

大正4年「奈良県風俗誌」にみる「嗜好品」

——奈良県山辺郡を事例として——

木村裕樹

要旨

「嗜好品」という言葉は日本の近代化とともに普及するが、これと同時代に作成された「奈良県風俗誌」は「嗜好品」についても注意を払っていた。「奈良県風俗誌」は大正天皇大礼記念に奈良県教育会が企画し、奈良県師範学校教諭の高田十郎を中心に県内各地の小学校教員に調査を委託したもので、町村ごとにまとめられた稿本が奈良県立図書情報館に所蔵されている。調査項目をみると、「嗜好品」は39ある大項目のうち「第3類 飲食並ニ関連事項」の中項目の一つであり、常食でないが愛用されるものとして定義されている。それを①自然のままのもの、②調理品、③特に広く嗜好されるものに細分し、①は植物性、動物性、鉱物性、②は麺類、餅類、菓子類、③は酒類、茶、煙草について設問が立てられている。なお、③は「効能」ともなうという点で、①と②とは一線を画している。

本稿では山辺郡を事例として、「奈良県風俗誌」に記載された「嗜好品」がどのようなものであり、それが地域にどのように認識されていたのかについて考察を試みた。

キーワード：「嗜好品」、「奈良県風俗誌」、山辺郡

- 1 はじめに
- 2 「嗜好品」の調査項目
- 3 山辺郡の「嗜好品」
- 4 おわりに

1 はじめに

「嗜好品」という言葉は近代日本の造語であるらしい。小学館『日本国語大辞典』は初期の用例として桜井錠二、高松豊吉『稿本化学語彙』（1900年）にみえる「Stimulant, Genussmittel」の訳語と森鷗外『藤棚』（1912年）の一節をあげている（日本国語大辞典第二版編集委員会 2001: 614）。高田公理はこの鷗外の短編小説『藤棚』を引き合いに、急速な「近代化」と「都市化」という世相が「嗜好品」という日本語の成立背景にあることを指摘している（高田・嗜好品文化研究会 2008: 4-5）。

国立国会図書館デジタルコレクション¹⁾で「嗜好品」を検索すると、明治22（1889）年の日本医史学会編『中外医事新報』216号の記事「蜜尿病患者ノ嗜好品」が初出である（日本医史学会 1889: 32-33）。なお、「嗜好物」では明治21年に刊行された勃古著、後藤新平訳『普通生理衛生学』が最初である（勃古 1888: 105-125）。勃古はライプツィヒ大学で学んだドイツの医師で解剖学者のCarl Ernst Bock（1809-1874）、後藤新平は須賀川医学校出身で内務省衛生局長や内務大臣、外務大臣などをつとめた官僚、政治家である²⁾。明治23年には「衛生思想」の啓蒙を企図して名古屋の医師、熊沢釦七郎が『通俗衛生新書』を著している³⁾。同書によると、「嗜好物とは決して身体を營養するに必要な物質を含むには非ざれども人の性質によりて甚しく其一二を好むものありて能く精神或は消化器等を興奮せしむ然れども度に過るときは多くは害あるもの」として、酒、茶、珈琲、煙草を取り上げ「嗜好品より来る不健康」について注意を促している（熊沢 1890: 65-72）。

上記の検索結果から明治末年までに刊行された「嗜好品」を含む図書は51タイトルを数えるが、刊行点数が急増するのは明治36(1903)年以降である。この頃より標題やシリーズ名に「家庭」や「家政」を冠したものがみられるようになり、医学用語として登場した「嗜好品」が家庭における衛生管理の知識として認識されていることがわかる(表1)。

表1 標題に家庭または家政を含む「嗜好品」の関連図書(1890-1912)

書名	著者	発行所	刊年
家庭顧問	晴光館編(福田滋次郎編)	晴光館・北隆館	1903
我家の新家庭:模範教育	竹島茂郎	宝文館	1905
衣食住:家庭衛生	慶松勝左衛門	育成会	1905
家政学表解(普通学表解叢書)	後藤嘉之・美島近一郎	六盟館	1905
家庭実益食養大全	岡崎内蔵松編(森林太郎・大森篤次校閲)	読売新聞社	1906
女子家政の栞	大谷貞子	普通教育学会	1906
新編家庭の科学	工藤斎	博文館	1909
衛生と衣食住(家庭百科全書第31編)	福田琴月	博文館	1911
衣食住:家庭科学	高木利八編	金波会	1911
日用家庭理科(家庭百科全書第36編)	一戸清方	博文館	1911
活ける家:家庭医学	渡辺房吉	大日本私立婦人衛生会	1912

出典:国立国会図書館デジタルコレクション

本稿で取り上げる「奈良県風俗誌」は大正4(1915)年、大正天皇大礼記念として、奈良県教育会がその編纂を企画し、県内各地の小学校に調査を依頼し提出させた報告書である。それぞれの報告は大字でなく旧行政村を単位としているが、地域全体を総体として把握するうえで有益である(鹿谷 1990: 1213-1216)。現存する80冊の稿本は奈良県立図書情報館に保管されているが、所在不明のものが16点あるという(中井 1998: 10-11; 安井 2011: 20)。また、その一部は今日、同館まほろばデジタルライブラリーで電子公開されている⁴⁾。

この編纂事業の中心を担ったのは奈良県師範学校教諭の高田十郎である。「奈良県風俗志記載事項調」に示された編纂の目的は「明治の文明開化以降、文化の西欧化が一段落した」中で「我が風俗」のどれほどが本来のままで、どれほどが変化したのか、また西洋から入ってきたものなのかを調べ、「我が国ノ後ノ鏡」とするということであった(安井 8-9)。また、「奈良県風俗志記載事項調」に列挙された調査の内容は39の大項目⁵⁾のもと260の中項目、1248の小項目にもとづいている⁶⁾(安井 2011:10)。そして、39ある大項目のうち第3類は「飲食並ニ関連事項」であり、その中項目に「嗜好品」の記載がみえている(竹永 1998: 225-226; 安井 2011: 12-17)。つまり、「嗜好品」という言葉の普及期に奈良県全域で、それについての調査がなされているのである。このことは近代化にともなう生活変容を捉える指標として「嗜好品」が選ばれたことを示している。

「奈良県風俗誌」に関する研究は主として井戸田博史(1980)、鹿谷勲(1990)、竹永三男(1998)、中井精一(1998)、安井真奈美(2006a・2006b・2007)、関沢まゆみ(2008)、青木香菜絵(2017)らによって進められてきた。近年の成果として、出産と育児に焦点あてた安井真奈美編『出産・育児の近代—「奈良県風俗志」を読む』はその集大成といえる(安井 2011)。しかし、飲食に関する事柄については管見の限り、人と鶏の民俗の解明に挑んだ青木の研究があるのみである(青木 2017)。

本稿では「奈良県風俗誌」の中で「第3類 飲食並ニ関連事項」に記載された「嗜好品」がどのようなものであり、それが地域においてどのように認識されていたのかについて考察してみたい⁷⁾。とはいえ、「奈良県風俗誌」は県内全域を対象とした膨大な資料である。そこで、手始めに奈良県東北部に位置する山辺郡を事例とする。

大正初期の山辺郡について、『奈良県山辺郡治一斑(大正元年度)』(奈良県立図書情報館蔵)の「第一 地勢」には次のようにある。

山辺郡は奈良県の東北部に位し一町八ヶ村を管轄す。東は宇陀郡及び三重県に境し西は生駒郡南は磯城郡に隣り北は添上郡に接す。地勢略長方形を成し東西六里余南北四里余面積十方里四分四厘に互り郡の大部は連山起伏し西端僅かに平坦にして地味膏腴五穀豊熟す。山岳の大なるものは髪生山青葉山とし何れも当方に巍峨屹立す。河川は布留川初瀬川寺川等にして何れも大和川に注き大阪湾に入る。道路は上、中、笠置の諸街道と之れを東西南北に織成せる幾多の小道路ありて交通運輸の便頗る大なり

居民の多くは農業に従事し商工業之に次ぐ。産物の重なるものは米麦茶梨繭氷豆腐其他工業品等にして茶、梨、繭、凍豆腐、は本郡特有物産とし最名高し。

ここでいう一町八ヶ村とは丹波市町、二階堂村、朝和村、福住村、都介野村、東里村、波多野村、豊原村、針ヶ別所村のことである。郡の大部分を山地が占めるが、西端に位置する二階堂村、丹波市町と朝和村の一部に大和平野が広がっている。上街道、中街道、笠置街道をはじめとして道路がよく発達しており、明治31(1898)年には山間地の福住村が長滝街道が開削された。(山辺郡教育会1973)。また、同年には丹波市町に奈良鉄道(明治40年に国有化)丹波市駅が開業し、桜井、京終間が鉄道でつながり、翌年には奈良、桜井間が全通したことから大阪、京都とも直結するようになった⁸⁾(鉄道省1921:472-480;鈴木1985:118-121)。

居住者の多くは農業に従事しており、同資料によると大正元年度の町村別の農業戸数および人口は表2のとおりである。また、特産品である茶、梨、繭、凍豆腐の生産額は茶が255,830円、梨が75,271円、繭が90,301円、凍豆腐が189,365円となっている。

表2 町村別の農業戸数および人口

	戸数(戸)	農業戸数(戸)	現住人口(人)	農業人口(人)
丹波市町	1,518	869	5,179	1,417
二階堂村	1,250	870	4,095	3,482
朝和村	890	678	2,588	1,564
福住村	437	370	1,139	1,596
都介野村	697	602	1,894	1,848
針ヶ別所村	461	345	1,257	1,918
東里村	655	618	1,748	2,654
豊原村	480	454	1,234	1,440
波多野村	347	309	1,003	591
計	6,735	5,115	20,137	16,510

出典：『奈良県山辺郡治一斑(大正元年度)』(奈良県立図書情報館蔵)
ただし、農業人口と農業戸数は専業と兼業を含む

2 「嗜好品」の調査項目

「奈良県風俗志記載事項調」(奈良県立図書情報館蔵)の「序言」には記載上の全般的な注意事項が次のように述べられている。

い、記載ハ勉テ具体的ニシテ実際ノ事実ヲ尊ビ考証的総括的ヲ尊バズ
 ろ、形ヲ主トスルモノハ図、絵、写真等ヲ挿ミ尚ヲ其ノ大サ質、色、重サ、製作、運輸、方等必要ニ応ジ記述ノ事
 は、其ノ事物ノ沿革、最近ノ傾向等必要ニ応ジ記述ノ事
 に、事実ヲ記載シタル後ニ之ガ利弊ヲ必要ニ応ジ記述ノ事

このように具体的に事実をありのままに、有形のものは図や写真もあわせて客観的に記述することが求められた。また、歴史的な推移だけでなく、現状はもとより変化によって生じた利益や弊害についても記述するように注意している。そのことを踏まえて、「嗜好品」の調査項目をみていくことにする。

この「第3類 飲食並ニ関連事項」は5つの中項目、すなわち「一、食品」「二、調理及用具」「三、嗜好品」「四、儀式的食物」「五、食事ノ仕方」からなる。そのもとにいくつかの小項目があり、注記と具体例が示されている。たとえば「一、食品」の小項目は「植物性ノ物」「動物性ノ物」「鉱物性ノ物」であり、それぞれ種類を尋ねている。「動物性ノ物」はさらに獣肉、鳥類、魚類、其他に細分し、「其来ル経路、価格」まで、とくに魚類については「生物、干物、塩物等ソレソレノ経路、運搬方法、等ヲモ記ス事。且ツ凡ソ一ヶ月幾回位ノ程度ニテ、一般人ノ食膳ニ上ルヤ」まで詳しい記載を求めている。このように調査項目は大変興味深いものであるが、ここでは関心を「嗜好品」に集中して見ていくことにしよう。

表3は「嗜好品」の調査項目のみ取り出したものである。ここでいう「嗜好品」とは「常食以外ニテ而モ常ニ愛用セラル、モノ」である。これを「自然ノマ、ノモノ」「調理品」「特ニ広く嗜好セラル、モノ」の3つに分類し、「自然ノマ、ノモノ」は植物性、動物性、鉱物性のもの、「調理品」は麺類、餅類、菓子類、「特ニ広く嗜好セラル、モノ」は酒、茶、煙草を細項目に取り上げ、注記にもとづき尋ねている。このうち「特ニ広く嗜好セラル、モノ」はいわゆる「嗜好品」、すなわち「必要な栄養を摂取するためでなく、香味や快い刺激など、個人の嗜好を満たす」ものである（日本国語大辞典第二版編集委員会 2001: 614）。その注記をみると、酒類と茶のところに「効能」についての設問があることから、単に常食ではないが愛好される「自然ノマ、ノモノ」と「調理品」と一線を画していることがわか

表3 「嗜好品」の調査項目

三、嗜好品 常食以外ニテ而モ常ニ愛用セラル、モノ		
小項目	細項目	注記および具体例
い 自然ノマ、ノモノ	植物性	果、根、葉、花等 生食。干シテ食フモノ
	動物性	
	鉱物性	
ろ 調理品	麺類	其打ち方。特別ナル種類、製法。食ヒ方
	餅類	特別ナルモノ。製法、貯蔵法。食ヒ方
	菓子類	主ニ其地方ニ用ヒラル、モノ、種類
は 特ニ広く嗜好セラル、モノ	酒類	清酒、濁酒、甘酒、洋酒類
		濁酒ヲ飲ミ得ラル、頃ノ状況
		洋酒ノ始メテ用ヒラレタル時
		現今洋酒ノ用ヒラル、程度一般ニイフ酒ノ効能等
		一般ニイフ酒ノ効能等
	茶	自家用ノモノ、製法。
		家内ニ於テ、又ハ來客ニ向ツテ、必ス茶ヲ出スヘキ場合
		一般ニ信セラル、茶ノ効能
		特ニ迷信的ニ称セラル、効能
	煙草	特別ナル飲ミ方。用具
		官營後ト、其以前トノ、用ヒラル、程度ノ異同如何
		煙草ニ混シテ用ヒラル、他ノ植物ノ葉ノ有無、有ラハ其名ト方法
煙草入ト、煙管ノ特異ナルモノ（図解）		
タバコノ曲ノミ、 煙ノ噴キ方		

出典：『奈良県風俗誌記載事項調』（奈良県立図書館蔵）をもとに作成



る。また、ここには先述した全般的な注意事項、すなわち歴史的な推移や現状、ならびに変化によって生じた利弊への関心がよく反映されている。たとえば、酒類の「濁酒ヲ飲ミ得ラル、頃ノ状況」や煙草の「官営後ト、其以前トノ、用ヒラル、程度」などがそうである。なお、茶のところにみられる「迷信」への注目は竹永三男(1998: 228)が指摘する「奈良県風俗誌」の特徴の一つである。このほか「家内に於テ、又ハ来客ニ向ツテ、必ス茶ヲ出スヘキ場合」という問いは社会関係の変化を捉えようとしているのであろう。

3 山辺郡の「嗜好品」

山辺郡一町八ヶ村の「奈良県風俗誌」に記載された「嗜好品」について、調査項目にもとづき町村ごとに記載事項を表に整理した。これについて考察する。

い、自然のままのもの

植物性(表4)

『奈良県山辺郡治一斑』(奈良県立図書情報館蔵)によると、ここに列挙されているほとんどの植物性のものが郡内の商品作物である。全体的に果樹の記載が多く、その上位5種は柿、桃、梨、李、蜜柑である。『奈良県山辺郡誌』によると、茶、柿、梨、蜜柑、瓜類は特産品として注目され、栽培が奨励されていた(山辺郡教育会 1979: 179-284)。果樹以外では山葵、山椒、肉桂が目立つ。記載の量が最も多いのは東里村である。栽培植物か山果か判然としないが、関心の高さが窺える。二階堂村のカキモチやカンカンは菓子であろう。

動物性と鉱物性(表5)

動物性のものについて記載のあるのは丹波市町、福住村、針ヶ別所村、東里村、豊原村である。丹波市町と針ヶ別所村はともに魚類をあげているが、前者が鯉や鮒の酢漬けであるのに対して後者は鯛や鰯、ピンナガなどの造りである。福住村は鶏卵、東里村と豊原村は蜂の子というように回答にばらつきがある。一方、鉱物性のものでは福住村が薄荷、東里村が清涼飲料水のラムネとサイダーをあげている。ただし、薄荷はシソ科の多年草であるので誤記であろう。

ろ、調理品

麺類(表6)

丹波市町と福住村は饅頭のみ、二階堂村、針ヶ別所ならびに豊原村は饅頭、蕎麦、素麺、都介野村と東里村は饅頭と素麺、波多野村は饅頭と蕎麦というように、回答にばらつきがみられる。饅頭、蕎麦、素麺も山辺郡全域で食されていた可能性があるが、嗜好性という主観にもとづく調査結果であることを考慮する必要があるだろう。これによると、饅頭や蕎麦が自家製であるのに対して、素麺は購入品であることが多かったようである。

餅類(表7)

町村によって粟餅や牡丹餅など多種多様であるが、くるみ餅が広く嗜好されている。

菓子類(表8)

全体的に干菓子が多い。丹波市町のところに「一時限の食用には蒸菓子、饅頭等なれと大抵は一度購入せし品を可及的長く貯へんがため主に用ひらるゝものは干菓子なり」とその理由をあげている。上位4種は煎餅、ほうろ、金平糖、松風である。ほうろも松風も種類が豊富で記載から特定はできない(中川 2018: 127-130)。波多野村にミルクキャラメル、チョコレートキャラメルがみられるが、大方は在来の菓子である。

表4 植物性

	生食	干食
丹波市町	茎：甘藷、虎杖 皮：柚子 果：梅、杏、李、桃、梨、酸漿、苺、瓜類、柿等 根：山葵、生姜、山芋 葉：山椒、紫蘇、蓼、柚子 花：皐月花、百合ノ花蜜、茅花、かごそ花ノ蜜	果：芥子、蕃椒粉、胡椒 根：肉桂 皮：柿ノ実、肉桂
二階堂村	芋、玉蜀黍、梨、蜜柑、柿、西瓜、葡萄、桃、李、甜瓜、枇杷、林檎、カキモチ、ソラマメ、栗、カンカン	
朝和村	梨、桃、柿、葡萄、杏、枇杷、蜜柑、アンズ 栗、西瓜、真瓜 蓮根、薩摩芋（甘藷）	
福住村	肉桂ノ根皮、イチゴ、柿、干柿、桃、蜜柑、李、杏、巴丹杏、コンブ、甘藷、生大根	
都介野村	果：柿、梨、桃 スモモ、栗、 根：ワサビ 葉：山椒 花：ナン	
針ヶ別所村	果物：柿、梨、桃、スモモ、□□（蜜柑カ） 根：ワサビ 葉：サンショウ 花：ナン	柿
東里村	果：柿、梨、李、枇杷、梅、蜜柑、林檎、桃 栗、はだんきやう、ぐみ、苺、夏はぜ、こしき、無花果、棗、あきび、柘榴、こうめ、ゆすらうめ、桑苺、かつこ、けんぼなし、葡萄、れいし、すぐり、西瓜、真瓜、胡瓜、柚子、はしばみ 根：肉桂、薩摩芋、大根 葉：こしき、たて 花：皐月花	柿及皮、甘藷、栗 （漬ケテ食フモノ）梅干
豊原村	果：柿、蜜柑、梨、杏、琵琶、栗、苺、山椒 根：ニツキ 葉：茶、甘茶、シソ、海苔、煙草 花：新菊	
波多野村	みかん、柿、梅、もも、すもも、につき	くしがき、つるしがき

出典：山辺郡各町村『奈良県風俗誌』（奈良県立図書情報館蔵）

表5 動物性と鉱物性

	動物性のもの	鉱物性のもの
丹波市町	鯉、鮒等ノ酢漬	—
二階堂村	—	—
朝和村	—	—
福住村	鶏卵	薄荷
都介野村	—	—
針ヶ別所村	□、鯛 <small>(カ)</small> 、鯉、鰯、ビンナガ等ノツクリ	—
東里村	蜂ノ子	清涼飲料水（らむね、さいだ）
豊原村	蜂ノ巣ノ子	—
波多野村	—	—

出典：山辺郡各町村『奈良県風俗誌』（奈良県立図書情報館蔵）

表6 麺類

	特別なる種類	製法、食べ方
丹波市町	饅頭	小麦粉ヲ捏ネテ手打チヲナシ細長ク挫ミテ製シ熱湯ニ浸シ取上テ之ニ出シ汁ヲ掛ケ胡麻粉、生葱等ヲ混ジテ食ス。
二階堂村	饅頭	小麦粉ニ水ヲ混ジ少シカタイ位ニネリ適宜ニ引キ延バシ燻デテダシ汁ヲカケテ食フ。
	蕎麦	蕎麦粉ニテ「うどん」ト同様ニシテ製ス食ヒ方モ変リナシ
	素麺	小麦粉ニ塩ヲ加ヘ水ニテコネ紐状ニナシツ、竹ニ巻キツケ台ニ竹ヲサシ更ニ細ク引キノバシテ乾カス 燻デダシ汁ヲカケ或ハダシ汁ノ中ニ入テタキテ食フ
朝和村	—	—
福住村	饅頭	うどんヲ製スルノミ 素麺、饅頭ハ嗜好スルモノ多シ
都介野村	饅頭	ウドン ウドンヲ箆ニ入レ沸騰シタル湯ニ浸シテ之レヲ上げ加味汁デ食フ
	素麺	冷シ素麺 沸騰セル湯ノ中ニ入レ攪拌スルコト少時ニシテ、出シ冷水ニテヨク洗ヒオキ、砂糖醤油カツオ等ニテ味ヲ付ケタル汁ヲツケテ食フ、 煮素麺 相当味ヲ付ケタル汁ノ中ニ湯デタル麵素ヲ入レ再ビ煮テ食ス
	備考	具の打ち方、特別なる種類、製法はいずれも当地に於て製造せざるをもって不明。
針ヶ別所村	饅頭	小麦粉ヲ水ニテネリ広ゲ、ソレヲ細長ク切り熱湯ノ中ニ入レ約一分間位ニシテ直チニ出ス。
	蕎麦	材料ハそばヲ用フルハ勿論ニシテ製法ハ前ニ全ジ
	素麺	買品
	備考	食ヒ方ハ味汁ヲカケテ味ヲ附ケル。
東里村	饅頭	燻タルモノヲ水ニテ冷シ だし汁ヲ注ギテ食ス。
	干うどん素麺	冷シ素麺 燻デタルモノヲ水ニテ冷シ置キ山葵 若クハ芥子等ヲ入レタル醤油ヲ注ギテ食フ。 煮湯麺 一旦燻デタルモノヲ水ニテヨク洗ヒ更ニ鍋シテ煮ル。
	備考	其ノ打ち方製法(凡テ他地方ヨリ製シタルモノヲ購買スルヲ以テ記セズ)
豊原村	饅頭	打ち方 小麦粉ヲ鉢ノ中ニ入レ、水ヲ適度ニ入レテコネル、コネタル物ヲ大ナル板ノ上ニ取り出シ延シ木ニテ板ノ上ニ延ビルダケ延バシ暫クシテ包丁ニテ細カク切りハナスナリ、 食ヒ方 釜ノ中ニ湯ヲ沸カシ之ヲ入レテユデ、ユデタルモノヲ茶碗ニ入レ別ニ掛汁ヲ煮置キコレヲカケテ食フ。
	蕎麦	打ち方 蕎麦粉ヲ水ニ捏ネテ延ベ細ク引リテ製ス其製法饅頭ト相口同ジ 食ヒ方 饅頭ニ全ジ
	素麺	自宅ニ於テハ製造セズ、コトコドク商人ヨリ買ヒ求ム。食ヒ方ハ饅頭蕎麦ニ同ジ
波多野村	饅頭	そば粉に代ふるに小麦粉を用ふるのみにて其他は蕎麦の製法に等し。うどんの食方もそばに等し。
	蕎麦	そば粉を石臼にて挽き二分以内の水にてこね、そば打ち台に載せめんぼうといふものにて之を押し伸ばし後た、みて包丁をもつてきぎむ。先きに包丁をもつて刻みたるそばを湯ぜ上げ更に之をそば箆に入れ熱湯に浸して軟かにしかつを或はじゃこのだし汁を注いで食す尚とうがらし或は葱を細くきぎみて之に交へて食するもあり。だしは時宜によりて鮎のだしすまし汁を用ふる事あり何れもそば皿に盛りて食す。

出典：山辺郡各町村『奈良県風俗誌』(奈良県立図書情報館蔵)

表7 餅類

	特別な種類	製法、食べ方
丹波市町	粟餅	糯粟ナラバ其俣. 粳粟ナラバ少量糯米ヲ混ズ
	唐黍餅	—
	蓬餅	予メ蓬湯ニテ煮置キ之ヲ糯米ニ混ジテ製ス
	くるみ餅	普通ノ餅ニ俗ニくるみト称シ青大豆ヲ煮テ白ニテ挽キタルモノニ塩ト砂糖ヲ混ジ之ヲ塗リテ食ス
	備考	貯蔵法 凡ソ餅類ハヨク乾燥スレバ永ク貯ヘ得ルモ普通ノモノヲ乾燥スレバ硬キニ過ギテ食用ニ供シ難キ故ニ貯ヘントスル餅ハ或ハ薄ク(かき餅)或ハ細カク(切子)切イテ之ヲ陰干ニシテ貯フルナリ。
二階堂村	牡丹餅	餅米ヲ普通御飯ノ如ク焚キ握リ飯になシアン又ハ豆ノ粉ヲツケテ食ス。
	かしわ餅	米ハ(ノ?)粉ヲ水ニテコネ甑ニ入レ蒸シ出シテ白ニテ搗ク 搗キタルモノヲ手ニテマルメ中へ餡ヲ包ミ込ミ、カシワノ葉ニテ更ニ包ミ甑ニ入レテ蒸ス。
	花餅	米ノ粉ヲ水ニテコネ甑ニテ蒸シ白ニテ搗キ後餡ヲ包ミ上ヨリ食紅食黄食青等ニテ色ヲツク
朝和村	—	—
福住村	蓬ノ菱形団子	蓬ヲ湯出タゞ之ヲ洗ヒ別ニ糯米ヲ石白ニテ粉ニシテ粘リタルモノノ蒸シタルモノト合セテ之ヲ搗キ稍々固リタル時菱形ニ切断ス。
都介野村	粽	製法 粳米ヲ水ニ浸シ置キ、之レヲ箆ニ上ゲテ、水ノ滴ヲ待チ之レヲ粉トナシ、沸騰シタル湯ニテ之レヲコネ固メテ糯米ヲ混ジテムシ之レヲ搗キテ扇形ノモノトナシ、葦又ハ笹ノ葉ニテ包シ、十本口(完カ)束セオク。食ヒ方 沸騰シタル湯ノ中ニ浸シ柔クナリタル次之レヲ取り出シ胡麻ニ塩ノ混ジタルモノヲ付テ食フ。
	クルミ餅	製法 先ズクルミヲ製スルニハ大豆ヲ煮キ之レヲ石白ニテ挽ク。 食ヒ方 挽キタル クルミニ水塩砂糖ヲ混ジ其ノ中ニ餅ヲ入レテ食ス。
針ヶ別所村	くるみ餅	大豆ノ煮タルモノヲ白ニカケ幾分ノ水ヲ加ヘタルモノノ中ニ餅ヲ入レル、勿論砂糖□(塩?)ヲ加ヘテ味ヲヨクスル。
	そば餅	そばニもちごめヲ混ジテ唐白ニテツク。
	きび餅	きびニもちごめヲ混ジテ唐白ニテツク。
	粟餅	粟ニもちごめヲ混じて唐白ニテツク。
	よもぎ餅	よもぎノ若葉ヲ摘み取り、□(湯?)ノ中ニ一寸ノ間入れて焚キソレヲ灰汁ノ中ニ入レテあくヲ去リ餅米ト共ニ蒸シテツキ混ゼル。
東里村	くるみ餅	大豆ヲ煮、石白ニテ挽キ餡状トナシ普通ノ餅ニ塗り付ケテ食ス 腐敗スルコト早キヲ以テ直ニ食フヲヨシトス。
	ねこ餅	粳米、ニ少量ノ糯米ヲ混入シ甑ニ入レテ蒸シ唐白ニテ搗キ大ナル猫方ノ餅トナシ切りテ食ス貯蔵スルニハ陰干トナス。
豊原村	くるび餅	くるび製法大豆ヲ氷ニ浸シテ軟カクシ之ヲ水煮キトナス次ニ之ヲ石白ニ入レテ挽ク 普通ノ如ク餅ヲ搗キ其ツキ立テノ物ニクルビヲ塗リテ食ス
	団子	粳米ヲ唐白ニテハタキ粉トナシ此粉ニ湯ヲ交ヘ大ナル鉢ニ入レテ捏ネ博メテ丸トシ甑ニ入レテ蒸シ次ニ之ヲ搗白又ハ唐白ニ入レテ搗ク。 団子ニハ普通ノ団子ノ外ニ小米団子 きび団子等アリ
	備考	餅類ノ貯蔵法トシテ特別ナルモノ無ク、食ヒ方モ異ナルコト無シ。
波多野村	くるみ餅	製法 生ノ大豆(青)を半斤にて石白で之れをこなし、すり鉢或は鉢の中へ入れ其の中へつき上げた餅を手切りて入れ手にて餅にくるみをまめつけて食す。少量の砂糖を混じて食するものなれども大抵は食塩を混ず。 貯蔵法 一般鉢(団子鉢)の中に重ね重ねて貯ふ。

出典：山辺郡各町村『奈良県風俗誌』(奈良県立図書情報館蔵)

表8 菓子類

	種類
丹波市町	丹波市、三島等の如き商家多き所と他の農家と大に其趣を異にすれども概して本町は農家多数なるを以て一時限の食用には蒸菓子、饅頭等なれと大抵は一度購入せし品を可及的長く貯へんがため主に用ひらるゝものは干菓子なり。
二階堂村	煎餅、かすてら、ぼん、飴、やどり木、衛生ぼうろ、押菓子
朝和村	金平糖、煎餅、氷砂糖、飴菓子(種類多し)、蒸菓子(同上)、はくせん粉菓子(同上)、干菓子、羊羹
福住村	松風、ぼうろ、金平糖、煎餅、饅頭、その他の干菓子
都介野村	松風、煎餅、ぼうろ、金平糖、生姜砂糖、氷砂糖、洋菓子類
針ヶ別所村	金平糖、煎餅、羊羹、ぼうろ、松風、粉物
東里村	煎餅、餡物
豊原村	金米糖、ながさき、ほうらい豆、ぼうろ
波多野村	松風、金平糖、ぼうろ、ながさき、ほうらい豆、きぬまき、粟おこし、かすてら、塩煎餅、落花生、煎餅類、あんぼん、蒸菓子、饅頭、羊羹、氷砂糖、押物菓子、ミルクキャラメル、チョコレートキャラメル等

出典：山辺郡各町村『奈良県風俗誌』(奈良県立図書情報館蔵)

(ただし、旧字は新字にあらため適宜句読点を補った。カタカナは平仮名とし。表記の一部を統一した。)

は、特に広く嗜好されるもの

酒類(表9)

各町村の酒類は清酒をはじめとして甘酒や洋酒など様々に列挙されている。都介野村、針ヶ別所村、東里村、波多野村は濁酒もあげている。この濁酒を飲むことができた頃の状況とは明治29(1896)年に制定された「自家用酒税法」が明治32(1899)年より廃止となり、自家用酒、つまり濁酒の製造が全面的に禁止されるより前の状況を指している。酒税は相次ぐ増税の結果、明治32年には国税の第1位を占めるまでになったが、酒価の高騰は密造をもたらし、その取り締まりが強化された⁹⁾。

濁酒を飲むことができた当時、二階堂村では米と麴で発酵後、30日で飲むことができる喜びは好きな者にとって言いようがなく、また、福住村では人情も素朴であったとしている。洋酒が普及しだすのは明治20年代から30年代にかけてである。しかし、いずれの町村においてもほとんど飲まれていない。その理由として、丹波市町にあるように洋酒が高価であったことがあげられる。酒の一般的な効能についてみると、ほぼ共通した回答となっている。疲れをとり、血の巡りをよくし、精神を快活にし、交際を広めるなどの認識があった。

茶(表10)

先述したとおり、茶は山辺郡の特産品である。『奈良県山辺郡誌』によると、明治44(1911)年の調査報告として、機械製茶の普及のため二階堂村、豊原村、東里村、波多野村に機械製茶伝習所を開設、郡内16ヶ所に模範茶園を新設するなど、主要物産である製茶の改良発展につとめている(山辺郡教育会1973:279)。自家用と販売用との製法の違いは判然としないが、丹波市町では一度摘み取った後の茶葉や小枝で番茶をつくとある。また、豊原村では自家用にする茶園には特別な肥料を施し手入れをする一方、波多野村では自家用と売却する茶とに大差はないとある。

家内で茶を飲むのは食事の時である。その際、番茶が多く、茶粥にすることも多かった。また、都介野村のように、疲れたり喉が渇いたりした時や波多野村のように何時となく飲むというところもあった。また、来客に対しては一般に茶を供してもてなした。とくに二階堂村では菓子とともに出すとある一方、針ヶ別所村では珍客に限るとある。また、波多野村では家内用と来客用とで使用する茶を区別していたようだ。

茶の一般的な効能はおおよそ共通している。精神を爽快にする、渴きを潤す、眠気を覚ます、口中の臭気をなくすといったようなものである。一方、迷信的な効能として、目に関するものと肌の色に関するものがある。前者については丹波市町の眼球の充血は煎茶で洗うと癒えるというものや、都介野村の煎じた茶で目を洗えば眼病が治るというものである。また、後者については福住村の茶を飲めば肌の色が黒くなるというものや、東里村の肌の色が黒くなるので女子には用いられないというものがある。

特別な飲み方や用具は東里村の煎じて飲む際は麻製の茶袋に入れることや、二階堂村と豊原村の茶道に関する記載を除いてとくにない。

煙草（表11）

官営後というのは明治37（1904）年制定された「煙草専売法」の施行以後である。この法律も税収を増大させるための明治政府の政策である。煙草が国家の管理のもと製造販売されると、大蔵省専売局から「紙巻たばこ」が発売された。当初は「刻みたばこ」が全盛であったが、大正期には都市部を中心に「紙巻たばこ」の需要が「刻みたばこ」と上回るようになる¹⁰⁾。このことを踏まえて、官営後の煙草の需要の変化についてみると、二階堂村、福住村、針ヶ別所村、波多野村はあまり変化していない。また、丹波市町と朝和村はとくに変化していないとしながらも、「紙巻たばこ」の需要の増加をあげている。東里村も増加しているが、一方、都介野村のように減少したところもある。また、豊原村は一時減じたが近年増加をみせている。その理由について、同村では官営前、煙草は自製のためあまり費用がかからず、消費量も多かったが、官営後は購入品となり費用がかさみ減じた。しかし、その辛抱の反動から最近では消費量が増加し、下等品よりも上等品を求める傾向があるという。

「刻みたばこ」に混用する植物は^{いたどり}虎杖、山薔薇、さんげら、蔞、里芋の葉などで、これらは丹波市町、福住村、針ヶ別所村、東里村、豊原村に記載がある。ただし、これらを用いたのは官営前のことであり、丹波市町や福住村では見聞することがなくなったという。煙草入れと煙管は二階堂村、豊原村、波多野村に記載がある。実態をつかめないが、豊原村と波多野村にあるように、特徴的なものではないらしい。煙草の曲げのみはその意味を解せないが、二階堂村にあるように輪や卵形の煙を吹き出すような風変りな吸い方を指しているように思われる。

4 おわりに

「奈良県風俗誌」の「第3類 飲食並ニ関連事項」に記載された「嗜好品」がどのようなものであり、地域でどのように認識されていたのかについて、山辺郡を事例に考察を試みた。

「奈良県風俗誌」では「嗜好品」を①自然のままのもの、②調理品、③特に広く嗜好されるものの3つに分け、①は植物性、動物性、鉱物性、②は麺類、餅類、菓子類、③は酒類、茶、煙草を取り上げ、注記にもとづき調査が行われた。ここでいう「嗜好品」とは常食ではなく愛用されるものであるが、③は「効能」をとまなうものであり、①と②とは一線を画している。明らかとなった諸点は以下のようにまとめられる。

①についてみると、植物性のもので、郡内の特産品を含む農産物が数多く列挙されており、柿や梨などの果樹が嗜好されていた。②についてみると、菓子類では干菓子の記載が多く、これは長期保存ができるためである。また、ミルクキャラメルとチョコレートキャラメルをのぞいて、在来の菓子が嗜好されていたことがわかる。③についてみると、酒類では清酒が最も好まれていた。洋酒は明治20年代から30年代に普及しだすが、高価であったためほとんど飲まれていない。また、明治32（1899）年の「自家用酒税法」廃止以前には、濁酒をつくることの喜びや人情が素朴であったことが指摘された。煙草は明治37（1904）年に制定された「煙草専売法」にともなう官営後、「刻みたばこ」から「紙巻たばこ」への過渡期の変化を捉えようとしている。「刻みたばこ」の混用植物は貴重な記録といえるだろう。

本稿では「嗜好品」の記載事項を調査項目にもとづき、山辺郡の町村ごとに整理した。その際、「嗜好品」の全容を捉えることに努めた。ただし、取り上げられた「嗜好品」は調査項目にあらかじめ定められたものであり、地域で人々が「嗜好品」をどのように認識しているのかということは必ずしも明らかにできていない。地域性を議論するに



表 9-1 酒類

	種類	濁酒を飲むことができた頃の状況
丹波市町	清酒、焼酎、味淋、醴酒、葡萄酒、麦酒、あられ酒等ヲ主トス	酒類税法改正セラル、迄ハ農家ニ於テ、冬春ノ交、往々濁酒ヲ製シテ飲料ニ供セシモ今ハ其形跡ナシ。
二階堂村	清酒 地方ニテ主ニ之ヲ用フ。 甘酒 飯ト糶ト混ジソレニ湯ヲソ、ギ夏ハ一晝夜冬ハ二晝夜ソノマ、ニナシオク食スル時ハ水ヲ入レテ炊クモノナリ冬ハ身体ヲアタ、メルタメ、多く食ス。	米ト糶トヲ混ジ澆糶セシメタル後三十日ニシテ飲ミ得ラル、其ノ時ノ好物者ノ喜ビ云ハン方ナシ。
朝和村	酒類中ニテハ清酒ナリ。	
福住村	清酒ハ百人中九十五人マデ嗜好セラル。甘酒、白酒、味味、あられ酒等ヲ好ムモノハ婦女子ノ三割、男子ノ二割。	濁酒を飲むモノ殆ト無シ。 往昔自家用料酒類ノ醸造ヲ許サレ濁酒ヲ飲ミ居タリシ頃ハ人情モ素朴ナリキ。
都介野村	清酒、濁酒、甘酒、洋酒類	不明
針ヶ別所村	清酒、甘酒、味淋(あられ酒、しそ酒、普通ノ味淋等)、濁酒、洋酒類(葡萄酒、ビイル)、清涼飲料水(サイダー、ラムネ、シトロン、ネーブル、ジンジヤ、蜜柑水等)	一戸一石位ノ濁酒ヲ製造シ、或ハ其儘又ハ清酒トナシテ飲用セリ
東里村	清酒、濁酒、甘酒、洋酒類	経済上ヨリ多ク用ヒラレタリ
豊原村	清酒、甘酒、洋酒類(ビール、葡萄酒、アラレ酒、味淋等) 洋酒ヲ用ヒラルコトハ極メテ少ナシ。	濁酒ヲ飲ミ得ラルル頃ハ普通ノ家ニ於テハ大方是ヲ製造シタリ客呼等ノ場合ヲ除クノ外ニ現今ノ清酒ヲ使用スルガ如ク一般人ニ日々用ヒラレタリ。
波多野村	清酒、甘酒、濁酒、洋酒	

出典：山辺郡各町村『奈良県風俗誌』(奈良県立図書館蔵)

表 9-2 酒類

	洋酒が初めて用いられた時	現今洋酒が用いられる程度	一般に言う酒の効能等
丹波市町	明治ノ初年ナレドモ当地方一般ニ用フルニ至リシハ約二十年前頃ヨリナリ	清酒ニ比シ平均約百分ノ五位ナラン	各人夫々其言フ所ヲ異ニスレトモ概評スレバ清酒ハ飲用ニ慣レ来リタルト比較的安価ナルニモ拘ラズ酒精分多キヲ以テ常用ニ供スルニ適セリト言ヘリ。焼酎亦然リ。洋酒ニ至リテハ甘美ナレバ嗜好ニ適スルガ如キモ其高価ナルタメ普通人ノ飲料トシテハ不適當ナリト謂ヘリ。
二階堂村	今ヨリ凡ソ二十四五年前	清酒ノ飲ミ得ザル者ノ飲物ニシテ凡ソ五分ノ二ヲ用フ	労苦ヲワスレシム、血液ノ循環ヲヨクス、憂ヲ忘レシム
朝和村	—	—	—
福住村	洋酒ハ葡萄酒最モ早クヨリ用ヒラレモノ主トシテ薬用ナリシガ明治二十二三年頃ヨリナラン	ビールヲ嗜好スル者ハ割合男子ノ二割位ナリ。始メテ用ヒラレシハ明治三十年頃ヨリナリ。近来ブランドン、ウイスキー等ヲ愛用スルモノアレドモ一割ニ達セズ	血ノ循環ヲ能クスル 労働ノ慰安トナル 気病ノ薬トナル 交際ノ媒介トナル
都介野村	明治三十五年頃	金高シテ約四〇〇	疲レテ医シ元氣ヲ益サシム
針ヶ別所村	明治三十五年頃	現今ハビール葡萄酒ノ用ヒラレルコト逐年増加ノ傾向アルモびいるハ上流人〇ノマ、飲用スル位ニシテ葡萄酒ハ贈答品ナドトシテ広ク用ヒラレルレドモ飲用スルコトハゴク少シ。	1、疲労ヲ慰ス、 2、精神ヲ活快ニナス、 3、社交ノ上ニ必要、 4、血ノメグリヲ良クシ身体ヲ健康ニス。勿論一合マデノ酒
東里村	明治三十九年ノ頃ナリ	現今洋酒ノ用ヒラル、程度ハ 3%	勞レノ癒コルコト、鬱ヲ散ズルコト、暖ヲ取ルコト、安眠ヲ得ラ ルハコト、胆力ヲ増スコト、血液ノ循環ヲヨクスルコト
豊原村	其時ツツキテハ判明セザレドモ普通ハ今ヨリ十四五年前即チ明治三十二年頃ナリ。	洋酒ヲ用ヒラレルコト極メテ少ナシ、只他ヨリ土産トシテ貰ヒ受ケタル時、旅行等ノ土産トシテ他ヨリ買ヒ求メ来ル時及ビ特ニ珍客ノアル場合ニ店ヨリ買ヒ来ル時ノ外ハ之ヲ用フルコトナシ、他ハ大方日本酒ヲ使用ス。	酒ハ患ヲ忘ル。酒ハ精神ヲ快活シ又身体ヲ壮健ニス。
波多野村	明治廿二三年頃ナリ	用ヒラる、程度甚だ少シ。随つて一般に言ふ効能もあまり耳にせず 唯、病後の衰弱に葡萄酒が良いとか或はからだの瘦せたる人には之 を用ふると身体を丈夫にする。宴会の場合等に之れを用ふれば悪酔 はせぬ等と言ふのみ。	1、身体ノ疲労ヲ慰ス 1、夜分よく眠るといふ 1、心配の時等に之を用ふれば自然心大きくなりて快を覚え心配を忘 るといふ 1、酒を飲むと漸次からだ太るといふ 1、酒は交際を広め 個人間の葛藤等を氷解するも 酒なりといふ

出典：山辺郡各町村『奈良県風俗誌』（奈良県立図書館蔵）

表 10-1 茶

	自家用のもの製法	家内で、または来客に対して必ず茶を出す場合
丹波市町	普通農家ニテハ第一回摘取りタル生葉ニテハ売却スベキ茶ヲ製シ其茶樹ニ□(残カ)レル新田ノ葉及ビ小枝ヲ刈取り之ヲ蒸シ日ニ干シテ番茶ヲ製シ年中中之ヲ使用ス。 稍々上品ナルモノヲ製スル家ニテハ予メ茶樹ニ普通以上ノ施肥ヲナシ置キ新芽ノ少シ青ミタル頃之ニ新葉及竹木ヲ用ヒテ日蔽ヲナシ新芽ノ二寸内外ニ伸ビタル頃摘取りテ蒸シ方ニ注意シ焙炉ノ助炭ニカケテ温火ヲ以テ充分ニ手揉ヲナシ一日ニ役一ペ目乃至二ペ目ヲ製シ上グル位徐々ニ製シ色澤葉形及香氣ヲ失せざる様ニス。俗ニイフ玉露茶ハ之ナリ。	家内に於テハ食事ノ際必ズ番茶ヲ用フルカ若シクハ茶粥トシテ用フ。 来客ニ対シテハ普通番茶ノ外ノモノ若シクハ前掲番茶ヲ供ス。
二階堂村	茶ノ新芽ヲ摘ミテ製炉ニ入レ蒸シ炉ニテ揉ミ蒸ニテ飛出ス(黄葉ノミ)シカシテ焙炉ニテ焙ヲヨル。	家内に於テハハ粥ニ入レ或ハ御飯ヲ食スル時ニ用フ。来客ニ対シテハ話ノキレメニ菓子ト共ニ出ス。
朝和村	摘葉ヲ蒸シ(器械ヲ用ユ)ホイロニカケテ揉ミナガラ乾燥セシムルナリ。	
福住村		番茶ハ茶粥トシテ毎日用フ。 比較的久シク逢ハヌ人ノ来リシトキハ茶ヲ出ス。挽キ茶ハ用フル者殆ド無シ。
都介野村	新芽ノ出ズル頃葉樹ニオヒヲナシ芽ノ伸ビルヲ待チテ摘採シテ蒸シ之ヲ焙炉ニ入レ揉シテ乾燥セシム。	家内に於テハ波ヲシタル時、又ハ湯シタルトキ。 来客ニ際シテハ先ヅ總ベテニ向ツテ茶ヲ出スヲ普通トス。
針ヶ所村	玉露、煎茶ノ二種ニシテ 玉露ハ茶園ノ若葉一、二寸ニノビタル□(ヤカ)わら、むしろ等ニテ日掩ヲナシ約十日ノ後摘み取り比較的低温ニテ手モミヲ以テ乾燥仕仕ガヲナス。 煎茶ハ庵ヒヲナサザル外大差ナン	茶ハ特ニ嗜好スルモノハ毎日飲用スルモノアレド、極少シ。番茶ノミハ毎日粥ヲ煮ルニ用ヒラル。来客ニ向ツテ茶ヲ出スベキ場合、珍客ニ限ル。
東里村	番茶 若葉ヲスミ取りタル後鉄ニテ古葉ヲ刈り取り之ヲ蒸シ日光ニテ乾燥ス。 摘採ノ凡ソ二十日以前ニ覆ヲナシ、しごき、摘トナシ蒸籠ニテ蒸シ、焙炉ニ上セ、揉ミナガラ乾燥ス。	来人ノ有ル場合ハ一般ニ之レヲ出ス。
豊原村	自家用ニスル茶園ニハ特別ノ肥料ヲ施シ手入ヲナス、玉露ヲ製セントスル時ハ茶ノ新芽ノ出ズルニ先ダチ覆ヲナシ、早春霜ノ為ニ新芽ヲ害セラレザル様ニ用意ス。 先ヅ此新芽ヲ摘ミ来リ茶蒸機械ニテ蒸シ之ヲ篩ノ上ニ広ゲテ其暖ミヲ取り次ニ炉ニ入レテ乾カス始メハ幾回モ手ニテカクマン露ヲ取ル(自家用ノ者ヲ製スル焙炉ハ底ニ紙ヲ張りタル物ヲ用フ)露ガ取レ稍々乾キタル時篩ノ上ニ出シ手ニテ揉ム(俗ニトコ揉ミトイフ)又焙炉ニ入レテ乾カス、斯ノ如クシテ三四度外ニ出シテハ揉ミ入レテハ乾カス。茶ガ大方乾キ終ラントスル時ハ茶師ハ特別ノ力ヲ出シ焙炉ノ中ニテ揉ミヨク乾カシ針ノ如ク細ク篩リ分ケ盡ノ中ニ入レテ貯フ。 ナル焙炉ニ移シヨク乾カシ茶筵ニカケテ細カク篩リ分ケ盡ノ中ニ入レテ貯フ。	必ラズ出スベキ場合、呼び客ヲナシタル場合ハ食事ノ前後ニ茶ヲ出ス。其他訪問ノ客アリタル場合ハ大方茶ヲ出ス風習ナレドモ折々ニハ出サザル家モアリ。 家内に於テハ茶ヲ用フル家多シ、田園ヨリ帰りタル時ハ之ヲ飲ミテ疲ヲ直ス。
波多野村	明治廿七八年頃迄は自家用として之を製す者は一六字に一二戸位なりしが現今には大概の家に製せらるる□□の製法は普通売却する茶とは大差ない様なけれどもただ肥料の施方(施肥の程度)に茶に屋根蓋をなし揉み方に多少の注意を払って丁□にする事位異れり。	本地方は製茶地なれば大抵の家に於ては自家用の飲み茶を製造するか大方家内のものは何時となしに之を飲む。殊に夜分には多し。如何なる家にてても(赤貨を除く)一般来客に対して常に茶を出す。家内の者の用ふる茶と来客にすすむる茶とは区別しある様なり。

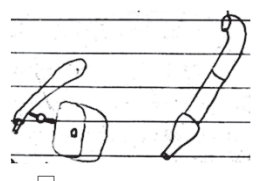
出典：山辺郡各町村『奈良県風俗誌』(奈良県立図書館蔵)

表 10-2 茶

	一般に信じられる茶の効能	特に迷信的に言われる効用	特別な飲み方、用具
丹波市町	家内ニ於湯水ヨリモ番茶ヲ用フレバ永年ノ習慣上.又ハ香氣ナ ルタメニ心氣ヲ爽快ナラシムトイヘリ。 來客ニ対シ饗応ノ一端トシテ稍上等ナル煎茶ヲ供スレバ何ト ナク主人ノ好意ヲ表スガ如ク思惟スルハ一般ノ例トナリ居ル モノ、如シ。	状茶モ多量ニ飲用スレバ神經ヲ刺激シ睡眠ヲ妨グルモノナリ トイヒ夜更シノ必要アルカ又ハ時ナラズ眠氣ヲ催ス時ナドハ 之ヲ用ひて効アリトイフ。 病熱ノタメ眼球充血ナドセルトキ煎茶ニテ洗へば癒エユトイ フ。	(特記スベキコトナシ)
二階堂村	口中ヲ爽ニシ精神ヲ快樂ナラシム	一般ニ拳リヤスナリ	身体ヲ正シ禮儀ヲ守リテ飲ム其の用具ハ 茶椀、吸子、盆、茶筌、茶杓、茶台、棗 袱紗等
朝和村			
福住村	氣ヲ晴ラス 睡氣ヲ醒マス 疲レヲ休メル	迷信的ニ稱セラレルル効能ハ無イガ茶ヲ飲メバ色ガ黒クナルト 云フ	通常ノ煎シ方ノ他ニ特別ノ飲ミ方無シ
都介野村	精神ヲ興奮セシメ又疲レヲ医ス	煎ジテ茶ヲ以テ目ヲ洗へババステテノ眼病ヲ治スト云フ	ナシ
針ヶ別所村	1、精神ヲ爽快ナラシム 2、渴ヲ医ス。 3、眠ヲ覚マス。 4、口中ノ臭氣ヲ去ル	ナシ	ナシ
東里村	眠氣ヲ醒ス、渴ヲ癒ス、口中ヲ爽快ニス	色ヲ黒クスルト稱シテ女子ニ用ヒラレザルコト	麻織製ノ茶袋ニ入レ煎ジテ飲ム
豊原村	精神ヲ爽快ニス、疲勞ヲ直ス	無シ	特別ナル飲ミ方 無シ。用具ハ普通一般 ニ用フルモノト異ナルコト無シ。又碾茶 ヲ用フルガ如キコト稀ナリ。
波多野村	1、眠氣を催す場合に之れを用ふれば眼をさます。 1、午睡後喫茶を成せば精神忽ち爽快なるといふ。 1、何か物を考ふる時に煙草をのみながら考ふる時はよい考が 出ると云ふ。	なし	なし

出典：山辺郡各町村『奈良風俗誌』（奈良県立図書館情報館蔵）

表11 煙草

	官営後とそれ以前とで用いられる程度	煙草に混用する植物	煙草入と煙管の特異なもの	煙草の曲のみ	煙の吹き方
丹波市町	官営前ヨリモ後ハ刻煙草ニ於テ大差ナキ様ナレトモ紙巻煙草ニ至リテハ多々消費セラルハノ觀アリ	官営前ニ於テハ虎杖、山藨薇、諸等ノ葉ヲ混ジテ用ヒタルコトアリシモ現今ニ於テハカ、ルコトアルヲ聞カズ	(見聞セズ)	特異ナルモノヲ聞カズ	特異ナルモノヲ聞カズ
二階堂村	別ニ変リナシ	ナシ	煙草入ハ檜ヲカハカシ中ヲ欄リテ作ル其ノ他 木 竹 ナドモ同様ニシテ用ヒ煙管ハ金銀等ヲ用ヒタルアリ	口ニテ吸ヒ輪又ハ卵ノ形ヲ作りテ出ス	口鼻ヨリ別々ニ出シ、或ハ共ニ出スコトアリ
朝和村	需要ニ変化ナシ。寧ロ近時巻煙草ノ需要増加セリ				
福住村	別ニ異同ナシ	煙草ニ山ノ自然生ナルさんげらト称スルいばらノ葉(桑ノ葉ノ如クニシテ平滑ナリ)ヲ切り込ミ又ハ甘藷ノ葉を切り込ムモノアル由ナルモノモ未ダ實際ニ之ヲ見ズ	ナシ	未ダ見ズ	鼻孔ヨリ出して少部分ヲ口ニ出スモノ一旦咽喉ニ入レテ鼻孔ニ出スモノ口唇ヲ斜ニ斜ニしばらしテ噴キ出スモノ
都介野村	官営後ハ其ノ以前ニ比シ七分位ニ減少セリ	ナシ	ナシ	ナシ	口及ビ鼻ヨリ出ス
針ヶ別所村	差ナシ	1、ふきの葉 2、口口(いたか)どりの葉 葉ヲカガ干ニシテ刻ミ、煙草ニ混ジテ用フ	ナシ	殊更ニアブル程ノモノナシ	普通
東里村	官営後ハ僅(反)ツテ多く用ヒラル	丁子 歎冬ノ葉 さんきらノ葉等ヲ混ジテ用フ	無シ		口ヨリ吸ヒ入レテ鼻及ビ口ヨリ出スモノ多シ
豊原村	以前自宅ニ於テ葉ヲ作り煙草ヲ製スルコトヲ許サレタル時代ハ、アマリ費用ヲ要セザリシ為其用フル分量モ多カリシガ、官営後ニ至リ之ヲ買ヒ求ムル為金子ヲ出スコトヲ惜ミ、一時ハ其用フル分量減ジタリ、サレド我國民性トシテ之ヲ用ヒズシテ何時マデモ辛穡シ得ベキモノニアラザレハ其反動トシテ近時ハ其用フル分量非常ニ多ク又下等ノ品ヨリモ追々上等ノ品ヲ用フル傾向トナレリ。	節儉家ノ老人等ハ間々里辛ノ葉ヲ細カクキザミ之ヲ煙草ニ混ジテ用フルコトアリ。	別ニ異ナルモノナシ只普通ニ用フルハ下図ノ如キモノナリ [挿図] 	曲ノミトシテ別ニ異ナルモノナシ只上向ニイネ煙管ヲ倒ニシ又巻煙ヲ倒ニシテ飲ムコトアルノミ。	一旦飲み込ミタル煙ヲ口又ハ鼻ヨリ出ス
波多野村	あまり異ならず	ナシ	煙草入ノ特別に異つたもの見ざるも只極稀に(木の株当地方にては「カックイ」といふものを)都合よく手に入ればそれにて煙草入を製造して紐を付けて腰に吊るものあり	なし	一度喉に入れて鼻口より噴出すもの俗に噴き出し煙草と言ひて吸ひて直ちに口より噴き出すもの面白きは煙を噴きて卵形 龍形 輪形等を空中或は台上に拵へるものあり然し是れは至って僅少で何かの場合興に乗じて行ふ時に限る

出典：山辺郡各町村『奈良県風俗誌』(奈良県立図書館蔵)

は他の郡との比較や奈良県全域での位置づけが必要であり、細項目や注記に書かれた事柄を一つずつ取り出し、広域的に分析していかなくてはならない。今後の課題としたい。

注

- 1) 国立国会図書館デジタルコレクション <https://dl.ndl.go.jp/>
- 2) ①名古屋大学医学部史料室「近代医学の黎明 デジタルアーカイブ」より『普通生理衛生学』
<https://www.med.nagoya-u.ac.jp/medlib/history/archive/print/1888goto.html>
②国立国会図書館電子展示会「近代日本人の肖像」より「後藤新平」
<https://www.ndl.go.jp/portrait/datas/79>
- 3) 前掲1) ①より『通俗衛生新書』 <https://www.med.nagoya-u.ac.jp/medlib/history/archive/print/1890tuzoku.html>
- 4) 奈良県立図書館まほろばデジタルライブラリー <https://www.library.pref.nara.jp/>
本稿で考察の対象とする山辺郡一町八ヶ村の「奈良県風俗誌」は「丹波市町風俗誌」「二階堂村風俗誌記載事項」「朝和村風俗誌」「福住村風俗誌」「都介野村風俗誌」「針ヶ別所村風俗誌」「東里村風俗誌」「豊原村風俗誌」「波多野村風俗誌記載事項」である。このうち「丹波市風俗誌」と「東里村風俗誌」は奈良県立図書館のマイクロフィルムで閲覧し、それ以外は同館まほろばデジタルライブラリーを利用した。
- 5) 39類の大項目を示すと次のようになる。第1類：建物造作、第2類：衣服付容器並裁縫具、第3類：飲食並ニ関連事項、第4類：身体装飾、第5類：衛生清潔付用品、第6類：療養看護付用品、第7類：採暖採涼防火防寒風雨具、第8類：防虫防鼠防鳥獣及其用品、第9類：点火点燈付用品、第10類：寝具、第11類：文房具、第12類：家具、第13類：記録・帳簿・日記類、第14類：家族、第15類：子ども並ニ育児、第16類：慰藉・娯楽、第17類：人情風儀、第18類：対他郷感情、第19類：制裁、第20類：交際、第21類 冠婚葬祭並ニ其他ノ内祝、第22類：年中行事、第23類：神仏・宗教・迷信・観念、第24類：社会組織、第25類：共益団体及事業、第26類：言語（主トシテ方言・訛言）、第27類：俚謡、第28類：伝説お伽噺、第29類：山河、第30類：村内大士功、第31類：交通道路、第32類：旅行、第33類：農家ノ四季ノ一日、第34類：非常警備及変災処置法、第35類：部内各種業、第36類：特殊社会ノ習慣、第37類：飼養動物、第38類：大奇木石類、第39類：経済
- 6) 鹿谷勲（1980: 1215-1216）によると、39の「大項目のもとに、258の中項目を設け、これを1070の小項目に分けている」としている。
- 7) 飲食に関する事柄は問題の取り上げ方にもよるが、「第3類 飲食並ニ関連事項」以外に複数の項目にまたがっていることがあるため注意が必要である。たとえば、青木（2017）は食用として利用された鶏について「第3類 飲食並ニ関連事項」、薬用や滋養食品として利用された鶏について「第6類 療養看護付用品」、迷信や伝説上の鶏について「第23類 神仏・宗教・迷信・観念」、地域で飼養されていた鶏について「第37類 飼養動物」を参照している。
- 8) 大正4年には天理教会本部を擁する丹波市町に参拝客の輸送を目的とする天理軽便鉄道が開業し、新法隆寺、天理間が繋がった（角2014）。
- 9) ①国税庁租税史料室 平成21年度特別展示「明治の酒税」 <https://www.nta.go.jp/about/organization/ntc/sozei/tokubetsu/21.htm>
②官報1898年12月28日「自家用酒税法廃止」 <https://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2947940/2>
- 10) 日本たばこ産業株式会社「たばこの歴史・文化—日本の歴史【明治期・大正期】」
<https://www.jti.co.jp/tobacco/knowledge/society/history/japan/meijitaisho/index.html>

文献

青木香葉絵

2017 「人と鶏の民俗誌」『古事：天理大学考古学・民俗学研究室紀要』23、21-39頁。

井戸田博史

1980 「出生子命名慣行について 付大正四年奈良県風俗誌（抄）」『日本文化史研究』（帝塚山大学）14、1-17頁。

熊沢針七郎

1890 『通俗衛生新書』静観堂。

鹿谷勲

1990 「『奈良県風俗誌』について」東吉野村史編纂委員会編『東吉野村史』（史料編下巻）東吉野村教育委員会。

鈴木良編

1985 『奈良県の百年』山川出版社。

角克明



2015 「旅客輸送からみた天理軽便鉄道」『総合教育研究センター紀要』(天理大学) 13、1-18 頁。

関沢まゆみ

2008 「『風俗志』にみる儀礼と習俗の変化—記録された明治大正期の人生儀礼—」『国立歴史民俗博物館研究報告』141、355-389 頁。

高田公理・嗜好品文化研究会編

2008 『嗜好品文化を学ぶ人のために』世界思想社。

竹永三男

1998 『近代日本の地域社会と部落問題』部落問題研究所出版部。

鉄道省編

1921 『日本鉄道史』中編、鉄道省。

中井精一編集・発行

1998 『『奈良県風俗誌 (二六類・言語)』国中地域編』。

中山圭子

2018 『事典 和菓子の世界 増補改訂版』岩波書店。

日本医史学会編

1889 『中外医事新報』216。

日本国語大辞典第二版編集委員会編

2001 『日本国語大辞典 第二版』第六巻、小学館。

勃古著・後藤新平訳

1888 『普通生理衛生學』下巻、忠愛社。

安井真奈美

2006a 「天理の出産習俗—『奈良県風俗誌』をもとに—」『古事：天理大学考古学・民俗学研究室紀要』10、48-62 頁。

2006b 「胞衣の近代—『奈良県風俗誌』にみる出産習俗の変容—」天理大学文学部編『山辺の歴史と文化』奈良新聞社。

2007 「近代大和の民俗資料「奈良県風俗誌」—高田十郎の関わりを中心に—」『比較日本文化研究』11、120-131 頁。

安井真奈美編

2011 『出産・育児の近代—「奈良県風俗誌」を読む—』法蔵館。

山辺郡教育会編

1973 『奈良県山辺郡誌』上巻、名著出版。

(きむら ひろき 立命館大学食マネジメント学部・准教授)

