

短報

三重県津市大宝院所蔵紺紙金字妙法蓮華経における真鍮泥の利用について

間渕 創¹⁾・松尾 篤²⁾ 角正淳子³⁾

1) 〒514-0061 三重県津市一身田上津部田3060 三重県総合博物館*

2) 〒514-0035 三重県津市西丸之内37-8 津市教育委員会

3) 〒514-8570 三重県津市広明町13番地 三重県

キーワード: 文化財科学, 蛍光X線分析, 顔料分析

(2018年11月14日受付; 2019年3月7日受理)

Regarding the use of brass pigment in *Konshikinjimyohorengkyo* owned by Daiho-in Temple

Hajime Mabuchi**, Atsushi Matsuo and Junko Kakusyo

*現所属: 〒110-8712 東京都台東区上野公園13-9 独立行政法人国立文化財機構文化財活用センター

**Corresponding author: *Mie Prefectural Museum, 3060 Isshinden-kozubeta, Tsu, Mie 514-0061, Japan (Current affiliation: National Center for the Promotion of Cultural Properties, National Institutes for Cultural Heritage, 13-9 Ueno Park, Taito-ku, Tokyo 110-8712, Japan) (e-mail: h-mabuchi@tnm.jp)*

要旨

三重県津市の恵日山観音寺大宝院が所蔵する、平安時代末期から鎌倉時代初期(12世紀から13世紀)の制作とされる紺紙金字妙法蓮華経(津市指定有形文化財)について、2017年に実施した状態調査の際、一部の巻について携帯型蛍光X線分析装置による簡易的な色材の調査を行った。金字の色材から金とともに銅と亜鉛が検出され、真鍮泥の利用が示唆された。

Abstract

The pigments used in the scripture 'Konshikinjimyohorengkyo' (sutras with gold letters on dark blue paper, 12-13C), owned by Daiho-in Temple in Mie Prefecture, were investigated using X-ray fluorescence analysis in 2017. Gold, copper and zinc were detected from gold letters, and the use of brass pigment was suggested.

Keywords : cultural assets study, X-ray fluorescence analysis, pigment analysis

はじめに

日本においては、真鍮(銅Cu-亜鉛Zn合金)が人工的に製造され広く利用されるようになるのは、亜鉛の精錬技術がヨーロッパからもたらされた後の江戸時代(17世紀)以降とされており、それ以前は文献史料からペルシャ地域で製造されたものに頼っていたと

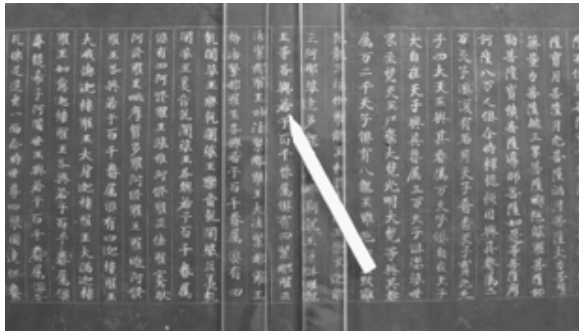
理解されている(成瀬, 2007)。これまで桃山時代以前の作品には真鍮がほとんど利用されていないと考えられてきたが、近年の研究では法隆寺献納宝物(7世紀後半から8世紀初め)や正倉院宝物(8世紀)のうちには真鍮製や装飾に黄銅(真鍮)線や黄銅粉が利用されている作例があることが報告されているほか(早

川, 2004; 2005; 成瀬2007), 経典への真鍮泥の利用として美福門院願経(12世紀), 八棒神社所蔵紺紙金泥法華経(12世紀)や慈光寺経(13世紀)が報告されており(西山・東野, 2015; 早川, 2017; 鳥越ほか, 2017), 日本における真鍮泥の利用が再考され始めている。

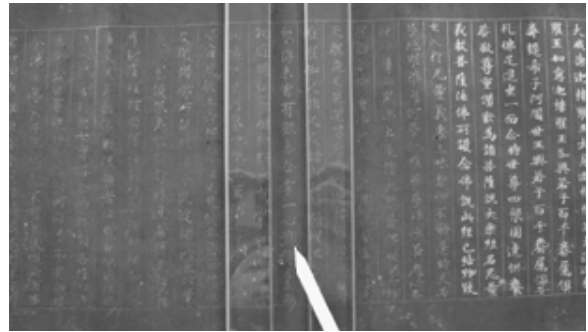
三重県津市大門の恵日山観音寺大宝院が所蔵する紺紙金字妙法蓮華経(津市指定有形文化財)は8巻からなる紺紙金字経で, 平安時代末期から鎌倉時代初期(12世紀から13世紀)の制作と考えられている。大宝院は伊勢国安芸郡窪田(現:津市大里窪田町)に所在した真言宗寺院, 六大院を前身とする。兵火によって衰退し, 天正8年(1580)に織田信包によって現在地に再興されたと伝わる。本作は紺紙に銀泥の界線が施され, 経文は金色泥1行17字で書写されている。見返しには紺紙に銀砂子, 銀野毛と散らし, 銀泥で流水に

水草文が描かれている。表紙は宝尽くし文金茶色緞子表紙, 軸頭に金銅製飾金具が施されている。本紙は1巻毎の寄合書で, 明確な後補の跡は見られないが, 全面に裏打ち紙が当てられている。現在本作は紺紙金銀字千手千眼陀羅尼経(三重県指定有形文化財)と共用の杉白木の外箱のうちに, 杉黒漆の内箱に納められている。外箱底部の墨書から, 当作品は陀羅尼経とともに宝暦2年(1752), 大宝院(六大院)18代住職長弁上人の頃に補修されたことが分かっている。また第八巻の軸木には寛永20年(1643)の墨書があり, 少なくとも宝暦の補修に先立ち, 本巻は既に卷子装に仕立てられていたと考えられている。

2017年に実施した本作と陀羅尼経の状態調査の際, 色材について携帯型蛍光X線分析装置を用いた簡易的な調査を行った。一部の巻についての限定的な調査で



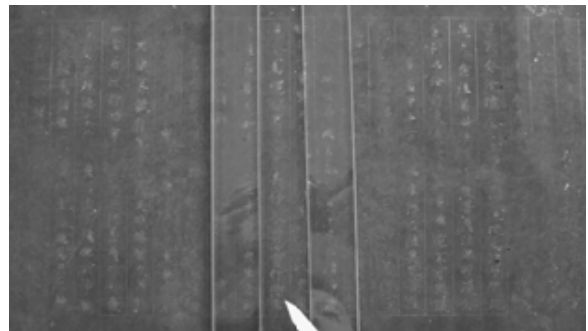
a



b



c



d



e



f

図1. 紺紙金字妙法蓮華経の測定箇所。

a, 巻一(若); b, 巻一(観); c, 巻二(獨); d, 巻二(樹); e, 巻四(希); f, 巻四(数)。

あったが、本作の金字の色材から金 (Au) とともにCuとZnが検出され、真鍮泥の利用が示唆された。本稿ではその調査結果について報告する。

測定方法

分析装置：携帯型蛍光X線分析装置NitonXL3t-950S

X線管球：銀 (Ag)

管電圧：50kV

測定視野：φ 8.0mm

測定距離：10mm

測定時間：90秒

測定箇所

紺紙金字妙法蓮華經八巻のうち、巻一、巻二、巻四について色材の残りが良く、できるだけ色材面積が多

い金字を選び測定した。また色材部分のみ顕著に劣化し薄れている金字が見られたことから、これらについても安全に測定できる文字を巻一、巻二から選び測定を行った。測定箇所の写真を図1に示す。

結果と考察

紺紙金字妙法蓮華經巻一、巻二、巻四の金字について、測定結果スペクトル (部分) を図2に示す。なお各スペクトル図の縦軸スケールは異なる。また検出された元素をまとめたものを表1に示す。紺紙金字妙法蓮華經巻一、巻二、巻四の色材の残りの良い金字からはいずれも、Au, Cu, Znが検出された。これに対し巻一、巻二の色材が劣化して薄れた金字からはいずれもCu, Znのみが検出され、Auは検出されなかった。なおブランクとして測定した文字のない本紙紺紙地からはこ

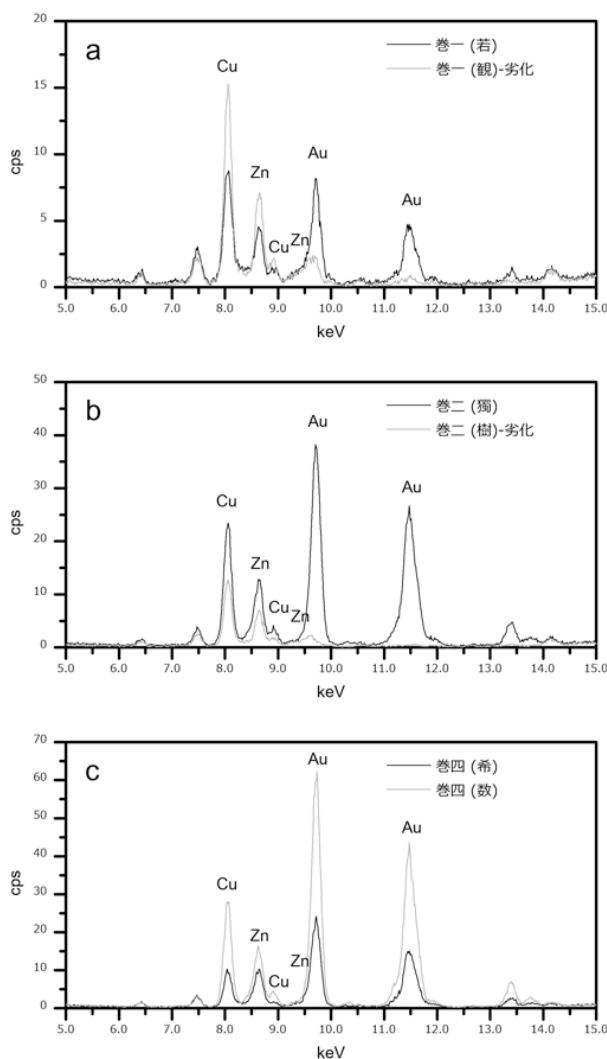


図2. 紺紙金字妙法蓮華經の分析結果スペクトル (部分).
a, 巻一 (若), (観) -劣化; b, 巻二 (獨), (樹) -劣化; c, 巻四 (希), (数).

表1. 紺紙金字妙法蓮華経の金字から検出された元素の一覧.

測定箇所	検出された元素
紺紙金字妙法蓮華経巻一 (若)	Au, Cu, Zn
(観) - 劣化	Cu, Zn
紺紙金字妙法蓮華経巻二 (獨)	Au, Cu, Zn
(樹) - 劣化	Cu, Zn
紺紙金字妙法蓮華経巻四 (希)	Au, Cu, Zn
(数)	Au, Cu, Zn

これらの元素が検出されなかったことから、検出された Au, Cu, Znは金字の色材を由来とするものと判断できる。

色材の残りの良い金字について、金泥 (Au) と真鍮泥 (Cu-Zn) の利用が考えられる。ただし金泥と真鍮泥が混色されたのか、または重ね書き等によって層状となっているのかなどの状態・技法については本測定のみからでは判断できない。しかし目視観察や可視光接写撮影の画像から巻一、巻二、巻四とも重ね書きの形跡は見られなかった (図3a-h)。劣化した金字跡をなぞるといった後補による重ね書き等ではなく、金泥と真鍮泥の混色による当初材である可能性が高いと考えられる。

色材が劣化して薄れた金字については、可視光接写撮影から色材が剥落したようにも見られ (図3i-l)、変色等による薄れではなく、色材そのものが欠失している。これらの金字からCu-Znのみが検出され、Auが検出されなかったことについて、慈光寺経を測定した早川 (2017) の結果と類似しており、同論文で指摘されているとおり、腐食によりCu, Zn化合物が本紙へ進入・残存し、腐食しないAuは本紙に移らず、色材の剥落とともに失われたものと推察される。

以上のことから、大宝院所蔵紺紙金字妙法蓮華経の金字の色材には、当初材として真鍮泥が利用されている可能性が高く、これまで報告の少ない、平安時代末期から鎌倉時代初期 (12世紀から13世紀) の日本において経典に真鍮泥が利用された作例であると考えられる。

真鍮泥の利用については、高価な金泥の代替や嵩増しと考えることもできるが、本作品が製作されたと考えられる12-13世紀においては、前述の通り亜鉛の精錬技術のない時代であることから、真鍮は金以上に安定的な入手が困難な金属であったと想像され、貴重品として利用された可能性もある。桃山時代以前の作品

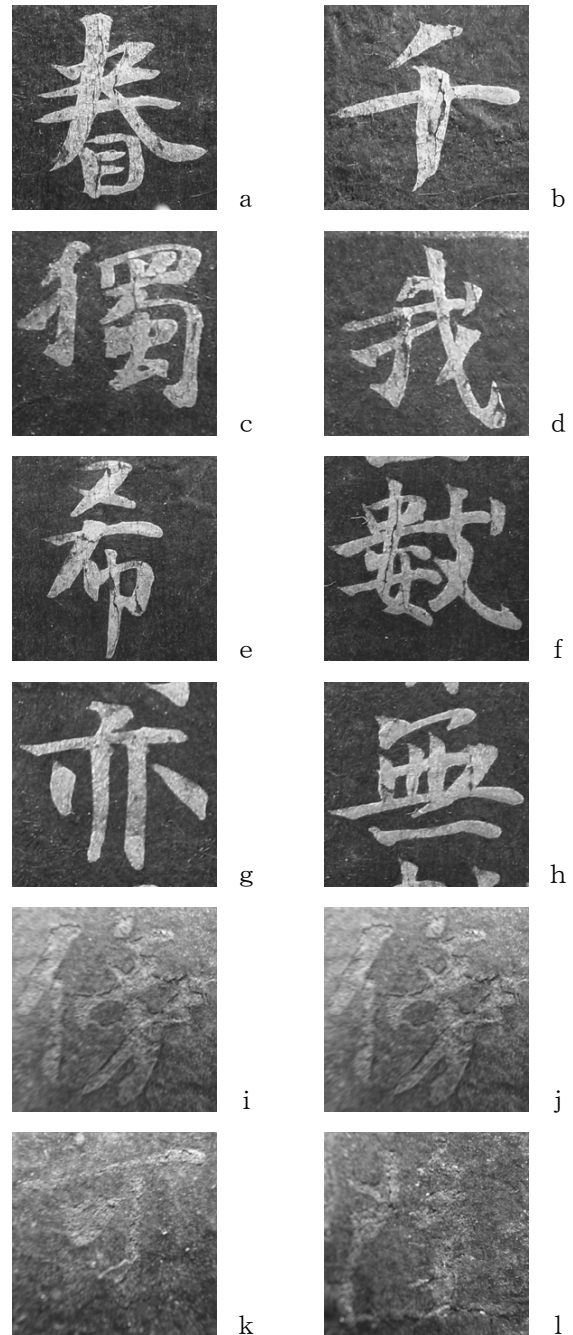


図3. 紺紙金字妙法蓮華経の金字接写画像.

a, 巻一 (春); b, 巻一 (千); c, 巻二 (獨),
d, 巻二 (我); e, 巻四 (希); f, 巻四 (数),
g, 巻四 (亦); h, 巻四 (無); i, 巻二 (樹),
j, 巻二 (傍); k, 巻二 (可); l, 巻二 (口).

に真鍮が利用されている作例についての報告はまだ少なく、特に経典への真鍮泥の利用についての事例報告は、現時点では先に挙げた3件にとどまっている。日本における真鍮の利用については再考が始まったところであることから、経典に真鍮泥を利用することについての評価や、また真鍮の入手方法や真鍮泥の製法・技法等についての検討については、今後の研究の進展を待ちたい。

謝辞

本調査にあたって、別格本山大宝院院家岩鶴密雄氏から多大なるご配慮をいただきました。また本稿執筆にあたり、(独)国立文化財機構東京文化財研究所早川泰弘氏に多くのご助言をいただきました。ここに記して感謝申し上げます。

引用文献

- 早川泰弘. 2004. 法隆寺献納宝物の蛍光X線分析結果. 法隆寺献納宝物特別調査概報14供養具1. pp.28-32. 東京文化財研究所, 東京.
- 早川泰弘. 2005. 法隆寺献納宝物の蛍光X線分析結果. 法隆寺献納宝物特別調査概報15供養具2. pp.35-39. 東京文化財研究所, 東京.
- 早川泰弘. 2017. 国宝慈光寺経における真鍮泥の利用について. 保存科学, 55: 49-63.
- 成瀬正和. 2007. 正倉院宝物に見える黄銅材料. 正倉院紀要, 29: 62-79.
- 西山要一・東野治之. 2015. 東アジアの真鍮と紺紙金銀字古写経の科学分析. 文化財学報, 33: 1-19.
- 鳥越俊行・大江克己・斎木涼子・辰巳大輔・田中梨絵. 2017. 八銚神社所蔵紺紙金泥法華経の科学調査. 文化財保存修復学会第39回大会要旨集, 246-247.

研究ノート

三重県総合博物館所蔵 貝類標本日録ーヤツシロガイ科ー

中野 環

〒514-0061 三重県津市一身田上津部田3060 三重県総合博物館

キーワード: 三重県立博物館, 金丸但馬, 阿部 茂

(2019年2月13日受付; 2019年3月7日受理)

List of the specimens of the family Tonnidae (Mollusca: Gastropoda) in the collection of Mie Prefectural Museum

*Corresponding author: Mie Prefectural Museum, 3060 Ishinden, Kouzubeta, Tsu, Mie 514-0061, Japan.

E-mail: (nakant11@pref.mie.jp)

Abstract

Mie Prefectural Museum houses 57 specimen lots of 11 species [*Eudolium crosseanum*, *E. bairdii*, *Malea pomum*, *Tonna perdix*, *T. canaliculata*, *T. luteostoma*, *T. olearum*, *T. chinensis*, *T. lischleana*, *T. sulcosa*, *T. allium*] of the family Tonnidae (Mollusca: Gastropoda). These collections are principally derived from the specimens collected by researchers who lived in Mie Prefecture.

Keywords : Molluscan collection, *Eudolium*, *Malea*, *Tonna*, Tajima Kanamaru, Shigeru Abe

はじめに

ヤツシロガイ科Tonnidaeの貝は、球形に近い形態の巻貝で、軟体は足が大きく広がり、蓋を欠く特徴をもつ。また、外唇が肥厚するトキワガイ *Tonna allium* (Dillwyn, 1817) や歯状突起を生じる *Malea* 属を除くと、殻口は大きく開く特徴がある (佐々木, 2010)。本科の多数重なって産みつけられた膜状の卵のうからベリジャー幼生で脱出し、長期に渡り海中を浮遊する生態学的特徴があるため、太平洋に広く分布する (波部ら, 1994)。本科は肉食性で、ナマコやヒトデなどの棘皮動物を捕食する (波部ら, 1994)。

三重県総合博物館は、服部哲太郎氏、金丸但馬氏、阿部茂氏、加藤次雄氏、高見吉太郎氏、河芸町立図書館、三重県立長島高等学校等から寄贈を受けた貝類標本を収蔵している。

本報文では、三重県総合博物館が収蔵する日本産の

貝類標本の中から、2017年12月31日現在整理、登録されているヤツシロガイ科の貝類標本を報告する。

三重県総合博物館は、日本近海に分布するヤツシロガイ科貝類15種のうち三重県内にも生息している11種を収蔵している。カスリミヤシロ *T. chinensis magnifica* (G. B. Sowerby, 1904)、ウズラガイ *T. perdix* (Linnaeus, 1758)、ミヤシロガイ *T. sulcosa* (Born, 1778)、トキワガイ *T. allium* (Dillwyn, 1817) の4種は、三重県から記録されているものの (宗方, 2001; 松本, 1979)、当館には収蔵されていない。

本目録には、1ロット中に複数の地名のラベルが混在したものは含めたが、産地不詳の標本については掲載しなかった。目録は、日本近海産図鑑 [第二版] (奥谷, 2017) に従い、和名、学名、採集地、採集日、個体数、採集者、三重県総合博物館登録番号 (コレクション名) の順に記した。なお、採集者については、

コレクション所有者と異なる場合のみ記載した。また、採集地の地名は、採集当時のものではなく、2000（平成18）年の市町村合併後の名称とした。ただし、現在の地名が特定できないなど、必要と思われる場合は（ ）内にラベルに記載されている通りに記入した。また、生息記録等についても言及した。

目 録

Family Tonnidae ヤツシロガイ科

1. ナシガタミヤシロ

Eudolium crosseanum (Monterosato, 1869)

三重県尾鷲市，採集日不明，1，Mie-Mo0006461
（金丸但馬）。

三重県尾鷲市，1970年4月28日，3，Mie-Mo0019211
（三重県立博物館），2個体に割れ有り。

和歌山県田辺市，採集日不明，2，Mie-Mo0006933
（金丸但馬），“木村氏より購入”と記されたラベルあり。

知見：本種は、房総半島以南の水深100～500 mの砂礫底に生息する（奥谷，2017）。三重県では、熊野市二木島，市木沖の水深200 mから記録されている（松本，1979）。当館に収蔵されている標本は、個体数が少なく、破損があるなど、状態は良くない。また、標本調査から、殻頂が窪む特徴がみられた。

2. イトマキミヤシロ

Eudolium bairdi (Verrill & Smith in Verrill, 1881)

三重県尾鷲市，採集日不明，2，Mie-Mo0012358
（三重県立長島高校）。

三重県尾鷲市，採集日不明，2，Mie-Mo0000187
（三重県立博物館），1個体は、殻の一部が破損している。

三重県尾鷲市，1969年5月1日，1970年4月28，1970年12月9日，3，Mie-Mo0019203（三重県立博物館），異なる日付が記された複数のラベルが混在。1個体は破損。

高知県，採集日不明，1，Mie-Mo0006934（金丸但馬），殻表に顆粒有り。

知見：本種は、紀伊半島以南の水深100～400 mに生息する（奥谷，2017）。三重県では、熊野市二木島，市木沖の水深200 mから記録がある（松本，1979）。殻色は白く、褐色の帯が現れる。三重県では比較的

多く確認されていないが、現在でも、底引き漁で生きた個体が確認できる。

3. イワカワトキワガイ

Malea pomum (Linnaeus, 1758)

三重県志摩市大王町波切，採集日不明，1，
Mie-Mo0015316（津市立河芸図書館）。

沖縄県，採集日不明，2，Mie-Mo0006936（金丸但馬），ラベルに“久場氏”と記述。

沖縄県，採集日不明，1，Mie-Mo0006935（金丸但馬）。

知見：本種は、紀伊半島以南の水深5～20 mに生息する（奥谷，2017）。三重県では紀伊長島の水深20 mから記録されている（松本，1979）。当館収蔵標本のうち、三重県志摩市大王町波切産の個体（Mie-Mo0015316）は、表面にボンド様の物質が付着した跡がみられることから、投棄されたみやげものの可能性がある。

4. ウズラガイ *Tonna perdis* (Linnaeus, 1758)

東京都小笠原村，1968年7月5日，2，Mie-Mo0012809
（三重県立博物館）。

高知県幡多郡大月町柏島，採集日不明，1，
Mie-Mo0006929（金丸但馬）。

沖縄県，採集日不明，1，Mie-Mo0006436（金丸但馬）。

沖縄県，採集日不明，1，Mie-Mo0006455（金丸但馬），小型個体で、殻色は淡色

沖縄県，採集日不明，2，Mie-Mo0006930（金丸但馬），ラベルに“久場氏”と記述。

知見：三重県では、紀北町海野，尾鷲市大曾根浦の水深30～50 mから記録があるが（松本，1979），当館収蔵標本には、三重県産の個体はない。県内では刺し網漁で混獲されることもあるが、近年は少なくなった。

5. スクミウズラガイ

Tonna canaliculata (Linnaeus, 1758)

三重県伊勢市東豊浜町，採集日不明，1，
Mie-Mo0006440（金丸但馬）。

パラオ Coroline，採集日不明，1，Mie-Mo0006458
（金丸但馬），形態比較のため掲載。

知見：本種は、紀伊半島以南の浅瀬に生息する（奥谷、2017）。殻表は光沢があり、淡い斑が現れる。和名は、ら塔が低い特徴を反映している。三重県では、紀北町三浦、尾鷲市大曾根浦の水深20~30 mから記録（松本、1979）以降確認されていない。

6. ヤツシロガイ *Tonna luteostoma* (Küster, 1857)

千葉県、採集日不明, 1, Mie-Mo0006444 (金丸但馬).
静岡県下田市白浜, 採集日不明, 4, Mie-Mo0006443 (金丸但馬).

愛知県西尾市一色町, 採集日不明, 3,
Mie-Mo0006442 (金丸但馬).

三重県伊勢市東豊浜町, 採集日不明, 1,
Mie-Mo0006439 (金丸但馬).

三重県伊勢市東豊浜町, 採集日不明, 1,
Mie-Mo0006441 (金丸但馬).

三重県伊勢市東豊浜町, 採集日不明, 1,
Mie-Mo0000296 (三重県立博物館).

三重県伊勢市・三重県鳥羽市菅島町・愛知県西尾市一色町, 採集日不明, 21, Mie-Mo0006912 (金丸但馬), 異なる産地が記された複数のラベルが混在.

三重県鳥羽市小浜町, 採集日不明, 1,
Mie-Mo0012604 (服部哲太郎).

三重県志摩市阿児町甲賀, 1968年7月5日, 2,
Mie-Mo0019498 (三重県立博物館).

三重県志摩市大王町波切, 採集日不明, 1,
Mie-Mo0015349 (津市立河芸図書館).

三重県志摩市志摩町和具大島, 1965年7月11日, 6,
Mie-Mo0019389 (三重県立博物館).

三重県志摩市志摩町和具, 1929年12月27日, 1,
Mie-Mo0006452 (金丸但馬), ラベルに“アラナミヤツシロ”と記述あり.

三重県北牟婁郡紀北町紀伊長島区, 採集日不明, 1,
Mie-Mo0019270 (三重県立博物館).

三重県北牟婁郡紀北町紀伊長島区, 1966年11月14日~16日, 3, Mie-Mo0019327 (三重県立博物館).

三重県北牟婁郡紀北町紀伊長島, 1956年8月2日, 2,
Mie-Mo0012356 (三重県立長島高校).

三重県北牟婁郡紀北町海野, 採集日不明, 1,
Mie-Mo0000297 (三重県立長島高校).

三重県尾鷲市, 1969年3月25日, 7, Mie-Mo001924

9 (三重県立博物館), うち4個体は破損大.

和歌山県田辺市, 1967年6月6日, 1, Mie-Mo0006453 (金丸但馬).

知見：三重県では、伊勢市有瀧、志摩市安乗、志摩市和具、南伊勢町神前浦、紀伊長島、紀北町海野、紀北町三浦、熊野市二木島の水深20~100 mから記録がある（松本、1979）.

個体変異が認められ、肋の幅や殻のサイズ、厚み、模様や色調などが異なる。三重県では1980年代に比べると、一度に複数確認する機会は減少したが、現在でも比較的容易に確認することができる。

7. スジウズラ *Tonna olearum* (Linnaeus, 1758)

三重県北牟婁郡紀北町紀伊長島, 1967年6月9日, 1,
Mie-Mo0019331 (三重県立博物館).

三重県, 採集日不明, 1, Mie-Mo0000190 (三重県立長島高校).

三重県尾鷲市, 1970年4月28日, 1, Mie-Mo0019244 (三重県立博物館).

高知県土佐市, 採集日不明, 1, Mie-Mo0006914 (金丸但馬), ラベルに“中山女史”とメモ書きがあり.

知見：三重県では、紀北町三浦、尾鷲市大曾根浦の水深20~50 mから記録されている（松本、1979）。以前から記録が少ない種のひとつで、ごくまれに刺し網漁の漁労屑に混じって捕獲される。

8. ミフウズラ

Tonna chinensis chinensis (Dillwyn, 1817)

愛知県西尾市一色町, 採集日不明, 1,
Mie-Mo0006457 (金丸但馬).

愛知県西尾市一色町, 採集日不明, 1,
Mie-Mo0006917 (金丸但馬).

愛知県西尾市一色町, 採集日不明, 1,
Mie-Mo0006918 (金丸但馬).

三重県伊勢市, 採集日不明, 1, Mie-Mo0006456 (金丸但馬).

三重県伊勢市, 採集日不明, 1, Mie-Mo0006919 (金丸但馬).

三重県伊勢市, 採集日不明, 1, Mie-Mo0006920 (金丸但馬).

知見：三重県では、伊勢市有瀧や紀伊長島の水深30 m

から記録されているが（松本，1979），近年は，記録がほとんどない。

9. ウズラミヤシロ *Tonna lischkeana* (Küster, 1857)

愛知県西尾市一色町，採集日不明，1，

Mie-Mo0006926（金丸但馬），ラベルに“中山氏”
とメモ書きあり。

三重県尾鷲市，1968年11月19日，1，Mie-Mo0019190
（三重県立博物館）。

和歌山県，採集日不明，1，Mie-Mo0006437
（金丸但馬）。

和歌山県，採集日不明，1，Mie-Mo0006450
（金丸但馬）。

和歌山県，採集日不明，1，Mie-Mo0006460
（金丸但馬）。

和歌山県御坊市塩屋町，採集日不明，1，
Mie-Mo0006927（金丸但馬），ラベルに“岡本氏”
とメモ書きあり。

佐賀県唐津市肥前町，採集日不明，1，
Mie-Mo0006449（金丸但馬）。

知見：三重県では，これまで，志摩市和具，南伊勢町
田曾浦，大紀町錦，紀伊長島，紀北町海野，紀北町
三浦の水深20 mから記録されているが（松本，1979），
近年では，記録がほとんどない。

10. ミヤシロガイ *Tonna sulcosa* (Born, 1778)

和歌山県，採集日不明，1，Mie-Mo0003985
（金丸但馬）。

和歌山県，採集日不明，1，Mie-Mo0006454
（金丸但馬）。

和歌山県田辺市，採集日不明，1，Mo0006922
（金丸但馬）。

和歌山県，採集日不明，2，Mie-Mo0006939

（金丸但馬）。

和歌山県田辺市，採集日不明，1，Mie-Mo0006923
（金丸但馬）。

長崎県五島市，採集日不明，1，Mie-Mo0006921
（金丸但馬）。

知見：三重県では，志摩市安乗水深30 mから記録さ
れているが（松本，1994），当館収蔵標本には三重
県産の個体はない。

11. トキワガイ *Tonna allium* (Dillwyn, 1817)

和歌山県御坊市塩屋町，採集日不明，2，

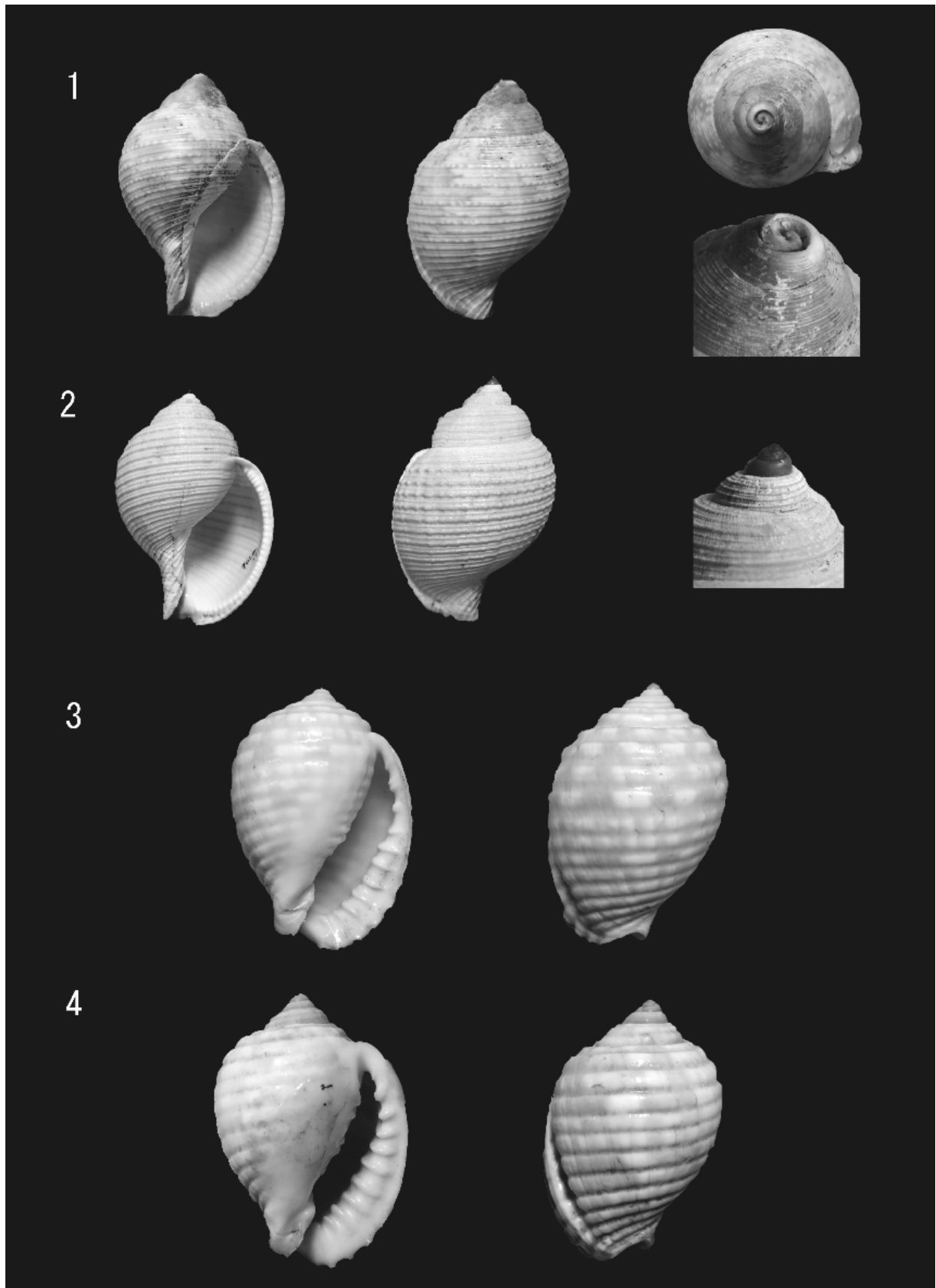
Mie-Mo0006924（金丸但馬），ラベルに“岡本氏”
とメモ書きあり。

沖縄県，採集日不明，1，Mie-Mo0006925（金丸但
馬）。

知見：三重県では，志摩市安乗，紀北町海野の水深30
mから記録されているが（松本，1994），当館収蔵
標本には三重県産の個体はない。

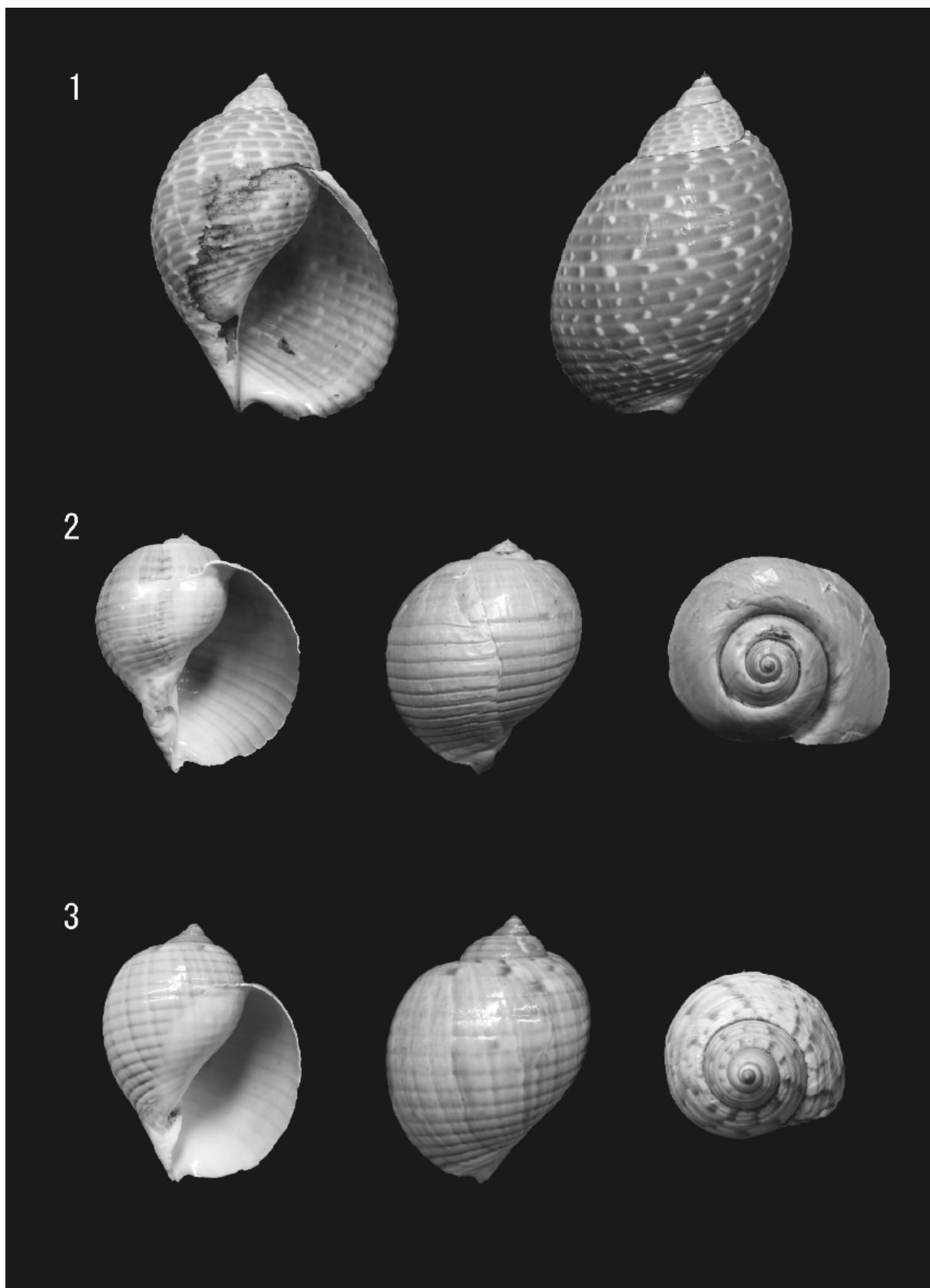
引用文献

- 波部忠重・奥谷喬司・西脇三郎（編）．1994．軟体動物学概説 上巻．サイエンティスト社，東京，273pp.
肥後俊一・後藤芳央．1993．日本及び周辺地域産軟体動物総目録．エル貝類出版，大阪，693pp.
松本幸雄．1979．三重の貝類（三重県産貝類目録）．鳥羽水族館，鳥羽，179pp.
松本幸雄．1994．「三重の貝類」追加目録．三重動物学会会報，17：9-28.
宗方 浩．2001．すぐそこにあったカスリミヤシロ．かきつばた，27:1-4.
奥谷喬司（編）．2017．日本近海産貝類図鑑（第二版）．東海大学出版部，平塚，1375pp.
佐々木猛智．2010．貝類学．東京大学出版会，東京，381pp.



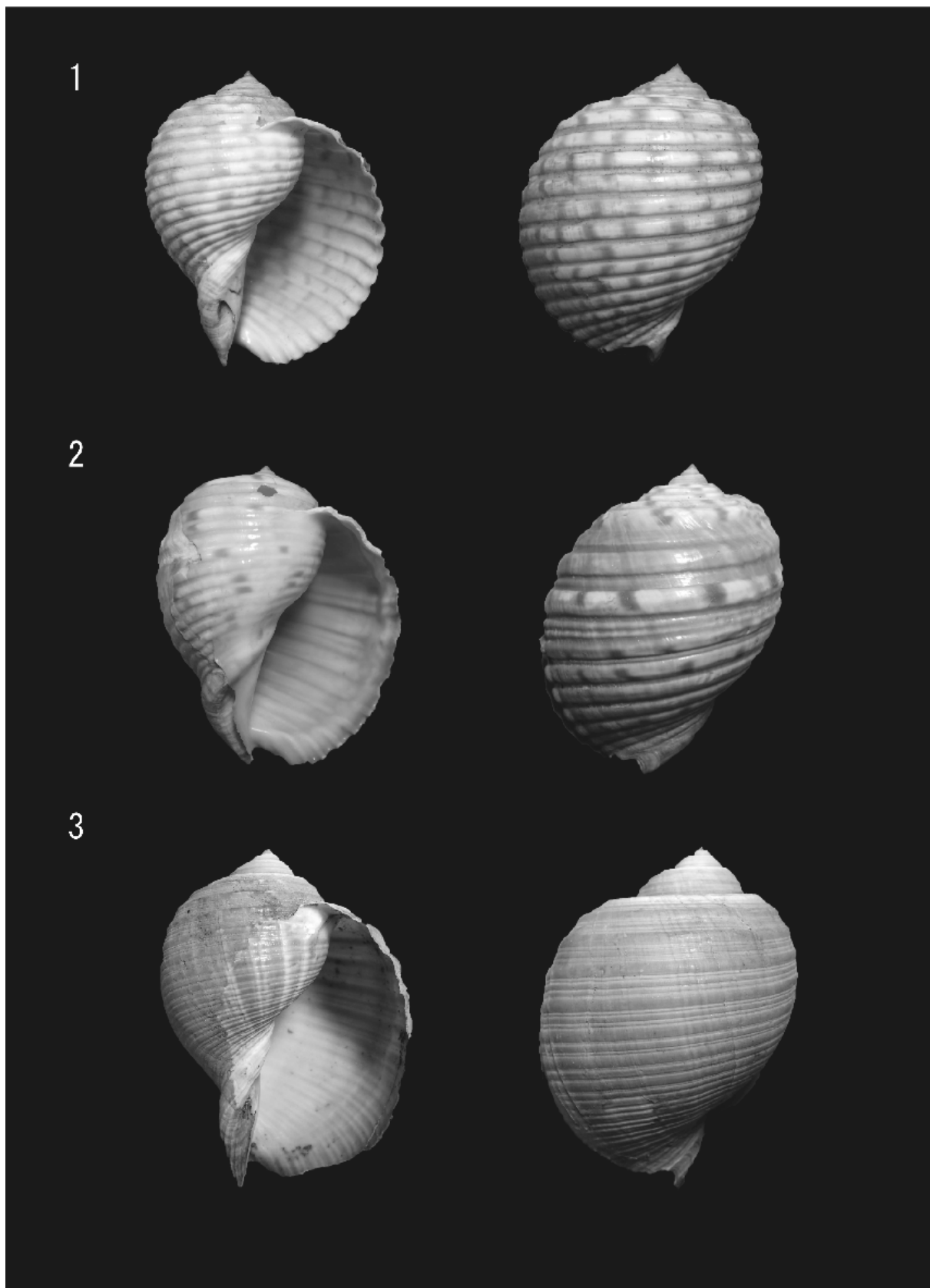
図版1. ヤツシロガイ科 I.

1. ナシガタミヤシロ *Eudolium crosseanum* (Monterosato, 1869) [MIE-Mo0006933]. 殻高55.0 mm, 殻幅31.9 mm. ;
 2. イトマキミヤシロ *Eudolium bairdii* (Verrill & Smith in Verrill, 1881) [MIE-Mo0006934]. 殻高63.0 mm, 殻幅43.9 mm. ; 3. イワカワトキワガイ *Malea pomum* (Linnaeus, 1758) [MIE-Mo0006936]. 殻高40.1 mm, 殻幅29.9 mm. ; 4. イワカワトキワガイ *Malea pomum* (Linnaeus, 1758) [MIE-Mo00153116]. 殻高39.9 mm, 殻幅28.9 mm.



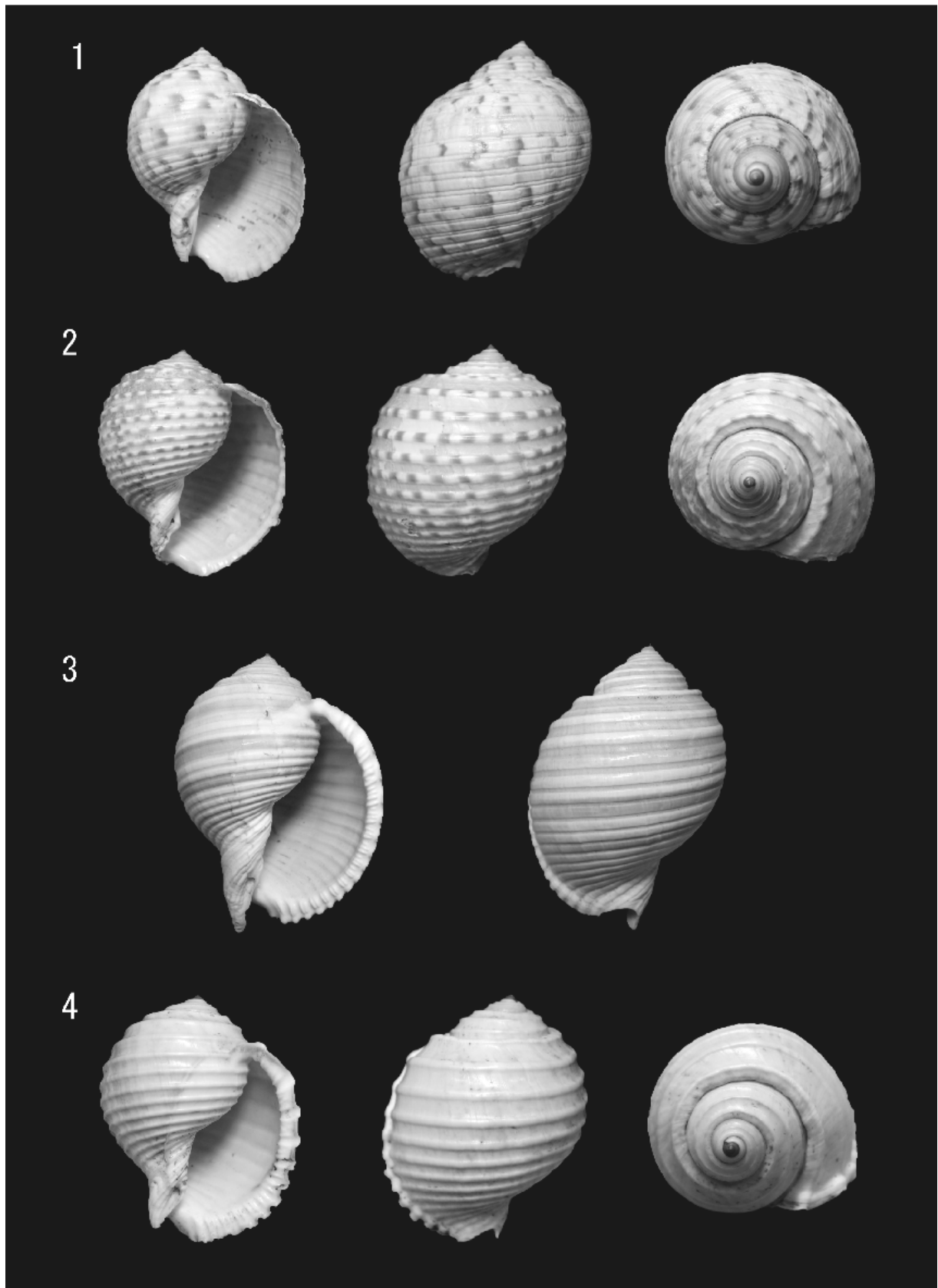
図版2. ヤツシロガイ科Ⅱ.

1. ウズラガイ *Tonna perdx* (Linnaeus, 1758) [Mie-Mo0006929]. 殻高220.1 mm, 殻幅91.3 mm.
2. スクミウズラガイ *Tonna canaliculata* (Linnaeus, 1758) [Mie-Mo0006440]. 殻高99.1 mm, 殻幅77.2 mm.
3. スクミウズラガイ *Tonna canaliculata* (Linnaeus, 1758) [Mie-Mo0006458]. 殻高74.1mm, 殻幅55.2 mm.



図版3. ヤツシロガイ科Ⅲ.

1. ヤツシロガイ *Tonna luteostoma* (Küster, 1857) [Mie-Mo0012604]. 殻高74.8 mm, 殻幅60.0 mm.
2. ヤツシロガイ *Tonna luteostoma* (Küster, 1857) [Mie-Mo0006452]. 殻高82.9 mm, 殻幅70.2 mm.
3. スジウズラ *Tonna olearium* (Linnaeus, 1758) [Mie-Mo0000190]. 殻高85.3 mm, 殻幅65.4 mm.



図版4. ヤツシロガイ科IV.

1. ミフウズラ *Tonna chinensis chinensis* (Dillwyn, 1817) [Mie-Mo0006456]. 殻高74.8 mm, 殻幅65.3 mm.
2. ウズラミヤシロ *Tonna lischkeana* (Küster, 1857) [Mie-Mo0006437]. 殻高82.1 mm, 殻幅72.4 mm.
3. ミヤシロガイ *Tonna sulcosa* (Born, 1778) [Mie-Mo0003985]. 殻高110.4 mm, 殻幅85.6 mm.
4. トキワガイ *Tonna allium* (Dillwyn, 1817) [Mie-Mo0006924]. 殻高44.1 mm, 殻幅39.1 mm.

研究ノート

昭和35年の伊勢講の会食

—多気町上出江の上組に残る絵入りの記録を中心に—

The meal menu provided at the religious meeting named 'Iseko' in 1960:
An analysis of the documents with illustrations owned by Kamigumi in
Kami-Izue, Taki, Mie Prefecture

中川真紀子

〒514-0061 三重県津市一身田上津部田3060 三重県総合博物館 内 三重県総合博物館ミュージアムパートナー

(2018年3月5日受付 ; 2019年3月7日受理)

**Corresponding author: Mie Prefectural Museum, 3060 Isshinden-kozubeta, Tsu, Mie 514-0061, Japan*

1 はじめに

冠婚葬祭や行事等の会食は、かつては家で行われていたが、式場などを利用するようになり、その食文化は薄れつつある。それにともなって、大量の食材を自ら調理し大人数で自ら消費する習慣もなくなり、献立も失われつつあると思われる。そのような問題意識のもと、筆者は三重県内の伊勢講についての聞き取り調査（以下、聞き取りと表記）を行い、津市芸濃町多門で「大月参」と呼ばれていた伊勢講について明治33（1900）年から平成22（2010）年までの約100年の会食の移り変わりを調べ、報告書にまとめた（中川、2014）。

その後、多気郡多気町上出江在住の方から、『勢和村史』（勢和村史編集委員会、1999）に昭和34（1959）年の「伊勢講の料理（上出江）」と題する絵が掲載されていること、資料の原本が多気町郷土資料館にあることをご教示いただいた。この絵が収められているのは、上出江の小柳栄之助氏の手になる「備忘帳」という資料で、昭和33（1958）年から3年間にわたる伊勢講の料理の絵が彩色されて詳しく描かれていた。特に、小柳家が講元であった昭和35（1960）年の料理については、絵だけではなく、「伊勢講献立表」、絵入りの「出納帳」、「日記帳」もあわせて寄贈されており、料

理の材料や調達先、会食当日の様子を詳しく把握することができる。また、本資料に記された時期の伊勢講を実際に体験した方も当地に健在であり、さらにはその当時実際に使われていた膳碗などと対照させた聞き取りも可能であった。管見の限りではあるが、県内の自治体史においても今回取り上げる上出江の伊勢講に匹敵する充実した資料は紹介されていない。また、これまで地域に残る伊勢講の帳面を調べる機会を幾度となく得たが、献立の絵を含む文献資料、膳碗、そして人々の体験談とさまざまな情報がすべて揃った例は稀有であった。

本稿では、このようにさまざまな情報が揃う貴重な例である多気町上出江における昭和35（1960）年頃の伊勢講の会食について取り上げる。豊富な絵入りの資料を示しつつ行った聞き取りでは、料理の実態についてこれまでになく多くの情報を得ることができた。また、伊勢講の一般的な資料に記される儀式や、会計、献立だけからは見えにくい、共同飲食を成立させる基礎となる調理をする人々の労働にも立ち入って聞き取りすることができた。

2 地域の概況

三重県多気郡多気町上出江は三重県のほぼ中央に位

置する（図1）。平成18（2006）年の平成の大合併までは、同郡勢和村に属していた。櫛田川の中流沿いに細長く集落を形成し、近くには低い山々がある（図2）。

平成27（2015）年の国勢調査によると戸数は86世帯で、かみぐみ かみなかくみ いしぼしぐみ つじぐみ しもぐみ ふなとぐみ上組・上中組・石橋組・辻組・下組・船戸組の6組に分かれている（図3）。各組からは組長が1人、地区全体からは区長が1人選ばれる。伊勢講は組単位で行われており、かつては6組すべてで行われていたが、現在行っているのは4組のみである。

昭和30年代まで、家々の周囲には畑が広がり、茶・桑・麦・陸稲を、また麦の裏作として、きび・ときび・



図1. 多気町と上出江の位置.



図2. 地域の景観.

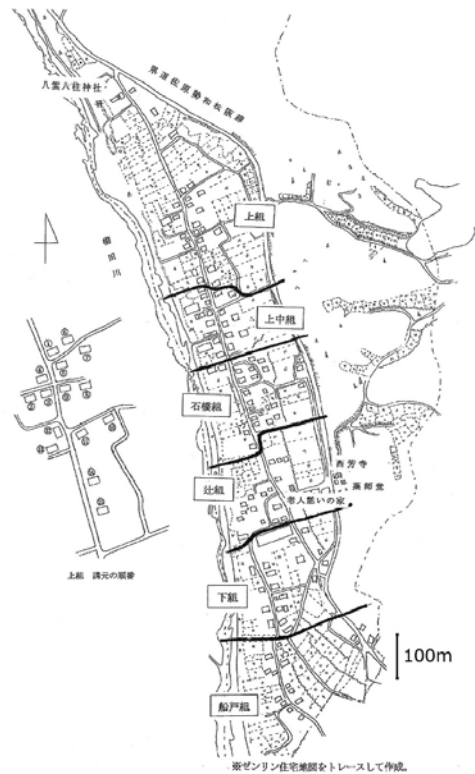


図3. 上出江の組区分.

あわ等を作っていた。また、養蚕も行っていた。昭和36（1961）年に櫛田川に揚水施設ができると、畑を水田に変えて、米を作るようになった。昔の米作りはほとんどが自家で行っていたが、現在は他の人に頼む家が増えてきている。

寺院は1カ寺で、浄土宗の西方寺があり、その境内には薬師堂がある。神社は上出江八雲八柱神社がある。

3 上組の伊勢講

小柳家が所属する上組の伊勢講は、現在は存在しない。講が終了したのは、昭和48（1973）年頃のこと、組での話し合いによって決められた。いわゆる講元が、最後に組の中を一巡したのは、昭和34（1959）年から昭和48（1973）年にかけてであった。最後となったこの頃の伊勢講の様子について、絵の筆者である小柳栄之助氏の長男小柳康生氏〔昭和2（1927）年生〕、同じ組内の村林とし子氏〔昭和8（1933）年生〕、山口佳津子氏〔昭和13（1938）年生〕、湯浅とし子氏〔昭和7（1932）年生〕に聞き取りを行った。

いわゆる講元は、上組では当番とも呼ばれており、輪番制で、図3のように、家の並びの順となっていた。また、講には規定が定められていたが、この規定は輪

番が一巡するまで変更しないこととなっていた。講員の構成は、分家の参加や転出などで増減があったが、伊勢講が終わった時点では15軒となっていた。

参宮は、全講員で行く総参りで、家族も一緒に行く家もあり、日帰りであった。ただ昭和17（1942）年前後と伊勢講が終わる直前の昭和40年代頃は、代表者が行く代参となっていた。行程は、上出江から「松電」すなわち三重交通松阪線の片野橋駅（松阪市小片野町、廃止）まで歩き、片野橋駅から松阪駅まで電車に乗り、松阪駅から山田駅（現近鉄伊勢市駅）まで近鉄電車に乗り、山田駅から外宮まで歩き、外宮から「市電」すなわち三重交通神都線（廃止）に乗って内宮へ向かい、参拝していた。

一方、集落到った子どもたちは、人々が参宮から帰ってくる夕方頃、参宮土産の生姜糖などのお菓子ももらいに当番の家に集まった。当時、子どもたちはお菓子を買う機会も少なく、土産のお菓子をもらうのを喜んだという。そして、後日、参宮費用の精算をする勘定講が行われた。

この4月の参宮の日程を決めたのが、毎年3月1日の昼に行われたオシルである。小柳氏の「日記帳」には、「3月1日 伊勢講」「(くもり小雨やむ) 朝くもりビニール天トはる、今日は五人組の女の人と政子ちゃん、とみゑちゃん、よし、たゑ子ちゃんと 子供は前二人、東一人、ヤ二人、行一人、山口一人、本や二人、中出三人、よばれて来る、云々」とある（ヤとある部分は実際には○にヤを組み合わせた記号が記されているが表現を省略した）。朝、雨が心配だったのだろうか、テントを張ったことや、近隣4戸の女性たちの他にも手伝いを頼んだこと、子ども12人がヨバレに来たことがかかっている。沢山の人が集まり一日中賑やかに過ごしたことが想像できる。

オシルでは、会食が当番すなわち講元の家で行われた。費用は基本的には当番が支出するが、米については3合ずつ参加者が持ち寄り、酒と豆腐については講の予算から支出した。食事には膳椀が使用された（図4-7）。各家で人数分所有していたが、時には膳椀の貸し借りがあったという。当番にあたる2年位前から、前例にならうため、ヨバレに行った家の献立などをかきとめておいたそうである。また、会食に使うネギなどの野菜は、当番の家で作ったものを使用するため、当番に当たった年は例年より多く作ったり、当日にう

まく実って使えるように、1年前から計画を立てたりする必要があるため、長い間気がかりだったという。



図4. 膳.



図5. 重箱(一部).



図6. 重箱(全部).



図7. チョク.

当日の調理は、朝から近隣4戸の女性たちに手伝ってもらった。しかし、昼の食事ということで当日の準備時間が限られる一方、料理の品数、量は多いため、野菜などの下ごしらえは前日にしておいた。台所での采配は特定の人が行うのではなく、ハイザンと呼ばれる、仲間で相談して決める方法で行われた。例えば、味付けは全員が小さな皿に取り分けて、皆で味見して決めた。ただ、実際は年長者に頼ることも多かったという。会食当日、昼の12時に男性がヨバレに来て膳につき、14時から15時頃まで食事をしながら、参宮に行く日などの話し合いをする。会食の最後に参加者全員で盃を回しながらオメデタを喰い、「施主万歳」と言って万歳をして終わりにする。その後、少し休憩して夕方頃に帰る時、自分の分の料理や残った料理を、当番が用意したパックに詰めてもらって帰るが、料理は残り物というのではなく、持ち帰りを見越して用意するものという認識であった。また、手伝いの人や、ついてきた子どものための膳も用意しており、ついてこなかった子どもには、「子供膳」と呼ばれる料理を、人数分もらって帰ることとなっていた。家に帰ってからの炊事が楽なように、との配慮があったようだ。また、家の近所で濃い親戚の家へは、硯蓋やお寿司などの送り膳をする家もあったそうである。

4 会食の献立と食材

(1) オシル

次に小柳氏が「備忘帳」にかいた昭和35(1960)年の伊勢講の絵(図8)から会食の料理や材料を確認してみよう。この年は、小柳家が講元を務めており、本膳料理と重箱出しの品、ツキダシと呼ばれる参加者でとり分ける肴料理などが詳しくかかれており、豪華な食事だったことがわかる。また、他のページには手伝いの人や、子どものための料理の絵、小柳家が当番に当たる直前の2年前、1年前の伊勢講における本膳料理の絵などもかかれている。ここに「伊勢講献立表」(図9)、「日記帳」,「出納帳」(図10)を対照させることで、伊勢講の会食の実態を知ることができる。

さて、「献立表」を見ると、「煮込みなます」、「仲ちよく」、「つぼ」、「香の物」、「平」、「やきもの」、「湯豆腐」、「三ツ井」、「吸物」、「おさしみ」、「硯蓋」、「魚煮付」、「寿司」、「茶わんむし」、「いかの味噌あゑ」、「引きごんぼ」の記載がある。



図8. 昭和35年の小柳家における伊勢講(オシル)の料理(「備忘帳」).

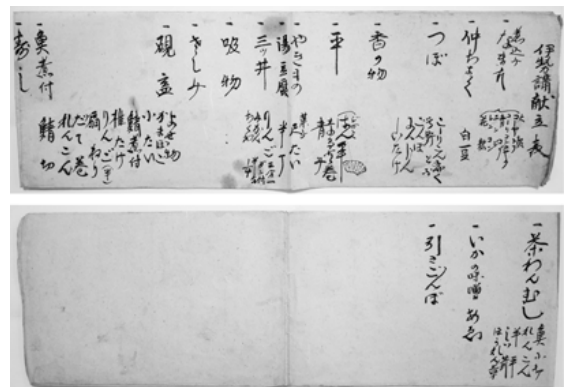


図9. 伊勢講献立表.

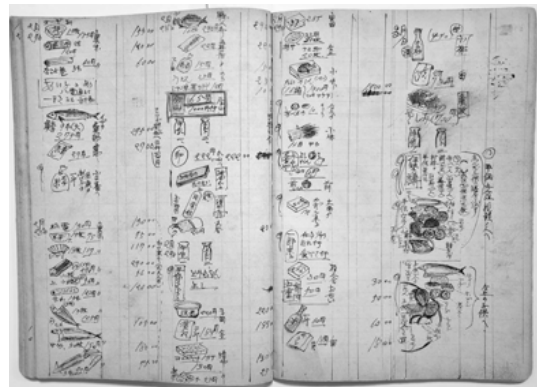


図10. 出納帳.

本膳には膳椀が使用され、膳立ては、図11に示したように左に飯椀、右に汁椀を配し、汁椀の向こうに平椀、その左に坪、膳の真ん中には猪口を配置している。その他の料理は順次出された。重箱出しの品やツキダシは、参加者が自分でとり分けて食べるように、座敷

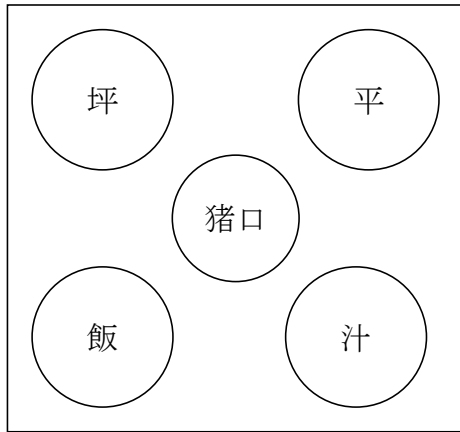


図11. 膳の配置図.

の席の間に置かれた。

料理は、「硯蓋」に9種、「寿司」は7個、「つぼ」に5種、「平」と「三つ井」には3種の菜を盛り合わせている。また「煮込みなます」は7種、「茶わんむし」は5種の具材で、巻きずしの芯に巻く具は7種と、全部が奇数になっている。なぜ奇数にするかと尋ねると「先輩から言われたなあ」とのことであり、その由来などは伝わっていない。

では、次に「伊勢講献立表」に記された本膳を構成した各要素について、資料上での食材表記、聞き取りで判明した作り方を中心に箇条書きにして紹介しよう。

・「煮込みなます」

「伊勢講献立表」の食材表記（以下食材表記と略記）：

大根、コーヤトフ、コーリコンニヤク、青コブ、ニンジ、レンコン、花麩

聞き取りで判明した作り方（以下作り方と略記）：

大根は短冊に切り、少しゆでる。ニンジ（人参）も短冊に切り、砂糖・醤油・酒・みりん・だし汁で煮て下味を付ける。だし汁は、献立表に記載は

ないが、煮干で取ったもので、その他の料理も同様であった。レンコン（れんこん）は薄く切り、酢水に浸けて少し煮る。コーヤトフ（高野豆腐）はもどして、別々に砂糖・醤油・酒・みりん・だし汁で煮て下味を付ける。青コブは細く刻んで水につけ、ぬめりが出る前にあげる。花麩は水でもどしてあげておく。以上を、酢・砂糖・だし汁であえる（図12）。なお、上組では、ナマスザラを用いたという。

また、図13のように具を煮込む方法もある。他家で作る煮込みなますについて聞き取った。その場合は大根、にんじんは千切りにして塩もみして一晩おく。昆布・きくらげは水に浸けて薄く切る。花麩は水に浸けてもどし、あげ、しいたけなど7種の具を、酢・砂糖・だし汁で煮込む。そうすると「日持ちが良くなるから」という。7種類の材料で作る煮込みなますは、七福神にならったとのことで、正月など特別な日にも作られる。昭和20年代頃、お正月に実家へ里帰りした時、たくさん作った煮込みなますを、姉妹で分けてもらい持って帰ったという話もあった。また、総菜にする時は、具の種類を減らして作る。

なお、コーリコンニヤク（凍りこんにやく）については、「凍っとなで、高野豆腐みたいにもどして煮るんやろなあ」という推定しか聞き取りすることはできなかった。一方、『調理用語事典』（全国調理師養成施設協会編、1998）を調べてみると、普通のこんにやくを凍結させて乾燥させたもので、山形県や茨城県で生産されているが、生産量は年々減少している旨の記載があった。また、松阪市嬉野地域に住む友人からは、お葬式の会食には必ず凍りこんにやくが入った煮込みなます



図12. 上組の煮込みなます①（再現）.



図13. 上組の煮込みなます②（再現）.



図14. 嬉野地域の煮込みなます（再現）。

(図14) が出されるが、凍りこんにやくを売っている店は限られているとの情報が得られた。儀礼食で接する機会が少なかったから、記憶にとどまることがなかったのだろうか。

・「仲ちよく」

食材表記：白豆

作り方：白豆（白いんげん豆）を柔らかく煮て、砂糖を加えて弱火で煮る。最後に塩で味を調え、盛り付ける。他に黒豆、金時豆等の時もあるようで、豆は自家で作った。

・「つぼ」

食材表記：こーりこんにやく、高野とふ、ごんぼ、にんじん、しいたけ

作り方：材料を別々に煮て、盛り合わせる。ごんぼ（ごぼう）、にんじん（人参）、しいたけ、もどしたこーりこんにやく（凍りこんにやく）は、砂糖・醤油・酒・みりん・だし汁で煮る。高野とふ（高野豆腐）は水でもどして、砂糖・塩・だし汁を煮たてたところに入れ、弱火で味を煮含める。

・「香の物」

食材表記：（記載なし）

作り方：自家製だった。

・「平」

食材表記：ジガミはん平、なると巻、青み

作り方：ジガミはん平（扇形の白いはんぺん）、なると巻を切ったもの、青み（小松菜）のおひたしを盛り付ける。

・「やきもの」

食材表記：菓子尺たい

作り方：菓子尺たい、つまり落雁でできた一尺大の鯛のお菓子を購入了。昭和33（1958）年は「ボ

ラのような赤い魚」だったが、次の輪番が始まる昭和34（1959）年からは、箱入りの鯛のお菓子に代わっている。鮮魚は、魚屋さんが魚を必要な分そろえられない、ということで引き菓子に変わったという。

・「湯豆腐 半丁」

食材表記：（なし）

作り方：豆腐半丁を湯で温め、おろししょうがを上盛った。

・「三ツ井」

食材表記：りんご三分一ダン付、みかん半分、ちくわ1/4

作り方：りんごは3等分にして段をつける飾り切りを行い、みかんは半分に切り、ちくわは切り口が斜めになるように4等分に切り、盛り付ける。

・「吸物」

食材表記：（なし）

作り方：つゆは煮干だしに薄口醤油で味付ける。具の記載がないため、昭和34（1959）年の「備忘帳」の絵を参考にすると、サバ、板（かまぼこ）の細切り、青みが使われている。

・「さしみ」

食材表記：（なし）

作り方：近所の魚屋で購入。当日の朝に配達してもらう。

・「硯蓋」

食材表記：よせ物、かまぼこ、小たい、鯖煮付、椎たけ、りんご（半）、扇ねり、だて巻、れんこん

作り方：小たい（小鯛）は塩焼きにする。鯖煮付はサバの切身を、砂糖・醤油・酒・みりにしょうがの千切りを入れて甘辛く煮る。椎たけ（しいたけ）は、砂糖・醤油・酒・みりん・だし汁で煮る。れんこんは酢水でゆでて、砂糖・薄口醤油・だし汁で煮る。りんごは半分に切り、だて巻は輪切りにする。よせ物（カンテン）は備忘帳のメモによると、「材料はカンテン、片栗粉、ハチミツ。作り方はカンテンを煮てとけたら砂糖を入れて、入れ物に入れて冷やす」とある。扇ねりは店に注文して作ってもらう。これらの料理とかまぼこを盛り付ける。硯蓋には専用の皿があり、皿の前には飾りに、ハランに切り込みを入れて細工して置いたようだ。硯蓋は膳が賑やかになるようにと、飾

りの意味があるという。家にもらって帰る。

・「魚煮付」

食材表記：鯖切

作り方：鯖切（サバの切身）を、砂糖・醤油・酒・みりんにしょうがの千切りを入れて甘辛く煮る。

・「寿司」

食材表記：（なし）

作り方：あげずしは、すしあげを砂糖・醤油・酒・みりん・だし汁で煮たものに、すし飯をつめる。巻きずしは、巻きすの上に板のりをのせ、その上にすし飯をのばし、かんぴょう、しいたけ、人参とちくわを別々に砂糖・醤油・だし汁で甘辛く煮たもの、ホゴシ（でんぶ、白身の魚をゆでてほぐし砂糖などで味付けし炒って水分をなくしたもの）、卵焼き、ほうれん草をゆがいたものを芯にして巻く。酢サバ、青ノリ、赤エビ、ホゴシは押し寿司にする。

・「茶わんむし」

食材表記：魚小切、れんこん、半平、しい茸、ほうれん草

作り方：器に具を入れ、だし汁に薄口醤油と卵をまぜた汁を注ぎ、蒸す。蒸し器から取り出す前に、切ったほうれん草をのせ、少し蒸す。

・「いかの味噌あえ」

食材表記：（なし）

作り方：イカとネギを別々にゆで、切ったものを、みそ・砂糖・酢で和える。

・「引きごんぼ」

食材表記：（なし）

作り方：ごんぼ（ごぼう）を小指ぐらいの太さに切り、砂糖・醤油・酒・みりん・だし汁で煮て冷まし、青のりをふる。どんぶりに盛って参加者に回して取り分けてもらう。献立の最後に出す料理と決まっている。

次に、「伊勢講献立表」には記載がなく、備忘帳にのみ収められている料理類について触れる。まず、「重箱出しの品」についてである。本膳と同じく、記載の品ごとに聞き取り結果をまとめた。

・「なます」

「備忘帳」の食材表記（以下食材表記と略記）：
（なし）

聞き取りで判明した作り方（以下作り方と略記）：

大根と人参を千切りにして別々に塩で押し、絞って、酢・砂糖で和える。干し柿を入れる時もある。

・「白あえ」

食材表記：コンニャク、ニンジン

作り方：コンニャク（こんにゃく）とニンジン（人参）を別々に、砂糖・醤油・酒・みりん・だし汁で煮て、煮汁をきる。すり鉢でごまをすり、豆腐・砂糖を混ぜて和える。

・「白あえ」

食材表記：白菜

作り方：白菜をゆでてから切り、すり鉢でごまをすり、豆腐・砂糖を混ぜて和える。

・煮豆

食材表記：（なし）

作り方：豆（金時豆、黒豆、うずら豆など）を柔らかく煮て、砂糖を加えて弱火で煮る。最後に塩で味を調える。

・「ネギヌタ」

食材表記：（なし）

作り方：ネギをゆでてから切り、ごまをすり鉢ですり、みそ・砂糖と混ぜ、和える。

・「ホーレン草」

食材表記：（なし）

作り方：ホーレン草（ほうれん草）をゆでてから切り、すりごま・しょうゆ・砂糖で和える。

その他、「備忘帳」に「ツキダシ」とは記されていないものの、聞き取りの結果「ツキダシ」に分類できるものを挙げる。

・「タツクリ（上）」

食材表記：（なし）

作り方：購入したものを盛り付ける。「備忘帳」の絵に分量が記されており既製品を購入と推測される。

・「いか（ヌタ）」

食材表記：（表記なし）

作り方：いかの味噌あえのこと。いかとネギを別々にゆで、切ったものを、みそ・砂糖・酢で和える。また、「どんぶり出し」として「大根漬」、その他酒の表記がある。

・「大根漬」

食材表記：(なし)

作り方：自家製の黄色い沢庵漬けを切り、盛り付ける。「備忘帳」には「(飯あとの方で)」と記載がある。

・「酒」

食材表記：ホコ杉 一升

作り方：地元の清酒銚杉を用意する

その他、「手伝い・子ども用の料理」(図15)には、「手伝さんへ」すなわち近隣4戸の手伝いの人や親類の人に渡した品として、「さいらヒモノ」(さんまの干物)「鯖煮付け」「平・半平 こぶ巻 れんこん」「よせもの」(カンテン)「りんご」「みかん」「すし・あげ エビ ホゴシ 巻のり 魚付」「さしみ」が用意されたことが記される。手伝いの人びとが、実際に食事をする時は、重箱出しの品やツキダシの料理も、別に取り分けて出されたという。

また、「子供へ」と記されている品は、子どものいる手伝いの人に渡されたもので、「さいらヒモノ」「りんご1/4」「よせもの」(カンテン)「すし五コ」とある。子ども1人に1組を用意し、ついでこなかった子どもの分も同じものを渡した。

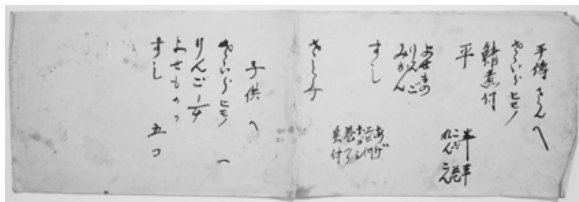


図15. 手伝い・子ども用の料理.

(2) 勘定講

「備忘帳」には「35年4月4日 勘定講の覚」と記された絵入りの記録(図16)が収められている。また、「出納帳」には、3日の参宮、4日の勘定講に関する記録もある。ここから、この年は3日に参宮し、4日に勘定講を行ったことがわかる。

図16に描かれた勘定講の料理と、伊勢講(オシル)の料理とを比較してもわかるように、勘定講の会食はオシルほど豪華ではないが、膳碗を使用し、一定程度整ったものだった。当日の調理は、伊勢講(オシル)とは異なり親戚の女性に手伝ってもらった。図16を見ると、膳の右上に「なます」、左上に「煮物(合付)」、真ん中に「イカヌタ」を配している。また、ツキダシ

も用意され、鉢に盛り付けて出される。

勘定講については、独立した献立帳がないため、図16の記述を軸に、調理法を聞き取った。まず、本膳部分にあたる料理について箇条書きにする。

・「あじ飯」※「アジ飯」とも記される

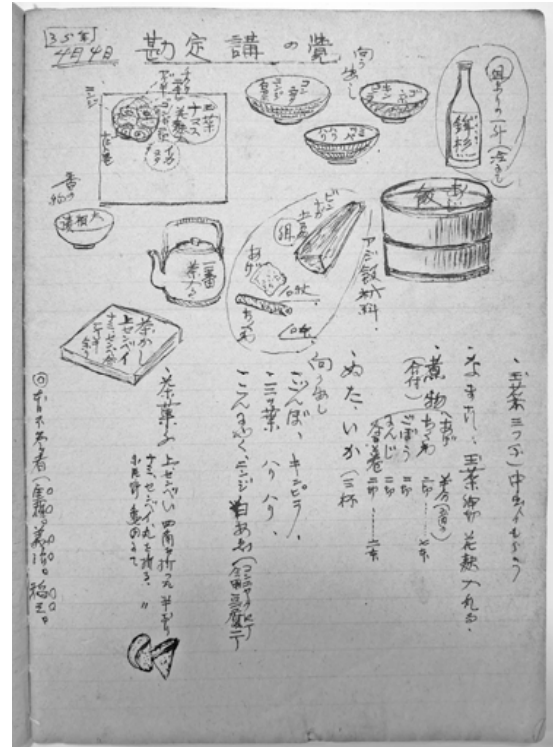


図16. 昭和35年の小柳家における勘定講の料理(「備忘帳」).

「備忘帳」に記された食材表記(以下食材表記と略記)：ピンナガ、あげ、ちくわ

聞き取った作り方(以下作り方と略記)：米、ピンナガ(マグロ)、あげ、ちくわ、水、醤油・酒を入れて炊く。ダシとなる具材のピンナガは、塩をしたマグロの切り身だったそうである。

・「ナマス」

食材表記：玉菜、花麩

作り方：玉菜(キャベツ)をザク切りにしてサッとゆでて絞り、水でもどした花麩に、酢と砂糖を合わせて和える。

・「煮物(合付)」

食材表記：あげ、ちくわ、ごぼう、にんじ、なると巻

作り方：ごぼう、にんじ(人参)、あげを別々に煮たものと、ちくわ、なると巻を盛り合わせる。

・「イカヌタ」※「ぬた・いか」とも記される。

食材表記：（記載なし）

作り方：イカとネギを別にゆで、切ったものを、みそ・砂糖・酢で和える。

・「香の物」

食材表記：大根漬

作り方：大根の漬物を切り分けて盛りつける。

次に「向う出し」について箇条書きにする。聞き取りでは「ツキダシ」という表現が使われていた。

・「ゴンボキンピラ」

食材表記：ごんぼ

作り方：ごんぼ（ごぼう）をマッチの軸くらいの大きさに切り、油でいためて、醤油・砂糖・酒で煮しめて、ごまをふる。

・「ミツバ ハリハリ」

食材表記：三ツ葉

作り方：干大根を薄く切り一晩水に浸けたものをゆで、三ツ葉（ミツバ）をゆでて切り、ごまと醤油で和える。勘定講には絶対なくてはならない料理で、ミツバはどこの家でも庭に自生させてあったそう。上出江に他地域から嫁いで間もない頃、庭に自生するミツバを草と思って引いてしまい、義母がびっくりしたというエピソードを聞いた。会食の料理に用いるミツバは、日常の生活のなかに自然と根付いていたのである。

・「コンニヤクニンジ白アエ」

食材表記：こんにやく、ニンジ、豆腐

作り方：ニンジ（人参）とこんにやく（こんにやく）を別々に、だし汁・砂糖・醤油・酒・みりんなどで煮て、煮汁をきる。すり鉢でごまをすり、豆腐・砂糖を混ぜて和える。

他に、酒や茶菓子についても記述がある。

・「酒」

食材表記：銚杉 ※（冷にて）とあり

作り方：地元の清酒銚杉を冷で出す。

・「茶菓子」

食材表記：上センベイ、ナミセンベ

作り方：購入、ふんわりと二つ折りにした、かわらせんべい。

・茶 ※茶については土瓶の絵が記されるだけで献立としてのな名称は記されていない。

食材表記：「一番茶入る」とある。

作り方：一番茶を入れたのだろう。なお、多気町は茶の産地であり、小柳栄之助氏は茶の行商もされていた。

ここまで、（１）（２）と伊勢講（オシル）と勘定講の資料に記された献立をもとに、聞き取りで得た調理法を詳しく記してきた。他の資料に比べ、絵も入り詳細な情報も多い小柳家の記録資料であっても、それは食べる側、講の資金を支出する側の視点で記されたものであり、調理する側、こまごまとした調味料を用意し購入以外の方法も駆使し食材を得る側、つまり調理・調達する側の情報は、聞き取りをすることでやっと全体を復元することができた。

（３）材料の調達

では、最後に会食に用いた食材がいかにして調達されたかを記していく。

会食に用いる材料の野菜の多くは自家の畑で作り、足りないものは主に近隣の店で購入した。小柳家の「出納帳」には、買った品物の絵とともに金額、購入先が記録されている。一方、「出納帳」自体は金銭の支出にともなって記されたものであるから、自己調達をした食材については記されることはないと思われる。また調査の対象は「出納帳」の見開き２ページ分である昭和35（1960）年2月27日から3月1日までの4日間（昭和35年は閏年）の記載である。このことを念頭に置き、「伊勢講献立表」「備忘帳」から割り出した食材について、それぞれその購入先、調達先を聞き取りも参考にして割り出した。すると、①「出納帳」によって購入先、調達先が判明するもの、②「出納帳」に記載がないが、聞き取りによって購入先、調達先が判明するもの、③「出納帳」に記載がなく聞き取りでも調達先がわからないものの3つに分けられた（表1）。

①については、魚、練り物などが中心であった。刺身は、当時冷蔵庫の所有がなかったため、会食当日の朝、上出江の魚屋魚政に来てもらい、自家の流しで調理してもらった。鮮魚の鯖は、イザワ（松阪市射和）の魚屋魚助で購入したと記載されているが、聞き取りによると、魚助は射和から橋を渡ってすぐの相可（多気町相可）にある店である。また、小鯛等は松阪市街まで「松電」（三重交通松阪線）に乗り、買いに行っ

た。このように、高級魚や鮮度低下が激しい鯖の仕入れが別個となっている点は興味深い。また、酒と乾物は小柳家の位置する上出江の店で、落雁の鯛、ねり製品、豆腐、あげ等は近隣の地区で購入している。当時は車の所有も少なく、材料がまとまって必要なときには、前もって注文し配達してもらった。なお、せんべ

いは「出納帳」に店名らしき記載はあるが判読できず調達先は判明できなかった。

次に②についてである。自己調達した食材についてである。大根、人参、ごぼう、しいたけ、ネギ、白菜、ほうれん草、小松菜、ミツバ、豆類、ごまは、自家で栽培したものを使った。玉菜（キャベツ）は、小柳家

表1. 食材の調達先.

材料名	「出納帳」の記載		聞き取りで分かったこと			
	購入先	所在地 ※()内は聞き取りによる				
①「出納帳」によって購入先、調達先が判明するもの						
酒	小林酒店	(上出江)	小林酒店は平成22(2010)年頃閉店.			
さしみ	魚政	(上出江)	自宅に出張して料理してもらった. 魚政は昭和55(1980)年頃閉店.			
ホゴシ	紺屋	(上出江)	紺屋は昭和50(1975)年頃閉店.			
かんてん						
こんにゃく						
片栗粉						
菓子尺鯛	小林菓子店	(多気町古江)	小林菓子店は閉店(閉店年不明).			
サイラ	魚末	(多気町古江)	魚末は平成15(2003)年頃閉店.			
ジガミ(半平)						
なると巻						
ちくわ						
かまぼこ						
扇ねり						
だて巻						
半平						
イカ						
アゲ						
豆腐	安田	(松阪市小片野)	安田(店)は閉店(閉店年不明).			
鯖	魚助	イザワ	魚助は現在も営業. 多気町相可.			
小鯛	主婦の店(カ)	松阪市職人町	(聞き取り結果なし)			
エビ						
青コブ						
せんべい	□□(判読不明)					
②「出納帳」に記載がないが、聞き取りによって購入先、調達先が判明するもの						
大根	(記載なし)		自分の家の畑で栽培していた.			
人参						
ごぼう						
しいたけ						
白菜						
ほうれん草						
小松菜						
ねぎ						
豆						
ごま						
しょうが						
ミツバ						
玉菜(キャベツ)				親戚からもらった.		
大根漬				自分の家で作った.		
れんこん				購入した. 購入先不明.		
③「出納帳」に記載がなく聞き取りでも調達先がわからないもの						
青ノリ				(記載なし)		(聞き取り結果なし)
高野豆腐						
コーリコンニャク						
花麩						
タツクリ						
りんご						
みかん						

では親戚からもらっている。また、この地域では、コンニャク芋を作っていたので、こんにゃくは家で作ることもあった。庵沢漬けなどの漬物も自家で作った。れんこんは地域で生産されておらず、購入したと聞き取ったが購入先は分からなかった。基本的には近隣で生産している食材については、購入することはなかったといえるだろう。

③についてであるが、乾物類については購入の可能性が極めて高いにもかかわらず、「出納帳」に記載がない。掛け売りを利用したことも想定されるが、乾物類は保存がきくため27日より前に購入された可能性がある。また、果物類についても季節を考えると同様である。タツクリについては、「備忘帳」の絵に100匁と重さが記されており既製品を購入したと推測するが、出納帳に記載がなく聞き取りもできなかった。

5 まとめ

以上、多気町上出江上組の伊勢講の会食について述べてきた。会食の料理は、当番となった家の女性が中心となって調理した。小柳家の資料からは、献立は前例にならうものの、料理の細部は年によって異なっていることがうかがえる。講元家の女性は前年の献立を意識し、自家の料理が見劣りしないようにと気配りし、献立を考えたのだろう。

オシルの料理を具体的に見てみると、自家の畑で丹精込めて作った野菜を中心に、鮮魚、練り製品、乾物、果物等が用いられていた。練り製品は、調理が簡単なので重宝したのではなかろうか。例えば、紅白のかまぼこで彩りを添えたり、扇形のかまぼこを載せて皿を華やかにしたりしている。りんごやみかんといった果物も同様で、ほぼ材料を切って盛り付けるだけで一品が仕上げられている。大量の料理をさばくための工夫が随所にみられるといえる。

また、会食の料理を担うことは、当番となった女性にとって重要な仕事であったが、会食では作る料理の品数が多く、約30人分と大量の料理を作るため、他4戸の女性たちも手伝うのが習わしだった。手伝いは当番ほど大変ではなかったそうだが、講元が構成員の間を一巡する間（終末期では15年間）に5年もの間、伊勢講に関わることになる。

講元の家で会食を行わなくなってから長い年月が経ち、当時の伊勢講における会食の様子を知る人は少な

くなってきた。そして、一般的な伊勢講の資料が残ったとしても中心となる共同飲食などの儀式的背後にある、共食を成立させる基礎となる調理する人々の労働が見えにくいことが明白となった。

上出江上組の伊勢講からは、具体的調理の様子を豊かな資料群にもとづき聞き取りを行うことで、人の顔が見えるレベルで論じることができた。最後に、そこから新たな課題も指摘しておきたい。一つは、地域差である。この地域では、魚で味飯を炊くのが一般的だったようであるが、私を知る津市芸濃町付近では鶏肉を具材にして炊くところが多い。これが、単に家庭ごとの習慣の差なのか、あるいは集落の差なのか、それよりさらに広い地域の差なのか興味深い点である。また、もう一つは食器の問題である。オシルの膳で使用したチョコ（図7）を茶碗蒸しの器として現在も使用している場合も上出江では確認できた。現在の生活の中にも、60年前の過去が息づいているのである。これらの、食器の使用法や廃絶後の活用なども興味深い点である。今後も、伊勢講と料理に焦点を定めながら研究を深めていきたい。

付記

筆者は昭和51（1976）年に結婚し、伊賀市の婚家や津市の実家で催す会食の調理、他家での手伝いを経験し、地域によって違いがある事に気付きました。また、会食の変化を実際に経験し、現在なくなりつつある会食の献立や調理、食材について関心を持つようになりました。そのなかで本資料をご教示いただき、調査の機会に恵まれたことは幸いでした。本稿の執筆にあたり、本資料をご教示いただきました小山秀司氏、聞き取り調査に協力していただきました小柳康生氏、村林とし子氏、山口佳津子氏、湯浅とし子氏、その他ご協力を賜りました上出江の方々に深く感謝申し上げます。また、上出江の伊勢講をご紹介いただきました中村正子氏、膳碗の写真撮影にご協力いただきました田中紀夫氏、料理の再現にご協力いただきました加藤美智子氏、藪本治子氏、執筆に当たりご指導いただきました三重県総合博物館学芸員の太田光俊氏、門口実代氏には大変お世話になりました。ここに記して厚く御礼申し上げます。

引用文献

中川真紀子. 2014. 会食に見る食材の100年. 三重県立博物館・三重県立博物館サポートスタッフ民俗グループ (編). pp42-52. 三重・伊勢講のいま. 三重県立博物館, 津.

勢和村史編集委員会 (編). 1999. 勢和村史通史編. 勢和村, 勢和, 793pp.
全国調理師養成施設協会 (編). 1998. 調理用語辞典. 調理栄養教育公社, 東京, 1468pp.

二四頁。

(35) 同右、六二四頁。

(36) 同右、六三二頁。

(37) 同右、六三四頁。

(38) 桑名市博物館寄託山田家文書「借用申金子之事」(元禄二年)、「今度京都升屋太郎左衛門同久兵衛御金元仕候ニ付其方加金定証文之事」(元禄五年)、「添証文之事」(元禄六年)、「預り申金子之事」(元禄九年)。

(39) 『桑名市史』本編(桑名市教育委員会、一九五九年)、一八三頁。

(40) 桑名市博物館寄託山田家文書「添証文」(元禄六年)。

(41) 同右「御借用金之事」(宝永七年)。

(42)(43) 鎮國守國神社所蔵「立極法令一」。

(44) 拙稿「津藩知行制の変容過程―近世中期から後期にかけて―」(『ふびと 第五八号』三重大学歴史研究会、二〇〇六年、拙著『近世大名家臣団と知行制の研究』清文堂出版、二〇一九年に再録)では、津藩の事例を検討し、藩の窮乏への対応として、家中への引米・借米、俸約の徹底を実施し、藩の負債を家中へ転嫁する政策を行ったことを検証して、そのことも要因となり、多くの家中が地方知行から蔵米知行へと知行を転換する事例がみられるようになった。このような状況は、津藩だけにとどまらず他藩にも適用できると考える。

〔付記〕

この論考作成にあたり、鎮國守國神社、桑名市立中央図書館、桑名市博物館をはじめとした資料所蔵者の皆さまには、資料の閲覧など多大なる便宜を図っていただいた。ここに記して感謝を表したい。

(14) 桑名市立中央図書館所蔵秋山文庫「三和録」上(天明四年)。

(15) 註(6) 磯田前掲書『天明由緒』解説。

(16) 佐々木潤之介『幕藩制国家論』下巻(東京大学出版会、一九八四年)。

(17) 註(14)。

(18) 『天明由緒』「三輪権右衛門元辰」の項には、「寛永十三於桑名下之宮村高合千石被下置」とあり、その村落を「下之宮村」としている。

下之宮村は、大矢知村の隣村であり、その点で信憑性がある。

(19) 津・紀州藩とも地方知行制を実施していたが、その中での給人の権限は制限されていた。拙著『近世大名家臣団と知行制の研究』(清文堂出版、二〇一九年) 第二部「知行制の展開」でもふれている。

(20) 註(14)。

(21) 『天明由緒』で確認を行ったところ、六代祖三輪弥右衛門元継には「自支配之足軽十七人小頭平兵衛、是ハ横村百吉先祖ニ而御座候、御中間十人被下置」とあり、元々から自支配の足軽がいたこと、一〇人の中間が付属されたことが確認される。その他の足軽は、ここで中間と同様「被下置」(例として「吉村又右衛門宣充」と表現されており、定綱より付属されたものである。また、元禄五・六年に中野村から武家奉公人である中間として藩に取り立てられた記述も見られる(『四日市市史』第九巻史料編近世Ⅱ天春家文書)、一四八〜一五〇頁。

(22) 桑名市博物館所蔵「松平定綱公御代分限帳」(二)。

(23) 『天明由緒』「元祖久徳左馬助・久徳新助」の項。

(24) 吉村家については、桑名市の鎮国守國神社所蔵の吉村家文書による。吉村家の来歴は、その概略を示しておく、初代吉村又右衛門は安芸国広島城主福島正則家に仕官していたが、改易後一時本多美濃守、

森美作守に仕え、寛永十六(一六三九)年に、嫡子勘右衛門(後玄蕃)、三男権左衛門とともに、松平定綱に三人合わせて六五〇〇石で仕える。

その詳細は、『桑名松平伝来資料史料調査報告書―鎮国守國神社所蔵資料目録―』桑名市教育委員会、二〇〇四年)の吉村家文書の項を参照。

(25) 「松平定綱家中への掟(寛永十九年十一月朔日掟条々)」(『三重県史』資料編近世2)、八四頁。

(26) 松平定綱家中へ掟(五月十七日掟条目)」(『三重県史』資料編近世2)、八四頁。

(27) 鎮国守國神社所蔵吉村家文書C14―9―7「吉村又右衛門・吉村勘右衛門・吉村権左衛門知行目録」(寛永十六年)。

(28) 同右、C14―9―20「目録(広永村・山村・埋繩村知行につき)」(寛永十六年)。

(29) 同右、C14―9―8「吉村将監への給地宛行状写」(正保三年)。

(30) 同右、C14―9―4「覚(吉村将監、権左衛門、村上外記組家臣名)」(慶安三年)。

(31) 『天明由緒』「吉村又右衛門宣充」の項には、林ほか三人以外に、村上五右衛門・保田瀬兵衛(七〇俵)、島田平左衛門(六〇俵)、山羽九郎兵衛・太田治郎右衛門・小島為兵衛・山路四郎右衛門・酒井六右衛門・豊田市右衛門(五〇俵)の九人が記されている。

(32) 『天明由緒』「吉村又右衛門将監」の項には、これらの八人が「宣充方ニ養置候浪人」とあり、続けて「宣充死後ニ被 召出候」とあるが、前述したように、召し出しが確認されるのは前述したように西山孫兵衛のみである。この点については課題が残る。

(33) 「松平定重家中へ定」(『三重県史』資料編近世2)、八八〜八九頁。

(34) 「御家譜一」(『上越市史』別編5 藩政資料一、一九九九年)、六

(5) 拙稿「桑名藩家臣団の給知制について」(『桑名松平伝来資料史料調査報告書―鎮國守國神社所蔵資料目録―』桑名市教育委員会、二〇〇四年)で、桑名藩の知行制については一部触れたが、十分に検討できなかったこともあり、本稿執筆のきっかけとなった。

(6) 桑名藩に関する研究は、中田四朗「近世初期における桑名藩の人の考察―旧庄屋天春家文書のなかから―」(『地方史研究』一二巻二号、地方史研究協議会、一九六二年)、田中彌「近世初期伊勢における役家設定について」(『三重史学』創刊号、一九五九年)、小川通夫「近世後期農村における階層分化について」(『三重史学』創刊号、一九五九年)、『桑名市史』本編、一九五七年、『三重県史』一九六四年、『藩史大事典』第4巻中部編Ⅱ東海「桑名藩」(雄山閣出版、一九八九年)などがあるが、『桑名市史』刊行後、家臣団や知行制について本格的な資料調査が行われていない状況にあった。

しかし、一九九〇年代後半からは三重県史編さん室の資料調査の成果に基づく『三重県史』資料編近世4(下)(第一章第一節「節解説」)(一九九九年)の刊行、桑名市教育委員会の鎮國守國神社所蔵資料の調査が実施され、その成果として『桑名松平伝来資料史料調査報告書―鎮國守國神社所蔵資料目録―』(二〇〇四年)が公刊された。また、これらの資料調査に基づいた成果として家臣団に関する研究は、註(3) 拙稿「桑名藩における家臣団構造と形成過程―近世前期松平定綱時代を事例に―」(『日本歴史』吉川弘文館、二〇〇二年)、註(4) 拙稿「桑名藩家臣団の構造と確立期の特徴―久松松平家藩主移行期を中心に―」(『ふびと』第五四号、三重大学歴史学会、二〇〇二年)がある。

さらに、近年の桑名藩研究として磯田道史「格と礼の秩序」(『近世大名家臣団の社会構造』(東京大学出版会、二〇〇三年)、小川和也

「近世前期・『牧民後判』の成立と「仁政」思想の確立―伊勢桑名藩主・松平定綱を事例に」(『書物・出版と社会変容』、第一号、二〇〇六年)、加藤淳子『下級武士の米日記―桑名・柏崎の仕事と暮らし』(平凡社新書、二〇一一年)、下級武士の日記「桑名日記」「柏崎日記」を用いて待遇表現を研究した佐藤志帆子『近世武家社会における待遇表現体系の研究』(和泉書院、二〇一四年)などの研究が見られるようになってきている。

(7) 桑名市立中央図書館所蔵秋山文庫「定綱公御代掟御條目御可書出之留桑名ニ而拾一万石余之時御極」(享和三年)。

(8) 拙稿「近世前期における桑名藩の農政の一端―松平定綱の政策理念から―」(『地方史研究』第二八七号、二〇〇〇年)。

(9) 「松平定綱家中へ掟(寛永十九年十一月朔日掟条々)」(『三重県史』資料編近世2、二〇〇三年)、八三頁。

(10) 「松平定綱家中へ掟(五月十七日掟条目)」(『三重県史』資料編近世2)、八四頁。

(11) 「松平定綱家中へ掟(慶安元年十一月廿八日掟)」(『三重県史』資料編近世2)、八六頁。

(12) 桑名藩各村落(中野村・六名村・西日野村・坂本村)の年貢割付状で確認したところ、松平定綱の入封後の寛永十三年には藩主導のもと定式化した年貢割付状が発給されている。

(13) 桑名藩の格式についての論考として、磯田道史「格と礼の秩序」(『近世大名家臣団の社会構造』東京大学出版会、二〇〇三年)があり、そのほか『上越市史』にも桑名藩の格式に関する記述がある。また、藤谷彰編集『天明由緒―桑名藩士の来歴―』解説(桑名市教育委員会、二〇〇八年、以下『天明由緒』とする)の校注にあたり、格式について一部分分析を行った。

結局のところ、藩財政悪化を家中財政へ転嫁したため、家中財政も悪化し、そのことが要因となって、家中の中には藩庫から蔵米を支給され比較的安定的な知行制である蔵米知行を希求する者があり、藩は転封を機にすべてを蔵米知行制へと移行したのである⁽⁴⁾。

おわりに

桑名藩の家中物成と知行形態について見てきた。それらをまとめてみたい。

桑名藩の知行形態は、一部の地方知行がいたものの、その主体は、四つ物成の蔵米知行取や切米取・扶持米取・給金取であった。地方知行取は一〇〇〇石以上の上級家臣で藩からの与力の付属や足輕の召し抱えが見られた。しかし、年貢徴収権は、各村落に発給された年貢割付状から見ると、寛永十二年の定綱の桑名入封当初から郡奉行ら特定の人物により発給され、その様式も統一されており、年貢徴収に関しては給人に年貢の決定権はなくそれは藩権力に包摂されていた。その意味で地方知行取の権限は脆弱なものであったと思われる。

その後、定重時代の天和期から宝永期にかけては、風水害・地震災害・公儀普請等により藩財政が悪化したために、家臣団の解雇や半知や物成引米などを行い、藩の負債を家中財政へ転嫁した。そのことも影響し、地方知行取の中には藩庫から俸禄が支給される比較的安定した蔵米知行取を希求される比較的安定した蔵米知行取を希求する者がでてきた。そして、宝永七年の高田への転封を機に地方知行制が廃止され、全家中に対して蔵米知行制が実施されたのである。

註

(1) J・Fモリス「近世領主制試論―下位領主を中心に―」

〔J・Fモリス・白川部達夫・高野信治共編『近世社会と知行制』（思文閣出版、一九九九年）〕。

また、知行制の研究については、鈴木壽『近世知行制の研究』

（日本学術振興会、一九七一年）、川村優『旗本知行所の研究』（思文閣出版、一九八八年）、同『旗本知行所の支配構造―旗本石河氏の知行所支配と家政改革―』（吉川弘文館、一九九一年）、J・Fモリス

『近世日本知行制の研究』（清文堂出版、一九八八年）、高野信治『近世大名家臣団と領主制』（吉川弘文館、一九九七年）、笠谷和比古「知行制と封禄相続制」（『近世武家社会の政治構造』吉川弘文館、一九九三年）などの研究がある。

そして、知行制のあり方を総括し、問題提起したJ・Fモリス・白川部達夫・高野信治共編『近世社会と知行制』（思文閣出版、一九九九年）以降、高野信治『藩国と藩輔の構図』（名著出版、二〇〇二年）、同『近世領主支配と地域社会』（校倉書房、二〇〇九年）、浪川健治編『近世の空間構造と支配―盛岡藩にみる地方知行制の世界―』（東洋書院、二〇〇九年）などの研究がみられる。

(2) 金井圓『土芥寇讎記』における幕藩体制の一表現―地方知行の残存をめぐって―（『藩制成立期の研究』吉川弘文館、一九七五年）、J・Fモリス『近世日本知行制の研究』（清文堂出版、一九八八年）など。

(3) 拙稿「桑名藩における家臣団構造と形成過程―近世前期松平定綱時代を事例に―」（『日本歴史』吉川弘文館、二〇〇二年）。

(4) 拙稿「桑名藩家臣団の構造と確立期の特徴―久松松平家藩主移行期を中心に―」（『ふびと』第五四号、三重大学歴史学会、二〇〇二年）。

田へ転封を命じられたが、その翌年の正徳元（一七一）年には、知行制に関して次のような史料がある。

〔史料一〕⁽³⁷⁾

今年御所替ニ付段々物入、其上桑名御收納ニ差合六万石余之御不足米、直段下直旁以必至御差支ニ付、御家中是迄御引米之上江一步通引方被 仰付

当年方御家中知行処被差止、不殘蔵米被 仰付

桑名から越後国高田への転封に伴って物入が多く桑名時代よりも収納米が六万石余少なくなるが、家中に対しては今までの引米からさらに一歩差し引くことを仰せ付けられた。そして、当年（正徳元年）より地方知行は止め、残らず蔵米知行に仰せ出されたとあり、この時点で一〇〇石以上の地方知行取が藩により俸禄を給する「蔵米取」となり、これに該当する吉村家など上級家臣が蔵米取となったと推測され、地方知行制が廃止され、蔵米知行制へと転換されたのである。

以上のように、近世前期の定重時代の天和期から宝永期にかけては、風水害等による家臣団の解雇、半知や物成引などがあり、蔵米知行化が進行していったと思われる。そして、高田転封を契機に地方知行制を取り止め、地方知行の上級家臣も蔵米知行制とした。

第二節 蔵米知行制への移行理由

ではなぜこのような知行形態へと移行していったのか。最も大きな理由として藩財政との関連が考えられる。

元禄期頃には桑名藩が莫大な借金を抱えていたことが看取できる。例えば、元禄二（一六八九）年には七〇〇両、同五年には一万五四〇両余、同六年一三四両余、同九年六一〇〇両弱が「御城御用金」などの名目で御用商人から借用が行われている⁽³⁸⁾。このほかにも元禄十四年に

は桑名城の火災による普請金として公儀より一万両拝借している⁽³⁹⁾。

この時期には桑名藩財政は非常に窮乏していると考えられ、返済もままならず、そのための借用を新たに繰り返すという状況であった。元禄六年には次のような「添証文」を作成している。

〔史料一二〕⁽⁴⁰⁾

添証文

一御納方去申之御物成之積りを以帳面之売米五万五千俵ニ而候、若御納所致不足米直段も上り不申帳面之金高減シ候ハ、是者各別之儀ニ候間、外ニ五千俵迄之御不足米其方取替申約束ニ候、右御不足米御取替申候以後米直段宜敷売出シ金有之節者取替候不足米之内へ相渡シ勘定可申候（後略）

ここからは物成米を借用金の引当として保障を行っていたことが看取される。また、宝永七年には同五年の駿府御手伝普請に際し借用した元金・利息が四万八八一両余にもなっている⁽⁴¹⁾。

元禄末期には藩財政が逼迫する中で、御手伝普請も重なり、最悪の状況となっていた。この財政状況の克服が喫緊の課題であった。

そして、この状況を改善するための藩の対応が宝永期に始まる。宝永四年には、前述したように家中知行半知を知行取・切米取に至る家中へ触れ出した。続いて、同五年八月にも「当暮御家中物米之内ニ而式万六千俵程ツ、引米可被 仰付旨」⁽⁴²⁾が触れられ、家中物成の内から二万六〇〇〇俵ほどの引米がなされた。宝永七年三月には、「御家中之者共御引米ニ而痛ミ申候旨被及 聞召ニ付、当暮山田了順町方御返済之御断被 仰付、御家中江代所務可被下候、来暮又々御引米可被 仰付候」⁽⁴³⁾と、引米が家中財政に痛みを与えているとのことで、御用商人山田了順への返済を猶予し肩代わりをさせる措置を行った。しかし、あくまで弥縫策であり、翌年の暮には再び引米を仰せ付けるとある。

十二月廿日

久松十郎左衛門印形

吉村将監殿

吉村権左衛門殿

村上外記殿

とあり、慶安三年の家督相続の際に発給されたものと推測される史料であるが、このうち、村上（吉村カ）外記には与力として一〇〇石の上月伊（為）左衛門・志方半之丞・林六兵衛が付属させられた。このほかに七〇・五〇俵の切米にて扶持を与えられた与力が九名ほどいる⁽³¹⁾。さらに、ここに見られる吉村将監組の二五〇石吉村儀左衛門組・吉村久太夫、一五〇石小林清右衛門・松本平兵衛、吉村権左衛門組の一五〇石西山孫兵衛、一〇〇石不破加兵衛・小林安左衛門・篠田与兵衛は、吉村又右衛門宣充方で養っていた浪人で、宣充死後に召し出された⁽³²⁾とあるが、確認できるのは西山孫兵衛のみである。このように、寛永十六（一六三九）年に召し抱えられて以後も慶安三年までは与力の存在が確認され、上級家臣には組付支配の藩士とは別に藩が召し抱えた与力・足輕を付されていたのである。

以上、寛永期から慶安期の定綱が生存中は上級家臣の内、数名は地方知行を行っていたと考えられる。それは、家臣の召し抱えの状況や与力の存在とも関連がある。したがって、地方知行制の存在は、定綱時代を中心として一部の上級家臣の知行形態であったと結論づけられる。ただし、年貢徴収権などは、各村落に発給された年貢割付状から見ると、寛永十二年の定綱の桑名入封当初から郡奉行ら特定の人物により発給されており、年貢割付状の様式も同様でこの時点で統一されていた。すなわち、年貢徴収に関しては給人に年貢の決定権はなくそれは藩権力に包摂されていたのである。また給人と村落百姓の関係や給人の権限などは現時点では不詳であり、今後の課題である。

第三章 知行形態の変容

第一節 地方知行から蔵米知行へ

近世前期には前述のように上級家臣を中心に地方知行制が実施されていたが、財政が窮乏する中、寛文元（一六六一）年には質素儉約に関する法令が発布され、家中を取り巻く状況が変容してきた⁽³³⁾。さらにこのような状況が激変する出来事が起こる。それは、天和元（一六八一）年の災害によるものである。「家譜」には

〔史料一〇〕⁽³⁴⁾

今年七月廿一日、桑名大風雨、（中略）御領内川々出水、堤押切田畑共莫太之御損毛ニ付、御家中当物成半知、切米取・金給之分ニ至ル迄三分一減少ニ被 仰付、猶又御簡略ニ付御従士其外小役人・年寄・水主等都合百七十人余、御扶持被召放御暇被下之、当年方知行所有之分、追々相願御蔵米ニ相成候面々等有之

とあり、損毛のため知行取は半知、切米取・給金取は三分の一の減少を仰せ付けられ、従士・小役人・年寄・水主など一七〇人余の俸禄を召し上げての解雇、地方知行取から蔵米取へ願い出るものが見られた。この時点で地方知行取、蔵米取が存在していたことが確認できる。

天和三年十一月には、理由は不明ながら「今年御家老久松治兵衛ヲ初諸士百人余御追放、或ハ永之御暇被下」⁽³⁵⁾と久松治兵衛以下の給人を一〇〇名ほど追放するか、永の暇を行い解雇している。

宝永四（一七〇七）年には、「今年八月十九日、大風雨御損毛六万石余、御家中当処務半知被 仰付、猶又御収納不足ニ付知行・切米取ニ至迄引方被 仰付」⁽³⁶⁾と、またしても大風雨の損毛により家臣の半知、知行・切米取の引方を仰せ付けられている。

宝永七年には野村増右衛門事件があり、その影響で定重は桑名から高

高平式百五拾七石六斗式升八合 山村
高平四百式拾六石九斗八升六合 埋繩村

合千七百八拾石九斗八升七合
右三ヶ村之内山村者と与力居屋敷分、広永・埋繩者自分之為馬草場可有支配者也、仍如件

寛永十六年三月廿二日 定綱（花押）

吉村又右衛門殿

この別紙目録には与力給知三ヶ所に関する事項が書留られている。広永村・山村・埋繩村の内、山村は与力居屋敷分、広永村・埋繩村は吉村家の馬草場として支配するようにとの指示である。発給日は前掲史料同様寛永十六年三月二十二日である。前述した与力の経済的な基盤を支えるものである。与力の存在と与力への手当給付にあたって、地方知行形態を残さざるを得なかつた点が看取される。

その後、正保三（一六四六）年に吉村将監宣光を召し抱える際に、知行目録を発給する必要がある、その時に作成されたと見られる家老連署状は、

〔史料八〕⁽²⁹⁾

高千石吉村将監江被遣候、給方ならしを以、当戌之所務より可被相渡者也

正保三年十二月十八日 本多八郎右衛門

久松十郎左衛門

給方御代官衆中

とあり、本多八郎右衛門・久松十郎左衛門兩名の連署となっている。ただ、宛所が「給方御代官衆中」宛になっており、藩内での所務に用いられた文書の写の可能性が高く、これをそのまま知行目録とすることはできない。これをもとに吉村又右衛門の二男である将監宣光に知行目録が発給

された可能性があり「当戌之所務より可被相渡者也」と、正保三年の年貢収納から吉村将監へ蔵米を渡す蔵米知行が実施されたと推測される。

ところで、吉村又右衛門家に藩から与力が付され、足輕を召し抱えていた事例は前述したが、吉村一族の場合も同様である。

〔史料九〕⁽³⁰⁾

覚

一千七百石

内式百石同心

一貳百五拾石

一貳百五拾石

一百五拾石

一百五拾石

〆式千九百石^(五カ)

一千五百石

内式百石おかめ

一百五拾石

一百石

一百石

一百石

〆千九百五拾石

一七拾石

一百石 与力

一百石 同

一百石 同

〆千石

慶安三年

吉村将監

吉村儀左衛門

吉村久太夫

小林清右衛門

松本平兵衛

吉村権左衛門

西山孫兵衛

不破加兵衛

小林安左衛門

篠田与兵衛

村上外記

上月伊左衛門

志方半之丞

林六兵衛

源右衛門（二〇〇〇石）にも同じ禄高の与力が一三人いた。吉村又右衛門（五〇〇〇石）には七〇・六〇・五〇石の与力が一〇人、久松十郎左衛門（二〇〇〇石）にも一〇〇石の与力が六人、久徳織部（二〇〇〇石）にも六〇・五〇石の与力が一六人いたことが記されている。また、服部左太夫には「百人地方足軽」、富岡半右衛門には「五十人地方足軽」、田中甚兵衛（二五〇石一〇〇俵合力）には「三十一人地方足軽」、喜多又左衛門（二五〇石一〇〇俵合力）には「三十人地方足軽」が付属されている。

「天明由緒」⁽²⁵⁾には、久徳織部の兄である久徳左馬助の項に「左馬助儀隠居分ニ而五十人扶持ニ三百俵馬之飼料等被下置、御領内柚井村ニ屋敷被下置候、此所者美濃口境目ニ付被指置候由ニ而与力をも式拾騎被遣被置、則左馬助屋敷近辺ニ右与力小屋被仰付候」とあり、久徳一族である左馬助が美濃国境の柚井村への隠居の際に扶持米、馬草料の手当を宛行われ、与力二〇騎が付属させられた。

以上のように、一〇〇〇石以上の上級家臣の知行形態は地方知行で、与力や足軽を付けられていた。与力の付属は、近江・美濃国との境目であり、急変があつた時の対処のために置かれたものであつた。

第二節 上級家臣の吉村家の知行制

上級家臣の知行形態についてさらに深化させるために吉村又右衛門家を事例にして検討してみよう。⁽²⁴⁾久松松平家中の中で吉村一族は本家である又右衛門家を中心に権左衛門家・外記家の三家で構成されている。本家である又右衛門家は元々安芸国広島城主であつた福岡正則家に仕官していたが、正則の改易後一時本多美濃守、森美作守に仕え、寛永十六（一六三九）年に松井平之允を仲介にして定綱に仕官することとなつた。

取立直後の吉村家の桑名藩における位置づけは、寛永十九年十一月の

松平定綱の定めた掟書には次のようにある。

〔史料五〕⁽²⁶⁾

一松平大学・服部源右衛門・吉村又右衛門名代老人充寄合所へ指越、其日之用所之儀落着候旨題目於有之儀ハ帳面ニ書写心得候而肝要之事（後略）

とあり、吉村又右衛門は定綱の一族である松平大学・服部源右衛門とともに上級家臣として職務を仰せ付けられている。別の史料でも家中訴訟にあたり又右衛門へ報告させるなど藩政の中樞を担う重要な役職にあつたことがわかる。

寛永十六年に新規に召し抱えられた吉村家に発給された目録には、

〔史料六〕⁽²⁷⁾

一高五千石者 吉村又右衛門殿
一同千石者 吉村勘右衛門殿
一同五百石者 吉村権左衛門殿
合六千五百石

右之外与力給知三ヶ所目録有別紙、各全有収納者也、仍如件

寛永十六年三月廿二日 定綱（花押）

とある。

これは、吉村又右衛門をはじめとする一族に対し定綱から発給された知行目録の写である。又右衛門に五〇〇〇石、又右衛門の嫡男である勘右衛門に一〇〇〇石、三男である権左衛門に五〇〇石、合計で六五〇〇石の知行を宛行っている。そしてこれらの知行以外に「与力給知三ヶ所目録有別紙」とあるように、次の「目録」が発給されている。

〔史料七〕⁽²⁸⁾

目録

高平千九拾七石式斗参升三合

広永村

の蔵米知行取や切米取・扶持米取・給金取であったと言える。その意味では、桑名藩の家臣団は他の譜代大名と類似した傾向を見出せる。

第二章 上級家臣の知行制

第一節 上級家臣の家臣団の様相

桑名藩の上級階層については一部地方知行制が実施されていたことは前述したとおりである。ここでは上級家臣の知行・家臣団等について論究してみよう。先行研究では譜代大名の場合、転封回数が多く、知行宛行が煩雑になるため、地方知行制は取りにくいとされており、桑名藩においても家門・譜代大名の中間的な位置にあるのでこのような提起は示唆的である。ただ、定綱時代の一〇〇〇石以上の給人の数は一一〜一三人ほどと少なく、諏訪藩に見るように譜代大名にも地方知行制を採用している藩もあり、⁽¹⁶⁾地方知行がなかったとは断定できない。その点を考慮しても史料にある地方知行の実施はある程度見込まれる。

また後年の史料であるが、

〔史料四〕⁽¹⁷⁾

一御手配之事 寛永年中也

一吉村又右衛門 与力足輕五拾人此外組付有之

知行所大矢地村（以下略）

一三輪権右衛門 与力足輕五拾人此外組付有之

知行所大矢地村（以下略）

一久松十郎左衛門 組付与力有之

知行所保々村（以下略）

（中略）

一久徳織部

同

知行所柚井村

とあり、一〇〇〇石以上の家臣の内、組頭であった四名については、支配下の与力や足輕人数、知行所が記されている。ちなみにこの知行所は、すべて実在した村落⁽¹⁸⁾であり、さらに検討の余地はあるものの、少なくとも寛永期の組頭で一部の者は地方知行制のもとで村落を宛行われていたことが確認できる。その地方知行は村高から考えると、一村丸ごとというものではなく、村落の一部を知行所として直接に支配していたものと考えられる。しかし、その知行所に対して給人がどの程度の権限を有していたのか疑問が残る。伊勢国で地方知行が実施されていた津藩・紀州藩の家臣でさえ、その権限はかなり制限されていたこと⁽¹⁹⁾から、桑名藩の場合も給人への制限はかなりあったものと推測される。

また、上級家臣には藩が召し抱えた与力・足輕を付けられたことが記されている。与力に関して「三和録」⁽²⁰⁾上には、「与力之事由井村二与力八拾騎被差置、近江境之急変之為成候由、宮川織右衛門由緒書二も見る也」とあり、柚井村に近江境警備のための与力を八〇騎置いたことが宮川織右衛門由緒書に見える。足輕については「足輕之事、右者百性之子共御吟味候而被抱一季居之役二付、妻持之事ハ無之古法也、一法様御代年寄中ニハ家ニより自分支配之足輕有之也、皆以御軍法也、大坂御陣之時方自分支配と在之三輪弥右衛門元継江御足輕拾七人被下置候」とあり、百姓から一代限りの召し抱えをし、定綱時代の年寄家には自分支配の足輕があり、三輪弥右衛門にも一七人の足輕を下されたところ。これに続き、吉村又右衛門に五〇人、蜂屋弥兵衛・小嶋清左衛門・本多八郎兵衛・土橋平治にそれぞれ二一人、大関五兵衛に一六人の足輕が付けられたとあり、足輕には「自分支配の足輕」と「付属された足輕」の二種類があった。⁽²¹⁾

慶安期の「分限帳」⁽²²⁾では組頭となる給人に与力がいたことがわかる。

松平大学（三〇〇〇石）には一〇〇・六〇・五〇石の与力が八人、服部

表. 寛永～貞享期の家中知行高・人数変遷表.

知行形態	知行高	寛永19～正保2		正保3～慶安元		慶安3～4		明暦3年		寛文10年		貞享3年	
		人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合
知行取 (地方取・ 蔵米取・ 小知行取)	石 2000～5000	5	1.5	6	1.6	4	1.3	2	0.6	3	1.0	1	0.4
	1000～1900	8	2.3	7	1.9	9	2.9	10	3.1	10	3.2	10	4.2
	600～990	4	1.2	4	1.1	9	2.9	6	1.9	3	1.0	4	1.7
	500～590	20	5.8	17	4.7	14	4.6	12	3.8	10	3.2	5	2.1
	400～490	3	0.9	3	0.8	9	2.9	11	3.4	13	4.2	10	4.2
	300～390	28	8.2	32	8.8	28	9.1	35	10.9	41	13.3	31	13.0
	200～290	51	14.9	72	19.7	58	18.9	68	21.3	71	23.0	46	19.2
	150～190	40	11.7	41	11.2	46	15.0	51	15.9	43	13.9	41	17.2
	100～140	94	27.4	121	33.2	101	32.9	98	30.6	97	31.4	78	32.6
	50～90	70	20.4	45	12.3	13	4.2	25	7.8	12	3.9	13	5.4
	20～40	20	5.8	17	4.7	16	5.2	2	0.6	6	1.9	0	0.0
合計	343人	100.1	365人	100.0	307人	99.9	320人	99.9	309人	100.0	239人	100.0	
		55.1%	75605石/ 100俵/ 36人扶持	44.3%	82680石/ 100俵/ 124人扶持	31.9%	77240石/ 200俵/ 現石20石 /42人扶持	37.1%	77560石/ 300俵/ 50人扶持	30.5%	78003石/ 215人扶持	38.6%	60210石/ 15人扶持
切米取	200～500俵	13	36.1	7	18.9	7	5.5	5	12.5	3	3.2	1	1.1
	100～150	17	47.2	9	24.3	13	10.2	6	15.0	9	9.6	2	2.2
	60～70					5	3.9	0	0.0	2	2.1	2	2.2
	30～50	6	16.7	5	13.5	50	39.4	9	22.5	46	48.9	82	91.1
	2～20			16	43.2	52	40.9	20	50.0	34	36.2	3	3.3
合計	36人	100.0	37人	99.9	127人	99.9	40人	100.0	94人	100.0	90人	99.9	
		5.8%	5290俵/ 478人扶持	4.5%	3536俵/ 458人扶持 /大豆40俵	13.2%	6145俵/ 383人扶持/ 大豆40俵/ 金2兩1分/ 銀50枚	4.6%	2815俵/ 50兩/ 245人扶持	9.3%	4161俵/ 50兩/ 銀5枚/ 418人扶持	14.5%	3460俵/ 306人扶持
現米取	20石以上	14	100.0	16	4.9	17	3.8	14	3.8	19	4.3	7	3.3
	10～19			126	38.9	199	44.5	147	39.6	161	36.3	89	42.0
	1～9			182	56.2	231	51.7	210	56.6	263	59.4	116	54.7
合計	14人	100.0	324	100.0	447	99.9	371人	100.0	443人	100.0	212人	100.0	
		2.3%	300石/114 人扶持	39.4%	3166.2石/ 金13兩2分 /合力20石 /869.5人 扶持	46.5%	4381石/ 金10兩2分 /現米21俵 /1145.5人 扶持	43.0%	3639石/ 地方2石/ 金6兩 銀250目 /986人扶持	43.7%	4248.22石 /地方0.87石 /麦10俵/ 金4兩/ 1184人扶持	34.2%	2156.5石 /561人 扶持
扶持米取	6～20人扶持	7	3.1	2	3.8	7	24.1	4	9.5	18	20.2	5	18.5
	4～5	51	22.8	2	3.8	4	13.8	9	21.4	10	11.2	6	22.2
	1～3	166	74.1	49	92.5	18	62.1	29	69.0	61	68.5	16	59.3
合計	224人	100.0	53人	100.1	29人	100.0	42人	99.9	89人	99.9	27人	100.0	
		36%	810人扶持	6.4%	121人扶持	3%	133人扶持	4.9%	143人扶持	8.8%	412人扶持	4.4%	129人扶持
給金取	10兩以上			2	4.5	3	5.8	5	5.6	8	10.1	2	3.9
	1分～9兩	5	100.0	42	95.5	49	94.2	84	94.4	71	89.9	49	96.1
	合計	5人	100.0	44人	100.0	52人	100.0	89人	100.0	79人	100.0	51人	100.0
		0.8%	14兩/25人 扶持	5.3%	202兩1分/ 1136人 扶持/ 銀30枚	5.4%	205兩1分/ 111.5人 扶持/1石	10.3%	439兩2分 /215人 扶持	7.8%	362兩1分/ 227人扶持	8.2%	241兩1分 /128人扶持
人数		622人	823人	962人	862人	1014人	619人						
知行高		75605石	82680石	77540石	77562石	78003石	60210石						
切米高		5390俵	3636俵	6366俵	3115俵	4161俵	3460俵						
現米高		300石	3166.2石	4401石	3639石	4248.22石	2156.5石						
扶持米高		1463人扶持	1708.5人扶持	1683扶持	1639人扶持	2456人扶持	1139人扶持						
給金高等		14兩	215兩3分 銀30枚 合力20石 大豆40俵	218兩 銀50枚 大豆40俵	495兩2分 銀250目	416兩1分 銀5枚 麦10俵							

桑名市博物館分限帳番号4.6.13.17.26、東北大学狩野文庫分限帳による。分限帳の数値は、書式が一定でないため、概数となる。

仕法による藩主導の一括納入を指示している。したがって、慶安期には少なくとも藩主導の年貢徴収体制が確立されており、それは桑名藩家臣の給与が蔵米知行を行える体制を意味しているとも言えよう。なお、このことを裏付けるように地域に所在する年貢割付状は郡奉行を中心とした一定の書式のものが発給されている。⁽¹⁵⁾

以上のように四つ物成、年貢割付状の一括発給により桑名藩の知行形態は蔵米知行制を主体とするものであった。しかし、実際には格式や知行高により知行形態が異なっていたようである。次節ではその点についてふれてみよう。

第二節 知行形態の分類

次に桑名藩の知行形態はいかなるものであったのかを見よう。その前に格式の整理を行う。⁽¹⁶⁾

(史料三二)

- 一 知方^(地方)ニ而知行被下候事、右者千石以上地方ニ而知行所被下候、御家之古法也、千石以下ハ御蔵米ニ而被下候、然れとも一向軽キもの共ニハ地方少々被下候も有之候得共、御会積ニ者無之候、下妻ニ而菅谷左太夫江地方三百石被下候ハ別之事也

(中略)

- 一 五拾石以下ハ御切米取候分ハ給人並と御唱御座候由、(中略)百石以下五拾石迄ハ小知行と御定御座候 (下略)

この史料では知行形態が地方知行・蔵米知行・切米の三段階に分類されていることがわかる。すなわち、一〇〇石以上は地方知行、それ以下は蔵米知行が行われていたのであり、一〇〇石から五〇石までは小知行と言ったこと、五〇石以下は切米取で給人並と唱えたことがわかる。

また実際の運用にあたっては、分限帳には切米取以外にも現米取・給金

取があり、それぞれに扶持米が加扶持される場合が多かった。⁽¹⁷⁾

寛永末期から貞享三(一六八六)年までの家臣団を知行形態別に分類したものが表である。家臣団の総計は、寛永末期六二二人、正保三(一六四六)〜慶安元(一六四八)年八二三人、慶安三・四年九六二人、明暦三(一六五七)年八六二人、寛文十(一六七〇)年一〇一四人、貞享三年六一九人となる。その内訳は、知行取(地方取・蔵米取・小知行取)と・切米取の合計が寛永末期三七九人、正保三〜慶安元年四〇二人、慶安三・四年四三四人、明暦三年三六〇人、寛文十年四〇三人、貞享三年三二九人で、慶安期が突出して増加している。

また知行形態別に見ると、知行取は寛永末期から一〜一三人と横這いで固定化されている。蔵米取は寛永末期から時代を追って増加傾向にあるが、貞享三年は減少している。小知行取は寛永末期には七〇人であったものが一〇〜二〇人台と減少している。切米取は寛永末期から慶安期にかけ増加したが、明暦期に減少し、寛文期以降増加した。現米取・扶持米取・給金取は定綱時代の末期の慶安三・四年には五二八人と最大であり、明暦期に減少し、寛文期には増加する。しかし、貞享期には再び減少する。

以上のような総計と知行別形態から見ると、寛永末期から慶安期までが定綱時代で家臣を増加し、特に小役人を増加することで地方支配体制の強化を図ったものと考えられる。明暦から寛文期にかけては、明暦期は定綱の養子となった定重の入封直後で家臣団の再構築期にあたり、それが人数減少につながり、その後寛文期までに徐々に増強していったと考えられる。そして貞享期は全体が減少しているが、それは後述する天和元(一六八一)年の大風雨による家臣団削減及び同三年の久松氏以下の解雇の影響が残っているからである。

また桑名藩の知行形態は、地方知行取はいたが、その主体は四つ物成

此分米壹石五斗

十五ノ石盛

此取米^(八)五斗八升五合

五ツ五分ノ物成免

但、分米ト云ハ辻高之事ナリ

又草高共云也

(中田・下田・下々田略)

右四口物成之免平均にして四ツ物成にして、家中之者知行高百石の取米四拾石、是ヲ納メ四斗ニ割者納百俵也

但、納四斗ハ納壹俵也

納壹斗ハ升目一斗七合五勺、左候へ者升目四斗三升入ニ而納四斗と云也

外に四拾石ニ口米納一石二斗、高百石ニハ合百三俵納相渡候也

右者桑名ニ而近国江御開合之御定也

この法令は定綱時代の慶安元(一六四八)年頃に出されたものであり、桑名藩の物成が四つ物成であること、蔵米知行のあり方が示され、家中物成は四つ物成に口米として三%を加算して算出すること、一〇〇石知行の者であれば、取米四〇石と口米一石二斗とを合わせて四一石二斗、俵換算にすると一〇三俵となることなどが記されている。このように桑名藩の蔵米知行とは、物成に口米を付加した知行形態と考えられ、俵禄はおそらく藩庫から一括支給されたものと推測される。また、蔵米知行同様、藩庫から俵禄が支給される形態の切米取は、口米加算がなく、俵禄が数回に分けて支給されるものであったと思われる。

また、この中で桑名藩の物成は「近国江御開合之御定也」と近国の物成免を参考にして決定したとあり注目される。この点について、桑名藩を取り巻く各藩の場合、尾張藩では正保改革により「四ツ概」が実施され、亀山藩でも新知加増は「四物成」、津藩でも慶長十三年の高虎の伊賀・伊勢国入封以降「四つ物成」、紀州藩でも正保の改革により今高免

が採用されて「四ツ三分」の免率が設定された。これらが桑名藩に多大な影響を及ぼし、しかも地域慣行、生産性、生産条件が近似する一定の地域において、「近国並」「隣国並」に物成免を設定することは、家中諸士を十分に納得させるものであったと考えられる。⁽⁸⁾

このような近国の作法を参考にすることは、「近国守護所之掟家中之作法兼而よく聞届」⁽⁹⁾と家中訴訟や「近国之家中諸役等積能々聞届」⁽¹⁰⁾など配当扶持の算用の際にも見られる。

さらに定綱掟書の年貢に関する掟書には、

〔史料二〕⁽¹¹⁾

掟

一、年貢納俵之事江戸御定之升を以四斗入、但計様美濃・尾張惣並御給人年貢二計

一、免状之事地詰之帳面を以反畝ニ懸取付候間、如免帳之面庄屋肝煎惣百姓おしなへ田畑於帳面ニ付銘々納所可仕事、但新田開発百姓自分として永荒野地等を開候ハ本田之取ニ随ひ免を可被下事

一、諸役持合造作之所近庄並^(在カ)之外夥敷用捨被仰付候間、此勘を以年貢別情を出し納所仕候様可申付候事

右定之条々聊茂相背於交私計者罪科可被 仰付候間、急度此旨を存不可有油断者也

慶安元年十一月廿八日

^(奥平)八郎左衛門

^(久松)十郎左衛門

郡代中

惣代官中

とあり、年貢納入の升の設定、しかも入部直前の美濃国大垣時代や尾張国給人と同様であることを強調している。年貢徴収体制も免状の一定の

近世前期の桑名藩の知行制について

——久松松平氏を事例に——

藤谷 彰

はじめに

本稿の目的は、家門と譜代大名の中間に位置する桑名藩久松松平家の家臣団の経済的な基盤である知行形態を分析することにある。

各大家家における職制や知行形態については、類似する点が多いが、立藩事情が一樣ではなく形成過程が異なるため細部に至っては様々である。

特に知行制についての研究は、多くの論考が見られ、地方知行制から俸禄制への転換という流れの中で、十七世紀中頃までに地方知行制が蔵米知行制と同様な形態となっていたという形骸化の問題が提起された一方で、地方知行Ⅱ後進的、蔵米知行Ⅱ先進的という図式への疑問、蔵米知行への移行というよりも地方知行採用条件の欠如の可能性などが指摘され、疑問が投げかけられていることも周知の事実である。⁽¹⁾

これらの問題については、家臣団形成過程、藩職制や藩財政との関連も含めトータルに検討していく必要のある事柄である。地方知行制の形骸化、各藩による地方知行制の実施のばらつきなども見られ、概して国持大名や御三家では地方知行制が、譜代大名や小大名では俸禄制が実施されていたとされている。⁽²⁾

ところで、桑名藩の場合、松平定勝・定行の後を受けた定綱の家臣団の構造や形成過程を明らかにする中で、家門と譜代大名に位置する久松

松平家の家臣団形成過程は、転封地での家臣取立や処分大名家臣の取立など家門や譜代大名の家臣団形成過程に類似したもので、付家老・参勤交代に伴う江戸と領国との家臣分散化・家格などの点で差異があった。⁽³⁾

その後の定良、定重の時代には地方支配に適合した行政官僚的な家臣団編成への変容、加増や昇進にあたって家格を優先し身分秩序の確立を行った、との結論を得た。⁽⁴⁾しかし、紙幅の関係もあり、定綱時代やそれ以降の家臣団編成や職制を支えるための経済基盤である知行形態については論究することができず課題として残された。⁽⁵⁾

そこで本稿では、前述したような問題意識や残された課題について、先行研究を踏まえ、定綱・定良・定重時代の家臣団の経済基盤となる知行形態を分析し、桑名藩の基礎研究の一助としたい。

第一章 近世前期の家の中物成と知行制

第一節 家中物成について

まず、定綱時代の家臣団を経済的に支える家中物成を見よう。桑名藩の場合は定綱時代に家中物成に関する規定が出され、その中で四つ物成が定められた。⁽⁶⁾

〔史料一〕⁽⁷⁾

一上田老反歩

三百坪なり

本誌（三重県総合博物館研究紀要）の表紙および裏表紙の冊子名，年月日，号数の表記について，整合性をたもつために，本号より変更を行いました．ご理解のほど，よろしくお願いたします．

編集委員会

委員長：大野照文

委員：大島康宏／太田光俊／佐野 明

Editorial Board

Editor-in-Chief: Terufumi Ohno

Editors: Yasuhiro Ohshima, Mitsutoshi Ohta, Akira Sano

三重県総合博物館研究紀要 第5号

Mie Prefectural Museum Research Bulletin, No.5

2019年3月31日 発行

編集・発行

三重県総合博物館

〒514-0061 三重県津市一身田上津部田3060

TEL 059-228-2283

FAX 059-229-8310

印刷所・製本所

共立印刷株式会社

〒514-2313 三重県津市安濃町今徳西前野901

Copyright©2019 by Mie Prefectural Museum