

目的 全国各地に散在する御土料理の類に関する研究は、従来文献も少なく、歴史的にも成書、料理書等の引用が少ない。「しもつかね」などの特殊な例の他は、其の起源・由来の不明な物が多い。最近の急激な食を取り巻く環境の変化は、かえって伝承の風味にエスニックな興味を呼んでいる。本報では食生活の変遷を物語る生きた化石にも相当する伝承料理及び食品の製法に視点を定めて、文化人類学、民俗史学、食物史等の知見を応用して、地域を越えた共通性と、地域の特異性を明らかにすることを目的とした。

方法 各県で刊行されている伝承料理及び食品に関する地域刊行物を収集し、更に全国的な編集による成書を参照した。同名、或いは同じ内容の料理については、材料、製法、地域について、その共通な面と特異な点をのっぺい汁類、けんちん汁類、冷やし汁、こもどうか、ゆべし、海藻ゲル食品、味噌の特異な利用等の個別の種類について考察してきたものを中心として、技術文明的な視点からの体系化を試みた。

結果 日本の地理的環境は、環太平洋、アジア大陸からの生物種を始めとして、食に関連した多くの伝承を導入し、同化が行われ易いと考えられる。地域に伝承される料理、食品の相当量が有史以前からの文明の伝承の証である。石やき、串やき等の食具使用以前の調理が、その素朴な風味故に生き残っていて、将来の食の手法にも、多くの示唆を投げかけている。また、仏教の殺生戒、年中行事、通過儀礼等の社会的文化的な祭祀の爲の会食が、家族的な行事食と共に、各地にユニークな伝承手法を発達させた原動力となっていることが認められた。