

都留市の歴史(5)

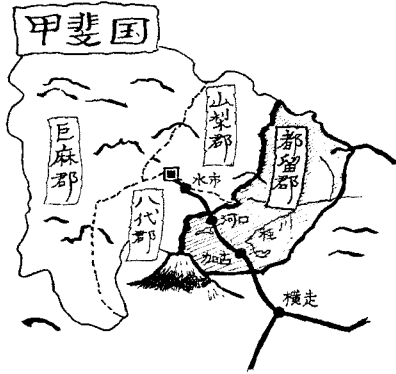
律令国家と甲斐国 ↳ 都留郡の成立

古代日本の権力の中心地は畿内にあり、その権力は律令国家と呼ばれるものへと少しずつ変わっていった。また、その間の大化の改新や壬申の乱などは、関東に大きな影響を与えたといわれています。関東地方にも戸籍・田籍を整備させる法令をだすなど、それまでの征服者に服従する支配から、地域統制的な支配に移行していく過程であったと思われます。また、この時期はアジア全体の変動の時期でもあったため、朝鮮半島から渡来してくる集団も多く、これらの人々は重点的に武蔵国や甲斐国に移住していました。

律令制のもとでは、甲斐国は山梨・八代・巨摩(巨摩)・都留の四郡で構成されていました。このうち、都留郡が甲斐国に入った理由は現在でもはっきりとわかっていません。なぜならば、地理的にみると、都留郡は国中地方より、どちらかというと川下流の相模国との関係が大きかったはずだからです。しかし、これ以降都留郡は政治的に一貫して甲斐国の所属になります。

では、なぜ都留郡は甲斐国に組み込まれていたのでしょうか。これは推測の域を脱しませんが、律令政府の甲斐国に対する位置づけの問題があげられます。律令制と

いうものは全国的統治であったとしても、政府が把握に努めたのは、直接役人を派遣した、それぞれの国単位であったようです。中央政府にとっては、各国の中心と中央政府とを現実的につなげ、それを維持することが最大の関心事でした。我が甲斐国の国府は山梨郡国府や、八代郡御坂町国衙だったといわれています。中央から甲斐国国府への道のりは、「延喜式」



(当時の律令の施行細則)によると、東海道の官道から駿河の横走(御殿場市のあたり)で分かれていたとあります。本道はそこから足柄坂(峠)にかかり、横走駅から籠坂峠を越えて加吉(古)駅を経て、河口駅から御坂峠を越え、水市駅から国府にいたることになっていました。この道のりは、現在にいたるまで変更しようのない、険しい富士山麓を通る一本道です。

当時、この道のりを維持することは並大抵のことではなかったと思います。まだまだ未開発の土地である富士山麓に二駅も設けられていることからその事情がうかがえます。そこで、この道を支えるべき土地として、現在でいう桂川一帯、つまり都留郡が甲斐国に組み込まれたのではないかと、いわれています。

また、甲斐国と相模国の国境について、延暦十六年(七九七)に両国の国衙が争論をしたという記事が「日本後紀」に出ています。この時、政府は使いをだして国境を定めたといわれ、その争点になっていた地名は「都留郡」留村東辺「砥沢」で、それをもって国境とするとされています。この欠字を考える場合、都留市には東桂地域に鹿留の地名があり、やはなれて戸沢があります。しかし、国境の目安となる河川や峰が見えたらず、隣接する相模の側の村もありません。どうやらこの地は都留市域ではないと思われる。もし、この字を「都」留村であるとすると、上野原町鶴島一帯が考えられます。この土地は桂川南岸の段丘で、そこに点在する耕地や農民の取り合いで争論がおこったと考えればわかりやすくなります。また、現在の地図上でもこのあたりが国境であることは大体わかります。詳しくは、都留市史の通史編を

ごらんください。
社会教育課文化振興係

平成8年度消費生活相談員委嘱

毎日の暮らしのなかで消費問題に関する悩みや苦情などお気軽にご相談ください。

秘密は厳守します。

都留市消費生活相談員

大村	方上	次叶	子江	(43)	0	9	0	9
山田	田	ふじ	子	(43)	3	5	4	5
藤根	江本	董咲	子	(43)	2	8	1	4
岡田	米子	咲子	子	(43)	6	9	0	5
小佐野	米子	咲子	子	(45)	0	4	6	2
加藤	藤川	肇	子	(43)	0	5	4	0
相堀	内	ま	子	(45)	0	3	0	3
高部	孝	あ	子	(43)	4	2	7	6
武田	孝	あ	子	(43)	5	3	0	8
北村	あ	さ	子	(43)	3	1	9	0
志村	孝	あ	子	(43)	2	3	3	1
小佐野	あ	さ	子	(43)	1	3	5	8
小平	葉	あ	子	(43)	3	5	7	9
	葉	あ	子	(43)	6	4	7	7
	葉	あ	子	(43)	8	4	2	6
	葉	あ	子	(43)	0	3	2	2
	葉	あ	子	(48)	2	0	2	0

材料(4人前)

なす 5個
長ねぎ 10cm
青じそ 5~6枚
赤唐辛子 少々
タレ《しょうゆ大さじ3、酢、砂糖、ごま油、いりごま各大さじ1、すりにんにく1かけ分、粉唐辛子少々》

作り方

- ①なすはヘタの部分を切って縦半分に切り、切り離さないようにして、5mm幅に切り目を入れる。
- ②蒸気の上上がった蒸し器に並べ入れ、6~7分強火で蒸し、冷やしておく。
- ③長ねぎは芯を抜いてせん切りにし、青じそは細切り、赤唐辛子は小口切りにし、それぞれを水にさらしておく。
- ④タレの材料をよく混ぜ合わせる。
- ⑤なすを器の上で2~3枚づつに裂きながら花形に盛り、③をあしらひ、タレをかける。

都留市食生活改善推進委員会

食生活改善メモ(5)

なすの活用

辛い食べものは新陳代謝を活性にし、食欲を増進させるので、暑い夏に適しています。東南アジアやインド、中央アメリカなどの赤道に近い国の食べものが辛いのは、単に嗜好によるものではなく、こういった理由もあるのです。辛い食べもので、今年の夏を乗りきりましょう。

夏まつ盛り、今回は食欲が増す辛い料理を紹介します。

