

おかげ参りへ4

ふるさと御所
歴史探訪

表

金では最高が1000文、最低が1文です。品物では醤油1石（180トリック）、割木4駄（約640kg）から、漬け物少し、菜少しというように、分量や額の幅が非常に広いのが特徴です。人びとは、分相応に身近なものを持ち寄ったようです。

日は、今暦では4月26日です。このころには、「くき」の寄付が多いのです。くきは、大根や蕪の葉の漬け物で、冬の間の保存食です。その後は、季節に応じた旬の野菜が集中してきます。一年中いろいろな野菜が食べられようになつたのは、ごく最近のことです。

味噌と砂糖の寄付が少ないのも特徴です。味噌は各家庭で必要量しか造つておらず、砂糖は貴重であつたからと考えられます。豆腐やこんにゃくが多いのですが、売り物の商品を寄付したのでした。



品 物	単位	量	件数	備 考
銀・札	分	1,874	149	※金換算(60匁:1両)
銭	文	6,612	73	※金換算(6,000文:1両)
金	朱	19	11	計金5両1分3朱
米	合	22,352	176	うち白米7斗1升
麦	合	193	8	こむぎ餅、おかがみ含む
餅・餅米	合	14	7	小麦粉、はったい粉等
粉類	合	1,870	54	
酒	合	150	5	
焼酎	合	17	101	「あんどん」及び灯明用
茶	合	30	30	萩之本村から1件1石の寄進
割木・薪・柴	合	6	11	
油	合	1,900	7	1斤は約600グラム
ろうそく	斤	1.5	2	
醤油	合	128	44	こんにゃく、豆腐、干し大根等
味噌	斤	2	2	1斤は約700尾入り1俵等
砂糖	合	216	2	和中散(旅の常備薬)等
漬けものの加工食品	食	89	89	ちしゃ、小松菜等
夕食	食	104	104	なすび、きゅうり、なんきん等
菜類	食	35	35	小芋、大根、ごぼう等
瓜類	食	39	39	ふき、たけのこ等
芋・根菜類	食	25	25	大豆、小豆、十八等
山菜類	食	6	6	うるめ700尾入り1俵等
豆類	食	6	6	和中散(旅の常備薬)等
魚類	食	14	14	茶碗、箸、小皿等
葉類	服	1,305		
食器等	足	730	17	
わらじ	本	215	2	
杖				
その他の品物		39件	件数合計	1,194件

前回は、文政13年（1830）のおかげ参りについて、食事等の提供は人びとの寄付によって賄われていたこと、寄付の内容が「寄進帳」に詳しく書かれていることを述べました。では、寄付されたのはどんな物だったのでしょうか。

寄付は、町内から669件、近隣の村は523件、他国が2件で合計1194件です。1人で何回も寄付した人がいた一方、村中や町内でまとめたものがあり、寄付をした人数は、この件数を上回ると思われます。

寄付された物から、当時の食べ物について考えてみます。江戸時代には、庶民は麦飯を食べていただと言われています。しかし、麦の寄付は米の115分の1以下であり、麦飯を提供したとは思えません。これは、まちまちです。米では最高が5石（750kg）で、最低が2合（0.3kg）、

御所町で施行が始まった閏3月4日は、今年の暦では4月26日です。このころには、「くき」の寄付が多いのです。くきは、大根や蕪の葉の漬け物で、冬の間の保存食です。その後は、季節に応じた旬の野菜が集中してきます。一年中いろいろな野菜が食べられようになつたのは、ごく最近のことです。

金錢の寄付があるので、江戸時代の貨幣制度について補足します。貨幣には、金・銀・銭の3種類がありましたが。金は主に東日本で使用され、主に西日本で通用していました。豆板銀と小さな丁銀と小さな豆板銀がありました。

元禄期（1700年ごろ）の公定の交換レートは、1両=銀40匁=銭4000文でしたが、時代によつて変化し、当時は、1両=銀約60匁=銭約6000文でした。1両は、現在では10万円から30万円に相当します。江戸時代には、人件費が安く、品物が高かかつたので、このような幅ができます。これらについては、折を見て説明したいと思います。

（文責 中井陽一）