

## 『加賀江沼志稿』にみる近世後期の雑穀品種

米家 泰作

### 1. はじめに

加賀市の地理的な領域は、2005年の山中町との合併によって、かつての加賀国江沼郡にほぼ相当するものとなった。また、東接する小松市の西端部を加えれば、近世の大聖寺藩の範囲にも合致する。平成の大合併という大波の結果ではあるが、現在の加賀市が郡や藩といった歴史的な領域の再現のように見えることが、筆者には興味深く思われた。そこで今回、加賀市を訪問するにあたり、筆者は、大聖寺藩がこの地域の地理をどのように捉えていたのか、とりわけ地誌の編纂について関心を抱いた。

近世中期以降、地誌編纂は領地の支配者である幕府や藩の使命として、盛んに取り組みられた。特に19世紀初頭には幕府によって全国の地誌編纂が計画され、これに応じて各地で地誌編纂が進んだ<sup>1</sup>。大聖寺藩も、7万石という小藩でありながら、1844年（弘化元年）に『加賀江沼志稿』（以下、『江沼志』と略す）を完成させている。本書は、最終的に編纂にあたった小塚秀得が実際の農政に通じていたことを反映して、行政上の実践的な性格が強いことが特色である<sup>2</sup>。具体的には、「村里」の部（巻11～14）に各村の小地名と土壌、ならびに「五穀野菜」の作物名の記載があること、「川」の部（巻21）と「池塘」の部（巻23）に領内の井堰や堤防の詳細な記載があること、また「拾遺」の巻が農書的な内容となっていることが挙げられる。特に「五穀野菜」として具体的な栽培品種の名称を記載する内容は、他の近世地誌にはほとんど例がないものであり、近代以前まで多様性に富んでいた在来品種やその地域差を考える上で、極めて興味深いものである。

そこで小稿では、『江沼志』における作物名記載に着目し、その史料価値の検討を試みる<sup>3</sup>。ただし紙数の都合により、今回はいわゆる雑穀（麦類・豆類を除く）のみを採りあげ、品種数や栽培地の分布に焦点を絞ることとする。雑穀は近代に至るまで米・麦や根菜類とともに日常の食を支えた存在である<sup>4</sup>。当地域においても、焼畑が営まれていた大聖寺川上流部（旧山中町域）のみならず<sup>5</sup>、平野部においても多様な雑穀が栽培されていたことが、『江沼志』からは浮き彫りになる。以下、『江沼志』の検討にあたっては『加賀市史』の翻刻に依拠し<sup>6</sup>、適宜、石川県立図書館本を参照した<sup>7</sup>。

### 2. 雑穀とその在来品種

#### （1）作物種の同定

『江沼志』は、図1に示したように、巻11「村里城東」に59村、巻12「村里城西」に18村、巻13「村里城南」に45村、巻13「村里城北」に32村、計154の村々を挙げ、それぞれの戸口や土壌、作物名を記載している。そのうち13の村落（町場である大聖寺町・

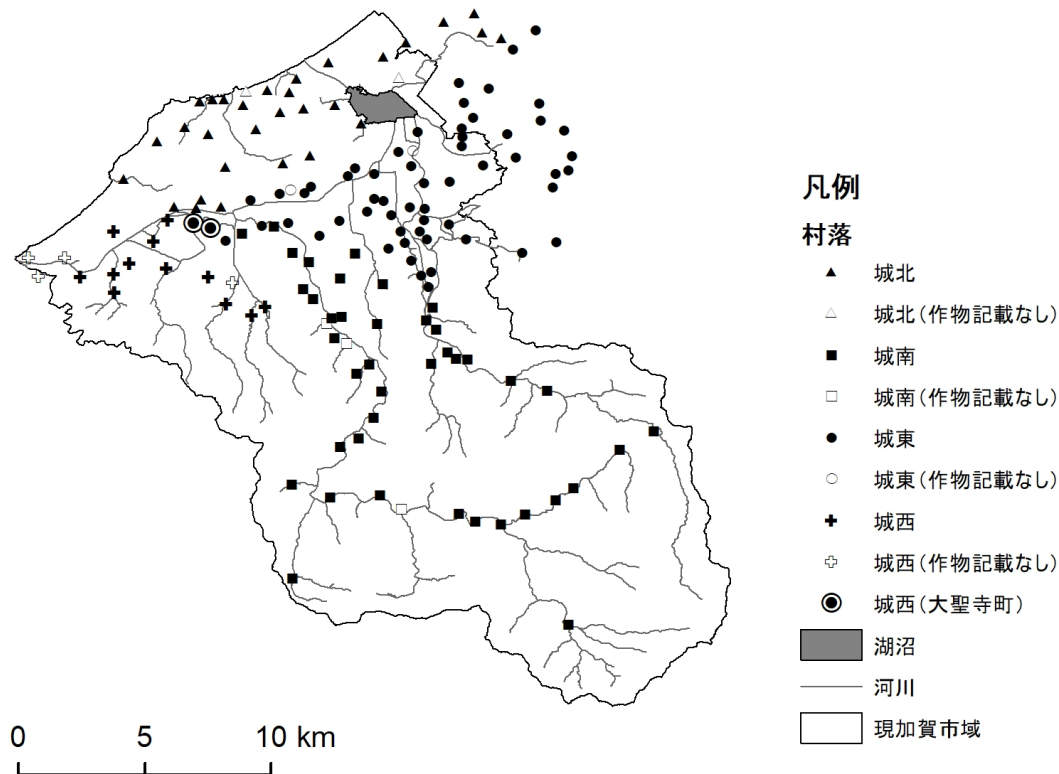


図1 『加賀江沼志稿』「村里」の部に記載された村落

ベースマップ：国土数値情報 行政区域（平成21年）・河川（平成19年）・湖沼（平成17年）

山田町を含む)には作物名記載が欠けているが、残る141村の作物名記載を知ることが出来る。その記載は、おおむね米・麦類・雑穀類・豆類・根菜類・蔬菜類の順に列挙され、全てではないものの作物ごとに在来品種の名称が添えられている。小稿はそのなかでも雑穀類を、具体的には蕎麦・粟・稗・黍・唐黍・蜀黍・なんば黍・粟黍を検討する。

表1は、記載された雑穀の全ての品種名を整理したものである。このうち、ソバ(蕎麦)とアワ(粟)、ヒエ(稗)、トウモロコシ(なんば黍)に関しては作物種の同定に問題はない(ただし、稗にシコクビエが含まれている可能性については後述する)。残る黍・唐黍・蜀黍・粟黍については、まず作物種を同定する作業が必要である。その際、藩内の産物を列挙した『江沼志』「土産」の部(巻25)の次の記述が参考になる。

黍      コキビ      俗ニ云アハキビ      村里部ニ委  
 蜀黍    キビ      村里部ニ委  
 玉蜀黍   トウキビ   右ニ同

これによれば当地域においては、狭義のキビ(コキビ)がアハキビ(粟黍)と呼ばれ、タカキビ(モロコシ)を意味する蜀黍がキビ(黍)だとされ、そして玉蜀黍(トウモロコシ)がトウキビ(唐黍)と呼ばれていたことが判る。従って、「村里」の部における黍はタカキビ、粟黍はコキビ、そして唐黍がトウモロコシを指すものと考えられる。また、「拾遺」の

表1 『加賀江沼志稿』「村里」の部に記載された雑穀とその品種名

| 作物   | 品種名  |
|------|--|
| 蕎麦   | そば 夏そば   |
| 粟    | 青柳粟 赤粟：赤餅・わせ赤餅 赤木 あざこ 伊左衛門粟 石がも(いしかも) いす粟：伊豆餅粟 伊勢粟 いなま粟 うばごろし 粳粟(うる粟・うる)：おくてうる粟・わせうる粟 大数珠くり おくて粟 おくて白 かさうち かさかろ 風かち かなつち粟(かなづち) かなつゝ かなづけ 鴨の足 かりかやし粟 かり粟 木赤：木赤餅 木白(きじろ・きじろ粟)：木白ぼうず・木白餅 狐の尾 きんろう 串粟 九谷粟 黒粟 黒崎粟 毛ぼこ(けぼこ粟)：おくてけぼこ(をくてけぼこ)・早けぼこ・わせけぼこ 源七粟 小あは江州 こなほこり 小松粟 米粟 先乱 さげふり粟 猿の手粟(猿手・猿手粟・猿の手)：猿の手けぼこ 猿ぼけ 重原粟 四十日 七合丸 七左衛門 しなほこり 嶋粟 霜粟 十月粟 十三郎粟 重兵衛(十兵衛)：赤重兵衛・白重兵衛 上州粟 白木 白崎 新さゝはす ずゝくり 瀬つ粟 善光寺 谷越(谷ごし) ちつこ粟 ちみだまし粟 勅使粟 とかり穂 とら粟 虎の尾 鳥足 ない松粟(ないまつ粟) 中て粟 長徳粟(長穂) 鍋粟 盗の尿(盗人尿) 猫足 猫だまし 猫の手粟(猫手・猫の手) ねじろ粟 能登粟 野田粟 野ぼくり(のぼこり) 畑粟(はた粟)：小はた粟 八合丸 馬場粟(ばゝ粟) ばゝごろし 浜女郎 半兵衛 稗粟 ふなご ふな穂 船場粟(舟場・ふなば) ぼか粟 ぼけ粟 細穂 穂長 ほゝら粟 ぼら まゝ粟：おくてまゝ粟 みなと 南塚粟 宮村 麦やす粟 智だまし 六左衛門粟 六原粟 六兵衛粟(六兵衛) 餅粟(もち・餅)：おくてもち粟・白餅粟 もと白粟(もとじろ・もとしろ) やへす 山粟 山中粟：山中餅 よこら粟 蠟燭 わせ白 わせ粟 |
| 稗    | 青稗 赤稗 畔稗(あぜ稗) 越後稗 大杉稗 おくて かぢ稗 かも稗 鴨の足稗 かもので 木ぼそ 黒ひへ(黒) 毛稗 五十日 小女郎 こぼれ さゝ稗 さゝらひへ(さゝら) 四十日 白稗(白ひへ・白)：おくて白稗・わせ白稗 霜稗 新保 菅稗 高尾稗 だこ稗 烏あし 鼠稗 能登稗 白山稗 島稗 葉広 葉細 紫稗 餅稗 わせ  |
| 黍    | 青きび 赤黍 赤皮 赤黒 おくて 黒黍 黒皮 笹原 白きび(白) 背高(せだか) ちつこきび(ちつこ) つくなり つくね黍(つくね) 長黍 なげ穂 はじ黍 ばゝ黍 早黍 稗黍 穂長 乱黍(みだれ黍)：赤乱・中みだれ・小みだれ 紫黍 めうが黍 目黒 餅きび 山田 わせ黍   |
| 粟黍   | (品種名の記載なし)   |
| 唐黍   | 赤とうきび(赤) 白とうきび(白) 白赤とうきび 紫とうきび   |
| 蜀黍   | (品種名の記載なし)   |
| なんば黍 | 赤なんば黍 白なんば黍  |

( )には同一品種名と思われる記載を示した。また早生・晩生、粳・餅などで品種を細分していると思われる例は、コロンで示した。作物・品種名の記載には、写本によってわずかに異同があるが、ここでは『加賀市史』の翻刻と石川県立図書館本のいずれかに記載された作物・品種を全て採りあげた。また品種と品種との分かち書きが曖昧な箇所については、石川県立図書館本の記載や同名品種記載の有無から判断した。

巻では唐黍の代わりに蜀黍の字が用いられており、そこに挙がっている品種名(赤穂、白穂、紫、赤白交り)は表1中の唐黍のそれに近似している。したがって唐黍と蜀黍はともに「トウキビ」と読まれ、この両者がなんば黍(南蛮黍)とともにトウモロコシを指すものと考えられる。当地域の近くで成立した農書類の記述からもこの同定が裏づけられる<sup>8</sup>。

## (2) 在来品種の多様性

以上の同定を前提として、表1に整理した在来品種の数を見れば、まずアワに131、ヒエに37、タカキビに30もの名称があったことが確認され、雑穀の在来品種がかつて実に多様であった事実に驚かされる<sup>9</sup>。それぞれの作物には、多くの村で頻出する品種、つまり広い範囲で共通して栽培されている品種がある一方で、極めて少数の村でのみ挙がっている品種もあった。ただし、「拾遺」巻に「品類多ト雖、異名同物ノ品有」と説明があるように、同一品種であっても村々で名称が異なる例もあったと考えられる。このことは、『江沼志』が採録した品種名が、編纂者の同定や判断に依るものではなく、あくまで在地から申

告された語彙であること示している。その意味で、本書が記載した作物や品種名は、村落によって多少もと精度にばらつきがあると考えておくべきだろう。しかしこのことは同時に、在来品種の管理や育成が極めてローカルなレベルで行われていたことを推測させてくれる。例えば、「九谷粟」や「山中粟」、「黒崎粟」、「勅使粟」、「新保」(稗)といった当地域の村名を冠する品種は、品種の入手先を示唆するものであり、新品種の抽出や伝播が特定の村から限られたルートで行われていた状況が想定されよう。

一方、ソバ・トウモロコシ・コキビの品種数は乏しい。ソバはわずか1村で「夏そば」が区分されたに過ぎず、ほとんどの村では品種名が書き添えられていない。作物としての有用性に比して、在来品種の多様性に乏しかったことが窺える。コキビ(粟黍)もまた品種名の記載が皆無であった。その理由としては、ソバについて他家受粉植物のため、品種の分離や管理が難しいことが大きいと考えられるが、畑作の主役ともいえるアワ・ヒエ・タカキビに対して、他の雑穀への関心が相対的に弱かったことを物語っているのかもしれない。この点は、次に検討する栽培地の広がりと共に併せて考えてみよう。

### 3. 雑穀栽培の広がり地域差

#### (1) アワ・ヒエ・タカキビ

在来品種の多様性の高さが特色であったアワ(粟)・ヒエ(稗)・タカキビ(黍)について、**図2**に村落ごとの品種数を示した(以下、作物記載自体を欠く村落は図から除き、作物名のみが記された場合の品種数は1とみなす)。ここからもこの3作物が広く栽培され、雑穀の中心であったことがわかる。とくにアワは、作物記載のある141村のうち135村、つまりほとんど全ての村落で栽培されており、1村落での最大品種数は11、栽培のある村落での平均品種数は4.4にのぼる。先述のように、アワは当地域全体としても品種の多様性が高い作物であったが、それぞれの村々においても多くの品種が維持されていたことになる。その意味で、当地域の畑作の主役とあって良いアワであるが、必ずしも大聖寺藩南部の山間の畑作地帯において品種数が高いわけではなく、むしろ稲作も盛んな藩中央部から東北部にかけて、品種数が多い村が目立つ。このことは、雑穀が山間部の作物となっていく近代よりも以前の状況をよく示しているといえる。金沢近郊の近世中期の農書『耕稼春秋』には、粟は「惣して片山里にハ多くは不作也。粟ハ深山に多く作る」とあるが<sup>10</sup>、『江沼志』の検討からは、平野部においても重要な作物であったことが窺える。

なお、多くの品種が維持されていた実態は、その作物への依存の高さの反映であるとともに、予測不能な天候や災害への対応であることは言うまでもない。『江沼志』「拾遺」巻には、まさにそのことを述べたくだりがある。

品類多植芸スルハ、其年ノ晴雨或暴風ノ難ニ其品熟シテ此品不熟有、刈納ニも熟スルニ遅速有故、上農夫ハ品類多植芸スル也

栽培期間や時期の異なるアワを併用することは、農家にとって重要な安全策であったに違

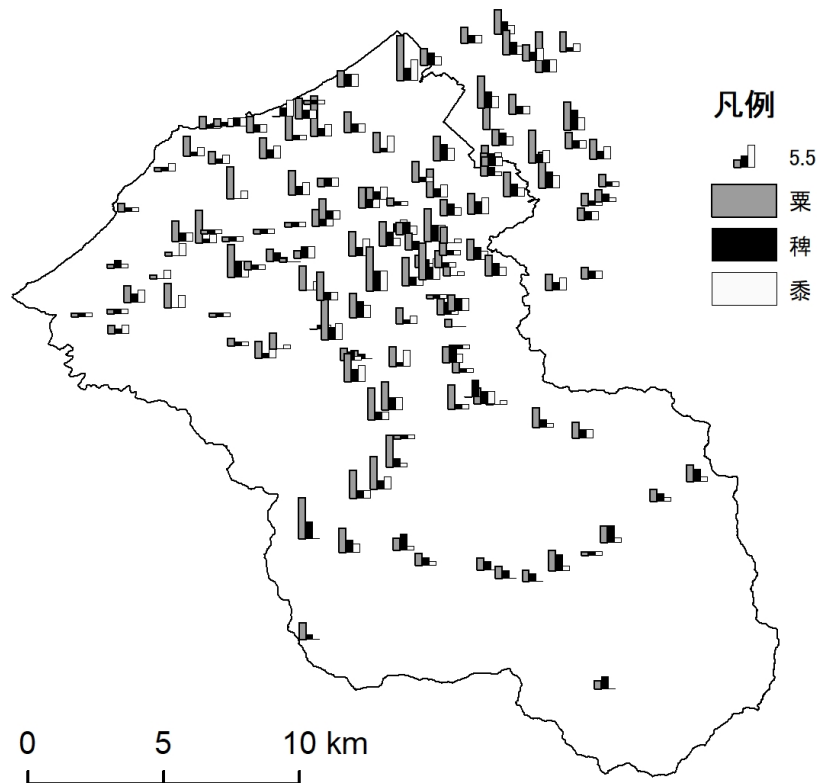


図2 『加賀江沼志稿』「村里」の部に記載された栗・稗・黍の品種数

いない。

ヒエもまた 127 村にわたり広く栽培されていたが、1 村あたりの品種数は最大で 5、栽培村落での平均品種数は 2.1 に止まっている。一方、タカキビも 129 村で確認され、ヒエと同じく最大品種数は 5、平均品種数は 2.1 となっていたが、ヒエに比較して、南部の山間部で黍の品種や記載自体がない村が目立つ。当地域の近世中期の農書『農事遺書』は、地力の消耗が大きいことを理由に「黍ハ作ルヘカラス」と述べており<sup>11</sup>、アワやヒエに比較すれば、土地に余裕がなければ農業経営に組み込みにくい作物であったように思われる。

## (2) ソバ・コキビ・トウモロコシ

次に、品種数に乏しいソバ・コキビ・トウモロコシについて見てみよう(図3)。ソバ(蕎麦)は 124 村で確認され、アワやヒエ、タカキビと同じく広範に栽培されていたことが判る。短期間で生育するソバは、他の作物が栽培できない期間においても選択することができ、農地の有効活用や天候不順への対応として重要であったといえる。先に触れた『農事遺書』も、総合的な農家経営の立場から見たソバの長所を説いている。その意味で、ソバは決して山間部に限定されていたのではなく、むしろ広く栽培されていた重要な作物であったことを確認しておきたい。ただし、ソバに求められた補完的な役割と、前述の受粉上の特性により、品種の多様性が生じにくかったものと推測されよう。

一方、コキビ(粟黍)は 28 村でのみ記載され、品種の記載も全くない。栽培村落は当地

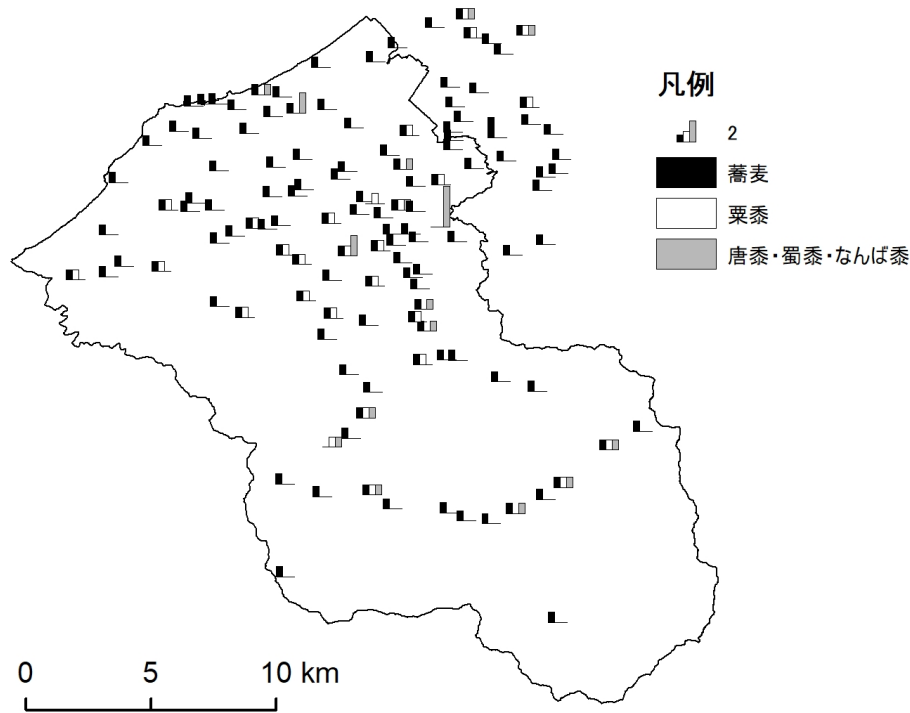


図3 『加賀江沼志稿』「村里」の部に記載された蕎麦・粟黍・唐黍の品種数

域の全体に点在しているものの、とくに西北の海岸部では空白域になっているようにも見える。コキビは、ソバと同じく比較的生育期間が短いため、輪作にも組み込みやすい有用な作物であるが、当地域では栽培が低調であったということになる。このことは、「黍」という名称が狭義のキビ（コキビ）ではなく、伝来が相対的に遅かったタカキビを指すようになったこととも関係しているとみられる。近世中期の『本朝食鑑』によれば、「稻黍」（コキビ）は利用が少なく、味も良くなく、実が落ちやすい（脱粒性が高い）とされ、対照的に「蜀黍」（タカキビ）は美味だという<sup>12</sup>。タカキビの普及によってコキビ栽培が衰退したという可能性も考えられるところである。

タカキビよりもさらに新しく伝来した作物・トウモロコシ（唐黍・蜀黍・なんば黍）については、わずか17村の栽培に止まっており、十分に普及していなかった状況が窺える。ただしトウモロコシは日本では主食として地位を獲得したというよりは、先に触れた『農事遺書』にも「田畠をつぶし大分ハ植ず。（中略）百姓給物にハせず、子共の菓子等にする物故売出す」という記述があるように、間食や商品としての意義が強く、小規模な栽培に止まっていたとみるべきだろう。ただし図3をみる限り、北西部の町場（大聖寺町）近郊や北部一帯の北陸街道沿いに栽培村落が集中的に分布している様子は全くないことから、商品としての生産が卓越していたようには思えない。むしろ南部の山間部にも栽培村落が散在していることから、間食ないし補食的な意味で少しずつ導入されていったものと考えられよう。ただし、那谷寺に近い栄谷村でのみ、突出して4品種のトウモロコシが記録さ

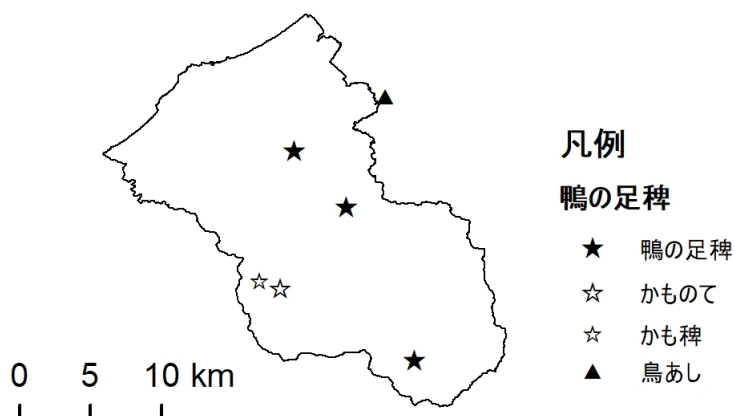


図4 『加賀江沼志稿』「村里」の部に記載された「鴨の足稗」

れていることは興味深い。

### (3) 鴨の足稗をめぐって

最後に、特定の在来品種に焦点をしばった検討の可能性を示しておきたい。具体的には、稗のなかでシコクビエとの関わりが考えられる「鴨の足稗」を採りあげる。当地域の東南に隣接する手取川の上流域では、かつて焼畑が盛んであり、「カマシ」と称するシコクビエが栽培されていた<sup>13</sup>。「カマシ」とは鴨足（カモアシ）のことであり、複数の枝梗が輪生する穂の形状が鳥の趾に似ていることに由来する。『江沼志』に稗として記録された「鴨の足稗」についても、隣接地域でシコクビエを「鴨足」と認識していたことから、シコクビエの可能性が高いと考えられる。

図4が示すように、「鴨の足稗」を記載する村は3つのみであるが（南から順に真砂・中津原・山代新村）、稗のなかで類似の名称である「かものて」（我谷村）、「かも稗」（風谷村）、「鳥あし」（二ツ梨村）をあわせて考えれば、当地域の南部の山間部から山麓部にかけて、かつてシコクビエが散見された可能性が浮かんでくる。『江沼志』「村里」部のうち下谷村の項には、大聖寺川上流部での焼畑について説明があり、栽培作物としては初年に蕎麦・油菜、二年目以降に粟・大豆・小豆・芋が挙げられているが、稗や「鴨の足稗」への言及はない。むしろ初年に稲作と競合しないソバが選ばれている点に、焼畑が食糧生産に占める割合が相対的に低下しつつある状況を窺うことができる<sup>14</sup>。「鴨の足稗」がシコクビエであったとすれば、かつて当地域の山間・山麓部で栽培されていたものの、すでに栽培地が限定され、消滅寸前であった状況が『江沼志』の記載にも反映したものと考えられよう。

## 4. おわりに

小稿では、近世後期の太聖寺藩の地誌・『加賀江沼志稿』の「村里」部を資料として、当地域で栽培されていた雑穀の品種とその分布について検討した。その結果、雑穀のなかでもアワ・ヒエ・タカキビ・ソバの4つが広く普及しており、とくにアワ・ヒエ・タカキビ

については実に多くの在来品種が存在していたことを見いだした。対照的に、コキビとトウモロコシは栽培地が散在しており、前者は栽培が衰退し、後者は普及の途上にあるものと推測された。また、当地域の山間・山麓部にシコクビエが栽培されていた可能性についても触れることができた。

『江沼志』の作物記載は、村落ごとに精度に多少ともばらつきがあると考えなくてはならないが、このように作物ごとの傾向の違いが浮き彫りになったことは、作物調査がそれなりに良く実施されたことを物語っているように思われる。その意味で、本書の史的価値は決して小さくない。また、小稿では雑穀のみを採りあげたが、大唐米を含むイネや豆類、蔬菜類についても同様の検討が可能であり、さらに個々の在来品種の分布についてもより詳細な検討が可能であろう。雑穀を含め、作物の在来品種にはすでに実物が失われたものが多く、本書は貴重な史料となる。後考に待ちたい。

- 
- 1 白井哲哉『日本近世地誌編纂史研究』思文閣出版、2004年。
  - 2 穴田三次郎「解題加賀江沼志稿」（加賀市史編纂委員会編『加賀市史資料編1』加賀市役所）1975年。
  - 3 すでに清水隆久は『江沼志』や『加賀国産物志』に記載された在来品種を整理しているが、『江沼志』については「拾遺」の巻にまとめられた品種名を示すに止まっている。しかし実際には、小稿が示すように、「村里」部からさらに多くの品種名を拾い出すことが可能である。清水隆久『近世北陸農業技術史』片山津町教育委員会、1957年。
  - 4 増田昭子『雑穀を旅する』吉川弘文館、2007年。
  - 5 当地域南部の焼畑については、山口隆治『白山麓・出作りの研究』桂書房、1994年。
  - 6 加賀市史編纂委員会編『加賀市史資料編1』加賀市役所、1975年。当翻刻は大聖寺高校本（私撰本写本）を底本とし、石川県立図書館本、石川県庁本、金沢市立図書館本（献上本写本）と校合したものである。
  - 7 『加賀江沼志稿』巻8・9（請求番号K227/11/2）および巻10・11（同K227/11/3）。
  - 8 金沢近郊の近世中期の農書『耕稼春秋』の示す「黍」は、苗の移植や防雪垣への稗の利用という記述から、実質的にはタカキビを意味していると考えられる（『日本農書全集4』農山漁村文化協会、1980年）。コキビと異なりタカキビは移植に適しているからである（堀内孝次「飛騨の雑穀文化と雑穀栽培」（『雑穀の自然史』北海道大学図書館刊行会、2003年）による）。なお同書では「蜀黍」がトウモロコシにあたる。また同じく金沢近郊の近世末の農業絵図『民家検労図』（前掲『日本農書全集4』口絵）が図示する「南蛮黍」はトウモロコシであり、「黍」は穂が垂れず、褐色の護穎（もみ）から子実が露出している描写や苗を移植するとの記述を見る限り、タカキビだと考えられる。
  - 9 『江沼志』は「拾遺」巻において改めて品種名を整理しているが、そこに記された粟・稗・黍の品種数はそれぞれ62、28、16に止まっている。また当地域（小塩辻村）の近世中期の農書『農事遺書』（『日本農書全集5』農山漁村文化協会、1978年）は、粟について4種（姥殺・数珠繰・金槌・八合摺）、稗について2種（鹿不食・檀稗）、黍について2種（乱レ黍・短カ黍）の品種を挙げるに止まっている。これに対して、在地の村々で実際に知られていた品種名は、それよりもさらに多様であったことになる。
  - 10 前掲注8 『日本農書全集4』。
  - 11 前掲注9 『日本農書全集5』。
  - 12 人見必大（島田勇蔵訳注）『本朝食鑑1』平凡社、1976年。
  - 13 野本寛一『焼畑民俗文化論』雄山閣、1975年。橋 礼吉『白山麓の焼畑農耕』白水社、1995年。
  - 14 前掲注5 山口隆治『白山麓・出作りの研究』。