

厚 ろ + ナ

厚 キ + ナ

豊 生 力

性 業 雄

雄 踏

部 部 柄

豊 負

腰 部 吉 長 市

長 野 中

三 地

地

「食」に 入り込む戦争

一 「中遠十二勝並名物料理」

昭和六年（一九三二） 節月莊主人新案なる（節月莊主人が何者かは不明です）、「中遠十二勝並名物料理」が「写真1」に出されました【写真1】。

中遠十二勝並名物料理									
節月莊主人新案									
名	所	古	新	勝	並	名	所	古	新
月正秋葉	一位のみ山	吹よせ酒	なまのり	あめの魚味	芽のくきの三和	月七油山	まぐすの原	葛の花	豆腐のぐす煮
月二福田	ふく田の海	いなな焼	あめの魚味	芽のくきの三和	月八横須賀	油三浦	まぐすの原	葛の花	豆腐のぐす煮
月三森	三木の里	新茶	梅こも	さばしり	月九山梨	高平大佛	月納涼	月見花	タケヒラ
月四可睡	ねむの常	煙火	里子	あめの魚味	月十袋井	小春	掛乞	四季のよせ	四季のよせ
月五法多	小笠の笠	五月雨	さく	あめの魚味	月十一原川	やな	茶立虫	茶立虫	茶立虫
月六豊濱	豊濱の濱	更衣	青のり	あめの魚味	月十二袋井	小春	掛乞	四季のよせ	四季のよせ
月七油山	まぐすの原	葛の花	豆腐のぐす煮	豆腐のぐす煮	月十三袋井	小春	掛乞	四季のよせ	四季のよせ
月八横須賀	油三浦	まぐすの原	葛の花	豆腐のぐす煮	月十四袋井	小春	掛乞	四季のよせ	四季のよせ
月九山梨	高平大佛	月納涼	月見花	タケヒラ	月十五袋井	小春	掛乞	四季のよせ	四季のよせ
月十袋井	小春	掛乞	四季のよせ	四季のよせ	月十六袋井	小春	掛乞	四季のよせ	四季のよせ
月十一原川	やな	茶立虫	茶立虫	茶立虫	月十七袋井	小春	掛乞	四季のよせ	四季のよせ
月十二袋井	小春	掛乞	四季のよせ	四季のよせ	月十八袋井	小春	掛乞	四季のよせ	四季のよせ
月十三袋井	小春	掛乞	四季のよせ	四季のよせ	月十九袋井	小春	掛乞	四季のよせ	四季のよせ
月十四袋井	小春	掛乞	四季のよせ	四季のよせ	月二十袋井	小春	掛乞	四季のよせ	四季のよせ
月十五袋井	小春	掛乞	四季のよせ	四季のよせ	月二十一袋井	小春	掛乞	四季のよせ	四季のよせ
月十六袋井	小春	掛乞	四季のよせ	四季のよせ	月二十二袋井	小春	掛乞	四季のよせ	四季のよせ
月十七袋井	小春	掛乞	四季のよせ	四季のよせ	月二十三袋井	小春	掛乞	四季のよせ	四季のよせ
月十八袋井	小春	掛乞	四季のよせ	四季のよせ	月二十四袋井	小春	掛乞	四季のよせ	四季のよせ
月十九袋井	小春	掛乞	四季のよせ	四季のよせ	月二十五袋井	小春	掛乞	四季のよせ	四季のよせ
月二十袋井	小春	掛乞	四季のよせ	四季のよせ	月二十六袋井	小春	掛乞	四季のよせ	四季のよせ
月二十一袋井	小春	掛乞	四季のよせ	四季のよせ	月二十七袋井	小春	掛乞	四季のよせ	四季のよせ
月二十二袋井	小春	掛乞	四季のよせ	四季のよせ	月二十八袋井	小春	掛乞	四季のよせ	四季のよせ
月二十三袋井	小春	掛乞	四季のよせ	四季のよせ	月二十九袋井	小春	掛乞	四季のよせ	四季のよせ
月二十四袋井	小春	掛乞	四季のよせ	四季のよせ	月三十袋井	小春	掛乞	四季のよせ	四季のよせ

【写真1】「中遠十二勝並名物料理」（本書4号）

これは、秋葉・福田（遠州に詳しくない読者のために説明しますと、「福田」は「ふくで」と読みます）・森・可睡・法多・豊浜・油山・横須賀・山梨（袋井市北部の地名です）・浅羽・原川・袋井の十二の地点を「中遠十二勝」として、名所と名物料理を作り、パックで売りだそう、という案でした。一月から十二月まで各地が割り振られています。私の感想では、それぞれの時期にそれぞれ割り振られた箇所が最も映えるとは思えないので（意見には個人差があります）、なんとなく月を割り振っただけのことだと思っています。

ここで挙げられている「名物料理」は、郷土料理の類ではなく、このために考えられたもので、地域に伝わっておらず、今日では、ほぼ全てどんなものか全く想像もつかない状態になっています。

とはいえ、この「中遠十二勝」は、見てみると面白い点も多く、今日これを参考にやってみたら、複数の市町にまたがる面白い試みになるのではないかと、と思わせる部分もあります。

歴史学としても、福田は袋井市でなく磐田市さんなので、本書で大々的に紹介するものではないのですが、福田の別珍コール天織場は、明治の頃に産地が形成され、昭和初期には、輸出と内需が好調で、最盛期を迎えていましたので、昭和六年（一九三二）にそうした地場産品を名物として売りだそうとしていた、と分かるこの史料は興味深いものといえます。今でも福田が最大の産地です。

正確には別珍・コール天と中黒などで切った方が良くもありません。コール天（英語だと corded velveteen）はコールテンとも書き、コードロイ（corduroy）ともいいます。コール天の「天」は天鵝絨（ビロード）の「天」という話です。パイルで畝を作ったパイル織物です。

別珍（ベッチン/Velveten）は毛足の短いパイル織物です。コール天と織り方はいっしょですが、こちらは見た目には畝が目立たないものです。綿ビロードの通称です。

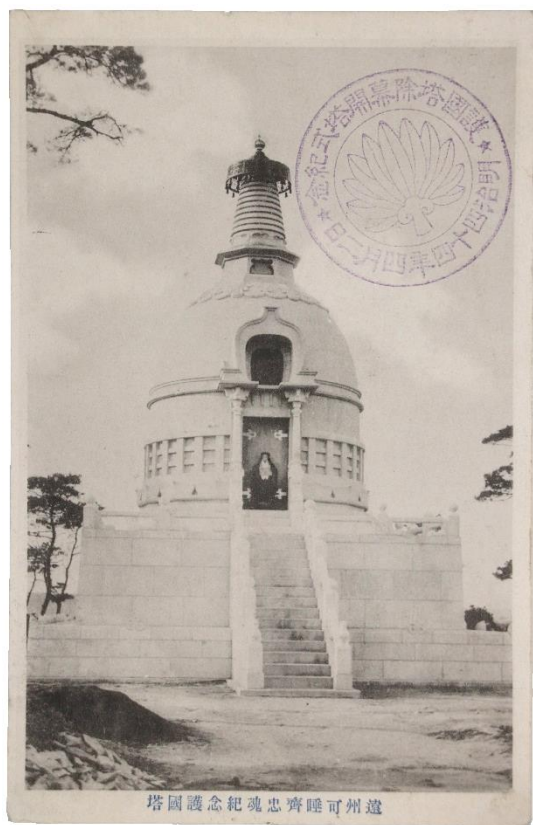
これらの織物は、内需としては、下駄の鼻緒や足袋などに使われました。

だからといって、詩歌俳句の課題に「足袋」「蛙」「防風」は無茶な気がしますが、名物料理の、芽のくきの三和酢・いな饅頭・茄子の鳴焼・鮫鱈甘煮はおいしそうですね。

福田のことで長々書くわけにもいきませんが、「中遠十二勝並名物料理」には、可睡斎・法多山尊永寺・油山寺が挙げられていて、この三箇寺は、後に観光との関係で「遠州三山」というパッケージが作られたことを考えると、袋井のこの三箇寺を観光の目玉にしようという動き（よく見ると「中遠十二勝並名物料理」で項目名が地名でなくお寺なのはこの三箇寺のみです）は、昭和六年（一九三二）には既にあった、ということなのでしょう。

森の名物料理にある「テイスケ（飲料）」も気になりますが、袋井市域のものをいくつか見ていきましょう。

四月（四番目）の「可睡」は、名所として、「三尺坊大権現・可睡斎・



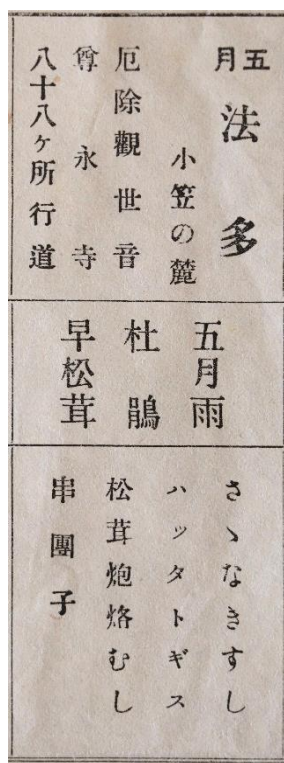
【写真2】〔護国塔除幕開塔式紀念絵葉書〕

護国塔」を挙げています。護国塔は現在、県指定文化財になっています。明治四十四年（一九一）四月二日に護国塔除幕開塔式が開かれ、記念絵葉書【写真2】も出されています。護国塔については、またの機会にご紹介いたします。

詩歌俳句の課題に牡丹・煙火（花火）・競馬とあります。牡丹と花火は良いとして、競馬については、かつて「可睡の裏山を南に降りた所」⑤に可睡競馬場があったといわれています。発着所の前に見物用の栈敷があり、山の斜面を利用して杉皮葺きの馬小屋があった⑥そうなのですが、紹介している文章が、「競馬場があった気がするのですけど、記憶違いでしょうか、ご存知の方がいらっしゃったら……」というもので、確実なことはよく分かりません。

名物料理欄には「座禅豆・百合牡丹・巻葉寿司・里芋音止め煮」とあります。座禅豆・巻葉寿司・里芋音止め煮は、正確には分からないものの大体どんなものか想像はつくのですが、百合牡丹についてはどんなものかよく分かりません。和菓子、練り切りのようなものでしょうか。

五月（五番目）の法多【写真3】、名所は「厄除観世音・尊永寺・八十八ヶ所行道」。名物料理は「さゝなきすし・ハッタトギス・松茸焙烙むし・串団子」のことです。「さゝなきすし」と「ハッタトギス」はどのようなものかさっぱり分かりません。「串団子」は、今の厄除だんごに通じるものではないでしょうか。



【写真3】
「五月 法多」

七月(七番目)油山の名所は「瑠璃光薬師・三重塔・油山寺・るりの瀧」です。名物料理は「瀧吸物・豆腐のぐず煮・ジャガ芋三和酢・炒豆麦めし」。知らないけれど、なんとなく想像がきます。「瀧吸物」は、お吸い物に「瀧」と付けただけのような気もしますが、まあ良いでしょう。「ジャガ芋三和酢」じゃがいもを酢で和えたようですが、じゃがいもと酢って、組み合わせとしてはどうなのでしょう。私は酸っぱいのは苦手なので、興味がおありの方は、雰囲気で作ってみてください。

九月(九番目)山梨。「月見里」は「やまなし」ということですね。難読苗字でおなじみかもしれません。

名所に「高平大仏・板築橋・飯田城趾」を挙げています。高平大仏(高平山遍照寺にある胎藏大日如来坐像/森町指定文化財)と飯田城趾は、どちらも飯田(現森町)の文化財ですね。この頃にも飯田と山梨は別だったような気がするのですが、篩月荘主人という人物は、山梨や飯田のあたりに詳しくなかったのでしょうか。

名物料理の「筏鮠・蒲穂焼・月見キャベツ・タカヒライス」は、想像がつくようなつかないような。「筏鮠」は、ハヤ(コイ科の淡水魚です)をイカダのように……焼き魚ですかね？

蒲穂焼は、蒲焼きのようなものか、きりたんぼ状の焼き物か。月見キャベツは、キャベツを切った真ん中に卵を落としたものが想像されますが、実際にはどのようなものなのでしょうか。

タカヒライスは、どんなものか全く想像つかないのですが、誰か、勘で良いので、雰囲気で作っていただませんか？ 名前の響きはとても良い感じなのですよ。

十月(十番目)の浅羽は、名所に「見渡すかぎりの大耕地・延命院」とありますが、「見渡すかぎりの大耕地」……。まあ、「浅羽一万石」ですからね。名物料理「紫蘇めし・深山焼中和酢・鴨の骨たつき・柚子みそ風呂吹」は分かりやすい名前ですね。「深山焼」は、魚の焼き物でときどき見

二十月		袋井	
天理教山名大教會		斜陽驛	
櫻ヶ丘		小春	
入る日の静橋		掛乞	
		さくら	
		午夢のくるみとへ	
		ドビーグラス(材料)	
		リボンフライ	
		四季のよせ鍋	

【写真4】

「十二月 袋井」

かけますが、具体的にどんな焼き方を指すのか、調べてもよく分かりませんでした。「柚子みそ風呂吹」は、風呂吹き大根に柚味噌をつけたものでしょう。料理再現に挑戦するなら、まずは浅羽から、ですかね。

十二月(十二番目)袋井【写真4】。キャッチコピーに「斜陽駅」とありますが、「斜陽」……。「斜陽」に「没落」の意味が付いたのは太宰治以降で、太宰治の『斜陽』は昭和二十二年(一九四七)なので、「中遠十二勝並名物料理」では「夕陽」の意味だと思いますが、「夕陽の駅」ですか。「駅」は、国鉄の袋井駅か、東海道五十三次の「袋井宿」を指しているのか、よく分かりません。多分袋井宿の方かな、と考えています。

名所は「天理教山名大教会・桜ヶ丘・入る日の静橋」。夕陽とか日没をやたらと推していますね。十二の地点の内、袋井だけ、なぜか時間の要素が前面に出ていますが、何か意図があったのでしょうか。

詩歌俳句の課題「小春・掛乞・さくら」。「小春」(小春日和)は良いとして、「掛乞」(かけごい)は、年末の借金取立のことで、季節感を出すのに使われるそうです。「さくら」は、十二月のテーマとしてはどうなのでしょう。

名物料理「牛蒡のくるみとへ・ドビーグラス(材料)・リボンフライ・四季のよせ鍋」の内、「牛蒡のくるみとへ」と「四季のよせ鍋」はなんとなく分かります(とはいえ四季のよせ鍋は十二月という設定に合致しないように思います。やはり「く月」はただの飾りなのでしょう)。

献立	内容
餅吸物	もち
	里芋
	大こん
	青み
蛤吸物	蛤
九重湯	桜花
御菓子	ツルノ子
	玉子
福沙吸物	鯉こく
	うどん
口取	金とん
	都鳥入洋かん（羊羹）
	かニ蒲
	二色玉子
	小鯛
	とりだん子
さし身	作り身
	ツマ
	花わさび
鉢者	甘たい姿焼
	よせ牛房
	宝きんちやく
寿の物 （酢の物）	うどん
	木瓜
	生が（生姜）
	たこ

替り鉢	□より
	□□こし
	かニ入板
	なすし
□□□□	—
寿し	—
吸物	青み
	板
	切入
お平	だるま長芋
	亀竹
	うら白椎竹
	のし蒲
	トンボ若なやき
生盛	人参
	メ鯖
猪口	竹子
	生ふ
	ふき
坪	竹の子
	松半
	花之わん
香物	—
籠盛	えび
	板
	リンゴ
	バナナ
	竹の子

【表 1】（昭和 6 年〈1931〉か）「式」（本書 5 号）

判読困難箇所は「□」とした。

史料原本で線が引かれた箇所は枠を太くした。

注記は（ ）で括って付した。

史料原本に記載が無い箇所は「—」とした。

献立	内容
八寸	—
御祝儀御吸物	蛤吸物
御座付味噌吸物	切身
	□松葉うと
御さしみ	白髪大根
	松魚
	かさねさより
	桧扇胡瓜
	花わさび
口取	富士色小倉金豆
	金玉かん
	錦蒲鉾
	手綱君寿し
	小串魚照やき
	式色あしやら
吸物	切身
	糸引いか
	青み
鉢肴	やき肴
	重昆布
甘煮	いか
	竹之子
	富貴（ふき＝蒨）
	うと
	まめ

口洗吸物	吉野えび
	わさびせん
本膳	—
池盛	手綱うと
	庚草いか
	寿登利魚
	日ゝ□鶴
	金時生姜
御坪	御肴
	中み入蒲鉾
	青み
千代口（猪口）	甘煮
平	葉寿
	竹之子
	椎竹
	小串魚
	蝶形長芋
御飯	—
御汁	—
香之物	—

【表 2】（昭和 6 年〈1931〉か）「献立」（本書 6 号）

判読困難箇所は「□」とした。

注記は（ ）で括って付した。

史料原本に記載が無い箇所は「—」とした。

同僚の高塚さんが調べてくれたところでは、「ドビーグラス」はデミグラスのことだそうです。「リボンフライ」については全く分かりません。

二 日常の食を知ることは難しい

こうした名物料理は、面白い話題ではあるものの、日常の食ではありません。それどころか、架空のメニューかもしれません。

日常の食を知るためには、買い物帳簿などから、日常的にどんな食材を買っているかを調べて、そこからどんな料理が考えられるか、という検討をする、料理書を調べる、毎日何を食べたかを律儀に日記に書く奇特な人の日記に巡り逢う、といった方法が考えられます。

買い物帳簿の分析は、かなり時間がかかるので、今回はちよつと無理です。

料理書は、袋井市周辺の日常食を書いたような料理書は、現在のところ見つかっていません。

詳細な日記を書いている人も、昭和戦時期の袋井市域では、現在のところ見つかっていません。

それだけ日常（藝）を知ることが難しいのですが、一方で、晴れの日の献立は、比較的史料が残りやすい傾向にあります。特別なことは、記録に残そうという気持ちが働きやすい、ということですね。

「中遠十二勝並名物料理」と同じ昭和六年（一九三二）に、長溝の結婚で出された料理の献立とみられる史料が残っています（本書五号・六号）。献立は、内容の異なるものが二点あり、もしかしたら別の機会の献立かもしれませんが、昭和六年（一九三二）の結婚関係史料をまとめた塊に入っているもので、挙式と披露宴など、結婚の中の料理を振る舞う別の機会で出されたメニューかと私は考えています。

長い史料なので、表にまとめて前ページに掲載しました。読みにくい

ところ、意味が取りにくいところもあり、私も完全には読めていないのですが、いくつか意味が分かるところについては、表中に（ ）で注記をしました。

とりあえず、色々な料理が出されて、かなり豪華だったんだな、ということを御確認いただければと思います。特に「献立」（本書六号）の方には、末尾に近いあたりに、鉛筆で「御酒一口付／外ニ寿司二人前打候十一人前 一人前三円五十銭づゝ」^⑤とあり、献立に書かれているほかに寿司も取ったことが分かります。

これが、昭和十六年（一九四一）一月十六日の上浅羽村「生活新体制実践要項」を見ると、結婚について以下のような「生活新体制」が提示されるようになります【写真5】。

（前略）

① 結婚ニ就テ

① 見合——自宅若シクハ是ニ準ズル所ヲ選ビ簡素ヲ旨トシ

高価ナ服装ヤ饗応ハ絶対ニセザルコト

② 結納——儀礼ノ程度トシ最高百円ニ限り結納返シハ結納

金ノ二割程度トス

③ 式服——式服ハ団服制服等ヲ利用シ得ル場合ハ必ズ之ニ

依リ然ラザル場合ニモ簡素ナル一着ニ限り花嫁

ハ留袖以下トシ花婿ハ平服ニ儀礼章振袖襷襟胸

模様等ハ全廃ス

④ 支度——花嫁花婿共最高箆箆一棹夜具入一組トス

⑤ 挙式——神社家庭又ハ公共ノ場所ヲ主トシ簡素厳肅ニ行

ヒ式ハ土人披露ヲ通ジテ一日限リトシ十二時前

ニ終了スルモノトス但シ一方宅ニ於テ挙式スル

モ可ナリ

⑥ 披露宴——可成小範圍ヲ原則トシ簡單ナル小宴（料理代ハ一人当り四円以下トシ酒ハ一人二合ヲ限度トス）

ニ止メ引物ハ絶対ニ廃止ス土人披露ハ式後ニ行ヒ饗応ハ茶菓ノ程度トス

⑦ 婚姻届——結婚式場デ媒酌人印鑑持参、署名捺印ノ上作製スルコト

（後略）⑤

この史料の全体は本書「生活」の項も御参照ください。⑥披露宴の箇所に「簡單ナル小宴（料理代ハ一人当り四円以下トシ酒ハ一人二合ヲ限度トス）ニ止メ」とあります。料理代は一人当り四円以内とのことです。が、先の「献立」（本書六号）の末尾近くの鉛筆書の文言を見ると、文意が取りにくいところもありますが、献立とは別の追加メニューで、一人当り三円五十銭でした。

昭和六年（一九三一）から昭和十六年（一九四一）までの十年間で、結婚式の予算が、かなり変わっていたことが分かります。昭和十六年（一

(1) 結婚ニ就テ	
① 見合	——自宅若シクハ是ニ準ズル所ヲ選ビ簡素ヲ旨トシ高價ナ服装ヲ饗應ハ絶対ニセザルコト
② 結納	——儀禮ノ程度トシ最高百圓ニ限リ結納返シハ結納金ノ二割程度トス
③ 式服	——式服ハ團服制服等ヲ利用シ得ル場合ハ必ズ之ニ依リ然ラザル場合ニモ簡素ナル一着ニ限リ花嫁ハ留袖以下トシ花婿ハ平服ニ儀禮章振袖柄袴胸模様等ハ全廢ス
④ 支度	——花嫁花婿共最高單箭一掉夜具入一組トス
⑤ 舉式	——神社家庭又ハ公共ノ場所ヲ主トシ簡素嚴肅ニ行ヒ式ハ土人披露ヲ通ジテ一日限リトシ十二時前ニ終リスルモノトス但シ一方宅ニ於テ舉式スルモ可ナリ
⑥ 披露宴	——可成小範圍ヲ原則トシ簡單ナル小宴（料理代ハ一人當リ四圓以下トシ酒ハ一人二合ヲ限度トス）ニ止メ引物ハ絶対ニ廢止ス土人披露ハ式後ニ行ヒ饗應ハ茶菓ノ程度トス
⑦ 婚姻届	——結婚式場デ媒酌人印鑑持参、署名捺印ノ上作製スルコト

【写真5】「生活新体制実践要項」
（本書111号）部分

九四一）だと、戦時期の物価変動は大きいでしょうから、予算が、昭和六年（一九三一）の頃の追加メニューくらいに下げられた一方で、物価は物資不足により高騰していたでしょうから、昭和十六年（一九四一）のメニューは、よりささやかなものとなっていたことでしょう。

このように、戦争が「食」に入り込むときには、食の制限、という形を取りました。

輸入制限により物資不足が起こり、物価高騰も起こる。そして食が制限される、というわけです。直接的に食糧が無くなる、ということもありますが、燃料となる石油の輸入が激減することによって、諸生産の減衰が起こり、また、燃料不足により化学肥料の生産が難しくなったことで、農業生産も厳しくなる、という悪循環もありました。そのあたりの事情は本書「石油」「肥料」の項も御参照ください。

三 見舞と甘味

この後、昭和戦時期の食糧難について触れておこうと思うのですが、結婚式の献立が登場しましたので、ここで少し、昭和初期の食、と言いますか、食べ物を巡る、少し特別な場における、当時の習慣に関する史料をご紹介します。

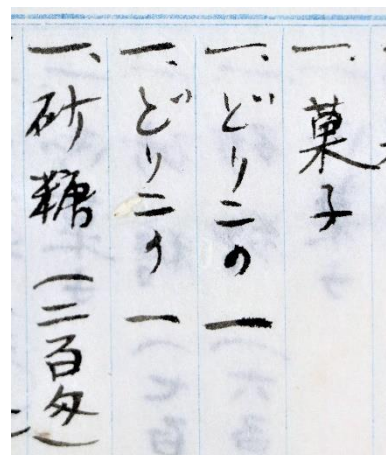
次ページの表は、昭和九年（一九三四）十月作成の『御見舞受納帳』^①という史料から、そのお見舞の品とその量、そして値段を書き出したものです。「」は史料に書かれていないため、不明であることを表しています。

ぱっと見て分かることは、「砂糖」が大変多いことです。「白」「キザラ」「ビン入」「クズ糖」（葛糖）を区別しなければ、五十七品目中、三十五品目が砂糖やそれに類するものです。

この他にも菓子が多くありますから、ずいぶん甘さです。また、「ど

品目	量	金額
御菓子（饅頭）	—	約50銭
御菓子（カステラ）	3 本	約 1 円
果物（梨）	—	約50銭
御菓子	—	約50銭
砂糖	700 匁	—
砂糖	600 匁	—
御菓子	—	約 2 円
砂糖	700 匁	—
砂糖	800 匁	—
果物（梨）	—	—
砂糖	320 匁	—
砂糖	320 匁	—
砂糖	400 匁	—
砂糖（白）	700 匁	—
砂糖（キザラ）	1000 匁（1 貫匁）	—
菓子	—	約50銭
菓子	—	約 1 円30銭
どりこの	1	—
どりこの	1	—
砂糖	200 匁	—
砂糖	200 匁	—
菓子（もなか）	50	—
砂糖	200 匁	—
砂糖	200 匁	—
砂糖	500 匁	—
葡萄酒	1	—
菓子	—	約50銭
砂糖	300 匁	—
砂糖	300 匁	—
砂糖	300 匁	—
砂糖	200 匁	—
砂糖	200 匁	—
砂糖	400 匁	—
砂糖	300 匁	—
砂糖	320 匁	—
砂糖	320 匁	—
砂糖	500 匁	—
菓子	—	約40銭
砂糖（ピン入）	400 匁	—
菓子	—	約 1 円
クズ糖	—	70銭
砂糖	300 匁	—
砂糖	350 匁	—
砂糖	500 匁	—
砂糖	400 匁	—
生魚・菓子	—	約 1 円20銭
菓子	—	約35銭
砂糖	2 斤	—
砂糖	400 匁	—
菓子	—	約35銭
砂糖	320 匁	—
砂糖	200 匁	—
砂糖	300 匁	—
菓子	—	約50銭
漬物	1	—
どりこの	1	—
菓子（カステラ）	3 本	—

【表 3】「昭和九年十月『御見舞受納帳』内容一覧」



【写真 6】「どりこの」
『御見舞受納帳』より

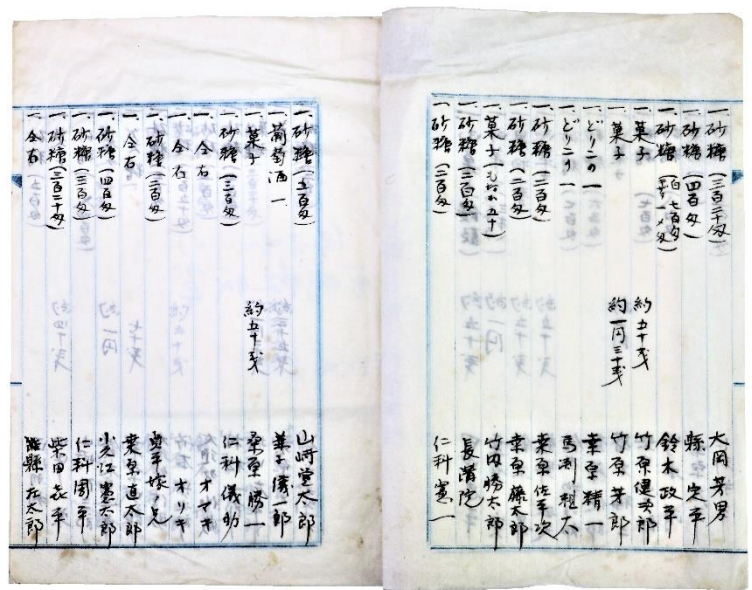
○ 銭という中々の高額で販売されていました^㉔。養剤というのも謎ですが^㉕、実は、開発者が資料を全て処分してしまつたとかで、製法も謎なのだから^㉖。

りこの」というのは、昭和五年（一九三〇）頃から、講談社から発売された謎の甘い飲み物、「高速度滋養料」です【写真 6】から^㉗、これまた甘いものですね。

よくもまあそんなものを売ったものだと思いますが、「どりこの」は随分と売れたそうです。どんな効能があるのか、と、よせばいいのに動物に投与した研究者までするのだから驚くばかりです。その結論は「体調を崩した」だとか^㉘。動物に砂糖水を投与したら体調を崩すだろうと、やる前から予想がつきそうなものですが。

ちなみに、「どりこの」は、静岡県で偽物が密造されていました。静岡県袋井町（現袋井市）の某薬店には、「どりこの」の偽物を販売したものの、「効果が無い」「味が変」といった苦情が相次いだ、という記録があるようですが^㉙、そこがどこかは明かされていませんし、知って何か意味のあることでもないの、それ以上は調べていません。

閑話休題。再度『御見舞受納帳』の砂糖に注目しますと、その量の多さ



【写真7】『御見舞受納帳』（本書9号）

りますから、砂糖類は合計で約四六・七六二五キログラムです。食べきるのは難しそうな量ですね【写真7】。

砂糖の製法は、二千年くらい前のインドで発達しました。そのころのサンスクリット語には、既に、純度ごとに異なる砂糖の名称まであったそうです。その内の、よく登場するサルカラ(sarkara)とカンダ(khanda)という名称が、sugarとcandyの語源になったと言われています⁽¹⁴⁾。

そのように古い歴史のある砂糖ですが、日本では、正倉院文書『種々薬帳』に「蔗糖二斤十二両三分并塊」とある記録（天平勝宝八年〔七五六〕）が、最古の砂糖史料とのこと⁽¹⁵⁾です。史料名から分かる通り、蔗糖（砂糖）の用途は薬種でした⁽¹⁶⁾。

にも驚きます。

「クズ糖」は量が分らないので、それ以外の砂糖類の量を合計しますと、一二二五〇匁±二斤。斤はいろいろな換算方法がありますが、一般的に一斤＝一六〇匁で計算しますと、約四五五六二・五グラムと約一・二キログラムにな

日本で砂糖が食料品として食べられるようになったのは、明らかではないものの、室町時代、十四世紀頃のことのようです⁽¹⁷⁾。

もちろん砂糖以前にも甘いものはありました。それらは蜂蜜や飴（甘露飴）、甘葛煎などでした⁽¹⁸⁾。

甘味は、古代には、王権の根幹に関わるものとして（天皇の徳の象徴として、『日本書紀』や『延喜式』などに登場）珍重されていました⁽¹⁹⁾。

一方、古代の庶民にとつての甘味の代表格は栗です。この他に様々な果物も食べられていましたが、栗は税制的にも特別な扱いを受けていました⁽²⁰⁾。税制上の扱いなどは、話せば長くなるので、注の参考文献を探して読んでいただけたらと思います。

日本で砂糖がある程度以上食べられるようになったのは、室町時代以降のことです。日明貿易がきっかけかな、と言われていきます。「砂糖羊羹」や「砂糖饅頭」、「砂糖餅」なんてものが登場しました⁽²¹⁾。

砂糖は、室町時代には堺に集荷され、そこから東へ輸出されていたようです。当時、砂糖は舶来物の高級品でした。ですが、貧乏で有名な貴族、山科言継が自分へのご褒美として、砂糖餅を肴に酒を飲んでいました⁽²²⁾。ので、がんばれば手に入るくらいの値段だったのでしょうか。

お見舞に甘いものなどを贈る習慣は、確実に中世くらいまではさかのぼります。平安時代の記録で、蜂蜜をなめた、というものがありますが、分析できるだけの量の記録が残り、確実に習慣として定着していたと言えるのは、中世からです。

それにしても、なぜ甘いものは世界中で薬として用いられているのでしょうか。永遠の謎です。雑に考えてみると、栄養価、というかカロリーが極めて高いため、食べると一応は元気が出るから、ということが理由として挙げられるのでしょうか。

十五世紀には、足利義持の病気に、様々な人が蜜柑（今の品種改良された「ミカン」よりもずっとすっぱい品種だろう、と言われていた）を贈

った例がありますが、これは薬として贈られています⁽³⁾。

こうした中世のお見舞などの贈答については、勧進などと同じで、多くの人々が寄付を出し合って、共通の目的(事業)を実現しようとする、という、中世には一般的だった発想が根底にあったのでは、という意見もあります。お見舞では、目的は病気の快復、というわけです。お見舞に医師を派遣した、という例もあります。ちよつと直接的なお見舞の品(人)ですね⁽⁴⁾。

また、お見舞を贈ることとお返し背景には、中世の贈答儀礼のルールが存在する、という指摘もあります。

中世には、贈答という行為は、厳密なルールが存在する儀式でした。お手紙を書くにも、相手と自分の身分の差を考慮したうえで、きちんとその身分に応じた礼を尽くして書き、送らねばなりませんでした。これを書札礼と言います。

物の贈答も同じで、相手と自分の身分の差、そして、贈ったものの価値などを考慮して、ちよつどいい贈答をしなければならなかったのです。ちなみに、中世の贈答儀礼でいう「ちよつどいい」とは、「身分差や贈り物の価値を考慮したうえで、お互いに同じ価値になるようにする」でした⁽⁵⁾。

お見舞の場合は、いざ自分が病気になる時にはよろしく、という意味が含まれた贈答であって、互酬的なものだろうとも言われています⁽⁶⁾。ですが、中世には、一度儀礼の世界に入ってしまったら、贈答は踏襲すべき「例」(先例)となってしまう、という特徴があります。そのため、一度でも贈答を受け入れてしまったら、やめられないのです⁽⁷⁾。恐ろしいですね。

こうして中世のことを延々お話したのは、もちろん意味があります。と言うのも、今回ご紹介した『御見舞受納帳』をはじめとする現代の御見舞やお中元その他の贈答には、中世の贈答儀礼の要素が含まれている、

と考えられるからです。

『御見舞受納帳』では、貰ったものの値段が書かれています。これは、お返しをするときに、どのくらいのものを持つていけばいいかを決めるための目安だったと考えられます(空欄は、お返しをしなかったというわけではなく、ただ単に値段が分からなかったというだけでしょう)。大量の砂糖も、純粹に使用のことだけを考えて贈ったというよりは、贈答儀礼の中で、「このくらい贈るのがちよつどいいかな」と判断してのことだったのでしょう。

勿論、中世と近代、昭和では時代が違います。昭和には昭和の贈答儀礼の理論があつたはず。本書「生活」の項でも、当時の生活や生活の中の儀礼、宴会に関する史料を紹介しています。右に見た御見舞の贈答などは、そうした生活の中の儀礼に関わるものです。

生活と生活に関わる儀礼は、何よりも人々の感覚や常識を形作るものです。そして、日常の範疇にありながら、その時々で、「ちよつどいい」対応(あるいはもてなし)をしなければならぬので、比較的メモが残しやすい傾向にあります。

なので、こうした生活の中の儀礼に関する史料は紹介して、その内容を蓄積していけば、その時期の(今回で言えば昭和初期の)生活という、歴史学では明らかにすることが難しいテーマに迫れるのです。

中世と近代では時代背景が違つたので、昭和の贈答儀礼には昭和の理論がある。そう申し挙げたばかりですが、古代中世史を専攻していた身としては、皆様に、是非とも中世史にも興味を持ってほしいと思うわけです。と、言うわけで、以下はちよつと中世史の宣伝です。

お見舞という何気ない習慣の陰に、中世史が潜んでいます。

こうしたことは、今回の史料に限らず、今の我々の日常生活でも多く見られるのではないのでしょうか。

昔からの習慣が残っているのは、考えてみれば不思議なこと。時

代や社会はどんどん変わっているのに……。

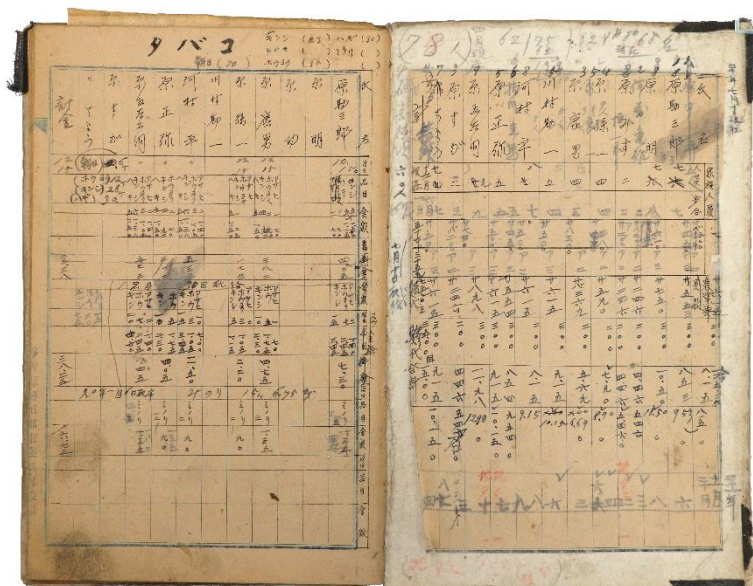
目録一つで、何百年もの歴史を考えるきっかけになるかもしれない。今回紹介したのは、そんな史料です。

考えてみてもよくわからないのですけどね。

四 昭和戦時期の食糧難

では、話を昭和戦時期の食糧難に戻しましょう。

食糧は配給制となります。配給関係は松原の詳細な史料が残っているのですが、あまりにみっちり細かく書かれている上、挟み込み文書も



【写真8】昭和19年（1944）12月以降『配給簿』（河村傳兵衛家文書10）本書に収録せず

大量でしたので、どう翻刻しているのか分からない、という状態です【写真8】。そのため、本書では収録できませんでした。今後の課題です。

配給制の中、慢性的に食糧が不足していた

ことを示す象徴的な史料が西浅羽村の長溝に残されていました。

乳児用穀粉^{〔穀〕}ノ配給実施ノ御知ラセ

今回右乳児用穀粉^{〔穀〕}ノ配給実施ヲスル事トナリマシタ。是ハ非常ニ栄養ノアルモノデス。

(イ) 人口栄養児 生後一ヶ月カラ四ヶ月十二ヶ月児

(ロ) 混合栄養児

等ヲ優先的ニ、尚母乳不足スル乳幼児^{〔又幼時〕}ニモ配給致ス事トナツテ居リ

マスカラ、該当之方ハ部落会長サンヲ通ジテ御申込下サイ。詳シイ事ハ其ノ時御話致シマス。

右貴部落婦人会一般二周知方御取計ヒノ程御願ヒ致マス。

三月十三日 西浅羽村（印）
（磐田郡／西浅羽／村役場）

婦人会支部長殿

乳幼児用に、母乳のかわりに穀物の粉を、という訳です。「是ハ非常ニ栄養ノアルモノデス」とありますが、「母乳不足スル乳幼児」の存在が決して少なくないことを前提としたものですから、食糧不足は隠しようもありません。食糧不足↓母親の食糧不足↓母乳不足↓乳幼児の栄養不足という状況が慢性化していたことを示す史料と言えます。

この史料については、本書「婦人会」、「戦争の時代のこどもたち」も御参照ください。

食糧不足は事件を引き起こします。

昭和十九年（一九四四）五月八日以前「大詔奉戴日通達事項」には、砂糖の配給に関する注意書きがあります。

一、配給課
五月八日 大詔奉戴日通達事項

○砂糖 其ノ他配給ニ関シ幽霊人口撲滅ニ関スル件

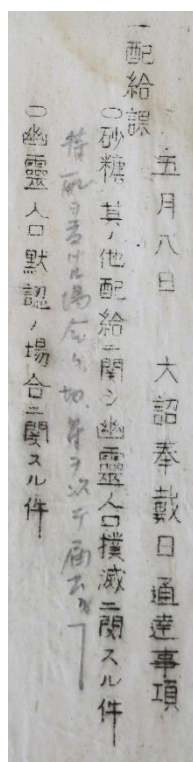
〔給筆〕
『特配ヲ受ケル場合ハ切符ヲ以テ届出ル』

○幽霊人口黙認ノ場合ニ関スル件

(後略) (38)

砂糖の配給に関して、「幽霊人口」を撲滅すること、とあります【写真9】。「幽霊人口」あるいは「幽霊」については、早川いくをの説明が分かりやすいものです。幽霊人口とは、早川によれば、配給食糧を少しでも多くせしめようと、家庭が子供を、会社が人足などの数を多く申告したため激増した幻の人口、帳簿上の幽霊(39)です。

幽霊人口が出てくるだけ、砂糖の配給が求められていた、ということ



【写真9】
「幽霊人口」
(本書 238 号)

早川著書は、敗戦後、昭和二十年代の新聞記事を題材に、その時代に起こった珍妙な事件を、笑いを交えて紹介しつつ、敗戦後の混乱、犯罪の増加、飢餓の蔓延を描くものです(あくまでコメディ色の強いものなので、もし読むときはそのつもりで読んで下さい)。そのため、紹介されているのは敗戦後の新聞記事なのですが、敗戦後の混乱期にあった事件、「幽霊人口」などの、当時の流行語とも言える事件は、戦時期からありました。昭和十九年(一九四四)八月十日付け「西農第一六〇号 家畜ノ密殺防止ニ関スル件」に登場する「密殺」も、早川が敗戦後の混乱期によく見られた言葉として紹介しています。

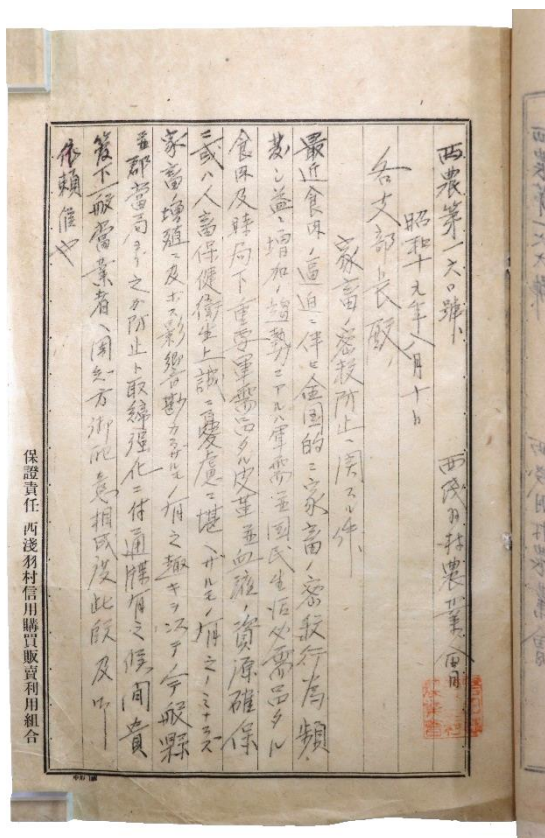
西農第一六〇号
昭和十九年八月十日
各支部長殿

西浅羽村農業会 (印)
(磐田郡／西浅羽／村農会)

家畜ノ密殺防止ニ関スル件

最近食肉ノ逼迫ニ伴ヒ、全国的ニ家畜ノ密殺行為頻発シ、益々増加ノ趨勢ニアルハ、軍需並国民生活必需品タル食肉及時局下重要軍需品タル皮革並血液ノ資源確保ニ或ハ人畜保健衛生上誠ニ憂慮ニ堪ヘザルモノ有レ之ノミナラズ、家畜ノ増殖ニ及ボス影響少カラザルモノ有レ之趣キヲ以テ、今般県並郡当局ヨリ之ガ防止ト取纏強化ニ付通牒有レ之候間、貴管下一般当業者へ周知方御配意相成度、此段及ニ御依頼一候也。(39)

「密殺」というのは、他人の家畜を盗んで密かに屠殺、その肉をヤミ屋に売り飛ばすことです(39)。食糧難の時代には、そうした犯罪も発生していました【写真10】。



【写真10】「密殺」(本書 255 号)

「西農第一六〇号 家畜ノ密殺防止ニ関スル件」を見ると、昭和十九年（一九四四）の夏頃に密殺が流行りだしたような書きぶりです。軍需ならびに国民生活必需品である食肉、重要軍需品である皮革と血液のために、家畜が飼われていたことが書かれています。袋井市域での昭和戦時期における牧畜の話はあまり聞きませんが、どのくらい行なわれていたのでしょうか。今後史料が見つければ良いのですが。

軍需品の「血液」は、何に使うのでしょうか。青い絵の具を作るとは思えないので、血清などを作ったのでしょうか。早川著書が紹介する密殺の事例は、まさに血清用の牛の密殺事件でした。

右の文書で「或ハ人畜保健衛生上誠ニ憂慮ニ堪ヘザルモノ」とある通りです。

こうした食糧難の時期に、史料に数多く登場する食糧があります。馬鈴薯です。馬鈴薯Ⅱじゃがいも出荷に関する史料は本書にもいくつか収録しましたが、当時の馬鈴薯が担っていた役割を伝える史料は、昭和十九年（一九四四）五月付け「決戦下の主食糧勝抜く為に大切な馬鈴薯」です【写真11】。

決戦下の主食糧

勝抜く為に大切な馬鈴薯◎◎◎

◎一粒も腐らさぬ様に

食糧国策に添ひ皆さんの御奮闘に依つて、今年の馬鈴薯も予定通り増産が出来ました。此の馬鈴薯は一粒も腐らさぬ様に割当通り必ず供出して国家のお役に立て値上げした政府の親心に応へませう。

◎今年の馬鈴薯は

一、供出されたものは立派にお米の代替にする様政府は非常に期待して居ります。

二、割当数量も多く、輸送関係が貨車も、トラックも、人手も不足して居るので掘取つて直ぐ出荷すると夥しい滞貨となり腐敗を生じ、お米の代替になりません。

◎腐敗防止と平均出荷は是非必要

一、掘取は必ず晴天を選んで行ふこと。

二、収穫後は風乾を完全にして腐らぬ薯となし何時でも農業会の指図によつて出すことの出来る様に致しませう。

三、浸水したものや、雨天掘其の他腐敗の恐れあるものは必ず別にすること。

◎簡易で便利な竹囲式

風乾は便利な竹囲式を御奨めします。之は岡山県で既に好成績を挙げ本県でも昨年数ヶ所で実施し農家に便利がられたものですから之による貯蔵を励行して下さい。

○竹囲の作り方と材料

一、風通よく便利な個所に地上五寸乃至一尺位の高さの処に竹で底と周囲を囲み藁又は麦稈等で屋根を設けること。

二、材料は次の如く可成自家に有るものを使ふこと。

杭木（稲架用）囲竹（煙草竿）屋根及覆（藁 麦稈、菰、古菰等）縄

三、巾は二尺五寸以内（二尺以上）とし、深さ三尺の場合は長さ五寸で一俵分入りますから所要の俵数により長さを計算すること（二〇俵分収容するには一〇尺となる）

四、詳細は検査吏員か農業会で聞いて下さい。

○竹囲は可成早い中（五月中）に作つて置いて収穫した薯は外

皮が乾いたら其の俣此の中に入れ日光の直射と雨露を防げば
数日で風乾が出来貯蔵に耐える様になります。

◎受検と出荷

風乾が出来た薯は検査吏員の下見を受けた後、確かりと荷造し
農業会の指図通り日割検査を受け計画出荷を致しませう。

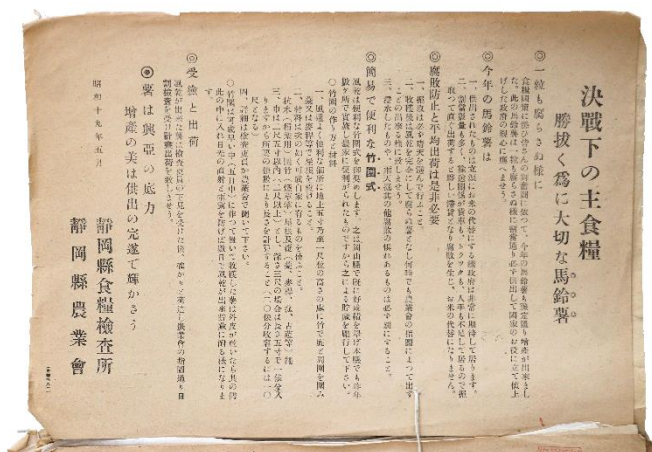
◎薯は興亜の底力

増産の美は供出の完遂で輝かさう

(一九四五)
昭和十九年五月

静岡県食糧検査所

静岡県農業会(33)



【写真 11】「決戦下の主食糧勝抜く為に大切な馬鈴薯」
(本書 284 号紙背)

「今年の馬鈴薯は」という項に、「供出されたものは立派なお米の代替にする様政府は非常に期待して居ります」とあり、(大方の予想通り)米の代替品として、馬鈴薯が栽培されていました。

課題は、一度に多く収穫できても、当時輸送用の車や人手が不足していたため、運ばずに腐敗させてしまう恐れがあったことです。そのため、腐敗防止の保存法についても詳しく書かれています。

昭和戦時期、輸送の問題が、日本軍、ひいては日本における資源の確保や食糧の問題Ⅱ飢餓と密接に関わっていました(34)。

このあたりは、本書「石油」の項も御参照いただければと思います。実は、昭和戦時期の日本は、日本が必要としない(と考えていた)物資については、生産の抑制を命じ、減産を強要していました(35)。

袋井市域の史料を調べていた時、西浅羽村の長溝の史料で、甘蔗(サトウキビ)の栽培を禁止するような内容の史料が目につきました。それは例えば昭和二十年(一九四五)九月三日付け「西農第一六二号 甘蔗作付ニ関スル件」です。

西農第一六二号
(一九四五)
昭和二十年九月三日
西浅羽村農業会(印)
(磐田郡/西浅羽村/農業会)

各部農会長殿
甘蔗作付ニ関スル件

甘蔗ノ栽培禁止ニ関シテハ、去ル五月一日及七月十四日ノ二回二回リ他ノ作物ニ転換スル様御通知申上候処、尚所々ニ栽培セラル、耕地アリ。之ガ為ニ別紙ノ通り地方事務所長名ヲ以テ再度ノ通牒ニ接シ候条、御部内関係者へ御示達方御依頼申上候也。(36)

この文書自体は昭和二十年(一九四五)九月三日付けなので、ミズーリ号艦上での降伏文書調印後のものなのですが、五月一日・七月十四日、つまりは戦時中に、二回にわたり、甘蔗(サトウキビ)の栽培を禁止し、他の作物に転換する指示が出ていたと言います。

また、その禁止は守られていない、と言っています。実は、甘蔗は、日本が栽培を禁止した代表的な作物でした(37)。甘蔗は

稲とともに大量の水の供給を必要とする(㉔)など、どうも稲の栽培と被る点が多かったこともその原因の一つのようです。

カロリーと手間などコストで考えたなら、サトウキビは、稲と比べて効率はどうかだったのでしょうか。先に、砂糖の配給に関する史料、それも「幽霊」に関する史料を見た気がしますが……。

先ほどの昭和二十年(一九四五)九月三日付け「西農第一六二号 甘蔗作付ニ関スル件」とセット関係にあると思われる昭和二十年(一九四五)九月一日付け「磐経第六六六号 甘蔗作付禁止ニ関スル件」には以下のようにあります。

磐経第六六六号

(一九四五)
昭和二十年九月一日

磐田地方事務所長

各町村長殿

各町村農業会長殿

甘蔗作付禁止ニ関スル件

首題ニ関シテハ七月十一日付磐経第七九一号ヲ以テ通牒致置候処、尚之ガ取締不可能ノ為、随所ニ其ノ作付散目セラレ、為ニ隣接町村等ノ真摯ナル農家ニ対シ極メテ悪影響ヲ与ヘ、善良ナル生産意欲ヲ減退セシムルノ結果ヲ招来シアルニ鑑ミ、此際作付ヲ為シアル向ハ、**即時他作物ニ変換セシメラレ度、此段及ニ通牒一候。**(㉕)

先ほどの文書の前に位置する時期の文書ですが、五月一日・七月十四日の他、七月十一日にも通牒があったようです。昭和二十年(一九四五)九月一日付け「磐経第六六六号 甘蔗作付禁止ニ関スル件」には、甘蔗栽培禁止を守らない人が多いため、真面目にやっている人に示しが付か

ない、というようなことが書かれています。この方針は、昭和二十年(一九四五)十一月六日付け「西農第二二九号 甘蔗作付禁止ニ関スル件」で更に強調されました【写真12】。

西農第二二九号

(一九四五)
昭和二十年十一月六日

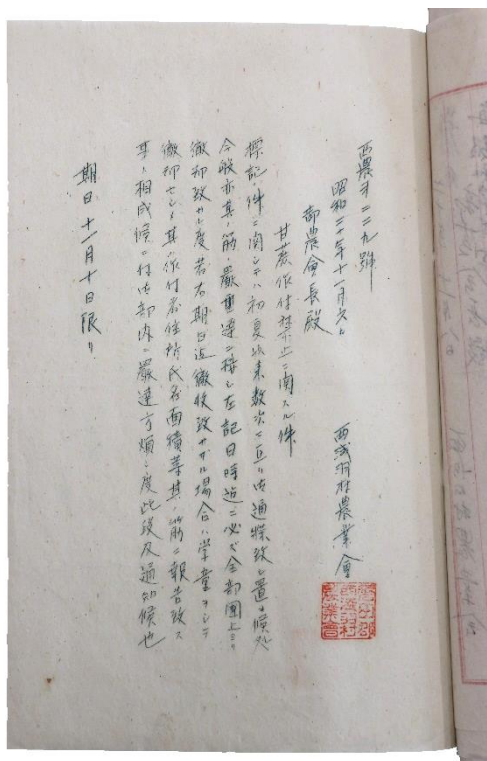
(磐田郡/西浅羽村/農業会)
西浅羽村農業会(印)

部 農 会 長 殿

甘蔗作付禁止ニ関スル件

標記ノ件ニ関シテハ、初夏以来数次ニ亘リ御通牒致シ置キ候処、今般亦其ノ筋厳重達ニ接シ、左記日時迄ニ必ズ全部圃上ヨリ撤却致サレ度。若右期日迄撤収致サザル場合ハ、学童ヲシテ撤却セシメ、其ノ作付者住所氏名面積等其ノ筋ニ報告致ス事ト相成候ニ付、御部内ニ厳達方煩シ度、此段及ニ通知一候也。

期日 十一月十日限り(㉖)



【写真 12】「西農第二二九号 甘蔗作付禁止ニ関スル件」(本書 315 号)

十一月十日までに、早く甘蔗を撤去するようという指示です。期日までに撤去されていない場合は、学童に言って撤去させ、その耕地の作付者の住所氏名面積などを公開する、と言っています。乱暴です。

日本軍は外国まで行つて資源を略奪して、いらな**い**と思えば、また、輸送する船が無い、などの理由で、作物や資源を廃棄していました(三)。

西浅羽村の史料を見ると、甘蔗栽培禁止は、西浅羽村付近では、守る人もあれば守らない人もいるような状況だったようです。これは私の感想ですが、昭和二十年(一九四五)十一月六日付け「西農第二二九号 甘蔗作付禁止ニ関スル件」において、わざわざ甘蔗を「学童ヲシテ撤却セシ」む必要があつたのかは、甚だ疑問です。

今見た三つの甘蔗栽培禁止の史料は、戦時期日本の政策を踏襲したものでした。しかし、時はちょうどGHQがやってきて、占領が始まった頃でした。GHQの食糧政策の影響を受け、村々の食糧政策はどのように変化したのでしょうか。昭和二十年(一九四五)九月く十一月頃は、まだ戦時期との連続が見られました。占領期の村の様子は、本書「敗戦、そして」の項でも簡単に紹介していますが、史料の掘り起こしなど、今後の課題です。

(7) 昭和六年（一九三二）「中遠十二勝並名物料理」（丸野勝太郎家文書近代三四）。本書四号。

(8) 明治四十四年（一九二一）四月二日消印「護国塔除幕開塔式紀念絵葉書」（桑原晴雄家文書三六）。絵葉書、縦 140mm×横 90mm。本書には収録せず。

(9) 杉山敬一「幻の可睡競馬場」（『ふるさと袋井』第八集、一九九三年）九二頁。

(10) 杉山敬一「幻の可睡競馬場」（前掲注3参照）九二頁。

(11) （昭和六年（一九三二）か）「献立」（桑原晴雄家文書一〇六）。本書六号。

(12) 昭和十六年（一九四二）一月十六日「生活新体制実践要項」（丸野勝太郎家文書近代一一）。本書一一一號。

(13) 昭和九年（一九三四）十月付け『御見舞受納帳』（桑原晴雄家文書一一二）。本書九号。

(14) 宮島英紀『伝説の「どりの」』 一本の飲み物が日本人を熱狂させた』（角川書店、二〇一一年）一五―二二頁。

なお、「どりの」の名の由来は、開発者高橋孝太郎博士が参考とした論文の著者、ドイツの生理学者ドゥーリックの「DORI」、高橋孝太郎の「KO」、一番弟子中村松雄の「N」、その他三人の助手に共通するイニシャル「O」をつなげて「DORIKONO」としたものだということ（同書一一二頁）。信じられないかもしれないが本当の話らしい。

(15) 宮島英紀『伝説の「どりの」』 一本の飲み物が日本人を熱狂させた』（前掲注8参照）二二頁。

(16) 講談社が「どりの」を取り扱った経緯については宮島英紀『伝説の「どりの」』 一本の飲み物が日本人を熱狂させた』（前掲注8参照）の「第2章 講談社が「どりの」を仕掛けた」（六一―一〇一頁）などを参照。

(17) 宮島英紀『伝説の「どりの」』 一本の飲み物が日本人を熱狂させた』（前掲注8参照）一〇五頁、「最終章 「どりの」は二度とつけない」（二二八―二六三頁）。

(18) 庄司吉宗「再び「どりの」ノ栄養価ニ就テ 其1 酸塩基平衡ヨリ観察シタ「どりの」ノ価値」（『金沢医科大学十全会雑誌』四二―一、一九三七年）、庄司吉宗「再び「どりの」ノ栄養価ニ就テ 其

2 体重及管状骨ニ及ボス影響ヨリ観察シタ「どりの」ノ価値」（『金沢医科大学十全会雑誌』四二―二、一九三七年）、庄司吉宗「再び「どりの」ノ栄養価ニ就テ 其3 管状骨ニ及ボス影響、特ニソノ骨長径ノ増減ヨリ観察シタ「どりの」ノ価値」（『金沢医科大学十全会雑誌』四二―二、一九三七年）。

右の「どりの」三部作の後ろ二つは同じ号に掲載されている。「再び」ということは、この前にも分析したということだが……。

(19) 宮島英紀『伝説の「どりの」』 一本の飲み物が日本人を熱狂させた』（前掲注8参照）二二八―二九頁。なお、その薬店では、すぐに偽物の取り扱いをやめ、本物のみを取り扱うようにしたところ、信用が上がり、売り上げが増進したという（二二九頁）。それはそうだろうと思う。

(20) アンドルー・F・スミス 著／手嶋由美子 訳『砂糖の歴史』（原書房、二〇一六年、原著二〇一五年）二二―二三頁。ローラ・メイソン 著／龍和子 訳『キャンディと砂糖菓子の歴史物語』（原書房、二〇一八年、原著二〇一八年）八頁。

(21) 日高秀昌・岸原士郎・斎藤祥治編『砂糖の事典』（東京堂出版、二〇〇九年）一五頁。江後迪子『砂糖の日本史』（同成社、二〇二一年）では、二次史料であるが、『東大寺記録』に、天平勝宝六年（七五四）に鑑真が来日した際に、船の積み荷に蔗糖があった、とされている記録を最古としている（一四頁）。

(22) 日高秀昌・岸原士郎・斎藤祥治編『砂糖の事典』（前掲注15参照）一六頁。江後迪子『砂糖の日本史』（前掲注15参照）では、『種々薬帳』の「蔗糖」について、「砂糖は当時苦い薬を飲むために必要なものだった」（二四頁）としている。

(23) 日高秀昌・岸原士郎・斎藤祥治編『砂糖の事典』（前掲注15参照）一八頁。

(24) 日高秀昌・岸原士郎・斎藤祥治編『砂糖の事典』（前掲注15参照）一六―一七頁。江後迪子『砂糖の日本史』（前掲注15参照）七一―一二頁。

(25) 盛本昌広『贈答と宴会の中世』（吉川弘文館、歴史文化ライブラリー、二〇〇八年）一八五―一八六頁。

(26) 盛本昌広『贈答と宴会の中世』（前掲注19参照）一八九―一九五

頁。また、木村茂光『ハタケと日本人 もう一つの農耕文化』（中公新書、一九九六年）にも栗に関する様々な知見が記されている。

(31) 盛本昌広『贈答と宴会の中世』（前掲注19参照）二〇四―二〇八頁。

(32) 盛本昌広『贈答と宴会の中世』（前掲注19参照）二〇七頁。

(33) 盛本昌広『贈答と宴会の中世』（前掲注19参照）一九八―二〇〇頁。

(34) 盛本昌広『贈答と宴会の中世』（前掲注19参照）二〇〇頁。

(35) 書札礼と贈答については桜井英治『贈与の歴史学 儀礼と経済のあいだ』（中公新書二二三九、二〇一一年）を参照。特に「第2章 贈与の強制力」（三九―一〇五頁）。

(36) 盛本昌広『贈答と宴会の中世』（前掲注19参照）二〇〇頁。

(37) 桜井英治『贈与の歴史学 儀礼と経済のあいだ』（前掲注25参照）「第2章 贈与の強制力」（三九―一〇五頁）、特に七一―七三頁。

(38) 昭和十九年（一九四四）三月十三日付け「乳児用穀粉ノ配給実施ノ御知ラセ」（昭和十八年度書類綴）長溝自治会文書近代一五―一の内。本書二二九号。

(39) 昭和十九年（一九四四）五月八日以前「大詔奉戴日通達事項」（昭和十九年度前半期書類綴）長溝自治会文書近代一六の内。本書二二八号。

(40) 早川いくを『取るに足らない事件』（バジリコ株式会社、二〇〇八年）四二頁。早川の著書は、昭和二十年代の新聞記事から変な事件を紹介するコメディ色の強いものだが、いざ地域の史料を読んでいると、参考になる部分も多い。あと、早川著書にはなぜか静岡の事件が多く載っている。

(41) 昭和十九年（一九四四）八月十日付け「西農第一六〇号 家畜ノ密殺防止ニ関スル件」（昭和十九年度前半期書類綴）長溝自治会文書近代一六の内。本書二五五号。

(42) 早川いくを『取るに足らない事件』（前掲注30参照）一六頁。

(43) 昭和十九年（一九四四）五月付け「決戦下の主食糧勝抜く為に大切な馬鈴薯」（昭和二十年四月 参考書類 拾九年度後半期分）長溝自治会文書近代一七の内。本書二八四号裏面。

(44) 倉沢愛子『戦争の経験を問う 資源の戦争——「大東亜共栄圏」の人流・物流』（岩波書店、二〇一二年）。倉沢著書は日本軍の占領を

受けた東南アジアを中心的な研究対象としているが、輸送力の不足や飢餓が人間にもたらす影響は東南アジアも日本も変わるまい。倉沢はまた、空腹と日常生活の困難さは、子孫繁栄にも深刻な影響を及ぼしていたことを指摘している（一七〇頁）。

(45) 倉沢愛子『戦争の経験を問う 資源の戦争——「大東亜共栄圏」の人流・物流』（前掲注34参照）二二八頁。冒頭の概要紹介、三頁でもこのことについて簡単に触れている。

(46) 昭和二十年（一九四五）九月三日付け「西農第一六二号 甘蔗作付ニ関スル件」（昭和二十年四月以降 送付綴）長溝自治会文書近代一八の内。本書三〇三号第一文書。

(47) 倉沢愛子『戦争の経験を問う 資源の戦争——「大東亜共栄圏」の人流・物流』（前掲注34参照）二二八―二三四頁。

(48) 倉沢愛子『戦争の経験を問う 資源の戦争——「大東亜共栄圏」の人流・物流』（前掲注34参照）二三三頁など。

(49) 昭和二十年（一九四五）九月一日付け「磐経第六六号 甘蔗作付禁止ニ関スル件」（昭和二十年四月以降 送付綴）長溝自治会文書近代一八の内。本書三〇三号第二文書。

(50) 昭和二十年（一九四五）十一月六日付け「西農第二二九号 甘蔗作付禁止ニ関スル件」（昭和二十年四月以降 送付綴）長溝自治会文書近代一八の内。本書三一五号。

(51) 倉沢愛子『戦争の経験を問う 資源の戦争——「大東亜共栄圏」の人流・物流』（前掲注34参照）。