

桜井女子短大 富岡典子

〔目的・方法〕 神饌を通して日本料理の発達過程を明確にすることを研究の目的とする。前報において、奈良盆地東南部桜井市域の正月祭事に神饌の中核として餅とごぼうが供えられた<sup>1)</sup>ことから、日本において独自の生活文化を形成してきたごぼうについて、さらに日本各地に伝承されている利用法<sup>2)</sup>から検討してみた。本報では、前報の研究結果を踏まえて、ごぼうを食材とした料理の成立について考えてみたい。

〔結果〕 ごぼうが正月祭事に不可欠の供物として供えられ、大量に消費されることの理由は、ごぼうは「悪実」、または「牛菜、大力、夜叉頭」とも呼ばれ、ごぼうの種子や根茎には栄養・強壯が大であることから、ごぼうを年の始めに供物として供えて長寿を願い、大量に供食することにより老衰を防ぎ、延命が約束されるのである。さらに、民俗学的見地からごぼうを観察してみると、正月祭事に五穀豊穡を祈念する供物として「牛蒡（牛房）」は「牛（うし）の尾（房）」とも解することが出来、「牛（うし）」に因んだものが供えられたとも考えられる。日本の年中行事である正月の節日には数の子、黒豆、田作りとともにたたきごぼうが供され、宮中の正月節会にはごぼうをはさんだひし花びら餅が盛られる。このように日本の正月には、伝統的に欠かすことのできない食べ物としてごぼうがあげられ、料理の食材として発達したのは、正月祭事に供物の中核として供えられたことが原点となったと考えられる。

1) 日本家政学会第49回大会要旨集, 111(1997), 2) 日本家政学会第50回大会要旨集, 111(1998)