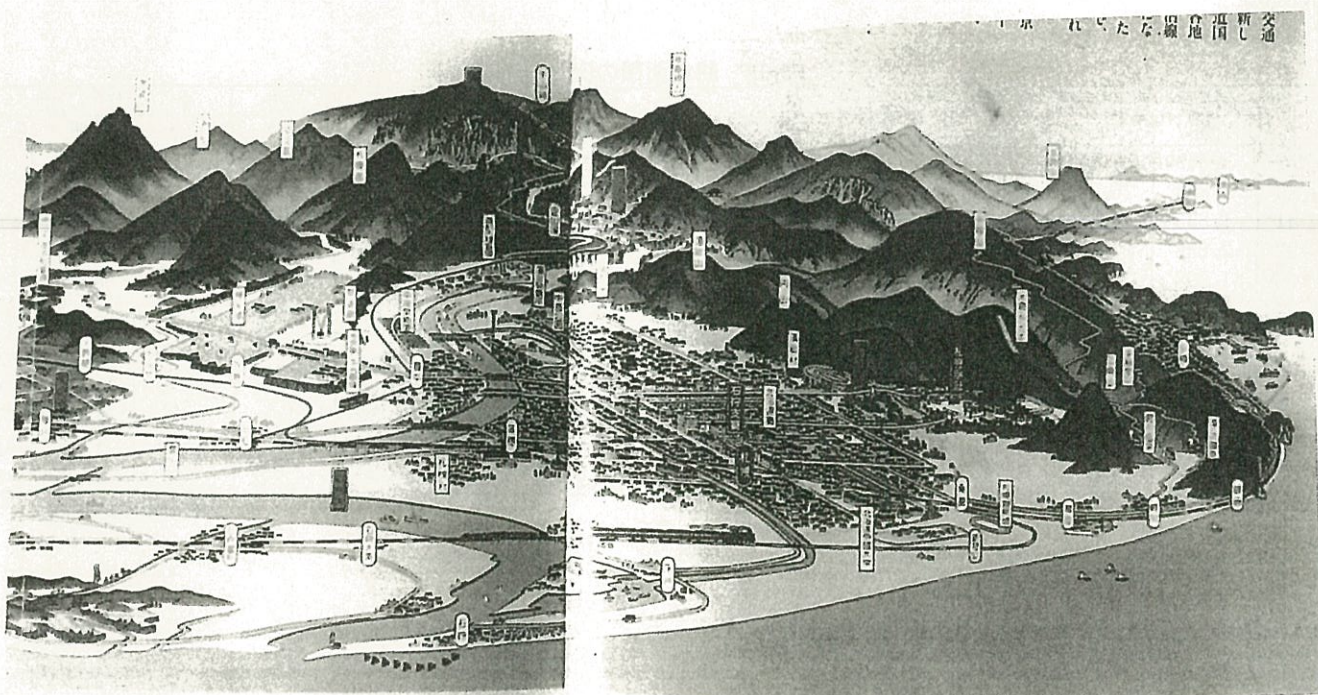


札幌農業の歴史から北海道の食文化を考える

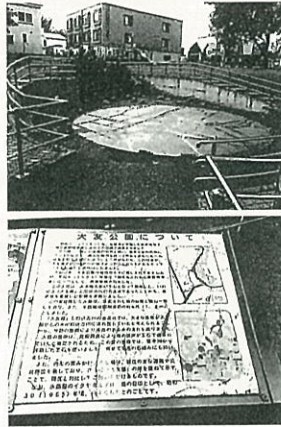
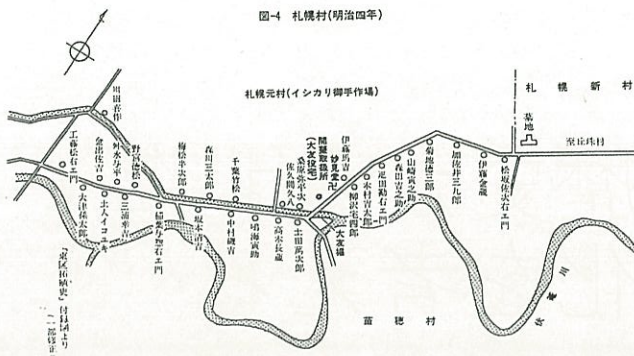
小林国之

(北海道大学大学院農学研究院連携研究部門)

石狩支庁管内鳥瞰図（昭和12年）



開拓使以前



ロシア産種子と牛の回付 このような中であって興味を引くのは、ロシア産の種子が箱館奉行所よりもたらされて
 いることである。これは黒麦、皮麦、小麻、蕎麦、豌豆、麻の六種・一二袋（黒麦・皮麦合わせて八袋、他は一袋ずつ）
 であり、それには詳細な『魯西亜之種物時付仕法』が添えられ、大友あてに「函府より相廻り其開墾地え時付候様申
 米候間」と、イシカリ役所から回付されている（大友龜太郎文書補遺）。仕法書には、黒麦のみ秋時き米夏に収穫、他
 の五種は春時き夏収穫と第一項で述べ、二項で三圃式農法の積載を説きながら、以下三項で品種別に適性土壌から播
 種、育成、収穫ならびに食餌や利用の方法などが記述されている。
 例えば食餌・利用の方法をみると、黒麦においては、藁は畜物の藁または屋根葺、唐箕でふるった糠は畜物の飼
 料、実は製粉して「麩餅」とす、此黒麦の麩餅へ人身を養う事」とあったり、また皮麦は多く家畜の飼料に用い、黒麦
 不足の時は麩餅に用いるが粘質少なきをもつて宜しからずとし、ただ細挽粉を一夜水につけ、溶けた粉を煮て攪拌少時
 にして「糊の如く相成を匙ヲ以てすくひ、油をつけて食すれハ、風味甚た美なり」などと記されている。さらに小麻
 の項には繊維を製する法を詳細に述べ、それは衣類の最上の織物となり、またこの古布をもつて紙を製し、箱館奉行
 所においては平生の料紙ならびに板本の紙は皆これをもつて製していると説いている。以上のようなロシア産種子
 は、蝦夷地に適合する寒冷地作物として、箱館奉行所の積極的な奨励によるものであったが、イシカリ御手作場にお
 けるその成果については知れない。

札幌農業の発展（明治～大正期）

表-19 耕地面積の変化（札幌郡）

| | 耕地面積 | | | 新墾地 | 自作 | | | 小作 | | | 地率 | | |
|-----|--------|---------|---------|-------|--------|---------|---------|-------|--------|--------|-------|-------|-------|
| | 田 | 畑 | 計 | | 田 | 畑 | 計 | 田 | 畑 | 計 | 田 | 畑 | 計 |
| 明39 | 2,660町 | 22,812町 | 25,473町 | 456町 | 1,976町 | 15,986町 | 17,962町 | 683町 | 6,825町 | 7,508町 | 25.7% | 29.9% | 29.5% |
| 40 | 1,880 | 26,628 | 28,508 | 597 | 1,041 | 16,327 | 17,368 | 838 | 10,301 | 11,139 | 44.6 | 38.7 | 39.1 |
| 41 | 1,865 | 26,639 | 28,504 | 560 | 1,049 | 15,981 | 17,030 | 815 | 10,657 | 11,472 | 43.7 | 40.0 | 40.2 |
| 42 | 2,688 | 27,635 | 30,324 | 1,525 | 1,829 | 16,681 | 18,510 | 858 | 10,954 | 11,812 | 31.9 | 39.6 | 39.0 |
| 43 | 1,898 | 27,657 | 29,555 | 1,415 | 1,048 | 15,492 | 16,540 | 848 | 12,163 | 13,011 | 44.7 | 44.0 | 44.0 |
| 44 | 3,748 | 30,367 | 34,116 | 1,893 | 2,598 | 16,921 | 19,519 | 1,149 | 13,445 | 14,594 | 30.7 | 44.3 | 42.8 |
| 大1 | 3,831 | 31,503 | 35,335 | 1,426 | 2,628 | 17,533 | 20,161 | 1,202 | 13,970 | 15,172 | 31.4 | 44.3 | 42.9 |
| 2 | 3,920 | 31,953 | 35,873 | 526 | 2,691 | 16,769 | 19,460 | 1,228 | 15,183 | 16,411 | 31.3 | 47.5 | 45.7 |
| 3 | 4,017 | 32,473 | 36,491 | 424 | 2,734 | 17,736 | 20,470 | 1,282 | 14,736 | 16,018 | 31.9 | 45.4 | 43.9 |
| 4 | 4,183 | 31,265 | 35,448 | 662 | 2,637 | 16,667 | 19,304 | 1,544 | 14,596 | 16,140 | 36.9 | 46.7 | 45.5 |
| 5 | 4,268 | 31,727 | 35,995 | 545 | 2,614 | 16,630 | 19,244 | 1,653 | 15,096 | 16,749 | 38.7 | 47.6 | 46.5 |
| 6 | 4,297 | 31,945 | 36,243 | 246 | 2,637 | 16,750 | 19,387 | 1,659 | 15,194 | 16,853 | 38.6 | 47.6 | 46.5 |

【北海道庁統計書】より作成。

表-22a 作物別作付面積の動向 (札幌郡, 単位:町)

| | 米 | 大麦 | 裸麦 | 小麦 | 燕麦 | 大豆 | 小豆 | 菜豆 | エン豆 | 粟 | 稗 | 黍 | トウモロコシ | ソバ | 馬鈴薯 | ナタネ | 牧草 | アマ |
|-----|------|------|------|------|-------|------|------|------|------|-----|-----|-----|--------|------|------|------|------|------|
| 明39 | 1705 | 1810 | 811 | 606 | 1620 | 2274 | 2187 | 259 | 247 | 386 | 55 | 81 | 663 | 738 | 927 | 655 | 313 | 591 |
| 40 | 1737 | 1444 | 829 | 725 | 2080 | 2323 | 1994 | 364 | 252 | 306 | 67 | 113 | 727 | 526 | 804 | 895 | 424 | 747 |
| 41 | 1513 | 1318 | 862 | 770 | 2465 | 3422 | 1689 | 368 | 352 | 202 | 67 | 70 | 714 | 684 | 819 | 1255 | 521 | 897 |
| 42 | 1739 | 974 | 932 | 870 | 7482 | 2458 | 1924 | 400 | 367 | 209 | 61 | 72 | 652 | 856 | 763 | 1222 | 509 | 1138 |
| 43 | 1731 | 959 | 994 | 932 | 5714 | 2454 | 2083 | 424 | 359 | 221 | 70 | 82 | 723 | 890 | 1020 | 1183 | 519 | 558 |
| 44 | 2083 | 1069 | 1129 | 1116 | 6709 | 2494 | 2030 | 506 | 477 | 216 | 43 | 84 | 666 | 779 | 684 | 1124 | 707 | 447 |
| 大1 | 2141 | 958 | 957 | 963 | 5531 | 2512 | 1887 | 545 | 524 | 214 | 40 | 97 | 819 | 692 | 601 | 1143 | 867 | 602 |
| 2 | 2453 | 1089 | 1054 | 866 | 5959 | 2537 | 1801 | 657 | 543 | 221 | 49 | 83 | 576 | 825 | 570 | 1104 | 1029 | 635 |
| 3 | 1824 | 1281 | 1197 | 838 | 6676 | 2435 | 1567 | 714 | 679 | 119 | 284 | 138 | 679 | 1245 | 662 | 925 | 1198 | 909 |
| 4 | 2649 | 1883 | 1140 | 833 | 10407 | 2298 | 1416 | 1997 | 736 | 126 | 44 | 89 | 677 | 1041 | 581 | 840 | 1181 | 806 |
| 5 | 2759 | 1093 | 1175 | 602 | 7922 | 2341 | 1475 | 2396 | 1011 | 132 | 23 | 82 | 669 | 1019 | 645 | 847 | 1139 | 840 |
| 6 | 3032 | 1034 | 887 | 579 | 6810 | 1974 | 1186 | 1844 | 2045 | 85 | 6 | 81 | 572 | 843 | 635 | 1050 | 1001 | 1379 |

表-22b 作物別生産額の動向 (札幌郡, 単位:千円)

| | 米 | 大麦 | 裸麦 | 小麦 | 燕麦 | 大豆 | 小豆 | 菜豆 | エン豆 | 粟 | 稗 | 黍 | トウモロコシ | ソバ | 馬鈴薯 | ナタネ | 牧草 | アマ | 農作物 |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|---|--------|----|-----|-----|-----|-----|------|
| 明39 | 292 | 127 | 61 | 56 | 104 | 153 | 166 | 24 | 20 | 19 | 2 | 4 | 49 | 48 | 221 | 67 | 25 | 70 | |
| 40 | 398 | 127 | 65 | 61 | 80 | 179 | 109 | 32 | 17 | 15 | 6 | 5 | 59 | 30 | 40 | 91 | 37 | 120 | 1603 |
| 41 | 222 | 95 | 73 | 64 | 138 | 127 | 73 | 17 | 12 | 8 | 2 | 3 | 57 | 12 | 57 | 98 | 50 | 70 | 1385 |
| 42 | 240 | 67 | 75 | 72 | 553 | 126 | 129 | 28 | 18 | 8 | 3 | 3 | 40 | 38 | 75 | 91 | 44 | 87 | |
| 43 | 257 | 72 | 64 | 91 | 350 | 155 | 148 | 38 | 33 | 12 | 4 | 4 | 51 | 46 | 127 | 111 | 50 | 59 | |
| 44 | 327 | 80 | 85 | 104 | 380 | 155 | 158 | 48 | 46 | 12 | 3 | 5 | 53 | 47 | 76 | 111 | 59 | 56 | |
| 大1 | 548 | 87 | 102 | 88 | 434 | 180 | 182 | 56 | 59 | 18 | 2 | 7 | 73 | 60 | 110 | 124 | 73 | 48 | |
| 2 | 33 | 97 | 90 | 82 | 406 | 67 | 43 | 30 | 36 | 6 | 1 | 1 | 21 | 16 | 43 | 69 | 51 | 65 | |
| 3 | 276 | 108 | 116 | 80 | 509 | 147 | 129 | 65 | 53 | 8 | 11 | 7 | 39 | 62 | 99 | 71 | 101 | 84 | |
| 4 | 428 | 97 | 70 | 60 | 639 | 163 | 123 | 393 | 108 | 9 | 2 | 6 | 41 | 56 | 99 | 67 | 91 | 73 | |
| 5 | 600 | 68 | 68 | 60 | 411 | 167 | 134 | 429 | 259 | 11 | 1 | 6 | 61 | 41 | 137 | 86 | 71 | 101 | 3082 |
| 6 | 783 | 85 | 82 | 64 | 714 | 231 | 145 | 371 | 358 | 7 | 0 | 6 | 70 | 57 | 121 | 238 | 98 | 349 | 4217 |

【北海道庁統計書】より作成。

新札幌市史より

表-23a 野菜作の変化 (札幌郡, 単位:町)

| | 漬菜 | キャベツ | 大根 | かぶ | 人参 | 葱 | 玉葱 | ゴボウ | 南瓜 | 西瓜 | 甜瓜 | キュウリ | その他瓜 | なす | その他野菜 | 計 |
|-----|----|------|-----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|------|------|----|-------|-------|
| 明43 | 38 | 55 | 152 | 15 | 52 | 40 | 204 | 62 | 179 | 11 | 12 | 21 | 15 | 39 | 17 | 912 |
| 44 | 45 | 62 | 167 | 18 | 37 | 39 | 207 | 57 | 179 | 11 | 14 | 20 | 13 | 40 | 40 | 949 |
| 大1 | 54 | 60 | 149 | 15 | 37 | | 198 | 51 | 209 | 7 | 10 | 14 | 15 | 33 | 17 | 869 |
| 2 | 52 | 64 | 148 | 20 | 45 | 33 | 232 | 49 | 238 | 6 | 5 | 12 | 40 | 33 | 21 | 998 |
| 3 | 46 | 79 | 255 | 24 | 62 | 29 | 282 | 38 | 251 | 5 | 14 | 17 | 11 | 39 | 32 | 1,184 |
| 4 | 50 | 56 | 198 | 29 | 39 | 30 | 339 | 41 | 211 | 5 | 8 | 18 | 9 | 37 | 28 | 1,098 |
| 5 | 57 | 59 | 268 | 32 | 43 | 36 | 369 | 46 | 246 | 9 | 13 | 56 | 20 | 51 | 36 | 1,341 |
| 6 | 61 | 59 | 74 | 25 | 41 | 45 | 391 | 41 | 260 | 16 | 13 | 57 | 16 | 57 | 46 | 1,202 |

表-23b 野菜作の変化 (札幌郡, 単位:円)

| | 漬菜 | キャベツ | 大根 | かぶ | 人参 | 葱 | 玉葱 | ゴボウ | 南瓜 | 西瓜 | かぶ | キュウリ | その他瓜 | なす | その他野菜 | 計 |
|-----|--------|--------|---------|--------|--------|--------|---------|--------|--------|--------|-------|--------|--------|--------|-------|---------|
| 明43 | 8,788 | 14,643 | 43,850 | 3,444 | 18,220 | 11,273 | 75,200 | 21,867 | 42,220 | 4,366 | 5,866 | 8,939 | 4,828 | 11,324 | 3,650 | 278,478 |
| 44 | 9,518 | 14,571 | 59,166 | 3,803 | 9,838 | 12,426 | 65,174 | 20,482 | 45,729 | 3,697 | 5,609 | 6,720 | 2,950 | 10,467 | 9,213 | 279,363 |
| 大1 | 10,751 | 15,624 | 47,759 | 2,937 | 14,067 | | 84,070 | 21,260 | 59,809 | 3,657 | 3,999 | 5,023 | 4,515 | 11,271 | 5,530 | 290,272 |
| 2 | 8,839 | 18,321 | 66,115 | 4,377 | 15,960 | 10,196 | 119,414 | 17,576 | 63,642 | 2,357 | 2,353 | 3,470 | 12,215 | 7,813 | 4,410 | 357,058 |
| 3 | 7,213 | 17,050 | 164,258 | 3,988 | 16,733 | 7,852 | 167,801 | 14,630 | 64,574 | 3,142 | 2,638 | 6,081 | 3,820 | 15,006 | 5,531 | 500,317 |
| 4 | 7,146 | 13,492 | 42,014 | 4,945 | 10,414 | 8,864 | 137,531 | 17,417 | 42,476 | 2,857 | 3,310 | 6,716 | 3,208 | 12,426 | 4,304 | 317,120 |
| 5 | 9,096 | 13,733 | 137,830 | 5,106 | 13,173 | 11,261 | 238,477 | 21,642 | 65,642 | 3,354 | 4,034 | 19,141 | 6,632 | 16,070 | 5,665 | 570,856 |
| 6 | 10,226 | 19,048 | 28,653 | 12,667 | 12,488 | 11,887 | 155,258 | 18,260 | 81,412 | 11,716 | 6,592 | 16,795 | 8,372 | 20,286 | 8,541 | 422,201 |

【北海道庁統計書】より作成。

新札幌市史より

いては、明治二十六年（一八九三）四月の勸農協会の例会での広島村（現北広島市）の谷本篤治の発言がすべてを語っている。

一 内地に於て米を常食とせし者が、北海道に移住後全く之を廃し、他の食物を以て化ふるは實際困難なることに於て、米は購はんとするも資力乏しく、縦令之れありとするも交通不便にして容易に求めること能はず、大に米作の必要を感じたること。

二 移住民は、内地に於て米作上幾分の経験を有せしこと。

三 低湿地多きを占め、畑作に過せざるため水田となしたること。

四 移住の初に当りては交通不便なりしを以て市場作物を作りて之を他に出すよりも、米を作りて自ら食し、又永久貯蔵し得る便あるに若かりしこと。

五 北海道は冬期永きため、一酔の酒を以て寒きを凌ぐ習慣ありしも、交通不便酒価不廉なりしを以て、自家用酒を醸すが為米を作りしこと。

- 内国植民地としての展開
- 水田への強い意欲
 - 食料
 - 日用品
 - 農村文化

便にして容易に求むに能はず、自ら米作をなし、その副産物たる藁を以てそれを作るの必要を感じたること。

〔北海之殖産〕明治二十六年

これは、移住農民の稲作に対する執念を物語るものである。開拓使が稲作を禁止した中でだれの手助けもなく稲作を定着させた農民たちの背景には、常食としての米に対する執着と、換金作物としての米の有利性がかりでなく、寒冷地の冬に欠かすことのできない酒の醸造や副産物である藁の利用といった農家生活全般からの要求という面があったのである。

だが、寒冷地における稲作農業は不安定で、大正、昭和と農民たちは度重なる冷害と不作に泣かされている。特に、太平洋沿岸で発生する霧によって太陽光線が遮られ、夏の気温の上がらない十勝地方や釧路地方では被害が大きく、農民たちの多くは稲作に見切りをつけ、畑作や牧畜農業に転換するという歴史があったのである。

北の生活文庫企画編集会議
『北海道の衣食と住まい』

間に掘った内室に大根、ニンジン、ゴボウ、カブなどを貯蔵しておくのが伝統的な方法である。

また、明治以降の北海道開拓の中でも移住者たちは越年野菜の貯蔵に苦慮しているが、その多くは土中貯蔵である。

例えば開拓期における札幌を例に見ると、明治十四年（一八八一）十月に開墾地選定のため来道した十勝晩成社の依田勉三は各地で開墾地の実情について調査を行っているが、札幌における冬季野菜の貯蔵法について次のように記述している。

凡て冬中根菜を貯ふるは穴を掘り、下に菅の如き草を葺き、大根等を入れ、四方及び上に同草を蓋ひ、其上に木皮及び雑草を蓋うて土を蓋ひ、又其上に木皮及び雑草を蓋うて之を貯へ、然る後時々掘りて小許を出して温室へ置く。若し多量に出して久しく温室へ置く時は腐敗し易い。（依田勉三『十勝晩成社日記』明治十五年）

この記述から見ると当時の貯蔵法は、畑に穴を掘り、穴の底には菅などの枯れ草を敷き、その上に大根などの野菜を入れ、穴の四方を菅などで覆い、さらに野菜の上に木の皮を置いて土をかけ、その上を

木の皮や雑草で覆うという方法である。

このような土中貯蔵の方法はその後全道的に受け継がれるが、依田勉三が記述したこの時代にはまだ藁の使用は見られない。明治十四年ごろの札幌地方といえば、島松の中山久蔵らの努力によって稲作の定着の兆しは見られるもののまだ広く普及するに至っていない。従って土中貯蔵にも枯れ草や木の皮などが使われており、ある意味では変則的な生活文化の時代であったといえる。

伝統的な日本の生活文化では藁の使用の占める割合が極めて大きい。例えば家屋に関しては、屋根や土壁の材料、簀などの敷きもの、衣類としては、みもの、わら帽子などの材料、食生活では、飯いずこや納豆つとなどの材料、さらに家畜の飼料や敷きわらなど生活全般にわたって使われている。

だが、近世の松前地はもとより開拓初期の北海道では稲作の定着はなく、稲藁は東北や北陸地方の港から商品として移入されるのみで、移住者が日常的に豊富に使える状態ではない。このため移住者たちは変則的な生活を強いられ、わらじは、俵や簀をほどこいた藁で作ったり、トウモロコシの実の皮や、菅

北の生活文庫企画編集会議
『北海道の衣食と住まい』

続けている。

このような状態では移住者たちの故郷の生活技術を十分に生かすことはできず、後の北海道の風習や行事に稲作を中心としたものが極めて少ないという結果を生む原因の一つであったと考えられる。

しかし、明治三十年代ころになると北海道における稲作農業が大きく進展し、藁の入手が容易となり、野菜類の土中貯蔵にも保温性があり、かつ通気性の高い藁藁が各地で使用されるようになり、道北地方などの寒冷地においても冬季野菜の貯蔵が可能となったのである。

さらに寒冷地での野菜類の貯蔵には積雪量との関係がある。冬季の気温が極めて低い地方でも積雪量が多ければ雪の保温効果で土中の野菜は凍結しない。

従って上川や空知地方など雪の多い地方では、畑の土中貯蔵が主流となるが、十勝や道東地方など積雪の少ない地方では違う方法が取られている。例えば帯広市を中心とした十勝地方の場合では、古くから大きくウチムロ（内室）とソトムロ（外室）の二



写真2-12 馬鈴薯の土中貯蔵

北の生活文庫企画編集会議
『北海道の衣食と住まい』

何を食べていたのか

米を食べたい。それは農家の誰もが切実に求めていたことである。

このころの私の家の主食は馬鈴薯だった。ブリキの板に釘をうって小さな穴をたくさんあけ、その裏面を使って、馬鈴薯をこすり皮をむき、すりつぶしてだんごをつくった。これをおつゆの中に入れて食べた。小麦粉のだんごも食べたが、これは今の水車町に何軒もあった水車場で粉にしたものだった。この水車場は、豊平川の本流から水路をひらいて、水を流し、段差をつけて水車を設けたもので、直径二・五メートルもある大きな水車が、ガタンゴトンとのかげ響きをたてて四六時中廻っていたものである。私の家では、大谷水車場と親しくしていた。

はだか麦も、水車場でついでもらったが、これは粉にせず、南京米の中に入れて食べた。自分でつくった米は殆んど口にすることができなかつたが、細長い南京米は安く買ったので、パサパサしていてもうまいものではなかつたが時々食べることもできた。

蕎麦は自分の家で、ひき臼で粉にし、蕎麦粉をつくって食べた。普通の蕎麦の形で食べる以外に蕎麦だんごもずいぶん食べたものである。朝、昼、晩三食を蕎麦ですますこともあったが、その粉をこねる仕事は子どもの仕事で、大へんだった。

副食は、肉類は殆んど口にすることがなく、魚が動物性蛋白質の補給源だった。春には、にしんを箱で何箱も買った。現在の二条市場の北側に魚市場があり、そこに馬で買いに行つた。駄付馬といひ、鞍をおかないはだか馬の肩の左右に、大きなかごをつけ、それに荷を載せたものである。あきあじも豊平橋の上から、真黒な背をみせて、遡上する姿がうように見えるような時代（大正のはじめ頃）だったから、安く手に入ることができ、秋から冬にかけて食膳にのぼつた。にしんは一箱一円五十銭ぐらいだったと思う。米一俵四円の時代だった。

明治26年（1893年）生まれ Kさん

『平岸百拾年』

何を食べていたのか

大正二年（一九一三）の冷害凶作はひどかった。水田は二分作だった。夏の冷温で稲の花が咲きおくれ、稔らなかつたのである。綿入れの着物を何枚も重ね着して、田の草取りを

したことを憶い出す。畑作の豆類も秋霜にやられた。水田を七、八町歩も作って、それで自分の家の米をいくらか食べたかというような状態で、その米も背米でひどい米だった。南米を買って食べたのはこの年である。こういう年だったから稲藁のでも悪い。つまご、わら靴をつくり、縄をなうために農家にとって、藁は欠かせない必需品だから、仕方なく内地から移入した藁を買ったが、それも配給で、必要なだけ買うことができない。これは、藁の配給は受けたが、現金化したくて売る人がいたので、やっと不足分を補うことができた。必需品の配給藁さえ手放さなければならなかった人たちのことを考えたら、大正二年の凶作が、農家に与えた打撃の大きさがわかると思う。

このとき一番心配したのは、翌年の種籾のことだった。種籾が悪いと苗立ちが悪く、翌年も続けて凶作になる。しかもこれは、藁のように内地から移入しても駄目なのである。心配した父は、部落の人たちから金を集め、旭川の方に種籾を買いに出かけた。何日もかかってやっと集めた籾だったが、青い籾で、いいものではなかった。幸い翌年は氣候に恵まれたので、そんな籾もなんとか育つことができて凶作をまぬがれることができた。

明治31年（1898年）生まれ Sさん

『平岸百拾年』

札幌農業のエスノグラフィー 平岸

午之助（キヨ）、吉之助（キサ）父子が、平岸に入地した頃、平岸付近の村々ではビール麦の栽培がさかんであった。それで荒川家では、最初の山田仁左衛門さんの土地の大部分が果樹畑であったので、その西側の土地五町歩弱を手に入れ、そこにビール麦を植えた。

このビール麦は札幌ビール会社との契約栽培で、毎年正月か二月になると、札幌周辺のビール麦栽培農家が、ビール会社に集められ、その年の各農家の作付反別も会社の指示で決定されていた。

荒川一家が、平岸に移住した時、吉之助は数え年三十八歳の働きざかりで、一家の中心だったが、彼はこのビール麦栽培に全力投球をしたようだ。長男の要助もまだ十歳にすぎな

かったが、まもなく父を助けながら、持前の才能と研究熱心さで、ビール麦栽培にすぐれた手腕を発揮するようになってゆく。

ビール会社の主催する品質検査の結果、収量も拔群ということで、毎回最優秀賞をとり、その度に一帳もらう札幌ビールというマーク入りの大きな天幕が、荒川家には、五帳か六帳あったことを憶えている。

大正に入る頃から、西側のビール麦の畑が次第に果樹に変えられるようになった。このころ平岸では、果樹栽培が本格化する時期を迎えつつあったのである。荒川家でも、りんごを中心に、梅、桜桃、桃、梨の苗木をビール麦の畑に植え、ビール麦の栽培と並行して、これらの若木を育てるようになった。こうして大正の中頃には、七町歩の大規模な荒川果樹園が誕生した。このころは、常雇を三、四人、住込みも、常時一、二名置いていたようだ。

経営が順調にすすんだのであろう。大正十四年から十五年（一九二五、六年）には、南区の藤ノ沢に、水田と果樹園を新たに経営するために、さらに七町歩程の土地を得、長男の要助夫婦が移っていった。このころは、次男の要蔵も結婚しており、親もとで一緒に暮らしていたが、まもなく要蔵は不幸にも病を得て、子どもを一人残して他界し、妻のサダは、実家にもどった。三男の忠一郎は、大正十二年（一九二三）に、札幌師範を

明治36年（1903年）生まれ Aさん

『平岸百拾年』

っているのではないかと時々思う。

行雄と春子は、高台に作られた市の火葬場でだびに付したが、文夫のときは土葬で、近くに住んでいた中井さんが、文夫を小さな木箱に入れ、背負って天神山の墓地に運んでくれたことを想い出す。目印に石を置いたが、ずっとあとになつてから一雄が可愛そうだからといって、行雄、春子の石地蔵に並べて文夫の石地蔵をつくってくれた。

あとの子どもたちは、おかげで丈夫に育った。貧乏人の子だくさんとはよくいったものだが、この子どもたちには、小さいときからずいぶん助けられた。

夫が野菜を売りに行くときには子どもを馬車につけてやった。土地がよかつたせいもあって、麦あとに植えるたい菜が毎年見事に成育した。それを「いくよ」とか「三河屋」など札幌の大きな料理屋に売って喜ばれていたが、お金を手に入れた夫は帰りに酒屋に寄り、飲んでしまうので、子どもを乗せてやることにした。夫は酒屋には寄るが、子どもが寒さをこらえて馬車で待っているわけだから、さすがに深酒はできず、そういうときは大体、早く帰ってきたものである。五つか六つの一雄を乗せてやったことが多かつたように思う。

マサエなど上の女の子たちには、ずいぶん子守をしてもらつた。学校も上三人は尋常科しかやれなかつたが、小さい子を背負わせて学校にやつたものである。それでも三番目のフジ子はよくできる子だつたようで、学校の先生にすすめられ、

明治35年（1902年）生まれ Sさん

『平岸百拾年』

夫も札幌の女学校にやる気でいたようだったが、夫の死でだめになり、江別の姉のところへ女中奉公に出した。

一雄から下の子どもたちは、高等科へ進ませたが、夏は家の仕事の手伝いで殆んど学校にやれず、高等科といっても形だけのものになつてしまつた。夫の死後は高台の開墾の仕事もずいぶん手伝わせた。木の株や笹の根を大きく起こすだけの荒起しをしたあと、播種するまでの、土を細かにくだけき整地する仕事が大へんな重労働だつた。

長女のマサエは山際果樹園、スミ子は末広果樹園の常雇になつた。こうして得たお金を子どもたちはみんな家計をたてるために出してくれた。小学校の四、五年生でまだ幼かつた一雄も袋かけの仕事を手伝い駄賃をもらうと、その金を私にくれた。自分と弟のズボンを自分で買ったこともあつた。あまりみすばらしいズボンでやりきれなかつたのであろう。きかない子で、いたずらをして一日中先生に学校で立たされたことも何度かあつたが、親思いの子でもあつた。建て前に行つたとき「酒井のあんちゃん（おまへ）は秋味（あきあじ）を食べたことがないべ」とさげすまれて、けんかをして帰ってきたことがあつたが、貧乏を笑われたときは、カツとしてよく相手になぐりかかつていたようだ。そんな息子が不憫で何度が涙をこぼしたことがあつた。食べものがないときは苦しかつたが、子どもたちに何もしてやれなかつたことが一番つらかつた。

し Sさん

『平岸百拾年』

某女 三三歳 昭和一〇年頃の春

妊娠一〇ヶ月の時、円山の青果店に約束した野菜を山積みしたりヤカーを引いて九万坪を越えたとところで陣痛がきた。最寄りの家の物置を借用して出産し、腰巻にくるんでリヤカーに乗せ、夢中で円山の青果店へ行ったら、店



蔬菜農家婦人の作業姿 (吉田昭三氏提供)

の奥さんが「赤ちゃんが可哀想だ」と言っ、古いけどいい着物を一枚くれた。

某女 一八歳 年代不詳

春になって土地がゆるんだ頃、薯を掘り出して籠で背負い、例年買ってくれるお得意様に持って行く途中で陣痛がきた。人家のかけにかくれて出産をし、最寄りの家から襦袢をもらって赤ん坊をくるんで、用たしをして帰って来た。

八垂別の女性は、働きに働いた。育児・家事・老人の世話・子供の教育を引き受けて更に野良仕事をして、野菜売りに歩いた。こんなに働いても暮しは楽にならなかった。

太平洋戦争に入ると、あらゆる物品が不足して米・衣料が配給制度となり、インフレは昂進、米価も公定価格の二乃至三倍にはねあがった。札幌の街ではこの頃、一杯の雑炊にありつこうと食室の前には長い行列ができた。食糧不足の中で食べられるものは何でも売れたこの時代、八垂別農村では富農・貧農の差別なく世情に通じた者は少しく潤った。開拓末裔の二代目三代目が活躍していたこの頃、八垂別の女性にとって苦勞の中にも一番安定した時代を迎えたのであるが、太平洋戦争勃発により、愛する夫や息子を戦場にとられるという悲劇の時代ともなった。

札幌農業のエスノグラフィー

藻岩

さっぽろ藻岩郷土史『八垂別』

藻岩村蔬菜栽培の推移 (大正末期~昭和初期)

| 種類 | 大正12年 | | | 昭和5年 | | | 昭和9年 | | |
|--------|-------|-----------|---------|-------|-----------|---------|-------|-----------|--------|
| | 面積(反) | 収穫量(石) | 産額(円) | 面積(反) | 収穫量(石) | 産額(円) | 面積(反) | 収穫量(石) | 産額(円) |
| 馬鈴薯 | 373 | 89,520 | 13,428 | 338 | 74,360 | 7,436 | 306 | 79,866 | 5,591 |
| 胡瓜 | 154 | 92,400 | 13,360 | 176 | 70,400 | 24,640 | 116 | 56,492 | 6,214 |
| 越瓜 | 84 | 46,200 | 6,006 | 78 | 24,960 | 4,992 | 53 | 9,911 | 1,487 |
| 日本南瓜 | 104 | 36,400 | 5,512 | | | | | | |
| 西洋南瓜 | 133 | 63,140 | 6,433 | 334 | 90,180 | 13,527 | 323 | 85,272 | 6,822 |
| 西瓜 | 118 | 76,700 | 10,738 | 163 | 58,680 | 11,736 | 97 | 22,698 | 2,270 |
| 越瓜 | 96 | 48,000 | 8,640 | 84 | 18,480 | 5,544 | 48 | 5,280 | 1,162 |
| 茄子 | 269 | 147,950 | 22,293 | 386 | 169,840 | 33,968 | 284 | 115,020 | 8,051 |
| トマト | 74 | 55,500 | 9,990 | 189 | 132,300 | 19,845 | 163 | 115,730 | 10,416 |
| 大根 | 47 | 28,200 | 1,692 | 58 | 26,100 | 1,305 | 77 | 30,800 | 1,848 |
| 人参 | 23 | 7,050 | 564 | 30 | 9,000 | 540 | 19 | 10,450 | 523 |
| 人参 | 55 | 33,000 | 4,620 | 201 | 100,500 | 4,020 | 107 | 60,455 | 3,627 |
| 玉葱 | 52 | 28,600 | 8,580 | 25 | 11,250 | 2,813 | 14 | 3,360 | 538 |
| 玉葱 | 30 | 12,000 | 2,400 | 23 | 8,050 | 805 | 23 | 9,430 | 660 |
| 長葱 | 116 | 53,000 | 13,250 | 126 | 69,300 | 10,395 | 98 | 29,400 | 3,822 |
| 食用百合 | 13 | 2,860 | 1,144 | 5 | 425 | 128 | 2 | 140 | 56 |
| 漬菜 | 122 | 97,600 | 7,808 | 237 | 142,200 | 8,532 | 178 | 121,752 | 6,088 |
| 其他菜類 | 108 | 64,800 | 9,720 | 229 | 95,780 | 6,705 | 137 | 34,917 | 5,845 |
| 甘藷 | 206 | 166,400 | 11,748 | 308 | 123,200 | 12,320 | 265 | 282,225 | 16,934 |
| なんばん | 23 | 3,450 | 1,380 | 15 | 2,400 | 960 | 8 | 1,090 | 200 |
| その他瓜類 | 1 | 220 | 264 | 26 | 7,800 | 3,120 | 12 | 1,320 | 462 |
| 長芋・薩芋 | 20 | 13,000 | 5,200 | 15 | 9,450 | 2,835 | 11 | 2,750 | 825 |
| セロリー | 2 | 1,500 | 300 | 3 | 660 | 264 | 2 | 176 | 26 |
| パセリ | 2 | 260 | 182 | 7 | 980 | 294 | 2 | 424 | 64 |
| しそ | 23 | 6,900 | 1,725 | 15 | 1,800 | 810 | 39 | 1,950 | 1,560 |
| 苺 | 8 | 1,440 | 720 | 12 | 2,160 | 648 | 7 | 700 | 231 |
| ニンニク | 7 | 1,050 | 1,260 | 5 | 600 | 480 | 9 | 900 | 225 |
| アサツキ | 29 | 1,800 | 540 | - | - | - | 6 | 2,300 | 736 |
| 蓴 | 24 | 3,456 | 1,728 | 62 | 22,320 | 8,928 | 70 | 3,150 | 1,260 |
| アスパラガス | - | - | - | 1 | 80 | 64 | 20 | 1,200 | 720 |
| 其他 | 28 | 2,250 | 2,200 | 22 | - | 1,070 | 23 | - | 902 |
| 計 | 2,344 | 1,734,420 | 173,425 | 3,173 | 1,595,570 | 188,724 | 2,604 | 1,311,752 | 91,168 |

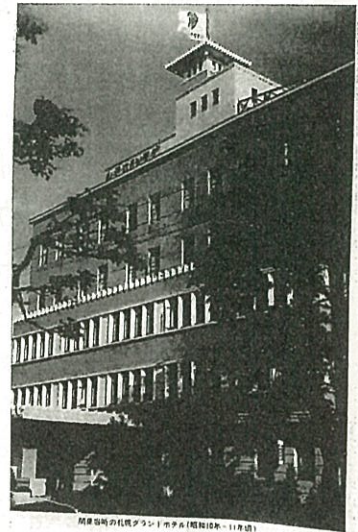
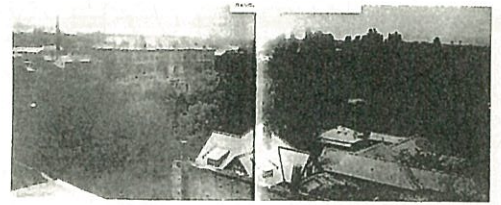
札幌農業のエスノグラフィー

藻岩

さっぽろ藻岩郷土史『八垂別』

ハレの料理としてのホテル

- 1952年「新喫茶室」メニュー
 - 魚と肉、ライスとピラフ
 - 石狩鮭バター焼き
 - ポークカツレツマカロニ添え
 - カレーライス（ビーフ、チキン、ポーク、小エビ）
 - ハッシュドビーフライス
 - 野菜サラダ
 - サンドウィッチ
 - 野菜、卵
 - ハム・ツナ、チーズ
 - ベーコンエッグ、ハンバーガー
 - ステーキ取り合わせ
 - デザート
 - カスタープリン
 - ケーキ
 - リンゴパイ
 - フルーツポンチ
 - ソフトドリンク
 - コーヒー、紅茶、ココア



札幌オリンピック開会式当日の天皇・皇后両陛下メニュー

- 朝食
 - トマトジュース
 - コーンフレークス
 - 鮭バター焼き（温野菜）
 - トースト（バター、ジャム）
 - 果物、コーヒー、牛乳
- 昼食
 - トウモロコシクリームスープ
 - 鮮魚料理
 - タラバガニ、黄金焼
 - 肉料理
 - 牛肉ステーキ、温野菜
 - 季節のサラダ
 - ナポレオン・パイ
 - 果物、コーヒー、牛乳
- 夕食
 - 御三色盛
 - 紅燻製絹田巻
 - 帆立貝諸味噌漬
 - グリンアスパラ・マヨネーズ添え
 - お吸い物
 - くず仕立て
 - 毛ガニすい流し
 - みじん三つ葉露生姜
 - 御向付け
 - ヒラメちり作り
 - 紅葉おろし
 - さらしネギ
 - 岩茸
 - 菊海苔ポン酢

北海道の食文化のために

- 今日の目的
 - グローバル化した、情報のあふれる社会において、地域独自の食文化の形成は可能か
 - 可能ならば、それはどのような条件によるものなのか
- 文化とか何か。
 - 後天的に獲得する、何世代も受け継がれてきたもの。
 - あらゆる情報が、共有化される時代に、その地域固有の文化、食文化、が生まれるとしたら、それはどんな条件によるものなのか。

文化的学習

- 「食物、異性、道具など特定の事柄に選択的に注意を向け、名声、実績、健康などを手がかりに特定のモデルをまねることによって、自分にとって最も役立つ知識や技術を、最も効率よく習得することができる」 (p91) 『文化が人を進化させた』

他者を模倣していくうちに、文化が蓄積されていく

食文化を作ることとは可能か

- 文化は蓄積。
- 食文化の現代的制約要因
- 「食べる」ということ自体に選択的に注意を向けることがすくなくなっている（生きていける）
- 模倣したい、という人が、いくらでも、個人的にいる（個別化、個食化）

制約要因を乗り越えて「これからの食文化」をつくるには

- 食について、労力を使うこと。
 - どんな食材でも、どんな料理法でも簡単に手に入る時代にどうやって。
 - 食料の調達が困難（生死の問題）
 - おいしさの追求（楽しみの問題）
- 「模倣」すること。模倣したいと思わせること
 - 模倣したいという人・集団をつくる
(食に真剣に向き合う人々。プロ、アマ問わず)
- 食文化のもつ、全体性、総合性を再認識する
 - 個人で、レシピを見てその料理だけをまねしていくっても、そこには食文化の全体性は欠如している、ということの認識

• 洋食 (シェフ)

- 土地のもので生きるための手段 → 定着せず
- もてなし、ハレの料理 → シェフ達によるレベルの向上

食を追求する

• 庶民 (農家) の食・日常の食

- 日本食の代替案としての「北海道の食」 → 「誇れるもの」ではない克服すべきもの?
- ハレの日はふるさとのもの

食と向き合う
場面を増やす

• 農業

- 商品生産を目的とした農業

家族の食のための農業
生きるため、女性の楽しみ →

テロワールを意識した農業
おいしく楽しく食べることを意識した農業

