

目的 生活文化を継承し創造する家庭科教育における教材開発のための基礎的資料を得る目的で、底辺で暮らしてきた人々の1930年代における食生活の異態を明らかにし、相互に助け合いながら逆境の中を生き抜いてきた人々のエネルギーや知恵の存在を探った。

方法 熊本県北の被差別部落に住む5名の老婦を対象に1987年9月から11月にかけてヒヤリング調査を行った。さらに、関連諸機関や関係者へのヒヤリング調査、統計資料・関連書物などによる文献調査も行った。

結果 1930年当時、地区は農家所帯が少ない上にその農家は極めて零細な規模であった。6割強を占める非農家の人々は主に土方、あるいは「ごんぞう」と呼ばれる仕事に低賃金で従事していた。従って、農家、非農家共に窮乏の生活を強いられていた。

日常では、朝に麦飯と野菜味噌、昼にふかし唐芋、晩に麦飯と野菜味噌と煮物を食し、量を第一義とした食生活を営んでいた。同時に、旬の野菜を使用し、ぐみや桑の実を採取して食べるなど自然の恵を利用する豊かさの側面も見出された。

晴食は、質的・量的に日常食と格段の差があり、白米・もち米や砂糖・油・酢などの調味料や生豆腐などを用いて多種類の料理を作っていた。さらに、ひしもちをよもぎで着色し、巻き寿司を三色のゆばで巻くなど食を楽しむ側面も見出された。

栄養的にはエネルギーはほぼ充足していたが鉄分・V<sub>B</sub>以外の栄養素は不足していた。

以上のような苦しい生活ではあったが、非農家は労働を、農家は食べ物や作物を提供し合うなど相互に生活を扶助し助け合いながら暮らしを営んでいる面も見出された。