

食民俗文化史 (2単位)

d15078000

竹内 由紀子

2年 後期 選択:専門科目 (選択)

■授業の達成目標

日本の食文化が年中行事、人生儀礼等、日本人の伝統的な生活文化の中で培われたことを理解できる。現代にも受け継がれている行事食の本来の意味や価値を説明できる。

■授業の概要

ユネスコの無形文化遺産にも登録された「和食」は、日本の行事文化との深い関わりを持って育まれてきた点を特徴のひとつとして挙げている。歴史や社会文化と食との関係を捉えていこうとする「食民俗」の視点を理解することは、食育を展開させていく上でも重要である。各地の食民俗の実態を学び、多様で豊かな地域文化の価値を各種教材を用いて学んでいく。

■事前・事後学習の内容

事前学習：次回の内容に関して、自分の経験、予備知識がどの程度か省察し、配布用紙にまとめておく。

事後学習：ノート・配布資料を見直して、理解を確実にしておくこと。

■成績評価の方法

定期試験80%・冬休みレポート15%・受講態度（リアクションペーパー）5%により評価する。

■参考書

『食の一〇〇年』（ドメス出版）、『民俗学がわかる事典』（日本実業出版社）、『食文化から社会がわかる!』（青弓社）、『民俗小辞典 食』（吉川弘文館）、その他講義の際に紹介する。

■教材

講義の際にプリントを配布する。

回	担当者	項目	内容
1		イントロダクション：食の民俗文化	私たちの食生活の根底には、年中行事・人生儀礼、祭礼等、地域に根差した生活文化（民俗文化）が横たわっている。現代において、食の民俗文化を学ぶ必要性を確認する。
2		儀礼の食文化	現代人が忘れかけた日本の行事食について概観する。日本人にとって行事とは何であったのか、自然環境と密接な関わりを持っていた時代の生活構造から考察をすすめていく。
3		年中行事と行事食	日本にはどのような年中行事があり、それはどのような意味があるのか。どのような行事食がつけられてきたのか。全体像を概観する。
4		日常食と儀礼食	儀礼食は、その時代、その地域の日常食と対置しないことには理解できない。都市化・近代化する以前の食生活とその構造を理解する。日本人全体が白米飯を日常食にするようになるのは1960年代のことである。こうした点を踏まえながら、米を軸として展開した、日常・非日常の食生活について考察する。ハレノケの概念について紹介する。
5		自給の食生活	食文化は消費の文化であると同時に生産の文化でもある。日本人の食生活は両方の要素を持って発展してきた。こうした生活構造を理解する。現代の食生活は、食材・食品を買って食べる都市的な「購入の食生活」が圧倒している。しかし、日本固有の食文化の基盤には、自らの手で食物を生産する農村的な「自給の食生活」が在る。両者の基本的な違いを確認し、現在の食生活を相対化する。
6		モチの食文化	代表的儀礼食であるモチの歴史、モチの多様性について知る。さまざまな種類の餅、その材料やつくり方、儀礼食にとどまらない日常食としての餅、穀物の糯種など、さまざまな側面からモチについて考える。
7		神饌の食文化	各地の社に残る神饌を確認して、日本人の信仰と食についての観念、その歴史などを学ぶ。
8		雑煮再考 1 多様な雑煮	正月の代表的行事食「雑煮」の歴史的展開と地域的展開を確認し、日本文化の多様性を理解する。
9		雑煮再考 2 雑煮の無い正月	元旦を雑煮で祝わない伝統を持つ地域・家がある。こうした文化を分析することで、日本人の行事文化を理解する。全国の多様な雑煮を映像を使い紹介する。正月に雑煮を用いない「餅なし正月」の動画を見ながら理解する。
10		コマースリズムのなかの行事食	伝統的な行事・行事食も、現代では外部化・商品化が進んでいる。地域によって多様であった日本の行事食の画一化を促している。今後の行事食のゆくえについて考察する。節分の「恵方巻き」、新潟の「笹団子」などを事例に取り上げる。
11		村の宴会	共同体としての村は、さまざまな機会に宴会を催し、「共食」を重ねてきた。村の宴会の機会を確認し、地域共同体としての紐帯を再考する。華やかで都市的な料理文化が地域社会に受容されていく過程を、調理担当者や食器の所有などを手掛かりに考察する。
12		食器の文化—冠婚葬祭の食器—	冠婚葬祭の宴会における食器の利用実態を確認する。日本の食文化にとって、食器は重要な要素である。冠婚葬祭の宴が自宅で開催されていた当時の食文化を、食器にフォーカスしながら考察する。
13		食とジェンダー	民俗資料から、食の民俗文化とジェンダーの関わりを多角的に検討する。食の様々な場面にジェンダー（男性／女性）が表れている。日本の食文化に表出するジェンダーを多角的に考察する。とくに調理担当者に関わるジェンダーについて展開する。冠婚葬祭など村の宴会で活躍した「素人料理人」の多くが男性であった事実を中心に、調理担当者の社会性を再考する。
14		村の宴会—高知県の皿鉢料理—	高知県の郷土料理として著名な皿鉢料理を例に、地域の食文化の展開を考える。皿鉢料理を、地域の宴会の社会性、食器の所有、共同調理における男性の活躍、食文化の観光資源化、地域社会の活性化などの側面から照射する。
15		まとめ	これまでの授業を振り返る。
16		試験	