

→構成案「四季の食生活」「食を支える自然と産業」の資料となる

食生活基盤：農業、林業、漁業、その他() 年ころ

水田 / 町 反
 (法 { 自作 / 町 反
 小作 町 反)
 うるち米 / 町 反
 もち米 町 反
 裏作 ない (単作地帯)

畑 2町 反 畝
 春 夏 秋 冬
 大豆 2反 麻
 小豆 5反
 そば 3反
 ひえ 3反
 粟 1反
 えんどう 同反
 連作の割合
 1反 交互
 大豆

あせ 小豆

屋敷まわり
 落 みどりか
 3反

(法 桑畑 町 反)

水路

菜園 反 畝
 春 夏 秋 冬
 大根
 かぶ
 福島菜取
 人参
 馬鈴薯
 干葱
 長芋
 柿
 白菜
 白菜

家畜
 牛 頭
 馬 2頭
 山羊 4頭
 鶏 10羽
 兎 羽
 (小作馬頭)

果樹園 町 反
 梅 山梨
 柿 あんず
 山桃

山畑(焼畑) 反

田、池、沼
 鱈 2反
 たにし

川 いりな
 かじか

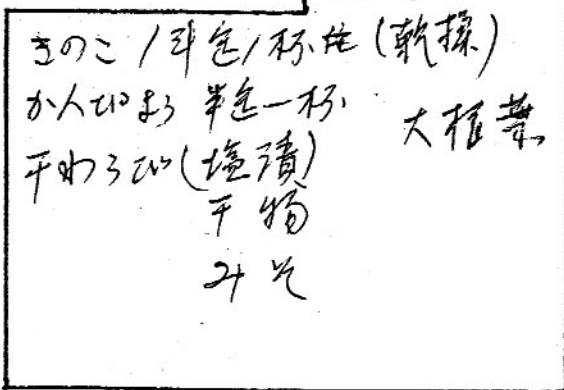
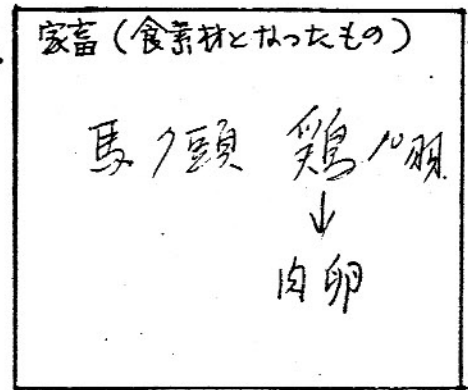
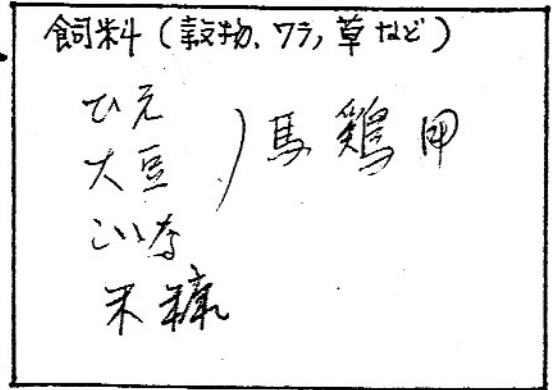
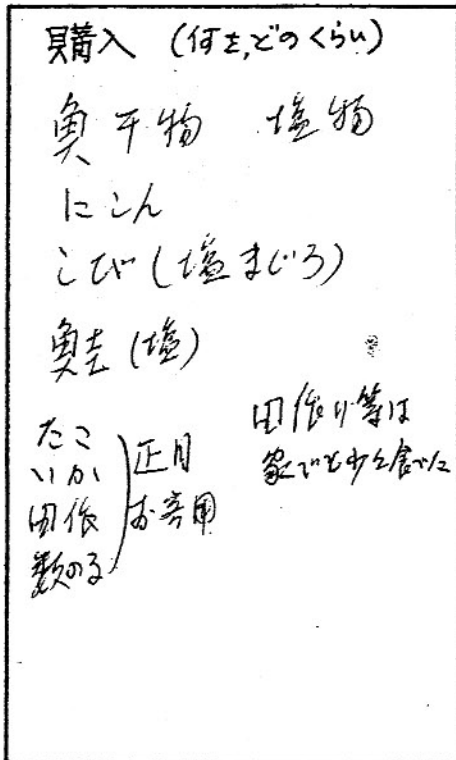
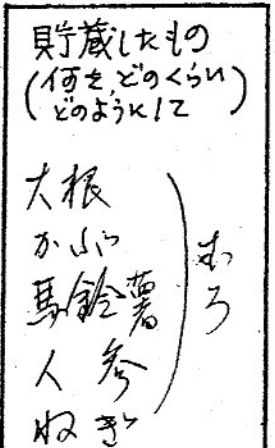
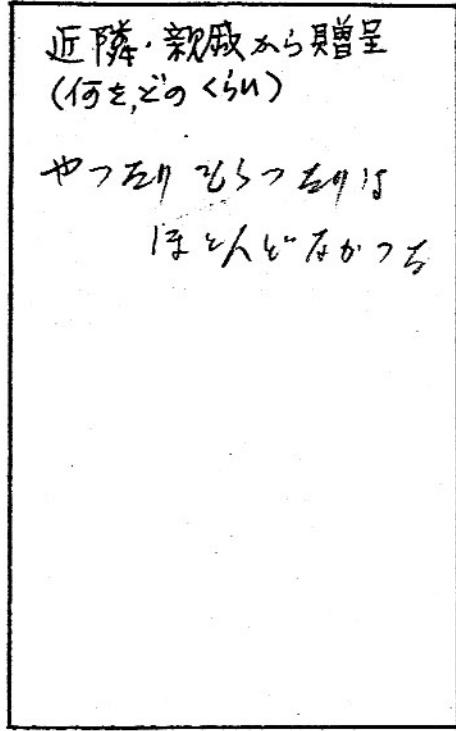
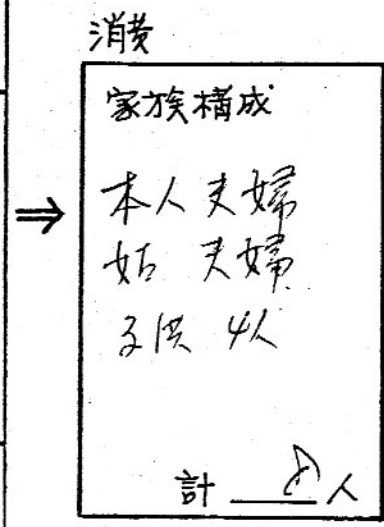
山林 20町 反
 山菜
 わさび、山藜、みずな、いり
 たりのめ、きのこ、岩手竹、3反
 (山菜)

動物、昆虫
 きつね、たぬき、かじか、熊
 へん、鬼

日本食文化大系 () 調査表 ② 食素材の確保状況 地区

食素材の生産 (種類, 買及売量と自家消費量, 贈られたものの量ほど)

水田から うるち 54俵 糯米6俵 販売 山崎, 高根村				
畑から, 果樹から	そば	大根	平いり, 馬の元	ほうろこ
	ひえ	人参	こせ	里芋
	粟	夕顔	ごま	菜心
菜園から				
山から				
わらび, 山蕨, みずな, いも, うり, たろのめ, まい, うい, きのこ				
池, 川, 海から				



日本食文化大系 () 調査表 ③ 食素材(主たるもの)の消費量, 食バ方, 特徴など ③-(2) 地区

→ 構成案
 I 四季の食生活
 II 基本食の加工と料理
 III 季節系統の利用法
 IV 伝統工芸の味覚
 ※基礎資料は訂正
 この表は数値は十割必要

食素材		利用(料理加工貯蔵)配分	食べる月												ノート(頻度, 料理法, 加工法, 貯蔵法, 位置づけ, 特徴, 嗜好の生などをメモする)
大項目	小項目		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
例	うるち米 (20俵)	大根みそ飯													毎日基本食, 米1俵に粟2合, 大根1本……, 出汁口にまぶし, おつうちはうまい。
大豆 (1石5斗)	味噌 豆 餅	味噌, 煮豆, 豆腐, 油揚げ 糠味噌, はなつるへ(おやつ) はらみ, きんこ, (糠, わらひ粉は米と交換) (米1斗にわらひ粉2斗)													味噌は毎日基本食として(みそ汁, 油みそ)毎日食べる 又煮物に漬物にと大切な食品として使われた。 味噌煮は古くは岸松が来るまでみそ煮にふり目を見て煮る 羊柳(はし)に入れてわらひ(踏込みと云つた)を履いて踏 みつぶし, 木寸の間に真中に穴をあけ1つ1つに木片を(お)き して5月過ぎ(春作り時期からヒエ, アワ豆を種)まで13リ の横上につるおいて春作り時期が来るまでおろして川か 流し白く揚げて4合塩の仕込み毎日毎日山椒の オイルをまけた(わらひ束子中)仕上ると桶の中心にス をたておいてはらみと汲みつけた。 煮豆ははらみ(たまり)で煮て食べる 豆腐は祝ひ月日か何かある時だけ 糠味噌は特別に病人食のおかす(味噌)だけ はなつるへは大豆をわらひ炒つてわらひ粉をゆるしおこ きの中をわらひ粉の花と云うので豆腐とまじり味噌 味かまじり肉食に使われた。 油みそは油の味噌をいためねき, ねんどう, ねれ 餅の裏を入れ豆腐三度食べた 又新嘗のおかすにはお餅が1つ 赤飯あんこ 煮豆は煮てお餅のおかすにまじり食べた 五平餅はうらち米に厚紙方位を5枚入れよすり, お釜等 人が来るまで佛様の供えにするまつた
小豆 (5斗~6斗)	ささげ 2斗 元ごま 6斗	あんこ, 赤飯 煮豆 五平餅, 餅作りの左ね													

→ 構成案工 四季の食文化の資料となる。各校必要。(以下、枚数は取柄先一件につきの枚数)

日本食文化大系 () 調査表 ④ 年中行事とハレ食 ④-(/) 地区

新暦	旧暦	行事名	行事のいわれ、内容など	食事の内容、準備、その他
例 3.15		ぬはん之	釈迦がたつた日の法会、ヤセウマ団子を撒く。	ヤセウマ団子は……、ヤセウマは前日までにつくっておく。
1.1 1.2 1.6		元旦 打ち始め 中の年	年神祈りに供える	おきり煮 かまぼこ、ちくわ、ぬき、凍豆腐 煮込み(おきり) たつ川 存す。 おきり打つて銭紐に造りおれを茹でて だじ汁をかけた神祈りに供える 年取りと同じ祈りに おきり 存す、こし汁 かす汁 煮込み (煮込みは先に箸にさしおの上に次ぎの層をすくめて目に入れ炭火で焼く)
1.7		七草かゆ		せり、かぶ、大根、豆、粟、凍豆腐、餅等を入れて粥を煮て神祈りに供え、年の無病息災を願った
1.14		把取年 まゆ玉作り	お正月の終りを祝う、厄落し	米の粉やまゆ玉を作り柳の木にさして神祈りに供える 厄年の人は手拭、みかん等道に落としみん存に拾って貰う
1.15		松送り		ご飯を炊いてお神酒を供え松を送る、後各家庭で松を焼く。
1.24		秋葉日待	火伏の神祈りを祝う	部落に宿があり賽銭をあけてお神酒を供えみんなで頂く
2月	12.11	節分	恵比寿神と大黒神のこころ	年取りと同じ物を作って供え、豆をまし
2月		初年	お寺へ行って年佛を申す	あつき飯
2月	7日	山のこ	山の神祈へ五穀豊穡を願う、絵馬をあける	おはたきでお供えを作る。(米を洗って伸ばかして白くついで)
2月	彼岸 4月	みぎ炊き	味噌汁を煮かき炊けると神佛に供える	集落の大きな行事に備えて餅をいっしょに神佛に供えみんなにふるまう
3月		彼岸	年佛講の人々が各個人のお墓へ年佛をあける	
4.8		節旬	女の子の節旬	村で1〜2軒はやるか、他の家の家はやるない 6月石け
5月		八十八夜	(寛文5年1665以前) 西野では数百年前から郷念佛が 伝承されている お寺が念佛をあける	お寺の前には居かいてみんなの集まりのひとつ 年佛は当初は寒年佛あるいは涅槃念佛と称しこの年佛の特徴は行導を織るに ろにある 餅をついたり、ほたちをついたり

→ 構成等I「四季の食生活」の資料とする。

日本食文化大系 () 調査表 ⑤のA 四季の日常食の献立 ⑤のA-(/) 地区

	例	春 (月)	夏 (月)	秋 (月)	冬 (月)
朝	麦飯 みそ汁 納豆 大根おろし 漬けもの	ひえ飯 みそ汁 油みそ <small>おろしおろし 麻の葉を入れる</small> 漬物 (菜漬かおろしあん) 大根おろし	ひえ飯 みそ汁 油みそ <small>野菜のものを 野菜か入る麻の葉は 何種類か</small> かしの漬物	ひえ飯 みそ汁 油みそ 漬物	ひえ飯 みそ汁 油みそ 漬物
昼	麦飯の湯づけ 漬けもの 煮つけ かかけ 漬けもの 卵のみそづけ	ひえ飯 みそ汁 漬物 油みそ	ひえ飯 みそ汁 漬物 油みそ ひじんぼ (干魚) (たまに) 夏はかしの 漬物か 青菜の漬物	ひえ飯 みそ汁 油みそ 漬物	ひえ飯 みそ汁 油みそ 漬物
晩	小麦ひつつみ どじろのすり身 酢のもの みそづけ ふき煮つけ 麦飯 煮物 みそ汁 漬けもの みずとろ	ひえ飯 (ご飯足らない時) みそ汁 野菜の煮つけ おかつの半に (おろしおろし菜ハエツキ) つけもの 煮豆	ひえ飯 みそ汁 つけもの 干魚 -- たまに 野菜の煮もの 大豆の煮ものをよく食べた	ひえ飯 みそ汁 つけもの 油みそ 干魚	ひえ飯 みそ汁 漬物 野菜の煮物 かぼちや雑炊 又は おろしあん
間食・その他	小昼 くし団子 かすやきもち 小豆団子	ひえ飯 漬物 } か又は お茶 あわ務屋餅を木の葉はいる → 漬物 ささき	ひえ飯と 漬物か お茶 はなつるい (大豆をわらじ粉の おろし)	ひえ飯 漬物 お茶 はなつるい	こは人は食べない お茶 ささき豆 大豆の煮豆 はなつるい

↑構成I 四季の食生活の資料と付す。

日本食文化大系 ()

調査表 ⑤_B 四季の一日の食事 ⑤-(/) 地区

(各季節, 朝, 昼, 晩, 間食) ^{小昼}
も別々に記入する: 10枚ほど

季節	春	食事(○で囲む)	朝 昼 小昼 間食 夕 夜他	季節	春	食事(○で囲む)	朝 昼 小昼 間食 夕 夜他
		献立917(1)	献立917(2)			献立917(1)	献立917(2)
基本食		ひえ飯	ひえ飯	基本食		ひえ飯	ひえ飯
汁物		みぞれ汁 干白菜 干わらび みぞれ 煮干	みぞれ汁 すんき みぞれ 煮干	汁物		みぞれ汁 かぶのかんぴょう 干わらび みぞれ 煮干	みぞれ汁 大根 かんぴょう
副食		油みぞれ 大根おろし	ゆきの煮物	副食		おから 野菜の煮たもの たろの菊たまりあえ	煮豆 大豆 大根のかんぴょう 干魚
漬物		おは漬	たくあん	漬物		おは漬	すんき
その他				その他			

Ⅱ 基本食の加工と料理

→構成Ⅲ 季節素材の利用法 } の資料になる。
Ⅳ 伝承された味覚 } 取柄先一件につき数十枚必要。
(食品の数を1ヶ月)

日本食文化大系 () 調査表 ⑥ 料理、食べものの作り方、食べ方、味わい ⑥-() 地区

料理、食べものの名前	季節	行事名(行事食など)	位置づけ(○で囲む) 基本食 副食 調味料 日常食 ハレ食 間食、頻度()	料理、食べものの名前	季節	行事名(行事食など)	位置づけ(○で囲む) 基本食 副食 調味料 日常食 ハレ食 間食、頻度()
油みぎ	年中			手打そば	年中	あらゆる行事	
材料(確保の仕方, 種類とその品質, 分量, 調製法など)				材料(確保の仕方, 種類とその品質, 分量, 調製法など)			
季節の山菜又は野菜 味噌、油 黒砂糖 麻の実				そば粉			
作り方(手順, コツ, 道具, その他)				作り方(手順, コツ, 道具, その他)			
山菜、又は野菜はサッと熱湯をくぐらせそれを こまかにきざむ 油を熱しその中に具を入れ砂糖 麻の実を入れ いためその中に味噌を入れて煮まじり				そば粉をねり鉢の中に入れ 熱湯をほんの少し(ふつくと仕上げるため加減がむづかしい) その後程よい水でねり面積を伸ばして切り替える			
食べ方, 味の評価, 他の食べものとの組み合わせ, 家族(老人、子供)への配慮など。		行事食の場合は, 行事の説明, 食べ物と行事との関係, 史実 (原型)など。		食べ方, 味の評価, 他の食べものとの組み合わせ, 家族(老 人、子供)への配慮 など。		行事食の場合は, 行事の説明, 食べ物と行事との関係, 史実 (原型)など。	
何よりのタレハク質 麻の実から出る油と塩、ごわりの 何れも良い 年中食べた 特にタレハクのご飯の上に乗せて 山で食べる味は確別				煮干しのたれ汁にこめじを 入れて味出しにする 又はすんきそば、薬味 {わかじい ねぎ 茗荷の子			