

海藻の食文化に関する研究——瀬戸内・山陰・北近畿・四国南岸・
紀伊半島沿岸地域にみられる海藻の食習慣の比較——
ノートルダム清心女大家政 ○今田 節子 高尾 悟子

目的 本研究は海藻の食習慣を一指標として、伝統的な食文化の特徴を地域性としてとらえようとしたものである。本報では瀬戸内・山陰・北近畿・四国南岸・紀伊半島沿岸地域の海藻の食習慣を比較検討することにより、各地域の特質をさらに明確にしていきたい。

方法 1984～1992年に実施した聞き取り・観察・文献調査をもとに、利用されてきた海藻の種類・採取目的・利用法・生活背景等を比較検討し、共通点や相違点を探った。

結果 ①海藻の種類：日本海沿岸で16種、瀬戸内沿岸で11種、太平洋沿岸で30種が確認され、中でも日本海沿岸のワカメ・エゴノリ・イワノリ・ソゾ、瀬戸内沿岸のイギス(アミクサ)・シラモ、太平洋沿岸のアンドクメ・テングサ・オニクサ・サクラノリ・アオノリ等は地域の特徴を示すものであった。②採取目的：日本海沿岸の自給、瀬戸内沿岸の自給、太平洋沿岸の自給(出荷に区分でき、太平洋沿岸では漁業の一環に組み込まれ収入源としても貴重なものであった。③利用形態：日本海沿岸では救荒食としても利用され、またエゴノリ・イワノリ・ワカメ・アラメ等が仏事・慶事に多用され、伝統的神事が今日まで伝承されていた。一方海藻の自生が豊富な太平洋沿岸では行事食としての位置付けは低く、身近な日常の食材料であった。また瀬戸内沿岸には独自のイギス・シラモ料理が仏事の行事食として伝承されていた。④背景：海藻の自生は海流・水温・海岸の性質・干満の差など自然環境に大きく左右されるものであったが、海藻採取の位置付けには自生条件のみならず漁業規模・半農半漁の形態など社会的要因が大きく影響を及ぼし、更に利用には永年の経験から体得した海藻の性質が生かされ、地域独自の食習慣が形成されていた。