

氏 名 (本 籍)	富 岡 典 子 (愛媛県)
学 位 の 種 類	博士 (学術)
学 位 記 番 号	博課第129号
学位授与年月日	平成17年 4 月21日
学位授与の要件	学位規則第 4 条第 2 項該当 人間文化研究科
論 文 題 目	日本におけるごぼう料理の食文化形成に関する研究
論文審査委員	(委員長) 教授 的 場 輝 佳 教授 水 上 戴 子 助教授 高 村 仁 知 教授 清 水 哲 郎

## 論文内容の要旨

本研究は、日本の栽培作物のひとつである“ごぼう” (*Arctium lappa* LINN. 英名 edible burdock) が、古代より日本独自の生活文化として、世界に類を見ない日本固有のごぼう食文化を形成してきたことに着目し、外国原産のごぼうが日本において定着し、料理の食材として発達・普及していく過程を明らかにしようとしたものである。

第1章(序論)では、日本の栽培作物のひとつである“ごぼう”が、古代より日本独自の食文化を形成し料理の食材として普及していく過程を解明することが、日本の生活文化の研究に寄与できることを述べ、本研究の位置づけを行っている。

第2章では、日本料理の発達を検証することを目的に、第1節では、日本人固有の信仰である神社の神饌が、日本人の古代的食生活の内容を知る研究資料の一つとなりうることを述べている。第2節では、第1節の仮説に基づき、日本文化発祥の地と考えられる奈良盆地東南部のムラの秋祭りを中心にして、祭りに伝承される神饌の調理・調製法、供え方、供し方について調査している。その結果、神饌は熟饌(調理神饌)と生饌(丸物神饌)から構成されていることを明らかにし、秋祭りの熟饌として多量に供えられた高盛りの飯は、食物域以上の象徴的価値を持った精神的に重要な食べ物として、秋祭りの中核となるものであることを示唆している。第3節では、秋祭りとしては社格および祭礼規模が大きい談山神社の嘉吉祭の神饌「百味の御食」を調査したところ、仏式が多く取り入れられている神饌であることを提示し、その神饌の調理・調製法、供え方について考究している。さらに、第4節では、年頭の行事食である奈良の雑煮およびお節料理の原型と考えられる饗応料理の形式を調べる

ことにより、正月行事食の由来およびその意義を明示している。

第3章では、前章の奈良盆地東南部の秋祭りおよび正月祭事について調査した結果を基に、正月祭事において、畑作物のごぼうが正月祭事に不可欠の供物として供えられることの意味を明らかにするために、その調理・調製法、供え方、供し方を観察している。その結果、供物の調製法は各ムラ（共同体）により固有の形態で伝承されていたが、ムラに共通して、ごぼうが大豆と組み合わせられて料理され供えられていることから、ごぼうは畑作儀礼の根幹を成す価値ある作物であることを論考している。

第4章では、日本におけるごぼうの渡来時期・栽培化・利用の沿革・産地について検討している。その結果、日本野菜を代表するごぼうは、中央アジア原産のキク科の二年生草本であり、ごぼう属の植物はヨーロッパからアジアにかけて6種の存在が認められているが、葉柄や根部を食用にするのは *Arctium lappa* LINN. (英名 edible burdock) 一種に限られることを示している。さらに、ごぼうという和名が漢字の牛蒡の呉音からきていることから、中国で栽培したものが日本へ渡来したと推定している。次に、日本におけるごぼう利用の沿革について以下のように論じている。考古学資料によると、鳥浜貝塚（福井県）から栽培植物としてごぼう種子が確認され、栽培の開始が縄文時代にまで遡ると推定している。また、文書資料を参考にすると、その記録の初見は『新撰字鏡』に「悪実」、『本草和名』には「悪実、牛蒡」と記述され、その利用目的は「薬用」としている。料理としては、平安時代の『倭名類聚抄』に初めて「野菜」として記載されるようになり、南北朝時代の『庭訓往来』には「煮染牛房」が、室町時代の『北野社家日記』には「タタキ牛房」の調理法が出現し、その後の『松屋会記』になると「雑煮、汁物、和え物、煮物、香の物、茶菓子」など種々の料理に供されるようになるとともに、江戸時代には日本各地に固有の形質をもった栽培品種が出現し、「大浦ごぼう」「八幡ごぼう」「伊予ごぼう」などが名産物として記録されていたことを示している。また、日本で「ごぼう」と称して食材に利用される植物の種類には、ごぼう属の他にごぼうによく似た日本原産の野生植物であるオヤマボクチ属、アザミ属の食習慣があることも明らかにしている。このように、ごぼうは食用植物として日本において独自に発達した野菜であり、ごぼうの特性である香りと食感を生かした多彩な調理法が工夫されて、料理として発達した過程を論考している。

第5章では、日本においてごぼうの食文化が普及していく過程を明らかにするために、日本各地に伝承されているごぼうを食材とした料理について地域的分布を基に検討している。その結果、日本の各地域には、正月、盆、祭り、行事、儀礼（慶事・仏事）にごぼう料理が伝承され、その料理は、煮物、けんちん汁、たたきごぼう、きんぴらごぼうの順に多く、これらは主に正月料理として供せられていたことを明らかにしている。さらに、「たたきごぼう」は近畿地方を中心に、「きんぴらごぼう」は関東以北に普及していたことを明らかにし、伝統食としての「たたきごぼう」と「きんぴらごぼう」は日本の西と東の食文化を代表する料理であることを示唆している。また、民間伝承におけるごぼう

の食習慣のなかには、ごぼうを病気の治療や滋養のあるものとして日常的に利用する事例が認められ、ごぼうは栄養・強壮のある食品として、その価値が高く評価されていることも明らかにしている。さらに、第3章において、正月祭事にごぼうが神饌の中核として供えられたのは奈良県を中心にした近畿地方であり、また、第4章で文書資料に記載されたごぼう利用の沿革から考えると、ごぼう料理は近畿地方を中心に発達し、日本各地に普及したと推論している。

第6章では、儀礼食物としてのごぼうの価値について検討している。その結果、ごぼうが正月祭事に不可欠の供物として供えられ、大量に消費される習俗のなかには、五穀豊饒と子孫繁栄を願うとともに、“この一年、病気を予防し健康を維持する”という栄養および薬効としての効用を得る目的があったと述べている。第5章で提示した民間伝承におけるごぼうの食習慣の中には、ごぼうを病気の治療や滋養のあるものとして日常的に利用する事例が認められたことから、このような習慣について江戸時代に発達した本草学と比較検討したところ、本草書にはごぼうの種子や根茎には栄養・強壮がある食べ物として、その食品価値が高いとの記述を見出し、本草学が日本人のごぼうの食習慣形成に大きな影響を及ぼしたことを明らかにしている。さらに、現地調査を基に、近畿地方周辺にごぼうを中核とした儀礼が展開されていた事例を精査し、佐々木高明氏が『稲作以前』で推定した“近畿地方に北方系の焼畑農耕文化が存在した”とする仮説を実証し裏付けている。

第7章の第1節では、ごぼう・里芋の儀礼食物の調理・調製法として現出した大豆の利用法から、日本における大豆調味料文化の発達について検討している。その結果、儀礼食物の調理・調製法である「きな粉をまぶす、大豆の汁をかける、枝豆をくるむ」など、一連の大豆を利用する儀礼的な作法は、日本料理の基本調味料ともいえる味噌および醤油の伝統的な使い方に類似し、わが国の大豆調味料文化の基底になったとする説を提示している。また、第2節では、この説を発展させて、伝統的な日本料理である田楽料理の発達について検討している。その結果、従来の文書資料に記述された稲作儀礼から発達したとする田楽料理の説を再考し、その出発点は畑作物の里芋・こんにゃく・ごぼう・大豆の豊饒を祈願する儀礼に神饌として供えられた形が原初であり、田楽料理は畑作儀礼から発達したことを示唆している。

第8章では、ごぼうの薬効と栄養について、民間伝承の事例および本草書の記述事項を基に検証している。その結果、民間伝承には、“ごぼうは病気を治療するとともに、健康増進のための食べ物”として、江戸時代から現代まで継承されている食習慣であることを明らかにしている。さらに、本草書と民間に伝承されていたごぼうの薬効とその使い方には類似性があることから、本草の知識がごぼうの食習慣と合致したものが、薬効をもつ食べ物として普及した可能性が高いと述べている。また、最近の研究成果によると、ごぼうは抗菌作用および抗血糖作用、抗腫瘍物質などを含む薬理作用があることが明らかにされており、現代、機能性食品として評価されている多くの事例が、かなり以前から認識されていたことを指摘している。

第9章では、各章で検証および明示した結果を基にして、外国原産のごぼうが、日本固有の食文化として発達・普及し、ごぼうの食文化を形成した要因について総括している。すなわち、外国原産のごぼうが、日本の栽培作物のひとつとして日本人の食生活に受け入れられ、料理の食材として発達・普及したのは、古代より、畑作儀礼の根幹を成す作物として、薬用として、ごぼうの食品価値が高く評価され、日本においてはきわめて重要な食材であったこと、また、栄養・薬用としての効用を得るために根茎・種子・葉のすべてを利用することにより、ごぼうの調理特性を生かした多彩な料理が工夫されたこと、さらにごぼうによく似た日本原産の野生植物アザミ属の食習があったことなどが日本におけるごぼうの食文化を発展させた主な要因であり、現代では新たに、ごぼうは薬理作用をもつものとしてその価値が再評価されつつあることから、現代における機能性食品としての有効利用が期待されると言及している。

## 論文審査の結果の要旨

新しい「食生活指針」（文部科学省、厚生労働省、農林水産省）は、栄養面に対する提言に加えて、日本型食生活の再評価を求め、地域固有の風土で培われた独自の食嗜好（食文化）の重要性を指摘している。米を主食とし、魚類、豆類、芋類、野菜類などを副食とした日本型食生活の原形は弥生時代にみられ、飛鳥・奈良時代には現代に匹敵する豊富な食材が登場していたと考えられている。近年、ガン、老化、生活習慣病の予防には、十分な野菜類の摂取が推奨されている。種々の野菜類のなかで、“ごぼう”（*Arctium lappa* LINN. 英名 edible burdock）は、日本人の食生活の多彩な料理献立に登場するが、その特異な風味と食感から、諸外国の食生活の献立ではあまりみられない。

本研究は、古代より日本人の生活において、ごぼうが世界に類を見ない日本固有のごぼう食文化を形成してきたことに着目し、外国原産のごぼうが日本においてどのようにして定着し、料理の食材としてどのように発展し普及してきたのかを明らかにしようとしたものである。本論文は、9章8節から成る。

第1章（序論、2節）では、日本の栽培作物のひとつである“ごぼう”が、古代より日本独自の食文化を形成し料理の食材として普及していく過程を解明することが、日本の生活文化の研究に寄与できることを述べ、本研究の位置づけを行っている。

第2章では、日本料理の起源を探るために、第1節では、日本人固有の信仰である神社の神饌が、日本人の古代的食生活の知る有効な資料に成りうることを示している。第2節では、第1節の仮説に基づき、日本文化発祥の地と考えられる奈良盆地東南部の秋祭りに焦点を合わせ、祭りに伝承される神饌およびその調理法や供え方などを調査したところ、神饌は熟饌（調理神饌）と生饌（丸物神饌）から成り、種々の神饌のなかで高盛りの飯は秋祭りの熟饌として精神的に重要であることを示唆している。第3節では、社格および祭礼規模が大きい談山神社の嘉吉祭の神饌「百味の御食」は、仏式が多く取り入れられた神饌であることを見出している。さらに、第4節では、年頭の行事食である奈良の雑煮およびお節料理の原型と考えられる饗応料理の形式を調査し、正月行事食の由来およびその意義を示している。本章の研究結果は、種々の食べ物に祭りにや正月行事などの神饌に供せられることにより、特定の食材や料理が伝承されて行くことを実証的に示した成果として興味深いものがある。

第3章では、前章の奈良盆地東南部の秋祭りおよび正月祭事についての調査結果を基にして、各地の正月祭事における供物の調理法や供え方などを詳細に検討したところ、各ムラ（共同体）に共通して、ごぼうと大豆を組み合わせて料理が供えられていることを見出し、畑作物のごぼうが、正月祭事に不可欠の供物であることを示している。本章の研究結果は、昔から、ごぼうは大豆とともに価値あ

るものと認識され、畑作儀礼の根幹を成す作物であることを示唆した成果として意義がある。

第4章では、中央アジア原産のキク科の二年生草本であるごぼうの渡来時期、栽培化、利用の沿革、産地などについて検討している。その結果、考古学資料によると少なくとも縄文時代に中国から渡来したこと、また、文書資料によると9世紀から10世紀に薬用として使用されていた記録があること、平安時代にはじめて野菜としての記述があり、南北朝時代以降多彩な料理が登場すること、江戸時代には、種々の日本固有の栽培品種がみられることを明らかにしている。さらに、ごぼうと称して食材に利用してきた種類には、ごぼう属の他にごぼうによく似た日本原産のオヤマボクチ属やアザミ属の野生植物もあったことも明らかにしている。本章の研究結果は、外来植物であるごぼうが、日本人の食生活に根付いて普及してきた歴史を、料理の変遷に焦点を合わせて明らかにした成果として価値がある。

第5章では、ごぼうの食習慣が発展・普及していく過程を明らかにするために、日本各地に伝承されているごぼうを食材とした料理について詳細に調査している。その結果、日本の各地で、正月を中心に、盆、祭り、儀礼（慶事・仏事）などにごぼう料理が伝承され、その料理は多彩であることを示している。また、「たたきごぼう」は近畿地方を中心に、「きんぴらごぼう」は関東以北に普及していたことを見出し、これらは、古来から日本の東西の食文化を代表する料理であることを示唆している。さらに、聞き取り調査を行ったところ、日常の食生活のなかで、ごぼうは病気の治療や滋養のある食材として伝承されていたことが判り、昔から、ごぼうは健康増進に価値ある食材として高く評価されていることを明らかにしている。また、ごぼう料理は近畿地方を中心に発達し、日本各地に普及したとも推論している。本章の研究結果は、ごぼう料理の地域分布と食文化との関係を示した成果として意義がある。

第6章では、ごぼうが他の作物に比べて儀礼食物としてどのような位置づけにあったのかを検討したところ、ごぼうは正月祭事に不可欠な供物で、これが大量に消費される食習慣の背景には、五穀豊饒と子孫繁栄の祈願に加えて、健康増進に対する栄養および薬理効用を得る目的があったことに特徴があると指摘している。また、江戸時代に発達した本草学が、ごぼうの種子や根茎には栄養・強壮効果があることを啓発したことにより、日本人のごぼうの食習慣の普及に大きな影響を及ぼしたことを明らかにしている。さらに、古くから近畿地方にごぼうを中核とした儀礼が展開していたことを見出し、稲作が行われる以前に、近畿地方周辺でごぼうを中心とした北方系焼畑農耕文化が行われていたことを示唆している。本章の研究結果は、祭礼の食物としてのごぼうの位置づけと価値を示した成果として興味深いものがある。

第7章の第1節では、儀礼食物としてのごぼうや里芋の料理に、大豆が利用されていることに注目し、その意義について検討している。その結果、“きな粉をまぶす、大豆の汁をかける、枝豆をくるむ”など、調理方法が今日の基本調味料ともいえる味噌および醤油の伝統的な使い方に類似し、儀礼

食物における大豆の使われ方が、わが国の大豆調味料文化の基底になったとする説を提唱している。また、第2節では、この説を発展させて、伝統的な田楽料理の発達について検討し、田楽料理は従来から提唱されている稲作儀礼から発達したのではなく、畑作物の豊饒を祈願する儀礼に神饌として供えられたのが原初で畑作儀礼から発達したことを示唆している。本章の研究結果は、儀礼から発達した根菜類の料理に対して調味料としての大豆の関わりについて考察したもので価値がある。

第8章では、民間で伝承されている事例と本草書を精査・抽出し、ごぼうの薬効と栄養性について、成分特性および効果を系統的に検証している。その結果、本草書と民間に伝承されていたごぼうの薬効とその使い方には類似性があること、また、その内容には今日の最先端科学で明らかにされている抗血糖作用をはじめ多様な薬理作用と共通するところが多いことを見出し、江戸時代、本草の知識が、今日のように健康増進を願う当時の人々の食生活に、ごぼう料理が普及する役割を演じた可能性があることと指摘している。本章の研究結果は、ごぼうの薬効と栄養性の歴史的背景について明らかにした成果として価値がある。

第9章では、各章で検証および明示した結果を総括し、本研究課題に対する結論を述べている。

以上、本研究は、外国原産のごぼうが、外国では食材としてあまり利用されていないにもかかわらず、日本において世界に類をみない固有のごぼう食文化がどのようにして形成して定着し、料理の食材として発展し普及してきたのかを明らかにするために、精力的な現地調査と丹念な図書資料の精査を実施し、系統的かつ総括的な検討を行ったものである。その結果、以下のことを明らかにした。①外国原産のごぼうが日本人の料理食材として普及したのは、昔から畑作の儀礼行事において神饌として供えられることによって永く伝承されていたこと。②古代より、ごぼうは薬効がある作物として認識されていたこと、また、ごぼうに似た日本原産の野生植物を食する習慣があったことなどが、多彩な料理が工夫されるきっかけになったこと。③江戸時代に展開された草本草学の書物に、ごぼうの薬効や栄養性および処方について詳細な記述があり、これが今日のように健康増進を願う当時の人々の食生活に、ごぼう料理が普及する役割を演じた可能性があること。本研究成果は、日本におけるごぼう料理の食文化形成のみならず、食文化全般の更なる研究の有益な情報を提供するものである。また、本研究は、(財)日本食生活文化財団から3度の研究助成を受けており、一連の研究成果は調理科学に関連する学会等で高く評価されている。よって、本論文は、奈良女子大学博士(学術)の学位を授与するのに十分な内容を備えているものと判断される。