



なんでやねん

発行責任者 倉橋 忠



No.3

「漬物」から日本の歴史を考えてみよう

【課題】グループで、次の3種類の漬物の歴史を考え、古い順に並べよう。

たくわん 福神漬け 奈良漬け

【ヒント1】どう考えればいいのか？

- ① 必要な条件は何か
- ② 可能にする条件は何か

【ヒント2】3種類の漬物の素材(原料)は何を使っているの？

たくわん … 素材は、ダイコン。米ぬかと塩を使って漬ける。

福神漬け … 素材は、ダイコン、ナス、ナタマメ、レンコン、キュウリ、シソの実、シイタケまたは白ゴマなどの7種の下漬けした野菜類を塩抜きして細かく刻み、醤油と砂糖やみりんで作った調味液で漬ける。

奈良漬け … 素材は、白うり、胡瓜、西瓜、生姜などの野菜。酒粕に漬ける。

【ヒント3】食材が生まれた土地から日本にたどり着いた時期はいつ頃か？

ダイコン … 原産地は不明。日本では弥生時代から栽培されたとされる^{*1}。奈良時代に編纂された『風土記』に、奈良時代の食べ物として記載がある^{*2}。

ナス … 原産地はインドの東部が有力である。日本では、奈良時代には食べられていた記録が残っている^{*3}。

ナタマメ … アジアかアフリカの熱帯原産。江戸時代の初めに渡来したといわれ、江戸時代の農業書に「刀豆」として栽培法が記載されている^{*4}。

レンコン … 原産地は中国もしくはインドと言われる。日本では縄文時代から食べられていたようである^{*5}。平城京の市で売られていた価格の記録が残さ

*1 ショウガと同様に、古事記や日本書紀にも栽培されていたと記述がある。桜井秀・足立勇『日本食物史<上>古代から中世』雄山閣出版 1994年 p.95。

*2 樋口清之『日本食物史』柴田書店 1987年 pp.73-74。

*3 前掲、樋口清之『日本食物史』p.96。

*4 宮崎安貞編録・貝原樂軒刪補・土屋喬雄校訂『農業全書』岩波文庫 1936年 pp.122-123。原典は江戸時代(元禄10年)1697年に刊行された、日本で最初の本格的な農書である。

*5 前掲、樋口清之『日本食物史』p.61。

れている^{*6}。『風土記』には「大根」と並んで「蓮」の記載がある^{*7}。

キュウリ … 原産地は、インド北部、ヒマラヤ山麓と考えられている。日本では、平安時代には栽培されていた記録が残っている^{*8}。

シソ … 日本では、縄文時代から食べていたようである。福井県鳥浜貝塚の発掘調査では、縄文時代には栽培されていたという研究報告がされている^{*9}。

シイタケ … 鎌倉時代には食用植物の一つとして数えられている^{*10}。

ゴマ … インドが栽培ゴマの発祥地であるといわれる。日本では、平安時代の『延喜式』(927年)で諸国物産にあげられている^{*11}。

ウリ … 原産地はアフリカ北部？。日本では縄文時代の遺跡から種子が発見される^{*12*13}。広辞苑には、万葉集の「うり食(は)めば子ども思ほゆ」と和歌の一部が紹介されている。奈良時代には漬物の野菜として記録がある^{*14}。

スイカ(西瓜) … 原産地は、アフリカのサバンナ地帯や砂漠地帯と言われる。江戸(享保)時代の『近代世事談』によると「寛永年中^{*15}に琉球より薩摩へわたる」「寛文延宝の間^{*16}、長崎より大坂へ」伝えられたとされる^{*17}。

ショウガ … 原産地は熱帯アジアらしいが厳密には不明。日本には中国から入ったとされる。奈良時代には栽培が行われていたようである^{*18}。

醤油・砂糖 … 室町時代に普及した^{*19}。

酒 … 縄文時代には果実酒が作られた^{*20}。日本人が酒を飲むと中国の『魏志』「倭人伝」に記録がある(弥生時代)^{*21}。日本酒は奈良時代には作られていた^{*22}。

*6 江原絢子・石川尚子・東四柳祥子『日本食物史』吉川弘文館 2009年 p.50。

*7 前掲、樋口清之『日本食物史』pp.73-74。

*8 渡辺実『日本食生活史』吉川弘文館 1964年 p.85。

*9 小島秀彰『鳥浜貝塚』同成社 2016年 p.113。

*10 前掲、樋口清之『日本食物史』p.161。同旨、前掲、江原絢子・石川尚子・東四柳祥子『日本食物史』p.68。

*11 前掲、樋口清之『日本食物史』p.121。

*12 川上行蔵『つれづれ日本食物史』第一巻 東京美術 1992年 p.34。

*13 廣野卓『卑弥呼は何を食べていたか』新潮社 2012年 p.46。

*14 小川敏男『漬物と日本人』NHKブックス 日本放送出版協会 1996年 p.91。

*15 1624年～1644年。江戸時代。

*16 1661年～1681年。江戸時代。

*17 前掲、渡辺実『日本食生活史』p.166。

*18 古事記や日本書紀にも栽培されていた記述がある。前掲、桜井秀・足立勇『日本食物史<上>古代から中世』p.95。

*19 前掲、渡辺実『日本食生活史』p.149。

*20 岡村道雄『縄文の生活誌』講談社学術文庫 2008年 p.91。

*21 石原道博編訳 新訂『魏志倭人伝・後漢書倭伝 宋書倭国伝・隋書倭国伝』岩波文庫 1985年 p.48。

*22 小泉武夫「日本の酒・高志の酒」森浩一編『味噌・醤油・酒の来た道』小学館 1998年 pp.241-242。