

【目的】 魚食文化は日本を代表する食文化である。しかし民間に伝承された魚介類の食習慣を詳細にまとめたものは少ない。そこで大衆魚である鯖を取り上げ、伝統食における習慣の実態、形成と変容を探ることにした。本発表では盆鯖の習慣とその意義を検討した。

【方法】 伝統的食生活が記録された『日本の食生活全集』(農文協)、『日本民俗地図』(国土地理協会)、『日本の衣と食』(明玄書房)を資料に盆に鯖が使用される事例を収集し、使用実態と意義を考察した。また、『故事類苑』飲食部、動物部、歳時部を主な資料とし、鯖と盆に関する文献を収集し、盆鯖の習慣の成立と変容の概要を探った。

【結果】 ① 盆に魚を利用する習慣 38 例はほぼ日本全国に分布し、その内、鯖を使用するのは 23 例で、近畿、山陰、中部地方に比較的多く認められた。② 盆に鯖を使用する意義は「生身玉」「精進落とし」「もてなし料理」「中元」「労働食」に分類された。③ 親の健在を祝う生身玉は盆の 13～15 日の間に刺鯖を食べる習慣で 4 割、盆の精進期間を終え普段の生活に戻る精進落としは 15 又は 16 日に塩鯖を食べる行事で 2 割をしめた。これらは精霊祭りに直接かかわる利用であった (A)。④ 盆客や家族のもてなし料理としての鯖の利用は 4 割、中元に鯖を送る習慣は 1 割、労働を癒す労働食は 1 割弱で、これらは親類・縁者の交流の場における利用であった (B)。⑤ 明治後期と昭和初期の習慣を比較すると、A から B への変容が認められた。⑥ 鯖は古代、中世より上層階級で宴の材料、供物、進物として用いられ、生身玉は室町後期より盆の期間の祝儀として行われていた。江戸時代には民間に広まり、両親の健在を祝い刺鯖を食べる習慣になった様子が窺えた。