

# 日本の食生活全集 執筆要領

## 1. 食の歴史資料として残すことを重視した表現

(1) 明治生まれの人の感じ方、とらえ方を重視して書きたい。調査済みの食べものでも、改めて必ず古老にあたってまとめる。

話してくれた人の名は、書中の「調査、取材協力者」のページに一覧し、市町村名、生年、氏名を出す。明治、大正生まれの方は生年も記載する。

(2) 聞き書きを主とするが、江戸期・明治期などの古文献（紀行文、図絵、風土記、家伝など）のある地域では、その中の記述を採用することも有効な方法である。

出典は明記。難解な文章は現代語訳。

(3) 料理等の現代的対応は入れない。大正、昭和初期の実態を主にしながら、むしろ、さらに原型的な記憶や伝聞があれば、そちらに言及する。

(4) 当時の生活状況、水の確保、燃料、家の構造、加工・料理用具、行事、習俗などは歴史を表現しているので、記述の中のふさわしいところに入れる。

(5) 栄養価など現代の学問的解説をせず、土地の人がいいならわしてきた体（健康）との関連の言葉などがあれば、こちらを書く。

## 2. 作り方・食べ方の地域の独自性を重視する

(1) 材料、加工・料理の手順と方法、味つけ、食べ方などの地域の特徴点は強調、事実にもとづき他と比較できるように書く。

(2) 古老の語り口・言い伝えの中に独自性が表現されていることが多いので、これを尊重する。

<例> 納豆 “豆の煮かげんについて、この地方では、薬指と親指ではさんでつぶれるくらいに煮るのがよいと伝えられている。そして、火を止めて少しさまし、大豆の上を指でなぞってみて、さっささと三回なぞて熱いと感じるくらいのときが、つとに入れる好機で、これより早すぎても遅すぎてもいけない。”

<例> 豆腐 “よい豆腐とは適度のかたさで云々” という内容は、例えば “豆腐を作ると必ず近所や親類へ届けてまわる。そのときは、ほうの葉に包んで運ぶが、そうしても決してくずれず、しかも堅すぎない豆腐でなければならない。”

文中、古老の話そのまま（その地域での言いまわし）を「」ではさむのも有効。

(3) 料理やその素材に関する地域独特の用語や言いまわしは、積極的に使い、一般読者に難解なものは、（）で共通語をつける。

<例> そば “1月2日、この日のそばは最高級のそば切りである。粉をすくし（篩）で何回もころして（ふるって）、きめ細かにし……”

### 3. 各食べものの解説で書く内容、順序

各料理の解説法（順序）は、画一的にはせずに、調査対象者の発想（その食べものへの思い、作る上での重点の置き方など）の流れを尊重してまとめる。

内容としては、(A) 食べものそのものの説明 (B) 主原料（種類・品種）と適性 (C) 加工・料理の手順と方法、よい成品とコツ (D) 分量 (E) 食べ方と味、食べる雰囲気 (F) 季節、時期と思い (G) 行事との結びつき、いわれ (H) 用具などである。

- (1) 書く順序は食べ物によって変わるが、(F) か (G)、あるいは (B)、珍しいものなら (A) に始まり、(C) (D) → (E) といったパターンが多くなると思われる。(H) は文章でふれ、とくに説明すべきものにつき文末に記す。

<例>・白酒 “正月の楽しみの一つが白酒作りである。この時期に作っておくと小寒・大寒がきて、酒はいつまでももつので、「寒作りだ」といっては、毎年仕込みを欠かさない。

もちをつくとき、途中水を入れながらやわらかくつきあげる。一升か一升五合分のもちをかめに入れ、これに酒一升と少しの砂糖を……（中略）

こうして密封しておけばいつの季節でも飲むことができる。田植えにきた人々に出せば、これは御馳走である。白酒というものは、砂糖は入るし、酒の気はあるし、とろりとするしでついつい飲みすぎる人がいるが、そのあとの気持ちはあまりよいものではない。も少し飲みたいところでやめるのが上手な飲み方である” ((F) → (C) (D) → (E) (A) (B) は全体の中で)

・練馬大根の煮つけ “たくあん用の大根には、干して甘味の出る練馬大根が使われるが、この大根は煮つけにしてもいい。どこの家でも秋おそくこの大根を収穫すると、いっせいに陽干しにする。そのうち細かいものは、三日くらい干したところで薄くきざみ、しその実を混ぜて…… ((B) → (C) → (D))

・きりせんしょ “三月の節句のいちばんの楽しみはきりせんしょである。この日は……を飾り……。きりせんしょはうるち米粉、もち米粉の最上等のものを使い、黒砂糖・くるみがいとあって、もっとも上等な手作り菓子である。まず、米粉を……” ((G) → (A) → (C) (D) → (E))

- (2) 材料および分量については、文中で表現できるものは、別表は不要。文中でおおまかに表現する（○人家族で、○升、○合、○本、半身）。

材料・分量表は (イ) 材料の割合が重要な食べもの、(ロ) 材料が多く手順が複雑で文章が煩雑になるものについて掲げる。<例>みそ、しょう油など

調味料については細かな分量（○g）は必要なく、味のめやすを述べるとか、多すぎ少なすぎで失敗する例に触れるとかで表現する。

- (3) (C) よい成品、料理のコツについては、他の家との違い、よい出来ばえの内容、食べる人の評価などを聞き、入れる。
- (4) 同じ料理名で、日常食の場合とハレ食の場合とがあるときは、区別して書く。日常食を先に書く。

(5) (G) 行事との関係、いわれ、(H) 用具などは囲み記事(コラム)的扱いも有効。

#### 4. 表現・表記上の統一

(1) 執筆する立場は地域民とする(主格としては登場しない)。

調査対象者の語りをそのまま書くときは「」に入れる。古文書の引用も「」に入れる。

(2) である調。大正末～昭和初期当時を現在形として書く。

暦は当時使用していたもの(ほとんどが旧暦か「月おくれ」)をつかう。

(3) 各食品解説の見出しは食べもの、料理ごとにつけ、原稿用紙を改める。

(4) 食べもの、植物、動物名は漢字(常用+慣用)と平仮名を用いる。(別記整理要領参照)

(5) 食べもの、植物、動物名は地方名を出し。初出のところに( )で一般名を入れる。

<例>じうね(えごま)

(6) 誤読しやすい漢字には、ふり仮名をつける。<例>七日日<sup>なぬかび</sup>

(7) 単位の表示 容積は升・合を使う。「盃何杯」「ひとつかみ」「小指大」などで示す。なるべく古老の話す言葉で表現する。

#### 5. 写真、図解、表、かこみ記事

(1) 各料理について、成品の写真を用意したい。原則として話者であるおばあさんに料理をつくっていただき写真を撮る。特徴的な用具の写真も欲しい。

重要なものは加工・料理の工程を写真で示す。<例>しとぎ作り、すし、もちふ……編集委で集める。

(2) 工程を図解で示した方がわかりやすいものは作図する。(例 『岩手の食事』49ページ、「澄まし」と「しょうゆ」)。

(3) 調査地区の特徴的な自然景観、農業、漁業の様子も撮影する。話者の集落で撮るのを原則としたい。

(4) 地域の古文書の図絵などでよいものは利用する。(例 『長崎の食事』54ページ「くじらとり」)。

(5) 主要な素材の利用一覧表を作成(『岩手の食事』108～115ページ参照)。

(6) 県内の特徴ある行事食などについては、かこみ記事的扱いでも可能である。(例『高知の食事』45～47ページ「皿鉢料理」)。

#### 6. 総論について

(1) 人の一生と食べもの

原則として次の項目について執筆したい。

- ・救荒食
- ・薬効のある食べもの
- ・妊産婦の食べもの
- ・人生の節目の祝い会

- ・冠婚葬祭と食事
  - 婚礼の食事
  - 葬儀の食事

以上を県内全体から特徴あるものを取り上げ記述する。(各地域別編集はしない)

(2) ○○県の食とその背景

次の二項目について執筆する。

- ・日本の中の○○（県名を入れる）

ここでは日本全体からみて、その県の食事の特徴を相対的に述べる。自然、文化、歴史的背景、隣接県との相互影響、交通等によって育まれた食の素材、調理法、行事と食についてもふれたい。

- ・○○県の地域区分とその背景

当該県の地域区分図を示し、どういう指標によって区分したかを解説する。それぞれの地区の主な特徴も示す。