

漬物食文化に関する調査研究

○岡本 洋子* 田口 田鶴子**

(* 鈴峯女短大, ** 倉敷市立短大)

【目的】全国各地にはさまざまな郷土の漬物が伝承されている。その中の一つ「広島菜漬け」は広島県を代表する漬物である。「広島菜漬け」については、「佐東町史」など散見されるが、広島県全域にわたった研究は他には見当たらない。そこで、地域に暮らすわれわれが漬物文化を次世代へ伝える必要があると考え、本調査を行った。

【方法】広島県内、42市町村174か所について、広島菜漬けに関する現地調査ならびに聞き取り調査を実施し、家庭で漬けられている加工方法の実態を調べた。1997年2月から2000年1月にかけて、40歳代～80歳代の174名を対象として行った。広島菜収穫後の処理、洗浄の時期、漬込時の材料、保存期間、漬物に加工したときの塩分濃度等を項目として選んだ。なお、塩分測定には、コンパクト塩分計 (HORIBA) を用いた。

【結果】調査を行った174家庭のうち、140家庭において「広島菜漬け」が漬けられていた。保存期間によって短期・中期漬け (浅漬け)、長期漬け (古漬け) の2つに分類された。短期・中期漬けは初冬に漬け、3月末までに食べきるものである。塩の量に関しては、手で計る、食べてみて決める、霜が降りたくらいの白さに塩を振るなど計量していない事例も多くみられたが、われわれが測定した事例では漬物に加工したときの塩分濃度は2～5%であった。長期漬けは、初冬に漬けて、次の年の夏に始めて封を切って、食べ始めるものである。われわれが測定した事例では、塩分濃度は5～10%であった。短期・中期漬けの加工方法は10タイプ (140事例)、長期漬けの加工方法は7タイプ (49事例) に分類できた。