

山梨考古 第49号

(題字は荒井碧堂先生)

山梨県考古学協会15周年記念シンポジウム

『食べものの考古学 — 食文化のルーツを探る 』

資 料 集

1 9 9 4

山梨県考古学協会

近・現代

伝統食から窺われる県内食生活の基本的性格
—アンケート結果を中心に—

小林 公治 会員

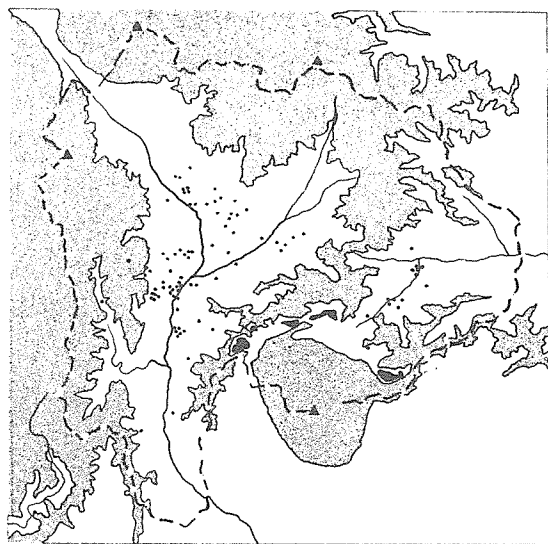
1. 目的と方法

本稿の目的は、山梨県に現代までかろうじて伝わる伝統食について復元・分析し、その基本的性格を明らかにして、考古学的に復元される近世以前の食物データを解釈する際の参考にしようとするものである。

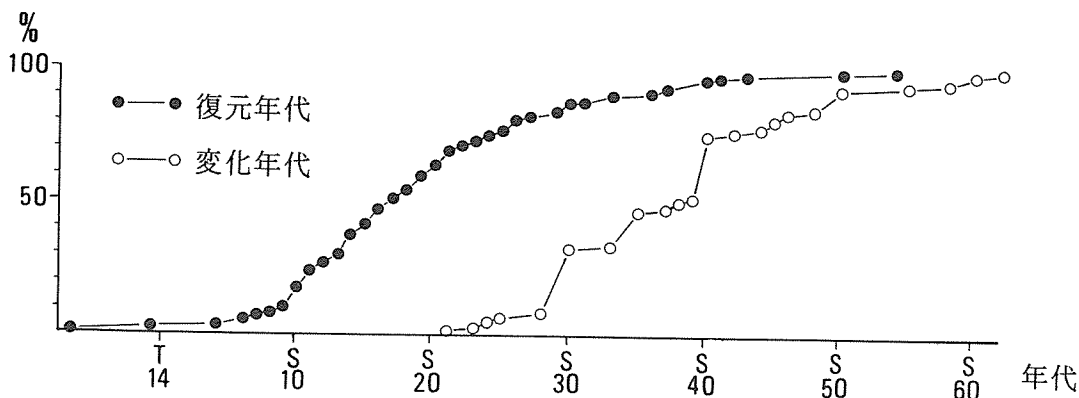
ここでいう「伝統的」食生活とは、流通機構や保冷技術の急激な発達によって、町中にありとあらゆる食料品があふれかえっている現在のようになる以前のそれを意味している。こうした定義を行なう理由は、現在の食生活が営めるような経済環境が形成されたのは歴史的にはごく特異かつ最近の出来事であって、それ以前の緩やかな変化と比較すれば、このようなここ数十年間の変化は極めて劇的・画期的なことである、と評価することによる。とすれば、「伝統的」な食生活から抽出されるその基本的な性格は、それが実際に行なわれた昭和期前半だけに当てはまるのではなく、それ以前に続く歴史的な食生活を考察するに際しても、有効なデータとなることが予想できるであろう。

こうした予測をもって伝統的な食生活を復元・分析したいと思うが、その基礎データを得るために無記名式のアンケートを作成した。これを筆者の所属する県埋蔵文化財センターの職員に依頼し、1993年12月各現場の調査作業員や県民の方々に配布、後日回収した。回収アンケートのうち県内分は総数 100枚、回答者の年齢は最少22才、最高78才で、平均年齢は60.4才、居住地は第1図のように甲府盆地南西にやや集中するが、おおむね県内各地に広がっている。

ところで、ここで対象とする本県の伝統的食生活については、昭和初期を対象とした『聞き書山梨の食事』（福島ほか 1990）や、『甲斐路ふるさとの味』（山梨県 1983）、『山梨県民俗資料調査報告書』（山梨県教育委員会 1964）など、既に多数の



第1図 回答者の居住地



第2図 食生活の復元年代と変化年代についての回答累計比率

文献が報告されている。しかしながら、これらの文献は地域の特定個人に対する聞き取り調査から当時の食事を具体的復元することが主たるテーマとなっている。このため質的には充実しているものの、統計的に傾向を探るには不向きである。また、本稿で必要となるデータについての記述がないこともまま見られるというのが、独自にアンケートを作成し改めて調査を実施した理由といえる。

2. 復元される食生活の年代

第2図はアンケートから復元される伝統的食生活の年代と、それが現在のようなパターンに変化したとされた年代とをそれぞれ累計し、パーセンテージで示したものである。伝統的食生活は80%以上の人昭和30年以前の記憶としているのに対し、昭和30年までに食生活が変化したとする人は30%強に過ぎないが、昭和40年になると75%となる。従ってこの結果からすれば、得られた食生活データは変化以前のものの、つまり旧来の伝統的食生活をかなり反映しているものと予想することができるであろう。また、グラフから明らかなように変化した年代と復元された年代のラインがほぼ平行に推移していることから、こうした予測はほぼ誤りないものと見てもよいであろう。

3. 伝統的食生活の概要

質問項目は、日常の日と、ハレの日（お祭りやお客さんの来た日といった通常とは異なるおめでたい日）⁽¹⁾の両日の朝食・昼食・夕食の各食事について、献立とそれに使用した材料についての問いを設定し、記述式で答えてもらった。以下、主食とおかずに分け⁽²⁾、傾向を見ていきたい。なお、味噌汁等の汁物については本稿の論旨に直接的には強く影響しないことが判明したため除外することにした。

(1) 日常の食事 (第1・2表)

主食 (第1表) 朝食・昼食では麦飯が70%前後となり、圧倒的である。この他に白米飯20%前後、モチやおやきなどの加工食品と続くが、ここではアンケー

第1表 日常食の主食（複数回答者あり）

種 類	朝 食		昼 食		夕 食	
	数	比率	数	比率	数	比率
麦飯	75	68.2%	68	67.3%	19	15.8%
白米飯	23	20.9%	22	21.8%	8	6.7%
ほうとう（うどん）	1	0.9%	6	5.9%	93	77.5%
粟（キビ）飯	3	2.7%	1	1.0%	0	0.0%
ヤキモチ	4	3.6%	0	0.0%	0	0.0%
ネリモチ	2	1.8%	0	0.0%	0	0.0%
アンピン	1	0.9%	0	0.0%	0	0.0%
おばく	0	0.0%	1	1.0%	0	0.0%
おやき	0	0.0%	1	1.0%	0	0.0%
パン	1	0.9%	2	2.0%	0	0.0%
合 計	110	99.9%	101	100.0%	120	100.0%

トに単にご飯としてあるものは白米として数えているので、実際には麦飯の比率はより高いことが推測される。一方、夕食では80%近くがほうとう（うどん）と回答している。

おかず（第2表） 朝食ではつけものを含めた野菜類のみが75%近くと圧倒的である。続いて肉類ありが12%、魚介類ありが10%弱となるが、これらの内訳を見ると、肉類は全て卵であり、魚介類もつくだ煮が比較的多い。昼食ではつけもの・野菜類のみが半数強とやはり主体的であるが、魚介類が35%近くとかなり多くなる。後で見るようにその内訳はサンマや干物類が主体であり、焼魚を昼食のおかずとして供することは比較的に一般的であったことが窺える。これに対し、

第2表 日常食のおかず

おかず構成	朝 食		昼 食		夕 食	
	数	比率	数	比率	数	比率
つけもののみ	41	55.4%	19	22.1%	0	0.0%
野菜類のみ	14	18.9%	27	31.4%	82	80.4%
魚貝類あり(含つくだ煮)	7	9.5%	30	34.9%	13	12.7%
肉類あり(含卵)	9	12.2%	4	4.7%	4	3.9%
魚肉類あり	3	4.1%	2	2.3%	3	2.9%
カレー・シチュー	0	0.0%	4	4.7%	0	0.0%
合 計	74	100.1%	86	100.1%	102	99.9%

夕食ではほうとうが圧倒的な献立となるために野菜類のみがおかずとなる場合が多く、魚肉類の回答率は20%にも満たない。

こうした日常食の傾向をまとめると、主食では麦飯もしくは小麦素材のほうとう・うどん類が主体であり、白米飯はかなり少ない。おかずは基本的に野菜類のみで調理され、魚肉類は朝食の卵、昼食の魚がやや目立つ程度に過ぎない。これとて魚類はサンマが多くを占めるように、かなり季節に影響を受けるようであり、通年的な傾向とは見なし得ない可能性が強いであろう。

(2) ハレの食事 (第3・4表)

主食 (第3表) 朝食では赤飯が半数弱であり、続いて白米飯20%強、モチ13%となる。昼食では赤飯の比率がやや下がり、すしが増加する。これに白米飯を加えた3種の合計は80%を越え圧倒的である。一方夕食では、うどん (冷麦) が半数強であり特徴的である。この他に赤飯、白米飯そしてそばを加えたものが90%以上となる。

おかず (第4表) 朝食に何らかの魚介類が含まれる場合が50%を越え、これに肉類を加えると70%近くの場合が魚肉類を食べていることになる。従ってつけもの・野菜類のみは30%強とかなり少ない。昼食でもこうした傾向は同じであり、6割強の場合が魚肉類を食事に加えている。ところが夕食になると、魚肉類と野菜類の比率は同様であるが、肉類の比率が30%弱と増える。その内訳を見ると、卵が皆無となり逆にニワトリを主とする獣肉から構成されている (第6表)。

第3表 ハレ食の主食 (複数回答者あり)

種 類	朝 食 数 比率	昼 食 数 比率	夕 食 数 比率
赤飯	67 45.6%	41 32.0%	16 12.6%
白米飯	33 22.4%	28 21.9%	14 11.0%
すし	14 9.5%	34 26.6%	7 5.5%
麦飯	3 2.0%	4 3.1%	3 2.4%
もち (もち米・キビ)	20 13.6%	8 6.3%	0 0.0%
うどん (冷麦)	8 5.4%	10 7.8%	65 51.2%
そば	2 1.4%	3 2.3%	19 15.0%
ほうとう (含小豆ほうとう)	0 0.0%	0 0.0%	2 1.6%
カレー・ライス	0 0.0%	0 0.0%	1 0.8%
合 計	110 99.9%	101 100.0%	120 100.0%

第4表 ハレ食のおかず

おかず構成	朝食		昼食		夕食	
	数	比率	数	比率	数	比率
つけもののみ	13	17.3%	8	10.7%	3	5.4%
野菜類のみ	10	13.3%	20	26.7%	16	28.6%
魚貝類あり（含つくだ煮）	32	42.7%	33	44.0%	19	33.9%
肉類あり（含卵）	10	13.3%	10	13.3%	15	26.8%
魚肉類あり	10	13.3%	4	5.3%	3	5.4%
合計	75	99.9%	75	100.0%	56	100.1%

以上をまとめると、ハレの日では赤飯や白米飯のように米のみからなる飯が主食の主体となっていることが明らかといえる。さらにすし、といった飾り飯、うどん（ほうとうではない）といった日常よりも手間ひまをかけたものや、そばのように素材自体も貴重なものが食卓に上っていると見ることが可能である。またおかずでは、魚肉類の登場する比率がいずれも7割前後とかなり高い。ただし朝食・昼食では魚介類の比率が高いのに対して、夕食ではニワトリを中心とした獣肉類の比率が増えることが特徴的な傾向といえる。

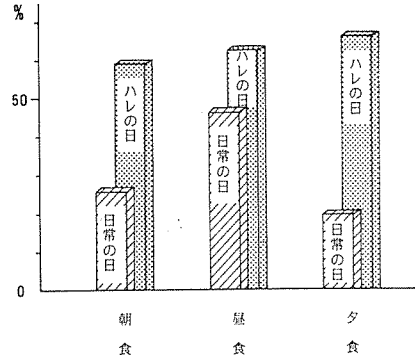
（3）日常食とハレの食事との比較

ここで前項で垣間みた日常食とハレ食との比較を行ない、その差を明らかにしておきたい。

主食 日常食とハレの食との違いは調理方法と素材の両面から見る事が可能である。日常では朝食・昼食共に麦飯がごく一般的であった。その比率については特に設問しなかったが記入のあった14名の状況を見ると、米：麦比は最大2：8、最小7：3であり、半々よりも麦の比率が高いも人が10名とかなり多い。大正時代に農林省米穀局によって全国的に調査された主要食糧比率では（社団法人全国食糧振興会 1992）、大正元年で山梨県人口の62%が米・麦比が3：7の麦飯を常食としていることが報告されている。このように需要に到底満たない量の米を食い延ばすために、「代用食」として大麦やそれ以外の雑穀類がしごく一般的に摂取されていたことが明らかといえる。また夕食で圧倒的であるほうとうにしても挽臼の普及によって大量の小麦粉が入手可能になった近世以降では（岡田 1993：11-12）、やはり同様の観点から見る事が可能であろう（石毛 1991：101）。

これに対し、ハレの日の食事では赤飯・すし・白米飯が朝食・昼食で8割前後に達しており、調理方法の違いはもちろん日常では食べられない白米食への指向が現れていることが如実に指摘できる。一方夕食ではうどん（冷麦）をとること

が多い。うどんとほうとうは共に小麦の加工食ではあるが、うどんの方が「具をたっぷり入れてつくるほうとうより、メリケン粉がたくさんいる」（福島ほか 1990：101）ことや、こねた後寝かせる時間が必要でより手間ひまがかかるために⁽³⁾、上等な特別の食とされている。日常食・ハレ食共に夕食に麺類を食べることの意味を説明する材料は残念ながら持ち合わせていないものの、食習慣として夜に麺類を食べることが常識化していたことは認められるであろう⁽⁴⁾。



第3図 動物質食料の摂取比率

おかず（第5表・第3図） 日常食とハレ食との間で最も顕著な違いの一つには、動物質食料の摂取比率の差が上げられる。日常食では朝食・夕食を中心に野菜類のみをおかずとする傾向が顕著であり、比較的魚介類が多く食卓に上る昼食にしても4割程度にとどまっている。これに対しハレ食では一日のいずれの食事においても動物食が献立の一品として加えられる比率がかなり高い（第3図）。

そこでさらに魚介類と肉類とに分け日常とハレの日とを比較するために回答数を調べたのが第5表である。アンケートで回答のあった魚肉類の内5名以上が挙げたものを日常的に食べられるものからハレの日に食べられる傾向の強いものへと並べている。日常で食される魚介類は、つくだ煮や干物といった塩蔵品や乾燥品などの保存食品もしくはサンマなどの季節魚が主体で種類も限られるのに対し、ハレの日の魚介類は種類も豊富である他、マス・サバ・海草類・刺身（魚種は不明であるがマグロが主と推定される。）はかなりハレの時に偏って食べられる傾向が窺われるように思われる。

また肉類についても見てみると、日常食べる機会が多いものが卵・ブタ・ウシであるのに対して、ニワトリとウサギはハレの日に極端に偏る傾向が見られる。前者のうちブタ・ウシは比較的近年購入しやすく、その影響も考慮する必要があるかもしれない。全体的に見れば、肉類の中でも比較的手に入れやすく食べる機会の多かったものは卵に限られるといってもよさそうに思われる。こうした傾向を踏まえると、実際に肉類を食べる機会はハレの日にのみに限られるといっても良いほどまれな食物であった可能性が強い、と予想されるのである。

4. 動物食の内容

そこで、上記の食物のうち特に動物食についてさらに魚介類・肉類各々の摂取頻度と内訳を検討し、その摂取状況を詳しく見てみることにしたい。

(1) 魚介類（第6表）

第6表は前項までの質問とは別に、1ヶ月間にどのくらい魚介類を食べる機会

第5表 日常食とハレ食における魚肉類回答数の比較

種 類	魚 介 類								合 計
	日 常 食				ハ レ 食				
	朝	昼	夕	計	朝	昼	夕	計	
つくだ煮	3	4	0	7	0	2	3	5	12
サンマ	1	9	4	14	7	4	3	14	28
ニシン	1	3	1	5	2	2	1	5	10
干物(アジ・イワシ・サメ他)	2	8	0	10	5	6	3	14	24
イワシ	1	1	2	4	5	4	4	13	17
アジ	0	0	0	0	2	0	0	2	2
イカ	0	1	0	1	0	0	0	0	1
サケ	0	2	0	2	3	2	0	5	7
マス	0	3	0	3	8	9	2	19	22
サバ	1	0	0	1	5	5	3	13	14
海草(昆布・ワカメ)	0	0	0	0	4	3	1	8	8
刺身	0	0	0	0	4	5	1	10	10
マグロ	0	0	3	3	1	0	4	5	8
魚種不明	3	8	3	14	9	8	2	19	33

種 類	肉 類								合 計
	日 常 食				ハ レ 食				
	朝	昼	夕	計	朝	昼	夕	計	
卵	12	6	0	18	11	3	0	14	32
ブタ	0	3	1	4	0	3	2	5	9
ウシ	0	1	1	2	0	1	2	3	5
ウマ	0	1	1	2	1	1	2	4	6
ウサギ	0	0	0	0	1	1	3	5	5
ニワトリ	0	0	1	1	3	6	12	21	22
不明	0	2	3	5	2	0	1	3	8

があったかという設問の回答と、具体的に食べた魚介とその加工状態を回答者が10名以上となった魚種に限って作表したものである。まず摂取頻度は全体の70%近くが一月に10度以下としている。この他に目を引くのは季節によっては毎日食べたとした人が5名ほどいたことである。他に比較材料がないため明示できないが、現在の一般的な食生活よりはかなり少ないのと、季節によってかなり消費量

第6表 魚類の摂取頻度と加工種別内訳

魚類摂取頻度

1ヶ月に														季節	
1度未満	1度	2度	3度	4度	5度	6度	7度	8度	9度	10度	15度	25度	30度	では不明	不
4	10	9	9	3	12	1	0	3	0	18	12	1	1	5	12

加工種別内訳

魚名	数	加工状態				保存加工魚	季節魚
		生	塩	干物	不明		
サンマ	85	41	15	3	26		○
イワシ	63	11	5	33	14	○	△
マス	38	7	21	2	8	○	
ニシン	36	3	6	27	0	○	
サケ	31	1	23	0	7	○	△
サバ	27	14	5	1	7	?	
どじょう	26	9	0	0	17		
はや	23	12	11	0	0		
イカ	22	3	7	10	2	○	
うなぎ	20	6	0	0	14		
ヤマメ	20	14	0	0	6		
コイ	17	9	0	0	8		
シジミ	17	7	0	0	10		
つくだ煮	14	—	—	—	—	○	
マグロ	12	10	0	0	2		
鮎	11	6	0	0	5		
クジラ	10	6	0	0	4		

の差が生じた可能性が窺われる。

一方魚種をみると、中でも特にサンマとイワシがかなり主体的に食べられた魚であることがここでも確認できる。そこでさらに、魚種の加工状態および漁獲期から保存食品としての意味合いの強い魚と季節性の高いものかどうかを検討した⁽⁵⁾。この結果17種の魚介類のうち保存加工魚もしくは季節魚と判断されるものは7種であるが、特に上位の5種はすべてこれらの範疇に入ると認定できる。これに対し、両者に含まれないものには先述したサバ・マグロといったハレ食で中心

となる魚種その他、どじょう・ハヤ・うなぎ・ヤマメなどの淡水魚が多い。県内で淡水魚の養殖および放流が本格的に始まったのは大正元年とされており、それ以降、ヒメマス・サケ・ワカサギ・コイ・アユ・フナ・うなぎ・ナマズ・ヤマメ・ドジョウなどの魚種が水産養殖されている（山梨県師範学校・山梨県女子師範学校 1978：399）。従ってそれ以前の「養魚業不進な昔日は淡水魚と雖も僅に一部の人にイワナ・ヤマメ・ハヤ・鱒・鮎・鰻等が食用されただけであった」（山梨県師範学校・山梨県女子師範学校 ibid：646）という。

こうして見てくると、県内で近代以前に一般的かつ通年的に食べられた魚介類は一部のハレ食用の生鮮魚を除くと、保存加工された海産魚にかなり限定されていたと推定できるであろう。

（2）肉類（第7表）

前項と同様に1ヶ月での肉類摂取頻度を種別にまとめたのが第7表である。肉類総計では80%強もの人が月に5度以下しか食べないと回答しており、魚介類よ

第7表 肉類の種別摂取頻度
1ヶ月に

種 類	人 数	1 度 未 満	1 度	2 度	3 度	4 度	5 度	6 度	7 度	8 度	9 度	10 度 以 上	不 明	
ニワトリ	74	26	21	14	0	1	2	0	0	0	0	4	1	5
ウサギ	49	22	14	2	1	1	1	0	0	0	0	0	0	8
ウマ(含モツ)	44	9	10	12	3	1	2	0	0	1	0	1	0	5
ブタ(含モツ)	29	2	9	6	2	1	3	0	0	1	0	2	2	1
ウシ(含モツ)	18	4	7	2	0	1	1	0	0	0	0	2	0	1
ヤギ	12	6	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
山鳥	3	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
キジ	2	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
イヌ	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ブタ脂	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
クマ	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
シカ	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
スズメ	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
鶏卵	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
モツ	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
合 計	239	76	65	38	6	5	10	0	0	2	0	9	3	25
累計比率		32%	59%	75%	77%	80%	84%			84%		88%	90%	

りも明らかにその頻度は少ない。また10名以上と比較的一般的であったものは、ニワトリ・ウサギ・ウマ・ブタ・ウシ・ヤギの6種であるが、そのいずれを見ても摂取頻度はかなり低い。最も一般的なニワトリでさえ、先述のように肉を食用とするのはハレの日にほぼ限られており、次のウサギは特に冬に捕獲されたことがアンケートから窺われる。このように、多くの家で飼育されていたニワトリですらその目的はむしろ産卵にあったようであり、大形家畜類ではさらに食用とする機会は限定されていたと予想される。また、野生動物はウサギのように季節がかなり限定されていたり、野生鳥類のようにそれほど一般的な存在ではなかったことからすれば、野生動物の肉の入手はかなり偶然的な場合であったといえ、従って両者を併せても、肉類の食料としての重要性は低いと判断してもよい、と見なされよう。

5. 県内在来食復元への見通し

最後に、以上述べてきた伝統食の性格や歴史性を踏まえ、近世以前の食の復元への見通しを述べることでまとめにかえたい。

山梨県内の伝統食は、基本的に米・大麦の粒食および小麦の粉食からなる主食と、野菜類を中心としたおかずから構成されている。動物食は量的にも頻度的にもかなり限定されるために、食料や栄養源としての重要性は低い。

ではこうした動物質食料の位置は歴史的にはどこまでさかのぼり得るのであろうか。魚介類では淡水魚類がさほど期待できないとすれば、海産魚類の動向が重要な意味を持つと考えられることから、その流通状況が問題となる。中央線や身延線の開通や道路を利用したトラックによる大量輸送が可能になる以前、海産物の輸送は主に中道往還で馬を利用して行なわれていた。明治期この輸送方法では朝駿河湾で水揚げされた魚は夜通し運ばれ、ようやく翌日の朝に甲府に到着したという（山梨県教育委員会 1984：9）。こうした例から窺われるように、大量の物資を短時間で移送する流通機構が成立する以前では、生鮮度の高いものほど輸送が困難かつ量的にも僅少であったと見ることは妥当な推測だと思われる。

一方、肉類の重要性は時代によって変化した可能性がある。とはいえ、家畜類の基本的性格を考えてみると、馬や牛などの大形動物は農耕のための「補助労働力」（鯖田 1966：43）として、鶏の飼育目的は時告げや産卵にあったといえ（山口 1983：272）、飼育頭数も少ない状況下では食用として多くは期待できないであろう。また、野生動物にしても大多数を占める農耕民の食生活の上で、狩猟肉が恒常的に入手され食料の中で重要な位置を占めていたと予想するのは難しいところではなかろうか。鯖田豊之氏（ibid：19）は、16世紀に来日したフランシスコ・デ・ザヴィエルが日本の食生活に対して、「日本人は自分等が飼ふ家畜を屠殺することもせず、又食べもしない。彼等は時々魚を食膳に供し、米や麦を食べ

第8表 明治期の県内主要穀類生産高

種 類	明治10年		明治20年	
	石 高	比 率	石 高	比 率
粳米	218,794	45.3%	256,197	39.2%
もち米	19,367	4.0%	21,266	3.3%
大麦	135,868	28.1%	213,697	32.7%
小麦	47,533	9.8%	88,261	13.5%
粟	25,398	5.3%	29,139	4.5%
黍	2,066	0.4%	1,829	0.3%
稗	23,216	4.8%	30,867	4.7%
蕎麦	10,869	2.2%	12,745	1.9%
合計	483,111	99.9%	654,001	100.1%

るがそれも少量である。但し彼等が食べる草（野菜）は豊富にあり、又僅かではあるが、いろいろな果物もある。」といった印象を述べたことを指摘・紹介されているが、本地域でも少なくとも農耕社会の成立以来、動物食が日常的に食の中心であった蓋然性はかなり低いと予測されるであろう。

こうした動物食に対する見通しを承けると、本地域での食生活はかなりの時間、野菜類を主体とするおかずと、穀類の主食との植物食から成り立ってきたことになる。前者の野菜類については近年便所遺構内堆積土出土の種実から果実類の、そして寄生虫卵の分析から葉野菜の生食などが実証されるに至ってはいるが（黒崎ほか 1992）、全体的な野菜利用実態の考古学的解明には、遺体の検出方法も含め今後総合的に取り組んで行く必要がある。

では主食である穀類はどうであろうか。アンケートの結果では、米と麦類が主要食糧であり、この背景には先述の通り需要に満たない米生産量にあるが、こうした状況が歴史的にどこまで遡れるのかが問題となる。つまり、人口と米の生産量とのアンバランスがいつから始まっていたのかという点になる。明治10年の全国農産表所載の国別普通農産表（農業発達史調査会 1958：54）および、明治20年の県の統計（山梨縣 1889）によれば、県内の主要穀類の収穫高は第8表の通りとなる。米の収穫高は粳・もちの全種類を合計しても40%から50%に満たない程度であり、先に上げた大正元年の麦飯の混炊率をほぼ裏付ける数字と評価できるであろう。ここではさらに過去にさかのぼっても米の生産が需要に満たなかったものと仮定しておく、問題は米と何とが主食を構成していた穀類であったのかということになる。現在に伝わる伝統食では、米と混炊される大麦と小麦粉の重要

性が高く、「ほうとう」が名実ともに山梨の郷土食であることは確かである。しかし、こうした在り方は既に1934年に柳田國男氏（1969：65）が、「近世の一つの顕著なる事実は、石の挽臼の使用が普及して、物を粉にする作業がいと容易となり、従うて是を貯蔵して常の日の褻の食物と為し得たことかと思う」と指摘されているように、江戸期以前にはさかのぼり得ない。また麦飯についても奥村彪生氏（1978：369）は、「記録に多く出るのは室町時代に入ってからである」が、「庶民の主食として定着するのはかえって江戸期に入ってからである。」と指摘されている。従ってこれらの見解に導かれるならば、本地域に伝統的な主食の構成および調理方法は近世以降に成立した可能性が高く、中世以前では麦類に替わる別の穀類の存在を予測する必要があるのかもしれない。

以上を総括すれば、現代に残る伝統食から予想する限り、農耕社会が始まって以来、植物質食料にほとんどを依存する食生活パターンが本地域での基本的在り方であったと考えられる。このうち主食では麦類が一般化したと考えられる江戸期を境に、それ以前と以後で米以外の主要穀物に大きな交替があったことが推察される。一方おかずは、野菜類が中心であったと推測されるが、その具体的内容についてはほとんど明らかではない。

今後はこうした見通しに対して、具体的なデータから総合的に山梨県域（内陸地域）の食生活を歴史的に復元していくことが必要不可欠であるといえよう。

謝意

本稿が可能になったのは、ひとえに煩雑なアンケートに対して熱心にお答えいただいた多くの方々のおかげである。そして、その依頼の労をいとわなかった埋蔵文化財センターの同僚諸氏にも大変お世話になった。又、澤登正仁・末木健・谷川章雄・中山誠二・新津健の諸氏には、本県の食文化についてほとんど何の知識も持たない筆者の種々雑多な質問に対して丁寧なご教示や貴重な文献の貸与をいただいた。

これらの多くの方々のご好意とご厚情にこの小稿の成果を負っていることを記すと共に、そのごく一部しか生かせなかった非礼をお詫び申し上げ、末筆ながら感謝の意を表したい。

註

- (1) アンケートでは葬式・お盆といったハレの日の食事についても設問しているが、ここではおめでたい日に限ってデータを提示している。
- (2) 食事がご飯とおかずとに明瞭に分離できる場合には、この分類は容易になし得る。しかし本県の場合、例えば「ほうとう」のようにこの分類が困難なケースも多い。そこでこうした場合、便宜的に穀類を材料とする食品（cf. ほうと

う・うどん)を主食とし、それに加えられる野菜類や魚肉類をおかずと分類することにした。

また、おかずにしても例えば日常の朝食では「つけもの」のみがおかずとされる場合も多いが、昼食や夕食ではさらに他の一品を加えて主たるおかずとすることが多い。従っておかずの認定は各々の食事で主食以外の副食全体をもって行なうこととした。

(3) 末木健氏のご教示による。

(4) 農林水産省によって昭和41年に全国を対象として行なわれた食糧消費総合調査報告によると(農林省農林経済局統計調査部 1968:350・357)、山梨県の1日の食事で麺類の占める割合は12.0%と群馬県と並んで全国一である。さらにこれを夕食に限って見てみると32.6%であり、やはり31.3%の群馬県と共に全国で他県を断然と引き離れた高比率となる。

阪本英一氏ら(1990)によれば、この群馬県でも、食の格としてはうどんがオキリコミ(ほうとう)の上であることが述べられている。その理由としては、うどんはオキリコミの3倍の小麦粉を必要とし、しかも若干の時間や生地の熟成時間、めんを細く切るための手間やゆでる必要性があるのに対して、オキリコミはそれらの手間を省略して、無雑作に片づけられることが挙げられている。

この他にも動物食の利用状況など、山梨と群馬の伝統的食生活には共通点が多いように思われる。

(5) 保存加工魚と認定した基準は、生鮮魚として以外の加工方法、つまり干物や塩蔵などの処理品として入手された比率が50%以上となるものとした。

一方季節魚とは、サンマのように一般的に特定の時期にかなり集中して漁獲・水揚げされ、消費される傾向が顕著なものとした。

引用文献

石毛直道 1991 『文化麺類学ことはじめ』 フーディアム・コミュニケーション、東京

岡田 哲 1993 『コムギ粉の食文化史』 朝倉書店、東京

奥村彪生 1978 「麦飯 かて飯」『図説江戸時代食生活事典』 pp.369・370. 雄山閣出版、東京

黒崎直・松井章・金原正明 1992 「科学的に解明された古代宮都のトイレ」『月刊文化財』350号 pp.17-25. 第一法規出版、東京

阪本英一・阿部孝・関口正己ほか 1990 『着る・食べる・住む—群馬の民俗3』 みやま文庫、群馬

鯖田豊之 1966 『肉食の思想』中公新書92 中央公論社、東京

社団法人全国食糧振興会 1992 『食糧振興会資料第2号 明治元年ヨリ大正八

- 年二至ル間ノ 我國主要食糧品消費状況ノ変遷』(農林省米穀局(刊行年不明)による調査の復刻)、東京
- 農業発達史調査会 1958 『日本農業発達史 第十卷』 中央公論社、東京
- 農林省農林経済局統計調査部 1968 『昭和41年食糧消費総合調査報告 第1集 食糧消費の現状(基本調査) - 世帯類型, 都市部・農村部, 農家・非農家別結果 -』 農林統計協会、東京
- 福島義明・小林豊子・竹口はる子・小林隆子ほか 1990 『日本の食生活全集19 聞き書 山梨の食事』 社団法人農山漁村文化協会、東京
- 柳田國男 1969 『定本 柳田國男集 第十四卷』 筑摩書房、東京
- 山口健児 1983 『ものと人間の文化史49・鶏(にわとり)』法政大学出版局、東京
- 山梨縣 1889 『明治二十年 山梨縣統計書』 山梨
- 山梨県 1983 『甲斐路 ふるさとの味』 山梨日日新聞社、山梨
- 山梨県教育委員会 1964 『山梨県民俗資料調査報告書(第6集)』 山梨
- _____ 1984 『山梨県歴史の道調査報告書第3集 中道往還』 山梨
- 山梨県師範学校・山梨県女子師範学校 1978 『山梨県総合郷土研究』 名著出版、東京(1936年発行『総合郷土研究』の復刻版)

(1994年5月18日脱稿)

コ ラ ム

残存脂肪分析法

この分析法は、石器や土器、骨角器、獣骨などの考古資料に付着した脂肪酸を分析することによって考古遺物の用途や当時の食生活などを明らかにしようとするものである。

近年の発掘調査によって夥しい量の考古遺物が全国各地から出土している。その中には石槍などの石器や縄紋時代より続く土器、獣骨などを利用した骨角器など様々な物がある。これらの考古遺物の中には当時使用した時に付着した動、植物の脂肪などが比較的安定した状態で残存していることがある。この動、植物の脂肪は個々によってその組成型式が異なる。即ち調査によって得られた遺物に付着した脂肪組成を分析し、この脂肪組成と現在生息している動、植物の脂肪組成とを分析、比較することによって遺物に付着した脂肪の持ち主が解明されるというものである。この分析法を用いることによって、当時の食生活の実態や遺物の用途法、さらには骨角器や獣骨などの同定解明が一段と進むことになった。

日本では、1970年代後半よりこの分析法が用いられるようになり平城宮跡出土灯明皿の分析では、その燃料としてナタネ油などが使用されていたことが判明し、また、旧石器時代の馬場壇A遺跡では出土した石器の分析からナウマンゾウのものと類似した脂肪酸が検出されている。さらに、縄紋時代前期の宮城県里浜貝塚では、出土したヒトの糞石(糞の化石)の分析から当時は動物食、植物食が半々にとられ、その種類や一日の摂取カロリーの試算など当時の食生活の一端が明らかにされている。

参考文献 稲田孝司 編 『旧石器人の生活と集団』 1988 講談社 (大馬正之)

山梨県考古学協会
15周年記念事業実行委員会

委員長 末木 健
委員 中山誠二
森原明廣
大嶋正之

宮澤公雄
保坂和博
三澤達也

山梨考古 第49号

発行 1994年6月26日
発行者 谷口一夫
発行所 山梨県考古学協会
東八代郡石和町四日市場1566
山梨文化財研究所内 TEL 0552-63-6441
印刷所 ㈱エンドレス TEL 0553-22-4574