
 資 料

山梨県内における第二次世界大戦時下の 小麦粉生産に関する研究

Study of the wheat in the Yamanashi Prefecture
produced during the World War II

依田 萬代¹⁾, 堀 美佐子²⁾, 牧野 美咲¹⁾, 鈴木 耕太³⁾
Takayo YODA, Misako HORI, Misaki MAKINO, Kota SUZUKI

1. はじめに

山梨県の郷土料理の代表に「ほうとう」があげられ山梨の名物として多くの店でさまざまな形で提供されている。主材料の小麦粉は「地粉」と呼ばれる中力粉で生麺から作られる。激動の時代といわれた昭和初期においては恐慌、戦争、貧困などにより国民全体が食糧不足に苦しみ悲惨極まるものであった²⁾⁹⁾¹⁰⁾¹⁴⁾。昭和15年に政府は食糧の国家管理を実施し、配給制度の導入で切符制・配給制となり砂糖やマッチなど昭和17年には殆どすべての食糧・燃料にまで及んだのである。米は供出させられ、食べ物は極少量となり僅かな配給米の中に大根、芋、南瓜などを混ぜ込んで何とか食いつないでいた。

第二次世界大戦時では小麦粉の生産、加工の記録は殆ど残されていなかった。ところが最近になりその点を探る史料が発見されたことから、山梨県における小麦粉の生産状況を調べ、栽培、製粉技術、調理加工の変遷を調査することとした。

史料発見の発端は平成26年2月14日から15日にかけて山梨県内が、観測開始以来最大の豪雪にみまわれたことで「陸の孤島」となった。甲府では114cm、河口湖143cmと気象観測以来の記録を大幅にぬり替えた。その結果、山間地の古い家屋は倒壊し、南巨摩郡身延町杉山2,034の赤池静代宅も例外ではなく、倉の一部が損壊した。その際、土蔵の書類の中から先代西八代郡富里村農業会専

務理事赤池芳延（1902～1956年）の昭和16年から21年「農業会」の記録帳が紙綴綴のまま発見された（写真1, 2, 3, 4）。これを見ると、第二次世界大戦時下において、小麦粉増産のため地域的展開がどのようになされたのかを知ることができた。農業会とは農事組合、農会とも呼ばれ昭和18年に発足した農業統制機関で市町村農業会、道府県農業会、全国農業経済会、中央農業会の三段階級のピラミッド型から構成されており産業組合その他の郷業団体を一元的に統合し国策に沿う農業のあり方を勧めていた³⁾。

小麦粉増産の史料を基にその変遷を調べるとともに高齢者から製粉技術と麺食の広がりや調理加工について聞き取り調査を行い、その状況を明らかにした（写真5, 6）。さらに山梨の製粉技術、小麦粉の調理について調べると、昔から親しまれてきた小麦粉主体の調理である、ほうとう、おざら、おやきなどの伝統的な食文化は季節感があり美味しく食べられるように調理工夫されてきたことから、試作し特徴の把握を行いそれらの食状況についても調査、考察を行った¹⁵⁾¹⁸⁾。

2. 第二次世界大戦時の小麦粉増産計画体制

2-1 山梨県の米・麦並耕地面積

山梨県の米・麦並耕地面積を表1, 1-2に示した。第二次世界大戦時の山梨県の耕地は極めて狭隘で、農家一戸当りの耕地面積は僅か2,010坪

¹⁾山梨学院短期大学食物栄養科

²⁾富山大学非常勤講師

³⁾山梨病院



写真1 赤池芳延氏



写真4 昭和16年から21年「農事組合」の綴り



写真2 身延町立下部小校門前に建つ赤池芳延公德碑



写真5 赤池けさ氏ほうとう麺作成



写真6 鍋中の具が煮えたらほうとう麺を入れる



写真3 倉に残されたほうとう作りに欠かせない倉の味噌桶

に過ぎなかった。開墾や荒地の復旧などにより毎年増加の傾向を示していたが、米は日照り続きのための被害や、植え付け不能などの問題があった。麦に関しては、昭和12年から昭和16年までの5年間の平均収穫高が46,950 tであり、湿田開発、休閑地、空閑地の利用による作付反別に於いては亦累増加傾向を示していた⁵⁾。収穫高の内訳は大麦2,700t、稈麦375t、小麦19,500tであり、大麦収穫

表1 山梨県の米・麦並耕地面積

	米			麦			耕地面積		
	作付反別	収穫高	価額	作付反別	収穫高	価額	総数	田	畑
昭和12年	17,719町 5反	447,359 石	13,344,560 円	17,315町 5反	311,985 石	4,715,099 円	53,673町 0反	18,675町 2反	34,743町 8反
同 13年	17,886町 8反	404,800 石	1,281,571 円	18,307町 3反	293,295 石	4,913,616 円	53,409町 5反	18,637町 6反	34,743町 9反
同 14年	18,001町 9反	510,337 石	21,407,658 円	18,374町 8反	342,774 石	6,525,827 円	53,673町 3反	18,637町 2反	35,936町 1反
同 15年	17,940町 7反	453,358 石	18,846,238 円	18,755町 1反	319,796 石	7,091,434 円	53,673町 9反	18,701町 3反	35,414町 6反
同 16年	18,054町 6反	384,901 石	16,633,305 円	18,722町 3反	297,612 石	6,612,119 円	53,673町 4反	18,934町 7反	35,699町 7反

※山梨県史資料編17 近現代4⁵⁾

表1-2 増産目標普及実績

【増産実績】

年度	麦			
	増産目標	収穫実績	作付実績	反等収量
昭和14年	455,092石	51,033石	18,001町 9石	2,831石
平成15年	473,273石	45,335石	17,940町 7石	2,526石
平成16年	473,273石	38,490石	18,062町 9石	2,131石

※山梨県史資料編17 近現代4⁵⁾

高は全国の中位に位置づけられた。また、平年作の収穫高は約66,000t程度で、70万人の県民の需要を充たすためには30,000t程を県外より仰ぐ必要があった。

空閑地利用は昭和15年に1,118町（河川敷高原地帯）、桑園整理作付転換は昭和16年に8,180町（全桑園の45%）となり、食糧農作物作付面積の拡張に努める一方、農業会に対し米、麦、甘藷、馬鈴薯、大豆などの割当生産を行った。実現のため農業会の統制実施により各種共同作業、農機具役畜の共同利用など労働力の合理的運営と自給肥料の増産に努め、食糧の計画生産に邁進するようすすめた。米穀の消費高は1年間63万石を要し本県産米44.5万石にして、約20万石程度を県外より移入する現状にあった⁵⁾。

2-2 山梨県的小麦粉奨励

山梨県的小麦奨励品種の解説を表2に示した。山梨県の昭和18年の小麦奨励品種は、稈質小麦農林41号、赤小麦、小麦農林4号、小麦農林16号、赤毛軍配22号の5種類で、いずれも出穂期は5月上旬、成熟期は6月後半である。二毛作のため6月下旬から7月上旬には鎌を用い小麦の刈り取り、収穫を終えなくてはならない。水田は待っていたとばかりに代かきが行われ田植えの準備に追われる。田植えの日を家々により決め人足を貸し与え、人足を返してもらう「ゆいっかり」という風習も行われていた⁹⁾。稈の長さは、1番長い種類が赤毛軍配22号の約113cm、1番短い種類は小麦農林16号の約70cmで、穂の長さは1番長い種類が小麦農林4号の約6cm、1番短い種類は赤毛軍配22号の約8.5cmである。

表2 山梨県ニ於ケル小麦奨励品種ノ解説 小麦及奨励品種特性表 (昭和十八年)

二毛軍配二	赤毛軍配二	六號小麦農林一	號小麦農林四	赤小麦	林四一號	梗質小麦農林四一號	品種名
中	中	早	早	早	早	早	早中
五、一〇	五、五	五、七	五、五	五、五	五、五	五、五	(月、日) 出穂期
六、二四	六、二三	六、二二	六、二〇	六、二〇	六、二〇	六、二〇	(月、日) 成熟期
三、七三	二、三二	二、四一	三、三三	三、〇〇	三、〇〇	三、〇〇	稈長(尺)
二、〇	二、五	二、八	二、二	二、二	二、二	二、二	穂長(寸)
六六	七六	八三	七六	八一	八一	八一	穂数(本) 一尺間
中	難	難	難	難	難	難	倒伏 難易
中	難	易	易	易	易	易	脱粒 難易
棍棒	紡錘	錐	棒	棒	棒	棒	穂型
褐	白	褐	褐	白	白	白	稈色
強	中	中	強	強	強	強	白澁病 赤銹病 体制病
強	強	強	弱	強	強	強	重實量(貫)
九、三一	一一九、二	一〇八、二	九、五一	一〇〇、四	一〇〇、四	一〇〇、四	反當子
二、五二	三、二〇	三、〇五	二、五五	二、六一	二、六一	二、六一	容實量(石) 反當子
三七〇	三七三	三五六	三七三	三八六	三八六	三八六	(匁) 一升量
粉状質	粉状質	粉状質	中間質	硝子質	硝子質	硝子質	粒質

※昭和18年山梨県令第30号農作物作付制限規則

特に病気に強い品種は梗質小麦農林41号と赤毛軍配22号の2種類であった。小麦のふ色は梗質小麦農林41号と小麦農林16号が白ふで赤小麦、小麦農林4号、赤毛軍配22号が褐色である。奨励品種5品種のうち、梗質小麦農林41号の粒質が硝子質であることから強力粉、赤小麦は中間質であり中力粉、小麦農林4号、小麦農林16号、赤毛軍配22号は粉状質のため薄力粉である。昭和14年から昭和17年の4年間の平均成績を基に作成された小麦奨励品種特性表からわかる。昭和18年前後での小麦の生産量の多い品種は赤小麦であったと推測される。そのため第二次世界大戦時下の山梨県では、郷土食であるおねり、ほうとう、すいとん、おやきなどの粉物料理を食べよう戦闘生活実践基準(史料2)からも推察できる⁵⁾²³⁾²⁴⁾²⁵⁾。

平成27年の山梨県では、当時奨励されていた5種類の小麦は現在残念なことに栽培していない。小麦の生産安定や品質向上の面から、硬質小麦で主に地産地消向けのパン用小麦である「ゆめかおり」と多収で耐倒伏に優れ、良質で製麺適性の高い「きぬの波」の2種類が推奨されている。他にも、麵用粉として加工適正が高く、耐寒性があり収量も多く品質の良い「シラネコムギ」、中力粉の品種で褐色をおび、内麦臭と呼ばれる独特な臭いを持つ、味覚の良い「農林61号」、耐倒伏性と耐寒性に優れ粒も大きく収量も多い「ファイバースノウ」などの小麦も栽培され、山梨のほうとうやおざら、その他の小麦粉製品に利用されている。

2-3 史料にみる食糧増産の現状

昭和16年から21年は第二次世界大戦時の食糧問題は深刻であった。昭和17年の本土初空襲、18年の学徒出陣、19年の神風特攻隊初出動と次第に敗色は濃厚になった¹⁶⁾。耕地の荒廃、労働力の急激な減少などによって、食糧確保は差し迫っており重大な危機的な状況にあった。農業は人力で行ない、基幹作物の米、小麦などは供出され生産困難な事態に直面し、桑畑は開墾し小麦生産をするよう増産の奨励が出されている。小麦は畑作以外でも水田耕作と二毛作を行った⁵⁾⁶⁾。

食糧管理法は、昭和17年2月21日に政府から発令され、その目的は①主要食糧の国家管理体制の強化。②主要食糧配給機構の整備。③非常時食用

糧の貯蔵とし国家として管理する体制が確立された¹⁶⁾。

2-3-1 「食糧増産完遂指導者錬成講習會」史料1 抜粋

昭和18年10月1日発行の富里村長石部元三郎、富里村農會長堀内卓三以下2名から6団体の長宛に「食糧増産完遂指導者錬成講習會」を10月7日から8日の1泊2日において開催するとの通知。決戦下食糧増産報國運動ノ重要性ニ鑑ミ首標錬成講習會ヲ開催可致候条萬障御一排御参加相成度比殿御通知申上候也

富里村には28集落があり6団体の役員からすると総合計168名が出席し開催したと考える。講習科目は、時局ノ解説、戦局ノ現状、食糧事情、主要食糧及雑穀ノ増産、耕地改良など、講師には軍

部係官、地方事務所經濟課長、翼賛壯年団錬成部長他であった。数日の内にこのような合宿を催すとは食糧増産が差し迫った先決問題だったと考え、今調査の有用な史料の発見と推察できる。

2-3-2 山梨常會資料(史料2)抜粋 昭和19年3月21日発行『山梨常會資料』第52號

(1) 四月の常會徹底事項

「戦ひぬく生活へ」

- イ、一人残らず増産に挺身すること。
- ロ、空襲へ不断の準備を整えること。
- ハ、私事の旅行は一切やめること。
- ニ、空地は、一寸も餘さず増産に役立てること。
- ホ、生活を徹底的に簡素にすること。

(2) 食、衣、住をはじめ一切の生活を徹底的に切詰め総て配給以外の物資を以て生活すること。 食物については左の事柄を爛實行すること。

- イ、雑穀(麥、藜類、豆類、モロコシ、黍粟、蕎麥等)を喰い郷土食(オネリ、オジャ、ホウトー、スイトン、オジャ、カユ食、雑炊等)を實行し極力喰延しをなすこと。
- ロ、食物をよく噛み、野菜の皮や、野生草類、魚の骨、卵の殻其の他栄養のあるものは残らず食べる

発行人は山梨県知事とあり現在の山梨県広報紙ふれあいに当たる史料と思われる。県下、全戸に配布されたのである。山梨常會資料の記述の通り徹底し最低の生活を切り詰め実践し真の戦闘生活を実行したのである。県民の総力發揮を期待している。戦争遂行が総べてに優先し国民の生活は国家に生殺与奪を強いられた。米穀をはじめ農産物の供出強制、結婚・葬儀などの簡素化、衣

食住の総てにおいて、徹底した節制があった。多くの金属製道具は撤収され、食物では米、麦は勿論、他にずいきなどの乾物までもが供出された。日常の食事は雑穀とほうとう、すいとん、おきやあくり、おねりなど現在でいう「かてもの」が多く、手近にある食材で増量させて食糧難をしのいだ²²⁾²³⁾。

2-3-3 厩肥生産利用改善設備奨励金交付申請書（史料3）抜粋

今般厩肥生産利用改善ノ為メ畜舎改造
 致度候二付奨励金御交付相成度前
 残奨励書類相添此段及申請候也
 昭和拾六年壹月拾参日
 西八代郡富里村柘代農事実行組合
 理事 赤池 芳延
 山梨縣知事高野源進殿

現在と異なり、昭和16年の戦前期の知事は選挙でなく国が任命した官選知事が赴任した。昭和16年には高野源進氏があつた。史料2-3-3には厩肥生産利用するために家畜所の改造をしたいので奨励金の交付をお願いしたい旨が書かれている。「西八代郡富里村柘代農事実行組合赤池芳延氏が提出した厩肥生産利用改善設備奨励金交付申請書」は山梨県常会資料にも記述がある。徹底した食糧増産をするに当たっては、何よりも田畑の肥料として家畜の糞尿が必要であり、合わせて農業用の馬、牛の力も借りたい。若者の多くが徴兵・徴用で取られ生産には若く力強い労働力を要したにも関わらず、昭和14年4月12日主食統制の「米穀配給統制法」が公布され、食糧統制の枠内に組み込み配給制を実施していった。苦難の思いが伝わってくる資料である。約1年後に山梨県経済部から告知があり富里村農事会と合わせ一括処理すると報告があつた。

3. 小麦粉製品の調理

山梨県は中央の甲府盆地を除いて急な斜面が殆どのため、全県的に米の栽培が困難であつた。一方、小麦・大麦は主に畑作栽培が行われており、大麦はおばくに炊き小麦はほうとう、うどん、蕎麦などの粉食文化を展開させた¹³⁾¹⁷⁾¹⁹⁾²⁰⁾。ここではほうとう、小豆ほうとう、おざら、うすやき、さつま芋のおねりについて高齢者から聞いた料理を再現した。

(1) ほうとう

ほうとう（餛飩）は、山梨県を中心に地域で作られる郷土料理である。発生地や時期の定説はなく、さまざまな説がみられる。中国渡来の小麦粉

加工食品で、奈良時代に伝えられた。戦国時代は救荒食または携帯食としての用途が強く、各地の郷土食となつたようである。地域により「のし入れ」、 「のし込み」などと呼ばれた。

ほうとうとは、地粉を練り伸ばして広げ、約1cmに切つた麺を季節の野菜と共に味噌仕立ての汁で煮込んだ料理である。ほうとうの生地は木製のこね鉢（民族語彙では「ごんばち」）で地粉にぬるま湯を加えよくこね、できあがつた生地はのし棒を使い伸ばされ、折り重ねて包丁で幅広に切る。山梨県では、「旨いもんだよ、南瓜のほうとう」と言い、南瓜や芋類入りが一般的で自家製味噌汁の中へ生麺を加え煮込む（写真11）⁴⁾⁷⁾⁸⁾¹⁰⁾²³⁾。

【材料】 4人前

・ほうとう生地

地粉（中力粉）…………… 300g
 ぬるま湯…………… 約150cc
 食塩…………… 少々

・具

鶏肉…………… 60g
 南瓜など季節の野菜… 好みで約600g
 出し汁（煮干し）…………… 6カップ
 甲州味噌…………… 70~100g

【作り方】

- ① 地粉に食塩、ぬるま湯を入れ両手で約150回よくこねる。濡れ布巾をかけ約30分ねかせる。
- ② 再びよくこね硬いドウにする。のし板の上で麺棒を用い円型に薄くのばし、折って約1cmに切る。
- ③ 鍋に出し汁、一口大に切つた野菜と鶏肉を入

れ煮る。②の麺を加え煮込み、甲州味噌で味付けする。

(2) 小豆ほうとう

甘いあずき汁に生麺を入れる。地域によっては「粉ほうとう」や「汁粉ほうとう」と呼ぶところもある。味噌で煮るほうとうは平常食であるが、小豆ほうとうは行事食で、昔は正月や盆及び村の祭り、田植えや養蚕などに祖霊を迎える「ハレの日」の料理には欠かせない特別な日の食べ物であった。決まって7月30日、北杜市須玉町若神子三輪神社「小豆ほうとう祭り」が開催され参集した参拝者にふるまわれる(写真12)¹³⁾²²⁾。この祭りは虫送りの火焚きと藁人形による祓いから構成され利にかなった伝統行事でもある。

【材料】 4人前

・ほうとう生地

地粉 …………… 200g
ぬるま湯 …………… 約100cc
食塩 …………… 少々

・小豆汁

小豆 …………… 100g
砂糖 …………… 50~100g
水 …………… 6カップ
食塩 …………… 少々

【作り方】

- ① 小豆は水洗いと浸漬をし、加熱する。沸騰したら湯をこぼして新しく水を入れ、柔らかくなるまで煮る。小豆を別の鍋に入れつぶし、砂糖と食塩で味付けをする。
- ② ごんばちを用い地粉とぬるま湯でこね、濡れ布巾をかけ30分程ねかす。
- ③ のし板の上でさらにこね薄くのし広げ折り、幅1cmに切る。
- ④ ①に分量の水を入れ沸騰したら③の生麺を加えて約5~6分煮る。味を確認する。

(3) おざら

山梨の代表的な夏季の郷土料理である。ほうとうの生麺の幅は約1cm、それに比べおざらはざ

るそばの様に細めの麺幅である。地粉を硬く練って広げ薄く延ばし細く切った生麺を茹で、水にさらしたり、ざるに上げたりするので「おざら」と呼ばれている。夏の暑い日や盆にはよく出現していた。ひんやりとしたコシのある細麺は、舌触りも程よく、麺つゆに具が入り夏バテ防止にうってつけでよく食べられていた¹³⁾。精進天ぷらを添えたり薬味を付けたりする(写真13)。

【材料】 4人前

・おざら生地

地粉…………… 300g
ぬるま湯…………… 約150cc
食塩…………… 少々

・麺つゆ

出し汁 …………… 4カップ
醤油 …………… 大さじ4
味醂 …………… 大さじ1
人参 …………… 60g
干し椎茸 …………… 2枚
油揚げ …………… 30g

・薬味

わけぎ …………… 2本
生姜 …………… 20g
大根おろし …………… 80g

【作り方】

- ① 地粉、食塩、ぬるま湯を合わせて硬くこね、濡れ布巾をかけ約30分ねかす。のし板の上でさらに生地を練りのばし、折ってできるだけ細く切る。
 - ② ①は鍋にたっぷりの湯を沸かし茹でる。冷水に取り、しっかりと洗い冷やしザルにあげる。
 - ③ 出し汁に具を加え加熱して味を確認し麺つゆを作り、薬味を添える。
- (4) うすやき

主に、子どものおやつとして作られ、一般に言うお好み焼きのような料理である厚焼きに対し、「うすやき」と呼ばれた。おやつと言っても戦前戦後の食糧が不足していた時代には、主食の代用

品として食べられ、時には小麦粉の代わりにふすまやとうもろこし粉を使うこともあった¹²⁾²¹⁾。これらを食べ苦難の時代をのり越えてきた人々たちにとって現在では、郷愁の味である(写真14)。

【材料】 4人前

地粉	……………	200g
砂糖	……………	20g
卵	……………	1個
ベーキングパウダー	…	4g
うずら豆(甘い煮豆)	…	100g
水	……………	適量
油	……………	少々

【作り方】

- ① 地粉に、砂糖、ベーキングパウダー、溶き卵、煮豆、水を加えバター状になるよう混ぜる。
- ② フライパンに油を敷き、①は流し込み蓋をして両面焼き切り分ける。

(5) さつま芋のおねり

おねりは「ねりくり」「ねり餅」「おきやあくり」とも呼ばれ、主食として米飯の代用とし山間地の平常食であった。とうもろこし粉と大根を混ぜて作ったもの、とうもろこし粉の代わりに地粉が、大根の代わりに南瓜やさつま芋を用いたおねりが普及するようになる²³⁾。食材の甘み加わることになったために間食にも素朴で消化の良い食品として食べられた。また甲州味噌で味を付けたりもした¹²⁾。農繁期の多忙な時期には、素朴な味わいで簡単に作ることができ、栄養もあるため各地域で長い間伝承されたものの一つである(写真15)。

【材料】 4人前

さつま芋	……………	400g
湯	……………	適量
地粉	……………	100g
食塩	……………	少々

【作り方】

- ① さつま芋をよく洗い、皮をむき2cmに切る。鍋に水を入れ、柔らかくなるまで煮る。
- ② 鍋の①は、熱い内にすりこ木などで潰し、湯

と地粉を入れてぼったり状となるまで木ベラで焦がさないようによく練る(時々異なる硬さである)。

- ③ ②は食塩を加え整えて盛り付ける。

4. 昭和初期における製粉技術の変遷

米は内部が硬質のために精米し粒状のまま炊飯して摂取するのが一般的である。それに比べ小麦は外皮の部分が強靱であるのにも関わらず内部はそれに比較し軟らかく粉状にして食べるのが普通である。一方、小麦粉の特質である蛋白質のグルテンはグルテニンとグリアジンにより水分を添加し弾力性、粘着性、伸展性を活かしたほうとうやうどん、蕎麦などの麵形成に大きく影響を与えている。つまり異質の性質は調理法の上で大きな差異となっている。

小麦は一般的には、7月上旬に収穫し乾燥させ(写真7)機械でこいて、異物を慎重に除去し粒状を袋に入れ製粉所に運ばれる。製粉所では外皮を除去しロールで潰す。また、シフターと呼ばれる篩い機で上がり粉やふすま(外皮)に分別し、ピュリファイヤーと呼ぶ混合したふすま他の分離と行程を何度も行う。ここが製粉工程で重要な過程となる。外皮の混入がない白度の高いミネラル分の多い「地粉」と言われる中力粉が製粉される。平成27年11月現在、南巨摩郡内での製粉所は、身延町三沢648の上田正典氏1軒となった(写真8、9)。

江戸後期から水車でのひき臼は主に石製で、二つの石をすり合せて粉碎を行ない「あっかり」と呼ばれる小屋で石臼を用い米や大麦・蕎麦などを挽いた。そのままでは、蕎麦粉、米粉が団子や麺状にはなりにくいので、3回ずつ挽きそれらを目のつんだ篩で数回振る。篩うのは試行錯誤の連続であり重労働であった。上田正典氏の話から大正14年に電気が通電され、それ以前は、三沢川上流の鯉澤(かじやざわ)に2ヶ所の水車小屋がありひき臼二基が作動していた。現存する石臼の石造物は合体構成から成り上段と下段に区切られ上段は長径60cm、中央部に長径5cmの穴が設けてあり、高さ10.5cm、上から4か所のホド6cmが設定され、下段は高さ11cmであった(写真10)。小麦粉製粉など粉碎の動力により石臼の中心部、



写真7 小麦は7月の上旬に刈り取り天日干しする



写真10 水車で稼働した石臼



写真8 三沢製粉所の製粉機



写真11 ほうとう



写真9 水車で粉碎した頃のふるい



写真12 小豆ほうとう

凹凸が滑らかにいかないで、本人が年2回合体系部の「めたて」の作業を行った。石工では実際にその製粉作業には立ち会ってないので、回転石臼の状態が一番解る製粉所の上田正典氏自らが年約4回めたての作業を実施した。水車の普及により回転石臼の手動から自然の力を利用した動力作業へと切り替わり近世以降の粉食文化を更に発展さ



写真13 おざら



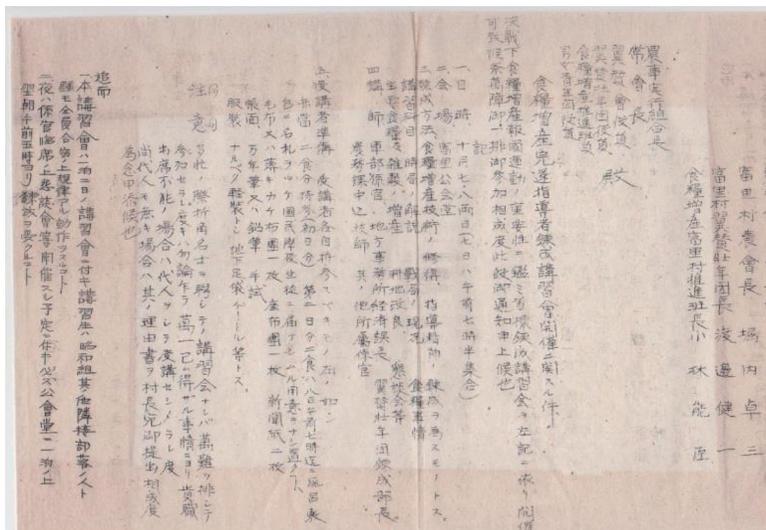
写真15 さつま芋のおねり



写真14 うすやき

せ大きな影響力となった¹⁾。水車は地域により異なるが身延町常葉、古関、長塩、杉山、岩欠、杉の木、下部、波高島などの各集落にあり「くるまや」と呼ばれ昭和30年頃まで稼働されていた。続

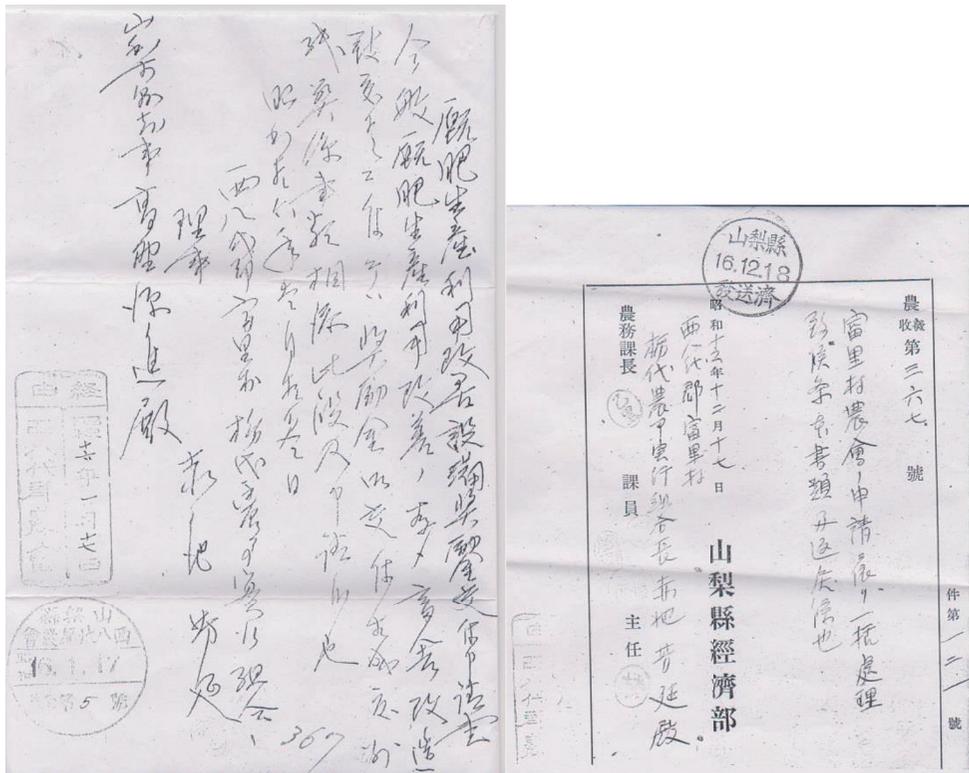
いて製粉の隆盛期だったのは、昭和20年から50年頃まで電気の稼働による製粉事業は身延町常葉地区だけでも3軒あり製粉業は米、小麦、大麦、蕎麦、黍、粟、炒った大豆、甲州もろこし、赤もろこし、乾燥さつま芋などを粉碎し販売した。三沢の上田氏によると師走に入る頃から暮れにかけて正月準備用にと多くの小麦と蕎麦、赤もろこし、黍が集中して注文され、いつもより大量に持ち込まれたことから朝5時より夜の9時頃まで製粉機が稼働していた。期間を限定されても製粉機は一台なので相当、苦労したようである。蕎麦を挽いた後、小麦を挽くとどうしても少々の蕎麦粉が混入してしまうので、そこが難点と話されていた。地域的にも強力な小麦栽培の増産を可能とした技術と製粉所により、山梨の粉食文化を一層発展させ



史料1 食糧増産完遂指導者錬成講習会



史料2 山梨常會資料



史料3 厩肥生産利用改善設備奨励金交付申請書

た。

5. まとめ

山梨県内における第二次世界大戦時下での小麦粉生産、製粉技術、調理加工に関し以下の結果をまとめた。

- 1) 食糧確保は差し迫って危機的な状況にあり、基幹作物の米、小麦は供出され、生産困難な事態に直面し、桑畑を開墾し強力に小麦生産をするよう国家が農業会に対し増産の奨励を出している。小麦は畑作以外でも稲作栽培と合わせ二毛作を行った。
- 2) 大戦中の食糧難をしのいだ要因として小麦の増産計画、小麦耕作、製粉技術、小麦粉料理への展開があげられた。農業会が農業統制機関として果たした役割は尽大だった。
- 3) 山梨の製粉技術の変遷を知る上で、地域的に異なるが昭和20年頃からの電気稼働により製粉業は一層の発展を遂げ粉食文化を継続させた。
- 4) 粉食が奨励され、ほうとう、おざらなどは、かてものとして、その調理特性を生かした知恵と工夫が感じられた。

謝辞

本研究を遂行するに当たり調査研究にご尽力を賜りました磯野とみ子氏、磯野茂氏、渡辺忠和氏、今村恵一氏、上田正典氏、赤池萬志氏、依田千央氏に深謝申し上げます。

参考文献

- 1) 山梨県立博物館：甲州食べもの紀行—山国の豊かな食文化—：山梨県立博物館（2008）
- 2) 内海達哉：経済地理学年報第25巻第2号，p28—38：戦後日本の小麦生産の地理的展開：経済地理学会（1979）
- 3) 山梨県農業協同組合中央会史第2章：山梨県農業会：山梨県農業協同組合中央会（1980）
- 4) 増澤とし子，上野晴朗：保存版ほうとう郷土食今昔：山梨栄養学園（2004）
- 5) 山梨県史資料編17：山梨県の戦時統制：山梨県（2000）
- 6) 山梨懸生産増強五ヶ年計画策定委員会：山梨懸

生産増強五ヶ年計画策定委員会資料編：山梨県（1948）

- 7) 依田萬代：山梨の郷土料理「ほうとう」：山梨学院短期大学食物栄養科栄養と料理の研究第67号，p59—61（1979）
- 8) 生活&総合：「ほうとうは山梨の郷土食」vol.71，p26：日本文教出版（2015）
- 9) 下部町役場：下部町誌：下部町（1981）
- 10) 山梨県：山梨県史概説論山梨県のあゆみ：山梨日日新聞社（2008）
- 11) 山梨学院短期大学：平成27年度公開講座シニア料理：山梨学院短期大学（2015）
- 12) 山梨県栄養士会 HP：山梨の郷土食：山梨県栄養士会（2016）
- 13) 依田萬代：山梨の郷土料理：山梨日日新聞（2007）
- 14) 飯田文弥也：山梨の歴史：山川出版社（1999）
- 15) 石川寛子，江原絢子：近代の食文化：弘学出版（2002）
- 16) 江原絢子他：日本植物史：吉川弘文館（2009）
- 17) 「ふるさとの味」選定委員会：ふるさとの味：サンニチ出版（1982）
- 18) 石川寛子他：食生活と文化：弘学出版（1997）
- 19) 下部町：わが町の民俗：下部町（1994）
- 20) 飯田文弥：人づくり風土記山梨：社団法人農山漁村文化協会（1997）
- 21) 福島義明：聞き書 山梨の食事：社団法人農山漁村文化協会（1990）
- 22) 龍崎英子：ポプラディア情報館 郷土料理：株式会社ポプラ社（2009）
- 23) 豊富村役場：豊富村誌：豊富村（2000）
- 24) 高根町役場：高根町誌：高根町（1989）
- 25) 山梨県：山梨県史山梨県のあゆみ：山梨日日新聞社（2010）