

# 近代日本地方產業發展與飲食文化之關連： 以北海道為例

楊素霞\*

## 中文摘要

近代日本以「殖產興業」為口號，常對地方產業採行策略性的發展，此舉必帶給當地飲食文化莫大的衝擊。明治初期被劃入至日本領土內、成為產業開發及人口移入的「開拓地」的北海道，即是值得探討的對象。故本文旨在以北海道為例，試探討近代日本地方產業發展與飲食文化之間的關聯性。

產業發展有時直接影響當地居民的飲食。近代北海道的漁村，延續江戶時期的傳統，多食用青魚，乃因青魚捕獲量為多。甚至，發展出大半日本內地人無習慣飲用、在少許水裡放入鹹青魚等食材熬煮成的「三平汁」。另外，無論是漁村或農村，皆常食用江戶時期少見的馬鈴薯。此因政府主導開發適合北方嚴寒氣候的美國品種，再加上馬鈴薯易於生長，其產量激增所致。

然而，當地居民的飲食文化並非完全取決於產業發展，北海道大米的生產及食用便是極佳的例子。道民本著在日本內地種植水稻的習慣，成功研發耐寒的品種。而且，在日本內地對大米所抱持的身分、財富象徵之文化認知，促使部份城鎮或都市居民，在財力允許的情況下就開始食用之；亦成為近代漁村的漁場經營者在漁期時為招攬季節性漁工，多提供大米飯的主因之一。

**關鍵詞：**產業發展、飲食文化、北海道、日本內地

\* 南台科技大學應用日語系助理教授

# Relationship between Regional Industrial Development and Food Culture in Modern Japan: The Case of Hokkaidō

Yang Su-Hsia\*

## Abstract

Modern Japan used the notion of '*syokusan kōgyō*' (generating property and developing enterprise) as its slogan, often adopted strategies for regional industrial development. Such a move would certainly bring tremendous effects to local food culture. Drawn within the boundary of Japan in the early Meiji period and a 'frontier land' for industrial development and migration, Hokkaidō is a subject worthy for investigation. This paper uses Hokkaidō as the case study to explore the relationship between regional industrial development and food culture in modern Japan.

Industrial development sometimes had direct effects on the diet of the local population. Villages based on fishing in modern Hokkaidō continued the tradition from the Edo period to eat herring. Hokkaidō even developed a dish not popular among the population in Japan mainland, which was called '*sanpeiziru*' by mixing a small amount of water with salted herrings for a soup. On the other hand, villagers, whether based on fishing or farming, consumed potatoes in their daily diet. This crop was novel to the Edo period and was a result of industrial development. At the beginning, the government introduced and promoted the growing of the American specie of potato, which was more suitable for the harsh and cold weather of the north. As the crop was easy to grow, the production of potato increased, and thus widely consumed by the locals.

The production and consumption of paddy is a case in point. Based upon their customs of paddy cultivation in Japan mainland, inhabitants within the prefecture grew successfully new species of paddy sustainable in cold weather. Moreover, as rice-eating culturally represented status and wealth in Japan mainland, some of the Hokkaidō urban-dwellers, in towns or cities, would consume rice when their budget allowed. Such a cultural perception on rice also explains why modern fishery owners often provided rice to periodic workers from the villages during the fishing season.

**Keywords:** industrial development, food culture, Hokkaidō, Japan mainland

---

\* Assistant Professor, Applied Japanese Department, Southern Taiwan University of Technology

## 近代日本地方產業發展與飲食文化之關連：

## 以北海道為例

楊素霞

## 1. 前言

近代日本在建設以「富國強兵」、「殖產興業」為口號之現代化國家時，常對地方產業採行策略性的發展，此舉必與當地的在地文化產生不少的衝撞與磨合；並使當地文化呈現出異於既往的面貌，位處溫帶且地廣的北海道即是極佳的例子。北海道在明治時期即被劃入至日本領土內，此乃異於在江戶幕府「日本型華夷秩序」下透過松前藩被管理之「異域」，<sup>1</sup> 成為日本國「北門鎖鑰」之國防要地；同時，亦為產業開發及人口移入的「開拓地」，產業及人口上有長足的進展。

在 21 世紀的現在當我們一談到北海道的飲食時，大致上可分成三類。一為大豆、玉米、馬鈴薯等雜糧作物；二為乳酪、牛奶、或牛、羊等酪農食品；三為鮭魚、螃蟹、花枝、貝等海鮮。然而，2005 年日本曾上映〈北之零年〉之電影，此乃描述明治初期四國淡路島的稻田一家赴北海道開拓之情形，片中我們可看到在寒天雪地之艱困環境裡，他們別說是上述的那些食品，就連三餐是否能溫飽都成問題。

在此，值得我們思考三個問題。一為，近代北海道在明治政府殖產興業之名的開拓政策下，從 1869（明治 2）年設置開拓使以來，始終不遺餘力地鼓吹並進行人口移入及產業開發。其中，產業方面到底起了何種變化？其變化與飲食又有什麼關聯？三為，我們對北海道飲食的想像是否如實地等同於當地居民的飲食生活呢？此或許也與地方產品的輸出入情形、或企業的行銷策略、地方政府從事觀光事業的著眼點有關。

因此，本研究旨在以北海道為例，試探討近代日本地方產業發展與飲食文化之間的關聯性。在此也必須逆向思考的是，產業的發展是否就直接地影響當地居民的飲食呢？換言之，產業之所以得以發展是否也與當地的氣候、或居民的飲食需求、生計有關呢？而這方面的研究，多把產業發展與飲食文化分開探討，對於兩者的關聯性之說明尚嫌不足。<sup>2</sup>

<sup>1</sup> 請參照海保洋子，〈「異域」の内國化と統一蝦夷地から北海道へ〉，《幕末維新論集 9 蝦夷地と琉球》（東京：吉川弘文館，2001 年 6 月）；菊池勇夫，〈アイヌ民族と日本人 東アジアのなかの蝦夷地〉（東京：朝日新聞社，1996 年）。

<sup>2</sup> 第二次世界大戰後關於北海道的研究始從與日本資本主義的關聯性之角度探討，出現不少經濟、產業方面的相關研究。如逸見謙三，〈北海道的經濟と農業〉（東京：農林省農業總合研究所，1952 年 8 月）；西尾幸三，〈北海道的經濟と財政〉（東京：農林省農業總合研究所，1953 年 3 月）；北海道水產部漁業調整課、北海道漁業制度改革紀念事業協會編，〈北海道漁業史〉（札幌：北海道水產部，1957 年）；高倉新一郎，〈北海道拓殖史〉（札幌：北海道大學圖書刊行會，1979 年 1 月）等。至於戰後北海道之研究動向，請參照永井秀夫，〈日本近代化における北海道の位

筆者研究的對象僅限大和人，而不包含原住民——愛奴人。當然並非刻意忽略愛奴人，而是愛奴人自明治時期起大量的大和人從日本內地移民至北海道後，無論在社會、人口或經濟層面上受到大和人的壓迫，急遽淪落為少數民族。<sup>3</sup>反之，近代北海道開拓及產業發展的主體為大和人，且影響北海道飲食至深者也屬大和人。故本研究的探討對象設定為大和人，至於愛奴人的部份，待日後再述。

根據上述的研究課題及研究對象，筆者又細分以下兩個部份。

一為，探討江戶時期的飲食文化。之所以會追溯至江戶時期，是因為江戶時期大和人多從事漁業，漁業興盛的情形一直延續至 1900（明治 33）年農業生產值始超過水產業值為止。<sup>4</sup>故為了釐清江戶時期與近代的漁村之飲食文化有何連續或異同處，是有必要回溯江戶時期飲食文化的部份。

二為，分析近代的飲食文化。其中，除了上述的江戶時期延續下來的漁村外，也著眼於近代多數的農業移民所形成的農村。雖因出生地的不同，或不同的鄉土料理之衝撞、融合，各村所形成的飲食內容應多少有所差異，但本研究主要從主食切入，試掌握農村飲食文化的趨勢。

## 2. 江戶時期的飲食文化—中期為主

江戶初期的漁業形態為「城下交易（zyōka-kōeki）」，即愛奴人赴大和人居住地——松前、江差等道南地區（史稱「和人地」），從事以鮭魚等水產與大和人交換大米或酒的交易。到了寬永年間（1624-44 年），「商場知行制（akinaiba-chigyō-sei）」成立，愛奴人已不能自由地前往「和人地」交易，改由管理愛奴人居住地（史稱「蝦夷地」）的松前藩主或其家臣，派遣船隻前往「蝦夷地」的愛奴人部落（史稱「商場」）與愛奴人交易，而「商場」多屬藩主直轄的交易地，或是藩主賜給家臣的領地（史稱「知行」）。<sup>5</sup>縱然如上述的，江戶初期大和人已陸續進入「蝦夷地」從事水產品交易，但必須要等到享保、元文年間（1716-41 年）由「商場知行制」轉為「場所請負制（basho-ukeoi-sei）」，漁業才有大規模的發展。

亦即，松前藩主或家臣不再直接管理「商場」（＝「場所」），改由把「場所」

置>，《近代日本と北海道—「開拓」をめぐる虚像と実像》（東京：河出書房新社，1998 年 4 月）。

飲食方面的研究有「日本の食生活全集北海道」編輯委員會編，《聞き書 北海道の食事》（東京：農山漁村文化協會，1985 年 4 月）；小田嶋政子，〈食の民俗〉，宮良高弘編《北の民俗學》（東京：雄山閣，1993 年 9 月）；〈北海道の食文化の繼承過程と變容—雜煮の事例を中心として〉（《日本民俗學》第 189 號，1992 年 2 月）；北の生活文庫企劃編輯會議編，《北海道の衣食と住まい（北の生活文庫 第 5 卷）》（札幌：北海道新聞社，1997 年 10 月）；村元直人，《北海道の食》（函館：幻洋社，2000 年 12 月）等。

<sup>3</sup> 請參照高倉新一郎，《アイヌ政策史》（東京：日本評論社，1942 年 12 月）；新谷行，《アイヌ民族抵抗史》（東京：三一書房，1977 年 7 月）；北海道廳，《北海道舊土人保護沿革史》（東京：第一書房，1981 年 4 月覆刻版）；小川正人，《近代アイヌ教育制度史研究》（札幌：北海道大學圖書刊行會，1997 年）；兒島恭子，《アイヌ民族史の研究》（東京：吉川弘文館，2003 年）等研究或調查書。

<sup>4</sup> 關秀志等編，《北海道の歴史 下 近代・現代編》（札幌：北海道新聞社，2006 年 12 月初版）頁 116；北海道廳編，《新撰北海道史 第 4 卷》（札幌：北海道廳，1937 年 8 月）頁 508。

<sup>5</sup> 菊池勇夫，前引書《アイヌ民族と日本人：東アジアのなかの蝦夷地》頁 73-82。

託付給特權商人管理。<sup>6</sup>而特權商人不僅可從事既有的與愛奴人交易，更重要的是在「場所」使用從東京引進的食鹽，大量生產鹹鮭魚，販售至日本內地。<sup>7</sup>因這樣的漁場經營致富者不在少數，也促使北海道的漁業有大幅度的進展。

在此，江戶時期有名的狂歌師、平秩東作於 1783（天明 3）年 8 月，隨朋友、村上彌總兵衛前往「和人地」，並在江差過年時所寫成的〈東遊記〉，可用以探討江戶中期的飲食文化：

...春天的青魚以及秋天的鮭魚，用各種方法料理並儲存之，乃為一年之中家家戶戶的日常佳餚。就算是奴婢，除非是齋戒日，否則無一日不食魚。...把生青魚剖半，去頭用鹽醃製後晾乾，或用酒糟醃製，或用鹽醃製，或與白蘿蔔醃製等各種料理方法。...<sup>8</sup>（中譯由筆者負責）

據平秩的記載，青魚（「ニシン（nishin）」）及鮭魚是當地大和人餐桌上最常出現的食物。然而，食用青魚及鮭魚的大和人分別指何種階層，平秩在遊記裡此並未特別著墨，關於此點後敘。至於春天為青魚，乃因青魚是 3 月下旬或 4 月左右洄游至岸邊產卵；而鮭魚則是在夏天至秋天左右洄游到出生地的北海道產卵所致。青魚的料理有用食鹽、或用酒糟、或與白蘿蔔醃製等多種方法。如上述，食鹽是從日本內地引進而來的，而酒及白蘿蔔的來源則是：

...農民數少。函館一帶地廣，有從事漁獵之餘兼種雜糧者。雖為商人，但只在住家附近種白蘿蔔或茄子等。...從津輕來二斗裝的酒桶，有十桶、二十桶者，人多的家庭甚至放置三十桶左右，早晚取出醃製不同的食品。像這一帶的白蘿蔔乾即如此。...<sup>9</sup>

酒是從離北海道最近的日本內地——津輕輸入；反之，白蘿蔔與茄子一樣，是部份大和人從事漁業的同時所兼種的作物之一。除此之外，還兼種小米、稗子、蕎麥、山芋、香菇、舞菇（「舞茸（maitake）」）、牛蒡、芹菜、山葵等<sup>10</sup>。以上多屬於溫帶作物，乃因當時大和人把心力多放在漁業上，故選擇易於種植、適合北海道氣候的作物種植。再加上從與日本內地交易中得到的酒，釀製與日本內地一樣的醃白蘿蔔等醃菜食用，就能解決蔬菜在寒天雪地裡不易保存的困難。

另一方面，鮭魚的料理方法以及食用對象如下文所示：

...鮭魚也可用鹽醃製，或去頭用鹽醃製而後晾乾，或用較少的鹽醃製並包在竹葉裡。鮭魚壽司則是用熱水燉煮魚卵，而後混入飯中醃製做成的。食用至次年三、四月為止，風味絕佳。...武家或商家在鮭魚盛產之際，把鮭魚用鹽醃製，或去頭用鹽醃製而後晾乾，或用較少的鹽醃製並包在竹葉裡，常食用之。此似乎為當地高貴的美食。...<sup>11</sup>

<sup>6</sup> 特權商人則以向上繳納一定稅率的稅金，來換取管理「場所」的權限。

<sup>7</sup> 菊池勇夫，前引書《アイヌ民族と日本人：東アジアのなかの蝦夷地》頁 111-119。

<sup>8</sup> 平秩東作，〈東遊記〉，《日本庶民生活史料集成 第四卷 探檢・紀行・地誌（北邊篇）》（東京：三一書房，1984 年 11 月第 1 版第 5 刷）頁 421。

<sup>9</sup> 平秩東作，前引〈東遊記〉頁 419、421。

<sup>10</sup> 平秩東作，前引〈東遊記〉頁 432-433。

<sup>11</sup> 平秩東作，前引〈東遊記〉頁 421、428。

鮭魚的料理以用食鹽醃製的方法為多。其中，引人注目的是用鮭魚卵及大米飯作成的鮭魚壽司。因為當時北海道的大和人所食用的大米多是用水產品與日本內地交換得來的，平時能吃得起大米者只限少數，如經營漁場的特權商人。<sup>12</sup>其實，就連在日本內地，能吃得起大米者也僅限武士或商人，佔總人口 80% 的農民大多與大米無緣。<sup>13</sup>再加上，原本鮭魚就多為武士或有錢商人食用，更遑論食用鮭魚壽司了。

這裡我們可推斷的是，跟鮭魚相比，青魚食用階層較廣。其原因從捕獲量來論，青魚的捕獲量遠超過鮭魚。江戶時期關於青魚或鮭魚捕獲量的統計數字並不齊全，不過，從 1854（安政元）年青魚捕獲量為 2,432,000 擔左右<sup>14</sup>，天明年間（1781-1788 年）鮭魚捕獲量約 66 萬多擔<sup>15</sup>；或從 1872（明治 5）年青魚及鮭魚的捕獲量分別為 392,054 擔及 61,213 擔<sup>16</sup>追溯，或許可窺知一二。

再者，就商品價值而言，鮭魚遠勝於青魚。青魚對日本內地而言，除了食用外，更重要的是被當成農業肥料；<sup>17</sup>反之，特別是鹹鮭魚則被視為年末送禮的高級禮品。<sup>18</sup>故青魚銷至日本內地的個別價格應比鮭魚便宜，北海道的大和人、特別是主要從日本東北貧困地區來的季節性漁工平時應較常吃青魚甚於鮭魚，而鮭魚則多被當成商品作為銷售用；且正如上所言，鹹鮭魚也正是江戶時期北海道漁業由「商場知行制」轉為「場所請負制」的主要動力。<sup>19</sup>

另外，還有文化認同的因素。從「…一條青魚從背部砍下去，而背部的模樣似少個身體，故被視為低賤的食物。…」一文或許可推知，由於處理青魚時是從背部砍下去，好似少個身體（「身欠（mikaki）」），故被視為賤價品。關於當時人們對「身欠」青魚的文化認知之課題，待日後進一步探討。

綜合以上此時漁村重要的青魚、鮭魚及根菜類等食材，出現極具當地特色的料理：

…所謂三平是指在用鹽醃製的鹹魚的湯汁內燉煮根菜類或白蘿蔔，早晚做為配菜食用。<sup>20</sup>

那就是「三平汁（sannpei-ziru）」。「三平汁」是把以青魚為主的鹹魚及白蘿蔔等當地種植的根菜類植物放進少許的水裡所煮成的湯。故「三平汁」可說是取材自當地食材發展出來的食物。

江戶時期的主要產物——青魚的捕撈地最初以松前等道南地區的西海岸為中心，但 18 世紀中葉後，此地區的魚捕獲量嚴重下降，漁民遂開始遠赴如後志、

<sup>12</sup> 村元直人，前引書《北海道の食》頁 22。

<sup>13</sup> 土肥鑑高，《米の日本史》（東京：雄山閣，2001 年 5 月）頁 187-194。

<sup>14</sup> 北水協會編，《北海道漁業志稿》（札幌：北海道水產協會，1935 年）。

<sup>15</sup> 開拓使編，《北海道志（上）》（東京：歷史圖書社，1973 年 10 月）頁 369。

<sup>16</sup> 北海道廳編，前引書《新撰北海道史 第 7 卷》頁 200。

<sup>17</sup> 菊池勇夫，前引書《アイヌ民族と日本人：東アジアのなかの蝦夷地》頁 175-181。《蝦夷地と北方世界》（東京：吉川弘文館，2003 年 12 月）頁 248。

<sup>18</sup> 菊池勇夫，前引書《アイヌ民族と日本人：東アジアのなかの蝦夷地》頁 168-172。

<sup>19</sup> 平秩東作，前引《東遊記》頁 428。

<sup>20</sup> 平秩東作，前引《東遊記》頁 433。

天鹽、北見等道央及道北地區的日本海沿岸。松前、江差及函館這些在江戶時期漁業發展上重要的三港口（「三湊（sannminato）」），從原本的產地漸轉為批發、販賣、船隻的必經及繳稅之地；<sup>21</sup>同時，沿著日本海沿岸逐漸形成「青魚文化圈」直到近代。

### 3. 近代的飲食文化—「青魚文化圈」的漁村

近代除了「青魚文化圈」的漁村外，大部份的農業移民所形成的農村也是不容忽視的。因此，本節先探討漁村的飲食文化，下一節再探究農村的飲食文化，試說明近代產業發展帶給兩者的飲食文化有何異同處。

近代的漁村主要是以「番屋（bannya）」所在地為據點形成的。<sup>22</sup>所謂「番屋」是相對於使用掛網的零星家庭式漁場，而是使用建網所形成的大漁場，既是漁工工作地點亦是生活場所。漁場經營者多為有錢者，因需準備漁具、漁船或其他相關設備，以及負擔所僱用的多數漁工的薪資和餐飲費。<sup>23</sup>

在此，筆者參考北海道教育委員會在 1968（昭和 43）-1969（昭和 44）年間所進行的口述調查之報告書——《日本海沿岸ニシン漁撈民俗資料調查報告書》。由於調查的對象皆是明治時期以後出生者，故適合作為本節探討近代漁村飲食文化的材料。調查的地點分別為松前町、熊石町、北檜山町、壽都町、余市町、厚田村、濱益村、增毛町、小平町、稚內市、東利尻町之「青魚文化圈」內的 11 處鎮村。調查結果分成漁期及非漁期兩部份，如表 1 所示。

漁期方面，大約在青魚洄游至岸邊產卵的 3 月至 6 月左右，這 11 處的飲食皆以大米飯為主。而大米從哪來？以松前町為例：

...當地不產大米，而是來自青森縣、秋田縣、山形縣或新潟縣等地。當地人家自己搗從產地用船隻運來的糙米。...<sup>24</sup>

就連江戶時期漁業鼎盛之地的松前町，其大米皆從日本東北或北陸地方來的。大米的籌措是漁場經營者主要的工作之一，在漁期結束至當年秋天為止，用青魚等水產品與日本內地交換所需的大米，並儲存起來待漁期時與漁工們一起食用。

表 1 日本海沿岸「青魚文化圈」的漁村之飲食生活

地點	漁期	非漁期
松前町	大米飯為主食。	大米飯為主（偶爾為大麥飯），小米

<sup>21</sup> 菊池勇夫，前引書《アイヌ民族と日本人：東アジアのなかの蝦夷地》頁 119-121。

<sup>22</sup> 關秀志等編，前引書《北海道の歴史 下 近代・現代編》頁 74。

<sup>23</sup> 北海道廳編，前引書《新撰北海道史 第 4 卷》頁 561-566。

<sup>24</sup> 前引書《日本海沿岸ニシン漁撈民俗資料調查報告書》頁 46-47。其它如余市町：「...一年中所需的大米是用青魚渣滓與弁財船所運來的大米交換得來的，儲存在倉庫裡。（建網的師傅）。...」；東利尻町：「...明治中期糙米是從內地來的。有時也用白春米，但到了後期，全部皆從內地輸入已用白磨成的白米。」；厚田村：「大米為主食，漁場內有很多從內地來的米。...」；濱益村：「把青魚渣滓或「身欠」青魚當作交易商品，從津輕及秋田用和船搬運四斗裝的大米。庄內來的大米為五斗一升裝，故被稱為五分一米。...」（同上書，頁 46-47）。

		餅。
熊石町	早-昨晚剩飯的雜煮。 中&晚-大米飯。	早-馬鈴薯或南瓜粥。 中-鹽煮馬鈴薯或南瓜。 晚-大米與大麥混合食用，大米、小米及稗子混合食用。
北檜山町	早-大米粥。 中&晚-大米飯。	早-馬鈴薯或南瓜粥。 中-鹽煮馬鈴薯或南瓜（偶爾為大米與大麥混合食用）。 晚-大米與大麥混合食用。
壽都町	大米飯為主。	早&中-馬鈴薯或馬鈴薯粥（有時混大米粥）。 晚-放很多馬鈴薯的三平汁。
余市町	大米飯。	大米與大麥混合食用為主。至少一餐吃鹽煮馬鈴薯或南瓜，以及大米粥。
厚田村	大米飯為主。	大米與大麥混合食用為主。 至少一餐吃馬鈴薯。
濱益村	大米飯為主。	大米與大麥混合食用為主（加小米）。
増毛町	早-大米飯、味噌湯（加芋頭、白蘿蔔、洋蔥、昆布等）、醃白蘿蔔。 中-大米飯、烤魚（青魚加蘿蔔絲）、味噌湯（加洋蔥、白蘿蔔、高麗菜等）、醃白蘿蔔。 晚-大米飯、烤或煮魚、湯、醃菜。	大米與大麥混合食用為主（加小米，偶爾為大豆或海藻）。
小平町	大米飯。	早-大米與大麥混合食用。 中-鹽煮馬鈴薯。晚-馬鈴薯粥。
稚內市	大米飯。	大米飯為主。
東利尻町	大米飯。	大米飯為主。

由筆者參考大島曉雄等編，《日本海沿岸ニシノ漁撈民俗資料調查報告書》（東京：三一書房，1995年11月）頁45-48作成。

注：表中的早意謂早餐，中為中餐，晚為晚餐。

在此我們可發現，近代的漁場經營者與江戶時期的一樣，皆與季節性漁工之間有勞僱關係。然而，與上述的江戶中期大相逕庭的是，近代的漁場經營者不僅自身食用大米，也提供大米飯給僱用的漁工當作主食。

其中的差別在於近代漁業競爭更加激烈以及漁工數明顯增加。1876（明治9）年由特權商人獨佔「蝦夷地」內「場所」的「場所請負制」完全廢除，開啓一般漁民自由從事漁業之門；加上用自費開拓的漁場五年內可免稅等優惠措施的配

合，促使加入漁業行列者急遽增加。<sup>25</sup>並且，在明治政府的愛奴人勸農政策下，漁場使用愛奴人當漁工的情形銳減，也不再如江戶時期一樣與愛奴人從事交易。同時，由於一個建網至少需約 15 至 20 人左右的漁工<sup>26</sup>，通常一個漁場多使用複數建網，故比江戶時期需聘用更多從日本內地來的大和人。以 1881（明治 14）年為例，漁業人口佔總人口約 20%；並且，如函館支廳的漁工數比漁場經營者多五倍，札幌支廳則高達十倍多。<sup>27</sup>因此，在對待諳海性且每年皆為季節性的漁工，漁場經營者是無法提供低於一般日本內地家庭標準的飲食，這也是漁期時漁村所提供的主食以大米飯為主的原因。

其實增毛町所供應的味噌湯也具有上述漁場經營者考量到大和漁工之相同意義。因就算到了大正時期，漁村也沒栽培大豆，無自製味噌的習慣。<sup>28</sup>故味噌須從日本內地引進，味噌湯也應比非漁期的壽都町所提供的「三平汁」稀少且昂貴。

非漁期方面，大米依然屬於價格較昂貴的食物，故三餐皆食用大米的小鎮村甚少，大多只食一餐，或大米與大麥混合食用，或以馬鈴薯、南瓜代替。換言之，最高級的主食是以大米飯為主，其次為大米與大麥為主的雜糧之混合食用，最後才是鹽煮馬鈴薯、南瓜或粥。

配合【地圖】來看，除了漁業發展歷史悠久的松前町外，其他鎮村的飲食貧富受到青魚捕獲量的多寡影響。亦即，自江戶後期起，青魚捕獲量逐漸北移，甚至到了 1920（大正 9）年左右，松前、江差已捕獲不到青魚，大多的漁場則轉移至道央、道北，使得原有的青魚出產地變得貧窮。這正是為什麼北檜山町、壽都町以馬鈴薯及南瓜為主，而偏遠的道北之稚內市、東利尻町卻以大米飯為主的原因。

與漁期相比，非漁期的飲食內容較儉樸，可能是因僱用的季節性漁工在非漁期時多返回日本內地家鄉之故。其中，如與壽都町的一樣，江戶時期漁村所發展出來的「三平汁」應仍然是多處鎮村日常飲食之一。只是不同於江戶時期的是，放入許多當時主食之一的馬鈴薯，以彌補大米之不足。<sup>29</sup>而且正如上述，當時漁村不產味噌，故鹽依然是「三平汁」主要的調味料。另外，如與漁期的增毛町一樣也食用醃白蘿蔔，及小米或稗子等，這些皆是江戶時期既有的作物。

綜言之，此時漁村的飲食融入日本內地大和人習慣及北方氣候而成的。漁期的主要飲食——大米及味噌湯很明顯地是因應從日本內地來的多數大和漁工而生的；相對地，非漁期的飲食除了大米外，馬鈴薯、南瓜或「三平汁」佔有一席之地，這三者皆是配合北方的嚴寒或漁村之特性所產生的料理。而「三平汁」早在江戶時期已發展出來了；相反地，馬鈴薯或南瓜雖在江戶末期已有栽培，但正式且大規模的生產要到近代。關於此點，留到下一節探討。

<sup>25</sup> 關秀志等編，前引書《北海道の歴史 下 近代・現代編》頁 70。

<sup>26</sup> 關秀志等編，前引書《北海道の歴史 下 近代・現代編》頁 71-73。

<sup>27</sup> 關秀志等編，前引書《北海道の歴史 下 近代・現代編》頁 72-73。

<sup>28</sup> 村元直人，前引書《北海道の食》頁 24。

<sup>29</sup> 村元直人，前引書《北海道の食》頁 24。

## 4. 近代的飲食文化—農村

明治時期以來政府不斷地試圖開發北海道，但始終始成效不彰，直至 1886（明治 19）年設立北海道廳，在道廳主導的間接保護政策下，大量引進移民，進行土地與產業的開發；<sup>30</sup>再者，日本內地因產業革命而出現大量的剩餘人口移居北海道<sup>31</sup>，此舉促使當地產業及人口的成長。此現象一直持續至第一次世界大戰後當地移出人口始超過移入人口，內部發展進入成熟的階段為止。<sup>32</sup>其中，如表 2 所示，從 1890 年代後期起直到 1910 年代為止，農業人口佔全道總人口的比例都維持在 50% 左右，此意謂農村有一定程度的發展。故在近代，農村同「青魚文化圈」的漁村，皆佔有舉足輕重的地位。那麼，農村的飲食到底呈現何種面貌？

表 2 農業人口數及佔全道總人口的比例

	1892年	1897年	1902年	1907年	1912年	1916年	1921年	1926年
農業人口	11,593	34,777	19,635	46,598	33,200	34,598	18,311	12,064
全道總人口	42,708	64,350	43,401	79,737	61,156	75,558	60,412	56,312
佔全道總人口比例(%)	27	54	45	58	54	46	30	21

出處：北海道廳編，前引書《新撰北海道史 第 7 卷》頁 162-163。

1918（大正 7）年內務省衛生局保健衛生調查室進行全國主食調查，調查報告書——《全國主食物調查》中關於北海道的部份如下：

## 北海道

**都市** 在札幌、旭川、小樽三地白米飯為一般的主食，而函館僅食用大米七分及碾碎的大米三分之混合食用。

**城鎮** 過半的郡區及市街食用純白米，其他地方一般則以大米與大麥混合食用為主食，僅部分地方食用山芋粥（白米七分，山芋三分）之混合食用。

**農村** 本道的農村中一年四季的主食皆同者甚少，特別是農村通常用各季節所收成的農作物來補主食（大米或大麥）的不足。亦即，從八、九月至次年三、四月為止的期間，一日至少一次把用馬鈴薯或馬鈴薯粉作為的丸子、或鹽煮馬鈴薯和南瓜、或水煮玉米等物拿來取代

<sup>30</sup> 所謂道廳所主導的間接保護政策指一改之前開拓使所從事的官營事業或直接的移民保護政策，而是採行在優惠日本內地資本的前提下，透過日本內地資本來鼓勵團體的移民，以達到大量移民及農業開發的目的。詳情請參閱永井秀夫，〈北海道開拓政策の轉換—道廳の設置を中心として—〉，田端宏等編著《北海道の研究 5 近・現代編 I》（大阪：清文堂，1983 年 10 月初版）。

<sup>31</sup> 關於明治中後期以後的北海道移民，請參閱桑原真人，《近代北海道史研究序說》（札幌：北海道大學圖書刊行會，1982 年 5 月）、《戰前期北海道の史的研究》（札幌：北海道大學圖書刊行會，1993 年 2 月初版）。

<sup>32</sup> 關秀志等編，前引書《北海道の歴史 下 近代・現代編》頁 196-197。

主食；又如把小米、稗子、白蘿蔔或碾碎的玉米混入大米的情況，則是依收成的時期及狀況而有所變化，並非一成不變。...<sup>33</sup>

此調查是北海道內部發展進入成熟階段的大正中期進行的。縱使如此，大米飯在北海道還是僅限由農村發展成的都市或城鎮食用。反觀農村，特別是秋天至次年春天為止的雪期，大多吃馬鈴薯、南瓜或玉米，偶爾為雜糧與大米混合食用。

其實就連日本內地的農村也是在明治中後期才漸食用大米。乃因從 1890 年代起大量人口從農村流入食用大米為主的都市；再者，特別是 1900 年前後因（甲午、日俄）戰後好景氣以及市場供需關係造成米價攀升的雙重效應之故，但縱使明治中後期起日本內地農村已較食用大米，仍多以大米與大麥、稗子、小米等雜糧、或芋頭混合食用。<sup>34</sup>換言之，大正中期北海道的飲食狀況雖看似與 1890 年代的日本內地雷同，但在同 1890 年代的北海道卻還僅處於道廳剛著手開拓事業不久的時節；而且，此時的移民大多是因日本內地的都市化及工業化等因素所產生的貧農。所以，他們別說食用大米，三餐能否溫飽都成問題。由此可見北海道與日本內地稻作發展的落差之大。

表 3 明治後期至大正初期北海道大米產量及佔全國總產量的比例

	1903年	1906年	1909年	1914年
生產量	173,939	224,930	478,364	628,398
全國總產量	41,843,081	41,740,682	41,836,941	51,428,513
佔全國的比例 (%)	0.42	0.53	1.1	1.2

出處：農商務省農務局編，《農商彙纂第五拾參 米ニ關スル調査》（東京製本合資會社，1915年8月）頁42-45。

然而，北海道要能發展到大正時期以都市為主的中產階級以上的人常食用大米，也得歸功於近代北海道水稻的發展。開拓使一開始對水稻種植並不看好，對稻作一直抱持消極的態度。但 1890 年前後從日本內地移入的民間人士基於在日本內地時種植大米的習慣，成功地研發出耐寒的品種；再加上政府後來的輔助措施，如 1902（明治 35）年設立以改良並發展農業為目的的農會、或 1900（明治 33）年設置提供融資的北海道拓殖銀行等，促使北海道稻作有長足的發展。<sup>35</sup>如表 3 所示，到大正中期為止北海道大米的產量有顯著的增加。相反地，我們亦可觀察到其佔全國總產量僅 1% 左右而已，這相對於北海道在日本全國的面積相比可說微乎其微。

另外，特別針對主食的大米與馬鈴薯產量而論，雖手中的相關資料有限，但單從表 4 的 1890 年代的資料來看，馬鈴薯的產量至少比大米多 8 倍以上。並以

<sup>33</sup> 內務省衛生局保健衛生調查室編，《全國主食物調》（私製，1918年10月）。

<sup>34</sup> 大豆生田稔，《近代日本の食糧政策：對外依存米糧供給構造の變容》（京都：ミネルヴァ書房，1993年12月）頁42-47。

<sup>35</sup> 請參閱北海道立總合經濟研究所編，《北海道農業發達史 I》（東京：中央公論社，1963年）；太田原高明，《北海道農業の思想像》（札幌：北海道大學圖書刊行會，1992年）。而北海道全道的三餐皆以大米為主食，要等到第二次世界大戰後的昭和 30 年代。

1896（明治 29）年札幌的物價為例，大米 8.9 日圓，大麥 3.735 日圓，馬鈴薯 0 日圓，玉米 3.425 日圓；而江戶時期既有的稗子 1.975 日圓，小米 3.175 日圓。<sup>36</sup>

表 4 1890 年代北海道主要農作物的產量

年代	數量詞	大米	大麥	稗子	蕎麥	小米	玉米	馬鈴薯
1891年	擔數	17,451	16,297	0	19,720	25,726	18,248	334,718
1896年	擔數	54,363	27,431	15,653	39,528	106,114	51,914	470,096
1897年	擔數	38,287	38,453	14,336	53,793	96,773	78,065	728,250

出處：《北海道廳第九回統計書》頁 278-297；《北海道廳第十回統計書》頁 290-310  
（北海道廳第一部記錄課編，札幌：北海道廳，1898 年）。

換言之，北海道大米的誕生，可說是農業移民在日本內地稻作習慣衍生出來的；之後大米產量的急速增加，正滿足都市等地的中產階級以上對大米的需求。另一方面，道產的大米佔全國總產量的比例極小；且論產量皆不及馬鈴薯；論價格則比幾乎讓道民能自給自足的馬鈴薯昂貴至少 8 倍。故特別是農村為主的道民多僅食用馬鈴薯或大米與雜糧混合食用。甚至有道民回憶 1945（昭和 20）年稻米歉收時只有馬鈴薯或南瓜可食用之情形發生。<sup>37</sup>

相對於大米，馬鈴薯是近代試種成功、且非常庶民的北方食物。馬鈴薯早在江戶末期就有大和人獎勵栽培，此為日本既有的品種，但真正大規模生產要到明治時期。明治初期開拓使有鑒於北方嚴寒氣候不適合種植大米，聽取外國顧問的意見，鼓勵並進行旱田的開發及畜牧業的發展。其中，引進與北海道氣候相近的美國品種的馬鈴薯，先在官營的農園試種，成功後分發種子給一般農業移民。<sup>38</sup>由於馬鈴薯易於生長，故產量急速上升。其他如南瓜或玉米同馬鈴薯，也是開拓使引進美國品種、試種成功後發展成北海道代表性的庶民食物之一。

綜言之，近代的漁村或農村（包含由農村發展成的都市及城鎮）依當地貧富程度，產生主食有以大米為主、有以大米與大麥等雜糧混合食用、也有以大米混馬鈴薯或南瓜食用的等級之別。只是漁村的大米皆從日本內地交易而來；而都市或城鎮的大米多自種或從道內市場流通來的。同時，無論漁村或農村皆食用明治時期為了適應北方氣候研發成功的庶民食物——馬鈴薯或南瓜。此外，不只漁村，醃製品也是農村不可或缺的副菜，有蘿蔔、白菜、蕃茄、小黃瓜等。<sup>39</sup>而兩者特為不同的是，在漁村鹹青魚是極為普及的食物，但對農村來說，幾乎是只有過年時才吃的年菜。<sup>40</sup>因為他們在日本內地無吃青魚的習慣，別說是鹹青魚，至太平

<sup>36</sup> 前引書《北海道廳第九回統計書》頁 474-480。

<sup>37</sup> 山下愛子，〈冬の暮らし〉，山下秀之助編《隨筆北海道》（札幌：青磁社，1946 年 12 月）頁 107。

<sup>38</sup> 請參閱村元直人，前引書《北海道の食》頁 113-117；北海道廳編，《新撰北海道史 第 3 卷》（札幌：北海道廳，1937 年 9 月）頁 422。

<sup>39</sup> 山下愛子，前引〈冬の暮らし〉頁 110。

<sup>40</sup> 山下愛子，前引〈冬の暮らし〉頁 110。

洋戰爭時期為止日常生活中也沒有習慣飲用「三平汁」。<sup>41</sup>

## 5. 結語

從明治時期起，大和人陸續從日本內地移民至北海道，從事土地開拓及產業開發，無論在社會、經濟層面或生活文化上都帶來極大的影響。然而，除了農業移民外，從江戶時期起從事漁業的人口亦為數不少，其存在是不容忽視的。

但無論是江戶時期的漁村，或是近代的漁村、農村，皆食用如白蘿蔔、茄子、等適合北方氣候、易於種植的作物；並且，為了解決蔬菜在寒天雪地裡保存不易的難題，多釀製為醃菜食用。然而，在上述的歷史脈絡裡，除食用適合北海道氣候自然生長的食物外，大和人所從事的產業與飲食文化有何關聯呢？

江戶時期大和人最主要從事漁業，捕獲量最多者屬青魚及鮭魚，其中又以青魚較為人食用。原因在於捕獲量較鮭魚多，且銷售至日本內地的價格比鮭魚便宜。而綜合上述的食材，遂發展出大部份日本內地人沒有習慣飲用的「三平汁」，就是少許水裡放進鹹魚及醃白蘿蔔等醃菜一起熬煮成的湯汁。

近代漁村的非漁期或農村的食物裡常出現江戶時期少見的馬鈴薯、南瓜或玉米，也是拜產業發展所賜。即是，明治初期開拓使有鑒於北方的嚴寒，聽取外國顧問的建議，積極開發與北海道氣候相似的美國品種，造成上述作物的產量激增所致。也正因如此，近代漁村雖與江戶時期的漁村一樣飲用「三平汁」，但不同的是卻放入近代新興食物——馬鈴薯以取代醃白蘿蔔等醃菜。

然而，產業發展並非直接就與當地的飲食文化相連結，有時是產業因應人們的飲食文化而發展出來的，近代北海道的大米就是最佳的例子。1890年前後成功地研發出耐寒品種的大米者非開拓使，而是日本內地移民，其乃本著日本內地種植大米的習性，後來也陸續有更多移民自動加入種植大米的行列。另一方面，大米產量進入20世紀後雖有明顯的增加，但在全日本產量而言還是微乎其微；且與其他作物相比，價格尚嫌昂貴，故僅由農村發展成的都市及部份城鎮的道民才吃得起。

在此值得思考的是，縱使大正時期已有部份道民吃得起大米，但他們頂多只是移民第一代或第二代而已，移居至北海道前在日本內地除非是武士或商人，否則日常生活中應是無財力食用，那麼他們為何執著於大米呢？此與他們對大米的文化認知有關。亦即，江戶時期有能力吃得起大米者多為武士或商人階級之有權勢者，大米成爲一種身分、財富的象徵。故即使部份道民在日本內地無食用大米的習慣，但基於對大米的認知，在財力允許的情況下也開始食用。另外，農村雖種植大米，卻仍主要食用馬鈴薯或南瓜，大米則爲生計來源。同樣地，近代漁村的漁場經營者在漁期時多提供大米飯，也是有鑒於日本內地對大米的文化認知，用來招攬從日本內地來的季節性漁工。

因此，北海道大米的生產及食用，可說是日本內地習性——日本內地種植水稻的習慣及對大米的文化認知——下的產物。而新興食物或對一般大眾陌生的產品要

<sup>41</sup> 村元直人，前引書《北海道の食》頁6。

成爲日常生活飲食的一部份，需有環境或適當時機配合才行。如明治時期政府鼓勵耕種的馬鈴薯正好適合北海道的氣候；或近代農村要到太平洋戰爭時期才普遍飲用「三平汁」，乃因湯內加入大量馬鈴薯多少可減緩大米嚴重缺乏之困境。甚至，在1931（昭和6）年由北海道廳、札幌市及札幌商工會議舉行的「國產振興北海道拓殖博覽會（kokusann-sinnkō-hokkaidō-takusyoku-hakurannkai）」中所展示的北海道飲食，如啤酒或煉乳，現在看來堪稱爲北海道名產之一，但皆是明治時期才發展出來的洋食；且洋食一開始不只是在北海道，在日本全國普遍不受好評，而北海道要至大正時期後才較爲以札幌爲主的都市居民接受。<sup>42</sup>然而，特別是從大正時期到昭和初期，農村連續發生因冷害而造成的歉收。在此情況下，近代大多數的農業移民平日應無能力購買上述屬於都市摩登的消費性商品。它們要較深入一般家庭必須得等到第二次世界大戰後高度經濟成長期才行。

<sup>42</sup> 關於「國產振興北海道拓殖博覽會」，詳情請參照北海道廳商工課編，《國產振興北海道拓殖博覽會會誌》（札幌：中西寫真製版印刷所，1932年8月）。另外，關於日本全國及北海道接受洋食的情形，請參照前坊洋，《明治西洋料理起源》（東京：岩波書店，2000年7月）；北の生活文庫企劃編輯會議編，前引書《北海道の衣食と住まい》頁104-109；札幌市教育委員會文化資料室編，《札幌事始》（札幌：北海道新聞社，1979年1月）頁264-269。

## 參考文獻

## 專書

- 小川正人、『近代アイヌ教育制度史研究』、札幌：北海道大學圖書刊行會、1997。
- 小田嶋政子、「食の民俗」、宮良高弘編『北の民俗学』、東京：雄山閣、1993。
- 土肥鑑高、『米の日本史』、東京：雄山閣、2001。
- 大豆生田稔、『近代日本の食糧政策：対外依存米糧供給構造の変容』、京都：ミネルヴァ書房、1993。
- 山下愛子、「冬の暮らし」、山下秀之助編『隨筆北海道』、札幌：青磁社、1946。
- 太田原高明、『北海道農業の思想像』、札幌：北海道大學圖書刊行會、1992。
- 「日本の食生活全集北海道」編輯委員會編、『聞き書 北海道の食事』、東京：農山漁村文化協會、1985。
- 北の生活文庫企劃編輯會議編、『北海道の衣食と住まい（北の生活文庫 第5巻）』、札幌：北海道新聞社、1997。
- 北水協會編、『北海道漁業志稿』、札幌：北海道水産協會、1935。
- 北海道水産部漁業調整課・北海道漁業制度改革紀念事業協會編、『北海道漁業史』、札幌：北海道水産部、1957。
- 北海道廳、『北海道旧土人保護沿革史』、東京：第一書房、1981。
- 北海道廳編 a、『新撰北海道史 第3巻』、札幌：北海道廳、1937。
- 北海道廳編 b、『新撰北海道史 第4巻』、札幌：北海道廳、1937。
- 北海道廳編 c、『新撰北海道史 第7巻』、札幌：北海道廳、1937。
- 北海道立総合經濟研究所編、『北海道農業発達史 I』、東京：中央公論社、1963。
- 田端宏編、『蝦夷地から北海道へ』、東京：吉川弘文館、2004。
- 永井秀夫、「北海道開拓政策の転換—道庁の設置を中心として—」、田端宏等編著『北海道の研究5 近・現代編 I』、大阪：清文堂、1983。
- 永井秀夫、「日本近代化における北海道の位置」、『近代日本と北海道—「開拓」をめぐる虚像と実像』、東京：河出書房新社、1998。
- 札幌市教育委員會文化資料室編、『札幌事始』、札幌：北海道新聞社、1979。
- 西尾幸三、『北海道の經濟と財政』、東京：農林省農業総合研究所、1953。
- 村元直人、『北海道の食』、函館：幻洋社、2000。
- 兒島恭子、『アイヌ民族史の研究』、東京：吉川弘文館、2003。
- 前坊洋、『明治西洋料理起源』、東京：岩波書店、2000。
- 海保洋子、「「異域」の内国化と統一—蝦夷地から北海道へ—」、『幕末維新論集9 蝦夷地と琉球』、東京：吉川弘文館、2001。
- 高倉新一郎、『アイヌ政策史』、東京：日本評論社、1942。
- 高倉新一郎、『北海道拓殖史』、札幌：北海道大學圖書刊行會、1979。
- 桑原真人、『近代北海道史研究序説』、札幌：北海道大學圖書刊行會、1982。

- 桑原真人、『戦前期北海道の史的研究』、札幌：北海道大學圖書刊行會、1993.
- 菊池勇夫、『アイヌ民族と日本人 東アジアのなかの蝦夷地』、東京：朝日新聞社、1996.
- 菊池勇夫、『蝦夷地と北方世界』、東京：吉川弘文館、2003.
- 逸見謙三、『北海道の經濟と農業』、東京：農林省農業總合研究所、1952.
- 新谷行、『アイヌ民族抵抗史』、東京：三一書房、1977.
- 關秀志等編、『北海道の歴史 下 近代・現代編』、札幌：北海道新聞社、2006.

## 期刊

- 小田嶋政子、「北海道の食文化の繼承過程と変容—雑煮の事例を中心として」、  
『日本民俗』第189號、1992.2.

## 文獻

- 大島曉雄等編、『日本民俗調査報告書集成：北海道・東北の民俗（日本海沿岸ニシン漁撈民俗資料調査報告書）』、東京：三一書房、1995.
- 內務省衛生局保健衛生調査室編、『全国主食物調』、私製、1918.
- 北海道廳第一部記録課編 a、『北海道庁第九回統計書』、北海道廳第一部記録課編、札幌：北海道廳、1898.
- 北海道廳第一部記録課編 b、『北海道庁第十回統計書』、北海道廳第一部記録課編、札幌：北海道廳、1898.
- 北海道廳商工課編、『国産振興北海道拓殖博覽会会誌』、札幌：中西寫真製版印刷所、1932.
- 平秩東作、「東遊記」、『日本庶民生活史料集成 第四卷 探検・紀行・地誌（北辺篇）』、東京：三一書房、1984.
- 開拓使編、『北海道志（上）』、東京：歴史圖書社、1973.
- 農商務省農務局編、『農商彙纂第五拾參 米ニ関スル調査』、東京製本合資會社、1915.