



第198回くらしの植物苑観察会 2015年9月26日(土)

-どんぐりを食べる-

島立 理子(千葉県立中央博物館)

1. 「どんぐり」の定義

「どんぐり」という植物はありません。今回は、「栗を除く、ブナ科の堅果類」ということでお話します。なので、トチの実は含まれません。

どんぐりの定義は人によって様々です。民俗調査の現場での出来事、

(私) 「子どもの頃どんぐりを食べましたか？」

(話者) 「どんぐりなんて食べないよ～ どんぐりなんて食べられるのかい？」

(私) 「食べられますよ～スダジイはおいしいですよ～」

(話者) 「しいは食べるさ～」

どうも、食べられるものは固有の名称があるようだ。

2. どんぐり食の歴史

人類とどんぐりの関わりは古い。縄文時代の遺跡から多数のどんぐりが出土しているし、ヨーロッパにおいても穀物の代用としてどんぐりを食してきた歴史がある。今回は、この古い歴史については触れない。

江戸時代においては、1709年(宝永7年)に刊行された貝原益軒著『大和本草』、江戸時代中期に寺島良安によって編纂された百科事『和漢三才図絵』などに「どんぐり食」についての記載がある。当時どんぐりは食用、特に救荒食として用いられていたことがわかる。

3. 日本各地のどんぐり食

現在でもどんぐり食は、ほそぼそながら各地に残っている。(図-1 参照)

どんぐりは粉にして加工することがほとんどで、渋を抜いて粉にする方法は大きく2種類ある。①砕いて晒してでんぷんにする。②茹でて、水にさらし粉にする。①の方法は宮崎、高知など、②は長野県、岩手県では①と②の両方おこなっている。

現在は伝統的な加工方法だけでなく、「どんぐり食文化を後世につたえる為に、様々な加工方法にチャレンジしている。

4. 韓国のどんぐり食

日本同様に救荒食として長年食べてきた。どんぐりの粉やどんぐりの加工品(トトリムクなど)が広く販売されており、どんぐり料理専門店などがある。



※平成26年度 千葉県立中央博物館 秋の展示「どんぐりの世界」パネルより引用

次回予告

第199回くらしの植物苑観察会 2015年10月24日(土)
「染めの色と植物」島津 美子 (当館情報資料研究系・助教)
13:30~15:30(予定) 苑内休憩所集合 申込不要