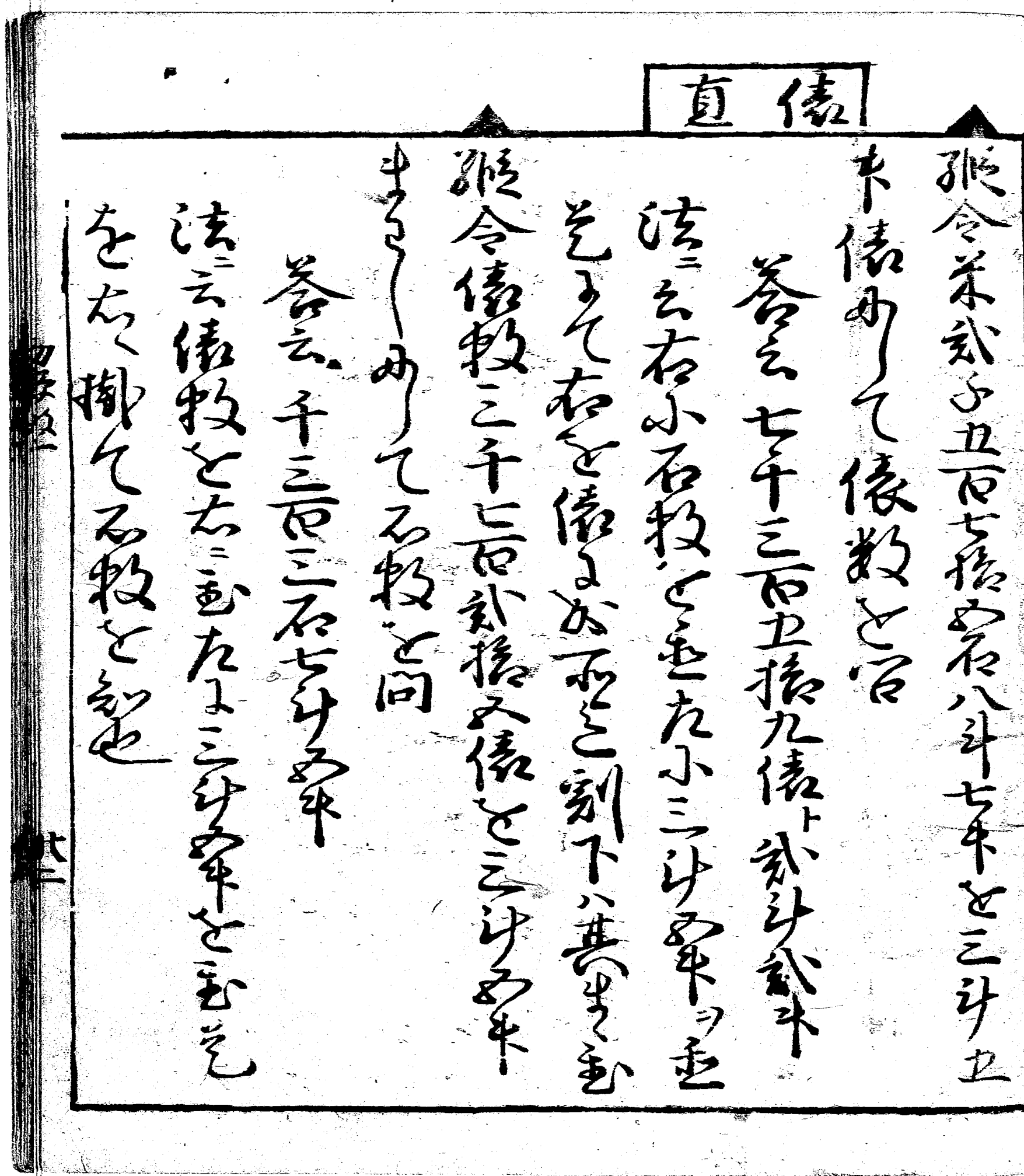


米の計算と江戸の食文化

~A calculation of rice and food culture in Edo period~

原文 Original



キーワード

- ・ 俵 straw rise bag
- ・ 1石 = 10斗 = 100升
- 1 koku = 10<sup>to</sup> = 100 shou
- 1 俵 = 3斗5升 = 0.35石
1 hyou = 3<sup>to</sup>5 shou = 0.35 koku

英語訳 English

translation

1. There are 2575<sup>8 to 7 shou</sup> rises.  
How many straw rice bags can you make,  
if 3<sup>to 5 shou</sup> is a straw rice bag [Unit: hyou=60kg]?  
You divide 257587 to 35.  
The way is such as abacus.  
The answer is that 7359<sup>hyou 2 to 2 shou</sup>.
2. There are 3725<sup>hyou</sup> rises, too.  
How many straw rise bags can you make,  
if 3<sup>to 5 shou</sup> is a strow rise bag [Unit: koku]?  
You multiply 3725 to 0.35.  
The answer is that 1303<sup>koku 7 to 5 shou</sup>.

According to modern translation,

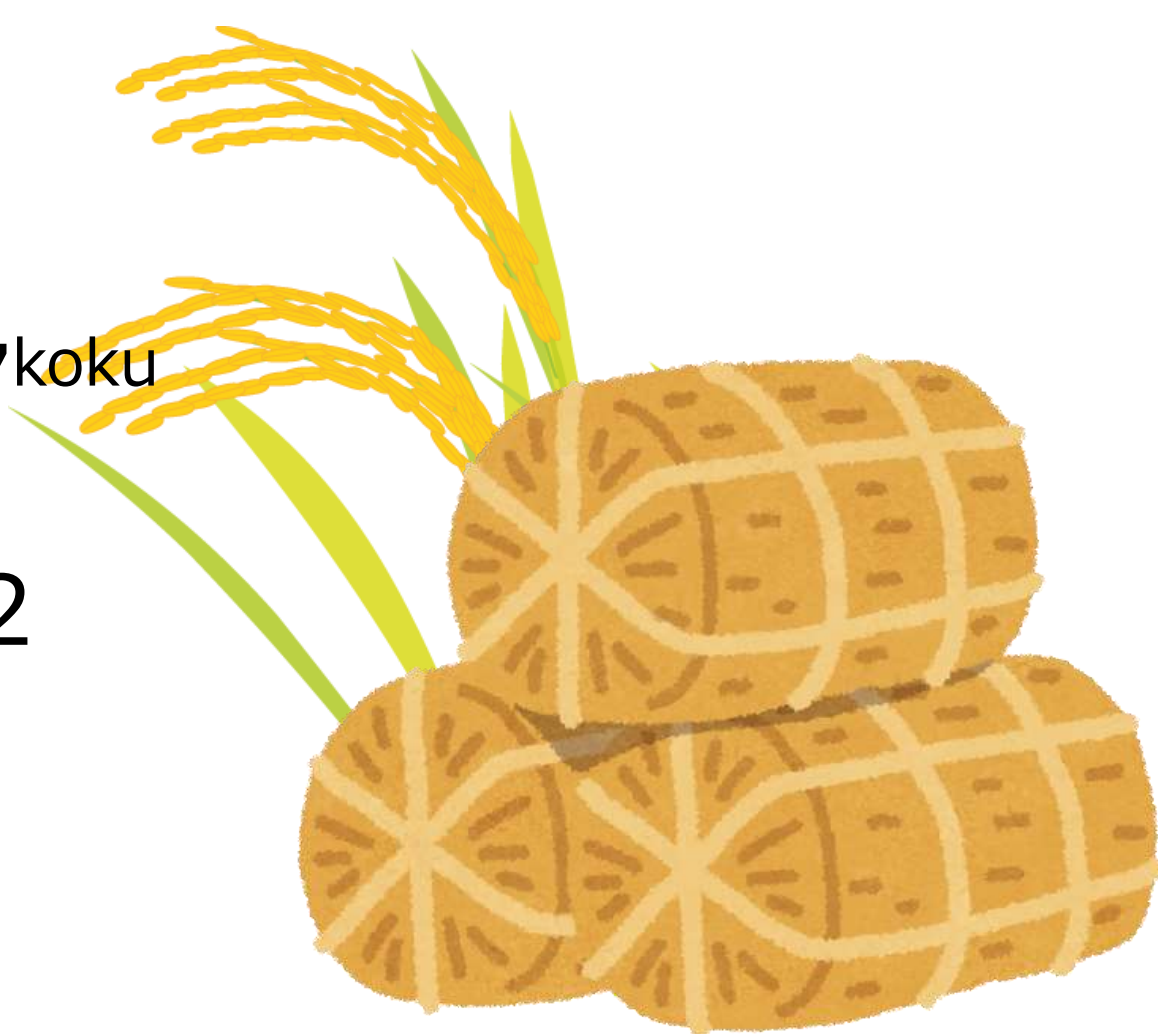
1 koku = 10<sup>to</sup> = 100 shou  
1 hyou = 3<sup>to 5 shou</sup> = 0.35 koku

By the first question,  
2575<sup>koku 8 to 7 shou</sup> = 2575.87<sup>koku</sup>  
I mean,  
2575.87 ÷ 0.35 = 7359...22

A) 7359<sup>hyou 2 to 2 shou</sup>

By the next question  
3725 × 0.35 = 1303.75

A) 1303<sup>koku 7 to 5 shou</sup>



担当 浅羽 安藤

現代語訳 Modern

translation

1. 米が二五七五石八斗七升あります。  
1 俵分を三斗五升とすると、何俵できるでしょう。  
答え 七三五九俵、余り二斗二升
2. 俵が三二七五俵あります。  
1 俵分を三斗五升とすると、石数はどれだけでしょう。  
答え 一三〇三石七五升
- 解き方は、そろばんで  
余りが出るまで割り、  
余りはそのままにします。
- 解き方は、俵数に1 俵分の量をかけると、石数がわかります。

担当 石井

数学的内容 Math content

現代語訳より

1 石 = 10 斗 = 100 升  
1 俵 = 3 斗 5 升 = 0.35 石

最初の問題では

2 5 7 5 石 8 斗 7 升 = 2 5 7 5.8 7 石

よって、

2 5 7 5.8 7 ÷ 0.3 5 = 7 3 5 9 あまり 2 2

答えは、7 3 5 9 俵 2 斗 2 升

次の問題は

3 7 2 5 × 0.3 5 = 1 3 0 3.7 5

答えは 1 3 0 3 石 7 斗 5 升

担当 池田

江戸文化について About Edo culture

江戸時代の庶民の食事

MEAL OF ORDINARY CITIZEN in EDO PERIOD

今では当たり前となっている一日三食も江戸時代中期からで、それまでは二食でした。ここでは三食になってからの事について説明します。

These days, we eat three times, but Japanese ate two times before the middle of the EDO period. Now I'll talk about after the change.

朝食 温かいご飯、味噌汁

BREAKFAST hot cooked rice, miso soup

昼食 冷や飯、野菜もしくは魚などのおかず

LUNCH cold cooked rice, a dish (vegetable or fish)

夕食 お茶漬け、漬物  
※お米を炊くのは一日一度だったので昼食や夕食がこうなっています。

DINNER Ochazuke, pickles (cooked rice with tea)  
\* It was one time to cook rice, so lunch and dinner's rice became these.

「これで足りるのか!？」と思うかもしれませんが、ここで江戸時代の人々との大きな違いがありました。それは、お米の消費量です。

You may think "Can you be filled with satisfaction from having eating only that?" However it had BIG difference between we and they. It is CONSUNPTION.

なんと一人で1日5合！  
茶碗2杯で1合といわれているのでこれは相当な量になります。

They ate 5<sup>gou</sup> a day!  
It is considerable worth because two rice bowl is said 1<sup>gou</sup>.

参考

<http://edo-g.com/blog/2016/02/meal.html>

担当 池田 石井



まとめ・今後の課題・感想 Summary, Future

tasks, Impression

まとめ

Summary

この問題は、二つの小問でできており、一つは米を俵にまとめて、その数を調べる問題、もう一つは俵の数から全体の米の量を調べる問題だった。

This problem made two small questions. The first question where we had to group together grain of rice to straw rice bag, and count it. Another question where we had to search all grain of rice number for straw rice bag number.

今後の課題 Future

tasks

単純な計算方法だからこそ、言葉にして表現し、英語でも分かるようにするのは難しいと感じた。今後は、より分かりやすい言葉や表現を追求していこうと思う。

This questions were simple calculations. So, It was very difficult for us to express exactly and to make the meaning clearly understandable by English. We will search for more understandable words and way to explain from now on.

感想

Impression

和算と割り算の比較的簡単な計算だったが、石や、斗、升などに単位を合わせたりするのが難しかった。また、計算方法の中でそろばんを使用していたため、どうやって説明するかに苦労した。和算を通して、日本人の昔の主食や、江戸時代の庶民の食文化についても学ぶことができた。

It was difficult to standardize units by Koku, To and Masu. And suffered from it how to show you. Because soroban was used in calculation method. We could learn about Japanese of long ago lived on rice and simple people who lived in Edo period food cultures through wasan.

担当 石塚

引用

算法勿憚改

Sanpou Hututan Kai

延宝元年 A.D.1673

著者：村瀬 義益

Author: MURASE Gieki

