

令和 2 年 12 月 10 日

各位

学校法人ノースアジア大学  
広報戦略部

## 第 11 回民俗学シンポジウム 民俗・社会・経済などから「食と文化」を考える

ノースアジア大学雪国民俗館では、民俗学シンポジウムを開催します。

第 11 回目のシンポジウムのテーマは「**食と文化**」。

最近、食の文化に関する情報をよく目にします。新聞には郷土料理や伝統的な料理、旬の食材を用いた献立や調理法、各国の料理の紹介等が掲載されています。テレビでも各地の飲食店や料理が紹介され、そして各種食材を扱う通販CM等も流れています。書店では食に関するたくさんの本が並び、どの本を選ぶか迷ってしまうほどです。これは、食文化への関心が近年は高まっていることの証でもあります。

こうしたことから、今年度のシンポジウムのテーマを「食と文化」としました。雪国民俗館館員が、それぞれ専門の視点から報告します。

取材くださるよう、お願いいたします。

### 【 日程等 】

1. 日 時 令和 2 年 **12 月 12 日** (土) **13:00～16:00**
2. 場 所 ノースアジア大学 2階 201 教場
3. テーマ 「食と文化」
4. 内 容 内容につきましては、別添資料をご覧ください。  
○パネラー報告  
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)  
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)  
瀧澤 純 (ノースアジア大学 法学部准教授 雪国民俗館館員)  
○質疑応答
5. 入 場 料 無料
6. 主 催 ノースアジア大学雪国民俗館

### 【シンポジウムへのお問い合わせ】

ノースアジア大学雪国民俗館 担当: 嵯峨  
TEL 018-836-2405  
ホームページ <http://www.nau.ac.jp/yukiguni/>  
FACEBOOK <https://www.facebook.com/yukimin1960>

### 【広報に関するお問い合わせ】

学校法人ノースアジア大学(学園広報担当)  
TEL 018-836-6527 FAX 018-836-3321 E-MAIL: [koho@nau.ac.jp](mailto:koho@nau.ac.jp)  
〒010-8515 秋田市下北手桜守沢 46-1

## 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、陶器製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個見つかっている。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。

○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）

### 「しいたけ生産と食習慣の地域性」

きのこは日本人の食事には欠かせない。しいたけはその中でも代表的な食材の一つである。きのこの購入量は、全般的には信越、東北地方に多い傾向があるが、品目ごとにはまた異なり、種類への嗜好性の地域差を知ることができる。なお、しいたけについては、秋田県が最も多い。日本のしいたけ食の歴史は9世紀頃にさかのぼる。し

かし、庶民に広く普及するようになったのは江戸時代に入ってからである。原木栽培が始まり、現在では菌床栽培によるしいたけが出回るのが普通である。山林に自生していたものを採取していた時代、毒きのこと間違えないか、危険と隣りあわせであったに違いない。それでも食そうとした、あるいは食べざるを得なかった人々は、どのような知恵を働かせただろうか。

○瀧澤純（ノースアジア大学 法学部准教授 雪国民俗館館員）

### 『「食べられる」という心理から考える命と食育』

食の安全、食品ロスの問題が取り上げられるなど、食に対する人の関心は高い。私たちの「食べられる」という認識は、何が原因で形成されるのか。これらの原因は3つに分類して捉えることができる。3つとは、毒や寄生虫など身体への影響を含む生理的要因、個人の嗜好を含む心理的要因、地域や時代による変化を含む社会的要因である。今回の報告は、心理的要因に着目する。そのなかでも、生物とともに暮らすことによる愛着の形成を取り上げる。そして、これに関連する、報告者が行った研究について報告する。研究では、イヌやネコなどの動物、タンポポなどの植物を取り上げ、それぞれを「食べられる」かどうかを判断するように求めた。また、これらの判断に意識的な処理、いいかえれば、人間の理性がどのように影響するのかについても検討を行った。この結果から、食育や命の教育などの問題に焦点をあて、提言を行いたい。