

——瀬戸内沿岸地域にみられる海藻の調理法と地域的特徴——

ノートルダム清心女大家政(食品・栄養) ○今日節子・河原近代

目的 海藻は、古来より海に囲まれた日本人の生活と深いかかわりがあり、その食べ方には、地域性と長年の経験が生かされてきているはずである。現存する海藻、主として紅藻類の料理形態を調査し、瀬戸内沿岸地域の海藻料理の地域的特徴を明らかにしていこうとした。

方法 昭和60年2月～9月、瀬戸内沿岸の13集落を訪問し、在老・主婦から海藻の種類・保存・調理法などを聞き取り調査した。また、中・四国の民俗学会にアンケートを依頼し食習俗の概要をつかんだ。

結果 ①主な海藻類は、ワカメ・テングサ・オゴノリ・イギスで、広島以西ではヒジキ・モズクが多く、シラモは備前地域にのみ存在し、エゴノリはみられなかった。②トコロテンの製法には地域差があったが、山口県では現在でも寒天の代用としてテングサが使われていた。③イギスは煮溶かし凝固させたものを和え物・酢の物として食膳に供するが、用いる煮汁に差がみられ、岡山県・山口県では米糠汁が、岡山県真鍋島では大豆の煮汁が、美予諸島では生大豆粉が使用されていた。④オゴノリは酢の物として生食するものが普通であるが、備前地域・香川県島嶼部ではイギス同様、米糠汁で煮溶かし凝固させて食べられていた。⑤シラモは乾燥物を水にもどし、酢の物・和え物とするが、備前地域特有の料理であった。⑥イギス・シラモは日常・非日常の料理として使用されていたが、現在では、海藻の減少や料理に長年の経験に基づくコツ・手間が必要とされることから、盆・法事・葬儀などの仏事、いわゆる非日常の料理となっていた。以上、海藻の種類・調理法・使用頻度などを考慮すると、瀬戸内の海藻の食習俗は、岡山県備前地域・香川県島嶼部一帯と、それ以西の地域に区分して考えることができる。