

天便女子短大

○坂西雅子

山本愛子

(目的) 讀者らは、數年来北海道各地の過去の食生活を調査している。北海道の歴史性からみて、第一は先住民族であるアイヌ人の社会、第二は開拓以前から和人の住み漁業生産と商業で栄えた地域、第三は明治以降の開拓民・屯田兵の社会の三つの食生活を総合的に捉える必要がある。本調査は、上記のうち第二の地域の一つとして、北海道の西海岸にある漁師町で19世紀の初めより鮭漁で栄えた古平町を選び、食生活の資料を得る目的で実施した。

(方法) 古平町在住の古老約20人に聞き取り調査とアンケート調査を行なった。時期は5.59年4月から60年1月にかけて。古老らの生年は19.28年以降であるので、資料は記録される時期は明治末期から大正時代にかけてのものである。料理のいくつかは、町在住の食生活改善推進委員の婦人に再視してもらった。

(結果) 当時、古平町には鮭場の親方と出稼ぎ屋の人、大多数の半農半漁生活者、少数の専業農家(主に果樹栽培)、商家などが存在したので、これらの職業別・階層別に、日常食について材料・調理法・食べ方をまとめた。米は魚と引きかえに購入されたため、主食は米を使用する割合は他の二つの社会より多かったといえる。副食は魚・野菜が多く、春に大量に獲れた鮭は身欠き鮭、すし鮭に加工貯蔵され、一年中の食料となった。これらを用いた種々の料理があるが、中でも代表的なものはすし鮭の三平汁と、身欠き鮭を入れた鮭漬りである。