

食文化から見直す、地域の豊かさ！

—— 鼎談・旅は俗悪がいい 宮脇檀・浅井昭吾 VS 林のり子 ——

◆ 旅する建築家が見た世界各地の暮らしぶり

◆ ワイン醸造の専門家が語る、ぶどうの国・山梨の風土

◆ 食文化研究家が掘り起こす身近な雑穀食から、何が見えてくるか



3月28日 日曜日

PM 4 : 00 ~ PM 6 : 30

市川大門町

場所 ひらしお源氏の館

甲斐路青年亭



ゲスト・講師のご紹介

Mayumi Miyawaki

宮脇檀

1936年名古屋生まれ。東京芸術大学建築科卒業。東京大学工学部建築科大学院修士課程修了。現代建築に日本の伝統的な感覚を取り入れた作品で知られ、住宅建築を得意とする。「松川ボックス」で日本建築学会作品賞を受賞。住居を人間的視点から捉え、独特の語り口で書かれた著作、エッセイには定評がある。宮脇檀建築研究所を主宰、日本大学居住空間デザインコース教授。

〔著書〕

『都市(まち)に住みたい』(PIIP研究所)

『それでも建てたい家』(新潮社)

『旅は俗悪がいい』(中央公論社)

Shogo Asai

浅井昭吾

1930年東京生まれ。1953年東京工業大学卒業。オーシャン艦井沢デザインスタジオ、メルシオン醸造ワイナリー一勤務。メルシオン株式会社ワイナリー部長兼輸入酒部長を経て、現在理事。地元、山梨果実実酒造組合会長も勤める。78リユグリアナ国際ワイナリー審査員、84ワルガリア国際ワイナリーコンニヤック・ブランダールコンクール審査員。麻井宇介のペンネームでワイナリー関係の著作を多数発表している。

〔著書〕

『比較ワイナリー文化考』(中央公論社)

『ブドウ畑と食卓のあいだ』(日本経済評論社)

『ワイナリーの四季』(東京書籍)

Noriko Hayashi

林のり子

1938年東京生まれ。小学校時代を瀬戸内海と九州の田舎の中で、殆ど自給自足の生活を送る。日本大学建築科卒業(卒業論文はアトニオ・カウチチ)後、ロツテルダム、パリ、東京の設計事務所にて建築設計に従事。帰国後、73年に自宅で自家製のパン屋を開く。〈食〉研究工房主宰。パン屋の惣菜を皆で作る中で、〈食〉を通して〈日常〉を見つめ、図(カルトグラフィ)により視覚化しながら、それらが地球上で歴史の流れの中でどのように位置づけられるかを客観化する作業を続ける。とりわけパン帯と穀物文化についての特異性から日本各地を探索、その共同作業が「いつかのユニークな成果としてできあがりつつある」。

〔著書〕

『かつては皮が剥いはいパン屋の店先から』(晶文社)

『対談-ときどき食べものこと』(宇定)(晶文社)

図(カルトグラフィ)

『調味食品分布図 世界料理材料事典(2)』82

『東北餅こよみ-パン帯、焼酎、仙作の共存-』90

『穀物の世界 Asahi Weekly』91

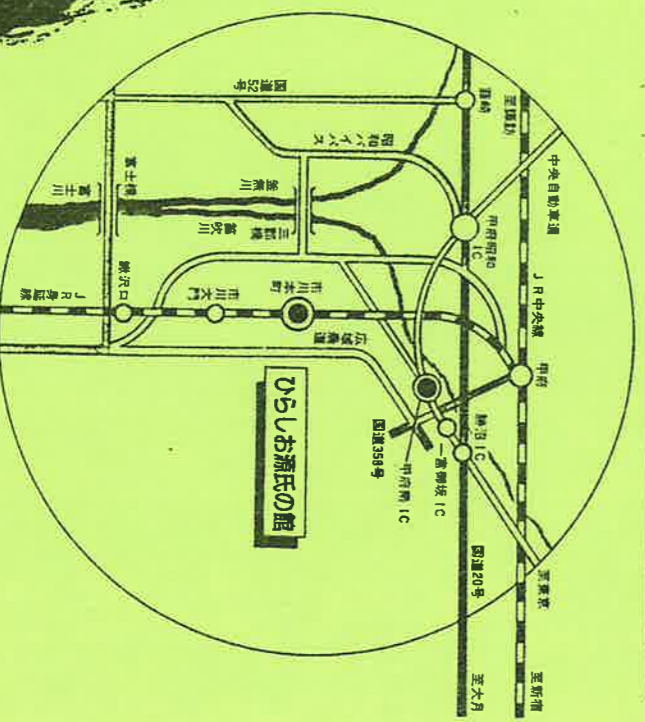
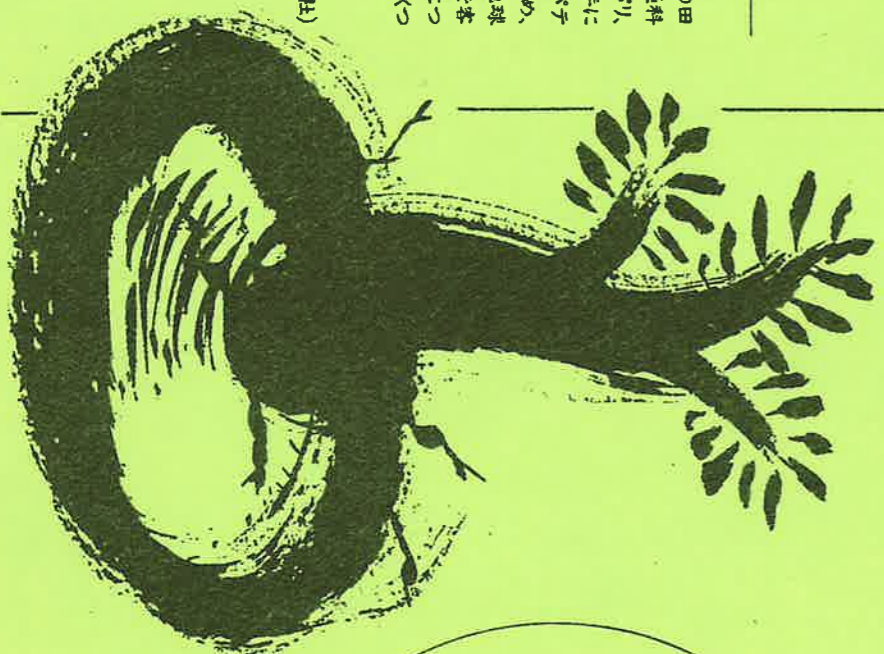
『宮城県パン帯こよみ』92

甲斐路青年亭企画主旨

『食』をテーマに、この半年間、県内各地の食文化の探訪を続け、その成果の一端を風土に根差した新しい食提案として楽しい食談議も交えてご披露したいと考えております。ご存じのように、『食』は、衣・食・住のひとつであり、地域文化を考える切り口に過ぎませんが、私達の暮らしにはとりわけなじみの深いものです。多くの人が関心を持ちワーキングショップとしても取り上げ易いテーマであります。

ところで、何故? 今? 『食』なのでしょう。かつて山梨の食文化はあまり豊かであるとは思われていませんでしたが、食文化の探訪を通じて、米だけではない雑穀や山川で採れる季節の食材の食べ合わせや保存の工夫など様々な食生活の知恵が、ついこの間まで豊かに息づいていたことを知りました。むしろ現在の私達ひとりひとり、ブルメの時代と言われながら、なんと乏しい食の知識しか持ち合わせていないかと、実感します。『食』は、衣・食・住の生活と深くかかわり、地域の風土の中で育まれてきたものです。『食』のイメージは、地域の風景=風土のイメージの大なるものであると思われ

ます。『食』という身近なライフスタイルから派生した文化の探求こそ、ややもすると画一的になりかちな視点を見直し、地域文化のアイデンティティーを確立する大きな柱になるものと考えられます。『おいしい生活』は、文字通り『おいしい食べ物』に立脚する。それを共感できる人がたくさんいることが、地域の豊かさにつながるものと考えます。



・連絡先 甲斐路の青年塾

“93 実行委員会事務局

(0552) 72 - 0218



●応募受付期間/3月1日(月)～3月15日(月)

FAX(0552)72-3218

〈お申し込み方法〉

●すべてFAXによる完全予約制です。

ご希望日・氏名・住所・TEL・人数・連絡先を名記の上、甲斐路の青年塾'93

実行委員会まで下記のFAX番号にお送り下さい。おって事務局から通知を

お送り致します。なお、定員オーバーの場合は抽選により決定させていただきます

ことがありますので、予めご了承下さい。

甲斐路

食のワークショップ(実験工房)・食談と“新しい郷土食”の提案

1993年 3月21日(日)～3月28日(日)



青年塾

甲斐路の青年塾は、県内各地でいろいろな立場から地域づくりに取り組んでいるグループ又は個人のネットワークです。地域の暮らしを、単なる時代の表面的な流れだけでなく、風土に密着した生活者の目で深くとらえ次代へのストックを残そうと、一貫した姿勢で、これまでも様々な活動をしてきました。今年も、「食」をテーマに、研究者と共に各地の食文化を探訪して、有意義な話をたくさん伺うことができました。食へることは、なにより生活の基本、暮らしを育む環境と文化を知るには格好のテーマと思われます。今回の甲斐路青年塾は、今までの活動と同様、ワークショップに参加される多くの皆様と共に、日々の暮らしに幅と興行きを感じさせる体験の場になりたいと願っています。



食の風景を訪ねて～活動の記録～

- ① 勝沼ワイン民俗館木園にて
- ② 勝沼中央葡萄酒ゲストホール
- ③ 小淵沢雪印チーズ研究所
- ④ 総コンニャクにトライ
- ⑤ 十谷地区風景
- ⑥ 十谷のみみづわり
- ⑦ 小淵沢郷土食雁川
- ⑧ 福金楼全景
- ⑨ 市川福金楼での聞き取り調査
- ⑩ 市川帯那峠より

甲斐路青年亭企画主旨

『食』をテーマに、この半年間、県内各地の食文化の探訪を続け、その成果の一端を風土に根差した新しい食提案として楽しい食談議も交えてご披露したいと考えております。ご存じのように、『食』は、衣・食・住のひとっつであり、地域文化を考える切り口に過ぎません。衣・食・住の暮らしはひとりわけなしの深いものです。多くの人々が関心をもちワイワイ＆ツヨツヨとして取り上げ易いテーマでありませう。

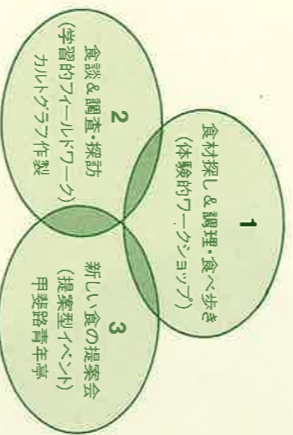
ところで、何故の今? 『食』なのでしよう。かつて山梨の食文化はあまり豊かであるとは思われませんでした。食文化の探訪を通じて、米だけを食っていなかった山梨で採れる季節の食材の食べ合わせや保存の工夫など様々な食生活の知恵が、ついこの間まで豊かに息づいていたことを知りました。むしろ現在の私達ひとりひとり、クルマの時代と言われながら、なんと乏しい食の知識しか持ち合わせていないかと、実感します。『食』は、衣・食・住の生活と深いかかわり、地域の風土の中で育まれてきたものです。『食』のイメージは、地域の風景＝風土のイメージの大なるものであると思われませう。

『食』という身近なテーマから派生した文化の探求こそ、やれやれと画一的になりがちな視点を見直し、地域文化のアイデンティティを確立する大きな柱になるものと考えられます。『おいしい生活』は、文字通り『おいしい食・物』に立脚する。それを共感できる人がたくさんいることが、地域の豊かさにつながるものと考えます。

◎テーマ内容

- 1 食材を産する自然や生活を支える環境の背後の生態系をもっとよく知ろう
- 2 人の交流や物産の流通を通して蓄積された伝統文化の厚みを探ろう
- 3 安全な食品やおいしい食へ物を、いろいろな立場から考えるきっかけを作ろう
- 4 新しい提案により、健康とはやや違った視点から観光ビジネスに刺激を与えたい
- 5 昔の食べ方、もてなし方から、これからの楽しいライフスタイルを発見しよう

◎展開ポイント



ゲスト・講師のご紹介

- Hinako Sugieira
杉浦日向子
1958年東京都生まれ、日本大学芸術学部中退、1980年月刊漫画カワコビエにて、漫画家として活躍するが、エッセイの分野でも研究家として知られる。'81年『食』で日本漫画家協会賞優秀賞、'88年『風流江戸産』で文芸春秋漫画賞受賞。
- 〔著書〕
『きのせむし』(筑摩社)
『合身』(春秋社)
『二つ尻子(身体型)』(二つ尻子(身体型))
『百日紅(白川)』(実業の日本社)
『江戸へようこそ』(筑摩書房)
『大江戸観光』(筑摩書房)
『風流江戸産』(講談社)
『YASUHI-東京』(筑摩書房)
『百物語』(新潮社)
『江戸でリアル基地』(新潮社)
『東京のエッセイ』(春秋社)
- Kiyoshi Miyazaki
宮崎 清
1913年甲府市生まれ、千葉大学大学院卒業(応匠論・造医学、地域発展計画)、現職、千葉大学工学部工業造形学科教授、国立民族学博物館共同研究員、日本学術会議常任委員、日本生活科学会幹事。早(から)、各地に伝わるのラ文化や落器、陶磁器、木工などの伝統工芸を生活者の視点でサーベイし、その成果を嵐山村や地域づくり(ユニークなワークショップ)として提言している。大学の研究室だけでなく各地の地域振興計画にも実践的に参加、指導を続け、地域に定着したの長い活動を展開している。
- 〔著書〕
『ワラの文化を考える』(ワラの文化研究会)
『兼(あ)りIIII(もの人間の文化史)』(法政大学出版局)
『楽器的な舟船』(伝統的工芸品産業振興協会)
『陶磁器の舟船』(伝統的工芸品産業振興協会)
『ふらとらのらおこ』(筑摩書房)
『農村生活総合研究センター』
- Hisuzo Tachikawa
辻川実造
1928年山梨県市川町生まれ、日本大学卒業。甲府一高、甲府南高、巨摩郡長坂を経て、退職後、市川大門町散在委員、現在は、同会長を務める。県内各地を歩きながら、地誌、民俗を幅広く研究し、多くの論文を発表している。山梨県研究会常任委員、日本山梨協会常務指導員。
- 〔著書』(共著)
『日本の伝統工芸・中継地帯』
『郷土地理資料』
『日本地理・中部編』

Mayumi Kiyawaki
宮脇 檀
1936年名古屋市生まれ、東京芸術大学建築科卒業。東京大学工学部建築設計大学院修士課程修了。現代建築に日本伝統的感性を取り入れた作品で知られ、住宅建築を得意とする。『松川、クヌエ』で日本建築学会作品賞を受賞。住居を人間学的視点から捉え、住居の語り口で書かれた著作『エッセイ』には定評がある。宮脇構建研究所を主宰。日本大学居住空間デザインコース教授。

〔著書〕
『都市(はら)に住みたい』(PHP研究所)
『それでも建てたい家』(新村出版社)
『家は得意がいっ』(中央公論社)

Shogo Asai
浅井昭吾
1930年東京都生まれ、1955年東京工業大学卒業。オープンエントランス株式会社取締役兼社長兼輸入酒部長を経て、現在理事、地元、山梨県果実酒造組合会長を務める。78年ユバリテテ国際デザインスクール審査員、81年ワルクア国際デザイン・コミュニケーション審査員、81年ワルクア国際デザイン・コミュニケーション審査員、81年ワルクア国際デザイン・コミュニケーション審査員、81年ワルクア国際デザイン・コミュニケーション審査員、81年ワルクア国際デザイン・コミュニケーション審査員。

〔著書〕
『東京の文化』(中央公論社)
『ワルクア』(ワルクアの四季)(東京書籍)

Noriko Hayashi
林 のり子
1938年東京都生まれ、小学校時代を瀬戸内海と九州の田舎の中で、物と自然自身の生活を送る。日本大学建築科卒業(卒論はアトニオガウチノブ)後、ワルクア、ババ、東京の設計事務所等で建築設計に従事。帰国後、79年に自宅で自家製のパン屋を開く。『食』に関する書籍、パン屋の経営を皆で作る中で、『食』を通じて『日常』を見つめる。『ワルクア』により親近しはじめられ、それが地域誌上で歴史の産物の中でどのように位置づけられるかを審視する作業を通じて、どしどし『食』と『食』との関係性について興味から日本各地を探訪、その共同作業がいっつかのエッセイ的成果として『食』がいつつある。

〔著書〕
『カフおははあのおいし』『パン屋の店先から』(協栄社)
『料理〜とどろく食へのこと』(守志)(協栄社)
『肉のワルクア』
『世界食品分佈図 世界料理材料事典』(2) '82
『おとろくエッセイ』(日本出版) '81
『穀物の世界 Asahi Weekly』 '91
『食談議』(青年亭) '92
『日本地理・中部編』



“食談議”プログラム

オープン期間 ● 1993年3月21日(土)～28日(日)

会場 ● 福金楼 〒409-36 西八代都市市川大門町173 TEL (0552) 72-0034

※毎回の食談はお食事はこちらで福金楼に用意いたします

平塩源氏の館 〒409-36 西八代都市市川大門町5370 TEL (0552) 72-7100

〈3月28日の黒曜のみ〉

時 間	食談議テーマ内容	ゲスト	担当	料金	定員
PM6:30～7:00	オーニング・セルモニー	杉浦日向子 VS 林のり子	齊 木		
PM7:00～9:30	江戸へようこそ		瀨	5,000円	30名

PM7:00～9:30	甲州山家のようなめし	立川実造	青 沼	5,000円	30名
-------------	------------	------	-----	--------	-----

PM7:00～9:30	めざめたお父さんの味 —甲斐路の青年亭の日PART1—		久保田	3,000円	30名
-------------	--------------------------------	--	-----	--------	-----

PM7:00～9:30	山の技・山の味 —甲州・十谷のみみ—	宮脇清 VS 十谷なでしの会	丸 山	5,000円	30名
-------------	-----------------------	----------------------	-----	--------	-----

PM7:00～9:30	春・萌ゆる地の味 —甲斐路の青年亭の日PART2—		三 澤	3,000円	30名
-------------	------------------------------	--	-----	--------	-----

PM7:00～9:30	ワイン作りのこころざし	浅井昭吾	大 村	5,000円	30名
-------------	-------------	------	-----	--------	-----

PM7:00～9:30	これが究極・甲斐の味 —甲斐路の青年亭の日PART3—		清 水	3,000円	30名
-------------	--------------------------------	--	-----	--------	-----

PM4:00～6:30	鼎談・旅は俗悪がいっ	宮脇檀・浅井昭吾 VS 林のり子	高 橋	無 料	300名
PM7:00～9:30	フェアウェル・セルモニー		野 沢	5,000円	30名

※PM4:00からの鼎談のみの場合は参加自由、申し込み不用。会場は平塩源氏の館です。



メニュー予定

“山梨の風土と食材を生かし、

ひと工夫した食のもてなし”

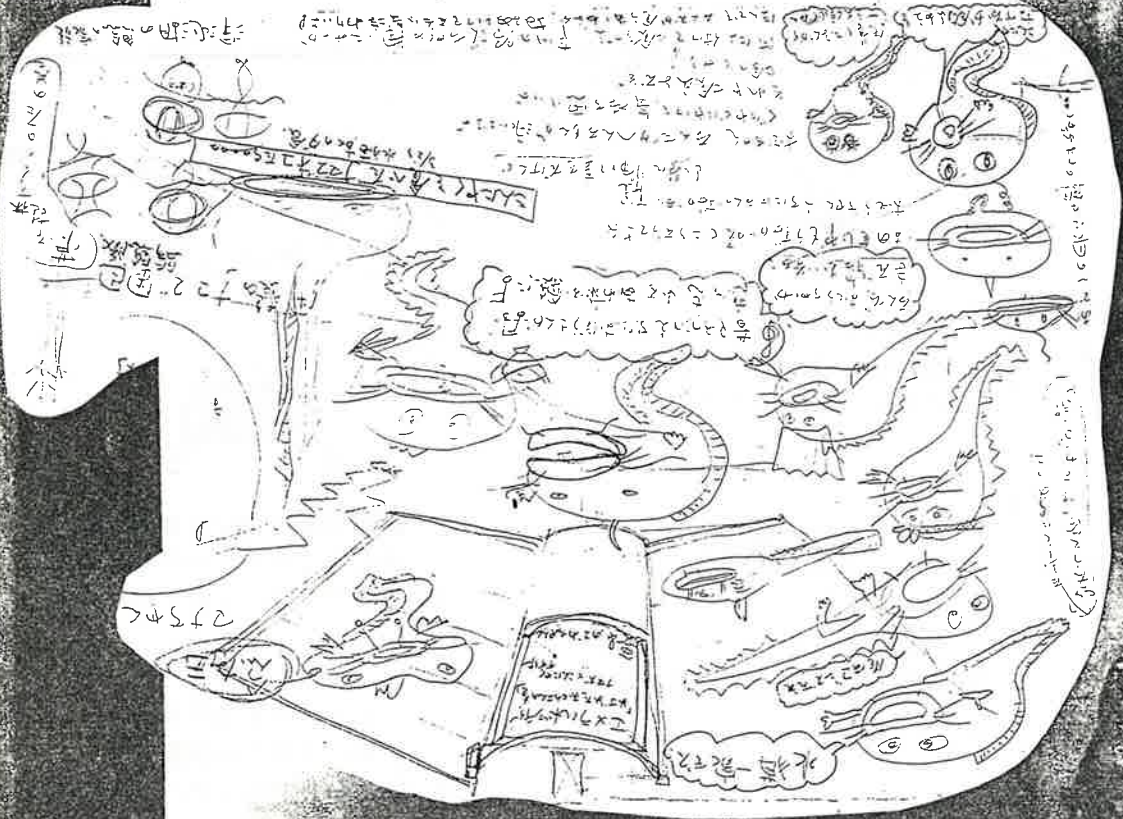
—雑穀を食卓のペースのひとっつに加える試み—

- 1号とうもろこし、そばをはじめ、米食を必ずしも中心としない食生活は山梨の山間地に広く見られます。アム、ソバ、イモまで含めた雑穀の食文化の広がりを改めて取り入れ、パワースのどれかを再発見してみたいと考えています。
- 山菜、果物、こんにやく、種々の雑穀、川魚、和牛など地域にこだわりの食材から、新しい見方で広く季節の食材を使い、また明治以来の新しい伝統食プランも毎回出すつもりです。
- 今回、用意されます食事は、林のり子氏の助言のもと、養生カクテルプログラム、考えた結果を、メンバーのひとり齊木金吾氏(福金楼)にお願いし、具体化したものです。

※当日は詳しいメニューリストを用意いたします。

●会場演出は工藤ササキ・竹工芸家保坂紀夫氏他、メンバーの方々の協力によるものです。





生玉から作る

◇ かんたんにしてきておいしいこんにやくの作り方 ◇

すりおろす方法

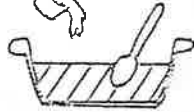
材料

生玉 1kg
 水 4ℓ～4.5ℓ
 炭酸ソーダ 50g
 (生玉の5%)
 水 400cc
 (ソーダをとかすので生玉
 に入れる水の量の10%)



- (4) 火からおろして60℃位に冷めたら水でといておいたソーダを入れいっきにかき混ぜる。
 (一旦バラバラになるが、すぐにねばりが出てくるのでねばりが出たらかき混ぜすぎないこと。)

炭酸ソーダー水



*作り方

- (1) 生玉を洗う 芽をなく。
 (2) 分量の水の中にこんにやくをすりおろし、15分位おく。
 (ミキサーで砕いてもよい)

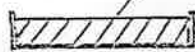


- (3) 鍋ごと火にかけて、木杓子でかき混ぜ、ねずみ色から透明になるまで加熱して(この時の温度は80℃位)火からおろす。



- (5) 水でぬらした、流し箱へ入れ、手でよくおさえて平らにし、冷えるまでそのままにする。

こんにやく



- (6) 冷えて固まったら、適当に切り、熱湯で20～30分ゆがいてアク抜きをする。



ゆでる方法

材料

生玉 1kg
 水 4ℓ～4.5ℓ
 炭酸ソーダ 30g
 (生玉の3%)
 水 400cc



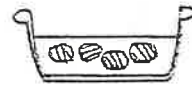
- (3) 砕いたこんにやくを器に入れ平らにのばし、一時間位おく。

こんにやく



*作り方

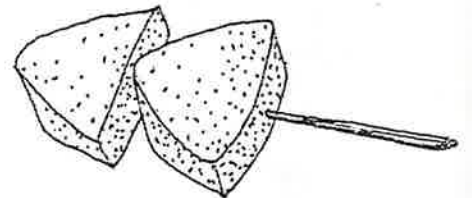
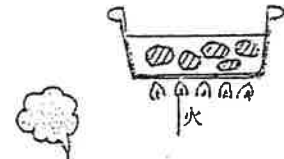
- (1) 生玉を洗って卵大の大きさに切ってゆでる。



- (2) ゆでたこんにやくの皮をむいて、分量の水と一緒にしてミキサーにかける



- (5) 平らにのばして落ちつかせたら手ですくってなめらかになてて熱湯の中へ入れてゆがく。



ワインの眠り

ふどうは
不滅の生命を得て
今は光沢を加える液体となり
飾りけもない
酒樽に充たされた

やがて時間に磨かれて
バックラスへの鏝えものとなるまで
コントロールされた眠りにつき
無形の創造に耽るのである

顔きもない
微妙なその息づかい
名品となるまで

闇を噛み
繊細な感性を色づけながら
ワインは
夜想曲の譜となるのだ

曾根崎保太郎

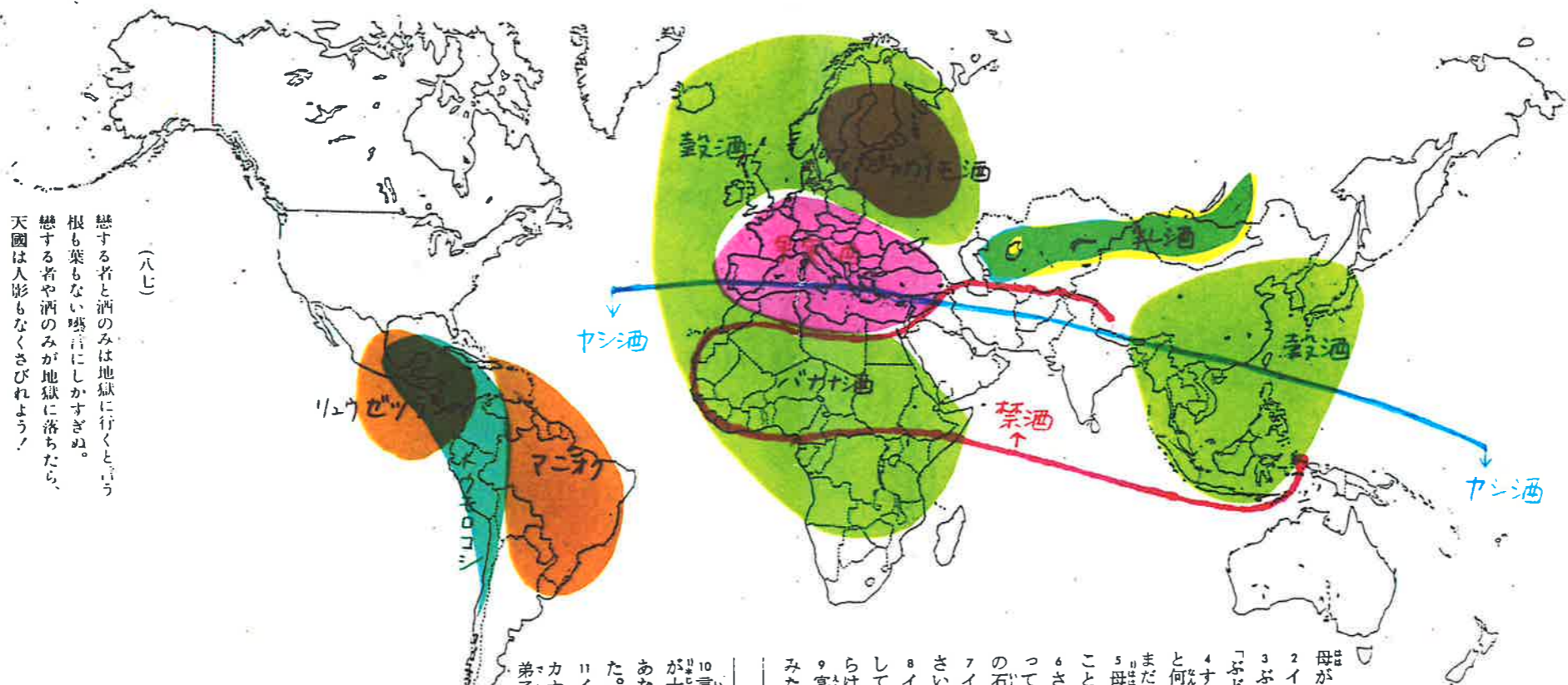
「ルバイヤート」

(九八)

一壺の紅の酒、一巻の歌さえあれば、
それにただ命をつなぐ糧さえあれば、
君とともにたとえ荒屋に住まおうとも、
心は王侯の榮華にまさるたのしさ、

(一三三)

酒をのめ、それこそ永遠の生命だ、
また青春の唯一の効果だ。
花と酒、君も浮かれる春の季節に、
たのしめ一瞬を、それこそ眞の人生だ



(八七)

戀する者と酒のみは地獄に行くと言
根も葉もない嘆言にしかすぎぬ。
戀する者や酒のみが地獄に落ちたら、
天國は人影もなくさびれよう！

(一一〇)

大空に月と目が姿を現わしてこのかた
紅の美酒にまさるものはなかった。
腑に落ちないのは酒を賣る人々のこと、
このよきものを賣って何に替えようとか？

2

それから三日目に、ガリラヤのカ
ナで婚礼があつて、そこにイエスの
母がいた。

2 イエスも、また弟子たちも、その婚礼に招かれた。
3 ぶどう酒がなくなつたとき、母がイエスに向かつて
「ぶどう酒がありません。」と言つた。
4 すると、イエスは母に言われた。「あなたはわたし
と何の関係があるのでしよう。女の方。わたしの時は
まだ来ていません。」
5 母は手伝いの人たちに言つた。「あの方が言われる
ことを、何でもしてあげてください。」
6 さて、そこには、ユダヤ人のきよめのしきたりによ
つて、それぞれ八十リットルから百二十リットル入り
の石の水がめが六つ置いてあつた。

7 イエスは彼らに言われた。「水がめに水を満たしな
さい。」彼らは水がめを録までいっぱいにした。
8 イエスは彼らに言われた。「さあ、今くみなさい。そ
して宴会の世話役のところに持つて行きなさい。」彼
らは持つて行つた。

9 宴会の世話役はぶどう酒になつたその水を味わつて
みた。それがどこから来たのか、知らなかつたので、
「しかし、水をくんだ手伝いの者たちは知つていた。
彼は、花婿を呼んで、

10 言つた。「だれでも初めに良いぶどう酒を出し、人々
が十分飲んだころになると、悪いのを出すのだが、
あなたは良いぶどう酒をよくも今まで取つておきまし
た。」

11 イエスはこのことを最初のしるしとしてガリラヤの
カナで行ない、ご自分の栄光を現わされた。それで、
弟子たちはイエスを信じた。

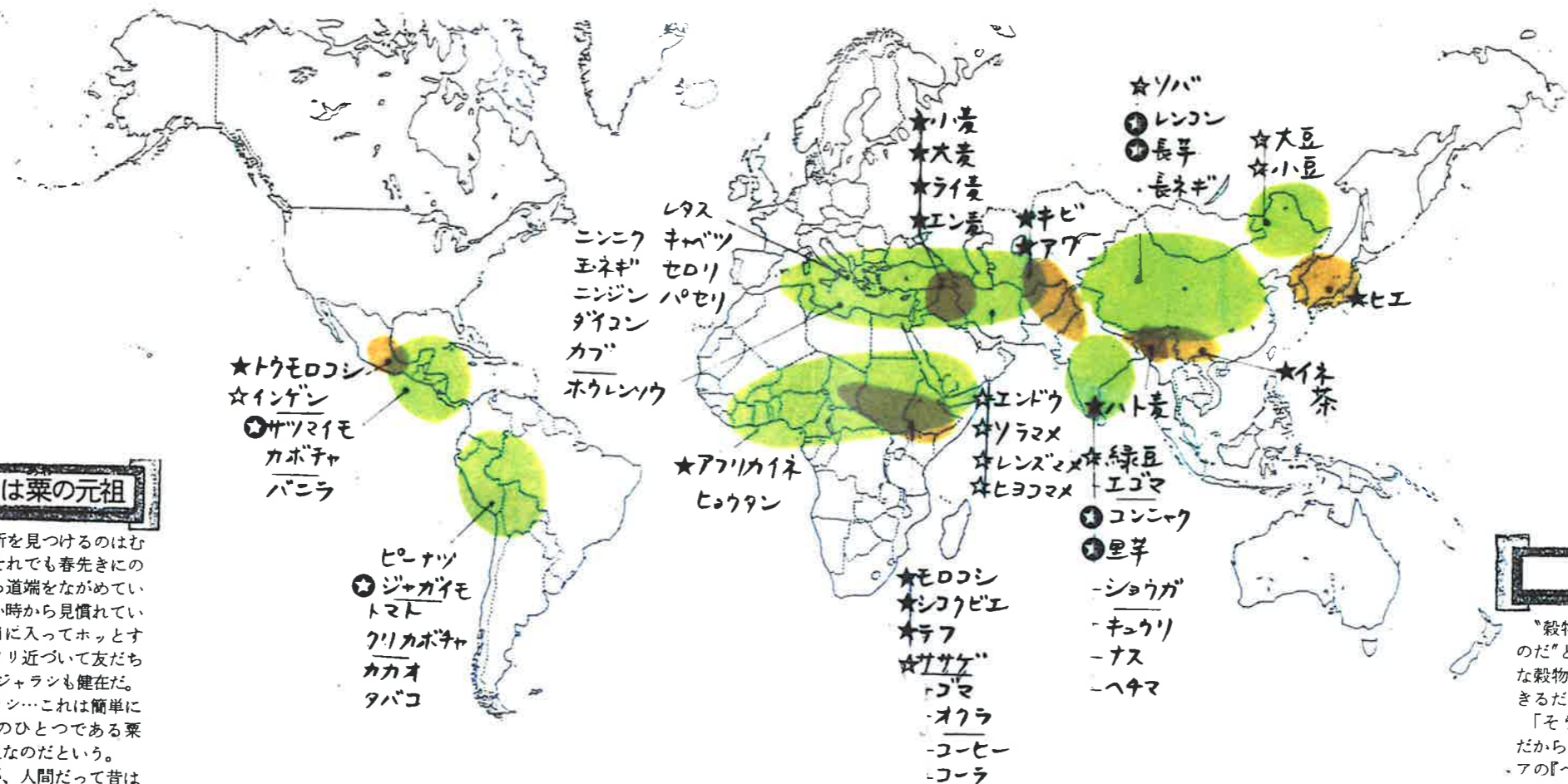
(一一八)

春が来て、冬がすぎでは、いつのまにか
人生の繪巻はむなしくとじてしまつた。
酒をのみ、悲しむな。悲しみは心の扉、
それを解く薬は酒と、古人も説いた。

岩波文庫より
ルバイヤートはベルンヤ
の古詩、四行詩集である。

穀物・いも・やさいの起源地

- ★イネ科の穀類
- ☆ソバ・マメ
- ◎イモ



ネコジャラシは粟の元祖

雑草の生えている所を見つけるのはむずかしくなったが、それでも春先きのにんびり散歩をしながら道端をながめていくと、私たちが小さい時から見慣れていたたくさんの草花が目に入ってホッとする。うしろからコッソリ近づいて友だちの首をくすぐったネコジャラシも健在だ。

実はそのネコジャラシ…これは簡単にいってしまえば穀物のひとつである粟(foxtail millet)の元祖なのだという。

普段は忘れていたが、人間だって昔は猿だったわけだし、そのころは大麦も小麦もライ麦もソラ豆もエンドウ豆も地中海に近い草原になびく雑草の仲間であったし、数百種もあるといわれる粟や黍(きび)は、中央アジアから西北インドのやせ地をおおい、稲は湿地の、大豆や小豆は東アジアの野原の雑草だった、といえるだろう。

澱粉(でんぷん)質や蛋白(たんぱく)質に富んだこれらの雑草を求めて集まる鳥や動物のフンのおかげで、雑草も大きく豊かな実をつけるようになり、人間が定住しはじめると、住いの周りの草木は特によく繁茂し、ゆたかな食料を提供してくれるようになった。

穀物はカラフル

「穀物の世界は元来カラフルなものなのだ」といわれたとして、では「カラフルな穀物」をあなたは思いえがくことができるだろうか。

「そう、穀物って地味で無愛想な感じだからね。だけど例えば、シェークスピアの『ヘンリー四世』の赤小麦や『リヤ王』の白小麦なんか、どう?」

まずは幸先よく紅白が出たところで、つづけて大豆、これは黄、緑、黒の3色。白と思いきんでいる米は岡山の国司神社の言い伝えによると青、黄、黒、白、赤の5色。粟は黄と灰青、黍は淡黄、稗(ひえ)は灰色。ヒヨコマメはアフリカで、白、黄、灰、緑、褐(かつ)、黒、がひとつの畑に混然と栽培されているという。アメリカ・インディアンのホビ族は青、赤、黒(紫)、白、淡紅、黄、混色(青、黒、白)のトウモロコシを植えている。この中で青トウモロコシは、もともと野生の原生種に近いものと考えられ、視いごとにはその粉でクレープ風のピキ(piki)を焼き、近しい人をもてなすという。

☆☆かつてはとってもカラフルだった穀物たち☆☆

ポレンタはキビで

北イタリアの名物、トウモロコシの粗碾(あらび)き粥(がゆ)・ポレンタ(polenta)は昔は黍でつくったものだという。同様のルーマニアのママリガ(mămăliga)も黍だったし、フランスのミヤ(millet)は粟の粗碾き粥だったという。19世紀終わりごろの話である。その後、料理の名前は変わらず、材料だけがどれもトウモロコシに置き換えられていった。

そして気がついてみると、主食としての「カラフルな穀物」は世界のあちこちでいつの間にか小麦、白米(しろこめ)、黄トウモロコシというおとなしい色合いの3つの穀物に置き換えられ、これが今日の世界三大穀物、ということになっている。この3つは、もちろん選ばれるだけの利点をいろいろもっている。

しかし、人間が長い年月をかけて雑草から育ててきたたくさんの「カラフルで個性的な穀物」を忘れるわけにはいかない。一つひとつを手にとってゆっくり眺め、感触を楽しみ、粒のふれ合う音を聞き、穀物を育てた陽(ひ)の光や風を感じ、そして味わってみたいものである。



☆☆くだもの起源地☆☆

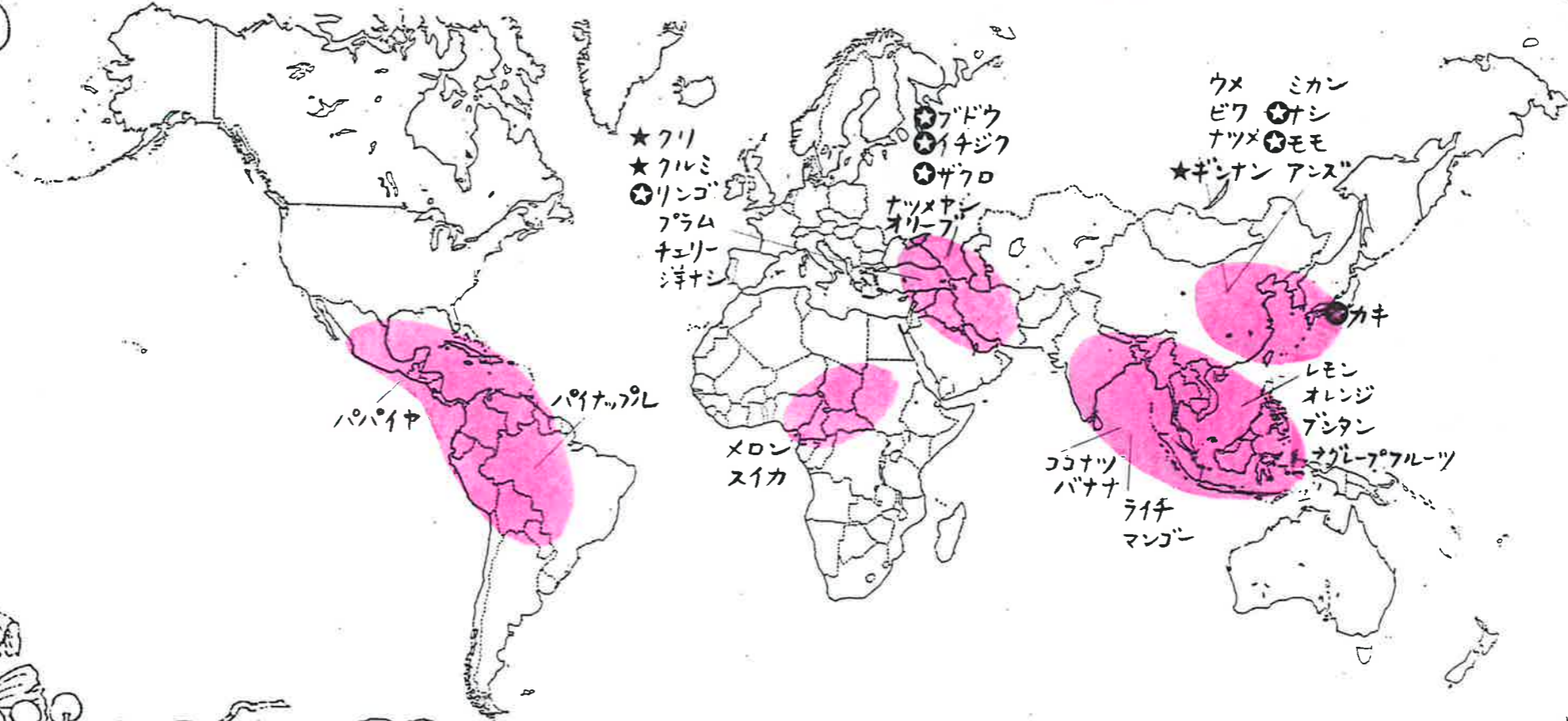
峡中
八珍果
柳球



柿
リンゴ
カキ
石柑子
ザクロ
梨
洋ナシ
ナシ
モモ
ギンナン

甲斐の八珍果

カキ	リンゴ	クリ
ナシ	アドウ	クルミ
モモ	イチジク	ギンナン
	ザクロ	



峡中八珍果

統制秋香方登場
高懸持果袋奇電
使臣頼有採荒術
説與土人築做場
物芝野



甲斐葡萄

調味食品分布図

〈食料地理学 2, '82〉

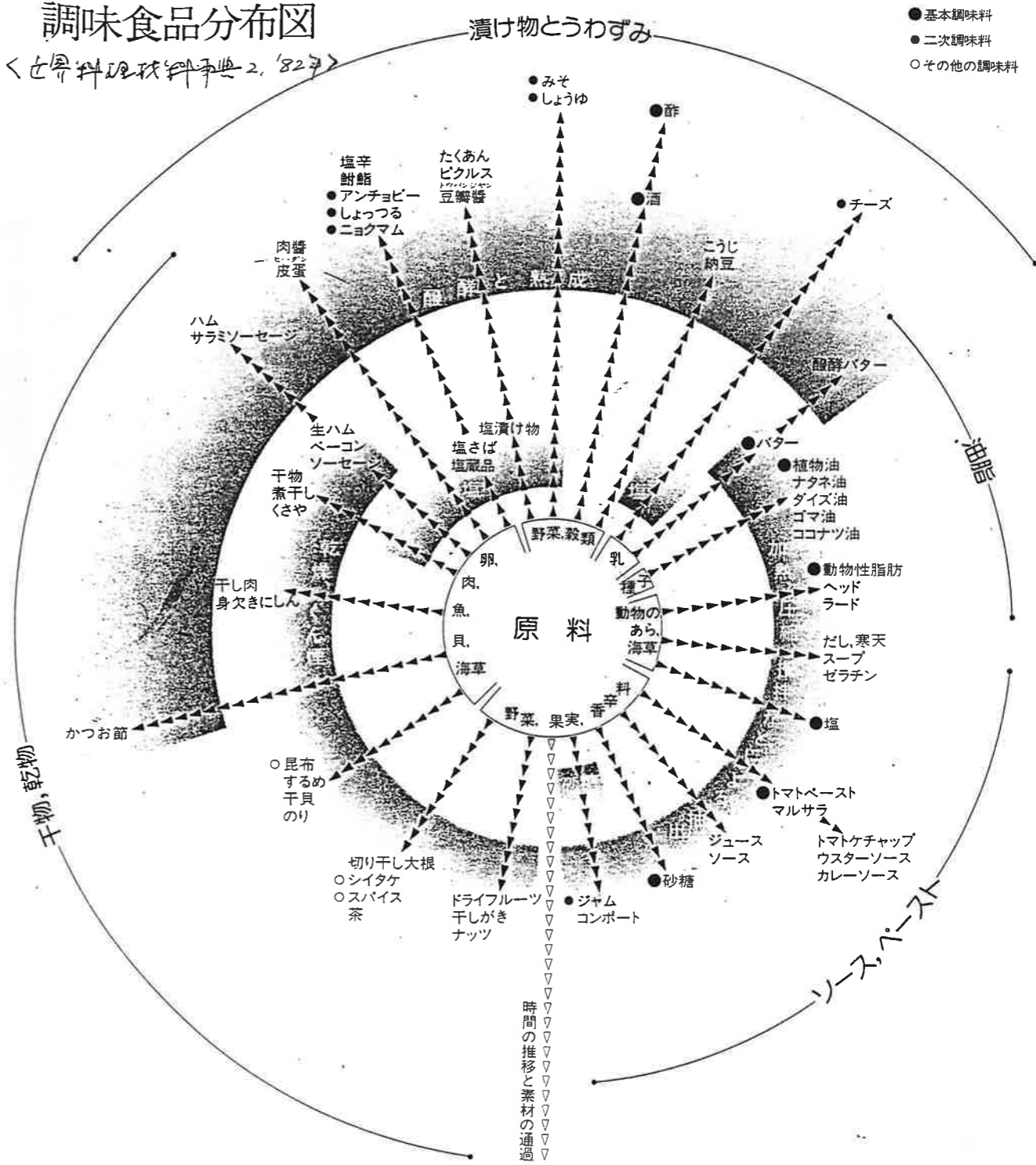
伝来・栽培開始作物一覧表

1993. 3. 21 改訂
〈食〉研究工房

	ナッツ	根菜	山菜	きのこ	動物	魚	フルーツ		
狩猟採集時代	クルミ クリ トチの実 ドングリ 野マメ	ワラビ カタクリ クズ	ふきのとう ワサビ たらの芽 よもぎ 山ごぼう葉 真竹	こどもい 甘草 ぜんまい わらび しどけ フキ	みず あいっこ ウド うるい じんぼう	ヒラタケ マイタケ エノキダケ ナメコ	熊 鹿 いのしし うさぎ 野鳥	イワナ ヤマメ アマゴ ドジョウ 川エビ	野イチゴ 山ブドウ カキ 日本ナシ
縄文時代	物)アワ ?ヒエ	物)エゴマ 物)シソ ?緑豆	他300種			物)麻 物)ウルシ 物)ヒョウタン			
	穀類	ナッツ・豆	根菜	山菜・野菜	果菜	果実	香辛料他	他	
弥生時代	物)イネ (=中国南西部)	物)大豆 物)小豆	物)ゴボウ 物)里芋		物)ウメ	物)生姜			
12C 大和 奈良 平安	物)ソバ 物)キビ 物)小麦 物)大麦 物)モロコシ	物)ソラマメ 物)ケシ 物)ササゲ 物)ゴマ 物)エンドウ	物)蓮根 物)長葱 物)ラッキョウ 物)コンニャク 物)ニンニク	物)大根 物)芥菜 物)チンヤ 物)カブ 物)香菜	物)茄子 物)胡瓜 物)白瓜	物)ビワ 物)アンズ 物)モモ 物)ユズ 物)ザクロ 物)ブドウ	物)紅花	物)茶	
16C 鎌倉 室町	物)トウモロコシ	物)西洋クリ	物)長芋 物)和人参	物)ナタネ	物)カボチャ	物)キンカン 物)アスイカ	物)唐辛子	物)綿	
19C 江戸	物)ハト麦	物)インゲン 物)落花生 物)西洋クルミ	物)玉葱 物)人参 物)サツマイモ 物)ジャガイモ	物)筍 物)白菜 物)法蓮草 物)キャベツ 物)パセリ 物)セロリ 物)アスパラガス	物)トマト	物)ミカン 物)夏ミカン 物)プリンゴ 物)イチジク 物)バナナ	物)オリーブ 物)ヒマワリ 物)パニラ 物)カカオ	物)孟宗竹 物)サトウキビ 物)タバコ	
明治以降	物)ライ麦 物)エンバク			物)カリフラワ 物)マッシュルーム	物)アオクラ	物)アメロン 物)オレンジ・レモン 物)チェリー 物)洋ナシ	物)アコーヒー		

原生地略号 物)...メキシコ南部・中央アメリカ地区
 SA)...南アメリカ
 ア)...アフリカ・アビシニア
 日)...日本
 物)...地中海地区
 物)...近東
 物)...中央アジア
 物)...ヒンドスタン地区=ベンガル湾岸
 物)...東南アジア
 中)...中国

参考文献 「雑穀のきた道」 阪本亨男/NHKブックス 「マメと人間」 前田和美/古今書院
 「栽培植物の起源と伝播」 星川清親/二宮書店 「聖書の植物」 奥本裕昭 編訳/八坂書房
 「古代人の暮らしをさぐる」 渡辺誠 江坂輝編/福武書店
 朝日百科・世界の食べもの/朝日新聞社 ほか



身近な調味料、調味食品の位置関係を簡単に整理したものがこの図であるが、できあがったものを見ると、これは保存食品のパノラマであり、むしろ保存食品の中に調味料と呼ばれて利用されているものが多く散見される、といったほうが正しいようである。
 ここでは塩、砂糖、油脂、酢を〈基本調味料〉としているが、それらはこれらが時代の影響を受けることの少ない安定した材料であり、したがって地球上の広い範囲で使われており、日常の調味料をつくるのに不可欠な材料にもなっているからである。例えば、調味料の代表選手であるしょうゆも、塩がな

くはつくりすることができない。チーズ、みそ、ベーコンについても同じであるが、このように塩をベースとしてできた調味料を、ここでは〈二次調味料〉としている。砂糖に対しジャムも二次調味料である。基本調味料の作用を受けないものがその他の調味料であるが、無塩の乾物類などがこれに含まれる。
 図中の▶▶の長さは食品の完成、または完全までの経過時間にある程度比例している。この図に、あれこれ思い浮かんだ食品をぼつぼつ書き入れていくと、パノラマも変化に富んだものになっていくはずである。
 図と文/林のり子

