

埼玉県内の砂糖使用状況に関する一考察 (明治時代～昭和20年代について)

山 浦 順 子

A Study on Sugar Consumption in Saitama Area

Junko Yamaura

はじめに

鎖国が終り、明治維新以後「文明開化」を合言葉に社会生活も食生活も徐々に西洋化してきた。白砂糖を甘味調味料として使用し、キャラメル・チューインガム・ケーキ・コーヒー・紅茶が大正～昭和にかけては都市住民の食生活に日常的な食物になりつつあった。しかし埼玉県内特に農山村地帯では依然として旧食生活を維持したままであった。昭和20年代から昔しの風習・習慣が忘れられはじめであり、昭和30年には電気釜、電気冷蔵庫、トースター、テレビ等家電製品の普及により急速に都会型和洋折衷の食生活になってきた。

明治、大正・昭和20年代迄県内は比較的旧食生活を維持しており、年中行事の時には仕事を休みカワリ物を作って食べ、重箱に御馳走を詰めて親しい人々に配った。現在でも浅間神社の初登山(毎年7月)の日には、神社で買った「たん切り飴、うちわ、ねぎ」を親戚や知人に配る事によって子供の無事成長の願いがかなうという風習が残っている。御馳走も人と分かちあう事で行事とより楽しい物とした。甘い物は砂糖・飴・蜂蜜等すべて貴重品で大番振舞いをする為の大切な品であった。

本論文では輸入品の砂糖が一般庶民用に入ってくるまで埼玉県以北では砂糖黍の栽培の

記録が見られない事^{1)、2)、3)}、東京以西より砂糖が手に入りにくかった事^{4)、5)、6)}等埼玉県が国内砂糖消費文化の境目の地点であり、水運、陸運により信州・北陸・東北方面に砂糖を送り出す重要な拠点となっている事から埼玉県をとり上げた。世の中も鎖国が終り戦争と復興の繰り返しが続いた一つの時代として明治～昭和20年代における埼玉県内の砂糖使用状況や背景を調べ、その流通と歴史をうきばりにしたいと思い今回の調査を試みた。

1. 埼玉県内への砂糖の輸入

東京は江戸時代、幕府がおかれ、政治・経済・文化の中心地として栄え、膨大な日常生活用品や様々の物資を産地から運び込み消費するだけでなく、他の地域へみかえりとして塩や肥料等を輸送している。当時荒海を航海するには航海技術が未熟な為東北・北陸と信州地方は内陸水路に頼られた⁷⁾。これらの荷の積み下ろしや中継所が埼玉県内の西関宿や栗橋等の河岸で、砂糖もここを通して各地へもたらされた。

明治時代以前の砂糖の産地は鹿児島・香川・徳島・岡山・大阪等ほとんど西日本に偏っている事は良く知られている。その砂糖の消費は産地に近い所で多くなされたと考えら

れる。明治初めまで砂糖は全国的に薬の一種と考えられ薬屋で販売されていた。砂糖の産地ではない埼玉県の日常料理に白砂糖使用の甘い飲物や料理・菓子を家で作る習慣は見られなかった。明治時代に入り本格的に砂糖が国外から輸入される様になり、国内消費量はだんだん多くなった。

①河川利用による県内への輸入

他の生活必需品の塩等と同じ様に砂糖は東京から埼玉県内へ入っている。東京から埼玉県内への物資移入は江戸時代にひき続き河川水運に頼られていた。江戸時代後期の物といわれる『今般御趣意弥堅相守可申事 江戸積運賃直下 船積運賃表』(羽生)(埼玉県立博物館蔵)に『赤糖百俵 金3分2朱、尾張糖百俵 同3 (以下読み不能)』の記録が残っており、埼玉県内の河岸に砂糖が江戸時代から荷揚げされている。県内を流れる利根川・荒川・元荒川・中川・綾瀬川・古利根川・新河岸川

等には多数の河岸があった。河岸でおろされた荷は荷馬車等で県内各地へ運ばれた。利根川は群馬県や他の県への物資移入にも重要な役割りを果たしていた。

表1は綾瀬川を使った荷物移入の記録である。これにより砂糖は東京から埼玉県に入っている事が理解される。このみかえりとして味噌やしょうゆの調味料が東京へ送られている。

明治16年7月28日、日本鉄道上野→熊谷間開通⁹⁾、同18年には栗橋にも線路が通っており明治32年には北千住→久喜間の東武鉄道開

表1 明治22~24年綾瀬川筋荷物移入状況

品目	数量	見積価格(円)	仕立地	仕向地
塩	47.175俵	12,383.813	東京	南埼玉郡
砂糖	326.788斤	19,607.310	東京	北足立郡 南埼玉郡
味噌	4,073樽	10,305.330	南埼玉郡	東京
しょうゆ	13.03樽	11,860.433	南埼玉郡	東京

丹治健蔵「関東河川水運史の研究」p.316の第76表より抜粋

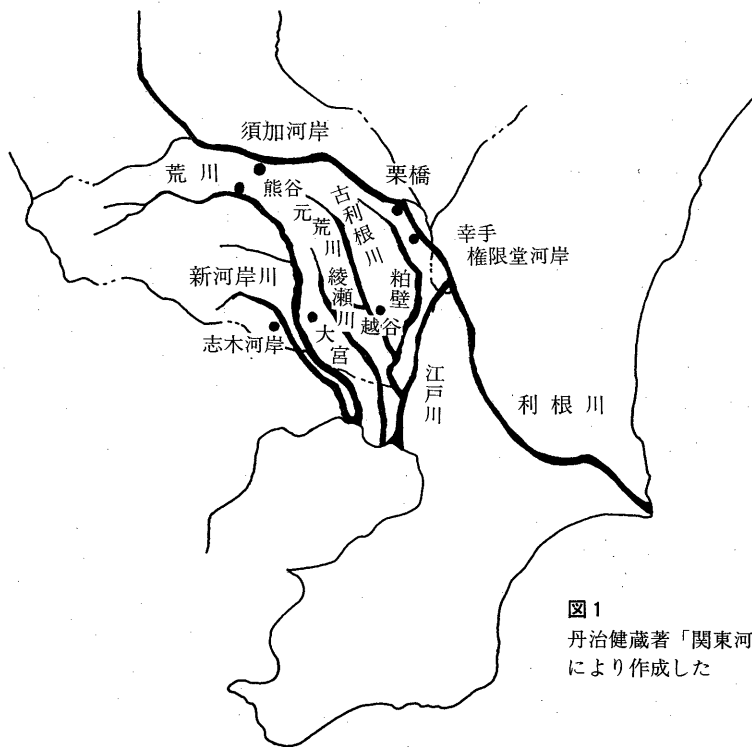


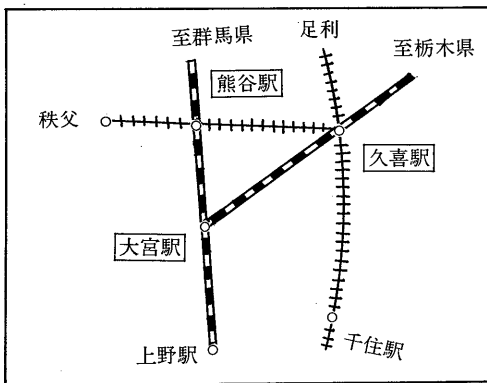
図1
丹治健蔵著「関東河川水運史の研究」
により作成した

通⁹⁾等の鉄道や道路交通の発達に伴ない河川水運は徐々に衰退していった。1658年の創業といわれる井下廻漕店も昭和6年遂に閉鎖するのやむなきにいったのである。¹⁰⁾東京から銚子や霞ヶ浦方面を通して4日~10日もかけて輸送された砂糖も鉄道や貨物自動車輸送の普及で直接東京から数時間で輸送できるようになった。

図1の様に主な河岸は現在も地名がそのまま残っているが利根川では栗橋河岸(栗橋)、大越河岸(加須市)・須賀河岸(行田市)等があり、古利根川では権現堂(幸手市)、粕壁(春日部市)が栄えた。武蔵国郡村誌に明治初期には高瀬船18般(200万積12艘, 100万積6艘)舳船38艘・伝馬船7艘¹¹⁾という記録が見られる。同書の記録によれば河岸で荷揚げされた船荷は河岸を通して店を経由して人々の手に入った。行商人も河岸で仕入れをし農山村地帯を売り歩いてきた模様である。

②鉄道利用による県内への輸入

図2 明治40年頃の埼玉の鉄道



鉄道が開通してからは図2の様に日本鉄道と東武鉄道の交差点である久喜駅や熊谷駅は荷がおくられてくる主要駅になっていき、行商人達もそれまでの川岸から駅の方へ集まる様になったのではないかと推測される。

昭和4年迄鉄道の無い幸手町(現幸手市)で

は久喜駅迄荷車や荷馬車が往来したといわれる街道が今では栗橋・大宮バイパスへ出る県道として利用されている。現在でも反物を持った農産物(イチゴ・トマト・ピーナッツ等)その日の注文品と一緒に砂糖製品の大福餅・草餅を持って行商人が駅で乗り降りする姿を東武線で見られる。甘い砂糖アン入りの大福餅は売りに出る日の朝ついた餅で今でも得意先の人々に喜ばれているそうである。今日でも当時の名ごりの行商が埼玉県内の路線からはずれた場所では利用されている。

2. 砂糖の販売と購入

①行商人について

明治・大正・昭和初めまで農山村をとわず行商人が大活躍している。日常雑貨はもとより砂糖を多量に入れて日持ちを良くした煮豆等が出現した事が東京では記録が残っており¹²⁾¹³⁾狭山市では昭和10年頃、「うずら豆」や「富貴豆」を新聞紙でつくった袋に秤り売りする行商人が居た事が聞かれた。埼玉県内では甘い煮豆が行商人が持ってくる迄は塩味の煮豆しか食べておらず、煮豆の甘味は食卓を豊かにした事と思われる。行商人には薬やお茶の様に年一回来る物と、結婚式や葬式・祭り等のカワリ物の日だけに来る者、日常茶飯毎日の様に入りする者等様々で、大正時代には自転車の荷台へのせて来る者もいた。¹⁴⁾

②商店について

市街地で砂糖をとり扱ったのは雑貨屋・荒物屋・食料品屋・菓子屋・酒糰小売商・砂糖商があった。春日部市には数年前迄商店街通りに「紙、砂糖」の古看板がみられ紙屋でも砂糖が売られた事が判っている。砂糖や酒等の調味料は帳面(通い帳)を使って購入した話が聞かれた。

利根川流域の人々は味噌同様しょうゆも自家で醸造していた。樋遣川(加須市)の様に自家収穫の大豆を原料にして自分の家で専門家に頼んで仕込む(現在も仕込んでい

合もあるが、杉戸町あたりでは自家で作っていた。¹⁵⁾ この時味付けに使用されたザラメやモノ日のぼたもち・まんじゅう・魚の甘露煮に使用される黒砂糖か玉砂糖とか呼ばれる物は行商人や雑貨商などから購入した。¹⁶⁾ 幸手町誌によると大正10年頃久喜駅から上野へ往くも浅草へ往くも1時間半と便利なので往復馬車や人力車・荷車・自転車を頻繁に往復させている。大正4年の幸手町地図¹⁷⁾には戸数1028戸、人口6155人の町に砂糖・茶商(阪口昌三)・砂糖商(竹村長平)・砂糖商(遠藤小三郎)の3軒が砂糖を商っていた。

③砂糖類の購入状況

白砂糖を買って自宅で調味料として使用するようになるのは新編「埼玉県史」別編1(民俗)¹⁸⁾等によると寄居町あたりで昭和40年頃からである。それまでは白砂糖は主に贈答用しか購入されていない。神奈川県土沢村の家計簿¹⁹⁾に明治2年5月29日白砂糖2百目8匁6分、黒砂糖2百目5匁4分の記録や明治12年1月15日15銭さとう代 石井市右エ門年玉。3月2日12銭さとう代 上の父病院見舞小太郎行等が見られやはり埼玉県同様家庭では消費していなかった様である。

明治40年の東京では朝食に紅茶・コーヒー・牛乳・チョコレート等好きな物を飲んでいた記録²⁰⁾があり進歩的な家庭では普段のおやつに木村家アンパン・虎屋の羊羹を食べ、お腹を悪くした時には衛生ボールを子供に与えるようになっていたが、埼玉県ではモノ日の甘い物を作る時に黒砂糖で、ぜいたくをする時に玉砂糖を使用し昭和20年代迄砂糖を調味料として購入されてない。²¹⁾ 黒糖を貝殻に練り付けて売られていた物や飴を子供達は買ってもらって喜こんだ。川越の砂糖で作られた鉄砲玉を中心とした飴は農家相手の販売なので農繁期に良く売れたという。²²⁾ 昭和10年の農家家計簿²³⁾(S. 10.3.15~S. 11.3.21迄)に一回5銭~10銭ぐらいの白黒砂糖を月に数回購入している。計算してみると年間食費支

出は89円86銭で、砂糖の年間支出は2円92銭となり全食費の3.25%を占めている。しかし10月と11月に米計3俵を33円15銭で購入している。これを種糧とすれば年間食費56円71銭となり砂糖の食費に占める割合は5.149%という事になる。表2に砂糖と米の1kg小売り価格を比較してみた。明治30年~昭和9年の米価が2円78銭8厘の値上がりに対し砂糖はわずか24銭の値上がりでしかなかった。価格も米価より大変安価になって来ている。しかし砂糖が家計簿の3%~5%をしめるのではまだまだ高級品と考えられないであろうか。これは秋田県の記録であるが前記の神奈川県同様そのつと少量ずつ購入されている。埼玉県内各地もおそらくそのつと少量ずつ秤売りで購入していたのではないかと推測される。

明治~第二次大戦中にかけて埼玉県は日常生活用品として砂糖を購入するよりは、長野県でできた干柿・熟し柿・柿の皮・さつまいも、福島県・山形県のかぼちゃ等²⁴⁾²⁵⁾を日常の甘味料として使用していた。砂糖は黒砂糖でさえ特別な日に少量ずつ購入するもので、白砂糖は贈答や超特別な日の品であったと考えられる。

3. 調味料としての砂糖

茶うけ菓子・贈答用だった砂糖もしだいに調味料として使われる様に徐々になってきた。幸手町の古い方言にオーゲシバヤという言葉がある。

「きらずを砂糖、しょうゆ等で料理したもの。

近村南埼玉郡太田村青毛にシバヤシがいた。百姓故色が黒く芝居の謝禮よりも白粉の化粧料の方が高かついた。原料のきらずは安償であるが調味料の方が高いによってかく言ふと」²⁶⁾

埼玉県幸手方言集に記録されている。かめに入れて大切に保存して少しずつ使われた砂糖を多量に必要とするきらず(おから)料理は馬鹿らしい物だったと思われる。塩やしよ

表2 砂糖と米の価格変化

年 代	砂糖 (1kg)	米 (1kg)
明 治 30	14銭	11銭2厘
明 治 40	17銭	15銭6厘
大 正 1	34銭	17銭9厘
大 正 10	50銭	28銭
昭 和 1	44銭	4円60銭
昭 和 9	38銭	2円90銭

※砂糖資料：精糖工業会、総理府統計局
 米 資料：明治30年～大正10年迄
 第二次米穀統計（日本之部）
 農商務省食糧局
 昭和1年、昭和9年
 食糧管理統計年報
 S25年度版食糧庁

（以上を換算して表作成す）

うゆにしても大切に使用され無駄使いはされない。また次のような例もある。幸手の盆踊唄に

「盆のぼた餅や中まで米だ。つける黄粉はヨ一豆の粉」

と唄われているが、ぼた餅の大半が黄粉のものであった様である。「戦後でも越谷市のおはぎは黄粉で食べる時食卓でパラパラと砂糖を模様様の様にかけた」（林アヤ子さん談）と言う事だったが、これは他でも聞かれた。明治時代白砂糖を使用した汁粉や菓子屋が何軒か開店しているが、上層階級の家庭の重箱のおはぎも白砂糖を振りかけた記録²⁷⁾もあり、まだまだ普通には砂糖をタップリ入れた甘い料理はみられなかった。贈答品の白砂糖はカメに入れて保存され、風邪薬であった葛湯や砂糖湯に少しずつ使ったと言われている。明治40年頃都会ではプリンやゼリー等白砂糖を使用した西洋菓子が日常生活で食べられる様になりつつあった。しかし埼玉県内では砂糖はモノ日の重要な調味料だった。盆・正月・祭り・婚礼・節句には多数客を招き、大盤振舞いをした。酒を飲ませ、腹一杯食べさせ、子供達にも菓子の振舞をし、みやげ物まで持たせた。その時の代表格の食物が小麦まんじゅう・ボ

タモチ・団子・汁粉（小豆ぼうとも含む）・川魚甘露煮であった。モノ日の調味料として用いられた砂糖は黒砂糖・玉砂糖だった事が新編埼玉県史・民俗²⁸⁾ 1の中の民俗調査報告でわかる。今日とは異なり明治～史20年代のモノ日の食事は日常生活の食事とは質が全ったく異なっている。「大利根数え唄」に日常主食の唄がある。

- 一つ 冷やめしゃ 冷やっこくて食えね
ア ドッコイコラショ
 - 二つ ふかしめしゃ まずくて食えね
ア ドッコイコラショ
 - 三つ みそぼたもちゃ しょっぱくて食えね
ア ドッコイコラショ
 - 四つ よそのめしゃ 気の毒で食えね
ア ドッコイコラショ
- 半（以下略）²⁹⁾

以上の様に唄われているが実際には米の飯なら冷やめしでも大喜びで食べたはずの貧しい人達の気概やずぶとさから生まれて来たものと推察される。今回の調査中小豆は高かったから戦前迄は金時豆のお赤飯だったという事が聞かれた。小豆が高価であり、黄粉には砂糖が必要という事になると日常では唄にある様にぼたもちに味噌を塗っていた事が推測される。昭和になると甘味の黒砂糖、玉砂糖、ザラメ等を購入品だけに頼らず砂糖黍を作り白でひき、汁を煮て砂糖液を作り自家用に使っていた。一般庶民や農民の間ではアンピン・田舎マンジュウ（きんつば）小麦粉まんじゅう・小豆ぼうとう等が黒砂糖でも甘い味付になっていれば第二次大戦後しばらく迄は美食であった。しかし明治40年代の夏目漱石の「野分」には今川焼は一銭に三つで婆さんの自製にかかる――。大正時代には鈴木三重吉の「桑の実」の砂糖を入れないで山羊乳ばかり飲んでみようかな等の小説が発表されており、東京では今川焼きの様な物は高級品には入っておらず、砂糖も日常生活に使用される様に

なっている。埼玉県内では地主階級の金持は東京風月堂製桐箱入りの上菓子や砂糖水を塗ってハエを取るハエ取り器を明治時代から手に入れており(秩父市立民俗博物館蔵)、一般人とはすべての生活に雲泥の差があり、東京型の砂糖消費生活が営まれていた模様である。

4. 塩味から現在の砂糖味へ

砂糖は買って使う貴重品であり白砂糖は特に高価な物であった。冠婚葬祭や祭り等の晴れの日の膳の口取りであったり、客の茶うけとして手のひらに載せてなめる風潮は第二次世界大戦後もしばらく続いていた。一度覚えた甘さの魅力は徐々に塩味料理を甘い物に変えて行った。埼玉県内各地で晴れの日には小麦粉まんじゅう・ぼた餅はかならず作られ神に供え、人々にふるまわれるが塩味が主流であった。汁粉も小豆あんも塩味だったものが熟し柿・干柿・さつま芋・かぼちゃの甘味で味付けが行なわれ次に黒砂糖を削って使い、鉄砲玉くらいの茶かっ色の玉砂糖を使用する様になった。防腐剤の役目を持つ砂糖をたっぷり入れた甘い煮豆は行商人が持って遠くまで売り歩くには大変便利な品物になったと思われる。木枯に身をふるわせる冬場の郷土料理の塩味の小麦ぼうとう・塩味汁粉も今では明治生まれの人達にとってさえ過去の食物になってしまっている。塩アンピンを売る店は春日部市や幸手市でも現在残っているが、幸手の農家の婦人(83才)によれば「塩アンピン」は若い人は食べないので甘いアンコもちしかつくらない。白砂糖の価格も問題になる程のものではなくなった」と言っている。また別の婦人(80才)は「幸手地方のナスの酢びては、昔はゆでなすを味噌とすりごまで和えた物を夏は冷やして食卓で酢をかけて食したが、戦後は味噌に砂糖を入れて甘口にして食べる」とも述べている。

秩父で売られている味噌まんじゅうも現在

では素朴な甘さで美味しい物である。煮豆・ボタモチ・汁粉 塩アンピン・ねじ(小豆をやわらかく煮て少しやわらかめのアンを作り中にうどんを入れた物)・小豆ぼうとう(ねじに生のひもかわうどんをいれた冬の食物)・小麦粉まんじゅう等が明治時代から昭和20年代頃迄に塩味から砂糖の甘味へ徐々に変わっており今日では塩味であった事が全ったくと言えるほど忘れられている。

5. 生活の中の砂糖

砂糖はそのままや砂糖製品に加工され贈答や儀式に用いられたいり体力をつける為に食べられていた。

①手みやげ

天保2年から売られている幸手名物塩がまは砂糖・もち米・赤穂の塩が材料である。どれも高価な物であり年始の挨拶に持って行った。又、近くの生糸製糸工場にはリヤカーで五霞村等からまゆを運んできた。子供達が帰りは甘いおまんじゅうを駄賃にもらったという事である。

②冠婚葬祭時の砂糖

婚礼や葬儀が各家庭で行なわれていた時代は大きな笹折りに甘いアンを入れた打ち菓子が人数分注文された。道路も未舗装時代であり、リヤカーで静かに運ばないと破損するような状態であった。

最近香典返しはお茶とお酒が多いが前は白砂糖が多かったという主婦の談もある。

③祝い事の砂糖

20代・30代の若い主婦も子供の初節句には親戚や出産祝いをくれた人には男の子の時には「かしわ餅」女の子の時には「桜餅・草餅にひなあられ」を届けている。自分達が子供の頃迄は家で「かしわ餅」等を作って重箱に詰めて各家々をまわったと聞かされているが、今は店に箱入りの物を注文するのでずい分気楽になったとの事である。春日部市や杉戸町・久喜市の方でもこの風習が残っていた。

春日部の和菓子屋の談では祝い事や法事の時ある程度まとまった数が注文されるので春日部から幸手や久喜ぐらいなら車で配達しているそうである。建て前やお祝い事の時には砂糖や他の甘い物が皆に振舞われている。

④健康と砂糖

昭和20年頃迄多少の風邪くらいでは医者にかかる事はなく葛湯に砂糖を入れて飲むくらいである。この「葛湯のもと」は今でも県内各地でみられる。菓子屋で今も売られているので菓子と思いがちであるが、戦前迄は薬であった。お大尽の家ではお産の後、お乳が良く出る様にとお嫁さんに「塩がま」や「落がん」を食べさせたそうである。埼玉県の産育禁忌に砂糖・柿・鳥肉・魚等が禁止されており産後は白粥に鰹節・漬物・味噌しか一般の産婦は食べさせてもらえなかった事が記録³¹⁾にもあるが幸手の婦人達からも談話が得られた。

6. 第二次大戦中の砂糖消費状況

日本国中砂糖だけでなく他の物資総てが不足した時代であった。砂糖は昭和16年~27年迄総理府統計局によると統制品であった。配給の砂糖を持って農家へ買い出しが来た。幸手駅付近には砂糖を米や芋に交換してほしい人が東京方面から来ていたそうである。幸手町の住民自身もバケツ1杯の赤ザラメが米の代りに配給されたが米・芋・生活必需品と交換せねばならず砂糖の甘さは味わえなかったとの事であった。戦争中は婦人雑誌から砂糖を使用した料理の紹介も砂糖類の広告も姿を消している。秩父名物「かかあ天下につるし柿」の言葉通り県内では柿の木が多量に植えられており、熟し柿・干柿・柿の皮・干柿の粉を戦争前以上に大切な甘味料として使用した。汁粉や饅頭のアンはさつまいもやかぼちゃの甘味に変わった。麦や芋から自家製の水飴を作り砂糖の代用にした。戦後も昭和20年代は子供のおやつに水飴を作ったそうである。昭和20年8月7日の読売報知新聞には糖

味噌水を野菜の煮物や味噌汁に使う使い方³²⁾、昭和20年8月17日の朝日新聞(埼玉)は茄子のへたの食べ方の指導³³⁾が掲載されていた。戦争中はきりつめるだけ切りつめた最低限の生活の中で家族の協力があっても工夫しても日本国中が満足な食事のできる状態ではなかった。砂糖も塩も無い時代であった。

7. まとめ

砂糖は塩同様日本人の食生活の上できわめて重要な調味料である。江戸時代から明治・大正・昭和にかけて食物が徐々に甘く柔らかい物へと変わっている。河川運搬から鉄道や貨物自動車輸送に変わりだんだん砂糖が入り易くなかったが、明治~昭和20年代の埼玉県民はできるだけ自給自足生活を志しており金を払って砂糖を購入する事は大変ぜいたくな事であった。甘味が珍重された最も単純な理由は他人との対面を保つ為の饗応ができた事と甘味をおいしいと感じた事であったと推測される。365日の大部分の食事が粗末な明治~昭和20年代では「晴れ」や「ケ」の日に一生懸命御馳走を作り近親者・近隣者と食事を共にする事により、より強い人間関係を結び連体感を持ってきた。今日でも香典返し、引出物、贈答品等様々に砂糖が使用される風習や習慣が埼玉県にはひきつがれ残っている。

8. 考 察

今日の様に物資が豊かになる前は食物に気候や風土性がみられた。食物を作る時手抜きは許されず工夫も必要条件である。明治~昭和に掛けて最高級品であった白砂糖すら今ほど精製されておらずアク抜きをする必要があった。埼玉県は白砂糖の大量消費地の東京を横目に見ながら地元産の旬の物を工夫して料理している。モノ日の甘いおはぎ等のやりとりで同じ物が来てもおおらかに喜こんでいる。明治~昭和20年代物資は少なく、砂糖もつましく少しづつ手にいれたが薬・エネルギー

源・社交生活がうまくいく為の潤滑油・先祖の霊をなぐさめる等貧欲なまでに利用し、たくましい自給自足に近い食生活を過ごしていたと思った。

9. おわりに

埼玉県内を流れている川が非常に重要な役割を持っている事が図の作成段階でわかり興味が持たれ、又県内での砂糖と家計の事や年間行事とのかかわりなども今回は調べるに至らなかったのも更に調査を続けたいと思います。

最後に御指導下さいました本学教授泉敬子先生に深く御礼を申し上げます。多数の資料を見せて頂いた幸手市史編さん室・浜野一重様、話者の同室尾上喜子様・林アヤ子様、石太菓子店様、泉信子様(幸手市上高野)、増田かずえ様(幸手市幸手)高橋エイ様(83才幸手市)、中山徳子様(幸手市、明治43.1.23,78才)、山浦彰子様(長野県小諸市、T 6.10.20)、故山浦まつよ(長野県小諸市)他本論文作成にあたり御協力下さいました方々に深くお礼を申し上げます。

引用文献

- 1) 本山荻舟 「飲食事典」 P241 平凡社 (1970)
- 2) 喜多川守貞 「守貞漫稿」 P603 東京堂出版 (1988)
- 3) 日本風俗史学会 図説 江戸時代「食生活事典」 P163 雄山閣 (1978)
- 4) 前記2) 記載 P250～P252
- 5) 日本の食事全集委員会代表 向山雅重 「聞き書長野の食事」 P31, P219 農山漁村文化
- 6) タイムライフブックス編集部 「世界の料理日本の行事料理」 タイムライフブックス (1974 S49.7)
- 7) 藤岡謙二郎 「地形図歴史を読む第一集」 P117 大明堂 (1973)
- 8) 丹治建蔵 「関東河水運史の研究」 P316 第76表 法政大学出版 (1984)
- 9) 老川慶喜 「埼玉の鉄道」 埼玉鉄道年表より 埼玉新聞社発行 (1982)
- 10) 斉藤貞夫 「川越舟運」 P14 さきたま出版 (1984)
- 11) 「武蔵国郡村誌」 (著者不明 1873明治6年頃書かれたと思われる)
- 12) 酒巻寿 「きき書き尾崎左水子 明治・大正東京山ノ手女の暮らし おてんば歳時記」 P8 草思社 (1979)
- 13) 渋谷敬一 「明治文化史12生活」 P184 原書房 (1979)
- 14) 杉戸町文化財専門委員会 杉戸町郷土史研究会 「郷土史料第11集 大島新田の歴史と民俗 第1集」 P131 杉戸町教育委員会 (1966)
- 15) 「埼玉の民俗」 P396 埼玉県教育委員会 (1966)
- 16) 後上辰雄 「幸手町誌」 P6 奈良書店 (1916)
- 17) 後上菊水 「幸手町居住者 戸別職業姓名総覧」 幸手町地図 奈良書店 (1921)
- 18) 埼玉県編集 「新編埼玉県史 別編1、民俗1」 P292 埼玉県発行 (1988)
- 19) 前記 13) 記載 P509、P510
- 20) 村井弘斎 「婦人の日常生活法」 P 77～80 実業之日本社 (1907)
- 21) 前記 18) 記載 P292
- 22) 三田村佳子 研究紀要第3 「川越横丁の飴屋」 P33 埼玉県立民俗センター (1986)
- 23) 松永佳一 「近代民衆の記録—農民—」 P583～P597 新人物往来社 (1972)
- 24) タイムライフブックス編集部 「世界の料理・日本の行事料理」 タイムライフブックス (1974)
- 25) 埼玉県立文化会館 「食物の歴史」 P39 真珠書院 (1968)
- 26) 上野勇 趣味業書第6編 「埼玉県幸手

方言集」P6 土俗趣味社 (1933)

- 27) 前記 12) 記載 P 38
- 28) 前記 18) 記載 P 292
- 29) 朝日新聞浦和支局「うたを訪ねて」P136
さきたま出版会 (1978)
- 30) 前記 25) 記載 P 159
- 31) 前記 14) 記載 P 131
- 32) 読売報知新聞 (埼玉版) 昭和20年 8 月
17日付
- 33) 朝日新聞 (埼玉版) 昭和20年 8 月17日付

参考文献

- 「風俗画報」第 168号 東陽堂 (1898)
7 (P 24)
- 「風俗画報」第 403号 東陽堂 (1809)
7 (P 26, P 37)
- 「風俗画報」第 414号 東陽堂 (1910)
12 (P 14)
- 「主婦之友」 主婦の友社
(1939, 4月号 1941年9月号)
- 「新聞集録 大正元年~大正15年迄 全16
巻 大正出版 (1977)
- 「蘆田伊人 「新編式蔵風土記稿」 雄山
閣 (1981)