

大消費地・江戸へのそば供給に関する一考察（その3）

江戸ソバリエ、江戸（旧寺方）蕎麦研究会

代表 小島末夫

目 次

はじめに

1. 江戸の意味とその範囲
 2. 江戸での拡大するそば消費需要
 - 1) そばが江戸で普及するようになった理由と背景
 - 2) 江戸のそば消費量は如何
 3. 江戸期のそば主産地と江戸へのそば供給地
 - 1) 全国の有名なそば産地
 - 2) 信州そばの名産地
 - 3) 信州川上村にまつわるそばの盛衰
 - 4) 江戸西北部周辺がそばの主な供給元
 4. 江戸への交通運搬手段とそばの主な輸送ルート
 - 1) 江戸期の交通網や運送業の発達
 - (1) 陸運：骨格となる五街道や脇街道などの整備
 - (2) 河川舟運：河川の改修や水路・河岸などの整備
 - (3) 海運：廻船航路の開発と東廻り・西廻り航路の整備
 - 2) 江戸へのそばの主な輸送ルート
 - (1) そばの運搬手段から見る「山物」と「河岸物」の相違
 - (2) 事例研究：信州・川上蕎麦の江戸出し輸送ルート
 5. 江戸近郊のそば集散地と製粉の発展
 - 1) 江戸郊外の街道沿いにそば集散地が誕生
 - 2) 中野村の発達と有名な“ぬき屋”の台頭および製粉五人衆の存在
 - (1) 物資の集散地として栄えた中野村
 - (2) 地場産業の道と製粉事業の勃興
 - 3) 石臼の伝播・普及と石工たちの果たした役割
 - (1) 石臼は「第一重宝なものなり」
 - (2) 石工たちの活躍と石工技術の向上・進化
 - 4) 水車の出現と地域的集中並びに武蔵野地方の水車製粉
 - (1) 精米や製粉が中心の農事用在来型水車
 - (2) 水車保有の偏在する集落現象
 - (3) 南北武蔵野新田村の成立と上水路の開削
 - (4) 玉川上水分水を利用した武蔵野での水車経営
- 結びに代えて～「武蔵国蕎麦産業群」の形成探求へ

5. 江戸近郊のそば集散地と製粉の発展

1) 江戸郊外の街道沿いにそば集散地が誕生

繰り返しになりますが、江戸時代に庶民から人気を博していたそばの多くは、江戸西北部周辺の産でありました。また甲州街道沿いの鳴子坂界限、中野桃園、武蔵野、遠くは青梅街道の奥地の焼き畑で作られたそばなども、江戸府内へと入ってきていたのです。

これらを馬に付けて中野、淀橋、練馬方面へと送られ、そこで石臼で挽かれそば粉になったのち、粉屋の手を経て江戸の業者に供給され市中に出回っていたわけです。一方、藤沢や秦野方面のそばが、東海道の宿場町である保土ヶ谷あたりにみられた取扱業者経由で、江戸に入るルートもあったと伝えられています。今日でも営業中の、例えば中野・石森製粉所(明治5年<1872年>創業)、保土ヶ谷・北川製粉所(明治19年<1886年>創業)などは、その名残であると言えます。これらのそばは、先に紹介した「山物」又は「山ソバ」と呼ばれた商品(代物)になります。

こうした中でも、江戸の人々と特に縁の深かったのが、三多摩地方の玄ソバであると言われます。とりわけ江戸から7里(約28km)の地点にある深大寺付近のそばは、江戸人に最も親しまれていたようです。この「深大寺そば」の起こりにつきましては、前に詳しく述べましたので、ここでは省略いたします。

だがそばは、深大寺村を中心とする甲州道中沿いの村だけで作られていたわけではありません。事実、江戸時代後期の文化・文政期に編まれた武蔵国(むさしのくに)の地誌である『新編武蔵風土記稿』(文化7年<1810年>に起稿され、文政13年<1830年>に完成。全265巻)は、その中で「当国の内いづれの地にも蕎麦を種(う)へざることなけれども」と記しております。つまり、当時の武蔵国、殊に武蔵野地方の村では“五穀”のほか、野菜およびそばなども、あちこちで作られていたとみられます。

そのうち「深大寺そば」ほど広くは知られていないものの、他に「箱根そば」というのがあります。これは、箱根が崎村(西多摩郡瑞穂町)を中心とした一帯に産するそばを指します。具体的には、斎藤鶴磯著の『武蔵野話』(文政10年<1827年>刊)にも、「武蔵野中より出だす産物」の中に「蕎麦」の項として「箱根ヶ崎・神代寺」と謳われているように、深大寺そばと並べて指摘されているものです。またこの「箱根そば」は、新そばが土地にふさわしいので土用前に仕付けて、7月上旬に江戸表へ売り出していたことを示す記録も残されています。ともあれ、こうした「箱根そば」は、新そばとして江戸で歓迎されていたとのことです。(伊藤好一著『武蔵野と水車屋』クオリ、p30)

いずれにせよ、「深大寺そば」の名声が高まり世評に上ると共に、既述のとおり江戸のそば集散地として江戸府内に四谷という新たな市場が開けました。そこで深大寺の名を冠して売り出されたのが、俗称「四谷そば」であったと言います。ここ四谷は、江戸から西への通路である甲州および青梅の二街道と府内を結ぶ出入口だったため、近在から荷物を運ぶ荷駄馬が頻繁に通っていたそうです。その馬子たちの専ら鼻唄を得ていたことから、「馬方そば」(注：馬方が休む街道筋のそば屋などで、安く売られていたことに由来。挽きぐるみの黒みがかった蕎麦切り)と異名をとるようになったとも言われます。ちなみに、四谷御門外にあった「大田屋」(創業は寛永18年<1641年>)が発祥の店だとされています。

しかし、一般的に物資の集散地として必要な条件といえば、当然のことながら、何よりも

輸送の便利さが求められます。そのため、上記の四谷市場は、その地位を次第に中野へと移転を余儀なくされたのでした。何故ならば、青梅街道の継場（つぎば。注：近世、街道で人馬の継ぎ替えをする所。宿場）であった中野村が、そば主産地の三多摩地方から8里（約32 km）の所で人馬による一日の輸送行程に当たるうえに、加えて江戸日本橋より2里半（約10 km）という近い距離にあって府内への玄関口ともいえる地の利を占めていたからでもあります。

2) 中野村の発達と有名な“ぬき屋”の台頭および製粉五人衆の存在

(1) 物資の集散地として栄えた中野村

中野の地が本格的に開かれるようになったのは、近世に入ってからのことだと言います。そこは江戸時代の幕府直轄領、すなわち“天領”でありました。一説によれば、古くから中野は、「武蔵野の中央の村」という意味であろうとのことですが、その地名の由来については、武蔵野台地の真ん中に位置しているためと言われます。このように江戸郊外の多摩郡東部・中野村は、青梅街道の咽喉とも呼べる大事な場にあり、地理的に生産者と消費者との中間に位置する好条件を備えていたのです。

江戸時代の中野地域は、中野村、本郷村、本郷新田村、雑色村など（以上は南部地区）のほか、江古田村、片山村、新井村、上・下沼袋村、上・下鷺宮村など（以上は北部地区）に分かれていました。村の規模は大小さまざまでしたが、なかでも中野村は2千石を超える極めて大きな村（ちなみに、それに次ぐ雑色村は300～400石の中くらいの村）であり、その名主は同地域を含めての代表的存在でもあったようです。このうち上記の中野地域南部地区は青梅街道沿いを中心に開けたところだったのです。これらの村々は、いずれも江戸近郊の農村として、最初は特に野菜の供給地として発展を遂げました。例えば、中野坂上から鍋屋横丁に至る街道筋には、農産物・雑穀商の間屋が集まり軒を連ねていたと言います。

ここで青梅街道のことについて、少し詳しく触れておきたいと思います。

この青梅街道は、幕府の命で大久保長安（天文14年<1545年>～慶長18年<1613年>。別名、土屋長安）によって慶長11年（1606年）に開通・完成されたものです。ということは、江戸開府からわずか3年後のことになります。前にも述べた江戸五街道に次ぐ重要な幹線道路の一つでした。同街道は新宿追分で甲州街道と別れて、荻窪、田無、青梅を通り、奥多摩から塩山（甲州市）に抜け甲府で甲州街道に再び合流する脇街道です。つまり、甲州街道の裏街道としての役割をも果たしていたのです。

そもそも武蔵野地方を横断する青梅街道が開かれ整備された主な目的は、江戸城の大改修に伴って城壁の漆喰に不可欠な御白土（おはくど。石灰のこと）を、江戸から50 kmほど西の山間の村である青梅の成木（なりき）や小曾木（おそぎ）より馬で運ぶためでありました。そのため初めの頃は、「成木街道」とか「御白土街道」とも呼ばれていたのです。その成木は入間川水系に属する土地ですが、峠越えの部分はあるにせよ多摩川流域から平らな武蔵野台地（石神井川・神田川流域）の原野の中にほぼ直線の一本の道を引いて造られたのが、まさに青梅街道であったのです。かくして同街道は当初、主に石灰輸送の産業道路として機能することとなりました。ただ、江戸時代も中期に入り泰平の世になると、従来の石灰の輸送経路は水運に切り替えられますが、川越の河岸までは依然として陸路で運んでいたそうです。

その頃から中野や練馬などの近郊農村では、江戸市中向けの野菜作りが一層盛んになり、それと共に大量の下肥が必要とされたのです。このため、青梅街道は新たに野菜や下肥などの輸送に主として利用されるように変わっていったと言われます。それを象徴するかのよう、明け方は野菜を積み江戸へ向かう荷車で、昼前には下肥を積んで各村へ帰る荷車で雑踏したとのこと。

また近郷にある農家で穫れたそばを始め雑穀類などの物資も街道を通じて運ばれ、それらの物資は中野村に集まり、そこから江戸へと輸送されていたのです。こうして江戸後期になると、野菜・そば粉・肥料・薪炭などを交換する近郷近在の農民たちで大変賑わう街道であったと言います。

このことから明らかなように、街道沿いの宿場は、中野を中核として発展していくことになりました。そのうち昔の中野に設けられた宿場は、神田川にかかる淀橋から中野坂上までは下宿、そこから鍋屋横丁までは中宿、西側の方は上宿と呼ばれておりました。これら中野宿は江戸に入る最後の宿場町に当たるところから、全ての物資の集散地として大いに栄えたと言われます。しかも、中野村は青梅街道の宿場町から、隣の角筈村と同様に、武蔵野地方の村々、ひいては多摩地域と江戸を結ぶ中継商業の街へと次第に変貌を遂げていったのです。

さらに別途着目すべきは、中野村へ様々な物資が運び込まれるだけでなく、その土地自体が実は大豆・そば・小麦などを生産する畑作地帯でもあったという点です。なかでもそばに関してみると、既に前節の第2図でお示したように、「朱引外」の郊外的地域が広がっていた東京近郊で、当時はそばの最大産地とみられた東京府下第8大区に中野村は練馬村と共に属しておりました。つまり、江戸期におけるそば需要の高まりに伴い、そばの主な提供先の一つとしてここからも江戸市中に供給されていたことが分かります。

このように、江戸時代には中野はそばの生産でも有名であったのです。事実、江戸市中で消費されるそばのほとんどは、「中野そば」と呼ばれて名産だったと言います。とはいえ、それは原料となる玄そばの多くを主産地の三多摩地方から取り寄せ、江戸付近7割の需要に応じていたとされます。すなわち、この「中野そば」という場合、実際にはここを市場として三多摩方面から運び込まれたものの呼称であったとみられます。殊に三多摩郡は優良な夏そばの産地であって、他の秋そばに比し香味ともに優れていたそうです。その三多摩郡からの供給を主に受けた中野村は、こうして自然にそばの集散地となり、荏原・豊島両郡の産も三多摩そばの勢力に引き付けられて、結局は中野へともに集まることになったと言われます。

ところで、江戸における「信州そば」の中身については、実を言うと中野のそば粉だったのではないかとの話もあります。当時、信州産のそばは主に中山道を辿りながら、陸路で江戸へと入ってきていました。既述のとおり、その中山道にはたくさんの宿場が設けられておりました。そうした中継地点が多ければ多いほど、運ばれる物資の価格がそれだけ高くなるのは必定です。他方、先ほどの多摩地域でもそばの生産が行われており、輸送路に利用された青梅街道は道筋が短く宿場の数が少なかったことから、競争上有利でそばの値段は相対的に割安であったと言います。そのため、江戸の商人たちは中野(多摩)のそば粉を実際に使いながらも、信州・更科・戸隠などといったブランド名を付けて売り出し、大いに儲けた業者もいたようです。

(2) 地場産業の道と製粉事業の勃興

江戸時代までは、あくまで本業は農業であり、種々の商いが行われたと言っても、少なくともそれは農業の合間の兼業としてしか認められていませんでした。ところが、明治を迎えると産業が自由化され、大消費地・東京へ向けた商売を個人が専業で行えるようになりました。そして、青梅街道沿いでは農産加工業が大いに進み、豊かに産する原料はやがて地場産業を発展させるに至りました。こうした中で、中野では大豆から味噌・醤油などの醸造業、そばと麦からは製粉業が興ったのです。

このうち製粉の方は、「ぬき屋」(挽抜業。麦やそばなどの皮を剥く職)と呼ばれる簡単なものから、段々と本格的な産業になっていきました。また青梅街道筋の醸造業、醤油2軒と味噌2軒については、いずれも製粉業資本を基礎として形成されたということです。

明治時代には、東京のそば屋で用いられるそばの大半を供給していたのは、中野の有名な「ぬき屋」であったと言います。最初の頃は「抜き」といって、そばの皮を抜いたむき実をそば屋に卸していたそうです。そば屋はそうしたそばを買い入れ、自店の製粉場で日々必要なだけのそば粉を作っていたのです。それがやがてその後、中野町の同業者の間でそば粉を製造し、製粉加工したのも供給するようになっていったと言われます。

こうして明治初期においては、創業時期の古いもの順に挙げると、①浅田蕎麦製粉所(浅田甚右衛門。浅田宗家)、②飯田製粉所(飯田喜六。あぶまたみその分家)、③石森製粉所(石森安太郎。屋号は吉野家)、④高野製粉所(高野亀吉。屋号は葛西屋)、⑤栗原製粉所(栗原武右衛門。川武)の五大製粉所が覇を競っていたとされます。それぞれの主は、中野町の旧家の中でもトップクラスの資産家・実業家であり、人呼んで「中野製粉五人衆」とも呼ばれていました。いずれも卸問屋も兼ねており、製粉原料のそばは中野の名産として多くの人々に賞味されていたそうです。とりわけ現在も稼働中の石森製粉所は、前述のとおり明治5年(1872年)の創業(平成2年<1990年>に新木場へ工場を移転)ですが、当該地域における旧来の穀物商を圧倒していたと言います。

当時は石臼でそばを挽いていましたが、東京での需要が高まると共に、次第に手動ではなく動力を用いたロール挽きへと変わっていきました。ちなみに、ロール製粉とは、金属製の2本のロールを嚙合わせるようにして高速回転(毎分250~300回転ほど)させ、そのわずかな隙間にそばの実を通過させながら製粉する方法です。また原料についても、三多摩地方から輸送してきた玄そばを本格的に製粉加工するようになったのは、概ね明治20年(1887年)頃からのことだと言われます。さらに近隣の原料が次第に姿を消し、深川経由で常陸方面を始め他の地方(東北や九州地方へ分布)からも原料を仕入れ、ここに持ち込まれるようになったのは明治末期のことでありました。(植原路郎著『蕎麦辞典』東京堂出版、p95)

つまり、最終消費地の江戸(東京)へそばが供給される前の過程で、そばをそば粉に製粉するという加工段階が存在していたのです。

3) 石臼の伝播・普及と石工たちの果たした役割

(1) 石臼は「第一重宝なものなり」

さて、人類共通の主食である穀物(米や麦、トウモロコシなど)を調理するに当たっては、そのままそれを食する粒食と、いったん粉末に粉碎してからパンや麺などに加工する粉食とがあります。後者の粉食において、臼は必須の道具でした。特に麦やそばを粉にするには、

主に挽臼（ひきうす。碾臼とも書く）が使用されていました。この挽臼は、上下2個の平たい円筒状の石臼で、回転する上臼と下臼の摩擦により穀物などを粉碎するものです。

そうしたそばを挽くための石臼が、江戸時代初期より農家で使われ始め、なかでも同中期から後期にかけて後で述べる石工技術の進歩と共に、挽臼の使用が発達すると粉の製造が容易になり、日本各地で石臼が普及するようになりました。同時代の人々にとって石臼は、日常生活の中でも大切な存在であったとみられます。というのは、食用の粉挽きのほかにも、例えば障子貼りの糊は冬の寒い間に米を挽いて作られたし、染め物用の紺挽きなどにも石臼が使われていたからです。

このため、当時の人々は、そのような石臼を一家の中心的生活道具として尊重し、神聖なモノとして取り扱ったと言われます。まさに石臼は、日々の暮らしの中で、無くてはならない三種の神器の一つでもあったわけです。事実、延宝・天和年間（1673～84年）に成立したとされる、作者不詳の江戸前期の農書『百姓伝記』（注：17世紀の東海地方＜三河・遠江両国＞に伝わる農業に関する様々な経験や伝承を記したもの。百科事典的な農業手引書）によれば、「石うすは、土民所帯道具のうち、第一重宝なものなり。五穀雑穀をひきこなし、粉にするに、立臼にてはたくは、はかゆかず」と述べられています。

こうして、うどんやそばの麺類に限らず、豆腐、抹茶、黄な粉、天ぷら粉なども、その石臼が無ければ庶民の間に広まらなかったと思われます。このように色々な食品の生産にも石臼が広く利用されていたことを考え合わせると、石臼の普及こそが江戸時代の庶民の生活を下支えしたと言っても過言ではないのです。また「粉にすれば何でも食べられる」との言い伝えがあるように、杵と臼よりもはるかに粉にする効率の良い石臼の出現により、同時代に度々発生した飢饉への耐久力を高めたとも言います。

このような石臼の基本に関して述べると、まず大きさにつきましては、直径1尺5寸（約45cm）～同2尺5寸（約75cm）～同3尺（約90cm）と多くあって、小型のものから大型のものまで種々あります。そのうち、例えば直径1尺5寸の石臼を使い12時間回転させることで、粉は大体22キロ1袋が得られると、専門家の間では推定されています。また玄そば1俵45キロから、上物だと60%～65%ほど、並物で70%前後のそば粉が取れ、原料や産地によってその歩留差が大きかったとみられております。そうしたそば粉は熱に弱く、風味を損ねやすいことから、熱を与えないよう少量ずつ石臼で反時計回り方向にゆっくりと回転させながら挽くことで、風味を保つことができたと言います。

次に石臼の材料としては、主に花崗岩や安山岩、溶結凝灰岩など硬い石で作られているものが多いとされます。というのは、軟質のモノだと、そば挽きにとって禁物の熱を発しにくい特徴はあるものの、刻みの“目”が擦り減りやすい難点があるからです。そのため、江戸時代には石臼を専門に扱う「臼挽職」という職業もあり、そば粉を作るためにあちこちのそば屋などを回って、石臼で粉を挽く仕事に従事していたとのこと。また、そのほか石臼の「目立て屋」という商売もあったと聞きます。ちなみに、全国の各地にはそれぞれ地方産の石材を利用した独自の石臼産地、例を挙げると、滋賀県坂田郡伊吹町曲谷（まがたに）、東京都西多摩郡五日市町伊奈（後述）、佐渡島・小泊（こどまり）等々、があったと言われます。なお、信州地方では石の有名な産地として、「信州飯綱山（いづなやま）と黒姫山との間を流れる鳥居川の上流から出る石を良し」と伝えられているそうです。

さらに上で述べた石臼の規則的な“目”には、主溝と副溝の二つがあります。そして挽臼の

表面は、この主溝と呼ばれる深い溝によって「分画」と言われる別々の平たい領域に分割されています。つまり、これらの溝と分画は、“目”という繰り返しのパターンで配列されているのです。しかも、現在、我が国の各地に残る典型的な挽臼は、ほとんどが六又は八の分画となっております。実際、今から 50 年以上も前に三輪茂雄（1927～2007 年。岐阜県大垣市出身の粉体工学者）は、日本列島全体にわたってこの点を隈なく調査した結果、確かに「八分画圏と六分画圏」の存在を突き止められておられます。大まかにいえば、近畿圏の八分画、関東および九州圏の六分画という具合に、日本国内で地方性が明瞭な分布を示していることが分かります（第 5 図参照）。なお海外においては、ローマ時代におけるイギリスの石臼は正確に八分画の標準パターンであったとされ、その後に中国でも八分画の石臼が登場していることが明らかになっています。

第 5 図 日本の石臼分布図



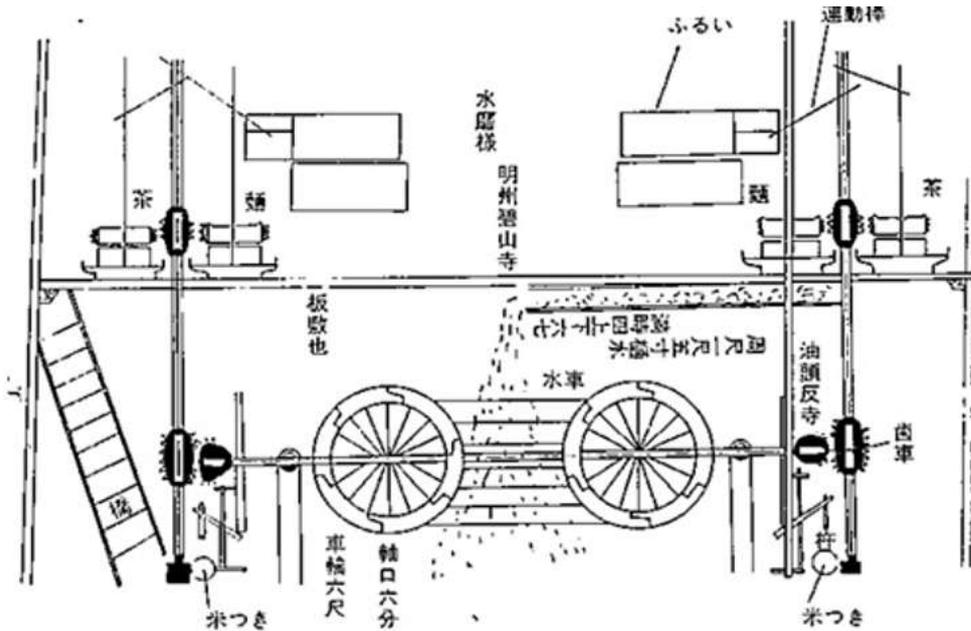
ここで人々の最も注目を集めることは、我が国最古の石臼に関する古文書の存在です。

鎌倉幕府の三代執権であった北條泰時の代の任治 2 年（1241 年）に、中国南宋へ留学していた、禅宗の一派である臨済宗の僧侶・円爾弁円（えんに・べんえん。建仁 2 年<1202 年>～弘安 3 年<1280 年>。後の聖一国師）が帰国しました。円爾がその際に持ち帰ったとされる典籍の数は、諸宗の経典、儒書、易書、医薬書など合わせて千巻余にも上ると言われます。そうした中に無著道忠撰『大宋諸山図』（重要文化財、京都東福寺所蔵）という巻物があり、大部分はお寺の絵図であるのですが、その長い巻物の巻末には、中国浙江省明州の碧山寺から携えてきた「水磨様」（すいまよう。注：水車で動く挽臼のこと）と記された石臼式水力利用製粉工場の立面図が収められていたのです（第 6 図参照）。

工場の図面としてそれは、本邦初のものであるとみられています。絵図というよりはむしろ配置設計図とも呼ぶべきものなのです。具体的に示すと、中心線は現在の図面と同じく 0.1 ミリの正確な線で引かれており、水路からの水が羽根幅の直径 6 尺（約 1.8m）の水車を回転させ、水車によって駆動される水平回転軸の両端には歯車があり、2 階まで貫通した垂直軸を回す。その 2 階には垂直軸の左右に 2 台の石臼があつて、上臼に取り付けられた歯車で回され、石臼の近くには連動させた篩い分け機械も設置されているのです。

（三輪茂雄著『粉と臼』大巧社、pp54～55）

第6図 京都・東福寺の絵図（水磨様）



ここには、水車を回すと石臼も回るような仕組みが描かれており、その水車を動力源として製粉するための、搗く、挽く、篩うの三つの動作が連動的に機能する仕掛けが表現されていることから、まさに今日の製粉プラントのルーツだとも呼ばれています。なかでも特に興味深い点は、上記絵図の石臼の一方には“麵”の字が、他方には“茶”の字がそれぞれ書き添えられていることです。これらの“麵”と“茶”、殊に抹茶については、当時の最高級の文化でもあったことを想起すると、それを製造するための様式（方法）を細かく紹介した重要性がよく理解できます。また、そうした製粉機の原型とみられる設計図を我が国に伝えたことから、後の博多素麺や伊予素麺などが興ったとも言われております。

その上、更に驚くべきなのは、円爾の故郷である静岡市と静岡特産工業協会が共同で事業費400万円をかけ、「水磨様」の木製模型の製作に取り組みまれて設計図通りに作ったところ、遂に平成29年度（2017年）には完成し、見事にそれを復活・再現してみせたという事実があることです。

(2) 石工たちの活躍と石工技術の向上・進化

江戸時代も中頃以降になると、畑作地帯であった武蔵野地方では、大根や麦類・雑穀（粟や稗など）が主要な作物で農民の主食であったばかりでなく、そば・小麦・大麦も含め生産した農民が商品として江戸へ広く売り捌く重要な産物にもなっていました。なかでも、小麦やそばは臼で挽かれて粉にされ、大麦でさえも挽割りとして臼で挽いてから炊かれていたそうです。

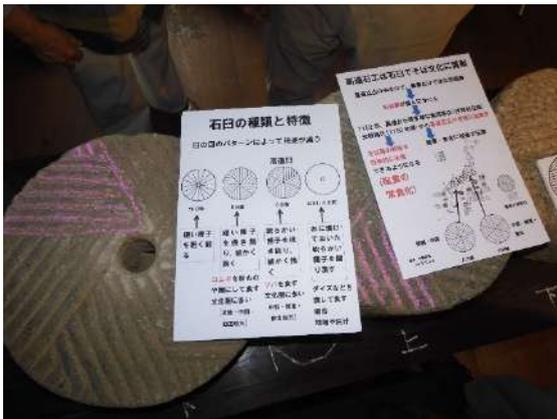
このように穀物などを石臼で挽くこと、それは当該地方の食生活に欠くことのできない加工の過程でありました。つまり、当時の武蔵野地方の雑穀生産地帯においては、石臼の供給地を成立させるほどに粉を挽くことが、もはやそこの農業経営や日常生活と切り離せないものとなっていたことを物語っているのです。

こうした手回しの粉挽臼による作業は、別途、数々の「白挽き歌」を生み出しました。そのうちの 하나가、次のような「白は伊奈白、新町小麦/挽けば挽くほど、粉が出る」という

ものです。

ここで歌われた新町とは青梅新町（青梅市）のことであり、良質の小麦を産していたと言います。そこは武蔵野台地でも西端に近く、近世初期に開発されて青梅街道沿いに造られた畑作中心の新田村になります。この村には、江戸時代初めに市（いち。毎月6回開催）が立てられていたそうです。もう一方の伊奈は、多摩郡伊奈村（西多摩郡五日市町→現在のあきるの市）を指します。多摩川支流の秋川に沿う同村には、信濃国伊那郡高遠（たかとお）から石工たちが多く移り住んでおり、その業を営んでいたということです。彼らは、もともと「高遠石工」と呼ばれていた人たちです。ちなみに、信州の伊那は奥多摩では伊奈と称するのですが、これこそまさに石工の交流往来の歴史と石臼の相互の伝播を暗に伝えている証左ではないかと考えられます。

新しく伊奈に移動した石工たちは当初、主に江戸城の築城や修理に当たって城の石垣造りなどで働いていたとされます。のちに築城に伴う石積みの仕事を失った彼らは、副業だった石臼作りと墓石などの仏像作りに専念するようになります。やがて彼らは、地元で産出する伊奈石（硬質砂岩）を使って当該地方の一帯で広く使用された石臼を作ることで、伊奈臼の名声を高めていったと言われます。なお、この伊奈臼につきましては、「信州そば発祥の地」で有名な長野県の伊那市高遠町に、2023年9月初めに開館した「高遠そば博物館」の中で、高遠臼と並び展示の目玉として一緒に比較・紹介されています（写真参照）。



ところで、上で述べた新町村と伊奈村とは、直線距離にしてわずか8kmほどしか離れていません。しかも、両村とも武蔵野地方の西の果てにあり、多摩の山地に接する位置に存在しているのです。これは取りも直さず、山方と畑方の生産物を交換する絶好の場所にあったとみられます。すなわち、具体的には多摩山地の伊奈から石臼を運んできて、それを新町の市で畑方の農産物と物々交換して帰っていく、そうした関係の需要がお互いにあったのではないかと推察されるのです。そして、武蔵野台地の穀作地帯には、手回しで軽く回る機能的な石臼の供給地が控えていたことも、併せて証明しているものと言えます。

このような石臼は、もちろん石工たちによって作られたわけですが、石の選定や加工、白面の調整などには高度な技術が必要であったとされます。実際、当時における一流の石工の製品は精巧を極め、我が国独自の石臼へと進化したことがうかがわれます。加えて、上記の石臼で鳴らした伊奈村の石工たちにとっては、これらの石臼を作ると共に、その目切りをするのも大切な仕事であったようです。事実、地元の『五日市町史』によると、石臼の目切り

が、石工たちの手間仕事として、当時は相当量あったと報告されています。

しかしながら、この人力に頼る臼挽き作業が長年積み重ねられたのち、次第に動力源としての水車利用による製粉法を生み出していくこととなったのです。そのように小麦粉やそば粉の生産のやり方が変化した主な背景には、商品としての“粉”を求める大量の需要が、江戸市中から出てきていたことがあると思われます。

4) 水車の出現と地域的集中並びに武蔵野地方の水車製粉

まず水車の定義から押さえていくと、一般的に水車とは、「水の持つエネルギーを取り込んで機械的なエネルギー、回転のエネルギーに変える」のが水車であり、広い意味で人類が開発した最も古い原動機だとされています。この水車の分類を回転で分けると、縦型（垂直型）と横型（水平型）の二つがあります。後者の横型水車は、水を受けるところが水平になっているものを指します。現在、我が国に残っている水車は縦型（注：車輪が水の流れによって縦回転するもの）ですが、一番早く作られたのは横型の水車であったと言われております。また水車の分類を用途別に分けると、大きくは原動機として使われる動力用と、高い所にある田んぼに水を汲み上げる揚水（灌漑）用の二種類があります。そのうち、杵を持ち上げ挽臼を回すなどの作業を行うのが動力水車です。他方、揚力水車は、水車の先にバケット（水を受けお椀の部分）を付けて、水車の回転と共に水を汲み上げます。

次に水車の構造では、水のかけ方も地形によって種類があり、大別すると三つに分かれます。一つ目は桶により水輪（みずわ。水のエネルギーを受けて回転する部分を指す）の上部に水をかける上掛水車（うわがけ）、二つ目は中間部に水をかける胸掛水車（むながけ）、三つ目は水路に直接かける下掛水車（したがけ）です。これらの中で特に胸掛水車は、『江戸上水道の歴史』（吉川弘文館、1996年）の著者である伊藤好一（1916～98年）によって「武蔵野型水車」と名付けられ、この型式は他地方ではあまり見かけないと言います。つまり、「武蔵野型水車」というのは、平坦で勾配の緩い武蔵野台地を流れる水路に、落差を付けて水勢を増すために考え出された方法で、水路の上流部を高くして下流側を深く掘ることにより落差を設け、水車の中ほどから水をかけるような中掛けとなっているのだそうです。

さらに水車の全体像から申し上げますと、上記の水輪のほか、伝動機（車軸、歯車など）、作業機（臼、杵など）、水路（堰）によって構成されています。

こうして動力と言えは人力や畜力にしか頼れなかった時代から、はるかに効率的な水車の出現により、それは貴重な動力源となって、多くの場合は米や麦などの精製用（主な作業は米搗きと粉挽き）に利用されていたのです。

(1) 精米や製粉が中心の農事用在来型水車

我が国で在来型の水車が精米や製粉などを中心とする農事用や産業用を含め、盛んに使われていた時代は長期的に見ると、幕末期から明治・大正・昭和初期にわたるおよそ百年間であったとされています。特に農村での水車は、むしろ明治に入ってから台数が多くなり始め、大正末期から昭和初期にかけて全盛期を迎えると共に、その後は急激に減少していったとみられております。また江戸時代を代表する産業用の動力としての在来型水車は、主に油絞り（菜種）と酒造りのものでした。次いで明治期から大正期にかけては、製糸業、撚糸業、製糖業など集中的に水車動力を使用する産業が幾つもありました。

とはいえ、これら産業分野での水車は、それを取り巻く社会的条件の変化などにより、段々と他の動力へと転換を余儀なくされていったのです。その間の事情を動力の移り変わりから具体的に捉えると、人力・畜力を利用する段階から、水力（水車）→蒸気力（蒸気機関）→内燃機関→電力（電動機）などへ順次切り替えられていきました。つまり、産業革命の進行につれて、水車はその役割を次第に譲らざるを得なかったわけです。そして最後まで残っていた水車は、水利に恵まれた農山村における精米や製粉が中心の農事用であったと言われます。なかでも、最も遅くまで水車動力が優位にあった明治期の製粉業についてみると、国産機械による製粉高が半数近い 49%を占めて水車のそれ（41%）を初めて上回ったのは明治後半の同 41 年（1908 年）のことでした。

（前田清志著『日本の水車と文化』玉川大学出版部、pp42～45 & 102）

さらにエネルギー源としての動力水車のほかにも、先に挙げた田畑に水を引くような揚水水車が活躍しており、それまで水を得にくかった土地にも灌漑を施して農地を拓けていったのです。このため水車は、まさに食糧増産と産業発展の陰の功労者でもあったと言えるわけです。

上記のような中で、初めに全般的な水車製粉の状況から見ていくと、『日本製粉株式会社七十年史』によれば、次のごとく簡潔に述べられています。すなわち、「江戸中期頃までは、うどん屋・蕎麦屋が穀物問屋から小麦のまま買入れて、自家で製粉したうえ、加工したものが多かったようであるが、幕末には専門の粉屋から小麦粉を求めるのが普通になったようである。これら都市の粉屋は直径二尺（約 60 cm）くらいの大臼を、二人或いは三人がかりで回転させる大型の石臼で製粉した。人力によることもあったし、ときには水車を使ったこともあった」と説明しています。

とりわけ、江戸時代におけるそばや小麦の製粉に関しては、主に江戸の多摩川・荒川周辺や神田川沿いなどに設置された、水力を利用する製粉所で行われていました。そのため後述するように、多摩川や荒川などの河川敷には水車の入った数多くの水車小屋があり、そこでそば粉などを製造する製粉所が営まれていたのです。

しかも幕末期の水車製粉は、「普通一組の石臼とヤッコ（竹製の篩い）で、一昼夜せいぜい五俵の小麦を挽く程度の技術水準であった」と上述の資料に記されています。だが、そうした一組の石臼で一昼夜五俵の製粉能力というのは、大正末期から昭和初期にかけてもあまり大差なかったとされていることからして、当時の技術レベルは既に相当高かったものと判断できます。

殊に、それを営む江戸の穀物商のうちの粉屋の中には、農村に水車製粉所を自ら所有するものが現れるようになったほか、農村の方でも商人としての豪農らを中核に自家用ではなく商売用としての水車製粉を取り仕切る人たち（注：水車を利用した営業目的の製粉業は「水車稼ぎ」と呼ばれた）さえ出てきたのです。こうして、そばや小麦を動力としての水車を利用することで“粉”にし、伸びてきた高まる需要を満たすべく大消費地・江戸へと送るようになっていったものと思われます。ここで一念のため注意を喚起しなければならない点は、江戸近郊、なかんずく農村に設けられた水車（搗きと挽きの兼用）が、江戸市中へ供給する粉だけを挽いていたのでは勿論なく、自家用としての粟や稗など雑穀類の精白にもむろん使われていたということです。

(2) 水車保有の偏在する集落現象

このように我が国の水車は、江戸時代後期の18世紀には全国へと普及し始め、明治時代になると全国至る所で水車が存在していたとみられます。例えば、明治初年に陸軍参謀本部は全国の百人以上の人口を抱える集落で実施した調査を基に、『共武政表』（きょうぶ・せいひょう。注：有事に備えて軍須の要を知るために作成された兵用地誌）を作りました。当該史料の統計では、当時、全国におよそ1万台の水車（灌漑用は含まず）があったと記録されています。ここに現われる水車は米搗き用ですが、その他にも人口百人以下の集落や各種小工場などにも水車が存在していたと考えられますので、実際にはもっと多くの水車が稼働していたものと想像されます。

もう少し具体的に詳細な確定数値で表わすと、明治13年刊の『第3回共武政表』によれば、前年の明治12年（1879年）時点での水車総数は9,795台に上っており、全国レベルで明治初年の頃とほぼ同じ1万台弱の水車が利用されていたことが判明します。なお、水車保有の集落数としては全土2,398カ所に及び、一集落の平均水車数は4.1台。それら集落のうち、約4割に当たる937集落では水車1台を所有するだけの水準に止まっております。参考までに、水車2台保有の集落数を挙げると468（約2割に相当）。

第5表 明治12年（1879）と明治30年（1897）の全国水車数

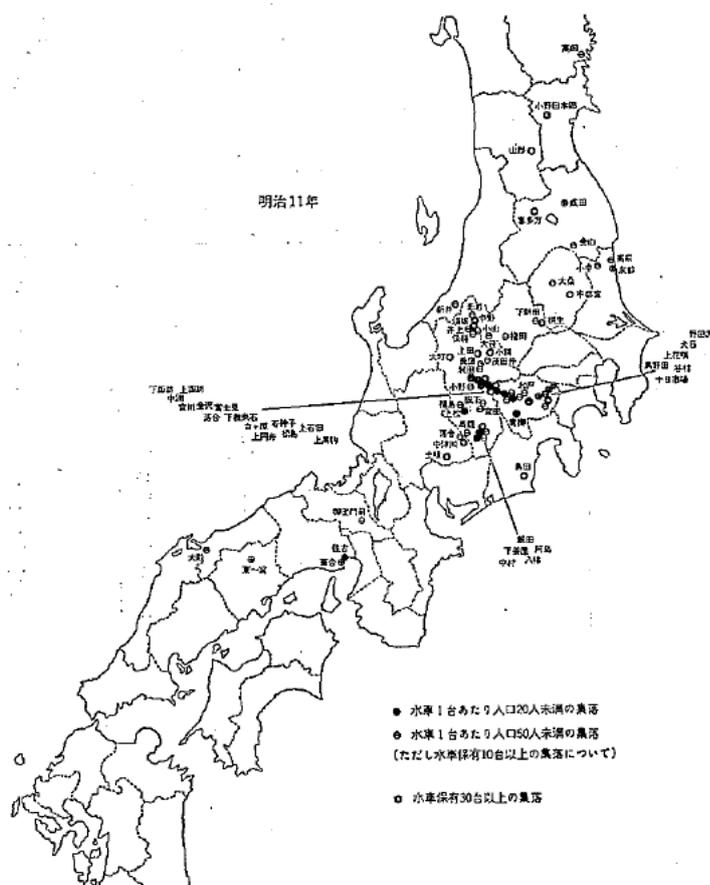
明治12年（1879）		明治30年（1897）	
国・地方	水車台数	都道府県	水車場(箇所)
中部地方	3,746	1) 長野	6,774
うち信濃	1,443	2) 静岡	5,663
甲斐	673	3) 福島	3,129
美濃	575	4) 栃木	2,938
東北地方	1,596	5) 新潟	2,825
近畿地方	1,343	6) 大分	2,739
関東地方	1,334	7) 山梨	2,672
うち下野（現・栃木県）	460	8) 群馬	2,307
上野（現・群馬県）	262	9) 岐阜	1,915
常陸（現・茨城県）	246	10) 岩手	1,901
相模（現・神奈川県）	173	11) 兵庫	1,702
武蔵（現・東京都、埼玉県 及び神奈川県の一部）	156	12) 茨城	1,691
上総	20	13) 岡山	1,646
下総 }（現・千葉県）	14	14) 広島	1,627
安房 }	3	15) 愛知	1,512
中国地方	889	18) 神奈川	1,283
九州地方	705	東京	713
四国地方	160	千葉	558
北海道地方	22	埼玉	499
総計	9,795	全国合計	62,203

出所：前田清志『日本の水車と文化』玉川大学出版部、1992年、pp43～44より筆者作成

第5表に示したとおり、明治12年（1879年）時点における国・地域別内訳の水車台数では、中部地方の3,746台（全国シェアは38%）が最多で、以下、東北地方の1,596台（同16%）、近畿地方の1,343台（同14%）と続き、“関八州”と呼ばれていた関東地方は1,334台（同14%）に上っています。そのうち国別実績から見ると、最上位は信濃国で断トツの1,443台（同15%）を保有していることが分かります。なかでもこの信濃地方では、前年の

明治11年(1878年)における水車の集落別分布と対水車人口(注:集落ごとに水車1台当たりの人口を算出)を併せてみると、次に掲げる9つの集落で水車をそれぞれ40台以上の大量に保有していた事実が明らかにされています。すなわち、諏訪郡宮川集落の水車136台(対水車人口は21.9人)を筆頭に、同じく諏訪郡上諏訪集落の110台(同72.6人)、同下諏訪集落の89台(同46.6人)、北佐久郡小諸町集落の73台(同95.9人)、西筑摩郡駒ヶ根村上松集落の72台(同14.3人)、小県郡上田集落の50台(同253.7人)、諏訪郡中洲集落の50台(同47.9人)、同落合集落の45台(同55.8人)、下伊那郡飯田町集落の45台(同215.2人)等々(以上、第7図参照)。

第7図 『共武政表』期の水車集落—明治11年(1878年)



このほか、明治16年(1883年)当初の旧東京府(1市6郡の範囲)に限った例で述べますと、水車の数は合計161台(うち最多は荏原郡の72台、次いで南豊島郡の35台、北豊島郡の33台など。注:明治12年には武蔵国で計156台)を数え、のちに神奈川県から東京府に移管された三多摩地方分の615台(主な内訳は、南多摩郡254台、西多摩郡231台、北多摩郡130台)も含めると全部で776台の水車が動いていました。こうした水車分布の状況を地形や水系などの条件と併せて分布図で示せば、第8図のようになります。

いたことが明らかとなっております（第5表参照）。我が国がのちに、「水車王国」と称されるようになった所以です。このうち府県別のトップ5を上から順にあげると、①長野県 6,774カ所（全国シェア 11%）、②静岡県 5,663カ所（同 9%）、③福島県 3,129カ所（同 5%）、④栃木県 2,938カ所（同 5%）、⑤新潟県 2,825カ所（同 5%）。これら小計の2万1,329カ所は、全国合計の34%と約3分の1を占めており、当該地域に集中して分布していたことが分かります（ちなみに、全国ベスト10でみると計3万2,863カ所に上り、過半数の53%を占有）。また地方別で言えば、関東地方（1都6県）の場合は計9,989カ所と、全体でおよそ1万が稼働していたこととなります。これらの数値が掲載された原史料は、陸軍省による取りまとめの『徴発物件一覧表』（明治16年<1883年>以降より上述の『共武政表』から名称変更）に基づくもの。

それでは、江戸近郊で製粉のために水車が使われ出したのはいつ頃のこと、どれくらい全体で稼働していたのでしょうか？

江戸では17世紀末の元禄年間（1688～1703年）の頃、既にその郊外の水利の良い所に水車製粉所が建てられていたと言います。それが享保年間（1716～36年）に入ると、前述した渋谷・目黒・原宿・千駄ヶ谷辺など、江戸から少し離れた場所に専業の水車屋による営業が見られるようにもなりました。

実際、ここで注目しているのは、江戸に比較的近い所に位置する五街道入口で穀物商を営む粉屋が、水車を自ら設置した上で製粉していた事例が散見されることです。すなわち、具体的に示すと、

- ・新宿：延宝2年（1674年）に江戸麴町の粉屋・九兵衛
- ・板橋：元禄2年（1689年）の石神井川に源兵衛

によって設けられた水車の例などが挙げられます。

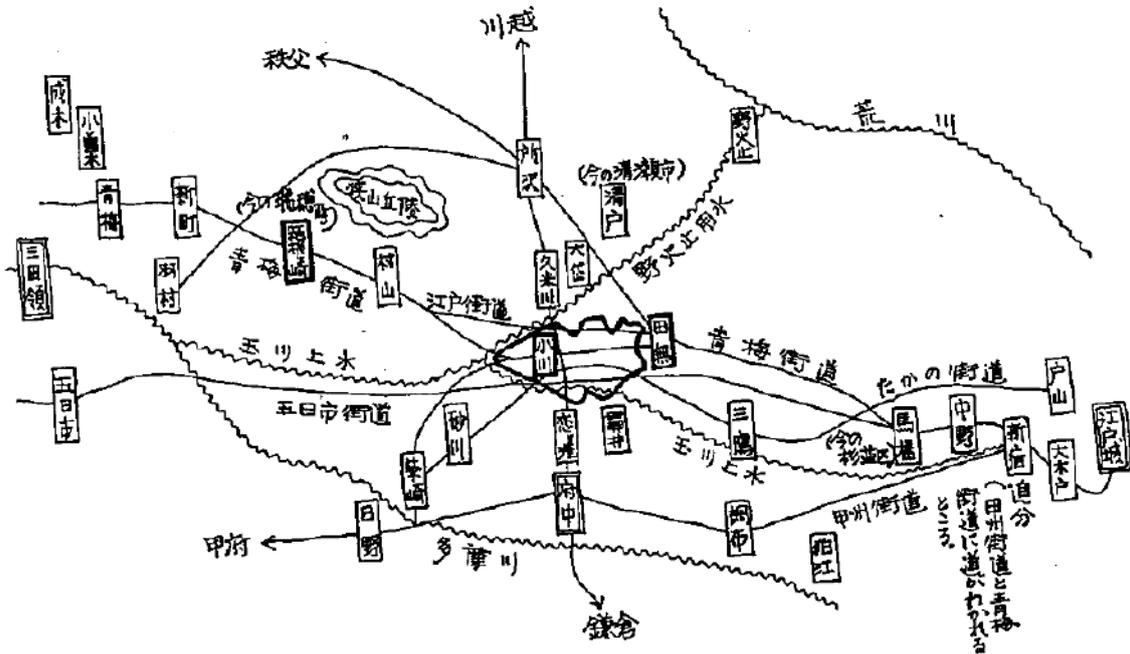
他方、別のケースにおいては、元禄10年（1697年）に同じく江戸麴町の粉屋商人・九兵衛が、江戸近郊の多摩郡府中領上仙川村（現・三鷹市）地内の品川用水路に無断で堰を作り水車を設置したところ、水利権を持った荏原郡品川領9カ村から用水争論を起こされ、その結果敗訴して水車の取り壊し・撤去を余儀なくされたのでした。これは、当該地方における水車の設置例としてはかなり早いものであり、石臼2台を動かす製粉用水車であったと言われます。

以下では、特に江戸近郊の武蔵野地方に焦点を絞りながら、そこでの水車の設置・稼働状況や水車製粉などについて更に詳しく見ていきたいと思います。

（3）南北武蔵野新田村の成立と上水路の開削

江戸時代の初め、武蔵国の江戸川・荒川・多摩川の下流には水田が開かれていきました。それが進むと、今度は武蔵野台地（地図参照）に畑作地帯が開かれるようになったのです。

江戸時代の武蔵野台地（「小平町誌」より）



当初は同台地の縁辺部やそこを流れる細流（浅堀川）に沿って開発が行われたのですが、この細流に頼るだけでは大規模な村落を作り上げるのは全く困難でした。というのは、武蔵野の地は当時、大半が長い間原野のまま未開拓地域の乏水地帯であったからです。この“軽土の薄地”（かるつちのうすち）にある村々の建設にあたっては、防風の点と飲料水を確保するのに支障が多く、何よりも先に水の解決こそが大きな難題でありました。何故ならば、関東ローム層（火山灰でできた赤土が堆積）に厚く覆われた広大な武蔵野台地は、土地が痩せており地味も良くなかったうえに、加えて地下水面が深く水が得にくくて昔から「逃げ水の里」と呼ばれてきたほど、水量が不足していたからにほかなりません。

そのため、こうした状態を打破・改善すべく、後で触れるような玉川上水や野火止用水など用水路の開削が実行に移されたことで、ようやく先述の新田開発が軌道に乗り進んでいったのでした。この契機となったのが、第8代将軍に就任した徳川吉宗によって、当時三千万人と言われる国民の生活の維持・安定へ向け享保元年（1716年）以降に断行された、「享保の改革」と呼ばれる政治改革であったのです。同改革の最大の目的は幕府の財政難の克服であり、財政を立て直すべく年貢の増収を図るために、その一環として推進されたのが大規模な新田開発（耕地の開拓）でした。つまり、耕地が増えるということは、年貢を取る土地が広がることに直結していたからです。

それは、18世紀前半に行われた「享保の改革」の関連施策の一つとして、幕府が享保7年（1722年）に新田開発奨励の高札（こうさつ）を江戸日本橋に立てると一層盛んになり、水田は少なく陸田が多い典型的な畑作新田でありました。なかでも、巨大都市・江戸の首都機能を維持・発展させるために、江戸への野菜や穀類などの供給地として開発・育成することを目指されたのが、ほかならぬ武蔵野新田であったわけです。その大消費地・江戸から武蔵野の村々は、ほとんど40kmの範囲内にあるため、江戸よりどんなに遠い村でも、朝暗い

うちに馬を引いて出れば日帰りは十分可能な地の利を得ていたからです。こうして武蔵野地方の農村では、初めは穀類や野菜がそのまま売りに出されたのですが、次第に穀類を加工した“粉”も売り出され、遂には大量生産の需要に対応するような水車製粉が実行に移されるようにさえなったのです。

そこで武蔵野新田の開発担当でもあった江戸町奉行の大岡越前守忠相は、当該地域の事情に詳しく仕事もできる武蔵国押立村（現・府中市押立町）の名主・川崎平右衛門（かわさき・へいえもん。元禄7年<1694年>～明和4年<1767年>）を当新田開発の協力者として任用しました。そして元文4年（1739年）には南北武蔵野新田世話役となり、その中心的な役割を果たすと共に、名実ともその立役者となったのです。このように彼は、江戸時代中期に活躍した武蔵野新田開発に大きく貢献した人物であり、まさに今日の多摩地域の発展の基礎を築いたとも言えるのです。

実は武蔵野地方の開発が本格化するのには近世になってからですが、この武蔵野開発については、江戸時代に三度のピークがあったとされています。すなわち、一度目は近世初期にあたる17世紀初頭の慶長年間（1596年～1615年）頃、二度目は17世紀前半～18世紀初頭の寛永年間（1624年～44年）から元禄年間（1688年～1704年）にかけての頃であり、そして三度目が上で述べた18世紀前半の「享保の改革」の時期にあたり、同開発の最終段階でもあったのです。つまり、同じ武蔵野台地でも武蔵野古新田の地域と武蔵野新田の地域に大きくは二つに分かれていました。武蔵野市域の村々は、江戸時代前期に開発された古新田が多いのに対し、それよりも以西は、同中後期に開発された多摩地域に広がる武蔵野新田が多かったのです。既成の村の間に残された原野を新たに開墾することで、4つの郡、すなわち多摩郡（40村）、入間郡（19村）、新座郡（4村）、高麗（こま）郡（19村）に跨る、いわゆる「南北武蔵野新田82カ村」（合計1,320軒）がここに成立するに至ったのです。

しかしながら、これら武蔵野新田の土壌は既述のとおり関東ローム層の赤土であって、耕作にはあまり適していなかったのです。そのため、農民たちは大量の灰や糠（ぬか）および金肥などを投じて、赤土を肥沃な黒土に変えようと注力したわけです。その結果、明和年間（1764年～72年）頃からようやく、農作物の生産（主に麦、粟、稗、そば、大豆などの雑穀）が向上し始めるようになりました。やがてその生産力は周辺の村を凌ぐようになり、江戸へ出荷する雑穀作物や野菜の中心地として広く知られるようにもなりました。こうして多摩地域の村々や武蔵野地方では、江戸との間で相互取引を巡る商品経済圏が形成され、江戸に強く結びつけられていくこととなったのです。

そのような中で積極的に取り組まれたのが、インフラ部門としての道路や上水道の整備でした。武蔵野地方には、江戸に諸物資を運ぶ道路（街道）、例えば甲州道中の脇往還として江戸へ主に石灰を輸送する青梅街道と、薪炭を輸送する五日市街道などが整備されました。加えて、武蔵野開発においてとりわけ重大な影響を及ぼしたのが、前述したように生活に不可欠な水を確保するための上水路の開削であったのです。

まず江戸の上水（飲料水）に関する全般的な状況から見ていくと、江戸城の築城で有名な太田道灌（永享4年<1432年>～文明18年<1486年>）の頃の15世紀後半における江戸では、主として井の頭池（現・三鷹市、武蔵野市）からの流水と、赤坂溜池の湧水、江戸市中の井戸などにより、飲料水を賄っておりました。さらに徳川家康は関東入国にあたり、善福池や妙正寺池（ともに現・杉並区）からの川など幾つかの小さな川を集める用水のほか、

井の頭池を主要な源泉とする神田上水（前身は小石川を水源とする小石川上水）を天正 18 年（1590 年）に整備し江戸市中（神田方面など江戸北東部）へ供給したのです。また徳川家康が関東へ封じられ江戸に入国した当時は、桜田村や日比谷村など江戸城の西側に集落が多くあり、それらの集落を整理した上で城下町を造ったのです。その西部地域の上水はと言えば、赤坂溜池を水源とする溜池上水でした。しかしその後、江戸の武家屋敷や町が、神田上水の給水域外へと拡がっていった結果、江戸の膨張による需要増大と慢性的な水不足に伴い新たな上水が必要となりました。そこで新しい上水を引く計画の実施に迫られたわけですが、こうして開削されたのが玉川上水だったのです。なお、江戸時代に存在した 6 つの主要な上水道の総称である「江戸の六上水」、すなわち①神田上水、②玉川上水、③本所上水（亀有上水）、④青山上水、⑤三田上水、⑥千川上水のうち、③～⑥の四上水については享保 7 年（1722 年）に廃止され、同時代を通じて使用されたのは、これらの中で①と②の両上水に限られておりました。

この人工用水路である玉川上水は、多摩川の水を武蔵国羽村（はむら。現・西多摩郡羽村町）に取り入れ口を作って取水し、武蔵野台地を通して、その東端にある江戸へ飲料水を運んだ上水道です。開削工事に着手されたのは承応 2 年（1653 年）4 月で、江戸開府から数えて 50 年ほど経った後のこと。同工事を幕府から命じられて請け負ったのは、玉川庄右衛門・清右衛門の兄弟ですが、その素性については必ずしも明らかではなく、多摩地域の百姓とも江戸の町人とも言われています。そして同年 11 月までわずか 8 ヶ月という短期間に、その羽村から江戸は四谷大木戸（現・新宿区）までの約 43 km にわたる用水路が完成し、開通させたのでした。ただ、玉川上水はもともと江戸城への水であり、江戸の町のための用水でありました。つまり、江戸への水供給が主目的であり、武蔵野地方の村民に水を供給する目的で掘られたものではなかったということです。

とはいえ、玉川上水に関しては、特に幕府直轄領が多かった武蔵野地方における新田開発の用水路として、その下流では実は分水が相次いで行われていたのです。そうした背景には、上で述べたとおり、財政が逼迫してきていた幕府が年貢を増やすため、享保 7 年（1722 年）に新田開発を奨励するよう全国に命令を発出したことでも明らかのように、同政策の遂行に向け止むを得ず玉川上水からの分水を認めたことが挙げられます。実際、多摩川から取水された玉川上水が江戸へ至るまでの間に、幾筋もの分水路を枝分かれさせていることが読み取れます。例えば、玉川上水から武蔵野の村々へ用水路を掘って分水する野火止用水（承応 4 年〈1655 年〉に開削）はその早い例であり、それに次いで間もなく砂川分水・小川分水（樋口〈分水口〉は縦・横とも 42 cm で木製）などが新田経営のために開かれました。

こうして玉川上水が開通してから、少しずつ分水が作られていったのです。ではいつ頃に多く作られたか調べてみると、上記の享保 7 年（1722 年）以降に、分水の例が急に多くなっていることが分かります。しかも、その後の享保 13 年（1728 年）から同 19 年（1734 年）にかけての辺りが、ピークとなっているのです。事実、そうした分水の許可年次についても、ほぼ同じ頃に多く認められます。ただ、開発の認可を受けてから分水が許可されるまで、長い場合は実に 5 年～10 年も要した例があると言われます。いずれにせよ、玉川上水は本来の目的である江戸への上水供給から、上流の分水を中心とする武蔵野新田への給水へと位置づけが徐々に変化していったことの裏付けになります。実際、上述の羽村で引き入れられた玉川上水の半分は確かに江戸へと送られたものの、残りの約半分は地元への分水で使わ

れるようになっていたということです。

ここで何よりも重要な観点は、玉川上水の分水が、武蔵野台地での飲料水の確保を可能にし、この地に人々が住めるような条件を整えたことにあります。こうして、今まで多摩川に沿った所や狭山丘陵の麓など武蔵野台地の端に近い所に住んでいたのが、玉川上水の分水を利用することで、同台地の真ん中により広範囲な新田開発を促進したばかりか、そこに住む人々が定住できる集落が形成されていくようにもなりました。

(4) 玉川上水分水を利用した武蔵野での水車経営

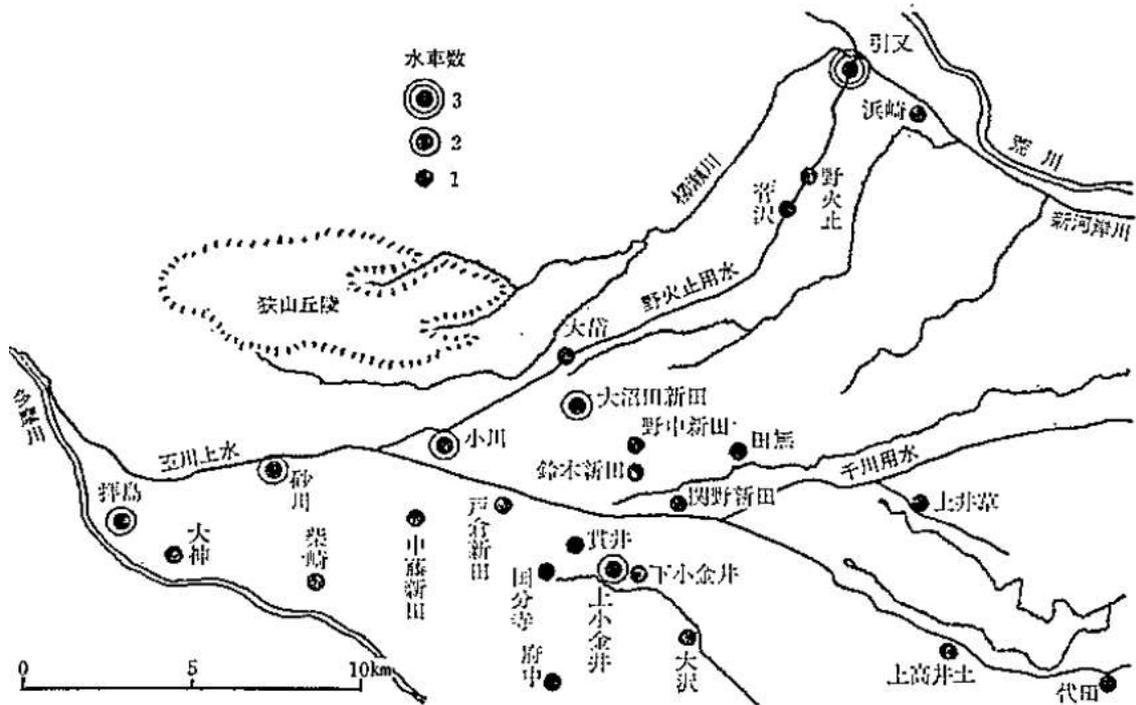
このように玉川上水とその分水(用水)は、水の乏しい武蔵野台地において、一次的には新田集落など農民の飲料水・生活用水や田用水(灌漑用)として利用され、貴重な水資源となっていました。例えば武蔵野地方では、新しい村が開発されるごとに玉川上水から分水が引かれ、主に飲料水として多く利用されていたのです。さらに同分水の二次的利用法の一つには水車があり、そこに数多く仕掛けられた水車の動力源としても使われるようになったのです。当初、村内農民の自家用雑穀類を精白・製粉するのが主な目的で始まったのですが、先に述べた如く次第に江戸向け雑穀類の加工品(“粉”)の生産や販売を目的とした、営業用としての精白・製粉業が武蔵野地方の諸水系沿線に発生し発展していったのです。それを証明するように、当該地方の農村に設置されたこれらの水車は、その特徴として概ね1台で米搗きと粉挽きの機能を兼ね備えていたと言われます。

こうして脚光を浴びるようになった水車ですが、武蔵野地方で水車が本格的に設置され出したのは、江戸時代中期の宝暦年間(1751年～63年)の頃からだと伝えられます。ただ、武蔵野台地の南部では、なかでも享保3年(1718年)に多摩川砂川村(現・立川市)に設置された水車が比較的早い方の例だとされています。これは、玉川上水から分水する柴崎村分水に掛けたもので、砂川村の重蔵が設けたとのこと。

それでは、武蔵野地方に一体どれくらいの水車が当時、設置されていたのでしょうか?ここにそれを知るうえで有力な手掛かりとなる史料があります。これは、江戸上水に関する幕府公定の記録文書である『上水記』(主に当時稼働していた神田上水や玉川上水の記録。東京都指定有形文化財<古文書>)で、特に同地方の営業水車が包括的に取り上げられています。この『上水記』(10巻10冊箱入り)は、玉川上水の開通からおおよそ140年後の寛政3年(1791年)に、幕府普請奉行として当時“上水”を担当していた石野広道(享保3年<1718年>～寛政12年<1800年>)によって著わされ、天明8年(1788年)に実施された調査を基にまとめられたものです。玉川上水の分水を利用した水車の存在に関する同調査によると、「武蔵野台地には休業・出願中も含め33カ所に水車があった」と記されています。すなわち、玉川上水系水車が30カ所、その他の水系が3カ所の合計33カ所に上っていたと言います。その内訳としては、杵と挽臼の両方を備えているものは29カ所、搗臼だけのものはわずかに4カ所だけでした。従いまして、玉川上水の分水を利用していない水車とか、上記の天明8年以後に成立した水車なども、当然この中には入っていないことに留意する必要があります。

ここで天明8年(1788年)時点の武蔵野南部における水車の分布状況を図示してみると、第9図のとおりになります。

第9図 天明8年『上水期』所載の南武蔵野における水車分布



まず全体の傾向としてうかがえる点は、多摩川と荒川の間には挟まれ、引又村と拜島村を結ぶ線の内側に拡がって水車が多くみられることです。これから明らかなように、具体的には1カ村で水車を複数の3カ所に設けているところは、野火止用水の流末にあたる引又村（現・埼玉県志木市）1カ村だけであることが分かります。次に1カ村で2カ所に水車を設置しているところとしては、拜島村（現・昭島市）や上小金井村（現・小金井市）の古くからの村か、砂川村・小川村のような前期新田などです。そのほか享保・元文期（1716年～40年）に開発した、いわゆる武蔵野新田の中では、大沼田新田1カ村だけが2カ所に水車が設置されているものの、他は全て1カ村1カ所のみとなっています。こうした背景には、玉川上水分水のうちで野火止用水が、特に際立って分水量が多いことが理由に挙げられます。そのため、水車を設置している村も、必然的にこの分水沿いに多く見てとれるのです。

さらに第6表（天明8年<1788年>調べ）から、玉川上水分水地域に設置された水車の開設許可を受けた年次別に辿ってみると、この中で最も古いのは、宝暦11年（1761年）に多摩郡下小金井村（現・小金井市）の百姓才治が開設した水車になります。次いでその翌年には、上述した新座郡引又村に百姓太兵衛が杵数14本の水車を設置し、以後毎年1, 2基の水車が作られていることが分かります。しかし、宝暦の頃までに設置された水車は、その経営がまだ必ずしも安定したものではなかったようです。

武蔵野台地で正規の許可を得た水車が増えだしたのは、安永年間（1722年～80年）のことであり、なかでも特に安永3年（1744年）頃からとされています。具体的にそうした状況の推移を追ってみると、宝暦11年（1761年）から安永2年（1773年）までの13年間で7カ所だけにあった水車が、翌安永3年から天明8年までの15年間には一挙に25カ所も新設され増えているのです。この時期にこれほど急激に水車が増加した要因は、その頃には武蔵野地方で新田開発も一段と進んでこうした水車製粉による村落が安定し、主として水車で挽いた小麦粉やそば粉を江戸の蕎麦屋や菓子屋、粉屋、雑穀商などへ売り捌く商業活動

が活発化したからとみられます。こうした水車製粉による経営はその後も順調だったようで、文政2年（1819年）には武蔵野地方の水車営業人（前述の“水車稼人”）が、青梅街道沿いの中野、淀橋、新宿などの米穀問屋とトラブルを起こすほど、既に大きく成長していたことがうかがわれます。

第6表 玉川上水分水地域に設置された水車の年次別推移

	村名	持主(所有者)	規模		許可年月(西暦)	堀筋	冥加永	備考(現行市区)
			挽臼(基)	杵数(本)				
1	多摩郡下小金井村	百姓才治	1	10	宝暦11(1761)	上・下小金井村田用水	277	休業(小金井市)
2	新座郡引又村	百姓太兵衛	1	14	宝暦12(1762)	引又用水	750	野火留用水の未流(志木市)
3	多摩郡小川村	名主弥次郎	1	8	明和1(1764)	小川村呑水	200	原文は弥四郎、弘化3年(1846)冥加永295文(小平市)
4	〃 大沼田新田	年寄伝兵衛	1	10	明和6(1769)	大沼田新田呑水	185	(小平市)
5	〃 〃	名主弥左衛門	1	6	明和6(1769)	〃	55	(小平市)
6	新座郡引又村	百姓平右衛門	1	10	明和7(1770)	引又用水	1000	(志木市)
7	多摩郡大神村	百姓八郎右衛門	1	8	安永1(1772)	拝島村呑水浅水	250	(昭島市)
8	〃 貫井村	百姓武助	1	10	安永3(1774)	貫井村田用水・呑水	277	(小金井市)
9	〃 国分寺村	百姓権兵衛	1	10	安永3(1774)	国分寺村田用水	277	(国分寺市)
10	〃 拝島村	名主弥惣右衛門	1	12	安永3(1774)	拝島村呑水	92	(昭島市)
11	新座郡引又村	百姓勝五郎	1	10	安永5(1776)	引又用水	1000	(志木市)
12	多摩郡砂川村	百姓村蔵	1	9	安永5(1776)	砂川村呑水	260	(立川市)
13	〃 〃	名主源五右衛門	1	8	安永6(1777)	〃	260	1965年まで稼働(立川市)
14	〃 鈴木新田	百姓仲右衛門	1	8	安永7(1778)	田無村呑水	250	(小平市)
15	新座郡菅沢村	百姓忠吉	1	10	安永7(1778)	野火留呑水	500	現行表記は野火止(新座市)
16	〃 野火留村	百姓又八	1	5	安永8(1779)	〃	〃	(新座市)
17	多摩郡野中新田	百姓九郎兵衛	1	7	安永9(1780)	鈴木新田・野中新田呑水	270	(小平市)
18	〃 田無村	名主半兵衛	1	10	安永9(1780)	田無村呑水	210	(田無市)
19	〃 代田村	百姓幸右衛門	0	10	天明1(1781)	代田村分水	270	休業(世田谷区)
20	〃 上井草村	百姓伊左衛門	0	10	天明1(1781)	上井草村田用水	飯米糶入	(杉並区)
21	〃 中藤新田	百姓弥左衛門	1	10	天明1(1781)	中藤新田・平兵衛新田呑水	200	(国分寺市)
22	〃 柴崎村	百姓次郎兵衛	1	8	天明1(1781)	柴崎村呑水	250	(立川市)
23	〃 拝島村	名主庄右衛門	1	6	天明1(1781)	拝島村呑水	100	(昭島市)
24	〃 府中宿	百姓瀬兵衛	1	8	天明1(1781)	畑地よりの出水	ナシ	原文は鷹中宿(府中市)
25	入間郡大位村	百姓半次郎	1	10	天明2(1782)	野火留呑水	175	現行表記は野火止(東村山市)
26	多摩郡上小金井村	百姓只八	1	10	天明2(1782)	上小金井村田用水	150	(小金井市)
27	〃 小川村	年寄弥市	1	8	天明2(1782)	小川村呑水	200	弘化3年(1846)冥加永269文(小平市)
28	〃 関野新田	名主勘兵衛	1	10	天明3(1783)	廻り田新田分水末	250	原文は関野新田(小金井市)
29	〃 大沢村	百姓藤兵衛	1	10	天明4(1784)	野川	220	(三鷹市)
30	新座郡浜崎村	百姓惣右衛門	1	5	天明6(1786)	野火留呑水未流	免除	(朝霧市)
31	多摩郡上高井土村	名主三左衛門	0	10	天明7(1787)	上北沢村分水	250	杵5~6本稼働・麦搗立(杉並区)
32	〃 上小金井村	名主藤右衛門	1	10	天明8(1788)	上小金井村田用水	150	(小金井市)

出所：伊藤好一『武蔵野と水車屋—江戸近郊製粉事情』クオリ、1984年、pp80~81より筆者作成

上で紹介した天明8年（1788年）の調査の後、同一範囲・範疇での調査が行われていないため、残念ながら水車の設置数の暦年変化を知ることはできません。とはいえ、時代が下って安政3年（1856年）には、武蔵野地方の水車屋が江戸の米穀問屋との間で再びトラブルを引き起こし、相手側に訴えられた水車稼人である野中新田の仲右衛門と砂川村の七郎右衛門を、他の水車営業仲間と一緒に支援しているのです。実際にそうした荏原郡上北沢村（現・世田谷区）の年寄平蔵から多摩郡溝沼村（現・朝霞市）の市右衛門まで、水車稼人合計61名による連名史料（「水車稼六拾壹人難渋出入願」本多良雄家文書）が残されていることから判断すると、この時点で少なくとも61カ所の水車が稼働していたのを物語るものではないかと思われます。

これを契機として、武蔵野の水車稼人たちは更に結束を固め、翌年の安政4年（1857年）には相互に10項目の取り決めが交わされ、「玉川上水南北水車稼仲間」が結成されてもいるのです。それによれば、水車稼人を南北に大きく二組に分け、それぞれを統括する南方および北方の大行事を置き、その下には小組合を作って、これらを統括する行事を各組ごとに置くこととしました。このうち南方大行事には上高井戸宿（現・杉並区）の三左衛門が、また北方大行事には田無村（現・田無市）の下田半兵衛が選任されました。こうして、具体的

には合計 57 カ村の約百名の水車稼人（水車主）から成る「水車仲間組合」が正式に組織されるに至ったのです。

ところで、幕府は水車の建設にあたっては、原則として年季を定めてこれを認可していました。その年季は一般に 5 年で、同期間を過ぎると、水車の所有者（水車主）は、改めて再申請し許可を受ける必要がありました。また実際に水車の設置にあたっては、事前に周辺住民や分水利用者等の了解のもとで、支配者（代官所や鷹場役所など）の最終的な許可を得てはじめて可能でした。しかも、水車を出願した村々からは、半ば強制的に分水料を徴収していたのです。例えば、田用水（灌漑用水）料は米で、呑用水（飲用水）料は貨幣で支払うのが慣行でした。だが、先述の享保期に開発された新田集落への分水に対しては、水料が免除されていたようです。というのは、武蔵野地方は江戸の隣接地区として、その消費生活に必要な野菜や雑穀類などの物資を供給する特別な役割を担う、との意味合いが込められていたことに因るものとみられます。

ちなみに、江戸時代の年貢は普通、水田に対しては米納、畑に対しては貨幣納が求められていたと言います。それ故に、畑作地帯の武蔵野地方では、後者の貨幣納が適用されていたわけですが、これを年 3 回（7 月、10 月、12 月）に分割して納めていたのです。そこで当該地域の農民たちにとっては、換金性の高い主穀生産物売って貨幣（現金）をどうしても稼がねばならない理由があったのです。

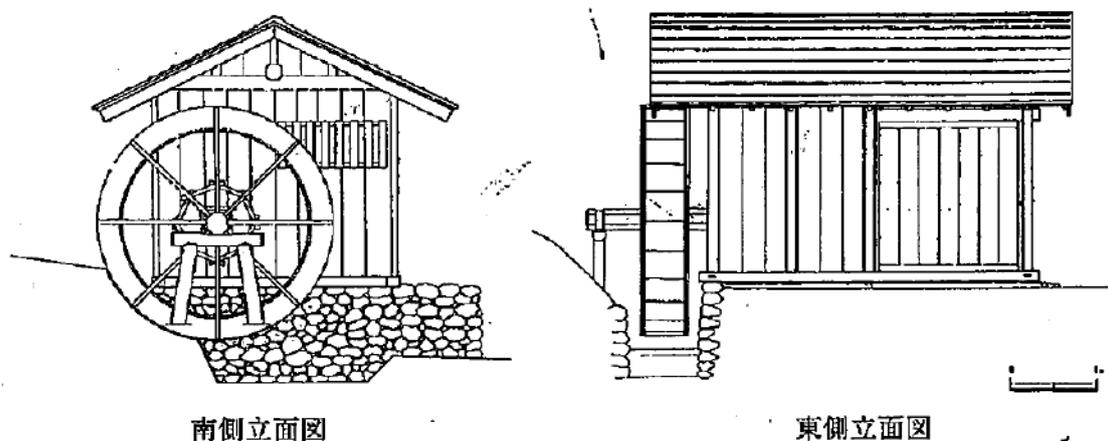
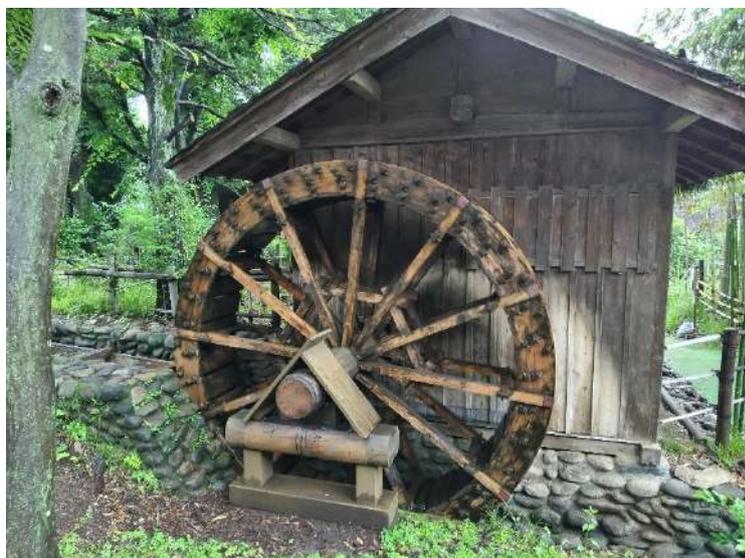
さらに、水車による精米・製粉などが徐々に「水車稼ぎ」として営業化し始めると、幕府や諸藩は、同一水系による用水供給への支障の有無などを取り調べた上で、「冥加永（金）」（注：江戸時代に商工業者が営業免許や利益を得る代償として、利益の一部を幕府又は領主に納めたもの）や「運上金」（注：小物成＜こものなり＞。雑税の一種で酒造りや水車などにかかる営業税の性格を持つ）などを課して、その営業を許可するようにしたのです。こうした制度は明和年間（1764 年～1771 年）の頃に始まり、同金額は水車の規模（大小）と稼ぎ高を参考に決定されていたとのこと。なお、この冥加永（金）は第 6 表でも明らかのように、各水車によって永 150 文～1 貫文（千文）まで大きな開きがありました。

このため、水車を実際に設置できた人はごく一部に限られており、水車の所有者は当初、村の名主や年寄、神主といった財力のある有力者が多くて、村役人など村内の豪農などが中心になっていたのです。殊に武蔵野地方の豪農が、江戸へ“粉”を販売する目的で水車稼ぎを営む際、一段と成長を遂げるのに大きな役割を果たしたのは水車製粉でした。彼らはまさに水車屋であると共に、穀屋であり、肥料商でもあったのです。

しかしながら、第 6 表から改めて水車の持主（所有者）や名前、肩書などを眺めてみると、設置者として「百姓」の肩書を名乗っている人が圧倒的に多い点が目立ちます。ただ、誤解なきよう注意していただきたいのは、ここで言う「百姓」（本百姓とか、水呑百姓なども含め）とは、現代で言うような「農民」を意味する語ではなくて、単なる身分呼称の一つであるということです。周知のとおり、江戸時代においては、概ね武士・百姓・町人の三つの身分に分かれていました。とはいえ、百姓身分でも農業を営むだけとは限らず、「農間余業」も認められていて、商業や工業などで生きる者さえいたのです。つまり、この時代の百姓身分の者にとって農家の仕事は、おおまかに「農耕」と「稼ぎ仕事」の二つから成り立っており、家によっては、商業や工業の方が農業よりもはるかに収入が多いことも決して珍しくはなかったのです。こうして先ほども触れたように、18 世紀末から 19 世紀にかけて、普

通の百姓の中からも次第に、水車稼ぎを営む者が現れるようになってきたのでした。いずれにせよ、武蔵野地方の水車稼ぎは、主穀生産の農民たちが江戸との有利な取引を目指して始めたものと考えられます。

なお、東京都小平市にある「小平ふるさと村」では、今日でも実物の水車とその動力構造を見ることができます（写真および立面図参照 2025年6月15日筆者撮影）。



参考までに当該水車の特徴を挙げると、水輪が直径 272 cm、幅 57 cm（サワラ材）、水車の中ほどから水を掛けるようにした「胸掛水車」（落差 80 cm）で、その木造平屋建ての水車小屋には、杵が 2 本（クリ材、1 本の重量は約 13～15 kg）、挽臼が一組（花崗岩製）が置かれています。また小平市には、玉川上水から分水された小川用水、田無用水、野中用水、大沼田用水、砂川用水など、現在でも約 50 km に上る用水路が残っており、多摩川の原水が流れています。このように玉川上水沿いでは、小平市域に最も多くの分水網が残されていて、貴重な歴史遺産ともなっているのです。

結びに代えて～「武蔵国蕎麦産業群」の形成探求へ

以上で見てきたように、本稿では、江戸を巡るそばの需給動向に関して主に供給サイドの視点から、そばの生産→流通（輸送）→加工（製粉）→消費といった諸側面より、初歩的ながら総合的に且つ体系的に調べ上げてまいりました。

そうした中で、江戸と江戸近郊の周辺農村の間では、ヒトやモノの動きが活発になって相互の結びつきが段々と強められていき、江戸後期にあたる18世紀後半頃より、江戸を中心とする当初の「地廻り経済圏」の構想が次第に具現化してきたのです。こうして、なかでもそばについて見ると、かつてそばの主産地であった武蔵野地方を含む江戸西北周辺部を始め、同経済圏内においてそば関連の産業群が徐々に成立していき、混在するようになったのです。ここでいう蕎麦産業群とは、上で述べた「そばの生産、流通、加工のほか、販売そして飲食までを包含する一連の産業全体」のことを指します。

このような背景を踏まえ、当協会のほしひかる理事長が2年ほど前にご自身のコラム『蕎麦談義』（第849話、2023年7月19日）の中で提起された「武蔵、蕎麦産業群論」のことにつき、もっとしっかり掘り下げて探求していく必要性を強く感じた次第です。そのため、今後の課題としては、それぞれ各過程における主な構成要素の更なる実態解明と把握に向け、更に一層努力していくこととなります。

最後になりましたが、皆さまにはこの本当に長～い拙文を終わりまで辛抱強くご拝読いただき、改めてここに深謝申し上げます。誠に有難うございました。多謝、多謝！

（脱稿。2025年8月8日記）

注：

上記本文のうち、最初の「はじめにから 3. 江戸期のそば主産地～」までの(その1)は、江戸ソバリエ協会公式サイト 江戸ソバリエはシンクタンク！！ レポート編(41)として掲載済み。また続く「4.江戸への交通運搬手段～」の(その2)は、同上のレポート編(46)として掲載済み。さらに最後の「5.江戸近郊の～および結びに代えて」の(その3)については、同上のレポート編(48)として掲載予定です。どうぞ併せてご覧下さい。

<参考文献>

- ・飯野弘子・井上直人「近世末期の信州における雑穀生産」『雑穀研究』No. 12、2000年。
- ・石川寛子「江戸時代における食をとりまく諸風俗についての研究」『浦上財団研究報告書』Vol. 4、1994年。
- ・市川健夫『信州蕎麦学のすすめー「日本の屋根」の食文化』オフィス・エム、2000年。
- ・伊藤好一『武蔵野と水車屋ー江戸近郊製粉事情』クオリ、1984年。
- ・伊藤好一『江戸上水道の歴史』吉川弘文館、1996年。
- ・稲澤敏行『なぜ江戸時代に蕎麦が庶民の間で圧倒的に支持されるようになったのか？』江戸蕎麦研究会報告用レジュメ、2022年4月25日。
- ・井上直人『そば学 sobalogyー食品科学から民俗学まで』柴田書店、2019年。
- ・植原路郎『そば 風味・風習』ダヴィッド社、1957年。

- ・植原路郎『蕎麦談義』東京堂出版、1973年。
- ・植原路郎『蕎麦辞典（新装版）』東京堂出版、1996年。
- ・植原路郎・薩摩卯一編著『そばの本』柴田書店、1969年。
- ・『江戸東京博物館 総合案内 公式ガイドブック』江戸東京歴史財団、1993年。
- ・川上禮三『秋山村史』信毎書籍印刷(株)、1979年。
- ・『川上村誌 通史編』川上村誌刊行会、2009年。
- ・『旧江戸朱引内図一復刻と解題』東京都公文書館、2015年。
- ・苦瀬博仁「江戸期における物流システム構築と都市の発展衰退」『海事交通研究（年報）』第56集、2007年。
- ・黒岩俊郎・玉置正美・前田清志編著『日本の水車』ダイヤモンド社、1980年。
- ・『小金井市史 通史編』小金井市、2019年。
- ・『国分寺市史 中巻』国分寺市史編纂委員会編、1990年。
- ・『小平市史 「近世編」』小平市史編纂委員会編、2012年。
- ・小坂克信『玉川上水と分水』新人物往来社、1989年。
- ・小坂克信『武蔵野台地南部の水利用・水配分に関する教材化のための基礎研究』2005年。
- ・小坂克信「武蔵野台地南部の水車の用途の変遷」水土文化研究会（第10回）講演要旨、『土地改良』282号、2013年。
- ・更科布屋『第3話 江戸の蕎麦消費量』2000年。
- ・『上水記』東京都水道歴史館、1977年。
- ・『商店街からたどる「なかの」の足跡 PART 2』中野区立中央図書館、2007年。
- ・末尾至行『水力開発＝利用の歴史地理』大明堂、1980年。
- ・高瀬礼文『そばの本』文化出版局、1983年。
- ・高橋源一郎『武蔵野歴史地理 第二冊』有峰書店、1971年。
- ・『重宝録 第四（復刻版）』東京都公文書館、2003年。
- ・『東京府志料 1～5』東京都政史料館、1959年～61年。
- ・「利根川の歴史」国土交通省。
- ・中田敬三『物語 信州そば事典』郷土出版社、1998年。
- ・『中野区史 上巻』東京都中野区、1943年。
- ・『中野区史 昭和編』東京都中野区、1971年。
- ・『中野区民生活史 資料・統計編』東京都中野区、1985年。
- ・新島繁『蕎麦年代記』柴田書店、2002年。
- ・新島繁『蕎麦の事典』講談社学術文庫、2011年。
- ・日新舎友蕎子著『現代語訳 「蕎麦全書」伝』ハート出版、2006年。
- ・『日本製粉株式会社七十年史』日本製粉社史委員会編纂、1968年。
- ・『練馬区史 歴史編』東京都練馬区、1982年。
- ・原田信男『江戸の食文化』江戸蕎麦研究会例会報告、2022年10月17日。
- ・人見必大著、島田勇雄訳注『本朝食鑑』東洋文庫296、平凡社、1976年。
- ・福原耕『蕎麦の旅人 なぜ、日本人は「そば」が好きなのか』文芸社、2017年。
- ・ほしひかる『新・みんなの蕎麦文化入門—お江戸育ちの日本蕎麦』アグネ承風社、2021年
- ・前田清志『日本の水車と文化』玉川大学出版部、1992年。

- ・ 俣野敏子『そば学大全 日本と世界のソバ食文化』講談社、2022年。
- ・ 『南佐久郡誌 近世編』南佐久郡誌刊行会、2002年。
- ・ 三輪茂雄『粉と臼 日本を知る』大巧社、1999年。
- ・ 『未来に残したい小平景観ベスト10』（社）こだいら観光まちづくり協会、2024年。
- ・ 村岡祥次『日本食文化の醤油を知る』～「江戸時代の外食文化（2）」
- ・ 村瀬忠太郎『蕎麦通』（南博責任編集『近代庶民生活誌第6巻』所収）三一書房、1987年
- ・ 『麵業史一組合創立五十年誌』東京都麵類協同組合、1959年。
- ・ 渡辺善次郎『近代日本都市近郊農業史』論創社、1991年。
- ・ 渡辺猛『江戸を中心とした水車稼の発展』1973年。