

走り読み「江戸時代 人づくり風土記」 -暮らしを多面的に描き、江戸びとと出会う-



幕末の写真 東海道の横浜と藤沢の間の松並木

江戸時代の女性の意外な?
たくましさを発見
各巻の第4章子育てと家庭経営の知恵
に収められたエピソードより

全50巻に及ぶ「江戸時代 人づくり風土記」ですが、通史ではなく暮らしを描く本なので、どこから読み始めていただいてもいいのです。一つひとつのエピソードも、物語風に仕立てた読みやすいもの。気楽に「江戸時代散歩」の気分が味わえます。ふるさとの意外な一面を見つけたり、旅行先で目にする風景の由来がわかったり。そんな魅力の一端をご紹介します。

農家のお母さん5人づれたといわれる慶安の御触書が30泊31日の大観光旅行をという文書があつて、これした話(神奈川)
幕府が1649年に出しかに規制したものだ。その

一項に「大茶を飲み、物まに遊山好きする女房は、離別すべし」とある。ところが、神奈川県湘野辺の養蚕農家の主婦5人が、一カ月の長旅をした記録が残っている。寺社参詣を名目にした大観光旅行で、天保14(1843)年の春のことだ。在所の湘野辺を北上してまず秩父巡礼をはじめ、34番所を巡りつくして、こんどはなんと長野の善光寺に詣で、帰途にはまた足るのぼして日光の東照宮に至る。

この話を紹介した相模原市立図書館の長田かな子さんは「その体力、精神力のたくましさもさることながら、農閑期とはいえ、かくも長き不在と、かなりの出費を許される彼女たちの、家庭内での重い存在をうかがい知ることができます」と結んでいます。

三行半は女房から上州名物娯天下の話(群馬)
辞書によれば、三行半とは「夫から妻に出す離縁状」とさされている。しかし、上州では妻から離婚請求する「飛び出し

離婚」が多かった。その場合、妻は夫に対して趣意金(慰謝料)を払うか、持参金を放棄するかいずれかの必要があったが、上州の女性には自分の労働で得た収入でそれを支払って離縁している。

女性が主役だった養蚕と糸挽き・機織りは、男衆をはるかに凌ぐ収入を実現した。上州の女性たちは養蚕だけでなく、馬方や炭の販売、山からとってきたワラビなどの販売も精力的に行ない、経済的自立を獲得した。明治に入っても、「一家の主権全然娯天下に帰す」とされたほどであった。

この話を紹介した高崎市史編纂専門委員の中島明さんは「農村では女性の稼ぎが大きな役割を果たしていました。娯天下」は上州という地域に限定されたものではないのか」として、「野州名物空つ風に娯天下(「栃木」)、諏訪の名物空つ風に娯天下(「石川」)、会津の娯天下(「福島」)などの事例があることを指摘しています。江戸時代を生きた女性たちのバイタリティを感じさせるエピソードが各地で発見できます。

農文協

映像記録

第1集 日本の味のルーツを探る

①トチの実を食べる②遙かなるコンブロード③うま味のふるさと「魚醬」④京湯波を造る⑤江戸の味「佃煮」

第2集 伝統食品の知恵と工夫を探る

①豆腐見聞録②こんにやく③昆布繁盛記④信州の寒天⑤九十九里の煮干し

第3集 風土の味と技を探る

①木曾の「すんき漬」②南蛮渡来のたくあん「山川漬」③佐久の「凍豆腐」④野州の「干瓢」⑤和州吉野葛

第4集 大豆と小麦食品のルーツと技を探る

①納豆のふるさと②豆腐業③出羽の六淨豆腐④種のふるさと⑤京生麸



企画・味の素食の文化センター 老舗の秘伝、郷土食の知恵...日本の風土の中で先人が育んだ伝統食品の歴史と特徴、失われゆく製造・加工・調理の技をビデオに収めた貴重な記録。

日本の味
伝統食品
全4集・全20巻
各巻14700円

天災からの復興の努力が 名産品を生んだ

各巻の第1章自治と助け合いの中で
に収められたエピソードより

因縁? がわかる話ほか
天災からの復興を目指した
人々の努力の成果だった。

(群馬 神奈川、長崎)

天明の浅間山大噴火は、上州一帯に壊滅的な打撃を与えた。現在の観光名所、鬼押し出しは、鎌原村93戸すべてを埋没させ、村民597人のうち93人しか助からなかった火砕流の名残。この被害に、幕府の命により遠く熊本藩から400人が派遣され救援にあたった。また、渋川村の吉田芝溪は荒れた畑の再開墾体験から、開墾須知を著したが、ここで奨励されているのが桑の植え付けだった。上州の娯天下を支えた養蚕業は、

同様な努力は各地で行なわれ、宝永の富士山大噴火に見舞われた相模国(神奈川)でも、荒れた土地でも栽培できたたばこで復興がはかられ、名産素野たばこが生まれました。雲仙岳の大爆発と地震に被害を受けた島原藩(長崎)では、櫛の植付と製蛸(ろうづくり)が奨励され、重要産業になりました。



蚕あがりの図

陶磁器に見る江戸の地域 ブランドづくりのドラマ

各巻の第2章生業の振興と継承の中で
に収められたエピソードより

国際的動乱の中で有田焼(1592~98)によつて世界的ブランドになった話(佐賀)

日本の陶磁器産業をひらいたのは、秀吉の朝鮮出兵

田の地は一大窯業センターとなる。1640年代後半には、中国が明から清へと変わる際の戦乱で中国の陶磁器輸出がストップし国際的に陶磁器の需要が逼迫した。そんな情勢に促されて、中国の技術者から赤絵の技術を学び、独特な柿右衛門様式が確立された。17、18世紀にかけて、ヨーロッパの貴族の館を肥前磁器が飾った。

低価格の日用品に集中し成功した「せともの」の話(愛知)
朝鮮人陶工による陶磁器産業の勃興は各地で見られた。萩焼(山口)、薩摩焼(鹿児島)などが、とくに高価な茶陶の産地として栄えた。

一方、後発地域でも知恵を絞った陶磁器産業振興がはかられた。瀬戸(愛知)では、佐賀のように良質な原料がない中で陶器(土もの)から磁器(石もの)へ転換するために、粘土と長石を調合して磁器原料とするなどの研究が積み重ねられた。瀬戸で「磁祖」と呼ばれる加藤民吉は、尾張藩のバックアップも得ながら先進地肥前に赴き、技術を習得して帰郷する。じつはこのころ、肥前では技術流出を警戒して「有田皿山の絵書細工人どもは他所へ行

つてはいけない」とお触れを出して、実際に処罰も行なわれていた。そうした状況下での肥前修行はかなりの紆余曲折をとまなうが、加藤民吉はその実直な人柄で肥前の人々の信頼を得て、4年に及ぶ修行を成功させた。

そして磁器生産を開始した瀬戸は、先発の肥前磁器の様式を取り入れながらもとくに日常食器である碗類にねらいを定めて量産し、低価格路線でシェアを拡大していく。いまや陶磁器の代名詞ともなっている「せともの」の基礎を築いた人々の苦闘と工夫がしのばれる話である。

*

足もとの資源と技術を生かして地域振興をはかる先人の努力は各県に伝えられています。関心のある分野で各県を読み比べてみてください。

「江戸時代 人づくり風土記」を水先案内人にしてふるさとの江戸時代をたくましく生きた人々の姿に出会うことができます。また、武士と庶民のあいだでも藩と藩のあいだでも、閉鎖的というより開放的で交流が見ええます。特定のテーマで各県を読み比べてみたいときは、この全集の索引巻でもある「近世日本の地域づくり 200のテーマ」から見つけることができます。ぜひ、あなた流の江戸時代探索をお楽しみください。



瀬戸陶器職場の図(尾張名所図会)所収

日本の食生活 全集 全50巻

都道府県別編集

その地の自然と暮らしの積み重ねに育まれた食生活のありよう。いま失われつつあるその本来の姿を、全国350箇所、50000人の古老からの地道な「聞き書き」と再現写真で記録した壮大な食の民俗誌。

- 日本の食の原形を記録：大正末期から昭和初期まで、戦争による混乱、戦後の洋風化を経る以前の食生活を記録。
- 最初で最後の記録：取材対象者が高齢なため、これが最後の時と思われる時期に調査完了。
- 四季折々、朝昼晩の献立、晴れ食、行事食、薬効のある食べ物、救荒食まで記録



【都道府県別編集】全50巻 = 各都道府県版 + アイヌの食生活 + 索引巻2冊、A5判、上製、各2900円、揃価145000円

農文協

CD-ROM版

全集全50巻の全データを収録。オリジナルカラー写真。パソコンなら多彩な検索機能で、全国雑煮比べ、寿司比べなど迅速にできる。

120000円