

高知県吾川郡池川町椿山における食生活語文化

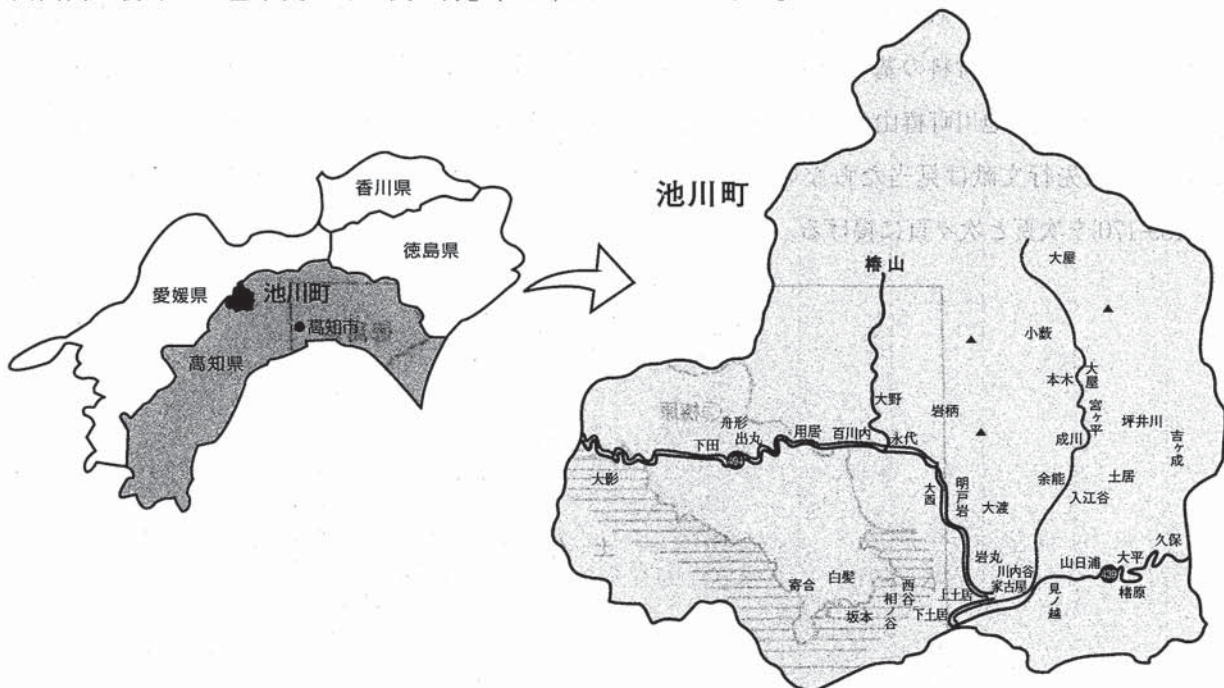
橋尾直和

1. はじめに

筆者は、1998年に発足した「高知女子大学中山間地域総合研究プロジェクト」に所属し、中山間地域の生活語文化⁽¹⁾についての調査研究を行ってきた。その成果は、『中山間地域研究年報』創刊号の「高知県吾川郡池川町方言におけるあいさつことば」(1999)、同第2号の「吾川郡池川町椿山における民具関係語彙」(2000)として掲載している。高知県内の過疎化が進む集落の生活語文化の実態を体系的に記述しておく作業の重要性を感じ、限界集落⁽²⁾として位置づけられる高知県吾川郡池川町椿山の生活語文化の調査を3年かけて実施してきた。

本稿は、生活語文化の中でも、人々の毎日の生活にとって最も根幹をなす食生活語文化にしぼって調査研究の成果を考察したものである。調査地点の吾川郡池川町椿山は、四国山脈の急峻な斜面に集落があり、20数年前まで焼畑農業が営まれてきた、平家の落人伝説のある過疎の集落である。

現在の椿山の戸数は、わずか13戸で、人口は男性が9人、女性が10人の計19人である。池川町の戸数は、1,186戸で、人口は男性が1,180人、女性が1,303人の計2,483人である(いずれも2000年11月30日現在)。インフォーマントは、中西豊子さん(1918年生)である。中西さんは、ご主人(故人)と共に20数年前まで焼畑農業を営まれてきた。いわば焼畑農業の生き証人のような方である。筆者は、本学文学部4回生の福崎敬子と共同で、中西さんの食生活語についての調査に当たった。調査期間は、1999年12月と2000年1月、5月、11月の延べ1週間である。調査方法は、聞き取りによる面接調査法を採用した。資料は、すべてテープに録音し記録・保存している。調査項目は、先行研究である「県西山間〈檜原〉の基本食とその食べ方」(1986)をテキストとした。



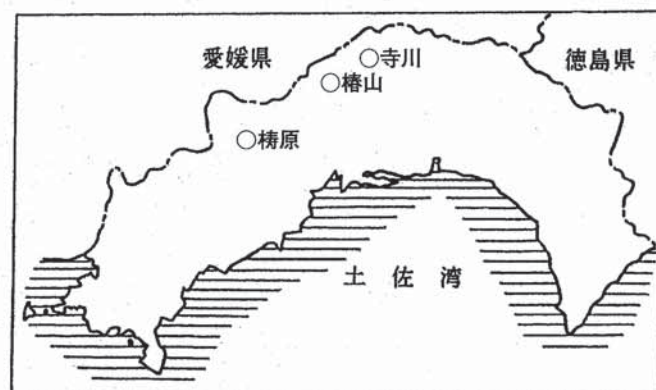
吾川郡池川町椿山の位置

2. 調査内容

高知県内の焼畑が行われていた中山間地域の食生活および食生活語彙を詳細に記述した先行研究として、坂本正夫氏の「県西山間〈禰原〉の食」(『聞き書 高知の食事』1986: pp.108-170)、福井勝義氏の「焼畑の暮らし」(『焼畑のむら』1974: pp.89-166)が挙げられる。先の章に掲げてある「県西山間〈禰原〉の基本食とその食べ方」の表の項目を参照して筆者と福崎が討議を重ね選定し、その項目を基に調査票を作成した。本稿の目的は、焼畑農業が営まれてきた吾川郡池川町椿山の食生活語文化を戦前と現在の実態を比較することにより、その変化を考察することにある。いわば、通時的考察と言える。先行研究においては、共時的考察が中心であり、対象集落の通時的考察は行われていなかった。この問題点を解消すべく、調査票に戦前(昔)、現在(今)の項目を追加して、それらを比較することにより、食生活の変化の実態を記述できるよう工夫した。食べ方についても具体的に聞き取るよう心がけた。

坂本(1986)には、「秘境・寺川の食」(pp.171-178)として、同じく焼畑の集落として土佐郡本川村寺川の食生活の実態の詳細な記述がある。筆者は、土佐郡本川村寺川の食生活文化との比較を行うため、2000年8月に福崎と寺川における食生活語文化の共同調査を実施した。この研究成果は、2000年11月21日に開催された「中山間地域総合セミナー in 池川」(於:池川町役場4F大ホール)において「池川町の活性化のために」と題して発表した。論文は、発表レジュメと同タイトルである「焼畑の集落における食生活語文化の比較—吾川郡池川町椿山と土佐郡本川村寺川の比較—」として、『中山間地域研究年報』第3号(2001)に掲載している。

調査内容については、坂本(1986)に掲げてある「分類、料理名、食べ方、位置づけ(日常食・間食・晴食)、食べる時期(春・夏・秋・冬)」の内容について、まず予備調査を実施した。この結果、分類にあった「こな」か「もち」か、「いも類」か「豆類」かという項目による記述では、形状と種類とが並行して記述されている点に問題があるとし、「主材料」に変更することにした。質問項目の挙げ方は、その「主材料の基の素材」を先に掲げ、次に「加工の仕方」によって分類する方法を採った。なお、吾川郡池川町椿山の食生活語文化についての戦前(昔)と現在(今)とを比較して通時的に記述した先行文献は見当たらない。「県西山間〈禰原〉での基本食とその食べ方」(坂本1986: pp.169-170)を次頁と次々頁に掲げる。



高岡郡禰原町禰原・土佐郡本川村寺川・吾川郡池川町椿山の位置

県西山間〈橋原〉での基本色とその食べ方

● 毎日のように食べる ● 中くらい ・ ごくまれ

分類	料理名	食べ方	位置づけ			食べる時期				
			日常	間食	晴食	冬	春	夏	秋	
つ	とうきび飯	とうきびばかい、米混入	○			●	●	●	●	
	はんばく飯	米、麦混入			○					
	焼ききび		○	○				●	●	
	大	麦飯	麦ばかり、米混入	○					●	●
		小豆飯	小豆混入			○				
		蒸し飯(赤飯)	小豆、もち米混入			○		●	●	●
	ぶ	白米飯				○	●	●	●	●
		赤飯				○	●	●		●
		さばずし	塩さばを塩抜きして使用			○	●			●
		巻きずし	板こぶ、のりなどを使用			○	●	●		●
やあらかもち		小豆、きな粉をまぶす			○		●		●	
ぞうすい	きびのかい	野菜混入	○			●	●		●	
	そばのかい	野菜混入	○			●	●		●	
こ	(とうきび粉) はなごだんご	熱湯に入れる		○		●				
	(小麦粉) しばもち	蒸す			○		●	●	●	
	(そば粉) そばだんご	蒸す、煮るの2種あり			○	○	●	●		
	(ほしかの粉) ほしかもち	"	○	○		●	●			
	(小麦粉) いりもち				○			●	●	
	(そば粉) へらいり				○	●			●	
	灰焼きだんご		○	○		●	●			
な	(小麦粉) いちびだんご	味噌汁に混入	○					●	●	
	(そば粉) いちびだんご	"	○			●	●			
	(はなご) いちびだんご		○			●	●			

分類	料理名	食べ方	位置づけ			食べる時期					
			日常	間食	晴食	冬	春	夏	秋		
こな	そば	手打ちそば			○	●					
		そばのひぼ	○			●					
		そばの茶わん練り	○	○		●	●				
	その他	(とうきび粉) こうせん	○	○		●	●	●	●		
もち	米	もち			○	●	●		●		
		き	とうきびもち	○		○	●	●		●	
		び	たかきびもち			○	●				
		類	こきびもち			○	●				
	ち	あ	あわもち			○	●	●		●	
		わ	よもぎもち			○		●			
いも	か	いももち	もち米混入	○		○	●	●			
		ら	煮いも (いもでんがく)	○			●	●		●	
		い	ほしか		○		●	●			
	も	く	きいも	煮いも (いもでんがく)	○		○	●	●		
			いも汁	○			●	●		●	
		じ	やがいも	煮いも (でんがく)	○					●	
	類	かつしゅう	いも汁	○					●		
			煮いも	○		○	●			●	
			こん	味噌でんがく			○	●	●		●
		にやく	白あえ			○	●	●		●	
			煮しめ			○	●	●		●	
			大豆	味噌	○		○	●	●	●	●
類	大	豆腐			○	●	●	●	●		
		豆腐のしそ漬	○				●	●			
	小	もちのあん			○	●	●	●	●		
豆	赤飯			○	●		●	●			

3. 調査結果・分析および考察

3. 1 調査結果・分析

調査結果として、「吾川郡池川町椿山での基本食とその食べ方」の表を掲げる (pp.5-7)。

通時的な考察を行うために、まず次の項目を設定した。

項目を設定するに当たっては、「食べる時期がいつか (春、夏、秋、冬のいずれか・一年中か)」「位置づけは何食か (日常食か・間食か・晴食か)」「頻度はどうか (毎日のように食べるか・中くらいか・ごくまれか)」を基準とした。

【戦前 (昔)】 (それぞれの頻度)

- (1) 一年中食べていたもの
- (2) 季節限定で食べていたもの
- (3) 日常食として食べていたもの
- (4) 間食として食べていたもの
- (5) 晴食として食べていたもの

【現在 (今)】 (それぞれの頻度)

- (1) 一年中食べているもの
- (2) 季節限定で食べているもの
- (3) 日常食として食べているもの
- (4) 間食として食べているもの
- (5) 晴食として食べているもの

【戦前と現在との比較】

- (1) 戦前は食べていたが現在は食べていないもの
- (2) 戦前は食べていなかったが、現在は食べているもの
- (3) 戦前は一年中食べていたが、現在は季節限定のもの
- (4) 戦前は季節限定であったが、現在は一年中食べているもの
- (5) 戦前は晴食であったのが、現在は日常食のもの
- (6) 戦前は晴食であったのが、現在は間食のもの
- (7) 戦前と現在とで頻度に変化がみられるもの
- (8) 戦前と現在とで頻度に変化が見られないもの
- (9) 戦前と現在とで食べる時期・位置づけ・頻度すべてにおいて変化が見られないもの

【他地域が使用している生活語に関する使用度・理解度】

- (1) 聞いたことがないし、食べたこともないもの
- (2) 聞いたことはあるが (名称は知っているが)、食べたことがないもの
- (3) 聞いたことがないが、その「もの」自体は知っているもの

「他地域が使用している生活語に関する使用度・理解度」を設定した理由は、他の地域と共通点を持っているかどうか、他の地域の生活語がインフォーマントと接触したかどうかを知るためである。

吾川郡池川町椿山での基本食とその食べ方

○毎日のように食べる △中くらい ・ごくまれ

主材料	質問項目	回答	食べ方・その他	食べる時期				位置づけ			
				春	夏	秋	冬	日常食	間食	晴食	
白米 コメ 餅米 モチンゴメ	ハクマイメシ	ンゴハン		昔 今	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○		
	カイ	オカユ		昔 今	・ ・	・ ・	・ ・	・ ・	・ ・		
	スシ	スシ オスシ	ンゴモクとも言い、芋の茎や椎茸、大根 ごぼうなどが入った、ばら寿司	昔 今	・ ・	・ ・	・ ・	・ ・	・ ・		・ ・
	セキハン	セキハン	餅米と小豆	昔 今	・ ・	・ ・	・ ・	・ ・	・ ・		・ ・
	カシワモチ シバモチ	カシワモチ シバモチ	からたちの葉などで包んだ	昔 今		△ △			△ △		
	モチ	オモチ モチ	戦前は正月と神祭の時についた	昔 今				・ ・			・ ・
	ヤーラカモチ	×	聞いたことがない								
大麦 ハンダカムギ 小麦 コムギ	ムンギメシ	ムンギメシ	戦前は小豆を混ぜて炊いていた 今は食べていない	昔 今	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○		
	ハンバクメシ	ハンバク	戦前は白米を混ぜて炊いていた 今は食べていない	昔 今	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○		
	ムシメシ	×	聞いたことがない								
	シバモチ	シバモチ	小麦とよもぎで作った	昔 今		△ △			△ △		
	イリモチ	イリモチ	フライパンのような鉄鍋で作って、山へ 行くときの弁当にした	昔 今	△ △	△ △	△ △	△ △	△ △		
	イチピンダンゴ	×	聞いたことがない								
粟 アワ	アワメシ	アワメシ	今は食べていない	昔 今	・ ・	・ ・	・ ・	・ ・	・ ・		
	アワモチ	アワモチ	特に晴食ということはない 今では食べていない	昔 今	・ ・	・ ・	・ ・	・ ・	・ ・		
	ヨモンギモチ	ヨモンギモチ		昔 今	・ ・	・ ・	・ ・	・ ・	・ ・		
ひえ ヒエ	ヒエメシ	ヒエメシ	ナマヒエというのは聞いたことが あるがスリビエ・ムシビエ・ナマトウキ ビエという言い方は無かった	昔 今	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○		
	コンゴメダンゴ	×	聞いたことがない								
きび キビ	キビメシ	キビメシ	粒をすり割ったキビと、あら炊きした ハダカムギを混ぜて炊いた	昔 今	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○		
	ヤキキビ	ヤキキビ		昔 今		○ △			○ △		
	ハナゴオジャ	×	聞いたことがない								
	ハナゴダンゴ	ハナゴダンゴ	小麦に小豆を入れて作った	昔 今	・ ・	・ ・	・ ・	・ ・	・ ・		
	シロウマノコ	×	聞いたことがない								
	イチピンダンゴ	×	聞いたことがない								
	コーセン	×	聞いたことがない								
	トーキビモチ	キビモチ	餅米にトーキビを入れて作る 戦前は正月や神祭の時だけだった	昔 今				・ ・			・ ・
タカキビモチ	タカキビモチ	餅米にタカキビを入れて作る	昔				・			・	

主材料	質問項目	回答	食べ方・その他		春	夏	秋	冬	日常食	間食	晴食
きび キビ	タカキビモチ	タカキビモチ		今							
	コキビモチ	コキビモチ	コキビだけで餅にする場合と、餅米とコキビを混ぜて餅にする場合があった	昔 今				・			・
そば ソバ	テウチソバ	テウチソバ	寒い時期に作った 今では作らず、買って食べる	昔 今				△	△		
	ソバノヒボ	×	聞いたことがない								
	ソバンダンゴ	ソバンダンゴ		昔 今	○	○	○	○	○		
	ソバノゴキネリ	ソバノゴキネリ	そば粉に、はったい粉を入れて食べた 今は食べない	昔 今	△	△	△	△	△		
	ハイヤケندانゴ	ハイヤケندانゴ	台風になぞらえて「ハイヤケندانゴ吹かじゃー食えん」と言った	昔 今	△	△	△	△	△		
	イチピンダンゴ	×	聞いたことがない								
	ヘライリ	×	聞いたことがない								
大豆 ソイ	ミソ	ミソ オミソ	ミソシルにして食べた	昔 今	○	○	○	○	○		
	トーフ	トーフ	昔は作って食べていたが、今では週に1回買って食べる程度	昔 今				○	○		
	トーフノシソ ソウケ	×	この名称で聞いたことはないが、あるのは知っていた								
	ショーユ	ショーユ	昔は作っていた	昔 今	○	○	○	○	○		
	ヒヤジル	×	聞いたことがない								
小豆 アズキ	アン	アanko		昔 今	△	△	△	△	△		
	ヨーカン	ヨーカン		昔 今	・	・	・	・		・	・
	アカウマノコ	×	聞いたことがない								
	ゼンザイ	ゼンザイ		昔 今	・	・	・	・	・		
さつまいも カニイモ	イモモチ	イモモチ		昔 今	・	・	・	・	・		
	レンガク	×									
	ホシカ	ホシカ	生で干す場合と、茹でて干す場合がある	昔 今				△	△		
	ユンデボシカ	ユンデボシカ	カニイモを茹でて干したものの	昔 今				△	△		
	ホシカモチ	ホシカモチ		昔 今	△	△	△	△	△		
たいも タイモ くきいも クキイモ	レンガク	レンガク	囲炉裏でよく食べた	昔 今	○			○	○		
	イモジル	オトウユ イモンダキ	味噌・蒟蒻・鶏肉などを入れる	昔 今	△	△	△	△	△		
じゃがいも ジャガイモ ンダンシャク	レンガク	×	ジャガイモではない								
	イモジル	オトウユ イモンダキ	味噌・蒟蒻・鶏肉などを入れる	昔 今	△	△	△	△	△		
かしゅー カシュー	レンガク	×	見たことはあるが食べたことはない								
蒟蒻	コンニャク	コンニャク	冬から春にかけてよく作る	昔	△			△	△		

主材料	質問項目	回答	食べ方・その他	今	春	夏	秋	冬	日常食	間食	晴食
蒟蒻 コンニャク	コンニャク			今	△			△	△		
	ミソレンガク	レンガク		昔	△			△	△		
				今	△			△	△		
	シラアエ	シラアエ	豆腐と蒟蒻で作る	昔	△			△	△		
				今	△			△	△		
	ニシメ	ニシメ	大根・昆布・ゴボウ・豆腐なども入れる	昔	△			△	△		
				今	△			△	△		
とち	トチンダンゴ	トチンダンゴ	聞いたことはある								
トチ	トチモチ	トチモチ	聞いたことはある								
どんぐり ドングリ	カシトーフ	×	聞いたことがない								
彼岸花 シレー	ホゼンダンゴ	シレーンダンゴ	殆ど食べたことはなかった	昔	・			・	・		
				今							
くず クズ	クズモチ	クズモチ	戦前で食べたことはなかった 今は、まれに買って食べる	昔							
				今	・	・	・	・		・	
わらび ワラビ	ワラビモチ	×									
せいらん	セイラン	×	聞いたことがない								

◆椿山における食制呼称

質問項目	回答
食事は1日何回とっていましたか？	4回
食事をするそれぞれの時間帯を教えてください。 また、それらをどのように呼びますか。	6-7時 アサメシ 9時 特に名称は無い 14時 オヤトウ 19時 ユーハン
時間に定めのない食事をとっていますか？ とっていれば呼び方を教えてください	オヤトウ アインダングイ
上の様な食事形態は今でも残っていますか？ 無ければ、いつ頃までその形態はありましたか？	残っていない 戦前まで
現在の呼び方で上と異なるものがあれば教えてください。	アサゴハン、ヒルゴハン、ユーハン

(インフォーマント：中西豊子さん 1918年生)

以上の項目にしたがって、分析結果を以下に示す。()内は、主材料を表す。○は、毎日のように食べる、△は、中くらい、は、ごくまれを示す。×は、現在は食べていないことを示す。＝は、頻度が戦前(昔)も現在(今)も変化していないこと、→は、頻度が右のものに変化したことを示す。

「吾川郡池川町椿山での基本食とその食べ方」の戦前(昔)と現在(今)との比較対照表

【戦前(昔)】

【現在(今)】

(1) 一年中食べていたもの

(1) 一年中食べているもの

○毎日のように食べる

○毎日のように食べる

ムンギメシ(大麦・小麦) →×

ンゴハン(白米)

ハンバク(大麦・小麦) →×

トーフ(大豆)

ヒエメシ(稗) →×

ショーユ(大豆)

キビメシ(黍) →×

ソバンダンゴ(蕎麦) →×

ミソ・オミソ(味噌) →△

ショーユ(大豆) =○

△中くらい

△中くらい

イリモチ(大麦・小麦) →×

ミソ・オミソ(大豆)

ンゴキネリ(蕎麦) →×

アンコ(小豆)

ハイヤケンダンゴ(蕎麦) →×

ゼンザイ(小豆)

アンコ(小豆) =△

オトウユ・イモンダキ(じゃがいも)

ホシカモチ(さつまいも) →×

オトウユ・イモンダキ(田芋・茎芋) =△

・ごくまれ

・ごくまれ

ンゴハン(白米) →○

オカユ(白米)

オカユ =・

スシ・オスシ(白米)

スシ・オスシ(白米) =・

セキハン(餅米)

セキハン(餅米) =・

ヨーカン(小豆)

アワメシ(粟) →×

インデボシカ(さつまいも)

アワモチ(粟) →×

クズモチ(葛)

ヨモンギモチ(粟) →×

ヨーカン =・

ゼンザイ →△

イモモチ →×

(2) 季節限定で食べていたもの

(2) 季節限定で食べているもの

○毎日のように食べる

○毎日のように食べる

〈秋のみ〉

該当なし

ヤキキビ (黍) →△

〈冬から春にかけて〉

レンガク (田芋・莖芋) →△

△中くらい

〈夏のみ〉

カシワモチ・シバモチ (餅米) =△

シバモチ (小麦) =△

〈冬のみ〉

テウチソバ (蕎麦) =△

トーフ →○ 一年中

ホシカ (さつまいも) →・ 一年中

インデボシカ (さつまいも) →・ 一年中

〈冬から春にかけて〉

コンニャク (蒟蒻) =△

レンガク (蒟蒻) =△

シラアエ (蒟蒻) =△

ニシメ (蒟蒻) =△

・ごくまれ

〈冬のみ〉

オモチ・モチ (餅米) =・

キビモチ (黍) →×

タカキビモチ (黍) →×

コキビモチ (黍) →×

〈冬から春にかけて〉

シレーンダンゴ (彼岸花) →×

(3) 日常食として食べていたもの

○毎日のように食べる

ムンギメシ (大麦・小麦) →×

ハンバク (大麦・小麦) →×

ヒエメシ (稗) →×

キビメシ (黍) →×

ヤキキビ (黍) →△

ソパンダンゴ (蕎麦) →×

△中くらい

〈夏のみ〉

カシワモチ・シバモチ (餅米)

シバモチ (小麦)

〈秋のみ〉

ヤキキビ (黍)

〈冬のみ〉

テウチソバ (蕎麦)

〈冬から春にかけて〉

コンニャク (蒟蒻)

レンガク (蒟蒻)

シラアエ (蒟蒻)

ニシメ (蒟蒻)

・ごくまれ

〈冬のみ〉

オモチ・モチ (餅米)

(3) 日常食として食べているもの

○毎日のように食べる

ンゴハン (白米)

トーフ (大豆)

シヨーユ (大豆)

ミソ・オミソ (大豆) →△
 トーフ =○
 ショーユ (大豆) =○
 レンガク (田芋・茎芋) →△

△中くらい

カシワモチ・シバモチ (餅米) =△
 シバモチ (小麦) =△
 テウチソバ (蕎麦) =△
 ンゴキネリ (蕎麦) →×
 ハイヤケンダンゴ (蕎麦) →×
 アンコ (小豆) =△
 ホシカ (さつまいも) →・
 インデボシカ →・
 ホシカモチ (さつまいも) →×
 オトウユ・イモンダキ (田芋・茎芋) =△
 コンニャク (蒟蒻) =△
 レンガク (蒟蒻) =△
 シラアエ (蒟蒻) =△
 ニシメ (蒟蒻) =△

・ごくまれ

ンゴハン (白米) →○
 オカユ (白米) =・
 アワメシ (粟) →×
 アワモチ (粟) →×
 ヨモンギモチ (粟) →×
 ハナッゴンドンゴ (黍) →×
 ゼンザイ (小豆) →△
 イモモチ (さつまいも) →×
 シレーンダンゴ (彼岸花) →×

(4) 間食として食べていたもの

・ごくまれ

ヨーカン (小豆) =・

(5) 晴食として食べていたもの

・ごくまれ

スシ・オスシ (白米) =・

△中くらい

カシワモチ・シバモチ (餅米)
 シバモチ (小麦)
 ヤキキビ (黍)
 テウチソバ (蕎麦)
 ミソ・オミソ (大豆)
 アンコ (小豆)
 ゼンザイ (小豆)
 レンガク (田芋・茎芋)
 オトウユ・イモンダキ (田芋・茎芋)
 オトウユ・イモンダキ (じゃがいも)
 コンニャク (蒟蒻)
 レンガク (蒟蒻)
 シラアエ (蒟蒻)
 ニシメ (蒟蒻)

・ごくまれ

オカユ (白米)
 オモチ・モチ (餅米)
 ホシカ (さつまいも)
 インデボシカ (さつまいも)

(4) 間食として食べているもの

・ごくまれ

ヨーカン (小豆) クズモチ (葛)

(5) 晴食として食べているもの

・ごくまれ

スシ・オスシ (白米)

セキハン (餅米)	=・	セキハン (餅米)
オモチ・モチ (餅米)	→・	日常食
キビモチ (黍)	→×	
タカキビモチ (黍)	→×	
コキビモチ (黍)	→×	
ヨーカン (小豆)	→・	間食

◆戦前と現在との比較分析結果

(1) 戦前は食べていたが現在は食べていないもの

ムンギメシ (大麦・小麦)

ハンバク (大麦・小麦)

イリモチ (大麦・小麦)

ヒエメシ (稗)

キビメシ (黍)

キビモチ (黍)

タカキビモチ (黍)

コキビモチ (黍)

ハナゴンドンゴ (黍)

ソバンダンゴ (蕎麦)

ンゴキネリ (蕎麦)

ハイヤケンダンゴ (蕎麦)

アワメシ (粟)

アワモチ (粟)

ヨモンギモチ (粟)

ホシカモチ (さつまいも)

イモモチ (さつまいも)

レンガク (田芋・茎芋)

シレーンダンゴ (彼岸花)

(2) 戦前は食べていなかったが、現在は食べているもの

クズモチ (葛)

(3) 戦前は一年中食べていたが、現在は季節限定のもの

該当なし

(4) 戦前は季節限定であったが、現在は一年中食べているもの

トーフ (大豆)

ホシカ (さつまいも)

インデボシカ (さつまいも)

(5) 戦前は晴食であったのが、現在は日常食のもの

オモチ・モチ (餅米)

(6) 戦前は晴食であったのが、現在は間食のもの

ヨーカン (小豆)

(7) 戦前と現在とで頻度に変化がみられるもの

◇「毎日のように食べる」から「中くらい」に頻度が減少したもの

ミソ・オミソ (大豆) ○→△

ヤキキビ (黍) ○→△

レンガク (田芋・茎芋) ○→△

◇「中くらい」から「ごくまれ」に頻度が減少したもの

ホシカ (さつまいも) △→・

インデボシカ (さつまいも) △→・

◇「ごくまれ」から「毎日のように食べる」に頻度が増加したもの

ンゴハン (白米) ・→○

◇「ごくまれ」から「中くらい」に頻度が増加したもの

ゼンザイ (小豆) ・→△

(8) 戦前と現在とで頻度に変化が見られないもの

◇「毎日のように食べる」で頻度が同じもの

トーフ (大豆) ○=○

ショーユ (大豆) ○=○

◇「中くらい」で頻度が同じもの

アンコ (小豆) △=△

オトウユ・イモンダキ (田芋・茎芋) △=△

カシワモチ・シバモチ (餅米) △=△

シバモチ (小麦) △=△

テウチソバ (蕎麦) △=△

コンニャク (蒟蒻) △=△

レンガク (蒟蒻) △=△

シラアエ (蒟蒻) △=△

ニシメ (蒟蒻) △=△

◇「ごくまれ」で頻度が同じもの

オカユ (白米) ・=・

スシ・オスシ (白米) ・=・

セキハン (餅米) ・=・

ヨーカン (小豆)	・ = ・
オモチ・モチ (餅米)	・ = ・
(9) 戦前と現在とで食べる時期・位置づけ・頻度すべてにおいて変化が見られないもの	
オカユ (白米)	一年中 日常食 ごくまれ
スシ (白米)	一年中 晴食 ごくまれ
セキハン (餅米)	一年中 晴食 ごくまれ
シバモチ (米・麦)	夏 日常食 中くらい
テウチソバ (蕎麦)	冬 日常食 中くらい
ショーユ (大豆)	一年中 日常食 毎日のように食べる
アンコ (小豆)	一年中 日常食 中くらい
イモジル (田芋・じゃがいも)	一年中 日常食 中くらい
コンニャク (蒟蒻)	冬から春にかけて 日常食 中くらい
レンガク (蒟蒻)	冬から春にかけて 日常食 中くらい

シラアエ (蒟蒻)	冬から春にかけて 日常食 中くらい
ニシメ (蒟蒻)	冬から春にかけて 日常食 中くらい

◆他地域が使用している生活語の使用度・理解度の分析結果

(1) 聞いたことがないし、食べたこともないもの

ヤーラカモチ (白米・餅米)	〈禰原〉
ムシメシ (大麦・小麦)	〈禰原〉
イチピンダンゴ (大麦・小麦・黍・蕎麦)	〈禰原〉
コッゴメンダンゴ (稗)	〈寺川〉
ハナッゴオジヤ (黍)	〈禰原〉
シロウマノコ (黍)	〈嶺北地方〉
コーセン (黍)	〈禰原〉
ソバノヒボ (蕎麦)	〈禰原〉
ヘライリ (蕎麦)	〈禰原〉
ヒヤジル (大豆)	〈仁淀川上流〉
アカウマノコ (小豆)	〈嶺北地方〉
カシトーフ (どんぐり)	〈香美郡・安芸郡〉
セイラン (せいらん)	〈吉野川・四万十川源流域〉

(2) 聞いたことはあるが (名称は知っているが)、食べたことがないもの

ワラビモチ (蕨)	〈県内全域〉
-----------	--------

(3) 聞いたことがないが、その「もの」自体は知っているもの

トーフノシソンドゥケ (大豆)	〈禰原〉
-----------------	------

豆腐を赤紫蘇で漬けたものはあったが、インフォーマント自身それを食べたことがない。

3.2 考察

〈食生活の実態〉について考察した結果、以下のような知見が得られた。

戦前に中山間の中でも焼畑農業が営まれていた地域で食べられていた、主材料が麦、稗、黍、蕎麦、粟、彼岸花類のメシ・ダンゴ系は、現在では食べられないようになった。さつまいも類においては、モチ系 (ホシカモチ、イモモチ) のみ食べられないようになった。さつまいも類のホシカ、インデボシカの頻度が「中くらい」から「ごくまれ」になっている。これらに取って代わって、現在では、白米類のソゴハンがよく食べられるようになった。ソゴハン以外は、ほとんど頻度が減少していること

が分かる。戦前にはなかなか手に入らなかった白米の代わりに、他のいろいろな食材で補ってきた食生活から、現在は白米主食の食生活に変容を遂げているとが見て取れる。戦前は食べられていなかったが、現在食べられるようになったものとして、葛類のクズモチがある。相変わらず、トーフ、シューユなどの大豆類がよく摂取されている。大豆類のミソ・オミソ、黍類のヤキキビ、田芋・茎芋類のレンガクが「毎日のように食べる」から「中くらい」へと頻度が減少した。位置の変化については、晴食として食べられていた餅米類のオモチ・モチが日常食に、小豆類のヨーカンが間食になったことが挙げられる。また、戦前は季節限定だった大豆類のトーフ、さつまいも類のホシカ、インデボシカが一年中食べられるようになっている。ただし、頻度に関して大豆類のトーフは「毎日のように食べる」で変わらず、これに対してさつまいも類のホシカ、インデボシカは、先に述べたように「中くらい」から「ごくまれ」に変化している。

さらに、〈食生活語〉の考察を行った結果、以下のような知見が得られた。

まず言えることは、語形変化の実態は観察されなかったことである。音声的变化はまったく見られない。音声の特徴である、ガ行・ダ行に前鼻音が観察されること、共通語の「つ」が「トゥ」と発音されること、「ユ」が「イ」交替すること、「デ」が「レ」と交替することなど、日本語史的に見て古代音を残すものと地域性を持つ音とを合わせもつことなどは、戦前（昔）も現在（今）も変わっていない。意味論的に見て、形式と内容の関係について興味深いのは、材料が異なっても（田芋・茎芋／蒟蒻）「レンガク」という一語で言い表していることである。

4. おわりに

吾川郡池川町椿山の食生活語文化は、戦前の雑穀類、豆類、芋類から戦後の白米中心に大きく変容を遂げていることが分かった。戦前は手作りが中心であったのが、現在は買って食べるものが多くなるなど、食材作りの変容も見られた。保存技術の発達に伴うものも多かったと考えられる。入手のあり方も、戦前は餅米・小豆・砂糖などは、入手困難で貴重品であったが、現在は日常食として食べられるようになっている。

言語変容の実態も地域差を縮め、全国統合化する方向にあるが、それと同様に食生活語文化においても焼畑農業を営んでいた過疎の集落にもその波が押し寄せようとしているのであろうか。筆者は、池川町椿山の食生活の形態は変われども、方言呼称については依然として保守的な力が働いているように思えた。食生活の形態の実態と食生活語との相関関係は、今回の調査においては、確認されなかった。おそらく、高年層においては、食生活語文化の地域差はそう簡単には崩れるものではないであろうと予測される。むしろ、話者が存在しなくなれば、消滅する可能性の方が大きいと言える。

今後の課題としては、土佐郡本川村寺川との比較研究を進めた、高知県における焼畑の集落の食生活語文化の研究が考えられる。

本稿を成すに当たって、中西豊子さんをはじめ、池川町の皆様にはいろいろとお世話になりました。記して感謝申し上げます。

【参考文献】

- 桂井和雄（1955）『土佐山民俗誌』高知市民図書館
- 池川町誌編集委員会（1973）『池川町誌』池川町誌編集委員会
- 福井勝義（1974）『焼畑のむら』朝日新聞社
- 坂本正夫・高木啓夫（1978）『高知県史 民俗編』高知県
- 坂本正夫他（1980）『四国の生業1 農林業』明玄書房
- 山本大編（1982）『高知の研究6 方言・民俗編』清文堂
- 土居重俊・浜田数義（1985）『高知県方言辞典』高知市文化振興事業団
- 「日本の食生活全集 高知」編集委員会編（1986）『聞き書き高知の食事』農村漁村文化協会
- 室山敏昭（1987）『生活語彙の基礎的研究』和泉書院
- 坂本正夫・田辺寿男（1988）『図説日本民俗誌 高知』岩崎美術社
- 民族文化映像研究所（1996）『姫田忠義対談集1 野にありて 目 耳をすます』はる書房
- 近藤日出男（1999）『四国・食べ物民俗学』アトラス出版
- 橋尾直和・近森智子・福崎敬子（1999）「高知県吾川郡池川町方言におけるあいさつことば」（『中山間地域研究年報』創刊号）高知女子大学中山間地域総合研究プロジェクト
- 橋尾直和・坂本正夫・井出幸男・梅野光興・田辺寿男・中村淳子（2000）「吾川郡池川町椿山における民具関係語彙」（『中山間地域研究年報』第2号）高知女子大学中山間地域総合研究プロジェクト
- 橋尾直和・市原隣一郎・坂本正夫（2000）『土佐弁ハンドブック』高知県文化環境部文化環境政策課
- 橋尾直和（2000）『土佐弁ルネサンスー土佐ことば辞典ー』高知県文化環境部文化環境政策課
- 福崎敬子（2001）『高知県における生活語彙の文化言語学的研究ー食生活語彙・あいさつことばを中心にー』（平成12年度卒業論文）高知女子大学文化学部日本語学研究室
- 橋尾直和・福崎敬子（2001）「焼畑の集落における食生活語文化の比較ー吾川郡池川町椿山と土佐郡本川村寺川の比較ー」（『中山間地域研究年報』第3号）高知女子大学中山間地域総合研究プロジェクト

【注】

- (1) 「生活語文化」というタームは、筆者が1998年に中山間地域総合研究プロジェクトに参加した際、「言語文化」の言語に当たる研究対象が生活語であることから名付けたものである。
- (2) 「限界集落」とは、65歳以上の高齢者が人口の過半数を超え、冠婚葬祭を始め田役、道役などの社会的共同生活の維持が困難な状態に置かれている集落のことをいう。
- (3) 方言語彙の表記は、すべてカタカナを用いた。ガ行音・ダ行音に現れる前鼻音は、「ン」で表した。共通語の「つ」に対応する[t^su]の音は、「トゥ」で表した。

（はしお なおかず・本学助教授）