

# 明治村 だより

2001 Early Spring



初春号  
Vol.22



目次	
明治村グラフィティ	大西匠……2
明治の野菜―西洋蔬菜の導入	遠藤 照子……8
館蔵資料紹介(十)	安江 由香……11
瓦斯燈	
ミュージアムショップから	5……12
馬たちのプロフィール	13……13
冬の明治村	14……14

表紙写真 錦絵「七福神春戯」(部分)

『明治村だより』  
第二十三号発行のお知らせ  
発行時期 平成十三年三月(予定)  
申込方法 「明治村だより」第二十三号ご希望の旨  
及びご住所・お名前を明記の上、送料  
一四〇円の切手とともに封書にてお  
申し込み下さい。

平成十三年一月一日発行  
「明治村だより」第二十二号(平成十三年初春)  
発行 博物館明治村  
愛知県大山市内山一番地  
電話(〇五六八)六七〇三―四千四八四―〇〇〇〇  
ホームページ <http://www.meitetsu.co.jp/meiji-vil/>  
製作 大日本印刷株式会社







# 明治の野菜

## 西洋蔬菜の導入

遠藤照子(当館学芸員)

明治の文学者小栗風葉の代表作に「青春」(明治三十八・九年)という作品がある。当時の学生生活をいきいきと描いた長篇小説であるが、文中にある洋食屋の場面が出てくるので引用してみよう。

「自分の前のオランダ三葉を凝と見入った。テエブルの上のあしらひに葉附のまま三四本、水の入ったコップを透かして白い茎が美しい。旋て、「是はセロリイだが、小野さんは見た事有りませんか。」」

ここに出てくるセロリー(図1)は、古代エジプトで薬用とされた歴史の古い野菜であるが、わが国へは加藤清正が朝鮮出兵のおり持帰ったとされ、「ギヨマサンジン」と呼ばれた。次いで江戸時代後期に長崎出島からオランダ人によって伝え

られ、オランダ三葉と呼ばれたが、まだ国内で栽培されることはなく、明治初年開拓使がはじめて本格的に栽培に着手したものである。明治六年に発行された「西洋蔬菜栽培法」(開拓使蔵版)(図2)には、白芹シエルレーと記載され食べ方としては「白幹白根ヲ生ニテ塩ヲツケ或ハ細カニ刻ミテ酢ヲソソキ肉ニ交ヘテ蒸焼トナス」と紹介されている。しかしあまり広まることはなく、一般人々が口にできるようになるのは第二次世界大戦以降のことである。

洋食につきもののサラダであるが、それまでの日本には野菜を生食するという習慣はなかった。食生活の洋風化にともない従来の品種とは異なる外来種の野菜が導入されたのである。今私たちが

普通に食している野菜のほとんどが外国からもたらされたものである。古代・中世では中国、韓国から、江戸時代には長崎出島を経由して渡来した。明治政府の急務であった殖産興業はあらゆる分野に力を注いだ。農業も例外ではなかった。明治三年、民部省に勸農局が設けられ開墾・種芸・養蚕などの職掌が定められたのが最初であり、以後大蔵省・内務省・工部省とその所管は幾たびも変わったが、農業及び関連生産業の改良策をほかり、農業技術改良の勸奨・指導・調査・試験に従事した。

それまでのわが国の農業は、おしなべて気候に左右されがちなほとんど自然農法ともいえるものであったが、明治政府の方針は、そうした状況を

改善し風土に合った優良品種を積極的に導入しつつ作物を効率的に収穫し生産量を上げることを目的として欧米農法を採用し器械化を図るものがあった。また各地に農学校や試験場を設置し指導的役割を担わせた。そのひとつが三田育種場である。これは明治十年に設置された官営の種苗会社で、内外優良種苗の導入・試作・増殖・配布という事業を手がけたものである。明治十七年には大日本農会の所管となりのち民間に払い下げられた。

新しい野菜の栽培法については様々な研究がなされ多くの啓蒙書も刊行された。その中の一冊に「蔬菜栽培法」(明治二十六年・福羽逸人著)がある。(図3)著者は、幕末・明治の国学者であり明治政府の官僚であった福羽美静の養子であり、我

が園芸学の草分けであった。園芸研究のためフランスに渡った経験を生かし蔬菜は園芸の分野であるという観点に立って、西洋蔬菜の適切で効果的な栽培法について詳述している。彼が作り出した「福羽いちご」は優秀品種として有名になった。明治時代に新たに導入された野菜(当時は蔬菜と呼んだ)にはキャベツ・玉葱・ジャガイモ・白菜・トマトがあげられる。またそれまでであった蔬菜でも明治になって新たな西洋品種がとりいれられて普及したものと、ダイコン・ニンジン・キュウリ・ピーマン・ホウレンソウがある。

キャベツは江戸時代オランダ人より伝えられたが、葉が巻いていない結球していないもので葉牡丹としてもっぱら鑑賞用であった。明治四年に北

海道で栽培されてキャベイジ(甘藍)と呼ばれて普及した。大正時代にとんかつなどの添え物として細かく刻んだものが流行し現在に至っているが、外国では火を通したり酢漬けにするのが普通で、こうした生食は我が国独特の食べ方である。

玉葱は、古代エジプトですでに栽培されていたという古い野菜であり、わが国には明治四年に伝えられて札幌などで栽培された。現在はアメリカに次いで世界第二の生産国である。ジャガイモは南アメリカの原産でヨーロッパに広まったものである。豊臣秀吉の時代にオランダ人が長崎に伝えたが、明治七年、開拓使がアメリカの優良品種を輸入して本格的な栽培が始まった。米の凶作時には主食ともなり、洋食の普及にとも



図1 「内外穀菜便覧」 明治31年

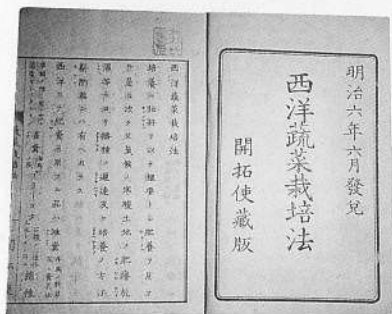


図2



図3



図4

ない大正時代にはコロツケの材料としてなじみ深い野菜である。  
白菜は原産が中国で、明治時代、日清・日露戦争後に種子を持ち帰って栽培され普及したものである。

トマト(図4)の原産地は南アメリカのアンデス山脈高地で、ヨーロッパに広まった。日本へは十八世紀に伝わり、赤茄子・西洋茄子・さんごじゆなすびとも呼ばれた。実は現在よりも小さく、ホウズキより大なりと記録されている。明治に入り開拓使用によって栽培が始められ、前出の「西洋蔬菜栽培法」には「赤色ニ熟シタルヲトリ皮ヲサリ生ニテ胡椒少々塩ホルト油ニ酢ヲ和シ浸シテ用

ヒ」とあり、要するにドレッシングをかけて生食するものであると述べている。しかしその独特の強い臭いのため砂糖をつけて食したという逸話があり、一般に普及したのは昭和に入ってからである。

トマト栽培で身代を築いた明治の篤農家について書かれたものに「トマト王蟹江一太郎」(昭和三十年・上野町教育委員会発行)がある。カゴメソウスの創始者である蟹江は、明治八年愛知県知多郡に生まれた。養蚕を中心とした農業に従事していたが、兵役中に軍隊の上官から助言を受けたことがきっかけで、これからの農業の新しい方向として西洋野菜栽培の必要性を感じ、明治三十二年、未見の作物であったトマトの栽培に着手した。名古屋の農事試験場の指導を受け、アメリカ産の種を横浜から取り寄せた。試行錯誤の末収穫はしたものの当時は一部の洋食屋以外には買ってくれるところもなかったが、加工品があることを示唆されて試作したのがトマトソースであった。努力のこいあって周辺の農耕地帯ではトマト栽培・トマトソース加工業が発展し、全国の生産量の四分の三を愛知県知多郡だけで占めた。

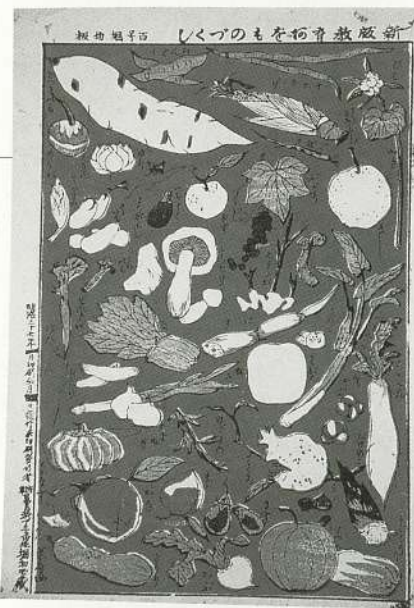


図5 おもちゃ絵  
「新版教育阿をものづくし」 明治37年発行

て実に多種類あり、品種改良は今日ではバイオテクノロジーの発達により日進月歩であるとはいえ、現在出回っている野菜のほとんどが明治時代に新たに導入した品種の流れをひいているものであるという事実は意外に思われよう。私たちの食生活の大きな部分が、明治時代の農業革新の上に成り立っているのである。

参考文献

- 小栗風葉「青春」 岩波文庫 一九五三
- 清水桂「たべもの語源辞典」東京堂出版 一九八〇
- 青葉高「もの人間との文化史野菜」法政大学出版局一九八一
- 大塚滋「食の文化史」中公新書 一九八九

館蔵資料紹介【十】

瓦斯燈

明治村には、およそ百基の街灯が建てられています。開村時間が近づき、お客様の姿が見られなくなつた頃、これらの街灯に明かりが灯り始めます。現在は電気を使っていますが、明治の人々はこの街灯に灯されたガスの明かりに目を見張つたのです。

日本で最初に瓦斯燈が灯されたのは、明治五年(一八七二)横浜の外国人居留地のことでした。

もともとは、居留地に住む外国人たちが、自分たちの住む街を明るくしようと、瓦斯燈建設の準備を進めていたところ、ガスに関する権利と新しい事業を外国人に独占されることを危惧した県令(現在の県知事)らが、横浜の豪商・高島嘉右衛門に事業進出を持ちかけました。そして、需要者の申込み数の多い方が権利を獲得するという競争に高島らが勝利を取め、ガス事業は日本人の手で始められたのです。しかし、技術的には外国に頼るほかなく、フランス人技師の協力のもとに十数本の日本最初の瓦斯燈が灯されました。

行灯かロソクのみかりくらいしか知らなかった人々は、初めて見るその明るさに驚き、そばに近づいて眺めるうちに、ガス中毒になつて倒れる人まで出たそうです。すると「これは西洋人が日本人を皆殺しにするために造つたのだ」「キリシタンが魔法をかけたのだ」などというデマが流れて大騒ぎになつたとか…。

図1



また当時、街中に建てられた瓦斯燈の料金はその地域の家庭に割り当てられたため、大喜びはしたものの、料金を支払う義務はないと言い出す人がほとんどで、訴訟にまで発展することもあつたようです。

このような騒ぎのうちに始まつた瓦斯燈建設は、明治七年(一八七四)には東京の銀座で開始されました。折しも銀座は、イギリス人技術者ウォートルスの設計によって、煉瓦街に生まれ変わりつつありました。円柱とバルコニーの並ぶ建物、歩道と車道が街路樹で整然と分けられた新しい街は、それだけでも話題になりましたが、そこに立てられた瓦斯燈もまた、文明開化の象徴として錦絵に描かれ(図1)、全国に伝えられていきました。

当時の瓦斯燈には様々なデザインのものがありましたが、明治村では神戸の外国人居留地にあつたものをもとにしています。

実際に神戸から移したのもあり、三重県庁舎の前(図2)と、正門から聖ヨハネ教会堂へ行く途中に1本ずつ建てられています。(残念ながら痛みがひどく、後に取り替えられた部分が多くなつた)



図2

図3



これは、少し手を加え、言わば明治村型となつています。例えば、灯部のすぐ下で左右に突き出たアーム(腕木)は、もとの神戸型にはありませんでした。形の美しさはもとより、修理や清掃の際にはしごをかけられるように付けられたものです。この設計をしたのは、明治村の創設者である建築家・谷口吉郎博士でした。明治村では、その後もこのデザインを受け継いでいますが、耐久性やメンテナンスの簡便さを考えて、変更された点もあります。柱の材質を鋳鉄製から青銅製に変え、灯部は銅板製としました。柱の内部には配線用のステンレスの管を通してあります。美しい姿を保ち、長く使い続けるための改良です。

明治の頃とは違い、街灯に人々の目注がれることはなくなりました。それは、明治村の中とて同じ状況のようです。しかし、街灯も歴史を伝える展示物です。ほんの少し足を止め、真っ暗な夜しか知らなかった人々が、初めてその明かりを目にした時の驚きを想像してみてください。

主な参考文献

- 内阪素夫「日本燈火史」東京電気 株 大正六年
- 湯本豪一「図説明治事物起源事典」柏書房 平成八年
- 「あかりの今昔」(財)江戸東京歴史財団 平成七年

安江由香(当館学芸員)

今回は、展示建造物<sup>8</sup>小泉八雲避暑の家を利用した駄菓子屋をご紹介します。床屋・芝居小屋・銭湯など町屋建築が立ち並ぶ一角にあり、平成九年にオープンしました。



人にとって甘味は最高の贅沢品といえます。古くは菓子といえは果物・干した果物・餅のたぐいしかありませんでした。砂糖は奈良時代に渡来したもので、当時は薬用として珍重されていたとか。菓자에砂糖が入りさまざまな種類がつくられるようになつたのは江戸時代になつてからです。しかしまだ高価であつたため一般庶民の口に入ることはほとんどありませんでした。幕府

は贅沢品を取り締まるため、砂糖を使った菓子を禁止したり、砂糖に税金をかけたたりしました。こうした時代背景が庶民の口にできる駄菓子(雑菓子ともいふ)を誕生させたといえるでしょう。

駄菓子は日本の風土が生んだ民族固有のもので、広く庶民に親しまれていきます。その原料は主に米や雑穀で、甘味は黒砂糖か水飴を用いていました。かたちは稚拙で素材ですが、噛みしめるほどに味わい深いものがあります。郷土色が強く全国各地に特有な駄菓子が生まれ日常生活にしっかりと根づいています。また容器がおもちゃだったり、あたりくじのついた駄菓子も登場し、より子供の興味を惹くために実に多くの種類があります。



明治村の駄菓子

屋では現在約二百五十種類の駄菓子を扱っています。一個十円の大飴玉から、ソースせんべい(三十円)、マツチ型ラムネ菓子(百五十円)、黒糖胡麻くるぼう(三百円)、ボンせんべい(三百五十円)、くず湯(四百八十円)などがあり、お客様の好評を得ています。最近では現代風にアレンジした駄菓子パックも流行っています。昔ながらの菓子そのままでもなく何らかの工夫が見られるものも増えているようです。



巷にさまざまな甘い菓子があふれている現代だからこそこのような素材な駄菓子にかえって郷愁を誘われるのかもしれない。子供はもちろん大人も楽しめる昔なつかしい駄菓子屋にぜひお立ち寄り下さい。

馬たちのプロフィール

明治村の馬車は私達が曳いています。

ヒロフミ



性別/牡
誕生日/1997.5.1
生誕地/ベルギー
品種/フレンチ・コブ
旧名/IDOL
体高/162cm
体重/650kg

タイスケ



性別/牡
誕生日/1996.4.29
生誕地/ベルギー
品種/フレンチ・コブ
旧名/JULO
体高/162cm
体重/640kg

イチヨウ

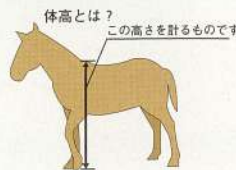


性別/牝
誕生日/1997.4.19
生誕地/ベルギー
品種/フレンチ・コブ
旧名/JISMIE
体高/158cm
体重/580kg

ユキチ



性別/牡
誕生日/1996.4.6
生誕地/ベルギー
品種/フレンチ・コブ
旧名/IGOL
体高/158cm
体重/580kg



# 開運 明治村

正月 1月1日(祝)~8日(休)

建物装飾/乗り物装飾

ニューイヤー馬車 (要予約:有料)

バレンタイン 2月10日(土)~12日(休)

ケーキバイキング 会場:浪漫亭 (要予約:有料)

バレンタイン馬車 (要予約:有料)

企画展示「ブックデザイン—夢二・楽譜とその時代—」

2月10日(土)~3月11日(日)

会場:東山梨郡役所



2001年明治村カレンダー発売

価格:千円(壁掛け12枚・B3変形判)

ご希望の方は代金に送料(1部の場合310円)を添えて現金書留にて「博物館明治村カレンダー係」までお申し込み下さい。

## ○冬期休館のお知らせ

平成13年より、12月31日の休館に加え1月・2月・12月の毎週月曜日を休館とさせていただきます。

なお、月曜日が祝日にあたる場合は、開館いたします。

# 冬の明治村

平成12年12月9日(土)~平成13年2月18日(日)

企画展示 「一春をまつ—麗しき明治の錦絵」

会場:三重県庁舎

イベント 開運ホール 会場:千早赤阪小学校講堂  
いろいろおみくじ/明治のものうり  
開運スタンプラリー  
キャンドルサービス (土・日・祝)

会場:聖ザビエル天主堂

クリスマス 12月9日(土)~25日(月)

建物装飾/乗り物装飾

クリスマスミサ

12月17日(日)

会場:聖ザビエル天主堂

メリークリスマス馬車 (要予約・有料)



※催事は都合により変更する場合がありますので、詳細はお問い合わせ下さい。