

目的 西日本各地に伝承されてきた海藻の食習慣を具体的に明らかにし、さらにそれらの特徴を比較検討することにより、食文化の地域性を明らかにしようとした。

方法 1984～1993年に実施した瀬戸内沿岸、山陰・北近畿沿岸、四国南岸、紀伊半島沿岸、九州北部西部南部沿岸地域の聞き取り調査をもとに、利用されてきた海藻の種類、採取目的、利用方法、生活背景等を比較検討し、共通点や相違点を探り地域性を明確にした。

結果 西日本における海藻の食習慣は次の5地域に区分できた。I. 九州南部・四国南岸・紀伊半島沿岸地域：多種類の海藻が自生し特に上質の緑藻類が豊富。ワカメの自生がみられず、アントクメの自生がある。自給採取が盛んで一部の海藻を出荷採取。主に日常食として利用し、行事食としての利用は極めて少ない。II. 九州北西部沿岸地域：多種類の海藻が自生し褐藻類も豊富。自給採取が盛んで一部出荷採取。日常食と行事食に利用。III. 山陰・北近畿沿岸地域：多種類の海藻が自生し上質のワカメ・モズクなどの褐藻類が豊富。自給・出荷採取ともに盛ん、救荒食・冬野菜の代用としても利用。仏事と祝事の行事食としての利用が盛ん。IV. 瀬戸内・山口県西部北部沿岸地域：自生する海藻の種類・量ともに少なく紅藻類が中心。自給採取中心。仏事の行事食に利用。V. 豊与海峡・紀伊水道周辺沿岸地域：紅藻・緑藻・褐藻類ともに自生が豊富。自給より出荷採取が盛ん。主に日常食として利用。以上の地域区分には、海流の違いによる海水温度や岩礁地帯有無の差など自生にかかわる自然条件、生業形態とその規模、海藻に対する価値観の違い、人の交流を通しての食習慣の伝播、さらには海藻採取の歴史的背景などが関与していた。