

## 基幹共同研究「常民生活誌に関する総合的研究」 “日常茶飯”——日本人は何を食べてきたか

期間：2020 年～

〔所員〕 周 星 須崎文代 角南聡一郎 廣田律子 安室 知 山本志乃

〔客員研究員〕 佐野賢治

### 「和食」をはるかに超える日本人の食生活

周 星

「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されてから、10 年を迎える。この 10 年間、言うまでもなく、日本国民の食生活において、「和食」に対する認知度はさらに高まっている。コロナ禍の以前までに、農林水産省の取組による成果として、国外における日本食レストラン数の増加、日本の農林水産物・食品の輸出額の増加、訪日外国人旅行者数・旅行消費額の増加や地方の多様な食への期待など、さまざまな相乗効果が取り上げられた。要するに、「和食」の幅が広げられ、日本各地方の「郷土料理」までも行政や学界に意識されるようになったのである。

「和食」のカテゴリーやその固定イメージとは異なる日本人の「食生活」を考える本研究のプロジェクトの発想としては、つまり「日本人は何を食べてきたのか」を明らかにするため、「和食」が出来上がるまでに至った道のり、いわば、食生活の歴史を重要視しなければいけないのである。登録申請の当時、ユネスコへ提出された書類には「和食」の歴史は特に強調されてはいなかったが、「食」に関する「習わし」や「伝統的な食文化」などの表現として、その意味合いも含まれていると思われる。すなわち、「和食」は日本史の産物であり、歴史上における日本人の食生活の結晶



写真 1 名久井文明氏 公開講演会「日本人は何を食べてきたか——民俗考古学からのアプローチ」2023 年 6 月 24 日



写真2 クリに糸を通して乾燥させる民俗事例（岩手県宮古市小国）／名久井文明氏提供

とも言えるだろう。

しかし、日本人の食生活の歴史を解明することは、そう簡単ではない。文献資料や歴史学のアプローチはもちろんではあるが、考古学や民俗学の資料も必要とされ、さらに「民俗考古学」のような新しいアプローチも実践されるべきであろう。2022年6月24日に、日本常民文化研究所・基幹共同研究「常民生活誌に関する総合的研究 “日常茶飯”——日本人は何を食べてきたか」の第3回公開研究会（第177回比較民俗定例研究会と共催）は、公開講演会（オンライン併用）として横浜キャンパスの8-34講義室で開催された。「日本人は何を食べてきたか——民俗考古学からのアプローチ」をテーマとして、名久井文明氏（物質文化研究所一芦舎代表）が学術講演をされた。名久井文明氏の講演では、長年の調査研究で得られた豊かな考古学的資料、民俗事例資料や古代史の史料を駆使し、縄紋時代における食料の乾燥・保存・備蓄やその技術が克明に解説された。名久井文明氏の指摘によれば、縄紋時代草創期以降の遺跡から発掘された剥き身の「どんぐり」やその「へそ」、小さな孔が貫通した剥き身のクリなどは、当時の人々が食料を乾燥させてから備蓄していたことを物語る。それらの皮を除いた道具は臼・杵だが、その起源を遡ると旧石器時代の石器に行き着く。移動生活をしていた旧石器時代の人々が定住するようになった要因の一つは、食料の長期備蓄を可能にする乾燥技術を身に付けていたからであった可能性が高い。

名久井文明氏の研究方法は民俗考古学であり、その視点の一つは未発見の遺物を民具から類推し、手掛かりを民俗事例に求めることにある。また、先史時代人の技術を現代の民俗事例（例えば、クリ、「どんぐり」、トチ、クルミなどの木の実を乾燥させて長期保存を可能にする民俗的技術）から類推し、民俗事例と同じ利用方法が認められる出土遺物を比較し、有意義な発見に至ることが可能である。結論として、「和食」のような洗練された「食文化」が完成される以前には、野生のどんぐり・クリ・トチ・クルミなどの採集物も日本人にとって、重要な食べ物であった。





写真3 松尾大社の酒樽（2010年7月13日／姜娜氏撮影）

また、「和食」の極意を理解するため、常に「和食」とセットされている「日本酒」を無視してはいけなだろう。2022年10月28日に、第4回公開研究会（オンライン併用）が横浜キャンパス3号館3-201講義室で開催され、「『日本酒』とは何か」をテーマとして、二人の若手研究者＝姜娜氏と丹羽英二氏がそれぞれの研究成果を学術講演で発表された。報告Ⅰのタイトルは「『日本酒』を『味』わう」であり、姜娜氏（魯東大学文学院講師 神奈川大学日本常民文化研究所客員研究員）の講演では、長年京都の伏見で調査研究を行い、フィールドから得られた豊かな資料を駆使し、伏見



写真4 姜娜氏 報告Ⅰ「『日本酒』を『味』わう」2022年10月28日



写真 5 丹羽英二氏 報告Ⅱ「祭祀・儀礼と経済的合理性——酒蔵でのフィールドワークから——」

酒を主な例にして、日本酒の生産プロセスを克明に解説したうえで、物理的、人間的、歴史的、制度的、信仰的、日常的という六つの面から「日本酒」の「味」作りを論じた。また、日本酒の「味」と「和食」とのミックス関係や日本人が日本酒に何を求めているのかなどの視点からも吟味し、日本酒の「味」を日本人の飲食文化の中で一番鮮やかで生き生きとしている構成要素と見なし、人々は物理的な味だけではなく、そのものにある文化的な味や歴史的な味をも味わいたいのだ、と独特な持論を展開した。報告Ⅱのタイトルは「祭祀・儀礼と経済的合理性——酒蔵でのフィールドワークから——」であり、丹羽英二氏（神奈川大学大学院歴史民俗資料科学研究科博士後期課程）の講演では、日本酒の醸造企業でのフィールドワークに基づいて、酒蔵が行われている祭祀・儀礼と経済的合理性との関係性を明らかにした。丹羽英二氏は純米吟醸酒「立春朝搾り」の拡販イベントに参加観察し、そこでは、製品のブランド化、戦略的な価格設定、当日配送可能なチャンネル確保等の実践に加え、有難みや話題性を訴求するプロモーションの一環として、神職を伴う祭祀が組み込まれていたことなどを分析し、これらの実相を踏まえながら、醸造企業で祭祀・儀礼が行われる一因としての経済的合理性に関する考察を試み、有意義な結論を導いたと言える。要するに、「和食」の周辺において、「日本酒」をめぐる文化的な構築作業も常に行われており、それらも「和食」の意味を生産する一環である。

2022 年度はコロナの影響が続いた中、2 回しか公開研究会が開催されなかったが、2023 年度こそ、引き続き「和食」や日本国民の食生活を多角的に検討するつもりである。

## ■ 2022 年度の活動

- 第 3 回公開研究会（第 177 回比較民俗定例研究会共催）「日本人は何を食べてきたか——民俗考古学からのアプローチ」名久井文明（物質文化研究所一芦舎代表） 2022 年 6 月 24 日 横浜キャンパス 8 号館 8-34 講義室（オンライン併用）
- 第 4 回公開研究会「『日本酒』とは何か」「『日本酒』を『味』わう」姜娜（魯東大学文学院講師 客員研究員）「祭祀・儀礼と経済的合理性——酒蔵でのフィールドワークから」丹羽英二（歴史民俗資料科学研究科博士後期課程） 2022 年 10 月 28 日 横浜キャンパス 3 号館 3-201 講義室（オンライン併用）