

食のしきたい調査



を始めました！ご協力をお願いします。

京都の食文化を伝承していく為に、家庭内でのしきたいやそれに伴う食の内容、形式、いわれ、特徴などを明らかにすることが目的です。

◆調査地域・京都府内全域 ◆実施期間 ・2015年7月～11月

◆概ね京都府内に3代以上(概ね100年)前から在住している家庭が対象

◆調査方法 ・・・・ 提供者の皆様に座談会形式でお話しいただきこれを聞き取

り調査(調査票を基に調査者が筆記します)約1時間の予定

◆調査場所..... 京都大学内、又は御指定地(公民館・ご自宅等)等

◆連絡先

E-mail fujikake@kais.kyoto-u.ac.jp 090-5415-7406(藤掛まで)



2015年8月21日

冠婚葬祭、季節の行事で振る舞う
「しきたり食」伝承を

おぼんざい研究会
府内で聞き取り調査

同会は料理人や主婦らで、一昨年に発足し、7月26日には同会のメンバーが左京区の修学院を調査。古くから残るといわれる粟子地域で農業を営む70～80代の主婦4人を訪ねた。同地域では慶石信仰が根付いており、年3回の講で食べるという白い白みそのみそ汁、赤ズイキの酢あえの献立について聞き取りをした。祝い事で食べるちらしずしには、細川ゴボウを産地に握せ込むという農家らしい回答もあった。「若い世帯は講の日でもいつも通りの食事」と、世代間のギャップも話題に上がった。

同研究会は今後、上京区西陣地域の職人宅や宮津市の漁師宅も訪れ、報告書にまとめて調理体験会などを企画する。代表の藤掛進さん(63)は「消えつつあるしきたり食の伝統を残したい」と意気込む。

会では調査に無償で協力してくれる家族や団体を募っている。同じ地域に3世代以上前(約100年前)から暮らす家族や、老人会などの団体が対象。問い合わせは藤掛さん携帯電話090(5415)7406。(今野志)

農家の主婦を訪ね、しきたりに基づいた家庭の食卓について聞き取るおぼんざい研究会のメンバー(京都府左京区)

報告書まとめ、調理体験も