

## 第11回民俗学シンポジウム「食と文化」 報告概要

○鎌田幸男（ノースアジア大学 経済学部特任教授 雪国民俗館館長）

### 「食器具考—雪国民俗館所蔵品から—」

食文化とは、一般的に献立や食材の獲得、料理法や食べ方等の生活習慣が体系化されたものをいう。しかし、それには気候風土や自然環境等諸々の条件が影響している。また、盛る器（食器具）や盛り付け方により、料理の特性が活かされ味も深重になると考えられる。雪国民俗館には、食器具がたくさん所蔵されている。各種膳類、曲物、弁当箱をはじめ陶器の碗や木製の椀類、他に各種鍋類、樽、桶、盥、蒸籠、鉢類、櫃、盆、片口、杓子、柄杓等がある。本シンポジウムでは、こうした食器具の中から曲物、弁当箱、膳について述べることとする。

曲物は大館曲げわっぱ（昭和55年、伝統工芸品指定）がよく知られている。藩政時代に佐竹西家の下級武士の内職（副業）として奨励されたのが始まりとされる。また各種弁当箱もあるが、陶磁器で容器の底にたくさんの小さな穴のあいたものがある。縄文晩期の出土した遺物の中に同様の小皿が1個見ついている。冷たいものを温めるための容器かと考えられている。膳は日常の食事用から儀式用まで各種あるが、足の型から例えば猫足膳とか蝶足膳、また両足膳などと称される。またそれとは別に銘々の箱膳や珍しい嫁膳もある。こうした食器具には、先人の知恵と工夫が刻み込まれている。食器具を凝視すると様々に語りかけてくれる。