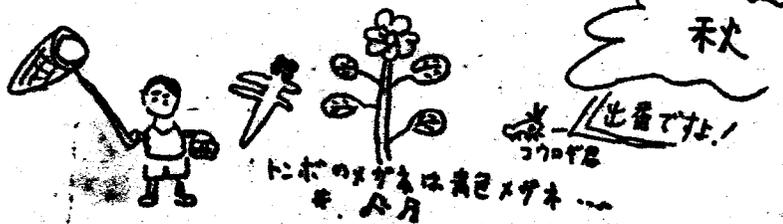


1985・8月号

＝もくじ＝

- 1～3 食べ物あれこれ
- 4～5 (食文化)の現在
- 6～7 鶴岡町のソバ作り考
- 8 戦中期の食事
- 9～11 韓国の食文化について
- 11 編集後記
- 12 古墳部会情報
- 13～15 新聞切り抜き帳
- 16 みんなのページ

- 秋の空人 (新人?)
- 栗田東四郎 (植木寛)
- 藤本実 (野村浩)
- 七森義人 (内務省)
- 立石豊夫 (外務省)
- M.H. X (変秋長)
- 山口哲晶 (ゴセ社)
- 備探クラブ (情報部)



備陽史探訪

No.	26
発行	
備陽史探訪の会	
事務局	
〒720 福山市 西深津町 7-2-7 神谷和孝カ	

食べ物あれこれ

秋の空人

干し肉、干し魚、塩漬け肉、乾燥野菜等。こんな保存食が食卓に登る事はとんとなくなりました。しかし冷蔵庫や缶詰、防腐材等が普及する前は、日常的に食べていたのではないでしよスカ。

さて、昔からの保存食で塩漬け野菜(漬け物)や干し魚(スルメやメサネも含む)は今も簡単に手に入ります。しかし塩漬け肉、これは一度食べてみたいと思ってるのですが、スーパーでも見当たりにません。羊年位たて羊ば腐りかけてとるどろどろぐじやぐじやの奴を焼いて、口に入れると腐臭と腐った肉けが淹れてうまいうまいう。何故塩漬け肉にこだわるかというところ、かの大航海時代の始まる原因に、深くかかわる。

1985年 8月30日

(2) 備陽史探訪

ているからなのです。

塩漬け肉と香辛料

欧州(特に北欧)は緯度が高い為寒く、
又永同期に表土を削られた為土地は
やせています。その為米は作れず、麦
が中心作物となつています。御承知か
とも思いますが、麦は米に比べて遙か
に栄養に乏しく、副食が必要なのです。
そこで豚畜を飼つて肉と乳で彼等は栄
養を補いました。

ところが土地がやせてる上、彼等は肥
料の知識が無く、たゞ飼料が充分で
なく、毎年秋には大部分の家畜を殺
さねばなりません。その大部分
は塩漬けにし、後はソーセイジやハムに
なります。
さて、作つたすぐなら美味しうござい
まふ、何か月も経つと腐臭耐久難く、香辛
料でこまかさねばどうにも我慢できな

い代物となつたようです。我々にと、香
辛料はあつた方がよいけど、無くても済む
物ではありません。しかし当時の欧州
人からすれば生活必需品だ。たのです。
はるばるフリリピン、インドネシアから海
路、陸路を隔る内莫大な運賃と中間マ
ジンを取られて大変高価であり、船に直
接船による貿易で手に入れるべく、航海
者達は次々と旅立、て行、たのです。
イニカ帝国が滅ぼされたのは、内の塩漬
けがまずか、た為ではなうござい。

航海者のお食事

ところで彼等が渡さない外洋に旅立、
た時、どんな食料を積んで行、たでござ
い。中心はビスケットと例の塩漬け肉、
又して補助的にチーズと豆類、飲み物は清
水とワイン。(なぜビールでないのたうござい)
マゼランは6ヶ月分を積んで行、た又、
セズが、長い航海の内にビスケットはこくも

まもし、おわき、塩漬け肉は腐り、水も酸
目になつてしまひました。スの上ピタミン
が保存食に欠けていた為、壊血病で乗組
員はバタ／＼死んで行きました。

さて、大航海時代の欧州の帆船に対
して、アジアの外洋船はどんな食糧を
種んで行つたのでしょうか。元 元の
船、明の永楽帝による鄭和の大艦隊、
あるいは朱印船。

本が見つからず、結局わからなかつた
んですが、多分米が中心、あと漬け物や
干し魚、干し肉等を種んだのではない
でしょうか。(乞御教)元々も鄭和の
遠征隊も船中の病気で多数の兵士、船
員を失なつてゐるようだから、矢張り
養のバラニスのとれてない食糧だつた
ようです。



食べてみたい昔の食事

昔の旅行食、干し飯や、簡に入、た水で
食事をしながら街道を歩いてみたい。
昔の戦陣食を山城の頂上で料理し、食べ
てみたい。

飢饉の時農民が食べた松皮団子、わら
がゆ等を作つて食べたいもの。

旧陸軍の軍人さんが、ガダルカナルやニュー
ギニアで食べた食事を、中巻根さんが靖国に
おまいりする日に食べたい。

純文人の食事を、純文土器で実際に煮たき
して食べる。(どこかの学校？で最近やっ
ただけ。)

ニューキャッスルでフランス料理のフルコースを
食べたい。キアビアが食べたい。北京ダックが。
うにめしが。フォアグラが……。ナポリオニ...

〈食文化〉の現在

— 漫画『美味しんぼ』めぐって —

栗田東司

今回のテーマは「食文化」についてだそうである。わが食報もどうやら日本史小百科Bへの道をたどりつつあるらしい。しかし考えて見ると私は食の味の味は純粋な方であるし、ましてへ食文化の文化はなんことには考えをめぐらしたこともない。これは嘘ではなかり。なんとなれば、もし私が味にうるさい人物であったなら、私は決して今の女房をもちろこととはなかつたであろうからである。

とは言え現在年を経るごとに家庭や（私の家庭だけ）でなく、街頭から美味いものが急遽に姿を消している状況くらいは私にもわかる。おとろくこの数年漫画界で「料理漫画」というものが静かなしかし確実なブームを呼んでいるのも、多くの人々がこのような状況をひしと感じていること、の反映であろう。大体料理というテーマは漫画と結びつきにくいものはなかつたのだ。料理漫画といえはワケもなかつた。包丁人・味平とこの二つが、たゞりである。しかしこの漫画は余りた「包丁人」に勝るといふものたこだわりすぎへん。これは「見せ場」の必要とする漫画たこと、やむをえないうことではあつた。たがし例えは、焼魚百人前を早く焼く勝負で一人は必死放射器を使用することと、スビーランドアップをはかつたのた対して、わが味平君は

魚を大きなナベで一度に煮たことと、焼けた火箸で焦げのきつけた「一見焼魚煎煮魚」というものを見せ明して、「どうだまい」たかしというところでもないストーリーのものたあつたのだ。世の食談ある人々から圧倒的に喜ばれたと見まされたのたあつた。しかし今回の料理漫画ブームとわりわけ、美味しんぼには見るに耐えるものがある。その面白さとは何か、を探ることと食文化に一瞥を与えたい。

「美味しんぼ」を讀んだことのない人のために簡単にあらすじを紹介すると——東西新聞社では創立百周年記念事業として、人類の文化のたどりついたり究極のものとしての「究極のメニュー」作りを企画することとなり、そのスタッフとして鋭い味覚をもつ二人の社員、山田史郎と栗田ゆう子が選ばれた。ところがこの企画たとして無視できぬ一集団があつた。名を「美食クラブ」といい政財界の人物を会員とし一流の料理人とふんだんを資金を背景に最高の料理を作つては会員に食べさせる。というたものた、その頂上たたつたのが「美食の帝王」見原雄山である。そして実はこの雄山と山田史郎は実の親子であり、かつ二人は互いに異母なまごた。情合、ているという設定で、物語はこの二つの異質な個性が味の究極に向つてしのぎを削る戦りを大きな流れとし、そのた現在の食状況といつたものたかてまさせて進展してゆくこと——まあ、こ

うい、た内容である。漫画『美味しんぼ』は何が面白いのか。現在

鴨方町のソイメン作り今昔

一種本実

今夏は特に暑い日が続きますが、冷たいソイメンをすすりながら夏の味を楽しまれている方もいることでしょう。ソイメンといえば播州、小豆島と共に鴨方町も有名です。鴨方町の「手延べソイメン」の歴史を現地レポートでお届け致します。

吉備地方には奈良時代から「麦切切」と称するものを産し帝に献上していたようです。江戸時代末期に水車で製粉してソイメンを作る技術が播州から伝わり、浅口郡北部の農家の副業として定着発達し、今日に至っています。この地方は稲の裏作として小麦が栽培されてきたこと、湿度が低く晴天が多いなどの条件が整っていたこともあります。鴨方町杉谷では、車谷の地

名があり最盛期は60余りの水車が製粉していました。明治中期に一部機械化されるも飛躍的に生産量が増え、海外へも出荷される程になりました。戦後自家製粉から大型製粉会社が製粉した小麦粉が使われると水車も姿を消し、今では見ることはできません。取材に訪れた農家でもかつての水車小屋は納屋となり、老夫婦が製粉をした昔は、水車一カ所持とリヤ、田地一町が得、と言われ水車を持っていく人の所へ近隣から製粉してもらう人々が小麦を持って来ていたそうです。商標「松乃雪」で知られる鴨方町のソイメン作りを生産方式で分類してみます。次のように区分されます。

・独立経営「しのべ」と呼ばれた播州出身の転人が親方から小麦粉をもらいそれをソイメンに加工していた。

・水車を有する製粉業者(親方)と数戸・十数戸の製粉家(仕延屋)との条件契

1985年8月30日

(7) 備陽史探訪

約による委託加工制
・昭和18年主食の統制強化と共に
・全面政府の委託加工となる
・昭和26年委託加工が廃止となり
原料購入、販売すべて自由生産となる。

現在鴨方町では約80戸の生産者が年間18キロ入りの箱にして8万箱を生産しています。全国では岡山県は4、5番目の生産高(町役場の話)です。元来冬の副業だったのです。最近では夏にも生産するようになりました。取材に行くと日に一軒だけでした。庭に白いシースのカーテンのようなソーマンが干されていました。やはり冬の寒風にさらされた方がおしいとのこと。です。ソーマン作りは大変多くの製造工程があり、また天候に左右され、他メンを長く続かせる為の食塩水の混合など内体的、精神的苦

労の絶えな作業といわれます。しかし夏の食卓にかかせない食物だけに古くから続いた伝統産業を残していただくたいものです。

鴨方町といえは小さな田舎町のイメージしかなく図書館などあるまいと思っただけで出かけたものの、役場・町民会館、郷土資料館、図書館といずれも小さいが近代的で明るい建物でした。古代から近世までの遺跡もろろ、ており一度例会で訪ねてみたので、山城では鴨山城、守護大名細川氏が8代在城した城、中世の窠跡(沖の店遺跡)など多数あります。江戸期は岡山藩の支藩となり10代続いています。来年にでも笠岡・浅口郡の探訪をしてみませんか。

戦中期の食生活 七森養人編

庶民の食生活

麦、米の割合の御飯、いも

御飯、いもおかゆ等を主として

べる。魚は戦争の悪化と共にあま

り出回らず、肉は普通は食べな

い。農家では鶏を羽ぐらい飼

っていたので、その肉、卵を食

た。キ、ベソは食べず、にんじん

は此地方では出来ず、レンコン

は良く出来、ごぼうは山方(山の麓)

此付近では井原ごぼうがおいしか

との事です。カボチャ、いもは主

食とも副食ともなる食べ物です。

おやつとしては、かんころ炊き

というものもありまして、さつま

いもを細く切って干した物を水に

浸した後に、砂糖、塩等で味付

して炊く。又は、たい粉という

ものもありまして、麦を炒った

に、粉末にして、砂糖、塩で味

おじて水と混ぜる。

保存食としてはかんころが主です。

軍隊では、内地は米麦が主で、

戦地は米主の御飯。肉や魚はカン

で野菜は現地調達を主として、一

班20名が二、三日に分かれて炊

事をした。保存食は乾パン、卵の

黄味を良く固めた物、

なお、山へ行けば、フキとかの

の草があり、此を漬けて副食に

した。又、新渥地方は蕨菜が主

で、隣近所に漁師がいた為、物

々との事でも行なわれた。

此文章は父母の話を通じて私

が文章化した物です。普通一般

の庶民生活、又、此時は海が

荒れ、一文半提防(一文半町)

へ行けば、海草等が安く取れた

物の事です。

海草等が安く取れた物の事

です。

韓国の食文化について

立石雪夫

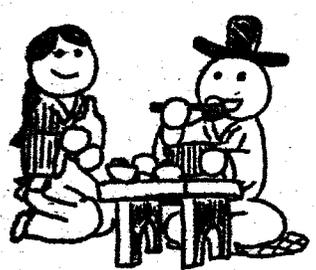
私は一九二〇年生まれ、セオで渡韓、晋州(秀吉朝鮮侵略の際、特別難攻した名城の地)に10年、大邱市に半年、伽倻(任那の故地、前方後円墳発見という)に4年、釜山市に1年半(そこで終戦)と順に住んだ。殆ど都市に住み日本流に暮したので首題の件について語る材料に乏しい。しかし可能な限りの体験と見聞を想起し秃毛コンビニエーターで整理して報告して見たい。但し早速食い物(ブルコチリ焼肉、濁酒、マッコリ、混ぜ飯、ビビンバ、漬物、キムチ等)にとびつく飯鬼のような真似はしないで、先ず今回は「韓国における食事のマナー」と食器について報告したい。

先ず姿勢。食膳に正対して胡座し、または胡座して片膝を立てた姿勢が一

正規である。親に孝に、長上には礼儀正しくという儒教精神を重んじ、食礼には厳しい。

食膳には銘々に料理を盛ったわん、皿、鉢等が置かれる。これらの食器は美しい銅合金製が普通で陶器、ズテニレ、ス製も使われる。

食べ物を口へ運ぶのは日本では箸であるが韓国では、飯もおかずも汁もすべて柄の長い、主部の凹みの少ない、広い丸型の銅合金製の匙を用いる。同じ、金属製の箸も出されるが補助的に用いるのみである。飯わんや汁を手に持ったり箸で食べるなどは非礼である。酒、飲物以外は食器を直接口に持つていくのは不作法ですべて左手で食器の縁を押さえ、右手に持った匙で掬って口



「ハズ」がさばん!
 (なんと隣国を知らずいんだ?)
 とマンガ筆者。

入遣ふのである。匙食いの便宜から食膳の足も高く、わん・皿などの食器も手に持って食べる日本の様には小型・軽量ではない。例えば飯わんは丼程の大きさを、すべて系産が広く安定度が高い。

韓国食のマナーでは先ず匙を手に取り、汁物か漬物の汁を一口含んでから匙で飯を口に運ぶのであるが、これは日本食のマナーでも最初汁物を一口味わってから食べ始めるのに通じている。

私が興味と感動を覚えたのは、食器や厨房器具名の日韓の共通性である。先ず在韓時に韓国人の家庭で耳にとめたのは、匙を韓国語でサミと呼ぶことである(スカラクともいう)。次に戦後、正倉院の宝物写真を見ていて佐波理加盤や佐波理匙に驚いた。これは古代朝鮮

から来た銅合金のわんと匙である。驚いたのは韓国では今もわんをサバリと呼ぶ同形のものを用いているのだ。更に驚いた事には最近読んだ本(国立民俗学博物館 研究員・理学博士鄭大声氏の著書)によると、朝鮮古代呼称では釜はカマ、鍋はナムベ、ナムビだというではないか。こうなると偶然の符合ではない。

これは一体何を意味しているのであるか。古代朝鮮半島から陸続と先進文化を持って移住して来た人々が或る時期に金属器のカマ、ナムベ、サミ、サバリ、箸などを携えてきて、それが次第に普及し、朝鮮語の発音の終に日本の食文化として定着したものと考えて間違いはない。ある時期とは七・八世紀の頃ではないだろうか。

語はえられるが今日の和食器には匙はない。箸とセットで入って来た筈の日本なのだが、匙だけが欠落してしま、たのは

どういふ事情だ、たのが興味ある課題である。朝鮮では古代から今日まで、匙と箸がセットの食文化となつているのである。

※銅合金は銅と数%の錫、鉛

(この項終り・乞御吐声)

編集者へのリ言

7月号は食べ物特集ノ原稿送、して下さい。4か月も前から原稿募集しても誰も送ってくれんか、た。みんを冷たい。ブツブツ。今月では回玉として、昔の食事を再現して、みんを食べて貰い感想を言て貰うという企画があ、た。それ水比しいくで流れてしまい、残念である。来年度に存、たら、原始時代コース、平安貴族コース、旅行食コースなんかに分けて、公民館でやってみたい。その時は参加して下さい。

みんを冷たい

編集後記

本来は七月に発行すべきでしたが、やっと一カ月遅れて発行することになり申し分けありません。

長野県の山くずれ、日航機事故と人名が一瞬のうちに失なわれてしまふ事故が続きました。一日一日は人それぞれので、史であり、当会々員の皆様一人一人の史に對する視点、生きざまを語り合う場がほしいと思ひます。

今年度の会費未納の方はお支払いいただきますようしくお願ひします。

次号は九月末発行予定ですが、すでに原稿をお寄せいただいた方ありがとうございます。

百墳研究部会情報

山
口
哲
晶

ので七 査又 準を主そア 墳一マ合於
 方(南)時 古も 備中とうゆ 丘キにの了前
 はいよ 墳す十の心てうう 研丘キにの了前
 とてり 講了二段にてうう 古古 墳丘キにの了前
 んいあ 座予月指見却中と 墳前 期内 案活ばせな
 とま 成は 走にに 入野墳 飛古 峯に 動予な
 んすの 毎で入 外丘十ア 生墳に つ出予な
 考の北 月す 講座の 月りつ かの 席走
 00での オ 古墳の 訂前 後す 考研 出部
 し興 泉ニ 古墳の 訂前 後す 考研 出部
 て味 立水 臨の 実す し古 墳は のて
 下と 青日 午 測 調 墳は のて
 二不 年日 午 測 調 墳は のて
 い研 の 午 測 調 墳は のて
 一ア 家後 調 墳は のて

城郭研究部会

当部会では今、府中市河佐の双
 子山城の城下町の有無について調
 査する為に、麓の民俗的な調査を
 行なっている。五月は雨にたたら
 れながら石塔の分布調査をしたが
 雨の降にあまり調査がかんばしくな
 った為、七月にも、石塔の調査をした。
 比時は位置図、宝篋、五輪の区別
 拓本の必要の有無を行なった。久佐八
 幡で土地の人材話を聞いて、暑い最中に
 御婦人をお交えて歩き回った。
 今後は、拓本が終了と、字、屋号、
 伝説、伝承、等の聞き取り調査が
 主となると思います。
 前回の調査の協力と今後の調査の
 御協力をお願いします。
 山城誌第八集を発行しました。
 詳しくは別紙にて。

4月

新聞切り抜き帳



- 3日 飛鳥の宮に地下水路。水時計遺跡・付属施設や木樋発見。(毎日)
- 4日 秀吉の大阪城・石垣発見・本丸・力強い造り・徳川幕府埋めて再建実証。(毎日)
- 6日 日本最古の尼寺跡。豊浦寺の講堂基壇を発掘・明日香村。(毎日)
- 9日 副葬品出土に期待。三原・小原工業団地の古墳二基。泉水発掘調査を始める。(数神古墳)。(中国・毎日)
- 11日 陵墓の公開英断する時。歴史のナゾ知りたい。国民の声に耳を。宮内庁に弾力さ望む。(毎日・記者の聲)
- 12日 豊浦寺の講堂基壇下・石敷き発見・豊浦宮跡か。(毎日)

- 12日 この大穴・地下住居。戦国時代・直径10m。夏は涼しく、冬暖く。食物貯蔵庫にも。岡山の茶臼山城跡。(毎日)
 - 15日 秦始皇帝陵。伝説の地下宮殿確認。「百河」作。た水銀。(史記)にも裏付け。免れていた項羽の盗掘。棺出土の可能性も。(毎日・文化欄)
 - 25日 奈良時代「お上」がズシリと。名前を小さく書くほど「羊さん」>「羊」生活。漢字入り紡錘車。「武蔵国多磨 羊」の刻字入りの紡錘車。(国立市の仮屋上遺跡)。(毎日)
 - 26日 推古天皇の宮殿跡確認。豊浦宮明日香村向原寺で石敷き内に柱穴。(毎日)
- 新聞は、福山市民図書館に保存してあり、一枚20円でコピーできます。調査、研究にこの欄をご利用下さい。

〈五月〉



5 月

二れが1700年前の弥生語 (読)

神戸市外国語大長田教授「原始日本語研究」

10 古墳時代の金箔ナイフ (読・中)

奈良コゴ山古墳で出土阿部氏一族の遺跡

銘文は銅象眼・古墳時代で初(読)

兵庫県八鹿町箕谷二号墳の鉄刀(展覧会)五月中の文

11 弥生後期に大集落があった(読)

神辺町の「大宮遺跡」の発掘調査終了

住居跡三棟マ外堀見つかる

縄文期の環状列墓(読)

東大阪市日下遺跡 人骨七体を円状に埋葬

すでに縄文期晩期の人骨十体を発掘しうち三体が

俯臥屈葬して埋葬されていたことが西日本で初めて確認

13 竹原市重要文化財に指定(読)

「松阪邸」江戸末期豪商の家150年前の建造

「春風館」頼山陽の叔父の家1855の建造 武家屋敷

「復古館」春風の孫三郎の家1857の建造 茶屋もこ...

16 金環須恵器など出土(読)

三原の鏡神古墳(径10m)の内墳に横穴式石室幅1.5m

17 家老屋敷跡を確認(読)

福山城の遺構試堀(堀下は「西外堀の全容わかる」)

22 大師山古墳群は半島系(読)

兵庫県豊岡市・七基すべてが竪穴系横口式石室

朝鮮伽耶地方の古墳の特色 北九州や山陰でも発見

24 日本最古の住居跡(読・中)

北九州椎ノ木山遺跡 竪穴式の柱穴・炉跡

石器から推定2万71500年前

25 130万年前の「シフゾウ」の種化石の

角完全な形で出土(読)

奈良北葛城郡

六月

一 奈良正倉院で宝物のしろしきから天平美人画を発見

日本最古の横笛 奈良星塚古墳群より出土

福山城の遺構調査第一期終了

幸陽高校跡より三ヶ所の石垣を確認

三 京都聖護院で円珍直筆の三

曼荼羅を見つけた。天台密教の解明のカギとなる

四 鳥取県倉江家の鋳物師の技術

門外不出を公開、倉吉歴史民俗資料館にて

五 奈良天理屋塚古墳群にて大刀柄頭に魚甲双鳥文様発見

大津皇子の墓はここからか、奈良二上山の麓、廃物利用の特異

な石棺が悲運の一生を語る

六 五世紀後半の榎原の首我遺跡から若牛産のコハクを出土

和勢力圏を示すものか

幕末の貴重な資料、飛脚使の通

扶板、安芸の旧家三戸家から、古墳時代の箕倉吉で出土、楠作普

乃ルートに牛掛り、土まんじゅうで築造巨大古塔に解明、大阪

堀の大塚山古墳、平安時代の儀式用下駄高野山で出土

三 築地塚も確認福山城建設調査、東広島島の西宮屋遺跡、豪族の住居跡、墓

跡、箱式石棺出土、本州初、縄文早期の干柿土器出土、南九州との交流実存米子の上福万遺跡

三 最古の横笛、大陸高句麗古墳の壁画と似、三良坂町植松古墳、儀式用特別製土器

三 法隆寺の太子像にコタクト、半円形のかラスを引用、五眼への移行期

三 三良坂町植松古墳、表面に須志器片を散く、鉄刀も出土



『山城志』第8集発刊!

◎ B5版 44ページ 図版1 300部刷

◎ 論文 13編収録

◎ 一部 800円

◎ 市内有名書店で発売。

◎ 郵送の場合は郵送料込みで1000円を下記へ
お送り下さい。

◎ 問い合わせ申し込み先

〒720 福山市多治米町916

田口義之 TEL0849(53)6157