

葛飾北斎が晩年を送った小布施の里

——幕末における菜種栽培と製油業の発展——

市川 健夫

はしがき

葛飾北斎は幕末小布施地方に四回も訪ねて、岩松院の天井画をはじめ数多くの浮世絵を描いている。小布施においてはその肉筆画のみで、二百を超えるといわれている。江戸中期以来、小布施では綿花の栽培が発展し、また綿織物の生産も盛んであった。この綿業によって、高井鴻山など豪農・豪商が多数輩出し、北斎の画業を支援していた。

奈良法隆寺の仏像は鞍作^{くらづくりのと}止利^とという仏師によつて造られたといわれているが、その実は止利仏師の指導を受けた多数の弟子たちとの合作であるが、その実は止利仏師によつて造られたといわれているが、その実は止利仏師の指導を受けた多数の弟子たちとの合作である。岩松院の二一畳におよぶ天井画も、北斎が原画を描いているが、北斎一人の作よりも、北斎スクールの合同製作であった。

小布施に豪農・豪商が多かつたのは、小布施の風土に適した綿花の栽培が発達したといふことがあげられる。さらに綿花を原料とする綿業が発達し、有力な地場産業になつていた。その発達要因については「北斎研究所研究紀要」第三集に「北斎時代小布施の豪農・豪商を支えた綿作と綿工業」において論述した。

小布施においては、綿花に次ぐ菜種栽培という商業的農業が江戸中期以来発展していた。菜種の実を圧搾して、油を採取する、搾油業も重要な地

場産業になつていた。そこで綿作・綿業と菜種栽培、種油の製造という四つ柱が、明治初期まで、地域経済の核になつていた。

一 菜種作以前の荏胡麻栽培

日本の油脂（油料）作物というと、近現代では菜種を指す。しかし江戸初期の十七世紀に菜種が大量に栽培されるまで、油脂作物は荏胡麻^{えごま}であった。長野県諏訪郡原村の大石遺跡から、縄文中期五〇〇〇年前の炭化した荏胡麻の種子が出土した。この事実は信州における縄文陸耕で荏胡麻が作られていたことを示している。

蕎麦とともに古い栽培の歴史をもつ荏胡麻は、古代・中世を通じて、第一の油脂作物になつっていた。NHKの大河ドラマ『国盗り物語』の主人公齊藤道三は、青年時代京都伏見の油商人山崎屋三九郎として活躍するが、彼が取り扱つた油は、もつぱら荏胡麻油であった。当時荏胡麻油は灯油、食用油として、日本人にとって不可欠な生活必需品であった。しかし江戸時代十七世紀になると、油脂作物は菜種に代表されるようになる。

近代になると、荏胡麻はローカルな作物となり、「農商務省統計」に初めて登場してくるのは、大正十一年（一九二二）である。これによると全国の荏胡麻の作付け面積は一〇六二町歩、また収穫量は七四〇〇石にすぎない。

なかつた。

現在長野県下で荏胡麻が作られているのは、上水内郡信濃町、長野市鬼無里・戸隠、下水内郡栄村秋山郷、下高井郡山ノ内町須賀川、南佐久郡川上村・南牧村・北相木村、東御市北御牧地区、諏訪郡富士見町、伊那市長谷村地区、下伊那郡天竜村・大鹿村、飯田市南信濃地区・上村地区（遠山村）、木曽郡木曽町開田・三岳地区、王滝村、松本市安曇地区・奈川地区などの山間部では、かなりの農家が、荏胡麻を栽培している。しかし国の農業統計には荏胡麻は出ていない。

荏胡麻油は菜種油と異なり、真冬でも凍らないので、寒冷な信州の山村では灯火や調理に用いられてきた。また荏胡麻の搾り粕には窒素やリン酸が多く含まれてるので綿花・水稻の肥料にされてきた。なお秋山郷では荏胡麻の搾り粕を細かく削って、砂糖と塩を加えて振り掛けにしていた。

また餅・アンボ（稗・粟・蕎麦などの焼き餅。第二次世界大戦後まで秋山郷の主食であった）に付けて食べられていた。さらに荏胡麻の搾り粕を焼いて、間食に食べていた。秋山郷では昭和三十年代まで、焼烟で荏胡麻が作られていた。秋山郷で唯一の商品作物として、新潟県十日町の商人に売られていた。また米と物々交換されていた。

荏胡麻の土地生産性が低いため、戦後その栽培は大きく衰退した。しかし荏胡麻は炒つて摺り、手打ち蕎麦の薬味・おはぎや蕎麦団子・餅の衣などに用いると、その味は格別である。また摺った荏胡麻に味噌、さらに若干の味醂・酢・砂糖を加えて、練ると荏胡麻味噌ができる。これを茹でた野菜に和えると、大変うまい料理ができる。

荏胡麻味噌をつけて、焼いた馬鈴薯の田楽（遠山郷の二度芋田楽）、また荏胡麻味噌のたれを用いた御幣餅の味も一流である。

荏胡麻の地方名は全国で三十以上に及んでいる。長野県下でも北信では荏草^{えぐさ}、もしくはイ草、東信ではイ草、諏訪と上伊那では油荏、下伊那と中

信は標準語の荏胡麻といつてている。昭和三十六年農林省の「特定農産物生産実績」を見ても、長野県では荏胡麻の記載がない。青森・福島両県など東北地方に・荏胡麻の生産が多いが、温暖な鹿児島県でも、荏胡麻の栽培が盛んである。

現在小布施町では荏胡麻を作っていないが、今から十年前、私が鬼無里お隣りの韓国では農家の多くが、荏胡麻を作つており、韓国料理に欠かせない食材になつてている。

現在小布施町では荏胡麻を作つていなかつたが、今から十年前、私が鬼無里村の篤農家小林寿亀さんが作つていた荏胡麻を、ある日本料理店に奨めたところ、店長が荏胡麻を導入して、小布施の食文化を高めた。

『長野県町村誌』（『明治町村誌』・『皇國地誌』ともいわれている）には、明治十九十三年における町村の物産の生産高が、長野県知事あてに報告されている。これによると、明治初期における「荏」（荏胡麻）の生産状況が分る。当時油脂作物は菜種油が主流になつており、長野県の荏胡麻は菜種栽培がなかつた高冷地もしくは準高冷地の山村において、主として作られていた。またたとえ栽培されていたにしても、自家用に向けられていた。そこでたとえ作られたにしても、主要な物産ではなかつた。そこで戸長など村役場の吏員が、荏胡麻について報告していなかつたケースが多かつたと思われる。上水内郡鬼無里村は、現在長野県下で最も荏胡麻の作付けが多かつたと思われるが、明治町村誌には記載がまつたくない。

明治初期における『長野県町村誌』は、筆で記されている。しかし昭和十一年活字で印刷されて、市町村、学校、図書館で閲覧することができるようになった。また一般県民も購入できた。いわゆる明治の町村誌は、第二次大戦後、富山・埼玉・青森の三県が、県史編纂の過程で、活字印刷して刊行されている。その他四三の都道府県においては、『明治の町村誌』が刊行されていない。長野県では県史・市町村史の編纂が盛んであるが、その近現代史の刊行は、明治維新から始められている。