

目的 天保期長州藩の地誌である『防長風土注進案』をもとに、当時の食生活の一面を明らかにする。具体的には、食品の種類、供給量および栄養状況を明らかにし、当時の食事の特徴を考察する。

方法 『防長風土注進案』に記載された食用産物について、データベースを作成し、食料の同定を行い、当時の食料の総生産量を推定する（農産物・獣鳥類についてはすでに報告した（奈良女家政研 35(1), 山口大学研究論叢 38-2）。それらをもとに、当時の人口（52.3万人）および365日で除し、1人1日あたりの食料の供給量を算出する。また食品成分表（三訂）を使用して栄養素等供給量を求め、その特徴を明らかにする。

結果 食料の供給量から次のことが明らかになった。

- ①穀類では、コメ、ムギの供給量が多く、コメは移出米、種子米を除いて、1人1日あたり約300gであった。②イモ類では、サツマイモについてサトイモが多かった。③豆類はダイズが多かった。④野菜類はダイコンの供給量が最も多く、ついでカブ、ナスであった。④動物性食品では、海産魚類の供給量が多かった。

栄養素等供給量からみると、①穀類の総エネルギーに占める割合は約9割であった。②タンパク質は、穀類、豆類からの供給割合が大きく、動物性食品（獣鳥類、魚貝類、鯨類）の割合は小さかった。③昭和55年の山口県における栄養素等摂取量と比較すると、全体的に量が少なめで、とくに動物性食品、脂質、ビタミンB₂が不足、タンパク質、カルシウム、ビタミンAがやや不足している傾向が認められた。