

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



メディアコーナー



キックマンの故郷 — 野田の町並みに調和させた野田本社



図書コーナー



企画展示コーナー

<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19・20合併号

野菜の利用と江戸時代の食生活

(一) 村々の野菜生産と食生活

江原 絢子(東京家政学院大学名誉教授)

四方を山脈に阻まれた飛騨国(現在の岐阜)で多種多様な生業を余儀なくされていた農山村の実態と食生活を、遺されていた史料から伝える。野菜中心の日常生活とは異なり、遠国から調達する高価な魚介類を主役とした儀礼食が村や村外の人々、親類縁者に振舞われ、家の格を維持し強固な人間関係を重視した、日本の農業社会の特徴を探る。

(二) 江戸庶民の暮らしと食生活の知恵

江戸中期には百万人の人口を抱えた江戸であったが、その半分は町人(庶民)であった。彼らの食生活の中心となった野菜類は、季節の各種野菜の煮物と、大根を中心とした漬物類と豆腐の煮物や汁物であったようだ。これらは落語や滑稽本などからうかがわれ、経済面ではぎりぎりの生活であったものの、食生活の中に楽しみを見つけ出す江戸庶民のたくましさを感じられる。

麺類ではじまるわが国の粉食史

伊藤 汎(寺方蕎麦銀座長浦当主)

(四) 麺類史論の岐路

禅林に伝えられた麺類は、その後、次第に禅林から出て一般大衆化していく。この大衆化は、禅林でつくられた製麺法や名称、食事法などの決まりごとを、全く無頓着にして広がり変化していった。この広がりや変化の道筋を、当時の日記史料を中心に整理していく。

(五) 永祿年間に定まる現代麺類

十六世紀中葉の永祿・元龜・天正のほぼ十六年間は、麺の製法が引き伸ばし法から切断法へ、乾麺から生麺へ、素麺屋から切麺屋へと入れ代わる急変期と位置づけられる。そして油不入素麺は複雑化しながら大衆化していくが、そうした過程の中で、禅林の製麺法や禅僧が名付けた麺が誤伝されるなどして、後世の麺類史家を迷路に追い込むことになる。



表紙の解説

三代・歌川豊国作「三ツ會姫ひるな遊び」圖

三月三日の雛祭りには、江戸時代初期には宮中で行なわれており、元禄期以降急速に庶民に広まった。雛飾りは簡素であったが、時代が降るにつれて、人形はもろろん、調度品なども次第に華美になっていった。京生まれの雛には官女、隨身、衛士、江戸生まれのものに五人囃がある。表紙絵(八六二年作)には内裏雛、五人囃、魔除けの大張子などが飾られ、江戸の雛祭りの様子がうかがえる。

また、餅については諸説あるが、小笠原氏の紋「三蓋(陰)麦」に因んだ小笠原流の礼式から起った、というのもその一つである。図では、餅が白と緑の二色の餅で五段重ねとなっている。桃色の餅餅が加わるのは、明治期以降のことである。「菱餅は十二重の襟のやう」(狂句梅柳軒)

作者の三代・歌川豊国(一七八六—一八六四)は、初代豊国の築き上げた歌川派を實質的に継承し、きわめて長期に亘って多くの作品を描き続けた浮世絵師である。文政年間頃には「五渡亭国貞」と名乗っていたが、弘化元年(一八四四)から師の豊国号を継いでいる。(虎屋文庫所蔵)