

# 食の国際交流と豊かな食生活をめざして

キックマン国際食文化研究センターは、わが国をはじめ世界の国々の食の歴史と食文化の紹介を通して「食の国際交流」や「食育」に貢献できるよう、努めていきたいと思ひます。



閲覧コーナー

図書コーナー

メディアコーナー

企画展示コーナー

キックマンの故郷 — 野田の町並みに調和させた野田本社

<http://kiifc.kikkoman.co.jp/>

キックマン国際食文化研究センター

〒278-8601 千葉県野田市野田250 TEL:04-7123-5215 FAX:04-7123-5218

<開館時間>午前10時～午後5時 <休館日>土・日曜日、祝日、年末・年始、ゴールデンウィーク、旧盆

※詳細は当センターへお問い合わせください。

## キックマン FOOD CULTURE 第18号

新連載

### 野菜の利用と江戸時代の食生活(二)

#### —江戸に暮らす大名の食事と野菜—

江戸期では、肥料や農具の発達により穀類はもとより多品種の野菜が生産されていた。大根を例にとってみても、収穫時期や産地、形などを示す百六十四種類もの異なる名が付けられ全国で生産されていた記録もある。第一回は、江戸中屋敷で隠居生活をおくる大名の日常食と行事食を通して、食卓にのぼる野菜の種類と季節ごとの摂取回数などを、十か月に亘る歴史資料から検証する。

江原 絢子(東京家政学院大学名誉教授)

### 麺類ではじまるわが国の粉食史(三)

#### —小麦栽培が促す弱小農民の自立—

鎌倉中期、弱小農民達は租税対象外の小麦を山林原野を開墾して栽培し、手持ちの挽臼と寺社で会得した麺類への加工と食法で米以外の食糧を手にすることを覚える。小麦(麵)は市場性を持ち、彼等に富と貨幣をもたらすが、この生活環境の変化は莊園主や領主・名主との隷属関係を根本から覆すことになる。

寺方蕎麦 銀座長浦当主 伊藤 汎

### 食文化を支える脇役たち(三)

#### —組板(まないた)の役割と変遷—

既刊号で「箸」と「膳」の発展を検証した。今回は、脇役のひとつである「組板」について、その役割と変遷を検証する。「組板」の字の偏(部首)の「欠」は、当時食べ物にしていた鳥獣や魚などを神前へ献上していた肉の意である。「且」はその供物を載せる厚みの「白」の意味であった。その後の調理技術の発達に伴い、いまのような平な「板」に変化し、更にはプラスチック製の「組板」へと進化した。

監修・小川 浩(昭和女子大学講師)



表紙の解説

#### 五風亭貞虎作「豊年萬作之圖」

農耕図は古くから絵巻物、屏風図、掛軸、浮世絵、繪馬、磁器などに描かれ全国各地に農業史料として遺されている。この「豊年萬作之圖」は、稲作の全工程を、一図に凝縮して描く画法が用いられている。絵巻物のように右から中そして左へと「種を日に干す」→「種を時く」→「田を均らす」→「苗取り」→「田植え」→「草取り」→「水引き」→「稲刈り」→「脱穀」→「調製」→「蔵入れ」と、米作りを一目瞭然と理解できる絵図である。家族総出で米作りに出る農村の人々の表情にも笑みが輝き、豊かな実りを受取る豊饒気が滲み出ているのよに見受けられる画面である。日本民族が培ってきた「日本型食生活」の原風景が見事に描かれていると感ぜられる。

初代歌川国貞の高弟の一人である貞虎は、五風亭とも称している。彼の作画期が文政から天保期(一八一四)以外、詳しい履歴は分かっていない。版元の高屋重三郎の初代は写楽や歌麿の錦絵の刊行で名高い。この貞虎の作品は、天保(一八三〇)〜四四年の後期ころの出版ではないかと推測される。(個人感)