

第12回民俗学シンポジウム「秋田学」報告概要

「秋田県の風土から大豆食文化とその背景をひもとく」

○村中孝司（ノースアジア大学 経済学部准教授 雪国民俗館館員）

大豆は日本の食事に欠かすことのできない食材である。古くより日本では、大豆をみそ、しょうゆ、納豆、豆腐などに加工してきた。大豆の加工は、豊富なタンパク質を体内に効率よく吸収させ、さらには発酵に関与する細菌をも体内に取り込んで健康を維持する役割を果たしてきた。この特徴は日本列島の広い地域にみられるが、加工のあり方とその利用の頻度については地域差がある。みそ、納豆は主に東北、関東での利用頻度が高く、豆腐は北陸、近畿で高い傾向を示している。東北では、余剰の食料を冬季用に保存するための発酵食品を作ってきた。それには米を使った麴造りが盛んになったことが要因であろう。また、雪がじっくり味わい深いものに醸す技術をも発展させたに違いない。伝統的な食文化が農業の衰退や食のあり方の変化によって失われないう、後の時代に伝えていくことが望まれている。