

資料

離島における伝統食の変容

浅川 雅美, 馬場 優子*, 大澤 清二**

(大妻女子大学大学院, * 大妻女子大学文学部, ** 大妻女子大学人間生活科学研究所)

平成 6 年 2 月 21 日受理

Change of Traditional Dishes in a Remote Island

Masami ASAKAWA, Yuko BABA* and Seiji OHSAWA**

*Doctor Course, * Faculty of Literature and ** Institute of Human Living Science,
Otsuma Women's University, Chiyoda-ku, Tokyo 102***Keywords:** traditional dishes 伝統食, change 変容, field work 現地調査, electrification 電化,
advance in the facilities of transportation 交通機関の発達, Aogashima 青ヶ島.

1. 緒 言

「食」を構成する主たる要素として素材、調理法および食べ方を挙げることができるが、伝統食の場合には主たる食材はその土地の産物である¹⁾といわれる。交通網が未発達の時代には人々は地場の産物を利用して調理したものを食していた。ところが電化や交通網の発達によりその構造は変容した。黒田²⁾³⁾は、現代の食生活について、伝統的な食生活は構造的に崩壊したことを指摘している。これは、主として都市部の現象であると思われるが、電化や交通網の発達が内地に比較して遅く、外界と極端に遮断されていた離島部ではどのようなになっているのか、検討した報告は乏しい。

本研究で取り上げた、伊豆諸島最南端の離島、青ヶ島は我が国における最後発地区の一つであり、つい最近まで自給自足をしてきた。しかし、現在は昭和 41 年の電化を契機にして道路と港湾などの公共投資が盛んになり、自給自足の社会から消費社会へと変容していく過渡期にある。既に人類学や民族学的立場から青ヶ島について記述された文献はいくつある^{4)~9)}が、伝統食の変容について検討したものは少ない¹⁰⁾。

本研究は離島、青ヶ島をフィールドにして離島部の伝統食の変容について検討することを目的とした。なお、ここでは、昭和 41 年の電化以前の食事を伝統食と定義した。

2. 調査方法

調査は 1992 年 8 月 10 日から 21 日、1993 年 5 月 9 日から 25 日の、延べ 29 日間現地に滞在し、島民と生活を共にすることを通して、参与観察および聞き取り調査を行う形式で行った。しかし、食生活に関する統計資料はほとんど存在せず、かつ世帯数も極端に少ないことから、本研究では数量的分析を施さず専ら参与観察的分析によった。

3. 青ヶ島の概要

(1) 位置および面積

青ヶ島は東経 139 度 45 分、北緯 32 度 27 分に位置し、面積 5.23 km² 周囲 9 km の火山島である。島の周囲が 50~250 m の断崖に囲まれているという地形上の問題から港に恵まれず、長い間、島外との連絡も極端に断たれた絶海の孤島という厳しい生活環境を余儀なくされてきた。島は複式火山で外輪山と内輪山の間に池ノ沢とよばれる低地があり、この一帯は火山活動による地熱の影響で温暖な地となっている。村落は外輪山北部の約 10 度の緩傾斜地に集中しており、標高 250~300 m の高所にある。

(2) 気 象

周囲が海に囲まれている青ヶ島では、海洋性気候の特徴として、気温の変化が年間および一日を通して少

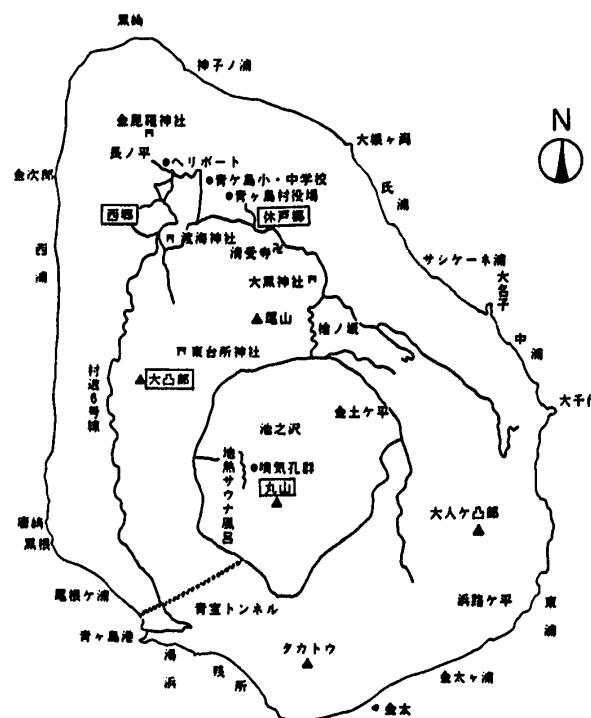


図 1. 青ヶ島村地図

ない。更に黒潮により、同緯度および同海域の他の地域に比較しても温暖である。ちなみに年間平均気温は17.3度であり、東京(15.0度)はもちろんのことほぼ同緯度の宮崎の平均気温(16.8度)よりも若干高くなっている。降水量は年間平均2,359mmであり、東京の年間平均1,503mmに比べて非常に多い。したがって、湿度は非常に高く年間平均で85%であり、東京の69%をはるかに上回っている。梅雨時期の6月などは96%と極めて高い値を示している。

(3) 人口および世帯

現在青ヶ島は、人口209人で117世帯（平成5年4月）を構成している。年齢別人口構成を図2に示す。ここで15～19歳までの人口が皆無であるのは、島には高校がないため、15歳で中学を卒業した若者はほとんど例外なしに島外に出るためである。117世帯の内訳は外来世帯が70世帯、土着世帯が47世帯であり、その中で夫婦揃っている土着世帯は28世帯に過ぎない。その28世帯を妻の年齢別に夫婦の出身が島内か否かを分類した結果を表1に示す。表から、島外出身の夫が少ないとおり20代の妻は全世帯が島外出身者であることがわかる。

なお、島内の土着住民世帯全戸が兄弟姉妹や姻戚関係でつながる強い血縁関係を基盤とした社会である。青ヶ島在住民の主な姓は奥山、菊池、佐々木、広江の

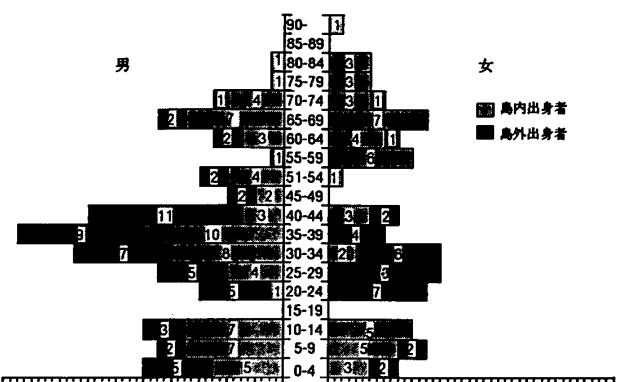


図 2. 東京都青ヶ島村人口年齢構成

表 1. 夫婦の出身別分類

妻の年齢	妻のみ 島内出身者	夫のみ 島内出身者	双方とも 島内出身者	合計
70代	1	0	2	3
60代	1	0	4	5
50代	0	0	7	7
40代	1	1	2	4
30代	0	3	2	5
20代	0	4	0	4
合計	3	8	17	28

4姓で同姓の家が多くいたため、互いの名前で呼びあって
いる。また、夫婦別姓（内縁関係）の世帯が5世帯ある。

昭和30年代までは隠居制^{6-a) 4-a)}（独立型隠居）が墨守されており、同一の家族に所属する親と子供夫婦が棟、財産およびカマドを別にして世帯をはっていた。その名残からか、現在でも3世帯で同居している世帯はほとんどない。

(4) 地縁組織

青ヶ島は、行政上は一つの単位だが、昭和15年に町村制が施行されるまでは休戸郷と西郷の二つのムラから成っていた。その後、四区体制（各区を「コーチ」と言う）となった。更に4、5年前より戸数の減少に合わせて、東側のI区と西側のII区の二コーチ制となり、現在に至っている¹¹⁾。そして、同じコーチに属するものが冠婚葬祭の共同集団となっている。死者が出ると、通夜にはシンルイやコーチの人が集まるが、ボージ（台所）の用務はコーチの女の仕事とされている。

(5) 就勞狀況

離島における伝統食の変容

多くの島民達は、一人で何種類もの労働に従事する特有の複雑な就労状況を示しているが、それらは自給自足的な領域を出ないものが多い。例を示すと次のようにある。

- A男（25歳）：「日雇い人夫」、「漁業」、「餌組合」
- B男（60歳）：「椿油製造」、「畜牛」、「農業」、「餌組合」、「家事労働」
- C子（33歳）：「農業」、「家事労働」
- D子（69歳）：「焼酎製造」、「畜牛」、「塩の専売」、「民宿経営」、「農業」、「家事労働」

若年男性はA男と同様のパターンが多く、若年女性はC子と同様のパターンが多い。老齢者達は昭和41年の電化や交通網の改善により生活が変化したとはいえる、男女ともにB男、D子のように自給自足に近い生活をしている。彼らは生活上の必要から、農業、牧畜、漁撈の他に大工、左官、土木、電気、船舶などの基礎技能を幼いときより修得している者が多い。そしてそれらは、馬場¹¹⁾が指摘したとおり、漁業、餌作業以外は性によって歴然と区別された役割分担に基づいたものではなく、入れ替え可能な互換性を可能にしている労働であるともいえよう。

外来者は役場職員、教員、保母、駐在警察官などの公務員で、第1次、第2次産業を土着の島民が担うというのが青ヶ島のここ数十年の就労状況である。

(6) 島民の社会生活の変容

1) 交通網の発達

昭和初年、青ヶ島へは1年に5月と6月の2回、小笠原航路の「芝栗丸」が「神子の浦」に寄港していた。しかし、「神子の浦」は玉石が積み重なった帶状の海岸で、堤防をつくることができずそのうえ、崖崩れしやすかったため、昭和7年ごろから三宝港の建設が始まられた。この港湾工事は、現在でも細々と続いている。いまだに天候の善し悪しにかかわらず、船を港内に係留しておくことができない状態である。

昭和22年には東海汽船は東京-八丈島の航路を青ヶ島に延航するようになり、貨客船（大型船）が月に一度来島した。しかし、この当時の航海は大変困難なものであった。東京大学人類学科が行った調査報告⁵⁾によれば、昭和29年には3, 5, 7, 8, 9, 11月の6回寄港したがそのうち3月は荷積みの途中で日没となり、5月および8月は数時間の停泊で引き返しているため、完全な寄港は7, 9, 11月の3回にすぎなかったということである。このように、島外との連絡が極端に断たれていたが、昭和47年の村営連絡船「あおがしま

丸」（1カ月6回運航）が就航したことにより徐々に改善されてきた。

昭和62年にはフィンスタビライザー搭載の村営連絡船「あおがしま」が完成し、週に3回八丈島と青ヶ島の間を運航した。そして平成3年には、村営連絡船に代わり、伊豆諸島開発株式会社が「還往丸」を建造し、週に5回の運航を開始した。同年末には、運航回数を週6回に増やした。その他の交通手段として、平成2年以降、ヘリコマーター（9人乗り）が試行運転を開始し、平成5年8月から本格的に週6回の運航を開始した。このようにかつては島外との連絡が極めて困難であった交通は近年になって急速に改善されてきている。

2) 電化および通信の発達

定期的に寄港する船の少なかった頃、島の人々には操舵を失った漂着船が唯一の外部との接点であり、漂着した者達から見聞する世事が貴重な情報源であった。したがって時代の変革にも疎く、昭和の改元を1年近く知らない状態であった。このように島外との情報が極端に遮断されていたが、昭和11年には念願の郵便取扱所が開設され、昭和31年には、超短波無線電話が開通した。その後の昭和41年に村は電化され（一日5時間送電）、昭和47年には24時間送電となった。この昭和41年の電化は、島の生活を一変させるほど大きな出来事であった。そして、昭和58年ダイヤル電話が開通した。以上のように島の電化および通信の発達は著しく、現在はテレビ、ラジオといった電気通信系メディアによる情報の受信状況は内地とほと

表 2. 生活情報受信状況

媒 体	所有および受信状況
ラ ジ オ	大半の世帯が所有している。
テ レ ビ	全世帯が所有している。視聴時期は、全く視聴しない者から一日中視聴している者までバラツキが大きい。
雑 誌	117世帯中22世帯が、何らかの雑誌を定期購読している。
新 聞	117世帯中7世帯が購読している。
郵 便 物	平均7,000通/月の郵便物が島に届けられる。その内訳は、約70%が役場、学校および郵便局等公共機関への郵便である。残り約30%が個人宛ての郵便で、外来者宛てのものが多い。

んど変わりない。しかし、雑誌、新聞、手紙およびはがきといった輸送系メディアによる情報の受信はいまだ少ないので現状である（表2）。

4. 伝統的な食生活

(1) 伝統的な日常の食生活

青ヶ島では昔から、米はほとんど生産できない。伝統的に主要作物は、イモ（里芋）とカンモ（さつまいも）であり、副食としては夏期に獲れた魚の塩辛を用いていた。また、主な野菜は島に年中自生している明日葉であった。

イモに関してはイモ汁（里芋に大根の新芽、島味噌などを入れた汁で、だしにはトビウオとカツオの塩辛を入れる）を食していた。イモ汁以外の調理法としては、イモツキといい、里芋をつぶして夏期に獲れた魚の塩辛をつけて食していた。青ヶ島の塩辛は内地の塩辛と異なり、マグロ、カツオおよびトビウオ等色々な魚を塩漬けにしておき、塩がしみたら細かく切り、生姜、唐辛子、にんにくなどを混ぜて造られたものである。塩辛の利用法は先述した通りイモ汁を作るさいの調味料としての利用およびイモツキを食べる際の副食としての利用の二通りであった。また調味料としては、塩辛の他に、ソラマメやエンドウマメを主材料とする島味噌とカブツ（カボス）を挙げることができる。このカブツの汁を魚につけて食することもあった。

カンモに関してはカンモ汁（さつまいもに大根、明日葉、はばのり、五月には筍等を入れた汁で、だしには魚のあらを入れる）を食していた。カンモ汁以外の食べ方としては、キリボシをお汁粉にして食していた。キリボシとはさつまいもを干して作った乾燥イモのことで、電化前の代表的な保存食であった。さつまいもの皮をむき、厚さ1cmに輪切りにし、穴を開け、縄に通し、天気のよい日は常に軒にぶら下げて乾燥させ、湿気の多い日は木の箱に入れておいた。夏の時期食物が不足した時はこれが主食であった。

酒は、以前はカンモが主食であったため、どこの家でも屑芋を使って作った自家製のカンモ焼酎を飲んでいた。自家製ということもあり、アルコール度数が25度から30度、なかには50度から60度というものもあったほど、味も家庭によって異なっていた。

島民の日常の食生活は近年に至まで、上のような極めて数少ない食材、食品を繰り返し食しており、実に単調なものであった。

(2) 伝統的な儀礼と儀礼食

青ヶ島にはかつて誕生、成人、婚姻、隠居、葬礼などの通過儀礼があったが、今日に至るまで伝統的な様式、内容をとどめているのは葬礼^{4-b)6-b)}のみである。したがって本論では、葬礼および葬礼時に食される食品と習慣について言及する。

島では、死者がでるとオモテ（葬儀の一切を指揮する人）を決めた。オモテは故人と親しいかあるいは義理を持っている人のなかで魚釣りのできる人が選ばれるが、それは特にシンルイとは限らず他人の場合もあった。オモテは7日間葬家に泊まり、墓参りや仏壇の勤めを行い、初七日には供養に出す魚を捕りに行った。7日間は、朝夕ご飯を別火で炊いて仏に供えた。現在はこうしたオモテの役割はほとんど省略されている。通夜にはシンルイやコーチの人が集まるが、シンルイだけで通夜の食事をとる。ここで食されるのは、三角形の握り飯（表面の中央に胡麻を付けたもの）、タクワン、イモの煮物である。これは現在でも存続している。

葬式の日には、出棺の前にシンルイが棺の周りに集まり、ひとしきり念仏をあげる。野辺送りの参列者には、白いタスキが配られる。かつては出発の合図に鉢をならし、一行は念仏をあげながら墓まで進んで行ったが、現在では、鉢と長念仏は省略されている。埋葬後、一般参列者は自宅へ帰る。葬式の夜は、棺の担ぎ手に夕食を出す程度で、特に会食は行われない。

死者を出した親族は葬儀が終わっても、しなければならないこと、してはならないことの決まりがある。そのうち前者を行う時期をイミと言っている。具体的には靈前で念仏をあげること、墓参りに行くことが義務づけられている。期間は死者との関係によって異なるが死者が親の場合は49日間、キョウダイの場合は20日間となっている。後者を行う期間をブクと言う。ブクには二種類あり、具体的にはイミにあたらない人と食膳をともにしてはならないこと、カミサマに詣でてはならないことが決められている。これらの期間も死者との関係によって異なる。死者が親の場合は7日間、キョウダイの場合は5日間、イミにあたらない人と食膳を共にしてはならず、死者が親の場合は1年間、キョウダイの場合は95日間カミサマに詣でてはならない。

初七日にはコーチの女たちが朝から葬家に集まり、ボージの用務に追われる。夕方から初七日に呼ばれた客が訪れるが、靈前に線香を上げた後、食事をよばれて帰る。食事は白いご飯、うどん、イモの煮物、刺身

離島における伝統食の変容

と決まっていた。しかしうどんに関しては、船が寄港せず、蕷えが不足した時はイモ汁で代用していた。

初七日以降、四十九日までは7日ごとに、早朝に寺で念仏をあげ、夕刻には墓前で念仏をあげ、夜は人を集めて葬家で念仏をあげる。各7日にあたらない日は朝夕の念仏と家族だけの夜の念仏を続ける。そして四十九日の忌明けには夜から、初七日と同様に客を招いてご馳走をする。

死者の法事は、昔は1, 3, 7, 13, 17, 33, 50年まで行っており、五十年忌の際に村の全戸を招待した例もあったが、現在は三年忌まで行う家が多い。法事も初七日と同様に客を招いてご馳走をする。

死者に対する盆の供養は、死後3年にわたって盆の13, 14, 15日のうち都合のよい日を選んで一日だけ行われる。昭和30年代にはこの日にはシンルイが各々、酒(焼酎)、三角形の握り飯、イモの煮物および刺身などを用意して墓で会食した。現在は、メニューも若干異なり、会食の場所も墓所から家に客を招いて御馳走をする形式に変容した。以上のように、伝統的な儀礼の食生活も、極めて数少ない食材、食品を繰り返し食しており、実に単調なものであった。しかし、昭和40年代の電化と昭和47年代からの交通の改善によってそのような旧来の食生活が変容しつつある。

5. 伝統食の変容状況

(1) 現在の食生活環境

現在でも、青ヶ島の農業は畑作のみである。主要作物はさつまいも、里芋およびパッショングルーツ(都の補助事業として昭和60年以降、本格的に栽培されている)などである。その他、ジャガイモ、大根、キウリ、スイカ、メロン、なす、ネギ等が少量栽培されている(表3)。これらは主として自家消費用である。また、明日葉、笹竹、セリ、ミツバ、ツワブキ、アビ、桑の実およびネンジョウグミが自生している。

漁業は、青ヶ島は周囲を海に囲まれた豊かな漁場であるにもかかわらず、漁船を係留しておける港がないため、成り立たない。したがって、ほとんどの漁撈が自家消費用であり、カツオ、マグロ、トビウオ、クジラヨ(テンジクイサキ)、ムロアジ、メダイ、アオダイ、アカハタ、アカバおよびカワハギなどを捕っている。また、海に潜ればカメも捕れる。大漁の時は親戚や近所の人達に「おすそわけ」をしていることが多い。

商店は2軒あり、野菜・果物類、鮮魚類、肉類、卵、冷凍食品、レトルト食品、インスタント食品、飲料類

(アルコールも含む)および菓子類等が少量販売されている。しかし、弁当類、惣菜類などの中間食が島外から仕入れられないこと、船が欠航すると食料品を全く仕入れられないこと等、離島という地理上の限界がある。そのために、島民達はどこの家庭でも大型冷凍・冷蔵庫を所有しており大量の食料品を保存して、食料不足に常に備えている。

以上の様に現在の青ヶ島は、交通が不便な時代と異なり、離島という地理上の限界はあるにしても、地場の産物以外の食料品をある程度入手でき、しかも塩蔵や乾燥という加工手段を用いなくても、冷凍・冷蔵庫によって、食料品を保存できる食生活環境を得るに至った。これらのことによって他地域と同様に、青ヶ島においても食生活上の変容が起こっている。

(2) 伝統食の変容

このような状況における伝統食の変容について、盆の供養、建前、初七日および法事などの儀礼に食される伝統食と日常の食(儀礼に食されない伝統食)に分けて検討する。

現在の典型的な儀礼食には、酒を飲みながら、刺身、魚の酢漬け、イモ、カンモの煮物、笹竹のタコウナ(筍)を湯がいたもの、および島寿司またはちらしを食するという定型が認められる。酒は、昔はどこの家庭でも焼酎を製造していたため自家製の焼酎を飲んでいたという。現在では土着世帯47世帯中、8世帯のみが焼酎を製造している。かつてはカンモが主食であったため屑芋を用いていた。しかし、現代では、米食が常食化したこともあり屑芋ではなく良質のカンモを使って製造され、700 ml当たり2,200円という高価格で専ら商品として出荷されている。現在、島で青ヶ島産の焼酎を飲むのは民宿の宿泊客くらいで、島民はビールまたは八丈島産のより安価な焼酎を飲んでいる。

刺身は、皮がついたままの刺身を、わさび醤油ではなく、島ダレという島独特のたれにつけて食する。この島ダレは「島味噌、醤油および唐辛子」を合わせる家庭、「既成の韓国の辛子味噌に醤油」を合わせる家庭、「既成の味噌、醤油、にんにくおよび唐辛子」を合わせる家庭など各家庭によって異なるが、現在でも土着世帯の大半の家庭で作られている。この島ダレがいつ頃から作られるようになったかは不明だが、蒲生らの報告^{6-c)}によれば島民は唐辛子が好物で、昔は食事の時のつまみとして、一日に5~6本も食していたということである。土着世帯の大半の家庭で、唐辛子を入れた島ダレを冷蔵庫で保存して、日常でも刺身に

表 3. 主要農作物の作付け面積および収穫量

	昭和 60 年	昭和 61 年	昭和 62 年	昭和 63 年	平成元年
里芋					
作付け面積 (ha)	1	1	1	1	1
収穫量 (t)	8	8	7	8	8
甘藷					
作付け面積 (ha)	2	2	3	3	4
収穫量 (t)	18	17	24	26	40
ジャガイモ					
作付け面積 (ha)	0	0	0	0	0
収穫量 (t)	4	3	4	1	1
パッショウ					
作付け面積 (ha)	0	1	1	1	3
収穫量 (t)	0	0	3	8	12
大根					
作付け面積 (ha)	1	0	0	0	0
収穫量 (t)	6	2	2	2	2
ネギ					
作付け面積 (ha)	0	0	0	0	0
収穫量 (t)	0	0	0	1	1
なす					
作付け面積 (ha)	0	0	0	0	0
収穫量 (t)	1	1	0	1	1
トマト					
作付け面積 (ha)	0	0	0	0	0
収穫量 (t)	1	1	1	1	1
きゅうり					
作付け面積 (ha)	0	0	0	0	0
収穫量 (t)	1	1	1	1	1
すいか					
作付け面積 (ha)	0	0	0	0	0
収穫量 (t)	1	1	3	3	3
メロン					
作付け面積 (ha)			0	0	0
収穫量 (t)			0	1	0

出所：区部、島部の区町村別農業累年統計。平成 3 年 3 月、関東農政局区部統計情報出張所。

つけて食していることもこの名残といえるかもしれない。しかし、作り方に関しては、既成の食材を利用するなどの変化が生じている。

魚の酢漬けとは、皮つきの魚（主にテンジクイサキが用いられる）の切り身を酢に漬けて保存したものである。交通の便が悪く酢がなかなか手に入らない頃は、酢の代わりにカブツを用いていた。カブツは 11~3 月頃に収穫できるが、収穫できない時期には、食するこ

とができなかった。しかし、現在は、交通網の発達に伴い、酢が容易に手に入るようになったため、一年中魚の酢漬けを食せるようになり、儀礼食に加えられた。現在、土着世帯の大半の家庭では、これを日常でもよく食している。

イモ、カンモ^{6-d)}は、昔から日常生活に欠くことができない作物であると同時に、青ヶ島の伝統儀礼にも多用されている儀礼上の作物でもあった。昔から 8 月

離島における伝統食の変容

15日と9月13日には、生のままのイモとカンモと一緒に樹に盛り、箕の中に入れ、それを庭の臼の上に置いてオテントウサマに供えていた。これは樹で量るような凶作ではなく、箕で量るような豊作を祈願する意味を持っている。一部の老人達はこれを現在でも行っている。

笹竹の筍は昔から島に自生していて、5~6月の筍が採れる時期にのみ食されていた。しかし、昭和40年代の電化によって、冷凍・冷蔵庫が急激に普及し、筍を保存できる環境を得たため、儀礼食に加えられた。現在、島民達は儀礼に備えて一年分の笹竹の筍を湯がいて保存している。しかしこの筍は、日常はほとんど食されていない。その理由は、筍は自生しているもの用いるうえ、数に限界があるためであろう。

島寿司は内地の寿司と異なり、たねをあらかじめ醤油に浸しておいて味を浸透させておくものである。昭和初年、船が年に2回寄港するようになってから、島民たちは儀礼に備えて米を島外から購入するようになった。その後第二次世界大戦中の配給制度、昭和41年の電化および昭和47年の村営連絡船の就航などを契機に米食が一般化しはじめ、更に酢が容易に手に入るようになってから、島寿司は建前および死者の靈を祭る仏事である盆の供養などハレの儀礼には欠かすことのできないメニューになり、現在でもそれが存続している。日常でも、マグロが大漁の時などは、島寿司を作つて親戚や近所の人達に「おすそわけ」をすることが多い。一方、初七日、法事のように不幸を伴う儀礼には「不幸を散らす」という理由から、ちらしが食されている。

このように現在でも儀礼食は、伝統儀礼に不可欠なメニューとして、ある程度は存続している。また、交通網の発達および電化に伴う冷凍・冷蔵庫の普及によって、昔は一年の中で決まった時期にしか食することができなかつたものが、一年中食することができるようになり、その結果、儀礼食に加えられたものもあった。

日常の食事は、主食は米でそれに汁物、魚、野菜などの副食を食するというものである。先述したとおり、カンモ汁は米が一般化する前は主食であったが、現在では老齢者の家庭でさえ、ほとんど食されていない。食なくなつた原因として「おいしくないから」と回答する者が多かった(表4)。一方かつては主食であったイモ汁は、現在では島内出身者の女性の家庭では老若を問わず、副食としてたまに食されている。食し

ている理由として「おいしいから」、「体が暖まるから」と回答する者が多かった(表4)。

キリボシに関しては、現在は島内出身者でも大半が食さない者が多い。加工されなくなった原因としては「煮るのに時間(調理時間)がかかるし、甘いものは酒の肴にならないから」、「おいしくないから」と回答する者が多かった(表4)。

また魚に関しては、先述したとおり、日常でも刺身に島ダレをつけて食したり、魚の酢漬けを食している。塩辛は、老齢者はその強い塩分を警戒して食さない者が多くなってきたが、島内出身者の多くは自分で加工したり、親族が加工したものを使って副食として食している。食している理由として「日雇い人夫をして汗をかいた後に塩辛が食べたくなる」、「おいしいから」と回答する者が多かった(表4)。しかし調味料としては、用いられていなかった。その理由としては「塩辛は塩分が強いし、既成の調味料が売られているのでそれを使う」と回答する者が多かった(表4)。

以上の結果から日常の食に関しては、カンモ汁およびキリボシは消失しつつあり、イモ汁は主食から副食になり、塩辛は調味料としては用いられなくなったが副食としては存続していることが認められた。そして、存続と消失を分ける要因は「おいしさ」のようである。

今日の島民にとって、伝統食であるカンモ汁およびキリボシが「おいしくない」と評価されるようになったのは、主食がイモから米に変わったためと推察される。すなわち、かつてはカンモ汁もキリボシも「主食」として食されていたため、それ自体はおいしさを強く要求されていなかった。しかし現在では、カンモ汁は副食として主食の米と一緒に食されるようになったが、その味が甘くて米とは合わないために「おいしくない」と評価されている。一方、キリボシは間食としてだけ食されるようになったとはいえ、内地からよりおいしい市販の菓子類がはいってくるため「おいしくない」と評価されるのではないだろうか。

(3) 伝統食の伝承

次に、伝統食の加工、調理方法を誰から伝承されたかということについて検討する。日常食は「母親が加工、調理しているのを見て覚えた」と回答する者が多かった(表4)。しかし、現在の20~30代の嫁の大半が島外出身者であるため(表1)、自分の母親が青ヶ島の伝統食を加工、調理しているのを見る機会がなかつた者が多いため、その上、3世帯で同居している世帯はほとんどないため、姑が伝統食を加工、調理している

のを見る機会も少ない。したがって、日常食の中で現在は存続している伝統食も今後、徐々に消失していくことが推察された。

一方、儀礼食は儀礼を行う家と同じコーチに属する女たちが共同で作るため、島外出身の嫁もそこで島内出身者達が調理しているのを見て覚えることができる。したがって、儀礼食は存続しやすいことが推察された。

6. 要 約

「青ヶ島」をフィールドにして、現時点の伝統食の変容について検討したところ以下の知見が得られた。

(1) 儀礼食（儀礼に食される伝統食）は伝統儀礼に不可欠なメニューとして、ある程度存続している。また、交通網の発達および電化に伴う冷凍・冷蔵庫の普及によって、昔は一年の中で決まった時期にしか食することができなかつたものが、一年中食することができるようになり、その結果、儀礼食に加えられたものもあった。

(2) 儀礼には食されない伝統食は、消失しているものもあったが、主食から副食になるなど位置づけが変容しながら存続しているものもあった。そして、その消失と存続をわける要因は「おいしさ」にあるようであつた。

(3) 伝統食の一部が「おいしくない」と評価されるようになったのは、主食がイモから米に変わったためと推察された

(4) 存続している伝統食には、既成の調味料を利用するなどの材料の変化がみられるものもあった

(5) 40代以上の女性の大半は島内出身であるが、20~30代では島外出身の嫁が多い。このことが、今後、儀礼に食されない伝統食の消失に影響を及ぼしていくものと推察された。

(6) 青ヶ島においては儀礼食は儀礼を行う家と同じコーチに属する女達が共同で作るため、島外出身の嫁もそこで島内出身者達が調理しているのを見て覚えることができる。したがって、儀礼食は存続しやすいことが推察された。

引用文献

- 1) 渡辺善次郎(編)：聞き書き東京の食事，農山漁村文化協会，東京，324 (1988)
 - 2) 黒田節子：食品工業，31，44～51 (1988)
 - 3) 黒田節子：女性が変える食品市場，日本経済新聞社，東京，24～30 (1982)

長4. 伝統食についての聞き取り調査結果

離島における伝統食の変容

- 4) 青ヶ島村(編)：青ヶ島の生活と文化，青ヶ島村役場，東京，a) 600, b) 601～609 (1984)
- 5) 青ヶ島学術調査団(編)：青ヶ島調査報告，青ヶ島学術調査団，東京，18～190 (1955)
- 6) 蒲生正雄，坪井洋文，村武精一：伊豆諸島一世代，祭祀，村落，未来社，東京，283～364，a) 329～330, b) 335～338, c) 300, d) 304～305 (1975)
- 7) 小林亥一：青ヶ島島史，青ヶ島村役場，東京 (1980)
- 8) 日本民俗学会(編)：離島生活の研究，集英社，東京，151～178 (1975)
- 9) 柳田国男：柳田国男全集1，ちくま文庫，筑摩書房，東京，565～610 (1991)
- 10) 石毛直道：民博通信，27, 20～32 (1985)
- 11) 馬場優子：大妻女子大学紀要－文系，25, 199～216 (1993)