

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。今回は九州北西部沿岸に伝承されている海藻の食習俗を明らかにし、すでに調査を終えた瀬戸内・日本海沿岸の習俗と比較検討してみたい。

方法 平成元年の夏、島原湾・天草灘・対馬海流域沿岸地域の漁村(8集落)を訪問し、漁業協同組合・漁師・古老・主婦達から、地域の生業・漁業形態・海藻の種類・採取目的・採取方法・保存法・行事との関わり等について聞き取り調査を実施した。

結果 ①紅藻類・褐藻類の自生が多く、とくに、フノリ・トサカノリ・天草・ヒジキが多い。②内海・外海の両海境をもつ荅北町・牛深市(熊本県)では、海藻の種類・量共に多く、採取・出荷・加工・消費の一連の習慣が定着している。③対馬海流域の五島列島・大島村では自生量が多いがヒジキ・フノリ等採取は限られ、漁業形態が大きいためか生活の中での海藻の位置付けは低い。④半農半漁の多い島原湾沿岸では海藻の自生量は少なく、自給のためだけに採取されている。⑤仏事の行事食としてイギリス草・天草・ヒジキが用いられ、イギリスは島原湾沿岸のみに伝承される料理であった。⑥対馬海流域沿岸では海藻の口開けの行事があり、五島の三井楽町では磯相撲の行事が行われていた。又、福江市崎山・大島では村総出で海藻採取を行い、その収入を村・婦人会・青年部の運営経費に当てる習慣が今日まで伝えられている。以上の結果から、九州北西部沿岸地域の海藻の食習俗は島原湾沿岸・天草灘沿岸・対馬海流域沿岸の三地域に区分でき、島原湾沿岸は瀬戸内沿岸地域の習俗と類似し、他の二地域は独自の習慣を持つと言える。