

目的 山梨県の気候風土に根ざしたたべものの実態は、交通網の発達などによる全国画一化現象がおこる以前、即ち、明治・大正・昭和初期までに求められると考えて、統計資料にもとづいて、この時代のエネルギー源食材料の概要を把握した。総エネルギーに占めるそれら食材料の比率の地域差を明らかにし、若干の実験結果を裏付けとして、各地に伝承されたたべものを、調理科学的視点からその合理性を検討した。

方法 1) イ 資料：明治百年の山梨農業、山梨県統計書（明治16年以降）、口 期別：1期—明治16～35年、2期—明治36～大正11年、3期—大正12～昭和12年、ハ 地域別：甲府、東山梨、東八代、西八代、南巨摩、中巨摩、北巨摩、南都留、北都留 2) 各食材料のエネルギー源寄与率の期別、地域別試算 3) 1人1日あたりエネルギー量の試算 4) 吸水試験結果からみた食用形態（粒食、粉食）の妥当性の検討 5) 穀粉への注水量と加熱方式との関連についての実験

結果 1) 収穫高推移：米—上昇の一途、大麦—明治期漸増、大正期ほぼ横ばい、昭和初期漸減、小麦—明治中期まで漸増、以後ほぼ横ばい 2) 米のエネルギー源寄与率の地域差：甲府—70%前後、中巨摩、北巨摩—65%前後、東山梨、東八代—50%前後、南巨摩—40%前後、西八代、南都留—30%前後、北都留—15%前後、期別差は一定の傾向を示さない 3) 1人1日あたりエネルギー量：著しい地域差を認めた 4) 吸水良好グループ：白米、精麦他 不良グループ：とうもろこし、玄麦他 5) 穀粉への注水量（熱、冷）とドウの物性から、ねりくり、おやきなど伝承食の合理性を認めた。