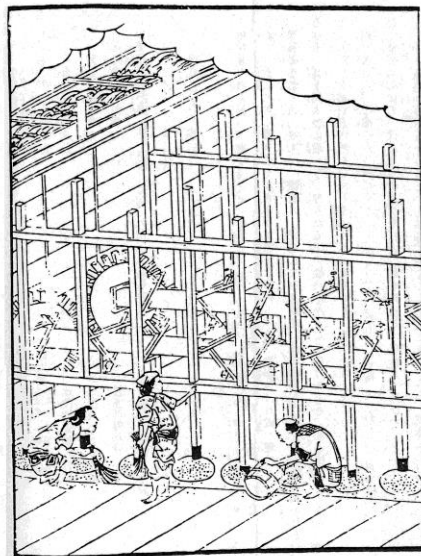


なたねあぶら 菜種油の生産

油は、灯りをともすために必要なものです。江戸時代の石川郡では菜種が多く栽培していました。特にこの地域は、乾いた土で、水はけがよく、菜種の生産に適していました。収穫した菜種は、煎ったあと、水車で油を搾ります。石川郡では、油を搾る業者がいて、油臼元とよばれていました。



大蔵永常『製油録』（江戸時代後半）
水車で菜種を搾り取るようすが描かれています。



『民家検労図』（江戸時代後半）菜種
菜種は裏作として栽培され、早稲を刈り取った後の田に種を蒔き、翌年の四月に収穫されました。