

国士舘大学審査学位論文

「日本の漬物文化ーその変遷と特色ー」

朝倉 聖子

<博士論文>

日本の漬物文化
— その変遷と特色 —

Japanese Pickles Culture: Its Transition and Characteristic

朝倉 聖子
(小川 聖子)

Seiko ASAKURA
(Seiko OGAWA)

国士舘大学大学院グローバルアジア研究科
グローバルアジア研究専攻・地域研究分野

平成 28 年 3 月

日本の漬物文化
— その変遷と特色 —
Japanese Pickles Culture: Its Transition and Characteristic

朝倉 聖子
Seiko ASAKURA

この論文は国士舘大学大学院グローバルアジア研究科に博士（学術）の学位請求論文として提出され、2016年3月20日に国士舘大学、博士（学術）の学位が授与された論文である。

< 審査委員 >

原田 信男 （指導教員・主任審査委員）
国士舘大学大学院グローバルアジア研究科 教授

濱田 英作 （審査委員）
国士舘大学大学院グローバルアジア研究科 教授

松本 伸子 （審査委員）
女子栄養大学名誉教授

江原 絢子 （審査委員）
東京家政学院大学名誉教

日本の漬物文化

目次	i
序章	1
第1節 漬物の存在意義と本研究の目的	1
第2節 研究内容	4
第3節 本稿の構成	6
第1章 古代の漬物	7
第1節 本章で用いる史料の内容	7
第2節 漬物に用いた素材の種類	10
第3節 調味料の種類と漬け方	34
第1項 古代の調味料と漬け方	34
第2項 特徴的な調整方法の漬物	45
本章のまとめ	49
第2章 中世の漬物	52
第1節 漬物の素材と漬物名	54
第1項 漬物の素材	54
第2項 漬物名	61
第3項 香物	64
第2節 料理書・御成記・茶会記にみられる香物	66
第1項 中世の料理書にみられる香物	67
第2項 御成記等にみられる香物	75
第3項 茶会記にみられる漬物	76
付論 萱津神社の香物神事	79
本章のまとめ	103

第3章 近世の漬物	106
第1節 料理本などにみられる漬物	107
第1項 漬物の素材	109
第2項 漬物の名称	134
第2節 糠を用いた漬物	168
第1項 たくあん漬	168
第2項 糠味噌床漬	175
第3節 町人が1年に食べた漬物	180
第4節 落語「長屋の花見」にみられるダイコンの漬物	184
第1項 落語『長屋の花見』の内容	184
第2項 落語『長屋の花見』抜粋	186
本章のまとめ	191
第4章 近代の漬物	195
第1節 近代の献立における漬物の意義	196
第1項 近代紡績工場労働者の食事と漬物	196
第2項 軍隊における漬物	199
第2節 地域的にみられる漬物の現状	205
—山形県の伝統野菜とその漬物—	
第3節 漬物の販売・購入	211
本章のまとめ	214
第5章 現代の漬物	216
第1節 漬物の摂取量と購入量	216
第2節 漬物の購入量	219
第3節 漬物の生産量	223
第4節 若年層にみられる漬物の認知度と、志向の状況	228
第5節 雑誌『栄養と料理』の献立にみられる漬物	234
第6節 学校給食にみられる漬物	249
本章のまとめ	255

終章 通史としての日本の漬物文化	257
第1節 古代	257
第2節 中世	259
第3節 近世	262
第4節 近代	265
第5節 現代	267
第6節 現在の漬物とその将来	269
参考文献 典拠文献	274
謝辞	292
資料	293