

第4章 近代の漬物

明治維新以降に政治体制が大きく変化しても、庶民の日常の食生活は、近世と大きく異なることはなかったものとする。ご飯と漬物と汁とで、最低限の食事が構成される形は、そのまま近代と現代にまで継承されてゆく。その食事は、低廉で簡便なものであり、長い年月にわたり食べ続けられてきたからである。しかし高度経済成長期以後は、その食事形態は大きく変化している。

本章では、まず近代の献立における漬物の存在を検討する。工場や軍隊などの集団の給食の発生は、近代の食の新しい特徴であるともいえる。

次に近世で培われた野菜栽培の技術と漬物の存在が、近代ではどのように変化していったかを明らかにする。地域特有の野菜の中には、汎用が狭いものも多い。漬物にするために栽培する野菜も多く存在した。過酷な農作業は、人々に労苦を強いたものであったが、地域特有の野菜の栽培に共同して事に当たることで、村全体の結びつきを強くしていた場合もある。このような例に関して本稿では、特に山形県で熱心に研究されている在来作物とその漬物に着目した。

続いて近代で変化した、漬物の購入状況とその内容について検討した。

まず、練馬村のたくあん漬の販売について示した。近世の末から練馬村では、江戸でダイコン・干しダイコンを販売し、武家や大きな商家のためには、たくあん漬を作って運ぶ商売をしていた。明治・大正期には、たくあん漬のためにダイコンを栽培し、たくあん漬を作ることが主業となってゆく。史料からその一端を確認する。

次に昭和30年代に、漬物の販売形態を変化させた、A社から販売された「胡瓜の刻みしょうゆ漬」についてその内容をまとめた。キュウリの刻みしょうゆ漬の販売は、予め戦略的に研究された形で始まった。漬物の種類、調味料の選択、包材とその形態、さらには当時としては珍しかったテレビ放送での宣伝に有名タレントを起用し、高額の初期投資を行ったこともあり、この商品は、爆発的なヒットを呼び、その類の漬物の代名詞ともなったほどであった。この漬物が、消費者に受け入れられていった要因を検討する。

第1節 近代の献立における漬物の意義

本節では、集団給食の中でも最も低廉で、栄養的にも問題の大きい紡績工場の献立を取り上げた。そこで食されていた献立の中の漬物について、検討を加えた。

第1項 近代紡績工場労働者の食事と漬物

明治政府の政策は、工業に重点が置かれ、農村では家計補助と口減らしを目的とした賃金労働者として、都市に人口が流出した。特に、紡績・生糸・綿糸等の工場に農村からの若年女子労働者が集中した。

そうした女工の生活と労働条件は、低賃金、昼夜兼業の長時間労働、そして貧しい食事といった疾病の発症を誘発するような条件を抱えていた。

(1) 大坂紡績時代の古いノートから、一交代間に於ける献立表

『女工哀史』〔細井和喜蔵：1925：169～170〕には「大坂紡績時代の古いノートから、一交代間に於ける献立表」の記載があり、これをもとに、**表 4-1**を作成した。

毎日毎食に出されている「香々」は、本文には、「大根の丸いなりを一分くらいな厚みに輪切りにし 二切れだけ撮んで呉れる」とある。これはたくあん漬と違ってよいだろう。工場が購入したたくあん漬と考えられる。

主食に関する詳しい記載はないが、同時代の新聞の記事には、米飯を常用できなかった農家から女工を連れ出すために「三度とも白米の炊き立てを食わせる」といった記事があるとされていることから、主食が白米であった可能性は高い。しかし史料中には、米のことを「悪米」とも記されていることから、白米であったとしても、それは低品質のものであったと推察される。

同書には、中には朝ご飯が梅干しとたくあん漬だけという日もあり、全体にたんぱく質・ビタミン・ミネラルが不足していることは明らかで、このような慢性的な栄養不足や、不衛生な寮生活、過酷な労働条件が重なって、結核や疾病の温床となった、とされている。

表 4-1 『女工哀史』「大坂紡績時代の古いノートから、一交代間に於ける献立表」

	朝	昼と夜中	夕
1	菜汁、香々	空豆、香々	焼豆腐、香々
2	千切汁、香々	水菜漬物、香々	蒟蒻澄シ汁、香々
3	紅生薑、香々	昆布巻	菜の煮たの、香々
4	菜汁、香々	金時豆、香々	塩鮭、香々
5	麩汁、香々	馬鈴薯、香々	揚豆腐、香々
6	馬鈴薯汁、香々	ヒジキ、香々	菜の煮たの、香々
7	梅干し、香々	五目飯、香々	千切り汁、香々

表 4-2 『女工哀史』大正十一年二月の東京某工場

	朝	昼と夜中	夕
月	大根汁、沢庵	油味噌、沢庵	ヒジキ、沢庵
火	蕪菜汁、沢庵	金時豆、沢庵	豆腐豚汁、沢庵
水	梅干、生薑	数の子、沢庵	大根、沢庵
木	大根汁、沢庵	大根、沢庵	塩鮭、沢庵
金	菜汁、沢庵	里芋、沢庵	福神漬
土	梅干、沢庵	豆腐汁、沢庵	大根、沢庵
日	豆腐汁、沢庵	干物、生薑	千切、沢庵

(2) 東京某工場労働者の食事と漬物

同書には、大正 11 年 2 月の東京某工場における献立も掲出されており、この献立をもとに表 4-2 を作成した。

紡績工場と同様に、献立には毎食たくあん漬がつけられ、朝ご飯が梅干しとたくあん漬の日もみえる。いずれにしてもたくあん漬を始めとする漬物は、繁忙を極め食費を節約したい工場の給食においては、ご飯を食べる補助剤として不可避のものであったと考えられる。しかし、そのご飯そのものも無制限に食べられるわけではなかった。また、表 4-2 には、夜食の欄がある。このことは、工場が 24 時間の操業を続けており、工員は交代制で働き、食事や睡眠も不規則なものであったことが想定できる。特に夜食の場合、漬物とご飯のみといった低廉かつ簡便な食事となることは間違いなく、労働者の身体に及ぼす影響は大きかったことが考えられる。

さらに表 4-1 の大坂工場では、たくあん漬のことを「香々」、表 4-2 の東京工場では、「沢庵」と呼称していることにも着目したい。近世の『守貞謾稿』にはたくあん漬けに関して、京阪で香々と、江戸ではたくあんと呼ばれていると記されていることと合致している。

まとめ

近代日本の資本主義について、原田信男氏は「日露戦争の後、日本は東洋の強国として、経済的基盤の充実に邁進した。近世以来の寄生地主制は、小作制度を背景に米価の低価格を維持し、日本資本主義の成立にも大きく寄与した。しかし、小作料が高率高額であったことから、貧窮農民や、そこから生まれる女工などの低賃金労働者によって、資本主義経済を根底から支えた」〔原田：2000：182〕と指摘している。

『女工哀史』は、そうした社会の下層に属する低賃金労働者の生活を記録したもののだが、食事に関しても質の低さを露呈している。しかしそのような最低限の食事にあっても、主食を食するための副食には、たくあん漬に代表される漬物は欠かせないものであった。

第2項 軍隊における漬物

明治期以降の軍隊においては、陸軍と海軍の食事とで若干の異なりがみられた。さらに時代的な変遷によってもその内容は異なる。しかし、史料に見られる内容からは、たんぱく質を多く含む食品の摂取もなされていることから、食材が比較的潤沢に存在した環境であるといえる。

(1) 海軍の献立と食事

海軍で実際に食されていた献立の史料を基に、**表 4-3** を作成した。当史料に記載された海軍の食事は、昭和5年のものである。1年の内で5回ある記念日の一つで、「海軍記念日」の前後1週間のものである。平素の食事とは別に、祝賀献立が、将校・下士官・兵に提供されるとともに「加給品」と呼ばれる菓子が配られた。**表 4-3** の5月27日の祝賀献立は、海軍記念日前後における軍艦用の兵食献立である。史料には兵食献立とあるが、この表の献立が、将校用のものであった可能性は大きい。

また、当時は明治期以来の脚気が発生したため、主食の米には胚芽米を用いている。白米の時には圧搾麦を加えて炊くことで、脚気の予防を考えているものと思われる。

そして主食が飯の場合には、朝食、昼食、夕食に関わらず、必ず献立に、漬物が加えられている。その漬物は「高菜漬」「新沢庵」「葉月蕪漬」「大根漬」「新沢庵」「大阪漬」「奈良漬」「福神漬け」「高菜漬」「新沢庵」「白菜漬」「茄子辛子漬」「大根味噌漬」と、多岐にわたる。これらの漬物が、すべて隊内で作られたものか、漬物として購入したものなのかは明らかではない。

しかし『練馬の商品作物と漬物』では、大正末期に横須賀の海軍へ練馬産の東京沢庵が収められており、その量は、横須賀の海軍の、1年間のたくあん漬の需要の約7割であったとしている〔練馬区郷土資料室：2003：27〕。これらのことから海軍における漬物は、少なくともたくあん漬については、購入品であったと思われる。

当記載に見る限りでは、海軍ではたんぱく質や他の栄養素にも気を配り、当時としては先進的な献立であったといえる。しかし、汁やおかずが十分にあったとしても、ご飯を食べるためには漬物が必要であったことが、史料より読み取れる。

表 4-3 海軍記念日前後の軍艦用兵食献立 昭和5年

区分	料理	食材	
5月25日	朝食	飯	白米・圧搾麦
		味噌汁	白赤味噌・豆腐・油揚・ネギ
		小皿	(削ウルメ)(ガンモドキ)
		漬物	高菜漬
	昼食	飯	白米・圧搾麦
		魚田	生鯖・白赤味噌・(土ショウガ)
		浸し	白菜・(胡麻)
		漬物	新沢庵
	夕食	麵麩	生麵麩・牛酪
マカロニシチュー		生牛肉・馬鈴薯・玉葱・人参・干鰹(トマトソース)	
紅茶		(リプトン紅茶)(三本行)	
5月26日	朝食	飯	白米・圧搾麦
		澄し汁	豆腐・油揚・ほうれん草・(削ウルメ)・(トロロ昆布)
		漬物	葉月燕漬
	昼食	飯	白米・圧搾麦
		水団煮	貯蔵獣肉・ローストビーフ・馬鈴薯・玉葱・人参・鶏豆・(白玉粉)
		漬物	大根漬
	夕食	飯	白米・圧搾麦
		天麩羅	生鰹
		降し	大根
	漬物	新沢庵	
5月27日	朝食	飯	白米・圧搾麦
		味噌汁	赤白味噌・豆腐・油揚・高菜・(削ウルメ)
		漬物	大坂漬
	昼食	飯	白米
		盛合わせ ボイルド ハム 卵の巻焼 二 色蒲鉾 金糸澱粉	燻製肉・(鶏卵)・(蒲鉾)・明礬少々・甘藷
		ココア羹	[ココア]・(寒天)・(三本行)
		小皿	生鰹・葱・白赤味噌・(辛子)
		うしお	生鯛・晒葱
		菓子折	三十銭位のもの
		漬物	奈良漬
	夕食	麵麩	生麵麩・ジャム
		小ビス	生牛肉・(胡椒)
		ボイローポテト	馬鈴薯・(胡椒)
スープ		筋肉牛骨・人参・(胡椒)	

区分		料理	食材
5月28日	朝食	飯	白米・圧搾麦
		味噌汁	赤白味噌・豆腐・油揚・大根・(削ウルメ)
		漬物	福神漬
	昼食	飯	白米・圧搾麦
		木の芽和	イカ・筍・白赤味噌・木の芽
		漬物	高菜漬
夕食	飯	白米・圧搾麦	
	すき焼	生牛肉・豆腐・葱	
5月29日	朝食	飯	白米・圧搾麦
		味噌汁	赤白味噌・豆腐・油揚・葱・(削うるめ)
		小皿 佃煮	刻イカ佃煮
		漬物	新沢庵
	昼食	飯	白米・圧搾麦
		煮魚	なま鮭
		ふろふき	大根・味噌・(胡麻)
		漬物	白菜漬
	夕食	麺麴	生麺麴・三本行
		ソテー煮込	燻製肉・ハム・馬鈴薯・人参・(胡椒)・カーネーションクリーム
5月39日	朝食	飯	白米・圧搾麦
		味噌汁	赤味噌・豆腐・油揚・青菜・(削ウルメ)
		漬物	茄子辛子漬
	昼食	飯	白米・圧搾麦
		煎り卵	鶏卵・葱・(麻の実)
		豆腐あんかけ	豆腐・(葛粉)
		漬物	新沢庵
	夕食	飯	白米・圧搾麦
		塩焼き	生小鯛
		酢牛房	牛房・(胡麻)
		漬物	高菜漬
	5月31日	朝食	飯
味噌汁			白赤味噌・豆腐・油揚・白菜(削ウルメ)
漬物			大根味噌漬
昼食		飯	白米・圧搾麦
		缶焼	鰯ポイルド
		金比羅	蒟蒻・(唐辛子)
		漬物	新沢庵
夕食		麺麴	生麺麴・三本行・ジャム
		サラダ	生牛肉・馬鈴薯・人参・玉葱・青豌豆・(洋辛子)・サラダ油
		ライススープ	筋肉牛骨・白米少々・(胡椒)

(2) 陸軍の献立と食事

陸軍で実際に供されていた史料を基に、表 4-4 を作成した。史料は、「献立標準表 昭和4年陸軍秣廠」である。(1) の 表 4-3 とはほぼ同年代のものであるが、献立の記載は、簡略化されている。主食がご飯の場合の献立には必ず漬物がつけられているのは同様である。その種類は(1) の 表 4-3 の海軍の場合よりも少なく、「菜漬」「朝日漬」(福神漬に酷似した漬物との註あり)「沢庵」「漬菜」「小蕪」などである。

主食については、麺類以外はふれられていないが、主食の米は「外米(ラングーン米・ジャワ米・サイゴン米・タイ米・南京米)」「日本米」「麦類」「雑穀類」「穀類製品」の5種が献立作成のための「食品区分一覧」にあげられている。洋風、中華風のおかずの日もあり、その時には漬物の記載はない。しかし、漬物が膳とは別に、つけられていた可能性は残る。また、表 4-4 の食事に出されていた漬物が、隊内で作られたものであるか、購入品であったかどうかの記載はない。

しかし前述の「食品区分一覧」の記載には、「防腐野菜の中の乾燥野菜(蓮根・人参・甘藷・馬鈴薯・玉葱・切干大根など)」の欄の次に、「漬物」と記載されており、それらは「沢庵漬」「浅漬」「塩漬」「味噌漬」「粕漬」「福神漬」「糠味噌漬」とある。漬物が、他の食品と並んで、軍隊においても、主食を食べるための重要な食品で、保存性も考えたものであったことが明らかである。

表 4-4 献立標準表 昭和 4 年陸軍糧秣本廠

区分		料理	食材
日曜日	朝食	味噌汁	豆腐削り節・味噌里芋 菜漬
	昼食	付合	切鰯飴煮 朝日漬
	夕食	澄まし汁	味麩 ほうれん草 醤油 食塩 砂糖 削り節 沢庵
月曜日	朝食	削身汁	削身大根味噌 沢庵
	昼食	関東煮	鴈嫌 蒟蒻 竹輪 薩摩揚 砂糖 醤油
	夕食	紅角煮	生鯖 筍 椎茸 玉葱 豚肉 ラード 澱粉 食塩 ソース
火曜日	朝食	味噌汁	豆もやし 豆腐 味噌 削節
	昼食	付合	練甘露煮 梅干 花萼
	夕食	カツレツ	豚肉 玉菜 小麦粉 パン粉 ラード 胡椒 食塩 ソース
		きんとん	白隠元 白砂糖 食塩
水曜日	朝食	飯	杏ジャム コーヒー 砂糖
	昼食	けんちん汁	里芋 豆腐 牛房 大根 胡麻油 削節 醤油 小蕪菜
	夕食	焼魚	生魚 大根 木耳 食塩 醤油
木曜日	朝食	味噌汁	大根 油揚 味噌 沢庵
	昼食	牛肉缶煮込み	牛缶肉 馬鈴薯 玉葱 大根 生姜 醤油 砂糖
	夕食	雑集碎	豚肉 玉葱 人参 椎茸 澱粉 筍 ほうれん 草 醤油 食塩 砂糖
金曜日	朝食	味噌汁	酒粕 大根 豆腐 味噌 漬菜
	昼食	カレー汁	豚肉 玉葱 人参 馬鈴薯 カレー粉 小麦 粉 食塩 ラード
	夕食	豚肉味噌汁	豚肉 味噌 砂糖 トマト 玉菜 木耳
土曜日	朝食	味噌汁	若芽 豆腐 味噌 沢庵
	昼食	卵の花炒	魚缶肉 卵の花 葱 砂糖 醤油 食塩 麻 実 漬葉
	夕食	澄汁	ほうれん草 豆腐 醤油 食塩 削節 砂糖
肉飯		豚肉 牛蒡 葱 砂糖	

(3) 軍隊内で作られていた漬物

① 明治時代の軍隊の漬物

史料として用いたのは『軍隊料理法』〔陸軍省 1905：95～106〕である。

「漬物」の項には「漬物ニハ味噌漬、粕漬、糠漬、麴漬、鹽漬等ハ可成ニ、三種ノ取り合セヲ茄子ヲ宣シトス 今漬物ノ普通ナルモノニ就テ其方ヲ左に示スヘシ」とあり、「一、澤庵漬」「二、糠味噌漬」「三、浅漬」「四、刻漬（切漬）」「五、味噌漬」「六、菜（玉菜）漬」「七、鹽漬」「八、酢漬」「九、梅干漬」と漬物を9つに区分し、その分量と調製方法を詳細に示している。

さらに、刻漬には、「大坂切漬」「大根ノソギ漬」、菜漬には「京菜漬」「キャベツ漬」、味噌漬には「大根」「茄子」「瓜」「牛房」「当座味噌漬」、塩漬には「茄子」「瓜」、酢漬には「大蕪」「小蕪」「辣韭」と、漬け方と素材に関しての組み合わせにも言及している。キャベツのように、明治期以降になって導入された洋野菜も、漬物に加工している点が、一つの特徴と思われる。

また、糠味噌漬けや、浅漬、刻み漬のように手軽にできるものだけでなく、梅干漬やたくあん漬のように手間と時間のかかるものも紹介していることから、当時代には、これらの漬物も軍隊内で調整していたものと思われる。

当書は奥付に「陸軍第三一三四號 軍隊料理法配賦ノ件陸軍一般へ通牒」「陸軍部隊ニ於ケル炊事調理法教育料トシテ及配賦候也」とあることから、軍隊内の炊事担当者にむけての、教科書的な役割を担っていたものと思われる。

軍隊内において、これらの漬物が各隊でどの程度の種類と量が作られていたのか、本史料では確認はできない。しかし食中毒を防ぐためにも、食料の現地調達という観点からも、食事はできる限り隊内で調理したことを考えると、隊内で実際に漬けていた可能性は高い。

軍隊内での主食は、陸軍では特に米飯を主体としているところからも、漬物のご飯を食べるための重要な食品であったことは、間違いない。

② 昭和時代の軍隊の漬物

史料として用いたのは『軍隊炊事参考書』〔田村 1927：281～288〕である。

当史料は表紙に、「近衛師団経理部長中村精一閣下下関 野戦重砲兵第四聯隊長井上達三殿序言 陸軍一等主計田村幸雄著」とあり、奥付には、「定価 金貳

圓八拾錢」とあることから、一般に販売されていたものと思われる。

「第二章 漬物類」として「第一節 澤庵の製法」「第二節 奈良漬の製法」「第三節 福神漬の製法」「第四節 かくや漬の製法」「第五節 はりはり漬の製法」「第六節 辛子漬の製法」「第七節 梅干の製法」「第八節 瓜漬の製法」「第九節 茄子漬の製法」「第十一節 大根早漬の製法」「第十二節 刻み漬の製法」とある。それぞれに分量と作り方が記されている。加えて同書には、味噌や麴の作り方も記載されている。

当年代に、どのような種類と量の漬物を実際に隊内で調製していたのか、あるいは購入していた漬物はいずれの物であったのか、明らかではない。しかし物資が潤沢にあった時代には、軍隊内においても多種類の漬物が調製され、消費されていたことは間違いなく、それは米飯を食するために必要な副菜であったからであるといえよう。

第2節 地域的にみる漬物の現状―山形県の伝統野菜とその漬物―

漬物は、古くから全国の気候や地質にあった野菜と調製方法とが結びつき、多種多様に発達し、現代まで作り続けられてきた。それらは、地域の食文化とも深く結びついている。とくに伝統野菜は、同じ土地で一定以上の年月の間作り続けられてきた野菜を指し、地域によって在来作物、伝統野菜、伝統作物など様々に呼ばれる。中には漬物専用に栽培される野菜も多々みられる。

しかし在来作物には全国的な統一した規制や規則がなく、現在は、各都道府県や、地域単位などで保護し、存続のための努力をしている場合がほとんどである。

山形県においては県および県内各総合支庁単位で、在来作物・伝統野菜の認定および保護を熱心に行っている。

2003年には、山形大学農学部内に山形在来作物研究会 (Yamagata Forum for the Indigenous Crops(<http://zaisakuken.jp>))が設立され、県内の在来作物の掘り起こし、由来や栽培状況の確認・認定を行っている。

山形在来作物研究会による在来作物の定義は、①ある地域で世代を超えて栽培されている②栽培者自らによって採種・繁殖が行われる③特定の料理や用途(祭礼や儀式など)に用いられる。これらの特徴をもった在来野菜は、何百年

間も同一地区で作られ、食べ続けてきた結果、地域の伝統的な食文化とも深く結び付いている場合が多い。

こうした在来作物の中でも温海カブに代表される赤カブは、山形県下に、2010年の時点で、14品目の種類が存在していたことが確認されており、小規模ながら、現在においても栽培が継続している事例が報告されている〔山形在来作物研究会：2010：157～158〕。

また、山形県は一部の地域を除いては大量の降雪があり、低温の地域が多く、近年になるまで冬季の食物保存に取り組む必要性があった。日本全体を俯瞰してみたとき、東北地方以北に多くの漬物が存在するのも同様の理由である。

本稿では、山形県の在来野菜として認定されている、赤かぶと雪菜の栽培と、漬物について、その特徴を検討する。

（1）赤カブ

山形県の在来野菜のなかでも、庄内地方の赤カブである温海カブや藤沢カブは、伝統的な栽培方法である山の斜面を利用した焼き畑栽培による。赤カブの在来種は特に東北地方に多く見られ、焼き畑栽培によるものも以前は散見することができた〔山形在来作物研究会 2007：22〕。

1) 温海カブの栽培

なかでも温海カブは、現在の鶴岡市温海町ひとかすみ一霞地区と小菅野代地区で栽培される在来種の赤カブである。温海地区は、1000年以上の歴史がある温泉地と伝えられ、江戸期にはすでに湯治場として栄えていた。赤カブ漬は、温海温泉の、冬季の湯治客の土産として栽培加工が行われてきた。温海カブの種子で栽培した赤カブは、現在庄内地域を中心に、現在でも県内で広く栽培されており、種子の販売も行われている。

山形大学農学部の江頭宏昌氏によれば、焼き畑栽培について、焼き畑が行われた畑で栽培されたカブは、発芽が早く、生育状況のスピードも速いことが証明されたとしている。このことは、秋の気温の低下が早く、初冬には初雪のあるこの地域の気候に合った栽培方法であると考えられるという〔江頭：2007：106〕。

また、焼き畑栽培の赤カブは成長が早く、真夏の播種が可能である。かつて

は夏場の米の生育状況を判断したうえで、赤カブの栽培量を増減することで、冬期以降の穀物の不足に備えることが可能であった。

温海カブが推奨される理由は、温海地区における焼畑での栽培にその特徴がある。最近では異論もあるが、焼畑は焼成によって地表の病害虫の除去が出来、灰には窒素やミネラル分を耕作地に与える効果があるとされてきた。これらのカブは成長が早く、夏場に、その年の穀物の収穫予想を立ててから、栽培量を決め、播種することが可能である。すなわち米の収穫が見込めないような年には、カブを多く植えて、米を糲るために用いるのである。

江頭氏によれば、赤カブは、白カブに比べると糖質とグルタミン酸が多く、気温の低い地でも栽培しやすく、硬い形質の為に保存も可能であるとしている〔江頭：2007：106〕。当地では斜面で育てることで、さらにその食味が増すことが知られている。漬物にして保存することも多い。

焼き畑は、食味や健康に対する機能性の側面において、他のカブとの有意差が認められないことなどから、栽培者及び栽培量を増やすことができないと推察されている。しかし焼畑農業は、日本では古来より行われてきた伝統的、かつ合理的な農業形態であり、焼畑を安全に行うことで、集落の人々の結びつきを深め、文化的な意味合いも大きかったと考えられる。

2) 漬物

① あば漬

“あば”、とは庄内地方の方言でお母さん、あるいは中年以上の主婦をさす。浜の女性、町方、農村でも多い呼び名と言う。現代でもこの地域では通じる言葉である。しかし『庄内方言辞典』〔佐藤：1992〕には、アバは載っているが、アバヅケは記載がない。

江戸期の民間における歌合せである『ひなぶり歌』〔鶴岡市立図書館〕にも温海蕪の漬物が見受けられる。これは、庄内の産物を読み込んだ歌合せである。

温海蕪

あば漬の味もあつみと皆人に

めではやさるゝ紫の蕪

“あば漬け”は、この時代においては、温海カブの一般的な漬物であり、味

噌・塩を使用した漬物と考えられる。『北国の野菜風土誌』には「葉を落としたカブ（温海カブ）120～150kg、味噌 3.8kg、食塩約 10、水 1.80に漬け、重石を置いて 40 日置く」〔青葉：1976：181〕とある。

また当書には、温海カブを干して塩と糠で漬けこみ、たくあん漬に加工し「袋に入れて市販している」ともあるが、現在ではあば漬も、たくあん漬も、温海カブの栽培地では行われていない。

② 現在の赤カブの漬物

現在、温海カブは、収穫後に甘酢漬けに加工されることが大半である。栽培者の組合で、各栽培者が個々のレシピによって漬物加工し、それを道の駅などで販売する。この漬物は素材の赤カブの生産量が限られていることと、その味の良さで、12 月半ばから販売が始まり、3 月にはすべて売り切れてしまう。庄内地域のみならず、庄内地域出身者、及び他地域への販売も行われている。地域の食文化として、現在も定着している〔小川：2013〕。

（2）雪菜とそのふすべ漬

雪菜は、米沢市の南西の地域に限って栽培されるアブラナ科の葉菜である。雪菜については、1969 年に刊行された『広辞苑』の第 2 版にも載録されていることから、全国的に知られた伝統野菜であるといえよう。山形県の在来作物に認定されており、置賜地域の伝統野菜としても、米沢市と JA おきたまなどの保護と存続についての助成がなされ、山形県は山形おきたま伝統野菜として、現在 17 品目を認定している。そのひとつに、雪菜も含まれている〔山形県：www.pref.yamagata.jp〕。

雪菜は、豪雪地の米沢市の中でも特に雪深い地区で真冬に造られる生鮮野菜で、江戸時代から栽培されてきたと当地では伝えられている。しかし史料として近世から残るものはなく、最もさかのぼれるものは明治期の物である。

雪菜は、冬季の当地の生活のうえから、最も厄介な湿った大量の雪を利用する希有な方法で栽培される。

1) 雪菜とその栽培

雪菜は、米沢市の栽培者によって、種子の採種、播種、収穫、雪中に置いて藁立させ再び収穫するまで一貫した栽培が行われている。その次第は以下の通りである。

- ① 種子は、他の野菜との交雑を防ぐために、ビニールハウスの中で蜂を放して受粉させる自家採取したものを用いる。
- ② 8月下旬から9月上旬に畑に播種し、本葉が出たら間引きながら、11月中旬から下旬にかけて、一株が丈70センチ、600グラム位まで成長させる。
- ③ その後、根ごと抜きとる。抜き取った雪菜は束ねて藁で包み、そのまま畑地に立てて並べ置く。
- ④ 間もなく初雪が降り、更に大量の降雪によって、雪菜は雪に完全に覆われる。雪菜は土から抜かれているが、根がついているため、雪の下で呼吸し、その時に発生する熱で凍ることがない。さらに外側の葉の水分と栄養分を利用しながら、花茎を成長させる。
- ⑤ 数週間後に、雪の下から掘り出される花茎は白く美しいが、腐った外葉を取り去ると、その重量は当初の3分の1に減少している。

豪雪地帯の当地では、冬季の生鮮野菜は全く手に入らない中であって、特異な栽培法を見出した結果の雪菜は、みずみずしく歯ごたえの良い貴重な野菜であったに違いない。

2) ふすべ漬

雪菜は、かつては生鮮野菜としても利用されたが、現在ではその多くを漬物に加工している。漬け方にも長い経験を重ね、雪菜に含まれる辛み成分を引き出す特徴的な「ふすべ漬」が生みだされている。

ふすべ漬は、長期間の保存を目的とするものではなく、塩分を2%以下に押さえ、適度な加温によって、ワサビのような辛味と香り成分を引き出しながらも、歯ざわりを残す風味豊かな漬物である。

3) ふすべ漬の調製方法

雪菜生産組合員の代表者による雪菜のふすべ漬の調製方法は、以下の通り

である。この手法は、長年の経験の結果割り出されたものであり、確実に辛味成分を引き出すのに有効である。現在では雪菜生産組合が、雪菜とその「ふすべ漬」を消費者に公開する場合のレシピとして用いており、米沢市のホームページにも公開されている〔米沢市：www.city.yonezawa.yamagata.jp/1874.htm〕。

- ① 雪菜を約 2 センチ長さに切り、重量を測定し、その重量の 2 パーセントの食塩を用いる。
- ② よく洗浄して根元の泥を除く。ザルにあげて水分を切る。
- ③ ①の重量の約 10 倍量の水を沸騰させ、(2) をザルごと浸漬する。3~5 秒浸漬させた後、引き上げる。熱が均等になるよう上下を返しながら水を切る。この作業は、雪菜に熱を均一に伝えるためのものである。また、雪菜の重量が少ない場合は、加温の秒数を少なくする。
- ③ すぐに沸騰水に戻し加熱する。加熱と上下の返しを、あと 2~3 回繰り返す。
- ④ 水気をよく切り、ざるにふたをして 1~2 分間蒸らす。この作業も雪菜全体に熱を均一に伝える目的で行う。
- ⑤ 冷水につけて、急冷する。水気をよく切り、食塩を加え、溶解するまで、全体を揉む。
- ⑥ 厚手のポリ袋にいれ、手で押さえて圧をかけ、中の空気をしごき出し、袋の口をしっかりとしばる。これは、時間経過とともに、漬物に発現する揮発性成分の揮発を防ぐためである。暖房の使用を避けた場所に 2~3 日置く。
- ⑦ 市場出荷など用に大量に作る場合は、直径 50 センチほどの漬物樽に入れて重石をし、全体をビニールなどで覆っておく。揮発成分が揮発しないように覆いを固定する。漬物専用の部屋などで保存する。

①~⑥の調製方法は、菜量が 500~600g くらいの場合である。調製量が少ない場合は、加熱・上下の返し回数・ふたをして蒸らす時間を減じて良い。

降雪の多い年には、雪菜の畑地は完全に雪に覆われ、その存在がわからないほどの一面の雪原となる。雪が降りしきるなか、降り積もった雪の中から人力で雪菜を掘出し、外葉を除く作業は重労働である。それゆえ栽培の後継者は皆無に近いという。このように過酷な作業を伴ってでも、雪菜栽培が伝承されてきたのは、この作物がもつ伝統野菜としての価値、当地の人々にとってはかけがえのない「味」であったことも大きな理由である。雪菜とその「ふすべ漬」

は地域の食文化として深く根付いているのである〔小川：2015〕。

他にも日本各地域には、調理の汎用が極端に少なく、ある種の漬物にするためだけの在来野菜が存在する。そのような野菜を漬物に調理すると、それは他に類をみることの無い独特なものとなる。こういった漬物が作られ続けてきたのは、その味が地域の食文化や行事と結びついてきたことと他ならない。しかし現在では漬物用の在来野菜はその性質上、栽培が困難なことが多く、農業従事者の高齢化とも相まって、栽培量・漬物の生産量ともに減少している。

第3節 漬物の販売・購入

(1) 練馬地区のたくあん漬の販売

漬物は、『守貞謾稿』の記載にみられたように、近世から「漬物売り」が存在し、加工食品として販売されていた。

江原絢子氏によれば、『四季漬物鹽嘉言』の著者である小田原屋主人は、『江戸町中喰物重宝記』に登場する漬物屋の一つ、小田原屋吉兵衛と推定されとしている〔江原：1998：64〕。その内容から、『四季漬物鹽嘉言』に書かれた漬物は、その漬物店で販売されていた可能性も高い。近世になると漬物屋は、多様な旬の野菜の漬物や、保存性の高い漬物を製造し、販売し、店を構えるほどに利益が出ていたと思われる。漬物の中には手の込んだ贅沢なものも多いゆえに、近世の江戸では、自家用・進物用とされ、中には飲食店でお客に出すために漬物が購入されていたのかもしれない。

明治時代初期に陸軍省布告によって行われた地勢調査の記録である『東京府市料』は、明治7年の東京各地の年間の産物とその売り上げを村ごとにまとめたもので、『東京府志料』にみる明治初期の物産一覧』によれば、当時練馬地域であった、練馬中新井村（現練馬区豊玉上、北、中、南）、中村（現練馬区中村）、谷原村（現練馬区富士台、谷原、高野台、石神井）、田中村（現練馬区富士見台、南田中）、上練馬村（現練馬区向山、貫井、春日町、早宮、田柄、高松、土支田、谷原、光が丘）、下練馬村（現練馬区北町、錦、平和台、早宮、氷川台、平和台、羽沢、桜台、練馬）、下鷺ノ宮村（現中野区白鷺、鷺宮、若宮、大和町）、上石神井村（現練馬区上石神井、石神井台、石神井町、関町）、下石神井村（現練馬区下石神井、南田中、高野台、石神井町）、上土支田村（現練馬区東大泉）、

下土支田村（現練馬区谷原、三原台、土支田）の各村では、それぞれ、たくあん漬を樽出荷している（1村のみ荷駄で出荷）。

最も多く出荷しているのは、下練馬村の1800樽で、売り上げは900円である。次いで上練馬村の1500樽の750円、中新井村の1360樽の680円、中村の700樽350円、下鷲ノ宮村の650樽325円、上土支太村の300駄150円、上石神井村の200樽100円、下土田村200樽100円、下石神井村の200樽100円、谷原村の150樽75円、田中村の120樽60円であった。これらはすべて4斗樽と思われる。

これらの村は、ダイコン・干しダイコン・ダイコンの種も販売しており、それぞれに収益を上げている。ダイコンを加工して販売すると、生のダイコンを輸送するよりも重量も体積も減少することから輸送コストが削減でき、保存性も高まっていることから換金率も高い。ダイコンの一大産地であった練馬では、近世末から近代にかけて様々な加工品が江戸や東京に向けて出荷していた。「日清・日露戦争時では、軍隊用の食料として急速に需要が増え、練馬の農家ではそれまでの冬の副業から、主産業へと変わっていった…中略…軍需品として沢庵漬の増産が要求される状況はその後の戦争でも繰り返され、戦争のときには練馬大根の作付面積が増大した」とある〔JA 東京中央会：1992：80〕。

大正期に入ると、この練馬のだいこん漬はさらに生産を増やし、大正7年のたくあん漬生産量は、野方村で79000樽、下練馬村が36000樽、地域全体では、約20万樽である。当時代の価格はたくあん漬け四斗樽1本が3円～3円50銭で、生の大根は4本で1銭であった。最も販売量が多かった時には、100万樽に達し、うち20万樽は関東地方で消費した〔100周年記念史編集委員会：1988：119-120〕。

都市の人々にとってたくあん漬は、主食を食べるための副食として安価で必須の食品であった。しかも各戸で作るには手間と時間がかかり、四斗樽の置き場所も必要なところから、都市部では一般的に購入する食品となっていたことが明らかで、その需要にこたえるためにも、大規模なダイコン栽培とたくあん漬の製造機構が出来上がっていったものと思われる。

(2) 販売・製造の近代化―胡瓜刻み醤油漬―

1960年代初めに発売を開始したA社の「胡瓜刻み醤油漬」は、味つけ・商品の包装形態・販売戦略などが、それまでの漬物とは異なる画期的な側面を持っていた。そのため爆発的な売上高をあげ、固有名詞でありながら、その種の漬物の代名詞的な受け取られ方をするようになる。

まず漬物の味つけにしょう油を使用したことが特徴的である。キュウリの漬物といえば、自家製にしても小売りされるものでも、それまでは塩漬やぬか漬が主流で、しょう油漬は少なかった。東京では、しょう油の製造工場が近郊にあったことからしょう油漬はそれほど珍しくはなく、福神漬けなども存在したが、全国的にみるとしょう油漬のキュウリは目新しい漬物として受け止められた。もっとも、漬物に食する前にしょう油をかける習慣があったことから、嗜好的な違和感がなく馴染みも早かったものと考えられる〔漬物新報社1980：19〕。

A社が先進的であったのは、漬物に使用するしょう油に、ナショナルブランドの銘柄を選んだことである。本製品が発売され始めた時代は、日常的なしょう油の消費には、地域の製造業者による地元産の調味料を用いることが大半であった。しかし当初から当商品の全国的な販売展開を想定していたA社は、工場が中部地方にあるにもかかわらず、製造過程で地元のしょう油を用いずに、全国的に知名度が高いナショナルブランドのしょう油を用いた。その価格は地元製品よりも高価であったが、知名度が高く広域で使用されているしょう油ならば、漬物に加工した後にも全国にその味が受容されると考えた販売戦略であった。

また、漬物は一般的に低廉な食品というカテゴリーであるにもかかわらず、テレビコマーシャルを製作し、有名タレントを起用するなど、高額な広告費を投じた〔大羽至：117〕。これも当時としては画期的で大きな話題となった。

最も重要なことは、日常の漬物の包装形態を大きく変化させたことである。従来の漬物は、製造場所から樽詰めなどで出荷された。消費者は小売店でその漬物を計量してもらってその分を購入する。包装は新聞紙などでくるむことが一般的であった。漬物のなかには瓶詰や缶詰加工されたものもあったが、それらは比較的高価で、携帯用などのように使用目的が限られた商品であった。

A社の製品は、1個が少量で軽量であり、衛生的な袋状の家庭用包装パッケージを採用した。しょう油漬けにしたキュウリがすでに刻まれ、漬け汁とともに包装されていることが外観からも見て取れる。

1960年代以降、核家族化による1家庭の人数が減少し、食品の個別包装の需要が増える時期であった。これらの事象は、大量に作り置く漬物から必要な分だけ適量を手軽に小売店で購入する、という漬物の購入スタイルと意識を、消費者へ植え付けるきっかけとなったと考えられる。

「当商品は、漬物業界の一大ヒット商品となって、刻み漬メーカーのほとんどが製造し、それぞれのブランドで販売しており」〔漬物新報社 1980：19〕とあるように、この漬物が漬物業界の販売・製造のありかたを全面的に転換し、現代の生活に取り込みやすいものとしたといえるだろう。

本章のまとめ

明治期の西洋料理の普及は、社会の中以上に止まっていたことが窺われ、中以下の庶民の毎日の食事は、依然として米や雑穀を主体とした飯を中心として、漬物、汁、そしていくつかの菜などで賄われていた〔原田：2000：163〕。

なかでもたくあん漬は、社会の底辺で資本主義を支えた工場労働者の食事には欠かせないものであった。

また、明治初期から日本は富国強兵の名のもとに徴兵制を敷き、軍隊を強化した。そのための食事の設計は重要視され、エネルギー・たんぱく質・ビタミン・ミネラル等のバランスにも注意が払われていた。それでも和風のご飯食には、漬物が欠かせなかった。軍隊内でも、たくあん漬は業者から購入しており、『練馬の商品作物と漬物』には、練馬のたくあん漬業者が、軍隊との取引を増やしてゆき、横須賀の軍港、甲府・宇都宮の連隊へも出荷していた様子が記されている。

さらに陸軍の隊内では、炊事班により漬物が製造されていた。これらの漬物の製造方法は、近世の『四季漬物鹽嘉言』（1863）によって確立された漬物の漬け方を範としていると思われる。例えば、たくあん漬に関しては、干し方と日数、糠の準備、糠と塩の割合、四斗樽と用いること、ダイコンの本数、重石などについての記載が一致している。

日本の各地には、近世から地域特有の野菜の漬物が存在していたが、それらは日常食であったため、地域の外へ出ることはほとんどなかった。近代になって、地域の漬物についても少しずつ知られ、中には現在でも作られ続けているものもある。例えば山形県の焼き畑栽培で作られている赤カブ漬、豪雪地の雪を利用した雪菜のふすべ漬などである。いずれも冬の保存食のために漬物に加工する。これらは現在では希少性の高い漬物といえる。

昭和30年代には、漬物のその後の在り方を変遷させることになる「胡瓜刻み醤油漬」が発売された。この漬物は、海外で栽培したキュウリを塩漬けにして輸入し、それを刻んでから塩出しし、調製した漬け汁に漬け、味を浸み込ませる。耐熱性の包装袋に注入し、加熱殺菌する。本来、発酵が継続している漬物は、常温に長期間置くことで品質の劣化が大きい。当漬物は常温での日持ちが可能であり、他の漬物に与えた影響は大きかった。

当漬物以前にも、保存性の高い漬物は存在した。明治初期にはたくあん漬けの缶詰加工が試作されており〔多田：1998：28〕、その後に軍隊等へ収めていた可能性は高い。また、たくあん漬の缶詰は現在でも市販され、自衛隊の携帯食にもなっている。1913年には、福神漬けが「東京名産 日本橋漬」として販売され（国分グループ株式会社 www.kokubu.co.jp/）、家庭へも浸透していった。しかし缶詰は比較的価格が高いことと、高圧殺菌を伴う缶詰加工に適した漬物の種類には限りがあった。

A社の開発した漬物以降、消費者が漬物業者に求める漬物の条件は、漬物の味に加えて、衛生的な包装で小分けになっており、刻む必要がなく、量販店で購入できるなどが付加された。

第5章 現代の漬物

本章では、現代の日本の漬物の消費量・購入量・生産量について、統計資料を基に図を作成し、その推移を確認し各数値の増減の要因等を考察する。

加えて漬物が、実際の生活の中に取り入れられている様子を、雑誌の献立を資料とし、年代による比較検討を行い、考察する。

さらに大学生を対象に行った漬物に関するアンケートを基にして、若年層に漬物がどのように受けとめられ、喫食されているかを数値化して追認する。

また喫緊の学校給食の献立に、漬物がご飯給食とともに取り入れられている例をまとめ表に示して考察する。

これらの資料より、現在の日本人にとっての漬物の有り様を明らかにしその結果をみて漬物の将来を展望する。

第1節 漬物の摂取量と購入量

1. 漬物の摂取量

本稿では、漬物の摂取量を量るために、国民一人が1日に摂取した漬物の重量を数値として用いた。同様に米の摂取量の重量も示した。両者を比較検討することで、米飯と漬物の相関性をみることができると考える。

(1) 漬物の摂取量の内容

漬物および米の摂取量のうち、1950年度分から2013年度分を図5-1に示した。

図の作成の資料に用いたのは、厚生労働省によって実施される国民健康・栄養調査の結果の年報である。国民健康・栄養調査は、1947年から始まり、2002年までは、国民栄養調査の名で実施された。

国民健康・栄養調査は、第二次世界大戦後の1945年に、各国から食料援助を受けるのに必要な基礎データを得るために、連合軍最高司令部（GHQ）の指令に基づいて実施されたのが始まりで、1952年には栄養改善法が制定され、法律に基づく調査として、国民の健康状態や栄養素摂取量を把握する役割を担ってきた。その方法は、全国から無作為に300地区が抽出され、その調査地区内

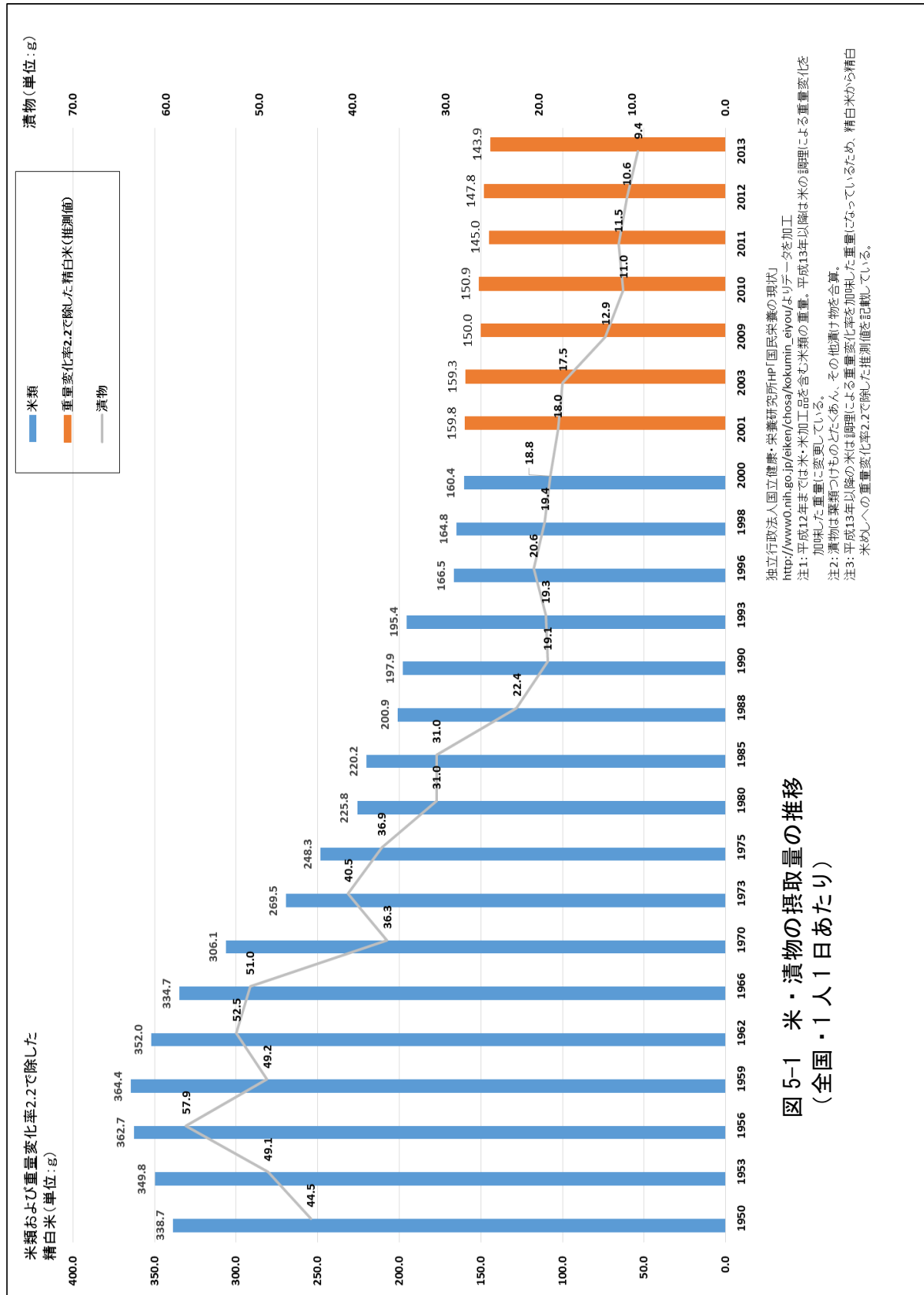


図 5-1 米・漬物の摂取量の推移
(全国・1人1日あたり)

の世帯（6,000 世帯）および世帯員（約 20,000 名）を調査対象としている。実際の調査は、毎年 11 月に全国の保健所で実施され、栄養摂取状況を中心に食事状況・生活習慣・体格・血液指標・運動量が調査されている。

本稿では、この中から食事状況調査の数値をもとに、1950 年から 2013 年までの約 60 年にわたる、日本人一人当たりが 1 日に摂取した漬物の摂取重量と、米の摂取重量の推移を作図した。ただし、年度によって調査項目に若干の変更があり、漬物の摂取重量の数値が得られない年度もあった。

漬物の摂取量は、「葉類つけもの」と「たくあん、その他つけもの」とが項目にある年度が大半であったので、これらを合算した数値を用いた。

米の摂取量は、調査当初の項目名は、「米・米加工品を含む米類」であったが、2001 年度からは項目内容に変更があり、「米のみ、かつ調理による重量変化を含める」となった。すなわち 2000 年までは、主に米の摂取量の重量を示し、2001 年からは、ご飯・粥などのように、米を加水加熱した調理後の重量を示している。ご飯と粥の比率などについては、調査は行われていない。

『五訂増補日本食品標準成分表』には「4) 食品の調理条件」として、米から飯への重量変化率は、220%とある。

2001 年度以降の「米の調理品」の摂取量のすべてをご飯と仮定し、上述の重量変化率を加味して、米の数値に是正したものを参考数値として、グラフに加えた。2001 年度からの数値には、粥などが若干含まれると考えられることから、実際にはこれらの数値よりもやや低くなる。

(2) 漬物の摂取量の結果と考察

図 5-1 からは、以下の変遷が見て取れる。

- ① 漬物の摂取量は、1956 年頃までは米の摂取量が上昇するのに伴い、増加を続ける。1950 年から 1956 年にかけての摂取量は、約 1.3 倍となる。これは、豊富に摂取できるようになってきた米を食べるための副食として漬物が用いられたことにほかならない。
- ② 米の摂取量が減少し始める数年前から、漬物の摂取量は減少を始めている。これは、ご飯を摂取する際に漬物以外の副食が増えてきたことに由来しているものと思われる。漬物の摂取量が減り始めた 1959 年頃は、高度経済成長期にあ

たり、家庭にプロパンガスが普及し始め、都市ガスも需要家庭が 500 万戸を超えた。多様な料理が作られ始めたと思われる。

しかしながら漬物の摂取量の減少は、概ね米の摂取量と同調していることから、他におかずがあったとしても漬物でご飯を食べる習慣は、依然として食文化として存在していたことが推察できる。

③ 1970 年頃には、漬物の摂取量に大きく落ち込みがみられる。1970 年代にはオイルショックがあり、経済的に不況な時期であった。

しかしオイルショックなどの不況を乗り越えつつ、日本経済は発展してゆく。この頃に、食生活と料理の多様化が著しく進んだ。1957 年には NHK「きょうの料理」の放送が始まり、地方でも料理に関する情報が増え、家庭料理も大きく変革を迎えた。漬物の摂取量は、1973 年から 1988 年にかけて米の摂取量と同調するように減少する。これは米の摂取量に影響されているものと考えることができる。

④ 漬物の摂取量は、1985 年から 1990 年にかけて、より大きく減少する。これは副食の摂取量が増えたことに加えて、栄養学の情報が保健所などを通じて広まり、減塩が推奨され始めた結果、塩分を多く含む漬物の摂取についての注意が喚起された影響とも考えられる。

⑤ 1996 年以降、米の摂取量は緩やかに減少しているのに対して、漬物の摂取量は、減少傾向を加速している。これには、さらなる減塩に対しての意識の強まりと、その普及があった。さらに、漬物摂取の目的の一つである、ご飯を食べるためという役割がより薄くなったことが考えられる。多様で安価に入手できるようになった主菜・副菜が豊富にあれば、漬物がなくてもご飯を食べられるような方向へと変化していったことが窺われる。

第 2 節 漬物の購入量

米および漬物の購入量は、1 世帯がこれらの食品を、1 年間に金額にしてどのくらい購入したかを表すものである。

1) 漬物の購入量の内容

米および漬物の購入量について、1963年度分から2013年度分を、[図 5-2](#)に示した。資料としたのは、総務統計局の家計調査〔<http://www.stat.go.jp/data/chouki/20.htm> 20-03-a「1世帯当たり年間の品目別支出金額及び購入数量」20-3-b〕と、「1世帯当たり年間の品目別支出金額及び購入数量（二人以上の世帯―全国）」の年報である。

家計調査の目的は、国民生活における家計収支の実態を把握し、基礎資料を提供することである。

家計調査は標本調査であり、世帯を選定しているが、選定にあたっては特定の世帯が続けて調査の対象にならないように配慮している。調査は毎月実施され、それを積算した数値が、年間の購入量とされている。

家計調査は、国が行う重要な統計として、「統計法（平成19年法律第53号）」による「基幹統計」に指定され、統計法に基づいて公布された「家計調査規則（昭和50年11月12日総理府令第71号）」に従って調査を実施している。

家計調査は、その調査期間の間、調査対象の類別と、調査品目の項目内容に何度か変更があった。統計の記録が見られたのが、1963年からであったので、その時点からの数値をもとにした。

本表で用いた数値は、1963年から2007年までは、「2人以上の非農林漁家世帯（全国）の、1世帯当たり年間の品目別支出購入数量」を、その後は調査対象世帯に変更があったことから、2007年～2014年4月は、「全国・2人以上の世帯の1世帯当たりの品目別購入数量」である。

取りあげた項目は、うるち米・だいこん漬・はくさい漬である。

うるち米は2001年より、他の米（主にもち米）と統合され、単に米と表記された数量のみ表記されることになったので、本稿ではその数値を用いた。

たくあん漬は、2002年からだいこん漬と表記されているが、それ以前はたくあん漬と表記されている。

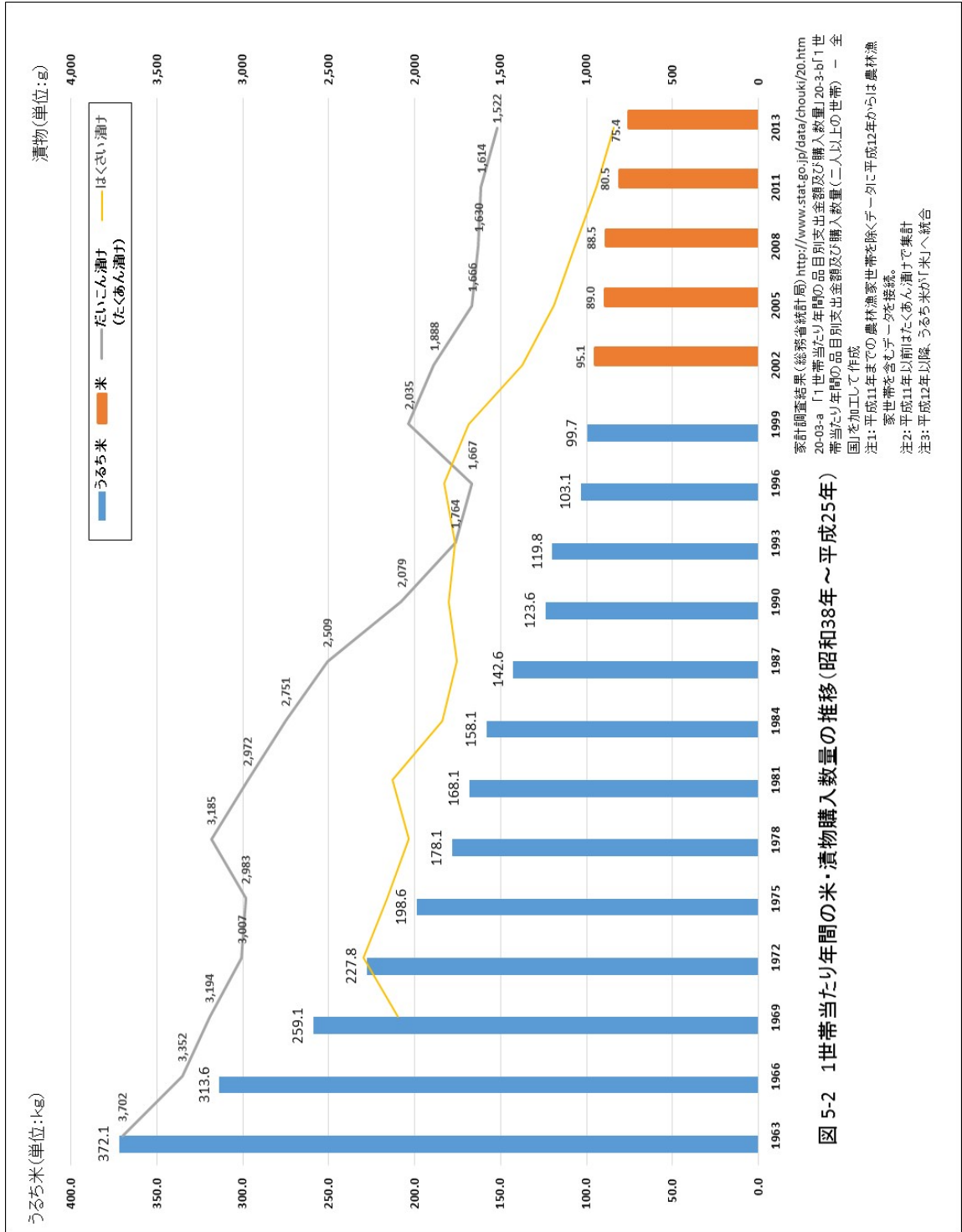


図 5-2 1世帯当たり年間の米・漬物購入数量の推移(昭和38年～平成25年)

家計調査結果(総務省統計局) <http://www.stat.go.jp/data/chouki/20.htm>
 20-03-a 「1世帯当たり年間の品目別支出金額及び購入数量」20-3-b 「1世帯当たり年間の品目別支出金額及び購入数量(二人以上の世帯)」 - 全国を加工して作成

注1:平成11年までの農林漁家世帯を除くデータ列に平成12年からは農林漁家世帯を含むデータ列を接続。

注2:平成11年以前はたくあん漬物で集計

注3:平成12年以降、うるち米が「米」へ統合

(2) 漬物の購入量の変遷と考察

図 5-2 からは以下の変遷が見て取れる。

- ① 漬物の購入数量は、だいこん漬、はくさい漬けともに、調査時より概ね減少を続けている。米の購入数量は、調査時から一度も増加することなく減少を続けている。
- ② はくさい漬の購入数量は、1963年から1969年まで、その調査結果が記載されていなかった。はくさい漬は、当時は各家庭で手作りする漬物であり、購入する漬物の概念になかったものとする。
- ③ はくさい漬けの購入数量は、1999年以降に急激に減少し、2013年には数値が最初に見られた1969年の約40%にまで落ち込む。これは、同じくハクサイを使った漬物で、一般家庭では手作りすることのないキムチの購入数量が増えたことが要因であるとする。キムチの購入数量は、本調査項目にはないが、後述の漬物の生産量に、その増加がみられる。
- ④ だいこん漬の購入数量は、1996年頃までは、米の購入数量の減少よりも、急激に減少している。調査時から1999年までは、その名称を2000年からは、だいこん漬と改めている。これは、たくあん漬の作り方に変化があったことが要因と思われる。

日本農林規格では「たくあん漬け 農産物ぬか漬け類のうち、干しあげ（天日干しで水分を除くこと。以下同じ。）又は塩押し（塩漬けにより水分を除くこと。以下同じ。）により脱水しただいこんを漬けたものをいう。」とある。

現在たくあん漬と総称されている漬物には、大根を2週間以上干して脱水し、糠と塩で漬けこみ発酵させたものと、大根を塩漬して脱水してから糠漬けする、もしくは塩漬後に塩抜きして調味液に漬けたものとの、2種類が存在する。2000年より、項目名を変更したのは、従来までの「干しだいこん漬」よりも、「塩押しだいこん漬」が主流になったことによると考えられる。

図 5-2 で見ると、2000年にだいこん漬の購入量の数値が若干上昇したのは、塩押しだいこん漬の数値を、だいこん漬の数値に合算したことも、要因のひとつと思われる。

- ⑤ だいこん漬の購入数量はその後も減少を続け、2013年には、数値が最初に見られた1963年の40%となる。

第3節 漬物の生産量

図5-3は、野菜類の漬物の生産量である。資料として、一般社団法人食品需給研究センターによる、食品産業動態調査（食品生産流通統計）の、食品製造業の生産動向：品目別統計表の中の農産食料品：野菜・果実漬物による数値を用いた。数値は、月報で公表され、さらにそれを年報として公表されているものをまとめたものである。[一般社団法人食料需給センター<http://www.fmric.or.jp/stat/>]

(1) 本調査の内容と方法

本調査は、農林水産省が食品産業の動向を把握するため、調査の企画・立查の実施・分析に係る業務を一体として、一般社団法人食品需給研究センターに請け負わせて実施しているものである。

一般社団法人食品需給研究センターは、農林水産省をはじめ、国の機関、都道府県、市町村並びに関係団体や民間企業の依頼により調査研究を実施している。

本調査の方法は、メールによる定点調査である。以下の計算式によって、生産量を推計する。文書内の記述内容については、非公開である。

調査対象となる企業・団体は、食品製造業 計 602 社で、漬物製造業に関しては、全国で数十社である。

各品目における月ごとの全国生産量（A1）を調査対象企業の生産量（B1）から推計している。

$A1 = \Sigma B1 / \Sigma C1 \times 100$ の計算式で算出している。

*C1：各企業のシェアの合計

(2) 漬物の種類

本稿で、漬物の生産量を表すのに用いた項目は、調査項目の野菜・果物漬物の中から、浅漬類・浅漬、しょう油漬類・野菜刻漬、しょう油漬類・キムチ、糠漬類・だいこん漬である。なお、本調査でも1999年までは、だいこん漬をたくあん漬と称していた。

数値の公開は、1985年のものからである。

(3) 各漬物の生産動向

① だいこん漬（糠漬類）

図 5-3を見ると、1985 年より一度も増加することなく減少を続けている。1985 年には 254,404 トンの生産量であったが、2014 年には 50,493 トンと、1985 年の約 20%にまで減少した。1985 年当時は、ダイコン漬は最も生産量の多い漬物であったが、2014 年には最も生産量の少ない漬物となった。

② 浅漬（浅漬類）

浅漬は、1988 年には 289,739 トンと、たくあん漬をぬき、最も生産量の多い漬物となるが、1994 年から 2012 年までは減少を続けたが、2014 年には 118,391 トンと、2012 年の 101,970 トンよりわずかに増加している。

② 野菜刻漬（醤油漬類）

図 5-3を見ると、2000 年の 109,027 トン以後は減少し、平成 2014 年には、44,038 トンと、1985 年当時の 110,105 トンの約 40%の生産量となった。

③ キムチ（醤油漬類）

図 5-3を見ると、キムチは、1985 年当初は 46,636 トンと、たくあん漬の 18%の生産量しかなかった。しかし 2003 年には 379,606 トンと、急激に生産量が増加し 1985 年当時の約 8 倍となった。2009 年にかけては生産量を減らすも、その後はほぼ同量の生産量を保っている。1997 年にはたくあん漬を抜き、2000 年から、2014 年までは、漬物の中では最も生産量の多い漬物となる。2003 年には、たくあん漬の約 4 倍の生産量となる。

(4) 漬物の生産量の考察

漬物は、国民一人当たりの摂取量、1 世帯当たりの購入数量ともに減少を続けている。生産量に関しても、1985 年には年間の総合生産量が約 120 万トンであるが、2014 年には約 80 万トンと減少している。

だいこん漬の減少に関しては、漬物の購入量の変化の場合と、ほぼ同様の要因によるものであろう。

図 5-3によると浅漬の生産量は、1991 年まで増加しているが、これは漬物の低塩分化が進み、要冷蔵で賞味期限の短い漬物が、工場生産の商品においても製造されるようになったためと思われる。

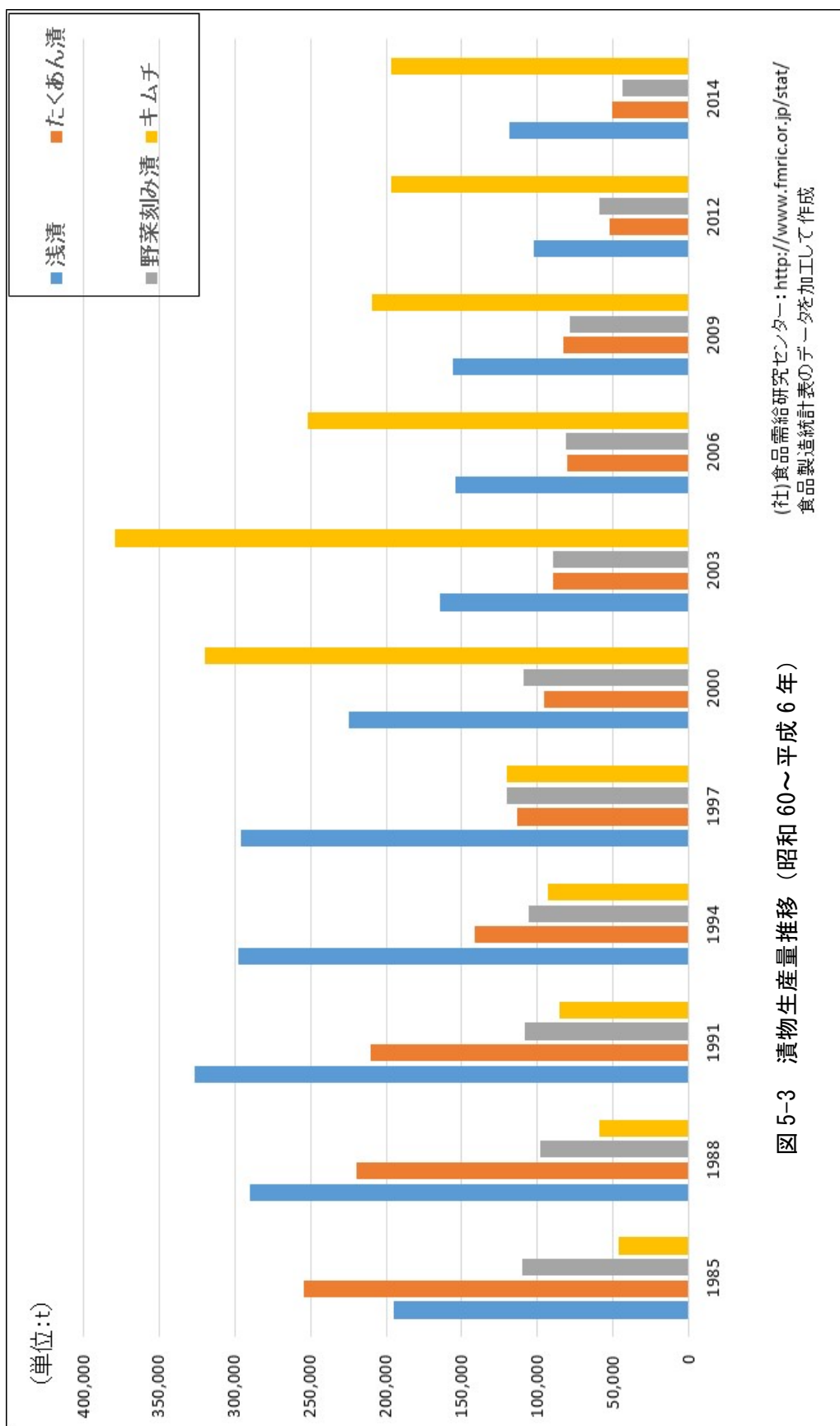


図 5-3 漬物生産量推移 (昭和 60~平成 6 年)

野菜刻漬（醤油漬類）は、第4章で前述した「胡瓜刻み醤油漬」を生産しているA社の商品については、常温保存が基本である。当商品の1962年の発売当時の塩分含有量は、10パーセント以上であったが、1985年には5.2パーセント、現在では3.8パーセントにまで低塩分化の努力を続けている。当漬物の項の範疇には福神漬けなども含まれており、1997年以降に減少を続けているのは、他の漬物と同様の要因と考えられる。

漬物の生産量は、家庭での消費分に加えて、業務用への供給量も含んでいる。業務用で利用される漬物にも消費の減少が見られることが窺える。

1) キムチの輸入とその背景

各漬物の内キムチに限っては、増減はあったものの、現在その生産量は減少することなく一定の数値を保っている。

キムチは、朝鮮半島の伝統的な漬物である。朝鮮半島の食文化は、飯と汁と漬物といった組み合わせなど、日本の食文化と共通するところが多い〔黄・石毛：1988〕。キムチとご飯との組み合わせは、日本人の味覚にも受容できるものであった。

従って、当初のキムチは、国内の朝鮮半島出身者による手作りのものが概ねであり、その後に韓国から輸入されることになる。韓国から、キムチ輸出の現状を見ると、以下のような事情があった。

李 錦東・白武 義治氏によれば、韓国からのキムチの輸出は、1970年代から在外韓国人のために輸出され始め、初期の年間輸出量は、10トン～1,200トンであり、本格的な日本への輸出は、1980年代後半に始まり、1990年には3,385トンから2003年には30,584トンへと9倍以上に増加しているという〔李・白武：2006：63～71〕。

キムチの輸入が、本格的に始まった時期である1988年には、ソウルオリンピックが開催された。これが契機となり、食文化を含む韓国文化に興味をもたれ、本場のキムチの輸入量が増加したと考えられる。

2) 国産キムチの生産量の増加

韓国からのキムチの輸入量が増えたことに呼応して、国産キムチの生産も、

徐々に増加した。この段階での国産のキムチは、製造方法や味ともに、韓国のキムチに倣った漬物である。

さらに、**図 5-3**を見ると、国内生産量が1997年から2003年にかけて急激に増加している。その要因として社会情勢の観点からは、以下の点があげられる。

- ① 1998年 民放の健康をテーマとする高視聴率のテレビ番組で、トウガラシが取り上げられ、その健康効果に注目が集まる。
- ② 1999年 同番組でキムチが取り上げられる。キムチと、トウガラシの健康効果がさらに強調される。同年、B社のキムチ鍋の素が発売され、その認知を深めることとなる。また、トウガラシの成分であるカプサイシンに注目が集まり「血流を良くして、ダイエット効果が期待できる。」と、その成分の内容についても、一般的に知られることとなる
- ③ 2000年 A社から「孰うま辛キムチ発売」が発売され、国産キムチの販売量で一位となる。
- ④ 2002年 日韓ワールドカップ開催
- ⑤ 2003年 韓国のテレビ局の制作による「冬のソナタ」が、NHKで放送され高視聴率となり、それをきっかけに韓流ドラマ及び韓国への関心が高まる。

韓国の文化や食生活に関する興味が高まったため、キムチの生産量も増加した、とも考えられる。

他の漬物の生産量が減少する中で、国産キムチの生産量が大きく増加する契機となったのは、A社から2000年に発売された、それまでの韓国からの輸入品のキムチとは異なる「日本人の味覚にとことんこだわって作った白菜キムチ」であると考えられる。すなわちキムチ製造過程におけるニンニクとトウガラシの分量を抑え、旨みの素として用いたのも、ジョッカルを用いた韓国のキムチとは異なる「スルメイカから生まれた「イカごろ」と、カツオを原料とした「かつお魚醤」、独自開発した乳酸菌発酵調味料であるヨクジョ塩辛」であるという。さらにA社では「ホタテエキス」「カキエキス」「白醤油・濃口系醤油」を加え、日本人の味覚に合ったキムチを追求している〔東海漬物：www.kyuchan.co.jp/〕。

このように、日本人向けにアレンジしたキムチが受け入れられ、他の業者も追従して日本人向けの味のキムチを製造したことが、その後の生産量の増加に影響していると推察できる。

3) 国産キムチの生産量の減少

図 5-3 によれば、2003 年をピークに、国産キムチの生産量は、減少してゆく。これは、他の日本の漬物と同様に米の摂取量が減少し、それに伴いすべての漬物の摂取量も減ったことと同様である。また、近年では主菜や副菜が十分に献立にあることから漬物の存在意味が薄くなったことも、他の漬物と同様であると考えられる。

第 4 節 若年層に見る漬物の認知度と、志向の状況

第 1 節、第 2 節を通して、漬物の摂取量・購入量・生産量ともに減少傾向が続いていることが確認された。しかしながら、米や漬物の摂取量が現在よりも多かった時代に生まれ、食生活を送った日本人にとっては、依然として漬物が身近な食品であると言える。

しかし、一人当たりの摂取量が減少した時代に成長した若年層にとっては、漬物がどのように受け入れられているか追認するために、大学生を対象にアンケート調査を試みた。

(1) 対象および調査時期と調査内容

2015 年 7 月に、C 大学に在籍する大学 3 年および 4 年生で食文化論と食品学を履修した学生合計 142 名を対象に、アンケート調査を実施した。そのうち留学生など出身地が海外の者は除外し、男子学生 23 人(全体の 16.9 パーセント)、女子学生 113 人(全体の 83.1 パーセント)の 136 名を分析対象とした。授業内で質問紙調査用紙を配布し、その場で記入させ回収(回収率 100%)した。

対象者の出身地は関東 74.3%、東北 8.8%と東日本が 83.1%を占めている。

認知度・喫食経験・摂食頻度・嗜好・香物に関する認識などについて質問項目を策定した。

(2) 結果

1) 認知度と喫食経験

認知度と喫食経験については、各漬物名をあげ「その漬物を知っているか否か」、喫食経験については「食べたことがあるか否か」をきいた。

結果として、喫食経験者が多いのは「福神漬け」・「たくあん」で99.3%、「梅干し」98.5%、「紅しょうが」・「キムチ」・「ピクルス」97.1%、「浅漬け」93.4%、「白菜漬け」90.4%などであった。「福神漬け」はカレーライス、「紅しょうが」は牛丼、「ピクルス」はハンバーガーなどに、いずれも添え物として用いられるものである。「梅干し」はおにぎり、「たくあん」は弁当などで喫食したものと考えられうる。認知度に関しては、ほぼ喫食経験と同じ傾向を示した。

一方、喫食経験者が少ないのは、「千枚漬け」55.9%、「わさび漬け」58.8%、「奈良漬」66.2%であった。奈良漬を除いては、土産物などとして扱われることが多い、地域性のある漬物であるといえる。

しかしながら、喫食経験の低い漬物に関して、認知度をみると、その数値はそれほど低くはなかった。すなわち食べたことがなくとも、情報としてその漬物の存在を認識していた可能性が考えられる。

2) 喫食頻度

喫食頻度については、「食べない」「ほとんど食べない」「あまり食べない」「時々食べる」「よく食べる」「非常によく食べる」を選択肢とし、その結果を図 5-4 に示した。

集計に関しては、便宜的に「食べない」を0点とし、各選択間に等間隔性があると想定して「ほとんど食べない」を1点、「あまり食べない」を2点、「時々食べる」を3点、「よく食べる」を4点、「非常によく食べる」を5点とし、それぞれに度数（人数）を乗じ、得点として評価した。

喫食頻度の得点が上位であった漬け物は、「キムチ」、「梅干し」、「浅漬け」、「たくあん」の順で、下位は、「千枚漬け」、「わさび漬け」、「奈良漬」、「野沢菜」の順であった。この順も、喫食経験とほぼ一致する。

喫食頻度の高い「キムチ」は、「ときどき食べる」「よく食べる」「非常によく食べる」の数値を合計すると79.4%になる。

一方、喫食頻度が低い「千枚漬け」は、「食べない」が44.1%であった。

3) 漬物の嗜好

嗜好については「食べない」「非常に嫌い」「嫌い」「あまり好きではない」「好

きでも嫌いでもない」「まあまあ好き」「好き」「非常に好き」を選択肢とした。

集計に関しては、便宜的に「食べない」を0点とし、各選択間に等間隔性があると想定して1～7の数値を割り振り、それぞれに度数（人数）を乗じ、得点として評価した。これを図5-5に示した。

各漬物の得点を比較すると、得点の高かった漬物は、上位から「キムチ」「福神漬け」「浅漬け」「梅干し」「白菜漬け」の順で、下位は「わさび漬け」「千枚漬け」、「奈良漬」、「らっきょう」の順であった。この順も喫食経験とほぼ一致する。

特に「キムチ」では、「非常に好き」とした割合が極めて高く49.3%を示した。「非常に好き」については、「浅漬け」が34.6%、「きゅうりのぬか漬け」が33.1%と高い数値を示していた。

さらに「梅干し」・「たくあん」も「非常に好き」が30%台であった。若年層には、漬物が好まれないと考えがちであるが、梅干しやたくあんといった伝統的な漬物を好む割合がこれほど高いとは、予想しないことであった。

4) 漬物を食べない理由

喫食頻度の質問の際に、漬物を「月に1回くらい」「ほとんど食べない」と答えた人に、その理由について質問した。

食べない理由としては、「家を出てこないから」が半数以上を占める。次は「漬物の香りが苦手」であった。塩分や酸味といった、漬物の味そのものに関する理由は予想したよりも、低いことがわかった。若年者が漬物を好まず、その理由は味に起因すると考えがちであるが、そうではない可能性が大きい。家庭での喫食経験がないことが、漬物を食べない主なる理由であるのならば、学校給食などで、ご飯と漬物の組み合わせの喫食経験を作ることによって、喫食頻度や、嗜好状況にも変化がある可能性が高い。

5) 香物に対する大学生の認識

漬物は、献立の中で表す際には、前述のように「香物」と表すことが多い。実際の若年層にとって、香物が以下に認知されているかを確認するために、本質問条項を加えた。

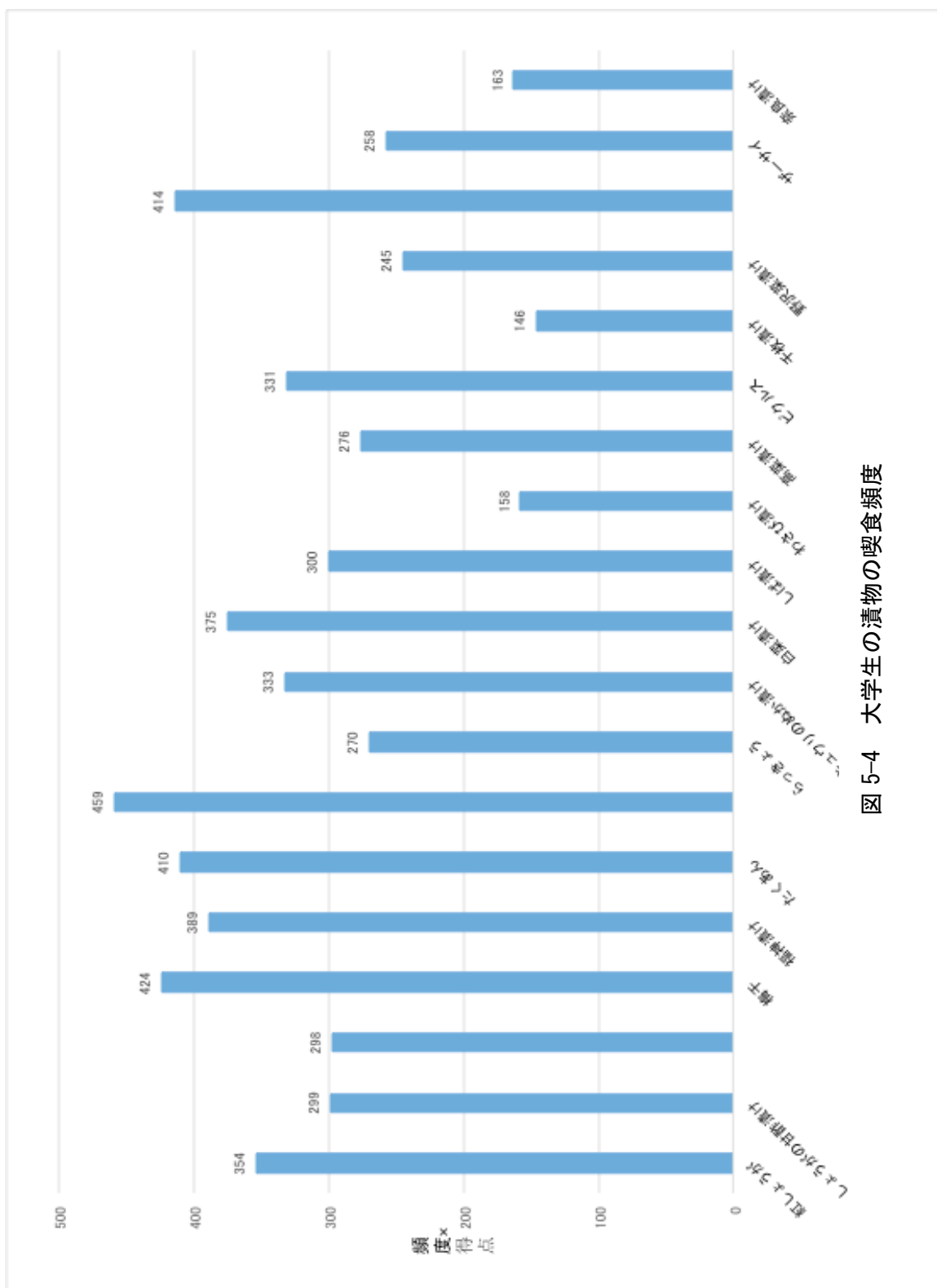


図 5-4 大学生の漬物の喫食頻度

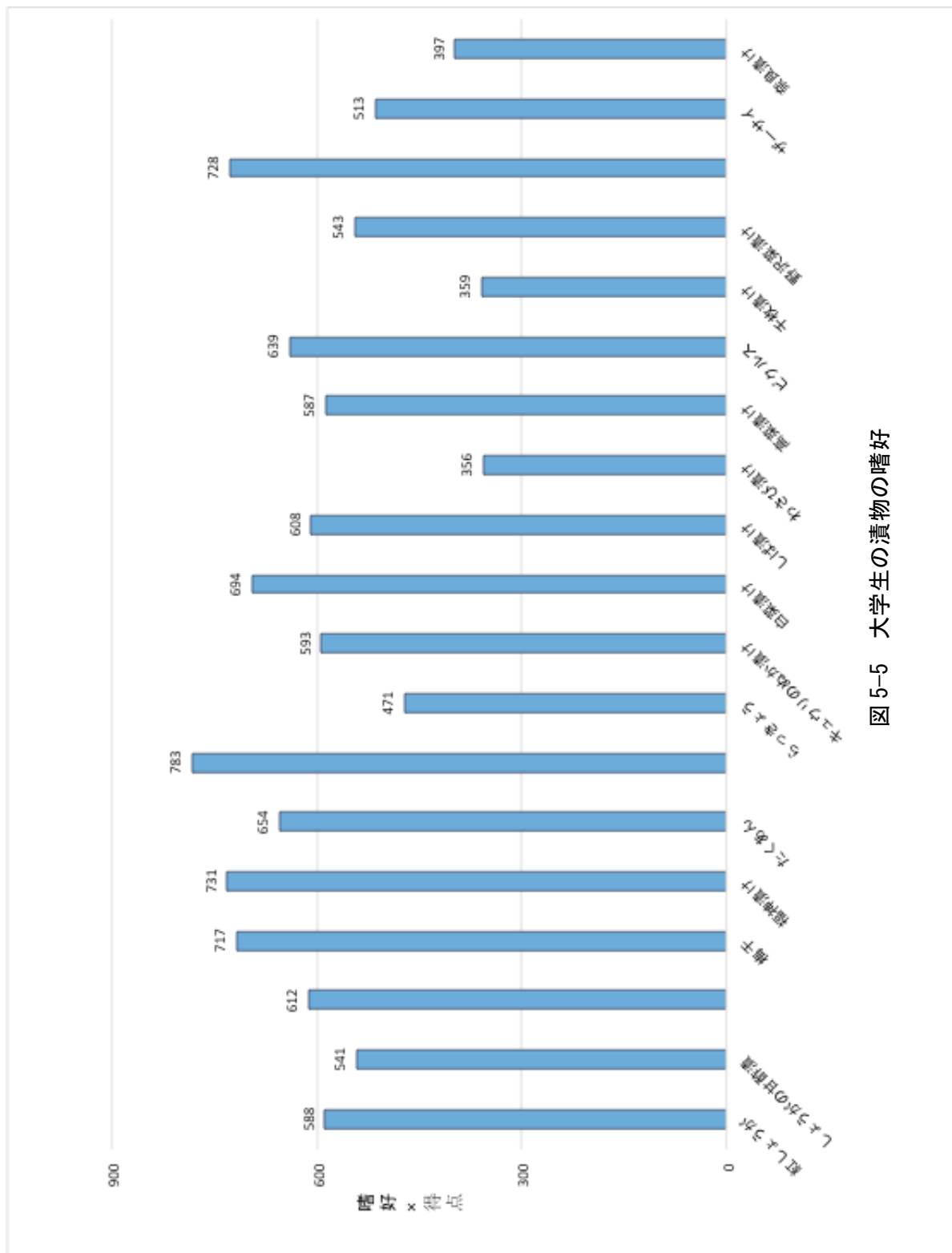


図 5-5 大学生の漬物の嗜好

「香物」の語を聞いたことがあるか、またその語意を正しく理解しているかを質問した。聞いたことがあると答えた人は55%と、わずかに過半数を超えた。また、「香物」を聞いたことがあり、正しく理解している人は74%と高い比率を示した。これらの結果から、若年層においても漬物や香物に関して興味や関心・知識・情報がないわけではないことが窺われた。

(3) 調査結果からの考察

本調査の調査対象としたC大学は、服飾を専門とする単科大学であり、食文化論は一般教養または教職課程の単位の一環として実施されている講座である。在学する学生は、特に食に関心がある者が多いとは言えない。

調査の結果を通して、漬物に対する認知度と喫食経験は、概ね90%台と高く、たくあん漬を含め、一般的な漬物に関してはよく知られ、機会があれば食べられていることが明らかである。

よく食べられる漬物の種類も、キムチや浅漬、たくあん漬などで、日本人全体の傾向と概ね同じであった。また、キュウリの糠漬けや、はくさい漬も好まれる漬物であったことから、総じて生野菜の食べ方の一つとして、漬物は若年層にも受け入れられていることがわかる。

さらに漬物を食べない理由の多くが「家で出てこない」というものであったことから、食べる機会を作ることによって漬物の喫食頻度をあげ、全体の消費量を増やせば漬物の存在を存続させてゆくことにつながる事が予想できる。

「香物」は中世に発生し、近世でその内容を大きく変え、近代では野菜の漬物全般を表す言葉となった。しかし漬物の摂取量が減少し続ける現在、「香物」の語を理解しているのか、すでに死語となっているのか、確認する必要がある。

結果は、回答の約半数が認知しており、認知している場合には正しく理解している確率が高かった。これは、若年層においても漬物に関して、一定以上の知識があることに他ならない。

米の摂取量は少なくなっているが、ご飯と漬物を合わせて食べることと、それを美味しいと感ずる味覚は、若年層においても同様であると考えられる。

第5節 雑誌『栄養と料理』の献立にみられる漬物

漬物の摂取量・購入量・生産量は、すべて近年減少していることは、本章の各節で前述したとおりである。

本節では、家庭における漬物は、実際にはどのように日常の献立に組み入れられていたのか、そしてその現況はいかなるものであるかを示すものである。そのための資料として、雑誌『栄養と料理』1980年と2014年のそれぞれの付録の記載を用いた。

『栄養と料理』は、女子栄養大学出版部が発行する月刊誌である。

その編集方針は、年齢や運動量、男女比に合せたバランスの良い食品を組み合わせ、摂取することによって、健康状態を改善し、病気を予防することができるという理念に基づいている。そのため当誌に献立が記載される場合には、1食ごと、あるいは1日ごとの、調味料を含む食品バランス、塩分摂取量を念頭において立てられている。

当誌の購買者の年代層は、20代から70代までと幅広いが、中心となっているのは40～60代の女性である。その職業も専業主婦、栄養士など、多岐にわたるが、共通するのは、食と栄養に関して強い関心を寄せている点である。また、長期間にわたる定期購読者数が多いことも特徴である。

『栄養と料理』には1月号と7月号に「朝昼夕の献立カレンダー」が付録として付けられる。1月号の付録には、1月から6月までの1日3食の献立例が、各月ごとに2週間分記載される。すなわち1月号の付録には、252食分の献立例が記されている。7月号の付録にも同様数の献立例が記載される。

一例をあげると以下の通りである。

2014年7月 ①（7月の献立として①と②とがある）

火曜日 朝

- ・つるむらさきの納豆あえ・シラス干し入りおろし大根
- ・オクラとえのきたけのみそ汁・ごはん
- ・果物のヨーグルト和え

昼 弁当

- ・サンドイッチ（卵・ハム・きゅうり・トマト）
- ・ツナ缶とキャベツ、ピーマンのサラダ・フルーツジュース

夕

- ・鶏肉ときのこの梅煮
- ・なすとピーマンのみそいため
- ・即席漬け（キャベツ・きゅうり・青じそ）
- ・とろろ汁・ごはん

これらの献立は、長期にわたる読者の日々の調理のヒントや、規範となっている場合が多い。料理名を見るだけでその料理が作れるように、わかりやすい料理名を旨とし、食品や料理の組み合わせは、女子栄養大学の掲げる食品の摂取方法である「四群点数法」に則ったものとなっている〔女子栄養大学出版部編集部編集者から聞き取り：2016年1月15日〕。「四群点数法」とは、食品を4つの食品群に分け、その食品群の中から、それぞれの食品をむらなく選択することで、栄養素の充足を図る方法である。

本稿では、2014年7月号、2015年1月号、2015年7月号、2016年1月号の4冊分の付録を合計して集計し、献立1008点の中に見られる、ご飯を主食とする献立に付けられている漬物について、その回数と内容を調べ、**表 5-2-①**に示した。

また、1980年の『栄養と料理』1月号には、付録として「栄養と料理献立カレンダー366」が付けられ、近年と同様朝昼夕の献立が、こちらには、1年366日分の朝昼夜の献立が記されている。献立の数は1098点である。同様にその献立の中に見られる漬物の回数と内容について調べ、**表 5-1-①**に示した。

(1) 1980年の「栄養と料理献立カレンダー366」に見られる漬物の結果

1) ご飯の献立と漬物の回数

1980年の献立1098点の中でご飯を主食とするものは、622回の記載が見られた。ご飯を主食とする献立は、全体の献立の57%である。

さらにその中に「漬物」「○○漬」あるいは漬物であると判断できるような料理名が記載されているのは、206回であった。これは、ご飯の献立の30%に、何らかの漬物が加えられていたことになる。

2) 漬物の内容

献立に加えられていた漬物の内容を、表 5-1-②に示した。206回の漬物の記載の内、単に「漬物」あるいは「キュウリの漬物」などと記されていた場合が、87回である。これは、漬物の記載全体の40%にあたる。

「即席づけ」16回・「一夜づけ」4回・「もみづけ」3回・「刻みづけ」2回はいずれも、刻んだ野菜を、塩などで短時間漬けおいたもので、献立の料理を調理する時間内に作ることができるものである。従って、発酵を伴わない漬物である。これらには、野菜名が併記されていることから、手作りが前提となっていることが推察できる。

「甘酢づけ」8回・「ピクルス」6回・「アチャラづけ」4回・「レモンづけ」4回・「らっきょう」3回・「酢づけ」2回など、酢やレモンなどの酸味を加えた漬物の回数は、合計で全体の13%にあたる。酢を加えた漬物は、塩分濃度が低めでも、数日は作り置きが可能である。また、酢を用いた漬物の場合、献立に加える目的は、2つ目の副菜としての野菜料理の位置づけも兼ねていると考える。

「梅干し」「らっきょう」「福神漬」「奈良漬」「べったら漬」「みそづけ」「かすづけ」など、作るのに時間と手間がかかる漬物に関しては、献立の調理時間内には作ることができないことから、季節に手作りした可能性もあるが、ほぼ購入したものであると言えよう。

これらの漬物の中には、「奈良漬」「べったら漬」「みそづけ」「かすづけ」など、通常は発酵を伴う漬物が含まれている。

3) 漬物の素材

漬物に用いられた野菜の種類を、表 5-1-③に示した。使用回数が多いのは、「きゅうり」20回、「かぶ」18回、「キャベツ」16回、「白菜」10回、「ニンジン」8回である。さらに「かぶの葉」6回、「大根の葉」3回もみえ、漬物に用いる野菜の種類は15種以上となる。手ごろな野菜や余った野菜で、漬物を手作りしていたことが窺われる。

(2) 2014年～2016年の献立の中に見る漬物の結果

1) ご飯の献立と漬物の回数

2014年～2016年の献立1008点の中で、ご飯を主食とするものは、667回の記載が見られた。これは、全体の献立の67%である。

さらにその献立の中に「漬物」「〇〇漬」あるいは漬物であると判断できるような料理名が記載されているのは、51回であった。これは、ご飯の献立の約8%に漬物が加えられていたことになる。

2) 漬物の内容

献立に加えられていた漬物の内容を、表 5-2-②に示した。「即席漬け」は24回と、漬物全体の約半分にあたる。「アチャラ漬け」5回・「甘酢漬け」4回・「辣白菜」3回と、これらは家庭で手軽に作ることのできる漬物である。

「つけ物」とだけの記載はみられない。また、「梅干し」「らっきょう」「福神漬け」「奈良漬」「べったら漬」「みそづけ」「かすづけ」の記載もなかったため、当資料の献立には、購入した漬物を献立に加えることは想定していないと言える。

3) 漬物の素材

漬物に用いられた野菜の種類を、表 5-1-③に示した。使用回数が多いのは、「きゅうり」15回、「かぶ」15回、「キャベツ」7回である。野菜の種類は全部で9種類である。

(3) 1980年と、2014年からの献立に見る漬物との比較と検討

1) ご飯の献立と漬物の回数の変化

ご飯を主食とする献立は、全体に献立に対する割合が、1980年の57%から、2014年以降は67%と、その割合は増えている。

この件について『栄養と料理』の現編集長は、「最近では、外食でご飯以外の主食を食べることが多くなっているため、ご飯の献立を意識的に多くするようにしている。」とのことであった〔女子栄養大学出版部編集部編集者から聞き取り：2016年1月15日〕。

漬物のご飯の献立につけられる回数は、1980年の30%から、2013年以降では、8%へと減少している。

図 5-1 によれば、「日本人一人当たりの漬物の摂取量」は、1980年の約30gから、2013年の約9gへと減少しており、この減少の割合は、『栄養と料理』の献立に見られる漬物の記載状況の減少の割合と、ほぼ一致している。

すなわち、『栄養と料理』の献立に見られる漬物の記載は、重量の併記はないものの、日本人の平均的な漬物の摂取状況に近いものであると言えよう。

2) 漬物の内容の変化

図 5-3 によれば、1980年の漬物の生産量は、たくあん漬が最も多いことから、献立に加えられていた「つけ物」にも、購入したたくあん漬が含まれていた可能性も考えられる。

漬物を手作りする場合には、献立の調理時間内に作れることが前提となることから、1980年の献立に見られる漬物も、2014年以降の献立に見られる漬物でも、即席漬が最も多く、他には甘酢漬などが見られる。これは、1980年から2016年まで、約35年の経年があるにせよ、家庭の調理器具で、短時間に作ることでできる漬物が、限られたものであることを示している。

また、短時間で作ることでできる漬物は、発酵を伴ってはいない。発酵を伴う漬物は、1980年の献立の記載の中では、購入した可能性が高いと考えられる。しかし、2013年以降では、発酵を伴う漬物は全く食べられないことになる。

3) 漬物の素材の変化

漬物に用いる野菜の種類とその内容は、1980年と2014年以降とで共通点が多く見られた。1年を通して入手しやすい、キュウリ・カブ・キャベツが主体であることに変わりはない。続いて、ハクサイ、ダイコン、ニンジンなどである。

これらの素材は、アクが少なく生食できる野菜であり、切れ端や少量の残りなどで漬物にしたものと思われる。

表 5-1-① 献立カレンダー-366 1988 (抜粋)

月	日にち	曜日	時間	主食	おかず	漬物名
1月	4日	金	朝	ご飯	納豆 つけ物 みそ汁 ヨーグルト	つけ物
	7日	月	朝	七草がゆ	アジの干物 おろし大根 つくだ煮 白菜づけ	白菜づけ
			夕	ご飯	帆立貝のくし焼き 茶碗蒸し かぶのレモンづけ	かぶのレモンづけ
	8日	火	昼(お弁当)	親子どんぶり 弁当	ほうれん草のからしあえ 白菜のレモンづけ	白菜のレモンづけ
	9日	水	夕	塩ザケ入り即 席混ぜご飯	煮やっこ 豚汁 大根と大根葉の大阪づけ	大根と大根葉の大阪づけ
	11日	金	朝	ご飯	シラス干しのおろしあえ つけ物 みそ汁	つけ物
			夕	ご飯	とり肉のじぶ煮なべ もやしときゅうりとにんじんの朝鮮風つけ物	もやしときゅうりと にんじんの朝鮮風つけ物
	17日	木	昼	ご飯	甘塩サケ ひじきと油揚げとにんじんの煮物 り んごの甘煮 つけ物	つけ物
	18日	金	昼(お弁当)	ご飯	肉団子の甘辛煮のくし刺し じゃが芋とにんじんの酢いため かぶとかぶの葉の即席づけ	かぶとかぶの葉の 即席づけ
	19日	土	夕	ご飯	チキンカレー ピクルス ゆで卵 らっきょう せ ん切り玉ねぎの素揚げ 白菜とレーズンのサラ ダ	ピクルス らっきょう
	21日	月	昼(お弁当)	ご飯	エビフライ ブロッコリーの素揚げ りんごのサラダ れんこんとにんじんのいため 煮 つけ物	つけ物
			夕	カキご飯	生揚げとにんじんとさやえんどうの煮物 白菜 のキムチ すまし汁	白菜のキムチ
	22日	火	朝	ご飯	わかめ入りいり卵 白菜づけ みそ汁	白菜づけ
	23日	水	朝	とり雑炊	小魚のつくだ煮 つけ物	つけ物
	26日	土	昼	焼き豚と高菜 のチャーハン	エビ入り卵焼き キャベツときゅうりとにんじ んの甘酢づけ	キャベツときゅうりと にんじんの甘酢づけ
			夕	茶飯	おでん とりささ身とみつばのわさびしょうゆあ え つけ物	つけ物
	30日	水	朝	ご飯	焼きかまぼこのわさびあえ つけ物 みそ汁	つけ物
	31日	木	昼(お弁当)	二色そばろご飯	こんにゃくとにんじんのごま煮 キャベツとレモンの即席づけ	キャベツとレモンの 即席づけ
2月	2日	土	夕	ご飯	豚肉のしゃぶしゃぶ おろし大根ポン酢 ごぼうとにんじんとれんこんと里芋の煮つけ つ け物	つけ物
	5日	火	昼 (お弁当)	シラス干しかけ ご飯	とり肉のたつた揚げ イイダコと里芋の煮つけ かぶとかぶの葉のアチャラづけ	かぶとかぶの葉の アチャラづけ
	10日	日	昼	お茶づけ	こぶ巻き キャベツとにんじんとゆずの即席づ け	キャベツとにんじんとゆ ずの即席づけ
	12日	火	夕	カニのたき込み	生揚げとかぶとかぶの葉の煮物 つけ物盛り合 わせ すまし汁	つけ物盛り合わせ
	13日	水	夕	ご飯	薄焼き卵の包み蒸し 五目野菜いため 搾菜 白菜のクリームスープ	搾菜
	14日	木	朝	ご飯	アジの干物 白菜のもみづけ みそ汁	白菜のもみづけ
	15日	金	昼(お弁当)	即席カレーピラ	とり肉のたつた揚げ 白菜の甘酢づけ	白菜の甘酢づけ
	21日	木	昼(お弁当)	ご飯	豚肉と玉ねぎのケチャップ煮 マッシュポテトの黄金焼き もやしのごま酢あえ つけ物	つけ物
	22日	金	昼(お弁当)	ご飯	アサリとわけぎの卵とじ 里芋の煮ころがし 切 り干し大根のハリハリづけ	切り干し大根のハリハリ づけ
	23日	土	夕	ドライカレーラ イス	にんじんとカリフラワーとキャベツのサワーピク ルス	にんじんとカリフラワーと キャベツのサワーピクル ス
	24日	日	ランチ	雑炊	卵焼き おろし大根 かぶとかぶの葉の一夜づ け	かぶとかぶの葉の一夜 づけ
	25日	月	昼(お弁当)	ほぐしたラコ のおにぎり	かまぼこと刻みこんぶとにんじんの煮物 春菊 としめじのソテー かぶとかぶの葉の一夜づけ	かぶとかぶの葉の一夜 づけ
	26日	火	昼(お弁当)	キツネどんぶり	揚げ里芋 からし菜のレモンしょうゆ つけ物	つけ物

月	日にち	曜日	時間	主食	おかず	漬物名
			夕	ご飯	エビとケチャップいため 牛肉と小松菜のかき油いため 春雨のフカヒレ風スープ つけ物	つけ物
	27日	水	昼(お弁当)	ご飯	ミニオムレツ 粉ふき芋 ほうれん草のバターい ため レバーのしょうが煮 つけ物	つけ物
	28日	木	昼(お弁当)	ご飯	クジラのしょうゆ揚げ うずら卵とピーマンの素 揚げ れんこんとにんじんのきんぴら もやしの ピリリづけ	もやしのピリリづけ
3月	4日	火	夕	ご飯	魚のから揚げ甘酢あんかけ せん切りじゃが芋 と搾菜のいため物 キャベツと青じそのもみづ け かき玉汁	キャベツと青じそのもみ づけ
	5日	水	夕	ご飯	擬製豆腐 おろし大根 イカと里芋の煮つけ キャベツのレモンづけ みそ汁	キャベツのレモンづけ
	6日	木	朝	もち入り雑炊	さつま揚げの網焼き からしじょうゆ つけ物	つけ物
	9日	日	夕	ご飯	常夜なべ おろし大根 ポン酢 つけ物	つけ物
	10日	月	朝	雑炊	シラス干しとにらの卵とじ つけ物	つけ物
	11日	火	昼(お弁当)	ご飯	サバの袖庵焼き かぶの葉とちくわのからしあ え つけ物	つけ物
	12日	水	朝	ご飯	イカの七味焼き 京菜のつけ物 みそ汁	京菜のつけ物
	15日	土	昼	親子どんぶり	こんにゃくのいり煮 キャベツとにんじんと青じ その刻みづけ くだもの	キャベツとにんじんと 青じその刻みづけ
	16日	日	朝	ご飯	骨つきとり肉と大豆の煮込み つけ物 みそ汁	つけ物
	17日	月	朝	たけのご飯	たたみイワシ つけ物 みそ汁	つけ物
	19日	水	朝	ご飯	はんぺんのバター焼き アジの干物のおろしあ え つけ物 みそ汁	つけ物
	22日	土	夕	ご飯	とりささ身とエビの三色揚げ ブロッコリーの素 揚げ にんじんとごぼうのきんぴら 白菜の甘 酢漬け 豆腐の薄くず汁	白菜の甘酢づけ
	25日	火	朝	ご飯	しめサバのおろしあえ 焼きグリーンアスパラガス レモンかけ 焼きのり つけ物 みそ汁 ご飯	つけ物
	26日	水	昼(お弁当)	ご飯	あさつきの豚肉巻き焼き ピーマンのソテー つ け物	つけ物
	27日	木	朝	ご飯	かぶの葉とじゃこの煮浸し 生卵 つけ物 みそ 汁	つけ物
4月	1日	火	朝	ご飯	小魚のつくだ煮 きゅうりのつけ物 みそ汁	きゅうりのつけ物
	2日	水	夕	ご飯	イワシのなべ照り焼き 菊花かぶ にんじんとしいたけの白あえ 大根葉のつけ物 みそ汁	大根葉のつけ物
	4日	金	朝	ご飯	たたみイワシ 小松菜のお浸し 小かぶのつけ 物 みそ汁	小かぶのつけ物
			夕	鉄火どんぶり	けんちん汁 奈良づけ	奈良づけ
	7日	月	お弁当	おにぎり(梅干し)	豚肉の一夜みそづけ ほうれん草ののり巻き 大根とこんぶとにんじんの煮物	梅干し
	10日	木	昼(お弁当)	ご飯	たけのご飯 イナダの照り焼き ふきの辛煮 ふきの葉のつくだ煮 べったらづけ	べったらづけ
	11日	金	朝	ご飯	にらの卵とじ みそ汁 べったらづけ	べったらづけ
	14日	月	朝	ご飯	アサリのしょうが煮 キャベツの浅づけ みそ汁	キャベツの浅づけ
	15日	火	昼(お弁当)	ご飯	とり肉のつけ焼き じゃが芋の白煮 ごぼうとにんじんのきんぴら 菜の花のつけ物	菜の花のつけ物
	20日	日	行楽弁当	おむすび (梅干し)	とり肉のからあげ ゆで卵 野菜のいり煮 たく あん くだもの	梅干 たくあん
	22日	火	昼(お弁当)	いり大豆の 炊き込みご飯	エビシューマイのから揚げ さやえんどうの煮つ け 大根の梅酢づけ	大根の梅酢づけ
	24日	木	朝	ご飯	いり豆腐 かぶのつけ物 みそ汁	かぶのつけ物
	25日	金	昼(お弁当)	オムライス	かぶとかぶの葉のつけ物 くだもの	かぶとかぶの葉のつけ物
	26日	土	朝	ご飯	油揚げと千切りにんじんの卵とじ 新玉ねぎのスープ煮 つけ物	つけ物
	28日	月	昼(お弁当)	ご飯	カツオの角煮 鉄火みそ さつま芋の甘煮小判 焼き きゅうりのかすづけ	きゅうりのかすづけ
	31日	土	朝	サケ茶づけ	がんとどきの含め煮 つけ物	つけ物
5月	2日	金	夕	ご飯	カマスの塩焼き おろし大根 たけのことふきの 土佐煮 京菜のつけ物 みそ汁	京菜のつけ物

月	日にち	曜日	時間	主食	おかず	漬物名
	3日	土	朝	ご飯	納豆 ふきの葉の当座煮 つけ物 みそ汁	つけ物
	4日	日	夕	チキンカレー	ゆで卵 きゅうりのピクルス くだもののヨーグルトサラダ	きゅうりのピクルス
	7日	水	昼	ご飯	イカのつけ焼き いらの卵とじ キャベツの甘酢づけ	キャベツの甘酢づけ
	13日	火	朝	ご飯	半月卵に甘酢煮 キャベツのしその実づけ みそ汁	キャベツのしその実づけ
	15日	木	昼	手巻き寿司	ピーマンのソテー つけ物 すまし汁	つけ物
	16日	金	朝	ご飯	生揚げのしょうが焼き つけ物 みそ汁	つけ物
			昼	ご飯	アジのしそ巻き揚げ れんこんの甘酢煮 小松菜とかまぼこのわさびあえ チーズの磯巻き しばづけ	しばづけ
	17日	土	昼	ご飯	いりどり キャベツとラディッシュの即席づけ くだもの	キャベツとラディッシュの即席づけ
	21日	水	朝	ご飯	切り干し大根と油揚げの煮物 つけ物 みそ汁	つけ物
	26日	月	昼(お弁当)	豚肉の蒸し焼き きどんぶり	かぶのアチャラづけ	かぶのアチャラづけ
	28日	水	夕	ご飯	トビウオの木の芽焼き おろし大根 白あえ かぶのレモンづけ アサリのみそ汁	かぶのレモンづけ
	30日	金	昼(お弁当)	ご飯	肉団子のトマト煮 ピーマンのソテー セロリとチーズ きゅうりのからししょうゆづけ	きゅうりのからししょうゆづけ
			夕	ご飯	豆腐とひき肉の重ね焼き にんじんとじゃが芋のきんぴら キャベツとにんじんときゅうりの即席づけ みそ汁	キャベツとにんじんときゅうりの即席づけ
6月	9日	月	昼(お弁当)	ご飯	とり肉のきじ焼き ししとうのつけ焼き グリーンアスパラガスの塩ゆで つけ物	つけ物
	12日	木	朝	ご飯	生揚げと青菜の煮浸し つけ物 みそ汁	つけ物
	16日	月	夕	ご飯	麻婆豆腐 なすのとうがらしいため 即席づけ にんにく風味 中華風コーンスープ	即席づけにんにく風味
	20日	金	昼(お弁当)	カレーチャーハン	ウイナーソーセージのソテー セロリのみそづけ レタス	セロリにみそづけ
			夕	ご飯	てんぷら おろし大根 てんぷ ぜんまいときくらげの煮つけ キャベツとにんじんのもみづけ みそ汁	キャベツとにんじんのもみづけ
	24日	火	昼(お弁当)	帆立貝の炊き込みご飯	豚肉とこんにやくとごぼうの煮つけ きゅうりの一夜づけ	きゅうりの一夜づけ
	26日	木	朝	おむすび (梅干し)	がんとどきとさやえんどうの煮物 みそ汁	梅干し
7月	1日	火	夕	ご飯	ナマリ節と焼き豆腐とオクラの煮つけ つまみ菜のりあえ 白うりのぬかづけ みそ汁	白うりのぬかづけ
	3日	木	朝	ご飯	野菜いため卵とじ なすときゅうりのぬかづけ みそ汁	なすときゅうりのぬかづけ
	4日	金	夕	ご飯 (またはパン)	チキンカレー らっきょう 福神づけ ポテトチップス ゆで卵 菜果サラダ	らっきょう福神づけ
	7日	月	朝	ご飯	ツナかんとにらと卵のいため物 焼きタラ子 おろし大根 野菜の甘酢づけ みそ汁	野菜の甘酢づけ
	9日	水	夕	ご飯	豆腐のステーキ なすのマリネ トマト 酢じめ イワシとわけぎの酢みそあえ キャベツときゅうりの刻みづけ みそ汁	キャベツときゅうりの刻みづけ
	10日	木	朝	ご飯	いり豆腐 シラス干しのおろしあえ 刻みづけ みそ汁	刻みづけ
	13日	金	昼(お弁当)	おむすび(梅干し)	マスの幽庵焼き スティック野菜	梅干し
	14日	月	朝	ご飯	魚の干物 おろし大根 大根葉と油揚げのいため煮 つけ物 みそ汁	つけ物
			昼(お弁当)	ご飯	とりレバーの南蛮づけ さつま芋の揚げ煮 のり入り厚焼き卵 つけ物 牛乳ゼリー	つけ物
	16日	水	夕	ご飯	サバのたたた揚げ おろし大根 ピーマンのつけ焼き ひじきとにんじんの煮つけ 白うりの雷づけ みそ汁	白うりの雷づけ
	17日	木	昼(お弁当)	ご飯	サバの南蛮づけ ひじきとにんじんの煮つけ きゅうりと青じそのもみづけ	きゅうりと青じそのもみづけ
	22日	火	朝	ご飯	イカとトマトとゆで卵のサラダ ギョーザスープ つけ物	つけ物

月	日にち	曜日	時間	主食	おかず	漬物名
	29日	火	朝	ご飯	豚肉とにんじんとじゃが芋の中国風に物 焼きのり きゅうりの即席づけ みそ汁	きゅうりの即席づけ
8月	2日	土	昼	カツどん	さつま芋の甘煮 ピーマンのつくだ煮 ぎゅうりの一夜みそづけ	きゅうりの一夜みそづけ
	5日	火	朝	ご飯	コウナゴのつくだ煮 きゅうりの即席づけ みそ汁	きゅうりの即席づけ
			昼	ご飯	手製凍り豆腐とさやいんげんの含め煮 白身魚のあら煮 つけ物	つけ物
			お弁当	ご飯	手製凍り豆腐とさやいんげんの含め煮 白身魚のかすづけ焼き つけ物	つけ物
	6日	水	お弁当	ご飯	揚げ豚肉のトマト煮 ゆでなす 奈良づけ	奈良づけ
	7日	木	昼	ご飯	つみ入れとじゃが芋の煮物 冷やし卵 大根の桜づけ	大根の桜づけ
			お弁当	ご飯	つみ入れとじゃが芋の煮物 卵焼き 大根の桜づけ	大根の桜づけ
	8日	金	夕	ご飯	牛ひき肉とごぼうとにんじんの卵とじ セロリのからしあえ 即席づけ	即席づけ
	9日	土	朝	ご飯	磯辺卵 大根皮のハリハリづけ みそ汁	大根皮のハリハリづけ
	11日	月	朝	ご飯	アサリのしぐれ煮 きゅうりの即席づけ みそ汁	きゅうりの即席づけ
	12日	火	夕	ご飯	冷やしどり サラダ菜 せん切りにんじん 焼き豆腐となすとさやいんげんの含め煮 ピーマンともやしのごまあえ つけ物	つけ物
	13日	水	夕	ご飯	豚肉のしょうが焼き ピーマンと玉ねぎのソテー つまみ菜ののりあえ つけ物 みそ汁	つけ物
	15日	金	昼 (お弁当)	三色ご飯	即席つけ物	即席つけ物
			夕	ご飯	生ザケのフライ かぼちゃのグラッセ キャベツとにんじんのソテー つけ物 みそ汁	つけ物
	17日	日	昼	おむすび	とりもつとししとうのしょうが焼き ゆで卵 うぐいす豆 つけ物	つけ物
	18日	月	夕	ご飯	ピーマンの肉詰め焼き 滝川豆腐 つけ物	つけ物
	19日	火	朝	ご飯	卵の袋煮 つけ物 みそ汁	つけ物
			夕	ビーフカレーライ	らっきょう 福神づけ ピクルス 小魚のつくだ煮 ピーマンのみじん切りなど	らっきょう 福神づけ ピクルス
	20日	水	夕	ご飯	カマスの開き 冷やし茶碗蒸し つまみ菜のお浸し つけ物	つけ物
	22日	金	夕	ご飯	メルルーサのおろし煮 オクラの素揚げ かぼちゃのそぼろ煮 大根葉のみみづけ みそ汁	大根葉のみみづけ
	25日	月	朝	ご飯	アジの干物 きんぴらごぼう つけ物	つけ物
			昼	カレーチャーハ	かぼちゃのピクルス 冷やしみそ汁	かぼちゃのピクルス
			お弁当	カレーチャーハ	かぼちゃのピクルス きんぴらごぼう	かぼちゃのピクルス
	28日	木	夕	ご飯	エビのとうがらしいため さやいんげんのいなか煮 冷やっこ つけ物	つけ物
	29日	金	昼 (お弁当)	ご飯	さやいんげんと麩の卵とじ ウイナーソーセージのケチャップいため かぼちゃの素揚げ つけ物	つけ物
			夕	ご飯	薄切り肉のしゃぶしゃぶ風 ごまだれ もみじおろし なすとピーマンのなべしぎ焼き つけ物 イワシのつみ入れ汁	つけ物
	30日	土	昼	押しずし	かぼちゃのいとこ煮 きゅうりのかすづけ	きゅうりにかすづけ
9月	1日	月	昼 (お弁当)	ご飯	にら入り卵焼き 生しいたけとハムのソテー なすのもろみづけ	なすのもろみづけ
			夕	わかめご飯	サンマの塩焼き かぶの甘酢づけ 里芋とにんじんと豚肉のみそ煮 キャベツときゅうりの重ねづけ	かぶの甘酢づけ キャベツときゅうりの重ねづけ
	2日	火	昼 (お弁当)	ご飯	生サケの照り焼き セロリのいり煮 カリフラワーの酢づけ	カリフラワーの酢づけ
	3日	水	昼 (お弁当)	ご飯	とり肉の南部揚げ 里芋といんげんの煮物 きゅうりのしその実づけ	きゅうりのしその実づけ
	8日	月	昼 (お弁当)	ご飯	アジの梅干し煮 さつま芋の揚げ煮 じゃばら きゅうりの甘酢づけ	じゃばらきゅうりの甘酢づけ
	9日	火	昼 (お弁当)	焼きおむすび (梅干し)	とり肉とピーマンのせん切りいため みそづけ くだもの	梅干し みそづけ

月	日にち	曜日	時間	主食	おかず	漬物名
	10日	水	昼 (お弁当)	ご飯	生ザケのフライ せん切りキャベツ ポテトフライ ビーマンの素揚げ こんにやくとさやいんげんのいため煮 榨菜	榨菜
	13日	土	昼	ご飯	とり肉の変わり揚げ ポテトフライ なすとピーマンのとうがらしいため みょうがの梅酢づけ	みょうがの梅酢づけ
	15日	月	朝	のり茶づけ	蒸しガレイの焼きもの レモン おろし大根 ぶどう豆 つけ物	つけ物
	16日	火	夕	ご飯	八宝菜 泡菜 かぼちゃのいとこ煮	泡菜
	17日	水	昼 (お弁当)	ご飯	野菜のふき寄せ煮 イカのつけ焼き 白菜の即席づけ	白菜の即席づけ
	20日	土	昼	ご飯	ウインナーソーセージのくし刺し焼き ビーマンとなすと生揚げのみそいため 即席ピクルス	即席ピクルス
			夜	焼きぐりごはん	カジマグラの照り焼き 凍り豆腐とにんじんといんげんの含め煮 茶碗蒸し つけ物	つけ物
	22日	月	昼 (お弁当)	ご飯	豚肉のみそづけ焼き ピーマンのソテー じゃが芋とにんじんのバター煮 つけ物	つけ物
	24日	水	昼 (お弁当)	ご飯	白身魚のフライ せん切りキャベツ さつま芋とりんごの重ね煮 かくやづけ	かくやづけ
	25日	木	昼	ご飯	牛肉とじゃが芋とにんじんの煮物 ピーナッツみそ セロリときゅうりの即席づけ	セロリときゅうりの即席づけ
	29日	月	昼 (お弁当)	ご飯	エビフライ せん切りキャベツ じゃが芋とオクラと油揚げの煮物 きゅうりの甘酢づけ	きゅうりの甘酢づけ
	30日	火	夕	しめじご飯	サバとえのきだけと生しいたけの包み焼き レモン かぶの葉の即席づけ 里芋と春菊の煮物 船場汁	かぶの葉の即席づけ
10月	4日	土	夕	きのこご飯	くし焼き つけ物 のっぺい汁	のっぺい汁
	8日	水	昼 (お弁当)	ご飯	なすの田楽風 はんぺんのつけ焼き ゆで卵 きゅうりのなた割りづけ	きゅうりのなた割りづけ
	13日	月	夕	ターメリック入り	ビーフカレー 即席ピクルス	即席ピクルス
	14日	火	昼 (お弁当)	ご飯	豚肉のワイン煮 粉吹き芋 豆ちくわ ししとうのしょうゆいため キャベツとにんじんの即席づけ	キャベツとにんじんの即席づけ
	15日	水	昼 (お弁当)	おむすび (梅干し)	れんこんはさみ揚げ かぶのアチャラづけ こぶ巻き	梅干し かぶのアチャラづけ
	16日	木	朝	ご飯	生揚げのつけ焼き かぶのアチャラづけ みそ汁	かぶのアチャラづけ
	17日	金	夕	ご飯	麻婆豆腐 なすの四川風いため物 野菜と卵のスープ 榨菜	榨菜
	19日	日	夕	ご飯	とり肉のすき焼き 卵 かぶの葉のお浸し つけ物	つけ物
	20日	月	昼 (お弁当)	ご飯	牛肉のつくだ煮風 煮豆 ししとうのソテー 即席づけ	即席づけ
	24日	金	夕	ご飯	こんにやくのステーキ もやしと油揚げのいため物 練りがらし さつま芋の甘煮 ハイカラ豚汁 つけ物	つけ物
	26日	日	夕	中華風おこわ	紅しょうが エビシューマイ いらのごまあえ 榨菜 春雨の中華風スープ	榨菜
	30日	木	昼 (お弁当)	かやくご飯	とり肉のたつた揚げ 小松菜のお浸し かぶのアチャラづけ	かぶのアチャラづけ
11月	4日	火	朝	ご飯	カニ玉 のり つけ物 みそ汁	つけ物
	5日	水	昼 (お弁当)	ご飯	ひき肉団子の甘酢煮 小松菜のりあえ つけ物	つけ物
	6日	木	昼 (お弁当)	ご飯	生揚げのしょうゆ煮 しめじと小松菜の煮浸し つけ物	つけ物
	8日	土	夕	ご飯	肉団子とキャベツの煮込み ピーマンとじゃこのしぎ焼き つけ物	つけ物
	9日	日	夕	ご飯	カレイの揚げおろし煮 里芋と春菊のたき合わせ かぶの柚香づけ 吉野汁	かぶの柚香づけ
	10日	月	昼 (お弁当)	ご飯	魚のかすづけ かぶの葉とがんとどきの煮つけ にんじんとごぼうのきんぴら つけ物	つけ物
	12日	水	夕	きのこづくし炊き	牛肉の八幡焼き 白あえ つけ物 みそ汁	つけ物
	16日	日	朝	たきおこわのおむすび	凍り豆腐とにんじんと春菊のたき合わせ 大根と黄菊のみもづけ みそ汁	大根と黄菊のみもづけ
	18日	火	夕	ご飯	塩ザケのひき肉蒸し 春菊とかまぼこのごま酢あえ つけ物 玉ねぎとみつばのスープ	つけ物
	21日	金	朝	ご飯	ちくわとわかめの卵とじ 豚汁 つけ物 牛乳	つけ物

月	日にち	曜日	時間	主食	おかず	漬物名
	23日	日	朝	ご飯	野菜のみそいため つけ物 みそ汁	つけ物
	27日	木	昼 (お弁当)	ご飯	とりささ身の袖庵焼き ほうれん草いれだし巻き 卵 れんこんの酢づけ 牛乳	れんこんの酢づけ
12月	1日	月	朝	ご飯	春菊の卵とじ ハゼのつくだ煮 つけ物 みそ汁	つけ物
			昼 (お弁当)	ご飯	ロールビーフの照り焼き にんじんのうま煮 小かぶの甘酢づけ くりの含め煮	小かぶの甘酢づけ
	2日	火	夕	ご飯	ハマチのさしみ せん切り大根 青おごりの のっぺい汁 つけ物	つけ物
	3日	水	夕	ご飯	とり肉のたつた揚げ 湯豆腐 削りガツオ ねぎ 芽キャベツとにんじんのソテー つけ物	つけ物
	4日	木	朝	ご飯	シラス干し入りおろし大根 つけ物 みそ汁	つけ物
	5日	金	朝	ご飯	ちくわと春菊の煮浸し イカの塩辛 つけ物 み そ汁	つけ物
	8日	月	昼 (お弁当)	ぎんなんと冷凍	とり肉のつけ焼き かまぼこの甘辛煮 春菊と 生しいたけのごまあえ つけ物	つけ物
			夕	深川どんぶり	さつま芋の裾尾煮 わかめの酢の物 つけ物	つけ物
	10日	水	夕	ご飯	東坡肉 茶碗蒸し 里芋の田楽 つけ物	つけ物
	11日	木	昼 (お弁当)	ご飯	さつま揚げの網焼き 里芋とにんじんの煮物 つけ物	つけ物
	12日	金	夕	ご飯	タラの共ちり じゃが芋とにんじんのきんぴら つけ物	つけ物
	14日	日	ランチ	ご飯	お好みくし揚げ つけ物	つけ物
	15日	月	朝	ご飯	浸し豆 つけ物 みそ汁	つけ物
	16日	火	夕	ご飯	エビのケチャップいため 白菜の酢油じょうゆづ け 豆腐と青菜のスープ	白菜の酢油じょうゆづけ
	17日	水	昼 (お弁当)	こぎつねご飯	イカの照り焼き かぶの袖香づけ	かぶの袖香づけ
	18日	木	朝	ご飯	イワシのみりん干し つけ物 みそ汁	つけ物
			夕	ご飯	カギご飯 卵のさらさ焼き 鉄火みそ つけ物	つけ物
	21日	日	夕	ご飯	焼きとり ほうれん草のお浸し つけ物 みそ汁	つけ物
	22日	月	昼 (お弁当)	ご飯	とり肉の酢豚風 つけ物	つけ物
	23日	火	昼 (お弁当)	ご飯	コーンビーフのピカタ ほうれん草のおぼろこん ぶ巻き みそづけ大根	みそづけ大根
	24日	水	昼 (お弁当)	大和とじ弁当	つけ物	つけ物
	25日	木	夕	ご飯	豚肉のしょうが焼き 三平汁 つけ物	つけ物
	26日	金	昼	みそ雑炊	つけ物	つけ物
			お弁当	ご飯	塩ザケ 大根とにんじんのなます つけ物	つけ物
			夕	ご飯	いも棒 春菊とほうれん草のお浸し つけ物 す まし汁	つけ物
	27日	土	昼	ご飯	八宝菜 つけ物	つけ物
	28日	日	夕	ご飯	牛肉のすき焼き つけ物	つけ物
	29日	月	夕	ご飯	ねぎまなべ 白菜の朝鮮づけ	白菜の朝鮮づけ
	30日	火	朝	ご飯	桜えびのつくだ煮 つけ物 みそ汁	つけ物
			夕	菜飯	さつま汁 こんぶのつくだ煮 つけ物	つけ物
	31日	水	昼	炊き込みご飯	つけ物 みそ汁	つけ物

表 5-1-② 漬物の内容
献立カレンダー366 1980

種類	回数
つけ物	87
即席づけ	16
甘酢づけ	8
梅干し	7
ピクルス	6
一夜づけ	4
アチャラづけ	4
レモンづけ	4
らっきょう	3
もみづけ	3
みそづけ	3
福神漬	2
奈良漬	2
はくさい漬け	2
京菜づけ	2
べつたら漬	2
酢づけ	2
刻みづけ	2
かすづけ	2
桜づけ	2
ぬかづけ	2
朝鮮風つけもの	2
柚香つけ	2
搾菜	3
キムチ	1
しばづけ	1
からししょうゆづけ	1
雷づけ	1
もろみ漬け	1
なた割りつけ	1
酢油しょうゆづけ	1
ハリハリづけ	1
大坂づけ	1

表 5-1-③ 漬物の素材
献立カレンダー366 1980

素材	回数
きゅうり	20
かぶ	18
キャベツ	16
白菜	10
にんじん	8
かぶの葉	6
大根	5
大根の葉	3
もやし	2
カリフラワー	2
青じそ	2
京菜	2
セロリ	2
なす	2
かぼちゃ	2

表 5-2-① 朝昼夕の献立カレンダーの漬物 2014 年 7 月～2016 年 1 月（抜粋）

年	月	曜日	時間	主食	おかず	漬物
2014年	7月①	月	昼	ごはん	サワラのなべ照り焼き じゃが芋とにんじんのみそいため 大根ときゅうりの甘酢漬け ヨーグルト	大根ときゅうりの 甘酢漬け
		木	昼	ごはん	チンジャオロースー うずら豆の煮物 青梗菜ともやしの ナムル 辣白菜	辣白菜
		金	夕	ごはん	エビとゴーヤーの豆板醤いため 豆腐ときこの、野菜の スープ煮 白うりのしょうが漬け	白うりのしょうが漬け
		土	夕	ごはん	イカとマグロの刺し身 夏野菜のごまみそ煮 きゅうりのカ レー酢漬け 豆腐ときこのすまし汁	きゅうりのカレー酢漬 け
	7月②	火	昼	ごはん	アジフライ さつま芋のオレンジ煮 れんこんとちりめん じゃこの梅肉あえ セロリのみそ漬け	セロリのみそ漬け
	8月②	月	昼	カレー チャーハ ン	さつま芋の甘煮 即席ピクルス	即席ピクルス
	10月①	木	昼	ごはん	肉団子の甘辛煮 キャベツとにんじん、しいたけのしょうが いため さつま芋の甘煮 かぶのアチャラ漬け	かぶのアチャラ漬け
		日	夕	手巻きずし	かぼちゃとピーマンのごまいため きゃべつときゅうりの即 席漬け すまし汁	きゃべつときゅうりの 即席漬け
	10月②	日	夕	栗ごはん	煮やっこ かぶのアチャラ漬け はんぺんと青菜のすまし 汁	かぶのアチャラ漬け
	11月①	木	昼	サケ チャーハ ン	切り干し大根と油揚げのみそ煮 じゃが芋の油焼き かぶ の即席漬け	かぶの即席漬け
	11月②	水	昼	ごはん	ワカサギの南蛮漬け じゃが芋とにんじんの煮物 きゅうりとかぶの即席漬け う ずら豆	きゅうりとかぶの 即席漬け
		金	朝	ごはん	月見芋 大根ときゅうりのいため 漬け 青菜の卵白とじのみそ汁 ヨーグルト	大根ときゅうりの いため漬け
	12月①	火	昼	ごはん	揚げザケのピリ辛煮 キャベツとにんじんの甘酢漬け きゅうりとしいたけのから しあえ くだもの	キャベツとにんじんの 甘酢漬け
		金	昼	鶏照り焼 き丼	野菜炒め添え 五目豆 かぶの即席漬けくだもの ヨーグルト	かぶの即席漬け
	12月②	火	昼	ごはん	カキの甘辛煮 青梗菜としいたけ のいため物 即席白菜漬け ミニトマト 豆乳	即席白菜漬け
	1月①	火	夕	ごはん	豚肉のしょうが焼き かぶの即席漬け 吉野汁	かぶの即席漬け
	1月②	火	昼	ごはん	鶏肉ロールフライの煮込み じゃが芋とにんじんのいため物 れんこんの甘酢漬け くだ もの	れんこんの甘酢漬け
		金	夕	ごはん	ほうれん草と鶏もも肉のクリーム煮 ふろふき大根 かぶ のあちら漬け	かぶのアチャラ漬け
	2月①	月	夕	ごはん	サケのソテーきのこソース ブロッコリーとカリフラワーの薄くず煮 きゅうりの即席漬け 豆腐とわかめのすまし汁	きゅうりの即席漬け
		火	夕	ごはん	豚肉の中華風いため 五目豆 辣白菜 空也蒸し	辣白菜
		水	夕	ごはん	刺し身盛り合わせ 里芋とこんにゃくのごまみそ煮 だいこんときゅうりのいため漬け	だいこんときゅうりの いため漬け
	2月②	火	夕	ごはん	タラのアーモンド揚げ ひじきと 大豆の煮物 にんじんの中華風甘酢漬け	にんじんの中華風 甘酢漬け
		金	夕	炊き込みご	鶏肉のカレーソテー野菜あんかけ 青梗菜と油揚げのさつ と煮 大根ときゅうりの即席漬け	大根ときゅうりの即席 漬け
	3月①	金	夕	ごはん	豚肉のヒレ肉のピカタ かぶと 油揚げの煮物 キャベツのもみ漬け	キャベツのもみ漬け
		土	夕	ごはん	サバの酢豚風 大根のしょうゆ 漬け ほうれん草の中華風お浸し	大根のしょうゆ漬け
		日	夕	ごはん	すき焼き 大和芋の二杯酢 かぶのしょうが漬け	かぶのしょうが漬け

年	月	曜日	時間	主食	おかず	漬物
	4月②	金	夕	ごはん	ワカサギの天ぷら 里芋とがんも どきの含め煮 かぶとかぶの葉の即席漬け かき玉汁	かぶとかぶの葉の 即席漬け
		日	夕	ごはん	ちらしずし かぼちゃと湯葉の 煮物 キャベツの即席漬け はんぺんと三つ葉のすまし汁	キャベツの即席漬け
2015年	7月①	火	夕	ごはん	鶏肉ときこの梅煮 なすと ピーマンのみそいため 即席漬け たらこ汁	即席漬け
	8月①	木	昼	ごはん	きゅうりと豚肉の卵いため 五目豆 キャベツと青じその即席漬け	キャベツと青じその 即席漬け
	8月②	水	昼	ごはん	サバの竜田揚げ煮 青梗菜と にんじんの豆板醤いため さつま芋と切りこんぶの煮物 セロリときゅうりのみそ漬け	セロリときゅうりの みそ漬け
	9月①	火	朝	ごはん	豆腐の野菜あんかけ 簡単柴漬け 玉ねぎと麩のみそ汁 果物のヨーグルトあえ	簡単柴漬け
		木	昼	ごはん	揚げイサキの甘辛煮 あしたばと しめじのからし酢あえ きゅうりの即席キムチ 果物	きゅうりの即席キムチ
	9月②	水	朝	ごはん	厚揚げのねぎはさみ焼き きゅうりと青じその即席漬け なすとみょうがのみそ汁 果 物のヨーグルトあえ	きゅうりと青じその 即席漬け
		木	昼	ごはん	いり鶏 白菜の浅漬けレモン風味 さつま芋とりんごの重ね焼き 果物	白菜の浅漬け レモン風味
		金	夕	ごはん	和風ビーフステーキ 粉吹き芋 さやいんげんのソテー添え いためなすのポン酢しょうゆ かけ きゅうりとセロリの即席漬け	きゅうりとセロリの 即席漬け
	10月②	水	朝	ごはん	さつま芋とアジの干物のおろしあえ かぶとかぶの葉の即 席漬け 大根と油揚げのみそ汁 果物	かぶとかぶの葉の 即席漬け
	12月①	月	夕	ごはん	麻婆豆腐 里芋のみそ煮 大根 とにんじん、水菜のあえ物 白菜漬け	白菜漬け
		水	ごはん	魚とさつま芋のグリル れんこんのきんぴら うずらの卵のカレーマリネ キャベツ の即席漬け	キャベツの即席漬け	
	12月②	月	昼	ごはん	魚のみそ漬け焼き 里芋の 青のりまぶし せん切りにんじんのたらこいため かぶの あちやら漬け	かぶのあちやら漬け
		金	夕	ごはん	肉団子のもち米蒸し 白菜と アサリのいため煮 きゅうりとにんじんの即席キムチ はる さめと卵の中国風スープ	きゅうりとにんじん の即席キムチ
2016年	1月①	月	夕	ごはん	春菊とタイとしいたけの酢の物 揚げ豆腐のそぼろあんかけ キャベツときゅうりの即席漬 け 麩と三つ葉のすまし汁	キャベツときゅうりの 即席漬け
		土	夕	きじ焼き丼	厚揚げと水菜の煮物 大根の 一夜漬け 沢煮わん	大根の一夜漬け
	1月②	日	朝	チャーハン	辣白菜 中華風はるさめスープ 果物	辣白菜
	2月②	月	昼	ごはん	ゆで豚肉のマリネ さつま芋の ソテー かぶとかぶの葉の即席漬け	かぶとかぶの葉の 即席漬け
	3月①	日	夕	ごはん	ポトフ レタス、トマトの和風サラダ かぶの即席漬け	かぶの即席漬け
	3月②	木	夕	ごはん	タラのカレー ブロッコリーのカニ あんかけ風 かぶとセロリの酢漬け	かぶセロリの酢漬け
	4月①	木	夕	ごはん	菜の花と豚肉の中華風蒸し煮 切り干し大根とベーコンのいり煮 かぶとかぶの葉の即席 漬け	かぶとかぶの葉の 即席漬け
	5月②	月	夕	アサリと しょうがの 炊き込み ごはん	せりと鶏肉団子スープ 豆腐と トマトのあえ物 かぶのアチャラ漬け	かぶのアチャラ漬け
	6月①	土	昼	ごはん	スプラウトとパプリカの焼きそば 厚揚げとエビのいため物 辣白菜	辣白菜
	6月②	木	夕	ごはん	焼き玉ねぎと豚肉のスープ煮 レタスとひじきの和風サラダ キャベツときゅうりの即席漬 け ヨーグルト	キャベツときゅうりの 即席漬け

表 5-2-② 漬物の種類
2014年7月～2016年1月

漬物種類	回数
即席漬け	24
アチャラ漬け	5
辣白菜	4
甘酢漬け	3
みそ漬け	2
いため漬け	2
酢漬け	2
しょうが漬け	2
もみ漬け	1
一夜漬け	1
しょうゆ漬け	1
白菜漬け	1
浅漬け	1
簡単柴漬け	1
カレー酢漬け	1

表 5-2-③ 漬物の素材
2014年7月～2016年1月

素材	回数
きゅうり	15
かぶ	15
キャベツ	7
大根	6
セロリ	4
かぶの葉	4
にんじん	3
白菜	3
青じそ	2
白うり	1
れんこん	1

4) 現代の献立に見る香物

1980年の献立にも、2014年以降の献立にも、香物の記載は見られなかった。家庭での喫食においては、現代では漬物を香物とは呼称していない。

現代では、日本料理店などの場合で、飯に添えられる漬物をさして、「香の物」と呼称されていることが多く、家庭では香物の言葉は使わないようになったと考える。

第6節 学校給食に見られる漬物

第3節において、現在の大学生に漬物がどのように取り入れられているかを確認し、漬物の受容や嗜好が高いことが明らかになった。本節では、小学生の食事に漬物が取り入れられている様子を調べ、考察した。

そのために資料として用いたのは、小学校の学校給食の献立である。

学校給食は、管理栄養士によって1食分の糖質・たんぱく質・脂質・ビタミン類・ミネラル・食物繊維・塩分量の基準を満たすように計算したうえで設計され、食品、調理法が考えられて献立とされている。また、1食分の食材の価格もあらかじめ設定されている。

主食は、パン・ご飯・麺の献立の日がある。たんぱく質を充足するための主菜と、ビタミン類とミネラルを補完するための副菜、果物などを用いて献立は立てられる。調理法は、主に和・洋・中の料理が用いられる。しかし最も重視されるのは、衛生面を含めた安全性である。

このように管理された給食において、漬物がどのように取り入れられ、小学生に食されているかを調べることは、今後の漬物のあり方を探る指針ともなりうると考える。

本稿で資料として用いたのは、群馬県沼田市の沼田給食センターで作成され、沼田市の小学校に配布される月ごとの献立表である。「平成24年度 1月 こんだてひょう」から「平成24年度 12月 こんだてひょう」までの12枚の献立表の中から、まず、主食がご飯の日の献立を抽出した。本稿においては、ご飯と漬物の関係性が、漬物の存在意味の一つと考えるからである。

さらにそれらの献立に見られた、漬物と判断できる野菜の料理名、〇〇漬と料理名がある場合を集計し、**表 5-3**に示した。

(1) ご飯と漬物の回数

学校給食が実施されたのは、2012年の1年間では205日で、そのうちご飯を主食とする献立は、115食であった。これは、全体の56%にあたる。管見のかぎりでは、小学校の学校給食におけるごはん給食の割合は、概ね50～60%のようであり、平均的な数字であると言える。

本稿で漬物と判断した料理が記載されていた場合は、38回であった。

(2) 漬物の内訳

表 5-3 によれば 38 回の漬物の内訳は、以下の通りである。

「あさづけ」7回・「一夜づけ」4回・「野沢菜漬」4回・「こんぶづけ」3回・「福神漬」3回・「カリカリ漬」3回・「キムチづけ」2回・「白菜漬」2回・「だいこん漬」2回・「あっさり漬」2回・「高菜あえ」「コロコロ漬」「しその実づけ」「梅干し」「刻みたくあん」「はりはりづけ」各1回である。

「カリカリ漬」は、その内容の詳細が不明であるが、カリカリとした生野菜の歯ごたえを残した漬物であろう。当地域では、「カリカリ梅」という漬物が一般的〔群馬経済研究所：2013〕なことから、そのような漬物を指すとも考えられる。

(3) 沼田市の小学校の給食と群馬県の漬物

沼田市の小学校の給食では、全体の回数の約半分の主食が、ご飯の給食であった。ご飯は、白飯だけではなく、「カレーライスと麦ごはん」、「中国風まぜご飯」などもみられる。カレーライスには福神漬けが、中国風混ぜご飯にはコロコロキムチが付けられるなどがあるが、大半は白飯を主食とした和風の献立に、漬物が増えられている。ご飯献立 115 食の内、漬物が増えられていたのは、その約 30%にあたる 38 回である。ご飯給食の 3 回に 1 回の割合で、漬物が増えられていたことになる。この割合は、1980 年の「栄養と料理献立カレンダー366」の献立例に見る、漬物の喫食頻度に匹敵する。2012 年度の、日本人全体の漬物の摂取状況と比較すると、極めて高い割合である。

表 5-3 沼田給食センター献立表 ご飯と漬物例(抜粋)

月	日	ごはん	漬物
1月	25日	とうふめし	だいこんづけ
	28日	ごはん	あさづけ
2月	13日	ごはん	野沢菜あえ
	27日	ごはん	高菜あえ
3月	4日	ごはん	一夜づけ
	6日	カツ丼(ごはん)	カリカリ漬け
	11日	わかめごはん	あさづけ
	13日	ごはん	野沢菜づけ
4月	11日	ごま菜めし	こんぶづけ
	16日	お赤飯	かぶのあさづけ
	18日	ごはん	コロコロづけ
	20日	カレーライス(麦ごはん)	福神漬け
	27日	ごはん	一夜づけ
5月	9日	わかめごはん	あっさりづけ
	16日	カレーライス(麦ごはん)	福神漬け
	23日	ごはん	しその実づけ
	30日	中華風まぜごはん	コロコロキムチ
6月	8日	ごはん	昆布づけ
	11日	ひじきごはん	カリカリ漬け
	13日	カレーライス(麦ごはん)	福神漬け
	25日	ソースカツ丼(ごはん)	あさづけ
	28日	ごはん	梅干し
7月	4日	ごはん	あさづけ
	13日	ごはん	キムチづけ
9月	7日	ごはん	あさづけ
	10日	手巻き寿司(酢めし)	刻みたくあん
	21日	ごはん	一夜づけ
10月	1日	ごはん	一夜づけ
	5日	ごはん	こんぶづけ
	19日	ごはん	白菜づけ
	22日	ごはん	カリカリづけ
11月	7日	ごはん	だいこんづけ
	9日	ごはん	あっさりづけ
	16日	ごはん	あさづけ
	26日	ごはん	野沢菜あえ
12月	3日	ごはん	野沢菜あえ
	14日	ほたてごはん	はりはりづけ
	21日	ごま菜めし	白菜のゆずづけ

表 5-3 漬物の種類

漬物	回数
あさづけ	7
野沢菜あえ	4
一夜づけ	4
カリカリ漬け	3
こんぶづけ	3
福神漬け	3
だいこんづけ	2
コロコロキムチ	2
白菜づけ	2
だいこんづけ	2
あっさりづけ	2
高菜あえ	1
コロコロづけ	1
しその実づけ	1
梅干し	1
刻みたくあん	1
はりはりづけ	1

沼田市の小学校の給食での漬物の取り入れられ方に関しては、沼田市及び群馬県と、漬物の関係性が影響しているものと思われる。

群馬県は、経済産業省「平成 24 年工業統計表〔品目編〕」の「野菜漬物（果物を含む）の出荷金額」によれば、県別では全国第 4 位で、210 億円の出荷金額がある。第 1 位は和歌山県、2 位は長野県、4 位は栃木県で、一位の和歌山県は梅干の生産量によるものであろうから、別格としたい。2~4 位に関しては、その数値は僅差で、同統計表の過去 10 年間の数値を見ても、この 3 県の間で順位が入れ替わる状況が続いている。〔全日本漬物協同組合連合会：www.tsukemono-japan.org/〕

一般財団法人群馬経済研究所の「ぐんまのデータ」によれば「群馬県で作られる漬物といえば、福神漬けにカリカリ梅、みそ漬や大根漬など」〔群馬経済研究所：2013〕とある。

これらのことから、群馬県では、現在でも漬物が日常的に食べられる割合が、他県よりも高いことが推察でき、家庭での漬物の喫食経験のある子供が多いことが考えられる。

また、沼田市の学校給食では、月に一度、「地場産の日」という給食があり、この日は特に、地域の食材を積極的に取り入れている。また「行事食の日」には、行事にちなんだ料理や伝統料理が提供されている。

このような事情からも、沼田市では、漬物が学校給食のご飯献立にも加えられているといえよう。

(4) 漬物の内容

献立表には、料理名のほかは、使用した食材名が記載されているのみであるから、漬物の詳細な調理法は確定できない。しかし、その名称から推察すると、「野沢菜」「福神漬け」「しその実つけ」「梅干し」「たくあん」「だいこん漬」は、手作りするには時間がかかる。学校給食では、基本的に作り置き品は提供しないことから、給食では作れないこれらの漬物は、購入した漬物であると思われる。

「あさづけ」「一夜づけ」「こんぶづけ」「コロコロづけ」「あっさりづけ」などは、給食の調理室で刻んだ生野菜に、塩もしくは塩分を含む調味料を加え、

数時間ほど置いただけの、発酵を伴わない即席漬であろう。

「キムチづけ」「白菜漬け」なども、小学生の味覚に合うように、キムチの素や、漬物用の調味料を使って、数時間で手作りした可能性は高い。

このように、浅漬類を手作りすることにより、漬物であっても調理から提供までの時間を短くすることが可能であり食中毒を防ぐ目的にもかなうものである。

また、購入する漬物は、概して手作りの場合よりも塩分量が高い。これは、保存性や販売期間の点からも致し方のないことである。学校給食では、献立ごとに塩分量の計算も行うことから、その点でも使用頻度に留意しているものと思われる。

給食に用いられていた漬物の中で、発酵が伴う漬物は、「野沢菜漬」「たくあん」「高菜」など数種に過ぎない。たくあんについては、調味液に付けたタイプの、発酵を伴わない漬物の可能性も大きい。

「野沢菜漬」に関しては、群馬県と県境を接している長野県の代表的な漬物である〔小川：1996：35〕ことから、群馬県でも喫食経験のある児童が存在しているものと考えられる。

また、**表 5-3**によれば、「野沢菜漬」が給食の献立に用いられるのは、2月・3月・11月・12月と、野沢菜漬が旬の時期である。白菜漬けも10月と12月に給食に出されている。野菜や漬物が、もっとも味がよく安価な季節に用いられているといえる。

(5) 給食と香物

学校給食の献立には、コロコロ漬やカリカリ漬といった当地独特の漬物の名称と、浅漬や一夜漬けといった近世から続く伝統的な漬物名が見られた。内容が確定できないような「漬物」「香物」といった抽象的な表現は用いられていない。沼田市では、漬物を食する伝統的な食文化が、給食の形として残っていると推察できる。

(6) 他地域との比較

沼田市の小学校の給食には、「漬物」の範疇に入れられると考えられる料理が、

1年に38回確認された。この割合について他地域の学校給食を比較してみた。

埼玉県川口市の学校給食は、自立調理小学校と、3つの給食センター調理小学校とに分かれる。これらの献立を確認すると、ご飯給食の割合は、全体の50%強で、これは沼田市の場合とかわらない。

平成27年の同市の給食で漬物は、自立調理小学校でも、給食センター調理小学校でも、献立に1回も出されてはいない。例外として加熱調理である「豚キムチ炒め」「豚キムチうどん」があった。同市の平成17年度の献立を見ても、同様に漬物は全く提供されてはいない。カレーにも福神漬けなどが付けられることはなかった。

また、平成17年度分の献立には、キムチが用いられた様子もみられない。

同様に東京都中央区の学校給食にも、献立の中に漬物は、全く見られない。

これらの事を考えても、沼田市の小学校の給食が、漬物に関して特異な状況であることが窺われる。

しかしながら、平成27年度の福岡市の学校給食では、「高菜漬けの油いため」や、「さばのぬかみそ炊き」といった調理に地域の伝統食の食材として、漬物が学校給食に取りこまれている。このような現象は、全国の他の地域にも部分的に見られることが推察できる。

沼田市以外の学校給食で、漬物が給食の素材として見られた数少ない例は、漬物をいずれも加熱して用いる場合であった。近年、浅漬けや非加熱摂取野菜による食中毒が頻発し、その多くはO157によるもので重症・死亡例もみられた。

文部科学省の「「学校給食衛生管理の基準」の一部改訂について（通知）」には、「Ⅷ 調理過程」として「野菜類の使用については、昨今の食中毒の発生状況を踏まえ、また二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理すること。」とあり、[独立行政法人日本スポーツ振興センター：学校給食衛生管理基準の解説―学校給食における食中毒防止の手引―：2011]、漬物を調整するとしても野菜を湯通しするなどの工夫が必要となる。さらに調理から喫食までの時間も定められていることから、給食に漬物が用いられにくくなったものと考えられる。

本章のまとめ

本章では、戦後から現在までの統計資料から数値を抽出し、グラフにして可視化することにより、漬物と米の摂取量の推移、漬物と米の購入量の推移、漬物の種類とその生産量の推移を確認した。

これらのグラフによれば、日本人の漬物の消費と、米飯の消費とのあいだには、相関があるといえるだろう。日本人一人当たりの米の摂取量や家庭での購入量の減少に伴い、漬物の摂取量・購入量ともに、同調する曲線を描いている。戦後の一時期はどちらも増加したが、1960年以降は、ほぼ一度も増加することなく減少を続けている。さらに、米の消費の減少が下げ止まったと思われる現在でも、漬物の消費は減少し続けている。これは、主食の量に対して、主菜や副菜の量が増え、漬物に頼らずとも食事が成立していることになる。

また、漬物の生産量の内容にも大きな変化が現れた。購入量でも、たくあん漬や白菜漬が減少していることは確認できたが、生産量に至っては大きな変化が見て取れた。たくあん漬の生産量は1960年以降に急激に減少し、一時増加した野菜刻み漬や浅漬も減少を続けている。それに対してキムチは、2003年までに、急激に生産が増加し、現在では緩やかに減少している。この間に、日本人の食生活にキムチは定着したと言える。

これらの統計的な数値に加え、20代前半の大学生を対象に、漬物に対する嗜好や喫食状況の調査を行った。この結果を見る限り、大学生にとっての漬物は、少なくとも嫌いな食品ではない。好きか嫌いかと聞けば、好きという割合が多く、漬物の名称についても認知している割合が高かった。また、漬物として好まれている野菜の漬物の素材は、キュウリ・ダイコン・ハクサイである。

ただし、大学生の認知している漬物が、日本の伝統的な、発酵を伴う漬物であるとは限らない。現在多くの工場製の漬物が、伝統的な製法から離れた、調味液に漬けるタイプの物に移行しているからである。味、塩分、香りの点で伝統的なものとは、大きな開きがある。

雑誌に記載されている日々の献立については、1980年と、2013年から2016年との35年間での変化を比較した。献立に見られる漬物の割合は、35年の経年で、約4分の1に減っていた。

1980年度の献立にも見られた浅漬や一夜漬は、家庭でも少量を低塩分で作

ることができ、甘酢漬けになればさらに塩分を控えることが可能なため、当時から、献立には度々取り入れられていた。2013年度以降の献立では、漬物と称するすべて調理が、浅漬の類となった。

さらに、小学校の学校給食の献立を調査した。群馬県沼田市の小学校の給食では、意外なほど多くの漬物が提供されていた。これは群馬県が漬物の生産量において、日本でも有数の県であり、県民全体に漬物を食する習慣が浸透しているものと思われる。

都市部では、漬物は全く献立の中にはなくなり、地方で、伝統的な漬物が存在する地域に限って、給食にも漬物がつけられていた。

ただし、小学校の給食でも発酵を伴う、伝統的な漬物が提供されているとは限らない。以上の事柄を総合すると、統計資料からも、実際の家庭の献立からも、学校給食の献立からも、すでに伝統的な漬物の食用は、皆無に近い状況であるといえよう。

終章 通史としての日本の漬物文化

本稿では、古代から現代まで、各時代の漬物に関して史料を中心に論じてきた。本章では、漬物の素材、漬物の調製法、漬物の各時代における目的や意義を内容として、古代から現在に至る変遷をまとめた。日本の漬物文化を通史として総括する。

第1節 古代

古代は、農耕を中心としていたが、安定的な食料の供給が十分であったとは限らない。そのため、山野の植物も積極的に採取し、食物の保存は特に重要視され、漬物も多様な種類が見られる。

〈漬物の素材〉

漬物の素材は、野菜に限って取り上げてきた。主たる野菜を果菜類、根菜類、その他に類別し、古代から現代に至る使われ方の変遷を検討する。

1. 果菜類

古代の漬物の素材は、果菜類のウリとナスが多数であった。本稿で蒐集した古代の漬物の素材は、この2種類で古代の漬物全体の37%を占め、約3分の1が、ウリとナスの漬物であったことになる。いずれも、夏に収穫が可能な果菜である。

・ウリ

ウリ類の原産地は、アフリカとも中央アジアとも考えられており、日本には有史以前に渡来したことは確実で、弥生時代の各地の遺跡から種子が出土している〔青葉：2000：50〕。ウリ類は、わが国で最も古い野菜の一つで古代では、すでにその種類は多彩で、漬物に加工したとみられる種類も、「瓜」「青瓜」「冬瓜」「鴨瓜」「木瓜」の5種類が見られた。ウリは蔓性の植物で、土地の耕作も深い必要がなかったことから、さほど労力をかけなくでも栽培が可能であったのかもしれない。また、日本の夏季の気温の高さは、ウリの原産地に近いものであったことも栽培の容易さにつながったと思われる。

- ・ナス

ナスは、インド東部の原産で、有史以前から栽培されていたとみられる〔青葉：2000：24〕。日本では史料で確認出来る限りでは、711年～717年の木簡の記載が最初であるとされている。当時は、「韓奈須比」と呼ばれていたことから、大陸からの渡来品であったことがわかる。ナスはナスビの女房詞から発しているとされる。〔日本国語大辞典〕。

2.根菜類

- ・ダイコン

青葉氏によれば、『日本書紀』の仁徳天皇の歌に「山背女の 木鋤持ち 打ちし於朋泥（御骨） さわさわに 汝か言経こそ…」とあるのが、ダイコンの初見であるという〔青葉：2000：241〕。この歌では、ダイコンはオオネと詠まれている。古代でも栽培され、食されていたと思われるが、古代で漬物として出現するのは『延喜式』（927）に見られる味噌漬のみである。蘆菔、蘿菔、大根のいずれもがダイコンを指す呼称として用いられていた。

- ・カブ

古代から漬物の素材とされてきた。ただし古代では、菁菜・蔓菁・菁奈根などと記載されることから、主に葉を食し、その根がある程度大きくなった場合には菁根として、根を食べたものと考えられる。ダイコンと同様に古代では、その根を大きくすることは農耕の技術が未発達なため容易ではなかったと推察できる。

カブやダイコンのようなアブラナ科の野菜は、カラシ油成分イソチオシナナートを含み、葉茎を漬物に調製すると独特な風味と香味が生じる。そのために好まれ、食べ継がれてきたものと思われる。

- ・ショウガ

本稿第1章第2節でみたように、古代の史料にも漬物の素材として多く見られた。塩漬・汁滓漬に調理されていた。

〈漬物の調製〉

漬物の漬け方は、その時代ごとに特徴が見られた。塩漬から始まり、現代では、調味料液漬が主となる。

古代においては、漬物の多くが塩漬である。塩漬は、素材に塩を加えおくだけの最も単純なものである。しかし、塩によって浸透圧が生じ、野菜の水分が浸出して組織が軟らかく食べやすくなる。また、有用細菌の働きにより発酵がすすみ、香り成分や旨味成分が醸成される。乳酸菌などによる酸味が発生することが多い。古代では、現在考えられる漬物の塩分濃度よりも高濃度で、15~30%ほどであったと推察される。常温保存が前提のため、塩分濃度が低いと腐敗につながる菌が増殖して風味を損なうからである。

漬物の中には、醬、末醬、滓醬、粕、酢、酢滓などに漬けられるものも見受けられた。これらの漬物は醸造による高価な調味料を用い、あるいは穀物や榆の粉を加えるなど、嗜好性が高いものが多い。須々保理、菹といった、古代に固有の漬物も存在した。

〈漬物の目的と意義〉

漬物を調製する目的は、時代によって変化が見られた。その目的が大きく変換するのは、社会に冷蔵庫が普及する1960年代である。

古代における漬物調製の目的は、食物の保存であった。余剰な収穫物が腐敗する前に塩漬けにして保存し、さらに冬季の作物不足に備え置いたものである。収穫した野菜をすぐに塩漬にして、数日または数週間で食べる場合と、長期保存の場合とでは、塩分の量を加減していたことが史料中に見てとれた。

塩漬けにする塩の価格は、現在よりもはるかに高価で、そのために漬物も高価な加工品であった。醬や滓醬や酢は、さらに高価な発酵調味料であったことはまちがいない。それらを用いた漬物は、上層の階級の利用に限られたものではなかったかと推察する。

第2節 中世

中世社会では、身分差、階層差が激しく、食生活の現実も身分によっては厳しいものであった。武家社会の支配が続き、戦乱も多かったことから古代のようなまとまった史料がすくないことから、漬物の全体像もみえにくい。しかし主食とそれを食するための副食の位置づけの漬物という関係性は、中世末になると史料にも散見できるようになる。

〈漬物の素材〉

1.果菜類

・ウリ

中世に至っても、ウリは漬物に多用されたが、ウリの種類は書き記されることが少なく、「冬瓜」「白ウリ」の名がみえるのみであった。しかし後述の「香物」の項で見られるように、ウリが漬物に多く用いられていたことは確かである。茶会記の漬物、香物にもウリの記載が見られる。

・ナス

中世では、ナスはほとんど史料に見ることはないが、中世末に始まったと考えられる萱津神社の香物献進には、「瓜・茄子・蓼」が必ず組み合わせられてきたため、夏の果菜として漬物にも用いられてきたことが明らかである。

2.根菜類

・ダイコン

「大根」と記されるようになり、鎌倉時代には生食、煮食の様子が史料にもみられる。ダイコンの漬物も日記の記載や、辞書などに記載が見られる。

・カブ

中世ではカブの漬物は、史料には見られなかったが、史料中に示されている本膳の献立図には、くきがみられる。くきは、ダイコンやカブを葉ごと刻んで塩漬けにしたもので、古代から引き続き、漬物に利用されていたことがわかる。

・ショウガ

中世の史料には、ショウガは「ハシカミス」が見られ、酢につけて用いていたものとも考えられる。中世においては、ハジカミは、すでにサンショウの実ではなく、ショウガを示すようになっている。

〈漬物の調製〉

鎌倉時代頃までは、古代の漬物と同様のものも見えるが、菹や須々保理は、13世紀にはその名は見られなくなる。塩漬、醬漬、酢漬、酒漬、味噌漬などがあるが全体の割合としては、塩漬が多い。

〈漬物の目的と意義〉

中世においても漬物を漬ける目的は、主には食物保存であったはずである。

一方、主食と組み合わせられて食べられていたことを確認できるのも、中世の史料によるものである。

中世末になると本膳料理の様式が史料に著され、献立の内容を知ることができる。漬物は常にご飯と共に記され、図版を見ると、主として本膳のご飯と汁とにはさまれる形で、膳に据えられる。漬物は、ご飯を食べるために必要な添え物であったことが史料中に確認できたといえる。

さらに中世において特記すべきことは、15世紀に「香物」の名称が史料中に見られるようになったことである。16世紀の本膳料理には、香物との記載がほぼ例外なくみられる。また、正客よりも身分が下の者への振舞であっても、膳が出される場合には、飯には香物が常につけられる。香物は、常に飯につけられることから、すなわち漬物のことであるといえる。

また、本稿が史料とした茶会記の献立についても、15世紀前半には「漬物」と記されているが、15世紀後半には漬物の代わりに「香物」と記載され始め、慶長年間以降は、すべて香物と記されるようになる。

香の物神事を行う萱津神社の香物の仔細と合わせて検討すると、香物は、もともとはウリやナスなどの塩漬であったことが判る。数か月以上漬けたウリの漬物は、強い香りを放つことから香の名がついた可能性は高い。

一方、中世末期に味噌は、女房詞で香と呼ばれるようになっており、味噌、ウリの塩漬、ダイコンの塩漬は、香りの点で共通することから、漬物の一部が香物と呼ばれるようになったとする説もある。

明らかなことは、香物は実際には漬物であり、その内容は中世以前から食されてきたものと大きな差はない。しかし漬物を香物と呼称し、その存在を明らかにすることにより、漬物の食品的な価値を高めたといえる。萱津神社の熱田神宮への香物献進も、香物が特別な存在として取り扱われていたことを示している。

ゆえに香物の呼称が用いられるのは、当初は、ある程度上層の階級の食事に限られたと思われる。

それが顕著な例と、本膳料理において、身分の高いものが食べたと思われる

湯漬けには香物がつけられているにもかかわらず、身分の低いものが食べたと思われる湯漬けにはくきがつけられている場合がある。

しかし、上層の文化が下層へ流れることが多いように、香物も中世末から近世にかけて、一般的な呼称へと変化してゆくこととなったのであろう。

第3節 近世

近世では、安定した社会情勢のもとに様々な文化が発達した。食文化の側面でも料理書が記され、誰でも利用できる料理店ができ、庶民の食生活も多様化した。漬物は日々の主食の添え物であり、茶請にも、酒肴にも用いられた。漬物の作り方にも人々の関心が寄せられ、漬物の専門書が書かれ、漬物を販売する商売もみられた。

〈漬物の素材〉

1.果菜類

・ウリ

漬物に用いるウリは、農業技術の向上に加え品種改良もあって、その種類が増加している。「瓜」「うり」「冬瓜」「かも瓜」「へちま」「ゆうがお」「かぼちゃ」「すいか」に「きゅうり」も含めると、ダイコンに次いで多く用いられた野菜といえる。

・ナス

ナスの漬物の種類と利用は増え、ダイコンに次ぐ位置を占めるようになった。また、日本各地の気候に合うように改良されたナスが栽培され、『毛吹草』(1643)には畿内山城の名物として「茄子(外より早出し)」とあるように促成栽培のものもあった。

2.根菜類

・ダイコン

ダイコンはその生産量が極めて急激に増え、漬物にも多用されるようになる。史料から採取したダイコンの漬物は、近世の漬物全体の約17%にあたる。漬物に用いるダイコンの種類も多くなり、守口大根のような独特の形状のものも見られるようになる。尾張大根とそこから派生した宮重大根、さらに近世末には

練馬大根が全国に広まった。

ダイコンは収穫時期の気温から、腐敗することなく乾燥が可能で、さらに精米の副産物である糠を用いたたくあん漬が工夫され、全国へと広がっていった。

『尾張名所図会』（1844）には御器所村の沢庵漬の様子が描かれており、尾張でも、ダイコンの生産だけでなく、ダイコンの加工品の製造も盛んであったことが窺える。

・カブ

近世・近代の漬物の中で赤カブは成長が早く、米などの穀物が不足するとき主食を補うために、東北地方では夏以降に播種され栽培された。青果のままでも保存されたが、長期保存用には漬物にされた。『農業全書』（1697）ではダイコンの次の箇所に「蕪菁」と記され、ふりがなは、「かぶらな」であることから、根も葉も利用したことがわかる。

・ショウガ

ショウガは、その若くて軟らかいものはハジカミとして利用し、酢漬などの漬物にされ、成長した根であるショウガも粕漬や味噌漬にされた。

〈漬物の調製〉

最も多く見られるのは、味噌漬である。味噌が、近世においてはしょう油よりも安価で、一般的な調味料として利用されていたことが推察される。

また、奈良漬と粕漬とを合わせると、味噌漬よりも多く見られる。酒粕は、酒のもろみを圧搾した後に残る半固形物である。近世では、清酒が一般的になり、その副産物が酒粕で、そのため粕漬も多く生産されるようになったのである。

加えて近世においては、米の精白の副産物として米糠が利用されるようになる。米糠を用いた漬物として、たくあん漬と、糠味噌床漬が確立された。たくあん漬には四斗の酒樽が利用され、糠味噌床漬には、一斗か二斗の酒樽が利用されることが多かった。酒樽の二次使用である。

一斗樽であれば、個人の家屋の台所にもそれほどの場所をとらずに置くことが可能なため、糠味噌床漬は、都市を中心に広まってゆく。糠味噌床漬がそれまでの漬物と大きく異なるのは、漬床である糠味噌床それ自体が、発酵を続け

うる点である。漬け床である糠味噌床を、調製しつつ長期保存ができる。糠味噌床に野菜を漬けると、床に含有する塩分により、まず野菜の表面組織に浸透圧がおこり、脱水しつつ糠味噌床に含まれるビタミンやミネラルや香気成分を含む汁が、野菜の組織へと吸収される。

もう一方の、米糠を利用する漬物として重要なのがたくあん漬である。たくあん漬の漬け方は、近世初期から様々な手法が試行錯誤され、結果としてダイコンを干し、約 100 本ずつ四斗樽に漬けこむ方法が確立された。

たくあん漬は江戸の個人の家屋では作り置くのが難しいため、江戸近郊のダイコンの産地の農民が、たくあん漬の調製を担うようになっていった。漬けあがったたくあん漬を、農民が武家の屋敷などに運び売りさばいた。[江原:2003]。

また、近世では「塩漬」「塩押し」といった塩漬した野菜をそのまま食するのではなく、塩漬け保存に利用する技術も発達したものと思われる。塩出しした素材は煮食することも多く、それには塩漬タケノコ、塩漬マツタケ、塩漬ハツタケなどの例がみられ、煮物と汁物に調理されていた。

果菜などの作物は、夏季に大量に収穫されることが多い。そして余剰な作物は、腐敗が進む前に加工する必要があるが、夏季は農業にとっての繁忙期であり、漬物を調製する時間的な余裕が持てない。このため、収穫物をとりあえず高濃度の塩に漬けて保存し、それを農閑期などに塩出しして、粕・味噌などに新たに漬けなおすことが工夫された。

複数の素材を合わせて作るあちら漬などは、使用する素材の収穫時期が異なるため、ひとまず塩漬で保存して置き、材料が揃った時点で塩抜きして、調製した漬け汁に漬けたことが推察できる。

このように塩漬して水分を脱水し、さらに塩出しによって塩分を抜くことで、スポンジ状になった組織に調味液が吸われやすくなる。この原理は、現在販売されている漬物の調製法にも応用されている。

〈漬物の目的と意義〉

漬物の目的の第一が、野菜の保存であることには変わりはない。一方、漬物の存在意義は、ご飯を食べるために必要なものであったことが『本朝食鑑』(1697)、『四季漬物鹽嘉言』(1836)などの史料から窺い知ることができた。

ご飯・湯漬け・粥を食する際には、漬物が添えられていたのである。さらに漬物は、野菜や糠・酒粕・麴に由来する複雑な味わいや芳香をもつところから嗜好性が高く、茶請けや酒肴としても利用された。

近世では漬物屋が存在し、日々に食するたくあん漬のみならず、嗜好品や進物、土産物としての漬物も商っていた。

香物の呼称についても変化があった。各種漬物の中でも特に味噌漬が増えたために味噌漬はその素材に関わらず、香物と呼ばれるようになっていった。そのことは、他の漬物も香物と呼ばれるようになったきっかけになったと推察される。

因みに近代の落語では、ダイコンの糠味噌床漬のことを「こおこ」と呼び、たくあん漬のことも「こうこ」と呼ぶ場合があり、このことから香物は漬物と同義となっていると理解できる。

第4節 近代

近代では、開国により西洋文明が流入し、食文化にも大きな変化があった。都市では洋食文化が広まりつつあったが、庶民の普段の食事は、以前として主食と漬物と汁で構成されたものが主であった。

近代での漬物は、たくあん漬が主体となり、安価な漬物として主食を食するのに不可避の存在となり、農家により大量に作られ、漬物製造業に転化してゆく場合も見られるようになる。

〈漬物の素材〉

1. 果菜類

・ウリ

明治、大正期には、シロウリとキュウリは、ほぼ同様の栽培面積であったが、キュウリはその後、高い増加率で増加した。昭和50年代には、キュウリは果菜類の中で、漬物に加工できる野菜としては首位となった〔青葉：2000：44〕。

シロウリは、その学名の中に「コーノモン」とあるように、利用法は漬物に限定されるが、キュウリは漬物のみならず、サラダなどにも利用されることから、栽培量を増やしたものであると思われる。

・ナス

漬物専用の小ナスには、明治・大正期から、山形県米沢市の窪田茄子・現鶴岡市の民田ナスがみとめられる。近代になるとこの窪田茄子は、収穫した小ナスを塩漬して樽に詰め、鉄道で東京に運んでいた〔小川聖子：2009〕。一次加工されたこれらのナスは、東京の漬物業者によって、味噌漬けや粕漬けなどに二次加工された。

ナスの漬物は、軍隊の食事でも重用され明治期にはナスの「みそづけ」、昭和期には「茄子漬」の調製法がみられる。

2.根菜類

・ダイコン

近代になるとたくあん漬は、近世同様に安価で保存のきく漬物として作られ広く食されていた。都市ではたくあん漬は購入する漬物であり、東京市中へ向けた供給元は練馬であった。

3.その他

・ハクサイ

近代からの漬物の素材としてみられるものにハクサイがある。ハクサイは7世紀頃中国で生まれた野菜であり、日本へは江戸時代後期に渡来したが、明治後期に中国の各地から白菜の種子が導入されて広く普及した〔青葉：2000：161〕。しかし、明治期の軍隊関係の史料の中には、ハクサイは見られない。これは、ハクサイの収穫時期が短く、通年での利用が難しかった、あるいは漬物としてのハクサイの利用が定着していなかった、などが考えられる。

・キャベツ

「玉菜」と記されることもある。近代から、漬物の素材とされるようになったものである。キャベツは地中海沿岸原産で近世には長崎に伝わっているが、明治期以降に全国に普及した〔青葉：2000：168〕。明治期の軍隊関係の史料にも玉菜が記載されていることから、漬物の素材としても広まっていったと思われる。

〈漬物の調製〉

漬物の漬け方は、近世の方法がほぼそのまま引き継がれ、漬物の名称にも大

大きく変化はみられない。明治期以降に導入されたキャベツやハクサイの漬物も近世と同様の漬け方で調製された。

軍隊や集団給食に提供するために、近世からの作り方で大量の漬物が作られた。長期保存が可能なたくあん漬も大量に消費された。

〈漬物の目的と意義〉

漬物の目的は、高度経済成長期以前も近世と大きくは異ならず、主食を食べるための副食であった。主菜があったとしてもご飯を食べるためには、漬物が必要であり、茶請けや酒肴にも利用された。冬季の食物保存が漬物の主な目的であった地域も依然として多かった。

戦後も漬物とご飯とは高い相関関係にあることが、統計資料からも読み取れた。

香物の呼称については、料理店や懐石の献立などで漬物を香物と称することは多かったし、家庭においては漬物を香物から派生した「こうこ」などと呼ぶ場合もあったと思われる。

第5節 現代

現代ではすべての日本人が白米を食べる様になったが、様々な主菜や副菜が容易に入手できるようになり、漬物の存在意義は薄れてゆく。また、米の摂取量が減り、主食を多く食べるためという目的も、食物の保存や流通にも変化があったために、保存の目的も見えなくなる。さらに販売形態が変化したことにより、市販品の漬物には発酵を伴うタイプがほとんどなくなり、調味料漬という新しい漬物が主流となってゆく。

〈漬物の素材〉

1. 果菜類

- ・ ウリ

古代からウリは漬物に利用されており様々な漬物にされてきた。現在も漬物専用のウリが栽培され、季節には販売されるものの、現在では、漬物の主たる素材としてはキュウリへと移行している。学校給食で使用される漬物の素材と

しても、キュウリが多用される。

・ナス

現在の家庭の献立や、学校給食の献立に見られる漬物は、ごく短時間につけた浅漬である。ナスは、生のままではアクが強く、浅漬には適さないため、使用されなくなっているが、市販の漬物の中には、依然としてナスの漬物は見受けられる。

2.根菜類

・ダイコン

現代では、たくあん漬をふくめて、漬物としての利用は激減した。しかし、学校給食にもダイコンは浅漬や昆布漬、だいこん漬として利用されている。ダイコンはくせがなく、浅漬のような漬物にも適していることと、安価なため、工場製の調味料漬にも多く利用されるからであろうと思われる。

・ショウガ

ショウガは、すし店などの甘酢漬や、紅ショウガに加工されることが多い。これらのショウガは、大半が外国産のものを塩漬けにして輸入し、それを漬物業者が漬けなおして販売されている〔前田：1987：113〕

3.その他

ハクサイとキャベツは、漬物に利用されることが多い。ハクサイは、国産のキムチの消費が伸びたことが大きな要因であろう。

〈漬物の調製〉

調味料漬が大半となるが、調味料の内容に工夫が加えられ、冷蔵や冷凍を利用した商品や、加熱殺菌の温度と時間についても研究が続けられている。塩分にも注意が払われ、1食当たりの塩分量が表記されている場合も見受けられるようになる。

〈漬物の目的と意義〉

電気冷蔵庫や冷凍庫が普及した現在の家庭においては、品質が劣化しやすい野菜を、漬物にして常温保存する必要はなくなった。また、流通が発達し、新鮮な野菜が1年を通じて入手できるようになったため、冬季の野菜確保の観点

から、漬物を調製する必要性は低下した。

さらに、ご飯の摂取量が減少したことから、ご飯を食べるために漬物が必要であるという目的も薄らいだ。茶請けや酒肴も、漬物以外のものが容易に入手できるようになり、これまでの漬物の存在意義はいずれも軽減している。

更に、塩分濃度が高い漬物は、健康上の理由から避ける傾向が強まったことも、従来の漬物の消費量を引下げることになった。塩分を多く摂取することが、加齢に伴って高血圧などの成人病につながることは、周知のことである。

「日本人の食事摂取基準」(2015年版)では、健康的な食生活を送るための1日の食塩の摂取量を、男性 8g、女性 7g としているが、実際の食塩摂取量の平均は、2013年の調査で男性 11.1g、女性 9.4g である。

食事に含まれる塩分は、味噌汁 1杯に約 1.2g、しょう油小さじ 1杯に約 1g、減塩タイプのたくあん漬で 3枚 20g として 0.8g、白菜漬 50g では 1.2グラムの塩分を含む。

1日 7g の塩分を順守するとなると、漬物の摂取にも留意する必要性が生じる。

第6節 現在の漬物とその将来

〈現在の漬物〉

現在、日本人にとっての漬物は、漬物製造業者によって製造されたものを食べる機会が、圧倒的に多い。漬物製造業による漬物の生産量は、減少を続けている。現状について、要点のみをふれておきたい。

漬物は古代から発酵を伴う、保存食品であった。漬物製造の途中で有用菌が増え、腐敗につながる菌の増殖を抑えられれば、味の良い漬物となる。しかし発酵による菌叢のバランスは刻々と変わるものであるから、程よい状態で発酵を止め、同一品質の物を恒常的に生産、販売するのは、大変難しいことである。

落語「長屋の花見」の中でも、ダイコンの糠味噌床漬を食べた長屋の住人が、「おお〜すっぺえ。」ともらず場面があるが、このように過度に発酵が進めば、乳酸菌などが増えすぎて酸味が強くなり、漬物臭が強くなることもある。

発酵性の漬物であっても、加熱殺菌すれば細菌はそれ以上増えず、品質は安定する。しかし加熱温度や時間にもよるが、歯触り、風味共に劣化することもある。このように漬物を量産するためには、発酵を伴う漬物は不向きと言える。

漬物業者は、1960年前後からこの課題に取り組むようになった。

厚生労働省の「漬物の衛生規範の改正等について」によれば、漬物の中でも、アルコール分を含む、phが低い、あるいは高塩度によって細菌の発生が抑えられるといった条件を満たした、粕漬・酢漬・塩分が4%以上のもの以外は、加熱殺菌が義務付けられている〔厚生労働省：2012〕。それゆえ、漬物業者の大半は、多くの発酵を伴う漬物の販売を中止している。漬物業者の大半は中小企業で、そのため技術者も少なく、十分な開発のための研究体制がとれないことも、その要因である〔前田：1987：170〕。

たくあん漬に関しては、ダイコンを干して用いる場合もあるが、多くは、ダイコンを干さず、塩漬けにして、漬かったら塩を流水で流す。ダイコンの風味や香りは、流水によって洗い流されるから、それを補うために、塩分、糖分、香り成分、旨味成分などを調えた調味液につける。それを包装して加熱殺菌する方法がとられている。色は着色によることもある。梅干についても、同様のことが行われ、塩漬後に塩分濃度を下げ、甘味やアミノ酸などの旨味を浸みこませる場合が多い。

また「漬物の衛生規範の改正等について」では、低温管理が必要とされ、浅漬のように保存性の低い漬物に関しては、加熱殺菌を前提としてはいない。〔厚生労働省：2012〕。これらは、要冷蔵で「浅漬」として販売される。

この他にも、製造過程で冷凍保存を試みるなど、漬物製造業の努力は続けられている。大手のA社の場合、「胡瓜の刻み醤油漬け」の商品発売当時の1962年の塩分は10%以上であったが、1970年には6.5%、1982年には5.2%、1994年には4.4%と、30年間で約半分に塩分量を落としている。同社は漬物の研究所を持ち、発酵を伴う漬物に関しても、安定的な菌叢を保ちつつ、発酵をコントロールする方法を研究し、既に商品化している。

ここへきて、古代から日本人が連綿と食べ続けてきた醗酵による漬物は消滅し、現在の日本人が食している市販の漬物は、伝統的な漬物とは大きな開きがあるのは事実である。

〈漬物の将来〉

古代から、日本人の米を中心とする主食（米飯・雑穀入りご飯・雑穀飯・湯

漬け・粥など)の摂取には、漬物が欠かせないものであった。日本人の主食には、基本的に味がついていない。そのため、ご飯を食べ、それが口に残っている内に汁か副食のおかずを食べる。米飯と、塩分などの味のある汁やおかずが口の中で混ぜ合わされ、人が美味しいと感じる塩分濃度になるのである。この食べ方は口中調味とも称される。口中調味は料理ごとの味を感じ、自分の好みで味を調整できるのが特徴で、複雑な味を感じることができ、日本人の繊細な味覚を育てていると考えられている。このように塩味を含む漬物は、主食を食べるための副食として重要視されてきた。

白米を国民全員が食べられるようになったのは1960年頃とされており、国民一人当たりの米の摂取量はそのころまで上昇を続け、漬物の摂取量もそれに伴って増加した。漬物は、古代から主食とともに食べられてきたが、白米を十分に食べられるようになったときも、変わらずごはんの副食であった。

1970年ごろ、米の摂取量は安定しているのに、漬物の摂取量は大きく落ち込んだ。これは、副食が多様化し始めたことによるものと考えられる。さらに1970年代半ば以降、米の摂取量も漬物の摂取量も、下降し続けている。

加えて、O157の食中毒の事件以来、学校給食でも漬物を出しにくくなったことを考え合わせると、今後も若年層の漬物喫食経験が減少することが予測される。喫食経験のない食べ物は、大人になってから食べておいしいと思える可能性は高くはない。このようなことから、伝統的な食事形態がより早く崩れつつある都市部から、副食としての漬物はいずれ姿を消してゆくであろう。

さらに近年の減塩の問題も漬物の存在を難しくしている。漬物は単体で考えれば、それほど塩分の高い食品ではない。浅漬けなら、1回分の喫食量を20gとすれば塩分含有量は0.5グラムにも達しない。汁物の1食における塩分量は概ね1グラム前後であるから、はるかに多いといえよう。しかし、減塩は献立全体で考えなくてはならない。1食の塩分摂取量を仮に3g以内におさえようと考えた場合、汁をどうするか、主菜・副菜は何を選ぶかといったように、ごはん1膳でほどよく食べられる組み合わせを考えると、漬物を加える余地はないのである。

また保存食品としての漬物の役割は、すでに意味をなさなくなっているのは周知のことである。

このようにあらゆる側面から、日本の伝統的な食品である漬物の将来は危ういと言わざるを得ない。

現在日本で最も生産されている漬物は、朝鮮半島の伝統的な漬物のキムチである。日本の漬物が姿を消しつつあるとき、なぜキムチが日本人に受け入れられているのか、少し検討を加えたい。

日本製のキムチの多くは、自然発酵を伴ってはいない。白菜の塩漬に、調味液などで発酵風味と旨味を加えた和風のキムチである。調味液にはしょう油も加えられており、それゆえ日本産キムチの漬物は、漬物の分類上は「醤油漬類」である。本来のキムチは、塩漬のはずであるから、日本産のキムチは、キムチ風味の白菜のしょう油漬と言えよう。自然発酵させていないことから、日本のキムチは、韓国農林部の国際食品規格委員会によれば、国際貿易上「Kimchi」と表示できない〔守屋：2009：150〕という。

キムチは国境を越え、形を変えて、日本の食卓に根付いた。そしてこのような和風のキムチも、朝鮮半島の伝統的なキムチと同様に、加熱しても美味しい点がある大きな利点である。肉類や油との相性も良い。キムチには、香辛料や香辛野菜と旨味のための調味料が含まれていることから、料理の味付けとしてキムチを利用することも可能である。上述の塩分の問題も、調味料としての利用と考えると緩和できよう。

漬物を通史として見たとき、その変容を端的にまとめるならば、醗酵を伴う古代からの伝統的な漬物はすでに消滅したといえよう。しかし食品加工技術の進歩によって、減塩でも保存が可能であり、菌触りを残しつつ嗜好にかなう味付けと香りが施された漬物がすでに開発され、新しい漬物として蘇生したともいえる。和風のキムチもそこに含まれる。

しかしそれらを視野に入れても、漬物消費量の減少を止めることにはならないだろう。

漬物を将来に向けて存続させてゆく方法があるとしたら、一つには、保存は考えずに、低塩の浅漬けを必要量だけ家庭で手作りすることで、糠味噌床漬もそのひとつといえる。その場合も糠味噌床の塩分も加味する必要がある。サラダとも異なる非加熱の野菜の調理法・食べ方として確立できる可能性は残っている。

もう一つは、漬物を常備菜や主食を食べるための副食ではなく、酒や菓子などと同じ「嗜好品」とであると位置づけることではないかと考える。これは漬物製造業による漬物に関して言えることである。

嗜好品とは、健康に資することはないが、おいしく感じることができ、なければさびしく感じるもののことをさす。従って、漬物を毎日の副食ではなく、日を決めて食べる、季節行事に結びつける、地域特産の材料を用いて季節限定で生産する、あるいは調味料や素材などにもこだわりをもって作り、贈答品にもできる希少な食品とすることである。そのためには販売方法と包装、価格も見直す必要があるだろう。すでに京都の土産物などに、その例が見られるようになって久しい。

これは、日本人にとってごく日常的なケの食品であった漬物を、ハレの食品と考えることであり、大きな転換といえる。

長い伝統をもった日本の漬物の文化を今後存続させるためには、従来の意識を切り替えることこそが必至であると考えられる。

参考文献・典拠文献

序章

参考文献

- 一般社団法人食品需給研究センターwww.fmric.or.jp
農産食料品：食品生産流通統計（「食品産業動態調査」より）
食品製造業の生産動向 品目別統計表 野菜・果実漬物
- 小川敏夫『漬け物と日本人』日本放送出版協会 1996
- 小川敏夫『漬物の博物誌』八坂書房 2010
- 小川敏夫『つけもの』保育社 1991
- 日本国語大辞典第二版編集委員会，小学館国語辞典編集部 編
『日本国語大辞典』小学館 2000
- 農林水産省 『和食 WASHOKU 日本人の伝統的な食文化』 2013
- 前田安彦『新つけもの考』岩波書店 1987
- 前田安彦「たくあんの衰退と今後の対策」『ジャパンフードサイエンス』
日本食品出版株式会社編 巻3号 1994

第1章

参考文献

- 青葉高『日本の野菜』八坂書房 2000
- 飯野亮一「醤油の歴史①」『FOOD CULTURE』No.1 1999
「醤油の歴史②」『FOOD CULTURE』No.2 2000
キックョーマン国際文化研究センター
- 渡辺則文『日本塩業史研究』三一書房 1971
- 関根真隆『奈良朝食生活の研究』吉川弘文館 1974
- 中尾佐助『栽培植物と農耕の起源』岩波新書 岩波書店 1966

典拠文献

- 『宇津保物語』1・2・3 河野多麻校注 日本古典文学大系 岩波書店 1959
- 『延喜式』前編・中編・後編 黒板勝美編 吉川弘文館 1981
- 『江家次第』大江匡房著『故実叢書』2巻 故実叢書編集部編 明治図書出版 1993
- 『康頼本草』丹波康頼著
『続群書類従』第三十輯下 雑部 続群書類従完成会 1979
- 『五訂食品成分表』香川芳子 女子栄養大学出版部 2005
- 『正倉院文書』東京大学史料編纂所編
『大日本古文書』編年1~25 東京大学出版会 1968
- 『東雅』新井白石著 杉本つとむ 編著 影印・翻刻 早稲田大学出版部 1994
- 『日本塩業史』日本専売公社 1958
- 「平城宮発掘調査出土木簡概報」21号 長屋王家木簡11
奈良国立文化財研究所 1989
- 『松屋筆記』第1巻 小山田与清著 国書刊行会 1908
- 『万葉集』
『新訓万葉集』佐佐木信綱編 岩波書店 1958
- 『倭訓栞』谷川 士清著 三澤 薫生編著 勉誠出版 2008
- 『倭名類聚抄』源順著〔10巻本〕
『松井本 和名類聚抄』静嘉堂文庫蔵本影印 古辞書叢刊刊行会 1975
- 『倭名類聚抄』源順著〔20巻本〕
『倭名類聚抄元和3古活字版20巻本附関係史料』 勉誠社 1978

第2章

参考文献

原田信男『和食と日本文化』小学館 2005

典拠文献

- 『朝倉亭御成記』 『続群書類従』第22輯・武家部 続群書類従完成会 1979
- 「一向一揆 本福寺跡書」『蓮如・一向一揆』蓮如著
笠原一男校注 井上鋭夫校注 岩波書店 1972

- 『今川大双帟』
『続群書類従』第22輯・武家部 続群書類従完成会 1979
- 『伊呂波字類抄』卷10 正宗 敦夫編纂校訂 橘忠兼著
『日本古典全集』第3期 日本古典全集刊行会 1930
- 『蔭涼軒日録』季瓊 真蘂著
『続史料大成』22巻 臨川書店 1978
- 『蔭涼軒日録』季瓊 真蘂著
『続史料大成』23巻 臨川書店 1978
- 「上野殿御返事」『昭和定本 日蓮聖人遺文』第2巻
立正大学日蓮教学研究所 総本山身延久遠寺 1988
- 『永祿四年三好亭御成記』寺町左衛門大夫通昭著
『続群書類従』第24輯・武家部 続群書類従完成会 1979
- 『大上臈御名之事』
『群書類従』第23輯・武家部 続群書類従完成会 1980
- 『お湯殿の上の日記』巻1
『続群書類従』第3 続群書類従完成会 1957
- 『易林本節用集』 中田祝夫 著
『改訂新版 古本節用集六種研究並びに総合索引』索引篇 勉誠社 1979
- 『下学集』山田忠雄監修 古辞書叢刊元和3年版 新生社 1968
- 『祇園会御見物御成記』
『続群書類従』第22輯・武家部 続群書類従完成会 1979
- 『北野社家日記』 竹内秀雄校訂 続群書類従完成会 1973
- 『経覚私要鈔』経覚著 高橋隆三校訂 小泉宜右校訂 続群書類従完成会 1971
- 「葛原家文書」和歌山県史編さん委員会編
『和歌山県史 中世史料一』和歌山県 1975
- 『古今料理集』著者不詳
『翻刻 江戸時代料理本集成』第2巻 吉井始子編 臨川書店 1978
- 『虎明本狂言・宗論』大蔵弥太郎虎明著
「大蔵虎明能狂言集 翻刻註解」大塚光信編 清文堂 2006

- 『式三献七五三膳部記』大草公以著
『続群書類従』第19輯下・飲食部 続群書類完成会 1934
- 『四季漬物鹽嘉言』小田原屋主人
『珍味と地方料理・漬物秘伝』奥村彪生 編 『日本料理秘伝集成』第14巻 同朋社出版 1985
- 『四条流庖丁書』多治見貞賢著
『続群書類従』第19輯下・飲食部 続群書類完成会 1979
- 『食物服用之巻』小笠原政晴著
『続群書類従』第19輯下・飲食部 続群書類完成会 1934
- 『塵芥』清原宣賢自筆
京都大学文学部国語学国文学研究室 編 臨川書店 1988
- 『尺素往来』一条兼良著
『群書類従』第9輯 文筆部・消息部 続群書類従完成会 1980
- 『世俗立要集』
『続群書類従』第19輯下・飲食部 続群書類完成会 1979
- 『節用集』易林本
日本古典全集第36 現代思潮社 1977
- 『厨事類記』
『続群書類従』第19輯下・飲食部 続群書類完成会 1979
- 『庭訓往来』玄恵著
『続群書類従』第13輯 下 文筆部 消息部 続群書類従完成会 1979
- 『天正十年安土御献立』
『続群書類従』第24輯 武家部 続群書類従完成会 1979
- 『天正十八年毛利亭御成記』
『続群書類従』第24輯 武家部 続群書類従完成会 1979
- 『天文三年浅井備前守宿所饗応記』
『続群書類従』第24輯 武家部 続群書類従完成会 1979
- 『東雅』新井白石著 杉本 つとむ 編著 影印翻刻 早稲田大学出版部 1994
- 『言継卿記』第1 山科言継 著 続群書類従完成会 1998

- 「南条殿御返事」
『昭和定本 日蓮聖人遺文』第2巻 立正大学日蓮教学研究所 総本山身延久遠寺 1988
- 「西山殿御返事」
『昭和定本 日蓮聖人遺文』第4巻 立正大学日蓮教学研究所 総本山身延久遠寺 1988
- 『日欧文化比較』
『日本王国記・日欧文化比較』岡田章雄訳 岩波書店 1965
- 『文禄三年前田亭御成記』
『続群書類従』第24輯・武家部 続群書類従完成会 1979
- 『文禄四年御成記』松波 重隆著
『続群書類従』第22輯・武家部 続群書類従完成会 1979
- 『文明本節用集研究並びに索引』中田祝夫 著 風間書房 1970
- 『邦訳 日葡辞書』土井忠生他編訳 岩波書店 1980
- 「松屋会記」『茶道古典全集』第9巻 淡交社 1971
- 『三好筑前守義長朝臣亭江御成之記』
『続群書類従』第22輯・武家部 続群書類従完成会 1979
- 『耶蘇会士日本通信』下巻 村上直次郎訳 渡邊世祐註 雄松堂書店 1966
- 『山内料理書』
『続群書類従』第19輯下・飲食部 続群書類従完成会 1978
- 『山科家礼記』第4 豊田武校訂 飯倉晴武校訂 続群書類従完成会 1987
- 『山科家礼記』第5 豊田武 校訂 飯倉晴武校訂 続群書類従完成会 1987
- 『雍州府誌』黒川道祐著 『新修京都叢書』第10巻 臨川書店 1968
- 『りうりの書』
『日本料理の起源』倉林正次編 『日本料理秘伝集成』第18巻 同朋社出版 1985
- 『鹿苑日録』辻善之助編 続群書類従完成会 1961

第3章

参考文献

青葉高『北国の野菜風土誌』東北出版企画 1975

青葉高『日本の野菜』八坂書房 2000

朝日新聞社編『値段史年表 明治・大正・昭和』朝日新聞社 1988

秋山徳蔵『秋山徳蔵選集』第一巻 みき書房 1957

大橋厚子「アチャールと甘酢漬け―食文化伝播をめぐる一考察―」
『農耕の技術と文化』第25号 農耕文化研究振興会 2003

北豊島郡編『東京府北豊島郡誌』名著出版 1979

小泉武夫『漬物大全―美味・珍味・怪味を食べ歩く』平凡社 2000

東京都神社庁『武蔵演路』東京都神社庁 1975

東京都『幕末江戸町人の記録 鈴木三右衛門日記』東京都 2008

富成邦彦「何汁何菜の称えと香物」『飲食史林』第3号 飲食史林刊行会 1981

「日本の食生活全集 東京」編集委員会『日本の食生活全集』13巻
「聞き書 東京の食事」農山漁村文化協会 1988

新村出編『広辞苑第六版』岩波書店 2008

原田信男『江戸の料理史』中央公論社 1989

典拠文献

『伊勢大夫賄献立帳』

『献立集』2 吉川誠次編 『日本料理秘伝集成』第8巻 同朋舎出版 1985

『一話一言』太田南畝著

日本随筆大成別巻6 吉川弘文館 1979

『犬枕』秦宗巴著

『仮名草子集』前田金五郎校注 森田武校注 日本古典文学大系90 岩波書店 1965

『飲膳作法』抄 法橋玉山著

『日本料理の起源』倉林正次編 『日本料理秘伝集成』第18巻 同朋舎出版 1985

『浮世風呂』式亭三馬著 中村通夫校注

日本古典文学大系第63 岩波書店 1959

『鸚鵡籠中記』

『名古屋叢書』続編9～12巻 名古屋市教育委員会 1965～1969

『大草殿より相伝之聞書』

『群書類従』第19輯・飲食部 続群書類従完成会 1979

『大坂繁花風土日記』砒泉老人著 木村 助次郎編 だるまや 1923

『大上臈御名之事』

『群書類従』第23輯 武家部 続群書類従完成会 1980

『小笠原諸礼大全』抄 法橋玉山著

『日本料理の起源』倉林正次編 『日本料理秘伝集成』第18巻 同朋舎出版 1985

『小笠原磯海流百ヶ条仕懸物伝書』

『珍味と地方料理・漬物秘伝』奥村彪生編 『日本料理秘伝集成』第14巻 同朋社出版 1985

『嗚呼矣草』田宮仲宣著

『日本随筆大成』第1期 19 日本随筆大成編集部編 吉川弘文館 1976

「尾張国産物」

『享保・元文諸国産物帳集成』第4巻 参河・美濃・尾張
盛永俊太郎編 安田健編盛永俊太郎 科学書院 1986

『會席料理 細工庖丁』浅野直隆著

『翻刻 江戸時代料理本集成』第8巻 吉井始子編 臨川書店 1981

『会席料理帳』幽閑齋著

『翻刻 江戸時代料理本集成』第6巻 吉井始子編 臨川書店 1981

『歌仙の組糸』冷月庵谷水著

『翻刻 江戸時代料理本集成』第3巻 吉井始子編 臨川書店 1980

『角川古語辞典』久松潜一編 佐藤謙三編 角川書店 1976

『鹿の子餅』武藤禎夫校注「安永期 小咄本集」 岩波書店 1987

『花譜・菜譜』貝原益軒著 八坂書房 1973

『瓦礫雑考』喜多村信節著

『日本随筆大成』第1期 2 日本随筆大成編集部 吉川弘文館 1977

『甘藷百珍』珍古樓主人著

『翻刻 江戸時代料理本集成』第5巻 吉井始子編 臨川書店 1981

- 『関秘録』卷上 著者未詳
『日本随筆大成』第3期 10 日本随筆大成編集部 吉川弘文館 1977
- 『嬉遊笑覧』 喜多村信節著 近藤 圭造校訂 名著刊行会 1979
- 『孝経楼漫筆』 山本北山著
『日本随筆大成』第3期 9 日本随筆大成編集部 吉川弘文館 1977
- 『毛吹草』 松江重頼編者 竹内若校訂 岩波文庫 1943
- 『好色一代男』 井原西鶴著 暉峻康隆校注・訳
完訳日本の古典 50 巻 小学館 1986
- 『合類日用料理抄』 無名子著
『翻刻 江戸時代料理本集成』第1巻 吉井始子編 臨川書店 1979
- 『古今料理集』 著者未詳
『翻刻 江戸時代料理本集成』第2巻 吉井始子編 臨川書店 1978
- 『古今要覧稿』 屋代弘賢編 第1~6 国書刊行会 1905
- 『槐記』抄 山科道安著
『茶懐石』熊倉功夫編 原田信男編 『日本料理秘伝集成』第11巻 同朋舎出版 1985
- 『黒白精味集』 狐松庵養五郎
「古典料理の研究(十三):『黒白精味集』について」
『千葉大学教育学部研究紀要』36・37巻2部 松下 幸子著 吉川 誠次著 山下 光雄 著 1988
- 『御本式料理仕向』 三浦屋久次郎著
『珍味と地方料理・漬物秘伝』奥村彪生編 『日本料理秘伝』第14巻 同朋社出版 1985
- 『献立筌』 山河念夢著
『翻刻 江戸時代料理本集成』第4巻 吉井始子編 臨川書店 1980
- 『蒟蒻百珍』 嗜蒻陳人著
『翻刻 江戸時代料理本集成』第5巻 吉井始子編 臨川書店 1980
- 『醒睡笑』 安楽庵著
『校訂落語全集』石橋思案校訂 博文館 1899
- 『西遊記続編』 橘南谿著
『校訂紀行文集』大橋乙羽校訂 博文館 1902
- 『四季献立会席料理秘裏抄』 池田東籬著
『翻刻 江戸時代料理本集成』第10巻 吉井始子編 臨川書店 1982

『四季料理献立』

『献立集』1 吉川誠次編 『日本料理秘伝集成』第7巻 同朋舎出版 1985

『四季漬物塩嘉言』花笠文京著

『珍味と地方料理・漬物秘伝』奥村彪生編 『日本料理秘伝集成』第14巻 同朋社出版 1985

『卓袱会席趣向帳』幽閑齋著

『翻刻 江戸時代料理本集成』第4巻 吉井始子編 臨川書店 1980

『精進献立集』山音亭著

『翻刻 江戸時代料理本集成』第9巻 吉井始子編 臨川書店 1981

『食物服用之巻』小笠原政晴著

『続群書類従』第19輯下 飲食部 続群書類完成会 1934

『書言字考節用集』槇島昭武編

『節用集大系』第81巻 大空社 1995

『書言字考節用集』槇島昭武編

『節用集大系』第82巻 大空社 1995

『諸国名産大根料理秘伝抄』器土堂主人著

『翻刻 江戸時代料理本集成』第5巻 吉井始子編 臨川書店 1981

『素人庖丁』浅野高造著

『翻刻 江戸時代料理本集成』第7巻 吉井始子編 臨川書店 1981

『新撰献立部類集』佐伯元明著

『翻刻 江戸時代料理本集成』第6巻 吉井始子編 臨川書店 1981

『新撰庖丁梯』杉野駁華著

『翻刻 江戸時代料理本集成』第8巻 吉井始子編 臨川書店 1981

『新撰会席しっぽく趣向帳』禿箒子著

『異国風料理』奥村彪生編 『日本料理秘伝集成』第13巻 同朋舎出版 1985

『新編武蔵風土記稿』第1巻 芦田伊人編集校訂 根本誠二補訂 雄山閣 1957

『新編相模国風土記』

『新編相模国風土記稿』千秋社 1983

『親民鑑月集』

『清良記 親民鑑月集』入交好脩 校訂 近藤出版社 1970

『成形図説』 曾繁編 白尾国柱等編 国書刊行会 1974

『碩鼠漫筆』

『続日本随筆大成』 第7 森銑三編 北川博邦編 吉川弘文館 1980

『饌書』 羽倉簡堂著

『食品食物学・食医学』 中村璋八編 佐藤達全編『日本料理秘伝集成』 第17 卷 同朋舎出版 1985

『僧家料理通』

『精進料理』 奥村彪生編 『日本料理秘伝集成』 第12 卷 同朋舎出版 1985

『大根一式料理秘密箱』 著者未詳

『翻刻 江戸時代料理本集成』 第5 卷 吉井始子編 臨川書店 1981

『茶湯献立指南』 遠藤元閑著

『翻刻 江戸時代料理本集成』 第3 卷 吉井始子編 臨川書店 1980

『張州府志』

愛知郷土資料叢書 第19 集 愛知県郷土資料刊行会 1974

『塵塚談』 小川頭道著

『燕石十種』 第1 広谷国書刊行会 1927

『漬物のおけいこ』 井上 秋江著 寶永館 1905

『漬物秘伝集』

『珍味と地方料理・漬物秘伝』 奥村彪生編 『日本料理秘伝集成』 第14 卷 同朋舎出版 1985

『貞丈雑記』 抄 伊勢貞丈

『日本料理の起源』 倉林正次編 『日本料理秘伝集成』 第18 卷 同朋舎出版 1985

「東海道名所図会」

『大日本名所図会』 第1 輯第7 編 秋里籬島著竹原春泉斎 ほか画 大日本名所図会刊行会 1921

『豆腐百珍』 何必醇著

『翻刻 江戸時代料理本集成』 第5 卷 吉井始子編 臨川書店 1981

『豆腐百珍続編』 何必醇著

『翻刻 江戸時代料理本集成』 第5 卷 吉井始子編 臨川書店 1981

『當世料理筌』 著者未詳

『翻刻 江戸時代料理本集成』 第8 卷 吉井始子編 臨川書店 1981

『東京府北豊島郡誌』 北豊島郡編 名著出版 1979

- 『当流節用料理大全』 四条家高嶋著
『翻刻 江戸時代料理本集成』 第3巻 吉井始子編 臨川書店 1980
- 『当流 料理献立抄』 著者未詳
『翻刻 江戸時代料理本集成』 第6巻 吉井始子編 臨川書店 1981
- 『南蛮料理書』
『異国風料理』 奥村彪生編 『日本料理秘伝集成』 第13巻 同朋舎出版 1985
- 『日養食鑑』 抄 石川元混著
『食品食物学・食医学』 中村璋八編 佐藤達全編『日本料理秘伝集成』 第17巻 同朋舎出版 1985
- 『日本山海名産図会』 木村孔恭著
『日本山海名産・名物図会』 千葉徳爾註解 社会思想社 1970
- 『日本歳時記』 貝原好古編録 貝原益軒刪補
生活の古典双書1 八坂書房 1972
- 『年中番菜録』 千馬源吾著
『翻刻 江戸時代料理本集成』 第10巻 吉井始子編 臨川書店 1982
- 『農業全書』 卷3 宮崎安貞著 「農書全集」 13 農山漁村文化協会 1978
- 『農業全書』 卷4 宮崎安貞著 「農書全集」 13 農山漁村文化協会 1979
- 『八僊卓燕式記』 著者未詳
『翻刻 江戸時代料理本集成』 第4巻 吉井始子編 臨川書店 1980
- 『日々徳用儉約料理角力取組』 皇國妙々競注記
東京都立図書館デジタルアーカイブ
- 『普茶料理抄』 未達著
『翻刻 江戸時代料理本集成』 第4巻 吉井始子 臨川書店 1980
- 『百姓伝記』 上・下 古島敏雄校注 岩波書店 1977
- 『比翼紫』 宇田楽庵著
『洒落本大成』 第20巻 中央公論社 1983
- 『武江年表』 斎藤月岑著 金子光晴校訂 平凡社 1968
- 『物類称呼』 越谷吾山著 八坂書房 1976

- 『本朝世事談綺』 菊岡沾涼著
『日本随筆大成』 第2期 12 日本随筆大成編集部編 吉川弘文館 1974
- 『不味公茶会記』 抄
『茶懐石』 熊倉功夫編 原田信男編 『日本料理秘伝集成』 第11巻 同朋舎出版 1985
- 『邦訳日葡辞書』 土井忠生他編訳 岩波書店 1980
- 『本草図譜』 岩崎常正著 本草図譜刊行会 1921
- 『本朝食鑑』 人見必大著 島田勇雄訳注 平凡社 1976
- 『枕草子』 清少納言著
『枕草子・紫式部日記』 池田亀鑑他校注 岩波書店 1958
- 「松屋会記」
『茶道古典全集』 第9巻 淡交社 1971
- 『耳底知恵袋』 抄
『日本料理の起源』 倉林正次編 『日本料理秘伝集成』 第18巻 同朋舎出版 1985
- 『耳袋』 根岸守信編著 柳田 国男校訂 尾崎 恒雄校訂 岩波文庫 1939
- 『万宝料理献立集』 器土堂著
『翻刻 江戸時代料理本集成』 第5巻 吉井始子編 臨川書店 1981
- 『万宝料理秘密箱』 器土堂主人著
『翻刻 江戸時代料理本集成』 第5巻 吉井始子編 臨川書店 1981
- 『尤之双紙』 斎藤徳元著
『新日本古典文学大系』 74 佐竹 昭広ほか編集委員 岩波書店 1991
- 『守貞漫稿』 喜田川守貞著 朝倉治彦他校訂 東京堂出版 1992
- 『大和本草』 益軒貝原篤信著 白井光太郎考註 有明書房 1978
- 『耶蘇会士日本通信』 下巻 村上直次郎訳 渡辺世祐註 雄松堂書店 1966
- 『有用植物図説』 田中芳男編 小野職愨編 服部雪斎図画 科学書院 1983
- 『萬聞書秘伝』
『珍味と地方料理・漬物秘伝』 奥村彪生編 『日本料理秘伝集成』 第14巻 同朋社出版 1985
- 『料理塩梅集』 塩見坂梅庵著「古典料理の研究」(2) 松下幸子他校注
『千葉大学教育学部研究紀要』 第25号 1976

- 『料理調菜四季献立集』秋山子著
『翻刻 江戸時代料理本集成』第8巻 吉井始子編 臨川書店 1981
- 『料理綱目調味抄』嘯夕軒宋堅著
『翻刻 江戸時代料理本集成』第4巻 吉井始子編 臨川書店 1980
- 『料理早指南』醍醐山人著
『翻刻 江戸時代料理本集成』第5巻 吉井始子編 臨川書店 1981
- 『料理山海郷』博望子著
『翻刻 江戸時代料理本集成』第4巻 吉井始子編 臨川書店 1980
- 『料理珍味集』博望子著
『翻刻 江戸時代料理本集成』第4巻 吉井始子編 臨川書店 1980
- 『料理簡便集』謾世堂主人著
『翻刻 江戸時代料理本集成』第8巻 吉井始子編 臨川書店 1981
- 『料理伊呂波庖丁』冷月谷水著
『翻刻 江戸時代料理本集成』第7巻 吉井始子編 臨川書店 1981
- 『料理物語』著者未詳
『翻刻 江戸時代料理本集成』第1巻 吉井始子編 臨川書店 1978
- 『料理献立集』著者未詳
『翻刻 江戸時代料理本集成』第8巻 吉井始子編 臨川書店 1981
- 『江戸流行 料理通』八百膳主人著
『翻刻 江戸時代料理本集成』第10巻 吉井始子編 臨川書店 1982
- 『料理秘伝記』
『日本料理法秘伝』松下幸子編 『日本料理秘伝集成』第4巻 同朋舎出版 1985
- 『和漢三才図会』寺島良安著
『和漢三才図会』13 島田 勇雄ほか訳注 平凡社 1985
- 『和漢三才図会』17 島田 勇雄ほか訳注 平凡社 1991
- 『臨時客応接』和田信定著
『翻刻 江戸時代料理本集成』第8巻 吉井始子編 臨川書店 1981
- 『和漢精進料理抄』吉岡等著
『翻刻 江戸時代料理本集成』第2巻 吉井始子編 臨川書店 1979

表 3-8 落語「長屋の花見」に見られるダイコンの漬物 参考文献

- 「墨田(すだ)の花見」演者 三代目蝶花楼馬楽
『新選落語集』大正8年6月26日吉堂本店刊
『口演速記明治大正落語集成』第7巻 講談社 1982
- 「長屋の花見」演者 金原亭馬之助 昭和4年上演
『落語全集』下巻 野間清治編 大日本雄弁会講談社 1929
- 長屋の花見 演者 五代目柳屋小さん
『柳屋小さん全集』上巻 東京大学落研OB研編 青蛙房 1965
- 貧乏花見 桂春団治
『初代桂春団治落語集』東使英夫編 株式会社講談社 2004
- 貧乏花見 笑福亭松鶴
『上方落語』笑福亭松鶴 講談社 1987
- 貧乏花見 桂米朝
『米朝落語全集』増補改訂板第6巻 創元社 2014
- 長屋の花見 四代目柳屋小さん
『昭和戦前傑作落語全集』第1巻 講談社 1981
- 長屋の花見 演者十世金原亭馬生
『金原亭馬生集成』第1巻 藤井宗哲編 旺国社 1976
- 長屋の花見 演者六代目三遊亭圓生
『円生全集』追悼編 東大落語会編 青蛙房 1980
- 長屋の花見 立川談志著
『立川談志遺言大全集』12 第7席 講談社 2002
- 長屋の花見 入船亭扇橋
『古典落語』(三) 落語協会編 角川書店 1974
- 長屋の花見 三遊亭圓楽独演会 1979.3.31
録音カセットカバー 東芝 EMI TOCF55137
- 長屋の花見 柳家喬太郎著
『落語こてんパン』 ポプラ社 2009

第4章

参考文献

- 江頭宏昌「山形県の在来カブ 焼畑がカブの生育と品質に及ぼす効果」
『季刊東北学』第11号 東北芸術工科大学東北文化研究センター2007
- 江原 絢子ほか校注・執筆「漬物塩嘉言(武蔵) 小田原屋主人著」
『日本農書全集』52 農山漁村文化協会 1998
- 江原絢子「江戸時代の食生活における大根の利用」
『農耕の技術と文化』第25号 農耕文化研究振興会 2003
- 大羽至『東海漬物 半世紀のステップ あたって砕ける』
- 国分グループ株式会社 www.kokubu.co.jp/
- JA 東京中央会『江戸・東京ゆかりの野菜と花』農山漁村文化協会 1992
- 多田統一「明治・大正期における本邦の缶詰業―農産缶詰を中心として―」『歴史地理学』1998
- 東海漬物株式会社ホームページ www.kyuchan.co.jp/
- 原田信男『和食と日本文化』 小学館 2000
- 100周年記念史編集委員会編『炎よ永遠に 東京都漬物事業協同組合百年史』
東京都漬物協同組合 1988
- 独立行政法人日本スポーツ振興センター
『学校給食衛生管理基準の解説―学校給食における食中毒防止の手引―』2011
- 山形県 山形おきたま伝統野菜 www.pref.yamagata.jp
山形在来作物研究会『おしゃべりな畑』山形大学出版会 2010
- 山形在来作物研究会編『どこかの畑の片すみで』山形大学出版会 2007
- ##### 典拠文献
- 『北国の野菜風土誌』青葉高 東北出版企画 1976
- 『軍隊料理法』小林又七 川流堂小林本店 1905
- 『軍隊炊事参考書』田村幸雄陸軍一等主計 武揚社出版部 1927
- 『写真で見る日本陸軍 兵営の食事』藤田昌雄著 光人社 2009
- 『写真で見る海軍糧食史』藤田昌夫 光人社 2007

- 『庄内方言辞典』佐藤雪雄 東京堂出版 1992
- 『女工哀史』細井和喜蔵著 日本プロレタリア文学集 33
ルポルタージュ集 (1) 新日本出版社 1988
- 『『東京府志料』にみる明治初期の食物一覧』
財団法人東京都歴史文化財団 東京都江戸東京博物館編
東京都江戸東京博物館調査報告第7集 1999
- 『漬物手帖』 漬物新報社 1980
- 『練馬の商品作物と漬物』練馬区教育委員会生涯学習部生涯学習課文化財係編
練馬区郷土資料室編 練馬区教育委員会 2003
- 『ひなぶり歌』(刊行年不明) 鶴岡市立図書館郷土資料館蔵
『大泉史苑』第二号 大川勝三郎「ひなぶり歌―庄内名物ひなぶり歌合―」
- 『炎よ永遠に 東京都漬物事業協同組合百年史』東京都漬物協同組合 1988
- 『守貞漫稿』上巻・中巻 喜多川守貞著 朝倉治彦編 東京堂出版 1973
- 『類聚近世風俗史』室松岩雄 名著刊行会 1999
- 「山形県における焼畑栽培の赤カブとその漬物について」小川聖子
『人間総合科学大学紀要』第24号 2013
- 「山形県における雪菜栽培とその「ふすべ漬」について」小川聖子
『人間総合科学大学紀要』第28号 2015
- 米沢市 雪菜ふすべ漬け www.city.yonezawa.yamagata.jp/1874.htm
- 『六十四品漬物塩加減』根村熊五郎 翻刻 進々堂各書店 共同刊行兎屋書店 1885
- 『六十四品漬物鹽加減』山中市兵衛著 各書林繪双紙屋 1887

第5章

参考文献

黄慧性・石毛直道 『韓国の食』平凡社 1988

李 錦東・白武 義治「キムチ貿易と韓・日両国の野菜漬物産業の構造変化」
『佐賀大学農学部彙報』(91) 2006

典拠文献

一般社団法人食品需給研究センター<http://www.fmric.or.jp/stat/>
食品産業動態調査(食品生産流通統計)食品製造業の生産動向
品目別統計表の中の農産食料品：野菜・果実漬物 1980年～2013年 年報

『栄養と料理』平成28年1月号別冊付録 女子栄養大学出版部編
『栄養と料理』平成27年7月号別冊付録 女子栄養大学出版部編
『栄養と料理』平成27年1月号別冊付録 女子栄養大学出版部編
『栄養と料理』平成26年7月号別冊付録 女子栄養大学出版部編
『栄養と料理』昭和60年1月号別冊付録 女子栄養大学出版部編

家計調査 <http://www.stat.go.jp/data/chouki/20.htm> 20-03-a

「1世帯当たり年間の品目別支出金額及び購入数量」20-3-b

「1世帯当たり年間の品目別支出金額及び購入数量

(二人以上の世帯―全国)」 総務省統計局

昭和38年～50年の家計―家計調査― 総理府統計局編集・発行1972

「ぐんまのデータ」一般財団法人群馬経済研究所 www.gunma-eri.or.jp/ 2013年3月1日

「国民健康・栄養調査報告書」厚生労働省 国民健康・栄養調査 平成15年～平成25年

www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kenkou_eiyou_chousa.html

国立開発研究法人 医薬基盤・健康・栄養研究所 www.nih.go.jp/eiken/

国立健康・栄養研究所「国民栄養の現状」年度別インデックス

昭和22年(1947)～平成14年(2002)

『五訂増補日本食品成分表』香川芳子監修 女子栄養大学出版部 2015

群馬県 沼田給食センター「平成24年 1月～12月 こんだてひょう」

埼玉県川口市 平成17年度学校給食献立表

学校給食献立表 2016年1月7日更新 www.city.kawaguchi.lg.jp

東京都中央区学校給食献立表 www.city.chuo.lg.jp

福岡県福岡市学校給食献立表 www.city.fukuoka.lg.jp/kyoiku

全日本漬物協同組合連合会 漬物ポータルサイト www.tsukemono-japan.org/

経済産業省「工業統計」各県別漬物の出荷金額(年次)

「大学生における漬物の嗜好について」小川聖子・紀まき子・小菅麻衣良

『杉野服飾大学紀要』14号 2015

農産物漬物の日本農林規格 農林水産省

平成十七年十一月十四日 農林水産省告示第千七百五十二号

最終改正平成二十五年十二月二十四日 農林水産省告示第三一一九号第2条

「平成 24 年工業統計表〔品目編〕」www.meti.go.jp
経済産業省「野菜漬物（果物を含む）の出荷金額」

独立行政法人日本スポーツ振興センター
『学校給食衛生管理基準の解説―学校給食における食中毒防止の手引―』2011

終章

参考文献

青葉高『日本の野菜』 八坂書房 2000

江原絢子「江戸時代の食生活におけるだいこんの利用」
『農耕の技術と文化』第 25 号 2003

小川聖子「米沢の在来作物窪田ナスの歴史とその漬物について」
『山形在来作物研究会誌』2009

前田安彦『新つけもの考』岩波書店 1987

守屋亜記子「キムチの伝統と変容」『伝統食の未来』岩田三代編ドメス出版 2009

典拠文献

『尾張名所図会』前編 岡田啓・野口道直編 臨川書店 1998

「漬物の衛生規範の改正等について」厚生労働省
www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/.../dl/121012_1.pdf

『毛吹草』新村出校閲 竹内若校訂 岩波書店 1943

統計局 統計局 独立行政法人統計センター
www.e-stat.go.jp/SG1/estat/GL08020101.do?
統計表一覧 国民健康・栄養調査 平成 25 年国民健康・栄養調査
年次 2013 年第 1 部 栄養素等摂取状況調査の結果-3
食塩摂取量の平均値及び標準偏差―地域ブロック別,
平均値, 標準偏差―総数・男性・女性, 20 歳以上

「日本人の食事摂取基準（2015 年度版）」厚生労働省
www.mhlw.go.jp/file/04-Houdouhappyou.../0000041955.pdf

「日本高血圧学会 減塩委員会 報告 2012」
www.jpnh.jp/general_salt.html 2012

『農業全書』宮崎安貞著「日本農書全集」13 農山漁村文化協会 1978
農林水産省 品目別分類 野菜 作況調査
www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/kensaku/hin5.html

謝辞

博士課程における研究成果を、このような形でまとめることができましたのは、多くの方々からのご指導・ご協力の賜物であると存じます。ここに記して、感謝申し上げます。

本論文の指導教授であり、主査の原田信男先生には、博士課程はもとより、修士課程からの長期にわたり、ご懇切なご指導を賜りました。

原田先生は、2006年にグローバルアジア研究科の第1期生として社会人入学した拙い私に、学問の奥深さと面白さを教えて下さり、わけても漬物の歴史をまとめるにあたって、日本の食とその文化の歴史について、基礎からの教を賜りました。とりわけ、史料や文献に向き合う心構えについては、終始厳しくご教示いただきました。先生のご指導なくしては、本論文を仕上げることは不可能でありました。ここに心からの謝意を申し述べます。

この8年間の貴重な経験は、私にとってかけがえのない財産でございます。今後も原田先生からお教えいただいたことを志にし、研究者として真摯に歩んでゆきたいと存じます。

また、副査の東京家政学院大学名誉教授 江原絢子先生、本学教授 濱田英作先生、女子栄養大学名誉教授 松本伸子先生には、本論文をご査読いただき、細部にわたってのご指導と、的確なご助言を賜りました。深く感謝申し上げます。

グローバルアジア研究科研究科長 小口和美先生には、本研究の進行を当初から見守っていただき、研究科長のお立場からのご支援をいただきました。ともすればくじけそうになる私に、常に温かい励ましのお言葉を頂いたことは忘れません。厚く御礼申し上げます。

本学の梶原景昭先生には修士課程でグローバルアジア論のご講義を、土佐昌樹先生には、文化政策のご講義を受講させていただきました。賜りました学恩に、深く感謝いたします。

また、論文作成にあたり、本学教務課の皆さまには大変お世話になりました。加えて、杉野服飾大学常勤講師 小菅麻衣良氏には、調査等にご協力、ご支援をいただきました。皆様に御礼申し上げます。

本学入学は、社会人であり、仕事を持つ私にとりましては、大きな挑戦でもありました。その背中を押してくださったのは、大学時代に卒業研究を指導していただきました松本伸子先生です。学術研究への興味を持つきっかけを与えてくださいましたことを、ここに改めて御礼申し上げます。

そして最後に、日々の生活の中で私を見守り、励まし、研究生生活を支えてくれた夫と両親に、深く感謝いたします。

平成28年3月

朝倉聖子