

堅果食の地域的な類似性に関する文化地理学的研究

和田 稜 三 *

I. はじめに

日本の堅果食¹⁾に対する研究が本格化したのは第二次世界大戦後のことであり、考古学²⁾、文化人類学³⁾、文化地理学⁴⁾、民俗学において進められてきた。文化地理学は堅果食文化の特色と拡散及び地域差に対して比較検討を加えた⁵⁾。しかし、グローバルな視点からの比較研究は、進んでいない。また、堅果食文化の地域的な類似性については、伝播論で解釈されてきたきらいがある。タンニンの多いドングリ類(以下、ドングリという)を盛んに食べるのは、日本、韓国である。かつてカリフォルニアでも盛んに食べられた。トチノミを食用にしたのは、日本とカリフォルニアである。砂栗(砂や土とともに穴で貯蔵し、祭儀に供した生栗)食は、日本と韓国が盛んである。本稿は、日本・韓国・米国の堅果食文化にかかる地域的な類似性を自然環境への適応という視点から、再検討したものである。

II. 日本のドングリ・トチノミ・砂栗食

1. 生態系の規制と食習俗の分布

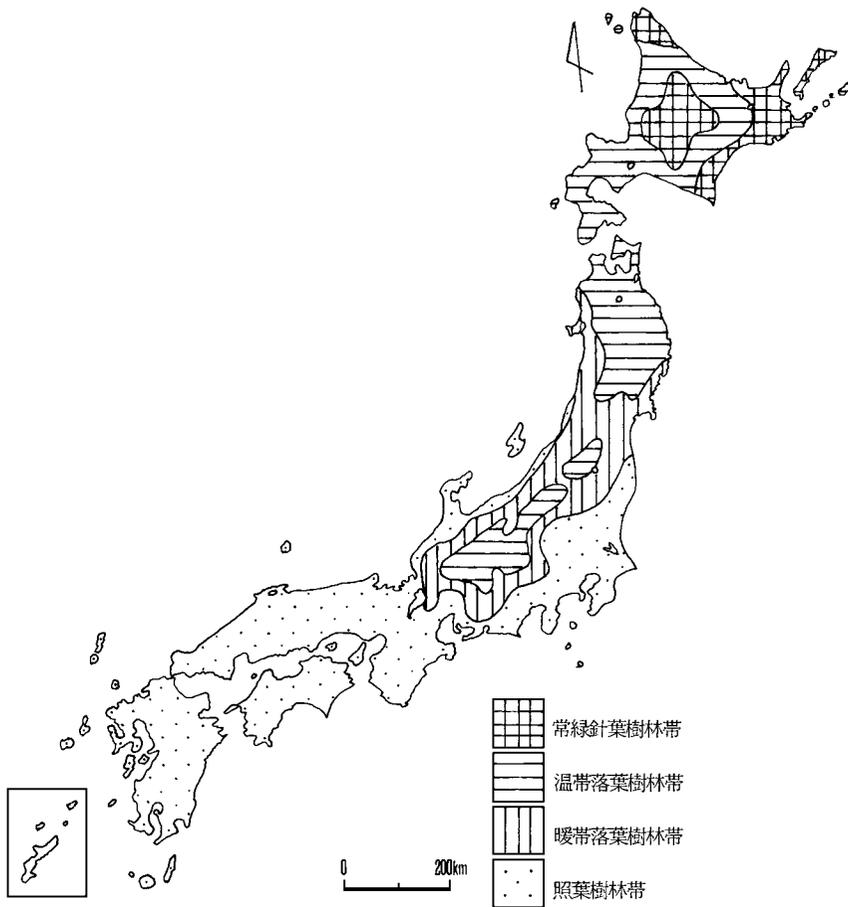
日本列島の森林生態系は、常緑針葉樹林帯、温帯落葉樹林帯、暖帯落葉樹林帯、照葉樹林帯に区分される⁶⁾(第1図)。コナラ属(*Quercus*)のナラ類などは落葉広葉樹林帯で、カシ類は照葉樹林帯で産出される。トチノキ属(*Aesculus*)は、小樽市から九州地方中部に分布する⁷⁾。奥羽・出羽山地はブナ林、北上高地はナラ林が卓越する⁸⁾。クリ属(*Castanea crenata*)は、石狩平野から九州地方南端に分布し、暖帯と温帯の間帯を形成する⁹⁾。

東北日本ではナラ類、西南日本ではイチイガシ・アラカシに特化していた。今日、ドングリ食の中心は、北上高地、四国山地東部(南側)、天草・球磨・日向地方である。かつて中部山岳地帯や対馬島でも食用に供された。アイヌ民族もミズナラやカシワを食用にした。奈良県奥吉野地方では、ナラノミとカシノミを食用にした。トチノミ食の中心は濃飛加越国境地域と但馬地方であり、朝日山地から冠山山地に分布する。一方、北上高地のトチノミ食は、ほぼ消失した。砂栗食は、かつてクリの分布とほぼ等しく広範な地域で見られた

* 京都外国語大学非常勤講師

キーワード：日韓米、堅果食、適応、技術、類似性

Key words: Japan Korea and America, Nut Foods, Adaptation, Skill, Resemblance



第1図 日本列島の森林生態系

資料：吉良竜夫 (1971) 105-141 頁から作図した。
(沖縄は亜熱帯林として区分される)

が、衰退・消失期を迎えている。

2. ドングリの加工食品とアク抜き技術及び貯蔵技術の形態・分布・展開

ドングリ加工食品は、機能と形状という点から、主食補完型と副食型に分けることができる¹⁰⁾。前者は食べる段階で粉粒型、後者は凝固型をしている。主食補完型はドングリコウセン、ドングリモチ、ドングリメシなどに分類でき、ほとんどがナラノミ製である。一方、アイヌ民族には、ニセウ・ラタシケブ(サケのアラ・マメ・キワダとの煮込み)という

混食型、ニセウ・シト(ドングリ団子)、ニセウ・チョッケ・ブ(ドングリ餅)などの加工食品がある¹¹⁾。ドングリコウセンには呼称のないことがあり、シダミ(ナラノミを指す)はドングリコウセンを指した。ホソノコやカシノコも粉の状態で食べられるが、たんにホソヤカシと呼ぶことはない。シダミコウセンは、北上高地に分布する。ドングリモチやドングリメシには、ドングリと穀物との混合型がみとめられる。ナラコウズケやナラモチ¹²⁾(中部山岳地帯)はアワやヒエなど雑穀との混

合型、シダミモチ（北上高地）、カシモチ（四国山地）、カシメシ（長崎県厳原町）はコメとの混合型である。一方、副食型は、北上高地のシダミモチ（プルプルした凝固型加工食品）と四国山地のカシドーフ及び九州地方のカシノミコンニャクに大別され、偏在する。西南日本の副食型は、朝鮮起源であると思われる¹³⁾。シダミモチは、黄な粉やハチミツをつけて食べられる伝統的な食品である。カシドーフやカシノミコンニャクは、酢味噌や朝鮮由来のニンニク味噌などのツケ汁で食べられ、法事などの際に供されることがある。

アク抜き技術は、加工食品によって異なる。ドングリコウセンやドングリモチは、ドングリが粒の状態の時、水さらし、加熱処理、加灰処理のいずれかが行われる。加熱処理は、北海道から奥吉野地方に分布する。北上高地や中部山岳地帯では、加熱処理の際、筒状の煮沸用補助具が用いられる。加灰処理は北海道から奥美濃地方に分布し、加熱処理と同時進行する。加灰処理は、カシノミに適應されない。加熱処理と加灰処理の対象になるのは、北海道と東北地方の一部ではカシワを含むが、たいていはナラノミである。副食型は、粉の状態、水さらしにされる。布袋を使ってドングリの澱粉を揉み出し、それを沈殿させるので、アク抜きと澱粉抽出の効果が得られる。シダミモチには、加灰処理と水さらしが併用される。アイヌ民族は、加熱処理、加熱・加灰処理、凍結、融解、脱水、蛋白質の吸着、食用土の付着という多様な方法を採用した。アク抜き技術は、「粒＋加熱処理型」「粒＋加灰処理型」「粒＋水さらし型」「粉＋水さらし型」「製粉＋水さらし型」に分類できる。「粉＋水さらし・加灰処理型」は希少である。

加熱処理は土器、水さらしは棚・カゴ・布袋の利用が考えられる。アク抜き技術の分布には、東西差がみとめられる。

ドングリの貯蔵技術には四形態があり、それらは加工食品と対応し、地域差がみとめられる。ドングリを粒の状態、煮沸（虫殺し¹⁴⁾してから乾燥・貯蔵する、「粒＋煮沸・乾燥型」からはシダミコウセンやシダミモチが加工され、北上高地に分布する。この方法はドングリを30～40年間貯蔵することができ、最古の貯蔵形態であると思われる。粒を乾燥・貯蔵する、「粒＋乾燥型」からは主に主食補完型の食品が加工され、全国に分布する。アク抜きした粉を乾燥・貯蔵する、「製粉＋乾燥型」からは、副食型が加工される。粒を河川縁で短期間貯蔵する、「粒＋水中型」はかつて長崎県対馬島でみられ、カシメシやカシモチに加工された。

3. トチノミの加工食品とアク抜き技術の

形態・分布・展開

トチノミ加工食品は形状と食品の新旧から三形態に、また機能という点から主食補完型と副食型に分けることができる。トチのコザワシやサワシドチは、混ぜ物がなくトチの粉だけで加工され、濃飛加越国境地域を中心に分布する。トチノミと穀物を加工してモチにしたトチモチは、元来は信越のトチアンボや四国山地のトチダンゴのように雑穀（モチアワなど）との混ぜ物であった。その後、トチノミとモチイネとの混合であるトチモチに変容した。北上高地のトチコガケは粒の状態、加工し、黄な粉をつけて食べる。これも混ぜ物のない加工食品である。副食型には北上高地のトチのハナがあり、シダミモチと同じ方法で加工される凝固型である。トチノミは、ほ

とんどの地域で、火と煙の効果が得られるツシという屋根裏の空間で貯蔵された。

トチノミには、強烈に苦い非水溶性のサポニンやアロイン、タンニンが含まれる。アク抜き技術は、加工食品によって異なる。トチのコザワシは、粒を煮沸してから粉にし、トチダナという棚の上で水さらしにされる。サワシドチは、粉にしてトチダナで水さらしにされる。トチダナでは、トチノミのオニ皮の溶液、柿渋液などが添加される。トチアンボやトチダンゴ及びトチモチは、トチノミの小片を水さらしにしてから、加灰処理される。トチノミと灰をまぶす時は熱湯で練り合わすが、熱くない灰汁につけることもある。トチコガケは、粒の状態、加熱処理と加灰処理が同時に行われる。トチのハナは、粉の状態、水さらしと加灰処理が同時に行われる。加灰処理には、ナラ・カシなど雑木林の灰が不可欠である。アク抜き技術は、「粒＋加熱処理型」「粒＋加灰処理型」「粉＋水さらし型」「粒＋水さらし型」に大別され、複数の形態が組み合わされた。

4. 砂栗の貯蔵技術形態と分布及び食制

江戸時代には、すでに砂栗のあったことが知られている¹⁵⁾。生栗の鮮度を保ち虫害を減ずるため、砂や土などが中間材として利用された。秋田・岩手県では、げっ歯類からの被害を避けるため、杉の葉が用いられた。東北地方では屋内に貯蔵穴を設けるか、庇や屋根を利用した。屋外の場合、畑、斜面、庭、軒下で貯蔵された。山陰地方では、山地斜面の横穴で貯蔵された。伝統的な穴貯蔵は、やがて容器による貯蔵へ変容していった。

砂栗は、正月を始めとする節分や雛の節句などの祭祀に用いられた。ハガタメもそのひ

とつであった。砂栗はケの時ばかりでなく、ハレの際には儀礼食として欠かせなかった。特に新年には、生栗を食べることによって新しい命を吹き込み¹⁶⁾、かつ健康を祈願しようとするねらいがあったと考えられる。

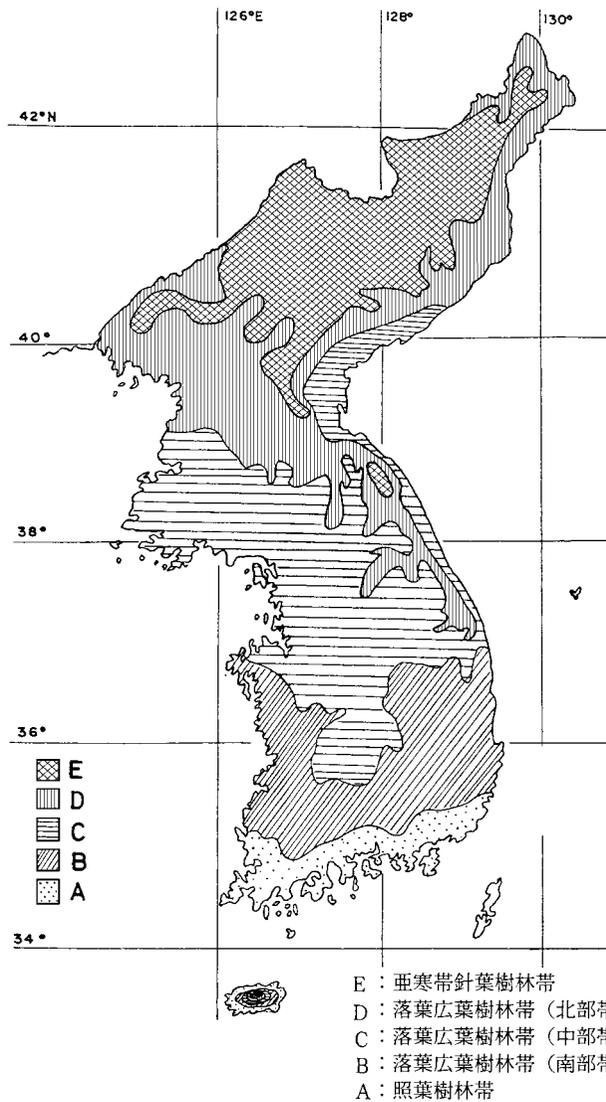
III. 韓国のドングリ・砂栗食

1. 森林生態系の規制と食習俗の分布

朝鮮半島の森林生態系は、五つに分類される¹⁷⁾ (第2図)。コナラ、クヌギなどは、太白 (*Taebek*) 山脈東北部を中心とする冷温帯落葉広葉樹林帯で産出される¹⁸⁾。クリも同じ樹林帯の標高 100～1,100メートルに分布する。ドングリ食は全国に分布するが、食べられたのは落葉樹の堅果であり、澱粉の含有量が多いコナラ (*Seoksiri*) が好まれる。

2. ドングリの加工食品とアク抜き技術及び貯蔵技術の形態・分布・展開

ドングリ加工食品は機能と形状から主食補完型と副食型に分けることができ、前者が粉粒型であるのに対して、後者は凝固型である。主食補完型はドングリコウセン (*Totori-Pam*)、ドングリメシ (*Totori-Pab*)、ドングリモチ (*Totori-Ttok*) に大別される。*Totori-Pam* は太白山脈東北部に偏在し、*Totori-Pab* や *Totori-Ttok* はそれ以南にも広く分布する。*Totori-Pam* には呼称がないことがあり、たんにドングリ (*Totori*) と呼ばれる。*Totori-Ttok* や *Totori-Pab* には、ドングリと稲作 (モチ、ウルチ米) との混合がみとめられるが、雑穀との混合は確認できない。凝固型のドングリコンニャク (*Totori-Mook*) は、ヤンニョムジャンという醤油をベースにした、韓国独特のツケ汁で食べられる。*Totori-Mook* はケの際ばかりでなく、かつての農山村



第2図 朝鮮半島の森林生態系

資料：YIM, Y. J. and KIRA, T. (1975), 85 p. による。

では祭事の際にも供されることがあった。

アク抜き技術は、加工食品に対応する。主食補完型加工食品は、粒の状態で主に加熱処理され、水さらしが加わることもある。太白山脈東北部を中心とする地域では、加熱処理の際、煮沸用補助具が用いられた。加熱処理の分布は、*Totori-Pab* と *Totori-Ttok* の分布に

ほぼ一致する。*Totori-Mook* は、粉の状態の水さらしにされる。アク抜きの際、布袋を使って澱粉を揉み出し、それを沈殿させる。以上、アク抜き技術はそれぞれ「粒+加熱処理型」「粒+水さらし型」「粉+水さらし型」「製粉+水さらし型」に分類でき、加熱処理は北方に偏り、水さらしは全国に分布する。

ドングリの貯蔵方法には四つの形態があり、加工食品と対応する。貯蔵形態にも、地域差がみとめられる。*Totori-Pam* は「粒+煮沸・乾燥型」と対応し、ドングリを長期間貯蔵することができた。主食補完型は主に「粒+乾燥型」と対応し、広範な地域で採用された。*Totori-Mook* は「製粉+乾燥型」と対応し、広範な地域で採用された。小川や水を貯めたタライで貯蔵する、「粒+水中型」は冬季に河川が凍結しない、中・南部の地域にみられ、*Totori-Mook* に加工される。

3. 砂栗の貯蔵形態と分布及び食制

高麗時代には、すでに砂栗食があった¹⁹⁾。砂や土、松葉が、中間材として利用された。今日、露天市場で生栗を簡単に購入できるので、家庭で生栗を貯蔵しなくなった。砂栗食は、衰退の兆しはなく、全国に分布する。

太白山脈東北部では、貯蔵穴に井桁構造をなす木組みを架け、その中に生栗・紙・土を順に入れた。貯蔵穴には一定の空間が確保され、保温性が保たれたばかりでなく、トウモロコシ殻などの藁束を挿入することで、クリの出し入れを容易にした。貯蔵穴の利用例は、韓国の方が高い割合を示す。太白山脈東北部や小白 (*Sobek*) 山脈沿いの地域では、貯蔵穴が台所やオンドルの焚き口付近に設けられた。貯蔵穴は、クリが凍るのを防いだ。貯蔵穴が畑や軒下に掘られることは、日本よりも少ない。冬寒冷のため、屋内貯蔵が優先された。生栗を薄焼きの陶製容器に入れて貯蔵する伝統があったが、最近では見られない。

砂栗は、正月を始めとして小正月、祭祀、秋夕 (盆行事)、還暦などの名節 (歳時) の際、頻繁に利用された。ハガタメ (*Purom*) もそのひとつであった。砂栗食が日本よりも盛

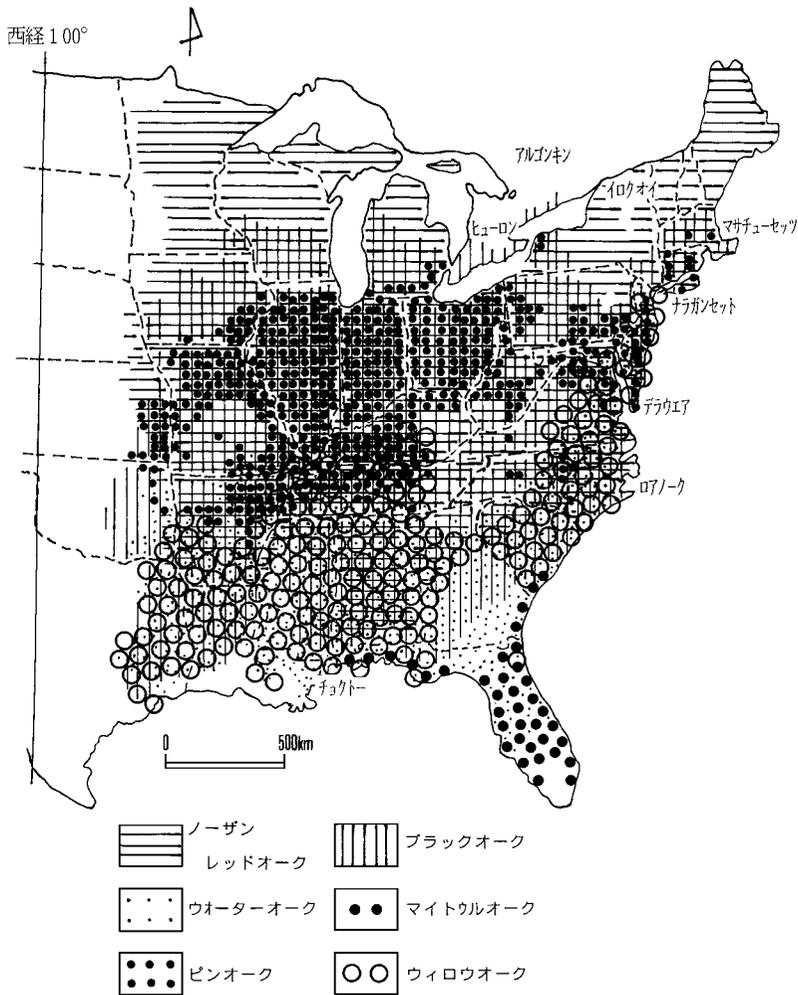
んであるが、ケの際に食べることはほとんではない。新年には、生栗を食べることによって新しい命を吹き込み、かつ健康を祈願しようとするねらいがあったと思われる。

IV. 米国のドングリ・トチノミ食

1. 森林生態系の規制と食習俗の分布

米国の東部ウッドランド (五大湖以南、西経 100 度以東の森林帯) とカリフォルニアでは、ドングリが食用にされていた。また、カリフォルニアでは、トチノミも食べられた。東部ウッドランドは、中央森林帯と南部森林帯に別れるが、Oak—Hickory、Oak—Pine、Oak—Gum—Cypress が主な森林型を形成している²⁰⁾。先住民は、41 種のオークうちの 14 種を食用にした。アク抜きして食用に供されたのは、ピンオーク (*Q. palustris*)、マイトウルオーク (*Q. myrtifolia*) など 6 種である (第 3 図)。米国原産の西部オークは 35 種を数え、そのうち 27 種が食用に供された。カリフォルニアの中部以北はオークの分布密度が高く、タンバークオーク (*Q. densiflora*)、カリフォルニアブラックオーク (*Q. kelloggii*)、ブルーオーク (*Q. douglasii*) などが食べられた (第 4 図)。東部ウッドランドには、米国原産のイエロートチノキ (*A. Octandra*) など 4 種が分布するが、イエロートチノキだけが食用にされたようである。但し、他は薬用・漁撈用に供された。カリフォルニアにはカリフォルニアトチノキ (*A. Californica*) が中部以北の山地斜面と海岸沿いの低山地に分布し、種実は漁撈・薬用にも供された²¹⁾ (第 5 図)。

サンダース、マリーノ (大貫良夫訳) 『新大陸の先史学』 (鹿島研究所出版会、1972、60～73 頁) によれば、16 世紀の頃、東部ウッ

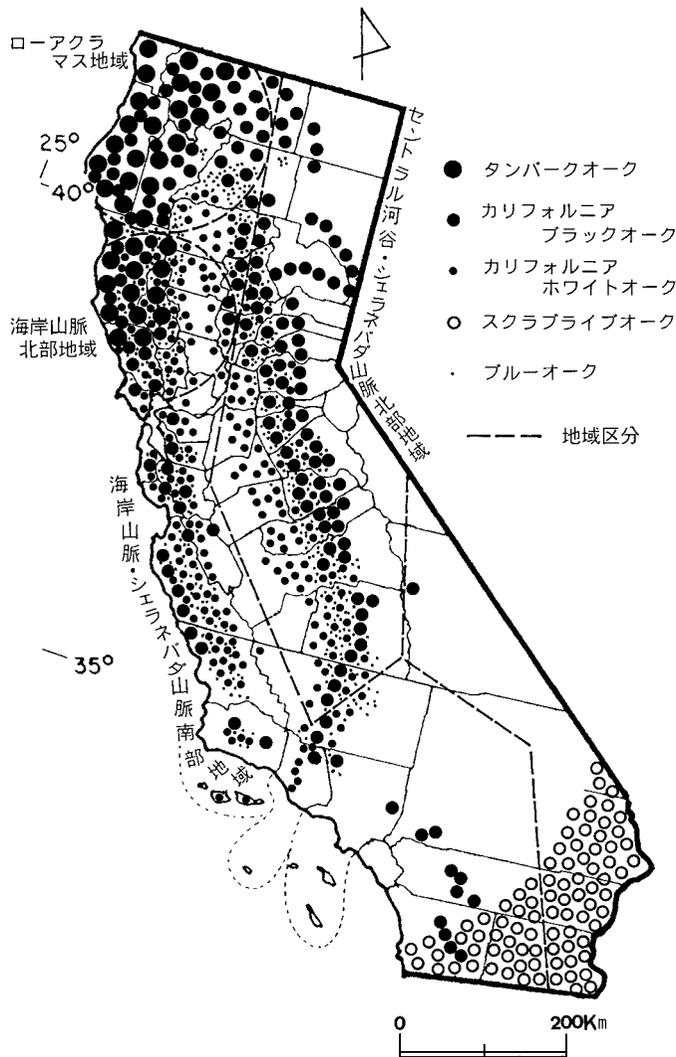


第3図 東部ウッドランドの食用ドングリと先住民

資料 : Miller, H. A. and Lamb, S. H. (1985), pp. 55-194. から作図した。

ドランドの先住民はすでにトウモロコシの栽培を主とする農耕に従事していた。従って、東部ウッドランドにかかるドングリ食の詳細な記録は、希少である。五大湖北岸のアルゴンキン、東岸のマサチューセッツ、メキシコ湾岸のチョクトーなどがドングリを食していた。カリフォルニアは、約半分にあたる63以上の先住民がドングリを食用にした。彼らは、産出量、タンニンと脂肪分の含有量、皮の剥

き易さという点から、タンパークオーク、ブルーオーク、カリフォルニアブラックオークを好んだ。ドングリ食の中心は、オークが豊富な北・中部の地域である。南部は実が小さいスクラブライブオーク (*Q. turbinella*) が主であり、有用なオークは海岸沿いに限られていた。トチノミを救荒食にしたのは、北・中部のワッポ、北マイデュなど19の先住民、海岸山脈南部地域のサリナだけである²²⁾。



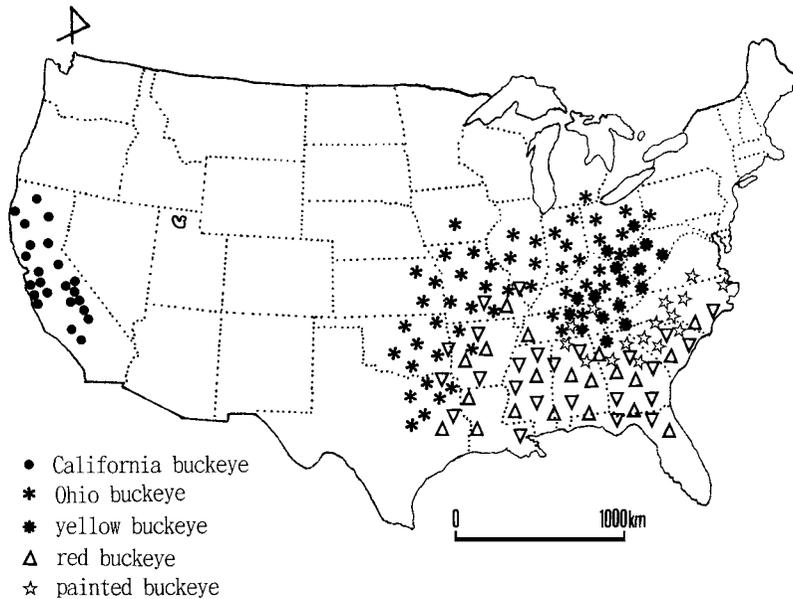
第4図 カリフォルニアの主な食用ドングリと地域区分

資料 : Miller, H. A. and Lamb, S. H. (1985), pp. 195-300. と Heizer, R. F. and Elsasser, A. B. (1980), 92 p. から作図した。

2. ドングリの加工食品とアク抜き技術及び貯蔵技術の形態・分布

東部ウッドランドのドングリ食は、三形態に分けることができる。一つ目はドングリと魚・肉を加工・調理し混食する形態（アルゴンキンなど）、二つ目は油脂を採取する形態（イロクオイなど）、三つ目はコーンミルクにする

形態で、これはチョコトーにみられた²³⁾。油脂は、調味料である。マサチューセッツは、ドングリをスープと混食した²⁴⁾。ドングリは、補完的な食料であった。カリフォルニアのドングリ食は、ドングリパンに特化していた。他にドンカユ、ドングリビスケットなどに加工された。北・中部では、ドングリが食料の



第5図 アメリカトチノキの分布

資料：Krochmal, A. and Krochmal, C. (1982), pp. 29-36. から作図した。

35%を超えることもあった²⁵⁾。

東部ウッドランドのアク抜き技術は加工食品に対応し、「粒+加熱処理型」「粒+加熱・加灰処理型」が卓越する。油脂は、灰汁で煮沸しながら採取された。チョコトーは、「粉+水さらし型」を採用した。カリフォルニアでは「粉+水さらし型」が基本になっており、全域で見られた。「粉+水さらし型」には、川辺の砂の窪地²⁶⁾ (sand basin) やスゲ・ヤナギ製のカゴが多用された。また、時間短縮のために、広範な地域で「粉+温水さらし型」が併用された。北部では、湧水池利用の「粒+水さらし型²⁷⁾」が採用された。北・中部ではパンの生地には灰や赤土が添加された²⁸⁾ が、ドングリ粒の煮沸、焙煎、熱灰混入、草・炭・土中への埋積、カビ付着など、原初的でかつ多様なアク抜き技術が採用された²⁹⁾。

カリフォルニアの貯蔵技術は、「粒+乾燥

型」「粒+水中型」「粉+乾燥型」の三形態に分けられるが、屋内よりも屋外貯蔵に偏し、地中に埋めることもあった。穴の中に骨組みを作って、松葉を被せた。屋内では、炉の上で貯蔵された。屋外では、樹木固定の貯蔵庫(2,100キログラム収納)、樹上、スゲ、カゴ、乾燥棚(430リットル収納)、岩場の隙間などが選ばれた。「粒+水中型」ではアク抜きの効果も得られ、ドングリを新鮮な状態で長期間貯蔵することができた。東岸のロアノークも「粒+水中型」を採用したようである³⁰⁾。

3. トチノミの加工食品とアク抜き技術の形態・分布

東部ウッドランドのイエロートチノキは、マッシュ状にしてから、水でさらした。カリフォルニアの北・中部では、トチノミを煮沸してから、水にさらし、スープまたはカユ(オートミール)にされたが、その起源は不詳

である。トチノミは、ドングリが不作の時に食べられる救荒食であった。トチノミも貯蔵されたが、詳細は不明である。

アク抜き技術は、「粒＋加熱処理型」「粒＋水さらし型」「粒＋加灰処理型」「粉＋水さらし型」の四形態に分かれ、複数の形態が組み合わせられた。加熱処理には、煮沸、熱灰混入、焙煎という方法がとられた。トチノミを地中に埋める方法（「粒＋分解型」）もある³¹⁾。

V. 自然環境への適応という視点からみた堅果食文化の類似性

1. 日韓米のドングリ食

ドングリ加工食品は、日韓の場合、主食補完型（粉粒型）と副食型（凝固型）に大別されるが、カリフォルニアでは主食型（パン、カユ）と菓子（ビスケット、クッキー）、東部ウッドランドでは調味料（油脂）と混食型（肉や魚との煮込み）、ミシシッピー川口では、コーンミルクである。ドングリと魚・肉との混食（煮込み）は、アイヌ民族の事例と共通する。日韓のシダミコウセン / *Totori-Pam* は、呼称の特異性、「粒＋加熱処理型」、機能、「粒＋煮沸・乾燥型」との関係、分布の特徴という点から、ドングリ食のプロトタイプであると思われる。粉碎工程は、堅果の原初的な加工方法である。凝固型（副食型）は、日本ではナラ林帯の北上高地とカシ林帯の四国山地南側、天草～日向地方に偏在する。北上高地のシダモチは、食制からみて伝統・在来のものであるが、カシノミコンニャクやカシドーフは、朝鮮由来の新参物であろう。カシノミを食べない韓国のドングリ食文化は、ナラ林帯を指向している。済州島は、大戦後に *Totori-*

Mook を受容した。米国では凝固型加工食品は欠き、穀物との混合は不十分である。一方、日韓のドングリ加工食品は畑作・稲作農耕文化の強い影響を受け、日本では混ぜ物のないドングリ食単独型、ドングリと雑穀との混合型、ドングリとコメとの混合型へ、韓国でも同様の展開を遂げたとみられる。韓国では今も盛んに雑穀を食べるので、雑穀の混合型も過去に存在したと思われる。

最も一般的なアク抜き技術は「粉＋水さらし型」であり、日本、韓国、カリフォルニア、ミシシッピー川口に共通する。日本とカリフォルニアでは水さらし棚、カリフォルニアでは砂の窪地、日本・韓国・カリフォルニア・ミシシッピー川口ではカゴやザルが用いられた。日韓に共通する、水さらしにかかる技法には技術上の高低差があり、加工食品と対応する。日韓に卓越する「製粉＋水さらし型」は、最も効率的で高度な技術である。多くの時間・燃料を費やし、かつ技術的に稚拙な「粒＋加熱処理型」は粉粒型加工食品に対応し、北海道を含む東北日本、韓国の北・中部、東部ウッドランドに卓越する。日韓のナラ林帯の局地では、同形の煮沸用補助具が用いられた。カリフォルニアでは、「粒＋加熱処理型」は不十分であった。加灰処理は、日本のナラ林帯とカリフォルニアで見られた。アイヌ民族や東部ウッドランドのヒューロンは、「粒＋加熱処理型」「粒＋加灰処理型」を採用した。水さらしを除けば、アイヌ民族とカリフォルニア先住民のアク抜き技術は、類似している。日韓では自然環境の東西（南北）差に対応し、加工食品とアク抜き技術の東西（南北）差がみとめられる。カリフォルニアばかりでなく、ドングリ食への依存度が高い地域ほどアク抜

き技術を始めとする多様な文化要素が複雑に重層する傾向にある。

日本・韓国・カリフォルニアでは、ドングリの多様な貯蔵形態を長く維持してきた。日韓の「粒+煮沸・乾燥型」は粉粒型加工食品に対応しており、貯蔵期間が最も長く、最古の形態である。日韓の「粒+乾燥型」も粉粒型加工食品に対応しており、広い地域で見られた。日本とカリフォルニアでは、屋内の炉上で貯蔵された。アイヌ民族も「粒+乾燥型」を採用した。「製粉+乾燥型」は、日韓の凝固型加工食品に対応する。「粒+水中型」は日韓でも見られたが、特にカリフォルニアが盛んであり、大量のドングリを長期間にわたって

貯蔵した。また、ドングリ専用の貯蔵庫が、戸外に設けられた（第1表）。

ドングリ食地域は、ほぼ伝統（中心）地域、衰退（周辺）地域、消失地域、新興（伝播）地域に分けることができ、日本と米国には東西差と類似性、韓国には南北差と類似性が顕著にみとめられる。自然環境にうまく適応し、ドングリの文化要素にかかる多様な展開と進化がみられた北上高地、太白山脈東北部、かつてのカリフォルニアの北・中部は、伝統地域である。他の生業の強い影響を受けた、中部山岳地帯やカリフォルニア南部は、衰退地域である。農耕文化や都市文明を受容し、自然環境への適応を変更させた、東部ウッドラ

第1表 ドングリの加工食品とアク抜き・貯蔵技術の地域的類似性

地域 型	地域			韓 国	太白山脈 東北部	東部 ウッドランド			カリフォルニア
	日 本	北上高地	北海道/ アイヌ			ウッ	ド	ラ	
原初的加工食品	△	◎	△	△	◎	?	?	◎ (パン)	
凝固型加工食品	○	◎	×	◎	◎	×	×	×	
混食型加工食品	△	×	◎	×	×	◎	?	?	
カユ、スープ	○	?	△	△	△	○	◎	◎	
穀物と結合・展開 油脂（調味料）	◎	◎	×	◎	◎	?	?	?	
粒+加熱処理型	○	◎	○	○	◎	○	×	○	
粒+加灰処理型	○	◎	○	×	×	○	×	○	
粒+水さらし型	△	×	×	○	△	○	×	◎	
粉+水さらし型	◎	◎	×	◎	◎	×	○	◎	
製粉+水さらし型	○	◎	×	◎	◎	×	×	×	
赤土、灰、カビ等	×	×	◎	×	×	?	?	◎	
粒+煮沸・乾燥型	△	◎	×	○	◎	×	×	×	
粒+乾燥型	◎	◎	○	◎	◎	?	?	◎	
粒+水中型	△	×	×	○	×	△	×	◎	
粉+乾燥型	◎	◎	×	◎	◎	×	?	○	
製粉+乾燥型	○	○	×	◎	◎	×	×	?	

資料：筆者の調査及び松山利夫（1972、1977）、渡辺 誠（1975、1995）、更科源蔵・更科 光（1976）、辻 秀子（1983）、注記29）文献①～⑩から作成した。

注：◎○△×は、おおよその機能と頻出の度合いを示す。東部ウッドランドの右半分はミシシッピー川口域を示す。

ンドや北海道は、消失地域である。凝固型ドングリ加工食品が近現代にかけて定着した四国・九州地方や済州島は、新興地域である。なお、日韓には、元来テングサ・クズなどの凝固型食品を加工する伝統がある。

2. 日韓の砂栗食

今日、堅果類が生状態で穴貯蔵される例は、クリ以外、確認することができない。クリは、祭事や通過儀礼と密接に関係してきた。クリの粒が大きく、生食が可能で、かつ美味だからであろう。韓国では日本よりも、砂栗が還暦・秋夕（お盆）・婚礼・ハガタメなどの際、頻りに供された。砂栗は、春先に芽を出すことがある。砂栗食には、貴重な食糧の確保という意図ばかりでなく、命の再生や健康への祈願という意図も込められていた、と考えられる。

日韓では、縄文（新石器）時代以降、貯蔵穴で堅果類を貯蔵した。穴貯蔵は、いくつかの形態に分けることができる³²⁾。日本では17世紀末、韓国では12世紀以降、生栗が桶・壺で貯蔵された。冬寒冷な日韓では、北・東部へ行くに従って、貯蔵穴の利用や屋内貯蔵が盛

んになる。厳冬季の韓国では、屋外貯蔵は控える傾向にあり、東北部の地域では台所とくにオンドル付近で貯蔵された。太白山脈東北部を中心に分布する「井桁構造をもつ貯蔵穴」は、生栗を良好に保存することで、取り出すのにも便利であった。やや温和な日本では、軒下・庭・畑などの屋外で貯蔵された。日韓で用いられた砂や土は、生栗の保温に役立ち、虫食いを防ぐのに有効であった。他に松葉・藁・木炭なども用いられた。

日韓では、砂栗貯蔵量の多少、穴貯蔵の頻度、習俗の継承という点で、東西（南北）差がみとめられる。東北日本と韓国の北・中部は、砂栗食の伝統地域である。それより以南の地域は、砂栗食にかかる文化要素が破片化・消失した衰退地域である（第2表）。

3. 日米のトチノミ食

混ぜ物なし単独型のトチのコザワシやサワシドチ及びトチコガケは、トチノミ食のプロトタイプである。農耕文化の受容後、雑穀混合型のトチアンボやトチダango、雑穀混合型のトチモチ、モチゴメ混合型のトチモチへ展開した。後年、トチのコザワシは味噌やネギ

第2表 砂栗の貯蔵にみる地域的類似性

項目	地域			
	西南日本	東北日本	韓国	太白山脈東北部
砂栗呼称の有無	○	◎	?	?
穴貯蔵（現在）	×	△	×	×
穴貯蔵（過去）	○	◎	◎	◎
中間材（砂・土）	◎	◎	◎	○
特異な貯蔵形態	○（横穴）	○（庇・屋根）	△	◎（井桁構造）
穴貯蔵量（過去）	△	○	○	◎
貯蔵場所／屋内外	屋外>屋内	屋外<屋内	屋内	屋内
食制（祝・祭儀）	◎	◎	◎	◎

資料：筆者の調査に基づく。

注：◎○△×は、おおその機能と頻度の度合いを示す。

第3表 トチノミの加工食品とアク抜き技術などにみる地域的な類似性

項目	地域	西南日本	東北日本	濃飛加越国境	カリフォルニア
原初的な加工食品		△	○	◎	◎、スープ・カユ
穀物との結合・展開		◎	◎	◎	×
歯による皮剥き		×	○	◎	×
粒+加熱処理型		◎	◎	◎	○
粒+加灰処理型		◎	◎	◎	○
粉+水さらし型		△	△	◎	○
粒+水さらし型		◎	◎	◎	○
主な貯蔵場所		ツシ	ツシ	ツシ	?

資料：筆者の調査及び松山利夫（1972、1977）、渡辺 誠（1975、1995）、注記22）文献①～⑥から作成した。
注：◎○△×は、おおよその機能と頻出の度合いを示す。

との混食型、サワシドチはモチゴメ混合型のトチのダンゴへ展開した。モチゴメ混合型のトチモチは、人口に膾炙してきた。アク抜き技術は、加工食品に対応する。トチのコザワシには「粒+加熱・加灰処理型」「粉+水さらし型」「粉+アク（柿渋）添加型」、サワシドチには「粉+水さらし型」、トチコガケには「粒+加熱・加灰処理型」が、適応された。トチモチには、「粒+水さらし型」「粒+加熱処理型」「粒+加灰処理型」が適応された。カリフォルニア先住民は、「粉+水さらし型」「粒+加灰処理型」「粒+加熱処理型」によりアク抜きした。日本のアク抜き技術と類似しているが、トチノミと穀物との混合型は、確認できない。マッシュ状の加工食品は、トチのコザワシやサワシドチと酷似する。これは、味覚の点で劣っており、ドングリの代用・救荒食でしかなかったため、ドングリ食よりも早く消失した。

トチノミ食は東北日本に起源し、西南日本へ拡散した。独特な文化要素³³⁾を進化・継承させてきた濃飛加越国境地域は、トチノミ食の伝統地域である。20世紀初め、文化要素

が破片化した北上高地・四国山地は、衰退地域である。カリフォルニアは、消滅地域である。日本と米国には東西差、カリフォルニアには南北差が、みとめられる（第3表）。

VI. おわりに

堅果食文化を規制し、かつ成立させた条件は、気候環境や森林生態系及び地形、自然環境に適応する過程で開発された技術と道具・装置、農耕文化の受容と堅果食の伝播である。日本・韓国・東部ウッドランド・カリフォルニア（北緯30～45度付近）には、冷温暖帯性の落葉広葉樹と常緑広葉樹の森林が分布し、豊富な堅果類を産出する。自然環境と堅果食にかかる核心的な文化要素と農耕文化の影響を比較検討することにより、堅果食文化の地域的な類似性を明らかにしてきた。

日韓のドングリや砂栗の食文化にかかる地域的な類似性については、隣接地域の調査がさらに必要である。中国では、仙草などからMook系食品が加工される。アク抜き技術の地域的な類似性については、日本を取り巻く太

平洋岸地域の野生食用植物にかかる広範な調査が不可欠である。

[謝辞] 本研究にあたっては、昭和女子大学大学院教授である田畑久夫先生から、研究の貴重なきっかけとなるご助言を戴きました。この場を借りて、先生に厚くお礼を申し上げます。

注

- 1) ここで言う堅果食とはドングリ類、トチノミなど堅果類の食習俗にかかることを指しており、それが時間・空間的に一定の機能を果たす時、堅果食文化と呼ぶ。
- 2) 例えば、①渡辺 誠『縄文時代の植物食』、雄山閣出版、1975、12-176 頁、②渡辺 誠『日韓交流の民族考古学』、名古屋大学出版会、1995、1-40 頁など。植物遺体に関する論文は、膨大な数になる。
- 3) 例えば、①松山利夫「トチノミとドングリ—堅果類の加工方法に関する事例研究—」、季刊人類学 3-2、1972、69-98 頁、②松山利夫「野生堅果類、とくにトチノミとドングリ類のアク抜き技術とその分布」、国立民族学博物館研究報告 2-3、1977、498-540 頁、③松山利夫『木の実』、法政大学出版局、1982、131-361 頁。
- 4) 例えば、①谷口真吾・和田稜三『トチノミの自然史とトチノミの食文化』、日本林業調査会、2007、171-264 頁、②松山利夫『山村の文化地理学的研究』、古今書院、1986、333-356 頁、③和田稜三『日韓における堅果食文化』、第一書房、2007、1-340 頁。
- 5) ①前掲 3) ②と②辻 稜三「わが国の山村における堅果類の加工に関する文化地理学的研究」、立命館文学 510、1989、143-194 頁は日本列島の地域差について、③近藤日出男「高知県安芸市におけるカシ豆腐について」、農耕の技術 4、1981、96-115 頁と④辻 稜三「天草地方のカシノミコンニャクとその系譜をめぐって」、民俗と歴史 26、1994、1-13 頁、⑤和田稜三「九州地方におけるカシノミコンニャクの分布と系譜に関する考察」、東アジア研究 42、81-91 頁は、カシ豆腐などが朝鮮から日本へ伝播してきたと論じている。
- 6) 吉良竜夫『生態学からみた自然』、河出書房新社、1971 によれば、雨量指数とは、月平均気温から 5°C を引いた値の 12 ヶ月の総和を指す。寒さの指数とは、月平均気温 5°C 以下を示す各月の平均気温と 5°C との差 (値) の総和を指す。
- 7) 田中重五監修・石谷憲男編『原色日本林業樹木図鑑』、地球出版、1964、170-171 頁による。

- 8) 青野壽郎・尾留川正平編『日本地誌第 3 巻東北地方総論青森県・岩手県・秋田県』、二宮書店、1975、52-55 頁による。
- 9) 前掲 7) 82-83 頁による。
- 10) 日本において主食が成立する時期は地域によって違いがあり、近世以降であるといわれる。穀物製加工食品の形状と機能を前提として、主食と副食に分類した。
- 11) ①更科源蔵・更科 光『コタン生物記 I 樹木・雑草編』、法政大学出版局、1976、36-39 頁、②辻 秀子「可食植物の概観」、(加藤晋平・小林達雄・藤本 強編『縄文文化研究二—生業—』、雄山閣出版、1983、所収)、18-41 頁による。
- 12) ①筆者の調査と②館 柳湾『荒年充量志』[賞雨苑屋、天保四年 (1833)、財団法人武田科学振興財団杏雨書屋蔵]及び③前掲 3) ①による。
- 13) 前掲 5) ③、④、⑤による。凝固型加工食品は、日韓における食制の類似、偏在に対する疑問、朴好仁一族の存在、明治期～大正期における天草から球磨・日向地方への人口移動から、文禄・慶長の役 (1592-98) の際、朝鮮から将来されたとみる。
- 14) ドングリにはゾウムシやチョッキリなど、クリにはクリタマムシ、トチノミにはゾウムシなどの幼虫が巢食う。
- 15) 宮崎安貞『農業全書』(社団法人農山漁村文化協会『日本農書全集第 13 巻 (巻 6 ~ 巻 11)』、1978)、元禄十年、1697 年には、「又生ぐりを、来年まで納め置事ハ、箱か桶、又ハ壺にても、沙を入れ、栗の芽の所を、やきがねにて焼、段々沙に埋ミ置バ、夏までも新しきがごとし。」とある。
- 16) 安田喜憲「クリ林が支えた高度な文化」、(梅原猛・安田喜憲編著『縄文文明の発見驚異の三内丸山遺跡』、PHP 研究所、1995、所収)、118-153 頁によれば、縄文時代の中期、東日本はクリ・土偶文化圏に属し、豊穡と命の再生を象徴していた。
- 17) YIM, Y. J. (任良宰) and KIRA, T. (吉良竜夫) : Distribution of Forest Vegetation and Climate in the Korean Peninsula. I. Distribution of Some Indices of Thermal Climate、日本生態学会誌 25-2、1975、77-88 頁による。
- 18) 朝鮮総督府農務課「朝鮮林野主要副産物」、朝鮮彙報 6-4、1917、104-110 頁による。
- 19) 徐兢著、朴尚得訳『高麗図経一宣和奉使』(1123)、国書刊行会、1995、164-165 頁には、「陶器に盛って土の中に埋めるから年を越しても損なわれない」、とある。
- 20) Miller, H. A. and Lamb, S. H.: *Oaks of North America*, Naturegraph Publishers, 1985, pp. 21-24.
- 21) Krochmal, A. and Krochmal, C.: *Uncultivated Nuts of the United States*, United States Department

- of Agriculture Forest Service, 1982, pp. 29–36.
- 22) ① Barrett, S. A. and Gifford, E. W.: *Miwok Material Culture Indian Life of the Yosemite Region*, The Yosemite National History Association, 1933, pp. 148–149. ② Chestnut, V. K.: *Plants used by the Indians of Mendocino County, California*, Mendocino County Historical Society, 1974, pp. 366–367. ③ Gifford, E. W.: Ethnographic Notes on the Southwestern Pomo, *Anthropological Records*, 25, University of California Press, 1967, 14 p. ④ Irwin, M. C.: Some Plants Used by the Yuki Indians of Round Valley, Northern California, *Southwest Museum Leaflets*, 27, Southwest Museum, 1957, 11p. ⑤ Mead, G. R.: *The Ethnobotany of the California Indians*, University of Northern Colorado, 1972, 6 p. ⑥ Menninger, E. A.: *Edible Nuts of the World*, Horticulture Books, 1977, 113 p.
- 23) Merriam, C. H.: The Acorn, A Possibly Neglected Source of Food, *The National Geographic Magazine*, 34, 1918, pp. 129–137.
- 24) 前掲 22) ⑥ pp. 19–20.
- 25) ① Baumhoff, M. A.: *Ecological Determinants of aboriginal California Populations*, University of California Press, 1953, pp. 176–221. ② Heizer, R. F. and Elsasser, A. B.: *The Natural World of the California Indians*, University of California Press, 1980, pp. 57–101.
- 26) 砂の窪地で水さらしを採用した先住民は、ユロックやカロックなど 20 を数える。
- 27) 湧水池にドングリを沈めた先住民は、ユロックやシャスタなど 10 を数える。
- 28) パン生地には赤土・粘土添加はボモなど 4 例、灰添加は北・平原ミウオクにみられた。
- 29) ①前掲 22) ① pp. 142–149、②前掲 22) ② pp. 333–344、③前掲 22) ③ pp. 12–13、④前掲 22) ④ pp. 14–16、⑤前掲 22) ⑥ pp. 19–20、⑥前掲 23) pp. 129–137、⑦ Barrett, S. A. and Gifford, E. W.: *Miwok Houses*, edited by Heizer, R. F. and Whipple, M. A.: *The California Indians*, University of California Press, 1951, pp. 276–284. ⑧ Gifford, E. W.: *Californian Balanophagy*, edited by Lowie, R. H.: *Essays in Anthropology*, University of California Press, 1936, pp. 87–98. ⑨ Merriam, C. H.: Ethnographic Notes on California Indians Tribes, edited by Heizer, R. F.: *Reports of the University of California Archaeological Survey*, 68, 1967, pp. 419–420. ⑩ Schenck, S. M. and Gifford, E. W.: Karok Ethnobotany, *Anthropological Records*, 13: 6, 1952, pp. 382–383.
- 30) 前掲 29) ① - ⑩の事例から型を決めた。
- 31) 前掲 22) ① - ⑥の事例から型を決めた。
- 32) 泉 拓良「食物性食料」、季刊考古学 21、1987、63–67 頁によれば、貯蔵穴は樹皮・木の葉被覆型、実と葉の互層型、編物下敷き型、カゴ・編物包蔵型に分けられる。
- 33) 本地域には、伝統的な採集規制、歯・トチムキ石による皮剥き、縄文型トチノミ加工食品、トチダナの利用がみられた。