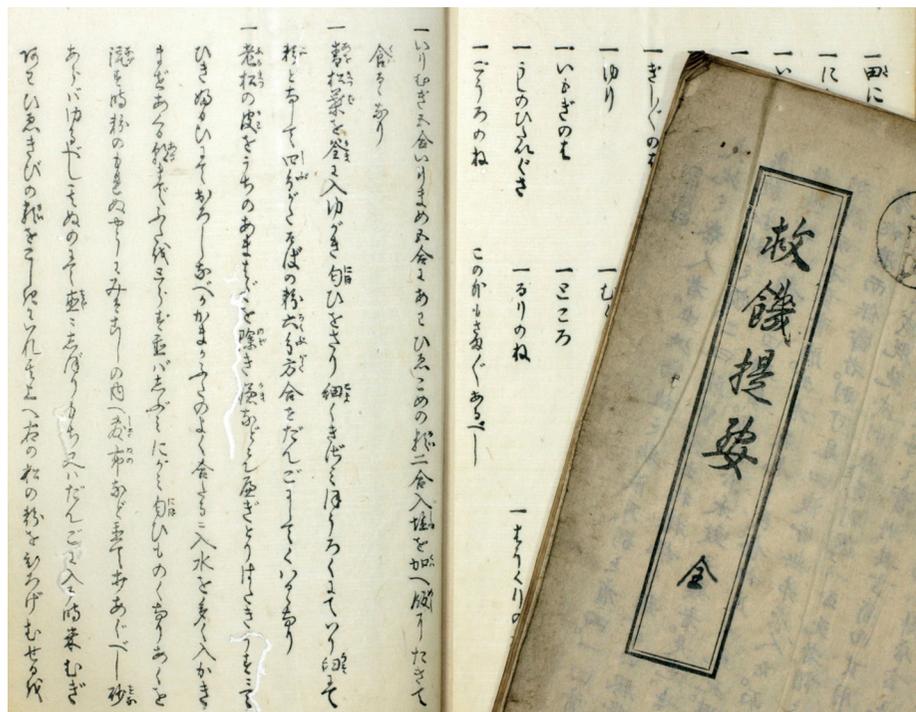


江戸時代のききん



* 毛利家文庫 16叢書43「雑集」収載の「救饑提要」
 飢えを救う植物を列挙したあと、左ページで煎り麦、青松葉、老松の皮などの食べ方を記しています。

解説

江戸時代には数度にわたって大きな飢饉が人々をおそい、多くの人が餓死し、また世情が不安になりました。防長でも、享保・天明・天保の飢饉では大きな犠牲がでました。

写真の「救饑提要」は、それらの飢饉の経験を踏まえて、1850（嘉永3）年、小郡代官布施虎之助が、飢饉をしのぐための食物やその料理法を記した書で、木版印刷され、各村の庄屋などに配布されたようです。

青松葉、老松の皮、藁餅などの調理法のうち、藁餅については、「わらの根もと四五寸程きり、又うら五六寸きり捨て、二三歩づつにきざみ、二三日水ニひたし、（中略）麦粟稗黍里も唐いも生わらび生くずの粉、なににても二三歩通ふりませ合せ、せいろうにてむしあげ、臼にてもすり鉢にてもつけて餅だんごにして食べるゝなり」と記していますが、飢饉時には混ぜ合わせる麦も芋もあろうはずはなかったと思われます。

* 「救饑提要」はこのほか、当館の諸家文書にも上村家文書、林家文書、佐藤家文書 和漢などに含まれています。さらに1891（明治24）年には村田峯次郎の手で「長周叢書」の一冊として活字出版されています。
 * このほか江戸時代の飢饉に関連しては、天保の大飢饉に先立つ1833（天保4）年に、当時の社会事業家として名高い京都の鳩居堂主人熊谷蓮心が、飢饉への備えを説いた「飢饉用心書」（吉田樟堂文庫2671、2676）、また明治になって玖珂郡役所が江戸時代の飢饉に関する旧記の調査をおこなった「天明天保並嘉永年間飢饉二関スル旧記ノ件届書」（玖珂郡役所文書749）などがあります。後者の中にも「救饑提要」がいくつか含まれています。