

研究 成 果 報 告 書

(国立情報学研究所の民間助成研究成果概要データベース・登録原稿)

研究テーマ (和文) AB		行事食を対象とした全国の生物文化多様性の評価			
研究テーマ (欧文) AZ		Biocultural diversity of Japanese meals served at traditional events and community gatherings			
研究氏 代 表 名 者	カタカナ CC	姓)フルカワ	名)タクヤ	研究期間 B	2018 ~ 2021 年
	漢字 CB	古川	拓哉	報告年度 YR	2021 年
	ローマ字 CZ	Furukawa	Takuya	研究機関名	国立研究開発法人森林研究・整備機構 森林総合研究所
研究代表者 CD 所属機関・職名		国立研究開発法人森林研究・整備機構 森林総合研究所・主任研究員			
<p>概要 EA (600 字～800 字程度にまとめてください。)</p> <p>日本各地の自然と文化の多様な関わりの中で形成されてきた生物文化多様性は、地域の文化を基盤とした生態系管理に不可欠であるが、戦後の生活様式の変化や過疎・高齢化などにより近年消失が進んでいる。本研究では、消失が加速する以前の生物文化多様性の地域性や生態系との結びつきの強さを明らかにすることを目的に、昭和初期頃の全国の行事食(ハレの食事)に関するデータベースを作成し解析を行なった。</p> <p>データベースは「日本の食生活全集」(農文協、全 50 巻、1993 年発行)を元に作成した。具体的には、全国約 300 地点×4 季節について行事食および比較対象として日常食に用いられる食材や飾り付けとその入手方法に関する情報などを本文中の記述を元にデータ化を進めた。入手方法は購入と自給とを分けた後、自給については具体的にどのような場所(生態系)から得られたかについても記録した。</p> <p>食材名の表記ブレ(方言・別名など)の統一などのデータクリーニングが終了した地点を対象に、行事食の食材の豊かさ(種数)と季節、自給食材の入手源の種類、購入食材の占める割合の関係を解析したところ、冬>夏>春・秋の順に食材の豊かさが高く、自給食材を供給している生態系が多様なほど食材の豊かさが顕著に増加した。また、都市部では自給入手源の少なさを購入食材で補うことで食材の豊かさを保っていた。さらに、各季節を特徴づける食材・飾り付けを分析したところ、春は山菜や春の葉物野菜や端午の節句に用いられるササなど、夏はキュウリやナス、ササゲなどの夏野菜やスイカ、秋はナシなどの果物と飾り付けのススキ、冬はサケ、スルメイカ、サメなどの魚類の他、セリやナズナ、黒大豆など季節料理の食材などによって特徴づけられていた。以上の結果は、かつて地域の生態系が食文化と密接に関係していたことを強く示唆しており、生態系の価値の再認識に繋がる成果が得られたと考えられる。</p>					
キーワード FA	行事食	生物文化多様性	郷土料理		

(以下は記入しないでください。)

助成財団コード TA					研究課題番号 AA								
研究機関番号 AC					シート番号								

発表文献（この研究を発表した雑誌・図書について記入してください。）									
雑誌	論文標題 ^{GB}								
	著者名 ^{GA}		雑誌名 ^{GC}						
	ページ ^{GF}	～	発行年 ^{GE}					巻号 ^{GD}	
雑誌	論文標題 ^{GB}								
	著者名 ^{GA}		雑誌名 ^{GC}						
	ページ ^{GF}	～	発行年 ^{GE}					巻号 ^{GD}	
雑誌	論文標題 ^{GB}								
	著者名 ^{GA}		雑誌名 ^{GC}						
	ページ ^{GF}	～	発行年 ^{GE}					巻号 ^{GD}	
図書	著者名 ^{HA}								
	書名 ^{HC}								
	出版者 ^{HB}		発行年 ^{HD}					総ページ ^{HE}	
図書	著者名 ^{HA}								
	書名 ^{HC}								
	出版者 ^{HB}		発行年 ^{HD}					総ページ ^{HE}	

欧文概要^{EZ}

Biocultural diversity has been formed through diverse interactions between nature and culture throughout Japan. It is essential for ecosystem management based on local culture, but has been disappearing in recent years due to postwar lifestyle changes, depopulation, and aging populations. In this study, we created and analyzed a database of meals served at traditional events and community gatherings throughout Japan around 1930s to examine the regional difference in biocultural diversity and the strength of its ties to ecosystems. The database was created based on the “*Nihon no Shyokuseikatsu Zenshu* (日本の食生活全集)” (Noubunkyo, 50 volumes, published in 1993). The data was compiled based on the descriptions in the text, which included information on food items and decorations used in event meals and daily meals and their method of acquisition in approximately 300 locations throughout the country for four seasons. The method of acquisition was divided into purchased and self-supplied, and for self-supplied, the specific place (ecosystem) from which they were obtained was also recorded. The richness (number of species) of food items was highest in winter, followed by summer, spring, and autumn. The more diverse the subsistence food sources, the greater the increase in food item richness. In urban areas, food item richness was maintained by compensating for the lack of subsistence food sources with purchased food. Wild vegetables, spring leafy vegetables, and *Sasa* used for seasonal festivals characterized spring across regions; in summer, summer vegetables such as cucumbers, eggplants, and cowpeas, and watermelon; in fall, fruits such as pears and decorative silver grass; and in winter, fish such as salmon, Japanese common squid, and sharks, as well as seasonal culinary ingredients, such as *Oenanthe javanica*, *Capsella bursa-pastoris*, and black soybeans. These results strongly suggest that local ecosystems were once closely related to the local food culture and reveal the need to reassess the value of ecosystems from this perspective.