

儀礼食物としての牛蒡ごぼうと大豆の調理法

桜井女子短大 富岡典子

〔目的〕 大和のムラ（共同体）の祭りに伝承される食物を通じて、古代の調理法を探りながら、わが国における料理の起源を明らかにしたいと考える。これまでは秋祭りを中心に検討してきたが、今回は正月祭事について、さらに調理法を検討したいと考える。

〔方法〕 以下の祭礼より、現地観察および聞き取り調査を実施した。

- * 桜井市脇本わきもと—二月一日座(1993/2/7) * 桜井市竜谷りゅうたに—七日座(1995/1/7)
- * 桜井市多武峯北山たうのみね きたやま—三日祭り(1995/12/3) * 磯城郡田原本町多しき おお—牛蒡喰行事(1997/1/3)
- * 磯城郡川西町保田ほた—牛蒡喰行事(1996/12/30聞き取り調査)

〔結果〕 正月祭事においては、餅と牛蒡が不可欠な儀礼食物としてあげられたが、特に牛蒡の供物からは、きな粉をまぶす、生大豆を潰した汁をかけるなどの調理法が観察され、前回に報告した北山の秋祭りの供物に大豆の青いあんをくるむ調理法と合わせて考えると、これら一連の大豆の利用法は、わが国における大豆の食文化の原点を示唆するものと考えられる。