2Ga－8　　日本における「あえもの」の地域的傾向について（大正から昭和期）

文教大女短大部　　大久保洋子

目的　前回までに、学校教育・社会教育の場で用いられている文献・資料を通して日本料理における各種「あえもの」について、材料および操作上の経時的変化を検討し、報告してきた。

今回は一般家庭に焦点をあて、大正から昭和期にかけての食生活の中でどのような「あえもの」が調理され、摂取されてきたかの把握を目的として検討を試みた。

方法　資料として（社）農山漁村文化協会が1984年から刊行をはじめ、昨年全巻完了した『聞き書　日本の食生活全集』を用い、日常食と晴れ食における「あえもの」について、その種類、材料等の地域的傾向の考察を行った。地域は北海道・東北・北陸・関東・中部・近畿・中国・四国・九州の９ブロックに分けて行った。（但し、沖縄・アイヌは除外）

結果　あえものの種類数は全体で約６０種あり、ハレ食では約３８種、ケの食では約５０種であった。出現率上位のものは「ぬた（酢味噌あえ）」「白あえ」「胡麻あえ」「味噌あえ」「酢あえ」「からしあえ」で、特にぬた・白あえ・胡麻あえの３種は地域的な差がみられず、全国的なあえものであった。これに対し、くるみあえ・おろしあえ・じんだ（ずんだ）あえは中部以北に偏っており、木の芽あえは近畿以西にみられた。本資料中ではからしあえは四国、関東、中部、北海道には見られなかった。北陸・近畿・中国・九州にのみ記載されていた。

また、関東・近畿における白あえはハレ食としての扱いが多い傾向がみられ、他の胡麻あえ・ぬた・みそあえなどの出現率はケ食のほうがハレ食を上回っている。