

ノートルダム清心女大(食品・栄養) ○今田節子 高尾悟子

目的 これまでの調査でシラモは瀬戸内海でも限られた地域に自生し、「備前の白藻」は江戸時代から有名であったことが明らかにされてきた。本報では備前牛窓町にみられるシラモの食習俗を明確にし、その伝承背景を探っていくことを目的とした。

方法 牛窓町の9集落を調査地とし、シラモ採取の経験者や主婦達からシラモの自生・採取・保存・利用に至るまでの習慣を聴き取り調査すると共に、明治時代中期以前の習慣については『備前記』・『備陽記』などの地方誌や家庭の記録を資料として調査を進めた。

結果 ①牛窓町全域にシラモは知られていたが、錦海湾の本ジラモが植物分類学的に「すぎのり目おごのり科おごのり属しらも」であり、牛窓町南岸地域のものは「だるす目だるす科たおやぎそう属たおやぎそう」であった。②良質のシラモが繁茂する錦海湾沿岸では自給・出荷用として採取され、採取・乾燥保存・利用の一連の習慣が形成されており食材料としても副収入源としても位置付けは高いものであった。③一方、牛窓町南岸地域では自生量も少なく、乾燥保存に不向きなことからタオヤギソウは夏の一時的な食材料であり、その位置付けは低いものであった。④しかし、行事食としてのシラモの食習俗は牛窓町全域に共通しており、乾燥本ジラモを使用した酢物は盆・法事・葬式などの仏事にはなくてはならない精進料理として重要視されてきた。⑤江戸時代の地方誌に錦海湾沿岸の集落である小津村・奥浦村のシラモが良質で名物となり、出荷されたことが明記されている。以上のように、牛窓町のシラモの食習俗は江戸時代にすでに形成され、海況、畑作中心の半農半漁、錦海湾干拓などの環境要因を大きく反映し伝承されていた。