

江戸時代の食事の再現・試食コーナー

生活福祉科食物栄養専攻

桐村 ます美

平成14年8月10日(土)、国土交通省主催による「道路ふれあい月間」の行事のひとつとして、京都創成大学4号館において歴史街道講演会が開催されました。

本学食物栄養専攻では、「近畿地方整備局 福知山工事事務所」様の依頼により、この中の展示コーナーを受け持つことになりました。

“歴史を振り返ってみよう”というテーマのもとに、江戸時代に日本全国の地図を作った伊能忠敬の歩んだ道のりや京街道生野宿の賑わいを今に伝えるということで、『丹波丹後地方における伊能忠敬の足跡』・『京街道生野宿の賑わい』と題し講演会が行われました。

地図・測量器具などの展示と共に、日本人の食生活史を概説としてパネル展示を行い、福知山地方における江戸時代の食事を再現すると同時に試食コーナーも設けました。

日本人の食生活の変遷を古代から現代まで文献により調べ20枚弱のパネルにまとめ、食生活の再現では、福知山の歴史を紐解きその中の江戸時代に焦点を絞り調査しました。

丹波北部の水を集めて日本海に流れる由良川。その恵みを受け、四方山々に囲まれ京阪地方と山陰地方の間の廻廊にあたる丹波福知山。この地方における当時の人々(庶民)や武士の暮らしの様子を、福知山市史などから調べ当時の食事を再現しました。



おもてなしの料理
お品書き

| | | | | | |
|--------|----|-----------------|------------------|----------------------|----------------|
| 香の物 | 御飯 | 平皿 | 鉢肴 | 汁 | 膾 |
| 瓜べつたら漬 | 沢庵 | 丸煮 さしげ 梅干 | 鮎煮 茄子 山升ミそ | 小さざい めうがの子 こいも | ずいきなます 小さざい |
| | | | 茄子田楽 小葉木の芽 | | |

| | | | | | |
|-------|-----|--------------|------------|---------|------------------|
| 香の物 | 御飯 | 平皿 | 焼物 | 汁 | 膾 |
| きゆうり | 松たけ | はんぺん にん志ん | 鮎式尾 たで酢 | 牛蒡 芹 | 大根 椎茸 花穂紫蘇 |
| 茄子どぼ漬 | | | 柚子 | | |

福知山藩へは各地から来客があり、その人たちへ供された食事としての『おもてなしの料理』と『庶民の日常の食事』それぞれ2点を展示しました。

『おもてなしの料理』は、恵まれた川の幸、山の幸を生かし季節の食材を用いて現代の私達から見ても豪華な食事に再現されました。

また、『庶民の日常の食事』については、当時の様子が想像できるよう高膳と箱膳に並べました。質素ながらも栄養の面から考えると、現在見直している『日本型食生活』の典型となるような食事に仕上がりました。昔の人々は日々の生活の中で、“健康に生きるために何をどのように食べなければならないか”ということに自然に身に付けていたということに改めて感心しました。

試食コーナーでは、当時から好まれていた草餅と栗餅を300個余り作り、来場された皆様にご試食いただき好評を得ました。

この様子は、KBS京都「ふるさとを創る！～情熱の群像」でテレビ放映されました。