

A-20 山梨県の食文化に関する調査研究(第一報) 自家製みそを中心として  
山梨大教育 小林豊子

目的 食文化には、地理的・歴史的に各地固有のものがある筈であるが、近年、食品工業の発達や環境制御技術の開発、或は社会構造の変革にもよる生活構造の変化などによって、全国画一化の方向をたどり、地域特性喪失へと追いやられている。食文化は、その土地に生きた祖先の知恵の結集であり遺産である。その点で現代の我々の食生活にも種々の示唆を与えるものと考え、そこで埋没し去ろうとしている食文化の発掘を第一の目的とし、これを主として自然環境との係りの観点からとらえ、更に自然科学的手法を中心として検討を加えようとするものである。

方法 昭和48年6月以降、全県的に次に掲げる三項の方法を随時互えあわせて調査をおこない、その結果に基づき、地域特性の顕著なものについては現物を収集し、その成分定量や食味テスト等をおこなう検討を加える。1) アンケート調査、2) 町村誌・郷工研究誌等からの資料収集、3) 僻地を中心とする古老・有識者からの現地ききとり調査。

結果 今回はみそに関する次の事項を報告する。・みそ消費量の推移(一府県内大豆生産高の推移、使用みその自家製・市販品の別、自家製みその材料配合割合・麹材料・仕込期間・食塩含量、みそ汁の食塩濃度の実態、みそ汁の食用頻度、みそ汁の実の実態、過去にみられた特殊なみそ。