

里の儀礼食（餅）から

——餅・正月・雑煮——

神奈川大学日本常民文化研究所

安 室 知

1. はじめに

ご紹介いただきました神奈川大学日本常民文化研究所の安室と申します。今日はおよろしくお願いいたします。このシンポジウムで与えられた私のタイトルが「里の儀礼食（餅）から」ということで、副題として「餅・雑煮・正月」という、落語の三題噺みたいになってしまいますけれども、こういった流れでお話をしていきたいと思っています。お手元に「餅・雑煮」まではプリントアウトしているんですけども、時間の関係で正月まで話がいくかどうかということで、正月のほうはプリントしていませんが、できるだけ早めに、正月まで行けるようにお話をしたいと思います。



まずこのタイトルをいただいた時考えたこととして、里というのは何なのか。山とか海というのは何となくイメージが付きやすい。山間にあるとか、海に面しているとか。では海でなく山でないのが里なのか。地形上、平坦地を里と言うのか。民俗学で使う里というのはそうではないんです。やはり民俗学は民俗学で里という言葉を使う意味がある。それで今回考えるきっかけとして、おそらくこれは稲作に特化しているところなのではないか。それは生業だけではなく、人の生き方とか心情とか信仰心、もちろん食べ物もそうです。神饌などもそうだと思いますけれども、そういったものが稲作に取り込まれていく、稲作文化に特化していく、そういった志向性を持つところを里というべきではないかと思います。この発表の中では里という言葉を使う意味で使っていきたいと思っています。ですから山にも里は存在すると私は思っていますし、時代の変遷の中で山が里化していくという現象も多く見られるわけです。実際、高度経済成長期以降、自動車道が通ることによって山が里化していく現象というのは多く見られたと思います。

2. 「餅」をめぐる

こうした中でまず里の餅というものを考えた時、最初の基調講演で岩井先生が、照葉樹林食材という示唆的な言葉を出されたのですが、神饌という象徴的な存在としての照葉樹林食材を見ると、おそらくこれは1つの里における稲作の特化を意味していることになるのかなというふうに、自分に引きつけて勝手な解釈をさせていただいたわけです。それに対して小川先生からは餅の多様性というお話で、イモだとかソバだとかキビといったもので餅を作るという文化もある



図1 モチ文化の分布

(阪本寧男『モチの文化史』1989年)

とされましたが、これは米の餅に特化していく文化とはまた別の志向性を持ったものではないかと考えられます。こうした餅の多様性、そして照葉樹林食材というところから私の話を出発させていただきたいと思います。

まず、図1をご覧ください。これは有名な図なのでご覧になった方も多くいらっしゃると思うのですが、民族植物学者の阪本寧男さんが書かれた『モチの文化誌』(阪本、1989))に載っているものです。斜線部がモチ文化起源のセンターとされ、図中の点線で囲まれたところがモチ性穀物の分布域、実線で囲まれた部分はモチ文化が顕著な地域ということになります。モチ文化の起源地がそこかどうかはひとまず置いておくとして、点線や実線で囲まれた地域には糯米を志向する文化があり、食材としてネバネバモチモチしたものを志向する地域であるといえます。これは先ほどの岩井先生のお話に出ていた照葉樹林食材の文化圏と重なります。阪本寧男さんと中尾佐助さんの説ではこの照葉樹林文化圏においては、稲作に先行して根栽農耕文化、つまりサトイモなどタロイモ系統の芋を食べる文化がありました。サトイモのようなねっとりとした芋を食べるという食習慣が、稲作を受容して以降も、パサパサの米よりもネバネバとした、われわれが好んで食べる糯米のようなものを志向することに繋がったと言えます。1980年代から90年代にかけて、照葉樹林文化論とともにこうしたモチをめぐる議論が盛んにされていました。

では、モチとは何なのかということを考えてみたいと思います。これは食品学の知識を借りて

きているわけですが、米にはアミロースとアミロペクチンという2種類のでんぷん質があります。アミロペクチンというのはいわゆる分子が枝分かれしながら網の目状につながり合っているため切れにくい構造の分子で、それに対してアミロースというのは直線的につながっていますから、切ろうと思うと簡単に切れてしまう。ですからアミロースの成分が多いと、いわゆる粳になります。それに対してアミロペクチンがほとんど、または多量に含まれているとそれが糯米ということになるわけです。これが食品学と言いますか農学の世界でのモチの概念ということになります。

では、われわれが今使っているモチという言葉、辞書をひくと、餅と糯それに藕の3つが必ず出てきます。餅とは今までの話にあったようにモチ性の穀物を使って作った食品をさします。またそれだけではなく、ネバネバとしたもの、たとえば芋のようなものを調理して粘り気のある食物にしたものも餅といいます。ただし中国では小麦粉を使った食品全体を表しています。月餅なんかがそうですね。これはだから中国の概念とはちょっと違うわけです。それに対して、糯というのは、粳に対する言葉で、つまりモチ性を持った穀物、アミロペクチンを主成分とする穀物を言います。ですから日本を含む東アジアではこの糯種というものはコメだけではなくてアワ、キビ、モロコシ、トウモロコシ、オオムギそれにハトムギにもあります。ただし、ヒエとコムギには無い。これについてはあとで申し上げますけれども、こういうふうに多くの穀物に糯種というものが存在しています。それともう1つの漢字は藕。難しい字でいまだに私は書けないですが、これはいわゆるモチノキから採取された粘り気の強い物質です。レッドロビンのように生け垣に使ったりする木的一种です。表皮を剥いで水の中でトントコ叩くとネバネバのモチができます。これは人間は食べないです。鳥もちとして鳥や虫を獲るのに使う。モチといった場合、大きく分けるとこの3つぐらいの漢字を当てています。日本では、音ではモチという1つのものですが、漢字はその時々で使い分けられてきたといえます。

では、あらためて餅について考えてみると、実は民俗文化の中に登場する餅というのは非常に多様なものがあります。ただし、高度経済成長期以降はだんだん薄れてきてしまうのですが、かつては雛祭りにはキビ餅、正月にはアワ餅を作るというように、糯米で作るものだけが餅ではありませんでした。このように日常生活のなかには米以外の餅というものは実は多様にありました。日常だけでなく、いろいろな儀礼にも用いられてきたわけですが、そのなかには糯種でない餅というものたくさんあるんです。先ほどのイモで作る餅とか、ヒエで作る餅です。ヒエには糯種はないのに、ヒエ餅はあるんです。しかし2000年代になってから岩手大学の農学部を中心にヒエの糯種を作ったと言われております。品種改良してそういうものを作り出したそうです。トウモロコシは元々は新大陸（アメリカ大陸）に起源する植物ですが、これが東アジアに伝えられてきて、糯種ができたといわれています。トウモロコシの場合は、元々は糯種はなかったんです。

人類史的な視点で見ると、糯種というのは品種改良により生み出され、特に図1に示した東アジアのモチ文化圏にやってくると積極的に作り出されたと言えます。これは人類史の中の大きな出来事と言っていいでしょう。

それからもう1つ、たとえばクズなどの根からでんぷんを取り出して、そのでんぷん質を調理することによって、ねっとり、もっちりとした食感を得る食物、それも日本では餅とされています。それがクズ餅ですね。またワラビ粉を調理すればワラビ餅となります。こう見ますと餅の概念というのはどんどん広がっていて、民俗世界でもさらにそれが広がってきている。素材として

糯を使うだけでなく、調理の仕方でも餅は作れるわけです。五平餅などは粳の米を使い、それを炊いて潰すことによってやはりモチモチとした食感を得るわけです。餅のような食感を持つものを餅と言うわけです。モチモチとした食感を得るためには、芋をつぶしたり、粉にして水で練るという製法をしたり、それからでんぶだけを水にさらして取り出して、それを調理してもモチモチ感を獲得したりします。品種としての糯ではないけれども、こういった方法を組み合わせた餅が多く生み出されてきたといえます。

現代に目を移してみても、そうした新たな餅を生み出すような傾向は続いています。新しい菓子の中には、モチチョコやキナコモチなんていうものもあります。また、古くからある食品でもモチ柿などというのは、ねっとりとした食感を得た干し柿をそのようにって商品化しています。豚肉だって、やはりもっちりとした食感を得たものをモチ豚といっています。これ以外にも餅と名付けられた商品はたくさんあります。いわゆる狭い意味での餅、糯種によって作られたものではないけれども、こうした商品も民俗学では餅として扱っていいものだと思います。このように、現代では、人類史の中で糯種が新たに開発されることと並行して、餅の概念は日本ではどんどん広がっているわけで、それはいわば商品開発により生み出されたものであると言えます。

このように歴史の中においては新たな餅を次々に生み出していった一方で、日本では儀礼など非日常の世界では米の餅に特化していくという傾向が顕著に出てきます。この点は民俗学的にはとくに注意すべきことです。こうした米の餅に対する高い志向性と、米の餅への収斂という民俗史の大きな流れが見て取れるんです。柳田国男はこの辺のことを端的に指摘しているわけですが、米には他の穀物にない大きな特徴があるといえます。それが穀霊です。日本人の観念として、アワにもキビにもまたムギにも穀霊はないが、米には稻霊と呼ぶ穀霊が存在するとしました。それがあるからこそ日本人は米を選んだんだともいいます。稻霊は姿を変えて、正月になるとやってくる年神になったり、また祖霊（先祖の霊）になったりするわけで、田の神や山の神にも姿を変えます。

餅の形が三角形なのは人間の心臓の形をしているからだともされます。粽は三角形や円錐形をしていますし、お供え餅も大小の丸餅を重ねてあり上に尖ったかたちです。尖ったところに神様が降りてくるのです。そうして神様が寄り付いた米の餅を食べれば、神と人とが一体となる、神人共食ということになります。その代表が、後で述べますが、雑煮ということになるでしょう。雑煮の餅を食べることによって、正月つまり1年の最初に年取りをするわけです。こうした新たな生命力を得る場において、雑煮の餅というものが機能していることになります。それから詳しくは述べる時間はありませんが、餅を考えると非常に重要な点としてやはり白い色をしているということがあります。

こうして見ていくと、単なる思いつきのようにもみえる柳田の餅論はとても説得力を持ったものであることに気付きます。柳田が言うように、イエ・イネ・カミの三者が作る三角形、これで日本の民俗文化の多くの部分が理解できます。多くの部分というのは、それ以外の例外もあるというのはもちろんのことで、イエ・イネ・カミという三角形で理解できるのは先ほど言った稲作に特化する社会と考えるべきです。そうした社会の中ではこの文化のトライアングルは正しいと言えます。ただし、このトライアングルでは読み解けない文化というのも確かにあるわけです。本来は多様な餅の世界にあって、米以外の餅の存在がそれを表しているといえます。

日本人がなぜ米で白い餅を作ることにこだわったのか。日本人と米との出会いについて、柳田国男は運命的なものという言い方をしています。このことについてはまた別の機会にお話したい

と思いますが、それくらい柳田は稲作に対する思い入れが強かったといえます。それに対して、畑作に関しては柳田はいたって冷淡です。山がちな日本列島にあっては、畑作というのは地を荒らし、傾斜地を丸裸にして雨雪風霜に曝露せしめ、その結果、山の荒廃を招いて国土の保全を脅かす、しかも畑作というのは天然の採集に近い、などととても厳しい評価をしています。ここに表われている柳田の農耕文化に対する考え方は、稲作は「文化」であり、米の餅はその象徴である、それに対して畑作は「自然（野生）」であり、色の着いた雑穀の餅は採集物にすぎない、というものです。「文化」対「自然（野生）」という対立する概念です。しかも畑作というのは稲作よりもずっと遅れて日本に普及したにすぎない、近世以降の現象だと断じています。稲作との対比で見ると、柳田の畑作に対するイメージというのはまさに文化以前ということになります。実はそれが1970年代以前の民俗学においては大勢を占める考え方でした。

3. 「雑煮」をめぐる

米の餅への特化という現象を端的に見ることができるのが雑煮です。いうまでもないことですが、雑煮は正月における餅の最も典型的な食べ方です。餅が入っていないと雑煮とは言いません。その意味で、餅は雑煮を象徴する食材です。しかもその餅は米の餅に収斂していると言っていると思います。日本人にとって雑煮はお国自慢のひとつになり、我が地方の雑煮はこういう特徴がある、といった話が大好きです。いつも年末になると、そういった話が新聞や雑誌またネットなどによく取り上げられています。一見すると雑煮は非常に多様な相をもっているようですが、すべてに共通するのが白い米の餅です。それが入っていて初めて雑煮だといえます。そうした意味では雑煮というのは表面上は多様に見えても、じつは米の餅に収斂しているという点では単一化しているといえます。

年頭にあって雑煮（雑な煮物）という言葉を使うのは本来ではないと柳田は言っています。漢字だけ見ると雑な煮物とか雑多な煮物という意味にもとれますが、雑煮とは本来さまざまなものを一緒に煮たものということです。何がさまざまなものかと言うと、まさに神祭りにお供えされたもの、それをすべて入れて煮たものが雑煮なのです。

神祭りに使われるお供えものを下ろしてきて1つの鍋の中に入れて煮る、それを人と神とが一緒に食べる、これが雑煮の原型でしょう。柳田国男は一所懸命その意味を探すんですね。それでナオライつまり直会という言葉に行き当たるわけです。どういう経緯で発見するかというと、九州地方における雑煮の方言で、ノウレーとかノウリヤーという言い方があるんです。そのノウレーやノウリヤーはナオライが転訛、方言化したものであると考えました。つまり雑煮を意味する方言として直会を発見することによって、雑煮というのは本来神祭りに伴う直会の場において、神に供えられたさまざまなものを下ろしてきて1つの鍋で煮て食べるものであることを実証してみせたわけです。私はこれを非常に説得力のある説だと思っています。歴史学では女房詞のハウゾウ（烹雑）に由来するとか、いろいろな説がありますが、柳田説というのはもっとも説得力があると考えています。

それを補強するものとして、三浦半島（神奈川県）において近世から近代にかけて書かれた農民日記があります。その日記は「浜浅葉日記」といいますが、そこにはたくさんの餅に関する記述があります。1年を通して、餅について食べたり供えたり、また人にあげたり反対に貰ったりという記事が頻繁に載っています。それを見ると、正月三が日にはもちろん餅を雑煮にするけれ

ども、それ以外のたとえば1月7日、1月15日、1月20日、また夏の7月や秋の11月にも雑煮を作って食べています。また、面白いことに、今のように自分の家で食べるだけでなく、お客さんにも雑煮を出したりもします。これはどういうことかと言うと、雑煮は神祭りに伴うものであったということが理解されるわけです。神祭りは何も正月だけではないわけで、さまざまなときに行われています。その神祭りに供えたさまざまなものを下ろしてきて煮て食べる、神人共食の食物だとすれば、それを食べる機会は正月に限らず7月にも11月にもあってよいわけです。その時々、神祭りが行なわれれば神人共食の食物として雑煮が作られて当然です。こうして見てくると、七草粥（1月7日）とか小豆粥（1月15日）も雑煮の一種だといえます。私は長野県にしばらく住んでいましたが、七草粥の中にシンバシラ（心柱や神柱と書いたりします）と言いまして、餅を入れることがあるんですね。となると、ナナクサ（七種）というのも、さまざまな具が入れた中にさらに餅が入っていることになる。まさに雑煮そのものなんです。

こうした雑煮も現代になると徐々に変わってきました。元もと雑煮はその時々を社会を反映して変化し続けてきたもの、といってよいかもしれません。現在では雑煮を食べるのはほぼ三が日に限定されるようになりました。先ほど見たように、直会の食物としてさまざまな神祭りの時に作られていたものが正月の三が日に限定されるようになったのもそうした変化のひとつです。それは神祭りに伴う食物という観念が薄れたからだといえます。そして、そうしたことと並行するように、味付けについても変化しています。それは家意識の変化を反映したものといえます。かつてはわが家の味というのはたいてい男の家の味ということで、結婚すると嫁が嫁ぎ先の家の雑煮の味を受け継いでいくものと考えられてきました。ただそれは明治憲法下において男の家意識というものが強くなって以降、そういうことが強調されるようになったものです。家督相続のあり方については、たとえば末子相続のように長男以外のものが相続するなど、これまで民俗学が明らかにしてきたように本来はもっと多様で自由なあり方がありました。そのことと同じように、雑煮の味だって本来はもっと多様だったのではないのでしょうか。それが近年、男系意識とか家意識を重視する風潮が急激に変化するとともに、もう1度自由で多様な雑煮のかたちを取り戻しつつあるように思います。

たとえば「お雑煮100選」、これは文化庁が全国から雑煮のレシピを集めて作ったものなのですが、これを見るとたいへんに面白いことがわかります。たとえば、結婚すると最初のうちは男の家の雑煮の味付けなのですが、いつの間にか女方に変わっていったりする。また、男方と女方の味付けを1年交替にしたりします。そうした変化はどうやら子どもが生まれるか生まれないかぐらいを境にしていおり、男方から女方の味付けになってしまいます。それは嫁という意識がうすれ、女性が雑煮を作るためにそうした変化が起こっているといえます。

そういった現象と共に、もう1つおもしろいこととしては、まったく家意識というものが欠如したと言うか、その家庭だけの味付けというものがさまざまに生まれてきています。思わず笑ってしまったのですが、レシピを送ってしてくれた人の中には自分が豚カツが好きなので、豚カツを入れた雑煮を作ったりする人もいました。それを豚カツ雑煮と称しています。これはその家の当代の人しか作らない。しかし、その人が説明するには、「カツ」というのは正月年頭に当たっているいろいろなものに打ち「勝つ」、そうしたことに通じるんだといえます。これも、あと50年もすれば、りっぱな民俗の伝承になっているのかな、というふうに思います。

「お雑煮百選」には、こうした創作雑煮がたくさん出てくるのです。これは昨今の、墓だとか葬儀をめぐる風潮と同じで、男系の意識だとか家意識そのものが薄れていく中で、本来そなわっ

ていた雑煮の多様性というものが出てくるのではないかと。これで、あとは「浜浅葉日記」にあったように7月や11月にも雑煮を食べるようになってくれば、本当に雑煮はまた元の姿に戻るんじゃないかという気がしております。

4. 「正月」をめぐる

雑煮の世界に見られたように米の餅に収斂していくことに注目して、イネとイエとカミというトライアングルで日本の民俗文化を理解できる、そういう考え方に対して昂然として異を唱える意見が1970年代の終わりから80年代にかけて提出されました。ちょうどそのとき私は民俗学を学ぶ学生だったため、いっそうその印象が強いのですが。

そのきっかけになったのが「餅なし正月」という伝承です。正月に餅を供える、雑煮を食べるのは当たり前という文化がある一方で、それを供えない食べないという習俗もあることに注目が集まりました。そこで注目されたのが坪井洋文さんです。坪井さんは岩井先生の元ご同僚であり、私も少し前まで国立歴史民俗博物館に勤めていましたが、そこの初代民俗研究部長をされた方です。

では、餅なし正月というのは何なのか。正月というめでたいハレの時に当たって、ある一定期間、餅をつかない、食べない、供えないという禁忌を継承している家・一族・地域があること、こうした伝承を餅なし正月と坪井さんは定義されたんですね。柳田国男は餅というものをプラス評価して、それによって日本の民俗文化の特徴を説明しようとしたしましたが、坪井さんはむしろ餅の存在をネガティブに読み解こうとしたといえます。餅を否定するという現象から、もう1つの文化の存在を浮かび上がらせようとしたといえます。

実は坪井さん以前にも餅なし正月はさまざまに解釈されており、柳田国男は「餅は神聖なものだから忌まれた」としたり、折口信夫は物忌みにその起源を求めようとした。それからもっとも妥当性の高いものとしては、千葉徳爾が同族団の分解と関連させて餅なし正月を説明しています。同族というものが分化していく中で、たとえば2番目の分家やもっと下の分家が力を持ってきて、本家が没落していく、そんなような時に本家が自家の伝統や優位性を保つためにこうした伝承が生まれてきたのではないかと説明します。

そうした中、坪井さんは、稲作文化という後進の文化が、先んじてあった焼畑を中心とした畑作文化と接触することで、餅なし正月の伝承は生まれたと考えました。畑作文化が稲作文化という強力な文化により取り込まれてゆく過程で、さまざまな葛藤がおこるため、餅なし正月の伝承は虐待だとか悲惨な体験といったような負の神話をもつようになったのだと説明しました。たとえば餅なし正月の起源神話の中で、先祖が貧乏で苦勞したから餅がつけなかったとか、餅をついたら火事が起きたとか、餅をついている時にあいどり役の人を間違っって杵でつき潰してしまったために餅が血に赤く染まったというような悲惨な面に注目しました。米（餅）の白に対して、火だとか血だとかいう赤いものに対する意識が強く働いているとして、それを赤色禁忌といっています。また、餅なし正月の時には、餅の代わりに、芋や蕎麦・うどんのように畑作物を食べることに注目しております。米の餅への収斂という現象を柳田はイエ・イネ・カミの三者関係で説明していったのですが、坪井さんはそれを稲作文化による畑作文化への迫害と読み直したといえます。そうした背景には、稲というのは為政者によって強制されたものという考え方があり、米を本当は作りたくないという人達も多くいたということを坪井さんは言っています。ですから、坪井さんは、餅なし正月の伝承は、純粋な焼畑の分布地や反対に稲作の中心地ではなく、それらが

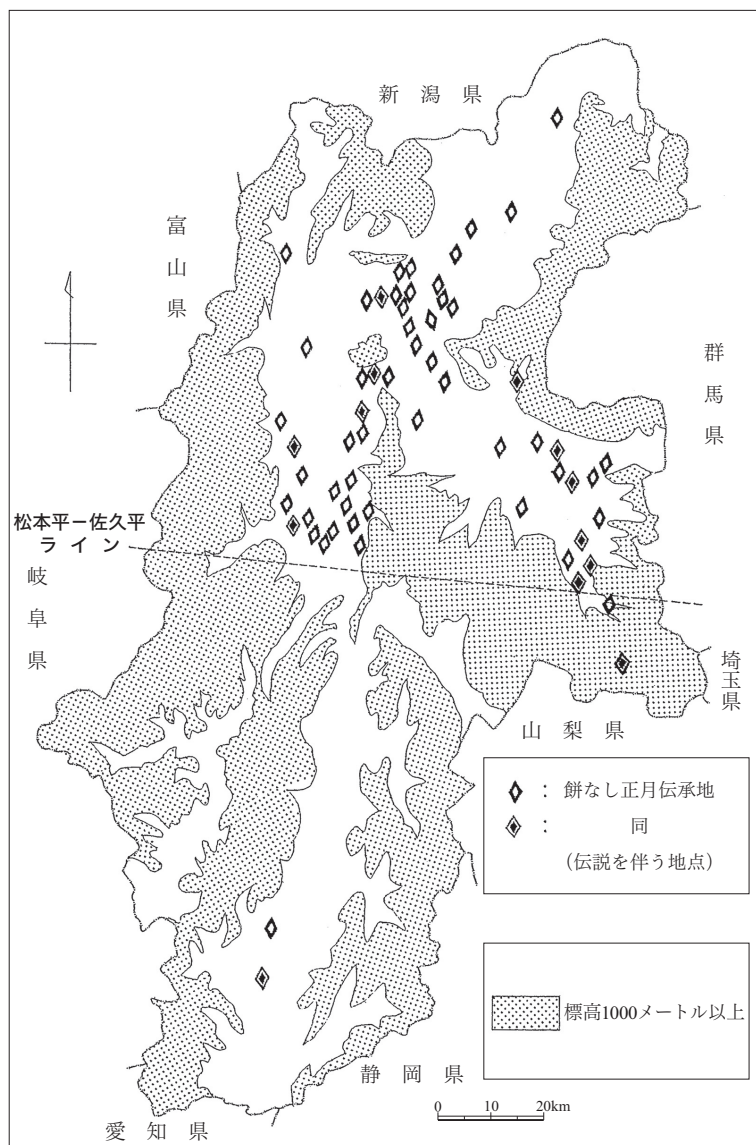


図2 餅なし正月の伝承地

(安室知『餅と日本人』1999年)

接する中間地点に多くあるとしました。つまり稲作と畑作の接触するところです。

しかし、こうした解釈には多くの矛盾があります。坪井さんが注目したのは神話的説明がある事例だけなんです。たとえば、長野県史では民俗編が全部で14巻作られています、そのデータを分析すると坪井さんの説とはまったく違った結果が出てしまいます。長野県という限られた範囲ではありますが、集落にして400カ所あまりにおよぶ民俗誌調査がなされ、膨大な資料が集成されました。その400カ所の調査データを用いて、餅なし正月伝承の分布状況を示した民俗地図を描きました。それが図2です。そのとき、先ほど述べたような餅を食べると赤痢になるとか、餅をつくると火事になるという神話を伴うものだけでなく、神話は伴わないけれども現象とし

てたとえば1月1日は餅を食べず2日や3日に餅を食べるといったことも取り上げることにしました。そうして民俗地図を描きました。そうすると、実は餅なし正月の伝承地というのはむしろ稲作の優越地に存在することが分かりました。そして、もう1つの民俗地図を作ってみました。それは、1日に雑煮を食べるが、2日ないし3日に蕎麦や芋を食べるというものです。これもじつは稲作の優越地に多くあることが分かりました。この場合には、坪井さんのいう餅なし正月には当たりません。なぜなら、蕎麦や芋よりも先に餅を食べているからです。つまり1・2・3日という正月三が日の食習俗を見てみると、坪井説では餅なし正月としてことさら強調されるけれども、じつは1日に餅を食べるか2・3日に餅を食べるかという問題で、蕎麦や芋を食べるというのは変わらないのです。餅なし正月であるところも、餅なし正月でないところも、蕎麦や芋を食べるし餅も食べる。それに、餅なし正月だからといって、完全に餅を拒否して、一年中また一生にわたって餅を食べない、ということはありません。

そういったことを考えると、餅なし正月というものは焼畑を中心とする畑作文化の歴史的痕跡を示すものではないし、また稲作文化に先行する畑作文化の存在を示すものでもないということになります。さらには稲作民によって畑作民が迫害された、だから悲惨な話が生み出されたというものでもないでしょう。むしろ正月儀礼はもっと本来は多様なものであったことを示しており、たとえば、1日に餅、2・3日に蕎麦や芋汁を食べるところもあれば、1日に蕎麦や芋、2・3日に餅を食べるところもあるなど、さまざまな組み合わせパターンが存在します。また、雑煮の中に餅とともに芋などの畑作物を入れたりもします。じつは図2の松本平・佐久平ラインより南の地域は雑煮に餅と芋を一緒に入れるところなんです。だから餅なし正月の伝承がほとんどないのです。

つまり、餅なし正月伝承とは、儀礼食の多様性と複合性を示すものであり、つまりは正月儀礼自体が多様性と複合性を持つものであったことを示しているといえます。坪井説では餅なし正月を深読みしすぎており、その最たるものが餅なし正月と餅正月とがまったく異なった文化のごとく扱っていることにあります。餅なし正月というのはむしろ餅正月の1類型だと思えないと、稲作地の中心にむしろ餅なし正月の伝承が多く見られるという現象は説明できないと思います。それから今日は詳しく述べる時間はありませんが、流行神や家例、また祈願に伴う断ち物など、餅なし正月については考える必要があります。

ということで、最後は駆け足になって十分な説明ができませんでしたが、いちおうこれで私の話を終わらせていただきます。

佐野 安室さんどうもありがとうございました。先ほどの小川さんの発表でも最後のほうに出てきました「食事の楽しみ」という話題がありました。モチモチした食感が日本人は非常に好きだということです。それからやはり小川さんのほうから、畑作・焼畑から水田（棚田）への系譜を、並列・融合の関係から里芋と餅の文化の事例をあげながら発表してもらいましたが、安室さんのほうは稲作文化への志向という中で、その問題を考えてみたいということが指摘されました。次は海からの食文化の発表になります。当初は4本の報告を一括して発表してもらうことを考えていましたけれども、皆様、少しお疲れというかトイレタイムも必要だということで、ここで10分ほど休憩をとりたいと思います。

ではあとお二人の発表を続けたいと思います。愛知大学総合郷土研究所の印南さんよろしくお願います。