

目的 これまで、天保期長州藩の地誌である『防長風土注進案』をもとに、19世紀半ばの長州藩における食料と栄養状況についてあきらかにした。長州藩（現在の山口県）は、地形的には、南は瀬戸内海、北は日本海に面し、中国山地も含むことから、食料生産にも地域性が認められる。そこで、長州藩17宰判における食料生産の地域性を明らかにする。

方法 『防長風土注進案』に記載された食用産物について、宰判ごとに食料の推定総生産量を求め、それらをもとに、当時の宰判別人口および365日で除し、1人1日あたりの食料の生産量を算出する。また食品成分表（三訂）を使用して栄養素等供給量を求め、その特徴を明らかにする。

結果 長州藩のうち『防長風土注進案』に記載された17宰判（支藩領を除く）の食料生産の地域性について次のことがわかった。

①瀬戸内海の島である大島宰判は海産魚類とサツマイモの生産量が多かった。②中国山地に位置した宰判ではサツマイモよりサトイモの生産が多く、川魚、イノシシ、シカの捕獲がある。とくに奥山代、前山代宰判ではソバ、コンニャクの生産量が多かった。③瀬戸内海に面した上関、熊毛宰判では野菜類の生産が多様である。④都市化の進んだ山口、三田尻宰判では米の生産量が多かった。⑤瀬戸内海に面した小郡、舟木宰判では海産魚類とともに貝類がみられた。⑥日本海側の先大津、前大津、奥阿武宰判では、海産魚類、海草類の生産量が多い。とくに前大津宰判では鯨が特徴的である。また、奥阿武宰判では鶏卵の生産量がある。