

古文書解読チャレンジ講座第十九回

何の品物リスト？

出典：東京府文書

「総御達簿（第三大区三、四小区）」

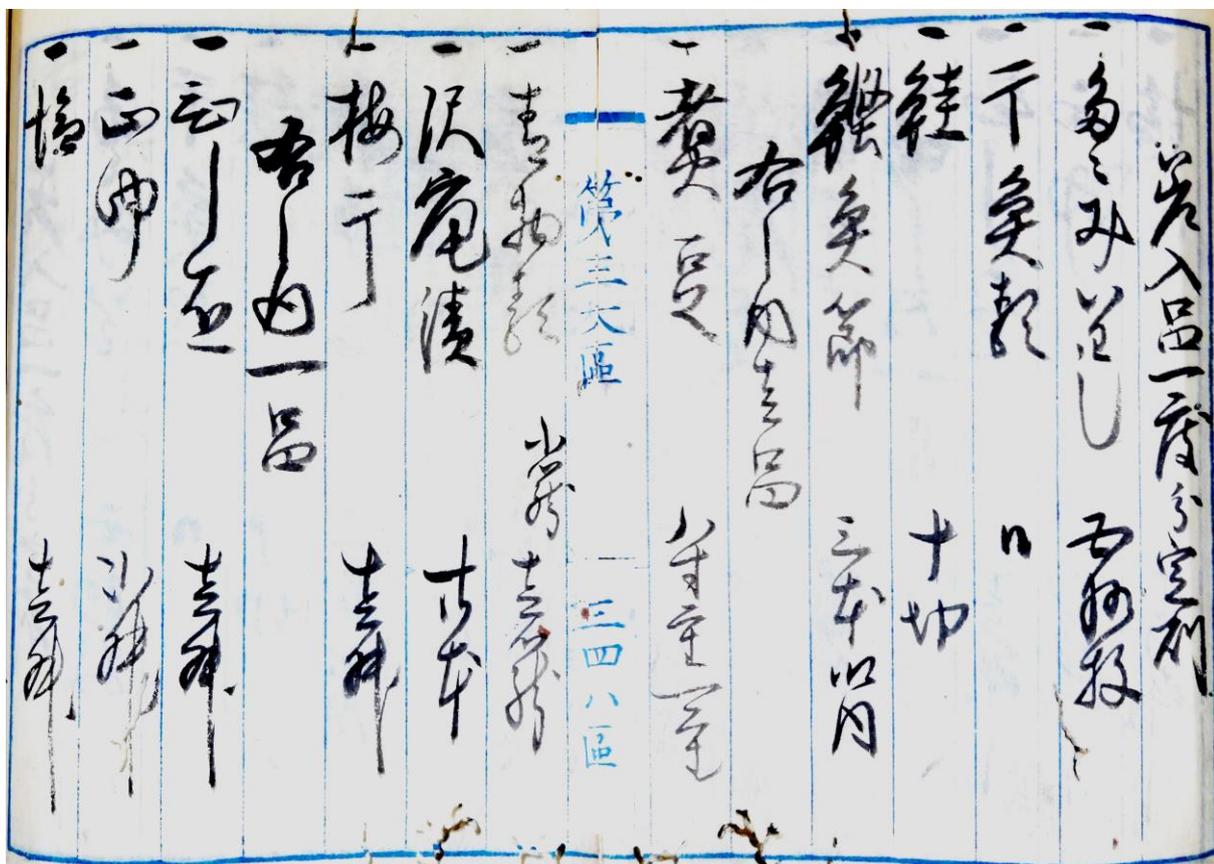
（請求番号606 B6 09）

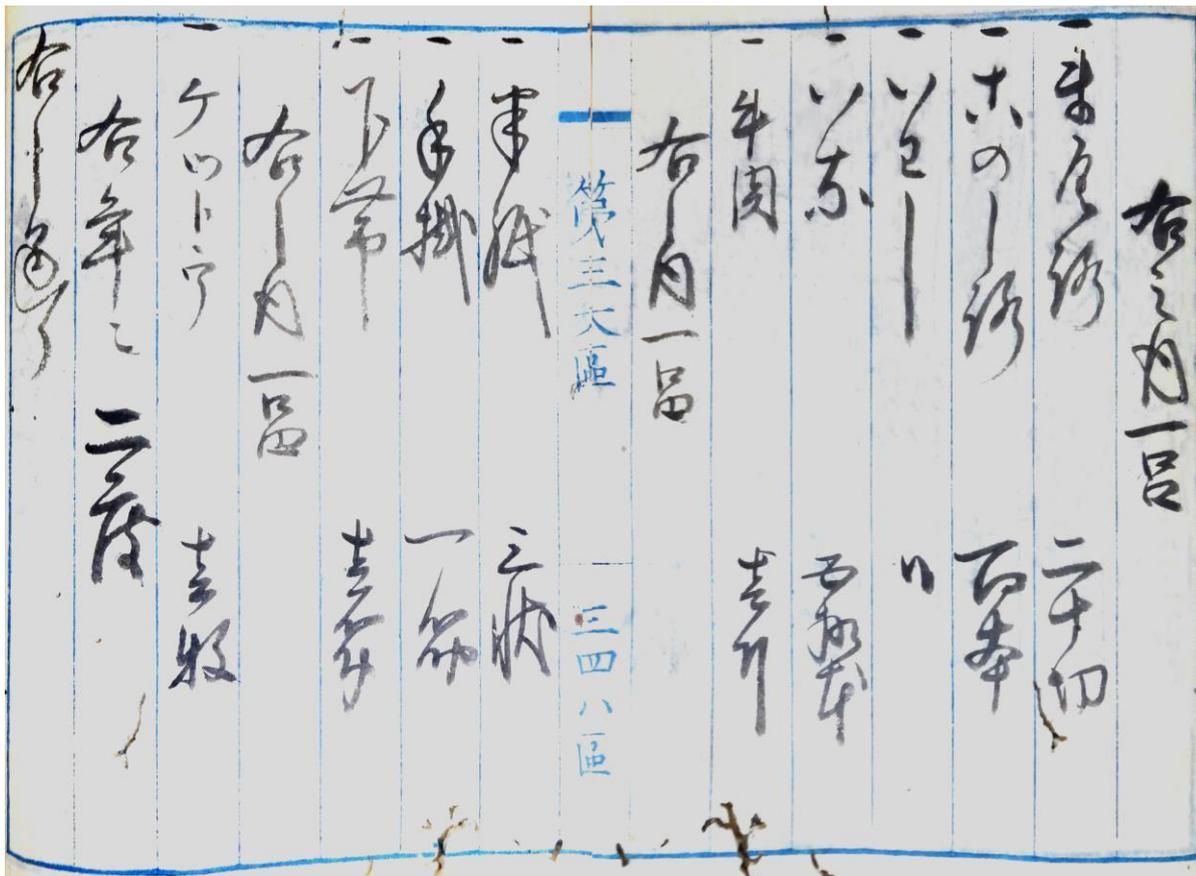
平成二十八年六月 東京都公文書館

今回は、東京府の公文書のうち、一八七四年（明治七）一月二〇日に各区戸長へ発せられた布達を取り上げます。

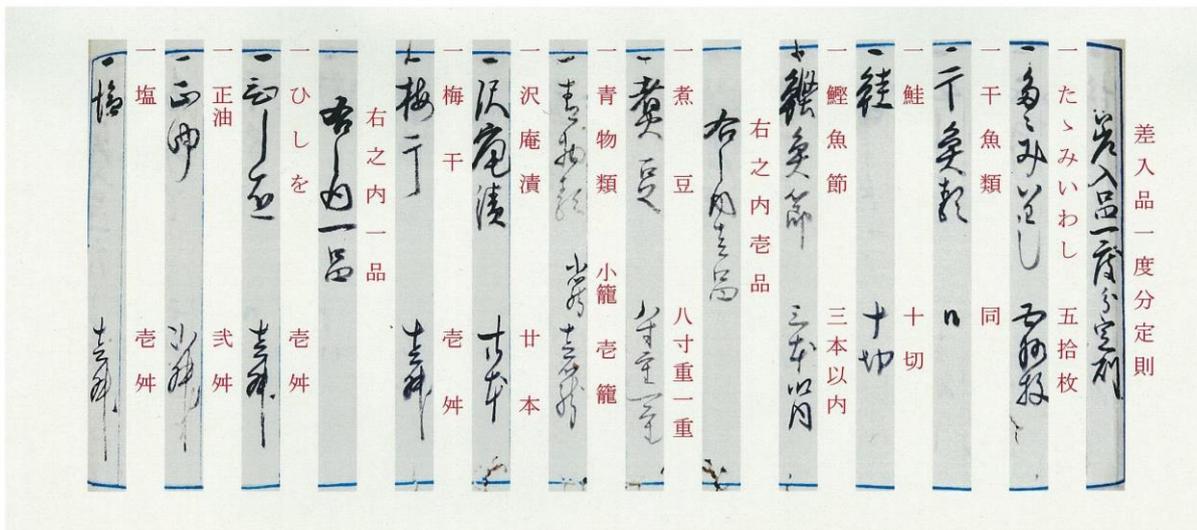
さまざまな品物が書かれています。いったい何のリストなのでしょう。いろいろと思ひ浮かべながら読んでみましょう。

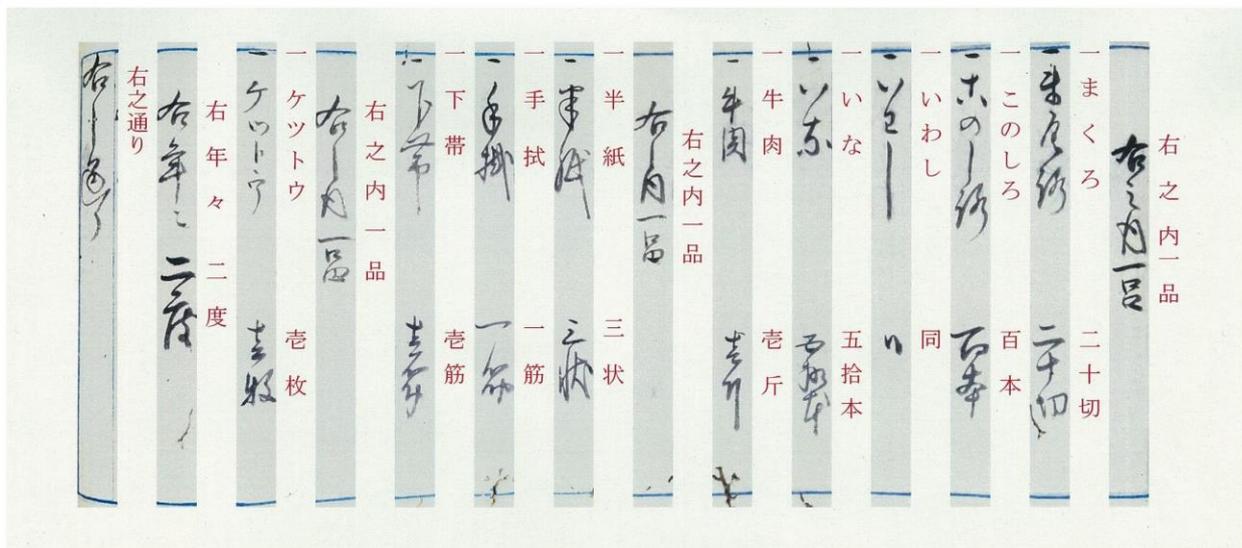
一、史料「総御達簿（第三大区三、四小区）」（明治7年）





二、史料の解読／読み下し例





【解読文】

- 差入品一度分定則
- たゞみいわし 五拾枚
- 干魚類 同
- 鮭 十切
- 鰹魚節 三本以内
- 右之内惣品
- 煮豆 八寸重二重
- 青物類 小籠 壺籠
- 沢庵漬 甘本
- 梅干 壺舂
- 右之内一品
- ひしを 壺舂
- 正油 貳舂
- 塩 壺舂
- 右之内一品
- まくろ 二十切
- このしろ 百本
- いわし 同
- いな 五拾本
- 牛肉 壺斤
- 右之内一品
- 半紙 三状
- 手拭 一筋
- 下帯 壺筋
- 右之内一品
- ケットウ 壺枚
- 右年々二度
- ケットウ 壺枚
- 右年々二度
- 右之通り

【語句解説】

○畳鯛（たたみいわし）

カタクチイワシの稚魚を生のまま、海苔をすくようにして葎簀（よしず）の上に並べて天日で乾し、一枚の網状にした食品。『日本国語大辞典』

語大辞典』

○醬・醃（ひしお）

（醬）なめ味噌の一種。大豆に小麦でつくった麴と食塩水を加えて醸造したもの。そのまま調味料として用いたり、ナス、ウリなどを漬けこんだりして食べる。また、その漬物。『日本国語大辞典』

○鯔（いな）

硬骨魚綱ボラ目ボラ科に属する魚。古名はクチメ（口魚）、ナヨシ（名吉）。マボラ、カラスミボラともいう。出世魚の代表の一つで、海から川へ入りだした三センチメートル余りの幼魚をハク、川や池で生活する一〇センチメートル前後をオボコ、スバシリ、生後一年を経過した二五センチメートル余りの未成魚をイナ、二〜四年魚の三〇〜五〇センチメートルの成魚をボラ、五年以上の老成魚をトドという。『日本大百科全書』

○ケツトウ

毛布。明治八年（一八七五）一月二〇日に差入品定則が改訂されたが、その品目一覧に「毛布 ケツトウ」と記されている。恐らく「ブランケット」の意と推察される。そのため、本史料の「ケツトウ」も毛布を指すものと判断できる。

【読み下し例】

一度に差し入れできる品の規則

一 畳鯛 五十枚

一 干魚類 同

一 鯔 十切

一 鯉魚節 三本以内

右の内より一品

一 煮豆 八寸重二重

一 青物類 小籠 一籠

一 沢庵漬 二十本

一 梅干 一舂

右の内より一品

一 醬（醃） 一舂

一 正油 二舂

一 塩 一舂

右の内より一品

一 鮪 二十切

一 鰯 百本

一 鯛 同

一 牛肉 五十本

右の内より一品

一 半紙 三状（帖）

一 手拭 一筋

一 下帯 壹筋

右の内より一品

一 毛布 壹枚

右は年に二度

右の通り

### 三、史料解説

このリストに続く史料には、「罪人之親族又ハ知寄之ものより差贈品之儀」と記されています。つまり、懲役場（刑務所）に収監されている受刑者に対し、親族や知人らが一度に差し入れることのできる品物リストでした。この布達は、一八七四年（明治七）一月二五日、懲役場掛より東京府各区戸長へ宛てて出されたものです（『罪人親戚または知り寄りのものより差贈品に付同済の義懲役場掛より東京府詰各区戸長へ申入 1月25日 品目一覽』）。

#### ■石川島懲役場

懲役場とは、懲役刑、つまり受刑者を拘留して所定の作業を行われる場所のこと、現在の刑務所にあたる施設です。江戸時代、石川島にあった人足寄場は、一八七〇年（明治三）二月に「佃島徒場」と改称されます（『東京市史稿』市街篇第五十二）。そして、七三年二月に「徒場」を「懲役場」と改称することが達せられました（同第五十四）。このうち、「石川島懲役署」（七六年二月）、「石川島監獄署」（七七年七月）と改称されています（『中央区史』下巻）。

後年になりますが、一八七九年（明治一二）一月の「郵便報知新聞」によると、二六棟の獄舎に二〇〇人前後の受刑者が居り、一坪に二人半が割り当てられていました。また、弘化三年（一八四六）に出来た建物で、海辺のために湿気も多く、衛生状態も良くなかったそうです（同下巻）。

#### ■差入をめぐる問題

品物の多くは食品で占められ、漬物や乾物といった食事の際に足しになるものや調味料のほか、鮪や鯛などの鮮魚、そして牛肉が挙げられていることが注目されます。

江戸時代では、一部を除き、基本的には牛肉は食されていませんでした。幕末になり外国人が居留するようになると、外国人向けの牛肉が供給されるようになります。明治になると、牛肉を食する人も出てきてきますが、一般家庭で食事に供されるようになったのは大正時代ともいわれています。

この当時牛肉は、病気にかかった受刑者への滋養薬として扱われていました。ちなみに、後には、刑務所内での副食物では「牛肉」が最も上等であることから、受刑者や盗人らの間で、刑務所長を指す隠語として使われたそうです（『日本国語大辞典』）。

ほかの史料では、差し入れをする親族や知人が絶えず、休日で懲役場の役人も少ない日には、品物検査が十分に行き届かないことが問題となっていました。受刑者を気遣った者だけでなく、なかには「外々へ対し面目に存じ、やむをえず競て」（読み下し文）差し入れを行う者も大勢いたということです。さらには、一人の受刑者に対して多人数で差し入れを行い、他の受刑者へ「分配賑恤」させる者もいました。数少ない獄中生活の「娯楽」とさせることや、受刑者間の地位に影響を及ぼすことを目的としたものであることが指摘され、弊害となることが懸念されていました。

#### ■“生もの”の禁止

これら差入品は「野菜又は魚肉類渾（すべて）て生鮮の俣（まま）」（読み下し文）、つまり“生もの”でした。このことが問題を引き起こしたのか、翌年一月には「差入品定則改訂」が出され、今後は次のリストのように差し入れるよう指示がなされています。

|      |        |    |
|------|--------|----|
| 一 魚類 | 煮物     | 尙重 |
| 一 牛肉 | 同断     | 同  |
| 一 鶏肉 | 同断     | 同  |
| 一 煮豆 | 同断     | 同  |
| 一 野菜 | 同断     | 同  |
| 一 梅干 | 同      | 同  |
| 一 漬物 | 大根類ハ割裁 | 同  |
| 一 鶏卵 | 但、生    | 二十 |

（後略）

出典 懲役人へ親戚等より差入品の規定改正の件懲役場より各区

戸長へ達し付第一大区当直より通達 明治8年11月20日  
附差入品定則（東京府文書「御布告留（第三大区）一・二小区」  
明治8年10月ヨリ12ニ至、請求番号607. B5. 11）

鶏卵や漬物類を除き、魚類・牛肉・野菜は全て「煮物」、つまり火を通した  
ものでなければならぬことが明記されました。二回の夏場を経験し、衛生  
状態も良くないなかで、食中毒が発生してしまったのでしょうか。

（完）