

目的 現代は食生活が多様化し伝来の食形態が崩れ去る傾向がみられるが、山梨県における食文化をその風土と歴史から考察することにより、日常食であった麦・雑穀類の粉食を中心に郷土食の特徴を把握し、伝承していきたいと考える。

方法 山梨県に関する文献・資料及び地域の人々の話を参考に研究を行った

結果 山梨県は四方を山に囲まれ県土の7割以上は山地で占められており、平地が少ないため稲作農業には向いていない。そのため米の生産量は少なく、農村部においては食糧を自給自足していた昭和20年代以前までは、米を主食とすることは困難であった。畑作に依存せざるをえなかったため、自然条件に適した作物として麦・雑穀・芋を主に生産し食糧としていた。食事の内容は主食の米の代わりとして、小麦・蕎麦・とうもろこし・シコクビエ等の粉食が発達し、「ほうとう」「うどん」「蕎麦」「おやき」「おねり」が日常食とされた。これらは地域によって特色のある食べ方がされていた。「ほうとう」は国中地方で食べられ、郡内地方では「うどん」が主に食べられた。峡南地方における1日の食事の内容は主として朝食は「焼きもち（おやき）」、昼食は「おぼく（麦飯）」、夕食は「のしこみ（ほうとう）」であった。米飯はハレの日のみに食べられ、それも米どころである峡北・峡東地方ぐらいであったという。現在は食形態が変化し、米が主食となり「おやき」「おねり」はほとんど食卓から姿を消してしまった。一方「ほうとう」は以前ほどではないが家庭の夕食で食べられ、郷土食の見直しの風潮が高まる中で、その伝統は今もお引き継がれていく傾向がみられる。