(g)
カタクリ粉	332	16.6	0.9	—	82.0
クズ粉	347	13.9	0.2	0.2	85.6

カチグリ

『後風土記』記載名	搗栗子
標準和名	クリ
学名	<i>Castanea crenata</i>
推定総生産量	—
重量	—
	換算値 1.2kg/l
エネルギー量	—
	換算値 249kcal/100g ¹⁰⁾
1980年収量	—

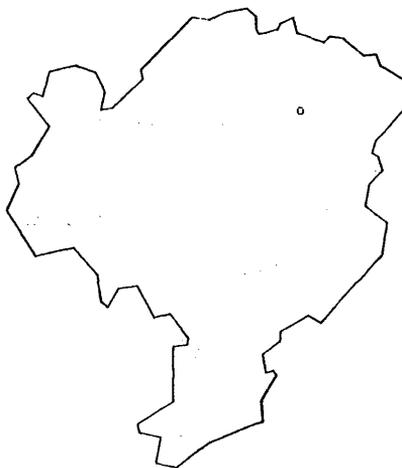


図39 カチグリの生産村

カチグリはクリの実をよく干して臼でつき、殻と渋皮をよくとったもの。保存食として当時もっとも一般的なクリの加工品だった。実をむいてたべやすいこと、甘味のあることから食糧よりも菓子としての利用がおおくなっていたものとおもわれる。

カチグリの記載があるのは吉城郡長倉村（上宝村長倉）のみであるが、同郡宮原村（上宝村宮原）の名義者のなかに、飛騨ではクリがはえないという村はないけれど、ふつうは山のサルとか村のこどものおやつぐらいで有効に利用されていない。しかし、高原郷の村だけは甘栗の苗木をたくさんうえ、実がなるようになると木の下を草を刈り、よく掃除してまるで各家の庭のようにきれいにしている。このように心をこめて育てるので若木の時から実がよくなり味もよい。そこで主食としてつかうとともにカチグリに加工して、高山の「まち」や美濃や越中などにうりだして、繭をうるのとかわらぬ程の利をえている。飛騨のカチグリは非常に有名だ、と記載している。

明治3年のカチグリの移出量は100石、代金600両に達し、その金額は当時の全輸出品目23のうちの11位を占め、椀木地の700両につぐものであった。

このカチグリは、調味料としても使われたらしい。『本朝食鑑』[人見 1978(1697)]には、魚・肉類をたつ精進料理には、カチグリをカツオブシの代用にすると甘味がよくでて料理の味がととのう、とある。ただし、こうした利用が『後風土記』当時の飛騨にもあったかどうかは、あきらかでない。

10) 甘栗の数値

カ ブ ラ

『後風土記』記載名 蕪菁, 蕪, カブラ

標準和名 カブ

学 名 *Brassica rapa*

推定総生産量 7,544貫

重 量 28t
換算値 1束/200匁

エネルギー量 2,935,000kcal
換算値 18kcal/100g

1980年収量 3,700t

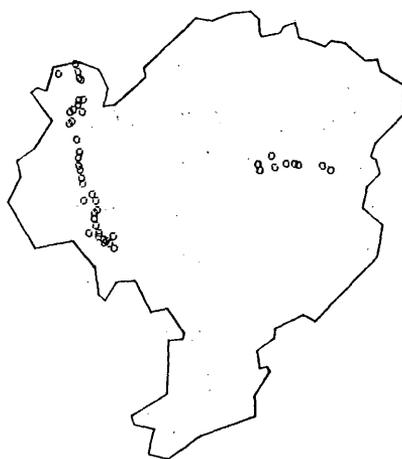


図40 カブラの生産村

現在、飛騨地方で産する「赤かぶ」は、寒冷地に適したヨーロッパ系の品種である。これにたいして、明治初期の飛騨地方で、小八賀川流域の村むらに栽培されたカブラは東洋系の品種であった。

小八賀川流域の村むらで生産されるカブラは「宝珠かぶら」「八賀かぶら」とも称された。紫色を帯び肉質がやわらかく、重さ200匁以上にもなる。味がよいところから、高山の「まち」や他の村むらへ売りにだされ、コメ、塩、イネムシロ、ワラなどがみかえりとして購入された。

カブラは、栽培期間が短く、根のほか、葉や茎も利用される。ふつう、夏野菜の裏作として栽培され、夏の終わりに種をまくと、10月頃には食用可能な大きさに成長する。

『後風土記』の当時、カブラは小八賀川流域（9村）と庄川流域（37村）で集中的に生産されている。野菜のなかでは、生産村数がもっともおおい。また、庄川流域では、カブラは「束」単位で、小八賀川流域では、「貫」で表示されている。

明治初期におけるカブラの生産量は、1村当たり164貫平均となる。1村平均から類推すると、総生産量は28tと推定される。昭和55年における全生産量（飛騨地方）は3,700tであり、明治初期当時の約130倍になっている。

現在の飛騨でもカブラをキュウリ、ミョウガ、キノコ、ナスなどとともに漬けこんだ「品漬」が、ひろく愛用されている。

カ ブ ラ ナ

『後風土記』記載名 蕪菁菜, カブラナ

標準和名 カブ

学 名 *Brassica rapa*

推定総生産量 7,865貫

重 量 29t

換算値 —

エネルギー量 3,923,000 kcal

換算値 19kcal/100g

1980年収量 3,700t (カブを集計)

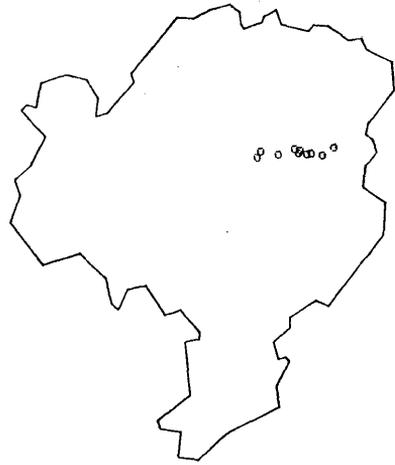


図41 カブラナの生産村

カブラナおよびカブラの生産村は56村に達し、蔬菜のうちではもっともおおい。そのうち、『後風土記』にカブラナと記載があるのは10村で、そのすべてが大野郡小八賀郷(丹生川村)に分布する。この地域は、すでに『飛州志』の当時から「小八賀蕪」の特産地としていられていたところで、生産量もおおい。

その量は10村すべてに記載され、1村当たりの平均収量は約790貫をしめす。しかし、平均値以上を生産する村は高山町村から16km以内に分布がかぎられ、これ以遠の村の生産量はいずれも平均以下である。生産量がもっともおおいのは、高山町村から約12kmの距離にある小野村で、3,000貫を示す。ついで、8kmの距離にある坊方村の1,200貫がある。概して「まち」に近いほど生産量がおおい。この傾向は、コメやマユ、コウゾやミツマタなどにも共通して認められ、「まち」に近づくにしたがって生産活動が多様化してくることがあきらかである。

『後風土記』の小八賀郷の項では、カブラナとカブラの生産村(9村)とを区別して記載する。このことから、カブラナはビタミンに富む葉を主として食用したものと、もかんがえ得るが、それ以上に主要な食用部位は、カブラと同様、肥大した根であったにちがいない。

カ へ

『後風土記』記載名 榧, カヤ, カへ

標準和名 カヤ

学名 *Torreya nucifera*

推定総生産量 1石9斗

重量 266 kg

換算値 14kg/斗

エネルギー量 1,136,000 kcal

換算値 610kcal/100g

1980年収量 —

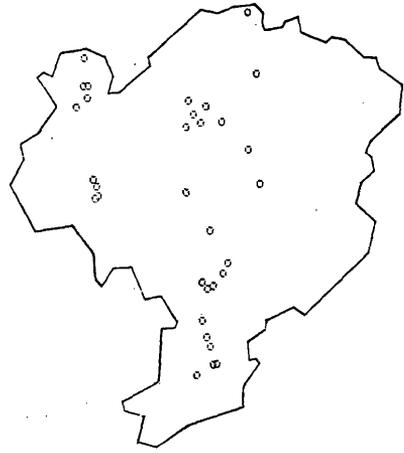


図42 カへの生産村

『後風土記』には「カへ」または「榧」とある。この2つの生産村は飛驒をきれいに2分し、「カへ」は南部の益田川流域諸村に、「榧」は中・北部諸村に分布する。こうした分布上の特色は、石田 [石田 1976] が指摘するように、「カへ」はカヤを、「榧」はカヤのほかおもに裏日本の山地に自生する低木のチャボガヤ *T. nucifera* var. *radicans* をふくむものと解される。いずれの種子も脂肪に富み、煎ってたべると風味をます堅果のひとつである。

カヤの生産村数は、デンプン質種子であるクリ(225村), ナラ (156村), トチ (151村) にくらべると、相対的に著しくすくない。なお、カヤの材は碁盤や将棋盤にすぐれている。

表3 おもな堅果類の100g当たり成分

食品	エネルギー (kcal)	水分 (g)	タンパク質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	繊維 (g)
カへ	610	5.8	8.3	56.1	21.1	6.3
クリ	156	60.2	2.7	0.3	34.5	1.0
クルミ	673	3.1	14.6	68.7	10.3	1.4
トチ	365	12.3	5.3	4.5	73.7	2.1
ナラ	324	42.3	2.4	1.9	49.5	2.1

カボチャ

『後風土記』記載名	南瓜
標準和名	ニホンカボチャ
学名	<i>Cucurbita moschata</i>
推定総生産量	26,250個
重量	32 t
	換算値 1.2kg/個
エネルギー量	10,206,000 kcal
	換算値 36 kcal/100g
1980年収量	226 t

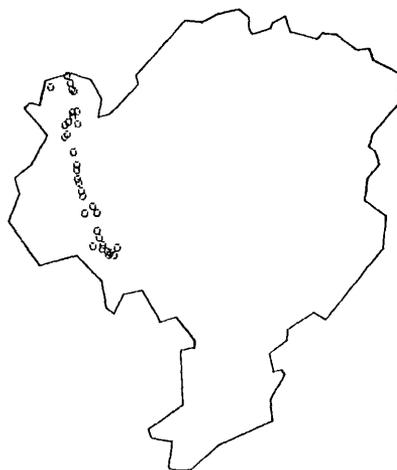


図43 カボチャの生産村

『後風土記』にある「南瓜」は、キクザ群やチリメン群など多様な品種群をふくむニホンカボチャに推定される。

わが国へのカボチャの伝来は16世紀末葉とされるが、「煮しめ」など果菜としての料理に多用されるのは18世紀以降に属する[本山 1978]。食品としてのカボチャは、貯蔵に特殊な処理を要しないこと、およびカロチンの含有量がおおいため、蔬菜の欠乏する冬期にはビタミンAの重要な給源となるなどのメリットをもつ。

飛騨における生産村は35を数え、そのすべてが庄川流域諸村に分布する。この地域は、カボチャのみならずキュウリ・ナスといった果菜、および根菜ではカブラ・ダイコン・ゴボウ、葉菜のネギの生産村がおおい。これら一群の蔬菜を作物結合としてみると、根菜—果菜結合26村(60.5%)を主体に、これにネギの加わった根菜—果菜—葉菜結合(26%)が卓越する。こうした作物結合は他地域に例をみない。したがって庄川流域は、その作付け面積が狭少であったにしろ、あらたな野菜複合を形成しつつあったと判断される[松山 1981]。

その後100年間に飛騨における野菜生産は、著しく増加した。このカボチャも例外でない。『後風土記』当時、カボチャの生産量は1人当たり0.3個にすぎなかったが、現在では、1.3個と4倍以上の増加をしめしている。これは生産地域が拡大した結果であり、いまではカボチャを栽培しない村はない。

カ マ シ シ

『後風土記』記載名 麤羊, 羚羊,
カマシシ, カマジシ

標準和名 ニホンカモシカ

学名 *Capricornis crispus*

推定総生産量 80頭

重量 4t 換算値 50kg/頭

エネルギー量 2,020,000kcal
換算値 101kcal/100g¹¹⁾

1980年収量 (自然保護の対象)

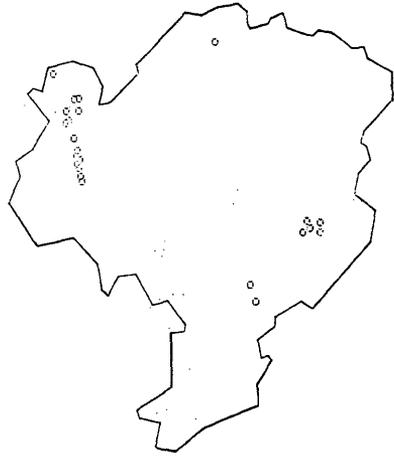


図44 カマシシの捕獲村

『後風土記』のカモシカの記載には、「麤羊」「カマジシ」「カマシシ」「羚羊」の4種がある。『飛州志』には「羚羊」「カベトリ」「イハトリ」「クラジシ」「カモジシ」とある。

カモシカは絶滅に瀕した種として昭和30年に特別天然記念物に指定されて以来、狩猟が禁止されているが、『後風土記』には77頭の記録があり、わりあいおおい。『後風土記』によると、カモシカの分布は大野郡莊川・白川村、吉城郡上室村から南の益田郡朝日村となり、川口孫二郎が大正から昭和初年にかけておこなった飛驒での聞きとりの結果 [千葉 1969] とよく一致している。カモシカは当時肉のほか毛皮、つもの(羚羊角)、蹄、脂などが薬品として商品的価値があり、食糧としても重要だったとおもわれる。

当時の飛驒におけるカモシカの棲息数を、おおまかに推定してみよう。カモシカはミズナラ・ブナの植生帯にすむ。白山蛇谷でのフンによる調査 [水野 1976] によると 1 km² あたり 3~7 頭であった。そこでミズナラ・ブナ植生帯 (2000 km²) がカモシカの有効生息域とかがえ、白山での密度をそのままあてはめると 6,000~14,000 頭という大きなポピュレーションが計上される。そこでたとえば縄文時代をかがえ、生息域の人間による干渉がまったくない状態で、安定して毎年カモシカをとりつづけたとして最大限20%の捕獲を想定すると、1,200~2,800頭という数がえられる。カモシカだけを食糧とした場合に養える人口をかがえ、1人1日 2,000 kcal 必要とし、カモシカ1頭は 50kg、廃棄率50%とすると、42~97人となる。狩猟に食糧の重点をおいているかぎり人口はたいしたものではないことがわかる。

11) シカ肉の値

カモ

『後風土記』記載名 鴨・収獲鴨

標準和名 カモ

学名 *Anas* spp.

推定総生産量 18羽

重量 54kg

換算値 3kg/羽

エネルギー量 44,000kcal

換算値 126kcal/100g

1980年収量 —

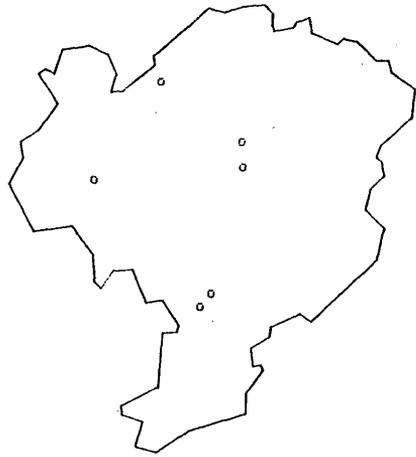


図45 カモの捕獲村

岐阜県では、19種のガンカモ科の鳥がいられている。そのうち『後風土記』に記載されているカモが、*Anas* 属のどの鳥をさすのかは不明である。カモの捕獲村は、宮川、益田川流域の5村と、庄川流域の海上村（荘川村海上）の計6村である。全収獲数は18羽である。

カモやガンなどの鳥は、夜間、水草の茎や根を索餌し、夜明けとともに干潟や岸の方へ移動するという。したがって、カモ・ガンなどの捕獲が夜明け前におこなわれたことがかんがえられる。仙台平野にある縄文遺跡からも、多量のガン・カモ・ハクチョウなどの鳥骨が出土している。

ツグミ、アトリ、シジュウカラなどの小鳥が、渡りの時期、かすみ網や「おとり」などにより捕獲されていたのにたいし、カモ、ガン、ウ、オシドリなどの水鳥が、どのような方法で捕獲されていたのかは不明である。収獲数からみると、小鳥の方がはるかにおおくなっている。

現在、カモは、カモ料理として冬季たべられる。その肉は、ニワトリなどの家きん類よりも美味だとされる。

カ ラ シ

『後風土記』記載名 芥子, 芥子菜

標準和名 カラシ

学名 *Brassica juncea*

推定総生産量 7升5合

重 量 —— 換算値 ——

エネルギー量 —— 換算値 ——

1980年収量 ——

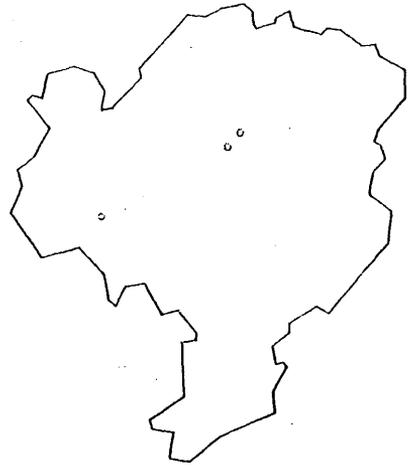


図46 カラシの生産村

カラシはアブラナ科のカラシナの種子を乾燥したもので、日本産のものは *Brassica juncea* である。カラシをつくるには種を適当に天日でかわかし、石うすで荒びきし、皮をとり除いたあと、製粉する。和製のカラシは脱脂しないので、長期にわたって貯蔵すると、香味や辛味を失う。カラシ粉にぬるま湯を加えると揮発性のカラシ油を生じ、辛味がでる。これは食品のなま臭味を消し香辛味をつける。

『後風土記』のカラシ、カラシナの記載はすくなく、あわせて3村しかない。この時代の香辛味成分としてはワサビ、サンショウとならぶ。カラシは民間薬として湿布、痛みどめ、毒けしなどにもつかわれた。

『後風土記』の当時、カラシナをふくめた野菜類は大野郡の白川郷に集中しており、そのほかには高山町村近辺にわずかに生産村が分布しているにすぎない。10世紀以前に中国から伝えられたといわれるカラシナは、飛驒ではおそらく新しい野菜のひとつであったとみられる。その種子から製したカラシは、香辛料という性格からして、「まち」での消費を目的にしたものであろう。

このカラシをふくむ *Brassica* 属の野菜は、葉菜や根菜としても栽培される。その生産村はのべ60村である。これにつぐのが *Raphanus* 属 (43村) と *Cucumis* 属 (25村) である。したがって、『後風土記』当時の飛驒では、*Brassica* 属がもっとも基本的な野菜であったとみられる。現在は、*Raphanus* 属の生産量が *Brassica* 属をうわまわる。

カラヒエ

『後風土記』記載名 唐稗, 川原ヒエ

標準和名 シコクビエ

学名 *Eleusine coracana*

推定総生産量 6石

重量 0.7t

換算値 118kg/石¹²⁾

エネルギー量 5,550,000 kcal

換算値 370kcal/100g¹³⁾

1980年収量 —

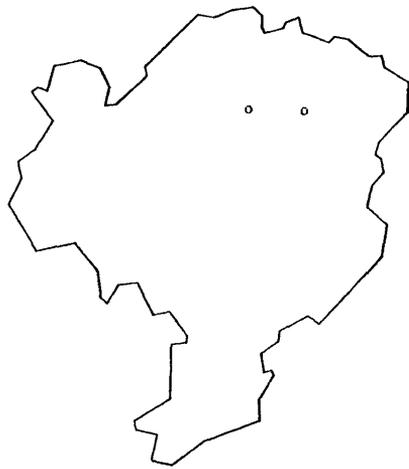


図47 カラヒエの生産村

『後風土記』に「唐稗」と記載があるのは、大野郡長倉村と荒原村（ともに上宝村）の2村だけで、生産量はそれぞれ4石と1石である。

大野郡上宝村および丹生川村での聞きとりによると、カラビエはまたマタビエともよび、おもに山畑で栽培する作物で、穂がわかれており、穀粒がちいさく粉食するものだという。したがって、これはシコクビエである。カラビエの名は、シコクビエが中国から渡来した作物とされることによるらしい。マタビエは穂の形状に由来する地方名で、このほうが分布はひろい。

これらのほか、『後風土記』には「川原ヒエ」ともある。その生産村は吉城郡信包村（古川町信包）1村だけで、生産量は1石である。石田によると、カワラビエはシコクビエの地方名のひとつであるという [石田 1976: 325]。したがって、『後風土記』当時、飛騨では3村で6石のシコクビエが生産されていたことになる。

シコクビエの栽培には、直播きと移植の方法がいられているが、『後風土記』当時の生産村3村ではいずれの方法によったか定かではない。シコクビエの穎果は長さ1.5mm、巾1.4mmときわめてちいさいため [小原 1949]、粉食するのがふつうである。永井によると [永井 1952]、シコクビエの反当たり収量は1.5~2石とされるから、『後風土記』当時の栽培面積は3~4反に推定できる。

12) 澤村の資料 [澤村 1951] により算出

13) ヒエ精白粒の数値

カワウオ

『後風土記』記載名 川魚，魚

標準和名 —

学名 —

推定総生産量 145 尾

重量 72.5 kg
換算値 500 g/尾

エネルギー量 37,000 kcal
換算値 129 kcal/100g¹⁴⁾

1980年収量 391.4 t (淡水魚類の集計)

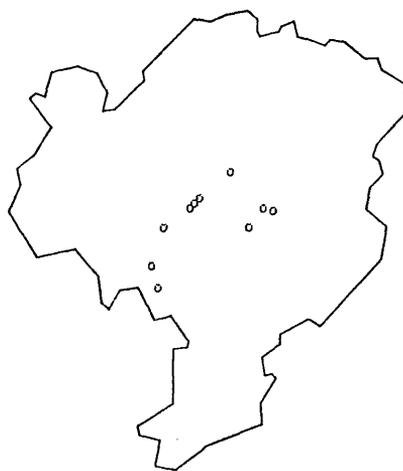


図48 カワウオの漁獲村

『後風土記』のなかで、「川魚」とか「魚」とかかかれている産物がある。それらが、特定の魚種にたいして命名されたものなのか、淡水魚を一般にしめすのかは不明である。

『後風土記』に記載されている魚種は、全部で25種、11科19属におよんでいる。そのうち、産物として記載されたものだけでも20種類にのぼる。そのなかには、ウナギ、イワナ、サクラマス、ヤマメ、ヤマトマス、アマゴ、シロザケ、アユ、ウグイ、コイ、ニゴイ、キンギョ、ドジョウ、シマドジョウ、アジメドジョウ、マナマズ、ヨシノボリ、チチカブ、カワヨシノボリ、カジカ、ヤツメウナギ属、フナ属がふくまれる。

『後風土記』には、淡水魚相のほとんどが記載されている。しかも、その大部分のものが産物として利用されている。つまり、淡水魚にたいする、当時の人びとの関心のたかさがしめされている。また、魚種別にみると、ウグイやアマゴ、ヤマメ、アユのように、選択的に漁獲がなされていたこともあきらかである。

以上の淡水魚にたいして、明治初期、他国よりもちこまれた海産魚は、日本海側からのブリやイワシであった。ブリは、「飛驒ブリ」とも称されるように、冬季、人びとの馳走となった。イワシは肥料用となった。

現在では、養殖や放流、ダム・堰堤の建設などにより、淡水魚相が攪乱されるとともに、魚の利用も大幅に変わってしまった。

14) コイの数値

カワコイ

『後風土記』記載名 川鯉
 標準和名 ニゴイ
 学名 *Hemibarbus labeo*
 推定総生産量 53尾
 重量 40kg
 換算値 400~800g/尾
 エネルギー量 21,000kcal
 換算値 129kcal/100g¹⁵⁾
 1980年収量 53.2t

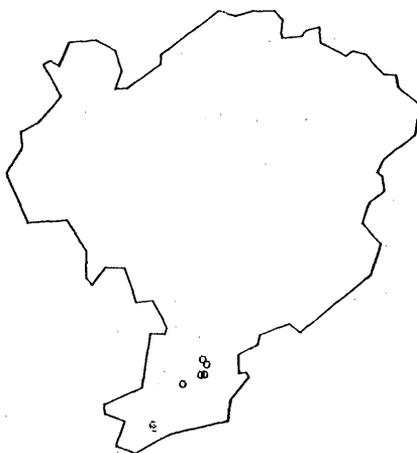


図49 カワコイの漁獲村

カワコイは、現在、長良川・木曾川流域、および益田川流域の益田郡小坂・萩原などの地域でカワコイとよばれているニゴイをさすとおもわれる。ただし、カワコイが、河川に棲息するコイという意味で、コイ科コイ属のコイをさす可能性もある。

カワコイを生産する村の数は全部で7カ村ある。いずれも益田川の5次河川流域にかぎられている。海拔高度は200~400mである。カワコイの総生産高は20~40kgにすぎない。

益田郡下原郷（下呂・金山町）一帯では、カワコイ漁が秋におこなわれていた。秋は水量が減少し、川底まで見透せるので、石の間にひそんでいるカワコイをとることができた。村びとたちは、筏を組み、川の淵に「手糸長」とよばれる網をうつ。筏の上から棹で石をつついて、石の間からとびだしたカワコイをとった。

カワコイは、さしみや塩焼きにされるほか、ふるくから、ナレズシの原料としてもちいられた。

『後風土記』には、カワコイのほか、「緋鯉」「真鯉」「鯉の子」「金魚の子」といった魚が記載されている。いずれも、コイ科コイ属の魚であろうとおもわれる。



図50 「手糸長」とカワコイ漁のようす

15) コイの数値

カワラグミ

『後風土記』記載名 川原茱萸，川原グミ

標準和名 ナツグミ

学名 *Elaeagnus multiflora*
var. *crispa*

推定総生産量 2石1斗

重量 315 kg
換算値 15 kg/斗

エネルギー量 88,000 kcal
換算値 51 kcal/100g¹⁶⁾

1980年収量 —



図51 カワラグミの採集村

『後風土記』には「川原茱萸」とある。この果実は6月ごろに赤熟するという。したがって、「川原茱萸」は落葉性のナツグミだとおもわれる。

このナツグミは野生であるにもかかわらず、生産村が高原川上流域の6村にのみ限られる。しかし、その理由についてはあきらかでない。生産量は1村当たり平均で3斗5升，最大は吉城郡田頃家村（上宝村田頃家）の1石3斗にも達する。その量は果実として、これら6村で生食されたとするにはあまりにおおい。

『後風土記』が別に記載する「茱萸」が、秋熟する栽培種であれば（グミの項参照），この「川原茱萸」は夏に供し得るグミとして一定の商品価値を有していたとも推定される。

16) グミの数値

カンピョウ

『後風土記』記載名 干瓢, 乾瓢

標準和名 ユウガオ

学名 *Lagenaria siceraria*
var. *hispidia*

推定総生産量 3貫300匁

重量 12kg
換算値 —

エネルギー量 33,000kcal
換算値 264kcal/100g¹⁷⁾

1980年収量 —

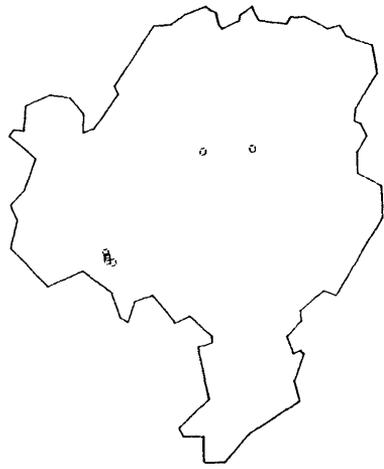


図52 カンピョウの生産村

カンピョウはユウガオの果肉を細長く切って乾燥したもので、7月下旬から8月下旬果実が白っぽくなり、表面の細毛がほとんど脱離したころ収穫する。実の重さは平均 7.5 kg で、これから 300 g ほどのカンピョウがとれる。

ユウガオはウリ科に属する1年生のつる性草本で、原産地はアフリカまたはアジア熱帯地方といわれるが、日本ではすでに縄文時代の前期遺跡から出土しており、当時すでに渡来していた可能性のあるふるい栽培植物である。長ユウガオと丸ユウガオがあるが、カンピョウ作りには丸ユウガオが使われる。現在の栽培では反当り30~35株、1株で20~30果が収穫できる。初期の収穫物ほど良質のカンピョウができる。そのためには1日でかわかしてしまう必要があり、悪天候がつづくといいいものできない。また、採種用やうらなりのものは炭取り、花器などの容器につかう。

『後風土記』の記載は6村しかないが、うち4村は野菜栽培のさかんな白川郷にある。そのうち最大量は新淵村（莊川村新淵）の1貫500匁である。これは現代の生産なら1株でとれる量にすぎない。現在の村では、畑のすみに1~2株つくられているのをよくみかける。

『飛州志』には、ユウガオは、野草や、イモ、トウモロコシ、ウリ類などとともに、食用草類に入っており、「夕顔^{ナガユウガオ}、壺盧^{マルユウガオ}、圓夕顔」の3種が記録されている。

17) 乾燥品の数値

カ シ ヨ

『後風土記』記載名	泔油		
標準和名	ヌカ油		
学名	—		
推定総生産量	—		
重量	—	換算値	—
エネルギー量	—	換算値	—
1980年収量	—		

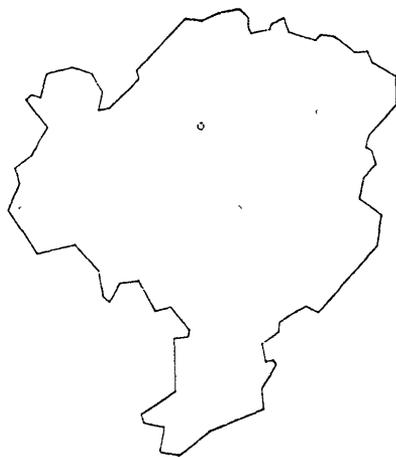


図53 カンユの生産村

『後風土記』の古川町方村の項に、「泔油は、米の泔水を漸して濁れるを乾して搾れり。文久年中、當村にて初めて搾り」とある [富田 1977a: 387]。これによると、「泔油」はコメのとぎ汁をいったん乾燥したあと、しばってつくったものようである。この場合のコメは、ほとんど精白されず、ヌカのおおいものではなかつたろうか。もしそうであれば、とぎ汁を乾燥してあらためてヌカをとりだし、压榨法または抽出法によって、これから油をしぼることは可能である。したがって、この「泔油」は現在のヌカ油であるとおもわれる。生産村は古川町方村だけで、量の記載はない。

ヌカ油（コメ油ともいう）は、常温で液体をなす半乾性油である。その含油率は10～20%、7%以上が脂肪酸である。これは、現在ではごく一部が石けんの原料につかわれるほか、ほとんどは精製して食用油に加工されている。ヌカ油の原料であるコメヌカにはビタミン B₁ や E がおおくふくまれ、ヌカ漬に用いると栄養的にすぐれた効果があるが（ダイコンの項参照）、ヌカ油はビタミン類をほとんどふくまない。

このことから、『後風土記』に記載された「泔油」は、当時の食用油のひとつだといえる。また、1829年に編さんされた『飛州志』の「膏油」の項にはその記録がないこと、『後風土記』は文久年間（1861～1864）に製造がはじまったと記載していることのふたつから、飛騨におけるヌカ油の生産は、19世紀中葉以後に属することがはっきりわかる。

キ ジ

『後風土記』記載名 雉, 雉子, キジ, キシ
 標準和名 キジ
 学名 *Phasianus colchicus*
versicolor
 推定総生産量 920羽
 重量 920 kg
 換算値 1 kg/羽
 エネルギー量 607,000 kcal
 換算値 132 kcal
 1977年収量 1,484羽

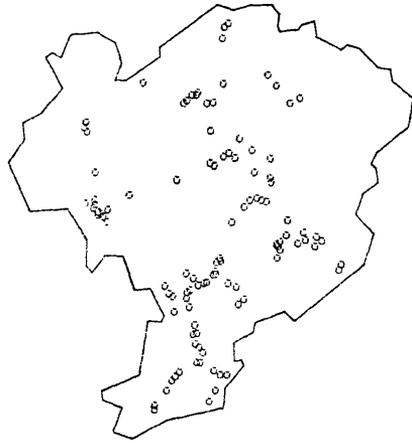


図54 キジの捕獲村

キジをとる村は107で記載数は784羽であるが、記載量の不明な村の推定数を加算すると、最大920羽ほどだったとおもわれる。飛騨県事務所の林業統計書によると、昭和46年から昭和52年までの捕獲数の年平均は約1,800羽である。現代の銃火器の発達と放鳥（昭和48年から）効果をかんがえると、この100年のうちのキジのポピュレーションにはあまりおおきな差はないのかもしれない。

キジは人里周辺の林などにすみ、エサ場を求めて畑にもあらわれる。つまり開拓がすすむと生息地をうばわれるが、エサ場がふえることになり、人間の活動とキジのポピュレーションとの関係に微妙なバランスがあるらしい。

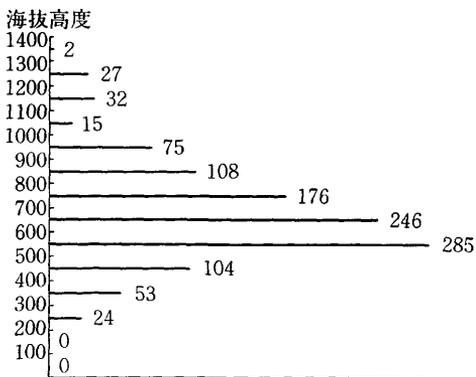


図55 キジの高度別捕獲数 (単位 羽)

『後風土記』によると、キジ捕獲村の高度分布は、高さ500mラインをモードに、ほぼ正規分布をしていることがわかる。1,000m以上では急に捕獲数がおちる。こうした分布上の特色は、狩猟対象物であることのほか、農民が鳥害駆除の目的で捕獲した数量も関係しているのかもしれない。

キ タ ケ

『後風土記』記載名 木茸
標準和名 キクラゲ
学名 *Auricularia auricula-judae*
推定総生産量 ——
重 量 —— 換算値 ——
エネルギー量 —— 換算値 ——
1980年収量 ——

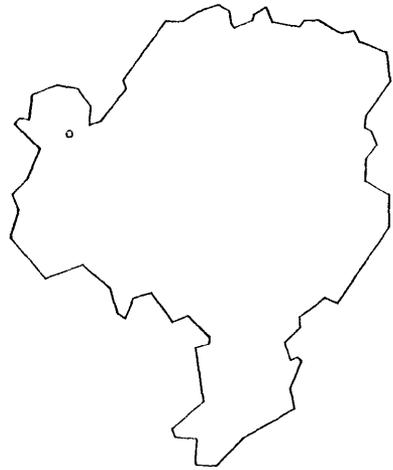


図56 キタケの採集村

ふつう「木茸」は、キクラゲをさすとおもわれるが、『岐阜県史』[岐阜県編 1967a]によると、キクラゲと「木茸」は別のものであると記載されている（ただし、美濃地方）。ここではいちおう、「木茸」をキクラゲとしてあつかう。

キクラゲを産するのは、大野郡白川郷荻村（白川村荻町）だけである。生産量の記載はない。

キクラゲは、広葉樹や枯木・枯れ枝に群生するキクラゲ科の菌類である。新鮮なキクラゲはやわらかいが、乾きやすい。乾くと革質化する。水分も10%くらいとなり、保存に手間のいらぬという利点がある。荻町村では、キクラゲのほか、「干平茸」を産する。キクラゲも、乾燥して利用されたものとおもわれる。

キクラゲは、干シイタケと同じく、糖質を約60%ふくんでいる。カルシウム、鉄、リン、ビタミンD効果があるエルゴステリンなどの含量もおおい。キクラゲのなかでも、シロキクラゲは高級品として現在でも珍重されるが、黄色いものには毒性がある。

キ ツ ネ

『後風土記』記載名 狐
 標準和名 ホンドキツネ
 学 名 *Vulpes vulpes japonica*
 推定総生産量 8頭
 重 量 —— 換算値 ——
 エネルギー量 —— 換算値 ——
 1980年収量 ——

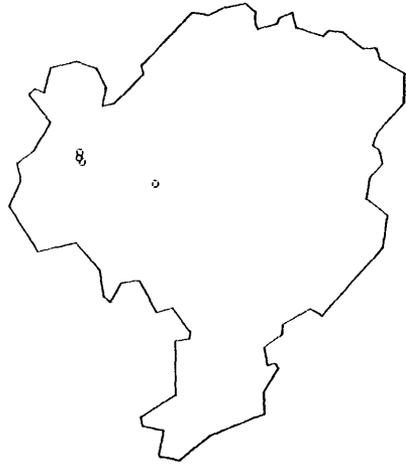


図57 キツネの捕獲村

『後風土記』に記載されているキツネは、本州産のホンドキツネ *Vulpes vulpes japonica* である。キツネは夜行性で、ウサギ、リスなどの小型哺乳類やヤマドリなどを補食する肉食動物である。キツネは、冬期に人里近くへ出没する。

キツネの捕獲村は、庄川流域に3村、川上川上流に1村だけである。

『飛州志』によると、キツネは「不食獣類」として位置づけられており、当時から毛皮が利用された。同書にはまた、キツネ以外の「不食獣類」として、オオカミ、ヤマリス、タヌキ、テン、ウマ、ウシ、イタチ、イヌ、ネコ、ネズミ、カワネズミ、ハツカネズミ、リス、バンドリなどがあげられている。

聞きとりによると、飛騨地方には、赤ギツネとゴマギツネの2種類がいるという。ゴマギツネは、赤ギツネよりも形がちいさいという。キツネは狡猾な動物なので、捕獲がむづかしい。キツネが油気をこのむことから、油揚トウフをエサとして、トラバサミで捕獲することがあったという。

キツネは、現在、保護獣とされ、ウサギの捕食者として位置づけられている。

キノアブラ

『後風土記』記載名	木油
標準和名	桐油
学名	—
推定総生産量	—
重量	— 換算値 —
エネルギー量	— 換算値 —
1980年収量	—

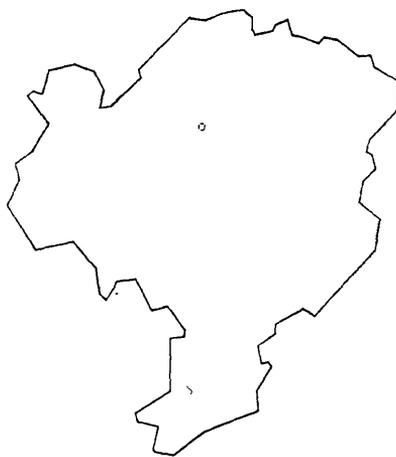


図58 キノアブラの生産村

『後風土記』には、食用油ないし灯火用油とおもわれるものに、「木油」、「泔油」(カンユの項参照)、「油類」(アブラルイの項参照)の3種類がある。このうち「木油」の生産村は古川町方村だけで、生産量の記録はない。

この「木油」は、灯火用や油紙づくりに使用されたキリ油(桐油)ではないだろうか。ただし、『飛州志』の「膏油」の項には、飛驒で生産される常用の油としてエゴマ油とハイイヌガヤの油の2種が記載されているにすぎない。なお、当時マツヤニは薬品として利用されていた[富田 1977a:17]。

キノコ

『後風土記』記載名 茸, 茸類, 菌, 菌類

標準和名 キノコ

学名 —

推定総生産量 850貫

重量 3t 換算値 —

エネルギー量 — 換算値 —

1980年収量 —

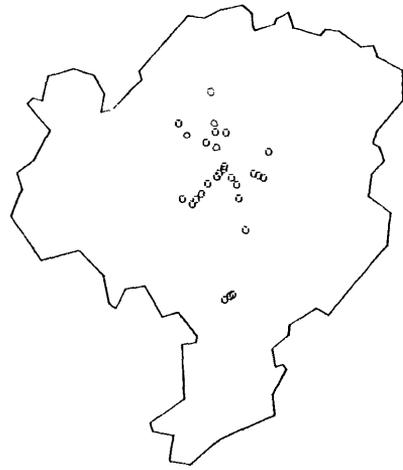


図59 キノコの採集村

『後風土記』に記載がある食用キノコ類（一部に菌類をふくむ）は、マツタケ、シメジ、コウタケ、ヒラタケ、マイタケ、イワタケ、ロウジ、キタケ、ハツタケ、シイタケの10種で、ほかにキノコ、ザツキノコという記載がある。これらのキノコ類は、『飛州志』の「食用菌類」に記録されたものと、ロウジをのぞいて一致する。ただし『飛州志』にはそのほかに「鼠茸 升茸 柳茸 檜茸 楮茸 黄茸 針茸 握茸 モタセ ムクダイ シバカブリ アメホコリ イザヨイ」の13種がある。

『後風土記』にかかれたキノコ類の採集村の分布には、いくつかの類型が認められる（Ⅲ. 討論 3. 分布図の意味 参照）。

① SUBURBAN 型とよぶべきタイプ（シメジ、マツタケなど）で、高山町村・古川町方村といった「まち」の近郊に集中し、「まち」へのキノコの供給地とおもわれるもの。このタイプの生産村は比較的好い。

② MARGINAL 型とよばれる、辺境地に生産村が分布するタイプで、マイタケ、ヒラタケなどの生産村がこれに属する。とくにマイタケ・ヒラタケには、乾燥製品のあることが、生産村の立地とともに注意される。

③ ECOLOGY 型ともいうべき環境規制のつよい分布のタイプ。たとえば相対的に温暖な益田郡だけに分布するシイタケ、特殊な地形にだけはえるイワタケなどがこれに属する。

『後風土記』にキノコと記載がある村は「まち」の周辺におおく、いわゆる SUBURBAN 型に属する。これらの諸村では、キノコのほか、マツタケ・シメジがあわせて記載されている。したがって、『後風土記』にあるキノコは、食用キノコのうち相対的に商品価値のひくい一群のキノコをさすものとおもわれる。

キ ビ

『後風土記』記載名 キビ, 黍
 標準和名 キビ
 学名 *Panicum miliaceum*
 推定総生産量 104石
 重量 11t
 換算値 108kg/石
 エネルギー量 40,362,000 kcal
 換算値 354 kcal/100g¹⁸⁾
 1980年収量 —



図60 キビの生産村

キビはふるくからの畑作物で、草たけが1mに達する大型の一年生草本である。

『後風土記』当時の栽培村は69を数え、その7割強が、飛驒では相対的にひろい氾濫原をもつ宮川中流域諸村に集中する。しかし、この頃、キビはすでにマイナーな雑穀の地位にあったとみられ、ヒエの403村、アワの226村、ソバの258村、オオムギの372村、コムギの352村のいずれに比しても、栽培村数はきわめてすくなくっている。1村当たり平均収量は1.5石、最大は大野郡小白川村(白川村小白川)の8石である。

飛驒ではキビに4品種が存在したとみられるが(コキビの項参照)、いずれがモチキビであったかあきらかでない。おそらくモチ種・ウルチ種が、ともに作付けされていたとおもわれる。

キビの高度別生産量は、450~500mをモードに、正規分布にちかいかちをとる。キビがかつて飛驒一円にひろく栽培されていたと仮定すると、この分布にみられる特色は、当時すでにキビの栽培にとって相対的に条件のよい村むらに、生産村が収斂していたことをしめすともかんがえられる。

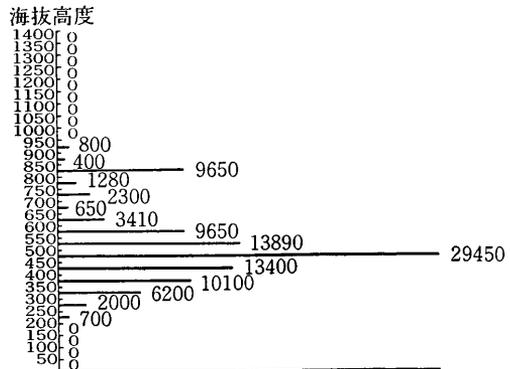


図61 キビの高度別生産量(単位 合)

18) 精白粒の数値

キ ュ ウ リ

『後風土記』記載名	胡瓜, 漬瓜
標準和名	キュウリ
学名	<i>Cucumis sativus</i>
推定総生産量	1,700本
重量	255 kg
	換算値 150g/中1本
エネルギー量	27,000 kcal
	換算値 11 kcal/100 g
1980年収量	1,520 t

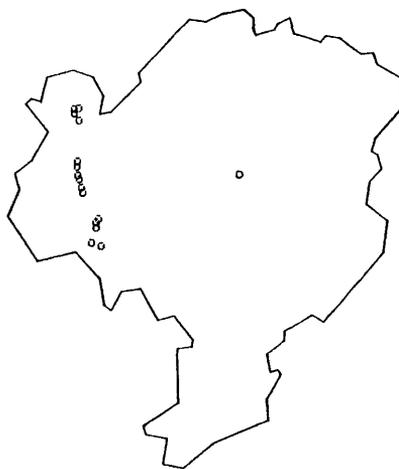


図62 キュウリの生産村

『後風土記』当時の蔬菜，とくに果菜のほとんどは大野郡白川郷（白川・荘川村）で生産された。キュウリもそのひとつである。しかし，そうした特色をしめず果菜にあって，白川郷におけるキュウリの栽培村は相対的にすくない。たとえば，カボチャが白川郷43村の81%で，ナスが72%の村で栽培されたのにたいし，キュウリは16村37%にとどまる。これはウリの7村16%をうまわるにすぎない。

生産量は御母衣村（白川村御母衣）に100とのみある。単位の表示はない。このキュウリは，積雪のため苗床づくりの遅れる地域に卓越した，いわゆる雑種型のものとおもわれる。

日本へのキュウリの渡来は1,000年以前とされており，その伝播ルートには南アジア-中国南部ルートと，中央アジア-中国ルートのみふたつが想定されている。この2ルートで伝播したキュウリが交雑したのが，いわゆる雑種型である。渡来時期がきわめて早いにもかかわらず，『後風土記』当時の飛驒ではわずか17村にしか栽培の記録がない理由はあきらかでない。『飛州志』にもキュウリの記載はない。

なお，『後風土記』はキュウリをすべて「胡瓜」と表記する。ただし，大野郡三福寺村（高山市）には「漬瓜」とある。これはキュウリと読むより，「漬瓜」の誤記とみたほうが妥当かもしれない。

キンギョノコ

『後風土記』記載名 金魚兒

標準和名 キンギョ

学名 *Carassius* sp.

推定総生産量 80尾

重量 — 換算値 —

エネルギー量 — 換算値 —

1980年収量 —

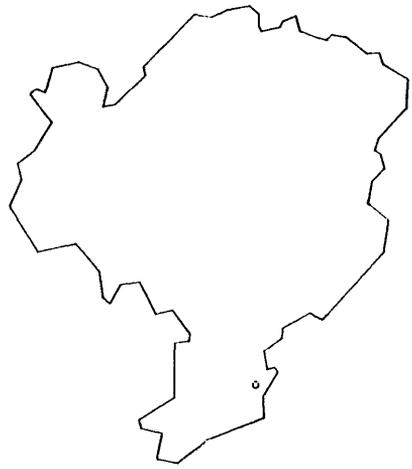


図63 キンギョノコの生産村

『後風土記』には、益田郡竹原郷野尻村（下呂町野尻）で、キンギョノコ80を産するという記載がある。ふつう、キンギョは、フナを品種改良したフナ属の魚をさす。もしキンギョノコが、キンギョの幼魚に相当するものであるとしたら、当時、キンギョの養殖が洪水池などでおこなわれていたことになる。

岐阜県における淡水養殖の歴史は、古く『日本書紀』の時代にさかのぼる。明治初期、キンギョが養殖されていたとしても、なんらふしぎではない。野尻村では、キンギョノコ以外にも、コイノコを100産する。これも、養殖されていた可能性がたかい。

現在、岐阜県では、コイやキンギョ、フナのほか、ウナギ、アマゴ、アユ、ニジマスなどの養殖がさかんである。岐阜県における淡水養殖は、じつに1,500年以上もの長い歴史をもつことになる。

ギンナン

『後風土記』記載名 銀杏
 標準和名 イチョウ
 学名 *Ginkgo biloba*
 推定総生産量 2石5斗
 重量 375kg
 換算値 15kg/斗
 エネルギー量 516,000kcal
 換算値 172kcal/100g
 1980年収量 —

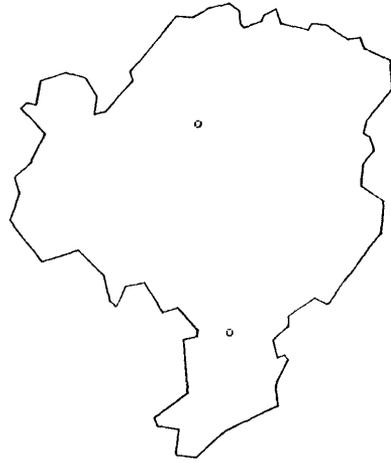


図64 ギンナンの生産村

ギンナンはイチョウ *Ginkgo biloba* の種子の外種皮をとりのぞいたものである。このイチョウは、中国原産とされ、寿命が長い為、日本では寺社の境内などに大木として残されている。そのおおくが植栽されたもので、野生のイチョウはほとんど分布しない。

『後風土記』に「銀杏」とあるギンナンの生産村は、大野郡古川町方村と益田郡中呂村（萩原町中呂）の2村にすぎない。そのうち、古川町方村では1石2斗5升という大量のギンナンを生産したことが記録されている。このギンナンは、デンプン質に富み、消化がよく美味であるため、いわゆる山菓のひとつとして供されるが、そのおおくは「茶わんむし」など高級料理の素材に用いられる。当時の1石以上のほる生産量は、すでにそうした用途がひらけていたことを示唆するものであろう。

現在のギンナンの採集には、樹下にビニールシートをひいて、能率をたかめるようくふうしている。その外種皮の除去には種子を土中に埋めてくさらせ、そのあと水洗するのが一般的である。

クキタチナ

『後風土記』記載名 莖立菜

標準和名 ナタネ

学名 *Brassica campestris*

推定総生産量 —

重量 — 換算値 —

エネルギー量 — 換算値 —

1980年収量 —

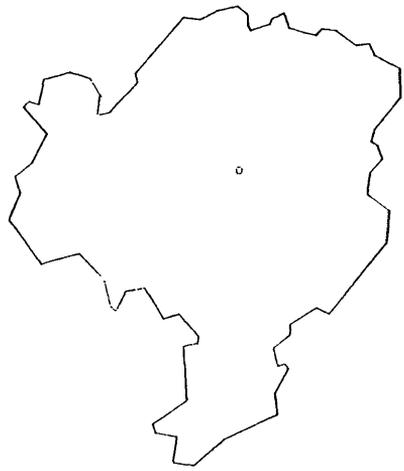


図65 クキタチナの生産村

飛騨では、現在でもナタネをクキタチナあるいはオリナとよび、わかい葉を折りとおひたしなどにして供する。雪の消え残る畑では、芽・わか葉を折りとられ、草たけの低くなったナタネをみかける。

この緑色のこいナタネは、在来型の *Brassica campestris* の耐雪性がつよい秋まきであろう。*B. campestris* は、搾油用として、17世紀からひろく栽培されはじめたといわれている。しかし、松田修によると [松田 1970: 508], 『万葉集』にある「上毛野佐野の九久多知折りはやし吾は待たむゑ今年来ずとも」の「九久多知」は「莖立」だとする。そのうえで、これはカブラ苗とともにナタネの苗をもふくむべきだという。いずれにしても、アブラナ科のわか葉の利用は、きわめてふるくから存在した。

『後風土記』に記載されたクキタチナの生産村は、高山町村に近接する三福寺（高山市）1村だけである。高山近辺の村びとは、畑の新鮮な野菜を背負籠（こうぎ）や天秤にかついで、早朝の町家によびかけながら売りあるいた。高山の「まち」にはこのようなかたちで野菜類のほかに、茸、果物、花、米、魚などさまざまな品が流入していた。また街道の要所には「出会い小屋」があり、農民たちがもちこむ品を途中で買いとり、専門に行商をするグループもあった。しかし戦争の影響で1930年代後半から行商は規制され、市に統一されていったらしい。その整備されたものが現在の朝市となつてつづいている。

ク サ エ ビ

『後風土記』記載名 クサエビ

標準和名 エビヅル

学 名 *Vitis* sp.

推定総生産量 10貫

重 量 38kg 換算値 ——

エネルギー量 —— 換算値 ——

1980年収量 ——

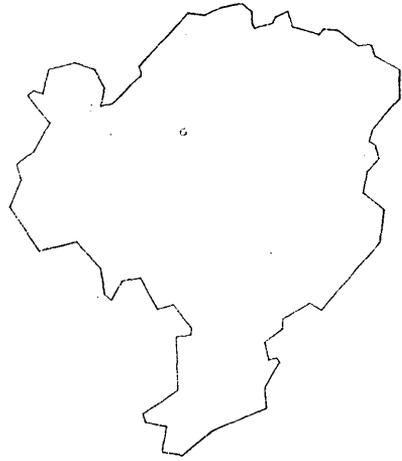


図66 クサエビの採集村

飛騨地方で、「エビ」は山地に自生するブドウを一般にさす。クサエビは、ブドウ科の、エビヅルのことだと考えられる。

『後風土記』には、吉城郡古川郷畦畑村（古川町畦畑）で10貫の記載がある。

クサエビが明治初期、どのようにして食用とされていたのかははっきりしない。しかし、クサエビの熟した実を水洗し、つぶして醸成すると発酵酒になる。あるいは、熟した実を焼酎・氷砂糖とともにつけると果実酒ができる。

1村で10貫ものクサエビが採集されていたことからかんがえて、生食としてよりも、発酵酒としてもちいられたのではないだろうか。その採集村である畦畑村は、高山町村より18kmの山間にある。ここにはクサエビのほか、カヤ、ヒヨビ（1貫）、アケビ（30貫）、ハシバミ（3斗）、山菜などが産物として記載されている。そのなかには、タケノコやキノコ類、フジヅルもみられる。この畦畑村は、コメの収量が50石と相対的にすくなく、野生の有用植物（9種類を記載）の利用が顕著な村であった。

クシガキ

『後風土記』記載名 串柿, 串柿
 標準和名 カキ
 学名 *Diospyros Kaki*
 推定総生産量 78,311個
 重量 3t
 換算値 40g/個
 エネルギー量 8,218,000 kcal
 換算値 265kcal/100g
 1980年収量 47t (カキの収量)

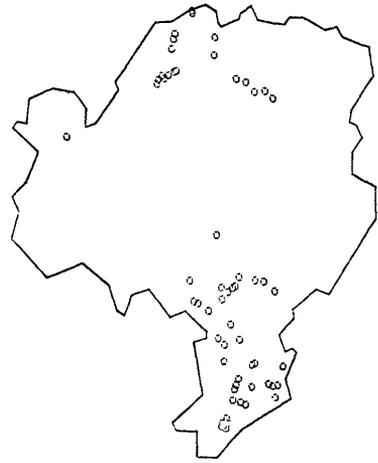


図67 クシガキの生産村

カキの渋味はタンニンである。したがって、カキを湯にひたすと、分子間呼吸の結果生じたアルコールやアルデヒドによって、タンニンが不溶性となり、渋味がなくなる。ホシガキは、タンニンが酸化されて不溶性となり、水分がへり甘くなったものである。

ホシガキは『和名類聚抄』にもみえ、甘味をつよいこと、保存のきくことなどからふるくより利用されていた。ホシガキをつくる方法には、皮をむいてそのままほしたり、縄につらねたり、串にさすなどがある。飛驒では串にさす方法が一般的で、そのためにクシガキという名がホシガキのよび方として定着したのであろう。

『後風土記』に記載されるクシガキの生産村は、奇妙な分布をみせる。つまり、カキが飛驒各地にひろく分布するにもかかわらず、クシガキの生産村は大野・吉城両郡、とりわけ大野郡に著しくすくない。材料となるカキと、製品であるクシガキとの間にみられる生産村の分布の不一致は、栽培カキの品種がアマガキかシブガキかを反映したものであろう。つまり、大野郡ではアマガキが栽培の中心をなしたとおもわれる(カキの項参照)。

表4 カキとクシガキの生産村

郡	種類	カキの生産村		クシガキの生産村	
		数	百分率	数	百分率
大野		22	(21.5)	2	(3)
吉城		50	(49)	19	(32)
益田		30	(29)	38	(65)
計		102	(100)	59	(100)

単位は村、()は全生産村に対する百分率

ク ズ

『後風土記』記載名 葛, 葛粉, 葛の粉

標準和名 クズ

学名 *Pueraria lobata*

推定総生産量 59石

重量 6.4t

換算値 108kg/石

エネルギー量 22,208,000kcal

換算値 347kcal/100g

1980年収量 ——

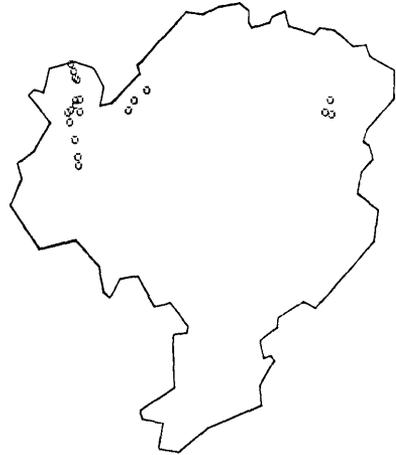


図68 クズの生産村

飛騨ではクズは、海拔 1,000 m 以下にひろく分布する。それにもかかわらず、クズ粉の生産村は庄川流域の北部に集中する。この理由はつぎのようにかんがえられる。

かつて、クズ粉はワラビ粉などと同じく **Staple food** として重要であった。しかし、これらが商品価値をまははじめると **Staple food** の地位をぬけだし、商品化を目的にした生産が一部におこなわれる。そして、これらの諸村が次第に特産地化していったのであろう。

クズは山野に自生するマメ科の多年生草本で、根でクズ粉をつくり、茎からは繊維をよりだしてクズ布を織るのに用いる。このうち、クズ粉をつくるには、根をつきくだけき石臼で製粉したあと、水槽中でくりかえし沈殿させて、デンプン質をとりだすことが必要である。このクズ粉は、おもに和菓子の原料に用いられ、とりわけ茶の湯にはクズ菓子が多用された。したがって、クズ粉は高い商品価値をもつ。

1村当たりのクズ粉の平均生産量は、3石前後に達する。これをクズ粉の全生産村にあてはめると、『後風土記』当時、飛騨では60石ほどが生産されたと推定される。クズのデンプン収量は5%とされ、ワラビの10~13%に比べると効率はややわるい(クズ粉の栄養組成はカタクリの項参照)。

クダモノ

『後風土記』記載名	果物	
標準和名	——	
学名	——	
推定総生産量	——	
重量	——	換算値 ——
エネルギー量	——	換算値 ——
1980年収量	——	



図69 クダモノの生産村

『後風土記』に「果物」と記載があるのは、高山町村に近接する大野郡桐生村（高山市）に限られる。

『後風土記』では、栽培果実であるカキ、ナシ、ウメ、リンゴ、アンズ、サモモ、マルメロ、スモモ、モモ、ナツメなどがそれぞれ独立に記載されている。したがって、桐生村にのみ認められる「果物」がこれらの果実を総称するのか、あるいは他の特定の果実をさすのかはあきらかでない。ここでは一応、複数の果実を意味したと解釈する。しかし、それは在来型ではなく、「果物」とよぶにふさわしい改良型の果実ではなかっただろうか。そして、この「果物」は、当時最大の市場であった高山町村へむけて出荷され、ビタミンや無機質、糖質の給源として生食されたものとおもわれる。

現在、飛騨で生産される果実は、カキ、ナシ、ブドウ、モモ、ウメ、リンゴの6種類で、その生産量はあわせて1,527tである。このなかではモモの生産量をもっともおおく1,221t、最少はブドウの29tをしめす。このブドウは、『後風土記』以後に導入された栽培果実である。

これら6種類の果実は、いずれも明治初期以降におこなわれた品種改良のあと、生産がふえていった。ただし、カキだけは例外で、現在の生産量47tは、『後風土記』当時の推定生産量46tとほとんどかわらない。かつて飛騨一円にひろく分布していたカキの生産村は、いまでは益田郡の萩原・下呂・金山町に集中し、ここで90%が生産されている。

ク マ

『後風土記』記載名 熊
 標準和名 ニホンツキノワグマ
 学名 *Selenarctos thibetanus japonicus*
 推定総生産量 8頭
 重量 960 kg
 換算値 120kg/頭
 エネルギー量 624,000 kcal
 換算値 130 kcal/100g
 1970年収量 194頭

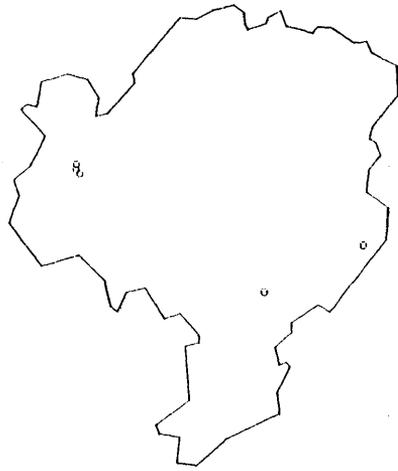


図70 クマの捕獲村

『後風土記』には、下高原郷（神岡町）の諸村にクマがおおく生息するとある。しかし、捕獲村は庄川流域に3村、益田川流域に2村をみるにすぎない。その狩猟法には2種類が記録されている。ひとつは、丸木をフジツルで格子状に編み、これを越冬中のクマがひそむ穴の入口にしかけ、でてきたところを槍で突いてとる方法である。

他のひとつは、益田郡におもにみられたオシである。これは丸木をフジツルで筏状に結びあわせ、そのうえに大きな石をおき、下においたエサをたべると筏状にくんだ丸木が落下してクマを圧死させる狩猟法である。

捕獲したクマは肉を食用にもしたが、熊皮や熊胆を得ることに主たる目的があった。

『後風土記』の「国産諸品賣出價概記」の明治3年の項には、熊皮は1枚2両で、熊胆は猪胆とともに大小とりまぜて200両を売却したとある [富田 1977b: 296]。

クマの毛皮や内臓などが商品価値をもち、しかもクマの生息域がひろいにもかかわらず、捕獲村が5村にすぎないのは、専門の猟師がほとんどいなかったことを反映したものともみられる。クマの狩猟法にもあきらかなように、『後風土記』のころ、クマは Farmer-Hunter の生産物であった。一方、現在のクマの捕獲数は、著しくおおくなっている。仮りにクマのハビタットに変化がないとすれば、これは火器の発達と、害獣駆除を目的に組織的な狩猟がおこなわれる結果であろう。クマのポピュレーションに減少の傾向があるならば、それはこの100年の間におこったともかんがえられる。

グミ

『後風土記』記載名 茱萸, グミ
標準和名 グミ
学名 *Elaeagnus* spp.
推定総生産量 1石8斗
重量 264kg
換算値 15kg/斗
エネルギー量 74,000kcal
換算値 51kcal/100g
1980年収量 —

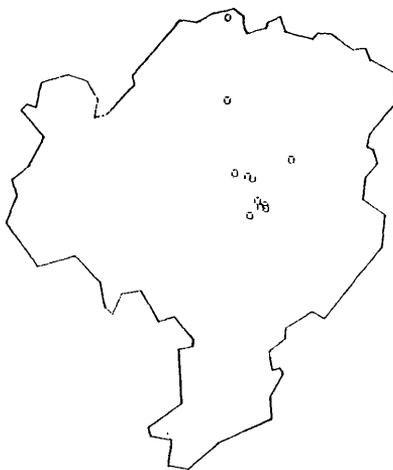


図71 グミの生産村

『後風土記』は、「茱萸」と「川原茱萸」とを区別する。このうち、「川原茱萸」はその名のとおり野生のナツグミだともわれる（カワラグミの項参照）。

一方、「茱萸」は、野生であればナツグミまたはアキグミに比定されようが、その生産村が当時約11,200人を擁した高山町村周辺に集中することを考慮すると、果実のひとつとして栽培された可能性もある。仮りにこの推定をうけ入れるとすれば、この「茱萸」は、果実が相対的におおきくて秋熟し、植栽されることのおおいトウグミ *E. multiflora* var. *hortensis*, あるいはダイオウグミ *E. multiflora* var. *gigantea* ともかんがえられる。

収量は一部の生産村に記録するにとどまるが、そのうち大野郡三福寺村（高山市）では4斗5升を生産する。

ク リ

『後風土記』記載名 栗
 標準和名 クリ
 学名 *Castanea crenata*
 推定総生産量 1,132石
 重量 170t
 換算値 15kg/斗
 エネルギー量 185,381,000kcal
 換算値 156kcal/100g
 1980年収量 45t

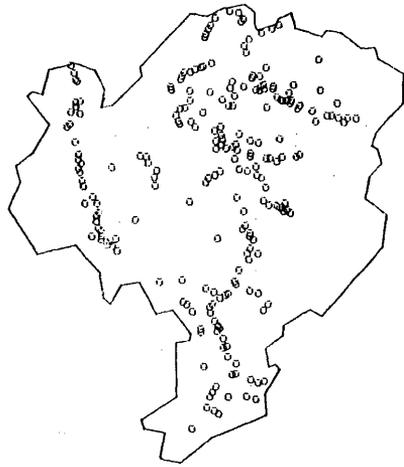


図72 クリの生産村

クリ、トチ、ナラの堅果類は、『後風土記』当時の飛驒では Staple food としてまだおおきな位置をしめていた。これらの堅果類を記載した村は254村で、全村(415)の60%をこえている。そのうち、クリは225村に記載があり、もっともおおい。このなかで、収量の記載がある70村の総採集量は352石、1村当たり平均5石である。これを全採集村の平均収量に仮定すると、当時は約1,100石のクリが採集されたと推定できる。

一方、野生のクリ1升は約1.5kgである。したがって、全採集量1,100石は、重量にして170tにおよぶ。これを食用に供する場合、クリの廃棄率を30%とすると、実際の利用量は119tに減少する。生グリは156kcal/100gである。したがって、そのエネルギー総量は 185×10^6 calとなる。成人1人1日当たり必要な熱量を2,000kcalとした場合、これは254人を1年間にわたって支持できる量である。

『後風土記』にあらわれるクリ採集村の垂直分布域は200~800mにかぎられており、そのうち41%は400~600mに、35%は600~800mに集中している。

クリは生食が可能なおおく、おおくの糖分をふくむ。そのため古来より代表的な山菓となり、『後風土記』当時でもカチグリやホシグリに加工され、たかい商品価値をもっていた。加工の対象となったクリのおおくは野生のものとみられるが、吉城郡下高原郷の諸村(神岡町)では、当時からかなりの面積に植栽されていたらしい(カチグリの項参照、クリの栄養組成はカへの項参照)。

ク ル ミ

『後風土記』記載名 胡桃, クルミ
標準和名 オニグルミ
学名 *Juglans mandschurica*
subsp. *Sieboldiana*
推定総生産量 1石1斗6升
重量 174 kg
換算値 1.5 kg/升
エネルギー量 586,000 kcal
換算値 673 kcal/100g
1980年収量 —

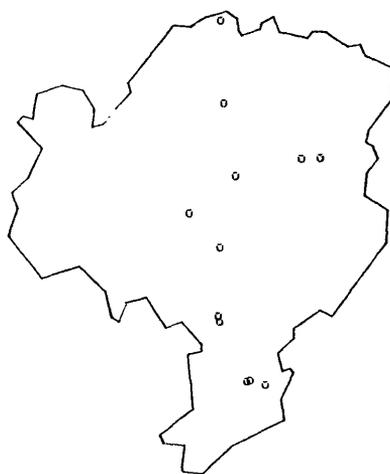


図73 クルミの生産村

日本に自生するクルミには、オニグルミとヒメグルミがある。『後風土記』に「胡桃」とあるのは、おそらくオニグルミであろう。これは河流に沿う山野に生育し、ときに植栽される。植栽にあたっては、相対的に収量のおおい木を選別するなどがおこなわれたらしい。

クルミの用途はひろく、脂肪に富み美味な堅果は生食するほか、皮膚病の民間薬にも用いられた。また、堅牢な核はジュズにつくり、樹皮は駆虫剤となる。しかし、クルミの採集村は12村にとどまり、『後風土記』に記載のある堅果類のなかでは、イチョウ（ギンナン）の2村、ハシバミの4村についてすくない。しかもその分布は、宮川と益田川流域にはほぼ限られ、庄川および高原川流域には全く分布しない。こうした分布の特色がなにに由来するのかは、目下のところあきらかでない。

考古学の成果によると、縄文中期には東北日本の落葉広葉樹林帯において、主食となった木の実のセットが形づくられていたとみられる。渡辺 [渡辺 1975] の資料によれば、この木の実のセットは、クルミ・クリ・ドングリ（ナラ類）で構成されていたと推定できる。なかでも、縄文早期の遺跡からも検出されるクルミは、脂質に富む木の実として、早くから重要な地位にあったとおもわれる。これに対して、西南日本の各遺跡においてはクルミの出土数がきわめてすくない。この地域ではシイ・カシを主体に、脂質の木の実の欠落したセットをなしていたであろう（クルミの栄養組成はカへの項参照）。

コイノコ

『後風土記』記載名 鯉兒
 標準和名 コイ
 学名 *Cyprinus carpio*
 推定総生産量 100尾
 重量 80kg
 換算値 400-800g/尾
 エネルギー量 41,000kcal
 換算値 129kcal/100g
 1970年収量 5.3t

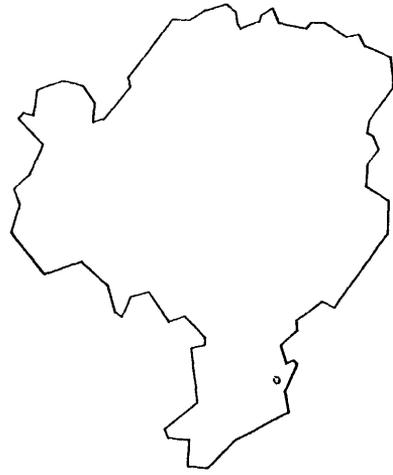


図74 コイノコの生産村

コイノコを産するのは、益田郡竹原郷野尻村（下呂町野尻）だけであり、その数量は100とある。コイノコは、コイ科コイ属のコイをさすとかがえられる。興味があるのは、このコイが、河川で漁獲されたものなのか、あるいは、養殖されていたものなのかという点である。

『後風土記』には、コイ科の魚が何種類か記載されている。そのなかで、コイ属のものは、野尻村のコイノコ以外に、観賞用の緋鯉や真鯉に関する記載が、産物の項とは別に1カ所だけある。

日本では、すでに『日本書紀』の「景行紀」のなかで、岐阜県美濃地方で、コイが観賞用としてかわれていたことがしるされている。現在でも、観賞用の色ゴイや食用の黒コイの養殖が、岐阜県南部一帯でさかんである。

野尻村は、益田川へそそぐ竹原川の流域にあり、明治初期当時、河川にいるコイが漁獲されたとはかながえにくい。むしろ、観賞用、あるいは食用のため、養殖されていた可能性がある。野尻村では、コイノコとともに、キンギョノコが80、産物として記載されている。このキンギョが、コイ科ワナ属のキンギョであるとしたら、コイノコが養殖されていた可能性は、さらにおおきくなる。

郡上郡白鳥町白鳥には、カシキチドンボという淵があり、そこに昭和30年代まで、コイノマゴとよばれる魚が生息していたという（金古弘之氏採集の情報）。詳細は不明である。

コウタケ

『後風土記』記載名 革茸, 革茸^{カフ}, 革タケ

標準和名 コウタケ

学名 *Sarcodon aspratium*

推定総生産量 197貫

重量 739 kg 換算値 —

エネルギー量 — 換算値 —

1980年収量 —

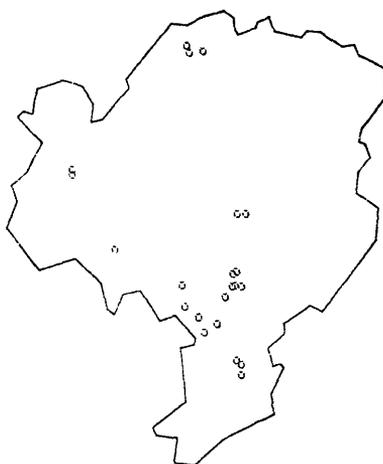


図75 コウタケの採集村

『後風土記』にある「革茸」は、イボタケ科のコウタケであろう。これは秋に広葉樹林の林床に群生する大形のキノコで、高さ 20 cm 内外、かさはおおきいもので 10 cm 以上に達する。乾燥して食用に供する。

コウタケの生育環境からみて、その採集村は広葉樹林の分布と一致する。これを、おもにアカマツ林に生育するマツタケと対比すると（マツタケの項参照）、両者の採集村には微妙なちがいがあがある。キノコの採集には、Micro-environment の差異をたくみに利用していたことがあきらかである。

コウタケの採集村は21村で、そのうちの14村は益田郡に集中する。ただし、大野・吉城両郡にも採集村がみられ、その分布はひろい。しかし、採集量の記載は大野・益田郡の4村に限られ、1村あたり平均9.4貫を示す。白川郷はコウタケの産地として有名だったらしく、『後風土記』の白川郷の説明には、郷中の山におおくはえ、ことに熊が尿をしたあとにはえたものはとくにおおきくなり、スゲ笠ほどのものがとれることもある、とある。

コウタケは乾燥加工するが、採集時期が秋おそくであるため、乾燥は天日ではなくイロリのうえの「あま」がつかわれた。したがって、これは煤ばんで味が苦くなったともいう [富田 1977a: 25]。

コウボウチャ

『後風土記』記載名 弘法茶
 標準和名 カワラケツメイ
 学名 *Cassia Nomame*
 推定総生産量 190貫
 重量 0.7t 換算値 ——
 エネルギー量 —— 換算値 ——
 1980年収量 ——

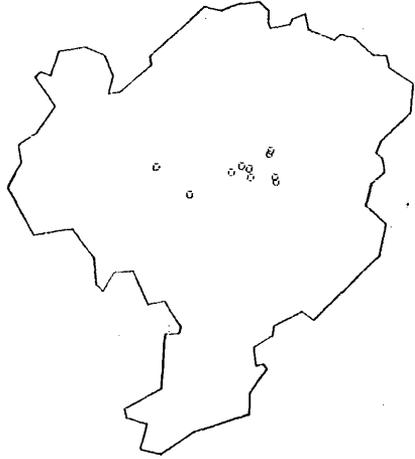


図76 コウボウチャの生産村

穀類や茶などには、弘法大師の伝説にからむ名称をもつものがある。それらは、本来供すべき作物の代用品であることがおおい。

このコウボウチャ（弘法茶）もそのひとつである。自然状態ではチャノキ *Camellia sinensis* の分布限界をこえる飛驒の中部以北では、茶の代用にマメ科のカワラケツメイ属カワラケツメイ *Cassia Nomame* を用いた。利用部位は葉および茎である。

「弘法茶」の生産村は、飛驒中部の高山町村周辺に集中する。生産量はすべてに記録があり、1村当たり平均で約19貫に達する。

なお、カワラケツメイのこうした利用は飛驒にのみ固有なものではなく、富山・和歌山・島根県の一部など、各地に例をみる [日本植物友の会編 1972]。

コウマ

『後風土記』記載名 児馬, 馬児

標準和名 キソウマ

学名 *Equus przewalskii*

推定総生産量 37頭

重量 11 t

換算値 300 kg/頭

エネルギー量 4,884,000 kcal

換算値 110 kcal/100 g

1980年収量 —

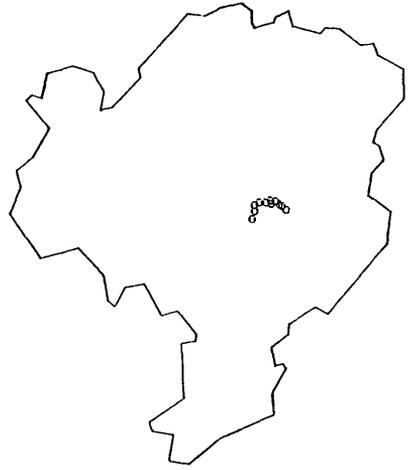


図77 コウマの生産村

『後風土記』の当時、ウマは運搬・農耕用につかわれ、食用には供されていなかった（ウマの項参照）。

『後風土記』にはウマは「生馬」と「馬児」のふたつの記載がある。その分布をみると、「生馬」は庄川流域をのぞいてほぼ均等にひろがっているが、「馬児」は飛驒の中央部あたりに一線にならぶという非常に特殊な分布をしめす。このコウマが分布する諸村はすべて益田郡阿多野郷（大野郡久々野町の一部と朝日・高根村）に属し、高山町村より信州への道筋（東道）にあたる。この東道は、上ヶ洞村で野麦筋と日和田筋にわかれるが、コウマの記載があるのは分岐点の手前の諸村で、幹線の中央部にあった。こうした分布は、コウマが主として域外に売りだすためのものであったことに由来する。

『後風土記』の「明治三年 国産諸品賣出價概記」[富田 1977b: 286]には、「牝馬児三百疋 代金千両」とあり、1頭当たり3.3両であった。この当時の記録によると、コメは1両につき平均1斗7升であり、コウマ1頭はコメ5～6斗に相当した。

売出し先については、『飛驒国概況調』（明治16年）の「輸出物産」の項に「産駒 四百九十七頭全信濃国福島」とあるので、主として東道の日和田筋から信州に出されていたとかがえられる。阿多野郷における平均生産は「馬児」が3.4頭、「生馬」は9.9頭である。しかも、「馬児」は「生馬」の記載のおおい阿多郷にあるにもかかわらず、両者は分布がかさならない。したがって「生馬」と「馬児」の生産には、地域内での分業システムが形成されており、飼育法もことなっていたのではないかとおもわれる。

コ ウ メ

『後風土記』記載名 小梅

標準和名 ウメ

学名 *Prunus Mume*

推定総生産量 2斗

重量 30 kg

換算値 15 kg/斗

エネルギー量 9,000 kcal

換算値 35 kcal/100 g

1980年収量 51 t (ウメの収量)

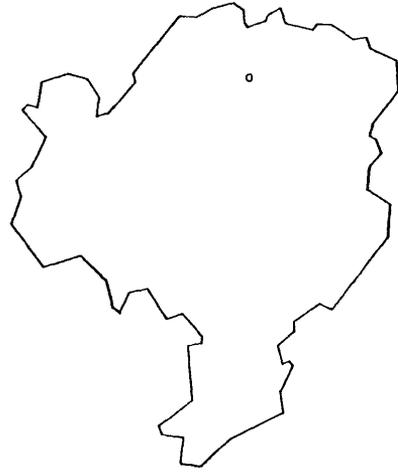


図78 コウメの生産村

「小梅」は甲州ウメのことで、これは別に信濃ウメともよばれ、果実は小型だが富産する改良型である。

果樹としてのウメ栽培は江戸時代からさかんになり、果実の利用を目的にした品種が数おおくつくりだされた。その数は、明治末期までに、300品種以上にのぼったといわれる。したがって、『後風土記』当時は、ウメの品種改良が全国的にさかんな時期だったとみられる。「小梅」の生産村が吉城郡釜崎村（神岡町釜崎）1村に限られるのは、そうした時代を背景に改良型の新しい品種が導入された直後の状況をしめすのであろう。

なお、『後風土記』には「小梅」のほか「梅」ないし「梅子」とあるにとどまり、大型の果実をつける豊後ウメなど他の品種は記載がない。

コ ガ キ

『後風土記』記載名 小柿, 小柿
標準和名 シナノガキ
学名 *Diospyros lotus*
推定総生産量 1石7斗5升
重量 252 kg
換算値 144 kg/石
エネルギー量 129,000 kcal
換算値 60kcal/100g¹⁹⁾
1980年収量 47t (カキの収量)

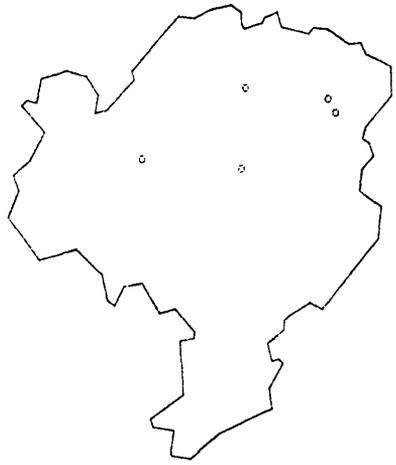


図79 コガキの生産村

『後風土記』には「小柿」または「小柿」とある。その生産村は5村にすぎず、いずれも飛騨中部以北のカキ *D. Kaki* 生産村が集中する地域に点在する（カキの項参照）。こうした分布上の特色と、カキの品種改良が江戸時代の中期以降に展開したことを考慮すると、「小柿」は相対的にふるい在来型の品種だとみられる。おそらく、マメガキあるいはシナノガキといわれたものであろう。果実はきわめてちいさくピンポン玉ぐらいであり、その価値はひくい。かつては、これを枝ごとたばねて売りあるいたという。

このマメガキの栽培は、おもに信越から東北にかけてであったといわれる【星川1980: 228-229】。したがって、『後風土記』が記載する「小柿」は、マメガキ栽培の日本における限界であったと推定される。カキにくらべて生産村が著しくすくないのは、そうした事情を反映したものと解釈できよう。

19) カキの数値

コ キ ビ

『後風土記』記載名 小キビ

標準和名 キビ

学 名 *Panicum* spp.

推定総生産量 8斗5升

重 量 92 kg

換算値 108 kg/石

エネルギー量 325,000 kcal

換算値 354 kcal/100 g²⁰⁾

1980年収量 —

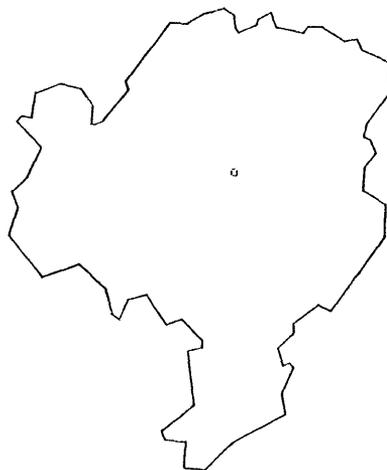


図80 コキビの生産村

『後風土記』に記載のある雑穀類のなかで、もっとも生産村のすくないのが、この「小キビ」である。『飛州志』によると、「菜穀之種子附名品」に「○黍 小黍 三尺黍 トウノ黍」とあり、コキビはキビの品種であると推定される。しかし、なお若干の疑問が残る。そのひとつは、コキビの生産村がわずか1村しか認められないことで、これはコキビの実態が非常に特種な作物である可能性を残すことになる。

ふたつは、一般にキビと称される作物には、トウモロコシやコウリャンをさえふくむことがすくなからず認められるからである。しかし、コキビの唯一の生産村三福寺村(高山市)の項には、別に「唐黍」とある。これは「とうのきび」と読むべきで、おそらくこれもまたキビの一種であろう(トウノキビの項参照)。

なお、『牧野日本植物図鑑』【牧野 1977】には「きび 一名こきび *Panicum miliaceum* L. 小きびハもろこしきび等ニ比スレバ其穀粒小ナルヨリ云フ」とある。ここではコキビを一応キビの栽培種のひとつとみなしたい。

20) キビの数値

コ ト リ

『後風土記』記載名 小鳥, 小禽

標準和名 —

学名 —

推定総生産量 4,208羽

重量 187 kg

換算値 50 g/羽

エネルギー量 245,000 kcal

換算値 131 kcal/100g²¹⁾

1976年収量 397羽

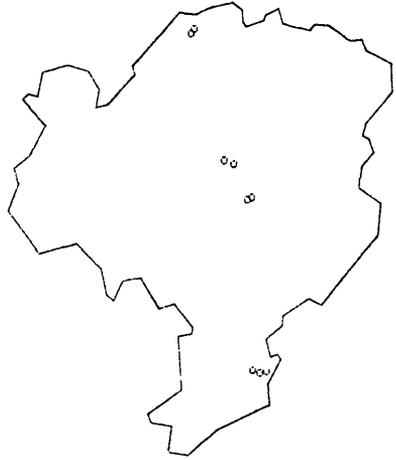


図81 コトリの捕獲村

『後風土記』の「小鳥」が、とくにどの鳥をさすのかはあきらかでない。ただし、「山ヤマ雀シジユウカラ, 四十雀ヒワ, 鶺鴒アトリ, 鴛鴦ツグミの小鳥」という記載からかんがえると、ツグミ科, アトリ科, シジユウカラ科に属する鳥の総称であろう。

その猟法には木の実を餌にして捕獲する「古夫智」や「とりもち」のほか、「かすみ網」が用いられた。いずれも習熟すれば1日に数10羽はとれたらしい。これらのうち、「古夫智」や「とりもち」は、エゴマなど、農作物の被害を防ぐのを目的にした小鳥の捕獲に用いられた [富田 1977a: 250]。

これにたいして、「かすみ網」猟は鳥の捕獲そのものが目的で、御嶽や乗鞍に初雪の降るころ益田郡阿多野郷（朝日・高根両村）の山々に降り、そこから大野郡の里山へ移動する小鳥をねらい、おとりをつかって早晩に捕獲したのである [富田 1977b: 171]。その「鳥道」にあったのが益田郡小屋名村（久々野町小屋名）で、ここでは小鳥猟が農民の余業とされ、捕獲数量は120羽である。数量の記録があるなかでは野尻村（下呂町野尻）が1,600羽ともっともおおい。小鳥の捕獲村が一見奇妙な分布をしめすのは、こうした「鳥道」に深くかかわった結果とみられる。

なお、「かすみ網」を用い、山小屋に寝とまりする猟法は「鳥屋猟」ともいい、江戸時代に北陸地方ではじめられたものという。しかし、1度に大量に捕獲し得る方法であるため、昭和22年にはこれが禁止された。

21) スズメ肉（骨・皮をふくむ）の数値

ゴボウ

『後風土記』記載名 午莠
 標準和名 ゴボウ
 学名 *Aractium Lappa*
 推定総生産量 42,500本
 重量 8.5t
 換算値 50本/把
 200g/中1本
 エネルギー量 5,168,000kcal
 換算値 76kcal/100g
 1980年収量 164t

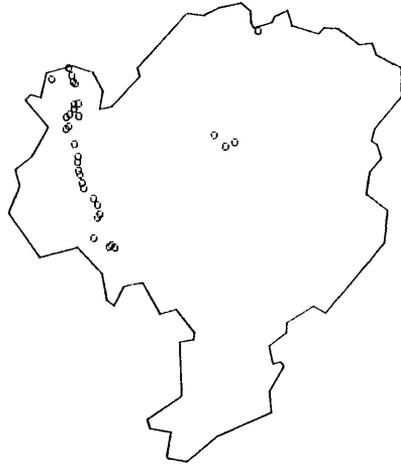


図82 ゴボウの生産村

キク科の栽培多年草で、根を食用する。ゴボウ栽培の歴史はふるく；すでに平安時代にはわが国における主要な根菜のひとつであった。

しかし、『後風土記』当時、飛騨におけるゴボウの生産村は34村にすぎず、しかもそのうちの30村が大野郡白川郷（大野郡白川・荘川村）に集中する。残る4村は吉城郡上広瀬、広瀬、糠塚（国府町）と跡津川（神岡町）各村で、このうちいまの国府町にふくまれる3村は高山町村の10km圏に属する。ただし、この3村で生産される蔬菜には、ゴボウのほか「野菜」（上広瀬村）、「茄子 人参」（糠塚村）があるにすぎない。これにたいして、白川郷の30村では、ダイコン、カブラ、ナス、キュウリなど相対的におおくの蔬菜のひとつとして、ゴボウが栽培されている点に特徴がある。

生産量は5村に記載があり、そのうちでは広瀬町村の4,000本がもっともおおい。白川郷の1村あたりゴボウ生産量はこれよりすくなく、50~150本の記録がある。なお、白川郷の赤谷村（荘川村赤谷）のみ単位の表示が他とことなり、25把と記載されている。仮りに白川郷30村の1村あたりの生産量を150本としてもその総量は4,500本にすぎず、吉城郡広瀬町村1村の生産量をわずかにうわまわるにとどまる。これによれば、吉城郡3村のゴボウ栽培は「まち」での消費を目的にしたものであり、白川郷では相対的にローカルな消費にあてられたという推定も可能である。

野菜のなかでは、ゴボウの品種分化はすくない。『飛州志』には「午莠」と「トウノ午莠」の2品種とみられる記載があるにすぎない。

ゴボウを素材とする料理にはキンピラ、ウマキなどがあるが、ゴボウそのものは繊維がおおく、栄養成分はほとんどふくまれない。

ゴ マ

『後風土記』記載名 胡麻, ゴマ
 標準和名 ゴマ
 学名 *Sesamum indicum*
 推定総生産量 4石8斗8升
 重量 527kg
 換算値 108kg/石
 エネルギー量 3,083,000kcal
 換算値 585kcal/100g
 1980年収量 —

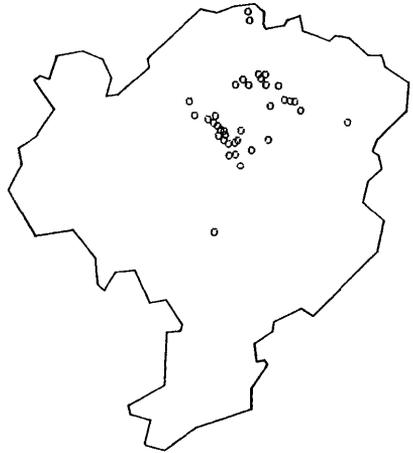


図83 ゴマの生産村

種子に50%前後の脂肪をふくむゴマは、1,000年ほど以前に中国から渡来したという重要な食用油脂作物である。飛騨での栽培の歴史はあきらかでないが、『飛州志』の「食用ノ草」には「胡麻菜」とあり、すくなくとも江戸中期ごろには栽培されていたとみられる。

表5 ゴマ・ナタネとエゴマ栽培村の郡別百分率

郡	全村数	ゴマ	ナタネ	エゴマ
大野	178	41	36	72
吉城	137	16	73	84
益田	100	0	0	7

『後風土記』の収量の記載には欠落がなく、栽培村38の1村当たり平均は1斗3升、最高は高山町村にちかい三福寺村（高山市）の1石1斗で、最低は吉城郡金桶村ほか5村の1升である。ゴマの栽培村38は、作付け村のおおいヒエ・ダイズ・オオムギの約1割にすぎず、その分布は飛騨北部へのかたよりがつよい。こうした傾向は、同じ油脂作物であるエゴマやナタネに類似する（表5）。明治初期、この地域は飛騨における植物性油脂の供給地として、重要な地位にあったとおもわれる。

コムギ

『後風土記』記載名	小麦
標準和名	コムギ
学名	<i>Triticum aestivum</i>
推定総生産量	2,985石
重量	430t
	換算値 144kg/石
エネルギー量	1,431,348,000kcal
	換算値 333kcal/100g
1980年収量	12t

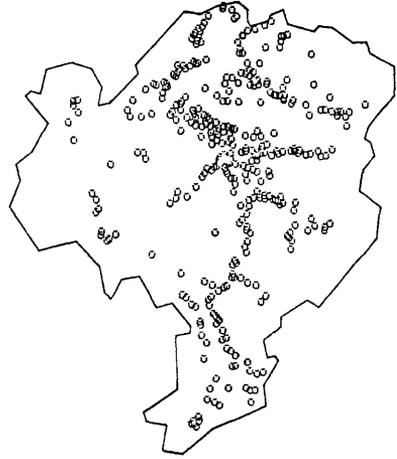


図84 コムギの生産村

コムギの栽培村は352村で、全村(415)の85%に達する。しかし、その記載総量は約2,976石、1村当たり平均8.4石にすぎない。これは、コメ・ヒエはむろん、オオムギの29.9石にもはるかにおよびない。したがって、コムギの作付け面積は相対的に狭少であったとみられ、主穀物のうちではマイナーな作物だったと判断される。

コムギ栽培村の垂直分布は200~1300mにおよぶが、総収量の80%は400~700mの諸村で生産される。しかも、1村当たり平均収量は400~500mで12石ととってもたかい。これにたいして、900m以上では3石未満に急減する。したがって、この高度がコムギの実質的な栽培限界であったとみられ、益田川上流域諸村に栽培村が分布しないのは、そうした事情を反映したものであろう。

このコムギはおそらく秋播きコムギで、水田や常畑の裏作の一部として栽培されたものとおもわれる(オオムギの項参照)。なお、『飛州志』には「赤子 白ハウシ コボレ 松川 團扇 信濃」といったコムギの品種が記録されている。しかし、『後風土記』当時の主要な栽培品種がどれであったかはあきらかでない。

現在コムギは、益田郡下呂・金山町と吉城郡国府町でおもに栽培される。その生産量は12tで、『後風土記』当時のわずか2.7%にすぎない。この生産量の激減は、かつて食糧獲得を目的に限界ぎりぎりまで栽培して収量をあげていたのに対し、いまでは相対的に条件のよいわずかの地域でのみ栽培していること、および安価な輸入コムギが大量にでまわっていること、によるものとおもわれる。

コメ

『後風土記』記載名 米
 標準和名 イネ
 学名 *Oryza sativa japonica*
 推定総生産量 51,879石
 重量 7,471t
 換算値 144kg/石
 エネルギー量 25,250,400,000 kcal
 換算値 338kcal/100g²²⁾
 1980年収量 23,600t

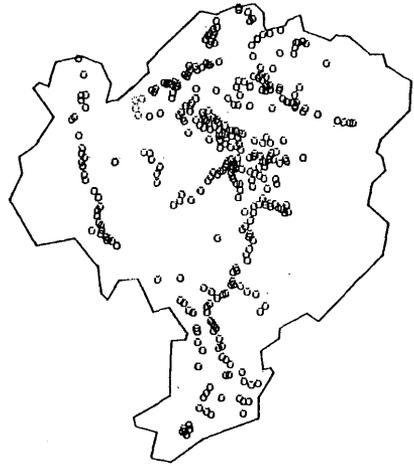


図85 コメの生産村

『後風土記』に記載されたコメの生産量は、約7400t(51,577石)で、穀類のうち最大である。しかし、ヒエが403村で栽培されているのにくらべると、コメの生産村数は343村とすくない。当時の飛騨では低地でのコメ(水田)と、高冷地でのヒエ栽培を中心とするふたつの農耕形態が共存していた

とかんがえられる。これは、高冷地でのイネの適応種がこの頃まだ開発されていなかったため、生産高は垂直分布では500mで最大値(ヒエは600m台)をとり、高度があがるにしたがって1村当たりの収量が減少する。

この当時、1村当たりの収量でヒエがコメをうわまわる村は、コメ生産村の約35%であった【松山 1979】。しかし、その後100年間にイネの栽培は着実に高度をあげ、現在では野麦(益田郡朝日村、高度1,302m)をのぞくすべての村で栽培されるようになり、ヒエ型の農耕を完全に駆逐した。

主食糧としてのコメの重要性は、なによりも単位栽培面積あたりのエネルギー供給量のおおさにある。それとともに、コメはタンパク質を主とする栄養源としてもすぐれていることをわすれてはならない。

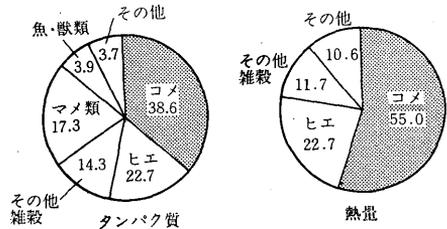


図86 『後風土記』に記載のある食品類の熱量とタンパク質の相対比

22) 玄米(水稲)の数値

コンニャクイモ

『後風土記』記載名 蒟蒻芋
 標準和名 コンニャク
 学名 *Amorphophallus Konjac*
 推定総生産量 998貫
 重量 3.7t 換算値 ——
 エネルギー量 —— 換算値 ——
 1980年収量 200t

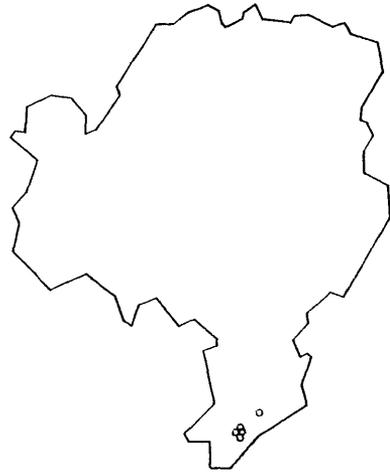


図87 コンニャクの生産村

コンニャクは、奈良時代に渡来したらしい。栽培の記録があるのは、江戸時代であり、明治初期には、殖産振興作物のひとつとして、積極的に栽培が奨励されるようになった。

コンニャクは多年生で、球茎が肥大化するのに3～4年を必要とする。その栽培には、春に球茎を植えつけ、冬にはいったん屋内に貯蔵するという作業をくりかえす。食用部位は肥大化した球茎である。

コンニャクイモは、輪切りにして乾燥したあと粉にし精製したものを、コンニャクとして利用する。

コンニャクの生産村はすべて飛騨南部に限られ、いずれも海拔200～300mにかけての低山帯に分布する。この地域は、飛騨においては無霜期間が相対的にやや長く、コンニャク栽培に適した条件をそなえている。

なお、下原郷諸村（下呂町および金山町）には明治初期からコンニャク栽培が普及していったが、1970年ごろ以降急速に衰退し、現在コンニャクの栽培農家はすくない。

サ ケ

『後風土記』記載名 鮭, 鮭, サケ
標準和名 サケ
学名 *Salmo (Onchorhynchus) keta*
推定総生産量 13尾
重量 65kg
換算値 3-5kg/尾
エネルギー量 60,000kcal
換算値 155kcal/100g
1980年収量 0

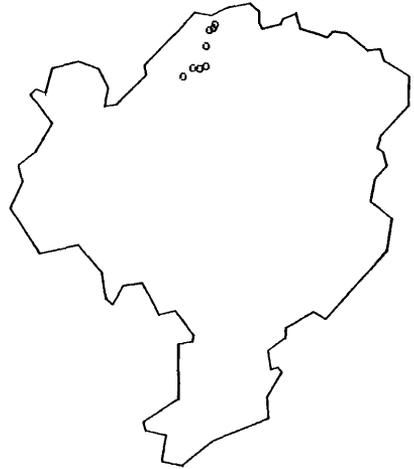


図88 サケの捕獲村

かつて、飛騨地方でサケとよんだのは、ふつうシロザケであった。したがって、『後風土記』に記載されたサケも、シロザケと推定できる。当時、サケの捕獲村は8村で、そのすべてが宮川流域北部に集中しており、産卵のため富山湾から遡上したサケが、捕獲されたものであろう。推定漁獲高は、8村あわせて40~65kgである。

『後風土記』には、「角川迄は、毎秋鮭も上りて収獲多し」とあり〔富田 1977a: 29〕、当時のサケの遡上限界は角川村付近、つまり宮川と小鳥川の合流点あたりとおもわれる。この地点より上流部の4次河川や、国境あたりで宮川に合流する高原川（5次河川）にそう諸村にはサケの記載がない。したがって、サケの分布は、宮川の5次河川にかぎられる。

宮川水系では、サケ・アユなど遡河性魚類の分布域が、ほぼ一致する点は注目してよい。しかも、当時は産卵降河するアユが秋にヤナで捕獲されていた。このことから推測すれば、産卵のため遡上するサケも、ヤナにより漁獲されていた可能性がたかい。

宮川の5次河川流域ではサケのほか、マス（サクラマス）、ヤマメ（陸封型のマス）などサケ科魚類と、コイ科のウグイが漁獲されている。こうしたことから、淡水魚が食糧資源に占める位置を多面的に検討するうえで、宮川水系の資料は重要な民族誌的事実を提供するものであろう（サケの栄養組成はナマズの項参照）。

サ ケ

『後風土記』記載名 酒
 標準和名 —
 学名 —
 推定総生産量 2,872石
 重量 517t
 換算値 180kg/石
 エネルギー量 584,217,000kcal
 換算値 113kcal/100g²³⁾
 1980年収量 3,985t

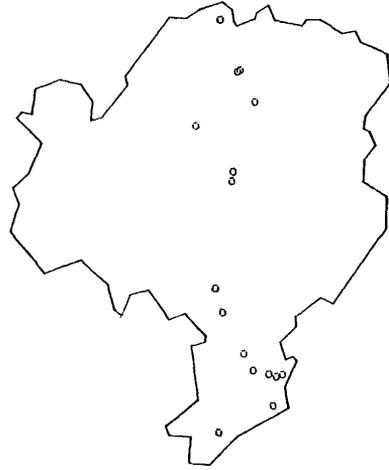


図89 サケの生産村

近世、飛騨の酒には「諸白」「生（清酒）」のほかに「忍冬酒」「焼酎」「本直し」「養老酒」「美淋（味醂）」があった【岐阜県編 1972a: 650-651】。

幕府は元禄10年（1697）に「造酒運上」を制度化したが、その当時飛騨には89軒の酒造屋があり、その生産高は982石であった。

また寛政7年（1795）の統計では、酒造軒数が51軒に減少している。しかし、造酒高は5,712石と100年で約6倍の増加をしめしている。『後風土記』の編まれる直前の慶応2年（1866）、高山町村の酒造鑑札高の計は4,129.2石であった。

『後風土記』に酒の記載があるのは18村、うち大野郡4、吉城郡5、益田郡9村であり、生産量の記載を合計すると2,234石になる。1村当たりの生産高をみると古川町方村が760石、舟津町村が580石とびぬけてたかい。これにたいして生産村のおおい益田郡では1村当たり平均100石あまりと、相対的に醸造数量はちいさくなる。しかし、もっとも生産高がおおいとおもわれる高山町村については量の記載がない。

元禄、寛政の石高における高山町村の他の村にたいする率をみると、元禄期が65%、寛政期が67%となっている。そこで『後風土記』のころの高山町村のシェアを70%として計上すると、高山町村の生産高は5,212石と推定できる。清酒は酒造米1にたいし0.7~0.8の割でできたとされる【岐阜県編 1972a: 638-639】。0.8をとると酒造米石数は4,170石となり、慶応期の高山町村の酒造鑑札の石高合計4,129にほぼ一致する。この推計が正しいとすると、飛騨全体では6,000石ちかい米が酒にかえられていたことになり、これは当時の米の生産高の12%に達する。

23) 清酒特級の数値

ザ コ

『後風土記』記載名 雑魚, ザコ, ザッコ

標準和名 —

学名 —

推定総生産量 29,540尾

重量 3t

換算値 10-100g/尾

エネルギー量 1,677,000 kcal

換算値 101 kcal/100g²⁴⁾

1980年収量 55.5t

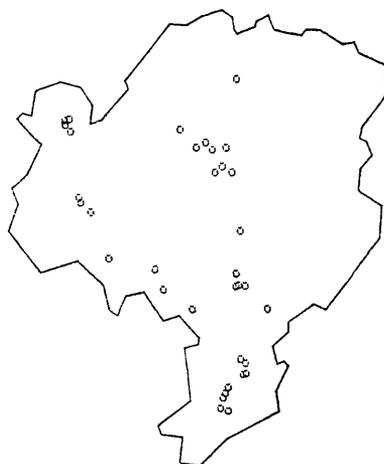


図90 ザコの漁獲村

『後風土記』のなかで、「ザコ」「雑魚」と記載された魚が、特定の魚種をさすのか、あるいは、いくつかの魚にたいする総称であるのかはあきらかでない。

ザコの生産高をしめす単位には、重量（貫）と容量（斗，升）が用いられているほか、単位の記載がない例も若干みられる。しかし、こうした計量方法に一定の地域差や傾向性があるわけではけっしてない。

益田郡大島村（小坂町大島）には、ザコの漁獲量として11,300という数字があげられている。この記載単位が尾だと仮定すれば、ザコにはそれなりの体長をもつ魚種があてはまるのではないかとおもわれる。また、『後風土記』の河川の項には、「七瀬走」「安可毛止」「牟都鱒」といった魚（いずれもコイ科魚類）の分布することが記載されている。にもかかわらず、それらの魚が産物として登場することはまったくない。

この2点から推測して、コイ科魚類の何種類かがザコに相当するともかんがえられる。また、岐阜県の方言では、カジカやヨシノボリのことゝがザコとよばれることがある[金古 1974 b]。その場合、ザコは、ハゼ科やヨシノボリ科の魚をさすことになる。

ザコは、宮川、庄川、高原川、益田川に分布する。漁獲村は海拔高度で、300～1,000m とひろい範囲におよんでいる。

24) ウグイの数値

サ サ ゲ

『後風土記』記載名 大角豆

標準和名 ササゲ

学 名 *Vigna sinensis*

推定総生産量 20石5斗

重 量 2.6t

換算値 126kg/石

エネルギー量 8,377,000kcal

換算値 324kcal/100g

1980年収量 —

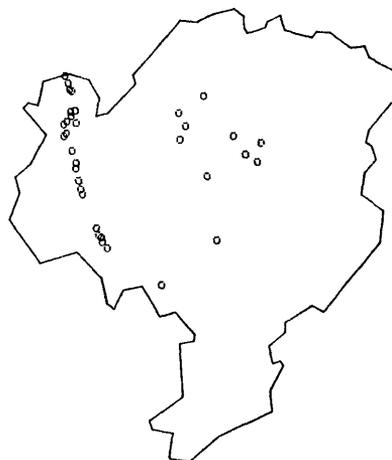


図91 ササゲの生産村

ササゲは品種が比較のおおいが、子実を食用に供するいわゆる「実ササゲ」と、さやのまま野菜として供するものと大別される。『後風土記』に記載されたササゲは、生産村36村のうち収量の記録がある15村のいずれもが容量（合）で表記されている。したがってこれは、いわゆる「実ササゲ」であったと推定される。

生産村の分布は、ネギやダイコンに似て、庄川流域諸村に卓越する。この地方には、ササゲとともに数種類の野菜が集中して記録されている。これは、庄川流域諸村が、当時の飛驒における野菜栽培の中心地だったことをうかがわせる [松山 1981]。こうした野菜栽培村が、高山町村あるいは古川町村のいわゆる「まち」周辺に、なぜ集中的にあらわれなかったかの理由は、あきらかでない。おそらく、飛驒中央部の低平な地域は、すでに水稻を主体にする穀物生産によりつよく傾斜し、栽培作物の構成がかなり単純化していたためであろう。

公式の統計によると、現在の飛驒で生産される豆類（野菜として利用するものをふくむ）は、ダイズ、アズキ、サヤエンドウ、サヤインゲンの4種類である。ササゲは統計にはあらわれない。しかし、飛驒をあるくと、多種類の野菜がうえられた農家の菜園には、かならず若干のササゲがみられる。このササゲはすべて自家用にあてられている。

ササタケノコ

『後風土記』記載名	篠筍, 篠筍
標準和名	クマザサ
学名	<i>Sasa Veitchii</i>
推定総生産量	600貫
重量	2.3t
	換算値 —
エネルギー量	306,000 kcal
	換算値 34kcal/100g ²⁵⁾
1980年収量	—

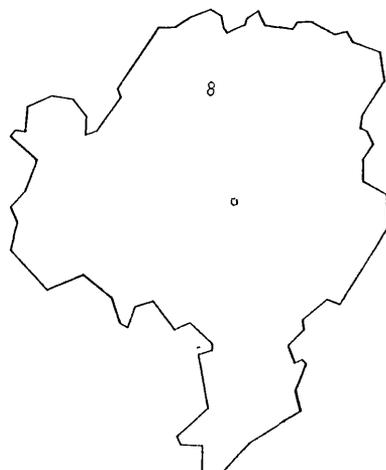


図92 ササタケノコの採集村

ササタケノコの生産村は3村で、そのうち2村が飛騨北部の吉城郡にあり、南部の益田郡には生産村が分布しない。こうした分布上の特色から、ササタケノコは寒冷な気候につよいクマザサのタケノコであろうとかがえられる。生産量は宮村（大野郡宮村）に350貫、伏方村（神岡町伏方）に50貫の記載がある。ササタケノコの実産量は意外におおく、これが大量に採集されたことがわかる。

『後風土記』の牧ヶ洞村の項には、小鳥郷境（現在の清見村の一部）比古谷山や下本村境の深山に「篠」「笹竹」が沢山あり、毎年立夏（5月6日ごろ）・小満（5月20日ごろ）のころにタケノコがでるので村中の人びとが山によじのぼって採り、それを高山に売出す。これは^{あつもの}羹や酒のさかなにする。また、塩漬にしておくと、「孟宗竹」や「呉竹」のものよりやわらかく、味が甘美だとされている。もっとも出はじめのものは細くてかたい。五月（旧暦）になって、深山よりとれる5～6寸にのびたものがよいとある。

『後風土記』当時の飛騨ではネマガリダケのものは単にタケノコとよばれていたらしい（タケノコの項参照）。

25) タケノコの数値

ザツキノコ

『後風土記』記載名	雑茸		
標準和名	——		
学名	——		
推定総生産量	——		
重量	——	換算値	——
エネルギー量	——	換算値	——
1980年収量	——		

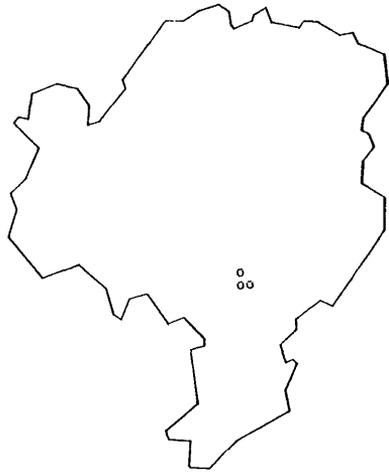


図93 ザツキノコの採集村

『後風土記』には10種類のキノコの記載がある。ザツキノコはそれ以外のキノコである。これはマツタケのように商品価値がたかくなく、シメジ、シイタケのように生産量がおおくなく、またヒラタケ、マイタケのように加工保存のきかないキノコ類を一括したものであろう。そうした性格から類推すると、このザツキノコは、限られた地域内で流通したにとどまっていたのではないかとおもわれる。

聞き取りによると、キノコの採集は男・女とも1人がふつうだが、クマが出没するため女性は里山での採集がおおいという。丹生川村では、他人の私有山林であってもキノコの採集は自由におこなうことができる。しかし、近年、高山周辺ではそういかなくなったらしい。

現在、キノコの価格は、マツタケ、シメジ、センボンシメジ、マイタケの順にたかい。しかし、採集量のもっともおおいモトブト、これにつぐアカゴケやネズミタケは相対的にかなり安い。これらが『後風土記』にいうザツキノコであろう。

現在、丹生川の谷でとれるキノコには、マツタケ、シメジ、キシメジ、ネズミタケ、コウタケ、マイタケ、アカゴケ、モトブト、タイコノバチがある。そのほか、シイタケ、ナメタケ、エノキタケは栽培したものがおおいという。

サツマイモ

『後風土記』記載名	サツマ芋
標準和名	サツマイモ
学名	<i>Ipomoea batatas</i>
推定総生産量	100貫
重量	335 kg
換算値	280g/大1本
エネルギー量	415,000kcal
換算値	123kcal/100g
1980年収量	345 t

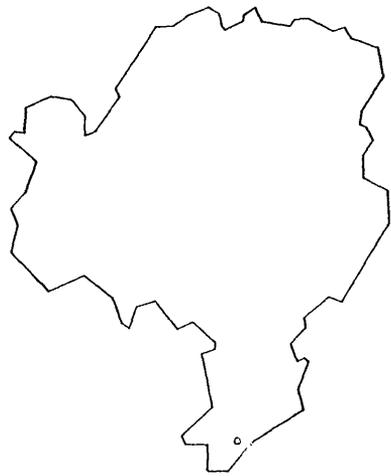


図94 サツマイモの生産村

『後風土記』に記載されたサツマイモの生産村は、益田郡大舟渡村（金山町大船渡）だけである。ただし、『飛州志』には「○芋 地芋 エゴイモ トウノイモ 佛掌薯つくねいも 自然薯じねんじょう 山薯やまのいも ムカゴ」があげられ、このうちの「トウノイモ」はおそらくサツマイモであろう。したがって、サツマイモは江戸中期には飛驒に伝播していたと推定される。しかし、寒冷地であるため、飛驒にサツマイモが普及するには、かなりの時期を要した。

サツマイモは、水分約70%をふくみ変質しやすいうえ、冷温障害を受けやすく、貯蔵が困難である。長期間の保存には、デンプン化したり、切り干しに加工する。

成人1人当たり1日に必要な熱量 2,000kcal をサツマイモだけで摂取した場合、約6本（1本 280g）のサツマイモが必要となる。しかし、これによって摂取できるタンパク質は 20g にすぎず、栄養所要量を大幅に下まわる。これをサツマイモだけで補えば、成人1人1日当たり18本が必要となる。この場合のカロリーは、6,000kcal に達する。したがって、サツマイモはタンパク質源と組み合わせて供すると、効率がよい。たとえば、サツマイモ6本、ウグイ1尾（300g）で、2,200kcal、タンパク質 50g となり、必要栄養量がほぼ満たされる。

これにたいして、コメの場合では 2,000kcal 摂取するには4合で十分で、しかも、そのうちにはサツマイモにくらべてかなり良質（プロテインスコア サツマイモ52、精白米77）のタンパク質 40g をふくむ。コメが主食としていかに効果的であるかがわかる。

サ モ モ

『後風土記』記載名 麥李, 麥杏, サモモ

標準和名 スモモ

学 名 *Prunus salicina*

推定総生産量 4斗

重 量 65kg

換算値 15kg/斗

エネルギー量 28,000kcal

換算値 46kcal/100g²⁶⁾

1980年収量 —

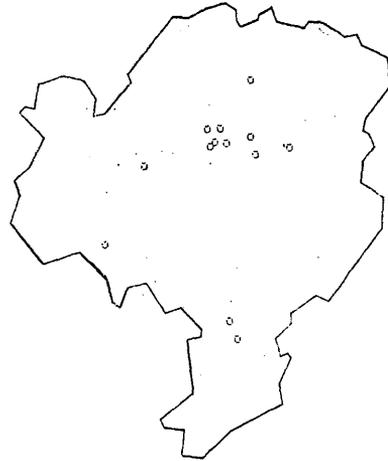


図95 サモモの生産村

サモモは「早桃」ともかくスモモの一品種で、果実の熟する時期がスモモにくらべてやや早い。丹生川村での聞きとりによると、サモモは梅雨のころに黄色のちいさな果実をたくさんつけるが、これは酸味をつよいものであったという。現在、丹生川村にはサモモはまったくみられない。

『後風土記』に記載のあるサモモの生産村は13村で比較的多いが、その分布は北部へのかたよりがつよい。そのうち、生産量の記録があるのは、高山町村と古川町村に近接する3村のみで、収量は2～5升とすくない。しかし、当時の飛驒でもっともひろく栽培されたスモモは7～8月にならないと出廻らないため、これにさきがけて熟するサモモは、商品果実としてやや有利であったとかんがえられる。したがってサモモは、「まち」への出荷を目的に栽培された果実のひとつであろう。

サモモとスモモの分布をみると、このふたつの果実をともに生産する村がおおい。それは、サモモ生産村13村の70%を占める。これは、サモモがウメと同じく自家不結実性がつよいため、結実性をたかめる必要から、サモモとスモモとが混植されることのおおかったことをうかがわせる。

26) スモモの数値

サル

『後風土記』記載名	猿, 猿, サル
標準和名	ニホンザル
学名	<i>Macaca fuscata</i>
推定総生産量	75頭
重量	1.4t
	換算値 13-18kg/頭 ²⁷⁾
エネルギー量	395,000kcal
	換算値 141 kcal/100g ²⁸⁾
1980年収量	—

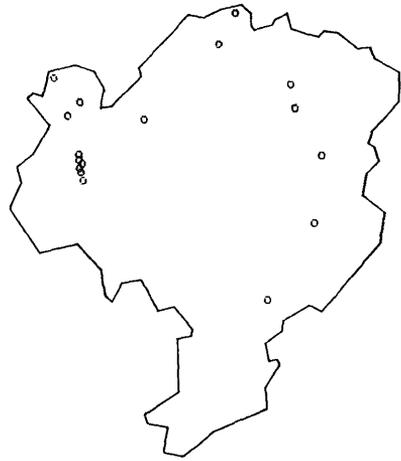


図96 サルの捕獲村(単位 頭)

サルの捕獲村はほぼ高原川と庄川の両流域に集中するが、捕獲数はさほどおおくなく、大野郡御母衣村(白川村御母衣)の13頭を最高に、平瀬村(同平瀬)の10頭、牧村(同牧)の7頭と続く。残余の15村は1~6頭である。サル類は、庄川流域諸村にさかんであったとみられる。

捕獲の目的は薬用および食肉用であったとみられるが、クマ・イノシシにくらべ商品価値は相対的に低かったらしい(クマ、イノシシの項参照)。

なお、当時におけるサルの狩猟法、生息密度についてはともにあきらかでない。しかし、現在なおときとして岐阜・石川県境で群が目撃されていることから推して、かなりの密度で生息していたものとかがえられる。『後風土記』が記録する猿丸村(荘川村猿丸)のサル退治の伝承[富田 1977a: 258]も、そうした背景にもとづくものであろう。

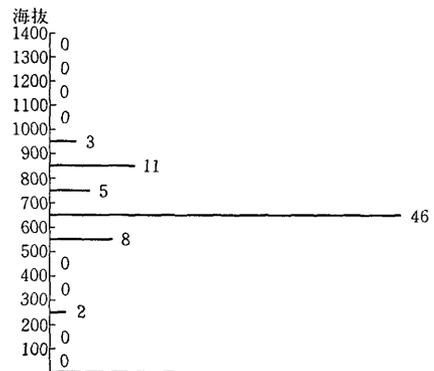


図97 サルの高度別捕獲数(単位 頭)

27) 餌づけ群のオトナオス・メスの値(石川県白山自然保護センター調べ)

28) ウサギの数値

サンカ

- 『後風土記』記載名 山菓
- 標準和名 ——
- 学名 ——
- 推定総生産量 ——
- 重量 —— 換算値 ——
- エネルギー量 —— 換算値 ——
- 1980年収量 ——

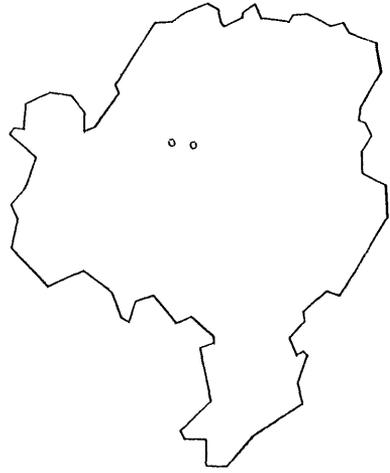


図98 サンカの生産村

『後風土記』には「山菓」とある。つまり菓子である。ただし、この菓子は植物の果実や種子などであり、いわゆる「つくり菓子」とはことなる。

「山菓」の生産村は吉城郡宇津江・畦畑両村（国府町宇津江・畦畑）に限られる。しかもこのうちの畦畑村では、カヤ・ハシバミ・アケビ・ヒヨビとともに「山菓」と記されている。

『本朝食鑑』によると、山菓類としてクルミ・カヤ・イチョウ・シイ・クリをはじめ、カキやイチヂク・スモモ・ナシなど32種の果実または種子があげられている【人見 1978 (1697)】。しかし、『後風土記』の場合、『本朝食鑑』が山菓類とするものは、すべて単独に記載がある。したがって、この2村にのみ認められる「山菓」が具体的になにの果実または種子をさすのかあきらかでない。「山菓」の生産村が当時の「まち」のひとつ古川町方村に近接するところから、おそらく「まち」むけに出荷された特定の果実または種子を「山菓」として記載したのであろう。

サンショウ

『後風土記』記載名	山椒
標準和名	サンショウ
学名	<i>Zanthoxylum piperitum</i>
推定総生産量	1石8斗3升
重量	311kg
	換算値 170g/合
エネルギー量	—
	換算値 —
1980年収量	—

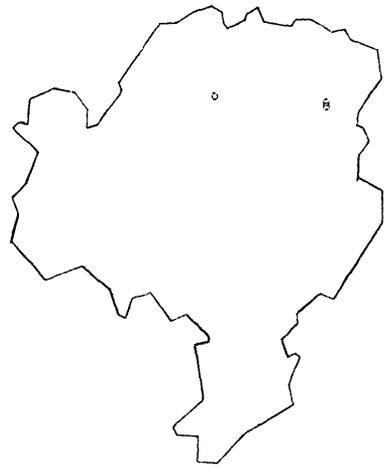


図99 サンショウの生産村

『後風土記』には、吉城郡柏當村（上宝村柏当）と大笠村（神岡町大笠）の2村に、「山椒」とある。収量は前者にのみ2升と記載がある。

この「山椒」が常緑のフユサンショウ *Zanthoxylum planispium* か、サンショウ *Z. piperitum* か定かではないが、現在も家屋の周辺に1～2本植栽してある例からして、「山椒」は落葉性のサンショウであるとみられる。

いずれにしても、高原川流域では、「サンショウ」の商品化がおこなわれていたらしく、江戸時代には「今見山椒」の名がすでにおこなわれていた。これは吉城郡今見村（上宝村今見）に産するものであったという。

『後風土記』には、吉城郡今見村（上宝村今見）に「小椒一石二斗」とある。しかし、「小椒」にあたる植物はない。1石以上にもなると収量と「今見山椒」の名があったことからみて、「小椒」はあきらかに「山椒」の誤記であろう。

食用部位は、葉と実、それに樹皮におよぶ。主として香辛料とするが、漢方・民間薬にもよくもちいられている。葉と実の煎じ汁を川にながして魚をとる例もしられている。

サンショウウオ

『後風土記』記載名 山椒魚
 標準和名 オオサンショウウオ
 学名 *Megalobatrachus japonicus*
 推定総生産量 20尾
 重量 20kg
 換算値 1kg/尾
 エネルギー量 10,000kcal
 換算値 50kcal/100g
 1980年収量 (自然保護対象)

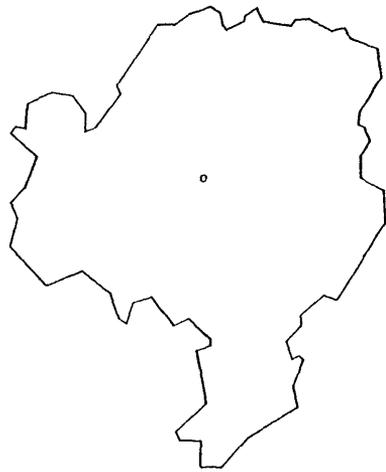


図100 サンショウウオの漁獲村

『後風土記』には、大野郡三枝郷前原村（高山市）で、「山椒魚」20尾が産物として記載されている。

現在、飛騨地方には、ヒダサンショウウオ、ハコネサンショウウオ、クロサンショウウオ、オオサンショウウオの4種が棲息していることが確認されている。このうち、オオサンショウウオは、岐阜県が分布の北限にあたる。『後風土記』の「山椒魚」が、とくにどの種類をさすのかは不明である。

サンショウウオの幼生は、ふるくから薬用としてもちいられてきた。とくに、結核や子供のかんしゃく治療の薬となる。ふつう、サンショウウオを黒焼きにしたものもちいられる。薬用以外に、サンショウウオの肉が食用としてもちいられることもあった。

前原村で20尾の「山椒魚」を産するということからして、体長1m以上にも達するオオサンショウウオがあてはまる可能性がある。現在でも、オオサンショウウオがたまたまヤナなどで捕獲されることがある。サンショウウオが現在のように保護の対象とされていなかったにもかかわらず、前原村以外の村むらで、まったく記載がないことを説明できる資料はない。

シ イ タ ケ

『後風土記』記載名	椎茸
標準和名	シイタケ
学名	<i>Lentinus edodes</i>
推定総生産量	—
重量	— 換算値 —
エネルギー量	— 換算値 —
1980年収量	2,116t (岐阜県全域)

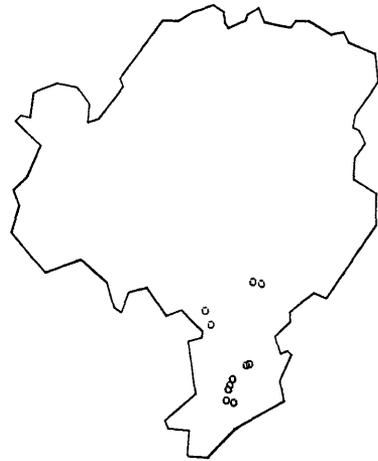


図101 シイタケの生産村

わが国におけるシイタケ栽培は比較的ふるく、すくなくとも17世紀にさかのぼる。当初、その栽培法は、ホダ木に傷をつけて胞子の自然付着をまつものであった。しかし、幕末には飛騨でも、菌をうめこむ栽培法が確立していたとみられる。

当時のシイタケ生産村は、益田郡の南部諸村に卓越する。しかし、いずれの村にも生産量の記載はない。この地域は根雪期間が40日前後と、飛騨でもっとも短いため、タケ類などの生育をみ、暖帯性の落葉樹クヌギも分布する。クヌギはホダ木の原木として相対的にすぐれていることもあって、シイタケ生産村が飛騨南部に偏在すると推定される。

かつて飛騨には、シイタケの菌をあつかう「種もの屋」が存在していたという。現在では原木も菌も農協を通して買い入れる。こうして栽培化がすすんだシイタケは、『後風土記』当時にくらべて、生産量が著しくふえたキノコのひとつである。このほかには、やはり栽培に成功したヒラタケがおおく生産されている。これらを除くと、当時12種類にもおよんだキノコ類は（ロウジタケの項参照）、現在ではほとんど食用されないか、きわめて局地的に利用されるだけになった。

栄養的にみると、生シイタケにはリン、ビタミン $B_1 \cdot B_2$ が比較のおおくふくまれているが、干しシイタケでは乾燥によってビタミン B_1 がこわれてすくなくなる。シイタケは生と乾燥したものとを問わず、いずれも、プロビタミン D であるエルゴステリンをふくみ、これが栄養的価値をもっている。

シ オ

『後風土記』記載名	鹽		
標準和名	——		
学名	——		
推定総生産量	——		
重量	——	換算値	——
エネルギー量	——	換算値	——
1980年収量	——		

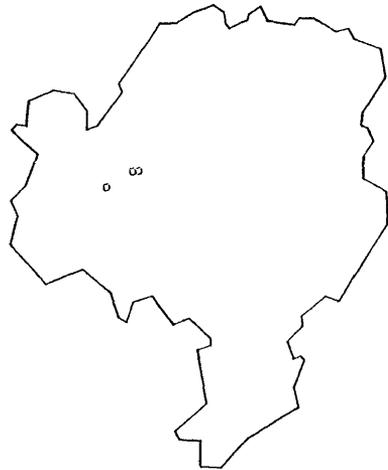


図102 シオの生産村

飛騨では塩の確保が重要な問題であった。明治政府が塩の専売をはじめる直前の調査では、塩の価格は高山町村でもっともたかかったとされている。

移入塩には北国塩（富山藩経由で移入する金沢藩の能登塩）と美濃塩（名古屋・桑名より移入の伊勢・三河産のものなど）があった。塩の移入は元禄ごろから高山の塩問屋の手によっておこなわれたが、買いしめなどによる塩価の暴騰を防ぐため徐々に役所による管理へと移ってゆき、安政2年（1855）には「定式塩制度」ができていた。これは高山役所が富山藩から塩を独占購入し、値段を固定し高山と船津に「塩惣所」をおき、領民には1人あたり7升ときめ、区域（18区あった）ごとに指定した「塩差配人」に配給させた。しかし、「定式塩」の量は十分ではなく、別に「増塩」などの名目でその倍以上の塩が飛騨に移入されていた。「定式塩」の制度は明治5年ごろに廃止される [岐阜県編 1972a]。

『後風土記』には、移入塩13,000石の記載がある。これを総人口で単純にわると、年間1人あたり1斗4升、1日あたり約70gとなる。塩消費量のおおしい東北諸県で現在1人当たり約40gであることをみると、当時の飛騨では塩の消費が非常にたかかったことがわかる。塩の記載があるのは大野郡江黒・大谷・森茂（いずれも清見村）の3村だけだが、なぜこの3村だけに産物として塩の記載があるのかあきらかでない。

須田 [須田 1973] によると、大野郡南部における60歳以上の死因は、中風によるものが圧倒的におおしい。これは塩の多量摂取と無関係ではないとおもわれる。

シカ

『後風土記』記載名	鹿
標準和名	ニホンシカ
学名	<i>Cervus nippon</i>
推定総生産量	184頭
重量	13t
	換算値 70kg/頭
エネルギー量	6,891,000kcal
	換算値 107kcal/100g
1977年収量	—

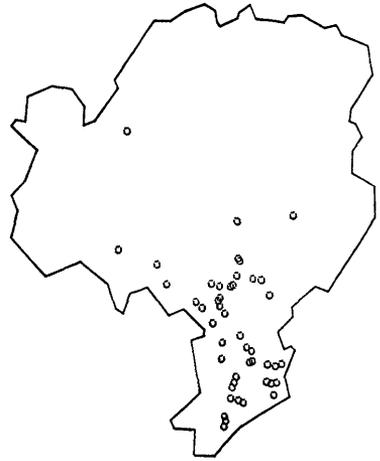


図103 シカの捕獲村

縄文時代の貝塚では、獣類のうちシカの骨の出土が381カ所を数え、もっともおおい[酒詰 1961]。しかし弥生時代以降は、稲作の普及にともなって狩猟活動が次第に低調になっていく。さらに奈良時代以降には、主として仏教思想にもとづく殺生戒が浸透し、狩猟はますます低調になった。江戸時代には、一般民衆が哺乳類を食べることはほとんどなくなっている。

明治8年に編まれた『日本産物誌』の各国の名産のうち、哺乳類があるのは北海道、信濃、越後、飛騨、石見、日向など山地の卓越する稲作の不振な国であった。

『後風土記』のシカの記載は46村、捕獲数量は120頭で、捕獲村はほぼ益田郡に集中している。

益田郡上呂(萩原町上呂)の「鹿供養塔」には、文化5年(1808)冬大雪がふり、シカやイノシシが、10万頭以上も捕獲されたという記録がある。この事件によって飛騨のシカのポピュレーションはおおきな打撃をうけたのではないか。現在の狩猟統計にシカの記載がないのは、その後も一定の狩猟圧がつづき、シカが絶滅した結果だとおもわれる。

ところで、飛騨にはふたつのタイプの狩猟者がいたようだ。ひとつはクマ、カモシカをおって「ダケ」とよばれる高山に、冬期もでかける専門猟師である。もうひとつは収穫期の田畑の害獣駆除を目的に里でイノシシやシカを狩る Farmer-Hunter であった。生息域がヒトに近かったシカを絶滅に導いたのは、主として Farmer-Hunter であったとみられる。

シ ジ ミ

『後風土記』記載名 蜆
 標準和名 マシジミ
 学 名 *Corbicula (Corbiculina) leana*
 推定総生産量 3斗
 重 量 48kg
 換算値 880g/l
 エネルギー量 5,000kcal
 換算値 50kcal/100g
 1980年収量 —

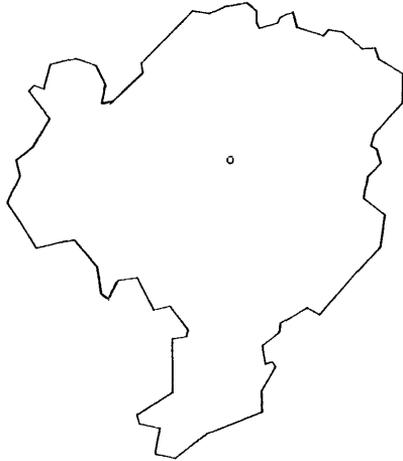


図104 シジミの漁獲村

『後風土記』には、大野郡灘郷冬頭村（高山市）に「蜆三斗」と記載されているだけである。このシジミは、汽水域にみられるヤマトシジミではなく、マシジミとかがえられる。

冬頭村は、川上川、^{すのり}酸海苔川、宮川のちょうど合流点にあたる場所に位置している。酸海苔川の生産魚類として、ハエ、ウグイ、チチカブリ、ゴリ、フナ、雑魚、アオガイ、シジミが記載されている。宮川や川上川には、シジミの記載がない。したがって、冬頭村の人びとがシジミを採集したのは、酸海苔川であったとかがえられる。

『飛州志』によると、アオガイ、タニシなどの淡水産貝類は、「食用虫類」として分類されているが、シジミはそのなかにふくまれていない。

縄文時代、貝類は重要な食糧資源のひとつであり、全国各地で貝塚から数多くの貝類が発見されている。そのほとんどは、海産の貝類であるが、淡水産のシジミ類も重要なものだった。シジミ類の出土貝塚のうち、シジミ類とあるもの128カ所、ニホンシジミ168カ所、ヤマトシジミ110カ所、マシジミ111カ所と多数にのぼる【酒詰1961:161】。また、山間部の洞窟や岩蔭遺跡のなかからも、カワシジメガイ、インガイなどととも、シジミが発見されている。

シブガキ

『後風土記』記載名	渋柿, シブ柿
標準和名	カキ
学名	<i>Diospyros Kaki</i>
推定総生産量	7斗5升
重量	113kg
	換算値 15kg/斗
エネルギー量	59,000kcal
	換算値 62kcal/100g ²⁹⁾
1980年収量	47t (カキの収量)

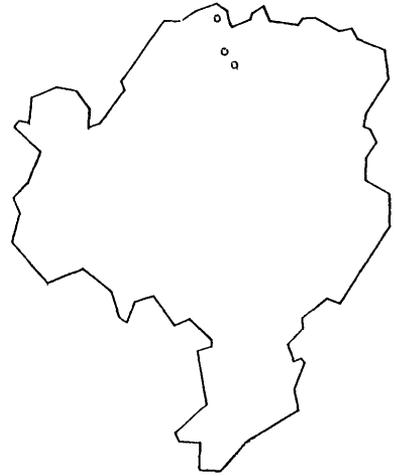


図105 シブガキの生産村

『後風土記』のカキの記載には、「柿」の102村と「小柿」の5村、それに「渋柿」の3村がある。このうち、「柿」と記載されたもののすべてがアマガキだったとは考え難く(カキの項参照)、これには当然シブガキもふくまれたであろう。したがって、吉城郡下高原郷の鹿間・二ツ屋・杉山の3村(いずれも神岡町)にある「渋柿」は、食用を目的にしたシブガキではなかったとみられる。おそらくそれは、腐朽を防ぐために紙やアサ・木地に塗った「柿渋」の原料採集用だったのではないだろうか。

なお、「柿渋」は民間薬にも用いられ、中風や凍傷・火傷などの塗り薬として効用があったとされる。

日本におけるカキの栽培は、すくなくとも10世紀にはじまったとされる。しかし、当時はシブガキとアマガキの品種は未分化な状態にあり、これが分けられたのは鎌倉時代以後のことに属し、果樹園栽培の開始は近代のことであるという[星川 1980]。そうであれば、『後風土記』当時のカキは、いわゆる果樹園栽培がはじまる直前にあたることになる。したがって、この頃のカキ栽培は、屋敷地や畑地のすみなどに単木で植栽するのが一般的だったとかんがえられる。

29) 渋ぬきカキの数値

シメジ

『後風土記』記載名 湿茸，湿地茸，シメジ，シメヂ

標準和名 ホンシメジ

学名 *Lyophyllum aggregatum*

推定総生産量 245貫

重量 918kg 換算値 ——

エネルギー量 —— 換算値 ——

1980年収量 ——

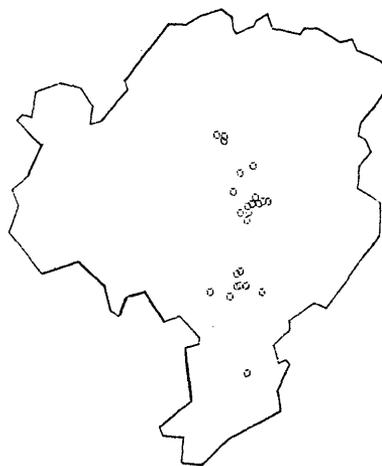


図106 シメジの生産村

シメジは、比較的乾燥した山地の、雑木林に自生するキノコ類のひとつである。『後風土記』に記載されたシメジの生産村は、大野郡4村、吉城郡3村で、残る17村はすべて益田郡に分布する。なかでも、とりわけ益田郡阿多野郷（大野郡久々野町の一部と朝日・高根村）に生産村がおおく、柳島村に30貫、辻村に1貫（ともに久々野町）の記載がある。なお、これらシメジを産する24村のなかには、同時にマツタケを産物にふくむものもおおい。

シメジの属するシメジ科には、じつに数多くのキノコ類がふくまれる。このうち、『後風土記』のシメジは、おそらくホンシメジ *L. aggregatum* であろうとおもわれる。これは俗にカブシメジともよばれ、名前のとおり、多数叢生するのがふつうである。その風味は、キノコ類のなかでもとくにすぐれたものとされている。このシメジの生産村24村はいずれも海拔800m以下に分布し、これ以上の高度には生産村がみられない。

現在「味シメジ」としてひろく出まわっているものは、ヒラタケである。これはシイタケとともに栽培化に成功した数少ないキノコで、生産量は『後風土記』当時にくらべてきわめておおくになっている（ヒラタケの項参照）。

シモヤマチャ

『後風土記』記載名 下山茶

標準和名 チャノキ

学名 *Camellia sinensis*

推定総生産量 15貫

重量 56kg 換算値 —

エネルギー量 — 換算値 —

1980年収量 —

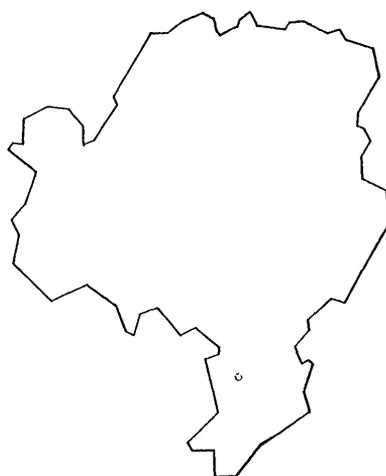


図107 シモヤマチャの生産村

「下山茶」の生産村は、益田郡下山村（馬瀬村下山）の1村だけで、15貫の産量がある。『飛州志』の物産部、茶の項に「本土に於て製する処の茶なり」として、榎本・松本・亀井と下山の4つの製品名がある。このうち、前の3つはそれぞれ禅昌寺・玉龍禅寺・萬福禅寺の製品だが、下山のみは「村里ニ於テ製ス」とあって禅寺とは関係がない。

飛騨では元禄ごろまで、茶は産しないと記録にあるが（チャの項参照）、『飛州志』の編纂された18世紀中葉になるとようやく益田郡で民間のための茶の栽培、製造がはじまったことがわかる。このような伝統と茶の成育のための気候的条件にめぐまれ、益田郡南部の馬瀬郷や下原郷は、飛騨で数少ない茶の生産地として育っていった。明治5年の「飛騨国物産高」のなかには茶類（青茶・黒茶）の産高が21円とある。現在、「下山茶」がどのような茶であったか不明だが、100年近い伝統をもつふるい製法による茶（アオチャの項参照）が、一部の人びとに嗜好品として愛好されていたのではないかとおもわれる。

ジュンサイ

『後風土記』記載名 蓴菜
 標準和名 ジュンサイ
 学名 *Brasenia Schreberi*
 推定総生産量 —
 重量 — 換算値 —
 エネルギー量 — 換算値
 1980年収量 —
 6kcal/100g³⁰⁾

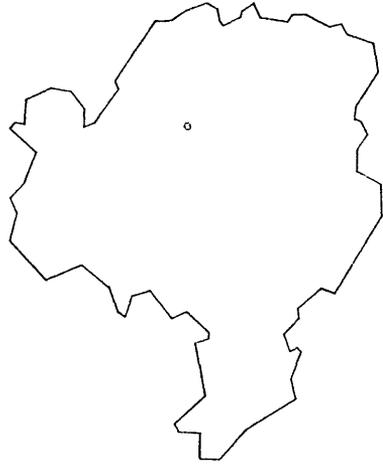


図108 ジュンサイの生産村

スイレン科の多年草で、わか芽を食用する。採集は春から夏にかけておこなう。

『後風土記』には、古川町方村（古川町）1村だけに記載がある。その古川町方村の項には、かつて金森侯が他国よりジュンサイの種を求め、これを当時の増島城の堀に栽培したものが残り、この村の名産になったとある[富田 1977a:387]。したがって、これは栽培植物ないし栽培植物の野生化したものとみなされる。

『飛州志』にはすでに「古川蓴菜」の名がみえ、この当時からこの村の名産となり、商品化されていたことがわかる。

ジュンサイは、表面をおおう寒天状の粘質物の特有な舌ざわりが好まれ、塩づけや酢づけにするほか、汁にも用いる。ビタミン B₁₂ をおおくふくむ食品である。

『後風土記』によると、ジュンサイの生育地は古川町方村のほか、益田郡日和田村（高根村日和田）にもあったらしい。この村の字池の原には雌池・雄池があり、雌池のふちにのみジュンサイが群生し、旧暦4月にはオシドリやカモがみられるとある。しかし、日和田村の産物には、オシドリやカモはむろん、ジュンサイも認められない。「村民言伝て、此池霊ありと云ふ」とあるから [富田 1977b: 186-187]、これらは捕獲・採集の対象とされなかったようである。

30) 水煮びん詰の数値

シ ョ ウ ガ

『後風土記』記載名 生姜

標準和名 ショウガ

学名 *Zingiber officinale*

推定総生産量 60貫

重量 225 kg

換算値 15g/本

エネルギー量 56,000kcal

換算値 31 kcal/100g

1980年収量 —

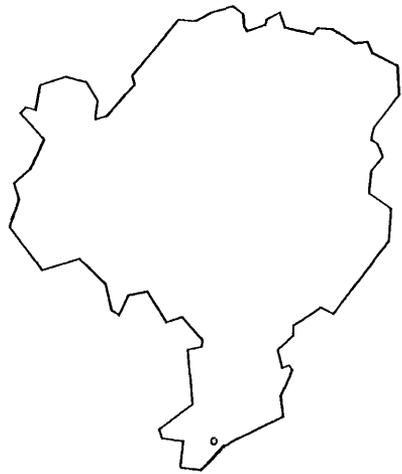


図109 ショウガの生産村

多年生の栽培植物で、食用部位はおもに塊茎で、いわゆる根ショウガがこれである。この塊茎は香辛料として漬物その他におおく用いられるほか、健胃、腹痛、鎮咳などに効果があるとされ薬用にもする。

また、芽しょうがは辛味が相対的に弱いため、しばしば料理のツマに用いる。

飛騨における生産村は益田郡大舟渡村（金山町大船渡）1村のみで、生産量は60貫を記録する。栽培には塊茎を購入して植えこむという。

水分がおおく、栄養価はひくい。辛味成分はジンゲロンとショウガオールである。

シ ョ ウ ユ

『後風土記』記載名	醤油
標準和名	—
学名	—
推定総生産量	76石
重量	13kl
	換算値 171l/石
エネルギー量	11,956,000kcal
	換算値 76kcal/100g ³¹⁾
1980年収量	400kl

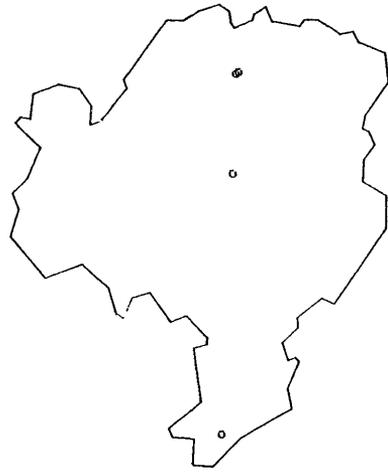


図110 ショウユの生産村

現在、日本には3つのちがった醤油圏があるという。関東はこい口、関西はうす口、そして名古屋地方はたまりである [平野 1978]。その影響か、たまりは現在の飛驒でもよくみかける。『後風土記』の時代の飛驒の醤油はすべてたまりだったとおもわれ、現在でもたまりをよくつかう。たまりはいわゆる「玉未醬」の上ずみ液で（つくりかたはミソの項参照）、原料はダイズ・塩・水だけである。ダイズ1石につき8升から1石のたまりがとれたらしい。

味噌、醤油と酒は、この時代の飛驒ではもっともおおきな食品加工産業であった。しかし、生産地の分布をくらべると味噌は高山町村だけ（3件）、醤油は高山町村のほかに吉城郡の舟津町村と東町村、益田郡の下原町村と分布をひろげ（6件）、酒は僻地をのぞけば生産村がまんべんなくひろがりその数もおおい（18件）。このような分布の差は、味噌は自家製による自給が原則であり、醤油がその副産物として利用できたのにたいし、酒、とくに清酒は自家製造が相対的に困難だったという技術的問題を反映したものであろう。

31) しょうゆ・たまりの数値

シロイモ

『後風土記』記載名	白芋
標準和名	ジャガイモ
学名	<i>Solanum tuberosum</i>
推定総生産量	1,051石
重量	158kg
	換算値 150kg/石
エネルギー量	109,272,000kcal
	換算値 77kcal/100g
1980年収量	2,140t

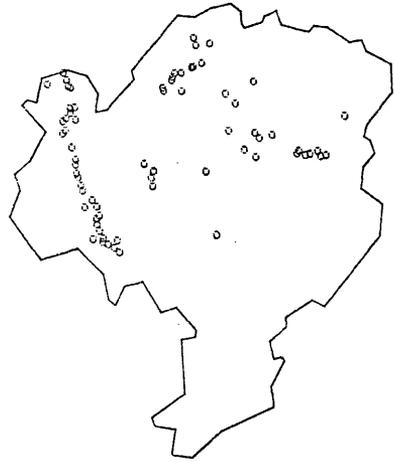


図111 シロイモの生産村

『後風土記』には、「白芋」「畑芋」など8種類のイモ類の記載がある。このうちシロイモについて石田 [石田 1976] はサトイモに同定し、ハタケイモをジャガイモに同定する。しかし、飛驒とりわけ吉城郡一帯においてシロイモは別に仙台イモともよばれ、『後風土記』にも「白芋^{仙台}」とあるとおり、これはジャガイモの地方名であることが確認されている。

また、ハタケイモがジャガイモの総称ではないかとする疑問については、『後風土記』の記載によってあきらかとなる。すなわち、ハタケイモの生産村22のうち21村がシロイモの生産村に重複するばかりでなく、両者は明確に区別して記録されている。たとえば吉城郡岸奥村（宮川村岸奥）には、「畑芋一石六斗 白芋八石五斗」とある。両者が同一のものであれば、こうした記載は生じ得ない。したがって、『後風土記』の「白芋」はジャガイモに、「畑芋」はサトイモとするのが妥当であろう。

なお、飛驒におけるジャガイモの地方名は、シロイモをふくめて3種類を採録した。そのひとつがアカイモであり、他はムロサキイモである。この3種はいずれもイモの皮に特徴的な形質にもとづく命名であり、アカイモはジャガイモのひとつの品種ダンジャクにあてられる。これは比較的後代になって導入されたものようである。

生産村は飛驒北部にひろく分布し、いわゆる **SUBSISTENCE** 型をしめす。

スイカ

『後風土記』記載名 西瓜

標準和名 スイカ

学名 *Citrullus vulgaris*

推定総生産量 —

重量 —

換算値 2.5-3kg/中1個

エネルギー量 —

換算値 31 kcal/100g

1980年収量 199t

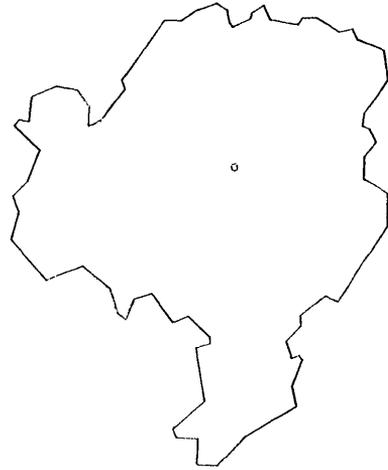


図112 スイカの生産村

スイカの日本への伝播は、16世紀末とも17世紀中頃ともいわれる。当初の栽培種は黒皮・球形・紅肉の1種だけで、その後300年間は、この黒皮種のみが栽培されつづけた。品種改良のなかった江戸時代、スイカは下層階級の食物とされていた。

品種改良がすすむのは、外国種の導入がさかんになった明治19年頃以降のことである。したがって、『後風土記』が記録する大野郡三福寺村で栽培されたスイカは黒皮種とみられ、当時はまだ飛騨一円に普及していなかった新来の作物であった。ただし、三福寺村の枝村上野はスイカの特産地であり、すでに「上野西瓜」の名があったと『飛州志』に記録している。

スイカには、水分・糖分がおおく、無機質やビタミンはすくない。果汁は、利尿作用があることから腎臓病に効果があるとされる。

ズイキ

『後風土記』記載名	蕨
標準和名	サトイモ
学名	<i>Colocasia esculenta</i>
推定総生産量	283貫800匁
重量	1.1t
	換算値 200g/本
エネルギー量	136,000kcal
	換算値 16kcal
1980年収量	247t (サトイモの収量)

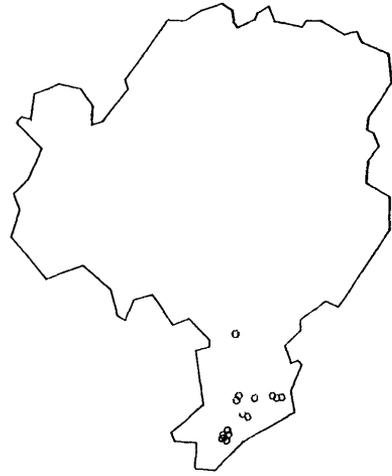


図113 ズイキの生産村

サトイモの葉柄をズイキとよぶ。『後風土記』には「蕨」とある。

ズイキの生産村15村のうち、飛騨南部の下原郷（益田郡下呂町と金山町）に14村集中し、根茎の利用を主としたサトイモの生産村とは著しい分布上の差異を示す（ハタケイモの項参照）。これは根雪期間と最深積雪量とにつよく支配された結果とみられ、ズイキの生産村はいずれも根雪期間が20日以下の地域に分布する。その分布のタイプは、いわゆる **ECOLOGY** 型に属する。

生産量はすべてに記載があり、その総量は283貫800匁に達し、1村当たり平均約19貫が生産されたのである。ズイキは乾燥してホシズイキに製するが、『後風土記』の産物中にはその名がない。したがって、大量に生産されたズイキは蔬菜、なかんずく葉菜のひとつとして多用されたとおもわれる。しかし、生のズイキは水分がおおく、これにふくまれる栄養素はすくない。

スガルノス

『後風土記』記載名 螺贏窠
 標準和名 クロスズメバチ (の巣)
 学名 *Vespula lewisi*
 推定総生産量 —
 重量 — 換算値 —
 エネルギー量 — 換算値 —
 1980年収量 —

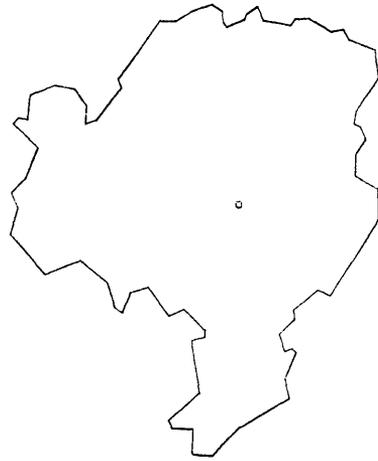


図114 スガルノスの採集村

スガルノスは、久々野郷（久々野町）あたりでジバチともジスガレとよぶクロスズメバチ *Vespula lewisi* の巣である。地中にあるこの巣には数段の幼虫室があり、脂肪に富む幼虫を巣ごととりだして食用する。

産出の記載があるのは、大野郡山梨村（久々野町山梨）1村だけである。この村の項には、毎年7～8月に土中にあるジバチの巣を掘り出し、高山へ売りに出したとある【富田 1977a: 192】。したがって、これは食用として珍重されたものであろう。

『飛州志』には、「食用虫類」5種類のなかに、イナゴ、タニシ、アオガイ、「トウノ木虫」とともに「蜂子^{はちのこ}」がみえる。こうした昆虫を食用に供する習慣は、現在も一部の人びとの間に伝承されており、ときおりクロスズメバチの捕獲がおこなわれる。

ス モ モ

『後風土記』記載名 李

標準和名 スモモ

学 名 *Prunus salicina*

推定総生産量 105石

重 量 16t

換算値 15g/斗

エネルギー量 6,730,000kcal

換算値 46kcal/100g

1980年収量 ——

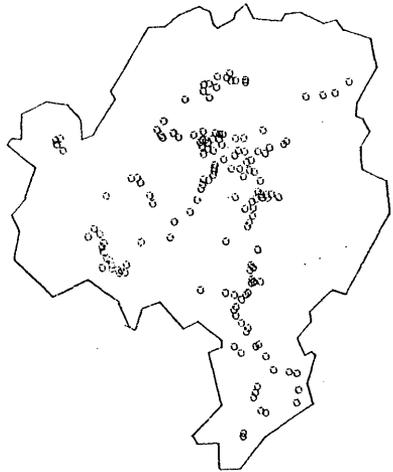


図115 スモモの生産村

『後風土記』に記載のあるスモモは、小粒で酸味のつよい在来型のニホンスモモであろう。この果実の栽培はかなりふるくからおこなわれていたらしく、在来型のナシやリンゴ、モモなどととも、東アジアの古い果実コンプレックスをなしていたものとおもわれる。日本の遺跡からの出土例としてはっきりしているものに、平城宮北の核果完全品4個がある。

『後風土記』によると、スモモの生産村は152村を数え、当時の果実類のなかではもっとも数がおおく、生産村の分布もごく限られた地域を除いてかなりひろい。当時、飛騨の北辺や益田川上流域に生産村が欠落するのは、積雪量につよく影響された結果であろう。

丹生川村旗鉾での聞きとりによると、この在来型のスモモはフルーツのひとつとして供されたが、甘味のある新品種の導入によって急速にうしなわれていった。そして、あたらしい移入種はハダンキョウ（巴丹杏）とよばれ、在来種と区別していたらしい。

いずれにしても、スモモの栽培には樹木の管理にかなりの労力が必要である。そのため、安価な果実が容易に入手できるようになると、スモモは放置されたり、あるいは伐りはらわれて、現在ではこれを栽培して食用することがほとんどない。

在来種の小粒であおいスモモは、漬物にするとたべやすくなるという。現在でも高山の朝市では、塩水であさく漬けたスモモがパックにして売られている。

セ リ

『後風土記』記載名 芹
 標準和名 セリ
 学 名 *Oenanthe stolonifera javanica*
 推定総生産量 —
 重 量 —
 換算値 —
 エネルギー量 —
 換算値 17kcal/100g
 1980年収量 —

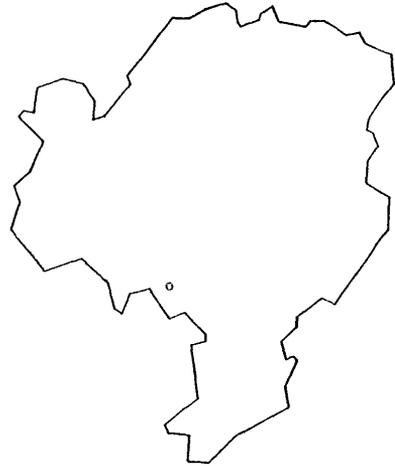


図116 セリの生産村

セリは大野郡川上郷大原村（清見村大原）にのみ記載がある。生産量の記録はない。セリは、「七草がゆ」に入れる野菜のひとつである。セリのほか、ナズナ、ゴギョウ、ハコベ、ホトケノザ、スズナ、スズシロをふくめて春の七草と称する。このうち、『後風土記』では、セリ、ナズナ、スズナ（カブラナ）、スズシロ（ダイコン）の4種が産物として記載されている。

セリは、セリ科の多年草である。すでに、平安時代の『延喜式』のなかにも、当時、セリが栽培されていたことが示されている。日本以外にも、東南アジアでおおくみられ、中国、インドネシアでは食用とされる。

セリは、水田や湿地にこのんで自生する。冬から春先にかけて採集するのがよいとされる。葉には、かおりがある。

『後風土記』には、セリのほかミツバゼリ（野蜀葵）がみえるが、産物の項には記載されていない。これは、いわゆるミツバをさすとおもわれる。

ソ バ

『後風土記』記載名 蕎麦, ソバ
 標準和名 ソバ
 学名 *Fagopyrum esculentum*
 推定総生産量 1,685石
 重量 151.6t
 換算値 90kg/石
 エネルギー量 520,079,000kcal
 換算値 343kcal/100g
 1980年収量 ——

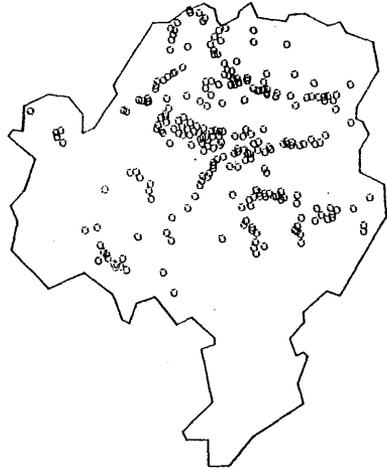


図117 ソバの生産村

ソバの生産村は258村を数え、飛驒415村の6割に達する。穀類のなかでは、ソバはヒエ、コメ、オオムギ、コムギにつづき、アワの226村をうまわまる。記載量は約1,677石、1村当たり平均15石で、これもアワの7石をはるかにうまわまる。

生産村の垂直分布は200~1,300mと当時の居住地域の全域におよび、モードは700~800mとたかい。この高度は、稲作の高距限界にほぼ一致する。高度別の収量では、700m以下で1村平均4.5石をしめすのにたいし、800m以上では10石に達する。したがって、デンプンを主成分に若干ではあるが良質のタンパク質をもふくむソバは、ヒエとともに、当時の非稲作地帯の主食糧を構成した重要な穀物であった。

一方、生産村の水平分布には、益田郡小坂郷（小坂町）以南が欠落するというおおきな特色がある。生産村が全村の50%以上を占めるにもかかわらず、こうした分布の傾向をしめす作物には、ソバのほかにアワ・アズキ・エゴマがある。これらはいずれも焼畑の系譜につらなる伝統的作物であり、それが益田郡南部に欠落する。このことは、『後風土記』の当時、益田郡南部では伝統的な作物が、より商品価値のたかいチャやコウゾにおきかわっていたことをしめすものであろう。

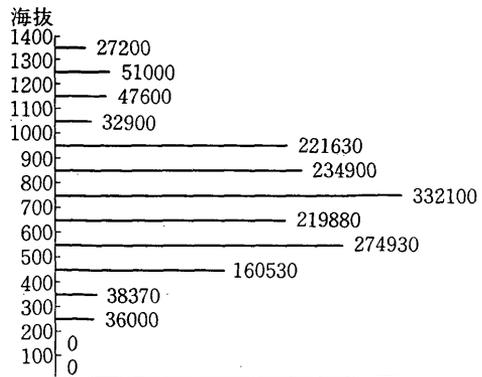


図118 ソバの高度別生産量 (単位 合)

ダイコン

『後風土記』記載名 大根, 大コン, 蘿菔

標準和名 ダイコン

学名 *Raphanus sativus* var.
hortensis

推定総生産量 19,923貫

重量 74.7t
換算値 800g/中1本

エネルギー量 10,460,000kcal
換算値 20kcal/100g

1980年収量 5,250t

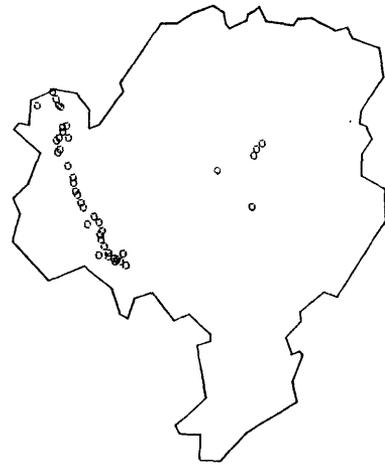


図119 ダイコンの生産村

カブラとともに重要な根菜で、年間を通じて食用に供するため、大量のダイコンが漬物として保存される。

ダイコンの栽培村は、当時の高山町村周辺に数村を認めるほか、ほとんどが庄川流域の諸村に集中する。この地域には、高山代官所支配地のほか寺社領除地が相対的に数多く認められ、この寺社領除地をもつ村とダイコンの栽培村との間にたかい相関がある。したがって、当時の支配のありようが、栽培植物の選択にかなりの影響をおよぼしたのではないかとみられる [松山 1981]。

庄川流域諸村で生産されたダイコンの相当量は、高山町村はじめ古川町村などへもたらされたであろう。葉菜でないゆえに、長距離の輸送に耐え得たからである。『飛州志』の「菜穀之種子」には、大根の品種に「尾張大根、地大根、ホソネ大根、夏大根」の4種が記載され、すでにかんりの品種分化のあったことがしられる。

このダイコンを栄養学的にみると、これには、デンプンを分解する酵素であるアミラーゼをおおくふくむ。したがって、生食するのが効果的で、「大根おろし」はそのままもよい調理法である。また、ヌカミソづけに加工すると、ダイコンにヌカのビタミン B₁ が移り、その効果をたかめることができる。

ダイコンの葉は、カブラナとともにカルシウム、鉄、ビタミン A・C の供給源として重要な食品であった。

ダイズ

『後風土記』記載名 大豆
標準和名 ダイズ
学名 *Glycine Max*
推定総生産量 4,860石
重量 656t
換算値 135kg/石
エネルギー量 2,598,156,000kcal
換算値 396kcal/100g
1980年収量 400t

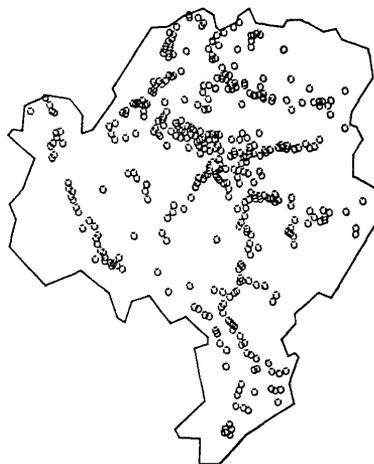


図120 ダイズの生産村

弥生時代すでに栽培されたというダイズは、『後風土記』の当時、ヒエの403村について栽培村がおおく、400村を数える。その記載量は約4,847石で、1村当たり平均では12石となる。

『後風土記』の産物に記載された食品群を栄養学的にみると、動物性タンパク質の給源となる食品は全体の約4%にすぎない。これを補ったのがダイズであり、現在にくらべて精白度のひくかったコメやヒエであった(コメの項参照)。

このダイズはタンパク質・脂質に富む食品で、成人1人1日に必要な熱量2,000kcalは3.4合で十分まかなえ、コメの4合に匹敵する。そのうえ、この場合はタンパク質180gをもふくむ。しかし、ダイズは組織がかたく消化率がひくいうえに血球凝集作用があるため、食用には熱処理が必要である。

ところで、当時の飛騨ではダイズとヒエがつよい作物結合をしめし、両者の総収量の比率はダイズ1：ヒエ6.2である。仮りにヒエ620g(4.8合)とダイズ100gをあわせて食用した場合、2,690kcalの熱量と96gのタンパク質とが得られる。したがってこの場合に不足する栄養素は、カルシウムとビタミンA・B₁・Cのみとなる。『後風土記』当時のダイズとヒエのつよい作物結合は、栄養学的にみてもすぐれた選択の結果をしめすのである。

タケノコ

『後風土記』記載名 筍, 籠筍
 標準和名 ネマガリダケ
 学名 *Sasa kurilensis*
 推定総生産量 14,400貫
 重量 54t
 換算値 —
 エネルギー量 12,852,000kcal
 換算値 34kcal/100g
 1980年収量 —

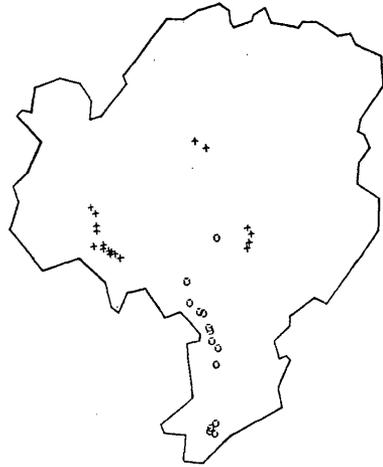


図121 タケの分布(○)とタケノコの採集村

飛騨では、益田郡以外に竹林がほとんどない。『後風土記』の記載から、当時のタケの分布を復元した結果も、現在の植生に一致する。このタケは籠や桶のタガにつかわれたマダケであろう。しかし、『後風土記』のタケノコの生産村とタケの分布はほとんどかさならない。したがってタケノコと記載されているのはマダケやモウソウチクのものではなく、日本海側の積雪量のおおい山地に群落をつくるネマガリダケ *S. kurilensis* である。ネマガリダケのタケノコは珍味とされ、立夏のころに採集して贈物にも利用されたという。そのほかネマガリダケは籠作りに利用され、その技法は中部地方の籠細工の一連列をつくっている [中村 1977: 351]。

タケフシニンジン

『後風土記』記載名 竹節人参

標準和名 トチバニンジン

学名 *Panax japonicus*

推定総生産量 500匁

重量 1.9kg 換算値 ——

エネルギー量 —— 換算値 ——

1980年収量 ——

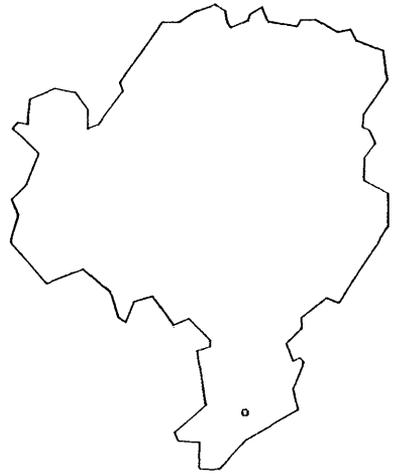


図122 タケフシニンジンの採集村

「竹節人参」は、ウコギ科オタネニンジン属トチバニンジンの異称。『後風土記』には別に「栃木人参」ともある。横にはう太い地下茎に結節があるところからこの名がある。その分布は、北海道から九州にかけての暖・温帯におよぶ。飛驒でも深山の谷間などに生育するが、生産村として記録されているのは益田郡和佐村（下呂町和佐）1村だけで、生産量は500匁である。

「竹節人参」はおもに解熱・健胃剤として用いられるが、しばしばオタネニンジン（チョウセンニンジン）の代用にされる。

タニシ

『後風土記』記載名 田螺, タニシ
 標準和名 タニシ
 学名 *Viviparidae*
 推定総生産量 5斗
 重量 72kg
 換算値 144kg/石
 エネルギー量 11,000kcal
 換算値 86kcal/100g
 1980年収量 —

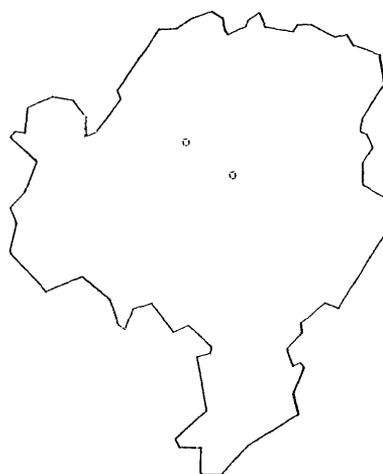


図123 タニシの漁獲村

タニシは、大野郡大八賀郷三福寺村（高山市）で4斗5升、吉城郡古川郷高野村（古川町）で5升のそれぞれを産するとかかかっている。

タニシは、『飛州志』によると、ハチノコやイナゴとともに「食用虫類」として分類されている。岐阜県では、タニシのことをツボとよぶ。春先、水田や小川でツボひろいと称して採集がおこなわれた。現在、農薬などの影響で、タニシの個体数が著しく減少したという。

淡水産の貝のなかには、寄生虫（ジストマ）の中間宿主となるものがある。たとえば、カワナは、肺ジストマの第1中間宿主である。タニシの仲間のマメタニシは、肝臓ジストマの中間宿主である。かつて食用されたタニシ類のなかには、寄生虫の中間宿主となったものがいた可能性がある。その場合、河川流域の住民は、ジストマにたいする罹病率がたかかったものとかんがえられる。

関東地方における縄文後期の貝塚のうち、シジミ、タニシなどの淡水産貝類を多く出土するグループがある。現在の、群馬・栃木両県にまたがる地域で、当時、海岸線から遠くはなれていたとかんがえられる。タニシ類のうち、オオタニシ、マルタニシ、カクタニシなどの出現頻度がたかい。

『後風土記』に記載されたタニシの種名は不明であるが、数種類のタニシ科の貝がふくまれていたものとおもわれる。

チ チ コ

『後風土記』記載名 チヽコ, チチカブ, 鱒
標準和名 カジカ
学名 *Cottus (Cottus) hilgendorfi*
推定総生産量 500尾
重量 2.5kg
換算値 10-50g/尾
エネルギー量 1,000kcal
換算値 101 kcal/100g³²⁾
1980年収量 —

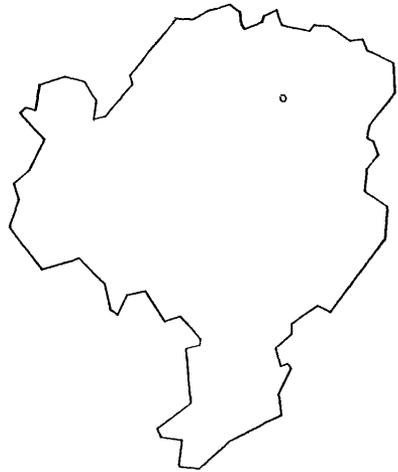


図124 チチコの漁獲村

『後風土記』には、「鱒」「チチカブ」「チヽコ」とかかかれている。現在、岐阜県では、カジカ科カジカ属のカジカや、ハゼ科ヨシノボリ属のヨシノボリも、チチコ、チチカブという方名でよばれる。

「風土書上帳」の古城郡高原郷数河村（神岡町数河）に関する記載のなかに、チチカブリという魚が春の彼岸のころ、川の上流にのぼって、石の間に産卵する、ということがしるされている。さらに、チチカブリは、別名、大頭ともよばれるという。カジカ科のカジカが川を遡上して産卵すること [宮地・川那部・水野 1978: 308], および現在、川上川流域で、カジカのことが、チチカブ、チチコ、ダイガシラなどとよばれること [丹羽 1976a: 193-194] の2点からして、チチカブリは、カジカである可能性がたかい。

チチコは、宮川、高原川、益田川でそれぞれ漁獲されている。この3水系をあわせても、生産高の合計は、0.5~2.5kg にすぎない。海拔高度による分布は、600~900m にはほかぎられる。

チチカブリは、「風土書上帳」によると、慶事賀礼のさいにもちいられた。カジカやヨシノボリなどは、つくだ煮や煮物としてたべるとおいしい魚である。

32) ウグイの数値

チ ヤ

『後風土記』記載名 茶
 標準和名 チャノキ
 学名 *Camellia sinensis*
 推定総生産量 2,092貫
 重量 7.8t 換算値 240g/斤
 エネルギー量 — 換算値 —
 1980年収量 44t (荒茶の生産量)

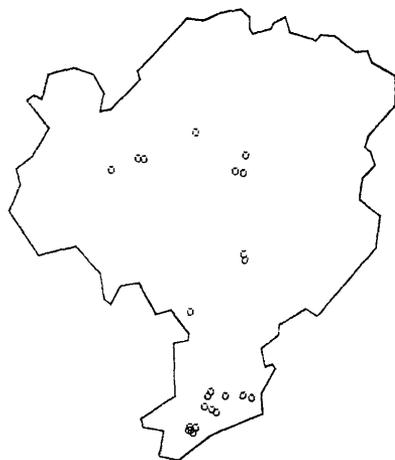


図125 チヤの生産村

茶は照葉樹で、その生育には気候的制約をおおきくうける。飛騨は南部の益田郡をのぞいて、茶栽培には適さない。これについては『後風土記』の山之口村の項に位山くらいやまより北は寒気がつよく、竹と茶は植えてもたかくのびないとある [富田 1977a: 197]。それは益田郡の茶の記載量1,689貫 (14村) にたいし、大野郡50.5貫 (8村)、吉城郡には収量の記載なし (1村) という量的な差となっており、あきらかにあらわれている。

茶はビタミンCの主要な補給源であった。茶の飲用は元禄時代にはすでに飛騨各地でひろくおこなわれていたらしい。元禄5年 (1691) には、高山町村から阿多野郷などへの荷物を運搬する牛方の運賃のうわまえをはねていたものがあつたので、茶・塩・味噌・ムシロ・たばこの5品のうわまえを禁止している。この5品は飛騨では生産しない重要産物であったからだという記事 [岐阜県編 1972a: 694] から、当時かなり茶が飲用されたことがうかがえる。18世紀前半 (享保年間) になると茶は他国産のものとともに益田郡のものが高山へ運ばれている記録 [岐阜県編 1972a: 856] があり、益田郡での生産もようやくたかまってきたことがわかる。この頃に編纂された『飛州志』には、中呂、中切、中津原、下山といった益田郡の茶の産地が記載されている。

『後風土記』の「明治三年必需品他國より買入高凡積」 [富田 1977a: 287-288] には、茶15万斤 (茶の1斤は240匁とされるので計 36t) 代金 18,750両とある。これは米、塩、雑穀、木綿について第5位をしめる金額であった。

ツクネイモ

『後風土記』記載名 佛掌薯，ツク芋

標準和名 ナガイモ

学名 *Dioscorea batatas*

推定総生産量 14貫600匁

重量 55kg

換算値 300g/本

エネルギー量 44,000kcal

換算値 99kcal/100g

1980年収量 —

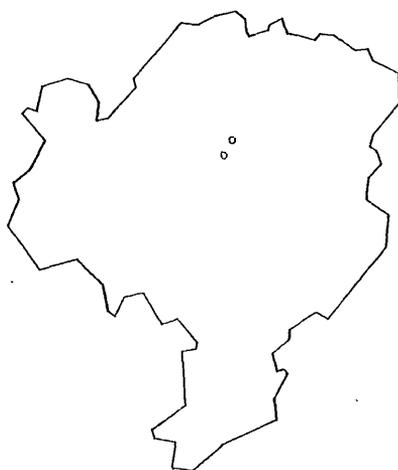


図126 ツクネイモの生産村

『後風土記』には「佛掌薯^{つくねいも}」または「ツク芋」とあり、ヤマノイモと明確に区別する。したがって、これは中国原産の栽培種ナガイモの1品種であろう。食用部位は根と球芽。いわゆる「とろろ汁」はもっとも一般的な食用法である。

生産村は、飛騨中部の相対的に広い谷底平野の山麓部に沿う吉城郡糠塚村と東門前村（ともに国府町）の2村にすぎない。こうした極端にすくないツクネイモの生産村は、当時まだ山野で採集するヤマノイモの利用が普遍的であった事情をよくしめしている。

ツクネイモの主成分は炭水化物で、そのおもなものはデンプンと粘質物とである。これは生食も可能で、アミラーゼをはじめおおくの酵素をふくむ。一般的にいて、当時イモ類は、茶・果物などとともに、ビタミンCの供給源としても重要な食品であった。

ツクバネ

『後風土記』記載名 ツクハネ、ツクバネ

標準和名 ツクバネ

学名 *Buckleya lanceolata*

推定総生産量 ——

重量 —— 換算値 ——

エネルギー量 —— 換算値 ——

1980年収量 ——

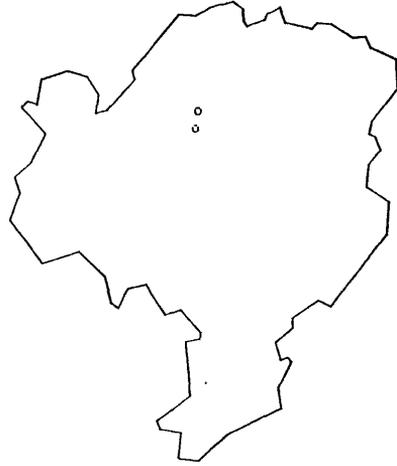


図127 ツクバネの採集村

ツクバネは、一名ハゴノキともいうビャクダン科の落葉低木で、本州の山地に特産する。『後風土記』には、吉城郡高野村と太江村（いずれも古川町）の2村にのみ記載がある。

ツクバネの食用部位はわか葉と果実で、わか葉はひたしものにする。また、長さ1cm前後の果実は塩蔵して料理のツマに用いるほか、採集直後のものは煎って食用に供する。しかし、採集村が2村とすくないことからみて、ツクバネの果実の利用はごく限られた地域にのみおこなわれたものとおもわれる。

『飛州志』には「木之名附国名」に「ツクハネ」とある。

トウノキビ

『後風土記』記載名	唐黍
標準和名	キビ属(?)
学名	<i>Panicum</i> spp.
推定総生産量	3.2石
重量	480kg
	換算値 150kg/石
エネルギー量	1,699,000kcal
	換算値 354kcal/100g ³³⁾
1980年収量	—

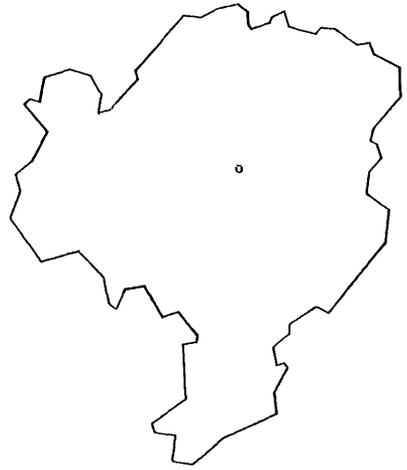


図128 トウノキビの生産村

『後風土記』には、大野郡三福寺村（高山市）にのみ、「唐黍三石二斗」とある。しかし、これ以外には「唐黍」の記載例がまったくない。同書の「園菜 山蔬 野菜」の項[富田 1977b: 285]をみても、モロコシにあたる「蜀黍」をみるにとどまる。

『飛州志』によれば、「菜穀之種子附名品」に「◎蜀黍 ^{とうもろこし} 玉蜀黍 トウノ粟」とあり、トウモロコシをモロコシのひとつにふくめている。キビについては「◎黍 小黍 三尺黍 トウノ黍」とある。同じく「食用ノ草類」では、「玉蜀黍 ^{とうもろこし} アワ」と記載している。

現在わずかに残っている飛驒の方言では、トウモロコシを「とうなわ」と称する。これは『飛州志』にいう「トウノ粟」「トウアワ」と一致する。

『後風土記』では、カワラグミやコウボウチャのようにしばしば地方名で記載していることを考慮すると、三福寺村の「唐黍」はトウモロコシではなく、「とうのきび」と読むべきではなからうか。もしそうだとすれば、これは『飛州志』の「トウノ黍」となりキビ属にふくまれるべきで、トウモロコシではない。しかし、そうだとするとすでに『飛州志』に記録されたトウモロコシが、『後風土記』では皆無となるのでトウモロコシの可能性をすてることもできない。この問題は未解決のまま残される。

いずれにしても、キビおよびトウモロコシについては地方名がおおく、さらに調査の必要がある。

33) トウモロコシの数値

ドジョウ

『後風土記』記載名 ドジャウ, 鰻
 標準和名 ドジョウ
 学名 *Cobitis* spp.
 推定総生産量 1,310尾
 重量 39.3kg
 換算値 30g/尾
 エネルギー量 35,000kcal
 換算値 188kcal/100g
 1980年収量 2.5t (ドジョウ類)

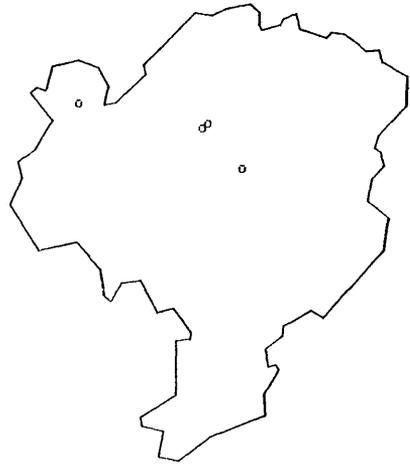


図129 ドジョウの漁獲村

『後風土記』におけるドジョウは、ドジョウ科のシマドジョウ属とホトケドジョウ属の魚をさす。場合によっては、アジメドジョウをもふくむことがかんがえられる。しかし、たとえば、吉城郡古川郷高野村（古川町）では、「アジメ1斗」、「ドジャウ5升」として、ドジョウとアジメドジョウが区別されている。この点から、ドジョウのなかにアジメドジョウがふくまれない可能性がたかい。

ドジョウの漁獲村は、宮川流域の3村、庄川流域では鳩ヶ谷村（白川村鳩ヶ谷）の1村のみである。垂直分布は、500~600mにかぎられる。

ドジョウの生産高は、アジメドジョウの10分の1にすぎない。アジメドジョウが、アジメ穴漁法により多獲されたのにたいし、ドジョウには、粗放的な漁法が適用されていたのではないだろうか。ドジョウが庄川流域の1村と宮川水系でしか記載されていない反面、アジメドジョウの分布が広範囲におよんでいることは、こうした漁法のちがいを反映しているとかんがえられる。しかも、アジメドジョウは、ドジョウにくらべて美味とされており、こうした好みも漁獲量の多寡に影響をおよぼしているのかもしれない。

ト チ

『後風土記』記載名	栃, トチ
標準和名	トチノキ
学名	<i>Aesculus turbinata</i>
推定総生産量	1,725石
重量	311t
	換算値 180kg/石
エネルギー量	883,189,000kcal
	換算値 365kcal/100g
1980年収量	—

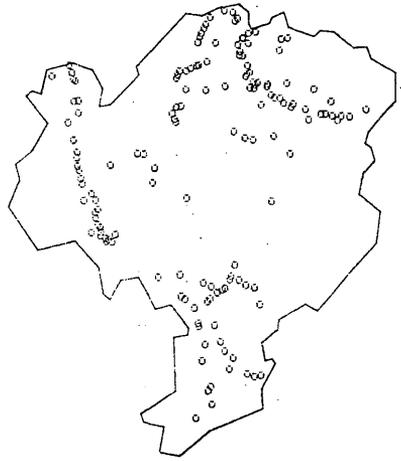


図130 トチの採集村

トチの記載は151村にみられ、堅果類のなかではクリの225村、ナラの156村につぐ。トチの採集村のうち、収量の記載があるのは47村でその総量は約540石、1村当たり平均12石に達する。この値を151村の平均にみなすと、飛驒におけるトチの全採集量は1,725石、約311tと推定できる。それは、約1,200人を1年間養える量である。

トチの実の利用は縄文時代からすでに認められ、その遺存体の発見はクルミ・ドングリ・クリについておおい [渡辺 1975]。時代別にみると前期からのものが早い例だが、出土例が飛躍的にふえるのは晩期になってからで、本格的なアク抜き技術がこの頃に開発されたことを推定させる。こうして、落葉樹林帯では、縄文晩期にトチが Staple food の位置をしめたであろう。

トチは粒が大きく大量に採集しやすいこと、味がよいなどの理由から最近まで各地で利用がつづいていた。『飛州志』に「栃粥、栃餅」とあるように雑穀とともにアク抜きしたトチの粉を粥にたき、あるいはダンゴやモチにつくって供してきた。現在の飛驒でもトチモチ、トチセンベイなどにつかわれている。しかし、家具や建築用材に里山のトチノキのほとんどが伐採されていて、採集は困難になったという。

飛驒に伝承されるトチのアク抜き技術は、加熱処理と水さらしとのふたつの技法がむすびついたきわめて高度な段階のものである [松山 1977]。だが、現在ではその技術も忘れさられつつある (トチの栄養組成はカへの項参照)。

ナ シ

『後風土記』記載名 梨, 梨子
 標準和名 ナシ
 学名 *Pyrus serotina*
 推定総生産量 320石
 重量 24t
 換算値 7.5kg/斗
 エネルギー量 6,495,000kcal
 換算値 40kcal/100g
 1980年収量 179t (日本ナシ)

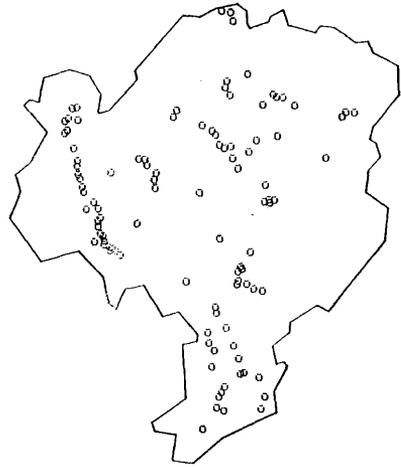


図131 ナシの生産村

ナシは、果樹としてはめずらしく外来種の影響をあまりうけず、日本産のヤマナシを基本におおきの品種がつくられた。そのなかには、明治30年代に生れた「長十郎」や「二十世紀」などの優秀な品種がある。『飛州志』の「食用果実」のなかには「飯梨 鶯梨 瓶子青 山梨 小梨」の5種がみえる。その種類のおおさは他の果実に例をみないもので、ナシにたいする当時の関心のたかさがわかる。

『後風土記』のナシの記載は104村にあり、当時の果物のなかではスモモとならんで数がおおい。しかし、生産量はすくなく、収量の記載がある14村のうち、最大は舟津町村の15石、ついで古川町方村の10石である。古川町方村の項にはナシの栽培が古川では昔からさかんで、高山へうりだし、「古川梨子」として特別珍重されたたとある。

現在、ナシは250~300gの果実が1木当たり300~500個ほどつくように栽培されており、1木当たり90~150kgの収量がある。

果実類は昭和15年まで容量で集計されており、当時の容量・重量換算率は1石が40貫とされていた。この換算率をつかうと古川のナシは1,500kg(400貫)だったことになる。そこでナシの1木当たりの収量を90kgとみこむと、10石のナシをとるには果樹約17本で十分である。『後風土記』の記載が商品用にかぎるとかんがえ、全生産量の何割かの量の記載しかされてないとしても、その栽培面積はあんがいすくなかったようである。

ナス

『後風土記』記載名	茄子
標準和名	ナス
学名	Solanaceae
推定総生産量	2,050個
重量	2t
	換算値 90g/1個
エネルギー量	319,000kcal
	換算値 18kcal/100g
1980年収量	875t

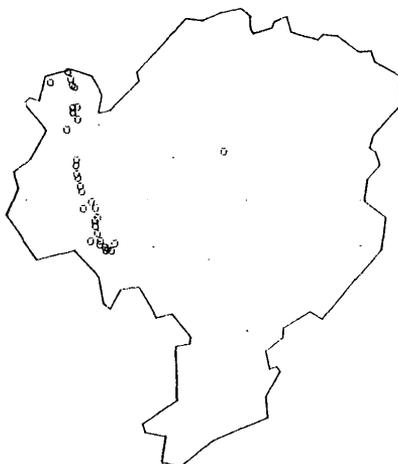


図132 ナスの生産村

『後風土記』に記載されたナスの生産村は32村で、蔬菜類ではカブラの46村、ダイコンの43村、カボチャの35村についておおい。しかし、ナスの生産村は、吉城郡糠塚村（国府町糠塚）を除くと、31村すべてが大野郡白川郷（白川村と荘川村）に集中する。このうち、生産量の記録は赤谷村（荘川村赤谷）に1,500、御母衣村（白川村御母衣）に550とある。いずれも単位は記載がない。この単位のない表示は、ナスのほか、キュウリとカボチャにも共通する。当時、これらの果菜類がどのように計量されたかあきらかでない。

ナスは連作を忌むため、年ごとに栽培地をかえる必要がある。したがって、ナスの生産村では、他の果菜や根菜をも栽培したとみられる。ナス生産村における果菜・根菜の組みあわせをみると、ダイコン・カブ・ゴボウ・カボチャとの組みあわせが94%でもっともおおく、ついでキュウリの53%である。白川郷南部（荘川村）では、これらのほかウリを加える例が若干ある。こうした果菜と根菜の組みあわせは、白川郷にのみ分布し、当時この地域が飛驒における蔬菜栽培の先進地域であったことをうかがわせる。

『飛州志』によると、ナスには枝葉を枯死さす「舞まぶ」という病気が記録されている。その防除法の記載がないことからみて、当時の蔬菜栽培は、かなりの困難をともなったものとおもわれる。

ナ タ ネ

『後風土記』記載名 菜種, ナタネ
 標準和名 ナタネ
 学 名 *Brassica campestris*
 推定総生産量 393石
 重 量 51t
 換算値 700g/l
 エネルギー量 1,550,000kcal
 換算値 31kcal/100g
 1980年収量 ——

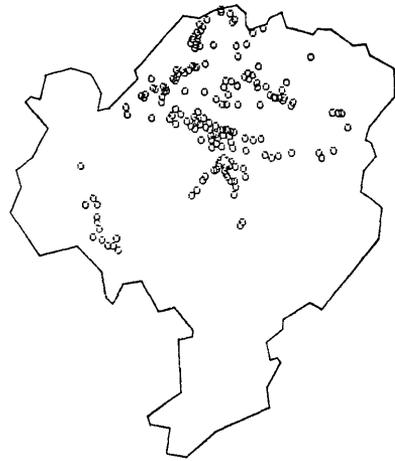


図133 ナタネの生産村

ナタネには、*Brassica campestris* と *B. napus* とがある。このうち、*B. napus* は明治以降にあたらしく導入された品種で、茎・葉が青みをおび、粉をふいたようになるのが特徴である。この *B. napus* の採油量は、10a 当たり 200~400l で効率がよい。

これにたいして、在来型の *B. campestris* は、葉がこい緑色をなす。その葉・茎は野菜として食用される反面、採油量は 10a 当たり 100~200l と相対的にすくない。

『後風土記』に記載されたナタネは、これら2品種のうち在来型の *B. campestris* である。その生産村は飛騨北部の吉城郡に集中し、南部の益田郡にはまったく分布しないという極端なかたよりをしめしている。こうした分布上の特色は、ナタネに先行して普及したとみられるエゴマ・ゴマの油脂作物にも共通するが、ナタネはこれらより一層北への分布のかたよりがおおきい（エゴマ・ゴマの項参照）。

18世紀中葉の『飛州志』には、「膏油」の原料としてエゴマ・ゴマとヒヨビがあるのみで、ナタネの記載はない。このことから、ナタネの飛騨での普及は18世紀中葉以降のことと判断される。これが在来型の *B. campestris* であった。

ナタネの採油には、まず種子をよく乾燥する。ついでこれをむらなくいり、製粉したあと蒸して袋に入れ、油をしぼりとる。こうして得たナタネ油は灯火用となったが、精製度のたかいものは食用油にもなった。採集したあとのしぼり粕は、肥料に利用されていた。

ナ ツ メ

『後風土記』記載名 棗, ナツメ
 標準和名 ナツメ
 学 名 *Zizyphus jujuba*
 推定総生産量 2.4石
 重 量 0.4t
 換算値 150kg/石
 エネルギー量 ——
 換算値 ——
 1980年収量 ——

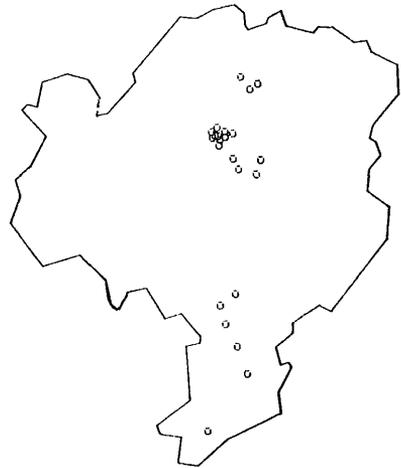


図134 ナツメの生産村

『後風土記』には「棗」「ナツメ」とある。ナツメの生産村は23で、当時の栽培果実のなかでは、いわゆる SUBSISTENCE 型の分布をしめすウメの105村、ナシの104村、モモの89村、カキの102村にくらべて著しくすくない。しかし、ナツメの生産村は高山町村周辺に集中する傾向がつよく、「まち」での消費を主目的に生産された果実であることをうかがわせる。したがって、分布は SUBURBAN 型に似た特徴をもつ。

生産量の記載があるのは6村、その総収量は6斗3升で1村当たり平均1斗5合である。この値をナツメの全生産村にあてはめると、当時の生産量は約2石4斗に推定できる。この大量の果実は、生食するほか、いったん蒸したあと乾燥して煮食用の保存食品に大量に加工されたものとおもわれる。現在でも、飛騨ではナツメをびん詰にして保存しておき、必要に応じて煮食する習慣がある。

これらのほか、ナツメの用途には民間薬があり、とくに神経衰弱や声がれに用いて効果があるとされている。

ナ マ ズ

『後風土記』記載名 鯰

標準和名 ナマズ

学 名 *Silurus (Parasilurus) asotus*

推定総生産量 17尾

重 量 17kg

換算値 0.3-1kg/尾

エネルギー量 4,000kcal

換算値 101kcal/100g

1980年収量 —

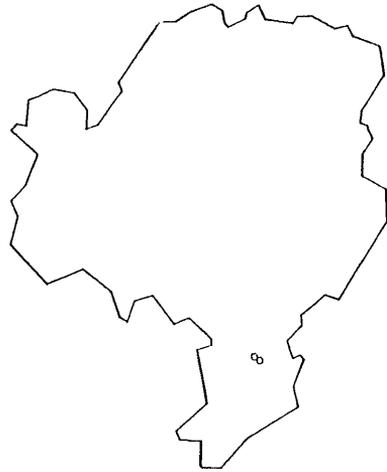


図135 ナマズの漁獲村

日本産のナマズ3種のうち、ビワコオオナマズとイワトコナマズは、琵琶湖の特産種である。『後風土記』の「鯰」は、マナマズである。

ナマズの漁獲村は益田川水系のみで、その分布は海拔400m以下の5次河川流域にのみかぎられる。総生産高は、わずか5~17kgにすぎない。益田川本流についてみると、マス、カワコイ、アユ、ウナギ、ナマズの5種類の魚がある。このうち、アユとマスは遡河性、ウナギは降河性、カワコイとナマズは、全生活史を通じて淡水で生活する、という特徴をそれぞれもっている。すなわち、益田川水系の5次河川流域は、さまざまな生活サイクルをもつ淡水魚がまじりあって分布しているという点で興味もたれる。

表6 おもな魚類の100g当たり成分

食 品	エネルギー (kcal)	水 分 (g)	タンパク質 (g)	脂 質 (g)	糖 質 (g)
ナ マ ズ	101	77.5	18.3	2.3	0.5
ア ユ	128	74.6	18.3	5.5	0.1
ウ グ イ	101	78.2	18.2	2.5	0.1
サ ケ	155	69.3	20.7	8.4	0.1
マ ス	142	71.0	22.0	5.3	0.1

ナ ラ

『後風土記』記載名 檜, ナラ

標準和名 ナラ

学名 *Quercus* spp.

推定総生産量 1,170石

重量 211t

換算値 180kg/石

エネルギー量 43,088,000kcal

換算値 324kcal/100g

1980年収量 ——

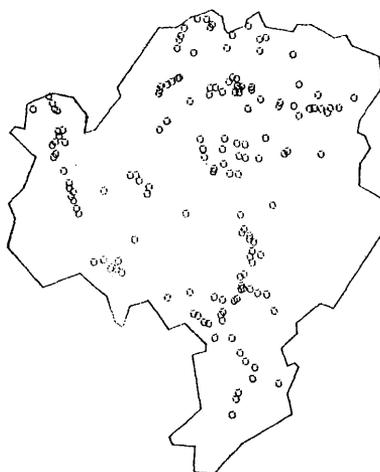


図136 ナラの採集村

飛驒の全415村のうち、ナラの採集村は156を数え、クリの224村についておおい。収量の記載があるのは47村、その総収量は352.5石、1村当たりの平均採集量は7.5石である。これをナラの全採集村の平均収量にみなすと、飛驒におけるナラの推定収量は1,170石となる。

したがって、推定収量1,170石は重量に換算して、約211tになる。これを食用に供する場合、脱渋・製粉工程で約40%の目べりがあるため、純粋に利用できるのは127tとなる。ナラデンプンのカロリーは324kcal/100gである。したがって総カロリー量は 436×10^6 kcalになる。これは、成人1人1日2,000kcal摂取すると仮定した場合、約600人を1年間にわたって支持できる計算になる。

アク抜きして得られるトチやナラ、ワラビの根のデンプンは農耕以前の主食糧として重要であった。『後風土記』の時代には、これら野生デンプン質食糧は補助的な地位にあっただにもかかわらず、採集量はきわめておおい。したがって、農耕以前の段階では、非常に大量に採集されたはずである。しかしながら、これらのデンプンは、成分がほとんど炭水化物であり、タンパク質、脂肪、無機質、ビタミン類といった重要な栄養素をほとんどふくんでいない。コメやコムギなどの穀類が約10%のタンパク質をふくむのにくらべると、主食糧としては質的な問題をふくんでいる。つまり、農耕段階ではコメやヒエだけでもある程度栄養バランスがとれるが、カロリー源をナラやトチにのみ依存した時代には、狩猟と漁撈とが栄養補給のために不可欠だったというみかたもできるのである（ナラの栄養組成はカへの項参照）。

ニンジン

『後風土記』記載名 人參, 胡蘿藳

標準和名 ニンジン

学名 *Daucus Carota* var. *sativa*

推定総生産量 —

重量 —

換算値 200-250g/本

エネルギー量 —

換算値 32kcal/100g

1980年収量 444t

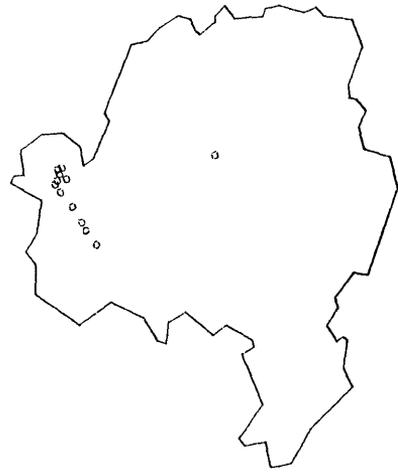


図137 ニンジンの生産村

ニンジンは、現在もっとも一般的な根菜のひとつであるが、『後風土記』の当時は栽培がさかんでなかったらしい。ニンジンの生産村は、当時、野菜栽培のさかんな庄川流域に集中して分布する。しかし、消費地であった高山町村・古川町方村の周辺諸村にはほとんどみられない。収量は大野郡御母衣村（白川村御母衣）にのみ50本の記載がある。これは重量にして10~12.5kgである。

この値をもっともおおい生産量とみなし、ニンジンの生産村11すべてにあてはめると、当時の飛騨では110~138kgが得られていたことになる。一方、現在の生産量444tは、飛騨の全農家1戸当たり平均31kgである。したがって、『後風土記』の頃のニンジンの生産量は、現在の農家3~5戸分にしかあたらない。明治初期からの100年間に、ニンジンの生産が著しく増加したことがあきらかである。

食品としてのニンジンは、葉・根部にカロチンをおおくふくみ、ビタミンA給源として重要である。ただし、ニンジンだけを供した場合、カロチンの利用効率はひくく、脂肪およびタンパク質とともに摂取することで、それをたかめ得る。また、葉も緑黄色野菜として価値がたかい。生ニンジンはアスコルビナーゼをふくみ、ビタミンCを破壊する。

ニンドウ

『後風土記』記載名	忍冬
標準和名	スイカズラ
学名	<i>Lonicera japonica</i>
推定総生産量	4貫
重量	15kg 換算値 ——
エネルギー量	—— 換算値 ——
1980年収量	——

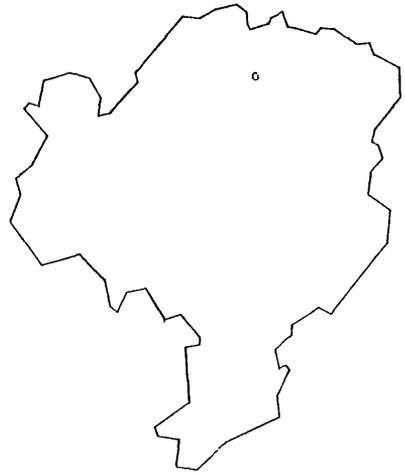


図138 ニンドウの採集村

『後風土記』には「忍冬」とある。これはスイカズラ科の多年生つる植物スイカズラで、冬でも一部の葉がおちないことから、「忍冬」の名がある。

生産村は大野郡殿村（神岡町殿）のみである。しかし、明治21年（1888）の『商工技芸飛驒之便覧』[中谷 1976]には、船津町の項に「薬種商」とともに「忍登酒醸造所」のあったことがかかかれている。船津町のすぐとなりにある殿村で生産された「忍冬」は、薬品に加工されたほか、薬用酒である「忍冬酒」の原料にもかなりの量が見つかわれたとかがえられる。この「忍冬酒」は、スイカズラの葉や茎・つるの浸出液と焼酎とをまぜてつくるといふ。天保年間（1830～1844）の記録では、この薬用酒は1合が1匁5分もする高価なものであった。その価格は、当時のいわゆる銘酒とされた酒の、約10倍に相当した。

これらのほか、スイカズラには薬を乾燥して茶のかわりに飲用することもおこなわれたらしい。ただし、そうした習慣が、『後風土記』当時の飛驒にあったかどうか、あきらかでない。なお、薬品としての「忍冬」は高山町村の薬店でもうられていた。その価格は、1貫当たり銀12匁であった[富田 1977a: 15]。

ネギ

『後風土記』記載名	葱
標準和名	ネギ
学名	<i>Allium fistulosum</i> var. <i>giganteum</i>
推定総生産量	24貫
重量	90kg
	換算値 100-150g/本
エネルギー量	—
	換算値 —
1980年収量	591t

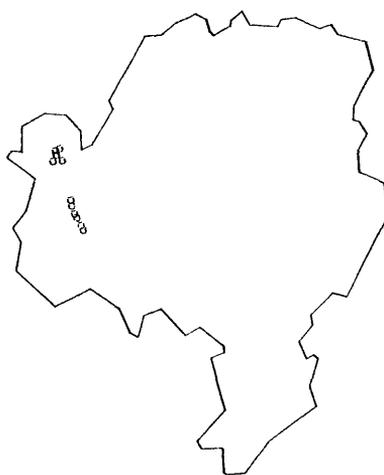


図139 ネギの生産村

ネギはユリ科ネギ属の野菜である。もともと温帯産の野菜であるが、耐寒性にすぐれている。生育には、水分をおおく必要とする。日本では、10世紀初頭にかかれた『本草和名』にも、ネギの記載があり、ふるくから栽培されていたことがわかる。

飛騨では現在も「ヒダネギ」の名がある。これは、雪中にあって冬をしのいだネギをさすこの地方特有の名のようである。

『後風土記』が記録するネギの栽培村は、荻町村（白川村荻町）とその周辺に分布が限定されている。その理由はあきらかではないが、これらの諸村に関してもほとんど生産量の記録がないことからみて、大規模なネギ畑が存在したとはかんがえにくい。現今のネギの栽培はごく小面積にすぎず、家屋に付随する菜園に2～3畝みるにとどまっている。

なお、当時の大野郡で栽培されたカラシナ、クキタチナ、ネギといった葉菜類中では、ネギの栽培村が12村とおおいものの、カブラ、ダイコン、ゴボウ（いずれも30村以上）といった根菜には遠くおよばなかったことは注意を要する。おそらくこの頃の蔬菜栽培は、根菜主体であり、葉菜はまだまだ山菜に求められていたとおもわれる。ネギはニラやノビル、アサツキで代用し得たからである。

ハ エ

『後風土記』記載名 鱒, ハエ, アマゴ,
アマゴハエ
標準和名 アマゴ, ヤマメ
学名 *Salmo (Oncorhynchus) masou*
masou (宮川・庄川・高原川
水系)
Salmo (Oncorhynchus) masou
macrostomus (益田川水系)
推定総生産量 440,590尾
重量 132t 換算値
60-300g/尾
エネルギー量 143,140,000kcal
換算値 143kcal/尾³⁴⁾
1980年収量 —

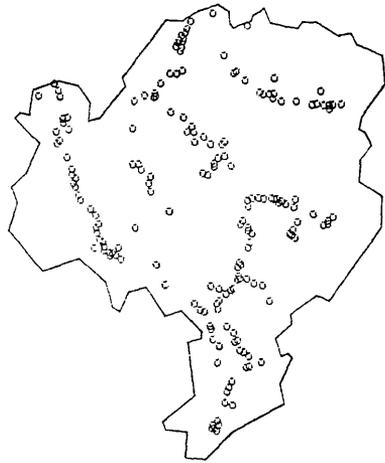


図140 ハエの漁獲村

『後風土記』の「鱒」には、ハエ、アマゴハエというよび名がつけられている。この「鱒」は、ムツバエ、シラハエといったコイ科の魚ではなく、サケ科の魚である。しかも、日本海へ流下する宮川や庄川における「鱒」は、アマゴである。ただし、『後風土記』のなかでは、アマゴとヤマメが記載のうえで区別されているわけではない。

『後風土記』には、益田川流域でとれる「鱒」が3年後にマスになるとかかっている。また、益田川流域では、「之末」とよばれる魚がとれるとある。「之末」は、岐阜県の方言で、アマゴの銀白化したもので降海型のものをさす。つまり、当時 益田川流域で、アマゴ、銀白化したアマゴ、遡河性のヤマトマスが区別されていたことになり、この点は注目してもよいだろう。

「鱒」の分布は、非常にひろい。海拔高度からすると、イワナについて分布の上限がたかい。

『後風土記』にあらわれる魚類の垂直分布をしらべてみると、魚類生態学でいわれる、イワナ域、ヤマメ域、ウグイ域、オイカワ域、コイ域といった淡水魚の垂直分布様式とうまく対応する。このことは、『後風土記』が、資料的にみて質のたかいものであることをしめしている。

「鱒」の生産高は、全淡水魚中、ウグイについておおく、全体の10~16%をしめる。

34) マスの数値

ハ シ バ ミ

『後風土記』記載名 榛子, ハシバミ

標準和名 ハシバミ

学名 *Corylus heterophylla*
var. *Thunbergii*

推定総生産量 1石2斗

重量 216kg
換算値 1kg/l

エネルギー量 1,397,500kcal
換算値 647kcal/100g

1980年収量 —

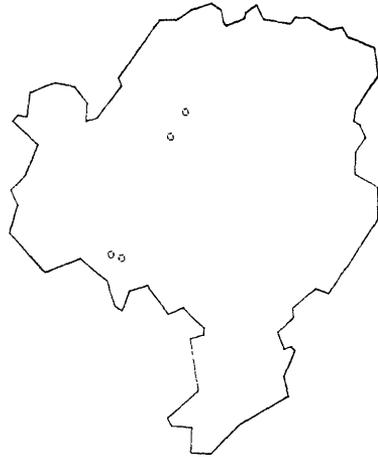


図141 ハシバミの採集村

本州以南にふつうにある落葉低木樹で、陽のあたる斜面に生育し、栽培もされる。数年で成木となり、開花・結実する。実は食用する。『飛州志』には「食用果実」のなかに「榛」がみえる。しかし、『後風土記』のハシバミの記載は4村にすぎず、量の記録があるのは畦畑村の3斗だけである。ナラ、クリ、トチが石単位で採集されたのにくらべると、ハシバミの採集量はきわめてすくない。日本のハシバミの実の生産量はひくいのだろうか。

ヨーロッパではハシバミの利用がさかんで、ヘーゼルナッツとよばれ、現在も市場にひろくでまわっている。このハシバミは、ヨーロッパでは「先^{プレホーレアル}亜寒帯気候期」から「^{ホーレアル}亜寒帯気候期」(9,000~10,000年前)のかわりめに花粉量がいっきにふえるので、年代決定の鍵になるとされている。これは日本産のハシバミとは別のオウシュウハシバミで、食料として人類が持ちあるいたためにヨーロッパ各地に拡散したと考えられ、中石器時代の遺跡からしばしば大量の種子が発見される [塚田 1974]。

しかし、日本でのハシバミの利用は意外に不振で、先史時代では縄文時代の出土例はわずかに1例、長野県曾利5号住居址(中期)のパン状炭化物に果皮のかけらがみつげられているのみである。

ハ タ ケ イ モ

『後風土記』記載名	畑芋, 里芋
標準和名	サトイモ
学名	<i>Colocasia esculenta</i>
推定総生産量	130石
重量	19.5 t
	換算値 150kg/石
エネルギー量	9,346,000kcal
	換算値 60kcal/100g
1980年収量	247t

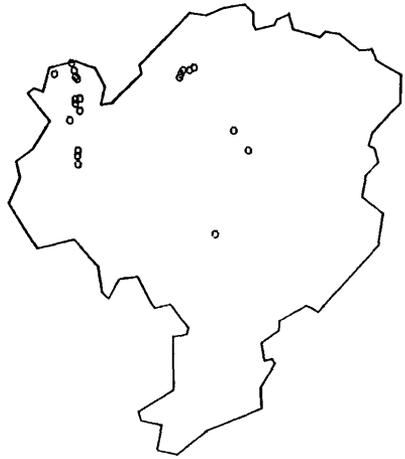


図142 ハタケイモの生産村

『後風土記』に記載されたサトイモの生産村は大野郡池本村（清見村池本）の「里芋白芋十一石二斗」の1例をみるにすぎない。しかし、サトイモの栽培の歴史は千数百年にのぼるところから、この当時まで飛驒にほとんど栽培されなかったとはかんがえにくい。おそらく『後風土記』にある「畑芋」は、エグイモやトウノイモをふくめたサトイモの異称であろう（シロイモの項参照）。

「畑芋」をサトイモとみた場合の生産村は、飛驒西北部に偏在する。これらの地域は根雪期間が100日前後におよぶため、多年生であるサトイモの葉柄の利用よりも根茎を食用に供することがより一般的であり、生産村のかたよりをもたらしたのであろう。ズイキの生産村との間に認められるきわだった差異は、こうした理由にもとづくものとおもわれる。

サトイモは、イモ類の中ではタンパク質、カルシウム、鉄、ビタミン B₁ がおおく、ビタミン C もおおい。タンパク質の質もよく、すぐれた食品である。しかし、水分がおおく 100g 当たりのエネルギーはコメの20%にも満たない。そのため、主食糧としてサトイモだけから 2,000kcal を摂取しようとするると 4kg（中位のサトイモを 83 個）もの量が必要となる。その場合、タンパク質の補給は十分となり、不足する栄養素はビタミン A だけである。

ハ ッ タ ケ

『後風土記』記載名	初茸
標準和名	ハツタケ
学名	<i>Lactarius hatsudake</i>
推定総生産量	—
重量	—
	換算値 30g/中1本
エネルギー量	—
	換算値 —
1980年収量	—

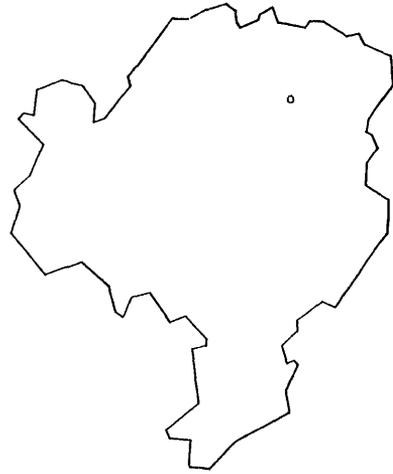


図143 ハツタケの採集村

『後風土記』に「初茸」と記載されたハツタケは、担子菌類に属するキノコでアカマツ林やクロマツ林に生える。これには、うま味の成分である5'-グアニル酸がおおくふくまれ、マツタケとともに珍重された。しかし、その採集村は吉城郡長倉村（上宝村長倉）だけで、収量の記載はない。

『飛州志』には食用の菌類21種類中に、ハツタケがみえる。『後風土記』当時、採集村が1村に限定されるほど、これは特殊なキノコではなかったとかがえられる。

江戸時代の記録によると、関東地方ではハツタケをおおく料理に用いたようである。なお、関西ではこれにかわってマツタケが一般的であったという。こうしたキノコ類の利用にみられる地域差は、関東ではハツタケがたくさんでるがマツタケの産地は甲州にほぼ限られたこと、関西ではマツタケが一般的でハツタケはほとんど得られなかったことに由来するらしい【日本風俗史学会編 1978: 321】。飛驒はこの両者をもとに産することがあきらかであり、ハツタケとマツタケの利用に関しては、関東と関西の中間的性格をもつ地域だったことがわかる。

ハ ト

『後風土記』記載名	ハト, 鳩
標準和名	キジバト
学名	<i>Streptopelia orientalis orientalis</i>
推定総生産量	274羽
重量	274kg 換算値 1kg/羽
エネルギー量	123,000kcal 換算値 112kcal/100g
1977年収量	127羽

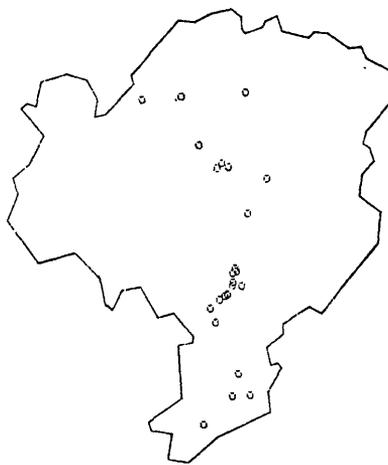


図144 ハトの捕獲村

ハトの捕獲村は24村で、そのうち21村に捕獲数が記載されている。捕獲数は240羽、1村当たり平均12羽で、おもに、益田川と宮川流域の村むらで捕獲されている。

『後風土記』にあらわれるハトは、日本産のハトのうちもっともふつうにみられるキジバトをさすとかんがえられる。

『飛州志』には、ハトの種類として、ツチクレバト（班鳩）とアオバト（青鳩）が記載されている。ツチクレバトは、おそらく、キジバトをさすものとおもわれる。アオバトは、日本特有の亜種で、あまりおおくみかけることはない種類である。

キジバトは、植物性の食物を主食としている。しかも、その捕食時間が朝夕でだいたいきまっている。田畑で、アワ、ムギ、マメなどを捕食することがおおい。このため、村むらでは、比較的、目にふれやすい鳥であったとおもわれる。

バンチャ

『後風土記』記載名 晩茶
 標準和名 チャノキ
 学名 *Camellia sinensis*
 推定総生産量 200貫
 重量 750kg 換算値 ——
 エネルギー量 —— 換算値 ——
 1980年収量 44t (荒茶の生産量)

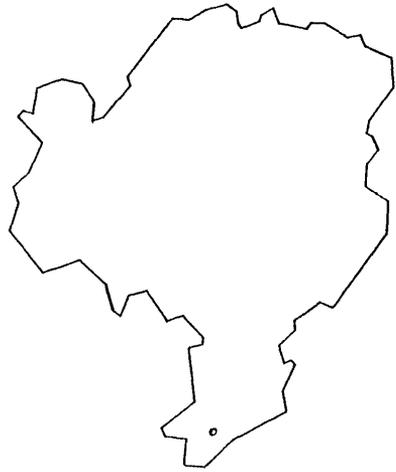


図145 バンチャの生産村

『後風土記』にみられる茶の記載には、「茶」「青茶」「下山茶」と、この「晩茶」がある。ただし、バンチャの生産村は益田郡中切村（金山町中切）1村だけで、生産量は200貫をしめす。

茶は、茶つみの時期とつみとる部位（新芽、わか葉、枝・葉など）に応じて品質に差が生じる。ふつう、一番茶、二番茶、三番茶とつみ、いわゆるバンチャは番外つみの茶とされ、相対的に品質のおとるものとされる。たびかさなる茶つみに耐えるには、チャノキの生育条件にすぐれた環境での栽培が要求されるため、飛驒では相対的に温暖な益田郡最南部にのみ生産村が局限されたものであろう。

なお、バンチャを生産する中切村は、現在「白川茶」の名でしられる美濃最北端の茶産地に近接する。したがって、チャノキの栽培や製茶技術のうえで、「白川茶」の影響をつよくうけたものとおもわれる。

バンチャの生産量200貫は、当時の中切村43戸の1戸当たり平均で4.7貫のおおくに達する。このことからみて、バンチャは当時すでに商品として販売されたものと判断できる。

ヒ エ

『後風土記』記載名 稗, ヒエ
 標準和名 ヒエ
 学 名 *Echinochloa crus-galli*
 var. frumentacea
 推定総生産量 30,293.5石
 重 量 3,544t
 換算値 650g/l
 エネルギー量 13,114,060,000kcal
 換算値 370kcal/100g

1980年収量 —

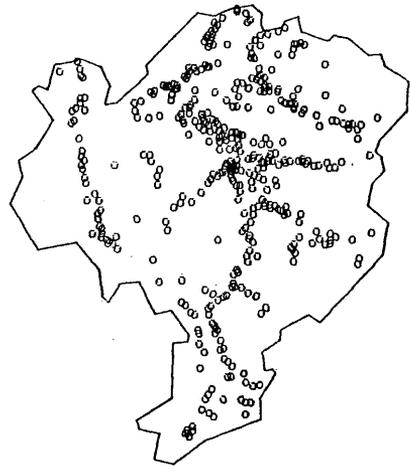


図146 ヒエの生産村

『後風土記』に記載のあるヒエの栽培村は403を数え、全415村の97%を占める。各種産物のうちでは、生産村がもっともおおい。その総収量は約 3,544t (30,293石) に達する。これは、当時の総人口92,600人を支持するに必要なエネルギー総量のほぼ20%に相当し、コメにつぐ重要な食糧源であった。ただし、ヒエの総収量はコメの50%にとどまる。

ヒエ栽培村の垂直分布は 200~1,300m におよぶ。しかし、1村当たりの平均収量には高度による差がおおきく、水田稲作が低調であった 800m 以上で 78.7斗と最大をしめす。この地帯は飛驒の辺境地域で、そこに当時のヒエ栽培地帯が形成される。

現在知られている縄文・弥生・古墳時代の遺跡分布をみると、この地域では水田稲作が定着しはじめた古墳時代遺跡が認められない。したがって、800m 以上の高地利用は当時ほとんどなかったと推定できる。一方、『後風土記』当時の19世紀には、ヒエ作を食糧経済の中心とする諸村が成立・展開をみている。このことからみて、飛驒の高度のたかい山地斜面の利用は古墳時代ごろにいったん放棄され、その後斜面でのヒエ栽培を通じて再び利用されはじめたともかんがえられる。

800m 以下の諸村ではヒエとイネとが栽培され、ヒエの収量は、600~800m で34.0斗、400~600m で23.3斗、200~400m で16.3斗と、高度がさがるにつれて減少する。これは『後風土記』の当時、低平地でヒエからイネへの交代が急速に進行していたことをしめすものでもある。

ヒバリ

『後風土記』記載名 雲雀

標準和名 ヒバリ

学名 *Alauda arvensis japonica*

推定総生産量 —

重量 — 換算値 —

エネルギー量 — 換算値 —

1980年収量 —

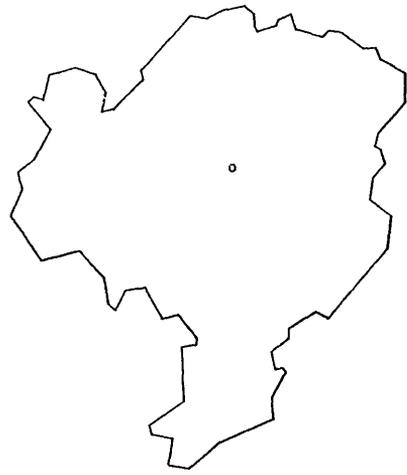


図147 ヒバリの捕獲村

ヒバリの捕獲村は、大野郡七日町村（高山市）だけである。『飛州志』によると、ヒバリ（二告天子）は、当時、食用とされた鳥にふくまれている。

ヒバリは、畑地か草地にふつうみられる鳥で、冬期には、積雪のすくない地方へ移動することが知られている。

『後風土記』のなかで、産物として量的に記載されている鳥類は、ヤマドリ、キジ、コトリ（総称）のみである。カモ、ヒバリなどは、産物として記載されているが、いずれも捕獲数は不明である。

なお、『後風土記』にはつぎの39種類の鳥類が記録されている。ツル、ガン（カモ）、ウ、クイナ、セキレイ、ソビ、シギ、水乞鳥、^{ちどり}千鳥、エンオウ、サギ、ヤマガラ、シジュウカラ、ヒワ、アトリ、ツグミ、ハト、キジ、タカ、ヤマドリ、ヒヨドリ、シトド、ツグミ、モズ、テラツキ（キツツキのこと）、ウグイス、子規、ツバメ、ウソ、ミソサザイ、ルリ、コマドリ、シギ、鶏、加志鳥、川鳥、^{かわげら}川天良、ハコドリ、コウモリ。ただし、これらの大部分は、村むらの産物としては記載されていない。

ヒヨビ

『後風土記』記載名	ヒヨビ
標準和名	ハイイヌガヤ
学名	<i>Cephalotaxus Harringtonia</i> subsp. <i>nana</i>
推定総生産量	5石5斗2升
重量	994 kg
	換算値 1 kg/l
エネルギー量	—
	換算値 —
1980年収量	—

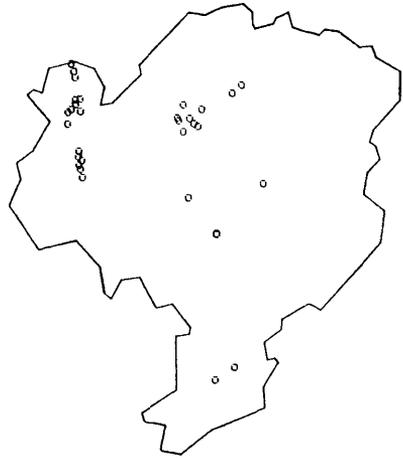


図148 ヒヨビの採集村

『後風土記』にあるヒヨビは、イヌガヤ科のハイイヌガヤの種子である。採集村は33村で、垂直分布のモードは600mである。地理的には、採集村の75%が飛驒北部に集中する。こうした分布上の特色は、ハイイヌガヤが日本海斜面の森林の下生えとして相対的においことにもとづくもので、飛驒南部にかたよって分布する油料植物ホホサケ（ホホサケの項参照）と対照的である。

ヒヨビの種子からしぼった「膏油」、つまりヒヨビ油はもっぱら灯火用で、食用には供さない。そのしぼり粕はヒヨビカスとよび肥料に用いた記録がある【石田 1976: 203】。

『飛州志』の「膏油」の項には、エゴマ油とともにヒヨビ油がある。その説明によると、ヒヨビ油の光は、エゴマ油に著しく劣るものであったらしい。したがって『後風土記』の当時は、すでにながりの部分がエゴマにおきかえられていたとみられる。しかし、エゴマ栽培村の分布（エゴマの項参照）とくらべると、ヒヨビの記載のおおい庄川流域北部ではエゴマが欠落する。この地域では当時なお、ヒヨビは重要な灯火用油であったとみられる。

生産量の記録は、採集村33のうちの3村にしかなく、その量は5斗に満たない。

ヒラタケ

『後風土記』記載名 平茸

標準和名 ヒラタケ

学名 *Pleurotus ostreatus*

推定総生産量 ——

重量 ——

換算値 30g/中1本

エネルギー量 ——

換算値 ——

1980年収量 105t (岐阜県全体)

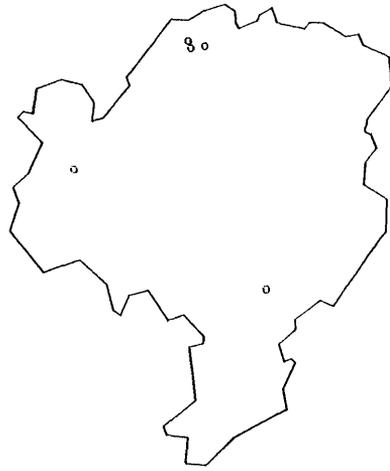


図149 ヒラタケの採集村

ヒラタケはシメジ科のキノコで、傘は径5~15cmの半円ないし扇形で、茎はみじかい。表面は白色ないし灰色をなす。春から秋、広葉樹の枯れ幹、倒木などに多数群生するので収量がおおい。最近人工栽培がさかんになり「味シメジ」の名で店頭にでている。味・においともくせがなく、汁物やいためものによくつかう。

ヒラタケの記載のある村は5村で、うち3村は吉城郡小鳥郷(古川町・宮川村)に集中している。これらの村は茸類の記載がおおく、かならずコウタケも生産している。これはコウタケとヒラタケの発生する環境がよくにているためであろうか。

ヒラタケに関しては、ほかにホシヒラタケ5村の記載がある。しかし、その分布は大野郡白川郷に集中していてヒラタケの生産村とは重ならない。

ヒラタケは3%のタンパク質をふくむほか、リンは100mg%もあり非常におおい。ビタミンB₁、B₂、ニコチン酸があり、D効果をもつエルゴステリンもふくんでいる。一般にキノコ類はカロリー源とはならないが、その他の必須栄養素の含有は意外におおく、ふるくから副食として重要な役割をはたしていた。

フ キ

『後風土記』記載名 蔴

標準和名 ノブキ

学名 *Adenocaulon himalaicum*

推定総生産量 —

重量 — 換算値 —

エネルギー量 —

換算値 11 kcal/100g

換算値 34 kcal/100g³⁵⁾

1980年収量 —

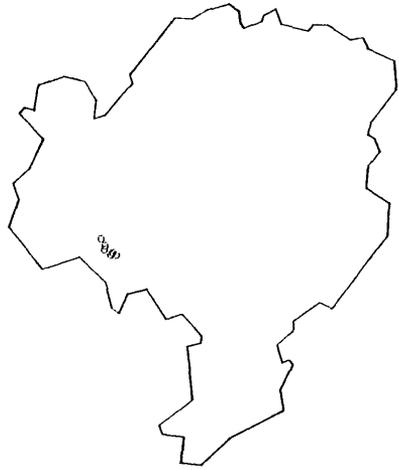


図150 フキの採集村

多年生の草本で、成長した茎はときに1mに達する。古来、蔬菜にかわるものとして、フキは多用されてきた。その保存食品には佃煮があるが、かつてはいったん煮沸したあと乾燥するのが一般的であった。

フキは山野にひろく自生するにもかかわらず、『後風土記』に記載があるのはわずか6村にすぎない。しかもそのすべてが、大野郡白川郷南部（荘川村）に集中する。これに似た分布をしめす栽培植物には、ミョウガとウリがある。なかでもウリは、この地域に分布がほぼ限られる唯一の果菜で、カボチャやナスが庄川流域諸村一帯にみられるのに対照的である。いずれにしても、庄川流域は当時の飛驒においてもっとも多様な野菜栽培地域であり、このフキもあるいは栽培されたものかもしれない。

フキの葉柄は、100g当たりで96%が水分であるが、カルシウムやリン、ナトリウムなどの無機質がかなりふくまれる。フキノトウは、フキにくらべると栄養価が全般にたかく、それだけエネルギーがたかくしめされている。

35) フキノトウの数値

フ ナ

『後風土記』記載名 鮒, フナ
 標準和名 フナ属
 学名 *Carassius* spp.
 推定総生産量 760尾
 重量 218kg
 換算値 200-500g/尾
 エネルギー量 88,000kcal
 換算値 101 kcal/100g
 1980年収量 15.2t



図151 フナの漁獲村

『後風土記』の「鮒」が、フナ属 *Carassius* のなかのキンブナ・ギンブナのいずれをさすのか、あるいは両者の総称であるのかはあきらかでない。このフナの漁獲村は、古川町方村周辺の宮川にのぞむ4村にかぎられ、あわせて400尾と2斗4升5合の記録がある。

『後風土記』にはまた、フナが袈裟丸村（古川町袈裟丸）まで分布するとかかれている。これによれば、袈裟丸が、フナの分布上限であったとみなされる。このことから、フナの分布は宮川水系の5次河川に分布が限られたと一応はかんがえられる。

宮川水系の5次河川にのみ分布したことがあきらかなものには、フナのほかヤツメウナギ、サケ、ゴリの3種で、これにアユ（ときに4次河川まで遡上する）を加えることもできる。宮川水系の5次河川におけるフナとサケは、益田川水系の5次河川のマスとカワコイに対比できる点はおもしろい。

フナは、ふるくからナレズシの材料に用いられてきたが、『後風土記』の当時、飛驒でどのようにして食用に供されていたかは、まだわかっていない。

ヘラタケ

『後風土記』記載名 篋筍, 篋竹筍, 篋竹筍

標準和名 ヤダケ

学名 *Pseudosasa japonica*

推定総生産量 —

重量 — 換算値 —

エネルギー量 — 換算値 —

1980年収量 —

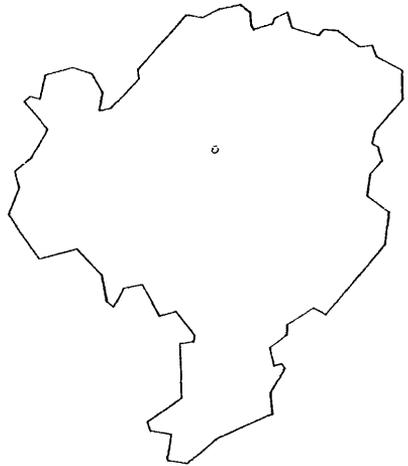


図152 ヘラタケの採集村

ヘラタケはヤダケの別名で、暖帯の山野に野生するが、庭などに栽培されることもある。この竹は幹が細く直立し、節間がながく、皮があつくて強じんであることから箭に利用される。『延喜式』では「篋竹」がセイロやカゴの材料として利用された記載がある。単位は「株」であった。しかし、竹細工の材料としてはネマガリダケやマダケが主体となり、ヤダケはあまり利用されないようである。

『後風土記』でもヘラタケの利用は食料としてのタケノコだけだった。ヘラタケを産する村は吉城郡瓜巢村の1村だけである。しかし、産物の項とは別に、ヘラタケに関するいくつかの記載がある。たとえば、大野郡山之口村の諸山の草木を書き出したなかに「篋竹」があり、牧ヶ洞村には「篠筍」と「篋竹筍」が、村域の深山にたくさんはえるので、立夏のころからとりはじめ高山町に売りだすこと、塩漬けにするとやわらかく孟宗竹や呉竹のものよりうまいことがかかっている。また、白川郷の説明のなかには「篋竹筍」がフキ、ヤマノイモ、ウドなどととも村むらの日常の食にあてられていたとある。これらの記載によれば、ササやヘラタケのタケノコが、飛驒各地で日常ひろく利用されていたとかがえられる。その伝統は現在もうけつがれ、「山菜漬け」にはヘラタケノコが欠かせないものになっている。

栄養的にみると、ヘラタケノコはビタミンAの含有がたかい。タンパク質もおおく、とくに先のほうの柔らかな部分にそれがおいしいという [上田 1980]。

ホ シ グ リ

『後風土記』記載名 乾栗子
 標準和名 クリ
 学 名 *Castanea crenata*
 推定総生産量 —
 重 量 —
 換算値 —
 エネルギー量 —
 換算値 249kcal/100g³⁶⁾
 1980年収量 45t (クリの収量)

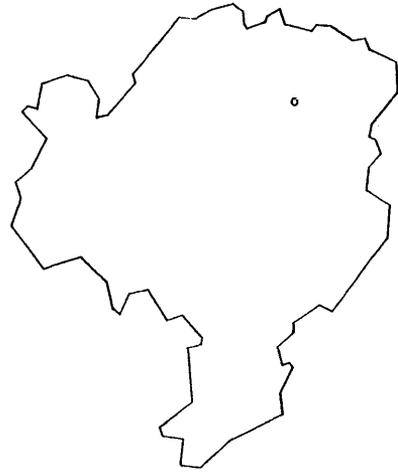


図153 ホシグリの生産村

『後風土記』に記載されたクリの加工品には、カチグリとホシグリがある。このふたつはともに吉城郡長倉村（上宝村長倉）1村だけに産する。カチグリは干したあと殻と渋皮をとったもの、ホシグリは殻つきのまま乾したものをいう。商品価値はカチグリが相対的にたかい。

当時、クリは主食糧を補い、また山菜としても供された重要な食品で、その採集村は225村におよぶ。このうち採集量の記載がある村は約3分の1で、ほとんどが吉城郡高原・下高原郷（上宝村・神岡町）に集中し、生産高もおおい。この両郷は、当時クリの植栽が確実視される唯一の地域である。

ところで、クリをはじめとする堅果類には、ムシクイがたいへんおおい。わたしたちが1981年10月下旬にしらべたところでは、ナラ類で20%ほど、カシ類ではムシクイ率が50%にもなり、クヌギにいたってはほとんどすべてに虫がついていた。クリもムシクイの被害をうけやすい堅果で、その割合は50%をくだらないとおもわれる。

こうしたクリなどの堅果類の加工には、乾燥はきわめて有効である。なぜなら、干すことによって、実のなかの害虫がとりのぞけるばかりでなく、ムシクイであってもそれをすてることなく食用に供し得るからであり、食品にふくまれる栄養素をまったく減らすことがない処理方法だからである。したがって、採集後に種子を乾燥することは、クリだけでなくトチやナラなどにも必ず採用されていた。

36) 甘栗の数値

ホシゼンマイ

『後風土記』記載名 干狗脊, 干狗脊菜,
ホシゼンマイ

標準和名 ゼンマイ

学名 *Osmunda japonica*

推定総生産量 34貫

重量 128kg
換算値 —

エネルギー量 366,080kcal
換算値 286kcal/100g

1980年収量 —

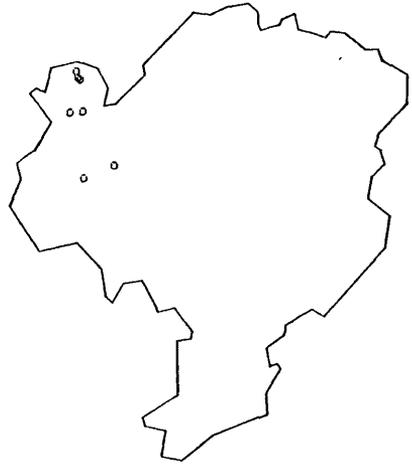


図154 ホシゼンマイの生産村

わかい茎を早春に採集し、くりかえし手でもみつつ乾燥して製したのが、ホシゼンマイである。

ホシゼンマイは貯蔵に耐えるのみならず輸送も容易で、たかい商品価値をもった。明治3年の飛騨からの移出品目には、数量は不明ながら、ホシワラビとあわせて200両が計上されている。

ホシゼンマイの生産村は、庄川流域の北部諸村に分布がかたよる。『後風土記』にも大野郡の尾上郷村から小白川村（いずれも白川村）までの諸村では良質のゼンマイがとれ、ホシゼンマイに加工してさかんに売出したとある [富田 1977a: 253]。これらのうち、もっとも生産量がおおいのは大野郡森茂村（清見村森茂）で、6貫にも達する。ホシゼンマイに製すると、重量で生の10分の1以下に減少するというから、この場合の採集量はじつに60貫におよぶ。

ホシゼンマイの生産村と、庄川流域南部のホシワラビ生産村の間には明確な地域差が認められる。ゼンマイは乾燥したものだけが商品化されたが、ワラビは生の状態でも販売されたようである（ワラビの項参照）。なお、ホシゼンマイはリン、カルシウム、鉄などの無機質に富む食品である。

ホシヒラタケ

『後風土記』記載名 干平茸
 標準和名 ヒラタケ
 学名 *Pleurotus ostreatus*
 推定総生産量 19貫
 重量 72kg 換算値 —
 エネルギー量 — 換算値 —
 1980年収量 —

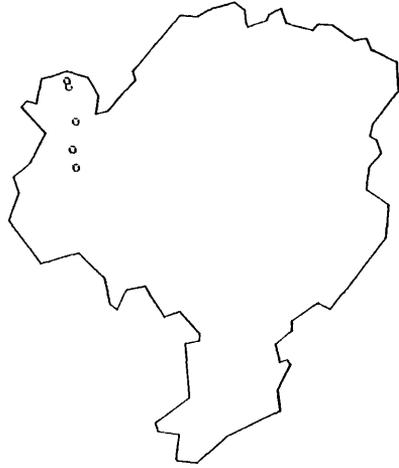


図155 ホシヒラタケの生産村

ヒラタケの加工品である。乾燥処理は、塩蔵とともに、『後風土記』の当時にはもっともよく使われた加工方法で、ワラビ、ゼンマイ、ヨモギ、マイタケなどの乾燥品が産物として記載されている。

この乾燥処理の方法は、廃棄率をすくなくし、ほとんどの栄養素が濃縮されたかたちでもたれるなど、非常に効果的な食品保存法であった。しかも、この方法で加工した食品は変質しにくいうえ、水分をとりぞいで軽量化されるため、輸送に適してもいた。『後風土記』に記載された乾燥製品のすべてが、当時の辺境の村の産物であるのには、こうした理由があった。

ホシヒラタケの生産村は5村で、そのすべてが大野郡白川郷（白川村）に集中している。この種の産物としてはめずらしく生産量の記載がくわしく、村ごとに1～10貫つくられ、その総量は19貫となる。

ヒラタケの成分は約90%が水分なので、ホシヒラタケ19貫は生のままだと190貫(720kg)という量に達する。このように大量の採集が可能であったのは、ヒラタケの採集期間が春から秋までと長いうえ、広葉樹林のなかに群生する傾向があるためだとおもわれる。現在、保存用としてのヒラタケの乾燥品はすくなく、おおくが水煮されている。

ホシマイタケ

『後風土記』記載名 干舞茸

標準和名 マイタケ

学名 *Grifola frondosa*

推定総生産量 —

重量 — 換算値 —

エネルギー量 — 換算値 —

1980年収量 —

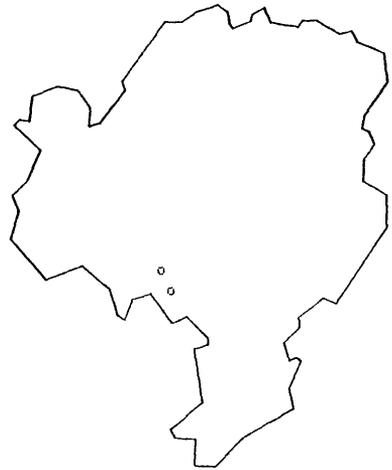


図156 ホシマイタケの生産村

『後風土記』当時の飛驒において、採集したキノコ類を乾燥加工し、遠距離にある「まち」での消費を目的にした産物には、このホシマイタケのほか、ホシヒラタケがあるにすぎない。大多数のキノコ類は新鮮な状態で食用されるため、商品化し得る生産村の分布域が限定されがちであった。

これに対して、乾燥加工したホシマイタケは、飛驒の辺境地帯で生産されても、商品化が可能である。『後風土記』に記録されたホシマイタケの生産村は大野郡檜谷村と大原村（清見村檜谷・大原）の2村にすぎず、生産量の記載はない。しかし、この両村ともに産物として記載されたキノコ類はホシマイタケのみであり、キノコ類に関してはホシマイタケづくりに特産地化していた可能性もある。

マイタケを乾燥したホシマイタケは、生のものにくらべて風味がよく、長期の貯蔵に耐える。それには、採集後に天日で十分乾燥する必要がある、ときにはイロリのうえにあげて火力乾燥することもあったらしい。

ホシヨモギ

『後風土記』記載名 干蓬
 標準和名 ヨモギ属
 学名 *Artemisia* spp.
 推定総生産量 1,040貫
 重量 3.9t
 換算値 —
 エネルギー量 53,893,000kcal
 換算値 29kcal/100g³⁷⁾
 1980年収量 —

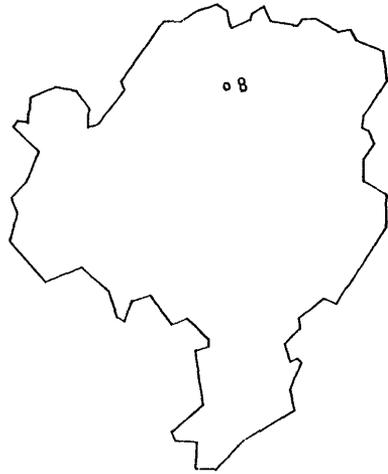


図157 ホシヨモギの生産村

食用に供する場合、ヨモギは採集後すぐにアク抜きするか、もしくは加熱乾燥して保存する。しかし、ヨモギは人里にごくふつうにみられる植物であり、これが『後風土記』当時に食品として商品化されていたとはかんがえがたい。ヨモギを加熱乾燥したホシヨモギは、むしろ灸のモグサの原料だったとおもわれる。

モグサはヨモギの葉を陰干しにし、臼でよくつくつと葉裏の長い丁字毛がからまってくる。これをふるいにかけて丁字毛と粉末になった他の部分とを選別し、さらに丁字毛をよくついてわたのようにしたものである。モグサの原料にはヨモギとヤマヨモギがつかわれる。

ホシヨモギの生産村は吉城郡の丸山・東雲・吉田村の3村（いずれも神岡町）だけが生産量はおおく、3村あわせて1,040貫（約4t）にもなる。これらホシヨモギの生産村は、食用を目的に採集したとみられる白川郷のヨモギ・モチクサの生産村との間に、はっきりとした地域差が認められる。

37) ヨモギの値

ホシワラビ

『後風土記』記載名 干蕨, 乾蕨

標準和名 ワラビ

学名 *Pteridium aquilinum*

推定総生産量 73貫

重量 275 kg
換算値 —

エネルギー量 758,000 kcal
換算値 276 kcal/100g

1980年収量 —

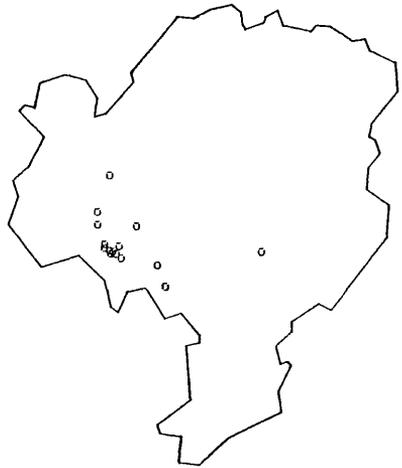


図158 ホシワラビの生産村

『後風土記』の当時も、ワラビは重要な野生食用植物であった。その食用にはアク抜きして供するほか、ホシワラビやワラビ粉に加工する。これらの生産村は、全415村の約19%に達し、ワラビの利用がさかんだったことをしめしている。

このうち、ホシワラビは15村で生産され、その80%が大野郡白川郷に集中する。これらの諸村には生産量の記録があり、もっともすくない村で500匁、最大は寺河戸・一色両村（莊川村寺河戸・一色）の10貫、1村当たり平均5貫弱である。これをホシワラビの生産村15村にあてはめると、推定総生産量は73貫にもなり、白川郷諸村ではホシワラビをさかんに売出したという記載 [富田 1977a: 252-253] もうなずける。

こうしたホシワラビづくりは、まず早春に採集したわか芽のわた毛をとる。そのまま放置すると硬化してしまうため、ただちに蒸すか湯で煮て、そのあと乾燥する。乾燥の間は、ワラビの組織をこわし、かつむらなく乾くよう、くりかえし手でもむ必要がある。

このホシワラビと、生ワラビの栄養成分をくらべてみると、生ワラビからはほとんど栄養素が期待できないのにたいし、熱処理を加え乾燥したホシワラビはほぼ完全食品となり、わずかにビタミンB₁・Cが不足するだけにすぎなくなる。ただし、ワラビにはビタミンB₁の分解酵素アノイリナーゼをふくむため、多食すると脚気などの栄養障害をおこすおそれがある。

ホ ホ サ ケ

『後風土記』記載名 ホウサケ, ホゝサケ

標準和名 アブラチャン

学名 *Parabenzoin praecox*

推定総生産量 —

重量 — 換算値 —

エネルギー量 — 換算値 —

1980年収量 —

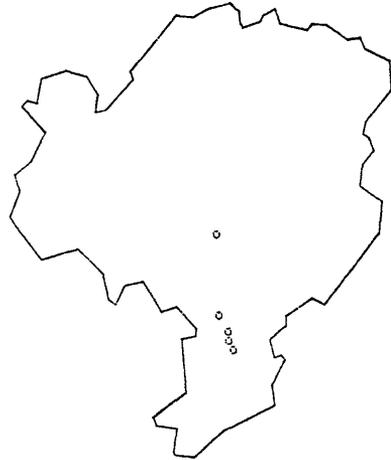


図159 ホホサケの採集村

『後風土記』にある「ホゝサケ」「ホウサケ」は、クスノキ科のアブラチャンであろう。

アブラチャンは山地に自生する落葉の灌木で、1.5cmほどの果実は晩秋に黄熟する。そのおおきい種子は油をしぼり [牧野 1977: 532], 灯火用とする。飛騨でいう「ホゝサケ」の呼称は、アブラチャンの果皮が晩秋になると不規則にさけることに由来するものとおもわれる。

採集村5村はいずれも宮峠以南の太平洋側斜面の海拔400~500mに分布し、大野郡山之口村(萩原町山之口)を北限とする。なお、この山之口村の項には、「ホウサケ子をとりにて油とすと云」とある [富田 1977a: 196]。いずれの村にも生産量の記載はない。

アブラチャンの種子から採集した灯火用の油は、日本海側斜面のハイヌガヤの油にかわるものである。植生のちがいを反映した資源利用のひとつでありいわゆる ECOLOGY 型の産物として、これは非常に興味深い。

マイタケ

『後風土記』記載名 舞茸，マヒタケ

標準和名 マイタケ

学名 *Grifola frondosa*

推定総生産量 14貫

重量 53kg 換算値 ——

エネルギー量 —— 換算値 ——

1980年収量 ——

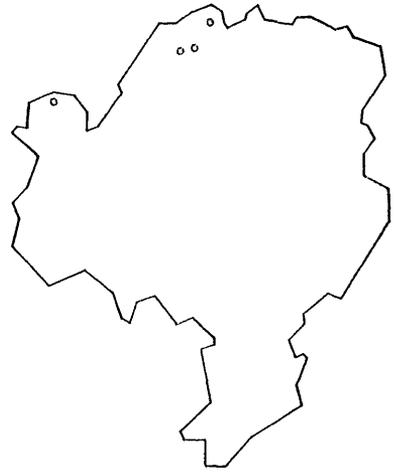


図160 マイタケの採集村

『後風土記』に記載があるキノコ類（菌類をふくむ）は、12種類を数える。このうち、生産村が20村以上みられるのは、マツタケ、シメジ、コウタケ、キノコで、コウタケをのぞく3種の生産村の分布はいわゆる SUBURBAN 型をしめし、「まち」での消費にむすびついた採集産物であった。

残る8種類の生産村はいずれも5村以下で、マツタケなどにくらべて著しくすくない。そのなかで、長距離の輸送に耐える乾燥加工品が産物としてあるのは、このマイタケとヒラタケにすぎない。乾燥加工されたところから、マイタケもまた「まち」への出荷を目的にしたもので、一定の商品価値があった（ホシマイタケの項参照）。

マイタケはナラ林、とくにミズナラやクリの老木の根もとに比較的好く発生する。聞きとりによれば、その採集期間は9月初旬から9月下旬ないし10月初旬までだという。『後風土記』によると、生産村は大野郡北部に1村、吉城郡北部に3村あるにすぎない。採集量はうち2村をあわせて7貫の記録がある。マイタケとホシマイタケの生産村がまったく一致しないことからみて、北部4村で採集された生のマイタケは、おそらく LOCAL な消費にあてられたのであろう。

マイタケは、いったんゆでてから砂糖醤油でたべることがおおい。現在でもその価格は、マツタケ、シメジにつぐという。

マ ス

『後風土記』記載名 鱒, マス, アマゴマス

標準和名 サクラマス(ヤマメ), ヤマトマス(アマゴ)

学名 *Salmo (Oncorhynchus) masou masou* (宮川・庄川・高原川水系)
Salmo (Oncorhynchus) masou macrostomus (益田川水系)

推定総生産量 5,680尾

重量 3.4t
 換算値 0.3—0.6kg/尾

エネルギー量 2,897,000 kcal
 換算値 142kcal/100g

1980年収量 5t³⁸⁾

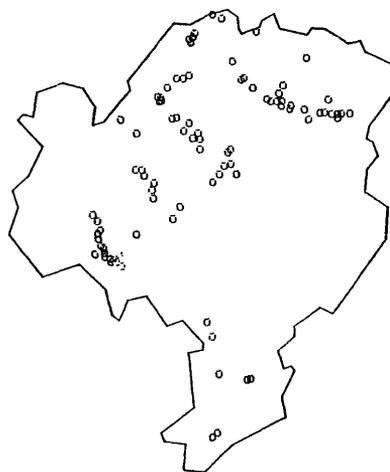


図161 マスの漁獲村

益田川流域では、「鱒」はアマゴマス、またはマスとよばれるのにたいし、宮川・高原川・庄川流域では、「鱒」はマスとよばれる。吉城郡古川郷古川町方村(古川町)の項には、マスが宮川と荒城川に毎年のはるといふことがかかかれている。これにたいして、宮川の支流、小八賀川は、水温がひくいので、アユやマスはのはらないともしるされている [富田 1977a: 387]。

一方、益田川のマスが降海して、ふたたび遡上するという記載はない。しかし、『後風土記』のなかで「之末」とよばれる魚が、益田川流域にのみ分布することが記載されている。この「之末」は、現在でも、アマゴの銀白化したものをさす [金古 1974b: 164-165; 本庄 1976: 27-35]。このことから、宮川、高原川、庄川流域のマスは、日本海に降海するサクラマスであり、益田川流域のマスは、現在いうところのヤマトマス(あるいはアマゴマス、サツキマス)に相当する [川那部 1976: 58-63]。

『後風土記』によると、マスは、「筥、ヤス、寿丸網、一之瀬仰天網」など、さまざまな漁法によって漁獲された。とくに、吉城郡小鷹狩郷の杉原村産のものは、「杉原鱒」として当時、珍重されたらしい。このマスは、庄川と宮川で1次河川まで、高原川では2次河川まで遡上する。益田川では、5次河川にのみ分布する。総生産高は、1.7~3.4tである(マスの栄養組成はナマズの項参照)。

38) 放流分をふくむ、ニジマスのをぞく

マ ッ タ ケ

『後風土記』記載名 松茸, 松茸, 松タケ

標準和名 マツタケ

学 名 *Tricholoma matsutake*

推定総生産量 296貫

重 量 1.1 t

換算値 30g/中1本

エネルギー量 —

換算値 —

1980年収量 331t (岐阜県全域)



図162 マツタケの採集村

マツタケはおもにアカマツ林に発生するが、ときにクロマツ林や、高山帯のツガの天然林、あるいはエゾマツトドマツ林にもみられる。採集季節はおもに秋だが、6～7月の梅雨ときにも採集されることがあり、これをツユマツタケとよぶ。

『後風土記』に記載があるのは25村で、その垂直分布は海拔200～800mに集中する。したがって飛驒のマツタケは、おもにアカマツ林で採集したものとおもわれる。

採集村は益田郡に17村ともっともおおく、大野郡4村、吉城郡の4村である。このうち、大野・吉城郡と益田郡阿多野郷の計14村は、いずれも高山町村から3里前後の距離にある。そのほか、小坂町村（小坂町）へ1里以内が3村、萩原町村（萩原町）へ4里前後が3村と、採集村の8割が「まち」の周辺に分布する。これらの諸村は新鮮なマツタケの供給を目的にした、いわゆるSUBURBAN型のネットワークをつくりだしていたのであろう。これはマツタケの採集村がシメジとおおくかさなることにもしめされ、高山町村周辺では8村中7村で両者を産する。

マツタケの採集量の記録は6村にみられ、1村平均11.8貫である。これを全採集村にあてはめると総量は296貫となり、シメジの245貫をうまわる。

なお、マツタケは漬物にもちいた。美濃尾州領では、「漬松茸」用に1村で1,600本を上納した記録がある [岐阜県 1972a: 255]。

マルメロ

『後風土記』記載名 榲桲, マルメロ
 標準和名 マルメロ
 学名 *Cydonia oblonga*
 推定総生産量 325果
 重量 16kg
 換算値 50g/個
 エネルギー量 10,000 kcal
 換算値 76 kcal/100 g³⁹⁾
 1980年収量 —

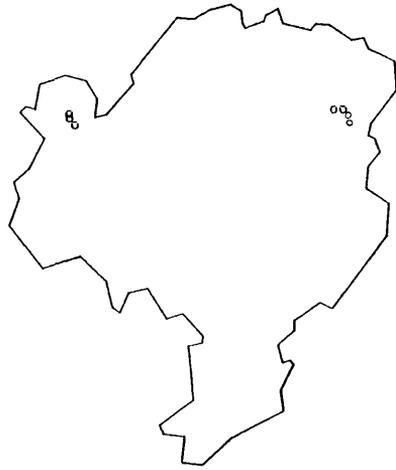


図163 マルメロの生産村

マルメロはバラ科の落葉果樹で、ヨーロッパではギリシア・ローマ時代から栽培され、日本には寛永年間（1624～1644）に渡来したといわれる。

『飛州志』には食用果実のなかに「榲桲」がみえるので、19世紀初頭には飛騨でもこの果実が栽培されていたとみられる。

果実は生食しにくく、砂糖漬などに加工する。長野県で洋カリンと呼ぶのはこのマルメロのことで、カン詰製品につくり、現在でも特産品のひとつである。しかし、マルメロを市場でみかけることはほとんどない。かつては新しい果物として一時的に流行したが、結局は一般に普及しなかった。『後風土記』には庄川流域北部の3村と吉城郡高原川上流の4村に記載がある。マルメロの渡来後200年ほどの間に、これらの辺境諸村に導入されていた。これは、暖地で栽培しても、あまり結実しないといわれる。当時の生産村が飛騨北部にかたよっているのは、こうしたことにもとづくのかもしれない。

このマルメロに非常によく似た果実に、カリン *Pseudocydonia sinensis* がある。これは中国原産とされるが、日本への渡来時期には諸説がありよくわかっていない。カリンもマルメロと同じような特徴をもっており、石細胞のおおい果実はしゅ味がありすっぱいので、生食には適さない。カリンも砂糖漬やゼリーに加工する。

39) カリンの数値

ミ ソ

『後風土記』記載名	未醬
標準和名	——
学名	——
推定総生産量	——
重量	——
換算値	——
エネルギー量	——
換算値	207kcal/100g
1980年収量	1,100t

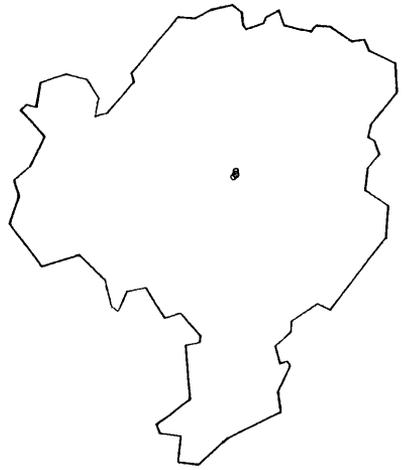


図164 ミソの生産村

『後風土記』当時の飛騨は、高山、古川、舟津などの町方を除くと、そのほとんどは農村である。これら農家の食生活は自給自足が原則で、必需品である味噌、醤油さえ購入することは稀であった。たとえば当時の地主でも、日常は自家製の味噌や醤油を用い、祭礼、法要などに限って「上味噌」を買う程度だったといわれている。

「未醬」の分布がみられるのは高山一〜三之町村だけで、この「まち」の住民は製品として味噌を購入したのであろう。ただし、高山の3つの町は飛騨の総人口の約12%近くを擁したので、味噌は当時としては相当規模のおおきな食品加工業であった。

飛騨の味噌のつくりかたについては、『飛州志』に詳細な記載がある。それによると、飛騨で一般につくるのは玉未醬^{たまみそ}で、これはコウジをつかわないものである。そのつくりかたは春（旧暦三月中旬）、ダイズをむして臼でつき、てまりほどのおおきさにまるめ、これをイロリなどのいつも火をたいている場所のうえにスをひいてならべ、30日ほどほす。ついでこれを臼でついて味噌粉につくる。この粉と水・塩を10：8：4の割合でまぜる。その後50〜60日たってよく熟成するとオケの中にスを入れ、タマリを汲みだす。そののこりが味噌である。また「檜玉未醬」というコメヌカでつくる味噌もあった。コメヌカをダイズと同様の過程で粉状につくり、これをダイズの味噌粉に2〜3割まぜたもので、品質はおとっていた。

ミ ヨ ウ ガ

『後風土記』記載名 蓼荷

標準和名 ミヨウガ

学名 *Zingiber Mioga*

推定総生産量 —

重量 — 換算値 —

エネルギー量 — 換算値 —

1980年収量 —

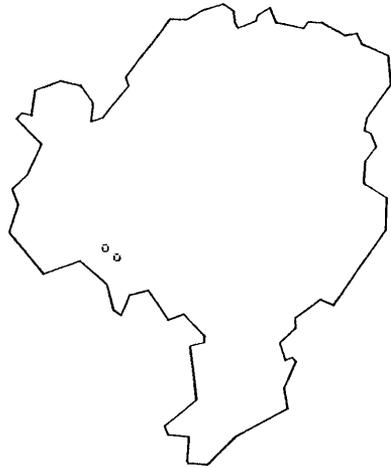


図165 ミヨウガの生産村

おもに花序とわか芽とを食用に供する多年生の栽培植物。ただし、山野にも生えている。この山野にみられるミヨウガは、その分布地のほとんどが人の居住址ないしその付近とかがえられるところから、古く中国から伝播したミヨウガが人によって分布域をひろげ、その後野生化したものとみられる [北村・村田・小山 1964]。

飛騨ではこのミヨウガの花序が、アカカブを主体とする漬物「品漬」に加えられ、風味を添えている。ちなみに「品漬」には、カブラとミヨウガのほかキュウリ、ナス、チョロギ、シメジ、ホウキタケなどが加わる [石田 1976]。栽培・野生の植物をとり混ぜた「山の幸」の漬物である。

なお、ミヨウガは繊維がおおく、ふくまれる栄養素はすくない。100g 当たりで、94%が水分である。

ムジナ

『後風土記』記載名	貉
標準和名	ニホンアナグマ(?)
学名	<i>Meles meles anakuma</i>
推定総生産量	5頭
重量	—— 換算値 ——
エネルギー量	—— 換算値 ——
1980年収量	——

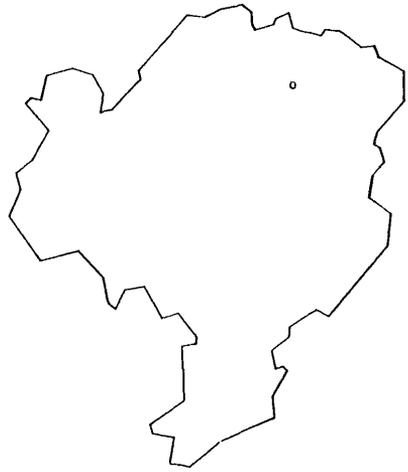


図166 ムジナの捕獲村

ムジナとタヌキは、動物学的にことなつた動物である。ムジナはイタチ科のニホンアナグマであり、タヌキはイヌ科のホンダヌキをさす。『後風土記』のムジナが、ニホンアナグマとホンダヌキのいずれをさすのか、あるいは両者の混称であるのかは定かでない。

タヌキは、アナグマのほった穴を棲み家とすることがある。ともに人家近くや山地部に棲息する夜行性の雑食動物である。

『後風土記』には、吉城郡双六村（上宝村双六）1村のみにムジナの記載がある。現在では、飛驒一円にムジナ（ニホンアナグマ）は比較のおおく棲息しており、畑作物にたいする被害もところによってはおおきいという。

アナグマの肉は脂肪に富み、美味とされ、タヌキの肉はまずいとされる。『飛州志』には、タヌキは「不食獸類」に分類されている。聞きとりによると、タヌキもアナグマも、ときに毛皮が利用されたという。タヌキの毛は防寒用としてたかく取引されたが、アナグマの毛は硬くて値段も安かつたらしい。

モ モ

『後風土記』記載名 桃

標準和名 モモ

学名 *Prunus persica*

推定総生産量 32石

重量 4.8t

換算値 15kg/斗

エネルギー量 1,547,000kcal

換算値 37kcal/100g

1980年収量 1,221t

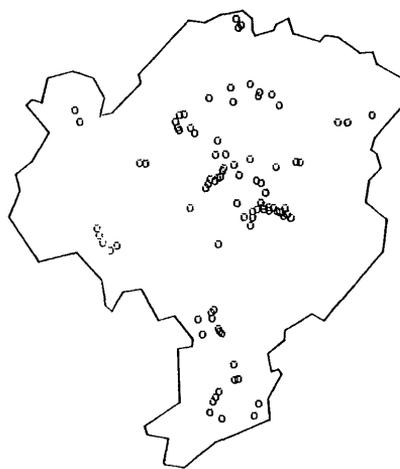


図167 モモの生産村

モモの原産は中国で、中国で発達した東洋種と、ふるく中央アジア、ペルシャを経て地中海につたわった欧州種がある。日本では縄文時代遺跡からの発見はないが、弥生時代には登呂、唐古、葦山などの遺跡にあり、歴史時代では川原寺、藤原宮址、平城宮址などで発見されている。したがって、モモは果物としてひろく好まれてきたといえる。

現在のモモの主要品種は、明治初期に中国から導入された上海種をもとに、日本で育成・改良されたものなので、『後風土記』のモモはそれ以前の粒のちいさい在来種だったとおもわれる。

モモの果実は1木当たり3,500個ぐらいつくが、虫や病気によわく、完熟までには半分ほどが未熟果のままおちてしまう。現在では、1木につき、1個平均250~300gの果実が350~500個ほどなるように栽培されている。品種もおおく、早生・中生・晩生種があり、6月中旬から8月上旬まででまわる。

『後風土記』に記載のあるモモの生産村数は89村で、生産量の記録があるのは14村、その平均値は3斗3升で、生産高がもっともおおい丸山村（宮川村丸山）でも2石5斗にとどまる。この数値はナシ、ウメなどの果実にくらべ、相対的にすくなくなっている。しかし、生産村はほぼ飛騨一円に分布する。

現在の生産量1,221tは、栽培果実のなかでもっともおおい。その93%は、大野郡と吉城郡で生産されている。

ヤ サ イ

『後風土記』記載名 野菜
 標準和名 ——
 学名 ——
 推定総生産量 ——
 重量 —— 換算値 ——
 エネルギー量 —— 換算値 ——
 1980年収量 31,000t (野菜類の集計)

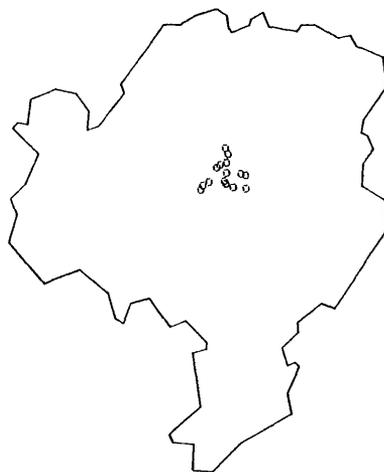


図168 ヤサイの生産村

『後風土記』に記載のある蔬菜は、カボチャ・キュウリ・ナスといった果菜と、ダイコン・ゴボウなどの根菜であり、ともに種類と栽培村がおおい。しかし、ネギとカラシナを除くと、葉菜にはみるべき作物がほとんどない。カブラナは根菜の葉を、クキタチナはナタネのわか葉を利用するもので、それ自体独立した葉菜として栽培されるものではない。

一方、「野菜」の生産村は、高山町村の周辺に集中的に分布する。この分布上の特色は、当時、11,180人余の人口を擁した「まち」、高山町村での消費を目的にして「野菜」が生産されていたことをしめすと判断される。

このふたつの理由から、「野菜」の実体は長距離輸送が相対的に困難であった葉菜とみられる。根菜のひとつであるカブラナの一部は高山町村への出荷を目的としていたが、その生産村が丹生川流域沿いに分布するのと好対照をしめしている。

ところで、『後風土記』以後の飛驒にあらたに導入された野菜は、数がおおい。そのおもなものには、トマト、イチゴ、タマネギ、ハクサイ、ピーマン、メロン、キャベツ、ハウレンソウ、レタス、カリフラワーがある。いわゆる洋菜の進出がめざましい。これらあらたな野菜10種類の総生産量は約17,300tで、飛驒で生産される野菜の56%に達している。これらのあたらしい野菜は、『後風土記』のころの雑穀一大豆一魚にかわる米飯—野菜—肉類というあらたな食品コンプレックスをもたらすことになったとおもわれる(Ⅲ. 討論 6. 食糧生産の変容の項参照)。

ヤツメウナギ

『後風土記』記載名 八ツ目ウナギ
 標準和名 ヤツメウナギ属
 学名 *Lampetra (Lethenteron) spp.*
 推定総生産量 2升
 重量 3.6kg
 換算値100g/l
 エネルギー量 7,000kcal
 換算値 253kcal/100g
 1980年収量 —

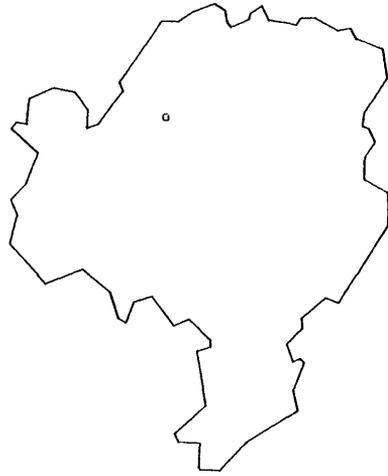


図169 ヤツメウナギの漁獲村

ヤツメウナギのことをウナギとよぶ地域もあるが、『後風土記』では、ウナギとヤツメウナギが区別されている。しかし、ヤツメウナギの漁獲村は、吉城郡小鷹狩郷谷村（古川町谷）だけで、その漁獲量は2升である。

『飛州志』には、「鰻魚」としてヤツメとカナがふってある。また、「風土書上帳」の古川町方村（古川町）に関する記載には、「鰻」として、キタコとカナがふってある。「鰻」あるいは「鰻魚」とあらわされる魚は、ニゴイ、ウナギ、ドロバエ、アブラハヤ、ヤツメウナギ、モツゴなどである [渋沢 1958]。また、「鰻」が、タウナギ科タウナギ属のタウナギをさす場合もある [岡本 1940: 195-196]。

ヤツメウナギは、ウナギと同様、脂肪に富む。また、ビタミンAの含量が、100g当たり 25,000 IU であり、わずか 10g で成人1日の基準量をみたく。

ヤツメウナギは、夜盲症の薬としてふるくからもちいられてきた。たべるさいには、蒲焼きにしたり、くん製にしたものがもちいられる。

ヤマアザミ

『後風土記』記載名 山薊, ヤマアサミ

標準和名 フジアザミ

学名 *Cirsium purpuratum*

推定総生産量 3,900束

重量 — 換算値 —

エネルギー量 — 換算値 —

1980年収量 —

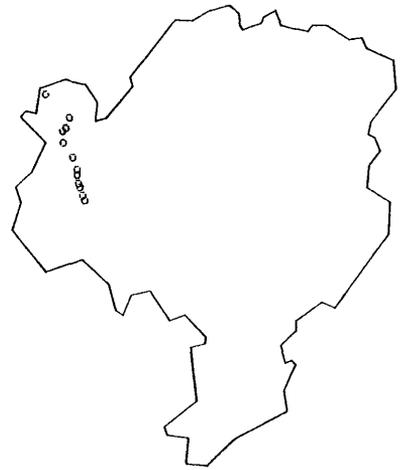


図170 ヤマアザミの採集村

石田は「山薊」をフジアザミ *Cirsium purpuratum* に同定している。そして、飛騨におけるフジアザミの分布は、庄川流域（白川郷）から天生峠にかけての地域、および上宝村柄尾周辺に限られるという [石田 1976: 228]。『後風土記』の「山薊」の採集村が庄川流域北部に限定されているのは、こうした自然分布とみごとな一致をしめしている。

採集村は13村を数えるが、採集量の記録があるのは白川郷御母衣村（白川村御母衣）のみで、300束とある。牧野によると、60~90cm にもなるフジアザミの根は食用に供されたという [牧野 1977]。この指摘と、「束」という単位とから、白川郷諸村で採集されたヤマアザミは、おもに根を利用するためであった可能性がたかい。俗にいう「やまごぼう」は、モリアザミの根である（ヤマゴボウの項参照）。

ヤマゴボウ

『後風土記』記載名	山午莠
標準和名	ヤマゴボウ
学名	<i>Phytolacca esculenta</i>
推定総生産量	450貫
重量	1,688kg
	換算値 —
エネルギー量	4,523,000kcal
	換算値 73kcal/100g ⁴⁰⁾
1980年収量	—

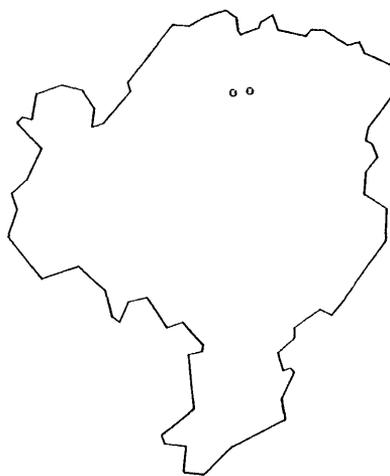


図171 ヤマゴボウの生産村

「やまごぼう」とよばれるものには、ヨウシュヤマゴボウ *Phytolacca americana*, マルミノヤマゴボウ *P. japonica*, ヤマゴボウ *P. esculenta* がある。石田 [石田 1976] は、『後風土記』記載のものをヤマゴボウに同定し、かつその分布は吉城郡神岡地方の山地にほぼ限定されるとする。

生産村と量は、吉城郡野首村 50貫・同郡吉田村 400貫（いずれも神岡町）である。根は、食用よりも薬用にする。ただし、長野県の松本市や飯田市の周辺では、30年ほどまえから「やまごぼう」を栽培しているという。これは根を味噌づけにして保存しておき、野菜のすくなくなる冬に食用に供するらしい。ヤマゴボウの葉はそばのつなぎにつかわれることもある。この「やまごぼう」は、根に有毒な成分をふくむ *P. esculenta* ではなく、モリアザミ *Cirsium dipsacolepis* だとおもわれる。

『後風土記』の「山午莠」がモリアザミの根をさすとすれば、これには若干のタンパク質と糖質がふくまれるほか、カルシウム・リン・ナトリウムといった無機質を相当量ふくんでいる。ビタミンはほとんどない。

40) 干し葉の値

ヤマズミ

『後風土記』記載名 山ズミ

標準和名 オオウラジロノキ

学名 *Malus tschonoski*

推定総生産量 8石

重量 — 換算値 —

エネルギー量 — 換算値 —

1980年収量 —

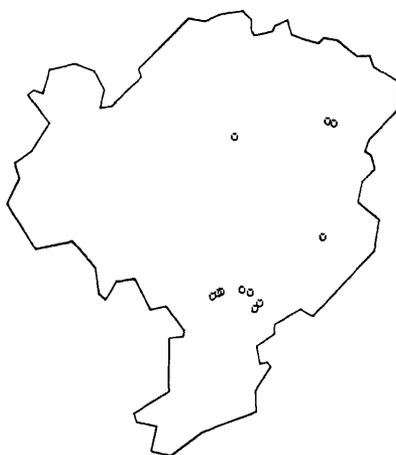


図172 ヤマズミの採集村

ヤマズミは、バラ科リンゴ属オオウラジロノキ *Malus tschonoski* の飛驒における方名である。食用部位は果実。飛驒ではこの果実を冷水にひたし、あめ色にかわるのをまって食用に供した。果実は1cm前後とさほどおおきくない。

分布はほぼ本州に限られ、飛驒の山地にも生育するが、個体数はおおくないという。生産村数は11で、飛驒の東部および南部の山地斜面に立地する諸村に限られる。おそらくは、山菓のひとつとして供されたのであろう。ただし、採集量が8石に推定できることをかんがえると、このヤマズミは、エビヅルと同じように、果実酒づくりの原料にもちいられた可能性もたかい。

ヤマドリ

『後風土記』記載名 山鳥, 山トリ
 標準和名 ヤマドリ
 学名 *Syrnaticus soemmerringii*
 推定総生産量 1,500羽
 重量 1.5t
 換算値 1kg/羽
 エネルギー量 989,000kcal/
 換算値 132kcal/100g
 1977年収量 5,263羽

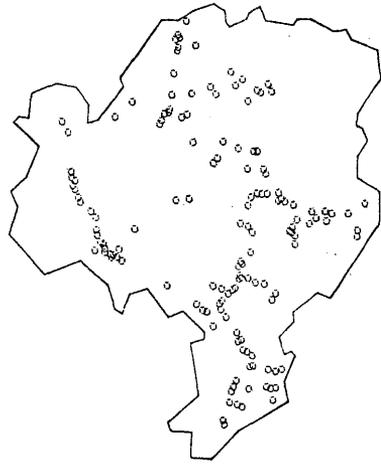


図173 ヤマドリの捕獲村

日本特産のキジ科の鳥。留鳥で地方により羽色がちがうので5亜種にわけられる。飛騨のものは羽色の淡い *S. s. scintillans* である。

ヤマドリは中山帯の森林に群をつくってすみ、採餌時にかぎって草原や低山帯におりる。したがって、ヒトの habitat との距離は、低山帯を生息域にもつキジよりはなれている。

『後風土記』にみられるヤマドリの捕獲村の分布は、水平・垂直分布ともにキジによくにているが、垂直分布はわずかにたかい(モード 600m) ようである。捕獲数は1,327羽である。しかし数量の記載

がない村をこれに加えると、総数は1,500~2,000羽に達するであろう。

『岐阜県林業統計』によると、昭和48~52年の年平均捕獲数は6,500羽とおおい。キジの1,800羽にくらべると3.6倍をしめす。これはヤマドリとキジのポピュレーションの差にもつくとかんがえられる。

しかし、最近には狩猟圧がたかまっつて、大型のヤマドリはすくない。

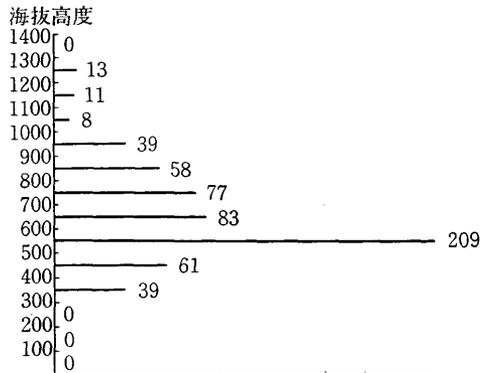


図174 ヤマドリの高度別捕獲数 (単位 羽)

ヤマナシ

『後風土記』記載名 山梨, 山ナシ

標準和名 ヤマナシ

学名 *Pyrus pyrifolia*

推定総生産量 5斗5升

重量 83kg

換算値 15kg/斗

エネルギー量 27,000,000kcal

換算値 40kcal/100g⁴¹⁾

1980年収量 ——

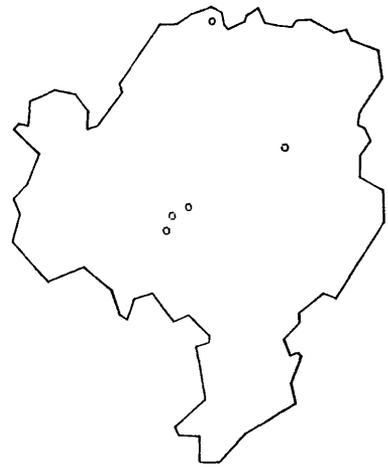


図175 ヤマナシの採集村

『後風土記』には、ナシとヤマナシとが区別されている。したがって、ナシは現在「二十世紀」や「長十郎」などの栽培品種をもつニホンナシ *Pyrus spp.* に、ヤマナシはニホンナシの基本種である日本原産のヤマナシに推定できる。

採集村は5村が記載され、うち3村にあわせて3斗3升の記録がある。その1村当たり平均収量1斗1升を5村の平均値とみなしても、ヤマナシの総採集量は5斗5升とすくない。採集村と収量とがともにすくないことから、当時ヤマナシは局地的に利用された果実であったとかがえられる。

大野郡山ノ口村(萩原町山ノ口)の項には、『後風土記』編纂のための調査にあたって、村びとが書きあげた山中および村里の樹木のなかに、ヤマナシがみえる[富田1977a: 196]。ただし、この村の産物の項には記載がない。

41) ナシの値

ヤマノイモ

『後風土記』記載名 薯蕷
 標準和名 ヤマノイモ
 学名 *Dioscorea japonica*
 推定総生産量 —
 重量 —
 換算値 300g/本
 エネルギー量 —
 換算値 99kcal/100g
 1980年収量 —

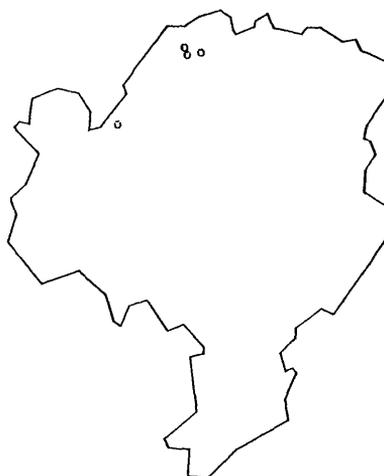


図176 ヤマノイモの採集村

『後風土記』には「薯蕷」とあるが、これはナガイモ（中国原産の栽培種 *D. batatas*）ではなく、ヤマノイモのことであろう。

ヤマノイモは飛騨でも低山帯に自生し、夏から秋にかけて長大な根を形成するため、その採集時期は晩秋ないし早春にかぎられる。しかし、ヤマノイモの自然分布は広い範囲におよぶにもかかわらず、『後風土記』での採集村は飛騨北辺に偏在している。

「薯蕷」をナガイモと解釈すれば、当時のナガイモの栽培村がきわめて極地的であったことになる。ただし、『後風土記』ではこの「薯蕷」と「佛掌薯」とを区別する。後者が栽培種とかがえられるところから、「薯蕷」は、ヤマノイモとするのが妥当であろう。それにしても、採集村の分布が飛騨の北辺にかたよる理由はあきらかでない。

このヤマノイモは、「とろろ汁」にして食用されるほか、煮食にもよく、カマボコや菓子の材料にもつかわれている [本山 1978]。そのほか、これは民間薬にも用いられたらしく、冬の寒の間に皮をむき灰や石灰をぬりつけてかげぼしにしたものが、薬効がたかかったという。

ヤマノイモの 100g 当たり成分

エネルギー	99 kcal	糖	質	21.1 g
水分	73.0 g	繊	維	0.4 g
タンパク質	4.2 g			
脂質	0.1 g			

ユズ

『後風土記』記載名 柚

標準和名 ユズ

学名 *Citrus junos*

推定総生産量 —

重量 —

換算値 69g/個

エネルギー量 —

換算値 54kcal/100g

1980年収量 —

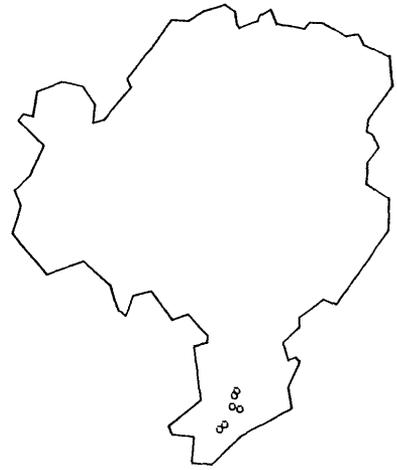


図177 ユズの生産村

果皮・果汁を料理につかう。果皮に特有の芳香があり、果汁は淡黄色で酸味をもつ。現在でもよくつかわれる調味用の素材である。

チベットから中国の奥地に野生し、日本にはふるく伝えられ各地で栽培された。ミカン科の常緑小高木で、カンキツ類としてはカラタチについで寒さにつよいものだといわれている。しかし、飛騨での分布をみると北部にはまったくなく、太平洋側斜面の益田郡南部に偏在する。これらの諸村は、すべて根雪期間20日の等深線の外にできるもので、ユズの生育が根雪期間の長さにかかなりの制約をうけるものとおもわれる。『後風土記』にはユズ生産村が6村記録されている。生産量はいずれの村にも記載がない。

ユリ

『後風土記』記載名 百合
 標準和名 ユリ
 学名 *Lilium* spp.
 推定総生産量 —
 重量 —
 換算値 100-150g/個
 エネルギー量 —
 換算値 124kcal/100g
 1980年収量 —

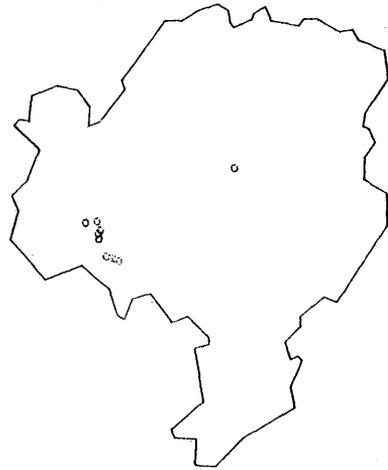


図178 ユリの採集村

『後風土記』には「百合」とだけあり、同定は困難であるが、おそらくは近畿地方以北をおもな分布域とするヤマユリ *Lilium auratum* か、あるいは新潟県以西に分布するササユリ *L. japonicum* のいずれかとおもわれる。石田は、これをササユリに同定している [石田 1976]。また、『飛州志』ではヤマユリが「不食草類」にふくまれる。もしこの記述に誤りがないとすれば、ヤマユリはほとんど食用に供されなかったことになり、『後風土記』の「百合」は石田のいうようにササユリの可能性がたかい。

このユリの採集村は、庄川上流域の白川郷を中心とする10村にかぎられる。仮りにこのユリをササユリとしても、飛驒における分布が、ユリの生産村ほどに著しく偏在することはない。したがって、この生産村の偏在は、なんらかの目的をもった野生植物利用のうえでの選択の結果とみられる。一方、これら10村に記録されたユリは、オニユリ、コオニユリなどの栽培ユリの可能性もつよい。ヤサイの項で述べたごとく、庄川流域諸村は当時の飛驒にあって蔬菜栽培が相対的にさかんな地域であったことがその推定の根拠となる。

栽培ユリはデンプン質が意外にすくなく、熱量もひくい。同じ100g当たりでは、カタクリの82.0%、332kcalにくらべると著しくすくなく、27.2%、124kcalをしめす。

ヨモギ

『後風土記』記載名 艾葉, 餅草

標準和名 ヨモギ属

学名 *Artemisia* spp.

推定総生産量 48貫

重量 180kg
換算値 ——

エネルギー量 53,000kcal
換算値 29kcal/100g

1980年収量 ——

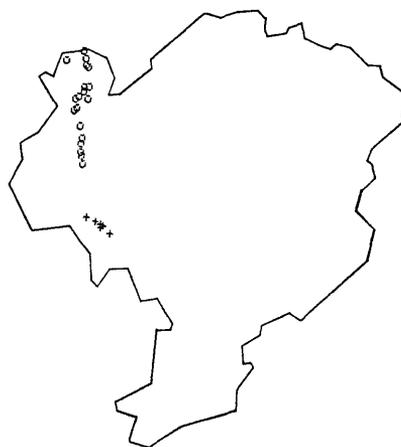


図179 ヨモギ・モチクサの採集村
○ ヨモギ + モチクサ

各地の山野にひろくみられる多年草で，早春に採集したわか芽を餅につきこんで供することがおおい。モチグサともいう。

『後風土記』にはヨモギとモチクサの両者が区別して記載してあるが，いずれの生産村も大野郡白川郷（白川村・荘川村）に集中する。白川郷ではモチクサは南部に，ヨモギは北部諸村に卓越する。

食用にするヨモギには，わか芽をゆでて供するオトコヨモギがある。白川郷を2分するヨモギとモチクサは，オトコヨモギとヨモギとの差をあらわしているのか，単なる地域的な呼称の差なのかあきらかではない。

ヨモギは各種のビタミンやカルシウムにとむが，繊維がおおく強靱であり，アクがつよいため，食用にはアク抜きが欠かせない。

漢方ではヨモギの類が止血剤につかわれる。

リ ョ ウ ブ

『後風土記』記載名 ^{リャップ} 令法, 令法, レウブ
レウブ

標準和名 リョウブ

学 名 *Clethra barbinervis*

推定総生産量 1,800貫

重 量 6.8t 換算値 ——

エネルギー量 —— 換算値 ——

1980年収量 ——

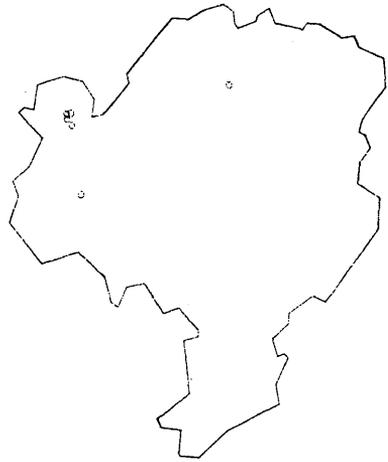


図180 リョウブの採集村

リョウブ科の落葉小高木で、飛驒の低山帯にふつうにみられる。

『後風土記』には、リョウブの採集村6村の記録があるが、分布が一般的であるにもかかわらず採集村がすくないこと、およびそのほとんどが庄川流域に集中し、吉城郡では1村にすぎず、益田郡には認められないことの原因はあきらかでない。採集量は吉城郡吉田村（神岡町吉田）の1村にのみ、300貫とある。

リョウブはわか葉を採集し、食用に供した。したがって、300貫もの量を採集するには、かなりの範囲を移動する必要があるとみられる。用途は、おもに穀類にたきこんで、いわゆる「かてめし」につくるのが一般的であったとみられる。なお、貯蔵にはいったんゆがいたあと、乾燥した。

リンゴ

『後風土記』記載名 林檎, リンゴ

標準和名 リンゴ

学名 *Malus asiatica*

推定総生産量 6石

重量 900kg

換算値 150kg/石

エネルギー量 383,000kcal

換算値 50kcal/100g

1980年収量 440t

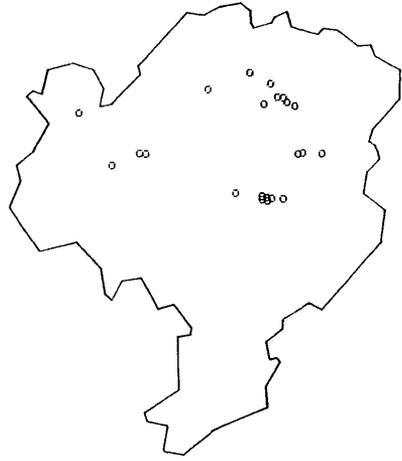


図181 リンゴの生産村

『後風土記』には「林檎」「リンゴ」とある。リンゴは22村に記載されているが、収穫量は3村をあわせて8斗2升の記録があるにすぎない。その1村当たり収量2斗7升をリンゴ栽培村の平均収量にみなすと、総量は約6石で、同様に推定したウメの5.7石に匹敵する。当時のリンゴ栽培村の半数が、高山町村から6km圏内に分布することからみて、リンゴのおおくはフルーツとして生食されたものとおもわれる。

日本へのリンゴの導入は文久年間（1861～1863年）が最初であるといわれる。現在栽培されるヨーロッパ系品種が本格的に導入されるのは明治5年（1872）以後のことに属する。したがって、『後風土記』編纂のための調査（明治3～4年）がおこなわれた当時、飛驒で栽培されていたのは、ワリンゴ *Malus asiatica* であったとかがえられる。ただし、現在この品種はまったく残されていない。

リンゴが日本へ渡来して以後、10年たらずの間に飛驒へ導入され得たのは、当時この地域が生糸の生産・移出（明治3年の移出高は255,500両にのぼった）をつうじて、新しい文化要素の吸収を可能にしていたことによるのであろう。

ロウジタケ

『後風土記』記載名 老人タケ
 標準和名 クロカワ
 学名 *Boletopsis leucomelas*
 推定総生産量 —
 重量 — 換算値 —
 エネルギー量 — 換算値 —
 1980年収量 —

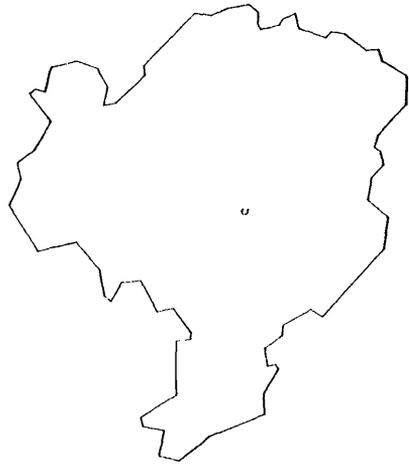


図182 ロウジタケの生産村

『後風土記』にあるロウジタケは、イボタケ科のクロカワの飛驒における地方名である。これは、秋に山林中に群生またはまばらに発生するキノコで、カサははじめ丸い山形、のち開いて扁平あるいは中央が皿状にくぼみ、径 5~20cm になる [清水・水野・伊沢 1980: 176]。

ロウジタケの採集村は大野郡山梨村(久々野町山梨)だけである。採集量の記載はない。

益田郡萩原町での聞きとりによると、ロウジタケは手のひらほどの大形のキノコで、そのままでは苦味があるため、ふつうつけ焼きにしてたべたという。したがってこのロウジタケは、カサのひらいたものをおもに採集したようである。『飛州志』には、ロウジタケにあたるものはない。

このロウジタケのほか、『後風土記』には、マツタケ、ヒラタケ、ハツタケ、シイタケ、シメジ、マイタケ、コウタケ、キタケ、イワタケとキノコ、これにザツキノコが記載されている。しかしそのおおくは、ロウジタケと同じく、生産量の記録がない。量が記載されているのは、マツタケ、シメジ、コウタケ、マイタケ、ヒラタケ(ホシヒラタケ)の5種類にかぎられる。この5種類をのぞくキノコは、『後風土記』の当時から相対的に LOCAL な消費にあてられることのおおい産物であったとみられる。

ワ サ ビ

『後風土記』記載名 山葵, ワサビ

標準和名 ワサビ

学名 *Wasabia japonica*

推定総生産量 96貫

重量 361 kg
換算値 ——

エネルギー量 171,000 kcal
換算値 73 kcal/100g

1980年収量 ——

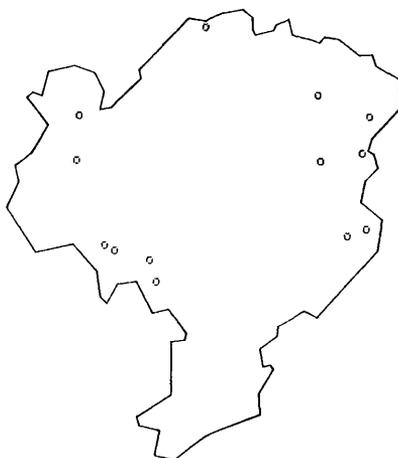


図183 ワサビの採集村

ワサビの食用部位は地下茎と葉柄である。近年ではともに粕漬につくり、ワサビ漬として商品化する。また、ワサビの葉柄だけをゆがき、冷水にひたして辛さと苦味をぬいて供するところも一部に認められる。

ワサビの自然分布は、深山の清流中とその近辺にほぼ限られる。こうした生育条件に支配された結果、ワサビ生産村13村はすべて当時の辺境にならぶといういわゆる MARGINAL 型の分布をしめす。生産村の高度は 800m 以上にあるものが7割に達する。

根茎にはビタミンCがおおくふくまれるが、わさび漬にすると、ほとんどなくなる。カラシと同じく、シニグリンをふくみ、辛味を呈する。ワサビの根茎にふくまれる精油類は、食欲増進や防腐効果がある。『本朝食鑑』[人見 1978(1697)]には、魚鳥の毒けしによいとある。

『延喜式』によると、当時のワサビの産地は若狭、越前、丹後、但馬、因幡がよく知られており、飛驒からは2斗が貢納されていた。このワサビは野生のものを利用するほか、比較的ふるくから栽培されていたらしい。それには、6～7月(旧暦)にできる種子をもちいることもあったが、ふつうはふるい根をのこしておき、礫まじりの清水のながれる場所をえらんでうえたものとおもわれる。

ワ ラ ビ

『後風土記』記載名 蕨
 標準和名 ワラビ
 学 名 *Pteridium aquilinum*
 推定総生産量 —
 重 量 —
 換算値 —
 エネルギー量 —
 換算値 23kcal/100g
 1980年収量 —

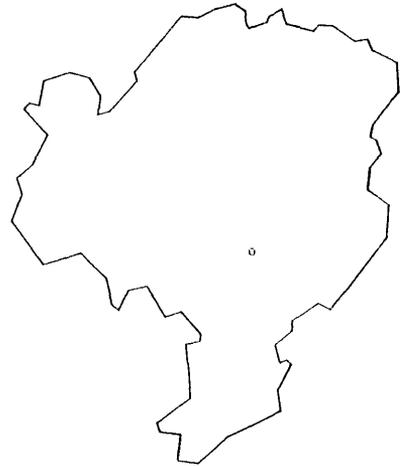


図184 ワラビの採集村

展開するまえのわか葉を食用に供するほか、乾燥してホシワラビにつくる。また、根茎からはデンプンを取りだし、ワラビ粉に製する。その際、残余の繊維でワラビ縄をあむ。

このホシワラビ・ワラビ粉・ワラビ縄は、いずれもワラビの商品化を目的につくられた製品である。これらの生産地の分布には、加工段階にもとづくと思われる地域差がある。すなわち、加工段階としては一次段階にあるホシワラビが庄川上流域諸村に集中する（ホシワラビの項参照）。また、二次製品であるワラビ粉は、益田川上流域と高原川の支流の跡津川流域にある相対的に僻遠の諸村におおい。これらワラビ粉生産村は、当時の非稲作・雑穀栽培地帯に一致し、生産量は800m以上の高度におおくなっている。

一方、ワラビそのものの記載は2村にすぎず、そのひとつ大野郡西洞村は採集量を10石8升と容量で記録している。この西洞村から吉城郡阿多野郷にかけての諸村はワラビ粉の生産地であり、その記載はすべて容量である。このことから、西洞村のワラビは、ワラビ粉だとかんがえられる。

したがって、まったく処理をほどこさないワラビそのものが産物として記載されているのは、大野郡渚村だけということになる。収量の記録はない。

ワ ラ ビ コ

『後風土記』記載名 蕨粉, 蕨の粉
標準和名 ワラビ
学名 *Pteridium aquilinum*
推定総生産量 157石
重 量 17t
換算値 108kg/石
エネルギー量 59,015,000kcal
換算値 347kcal/100g⁴²⁾
1980年収量 ——

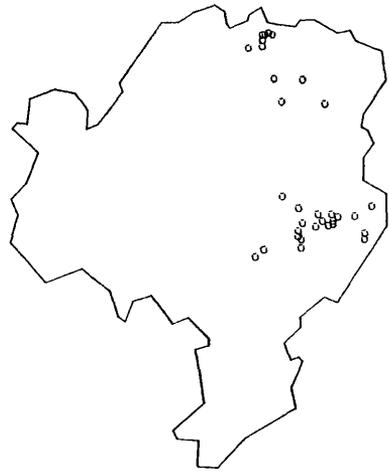


図185 ワラビ粉の生産村

ワラビ粉の生産村は34村、記載総量は145石である。生産の中心は益田郡阿多野郷の20村で、これは全生産村の63%を占める。このほか、吉城郡下高原郷には7村が集中し、もうひとつの中心をなしている。これらの諸村の生産量はめだってたく、最高値は野麦村の20石をしめす。生産村1村当たりの平均収量は4.4石である。

ワラビ粉はワラビの根から抽出した純粹にちかいデンプンで、わらびもちにつくり食用にも供されたが、おもな用途は和傘用のノリで、大量に移出された。

明治3年の「國産諸品賣出價概記」[富田 1977b: 286-287]には、「蕨粉200石」があり、その価格は1斗当たり1両と記録されている。これは同時期に買入れた移入米1斗当たり価格の1.7倍、同じく移入雑穀の3倍に相当し、ワラビ粉の価値がきわめて高かったことをしめしている。

ワラビ粉つくりの方法は、『後風土記』の池ヶ洞村の項につきのようにある[富田 1977b: 182-183]。阿多野郷の村では、春、雪どけの頃からヒエ苗を植える時までの30~40日間、秋は収穫のあと雪がふりつもるまでの40~50日の間、ともに村から3~4里もある奥山に小屋がけして、女性たちが総出で鋤、備中真鋤で根をほり、それを石で打ちくだき、箱に入れ水をかけ、槽にためてかわかしてつくった。粗いものは自家用の食料にし、精選したものは5斗ずつ菅筥に入れる。男たちはそれを牛におわせ、他国へ持ちだしてうり、塩や茶にかえて村の産業とした。同様のことは吉城郡下高原郷にもおこなわれていたとある。

42) クズデンプンの数値

Ⅲ. 討 論

本稿は、明治初期の文献にあらわれた、飛騨における食品の計量的研究をめざしたものである。その目的とするところは、『斐太後風土記』という特定の文献にかかれた食品の全インベントリーについて、食糧資源に関する学際的研究に有効な資料を呈示することにある。そして、その特徴は、この研究がコンピュータを活用しながらすすめられたという点にあるといえるだろう。

1. コンピュータの利用

民族学の研究に積極的にコンピュータをとりいれ、コンピュータ民族学という新しい分野を確立しようとする試みは、国立民族学博物館ではじめられたものである。コンピュータ民族学とは、コンピュータを用いアルゴリズムを明確にし理論的な展開をはかるという方法論の開拓と、コンピュータを「道具」として利用する——とりあつかうデータの量をふやす、異質のデータを変換することにより質を均一化する、それらを正確にはやく処理する——というふたつの方向がかんがえられる [杉田 1979]。

この研究は後者に属するものである。具体的な例をのべると、『後風土記』には415の村について、455品目の産物の記載があった。これを村と産物のマトリックスにおきかえると約250,000コマが必要である。しかも産物のあらわれかたには村の頻度でみると1~403の差があり、村ごとに組みあわせがちがう。産物はそれぞれ独自の分布をもっている。そこで2種の産物についての分布を比較する作業をかんがえてみる。これは455の産物からふたつの品目を組としてすべてとりだすことであるから、その総数は $455C_2=103,285$ となる。3品目の場合は、 $455C_3=15,596,035$ である。しかもこれは水平分布だけで、ほかに海拔、植生帯、水源への距離なども考慮に入れる必要がある。これは人力だけではとうてい不可能な数で、しかも人力でおこなった場合誤りをなくすために個々の結果についての再チェックが必要となる。コンピュータ処理の場合は速度と正確さが保証されている。また、そのアウトプットについては、研究者の主観やおもいつきなどの不確定要素が排除されている。

2. 食糧のインベントリー

本稿でとりあげた食品は『斐太後風土記』に産物としてかかれたものについて、一定の枠ぐみで選別することなく、すべての品目について考察をくわえたものである。つまり、明治初期の時点での飛騨地方の全食糧についての計量的研究である。食糧品

目175は、全体の産物品目455の約38%にあたる。本稿がそのようなかたちをとったのは、われわれが食糧資源に対する知的興味をもっている以上に、食糧の研究に歴史資料をつかい、それをコンピュータで処理するという視点と不可分の関係にある。

第1に食糧は技術、社会組織、宗教などの文化の他の要素とくらべ、人間の生存にとってより基本的な要素である。しかし、そのこと自体がもつ意味を、単に特定の食物が分布するとかしないという形式だけではなく、科学的に解釈可能なデータにかえることが必要であろう。そのために、われわれがとった基本概念は、つぎのようなものである。食物が集団の生存にとってどんな価値をもつか：つまり研究の対象となるのは、①食物のもつエネルギー量、あるいはその効率 (Energy Efficiency) はどの程度か、②エネルギー量がどんな規模の集団 (Population) をささえているか、あるいはささえるか (Carrying Capacity)、そして③食物にふくまれる栄養構成から計算される基本的な要求量 (Demand) はどれぐらいか、およびそれがみたまされているかどうかといういき値 (Threshold) の問題だった。このようなデータについては、本稿ではできるだけ簡単な資料の呈示につとめた。

上記の基本概念はきわめて生物学的なもので、民族学のめざす文化的な面での意義はひくいという意見もあるだろう。しかし、人間の生存にとって食糧は不可欠なもので、われわれは食糧を人口の“Ecological Determinants”のひとつとして注目しているのである。本稿では、そのような点を考慮した数量的なデータがしめされている。

つぎに問題となるのは、100年前の食糧生産の実態をどう位置づけるかということである。食糧の生産も時代や文化の影響をうけ、つねに変化している。100年前というちかい過去 (Ethnographic Present) の時点を積極的に評価するには、現代 (Contemporary) という時点との比較がもっとも効果的な方法であろう。そこにあらわれる差は、100年間の変容をそのままにあらわすことになり、そのプロセスはフィールドでの聞きとり調査による古老たちのはなしなどから復元することができる。しかも、援用資料となる民俗学の成果や統計記録も充実しているという利点がある。

過去の食糧生産の実態を総合的に復元する試みは、よりとおい過去へむかう歴史的なアプローチにつながる。すでにわれわれは、日本における生業の変遷が狩猟採集—農耕—産業化という段階を経ながらも、それが単線的 (Lineal) でなく、重層的に変化してきたという生業構成のダイナミズムに関する仮説 (はぎとり説) を呈示してきた [小山ほか 1979]。その基礎データとなったのは、稲作社会とは異質の山村社会、とくに飛騨地方の食糧経済の分析資料だった。そして、このようなアプローチは文献記録のない先史時代 (縄文、弥生) の生活復元につながるものである。食糧という社会

の下部構造にかかわる対象をえらぶことにより、日本文化の変遷は連続的にとらえることができるのかんがえるのである。

歴史にあらわれた時代をつうじて、日本人の主食はコメであり、副食として野菜・魚を摂取し、獣類はほとんどとらなかった。そのようなおおきな流れをふまえながらも、食品にたいする嗜好性、価値観などは、地域や環境によって変化をしめす。その点に「すべての食品をとりあげる」という、もうひとつの理由がみとめられるであろう。それは食糧のすべての要素をひとつひとつあきらかにすることで、全体像を抽出するという自然史 (Natural History) の概念と同一のものである。動物や植物の分類学は自然界を構成するすべての種についての辞書的研究であり、自然界での動・植物の位置をさぐる壮大な試みでもある。われわれのあつかったのは食糧という限定された分野であるが、その発想はおなじである。リストのなかにはあるが、その時点ではほとんど利用されないような品目でもすてることはしなかった。それらも全体を構成する1要素であるという立場をとったからである。気候や技術の変化にともなって、食糧生活もおおきな影響をうける。このような変化に人間がどのように対処してゆくか、とくに食糧生産量と人口の問題はきわめて生態学的な問題である。そして、人口と食糧のバランスがおおきくずれたとき、たとえば飢饉のさいに利用される救荒食物 (Emergency Food) などの特定の文化的価値をあたえられたものも、インベントリーにふくまれるのは当然である。本稿では、ひとつの歴史資料にふくまれるデータを現代科学のひろい分野に適用可能なものとするために、以上にのべたような観点から整理し呈示することにした。

しかし、『後風土記』の記事がいかに正確なものであっても、記録者および編者の「選択」がよいかかったものであるという限界はみとめておく必要がある。そのため同時代資料としては『飛州志』を比較資料としてつかい、現代のものとしては、ある意味では『後風土記』と同質の記録である『岐阜農林水産統計年報』の産物の収量を主として併記することにした。それはわれわれの調査の基点が現代という時点にあることをあきらかにしておきたかったためである。

このようにみてくると、本稿のねらいは十分いつくされたのではないだろうか。本稿にかかれた個々の生産物に関する情報が、今後のこの分野の研究の発展の手がかりとなるならば、われわれのもっともよるこびとすところである。

われわれがつくった「ヒダ・マッピング・システム」は、食品にかぎらず工芸品、鉱物、換金作物、薬草など『後風土記』にあるすべての産物を網羅しており、対話型になっているため、コンピュータへの問いかけにたいして秒単位のはやさで解答がブ

ラウン管上に表示される。そして Try and Error 方式で質問をくりかえし必要情報をとりだすことができる。

3. 分布図の意味

この章では、「斐太後風土記食品目録」に呈示した資料、およびそれをつくりだしたシステムのアウトプットの利用例についてのべる。

本稿では、食品のおのおのについて生産村の分布図をしめしてある。これは「ヒダ・マッピング・システム」からのアウトプットである。分布図は研究の基礎資料としてよくつかわれるが、測定尺度としてはもっともあらい Binominal (あるかないか) な表示である。たとえば、コメの生産についていえば、100石の生産でも、1石にみたない生産量がかかれています。それはともに「ある」という同価値であらわされている。しかし、そうしてあらわされる平面分布は、巨視的に傾向を把握するためにはもっとも有効なものである。分布図を比較することにより、明治初期の飛騨における産物には、つぎのような類型がみられることがわかった。

- ① 生産村の数がおおく、飛騨全体にひろく分布する。基本的な産物で SUBSISTENCE 型とよぶべきもの (ヒエ・ダイズなど)。
- ② 高山・古川などの「まち」だけにあるもの。URBAN 型 (ミソ・サケ・ショウユなど)。
- ③ 高山・古川などの「まち」の周辺部に集中分布する。SUBURBAN 型 (野菜類・キノコなど)。
- ④ 特定地域に集中する分布。特産物的な傾向をもつ③の型に似ているが、「まち」とのかかわりあい不明瞭である。LOCAL 型 (コウマ・野菜類など)。
- ⑤ 自然環境の制約をつよく反映しているもの。太平洋側斜面にあり、飛騨の中北部とは気候条件のことなる益田郡にある (またはない) 型。ECOLOGY 型とでもよぶべきもの (タケ・タケノコ・ホホサケなど)。
- ⑥ 過去には分布がひろかったと推定されるが、『後風土記』の時代には辺境地だけに残存している産物の分布。MARGINAL 型 (ワラビ・クズ・マルメロなど)。

ほとんどの食品はこれらのうちいずれかの型、あるいは複合型をとる。そしてそれぞれの食品は時代によってその分布を変化させている。たとえば、後述するように野菜は100年のうちに LOCAL 型から SUBSISTENCE 型にかわっているし、ヒエは SUBSISTENCE 型から MARGINAL 型になり、現在はほぼ消滅している。サケ (酒)、ミソなどの加工品類は URBAN 型であることをかえていない。データとして尺

度のあらい分布図を發展させ、よりこまかい数値へうつしていくという方法はすでに松山 [松山 1979] が堅果類の採集、秋道 [秋道 1979] が魚類の生産に関する論文で展開している。たとえば、秋道は飛驒における淡水産魚類の分布差に注目し、それが高度（よりくわしくは河川次数）による魚類のすみわけを反映しているためであることを発見した。そして、明治初期の飛驒の魚類生産高が、魚類の自然分布とみごとに合致していることを証明した。秋道の研究はそのような成果をもたらすとともに、『後風土記』の記載の正確さを証明するという Text Critique としての役目もはたした。

4. 生産量の把握

研究のための基礎資料をコンピュータで処理したことの利点は、すべての食品の生産量を数量的に正確に把握することができたことである。それによって、『後風土記』当時の飛驒地方で生産される食品のエネルギー量を復元し、それが人口とどうかかわりあってきたかをしることができる。また、どのような食品がエネルギー源として重要であったか（またはなかったか）を数量的にあきらかにすることができる。「産物の記録」の項でのべたように、『後風土記』の産物量の記載には準拠する資料によって、つぎのようなグループにわけることができる。

- ① 量の単位が統一され、記載がほぼ完全である。
- ② 量の単位に統一がなく、記載にも脱落がおおい。
- ③ 量の記載がほとんどない。

以上のような資料から食品の総量をしるためには、まず記録の脱落をおぎない、単位を統一してエネルギー量を復元することが必要である。それには種々の方法がかんがえられるが、ここではもっとも単純に産物ごとの記載量の平均値をとり、それによって記載のない村の生産量にあてることにした。こうして得られた産物の総量は「推定総生産量」として、品目ごとに記してある。さらに、そこでえられた値を重量に換算し（容量や個体数であらわされている品目については重量換算値を記してある）、栄養分析表をつかってエネルギー量にかえる作業をした（重量換算値、栄養量は記録によったが、必要なものについては実測をおこない、なお不明なものについては推定した。これらの数値の修正は今後のこの研究の課題としてのこされる）。産物の推定生産量の誤差については、記載量がおおく、単位が明瞭な品目は誤差がすくなく、そうでないものは誤差がおおいきい。その信頼度は上にのべた記載法の分類①、②、③と相関していることになる。

以上の手続きによって復元された食品の大項目別エネルギーは表7のとおりである。

明治初期の飛驒で生産された食品の総カロリー量は約512億 kcal で、そのうち約90%を穀類がしめている。ついで豆類 (5%), 第3位が種実類 (3.5%) で、そのほかの魚, イモ, 果実, 獣などは1%以下である。第1位の穀類について, エネルギー量の内訳をみると, コメ (57.5%), ヒエ (28.7%), オオムギ・コムギ (11.3%) が全体の97.5%をしめ, これらが『後風土記』当時の飛驒の人びとの Staple Food となっていたことがわかる。しかも, 当時の山村の主食が雑穀であったという通念に反して, 飛驒という典型的な山村

文化圏においてさえ, コメが5割以上という圧倒的な比率を主食のなかでしめていたことがわかる。ムギが比較的たかい比率をもつのはコメの裏作であるという事情によるものだろう。ただし, ヒエはコメにつぐカロリー量があり, 生産村の数ではコメをうまわるという事実は, ヒエがある意味ではコメよりも基本的な Staple Food であったことをうかがわせる。ただし, アワ, ソバ, キビなど他の雑穀類は, すでにこの時点で量的にもすくなく, 分布が辺境地域にかたよる衰退の傾向をみせている。

表8 『後風土記』の生産食品
タンパク質量

種 類	タンパク質 (g)	%
穀 類	1,019,446,100	75.7
豆 類	232,386,100	17.3
魚 介 類	37,605,200	2.5
種 実 類	33,218,900	2.3
獣 類	10,822,700	0.8
野 菜 類	6,293,900	0.5
イ モ 類	3,983,300	0.3
果 実 類	800,700	0.1
鳥 類	373,300	—
デ ン プ ン	45,900	—
そ の 他	1,619,200	0.1
計	1,346,595,300	

表7 『後風土記』の生産食品
エネルギー表

種 類	($\times 10^3$ kcal)	%
穀 類	45,766,801	89.4
豆 類	2,872,921	5.6
種 実 類	1,776,917	3.7
魚 介 類	247,409	0.5
イ モ 類	147,340	0.3
果 実 類	145,379	0.3
野 菜 類	99,326	0.2
デ ン プ ン	79,549	0.2
獣 類	74,252	0.1
鳥 類	2,008	—
そ の 他	11,956	—
計	51,213,858	

1日1人あたりエネルギー摂取量
 $51,213,858,000 \text{ kcal} \div 95,600 \text{ 人}$
 $\div 365 \text{ 日} = 1,515 \text{ kcal}$

豆類のうち重要なものはダイズである。ダイズはほぼすべての村でつくられていた基本的な食品で, エネルギー源としての比率もたかいが, それ以上にコメ, ヒエについて第3位をしめるタンパク質の値がおおきい (表8)。ミソ, タマリ, トウフなどのダイズ加工品が飛驒でよく発達していることも, 基本的食品としてのダイズの位置をよくしめている。

飛驒が山村地帯としての特殊性を顕著にみせているのは, 種実類がエネル

ギー源の第3位をしめていることであろう。種実類の推定生産量から計算できるエネルギー量は18億 kcal にちかいが、そのうちの8割はトチ (50%), ナラ (24%), クリ (11%) の堅果類である。ただし、『後風土記』の堅果類の記載はあらく、その推定量についての誤差を十分みておく必要がある。しかし、トチ、ナラはほぼ完全な野生資源であり、しかも食用にするためには繁雑なプロセッシングを必要とするにもかかわらず [松山 1977], 主食としてこのような位置にあったことは、採集活動の重要性と、時間的な根のふかさを再認識させるのである。

そのほか、エネルギー源として比率のたかい食品としては、エゴマ (2.6億 kcal), ウグイ (1.4億 kcal), ジャガイモ (1億 kcal) があげられる。ただし、エゴマは^{えのあから}荳油として食用より灯火などに利用されたであろう。ウグイは当時の動物性タンパク源として生産量がとびぬけてたかい。平均してかながえると、当時の飛驒では、すべての人がウグイを3日に1尾たべていたことになる。イモ類の生産は雑穀型の飛驒では予想に反して低調である。

5. 食品の輸入

512億 kcal という食品生産量は当時の飛驒国では十分ではなかったようである。それは『後風土記』の附録の飛驒から売り出された産物および買入れられた産物の記録からわかる。この記録は明治3~5年のものであるが、明治3年のものがもっとも正確で、明治4・5年は省略がおおい。価格には年次別に多少の変動があるが、量的にはほぼ一定していたとかがえてよい。それによると、飛驒国が買入れた品目のうちもっとも金額のおおいはコメで88,230両、15,000石とある。ほかに、食品としては、雑穀 (8,000石、2,666両)、無塩肴 (量不明、2,000両)、塩乾肴 (量不明、1,100両) がある。また、エネルギー量にはかかわらないが重要なものとして、塩 (1,300石、60,450両)、茶 (15,000斤、18,750両) があがっている。これらを購入するための売出品は、生糸を中心とした繊維品、金、銅などの鉱物が主要なものである。コメの輸入量は生産量の30%, 雑穀はヒエの27%に達していた。しかも、食品の輸出はき

表9 明治3年の飛驒における食品エネルギー消費量と1人あたり1日摂取量

エ ネ ル ギ ー 量 (kcal)	
生産量	51,213,858,000
移入量 (+)	11,439,360,000 (コメ, ヒエ)
移出量 (-)	105,579,000 (ワラビ, カチグリ)
62,547,639,000	

1日1人あたりエネルギー摂取量
 $62,547,639,000 \text{ kcal} \div 926,000 \text{ 人} \div 365 \text{ 日}$
 $= 1,851 \text{ kcal}$

わめてすくない。当時の飛驒の人びとの農作以外の生産活動のほとんどは、エネルギー源としての食品の購入のためについやされていたといえるだろう。

表9には『後風土記』の時代の食品の総生産量，輸入量（コメ，雑穀），輸出量（ワラビ，カチグリ）の収支をエネルギー量でしめしてある。その量は約625億 kcal であり，それを当時の人口量で除すると，1人あたりの1日の平均エネルギー摂取量は1,850kcal となる。この値は，日本人の栄養状態が向上した昭和50年度の1日1人当たりエネルギー量 2,188kcal におとるが（約85%にあたる），100年前の日本のものとしてはかなり良好なものではないだろうか。

6. 食糧生産の変容

明治初期以来の100年の間に，飛驒の生活はどのような変化をとげたのだろうか。明治4年以来，飛驒という行政区域はなくなったが，現在でも高山市と大野郡（1町7村），吉城郡（3町3村），益田郡（4町1村）はひとつの地域的なまとまりをみせている。『後風土記』にあった415村はそれぞれの市町村の大字という小単位になった。昭和55年（1980）の飛驒の人口は約176,000人で，2倍近くにのびている。ただし，日本の人口全体がこの間に約3倍となっていることをみると，飛驒の人口ののび率は低調といわなければならない。人口の分布状態は，100年前にすでに高山三町（一之町，二之町，三之町）に全体の12%が集中するという都市化の傾向があらわれていた。昭和55年にはいっそうそれがつよまり，全人口の35%が高山市にあつまっており，その結果農村部の人口が減少している（表10）。

このような人口分布の変化と相関のふかい食糧生産の構造はどのようにかわったのだろうか。その変化は『後風土記』の食品の推定生産量と現代の統計を対比することによりあきらかにできる。もっともおおきなものは，Staple Food として『後風土記』の時代には供給エネルギー量の90%以上をしめていた穀類のグループ，とくにそのなかでも重要だったコメとヒエにこっている。コメは100年間のうちに，生産量で3倍の7,471 t から 23,600 t にふえている。そして，生産村の分布もひろがり，『後風土記』にある村（現在存続するもの）でコメを生産しないのは野麦村だけとなっている。

これにたいして，かつてはほぼすべ

表10 飛驒における人口の推移

市・郡	年	Ca.	%	1980	%
		1870			
高山市		11,260	12	62,176	35
大野郡		26,284	29	21,527	12
益田郡		31,482	34	43,493	25
吉城郡		23,082	25	48,674	28
計		92,054	100	175,870	100

ての村でつくられていたヒエは、まったく生産されなくなり (3,544t→0), おなじくオオムギ (1,101t→0), アワ (169t→0), キビ (11t→0), ソバ (152t→0) など公式の統計から姿を消している。わずかにコムギ (430t→12t) が量的にはすくないが生産がつづいている。同様のことがダイズ (656t→400t) にもいえる。

明治初期の農業生産はヒエがもっともひろくつくられていたにもかかわらず、産量ではコメ (耐寒性のある品種が未開発で高度のたかい村ではつくることができなかった) におとっており、さらに、ヒエに附随するアワ、キビ、ソバなどの雑穀類も中心部で衰退し辺境部におされつつあった。つまり、当時は主食とその生産が雑穀からコメへの交代の過渡期にあったことがわかる。その交代はこの100年のうちに完全におわったといえる。それは『後風土記』の村の記事にしばしばあらわれた焼畑が、現在は消滅したこととも関連がふかいであろう。

雑穀類とともに姿をけしたものに、主食の第3位にあった堅果類がある。堅果類の利用は、当時においても高度のたかい辺境村に集中していたが、とくにその中心となっていたトチ (320t→0), ナラ (210t→0) はまったく記録からきえた。しかし、クリ (170t→45t) は主食以外の用途がおおく、ある程度の産量を維持している。ただし、その生産形態は、採集から栽培へとうつりかわっている。

野菜類の生産にもおおきな変化がおこっている。『後風土記』の時代の野菜生産は近代的な都市供給型の萌芽期にあり、地域は高山近郊と庄川流域地方に限られ、品目はすくなく、生産量はひくかった [松山 1981]。今日の野菜生産はあきらかにその延長線上にあり、分布がひろがり、生産量が急激にのびている。その実態はカブ (291t→3,700t), キュウリ (0.3t→1,520t), カボチャ (32t→226t), ダイコン (75t→5,205t), ニンジン (0→444t), ネギ (0→591t) など百倍から数千倍の数量をあげるようになった。品目も大幅にふえ『後風土記』の時代には一般にいられていなかったタマネギ (185t), ハクサイ (2,910t), ピーマン (96t), ホウレンソウ (1,960t), レタス (90t) などが量産されるようになっている。

野菜と同様にあつかえるものにキノコ類がある。キノコの利用はもともとさかんで、たとえば『飛州志』には21種の記載がある。しかし、生産を採集に依存していたため産量はすくなく、供給が不安定なものだった。しかし、その後、栽培化に成功したシイタケ (0→2,116t)⁴³⁾, ヒラタケ (0→105t)⁴³⁾ は量産されるようになった。キノコ類として市場にあらわれるのは、ほかには稀少価値のつよいマツタケだけである。そのほかのキノコ類は朝市などに少量あらわれたり、家レベルで採集され消費されるこ

43) 岐阜県全域の生産量

とはあっても、飛驒の食品インベントリーからは姿をけした。

果実類の生産にも野菜とよく似た変化がみられる。現代の統計からきえたものに、スモモ、アンズ、マルメロ、ナツメ、グミ、アケビがあり、生産量の急増したものにリンゴ (1t→440t)、ナシ (24t→179t)、モモ (52t→1,221t) がある。ウメ (10t→51t)、カキ (46t→47t) は産量があまりかわっていない。果物のうちでこのような生産の差異のでた理由には、一般にマーケットの需要や輸送、保存などにかかわる各種の問題がかんがえられる。それにしても明治時代にもっとも分布がひろく、好まれていたスモモが食品のインベントリーからきえたのはどのような理由によるものだろうか。

農作物を主体とした以上の食品の変化は生産機構のうえでのおおきな変化であって、エネルギー量の差異はあまりみられず、ある種の食品の増加にたいして他のものが減少するという関係がある。むしろ食生活の本質的な変化は動物性タンパク源の摂取量の増加に顕著にあらわれている。『後風土記』の時代の動物性タンパク源は主として魚類であって、肉類のしめる比率はごくひくいものだった。とくに、家畜のウシ、ウマは『飛州志』に「不食獣類」とみえるように食糧としての対象にはなっていなかった。クマ、イノシシなどの野生獣についても薬用としての利用がめだち、当時の食品インベントリーに肉類が確固とした位置をしめていたかどうかうたがわしい。それが現在では、肉は食糧として欠かすことのできないものとなった。現代の産量統計はかならずしも消費をあらわしていないが、ウシの飼育頭数 (16→18,400頭) にみられるように、生産量は千倍以上になっている。しかも、『後風土記』の食品リストにはなかったニワトリ (219,000羽)、ブタ (16,700頭) がおおく飼育され重要な食品目となっている。

『後風土記』の時代までに肉類の供給源であった野生動物の生産はどうかわったのだろうか。現代の統計からきえたものとしてシカ (184頭→0)、サル (75頭→0)、カモシカ (80頭→0) がある。シカはたかい狩猟圧がつづいた結果、飛驒では絶滅したとかんがえられている。カモシカは特別天然記念物として保護され、捕獲の対象となっていないが、最近その数を増しているといわれる。イノシシ (252頭→124頭) はほぼ横ばいの状態にあり、クマ (8頭→194頭) は意外にもその数がふえている。キジ (920羽→1,484羽)、ヤマドリ (1,500羽→5,263羽) はふえており、ウサギ (23羽→1,678羽) はその数をおおきくふやしている。

これらの数字からいえることは、野生動物は絶対生産量としてはあまり変化がない。それは野生動物が一定の地域で人間と共存しながら生存しているためであり、それらの動物がそれぞれの環境とポピュレーション・ダイナミックス (食資源, 出生率, 狩

猟圧をふくむ死亡率)をもっているためである。したがって、食資源として人間の側から野生動物をみると、なんらかのかたちでの干渉(保護、放鳥・獣)をしないかぎり、量的な増加は期待できない。そのようなバランス関係を有利な方面にうちやぶるのは、ウシにみられるような家畜飼育の規模の拡大とか、特定種の家畜化しか方法がない。

『後風土記』の時代の主たる動物タンパク源であった、淡水魚類の生産にもおおきな変化がおこっている。もっともポピュラーな魚のひとつであったハエ(132t→0)は姿をまったくくじ、ウグイ(266t→85t)は約1/3に生産量がおちている。それにかわって、アユ(6t→184t)がおおきくのび、イワナ(2t→24t)、ウナギ(0.3t→5t)、コイ(0→5.3t)、フナ(0.2t→15.2t)などの生産もふえている。

このような変化のもっともおおきな原因は河川改修(護岸、ダム)工事にともなう環境の変化である[秋道 1979]。これによって飛驒の河川は本来の連続したものはなく、分断された流れのつなぎあわせという状態になってしまった。そのような状態のなかでは放流、養殖などの人的干渉がはげしくおこなわれる魚種の生産はのび、そうでない魚種の生産は低下するのである。しかし、海、湖、大河のような大容量の水塊のない飛驒地方ではどうしても魚類の生産量に限りがあり、現在では動物タンパク供給の主流の位置を肉類へゆずっているというべきであろう。

野生植物資源の生産は、堅果類でものべたように一様に減少あるいは消滅している。とくに、山間部で生産量のたかかったワラビコ(17t→0)、クズ(6t→0)、ヨモギ(0.2t→0)などにそれがあきらかである。これは野生植物が食用するためのプロセスがながく、おおくの人力を必要とするといった条件のほか、個人的なレベルでの経済価値はあっても、地域全体としてはほとんど意味をもたなくなっているためである。現代における安定した食糧流通システムの成立は、これらの救荒食料的な食品、生産量がすくなく供給の不安定な食品を、そのインベントリーから排除してしまうことになったのであろう。

Ⅳ. ま と め

以上のべたのは本報告のⅡの「食品目録」に呈示された、分布図・推定生産量・現代の農林統計などのデータを中心にした飛驒地方の過去100年間の食糧にかかわる考察である。その結果を食生活という場面にかえて極論的に要約すると、明治初期にはヒエーダイズーウグイという食品の組みあわせが、100年後の現在ではコメーヤサ

イーウシに変化しているといえる。しかも、その差は品目だけではなくエネルギー量の増加、栄養構成の向上をももたらしていることはあきらかである。

現在の日本人の平均寿命、身長、体重をはじめとする形質人類学的測定値がしめす伸びは、あたかも「人種」の交代があったかと思われるほどにおおきいといわれている。このような現象と食生活の変化には、つよい相関関係があるはずである。われわれのあつかったものは飛驒という地方の100年前の一地方誌を中心としたごくかぎられた資料にすぎなかった。しかし、それでもなお日本という一国の動静をあきらかにうつつだしていることがわかるのである。

文 献

秋道智彌

- 1978 「民族学におけるコンピュータの応用Ⅱ：データベースの検索——淡水漁撈——」『第17回日本民族学会研究大会発表要旨』日本民族学会, pp. 3-4。
1979 「明治初期・飛驒地方における生産魚類の分布論的研究」『国立民族学博物館研究報告』4(2): 285-339。

千葉徳爾

- 1969 『狩獵伝承研究』風間書房。

江馬三枝子

- 1975 『飛驒白川村』未来社。

下呂町編

- 1974 『下呂町史』下呂町。

岐阜県編

- 1967a 『岐阜県史 資料編近世六』岐阜県。
1967b 『岐阜県史 通史編近代上』岐阜県。
1970 『岐阜県史 通史編近代中』岐阜県。
1972a 『岐阜県史 通史編近世下』岐阜県。
1972b 『岐阜県史 通史編近代下』岐阜県。

岐阜県高等学校生物教育研究会編

- 1974 『岐阜県の動物』大衆書房。
1975 『岐阜県の植物』大衆書房。

岐阜県立図書館編

- 1968 『美濃国民俗誌稿・関口謙官巡察復命書』岐阜県図書館協会。

波部忠重

- 1976 『統原色日本貝類図鑑』保育社。

萩原町編

- 1980 『萩原の史跡と史話』萩原町。

長谷川忠崇

- 1829 『飛州志』岐阜県郷土資料刊行会 (1969『飛驒資料 飛州志』岐阜日日新聞社)。

飛驒県事務所林務課編

- 1977 『昭和52年度林業統計書』飛驒県事務所林務課。

平野正章

- 1978 『食の文化考』東京書籍株式会社。

人見必大 (島田勇雄訳注 1978)

- 1697 『本朝食鑑』平凡社。

- 本荘鉄夫
 1976 「銀毛型アマゴ（方言＝シラメ）遡河マス（方言＝カワマス）の実験」『淡水魚』2(1): 27-35。
- 本荘鉄夫・岡崎 稔・森 茂壽
 1975 「在来マス類の放流に関する研究——アマゴの降海と遡河について(2)」『岐阜県水産試験場研究報告』21: 1-8。
- 本荘鉄夫・岡崎稔・立川 互
 1973 「在来マス類の放流に関する研究——Ⅶ 長良川下流部におけるアマゴとニジマスの放流について(予報)」『岐阜県水産試験場研究報告』18: 31-37。
- 星川清親
 1980 『栽培植物の起源と伝播』二宮書店。
- 市野一磨・豊島治男・根来秀夫・新崎輝子・森本茂美・加藤信行
 1969 『食品科学』産業図書。
- 今西錦司
 1975 「イワナとヤマメ」『今西錦司全集』8巻 講談社, pp. 345-351。
- 今関六也・本郷次雄
 1978 『原色日本菌類図鑑』保育社。
- 稲葉伝三郎編
 1976 『淡水増殖』恒星社厚生閣。
- 井上吉之監修
 1968 『日本食品辞典』医歯薬出版。
- 石毛直道
 1980 『食いしん坊の民族学』平凡社。
- 石田秋雄編
 1976 『飛騨の植物実利篇』国府町教育委員会。
- 岩田久敬
 1964 『食品化学総論』養賢堂。
 1965 『食品化学各論』養賢堂。
- 科学技術庁資源調査会編
 1980 『三訂補 日本食品標準成分表』大蔵省印刷局。
- 香川 綾編
 1980 『三訂補 食品成分表』女子栄養大学出版部。
- 神立 誠・保井忠彦
 1973 『改訂 食品材料学』光正館。
- 金古弘之
 1974a 「庄川水系の魚類」岐阜県高等学校生物教育研究会編『岐阜県の動物』大衆書房, pp. 107-108。
 1974b 「魚の方言」岐阜県高等学校生物教育研究会編『岐阜県の動物』大衆書房, pp. 163-173。
- 川那部浩哉
 1963 「川の生物生産量と生産関係」『陸水学雑誌』24(1-2): 1-15。
 1970 「アユの社会構造と生産Ⅱ——15年間の変化をみて——」『日本生態学会誌』20(4): 144-151。
 1976 「サクラマス群の学名について(雑談)」『淡水魚』2(1): 58-63。
 1977 「淡水魚分布図の作成のために(提案)」『淡水魚』3(1): 48-49。
- 川那部浩哉・水野信彦・宮地伝三郎・森 主一・大串竜一・西村 登
 1957 「遡上アユの生態Ⅱ とくに生息密度と生活様式について」『生理生態』7(2): 145-167。
- 川那部浩哉・森 主一・水野信彦
 1959 「アユの成長と藻類量, そのほか」『生理生態』8(2): 117-123。
- 建設省国土地理院調査部
 1972 『全国都道府市区町村地形別面積調』建設省国土地理院調査部。

小山・松山・秋道・藤野・杉田 『斐太後風土記』による食糧資源の計量的研究

北村四郎・村田 源

1962 『原色日本植物図鑑 草本編Ⅱ 離弁花類』保育社。

北村四郎・村田 源・堀 勝

1961 『原色日本植物図鑑 草本編Ⅰ 合弁花類』保育社。

北村四郎・村田 源・小山鐵夫

1964 『原色日本植物図鑑 草本編Ⅲ 単子葉類』保育社。

北村四郎・岡本省吾

1962 『原色日本樹木図鑑』保育社。

吉良哲明

1978 『原色日本貝類図鑑』保育社。

国立栄養研究所国民栄養振興会編

1964 『食品栄養價要覧』第一出版。

近藤 弘

1974 「神通川水系の魚類」岐阜県高等学校生物教育研究会編『岐阜県の動物』大衆書房，pp. 104-107。

小山修三

1978 「民族学におけるコンピュータの応用Ⅰ：データベースの作製」『第17回日本民族学会研究大会発表要旨』日本民族学会，pp. 1-2。

1980 「米食以前」梅棹忠夫・石毛直道・中尾佐助・杉本尚次・小山修三・福井勝義・辻 静雄『食事の文化』朝日新聞社，pp. 223-246。

小山修三・秋道智彌・松山利夫

1979 「『斐太後風土記』を掘りおこす——コンピュータ民族学の展開——」『季刊民族学』10: 6-21。

久保利夫

1975 『原色果実図鑑』保育社。

久里聰雄

1973 『食用野草』八坂書房。

桑谷正道

1977 「富田礼彦について」『大日本地誌大系 斐太後風土記』1巻 雄山閣，pp. 3-10。

LATHRAP, W. D.

1977 Our Father the Cayman, Our Mother the Gourd: Spiden Revisited, or a Unitary Model for the Emergence of Agriculture in the New World. In Charles, A.R. (ed.), *Origins of Agriculture*. Chicago: Mouton Publishers, pp. 713-752.

前川文夫

1981 『植物の名前の話』八坂書房。

牧野富太郎

1977 『牧野日本植物圖鑑』北隆館。

松田 修

1970 『増訂萬葉植物新考』社会思想社，p. 508。

松山利夫

1977 「野生堅果類，とくにトチノミとドングリ類のアク抜き技術とその分布」『国立民族学博物館研究報告』2(3): 498-540。

1978 「民族学におけるコンピュータの応用Ⅲ：データベースの検索——狩猟・採集——」『第17回日本民族学会研究大会発表要旨』日本民族学会，pp. 5-6。

1979 「明治初期の飛騨地方における堅果類の採集と農耕」『国立民族学博物館研究報告』4(1): 1-23。

1981 「『斐太後風土記』による近代飛騨地方の作物結合の復元」『歴史地理学紀要』23: 249-271。

水野昭憲

1976 「白山のけものとその保護」四手井網英・川村俊蔵編『追われる「けもの」たち——森林と保護・獣害の問題——』築地書館，pp. 130-149。

- 官地伝三郎・川那部浩哉・水野信彦
1978 『原色日本淡水魚類図鑑』保育社。
- 茂木 博
1975 「イワナの増殖に関する研究—I 稚魚の飼育について (1)」『岐阜県水産試験場研究報告』20: 13-20。
- 森 茂寿・田口錠次・本荘鉄夫
1974 「アジメドジョウの増殖に関する研究-II 河川における採捕について」『岐阜県水産試験場研究報告』19: 9-17。
- 本山荻舟
1978 『飲食事典』平凡社, pp. 113-115。
- 永井威三郎
1952 『改著 実験作物栽培各論』養賢堂, pp. 475-477。
- 長倉三郎
1965 「岐阜県北部(飛騨)のくりぬき用具とわらび粉の製造工程」『物質文化』6: 43-50。
- 中谷典助
1976 『商工技芸飛騨之便覧』岐阜県郷土資料研究協議会(初版, 1888 復刻版)。
- 永澤勝雄
1976 『果物のたどってきた道』日本放送出版協会(NHK ブックス)。
- 中村俊亀智
1977 「中部地方タケカゴ細工の諸相——日本列島におけるカゴ細工の諸系列(3)」『国民民族学博物館研究報告』2(2): 351-376。
- 日本風俗史学会編
1978 『図説江戸時代食生活事典』雄山閣。
- 日本考古学協会洞穴調査委員会
1967 『日本の洞穴遺跡』平凡社。
- 日本植物友の会編
1972 『日本植物方言集 草本類篇』八坂書房。
- Niwa, Hisashi
1937 A New Species of Cobitidae from Japan (*Cobitis delicata*) 『動物学雑誌』49(2): 72-74。
- 丹羽 彌
1976a 『木曾谷の魚』大衆書房。
1976b 『はじめ アジメドジョウの総合的研究』大衆書房。
- 小原哲二郎
1949 『雑穀の科学及びその利用』河出書房, pp. 89-91。
- 岡田 要・今泉吉晴
1978 『原色日本哺乳類図鑑』保育社。
- 岡本正一
1940 『滿支の水産事情』水産通信社。
- 岡崎 稔・本荘鉄夫・立川 互
1972 「在来マス類の放流に関する研究-III 黒石谷におけるアマゴの放流試験(1)」『岐阜県水産試験場研究報告』17: 35-50。
- 大野正夫
1957 『果樹栽培図説』朝倉書店。
- 大島正満
1930 「ヤマメおよびアマゴの分布境界線に就いて」『地理学評論』6: 1186-1208。
- 林野庁
1969 『鳥獣行政のあゆみ』林野庁。
- 斉藤 薫・熊崎隆夫・立川 互
1975 「イワナの増殖に関する研究-III イワナの生殖腺の発達過程について」『岐阜県水産試験場研究報告』21: 61-65。
- 酒詰仲男
1961 『日本縄文石器時代食糧総説』土曜社。

小山・松山・秋道・藤野・杉田 『斐太後風土記』による食糧資源の計量的研究

佐々木高明

1972 『日本の焼畑』古今書院。

佐々木高明・深野康久

1976 「ルカイ族の焼畑農業——その技術と儀礼についての調査報告——」『国立民族学博物館研究報告』1(1): 33-125。

澤村東平

1951 『農学大系 二 作物部門 雑穀編』養賢堂。

渋沢敬三

1958 『日本魚名集覧』(第1部)角川書店。

1959 『日本魚名の研究』角川書店。

司法省刑事局編

1977 『日本の飢饉資料』原書房(初版, 1932, 復刻版)。

清水大典・水野仲彦・伊沢正名

1980 『原色きのこ』家の光協会。

杉田繁治

1979 「民族学における情報処理——コンピュータ民族学について」『国立民族学博物館研究報告』4(1): 24-42。

須田圭三

1973 『飛騨〇寺院過去帳の研究』医療法人生仁会須田病院。

立川 互・岡崎 稔・本荘鉄夫

1973 「在来マス類の放流に関する研究—Ⅵ 秋期に放流したアマゴ1年魚銀化型と河川型の定着性の相違について」『岐阜県水産試験場研究報告』18: 25-29。

田口喜三郎

1966 『太平洋サケ・マス資源とその漁業』恒星社厚生閣。

高嶋四郎・二井内清之・渡辺 斉

1976 『原色日本野菜図鑑』保育社。

田中茂穂

1929 「ヤマメとマスとの分類学上の関係」『動物学雑誌』4: 489-499。

床井 弘・斉藤時泰編纂(桜井正信解説)

1979 『日本産物誌(日本地誌略物産弁)』八坂書房。

富田禮彦編

1977a 『大日本地誌大系 斐太後風土記』1巻 雄山閣。

1977b 『大日本地誌大系 斐太後風土記』2巻 雄山閣。

富田令禾

1964a 「風土書上帳(-)」『飛騨春秋』9(8): 1-4。

1964b 「風土書上帳(〇)」『飛騨春秋』9(9): 1-4。

1964c 「風土書上帳(一)」『飛騨春秋』9(10): 1-4。

1964d 「風土書上帳(二)」『飛騨春秋』9(11): 1-6。

1965a 「風土書上帳(三)」『飛騨春秋』10(1): 1-3。

1965b 「風土書上帳(四)」『飛騨春秋』10(2): 1-3。

1965c 「風土書上帳(五)」『飛騨春秋』10(3): 1-3。

1965d 「風土書上帳(六)」『飛騨春秋』10(5): 1-4。

1965e 「風土書上帳(七)」『飛騨春秋』10(6): 1-6。

1965f 「風土書上帳(八)」『飛騨春秋』10(8): 1-3。

1965g 「風土書上帳(九)」『飛騨春秋』10(9): 1-4。

1965h 「風土書上帳(一〇)」『飛騨春秋』10(10): 1-3。

1965i 「風土書上帳(一一)」『飛騨春秋』10(11): 1-3。

1966a 「風土書上帳(一二)」『飛騨春秋』11(2): 1-4。

1966b 「風土書上帳(一三)」『飛騨春秋』11(4): 1-3。

1966c 「風土書上帳(一四)」『飛騨春秋』11(5): 1-4。

1966d 「風土書上帳(一五)」『飛騨春秋』11(6): 1-4。

1966e 「風土書上帳(一六)」『飛騨春秋』11(9): 1-3。

- 1967a 「風土書上帳㉟」『飛驒春秋』12(6): 26-28。
 1967b 「風土書上帳㊿」『飛驒春秋』12(7): 24-27。
 1967c 「風土書上帳㊿」『飛驒春秋』12(9): 29-34。
 1969a 「風土書上帳の社寺の部(-)」『飛驒春秋』14(2): 25-29。
 1969b 「風土書上帳の社寺の部(一)」『飛驒春秋』14(3): 26-29。
 1969c 「風土書上帳の社寺の部(二)」『飛驒春秋』14(5): 29-32。
 1969d 「風土書上帳の社寺の部(四)」『飛驒春秋』14(6): 29-30。
 1969e 「風土書上帳の社寺の部(五)」『飛驒春秋』14(7): 21-26。
 1969f 「風土書上帳の社寺の部(六)」『飛驒春秋』14(9): 28-31。
 1969g 「風土書上帳の社寺の部(七)」『飛驒春秋』14(10): 27-28。
 1969h 「風土書上帳の社寺の部(八)」『飛驒春秋』14(11): 28-30。
 1970a 「風土書上帳の社寺の部(九)」『飛驒春秋』15(1): 22-26。
- 東海農政局岐阜統計情報事務所編
 1980 『岐阜農林水産統計年報 昭和54~55年』岐阜農林統計協会。
- 塚田松雄
 1974 『花粉は語る——人間と植生の歴史——』岩波書店。
- 上田弘一郎
 1980 『竹と日本人』日本放送出版協会(NHK ブックス)。
- 上木順三・後藤孔明・金古弘之
 1974 「飛驒川水系の魚類」岐阜県高等学校生物教育研究会編『岐阜県の動物』大衆書房, pp. 108-111。
- 上村木曾右衛門(大野政雄校訂解説)
 1970 『飛驒資料 飛驒国中案内』岐阜県郷土資料刊行会。
- 臼田 博・本荘鉄夫
 1975a 「在来マス類の放流に関する研究—X 伊勢湾で採捕された標識放流アマゴ (*Oncorhynchus rhodurus*) といわゆる本マスの鱗の大きさと隆起線数の比較」『岐阜県水産試験場研究報告』21: 9-14。
 1975b 「在来マス類の放流に関する研究—XI 伊勢湾で採捕された標識放流アマゴ (*Oncorhynchus rhodurus*) といわゆる本マスの鱗と比較」『岐阜県水産試験場研究報告』21: 15-19。
- 渡辺 誠
 1975 『縄文時代の植物食』雄山閣。
- 山本素石
 1978 「釣師から見たサケ科溪魚の謎」『淡水魚』4(1): 150-154。
- 山崎隆三
 1977 「幕末維新期の経済変動」『岩波講座 日本歴史13 近世5』岩波書店, pp. 126-172。
- 吉田嘉広
 1974 「カワシンジュガイ (*Margaritifera laevis* HAAS)」岐阜県高等学校生物教育研究会編『岐阜県の動物』大衆書房, pp. 298-299。

付録1 村コード

村コード	郡名	郷名	村名	現在の地名
1101	大野	灘	片野村	高山市
1102	//	//	石浦村	//
1103	//	//	千島村	//
1104	//	//	花里村	//
1105	//	//	西一色村	//
1106	//	//	上岡本村	//
1107	//	//	春国村	//
1108	//	//	下岡本村	//
1109	//	//	七日町村	//
1110	//	//	桐生村	//
1111	//	//	本母村	//
1112	//	//	冬頭村	//
1113	//	//	江名子村	//
1114	//	//	高山一之町村	//
1115	//	//	高山二之町村	//
1116	//	//	高山三之町村	//
1201	//	大八賀	三福寺村	高山市
1202	//	//	松本村	//
1203	//	//	松木村	//
1204	//	//	五名村	//
1205	//	//	漆垣内村	//
1206	//	//	大洞村	//
1207	//	//	塩屋村	//
1208	//	//	山口村	//
1209	//	//	大島村	//
1210	//	//	岩井村	//
1211	//	//	滝村	//
1301	//	小八賀	山口村	大野郡丹生川村大字山口
1302	//	//	町方村	// // 町方
1303	//	//	坊方村	// // 坊方
1304	//	//	大谷村	// // 大谷
1305	//	//	小野村	// // 小野
1306	//	//	根方村	// // 根方
1307	//	//	白井村	// // 白井
1308	//	//	芦谷村	// // 芦谷
1309	//	//	板殿村	// // 板殿
1310	//	//	日面村	// // 日面
1311	//	//	日影村	// // 日影
1312	//	//	駄吉村	// // 駄吉
1313	//	//	塩屋村	// // 塩屋
1314	//	//	旗村	// // 旗

村コード	郡名	郷名	村名	現在の地名
1314	大野	小八賀	〃	大野郡丹生川村大字曾手
1315	〃	〃	岩井谷村	〃 〃 岩井谷
1316	〃	〃	池の俣村	〃 〃 池之俣
1317	〃	〃	久手村	〃 〃 久手
1318	〃	〃	瓜田村	〃 〃 瓜田
1319	〃	〃	法力村	〃 〃 法力
1320	〃	〃	殿垣内村	〃 〃 北方
1321	〃	〃	小木曾村	〃 〃 〃
1322	〃	〃	下坪村	〃 〃 〃
1323	〃	〃	大萱村	〃 〃 大萱
1124	〃	〃	桐山村	〃 〃 桐山
1325	〃	〃	細越村	〃 〃 細越
1326	〃	〃	新張村	〃 〃 新張
1327	〃	〃	下保村	〃 〃 下保
1401	〃	久々野	宮村	大野郡宮村
1402	〃	〃	山梨村	〃 久々野町大字山梨
1403	〃	〃	久々野村	〃 〃 久々野
1404	〃	〃	無数河村	〃 〃 無数河
1405	〃	〃	山之口村	益田郡萩原町大字山之口
1501	〃	河内	引下村	大野郡久々野町大字引下
1502	〃	〃	小坊村	〃 〃 小坊
1503	〃	〃	木賊洞村	〃 〃 木賊洞
1504	〃	〃	長淀村	〃 〃 長淀
1505	〃	〃	渚村	〃 〃 渚
1506	〃	〃	有道村	〃 〃 有道(無住)
1507	〃	〃	阿多粕村	〃 〃 阿多粕
1601	〃	三枝	前原村	高山市
1602	〃	〃	赤保木村	〃
1603	〃	〃	上切村	〃
1604	〃	〃	中切村	〃
1605	〃	〃	下切村	〃
1701	〃	川上	下林村	高山市
1702	〃	〃	山田村	〃
1703	〃	〃	下之切村	〃
1704	〃	〃	新宮村	〃
1705	〃	〃	八日町村	〃
1706	〃	〃	三日町村	大野郡清見村大字三日町
1707	〃	〃	牧ヶ洞村	〃 〃 牧ヶ洞
1708	〃	〃	藤瀬村	〃 〃 藤瀬
1709	〃	〃	福寄村	〃 〃 福寄
1710	〃	〃	三ツ谷村	〃 〃 三ツ谷
1711	〃	〃	下本村	〃 〃 坂下

村コード	郡名	郷名	村名	現在の地名
1712	大野	川上	坂村	大野郡清見村大字坂下
1713	//	//	有巢村	// // 巢野俣
1714	//	//	二俣村	// // //
1715	//	//	中野村	// // //
1716	//	//	楢谷村	// // 楢谷
1717	//	//	大原村	// // 大原
1801	//	小鳥	夏厩村	大野郡清見村大字夏厩
1802	//	//	上小鳥村	// // 上小鳥
1803	//	//	二本木村	// // 二本木
1804	//	//	池本村	// // 池本
1805	//	//	江黒村	// // 江黒
1806	//	//	大谷村	// // 大谷
1901	//	白川	六厩村	大野郡荘川村大字六厩
1902	//	//	三尾河村	// // 三尾河
1903	//	//	寺河戸村	// // 寺河戸
				// // 三谷
1904	//	//	黒谷村	// // 黒谷
1905	//	//	総則村	// // 惣則
1906	//	//	一色村	// // 一色
1907	//	//	猿丸村	// // 猿丸
1908	//	//	町屋村	// // 町屋
1909	//	//	新淵村	// // 新淵
1910	//	//	野の俣村	// // 野々俣
1911	//	//	中畑村	// // 中畑
1912	//	//	牧戸村	// // 牧戸
1913	//	//	牛丸村	// // 牛丸
1914	//	//	岩瀬村	// // 岩瀬
1915	//	//	赤谷村	// // 赤谷(無住)
1916	//	//	森茂村	// 清見村大字森茂
1917	//	//	中野村	// 荘川村大字中野(無住)
1918	//	//	海上村	// // 海上(無住)
1919	//	//	尾上郷村	// // 尾上郷
1920	//	//	尾神村	// 白川村大字尾神(無住)
1921	//	//	福島村	// // 福島(無住)
1922	//	//	牧村	// // 牧
1923	//	//	長瀬村	// // 長瀬
1924	//	//	御母衣村	// // 御母衣
1925	//	//	平瀬村	// // 平瀬
1926	//	//	木谷村	// // 木谷
1927	//	//	俣木脇村	// // 俣木脇
1928	//	//	野谷村	// // 野谷(無住)
1929	//	//	大牧村	// // 大牧(無住)
1930	//	//	荻町村(本)	// // 荻町

村コード	郡名	郷名	村名	現在の地名
1931	大野	白川	(分)	大野郡莊川村大字荻町
1932	//	//	島村	// // 島
1933	//	//	牛首村	// // 牛首(無住)
1934	//	//	鳩ヶ谷村	// // 鳩谷
1935	//	//	飯島村	// // 飯島
1936	//	//	大窪村	// // 大窪
1937	//	//	馬狩村	// // 馬狩
1938	//	//	内ヶ戸村	// // 内ヶ戸(無住)
1939	//	//	加須良村	// // 加須良(無住)
1940	//	//	椿原村	// // 椿原
1941	//	//	有家ヶ原村	// // 有家ヶ原
1942	//	//	芦倉村	// // 芦倉
1943	//	//	小白川村	// // 小白川
2101	吉城	広瀬	三川村	吉城郡国府町大字三川
2102	//	//	上広瀬村	// // 上広瀬
2103	//	//	広瀬町村	// // 広瀬町
2104	//	//	村山村	// // 村山
2105	//	//	糠塚村	// // 糠塚
2106	//	//	名張村	// // 名張
2107	//	//	瓜巢村	// // 瓜巢
2108	//	//	金桶村	// // 金桶
2201	//	吉城	山本村	吉城郡国府町大字山本
2202	//	//	鶴巢村	// // 鶴巢
2203	//	//	三月町村	// // 三日町
2204	//	//	桐谷村	// // 桐谷
2205	//	//	木曾垣内村	// // 木曾垣内
2206	//	//	半田村	// // 半田
2207	//	//	八日町村	// // 八日町
2208	//	//	漆垣内村	// // 漆垣内
2209	//	//	蓑輪村	// // 蓑輪
2210	//	//	今村	// // 今
2211	//	//	西門前村	// // 西門前
2212	//	//	東門前村	// // 東門前
2213	//	//	宮地村	// // 宮地
2214	//	//	柏原村	大野郡丹生川村大字柏原
2215	//	//	三之瀬村	// // 三之瀬
2216	//	//	森部村	// // 森部
2217	//	//	大沼村	// // 大沼
2218	//	//	折敷地村	// // 折敷地
2301	//	古川	宇津江村	吉城郡国府町大字宇津江
2302	//	//	高野村	// 古川町大字高野
2303	//	//	畦畑村	// // 畦畑

村コード	郡名	郷名	村名	現在の地名
2304	吉城	古川	是重村	吉城郡古川町大字是重
2305	//	//	古川町方村	// // 一之町
				// // 二之町
				// // 三之町
				// // 向町
				// // 殿町
				// // 上町
				// // 大野町
2306	//	//	上北村	// // 上気多
2307	//	//	中北村	// // 中気多
2308	//	//	下北村	// // 下気多
2401	//	小島	行真村	吉城郡古川町大字沼町
2402	//	//	沖之町村	// // //
2403	//	//	沼町村	// // //
2404	//	//	杉崎村	// // 杉崎
2405	//	//	太江村	// // 太江
2406	//	//	袈裟丸村	// // 袈裟丸
2407	//	//	野口村	// // 野口
2408	//	//	末真村	// // 末真
2409	//	//	岩丸村	// // //
2410	//	//	戸市村	// // 戸市
2411	//	//	数河村	// // 数河
2412	//	//	小谷村	// 宮川村大字小谷
2413	//	//	大無雁村	// // 大無雁
2414	//	//	小無雁村	// 河合村大字小無雁
2415	//	//	落合村	// 宮川村大字落合
2416	//	//	岸奥村	// // 岸奥
2417	//	//	野首村	// // 野首
2418	//	//	林村	// // 林
2419	//	//	牧戸村	// // 牧戸
2420	//	//	丸山村	// // 丸山
2421	//	//	巢之内村	// // 巢之内
2422	//	//	種蔵村	// // 種蔵
2423	//	//	菅沼村	// // 菅沼
2424	//	//	山之山村	// // 山之山
2425	//	//	塩屋村	// // 塩谷
2426	//	//	洞村	// // 洞
2427	//	//	中沢上村	// // 中沢上
2428	//	//	禰宜ヶ沢上村	// // 禰宜ヶ沢上
2429	//	//	巢納谷村	// // 巢納谷
2430	//	//	鮎飛村	// // 鮎飛
2431	//	//	加賀沢村	// // 加賀沢
2432	//	//	谷村	// 神岡町大字谷

村コード	郡名	郷名	村名	現在の地名
2501	吉城	小鷹狩	平岩村	吉城郡古川町大字平岩
2502	〃	〃	大村	〃 〃 上野
				〃 〃 中野
				〃 〃 下野
2503	〃	〃	寺地村	〃 〃 寺地
2504	〃	〃	笹ヶ洞村	〃 〃 笹ヶ洞
2505	〃	〃	信包村	〃 〃 信包
2506	〃	〃	黒内村	〃 〃 黒内
2507	〃	〃	谷村	〃 〃 谷村
2508	〃	〃	稲越村	〃 河合村大字稲越
2509	〃	〃	大木村	〃 〃 大谷
2510	〃	〃	芦谷村	〃 〃 〃
2511	〃	〃	船原村	〃 〃 舟原
2512	〃	〃	保村	〃 〃 保
2513	〃	〃	月ヶ瀬村	〃 〃 月ヶ瀬
2514	〃	〃	天生村	〃 〃 天生
2515	〃	〃	元田村	〃 〃 元田
2516	〃	〃	新名村	〃 〃 新名
2517	〃	〃	上ヶ島村	〃 〃 上ヶ島
2518	〃	〃	羽根村	〃 〃 羽根
2519	〃	〃	有家村	〃 〃 有家
2520	〃	〃	有家林村	〃 〃 保木林
2521	〃	〃	保木村	〃 〃 〃
2522	〃	〃	中沢上村	〃 〃 中沢上
2523	〃	〃	二ツ屋村	〃 〃 二ツ屋
2524	〃	〃	角川村	〃 〃 角川
2525	〃	〃	森安村	〃 宮川村大字森安
2526	〃	〃	西忍村	〃 〃 西忍
2527	〃	〃	高牧村	〃 〃 高牧
2528	〃	〃	三川原村	〃 〃 三川原
2529	〃	〃	打保村	〃 〃 打保
2530	〃	〃	戸谷村	〃 〃 戸谷
2531	〃	〃	小野村	〃 〃 桑野
2532	〃	〃	桑ヶ谷村	〃 〃 〃
2533	〃	〃	杉原村	〃 〃 杉原
2534	〃	〃	小豆沢村	〃 〃 小豆沢
2601	〃	高原	平湯村	吉城郡上宝村大字平湯
2602	〃	〃	一重ヶ根村	〃 〃 一重ヶ根
2603	〃	〃	福地村	〃 〃 福地
				〃 〃 村上
2604	〃	〃	中尾村	〃 〃 中尾
2605	〃	〃	神坂村	〃 〃 神坂
2606	〃	〃	栃尾村	〃 〃 栃尾

村コード	郡名	郷名	村名	現在の地名
2607	吉城	高原	今見村	吉城郡上宝村大字今見
2608	〃	〃	柏当村	〃 〃 柏当
2609	〃	〃	蓼俣村	〃 〃 蓼之俣
2610	〃	〃	田頃家村	〃 〃 田頃家
2611	〃	〃	赤桶村	〃 〃 赤桶
2612	〃	〃	笹島村	〃 〃 笹島
2613	〃	〃	芋生茂村	〃 〃 芋生茂
2614	〃	〃	葛山村	〃 〃 葛山
2615	〃	〃	下佐谷村	〃 〃 下佐谷 (無住)
2616	〃	〃	長倉村	〃 〃 長倉
2617	〃	〃	岩井戸村	〃 〃 岩井戸
2618	〃	〃	中山村	〃 〃 中山
2619	〃	〃	雙六村	〃 〃 双六
2620	〃	〃	桃原村	〃 〃 〃
2621	〃	〃	鼠餅村	〃 〃 鼠餅
2622	〃	〃	新田村	〃 〃 新田
2623	〃	〃	上灘村	〃 〃 宮原
2624	〃	〃	官原村	〃 〃 官原
2625	〃	〃	見座村	〃 〃 見座
2626	〃	〃	在家村	〃 〃 在家
2627	〃	〃	本郷村	〃 〃 本郷
2928	〃	〃	吉野村	〃 〃 吉野
2629	〃	〃	荒原村	〃 〃 荒原
2630	〃	〃	蔵柱村	〃 〃 蔵柱
2631	〃	〃	阿曾保村	〃 神岡町大字阿曾保
2632	〃	〃	野首村	〃 〃 野首
2633	〃	〃	丸山村	〃 〃 丸山
2634	〃	〃	小萱村	〃 〃 小萱
2635	〃	〃	東雲村	〃 〃 東雲
2636	〃	〃	釜崎村	〃 〃 釜崎
2637	〃	〃	吉田村	〃 〃 吉田
2701	〃	下高原	巢山村	吉城郡神岡町大字巢山
2702	〃	〃	柏原村	〃 〃 柏原
2703	〃	〃	大笠村	〃 〃 大笠
2704	〃	〃	山田村	〃 〃 山田
2705	〃	〃	西村	〃 〃 西
2706	〃	〃	伏方村	〃 〃 伏方
2707	〃	〃	寺林村	〃 〃 寺林
2708	〃	〃	堀内村	〃 〃 堀之内
2709	〃	〃	梨ヶ根村	〃 〃 梨ヶ根
2710	〃	〃	朝浦村	〃 〃 朝浦
2711	〃	〃	麻生野村	〃 〃 麻生野
2712	〃	〃	石神村	〃 〃 石神

村コード	郡名	郷名	村名	現在の地名
2713	吉城	下高原	数河村	吉城郡神岡町大字数河
2714	//	//	金木戸村	// 上宝村大字金木戸
2715	//	//	森茂村	// 神岡町大字森茂
2716	//	//	打保村	// // 打保
2717	//	//	瀬戸村	// // 瀬戸
2718	//	//	和佐符村	// // 和佐符
2719	//	//	下本村	// // 下之本
2720	//	//	岩井谷村	// // 岩井谷
2721	//	//	伊西村	// // 伊西
2722	//	//	和佐保村	// // 和佐保
2723	//	//	殿村	// // 殿
2724	//	//	鹿間村	// // 鹿間
2725	//	//	東町村	// // 東町
2726	//	//	舟津町村	// // 船津
2727	//	//	割石村	// // 割石
2728	//	//	二ツ屋村	// // 二ツ屋
2729	//	//	吉ヶ原村	// // 吉ヶ原
2730	//	//	東漆山村	// // 東漆山
2731	//	//	西漆山村	// // 西漆山
2732	//	//	牧村	// // 牧
2733	//	//	笈破村	// // 笈破
2734	//	//	大多和村	// // 大多和
2735	//	//	左古村	// // 佐古
2736	//	//	跡津川村	// // 跡津川
2737	//	//	土村	// // 土
2738	//	//	杉山村	// // 杉山
2739	//	//	横山村	// // 横山
2740	//	//	茂住村	// // 東茂住
				// // 西茂住
2741	//	//	中山村	// // 中山
3101	益田	阿多野	久須母村	大野郡久々野町大字久須母
3102	//	//	大西村	// // 大西
3103	//	//	柳島村	// // 柳島
3104	//	//	小屋名村	// // 小屋名
3105	//	//	辻村	// // 辻
3106	//	//	小谷村	// 朝日村大字小谷
3107	//	//	甲村	// // 甲
3108	//	//	見座村	// // 見座
3109	//	//	立岩村	// // 立岩
3110	//	//	小瀬村	// // 小瀬
3111	//	//	廿石村	// // 万石
3112	//	//	上ヶ見村	// // 上ヶ見
3113	//	//	大広村	// // 大広

村コード	郡名	郷名	村名	現在の地名
3114	益田	阿多野	黒川村	大野郡朝日村大字黒川
3115	〃	〃	青屋村	〃 〃 青屋
3116	〃	〃	寺沢村	〃 〃 寺沢
3117	〃	〃	浅井村	〃 〃 浅井
3118	〃	〃	寺附村	〃 〃 寺附
3119	〃	〃	小瀬ヶ洞村	〃 〃 小瀬ヶ洞
3120	〃	〃	黍生谷村	〃 〃 黍生谷
3121	〃	〃	一之宿村	〃 〃 一之宿
3122	〃	〃	桑之島村	〃 〃 桑之島
3123	〃	〃	宮之前村	〃 〃 宮之前
3124	〃	〃	西洞村	〃 〃 西洞
3125	〃	〃	胡桃島村	〃 〃 胡桃島
3126	〃	〃	猪の鼻村	〃 高根村大字猪の鼻
3127	〃	〃	中之宿村	〃 〃 中之宿
3128	〃	〃	中洞村	〃 〃 中洞
3129	〃	〃	池ヶ洞村	〃 〃 池ヶ洞
3130	〃	〃	下之向村	〃 〃 下之向
3131	〃	〃	日影村	〃 〃 日影(無住)
3132	〃	〃	大古井村	〃 〃 大古井(無住)
3133	〃	〃	上ヶ洞村	〃 〃 上ヶ洞
3134	〃	〃	阿多野郷村	〃 〃 阿多野郷
3135	〃	〃	野麦村	〃 〃 野麦
3136	〃	〃	日和田村	〃 〃 日和田
3137	〃	〃	小日和田村	〃 〃 小日和田
3201	〃	小坂	門坂村	益田郡小坂町大字門坂
3202	〃	〃	小坂町村	〃 〃 小坂
3203	〃	〃	岩崎村	〃 〃 岩崎
3204	〃	〃	無数原村	〃 〃 無数原
3205	〃	〃	大島村	〃 〃 大島
3206	〃	〃	坂下村	〃 〃 坂下
3207	〃	〃	長瀬村	〃 〃 長瀬
3208	〃	〃	赤沼田村	〃 〃 赤沼田
3209	〃	〃	落合村	〃 〃 落合
3210	〃	〃	湯屋村	〃 〃 湯屋
3211	〃	〃	大洞村	〃 〃 大洞
3301	〃	上呂	尾崎村	益田郡萩原町大字尾崎
3302	〃	〃	大ヶ洞村	〃 〃 大ヶ洞
3303	〃	〃	宮田村	〃 〃 宮田
3304	〃	〃	奥田洞村	〃 〃 奥田洞
3305	〃	〃	四美村	〃 〃 四美
3306	〃	〃	上呂村	〃 〃 上呂

村コード	郡名	郷名	村名	現在の地名
3401	益田	萩原	桜洞村	益田郡萩原町大字桜村
3402	//	//	萩原町村	// // 萩原
3403	//	//	上村	// // 上村
3404	//	//	花池村	// // 花池
3405	//	//	中呂村	// // 中呂
3406	//	//	西上田村	// // 西上田
3407	//	//	東上田村	// 下呂町大字東上田
3501	//	中呂	野上村	益田郡萩原町大字野上
3502	//	//	羽根村	// // 羽根
3503	//	//	跡津村	// // 跡津 // // 古関
3601	//	下呂	湯之島村	益田郡下呂町大字湯之島
3602	//	//	森村	// // 森
3603	//	//	小川村	// // 小川
3604	//	//	少ヶ野村	// // 少ヶ野
3605	//	//	三原村	// // 三原
3606	//	//	門原村	// // 門原
3701	//	竹原	乗政村	益田郡下呂町大字乗政
3702	//	//	官地村	// // 官地
3703	//	//	野尻村	// // 野尻
3704	//	//	御厩野村	// // 御厩野
3801	//	下原	保井戸村	益田郡下呂町大字保井戸
3802	//	//	瀬戸村	// // 瀬戸
3803	//	//	三ツ淵村	// // 三ツ淵
3804	//	//	和佐村	// // 和佐
3805	//	//	夏焼村	// // 夏焼
3806	//	//	田口村	// // 田口
3807	//	//	蛇尾村	// // 蛇之尾
3808	//	//	門和佐村	// // 門和佐
3809	//	//	久野川村	// // 久野川
3810	//	//	火打村	// // 火打
3811	//	//	中切村	// 金山町大字中切
3812	//	//	福来村	// // 福来
3813	//	//	中津原村	// // 中津原
3814	//	//	大舟渡村	// // 大船渡
3815	//	//	下原町村	// // 下原町
3816	//	//	渡村	// // 渡
3901	//	馬瀬	川上村	益田郡馬瀬村大字川上
3902	//	//	黒石村	// // 黒石
3903	//	//	数河村	// // 数河
3904	//	//	中切村	// // 中切

村コード	郡名	郷名	村名	現在の地名
3905	益田	馬瀬	堀之内村	益田郡馬瀬村大字堀之内
3906	〃	〃	名丸村	〃 〃 名丸
3907	〃	〃	井谷村	〃 〃 井谷
3908	〃	〃	惣島村	〃 〃 惣島
3909	〃	〃	西村	〃 〃 西村
3910	〃	〃	下山村	〃 〃 下山

『後風土記』の「新旧地名対照表」による。

付録2 品目別生産村一覧

産物記号	名称	二層	三層	四層	五層	六層	七層	八層	九層	十層	十一層	十二層	十三層	十四層	十五層	十六層	十七層	十八層	十九層	二十層	村数
1201	イ合	754	880																		2
3811	ナ合	722	330																		1
1316	サ合	733	000																		1
2303	ビ合	730	000																		7
2704	ビ合	730	000																		7
1400	石	752	221																		66
1500	石	752	221																		66
1600	石	752	221																		66
1700	石	752	221																		66
1800	石	752	221																		66
1900	石	752	221																		66
2000	石	752	221																		66
2100	石	752	221																		66
2200	石	752	221																		66
2300	石	752	221																		66
2400	石	752	221																		66
2500	石	752	221																		66
2600	石	752	221																		66
2700	石	752	221																		66
2800	石	752	221																		66
2900	石	752	221																		66
3000	石	752	221																		66
3100	石	752	221																		66
3200	石	752	221																		66
3300	石	752	221																		66
3400	石	752	221																		66
3500	石	752	221																		66
3600	石	752	221																		66
3700	石	752	221																		66
3800	石	752	221																		66
3900	石	752	221																		66
4000	石	752	221																		66
4100	石	752	221																		66
4200	石	752	221																		66
4300	石	752	221																		66
4400	石	752	221																		66
4500	石	752	221																		66
4600	石	752	221																		66
4700	石	752	221																		66
4800	石	752	221																		66
4900	石	752	221																		66
5000	石	752	221																		66
5100	石	752	221																		66
5200	石	752	221																		66
5300	石	752	221																		66
5400	石	752	221																		66
5500	石	752	221																		66
5600	石	752	221																		66
5700	石	752	221																		66
5800	石	752	221																		66
5900	石	752	221																		66
6000	石	752	221																		66
6100	石	752	221																		66
6200	石	752	221																		66
6300	石	752	221																		66
6400	石	752	221																		66
6500	石	752	221																		66
6600	石	752	221																		66
6700	石	752	221																		66
6800	石	752	221																		66
6900	石	752	221																		66
7000	石	752	221																		66
7100	石	752	221																		66
7200	石	752	221																		66
7300	石	752	221																		66
7400	石	752	221																		66
7500	石	752	221																		66
7600	石	752	221																		66
7700	石	752	221																		66
7800	石	752	221																		66
7900	石	752	221																		66
8000	石	752	221																		66
8100	石	752	221																		66
8200	石	752	221																		66
8300	石	752	221																		66
8400	石	752	221																		66
8500	石	752	221																		66
8600	石	752	221																		66
8700	石	752	221																		66
8800	石	752	221																		66
8900	石	752	221																		66
9000	石	752	221																		66
9100	石	752	221																		66
9200	石	752	221																		66
9300	石	752	221																		66
9400	石	752	221																		66
9500	石	752	221																		66
9600	石	752	221																		66
9700	石	752	221																		66
9800	石	752	221																		

1710 (3000)	2207 (2207)	3200 (3200)	2611 (2611)	1200 (1200)	3128 (3128)	
1714 (1200)	2209 (2209)	4000 (4000)	2613 (2613)	3000 (3000)	1290 (1290)	
1715 (2000)	2210 (2210)	8000 (8000)	2614 (2614)	1000 (1000)	1301 (1301)	
1716 (2100)	2211 (2211)	9000 (9000)	2615 (2615)	2000 (2000)	1311 (1311)	
1717 (1500)	2212 (2212)	6000 (6000)	2616 (2616)	8000 (8000)	3323 (3323)	
1800 (3200)	2213 (2213)	5000 (5000)	2617 (2617)	1600 (1600)	1344 (1344)	
1801 (1500)	2214 (2214)	3000 (3000)	2618 (2618)	7000 (7000)	3356 (3356)	
1803 (4900)	2215 (2215)	3000 (3000)	2619 (2619)	8000 (8000)	3366 (3366)	
1804 (4000)	2216 (2216)	3000 (3000)	2620 (2620)	1000 (1000)	3356 (3356)	
1805 (1200)	2217 (2217)	8000 (8000)	2621 (2621)	4000 (4000)	3301 (3301)	
1806 (1200)	2218 (2218)	8000 (8000)	2622 (2622)	4000 (4000)	3301 (3301)	
産物名 = アブラムシ石		村数 = 15				
1114 (1)	2202 (2202)	1000 (1000)	2637 (2637)	4000 (4000)	3906 (3906)	2000 (2000)
1115 (1)	2203 (2203)	5000 (5000)	2626 (2626)	8000 (8000)	3907 (3907)	4000 (4000)
1116 (1)	2204 (2204)	1900 (1900)	3205 (3205)	4000 (4000)	3908 (3908)	4000 (4000)
1703 (2400)	2253 (2253)	2200 (2200)	3301 (3301)	1250 (1250)		4000 (4000)
産物名 = アユ 40尾		村数 = 45				
1922 (1000)	2254 (2254)	5000 (5000)		2000 (2000)		5000 (5000)
1923 (5000)	2255 (2255)	2000 (2000)		2000 (2000)		2000 (2000)
1924 (2200)	2256 (2256)	2000 (2000)		2000 (2000)		2000 (2000)
1925 (1000)	2257 (2257)	2000 (2000)		2000 (2000)		2000 (2000)
1926 (1000)	2258 (2258)	2000 (2000)		2000 (2000)		2000 (2000)
1927 (1000)	2259 (2259)	2000 (2000)		2000 (2000)		2000 (2000)
1928 (2000)	2260 (2260)	2000 (2000)		2000 (2000)		2000 (2000)
2300 (2000)	2261 (2261)	2000 (2000)		2000 (2000)		2000 (2000)
2302 (1000)	2262 (2262)	2000 (2000)		2000 (2000)		2000 (2000)
2404 (2000)	2263 (2263)	2000 (2000)		2000 (2000)		2000 (2000)
2413 (1100)	2264 (2264)	2000 (2000)		2000 (2000)		2000 (2000)
2414 (1000)	2265 (2265)	2000 (2000)		2000 (2000)		2000 (2000)
2415 (5000)	2266 (2266)	2000 (2000)		2000 (2000)		2000 (2000)
産物名 = アユキニウ		村数 = 2				
2413 (0)	2524 (2524)					
産物名 = 77石		村数 = 226				
1200 (6000)	1999 (1999)	2000 (2000)	2205 (2205)	2000 (2000)	2222 (2222)	2222 (2222)
1201 (2500)	1998 (1998)	2000 (2000)	2206 (2206)	2000 (2000)	2223 (2223)	2223 (2223)
1300 (6200)	1997 (1997)	2000 (2000)	2207 (2207)	2000 (2000)	2224 (2224)	2224 (2224)
1301 (1500)	1996 (1996)	2000 (2000)	2208 (2208)	2000 (2000)	2225 (2225)	2225 (2225)
1302 (1200)	1995 (1995)	2000 (2000)	2209 (2209)	2000 (2000)	2226 (2226)	2226 (2226)
1303 (1500)	1994 (1994)	2000 (2000)	2210 (2210)	2000 (2000)	2227 (2227)	2227 (2227)
1304 (1200)	1993 (1993)	2000 (2000)	2211 (2211)	2000 (2000)	2228 (2228)	2228 (2228)
1305 (1500)	1992 (1992)	2000 (2000)	2212 (2212)	2000 (2000)	2229 (2229)	2229 (2229)
1306 (2000)	1991 (1991)	2000 (2000)	2213 (2213)	2000 (2000)	2230 (2230)	2230 (2230)
1307 (3600)	1990 (1990)	2000 (2000)	2214 (2214)	2000 (2000)	2231 (2231)	2231 (2231)
1308 (1000)	1989 (1989)	2000 (2000)	2215 (2215)	2000 (2000)	2232 (2232)	2232 (2232)
1309 (1000)	1988 (1988)	2000 (2000)	2216 (2216)	2000 (2000)	2233 (2233)	2233 (2233)
1310 (1000)	1987 (1987)	2000 (2000)	2217 (2217)	2000 (2000)	2234 (2234)	2234 (2234)
1311 (1000)	1986 (1986)	2000 (2000)	2218 (2218)	2000 (2000)	2235 (2235)	2235 (2235)
1312 (1000)	1985 (1985)	2000 (2000)	2219 (2219)	2000 (2000)	2236 (2236)	2236 (2236)
1313 (4000)	1984 (1984)	2000 (2000)	2220 (2220)	2000 (2000)	2237 (2237)	2237 (2237)
1314 (8000)	1983 (1983)	2000 (2000)	2221 (2221)	2000 (2000)	2238 (2238)	2238 (2238)
1315 (1600)	1982 (1982)	2000 (2000)	2222 (2222)	2000 (2000)	2239 (2239)	2239 (2239)
1316 (4000)	1981 (1981)	2000 (2000)	2223 (2223)	2000 (2000)	2240 (2240)	2240 (2240)
1317 (8000)	1980 (1980)	2000 (2000)	2224 (2224)	2000 (2000)	2241 (2241)	2241 (2241)
1318 (1600)	1979 (1979)	2000 (2000)	2225 (2225)	2000 (2000)	2242 (2242)	2242 (2242)
1319 (1600)	1978 (1978)	2000 (2000)	2226 (2226)	2000 (2000)	2243 (2243)	2243 (2243)
1320 (2000)	1977 (1977)	2000 (2000)	2227 (2227)	2000 (2000)	2244 (2244)	2244 (2244)
1321 (2000)	1976 (1976)	2000 (2000)	2228 (2228)	2000 (2000)	2245 (2245)	2245 (2245)
1322 (3900)	1975 (1975)	2000 (2000)	2229 (2229)	2000 (2000)	2246 (2246)	2246 (2246)
1323 (3600)	1974 (1974)	2000 (2000)	2230 (2230)	2000 (2000)	2247 (2247)	2247 (2247)
1324 (1000)	1973 (1973)	2000 (2000)	2231 (2231)	2000 (2000)	2248 (2248)	2248 (2248)
1325 (1000)	1972 (1972)	2000 (2000)	2232 (2232)	2000 (2000)	2249 (2249)	2249 (2249)
1326 (4000)	1971 (1971)	2000 (2000)	2233 (2233)	2000 (2000)	2250 (2250)	2250 (2250)
1327 (3000)	1970 (1970)	2000 (2000)	2234 (2234)	2000 (2000)	2251 (2251)	2251 (2251)
1400 (3900)	1969 (1969)	2000 (2000)	2235 (2235)	2000 (2000)	2252 (2252)	2252 (2252)
1401 (2000)	1968 (1968)	2000 (2000)	2236 (2236)	2000 (2000)	2253 (2253)	2253 (2253)
1402 (2000)	1967 (1967)	2000 (2000)	2237 (2237)	2000 (2000)	2254 (2254)	2254 (2254)
1403 (4500)	1966 (1966)	2000 (2000)	2238 (2238)	2000 (2000)	2255 (2255)	2255 (2255)
1404 (5000)	1965 (1965)	2000 (2000)	2239 (2239)	2000 (2000)	2256 (2256)	2256 (2256)
1405 (4900)	1964 (1964)	2000 (2000)	2240 (2240)	2000 (2000)	2257 (2257)	2257 (2257)
1500 (2000)	1963 (1963)	2000 (2000)	2241 (2241)	2000 (2000)	2258 (2258)	2258 (2258)
1501 (2500)	1962 (1962)	2000 (2000)	2242 (2242)	2000 (2000)	2259 (2259)	2259 (2259)
1502 (1000)	1961 (1961)	2000 (2000)	2243 (2243)	2000 (2000)	2260 (2260)	2260 (2260)
1503 (1000)	1960 (1960)	2000 (2000)	2244 (2244)	2000 (2000)	2261 (2261)	2261 (2261)
1504 (1000)	1959 (1959)	2000 (2000)	2245 (2245)	2000 (2000)	2262 (2262)	2262 (2262)
1505 (1000)	1958 (1958)	2000 (2000)	2246 (2246)	2000 (2000)	2263 (2263)	2263 (2263)
1506 (1000)	1957 (1957)	2000 (2000)	2247 (2247)	2000 (2000)	2264 (2264)	2264 (2264)
1507 (1000)	1956 (1956)	2000 (2000)	2248 (2248)	2000 (2000)	2265 (2265)	2265 (2265)
1508 (1000)	1955 (1955)	2000 (2000)	2249 (2249)	2000 (2000)	2266 (2266)	2266 (2266)
1509 (1000)	1954 (1954)	2000 (2000)	2250 (2250)	2000 (2000)	2267 (2267)	2267 (2267)
1510 (1000)	1953 (1953)	2000 (2000)	2251 (2251)	2000 (2000)	2268 (2268)	2268 (2268)
1511 (1000)	1952 (1952)	2000 (2000)	2252 (2252)	2000 (2000)	2269 (2269)	2269 (2269)
1512 (1000)	1951 (1951)	2000 (2000)	2253 (2253)	2000 (2000)	2270 (2270)	2270 (2270)
1513 (1000)	1950 (1950)	2000 (2000)	2254 (2254)	2000 (2000)	2271 (2271)	2271 (2271)
1514 (1000)	1949 (1949)	2000 (2000)	2255 (2255)	2000 (2000)	2272 (2272)	2272 (2272)
1515 (1000)	1948 (1948)	2000 (2000)	2256 (2256)	2000 (2000)	2273 (2273)	2273 (2273)
1516 (1000)	1947 (1947)	2000 (2000)	2257 (2257)	2000 (2000)	2274 (2274)	2274 (2274)
1517 (1000)	1946 (1946)	2000 (2000)	2258 (2258)	2000 (2000)	2275 (2275)	2275 (2275)
1518 (1000)	1945 (1945)	2000 (2000)	2259 (2259)	2000 (2000)	2276 (2276)	2276 (2276)
1519 (1000)	1944 (1944)	2000 (2000)	2260 (2260)	2000 (2000)	2277 (2277)	2277 (2277)
1520 (2000)	1943 (1943)	2000 (2000)	2261 (2261)	2000 (2000)	2278 (2278)	2278 (2278)
1800 (5600)	1942 (1942)	2000 (2000)	2262 (2262)	2000 (2000)	2279 (2279)	2279 (2279)
1801 (2000)	1941 (1941)	2000 (2000)	2263 (2263)	2000 (2000)	2280 (2280)	2280 (2280)
1802 (2000)	1940 (1940)	2000 (2000)	2264 (2264)	2000 (2000)	2281 (2281)	2281 (2281)

180034 (210000合)	22218 (60000合)	2616 (26000合)	3134 (5000合)
180046 (40000合)	22300 (22000合)	2617 (10500合)	3135 (4000合)
180011 (10000合)	22300 (22000合)	2618 (5300合)	3136 (12000合)
19002 (12000合)	22304 (22000合)	2619 (7200合)	3137 (2000合)

産物名 数量 アンズ石 村数 = 20

1303 (22008合)	2208 (22008合)	2302 (22402合)	3208 (32009合)
1605 (22005合)	2205 (22005合)	2405 (22405合)	3401 (33401合)
1706 (22010合)	2210 (22010合)	2407 (22407合)	3501 (33501合)
2101 (22012合)	2212 (22012合)	2637 (22637合)	3502 (33502合)

産物名 数量 ノシシ 村数 = 77

120 (22000合)	2200 (22000合)	12 (2212合)	33 (2233合)	152 (22152合)	36 (2236合)	32 (2232合)
211 (2211合)	2211 (2211合)	214 (22214合)	322 (22322合)	232 (22232合)	377 (22377合)	1 (221合)
1311 (221311合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	207 (22207合)	380 (22380合)	2 (222合)
1150 (221150合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	09 (22209合)	388 (22388合)	2 (222合)
1711 (221711合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	10 (22210合)	388 (22388合)	1 (221合)
1711 (221711合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	11 (22211合)	388 (22388合)	1 (221合)
1800 (221800合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	11 (22211合)	388 (22388合)	1 (221合)
1800 (221800合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	11 (22211合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	02 (22202合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	03 (22203合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	05 (22205合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	06 (22206合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	07 (22207合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	08 (22208合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	09 (22209合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	10 (22210合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	11 (22211合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	12 (22212合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	13 (22213合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	14 (22214合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	15 (22215合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	16 (22216合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	17 (22217合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	18 (22218合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	19 (22219合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	20 (22220合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	21 (22221合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	22 (22222合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	23 (22223合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	24 (22224合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	25 (22225合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	26 (22226合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	27 (22227合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	28 (22228合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	29 (22229合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	30 (22230合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	31 (22231合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	32 (22232合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	33 (22233合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	34 (22234合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	35 (22235合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	36 (22236合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	37 (22237合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	38 (22238合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	39 (22239合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	40 (22240合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	41 (22241合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	42 (22242合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	43 (22243合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	44 (22244合)	388 (22388合)	1 (221合)
1922 (221922合)	2211 (2211合)	111 (22111合)	322 (22322合)	45 (22245合)	388 (22388合)	1 (221合)

産物名 数量 イモルイ 村数 = 19

2102 (22002合)	2202 (22002合)	2616 (22616合)	2710 (22710合)
2103 (22003合)	2203 (22003合)	2704 (22704合)	2713 (22713合)
2105 (22005合)	2205 (22005合)	2705 (22705合)	2725 (22725合)
2200 (22000合)	2200 (22000合)	2706 (22706合)	2740 (22740合)
2202 (22002合)	2202 (22002合)	2708 (22708合)	

産物名 数量 イワタケ 村数 = 3

2616 (22016合)	3208 (22308合)	3209 (22309合)
---------------	---------------	---------------

産物名 数量 ナ 村数 = 73

1601 (22001合)	1922 (221922合)	2512 (222512合)	300 (22300合)	3129 (223129合)	200 (22200合)
1711 (221711合)	1922 (221922合)	2514 (222514合)	500 (22500合)	3130 (223130合)	500 (22500合)
1717 (221717合)	1922 (221922合)	2518 (222518合)	300 (22300合)	3131 (223131合)	250 (22250合)
1800 (221800合)	1922 (221922合)	2519 (222519合)	30 (22230合)	3132 (223132合)	500 (22500合)
1806 (221806合)	1922 (221922合)	2619 (222619合)	1 (22201合)	3133 (223133合)	220 (22220合)
1900 (221900合)	1922 (221922合)	2714 (222714合)	1 (22201合)	3134 (223134合)	220 (22220合)
1902 (221902合)	1922 (221922合)	2735 (222735合)	100 (22200合)	3135 (223135合)	170 (222170合)
1903 (221903合)	1922 (221922合)	3115 (223115合)	5 (22205合)	3136 (223136合)	300 (22300合)
1905 (221905合)	1922 (221922合)	3119 (223119合)	250 (22250合)	3137 (223137合)	300 (22300合)
1909 (221909合)	1922 (221922合)	3120 (223120合)	1 (22201合)	3138 (223138合)	200 (22220合)
1910 (221910合)	1922 (221922合)	3122 (223122合)	1 (22201合)	3139 (223139合)	200 (22220合)
1911 (221911合)	1922 (221922合)	3123 (223123合)	150 (22250合)	3140 (223140合)	200 (22220合)
1913 (221913合)	1922 (221922合)	3124 (223124合)	4 (22204合)	3141 (223141合)	200 (22220合)
1915 (221915合)	1922 (221922合)	3126 (223126合)	35 (22235合)	3142 (223142合)	200 (22220合)
1920 (221920合)	1922 (221922合)	3127 (223127合)	50 (22250合)	3143 (223143合)	300 (22300合)
1922 (221922合)	1922 (221922合)	3128 (223128合)	200 (22200合)	3144 (223144合)	300 (22300合)

産物名 数量 イワナシ 村数 = 1

3107 (22007合)

産物名 数量 ウグイ 村数 = 105

1201 (22001合)	2422 (222422合)	3111 (223111合)	3 (22203合)	3502 (223502合)	800 (22800合)
1403 (22003合)	2422 (222422合)	3112 (223112合)	150 (22250合)	3501 (223501合)	800 (22800合)
1404 (22004合)	2422 (222422合)	3113 (223113合)	150 (22250合)	3502 (223502合)	850 (22850合)
1502 (22002合)	2422 (222422合)	3114 (223114合)	4 (22204合)	3503 (223503合)	1300 (221300合)
1503 (22003合)	2422 (222422合)	3116 (223116合)	150 (22250合)	3504 (223504合)	1200 (221200合)
1504 (22004合)	2422 (222422合)	3117 (223117合)	2 (22202合)	3505 (223505合)	1100 (221100合)
1505 (22005合)	2422 (222422合)	3118 (223118合)	1 (22201合)	3506 (223506合)	1100 (221100合)
1600 (22000合)	2422 (222422合)	3201 (223201合)	1 (22201合)	3507 (223507合)	850 (22850合)
1604 (22004合)	2422 (222422合)	3202 (223202合)	1 (22201合)	3508 (223508合)	3000 (223000合)
1605 (22005合)	2422 (222422合)	3203 (223203合)	1 (22201合)	3509 (223509合)	1300 (221300合)
1700 (22000合)	2422 (222422合)	3204 (223204合)	1 (22201合)	3510 (223510合)	1400 (221400合)
1703 (22003合)	2422 (222422合)	3205 (223205合)	150 (22250合)	3511 (223511合)	100 (22200合)
1704 (22004合)	2422 (222422合)	3206 (223206合)	3 (22203合)	3512 (223512合)	100 (22200合)
1705 (22005合)	2422 (222422合)	3208 (223208合)	2 (22202合)	3513 (223513合)	100 (22200合)

小山・松山・秋道・藤野・杉田 『斐太後風土記』による食糧資源の計量的研究

21044 ((20000 (尾)))	25333 ((2000 (尾)))	33444 ((3000 (尾)))	32011 ((33001 (尾)))	33000 ((5000 (尾)))	38144 ((38115 (尾)))	(())
21091 ((20000 (尾)))	25333 ((2000 (尾)))	33444 ((3000 (尾)))	33001 ((33001 (尾)))	33000 ((5000 (尾)))	38144 ((38115 (尾)))	(())
22301 ((10000 (尾)))	25333 ((2000 (尾)))	33444 ((3000 (尾)))	33002 ((33002 (尾)))	70000 ((70000 (尾)))	38144 ((38115 (尾)))	(())
22304 ((20000 (尾)))	25333 ((2000 (尾)))	33444 ((3000 (尾)))	33003 ((33003 (尾)))	75000 ((75000 (尾)))	38144 ((38115 (尾)))	(())
22305 ((20000 (尾)))	25333 ((2000 (尾)))	33444 ((3000 (尾)))	33004 ((33004 (尾)))	90000 ((90000 (尾)))	38144 ((38115 (尾)))	15000 (尾) (15000 (尾))
24004 ((10000 (尾)))	22777 ((22777 (尾)))	33444 ((3000 (尾)))	33005 ((33005 (尾)))	100000 ((100000 (尾)))	38144 ((38115 (尾)))	20000 (尾) (20000 (尾))
24077 ((10000 (尾)))	22777 ((22777 (尾)))	33444 ((3000 (尾)))	33006 ((33006 (尾)))	150000 ((150000 (尾)))	38144 ((38115 (尾)))	30000 (尾) (30000 (尾))
24113 ((10000 (尾)))	31102 ((31102 (尾)))	33444 ((3000 (尾)))	34005 ((34005 (尾)))	300000 ((300000 (尾)))	38144 ((38115 (尾)))	80000 (尾) (80000 (尾))
24114 ((20000 (尾)))	31103 ((31103 (尾)))	33444 ((3000 (尾)))	34006 ((34006 (尾)))	420000 ((420000 (尾)))	38144 ((38115 (尾)))	70000 (尾) (70000 (尾))
24115 ((10000 (尾)))	31107 ((31107 (尾)))	33444 ((3000 (尾)))	34007 ((34007 (尾)))	120000 ((120000 (尾)))	38144 ((38115 (尾)))	12000 (尾) (12000 (尾))
24200 (())	(())	(())	35001 ((35001 (尾)))	120000 ((120000 (尾)))	38144 ((38115 (尾)))	(())
産物名	名載	ウサギ正	村数 = 6			
1903 (())	1903 (())	3 (正)	1926 (())	1 (正)	3201 (())	3 (正)
1910 (())	1910 (())	10 (正)	(())	(())	(())	(())
産物名	名載	ウシ正	村数 = 9			
2618 (())	2618 (())	1 (正)	2628 (())	3 (正)	2712 (())	1 (正)
2622 (())	2622 (())	1 (正)	2630 (())	1 (正)	2714 (())	1 (正)
産物名	名載	ウド把	村数 = 10			
1310 (())	1310 (())	50 (把)	1941 (())	(())	1943 (())	(())
1314 (())	1314 (())	(())	1942 (())	(())	2528 (())	(())
1505 (())	1505 (())	(())	(())	(())	(())	(())
産物名	名載	ウナギ正	村数 = 18			
1201 (())	1201 (())	3 (正)	2533 (())	3 (正)	3813 (())	20 (本)
2300 (())	2300 (())	1 (正)	3602 (())	4 (正)	3814 (())	(())
2305 (())	2305 (())	6 (正)	3603 (())	4 (正)	3815 (())	(())
2413 (())	2413 (())	1 (正)	3811 (())	10 (正)	3816 (())	10 ()
2415 (())	2415 (())	1 (正)	2500 (())	(())	(())	(())
産物名	名載	ウマ正	村数 = 44			
1205 (())	1205 (())	3 (正)	2630 (())	6 (正)	3333 (())	8 (正)
1303 (())	1303 (())	1 (正)	2712 (())	2 (正)	3334 (())	5 (正)
1319 (())	1319 (())	1 (正)	2713 (())	2 (正)	3335 (())	1 (正)
1401 (())	1401 (())	1 (正)	2715 (())	4 (正)	3336 (())	1 (正)
1403 (())	1403 (())	1 (正)	2722 (())	1 (正)	3337 (())	4 (正)
1404 (())	1404 (())	1 (正)	3311 (())	10 (正)	3338 (())	8 (正)
1503 (())	1503 (())	1 (正)	3315 (())	3 (正)	3339 (())	1 (正)
1505 (())	1505 (())	1 (正)	3317 (())	3 (正)	3340 (())	1 (正)
2214 (())	2214 (())	2 (正)	3318 (())	3 (正)	3341 (())	3 (正)
2218 (())	2218 (())	4 (正)	3123 (())	1 (正)	3342 (())	1 (正)
産物名	名載	ウメ合	村数 = 105			
1201 (())	1201 (())	1 (合)	3118 (())	(())	3360 (())	(())
1208 (())	1208 (())	1 (合)	3201 (())	(())	3361 (())	(())
1307 (())	1307 (())	1 (合)	3202 (())	(())	3362 (())	(())
1318 (())	1318 (())	5 (合)	3203 (())	(())	3363 (())	(())
1340 (())	1340 (())	4 (合)	3204 (())	(())	3364 (())	(())
1405 (())	1405 (())	0 (合)	3205 (())	(())	3365 (())	(())
1604 (())	1604 (())	0 (合)	3206 (())	(())	3366 (())	(())
1705 (())	1705 (())	0 (合)	3207 (())	(())	3367 (())	(())
1706 (())	1706 (())	1 (合)	3208 (())	(())	3368 (())	(())
1706 (())	1706 (())	0 (合)	3209 (())	(())	3369 (())	(())
1710 (())	1710 (())	0 (合)	3301 (())	(())	3370 (())	(())
1804 (())	1804 (())	3 (合)	3302 (())	(())	3371 (())	(())
1805 (())	1805 (())	5 (合)	3303 (())	(())	3372 (())	(())
1901 (())	1901 (())	5 (合)	3304 (())	(())	3373 (())	(())
1902 (())	1902 (())	3 (合)	3305 (())	(())	3374 (())	(())
1904 (())	1904 (())	0 (合)	3306 (())	(())	3375 (())	(())
1905 (())	1905 (())	0 (合)	3401 (())	(())	3376 (())	(())
1906 (())	1906 (())	0 (合)	3402 (())	(())	3377 (())	(())
1908 (())	1908 (())	0 (合)	3403 (())	(())	3378 (())	(())
1914 (())	1914 (())	0 (合)	3404 (())	(())	3379 (())	(())
1915 (())	1915 (())	0 (合)	3405 (())	(())	3380 (())	(())
1917 (())	1917 (())	0 (合)	3407 (())	(())	3381 (())	(())
2104 (())	2104 (())	0 (合)	3500 (())	(())	3382 (())	(())
2105 (())	2105 (())	0 (合)	3501 (())	(())	3383 (())	(())
2108 (())	2108 (())	0 (合)	3502 (())	(())	3384 (())	(())
2202 (())	2202 (())	0 (合)	3503 (())	(())	3385 (())	(())
産物名	名載	ウリ	村数 = 8			
1902 (())	1902 (())	0 ()	1906 (())	(())	1909 (())	(())
1904 (())	1904 (())	0 ()	1907 (())	(())	1917 (())	(())
産物名	名載	ウルカ	村数 = 2			
2413 (())	2413 (())	0 ()	2524 (())	(())	(())	(())
産物名	名載	エ	村数 = 254			

111012	111003	111004	111005	111006	111007	111008	111009	111010	111011	111012	111013	111014	111015	111016	111017	111018	111019	111020	111021	111022	111023	111024	111025	111026	111027	111028	111029	111030	111031	111032	111033	111034	111035	111036	111037	111038	111039	111040	111041	111042	111043	111044	111045	111046	111047	111048	111049	111050	111051	111052	111053	111054	111055	111056	111057	111058	111059	111060	111061	111062	111063	111064	111065	111066	111067	111068	111069	111070	111071	111072	111073	111074	111075	111076	111077	111078	111079	111080	111081	111082	111083	111084	111085	111086	111087	111088	111089	111090	111091	111092	111093	111094	111095	111096	111097	111098	111099	111100	111101	111102	111103	111104	111105	111106	111107	111108	111109	111110	111111	111112	111113	111114	111115	111116	111117	111118	111119	111120	111121	111122	111123	111124	111125	111126	111127	111128	111129	111130	111131	111132	111133	111134	111135	111136	111137	111138	111139	111140	111141	111142	111143	111144	111145	111146	111147	111148	111149	111150	111151	111152	111153	111154	111155	111156	111157	111158	111159	111160	111161	111162	111163	111164	111165	111166	111167	111168	111169	111170	111171	111172	111173	111174	111175	111176	111177	111178	111179	111180	111181	111182	111183	111184	111185	111186	111187	111188	111189	111190	111191	111192	111193	111194	111195	111196	111197	111198	111199	111200	111201	111202	111203	111204	111205	111206	111207	111208	111209	111210	111211	111212	111213	111214	111215	111216	111217	111218	111219	111220	111221	111222	111223	111224	111225	111226	111227	111228	111229	111230	111231	111232	111233	111234	111235	111236	111237	111238	111239	111240	111241	111242	111243	111244	111245	111246	111247	111248	111249	111250	111251	111252	111253	111254	111255	111256	111257	111258	111259	111260	111261	111262	111263	111264	111265	111266	111267	111268	111269	111270	111271	111272	111273	111274	111275	111276	111277	111278	111279	111280	111281	111282	111283	111284	111285	111286	111287	111288	111289	111290	111291	111292	111293	111294	111295	111296	111297	111298	111299	111300	111301	111302	111303	111304	111305	111306	111307	111308	111309	111310	111311	111312	111313	111314	111315	111316	111317	111318	111319	111320	111321	111322	111323	111324	111325	111326	111327	111328	111329	111330	111331	111332	111333	111334	111335	111336	111337	111338	111339	111340	111341	111342	111343	111344	111345	111346	111347	111348	111349	111350	111351	111352	111353	111354	111355	111356	111357	111358	111359	111360	111361	111362	111363	111364	111365	111366	111367	111368	111369	111370	111371	111372	111373	111374	111375	111376	111377	111378	111379	111380	111381	111382	111383	111384	111385	111386	111387	111388	111389	111390	111391	111392	111393	111394	111395	111396	111397	111398	111399	111400	111401	111402	111403	111404	111405	111406	111407	111408	111409	111410	111411	111412	111413	111414	111415	111416	111417	111418	111419	111420	111421	111422	111423	111424	111425	111426	111427	111428	111429	111430	111431	111432	111433	111434	111435	111436	111437	111438	111439	111440	111441	111442	111443	111444	111445	111446	111447	111448	111449	111450	111451	111452	111453	111454	111455	111456	111457	111458	111459	111460	111461	111462	111463	111464	111465	111466	111467	111468	111469	111470	111471	111472	111473	111474	111475	111476	111477	111478	111479	111480	111481	111482	111483	111484	111485	111486	111487	111488	111489	111490	111491	111492	111493	111494	111495	111496	111497	111498	111499	111500	111501	111502	111503	111504	111505	111506	111507	111508	111509	111510	111511	111512	111513	111514	111515	111516	111517	111518	111519	111520	111521	111522	111523	111524	111525	111526	111527	111528	111529	111530	111531	111532	111533	111534	111535	111536	111537	111538	111539	111540	111541	111542	111543	111544	111545	111546	111547	111548	111549	111550	111551	111552	111553	111554	111555	111556	111557	111558	111559	111560	111561	111562	111563	111564	111565	111566	111567	111568	111569	111570	111571	111572	111573	111574	111575	111576	111577	111578	111579	111580	111581	111582	111583	111584	111585	111586	111587	111588	111589	111590	111591	111592	111593	111594	111595	111596	111597	111598	111599	111600	111601	111602	111603	111604	111605	111606	111607	111608	111609	111610	111611	111612	111613	111614	111615	111616	111617	111618	111619	111620	111621	111622	111623	111624	111625	111626	111627	111628	111629	111630	111631	111632	111633	111634	111635	111636	111637	111638	111639	111640	111641	111642	111643	111644	111645	111646	111647	111648	111649	111650	111651	111652	111653	111654	111655	111656	111657	111658	111659	111660	111661	111662	111663	111664	111665	111666	111667	111668	111669	111670	111671	111672	111673	111674	111675	111676	111677	111678	111679	111680	111681	111682	111683	111684	111685	111686	111687	111688	111689	111690	111691	111692	111693	111694	111695	111696	111697	111698	111699	111700	111701	111702	111703	111704	111705	111706	111707	111708	111709	111710	111711	111712	111713	111714	111715	111716	111717	111718	111719	111720	111721	111722	111723	111724	111725	111726	111727	111728	111729	111730	111731	111732	111733	111734	111735	111736	111737	111738	111739	111740	111741	111742	111743	111744	111745	111746	111747	111748	111749	111750	111751	111752	111753	111754	111755	111756	111757	111758	111759	111760	111761	111762	111763	111764	111765	111766	111767	111768	111769	111770	111771	111772	111773	111774	111775	111776	111777	111778	111779	111780	111781	111782	111783	111784	111785	111786	111787	111788	111789	111790	111791	111792	111793	111794	111795	111796	111797	111798	111799	111800	111801	111802	111803	111804	111805	111806	111807	111808	111809	111810	111811	111812	111813	111814	111815	111816	111817	111818	111819	111820	111821	111822	111823	111824	111825	111826	111827	111828	111829	111830	111831	111832	111833	111834	111835	111836	111837	111838	111839	111840	111841	111842	111843	111844	111845	111846	111847	111848	111849	111850	111851	111852	111853	111854	111855	111856	111857	111858	111859	111860	111861	111862	111863	111864	111865	111866	111867	111868	111869	111870	111871	111872	111873	111874	111875	111876	111877	111878	111879	111880	111881	111882	111883	111884	111885	111886	111887	111888	111889	111890	111891	111892	111893	111894	111895	111896	111897	111898	111899	111900	111901	111902	111903	111904	111905	111906	111907	111908	111909	111910	111911	111912	111913	111914	111915	111916	111917	111918	111919	111920	111921	111922	111923	111924	111925	111926	111927	111928	111929	111930	111931	111932	111933	111934	111935	111936	111937	111938	111939	111940	111941	111942	111943	111944	111945	111946	111947	111948	111949	111950	111951	111952	111953	111954	111955	111956	111957	111958	111959	111960	111961	111962	111963	111964	111965	111966	111967	111968	111969	111970	111971	111972	111973	111974	111975	111976	111977	111978	111979	111980	111981	111982	111983	111984	111985	111986	111987	111988	111989	111990	111991	111992	111993	111994	111995	111996	111997	111998	111999	112000	112001	112002	112003	112004	112005	112006	112007	112008	112009	112010	112011	112012	112013	112014	112015	112016	112017	112018	112019	112020	112021	112022	112023	112024	112025	1120
--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	------

13222 (300貫) 19144 (5000束) 19228 () 1941 ()
 1902 () 1915 () 19229 () 1942 ()
 1903 () 1917 () 1930 () 1943 ()
 1904 () 1918 ()

産物名 記載 = カブナシ 5貫 村数 = 10
 1313 () 1310 (540貫) 1313 (130貫) 1317 (315貫)
 1305 () 1311 (250貫) 1315 (620貫) 1321 (400貫)
 1309 () 1312 (460貫)

産物名 記載 = カキ 0果 64.8石、30貫 村数 = 102
 1201 () 2201 () 2632 () 4000 () 3114 ()
 1207 () 2202 () 2633 () 2100 () 3115 ()
 1208 () 2203 () 2634 () 1400 () 3116 ()
 1303 (10500果) 2204 () 2635 () 1000 () 3117 ()
 1304 () 2205 () 2636 () 1000 () 3118 ()
 1306 (10000果) 2206 () 2637 () 1200 () 3119 ()
 1309 (12000果) 2207 () 2638 () 2200 () 3120 ()
 1319 (15000果) 2208 () 2639 () 2700 () 3121 ()
 1320 () 2209 () 2640 () 2700 () 3122 ()
 1322 (24000果) 2210 () 2641 () 2700 () 3123 ()
 1401 () 2211 () 2642 () 2700 () 3124 ()
 1503 () 2212 () 2643 () 2700 () 3125 ()
 1505 () 2213 () 2644 () 2700 () 3126 ()
 1923 () 2214 () 2645 () 2700 () 3127 ()
 1924 () 2215 () 2646 () 2700 () 3128 ()
 1925 () 2216 () 2647 () 2700 () 3129 ()
 1928 () 2217 () 2648 () 2700 () 3130 ()
 1929 () 2218 () 2649 () 2700 () 3131 ()
 1930 () 2219 () 2650 () 2700 () 3132 ()
 1933 () 2220 () 2651 () 2700 () 3133 ()
 1934 () 2221 () 2652 () 2700 () 3134 ()
 1935 () 2222 () 2653 () 2700 () 3135 ()
 2102 () 2223 () 2654 () 2700 () 3136 ()
 2104 () 2224 () 2655 () 2700 () 3137 ()
 2105 () 2225 () 2656 () 2700 () 3138 ()
 2107 () 2226 () 2657 () 2700 () 3139 ()
 2630 () 2227 () 2658 () 2700 () 3140 ()

産物名 記載 = カシドリ 5貫 村数 = 1
 2411 ()

産物名 記載 = カシワ 0貫 村数 = 5
 3301 () 3306 () 3501 () 3502 ()
 3303 ()

産物名 記載 = カタクリ 0貫 村数 = 2
 1301 () 2524 ()

産物名 記載 = カチグリ 0貫 村数 = 1
 2616 ()

産物名 記載 = カハ 300合 村数 = 19
 1327 () 1918 () 1942 () 2407 ()
 1407 () 1919 () 2204 () 2502 ()
 1914 () 1920 () 2303 () 2726 ()
 1915 () 1921 () 2405 () 2739 ()
 1917 () 1922 ()

産物名 記載 = カボチャ 750貫 村数 = 35
 1902 () 1913 () 1926 () 1936 ()
 1904 () 1917 () 1927 () 1937 ()
 1905 () 1918 () 1928 () 1938 ()
 1906 () 1919 () 1929 () 1939 ()
 1907 () 1920 () 1930 () 1940 ()
 1908 () 1921 () 1931 () 1941 ()
 1909 () 1922 () 1932 () 1942 ()
 1910 () 1923 () 1933 () 1943 ()
 1912 () 1924 () 1934 ()
 1912 () 1925 () 1935 ()

産物名 記載 = カマシ 7正 村数 = 24
 1920 () 1926 () 3正) 1933 () 2正) 3127 () 5正)
 1921 () 1927 () 3正) 1935 () 1正) 3128 () 15正)
 1922 () 1928 () 2正) 1936 () 2正) 3129 () 8正)
 1923 () 1929 () 2正) 1939 () 2正) 3131 () 3正)
 1924 () 1930 () 2正) 2426 () 3) 3209 () 2正)
 1925 () 1932 () 1正) 3126 () 12正) 3211 () 1正)

産物名 記載 = カモ 1羽 村数 = 6
 1201 () 2102 () 2羽) 3304 () 1) 3502 () 2羽)
 1918 () 2518 () 2羽)

産物名 = カラシ 村数 = 3

小山・松山・秋道・藤野・杉田 『斐太後風土記』による食糧資源の計量的研究

産物名	記載量	産物名	記載量	産物名	記載量	産物名	記載量
1914 (カ)	量=50合	2105 (カ)	30合	2213 (カ)	20合		
産物名	記載量	産物名	記載量	産物名	記載量	産物名	記載量
2616 (カ)	量=カラヒエ 5石 4000合	2629 (カ)	1000合				
産物名	記載量	産物名	記載量	産物名	記載量	産物名	記載量
1109 (カ)	量=カワウオ 80合	1710 (カ)	10合	1717 (カ)	-	3108 (カ)	80合
1708 (カ)	-	1714 (カ)	-	3101 (カ)	80合	3109 (カ)	100合
1709 (カ)	-	1716 (カ)	-				
産物名	記載量	産物名	記載量	産物名	記載量	産物名	記載量
3602 (カ)	量=カワコイ 53尾 5本	3604 (カ)	2本	3606 (カ)	3本	3815 (カ)	30本
3603 (カ)	-	3605 (カ)	2本	3814 (カ)	5尾		
産物名	記載量	産物名	記載量	産物名	記載量	産物名	記載量
2604 (カ)	量=カワラグミ 2.1石 100合	2608 (カ)	1350合	2611 (カ)	150合	2612 (カ)	100合
2606 (カ)	400合	2610 (カ)	400合				
産物名	記載量	産物名	記載量	産物名	記載量	産物名	記載量
1321 (カ)	量=カンビヨウ 22貫 200合	1908 (カ)	300匁	1911 (カ)	200匁	2107 (カ)	-
1907 (カ)	-	1909 (カ)	1500匁				
産物名	記載量	産物名	記載量	産物名	記載量	産物名	記載量
2305 (カ)	量=カンユ 0合						
産物名	記載量	産物名	記載量	産物名	記載量	産物名	記載量
1202 (カ)	量=キジ 78羽	2102 (カ)	30羽	3123 (カ)	1羽	3401 (カ)	7羽
2010 (カ)	160羽	2104 (カ)	30羽	3124 (カ)	1羽	4001 (カ)	8羽
1211 (カ)	3羽	2107 (カ)	40羽	3125 (カ)	1羽	4002 (カ)	4羽
1119 (カ)	6羽	2108 (カ)	5羽	3126 (カ)	5羽	4003 (カ)	9羽
1319 (カ)	2羽	2109 (カ)	4羽	3127 (カ)	1羽	4004 (カ)	8羽
1327 (カ)	15羽	2110 (カ)	8羽	3128 (カ)	1羽	4005 (カ)	5羽
1404 (カ)	10羽	2111 (カ)	11羽	3129 (カ)	2羽	4006 (カ)	1羽
1601 (カ)	2羽	2112 (カ)	3羽	3130 (カ)	1羽	4007 (カ)	3羽
1602 (カ)	15羽	2113 (カ)	5羽	3131 (カ)	1羽	4008 (カ)	7羽
1604 (カ)	3羽	2114 (カ)	3羽	3132 (カ)	1羽	4009 (カ)	1羽
1704 (カ)	5羽	2115 (カ)	3羽	3133 (カ)	1羽	4010 (カ)	3羽
1711 (カ)	1羽	2116 (カ)	3羽	3134 (カ)	3羽	4011 (カ)	3羽
1901 (カ)	3羽	2117 (カ)	3羽	3135 (カ)	6羽	4012 (カ)	3羽
1902 (カ)	3羽	2118 (カ)	3羽	3136 (カ)	6羽	4013 (カ)	1羽
1903 (カ)	3羽	2119 (カ)	3羽	3137 (カ)	4羽	4014 (カ)	10羽
1904 (カ)	3羽	2120 (カ)	3羽	3138 (カ)	5羽	4015 (カ)	1羽
1905 (カ)	2羽	2121 (カ)	3羽	3139 (カ)	16羽	4016 (カ)	1羽
1906 (カ)	4羽	2122 (カ)	1羽	3140 (カ)	3羽	4017 (カ)	1羽
1907 (カ)	10羽	2123 (カ)	3羽	3141 (カ)	3羽	4018 (カ)	1羽
1908 (カ)	2羽	2124 (カ)	3羽	3142 (カ)	5羽	4019 (カ)	1羽
1909 (カ)	2羽	2125 (カ)	3羽	3143 (カ)	5羽	4020 (カ)	1羽
1910 (カ)	15羽	2126 (カ)	3羽	3144 (カ)	10羽	4021 (カ)	1羽
1911 (カ)	1羽	2127 (カ)	3羽	3145 (カ)	3羽	4022 (カ)	1羽
1917 (カ)	2羽	2128 (カ)	3羽	3146 (カ)	3羽	4023 (カ)	2羽
1923 (カ)	3羽	2129 (カ)	3羽	3147 (カ)	10羽	4024 (カ)	2羽
1925 (カ)	3羽	2130 (カ)	3羽	3148 (カ)	10羽	4025 (カ)	7羽
1926 (カ)	3羽	2131 (カ)	3羽	3149 (カ)	3羽	4026 (カ)	15羽
1927 (カ)	3羽	2132 (カ)	3羽	3150 (カ)	5羽		
産物名	記載量	産物名	記載量	産物名	記載量	産物名	記載量
1930 (カ)	量=キタケ 0合						
産物名	記載量	産物名	記載量	産物名	記載量	産物名	記載量
1802 (カ)	量=キツネ 8疋	1923 (カ)	2疋	1925 (カ)	3疋	1926 (カ)	2疋
産物名	記載量	産物名	記載量	産物名	記載量	産物名	記載量
2305 (カ)	量=キノアブラ 0合						
産物名	記載量	産物名	記載量	産物名	記載量	産物名	記載量
1103 (カ)	量=キノコ 815貫	1401 (カ)	30貫	1706 (カ)	10貫	2208 (カ)	4貫
1105 (カ)	12貫	1402 (カ)	50貫	1708 (カ)	16貫	2209 (カ)	1貫
1205 (カ)	30貫	1403 (カ)	10貫	1709 (カ)	2貫	2210 (カ)	2貫
1205 (カ)	4貫	1404 (カ)	170貫	1710 (カ)	25貫	2211 (カ)	90貫
1207 (カ)	2貫	1405 (カ)	170貫	1711 (カ)	10貫	2212 (カ)	30貫
1323 (カ)	25貫	1406 (カ)	170貫	2202 (カ)	10貫	2213 (カ)	30貫
産物名	記載量	産物名	記載量	産物名	記載量	産物名	記載量
1203 (カ)	量=キビ 103.8石	1940 (カ)	800合	2404 (カ)	4000合	2502 (カ)	2500合
1303 (カ)	5000合	1941 (カ)	4500合	2405 (カ)	20000合	2503 (カ)	20000合
1304 (カ)	1100合	1942 (カ)	8000合	2406 (カ)	60000合	2504 (カ)	10000合
1305 (カ)	15000合	1943 (カ)	18000合	2407 (カ)	50000合	2505 (カ)	8500合
1307 (カ)	3000合	2102 (カ)	2100合	2408 (カ)	40000合	2506 (カ)	3000合
1308 (カ)	1000合	2105 (カ)	1100合	2411 (カ)	20000合	2507 (カ)	4000合
1309 (カ)	800合	2107 (カ)	2500合	2413 (カ)	40000合		4000合

1924 (13疋)	1936 (1疋)						
産物記名	=サンカ			村数=	2				
2301 (=0 -)	2303 (-)						
産物記名	=サンシウウ石			村数=	3				
2607 (=120合)	2608 (20合)	2704 (-)				
産物記名	=サンシウウオ			村数=	1				
1601 (=200尾)								
産物記名	=シイタケ			村数=	11				
3208 (=0 -)	3605 (-)	3802 (-)	3905 (-)		
3209 (=0 -)	3606 (-)	3803 (-)	3906 (-)		
3604 (=0 -)	3801 (-)	3804 (-)				
産物記名	=シオ			村数=	3				
1805 (=625俵)	1806 (30俵)	1916 (10俵)				
産物記名	=シカ			村数=	46				
1404 (=120正)	3301 (2正)	3605 (-)	3807 (-)		
1406 (=11正)	3302 (0正)	3606 (-)	3808 (-)		
1701 (=169正)	3303 (0正)	3607 (43正)	3809 (-)		
1500 (=33正)	3304 (0正)	3703 (-)	3810 (-)		
2502 (=33正)	3305 (0正)	3704 (15正)	3811 (-)		
3120 (=11正)	3401 (1正)	3705 (3正)	3812 (-)		
3201 (=13正)	3402 (0正)	3801 (3正)	3813 (-)		
3203 (=13正)	3501 (1正)	3802 (3正)	3903 (-)		
3205 (=35正)	3502 (1正)	3803 (-)	3904 (3正)		
3208 (=35正)	3602 (3正)	3804 (-)	3906 (5正)		
3209 (=6正)	3603 (5正)	3805 (-)	3909 (3正)		
3211 (=6正)	3604 (5正)	3806 (-)	3910 (4正)		
産物記名	=シミ			村数=	1				
1112 (=300合)								
産物記名	=シマガキ			村数=	3				
2724 (=500合)	2728 (300合)	2738 (400合)				
産物記名	=シメジ			村数=	24				
1102 (=3貫)	2212 (15貫)	3106 (-)	3206 (-)		
1203 (=2貫)	3101 (-)	3109 (-)	3207 (-)		
1301 (=1貫)	3102 (-)	3110 (-)	3209 (-)		
1402 (=3貫)	3103 (3貫)	3201 (-)	3301 (-)		
2207 (=1貫)	3104 (1貫)	3204 (-)	3302 (-)		
2210 (=1貫)	3105 (-)	3205 (-)	3304 (-)		
産物記名	=シモヤマチャ			村数=	1				
3910 (=15貫)								
産物記名	=ジュンサイ			村数=	1				
2305 (=0 -)								
産物記名	=シヨウガ			村数=	1				
3814 (=600貫)								
産物記名	=シヨウウ石			村数=	6				
1114 (=380 -)	1116 (-)	2726 (32000合)	3815 (2000合)		
1115 (=2725合)	4000合)							
産物記名	=シロイモ	2石, 512 罐		村数=	72				
1303 (=5100合)	1907 (-)	1928 (-)	2218 (25000合)		
1310 (=41000合)	1908 (-)	1929 (-)	2412 (45000合)		
1311 (=60000合)	1909 (-)	1930 (-)	2413 (44000合)		
1312 (=100000合)	1910 (-)	1932 (-)	2415 (23000合)		
1313 (=100000合)	1911 (-)	1933 (-)	2416 (85000合)		
1314 (=300000合)	1912 (-)	1934 (-)	2417 (21000合)		
1315 (=580000合)	1913 (-)	1935 (-)	2418 (55000合)		
1316 (=220000合)	1914 (-)	1936 (-)	2419 (225000合)		
1320 (=550000合)	1915 (-)	1937 (-)	2422 (225000合)		
1405 (=80000合)	1917 (-)	1938 (-)	2423 (60000合)		
1601 (=580000合)	1918 (-)	1939 (-)	2424 (20000合)		
1801 (=250000合)	1919 (-)	1940 (-)	2426 (8000合)		
1803 (=20000合)	1920 (-)	1942 (-)	2427 (-)		
1804 (=112000合)	1922 (2300合)	1943 (-)	2602 (-)		
1902 (=1925合)	1925 (-)	2222 (-)	2629 (2000合)		
1903 (=1926合)	1926 (-)	2223 (-)	2704 (18000合)		
				14800合)					

1926 ()	1938 ()	2212 (1500合)	2420 (24000合)
1929 ()	1939 ()		
産物記名 2616 ()	ハツタケ =量=0	村数= 1	
産物記名 1202 ()	ハト =量=240羽	村数= 24	
1211 ()	2518 ()	3204 (3羽)	3401 (5羽)
1212 ()	2634 ()	3205 ()	3501 (10羽)
1604 ()	3310 (30羽)	3207 (4羽)	3604 ()
1604 ()	3201 (10羽)	3302 (3羽)	3805 ()
2301 ()	3202 ()	3303 (3羽)	3809 ()
2412 ()	3203 ()	3304 (1羽)	3812 ()
産物記名 3811 ()	ハチマシ =量=2200羽	村数= 1	
産物記名 1101 ()	石 =量=11600羽	村数= 403	
1102 ()	1145 ()	2250 ()	0099 ()
1103 ()	1116 ()	2511 ()	0101 ()
1104 ()	1117 ()	2512 ()	0112 ()
1105 ()	1118 ()	2513 ()	0123 ()
1106 ()	1119 ()	2514 ()	0134 ()
1107 ()	1120 ()	2515 ()	0145 ()
1108 ()	1121 ()	2516 ()	0156 ()
1109 ()	1122 ()	2517 ()	0167 ()
1110 ()	1123 ()	2518 ()	0178 ()
1111 ()	1124 ()	2519 ()	0189 ()
1112 ()	1125 ()	2520 ()	0200 ()
1113 ()	1126 ()	2521 ()	0211 ()
1114 ()	1127 ()	2522 ()	0222 ()
1115 ()	1128 ()	2523 ()	0233 ()
1116 ()	1129 ()	2524 ()	0244 ()
1117 ()	1130 ()	2525 ()	0255 ()
1118 ()	1131 ()	2526 ()	0266 ()
1119 ()	1132 ()	2527 ()	0277 ()
1120 ()	1133 ()	2528 ()	0288 ()
1121 ()	1134 ()	2529 ()	0299 ()
1122 ()	1135 ()	2530 ()	0310 ()
1123 ()	1136 ()	2531 ()	0321 ()
1124 ()	1137 ()	2532 ()	0332 ()
1125 ()	1138 ()	2533 ()	0343 ()
1126 ()	1139 ()	2534 ()	0354 ()
1127 ()	1140 ()	2535 ()	0365 ()
1128 ()	1141 ()	2536 ()	0376 ()
1129 ()	1142 ()	2537 ()	0387 ()
1130 ()	1143 ()	2538 ()	0398 ()
1131 ()	1144 ()	2539 ()	0409 ()
1132 ()	1145 ()	2540 ()	0420 ()
1133 ()	1146 ()	2541 ()	0431 ()
1134 ()	1147 ()	2542 ()	0442 ()
1135 ()	1148 ()	2543 ()	0453 ()
1136 ()	1149 ()	2544 ()	0464 ()
1137 ()	1150 ()	2545 ()	0475 ()
1138 ()	1151 ()	2546 ()	0486 ()
1139 ()	1152 ()	2547 ()	0497 ()
1140 ()	1153 ()	2548 ()	0508 ()
1141 ()	1154 ()	2549 ()	0519 ()
1142 ()	1155 ()	2550 ()	0530 ()
1143 ()	1156 ()	2551 ()	0541 ()
1144 ()	1157 ()	2552 ()	0552 ()
1145 ()	1158 ()	2553 ()	0563 ()
1146 ()	1159 ()	2554 ()	0574 ()
1147 ()	1160 ()	2555 ()	0585 ()
1148 ()	1161 ()	2556 ()	0596 ()
1149 ()	1162 ()	2557 ()	0607 ()
1150 ()	1163 ()	2558 ()	0618 ()
1151 ()	1164 ()	2559 ()	0629 ()
1152 ()	1165 ()	2560 ()	0640 ()
1153 ()	1166 ()	2561 ()	0651 ()
1154 ()	1167 ()	2562 ()	0662 ()
1155 ()	1168 ()	2563 ()	0673 ()
1156 ()	1169 ()	2564 ()	0684 ()
1157 ()	1170 ()	2565 ()	0695 ()
1158 ()	1171 ()	2566 ()	0706 ()
1159 ()	1172 ()	2567 ()	0717 ()
1160 ()	1173 ()	2568 ()	0728 ()
1161 ()	1174 ()	2569 ()	0739 ()
1162 ()	1175 ()	2570 ()	0750 ()
1163 ()	1176 ()	2571 ()	0761 ()
1164 ()	1177 ()	2572 ()	0772 ()
1165 ()	1178 ()	2573 ()	0783 ()
1166 ()	1179 ()	2574 ()	0794 ()
1167 ()	1180 ()	2575 ()	0805 ()
1168 ()	1181 ()	2576 ()	0816 ()
1169 ()	1182 ()	2577 ()	0827 ()
1170 ()	1183 ()	2578 ()	0838 ()
1171 ()	1184 ()	2579 ()	0849 ()
1172 ()	1185 ()	2580 ()	0860 ()
1173 ()	1186 ()	2581 ()	0871 ()
1174 ()	1187 ()	2582 ()	0882 ()
1175 ()	1188 ()	2583 ()	0893 ()
1176 ()	1189 ()	2584 ()	0904 ()
1177 ()	1190 ()	2585 ()	0915 ()
1178 ()	1191 ()	2586 ()	0926 ()
1179 ()	1192 ()	2587 ()	0937 ()
1180 ()	1193 ()	2588 ()	0948 ()
1181 ()	1194 ()	2589 ()	0959 ()
1182 ()	1195 ()	2590 ()	0970 ()
1183 ()	1196 ()	2591 ()	0981 ()
1184 ()	1197 ()	2592 ()	0992 ()
1185 ()	1198 ()	2593 ()	1003 ()
1186 ()	1199 ()	2594 ()	1014 ()
1187 ()	1200 ()	2595 ()	1025 ()
1188 ()	1201 ()	2596 ()	1036 ()
1189 ()	1202 ()	2597 ()	1047 ()
1190 ()	1203 ()	2598 ()	1058 ()
1191 ()	1204 ()	2599 ()	1069 ()
1192 ()	1205 ()	2600 ()	1080 ()
1193 ()	1206 ()	2601 ()	1091 ()
1194 ()	1207 ()	2602 ()	1102 ()
1195 ()	1208 ()	2603 ()	1113 ()
1196 ()	1209 ()	2604 ()	1124 ()
1197 ()	1210 ()	2605 ()	1135 ()
1198 ()	1211 ()	2606 ()	1146 ()
1199 ()	1212 ()	2607 ()	1157 ()
1200 ()	1213 ()	2608 ()	1168 ()
1201 ()	1214 ()	2609 ()	1179 ()
1202 ()	1215 ()	2610 ()	1190 ()
1203 ()	1216 ()	2611 ()	1201 ()
1204 ()	1217 ()	2612 ()	1212 ()
1205 ()	1218 ()	2613 ()	1223 ()
1206 ()	1219 ()	2614 ()	1234 ()
1207 ()	1220 ()	2615 ()	1245 ()
1208 ()	1221 ()	2616 ()	1256 ()
1209 ()	1222 ()	2617 ()	1267 ()
1210 ()	1223 ()	2618 ()	1278 ()
1211 ()	1224 ()	2619 ()	1289 ()
1212 ()	1225 ()	2620 ()	1300 ()
1213 ()	1226 ()	2621 ()	1311 ()
1214 ()	1227 ()	2622 ()	1322 ()
1215 ()	1228 ()	2623 ()	1333 ()
1216 ()	1229 ()	2624 ()	1344 ()
1217 ()	1230 ()	2625 ()	1355 ()
1218 ()	1231 ()	2626 ()	1366 ()
1219 ()	1232 ()	2627 ()	1377 ()
1220 ()	1233 ()	2628 ()	1388 ()
1221 ()	1234 ()	2629 ()	1399 ()
1222 ()	1235 ()	2630 ()	1410 ()
1223 ()	1236 ()	2631 ()	1421 ()
1224 ()	1237 ()	2632 ()	1432 ()
1225 ()	1238 ()	2633 ()	1443 ()
1226 ()	1239 ()	2634 ()	1454 ()
1227 ()	1240 ()	2635 ()	1465 ()
1228 ()	1241 ()	2636 ()	1476 ()
1229 ()	1242 ()	2637 ()	1487 ()
1230 ()	1243 ()	2638 ()	1498 ()
1231 ()	1244 ()	2639 ()	1509 ()
1232 ()	1245 ()	2640 ()	1520 ()
1233 ()	1246 ()	2641 ()	1531 ()
1234 ()	1247 ()	2642 ()	1542 ()
1235 ()	1248 ()	2643 ()	1553 ()
1236 ()	1249 ()	2644 ()	1564 ()
1237 ()	1250 ()	2645 ()	1575 ()
1238 ()	1251 ()	2646 ()	1586 ()
1239 ()	1252 ()	2647 ()	1597 ()
1240 ()	1253 ()	2648 ()	1608 ()
1241 ()	1254 ()	2649 ()	1619 ()
1242 ()	1255 ()	2650 ()	1630 ()
1243 ()	1256 ()	2651 ()	1641 ()
1244 ()	1257 ()	2652 ()	1652 ()
1245 ()	1258 ()	2653 ()	1663 ()
1246 ()	1259 ()	2654 ()	1674 ()
1247 ()	1260 ()	2655 ()	1685 ()
1248 ()	1261 ()	2656 ()	1696 ()
1249 ()	1262 ()	2657 ()	1707 ()
1250 ()	1263 ()	2658 ()	1718 ()
1251 ()	1264 ()	2659 ()	1729 ()
1252 ()	1265 ()	2660 ()	1740 ()
1253 ()	1266 ()	2661 ()	1751 ()
1254 ()	1267 ()	2662 ()	1762 ()
1255 ()	1268 ()	2663 ()	1773 ()
1256 ()	1269 ()	2664 ()	1784 ()
1257 ()	1270 ()	2665 ()	1795 ()
1258 ()	1271 ()	2666 ()	1806 ()
1259 ()	1272 ()	2667 ()	1817 ()
1260 ()	1273 ()	2668 ()	1828 ()
1261 ()	1274 ()	2669 ()	1839 ()
1262 ()	1275 ()	2670 ()	1850 ()
1263 ()	1276 ()	2671 ()	1861 ()
1264 ()	1277 ()	2672 ()	1872 ()
1265 ()	1278 ()	2673 ()	1883 ()
1266 ()	1279 ()	2674 ()	1894 ()
1267 ()	1280 ()	2675 ()	1905 ()
1268 ()	1281 ()	2676 ()	1916 ()
1269 ()	1282 ()	2677 ()	1927 ()
1270 ()	1283 ()	2678 ()	1938 ()
1271 ()	1284 ()	2679 ()	1949 ()
1272 ()	1285 ()	2680 ()	1960 ()
1273 ()	1286 ()	2681 ()	1971 ()
1274 ()	1287 ()	2682 ()	1982 ()
1275 ()	1288 ()	2683 ()	1993 ()
1276 ()	1289 ()	2684 ()	2004 ()
1277 ()	1290 ()	2685 ()	2015 ()
1278 ()	1291 ()	2686 ()	2026 ()
1279 ()	1292 ()	2687 ()	2037 ()
1280 ()	1293 ()	2688 ()	2048 ()
1281 ()	1294 ()	2689 ()	2059 ()
1282 ()	1295 ()	2690 ()	2070 ()
1283 ()	1296 ()	2691 ()	2081 ()
1284 ()	1297 ()	2692 ()	2092 ()
1285 ()	1298 ()	2693 ()	2103 ()
1286 ()	1299 ()	2694 ()	2114 ()
1287 ()	1300 ()	2695 ()	2125 ()
1288 ()	1301 ()	2696 ()	2136 ()
1289 ()	1302 ()	2697 ()	2147 ()
1290 ()	1303 ()	2698 ()	2158 ()
1291 ()	1304 ()	2699 ()	2169 ()
1292 ()	1305 ()	2700 ()	2180 ()
1293 ()	1306 ()	2701 ()	2191 ()
1294 ()	1307 ()	2702 ()	2202 ()
1295 ()	1308 ()	2703 ()	2213 ()
1296 ()	1309 ()	2704 ()	2224 ()
1297 ()	1310 ()	2705 ()	2235 ()
1298 ()	1311 ()	2706 ()	2246 ()
1299 ()	1312 ()	2707 ()	2257 ()
1300 ()	1313 ()	2708 ()	2268 ()
1301 ()	1314 ()	2709 ()	2279 ()
1302 ()	1315 ()	2710 ()	2290 ()
1303 ()	1316 ()	2711 ()	2301 ()
1304 ()	1317 ()	2712 ()	2312 ()
1305 ()	1318 ()	2713 ()	2323 ()
1306 ()	1319 ()	2714 ()	2334 ()
1307 ()	1320 ()	2715 ()	2345 ()
1308 ()	1321 ()	2716 ()	2356 ()
1309 ()	1322 ()	2717 ()	2367 ()
1310 ()	1323 ()	2718 ()	2378 ()
1311 ()	1324 ()	2719 ()	2389 ()
1312 ()	1325 ()	2720 ()	2400 ()

1717 () 1901 ()	1904 () 1905 ()	1908 () 1909 ()	1917 ()	
産物記載 = 量 = ホサケ	村数 = 5	3405 ()	3406 ()	
1405 () 3401 ()			3601 ()	
産物記載 = 量 = マイタケ	村数 = 4	2424 ()	2426 ()	
1942 ()			2740 ()	
産物記載 = 量 = スズメ	村数 = 89			
1204 () 1605 () 1704 () 1713 () 1800 () 1802 () 1803 () 1804 () 1805 () 1806 () 1900 () 1901 () 1902 () 1903 () 1904 () 1905 () 1906 () 1907 () 1908 () 1909 () 1910 ()	1911 () 1912 () 1913 () 1914 () 1915 () 1916 () 1917 () 1918 () 1919 () 2000 () 2001 () 2002 () 2003 () 2004 () 2005 () 2006 () 2007 () 2008 () 2009 () 2010 () 2011 () 2012 () 2013 () 2014 () 2015 () 2016 () 2017 () 2018 () 2019 () 2020 () 2021 () 2022 () 2023 () 2024 () 2025 () 2026 () 2027 () 2028 () 2029 ()	1550 () 2100 () 2200 () 2300 () 2400 () 2500 () 2600 () 2700 () 2800 () 2900 () 3000 () 3100 () 3200 () 3300 () 3400 () 3500 () 3600 () 3700 () 3800 () 3900 () 4000 () 4100 () 4200 () 4300 () 4400 () 4500 () 4600 () 4700 () 4800 () 4900 () 5000 () 5100 () 5200 () 5300 () 5400 () 5500 () 5600 () 5700 () 5800 () 5900 () 6000 () 6100 () 6200 () 6300 () 6400 () 6500 () 6600 () 6700 () 6800 () 6900 () 7000 () 7100 () 7200 () 7300 () 7400 () 7500 () 7600 () 7700 () 7800 () 7900 () 8000 () 8100 () 8200 () 8300 () 8400 () 8500 () 8600 () 8700 () 8800 () 8900 () 9000 () 9100 () 9200 () 9300 () 9400 () 9500 () 9600 () 9700 () 9800 () 9900 () 10000 ()	3500 () 4000 () 4500 () 5000 () 5500 () 6000 () 6500 () 7000 () 7500 () 8000 () 8500 () 9000 () 9500 () 10000 () 10500 () 11000 () 11500 () 12000 () 12500 () 13000 () 13500 () 14000 () 14500 () 15000 () 15500 () 16000 () 16500 () 17000 () 17500 () 18000 () 18500 () 19000 () 19500 () 20000 () 20500 () 21000 () 21500 () 22000 () 22500 () 23000 () 23500 () 24000 () 24500 () 25000 () 25500 () 26000 () 26500 () 27000 () 27500 () 28000 () 28500 () 29000 () 29500 () 30000 () 30500 () 31000 () 31500 () 32000 () 32500 () 33000 () 33500 () 34000 () 34500 () 35000 () 35500 () 36000 () 36500 () 37000 () 37500 () 38000 () 38500 () 39000 () 39500 () 40000 () 40500 () 41000 () 41500 () 42000 () 42500 () 43000 () 43500 () 44000 () 44500 () 45000 () 45500 () 46000 () 46500 () 47000 () 47500 () 48000 () 48500 () 49000 () 49500 () 50000 ()	1550 () 1600 () 1650 () 1700 () 1750 () 1800 () 1850 () 1900 () 1950 () 2000 () 2050 () 2100 () 2150 () 2200 () 2250 () 2300 () 2350 () 2400 () 2450 () 2500 () 2550 () 2600 () 2650 () 2700 () 2750 () 2800 () 2850 () 2900 () 2950 () 3000 () 3050 () 3100 () 3150 () 3200 () 3250 () 3300 () 3350 () 3400 () 3450 () 3500 () 3550 () 3600 () 3650 () 3700 () 3750 () 3800 () 3850 () 3900 () 3950 () 4000 () 4050 () 4100 () 4150 () 4200 () 4250 () 4300 () 4350 () 4400 () 4450 () 4500 () 4550 () 4600 () 4650 () 4700 () 4750 () 4800 () 4850 () 4900 () 4950 () 5000 ()
産物記載 = 量 = マンタケ	村数 = 25	2610 ()	2610 ()	
1103 () 1200 () 1300 () 1400 () 2200 () 2212 ()	2611 () 2612 () 2613 () 2614 () 2615 () 2616 ()	3109 () 3110 () 3111 () 3112 () 3113 () 3114 ()	3604 () 3605 () 3606 () 3607 () 3608 () 3609 ()	
産物記載 = 量 = マルメロ	村数 = 5	1935 ()	2606 ()	
1934 ()			100果	
産物記載 = 量 = ミソ	村数 = 3	1114 ()	1115 ()	
1114 ()			1116 ()	
産物記載 = 量 = ミヨウガ	村数 = 2	1904 ()	1909 ()	
1904 ()				
産物記載 = 量 = ミナ	村数 = 1	2619 ()		
2619 ()				
産物記載 = 量 = 石合	村数 = 89			
1201 () 1205 () 1207 () 1209 () 1304 () 1309 () 1320 () 1321 () 1400 () 1405 () 1600 () 1602 () 1603 () 1605 () 1700 () 1702 () 1703 () 1704 () 1705 () 1706 () 1707 () 1708 () 1709 () 1800 ()	1900 () 1901 () 1902 () 1903 () 1904 () 1905 () 1906 () 1907 () 1908 () 1909 () 1910 () 1911 () 1912 () 1913 () 1914 () 1915 () 1916 () 1917 () 1918 () 1919 () 2000 () 2001 () 2002 () 2003 () 2004 () 2005 () 2006 () 2007 () 2008 () 2009 () 2010 () 2011 () 2012 () 2013 () 2014 () 2015 () 2016 () 2017 () 2018 () 2019 () 2020 () 2021 () 2022 () 2023 () 2024 () 2025 () 2026 () 2027 () 2028 () 2029 () 2030 () 2031 () 2032 () 2033 () 2034 () 2035 () 2036 () 2037 () 2038 () 2039 () 2040 () 2041 () 2042 () 2043 () 2044 () 2045 () 2046 () 2047 () 2048 () 2049 () 2050 () 2051 () 2052 () 2053 () 2054 () 2055 () 2056 () 2057 () 2058 () 2059 () 2060 () 2061 () 2062 () 2063 () 2064 () 2065 () 2066 () 2067 () 2068 () 2069 () 2070 () 2071 () 2072 () 2073 () 2074 () 2075 () 2076 () 2077 () 2078 () 2079 () 2080 () 2081 () 2082 () 2083 () 2084 () 2085 () 2086 () 2087 () 2088 () 2089 () 2090 () 2091 () 2092 () 2093 () 2094 () 2095 () 2096 () 2097 () 2098 () 2099 () 2100 ()	2632 () 2633 () 2634 () 2635 () 2636 () 2637 () 2638 () 2639 () 2640 () 2641 () 2642 () 2643 () 2644 () 2645 () 2646 () 2647 () 2648 () 2649 () 2650 () 2651 () 2652 () 2653 () 2654 () 2655 () 2656 () 2657 () 2658 () 2659 () 2660 () 2661 () 2662 () 2663 () 2664 () 2665 () 2666 () 2667 () 2668 () 2669 () 2670 () 2671 () 2672 () 2673 () 2674 () 2675 () 2676 () 2677 () 2678 () 2679 () 2680 () 2681 () 2682 () 2683 () 2684 () 2685 () 2686 () 2687 () 2688 () 2689 () 2690 () 2691 () 2692 () 2693 () 2694 () 2695 () 2696 () 2697 () 2698 () 2699 () 2700 () 2701 () 2702 () 2703 () 2704 () 2705 () 2706 () 2707 () 2708 () 2709 () 2710 () 2711 () 2712 () 2713 () 2714 () 2715 () 2716 () 2717 () 2718 () 2719 () 2720 () 2721 () 2722 () 2723 () 2724 () 2725 () 2726 () 2727 () 2728 () 2729 () 2730 () 2731 () 2732 () 2733 () 2734 () 2735 () 2736 () 2737 () 2738 () 2739 () 2740 () 2741 () 2742 () 2743 () 2744 () 2745 () 2746 () 2747 () 2748 () 2749 () 2750 () 2751 () 2752 () 2753 () 2754 () 2755 () 2756 () 2757 () 2758 () 2759 () 2760 () 2761 () 2762 () 2763 () 2764 () 2765 () 2766 () 2767 () 2768 () 2769 () 2770 () 2771 () 2772 () 2773 () 2774 () 2775 () 2776 () 2777 () 2778 () 2779 () 2780 () 2781 () 2782 () 2783 () 2784 () 2785 () 2786 () 2787 () 2788 () 2789 () 2790 () 2791 () 2792 () 2793 () 2794 () 2795 () 2796 () 2797 () 2798 () 2799 () 2800 ()	3000 () 3001 () 3002 () 3003 () 3004 () 3005 () 3006 () 3007 () 3008 () 3009 () 3010 () 3011 () 3012 () 3013 () 3014 () 3015 () 3016 () 3017 () 3018 () 3019 () 3020 () 3021 () 3022 () 3023 () 3024 () 3025 () 3026 () 3027 () 3028 () 3029 () 3030 () 3031 () 3032 () 3033 () 3034 () 3035 () 3036 () 3037 () 3038 () 3039 () 3040 () 3041 () 3042 () 3043 () 3044 () 3045 () 3046 () 3047 () 3048 () 3049 () 3050 () 3051 () 3052 () 3053 () 3054 () 3055 () 3056 () 3057 () 3058 () 3059 () 3060 () 3061 () 3062 () 3063 () 3064 () 3065 () 3066 () 3067 () 3068 () 3069 () 3070 () 3071 () 3072 () 3073 () 3074 () 3075 () 3076 () 3077 () 3078 () 3079 () 3080 () 3081 () 3082 () 3083 () 3084 () 3085 () 3086 () 3087 () 3088 () 3089 () 3090 () 3091 () 3092 () 3093 () 3094 () 3095 () 3096 () 3097 () 3098 () 3099 () 3100 ()	3114 () 3115 () 3116 () 3117 () 3118 () 3119 () 3120 () 3121 () 3122 () 3123 () 3124 () 3125 () 3126 () 3127 () 3128 () 3129 () 3130 () 3131 () 3132 () 3133 () 3134 () 3135 () 3136 () 3137 () 3138 () 3139 () 3140 () 3141 () 3142 () 3143 () 3144 () 3145 () 3146 () 3147 () 3148 () 3149 () 3150 () 3151 () 3152 () 3153 () 3154 () 3155 () 3156 () 3157 () 3158 () 3159 () 3160 () 3161 () 3162 () 3163 () 3164 () 3165 () 3166 () 3167 () 3168 () 3169 () 3170 () 3171 () 3172 () 3173 () 3174 () 3175 () 3176 () 3177 () 3178 () 3179 () 3180 () 3181 () 3182 () 3183 () 3184 () 3185 () 3186 () 3187 () 3188 () 3189 () 3190 () 3191 () 3192 () 3193 () 3194 () 3195 () 3196 () 3197 () 3198 () 3199 () 3200 ()
産物名 = ヤサイ	村数 = 15			

小山・松山・秋道・藤野・杉田 『斐太後風土記』による食糧資源の計量的研究

11101	1	(量=0	(11113	(-)	16004	(-)	17006	(-)
11104	4	((12003	(-)	16005	(-)	21001	(-)
11105	5	((12004	(-)	17000	(-)	21002	(-)
11100	0	((16003	(-)	17005	(-)			
産物記	名	=	ヤツメウナギ										
2507	7	量=2	ツメウナギ										
産物記	名	=	ヤマアザミ										
1920	0	量=3	ヤマアザミ		1925	(-)	1928	(-)	1936	(-)
1921	1	(1926	(-)	1932	(-)	1937	(-)
1922	2	(1927	(-)	1933	(-)	1939	(-)
1924	4	(300束										
産物記	名	=	ヤマゴボウ										
2632	2	量=4	ヤマゴボウ		2637	(400貫)						
産物記	名	=	ヤマズミ										
2213	3	量=2	ヤマズミ		3132	(500合)	3210	(-)	3303	(-)
2610	0	(3208	(-)	3211	(-)	3304	(-)
2612	2	(2000合)		3209	(-)	3302	(-)			
産物記	名	=	ヤマドリ										
1205	5	量=1	ヤマドリ		1926	(3羽)	3104	(8羽)	3302	(3羽)
1110	0	(10羽)		1933	(5羽)	3108	(5羽)	3303	(10羽)
1131	1	(10羽)		1935	(5羽)	3109	(3羽)	3304	(10羽)
1132	2	(2羽)		2102	(200羽)	3113	(3羽)	3305	(5羽)
1140	0	(2羽)		2300	(1羽)	3114	(4羽)	3306	(5羽)
1150	0	(2羽)		2405	(10羽)	3115	(1羽)	3307	(5羽)
1150	0	(3羽)		2407	(12羽)	3117	(3羽)	3308	(10羽)
1150	0	(3羽)		2408	(3羽)	3119	(2羽)	3309	(18羽)
1160	0	(2羽)		2411	(10羽)	3120	(3羽)	3310	(4羽)
1170	0	(5羽)		2422	(1羽)	3121	(7羽)	3311	(8羽)
1177	7	(5羽)		2442	(4羽)	3122	(8羽)	3312	(7羽)
1180	0	(5羽)		2506	(4羽)	3123	(5羽)	3313	(7羽)
1180	0	(3羽)		2507	(5羽)	3124	(1羽)	3314	(1羽)
1180	0	(5羽)		2508	(5羽)	3125	(1羽)	3315	(1羽)
1180	0	(5羽)		2509	(5羽)	3126	(2羽)	3316	(1羽)
1180	0	(8羽)		2514	(5羽)	3127	(3羽)	3317	(1羽)
1180	0	(5羽)		2518	(5羽)	3128	(5羽)	3318	(1羽)
1180	0	(10羽)		2529	(3羽)	3129	(2羽)	3319	(1羽)
1180	0	(3羽)		2532	(2羽)	3133	(3羽)	3320	(1羽)
1180	0	(3羽)		2533	(3羽)	3134	(3羽)	3321	(1羽)
1180	0	(3羽)		2537	(5羽)	3135	(2羽)	3322	(1羽)
1180	0	(3羽)		2617	(16羽)	3136	(8羽)	3323	(1羽)
1180	0	(3羽)		2622	(5羽)	3137	(5羽)	3324	(1羽)
1180	0	(3羽)		2627	(40羽)	3138	(2羽)	3325	(1羽)
1180	0	(3羽)		2630	(15羽)	3139	(2羽)	3326	(1羽)
1180	0	(3羽)		2634	(4羽)	3140	(1羽)	3327	(1羽)
1180	0	(3羽)		2638	(15羽)	3141	(3羽)	3328	(1羽)
1180	0	(3羽)		2704	(1羽)	3142	(10羽)	3329	(1羽)
1180	0	(3羽)		2705	(3羽)	3143	(2羽)	3330	(6羽)
1180	0	(3羽)		2711	(15羽)	3144	(5羽)	3331	(1羽)
1180	0	(3羽)		2726	(6羽)	3145	(2羽)	3332	(8羽)
1180	0	(3羽)		3103	(18羽)	3146	(5羽)	3333	(15羽)
産物記	名	=	ヤマシ										
1307	7	量=3	ヤマシ		1713	(-)	1714	(-)	2738	(80合)
1710	0	(200合)										
産物記	名	=	ヤマノイモ										
2424	4	量=0	ヤマノイモ		2426	(-)	2427	(-)	2514	(-)
産物記	名	=	ユズ										
3801	1	量=0	ユズ		3803	(-)	3811	(-)	3812	(-)
3802	2	(3804	(-)						
産物記	名	=	ユリ										
1201	1	量=0	ユリ		1907	(-)	1914	(-)	1917	(-)
1905	5	(1908	(-)	1915	(-)	1919	(-)
1900	0	(1913	(-)						
産物記	名	=	ヨギ										
1903	3	量=8	ヨギ		1906	(-)	1908	(-)	1910	(8貫)
1905	5	(1907	(-)						

