

東西食文化の日本海側の接点に関する研究 (IX)

—納 豆—

本 間 伸 夫 ・ 石 原 和 夫

Boundary Lines between Eastern and Western Food Cultures at Japan Sea Side of Japan (IX)

Natto (Fermented Soybeans)

Nobuo Honma and Kazuo Ishihara

緒 言

東西の食文化を構成する個々の伝統的な食べ物については、バタバタ茶¹⁾、いずし・なれずし²⁾、年取り魚・昆布巻³⁾、菊の花⁴⁾、枝豆・じんだ⁵⁾、自家醸造味噌^{6,7)}、節句の粽・柏餅等^{8,9)}について前報において詳しく、その他、雑煮餅については日本食生活文化財団・食生活文化調査研究報告集¹⁰⁾において概略的に報告した。

納豆は今日においては日常食として消費が拡大している日本の伝統食のひとつである。また、過去においては冬季の日常食または正月などのための行事食として重要な位置を占めていた。

本報にては、幾多の「食」の中から、東西食文化の一つの指標となるものと推定される納豆について調査・検討した結果を報告する。なお、本報でいう納豆は糸引き納豆であって、かび納豆を含んでいない。

研究 方法

最初に、東西食文化の日本海側の接点と推定される地域において、納豆について詳細な調査研究を加え、

次いで、全国的なデータでもってその全国的な位置を検討し、両者を併せて総合的な検討を行った。

1. 調査項目

全国にわたる食関連の資料を参考にして、「食」に関する9項目¹⁰⁾を東西の食文化を分けるポイントとなる指標として選んだ。納豆はその1項目である。

2. 調査方法

調査は、著者らによる現地での聞き取りに加えて、各地域の農業改良普及員、学校教諭・同栄養職員、栄養士会会員、老人会会員、地域在住研究者及び本学食物科卒業生などに依頼して聞き取りを行った。また、特に山形県内に関しては、荘内銀行本支店行員にも調査を依頼した。調査は主に1987—1990年にわたって行われた。

調査票は図1のごとくで、全体の調査用紙から抜粋したものを示した。なお、内容について不明、不確実な点があった場合には、再度の聞き取りまたは文献による確認を行った。得られたデータを接点地域データとした。

殆ど食べなかった□、時には食べた□、かなり食べた□。
自家で作った□、作らなかった□、その他_____。
正月用に特別に作った□、作らなかった□。
その時期は年末の____月____日頃であり、それを特別に_____と呼んだ。
納豆汁は飲まなかった□、飲んだ□、よく飲んだ□。

図1 納豆についての調査表

表1 クラスタ分析の対象とした地域

都府県	地 域 名
北海道	十勝、霧多布、松前、焼尻、旭川
青森	津軽、津軽半島、下北、上北、八戸、三戸
秋田	男鹿半島、八郎潟、横手、鹿角、大館、田沢湖
岩手	軽米、紫波、平泉花巻、三陸沿岸、奥羽山系
山形	村山盆地、村山山地、最上、置賜、庄内平野、庄内山地
宮城	大崎、亘理、三陸南岸、北上丘陵、舟形山麓、阿武隈丘陵
福島	会津盆地、只見、南郷、中通り北、中通り南、阿武隈、石城海岸、相馬
茨城	県央、県南水郷、北部山間
栃木	鬼怒川、栗山、那須野、渡良瀬川、両毛山地
群馬	奥利根、奥多野、赤城南麓
埼玉	秩父山地、北足立台、東部低地、川越商家
千葉	九十九里、千倉、南房丘陵、北総台地、利根川流域
東京	奥多摩山地、大島
神奈川	横浜鎌倉、三浦半島、足柄山間
新潟	蒲原、岩船、古志、魚沼、頸城、佐渡
長野	安曇平、木曽開田、伊那、諏訪、佐久、善光寺平、西山、飯山
富山	砺波、魚津
石川	金沢商家、柴山潟、能登山地、能登外浦
福井	福井平野、奥越山地
山梨	富士川流域、八ヶ岳山麓
静岡	伊豆海岸、県北山地、尾張稲沢、奥三河
岐阜	古河国府、恵那東野、奥揖斐
三重	伊勢平野
滋賀	沖の島
京都	京都近郊、山城、丹波山間、丹波平地、丹後海岸
奈良	奥宇陀、十津川郷
和歌山	紀ノ川、熊野灘
大阪	南河内
兵庫	播州平野、但馬海岸、丹波
岡山	吉備高原、中国山地
広島	備北山地
鳥取	因幡海岸、伯耆山間
島根	出雲平野、石見山間、隠岐の島
山口	大島、北浦海岸
香川	東讃岐
徳島	吉野川北岸、那賀奥
高知	香長平野、佐川盆地
愛媛	九万山、道後平野
福岡	筑前中山、筑後海岸
佐賀	玄海灘沿岸
長崎	五島、対馬
熊本	阿蘇、球磨、県北、八代、天草
大分	豊後水道、九重
宮崎	延岡、都城盆地
鹿児島	鹿児島市、奄美大島
沖縄	本島那覇、宮古、八重山、与那国

全国的なデータとしては日本の食生活全集¹¹⁾の内容を検討・整理したものを使用した。この全集全50巻は各都道府県ごとに、1930年前後の庶民の食生活をほぼ一定の基準でもって調査・記録したもので、日本の食文化を後世に伝える貴重な文献である。得られたデータを全国データとした。

3. 調査地域

接点地域：東西食文化の接点である可能性が高いと推定される新潟県南西部から富山県及び西型食文化の飛び地であるとともに北陸から東北への遷移地帯であると推定される庄内地方を含む山形県を重点的に選り、更にその周辺地域をも加えた地域を対象とした。

全国的な地域：食生活全集が対象とする地域は全国47都道府県にわたるものである。但し、北海道アイヌの食事は対象外とした。抽出した調査地域は前報⁹⁾と同一の317地域である。

4. クラスター分析

食文化の地域区分にクラスター分析法が有効であることが認められた¹⁵⁾のでデータの解析に応用した。

クラスター地域：クラスター分析用には納豆製造地域では多く、製造しない地域では少なく抽出して得た各都道府県ごとに1～8地域、計150の地域(表2)のデータを用い分析に供した。

解析用システムとしては「Lotus1-2-3多変量解析システム」(オードマン製)¹⁴⁾を用いた。データの種類は2値(0,1)、距離は一致個数、分類手法は可変法による。クラスター分析に供する調査項目(変量)は表3に示した通りである。

結果及び考察

1. 接点地域について

得られた調査調査結果を整理して接点地域621デー

表3 納豆の製造と食用

項 目	件数	%*
納豆を食べなかった	138	22.22
購入等により食べた	48	7.73
自家で作って食べた	435	70.05
計	621	

%*：621に対する%

タを得た。その内訳は山形県199、福島県15、新潟県319、群馬県14、長野県19、富山県41、石川県12、岐阜県2である。

1-1. 納豆の製造と食用

表3によれば、本地域における調査戸数621のうち、3/4が納豆を食べており、約70%が自家で製造していた。食べる食べないの分布は図2のごとくであり、その区分のラインaを引くことができる。このラインの存在は既に既報¹⁰⁾に報告したものであり、東西食文化の日本海側の接点を表す重要なラインの一つである。しかし、このラインの太平洋側での行方は不明である。

1-2. 正月納豆の製造

表3によれば、自家製造の半分以上の家庭において正月のご馳走用に特別に作っている。主に、新潟県の中央以東で作られており、その西縁はラインaと同じ位置である。

正月納豆の名称と製造時期は表4に示すとおりである。製造時期は地域による偏りは認められないが、ほぼ12月25日に集中し、12月20日に小ピークが存在する。当時の製造技術からして、正月に間に合わせるには12月25日頃が最適であったと考えられる。

正月納豆の名称は表4及び図4の如くであり、地域による偏りが認められる。最も多い正月納豆の名は殆どが山形県であるが、新潟県北部及び中・西蒲原地方にも分布している。納豆ねせ・ねせ納豆は主に新潟県

表2 調査項目(変量)

群	項 目 (変 量)
A 食用	1：日常作って食べる
B 製法*	2：臼／桶の中で作る 3：土の穴の中で作る 4：雪の中で作る
C 加工	5：ひしお納豆を作る 6：干し納豆を作る 7：その他の加工
D 食べ方	8：納豆汁にして食べる 9：納豆餅にして食べる
E その他	10：行事食として作る

* その他の製法は総て、煮大豆を「藁つと」で包んで、上記以外の手段で保温して作るものである

表4 正月納豆の製造と名称(納豆/行事)

項 目	件数	%* ¹	地 域* ²
製造	238	54.7	
名称			
納豆ごんち	19	7.9	新潟県聖籠
ごんち納豆	5	2.1	
納豆ねせ	27	11.3	
ねせ納豆	1	0.4	
正月納豆	99	41.2	新潟県聖籠、山北、鶴岡
年取り納豆	4	1.7	
納豆年夜	11	4.6	新潟県十日町
年神様納豆	1	0.4	
納豆まま/ごはん	3	1.3	山形県小国、平田、米沢
節納豆	2	0.8	福島県喜多方
納豆煮(のり)	3	1.3	新潟県新津、三川
味噌納豆	1	0.4	山形県東根
不明/特になし	64	26.7	
計	240		
製造期日12/10	3	1.2	新潟県(1)、山形県(2)
15	7	2.7	新潟県(2)、山形県(5)
20	27	10.5	新潟県(9)、山形県(18)
23	7	2.7	新潟県(3)、山形県(4)
24	7	2.7	新潟県(5)、山形県(2)
25	108	42.2	新潟県(57)、山形県(51)
26	8	3.1	新潟県(1)、山形県(7)
27	7	2.7	山形県(7)
28	6	2.3	新潟県(1)、山形県(5)
30	4	1.6	山形県(4)
31	1	0.4	新潟県(1)
下旬	15	5.9	新潟県(9)、山形県(2)
			福島県(4)
不明/不定	56	21.9	
計	256		

*1: 製造の場合は自家で作った総数435に対して、名称の場合は計240に対して、製造期日の場合は計256に対してそれぞれの%

*2: 名称の空欄は図4参照、製造期日の○内は各県における件数

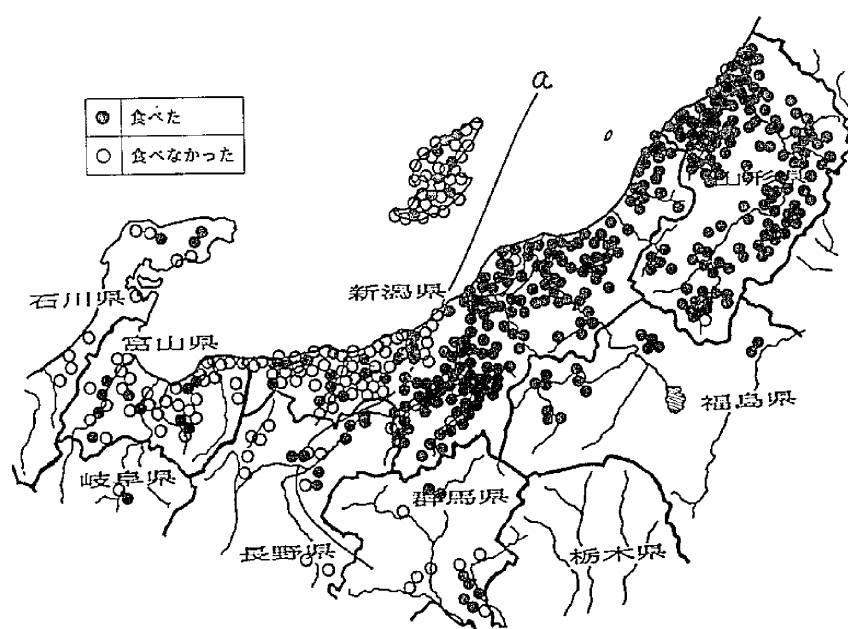


図2 納豆の食用

下に広く、納豆ごんち・ごんち納豆は新潟県中越地方に分布する。年取り・年夜納豆は主に山形県と新潟県北部に多い。正月納豆の名称から、新潟県北山北町とその南側朝日村及び村上市の間に食文化を分ける小さなラインの存在が認められる。

1-3. 納豆汁

納豆の特徴ある食べ方として、納豆汁がある。納豆汁は199の家庭で飲まれているが、調査全戸数に対しては32.0%、納豆を食べる家庭での割合は41.2%となる。

分布は図5のごとくであり、山形県と新潟県魚沼地方で高頻度である。しかし、新潟県下越地方では、納豆の食用が多いにもかかわらず、納豆汁が認められない。特に、正月用の納豆の名称が正月納豆または年取納豆であって、山形と共通であるように、新潟県北部の食文化は山形県庄内地方と共通性が高いにもかかわらず、納豆汁が飲まれないことが不思議である。新潟・山形両県境に、納豆汁による食文化のラインが存在することになる。

2. 全国的データについて

全国的データについて、納豆の製造と方法、加工と食べ方をまとめて表5及び図6に示した。この図6の分布図は、次の図7のクラスター分析におけるクラスターの分布図と類似している。

表5から、納豆を作って食べるが72件(22.7%)、

正月用などの行事用納豆を作るのが26件(8.2%)、加工は21件(6.6%)であった。とき納豆(栃木、茨城)は切り干し大根を加えた漬物であり、から炒り納豆(岩手)は干し納豆を炒ったものである。

納豆を作る季節は冬が普通であるが、夏にも僅かであるが作られている。

図6-1から、納豆は主に東北地方を中心とした東日本に分布していることが認められるが、京都及び熊本等でも飛び地的に存在している。

納豆汁が主に作られているのは、図6-3のラインb以北であり、納豆餅が主に作られているのはラインc以北である。納豆餅は主に東北地方で食べられているが、京都及び熊本でも飛び地的に存在している。

図6-2に示すごとく、雪納豆が主であるのは降雪

表5 納豆の製造と加工

季節	件数	方法	件数	加工	件数
春	35	臼/桶	8	乾燥	11
夏	5	土中	10	ひしお	9
秋	27	雪中	7	とき納豆	5
冬	72	その他*	52	塩漬け	4
行事	26			から炒り納豆	2

* その他の製法は総て、煮大豆を「藁つと」で包んで、上記以外の手段で保温して作るものである

の多い東北日本海側と北陸に分布し、土納豆が太平洋側に多く分布しているのは風土の直接的な影響と考えられる。

正月納豆を中心とする行事納豆の製造は図6-4のラインd以北であり、このライン以北では納豆へのこ

だわりが深い地域であるものと考えられる。しかし、熊本県でも納豆へのこだわりが大きいことが認められる。この点については後章で論ずる。

3. クラスタ分析による解析

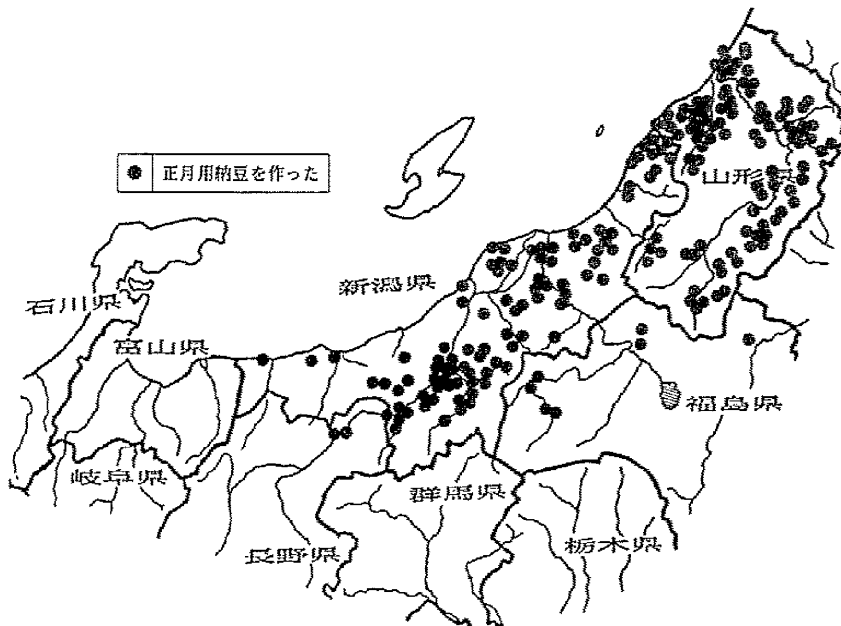


図3 正月用納豆の製造

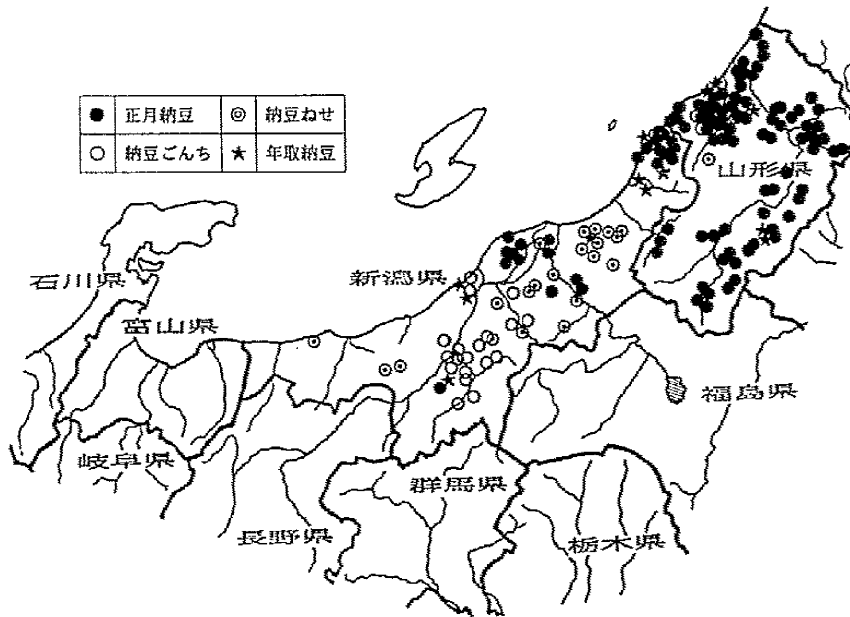


図4 正月用納豆の名称

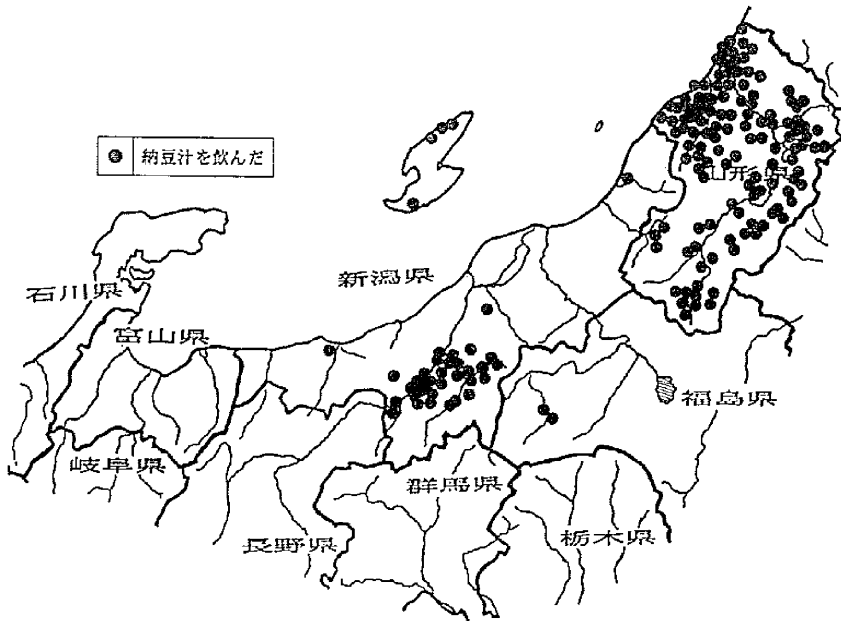


図5 納豆汁の食用

得られたデンドログラムは図7のごとくであり、その結果に基づくクラスターの分布図を図8に示した。

図8-1上のクラスターa111は納豆を食べない地域であり、その他のクラスターは総て納豆を食べる地域である。a111の東縁をなぞるラインeは納豆ラインとも命名でき、食文化の東西を分ける重要なラインの一つと考えられる。

a112は納豆を食べる地域であるが、変量2-10が殆ど総てが0であるので、納豆との関係は深くないものと考

えられる。

a12では納豆餅が主に作られている。納豆餅はa212及びbでも作られている。a211では雪納豆が主であるのに対して、a22では土納豆が主に作られている。

a212は納豆餅、納豆汁及び行事納豆を作るクラスターである。このa212をラインfで囲んだ山形県を中心とする地域は納豆食文化の東北地方の中でも特に納豆とかかわり合いが大きい地域である。

4. 総合的な考察

(距離:一致個数に基づく距離)

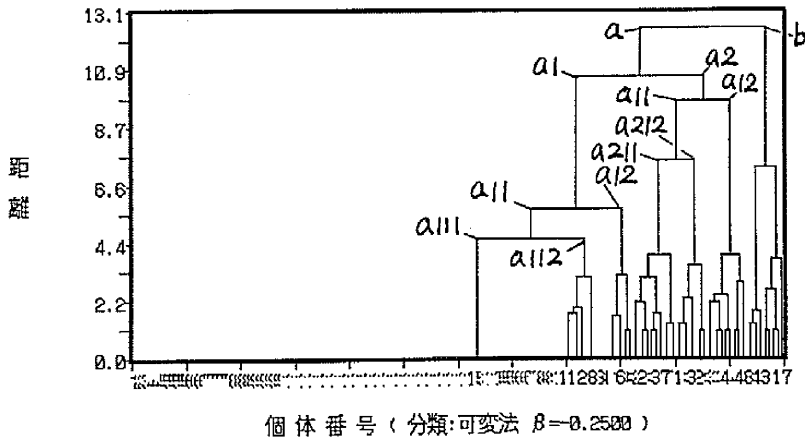


図7 全国的な納豆のデータから得られたデンドログラム

図	記号	内 容	数	図	記号	内 容	数
1	●	作って食べた	72	3	●	納豆汁を飲んだ	17
2	●	臼／桶中で製造	8	3	◎	納豆餅を食べた	30
2	◎	土中で製造	10	4	⊕	行事納豆を製造	26
2	○	雪中で製造	7				

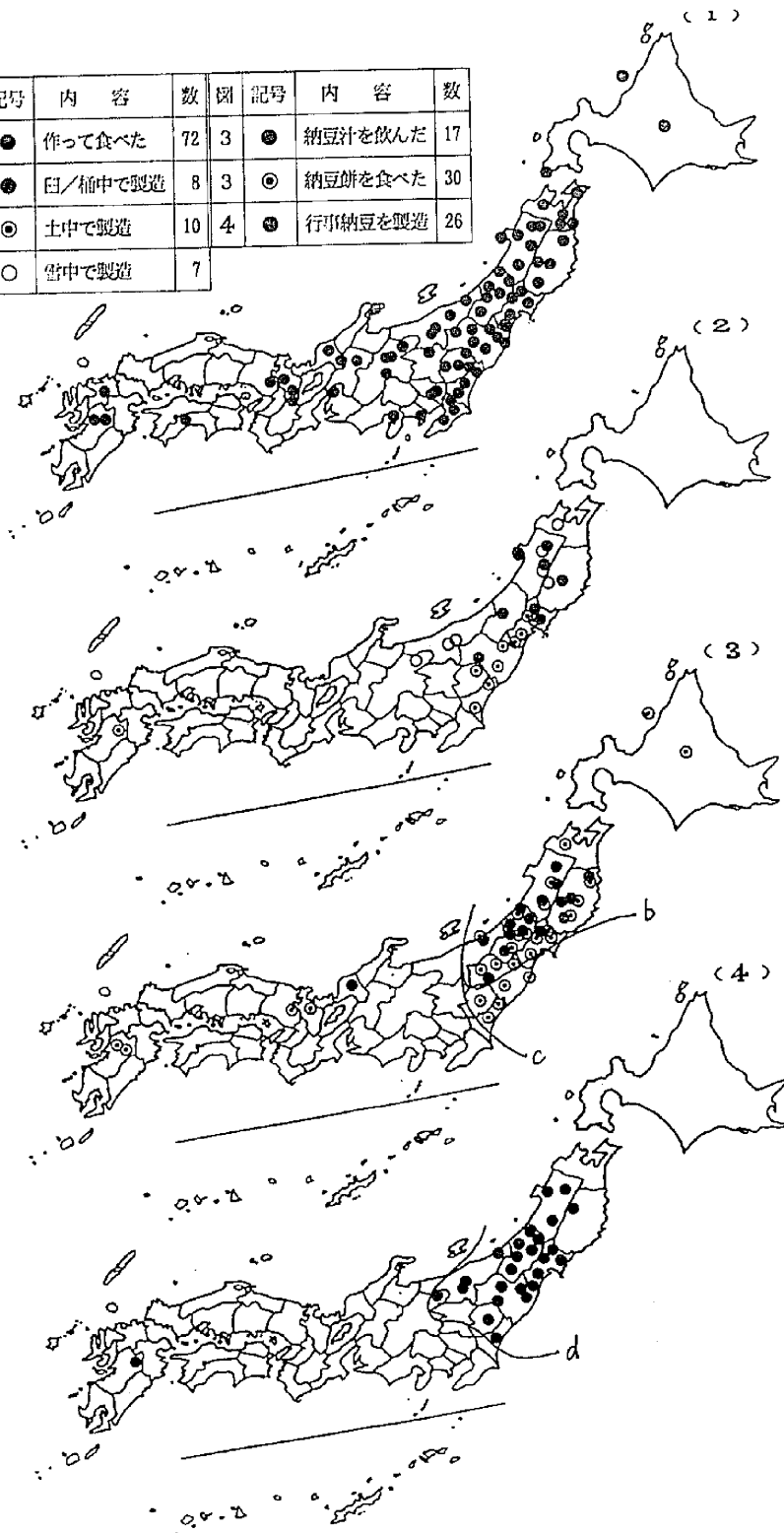


図6 全国的の納豆の製造、加工、食べ方

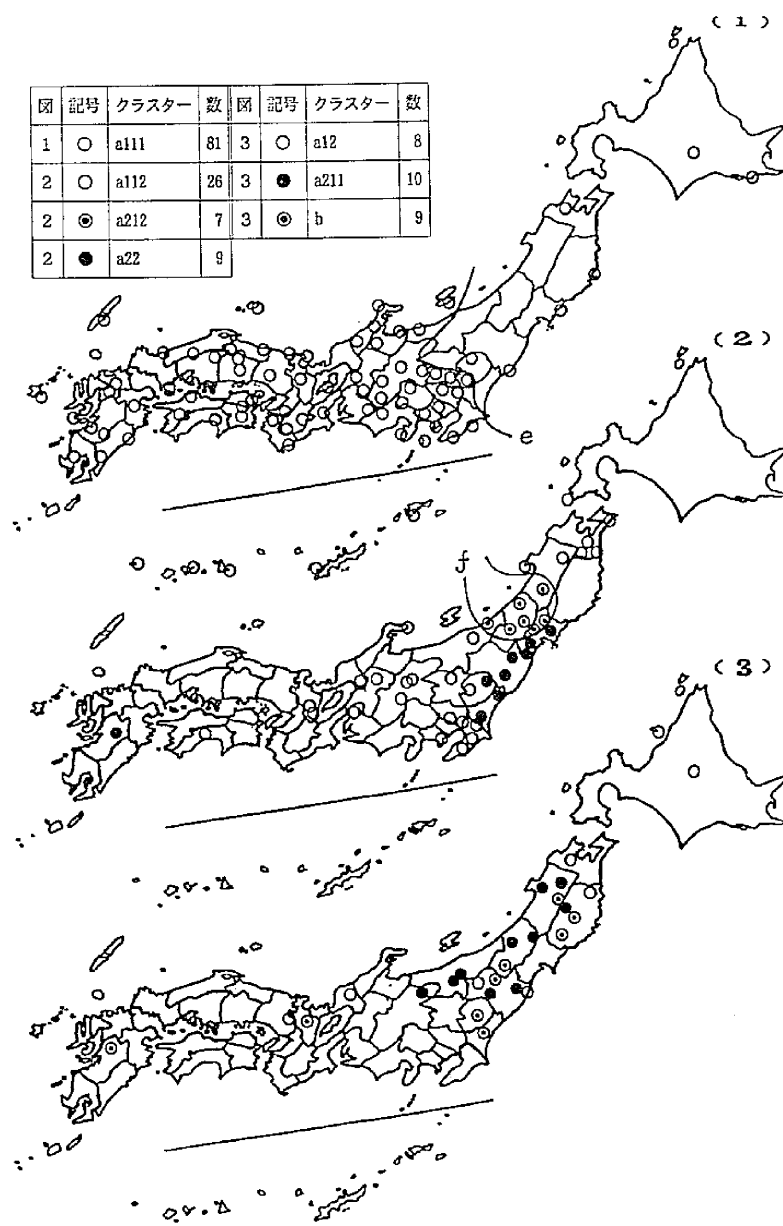


図8 図7のデンドログラムに基づくクラスターの分布

接点地域における細かいデータ及び全国的なデータに基づいて、食文化を分けるラインを検討した。

図2から、納豆の食用から分けるラインの日本海側の位置はほぼ決定できるが、太平洋側の位置は不確か

である。全国的なデータから得られたライン(c,d)を参考にして、図8-1のクラスターa111の東縁をなぞるラインeを、日本の食文化を納豆の食用でもって東西で分けるラインとした。

このラインeの西側には、図8-1, 2に見られるごとくクラスターa111及びa112(記号は共に○)が存在している。納豆を食べないのがa111であるが、a112の場合は前述のごとく納豆は食べるが、他のクラスターと異なって納豆との関係が最も少ないものである。

ラインeより遥か西に離れた京都や熊本、或いは高知県佐川盆地などに認められ納豆食は、基本的には、文化の中央分断によるものと考えられる^{12,13)}。そして、分断されて他の食文化圏となった中央の地域でも旧の食文化としての納豆食が点として温存され、或いは、他地区から点としての伝播があったものと推定される。

中央分断については、前報⁹⁾における「あく粽」も同じケースである。

結 び

テーマが大きいので、把握しきれない点が限りなく出てきて誠に致しいものがあるが、多くの方々のご協力を得て、更に研究を進めて行きたい。

本報告をまとめるにあたり、聞き取り調査にご協力及びご回答を頂きました多数の方々に厚くお礼を申し上げます。

なお、本研究をご支援して頂いた財団法人日本食生活文化財団に深謝致します。

文 献

- 1) 本間伸夫他：東西食文化の日本海側の接点に関する研究(I)，県立新潟女子短大研究紀要，25集，33(1988)
- 2) 本間伸夫他：東西食文化の日本海側の接点に関する研究(II)，県立新潟女子短大研究紀要，26集，41(1989)
- 3) 本間伸夫他：東西食文化の日本海側の接点に関する研究(III)，県立新潟女子短大研究紀要，27集，75(1990)
- 4) 本間伸夫他：東西食文化の日本海側の接点に関する研究(IV)，県立新潟女子短大研究紀要，28集，29(1991)
- 5) 本間伸夫他：東西食文化の日本海側の接点に関する研究(V)，県立新潟女子短大研究紀要，29集，63(1992)
- 6) 本間伸夫他：東西食文化の日本海側の接点に関する研究(VI)，県立新潟女子短大研究紀要，31集，31(1994)
- 7) 本間伸夫他：東西食文化の日本海側の接点に関する研究，日本食生活文化財団・食生活文化調査研究報告集，第11集，1,19(1994)
- 8) 本間伸夫他：東西食文化の日本海側の接点に関する研究(VII)，県立新潟女子短大研究紀要，32集，87(1995)
- 9) 本間伸夫他：東西食文化の日本海側の接点に関する研究(VIII)，県立新潟女子短大研究紀要，33集，xx(1996)
- 10) 本間伸夫他：東西食文化の日本海側の接点に関する研究，日本食生活文化財団・食生活文化調査研究報告集，第5集，1(1988)
- 11) 聞き書・日本の食生活全集，農文協(1984～1993)
- 12) 鈴木秀夫，久保幸夫：日本の食生活，朝倉書店(1980)
- 13) 塩原和郎編：日本人と日本文化の形成，p258，朝倉書店(1993)
- 14) 石原辰夫ほか：Lotus 1-2-3 活用多変量解析，共立出版(1990)
- 15) 本間伸夫ほか：食文化地域区分にクラスター分析法の応用(I～III)，県立新潟女子短大研究紀要30集，49,57(1993)，31集，19(1994)