

目的 第一報において、わが国の大根は、江戸時代、生産面でも消費面でも人々の生活と深くかかわり合っていたことが判明した。そこで、ここでは近代における生産と消費のかかわりを見ることにした。

方法 近代における生産物の数量的把握は、明治初期から始められた物産調査によって知ることができるが、大根が調査品目に加えられたのは、1904（明治37）年の改正以降であるため、これ以後の生産量を「農林省累計統計表」によって調査し、その時代的推移を考察した。また、大根の料理・加工等の内容については、『日本の食生活全集』、『日本の食文化』『日本民俗地図』を用い、調理法、加工法、調理特性などを調査した。

結果 1905（明治38）年から1945（昭和20）年までの各年の大根の収穫高をみると、第二次大戦の影響が家庭生活に及ぶ1941年から急激な減少が見られ、特に、1945年には約130tに減収しているが、そのほかは、年による大きな変化は認められず約250tであった。また、時無大根、春大根、夏大根、秋大根等一年を通して絶えることなく種々の品種が作られている。料理は、煮物に多くの種類がみられ、大根を主材料としたものには、秋田・新潟などの「凍み大根の煮つけ」、奄美の豚脂を用いた「大根と玉菜のしめもの」など地域的に特色のあるものが多くみられる。また、大根を用いた漬物の記載も多く、たくわん、ぬか漬け、酢漬けなどのほか、切り干し大根、間引き菜の漬物など様々なものが作られ、日常の副食的役割の外、茶受けとしての用途も見逃せない。保存用の切り干し大根も各地で作られており、種々の形態、加工法がみられた。