

# 甲州における幕末・明治期の海産物消費動向

— 大久保黄齋『世事記』の分析から —

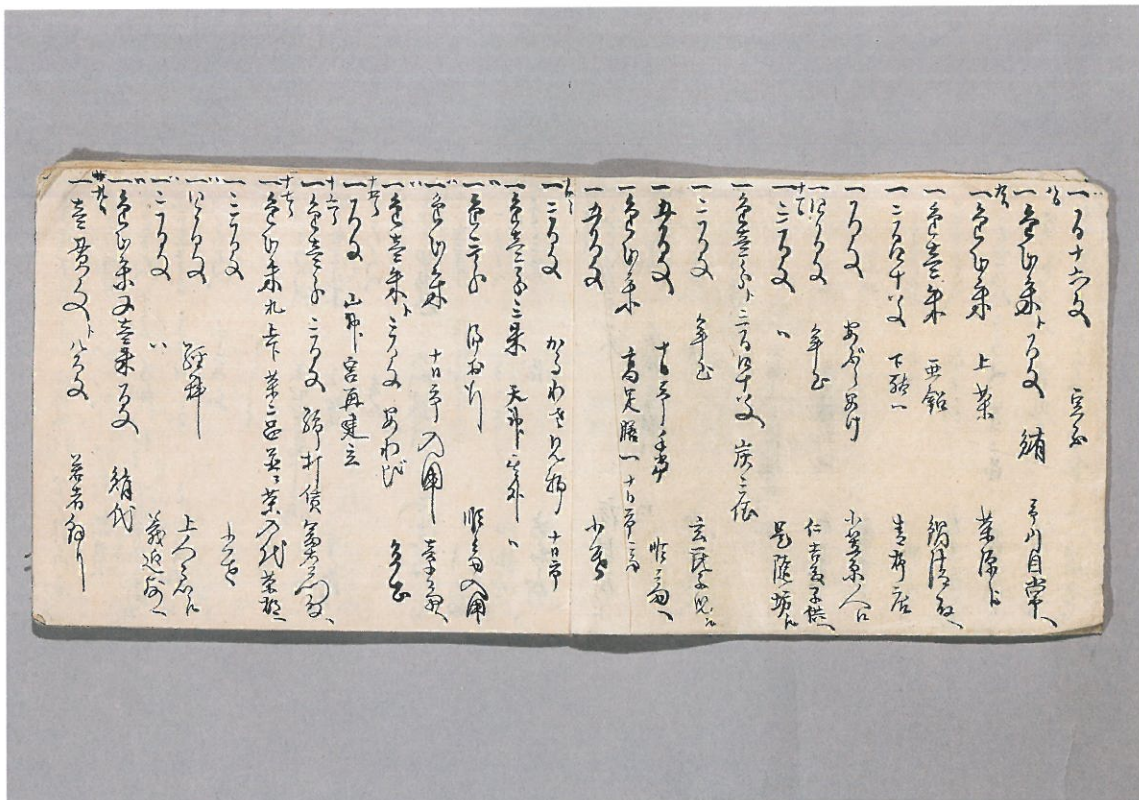
植月 学・宮澤富美恵

Consumption of marine products in Koshu during the end of the Edo Period to the  
Meiji Period: An analysis of *Sejiki* by *OHKUBO Kousai*

UETSUKI Manabu  
MIYAZAWA Fumie



図版1 「世事記」明治21年表紙



図版2 明治3年1月(旧暦)の記事

# 甲州における幕末・明治期の海産物消費動向

## — 大久保黄齋『世事記』の分析から —

植 月 学  
宮 澤 富美恵

### 1 はじめに

山梨県立博物館は「交流の歴史」の解明を主要な研究テーマのひとつとしており、四方を山に囲まれた山梨が閉ざされた地域ではなく、外界と積極的に交流することで歴史を築いてきた事実を明らかにしてきた<sup>(1)</sup>。内陸部である山梨において、外部との交流を物語る重要な証拠が海産物の入手である。

山梨では古来海岸部との交流が活発であり、太平洋岸から一晩で到達できるという地理的条件の中でマグロの多食や煮貝などの海産物に対する特徴的な嗜好・食習慣が形作られてきた。筆者らは平成19年度の企画展「甲州食べもの紀行」においてそうした山梨における海産物利用の一端を明らかにした<sup>(2)</sup>。その際に分析の中心となったのは県内の遺跡から出土した魚類遺体であり、消費の季節性や移入経路については不明な部分が残った。

そこで、本稿では上記企画展示の際にも部分的に紹介をおこなった大久保黄齋『世事記』<sup>(3)</sup>の分析を軸に、他の文献や遺跡出土資料との比較も加味して、幕末から明治にかけての甲州への海産物の流入と消費の様相をより具体的に明らかにしてみたい。

### 2 資料の概要

『世事記』は古市場村（南アルプス市）の蘭方医大久保黄齋が安政4年（1857）から明治28年（1895）にかけて、1年1冊のペースで日々の出費明細を記録した、いわば家計簿である。資料は身延山大学図書館に池原文庫として所蔵されている。内容はおおむね日付・金額・品目・店名（人名）の4項目からなり、特に幕末から明治初期には年々詳細になっていく。

大久保黄齋は、文化9年（1812）、古市場村の医者大久保章言の次男に生まれ、甲州における牛痘接種法の先駆者の一人としても知られる。黄齋の兄貞固は、甲州蘭方医学の開祖とされる2代章言である。黄齋は、江戸で医道修行を積んだのち、いったん甲府で開業するものの、嘉永元年（1848）、兄の死を契機に古市場に帰り、別家を構えて医業を続けた<sup>(4)</sup>。現存する『世事記』は、黄齋が帰村してから10年ほど経て生活も安定し、医師としての地位も確立したと推測される頃から、没年に至るまでの時代に相当する<sup>(5)</sup>。

魚類の種名などは詳細を極める一方、食費以外の経費記載が簡略傾向にあるなど、出費のすべてが記録されている訳ではないようである。当該期に一般的な出納帳のような完全な収入・支出の記録ではなく、収入の項目も存在しない。『世事記』というタイトルも特異であり、黄齋による意図的な情報の取捨選択が行なわれた可能性を持った資料であると推測される。なお、巻末には「貸之部」と題した金の貸与と返却の記録と、「足之部」と題した利息の記録が数丁付随する。明治16年からはこれに「無尽出金」の

丁も加わる。裏表紙には一貫して「蘭香堂」(黄齋の雅号)と署名される。

身延山大学図書館には安政4年(1857)から明治28年(1895)の39年間のうち、約半数の19年分が存在する(残存一覧は表2を参照)。今回はそのすべてを分析対象とした。大略一年おきに帳面が存在しない年があり、これらについては身延山大学図書館収蔵以前に所蔵先が分割された可能性がある。なお、黄齋の経済状況を知り得るようなその他の史料は未発見である。

### 3 分析方法

『世事記』は日付、金額、出費の項目/品目と数量(重量)、取引相手の各項目からなる(巻頭図版2参照)。各年次について日付、品目、加工形態、取引先を入力した。価格の分析も可能だが、部分的にしか翻刻が完了していないため、今回は分析項目には含めていない。

日付は明治5年の改暦以前については旧暦で記載されている。年中行事に関わる消費の傾向を知るには旧暦のままでの分析も意味を持つ。しかし、今回は魚類の季節性に関わる議論も目的としているため、新暦に修正して集計をおこなった。なお、黄齋は明治5年以降、日付を新暦で記録しながらも、1年の単位は旧暦(太陰太陽暦)による区切りを用い続けている。例えば明治5年の巻には新暦の明治5年2月から明治6年2月までが記録されている。各巻の間には途切れる年があるため、新暦の1年分に正確に対応させることはできない。したがって、明治5年以降のデータは、新暦でいえば翌年の初めまでを含む1ヶ月前後ずれた1年分のデータとなる。それぞれおおむね1年(365日)分のデータとなるため、分析に大きな支障はない。

出費の費目は食品、日常雑貨を主とし、医療器具、薬品、図書類などの品目や、年中行事(正月、節供、盆)に関わる祝儀の支払いなども加わり多岐にわたるが、今回は水産物に焦点を絞った。海産物は海藻類(ワカメ、昆布、海苔)、貝類、甲殻類(エビ、カニ類)、頭足類(イカ、タコ類)、魚類、およびイルカ類である。海産物だけでなく、淡水産の貝類、魚類についても比較のために抽出した。

加工形態については「生」、「鮮」、「むき身(主に貝類)」などの表記があるものを「生鮮」に、「塩」、「干」、「開き(魚の場合)」などの表記を「加工」に、特に表記がないものを「不明」に分類し、記録した。曇鰯、ちりめん干、煮貝(塊)など明らかな加工品や、昆布、海苔など生での流通でないと判断されるものはすべて「加工」に分類した。その他の加工品としては調理品(茹でイカ)、漬物(粕漬け、ワサビ漬け)、発酵食品(塩辛)などがあるが、その数は少ない。取引先については店名をコード化し、地名の記載がある場合には地域も入力した。

上記のすべての項目を入力し、年次や月ごとなど複数の観点から集計をおこなった。なお、ここでの集計単位は重量や数量ではなく、あくまでも購入された回数である。同日でも複数の店で購入している場合は個別に入力、集計した。重量や数量については常に記載されているわけではなく、それらによる集計は困難である。

### 4 分析結果と考察

#### (1) 確認された水産物

表1に確認できた水産物の一覧を示す。確認できた品目の数は、海藻類4、貝類12(淡水産1を含む)、頭足類3、甲殻類4、魚類60(淡水産10)の合計83品目である(単に「貝」、「魚」とあるものは除く)。



表記方法が異なっても同じ品目と推定されるものは一括した。細かい種名の表記があっても、現代のどの種に対応するかが不明な場合は、属や科などのより大きな分類群に含めた。

ある品目が生物分類学上のどの階層までを含むかは多分に筆者の感覚によるもので、厳密なものではない。当時の分類と現在の分類の違いや、地方による呼称の差異、黄齋の誤認などの可能性を考慮すると、ある程度の幅をもってとらえるのが妥当であろう。また、出現回数の少ない種についてはそれだけ文字の誤読や他の品目との混同の危険性も高まる。特に問題となる品目について以下に記載する。

煮貝 単に「煮貝」と表記されているのは現在と同様にアワビを原料とする可能性が高い。煮貝の中にはサザエ、バカガイ、アサリ、ハマグリなどの煮貝の表記が少数あるが、アワビの煮貝はまったく見られないからである。これは現代の状況からみて不自然であり、煮貝がアワビであるのは当然であるためあえて表記しなかったと推測される。他に「煮塊」という表記の商品も存在する。「煮貝」の別表記とみなすことも可能だが、後述する季節性の分析からは別の品目と判断される。1回のみ「煮塊り」と送り仮名を付す表記があり、「煮ごり」を指す可能性がある。

サメ類 大部分は「鮫」のみの表記だが、明治14年に「莫羅格鮫」、「莫呂格鮫」の表記が1回ずつある。前者はモロッコの漢字表記であり、これらはいずれも「モロコザメ」と読ませるのだろう。伊豆の多くの地方ではアオザメをモロコやモロオなどと呼ぶので<sup>6)</sup>、これらはアオザメを指す可能性が高い。また、明治25年には「鰹鮫」の表記も見える。『静岡県水産誌』<sup>7)</sup>（以下『水産誌』）の鰹鮫に関する記述を参照すると、肌や尾の形が鰹に似るのが名称の由来で、その別称は「もろを」であるとされる。ただ、「青鮫」は別途記載されている。アオザメ、もしくは近縁種であるネズミザメを指す可能性がある。いずれも食用にされる。

ブリ属 成長に応じた複数の表記が存在する。『水産誌』を参照すると、ワカナゴ→イナダ（鰯）→ワラサ→ブリの順となる。ハマチは「まさぎ（または「あかいなだ」）」の別名として別種に分類されている。マサギはヒラマサの地方名であり、『世事記』のハマチはヒラマサを指す可能性が高い。

マグロ属 『世事記』ではマグロ属のうち、ビンナガ、メジカ（目近）が鮪とは区別して記載されている。『水産誌』によれば、鮪の幼魚「よこわ」は秋季に来遊し、その翌年5、6月に来遊する若魚を「めじか」と称する。16貫目内外を「しび」、25貫目内外を「大鮪」と称する。これとは別に「金槍魚」があげられており、「きわだ」（キハダマグロ）、「げすなが（長）」（?）、「めばち」（メバチ）を含む。地方によってはきわだ、げす長を髪長（ビンナガ?）と総称、あるいはきわだ、髪長の2種に分類する。ただ、げす長の特徴として挙げられている臀鰭の著しい伸張はキハダの特徴であり、現在とは分類が異なっていた可能性がある。沼津内浦や遠江地方では鮪、金槍魚を総称してまぐろと言うともある。したがって、『世事記』の「鮪」がどの種を指しているかは厳密には明らかでない。少なくとも、天保3年（1832）に木村喜繁が描いた沼津におけるマグロ大漁の絵図<sup>8)</sup>に描かれているのは、人を上回る体長、胸鰭、臀鰭の長さ、目の小ささからクロマグロに同定でき、この頃クロマグロが駿河湾奥で大量に水揚げされていたことがわかる。

## (2) 海産物消費量の変化（図1）

文久3年（1863）と慶応2年（1866）の間に極端な増加があるが、この間2年分は欠冊であり、変動の詳細は明らかでない。初期の5年分についてしか集計をおこなっていないが、この前後に食品全体の購入回数自体も急増している。食品全体に占める海産物（「魚」、「貝」も含む）<sup>9)</sup>の割合は、初期の5年間で20%→31%→38%→44%→51%と増加しており、この間の海産物消費量の増加を示唆する。その後は年

表1 『世事記』で確認された水産物一覧

●=淡水産/主として淡水産 ▲=淡水産を含む可能性あり

	品目名	その他の表記【】内は推定種名	和名	学名	購入回数	加工品(購入回数)	
海藻類	1. 若目	若芽草、若目菜	ワカメ	<i>Undaria pinnatifida</i>	10		
	2. あらめ	あらめ、荒目	アラメ	<i>Eisenia bicyclis</i>	6		
	3. 昆布	板昆布、引昆布、トロロ昆布、淡路昆布、薄雪昆布	コンブ科	Laminariaceae	36		
	4. 海苔	のり、三保・芝川・伏見・伊豆海苔	アマノリ属	<i>Porphyra</i> sp.	41		
貝類	5. あわび	鮑、鮑、鮑	アワビ類 (Haliotis属)	<i>Haliotis</i> sp.	14		
	6. さざい	螺、サザエ、栄螺	サザエ	<i>Turbo (Batillus) cornutus</i>	19	煮貝(0)	
	● 7. 田螺	田にし	タニシ類	<i>Cipangopaludina</i> sp.	19		
	8. 赤貝	とりにし	アカガイ / Scapharca属	<i>Scapharca</i> sp.	40		
	9. 牡蠣	蠣	マガキ	<i>Crassostrea gigas</i>	9		
	10. 鳥貝	とり貝	トリガイ	<i>Fulvia mutica</i>	6		
	11. 馬鹿貝		バカガイ	<i>Maetra chinensis</i>	8	煮貝(1)、乾(1)	
	12. 姥貝	ウバカイ	ウバガイ	<i>Pseudocardium sachalinense</i>	7	煮漬(1)	
	13. 桜貝		サクラガイ	<i>Nitidotellina hokkaidoensis</i>	1		
	14. 浅利貝	あさり貝	アサリ	<i>Ruditapes philippinarum</i>	19	煮貝(2)	
	15. 蛤		ハマグリ	<i>Meretrix lusoria</i>	4	煮貝(1)、干貝(1)	
	16. 煮貝	煮腸	アワビ類 (Haliotis属) ?	<i>Haliotis</i> sp.	46		
	17. 煮塊		煮ごり=魚?		16		
	▲ 18. 貝	貝柱			17		
	頭足類	19. 甲魚賊		コウイカ目	Sepioidea	3	
		20. 鳥賊	イカ、イカ、槍鳥賊、づるまいか【アカイカ】、馬上鳥賊、金リ、敗鳥賊	ツツイカ目	Teuthoidea	139	干0、茹で(2)、煮(1)、塩から(1)
	甲殻類	21. 鱈魚		八腕形目	Octopoda	28	塩(1)、茹で(1)
22. 芝海老		芝えび	シバエビ	<i>Metapenaeus joyneri</i>	7		
23. 桜海老		桜えび、桜老	サクラエビ	<i>Sergia lucens</i>	16		
24. 海老		川えび、しま老、あま海老	エビ目	Decapoda	11		
▲ 25. 蟹		(しほづけのかに) ?	カニ下目	Brachyura	2		
26. 蝦海			ナマコ?		1		
魚類	27. 鮫	さめ魚、莫羅格鮫、莫呂格鮫、鯉鮫【アオザメ】	サメ類 (ネズミザメ上目)	Galea	17		
	28. 赤えい	赤えい (伊)	アカエイ科	<i>Dasyatis akajei</i>	13		
	● 29. 鱧	う (宇) なぎ	ウナギ	<i>Anguilla japonica</i>	7		
	30. にしん		ニシン	<i>Clupea pallasii</i>	1		
	31. 賀寿乃子	かずのこ	ニシン	<i>Clupea pallasii</i>	15		
	32. 鱒	うる (宇留) 目鱒、女鱒、コハダ魚	ニシン科 (ニシンを除く)	Clupeidae	23	干物(3)、塩(3)、ハンペン(1)	
	33. ちりめん干	鱒干、しらす干	ニシン目 (稚魚)	Clupeiformes	106		
	34. 豊鱒	たみ鱒	カタクタイワシ (稚魚) ?	<i>Engraulis japonicus</i>	25		
	35. 呉豆	呉豆魚、田作/ことのぼら、煮干魚	カタクタイワシ (稚魚) ?	<i>Engraulis japonicus</i>	20		
	● 36. 鮓	ふな	フナ属	<i>Carassius</i> sp.	15	串(1)、甘露煮(1)	
	● 37. コイ		コイ	<i>Cyprinus carpio</i>	2		
	● 38. はや		オイカワ	<i>Zacco platypus</i>	21	串(2)	
	● 39. うぐい	石斑魚	ウグイ	<i>Tribolodon hakonensis</i>	1		
	● 40. かまづか	カマツカ、砂もぐり、加麻津か	カマツカ	<i>Pseudogobio esocinus esocinus</i>	20	開き(6)、塩物(4)、干物(1)	
	● 41. 泥鰌		ドジョウ科?	Cobitiidae	6		
	● 42. 鮫	ナマヅ、なまヅ	ナマヅ	<i>Silurus asotus</i>	7		
	● 43. 落年魚		アユ	<i>Plecoglossus altivelis altivelis</i>	4		
	44. 白魚		シラウオ属	<i>Salangichthys</i> sp.	8	干(1)	
	▲ 45. 鮭		サケ属	<i>Oncorhynchus</i> sp.	15	漬(3)	
	46. たら	鱒	タラ科 (マダラ?)	Gadidae	5	開き(2)、干しだら開(1)	
	47. アンコ (カ) ウ	あんこう (ふ)	アンコウ科	Lophiidae	4		
	48. 的鯛		マトウダイ?	<i>Zeus faber</i>	1		
	49. ヤガラ		ヤガラ属	<i>Fistularia</i> sp.	1		
	50. ぼら		ボラ科	Mugilidae	4		
	51. 飛魚		トビウオ科	Exocoetidae	1		
	52. さんま		サンマ	<i>Cololabis saira</i>	125	塩物(2)、開き(1)、切干(1)	
	53. 赤魚	あかう、赤ほ魚	アコウダイ?	<i>Sebastes matsubarae</i>	5		
	54. ハウボ (カ) ウ	ほうぼう、金頭【カナガシラ】	ホウボウ科 (ホウボウ主体?)	Triglidae	37		
	55. こち		コチ科	Platycephalidae	1		
	● 56. 喉		カジカ属	<i>Cottus</i> sp.	5		
	57. 鱧		スズキ属?	<i>Lateolabrax</i> sp.	1		
	58. はた		ハタ科	Serranidae	5		
	59. 雨鯛	天鯛	アマダイ属	<i>Branchiostegus</i> sp.	5		
	60. むつ	黒むつ、赤むつ	ムツ属	<i>Scombrops</i> sp.	3	塩(1)	
	61. 若なご	若奈(那) 具(胡)	ブリ幼魚	<i>Seriola quinqueradiata</i>	18	開き(2)、塩(5)、干物(1)	
	62. いなだ	伊奈多(答)	ブリ若魚1	<i>Seriola quinqueradiata</i>	62	塩(5)	
	63. わらさ		ブリ若魚2	<i>Seriola quinqueradiata</i>	5		
	64. ぶり		ブリ成魚	<i>Seriola quinqueradiata</i>	51	塩(3)	
	65. はまち	濱ち	ブリ属 (ヒラマサ?)	<i>Seriola lalandi</i>	9	塩(1)	
	66. あじ	トロアジ【メアジ?】	メアジ?	<i>Trachurus japonicus</i>	101	塩(9)、開き(1)、干物(2)	
	67. 室あじ		ムロアジ属	<i>Decapterus</i> sp.	1		
	68. しまあじ		シマアジ	<i>Pseudocaranx dentex</i>	1		
	69. 鯛	たい、金色鯛、白鯛、黄(木)鯛	マダイ亜科 (マダイ?)	Pagrinae	122	塩(2)、かす漬(1)、切蒸(1)	
	70. 石持魚	白口	シログチ (イシモチ)	<i>Pennahia argentata</i>	15	塩(1)	
	71. いかなこ		イカナゴ?	<i>Ammodytes personatus</i>	1		
	72. かじき鮪		カジキ亜目	Xiphoidei	5		
	73. 鮪		サバ属	<i>Scomber</i> sp.	41	塩(3)、開き(2)	
	74. ソウダガツウ		ソウダガツウ属	<i>Auxis</i> sp.	1		
	75. 宇づ(ず)わ		ソウダガツウ別名/マグロ属幼魚	<i>Thunnus</i> sp.	7	塩(4)、なまりよし(1)	
	76. 目近(めじか)		マグロ属若魚	<i>Thunnus</i> sp.	166	塩(9)、ふし(4)	
	77. 鮪(まぐろ)		マグロ属	<i>Thunnus</i> sp.	317	塩(9)、なまりよし(1)	
	78. びんなが		ビンナガマグロ	<i>Thunnus alalunga</i>	20	塩(2)、かす漬(1)、切蒸(1)	
	79. さわら(良)	沖サワラ	サワラ属	<i>Scomberomorus</i> sp.	16	塩(6)	
	80. なまりよし	奈麻利武志	サバ科 (カツオ、マグロ、サバなど)	Scombridae	40		
	81. 平目魚		ヒラメ科	Paralichthyidae	6		
	82. 筋鯉		ハガツオ?	<i>Sarda orientalis</i>	1		
	83. 鯉	かつお(ほ/ふ/う)	カツオ	<i>Katsuwonus pelamis</i>	37	塩(2)、蒸(1)	
	84. 鯉ふし/土佐ふし	薩摩ふし、土佐ふし	カツオ	<i>Katsuwonus pelamis</i>	47		
	85. 鱈柄		カレイ科?	Pleuronectidae	3	塩(1)	
	86. 釜母子	かまぼこ、蒲鉾			79		
	▲ 87. 魚	さかな、魚るい			269	塩(2)、串魚(6)、開き(5)、半べん(3)、なまり(1)、ワサビ漬(1)、魚粉(1)、干物(1)	
	哺乳類	88. イルカ	伊留鹿	マイルカ科?	Delphinidae	2	

学名・配列は以下の文献による。海藻類：吉田忠生ほか 2005『日本産海洋目録(2005年改訂版)』『藻類』53-3 pp.179-228 貝類・頭足類：奥谷喬司 編 2000『日本近海産貝類図鑑』東海大学出版会(海産)、奥谷喬司 編 1986『決定版 生物大図鑑 貝類』世界文化社(淡水産) 魚類：中坊徹次 編 1993『日本産魚類検索』東海大学出版会

間150~200回前後で推移する。初期の変化ほど急激ではないが、明治初期から数冊の欠冊期間を経た明治中頃に回数が落ち込む時期があり、後期には再び増加するという変化も見取れる。

海産物の増加に対して、単に「魚」とのみ書かれる回数に大きな変化はない。これは年を追って魚類の記載が詳細になっていくことを示している。没年の明治28年になると、記載が正確さを欠き、誤字らしきものが目立つようになり、筆勢も衰えを感じさせる。この年の購入量の落ち込みはこうした個人的な体力の衰えによる可能性も考えられる。

幕末の文久から慶応年間の急激な食品購入量の増加、特に海産物購入量の増加は顕著である。これが個人的な経済事情の変化によるものか、流通網の発達などのより大きな社会的変化によるのかは今回の結果のみからは論じられず、なお検討を要する。消費行動が変化した可能性と同時に、この間に記述スタイルの変化が起こったことによる見かけ上の変化も疑う必要がある。幕末から明治にかけて徐々に魚貝類の記載が詳細になっていく点は黄齋の関心の高まりや、知識の取得を示すと推測され、本資料の特質が現れている。

海産と淡水産の品目を比較すると、一貫して海産物が大部分を占める。近傍で得られる淡水産種については購入以外の入手法も考えられる。しかし、淡水産種もタニシのように捕獲にさほど技術を必要としない食品ですら購入していることや、医者という職業からみて、この傾向は実際の消費傾向をおおむね反映している可能性が高い。

### (3) 組成

図2、表2には海産物組成の経年変動を示した。種の判明している品目の合計が極端に少ない(30未満)文久3年以前は除いてある。大局的傾向では慶応2年から明治28年まで大きな変動はない。各年とも最多はマグロ類で、若魚であるメジカを加えると20%前後を占める。これらに次ぐのがイカ、サンマ、タイ、アジ、イナダ、ブリ、加工品ではちりめん干、蒲鉾、煮貝などである。その他は雑多な種が少量ずつで3~4割程度を占める。

ただ、品目ごとに細かく見ると、主体となるマグロ類、イカ、アジ、タイのように期間中コンスタントに購入されている品目がある一方、年によって比較的大きな変動がある品目も存在する(図3)。第1は、ある時期を境に増加、あるいは減少する品目であり、増加例として昆布や海苔、蒲鉾などを、減少例として煮貝を示した。第2に、増減が顕著な品目があり、サンマ、ブリ、イナダなどがその代表例である。

前者については、個人的な嗜好の変化、ごくローカルな商圈の事情(取り扱い店の出店など)、あるいはより大きな物流機構の変化など様々な要因が想定し得る。加工品が目立つ点からは、商品加工業の発展を想定することも可能であろう。なお、昆布については北海道、北東北など北方原産と推測されるが、同じ北方の産物であるサケが同様に明治7年を境に出現するようになるのは共通の理由による可能性がある。

第2のパターンについては単純な増加や減少でなく、39年の間に増減のサイクルが存在するので、個人的な嗜好の変化によるものではない。また、ブリ・イナダとサンマの変動曲線も一致していない。したがって、これらの種の変動は漁獲高の変化、つまり魚類資源自体の増減のサイクルを反映している可能性が高い。

図には示していないが、イルカ類の出現傾向も注目される。イルカは明治24年と25年に各1回のみ出現する。頻度が少ない点自体は黄齋の個人的嗜好による可能性もあるが、明治の後半まで一度も出現しなかつ

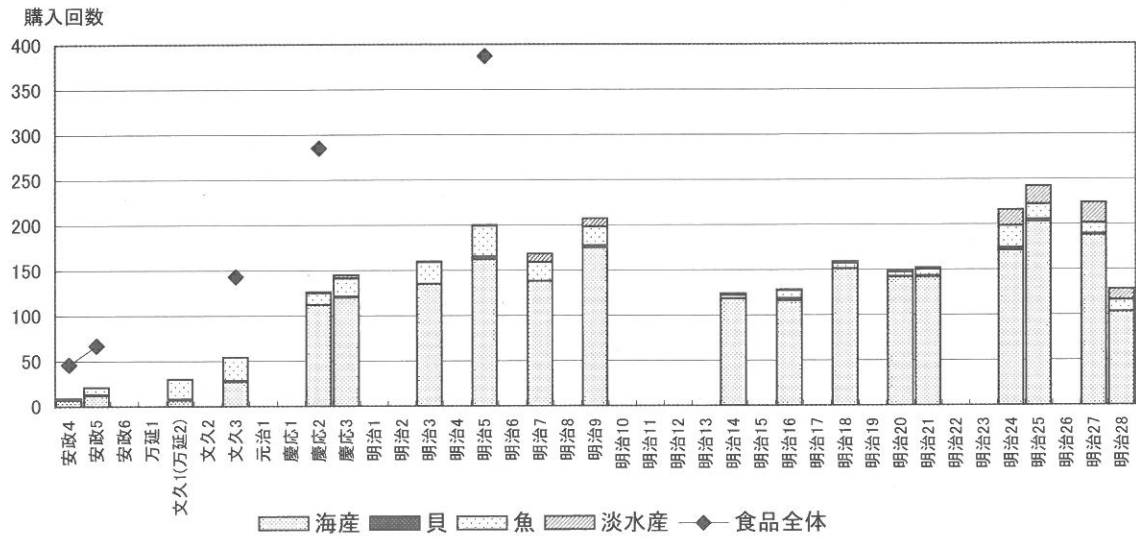


図1 水産物購入回数の変化

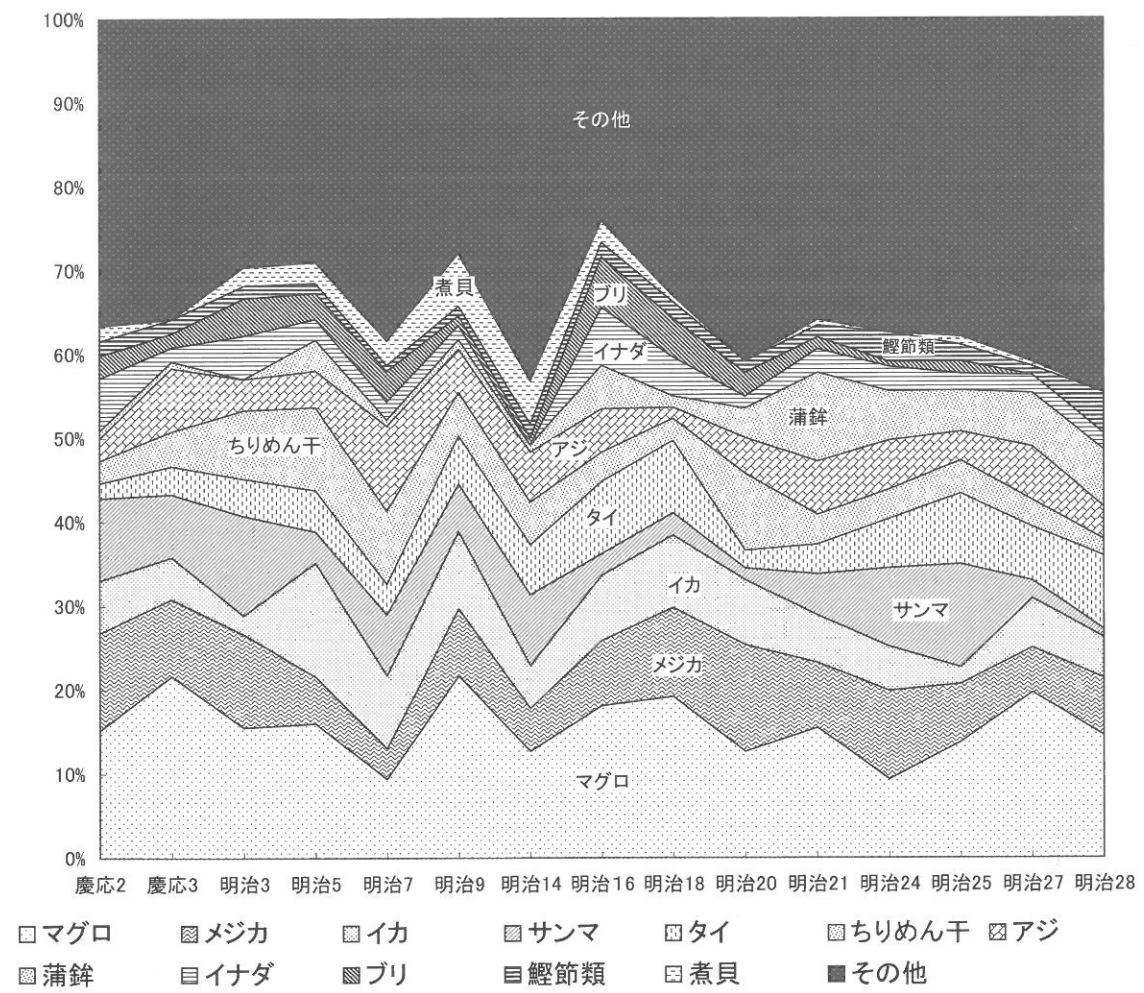


図2 海産物組成の経年変化（「貝」・「魚」は除く）





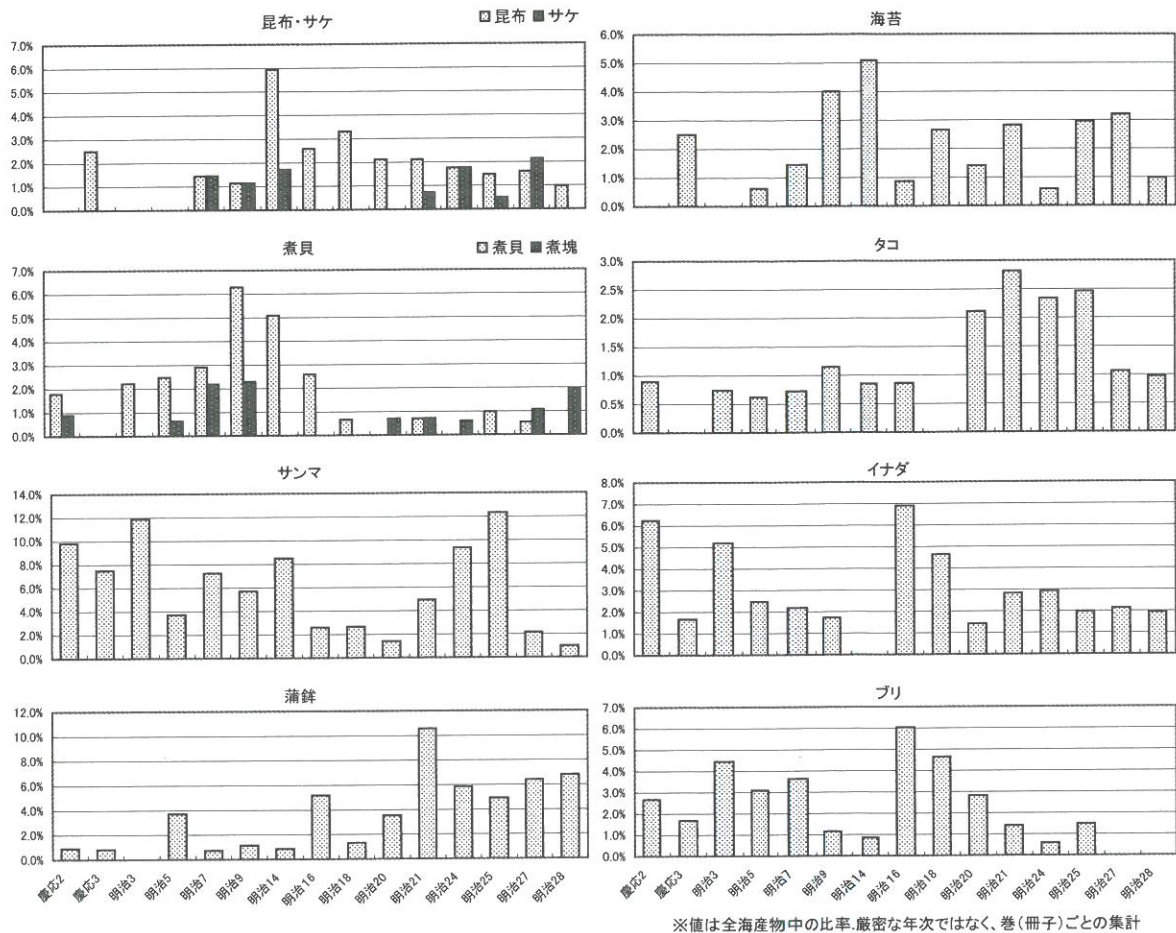


図3 品目ごとの経年変化(特徴的な品目のみ図示)

た点はそれだけでは説明できない。筆者はかつて鯨沢河岸跡の幕末から近代の動物遺体の分析をもとに、甲州におけるイルカの利用が近代に入ってからである可能性を考えたが<sup>30)</sup>、今回の結果はこの見方と合致する。

#### (4) 季節変動

図4には主要な品目の月ごとの購入回数の変化を示した(全年の合計)。生鮮と加工の割合も示している。海産物や海産魚類合計での季節的变化は大きくないが、冬から春にピークがあり、夏に若干落込み、秋に再び回復するというパターンを示す。

種別に見ると、いくつかのパターンを抽出することができる。主体種であるマグロはほぼ一年を通じて購入されているが、その他の種はいずれも季節的な偏りを示す。

貝類ではアカガイ、アサリ、カキのように冬から春先に集中する場合が多い。イカとタコはより冬に集中する。傷みややすさを考慮すると、漁期の問題だけでなく、運搬、保存上の要因も関与している可能性がある。

魚類ではサンマが冬に強い偏りを示す。サメやタイは春に多い。回遊魚ではブリ・イナダ、サバは春と秋の二つのピークを持つ。一方、ブリの若魚であるワカナゴは成魚とは異なり、夏期に集中する。同様の差はマグロ類とその若魚であるメジカの間でも確認でき、後者は6月前後により明確なピークを持つ。これら回遊魚の季節性は回遊の季節性とそれに対応した漁期に起因する可能性が高く、後述する。

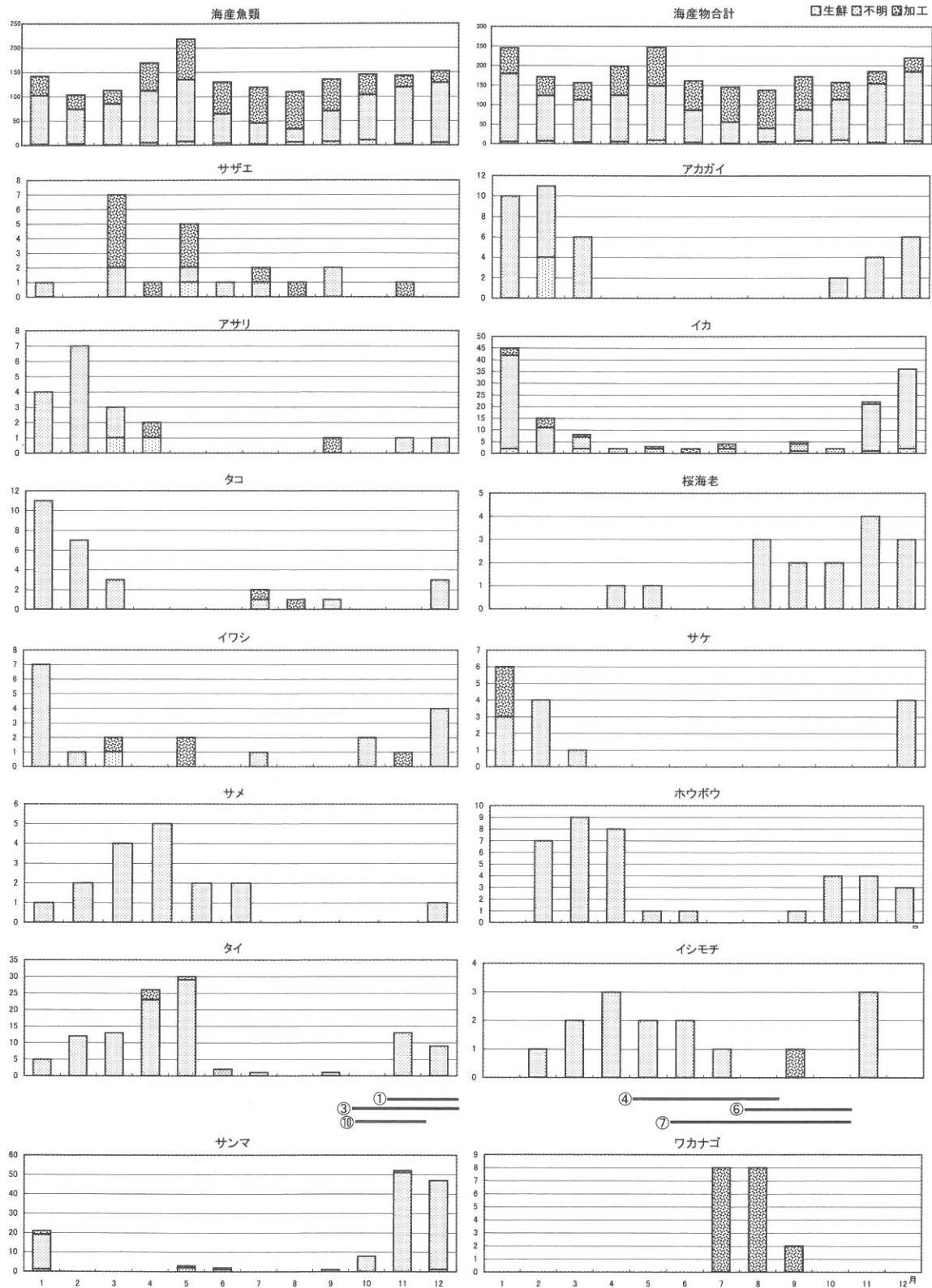


図4-1 主要品目の月別購入頻度

(グラフ上部の横線は静岡県における回遊の季節。●は漁の盛期。丸数字は漁区の番号)

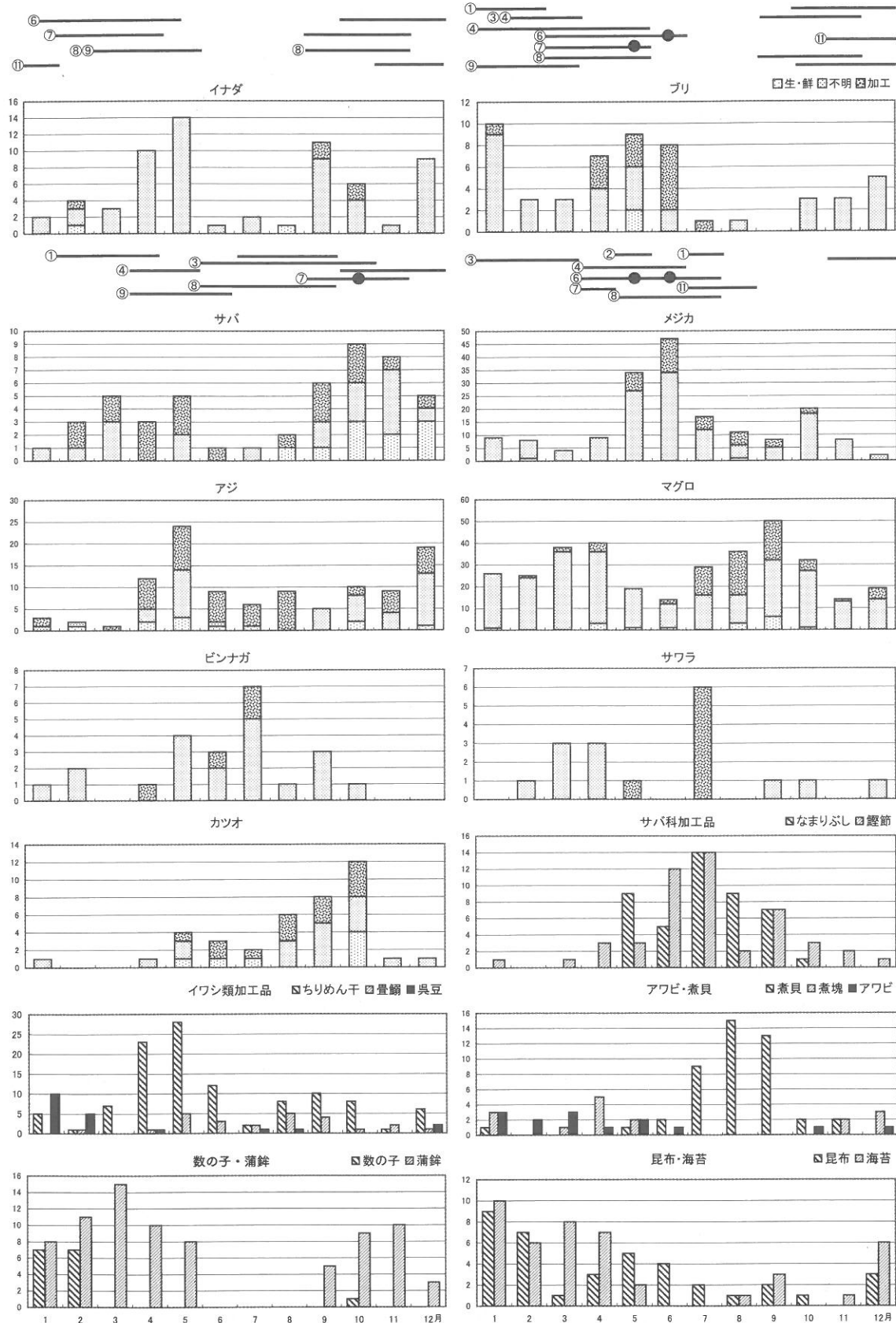


図4-2 主要品目の月別購入頻度

(グラフ上部の横線は静岡県における回遊の季節。●は漁の盛期。丸数字は漁区の番号)



加工品では煮貝が夏期に集中する。これに対して、「煮塊」は量が少なく判然としないが、夏期にはまったく見られない。これは両者が別品目である可能性を示唆する。数野雅彦は甲府における中元の受納録や、林鶴梁日記における暑中見舞いとしての記録を元に、煮貝が夏の贈答品として用いられたことを指摘した<sup>14</sup>。今回の季節性はこの指摘と合致する。『水産誌』によれば、アワビの主な産地は南伊豆の3区（第5図）である。特に田牛（下田市）が圧倒的に多く、煮貝に加工して甲信に送るとある。漁期は4月から10月とあるが、『世事記』では夏期以外の購入は少ない。夏期に出荷するための工夫が煮貝を生み、その煮貝が名産となって贈答品にも頻繁に用いられるようになったものと推測される。

イワシ類の加工品ではちりめん干が4～5月にピークを持つのに対し、呉豆（＝田作り）は1月に多い。後者は現在と同じように正月との関係が深いと考えられる。鯉節や生利節は夏期に多く、原料となるカツオやサバのピークである秋とは若干のずれがある。傷みやすい夏期には加工し、気温が下がり保存が容易となった秋には生、あるいは塩をして運んだためと推測される。蒲鉾は夏以外に見られ、3月頃にピークを持つ。保存加工品とはいえ、原材料となる白身魚の漁獲が多い時期の制約を強く受けていたためかもしれない。

上記のような偏りは正月の呉豆、数の子のように、年中行事と結びついている場合もあろうが、一方で冷蔵・冷凍技術が発達していなかった当時においては漁期による制約を強く受けていたと推測される。そこで、次にほぼ同時期の静岡県における詳細な漁業記録である『水産誌』（明治27年刊）に記録された漁期との比較をおこなう。比較には同書により季節的回遊パターンが明らかにできた7種を取り上げる。漁区別の漁期は図4中に、同書による漁場の区分は図5に示した。

（ア）サンマ 秋の土用頃房総方面から来遊し、伊豆半島を回って、1月頃に去る。『世事記』の購入時期はこれとよく一致する。グラフで5～6月に少量出現するものは「夏鯨<sup>なつさんま</sup>」と呼ばれるものに相当する。主要な漁場は伊豆半島にあり、1～4区で漁獲高が多い。駿河湾奥での漁獲は少ない。

（イ）ワカナゴ 4区で5～8月、6区で8～10月、7区で6～10月の出現の記録がみられ（6区はワカナゴ釣の漁期）、この時期に南方から潮流に乗って来遊する。いずれもグラフの時期と重なる。

（ウ）イナダ 主に湾内の6～11区で漁獲の記録がある。グラフでは春と秋の二つのピークがあるが、両者とも7～9区における回遊時期と一致する。12月にもピークがあるが、こちらはやや湾口に近い6区や11区の出現期に当たる。おおむね湾奥部の6～11区で漁獲されたとみなすことができる。

（エ）ブリ グラフでは夏期を除く幅広い時期に出現する。5月前後になると産卵のために4区付近を北上して、湾奥の6～8区に来遊する。したがって、4～6月頃の漁獲の高まりについては6～8区での漁獲が主体であった可能性が高い。冬期には湾外の1区や湾口に近い11区、9区などで見られるので、冬期についてはこれらより遠方での漁獲も考えられる。

（オ）サバ グラフでは5月頃の春に小規模なピークが、10～11月頃の秋により大きなピークが認められる。前者は4区の春鯖や9区での出現期に対応する。後者は4区の秋鯖、あるいは7区における漁期の盛期（10月）によく一致する。伊豆半島西岸～湾奥が主要な供給源の候補としてあげられる。

（カ）メジカ グラフでは周年見られるものの、5～6月に明確なピークを持つ。本種は4～5月に4区付近を北上し、5～6月前後に湾奥の6～8区に出現する。6区における漁労盛期も5～6月でグラフとよく一致する。本種の漁獲高が多いのも6～8区であり、湾奥の東部地域を主要な供給源とみなすことができる。

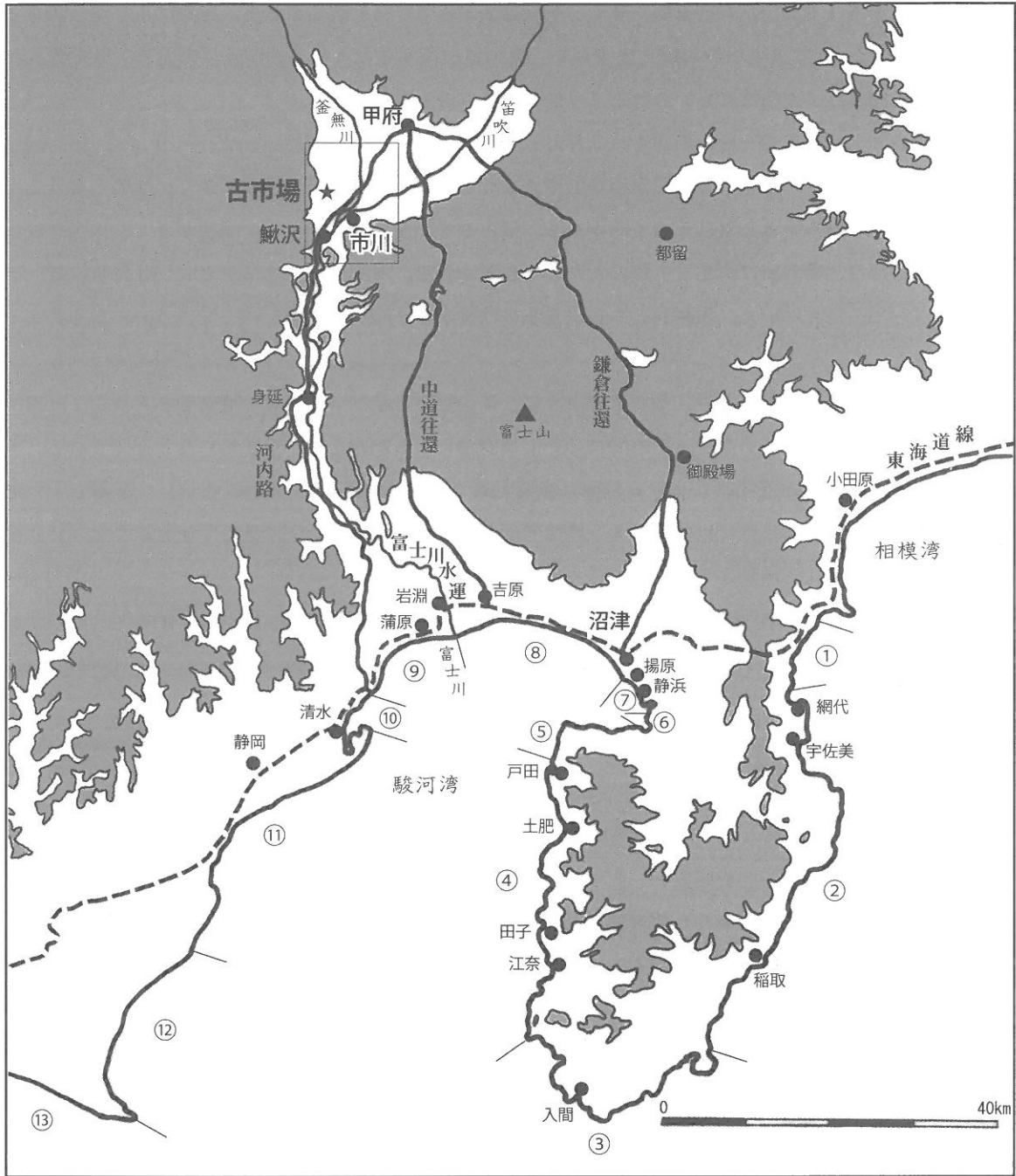


図5 関連地名と漁区

(①～⑬は『静岡県水産誌』による漁区分。枠内は図9の範囲を示す。)

(キ) サメ 種同定の曖昧さの問題もあり、正確性を欠くが、モロコザメとすると、以下の記載が参考になる。伊豆半島の2区(表記は「もろう」)、4区(もろを)では周年、3区(もろこ)では冬春とある。湾奥の7区(あおざめ)ではより限定的で3~4月、9区(もうこ=モウカ/ネズミザメ?)はやや時期が異なり、3~9月に鮫長縄釣で漁獲するとある。グラフのピークは7区の漁期とよく対応する。

上記の比較は『水産誌』における漁期の主体時期や漁が盛んな漁区の記録にもとづいており、これ以外の時期や地域ではまったく漁獲がなかったことを示す訳ではない。しかし、サンマを除く多くの魚種で湾奥部東部の6~8区の漁期と概ね一致したことは、古市場への主要な供給源がこの地域にあったことを示しているとみなして差支えない。当該地域は中道往還を介して甲府方面にもっとも距離的に近いことから運搬条件にすぐれていた点その理由として考えられる<sup>10)</sup>。サンマについては伊豆半島周辺が主な漁場と推測されたが、寒冷期を主体とすることから、より長距離の運搬も可能であったのだろう。

(5) 加工形態

海産魚類について季節ごとの加工品割合を見ると、夏を中心とする高温期かつ多産期に塩物、干物、加工品が多くなる傾向が明らかである(図6)。一方、「鮮」や「生」の文字を冠する品目は必ずしも低温期である冬に多い訳ではなく、むしろ冬以外の時期に目立つ。この不自然さは「鮮」、「生」の表記が、塩物の多い時期に塩物と区別するために冠されたとみなすと無理なく解釈できる。最も多いのは「不明」とした「塩・干」、あるいは「生・鮮」のいずれの表記もない場合である。上記の判断が妥当であるとすれば、これらも大部分が生鮮品であり、塩物が増える時期にだけ、区別の必要上、「生」や「鮮」を冠したと推測される。つまり、夏期を除く年間の大部分において、鮮魚を多く入手できた可能性が高い。

次に、種ごとの加工形態を検討する。図7に出現頻度の高い種について、加工品の割合を示した。先述のように、「生」や「鮮」の表記は実態を表していない可能性が高いので、加工品(「塩」・「干」)の割合

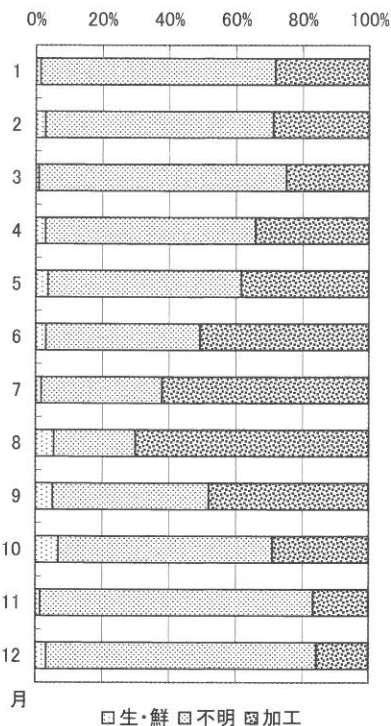


図6 海産魚類の加工品割合(月別)

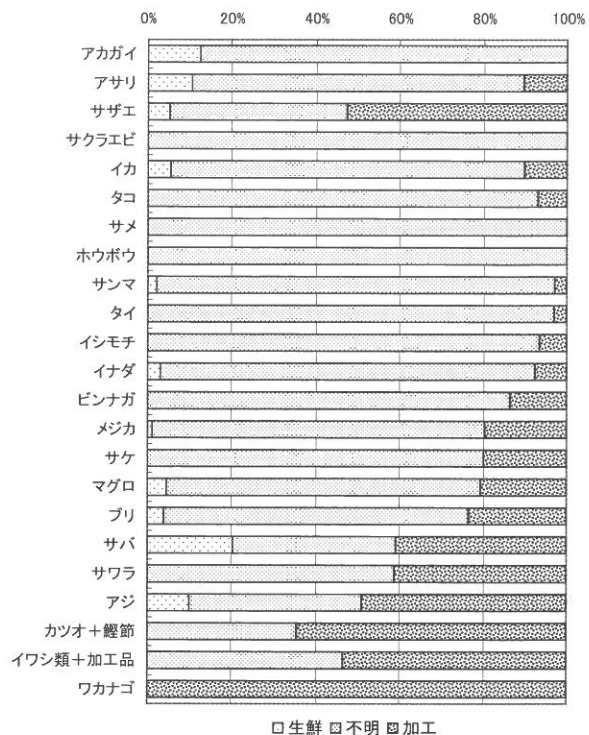


図7 主要な海産種の加工品割合

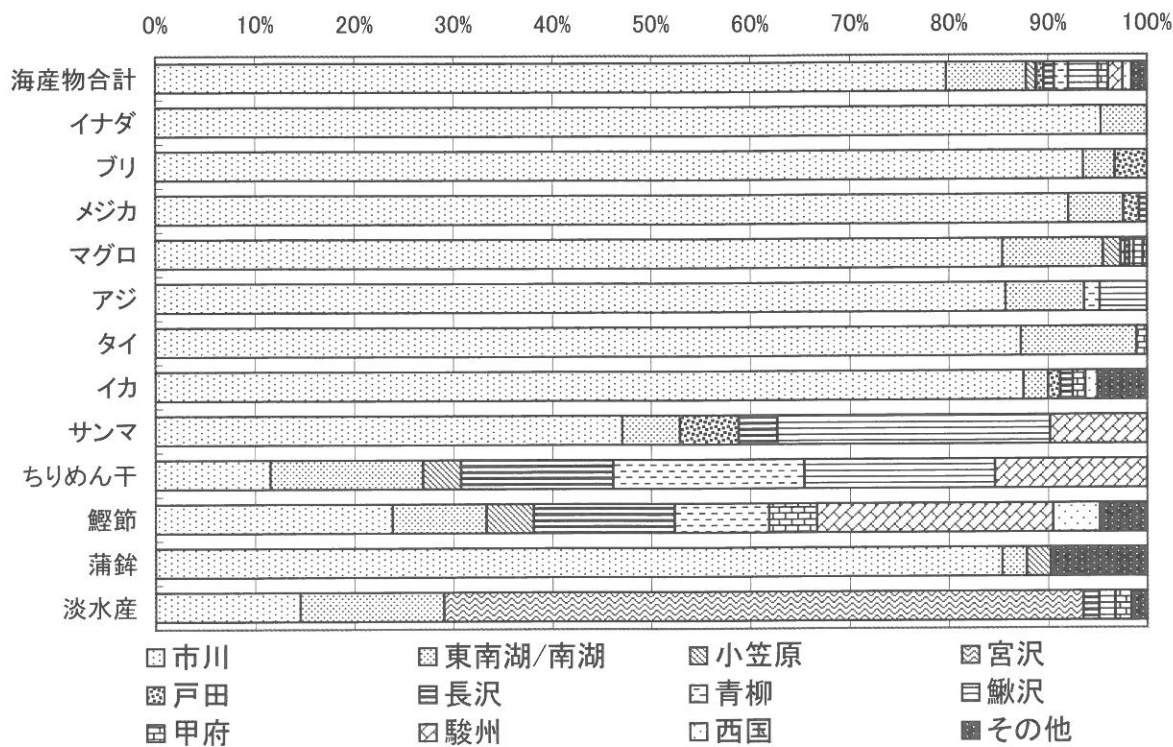


図8 主要品目の購入先

を検討する。当然のことながら、季節的に大量に捕獲され、保存の必要性が高いイワシ類や、アジ科、サバ科などの回遊魚で塩物、干物の割合が高い。生利節はカツオを主な原料とするが、他のサバ科魚類も含む可能性があるために除外している。実際にはサバ科の加工割合はさらに高いと推測される。図4でもこれらの種で夏を中心に加工品の割合が高まることが明らかである。夏期に集中的に捕獲されるワカナゴ（ブリ幼魚）はすべて加工品であった（開きが主体）。なお、サバやアジのように加工品の割合が高い種で「生・鮮」表記が多いことは、先述のように「生・鮮」が塩物との区別の意味においてのみ付記されたことを裏付ける。

逆に、加工率の低い魚類もある。これらは冬期を中心とするため保存加工の必要性が低い（サンマ）、生理的な特性から保存性が高い（サメ類）などの理由が想定できる。ホウボウ、タイ、イシモチなどについては夏期の漁獲が少ないため

に保存の必要性が低い可能性や、そもそも肉質が保存に向かないことで夏期の消費が少ない可能性が考え



図9 購入先の位置と街道



られる。

イカ、タコ類や貝類も一般に加工品の割合が低い。イカ、タコは冬期を中心とするため、貝類も低温期を中心とし、なおかつ保存性が比較的高いためと推測される。サザエは加工品の割合が高いが、それらは煮貝が主体で、季節的にも高温期にまたがる。なお、アワビの記録は少なく、ほとんどが煮貝の形で持ち込まれたと推測される。

#### (6) 購入先

図8に上位11品目および淡水産種購入先の地域別構成を示した(位置は図9を参照)。圧倒的に多いのは市川(市川三郷町市川大門)で、魚類の多くやイカの主要な供給源となっている。多くの品目では市川に次ぐのが東南湖(南アルプス市)である点も共通しており、両者でおおむね9割以上を占める。

その中で異なる傾向を示すのがサンマ、および蒲鉾、ちりめん干、鰹節などの加工品類である。これら4品目で市川や東南湖に替わって浮上するのが鰯沢、青柳、長沢などの富士川右岸地域および駿州である。興味深いのはそのいずれもが河内路、西郡路沿いに位置することである。品目の特徴から見ると、主に冬期に購入されるサンマと加工品で、比較的保存が効く点が挙げられる。保存が効くということは、比較的輸送に時間をかけられることを意味する。鰯沢や青柳、およびそこから古市場への経路上に位置する長沢という地理的条件からみて、富士川舟運や河内路がその運搬手段であったと推定される。

富士川舟運や河内路が用いられたとすれば、古市場と同じ富士川右岸に位置する青柳や鰯沢を經由して海産物がもたらされたのは経路としては自然である。また、駿州に関しては「駿州かつぎ」の記載が多く見られ、これは駿州から来る行商人を示していると考えられるので、富士川沿いに陸路(河内路)が取られたことを示す可能性がある。

これに対して、その他の大部分の魚類やイカが主に対岸の市川を經由してきたのは、別の経路が取られたためと見るのが自然である。これらは生鮮類主体であったために、富士川水運では時間がかかりすぎるという保存上の問題が関わっている可能性が考えられる。すでに見たような駿河湾奥部主体と想定される漁場との関係から、最短のルートは中道往還である。中道往還を上九一色付近から芦川沿いに下って市川に向かうルート(市川道)が取られたのだろう。購入先として2番目に多い東南湖も市川と古市場の中間に位置し、市川からの海産物の中継地になっていたと推測される(南湖街道と呼ばれる)<sup>33</sup>。

以上、購入先の地域構成は、古市場にもたらされた海産物が、保存の効く冬期や加工品については大量輸送のできる富士川舟運(ないしは河内路)、高温期や鮮魚類の輸送には短時間で運べる中道往還を主に利用していたことを示していると結論づけられる。

なお、淡水産種の合計は上記2者とはまったく異なり、宮沢(南アルプス市)を中心とする。これらはほとんどが同一人物からの購入であり、タニシや淡水魚類については近隣に供給者がいたことを示す。宮沢周辺は釜無川支流の小中河川が集中する低湿地帯で、淡水魚の良い漁場を形成していたという<sup>34</sup>。

## 5 他資料との比較

今回の分析は『世事記』という限られた地域の、しかも個人の消費を対象としており、その結果がどの程度時期的傾向を反映するかは慎重に検討しなければならない。以下では、年代の近い他の文献記録、および考古遺物との比較により、今回の結果の普遍性を検討する。

### (1) 文献記録との比較

表3に関連する文献を示した。A～Dは近世における甲州（とくに甲府城下）への海産物移入に関する記録である。Aでは海鮮は稀、Bでは無塩（＝生）の海魚は10～3月の寒冷期に運ぶとあり、Cでも夏向は塩物多しとされる。18世紀初頭から19世紀中頃にかけては鮮魚の流入は、特に夏においては少量であったことを示す。これに対して、幕末のDでは「夏にても生肴あり」と異なる表現となっている。また、数野雅彦による甲州の海産物に関する文献記録の集成でも、18世紀前半→18世紀後半→19世紀前半と、海産物の品目数は順調に増加している<sup>99</sup>。これらは別の人物がそれぞれの主観で記録したもので、定量的なデータとは区別して考える必要があるが、江戸時代中期から幕末にかけて徐々に海産物の輸送条件が向上していったことを反映している可能性が高い。

これに対して、『世事記』の結果は、定量的なデータによって慶応2年前後を境に海産物の増加が起きた可能性を示した。上記のCからDにかけての変化とも対応する事から、個人的な事情のみでなく、海産物輸送条件の向上というより大きな社会的変化を示している可能性もある。

『世事記』は海産物の季節性と加工形態、および移入経路についても詳細なデータを提供した。季節性と加工形態についてはBとCに記載されるように、夏期は塩物、干物などの加工品が主体となり、その他の季節は鮮魚類も多く運ばれたと推定された。経路についても、取引先の分析から、後者については主に中道往還を経由して市川方面からもたらされたのに対し、前者については富士川水運や河内路（駿州往還）も頻繁に利用されたと推定された。

文献記録と比較すると、Aでは鮮魚が鰍沢から舟（笛吹川経由？）、Bでは鮮魚が沼津（中道往還、もしくは鎌倉往還）、小田原経由（鎌倉往還）、Cでは沼津から三坂（御坂）峠経由、黒駒道（鎌倉往還）、Dも沼津から籠坂峠経由（鎌倉往還）である。輸送手段はCとDが駄荷で、短時間輸送が必要な夏期には主に陸路で最短距離が用いられたことを示す。これらは甲府を中心とする記録であり、古市場が属する西郡地域では状況が異なっていた可能性もある。たとえば、上記の記録では鎌倉往還が主体だが、盆地西部ではより近い中道往還がとられた可能性が高い。

河内路についてはEの史料が参考となる。これは輸送の迅速化を望む駿州の魚売荷主からの要請を受け、鰍沢宿魚問屋仲間と継立を行っていた河内路沿いの各宿問屋が、運賃五割増の上で、新規に夜間も魚荷の継立をすることを取り決めた議定書である。運賃割増で夜間に継ぎ立てまで迅速に運ぶ必要があったのだから、荷は鮮魚が主であったと考えられる。要望を出している売荷主側の居所は岩淵から清水湊までの区間で、地理的にも中道往還より河内路を経由してくるのは自然である。

Gの明治5年の記録には、鮮魚、塩干魚共に沼津、吉原から来るとある。吉原の記載は地理的に見て、中道往還経由を指すとみなせる。「寒氣之砌」は小田原、蒲原、遠州とあるのは、保存上の問題が少ない冬場には、より遠方から時間をかけて運んでくる場合もあるとの意味であろう。小田原は御殿場経由の鎌倉往還、蒲原や遠州は富士川水運や河内路を経由したことを示すと推測される。これは『世事記』の分析結果とよく一致する。

運搬に要した時間については、富士川水運では安政年間で干魚に4日、生魚でも3日を要したとの記録がある（F）。このような状況は明治中頃に至っても大差なく、明治15年の富士川運輸会の上り運賃改訂に関する資料でも、魚荷物は最短だが、それでも三日曳きとなっている<sup>100</sup>。なお、詳細な年代は不明ながらIでは2日であがってくる場合もあったことが知れる。サンマに関する記述は先の分析結果とも符合



表3 海産物流入に関する文献記録

資料名	年代	内容
A. 荻生徂徠『峡中紀行』(河村義昌訳注『峡中紀行・風流使者記』)	宝永3年(1706)	魚は則ち鱈魚(ハヤ)多し。而して鯉鯽無し。海鮮亦鯉沢口より舶致す。罕(まれ)なるが故に貴し。
B.『甲州噺』(『甲斐叢書』2)	享保17年(1732)	海魚の類塩鱈塩鱈引鮭の類は越後より信濃地を陸付に来る、無塩の海魚を十月より三月迄は駿州沼津、相州小田原より陸付に来る
C. 宮本定正『甲斐廻手振』(『甲斐叢書』7)	嘉永3年(1850)	魚類は都て駿州沼津より三坂峠を越、黒駒道運送。行程廿里。秋冬春は替らず。就中鯛多く江戸よりは価至て下直(したね)也。夏向は塩物多し。其内塩まぐろ、煮貝、塩貝、ふづは <small>ソフオセ</small> いづれも駄荷にて来る。
D. 霞江庵翠風『甲州道中記』(『甲斐叢書』3)	慶応2年(1866)	此甲州は四方山有て海なき国なり、乍去夏にても生着あり駿州沼津にて漁をなす着を甲州へ送る道のり二拾里余なり、沼津より半日一夜にて馬にて送るなり、着荷五十疋百疋と馬に着を付て来る、馬方は多く女なり、富士の横手籠坂峠を越え来る、狼多く候に付馬五十疋百疋と一つにならびて引て通るなり、道にて狼出る時馬恐れて人間の袖の処へ馬顔を付るなり、其時から鉄砲をはなつて通る、富士郡籠坂峠は大の難所のよし承り候
E.「諸荷物継立議定連印帳」(『甲州文庫史料』5)	嘉永7年(1854)	甲州鯉沢宿より駿州完(蒲)原宿迄七ヶ宿之儀ハ、駿州より信州江之往還ニ而諸売荷等無差支御継立被下候処、右御宿々継場の儀山坂嶮岨、殊ニ枝川等多分有之候ニ付、是迄夜分之継立無之候故、売荷主一同難渋ニ付、以来ハ昼夜ニ不限継立いたし、尤夜分之継立ハ是迄定メ之駄賃銭江五割増之賃銭相払、昼夜之継立無差支様被成下候ハ、荷主一同之利潤ハ不申及、御宿益ニも相成候趣、此度駿州表魚売荷主并諸荷主方より当宿魚問屋一統江掛合有之候間、前書之段御相談申上候、右御承知被下置候ハ、駿州荷主より銘々印形取置、割増駄賃銭急度為差出可申候、然ル上ハ荷主附添不致候荷物成とも、送状有之候分ハ御宿ニ而賃銭御立替被下、名当之間屋迄御継送被下候上ハ、聊も無差支御勘定御渡可申候、尤右立替賃銭之分ハ鏝百文ニ付同三文之口銭可差出候間、御宿内御相談之上ニ而御承知印形被下置候様御願申上候、以上、 嘉永七寅年 甲州鯉沢宿 魚問屋 仲間 早川桑左衛門(印) <引用者注：以下切石宿から蒲原宿の継立側、および岩淵宿から清水湊までの売荷主側の署名が続く。>
F.「三河岸運賃取締方願書・御触書」(甲州文庫。『山梨県史資料編』11)	安政4年(1858)	(前略) 魚荷物之義干物類ハ岩淵より日数を定、四日引与唱右ちり荷物へ式朱増、当時甲金壺兩壺分式朱、生着類ハ三日引与唱尚壺分増、当時甲金壺兩式分、都而塩運賃を定規与いたし夫々取定御座候(以下略)
G.「魚・鳥類生産御尋ねにつき魚問屋申上書」(甲州文庫)	明治5年(1872)	一鮮魚 一干魚 一塩魚 右之分者駿州沼津原・吉原辺より相廻り候得共、寒氣之砌者相州小田原・駿州蒲原并遠州辺より相廻り申候 一鯉節 一干貝 一鱈鱈 一干鱈 右東京又者越後両国より相廻り申候
H.「駿州中道往還の由来」(『中道町史』上巻)	明治頃	駿河湾の漁師は朝早く出漁し10時頃には捕獲したる生魚を沼津の間屋へ持ちより、其れを集めて午後2、3時頃までには吉原の荷受問屋へ送りて、吉原には甲府対手(相手)の魚問屋2軒ありて甲府へ出荷するのである。〈中略〉魚荷が沼津よりくるを見れば、匆匆馬舎よく馬を引き出し馬背に積みて4時間前後甲府に向かって出発するのである。〈中略〉鮮魚を運ぶ馬を「イサバ」と言ふ、30余貫の魚を馬背に負わせ午後4時頃吉原を立ち人穴・根原付近で暗くなり、右左口峠付近で天明を迎へて朝7時頃甲府の間屋へ着荷す、是を日付荷と言ふて急送するのである。即ち今朝駿河湾で獲れた魚を翌朝7時迄に甲府問屋に着けるのである。 <引用者注：他に荷として鯛、イカ、鰻(いわし)の記載あり。また、10貫目位のマグロ1本を担いで人力で運ぶこともあったという。>

I. 青山 靖「富士川水運の民俗」(『甲斐路』1号1961)	明治頃?	(鰍沢の)海産物の輸入は塩肴が中心で、これを『シオモノ』といった。生肴は初めは人の背によって昼夜かかって来たもので、このかつぐ人を『イサバさん』といい、その泊まる宿を『イサバ宿』といったというが、その後船も利用されるようになり、秋刀魚などは夜中に曳いて上がってきたもので、普通の船は早くも三日はかかったものが、二日で上ってき、したがって運賃も特別に値がよかったことから、船頭たちは競って運賃のいい方を曳いたという。
J.『静岡県水産誌』(甲州に関わる記録の部分)	明治27年(1891)	<p>①沼津～吉原(8区) 「塩鮪の如きは三百有余頭の駄馬にて日々甲信地に輸送するも尚積載し終わらざること数々あるを見れば其の数実に無算と云うの外なかる可し。土地狩野川に臨み碇繫の便地なれば伊豆西岸駿河東部の捕魚は大半此に輸送するを以て商業の運転盛なり而して此地より生魚を更に輸送するの要地及び送荷の歩合は 東京三分、甲信四分、静岡清水一分、熱田五厘、横浜一分五厘」</p> <p>②戸田(4区) 塩鮪・煮干 「甲州鰍沢へ。蒲原に船送り、これより富士川上船」</p> <p>③蒲原～興津(9区) 「生魚僅少(冬季)」</p> <p>④イルカの利用 「元来海豚は利用甚だ広く肉は能く鯨肉に代用することを得る。殊に温補の効ありと称し甲信地方の住民は能く之を嗜好し・・・」</p> <p>⑤出荷先として甲州が記された地域と出荷された品目( )内は漁区 宇佐美(1): 鰹節、乾鮪、乾鰹、乾鰯、塩鰯、入間(3): 塩タナゴ、田子(4): 塩鮪、土肥(4): 塩鮪、戸田(4): 塩鮪、煮干、三津湾(6): ソウダ・鯖塩蔵、静浜・楊浜村(7): 渦輪節、鰻煮乾、鰹煮乾、塩鮪、塩鮪、塩渦輪など、沼津～吉原(8): 鰹節、塩鮪、塩渦輪など、蒲原～興津(9): 生魚、鰹節、乾鰹、乾鰯、塩鮪など</p>

する。

中道往還～市川道については記録を見出せていないが、甲府への生魚運搬に関するHの記録が参考になる。これによれば、水揚げ時点から見ても丸一日ほどで生魚が甲府に到達することがわかる。単純に直線距離でみれば、古市場は甲府よりも近く、遅くとも同程度で到着したと推測される。富士川水運の3分の1から半分程度となり、その差は歴然である。

以上は、田中啓爾が述べた次のような甲府盆地の鉄道開通以前の状況からも窺える<sup>70)</sup>。(1)一般に、生魚は鮮度の落ちるのを恐れるから河川の可航水路を遡ることは全くなく、より近道をとる。(2)塩乾魚は保存がきくので、生魚のように急ぐ必要がなく、塩と同様の移入進路を取る。(3)甲州西部では塩・塩魚は主に富士川水運を利用した。一方、「駿州中道往還は、最短距離で生魚の輸送に最も適するものとして利用された」。(4)「生魚が駿河の吉原に集まる範囲は、沼津・蒲原間の浜魚で、<中略>駿河湾岸のそれらの魚を駿河の担夫と、甲州の駄馬とにより通して運ぶことが主で」、約17時間で甲府に達した。「市川大門への移入は、甲府を経由せず、九一色村から直ちに運ばれた」という。

J⑤によれば、明治27年にあっても甲州に輸送された主な品目はほとんどが塩物、干物類である。この傾向はある程度定量的な記録に基づいていると考えられる。『世事記』では鮮魚類がかなりの割合を占めていたと推測され、やや傾向が異なる。これは甲府盆地の中では比較的産地に近かった点や、黄齋個人の経済状況を反映しているのかもしれない。

## (2) 遺跡出土資料との比較

最後に、上記とはやや異なる観点から、古市場と同じ富士川右岸でより下流に位置する鰍沢河岸跡の海産動物遺体との比較をおこなってみたい(図10)。①は平成12～16年にかけて調査された広い範囲から出



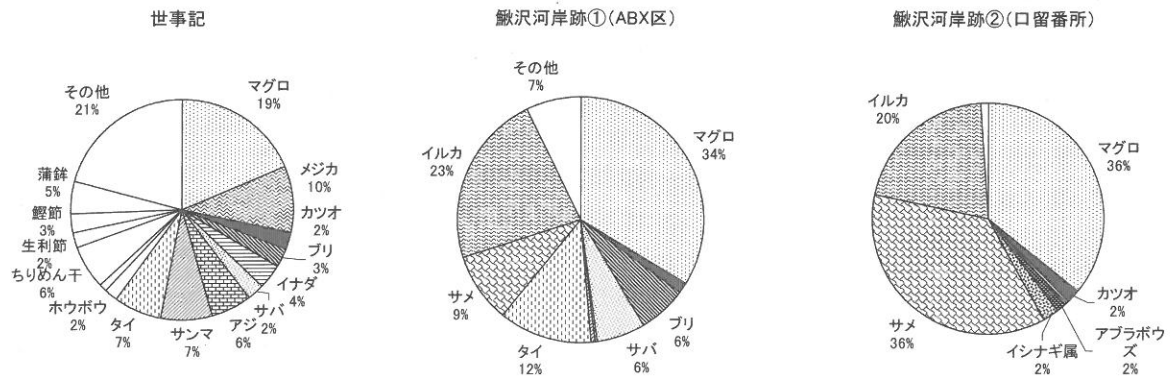


図10 鯨沢河岸跡出土魚類遺体組成との比較

土した遺体で、年代も幕末から近代と幅を持つ<sup>98)</sup>。②は口留番所の木柵と呼ばれるゴミ穴から出土した時期的に限定される資料群で、年代も明治40年前後に絞られる<sup>99)</sup>。

3者の最大の共通点としては、マグロが主体となる点があげられ、①では34%、②では36%を占める。世事記のマグロとメジカは遺体としては区別できないので、合計すると29%と近い値を示す。前者は骨の数、後者は購入の回数であり、個体数や重量などの同一尺度によるものではない。したがって、そもそも細かな比較には向かないが、性質の異なる二つの方法で、これほど共通する傾向が見られる点はある程度時期的、地域的な特徴を示していると判断できる。

その他の種ではタイ、サバ、ブリなどが『世事記』と鯨沢河岸跡①とで共通する。『世事記』では多いが、鯨沢で希少な種もある。このうち、アジ、サンマ、ホウボウなどは小形であるために鯨沢では消滅してしまった、あるいは回収されていない可能性がある。また、加工品類は当然のことながら、遺跡には残らない。

逆に鯨沢で目立つが、『世事記』では稀なのがサメとイルカである。このうち、サメは『世事記』でも明治3年以降28年まで散発的に見られるのに対し、イルカ類は晩年の明治24年と25年に二度出現するのみである。すでに述べたように、これは鯨沢河岸跡でのイルカ類の出土が近代の層序に限られる事実と一致し、イルカ類の甲州での消費が明治、それも後半に入ってからであることを示す可能性がある。なお、山口徹によれば駿河湾におけるイルカ漁はすでに永禄6年(1563)にはおこなわれていたことが、今川義元の家臣葛山氏元が発給した文書から明らかだという<sup>100)</sup>。

鯨沢河岸跡②の木柵遺構では、大形のマグロ、イルカ類や、ネズミザメ、イシナギ、アブラボウズなどの希少な大型魚が全身搬入されたと推定されている。塩物、干物を主体とする富士川舟運を利用した一般的な加工、運搬の様式から見てその特異性は際立っている。やはり筆者がかつて想定したように、見世物的な要素をもつ特別な消費に関わる特殊な遺構であった可能性が高い。

以上の中で、特にマグロの大量消費は幕末から明治頃にかけての甲州(少なくとも西郡地方)の海産物利用の一大特徴をなすといえる。これを裏付ける資料として、古くは天保3年(1832)に長浜村(沼津市)を訪れた木村喜繁が鮪の大漁を目撃し、江戸や駿府以外に甲州からも商人が買い付けに来ていると述べた記録がある<sup>101)</sup>。また、嘉永3年(1850)の表3のC.『甲斐廻手振』にも夏期に駄荷として運ばれる代表的品目として塩鮪が挙げられている。もっとも顕著なのは表3のJ.『水産誌』の①で、明治後半における塩鮪大量輸送の様子を伝える。8区はマグロの年間漁獲高が最大である東駿組合(7区)に隣接し、別の表

では塩鮪の出荷先として甲州が単独で挙げられている。年間の塩鮪出荷量は500万貫目（18,750トン）にのぼる。J⑤の各漁港から甲州に出荷された品目の一覧でも塩鮪が目立つ。このような歴史の上に、現在もマグロの年間消費量が全国でもトップレベルにあるという特異な県民の嗜好性が生まれたことをかつて論じた事があるが<sup>92</sup>、『世事記』のデータはその推測をさらに補強する。

マグロ類の捕獲は沼津・内浦湾において建切網漁と呼ばれる漁法で盛んに行われていた<sup>93</sup>。十分な史料の探索をおこなっていないが、山口徹によれば、天正18年（1590）以前～慶長元年（1596）にはすでに史料上にその存在が確認され、マグロ、シビ、メジカ、カツオ、ウヅワ（筆者注：ソウダガツオ属？）、イルカなどが捕獲されていたという<sup>94</sup>。その一部は今回示したよりも古い中世後半段階から甲府盆地に搬入されていた可能性が高く、実際に筆者も15世紀の勝沼氏館跡（甲州市）において、小形マグロ類、スマなど、やはり15世紀頃の野牛島・西ノ久保遺跡（南アルプス市）においてソウダガツオ属の出土を報告したことがある<sup>95</sup>。今後こうした観点から遺跡出土資料や中近世文書を調査していくことで、甲州における海産物消費の実態がより明らかになるだろう。

## 6 おわりに

本稿で分析対象とした『世事記』はあくまでも一個人の記録である。そこから読み取れた変化には個人的な経済力の変化や、知識の増大、嗜好の変化などの要因も関与していると推測され、条件は一定ではない。したがって、ここで確認された様々な変化をただちに同時代の社会に一般化できる訳ではない。

しかしながら、利用された品目や加工形態や経路、季節性について、その他の文献や考古記録との一致が見られた部分は時期的傾向として一般化できる可能性が高い。今後は流通網の発達といったより広い視点のもとにこの記録を位置づけていく必要がある。

以上のように課題はあるものの、『世事記』のデータは大規模な輸送手段や、冷凍設備が発達する以前の内陸部における海産物の消費動向を知る上で貴重なものである。現在では失われてしまった食品ごとの旬の感覚や、保存のための様々な加工方法を知ることができると同時に、史料に乏しい近世や中世に遡及させて参考にすることが可能であり、甲州における海産物の流通と消費の歴史を検討する上で、ひとつの基準となる資料であるといえる。

さらに、今回のデータは過去における魚類の生息域や回遊の季節性を知る上でも重要な情報を内包している。例えば現在では想像することも困難となったが、駿河湾でのマグロの大漁は、逆にその後の環境変化や乱獲の影響を検討する材料となり得る。サンマやブリに見られた経年変動も長期的な資源量の変動を検討するために応用可能であろう。沿岸部にも『水産誌』のようなすぐれた記録は存在するが、その量は決して多くない。消費というフィルターを通したものはあるが、内陸部という異なる視点からデータを検証することはそれなりの意義があると考えられる。今回はまったく扱えなかった相模湾沿岸の同時代の漁業データの探索、比較も加えて、今後さらに検討を進めたい。

最後に、本稿は水産物の分析に留まったが、『世事記』は食料品全体の消費動向の変化を探る上でも豊富な情報を有している。例えば、肉食習慣の変化があげられる。表4に示したように、鳥・獣肉類の購入回数は魚類に比べてきわめて少ない。ところが、明治24年を境に、それまでほとんど雉肉に留まっていたのが、鶏や牛などの家畜類に拡大し、購入回数も急激に増加する。また、猪、鹿の野生獣の購入も同じ頃に始まっている。牛乳も記録が残る最後の年である明治28年になって初めて購入されている。比較的先進

表4 肉類購入回数の変化

		水鳥	鴨	雉	鶏	鶇	鴨	鳩	猪	鹿	牛	牛乳
安政4	1857											
安政5	1858											
万延2	1861											
文久3	1863											
慶応2	1866			1								
慶応3	1867			1								
明治3	1870											
明治5	1872											
明治7	1874			2				1				
明治9	1876			2								
明治11	1878			1								
明治14	1881											
明治16	1883			1								
明治18	1885											
明治20	1887			1								
明治21	1888		1	1								
明治24	1891			1			1		3		1	
明治25	1892	1	1		4						3	
明治27	1894	1	1		8				2		9	
明治28	1895				3	1				1	6	4

※鴨(シギ)。鶇(ツグミ) = チョーマ

的であったと推測される蘭方医であっても、肉食や洋風の食生活には抵抗が大きかったのだろうか。

ただし、購入以外の方法で入手の機会があった可能性は排除できず、変化が急激であることから、家庭事情あるいは黄齋の健康状態の変化、または店舗の出現などの個人的、局地的な事情が影響している可能性もある。今後、他の同時代資料によりこうした変化がどの程度の普遍性を持つのか確認していく必要がある。

#### 謝辞

身延山大学図書館には貴重な資料の調査を許可していただいた。特に、同館の沼田晃佑氏に資料の存在をご教示いただいたことが調査のきっかけとなった。保坂康夫氏(山梨県立考古博物館)には仲介の労をとっていただいた。樋泉 明氏(中央市文化協会郷土研究部部長)には大久保黄齋に関する文献を多数ご教示いただいた。高橋 修氏(山梨県立博物館)には『世事記』解説に際して助言をいただいた。末筆ながら記して深く感謝申上げる次第である。

なお、本稿は『世事記』の翻刻を宮澤が、データの集計と本文執筆を植月がおこない、最終的に両者で協議した上でまとめたものである。

註

- (1) 『古代の交易と道 研究報告書』山梨県立博物館 調査・研究報告2 2008、『甲斐道をゆく—交流の文化史—』山梨県立博物館 企画展示図録 2009
- (2) 「山国に運ばれた海の幸」山梨県立博物館『甲州食べもの紀行』2007 pp.23-40
- (3) 概要については宮澤富美恵「蘭方医大久保黄齋家の食生活」『甲州食べもの紀行』山梨県立博物館 2007 pp.39-40において紹介済みである。
- (4) 村松学佑『甲斐国医史』甲斐国医史刊行会 2002 pp.209-231
- (5) 『甲斐国医史』(註4)や、妙源寺(南アルプス市古市場)の「大久保黄齋碑陰銘」(明治29年6月嗣子盛建)によれば、黄齋は明治28年6月3日に没している(佐藤八郎『山梨県の漢字碑』山梨日日新聞社出版局 1998 p.320)。『世事記』明治28年は29年2月1日までを収録するが、6月2日の記録の後に、一旦それまでの出費の合計が記入され、丁を改めて、6月12日に記入が再開されていることから、後半は家族など別の人物によって書き継がれたと推測される。
- (6) 静岡県水産技術研究所伊豆分場ホームページ「伊豆の魚の方言」より。<http://www11.ocn.ne.jp/~suisiizu/index.htm>
- (7) 静岡県漁業組合取締所 1894『静岡県水産誌』<復刻版>静岡県図書館協会 1984
- (8) 『天保三年伊豆紀行』沼津市立駿河図書館 1972
- (9) 初期においては種名の記載が少なく、単に「貝」・「魚」と書かれている割合が大きいため。その多くは海産と推測される。
- (10) 植月 学「鯀沢河岸跡出土の動物遺体」『鯀沢河岸跡Ⅲ』山梨県教育委員会 2006 pp.319-328、「明治期の鯀沢河岸における海産物利用の動物考古学的検討」『山梨県立博物館研究紀要』第1集 2006 pp.13-23
- (11) 数野雅彦「山梨の食文化を記録した歴史資料について」『甲州食べもの紀行』山梨県立博物館 2007 pp.120-141。なお、『林鶴梁日記』で暑中見舞に煮貝が送られた弘化3年6月8日は、新暦では7月30日、『中元祝儀受納録』の中元は日付不明ながら、旧暦7月15日前後とすれば新暦で8月15日頃となり、『世事記』のピークと良く一致する。
- (12) 田中啓爾によれば、「駿州中道往還は、最短距離で生魚の輸送に最も適するものとして利用された。生魚が駿河の吉原に集まる範囲は、沼津・蒲原間の浜魚で、狩野川川口から鈴川までの間を片浜と称し、その地の魚を片浜魚と称した」という。沼津-蒲原間は、ここでいう漁区では8区に相当する(『塩および魚の移入路 鉄道開通前の内陸交通』古今書院 1957 p.105)。
- (13) 道の名称、経路については以下の文献を参照にした。  
『山梨県歴史の道調査報告書第7集 河内路・西郡路』山梨県教育委員会 1986、『山梨県歴史の道調査報告書第15集 市川道』山梨県教育委員会 1988、『山梨県 歴史の道ガイドブック』山梨県教育委員会 1998
- (14) 甲西町誌編集委員会 編『甲西町誌』甲西町 1973 p.1886
- (15) 数野雅彦「山国甲斐の食文化を彩った海産物」『甲州食べもの紀行』山梨県立博物館 2007 pp.27-29
- (16) 青山 靖・望月武美「鯀沢塩(甲州廻塩史)」『鯀沢町誌』上巻 1996 p.1006
- (17) 註(12)と同じ。
- (18) 植月 学「鯀沢河岸跡出土の動物遺体」『鯀沢河岸跡Ⅲ』山梨県教育委員会 2006 pp.319-328
- (19) 植月 学「木柁出土の動物遺体」『鯀沢河岸跡Ⅳ』山梨県教育委員会 2006 pp.49-53、「明治期の鯀沢河岸における海産物利用の動物考古学的検討」『山梨県立博物館研究紀要』第1集 2006 pp.13-23
- (20) 山口 徹「近世沼津における海産物の流通と市場」『沼津市史研究』17 2008 pp.23-38。なお、イルカ類の組織的捕獲は伊豆半島の縄文時代遺跡でも確認されており、駿河湾周辺において連綿とおこなわれてきた可能性が高い。
- (21) 『天保三年伊豆紀行』沼津市立駿河図書館 1972
- (22) 植月 学「マグロ大好き甲州人の謎」『甲州食べもの紀行』山梨県立博物館 2007 pp.34-38
- (23) 『豆州内浦漁民史料と内浦の漁業』沼津市歴史民俗資料館 2005 など
- (24) 註(20)と同じ。
- (25) 植月 学「動物遺体」『史跡勝沼氏館跡—外郭域発掘調査報告書(中世編)—』甲州市教育委員会2009 pp.156-158、「動物遺体」『野牛島・西ノ久保遺跡』南アルプス市教育委員会 2009



註

- (1) 『古代の交易と道 研究報告書』山梨県立博物館 調査・研究報告2 2008、『甲斐道をゆく—交流の文化史—』山梨県立博物館 企画展示図録 2009
- (2) 「山国に運ばれた海の幸」山梨県立博物館『甲州食べもの紀行』2007 pp.23-40
- (3) 概要については宮澤富美恵「蘭方医大久保黄齋家の食生活」『甲州食べもの紀行』山梨県立博物館 2007 pp.39-40において紹介済みである。
- (4) 村松学佑『甲斐国医史』甲斐国医史刊行会 2002 pp.209-231
- (5) 『甲斐国医史』（註4）や、妙源寺（南アルプス市古市場）の「大久保黄齋碑陰銘」（明治29年6月嗣子盛建）によれば、黄齋は明治28年6月3日に没している（佐藤八郎『山梨県の漢字碑』山梨日日新聞社出版局 1998 p.320）。『世事記』明治28年は29年2月1日までを収録するが、6月2日の記録の後に、一旦それまでの出費の合計が記入され、丁を改めて、6月12日に記入が再開されていることから、後半は家族など別の人物によって書き継がれたと推測される。
- (6) 静岡県水産技術研究所伊豆分場ホームページ「伊豆の魚の方言」より。<http://www11.ocn.ne.jp/~suisiizu/index.htm>
- (7) 静岡県漁業組合取締所 1894『静岡県水産誌』＜複製版＞静岡県図書館協会 1984
- (8) 『天保三年伊豆紀行』沼津市立駿河図書館 1972
- (9) 初期においては種名の記載が少なく、単に「貝」・「魚」と書かれている割合が大きいため。その多くは海産と推測される。
- (10) 植月 学 「鯰沢河岸跡出土の動物遺体」『鯰沢河岸跡Ⅲ』山梨県教育委員会 2006 pp.319-328、「明治期の鯰沢河岸における海産物利用の動物考古学的検討」『山梨県立博物館研究紀要』第1集 2006 pp.13-23
- (11) 数野雅彦 「山梨の食文化を記録した歴史資料について」『甲州食べもの紀行』山梨県立博物館 2007 pp.120-141。なお、『林鶴梁日記』で暑中見舞に煮貝が送られた弘化3年6月8日は、新暦では7月30日、『中元祝儀受納録』の中元は日付不明ながら、旧暦7月15日前後とすれば新暦で8月15日頃となり、『世事記』のピークと良く一致する。
- (12) 田中啓爾によれば、「駿州中道往還は、最短距離で生魚の輸送に最も適するものとして利用された。生魚が駿河の吉原に集まる範囲は、沼津・蒲原間の浜魚で、狩野川川口から鈴川までの間を片浜と称し、その地の魚を片浜魚と称した」という。沼津-蒲原間は、ここでいう漁区では8区に相当する（『塩および魚の移入路 鉄道開通前の内陸交通』古今書院 1957 p.105）。
- (13) 道の名称、経路については以下の文献を参照にした。  
『山梨県歴史の道調査報告書第7集 河内路・西郡路』山梨県教育委員会 1986、『山梨県歴史の道調査報告書第15集 市川道』山梨県教育委員会 1988、『山梨県 歴史の道ガイドブック』山梨県教育委員会 1998
- (14) 甲西町誌編集委員会 編『甲西町誌』甲西町 1973 p.1886
- (15) 数野雅彦「山国甲斐の食文化を彩った海産物」『甲州食べもの紀行』山梨県立博物館 2007 pp.27-29
- (16) 青山 靖・望月武美「鯰沢塩（甲州廻塩史）」『鯰沢町誌』上巻 1996 p.1006
- (17) 註(2)に同じ。
- (18) 植月 学「鯰沢河岸跡出土の動物遺体」『鯰沢河岸跡Ⅲ』山梨県教育委員会 2006 pp.319-328
- (19) 植月 学「木梓出土の動物遺体」『鯰沢河岸跡Ⅳ』山梨県教育委員会 2006 pp.49-53、「明治期の鯰沢河岸における海産物利用の動物考古学的検討」『山梨県立博物館研究紀要』第1集 2006 pp.13-23
- (20) 山口 徹 「近世沼津における海産物の流通と市場」『沼津市史研究』17 2008 pp.23-38。なお、イルカ類の組織的捕獲は伊豆半島の縄文時代遺跡でも確認されており、駿河湾周辺において連綿とおこなわれてきた可能性が高い。
- (21) 『天保三年伊豆紀行』沼津市立駿河図書館 1972
- (22) 植月 学「マグロ大好き甲州人の謎」『甲州食べもの紀行』山梨県立博物館 2007 pp.34-38
- (23) 『豆州内浦漁民史料と内浦の漁業』沼津市歴史民俗資料館 2005 など
- (24) 註(20)に同じ。
- (25) 植月 学 「動物遺体」『史跡勝沼氏館跡—外郭域発掘調査報告書（中世編）—』甲州市教育委員会2009 pp.156-158、「動物遺体」『野牛島・西ノ久保遺跡』南アルプス市教育委員会 2009