

ノートルダム清心女大家政(食品・栄養) 今田節子

目的 本研究は日本の伝統食である海藻の調理法・海藻にまつわる食習俗を明らかにし、それらの特徴を地域性としてとらえようとしたものである。今回は山陰沿岸地域に伝承されてきた海藻の食習俗の特徴について述べていくことにする。

方法 昭和63年4月から9月にかけて山陰沿岸の漁村(22集落)を訪問し、古老・主婦達より海藻の種類・季節・採取目的・保存法・調理法・行事との関わりなどについて聞き取り調査を実施した。

結果 ①山陰沿岸には褐藻類(ワカメ・モズク・アラメ・ヒジキ・ハバ・ホンダワラ類)紅藻類(テングサ・エゴノリ・ポーケ・岩ノリ・ユナ・シラモ等)が種類・量共に豊富に自生していた。②沿岸漁業の一環として海藻採取が行われ、取入源となっていた地域も多い。③仏事の供物・客膳料理に用いる海藻も多く、兵庫県から鳥取県東部ではテングサ・アラメ、鳥取県西部から島根県にかけてはエゴノリ・アラメ・ヒジキ、山口県ではモズク・イギス・シラモを行事食として用いる地域性がみられた。④日本でも珍しい和布刈^{めかり}神事(島根県大社町)・紫菜島神社の祭り(鳥取県十六島)が今日まで伝承されていた。⑤エゴノリが餓しん草と呼ばれるように、海藻は飢饉の年や冬枯れの季節の救荒食としても乾燥保存され、その役割は大きいものであった。⑥海藻は食用としてだけでなく、子供の遊具・糊料・薬用と幅広く使用されていた。

以上のように海藻と住民の関わりは深く、海境・生業・住民の価値観など様々な要因が複雑にからみ合い、山陰沿岸独自の海藻の食習俗が形成されていた。