

目的 米については多くの研究がなされているが、米及び米粉の加工調理品について調理面、文化面等からの検討を加えたものは多くみあたらない。地域の人々の生活に密着したこれらのもの一柳土食—のいくつかは商品化(日常品、観光みやげ品)に継承されてはいるが、多くはそのものはおろか文献にすらなく、すでにみられなくなつたものもある。これらをも含めて種類や形態及び分布、利用状況を明らかにし、又それらの発祥の由来や継承のこれ方等と歴史的にもとらえ形質のみならず系統的な位置づけをするとは社会的(文化的)にも深い意義を持つものと思われる。

方法 1. 都道府県に各々5地域を選定しそれを担当する農林省農業改良普及所生活改善係員を調査対象として、45年7月に郵送法による質問紙調査を行った。更にこの回答者に対してその後3回に渡り追加調査を行った。2. 秋田、山形、岐阜、島根、鳥取、広島、徳島、宮崎、鹿児島県のある特定の地域を選定して作り方、食べ方等の調査を行った。3. (1)、(2)の中で文献にあるものは文献による追加調査を加えた。

結果 米及び米粉の加工調理品の総数は498種であった。これを(1)餅及び餅菓子類、(2)飯類、(3)主に(1)の原料や材料になるもののグループに分類した。中でも餅及び餅菓子類は37種ありこれを餅類、団子類、まんじゅう類、ういろう・ぎゅうひ類、おこし・やさ米類、その他に細分類した。これらをこの様に多種多様化させているものとして、呼称、主材料、副材料、調理法、形態、食べ方(文化、調理面)等の変化を項目としてとらえ今回は団子類についてこれらの面から検討をした。