

目的と方法：稲作以前の食生活の様相を探る資料を得るために、熊本県と宮崎県の九州脊梁地帯に住み、焼き畑農耕と猟をしていた老人12名に、1935年頃の食生活について聞き取り調査を行った。

結果：1. 3度の食事と間食の区別が明確でなく、回数も5～7回と多かった。

2. ケでは、狩猟期間だと猪・鹿・山鳥・狸・ムササビ・野兎などの獲物を、狩猟期間以外だと焼き畑で収穫された粟・ヒエ・とうきびなどの雑穀類や里芋・薩摩芋などの芋類を主食としていた。

3. 一般的にケではたくさんの飯を少量の塩辛いおかずで食していた。おかずとしては、大豆の発酵食品や調味料を多用していた。さらに、発酵食品や調味料は種麴を使用せず空気中のコウジカビを利用し、油は山で採取した椿や茶の実を絞って自家生産していた。また、酢は山で採取した柚を絞ってえた柚酢を利用していた。

4. 樫の実・葛・「ごり」などから採取していた澱粉や、山百合・ゼンマイ・竹ノ子などの他に山に自生している各種のキノコ類や果物類を利用していた。

5. ハレで、猪肉と雑穀の利用が認められた。

以上の結果から、インフォーマントらは、自然を活かし自然から生かされ、自分のは自分で作り、身の回りで入手できるもので暮らす複合的で自給自足的な「縄文の系譜」に連なる食生活を営んでいたことが推察できよう。