

## 「小梅日記」からみた幕末から明治にかけての食生活

### ○五島淑子（山口大）

〔目的〕 江戸時代から明治にかけての食生活を明らかにする方法に、生産量の記録、料理本、日記などの資料による方法があるが、本研究では「小梅日記」を基礎資料として、幕末から明治にかけての食料リストを作成し、季節性・時代差についての分析を行った。

〔方法〕 資料として用いたのは「小梅日記」東洋文庫全3巻（平凡社）である。「小梅日記」は、和歌山県に住んでいた川合小梅（文化元〔1804〕年から明治22〔1889〕）の日記で、その記録は嘉永2年から明治18年までである（明治元年から8年および17年はない）。記載の充実している14年間の日記をもとに食料リストの作成し、当時の食品およびその特徴を明らかにした。さらに頻度20回以上の食品をリストアップし、月別の比較から食品の季節性、年ごとの比較から江戸時代と明治時代の比較検討を行った。

〔結果〕 穀類の中で米が最も多く出現し、ついでムギ、ソバであった。穀類の料理には、すし、めし、赤飯などがあり、すしにはまぜずし、なれずしなどがあつた。餅の種類は多く、祝いの餅、祭りの餅、柏餅、よもぎ餅などがある。また菓子も、饅頭、羊かん、煎餅など種類が多かつた。豆類は、アズキ、ソラマメ、ダイズのほか、ダイズの加工品の豆腐・味噌が記録されていた。魚貝類は、タイ、カツオ、ボラ、チヌ、アジ、アユなど多くの種類が記録されており、肉類ではトリ、クジラ、牛肉などが記録されていた。月別の頻度から、すし、魚類、野菜類、果実類に季節性が顕著に認められた。さらに年別の比較を行った結果を報告する。