

国士舘大学審査学位論文

「博士学位請求論文の内容の要旨及び審査結果の要旨」

「日本の漬物文化ーその変遷と特色ー」

朝倉 聖子

氏 名 朝倉 聖子
学位の種類 博士(学術)
報告番号 甲 第42号
学位授与年月日 平成28年3月20日
学位授与の要件 学位規則第4条第1項該当
学位論文題目 日本の漬物文化 ―その変遷と特色―
論文審査委員 (主査) 教授 原田 信男
(副査) 教授 濱田 英作
(副査) 名誉教授 松本 伸子 (女子栄養大学)
(副査) 名誉教授 江原 絢子 (東京家政学院大学)

博士論文の要旨

博士論文 日本の漬物文化 ―その変遷と特色―

氏 名 朝倉 聖子

要旨

本研究の対象

2013年12月に、和食は、「和食；日本人の伝統的な食文化」としてユネスコ無形文化遺産に登録された。現在、日本人の食に関して、世界的に関心が集まっている。

本稿では、日本人の伝統的な食事の構成において、極めて大きな意義を持ちながら、ほとんど関心を示されてこなかった漬物に着目して、研究の対象とした。

米飯と塩分を含んだ漬物とを口にして、噛み合わせてゆくに従ってまじり合う、口中での味の広がりである口中調味は、日本人に好まれている米飯の食べ方の一つである。そして、そうした食習慣が受け継がれてきたことは、漬物が、日本人の食事に深くかかわってきたことを示唆している。

また、漬物は酒肴ともされ、生野菜に近い浅漬や、地域の名産品の漬物を、独立した料理の一品として提供する場合も見受けられる。さらに、都市部ではほとんど見られなくなったが、地方によっては茶請として自家製の漬物が供されることも少なくない。

このように漬物は、現在その種類も多いが、食し方も一元的ではない。

多様で多元的な漬物と、日本人との関わりを明らかにし、さらに漬物の現況からその将来を展望する。

本研究の動機と内容

漬物は、米または米と雑穀、あるいは雑穀の飯を食べるために必須の副菜であり、日本人の食生活になくってはならないものであった。一般庶民にとっては、近世以降、50年ほど前までは、飯と漬物、それに汁とがあれば、それは食事として成立していたのである。

漬物は、日本人の食事にとって、それほど重要な位置づけにあったにもかかわらず、近年はその摂取量が減少している。

連綿として食べ継がれてきた漬物の現状をみると、改めてその価値と存在

意義を考える必要があるのではないかと思われる。

漬物に関する研究は、食品学・農学・発酵学などの分野において、盛んになされてきたことは事実である。しかしそれらは、近代において製造される漬物加工についての、それぞれの専門分野でのアプローチに限定される。古代から食べ継がれてきた漬物を食文化史の中での存在としてとらえ、その発生や歴史の変遷について言及した研究は極めて少ない。

漬物という食品は、毎日毎食の主食を補助する当然の菜とされてきたがために、かえって軽んじられ、記録に残すほどの価値が認められなかったからかもしれない。

漬物に焦点を絞り、食文化に視点を置いた通史は、先行研究に見られなかったことから、本稿では、この点を補完すべく、研究のテーマとした。

本稿は、文化としての漬物の変遷を、古代から現代までにわたって論ずるものである。

研究方法

漬物とは、通常は、塩・味噌・醤油・こうじ・ぬか・調味液などに漬けこんだ食品のことをいう。広義には肉、魚、貝なども含むが、一般には野菜を漬けたものをさす。素材である野菜や果実、獣肉や魚肉を乾燥や加塩で脱水し、発酵や味つけの目的のために、調味料や調味液につけ込むものである。果物の砂糖漬・獣肉の塩漬・魚の塩辛も漬物の一種であり、さらには、穀物や魚の漬物の中には調味料へと変化していった例も見受けられる。

これらのうち、副菜として日常的に用いられてきたのは、主に野菜を材料とし、塩分を含む調味料を用いた漬物である。

本稿では、塩分を含み、野菜の保存を目的とする漬物に限り、漬物として論じてゆくこととする。

本稿研究では、古代、中世、近世それぞれの文献史料を蒐集し、漬物の記載が見られた箇所から、漬物に関する事項を広く抽出し、それらを採集、分類し、時代ごとの関係史料と共に検討する。近代・現代に関しては、各時代における史料に加え、統計資料や調査等に基づき、漬物について検討を重ねる。

漬物の発生

古代以前から、日本人の食料獲得の方法は、主に農耕であり、主食には米および雑穀などの穀物を選んだ。穀物は、保存環境を整えれば翌年の収穫時までとり置くことが可能である。しかし副菜となる野菜は、芋などを除いては、保存のきかないものが大半である。

しかも野菜類は、収穫時には実際に必要とするよりも多く採れてしまうこともある。余剰な野菜を腐らせず保存する方法は、必要と経験によって、自然と考え出されていったと思われる。

漬物は、そうした食物の保存に端を発している。野菜は、塩を加えることで組織の表面に濃い塩水ができ、浸透圧の差によって内部の細胞から水分が滲出し、脱水がおこる。また、野菜に含まれていた酵素や、空気中の有用微生物により発酵がおこり、糖、アルコール、アミノ酸が生じる。その結果として、風味が醸成され、独特の歯触りも付加された特別な食品となる。

また、四季のある日本では、冬季には作物が全く採れない地域も多い。そのために、冬季の野菜欠乏期に備える必要があり、夏季や秋季の豊富な時期に、塩蔵して備えおいた。漬物には塩が必要となるが、塩の価格が高価な時代や、塩の入手が困難な地域にあっても、漬物作りは盛んに行われてきた。

漬物の調製については、時代それぞれに工夫がなされ、食文化の一端を担ってきた。

第1章 古代の漬物

古代に調製され、食されていた漬物について、調製に用いた素材および調味料について整理し、これらの組み合わせを分析する。古代の植物名や漬物の概念は、必ずしも現在と同じとは言えない部分もある。古代に存在した漬物の内容を検討し、さらに当時代における漬物の食品価値について論ずる。

特に古代では、製塩方法が完全に確立されていたとはいえ、塩の価格は高価であり、塩を含む発酵調味料も貴重なものであった。漬物の価値観も、現在の物とは異なっていたと思われる。

第2章 中世の漬物

中世に調製され、食されていた漬物について検討する。用いた素材および調味料について整理し、これらの組み合わせを分析する。加えて、中世が発生とされる本膳料理における漬物の位置づけと、茶の湯の場の懐石料理で供される漬物について、その位置づけを明らかにする。

さらに、現在では日常的に使われる「香物」の言葉の発生は中世にあると考え、その内容について、資料を基に言及する。

第3章 近世の漬物

近世に飛躍的に広がりを見せ、調製され食された漬物について、素材および調味料について整理し、これらの組み合わせを分析する。近世においては、料理書などにも、漬物について多くが書き記され、その具体的な様子を知ることができる。また、漬物屋が漬物の専門書を著し、それが多くの庶民に受け入れられたことから、漬物に対する関心が高かったことが窺える。

そして、当時代には、現代まで通じるすべての漬物の基礎が出来上がっていたといえる。

また、都市では米の精白が広まり、その副産物として米糠が大量に生産された。この米糠を用いた漬物である「たくあん漬」と「糠味噌床漬」が確立される。

たくあん漬は、その保存性が極めて高く、保存食としても全国に広まり、近代、現代を通じて大量に製造され、作られることとなる。

糠味噌床漬は、糠床を長期間にわたって保存することが可能で、しかも家庭で適量を作ることができた。さらに数日で漬物ができあがることから、都市を中心に広まってゆく。

第4章 近代の漬物

近代の漬物は、近世の漬物の形がほぼそのまま引き継がれた。素材には、白菜やキャベツといった、明治期以来に広まったものも含まれる。

特にたくあん漬は、都市近郊の農家で作られ、都市にむけて販売された。安価であったため、社会の底辺ともいえる庶民の日々の食事にも日々用いられた。

また、近代化を推し進める明治の軍隊などの食事にも、米飯には漬物が添えられたため、その漬物の需要と供給について検討する。

さらに近世・近代を通じて、地域社会に根付いた在来作物の漬物について、野菜の栽培方法と、漬物の調製について論ずる。

第5章 現代の漬物

現代の漬物の摂取量、購入量、生産量などについて、おもに統計資料を用いて論ずる。現代では、漬物の消費にも大きな変化があった。それは、主に米の摂取量の変化に起因するものである。漬物と米の関係性について、数値を比較しながら、具体的に論ずる。

さらに消費される漬物の種類にも大きな変化があった。それまで最も生産されていたたくあん漬が激減し、かわってキムチの生産がのびてゆく。その要因について、検討する。

終章 通史としての日本の漬物文化

古代から、現代までを通して、漬物がいかに変遷したか、日本人の食文化に貢献したその大きさを追認する。

喫緊の漬物が抱える課題を明らかにし、将来にわたっても、かけがえのない食品として存在し続けることが出来るか否かについて論じる。さらにその有様はいかなるものであるのかを展望する。

氏 名 朝倉 聖子
学位の種類 博士（学術）
報告番号 甲 第42号
学位授与年月日 平成28年3月20日
学位授与の要件 学位規則第4条第1項該当
学位論文題目 日本の漬物文化 ―その変遷と特色―
論文審査委員 （主査）教授 原田 信男
（副査）教授 濱田 英作
（副査）名誉教授 松本 伸子（女子栄養大学）
（副査）名誉教授 江原 絢子（東京家政学院大学）


博士論文審査結果の要旨


博士論文 日本の漬物文化 ―その変遷と特色―


氏 名 朝倉 聖子

2016年2月18日

博士学位請求論文の審査結果報告書

主任審査員 国土舘大学大学院グローバルアジア研究科 原田信男 

審査員 国土舘大学大学院グローバルアジア研究科 濱田英作 

審査員 女子栄養大学名誉教授 松本仲子 

審査員 東京家政学院大学名誉教授 江原絢子 

1、提出論文

日本の漬物文化——その変遷と特質

(英訳 ; Japanese pickles culture : Its transition and characteristic)

(A4版日本語 30行組、本文編 267枚 (うち図 10枚)、表 55枚)

提出者：朝倉聖子 (国籍：日本)

資格検定免除承認：2013年12月19日

(国土舘大学学位規定第18条第2項に基づき資格検定を免除し、資格ありと判じた。)

学位申請：2015年11月24日

提出日：2015年11月27日

事前審査：2015年12月10日

審査口頭試問会 (最終試験) 2016年12月22日

最終提出日：2016年2月1日

公聴会：2016年2月5日

2、論文の要旨

本博士学位請求論文 (以下、本論文という) は、以下の構成からなる。

序章

第1節：漬物の存在意義と本研究の目的 / 第2節：研究内容 / 第3節：本稿の構成

第1章：古代の漬物

第1節：本章で用いる史料の内容 / 第2節：漬物に用いた素材の種類 / 第3節：調味料の種類と漬け方

第2章：中世の漬物

第1節：漬物の素材と漬物名 / 第2節：料理書・御成記・茶会記にみられる香物 / 付論：

萱津神社の香物神事

第3章：近世の漬物

第1節：料理本などにみられる漬物／第2節：糠を用いた漬物／第3節：町人が1年に食べた漬物／第4節：落語『長屋の花見』にみる、ダイコンの漬物

第4章：近代の漬物

第1節：近代の献立における漬物の意義／第2節：地域にみる漬物の現状／第3節：漬物の販売と購入

第5章：現代の漬物

第1節：漬物の摂取量と購入量／第2節：漬物の購入量／第3節：漬物の生産量／第4節：若年層にみる漬物の認知度と、志向の状況／第5節：雑誌『栄養と料理』の献立にみられる漬物／第6節：学校給食にみられる漬物

終章：通史としての漬物文化

第1節：古代／第2節：中世／第3節：近世／第4節：近代／第5節：現代／第6節：現在の漬物とその将来

本論文は、日本における漬物文化の変遷と、その特質を論じたものである。日本の米飯を中心とした伝統的な食事の構成において、漬物は極めて重要な位置を占めてきたが、これを正面から取り上げた研究は、ほとんど皆無に近かった。ある特定の時代の漬物についての研究や、農学あるいは食品科学の分野から漬物を対象とした考察はあったが、今日に伝えられる文字史料を基礎とした通史的分析は行われなかったため、漬物の実態や変遷に関しては不明なことの方が多かった。漬物とは、食材を塩・醤油・味噌・酢などの調味料、あるいは酒粕・糠・麴、または調味液に漬け込んだ食品で、一種の発酵によって保存を利かせるとともに旨味を引き出すという特性がある。広義には野菜のほか魚・肉・穀物・果実なども漬物に加工されるが、本論文では論述の対象を野菜に限っている。魚や肉などの漬物は、その化学現象が野菜とは異なり複雑で、かつ膨大な論考を要するところから、この判断は妥当と思われる。

本論文は、古代から現代に至るまでの漬物関係史料を幅広く収集し、膨大なデータから通史的に考察した点に最大の功績がある。つまり古代の漬物の種類や調味料を含む実態分析から始まり、中世に香物と梅干（ただし梅干は果実であるため考察からは除外されている）という漬物が、本膳料理との関係で登場したことや、近世には米糠を用いたたくあん漬や糠床漬といった新しい漬物技術が確立されると同時に、それらが販売の対象となって専門の漬物屋が出現し、さらには美味を追求して複雑な漬物が考案されたことや、どのように食されていたのかなどを、史料に基づいて明かにしている。そして近代には、明治以降新たに移入された野菜が漬物に加わるとともに、大量生産が行われ、軍隊や工場などでの集団的食事の場に提供されたことや、少量の漬物を衛生的に個別包装して販売拡張が図られてきた過程についても、いくつかの興味深い指摘を行っている。さらに現代では、漬物の現在と将来に関して考察を加え、米摂取量との関係から漬物の位置が低下してきたことを、統計資料などを用いて指摘するとともに、アンケート意識調査などから、塩分摂取過多などに留意しつつ漬物の嗜好性を高めるなどの工夫が必要だと結論づけている。総じて本論文は、歴史的な史料を良く収集し、食品・調理学的な立場から、日本における漬物

の変遷と特質を論述した点に高い評価が与えられる。

以下、提出された論文内容を、その構成順に要約する。

序章では、漬物の定義を明確化するとともに、その存在意義を指摘した上で、研究史に触れ、本論文における研究の目的および方法論が述べられている。そして本論の第1章では、古代の漬物について、『大日本古文書』の一部として刊行された正倉院文書をはじめ、出土遺物である木簡や古代の本草書『本草和名』および行政手引き書である『延喜式』のほか辞書的性格を有する『倭名類聚抄』から、漬物に関する記述および漬物とする食材について史料を広く収集し、これらを分析することで古代における漬物の具体相を明らかにしている。すでに、この分野については、関根真隆『奈良朝食生活の研究』の先駆的研究があり、漬物についても論及されているが、本論文では、その後に発掘された木簡を加味して漬物の素材別に考察を深めたほか、歴史学者の関根氏では果たすことのできなかった調理学的な見地からの分析を加え、古代の調味料や漬け方についても、実に多様な漬物が存在していたことを指摘している。とくに特徴的な調製法を駆使した菹(ニギ)や須々保理漬・荏裏(ヱツミ)などといった漬物の実態が分かって興味深い。

第2章では、古代のように統一かつ包括的な史料を欠く中世の漬物について、この時代に成立した料理書のほか、本膳料理が供される御成献立や懐石料理が出される茶会記などから、漬物に関する史料を幅広く収集し、その分析から中世における漬物の特質を的確に指摘している。かつて漬物の素材はウリとナスの塩漬けが主体であったが、中世になると、味噌漬を本義とする香物が出現するようになり、やがてダイコンも漬物に用いられるようになる。確かに香物の出現は、『四条流庖丁書』からの分析が示すように、本膳料理とセットとなったもので、かつては飯の脇に置かれた焼き塩や山椒などに代わって、飯や湯漬けに添えられる香物が重要な位置を占め、飯に不可欠の存在として、茶会の懐石料理にも香物が添えられるようになったことなどを明らかにしている。さらに付論では、現あま市にある萱津神社の香物神事への分析が加えられている。これは名古屋の熱田神宮に香物を献納する興味深い神事であるが、その内実を現地調査や広く収集した近世関係文献から分析を行い、香物の古型がウリ・タデ・ナスであったことや、この神事の成立がほぼ本膳料理の成立時期に重なることなどを推論しており、著者の中世香物論に一定の裏付けを与えている。

さらに第3章では、比較的豊富に残される近世の料理書・料理本から、膨大な漬物関係史料の収集・分析が行われている。まず近世には漬物の主な素材となるダイコンの生産が著しく展開し、地域名産品や漬物専用のダイコンまでが出現したことを論じた上で、この時代における漬物の実態を考察し、米の精白によって増加した糠の利用が、広汎に行われるようになった点を強調している。つまりダイコンのたくあん漬の出現・普及と比較的簡便な糠味噌床漬の社会的浸透が、近世における漬物の最大の特色であるという興味深い指摘がなされている。さらに農書や地理書などを利用して、著名な練馬ダイコンのたくあん漬の製法や販売についても論及している。またダイコン以外にもさまざまな野菜に利用できる糠味噌床漬の製法や特徴についても、多くの料理書・料理本から明らかにするとともに、複数の野菜を手の込んだ製法で作る漬物の登場などについても考察を加え、近世に漬物文化が著しい展開をみせたことを論証している。本章では、具体的に漬物を素材別・漬

け方別・名称別に分類し分析を加えることで、その実態解明に迫っており、その功績は大としてよいだろう。また江戸の町人の日記から、漬物がどのように食膳に上ったかを分析したほか、落語の『長屋の花見』を素材として、たくあん漬とダイコンの糠味噌漬が、庶民の食生活に重要な役割を果たしていたという興味深い指摘も行われている。

第4章では、近代の漬物を扱い、この時代に発生した軍隊や工場での集団給食で、漬物がどのような位置を占めたかを検討している。ともに食事献立に漬物は必ず登場するが、体力が勝負となる軍隊では他の副食が豊富であったのに対し、女工たちなどの食事においては漬物が主菜的な位置を占めており、近代資本主義の最先端では貧相な食事が供されたが、その場合にたくあんなどの漬物が大きな役割を果たしたという指摘も興味深い。また『軍隊料理法』などの料理書には、漬物の製法が詳細に記されており、隊内でも調理されていたが、やがて後には、漬物の工場における大量生産が始まり、少量の個別包装で衛生的な漬物販売が行われて、漬物の供給形態を大きく変えていったことも明らかにしている。なお、本章では史料的には明らかにしがたい地方名産の漬物についても、現地調査などを基として、在来野菜の多い山形県における近代の事例を紹介している。

さらに第5章では、現代の漬物について、各種統計資料や独自のアンケート調査および料理雑誌や学校給食の献立から、詳細な分析を行っている。とくに近年では、白菜漬やたくあん漬の需要が著しく減少しているが、これを米摂取量の変化との関連性から論じたほか、代わりにキムチが新たに生産量を増加させたことなどを明らかにした。また今日では、食品衛生管理や健康問題から、基本的に工場製の漬物では加熱殺菌が義務づけられるため、発酵が続いたまま販売されているものは皆無に近いことや、減塩への留意から保存料が加えられ、賞味期限が短くなっていることなどを強調している。そして副食が比重を増した現代では、漬物の需要が大幅に低下しているが、低塩化を維持しつつも食味を重視した嗜好品としての漬物を志向すべきだと結論づけている。

最後の第6章は、通史的観点から漬物の歴史的特質を概観したまとめとなっている。以上、本論文は、古代から現代までの各種文献史料を調査・収集し、これに基づいて各時代における漬物の特徴を通史的に論じた点に大きな特徴が認められる。これまで断片的にしか扱われてこなかった漬物について、その種類や調味料・製法などを具体的に明らかにしつつ、食生活における漬物の歴史的な位置づけを試みたもので、日本における漬物文化研究に貴重な一石を投じたことに疑いはない。

国士舘大学大学院学則第51条に基づき、以上の諸点を踏まえて慎重に審査した結果、学位請求のために提出された本論文を、審査員一同の責任において、合格と判ずるものである。

ただ本論文は、内容的には十分な考察を行ったものとして評価されるが、論文作成の体裁上、若干の問題を要する部分も認められるので、この点の修正が望まれる。