

# 第15章 和歌山の伝統食品の素材作物や工芸作物の生産量変遷

枚 本 敏 男

## 1. はじめに

海運以外に多量の農産物を運ぶ交通手段がなく鮮度保持の難しい野菜などの運搬が困難な自給自足に近い時代には、それぞれの地域の環境に見合った作物が栽培され、それらから地域色の豊かな食品が作られていた。それらのいくつかは伝統食品として今でも作られている。その一方で、ほとんど消えてしまったものもある様である。生活の洋風化が進み、交通手段の発達による全世界的な流通網の整備と価格競争にさらされている現代では、和歌山県を含む日本国内で栽培されなくなってしまった作物は多数ある。本章では、農林水産省のホームページ (<http://www.library.maff.go.jp>) に記載されている大正から平成までの年度毎の農林水産省の記録(農林省統計表、農水省統計表)を中心に、工芸作物などの栽培面積、生産量、反収などを作物ごとに和歌山県の経年変化を図表に示した。また、和歌山県立図書館に保管されている書籍に掲載されている関連記事についても要約した。

紀南から紀北まで地域ごとに特徴ある気候風土を持つ和歌山県での伝統的食品には、海、山からの恵みを利用したものが多い。農作物から作られているものでは、金山寺味噌、高野豆腐、湯浅の醤油、茶粥などがある。

近年の農山漁村の高齢化と過疎化を食止める方策の一つとして、都市と農村の交流とその手段としての地域の特色ある生活を体験する観光事業がある。かつては盛んに作られた気候風土に適していたが、経済的価値が見合わず減少・消失してしまった作物を改めて観光資源として

表1 明治期における主要農産物の生産量推移(5カ年平均)

作物名 単位：千トン (万石/万貫)	明治8～12年 (1875-79)	明治17～21年 (1884-1888)	明治39～43年 (1906-10)
粳米 (万石)	603(402)	770(513)	840(560)
糯米 (万石)	30(20)		57(38)
裸麦 (万石)	201(124)	356(237)	297(198)
小麦 (万石)	17(11)	44(29)	36(24)
大豆 (万石)	15(10)		14(9)
甘藷 (万貫)	72.2(1925)	247.7(6606)	236.9(8316)
菜種 (万石)	24(16)	21(14)	6(4)
甘蔗 (万貫)	14.9(397)		7.4(202)
茶 (万貫)	1.65(44)	4.4(117)	0.9(116)
綿 (万貫)	9.3(247)	12.9(344)	0.3(8)
葉煙草 (万貫)	1.2(31)	2.2(58)	—
葉藍 (万貫)	4.2(111)		0.2(31)
はぜ実 (万貫)	4.8(127)	15.0(399)	7.6(416)
楮皮 (万貫)	2.6(69)		4.4(140)

1石=150kg、1貫=3.75kgで換算、四捨五入  
(和歌山県史 近現代一 p.482表100改変)

の可能性を検討することは有用であると思われる。

表1にみられる14品目の作目で、第92次農水省統計表(平成28～29年度)に記載されている作目とその生産については以下のとおりである。和歌山県での米の栽培面積と収穫量が31,900ha、170,300t(明治初期には60万t、平成28年の約3.5倍の量)、サツマイモ(甘藷、65ha 16千t(推定値)、4.5倍)、大豆(29ha、28t、5千倍)、茶(31ha、300t(推定値)、5.5倍)であり、他の工芸作物の近年の面積や収穫量は不明だが、それらは明治初期より大幅に減少したと思われる。

## 2. 伝統食品とその素材作物

### (1) 金山寺味噌

おかずとして和歌山県内の食卓に欠かせない金山寺味噌に含まれる素材は、地域により多少異なるが、米、大麦(裸麦)、大豆である。その組成と作り方を表2に示す。金山寺味噌を作るには、最初に大麦(裸麦)、米を水に漬け、大豆は炒って表皮を除き半割にするために臼で挽き、吸水した米や大麦と共に蒸し、麴を混ぜナスなどのかやくを加え熟成させる。もう一つの味噌として、大麦だけで作られる甘口の夏味噌がある(表3)。それらの原料となる大麦(図1)や裸麦(図2)の和歌山県内での栽培面積や生産量は戦後に大きく減少した。大豆(図3)の生産量も同様に減少したが、大麦など全国的に減少したのに対し、大豆では、和歌山県での栽培面積/生産量の全国の中で占める割合の減少が激しく、和歌山県独自の原因があると思われる。それらの減少割合に比べ、主食である米では減少割合は少ない(図4)。反収は技術の向上により明治時代の300kg/10aから平成

表2 金山寺味噌の作り方(和歌山の食事 p70)

	大麦	3升
	大豆(炒り)	3升
	米	4升
かやく	ナス	1貫(小口に切り、塩もみ)
	ウリ	
	シソ	塩もみ
	ショウガ	千切り、塩もみ
調味料	塩	2升(総量)
	砂糖(キララ)	2斤

#### 前処理

大麦・米	前日に水つけ	
大豆	炒って、ひき臼で半割りにし皮を除き、前日に水につける	

#### 当日の処理法

米を蒸し、もろふたに寝かせて花を作る
麦と大豆と一緒に蒸す
体温程度に冷ました麦と大豆に米を加える
米麴を混ぜて一日寝かす
塩・砂糖を加え良く混ぜ、かやくを加える
桶に移し、味噌蔵で一月程度保存する

参考：金山寺味噌豆知識(湯浅町商工会ホームページ)

表3 夏味噌の作り方(和歌山の食事 p70)

大麦を石臼で搗く
蒸す
米麴の花を入れる
もろふたに蓋をして寝かす
二日程度してから麦こうじ1升に対し塩1合5勺加える。壺に入れて20日程度で食べられる
備考：直ぐに酸っぱくなるので、少なめに作る。茶粥のおかずにする

図1 大麦生産の経年変化

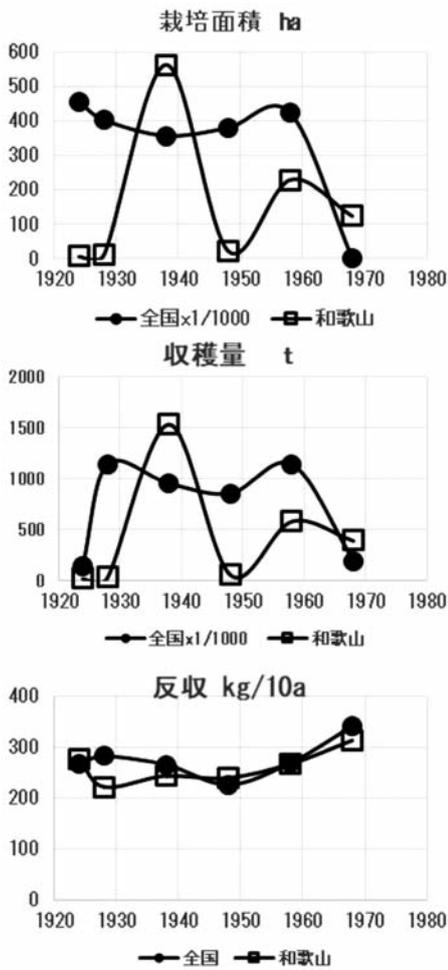


図2 裸麦生産の経年変化

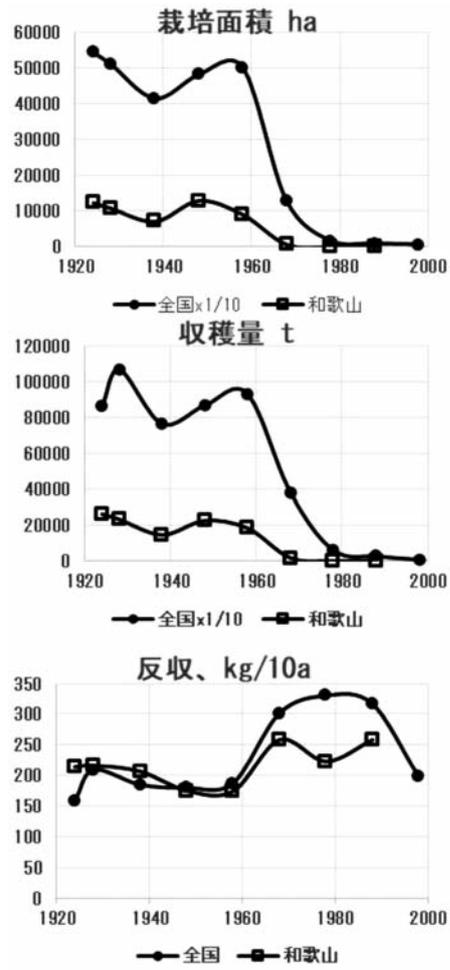


図3 大豆生産の経年変化

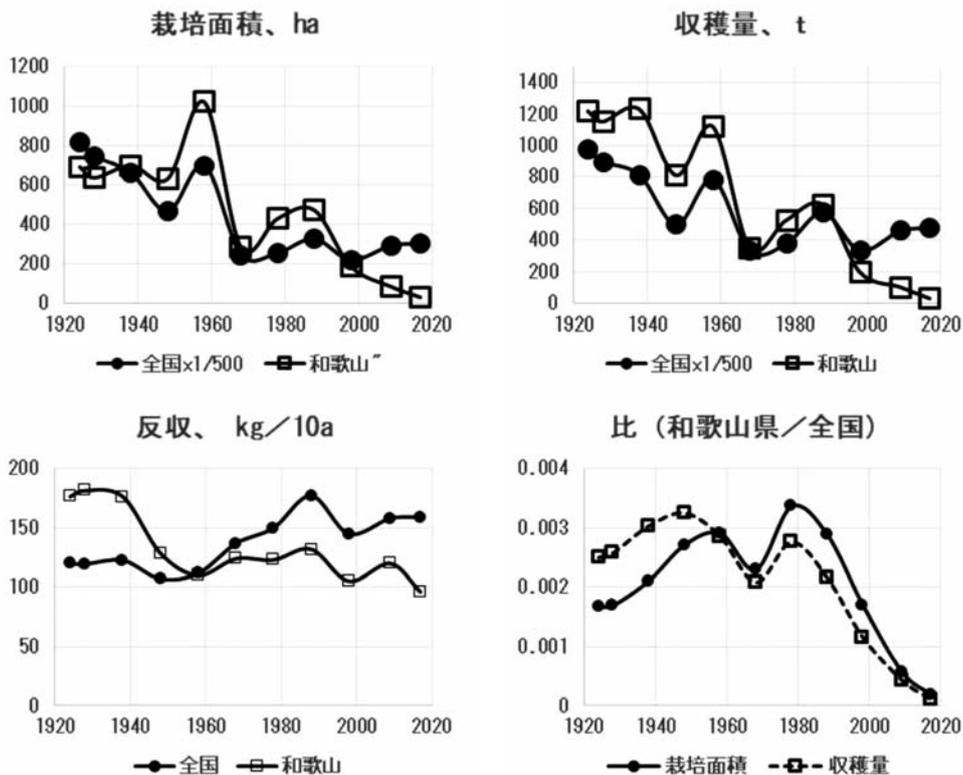


図4 水稲(粳)生産の経年変化

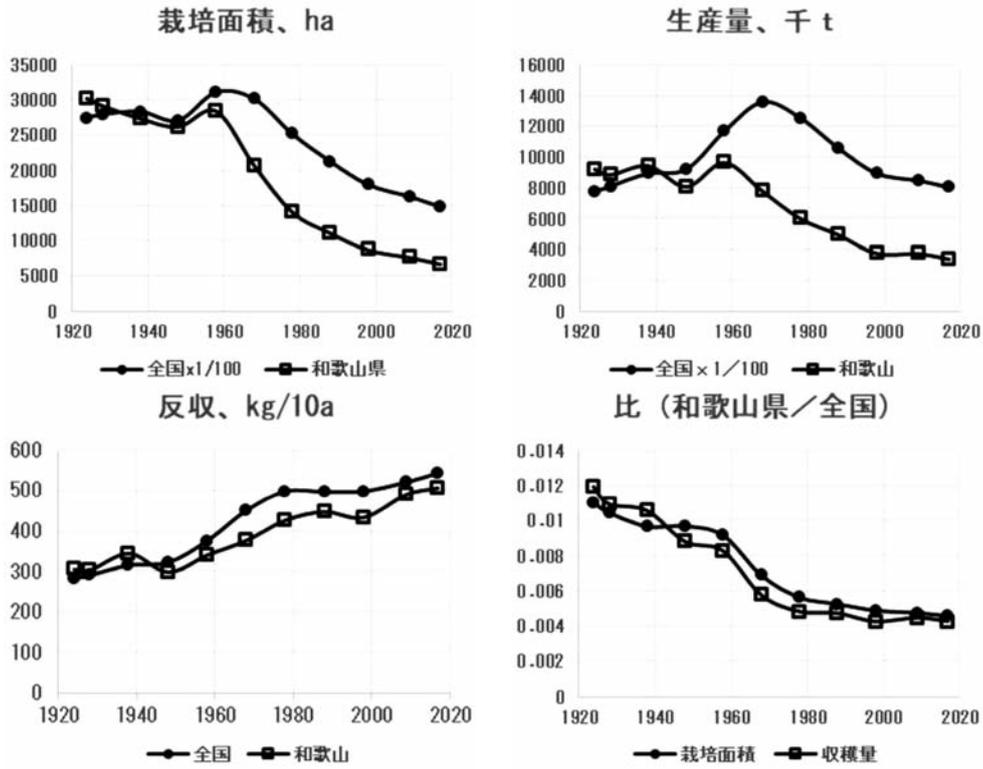


図5 小麦生産の経年変化

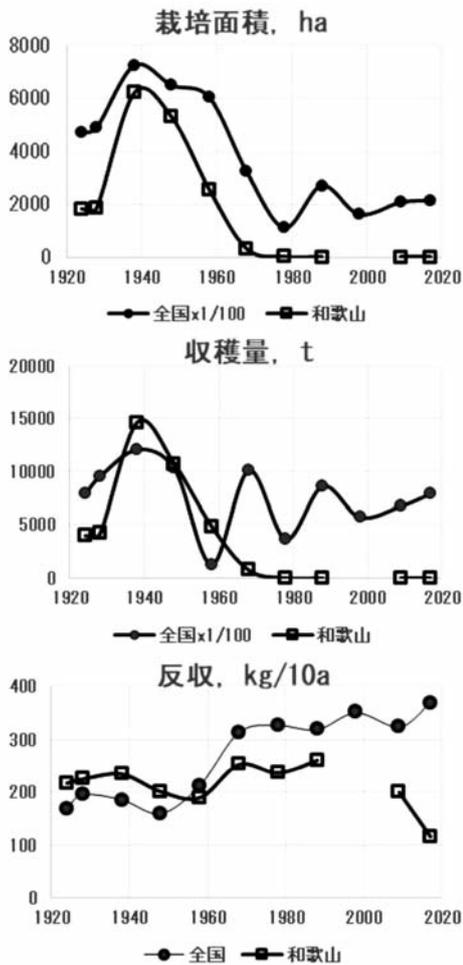
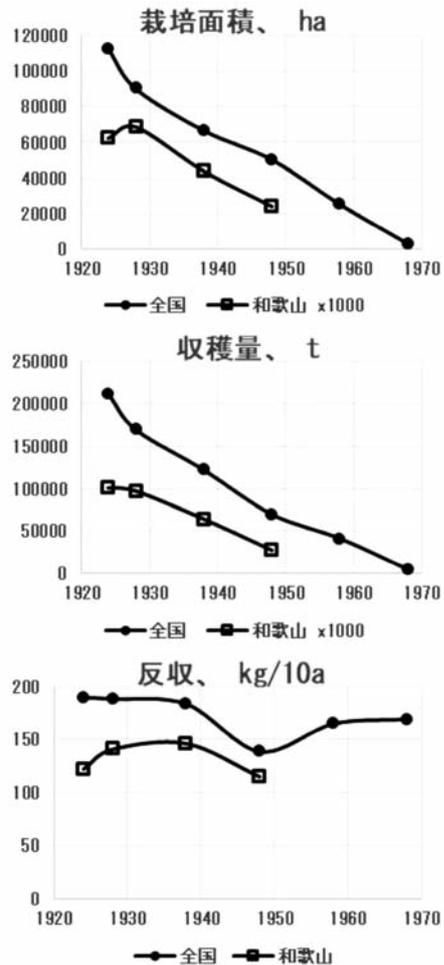


図6 粟生産の経年変化



時代の500kg/10 a まで全国的に増加し、和歌山でも同様に増加してきたが、栽培面積、収穫量共に、和歌山県では全国よりも早い60年代から減少に転じた。

## (2)高野豆腐

昔は、高野豆腐は豆腐を冬の低温で凍らせて作っていた。豆腐に含まれるタンパク質同士が会合し、煮炊きしても崩れなくなる性質を利用した栄養的に優れた保存食品である。全国的にも凍り豆腐、凍み豆腐などとも呼ばれ、日本人の栄養源として役立ってきた。図3に示した様に、大豆の生産量は60年代から顕著に低下し、全国の生産量が国の政策などで下げ止まった80年代以降も減少し、全国の生産量に対する比も著しく低下してしまった。

## (3)湯浅醤油

湯浅町醤油博物館のホームページには「様々な商業や文化が発展してにぎわうまちなかで、「金山寺味噌」製造の過程に注目した職人の創意から、和食の味の決め手である醤油造りが始まりました。」とある。金山寺味噌と同様に大豆、小麦、食塩から作られた調味料である。小麦の栽培は戦後に急速に減少し、1970年代に極めて少なくなった。大豆と同様に小麦の全国生産量は国の政策などで支えられ一定量は作られてきているが、和歌山県では生産されなくなってきており、反収も低下した。

## (4)茶がゆ

和歌山県の各地域で特徴のある粥が作られていた(例：紀ノ川流域の未熟そら豆を入れた豆茶がえ、乾燥そら豆を入れた豆茶、小豆を入れた小豆がゆなど)。茶がゆの材料になる茶には番茶、ほうじ茶が使われた(茶の歴史については、4-3)で述べる)。

## 3. 他の穀物

濡れ手で粟、黍団子など、例えや童話に残っている穀物も伝統食品に使われた作物と同様、あるいはそれ以上にそれらの栽培は全国の変化と同じように減少した。粟も黍も栽培面積、収穫量ともに戦前では全国の1/1000程度と少なかったが、戦後、急速に生産量が減少し、粟(図6)は1950年代に、黍(図7)は1960年代にほとんどなくなったと思われる。健康志向の高まりにより消費量が増え、全国的には1980年代に栽培面積が減少から増加に転じた蕎麦は、和歌山県内では増加せずに減少してしまった(図8)。

図7 黍生産の経年変化

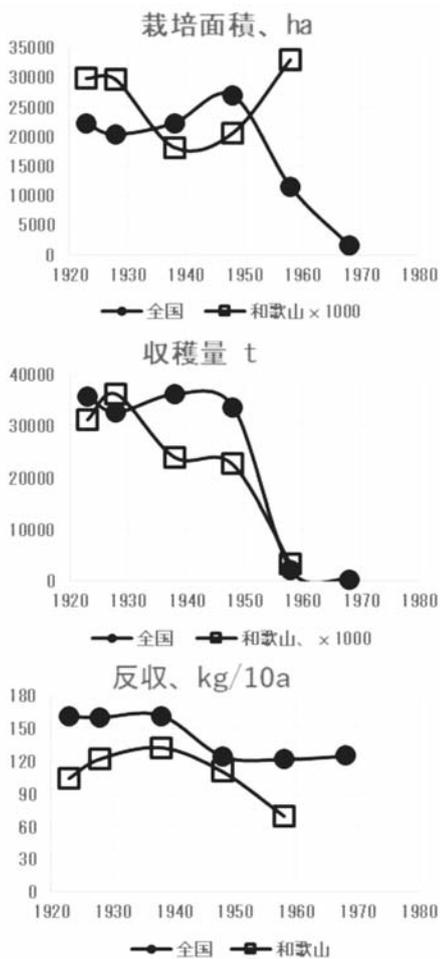
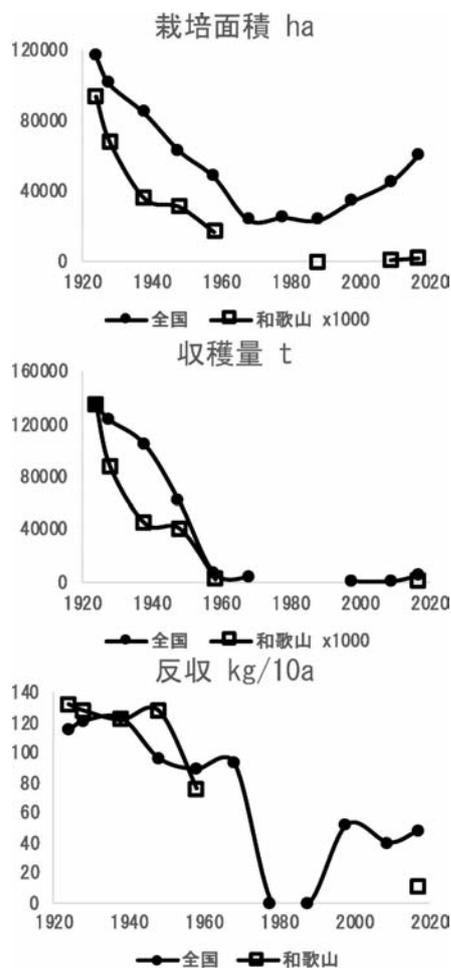


図8 蕎麦生産の経年変化



#### 4. 工芸作物の品目およびそれらの生産量の変化

##### (1) 作目ごとの変化の概要

昭和3年の第5次農林省統計表に掲載されている21種類の工芸作物「ナタネ(菜種)、ゴマ(胡麻)、タイマ(大麻)、ラミー(苧麻)、アマ(亜麻)、イチビ(黄麻)、キ(備後藺)、シシトウキ(七島藺)、ヘチマ(絲瓜)、ハアイ(葉藍)、ジョチュウギク(除蟲菊)、コンニャクイモ(蒟蒻芋)、ミワタ(實綿)、コリヤナギ(杞柳)、ハクカ(薄荷)、ヤクヨウニンジン(人参)、カンショ(甘蔗、サトウキビ)、ハタバコ(葉煙草)、ハゼ(樺)、コウゾ(楮)、ミツマタ(三桠)」のうち、和歌山県で生産されていた作目の生産量の変化を示す(表4)。昭和43年頃の調査までに栽培面積、収穫量ともに減少し、調査も中止されたものが多い。

その中でも、明治時代の45年間における作目の変化は、表1に示した様に著しいものがある。明治の間に激減したものに菜種、甘蔗(サトウキビ)、茶、実綿、葉藍、はぜ実がある。さらに昭和初期までその減少傾向は続いていたと思われる。これら工芸作物の中で新製品の出現により需要が低下したもの(葉藍：染色原料、はぜ実：和蠟燭の原料)、他の産地との競争(茶：静岡茶)などがある。はぜ実、菜種、甘蔗は取り扱っていた日高地方の商人が商業から撤退したこと

表4 工芸作物の作付面積と生産量の変化

調査年次	菜種		ゴマ		苧麻		蕎	
	作付面積、 町 (ha)	収穫高、t	作付面積、 町 (ha)	収穫高、t	作付面積、 町 (ha)	収穫高、貫 町 (ha)	作付面積、 町 (ha)	収穫高、貫 町 (ha)
大正13年	50.6	461	16	105	—	—	1.6	4603
昭和3年	16.7	126	21.3	148	—	—	0.4	340
昭和13年	121.3	1606	31.4	233	11.5	1664	0	6
昭和23年	104.8	813	8	51	—	—	0.2	200
昭和33年	1050	1150	40	27	0	—	—	—
昭和43年	11	15						

調査年次	葉藍		除蟲菊		樺		楮	
	作付面積、 町 (ha)	収穫高、t						
大正13年	2.5	4.1	402.7	271	98.1	317	265.9	278
昭和3年	0.5	0.4	254.8	234	141.9	320	175.6	203
昭和13年			882.8	802	105.9	225	165.5	210
昭和23年	60.1		0.1	30			30.6	36
昭和33年			84	89	28	140	38	77

調査年次	茶		蒟蒻芋		三椏		甘蔗	
	栽培面積、 町 (ha)	生葉生産 量、t	作付面積、 町 (ha)	収穫高、t	作付面積、 町 (ha)	収穫高、t	作付面積、 町 (ha)	収穫高、t
大正13年	453	364	107.7	495	34.5	23	5.1	180
昭和3年	265	353	88.9	490	36	29	2.7	82.7
昭和13年	254.3	344	115.6	606	28.1	35	1.2	260
昭和23年	80.1		26.6	138	3.2	6(黒皮)		
昭和33年	150		210	900	7	14(黒皮)	3	61
昭和43年	194	1067	250	1020	農林(水産)省統計表： 大正13年＝一次、昭和3年＝5次、 昭和13年＝15次、昭和23年＝25次、 昭和33年＝35次、昭和43年＝45次、 昭和53年＝55次、昭和63年＝65次、 平成10年＝75次、平成19年＝83次、 平成29年＝92次			
昭和53年	144	689	99	231				
昭和63年	105	347	—	—				
平成10年	57	—	—	—				
平成19年	38	83	3	7				

昭和43年までに調査が中止された、または、和歌山県での生産の記録がないものがある。  
面積の単位は昭和23年までは町、昭和33年以降はha

が影響したと考えられている(和歌山県史 近現代一 p.482)。

## (2)サトウキビ(甘蔗)の歴史

(御坊市史第一巻通史編 I (p.720～748) を元に記述する)

南紀徳川史では、1736年に箕島村の田中善吉が薩摩藩から、紀伊続風土記では1739年に安田長兵衛が甘蔗を初めて植え、日高郡誌では1790年に紀州藩主徳川治宝(はるとみ)の殖産政策で野口村の前田清右衛門が讃岐から甘蔗を取り寄せ、それがたちまち広がったと記されている。

寛政12年に紀州藩は幕府御勘定所に対し精糖資金の融通を申込み、以後5年間に年々一万両(1両＝6万円とすると6億円)を借りだし、砂糖製造に意欲的に取り組んだ。また、農民の甘蔗作りを積極的に勧めた。日本糖業史には、産糖額が百万斤(1斤＝600gとすると6トン)に達

し、18世紀末頃が盛大であったと記されている。紀州藩は監督機関として砂糖頭取を置いた。1800年頃に、砂糖方役所を、産地にはその出張所を置いた様だ。3月頃に植え付けられた甘蔗苗が夏に成長し、10月から11月に茎から搾汁された。その後にしぼり汁が煮詰められた。得られた砂糖は樽に入れられ、11月中旬から2月に川出し船あるいは馬で河口まで運ばれ、小廻し船に載せられ、最終的に廻船に集められ、江戸や大坂に送られた。甘蔗種の作人(農家)への販売や砂糖の樽の集荷や出荷は砂糖問屋が行っていた。甘蔗栽培を奨励していた藩は、不足する米麦の栽培に支障が出るため、1819年には本田に植えることを禁じた。しかし、日高郡の甘蔗作りは衰えなかった。明治になり砂糖方は養蚕所に変わった。大正以降の記録を図9と表4に示す。生産は少なくなった様である。

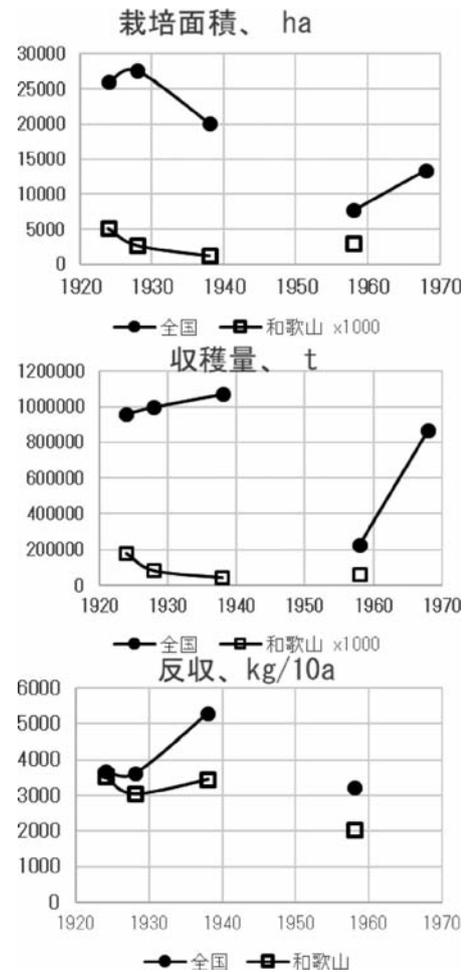
### (3)茶の歴史

(和歌山縣誌 上巻 p.1201-1207を元に記述する)

現代では、色川茶、熊野茶、川添茶、音無茶などがあるが、古くから茶は和歌山県の伝統食品の一つの茶粥などで多く消費されており、現在でも広く食べられている(大塚ら, 2004)。その茶を和歌山県にもたらしたのは、明恵上人といわれている。1187年に中国(宋)から茶の種子を日本に持ち帰った僧栄西がその半分を筑前国背振山に植え、その半分を京都梅尾の明恵上人に贈ったと伝わっている。その明恵上人が生誕地の有田郡(現在の有田川町)の歓喜寺に戻り、村民に種子を与えたのが広まったとされている。その茶の江戸時代後期から大正時代までの歴史(和歌山縣史上巻 p.1200-1207に掲載されている)の要約を表5(1)に江戸時代から明治時代初期、表5(2)に明治時代初期から後期について示す。篤農家と藩や県の努力と一部業者の規則やぶりの戦いがあったようである。茶の品質を保つための規制のために明治10年には、茶の検査所が五郡(海草、那賀、伊都、有田、日高)に設置された(表6)。県費を使い組合を奨励し、伝習所を作り、宇治や静岡の技術を広げる努力をした。明治30年には、和歌山市で茶業共進会を開催した。さらに県農会に製茶技術員を置き、品質を保つ努力をした。

明治時代の茶の生産量の変化を煎茶と番茶の2種類について図10に示す。煎茶の生産量は減少傾向であったが番茶の生産量は比較的一定に保たれていた。大正元年(明治45年)における郡別の各種茶の生産量を表7に示す。和歌山県内では、約19千戸の生産農家があり、日高郡が最も多い。煎茶の生産量が多いのは那賀郡、番茶の多いのは東牟婁郡だった。玉露は日高郡、烏龍茶は那賀郡で、紅茶は伊都郡で生産されていた。大正時代以降の茶の生産は、次第に低下し

図9 サトウキビ生産の経年変化



てきた(表5)。大正13年(1924年)には生葉の生産が364トンであったものが平成19年(2007年)には83トンになった。茶園の面積もそれぞれ453町(約449ha)と38haであり、80年ほどで1/10以下に減少した。

#### (4)ケシの生産

(本項は続日高郡誌上巻第2章Bけし(p.745~752)を元に記述する)

工芸作物ではないが、それに類するものとしてケシが大正から昭和にかけて和歌山県で栽培されていた。水田裏作としてケシの栽培が大正4年から始まった。当初は、技術が未熟であったことや他の作物との価格の違いで普及はしなかった。大正10年に賠償金額(買い上げ価格)が引き上げられた。戦前には有田郡が全国の生産量の50%を占めるほどにもなった(Wikipedia)。昭和20年以降占領軍命令により栽培は禁止されていたが昭和28年に再開され、昭和36年まで増加し続けた。その後、昭和43年(1968)まで日高地方で栽培されていた記録がある(続日高郡史、

表5 和歌山県における茶業の歴史(19世紀以降)

(1)江戸時代~明治時代初期

年 月	関係者・団体	事 柄
文化7年 (1810年)	日高郡清川村(現在のみなべ町) 大澤兵助とその子の與助	製茶のために宇治より人を呼び製茶技術を広げた
文政12年 (1829年)	藩主	大澤らの茶を買い上げ、以降毎年続けた
天保5年 (1834年)	藩主	製茶に名前「霞の隙」を付与
嘉永5年 (1852年)	與助の子の豫七郎	宇治や近江を廻り傳習所を設けた。製茶に従事する人が益々増えた
安政年間 (1854~59年)	有田郡では製茶法が青製(当時の製茶の新しい方法として、蒸した茶葉を加熱・乾燥させながら揉む:煎茶)になった	
安政6年 (1859年)	口熊野西谷村(栗栖川村) 大熊武平	奥熊野湯川村の堀文右衛門の指導で宇治製方を学び、山野に自生した茶を摘み山城の方に売り利益を得た
文久年間 (1861~1864年)	藩の御仕入役所	貿易業が起こった 製茶を役所だけで行い、人民の製茶を禁じた
明治2年 (1869年)	有田郡野田村 野田四郎	郡の殖産取締役になり、茶業の開発に努力し、民政局に御仕入所の製茶を止めさせ、民業に任せるようにした。さらに資金を貸与し数箇所に製茶場を設け、郡内同一品の製造することに努めて貿易を試みた
有田郡の製茶生産量は26315斤(1斤=0.6kgとすると15789kg)、売買代金11841圓70銭		
明治3年 (1870年)		西牟婁郡製茶取締り人として付近の五箇村の製茶改良に当たった
明治6年 (1873年)	大熊武平・堀文右衛門	製造所を33カ所設け、東京に輸送したが失敗した
明治7年 (1874年)	有田郡 野田四郎	4500斤生産し神戸に送りかなりの利益を上げた 所有していた柑橘畑を茶園にし、栽培法を研究した
輸出茶を製造するものが増加し、輸出量は安政年間の数十倍に増加した。維新後の取締りが緩くなったことにより茶の粗製乱造が目立ちだした。柳、藤、枸杞、桑などの葉を混ぜる者も現れ、品質が急激に低下し、外人の信用を失った。価格が低下し、経営を失敗する農家が多く出た。		

1975)。栽培は11月上旬の播種、1月～3月の間引き、3月下旬の追肥、4月に土寄せして育てると5月初旬に開花し、下旬に花卉から搾汁しモルヒネを含む液を回収したようである。

表5 和歌山県における茶業の歴史（19世紀以降）

(2)明治時代初期～後期

年 月	関係者・団体	事 柄
明治9年4月 (1876年)	県	区長に茶の乱造を警告した
明治9年11月 (1876年)	県	製茶商に鑑札を付与し、取り締まった
明治10年1月 (1877年)	県	製茶取締り申合規約を制定し、検査所を設けた(表7)。そこに検査委員を置き、各組合が作った茶は全て検査し、不合格品の販売を禁止した。県の吏員または勸業御用係を製茶の季節に各郡に派遣して監視した。さらに大阪、神奈川、神戸、堺、三重の諸県に検査所の捺印のない茶の販売を禁止することを依頼し、和歌山県の茶の信用を守ろうとした
明治11年5月 (1878年)～	県	勸農局出張所静岡紅茶製造所で数名が伝習を受け卒業後帰県し東牟婁西牟婁郡で伝習所を開き製法を伝えたが、広がらず絶えた
明治17年 (1884年)	農商務省	茶業組合準則を發布した
	県	製茶業者は郡区や町村の区画ごとに組合を設置する様に指導し、不正、混偽、着色茶の製造を取締り、乾燥法及び荷造法を完全にしようとした、輸出を回復させようとしたが、規則を守らない者もあり、製造高は益々減少した
明治20年 (1887年)	県	宇治より製茶教師を呼び、各郡を巡回した
明治24年 (1891年)～	県	県費50圓を支出し組合奨励費を作った
	組合	紅茶伝習生を選び大阪府伝習所で製造技術を習わせた
茶の生産量 (平均年産額)	明治10～27年	量 150万斤、価格30万圓
	明治18～24年	量 105万斤、価格126千圓となり、茶の栽培を止める農家が増加
明治26年 (1893年)～	県	補助金により組合中から3名を選抜し、京都府伏見紅茶伝習所に入学させた。帰県後、各地で試製し始め、いずれも良い成績を残した
明治27年 (1894年)	県	日高郡に紅茶製造伝習所を設け、5名の伝習生を養成した
日清戦争(1894～1895年)後の産業奨励の方針のもとに、県は特に茶業の特別調査を行い、実況を調査した。年々衰退する原因を調べた		
明治30年 (1897年)	県	250圓を茶業組合に交付し、茶業共進会を和歌山市で開催した
これらの努力にも関わらず、生産量は増加せず、明治36、7年頃には減少した		
生産減少の考えられる原因 ・製造法一定しない、・取締法はあるが厳密なる制裁がない、・粗製乱造に流れる その結果、価格が下がり農家が生産を手控える		
明治40年1月 (1907年)	県	模範的規約を示し、各組合と職公会規約を改正し、同業者間の情弊の除去を試みた
明治42年 (1909年)	県	茶業組合規則を改正し、茶業組合職公会議所始め各組合に働きかけた
明治44年 (1911年)	県	静岡県から製茶技師を呼び、製茶法と茶園仕立法等に関する実地講習会及び講話会を各地で開催した
明治45年 (1912年)～	県	県農会に製茶技術員を置き、茶業の改良を図り、講習会、講話会を開催してその発展を図りつつ、積年の弊風を一掃し、茶業回復の曙光を見られるようになった

表6 明治10年(1877年)に設立された茶の検査所位置

組合	組合名称	検査所		同支局	
第一大区	海草郡	和歌山	市井	第一大区	山口村
第二大区				五小区	
第三大区	那賀郡	第三大区	粉川村	第三大区	坂本村
第四大区		二小区		九小区	
第四大区	伊都郡	第四大区	妙寺村		
第五大区	有田郡	第五大区	金屋村		
		二小区			
第六大区	日高郡	第六大区	南部南道村		
		八小区			

図10 明治15-45年の和歌山県での茶生産の経年変化

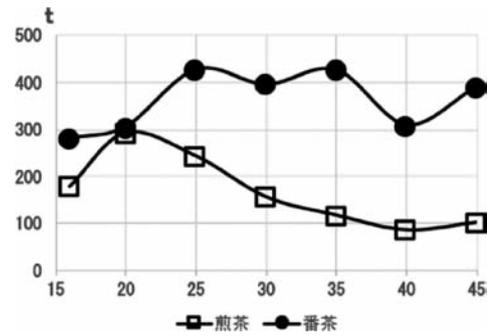


表7 大正元年(1912年)における郡別の茶の生産量

郡市別	製造戸数	玉露 (貫)	煎茶 (貫)	紅茶 (貫)	烏龍茶 (貫)	番茶 (貫)	合計 (貫)	価格 (円)
海草	11		547			4502	5049	3058
那賀	2690		8462		1240	14561	24263	25804
伊都	1919		1269	160		6662	8091	6057
有田	3633		1490			18658	12084	12084
日高	3760	29	3397			17252	12290	12290
西牟婁	2839		7858			20508	18234	18234
東牟婁	3895		4263			22147	19018	19016
合計	18707	29	27286	160	1240	104290	96543	96543

## 5. おわりに

和歌山県下では、様々な伝統食品の素材や工芸作物などが江戸時代以前から栽培されてきた。その一部は今でも重宝されているが、大半は生活様式の洋風化や価格競争の結果、栽培されなくなった。しかし、それら作物は、和歌山県のそれぞれの地域の気候風土に合致していることから、現代でも品質の良いものができると思われる。最近注目されている体験農業の材料としては、これらの工芸作物は好適である。例えば、手工芸品の和紙の原料となる楮、三桤などの収穫から和紙製造まで、あるいは栽培から収穫し、加工まで楽しむことのできるサトウキビなどがあげられる。観光立県を標榜し、和歌山県観光立県推進条例を平成22年(2010年)に施行している和歌山県に眠る素材作物に脚光を当てる日も近づいているのではないだろうか。

### 参考図書

- 大塚量子, 堺みどり, 吉田穰. 信愛紀要44号1-6(2004)
- 聞き書き和歌山の食事(農山漁村文化協会, 1989)
- 御坊市史第一巻(御坊市史編さん委員会, 1981)
- 続日高郡誌上巻(続日高郡史編集委員会, 1975)
- 和歌山県史 近現代1(和歌山県史編さん委員会 1989)
- 和歌山縣史 上巻
- <https://ja.wikipedia.org/wiki/ケン>