



1

### 高知の食文化

- 高知は暑くて、寒い！
  - 平野部は温暖地域が広がる。熱帯夜平均15.8日、真夏日67日。
  - しかし、山間部は積雪1m以上、最低気温-10℃以下になることも！
- 山間地域、平野部など多様な地域
  - 85%が森林
- 仁淀川などの清流
- 土佐湾は良好な漁場
- 他県とは山脈で隔てられている。

⇒ 多様な食文化(海の幸、山の幸)

2

### 皿鉢料理


- 有田・九谷などの大皿に、海と山の季節の旬を盛り合わせた宴席料理
- 江戸時代頃からは、正式な儀式食である本膳料理の後の宴席にだされる
- 収穫祭などの農耕儀礼の際に食されてきた料理
- 神のご加護によって豊に育った作物を一つの皿に盛り込み、神と人とが共に食べる
- 刺身と寿司

3

### 高知のカツオ食


- 皿鉢料理の主要な一品
- 大和朝廷は鰹の干物(堅魚)など加工品の献納を課していた記録
- 鎌倉時代から鰹の刺身が食べられていた

4



### 鰹のタタキ

- 鰹を節に切り、表面のみをあぶったのち冷やして切り、薬味とタレをかけて食べるもの
  - 生食が禁じられていた時代に、焼魚と偽っていた
  - 漁師のまかない料理に由来
  - カツオが大漁だった時に、ステーキのようにして食べた
  - アニサキスなどの寄生虫の駆除
- 秋カツオ(9月～11月)
  - 回遊して脂がのっている
  - ⇒ 刺身として食べるとおいしい
- 初カツオ(5、6月)
  - 脂がのっていないさっぱりとした味
  - ⇒ たたき、刺身



⇒ 高知では理にかなった食べ方(先人の知恵)



### 高知県沖のカツオ

- サバ科カツオ属
- 全長50cm程度
- 水温17℃～30℃の環境
- 回遊性
  - 仲間意識が強い
  - 連携する共同意識
  - 警戒心が強い
- 生きた餌を捕食
- 日本近海
  - 5月…初鰹
  - 9月～11月…戻り鰹





### 高知のカツオ漁

- 一本釣り漁法**
- カツオの大群に近づき、生餌を投入
- 同時に海面に散水して小魚の群を演出しておびき寄せる。
- つぎつぎに竿を入れて、カツオを釣り上げ続ける。その時間は15分から1時間ぐらい




#### 漁港別水揚げランキング

順位	漁港	水揚げ量(トン)
1	気仙沼(宮城)	26,818
2	石巻(宮城)	15,869
3	勝浦(千葉)	13,737
4	小名浜(福島)	5,480
5	銚子(千葉)	4,404

#### 高知

1	梹(静岡)	136,834
2	梹(鹿児島)	41,259
3	石巻(宮城)	19,909
4	山(鹿児島)	19,229
5	女川(宮城)	4,922



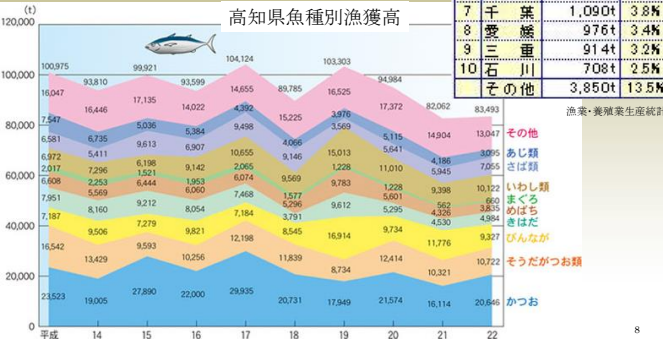
### カツオの漁獲高

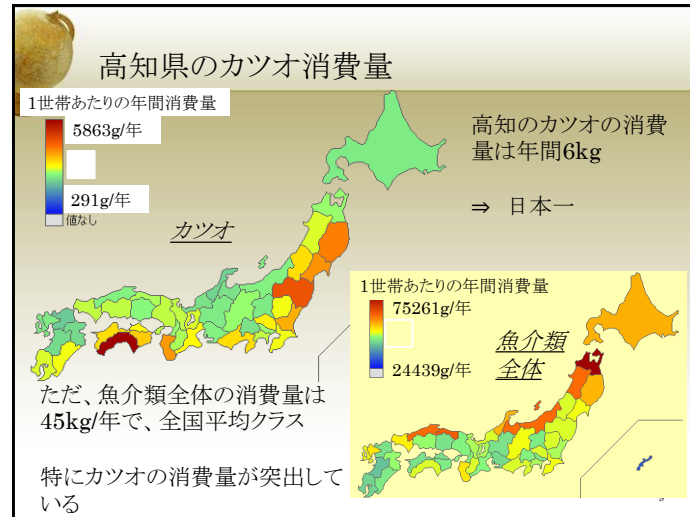
- カツオ全体の総漁獲高は全国6位
- 但し、ソウダカツオの漁獲高は全国1位

#### ソウダカツオ漁獲量(H22)

順位	都道府県	漁獲量(トン)	シェア
1	高知	10,722t	37.5%
2	富山	3,565t	12.5%
3	宮崎	2,859t	10.0%
4	静岡県	1,358t	4.8%
5	鹿児島	1,292t	4.5%
6	神奈川県	1,233t	4.2%
7	千葉県	1,090t	3.8%
8	愛媛県	976t	3.4%
9	三重県	914t	3.2%
10	石川県	708t	2.5%
	その他	3,850t	13.5%

#### 高知県魚種別漁獲高





9



10



11



12



### 日本の魚食文化を支える海域と淡水域

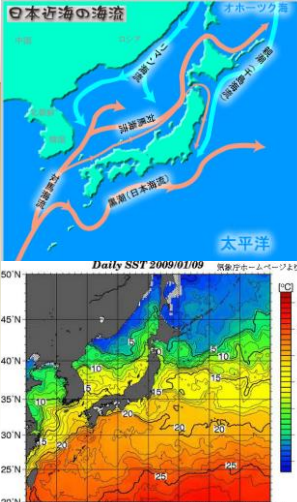
- 日本の地理的条件が魚にとって集まりやすい場になっている
- 亜熱帯～冷温帯に属する
- 豊富な植生資源
- 寒流(親潮・リマン)と暖流(黒潮・対馬)**が流れていること

⇒寒流と暖流がぶつかる**潮目**では、**湧昇流**が発生し、良い漁場となる。

・・・餌が豊富⇒魚が集まりやすい！

- 三陸沖～銚子沖
- 湧昇海域の面積は全海洋の0.1%程度！**

(北北大西洋、北東大西洋、北西太平洋)



13

### 海流の種類

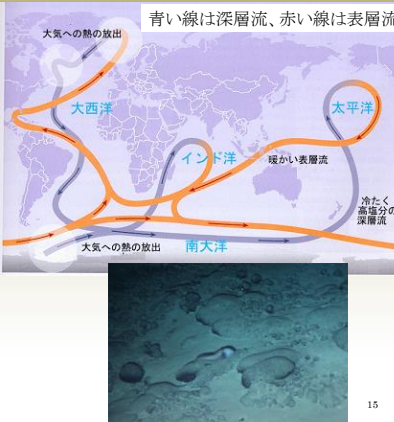
- 海流は地球の熱輸送
- 暖流**
  - 低緯度から高緯度へ向けて流れる海流。**暖流沿岸では温暖で湿潤な気候が保たれる。**
- 寒流**
  - 高緯度から低緯度へ向けて流れる海流。**水蒸気を発生させにくい寒流は沿岸を冷涼で乾燥した気候にする傾向がある。**



14

### 海洋の深層の流れ

- 深さ数千mの水流
- 海水の水温と塩分による密度変化によって駆動
- 時速約3.6m / 時間・・・約2000年で海洋を一周
- 高緯度と低緯度の間の気温差を小さくするのに欠かせない役割




15

### 高知周辺でも湧昇流が見られます

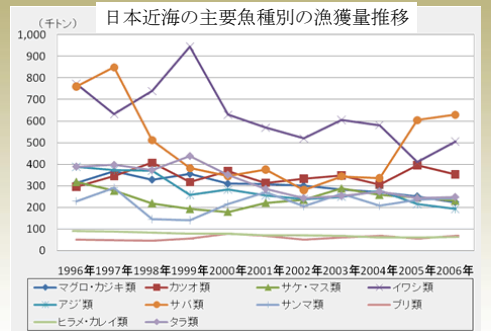
- 湧昇流は、潮目の他にも、特殊な条件でも発生する
  - 表層の水(黒潮)が室戸岬にぶつかり、表層水は放射(噴射)状的に室戸岬東部方向に拡散する
  - これを補うように下から上層への流れが発生する。
- 室戸岬では、この湧昇流を「**海洋深層水**」として取水し、地域おこしに活用
  - 深度200m以下の深層水
  - 無機栄養塩類が豊富、雑菌が少ない、水質が安定している
- 室戸岬の東側では古くから定置網漁が盛ん

和辻哲郎:「**風土的に牧畜か漁業かが決定されているゆえに、獣肉か魚肉かが欲せられるに至ったのである**」



16

## 漁獲高の変化



● 全体的に減少傾向？ (特にマイワシ)

水産統計資料

乱獲？ それとも・・・

17

17

## 生態系の変化

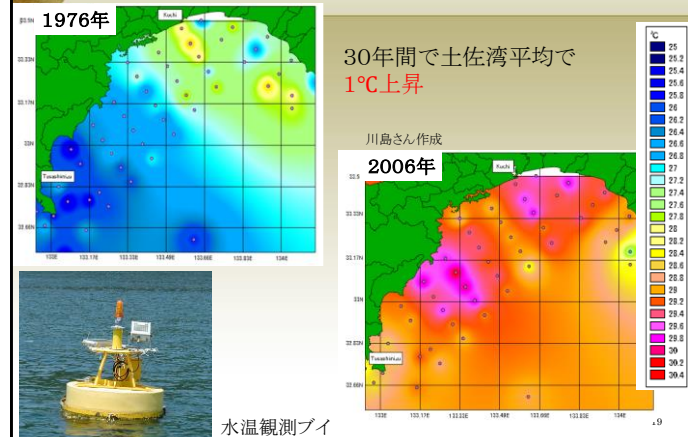
- 大型クラゲの出現海域の拡大
  - 黄海・東シナ海沿岸に着底している大型クラゲの幼生の生残、増殖、成長を促進
- 北方系の魚介類(ホッケ、スケトウダラ...)の漁獲量の減少
  - 産卵期の縮小、産卵場の縮小など繁殖生態にも影響
- 南方系魚介類の進出
  - グルクン(沖縄ではポピュラーな魚類)の高知沖での生息



18

18

## 土佐湾沖の海水面温度

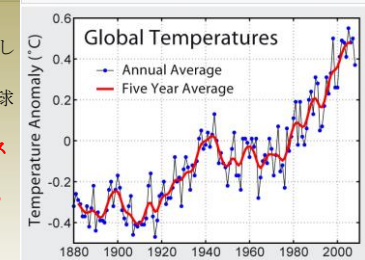
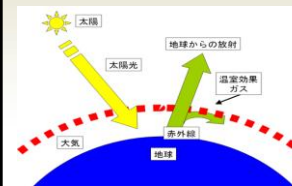


19

## 地球温暖化

### メカニズム

- 日射エネルギーは、大気を通過して地表面に吸収
- 加熱された地表面から、熱が地球外に向けて放射
- 大気中に存在する温室効果ガスが一部の熱を吸収
- 温室効果ガスに吸収された熱の一部が地球に向けて放射



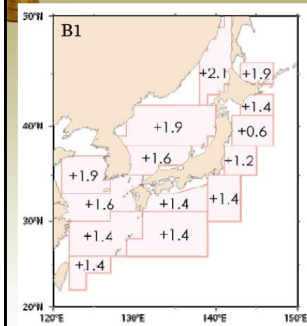
IPCC報告書

IPCCによると、このペースでいけば、2100年には現在よりも最大5.8°C上昇すると予測されている

20

20

## 海水面温度上昇の影響



IPCCによると、2100年までに、日本近海の海水面温度は1°C～2°C上昇が予測されている。

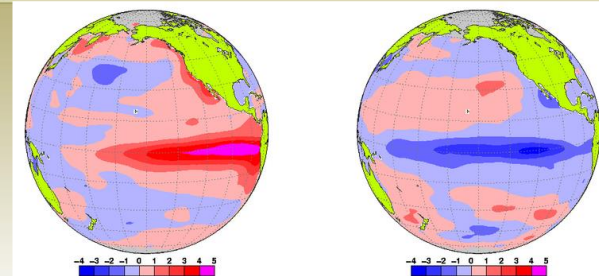


1. 魚類の生息域が変化  
生息環境に適した海域への移動
2. 漁獲高の減少  
海水面温度が上昇すると、深海の水と海表面の水とが混ざり合いにくくなる  
⇒ 深海の栄養素が海面に伝わりにくくなる

21

21

## エルニーニョとラニーニャ



太平洋赤道域東部(ペルー沖)の海水面温度が例年より異常に上昇・下降する現象

22

22

## エルニーニョ・ラニーニャ現象による日本の影響

### エルニーニョ現象

- 西太平洋赤道域の対流活動が低下
  - 太平洋高気圧の勢力が低下
  - 寒気の南下がしにくくなる
- 夏...低温でくもりや雨が多い
- 冬...全般に暖かく日本海側で晴れが多く太平洋側で曇りや雨雪が多い



### ラニーニャ現象

- 西太平洋赤道域の対流活動が活発化
  - 太平洋高気圧の勢力が拡大
  - 日本付近の対流活動が活発化
- 夏...北日本で晴れが多く気温が高く、南西諸島や西日本で雨が多い傾向
- 冬...気温が低くなる傾向

23

23

## 汽水域

- 淡水と海水が混在した河川区間
- 塩分濃度0.05%～3.5%
- 河口部周辺では、満潮時には海水は河口をさかのぼり、干潮時には淡水がより下流まで流れ込む。
- 河川流入域全体の有機物(栄養塩)が集積、植物プランクトンが増加しやすい。  
⇒ 生物の宝庫



24



## 水循環システム

地球上で「水」は循環している

…良質な森林が、良質な河川環境を作り、良質な海域になる。  
⇒ 留山制度…国有林

海津見神社(梶原)境内に、漁船が奉納されている。

25

## 良好な水源…地下水

降った雨が地中に浸透し、「涵養」「流出」という過程を経て、地上に出現する

- 良好な森林が良質な地下水を生み出す  
**(水源涵養機能)**
- 飲料水、農作物栽培などに用いられる  
(日本酒にも！)

地下水の概念図

26

## 四万十川、「アユ」

北海道～ベトナム北部まで東アジア一帯に分布。  
アユの成魚は川で生活し、川で産卵。稚魚期には海で生活。  
河川環境基準で、類型「B」の比較的良好な水質で生育可能  
・ **コイやフナよりはきれいな水を好む**  
・ 生活史の1/3は海域(4km範囲)

産卵域: 河口 0~233日齢 5~76mm  
稚魚域: 河口 0~233日齢 5~76mm  
成魚域: 河口 0~233日齢 5~76mm  
未知の生息域: 約90~120日齢 約28~43mm  
未知の生息域-1: 約8~14日齢 約9~15mm

27

## それに対して「鯉」

- 食性は雑食性
  - 水草、貝類、ミズ、他の魚の卵や小魚など、口に入るものならなんでも食べる
- 環境適応力が高い
  - BOD値の高い湖沼や河川を好んで住処とする

鯉こく

28

青さのり

- 河口部(汽水域)で収穫できる
- 四万十川の青さのりは有名
- 佃煮の原料にも



29

高知と言えば日本酒

- 高知には19銘柄の日本酒が存在している

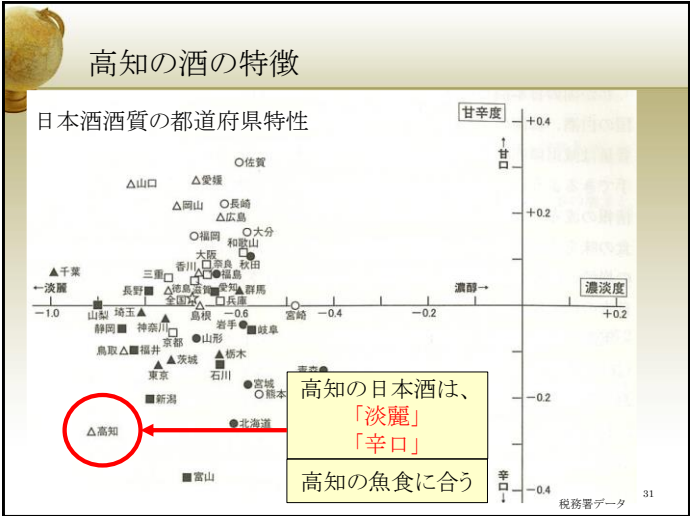
高知県の蔵元一覧



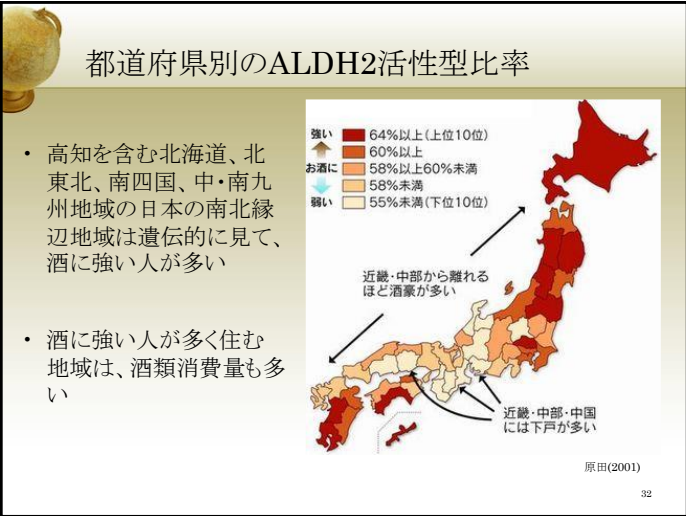
① 瀧川商店	⑩ 土佐酒造
② 南酒造場	⑪ 酢鯨酒造
③ 土佐鶴酒造	⑫ 高知酒造
④ 菊水酒造	⑬ 亀泉酒造
⑤ 有光酒造	⑭ 司牡丹酒造
⑥ 仙頭酒造場	⑮ 西岡酒造
⑦ 高木酒造	⑯ 文本文造
⑧ アリサワ	⑰ 無手無冠
⑨ 松尾酒造	⑱ 藤娘酒造



30



31



32



## 第14回のまとめ

- 高知県の食の地域性
    - 土佐湾沖に「黒潮」が流れており、回遊魚のルートに位置する
    - 夏季に亜熱帯地域になり、「発酵」に適した地域であること
    - 室戸近海の湧昇流の存在
- ⇒ 高知独特の食文化を生み出している。

33

33

## 自然地理学(15)

-日本の植生と東西日本の文化の特徴-

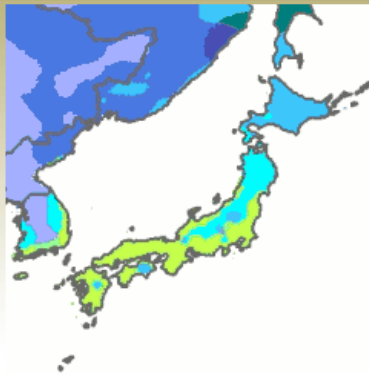
非常勤講師 馬渕 泰(Yasushi MABUCHI)

34

34

## 気候区分

- 南西日本
  - 湿潤温暖気候(Cfa)**
  - 夏は熱帯気団、冬は寒帯気団に覆われる
- 東北日本
  - 亜寒帯湿潤気候(Dfa)**
  - 一年中、寒帯気団に覆われる
- 気候区分の視点から見ると、日本は暖温帯(西日本)と冷温帯(北日本)に分けられる



35

35

## 気候が人間の思考に与える影響

一般的に・・・

- 暖かい地域の人々は陽気で開放的
- 寒い地域の人々は内向的



- 気温が人体に与える影響

- 気温が高いと、脳の循環血液量が減少⇒精神機能が一時的に低下
- 頭の動きが鈍って、ボンヤリしてしまう
- 電車の中の忘れ物の件数は8月が最高

- 古代マヤ文明の遺跡にある神像や文様の重厚さと南アジアの古代文化の彫刻の類似性

⇒ 灼熱の蒸し風呂のような地域にあるから

36

36

## 環境適応

- 生物は環境によって姿を変えるもの  
ネコ目クマ科



マレーグマ 体重:25-65kg マレー半島など  
ツキノワグマ 体重:40-150kg 東アジア  
ヒグマ 体重:200-500kg アジア北部  
ホッキョクグマ 体重:250-600kg 北極周辺

37

37

## 環境可能論的な視点

- ① 自然環境は人間活動を可能にしたり制約したりする条件
- ② 環境は人間活動を可能・制約する条件の一部
- ③ 条件が満たされたからといって活動が行われるわけではない
- ④ 環境は機会を提供する

人間の行動は、環境だけが決めるものではない



自然環境は、人間行動を規定する可能性の一つである。

つまり、高知県は気候的に見て温暖帯に位置しているため、  
オクラ、ショウガ、ボンカン・・・などの作物栽培に適している。  
⇒ その中から、何を栽培するか？は人間は諸般の事情を考慮して決定する<sup>38</sup>

38

## ショウガの立地特性

- ショウガの生産量・・・高知県は全国の5割(日本一)
- なぜ、高知県がショウガの一大産地となっているか？

### 自然条件

- 気温条件
  - 10月後半まで日最高気温が25～30℃
  - 10月20日前後で、寒暖の差が大きい(約10度)
  - 11月後半まで気候が温暖である。
- 降水条件
  - 9月(ショウガ肥大期)の降水量が多い。
- 地形・土壌
  - 有機質に富んでいる
  - 水はけが良いこと

この2つの条件が  
立地に不可欠

### 人文条件

- 収益面
  - 種ショウガの購入の必要が無い
- ショウガの収穫量の変動への対応
  - 戸別に独自の技術を経験的に実施
  - 収穫量変動に対応
  - 病害虫対策
  - 土壌水分の確保
  - 連作障害への対策
- 輸入ショウガへの対策
- ショウガの需要

自然環境は、当地の環境容量を規定し、その容量の範囲で人間活動を展開している。⇒ その地域独特の景観を呈している<sup>39</sup>

39

## 風土論(和辻哲郎)

- 「風土」は単なる自然現象ではなく、その中で人間が自己を見出すところの対象
- 「風土が人間に影響する」
  - その土地の気候・気象・地形・地質・景観
  - 人間の文化の形成などに影響を及ぼす精神的な環境
  - ⇒住民の生活や文化に深く働きかける
- モンスーン型(南アジア、東アジア地域)
  - 夏の季節風→大雨、暴風、洪水、ひでり・・・圧倒的な自然の力
  - 災害に対して耐えなければいけないから忍従的になる
- 砂漠型(西アジア地域)
  - 乾燥、自然の脅威と戦いながら、草や水を求めて歩く必要
  - 草や水を得ようとして争う必要があるから、対抗的、好戦的

40

40

## その他の風土論

- 石田英一郎によるヨーロッパ研究
- 自然気候
  - ヨーロッパの自然は荒々しいので、人間が幸福に暮らしていくためには、自然を征服し、うまく利用する必要性
    - 自然を観察し、**合理的**に対処⇒自然科学の発達
  - 日本の自然は、平常は穏やか、時に荒れ狂ったりするので、自然を慕わしいもの、畏怖しながら寄りすがる。
    - 自然を**詳細に観察するが**、科学は発達しなかった
- 民族性
  - 遊牧民は、不毛な土地に暮らすため水と草を求めて動き回る。攻撃と防御の連続。敵と自分との区別の明確化
    - イエスとノーがはっきり区別、神は人間の上に君臨して支配する。
  - 農耕民は、定住して自分の土地から収穫を得る。敵味方の概念が不明瞭で共存共栄の精神。自然は人間に対してやさしいもの
    - 視野が狭く、古い物をいつまでも残す、神々は愛に満ちた存在



41

41

## 植生と人間活動

- 気候は人間の思考に影響を与えている。
    - 暑さ・寒さと人間行動、熱帯地方の文化の類似性・・・
    - 環境決定論
  - 気候はその土地の環境容量を決める要素の一つである
    - 環境可能論
    - 風土論
- ⇒ 気候は、その場所の植生を規定しているため、植生と人間活動との関係性はとても深い
- 人類誕生時は、森での生活であった
  - 森の恵みを人間のみならず動物も利用してきた

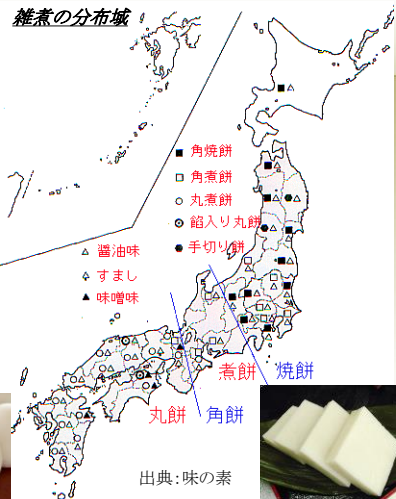
自然植生と人間活動に共通性は存在するか？

42

42

## 「モチ」の地域性

- 角モチは板状のモチを切ったもの
- 丸モチはいちいち丸める必要がある
  - 角モチは切った断面からカビが発生しやすい
  - カビが発生しやすい高温多湿地域では手間をかけても丸モチにする必要がある
  - 高温多湿な西日本では丸モチにする必要がある



43

## 「麺類」の地域性

- 西日本・・・うどん  
(近畿、山陽、四国、九州)
  - 小麦が原料
  - 立ち食いうどん店、きしめん
- 東日本・・・ソバ
  - ソバの実が原料
  - 立ち食いそば屋
- 産地の特徴
  - 小麦
    - 米に裏作として冬場に栽培
    - 暖かい場所が必要
  - ソバ
    - 夏の日照が少ない、寒い場所でも生育が可能



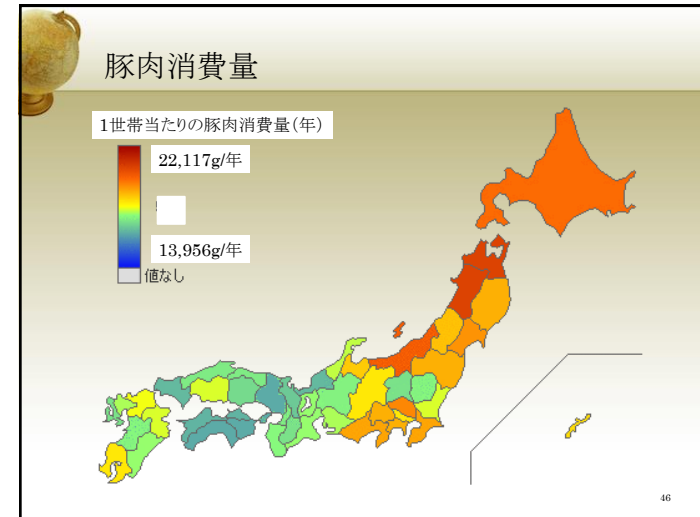
44

44

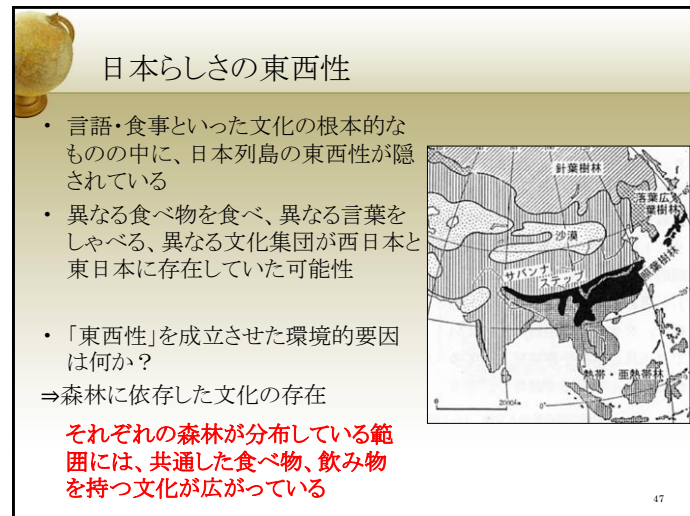




45



46



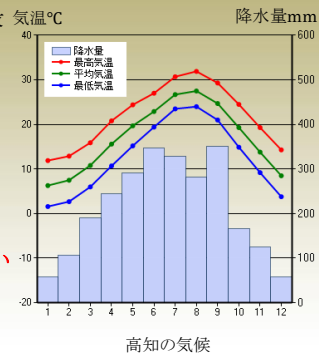
47



48

## 照葉樹林帯の特徴

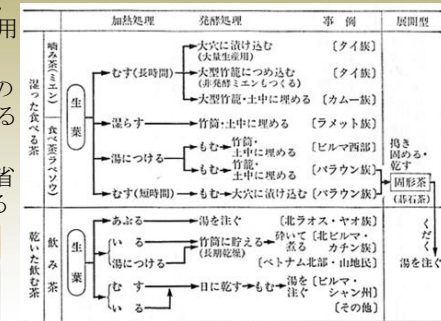
- 寒さがそれほど厳しくない(最寒月平均気温が5℃以上)
- 夏期に多雨
- 常緑樹林帯が成立
- 照葉樹林帯の特徴
  - 酸性雨に強い
  - 林内の湿度が高い
  - 水源涵養林としての適性が高い
  - 魚つき林(濁りにくい)



49

## お茶

- 日本では西日本(照葉樹林帯)で多く飲用される
- 照葉樹林帯の国々の多くで利用されている
  - ・ 食用の場合も多い
- 元々原産地は雲南省(照葉樹林帯)にある



50

## 碁石茶

- 高知県大豊町に伝わる
- 漬物のようにして強制的に発酵
  - ・ むしろの中で好気性カビによって発酵させる作業
  - ・ 漬け桶の中で嫌気性バクテリアによって発酵させる漬けこみ作業
  - ・ ウーロン茶は自然発酵
- 茶粥のだし
  - ・ 飲むと渋い味がする



碁石茶



茶葉



一次発酵

51

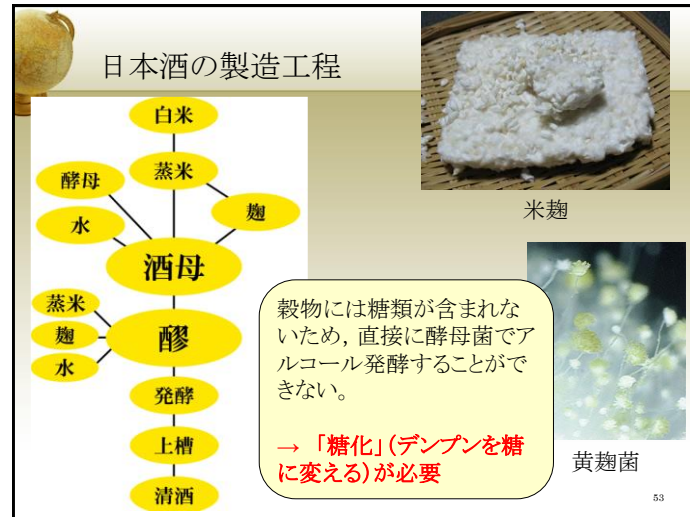
## 餅(モチ)、オコワ(赤飯)

- 照葉樹林帯はモチゴメ文化圏
- コメ、アワ、キビなどの品種
- ハレの食事
  - ・ 仕事の節目などを祝ったり祈ったりする時の特別な食事で、主に酒と豪華な食事が出され、神にさげたり、その捧げ物を下げて皆で食べたりする



モチ稲栽培圏

52



53

### ネパールのお酒

- チャン
  - シコクビエ、米、大麦、小麦などからつくられるネパールの醸造酒。蒸した原料にそば粉や米粉でつくった餅麴をまぜ発酵
- ロキシー
  - 米を原料にした焼酎。チャンを蒸留するとロキシーになる

54

54

### 日本酒とその類似性

- 麴というカビの一種を使って、その中の酵素を利用して酒をつくる
- 他に、麴を用いた酒を造っている地域
  - ネパール・ブータン、台湾、中国貴州省苗族
  - 中国の白酒、茅台酒、紹興酒などは麴を用いて作った酒を蒸留

⇒ 東・東南・南アジアに分布  
・・・これらの地域に文化としての共通点がある

麴由来の酒造り分布

世界の伝統酒と酒造技術の分布(石下1986)

55

55

### 魚介類を使用した代表的な食べ物・・・寿司

- 酢飯と主に魚介類の組み合わせ
- すでに奈良時代には見られた
  - 疫病に対するお供え物(三輪神社)
- 延喜式(10c)に「鮓」も記述多数(「なれ寿司」が主流)
  - 魚と米と一緒に会わせ、乳酸発酵させることで魚の腐敗を防いだ保存食品
  - フナ寿司、鮎寿司、鯛寿司
  - 押し寿司はなれ寿司の発酵の代わりに食酢を加えて保存性を増した寿司
  - 魚は基本的に生ではない
- 夏の気温が高くなる(亜熱帯的な)西日本は、魚の保存に「発酵」が重要な役割を果たす。

どじょう寿司(三輪神社)

鮭寿司(滋賀県)

56

56



## 握り寿司

- 江戸時代に江戸で発明された食事
- 江戸(東京湾)の新鮮な魚を手早く食べるための食事
  - 握り寿司は、江戸時代に屋台で売られていた
- 生魚の輸送には「冷凍・冷蔵」技術が必要であり、日本全国で握り寿司が食べられるようになったのは明治以降



歌川広重



すきやばし次郎

57

## ナットウ(納豆)

- 大豆の発酵食品
- ネパール東部からブータン、インド・シッキムにかけて「キネマー」が祖先
  - 大豆を煮る→バナナの葉を敷いた竹籠に入れる→臼で挽く
- 他に、アッサム地方のアクニ、雲南の豆し、インドネシアのテンペ



キネマー

揚げ物として、蒸しご飯にカレーと一緒に用いられる。

豆司  
調味料

58

58

## 高知県仁淀川町椿山地区

- 稗、小豆、大豆、ソバ、三極などを植栽
- 3年～5年植栽し、その後放棄
- 20年間隔
- 農繁期には山小屋に泊まり込むこともある
- 作物の豊穰を願う虫送りの行事、氏仏堂の祭りなど
- 照葉樹林帯の村々と共通の要素を持っている



2007年11月に「焼畑サミット」が高知市で開催。伝統的農法である焼畑に着目し、人間の生活の営みと自然との関わりは何かにあるべきかについて考える

高知県椿山地区で行われた焼畑農業



59

59

## 山の神信仰

- 焼き入れする前に...
- 山や森を支配する神々や精霊たちに祈りを捧げる
- 焼畑に利用する機関だけ、神々や精霊たちに一時的に立ち退いていただくことを願う
- 山では猿(去る)の話をしてはいけない。弁当に箸を立てれば即下山する...
- 東南アジア、インドでも同様の習慣



山に宿り、山林並びにそこに生息する生物を領有すると信じられた神霊の総称



お頼み  
(火入れ前の祈り)  
高知県池川(1971)

60

60

## 照葉樹林文化を整理すると

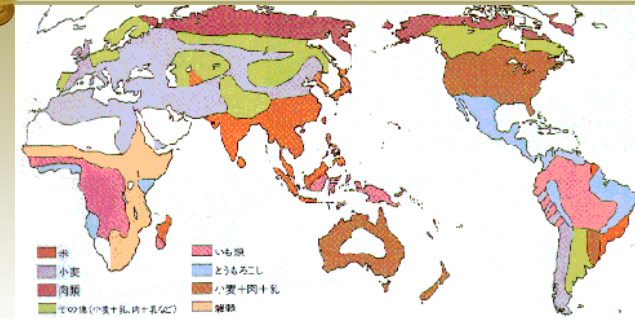
- 西日本で形成された文化
  - シイ、クスノキ帯
    - ⇒ 温暖、湿潤でうっそうとした森林
  - 発酵の文化
  - モチ食
  - 稲作(陸稲)
  - 焼畑農業
  - 実は・・・お歯黒、入れ墨も
- 中国雲南、東南アジア山岳地域を中心とする「三角形」が起源



61

61

## 世界の稲作地域



- 熱帯～亜熱帯地域に分布
- 米生産の約90%をアジアが占めている
- 日本は世界から見て北限に近い

62

62

## 日本におけるイネの拡大

- 西日本におけるイネの急速な拡大
  - 縄文後期(約6000年前)・・・陸稲
  - 弥生(約3000年前)・・・水稻
  - 照葉樹林文化に基盤をおく縄文文化(焼畑農耕)が存在していたこと
  - 弥生時代に入って気候が寒冷化し、沖積低地が広がったこと
- これに対して東日本は伝播が遅れた
  - 寒冷地で稲作を可能とするために多くの技術開発

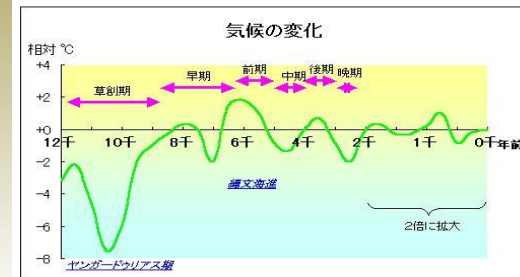


日本における水稻作の伝播

63

63

## 過去における地球の平均気温



晩氷期以降の気候変動と文明の盛衰(安田, 1996)  
 (年代は補正を加えないCI4年代測定値にもとづいたもの)  
 『縄文文明の環境』安田喜憲著、吉川弘文館発行 参照

- 縄文時代は現在よりも平均気温は約2℃高かった
- ⇒ 海面が今より2～3メートル高かった(縄文海進)
- ⇒ 弥生時代は寒冷化

64

64

## 東日本の基底文化＝ブナ帯文化

- 日本のブナ＝ミズナラ混交林帯を含む東アジア地域のブナ林帯には共通の文化要素が広がっている。
- 日本列島のブナ＝ミズナラ混交林帯に広がる＜縄文文化＞は、このブナ帯文化の一つと考えられる



65

65

## 落葉広葉樹林帯の恵み

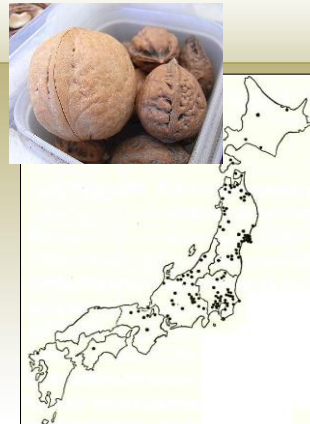
- 本格的な農耕が始まる以前の縄文時代では、狩猟・採集が食料の獲得の重要な部分を占める
  - 照葉樹林文化圏でも、縄文時代は焼き畑まで。
- 落葉広葉樹林は、照葉樹林に比べ森の恵みが豊か
  - 木の実、キノコ、動物
- 落葉広葉樹林帯は川の恵みも豊か
  - サケ・マス



66

## 堅果類の採取と利用

- 照葉樹林のドングリ
  - カシ類はタンニンという有毒成分を含んでいるためそのままでは食用にできず、水さらしによる灰汁抜きが必要
- ブナ・ナラ林のドングリ
  - ブナ・クルミは灰汁抜きの必要がない。しかも生産量が多く、実のサイズが大きい
  - ミズナラ・トチは灰汁抜きが必要だが、実のサイズが大きいいため大量のデンプン質を確保することができる



クルミ出土縄文遺跡分布図

67

67

## 山菜類

- ブナ・ナラ林は落葉樹
  - ⇒ 四季の変化に富み明るく開放的
- ブナ・ナラ林は落葉樹であるため、春先には林床まで明かりが届き、様々な植物が芽吹く。
  - カタクリ、ゼンマイ、ウバユリ、アセビ
  - キノコ類も多く産する。
- 山菜食も見られる




68

68








### ブナ帯文化を整理すると。


- 東日本、北日本で形成された文化
  - ブナ・ナラ帯
    - ⇒ 四季の変化に富み、明るく開放的
  - 山菜やキノコ、木の実(ドングリなど)採り
  - 畑作が中心
  - 馬による農耕
  - サケ・マスの漁獲
- 縄文時代では、東日本が人口、遺跡数とも上回っていた
  - ・・・ 食糧生産が文明の大きさを規定する

ブナ帯文化の規模は照葉樹林帯よりも大きい



73

73



### 第15回のまとめ

- 日本列島の基層文化は、**中国華南・東南アジア地域に起源を持つ照葉樹林文化**に起源をもつ西日本の文化と、**北方からのブナ帯文化**に起源をもつ東日本の文化から成り立っている
- 世界的な気候分布における日本の気候特性が、東西で異なる森林を成立させ、それぞれの**森林とその環境に依存した文化**を成立させた
- これらの文化は、現在の日本の生活文化や日本人の深層の中に残されている

74

74



ご清聴ありがとうございました

75

75