

民俗学における食習研究の視点

Perspectives on *Shokushu* (Eating Habits) as Part of Folk Traditions

関沢まゆみ

SEKIZAWA Mayumi

- ① 民俗学の食習への関心
- ② 民間伝承の会と『食習採集手帖』
- ③ 戦後の全国調査
- ④ 食の習俗と観念の変化
- ⑤ まとめ—伝承の中の希薄化と底流と

【論文要旨】

本論の目的は、民俗学の食習調査の理念の確認と、食習調査やその後の民俗資料緊急調査等の食習に関する資料から、とくに食制つまり食べ方を中心とした「食習と観念」の変化について分析を行なうことである。

柳田國男は、食品、食制、食料、食具の4項目に分けて、なかでも食制研究を重視していた。民間伝承の会による「食習調査」(昭和16, 17年)もこの枠組みを背景に項目立てがなされていたといえる。従来、この食習調査は大政翼賛会の委託によるものであることが強調されて、その内容の分析は十分行なわれてこなかった。その後、全国調査としては、高度経済成長期の昭和37年以降、文化財保護部(現文化庁文化財部)による民俗資料緊急調査が行なわれ、さらに、昭和50~60年代の農山漁村文化協会による『日本の食生活全集』が刊行されている。これらは、食べるものや食べることについては記述がなされており、貴重であるが、食べる意味についての分析はとくになされていない。そこで、前述の民俗学が調査し記録してきた食習に関する資料から、とくに食べ方を中心とした食習と観念の変化について検討を試みた。12月の晦日に家族そろって年神を迎える忌み籠りに際して、年取りの儀礼として白飯を食していたこと、先祖の命日や節日などには家族が精進食をとる精進日が定められていたこと、屋外で弁当を食べたり、川原で煮炊きする時には、自然界の霊的なものたちに対しても少し食べ物を分け与える「ホカイ」の習俗が伝承されてきていたこと、などを述べた。しかし、このような忌み籠りや忌み慎みの観念、自然への畏怖と共食感覚などが、現在では希薄になり喪失してきている。それは高度経済成長期の生活変化の延長線上で加速化してきているといる。しかしさまざまな儀礼食の伝承の希薄化や喪失のなかで、現在でもこのような伝承を大切にしている事例も一部に存在することに注目した。そして、そこから民俗伝承というのは変遷をとめないながらも消滅のない運動であるということを指摘した。

【キーワード】 食習調査, 食制, 民俗資料緊急調査, 年取りの白飯, 精進日

①……………民俗学の食習への関心

民俗学の食をめぐる研究関心は、昭和初期から戦前において、柳田國男の『明治大正史世相篇』⁽¹⁾ (昭和6年)が早く、近代の世相変化の一つとして食生活の変化を解説したもののほか、生活の中の米をとりあげた「食物と心臓」⁽²⁾ (昭和7年)、「生と死と食物」⁽³⁾ (昭和8年)、「餅の白と播鉢」⁽⁴⁾ (昭和9年)、そして『旅と伝説』97号 (昭和11年)の特集「食制研究」⁽⁵⁾に掲載された各地の調査報告、その後の『木綿以前のこ』⁽⁶⁾ (昭和14年)と『食物と心臓』⁽⁷⁾ (昭和15年)の刊行などからうかがえる。これら一連の研究について田中宣一は、食料・食品の実用的側面のみならず、それらの持つ宗教的・社会的意味を追求する道を開拓し、同時に食品と食具との関連にも目を向け、「食事を文化として捉える民俗学的研究が始まった」⁽⁸⁾と述べている。

(1) 柳田の「食制研究」

その『旅と伝説』97号 (昭和11年1月)の食制特集号の巻頭論文「食制の研究」で、柳田は、第1に食品 (一つ一つの食物の名と形とこしらえ方と由来等)、第2に食制すなわち食べ方、第3に食料、第4に食具、の4項目に分け、なかでも、食制について、「通例は家内限り、或時には他人を喚びまた集まって食べ、食べる時と処にも定まった約束があり、多くの食品はそれぞれにある食制を伴うている。飲食の社会的意義とも名づくべきものは、主としてこの方面に発揮せられたので、私などのようになるべく他の民俗との交渉を明らかにしようとする者には、気をつけて観るべき事実がいちばんここに多い」と述べて、食制研究の重要性を指摘している。また、言葉をめぐるし目標とした事実の蒐集は、前代人の食に対する期待、これによって到達しようとした人生の目的が、すこぶる現在の栄養本位観とは異なるものであったことを心付かせてくれる。この点において食制の沿革は、食品の変化と表裏不可分の関係に立つ、と述べている。そして、食制沿革に関する語彙の分類方針として、ハレとケとの差別を立てて、常の日の食事の方法を尋ねてみることをあげている。

このように柳田の関心は食制研究にあり、そのためには食品の変遷を知ることが必要だという認識から、とくに食物の語彙に注目していた。「食物の語彙を、集めて分類してみようという最初の動機は、主として食制研究の興味にあるのだが、これを詳かにするためにも一通り食品の変化発達⁽⁹⁾の跡を尋ねてみるのが順序であった」と述べているところからも、そのことがわかる。

(2) 柳田の「食料名彙」

その後、昭和17年、食習採集調査が行なわれると、柳田は「食料名彙」という短い原稿を『民間伝承』8-2 (昭和17年7月)～8-8 (同年12月)に毎号掲載していった。柳田は、「諸君の食習採集手帖が整理せられたら、この語彙は又大いに増加することであろうが、それを促す意味を以て、先づ自分の今までに控へて置いたものを並べて見る。此中には救荒食物は入つて居ない。又所謂いかもの食ひの食へば食へるといふものも入れてない。我々の目的は通常的生活を明かにするに在る故で、又昔食つたといふだけのものも入れない」と述べ、通常的生活を明かにすることが目的だと

⁽¹⁰⁾ している。その内容をみると、『食習採集手帖』の調査項目でも「それを何といいますか」と問うものが多いが、それにある程度対応するようになっている。

たとえば、日常の主食料の呼び名について、「マスモノ 五穀の総称として榊物といふ語がある（土佐方言の研究）。佐渡でもマスノモノ。米黍などの榊で量るものことである。亥の子の日には榊の物を一切外に出さぬなどといふ」と紹介している。

また、代用食料に関連して採取する澱粉について各地の事例を整理している。たとえば、「カネ葛の粉をカネ又はカンネといふ土地は広く、九州は一般に葛をカンネカヅラと謂ふやうであるが、果して一種に限るか、又は根塊類の澱粉をすべてカネといふのかは問題である。（中略）全体にこの所謂カネを、常食とする風は意外に少ないやうである。飛騨の白川などは葛の粉はクヅネで、カネといふ語は行はれないが、是から製した澱粉はコといふものには入れて居ない。さうして明治の末頃までは、たゞ凶年の補食として大事にするのみで、殆ど常用にはして居なかった（ひだびと5巻6号）。カネの語原は或は斯ういふ處にあるのでは無いかと思ふ」とある。

日常使う副食品について、「ザウジモノ 文字には雑事と書く中世の上品語で、今日いふ副へもの・オカズを意味する。地方には広くまだ残って居るが、専ら野菜に限って用ゐられる。たとへば広島辺では我々の謂ふ八百屋をザウジヤ又はザウジ売りといひ、越中高岡でも野菜物をゾウズモン、越後の蒲原地方でも、汁に入れて煮るべき野菜がザウジだと謂って居る（さと言葉）。熊本県南部の山村でも青物をザウシモノと謂ひ、特に親戚の不幸の折に、米一升に添へて持って行く青物をさう呼んで居る。中部地方でも飛騨の清見村有巢などは、芋牛蒡大根の類を他家へ贈るのをゾジと称し、吉凶ともに酒米は持参せず、たゞこのゾジと醤油だけを持って行くといふ（ひだびと5巻1号）。斯ういふ山間の村に於て、雑事に栽培野菜を用ゐ始めたのは古いことではあるまい。現に伯耆の中津の奥などでは、ソウジモノと謂へば山で採る野菜の総称になって居て、其中には獨活・山の芋・蕨・ゼンマイ・蒨・タラの芽・ムカゴ・スズノコから艾・ハハコまでが含まれて居て、人に贈りものにする場合だけに限らなかったことは（山村生活の研究280頁）、青物といふのも同様である」とあり、ザウジモノが中世の上品語であること、それが野菜に限って用いられていること、さらに山間の村では吉凶の贈答にゾジが用いられているが、そのような栽培野菜を用いるようになったのは古いことではなくもとは山で採れる野菜（山菜なども含む）の総称であったと、点をつなぐようにしてザウジモノ、ゾジ、ソウジモノの語彙とその地域ごとの用いられ方の伝承からその変遷を描こうとしているのが読み取れる例といえる。

柳田は、1年に1回しか作らぬ料理にシナガワリ、コノミノモノ、トキドキなどと物々しい名前があるのをおかしいといい、変わった名を付して感興を添えるということもあつたらうといい、「今日の最も進んだ料理よりも、むしろこういう田舎の食品の色形は名称を透して、これを食べた人たちの内部生活を窺い知ることを得るのである。言葉を目標とした事実の蒐集は、単なる整頓の便宜という以上に、別に前代人の食に対する期待、これによって到達しようとした人生の目的が、すこぶる現在の栄養本位観と異なるものであつたことを心付かせてくれる⁽¹¹⁾」と述べている。ここからは、生活している人々が、何を食べていたか、どのように食べていたか、食についてどのような認識を有していたか、その共通認識が語彙に表れていると考えていたことがわかる。つまり、柳田は語彙から、「内部生活」を窺い知ること、を考えていたのであり、人々の生活の中の、食をめぐる認識

についての考察を試みようとしていたのである。しかし、これまでの柳田への批判的な論調では、語彙中心主義などという言い方をして、柳田のそのような真意を理解しようとしてこなかった。そして、その後の民俗学の食文化研究が、柳田が提唱していた研究視点を深め、継承することがなかったのは、学史の上でも残念なことであった。

②……………民間伝承の会と『食習採集手帖』

(1) 食習採集調査の時代背景

このような民俗学の食習についての研究関心を背景に、昭和16年(1941)、17年(1942)に、大政翼賛会の委託を受けた民間伝承の会による食習採集調査が行なわれた。その経緯については、田中宣一がよく整理している。⁽¹²⁾

大政翼賛会は、昭和15年(1940)10月12日に第二次近衛内閣下で結成され、「新体制運動」を推進した。食糧については戦時食糧増産並節米運動方針(昭和16年2月)が示されるなどした。厚生部関係の実践活動の一つに国民栄養指導があった。『翼賛国民運動史』には、「国民栄養指導戦時下における国民栄養の正しい指導を目的として、中央に専門家をもつてする国民食委員会を組織し、道府県には郷土国民食委員会を組織した。委員会は国民食の基準を示す『国民食実施例』を編纂するとともに民間伝承の会に委嘱して、郷土非常食の発見と普及につとめた」とあり、民間伝承の会に、郷土非常食の発見と普及につとめるため調査を委託したことが記されている。⁽¹³⁾

『民間伝承』6-12(昭和16年9月)の記事に、昭和15年12月8日に開催された第156回木曜会に、大政翼賛会、国民生活指導部の深水正策^{ふかみずせいさく(14)}の出席が記録されており、柳田、折口も同席のうえ、今年度の仕事、明年度の計画、時局下に於ける民俗学の役割をめぐる種々の問題につき懇談があったことが記されている。深水を通して大政翼賛会と民間伝承の会の関わりが生じたことが知られる。『民間伝承』による会員への情報発信をみると、昭和16年2月の『民間伝承』6-4には、会員に、「食物・食制・食法」を主題にした原稿募集の案内が出されており、そこには「国を挙げて食糧問題に関心の昂まりつゝある今日、地方前代の生活経験を傾けて、学術報告の一端としようではないか! 第一次締切2月8日」とあり、12月の次年度計画を受けて食習調査の準備を始めたことがうかがえる。そして、それを受けて各地の食習について報告されるようになった。『民間伝承』6-7(昭和16年4月)の、特集「食物・食制・食法」では、桜田勝徳「節の肴のこと」、瀬川清子「飯の味」、能田多代子「小黍粉調理に就いて—青森県五戸地方—」ほか、と、「食習採集要項」(郷土生活研究所編)の100項目の目次が紹介された。その後、昭和16年(1931)6月に『食習採集手帖』が刊行され、同年8月に大政翼賛会から民間伝承の会へ調査が正式に委託された。

以上、昭和15年12月の木曜会で、食習調査の計画が話し合われ、すぐに会員に対して「食物・食制・食法」に関する原稿の募集が行なわれ、その一方、橋浦泰雄を中心に事務局では4月までに山村調査などにあわせた形で100の調査項目の選定が行なわれ、6月には調査項目を記した『食習採集手帖』の刊行、そして8月に大政翼賛会からの正式委託という流れであったことがわかる。

(2) 民間伝承の会における食習調査の位置付け

次に、民間伝承の会がどのように食習調査を位置付けていたのかを確認するために、『食習採集手帖』の緒言と会員への調査参加の呼びかけ文とをみしてみる。

『食習採集手帖』の緒言 『食習採集手帖』の緒言には次のようにある。

「食物は毎日繰返される極めて平凡な事柄であります、これは単に栄養の問題だけではなく、多くの人々に見落された重要な問題が包蔵されているのであります。即ちその原料と調理の方法、また摂取の時と仕方によって、国民の精神生活と極めて密接な関係があるのであります。過去の文献でこの種の事実を伝えたものも決して少なくはないのであります、不幸にして之等の文献は概ねある場所、ある時代の偶然の事実しか伝えておりません。従ってこれを判断の唯一の証拠とすることを、吾々は躊躇するのであります。

然るに實際生活に就て相隣する村々の事実を見ますに、言語慣習、また生活態度もあながちに同一ではありませんが、国全体を通して比較して見ますと、遠隔の地に思わざる一致を見ることが多くありまして、それ等を通観すると其処に一貫した底流があり、又それに変遷のあったことをも知ることが出来るのであります。これは曾て国に流れた時代々々の文化が、今尚至る処の山村僻地に保存せられていることを意味するものであります。

しかし一方、現代文化の急速なる発展は、過去の一切の伝承を記憶の彼方に押しやって、名もなき而も国民の大多数人の書かれざる歴史は、今や湮滅の危機に瀕して居るのであります。吾々は出来るだけ早く国を一体として、綿密正確なる調査探求を達成せねばなりません。

吾々は既に山村及び海村の生活伝承を調査して、成果の一部を世に送りましたが、今回は食物習俗の調査研究を企図しました。吾々の意図する処は、もとより我国人の食習に関する正確なる知識を得ることではありますが、かかる正確にして具体的なる知識が、現前の国民生活に寄与する処も又多大であることを確信して居ります。採取事業へ広く同志の協力を切望する次第であります。」(下線は筆者)

さらに採集上の注意として、日常時と晴の場合の二大別とし、それに飢饉の場合をつけ加えたこと、食物は専ら食料(調理する前の原料)、食品(調理して直ちに食用する状態に製したもの)であることなど、その区別を採集者に説明している。

「大政翼賛会の委託により食習調査開始一会員諸氏の積極的参加を懇望す一」 8月30日付で、調査への民間伝承の会会員の参加の呼びかけが行なわれた(『民間伝承』6-12(昭和16年9月))。そこには次のようにあった。

「本会は今回大政翼賛会から我国に於ける食習の調査研究を委託されました。

国民生活の全般に対する民俗学的な再認識の必要は、近時識者間に漸次関心を昂めて居りますが、食習調査の事業は現下特に重要緊急を要する問題の一つであります。本会はかねて大政翼賛会の希望のもとに、昨冬以来これの調査準備に着手し、先般食習採集手帖を刊行して既に同志の調査事業への参加を望んで来たのであります、今回同会より正式に委託されましたので、茲に一層会員諸氏の積極的な支持参加を切望する次第であります。

調査要項は既に本誌6巻8号にその概要を掲載しましたが、これの完全なる採集に成功するなれ

ば、まず我国の食習についての根幹は網羅して明かにし得ると確信します。従ってこの事業完成は仲々の大事であります。此の要項中には火急に活用したいものも多々含まれていますので、調査期間のごときも別項の如く余裕が充分ありません。然し万事は日本民俗学に携わる者の報国の一路として、万難を排し此の事業遂行に参加あらむことを懇望致します。」(下線は筆者)

民間伝承の会が調査参加者に対して、調査の趣旨として、「我国の食習についての根幹を網羅できるもの」で、「此の要項中には火急に活用したいものも多々含まれている」とあるのが注意される。そのうえで、具体的に100の調査項目をみると、「火急に活用したいもの」としては、飢饉の時に食べるものの種類と食用法、代用食料の種類や貯蔵の仕方、食べ方、それに前述の大政翼賛会の食糧増産応急対策要綱(昭和18年6月4日閣議決定)において「郷土食運動ニ関スル措置」として「各地方ニハ夫々其ノ土地ノ生産事情ニ即シ尊重スベキ固有ノ郷土食存スルモノ少ナカラザルヲ以テ大政翼賛会等ヲ中心トシ郷土食ノ存続復活ヲ目途トスル運動ガ地方事情ニ即シ自発的ニ展開セラルル如ク適当ナル方途ヲ講ズルコト」とあり、郷土食にふれられていることから「地方特有の食物、料理法」などが該当するものと思われる。

大政翼賛会の依頼による当時の食糧事情の調査ではあるが、日常の主食料を何といたしますか、水気の多い主食物を何といたしますか、日常使う副食品(おさい)を何といたしますか、食事の名は何といたしますか等々、食に関する語彙の収集、さらに事例収集の先に、『食習採集手帖』の緒言にあるように、遠方の一致にも注意しながら食習をめぐる変遷をみようという、橋浦による一定の構想のもとに質問が設定されていたものと思われる。

橋浦泰雄の視点 食習採集事業の中心にいた橋浦の視点については、『民間伝承』7-6(昭和17年3月)では、「大政翼賛会委託 食習調査状況報告」(60名の参加があったこと、2月末日を最終締切としたことなど)とともに、掲載された橋浦泰雄「食物の中と深さ」の論考が参考になる。

橋浦は次のように述べている。救荒食用とする食物の事例をあげ、ヒガンバナなど毒に近いものまで食していたなど、あえて毒物をも恐れず克服して食用に供し得たその辛苦の過程、手段方法を正確に採録してそれを今日に伝承せしめた心の深さを見落とさぬことが肝要である。何をどのようにして、どんな気持ちでそれをつくり且つ食って居るかと云うことが、緻密に具体的に採録される事が必要である。単なる食料とその調理法の顕微鏡上の研究ならば、これは栄養学徒の手にゆだねるのが至当であろうが、食物が国民の生活感情を伴って居る限りに置いては、我々民俗学徒の研究対照であって、これを他に於て分担すべき部署は無いであろう。その中心となる問題は、我々の食生活に於ける規律、倫理の問題である。私たちの生活の晴と曇の区別は食生活の上でも同様であり、これがこの問題の核心をなしている、と述べている。

ただ何を食べているかという栄養学の者ができる調査ではなく、民俗学の研究は、どんな気持ちでそれをつくり食べてきているかというところにあるという指摘である。これは高度経済成長期の食生活の変化を分析するにあたって、この食という研究対象が学際的であればあるほど、民俗学の独自性として持ち続けなければならない重要な視点であるといえよう。

『食習採集手帖』の活用へ そのときの『食習採集手帖』は、のち成城大学民俗学研究所編『日本の食文化—昭和初期・全国食事習俗の記録—』(岩崎美術社1990年)として刊行されているが、その刊行に関わった田中宣一も「研究者の間では、瀬川清子のように食物の民俗や歴史を考える際

にこの資料を積極的に利用した者もいるが、他の研究者は部分的利用にとどまり、本格的に活用した者については知らないのである。(中略) 今後の活用が大いに期待されるところである。⁽¹⁵⁾と述べているように、現在の民俗学の研究者もまだその価値を理解し活用していないという現状はもったいないというべきであろう。もう二度と調査し確保することのできない貴重な当時の日本各地の食生活の民俗についての情報集であり、それは民俗学にとっても歴史学にとってもきわめて有効な活用が可能な民俗学の先駆者たちからの遺産でもある。戦後、米の増産体制が確立し、米不足から米余剰へという極端な変化がおこるとともに、高度経済成長期を経る中での流通網の拡大により、生鮮魚介類や精肉類や生鮮野菜などの冷蔵輸送が全国的に実現して、食生活の画一化が急速に進んだのに対して、それ以前の日本各地の食習を個々に記録した資料であり、現在との比較による食生活の伝承と変遷を研究する資料として高い価値があるため、今後の活用があらためて期待されるところである。

③……………戦後の全国調査

(1) 民俗資料緊急調査

その後の全国調査としては、昭和 37 年 (1962)～39 年 (1964) に文化財保護委員会 (現文化庁文化財部) が主導した民俗資料緊急調査がある。その「民俗資料緊急調査」というのは、対象とした調査地区は、当時の沖縄を除く全国 46 都道府県 1,342 ヲ所にのぼり、全国各地を対象とした画期的な調査であった。それぞれ調査員の名前も明記されており、信頼に足る貴重な調査情報の収集であった。その報告書の内容をもとに関係者の努力によって刊行されているのが、一つは、文化庁からの『日本民俗地図』⁽¹⁶⁾ (全 10 冊) (1969 - 2000) であり、もう一つが第一法規出版から最上孝敬・宮本馨太郎・田原久・木下忠の名前で編集刊行された『日本の民俗』シリーズの北海道から沖縄まで全 47 巻 (1972 - 1975) である。そして、さらにもう一つが明玄書房から刊行された『日本の衣と食』全 10 巻 (1974) ほかのシリーズ⁽¹⁷⁾の計 66 巻である。

調査の背景と経緯 島根県における調査の背景と経緯について、島根県教育委員会編『島根県下 30 地区の民俗—民俗資料緊急基本調査報告書— 昭和 37 年』のあとがきに詳しく記録されている。

昭和 37 年 2 月 5 日、文部省で開催された都道府県教育委員会主管課長会議の席上、文化財保護委員会から、昭和 37 年度以降 3 カ年計画の国庫補助事業として、全都道府県に対して民俗資料緊急基本調査を実施したい旨の説明があった。島根県では、2 月中旬、社会教育課内において、これを実施すべきかどうかを協議し、これを実施するとすれば、さしむき山陰民俗学会の協力を得ねばならぬというので、山崎亮平文化財係長が、出雲市大津町の同学会事務所を訪問し、学会の意向を糺し、協力の解答を得た。

3 月 9 日、文化財保護委員会記念物課民俗資料係より、照会があり、本委員会としては一応実施したい意向である旨を回答した。この時、同様の回答をしたのは、北海道・青森・神奈川・新潟・長野・三重・京都・奈良・島根・広島⁽¹⁷⁾の 10 道府県であった。島根県では、6 月 19～21 日にサンブ

ルをつくるために、文化財保護主事だった石塚尊俊氏が八東郡美保関雲津において実地調査を行なった。7月4～6日に松江市内で地帯責任者会議を開き、実施要項によりその具体的な方策を協議し、さらに八東郡八東村（大根島）で8つの地区に分かれて、2日間、調査と討議を繰り返しながら視点の統一をはかった。その後、8つの地帯の調査員打ち合わせ会を4回に分けて開催した。そして実際の調査が行なわれ、昭和38年2月末に全地区の調査票がそろい、3月に30地区分をとりまとめた。調査地区ごとに所定の調査票によってまとめられたのを、本委員会はそれを各1部ずつ文化財保護委員会宛てに発送し、第一次の義務を果たしたとある。

それと同時に調査報告書の編集に着手したことが記されている。この報告書は、調査票をもとにして、地区別を解き、これを項目別に編集しなおして作成したものであるという。編集にあたってはつとめて原票に忠実たらしめたが、文体統一の必要上、その原意をゆがめぬ範囲においては若干書き直したところもあると記されている。

その調査項目は、(1) 総観、(2) 生産暦、(3) 仕事と用具、(4) 仕事着、(5) 染・織、(6) 毎日の食事、(7) 赤飯・餅・だんごはどのようなときに作ったのか、(8) 住居、(9) かまど・いろりはどこに設けたか、(10) 社会生活、(11) 組・講の用具、(12) 運搬、(13) 交易、(14) 一生の儀礼、(15) 別火・墓制、(16) 年中行事、(17) 祭・道祖神、(18) 山車・舞台など、(19) その他重要なもの、(20) コレクションの20項目である。食については、主に毎日の食事、赤飯・餅・だんご、そして年中行事の3項目に記述がみられる。

調査票 山梨県の調査票（コピー）を参考にすると、山梨県では昭和38年度～42年度に、県内125か所で調査が行なわれ、そのうち、昭和38年度に調査が行なわれた16か所についての情報は要約、編集され、『日本民俗地図』（食生活）に記載されている。

話者の多くは70～80歳代が中心で明治、大正生まれが多い。「毎日の食事」についてみると、主食と副食に分けて記されており、変化があった時期にも留意されている。

「主食 麦飯が殆どであった、(割合は麦7分、米3分位が多かった)、古い時代には、朝食に「稗のおねり」「もろこしのおねり」が供せられた、夕食のことを「ヨウメシ」といい、「のしいれ」(小麦粉で作ったほうとうのこと)「そば」等が多かった。副食 野菜類が主で、味噌やこうこ(御新香)が供せられた。「まきあげ」「こきあげ」(注:11月末に農事の一段落ついたことを祝い、さんま飯(秋刀魚の骨を抜き醤油で味をつけご飯に混ぜたもの)をたいて神様にあげ、お祝いをする行事)の時や祭の時などに実をたべた、「まきあげ」のさんま飯はその代表的なものである)、「だし」として煮干しが用いられるようになったのは、明治の末頃からである。間食として明治中頃迄「すまのやきもち」(小麦精粉の際生ずる表皮で作ったやきもち)を食べたとか、膳箱は大正7年頃迄盛んに用いられた(南巨摩郡中富町 話者男性88歳)、「大正年間まではほとんど米を使わず麦だけの主食で生味噌、つけものというのが普通で特別のとき米を1割程度まぜた」(南巨摩郡早川町 話者女性80歳)、「主食 水田の面積がわずかで絶対量をみた(す)ことが出来ぬため、大麦、小麦、粟稗そばなどが米に変わる、主食となった雑穀にかわり米が多く食べられる様になったのは、戦時中の配給時代以後で、昭和の初期までは前記のものがその主な食料となっていた」(南巨摩郡南部町 話者男性75歳)というように、明治、大正、そして戦時中の配給以後の変化を語るなど、話者自身の経験をもとに食生活を振り返る内容になっている。この聞き取りを行った調査員所見には

「最近では少しは食事もよくなって来たが、昔は片寄った栄養を考えない食事であったことが思われる」「昔は平常まづいものを食べていたので、祭りなどの食事がどんなにかおいしく、うれしかったかが偲ばれる」などの付記もみられる。

一方、民俗伝承の変遷の記録としては、正月の行事の項目で「御元朝には湯うどんをつくって食べたのであるが、今はお雑煮に代った」（南巨摩郡中富町 話者女性 82 歳）というものもみられる。『日本民俗地図』 この全国の調査票をもとに、(6) 毎日の食事、(7) 赤飯・餅・だんご、の 2 項目を基本資料とし、(1) 総観、(2) 生産暦、(3) 仕事と用具、(9) かまど・いろり、(12) 運搬、(13) 交易、(19) その他の重要なもの、(20) コレクション、の 8 項目を補充資料として、都道府県ごとの調査地より約 30 か所を選んで、編集したものが、文化庁編『日本民俗地図』第 9 巻「食生活」として刊行されている。記述内容をみると、調査地の概況、毎日の食事（朝食、昼食、夕食）、主食、副食、弁当、間食、郷土食、保存・貯蔵、救荒食、調味料、俗信・禁忌などとなっている。調査票と『日本民俗地図』との記述内容を比較すると、調査地名はあるが、話者名がなく、文章も整理されて、記述が一般的な項目説明になっている。

(2) 農文協の日本の食生活全集

さらに、昭和 50 年代～60 年代に、農文協による 47 都道府県の『聞き書〇〇の食事』が刊行された。各巻は基本的に、四季の食生活、基本食の加工と料理、季節素材の利用法、伝承される味覚、その地方の食、自然、農・漁業、などから構成されている。

たとえば、『聞き書 千葉の食事』（「日本の食生活全集 千葉」編集委員会編『聞き書 千葉の食事』農山漁村文化協会 1989 年）では、九十九里海岸、房州海岸、東京湾口、東京湾奥、南総丘陵、北総台地、利根川流域に県内を区分し、それぞれの生業との関係も重視しながら、その土地でとれる魚介類、畑作物とそれを利用した食事のいろいろを、日常の食事と正月や節供、七夕、お盆、祭りなどの行事食との両方をビジュアルに編集している。調査、執筆、編集は地元の人々が中心で、特に調査・取材協力の中心は、昭和初期に食事作りに携わっていた主婦であったのが特徴である。収穫の風景や自家製の味噌や醤油を作る場面、庭で小麦饅頭を蒸している場面、調理と盛り付けの過程も写真で紹介しており、情報量が多い。これは、調査が行なわれた昭和 60 年代当時の食事ではなく、大正の終わりから昭和の初めころの食生活を再現したもので、文章は「こうであった」と過去形を用いず、「こうしている」という現在形にして、昭和の初めの生活を今しているように表現し、料理などの写真も再現したものを 1987～89 年に撮影したものである。食を通して昭和初めころの習俗を紹介する面もみられ、民俗学にとっても貴重な資料となっている。

この他、各地の市町村史や県史の民俗編や、民俗調査報告書の類にも、食についての章や節が設けられており、地域ごとの食の習俗や伝承が資料として記録されてきたことも注目される。

いずれもその時にしか収集できない資料情報の蓄積という面で貴重である。しかし、『日本民俗地図』は分布図の作成を目的とし、分布情報の可視化とその傾向性の指摘にとどまっており、民俗学にとって重要な食習の変遷についてはあまり留意されていない。この点で、戦前の食習採集調査においては、食物、食制、食品、食具という 4 つの柱に基づく調査項目の構成、および語彙の収集によって食習の変遷を描こうとする研究世界が見えていたといえる。

④……………食の習俗と観念の変化

前述のように、柳田が提示した民俗学の食制の研究は、第1に食物について、第2に食制について、第3に食品について、第4に食具について、という4項目を対象として始められたが、それらの4項目を見渡しながらくに食制について、「飲食の社会的意義とも名づくべきものは、主としてこの方面に発揮せられた」と述べていた。⁽¹⁸⁾このことを勘案して、以下ではこれまでの民俗学が調査し記録してきた食習に関する資料から、とくに食習俗とそこに内包されている観念という視点(食べるものだけでなく食べる意味についての注目)から指摘できるいくつかの点をここではまとめてみることにする。

ここで、今あらためて食習俗とそこに内包されている観念に注目する理由としては、近年の食文化をめぐる社会的動向との関係があることにふれておきたい。

2013年12月、「和食：日本人の伝統的な食文化―正月を例として―」のユネスコ無形文化遺産登録の後、2021年4月、文化財保護法の改正(無形の民俗文化財の登録制度の新設)により、地域に伝承されてきた郷土食なども新たに対象となったところである。このようななかで、文化庁による食文化機運醸成事業の推進にみる地域の食文化の価値への気づきや、食による地域活性化をはかる動きがみられる。しかし、そこではどちらかというと地域の自然の食材の利用や製造の技術が中心となっている。これに対して、民俗学が蓄積してきた昭和10年代から30年代の前述の調査報告から、食べるものだけでなく食習に内包されている観念についての情報を整理、分析して示すことが食を文化としてとらえるために重要と考えている。

(1) 年取りの白飯

これまで民俗学では、正月に餅ではなく芋を食する習俗への注目から、正月の食についての研究がなされてきた。早くは折口信夫「餅搗かぬ家」⁽¹⁹⁾があり、後に坪井洋文『イモと日本人―民俗文化論の課題―』⁽²⁰⁾などで全国の分布とその由来伝承などについて特徴がまとめられた。しかし、近年、中国山地、芸北地方の中山間地農村では正月のご馳走の中心は「白飯と雑煮もちとどぶろく」⁽²¹⁾であるとか、山梨県の南アルプスの山麓の溪谷に位置する、焼畑が行なわれていた奈良田においても正月には米は買ってきても用意しなければならないものであった⁽²²⁾、などの報告に注目して、正月に白米がどうしても必要なものとされていた、そして、白いご飯も白い餅も清らかな生命力を連想させてくれる白い清新な食べ物であり、新しい清らかな年齢を取るためには白いご飯と白い餅が必要という考え方がその背景にはあったのだろうといい、ただ美味しいからというだけではなかったろうということが指摘されている⁽²³⁾。

そのなかで、12月大晦日の食についてはふつう年越し蕎麦の印象が強いためか特に各地の伝承に注目されることは少なかった。しかし、『食習採集手帖』、『民俗資料緊急調査』(調査票)などには「年取りの膳」についての報告がなされており、昭和30年代ころまでの調査では、年取の晩の食事は、1年で一番御馳走がある(岩手県和賀郡立花村)、「現在は毎食米を用いているが、米はトシコク米などといって、12月31日の晩だけでも食べられればよい方だった」(長野県南佐久郡川

上村)とあるように、年取りの晩だけは米を食べていたことがわかる⁽²⁴⁾。年の夜にはお節句(白飯、さかな等)を供える(山梨県中巨摩郡櫛形町)とあり、ここでも白飯を炊いて食べる日だった⁽²⁵⁾。

そして、年取りの晩にはたくさんご飯をたいてわざと残すということが次のように報告されている。「おもつせの飯 12月31日大晦日には、塩さけ、塩ますの切身をやいて、夕食のお菜と



写真1 2013年12月31日 神棚に進げたお膳
(近藤大知氏提供)

した。ご飯はたくさん炊いて、年を越しても食す」(山梨県南巨摩郡中富町)、「年取りの夜、御飯を食べ残す。それは賄い残すとか年中食べてもなお残るよにという縁起であろう。主人だけ残す、家族全体が残す、あるいは年の夜から正月三が日は必ず食い残す家もある」(静岡県引佐郡都田村)、「大晦日の晩にはとくにヨーハンをたくさん炊いて(平日1升炊くうちは2升というように)お櫃へも残し、また茶碗へも一口あて、食い残しておいて、元日の朝お雑煮をよそう前に食べる。(中略)大晦日にたんと炊いて残すのは翌年まで食い物がたんとあるよにという」(愛知県豊橋市牟呂町)、「大晦日に食い残す。膳もかたづけられない。寝る前にもう一度食べる」(愛知県渥美郡神戸村)などの例が報告されている⁽²⁶⁾。

そして、家族全員がそろって食することがこのほか重要とされていたことが、「年取りの膳として、白飯と魚を食べる。年取り膳は必ず一家そろっていただく。家に帰らなかった人の分はカゲゼンにする」(山梨県南巨摩郡増穂町他)、などからわかる。

以上により、12月大晦日の年取りの膳は、白飯を炊いて、家族全員そろって食べることが、大変重要とされていたことがわかる。そして、年取りの膳の食べ物は餅ではなくご飯だったのである。この日は、家族そろって年神様を迎えるための慎しみと感謝と祈りの中での儀礼的な食事が行なわれていたことが指摘できる。

ここに現在も伝承されている事例を紹介しておくならば、以下のとおりである。長野県飯田市南信濃和田の近藤家では、大晦日に「お年取り」をする。その日一日、女性はお年取りの準備で追われる。毎年、決まって作るのは、「オサイ」と「粕汁」である。「オサイ」は、豆腐、糸コンブ、椎茸、里芋などの具を煮たすまし汁である。「粕汁」は、鰯の切り身を酒粕で煮た汁である。お年取りの前に、「オサイ」と鰯の切り身、徳利に松の枝を挿した酒をお膳に載せて、家の神棚や恵比寿棚に進げる。また、仏壇には「オサイ」とお節料理(黒豆、生酢、タツクリなど)を進げる。この日の夕方(16~17時頃)、家族が集まり、「お年取り」を始める。最初に、おちょこを全員に配って、お酒で乾杯する。この酒は、神棚や恵比寿棚に進げた酒で、お年取りの始まる前におろしてきていただく。机の上には、「オサイ」や「粕汁」、お節料理の他、寿司や皿盛などが並び、会食する。その旧家の跡継ぎの近藤大知氏によれば、祖母が健在だったころには、写真1にみるように、神棚には必ず白米のご飯が供えられていたという。

また、愛知県北設楽郡豊根村一帯の地域では、今でも年取りには家族皆そろって年取り膳をいただくことが伝承されており、白飯(または小豆飯)、年取り魚(イワシ、塩サンマなどがお頭付き

で1匹お膳につく)、手作りこんにゃくの白和えなどのほか、「おひら」と呼ばれる糸昆布、椎茸、油揚げ、はんぺん、豆腐、里芋、大根、人参、牛蒡などを煮たものが欠かせないという⁽²⁷⁾。

(2) 精進日と精進食

精進日という言葉は、現在では家庭生活のなかではあまり聞かれないが、先祖の命日などには精進食を食べる習慣があった⁽²⁸⁾。昭和16年、17年の頃は、まだ各家の先祖の命日や彼岸の中日、お釈迦様や弘法大師の日など主に仏の日に魚類などナマグサモノを用いない精進食を食することにしてきた例が多数、報告されていた。

また、「毎月の祖先の命日、毎月20日の弘法大師の日、4月8日お釈迦さんの日、8月13・14・15日の盂蘭盆、法要の日などは、毎食とも精進食である。家族全体、雇人も一緒である。ただ魚や牛肉などを食べないというだけである毎月の祖先の命日、毎月20日の弘法大師の日、4月8日お釈迦さんの日、8月13・14・15日の盂蘭盆、法要の日などは、毎食とも精進食である。家族全体、雇人も一緒である。ただ魚や牛肉などを食べないというだけである」(京都府竹野郡木津村)、「命日にはかならず朝だけはする。固い家庭では1日3食精進食をする。家人一同、雇人もするのがふつうである」(山形県西村山郡溝延村)、「旧4月8日、彼岸、2月15日、盆13日・14日・15日。朝昼晩ともに精進する。ナマグサを食わない。全家族精進する」(長崎県下県郡(対馬)佐須村)とか、「仏の日にはたい朝1回の精進はふつうだがとくに祥日には1日間精進する家が多いようである」(秋田県仙北郡中川村ほか)、「筆者の家では、御先祖・曾祖父母・祖父・亡母などの命日は精進日である。子供たちは育ち盛りだから、願ってゆるしてもらってあるから、とこの日でも昼夕食には肉・卵・魚など食わされたが、朝だけは精進食であった」(福島県相馬郡八幡村)など、1日のうち3食共、精進をするのを基本にしながら、朝だけとか夕食だけのように1食を精進するという例もあったことがわかる⁽²⁹⁾。

また、仏の日に限定せず、「節日、例えば1日、15日、28日。月にこの3日は魚介類を食わないようにする。オショウジという」(岩手県上閉伊郡附馬牛村)というように、毎月決まった日を精進日としていた例や「今でも私の家では正月3日の間は決して肉食をすることはできないと定めている。祭礼の日も四つ足を食べて神様に詣ると罰があたるといって物固い老人は食べない」(愛知県東春日井郡味岡村)など、肉食をしない日が日常生活のなかに生きていたことがわかる⁽³⁰⁾。

とくに先祖の命日を精進日とし、供養するという仕組みが継承されてきたことが注目される。

このように家族で精進日を共有するということは、戦後の生活変化と世代交代のなかで多くの家でなくなっていったものと考えられる。それでも、2015年の筆者の調査では、食習調査で和歌森太郎が訪れていた京都市愛宕郡静市野村(現京都市左京区静市静原町)では、精進日という言葉が生きており、そのしきたりを守っている家もみられた。ここでは、先祖の命日のほか、氏神である天神様の25日と弘法様の21日は精進で、肉を食べないという(西村昭信氏(昭和12年生まれ))。

このような精進日の伝承は、現在ではもう忘れられているように感じられるかもしれないが、一方、忌み慎み、精進のための食の伝承は、たとえば神社の鑽火での食と神職の忌み慎みはもちろん、宮座の祭祀を担う当屋の場合も、1年間、獣肉、ネギなどの臭いの強いものを食さない(奈良市大柳生の明神の当屋の例など)など、今でも厳重に守られていることを聞くことができる。祭祀や儀

礼の場に比べ、一般の社会生活の中での忌み慎みや禁忌というのは社会の変化の中で緩み消えることも多いといえる。

(3) ホカイの習俗

農山漁村の仕事と弁当 山仕事や田畑での野良仕事、また漁に出るときに弁当を持って行って食べるということはよく行なわれていた。

とくに山仕事は危険なものと認識されていたためか、出かける日の朝の食習についての報告には、山仕事に行く時は、通常は鍋の蓋を取ってご飯を炊くものを逆に蓋を取らずに炊く。そうするとけががないと言われている（秋田県仙北郡中川村ほか）、普通は外出する時に、握飯がコロダ（転がる意味）時には外出をしないというが、猟師は狩りに出る時、握飯がころぶのを逆に、吉兆とし、狩人の妻は握飯を作った時わざわざころぼせることがある。すなわち転がす転げることを喜ぶ（福島県田村郡滝根村）という。また、秋田県の事例とは逆の言い方もあり、「飯炊きの釜の蓋はあけてはならないものであるが、大木を伐りに行く時は蓋をちょっとでもあけた飯は食べない」という（京都府愛宕郡静市野村）。また、静市野村では、山稼ぎ・田稼ぎに出かける朝、米を炊いた鍋のまわりに残るこげ飯（ユ）を熱く湧かせた湯とともにして飲んで行けば、当日の災難を免れるともいう⁽³²⁾。

漁夫についても、獣肉類は海上生活者は食べないものだといっている（中略）ことに月の3日・8日・27日は、舟乗者の精進日と称し、漁夫は絶対に肉食しない（宮城県牡鹿郡大原村）、漁に行く者は、弁当の飯櫃がひっくりかえった時は行くものでない（長崎県壱岐郡沼津村⁽³³⁾）。このような山仕事や漁に出発する前の禁忌が特徴である。

そして、特に屋外で弁当を食べる時の作法については、早くに倉田一郎が、「食事をする際のいろいろの作法には、よく気をつけてみると種々の古いものが遺ってあるやうである。山野で弁当を食べる時に、まづ一口分ほどの御飯を傍らの土の上や藪などに捨ててからたべるとか、最後に一口だけは残しておくといふのは、屋内の食事にまづ一口だけ御膳の片隅にご飯をとりわけて置くといふ風習と同じであらうが、これをただ無意味にやつてある土地と、尠くも餓鬼の為に供へるのだとするやうないはれをまだ説いてある土地とが相反してあるやうである。（以下略⁽³⁴⁾）」と報告している。

山仕事の弁当は、一口分だけご飯を残して家まで帰ってくるものだといひ、その理由は、帰る途中、魔物に出会ったときに身を護るために食べるのだと言い伝えられていた。また、野山で、箸を作って食う時は、飯につける方はかならず皮をむく。尾長鳥の糞がかかっているのはならないからだという。尾長鳥の糞は毒で、その消毒のためという。箸を捨てる時は折って捨てねばならない。何か化物が来て嗅ぐという（長崎県下県郡（対馬）佐須村）。野山で木の枝などで箸を作って、食ってそれを捨てる時には折って捨てねばならない。折らずに捨てて何かがそれでまた食うとよくないという（長崎県壱岐郡沼津村⁽³⁵⁾）など、外で弁当を食べた後、箸を折って捨てるものとされ、折らずに捨てるると魔物がつくとか不吉だという感覚があったことがわかる。

田植えでも昼飯は重要であった。室町時代の月次風俗図屏風には田起こし、代掻きをする男たち、田植えをする早乙女、それを囃す男たち、そして昼飯を運ぶオナリとかひるまもちと呼ばれる女性たちが描かれており、オナリは頭上に器に盛った飯を運んでいる。この田植えの時の昼飯は、残っても家に持ち帰ってはいけないといわれ、小川に流すとか野に捨ててくるものとされていた⁽³⁶⁾。

普請と粥 現在でも地鎮祭では、酒を地面に撒くということが行なわれているが、普請の時には、必ず仕事場で食べなければならぬのは普請の時で、建前の当日に其の場で板か筵を並べて関係者が簡単に酒盛をする。じきに席を改めて、座敷の中で本当の御馳走になる（岡山県川上郡平川村）とか、新築の祝いに、粥を炊き、その粥は各屋根にまつり、残りは水にゆるめて口に含み、吹きちらす（長崎県壱岐郡沼津村）、新築（ヤウツリ）に、鍋で粥を煮て柄杓で道を通る人や手伝いに行った人に無理にくれる。これはゆるやかに暮らせるようにという意であるという（長野県南佐久郡川上村）⁽³⁷⁾など、普請の時に、柱や地面にまた人びとに粥をホカフ習俗がみられた。粥ホガイから、宮中で古来、神今食や新嘗祭や大嘗祭などに際して行なわれる大殿祭、つまりオホトノホガヒまで、空間を占有する前に自然界の霊的なものに米を与えて鎮めるホカヒの習俗が伝承されていた。そのホカヒとは漢字で書けば、乞ひである。

川原で食べる 雛祭りやお盆に、近くの川原で竈を作って煮炊きして食べるという習俗もある。4月3日に子供は河原で料理し、ウシンベカナンベといい、川原へ石垣を積み屋根をかけ、あり合わせのものを作って食べる（長野県南佐久郡川上村）例や、現在でも秩父のおひなげえ（お雛粥）や群馬県の例が知られているが、川原にひな人形を飾り、子どもたちが煮炊きしたお粥を供え、子どもたちも一緒に食べる。その後、人形に災厄を託して、さん俵に人形を載せて川に流す例もある。

小豆島の内海町では、8月14日早朝、近くを流れる別当川の川原に行き、石を積んでつくった竈で油揚げとシイタケの入った五目飯を炊き、ご飯が炊けるとまず石の上に柿の葉を12枚（閏年は13枚）皿がわりにしてご飯を供える。これを餓鬼飯といい、まつり手のない無縁仏に供えるのだといわれている。それから、家族や親せきの者がみんなでご飯を食べる。

このような川原で食べるのは、「食べ物をホカフ」、つまり自分たちだけでなく、食べ物を無縁仏とか餓鬼と呼ばれる周辺の霊にも与えて、流すという意味があることがわかる。

川原は一つの象徴的な場所であるが、お盆に外で食する事例には、子どもたちが盆の17日にお精霊様を納めてから、おもてへ石を寄せてクドをこしらえ、カアラケで飯を炊いて柿の葉へのせ、藪の竹を折って箸にして食ったが今はやらない（愛知県豊橋市牟呂町）⁽³⁸⁾という報告もあり、川原ではないが食べ物を屋外で食べる時にやはり周辺の霊たちを意識した習俗といえる。

以上、弁当を持参するのは家の食べ物を屋外＝自然に持ち出すことであり、また川原など外で食べる習俗によく表れているが、屋外で食べるということには、自分が食べるというだけではなく、周りの目には見えないもの、自然界の霊的なものたちにも「ホカイ」といって少しずつ食べ物を分けることが大切だという感覚があったことが注目される。このような感覚は現在では消滅しているといえるが、それでも弁当を食べた後に割箸を折って捨てるという人のなかに伝えられてきているといえる。⁽³⁹⁾

⑤……………まとめ—伝承の中の希薄化と底流と

民俗学における食習研究の基本的視点として、柳田が「食制の研究」で示した、食品、食制すなわち食べ方、食料、食具、の4項目があげられるが、そのなかでも、食制が重要とされてきた。そこで、『食習採集手帖』や「民俗資料緊急調査」などから、食制つまり、食べ方を中心とした「食

習と観念」の変化について、年取りの膳、精進日と精進食、ホカヒの習俗に注目し、年取りの膳では12月の晦日には家族そろって年神を迎える儀礼的な食事が重要とされ、それが年取りのための白飯の膳に象徴されていることをのべた。そして、各家庭の食事ではかつて年に何日か、先祖の命日や節日を定めて家族が精進食をとる精進日が伝承されてきていたことをのべた。また、屋外で弁当を食べたり、河原で煮炊きしたりする時には、自然界の霊的なものたちに対しても少し食べ物を分け与える「ホカイ」の習俗が伝承されてきていたことをのべた。

一方、高度経済成長期の食生活の変化として、たとえば、①ちゃぶ台からテーブルへ、②パン・肉類・卵や乳製品の摂取量の増加、③即席ラーメン、カップヌードル、コーヒーなどのインスタント食品やレトルト食品の普及など、簡便な食品の開発、普及が話題にされてきた。

しかし、生活文化をめぐる技術や様式の変化とそれともなう観念の変化をも併せてとらえるという民俗学の視点から、高度経済成長期の変化を観察してみるならば、食生活に関する意識の上での集団性が薄れていき、その反対に個人化が極端に進んだことが指摘できるであろう。新しいよい年を迎えるために必ず家族みんながそろって年取りの白飯の膳につくとか、先祖の命日を思って精進食の日にするという忌み慎みの観念の希薄化、またその喪失がこの20年間以降の大きな特徴であるといえよう。屋外での弁当や河原で煮炊きする行事の日に、自分たち以外の霊的なものたちにもちょっと食べ物を分け与えるという感覚や、山仕事の弁当は家に帰るまで一口分は残しておき、魔物に出会ったときに与えて自分の身を護るという感覚、それらは自然の世界との共存という生命観が認められるものであったのだが、そのような他者との関係を広く意識するということが希薄になり喪失してきているのも、その高度経済成長期の生活変化の延長線上で加速化してきているということも指摘できる。

ただし、民俗の伝承の面白いところとしては、いまでも、人によっては、駅弁を食べた後の割箸を折ってから捨てるという昔ながらのやり方を続けている人を見かける。そこには、自分が口につけた箸が魔物にとりつかれないようにする、という古い感覚が伝承されているともいえる。ここでみてきた食習の伝承と変化というのは、単なる迷信というのではなく、食べることとはどういうことか、生活のリズムの中に刻み込まれてきた忌み慎しみ、畏れ敬い、そして感謝という微妙な感覚や、自然界の霊的な存在を意識する感覚など、今では希薄になっている感覚、観念が、希薄化しながらも静かに底流しつづけていることを考えさせる。

一般には儀礼食の伝承が失われていっているように思えながらも、正月の年取りの事例も、長野県飯田市の近藤家の事例や、北設楽郡豊根村地域などに伝承されている事例にもみられるように、伝承を大切にしている事例も存在するのである。

なぜその家に、その地域に伝承がされてきているのか、伝承の濃淡はさらに事例を収集しての分析が必要であるが、いったん消えかけた伝承も、経済と文化の余裕のある環境であれば、時と場所とを得るならば、いつでもその深い意味を知ろう、わかろうとする人たちの衝動により、むしろ地域独自の食文化の伝統としてよみがえる可能性もある。大晦日の年取り膳も、大切な人の命日の精進日も、「そとたべ」（屋外食）における霊的な共食感覚も、完全に絶滅し去ることは、民俗の伝承のなかではおそくないであろう。民俗の伝承とは変遷をとめないながらも消滅のない運動であり、それを伝えている人たちにとってはそれが一つの存在証明でもあると考えるからである。

註

- (1)——柳田國男『明治大正史世相篇』『柳田國男全集』26 ちくま文庫 1990年(1931)
- (2)——柳田國男「食物と心臓」『柳田國男全集』17 ちくま文庫 1990年(1932)
- (3)——同「生と死と食物」『柳田國男全集』17 ちくま文庫 1990年(1933)
- (4)——同「餅の白と播鉢」『柳田國男全集』17 ちくま文庫 1990年(1934)
- (5)——同「食制研究」『柳田國男全集』17 ちくま文庫 1990年(1935)
- (6)——同『木綿以前のこ』『柳田國男全集』17 ちくま文庫 1990年(1939)
- (7)——同『食物と心臓』『柳田國男全集』17 ちくま文庫 1990年(1940)
- (8)——田中宣一「『食習採集手帖』と『食習調査』」成城大学民俗学研究所編『日本の食文化—昭和初期・全国食事習俗の記録—』岩崎美術社 1990年
- (9)——前掲註5 p507
- (10)——柳田國男「食料名彙」『定本柳田國男集』29所収 筑摩書房 1970年(1942)
- (11)——前掲註5 p501
- (12)——前掲註8
- (13)——『翼賛運動史』上巻(シリーズ平和への検証)ゆまに書房 1998年, p381
- (14)——明治33年生まれ, 画家・文学者。滞米・滞欧経験もあり, 昭和10年~15年に成城小学校の英語講師。「民俗学への期待—文学と教育—」(『民間伝承』4-8 1936年)。
- (15)——前掲註8。その後, 同研究所編『日本の食文化(補遺編)』(岩崎美術社 1995年)も刊行されている。
- (16)——1, 2年中行事, 3信仰・社会生活, 4交易・運搬, 5出産・育児, 6婚姻, 7葬制・墓制, 8衣生活, 9食生活, 10住生活, からなる。
- (17)——『日本の民家』10巻(1977), 『日本の民間信仰』10巻(1973), 『日本の祝事』10巻(1978), 『日本の歳時習俗』10巻(1976), 『日本の葬送・墓制』10巻(1979), 『日本の民間療法』6巻(1976・1977)。
- (18)——前掲註5, p498
- (19)——折口信夫「餅搗かぬ家」『折口信夫全集』16 中公文庫 1976年(1929)
- (20)——坪井洋文「イモと日本人—民俗文化論の課題—」未来社 1979年
- (21)——「日本の食生活全集 広島」編集委員会編『聞き書 広島の食事』農山漁村文化協会 1987年
- (22)——西山村総合学術調査団編『西山村総合調査報告書』山梨県教育委員会 1958年
- (23)——新谷尚紀「白米への憧れ—米とは何か—」(『日本の食文化2 米と餅』吉川弘文館 2019年
- (24)——成城大学民俗学研究所編『日本の食文化—昭和初期・全国食事習俗の記録—』岩崎美術社 1990年
- (25)——山梨県内の事例は「山梨県民俗資料調査票」より。
- (26)——前掲註24
- (27)——名古屋女子大学生生活科学研究所『愛知県北設楽地方の生活文化』(1984年)に昭和55年度~57年度の調査報告がなされている。また豊根村地域に伝わるこの年取りの「おひら」は, 2022年に地域に根ざした食文化として文化庁の「100年フード」に申請され, 認定された。
- (28)——『馬琴日記』には馬琴の父の母, 長兄の祥月速夜には, 茶飯を食していたことが, また馬琴の長男宗伯の妻, 路による『路女日記』にも安政3年(1856)2月7日にも, 馬琴の妻, 百の祥月忌には「今日到岸大姉様御祥月忌ニ付, 茶飯・一汁二菜にて料供を備, 終日精進也」とある。
- (29)——前掲註24
- (30)——前掲註24
- (31)——前掲註24
- (32)——前掲註24
- (33)——前掲註24
- (34)——倉田一郎「食事の古い作法」『民間伝承』6-12, 昭和16年
- (35)——前掲註24
- (36)——『諸国風俗問状答』(三河國吉田領風俗問状答)『日本庶民生活史料集成』9 風俗 三一書房 1969年
- (37)——前掲註24
- (38)——前掲註24
- (39)——なお, これについては, 共同研究の期間中の2020年度国立歴史民俗博物館の特集展示「日本の食の風景—「そとたべ」の伝統—」において注目し, 一部解説を行なったところである。この「そとたべ」というのは筆者の造語であるが, 家の中(屋根のあるところ)で食べる「うちたべ」に対比させて, 屋外(屋根のない自然の中)で食べるのを「そとたべ」として区別したものである。

(国立歴史民俗博物館研究部)

(2021年11月26日受付, 2022年5月23日審査終了)

Perspectives on *Shokushu* (Eating Habits) as Part of Folk Traditions

SEKIZAWA Mayumi

The purpose of this paper is (1) to examine beliefs revealed by past *shokushu* (eating habits) surveys of folk traditions, and (2) to analyze changes in eating habits and peoples' attitudes to eating habits, centered on *shokusei*, or food culture. We based our studies on the results of several surveys of eating habits, including the Eating Habits Survey conducted by the Folklore Society in 1941 and 1942 and the Emergency Survey on Folk Materials conducted by the Cultural Properties Protection Department (currently the Agency for Cultural Affairs) in 1962 - 1965.

People's diets and cooking methods changed after Japan's high economic growth period. Using the above-mentioned survey results, we investigated traditional ideas about food culture and how they have changed.

Our conclusions are based on the following examples. On New Year's Eve in December, when the entire family gathers and welcomes the *toshigami* (God of the New Year), people had a custom called *imigomori* (staying at home to avoid contact with worldly contamination), in which they ate white rice as part of the *toshitori* (welcoming in the New Year) ritual. On the anniversary of a family member's death, people selected a day for eating *shojinshoku* (vegetarian dishes). When people ate picnics outdoors or cooked out in a dry riverbed, there was a custom called *hokai*, in which people shared their food with spiritual entities in the natural world. However, the beliefs behind *imigomori* (staying at home to avoid contact with worldly contamination), *imitsutsushimi* (isolating oneself from impure things), feeling awe for nature, and sharing food with spiritual entities have been fading in recent years. This tendency is becoming more pronounced due to the changes in people's lifestyles that took place during Japan's period of high economic growth. However, although various ritual eating traditions are on the verge of extinction, we noted that there are still some cases in which people value and preserve these traditions. We thus conclude that folk traditions evolve and change, but never completely disappear.

Key words: *shokushu* (eating habits) survey, Emergency Survey on Folk Materials, *shokusei* (food culture), white rice and vegetarian dishes for the day of *toshitori* (welcoming in the New Year), *shojinbi* (a day for eating vegetarian dishes)