



自然豊かなわが国では、古来より自然の恵みを食材として利用しながら、知恵と工夫を加えることで食文化を大きく発展させてきました。農耕技術の確立により作物の生産性は革新的に高まりましたが、農業生産への依存度の高さは、冷害や水害などの自然の脅威に襲われると、しばしば凶作に見舞われ、食物の供給が大幅に減少することになりました。それに対し、江戸幕府は救済金の貸付や貯穀などの飢饉対策を実施しました。飢饉の備えを記した「救荒書」も各地で刊行されています。青木昆陽(1698-1769)によって栽培が奨励された甘藷(さつまいも)は、寒冷地である東北地方での生育は芳しくありませんでした。一方、馬鈴薯などは積極的に栽培され、豊富な山菜類やキノコの利活用など、地域特有の食文化も今に続いています。

本展示では、飢饉のさいに檜葉地域で食された「救荒植物」をテーマとして、檜葉町内で新たに採集した「食べられる植物の標本」を中心に、檜葉町に残された古文書とあわせて「人々の命をつないだ植物」を展示します。また、町民に実施した聞き取り調査をもとに、冷害時に食べた野生の植物、保存の知恵などを紹介し、檜葉地域の食文化の特徴を考えます。



ハハコグサ  
(檜葉町下小埜、2026年採集、2026/12/1-2027/3/28展示)



クリ  
(檜葉町上小埜、2025年採集、2026/7/25-11/29展示)



イチヨウ  
(東京大学本郷キャンパス内、2025年採集、2027/3/30-7/4展示)



さつまいも  
(岩崎灌園原著・飯田蔵太郎編『本草図譜』巻47菜部、本草図譜刊行会、1918年、東京大学総合研究博物館所蔵)

