

北陸地域に伝承する生活文化の調査と 地域活性化への応用

1996年3月

県立新潟女子短期大学・生活科学科
本間伸夫 山崎光子 菅井清美

北陸地域に伝承する生活文化の調査と
地域活性化への応用

1996年3月

県立新潟女子短期大学・生活科学科

本間伸夫 山崎光子 菅井清美

謝 辞

本報告は、財団法人・北陸建設弘済会の「北陸地域の活性化」に関する研究助成事業（H7-D-024号）によるところが大きく、ここに改めて感謝の意を表します。

I. 総論

1. 研究の狙い

ある地域において伝承されている生活文化は、その地域の風土に適応しながら造り上げられたものであり、その風土に基づく生活様式に関する貴重な情報が含まれている。しかし、その文化についての情報は調査し記録しておかない限り、時代の経過とともに何時かは消滅する運命にある。一方、脱自然の傾向がある現代においても、生活文化はその地域の風土の影響を避けることは不可能であるため、生活様式はそれぞれの風土に適応しながら形成されている。

このように、風土という共通の基盤を有しているので、同一地域に伝承されている生活文化の情報を現代に生かすことは、可能性と有効性が高いものと期待できる。

本研究の目的は、地域の生活をより豊かにし活性化することにあるが、そのために、伝承の生活文化を調査・記録して、その中から現在に生かすことができる情報を整理・検討して提供するものである。

なお、生活文化に関与する領域は極めて膨大となるので、本研究では、生活に最も密着している衣食住を研究の対象とした。

2. 研究方法

○対象項目

研究の対象を、生活の基本となる衣食住の3領域に限定した。

○対象とする地域の範囲

北陸地域を主対象とするが、その隣接県も必要に応じて対象範囲に含めた。

○方法

- ・調査（既調査、文献上の調査を含む）
- ・調査によって得られたデータを地域活性化の目的に従って検討・整理
- ・現代へ応用の可能性の抽出と提案

3. 結果の記述

得られた結果については、IIの各論の項に食・衣・住の文化の3領域に分けて述べる。各部門の担当は次のごとくである。

食文化：本間伸夫

衣文化：山崎光子

住文化：菅井清美

なお、各領域において方法論その他に若干の相違があるので、各論の項においても緒論、方法、結果に分けて述べるものとする。

II 各論

II-1. 食文化について

1. 緒論

食は風土の影響を強く受ける。本調査地域は日本海型気候に加えて、日本海、その背後に高峻な山地、そこに発する大小の河川が平野を形成しているというように、水に恵まれながら変化に富む風土といえることができる。その風土が米を始めとして豊かで多様な食素材を生み、多彩な食文化を育ててきた。

この伝承の食文化を現在にどのように生かすべきかを検討する。そのためには、地域特産の材料を用い、伝統や文化を強調し、生産から流通・消費までを考慮しながら、付加価値を付ける方法等について検討したい。何故ならば、地域性に基づく食は他の地域では模倣できないはずであるから。

2. 方法

衣食住の中で、最も“物”として残りにくいのが食であり、記録がことのほか重要である。本研究においては、既に行った調査を参考としながら、公刊された記録に新たな調査データを加えて、本研究の目的に沿って整理し解析を行う。

○対象地域

石川県に隣接する福井県東部から、日本海側に沿って北上し新潟県に隣接する山形県庄内地方までを日本海沿岸における対象地域とした。更に、内陸に入って庄川及び神通川上流の岐阜県飛騨地方、姫川及び信濃川上流の長野県中・北部、阿賀野川上流の福島県会津地方、荒川上流の山形県置賜地方及び福島・新潟・長野3県に隣接する群馬県北部・奥利根地方も対象とした。その範囲を図1に示した。

○調査方法

1) 調査対象及び調査方法

新潟県については、著者等の「新潟県の郷土食に関する研究」のシリーズ¹⁾、新潟県及びその周縁については、「東西食文化の日本海側の接点に関する研究」のシリーズ²⁾を参考としながら、「聞き書・日本の食生活全集」(以下、聞き書と略記する)を構成する「山形の食事」³⁾、「福島の食事」⁴⁾、「新潟の食事」⁵⁾、「群馬の食事」⁶⁾、「長野の食事」⁷⁾、「富山の食事」⁸⁾、「石川の食事」⁹⁾、「岐阜の食事」¹⁰⁾、「福井の食事」¹¹⁾から、研究目的に合致する食(材料、食品、料理)を選択・整理した。

なお、「聞き書・日本の食生活全集」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に従って調査・整理・記録したもので、現代における食の大変革以前の日本の伝統の食文化を後世に伝える貴重かつ唯一の文献である。

また、レシピが必要な場合が考えられるので、「にいがたの味」¹²⁾(新潟県)、「つけものの味ふるさとの味」¹³⁾(長野県)、「とやまの郷土料理」¹⁴⁾(富山県)、「かが・のと・かなざわ四季の料理」¹⁵⁾(石川県)からも抽出・整理した。

表 1 : RDBの項目一覧

2:材料と処理方法*
3:地域名*
4:資料 (資料*、資料p*、レシピの有無)
5:日常と晴食 (ケ晴の区分、信仰の関与、晴の内容*)
6:調理と加工貯蔵 (調理加工の区分、料理の分類内容*、加工の分類内容*)
7:素材区分 (粳、屑粳、粳粉、糯、屑糯、糯粉、麦、蕎麦、雑穀、豆、芋、野菜、果実、山菜、海草、魚介、油脂、味噌、醤油、酢、酒、砂糖、他の素材、他の内容*)
8:包み (包み、刺す、包む素材など*)
9:保存性 (長、短、持ち帰り、現地もてなし)
10:特性 (嗜好性、伝統性、希少性、地域性、名称)
11:可能性 (合計値: 0~3、可能性、選定)
12:ノート*

注: 大部分の項目は 1/0 (on/off) 入力、一部については数値/記号入力

* 印項目は文字入力

3. 結果及び考察

本研究の目的から、地域振興の立場での提言を追加するために、考察は提言を考慮したものとなる。

1) 調査結果の全般

取り上げられた食品数は1680である。県別では次のごとくである。

山形県 (庄内、置賜) 105	福島県 (会津) 91
新潟県 (全県) 423	群馬県 (奥利根) 32
長野県 (北信、安曇平、佐久平など) 226	
富山県 (全県) 327	岐阜県 (飛騨) 61
石川県 (全県) 366	福井県 (福井平野) 49
計 1680	

食品の内容から次のごとくに分類される。なお、鮓漬、魚野菜漬、押し鮓等の伝統ずしの分類及び定義については文献¹⁶⁾を参照のこと。

- ・ 日常食に由来すると推定されるもの 1078 晴れ食と推定されるもの 776
重複 174
- ・ 食品が料理であるもの 833 加工貯蔵食品であるもの 853 重複 8
- ・ 料理の内容の区分
飯 102 焼き飯 6 お強 20 雑炊 12 粥 16 おはぎ 20 餅料理 5 雑煮 20
団子料理 28 麺料理 42 すいとん 4
煮物 229 焼き物 33 炒め物 23 揚げ物 9 蒸し物 4 寄せ物 12 田楽 13

汁物 57 浸し 16 練り物 1 和え物 99 酢の物 32 なます 5 刺身 8
とろろ 7

・加工貯蔵食品の区分

餅67 粉餅 27 乾燥餅 22 粒粽 10 粽 8 団子 110 饅頭 16 麺 8

炒り穀粉 8 穀粉製造 2 澱粉製造 3 飴 2 麩 1 菓子 47

加工大豆 20 醸造食品 53 なめ味噌 21 加工味噌 2

乾燥野菜 18 加工果実 7 果実酒 2 乾燥山菜 13 茶 7

加工海草 34 乾燥海草 4

加工魚介 9 乾燥魚介 18 佃煮 22 魚醤 3 塩辛 11

押し鮓 32

野菜漬 109 山菜漬 16 魚野菜漬 19 魚介漬 40 鮓漬 33 肉漬 2

他の漬物 5 漬物床 3

・植物葉等による加工貯蔵食品の包装

包むまたは敷くに用いられているもの 98

・保存性から

長期 109 短期 328 保存性低いので持ち帰り 561 保存性及び輸送性低いた
め「現地でのもてなし」に適するもの 904

2) 晴れ食と関係する行事

晴れ食と考えられる食品 776 の内訳は、行事食 538、民間信仰を含め宗教的行事
に関わるもの 167、接客用その他 71 である。

行事食 538 に関わる主な行事は月日順に挙げると次のものがある。圧倒的に多い
のが正月関連である。

正月 161 雛節句 10 彼岸 4 春祭 22 田植 27 端午節句 26 八十八夜 4
盆 8 土用 5 月見 5 秋祭 9

民間信仰を含め宗教的行事に関わるものとしては、次の内容に分かれる。地域分
布は図2及び3に示すごとくであり、偏りが認められる。特に、真宗関連の行事が
富山以西の北陸地方の多いことが食に関連して認められる。また、佐渡と北信濃で
はお釈迦様信仰が、庄内地方では大黒様信仰が深いものと、関連する食から推定さ
れる。

村祭等の祭 11 彼岸 8 盆 31 講 49 (報恩講 38 恵比寿講 5 十二講 2
念仏講 1 あま講 1 太師講 1 天神講 1) 御満座 2 ねはん会・おしゃか様
12 灌仏会 2 観音様 2 大黒様 5 山の神他神信仰 7 仏事・法事との記載
38 神事との記載 7 その他 8

3) 使用した食品素材

群別した素材とその使用頻度は表2の如くである。

使用頻度とは、料理または食品の1品当たりの当該食品材料の平均使用回数を意
味する。そのため、合計における使用頻度3.95は、食品1品当たり平均3.95種類の
材料が使われていることを示す。調味料全体の使用頻度は1.66であって、1品の食

講	報恩講	恵比寿講	十二講
記号	●	○	★

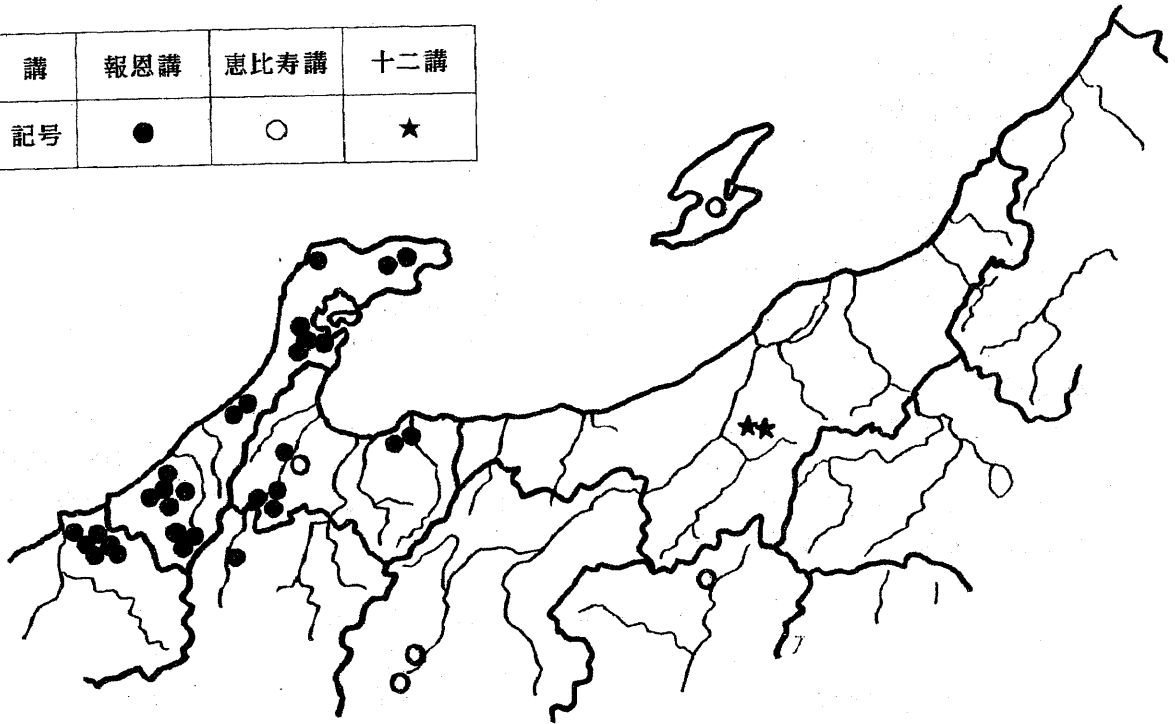


図2 講に関する食の分布

行事	ねはん会	灌仏会	大黒様	観音様	村祭	山の神他	真宗関連
記号	●	○	★	☆	▲	△	◎

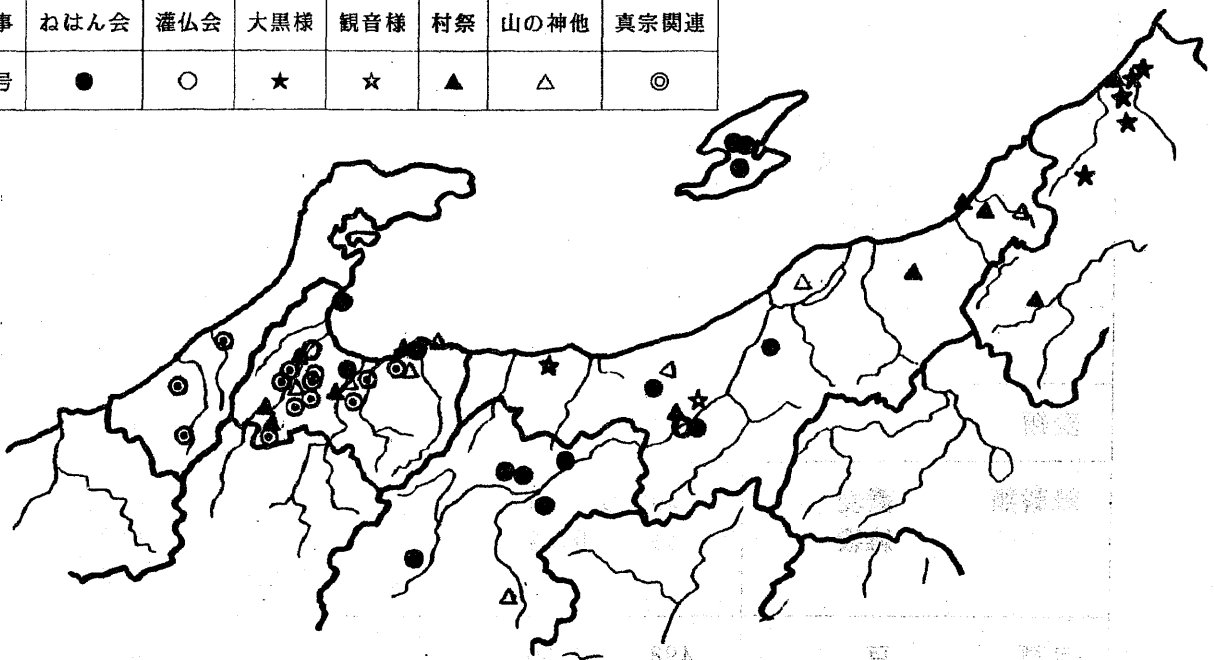


図3 講以外の信仰的行事に関する食の分布

品を2種弱の調味料で味付けされていることを示している。

個々の食品または食品群でみて、使用頻度の高い (>0.2) ものは米、豆、野菜、魚介、塩、砂糖、味噌及び醤油であり、全体として植物性食品に偏っていることが認められる。

逆に低いのが肉と鳥卵であり、現在の食生活からは考えられない低さである。例えば、肉は頻度0.01であって、100食で1回肉が登場する計算となる。使用量のデータが無いので明確なことは言えないが、栄養上必要なタンパク質は魚と豆に頼っていたものと推定される。

また、油脂の使用頻度も0.06と低い。更にレシピによれば、殆どが炒め物への使用であって、揚げ物が少ない等のことがあって、1回の使用量が少ない場合が多いのでトータルとしての使用量も少ない。穀物摂取が多いことは使用頻度から推定されるので、エネルギー摂取におけるC/F/P比は極端にC過剰、F過小にあったものと考えられる。

なお、その他の中で、重曹は主として小麦粉饅頭類、苦汁は豆腐、ミョウバンはなす漬、灰は山菜アク抜きまたは「あく粽」、糠は漬物、種麴は味噌麴、麴は味噌または甘酒か漬物、酒粕は汁物または漬物、麦芽は飴、飴は調味料、色素は餅または団子の着色に用いられている。

表2 食品材料と使用の状況

素材群名	素材名	件数*1	%	群計	%	使用頻度*2
米類	粳	354	5.33			0.21
	屑粳	56	0.84			0.03
	粉粳	122	1.84			0.07
				(532)	8.02	0.32
糯	粒糯	291	4.89			0.17
	屑糯	6	0.09			0.004
	粉糯	64	0.96			0.04
				(361)	5.44	0.21
			893	13.45	0.53	
麦類		92	1.39			0.05
雑穀類	蕎麦	50	0.75			0.03
	雑穀	41	0.62			0.02
				91	1.37	0.05
豆類	豆	498	7.50			0.30
芋類	いも	146	2.20			0.09
	こんにゃく*3	58	0.87			0.03
				204	3.07	0.12

野菜類	野菜	735	11.07		0.44
果実類	果物	113	1.70		0.07
山菜類	山菜	294	4.43		0.18
藻類	海草	172	2.59		0.10
食肉類	肉	16	0.24		0.01
鳥卵類	鶏卵	17	0.26		0.01
魚介類	魚介	437	6.58		0.26
油脂類	植物油	101	1.52		0.06
調味料	塩	581	8.75		0.35
	砂糖	510	7.68		0.30
	味噌	348	5.24		0.21
	醤油	406	6.11		0.24
	たまり等*4	18	0.27		0.01
	酒	124	1.87		0.07
	みりん	66	0.99		0.04
	酢	162	2.44		0.10
	その他*5	75	1.13		0.04
			2800	42.17	1.66
香辛料	辛子	14	0.21		0.01
澱粉類	澱粉	32	0.48		0.02
その他*6		128	1.93		0.08
合 計				6637	3.95

*1 全食品数（料理数＋加工食品数）において各食品材料が使用された数

*2 使用件数／全食品数（1680） 1食品において当該材料が使用される回数
例えば、0.05の場合は100食品で5回使用されることを意味する

*3 こんにゃくは芋でなくマンナンを凝固させたもの 他の芋は芋の状態

*4 味噌のたまり液（たまり等）及び煮出し液（すまし等）を含む

*5 だし汁が大部分である

*6 その他の内容：重曹 10、苦汁 7、ミョウバン 1、灰 6、米糠 33、麴 13、
種麴 2、麦芽 2、飴 5、酒粕 22、色素 22、他 6

○地勢を異にする地域間の比較

北陸地域を中心とした本調査地域では、穀類としては米が中心となっているが、麦類・雑穀の比重は地域によって異なっている。このことは、山間地、海岸島、平場の代表的な例として示した表3から認められる。

表3 地勢を異にした地域の主な食品材料の利用

地勢	地域名	食品数	素材名	使用件数	使用頻度
山間地	岐阜・飛騨	61	粳	13	0.21
			糯	9	0.15
			麦	8	0.13
			蕎麦	2	0.03
			雑穀	3	0.05
			豆	14	0.23
			芋	6	0.10
			野菜	18	0.30
			山菜	17	0.28
			海草	1	0.02
			魚介	6	0.10
平野	新潟・蒲原	126	粳	69	0.55
			糯	18	0.14
			麦	0	0
			蕎麦	1	0.01
			雑穀	0	0
			豆	46	0.37
			芋	14	0.11
			野菜	44	0.35
			山菜	13	0.10
			海草	6	0.05
			魚介	30	0.24
海岸島	石川・能登	98	粳	12	0.12
			糯	9	0.09
			麦	5	0.05
			蕎麦	3	0.03
			雑穀	0	0
			豆	21	0.21
			芋	3	0.03
			野菜	36	0.36
			山菜	4	0.04
			海草	17	0.17
			魚介	46	0.46

豆類と野菜類は共通して頻度が高いことは、伝統的な食生活においてかなり重要な位置を占めていたことを示す。

芋類はどの地区でもかなり頻度高く、同じレベルを維持している。伝統的な食生活における芋類の重要性が推察される。

山菜類と魚介・海草類の使用頻度は典型的であって、岐阜・飛騨地方と石川・能登地方で前者と後者の関係が逆転しており、そこに風土の影響による地域性が認められる。平野の新潟・蒲原地方では麦・蕎麦・雑穀類が極めて低いのは、水田単作適地という地勢の影響の現れである。

○穀類について

表4に示すごとく、米全体の使用頻度は高いが、思いの他に糯が多いのは餅を搗くことが多いことを示している。また、全体として、粉が多いこと、屑粒米が粳に多く糯に少ないことに注目される。屑粳は飯の形で食されるが、屑糯は殆どが粉にされ団子等になるものと考えられる。

雑穀としては蕎麦が多いのは、高い嗜好性と救荒性によるものと考えられ、高い嗜好性が現代においても通用している。その他の雑穀は救荒性が高くても嗜好性に劣るので、現代への利用には多くの問題点があるので、機能性その他に価値を見いだす必要がある。

表4 米の種類と使用形態

種類	件数	使用頻度
粳	354	0.211
精粒	178	0.106
屑粒	56	0.033
粉	122	0.073
糯	291	0.173
精粒	221	0.132
屑粒	6	0.004
粉	64	0.038

表5 主な雑穀の種類

種類	件数	使用頻度
蕎麦	50	0.030
雑穀	41	0.024
稗	22	0.013
粟	16	0.010
黍	5	0.003
トウモロコシ	1	0.001

○豆類について

表6に示すごとくであるが、ここでは粒の形及び打ち豆（大豆）のみを示し、納豆、味噌、豆腐、油揚げ黄粉等加工品は示していない。

大豆と小豆が圧倒的に多く使用されている。大豆は煮豆その他に広く、打ち豆は煮物などに広く用いられているが「だし」的役割も強い。

小豆は餡への使用が多いが、「いとこ煮」など惣菜にも使用されているのが北陸地方の特徴と言える。

表6 主な豆（粒／潰し）の種類

種類	件数	使用頻度
大豆	115	0.068
打ち豆	34	0.020
小豆	110	0.065
ささげ	8	0.005
いんげん	3	0.002
えんどう	3	0.002

○芋類について

表7のごとき内容であるが、里芋の使用頻度が高いことは、伝統的な食生活と現代の食生活との大きな違いの一つである。里芋は「のっぺ」のごとく行事食の煮物の主役を占めているケースが多い。

こんにゃく、馬鈴薯は殆どが煮物であるが、甘藷は煮物が殆ど無く、いも飯のごとき混ぜ飯や芋餅に使用されている。山芋・長芋は殆どが蕎麦麵のつなぎまたはとろろ汁に向けられている。

表7 主な芋の種類

種類	件数	使用頻度
里芋	68	0.040
こんにゃく	42	0.025
馬鈴薯	34	0.020
甘藷	18	0.011
山芋	11	0.007
長芋	6	0.004

○野菜について

表8に示すごとく、これらの野菜が伝統的な野菜といえるもので、現代とはかなり異なっている。例えば、ずいきは現在忘れ去られようとしているが、ここではかなりの使用頻度を示している。

大根が飛び抜けて多く使用されている。大根の場合には大根葉も含まれているので、頻度も高くなる。葉を含めた大根の使用233件の内、調理用に148、加工用に90であり、前者の場合は殆ど全部が煮物であるが、一部蕎麦の付け汁用の卸しとなっている。後者の場合は殆どが鮭漬・魚野菜漬を含めた漬物であり一部が乾燥野菜となっている。

人参、ごぼうはもっぱら煮物である。かぶは煮物、野菜漬の他に「かぶら鮓」のごとき魚野菜漬に用いられている。

なすは煮物と漬物の他、焼き物、和え物、蒸し物、田楽、団子・饅頭の餡と多彩の用途がある。瓜類の糸瓜（金糸瓜、なます瓜）はもっぱら酢の物と和え物に、胡瓜は野菜漬や酢の物に、南瓜はもっぱら煮物であるが、「南瓜団子」のごときものに使われている。

表8 主な野菜の種類

種類	件数	使用頻度
大根	223	0.133
人参	129	0.077
胡麻*1	82	0.049
葱	65	0.039
菜類*2	63	0.038
ごぼう	59	0.035
瓜類*3	50	0.030
なす	45	0.027
かぶ	44	0.026
唐辛子	28	0.017
しそ	23	0.014
しょうが	16	0.010
ずいき	15	0.009
みょうが	10	0.006
蓮根	10	0.006

*1 荳胡麻 15 を含む

*2 大根菜 10、野沢菜 8、白菜 6 等

*3 胡瓜 20、南瓜 16、糸瓜 6 等

菜類では、体菜がかなり多く、その他、地名等を有するものとして、野沢菜、長岡菜、木曾菜、稻核菜、赤菜等が認められる。葱の使用頻度が高いのは、薬味的に使

用されるケースが多いためである。ずいきは乾燥して保存、戻して酢の物などに料理される。

胡麻は和え物の他に餅に混ぜ、餡にする。荳胡麻はもっばら和え物として調理に用いられる。

唐辛子は殆どが炒め物料理と鮓漬、魚介漬、野菜漬などの漬物に用いられている。辛子は和え物や野菜漬に用いられている。しそは梅漬などの漬物の他、「しそ巻き」などの味噌加工に用いられている。

しょうがは漬物の他、押し鮓、「けんさん焼き」に、みょうがは殆どが漬物と押し鮓用である。

蓮根はもっばら煮物に用いられている。

○果実について

果実の種類と用途については表9にまとめた通りである。全体として栗、胡桃、栃の実、銀杏などの堅果類が多く、柿、柚を除いては果物らしい果実が少ない。

柚は薬味的に用いられる他、特に石川県では各種の菓子に利用されている。柿は干し柿として甘味源として広く用いられている。

表9 果実の種類と用途

種類	件数	使用頻度	料理、食品
くるみ	30	0.018	和え物、餅、押し鮓、団子など
ゆず	21	0.013	鮓漬、野菜漬、菓子、麺料理など
くり	16	0.010	煮物、お強、粥など
かき	15	0.009	果実加工、野菜漬、餅など
とち	10	0.006	餅
うめ	9	0.005	野菜果実漬物
銀杏	8	0.005	煮物、蒸し物
山ぶどう	2	0.001	野菜漬物、果実酒
山なし	2	0.001	野菜漬物、果実酒
ぐみ	1	0.001	果実酒
かや(榎)	1	0.001	菓子
ずみ	1	0.001	野菜漬物

○山菜について

北陸地方は山菜の利用がかなり盛んな地域と言える。茸については名称がまちまち過ぎるので省き、その他の一般的な野草及び山菜をまとめて表10に示した。

蓬の用途は大部分が餅・団子用である。同じ目的で山ごぼう葉が用いられているが、更に蕎麦麵のつなぎにも用いられている。蓬は麵のつなぎに用いるケースは認められないが、稗団子のつなぎとして使用されており、この場合、「うらじろ」葉も同じ目的で使用されている(石川・白山山麓)。

山椒は殆どが鮓漬用であるが、薬味として、和え物、佃煮、なめ味噌にも用いられている。

みずはうわばみそあの別称があり、主に山形及び新潟で、とろろ的に用いられている。うるいはおおばぎぼしとも呼び、主に本対象地域の西部において乾燥保存され、戻して和え物に使われる。つくしは富山以西において食用とされる西日本の食文化に属する食品材料であり、主に、和え物に供されている。

表10 主な山菜の種類
(きのこを除く)

種類	件数	使用頻度
蓬	40	0.024
ぜんまい	26	0.015
ふき	21	0.013
山椒	19	0.011
わらび	17	0.010
山竹の子	17	0.010
うど	12	0.007
山わさび	11	0.007
山ごぼう	6	0.004
みず	6	0.004
うるい	6	0.004
せり	6	0.004
つくし	5	0.003
山芋	4	0.002
あさつき	3	0.002
あざみ	3	0.002
山ぶどう	3	0.002
たらの芽	3	0.002
ゆり根	3	0.002
うこぎ	3	0.002

表11 主な海草の種類

種類	件数	使用頻度
昆布	75	0.045
寒天*1	25	0.015
海苔*2	17	0.010
わかめ	11	0.007
ひじき	7	0.004
あらめ	2	0.001

*1 海藻多糖類のゲルを利用する食品
いご=えご：12、ところてん：6
寒天利用：7

*2 岩のり、浅草海苔など

○海草について

必ずしも海岸地域でなく山間地においても海草は利用されている。特に昆布の使用頻度が最も高く(表11)、煮物と野菜漬、魚野菜漬、押し鮓に使用される。

わかめは乾燥し保存、汁物と和え物に使われる。寒天など藻類多糖類を固めて食する食品としては、いご=えご、ところてん、寒天寄せがあり、広く作られている。海苔の大部分は乾海苔である。

○食肉及び鳥卵類について

共に使用頻度が極めて低い。肉16件のうち、兎1、熊1、鴨2で残りは総て鶏肉であった。肉は煮物と雑煮等に使用されている。卵は殆ど総てが鶏卵であって、煮物と押し鮓用となっている。

○魚介類

表12、13に示すごとく多様な魚介が材料として使用されている。全体として、料理では煮物が圧倒的であり、汁物が次いでいる。加工食品は当然のことながら、鮓漬、魚介漬、魚野菜鮓、押し鮓、各種魚介加工品である。本地域では魚醤の「いしる」が製造され、利用されている。

身欠け鯿の使用が多く、料理では煮物に、加工では鮓漬と魚野菜漬等に用いられている。身欠け鯿を用いる食品の分布は図4の如くであって、海岸より離れて分布する傾向にある。輸送性と保存性が高いためと考えられる。

鱈は棒鱈煮などの煮物、鱈汁などの汁物に供されている。鯛利用の料理は種類が多いが、鯛の加工で主なものは魚介漬、押し鮓、乾燥魚介、魚醤である。いかは色々と料理されるが、加工では鮓漬や魚介漬等の漬物が少なく、乾燥魚介、塩辛、魚醤が主なものである。

鮭と鱈は東西日本の食文化を代表する食品の一つであるが、本対象地域においても、図5に示す如く明確である。新潟県と富山県の間で区別するラインの存在が考えられる²⁾。鮭は煮物と雑煮、押し鮓と鮓漬に供されている。鱈は煮物と焼き物、魚介漬に用いられている。

鯖を用いた食品は本調査区域の西部に多く、押し鮓、鮓漬、魚介鮓等に供されている。鱈は分布が広いが、鮭と同じく東側に多い傾向が認められる。飛び魚は石川県にのみ認められるが、「あご」の別称は佐渡にまで及んでいる。

表12 主な海産魚介の種類

種類	件数	使用頻度
にしん*1	52	0.030
たら	36	0.022
いわし	34	0.020
いか	34	0.020
さけ	32	0.019
ぶり	30	0.018
さば	25	0.015
ます	11	0.007
くじら*2	5	0.003
たこ	4	0.002
はたはた	3	0.002
とびうお*3	3	0.002
たい	3	0.002
あじ	2	0.001
はちめ	2	0.001

表13 主な淡水魚の種類

種類	件数	使用頻度
ふな	11	0.007
あゆ	8	0.005
こい	7	0.004
どじょう	7	0.004
いわな	5	0.003

- *1 殆ど全部が身欠け鯿である
- *2 食形態から魚介類に含めた
- *3 名称は殆どが「あご」である



図4 身欠け鱈を用いた食品の分布

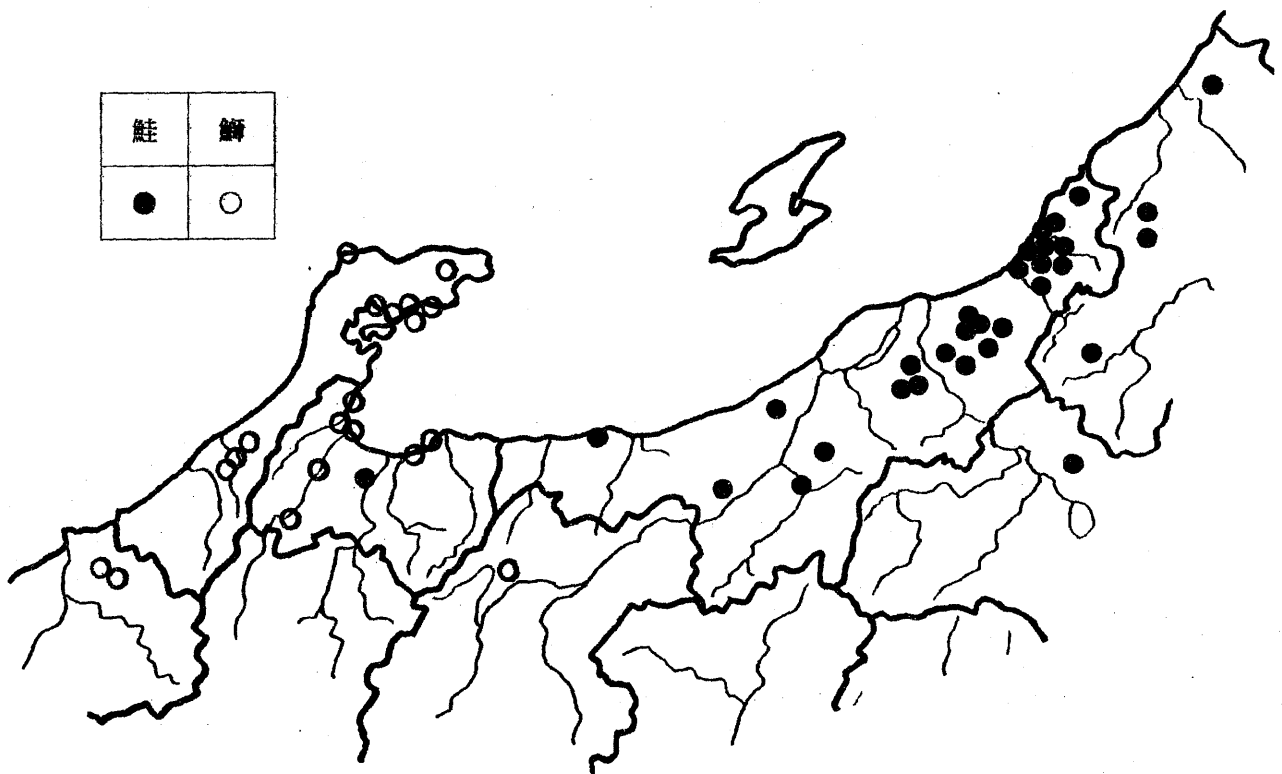


図5 鮭と鱒を用いた食品の分布

魚	記号	魚	記号
いわな	◎	こい	★
ふな	▲	あゆ	☆
どじょう	△	はや	○

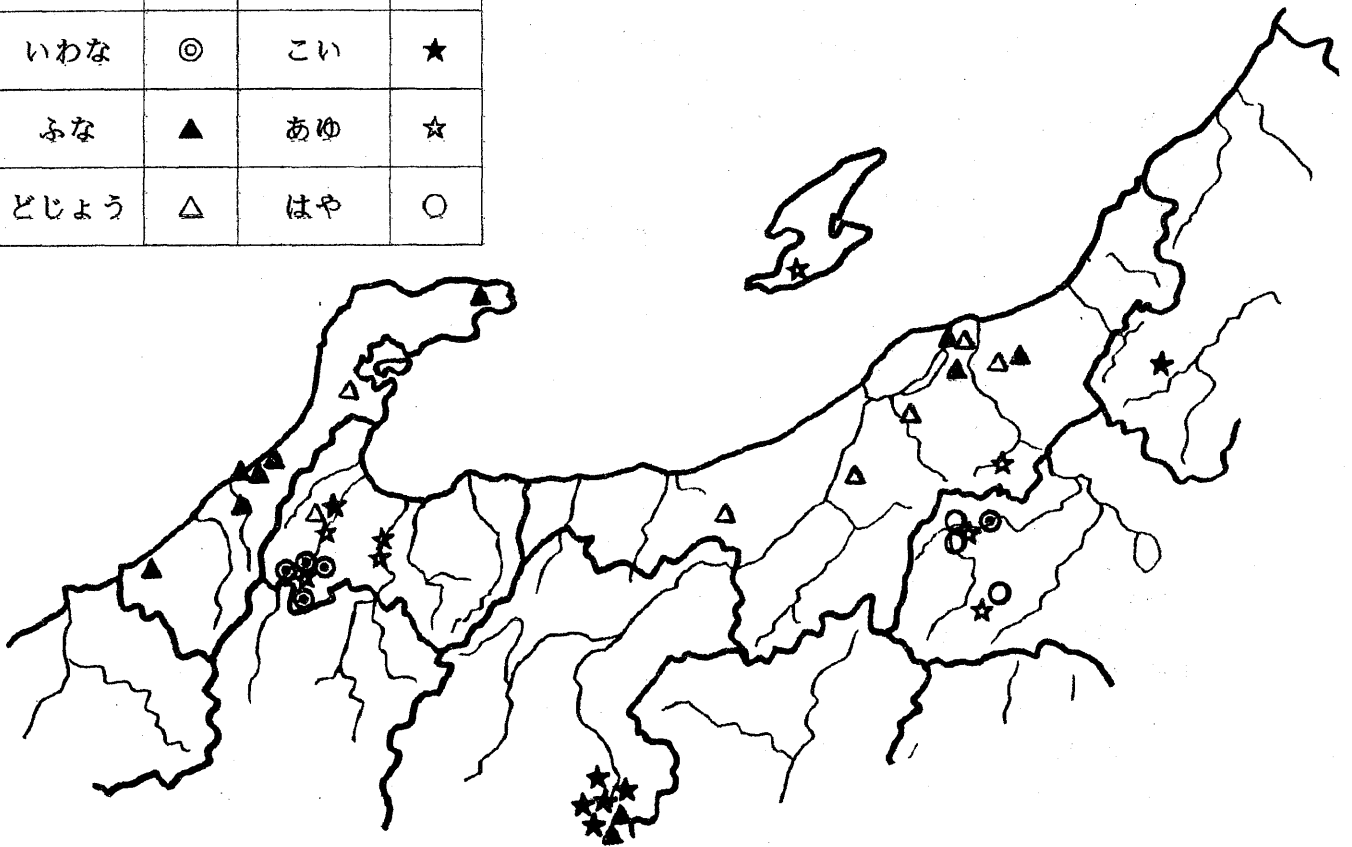


図6 淡水魚を用いた食品の分布

○油脂及び辛子について

油を多少なりとも使う料理は53であるが、かなり使う料理としての炒め物は23、揚げ物は9と少ない。加工では揚げ操作が入るものが3、炒めの操作が入るものが11であった。油の種類は殆ど記述が無く、特定できなかった。

辛子は和え物及び野菜漬に用いられている。

4) 茎葉の利用

伝統的な食品においては植物の茎葉を用いて包む場合が多い。まとめて表14に示した。西日本では笹に代わって茅、さるとりいばら、椿が多くなる傾向にある。圧倒的に笹が多く用いられているので、この点からすると、本研究の対象地域は東日本型であると言える。

5) 食品の保存性

食品には短期の熟成が必要という若干な例外はあるものの、新鮮ほど品質が良いという大原則がある。保存性があるといっても、それは保存しても品質低下が少ないという意味であるので、できるだけ生産現地で、できれば生産された風土に接しながら食するのが好ましい。そのため、本研究では「現地もてなし」（現地馳走）に注目し評価した。

表14 包み等に用いる植物の葉茎の種類と食品の種類

葉など	包み方	件数	主な食品群
笹	包む／敷く	66	粽、団子、餅、鮓漬、押し鮓、魚介漬
柏	包む／敷く	4	餅、饅頭、押し鮓
茅	包む	5	粽、団子
朴	包む／敷く	5	飯、鮓漬、納豆*1
みょうが	包む／敷く	3	団子、押し鮓
椿	敷く	2	団子、押し鮓
カトリハバラ	敷く	1	団子
柿	敷く	1	押し鮓
まこも	包む	1	粽
青しそ	包む	1	握り飯
柚皮	容れる*2	2	柚かま
藁と縄	縛り包む	1	巻き鮓
藁つと	包む	17	納豆

*1 納豆用の藁つとに朴葉を敷く

*2 柚の実の中身をくり抜く

表15に取り上げられた料理及び加工食品の保存性をまとめて示した。件数の合計が料理・食品数より多くなっている。これは、例えば、持ち帰りも可能であるが、現地でもてなしの方が好ましい場合、両方にカウントしたためである。

当然のことながら、料理は保存性が低く、加工食品は高い。料理の短期保存性のある1品は佃煮に近い豆と野菜の煮物である。加工食品でも現地もてなし（現地馳走）が好ましいものが多いのは、押し鮓や鮓漬、魚野菜漬などの「伝統ずし」が多く保存されているという本対象地域の特徴と考えられる。

長期保存の可能な食品は総て植物性の乾燥物である。中でも興味あるのが、乾燥山菜13点で、うるい（ぎぼし）葉、うらじろ葉、くさぎ葉、藤の花が含まれている。また、乾燥蓬粉（富山・砺波）も利用しやすい特徴を有している。ちなみに、長期保存が可能である茶8品の原料は甘茶葉、ぐみ花、柿葉、びわ葉、おおばこ葉、げんのしょうご全草、かわらけつめい茎葉である。

加工食品の短期保存では圧倒的に生餅と野菜漬が多い。

料理の持ち帰りは煮付けの煮物の他に混ぜ飯とぼた餅が主なものである。加工食品の持ち帰りの場合には、「笹団子」等の団子類が最も多く、次いで野菜漬、生餅、鮓漬等であるが、鮓漬、押し鮓などの伝統ずしは持ち帰りまでが原則と考えられる。

加工食品の場合、現地馳走に近づくにつれて料理的な食品となり、境界が不明確となる。現地馳走の海草加工品は寒天質のゲルを利用した食品で「えごねり」等が属し、加工魚介には魚身の昆布じめ等が属する。

現地馳走が好ましいものとして鮓漬33点があり、山形から石川までの日本海側の各地に分布している。用いられる魚は身欠け鯨7、鮎5、鮭5、鱒2、鱒3、はや2、ほっけ2などである。

料理の大部分は現地馳走であり、中心は煮物と和え物である。

表 1 5 保存性の長短と食品群

保存性	件数	食 品 群
料理		
長期	0	
短期	1	煮物
持ち帰り	57	煮物、おはぎ、お強、焼き物など
現地馳走	832	煮物、和え物、焼き物、炒め物、酢の物、麺料理、飯など
計	912	
加工		
長期	109	乾燥餅、乾燥野菜と山菜、炒り菓子、茶、穀粉など
短期	328	餅、野菜漬、醸造食品、魚介漬、粽、団子、乾燥魚介など
持ち帰り	525	団子、野菜漬、餅、鮓漬、押し鮓、粽など
現地馳走	79	鮓漬、押し鮓、魚野菜漬、加工魚介、海草加工品など
計	1041	

6) 食品の評価と採択

地域振興の立場で、前述の方法で評価した結果を表 1 6、1 7 に示した。

項目 a b c について 1/0 で判断した値の合計値は計 abc、計 ab=計 ac、計 bc、なしの順に評価は低下するものと考えられる。しかし、料理の場合も加工食品の場合も、価と食品群との間には明確な傾向が認められない。

表 1 6 評価と食品群 との関係 (その 1)

評 価	件数	食 品 群 (%)
料理		
計 abc	63	煮物 (36.9) 麺料理 (15.4) 飯 (13.8) 和え物 (7.7) 焼き物 (7.7) 汁物 (4.6) 寄せ物 (4.6)
計 ab	153	煮物 (43.9) 麺料理 (15.5) 飯 (7.7) 和え物 (7.1) 雑煮 (6.5) 焼き物 (3.9) 汁物 (2.6) 酢の物 (2.6)
計 ac	151	煮物 (25.5) 和え物 (16.3) 汁物 (14.4) 飯 (14.4) 麺料理 (9.2) 焼き物 (8.5) 酢の物 (2.6)
計 bc	79	煮物 (39.2) 麺料理 (12.7) 飯 (11.4) 焼き物 (7.6) 寄せ物 (6.3) 和え物 (6.3) 汁物 (5.1) 餅料理 (3.8)
加工		

計 abc	91	野菜漬 (29.1) 団子 (16.5) 鮎漬 (11.4) 魚介漬 (8.9) 加工魚介 (3.3) 加工大豆 (3.3) 押し鮎 (3.3)
計 ab	161	団子 (23.2) 鮎漬 (15.5) 押し鮎 (12.3) 野菜漬 (10.3) 魚野菜漬 (7.7) 麺 (5.8) 菓子 (5.8)
計 ac	178	野菜漬 (16.9) 団子 (12.0) 魚介漬 (10.8) 魚野菜漬 (9.6) 鮎漬 (7.8) 餅 (7.2) なめ味噌 (4.2) 押し鮎 (4.2)
計 bc	138	団子 (23.2) 野菜漬 (9.4) 鮎漬 (7.2) 粽 (7.2) 餅 (5.8) 押し鮎 (5.8) 菓子 (5.1) 加工大豆 (3.6)

表 17 評価と食品群 との関係 (その2)

評価	件数	食 品 群 (%) *
料 理		
3	63	煮物 (39.7) 飯 (14.3) 麺料理 (12.7) 焼き物 (7.9) 和え物 (6.3) 寄せ物 (4.8) 汁物 (4.8)
2	98	煮物 (22.4) 和え物 (18.4) 麺料理 (16.3) 汁物 (13.3) 焼き物 (7.1) 飯 (6.1) 炒め物 (4.1) 刺身 (3.1)
1	286	煮物 (35.0) 汁物 (26.2) 和え物 (11.9) 飯 (9.4) 麺料理 (4.5) 焼き物 (3.5) 酢物 (3.5) 炒め物 (2.8)
0	385	煮物 (21.3) 飯 (17.1) 和え物 (11.2) 団子 (6.5) 酢物 (4.9) おはぎ (4.2) 汁物 (4.2) お強 (3.9) 雑炊 (3.1)
選択	45	煮物 (39.7) 麺料理 (11.1) 飯 (11.1) 焼き物 (7.9) 和え物 (6.3) 寄せ物 (4.8) 汁物 (3.2)
加 工		
3	97	団子 (17.5) 魚野菜漬 (12.4) 野菜漬 (11.3) 鮎漬 (10.3) 押し鮎 (8.2) 魚介漬 (7.2) 加工大豆 (5.2)
2	97	餅 (18.7) 野菜漬 (17.5) 鮎漬 (12.4) 押し鮎 (11.3) 団子 (8.2) 魚介漬 (7.2) 麺 (5.2) 佃煮 (5.2) 山菜漬 (5.2)
1	408	餅 (15.0) 団子 (12.7) 野菜漬 (8.1) 加工海草 (7.8) 魚介漬 (5.1) なめ味噌 (4.9) 醸造 (4.7) 菓子 (4.4) 佃煮 (3.9) 粽 (3.7)
0	267	餅 (19.9) 野菜漬 (19.5) 団子 (12.4) 菓子 (8.6) 醸造 (8.6) 加工大豆 (4.9) 魚介漬 (4.1) 乾燥野菜 (3.7)
選択	56	団子 (23.2) 野菜漬 (16.1) 押し鮎 (8.9) 魚介漬 (7.1) 加工魚介 (5.4) 加工大豆 (5.4) 鮎漬 (5.4) 麺 (5.4)

* () は各評価における料理または食品の割合の%

計abcの結果をベースにしての評価（0,1,2,3の順で評価が上がる）において、料理では明確な傾向は認められないが、加工食品では評価の高い方に「伝統ずし」が多くなる傾向が認められる。

最後に97点が、地域振興の参考になるモデル食品として選定された。その食品群構成は表17に示した通りである。

表16、17では明確な傾向が認められなかったため、主な加工食品群ごとの評価の分布を表18に示した。明らかに低く評価されたのが乾燥野菜と乾燥山菜であり、abc評価なしが100%、可能性評価2、3は0、採択も0であった。逆に、評価が高いのが魚野菜漬、鮓漬、押し鮓であり、採択率も高かった。

表18 各食品群ごとの評価構成比及び採択比（%）

加工* 食品	可能性評価				採 択 率	項目評価				
	0	1	2	3		abc	ab	ac	bc	なし
餅	39.6	45.5	13.4	1.5	1.5	1.5	6.0	9.7	6.0	76.9
団子	30.0	47.3	7.3	15.5	11.8	15.5	12.7	4.5	13.6	53.6
野菜漬	47.7	27.5	14.7	10.1	5.5	10.1	4.6	15.6	0	69.7
醸造食品	43.4	54.7	0	1.9	1.9	1.9	0	5.7	5.7	86.8
菓子	22.2	50.0	4.3	8.5	4.3	8.5	10.6	2.1	6.4	72.3
魚介漬	27.5	42.5	12.5	17.5	10.0	17.5	0	25.0	2.5	55.0
加工海草	5.9	91.2	2.9	0	0	0	5.9	2.9	0	91.2
鮓漬	0	33.3	36.4	30.4	9.1	30.3	51.5	60.6	0	0
押し鮓	0	40.6	34.3	25.0	15.6	25.0	50.0	25.0	0	0
佃煮	4.5	72.7	22.7	0	0	0	0	13.6	18.2	68.2
なめ味噌	4.8	85.7	0	9.5	9.5	9.5	0	23.8	0	66.7
加工大豆	65.0	10.0	0	25.0	12.0	25.0	0	0	0	75.0
魚野菜漬	0	21.1	15.8	63.2	15.8	63.2	10.5	26.3	0	0
粽	0	83.3	0	16.7	5.6	16.7	0	0	39.9	44.4

乾燥野菜	55.6	44.4	0	0	0	0	0	0	0	100.0
乾燥魚介	22.2	50.0	22.2	5.6	5.6	5.6	11.1	16.7	0	66.7
山菜漬	50.0	18.8	31.3	0	0	0	0	12.5	0	87.5
饅頭	25.0	62.5	0	12.5	0	0	12.5	0	6.3	81.3
乾燥山菜	30.8	69.2	0	0	0	0	0	0	0	100.0
塩辛	9.1	90.9	0	0	0	0	0	9.1	0	90.9

* 上から下へ、件数の多い順に配列されている

7) モデル的に採択された食品について

地域振興に参考になると考えられる食品97点についての名称、簡単な製法、データ・ソース、行事との関係、料理と加工の区別、用いた材料、保存性、評価、簡単なアドバイス等のデータを、参考までにコンピュータの記述どおりに表19に示した。記述の文章は簡潔な表現による短文化、検索のために一貫性ある語彙の採用などのため、無理な表現となっている。

表19 モデルとして選定された料理及び加工食品の性状その他

項目名とその内容説明		
No: 通し番号 (1~1680)		
食品名; 材料方法など: 料理または食品の呼称とおおよその作り方		
Cd: 地域分類のためのコード	地域名: 県名と地域名	
資料: 聞き書その他の文献名	p: 資料のページ	
Rp: 作り方のレシピの有無		
ケ: 日常食	ル: 晴れ食	
行: 行事との関係の有無	信: 信仰関連の行事との関係	
ハレの内容: 晴れ食の背景となる行事等の名称		
調: 食品が料理であるか	料理: 料理群の名称	
加: 加工食品であるか	加工貯蔵: 加工食品群の名称	
粳: うるち米を利用	粃: うるち屑米	粉: うるち米粉
糯: もち米	屑: もち屑米	ㄗ: もち米粉
麦: 大麦、小麦	蕎: そば	雑: 雑穀、そばを除く
豆: 豆類	芋: いも類、こんにゃくを含む	
野: 野菜	果: 果物	山: 山菜、野草
海: 海藻	魚: 魚介類	油: 食用油脂
味: 味噌	醬: 醤油	酢: 食酢
酒: 料理のための酒	塩; 食塩	砂: 砂糖

他：その他の食品材料	し：その他の内容：その他の食品材料の名称
包：葉茎等による包装	刺：串刺しなど 包装材料など；
長：長期保存	短：短期保存 特：地域特異性
名：特徴ある名称	
a 嗜：嗜好性あり	b 伝：伝統性あり c 希：希少性あり
計abc：abc各項目の値の合計 abc、ab、ac、bc による記述	
可：商品化等の可能性 0,1,2,3 による評価	
選：地域振興のためのモデル的食品	
ノート：アドバイス等を記述	

4. あとがき

得られたデータはかなりの量となったが、時間的な制限等によって、十分な整理・解析・検討等ができなかった。解析を重ねることで、興味ある結果が得られる見込みであるので、今後更に検討を加える予定である。

食は不可欠なうえ、繰り返し消費されるという宿命があるためか、地域振興のためには、食関連がまず候補にあがることが多い。地域振興の立場で食関連の事業化を行う場合におけるヒントを本報告の中に見いだすこと可能となれば、望外の喜びである。

5. 文献

- 1)本間伸夫ほか：新潟県の郷土食に関する研究（第1報～第22報）県立新潟女子短期大学研究紀要 26号、p33（1989）～33号、p15（1996）
- 2)本間伸夫ほか：東西食文化の日本海側の接点に関する研究（第1報～第9報）県立新潟女子短期大学研究紀要 26号、p33（1989）～33号、p15（1996）
- 3)木村正太郎ほか：聞き書・山形の食事、農文協（1988）
- 4)柏村サタ子ほか：聞き書・福島の食事、農文協（1987）
- 5)本間伸夫ほか：聞き書・新潟の食事、農文協（1990）
- 6)志田俊子ほか：聞き書・群馬の食事、農文協（1985）
- 7)向山雅重ほか：聞き書・長野の食事、農文協（1986）
- 8)堀田良ほか：聞き書・富山の食事、農文協（1989）
- 9)森基子ほか：聞き書・岐阜の食事、農文協（1990）
- 10)森田良子ほか：聞き書・石川の食事、農文協（1988）
- 11)小林一男ほか：聞き書・福井の食事、農文協（1987）
- 12)編集委員会：にいがたの味－行事食・郷土食、新潟県農業改良協会（1981）
- 13)編集委員会：つけものの味ふるさとの味、長野県農業改良協会（1976）
- 14)北日本新聞社：とやまの郷土料理・春夏編、秋冬編、北日本新聞社（1990）
- 15)北国新聞社出版局：かが・のと・かなざわ 四季の味、北国新聞社（1993）
- 16)本間伸夫ほか：東西食文化の日本海側の接点に関する研究（第2報）いずし系すし及びなれずし系すし 県立新潟女子短期大学研究紀要 26号、p41（1989）

地建研究・食と食文化（基本・全体）

: No :	食品名 ; 材料方法など	: Cd :
1	115 納豆ひしよ ; 納豆+甘酒+もろみ醤油, 納豆+麴+塩で熟成	21
2	134 身欠け鯨の酢漬け ; 洗身欠け鯨の頭を取り山椒葉と重ね押す	21
3	171 鮎の鮓漬け ; 洗った鮎+手塩ご飯+山椒葉, 繰り返す	22
4	218 酒びたし ; 塩引き鮭の切り身の皮を取り薄く切り酒/みりんを注ぐ	31
5	219 醤油はらこ ; 鮭の卵を醤油に漬ける	31
6	222 鮭の飯ずし ; 鮓 鮓桶で鮭, 大根, 人参, 飯, 麴で漬ける	31
7	224 わっぱ煮 ; 焚火で竹串刺し磯魚, 小石を焼く わっぱの水を焼け石で加熱 魚と味噌を入 れ加熱	31
8	227 大海 ; だいかい 細切根菜類, 筍こんにゃく鶏肉椎茸焼豆腐の煮物 大椀に盛る	31
9	229 酒びたし ; 塩引き鮭の切り身の皮を取り薄く切り酒/みりんを注ぐ	31
10	250 おみそ笹団子 ; 屑糰粉, 味噌と砂糖の餡を入れる 笹葉で包む	32
11	256 焼きもち ; 平丸形, 屑糰粉, 野菜油炒め(きんぴら等)を餡に	32
12	257 焼きもち ; 平丸形, 屑糰粉, 海草煮付けを餡に	32
13	272 いとこ煮 ; 小豆と蓮根を煮たもの 通常は塩味 砂糖味はお茶受けに適す	32
14	305 おひら ; 三角の厚揚げこんにゃく, 乱切馬鈴薯人参, 車麩に卵を落とす 煮る	32
15	311 鮎のもうかぶり ; 内臓と鱗を取った鮎を串刺し焼き醤油で煮る 甕で正月迄保存	32
16	332 おこわ団子 ; 糯糰粉を練り茹でて蒸し糯粒いんげん豆を付ける	32
17	356 きりたんぼ ; 半殺し固め飯を丸め杉串に刺し焼く 胡桃/荳胡麻味噌を塗り焼く	32
18	357 鮓漬け ; 鮓+塩飯+笹/朴で交互に重石で1-2月間位熟成させる	32
19	388 かんじょうにもん ; 大切り豆腐油揚げ等12-16品の山海の材料の煮物 すまし味	33
20	389 ざくざくにもん ; 乱切の豆腐油揚げ等12-16品の山海の材料の煮物 すまし味	33
21	415 おこわ団子 ; 糰粉を練り餡を包む 糯は蒸す おこわと団子を交互に重ね蒸す	33
22	419 ちまき ; 粒糯を笹で三角形に包む 端午の節句用 砂糖黄粉で食する	33
23	435 蓮根の小豆煮 ; 煮た小豆が軟化してから輪切り蓮根を入れて煮る 砂糖塩で調味	33
24	443 けんさん焼き ; 小さなおにぎりを少し焼き, しょうが味噌を付けて焼く	33
25	517 魚飯 ; 塩鱈の身を骨付きで入れ酒を振って炊く 大小骨を取り身をほぐし混ぜる	33
26	531 押し鮓 ; すし飯に味付け細切人参椎茸ひじき卵焼等を載せ, 笹と箱で押す	34
27	539 ぴんぴら = ほじくりあえ ; 大根, 油揚げ, 唐辛子を炒め, 醤油砂糖で味付け	34
28	559 朴葉のおむすび ; 黄粉付き糰の丸おむすび2個を朴葉で包み, 藁で結ぶ	34
29	563 おぼろ ; 固まりかけた自家製の豆腐を, とろみを付けた調味汁にすくって入れる	34
30	609 梅干 ; 梅の他に切った筍, しょうが, みょうがも一緒に梅酢漬け	35
31	615 なめぜ ; 大根塩出し茄子昆布しその実を大豆煮汁で煮, 麴を入れ味噌で調味	35
32	616 鮎の石焼き ; 焼き石に味噌の土手を作り中にみりん酒鮎のわたをいれ鮎を煮る	35
33	617 せんそうぼう = 大根蕎麦 ; 茹で蕎麦麵に摺り胡麻を和えた千切大根を載せ, 掛け汁と葱柚 で食	35
34	623 おやき ; 浸漬屑糰の粉を練り餡を入れ蒸す/茹でる	4
35	624 引き上げうどん = 馬方饅頭 ; 直接茹で釜から饅頭を盛り醤油と刻み葱と唐辛子で食	4
36	628 じり焼き ; 小麦粉を溶き, 焼き味噌を載せ, それに溶いた小麦粉を掛け焼く	4
37	668 こじぎ汁 ; 生味噌に葱, 山椒の芽, 芹などを加えて熱湯を加える	51
38	676 串餅 ; 焼いた餅に摺り胡桃味噌を塗り, 串刺し, 焼く	51
39	677 謙信ずし ; 鮓 細切味噌漬胡桃ぜんまい蕨を油炒め削り節等で調味, 炊いた糰10糯11のす し飯を笹に広げ具を載せ, 細切卵焼き紅しょうがを散らす 桶で重ね押す	51
40	689 なすあんおやき ; 輪切り茄子に胡麻油・砂糖・刻みしそ味噌を挟み小麦粉・膨らし粉を練 った皮で包み蒸す	51
41	741 ねじ ; 糰粉を練り茹で水で冷やし捏ねる 濾し餡を包み種々の形にする	53
42	754 柏もち ; 糰粉 砂糖小豆餡/味噌漬大根と胡桃の餡を入れ 柏と二つ折り蒸す	53
43	755 柏もち ; 小麦粉 砂糖小豆餡/味噌漬大根と胡桃餡 柏と二つ折り 蒸す	53
44	760 おしぼり饅頭 ; 味噌調味の大根卸の搾汁を付けて食 花鯉節も掛ける	53
45	762 おやき ; 小麦粉を重曹・塩で捏ね具を包み蒸す 具は細切野沢菜を炒め椎茸も入れ砂糖味	53
46	763 三色おやき ; 小麦粉を重曹・塩を捏ね具を包み焼く 具は細切大根人参葱を炒め, 胡麻を 入れ, 味噌と砂糖で調味	53
47	765 釜上げ饅頭 ; 手作りを茹で上げ, 味噌味の大根卸汁/摺り胡麻汁/摺り胡桃汁で	53
48	856 すんき蕎麦 ; 「すんき」を汁で煮立て熱いそばに掛けて食 そば麵の繋ぎ無し	55
49	876 すんき ; 山の葡萄ずみ梨等を漬し発酵させた「すんきの素」でかぶ菜を漬ける	55

地建研究・食と食文化 (基本・全体)

: 地域名 : 資料 : p : Rp: ケ:ル:符:脚: ハレの内容 : 調: 料理 : 皿:加工貯蔵:粳:糍:粉:糯:

1	福-会津盆地	間福 1	41	1								1 醸造						
2	福-会津盆地	間福 1	50		1	1	田植え					1 魚介漬						
3	福-会津只見	間福 2	94		1	1	正月					1 鮭漬	1					
4	新-岩船	間新 2	114		1	1	1 盆, 村上祭					1 加工魚介						
5	新-岩船	間新 2	114		1	1	正月					1 魚介漬						
6	新-岩船	間新 2	118		1	1	正月					1 鮭漬	1					
7	新-岩船粟島	新潟味	103	1	1	1	客			1 煮物								
8	新-岩船	新潟味	25	1	1	1	1 祝/仏事			1 煮物								
9	新-岩船村上	新潟味	71	1	1	1	1 盆, 村上大祭					1 加工魚介						
10	新-蒲原	間新 1	37	1								1 団子	1	1	1			
11	新-蒲原	間新 1	38	1								1 団子	1	1	1			
12	新-蒲原	間新 1	38	1								1 団子	1	1	1	1		
13	新-蒲原	間新 1	45	1	1	1	祝			1 煮物								
14	新-豊栄	新潟味	62	1	1	1	1 地藏祭			1 煮物								
15	新-新潟市	新潟味	96	1	1	1	正月, 客					1 魚介漬						
16	新-燕	新潟味	66	1	1	1	田植え					1 団子	1		1	1		
17	新-東蒲上川	新潟味	93	1	1	1	1 三夜様, 山仕事			1 飯								
18	新-東蒲上川	新潟味	36	1	1	1	正月, 農繁期					1 鮭漬	1					
19	新-山古志	間新 3	165		1	1	大晦日			1 煮物								
20	新-山古志	間新 3	165		1	1	大晦日, 人寄せ			1 煮物								
21	新-三島与板	新潟味	88	1	1	1	祭, 十五夜					1 団子	1		1	1		
22	新-中之島	新潟味	69	1	1	1	端午の節句6/5					1 粒粽						1
23	新-刈羽西山	新潟味	124	1	1	1	1 刈上げ, 法事, 客			1 煮物								
24	新-魚沼	間新 4	203		1	1	田植え, 人寄せ			1 焼き飯								
25	新-中魚中里	新潟味	95	1	1	1	馬入れ			1 飯								1
26	新-頸城海岸	間新 5	252		1	1	田植え					1 押し鮭	1					
27	新-頸城海岸	間新 5	256		1	1	1 婚礼, 法事			1 炒め物								
28	新-東頸大島	新潟味	68	1	1	1	田植え			1 飯								1
29	新-中頸吉川	新潟味	136	1	1	1	行事, 客			1 汁物		1 加工大豆						
30	新-佐渡島	間新 6	313	1								1 野菜漬						
31	新-佐渡畑野	新潟味	150	1	1	1	味噌煮時に作る					1 なめ味噌						
32	新-佐渡羽茂	新潟味	147	1	1	1	解禁日の祝			1 焼き物								
33	新-佐渡赤泊	新潟味	151	1	1					1 麺料理								
34	群-奥利根	間群馬	45	1								1 団子	1	1	1			
35	群-奥利根	間群馬	46	1	1	1	行事			1 麺料理								
36	群-奥利根	間群馬	46	1								1 焼揚菓子						
37	長-奥信濃	間長 8	323	1						1 汁物								
38	長野-北信濃	長野味	453	1	1	1	小正月			1 餅料理								1
39	長野-北信濃	長野味	454	1	1	1	客, 行事					1 押し鮭	1					1
40	長野-須坂	長野味	468	1	1		客					1 団子						
41	長野-真田	長野味	348	1	1	1	初午					1 団子	1		1			
42	長-善光寺平	間長 6	244		1	1	端午の節句					1 団子	1		1			
43	長-善光寺平	間長 6	244		1	1	端午の節句					1 団子						
44	長野-更埴	長野味	422	1	1					1 麺料理								
45	長野-新町	長野味	424	1	1							1 団子						
46	長野-長野市	長野味	425	1	1							1 団子						
47	長野-篠ノ井	長野味	430	1	1	1	客			1 麺料理								
48	長-木曾開田	間長 2	77		1	1	人寄せ			1 麺料理								
49	長-木曾開田	間長 2	86	1								1 野菜漬						

地建研究・食と食文化（基本・全体）

:包:刺:包装材料など:罽:罽:罽:罽:罽:罽:a嗜:b伝:c希:計abc:職:職:

1	1	藁つとこ								1	1	1	abc	3	1
2										1	1	1	abc	3	1
3						1	1	1		1	1	1	abc	3	1
4						1	1			1	1	1	abc	3	1
5						1	1			1	1	1	abc	3	1
6						1	1			1	1	1	abc	3	1
7		1 串					1	1		1	1	1	abc	3	1
8							1	1		1	1	1	abc	3	1
9							1	1		1	1	1	abc	3	1
10	1	笹, い草				1	1			1	1	1	abc	3	1
11							1			1	1	1	abc	3	1
12							1			1	1	1	abc	3	1
13							1	1		1	1	1	abc	3	1
14							1			1	1	1	abc	3	1
15		1 串				1	1	1	1	1	1	1	abc	3	1
16							1			1	1	1	abc	3	1
17		1 串					1	1	1	1	1	1	abc	3	1
18	1	朴/笹					1			1	1	1	abc	3	1
19							1	1		1	1	1	abc	3	1
20							1	1		1	1	1	abc	3	1
21							1			1	1	1	abc	3	1
22	1	笹, い草				1	1	1		1	1	1	abc	3	1
23							1			1	1	1	abc	3	1
24							1	1	1	1	1	1	abc	3	1
25							1			1	1	1	abc	3	1
26	1	笹					1			1	1	1	abc	3	1
27							1	1	1	1	1	1	abc	3	1
28							1	1		1	1	1	abc	3	1
29							1	1	1	1	1	1	abc	3	1
30						1		1		1	1	1	abc	3	1
31							1	1	1	1	1	1	abc	3	1
32							1	1		1	1	1	abc	3	1
33							1	1	1	1	1	1	abc	3	1
34							1			1	1	1	abc	3	1
35							1	1	1	1	1	1	abc	3	1
36							1	1	1	1	1	1	abc	3	1
37							1	1		1	1	1	abc	3	1
38		1 串					1			1	1	1	abc	3	1
39	1	笹					1	1	1	1	1	1	abc	3	1
40							1			1	1	1	abc	3	1
41							1		1	1	1	1	abc	3	1
42							1	1		1	1	1	abc	3	1
43							1	1		1	1	1	abc	3	1
44							1	1	1	1	1	1	abc	3	1
45							1	1	1	1	1	1	abc	3	1
46							1	1		1	1	1	abc	3	1
47							1			1	1	1	abc	3	1
48							1	1	1	1	1	1	abc	3	1
49							1	1	1	1	1	1	abc	3	1

地建研究・食と食文化（基本・全体）

： ノート :

- 1 納豆利用のなめ味噌 袋などの包装で土産となるか 殺菌？
- 2 珍しい魚介漬の代表 袋包装で 土産
- 3 鮎が年中利用できる工夫が必要 持ち帰り土産として適
- 4 村上地方特産 冬季限定商品がよい 包装等に工夫で土産に？
- 5 村上地方特産 保存性が低い 冬季限定 包装等に工夫が必用
- 6 嗜好性高い 現地もてなし 冬季持ち帰りの土産に
- 7 既に現地粟島ではもてなし料理 野菜特に葱が必要

- 8 現地のもてなし料理 のっぺの一種？ 容器が豪華
- 9 村上地方特産の鮭のもてなし料理 工夫すれば持ち帰り土産に
- 10 新潟と会津の特産 米質を良くし野菜餡にを变えて土産に
- 11 小豆餡の代わりに野菜餡が魅力 米粉の「おやき」
- 12 海草を小豆餡の代わりにが良い 米粉の「おやき」である
- 13 いとこ煮の代表として 小豆と蓮根の組合わせが珍しい
- 14 もてなし料理 車麩に卵の組合わせが面白い
- 15 正月用の保存食 持ち帰りまたは短期保存の土産化が可能
- 16 団子の外にささげ豆が付くのは珍しい 石川にもあり(1640)
- 17 きりたんぼ 小型にし土産に 現地もてなし料理が良いか
- 18 嗜好性高い 冷宅急便で土産となる
- 19 伝統のご馳走 素朴にして豪華 もてなし料理 名前が良い
- 20 伝統の現地もてなし料理 素朴にして豪華 名前も面白い
- 21 団子の外側におこわ 珍しい
- 22 土産または宅配 黄粉(無酸素包装)と砂糖/糖液添付の事
- 23 秋～冬のもてなし料理 新潟のいとこ煮の仲間
- 24 名称は新潟独特 現地での酒宴後のもてなし 駅弁当も
- 25 豪華な伝統のもてなし料理 調理に若干の工夫が必要
- 26 弁当 持ち帰り土産 嗜好性高い 「謙信すし」の仲間
- 27 もてなし料理 辛みと歯ざわりが独特
- 28 おむすびに朴葉の風味が移る もてなし料理 持ち帰り弁当に
- 29 頸城地方独特 上品な豆腐汁
- 30 佐渡の土産 佐渡に多い真筍の利用 梅干と組で
- 31 冬のみ 佐渡の伝統的なもの 佐渡味噌と組で土産 瓶入りで
- 32 演出準備が大変 既に実行 佐渡味噌の売出しにも役立つ
- 33 蕎麦の変った食べ方 伝統的なもてなし料理

- 34 米粉の「おやき」 米作地帯でも可能性あり
- 35 食べ方が豪快 「馬方饅頭」の別名も面白い
- 36 焼きながらが良い 味噌の味に工夫が必用、甘くするとか
- 37 清水の出る脇で作るもの 野外でもてなし料理に
- 38 胡桃味噌が旨い 餅の大きさと1串の個数に注意
- 39 北信濃及び新潟頸城地方の伝統的晴食 土産 既に駅弁に

- 40 「おやき」の組合わせの一つとして 茄子餡が珍しい

- 41 手の混んだ菓子 藁馬を添えて土産に
- 42 特に味噌漬け+くるみ入りが良い
- 43 小麦粉利用が独特 「おやき」的な柏餅 葉を使うおやき
- 44 つけ汁「おしぼり」の調味に工夫が必要 もてなし料理
- 45 「おやき」の組合わせとして 具に変化あり
- 46 名前が良い 「おやき」の一種 具の工夫が重要

- 47 食べ方が豪快 各種の付け汁があり、それが面白い
- 48 「すんき」が面白い すんきのある地方特産 =とうじ蕎麦
- 49 無塩が珍しい さっぱりした味 無塩漬は他にある可能性あり

地建研究・食と食文化（基本・全体）

: No :	食品名 ; 材料方法など	: Cd :
50	887 鱈の昆布しめ ; 鱈の身と昆布を交互に敷き, そのまま切る	61
51	895 鯛のうの花漬け ; 昆布, おからと細切り人参, 開いた鯛の順で漬ける 繰り返す	61
52	907 よしわら漬け ; 細切串柿と千切り山芋人参大根を酢入り調味液で漬ける	61
53	1002 五箇山豆腐 ; 重しをして固くする 焼き豆腐, 田菜, 白あえ等に利用	64
54	1027 押し鮓 ; 酢じめ鯖/鯛・紅しょうが・飯 みょうが葉を挟み重石で押す すし箱	64
55	1028 とぼ ; 小豆餡入り長いなまこ形の草(蓬)餅を引き伸ばす 切って食する	64
56	1045 柚の味噌漬け ; 味噌に柚を袋に入れて漬ける	64
57	1083 ゆべし=べっこう ; 溶解寒天に調味料を入れ, 卵を糸引状に流し込む 型固め	66
58	1119 みょうがの押し鮓 ; 桶に笹・みょうがが鮓飯・切り昆布・唐辛子, 繰り返す 笹と重石 1 晩押す	66
59	1158 いとこ煮 ; 出し汁で大根ごぼう里芋こんにゃく人参かぶ昆布等を煮, 煮た小豆を入れ味噌 味仕立	66
60	1159 ちよく ; 角切り(1cm)里芋こんにゃく人参を煮, 調味 片栗粉でとろみ	66
61	1167 大根と鯉の麴漬け ; 塩漬け輪切り大根・ぶつ切り身欠け鯉・千切人参・麴 押す	66
62	1175 大閤さま ; 剥皮輪切り甘藷の水煮の上に餅を載せ, 蒸し煮, 餅溶けたら蕎麦粉, 砂糖塩で 練る 厚い円盤とし黄粉をまぶす	66
63	1176 焼きごぼう ; 焼きごぼうを剥皮し醤油を付けて, または調味汁を掛けて食する	66
64	1177 たたきごんぼ ; 剥皮ごぼうを水晒し酢水で煮て叩く 5cmに 調味し白胡麻を掛ける	66
65	1201 豆腐の味噌漬け ; 五箇山豆腐を重し炙り, 味噌に半年漬ける チーズ風味	66
66	1202 おからの味噌漬け ; おからを木綿袋に入れ, 味噌に半年漬ける	66
67	1221 こも豆腐 ; 豆腐をこもで巻き煮る 煮しめの具として	71
68	1222 ぎぜ焼き=ぎせい焼き ; 豆腐を茹でて摺り味付けして焼く, 切る	71
69	1245 品漬け ; 桶底に赤菜を敷く 塩紅かぶなす胡瓜に酢漬け生姜・塩茸・赤菜を敷き重石	71
70	1256 朴葉味噌 ; 朴葉の上に味噌を載せ葱を散らす ゆっくり焼く	72
71	1266 朴葉飯 ; 新葉十字に熱い飯を載せ塩黄粉をかけ包み縛る 葉が変色するまで蒸す	81
72	1274 いしりの貝焼き ; あわび貝殻 季節の野菜, 魚をいしるで煮る	81
73	1299 あごのかつお ; 茹でた飛び魚をよく乾燥する だしに用いる	81
74	1330 べん大根 ; 拍子木の大根と身欠け鯉をいしり・赤南蛮で漬け込む	81
75	1362 尺八 ; ごぼうの棒状の煮物を胡麻味噌で和える	81
76	1370 ごんだ餅 ; 粒の糯粳8:2の割合で蒸し搗く 粳の粒が残る	82
77	1383 鯖のかぶらずし ; 塩漬けかぶ・人参と酢塩鯖を麴甘酒・昆布・柚で漬ける 鮓漬け	82
78	1386 蓮根の団子汁 ; 小坂蓮根を摺り卸し小麦粉と混ぜ団子汁に 鯉節だし	83
79	1392 じぶ煮 ; 鴨肉, 麴, 百合, 筍, 芹, 山葵の煮物 小麦粉でとろみを付ける	83
80	1429 なすびと素麺の煮物 ; なすが煮えたところそこらところに入れ煮る	84
81	1451 つばきずし ; 椿葉に握った鮓飯・塩鯨皮・海草を載せる 鮓箱で押す	84
82	1514 えびす=べろべろ ; 調味寒天液に卵を混ぜ生姜汁を入れ固める 切り分ける	86
83	1515 すいぜん ; てん草を酢水で煮溶解糯粉を入れ固める 切り, 盛り, たれを掛ける	86
84	1556 オランダ煮 ; 茄子を煮, 砂糖醤油で味付け煮 卸し生姜を載せて出す	86
85	1564 けしず=きしず ; 茹で葛切りに湯葉, わかめ, 麴などを載せる 摺り胡麻たれを付けて	86
86	1577 吹雪だおれ ; 皮付き里芋を出し汁で煮て, 調味, 剥皮, 砂糖黄粉をまぶす	86
87	1579 蓮飯 ; 切り剥皮蓮根椎茸を調味汁で煮る 混ぜて炊く 油炒め青しそを混ぜ, 三角形に 青しそで包む	86
88	1586 蕎麦のどじょう切り ; 摺り山芋で繋ぎ太めの麺に 味付け小豆汁にて麺を煮る	86
89	1611 いかいしり ; いか内臓と目の塩漬けする 出た液汁を沸騰させ泡を取る	86
90	1612 鯛いしり ; 鯛の塩漬けする 出た液汁を沸騰させ泡を取る	86
91	1614 べん漬け ; 乱切り大根人参胡瓜を塩でもむ いしりで2~3日漬ける	86
92	1626 がんず和え ; 炒り豆腐, 卸しと千切の大根, 人参千切, 昆布出で煮る 三杯酢	86
93	1630 はべん雑煮 ; 出し汁でごぼう人参鶏肉里芋大根を煮, 醤油味 茹で丸餅と赤蒲鉾を合せる	86
94	1635 ぼっかけ汁 ; 実たくさんのごぼう汁を掛ける 他に人参油揚げ葱こんにゃくが材料	91
95	1639 つり団子=なべしき ; 蓬と蒸し糯・蒸し粳粉団子を搗く 丸く広げて乾燥	91
96	1667 ほうきの実の和え物 ; ほうき実を熱湯につける 摺り味噌, 砂糖, 黄粉で和える	91
97	1669 麴の辛子和え ; 麴と胡瓜を酢辛子味噌で和える	91

地建研究・食と食文化（基本・全体）

	地域名	資料	p	Rp	ク	ル	種	節	ハレの内容	調理	料理	缸	加工貯蔵	粳	糝	粉	糯
50	富一新川漁村	聞富5	253		1								1 加工魚介				
51	富一新川漁村	聞富5	255		1								1 魚介漬				
52	富一新川漁村	聞富5	262		1								1 野菜漬				
53	富一五箇山	聞富2	96			1	1	1	正月, 祭, 報恩講				1 加工大豆				
54	富一氷見灘浦	聞富3	143			1	1	1	盆, 夏の行事				1 押し鮭	1			
55	富一氷見灘浦	聞富3	144			1	1		祭				1 草餅			1	
56	富一氷見灘浦	聞富3	162		1								1 加工果実				
57	富山・高岡	富春夏	67	1		1	1		行事, 客	1	寄せ物						
58	富山・大山	富春夏	146	1		1		1	報恩講, 盆				1 押し鮭	1			
59	富山・井波	富秋冬	68	1		1	1	1	行事, 報恩講	1	煮物						
60	富山・砺波	富秋冬	68	1		1		1	仏事, 精進料理	1	煮物						
61	富山	富秋冬	86	1		1	1		行事, 正月				1 魚野菜漬				
62	富山	富秋冬	98	1	1								1 焼揚菓子				1
63	富山	富秋冬	100	1	1	1	1		行事	1	焼き物						
64	富山	富秋冬	102	1	1	1	1		行事	1	煮物						
65	富山・五箇山	富秋冬	154	1	1								1 他の漬物				
66	富山・五箇山	富秋冬	154	1	1								1 他の漬物				
67	岐一古川	聞岐7	40			1	1		人寄せ				1 加工大豆				
68	岐一古川	聞岐7	41			1	1		祝い事	1	焼き物						
69	岐一古川	聞岐7	53			1	1	1	報恩講, 正月				1 野菜漬				
70	岐一白川	聞岐2	87		1								1 なめ味噌				
71	石一能登徳成	聞石6	241			1	1		田植え	1	飯					1	
72	石一能登徳成	聞石6	244			1	1		客	1	焼き物						
73	石一能登外浦	聞石8	291		1								1 乾燥魚介				
74	石一能登外浦	聞石8	302		1	1	1		正月				1 魚野菜漬				
75	石一能登吉田	聞石9	265			1		1	報恩講, 齋式	1	和え物						
76	石一河北潟	聞石4	199			1	1		正月				1 粒粒餅	1			1
77	石一河北潟	聞石4	211			1	1		正月				1 魚野菜漬				
78	石一金沢	聞石1	40		1							1 団子料理					
79	石一金沢	聞石1	47		1	1			客	1	煮物						
80	石一加賀平野	聞石2	105		1	1		1	盆	1	麺料理						
81	石一柴山潟	聞石5	222			1	1		秋祭				1 押し鮭	1			
82	石川	石料理	30	1		1	1		祭礼	1	寄せ物						
83	石川	石料理	31	1		1		1	葬式, 法事	1	寄せ物						1
84	石川	石料理	86	1	1				夏秋の日常おかず	1	煮物						
85	石川・加賀	石料理	104	1		1		1	法事, 葬式, 精進	1	和え物						
86	石川・能登	石料理	129	1	1	1		1	報恩講	1	煮物						
87	石川	石料理	132	1	1	1	1	1	盆, 行事	1	飯					1	
88	石川	石料理	158	1	1	1	1		客, 行事	1	麺料理						
89	石川・能登	石料理	191	1	1								1 魚醤				
90	石川・能登	石料理	191	1	1								1 魚醤				
91	石川・能登	石料理	192	1	1								1 野菜漬				
92	石川・能登	石料理	207	1		1	1		春祭, 行事	1	酢の物						
93	石川・七尾	石料理	210	1		1	1		正月	1	雑煮						1
94	カ一福井平野	聞福井	39			1	1		正月の夕食	1	飯					1	
95	カ一福井平野	聞福井	41		1								1 団子	1		1	1
96	カ一福井平野	聞福井	52			1		1	法事, 報恩講	1	和え物						
97	カ一福井平野	聞福井	52			1		1	法事, 報恩講	1	和え物						

地建研究・食と食文化（基本・全体）

:包:刺:包装材料など:期:脚:揚:疑:域:備:a嗜:b伝:c希:計abc:産:産:

50				1			1	1	1	abc	3	1
51				1			1	1	1	abc	3	1
52				1		1	1	1	1	abc	3	1
53				1			1	1	1	abc	3	1
54	1	みょうが葉		1			1	1	1	abc	3	1
55				1		1	1	1	1	abc	3	1
56				1	1	1	1	1	1	abc	3	1
57					1		1	1	1	abc	3	1
58	1	笹		1			1	1	1	abc	3	1
59					1	1	1	1	1	abc	3	1
60					1	1	1	1	1	abc	3	1
61				1			1	1	1	abc	3	1
62				1		1	1	1	1	abc	3	1
63					1		1	1	1	abc	3	1
64					1		1	1	1	abc	3	1
65				1			1	1	1	abc	3	1
66				1			1	1	1	abc	3	1
67				1			1	1	1	abc	3	1
68				1	1	1	1	1	1	abc	3	1
69				1		1	1	1	1	abc	3	1
70				1	1		1	1	1	abc	3	1
71					1		1	1	1	abc	3	1
72		貝殻			1	1	1	1	1	abc	3	1
73				1		1	1	1	1	abc	3	1
74				1		1	1	1	1	abc	3	1
75					1		1	1	1	abc	3	1
76				1		1	1	1	1	abc	3	1
77				1			1	1	1	abc	3	1
78					1		1	1	1	abc	3	1
79					1	1	1	1	1	abc	3	1
80					1		1	1	1	abc	3	1
81	1	椿葉		1			1	1	1	abc	3	1
82				1	1	1	1	1	1	abc	3	1
83					1	1	1	1	1	abc	3	1
84					1	1	1	1	1	abc	3	1
85					1	1	1	1	1	abc	3	1
86					1	1	1	1	1	abc	3	1
87	1	炒めた青しそ		1	1		1	1	1	abc	3	1
88					1	1	1	1	1	abc	3	1
89				1		1	1	1	1	abc	3	1
90				1		1	1	1	1	abc	3	1
91					1	1	1	1	1	abc	3	1
92					1	1	1	1	1	abc	3	1
93					1	1	1	1	1	abc	3	1
94					1	1	1	1	1	abc	3	1
95				1	1	1	1	1	1	abc	3	1
96					1		1	1	1	abc	3	1
97					1		1	1	1	abc	3	1

地建研究・食と食文化（基本・全体）

: ノート :

- 50 昆布を利用した嗜好性高い食品 持ち帰り土産に
 51 おから利用の珍しい漬物 既に市販されているか
 52 干し柿利用が珍しい 既に市販されているか
 53 特産的材料 利用した料理の開発が必要
 54 嗜好性高い 持ち帰り土産弁当として面白い
 55 作り方、形と名前が面白い 販売時の形状が問題？
 56 ほどよい塩味にするのが秘訣？ 特産的土産に
 57 珍しい寒天料理 名前も面白い
 58 みょうがが珍しい 持ち帰り土産弁当 容器に工夫
- 59 親鸞が好む「遺徳煮」 「いとこ煮」が多いので代表として
- 60 富山の大事な行事食 特に報恩講 もてなし料理に
 61 包装で冬季限定の持ち帰り土産
 62 名前が珍しい 内容も手がこんでいる 嗜好性高い
- 63 「焼きごぼう」が面白い 伝統のもてなし料理
 64 伝統のもてなし料理 「叩きごぼう」が面白い
 65 嗜好性高い 包装を工夫して 持ち帰り土産として
 66 嗜好性高い 瓶詰め、豆腐味噌漬けとセットで土産
 67 土産に良い 利用した現地もてなし料理が必要
 68 手のこんだ嗜好性高い加工豆腐 珍しい 持ち帰り土産に
 69 特産「赤かぶ」の漬物 色が美しい 包装で土産に
 70 朴葉利用の伝統を持つ飛騨の特産 もてなし料理 土産化
 71 朴葉の風味が良い もてなし料理に 持ち帰り弁当にも
 72 「いしる利用のもてなし料理として
 73 「あご」は西日本海岸での呼称 伝統的特産 素麺だし
 74 包装で冬季限定持ち帰り土産 「いしり=いしる」が珍しい
 75 伝統のもてなし料理として 形態と名前が面白い
 76 独特の食感が珍しい 包装餅またはかき餅にして土産
 77 「かぶら鮓」の一つとして 包装して土産 冷宅配便で
 78 蓮根の珍しい食べ方 その地方独特のもてなし料理
 79 嗜好性高い 伝統のもてなし料理
 80 なすと素麺の組合わせが珍しい 地域独特の伝統的な料理
 81 持ち帰り土産弁当 容器に工夫 椿葉が良い印象を与える
 82 独特な風味と外観 生菓子的 名前が面白い
 83 独特な風味と外観 珍しい 名前も面白い
 84 珍しい名前 もてなし料理の一品
 85 伝統的代表的な精進料理 湯葉と葛切りを使って豪華
 86 黄粉を使った変わった伝統の料理 名前もよい
 87 蓮根の一つの食べ方 伝統のもてなし料理
- 88 珍しい食べ方 佐渡に類似あり(601)
 89 特産の魚醤油 いわれ、特徴、使用法を示し 瓶詰で既に市販
 90 特産の魚醤油 いわれ、特性、使い方明示のこと 瓶詰で
 91 「いしる」利用が面白い 包装して土産 殺菌が可能か
 92 名前が珍しい 伝統のもてなし料理
 93 丸餅は関西風 名前が珍しい 正月のもてなし料理
 94 独特で珍しい飯の食べ方
 95 珍しい形状が独特 地域性高い 味付けして土産？
 96 「ほうきの実」の特産化が先 珍しいもてなし料理
 97 辛子味が効いておいしい 麩の食べ方の一つ もてなし料理

II-2 衣文化について

1. はじめに

わが国の伝統的な生活文化の中心である衣食住については、今日においても、きもの・日本料理・木造の日本家屋などの形で伝承されている。しかし、労働に明け暮れていた庶民の日常の生活文化に関しては、「ハレにもケにもこれ一つ」「ネマキ・オキマキ・ヨソイキマキ」と一枚きりの衣服を示す言葉もあるように、貧しくきびしいものもあった。

もっとも庶民の衣文化の中には過酷な労働に耐えるために工夫してつくられたサキオリやサッコがあり、それは本来は丈夫さを追求した厚手の衣類であるが、そこには生活にうるおいを求める女の美意識もまた凝集されていた。刺子や裂織の衣類そのものを今日的に生かすことはもはや不可能であろうが伝統的な刺子や裂織の技法を現代の生活の中にとり入れることによって、より豊かな暮らしをもたらすことができるのではないだろうか。

ここでは、本研究テーマの「研究のねらい」にあるように伝承の生活文化を調査記録し、その中から、現代に生かすことのできる情報を整理・検討して提供するという目的にそって、北陸地域における刺子と裂織のこれまでの実態を調査・記録・整理することを基盤におき、それがどのような形で今日に生かすことができるかを検討する。

2. 方法

(1). 調査対象地域

対象地域は北陸一円であり新潟県外についても若干の調査を行ったが、今回報告をまとめるにあたっては新潟県の佐渡を除く地域の越後側に限定した。

(2). 調査方法

調査時期は、1974年から1995年に至るフィールドワークの民俗服飾調査の中から裂織、刺子に関するものを取り出した。調査地では、文献に相当するものとして話者からの聞き取り調査を重視し、実物資料については資料の採寸、写真撮影をした。なお同調査地に関連の民俗服飾の調査結果の全般については筆者（山崎光子）の報文としてまとめたものもあり、文献欄¹⁾に記した。

調査にあたっては多くの方々の御配慮、御協力を頂いた。ここにお名前を記して深く感謝したい。

駒形 聡、佐藤クニ、工藤隆秀、間テツイ、高橋 宏、斎藤洋一、平野チイ、相馬アサ、石山ツネ、松田博志、鹿瀬町教育委員会、大堀サヨ、庄司 幹、上川村教育委員会、横越村史編さん室、手島勇平、石山タキ、南波シゲ、黒崎町史編さん室、岩野ソヨ、内藤富士男、篠沢タマ、巻町史編さん室、竹石キイ、山岸タマ、辰島ハツ、本間ハツ、斎藤嘉吉、寺泊町史編さん室、長岡市史編さん室、十日町市史編さん室、塩沢町史編さん室、渡辺米蔵、桑野助四郎、三井田忠明、樋口栄助、牧村教育委員会、伴 是福、新潟県民俗

学会、長井久美子の各氏。

(3). 裂織、刺子の現代への応用

現代的応用については、星野すみれ、鈴木利子、長井久美子の各氏の諸作品を参考作品とさせて頂くとともに県立新潟女子短期大学の学生も裂織、刺子の作品づくりを試みた。

3. 結果及び考察

(1). 結果

- ①. 新潟県の越後側の民俗服飾調査で、裂織・刺子のみられた地域とその呼称は「表1 新潟県（佐渡を除く）の裂織・刺子調査結果」の通りである。地域における呼称はカタカナで記した。裂織・刺子の別は〔裂〕・〔刺〕で示した。
- ②. 聞き取り調査の一例として、新潟市松浜における裂織に関する聞き書きを「表2 聞き書き－サキオリー」に示した。
- ③. 新潟県内の裂織・刺子の調査地の概略を「図1 新潟県の裂織・刺子調査地」に示した。
- ④. 裂織・刺子の各地域の調査結果の中から比較的文様のはっきり識別できるものを「図2 越後の裂織・刺子」に示した。図2-①から図2-⑩まで県北から南下する方向で順次並べた。
- ⑤. 裂織・刺子の現代への応用のための試作品を「図3 現代に生かす裂織・刺子」は図3-①から図3-⑧に示した。

(2). 考察

①. 新潟県（越後の）における裂織・刺子

刺子とは、織物が乏しく貴重であった時代に、衣類を長持ちさせるために、木綿布を重ね合わせて一面に細かく刺し縫いする技法、また、その技法でつくろわれた衣類をいう。棉は東北の寒冷地では栽培できず、越後のあたりを北限としており、明治期に入ってから木綿織りの産地が新潟県でも何ヶ所か形成されるようになったが、それまでは誰もが機を織れるわけではなく決して木綿布が豊富にあったわけではない。

越後において刺子は、特に織り布の人手しがたい山村や、丈夫な厚地のドンザを必要とする漁村にかぎらず、農村においてさえも大正期頃まで着られていたところが多い。衣類に元の布が見えなくなるほどに別の布きれを当ててはつくろい刺しをしたので、「どれが本家か分家かわからない」などの言葉が各地に残っている。

刺子は、地域によっては同じ技法が衣服の補強の役割から美しい刺子文様の表現へと転換していくところもある。しかし越後では、津軽のコギン刺し、南部の菱刺し、庄内の刺子、会津の刺子、三国のサックリのように地域的に特色

のある刺子文化を育むことはできなかった。その理由については、越後の風土性や地理的要因を踏まえた文化史の中から解き明かさなければならない今後の問題としてのこる。

もともと元会津藩だった東蒲原郡には、会津のサシコと同様の（様式は地域によって異なるが）幾何文様の精緻なサシコモッコがのこされており、庄内に隣接する新潟県の県北にも刺子の文様刺しがある。その他、長い海岸線に沿った地域にみられる刺子文様や技法は、航路日本海を渡って伝播してきたものが多いだろう。柏崎や寺泊のサシコは、聞き取り調査からも、北海道からの交流の中で生み出されたことは明らかであり、特に柏崎の刺子の「松前刺し」「サクリ」などの名称もその一端を物語っている。

海岸沿いの周辺の小さな村には、野積のサシコや間瀬のツギコシドンザのように、村々によってのささやかな刺子文化をつくりかけたところもあったが、近代化の波によってあっさり押し流されてしまった。米所の越後の農村地帯でも、それとは別に補強を目的としたサシコ前掛なども各地につくられているが、黒埼のサシコのタブチ前掛けは、それが若い女性から男性への贈物という地域の風習と結びついた特殊なものといえよう。

裂織りは太い麻糸や木綿糸を経糸とし、着古したきものキレなどを細く裂いて緯糸がわりに用い、織機にかけて固く織りあげる技法、またその技法で織った布による衣類をいう。

裂織は、厚手で風も通さないため暖かく、潮はじきもよく、漁師が船上の仕事着や布団代わりに用いた。また布が丈夫でいばらにひっかかっても切れないため山仕事用にも用いられた。夏は直接着ても肌につかず涼しい。しかし古木綿布の再利用とはいえ、多量の布を必要とする裂織は刺子と異なり、その材料の入手ルートが必要となる。

新潟県の越後側の長い海岸沿いに点在する漁村の漁師の仕事着の多くは刺子のドンザであるが、裂織文化の開花した地域も若干ある。代表的なところは海岸線の中程の西蒲原郡の弥彦山に並ぶ角田山と日本海にはさまれたせまい地域、即ち間瀬や角海浜・角田浜・越前浜で織られたツツレ・サシモンである。角海浜は、巻原発のため廃村となったが、裂織地としての由来を語るための資料は残されている。他の浜も含め、能登や越前との直接の交流や、航路による日本海沿岸の交易の中で裂織地帯の生み出された様子については、すでに他誌²⁾で考察した。また海を渡ってきた裂織技法が、海沿いの山を越え、穀倉地帯の平場の高機の機織り技術と結びついて裂織の防寒用袖無しや、冬の藁仕事用前掛けへと変容していく様子についても同時に述べたのでここでははぶく。昭和期に入ってから昭和20年代ころまでの戦争をはさんで物資の欠乏した時代に全国的に流行した手織の農作業用ボロ帯もその流れをひくものである。

越後の裂織はその他、刺子と同様庄内文化の影響をうけたと思われるものが県北にある。やゝ南下した上海府地域は、船絵馬も多くのある北前船の寄港地で、藤布織りが盛んであり、裂織も藤糸を経糸にして若干織られていた。

越後の裂織は、近年のボロ帯や、布団皮やコタツ掛けをのぞけば、上記の地域以外で見い出すことはできない。しかし、県の西端の糸魚川市でも、かつては裂織が織られていたと云い伝えられており、中央の新潟市周辺でも結果②の表2の「聞き書きーサキオリー」のような話者にめぐりあうこともあり、早い

時期に綿密な調査を行ってれば、そのほかの裂織地域も掘り起こすことができたものかもしれない。

調査は、年数を開けて2度行ったところもあるが、話者の年代が代ると同じ裂織や刺子であっても、例えば、間瀬にみられたように呼称が変化し、混乱してくる。時折、民俗調査時などで出会う、内容にそぐわない呼称の資料名などもこのような経過でつくり出されてきたものかもしれない。

②. 現代に生かす裂織・刺子

裂織や刺子を現代の生活の中に生かすにはどのような方向性があるのだろうか。一つには図3-①・②にみられるように壁掛け・タペストリー風間仕切り・のれん・ラグ・小物を入れるウォールポケット・チェアカバー・クッション・テーブルセンター・テレホンマットなどで室内をディスプレイするインテリアの品々。また、図3-③・④・⑤・⑥にみられるような若者たちがフレッシュ感覚でつくるバッグや身の回りを彩るオリジナルグッズなど。さらに図3-⑦・⑧のように、古布をいつくしみながら手工芸をアートの域に高めようとする方向性なども次の文³⁾にみられるように模索されている。

着る人の喪くなってしまった着物、お乳のこわばりの残っている産着、洗い張りされ細かい縫い目でつくろってある布、虫喰い穴でぼろぼろになった布、洗いざらしの藍、すり切れた紅絹——。持ち主への出番を失って手元にやってきた布たちのための縦糸を、機にかける。

古布は裂いて緯糸とする。布に描かれている模様は、裂かれたために点になり、見えかくれしながら偶然の織模様を作る。縦糸と交じりあうとき、もう一度、偶然が重なり、古い布は色合い深く新しい布として生まれ変わる。貧しさから生まれた裂織布は、人の手を経るたびごとに、可能性を秘めた豊かな布として、輝きだす。

私は裂織布を絵の具がわりに使って、絵を描いてみた。長い布、短い布、細かい布、厚い布、色さまざまな裂織布をませ合わせ、はさみを筆がわりに使って描いた絵は、素地を通りこした不思議な世界をかいま見せてくれる。

4. おわりに

衣文化に関しては、少なくとも裂織・刺子技法は、今日においては身体を装う衣服の領域を越え、資源の再利用を計りやさしい環境づくりを考えながら、現代人の生活空間を、より豊かに演出して、伝統を踏まえた新たな生活文化を創造するための一つの手段となりうるのではないだろうか。

なお今回は、越後の裂織・刺子調査を中心に若干の考察をしたが、今後は北陸地域の衣文化調査へと拡大したい。そして空間的な横の広がりについては、農・山・漁村なども考慮に入れた地域的な生活文化領域を地理的条件もふまえて確認し、風土性とのかかわりも明らかにしたい。また、時間の流れによって各領域の生活文化が異文化との接触・包摂によって、歴史的に変容する様子も考察したい。それらを基にあらためて現代に生かすことのできる北陸地域に伝承の衣文化につ

いての分析を試みたい。

5. 文 献

- 1) 山崎光子「上海府の藤布 -村上市柏尾・吉浦-」『新潟県産業遺跡の旅』 21～25頁 新潟日報事業社 1982年
- 山崎光子「衣生活」『寺泊町史 資料編 4』 181～271頁 寺泊町 1988年
- 山崎光子「刺し子衣・かぶりもの・袖無し」『日本の労働着-アチック・ミュージアム・コレクション』 211～306頁・465～506頁・589～626頁 源流社 1988年
- 山崎光子「仕事着からみた衣と装いの文化」『シンポジウム 海からみた衣と装いの文化 -古代日本海域の謎-』 73～91頁 新人物往来社 1989年
- 山崎光子「家族の着物」『長岡市史 民俗・文化財編』 長岡市 89～116頁 1992年
- 山崎光子「着るもの」『巻町史資料編 6 -民俗-』 巻町 197～284頁 1992年
- 山崎光子「きもの」『十日町市史 資料編 8 民俗』 十日町市 209～257頁 1995年
- 山崎光子「越後の民俗服飾-藤布衣について-」『風俗』 (日本風俗史学会) 14巻 3号 73～80頁 1976年
- 山崎光子「国立民族学博物館所蔵の労働衣服 -とくに刺子の形態・染織の分析-」『民族学博物館研究報告』 5巻 3号 778～800頁 1980年
- 山崎光子「国立民族学博物館所蔵のドンザ -形態、材料、染織の分析」『民族学博物館研究報告』 6巻 2号 319～354頁 1981年
- 山崎光子「形態分類からみた労働衣服の地域性と普遍性」『衣服文化賞・衣服研究助成賞 入選作品集 3集』 (財団法人衣服研究振興会) 63～89頁 1982年
- 山崎光子「浦浜の衣生活(仕事着)-五ヶ浜の聞き取りと角海浜の服飾から見た-」『巻町史研究』 2号 73～95頁 1986年
- 山崎光子「新潟県(上中下越)の仕事着」『神奈川大学常民文化研究所調査報告 第11集』 (平凡社刊) 158～180頁 1986年
- 山崎光子「新潟県の本綿織物の盛衰」『日本家政学会民俗服飾部会 研究調査報告 第1集』 37～39頁 1986年
- 山崎光子「両津市浦河・歌見・平松の衣生活」『高志路』 (新潟県民俗学会) 287号 1～11頁 1989年
- 山崎光子「宮津市上世屋の藤織りの生活史」『民俗服飾研究論集 3集』 日本家政学会民俗服飾部会 9～16頁 1990年
- 山崎光子「東蒲原郡室谷地域の民俗服飾」『高志路』 (新潟県民俗学会) 299号 22～29頁 1991年
- 山崎光子「服飾様式の変容と文化領域-日本海域としての新潟の視座からみた」『衣服文化賞・ファガー賞入選作品集13集』 11～21頁 1992年
- 山崎光子・伊藤恵美子「五泉市木越地区の衣生活」『高志路』 (新潟県民俗学会) 304号 2～8頁 1992年
- 山崎光子「衣服の型にみられるアノニマスデザイン」『デザイン研究特集号』 (日本デザイン学会) 第1巻 2号 36～39頁 1993年
- 山崎光子「サックリ文化の変容 -三国を中心とするサックリの分布と系譜から

みたー』『新潟の生活文化』（新潟県生活文化研究会）No2 20～25頁 1993年
 山崎光子「三国のサックリの多様性とその生活文化」『民俗服飾研究論集 8 集』
 日本家政学会民俗服飾部会 13～25頁 1995年

山崎光子「野の女の働くことと着ること」『家庭科教育』 54巻15号 14～47頁
 1980年

山崎光子「労働衣服について」『民具マンスリー』 14巻4号 1～4頁 1981年

山崎光子「裂織民俗資料地図 越後」『染織α』 No34 26～29頁 1984年

山崎光子「頸城山村の民俗 -衣生活-」『頸城山村民俗文化財報告書』 122～
 133頁 1987年

山崎光子「長岡市各地の衣生活ならびに婚姻習俗」『長岡市史双書(12)・(13)・
 (14)』 1990年

山崎光子「地球環境と昔の女の生活」『新潟県教育月報』 41巻10号 51頁
 1991年

山崎光子「生活文化の所産としてのシナ布製品のデザインの推移と地域振興」
 日本デザイン学会大会で発表 1993年 9月

山崎光子「越後あんぎんを遺した生活文化とあんぎんの現代での利用と活用」
 越後あんぎんシンポジウム（十日町市制施行40周年記念）で発表 1994年 11月

2) 山崎光子「裂織の通った日本海の道 -越後のツツレと能登のツツレ-」『日
 本海文化研究論文集』（富山市・日本文化を考える富山シンポジウム実行委員会）
 9～35頁 1989年

3) 鈴木利子「布のモザイク -裂織でつくった絵-」『暮らしの手帖』 54巻
 28～35頁 1995年

表1 新潟県（佐渡を除く）の裂織・刺子調査結果

調査地	呼称	〔裂〕・・・裂織		〔刺〕・・・刺子	
		分類	図の有無	分類	図の有無
岩船郡山北町中浜	ツツレ	〔裂〕	○		
〃	ツツレ	〔裂〕	○		
〃	ツツレ	〔裂〕			
岩船郡山北町府屋	サシコ			〔刺〕	○
岩船郡山北町雷	ミジカ			〔刺〕	
岩船郡朝日村奥三面	サシコ（ヤマギモン）			〔刺〕	
〃	サシコ（シャツ）			〔刺〕	
岩船郡朝日村小揚	ツツレ			〔刺〕	
村上市吉浦	クサオツツレ	〔裂〕	○		
〃	クサオツツレ	〔裂〕	○		
〃	シマオツツレ	〔裂〕			
〃	サシコ			〔刺〕	○

調査地	呼称	分類	図の有無
北蒲原郡関川村朴坂	サシコ	〔刺〕	
〃	サシコ	〔刺〕	
〃	サシコ	〔刺〕	
〃	サシコ	〔刺〕	
北蒲原郡紫雲寺町藤塚浜	短ツツレ	〔刺〕	
東蒲原郡鹿瀬町	サシコモッコ	〔刺〕	
〃	サシコモッコ	〔刺〕	○
〃	サシコモッコ	〔刺〕	○
東蒲原郡鹿瀬町日出谷	サシコモッコ	〔刺〕	
東蒲原郡上川村室谷	サシコモッコ	〔刺〕	○
東蒲原郡上川村	サシコ	〔刺〕	○
〃	サシコ	〔刺〕	○
〃	サシコ	〔刺〕	
〃	サシコ	〔刺〕	
東蒲原郡上川村広谷	サシコ	〔刺〕	○
〃	サシコ	〔刺〕	○
五泉市木越	サシコ	〔刺〕	
東蒲原郡横越村	サシコ	〔刺〕	
新潟市次第浜	サシコ	〔刺〕	
〃	サシコ	〔刺〕	
〃	サシコ	〔刺〕	
〃	サシコ	〔刺〕	
〃	サシコ	〔刺〕	
〃	前かけ	〔刺〕	○
新潟市松浜	サキオリ	〔裂〕	
新潟市五十嵐浜	ドンザ	〔刺〕	○
新潟市新通	サキオリ	〔裂〕	
新潟市中野小屋	サシモン	〔裂〕	
〃	サシモン	〔裂〕	○
〃	サシモンマエカケ	〔裂〕	○
〃	帯	〔裂〕	○
西蒲原郡黒埼町	サキオリオビ	〔裂〕	○
〃	サキオリオビ	〔裂〕	○
〃	袖無ハンテン	〔裂〕	○
〃	広幅サキオリオビ	〔裂〕	○
〃	サキオリマエカケ	〔裂〕	○

調査地	呼称	分類	図の有無
西蒲原郡黒埼町	タブチマエカケ	〔刺〕	○
〃	タブチマエカケ	〔刺〕	○
〃	タブチマエカケ	〔刺〕	○
〃	タブチマエカケ	〔刺〕	
〃	タブチマエカケ	〔刺〕	
西蒲原郡巻町越前浜	サシコ	〔刺〕	○
〃	サシモン	〔裂〕	○
〃	サシモン	〔裂〕	○
〃	サシコの前掛け	〔刺〕	
西蒲原郡巻町角田浜	サシモン	〔裂〕	○
〃	サシモン	〔裂〕	○
〃	サシモン	〔裂〕	○
〃	サシコ	〔刺〕	
〃	サシコドンザ	〔刺〕	
〃	サシコドンザ	〔刺〕	
西蒲原郡巻町角海浜	サシコドンザ	〔刺〕	○
〃	ツヅレ	〔裂〕	○
〃	ツヅレ	〔裂〕	○
〃	ツヅレ	〔裂〕	○
〃	ツヅレ	〔裂〕	○
〃	ツヅレ	〔裂〕	○
西蒲原郡巻町稲島	サシモン	〔裂〕	○
西蒲原郡巻町福井	サシモン	〔裂〕	○
西蒲原郡弥彦村	サシコソデナシ	〔裂+刺〕	○
〃	サシコ	〔刺〕	○
〃	サシコ	〔刺〕	
西蒲原郡岩室村間瀬	ツヅレ	〔裂〕	○
〃	ツヅレ	〔裂〕	○
〃	ツギコドンザ	〔刺〕	○
〃	サシモンマエカケ	〔裂〕	○
〃	サシモンマエカケ	〔裂〕	○
〃	サシコ	〔刺〕	○
〃	サシコ	〔刺〕	○
〃	サシコ	〔裂〕	○
〃	サシコ	〔裂〕	○
西蒲原郡岩室村間瀬	サシコ	〔刺〕	
〃	サシコ	〔刺〕	

調査地	呼称	分類	図の有無
三島郡寺泊町野積	サシコ	〔刺〕	
〃	サシコ	〔刺〕	
〃	サシコ	〔刺〕	
〃	サシコ	〔刺〕	
〃	サシコ	〔刺〕	
三島郡寺泊町	サシモン	〔刺〕	○
〃	サシモンマエカケ	〔刺〕	○
〃	サシモンマエカケ	〔刺〕	○
〃	サシモン	〔刺〕	
三島郡出雲崎町	ドンザ	〔刺〕	○
〃	ドンザ	〔刺〕	○
〃	サキオリの布団皮	〔裂〕	○
〃	ドンザ	〔刺〕	
〃	ドンザ	〔刺〕	
〃	ドンザ	〔刺〕	
〃	ドンザ	〔刺〕	
長岡市	サシコ	〔刺〕	
柏崎市荒浜	サシコ	〔刺〕	
〃	サクリ	〔刺〕	
〃	サシコ（麻の葉刺し）	〔刺〕	○
柏崎市西港町	サシコ（松前刺し）	〔刺〕	
〃	サシコの前掛け（松前刺し）	〔刺〕	○
〃	サシコの前掛け	〔刺〕	○
〃	サシコ	〔刺〕	
〃	サシコ（金平糖刺し）	〔刺〕	○
刈羽郡川西町	アツシサシコ	〔刺〕	
南魚沼郡六日町	さしこ	〔刺〕	
〃	さしこ	〔刺〕	
〃	さしこ	〔刺〕	
南魚沼郡塩沢町	サシコヤマギ	〔刺〕	
〃	サシコサンバク	〔刺〕	
南魚沼郡大和町	ブイトウ	〔刺〕	
東頸城郡松之山町	アツシサシコ	〔刺〕	
〃	ツギブイトウ	〔刺〕	
〃	（ネシキブイトウ）	〔刺〕	
〃	（コタツの下敷）	〔刺〕	
東頸城郡牧村	サシッコ	〔刺〕	

調査地	呼称	分類	図の有無
糸魚川市田伏	サシコ	[刺]	
〃	サシコ	[刺]	
〃	サシコ	[刺]	
〃	サシコ	[刺]	
〃	サシコ	[刺]	
糸魚川市	サシコ	[刺]	
〃	サシコ	[刺]	
〃	サシコ	[刺]	
〃	サシコ	[刺]	

表2 聞き書き -サキオリ-

私の若けとき漁師が着てましたよ。海に出るときにね。サキオリって言いますなんだがね。漁師や女の山仕事とかガットの仕事するときに、たいていの人がそういうの一枚着ましたね。カタネモンしたり、カズキモンしたり、くわ通したりね、なんぎ仕事の汚ね仕事するとき、ほら薄っすいの着るとすぐ切れるから。サキオリは丈夫で暖ったかで雨にあたってもすぐ通さねでね。袖はモジリデッポで、男も女も着やすいよう脇をあけましたよ。衿には丈夫な紺や黒をつけて、丈はチョートギモン（中途着物）だから膝から少し下までね。タテ糸は麻糸でしたよ。麻を在（農家）から買ってきて芋ひきまして、ホーツクしてオボケに入れて。ヨコは着古した着物の布（古着木綿）をブッサバイで、ダマにしておくんでしょ。ヨリかけると織ったあとがきりっとしまっていていいそうでしたよ。若け人は模様づけに縞つける人もあるしね。ハタオリも上手下手があつてね。ハタオリ仕事は年より（孫ばあさん達）がしますけね。私は魚売りをしました。

私が十七で嫁にきてから一〇年位のもんだな……。だんだんはやらなくなりました。重ててね。こんどいいのがはやりましてね。昭和に入ってからあんま着ません。たまに着ると「おや、めづらしっ、サキオリ着てた。だいにしておいたげで、ばかいためねでおいたねー」なんてそんげ話してましたて。もとは捨てるのもっていねてて、袖とか胴とかのがを足ふきにしましたんだね。たいていの衆はね。でも今はね……。

新潟市松浜 石山タキ（明治三一年生まれ）

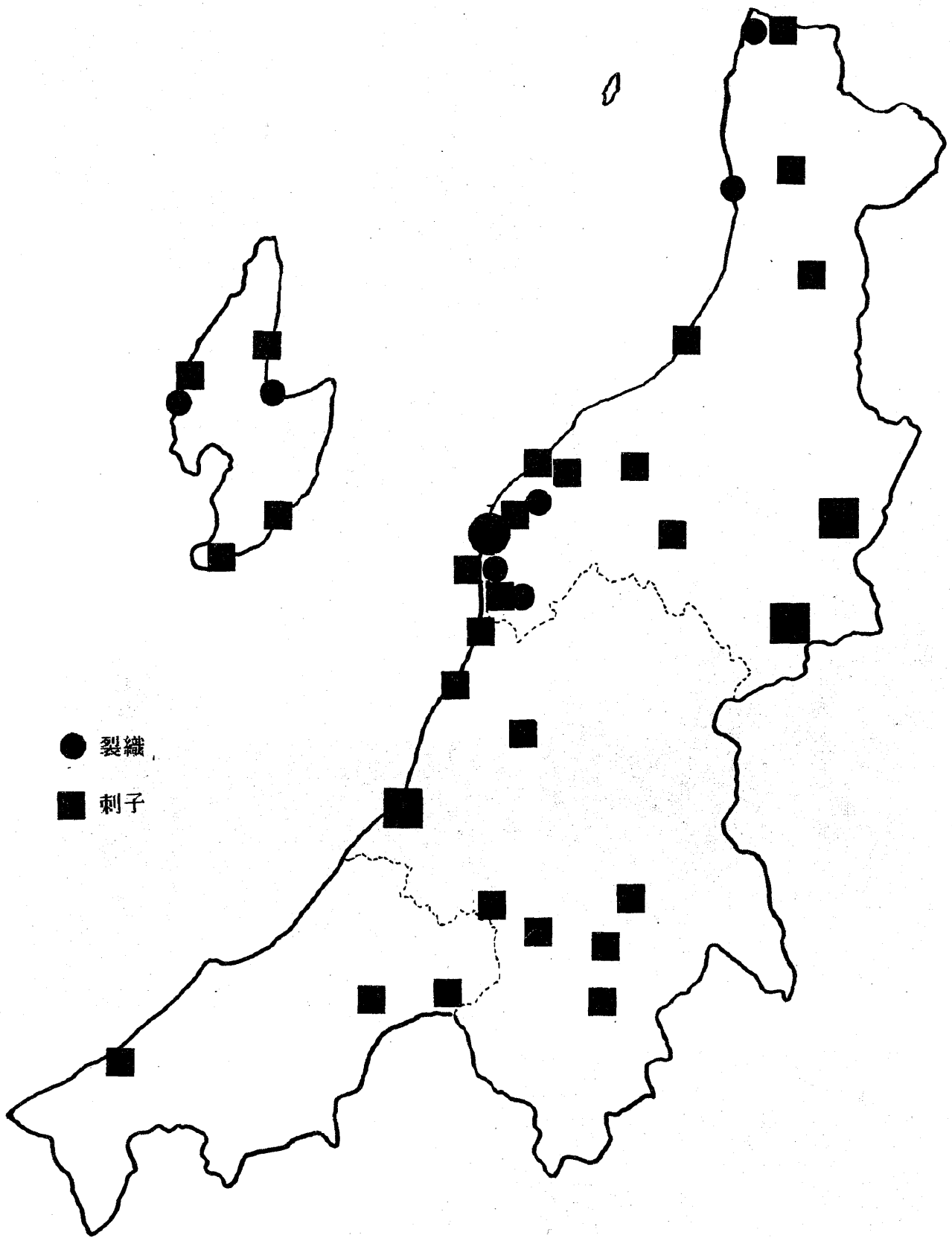
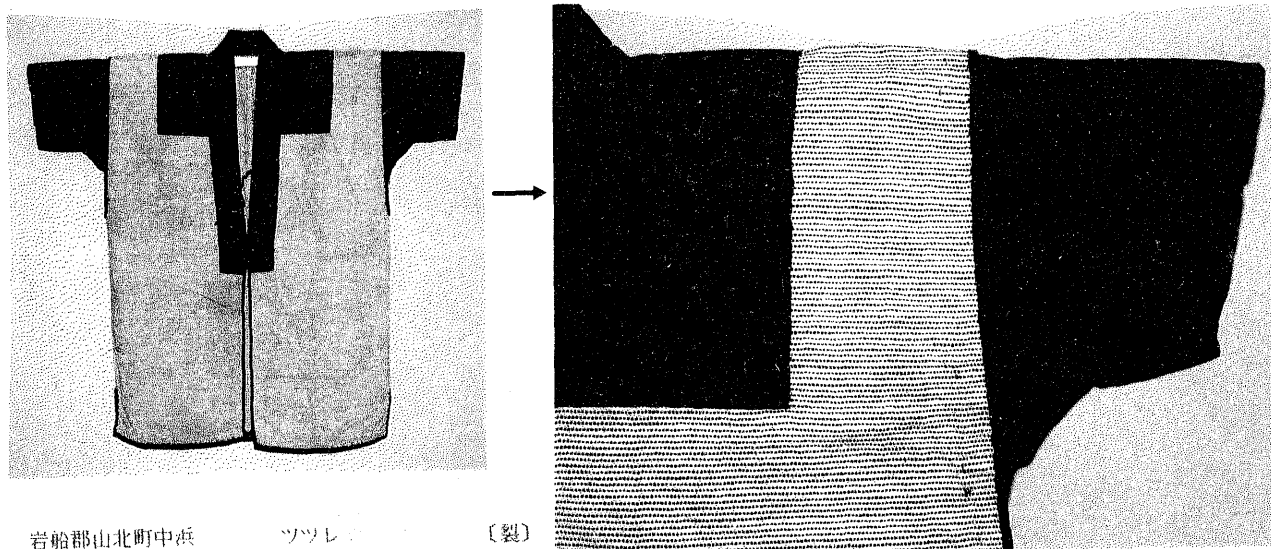
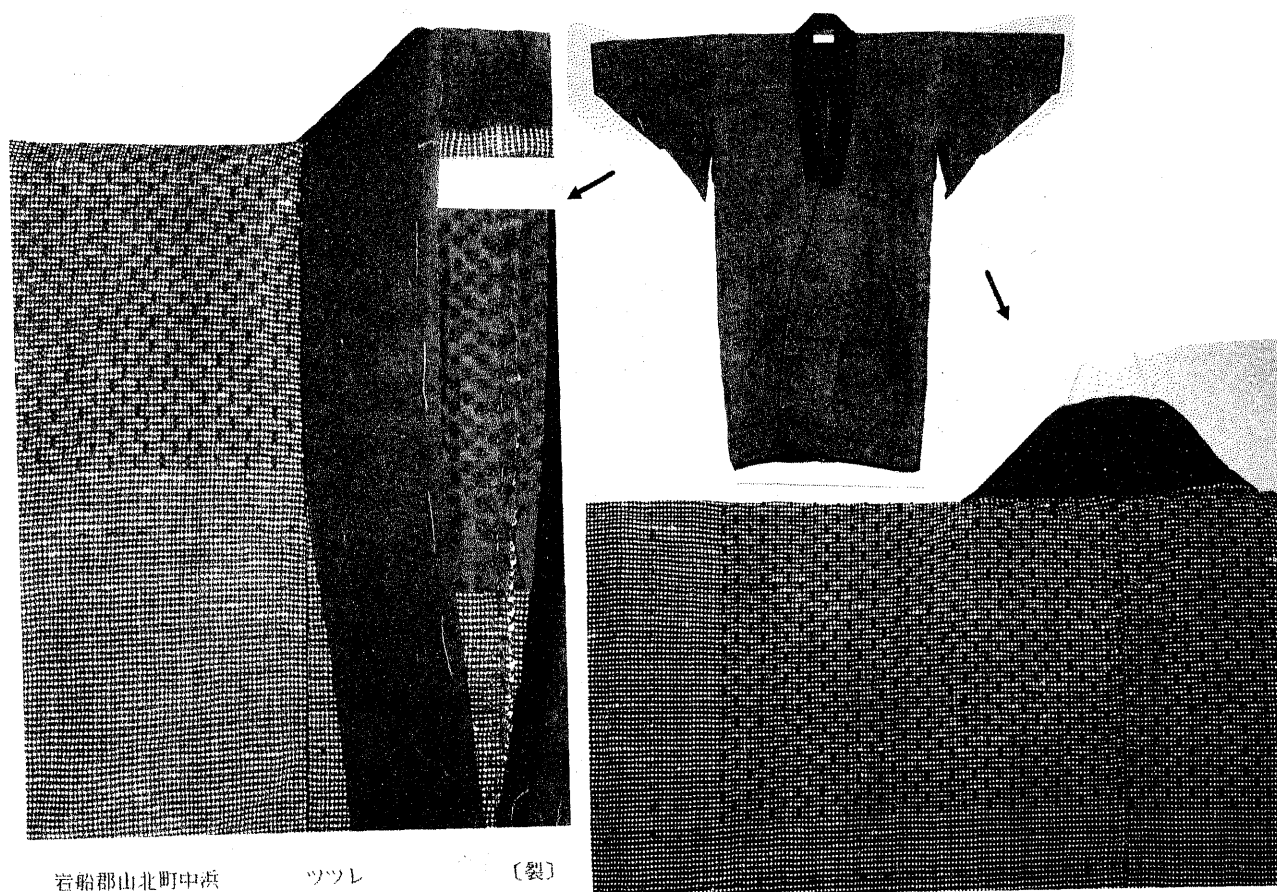


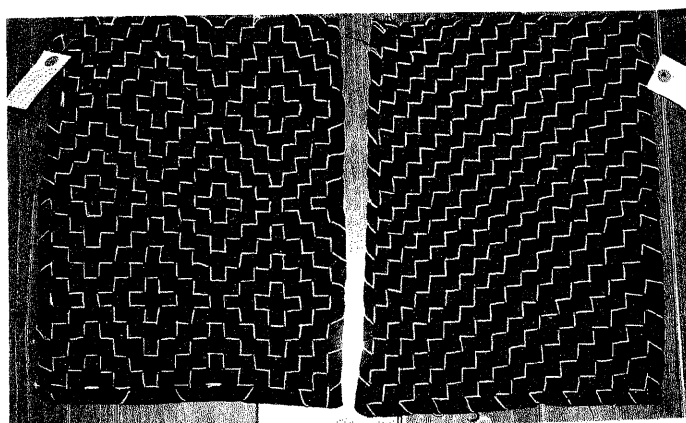
図1 新潟県の裂織・刺子調査地



岩船郡山北町中浜 ツツレ (裂)

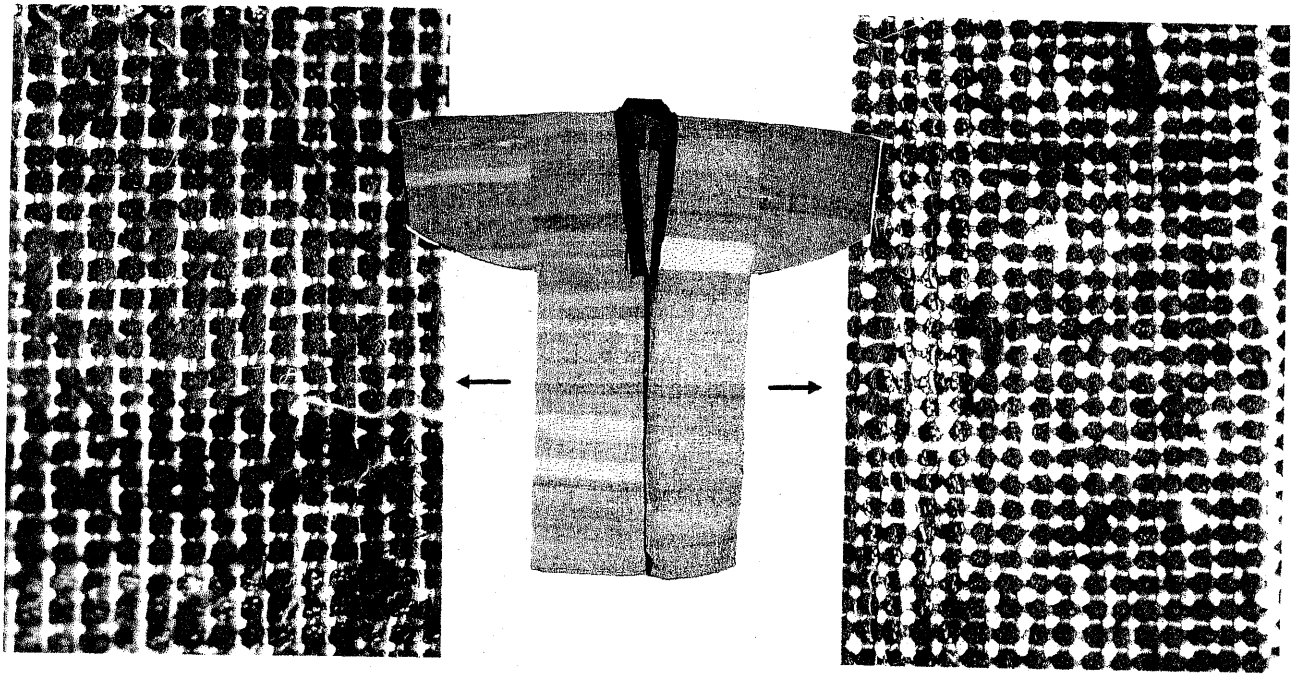


岩船郡山北町中浜 ツツレ (裂)



岩船郡山北町府屋 サシコ (刺)

図2 越後の裂織・刺子 ①



村上市吉浦

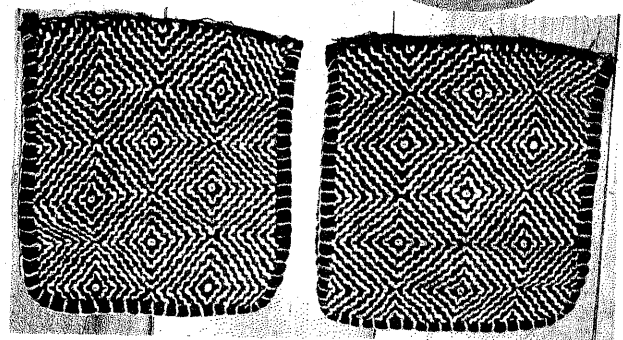
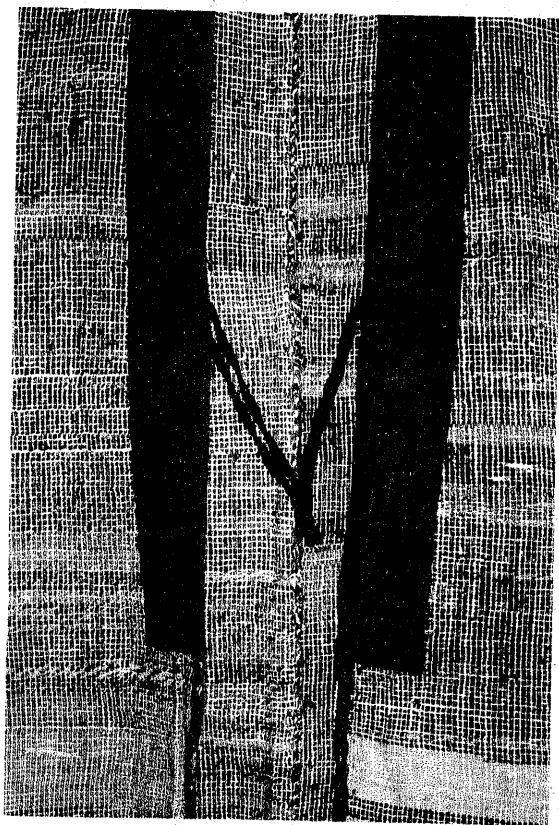
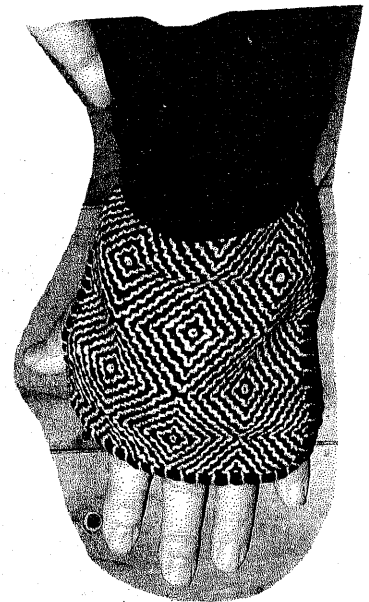
クサオツツレ

〔裂〕

村上市吉浦

クサオツツレ

〔裂〕

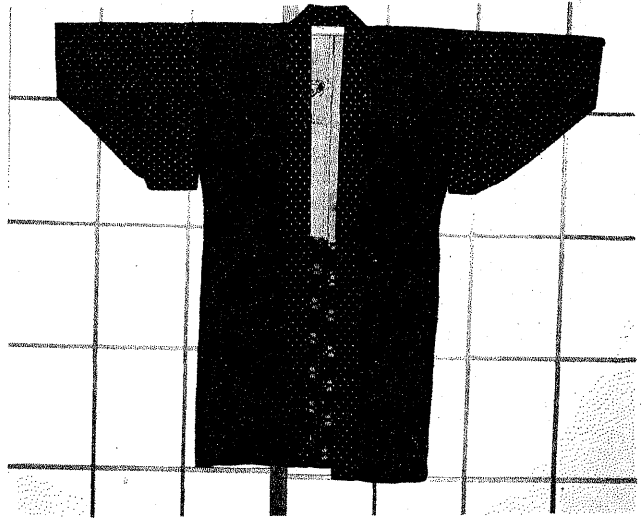
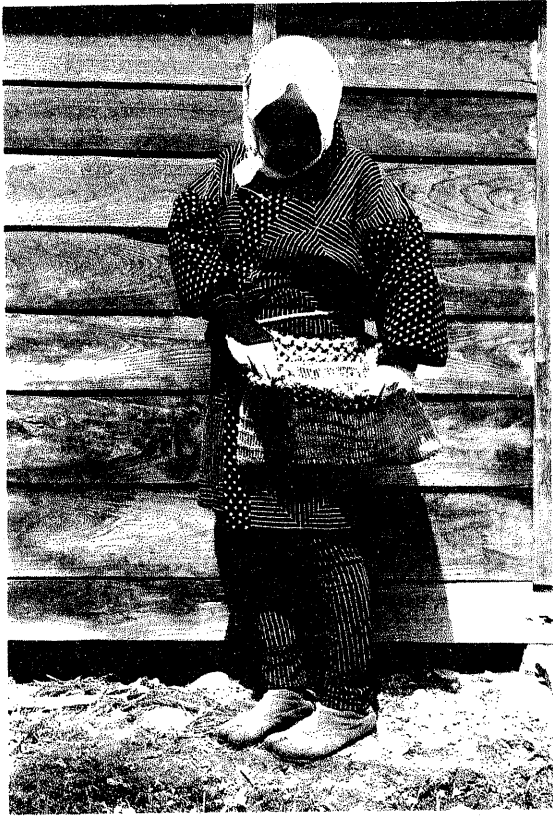


村上市吉浦

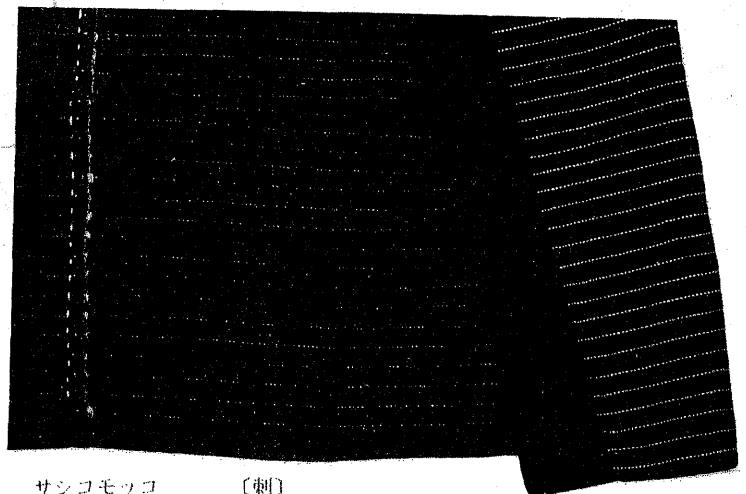
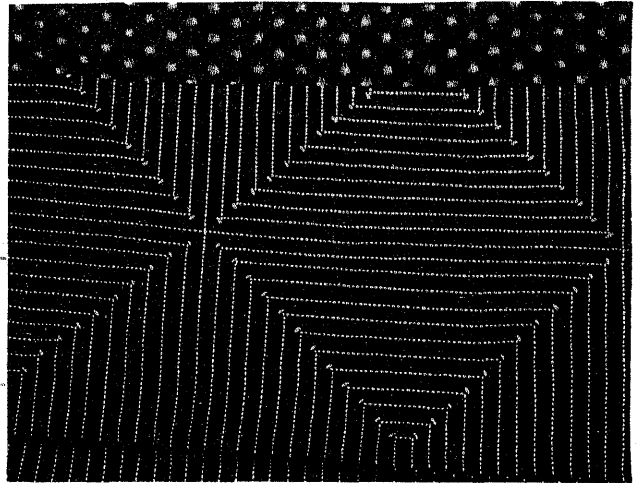
サシゴ

〔刺〕

図2 越後の裂織・刺子 ②



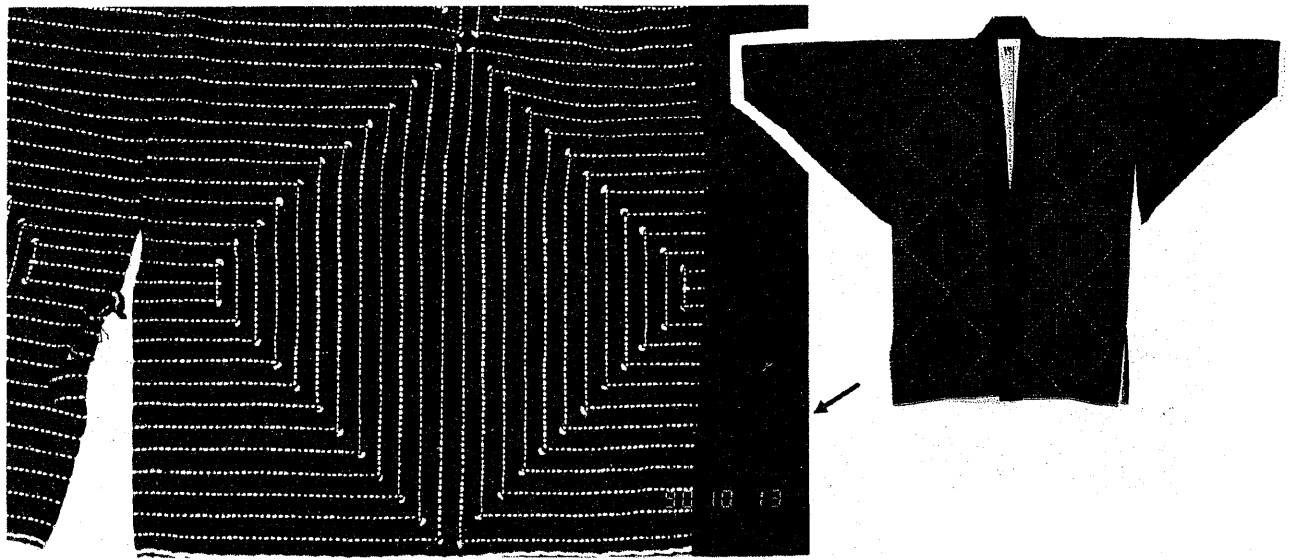
東蒲原郡鹿瀬町 サシゴモッコ (刺)



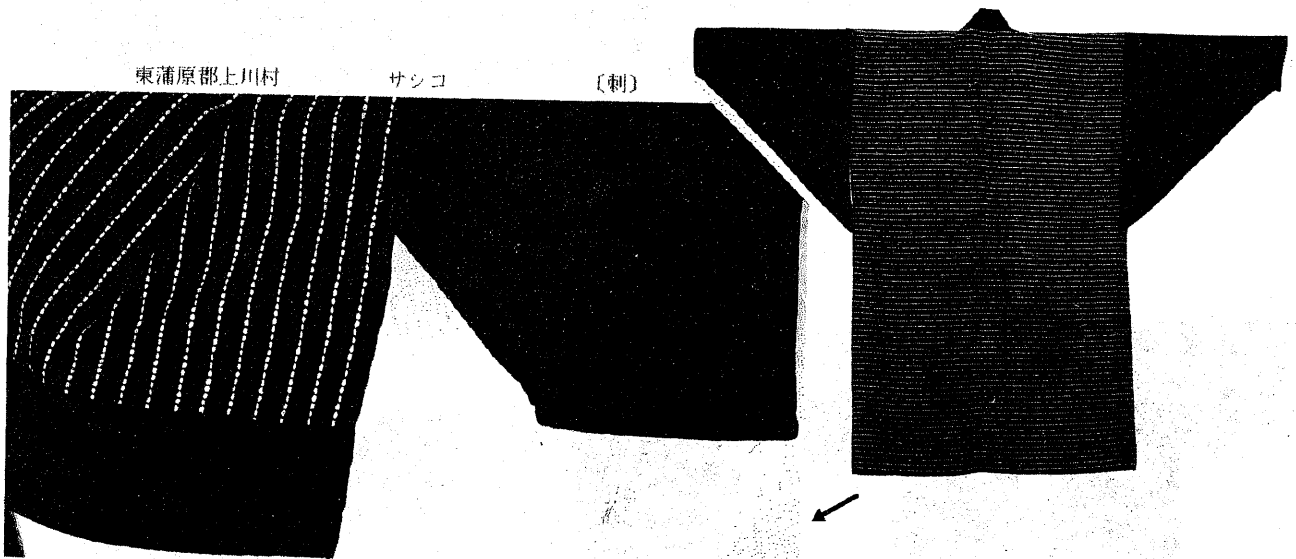
東蒲原郡鹿瀬町

サシゴモッコ (刺)

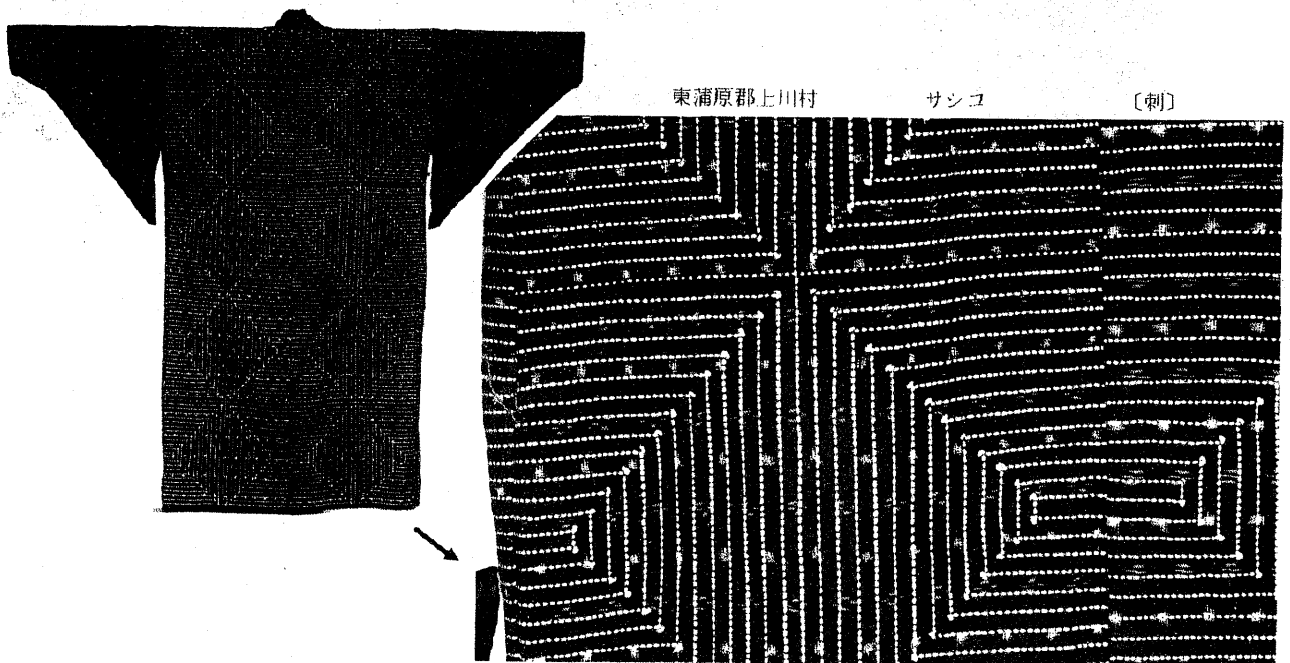
図2 越後の裂織・刺子 ③



東蒲原郡上川村室谷 サシコモッコ [刺]

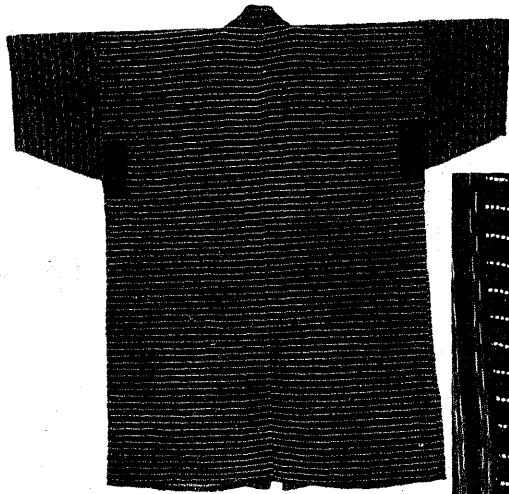


東蒲原郡上川村 サシコ [刺]



東蒲原郡上川村 サシコ [刺]

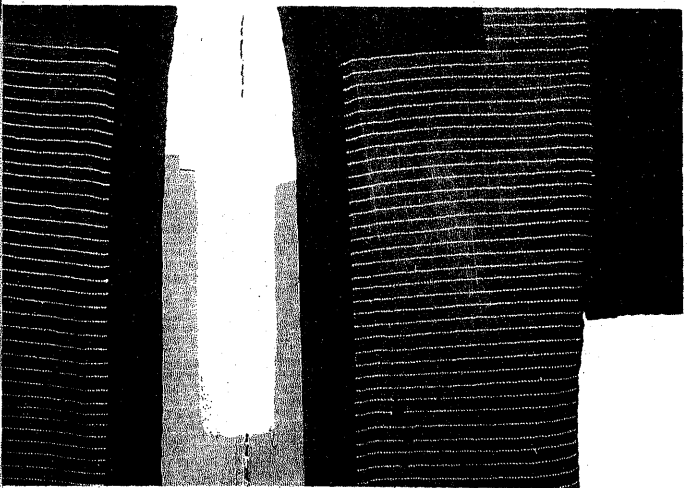
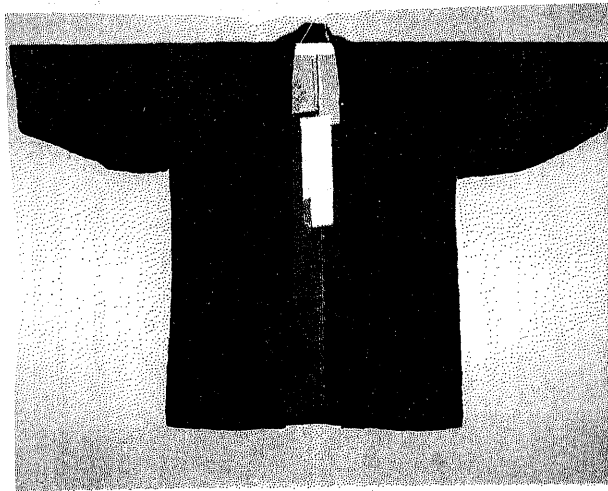
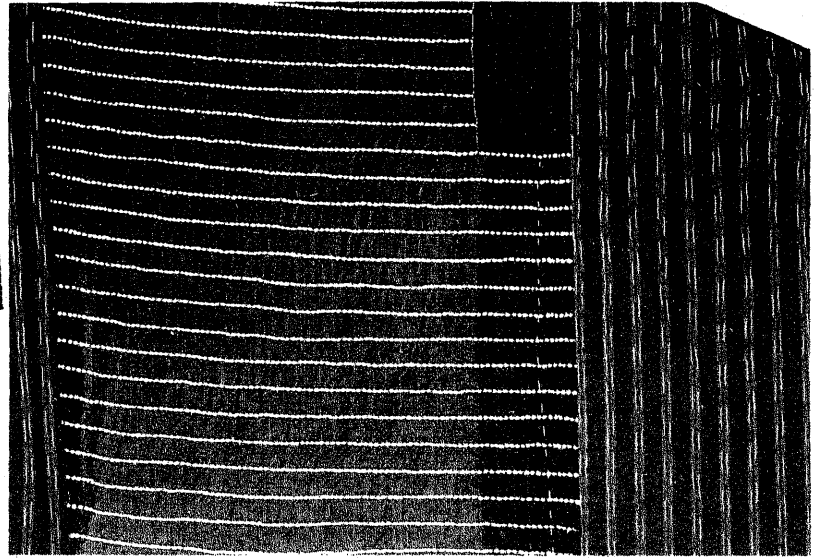
図2 越後の裂織・刺子 ④



東蒲原郡上川村広谷

サシコ

〔刺〕



東蒲原郡上川村広谷

サシコ

〔刺〕

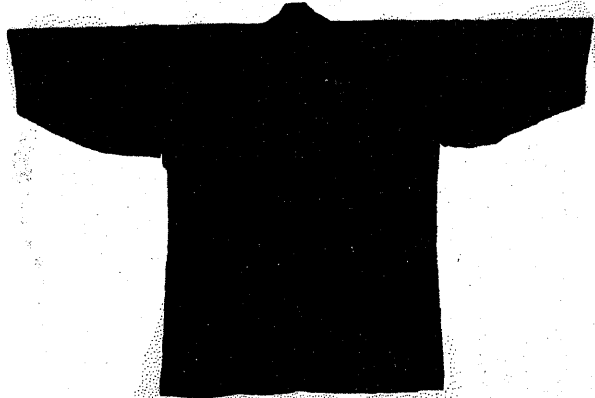


図2 越後の裂織・刺子 ⑤

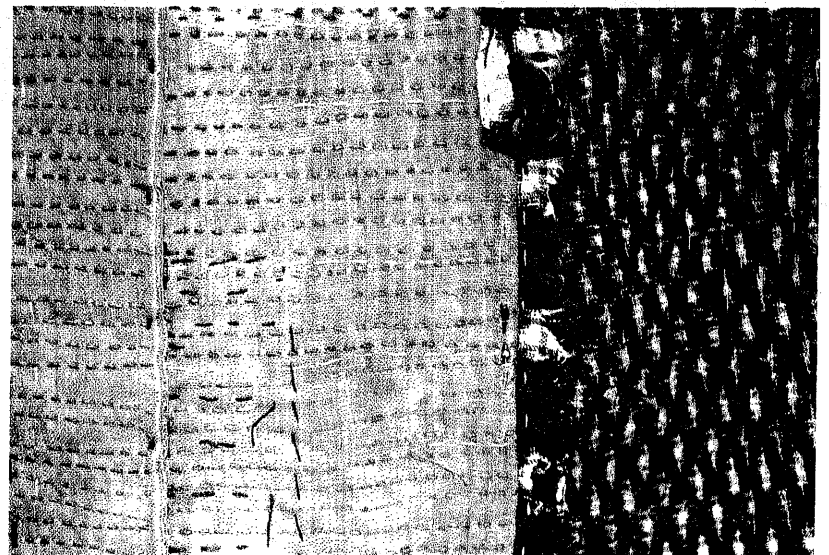
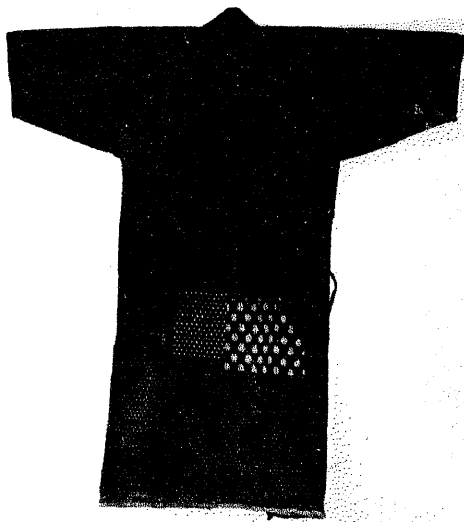


新潟市次第浜

前かけ



〔刺〕

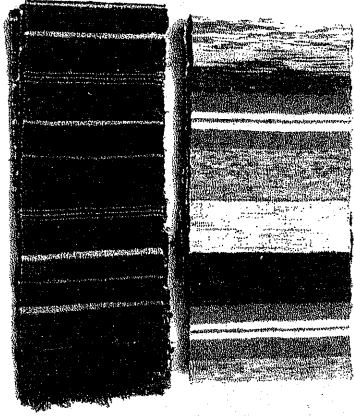


新潟市五十嵐浜

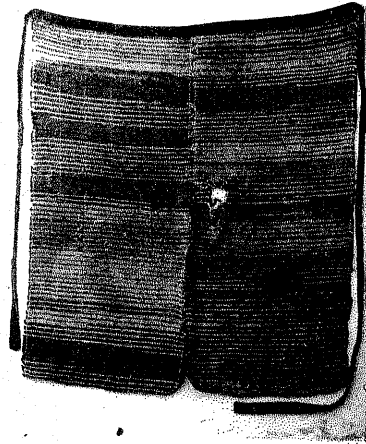
ドンザ

〔刺〕

図2 越後の裂織・刺子 ⑥



新潟市中野小屋 帯



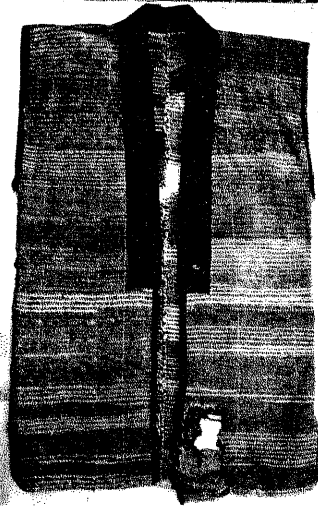
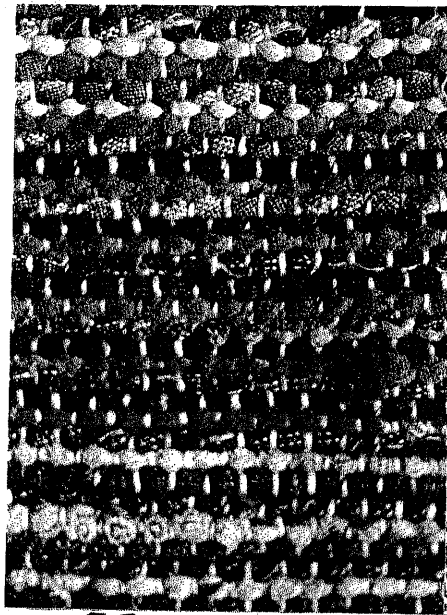
〔裂〕



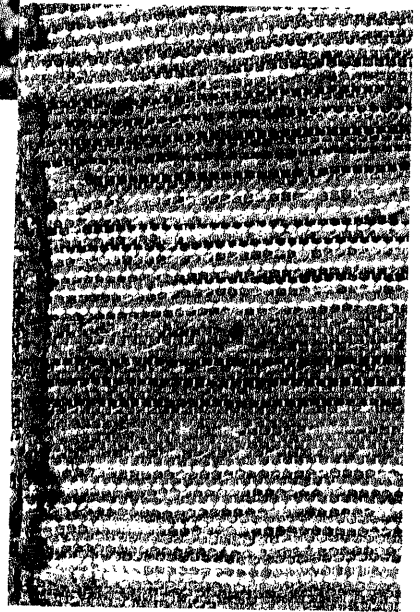
サシモンマエカケ 〔裂〕



新潟市中野小屋

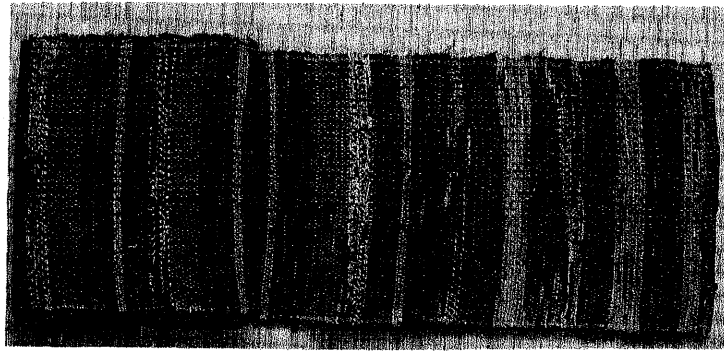


新潟市中野小屋

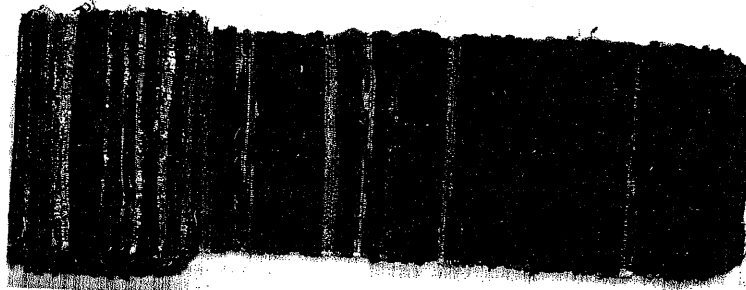


サシモン 〔裂〕

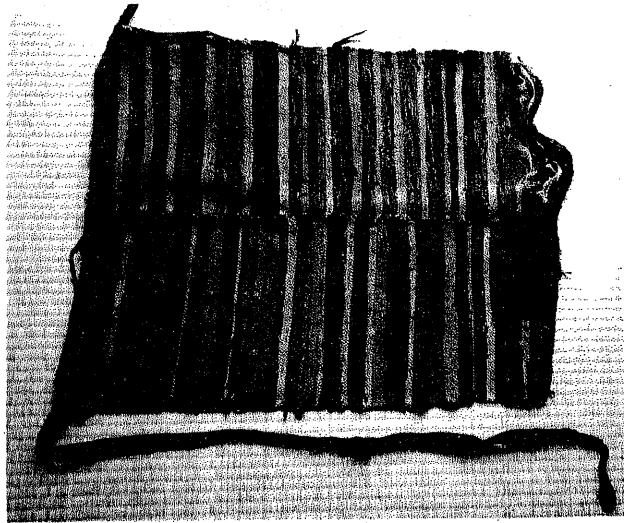
図2 越後の裂織・刺子 ⑦



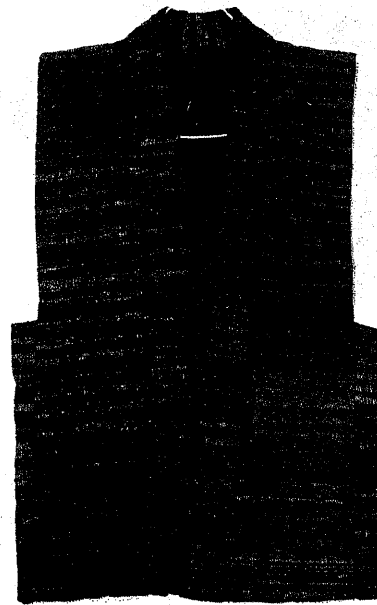
西蒲原郡黒埼町 サキオリオビ (裂)



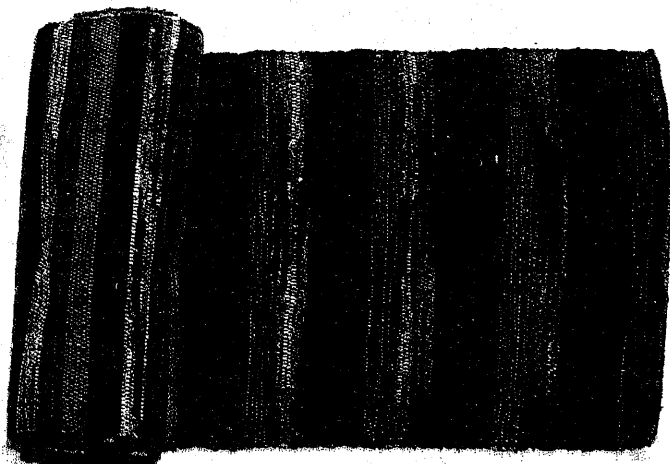
西蒲原郡黒埼町 サキオリオビ (裂)



西蒲原郡黒埼町 サキオリマエカケ (裂)



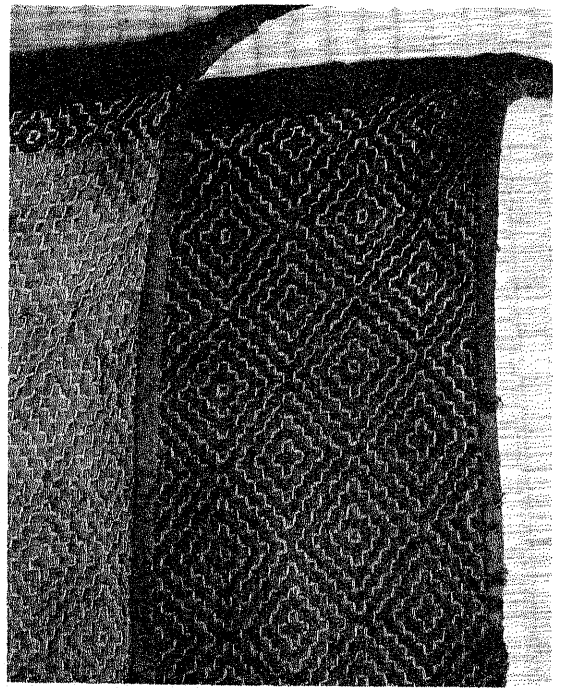
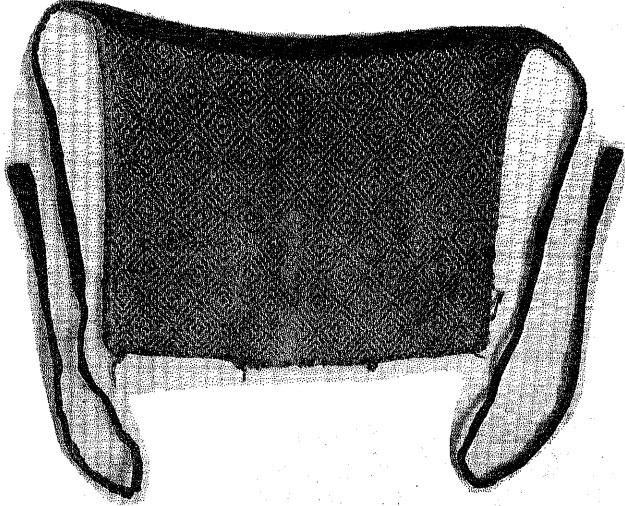
西蒲原郡黒埼町 袖無ハンテン (裂)



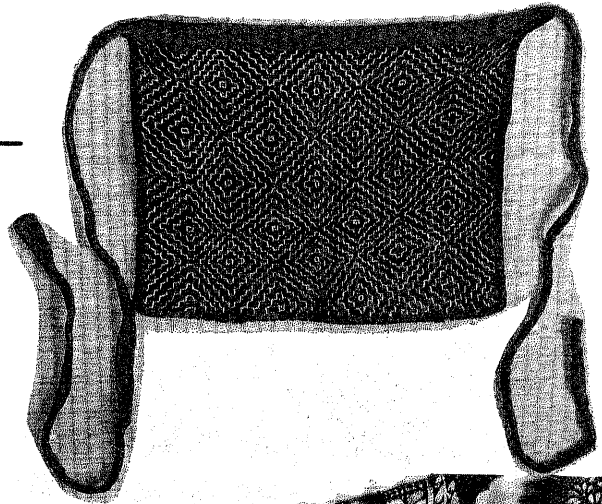
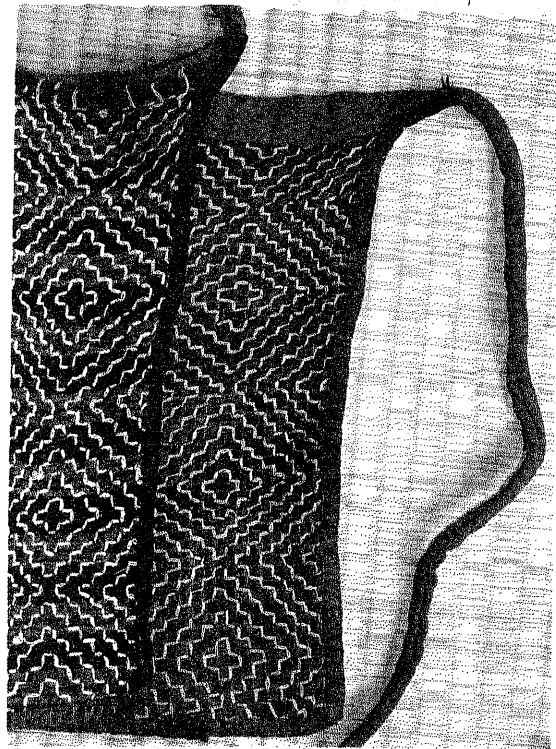
西蒲原郡黒埼町 広幅サキオリオビ (裂)

図2 越後の裂織・刺子 ⑧

西蒲原郡黒埼町 タフチマエカケ (刺)



西蒲原郡黒埼町 タフチマエカケ (刺)



西蒲原郡黒埼町 タフチマエカケ (刺)

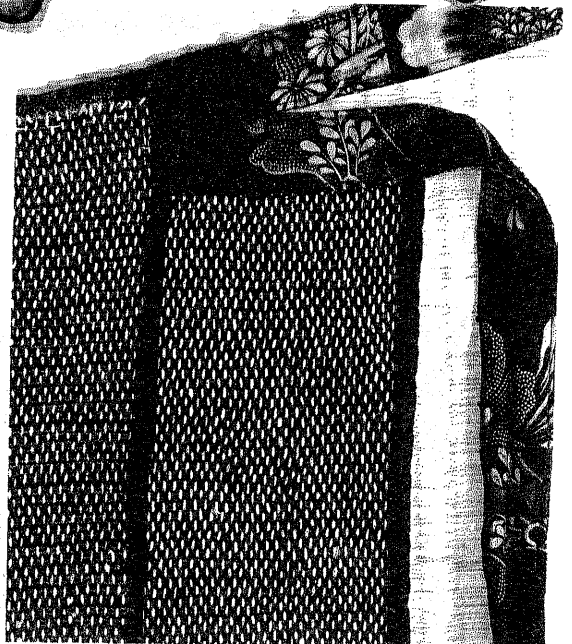
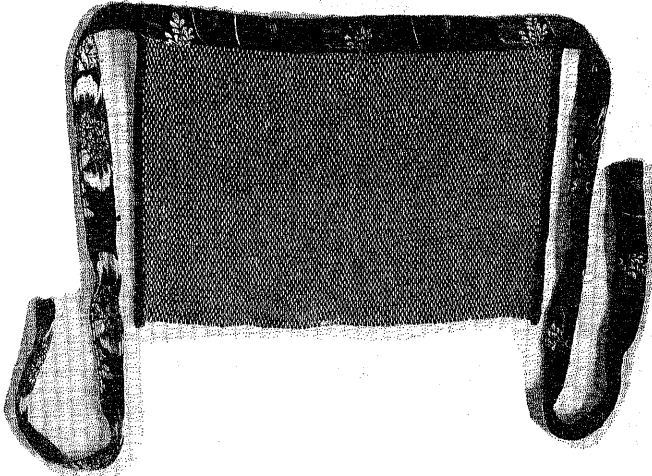
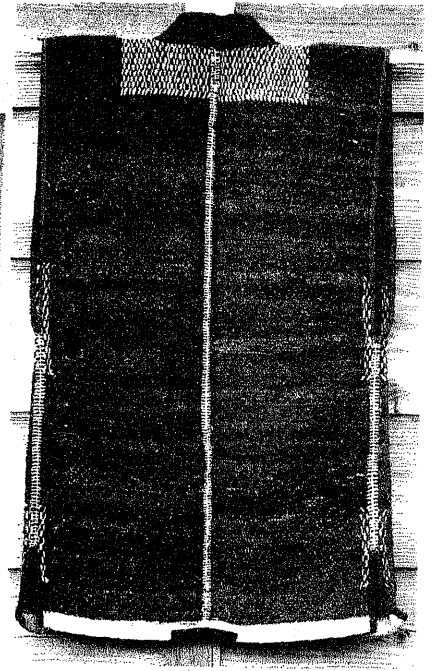


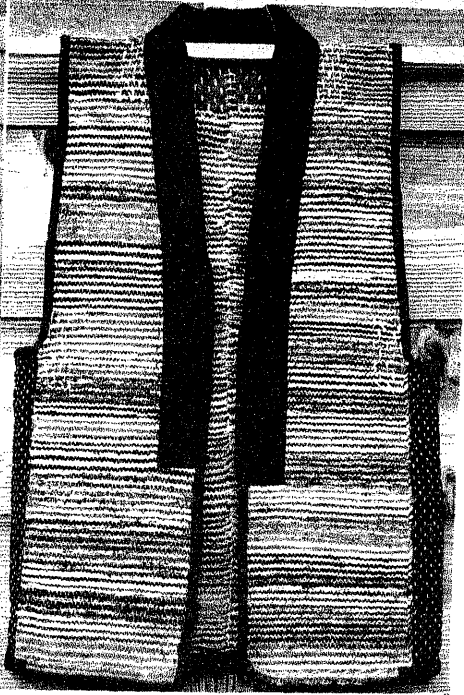
図2 越後の裂織・刺子 ⑨



西浦原郡巻町越前浜 サシモン (裂)

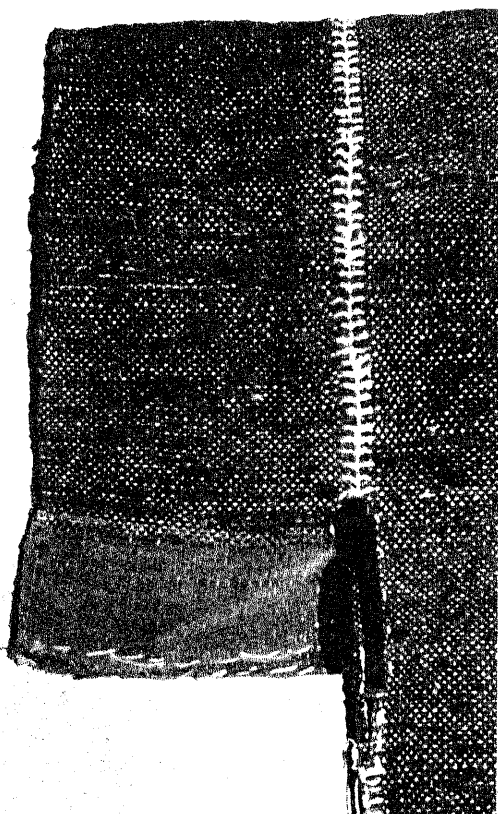
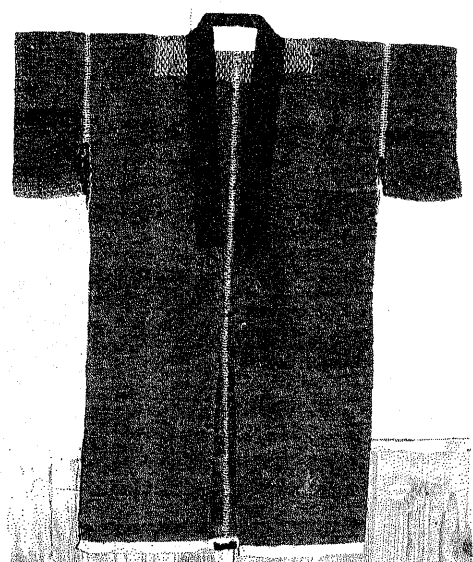


西浦原郡巻町越前浜 サシモン (裂)

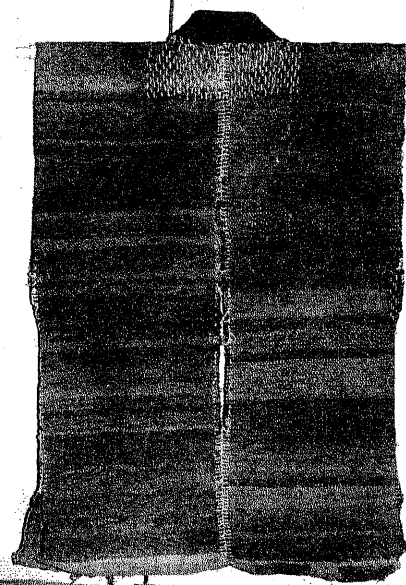
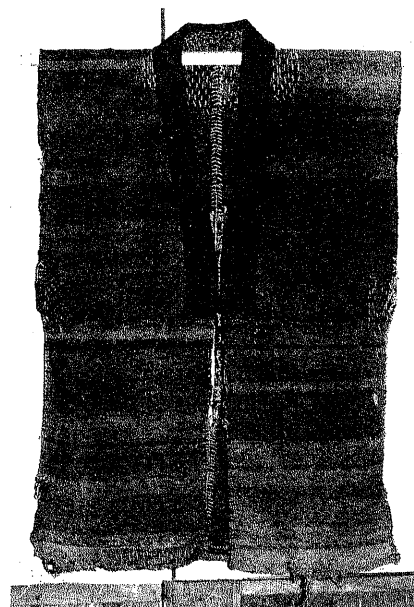


西浦原郡巻町越前浜 サシコ (刺)

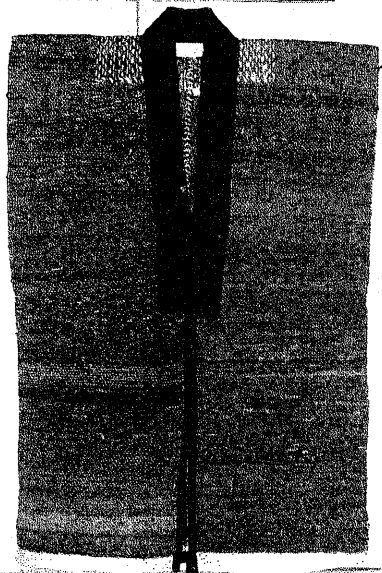
図2 越後の裂織・刺子 ⑩



西蒲原郡巻町角田浜 サシモン (裂)



西蒲原郡巻町角田浜 サシモン (裂)



西蒲原郡巻町角田浜 サシモン (裂)

図2 越後の裂織・刺子 ①



西蒲原郡巻町角海浜 ツツレ (裂)



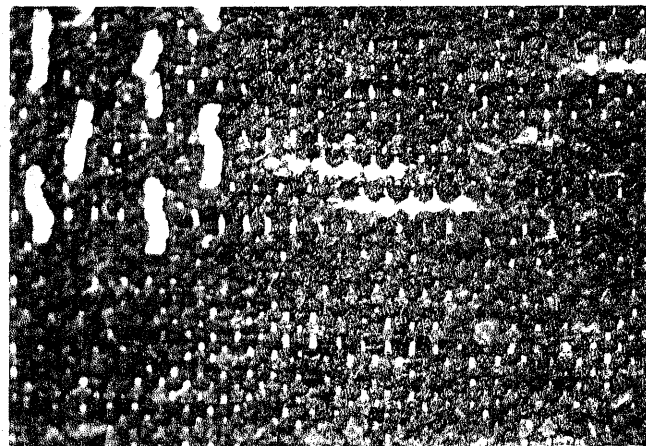
西蒲原郡巻町角海浜 ツツレ (裂)



西蒲原郡巻町角海浜 ツツレ (裂)



西蒲原郡巻町角海浜 ツツレ (裂)



西蒲原郡巻町角海浜 ツツレ (裂)



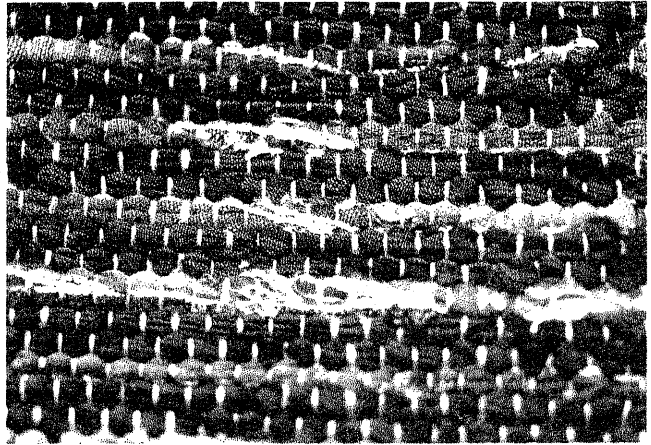
西蒲原郡巻町角海浜 サシコトンサ (刺)



図2 越後の裂織・刺子

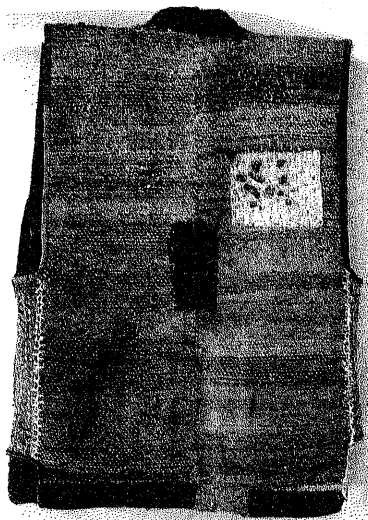
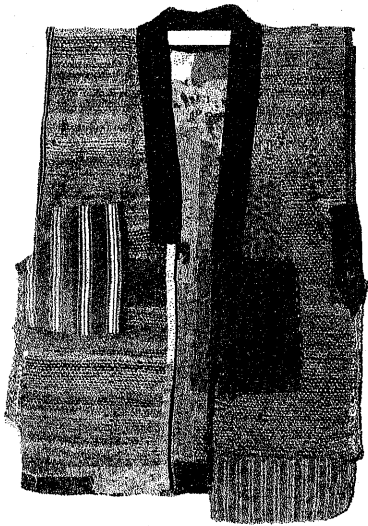


西蒲原郡巻町楢島

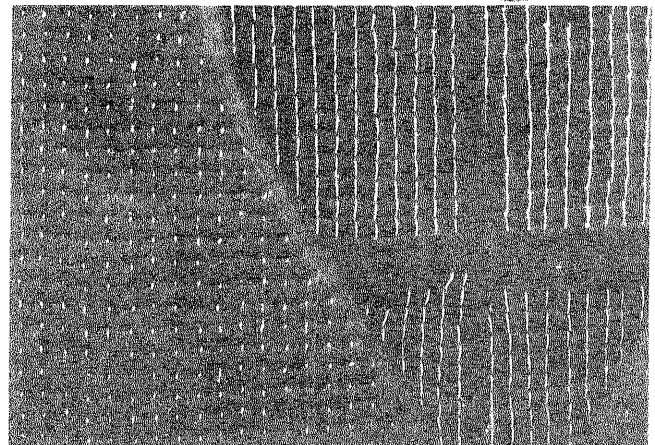


サシモン [裂]

西蒲原郡巻町福井 サシモン [裂]

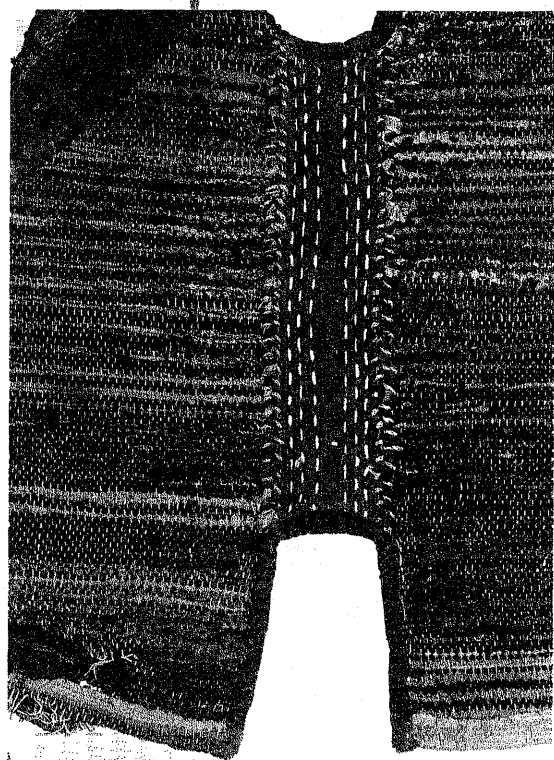
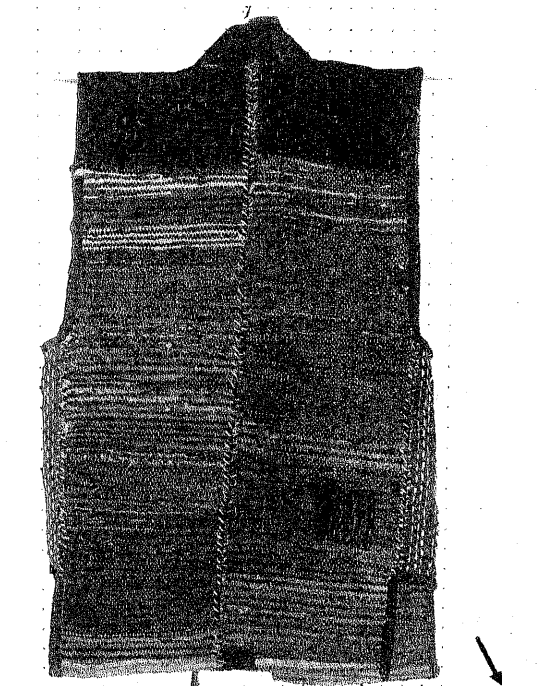


西蒲原郡弥彦村 サシヨソテナシ [裂+刺]

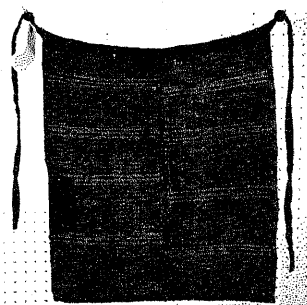


西蒲原郡弥彦村 サシヨ [刺]

図2 越後の裂織・刺子 ⑬

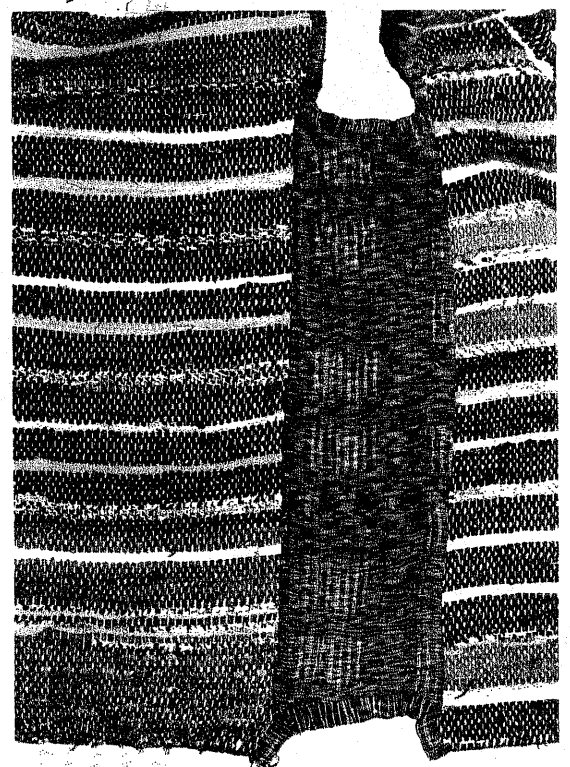
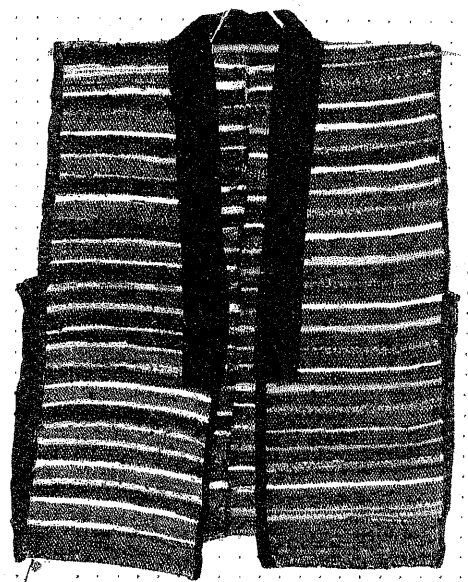


西浦原郡岩室村間瀬 サシコ [裂]



西浦原郡岩室村間瀬 サシモンマエカケ [裂]

西浦原郡岩室村間瀬 サシモンマエカケ [裂]



西浦原郡岩室村間瀬 サシコ [裂]

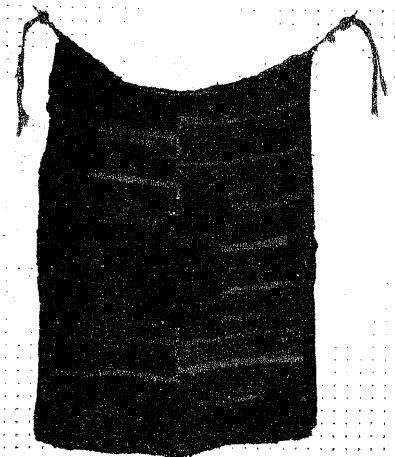
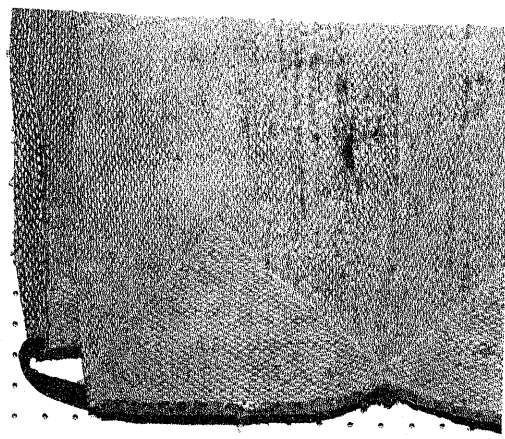


図2 越後の裂織・刺子 ④

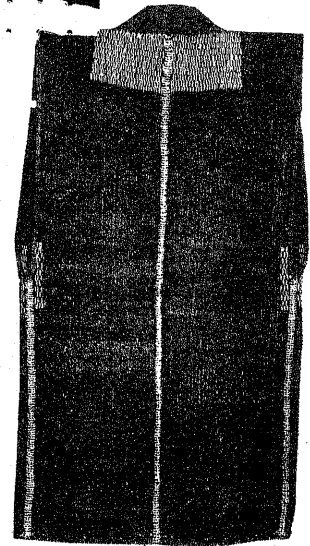


西浦原郡岩室村間瀬



サシコ

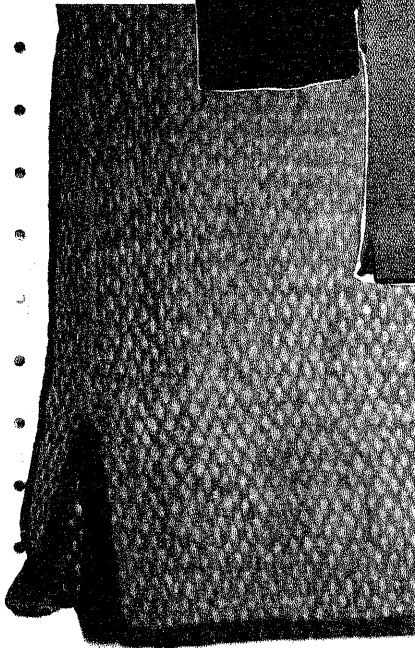
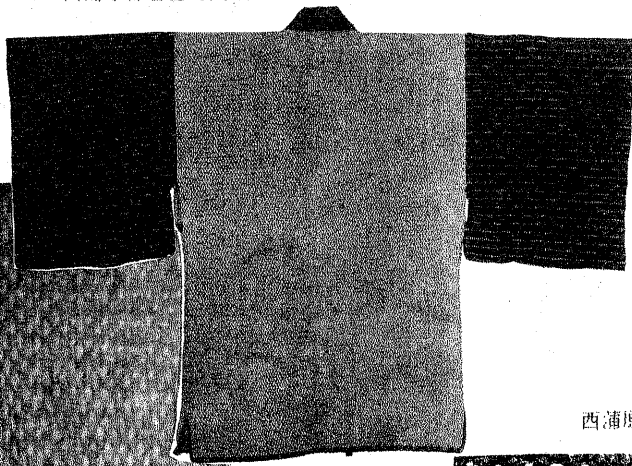
〔刺〕



西浦原郡岩室村間瀬

ツツレ

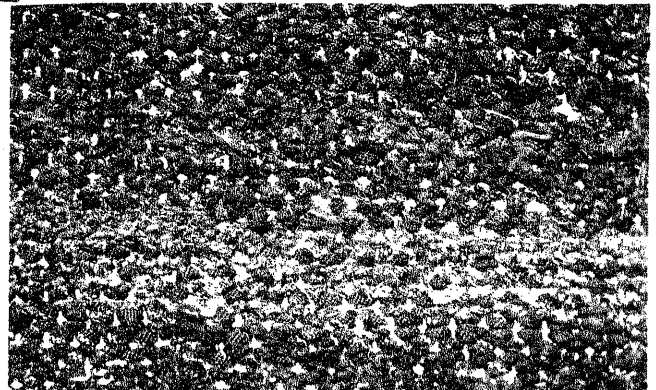
〔裂〕



西浦原郡岩室村間瀬

サシコ

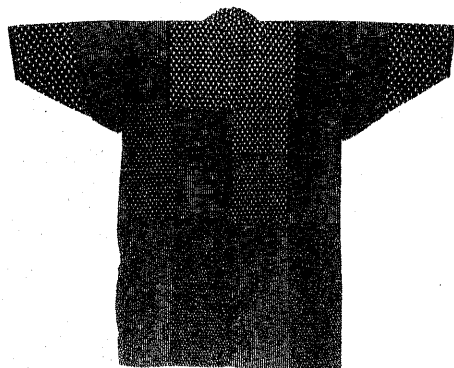
〔刺〕



西浦原郡岩室村間瀬

ツツレ

〔裂〕



西浦原郡岩室村間瀬

ツキコシトシサ

〔刺〕

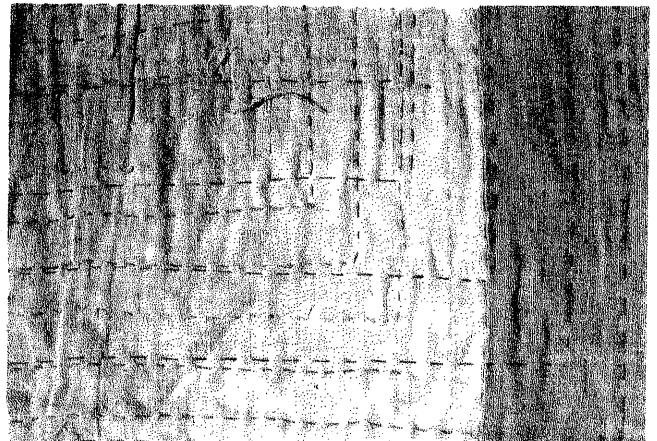


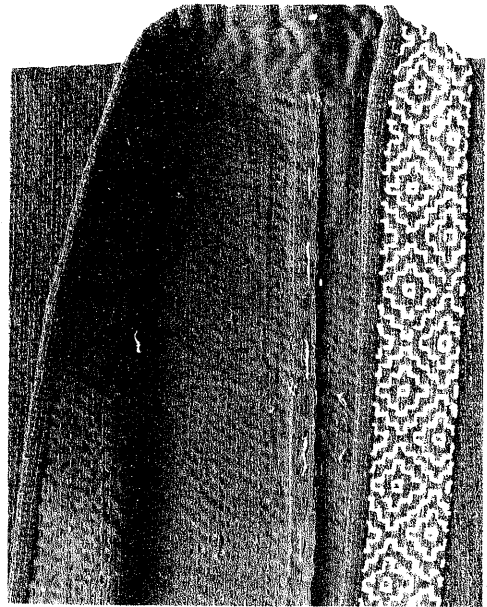
図2 越後の裂織・刺子 ⑤



三島郡寺泊町

サシモン

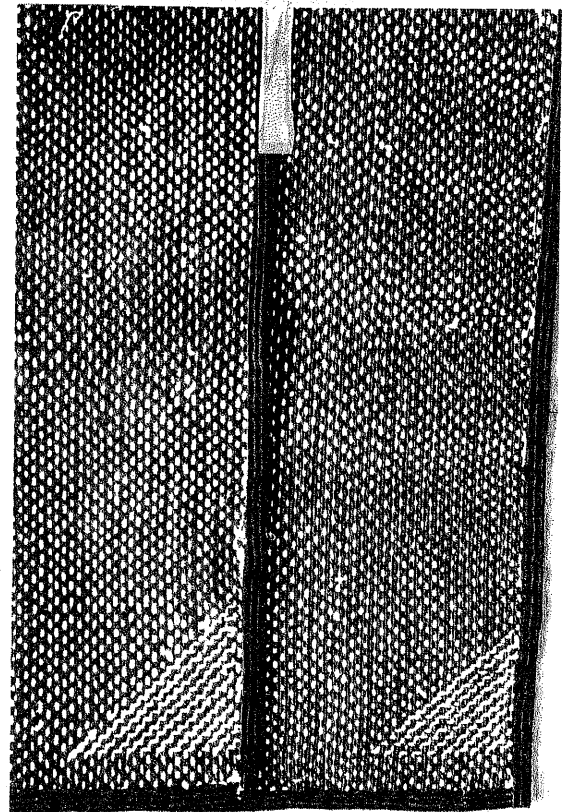
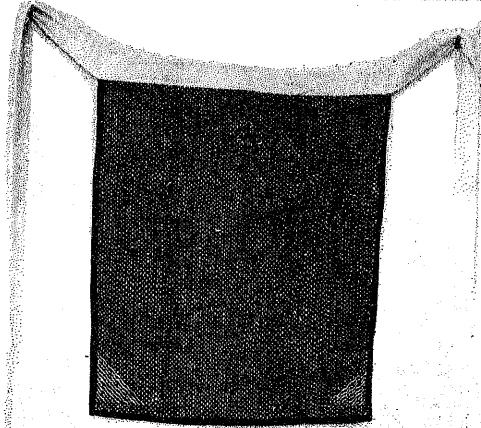
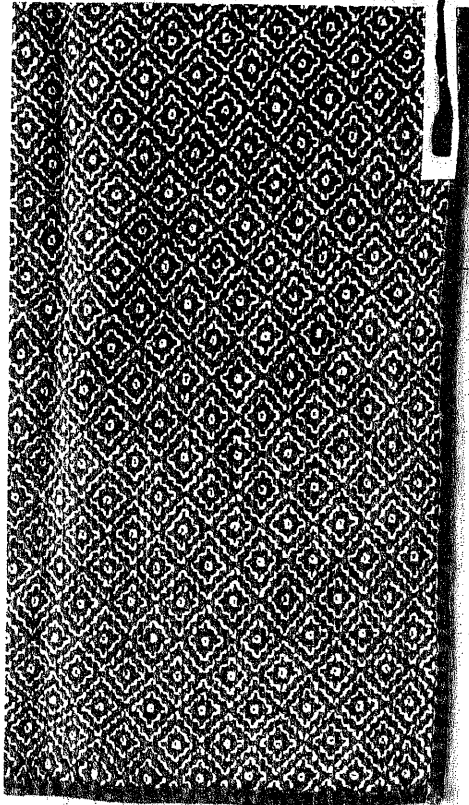
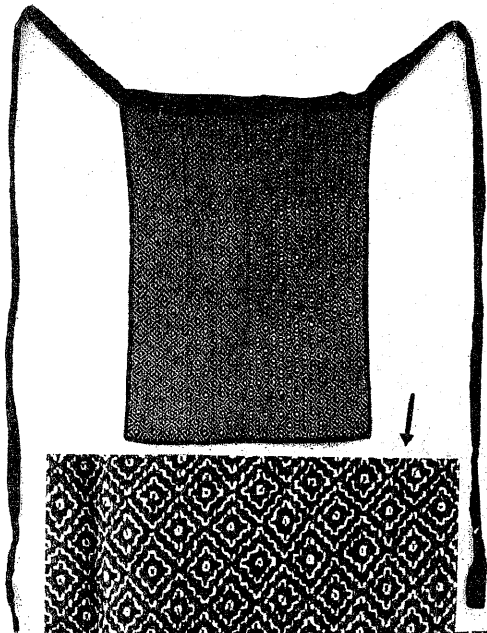
〔刺〕



三島郡寺泊町

サシモンマエカケ

〔刺〕



三島郡寺泊町

サシモンマエカケ

〔刺〕

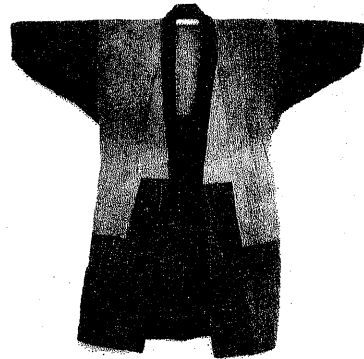
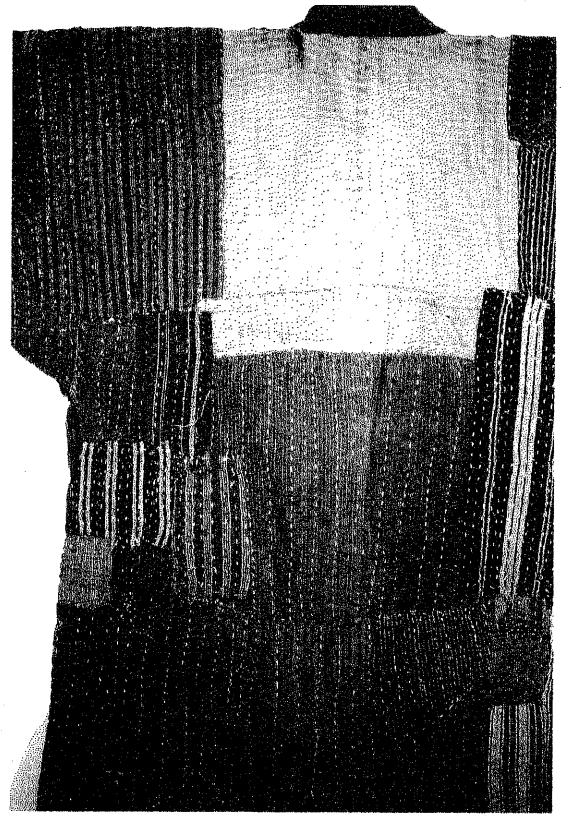
図2 越後の裂織・刺子 ⑯



三島郡出雲崎町

トンサ

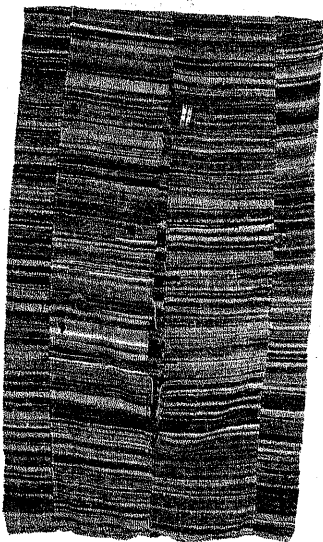
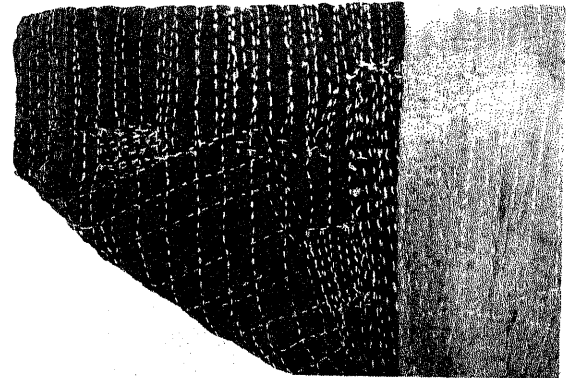
〔刺〕



三島郡出雲崎町

トンサ

〔刺〕



三島郡出雲崎町

サキオリの布団皮

〔裂〕

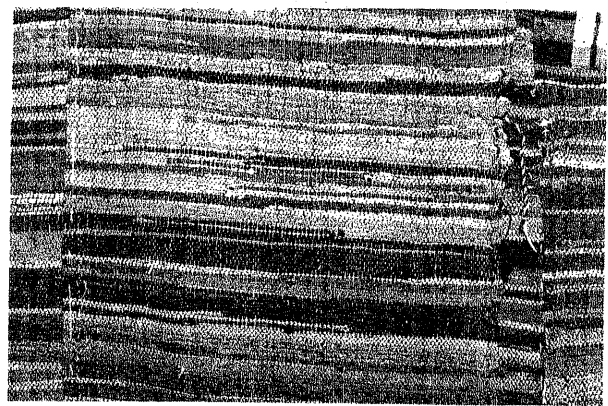
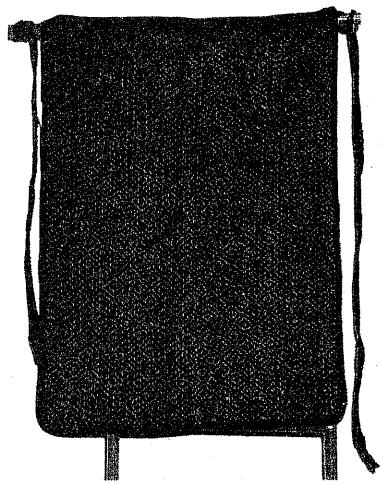
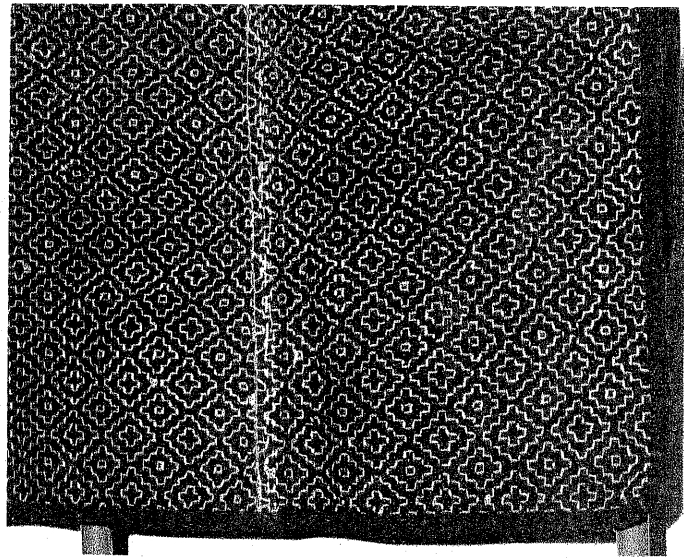


図2 越後の裂織・刺子 ①



相崎市

サシコの前かけ

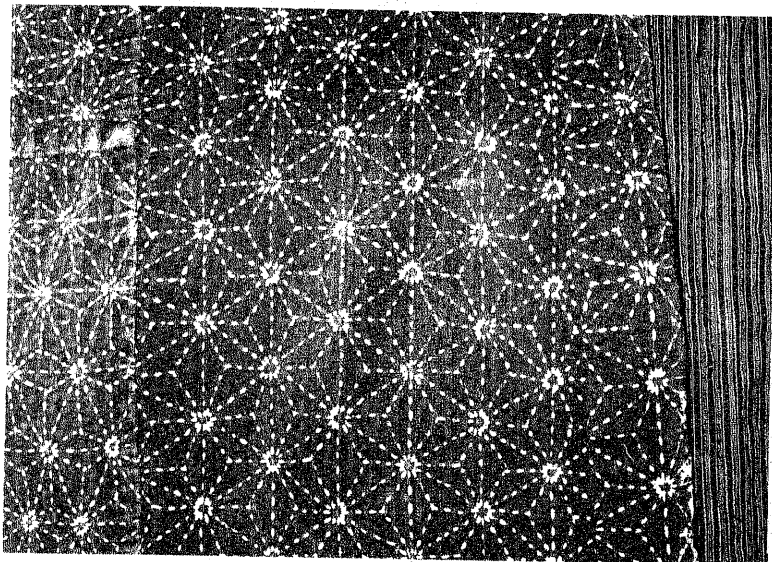
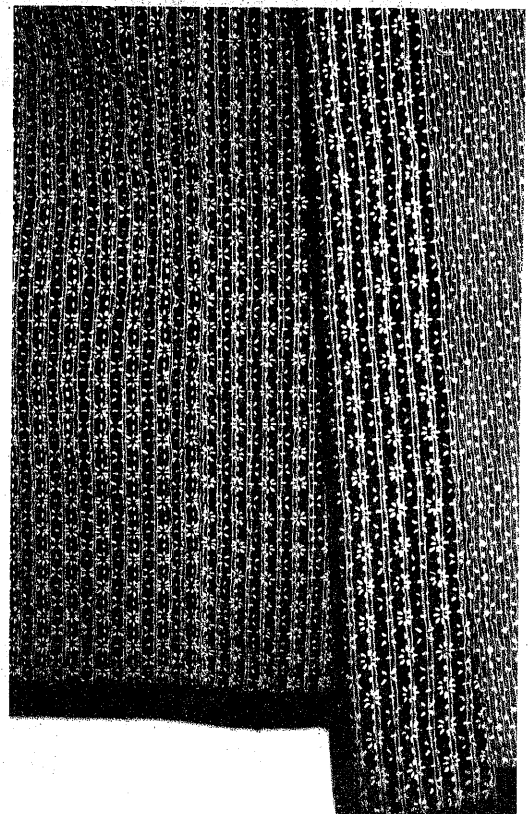
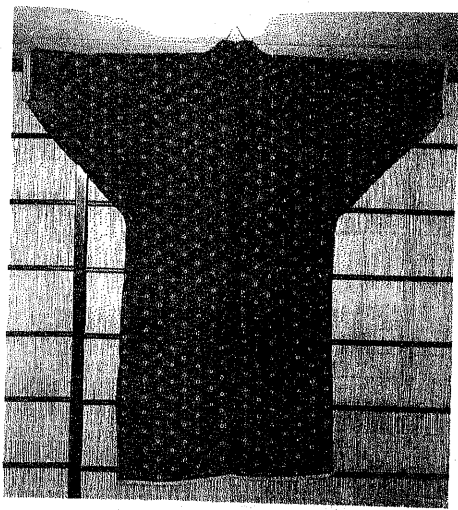
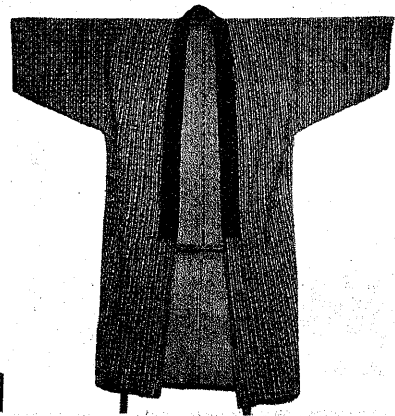


〔刺〕

相崎市西港町

サシコ

〔刺〕

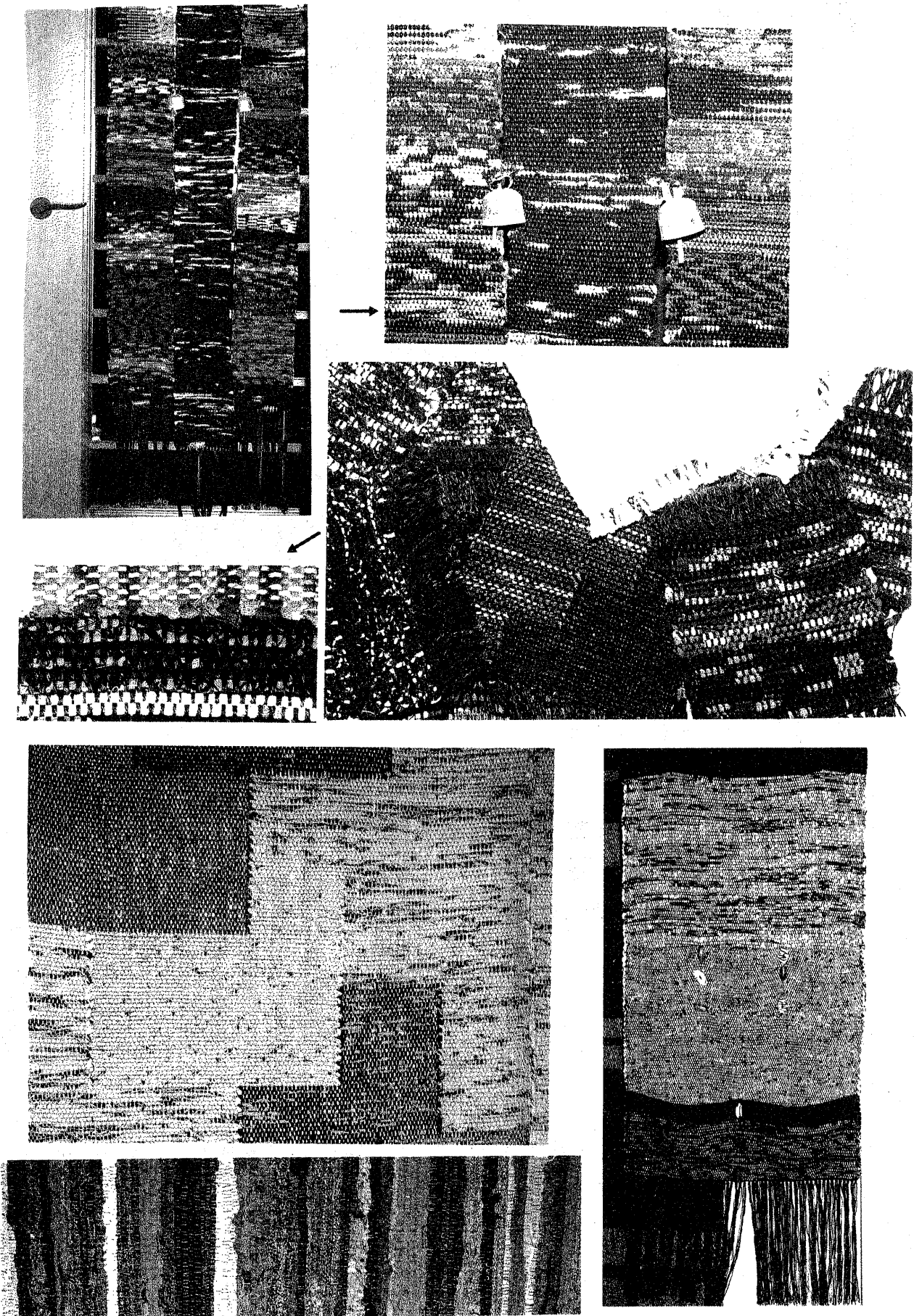


相崎市荒浜

サシコ

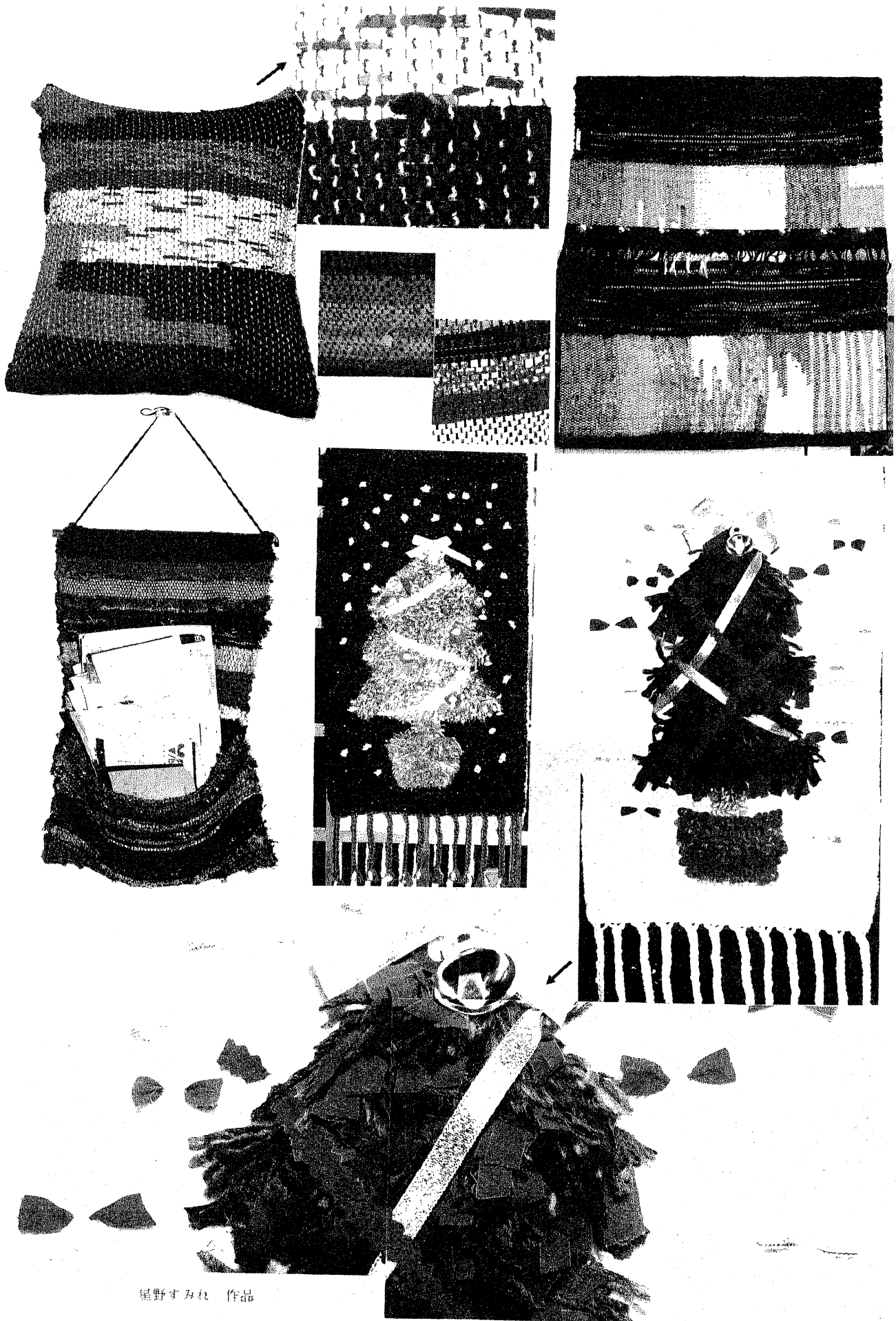
〔刺〕

図2 越後の裂織・刺子 ⑯



星野すみれ 作品

図3 現代に生かす裂織・刺子 ①



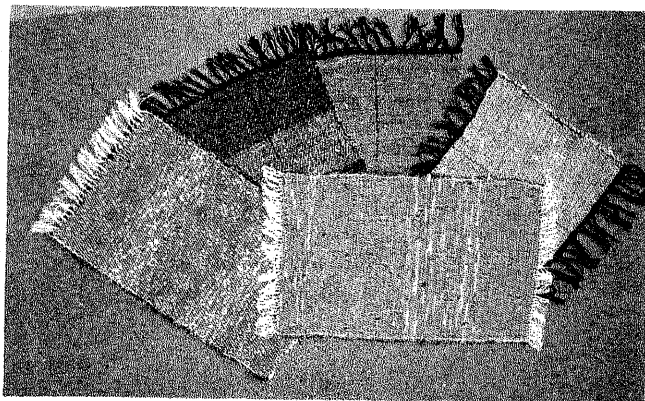
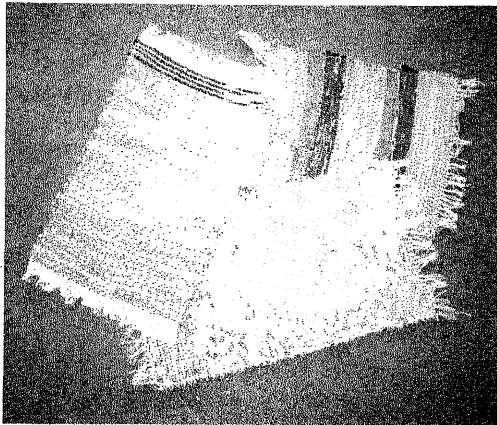
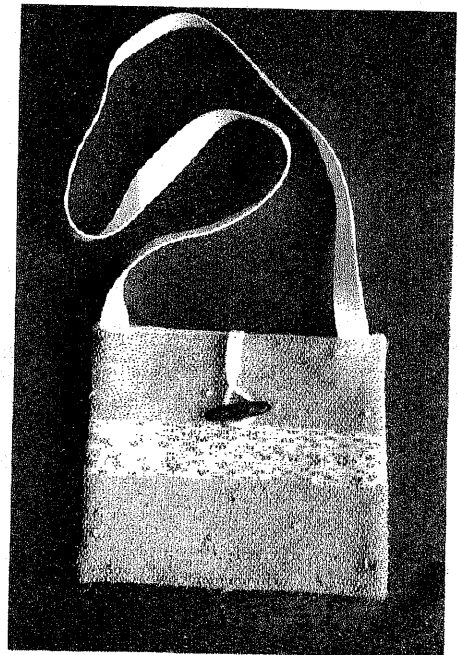
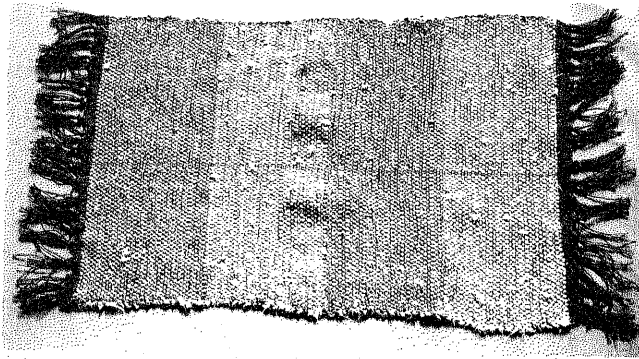
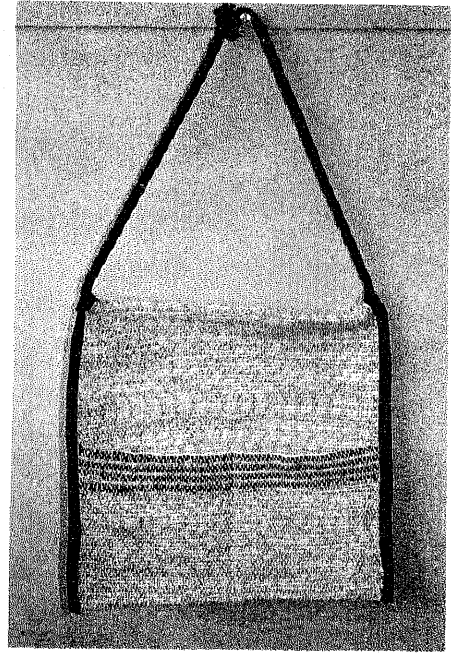
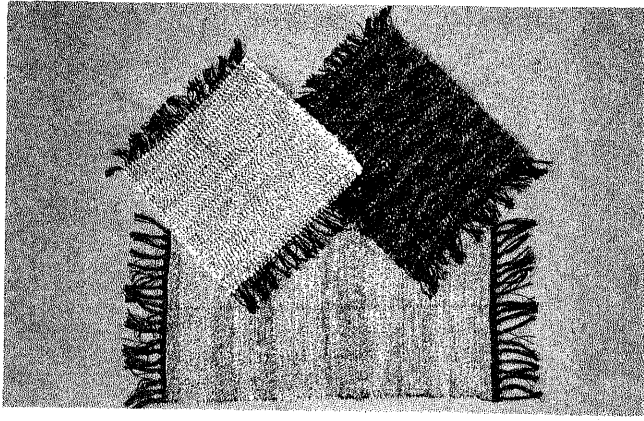
星野すなえ 作品

図3 現代に生かす裂織・刺子 ②



長井久美子 作品

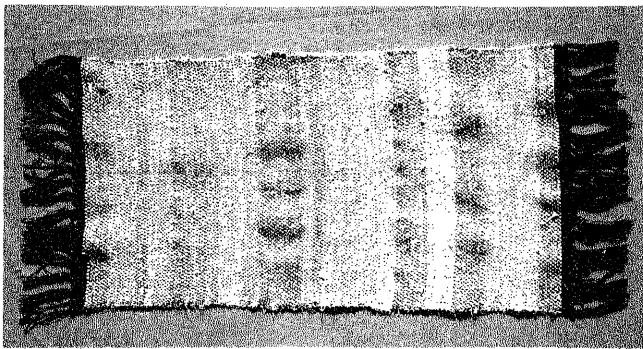
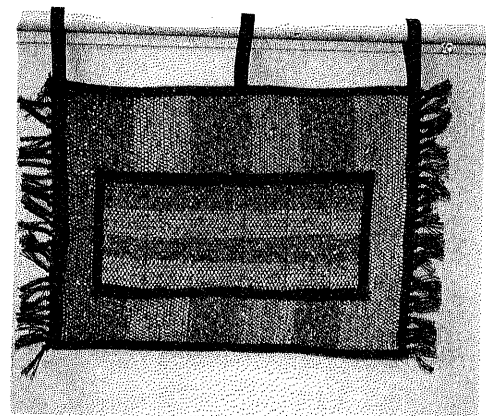
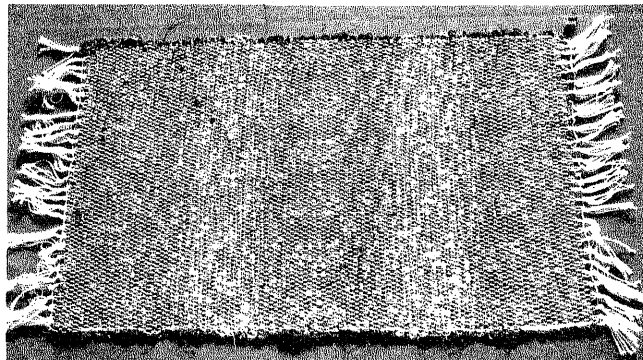
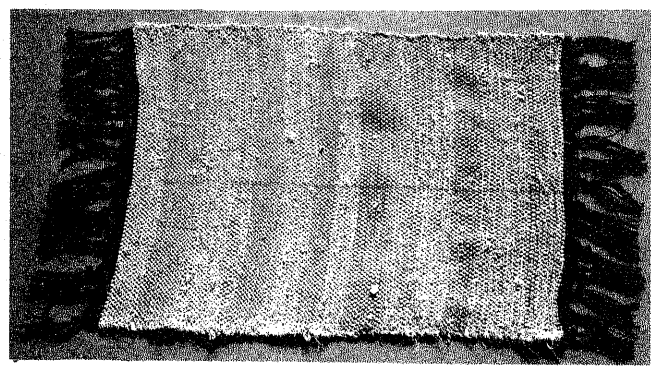
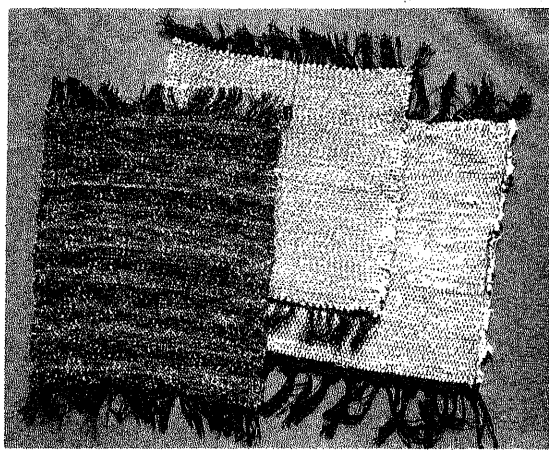
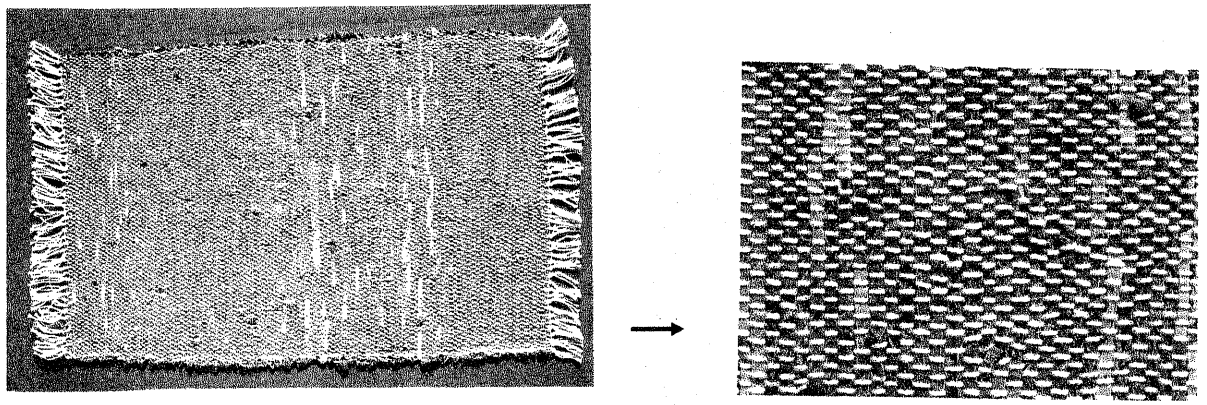
図3 現代に生かす裂織・刺子 ③



県立新潟女子短期大学学生 作品

青野美和子	石津香余恵
大谷内美枝	相木千鶴
斎藤宗子	佐々木美徳
高橋美保	田中晴世
出原美津江	橋本奈穂子
水品久美子	水野留夫
山崎貴子	

図3 現代に生かす裂織・刺子 ④



県立新潟女子短期大学学生 作品

- | | |
|-------|-------|
| 青野美和子 | 石津香奈恵 |
| 大谷内美枝 | 相木千鶴 |
| 翁藤京子 | 佐々木美穂 |
| 高橋美保 | 田中晴世 |
| 田原美津江 | 橋本奈穂子 |
| 水品久美子 | 水野留美 |
| 山崎貴子 | |

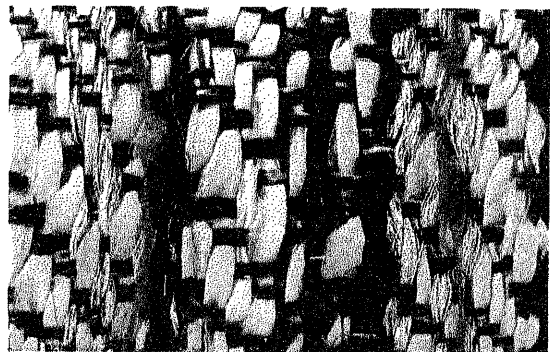
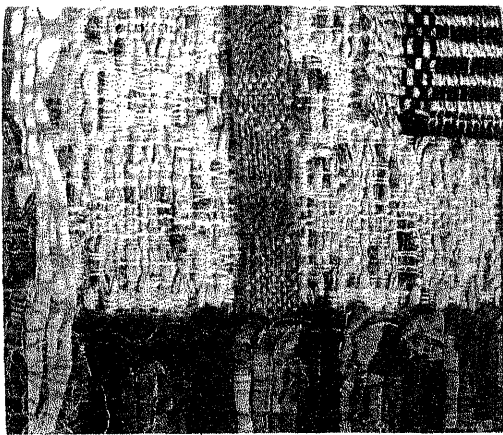
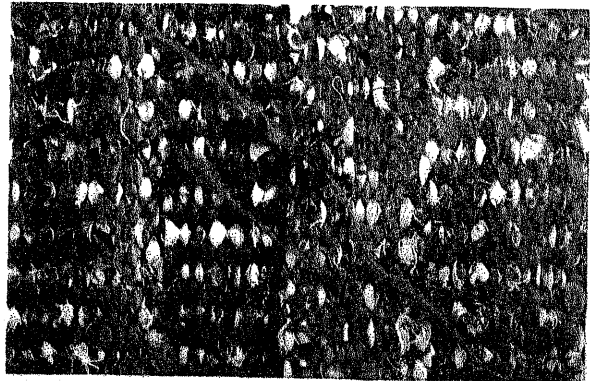
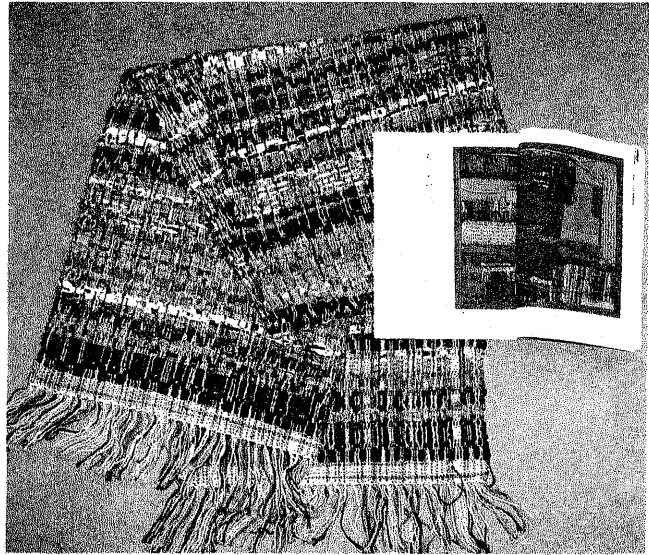
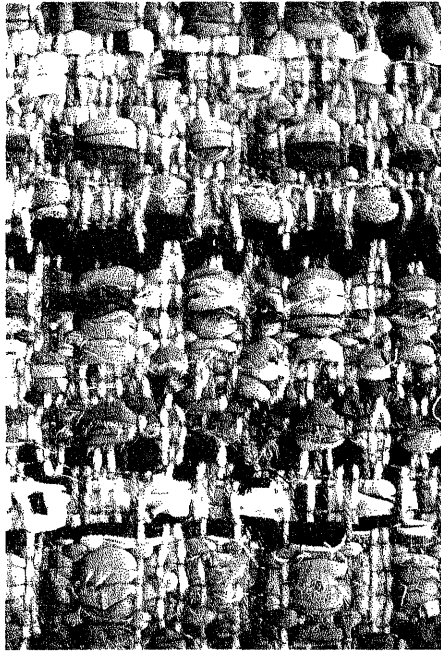
図3 現代に生かす裂織・刺子 ⑤



県立新潟女子短期大学学生 作品

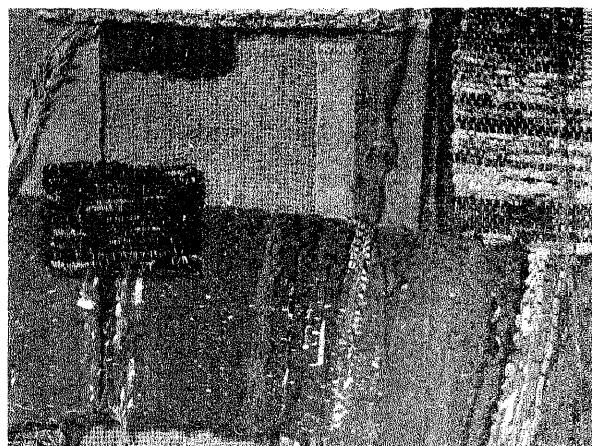
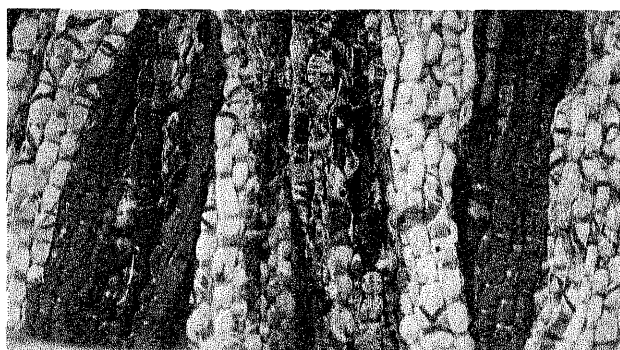
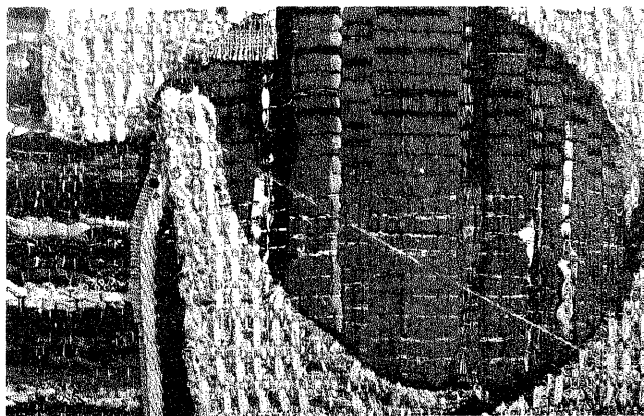
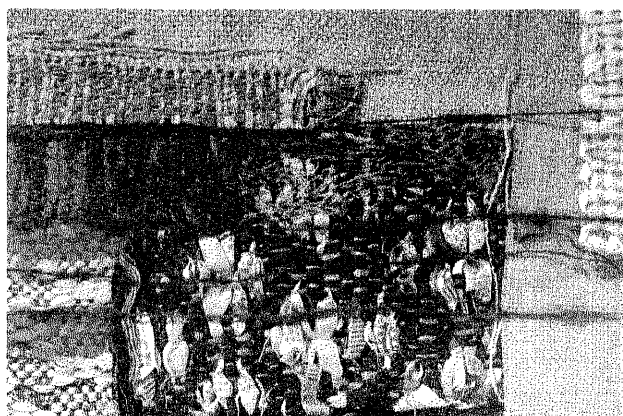
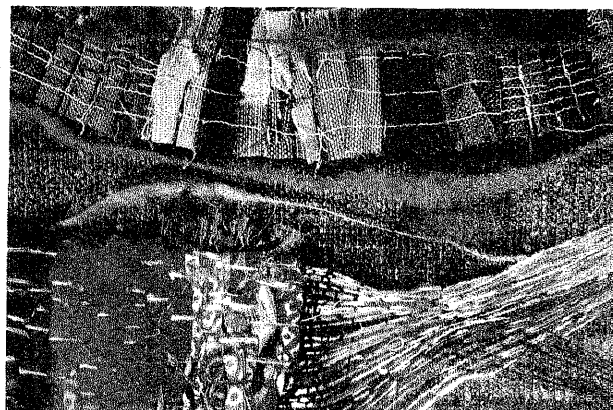
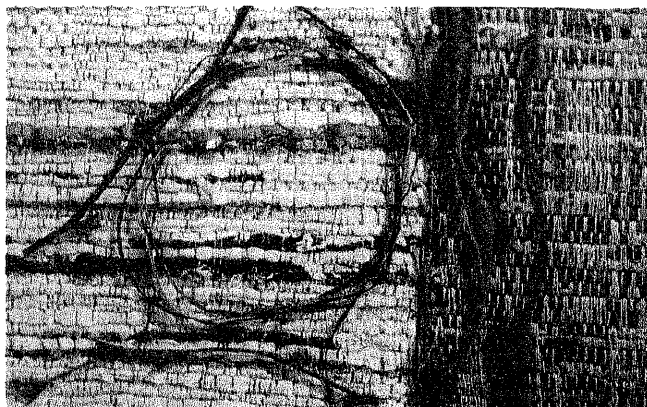
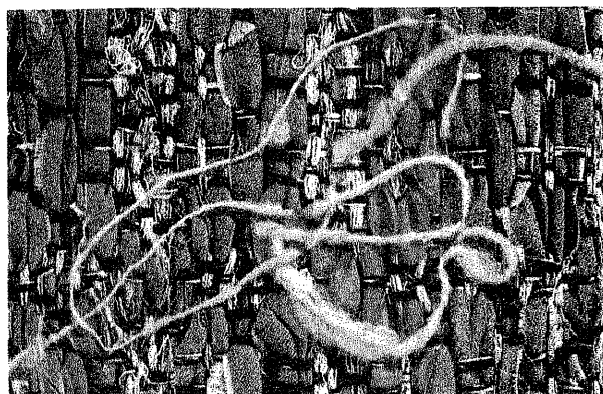
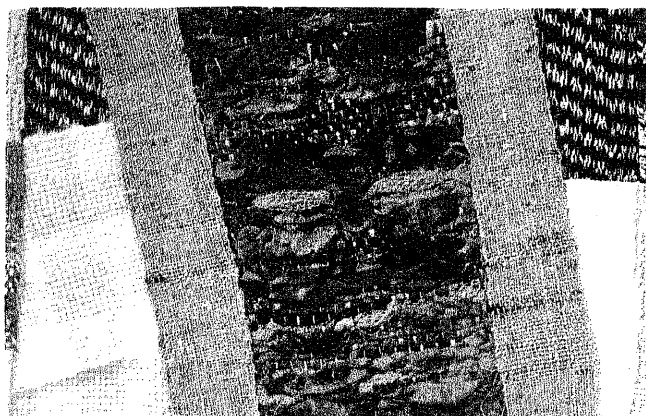
- | | |
|-------|-------|
| 青野美和子 | 石津春奈恵 |
| 大谷内美枝 | 相木千鶴 |
| 佐々木美穂 | 高橋美保 |
| 田中晴世 | 水品久美子 |
| 山崎寛子 | |

図3 現代に生かす裂織・刺子 ⑥



鈴木和子 作品

図3 現代に生かす裂織・刺子 ⑦



鈴木利子 作品

図3 現代に生かす裂織・刺子 ⑧

Ⅱ－3 住文化について

1 はじめに

生活の拠点ともいえる「住」は、かつて土地の気候風土と和し、地域の材料や技をベースに共同体の強い結びつきで成り立っていた。しかしながら、地域の特色ある「住」文化は今、なくなりつつある。住まいを中心とした伝統的生活文化を見直し、これからの住生活をより活性化するための一助とすることを最終的な目的として、本研究では新潟県を例に、地域の気候風土によって形成され、現在まで伝えられている代表的な住居の特徴を見出し、データを蓄積していく。この過程で、淘汰、継承されてきた住まいの意味を探り、さらに急激に変遷する現代の住まいの中に、伝統的住文化をどのようにいかしていくかを探る基礎とすることを研究の柱とする。

具体的には、第2章で北陸の一地域である新潟県の気候の特徴と変化について述べる。こうした気候の特徴、変化に基づいた新たな住設計が、風土に根差した今後の住まいといえる。第3章では具体的に新潟県の伝統的住構造について、現地調査と資料の両面からまとめる。新潟県での代表的な民家のひとつはかつての大地主層の家である農家である。庶民のあこがれの住まいであった家々は現在でも数多く分布していて、その規模は全国的にみても大きい。現在、観光施設として保存されている豪農の館をとりあげるとともに、もうひとつの例として実際に住まいながら伝統的な住様式を地域の活性化に生かしている高柳町茅葺きの民家を取り上げる。この章でのデータはCadや写真/コンピュータ技術の利用により今後の資料のデータベースの一環とする。最後に第5章で、地域の人々が育ててきた伝統的住生活文化を今後の生活活性化につなげるため、住まいの再生と保存、新規住宅への移入を考える。

2 住まいと風土

地域によって異なる建築や生活、発想、価値観を生み出す土壌としての地域の特質を、自然環境と精神環境とを含めて風土といえるが、風土形成の最も大きな要因は気候である。

2-1 北陸の気候風土の特徴

日本はアジアモンスーン地域に位置し、亜寒帯から熱帯までの気候区が分布し、南北差が大きいのが特徴である。地域の気候の特徴を表すものとしてクリモグラフがある。図2-1に1992年の気象データに基づき、新潟と東京のクリモグラフを示す。新潟は年間を通して湿度が高く、特に冬の湿度が高い。これは降水量（積雪量）が多いことによる。夏の気温は東京とほぼ同じ程度高く、さらに湿度が東京よりも高いため、蒸し暑く過ごしにくい。図2-2に新潟県内の3ヶ所の気象官署—新潟、高田、相川—のクリモグラフを示す。県庁所在地の新潟、積雪量の多い高田と佐渡島内の相川である。冬季の気温および積雪の差などは、かつてのそれぞれの民家の形成に少なからぬ影響を与え、今日まで受け継がれていると考えられる。この特色ある3地域のクリモグラフを比較すると、高田の気温は夏は高く冬は低い盆地型の気候を示し、湿度は一年中高い。一方、相川は海流の影響を受けて夏の気温は低く冬は高い。また冬の湿度も低く、3地域のなかでは気候的にもっとも過ごしやすいといえる。

2-2 気温、降水量の変動

図2-3から図2-6に新潟、高田、相川、富山の45年間（1949年～1994年）におけるそれぞれの年の最高気温と最低気温を示す。値は月平均値である。図2-7に四都市の総降水量の変化を示す。気温と降水量の45年間の変化の傾向を検討するため、回帰式を算出した。結果を表2-1に示す。一年あたりの変化量は非常に小さいので、45年間で増加、あるいは減少した量を示した。

海流などの影響を受ける佐渡島の相川を除いて、夏、冬とも気温は上昇傾向にあり、特に新潟の気温の上昇率は大きい。冬季の気温の上昇は総降水量の減少という変化にも現われており、積雪量が少なくなっていることが統計的に示された。

表2-1 45年間の気象変化（1949年～1994年）

都市名	気温 変化 (°C)		総降水量変化 (mm)
	最低気温	最高気温	
新 潟	0.59	0.86	-169
高 田	0.14	0.27	-423
相 川	0.27	-0.05	-304
富 山	0.05	0.32	-210

2-3 気温変動をおよぼす要因

都市の気温上昇の要因のひとつとして、ヒートアイランド現象がある。ヒートアイランドは都市とその周辺部の温度分布にみられる都市高温域のことである。この現象がおこる要因としては、①人間の代謝熱、および産業、交通、生活などでのエネルギー消費にともなう人工熱の発生、②大気汚染物質による温室作用、③都市構成物質の変化（コンクリートやアスファルトの使用）による蒸発散熱の減少と熱容量の増加にともなう高温の維持、④風速の減少による顕熱交換の減少、⑤都市表面の凹凸の増大にともなう日射吸収量と長波長放射収支量の増加である。

そこで4都市のなかでも気温上昇の著しい新潟市の1955年から1993年までの人口変化と、総面積に対する宅地面積の割合の変化を検討した（図2-8）。両者は同じ変化の傾向を示した。新潟市では1960年代から1980年代にかけて人口が急激に増加し、この時期、宅地化も進んでいることが示された。これらの結果は気温上昇に影響を与えていると考えられる。

2-4 住まいと風土

北陸地域は他の地域に比べると多雨・多雪・少量日照の気候であり、こうした気候に対応してこれまで屋内生活を重視した住まいを造ってきた。そのため、現在でも住宅の1戸あたりの面積や1人あたりの畳数の広さでは日本有数である。しかし、現代生活は冬の間、ほとんどを屋内で過ごしてきた昔とは異なり、他の季節同様の生活、あるいは無雪地と同じ冬の生活を営むようになった。一方、都市環境のつくられ方や建築材料、工法、住宅や道路もほぼ全国共通となり、寒さや雪への対処はみえにくくなってしまった。

北陸地域の風土に根差して受け継がれてきた住居に、現在の技術・断熱材料の使用、断熱構造の採用、太陽エネルギーの利用などを用いればさらに地域の寒さや高湿度に適した住まいへと変化させることができるであろう。しかし、こうした現代的な環境整備だけでは最終的には充足されず、全体として住まいの個性とか魅力というような心情的価値が求められ、これが風土が育てた住文化であるといえる。

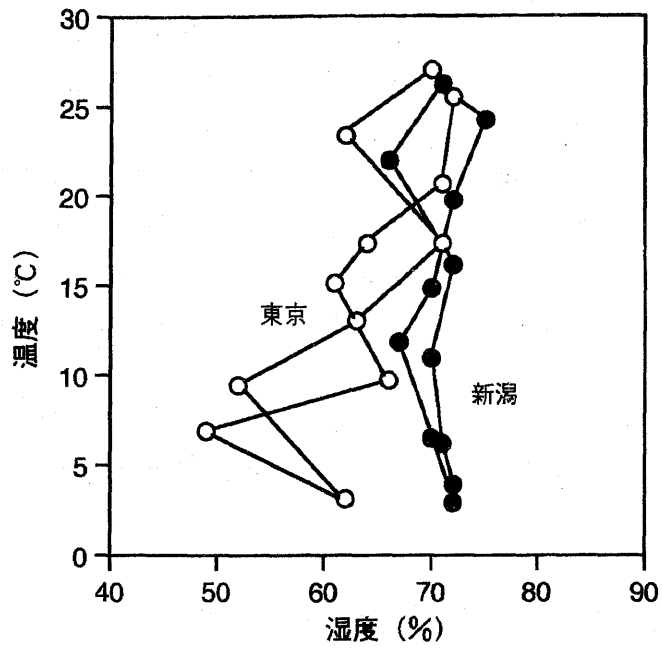


図2-1 東京、新潟のクリモグラフ

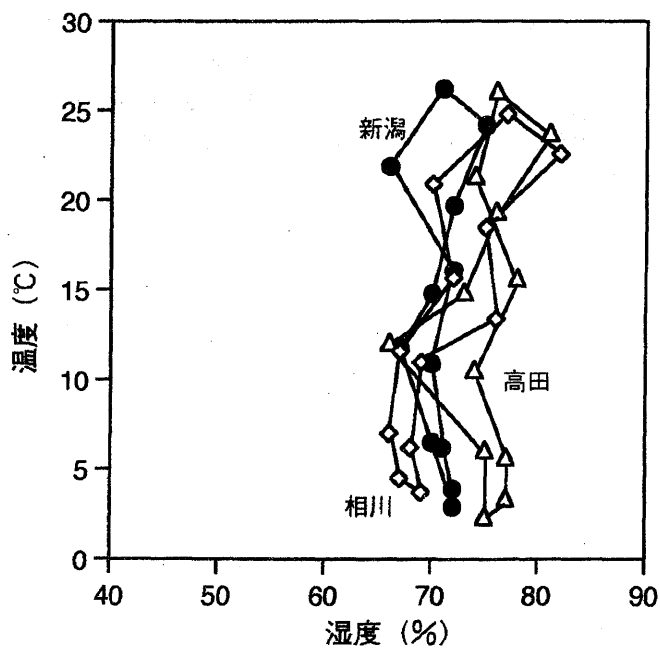


図2-2 新潟、高田、相川のクリモグラフ

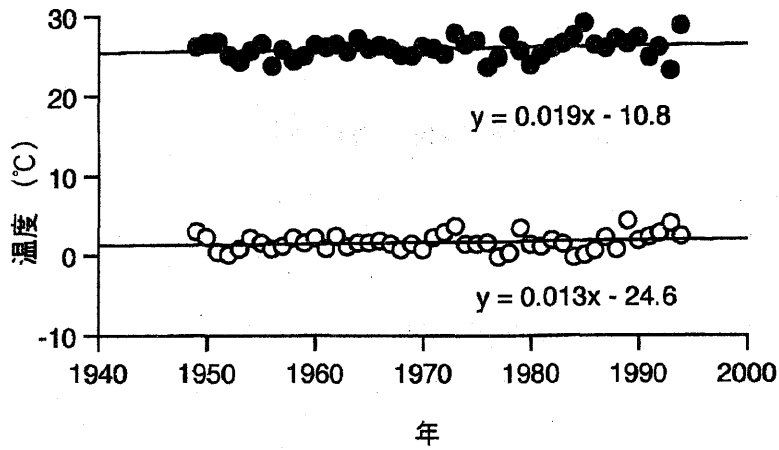


図 2-3 新潟の気温変動 (1949年~1994年)

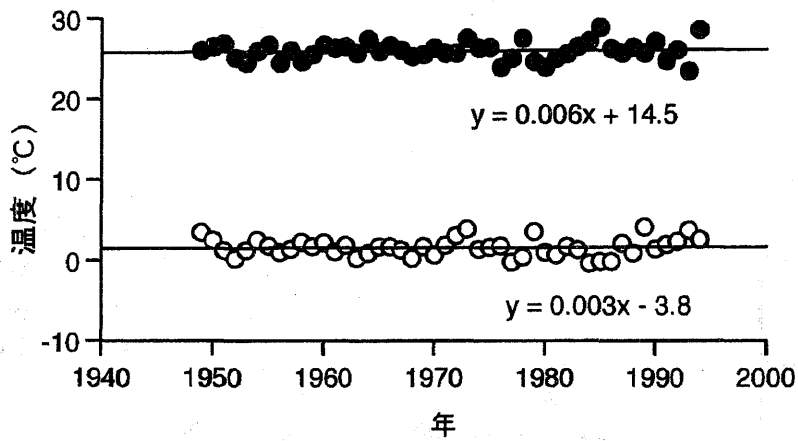


図 2-4 高田の気温変動 (1949年~1994年)

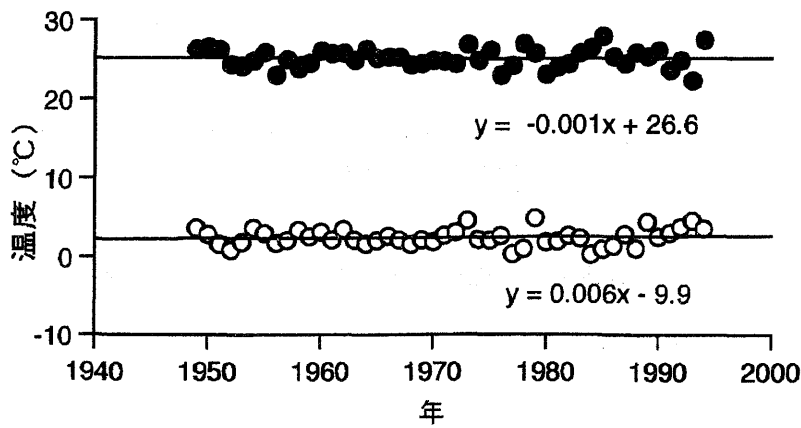


図 2-5 相川の気温変動 (1949年~1994年)

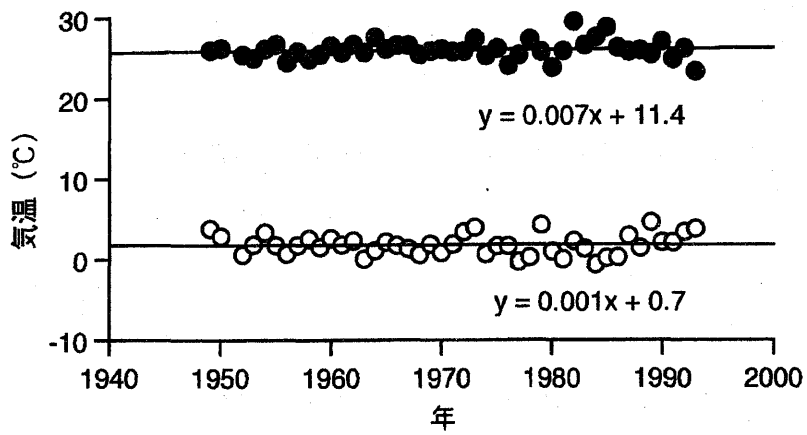


図 2-6 富山の気温変動 (1949年～1994年)

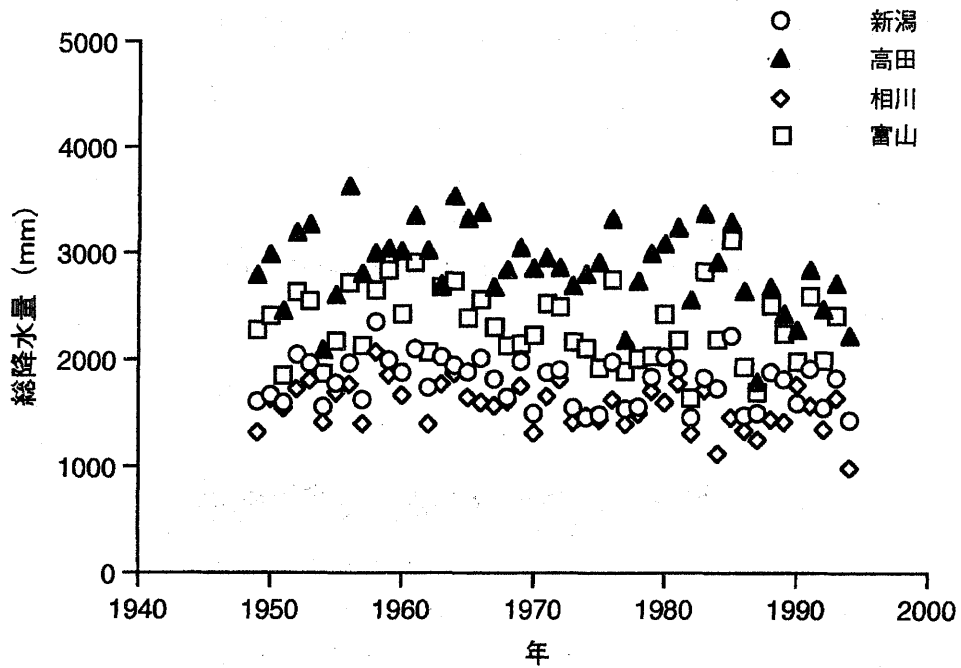


図 2-7 各都市の総降水量変化 (1949年～1994年)

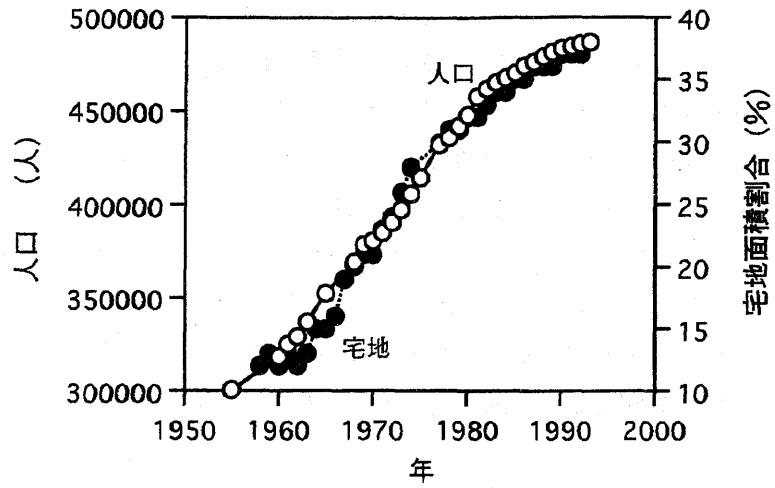


図2-8 人口と宅地面積の変化 (1955年~1993年)

3 伝統的住まい

建築の技術は住居を造ることにより形成され、発展してきた。その技術が一般民衆の住居でようやく上昇、発展を見せるようになったのは近世の民家においてである。民家とは農民や漁民、商人、職人など被支配者層である庶民の住まいを指す。民家は庶民の生活そのものをそのままに表しており、造形美からも文化史からも見逃せないものである。しかしながら、現在そこで生活している人々がより快適な住まいを求めようとしたとき、伝統的文化の象徴でもある住まいは取り壊すか、再生か、保存の道のいずれかを選択しねばならない。新潟圏内にはかつての大地主の住居であった豪農の館—当時の最高技術と最良の材料を使って建てられた大規模なもの—が数多く保存されている。これらの建物はここに住んで維持するにはあまりにも大きい。一方、高柳町荻の島地区の茅葺き民家は、地域活性化のひとつとして再生の道をたどっているといえる。この地域では、新規に伝統技術を用いて民家を新築し、宿泊施設をとって活用もしている。この章ではこれらの住まいの特徴を調査し、今後の住文化の伝承のための基礎とした。

3-1 茅葺き屋根の民家

新潟県高柳町荻の島地区は、茅葺きの民家が集約的に残された場所である。大半は明治41年の大火以降の民家である。集落内部を環状に結ぶ道路沿いに配置された民家郡の風景は、非常に美しい。しかし、県内でも有数の豪雪地帯として知られている地域である。典型的な日本海気候に属し、冬季間の強い北西季節風と湿潤な日本海の上昇気流によって生じる雪は、べた雪で、重い湿雪である。茅葺きの屋根は雪の自然落下を期待しにくい。この地域でも若い労働力が少なくなり、雪下ろしと雪掘りの作業はたいへんなものと思われる。そのようななかで地域活性化として、じょんのび村構想—茅葺きの里づくりが行われてきている。

(1) 調査方法

平成7年10月に高柳町荻の野島地区の民家の調査を行った。具体的には2軒の民家の各部屋の寸法計測、写真撮影を行い、平面・立面図をCadをつかって描き、今後のデータベースとした。外観写真は茅葺きの屋根の維持の困難さから次第に屋根の素材を変えているなかで、比較的茅葺き屋根をそのまま残している民家を選び出し、9軒の民家を対象とした。デジタルカメラなどの使用により民家の四方からの写真を取り、フロッピーディスクへの保存やPhotoCDへの書き込みを行ったが、現在、生活をされている方々の住まいであるので、ここへの記載は控えた。

(2) 民家の特徴 —外観—

「中門造り」

この地域の民家は中門造り—広間型の平面の南側に、厩や通路土間を鍵型に突き出させた部分—が特徴である。中門造りと同じく住居の平面が鍵型になるものに曲がり屋があるが、中門造りはそれに比べて突出が小さく、その先端に必ず出入口がついている。もともとは雪避けの庇であったものが発達して中門になったと考えられている。この形態は主として日本海側の深雪地に多

く分布し、秋田、山形、新潟、長野の北部にまでおよんでいる。かつては雪に閉ざされて、まったく陽光を望めない豪雪地帯では、家が南向きであるかどうかは問題にならず、道路との関係が優先され、入口から道路までの除雪の労を少しでも軽くしようと中門を突き出していたといわれる。しかし、今回の調査では必ずしも道路側に中門はなく、環状の道路が後からできたため、それ以前の道路と中門との関係ははっきりしなかった。高柳町周辺は正面の中門（表中門）のみならず、裏側にも炊事場などの部屋を突き出した裏中門がついているものが半数以上あった。主屋は軒の高い上屋造りで吹き抜けにしているが、中門の上部には部屋を取って子ども部屋として使用していたようである。

「茅葺き屋根」

屋根の形の基本形は寄棟、入母屋、切妻、甲屋根である。屋根の形は民家を分類する上で、間取りとともに大切な要素である。古代において、屋根の形態は単に形が異なるばかりでなく社会的地位や格を表すものであったといえる。寄棟が庶民の民家の屋根であったのに対して、入母屋や切妻は神社本殿の屋根として使われていた。今日みられる入母屋の民家も、もともとは寄棟だったものを上層農家が時代とともに入母屋に変えた例も少なくない。

高柳町の民家が注目されるのは、その外観の美しさである。茅葺き屋根の集落の美しさである。日本にある民家の大部分の屋根は茅葺き屋根であったが、茅葺き屋根とは茅で葺いた屋根はもちろん、草の種類を問わず草で葺いた屋根の総称である。この他、杉やさわら、栗材を使った板葺き屋根、瓦葺き屋根などがある。茅葺き屋根は地面を1mほど掘り下げ、上に木をかぶせ、屋根を付けた原始住宅である竪穴式住居の屋根が進化してできたといわれている。厚く葺き重ねた茅葺き屋根はやわらかく、自然に溶け込む姿であるが、火災に弱い点を除けば防暑防寒（夏涼しく、冬暖かい）に最適、雨音がしないなど住み心地が良く、また、軽いため大きな小屋組みを必要としないなどの利点があり、20年もの風雪に耐えることができるといわれている。

調査した家々の屋根の形態と使用材質を表3-1に示す。主要部分の屋根は寄棟造りで茅葺きである。この屋根の右側面には煙出しが設けられている。前に突き出た中門の屋根は切妻造りが多い。この屋根と上屋の屋根が接する谷部分の老朽化は速く、雨漏りの原因ともなり、現在では瓦が使用されている家が多い。背面の小さな屋根も同様である。棟は風雨の影響をもっとも受けやすく、痛みやすい箇所なので細心の工夫と技巧がこらされている箇所であるが、この地域ではすべてトタンに変えられていた。

屋根葺き材の茅は細い茅のほうが丈夫であり、毎年刈るようにしなければならない。秋に刈って1年ほどねかし、盆前に葺き替えを行ってきた。しかし、現在では山に茅を刈りに行って屋根を葺き替えるという人はほとんどなく、他県から購入することが多いようである。茅で屋根を葺き替えるためには、現在では非常に時間と経費がかかり、茅葺きの屋根の減少は著しい。

表 3-1 屋根の形態と材質

民家	上屋の屋根		表中門の屋根		裏中門の屋根	
	形態	材質	形態	材質	形態	材質
1	寄棟	茅	寄棟	茅	切妻	瓦
2	寄棟	茅	寄棟	茅	切妻	板
3	寄棟	茅	寄棟	茅	片流れ	トタン
4	寄棟	茅	切妻	瓦	—	—
5	寄棟	茅	切妻	トタン	—	—
6	寄棟	茅	切妻	瓦	甲	茅
7	寄棟	茅	切妻	瓦	—	—
8	寄棟	茅	切妻	トタン	切妻	トタン
9	寄棟	トタン	切妻	トタン	—	—

「煙出し」

煙出しは屋根裏に立ちこめた、囲炉裏やかまどの煙を屋外に引き出すために、屋根や妻壁に設けた穴や小窓である。この地域では寄棟造りの屋根の右側面の棟下に穴が開けられている。その他、図 3-1 にみられるようにさまざまな形の煙出しがあるが、この地域では屋根中腹に小さな穴を開け、上部の勾配をいくらか高くしたもので、特殊な変形はみられなかった。一例を写真 3-1 に示す。この煙出しは茅葺きがトタンに葺き変えられても設けられている（写真 3-2）ことから、室内で煙の出る火の使用が長い間行われていたことがうかがえる。

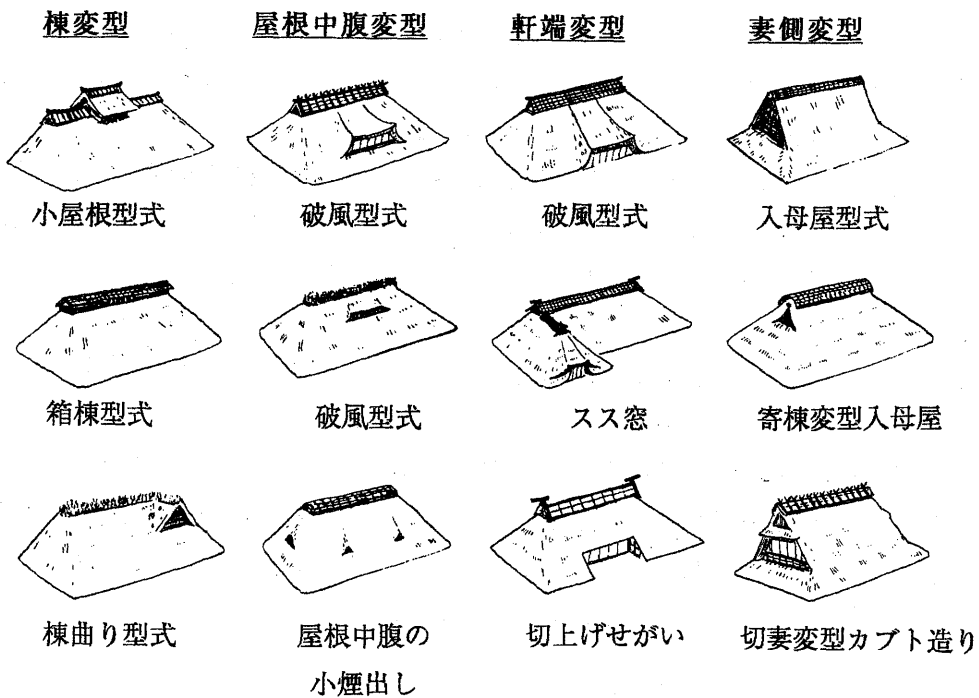


図 3-1 煙出しの各種形態



写真3-1 茅葺き屋根の煙出し



写真3-2 トタン屋根の煙出し

「雁木」

多雪地域の特徴のひとつは雁木と呼ばれるひさしが広間に面して設けられていることである。これは一種の雪囲いであって、冬場の食料・燃料などの生活資材の蓄えや雪かきの道具や糞の置き場としたり、作業空間の場所ともしていた。もともとこの空間は壁も建具もなく、柱に溝を造り落とし板（囲い板）を落とし込むだけになっていただけであった。機能的理由により土間のままであったものが、時代が進むにつれ床を造り、縁側空間として使用している民家が多い。今回、調査した民家のなかには落とし板部分がなくなり、雁木からの雨垂れ部分に石が置かれたり、コンクリートが打たれていた。かって冬はすっぽりと雁木が雪で埋まり、雁木ひさしの上につくられた天窓が唯一の明かりとりになっていただけといわれているが、この窓構造と下見板張り構造の対比も美しい景観のひとつである。

「下見板張り」

真壁でも大壁でも、仕上げ塗りに布海苔などの糊着剤を用いて、壁の表面を固めるのであるが、風雨にさらされるともろくも剥落する。これを防ぐ目的で板を張ったり、瓦や石を張り付けて土壁を保護してきた。この地域の民家の外壁は深雪地であったために、軒下まで押し縁下見を張り上げてある。この壁構造は現在、この地区以外の比較的新しい民家でもみられているが数は少ない。

(3) 民家の特徴 - 室内 -

農家の住まいは基本的には①土間にわ、②居間、③客間、④ねまの四部分があり、これら各部屋の組み合わせによって間取りに変化をもたらされるが、江戸時代を通じて最も広く全国的に分布していた間取りは広間型三間取りと呼ばれるものである。東北、北陸地方では一般に、穀類等の収穫作業や夜間の作業あるいは雨天の際の乾燥場として、住居内の土間を始めとする下手の各部分や軒下を使用し、また、収穫物の収納場所としては土間の奥隅や住居背面通りの部屋を使用してきた。作業のために上手隣の居間も土座にして、両方の間を広く開放して使用した。図3-2に会津山間部地方の普通農民層の住居の平面形とその変遷を示す。Ⅱ期以降の中門形式の間取りは、今回調査・作図した民家と同じ形式で、非常によく似ている。

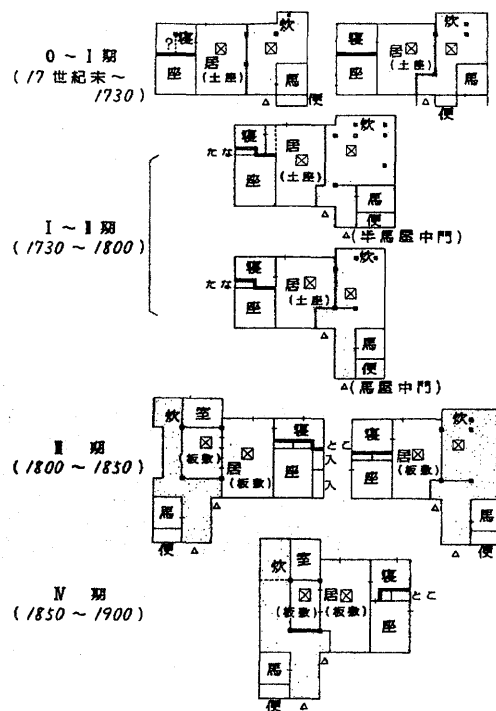


図3-2 会津山間部地方の農民層住居の変遷

時代が進むにつれて、この収穫作業と収納の土間空間は上手から居住用の板敷き床が進出して狭小となったが、収穫、収納等の作業が、農民住居の、とくに下手土間と軒下の形態あるいは付属室の有無やその規模に与えた影響は大きかったといえる。

畜産農家の代名詞といってもいいほど有名な岩手県中部以北の「南部の曲がり家」と同様に、中門づくりの民家の中門でも家畜を飼育していた。馬による耕作は人力よりはるかに能率がよくなり、収穫量も増え、堆肥の醸成の便もあるなど効用が多様であり、全国的に飼育されている時期があった。萩の島地区でもかつてはほとんどの家で馬を飼育していた。その後は牛を飼い、肥料を得たり、商品としての飼育を行った。玄関を入るとすぐ右手に便所があるが、その隣の部屋が馬屋であり、この上すなわち2階は子供部屋として使われていた。馬屋を家のなかに置く内馬屋形式の住まいである。津軽地方、秋田・山形の県境地域、会津盆地地方等でもみられ、冬場の飼育管理の利便性によるものといえる。

土間は農作業やワラ仕事、農作物の収納、飼馬・養蚕を行うため、萩の島地区でもどの家にもあったと推測される。室内調査を行った二軒は中門の正面玄関をはいると、土間、台所と続くが、現在では板敷きの床やコンクリートのたたきとなっていた。間取りは一軒は整型4間取りで居間、客間、仏間、寝間をもち、居間、客間はそれぞれ12畳という広い空間を擁していた。他の一軒は広間型3間取りで仏間、寝間は前者に比べ小さく、これらの部屋と土間との間に広い居間が設けられていた。現在住居として使用している家々の調査をすることは難しく、今後、時間をかけて検討していきたいと考えている。

名称としては次のような言葉が残っている。

- ・とまぐち --- 玄関
- ・水舎 (みんじゃ、みんじょ) --- 台所
- ・土間 --- 土の間で、現在では板敷きに改装されているところが多い
養蚕や農作業の場とした
- ・茶の間 --- 居間のことで、食事をするのに使用した
いろりがあるが、ここから出る煤が屋根の茅を丈夫にさせた
- ・座敷 --- 客を迎える部屋
接客などのために茶の間と座敷は続き間型となっている
- ・奥部屋 (おびや) --- 夫婦の寝室
- ・小部屋 (こべや) --- 息子夫婦の寝室
台所の近くにあつて、その家の嫁が早起きをして家事をした
- ・でい --- 仏壇が置いてあり、客を迎えたときには寝室とした

(4) 茅葺き屋根の民家の衰退

伝統的住まいは、思考の異なる時期に造られたことから、現代の視点で見ると負の点がある。

例えば、

1) 間取り

- ・間仕切りは明り障子や襖、帯戸などによって仕切られ、壁が少ないために開放的であっても個々の部屋に独立性がない
- ・収納の場所が少ない
- ・水廻りが十分でなく、それらの部屋の重要性も低かった
- ・仕事と住生活の場が一緒であったが、農業技術の発展や生活の近代化、欧米化により室内での作業が少なくなっている

2) 構造等

- ・基礎工事が悪かった
- ・基礎の不同沈下によって、床の水平が狂い、建てつけが悪くなっている。
- ・長い歴史のなかで古さだけが目立ち、煙が家中に廻って室内を暗くしている。
- ・設備全般が現代の生活にそぐわない など

茅葺き屋根の民家の衰退は上記の点に加えて、その外観の美しさを作り出している茅葺き屋根の維持の困難さにある。それは次のような材料、技術、経済的理由が大きな要因である。

- ・良質の茅の欠如---原野や山地では植林が進み、湿地は干拓されて水田化され、休閑地は少なくなっている。以前は村の共有地として広い茅場をもち、家々の茅材を確保するために生やしていた。河原などに生えている葦なども河川の整備が進んで少なくなり、あっても秋の出水期を前にして刈り取られてしまう。
- ・経済的理由により茅の入手が困難
- ・茅葺き技術が伝承されない
- ・「ゆい」などの互助組織の崩壊による人手不足

3-2 豪農の館

近世封建社会の基礎は米穀農業であり、ことに新田開発の余地のあった越後平野では、国高の増加は非常に激しいものであった。その結果として巨大地主が発達した。全国一の地主王国と謳われた新潟県で、豪農は政治、経済、文化の推進者として深く地域に根ざしていた。しかし、農地改革から半世紀を経過し、現在まで残っている地主遺構も保存、維持の限界に達しつつある。

(1) 調査方法

平成7年9～10月にかけて、伊藤邸と笹川邸で実地計測した。笹川邸は役宅である主屋（表座敷、台所）、伊藤邸では敷地内にある常盤荘（初代から三代目までの住まい、現在は茶室）と邸内に移築された吉ヶ平民家をCadにより描き、室内、外観写真とともに資料とした。

(2) 新潟県の豪農の館の分布

新潟県に今も残る豪農の館の分布を図3-3に示す。一般公開されている館●の名称と、公開されていない館○の位置を表わしている。新潟県には信濃川、阿賀野川をはじめ、多数の大きな川が存在するが、図に示されるように豪農の館は河川沿いに多く分布している。豪農の暮らしは稲作農業が中心であり、水の確保が重要であること、また、交通の手段としても河川を利用していた結果であるといえる。

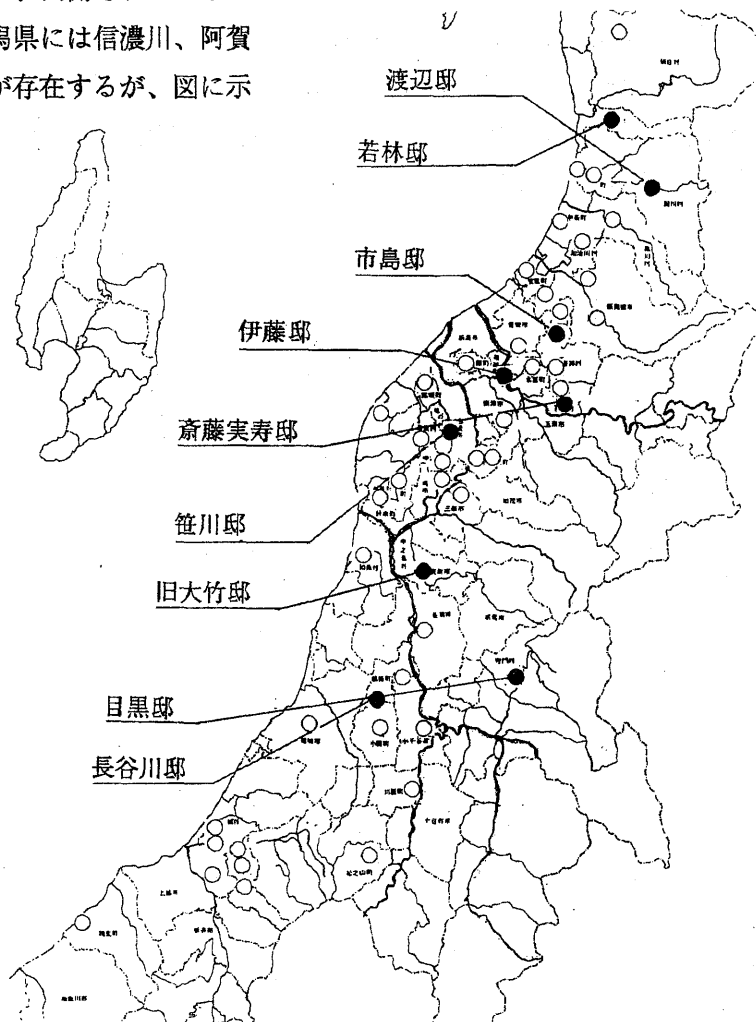


図3-3 新潟県の豪農の館の分布

(3) 代表的な豪農の館

一般公開されている豪農の館の特徴を簡単にまとめ、データベース化した。一例として西蒲原郡味方村にある笹川邸の特徴を表3-2に示す。笹川邸は主屋（表座敷・台所、居室棟）、表門、米蔵、三戸前口土蔵、文庫・雑蔵、奥土蔵、飯米蔵、井戸小屋、外便所からなる。笹川家は、三島郡越路町の長谷川邸と姻戚関係にあるため、笹川邸の原型は長谷川邸にみられ、役宅である主屋と家族の住まいである居室棟とが別々になっている。図3-4は実測をもとに描いた笹川邸の主屋（表座敷・台所）の平面図である。間取りは中央部表側に28畳の「広間」をおき、この下手に「寄付の間」、「囲炉裏の間」、「土間」を配し、上手には表側に玄関に続く「三の間」、「次の間」を配し、「次の間」の奥に「上段の間」を矩折におく。「三の間」から「次の間」、「上段の間」にかけて畳廊下と濡縁がめぐる。「広間」、「三の間」の背後には居室棟への廊下と「御用場」、「家老の間」の二室を配している。

北方博物館として公開されている伊藤邸内の初代から3代目までの住まいである常盤荘の平面図を図3-5と、同じ邸内に移築されている民家—吉ヶ平民家の平面図を図3-6に示す。この民家は中門づくりで、間取りは四間取りである。近世の民家では四間取りの分布はごく限られた地方か上層の民家に限定されたいたようであり、当時のこの家の階級がある程度高かったのではないかと推測される。江戸時代後半以降には、広間型や四間取りのさらに上手に座敷を並べて六間取りにした間取りが庄屋層を中心に普及し、豪農の住まいとして常盤荘のような広い間取りの住まいが建てられたといえる。

表3-2 笹川邸の特徴

所在地	西蒲原郡味方村大字味方 216
所有者	味方村
敷地面積	3000 坪 (9720㎡)
建物面積	約 500 坪 (1620㎡)
建築年数	表座敷、台所—1826年 居室棟—1821年 表門—1799年、米蔵—1867年 三戸前口土蔵—1820年 文庫、雑庫、奥座敷—19世紀中頃 飯米蔵、井戸小屋、外便所—明治時代
形式規模	主屋（表座敷、台所）—桁行34.3m、梁間17.6m 寄棟造、銅板葺、四面庇つき、正面式台、背面南端便所付属 居室棟—桁行26.5m、梁間13.0m、南面東端突出部、銅板葺 南面西端突出部—桁行14.6m、梁間7.4m、切妻造及び入母屋造 二階立て、棧瓦葺、南端仏間突出部
その家の始まり （定着）	天正年間（1573～1591年）に信濃から越後平野の中央部味方村に移住 慶安2年（1649年）以後大庄屋を世襲
地主規模	明治20年蔵米1200俵を売ったとされる 明治34年は61町歩を所有
生業	代々大庄屋を勤めた
重要文化財指定	昭和29年3月20日 昭和53年5月31日追加
その他	・ 広間—28畳、井桁に組んだ太い梁を化粧として見せ、その上に天井をはるため天井高は4.9m（14.7尺）と高い ・ 三の間—三間四方18畳敷、正面に向いて二間半の大床を構えている ・ 次の間—間口二間半、奥行三間 ・ 上段の間—二間半四方、普通の畳を敷くと15畳、12畳半となるが変形の大きな畳を用い12畳、9畳としている ・ 内法（うちのり）が高く、建具も大きい。（一般の内法は5尺7寸～8寸だが、当家は6尺） ・ 建具は建築当時のものが多く風格がある ・ 役宅である主屋と家族の住まいである居室棟とが別である

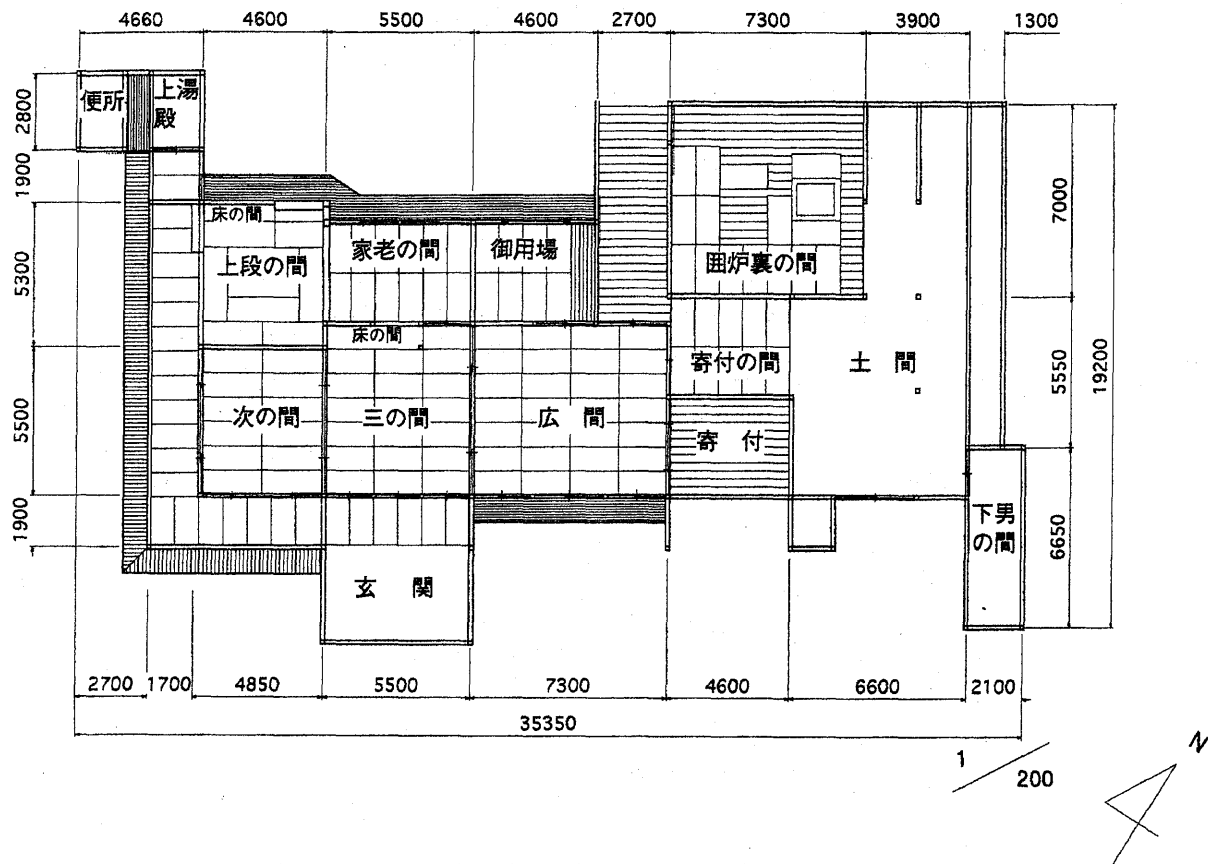


図3-4 笹川邸の主屋（表座敷・台所）の平面図

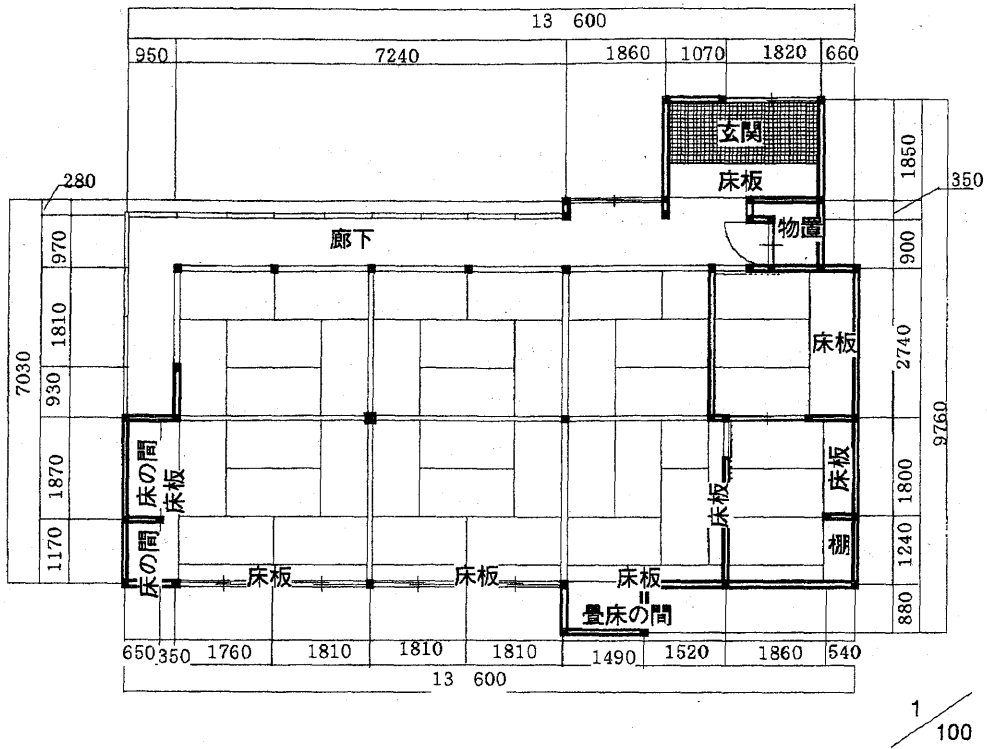


図3-5 常盤荘 (茶室) の平面図

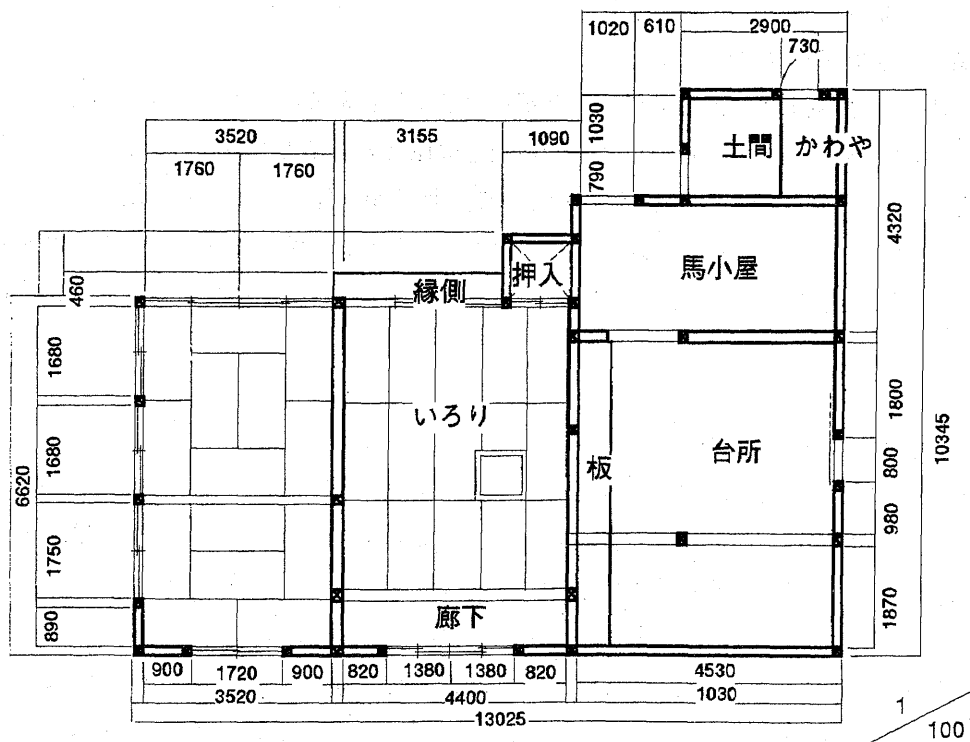


図3-6 吉ヶ平民家の平面図

4 地域の活性化に向けて

4-1 保存

現在、民家を保存している施設は全国各地にある。新潟県の豪農の館もそのひとつである。豪農の館は上層階級の大きな屋敷を個々に保存したものであるが、一般には各地に残るさまざまな形態の民家を集め、保存公開がなされている。豪農の館に比べて、一般庶民の民家の歴史であり、ひとつひとつの規模が小さいので一箇所に集約でき、比較検討できる。最も早くつくられた大阪の日本民家集落博物館は日本各地の民家を集めているが、その後建設された民家博物館は、民家を集める範囲が次第に狭い範囲に限定されてきている。川崎の日本民家園は東日本を中心とし、飛騨の里や金沢の江戸村はそれぞれ飛騨、加賀を中心としている。こうした民家園や博物館の増加は、民家の意義を知り、保存しようという運動の高まりの結果である。

現在では民家それ自体をまったく知らない世代がふえ、そこで生活した経験をもつ人が少なくなった。本来の住まいとしての機能はないが、これまで営まれてきた生活を知り、追体験するために大事な資料といえる。

4-2 再生

古い町並みや農村集落において年ごとに激減していく民家は、建築としてその生命を終えたということではない。生活スタイルが変化し、これまでの住構造を維持することが困難となってきたことの現われである。そこで生活する人々の、その中での生活機能が立派に現代生活に対応でき、かつ外観を維持でき、周囲の環境とも調和した住まいにすることは不可能ではなく、こうした民家再生が実際に行われている。

個々の民家の再生では、出来上がったデザインが非常に質の高いものになり得ることが、実際の再生で示されている。こうしたことの情報伝達は住まい手はもちろんのこと、古い町並みや集落の再生にも大きな影響を与えるであろう。一方、地域が一体となって活性化に向けた民家の再生には、例えば、3章に述べた地域での再生がある。しかし、民家を残していこうとする住まい手と、新たに再生しようとする技術者の考え方が一致しなければなかなか維持していくことはできない。

4-3 活性化

民家は風土の中で育まれてきた。それゆえ民家は自然と調和した外観や、人々の生活の知恵が生かされた内部空間をもち、長い歴史を生き抜いた風格となって、これこそが民家ならではの魅力、価値となっている。しかし民家の真髄はその形だけではなく、長い歴史の中で人々により受け継がれ、また育まれてきた地域の文化が豊かに秘められている。

民家は文化財として保存か、取り壊して新しく作り替えられることが大部分であるが、文化財として生き残り伝承されるのは極少数である。古くて不便な民家でも、再生において設計・デザインなどの工夫次第で「伝統的な日本の文化を肌で感じながら生活できる住まい」となり、

これは現代の新築住宅では真似できないものである。古くて不便な民家のどこにその価値を見出すかは、新しく造る住宅への伝統的住文化の導入においても同じである。

まずはデータの蓄積により、その中から風土によって育まれてきた誇るべき住構造・文化を見出し、伝承し、生活の中に取り入れていくことができるようにしたい。地域で再生、保存された民家を核にして調和のとれた環境を作り出せば、住環境そのものが地域の活性化に繋がる。調和のとれた環境は地域全体で行ってこそ優れたものとなり、そのためには補助と規制も必要であろう。いろいろな意味において理解と協力である。

文 献

第2章

- 気象庁月報 (1950～1995)
新潟気象月報 (1950～1995)
富山気象月報 (1950～1995)
新潟県、新潟県統計年鑑 (1955～1995)
総務庁統計局、日本統計年鑑 (1955～1995)
日本生気象学会、生気象学の事典、朝倉書店 (1992)

第3、4章

- 安藤邦廣、茅葺きの民俗学、はる書房 (1983)
川島宙次、美しい日本の民家、ぎょうせい (1992)
川島宙次、民家のデザイン、相模書房 (1986)
草野和夫、近世民家の成立過程、中央公論美術出版 (1994)
建築思潮研究所、住宅建築、建築資料研究社、10 (1994)
鈴木嘉吉、日本の民家、小学館 (1985)
津田良樹、街道の民家史研究、芙蓉書房出版 (1995)
新潟県書店組合、新潟県風土記、考古堂書店 (1979)
新潟日報事業者出版部、越後豪農めぐり、新潟日報事業者出版部 (1987)
平良敬一、民家の再生—降幡廣信の仕事—、建築資料研究社 (1989)
溝口歌子他、民家巡礼、相模書房 (1981)

謝 辞

本研究を進めるにあたりご協力頂きました高柳町萩の島地区の皆様には深謝致します。また、資料収集、現地調査等に協力頂きました県立新潟女子短期大学助手の長井久美子さん、平成7年度生活科学科生活科学専攻2年生の石動香織さん、柏木千鶴さん、石津香奈恵さん、高橋美保さんに感謝致します。

Ⅲ. あとがき

地域の振興と発展を期待しながら、北陸地域に伝承されている生活文化について衣食住の3部門にわたって調査・研究を行ってきた。

調査・研究によって得られたデータは、既に得られているデータと合わせかなりの量となったが、意余って力及ばず、更には時間及ばずであって、その整理・解析等が不十分となった。特に、たとえそれが僅かなものであっても、地域振興に役立つ提言ができればと心がけたが、十分な時間をさくことができず、将来のテーマとして残さざるをえなかった。

最後に、本研究が北陸地域の振興に若干なりとも寄与するところがあれば幸いです。研究にご支援を頂いた財団法人・北陸建設弘済会に深謝いたします。

印刷 1996年 3月29日

950 新潟市海老ヶ瀬471
県立新潟女子短期大学・生活科学科

本間伸夫	研究室電話	025-270-0366
山崎光子	研究室電話	025-270-0115
菅井清美	研究室電話	025-270-0177