

研究報告

# 北海道・屯田兵制度における栽培作物と「食」

島津 彰<sup>1)</sup> 武石 詔吾<sup>2)</sup>

1) 北翔大学北方圏学術情報センター学外研究員 2) 北海道屯田倶楽部

## 抄 録

北海道における屯田兵制度は1874年（明治7年）に設けられ、北海道開拓の礎を築いた偉業は、現在の北海道の基盤を形成した。今後の北海道の発展の精神的土台として、開拓精神と共に後世にその役割を伝えることは重要なことである。

これまで、屯田兵に関する兵制制度に関する研究は多くみられるが、片や開拓の中心である屯田兵の生活に関する農作物や「食」に関する報告は少ない。屯田兵の役割を検証し、研究成果の発表の中心的な役割を担ってきた「北海道屯田倶楽部」の研究誌「屯田」においても、衣食住に関する報告は同様に少ない。

本稿では、屯田兵の「食」に視点をあて、栽培作物や屯田兵の日常の食事における主食・副食等について、道内各地の資料から実情を探った。

キーワード：屯田兵，栽培作物，扶助米，カテ飯

## I. はじめに

北海道の屯田制度は、1874年（明治7年）に始まるが出身地は多岐にわたり、人数の一番多い石川県（404世帯：2,301人）を除き、香川、福岡、愛媛など西日本に多い。北国の食糧事情は生国と違い、栽培できる食べ物の違いなど困難が想定される。

北海道の屯田兵の衣食住に関する報告は少ないが、その中でも、屯田倶楽部の研究誌「屯田」において、「食」に関しては三澤毅の「兵村の日常を綴った『諸扣帳』<sup>1)</sup>の復刻特集は注目に値する。

記述では、「塩引二十本買ふ、大豆打落し、筋子壺買入る、餅雑煮にして食する、彼岸に付、団子出来候事、五升芋堀行事候事、大麦播種相始候事、小豆播き仕舞、わらびふき取りに行く、玉菜（キャベツ）苗十錢百五十本買移植す、大根播き、茄子買入十錢付百三十」とある。また、七夕の行事に各自が持ち寄ったものとして揚物、団子煮メ、黍餅、おはぎ、餅焼、自作の西瓜等が食卓にならび、食品の購入や作物の栽培状況等多岐にわたる記述がみられる。

本稿では、屯田入植地の記念周年誌などを参考に屯田兵の「食」に関し、栽培作物、主食、副食等について考察を行う。

## II. 屯田兵制度の概観

### 1. 屯田兵の入植と生活

明治8年（1875年）に、琴似地区に初めて屯田兵の入植があり、その後、経年的に兵村が設置された。それを示したのが図1である。

道南や宗谷、日高地方への設置がないが、これは対ロシアを意識する江戸時代からの防衛思想が影響していると考えられる。そうした状況の中で当時の函館区の代議士であった遠藤吉平が「函館近傍ニ屯田兵ヲ配置スルノ意見」<sup>2)</sup>を北海道庁長官（北垣國道）当てに建白し、道南における必要性を訴えているが、上記の理由により道南への設置は実のらなかった。

屯田兵の当初の資格条件は、士族であり18歳～35歳までの男子で身体強健で兵農に耐える者が採用された。入植に当たっては、支度金、旅費、農耕地及び宅地5千坪（後に1万坪）、屯屋（住宅）、農具、家具等が支給され、3年間は扶助米と塩菜料等が与えられていた。このように一般の移民と比較すれば各段に優遇されていた。しかし、兵役と有事の際の出征の義務もあり、明治10年（1887年）の西南戦争の際には、琴似・山鼻地区の屯田兵が出征し、37名の病戦死者を出している。日清・日露



は、入植年次順とした。

### 1. 琴似地区

屯田兵の最初の入植地の琴似地区には明治8年(1875年)を皮切りに、明治9年(1876年)、明治20年(1887年)、明治21年(1888年)、明治22年(1889年)の5期にわたり700戸が入植した。この地区の「食」に関しては、小田嶋等の「琴似屯田の食生活に関する研究」<sup>9)</sup>がある。この研究では、栽培作物と食の内容を関連させて考察している。

#### 1) 栽培作物と収穫量の変遷

栽培作物と収穫量の変遷は表3の通りである。明治8年(1875年)から大正14年(1925年)まで整理されているが、本論との関連から屯田兵制度終了後の明治41年(1908年)以降は、割愛した。表3の\*は、収穫されているが、収穫量が不明であることを示す。米の収穫高が示されたのは大正5年(1916年)からであり、表中には記載がない。表以外では、この他にキャベツ、なす、牛蒡等が栽培されていた。

屯田兵が明治8年(1875年)に入植した当初と10年余後の明治21年(1888年)頃までの栽培作物について新札幌市史第2巻通史<sup>9)</sup>には、次のように記載されている。

「琴似入地の初年、共同開墾した土地から各50坪が自家用農園として給与された。そこに最初にまかれた種は蕎麦と大根であった。明治10年(1877年)の西南戦争の翌年の明治11年(1878年)の三大作物は『麦・豆・馬鈴薯』である。蕎麦が相変わらず多く、粟の産額も無視できないが稗は少ない。その10年後の明治21年(1888年)は、作付け面積、収入金額ともに『麦・豆・馬鈴薯』が主力である。この他、黍、玉葱、菜種、南瓜、西瓜、甘藍、茄子、牛蒡等多様な作物が作付けされていた。」

さらに、小田嶋等の「琴似屯田の食生活」<sup>9)</sup>の研究成果を以下の2)主食、3)副食としてまとめている。

### 2) 主食

米は、基本的に「屯田兵給助期間は満3年」であるが、西南戦争に出征した者に対しては、更に1年間支給が延長された。表3の栽培作物が、食材としてどのように活用されたのか、そのいくつかについて検証する。

- ① 「米」：白米を食べることが出来るのは、お正月や祝い事の時、それ以外は、唐黍ごはん(うるち米、唐黍)、芋ごはん(うるち米、馬鈴薯)、麦ご飯(裸麦、うるち米)、雑炊である。
- ② 「稗」：入植当初より栽培された作物の一つであったが「粟、稻黍、馬鈴薯」に混ぜて食べられていたと考えられる。
- ③ 「粟」：「粟」も入植当初より栽培された作物で扶助米の支給が中止になった明治12年(1879年)頃から収穫量も増え、そば、馬鈴薯とともにこの時期の主食のひとつであった。「粟」に「稗、稻黍、馬鈴薯」を混ぜて食べた。
- ④ 「稻黍」：「稻黍ご飯」(馬鈴薯、大豆)、麦ご飯(裸麦、稻黍)。
- ⑤ 「唐黍」：入植当初より栽培された。茹でて食べる。唐黍団子(唐黍の粉、でんぷん)。唐黍ご飯(唐黍の挽割、うるち米)、唐黍餅(唐黍の粉をもち米と一緒にふかして作る)。
- ⑥ 「そば」：自家用として栽培され、石臼で挽いて粉にした。そば粉は、そば米入りご飯(そば、うるち米)、そば団子、そばがき、手打ちそばとしても食用された。
- ⑦ 「馬鈴薯」：入植当初より栽培された。食用とともに換金作物でもあった。多くは塩煮。芋団子(馬鈴薯、でんぷん)、雑炊(馬鈴薯、みそ汁、冷えたご飯)、芋粥等(馬鈴薯、うるち米、菜っ葉)。副食として味噌汁、三平汁、煮物等に使用した。
- ⑧ 「南瓜」：塩煮、南瓜ご飯(うるち米、南瓜)、南瓜団子(南瓜、でんぷん)等である。

### 3) 副食

大根、ごぼう等の根菜類、大豆・小豆等の豆類、キャベツ、なす、キュウリ、人参等は明治8年(1875年)より栽培されていたが、多くは自家用であった。

これらの中には、貯蔵の効かない野菜の利用に限られているが、それでもナス、キュウリ、白菜等は1度漬物にして保存し、用いる時に再度塩や味噌に漬け直したりしている。大根、ニンジン、ゴボウ、馬鈴薯等はムロ(室)や土中に埋め越冬させるなどの工夫がみられる。大根は、大根ご飯(うるち米と切り干し大根)等利用価値は大きかった。たくあんは、漬物の中で一番多く漬けられていた。大根を100本から200本干して塩と糠で2斗

表3 栽培作物と収穫量の変遷(単位=石)

作物	明治8年	9年	11年	12年	17年	41年
稗		*	18	47	*	
粟		*	170	279	204	
稻黍		*	24	85	269	
唐黍		*		35	*	
そば	57		110	215	219	
裸麦						2896
大麦	*	76	145	245	1283	
小麦			17		242	
馬鈴薯	19		203	375	*	
大豆	14		134	214	634	
小豆	4			106	182	
大根	*		*	*	*	

樽や4斗樽に3本か四本漬け込んで作る。南瓜もカテ飯に加えたり汁の実や煮付け等に用いられていた。その他、山菜等に関してもその種類や調理方法に報告されている。

栽培作物は、大麦、粟、大豆、小豆、馬鈴薯等自家食糧作物が優先し、ついで小麦、黍、稗等の雑穀類、その後、果樹類を植えている。

主食でも米のみの食事内容は見られず、他の食材と一緒に調理している。

「日本の食生活全集北海道」<sup>5)</sup>の研究では、一つの食材の多様な調理法を図示して紹介している。ここでは、「馬鈴薯」と「かぼちゃ」の調理法を紹介する。

馬鈴薯は、栽培に手数があまりかからず、寒さに強く、収量も多いのでどの家の菜園で最も広く作付けされていた。屯田兵が「いも屯田」と呼ばれるように主食として広く食べられていた。馬鈴薯は、様々な調理法、味のつけかた等を工夫され、ご飯のかわり、おやつとして貴重な食材であった。米が食べられるようになって馬鈴薯を食べることが多く、年中食卓にあがった。馬鈴薯は、加工し澱粉にし、水飴等いろいろな料理に使用され

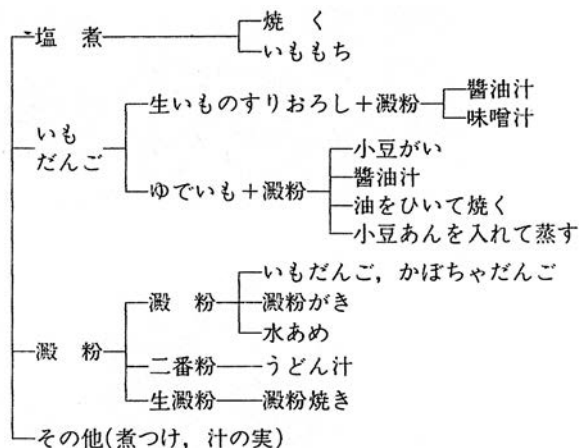


図2 馬鈴薯の調理法



写真1 馬鈴薯のすりだん

た。馬鈴薯の調理法を示したが図2である。写真1は「ばれいしょ」の料理例である。

かぼちゃは、栽培が楽で荒れた土地でも収穫が得られる。かぼちゃの調理法も多様であるが、それを示したが図3であり、その一例としてのかぼちゃだんごは写真2である。後述の地区においても上図にある食材を多様な調理法が工夫されていた。

## 2. 江別・野幌地区

野幌、江別地区への入植は、明治11年(1878年)、明治17年(1884年)、明治19年(1886年)の3期にわかれ合わせて445戸であった。当時の食生活に関して「野幌兵村史」<sup>6)</sup>には、次のように記述されている。

「開墾当時の兵村の主食は、裸麦、大麦、馬鈴薯、トウキビぐらいのもので、わずかに溪間を利用しての水稻作りが始まったばかりで、白米を専食とする農家はほとんどなかった。このほか、小豆、ソバ、小豆飯、ソバねり等も自家用食糧としては貴重なものであった。弁当は、トウキビごはんが多く、白いごはんの人はそういなかったようだ。おかずは、たくわんがほとんどで、それを『たまごやき』と称して「きょうはたまごやきだぞ」と言って、たくわんをきれいに切ったたまごやきのようにして持ってくるのであった。しかし、これは良い家庭に限られていた。

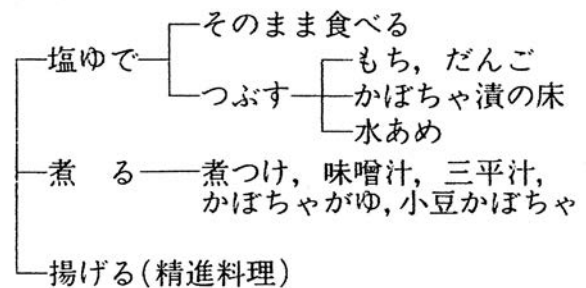


図3 かぼちゃの調理法

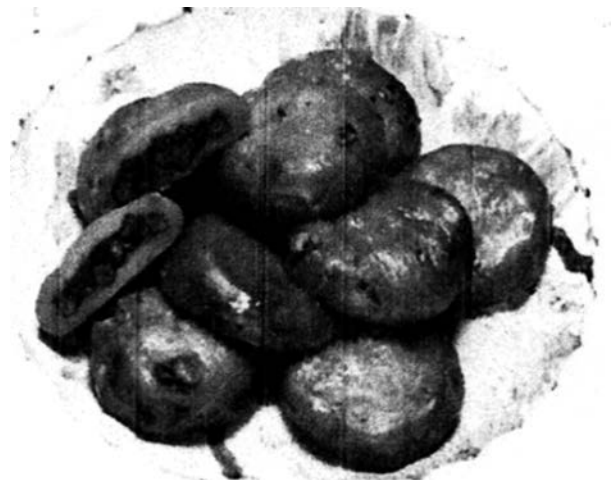


写真2 かぼちゃだんご

この頃、この地区では、「屯田のいも喰い、煉瓦場の土喰い、農夫（東西野幌のこと）のきび喰い」と言われており、このことから当時の兵村では、馬鈴薯が主食とされていたことがわかる。主食の馬鈴薯の多くは紫芋を植えた。ある屯田兵の談、「夕刻一日の業務を了へ帰宅せんと兵村通りを過ぐるとき、各兵屋より炊餐の芋を刻む音、一種のリズムを帯び、漏れ聞こえたものなりき。」と。

### 3. 旭川・当麻地区

現在の旭川市の永山地区には明治24年（1882年）400戸、東旭川地区には明治25年（1883年）400戸。近隣の当麻地区には、明治26年（1884年）400戸の総計1200戸であった。この地では入植後3日間、または5日間は炊き出しが行われた。その献立は、表4のとおりである。

表4 移住後5日間の現賄賂献立表

朝	昼	夕
味噌汁、豆腐、青物漬物	魚肉切身、大根、馬鈴薯、漬物	鯨、漬物
味噌汁、切干、油揚漬物	魚肉切身、煮豆、漬物	魚肉切身、大根、油揚、漬物
味噌汁、豆腐、青物漬物	魚肉切身、切干切昆布、漬物	鯨、青物大根、馬鈴薯
味噌汁、切干、油揚漬物	油揚、漬物	干物、煮豆、漬物
味噌汁、豆腐、青物漬物	鯨、漬物	魚肉切身、大根、馬鈴薯、漬物

ご飯は大人一名に付き、一日米6合で味噌汁又は醤油汁（だしは鰹節或いは昆布）の豆腐、青物、漬物（梅干し、沢庵）、切干、油揚、魚肉切身、塩鮭切身、身欠きにしん、煮豆、切昆布、こんにゃく、ごぼう、ふき、わらび、馬鈴薯、干物、大根等煮しめには砂糖が用いられた。当時としては贅沢であるが、それは長旅に疲れた移住者達に対する慰労と歓迎をかねた特例であり、それ以降は、粗食の日々を過ごすことになる。

また、「新旭川市史」<sup>7)</sup>の中で津田泰政は屯田回顧録として「主食は雑穀の糧飯や馬鈴薯であった。」とし、更に、次のように述べている。

「最初の作物は移住後直ちに生活上必要な野菜、糧食に極めて重要で多産なる1反歩40から50俵もとれた馬鈴薯でその効用は実に莫大であった。次に麦、豆、粟、黍、玉蜀黍等が主たるもので移住後5、6年水田普及迄は畑作物を糧食として、米食を節した。即ち、糧食炊さんには、麦、粟、黍に菜豆類や小豆を混ぜるとか馬鈴薯を混ぜるとか致しました。更に、野草では、よめな、か

たくり、よもぎ、せり、みつば、ぎょうじゃにんにく等も食べ、凶作の年には笹の実・どんぐり（檜の実）、わらびの根まで食べた。」

### 4. 湧別地区

湧別地区への入植は、明治30年（1878年）、明治31年（1879年）の2期にわかれ合わせて399戸であった。この地区で本論に関わる文献に、「郷土誌拓魂八十年」、「上湧別町史」、「上湧別町百年史」等多数ある。内容的に重複している部分もあるが、「郷土誌拓魂八十年」、「上湧別屯田百年史」、「上湧別町史」等を取り上げ、関係部分を報告する。

#### 1) 「郷土誌拓魂八十年」<sup>8)</sup>にみる食生活

「食物」を「主食」と「副食」にわけて次のように報告している。

##### ① 主食

屯田兵は、第1年目は大人一人一日7合の玄米が支給され、別に塩菜料として塩味噌等を購入する金額が支給され、食糧には心配がなかった。しかし、扶助米も塩菜料の支給も五人までであったから8人、10人もの多人数の家族で来た人は、早速裸麦や稲黍を買って補った。明治33年（1900年）頃には、扶助米は4分の1に減り、ほとんど自家生産の裸麦、稲黍等が、主食で小麦、蕎麦粉を利用した麺類が多く利用され、米は病人が食べるものと言われた。

##### ② 副食

「副食」の例として表5の明治33年（1900年）5月の献立にみられるように、一汁一菜のような粗末なものであるが、三分の一の家で魚肉が使われている。川魚は、山女、鮭、鱒、どじょう、うぐい、かじか、やつめ等である。魚は焼いて乾魚にしたり、塩魚にして貯蔵した。開拓三・四年もたつと大豆や小麦で味噌や醤油を自家製造し自給するものが多くなった。

裸麦を炒って挽き、香煎にしたり大豆を炒って黄粉にして食べたり唐黍や南瓜の時期は、それが主食となった。馬鈴薯は開拓当時主要な食糧であったので屯田兵を「いも屯田、いも屯田」と悪口を言われたと言う。薯は塩煮やお汁の身にする外、細かく千切にきざみ、麦飯の中に入れて炊いて食べた。（中略）腹をすかして学校から帰ると南瓜が煮てあったり薯の塩煮がほかほかと熱く煮てあるのが一番の楽しみで又何より美味かった。砂糖は貴重品であまりつかわなかった。正月の餅つきは米餅が二白か三白で、稲黍餅を二十白もついたもので黍餅は山へ薪切りの弁当にもって行き、焚火で焼いて食べると美味しいものであった。

山野のわらび蔦独浩は豊富で良く利用された他にアイ

表5 明治33年(1900年)5月の献立(1匁=3.75グラム)

野田 松次郎 (古兵:6人家族)	米2合, 麦3合, 黍3合, 味噌20, 大根漬2本 角肉50匁
中村 平五郎 (古兵:6人家族)	米1.5合, 粟4合, 黍6合, 味噌20匁, 人参3本, 大根漬1本
安部川 環 (古兵:8人家族)	米2合, 黍7合, 味噌10匁, 大根漬1本 牛蒡2本
遠藤 善蔵 (新兵:11人家族)	米2合, 黍5合, 麦3合, 大根漬2本, 魚肉100匁
杉谷 芳太郎 (新兵:10人家族)	米4合, 黍6合, 味噌10匁, 大根漬2本 人参牛蒡4本,
東海林 作太郎 (新兵:7人)	米3合, 麦4合, 黍2合, 大根3本, 魚肉14匁

又葱, アサズキ, たららの芽等が野菜として利用された。特に凶作時には, 蕨を細かくきざんで, ご飯に混ぜて炊き, 蕨飯を食べた。こうしたものを食べることから屯田移住心得として, 医師が次のように注意を促している。(原文のカタカナを平仮名に変換して表記した。)  
「野草の内・蕨・蕨・独活の外医官の示さざるものは決して食すべからず, 殊に茸類は間々生命を損することあるを以て食せざる事」(原文はカタカナ表記)

## 2) 「上湧別屯田百年史」<sup>9)</sup>にみる食生活

扶助米は, 屯田兵とその家族5人までは, 扶助米と塩菜料が支給されたが, 3, 4年になると支給がへるので自給に頼らなければならなくなった。したがって自家用の食用作物の栽培に力を入れた。主食は米であるが, 十分でないため主食の代わりの食べ物を工夫した。

### ① 麦, 黍, 小麦

主食が扶助米から麦, 稲黍, 小麦のうどん, 馬鈴薯や南瓜等が主食代わりに食べられた。裸麦や稲黍を精白するのに官給の6戸に1個の臼を交互に使用していたが, 臼作りの上手な人に臼を作ってもらい自宅で搗いた。稲黍は, 粘りあり米代に麦を混ぜたり金時豆を入れた稲黍飯は甘みがあった。稲黍餅, もち黍を耕作し, 正月には米餅の代用に稲黍餅を何日も搗いて, 2月, 3月まで食べた。中でも黒大豆を混ぜた餅は美味しく冬期は凍らせて保存し, 焼もち, 黄粉もち, 雑煮ものにした。

### ② うどん, そば

小麦と蕎麦は, 開拓の初めより栽培され, 石臼で粉にし, うどん, 手打ちそばにして米代に食べた。臼で粉をつくるのは手間がかかり, 女の雨の日の夜業の仕事であった。7人から8人家族であれば粉3升のうどんやそばに川魚(赤腹)の焼干をダシにして一晩で食べて残らなかったという。小麦粉は, お汁粉や団子, まんじゅうにして食べた。そばかきは, 粉を熱湯に入れてかきまぜ, 砂糖や醤油を垂らして食べる。寒い夜の手取り早

い夜食であった。

### ③ 馬鈴薯

ご薯といわれた馬鈴薯は, 開拓当初より大事な食糧として栽培されていた。屯田兵には, 種薯4升が支給された。馬鈴薯は土地を選ばず栽培され, 収穫後, 翌年の夏まで貯蔵ができた。馬鈴薯は米麦主食の代用として一年中食べられた。そのことから屯田兵のことを比喻して「ごしょ薯屯田」と蔑視されていたという話もある。馬鈴薯は, 活用の用途が広く, 「塩煮」の他に, 薯飯, 薯餅, 凍薯, でんぷん等に使用された。この記録を見る限り, 粗末な食事で, 麦や稲黍混じりの米飯でも三食腹一杯食べることで満足していたと思われる。

塩菜料も3年目になると半額に減らされるので, 醤油の代わりに昆布を煮出して塩に黒砂糖を入れて醤油まがいにして用いたという。入植3年目くらいから大豆がとれた。大豆は, 自家製造の味噌, 醤油, 豆腐, 納豆等の原料に使われ大事な蛋白源として広く利用された。

なお, 副食品として, 川でアカハラ, ヤマベ, 秋には鮭。更に, 山菜として, わらび, うど, せり, みつば, キノコ等が食卓をにぎやかにしたと言われている。

## 3) 「上湧別町史」<sup>10)</sup>にみる食生活

ここでは, 当時の食に関する個人の談を紹介する。

### ■松野 マサ談

「扶助米でたりたですよ。わしら余ってな, 売って小遣いにしたもんですよ。米ばかり食べないで芋だとか麦とか黍をたべましたなあ。芋, 麦, キビ, フキなどを食べた。ふきは, 虫が入っていないので, きざんでご飯に入れて食べたものんだ。米があたらんようになってから, かえて困ったですよ。」

### ■野田 わき談

「私の家は, 家族が多かったで 米はたりませんでした。七分三分で, 麦やキビを七分, 米を三分ぐらいにして食べていました。それでも足りなくなると家族の少ない家から売ってもらいました。」

### ■山田 いと談

「現役あけたらもう米はもらえないというので, お米は充分あったけど, いろいろ工夫して, るべく食べないで残りました。現役あけた時は米が九俵残っていました。」

### ■樋口 耕平談

「うちは家族が多かったから, 蕨とか麦, 黍をまぜて食べた。兵村で麦がとれるようになるま殖民地(現在の四号線)まで買いに行きましたよ」

### ■清水 彦吉談

「現役が終わって扶助米がなくなってからのほうが, 初めのころより大変だっと思えますね扶助米をた

くさんもらっているうちは、米と魚を交換したりしたこともありましたがね。後になると、そのような事もできなくなり、麦一升に米二合か三合入れてね。そんなのが普通で、麦とキビばかりを食べていた家もあったはずですね。」

「談」からは、扶助米を中心に、支給の量、調理法、売買して換金したこと等語られており、いかに扶助米が重要、かつ、貴重であったかが伺える。

#### 4. 剣淵地区

剣淵地区への入植は、明治32年(1880年)337戸であった。この地区で本論に関わる文献に「百年のあゆみ 剣淵町史」「剣淵町史」等がある。

##### 1) 「百年のあゆみ 剣淵町史」<sup>11)</sup>にみる食生活

「・・・加えて食糧は極度に乏しく、扶助された玄米を木製の臼をもって精米したものであるが、1日がかかりで、なお白米には及ばず五分づき程度のもので、どのように煮炊きをしてしてもまずかった。魚はおろか野菜さえ売られていない。わずかに梅干し程度を菜として空腹であつても食は進まず、一口食べて溜息まじりの食生活であつた。

更にくわえるならば、入村の当時、水稻栽培は危険視され、その耕作は禁じられていたため、米は配給される扶助米以外にはなかつたのであるが、現金収入の得られない者は、これを換金して生活必需品を購入しなければならなかつた。したがって食いしばりの工夫が必要で、米は正月やお盆、祭り、病気の時にしか食わず、日常はもっぱら麦、粟、そば、いなきび、かぼちゃ、いも等を主食にしていたのである。・・・」

##### 2) 「剣淵町史」<sup>12)</sup>にみる食生活

兵村の食糧に関して、主に食べられていた馬鈴薯と南瓜の調理方法が紹介されている。そのいくつかを紹介する。

###### ① 馬鈴薯料理

■「芋飯と塩煮」 馬鈴薯は別名五升芋という。一株から五升の芋とれるとの意味であるが、芋3升をさい目切りにし、これに米3合という比率でご飯を炊く、これが芋飯。又、農繁期にはもっぱら馬鈴薯の塩煮である。手のかからぬ簡単な料理である。三度の芋料理は決して珍しいことではなかつた。

■「つぶし芋」 馬鈴薯を湯であついうちにつぶし、これに菜っ葉をきざみ込み、さらに、ごま油を加えてかき混ぜ、醤油が味噌で味をつける。

■「きりぼし芋」 馬鈴薯の皮をむき3.4分(約1.2センチ)の厚さで輪切りにして水にしたし、煮だつた湯に

3分程湯通ししたものを火力で乾燥したものを冬季に湯にしたし煮物や味噌汁に入れて食べる。

###### ② かぼちゃ料理

■「かぼちゃ飯」 水は米の分量とにらみ合わせて計り、3.4分(1.2センチ)の角に切つたかぼちゃを入れて混ぜて煮る。

■「かぼちゃ団子」 かぼちゃと馬鈴薯をゆでてからすりばちですり、これにでん粉を加えてから練つてだんごに丸めた。そして、ゆで上がったものきな粉や醤油をつけて食べた。

###### ③ そば料理

■「そばねり」 そば粉を水でよく練つてから、これを蒸しあげ、みそ汁や醤油汁を混入してから食べる。

■「そば団子」 そば粉に鮭の肉を細かに切り込み、これにねぎか青菜をきざみ込んで水に練つてだんごとし、味噌汁か醤油汁に入れて食べる。

その他の料理に関しては、料理名のみを紹介する。きび飯、いなきび飯、いなきび餅、くり飯、わらび飯、むぎ飯、ごつた雑炊等。

## IV. 考 察

### 1. 栽培作物に関して

食材の基になる作物に関して、屯田兵に対する給与の中に「種子」があり、麻、麦、豆、馬鈴薯等が次のように支給されていた。

■麻、大麦、小麦、大豆 各1斗

■小豆 5升 ■馬鈴薯 4升 ■蚕卵紙 4枚半

屯田兵の最初の入植地の琴似地区の明治8年(1875年)の栽培作物は表3のように、馬鈴薯、大豆、小豆の収穫の他に蕎麦がみらる。更に、明治11年(1878年)以降、支給された「種子」の他にも稗、稻黍、唐黍、粟、そば等が栽培されるようになっている。琴似地区以外でどのような作物が栽培されていたかは、表3のような具体的な資料を見出せなかつた。しかしながら江別・野幌地区における主食は「裸麦、大麦、馬鈴薯、唐黍」、湧別地区における主食は「裸麦、稻黍、粟、稗」等と記録されている。このようなことから屯田兵は、一戸に支給された「種子」の他に「裸麦、大麦、馬鈴薯、唐黍、稻黍、粟、稗」などが栽培されていたことが伺うことができる。

このことは、扶助米の不足や支給の打ち切りを見越すとともに自給自足の生活に向け取り組みでもあつたと考えられる。屯田兵の主な食材が芋であつたことを比喻して、「ごしょ薯屯田」、「いも屯田」等と蔑視された姿に、往時の食生活を偲ぶことが出来る。

## 2. 「主食」に関して

主食の米は、扶助米として支給されたが、家族数の多い家庭は扶助米は不足がちで食い延ばしを図る。また、扶助米で間に合っている家庭でも、いずれ扶助米が打ち切られる。更には有事等に備え節約し、蓄えていたことが伺える。このことから米は、お正月、お盆などの特別な日でなければ食べない、食べられない等貴重品であった。更に、扶助米と魚等、他の物との交換や換金して必要品を購入する等、扶助米は食糧としてだけではなく現金や交換物の役割を担う重要かつ、貴重品であったことが伺える。

「主食」の「〇〇ご飯」は、既述のように、「栗ご飯」は「栗」と馬鈴薯、栗と大豆、栗と麦、「芋ご飯」は「芋」と馬鈴薯と栗、馬鈴薯と稻黍、「南瓜ご飯」は「南瓜」とうるち米と南瓜、「稻黍ご飯」は「稻黍」と馬鈴薯と大豆等のように、米の不足を補うためにある食材に他の食材を混ぜ合わせて炊く「カテ飯」であった。

「カテ飯」における米（米が皆無の場合もある）と他の食材の組み合わせ及び配分比は、家庭毎によって異なり一様ではなかったと思われる。収穫した農作物を食材をそのまま食べるだけではなく、「ゆでる・つぶす・ねる・むす・まぜる・くだく」等、いろいろな調理法を講じ「主食」としていることが伺える。

## 3. 「副食」に関して

「カテ飯」には、副食品を必要としないと言われているが、既述のように自家用の野菜を栽培し、また、川魚、野草等を採取し、副食品として利用している。

副食品の中には、貯蔵の効かない野菜等の中でも、漬物にして保存したり、大根、馬鈴薯等をムロや土中に埋め越冬させる等、屯田兵の出身地の本州では、未経験であった事柄も自然条件を生かしたり、試行錯誤しながら得た生活の知恵等によって、副食品をよりよく活かしていることが伺える

以上みてきたような入植地における屯田兵の「食」に関する、栽培作物、主食・副食等は入植期が異なっても多くの共通性がみられた。

しかしながら、小田嶋等<sup>13)</sup>が「北海道における食文化の形成と変容過程に関する研究」で指摘しているように、同じ兵村でも輪西、和田地区は他の入植地と同様に馬鈴薯、粟、稗、豆の作物を栽培しているが、馬鈴薯は収穫できたが、他の作物は土壌的、気候的等に恵まれず、収穫が皆無に等しい年もあり、そのため、自給自足の生活もままならず、過酷な生活を送り、3年間の現役終了後、離村する者が多く、その割合は他の地区と比較して著しく高かった。

## V. まとめと今後の課題

本稿では、屯田兵の「食」に関して、どのような作物が栽培され、それを基にどのような主食及び副食が食卓に並んでいたかの概要を整理した。

屯田兵制度は、我が国の軍事史において特異な制度であり、その制度の基で、本務の北海道の防衛と開墾・開拓という歴史的使命を果たし、今日の北海道の基盤を形成した役割は極めて大きかったと言える。

また、屯田兵解隊後及び屯田兵制度廃止後の動向に関して兵村に定住した人々は、一般移民に対して、自分たちの経験と知見に基づく作物栽培や食生活の改善の手助。更には、子弟に対す教育、地域住民の自治組織とその運営等に対する指導・助言は、一般移民が社会生活を行う際の実質的・精神的な支援に寄与したと考える。このように点においても屯田兵の果たした役割が大きかったと言える。

今後の課題として、屯田兵に支給されていた扶助米、塩菜料、種子等の支給期間が終了した後の「食」がどのように変化したのか、更に、屯田兵解隊後に、どのような生活を送ったのか等、「食」の考察を通して新たな課題が生じた。今後、関係する資料等を収集し、その解明に努めたい。（令和3年7月11日記）

## VI. 引用文献

- 1) 三澤 毅：「兵村の日常を綴った『諸扣帳』、「屯田」第60～62号、北海道屯田倶楽部、2016～2017年
- 2) 遠藤吉平：「函館近傍ニ屯田兵ヲ配置スルノ意見」（1893年8月）（函館中央図書館蔵）
- 3) 小田嶋政子他：「琴似屯田の食生活」、北海道の文化63 P55-66、1991年
- 4) 新札幌史第2巻通史2、P375、1991年
- 5) 「日本の食生活全集北海道」編集委員会編：「聞き書北海道の食事」、社団法人農山漁村文化協会、1986年
- 6) 野幌兵村史：P138、1934年
- 7) 新旭川市史：P416-P418、2006年
- 8) 郷土誌拓魂八十年：P293-294、1980年
- 9) 上湧別屯田百年史：P179-182、1996年
- 10) 上湧別町史：P307-309、1968年
- 11) 百年のあゆみ剣淵町史：P91、1979年
- 12) 剣淵町史：P155-158、1979年
- 13) 小田嶋政子他：「北海道における食文化の形成と変容過程に関する研究・根室市和田兵村を事例に」北海道女子短期大学研究紀要34号、1998年



**資料1 (屯田兵制度略年表)**

- 明治6年(1873) 北海道兵備設置之建議
- 明治7年(1874) 屯田兵例則を制定
- 明治8年(1875) 琴似兵村に195戸 965人入植
- 明治10年(1877) 西南戦争に屯田兵一大隊従軍
- 明治15年(1882) 開拓使廃止により屯田兵の管轄は陸軍省に移る
- 明治19年(1886) 屯田兵本部の経費を北海道庁の所管とする
- 明治23年(1890) 屯田兵条例を改正, 屯田兵召募規則を定める(士族を主として募集を平民に広げる)。
- 明治28年(1895) 日清戦争にあたり屯田兵臨時第七師団編成 上京待機
- 明治29年(1896) 第七師団設置, 屯田兵司令部廃止, 屯田兵は師団に属す
- 明治31年(1898) 北海道全域に徴兵令施行
- 明治32年(1899) 屯田兵配置計画完了
- 明治32年(1899) 第七師団の位置, 鷹栖村近文に内定
- 明治33年(1900) 第七師団工事一部落成で各部隊移転開始
- 明治34年(1901) 第七師団司令部移転
- 明治37年(1904) 野戦第七師団の乗馬歩兵として日露戦争に参戦
- 明治37年(1904) 屯田兵条例廃止(屯田兵制度終了)

**資料2 完成直後(明治7年頃)の琴似兵村の兵屋**

明治7(1874)年に札幌に初めて屯田兵が、ここ琴似屯田兵村に入植し208戸の兵屋が建てられました。

土間、囲炉裏、縁なしの畳、雨戸など北海道の住宅には見られない様式で建てられました。



**資料3 琴似屯田兵百年記念碑**

昭和50年(1975年)に開村百年を記念して、琴似屯田発祥の地を表すゆかりの石碑として建立された。台座の上に左右に小さな支柱を置き、その上に主碑を刀掛けのように乗せている。



**資料4 山鼻屯田兵**

琴似に最初の屯田兵が入植した翌年の明治9年(1876年)に、現在の札幌市南区に「山鼻屯田」の入植が行われた。昭和42年(1967年)に、開道100年記念として屯田兵の苦勞を讃えて「山鼻屯田の像」が「山鼻日の出公園」に建立された。(制作者：山内壮夫)

