



第六回研究大会

報告要旨

期日:2024年2月17日(土)~18日(日)

会場:女子栄養大学駒込キャンパス

和食文化学会 東京大会実行委員

2月17日(土)プログラム	
時間	
12:30~	受付開始(2号館1F)
	受付後、全員2F階段教室へ移動。実習組は身支度を調べ、1階実習室へ。
14:00~17:00	イベント「鯨を味わう」
	趣旨説明、デモンストレーション、実習室の使い方について説明、実習、試食、片付け、捕鯨の講義
17:00~17:30	懇親会受付 (3号館5F_松柏軒)
17:30~19:30	懇親会

2月18日(日)プログラム	
時間	
8:45~	受付開始(3号館1F)
9:30~	開会挨拶(3号館5F、小講堂)、会長、大会実行委員長
9:40~	研究発表(会場①_小講堂、会場②_3402教室、会場③_3505教室)
12:30~13:25	昼食(1号館1F_カフェテリア、予約した方のみ)
	*理事会(3号館5F、第3会議室) 12:35~13:20
13:25~13:55	総会(3402教室)
14:00~16:00	公開シンポジウム(3号館5F、小講堂)「和食から見た洋食/洋食から見た和食」

研究発表		
時間	会場① 小講堂	要旨掲載ページ
9:40~10:05	「イタリア軒」創始者ビエトロ・ミオラの人物像を再構築する試み……………	3
	石田雅芳 (立命館大学食マネジメント学部)	
10:05~10:30	料亭の座敷空間の評価における店主の説明と伝統的文化活動の影響……………	4
	田村 圭吾 (京料理萬重)、池田 維 (京都府立大学)、松原 斎樹 (京都府立大学)、杉本 直子 (京都美術工芸大学)、宗田 好史 (関西国際大学)、平本 毅 (京都府立大学)、大関 綾 (大谷大学)、森下正修 (京都府立大学)、神代圭輔 (京都府立大学)、古田裕三 (京都府立大学)	
10:30~10:40	休憩	
10:40~11:05	「ニッケイ料理」の台頭と美食外交……………	5
	竹中歩 (一橋大学)	
11:05~11:25	【実践報告】	
	～けいはんな学研都市からの実践報告～ フードテック×和食×これから……………	6
11:25~11:40	小田一彦 (関西文化学術研究都市推進機構)	
	休憩	
11:40~12:30	ポスター発表準備	
	【ポスター発表】	
	エシカルなWASHOKU —伊豆のかつお魚醤油を例に……………	7
	花森功仁子(東海大学海洋学部)	
	昭和初期における晴れ食・行事食の農山漁村比較：計量テキスト分析を通じて……………	8
	山根史博(広島市立大学)	
	食科学から考える「もどき料理」の可能性-現代社会に向けた「おいしさ」の提案……………	9
	豊島千帆、尾崎隼仁、栗井春奈、貞廣涼佳、三浦加帆、雲日真利、倉本恵梨、山野井豪、鎌谷かおる(立命館大学食マネジメント学部)	
	中食と内食の相互作用についての一考察：ミールキットサービスを題材に……………	10
平本毅、芦田和佳奈、岩本青依、有働乃亜、菱川菜桜、松尾優希、安井ゆめか(京都府立大学文学部和食文化学科)		
「土佐節」産地減少の要因の一考察……………	11	
狹野目 望(にんべん)、花森 功仁子(東海大学海洋学部)		

時間	会場② 3402教室
9:40~10:05	1960年代以降の菓子の消費動向と生産者のマーケティングの変遷～家計調査をもとにして～ ……………12 當眞瑞代（立命館大学食マネジメント研究科）
10:05~10:30	白山麓地域の報恩講料理に関する一考察 ……………13 嘉瀬井恵子（福井大学）
10:30~10:40	休憩
10:40~11:05	法論味噌（ほろみそ）の研究—黒大豆を用いた製法について— ……………14 堀 直也（丹波篠山市役所）
11:05~11:30	山形県飛島における魚醤（第2次調査報告） ……………15 白石哲也（山形大学）
時間	会場③ 3505教室
9:40~10:05	狸汁—レシピの進化から和食史を再考 ……………16 ペラージョ・プリエト・ミゲル・アンヘル（京都大学農学研究科）
10:05~10:30	江戸時代の備蓄食物—東北・九州地方を事例に— ……………17 郡山志保（立命館大学立命館グローバル・イノベーション研究機構）
10:30~10:40	休憩
10:40~11:05	和食文化からみた「とろろ汁」の多様性に関する研究 ……………18 前田節子（静岡県立農林環境専門職大学）、花森功仁子（東海大学海洋学部）、岡田夕佳（東海大学海洋学部）
11:05~11:30	KHcoderを用いた医心方の構造分析 ……………19 櫻井 要（別府大学）

会場① 小講堂 9:40~10:05 【口頭発表】

「イタリア軒」創始者ピエトロ・ミオラの人物像を再構築する試み

石田雅芳(立命館大学食マネジメント学部)

19世紀後半、新潟市に日本最初のイタリアンレストラン「イタリア軒」を開いたという、イタリア人ピエトロ・ミオラの人物像については、現在も営業中の「イタリア軒」が作成した「沿革」や「イタリア軒物語」、新聞広告やエッセイ、市民による伝承などである程度知られている。よく語られる物語は、ミオラは新潟にサーカス団とやってきて、怪我など何らかの理由でそこに止まることになり、介抱してくれた日本女性と長年西洋レストランを経営したが、最後は望郷の念に耐えられず、家族を置いて単身イタリアに帰国したというものである。このレストランは新潟港開港による新しい気風の町において、「新潟の鹿鳴館」として西洋文化の息吹を伝え、国内外の名士がここを訪れている。レストランの興隆はミオラが帰国してからも継続され、西洋料理の殿堂として長年重要な役割を果たし、現在のイタリア軒に至っている。ミオラの人物像について一般に語られている内容は、主にレストラン側が広報のために制作した「イタリア軒沿革」をベースにしており、いまだ事実とフィクションが混在している状況である。彼の人物像を知るために重要と思われる、生まれ育った場所や来日前のキャリアについて、また帰国後の彼の生活について、イタリア側から研究されたものはまだない。口頭発表はイタリア各地の歴史アーカイブから、戸籍データをもとに出生地と家族構成を特定し、イタリア帰国後の生活も含め、ピエトロ・ミオラの人物像を今までと異なった視点で再構築する試みである。

会場① 小講堂 10:05~10:30 【口頭発表】

料亭の座敷空間の評価における店主の説明と伝統的文化経験の影響

田村 圭吾 (京料理萬重)、池田 維 (京都府立大学)、松原 斎樹 (京都府立大学)、杉本 直子 (京都美術工芸大学)、宗田 好史 (関西国際大学)、平本 毅 (京都府立大学)、大関 綾 (大谷大学)、森下正修 (京都府立大学)、神代圭輔 (京都府立大学)、古田裕三 (京都府立大学)

和食料理店の中でも、料亭の座敷空間のしつらいは、使用される木材の木目や床の間の意匠による美的表現など、食事の満足度を高める重要な役割があると考えられるが、その効果に関する実証的な研究は少ない。また、座敷空間の評価には、しつらひに関する顧客の背景的な知識や茶道等の伝統的文化活動の経験も影響する可能性がある。今回は、実在する料理店の座敷を対象として、空間の環境評価に与える座敷のしつらひに関する店主の説明および日本の伝統文化の影響を検討するために、被験者をもちいた現場実験を行ったので、その結果を報告する。

方法として、環境の評価項目は居心地の良さ、温熱感、明るさ感、落ち着き、広さ、季節感、料理との調和の7項目、和食への印象は親しみやすい-にくい、好き-苦手、洗練-素朴、趣のある-無粋な、季節感のある-ない、革新的-伝統的、健康的-健康的でない、の7項目を7段階尺度で測定した。参加者はK大学の和食系学科学生31名(女27、男4)である。実験の手順は、座敷に入室、調査1の回答、店主の話、食事、館内の見学、調査2の回答である。調査1と2の環境の評価項目は同一であった。

用いた座敷空間は、日程(2022年11月19~20日)により異なるため、部屋の違いの影響を確認するため、部屋の種類と説明の前後で2要因分散分析を行ったところ、いずれの評価項目についても有意な交互作用はなかった。環境評価(7項目)のうち「居心地の良さ」と「季節感」は店主の話の後が前より有意に高かった(対応のあるt検定)。調査1、調査2の環境評価の7項目について、伝統的文化活動の経験有無間の比較を行った結果、調査2(店主の話の後)の「落ち着き」は経験有の方が評価が有意に高かった(対応のないt検定)。和食の印象評価のうち、「親しみやすさ」、「好み」は伝統的文化活動の経験有が、有意に評価が高かった(対応のないt検定)。

「ニッケイ料理」の台頭と美食外交

竹中 歩(一橋大学)

近年、「ニッケイ料理」と呼ばれる新たな食のジャンルが世界のグルメ界で注目されるようになった。直訳すると「日系人の料理」となり、海外における「和食」とされることもあるが、広く一般には、日本とペルーのフージョン（融合）料理として知られている。ペルーの日系コミュニティは、人口約 10 万人とされ、数の上でも知名度においてもブラジル（190 万人）やアメリカ（150 万人）の日系人には及ばないのだが、なぜ、ニッケイ料理はペルーで発祥したのだろうか。本稿では、その背後にあったと考えられる「美食外交」に着目することで、ある特定の融合料理が台頭し、世界に広がる過程を考察する。

美食外交とは、食を「ソフトパワー」の手段として用いる文化政策であり、食を通じて国のブランド力を強化し、貿易や観光産業の振興を試みる政治・経済戦略でもある。通常は国の政策のことを指すが、実際には、シェフやビジネス界、移民コミュニティなど、さまざまなアクターが食の促進に関わっている。ニッケイ料理がペルーから拡散した背景にも、ペルー政府による積極的な食文化政策だけでなく、日系ペルー人のコミュニティ活動や世界の有名シェフによるビジネス戦略、そして、日本政府の後押しなどがあったと考えられる。こうしたアクターは、それぞれどのように「ニッケイ料理」を捉え、どのような美食活動を展開してきたのか。本稿では、こうした問いを、ペルーでの現地調査と世界のニッケイレストランへの訪問を踏まえて考察する。

～けいはんな学研都市からの実践報告～ フードテック×和食×これから

報告者：小田一彦（公益財団法人関西文化学術研究都市推進機構特命参与）

※実践者：南直人（立命館大学食マネジメント学部）・小田一彦 他

1 はじめに

報告者は、昨年「食」×「先進テクノロジー」である「フードテック」の推進を担当しており、その立場から、「和食」を「フードテック」の視点からとらえた「けいはんな学研都市」における産学官連携の実践を紹介したい。

2 フードテックをめぐる背景

- 食をめぐるのは、食料不足や労働力不足への対応、地球環境に負荷を与えない生産方法等が求められている一方、海外からは和食への評価と関心が高まっている。
- 食に係る国内外の諸課題解決のために、けいはんな学研都市の特長を活かして産学官連携の取組を展開中。

3 けいはんな学研都市における実践

(1) 京都フードテックエキスポ 2023 開催

- 日時：2023年10月5～6日
- 場所：けいはんなオープンイノベーションセンター（KICK）
- 概要：講演・ディスカッション 日本料理アカデミー名誉理事長 村田吉弘氏他
「持続可能な食、環境負荷低減のためのフードテック」 他多数の企画

(2) 学研フードテック共創プラットフォーム設立

- 日時：2023年10月5日
- 概要：同会場で設立式典開催。現在、産学官90名（41組織）が参画

4 フードテック×和食×これから

(1) けいはんな万博セミナー

- 日時：2023年12月14日
- 場所：けいはんなプラザ
- 概要：・小田講演「学研フードテック共創プラットフォームとフードテックヒル」
・産学4名の登壇者が「伝統と革新」「発酵」をキーワードに討論

(2) これからの展開

海外から注目されている「発酵」「日本茶」「和食と精進料理」等をフードテックの視点から研究する産学官連携グループをプラットフォーム内に設け活動展開。参加者募集中。

エシカルな WASHOKU —伊豆のかつお魚醤油を例に

花森功仁子(東海大学海洋学部)

エシカル協会によると、エシカル消費とは「人と社会、地球環境、地域のことを考慮して作られたモノを購入・消費すること」と定義されており、我が国は古くから「もったいない」や「三里四方の野菜を食せば医者いらず」などと言われ、かつては食材をあますところなく活用していた。「延喜式」に記載の通り、伊豆の国では古くから堅魚(カツオ)が漁獲され、煮堅魚や鰹煎汁など千年以上の加工の歴史がある。身は主に刺身や鰹節、伊豆では伝統の「塩がつお(正月魚)」として食され、内臓は塩辛や酒盗に加工され、初期段階ではほとんど廃棄する部分がない。一方、我が国の魚醤油はいしるやしよつる、いかなご醤油が有名であるが、鰹魚醤油に関する報告がないため、今回は伊豆半島で唯一製造している鰹魚醤油について材料や製造方法、販売などの現地調査を実施した。その結果、材料魚のカツオは主に焼津産の冷凍物に代わったものの、鰹魚醤油の製造工程や販売などが明らかとなり、近年残渣を飼料や肥料として活用するエシカルな商品開発が進んでいる。東南アジアの魚醤油に関して 20 世紀に網羅的調査(石毛直道ら、1987)が実施されたが、以降個別の報告が散見される。今回の現地調査でタイのナンプラーやベトナムのニョクマム、フィリピンのパティスの現状を視察し、鰹魚醤油を考察した。その結果、各国の魚醤油は材料魚種や熟成方法、塩分濃度、販売対象が異なっており、数十年前と製造工程に変化は認められなかったが、製造規模や衛生管理、販売対象が異なっていた。また、タイの製造量トップの工場では残渣全量をエビの飼料に加工し、エシカルな製造が進んでいた。今回の調査を通して魚醤油は人や社会、地域や環境を配慮したモノであったが、課題や今後の可能性も明らかとなった。

会場① 小講堂 11:40~12:30 【ポスター発表】

昭和初期における晴れ食・行事食の農山漁村比較:計量テキスト分析を通じて

山根史博(広島市立大学)

生物多様性と生態系サービスの動態を科学的に評価し、それらの持続的な保全・活用に向けた国際枠組みを検討するための政府間組織として IPBES (The Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services) がある。その最新版 2022 年度報告書には、これまでの環境政策は、市場経済システムと社会との強いつながりを前提に、短期の利益や市場価値という狭い範囲の自然の価値評価を優先することが多く、それは衡平性や公正性、持続可能性の面で限界があることが指摘されている。同時に、人と自然との持続可能な共生の在り方を模索する重要な手掛かりとして、各国・各地域の原住民や先住民、ないし各々の場所でのかつての生活様式の中で人々が自分たちと自然との関係を諒解する際の基礎としていた「世界観」、またその諒解の下で地域の自然と社会を持続していくための「知識体系」を見直すことの重要性が初めて明記された。

以上の動向を念頭に、本研究では、昭和初期における国内の農山漁村での食生活を分析することで、市場経済システムも科学技術(農薬・科学肥料、農耕機械、温室栽培、養殖、冷蔵・冷凍保存など)も現在ほど発達・普及していなかった当時の食の供給・消費様式によって体現されていた「人と自然との関係性と知識体系」に加え、「地域社会の紐帯」を維持するために食が果たしていた役割などの可視化に取り組んでいる。

本発表においては、『日本の食生活全集』の「四季の食生活:晴れ食・行事食」の文章を解析し、冬・春・夏・秋のそれぞれで、農村(農業中心の 151 地点)、山村(林業も盛んな 45 地点)、漁村(水産業も盛んな 70 地点)、その他(都市部を中心とする 29 地点)の特徴語(出現しやすい単語)を比較した結果を報告する。

会場① 小講堂 11:40~12:30 【ポスター発表】

食科学から考える「もどき料理」の可能性

-現代社会に向けた「おいしさ」の提案-

豊島千帆、尾崎隼仁、栗井春奈、貞廣涼佳、三浦加帆、雲日真利、
倉本恵梨、山野井豪、鎌谷かおる（立命館大学食マネジメント学部）

本研究は、食科学的な観点から江戸時代の「もどき料理」の分析を行うことで、現代社会に寄り添う「もどき料理弁当」を提案することを目的としたものである。「もどき料理」とは、異なる食材を用いて見た目や味を似せて作る料理であり、精進料理において魚や肉を用いずに作られてきた料理としても知られる。植物性の食材のみを使用する「もどき料理」を詰め合わせた弁当を提案することができれば、現代社会においてビーガンやベジタリアンなど、食の多様性にも対応できるのではないだろうか。

私たちは、これまで江戸時代の料理本に記載された「もどき料理」の再現に加え、再現した「もどき料理」のおいしさの追求を行ってきた。江戸時代の料理本は正確な手順や分量等が不明瞭なことが多く、食材の種類や分量・調理法などを検討し改良を重ねたことで、より「おいしいもどき料理」の作成に至った。

以上の結果を踏まえ、本研究では弁当の提案を目的とし、「おいしさ」のみならず、調理方法(焼き/炊き/揚げ/蒸し)や使用食材(種類/価格)など様々な観点から検討し、バランス(彩り/形/おいしさ)のよい弁当の開発を進めてきた。提案する弁当に入れる品の一つに「マグロの刺身もどき」がある。通常弁当に入れることのできない生ものを入れられることも「もどき料理」の特徴である。

以上のような可能性を秘めた「もどき料理」を弁当にすることで現代社会に新たな食の形態を提案するために、弁当の販売実現を目指している。

中食と内食の相互作用についての一考察：ミールキットサービスを題材に

平本毅、芦田和佳奈、岩本青依、有働乃亜、菱川菜桜、
松尾優希、安井ゆめか（京都府立大学文学部和食文化学科）

近年、コロナ禍を経て、また DX 化の進展等々の技術的要因によって、外食／中食／内食の区分は不明瞭なものになってきている。事業者からみれば、外食／中食／内食の垣根を超え、その中間に存在する消費者のニーズを掘り出そうとするような飲食サービスが出現し、その勢いを伸ばしている。消費者からみれば、食の外部化が進む中で、家庭の食事を代行する手段が多様化し、利便性を享受する一方で、自分の手で食事を作るということがいかなることかということ自体が問われる状況になっている。本発表では中食と内食の（あるいは、時には外食の）狭間に存在するニーズを掘り出す飲食サービスとして、ミールキットサービス（食材とレシピがセットになって配達されるサービス）を取り上げ、外食／中食／内食の垣根を崩す飲食サービスが、とりわけ内食のあり方にどのような影響を及ぼしうるかを議論する。データとして使用するのは 2022 年 6 月から 2024 年 1 月にかけて記録したミールキットサービスの利用経験についてのフィールドノートと、大学生によるミールキットサービスのプロトタイプデザインの試みである。その結果わかってきたことは、ミールキットのような飲食サービスが、外食／中食／内食の境界線が明瞭であった時代に生じていた様々な食に関する問題に輪郭を与え、考察し直す、あるいは事業者からアプローチするきっかけをもたらさう、ということである。たとえば、調理に関する家庭内の性別役割分業はいまだ根強いが、サービスで買い物や保存、食材管理等の家庭内労働を代替し、「簡単に調理するだけ」の状況を作り出すことを通じて、ミールキットは、男性が調理労働に従事する際に乗り越えるべき障壁を取り除く可能性をもっているだろう。

「土佐節」産地減少の要因の一考察

○荻野目 望(にんべん)、花森 功仁子(東海大学海洋学部)

かつお節の製法は室町時代後期より江戸時代後期にかけて、その基本製法は完成した。かつお節は原料カツオを身卸し頭部、内臓を除去し、煮塾を行う。煮塾した生利より骨、皮(仕上げ節は一部、尾に近い皮は残す)を除去した後に、高温の熱と煙にて繰り返し燻乾(間歇焙乾)を行い水分25~23%程度の荒節とする。この荒節表面の燻煙成分を削り取った後に、カビ付けの作業を行う。このカビ付けを一回行い、その後は徹底した天日乾燥を行ったかつお節は土佐国で開発されたため、「改良土佐節」と言う。江戸時代の後期、文政5(1822)年の「諸国鯉節番付表」では、「改良土佐節」は品質の良さから軒並み、大関、関脇、小結そして前頭の上位を占めていた。他の二つの「番付表」でも「改良土佐節」が上位を占めている。しかし、現在の高知県の生産状況を見ると、「かつお本枯れ節」の生産者は1社のみである。なぜこれ程の産地減少が起きたのであろうか。現在のかつお節生産地は枕崎、山川(指宿)、焼津の三産地で全生産量の90%以上を占める。

土佐節産地減少の根本要因には

- ① カツオの回遊特性から見ると、その漁場が沖合に退くほど、枕崎、山川には大隅諸島から先島諸島へと続く好漁場がある。焼津は伊豆諸島から小笠原諸島の安定した好漁場が存在した。しかし、高知にとっては、沖合の黒潮流路、冷水塊の位置変動により漁場は変動し、カツオの安定的な水揚げには問題がある。
- ② かつお節生産者は、前浜にかつお節製造に適した脂肪分1~2%の2.5キロ上のカツオが安価・安定的に水揚げが必要である。
- ③ かつお節向けの主なカツオの漁業者(海外巻き網漁業者)は、できるだけ高価で売りさばきたいこと。
- ④ 巻き網漁業にとって混獲されるマグロを高価に売りさばけること。

以上の四点より考察を行った。

「諸国鯉節番付表」には約120以上の産地が載っている。高知県以外の生産地が減少したことに共通する点がある。

1960年代以降の菓子の消費動向と生産者のマーケティングの変遷

～家計調査をもとにして～

眞眞瑞代(立命館大学食マネジメント研究科)

高度経済成長期以降、嗜好品である菓子の食としての役割は大きく変化している。高度経済成長以前は、甘みが枯渇していたことから、菓子を食べることは、「甘みを味わう」という嗜好品本来の目的だった。しかし、時代の変化とともに、食文化としての菓子のあり方も変化しはじめ、「菓子を食べる」ことだけでなく、一部では、「おしゃれ」や「ファッション感覚」の要素も組み込まれるようになった。近年は、明治期以降、和菓子と洋菓子に区分されてきた菓子の区分が無くなりつつあり、フュージョン菓子などもみられるようになるなど、消費者の嗜好は変化している。

これらの背景には、日本経済や人々のライフスタイルの変化、菓子メーカーや菓子屋の製造技術の向上などの影響があるが、大きな影響を与える一つにスーパーマーケットやコンビニエンスストアなどの流通の発展があることは否めない。流通の変化によりライフスタイルが変化し、またその変化に伴い流通が変化するという繰返しとなっており、生産者である菓子メーカーや菓子屋、菓子の消費にも影響を与えていると考えられる。

本発表では、1960年代以降の家計調査をもとに、菓子を中心に、その消費動向を生産者側のマーケティング活動をもとに分析し、時代ごとの特徴を明らかにする。

白山麓地域の報恩講料理に関する一考察

嘉瀬井恵子(福井大学)

本研究の目的は、白山麓地域で、親鸞聖人の忌日に勤める法要である報恩講において提供される行事食(以下、当該地域の方言である「ほんこさん料理」と記す)に関し、料理で使用される食材、資源利用としての活用の実態を、地域で暮らす人々の社会関係、習俗、慣習、自然環境の側面から分析することにある。

現在、ほんこさん料理の次世代への継承は、極めて困難な状況に直面している。本報告では、白山麓にまたがる4県10エリアで構成される、白山ユネスコエコパークエリアのうち、白峰エリア(石川県)、五箇山エリア(富山県)、勝山エリア(福井県)、大野エリアの3県、4エリアを対象地域とする。調査方法としては、ほんこさん料理の全盛期であった昭和期における、食材の調達、保存管理、調理法等について、地域住民に対して聞き取り調査を実施した。同じ白山麓を由来とするエリアであっても、身近な食材(野生生物)で調理されるほんこさん料理では、①食材、その保存法、調理法の差異、②人と自然との相互作用による、知恵や技の特性の差異、③エリア独自の生物文化多様性(気候、地形、食材として利用できる動植物などの生物多様性と、地域住民が有する伝統文化の相互作用)に寄与している点、④近年の過疎・高齢化による里山の管理不足の悪影響、植生の生育環境の変化--が見いだせた。本報告では、改めてほんこさん料理の将来世代への継承の重要性を認識することができた。

法論味噌(ほろみそ)の研究—黒大豆を用いた製法について—

堀 直也(丹波篠山市役所)

「毛吹草」等に奈良の名産として記された調味料「法論味噌」(ほろみそ。ほうろみそ・ほろんみそともいう)については、文献によって大きく異なる記述がなされている。「貞丈雑記」等では「乾燥させたなめ味噌」であるとされ、「嬉遊笑覧」等では「黒大豆を用いて作られた豉」であるとされる。しかしながら、前者の製法については「料理塩梅集」等江戸時代の料理本で詳細に記されている一方、後者の製法については詳細が明らかになっていない。そのため、「法論味噌」については「乾燥させたなめ味噌」であるとする解釈が一般的であるが、「本朝食鑑」等に「黒大豆を用いて作る」との記述があり、黒大豆を用いた製法が存在していた可能性が高いと考えられる。

本研究では「法論味噌」の黒大豆を用いた製法を明らかにするべく、「法論味噌」が登場する文献の調査を行い、「法論味噌」の製法が記載されているが翻刻が行われていない文献「雑話集」(東京都立図書館加賀文庫所蔵)および「八百屋集」(西尾市立岩瀬文庫所蔵)の翻刻を試みた。その結果、黒大豆を用いて作られる「法論味噌」の製法が記されていることが分かった。

この結果を踏まえ、「法論味噌」が登場する文献等の記述について再整理を行い、その歴史及び製造法の変遷について考察する。

山形県飛島における魚醬（第2次調査報告）

白石哲也（山形大学）

ここでは、山形県飛島で製作されてきた魚醬について報告を行う。前回、第1次調査について本学会で行った。そこでは、すでに島民が実質的に100名を切っており、超高齢化によって伝統的食文化のひとつである飛島魚醬が失われつつある現状について報告を行った。そこで、報告者のひとりである白石は飛島魚醬を後世へと伝えることを目的とし、改めて研究チームを組織し、(1)現在の飛島魚醬を取り巻く人との関係（文化人類学的分析）、(2)製作具（主に樽など）に関する分析（物質文化的分析）、(3)魚醬の成分分析（理化学的分析）の3つの分析実施することにした。

これらの調査及び分析の結果、(1)では、魚醬そのものは、伝統的食文化であり、失われることへの失望が無いわけでないが、それほど大きいものではなく、現実を受け入れ、切り替える姿が見えた。次に、(2)では魚醬の保存には、プラスチック樽と木樽の利用があり、その利用法に違いがあることが確認された。この違いは(3)に関連しており、そこにはアミノ酸量の違いなどが確認された。

狸汁—レシピの進化から和食史を再考

ペラージョ・プリエト・ミゲル・アンヘル(京都大学農学研究科)

日本のあらゆる森に生息するたぬきは、昔と現代の日本の民間伝承によく登場するカリスマ的な哺乳類である。主流の料理基準に反して、歴史的な記録にはたぬき汁に関するいくつかのレシピや証言があり、共通の名称のもとにさまざまな調理法が紹介されている。しかし、日本料理に対して伝統的な説明では、たぬき汁を習慣的に食べていた人々が存在としても、宗教的なタブーのため、近世には肉は入っていなかったとされている。だが、史料や民俗学の調査によると近代まで狸肉が入っている狸汁が記録されている。この矛盾の中に伝統的な食べ物としてたぬき汁こそは、歴史学の視点から現代の和食イデオロギーに反して批評になると言える。

江戸時代以降のレシピをベースに、最も古典的な例から多様な変化まで、たぬき汁の歴史と料理の世界を探求する予定である。たぬき汁の変遷を通して、肉食に対する様々な姿勢と、それがレシピにどのように反映されているかを観察し、補足的な資料がたぬき汁の社会的な意義を描き出すつもりである。料理上その性質に詳しく踏み込むことで、歴史学的な価値と資料としてのレシピの性質を再評価し、料理になった生物の3つのアイデンティティ(動物、民間生物、食材)がどのように交じり合い、互いに影響し合うのかを把握することができる。歴史的な豆知識の断片のようでありながら、すべての情報が組み合わさることで、多様で葛藤に満ちた日本食の歴史のオルタナティブな物語が生まれる。

江戸時代の備蓄食物—東北・九州地方を事例に—

郡山志保(立命館大学立命館グローバル・イノベーション研究機構)

本報告は江戸時代に自然災害や飢饉に備えてどのような食糧を備蓄していたのか、各地における備蓄物の差異の有無について明らかにすることを目的とする。対象地域は、飢饉の被害が大きかった東北地域と救荒食として飢饉時に成果をあげた甘藷(さつまいも)を全国的に広まる前に栽培していた九州地域を取り上げる。

江戸時代は自然災害や飢饉が何度も発生したため、人々は非常時の備えとして備荒貯蓄を実施していた。備荒貯蓄とは、自然災害や飢饉に備えて1ヶ村から数ヶ村単位で穀類等を蔵(備荒倉)に備蓄することである。備荒貯蓄を取り上げることは、備蓄の維持管理や運用の実態、災害対応の可否など、領主(領民)の災害対応や防災対策を知る上で重要である。

さて非常時に備える食物はさまざまあるが、その多くは米や粃・粟といった穀類であった。しかし地域によっては穀類だけではなく漬物や栃の実なども備蓄していた。日本は地域によって気候も違えば風土も違う。それに伴い、収穫できる農作物にも違いが生じるのであるが、地域ごとの備蓄物に差異はあるのだろうか。なお、江戸時代は非常時の代用食物である救荒食が奨励され、数多くの救荒書や誰でもわかりやすく記述された救荒食の資料が発刊された。そのため、飢饉の被害を大きく受けた東北を中心に救荒食の知識は領民に広がっていった。救荒食に対する知識が伝播するなか、江戸時代の人々は非常時に備えて具体的にどのような食物を備蓄していたのか。この点を明らかにすることで、当時の人々が考えていた、生き延びるために必要な食物が何であったかを知ることが可能となる。加えて実際に備蓄された食物を通して、当時の人々の非常時への備えに対する意識にも迫りたい。

和食文化からみた「とろろ汁」の多様性に関する研究

○前田節子(静岡県立農林環境専門職大学)、

花森功仁子(東海大学海洋学部)、岡田夕佳(東海大学海洋学部)

「とろろ汁」は自然薯をすりおろし、だし汁で割ったもので飯(麦飯)にかけて食べる料理である。静岡県にも、代表的な伝統食として「とろろ汁」があり、鰹だしを味噌で味つけしたとろろ汁が、旧東海道丸子宿の老舗で名物として供されている。発表者らは、当初静岡県内の在来自然薯に注目し調査していたが、進めていく中で「とろろ汁のだし」は地域によって異なり、その地域の「風土」「食文化」と密接に関係していることに気づいた。従来「とろろ汁のだし」は、鰹だし以外に鯖だしもあることは地域で知られていたが、調査はされてこなかった経緯がある。そこで、本研究では「とろろ汁のだし」の地域特性を明らかにし、静岡県のとろろ汁が有する多様な食文化をガストロノミーツーリズム等にも関連づけ、さらなる和食文化の醸成に繋げることを目的とした。

県内各地で、味つけ方法や食べ方、自然薯の品種、伝統行事や歴史等との関連性について聞き取り調査と試食、圃場等の視察を行った。その結果をもとに「ふじのくにとろろ汁さがしマップ」を作成した。また、とろろ汁の多様性の体験および情報交換のために、生産者・行政・料理人・観光関係者約40名を対象とし「自然薯食べくらべ会」を2回開催した(丸子宿・水窪)。

調査の結果、とろろ汁の味つけは静岡県内で大きく異なることが明らかになった。東部では「鰹だし+醤油」、西部では「鯖だし+味噌」の事例が多かった。伊豆半島では伊勢海老、秋刀魚、西部地区のぼらやはぜ、山間部の鮎、はんぺん、煮干し、椎茸など、地域による多様性が見られた。また、「自然薯食べくらべ会」を開催し「ふじのくにとろろ汁さがしマップ」にて各方面に周知したことにより、静岡県の伝統食「とろろ汁」や自然薯栽培への関心が向上した。今後は、本県の「とろろ汁」の味付けの多様性をどのように「農と食」「ガストロノミーツーリズム」に応用できるかについても考察していきたい。

KHcoder を用いた医心方の構造分析

櫻井 要(別府大学)

医心方は平安時代永観2年(984)に丹波康頼により編纂された現存する日本最古の医学書です。全30巻からなり、医学概論、医学思想、各種疾病の巻などから構成されています。医心方の価値は古典医学や本草学等の分野から注目されています。しかし、これらの学問分野では食物に重点を置いて言及している研究は多くありません。また、病についての考え方の考察はある一方で、健康についての考え方に関する研究は非常に少数です。

本研究では食物について取り扱いの多い、巻二十九食養、巻三十食餌に焦点を当て、当時の食物についての考え方の考察を試みます。また、その方法として、原文の文章データを自然言語解析によって分析するテキストマイニングの手法を用いました。文書を定性データとして扱い、統計の手法を用いて解析することで、巻の構造を客観的に俯瞰し、従来の研究とは異なる巻構造の把握を試みました。本研究の目的は、これまでの研究で十分でなかった平安時代の食物に対する考え方について解像度を上げることにありました。そのため、テキストマイニングを実施し、共起ネットワークを用い文章構造を視覚化することで、より客観的かつ視覚的な理解の促進を期待しました。