

地域ブランド戦略と近世讃岐の産物研究

— 『大名武鑑』の時献上等に見る讃岐の特産品 —

溝 淵 利 博

はじめに

- (1) 地方自治体の現状と地域再生・活性化策の必要性・・・人口減少、高齢化、地域経済の疲弊、財政難など地域活力の低下に悩む地方自治体と地方分権化時代における地域間競争の激化に対応した地域再生・活性化策。
- (2) 近世産物研究と地域特産品との関係・・・現代日本の特産品の起源には、近世各藩の産物に由来するものが多く、地域活性化には江戸時代の産物研究が欠かせない。
- (3) 地域ブランド品の発掘と地域活性化・・・『大名武鑑』の「時献上」や『讃岐国名勝図会』などの地誌類に記された讃岐の名物を取り上げて、地域ブランド品を発掘し、地域活性化活動の一助としたい。

1. 「大名武鑑」の時献上に見る讃岐の特産品 ～さめき魚～

(1) 「大名武鑑」の時献上とは

- ①『大名武鑑』・・・江戸時代、諸大名の姓名・本国・居城・石高・官位・家系・相続・内室・参勤交代の期日・時献上および拝領品目・家紋・旗指物・菩提寺・重臣などを掲載した民間の書肆が刊行した小型本。4冊構成で、巻一に10万石以上の大名、巻二に1万石以上・1万石未満の大名、巻三に幕府の役人付、巻四には西丸の役人付と諸家隠居方が載せられており、藩名ではなく、藩主の名から調べるようになっている。
- ②時献上・・・江戸時代、各大家からは毎年決まった季節に藩領内でとれる国産品を将軍家へ献上する慣わしとなっていた。これを年中あるいは月次献上といった。「時献上」とは、参勤時の「参府献上」「御暇御礼」とは異なり、江戸時代、諸大名・交代寄合及び大名重臣（御三家付家老など）が家ごとに、毎年季節を定めて、領内の産物を将軍家に献上した制度。献上品目にも格式に応じた規程があり、簡単には変更できなかった。
- ③献上・下賜儀礼の政治文化史的役割・・・将軍家への恭順の意思表示の場（将軍・藩主の代替わりごとに主従関係を再確認）+家格制に基づく幕藩制的秩序の編成（石高・官位・殿席などによって序列化された「礼の秩序」による幕藩体制的秩序の構築と維持強化）→将軍・大名・家臣・領内献上システムの構築と重層的構造
- ④古代から政務と儀式とは一体不可分の関係・・・政治を考える上で儀礼や儀式の研究は欠かせない。献上行為と拝領・下賜・御成・振舞行為とは一体のもので、それを儀礼化し、執行することが政治そのものであった。
- ⑤献上品と献残品・・・献上品は上位者に献上されるとともに、必要に応じて、その一部が下位者に下賜された。例えば、高松藩の時献上品であった塩鯛について見れば、寛延3年（1750）に長尾西村の百姓43人が初穂15俵ほどを冥加として献上し、酒3樽・塩鯛50枚を下賜されたことが記されている（『増補高松藩記』）。

* 図1 『大名武鑑』（天保9年）にみる高松藩の時献上

* 表1 『大名武鑑』の時献上に見る讃岐諸藩の献上品

(2) 高松藩の時献上品

- ①鯛・・・高松藩では、正月に塩引鯛、3月に粕漬鯛を幕府将軍家に献上している。『延喜式』主計部には「讃岐国。中男作物。鯛楚割」、同大膳部には「讃岐国より鯛の塩作りおよび白干を献ず」とあり、平安時代から楚割鯛や塩鯛・干鯛が讃岐の名産として知られていた。中世にも、文安2年（1445）の『兵庫北関入船納帳』に「(四月)十日入船 宇多津 塩鯛十駄。(中略)十四日入船 平山 塩鯛十駄」などあり、近世になっても、延宝5年（1677）、讃岐で最初の地誌書である小西可春の『玉藻集』に、讃岐の名物として「魚島の鯛鱈（春二月末に網卸す。初鯛を金山鯛と云。初雷を魚出し神鳴と云。鳴門口より始て鯛出来と云）・鱈子（三月中旬にこしらゆるをよとす）・小豆島煎海鼠（諸国名物記）・引田海鼠腸（同書）・圓座」とある。
- ②鱈・・・高松藩初代藩主松平頼重の記録『英公実録』には、「寛永二十年（1643）七月朔日、初而鱈子御献上」とあり、これ以降、高松藩では3月と12月に鱈子を幕府将軍家に献上している。鱈は、瀬戸内では「春告げ魚」「ハルイオ」（春を祝う魚）と呼ばれ、春に産卵のために外海から瀬戸内海に入り込み、秋には再び外海へ戻る回遊魚である。「からすみ」は鯧のからすみが有名であるが、讃岐では鱈の真子から造られた。魚の真子（卵巣）を塩漬けにして干すことで丹念に精製して造られ、鱈の真子もつ濃厚なうま味と独特な食感が魅力で、酒の肴としても喜ばれ、高松藩主や丸亀藩主から将軍家へ献上された。

③**串海鼠**…『英公実録』に「寛永二十年十二月七日、始メテ国産串海鼠ヲ幕府ニ献ス、後恒例トナル」とあり、高松藩では、これを初例として毎年10月に串海鼠を幕府將軍家に献上するようになった。これより以前から讃岐では、海鼠腸（このわた＝海鼠の腸を塩漬けにしたもの）が讃岐の特産品として時の権力者へ献上されていた。特に引田の海鼠腸は有名で、豊臣秀吉から生駒雅楽頭宛てに十一月十七日付け（文禄四年から天正十三年までの間）で「海鼠腸桶二到来、遠路懇志悦思食候、委細福水将監可申候也」という礼状、徳川家康からも生駒雅楽頭宛てに正月六日付け（年欠）で「如来意新春之慶賀珍重存候、為御祝儀、引田海鼠腸并雉子送給喜悅之至候、猶期面談之節候、恐々謹言」との礼状が届けられている。

(3) 丸亀藩の時献上品

①**串海鼠**…丸亀藩では6月に串海鼠壺箱が幕府將軍家に献上されている。江戸中期以降、幕府は煎海鼠（いりこ＝海鼠の腸を抜いて煎り乾しにしたもの）を長崎貿易の重要な輸出品（俵物）として増産を各藩に命じた。丸亀藩領内にも、寛政11年（1799）に幕府役人の平岩右膳が讃岐沿岸視察にやって来て、俵物の（煎海鼠・干鮑・鱧鱈）の製造を仁尾・姫浜・箕・伊吹島・仮屋・和田浜の各浦ごとに命じている。江戸中期以降、幕府は日中貿易の決済を俵物（煎海鼠・干鮑・鱧鱈）で行うこととし、その生産・集荷体制の強化に乗り出してきたため、それまで各地の漁村は外国貿易とは無関係な存在であったが、この俵物貿易の開始によって次第に幕府の俵物生産体制の中に組み込まれるようになった。安政5年（1858）の『西讃府志』物産編魚類には、海鼠について「海鼠ハ荘内ニ多クトレリ。中ニモ大浜ナル船越ノ瀬戸、金山ノ州、障子洲ナドニテ得タルヲ宜シトス。串海鼠ニ製スルモ、ココナルヲ専ラ用ユ」とあり、三野郡大浜の串海鼠が有名だった。

②**鯛**…丸亀藩では6月に干鯛、12月には鯛を幕府將軍家に献上している。讃岐の干鯛は中世からよく知られ、文安2年（1445）の『兵庫北関入船納帳』には、「平山 干鯛廿駄。同所 干鯛十五駄」とあり、近世になっても寛永18年10月20日の『讃岐国小物成帳』『讃岐国内五万石領之小物成』には「宇足郡之内 一、干鯛千枚 三浦運上（西平山町・北平山町・御供所町）。一、鱈之子百五拾腸 同所」とあり、鯛や鱈子が丸亀藩にも運上として納められていた。天保14年（1843）の丸亀藩がまとめた領内の概要書『西讃海陸予答』には「大浜浦、庄内郷の随一にして人家多ク年中漁事（鯛・鰯・雑魚）を業とす。（中略）船越八幡のうらは楠浜といふ鯛の網代場也」とあり、大浜や楠浜などが鯛の漁場として知られていた。『金毘羅参詣名所図会』にも「鯛・鱈の漁場 大浜・詫間の間 楠浜といえる所にて鯛を多く漁す。又大浜より三里ばかり沖の方、あるひは箱の岬より四里余り沖にても漁す。是すなはち塩飽の佐柳島の辺という」とある。

③**鱈**…鱈は西讃では貴重なものとして、中世から祝儀の際の贈答品などに用いられていたことがわかる。秋山家文書には「為明春祝儀、御状、川鴈二、鱈十披露候、就其五明五本被進候、目出度存候」とあり、鱈が鴈とともに正月の祝儀物として、秋山源太郎が春房に届けている。江戸時代になっても、『増補三代物語』には詫間村について「鯛鱈之漁場 此辺春日多く漁す。楠浜と云所、格別也」とあり、「唐墨 馬鮫の鮓（こ）を乾製す。唐墨に似るを以て名とす」とも書かれており、特に三野郡の楠浜は鯛や鱈の好漁場として知られ、「からすみ」も製造されていたことがわかる。

(4) 多度津藩の時献上品

①**串鮑**…多度津藩では、12月に串鮑一箱を幕府將軍家に献上している。串鮑は串貝とも呼ばれ、干した鮑を串に刺したもので、祝い事や贈り物によく用いられた。

(5) 讃岐諸藩の時献上の特色

①**海産物の献上品が多い**…瀬戸内海という自然環境と好漁場に恵まれていたため、海産物の献上品が多かった。特に讃岐では鯛・鱈・海鼠が多く、塩引きや粕漬け、また干（乾）したり、串刺しにするなど保存加工を施して献上している。江戸までの輸送距離が長かったことがその背景にあるが、『延喜式』の時代から鯛塩や鯛楚割などにする加工技術の発達と蓄積が讃岐にはあり、その伝統が時代を経て継承されていたことも重要な要素であった。

②**献上回数は高松藩が一番多かった**…高松藩が10回、丸亀藩が6回、多度津藩が2回と、石高・官位・家系などいわずの大名としての家格や格式の違いがそのまま献上回数に表れている。特に高松藩は徳川氏の御家門として、毎年、江戸城の正月参賀儀礼に参列し、將軍から盃の御流と時服を拝領するなど將軍家や水戸徳川家と親しく、時献上以外でも外様大名の丸亀藩・多度津藩とは自ずと扱いが違っていた。

③**時献上品は藩領に付属したもの**…献上品は毎年同じ時期に同じ品物を献上するのが原則で、たとえ転封等によって藩主が交代してもほとんど品目等は変わっていない。これは時献上が基本的に国産物であるから、大名家ではなく藩領に付属するものと考えられていたからである。すなわち、時献上の体制と品目は、讃岐の歴史と風土に根ざして形成されたもので、個人的には変えることはできない社会的なシステムの一つとして

幕藩制秩序を支える重要な制度・政策であったといえる。歴史を遡れば、讃岐の献上品のコアな部分も、『延喜式』の平安時代と江戸時代の時献上品との間に大きな差はなく、ただ献上先が朝廷から將軍家へ変わったということである。これは、常に時の権力者の元に主要国内物産が集まってくるという献上品の歴史的性格を表したものであることができる。

2. 近世地誌類にみる讃岐の特産品 ～さめきの伝統野菜～

*野菜は一日350g以上取るべきだと言われているが、日本人の野菜摂取量は少ない。かつては日本人は野菜を多く食べていたが、1996年頃を境に少なくなったと指摘され(平成17年3月20日付け「日本経済新聞」)、特に香川県民は一人当たりの野菜摂取量が少なく、全国平均の八割しか食べていないのが問題となっている。

(1) 江戸前期の地誌類にみる「さめき野菜」

①小物成の中の「御菜(おさい)」…寛永19年(1642)の「讃岐国高松領小物成」に「大内郡 一、米式石四斗九升六合 御菜 河股村。一、米拾四石七斗八升四合 御菜 引田。寒川郡 一、米壺石九斗式升 御菜 鶴羽村。一、米式石四斗 御菜 志度村。一、米五石七斗六升 御菜 津田村」とある。「御菜」は菜の丁寧語で、数々と取り揃える「おかず」の意味がある。「御菜米」は小物成の一つで、もとは菜と魚の弃物を徴収していたが、のちに米で代納したのでこう呼ばれた。銀納の場合は「御菜銀(おさいぎん)」という。我が国では飯や酒とともに食べる食品を「さい」「な」といい、菜と魚は同義語であったが、江戸時代には菜と魚とが区別され、野菜(野にある菜)と魚(肴=酒(さけ)+菜(な))となった。

②讃岐の三大名物野菜(大根・牛蒡・穂蓼)と二大名物果物(柿・枇杷)…延宝5年(1677)の『玉藻集』は、高松城下中野天満宮の祠官小西可春(柳原小八郎)が著したもので、「名物 郷東の大根、牛川牛蒡、幡羅大根、津田の穂蓼 卯月に穂生る」と記されている。可春は讃岐の名物野菜として「大根・牛蒡・穂蓼」の三つ、代表的な果物として「円座柿・木徳枇杷」の二つを挙げている。「牛川牛蒡」の発祥の地は綾川町牛川の浦谷池畔にある三九郎畑とする説がある。貝原益軒の『菜譜』によれば、穂蓼は『万葉集』巻十一に「わが宿の穂蓼古幹採み生し 実になるまでに君をし待たむ」と詠まれ、当時から人家近くで栽培され食用にしていた。室町時代の料理所『四条流庖丁書』(1489)をみると、「総じて蓼できぬれば、何魚にても蓼ス良也」と記され、魚の膾には蓼酢が用いられた。播州赤穂の地名は「あかたで」の穂の産地だったので、その名がついた。

③上高岡村の松茸…『諏訪大明神記』(鰐河神社文書)によれば、三木郡上高岡村の明神の森に松茸が多数生え、貞享(1684～88)以後代々の藩主が松茸狩に来ており、松茸献上に対して蔵米一石が与えられている。

(2) 江戸中期の地誌類にみる「さめき野菜」

①瓜・茄・西瓜・冬瓜・蒺藜・蔓菁・匏瓜・山椒などの商品作物…高松藩領山田郡木太村の増田休意が延享2年(1745)に『翁媪夜話』(漢文)を著し、のちこれを基に明和5年(1768)に『三代物語』にまとめた。さらに後年、休意の弟で藩儒の菊池武賢がこれを校合して15巻にまとめ、藩主松平頼恭に献上したところ、『讃州府志』の題を与えられた。藩主が初めて本格的な地誌として認めた貴重な史料である。

●『三代物語』…「大内郡入野郷 入野山村 △中尾山 松茸 名品。寒川郡鶴羽郷 津田村 ○津田名物 ○蓼ノ穂 旧史曰 四月穂生ると ○北山名物 ○蘿蔔(大近) △梨子 △桃。寒川郡富田郷 南川村 △大蘿蔔 近頃造出。寒川郡長尾名村 ○長尾山 松茸 名品。寒川郡前山村 △蕨 名品 奥山村 △蕨 名品。三木郡井戸郷 鹿庭村 ○笋(たけのこ) 絶品也、今枯 △葛布 皆名物。三木郡高岡郷 上高岡村 △松茸 諏訪山名品 公之御用番人有、毎歳番来被下。三木郡原郷 ○原蒺藜(だいこん) 名品。香川郡東部 ○上之村 ○上ノ村蒺藜(だいこん) 名品。香川郡東部 ○下福岡村 ○松島坊 瓜・茄・西瓜・冬瓜(かもり)・蒺藜(だいこん) 蔓菁(かぶら) 匏瓜(ふくべ)。香川郡西部円座郷 円座村 ○円座柿 名物。香川郡西部飯田郷 郷東村 ○蒺藜(だいこん) 名品。阿野郡南之部山田郷 牛川村 ○牛川牛蒡 名品 凡山田郷牛蒡勝於他。那珂郡 小松荘 ◎生姜・柚子 名品」

●『讃州府志』…「卷之三 寒川郡 産物 ○津田ノ蓼穂 四月生穂 名品 ○雨滝山川椒 出津田村名品 味異於他。卷之四 三木郡 産物 ○竹并筍 鹿庭名品 今枯 ○原郷蒺藜(だいこん) 味異於他」

この時期になると、香川郡東部の上之村・下福岡村や香川郡西部の円座村・郷東村など、高松城下の近郊農村において野菜栽培が盛んになっており、蒺藜のほかに瓜・茄・西瓜・冬瓜・蔓菁・匏瓜などの季節野菜や多種類の商品作物の栽培が行われ、城下町の発達と人口の増加に伴う都市住民の旺盛な消費需要に応じている。

②金毘羅の生姜・柚子…平賀源内は宝暦10年(1760)の秋、薬用植物の調査のために金毘羅山を訪れ、その著書『物類品鑑』(1763)の中で「生薑 ○讃岐金毘羅産上品、形小ニシテ、味甚辛辣ニシテ筋スクナシ」と紹介し、金毘羅産の生姜は特に上質だと絶賛している。「生姜」は食用や薬用に栽培され、生姜湯や生姜味噌、

生姜酒などにすると、体を温めて風邪を治すに良い薬だと信じられていた。「柚子」は古くから果実は酸味が強いが香りがよく、果皮とともに多くの料理に珍重された。果汁を用いて柚子味噌や柚子餅・柚子饅頭なども作られ、文政5年（1822）の神事献立の二の膳にも柚饅頭が出されている（文政五歳『御神事諸用書留』）。金毘羅では柚べし（柚子を入れた餅菓子）や加美代飴（砂糖・水飴・柚子で作る鼈甲飴）なども作られた。

（3）江戸後期の地誌類にみる「さめき野菜」

①土産物としての金毘羅生姜…中山城山は香川郡東池西村出身の儒学者で、藤川東園に古文辞学を学び、寛政11年には高松城中で講義を行った。『全讃史』は文政11年（1828）に出されたもので、その産物志に「津田穂蓼。幡羅大根 三木郡原村名品。牛川牛蒡 阿野郡南牛川村。金毘羅乃生姜 那珂郡金毘羅乃土産物」とあり、特筆すべきは「金毘羅乃生姜 那珂郡金毘羅乃土産物」と紹介されていることであり、初めて讃岐で「土産物」という用語が野菜に対して使われ、対外的な土産物として取り上げられていることである。

②丸亀の大根の市と西瓜店…天保年間（1830～44）の『丸亀繁昌記』には「九夏三伏夏の夜、橋上には蚊の愁ひなく、老若男女、橋の涼とて黄昏より群をなす、西瓜店には、曲筒の水に人の眼をひやし、薪船はいかりの上に相引の催あり。（中略）大根の市は赤穂を品の最上として四十七人の中使どもの注進によりて、家々にみだれ入り、皆大石の手下となりて、功のものゝ名を得たり」と記され、丸亀の町には西瓜店や大根の市があったことがわかる。それとは別に「松生（まつばえ）の市」という薪・西瓜・木瓜などの市も立っていた。

③金毘羅の薫柿と万濃池の蓴菜…『讃岐国名勝図会』は、高松城下の町人梶原藍渠とその子藍水が編纂した讃岐の地誌で、嘉永6年（1853）に始めて明治2年に終わっているが、凡例に「一、当国産物甚だ多し。砂糖・塩・小豆等のごときは天下に冠たる事偏く世のしる処なり、この書一郡の産物を集め録して、その下に委しくその村名を記す」とあり、各地の土産について次のように紹介している。「大内郡 松茸（与田山鹽谷・たいらだに）、寒川郡 山椒（雨滝山）・松茸（長尾村・山）蓼・松露（津田村）・蕨（前山村・絹島）、三木郡 菜菔（原村）、山田郡 松茸（植田村）・枇杷（庵治）、香川郡東 菜菔（中ノ村）、香川郡西 柿（円座村）、阿野郡北 翻白草（白峯谷）、阿野郡南 牛蒡（牛川村）・松茸・椎茸（山田村）、鵜足郡 葛布（勝浦村）、那珂郡 生薑・薫柿（金毘羅）・蓴菜（万濃池）・松茸（金毘羅・塩入村）・牛蒡・松茸（塩入村）」

金毘羅やその近郊の農村では商品作物の栽培が盛んとなり、「薫柿」や「松茸」が土産物として登場してくるのが、この時期の大きな特徴である。薫柿は柿を煙でいぶすと渋みが消えて甘みが増すといわれ、松茸は神事献立にも用いられている（文政五歳『御神事諸用書留』）。蓴菜は奈良時代から菜として食用にされており、『菜譜』には「ところてんの如し。煮て食う。もろこしにて蓴羹（じゅんこう）を賞す」と紹介されている。

④『西讃府志』にみる丸亀領内の特産野菜…『西讃府志』は天保11年（1840）に家老佐脇藤八郎の命で領内に「地志撰述」作成を通達し、のち櫛梨神社社人（神主）秋山伊豆（惟恭、巖山）が引き継いで安政5年（1858）に完成した藩撰地誌。近世地誌は中国の方志の影響を受けて、各藩の藩主が自らの支配の正当性を明らかにするために、領内各地域の歴史や地名・物産などを調査して本に纏めるという極めて政治的な行為であった。「卷之四十八 ○物産 ◎蔬菜類 蘿蔔 佐文村ヨリイト早く出、イツモ梅雨ノ比種ヲ下シ、七月比ヨリ賣出ス、多ク鬻クモ、此村又買田村ナドナリ、又原村大浜浦ナドニナレルハ、味殊に勝レタリ。蕪菁 苜（ミツナ）・芥菜（カラシ）・百葉徳苦トモ・胡蘿蔔・韭・蒜・水晶葱（ラッキョー）・分葱（ワキギ）・胡葱（アサツキ）葱（ヒトモシ）根深トモ・繁蕪（ハコヘ）鶏腸菜（カハラケナ）トモ・薺（ナツキ）・高苣（チサ）・水苦蕒（カハチサ）・蒲公英（タンポポ）・黄瓜菜（ウマコヤシ）・松菜・接續菜（ツキナ）筆頭菜（ツクツクシ）トモ・黄鶴菜（タヒラニ）・三葉・牛蒡・黄獨（カシウイモ）・蕨・藜（アカザ）・狗脊（ゼンマイ）・水慈姑（クハイ）・芹菜（セリ）・蕃椒（タワガラシ）・罌粟（ケシ）・生薑内野々村ヨリ多出・草薺（トコロ）・百合・菠薐菜（ホウレンソウ）◎菌類 松茸 大麻山善通寺山ナルヲヨシトス、香氣ヨク味スグレタリ、多クハナシ、粟井井関アタリノ山ヨリ多出。麥盧蕈（シヨウロウ） 有明浜ナルヲヨシト云ヘリ、外ナルヨリ大ニシテ呼又ヨロシ、又大浜浦ニ産レルモイトヨシ。椎茸・樺茸・柳茸・柞茸・初茸・赤茸・湿地茸（シメジ）黄白アリ・木茸 ◎瓜類 胡瓜・越瓜 丸亀平山、又土器村清水ナドヨリ早出。壺盧（ユウガホ）・南京瓜・茄子 葛原ノ村人多ク作レリ。苦瓠・西瓜・絲瓜・甜瓜・干瓢 ◎菓類 梅・桃・柿 梅ハ七ヶ村香田浦ナドニ多シ、桃ハ下高野ニ多ク作レリ、春ハ花サヘメヅルバカリナリ、又近キ此ハ宮田村ニモ多ク殖タリ、柿ハ河内村ヨリ出ルヲヨシトス、味他ニ異なり、世ニ河内柿トイヘリ。朱欒 彼是ニモ殖ツレドモ志々島ニ一株アリ、味外ナルヨリ勝レリ。葡萄 粟島ナル梵音寺ニ大キナルアリ、味亦イトヨシ。杏・栗・石榴・梨子・橘・榎椀（クワリン）・榲桲（マロメロ）・包橘（タチバナ）・乳柑（クチンポ）・柑子・橙・柚・襷椀（ユウカ）・金柑・枇杷・楊梅（ヤマモモ）・櫻桃（ユスラ）・無花果・李・棗・榲桲

「大根は佐文よりいと早く出、いつも梅雨のころ種を下し、七月ごろより売り出し、多人ひさぐ」と書かれ、

佐文村の「早出し大根」が有名であった。また、内野々の生薑や大麻山・善通寺山・粟井・井関の松茸、有明浜・大浜浦の麥盧草、丸亀平山・土器村清水の胡瓜・越瓜、葛原の壺盧・南京瓜・茄子、香田浦の梅、下高野の桃、河内村の柿、志々島の朱欒、粟島梵音寺の葡萄など各地の特産野菜が記載されている。

- ⑤生嶋・中山・中村の大根・・・万延元年（1860）～明治35年（1902）の『家政年中行司記』（渡辺家文書）には、原料となる大根に生嶋、中山、中村のものが使われており、当時、讃岐では野菜ごとの特産地が生まれて
- ⑥久米池蓮根・・・『久米池老朽工事竣工記念碑』によれば、久米池にはかつて蓮が繁茂し、「久米池蓮根」として知っていた。

○マルセル・モースの贈与論と日本の贈答文化

フランスの社会学者マルセル・モースは『贈与論』（1925）の中で、人間社会には貨幣を使った交換原則にはおさまらない慣行が存在すると述べている。なかでも贈与は経済的領域を越えた重要な原則として社会的に機能し、贈与をめぐる道徳的義務のシステムとして①贈り物を与える義務（提供の義務）②それを受ける義務（受容の義務）③お返し義務（返礼の義務）の三つを挙げている。

そもそも贈答という言葉自体が返礼の存在を前提にしており、受け取った者に対して返礼を義務付けている。この贈与の性質を互酬性 reciprocity と呼ぶが、そこには贈り物を一種の債務・負債と感じる意識があったと考えられる。モースが③お返し義務と呼んだがこれである。日本の社会では贈り物の実用的価値が重視され、食物がその大部分を占めている。

贈与という行為は、歴史上あらゆる時代、あらゆる地域に見られるが、とりわけ日本では、文化的に贈答儀礼がよく保存されている。中元や歳暮以外に、結婚祝いや出産祝い、入学祝い、香典等人生の節目ごとに様々な祝儀・不祝儀が繰り返されている。また、近年ではバレンタインデーやホワイトデー等のように新たな贈答儀礼も次々と再生産されている。その他、年賀状やメールのやりとり、訪問や招待なども同じ贈答儀礼と同じ構造をもっていると考えられる。

3. 付論 近世における食の格式と階層性―「大名武鑑」にみる「うどん」の格付け―

*表2 『大名武鑑』の時献上にみられる麺類

- 1) 麺類の格付け・・・『大名武鑑』の時献上には、麺類が33の藩から大名献上物として将軍家に献上されている。その内訳は素麺が28藩、蕎麦が3藩（信濃高遠・飯山、上野小幡）、饅頭が2藩（上野館林、下総結城）で、素麺が質量ともに最も多い。なかでも地名を付した素麺が6つ（三輪、白子、三春、輪島、博多、豊原）もあるなど、広く名産品として世に知られていたことがわかる。これら時献上として献上された品物は、すべて幕府から公的に認められた特産品であり、当時の最高級品であったと考えられる。時献上として献上された麺類の中で、食の格式からいえば、素麺が一番格式が高く、次いで蕎麦、饅頭の順であったといえる。

- 2) 饅頭の2大産地・・・『大名武鑑』によれば、江戸時代の饅頭の2大産地は上野の館林と下総の結城にあったことがわかる。安永2年（1773）の『大名武鑑』には、下総結城藩主水野日向守勝起の項に、「時献上 正月三日御盃臺、暑中干饅頭、在着御禮一種一荷、寒中牛蒡」とあり、結城藩の特産物として「干饅頭」が幕府に献上されていたことがわかる。また、上野館林藩は、將軍家から甲府藩とともに御両典と呼ばれて御三家と並ぶ連枝として高い家格を誇っていたが、太田備中守の時代には時献上として「饅頭粉 壺箱」を献上している。

- ①館林・・・良質小麦の産地で「日本のチエルノーゼム」と自称し、日清製粉・正田醤油の発祥の地でもある。名産は「うどん」と「麦落雁」。「館林うどん」は、多加水で、切り出した麺を竹ざおにかけて天日で半乾燥させるのが最大の特徴で、白く透明感があって、やや太めで柔らかいがコシの強い風味豊かな味わいがする。乾麺なので贈答品や土産物に適している。結婚式の引き出物や新盆・法事のお返し、会社の得意先への贈答などによく使われる。中元の時期には細物、歳暮の時期には太いうどんがよく売れる。つけ汁は醤油だれとゴマだれの2種類があり、冷たいざるうどんを食べるのが一般的である。（例）館林名物「分福茶釜の冷やし釜玉うどん」、麵1グランプリin館林で2年連続グランプリをとった原田製麺の「冷やしキュウリ汁うどん」（地元板倉地区の名産キュウリを使ったオリジナル食品）

*館林の地域活性化運動・・・日本最大級の麺の祭典「麵1グランプリ in 館林」（H23～）、「麵恋ガールズ」、「麵のまち『うどんの里』館林マップ」、「館林まちゼミ」（館林の名店が教えてくれる「得するまちなかお店ゼミナール」、H24～受講料無料で「キラリと光るお店づくり」をめざす。主催：館林商工会議所）

*資料1 「麵-1グランプリ in 館林」と館林「まちゼミ」

- ②結城・・・館林と同じく古くから小麦の産地で、味の良い乾麺の名産地として知られ、江戸時代には藩の特産品として「干饅頭」が幕府に献上されていた。嘉永2年（1849）の『下総国輿地全図』には、結城の物産と

して「結城紬・結城牛蒡・結城干鰓鮓」が紹介されている。昭和ころまで家庭で手打ちをすることもあったが、多くはお店で乾麺を買ってゆでて食べることが行われていた。地元では西村製麺所の「ゆうきうどん」が有名で、主に贈答・土産用のうどんが製造されている。

＊結城の地域活性化運動・・・「北の鎌倉」をキャッチフレーズに、21世紀記念事業「結城百選」（ふる里再発見）、「結城紬の無形文化遺産」（H22）「紬のふる里マップ」

3) 各種類の特色・・・これらによると、素麺は糸のように白くて美しい上品で、将軍家等への献上品や七夕の贈り物として幅広く知られていたことがわかる。蕎麦は信州産のものが最も佳いとされ、鰓鮓は「大抵鰓鮓は寒い時節に適しており、冷麦は暑い時節に宜い。然ども、意に任せて寒温の区別なく食べる人もある」と記され、それぞれ庶民の食べ物として親しまれていた様子を窺うことができる。

4) 現代3大うどん成立の歴史的背景・・・現在、日本3大うどんの一つと言われている群馬県の水沢うどんは、水沢寺（水沢観音）の参詣客を相手に供されたのが始まりで、同じ群馬県で江戸時代に将軍家への献上品として知られた館林うどんとともに、群馬の3大うどん（館林・桐生・水沢）の一つとされている。秋田県の稲庭うどんは、『稲庭古今事蹟誌』によれば、寛文年間以前に稲庭村で佐藤市兵衛によって始められたと伝えられており、のち秋田藩佐竹家への献上品となっている。いずれも干し鰓鮓が主で献上品に適していたと思われ、江戸時代の鰓鮓の2大産地であった上野の館林と下総の結城と同じように、もとは藩から指定された特定の製造業者がこれを製造して藩に上納していたものが、明治以後、幕藩体制の崩壊で国産専売制度が崩れて外護者を失い、時献上の献上品生産から民間相手の地域特産品製造へと舵を切ったものと推測される。

これに対して香川県の讃岐うどんは、生または半生鰓鮓が主で、献上品にも適しておらず、また、製造・販売段階についても、商品経済の発達に伴って江戸後期に初めて川堤や道端等に小屋掛けのうどん・蕎麦切り商が出始めるレベルであった。これには讃岐諸藩の政策も関係していて、例えば、高松藩では天保の改革で奢侈禁止令を発して、うどん・蕎麦切り商の別業を吟味するなど藩体制を引き締めるために経済統制と生活統制を強化している。このような背景もあって、讃岐では、藩の国産奨励というバックグラウンドのあった館林（水沢）・結城・稲庭などとは違って、うどんは藩領内で冠婚葬祭などの特別な儀式の際に出される食べ物の一つに過ぎなかったものと思われる。従って、讃岐では、江戸後期になってうどんや蕎麦が広まったといっても、藩領内の極限られた範囲内のことであって、藩領外に販売できるような段階ではなかったため、敢えて国名を付して讃岐うどんと呼ぶ必要もなかったのである。因みに香川県で乾麺が製造され始めたのは、明治37年（1904）頃からである。

おわりに

(1) 江戸時代の時献上品には1000年来の伝統がある・・・讃岐の歴史と風土に根ざした独自の特産品を大切にし、これらを讃岐ブランドの中心に据えて総合的な地域ブランド戦略を練るべきである。

(2) 讃岐の特産品を地域ブランド戦略の中核に

①アラン・フォーバスの6つの「アトラクティブス（魅力）」

- ・ヒストリー（歴史）・・・歴史上の有名事件の現場や歴史的建造物
- ・フィクション（物語）・・・小説や演劇、歌謡で有名になった名所や名物
- ・リズム&テイスト（音楽と料理）・・・音楽が楽しく、食事が美味しい
- ・ガール&ギャンブル（女性と賭け事）・・・女性が奇麗で、スリルに富む娯楽街がある
- ・ショッピング（買物）・・・名物名品など品揃えが良くて安値な商店街と賑わいに富んだ町並み
- ・サイトシーイング（景色）・・・風光明媚で奇勝絶景に恵まれている

②このうち3つを揃えることが大事。 cf. 6つとも揃えようとする個性がなくなり、必ず失敗する。

③「あれがあるから、そこへ行きたい」と思う魅力を作れ。 cf. 道路、飛行場、ホテルを造るのは二の次。

(3) 「香川県遺産KAGAWA Heritage」推進運動・・・香川県の豊かな自然・歴史・文化・産業などの地域資源を次世代に継承していくことで、新しい魅力を持った香川県を創造していく民間主体の県民運動

①香川県民による「伝統の創造」運動・・・次世代に遺したい「香川県の宝物」を掘り起こし、「新しい伝統」として地域で守り育てていく県民運動 ex. エリック・ホブズボームの「伝統の発明」（創られた伝統）

②香川県民による「地域活性化」運動・・・香川県民の「ひと・もの・ところ」の再発見による地域活性化運動。

③香川県民による「未来の創造」運動・・・地域住民自らが有形・無形の地域の良さや価値を見出し、誇りと愛着をもって地域の「未来を創造」していく運動。「人づくり・ものづくり・地域づくり」

＊歴史（時間差）によるブランドの差別化 ex. 「景観は10年、風景は100年、風土は1000年の計」