古文書にみられる八丈島の食生活に関する一考察 —動物性食品について—

豊山恵子^{*1}・安藤まち^{*2}・田所忠弘^{*3}・一寸木宗一^{*4}

(^{*1}近畿福祉大学, ^{*2}元文教女子大学短期大学部, ^{*3}東京農業大学, ^{*4}神奈川県立栄養短期大学)

A Research on the Dietary Habits in Hachijojima: Animal Food with Ancient Literature

Keiko Toyama^{*1}, Machi Andou^{*2}, Tadahiro Tadokoro^{*3}, Soichi Chokki^{*4}

^{*1}*Kinki Welfare University*, 1966-5 Takaoka, Fukusaki-cho, Kanzaki-gun, Hyogo, 679-2217

^{*2}*Bunkyo University Junior College*, 1100 Namegaya, Chigasaki-shi, Kanagawa, 253-0007

^{*3}*Tokyo University of Agriculture*, 1-1-1 Sakuragaoka, Setagaya-ku, Tokyo, 156-8502

^{*4}*Kanagawa Prefectural Junior College of Nutrition*, 2-43-1 Sakuragaoka, Hodogaya-ku Yokohama-shi, Kanagawa, 240-0011

^{*1}〒679-2217 兵庫県神崎郡福崎町高岡 1966-5

^{*2}〒253-0007 神奈川県茅ヶ崎市行谷 1100

^{*3}〒156-8502 東京都世田谷区桜ヶ丘 1-1-1

^{*4}〒240-0011 神奈川県横浜市保土ヶ谷区桜ヶ丘 2-43-1

It is reported that the islanders of Hachijo have had a longevity of life that dates back to ancient times. As a matter of fact, according to an ancient document from the modern ages, the people of Hachijo island tended to live on a kind of dumplings referred as *Hengo*. These dumplings were made a mixture of refined grains and *Hengo*. They were also known to collect and eat *Ashitaba* leaves which were found in the mountains and also in the fields. From the sea, they were able to catch fish and shellfish and they also collected seaweed.

We have studied in great detail the different kinds of food types consumed by these people. This included extensive research into the various kinds of animal food they were known to eat.

The following is a short summary of the findings of our research:

It was noted that the animal foods they tended to eat were fish, shellfish, sea turtles and seals as well as various kinds of birds and so on. During times of great famine however, it was reported that they were known to also consume beef.

1. はじめに

江戸時代の古文書、伊豆諸島巡見の記録によると^{1), 2)},

八丈島は長寿の島と言われ、「古き昔より、八十、九十歳ものを珍しいとはせず、百歳にも至らざれば、長生きとは言わず」²⁾と語り継がれている。また「粗食にし

て心を勞する事なき故に、筋骨強く、力も強い。」と記されている。「島人、仙境の趣あるに似たり」とされ、70歳を過ぎないと老人とはしなかったようである。

八丈島の長寿の秘訣は、雑穀と魚介類、野菜の混食とされているが、セリ科に属するアシタバと呼ぶ、島のどこにでも自生する植物を食べることの影響が強いとも伝えられている。『八丈筆記』¹⁾によると「此島にはあした草という異草ありて…島人此草をとりて平生の食事とす。…又功ある草にや地かたの如くにやみ煩う者も稀に齢もみな七十八十に及ぶ靈草というべし。」といった食生活の特徴が記されている。

八丈島は江戸時代、幕府の直轄領、天領であり、伊豆の地は流刑の地でもあった。このため、一般の渡航は厳しく制限されていたので、民間人による紀行文は、ほとんど見られない。すなわち、伊豆諸島の記録は、そのほとんどが統治者の遺したものか、流人の記述であって、現地出身者の著作は見当たらない。そこで、1796(寛政8)年、代官三河口太忠の伊豆諸島巡見の際の見聞録を手掛かりにして、黒潮の恵み豊かな、長寿の島の食事内容について調べ、前報³⁾では、八丈島の植物性食品を中心とした日常食について考察し報告した。今回の報告は、当時の庶民が食用とした海の幸、陸の動物について検討したものである。

2. 調査方法

本報告は古河古松軒著、岡山市立図書館蔵『八丈筆記』¹⁾の寛政写本、同年代に記された寄り合い医師、細川宗仙著『八丈紀行』、大原正矩著『八丈誌』^{4), 5)}、著者不詳の『土佐国群書類従一漂流の部』⁶⁾などを訳文し、近世の八丈島で、食用とされた動物性食品について検討したものである。『八丈筆記』は代官三河口太忠が、幕命により17名の従者と共に、寛政8年4月14日江戸を出発し、八丈島、八丈小島、三宅島、新島を見聞して12月浦賀に帰着し、翌年正月復命した。この時の様子を記したものである。

3. 調査結果

食用とした動物性食品

1) 海の幸 海からの食料源は、魚類、貝類、甲殻類、亀類および海驢(アシカ)^{7)~11)}があげられる。日本海流の影響の強い八丈島では、水温や餌などの関係から沿岸は、熱帯性・亜熱帯性の魚介類の棲息地帯となっており、豊富な海の幸が、命の糧となったものと考えられる。何となれば八丈島には、80余町歩の水田が開墾され

たのみで、他の島には水田が一切ない。さらに畑、切替え畑での麦、芋、雑穀が基本食で、これにシイの実、アシタバ(アシタバ)など山の幸を加えたものが生活の糧だからである。

①魚介類: 伊豆諸島には縄文人が、海に依拠した生活をしてきたことが八丈倉輪遺跡からも見受けられる。近年では、タカベ、イカ、サンマ、ムロアジ、トビウオなど季節のものが食膳をにぎわしているが、魚類について『八丈筆記』で「島の魚類は臭気強く、味あしく、地かたの者いかほど魚好(き)にてもくうことならず。味はさしてかわらざるは鰹と海老の二品也」とあるが、他文献²⁾では「八丈に鯛という魚有。黒鯛に似てことなり、あぶら多く、臭みあり。鯛・ひらめ・すぎきなど、すべて国地に有魚はなし。海老・かつを・むろあじ・鮫の類多し。其外にあれども、国にめなれぬ魚のみなり。」とされ、当時の漁法で獲れて食用にした魚類は、味わいの悪かったことが記されている。漁法の発達によって捕獲する魚種の違いや、調理法や調味料の種類・用い方などによるためか、近年に食用とされるものとは異なったものであることが推測される。何れにしても一つの考え方としては、鰹や海老が当時の島の人々の充分量を満たしていたものとも考えられる。

さらに、典型的な岩礁性の魚であるウツボも、食用とされていたようで、釣漁あるいは、罟漁により捕獲している。ウツボ漁は古くより黒潮圏を代表している漁撈の一つであり、獲れたウツボは寒風を利用して干物にして食している⁷⁾。また、貝類は磯にいけば年中とれ、夏が一番多く、潮の引いた後に張りついているものを容易に採取したとある⁹⁾。

食用とした多くの魚類は、また調味料としても利用されている。当時は、味噌や醤油を造らなかったため、エンバイ(塩配)一魚をたたき入れ肉醬を作り貯蔵し、その上澄みの汁をとって醤油とし、下層に沈殿して凝集したものを味噌とした。アジ、サバ、カツオなどの頭、身、腸を叩き、この1斗(約18リットル)に対して、ウッシヨまたはウッシヨを煮詰めた塩を3升から3升5合(約5~6 kg)位入れて、桶に貯え、桶の中にシヨッカロコシザルを入れ汁をとり調味料とした。

近年においてもクサヤの生産で多量のアオムロをさばく時、その腸を1斗ほど貯めておき、それに約2 kgの塩を加える。その後、約1ヵ月間、天日にあてながら混ぜることで発酵を助け、旨味を増す方法が伝承されているが、この方法はベトナムのニョクナム造りの工程にみられるもので、天日にあてながら混ぜるという発酵を助け

図1 ウミガメ (大原正矩『八丈誌』)

る作業は同じであり、必須条件であるともいえる技術が伝承されている。このように魚介類の食用に当たっては、余すところがない程、利用しつくされている^{7), 10), 11)}。

②ウミガメ：伊豆諸島では、アオウミガメ漁が主である。アカウミガメは、主餌が、魚貝類であり、肉が臭いため食用としなかったようである。ウミガメ漁は、海底で休んでいるアオウミガメを見つけて鉈で仕留める漁法であったといわれる^{3), 7)}。

『八丈筆記』¹⁾では、「海亀は地かたに迫り来るものと少し異なれども味わいよし。大いなるは方二間も有(る)」という大魚にては、鮫魚ときどき来たれども鯨は来たらず」とあり、他文献でもウミガメは、香草のアシタバを入れた塩味の、アシタバ汁が最高の味とされ、肉の他に背甲内側の脂を入れると、味が一層良くなるといわれる。

近年は、国際的保護運動でその食習慣は次第に消えている⁷⁾。

③アシカ：『八丈筆記』には記載されていないが、『伊豆海島風土記』⁹⁾によれば、「聞く三宅島の西七里に位灘波嶼といへるあり、この嶼に海驢数千群集し、鳴声四五里に聞こゆ、新島の漁夫、来てこれを捕殺す」とあり、実際に御蔵島の西南にある位灘波嶼にニホンアシカが、棲息していたことが伝えられている。

また、アシカの特徴が次のように伝えられている。

図2 アシカ (大原正矩『八丈誌』)

「海驢諸島に産し、島民うみようじと呼ぶ。絶壁の下に多く棲息し、あるいは岩上に熟睡して、十頭二十頭も相並ぶ中に一頭はかならず眠らずして警めおり、舟の来るのを見て急に海中に跳りいる。他はその音を聞きて驚き醒め一群皆海に入り逃れ去るという。三宅の位灘波大野原にも群れ居す。島民捕獲して肉をくう。脂は灯火の用に適す」とあり、位灘波や三本嶽(大野原島に同じ)における棲息と、アシカの脂を灯火に用いたことを伝えている。当時、本土から鯨釣りに来ていた猟師の話によると、棍棒による撲殺で捕獲したという。伊豆諸島は日本海の竹島や礼文島(北海道北部)などと共に、最も遅くまでニホンアシカの棲息が確認された島といわれる。

2) 陸の動物

①哺乳類：近世における八丈島に棲息する野生哺乳類は、ごく少なく僅かにあげることができるものは、ドブネズミ、クマネズミなどのネズミ族であるとされている。

『八丈筆記』¹⁾によると「鼠の外は牛馬を始めとし絶(え)て生ぜず。鼠はおびたしく島人も制したれば地かたにより、年々猫を貰い帰りて今は余程有(り)とも五十疋や七十疋の猫にては中々さううべきにあらず。イタチ数百匹渡さるべき三河口君の思召と聞えし。」とあり、牛馬の存在を示しているが、その食用の有無については触れていない。しかし牛の食用については、他文献

に記されており詳細は後述の通りである。

『八丈実記』¹²⁾によると獣類は猫、ネズミ族のドブネズミ、クマネズミなどと、牛の3種類だけであるという。牛の種類は白牛、黒牛、ハハキなどがあり^{10), 11)}、牛はどの家にも2, 3頭あるいは、4, 5頭の牛を飼い、田を耕したり、荷物を運ぶのに利用したという。牛の餌になるものは、タタマグサやテチガヤに似た草と、サツマイモの葉であり、その他にはいろいろの草木の葉を刈って与えたと記されている。

牛は、山坂の多いこの島で、直接に人力による以外、古来最も重要な交通運輸手段であり、また駄屋肥が大切な肥料として価値あるものであったといわれる。このように日常生活に欠かすことのできない家畜であった。

八丈島では牛を飼育する目的に二通りあり、第一は運搬や農耕に使役する里牛である。これは各戸別に牛小屋を建て、屋敷内で飼育した。第二には、牛山の牛と呼んで、里牛が欠けた場合に補充する牛である。この牛は、あらかじめ決められた場所に放牧地があり、ここに放牧された牛をいうが、この牛山の牛は元来、飢饉の年には救荒食糧とされる、重要な目的をもつ牛であったという。

当時、牛肉は穢れであると考えられ、牛を殺して、その肉を食べたり、乳を飲んだりすることは強く忌まれていた。しかし、八丈島では中世から近世にかけて、飢饉の際に食べていたとされる記述が、『八丈島年代記』¹³⁾に記されている。飢饉の年に、島民がこぞって牛山に出るとか、牛山に登る、あるいは牛喰山に出るという言葉がしばしば載っており、後年に著述された『八丈島』¹¹⁾、『八丈島誌』⁸⁾にも、牛喰いのことについての記述がみられる。

『八丈島年代記』にみられる牛喰いについての、最も古い記録は、1456(康正2)年の飢饉の時、次が1505(永正2)年にみられ、その時は「三月末日から三ヶ月雨が降り続き、百姓はすべて牛食いに山に出る」といった天災による非常時の出来事が記されている。

このような時でも、牛喰いに出ないのは寺、神主、船頭、水主、島の役人で、山からイグマ、シダなどの根を掘って養ったとある^{7), 8), 11)}。

②鳥類：八丈島は、黒潮の影響で気候は温暖多雨であり、狭い火山島ではあるが、島に棲息する鳥の種類は季節によって異なり、渡って来る鳥の数も多い。よって鳥類は、その種類が多く棲息密度も高い。これは、この島が森林・草原・湿地・砂浜など多様な自然環境に恵まれていることにある。また、渡り鳥の通路でもあり、一部の鳥の越冬地でもある。さらに敵の少ないことなどが、

その理由の一つに挙げられる⁸⁾。

鳥類について『八丈筆記』では、「鳥類は鶴の渡らざるばかりにて諸島多し。されども渡り来たる出所の違い有(る)にや地かたの諸島とは少しづつ異也。中にも燕の大きさ小なる鳩ほどあ(り)てはらのかた(至)って黒し何国より渡るにや甚だ多し。秋になればとく帰りとどまらず奇というべし。鳥鳩数多にて形異なり雁、鴨、諸鳥さして人を恐れずして近寄(る)故に竿の頭にきりの如きものを付(け)槍に似たる如し、それにて突きて取(る)手早きものは棒にてたたき倒して取(る)こともあり。雁、鴨の味地かたとは異にしてあしく郭公至(っ)て多し。」とあり、多種類の鳥名を掲出しており、他文献と鳥の種類の高さは同じであるが、多いとされる鳥名は異なる。

『八丈実記』¹²⁾でも数多の鳥類の名前が挙げられているが、最も多いのはキジバト、イイジマウグイス、アカコッコ、ヒヨドリ、ハチジョウヒヨドリの5種類であるという。

鳥類は重要なタンパク源として食用にされ、肉醬としても利用された。食用とした鳥類はダシにすると、カツオダシに似たおいしさがあるといわれ、『伊豆海島風土記』⁹⁾によるとカツオドリの肉醬についての記録がある。「この島に鰹鳥とて形は鷗のごとくにて黒き鳥多し、その鳥は海に浮かみて小魚を餌はみ、夜は山に帰り岩窟に臥す…その数一冬の内には、千を越えるという。さてこの鳥を肉醬にして貯え置き、薯蕷、野老、菜、蕪の類何にても是をもって煮てくうことなり、その味わい鰹の肉醬に劣らず、生なる肉も、鰹に似たるゆへ、鰹鳥といへるか。此外の鳥国地に替わりたるのみえず獣は猫鼠斗なり。」といったものである。鳥類は脚、嘴以外は食用に、その他油は灯火に用いたり、余すところなく用いて、その利用価値は高いものとされている^{2), 7)}。

4. おわりに

近年、伊豆諸島は、黒潮の温暖な海、緑に映える陽光の南国、情緒に満ちた魅力的な島として宣伝されている。しかしながら、かつての八丈島は幕府の直轄領で流刑の地でもあった。その歴史は、困窮と災害との戦いの日々であったといわれる。痩せた土壌、地震、台風襲来など自然の猛威で常に危険に晒されていた。しかし、長寿の島としての多くの記述が残されている。例えば、伊豆諸島巡見の記録には次のような記述がある。「国の人と島の人とすまふを見る。国の人こえたり。島の人はいたくやせれば、必、国の人かつべしと思いのほか、島の人

小叔也。用玄く、知ナカラ。同月廿日、降波より、取行、船指
道其源、并、船人、人此。
一、父、元正、壬午年、春、早、魁、地、于、刺、同年、二月、雪、霜、食、降、
父、正、本年、修、早、魁、五、節、云、云、人、法、鄉、云、北、條、早、雲、
敗、云、修、早、七、節、と、願、云、其、時、代、
一、永、正、二年、年、滿、中、國、窮、百、姓、一、同、山、入、て、年、と、喰、二、年、山、
子、短、促、云、と、不、喰、處、人、并、主、寺、所、取、行、杯、終、に、族、人、引、く、人、
歟、ハ、タイ、ク、メ、と、取、喰、助、命、云、
一、同、二、年、年、額、饑、云、并、喰、に、位、附、云、人、族、云、取、行、矣、已、解、痛、也、
一、廢、物、嘉、額、同、年、月、七、日、出、發、於、江、府、長、年、餘、士、常、云、武、全、
諸、姓、云、廢、物、と、云、後、同、年、云、月、二十、日、始、滿、云、廢、物、早、速、巨、姓、
一、配、當、と、云、と、年、と、買、食、云、飯、云、人、死、十、事、云、一、人、と、年、と、云、
族、父、成、い、巨、父、給、食、也、代、賣、云、

[illegible]

図3 最も古い牛喰いの記録がみられる『八丈島年代記』

強し。」⁹⁾また、「常に疎食をくうなれば、食物の毒をうくる事なく、又、世の中の事を見つ、ききつする事すくなければ、奢りをしらず、又、いにしへより、金銭の通用なければ、むさぼるこころうすく、兎にも角にも、心を勞する事すくなく、生涯、無事に過る。おのずから仙境の趣有。心を用ひずして、養生の道にかなへるなるべし」¹⁰⁾といったものである。

八丈島の飢餓にみられる「牛喰い」は、長寿の島、沖縄の豚肉料理にみられるような、屠体のすべてを利用しつつす食べ方に類似して、おそらく牛全体を利用し、食べつくしたと思われる。貴重なタンパク質を供給する食肉資源が禁忌とされている時代に飢饉の際の「牛喰い」は、滋養豊富な栄養源であったに相違ない。しかも、全体食により、タンパク質を始めとする、その他の微量成分も十分に活用したと思われる。

一方、全体食に関しては、魚類も鳥類も利用できるものはすべて用いられていた。八丈島に見られる魚の内臓から造られる塩配（魚醬），あるいは鳥の内臓から造られる肉醬など利用できる部位は，すべて用いる全体食が当時の考えであったと思われる^{2), 7), 11)}。近年は銅，亜鉛などの微量栄養素の重要性が強調されている。特に食品を加工する際に失われることが多く，改めて自然界が供給する微量栄養素の大切さを知らされる思いである。

八丈島が長寿の島として話題にされる時、霊草¹⁾といわれるアシタバの常食がある。アシタバが健康、長寿に効果があるとされているが、その他の野菜類、雑穀と共に海からの豊富で新鮮な魚介類、ウミガメやアシカを含めた動物性食品に加えて磯ものの摂取効果も重要な要因と考えられる。また、特例とは思われるが飢饉の際の「牛喰い」などを含めて、当時の食事内容としては、動物性食品と植物性食品のバランスがとれていた方ではないかと考えられる。

現在、近代文明が入る以前における、長寿と言われる八丈島の食生活について、振り返ってみることは、あまりにも多い文明病を抱えている現代人の、健康増進に対する一つの指針を与えてくれるものとする。

一方、当時の平均寿命が何歳であったかによっても、長寿の感覚が異なるものと思われ調べてみると、以下のようなことが浮き彫りにされた。伊豆七島の伝説や民話の中で、流刑について多いのが飢餓にまつわる話である¹⁴⁾。老人は70歳（一説には50歳）になると、口減らしのために「人捨て穴」と呼ばれる穴に捨てたと言われる。厳しい自然環境の中で、生活力の弱い者は自ら「人捨て穴」に入ったり、病死して減んでゆき、強い者のみ生き残ったという。その結果、八丈島の老人は、80歳になっても、元気で畑の仕事をしているといった表現が見

られるのではなかろうかとも推測される。

現代社会の課題は、長寿を喜ぶことのできる健康と社会環境の整備が、まず必須である。古き時代の八丈島では流人を受入れ、厳しい自然環境の中で、先住民と共存する日常生活を展開している。こうした中、食生活の知恵を始めとして長寿の島、八丈島に学ぶべきことが多く記されている。よってこのような知見を浮き彫りにし、考察することも重要な課題と考える。

謝 辞

本報告における古文書の訳文は、本邦の古典日記紀行についてご造詣の深い元神戸女子大学瀬戸短期大学教授水川喜夫先生に、細部に亘り詳細なご指導を戴いたものである。付記して衷心より感謝申し上げる次第である。

文 献

- 1) 古河古松軒：八丈筆記，岡山市立図書館蔵（寛政8年：1797）
- 2) 金山正好，伊豆諸島順見記録集，緑地社，東京，p.43～47，39（1972）
- 3) 豊山恵子，安藤まち，伊津信之助，田所忠弘，一寸木宗一：日本食生活学会誌，12，4，p.348～353（2002）
- 4) 細川宗仙：八丈紀行，国会図書館蔵（嘉永4年：1851）
- 5) 大原正矩：八丈誌，岩瀬文庫蔵（嘉永7年：1854）
- 6) 不詳：土佐国群書類従，第78巻：漂流部2，八丈漂流記，東京大学資料編纂所蔵（延享2年：1846）
- 7) 段木一行：伊豆諸島の中・近世史，小学館，p.147～162，321～327（1991）
- 8) 八丈島誌編纂委員会：八丈島誌，東京都八丈島八丈町教育委員会，東京，p.141～215（1973）
- 9) 樋口秀雄：伊豆海島風土記，緑地社，東京，p.28～29，66～67，109（1972）
- 10) 農山漁村文化協会：聞き書東京の食事，東京，p.193～194（1985）
- 11) 大間知篤三，金山正好，坪井洋文：八丈島，角川文庫，東京，p.185～207，124～136（1966）
- 12) 近藤富蔵：八丈実記，第4巻，緑地社，東京，p.435～473，373～396（1976）
- 13) 不詳：八丈島年代記，国会図書館蔵（年代不詳）
- 14) 伊豆諸島・小笠原諸島民俗誌編纂委員会：伊豆諸島・小笠原諸島民俗誌，ぎょうせい，東京，p.734（1993）