

タンチョウと人との関わりの歴史

— 北海道におけるタンチョウの商品化及び利用実態について —

久井 貴世*・赤坂 猛**

Historical relationship between Japanese crane and society
— the use and product of Japanese crane in Hokkaido —

Atsuyo HISAI* and Takeshi AKASAKA**
(Accepted 22 July 2009)

目 次

はじめに

1. 蝦夷地・北海道の名産品としてのタンチョウ
2. 食材としてのタンチョウ
3. タンチョウの飼育と愛玩
4. 贈答品としてのタンチョウ

おわりに

謝辞

はじめに

タンチョウ *Grus japonensis* は、絶滅の危機にあったことから1952(昭和27)年に国の特別天然記念物に指定され、さらに1964(昭和39)年には「北海道の鳥」に選定されるなど、広く北海道民に親しまれている鳥類である。かつては本州方面でも見ることができた渡り鳥であったが、現在は主に道東部でしか見ることができない¹⁾。北海道においては、明治中期まで道内各地に広く分布していたことが様々な文献史料等に残っている。

アイヌ民族と和人ととの交易や、松前藩による本州方面との取引の記録などには商品としてのタンチョウが多く見られ、タンチョウは、江戸時代頃から蝦夷地(現北海道)の名産品として利用されてきた。明治に入り、北海道への移住者の増加は、タンチョウへの圧力をさらに増大させた。1890(明治23)年、北海道庁令によって鶴の禁猟が定められるまでは、依然としてタンチョウの捕獲と利用が続けられてき

たとされる。

さらに、タンチョウの生息地として道内各地に広がっていた湿原は、明治期以来の開発によって約70%が消滅してしまった²⁾。特に、日本一の湿原面積を誇った石狩低地帯は、タンチョウの重要な生息地であり、鶴に関する数多くの記録や鶴に由来する地名が残っている。しかし、札幌をはじめとして、石狩低地帯は明治の初期から開発が行われ、タンチョウの生息地は急激に失われていった³⁾。

このように、タンチョウを絶滅寸前まで追いやった原因は、明治の混乱期における乱獲や、湿原の開発による生息地の減少であるといわれている⁴⁾。しかし、各地の実態については十分に解明されておらず、今後のタンチョウの保護管理をより適切に行っていくためにも、各地に散在しているタンチョウの歴史を集約し、当時のタンチョウの生息・利用実態を明確に把握する必要がある。本稿では、タンチョウを減少させた要因の一つとして考えられるタンチョウの商品化と利用に焦点をあて、その利用実態についてまとめる。

なお本稿では、明らかにタンチョウを表していることがわかる場合のみ「タンチョウ」と記述し、種類についての明確な手掛かりがない場合は単に「鶴」と称した。ただし、『観文禽譜』⁵⁾の考えに従い、蝦夷地(北海道)の「鶴」に関しては、基本的には「タンチョウ」を表しているを見なすこととする。

1. 蝦夷地・北海道の名産品としてのタンチョウ

蝦夷地の商品としてのタンチョウが初めて文献に

* 2008年度酪農学園大学環境システム学部生命環境学科卒業生
Department of Biosphere and Environmental Science, Faculty of Environment Systems, Rakuno Gakuen University (Class of 2008)

** 酪農学園大学環境システム学部生命環境学科生物多様性保全研究室
Laboratory of Biodiversity Conservation, Department of Biosphere and Environmental Science, Faculty of Environment Systems, Rakuno Gakuen University

登場したのは、1620（元和6）年にイエズス会の宣教師ディオゴ・カルヴァリウ（Diogo CarValho）が、蝦夷地を訪れた際に記した報告書である。

●1620（元和6）年『カルヴァリウの旅行記』⁶⁾

「松前という日本人の町があります。但しその殿はやはり日本人で…(略)…通商と鉱山からの収益があるだけですが、それでも敬重されていますし、天下から多くの特権をも受けております。そのわけは、…(略)…猟虎皮という柔らかい毛皮、生きた蒼鷹・鷹・鶴・その他の鳥類の如き珍重すべき物がその地から来るからでございます。」

ここでは、鷹や鶴などをもたらず松前藩が、幕府から重んじられ、特権を受けていると記されている。この翌年にはイエズス会の宣教師イエロニモ・デ・アンジェリス（Jeronyno de Angelis）も蝦夷地を訪れており、彼もまた以下のような記録を残した。

●1621（元和7）年『アンジェリスの第二蝦夷報告』⁷⁾

「彼等の松前へもって来て売る商品は、乾鮭・鯨魚・白鳥・生きたままと乾かした鶴・鷹・鯨・海驢皮で…(略)…米か小袖、また紬か木綿の着物と代えます。」

「彼等」とはアイヌの人々を指し、アイヌの人々は鶴や鷹を用いて、和人との間で米や着物との交換取引を行っていたことを記している。1643（寛永20）年には、ド・フリースの率いるオランダの探検船カストリカム号が、近海調査のために蝦夷地を訪れた。その航海記の中で、アツキス湾（厚岸湾）付近にいる際に、サンタ・ネール岬（尻羽岬）から毛皮などをたくさん積んだ小舟が来たという話がある。

●1643（寛永20）年⁸⁾

「カストリカム号の舷側についた小舟には毛皮がいっぱいに積んであり、それはオットセイ・鹿・ラッコ（川獺の可能性も）および熊の毛皮であり、…(略)…また、死んだ鶴といくらかの干魚もあり、これらすべてを日本の長衣と交換したいと申し出た。」

ここでもアイヌの人々は、自らが持ってきた鶴や毛皮などといった商品と、和人の着物との交換を希望している。これらの商品は、カストリカム号では全く交換取引されなかったため、アイヌの人々は

ファン・デル・リーネ島（大黒島）へ向かったという。この小舟はクーチアエール⁹⁾から来たもので、クーチアエールのアイヌの人々は鶴を商品として利用していたということである。

松前藩は日本最北の外様の小藩であり、1854（安政元）年までは近世唯一の無石の藩であった。他藩のように農業に経済の基礎をおくことができなかつた松前藩は、当初はアイヌ民族との交易に依存する体制をとっていた。アイヌ民族との交易で得られる商品は、鷹・鷲羽・鶴および鹿皮・熊皮・熊胆・猟虎皮・膾肭獸・海豹などの狩猟生産物や、鮭・鯨・昆布などの海産物が主であり、特に鷹による収入は大きく、2000両に達することもあった¹⁰⁾。

『毛吹草』¹¹⁾（1633（寛永10）年）では、松前における産物として以下の商品を挙げている。

●1633（寛永10）年『毛吹草』

松前の産物 鷹・真羽・塩鶴・干鮭・鮭・鯨・鯨魚・炙鯨・昆布・猟虎・水豹・熊皮・鹿皮・胡猪・ネツフ・アモシツヘイ・膾肭獸・干独活・干豆腐・沙金・磁石

当時の松前藩の主要な財源であった鷹や真羽（オオワシの尾羽）に次いで三番目に名前が挙げられていることから、松前藩にとってはタンチョウも重要な財源の一つであったと考えられる。また、『東遊記』¹²⁾（1784（天明4）年）にも、蝦夷地の鶴に関する記述がみられる。

●1784（天明4）年『東遊記』

「丹頂なる物多く…(略)…此地にては禁制なく、専ら料理等に用ゆ。塩鶴にして他国へ出す事多しと云り。」

食材としての鶴については後で述べるが、蝦夷地の塩鶴は他国での需要が高く、松前藩も積極的に輸出を行っていたようである。鶴の産出において、松前藩が他藩よりも有利だった点としては、他国の様に鶴の捕獲に関する禁制がなかったこと、貴重なタンチョウが蝦夷地には多く生息していたこと、アイヌ民族との交易によって鶴が得やすかったことなどが挙げられるだろう。

松前藩では鶴の捕獲に関する禁制がなかったというが、他藩ではどうだったのであろうか。江戸時代の権力者は、鷹狩の獲物を確保する目的で、鶴や白鳥などの保護を図っていた。鷹狩などで將軍自らが得た獲物が、皇族や家臣との結びつきを強めるため

の重要な道具として用いられた。そのため権力者は、鶴や白鳥などの狩猟鳥を大切に保護していたのである。特に、將軍の鷹で獲った鶴は「御鷹の鶴」や「献上の鶴」などと呼ばれ、年始に宮中（天皇の御所）へ進上された。宮中へ鶴を進上するようになったのは1587（天正15）年の豊臣秀吉が始まりだが、開幕以前の1598（慶長3）年には徳川家康が天皇家へ「鷹之鶴」を進上し、1612（慶長17）年からは徳川幕府の恒例行事としても続けられてきた¹³⁾。そのため鶴は、上流社会の人々の鳥とされ、豊臣秀吉が、鶴を捕獲した者を磔の刑に処したという例などがあることから、庶民が鶴を捕獲する事は極刑であると広く知られていた。しかし鶴などの禁鳥の捕獲を禁じる禁条が定められたのは1742（寛保2）年の『公事方御定書』以降であり、それ以前の刑罰は「非法の刑」であるとされる¹⁴⁾。ただし一方では、盛岡藩のように、城へ献納することを条件に、運上金を取って鶴や白鳥の捕獲を認めていた藩もある¹⁵⁾。

さて、商品としての蝦夷地の鶴に関しては、以下の文献にも記述がある

●1667（寛文7）年（推定）『寛文雑記』¹⁶⁾

「松前 昆布・干鮭・串貝・塩引・いりこ・くしら・にしん・数子・おつとせい・生鶴・真羽・塩鳥之類・皮之類」

●1710（宝永7）年『蝦夷談筆記』（1802（享和2）年の写本）¹⁷⁾

蝦夷地産物 鷹 鷲 緒留 鶴丹頂真鶴 熊胆 氾ふりこ からふと織物 同木綿 臘肭臍 同多計利 昆布 鮭 藻魚披 獵虎皮 鮭 あざらし皮 ねつふの皮 こつひの皮 あもしつへの皮 熊皮 鹿皮 串鮑 鯨 干鱈 魚油 椎茸 黒苔 以上

※1791（寛政3）年の写本には「鶴丹頂真鶴」の記述はない¹⁸⁾。

●1717（享保2）年『松前蝦夷記』¹⁹⁾

一、松前并蝦夷地土産之品大概

黄鷹・鶴真黒丹頂共、丹頂ハ稀のよし・青玉緒留・熊皮并胆・獵虎皮・あざらし皮・こつひ・ねつふ・あもしつへ・鷲尾・鹿皮……

一、土産之品出ル場所

蝦夷地之内 からと鳴 きいたふ とかち 右多分ニ取レ申候所也

●1731（享保16）年『津軽一統志』²⁰⁾

一、松前上口より出申候商物の事。

から鮭 にしん 数の子 くし貝 真羽 襦 つふ こつび あざらし 熊の皮 鹿の皮 塩引 石やきくしら 鶴 魚油并氾ふりこと 申物からふとより参候事。

一、松前下御商物

から鮭 干鱈 熊 鹿皮 真羽 らつこの皮 鶴 鯨 塩引 鮭 赤こんぶ 魚油

●1739（元文4）年『蝦夷商賈聞書』²¹⁾

一、トカチト申所蠣崎内蔵丞殿御預り、出物干鮭名物也、大川ニテ水上広シ、蝦夷大勢、ハシノ羽名物、塩鶴沢山、鹿皮・熊皮類沢山ニ出ル、荷積り五百石位ナレトモ能物出ル所成故運上金高直、年々不同

一、シラヌカト申所飛内儀右衛門殿御預り、出物トカチト同前、塩鶴ナシ、運上金年々不同

一、クスリト申所大川アリ、水上遠ク奥広、蝦夷大勢成境迄御手船参ル、出物干鮭ハ名物、鮫油・熊皮沢山、干鱈沢山悪シ、ハシノ羽・塩鶴出る、……

●1739（元文4）年『北海随筆（蝦夷随筆とも）』²²⁾

蝦夷産物 鷹、鷲(真羽)、粕尾、ウスビウ、鶴、エブリコ、熊皮、熊胆、鮭、昆布、鮭、鹿皮、ねつふ皮、とどの皮、串貝、煎海鼠、干鱈、鯨、鮫油、椎茸、白干鮑、獵虎皮、臘肭臍、蝦夷錦、虫巢

此外珍敷もの共あれども、御領主へ上りて外へ出ず。外へ出す事は法度也。

●1774（安永3）年『蝦夷風土記』²³⁾

蝦夷土産物 熊皮 鹿皮 獵虎 胡猿 水豹 鷹 真羽 干鮭 数子 昆布 炙鯨 鯨 砂金 磁石 ねつふ あもしつへ 干うど 臘肭臍 塩鶴 アワビ イリコ 椎茸 白獵虎皮

●1789（寛政元）年『蝦夷風土記』²⁴⁾

産物 鷹 鷲羽 鶴丹頂者至美 熊胆 熊皮 鹿 水豹皮 獵虎皮 海驢皮 臘肭臍 鯨 鮭 鱒 鮭 鱈 海參……

●1800（寛政12）年『蝦夷土産』²⁵⁾

産物荒増 鷹 鶴真鶴似寄小サシ 鷲 熊胆 熊の皮 とどの皮 鹿の皮 鮭 鮭 干鱈 干鮫 干かすべ 鯨 昆布 ふのり 椎茸 獵虎皮 臘

臍臍

『寛文雑記』(1667(寛文7)年)は、北国諸藩と上方市場を結ぶ中継商業都市として栄えた敦賀について記した記録であり、上記は、諸国から越前敦賀に集まってくる商品一覧内の松前の項である。当時、蝦夷地の鶴は船で他国へと搬出されており、その搬出先の一つが敦賀であったことがわかる。敦賀に搬入された商品は上方へと搬出されるため、蝦夷地の鶴も、上方の特定の階級の人々のもとへと販売されたと考えられる。なお、敦賀に集まる商品の搬出元は、松前のほかに加賀・能登・越中・越後・庄内・秋田野代・津軽・田名部・丹後・但馬・出雲が記されているが、鶴をはじめ禽獣類を搬出しているのは松前のみである。

さて、この『寛文雑記』には、「生鶴」と記述されているが、この「生鶴」が「生きた鶴」なのか「生の鶴(塩蔵ではない鶴)」なのかはわからない。その後記されている「塩鳥之類」に「塩鶴」も含まれているだろうことを考えると、「生鶴」は「塩蔵ではない生の鶴」を示したとも考えられる。しかし、松前から敦賀までの長距離を「生のまま」運んだとは考えにくい。では、「生きた鶴」ではどうだろうか。当時、鶴は特定の階級向けに愛玩用の需要もあった。したがって、上方の特定の階級の人々のもとへ、「生きたまま」鶴が届けられたこともあったのではないかと思われ、この「生鶴」は「生きた鶴」を表していたという可能性も十分考えられるのである。

次に『蝦夷談筆記』(1710(宝永7)年)についてだが、上記したとおり、「鶴丹頂真鶴」の記述があるのは1802(享和2)年の写本であり、原本(1710(宝永7)年)により近いとされる1791(寛政3)年の写本には、この記述はない。1791年の写本は、原本が記された45年後の1756(宝暦6)年の写本を写したものとされるが、原本の『蝦夷談筆記』には鶴に関する記述はなかったと考えられる。したがって、「鶴丹頂真鶴」という記述は、その後1802年に書写する際に付け足されたことになる。「鶴丹頂真鶴」以外には、「鯡」も追加されている。同じ頃に記された他の文献と比べて、原本が記された1710年当時に鶴や鯡が商品として利用されていなかったとは考えにくい。何らかの理由で著者の松宮観山が記していなかった部分を、後世の人間が付け足したということは、書写された時代には、鶴や鯡が蝦夷地の産物として欠かせない存在になっていたことを表しているように思える。また、この『蝦夷談筆記』の鶴の項には「丹頂真鶴」と記されている。『松前志』²⁶⁾

(1781(天明元)年)に、「東部夷地シコツ大澤広野此禽ワキテ多シ白鶴アリ蒼鶴アリ黒鶴アリ丹頂コトニ多シ……」と記されているとおり、蝦夷地にはタンチョウ以外の鶴も多く生息していた。その中には、マナヅルも含まれていると考えられる。『蝦夷談筆記』からは、タンチョウだけでなくマナヅルも商品とされていたことがわかる。

幕府巡検使の記録である『松前蝦夷記』(1717(享保2)年)には、松前ならびに蝦夷地の土産として、献上品などとしても最も価値が高かった「黄鷹」(1歳の鷹)の次に「鶴」が挙げられている。ただし、ここでは「鶴真黒丹頂共、丹頂ハ稀のよし」との記述がされており、「鶴はマナヅル・ナベヅル・タンチョウがあるが、タンチョウは珍しく、滅多にない」としている²⁷⁾。また、これらが捕れる場所としては、蝦夷地の内、からと鳴(樺太)・きいたふ(霧多布)・トカチ(十勝)を挙げている。さらに『蝦夷商賈聞書』(1739(元文4)年)でも、「塩鶴」が出るのは十勝とクスリ(釧路)であるとされている。しかし、『津軽一統志』(1731(享保16)年)では、松前上口(西蝦夷地)・下口(東蝦夷地)ともに商物として「鶴」が出るのが記されている。鶴が多く生息していたといわれる石狩低地帯は、北が西蝦夷地・南は東蝦夷地に含まれており(図1)、勇払場所(早来地方)における交易品の中でも、鶴は、鹿皮・熊皮・鷲の羽などとともに特産品としての名声が高かった²⁸⁾といわれていることから、この辺りの地名が挙げられていないのは不可解なことである。

『北海随筆』(1739(元文4)年)では、産物として「鶴」が記されているとともに、「御領主へ上りて外へ出ず。外へ出す事は法度也。」と述べている。確かに、本州方面での鶴の価値を考慮すると、特に貴重とされるタンチョウを含めた蝦夷地の「鶴」が、誰しもが自由に取扱うことができる一般商品であ

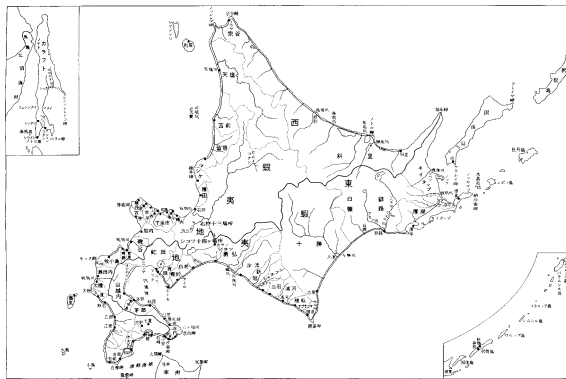


図1 蝦夷地全図『北海道史第二巻通説編』

るとは考えにくい。蝦夷地の鶴は、贈答品としても利用できる重要産物であったため、松前藩主以外の取り扱いが許されていなかったと考えられる²⁹⁾。

『蝦夷風土記』(1789(寛政元)年)には、「鶴丹頂者至美」との記述があり、「鶴はタンチョウが最も美しい」としている。これは、最も美しいタンチョウの価値が最も高いことを表しているとも考えられるだろう。一方、『蝦夷土産』(1800(寛政12)年)では、「鶴真鶴似寄小サシ」と記している。「マナヅルに似て小さい」鶴というのは、おそらくナベヅルのことだと思われる³⁰⁾。

次に挙げるのは、蝦夷地のタンチョウが、実際に売買されていたことを証明する記録である。この中には、その価格について明記しているものもある。

●1601(慶長6)年-1632(寛永9)年7月22日
『青山忠俊書状』³¹⁾

「一筆申入候、仍松前より鷹并いけ鶴取寄申候間、御無心之儀へ共、義宣様御領分之内、馬疋疋・人足弍人、被仰付可被下候、頼入候、委細此者可申候、恐々謹言 七月廿一日 青伯耆忠俊(花押) 義宣様御内衆」

●『盛岡藩雑書』³²⁾

・1656(明暦2)年8月26日

「紀州大納言様御鷹匠小池七郎太夫・江美八兵衛方上下九人、従松前御鷹弟鷹八居、兄鷹五居合拾三居、其外活鶴一持参今日来着、宿本町九郎兵衛」

・1661(寛文元)年閏8月11日

「去月九日丹頂御用ニ付て松前へ松岡武兵衛遣候所ニ、丹頂活鶴二羽、一羽付て 金子十両宛相調蛸崎蔵人より之返上、去朔日付今日持来、右之丹頂ハ山口三七ニ渡、御庭放置之」

・1661(寛文元)年閏8月15日

「丹頂活鶴一羽又々松前へ人遣相調候様ニと被仰出、松前ニて蛸崎蔵人へ九左衛門・勘左衛門・治太夫より書状添、田名部之者遣候様ニと、足沢庄左衛門・舟越伊助へ申遣、右鶴之儀金十両田名部より為持遣候様ニ申遣」

●1701(元禄14)年『久末文書』³³⁾

「惣左エ門儀ハ松前ニ網有之鶴一羽一番船ニて上乘致鶴ノ餌かい等松前ニてならい鶴と一所二船ニ上り申答ニ被仰付由」

「一、金拾五両 丹頂一羽

一、同式歩 丹頂籠

〆拾五両式歩 右之通髓ニ受取払申候以上 秋

山条右エ門

次右エ門様 惣左エ門様」

『青山忠俊書状』(1601(慶長6)年-1632(寛永9)年7月22日)は、江戸時代初期の譜代大名である青山氏が、松前から鷹と鶴を取り寄せた際に、佐竹氏に送った書状である。秋田藩主である義宣へ、取り寄せた鷹と鶴が、領内を通過する際の協力を求めたものであると思われる。

また、『盛岡藩雑書』1656(明暦2)年8月26日の条では、紀州藩の鷹匠が、松前から鷹を持ち帰る際に活鶴も持参したことが記されている。紀州藩は、尾張・水戸と共に徳川御三家として知られている。ここでいう「紀州大納言」は、1656年当時の藩主徳川頼宣を指している。蝦夷地の鶴は、遠く紀州でもよく知られていたようだ。しかし、生きた鶴を蝦夷地から紀州(現在の和歌山県)まで持ち帰るには、大変な苦労があったと推察できる。

同書1661(寛文元)年閏8月11日と15日の条では、盛岡藩が松前からタンチョウを取り寄せたことが記されている。このとき、盛岡藩が松前藩へ丹頂(丹頂)活鶴代として支払ったのは1羽につき10両、2羽で20両である。4日後には、タンチョウをもう1羽得るために、再度家臣を松前へ派遣している。15日以降この件についての記述がないため、もう1羽を得られたかは定かでないが、購入していたとすると、盛岡藩はタンチョウを得るために5日間で30両もの金額を注ぎ込んだことになる。

さらに、松前のタンチョウの取り寄せについては、『久末文書』(1701(元禄14)年)にも記述がある。これは、福井藩が蝦夷地のタンチョウを入手するよう、越前三国湊の船頭惣左エ門に命じた際の記録である。惣左エ門は、松前で輸送中の鶴の飼育方法を教わり、鶴と一緒に船に乗ることを命じられている。このとき、福井藩は丹頂代として15両、丹頂を入れる籠代として2歩を支払っている。福井藩は、40年前に盛岡藩が購入したときよりも高値で購入していることがわかる。手を掛けて輸送してきたタンチョウだが、その後「丹頂ハ大鳴近所ニて煩死申候」との記述があることから、購入者の手元に渡る前に死んでしまったようである。

一方、アイヌの人々から鶴を買上げた場合の価格は、以下のように記されている。

●1809(文化6)年『東行漫筆』³⁴⁾

産物買上直段

一、鶴一羽 丹頂八百九十六文

並六百七十二文

これは、松前奉行の荒井保恵が東蝦夷地について記した紀行であり、上記は、根室における産物買上の値段である。「並」とは、マナヅルなどタンチョウ以外の鶴を指していると思われるが、丹頂・並とも、鶴1羽が1両にも満たない金額で買い上げられていることがわかる。しかし、表1に示したように、そのほかの産物の価格と比較すると、大鳥尻や粕尾などといった矢羽用の鷺の尾羽、もしくはラッコの価格には及ばないが、その他動物の皮、さらに海産物と比べると鶴の方が高価であり、買上げを行う和人側から見た「産物としての鶴」の位置付けをうかがうことができる。福井藩が蝦夷地のタンチョウを15両で購入してから100年程経過しているが、この100年のうちに、本州方面でのタンチョウの価値が極端に下がったとは考えられない。3章において後述するが、『東行漫筆』（1809（文化6）年）と同時期に、松前藩が献上用のタンチョウを飼育していたことも、未だタンチョウの価値が高かったことを表している。蝦夷地の和人は、アイヌの人々から格安でタンチョウを買上げ、その何倍もの価格で本州方面へ販売することで利益を得ていたようである。

当時の物価は変動が激しく、本来は一概に計算することはできないのだが、現在の価値に換算すると、

表1 産物買上直段（抜粋）『東行漫筆』

品名	数量	等級 種類	値段
大鳥尻	1把140本	上 中 下	16貫500文 10貫700文 6貫700文
粕尾	1把120本	上 中	2貫670文 2貫200文
薄氷羽	1把120本	上	448文
鶴	1羽	丹頂 並	896文 672文
ラッコ		上	22貫400文
狐皮	1枚	黒狐 赤狐	448文 224文
蝶鮫皮	1枚	大 小	224文 112文
兎皮	1枚		35文
イリコ	100		112文
外割鯨	5貫目1束		75文
干鱈	20本1束		56文
帆立貝	1ツ	大 小	7文 5文

平均で「1両=6万円」「1文=15円」であるといわれる³⁵⁾。これを用いて計算すると、盛岡藩は約60万円、福井藩は約90万円もの金額で購入しているのに対し、アイヌの人々から買上げた場合は、約1万3000円という手ごろな金額である。前述したように、盛岡藩が3羽目のタンチョウを無事購入できていたとすると、わずか3日間で180万円程の買い物をしたということになる。このことから、松前藩にとってタンチョウは、重要かつ貴重な産物の一つであったと考えることができる。

次に、明治期の北海道におけるタンチョウの利用についてである。『現今北海道要覧』（1880（明治13）年）では、北海道で産出する物産の概略を、米穀・蔬菜・樹木・草類・海草・菌茸類・鳥類・獸類・魚類・甲介類・蟲類・鉱物・製糸織物類・紙類・陶器・網類・船舶・製造物に分類し、掲載している。

●1880（明治13）年『現今北海道要覧』³⁶⁾

第十 物産種類の概略

鳥類ハ 鶏及卵、矮鶏、鷹、鶻、鷗、雁、白鳥、鳧、……鶴、鴻、信天翁、……ノ類

ここでは鳥類の項を抜粋したが、明治に入ってから、鶴が物産に含まれていることがわかる。なお、製造物の項には「塩鯨」「鹿塩漬」などの加工品も記されていたが、「塩鶴」をはじめとして「塩鳥」についての記述は見られなかった。

また、『北海道志卷之三十四』（1884（明治17）年）の物産の項にも鶴についての記述がなされている。

●1884（明治17）年『北海道志卷之三十四』³⁷⁾

鳥之部 ……鶴「タンテウ」土言「サルルン」、鶻鷗「マナヅル」……

なお冒頭には、「此土ニ特ニ産スル所及ヒ人民日用ニ関スル者ハ略注釈ヲ加ヘ他ノ郡邑公共ノ者ハ唯其名ヲ挙ク」との記述がある。注釈がなく名前だけが挙げられている「鶴」は、「タンテウ」という和名とともに、「サルルン」というアイヌ名があるため本道に産するもので、かつ庶民が日常的に用いるものではなく「公共」のものであるといえる。ここでいう「公共」のものとは、現在でいうところの「社会一般」のものではなく、「天皇または国家」のものであると考えられる³⁸⁾。

『明治15年函館統計表』（1885（明治18）年）では、物産種目を米穀・菓実、園蔬・菌茸・禽・獸・甲介・蟲・魚・木・草・海草・磁石・製造物・飲食物に分

表4 明治10年開拓使官僚の月俸
『開拓使事業報告』

官職	等級	役職	月俸
勅任	1等	長官	500円
	2等	次官	400円
奏任	4等	大書記官	200円
	5等	権大書記官	150円
	6等	少書記官	100円
	7等	権少書記官	80円
判任	8等	一等属	60円
	9等	二等属	50円
	10等	三等属	45円
	11等	四等属	40円
	12等	五等属	35円
	13等	六等属	30円
	14等	七等属	25円
	15等	八等属	20円
		九等属	15円
		十等属	12円
等外	一等		10円
	二等		8円
	三等		7円
	四等		6円

なわち鶴1羽の価格とさほど差がない。しかし、いくら下級官僚であったとしても、開拓使官僚であることに変わりはなく、その待遇は、一般庶民に比べて格段の差があったと考えられる。このことから、鶴の1羽5円という価格は、商品としては相当高額であり、ましてや庶民にとっては、手の届かない産物(商品)であったことが想像できる。

また、明治10年の輸入物価表(表5)によると、例えば越後米1石の輸入価格は4円程度であり、札幌における鶴1羽の平均価格が、越後米1石よりも高価であることがわかる。なお、米1石は「1人の1年分の食料になる」といわれている⁴³⁾。鶴を1羽買い取ってもらっただけで、ほぼ1年分の米が保証されるのである。それほど価値の高い商品であるならば、鶴を売ることで手軽に金を得ようとした者もいたのではないだろうか。その場合、正規ではない流通経

表5 明治10年輸入物価表

輸入品目	輸入価格
越後米1石	4円07銭0厘
大豆1石	4円04銭4厘
越後酒1樽	1円05銭0厘
塩1俵	35銭4厘

路もあったと考え、記録に残らない鶴の売買も、かなり行われていたのではないかと考えられる。

また、札幌本庁での産出場所については以下の記述がある。

●1878(明治11)年『第二期報告書記載ノ海陸産物』⁴⁴⁾

自明治九年七月至明治十年六月 千歳海陸産出高本調

鶴 十五羽 八拾貳円五拾銭

これは、札幌本庁民事部勸業課が記した、千歳郡における産物の報告書である。したがって、『開拓使事業報告第参編』の札幌本庁「陸産表」に記載されているうち、明治9年の鶴は、千歳郡で捕獲されたものであると考えられる。

2. 食材としてのタンチョウ

古来より鶴は、齡千年を保つ靈鳥・瑞鳥とされてきた。これは、中国の道教から生まれた思想であり、『本朝食鑑』⁴⁵⁾(1695(元禄8)年)では、「鶴は千年の生き物なので、中華や朝鮮の人はこれを食用としない。」と述べている。日本においても、中国の影響から、室町時代頃までは鶴を食用とすることは禁忌とされていたといわれる⁴⁶⁾。確かに、中世までは、「鳥といえば雉を指した」といわれるとおり、食用の鳥としては雉が重んじられていた。鶴が食材として頻繁に取り上げられるようになるのは室町後期、鶴・雉・雁の「三鳥」のうち、鶴が最上位に位置付けられるようになってからである。ただし、室町以前の鶴も全く食用とされていなかったわけではなく、平安時代には膾(鳥獣魚貝の生肉を細く切ったもの)や羹(熱い汁物)の材料として、鶴が用いられていた⁴⁷⁾。鷹狩りの獲物としても鶴が挙げられている。また、鎌倉時代の公卿たちが、公然と鶴や白鳥を食べていたという記述も残されている⁴⁸⁾。当時の公家の食膳には、いまだに肉食を忌む風習も受け継がれていたが、「尋常な食べ物ではない」とすることを知りつつも、先人の言いつけを破ってそれらを食していたようだ。その後、室町時代に入ると、鶴は時の権力者の食膳に頻繁に用いられることとなるのだが、前述したとおり、それ以前にも鶴が食材として利用されてきた形跡がある。したがって、室町以前は鶴を食用に供することは絶対の禁忌であり、厳守されてきたとは必ずしも言い切れないのではないかと考えられる。

さて、室町以降の鶴は、どのような料理に用いら

れてきたのだろうか。江戸時代の料理本である『料理物語』⁴⁹⁾(1643(寛永20)年)によると、鶴の「肉」は汁物、せんば(鍋物)、さかびて(酒浸)に、「ももげわた(内臓)」は吸物に、「骨」は黒塩(鶴の骨から作った薬)に用いたとされている。同書には、「鶴の汁」の調理法についても詳しく記されている。他には、「鶴の焼物」(『山内料理書』⁵⁰⁾1497(明応6)年以前)、「鶴の粕漬」(『古今料理集』⁵¹⁾延宝(1673~1680)頃)、「生鶴の醬物(和え物)」「鶴の煮物」(『料理綱目調味抄』⁵²⁾1730(享保15)年)、「鶴の味噌漬」(『四季献立会席料理秘囊抄』⁵³⁾1863(文久3)年)などの調理法もあったようだ。「鶴の卵」さえも食用に供されていた。鶴は、主に冬鳥として本州方面へ渡っていたため、秋から冬の景物として珍重され、それ以外の時期には、塩蔵した「塩鶴」を用いていた。ただし、図2は『當流料理献立抄』(刊年不記)に描かれた、食用に飼育されている季節の鳥だが、「春のとりは鶴、きじ、鴨……」という説明とともに、網越しにタンチョウらしき鶴の姿が見られる。『料理通』⁵⁴⁾(1822(文政5)年~1835(天保6)年)、「会席すまし吸物之部・春」に「つる」が含まれていることから、鶴を春の食材とみなしている料理書もあるようだ。

『本朝食鑑』⁵⁵⁾や『當流節用料理大全』⁵⁶⁾(1714(正徳4)年)、『日養生鑑』⁵⁷⁾(1820(文政3)年)などには、鶴の薬効についても記されている。これらによると、鶴は肉から血、骨、内臓や卵にいたるまで、その全てに薬効があるとされ、血行改善や虚弱体質のための滋養強壯効果だけでなく、解毒、外傷治療、痔にまで効くという、いわば万能薬である。『當流節用料理大全』によると、「特に、白き鶴は百病に効く薬である」そうだ。『松前志』⁵⁸⁾(1781(天明元)年)



図2 季節の鳥『當流料理献立抄』

でも、薬品に入れるのはタンチョウであるとしている。

『新撰庖丁梯』⁵⁹⁾(1803(享和3)年)に「鶴…(略)…是高貴の食にて……」と記されるとおり、鶴を食すことができたのは、将軍や天皇をはじめとする特定の階級だけである。また、饗応や茶会に鶴を頻繁に用いるようになったのは、織田信長や豊臣秀吉らであるとされる。彼等は、神秘の霊鳥として畏怖される鶴こそが、天下人である己が食するのにふさわしいと考えたのではないだろうか。以下は、実際に鶴料理が供された際の記録の一例である。

- 1500(明応9)年 大内義興による足利義植への饗応『明応九年三月五日将軍御成雑掌注文』⁶⁰⁾
「……九献 ゆでにし、かどの子、鶴煎物……」
- 1582(天正10)年5月15日 織田信長による徳川家康への饗応『天正十年安土御献立』⁶¹⁾
「……三膳 焼き鳥、がざめ、にし、鶴汁、すずき汁……」
- 1588(天正16)年4月15日 豊臣秀吉による後陽成天皇への饗応『行幸御献立記』⁶²⁾
「……八献 まき鯛、山椒鯉、鶴あいの物……」
- 1643(寛永20)年11月18日 徳川家光による大姫出産祝いの饗宴『大猷院殿御実紀』⁶³⁾
「大姫君御産の祝とて、普第の衆をめし鶴の饗行はる。」
- 1723(享保8)年11月22日 徳川吉宗による饗応『有徳院殿御実紀』⁶⁴⁾
「……大目付、町奉行、勘定奉行に、御奉の鶴のあつものをたまふ。」
- 1872(明治5)年正月5日 宮中における新年宴会『明治天皇紀』⁶⁵⁾
「……是の日、雇外国人及び判任官以下に各々酒饌を其の官庁に於いて賜ふ、賜饌色目は、勅任官は取肴・酢物・鮓・煮肴・吸物鯛・昆布・作身・水物・浸し物・温物鶴・絲・牛蒡、奏任官は……」

鶴料理が供されているのは、いずれも位の高い者であることがわかり、幕府の要職や明治政府の高官にも振舞われることがあった。将軍自らが放った鷹が捕らえた「御奉の鶴」が振舞われることもあり、これは家臣にとって大変名誉なことであった。さら

に、津軽藩や盛岡藩などの諸藩においても、鶴の料理が供されたことが記されている。

また、正月17日（のちに19日）に宮中で行われた「鶴庖丁」という儀式にも鶴が用いられていた。図3は、庖丁式の様子を描いたものである。元来、庖丁式には鯉が用いられていたのだが、豊臣秀吉が宮中へ鶴を献上して以降は、鯉の代わりに鶴が用いられるようになった。江戸時代には、宮中だけでなく諸藩でも行われており、『明治天皇紀』によると、宮中での鶴の庖丁式は明治初期まで続けられていたようだ。なお、庖丁式に用いられた鶴は、この後調理されて食膳に供されるのである。

前述したとおり、鶴は庶民にとっては高嶺の花であった。そのためか、以下のような食べ物がある。

●1783（天明3）年『豆腐百珍続篇』^{66）}

「櫃子の油燂菘乳 櫃子の油にて揚げやうしさいなし風味最妙品なり調味好み随

○すり豆腐に加料を入小さくとり櫃子の油にて揚ぐるを賽鶴羹といふ」

●1822（文政5）年～1835（天保6）年『料理通』^{67）}

「普茶大菜小菜之中仕方 精進 春之部 大菜の八

一、観心寺粉雛鶴もどきは粉にすりいも少し合せて平めにのして切りて揚て遣ふ」

現在でも、油揚げの一種に「がんもどき」というものがあるが、これは一説には、雁の肉に味を似せて作ったものであるとされている。『豆腐百珍続篇』（1783（天明3）年）の「賽鶴羹」は、現在の「がんもどき」に近い味わいの食べ物であると考えられる。この『豆腐百珍』シリーズは、庶民に親しまれ始めた豆腐を用いた料理本であり、庶民の間で流行した本でもある。庶民にとって身近な食材である豆腐を用いて、決して口にすることはないのであろう、憧れ



図3 鶴の庖丁式『當流節用料理大全』

の鶴の味を再現しようとしたのではないかと考えられる。また、『料理通』の「ひなづるもどき」は、観心寺粉（白玉粉）にすった芋を加えて揚げるという料理である。これは「がんもどき」同様、植物性食品を用いて動物性食品に似せる精進料理（もどき料理）の一種であるが、「ひなづるもどき」も鶴料理の代用として作られたのではないだろうか。

石川県金沢市の郷土料理には、鶴に擬した「日の出汁（鶴擬）」という料理がある。「日の出」の由来は、鶴の目出度さを表している。「イナダの鶴擬」とも呼ばれ、名のとおりブリの塩干し（イナダ）を用いた、鶴の味のする椀物だそうだが^{68）}。しかし、郷土料理の研究に取り組んでいる石川県内の栄養士養成施設の方によると「日の出汁という料理について耳にしたことはない」とのことで、郷土料理として現在も知られているものではないことがうかがえる。

一方、加賀藩においても以下のような話が残されている。加賀藩の正月、城中での祝膳には、将軍家より贈られた「鷹の鶴」を用いた鶴の吸物が供されるのが嘉例だったが、時には鶴が手に入らない年もあった。そんな年に代用されたのが、厚く削って葛打ちしたイナダを用いた「イナダの鶴擬」だったそう。鶴の代わりにイナダが用いられた理由としては、イナダが出世して鰯になる出世魚だったからであると考えられている^{69）}。この代用品が用いられる年でも、城では嘉例の「鶴の吸物」で酒肴を賜わると言ったそう。加賀藩の料理書には、「鶴もどき」のほかに、「雁もどき」「鰻もどき」など、一度は食べてみたいという庶民の夢が作り出した「もどき料理」が多く見られる^{70）}。

さて、ここで話を蝦夷地の鶴に戻したいと思う。江戸時代、蝦夷地においても鶴は食材として用いられていた。蝦夷地においては、以下のような記録がある。

●1689（元禄2）年『快風丸記』^{71）}

「一、松前殿二度のちそうモ九衛門ノ所ニおいてケツコウ成料理タマワリ候。汁ハ白鳥、二ノ汁は鶴ナリ」

●1815（文化12）年2月14日の条『和田家諸用記録』^{72）}

「膳部差出献立左之通り 献立之次第 一、熨斗盃 肴二種 一、吸物 鶴小味噌、大根松葉……」

記録は多くないものの、蝦夷地においても鶴料理

が供されていたことが示されている。『快風丸記』(1689(元禄2)年)とは、1688(元禄元)年に徳川光圀が探査のために蝦夷地へ派遣した船「快風丸」の記録である。「鶴の汁」を供したということから、当時の5代藩主松前矩広が、快風丸の乗員を賓客としてもてなしていたことがうかがえる。また、『和田家諸用記録』は、松前藩7代藩主の頃より臣従し、代々要職に就いていた和田家の記録である。この記述からは、ある程度の家格を持つ家臣なら、藩主以外でも鶴を食材として用いることが可能だったことがわかる。

また、明治期の北海道でも鶴は食用とされていた。

●1869(明治2)年 小樽村字銭函にて⁷³⁾

1868(明治元)年、石狩役所の主宰であった井上弥吉は、函館に上陸した旧幕府軍の襲撃を避けるため、小樽村に逃れた。小樽村字銭箱の漁業者西谷嘉吉の協力を受け、奥山に潜居し、そこで1869(明治2)年の新春を迎えた。元日の朝、嘉吉が年賀に訪れたが、酒とともに鶴と白鳥の生肉を持ってきたことが特に喜ばしかった。

●1896(明治29)年頃 千歳市祝梅にて⁷⁴⁾

1896(明治29)年、長沼町長都沼南方湿地シクバイ(現在の千歳市祝梅)に入殖した移住者は、「当時この辺りには鶴が生息しており、なおかつ捕獲してその肉を食べた」と話している。

前者は、1868(明治元)年の函館戦争の際の出来事である。縁起物である鶴や白鳥は、この頃でも年賀などめでたい席で用いられていたようだ。一方後者は、千歳への入殖者による話である。後者の「鶴」は、前者のような「特別な日の食材」というより、「日常生活の糧」であったと考えられる。

ここまで、食材としての鶴について記してきたが、食用に供された鶴とは、一体「何鶴」であったのだろうか。これについては、『本朝食鑑』⁷⁵⁾や『飲膳摘要』⁷⁶⁾、『本草綱目啓蒙』⁷⁷⁾などに記されており、主に食用とされるのは黒鶴(ナベヅル)や真鶴(マナヅル)であるとしている。『本朝食鑑』によると、丹頂鶴は肉が硬くて味も良くないため、食用にすることは少ないということである。

では、蝦夷地で食用に供されていた鶴というのも、タンチョウ以外の鶴だったのだろうか。蝦夷地のタンチョウは、愛玩用として生きたまま購入されることが多かったと考えられるが、愛玩用以外にも「生鶴」や「塩鶴」といった食用の鶴も多く輸出されて

いた。この食用の「鶴」は、マナヅルやナベヅルのみを指し、タンチョウは含んでいないということは、おそらくあり得ないだろう。蝦夷地という「鶴」とは、大概がタンチョウを指すことは前述したが、『東遊記』で「蝦夷地の鶴は特に丹頂が多い。禁制がないので捕えて料理に用い、塩鶴は他国にも輸出する。」と記されていることも、その根拠として挙げられる。タンチョウが多く生息していた蝦夷地では、食用とされた「鶴」はタンチョウが多かったのではないかと考えられる。

3. タンチョウの飼育と愛玩

鶴の飼育は、古く奈良時代より行われていた。天武天皇の長子、高市皇子の第一皇子であり、天武天皇の孫にあたる奈良時代の貴族・長屋王(684(天武13)年?~729(天平元)年)は、奈良市二条大路南一丁目、かつての平城宮に隣接する一等地に広大な屋敷をかまえ、豪華な生活をしていたといわれる。そして、屋敷の庭では2羽の鶴を飼っており、「鶴司」という鶴の飼育係もいたことが、発掘された木簡に記されている。上野動物園の専門家によると、「長屋王が飼養していた鶴はタンチョウであっただろう」ということである⁷⁸⁾。

『本朝食鑑』⁷⁹⁾に、タンチョウは「ただ官家において籠の中に養われたり、あるいは庭の池に貯かれたりするだけである」といわれるように、江戸時代においても、官家(貴人の家)では籠や庭でタンチョウの飼養が行われていた。『百千鳥』⁸⁰⁾(1799(寛政11)年)には、タンチョウの飼養法が記されている。ここでは、「大きな鳥なので、普通の場所で飼うことはできない」という記述がされており、大きな鳥であるタンチョウを飼うことができるのは、広い庭を持ち、大食の鶴に毎日餌を与えることができる者、すなわち、相当程度の経済力を持つ特定の階級を指していると思われる。決して庶民向けの鳥ではなかったことがわかる。また、大坂の鳥屋の様子を描いた『摂津名所図会』⁸¹⁾(1794(寛政5)年)には、「孔雀・風鳥・音呼鳥・金鶏あるいは林泉に田鶴の放し飼、鴛鴦・水鶏も遠く飛ばざるやう自在に育てて、これを買ふなり。……」と記されている。図では鶴の姿を見ることはできないが、林泉(林や泉水などのある庭園)に鶴の放し飼いをし、商っているとしている。

以下は、実際に鶴を飼養していたことを表している例である。

●『盛岡藩雑書』

・1661（寛文元）年閏8月11日の条⁸²⁾

「去月九日丹頭御用ニ付て松前へ松岡武兵衛遣候所ニ、丹頭活鶴二羽、一羽付て金子十両宛相調蛎崎藏人より之返上、去朔日付今日持来、右之丹頭ハ山口三七ニ渡、御庭放置之」

・1671（寛文11）年1月19日の条⁸³⁾

「御飼丹頂壺ツ、今朝夜明落つ申由、御飼取奉行山口藤右衛門披露之」

●1699（元禄12）年頃『桃源遺事』⁸⁴⁾

「西山公德川光圀御山荘…(略)…御門田には鶴二ツ縞鶴放させ給ふ、かの鶴も西山公へ能なつき奉り、御門を御出候得ば、遠方にあたり候ても、忽ち御側へ飛来り候……」

『盛岡藩雑書』及び『桃源遺事』は、1章でも取り上げた、盛岡藩と徳川光圀によるタンチョウの飼養について記している。『盛岡藩雑書』では、松前から1羽10両で購入したタンチョウを、放し飼いにしている様子が表されている。さらに10年後には、飼養していたタンチョウ1羽の死亡についても記されているが、このタンチョウが松前から入手したものであったかは定かではない。これ以外に、飼い真鶴や朝鮮鶴が死んでしまった際の記録もあることから、飼い鶴の死は、藩の記録に記されるほど重大な事項だったようである。『桃源遺事』に記されている2羽の鶴はタンチョウであり、蝦夷地探査船「快風丸」が土産として持ち帰った鶴である。庭に放し飼いにされたタンチョウは、光圀の後を追ってくるほどよく馴れていたようだ。このほかにも、『大猷院殿御実紀』⁸⁵⁾（1636（寛永13）年1月20日の条）では3代将軍徳川家光が、『津軽歴代記類』⁸⁶⁾（1729（享保14）年の条）では津軽藩の5代藩主信寿が、それぞれ飼い鶴を題材にした句を詠んでいる。また、『津軽歴代記類』（1703（元禄16）年閏8月の条）には、飼っていた鶴を6代将軍家宣へ献上したことも記されている。なお、盛岡藩や津軽藩などで飼われていた鶴は、死亡するとすぐに料理所へ届けられ、塩漬けにされたことが記録されている。食材としても貴重なうえ、大切に飼っていた鶴であるからこそ、最後まで無駄にはしなかったのであろう。

さて、『東遊記』（1784（天明4）年）に、「家士の家、寺院などに飼鶴見ゆ」と記されているとおり、蝦夷地においてもタンチョウの飼養が行われていた。

●1781（天明元）年『松前志』⁸⁷⁾

「本藩家士岡田藤七なるものあり。…(略)…又身自ら其卵を懐き、雛を育ひたることあり。雛長ずるに従て藤七を慕ふこと其母の如く従歩す。…(略)…宝暦中福山城鶴あり、卵を産す。……」

●1801（享和元）年『蝦夷の島踏』⁸⁸⁾

「サルルモンベツといふ所に旅寝す。ここにいただきのあかうなりたる鶴を三つかひてあり。こはおほやけにたてまつれるよし、こと更に心をいれてやしなふとなむ。この丹頂といふはいとまれなりとて、人々めづらしかりて見る。」

●文政年間（1818年～1830年）？『蝦夷広覧』⁸⁹⁾

「鶴掛りの御役人鶴の子を取り飼馴らすに、よく人に馴れやすきものにて、遠くはなれて遊び居しも、よべは忽来る。とに角、飼主の傍を離れず、もし客あつて主人と対話する時は、客の眼をにらふゆへに油断ならず。飼主の所へゆく時は、跡を慕ふやさしきものなり。……」

『松前志』に記された岡田藤七は、生涯で300羽もの鶴を捕った下級松前藩士である。藤七は、鳥銃で鶴を捕るだけでなく、自ら卵を孵し、雛から育てていたそうである。鶴は、藤七を母のように慕い、そのあとを付いて歩いていたという。また、宝暦年間（1751～1763年）には、福山城で飼われている鶴が産卵したとあり、城内で繁殖が行われていたことを示している。『蝦夷の島踏』（1801（享和元）年）は、幕命により蝦夷地出張となった羽太正養に従って蝦夷地巡察を行った福居芳麿の記録である。要約すると、「沙流門別では頂の赤い鶴、すなわちタンチョウを3羽飼養している。この鶴は公（幕府や天皇）に献上するものなので、特に丁寧に扱っている。タンチョウというのは見ることが稀なので、人々は珍しがって見ている。」ということである。ここで飼養されているタンチョウは、公への献上用であるという。この記述からは、単なる愛玩のためだけでなく、献上するためのタンチョウをわざわざ飼養していたという、松前藩の新たな一面を見ることができるといえる。タンチョウを珍しがって見ている「人々」とは、羽太正養の巡察に従って共に蝦夷地を訪れていた本州方面の同行者を指しているものと思われる。「タンチョウが稀である」という記述も、「本州方面では」という前提であろう。『蝦夷広覧』（文政年間（1818年～1830年）？）では、鶴掛りの役人が飼っていた鶴の子の話が記されている。「飼主の傍を離れず、離れて

遊んでいても呼べばすぐに来る。あとを付いて歩く優しい生き物だが、主人に客が来ると、その客の目を睨み付けるので油断がならない。」などと、優しく人懐っこい半面、嫉妬深い面もあるという鶴の性格を表している。飼主と鶴の関係は、『桃源遺事』、『松前志』、『蝦夷広覧』で見ることができたが、いずれの文献にも、人によく懐く鶴の姿が記されている。特定の階級でタンチョウの飼養が好まれたのは、ただ縁起物であるというだけでなく、この愛玩動物としての愛らしさも理由の一つになっていたのではないかと考えられる。

また、蝦夷地で鶴を飼っていたのは和人だけではない。アイヌの人々による飼養も行われていた。

●1689（元禄2）年『快風丸涉海記事』⁹⁰

「丹鳥は壹羽壹分程に調参候是ハ蝦夷の女房卵より懐中にてかえし中ニ手なれいたきかへしてもいやかり不申候。」

●1781（天明元）年『松前志』⁹¹

「蝦夷も亦好んで雛鶴を捕りて育て、……」

●1857（安政4）年6月27日の条『東徼私筆』⁹²

「トウフツ蠣多くして大なり。…(略)…川の前後夷家多し。鷺、鶴など飼有り。……」

●1859（安政6）年『蝦夷山海名産図絵』⁹³

「また人に馴れるものなれども、犬は是を時々とる事有が故に、犬を甚恐るる事なり。……」

『快風丸涉海記事』（1689（元禄2）年）では、アイヌの女性がタンチョウを卵から孵し、抱きかかえても嫌がらないほど馴れるものもあった、ということが記されている。なお、これは石狩の辺りでの出来事である。『松前志』では、アイヌの人々は好んで雛鶴を捕り、育てると記している。松浦武二郎によると、「好んで鶴を捕るのは、シコツとユウフツのアイヌのみ」とされる⁹⁴。このことから、『松前志』に記された「好んで雛鶴を捕り育てる」アイヌとは、シコツやユウフツのアイヌであったとも考えられる。また、『東徼私筆』（1857（安政4）年）では、トウフツ（湧沸湖）の川の前にはアイヌの人々が多く住み、鷺や鶴を飼っていたことが記されている。松浦武二郎の『蝦夷山海名産図絵』（1859（安政6）年）には、またしても、「鶴は人よく馴れる」ことが記されている。さらに、悪い熊に出会うと両翼を広げ敢然と闘争を挑む、という伝説さえ残されて



図4 タンチョウの飼養『蠢動変態図』
（北海道開拓記念館蔵）

いる勇猛な鶴が、ここでは「犬をととても恐れる」と記されており、新たな側面も見ることができる。図4は、『蠢動変態図』（1792（寛政4）年？）によるアイヌのタンチョウ飼養の様子である。また、北方歴史資料館ではこの図と同じ内容を描いた『蝦夷風俗絵巻』という絵巻物を所蔵しており、こちらには、檻の中にいるタンチョウは3羽全てが成鳥として描かれている。

アイヌの人々による動物の飼養は、熊や鷺などが知られている。熊は、子熊の頃に捕えて飼養してきたものを「霊送りの儀礼」の際に用い、鷺は、「霊送り」のほか、和人との交易物産である「鷺の尾」を定期的に得るために飼養されていた⁹⁵。では、鶴は何のために飼養されていたのであろうか。鶴の「霊送り」というのはほとんど知られていないが、「鷺の尾」のように羽根を抜いて交易に用いたというの、あまり考えられない。考えられるとすれば、『蝦夷の島踏』にあったように、鶴そのものを商品とし、和人との交易に備えていた、もしくは食用として飼育していた、などである。『快風丸蝦夷聞書』（1689（元禄2）年）には、アイヌの人々が食用のための鶴を飼っていたらしい記述もある。

●1689（元禄2）年『快風丸蝦夷聞書』⁹⁶

「食ニ鶴、熊ノ子、白鳥、犬ノ類、籠ヲコシラへ入置也。是ハ難風続キ食乏キ時ユタメ也蓄ヘン……」

鶴や熊の子、白鳥、犬などを籠に入れ、難風が続いて獵に出られないときのための予備食として飼育していたことが記されている。アイヌの人々が鶴を

食用にしていたかどうかは明確でないが、この記述を見る限りは、鶴を食用として捉えていた集団もあったのではないかと考えられる。なぜなら、日常食さないものを予備食として選び、わざわざ飼育するということは、考え難いからである。

4. 贈答品としてのタンチョウ

源頼朝や豊臣秀吉が天皇へ鶴を献上したことや、新年の挨拶に出向いた家臣が織田信長より生鶴を拝領したという話にも見られるように、鶴は贈答品としても利用されてきた。江戸時代には、将軍が鷹狩りで得た獲物を下賜するということが行われてきたが、この時、鳥の中で最も重んじられていたのは鶴であった。将軍より鶴を拝領できるのは、尾張・紀伊・水戸の御三家の当主・御隠居・嫡子や、加賀・薩摩・仙台の三藩の当主に限られていた。その他、国持大名や准国持大名が鶴を拝領することは稀であったため、「これを受くるを以て家の榮譽の一つとせり。」とまでいわれていた。鶴の贈答は、天皇や将軍など高位の者への献上だけでなく、高位の者から下位の者への下賜という面においても重要な意味を持っていた。贈る側と贈られる側の相互の関係は、鶴の贈答を通して、より堅固なものとなるのである。

また、盛岡藩や八戸藩では、毎年秋になって鶴が捕れると、それを「初鶴」と称し幕府へ献上するというのが習わしであった。『盛岡藩雑書』には、3番目に捕れた「三番鶴」までを江戸に届けていることが記されている。

蝦夷地においても、鶴を贈答品として用いていたことが記録されている。

●『盛岡藩雑書』

・1645(正保2)年11月13日の条⁹⁷⁾

「松前弁助殿今日午刻本町孫助所へ御着候ニ御進物之事

一、若大鷹 一居 一、生鶴 壹ツ 一、鷺羽 廿尻 一、御菓子昆布 五把 一、獵虎 二枚」

・1647(正保4)年6月29日の条⁹⁸⁾

「松前弁之助より御進物ノ御太刀、馬代銀子壺枚、昆布五拾本入箱二つ、塩鶴壺羽、熊之皮式枚」

・1647(正保4)年11月15日の条⁹⁹⁾

「松前弁之助殿今日午ノ刻ニ御参着、進物御鷹壺居、活鶴壺、獵虎式枚、鷺尾式拾尻、昆布五把メ五色」

・1672(寛文12)年2月18日の条¹⁰⁰⁾

「松前兵庫様より江戸へ御鷹五十式居・活鶴一つ・活臈一羽為御上被成候、如例餌犬等可被遣と

被仰遣候処ニ申請間敷と、鷹師岡口弥兵衛被申候付不被遣」

●1661(寛文元)年9月27日の条『津軽歴代記類』¹⁰¹⁾

「自松前奉贈鶴。」

●1670(寛文10)年の条『津軽一統志』¹⁰²⁾

「與市と申所え参着仕、…(略)…與市の惣大将八郎右衛門、十四、五計の小人一人供にて乗参候て、…(略)…船にて酒を吞せ樽一つとらせ候得は、鶴一つ、熊の皮壺枚、只右衛門に上げ申候得て四時頃に帰候。」

●1688(元禄元)年3月18日の条『松前主水廣時日記』¹⁰³⁾

「亀田村にて鶴一羽うち者有。献上に付御米一俵被下。」

●1689(元禄2)年『快風丸記』¹⁰⁴⁾

「御舟ユキシ時松前殿在国ナリ。松前殿ヨリ源義様へ進上物ハひめゆり(色黒)一本、たん鳥(鶴ナリ)二ツ、鳥ふくろう一(大ハ二尺斗)」

●1779(安永8)年8月13日の条『逢坂氏日記』¹⁰⁵⁾

「夷錦本庄殿え御飛脚に差上申候。則献上物右夷錦三切、塩鶴壺羽、赤昆布壺把献上仕候。」

●1842(天保13)年『唐太話』¹⁰⁶⁾

「先年松前候より網もて多くとらせられ生きながら献上にもなりたりし由。」

『盛岡藩雑書』では、松前藩から盛岡藩へ、生鶴・塩鶴・活鶴を各1羽ずつ贈っている。また、1672(寛文12)年には江戸へも活鶴を1羽献上した¹⁰⁷⁾。『津軽歴代記類』では、松前藩から津軽藩へ鶴が贈られたことを記している。また、『津軽一統志』は、津軽藩が隠密を派遣して、蝦夷地や松前の状況を探らせられた際の記録である。船を余市に停めていた時、余市の総大将(大首長)が供を連れて船を訪れたので、酒を振舞って1樽持たせたところ、代わりに鶴1羽と熊の皮1枚を贈って帰って行ったという話である。『松前主水廣時日記』では、函館の亀田村で鶴を取り献上してきた者に対して、褒美として米1俵を賜わっている。米1俵=4斗=40升である。「米1石(=10斗)で1人の1年分の食料になる」といわれていたので、1俵あればだいたい半年は米に困らなかったというところであろうか。『快風丸記』にある

2羽の「たん鳥」とは、前述した徳川光圀が飼養していたタンチョウである。「惣身白く頭赤羽サキ尾少黒シ」と記していることから、この「たん鳥」はタンチョウであることが明らかである。なお同書には「エゾヨリ色々御舟ニ入来ル たん鳥(鶴ノ事也)三羽」とも記されている。高級品であるはずのタンチョウを2羽(もしくは3羽)も進上していることから、松前藩にとって快風丸がかなりの賓客であったという様子がうかがえる。また、『逢坂氏日記』(1748(延享5)年~1782(天明2)年)では、出羽国本荘藩第6代藩主六郷政林兵庫守へ塩鶴1羽を献上したことが記されている。『唐太話』(1842(天保13)年)は、題名には「唐太」とあるものの、この部分の前後は蝦夷地について記されている。これによると、松前藩主から、網でたくさん鶴を捕るよう言われ、生きのまま献上に用いられたという。

さらに余談だが、『逢坂氏日記』には、上記の話題以外にもこのような記述がある。

●1775(安永4)年8月28日の条『逢坂氏日記』¹⁰⁸⁾

「鶴御勝負有、文月村の長橋と申所にて則日御目見得仕候。」

古語辞典によると、「勝負」という語句には、「勝ち負け、または勝負を決すること」のほかに「物を賭けたりして勝ち負けを競うこと。勝負事。」という二つの意味がある。前者の意味をとるとすると、闘鶏のように鶴同士を争わせ競わせる遊戯であるとも考えられるが、鶴が当時貴重な産物として扱われていたことを踏まえると、死傷に至るような用い方をしたとは考えにくい。一方後者のように、いわゆる「賭博」であると考えれば、「鶴御勝負」というのは、貴重な鶴を賭けて勝負を競った遊戯であると考えられる。このように、鶴は何らかの形で、人々の遊戯にさえも用いられていたようである。

松前藩では、アイヌの人々との間で行われた「ウイマム」の儀式などを通して、タンチョウを得ていたと考えられる。「ウイマム」とは、アイヌの人々が

松前まで出向いて交易を行う際、挨拶としてその土地の名産品を松前藩主に献上し、殿様からも返礼として酒などの贈物を贈るという、交易にあたっての贈答儀礼のことである。図5は、『蝦夷国風図絵』のうち、アイヌ首長たちの松前藩主謁見(ウイマム)の様子を描いたものである。廊下や階段下に首長たちが持参した土産が置いてあり、その中には2羽のタンチョウも含まれていることがわかる。階段下の地面に直接置かれている海産物や毛皮に比べ、廊下のタンチョウやオットセイは朱塗りの台の上に置かれており、これらが他の産物よりも上に位置付けられていたことを表している。

アイヌの人々による鶴の献上は、以下の文献にも見られる。

●1644(寛永21)年7月21日の条『盛岡藩雜記』¹⁰⁹⁾

「田名部へ浦目無ヨリ狄四人渡海シテ御前へ活鶴一上ル由、御代官七戸次郎右衛門今日飛札ニて言上、此狄来年モ参度ト申旨披露」

これは、松前藩ではなく盛岡藩への献上の記述だが、蝦夷地のアイヌの人々は、海を越えて東北へも足を運んでいたことを表している。そして、その際の土産として活鶴が用いられていた。「目無」がどの地域を指しているのかは断定できないが、目無(メナシ)には「東方」の意味があるので、現在で言うところの日高南部以東の地域、もしくは、範囲は広がってしまうが「東蝦夷地」を指していたのではないかと考えられる。なお、同書8月朔日の条には、この活鶴は盛岡へ届けられ、鶴飼の又五郎に渡されたことが記されている。また、松前藩の『町年寄日記抜書』1829(文政12)年4月20日の条には、「鶴を捕ったユウフツの蝦夷に、蝦夷米1駄と蝦夷酒1樽を賜わった」ことが記されており、アイヌからの「献上」とは明記されていないものの、渡された米や酒は、鶴を献上したことへの褒美であったと考えられる。この鶴が、勇払場所請負人である山田屋文右衛門に渡されていることから、ここでいう「ユウフ



図5 藩主謁見之図『蝦夷国風図絵』(函館市中央図書館蔵)

ツ」とは、現在の苫小牧や厚真、鶴川などを含む勇払平野一帯を指しているとみられる。

また、『北夷談』¹¹⁰⁾(1822(文政5)年)にも、モロラン(室蘭)アイヌが生け捕ったタンチョウのことが記されている。このタンチョウは、後日江戸に送られ、幕府へと納められた。アイヌの人々が、生け捕ったタンチョウを土産として持ってきていることから、タンチョウが和人に喜ばれる商品であることが、アイヌの人々にもよく知られていたのだと考えられる。また、ここでは、本州方面から蝦夷地へとやって来た人々が「タンチョウは珍しい」と目を輝かせている様子が記されている。江戸時代には本州方面へも渡っていたというが、それでもやはり、タンチョウを目にする機会は少なかつたようだ。このことから、蝦夷地から本州方面へ供給されていた鶴は、やはりタンチョウが多かつたと考えられるのではないだろうか。本州方面でのタンチョウの需要の高さは、盛岡藩や福井藩による取り寄せ、江戸への献上などからうかがい知ることができる。さらに、他の地域でもよく見られるマナヅルやナベヅルを輸出するよりも、珍しいとされるタンチョウを輸出することは、経済行為的にみても自然の成り行きといえよう。まして、農業を行うことが難しく、その代わりに、蝦夷地特有の産物に頼って経済を支えてきた松前藩であるなら尚更である。もちろん、松前藩では、マナヅルやナベヅルも利用してきたのであろうが、前面に押し出して売り込んでいたのは、主にタンチョウだったのでないだろうか。

ここで、時代は明治に移るが、北海道のタンチョウが献上に用いられた最後の記録を、要約して記す。

●1894(明治27)年「広島村の丹頂鶴献納」¹¹¹⁾

1893(明治26)年9月29日、広島村(現北広島市)の開村に伴い、北海道庁北垣長官を迎えるべく準備をしている時である。広島村の創始者和田郁次郎の屋敷の傍に、1羽のタンチョウが舞い降りた。巣立ったばかりの幼鳥とみられ、まだ十分に飛ぶことができなかつたため、村民たちは生け捕りにしようと追いかけた。大谷貞七はタンチョウを山裾まで追い詰め、持っていた6尺(約180cm)あまりの棒を投げつけ取り押さえた。このタンチョウは大谷盛蔵家で飼われることとなったが、その飼養は思いがけず大変であった。「1日2升ものドジョウを平らげ、その上死んだ魚には一切食べようとしない。」一方で、よく人に馴れるので、夜間は狐などを避けるために土間で寝る、という家族同然の扱いを受け、可愛がられてきた。

しかし、この頃すでに、鶴は禁猟と定められており、もちろん飼養も例外ではなかつた。これを知った盛蔵は、タンチョウを外へ放そうとするのだが、人に馴れてしまったタンチョウが離れていくはずもなく、結局は家に置くことになった。

翌1894(明治27)年は、明治天皇の成婚25周年に当たる年であった。盛蔵の婿である和田郁次郎は、このタンチョウを御祝の品として宮中へ献納することを提案し、その願いは受理された。この年の2月、広島村のタンチョウは宮中へと運ばれて行った。宮中で飼われることとなったタンチョウだが、天皇はこの珍しい贈物に、思わず顔を綻ばせたと伝えられている。

図6は、タンチョウの献納を願い出た際の文書である¹¹²⁾。当時、宮中に献納できるというのは、大変な名誉であった。その名誉を、特に珍しいタンチョウという贈物によって受け、ましてその舞台は石狩低地帯、札幌にごく近い広島村であった。しかし、これを最後にタンチョウの記録はほぼ途絶えてしまうため、これが、明治期の北海道におけるタンチョウの最後の正式な記録であるといえる。ところで、北海道では鶴を禁猟とする庁令が1889(明治22)年に発布され、翌1890(明治23)年1月23日には、「千歳郡馬追山麓より千歳川及び夕張郡夕張川畔に至る各沼地を以て鶴の繁殖地と定め、他の諸鳥獲殺をも厳禁す」と発せられている。鶴の禁猟制度を知り、鶴を放そうとした盛蔵の様子からもわかるように、北海道庁から発布された禁猟・繁殖地保全制度は、一般にはあまり知られていなかったようである。この杜撰さ、周知度の低さが、鶴の減少に歯止めがかけられなかつた一因であるようにも思われる。

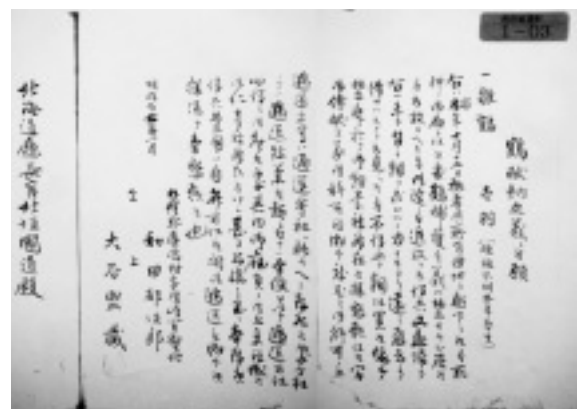


図6 鶴献納之義ニ付願『和田家資料 1-03』

おわりに

江戸幕府が倒れると、本州方面では、それまで禁じられてきた鶴の狩猟が、庶民の間でも行われるようになった。有害鳥類としても認識され、さらに、銃猟も活発に行われるようになった¹¹³⁾。明治期の北海道においても、開拓のための集団移住による人口増加や銃器の普及は、本州方面同様、タンチョウへの捕獲圧をさらに高めたと考えられる。人々は、日々の食料のため、もしくは趣味としても、必要以上の鶴を捕獲し続けたのではないだろうか。ともかく、鶴の個体数は着実に減少し、明治20年代によく鶴の禁猟・繁殖地保全制度が定められたものの、時すでに遅く、タンチョウは人々の前から姿を消していったのである。

現在、タンチョウを絶滅寸前にまで追いやった原因の一つは、「明治の混乱期における乱獲」であるといわれている。しかし、タンチョウの利用については、明治以前の文献においても数多くの記述があり、江戸時代にも産物、食材、飼育・愛玩用及び貴重な贈答品として利用されてきたことを示している。したがって、「タンチョウの商品化や様々な利用」は明治以前から活発に行われてきており、非常に高価に売買されていることから、明治に入る頃までには、すでに相当数のタンチョウが捕獲され続けてきたのではないかと考えられる。

謝 辞

本稿のとりまとめにあたり、多くの方々にご教示やご協力をいただきました。

貴重なご意見や資料を提供して下さいました北広島市在住の郷土史研究家・田辺安一氏、専修大学北海道短期期大学・正富宏之名誉教授、様々な面でご指導やご教示をいただいた北海道大学大学院文学研究科・佐々木亨教授、東北芸術工科大学大学院長・赤坂憲雄教授、史料の解説にあたりご協力をいただいた香雪書道教室・樋田香雪師範の方々に対し、厚くお礼申し上げます。

また、問い合わせに対し快くご回答して下さいました、食文化史研究家・岡田哲氏、石川県健康福祉部健康推進課・山本早奈恵氏、また、調査にご協力いただいた、岩手県立図書館、札幌市文化資料室、函館市中央図書館、弘前市立図書館、北海道立図書館、北海道立文書館、松前町教育委員会の職員の方々

に心より感謝致します。

〈注〉

- 1) 正富宏之『タンチョウそのすべて』北海道新聞社、2000年、6・265ページ
- 2) 富士田裕子「北海道の湿原生態系とその保全・再生」『地球環境』第12巻1号、2007年、7ページ
- 3) 前掲注1に同じ、265～266ページ
- 4) 犬飼哲夫(1943年)、井上元則(1968年)、俵浩三(1979年)、正富宏之(2000年)など
- 5) 堀田正敦(鈴木道男編著)『江戸鳥類大図鑑——よみがえる江戸鳥学の精華『観文禽譜』』平凡社、2006年、36～47ページ
- 6) Cieslik. Hubert 編(岡本良知訳)『北方探検記——元和年間に於ける外国人の蝦夷報告書』吉川弘文館、1962年、69ページ
- 7) 同書、95ページ
- 8) 北構保男『1643年アイヌ社会探訪記——フリース船隊航海記録』雄山閣出版、1983年、118～121ページ
- 9) 「タカプシ付近の村落」と記されているが、現在の地名を確認するにはいたっていない。
- 10) 田端宏・桑原真人・船津功・関口明『北海道の歴史』山川出版社、2000年、77～80ページ
- 11) 松江重頼編(新村出校閲・竹内若校訂)『毛吹草』岩波書店、1971年、176～177ページ
- 12) 大友喜作編『北門叢書第2冊』国書刊行会、1972年、363ページ
- 13) 根崎光男「近世の鷹狩をめぐる将軍と天皇・公家」『人間環境論集』第6巻2号、人間環境学会、2006年、5～6ページ
- 14) 神宮司庁編『古事類苑動物部』吉川弘文館、1985年、550～552ページ
- 15) 遠藤公男『盛岡藩御狩り日記——江戸時代の野生動物誌』講談社、1994年、68～71ページ
- 16) 原田伴彦編集代表『日本都市生活史料集成6』学習研究社、1975年、529ページ
- 17) 「蝦夷談筆記」北海道大学付属図書館北方資料室所蔵、請求記号旧記0172
- 18) 「松前国記録 [他] (マイクロ資料)」北海道立図書館所蔵、請求記号M/382
- 19) 安田健編『江戸後期諸国産物帳集成第1巻』科学書院、1996年、449～450ページ
- 20) 青森県立図書館編『津軽一統志』青森県学校図書館協議会、1953年、351ページ
- 21) 松前町史編集室編『松前町史史料編第3巻』松前町、1979年、12ページ

- 22) 寺沢一責任編集『北方未公開資料集成第1巻』叢文社, 1979年, 60ページ
- 23) 「蝦夷風土記」北海道大学付属図書館北方資料室所蔵, 請求記号旧記0195
- 24) 「蝦夷風土記」北海道大学付属図書館北方資料室所蔵, 請求記号旧記0194
- 25) 「蝦夷土産」北海道大学付属図書館北方資料室所蔵, 請求記号旧記201
- 26) 前掲注19に同じ, 832ページ
- 27) タンチョウがこの頃すでに数を減らしていたのか, 商品として流通する数が少なかったのか, もしくはこの巡検使が見聞きした中ではタンチョウが稀だったのかはわからない。今後追究してみたい記述である。
- 28) 早来町史編さん委員会編『早来町史』早来町役場, 1973年, 84~85ページ
- 29) これは, 「軽物」と呼ばれる商品のことを指していると思われる。「軽物」とは, 熊皮・熊胆・鷲尾・猟虎皮・海豹皮・膾脰臍・川獺皮・狐皮・エブリコ・山靱錦・玉などのことを指し, これらの重要産物は幕府献上となったため, 「御領主へ上りて外へ出ず」の言葉どおり, 松前藩主以外の取り扱いが許されていなかった。ただし, 軽物について記された文献には『軽物其他相場書』などがあるが, 「鶴」を軽物として記しているものは目にした事がないため, 今後更なる調査が必要である。
- 30) タンチョウやマナヅルを挙げず, なぜナベヅルだけ記したのかという理由については, 現在は解明するまでに至っていない。
- 31) 新田英治監修『千秋文庫所蔵佐竹古文書』千秋文庫, 1993年, 121ページ
- 32) 盛岡市教育委員会・盛岡市中央公民館編『盛岡藩雑書第2巻』熊谷印刷出版部, 1987年, 50・200~201ページ
- 33) 三国町史編纂委員会編『三国町史料海運記録』三国町教育委員会, 1975年, 79~82ページ
- 34) 秋葉実編『北方史史料集成第1巻』北海道出版企画センター, 1991年, 172~173ページ
- 35) 栗原智久『大江戸調査網』講談社選書メチエ380, 講談社, 2007年, 38~50ページ
- 36) 村尾元長編『現今北海道要覧』日彰社, 1880年, 120~121ページ
- 37) 開拓使編『北海道志(下)』歴史図書社, 1973年, 大蔵省, 1884年; 復刻版, 388~391ページ
- 38) 但し, 「栗鼠」や「鮭」なども「鶴」同様に注釈がなく名前だけが挙げられている。それらが「他の郡邑公共のもの」であるとは考えにくい。そのため, この件に関しては留保しておくこととする。
- 39) 函館県『明治15年函館県統計表』北溟社, 1885年, 118ページ
- 40) 海産物に比べ, 鶴をはじめとする禽獣類の流通量は微々たるものであったため省かれた, もしくは, 禽獣類は海産物などの一般商品とは異なり, 別の販路(例えば皇室や官僚への専売)を持っていたため, ここには記されなかった, などの理由が考えられるが, 今後更なる調査が必要である。
- 41) 大蔵省編『開拓使事業報告第参編』北海道出版企画センター, 1983年, 大蔵省, 1885年; 復刻版, 31・47・183・193・208ページ
- 42) 「開拓使事業報告原稿 物産部陸産 札幌本庁」北海道立文書館所蔵, 請求記号簿書/7206
- 43) 田中千博『食の鳥獣戯画——江戸の意外な食材と料理』高文堂出版社, 2006年, 60~61ページ
- 44) 「第二期報告書記載ノ海陸産物」北海道立文書館所蔵, 請求記号: 簿書/2457
- 45) 人見必大(島田勇雄訳注)『本朝食鑑2』東洋文庫312, 平凡社, 1977年, 151ページ
- 46) 鈴木晋一『たべもの史話』平凡社, 1989年, 227ページ
- 47) 同書, 89ページ
- 48) 今川文雄訳『訓読明月記第4巻』河出書房新社, 1978年, 340ページ
- 49) 吉井始子翻刻代表『翻刻江戸時代料理本集成第1巻』臨川書店, 1978年, 8ページ
- 50) 倉林正次編『日本料理秘伝集成第18巻』同朋社出版, 1985年, 79・82ページ
- 51) 吉井始子翻刻代表『翻刻江戸時代料理本集成第2巻』臨川書店, 1978年, 176~177ページ
- 52) 吉井始子翻刻代表『翻刻江戸時代料理本集成第4巻』臨川書店, 1979年, 26・29ページ
- 53) 吉井始子翻刻代表『翻刻江戸時代料理本集成第10巻』臨川書店, 1981年, 240ページ
- 54) 同書, 32~33ページ
- 55) 前掲注45に同じ, 152~154ページ
- 56) 吉井始子翻刻代表『翻刻江戸時代料理本集成第3巻』臨川書店, 1979年, 249ページ
- 57) 中村璋八・佐藤達全編『日本料理秘伝集成第17巻』同朋舎出版, 1985年, 279~280ページ
- 58) 前掲注19に同じ, 832ページ

- 59) 吉井始子翻刻代表『翻刻江戸時代料理本集成第8巻』臨川書店, 1980年, 65ページ
- 60) 江後迪子『信長のおもてなし 中世食べもの百科』吉川弘文館, 2007年, 18ページ
- 61) 同書, 27ページ
- 62) 樋口清之『日本食物史——食生活の歴史——』柴田書店, 1960年, 194ページ
- 63) 黒板勝美編『国史大系第40巻 徳川実紀第3篇』吉川弘文館, 1930年, 336ページ
- 64) 黒板勝美編『国史大系第45巻 徳川実紀第8篇』吉川弘文館, 1933年, 318ページ
- 65) 宮内庁『明治天皇紀第2』吉川弘文館, 1969年, 621~622ページ
- 66) 吉井始子翻刻代表『翻刻江戸時代料理本集成第5巻』臨川書店, 1980年, 50ページ
- 67) 前掲注53に同じ, 163ページ
- 68) 岡田哲編『日本の味探究事典』東京堂出版, 1996年, 278ページ
- 69) 青木悦子「金沢・加賀・能登の伝統料理」横山理雄・藤井建夫編著『伝統食品・食文化 in 金沢』幸書房, 1996年, 48ページ
- 70) 大友佐太郎「加賀贗物料理考」『歴史読本』新人物往来社, 1980年, 44~45ページ
- 71) 北海道郷土資料研究会編『北海道郷土研究資料第五 快風丸記事』北海道郷土資料研究会, 1959年, 13ページ
- 72) 松前町史編集室編『松前町史史料編第2巻』松前町, 1977年, 70ページ
- 73) 渡辺茂編著『江別市史 上巻』北海道江別市役所, 1970年, 159ページ
- 74) 札幌市史編集委員会編「札幌市史編集資料(41) 自然1 草稿」, 札幌市文化資料室所蔵
- 75) 前掲注45に同じ, 150ページ
- 76) 前掲注57に同じ, 143・145ページ
- 77) 小野蘭山『本草綱目啓蒙3』東洋文庫540, 平凡社, 1991年, 316~317ページ
- 78) 国松俊英『鳥の博物誌——伝承と文化の世界に舞う』河出書房新社, 2001年, 59~61ページ
- 79) 前掲注45に同じ, 150ページ
- 80) 前掲注14に同じ, 544ページ
- 81) 森修編『日本名所風俗図会10』角川書店, 1980年, 141ページ
- 82) 前掲注32に同じ, 200ページ
- 83) 盛岡市教育委員会・盛岡市中央公民館編『盛岡藩雑書第3巻』熊谷印刷出版部, 1989年, 8ページ
- 84) 前掲注14に同じ, 553ページ
- 85) 前掲注63に同じ, 3ページ
- 86) 青森県文化財保護協会編『津軽歴代記類上』みちのく叢書第4巻, 国書刊行会1982年, 163・202ページ
- 87) 前掲注19に同じ, 833ページ
- 88) 門別町史編さん委員会編『新門別町史上巻』門別町, 1995年, 270~271ページ
- 89) 「蝦夷広覧」北海道大学付属図書館北方資料室所蔵, 請求記号旧記0067
- 90) 前掲注73に同じ, 4ページ
- 91) 前掲注19に同じ, 834ページ
- 92) 成石修(大野良子校閲)『東徼私筆——成石修識』政界往来社, 1978年, 168ページ
- 93) 松浦武四郎(秋葉実翻刻・訳)『松浦武四郎選集二』北海道出版企画センター, 1997年, 246ページ
- 94) 同書, 245ページ
- 95) 菊池勇夫「鷺羽と北方交易」『キリスト教文化研究所研究年報』第27号, 宮城学院女子大学, 1993年, 30~32ページ
- 96) 前掲注73に同じ, 21ページ
- 97) 前掲注32に同じ, 129~130ページ
- 98) 前掲注32に同じ, 225ページ
- 99) 前掲注32に同じ, 247ページ
- 100) 前掲注83に同じ, 125ページ
- 101) 前掲注86に同じ, 104ページ
- 102) 北海道庁編『新北海道史第7巻史料1』北海道, 1969年, 194ページ
- 103) 同書, 210ページ
- 104) 前掲注71に同じ, 13ページ
- 105) 函館市編『函館市史史料編第1巻』函館市, 1974年, 29ページ
- 106) 高倉新一郎編『日本庶民生活史料集成第4巻』三一書房, 1969年, 218ページ
- 107) 同書については, 現段階では全てを把握するには至っておらず, これ以降にも, おそらく同様の記述が残っているものと考えられる。
- 108) 前掲注104に同じ, 18ページ
- 109) 盛岡市教育委員会・盛岡市中央公民館編『盛岡藩雑書第1巻』熊谷印刷出版部, 1986年, 37ページ
- 110) 大友喜作編『北門叢書第5冊』国書刊行会, 1972年, 143~145ページ
- 111) 北広島郷土史研究会『郷土研究北ひろしま(9)市制施行記念特集号』1996年, 72~75ページ
- 112) 「和田家資料1-03」和田郁次郎館所蔵
これは, 北広島市在住の郷土史研究者・田辺安

一よりいただいた史料である。

- 113) 農商務省『狩猟図説』大橋新太郎, 1982年, 17・98ページ

書房.

- 白山友正. 「松前蝦夷地の商品に就いて」『白一線第49号 抜刷』

参考文献

- 海保嶺夫, 1984年. 『近世蝦夷地成立史の研究』三一