

令和3年9月15日

発行 青梅市文化財保護指導員連絡協議会

青梅市郷土博物館(青梅市駒木町 1-684 TEL0428-23-6859)

## 『救荒一助 一救飢松皮製法』について

江戸時代の飢饉ききんというとき、天明3(1783)年の浅間山の噴火による降灰で作物が凶作となった「天明の飢饉」が有名です。天明より前、享保17(1732)年頃にも凶作による飢饉は起きていて、村人は食糧難や飢餓に悩まされていました。幕府は天明の飢饉以後、穀物を貯蔵するための郷倉ごうくらを各村に設置し、飢饉に備えました。

しかし、天保3(1832)年からは気候の不順などにより、連年の大凶作となり、全国的に飢饉に陥りました。この飢饉を「天保の飢饉」と言います。

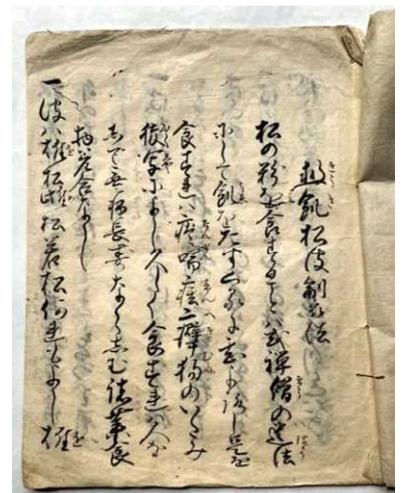
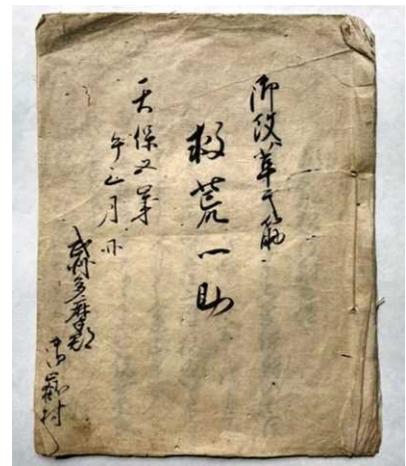
青梅市内の村々でも天保の飢饉の影響は甚大で、生活が困窮していく様子は古文書に残されています。天保7(1836)年、上長淵村をはじめとする市内の多くの村が連名で、代官であった江川太郎左衛門に窮状を訴え、年貢の減免や夫食ふじきという貯蔵食物の拝借願いを何度も提出しています。また、一揆や打ちこわしも多くなり、青梅街道沿いの穀屋を打ちこわすという札が高札場などに貼られる「貼札騒動」も起きました。

幕府は飢饉による食糧難を打開するために様々な対策を打ち出しました。その一つと思われる古文書が市内某家に残っています。半紙二つ折り7枚の縦綴たてつづりで、表紙には「御改革之筋 救荒一助 天保五歳午三月日」と書かれています。

これは天保5(1834)年3月に幕府から送られてきた文書を写した綴で、「救飢松皮製法」きゅうき わらもち、「藁餅之製法」つちかゆ、「土粥之製法」と三つの表題があり、飢饉による食糧不足を補うための、松の皮の粉と藁の餅、土の粥の作り方が詳しく書かれています。

まず、松の皮の粉は禅僧の編み出した薬で、痰咳、疝癖、胸の痛みなどに効果があり、永く食すれば無病長寿となると記しています。「松の皮は雄松、雌松、いづれもよし、老木の皮は最上で、臼でひいた粉は米や粟、稗、キビの雑炊に混ぜて食し、貧者は松の粉だけを炒って湯で練り、朝三杯食べれば、昼まで飢え知らず」と書いてあります。

次の藁餅は「藁を二三日水にひたし、よく干して焙烙で炒り、臼でひきて松の粉の通り雑穀に混ぜ、せいろで



蒸し、臼にても、すり鉢にてもつけて、餅団子にして食す」と書いてあります。

最後の土粥は「どこの土でもよいが砂石の少ない土を選んで、土一升到水四升入れ、桶の内をかき混ぜ、砂石を去り、上水を三日間とりかえ続け、残った土に水を二升入れて煮て、薄い粥にして食す」と書かれています。土粥は官医の家法で、「一日に三合より五合まで食うべし、誠に此法を用いは五穀を食せされども飢ず、身体強く健なり」とまとめています。

むやみに食するのではなく、効能があることを示し、この三品を救荒一助とするようにという幕府からの文書です。

この三つの方法を実践したかどうかは定かではありませんが、上長淵村の古文書に「この上は草根木実を食糧とするより仕方がない」と書かれていることから、なんとか工夫して野山の物を食べていたのかもしれませんが、藁餅や土粥などは想像することもできない食べ物です。

『青梅市史上巻』には、天保の飢饉は10年近く続き、天保13(1842)頃に漸く回復に向かったと記載されています。

幕府の救荒策は他にもあり、現在、多摩地域の畑で作られている「ノラボウ菜」は天明の飢饉の際に、幕府が奨励して種を配った「じゃばな闇婆菜」という救荒植物の一種です。

(文責 小島みどり)