

ゴトウ ヨシコ
五島 淑子

共同研究者

柴田 勝
(山口大学教育学部 准教授)

森永 八江
(山口大学教育学部 准教授)

セネック・アンドリュース
(山口大学教育学部 助教)

略 歴

1978年	3月	奈良女子大学家政学部	卒業
1980年	3月	奈良女子大学大学院 家政学研究科修士課程	修了
1981年	4月	山口大学教育学部	助手
1990年	7月	山口大学教育学部	講師
1993年	4月	山口大学教育学部	助教授
2004年	4月	山口大学教育学部	教授
2021年	4月	山口大学地域未来創生センター	教授(特命)
			現在に至る

幕末における日英饗応料理からみる食文化の変遷

幕末に長州藩で振る舞われた日英饗応料理に注目し、この再現を通じて「幕末から現在までの食文化の変遷」を明らかにすることを大きな目的として研究を行った。本稿では2つの報告を行う。1つ目は、日英饗応料理の再現の取り組みを中心に幕末長州藩における食文化の特徴を、異文化の食と出会いから明らかにすることである。2つ目は、毛利家おもてなし献立にあるクネンボ(柑橘類)を、DNA多型解析を活用して探索、再生を行うために、史料をもとに長州藩(山口県)における幕末から明治にかけてクネンボの生産の状況を明らかにすることである。

日英饗応料理の分析から、毛利家側はイギリス人に配慮した特別なおもてなしを行い、一方キング提督側は自国の料理でもてなしを行っており、もてなし方に日本とイギリスの文化の違いが認められた。また、毛利家側がイギリスの知識を吸収しようとするを感じとることができ、その後の欧米文化の受容へつながっていく兆しを見ることができた。

一方、江戸時代から明治にかけて、クネンボが長州藩(山口県)で多く生産されていることを明らかにした。さらに、文献史料を手掛かりとして、山口県内でDNA多型解析を行って探す方法が、幻となった郷土食材を復活させ、地域の食や文化を探求するための発掘方法の一つとして重要になる可能性を示した。

1 はじめに

食文化は、地域で生産される動植物などの食材をもとに調理加工され、さらに食行動によって形成される。そして、内的要因、外的要因によって変化していくものである¹⁾。江戸時代は、和食が完成したと言われる時代、また、日本の国内で生産されたものを、国内で消費していた時代でもあった。明治時代に入ると、欧米諸国から、動物性食品や乳製品、野菜類や果実類などが導入され、食材とともに料理の多様性が増した。その一方で、忘れられていく品種も多数あった。このように幕末明治期は日本食文化史の視点からみて、和食に欧米の食が導入され、変化をもたらした「食の転換期」であった。

我々はこの「食の転換期」である幕末に長州藩で振る舞われた日英饗応料理に注目し、この再現を通じて「幕末から現在までの食文化の変遷」を明らかにすることを大きな目的とし、以下の項目(a)～(d)に関する研究を行った。

- (a) 日英饗応料理の再現の取り組みを中心に幕末長州藩における食文化の解明
- (b) DNA多型解析から、毛利家おもてなし献立のクネンボ(柑橘類)の探索、再生
- (c) 日英饗応料理について栄養学的検討及び食育の立場で学校教育への提言
- (d) 異文化理解の立場からイギリスと日本の食に関わるコミュニケーションの研究

なお、これらの課題のうち、本稿では、おもに(a)(b)に焦点をあて、具体的な研究報告を行う。

項目(a)においては、日英饗応料理の再現の取り組みを中心に幕末長州藩における食文化の特徴について、異文化の食と出会いから明らかにすることを目的とする。

一方、項目(b)においては、毛利家おもてなし献立に登場するクネンボ(柑橘類)について、DNA多型解析を活用して探索、再生を行うための基礎資料として、史料をもとに長州藩(山口県)における幕末から明治にかけてクネンボの生産の状況を明らかにすることを目的とする。

2 研究の背景

2-1 日英饗応料理の再現

食文化の変遷を明らかにするときに最も重要となるのが信頼性の高い史料や記録が現存しているかである。特に短期間に食文化が移り変わった幕末明治期では、経時的な記述による資料が特に重要となる。そのため、条件に合う長州藩(山口県)の「英国人三田尻渡来一件」(山口県文書館蔵)を基本史料として採用し、調査・研究を行った。

慶応2年(1866年)12月29日、毛利藩主敬親・元徳父子とイギリス東洋艦隊司令官キング提督との会見が、三田尻(現在の山口県防府市)貞永邸で行われた。その翌日、キング提督からの招待により、イギリス軍艦で会見が行われた。この会見は時代的な背景として、1853年にペリーが浦賀に来航したのち、長州藩では馬関戦争、下関戦争、薩長同盟、そして明治維新に向かう激動の時代²⁾の中での出来事である。この毛利藩主とキング提督の会見は、歴史年表には残らない小さな出来事であるが、情報収集と友好を目的としたもので、「英国人三田尻渡来一件」は幕末に日英双方の会食の献立を記す貴重な記録である。

時は進み、3年前の2018年は明治150年にあたり、防府市明治維新150年推進協議会の事業が行われた。その事業のひとつとして、「日英饗応料理の再現」の取り組みが行われ、その取り組みに五島が関わった³⁾。そこで、毛利家のおもてなし献立およびキング提督饗応メニューとして、再現料理が作成された。再現料理とは、「幕末の献立を現代の食材や調理技術で再構成したもの」である。

三田尻貞永邸において振舞われた毛利家のおもてなし献立を図1に示す。「英国人三田尻渡来一件」には献立は記載されているが、具体的な料理のレシピは書かれていないため、料理の再現にあたっては『原典現代語訳日本料理秘伝集成』⁴⁾を参考にした。毛利家のおもてなし献立の再現料理(山口県防府市にある和食料亭桑華苑による再現料理)を図2に示す。

御二階引当	茶	以上	十	九	八	七	六	五	四	三	二	一	御献立
さげ重			みかん	菓子色々	大鉢盛	茶わんむし	大碗蓋	色々盛合せ	大平	りんご玉子	焼鳥	湯引鯛	搗白米
			九年母				しんじよふかまぼこ	うさぎ	かすてら	さつまいも	人じん	ほうそふ炊	
			以上				あわび四角切	右盛合せ	細工かまぼこ	かふ			
							竹の子	蓮根	ふじはんぺん	青み			
							きみおろしかけ	あひきよふ	くるまえばい				
							いりこ						

(「英国人三田尻渡来一件」(山口県文書館蔵) から)

図1 毛利家のおもてなし献立

翌日の宴席の会場は、軍艦のプリンセス・ロイヤル号である。キング提督の饗応のメニューを図3に示す。日付は1867年2月4日と西暦で書かれており、和暦では慶応2年12月30日に相当する。図4は、饗応メニューを毛利家側で翻訳したものである。料理の再現にあたっては、『ビートン夫人の家政読本』(Mrs. Beeton's Book of Household Management, 1861年に初版、2010年改訂版)⁵⁾を参考にした。これら資料をもとに防府市生活改善実行グループ連絡協議会の方々が再現した料理を図5に示す。なお、記載されたすべての料理ではなく、豆のスープ、ボイルド・チキン、デザート4種など一部の再現である。



図2 「維新之宴」(毛利家のおもてなし献立の再現)
(2018年1月31日、桑華苑による再現料理) (左の皿がクネンボ)

以上	葡萄入プリング	生姜入プリング	林檎	砂糖漬にして製したる菓子	芋	豆	菜	炙り牛肉	丸煎鶏	炙羊肉	鶏肉の焼もの	煎りたるもの	羊肉を小切にして	豆汁	饗応
----	---------	---------	----	--------------	---	---	---	------	-----	-----	--------	--------	----------	----	----

図4 キング提督の饗応メニュー(毛利藩による訳)

HMS Princess Royal	
Feb 4th 1867	
Soup	Pea
Fish	
Entrees	Irish Stew, Chicken Patties
Joint	Roast Mutton, Boiled Chickens, Roast Beef, Cold
Vegetables	Haricot Beans, Potatoes
Game	
Pastry	Jam Tartlets, Stewed Apples, Ginger Pudding, Custard Pudding

図3 キング提督の饗応メニュー



(防府市生活改善実行グループ連絡協議会による)
図5 キング提督の饗応メニュー(一部)の再現

2-2 クネンボについて

毛利家おもてなし献立に、「十 みかん 九年母」と書かれている(図1)。クネンボは江戸時代ではよく知られている一般的な柑橘類であり、九年母、乳柑などと表記されていた。現在、山口県内でクネンボの名前を知る人は少なく、山口県内でクネンボの原木を見つけることもできない。

クネンボ (*Citrus nobilis* var *Kunip*) は、岩政正男『柑橘の品種』には、以下のように説明されている⁶⁾。

【クネンボ(九年母)】

果形は、温州ミカンに似て扁球形で大果。濃橙色を呈し、果皮は厚く、果面は粗い。テレピン油に似た、特異な臭気がある。果肉も、温州ミカンに似て柔軟多汁。やや酸味が強いが、食味は濃厚。種子は10粒内外。白色多胚。1月が熟期。

インドシナ原産で、南支から沖縄を経て日本本土に伝わった。沖縄のクニブ、フニブが鹿児島でクネブとなり、転じてクネンボとなった。紀州ミカンやコウジとともに、江戸時代までは我が国の主流品種であった。高温下で良品を産し、沖縄産は特に美味であるという。特有の臭気は、人により好悪がひどく、経済性は乏しいが、濃厚な味と大果性は、育種の親品種として重要である。

(以上、引用)

なお、ウンシュウミカン、DNA鑑定により種子親がキシウミカン、花粉親がクネンボであると推定されている⁷⁾。さらに、クネンボの片親がキシウミカンであること、つまりウンシュウミカンがキシウミカンの子供にさらにキシウミカンが交配されて生まれたことが明らかになっている⁸⁾⁹⁾。

3 結果および考察

3-1 幕末おもてなし料理の日英比較

日英饗応料理の再現を受け、幕末の地誌やイギリスでの資料も参照し検討した結果を表1に示す。

表1 日英饗応料理におけるおもてなし料理の日英比較

	毛利家(日本)	キング提督(英国)
場所	貞永隼太郎(三田尻)	軍艦プリンセス・ロイヤル号
食卓	和室に食卓を置く	(テーブル)
おもな食材	野菜類、魚介類	肉類、乳製品、砂糖
材料の調達	長州藩で生産	英国+日本で購入
レシピ	想像しにくい	想像がつく
調理方法	煮る、焼く、蒸す	煮る、オープン焼き
調味料	(醤油、みりん、酒、塩)	(塩、胡椒、バター)
食器	(漆器、陶磁器)	(シリーズの洋食器)
盛り付け	(銘々皿)	(大皿盛り)
彩り	(華やか)	(地味)

料理について	焼鳥、うさぎがある 刺身でなく湯引き 手間と時間がかかる 季節はずれの食材もある 料理を順番に出している	イギリス人にとって一般的な料理でもてなしている
特徴	イギリス人に配慮	自国の方式

「英国人三田尻渡来一件」(山口県文書館蔵)、「慶応二年丙寅十二月分」(山口県文書館蔵)、五島『江戸の食に学ぶ』、*HMS Princess Royal, Ship's Ledger February 1864-August 1867*, National Archives of the United Kingdom, reference ADM115/777. を参考に作成。

饗応の場所は、毛利家は三田尻(現在の山口県防府市)貞永隼太郎で、和室の畳に食卓を置いてもてなした。一方、キング提督側は軍艦プリンセス・ロイヤル号である。

饗応料理に用いられたおもな食材は、毛利家側は「野菜類、魚介類」で、一方、キング提督側は「肉類、乳製品、砂糖」であった。

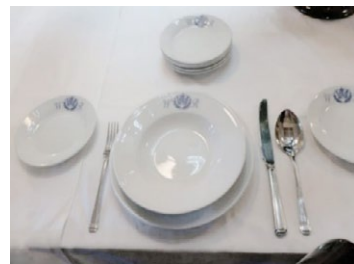
材料の調達は、毛利家側は、幕末の長州藩で生産されていた食料¹⁰⁾にほぼすべてをみる事ができる。一方、キング提督側は、軍艦プリンセス・ロイヤル号が1864年3月にイギリスを出港時に、積み込んだ肉類、小麦粉、干シブドウ、砂糖類などの食材とともに、当時の日本で入手した食材が用いられたと考えられる。

料理のレシピは、毛利家側は、りんごたまご、ふじはんぺんなど名前だけでは「想像しにくい」ものが多かったが、キング提督側はロースト・ビーフ、アイリッシュ・シチューなど、現在でも一般的な料理名で「想像がつく」ものであった。

料理方法は、毛利家側はおもに「煮る、焼く、蒸す」で、調味料は醤油、みりん、酒、塩であったと考えられる。一方、キング提督側は、おもに「煮る、オープン焼き」で、調味料は、塩、胡椒、バターなどであったと考えられる。

食器は、毛利家側は、漆器か陶磁器、一方、キング提督側はシリーズの洋食器と思われる。幕末の同じ時期の軍艦 HMS Warrior で使用されていた食器を図6に示す。食器に HMS Warrior のマークが入っており、プリンセス・ロイヤル号においてもプリンセス・ロイヤル号のマークの入った食器でもてなされたであろう。

毛利家側のおもてなし料理は、手間と時間をかけた料理であり、季節を問わない食材が使われていた。加えて、焼鳥やうさぎがあること、刺身ではなく湯引きを出していること、料理をお膳ではなく順番に出していること、和室に食卓を置いていることなど、イギリス人に配慮していることが分かる。一方、キング提督側は、手の込んだ料理というよりも、自国の一般的なコース料理でもてなしていた。このように、日本側はイギリス人に配慮した特別なおもてなしを行い、一方イギリス側は自国の料理でもてなしを行っており、もてなし方に日本とイギリスの文化の違いが確認された。



(2019年9月、撮影：五島)

図6 軍艦HMS Warriorで使用されていた食器

毛利家側が記録として残したと思われる日本語訳には、アイリッシュ・シチューを「羊肉を小切りにして煎りたるもの」、ジャム・タルトレットを「砂糖漬けにして製したる菓子」など、内容の分かる記述がされている。カスタード・プディングは「ブドウ入りプリング」と訳されて、カスタード・プディングに（干し）ぶどうが入っていたことが推測される。

このことから、毛利家が料理の内容を含めて記録をし、イギリスの知識を吸収しようとする姿勢を感じとることができる。それは、その後の欧米文化の受容へつながっていく兆しといえよう。

当時の長州藩には、牛肉、鶏肉、羊肉、ポテト（ジャガイモ）、砂糖をふんだんに使用したお菓子などはなかった。毛利藩主をはじめ参加者がおもてなしで出されたお菓子をどのように味わったのかは興味深い。そして、当時の食を通じた暮らしを知るうえで、酒、部屋の様子、衣服、台所等について明らかにすることが今後の検討課題である。

3-2 江戸時代中期から明治初期の長州藩（山口県）におけるクネンボ

クネンボ（農研機構果樹茶業研究部門カンキツ研究領域から提供）の写真を図7に示す。クネンボは、ウンシュウミカンより大きめで、皮に特有の匂いがあり、種子が多く、江戸時代、子孫繁栄が重要であることから喜ばれたとされている。現在は、種子が少なく、甘くて食べやすい品種が好まれることから、急激にウンシュウミカンに変わっていったといえる。



（農研機構果樹茶業研究部門カンキツ研究領域から提供）（撮影：五島）

図7 クネンボ（九年母、乳柑）

長州藩は周防国と長門国からなり、明治以後は山口県となる。そこで、長州藩と山口県におけるクネンボの生産について検討した。

江戸時代中期における柑橘類の生産は、「江戸時代中期における諸藩の農作物 ― 享保・元文 諸国産物帳から ―」¹¹⁾によると、42の諸国産物帳を分析した結果、最も多いのが柚で30の諸国産物帳に記載されており、ついで、みつかん（みかん）24、くねんぼ22、きんかん20、だいたい19、たちばな14、かうじ（柑子）12、かぶす（たいく）8、うじゅうきつ（温州）6である。すなわち、クネンボは、ユズ、ミカンについて、広く生産されていたことが分かる。

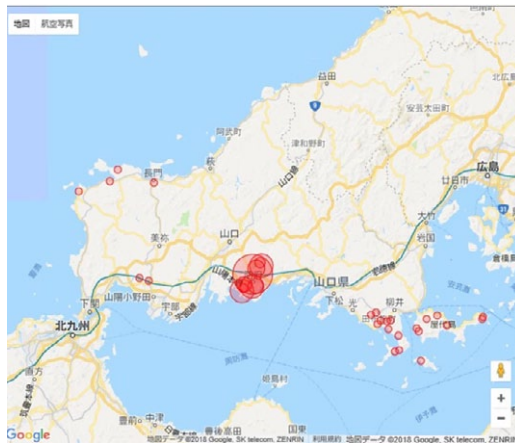
また、周防国（「周防産物名寄」）では、柑橘類は、「蜜柑 甘みかん、紀伊国みかん、紅みかん、酸みかん、じゃがたらみかん、橘（しろかうし）、包橘（かうし）、たちばな、金橘（きんかん）、久年母、夏蜜橘、柚（ゆ、もちゆ）花柚、橙 かぶす、佛手柑、さぼん」が、長門国（「長門産物名寄」）では、「蜜柑、かうし、たちはな、金橘（たちはな、きんかん）、くねんぼ、柚（ゆ、もちゆ）花柚、橙（たいたい）かぶす、ざぼん」が記述されている。すなわち、江戸中期には周防国、長門国ともに、クネンボが栽培されていた。

次に天保期長州藩（支藩を除く本藩領の記録）の地誌である「防長風土注進案」¹²⁾に記載された柑橘類は、クネンボの他、ミカン、カンルイ、ダイダイ、ユズ、キンカン、タチバナがある¹³⁾。柑橘類の

推定総生産量¹⁰⁾が多いのは、カンルイ（柑類、柑橘類の総称）139.5トン、ダイダイ56.9トン、ミカン47.7トン、クネンボ18.6トン、ユズ5.8トンであった。

天保期長州藩の地誌「防長風土注進案」に記載されたクネンボの生産分布を、GIS（地理情報システム）を活用して描いた¹⁴⁾（図8）。「防長風土注進案」に記載されている全326村のうち34村で生産されており、約1割の村にあたる。生産量が書かれているのはすべて三田尻宰判であった。瀬戸内海側、日本海側ともに栽培されていることが分かる。毛利藩主父子とキング提督の会見が行われた場所である三田尻は、クネンボの特産地であったといえる。

「防長風土注進案」から、物産の単価が分り、1個あたりクネンボは0.05匁（銀目）、蜜柑は0.01匁で、クネンボはミカンの5倍の価格であった¹⁵⁾。



注) クネンボの生産の記録は、三田尻宰判（下右田村 10000、仁井令 5000、西之浦 5000、眞尾村 5000、上右田村 3000、植松村 2500、三田尻村 2400、鈴屋村 1000、西ノ浦鹿角村 500）の記載があり、単位は書かれていないが、「個」であろう）。大島宰判（日見村、油宇村、横見村、三浦村、平郡島、伊保田村）、吉田宰判（厚狭村、山野井村）先大津宰判（井上村、後畑村角山村）、前大津宰判（深河村）に名前の記載。

図8 1840年頃のクネンボの生産村の分布（「防長風土注進案」による）

明治になって、わが国で初めて全国規模の生産統計である『明治七年府県物産表』¹⁶⁾が作成された。これをもとに花木¹⁷⁾は、柑橘品種の明治前期の全国的な動向を概観している。柑橘類の総額287,345円（小数点以下は四捨五入）のうち、1位は蜜柑の155,266円、2位は柑子の79,752円、3位は九年母（乳柑、香柑含む）の17,908円である。クネンボの生産額は、山口県が全国1位の8,250円で、全国の生産額の46パーセントにあたる。

『明治七年府県物産表』¹⁸⁾によると山口県で生産されている果物類で金額が大きい順に、梅子（梅の実）の29,250円、ついで枇杷 10,000円、九年母 8,250円、蜜柑 5,000円であった。クネンボが重要な産物であったといえる。蜜柑 1,000荷 5,000円、九年母 1,500荷 8,250円、橙 550荷 2,100円とされていることから、1荷あたりの金額は、蜜柑 5円、九年母 5.5円、橙 6円である。1荷あたりの金額を比較すると、クネンボは、ミカンよりやや高めであるが、ダイダイよりは安いことが分かる。

幕末と明治7年のクネンボとミカンの価格を比較すると、クネンボがミカンに比べて安くなってきていることが分かる。

以上のように、幕末から明治にかけて、長州藩（山口県）でクネンボが多く生産されていることが明らかとなった。

山口県全体ではなく特定の地域を記した記録の中に、萩市の熊谷家の弘化4年（1847年）頃の庭の植栽（「熊谷家上屋敷植栽樹木」（萩博物館蔵））においてクネンボの存在が確認できた。この場所は、現在は宅地になっており、実物のクネンボを見ることはできない。また吉田松陰の野山獄中における食材の差し入れ¹⁹⁾にもクネンボが出現することが確認された。

このように明治のはじめまで山口県が生産地であったこと、さらに福岡県にある宗像大社では、800年以上続いている神事（古式祭）でクネンボが使用されていることから、現在でも山口県内にクネンボの木が残っているのではないかと考え、現在、DNA多型解析を活用し探索を行っている。

4 結語

以上のように、幕末における日英饗応料理を分析することによって、毛利家側はイギリス人に配慮した特別なおもてなしを行い、一方キング提督は自国の料理でもてなしを行っており、もてなし方に日本とイギリスの文化の違いが認められた。また、毛利家側がイギリスの知識を吸収しようとするを感じることができ、その後の欧米文化の受容へつながっていく兆しを見ることができた。

クネンボの探索は、萩市周辺で柑橘類を探し品種を同定するために、DNA多型解析として遺伝子マーカーを用いて実施している。調査を進めて行く中で、クネンボの名称に関しては、①本物のクネンボ（農研機構ほか）②地域でクネンボと称されている柑橘類（地域クネンボ）③柑橘類の総称としてのクネンボがあるのではないかと考えている。

本研究において、文献史料を手掛かりとして、山口県内でDNA多型解析を行って探す方法が、幻となった郷土食材を復活させ、地域の食や文化を探求するための発掘方法の一つとして重要になる可能性を示した。

さらにクネンボをスライスしてドライフルーツにするなど、現在、クネンボの調理・加工についての検討も行っている。成果発表としては講演会を2019年9月にロンドンのJapan Societyで行った²⁰⁾。今後も、講演会、セミナー等で研究成果の発表・紹介を積極的に行う予定である。

今後さらに幕末から現代への食の変遷を明らかにするとともに、柑橘類のクネンボの探索、再生を、DNA多型解析を活用し実現させ、江戸時代に食されていた幻の食材の復活、栽培、さらには調理・加工へ発展させたい。そして、幕末の食生活から将来の食のヒントを学ぶとともに、歴史的背景をもった食材や料理を活用した地域貢献や、栄養学的検討及び食育の立場で学校教育への提言、異文化理解の立場からイギリスと日本の食に関わるコミュニケーションの研究へと展開することを予定している。

謝 辞

本研究を行うにあたり公益財団法人アサヒグループ学術振興財団2019年度学術研究助成生活文化部門の研究助成を賜りましたことで、イギリスでの食文化に関する現地調査を行うとともに、文系・理系を融合した学際研究を進めることができましたことを感謝いたします。

同時に山口大学山口学研究プロジェクトの研究助成をいただき研究を進めました。研究を遂行するにあたり、防府市おもてなし観光課、桑華苑、防府市生活改善実行グループ連絡協議会、Japan Society (London)、宗像大社、松陰神社宝物殿至誠館、萩博物館、山口県文書館、山口県柑きつ振興センター・山口県大島柑きつ試験場には、ご協力いただき深く感謝申し上げます。

史 料

- (1) 「英国人三田尻渡来一件」(山口県文書館蔵)(藩政文書・毛利家文庫・9 諸省 請求番号 9 諸省 601) 山口県文書館蔵
- (2) 「慶応二年丙寅十二月分」(山口県文書館蔵)(藩政文書・毛利家文庫・32 部寄 請求番号 32部寄14 (13の12))
- (3) *HMS Princess Royal, Ship's Ledger February 1864-August 1867, National Archives of the United Kingdom, reference ADM115/777.*
- (4) 「熊谷家上屋敷植栽樹木」(萩博物館蔵)

文 献

- 1) 和仁皓明(1991)、食物文化の形成要因について、食生活総合研究会誌、1(1)、46-50
- 2) 防府市明治維新150年推進協議会(2017)、幕末激動の防府、7-8
- 3) 五島淑子(2019)、日英饗応料理から現在に至る食文化の変遷、「山口学研究プロジェクト明治150年から見える山口県の未来研究成果報告書」、山口大学山口学研究センター、25-32
- 4) 平野雅章他(1985)、原典現代語訳日本料理秘伝集成、全19巻、同朋舎出版
- 5) Beeton, E., 1861, *Mrs. Beeton's Book of Household Management*, London, Ward, Lock and Company. 再現にあたっては2010 Benediction Classics, Oxford.を使用した。
- 6) 岩政正男(1976)、柑橘の品種、静岡県柑橘農業共同組合連合会、136
- 7) Hiroshi Fujii *et al.*, Parental diagnosis of satsuma mandarin (*Citrus unshiu* Marc.) revealed by nuclear and cytoplasmic markers, *Breeding Science* (2016) doi:10.1270/jsbbs.16060
- 8) ウンシュウミカンの全ゲノムを解読、プレスリリース 平成30年2月、農研機構、国立遺伝学研究所
- 9) Tokurou Shimizu *et al.*, (2017)、Draft Sequencing of the Heterozygous Diploid Genome of Satsuma (*Citrus unshiu* Marc.) Using a Hybrid Assembly Approach, *Front. Genet.*, 05 December 2017, <https://doi.org/10.3389/fgene.2017.00180>

- 10) 五島淑子 (2015)、江戸の食に学ぶ 幕末長州藩の栄養事情、臨川書店、139-143 表1他
- 11) 盛永俊太郎・安田健編著 (1986)、江戸時代中期における諸藩の農産物-享保・元文 諸国産物帳から-、189、190、196、264、271
- 12) 山口県文書館 (1960-1965)、防長風土注進案 (全21巻)、山口県立図書館、(復刻版、マツノ書店、1983)
- 13) 松森智彦・山根麻希・中村 大・五島淑子 (2014)、『防長風土注進案』の産物記載にみる食品目録 (1): 農作物・採集品を中心に、山口大学教育学部研究論叢 第63巻 第1部、105-114
- 14) 松森智彦・中村 大・五島淑子 (2018)、『防長風土注進案』産物・産業記載データベースシステムの開発と公開、山口大学教育学部研究論叢 第67巻、173-177
- 15) 西川俊作 (2012)、長州の経済構造、東洋経済新報社、20
- 16) 明治文献資料刊行会刊 (1959)、『明治前期産業発達史資料 第1集-明治七年府県物産表-』昭和34年、明治文献資料刊行会
- 17) 花木宏直 (2010)、近世後期~明治前期における柑橘品種と受容: 和歌山市街及び周辺地域を事例に、地理空間、3 (2) 96-112、<http://hdl.handle.net/2241/00151385>
- 18) 前掲16) 687
- 19) 吉田松陰・山口県教育委員会 (1939、1940)、吉田松陰全集第7巻、岩波書店 (復刻版2001年、マツノ書店)、402他
- 20) Goto, Y. and Senneck, A., (2020), *The Art of Culinary Diplomacy in the Mid-nineteenth Century: Britain Meets Japan at the Dining Table*, Japan Society Proceedings, 63-78