

# 江戸時代の特産物

鏡野町の特産品といえば、ヒラメ（アマゴ）、姫とうがらし製品、葉わさび、ウランガラス製品、木材、トマト、山菜おこわ、お茶、などさまざまですが、江戸時代の鏡野町域ではどのようなものが特産品だったのでしょうか。

津山藩主の森家の記録である「武家聞伝記」には、鏡野町域の特産として、村ごとに次のようなものが挙げられています。



ひらめ



山ウド料理



中谷の茶畠

「茶・樋竹」、才原村（上齋原・下斎原）「杉丸太・木地・栗丸太・栗板・葺板・鳥もち」、井指（湯指村）「舟薪」、奥津村「白土」、女原村「独活」、富村「炭」、大成村「皮付ノ炭」、村以外の産物としては三國仙（上齋原）「独活」、無量寺（入）「樋」

となっています。「樋竹」とは、表面に溝が入って中身が詰まつた希少な竹で、茶杓の材料などになります。「本地」は木で制作した椀や盆・柄杓などの木製品、「葺板」は屋根を葺く板、「鳥もち」は、樹皮や果実な

が炭を焼いていると書かれており、櫟山（大村）では「炭を製し薪を樵る」とあります。大奈留山（大村）は、村人に津山藩に納める炭を焼かせるため、一般の人は入ることができない「禁山」とし、ここで焼かれた炭は「富皮附炭」といい、現在の兵庫県川西市一庫付近で焼かれていた、当時国内でも有名な「池田炭」のように品質が良かつたとされています。

また、中谷上村と仲間村（富仲間）の境にある松帆（まづか）には紙師がいて「中谷厚紙」を生産しており、久田川では「アユ・マス・ミゴイ・ウダイ・ハエ・アメ（ヒラメ）有り」、土生

どから作った粘着性の物質で、鳥や昆虫などを捕まえるのに使われたもの、「独活」は山菜のウドのことです。この他にも、『作陽誌』に掲載されるものとして、越畠や上齋原・奥津・富は「巨木良材を出す」、安尾山（上齋原村）「山独活を産する」と量多し」、土肥谷（上齋原村）「杉木多く、山民木を伐りて板を削る」、恩原「独活・蕨薇を産す」、扇山（上齋原村）、喰谷（奥津川西村）、井内山（長藤村）、扇山（富東谷村）、大阿曾宇山（富西谷村）では、村の人々

が炭を焼いていると書かれており、「たたら製鉄」も盛んに行われていたと思われますが、たたら製鉄を行う集落（山内）は、村の社会とは隔絶した組織であつたため、これらの記録には省かれていたのかもしれません。

こうして概観すると、江戸時代の特産品の中には川魚、山菜、木材、茶など現在でも特産品とされているものが多くあります。木炭生産も近年復活の兆しが見えており、古くから地域の経済や産業を支えてきた産物が、時代を超えた現在でも特産品として親しまれているのは、地域の人々と恵まれた自然環境の力が大きかったことを感じます。

参考資料：『岡山のアーカイブズ1』「鏡野町史 史編『作陽誌』」「札ノ尾遺跡」岡山県埋蔵文化財発掘調査報告書

生涯学習課 口元  
電話(08660)54-7733