

発表番号：A-1

### 俳諧と鰻—「四条糺」発句を中心に—

栲木 宏成

日本人は古い時代から鰻を食しており、その歴史は『万葉集』にまで遡ることができる。近世に至っては当時の料理本から鮓・膾・和え物など、鰻の多様な調理方法の存在が確認できる。また、鰻に関する知識は料理本以外からも読み取れ、俳諧においては、当時の民衆の鰻に対する認識が如実に知れる。そこで今回は、俳諧を通して鰻の蒲焼の成立時期について検討する。蒲焼を現在の形で(身を開いて)焼くようになったのは、元禄期(1688～1703)が一つの変遷時期として考えられている。しかし、延宝7年(1679)刊『俳諧中庸姿』が所収する「四条糺瀬やさきかへて鰻売」という発句は、従来の見解に再考の余地を与える可能性を持つ。発表では、蒲焼の歴史と日本の鰻文化へのアプローチ手段として俳諧が有用性の順で展開し、最後に上記の「四条糺」句の解釈を示す。

---

発表番号：A-2

### 江戸時代の「通」にみる豆腐消費の実態

三浦 加帆

立命館大学食マネジメント学部・4年

「豆腐」は、江戸時代の人々にどれほど親しまれてきたのだろうか。江戸の庶民に人気を博し、ベストセラーとなった料理本の一つに『豆腐百珍』がある。また、『守貞謾稿』にみられる豆腐の記述からは、江戸と大坂で豆腐の大きさや食感が異なっていることが記されている。これらのことから、豆腐が一般的な食材であったことがうかがえるが、当時の人々が食べていた豆腐の種類や頻度、消費量などの詳細はまだまだ解明されていないことが多い。そこで、本報告では、江戸時代の買物帳である「通」を用いた豆腐の消費動向の分析を通じて、当時の人々の食生活における豆腐の位置づけについて解明する。研究方法としては、近江国滋賀郡本堅田村(現滋賀県大津市堅田)の商家(北村家)の「通」江戸時代後期50年間分、全483冊のうち豆腐の「通」53冊を抽出し調査をおこなう。具体的には、豆腐を購入した日付・個数・金額・購入店について、月・年別に比較・検討し、豆腐の消費動向を分析する。また、北村家の家族構成や、本堅田村で食されていた豆腐の大きさなどをも考慮し、一人当たりの豆腐の年間消費量の推定を試みる。さらに、これらの分析を踏まえて、当時作られていた豆腐料理の考察や、豆腐の栄養学的重要性の検討も視野に入れて研究をおこなう予定である。

発表番号：A-3

## 日本における「孤食」の変容 —日韓比較のための基礎として—

金 定 潤

一橋大学大学院社会学研究科・博士課程1年

共食が普及しているアジアにおいて比較的「孤食」が発達した国と認識されている日本に注目し、隣国・韓国における「孤食」との比較のための基礎資料とするため、本発表では、日本における「孤食」と、それをめぐる人びとの意識の変容を明らかにしたい。近年、韓国では「孤食」に対する関心と需要が高まっており、その背景として日本の影響が指摘されている。本来、韓国社会において、「食事」をすることは、他の人との交流を深める手段であり、コミュニケーションの場として意味が強かった。しかし、映画やドラマ、観光などで、日本の「孤食」に接した若者を中心に認識の変化が起きているのである。日本と韓国は、戦後急速な経済成長と停滞を経験するなど、経済・社会的類似点が少なくない。しかし、テーブルでの食事が一般的な韓国に対して、日本では「カウンター席」が普及しているなど、両国の食事様式においては相違点も見いだすことができる。韓国における「孤食」の変容を日本と比較・分析することで、その類似点と相違点を明らかにし、孤食が進むべき方向性を模索することができる。そこで、本発表では、韓国との比較に先立ち、まず、日本における「孤食」に注目する。「家庭」と「外食」における「孤食」の変容をたどりながら、孤食をめぐる日本人の意識と行動様式の変化を明らかにし、「孤食」がどのように受容され、日本の社会における意味づけを明らかにする。

---

発表番号：A-4

## 文化財制度における食文化の位置づけ

大 石 和 男

文化庁・文化財調査官（食文化）

世界遺産や無形文化遺産に対する昨今の注目にも示されているように、文化的な所産を保護していかこうとする機運が世界的に高まっている。我が国においては、戦後間もなく制定された文化財保護法が、保護に向けた制度を形成してきた。この保護法は、数次にわたる改正によって順次その対象を拡大してきたことはよく知られている。2021年の改正では、無形の文化財において「登録」制度が導入され、従前の「指定」制度では拾い上げることの困難であった事案についても、緩やかに網をかけることによって、文化財保護の対象とすることが可能となった。さらにこれと並行して、「生活文化」と名付けられた領域も無形文化財の枠組みに取り入れられることとなった。いわゆる食文化もこれに含まれることになる。さて、従来の無形文化財では工芸技術並びに芸能を対象としてきたが、これに対して食文化と呼ばれる文化的所産の性格はかなり異なっており、芸術性の存在が明確である既存2分野と比して異質な存在となっている。したがって無形文化財の対象に食文化を据える場合には、既存の文化財体系への理論的な位置付けを明確にしていく必要があると言える。本報告では、食文化で第1号の登録無形文化財となった「伝統的酒造り」（2021年登録）を事例とし、そこでの考え方を整理すると共に、今後の食文化での文化財登録等に向けた方向性について検討する。

発表番号：A-5

## 北海道の余市町にみる、ワインの地元教育 —ブドウやワインを未来に紡ぐ取り組み—

関川 武利

同志社大学大学院総合政策科学研究科

近年、ワインの産地としても注目を浴びている、北海道の余市町。以前から、北海道ワインやサッポロワインのブドウの一大供給地であったが、2010年に曾我貴彦のワイナリー設立の移住をきっかけに、初めてワイナリーが誕生。2011年11月23日には「北のフルーツ王国よいちワイン特区」として認定され、ワイナリー設立の移住者が増えている。NHKの連続テレビドラマ小説の「マッサン」でウイスキーの産地として注目を浴び、またワインという新しい産業が興り、全国的に知名度もある余市町。しかしこちらでも、人口減少、高齢化、離農の悩みを抱えている。ブドウの栽培の盛んな余市町登地区にある登小学校は、全校生徒が12人で、2学年一緒の複式学級。典型的な過疎地の小学校だ。コロナで子供の自由な行動が制限される中、最近、全国各地で立ち上がる「親父の会」が登地区でも発足。全校生徒12人の小規模のメリットを活かし、子供が地元の自然や産業を体験するイベントを開催。教育委員会やPTAではなく、自発的に集まった父親たちで運営しているため、主催するイベントの自由度も高い。アルコールのため公的機関では扱いにくい「ワイン」に関して、ブドウの収穫とワインの仕込みの体験学習を実施。楽しみながら、町の産業であるブドウやワインについて興味を持ってもらうことで、町の将来の可能性につなげている。こちらの取り組みを、今後の「日本ワイン」発展のための取り組み事例として発表したい。

---

発表番号：A-6

## 和歌山県太地町における鯨食文化の変容 —新種の追加が与えた影響—

アラバスター, ジェイ

アリゾナ州立大学大学院マスコミュニケーション研究科  
博士候補生

和歌山県太地町は江戸時代より現在まで捕鯨に従事する数少ない日本の捕鯨基地であり、鯨肉料理は町の食文化の中心にある。ミンククジラなどの大型鯨類も食べるが、コビレゴンドウなどの小型鯨類も捕獲と消費する。しかし時流に伴い、太地町の鯨食文化も弱まりつつあるのが事実だ。特に若い世代が鯨肉を食べなくなったことで受容が減った点も要因だが、特定の鯨種が捕獲禁止対象になるなどして供給が減ったことも、食卓から多様な鯨肉が消えたことに繋がっている。こういった環境下の2017年、新たにカズハゴンドウとシワハイルカの二種が追加され、捕獲できるようになった。過去に食された記録が限定的にあるものの、現在の捕鯨者や仲買、消費者にとっては、いわば「未知の鯨種」が新たに捕獲対象になったのである。本発表では、現代日本の鯨食文化に起きた「新種追加」という珍しい出来事が太地町の食事文化に与えた影響について、漁師をはじめ、漁業協同組合職員、仲買人、及び地元住民への聞き取り調査を通して明らかにする。