

【研究ノート】

現代の手作り漬物にみる食のコミュニケーション

—自己表現と生きがい化を中心に—

一色 紗矢香

要 旨：北海道を含む積雪地域の食生活において、保存食として重要な役割を果たしてきたのが漬物である。しかし、北海道における漬物の通史や聞き取り調査をもとにした研究は少ない。したがって、本稿では北海道において聞き取り調査を踏まえ、食を介したコミュニケーションに着目し、戦後から現在までの北海道における漬物の歴史と変遷を明らかにすることを目的とする。なお、聞き取り調査についてはオホーツク管内にある北見市において、小樽市総合博物館所蔵の古写真を適宜用いながら半構造化インタビューを行った。漬物作りが義務や年中行事から趣味へと変化したことで生きがい化が進み、漬物それ自体も冷蔵食品として定義が捉えなおされつつあることを再確認した。また、高齢者の独居はマイナス面が注目されがちであるが、食のネットワークや縁食の場の創出にも繋がっている可能性が聞き取り調査で明らかとなった。

キーワード：漬物、新漬物、コミュニケーション、生きがい、縁食

1. はじめに

明治から高度経済成長期にかけ、食を取り巻く環境やライフスタイルを含め食文化は大きく変化した。近代化によって食文化が最も大きな変化を迎えたのは高度経済成長期である。

現在は流通の変化により、多種多様な食品が食料品売り場や家庭に定着する一方、様々な食に関する問題も挙げられる。人とモノと情報の高速移動、住宅および家族形態の変化を背景に①自製品から既製品へ、②共食から孤食¹へ、③栄養補給から嗜好充足へと変化している (2021 : 50-51)。加えて家事の省力化と調理行為の娯楽化もあり、高度経済成長期以降、日本は飽食の時代へと突入した (松並 2020 : 197-198)。

また、現在では「食卓から野菜が消え、健康を損なうとの近未来予測が発表 (河合 2018 : 66-67)」されており、野菜消費拡大の取り組みとして、農林水産省は漬物を推進している (農林水産省 2023 : 8-10)。1979 年以降は、減塩キャンペーンを契機とした健康志向も指摘され、高塩分という理解のもと避けられた代表格の 1 つが漬物であった (海老根 1982 : 761-762)。しかし、現在、農林水産省は漬物の低塩化が進んでいる点を推していることに着目したい。漬物離れが危惧されるなか、食事のなかで野菜を取り入れる方法として漬物は見直されつつある。

また、高度経済成長期は家族形態やライフスタイルをも変化させ、現在にも大きな影響を及ぼしている。甲斐は外との関係を断つ個人主義的なライフスタイルの確立が、社会的に弱い立場の人たちへの配慮に欠けたコミュニティを生み出した (甲斐 2006 : 76-80) と指摘する。一家団欒の共食から、コミュニケーションが発生しない静かな食事風景である個食・孤食への流れは、ライフスタイルや価値観の変化と密接に関連があることを示している。なお、現在は両者の中間に位置し「子ども食堂で実践されているように、孤食ほど寂しくなく、共食ほど規制が強くない、食べ物を通じた人と人の結びつき方や食のあり方」である縁食²という概念 (藤原 2020 : 26-28) も登場している。

漬物に関連した先行研究は、主に地域差に着目したものや(矢野・久 2017；笠井・菅野 2006；日本調理学会 2021)、発酵のメカニズムを分析したもの(富田 2021；宮尾・佐藤 2014；前田・宮尾 2020)、素材や漬け床に着目したもの(石田ら 2011；市野 1999)が中心である。そこで本稿では藤原の提唱する縁食や、食事がもつ意味の変化を踏まえ、コミュニケーションの手段としての漬物に着目する。漬ける行為や自家製漬物を交換する行為が、「日本独自の言葉」であり、生きる意味そのものである「生きがい」(神谷 2004：5-14)や、培った経験や技術をもとに個を表現する自己表現、さらに縁食に発展する点を明らかにしたい。

2. 漬物の変遷

2-1. 漬物とは何か

まず、本稿における漬物という食品を定義したのち、変化の全国的な動向を整理する。漬物は発酵の有無や漬け込む期間、漬け床の種類などによって分類でき、それらのどの要素に着目するかによって多様な定義が存在する。

漬物は発酵食品として一般にイメージされるが、発酵していないものも漬物と呼ばれる場合があり、その漬物全体に占める割合は徐々に増加している。その代表例は、浅漬けや一夜漬けと呼ばれるもので、食にも効率性や簡易さが求められる今日においては、時間をかけずに手作りの漬物を食卓に供すことのできるものとして重宝されている。

また、スーパーでよく見かける袋詰め漬物は調味液に漬けられただけの、発酵していない低塩の漬物である。冷蔵コーナーに陳列されていることから分かるように、冷蔵保存が必要である³。

このように、発酵していない漬物は作りやすさ、保存のしやすさなどから、漬物というおかずを家庭で食べる貴重な機会を提供している。一方、発酵しているものも「伝統の」や「昔ながらの」という触れ込みで価値づけされており、現在は発酵と非発酵が混在している状況といえる。

そこで本稿では、発酵しているものとそうでないものが混在している現状に鑑み、両者を総称して漬物と呼ぶことにする。ただし、発酵に着目した先行研究が多いことから、発酵の有無は漬物の特徴を把握する根幹と考えられるため、発酵の有無については適宜注目していく。

なお、本稿においては、聞き取り調査対象地域の主産業が農業であり、調査でやり取りが多かったため、材料を野菜と果実に限定する。

2-2. 変化する「漬物」

漬物は食塩による保存性を第1義とした「伝統漬物」から、低塩による嗜好性を重視した「新漬物」に移行(前田 1987：i-iii)している。

保存性が何よりも重要視されていたのは1960年代以前の、特に北海道を含む積雪地帯である。「漬物の多くは冬の季語であり、新鮮な野菜の確保が難しくなる冬に漬物を漬けるのが日本の風物詩(中島 2018：157-158)」とされていた。また、積雪期に生野菜が入手できない北国では漬物を戻して煮炊きし、料理の材料としても利用された(小泉 2012：12-13)。秋期に大根などを干すことから始まる漬物の下準備は年中行事の1つであり、冬の食卓に並べるおかずを確保するという、極めて重要な家事であった。野菜の栄養素だけ

でなく、漬物の塩分と風味、そして食感は食事の楽しみとして機能していたと思われる。

野菜の保存方法としての漬物に変化したのは、1960年代の高度経済成長期である。1960年代の高度経済成長期を通じて冷蔵庫が一般家庭に普及(梅川 2021 : 36-37)し、野菜を新鮮なまま保存できるようになった。これによって、保存食品であった漬物は冷蔵庫で保存する生鮮食品化した(小泉 2012 : 10-13)。さらに、食の簡易化や工業製品の登場、家族形態の変化(男女共同参画局 2022)などの複合的要因により、新漬物と称されるような冷蔵保存が前提となった調味液漬けの漬物が新たに登場した。このような要素に加え、先述した 1979 年代の減塩キャンペーンがもたらした、漬物には塩分が多いというイメージの影響は大きく、このキャンペーン以降の健康志向によって低塩化が進んでいる(宮尾 2000 : 6-7)。

3. 調査方法

3-1. 地域と選定理由

調査地域として北海道北見市を選定した。理由は以下の 2 点である。

まず、北海道は気温が低いため発酵の進行が遅く、米(麴を含む)や魚介を使用した独自の漬物が根付いている。そのなかでも、漬物を漬けることに適した気候・環境の地域であれば、生鮮食品化する以前の保存を第 1 義とした漬物に関する知識が、現在に至るまで伝承されている可能性が高いと考えた。旭川では漬物に関する先行研究が行われ、寒冷多雪の気候は野菜の長期保存を可能なものとし、多くの家庭で冬期にむけて野菜の貯蔵を行っている(富岡・石直 1983 : 514-522)。旭川での研究は多雪により雪蔵が行われていたため、積雪量が少なく農業が盛んな北見という地域では、より漬物作りが行われているのではないかと予想した。したがって、①内陸で農業が盛んで、②野菜を干す漬物の下準備期間が確保しやすく(全道で最も降水量が少なく、晴れやすい)、③降雪量が少ない⁴という点から、北見市を選出した(北見市 2019 : 1-3)。また、日本海および太平洋沿岸部、オホーツク沿岸では野菜の漬物よりも飯寿司やニンジン漬けなどが卓越し、野菜の保存食としての形態や知識を観察しにくい。シンプルな野菜の漬物の形態が残り、かつ寒冷地ならではの漬け方の工夫や知識が伝承されている地域と予測し、北見市を選定した。

また、オホーツク管内では発酵食品を盛り上げる取り組みが継続的に行われ、漬物を含む発酵食品への意識が高い点にも注目した。北見駅横にある商業施設を開催場所として、2019 年から 2024 年の 6 年間にわたり「オホーツク発酵食品フェスタ」という催しが行われている。漬物の出品は多くないものの、味噌やチーズなど発酵食品が盛んな地域であることを象徴する催しである。

この 2 点から北海道北見市を選出した。

3-2. 手法と聞き取り対象者について

筆者は 2023 年 9 月 18 日および 19 日、2024 年 9 月 10 日から 12 日において、個人宅へ伺い対面で聞き取り調査を実施した。聞き取り調査では半構造化インタビューを行い、過去の記憶を思い出す、またより具体的な知識を引き出すために、適宜小樽市総合博物館所蔵の古写真(写真 1 および写真 2)を用いた。写真 1 は昭和 50 年代に小樽市で撮影された、一般家庭での大根干しの様子である。写真 2 は大正 7 年 10 月 24 日、現在の小樽市緑町での一般家庭における大根洗いが撮影され、『漬物時』という題が付けられている古写

真である。

また、聞き取り対象者の詳細は以下の表1の通りである。伝統的な漬物に関する知識を豊富に持ち、それだけでなく、現在孤食に陥りやすい環境に身を置く当事者として、80代から90代の独居女性を中心に聞き取りを行った。表1から、DとFを除いたA～C、E、Gは北見市在住の独居高齢女性という共通点がある。主に夫との死別や離職を機に、趣味の会や自治会活動（そば打ちや漬物の下準備など）を束ねていたEを接点として、また病院や近所間での交流を発端として、漬物を介したコミュニケーションが行われていた。



写真1. 大根干の様子(小樽市総合博物館所蔵)



写真2. 一般家庭での漬物作り
(小樽市総合博物館所蔵、筆者が画像トリミング)

表 1. 聞き取り対象者の基礎情報

項目 対象者	調査期間	年齢	生まれ	これまでの 主な職業	これまでの暮らし
A	2023年9月18日 2024年9月11日	80代(独居)	北見市 (旧置戸町)	調理師 バスガイド など	昭和17年に農家の6人兄弟、姉妹の次女として生まれる。父は仙台出身、母は旧下仁頃町出身。当時、おかずは漬物がメインで、来客にも出した。定時制高校に進学し、バスガイドや化粧品販売員を経験して20代で結婚。結婚後は調理師として勤務する。
B	2023年9月18日 2024年9月10日	80代(独居)	北見市 (旧下仁頃町)	工場の事務員	昭和17年に農業、林業を営む家の長女として生まれる。父は愛別町出身、母は安足間町出身。母が料理が苦手だったため、料理を担当。20代なかばで結婚。夫が北見の会社から共同経営をもちかけられたため、移住。
C	2023年9月19日	90代(独居)	東京都 (杉並区)	教師	昭和7年に、教師の父と専業主婦の母の長女として生まれる。父は福岡県出身、母は仙台市出身。5歳のころに北見市に來道し、北見市に在住。母の漬物準備を手伝っており、大根を洗うのが冷たくて大変だった。
D	2023年9月18日	50代(同居)	北見市 (高茶東町)	自衛隊 福祉業	昭和48年に北見市でAの長女として生まれる。高校卒業まで北見市で育ち、就職を機に北見市を離れるが、毎年帰省。母Aの漬物を同じように作りたかったが、住宅環境や育児や仕事のため断念。
E	2024年9月11日	50代(同居)	北見市 (大町)	飲食店	昭和47年に飲食店(蕎麦屋)を営んでいる両親のもと、長女として生まれる。生まれてから現在まで北見市に在住。約15年前に母Eのそば屋を引き継ぎ、北見市内で現在も営業している。
F	2024年9月11日	80代(同居)	長崎県 (佐世保市)	農業 飲食店	昭和16年、農家の次女として生まれる。両親は長崎県出身。結婚を機に20代で來道し、農業に従事。約30年前に蕎麦屋を開き、現在は娘Eの手伝いを行う。現在は町内会の夫人部長や調理師会の会計部長を務めている。
G	2024年9月12日	90代(独居)	旭川市 (春光台)	専業主婦	昭和9年に農家の両親のもとに生まれる。父は札幌市出身、母は函館市出身のはずだが不正確。結婚を機に10代後半で北見市に移住し、結婚。夫は公務員(警察官)。母の作る切り漬とかぼちゃたくあんが好物で、よくおやつに食べていた。

4. 生きがい化に伴う自己表現

筆者の聞き取り調査の結果、漬物作りや漬物の交換、またコミュニケーションが生きがいや生きる目的となっていることが明らかになった。冷蔵庫や工業製品の漬物の普及により、時間も手間もかかる漬物作りは趣味の側面が強くなっているだけでなく、生きがいとして見出されている。

聞き取り調査では、「人に美味しいと言われるのが嬉しくて漬けている。これが余生の生きがい⁵⁾」「美味しいと言われるために漬けているようなもの⁶⁾」「漬物を漬けるのが趣味で生きがい。人にあげて美味しいって言われるのが嬉しくて。子供も独り立ちして美味しい美味しいって食べてくれる人がいなくて寂しいから、もうこれが生きがいなの⁷⁾」「自分で食べるためというより、友達と交換する、お話をするのが楽しい⁸⁾」「私なんか(漬けたものを)人にほとんどあげてしまう。人にあげて、美味しいわねって一緒に食べ

るまでがひとくくり。これが生きる目的で楽しみだし、本当の食事だと思ってる⁹⁾」という回答が得られた。回答には繰り返し生きがいや生きる目的といった内容がみられ、単なる趣味の範囲ではなく、漬物を手段や目的として用い、余生を充実させていこうという意識がみられた。生きがいは生きる意味そのもので、日本独自の言葉という先行研究があるように(神谷 2004:5-14)、自らの人生を何かしらの手段や目的によって充実させることである。今回の聞き取り調査結果からは、閉塞的で社会から離脱しやすい生活を送る人々が、漬けるという自己完結の行為だけでなく、交換する行為を通じてコミュニケーションを取ることに生きがいを感じている。それぞれの交流は近所だけでなく趣味の会や自治会という別のコミュニティから派生していた。このように、コミュニケーションの手段、もしくは目的として漬物を用いることで自らの余生を充実させ、はつらつと楽しく生きる意味を見出す行為を、本稿では生きがい化と定義する。

また、手作り漬物の交換において、個人間で交換する場合に手作りにては手作りで返礼する意識がみられた。決して市販品で返礼しないことから、手間暇をかけたものに対して同様に手間暇をかける、その誠実さと精神性が共有されている。返礼品は手作り漬物ではなく、手作りのおかずや赤飯などの場合もある。しかし、手作り漬物は特別視されており、必要とされる技術力が高い場合¹⁰⁾や作り手独自の味付けの場合は、同じく手作り漬物での返礼が通例となる。例えば梅漬けの場合、市販の梅酢を使用した場合は自家製の梅酢や手作りのおかず数品で返礼していた。しかし、自家製の梅酢を使用した梅漬けの場合は、同様に自家製の梅酢を使用した梅漬け、もしくは浅漬け以外の手作り漬物で返礼する。このように、漬物は一般食品と異なる価値を持っていることがわかる。この点については、今後更なる考察を行うことを課題としたい。

こうした生きがい化に伴い、培った経験や技術をもとに個、自分らしさを表現する自己表現も行われている。上記調査では「(何を使ったのか)教えてって言われても絶対、教えない。私オリジナルの味だから取られたくない¹¹⁾」「私はたくあんの色付け粉を使わないで黄色を出してる。色つけのやつを使えば簡単に綺麗だけど、あの色は私は好きじゃない。私みたく使わないでやるっていう人も少なくなってきたけど、どうしても使いたくないんだわ¹²⁾」という証言を得た。これらの証言から自己表現は作る行為でのみ発生しており、レシピや手法の公開と秘匿、簡易調味料の使用と不使用など漬け方ではなく味付けに対して自分らしさの反映、つまり自己表現がみられた。

特に漬物やレシピなどの交換は同世代の友人間で発生し、友人などにはあえてレシピを秘匿する一方、筆者のような若い世代には積極的に教えたいとレシピを教えてくれる場面もみられた。ただし、若い世代に教える場面でもこだわりや秘匿が発生する場合がある。例えば、自家製のタレ(写真3)を作り水瓶や空き容器に保存し漬物に加えているEに漬物作りを教えてもらっていたところ、「これ(自家製のタレ)はあなた(筆者)にはまだ早いわ、もう少し漬物作りに慣れてからね¹²⁾」という発言もあった。教える対象にどこまで開示するかという程度の差はあれど、一定のこだわり、秘匿があることも確認できる。

写真4はAが近所の方から教えてもらったレシピのメモである。たくあん漬けに昆布茶を使用するアレンジを加えながら、たくあんの素など簡易調味料も使用していることがわかる。先述したようにたくあんの色にこだわる証言も得られたが、簡略化できる部分は簡略化し、味付けの部分で自分らしさを加えている。

このようなことから、作り手の経験に基づくオリジナリティの表出だけでなく、各々のこだわりの反映やレシピの秘匿といった自己表現が行われていると考えられる。



写真3. E お手製のタレが水瓶に保存されている

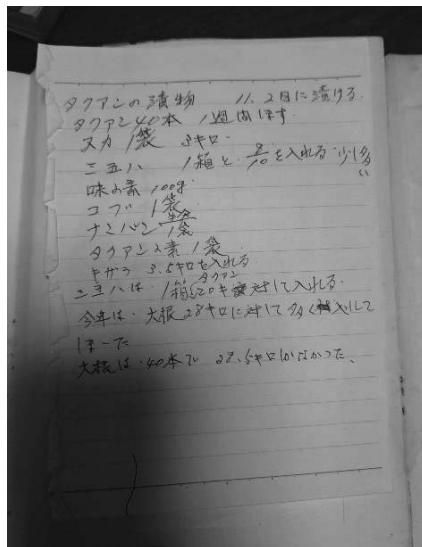


写真4. 共有されたレシピメモの1部

以上のように、漬物作りにおいてレシピの秘匿もしくは秘匿、個々人の味付けのこだわりが自己表現の手段となっていることが明らかになった。ただし、生きがい化との関連性は今後さらなる調査や分析が必要と考えられる。

5. 縁食の実践として

さらに、漬物作りや漬物の交換は生きがい化や自己表現だけでなく冒頭で述べたような緩い人と人の繋がりである縁食の機会も発生させている。先述したように、人に美味しいと言ってもらうために漬け、交換している様子はまさに藤原が提唱している食を介した人と人の緩い繋がりを意味する縁食である。縁食は、食べながら会話をする目的、おすそ分けのついでに食事をともにする、といった「ついでに」行うことができる緩さに起因していることが証言として得られた。縁食が行われている頻度については表2に示したように、おおよそ月に1もしくは2回程度であり、働いているDとF以外の聞き取り対象者は何かしらに参加していることがわかる。近所の交流は、徒歩圏内に住む人々が電話やメールのやりとりのなかで開催日時を決定し、不定期に行われる集いである。さらに、漬物を伴うやり取りは特に趣味の会が多く、そば打ち体験や押し花のレッスンなどが行われていることから、「ついでに」が発生しやすい状況と思われる。ただし、趣味の会は事前申し込み制かつ曜日固定開催のためメンバーが固定化しやすい傾向にあり、近所の交流の方がメンバーは流動的で部外者を集めやすい特徴がある。

表 2. 縁食の機会と漬物のやりとり

集い	頻度	内容	漬物のやり取り	参加者 (聞き取り対象者に限り)	備考
趣味の会	月1～2回	駅前の商業施設などで行われる押し花やハーブの講座。また、町内会や自治会などの催し(そば打ちなど)も含まれる。	◎	A,C,E,F	漬物は趣味の会開催時に容器に入れて持ち寄るほか、後日各家庭を訪問して食べる。趣味の会のメンバーのみ参加。
近所の交流	不定期 (月に数回)	近所で交流がある人々が、誰かの家で各々食品を持ち寄る会。昼食、おやつ(間食)として開催される。	○	A,B,D,E +その他の人々	お昼ご飯の際、誰かしらが漬物を持ち寄る。漬物談義が交わされることも多く、漬け方のコツなども交換する。
通院仲間の集い	不定期 (数か月に数回)	通院で知り合った人々が、開催できそうな場合のみ開催。	△	C,F	通院は週1～。お互いが持ち寄ることはまれ。

◎……縁食の機会ではほぼ毎回
 ○……縁食の機会では数回に一度
 △……ごくまれに

また、これも縁食の実践として捉えているが、聞き取りのためにお宅へ伺うと全ての聞き取り対象者が筆者のために食事と漬物を用意してくださった。このように「ついでに」、またコミュニケーションをとる目的で気軽に食事を楽しむことができるのが縁食の良い緩さである。

なお、漬物を介したコミュニケーションがなぜ生きがいへと通じるのかを考察するうえで、2つの先行研究を参照したい。まず、井上が指摘している、食事がコミュニケーションのメディアであり、飽食の時代において「楽しみとしての食事」へと食事観が変化している(井上 1999: 13-15)点である。手間暇をかけて漬物を作ること、そしてその苦労話を交えながら味や工夫を共有することがコミュニケーションの機能を果たし、そして楽しみ、つまり生きがい化へと繋がる。さらに、自分で作って自分で食べるということより「つくる」こと、またはつくる人に対する「リスペクト」が大事であり、すなわちつくることの価値を皆が共有する(熊倉 2010: 179-180)ことも含まれている点は重要であるように思われる。今回の調査を踏まえると、「つくる」行為そのものよりも「つくったものを共有する」、「つくって誰かに振る舞う」といった食を介したコミュニケーションにこそ、つくることの価値があるように思われる。

6. 今後の課題

以上から、現段階の仮定では、北見市に在住する主に80代から90代の女性は漬物を作る過程や交換、返礼で発生する生きがい化や自己表現といったコミュニケーションを目的とし、緩く繋がった縁食が行われていると考えられる。

また、漬物を介したコミュニケーションの創出が分断されたコミュニティ問題を解決するために一定の役割を果たすことができるのかは、調査を進めるうえでの課題である。

また、北見市と気候や産業が対照的であり、北海道のなかでも特異な歴史的背景や市場の文化が存在する小樽市での聞き取り調査を今後行い、比較検討を行うことを課題とした

い。小樽市は食文化に対する関心が高く、博物館に多く寄せられる質問の1つでもある。しかし、食文化については継続的な調査が十分に行われていないため、漬物を通し漬物店や市場の研究を進めていきたい。

謝辞

聞き取り調査に快くご協力くださった7名の方々に厚くお礼申し上げます。

また、北海道民族学会第2回研究会の口頭発表において3人の会員の方からご助言、ご質問をお寄せいただいたことが、本稿を執筆するうえで大変参考になりました。

さらに、匿名の2名の査読者の方から丁寧なご指摘をいただき、本稿をより良い充実した内容に改稿することができました。

ご助言、ご質問を寄せていただいた皆様、査読者の皆様に重ねてお礼申し上げます。

注

- 1 個食とはひとりで食事をとること、または同じ食卓を囲んでいるにも関わらず、各々異なる食事をとることを指す。他にも同じ読み方で孤食（孤独にひとりで食事をする）、子食（子供だけで食事をとること）、濃食（濃い味付けの食事）などがある。
- 2 なお、縁食と共食の差異は人と人の結びつきの強度、強制力にあるとしている。共食は家族や戚、親友など結びつきが必要とされるが、子ども食堂などのように参加してもしなくてもよいという緩い繋がりが縁食の特徴である。
- 3 なかには道の駅などで販売されているように発酵しているものもあるが、やはり冷蔵は必要とされる場合が多い。
- 4 降雪量が多いと雪を利用した雪蔵の可能性も考慮する必要がある、特に積雪量が多い日本海側にみられる。そのため塩蔵のみの可能性が高い降雪量が少ない場所を選定している。
- 5 Aの発言（80代女性、独居）
- 6 Fの発言（50代女性、家族と同居）
- 7 Bの発言（80代女性、独居）
- 8 Cの発言（90代女性、独居）
- 9 Eの発言（80代女性、家族と同居）
- 10 発酵具合（漬け方）と風味が難しいとしてたくあん漬け、またぬか床を使用したぬか漬けが高度な技術が必要とされる漬物として挙げられていた。ぬか床は腐らせてしまう、カビが生えるなど、ぬか床の管理に知識などが求められるようだ。
- 11 注4と同一人物
- 12 Gの発言（90代女性、独居）
- 13 注8と同じ

引用文献

井上忠司、石毛直道他

1999 「社会変容と食の文化」、井上忠司(編)『「講座 食の文化」 第五巻 食の情報化』財団法人味の素文化センター、東京、13-15.

石田 亜里子、小橋和子、大野婦美子、笠井八重子

2011 「「信州かた大根」の漬物加工に関する検討(1)」『美味技術研究会誌』(18):34-42.

石田 亜里子、小橋和子、大野婦美子、笠井八重子

2011 「「信州かた大根」の漬物加工に関する検討(2)」『美味技術研究会誌』(18):43-49.

市野富士子

1999 「今に生きるおからを使った保存方法：おから漬けについての一考察」『長野女子短期大学研究紀要』7:39-48.

梅川由紀

2021 「掃除機と電気冷蔵庫の普及を通してみるごみと人間の関係：高度経済成長期に着目して」『年報人間科学』42:36-37.

海老根英雄

1982 「味噌の食塩問題と新しい対応」『日本醸造協会雑誌』77(11):761-762.

甲斐徹郎

2006 「豊かさづくりのジレンマ」甲斐徹郎(編)『自分のためのエコロジー』筑摩書房、東京、76-80.

笠井 八重子、菅野 かおり

2006 「『日本の食生活全集』にみる昭和初期の食生活における「たくあん」の加工と食し方--伝統的「七尾たくあん」の調査結果との比較を通して」『岡山大学教育学部研究集録』131(1):69-77.

神谷美恵子

2004 「生きがいについて」神谷美恵子(編)『生きがいについて 神谷美恵子コレクション』みすず書房、東京、5-14.

河合雅司

2018 「人口減少カタログ」河合雅司(編)『未来の年表2—人口減少日本であなたに起きること』講談社、東京、66-67.

菊地暁

2021 「暮らしのアナトミー」菊池暁(編)『民俗学入門』岩波新書、東京、50-51.

北見市史編さん委員会

2019 「北見市概要」北見市史編集委員会(編)『新北見市史 上巻』北見市、北見市、1-3.

富岡文枝、石直圭治

1983 「北海道における冬期の野菜の貯蔵法と貯蔵野菜の栄養価について」『家政学雑誌』34(8):514-522.

富田 理

2021 「発酵漬物と塩—低塩で活気づく乳酸菌—」『生物工学会誌』99(10):546.

熊倉功夫他

2010 「私たちはこれまで何を食べてきたのか—日本の伝統的な食文化と今後の日本の食」熊倉功夫(編)『食の文化シンポジウム 2009 「食」—その伝統と未来』ドメス出版、東京、179-180.

小泉武夫

2012 「その他の発酵食品」小泉武夫(編)『発酵食品学』講談社、東京、12-13.

男女共同参画社会

2022 「第1節 家族の姿の変化・人生の多様化」
https://www.gender.go.jp/about_danjo/whitepaper/r04/zentai/html/honpen/b1_s00_01.html、
2024年10月28日閲覧

中島春紫

2018 「乳酸発酵食品」中島春紫(編)『日本の伝統 発酵の科学 微生物が生み出す「旨さ」の秘密』講談社、東京、157-158.

日本調理学会

2021 『伝え継ぐ 日本の家庭料理』、農山漁村文化協会、東京.

農林水産省

2023 「野菜と漬物をめぐる状況」
<https://www.maff.go.jp/j/seisan/ryutu/yasai/attach/pdf/2ibent-41.pdf>、2024年10月28日閲覧

藤原辰史

2020 「「縁食」という食のあり方」藤原辰史(編)『縁食論—孤食と共食の間』ミシマ社、東京、26-28.

前田安彦

1987 「はじめに」前田安彦(編)『新つけもの考』岩波新書、東京、i-iii.

前田安彦、宮尾茂雄

2020 『食物と健康の科学シリーズ 漬物の機能と科学』、朝倉書店、東京.

松並信久

2020 「高度経済成長期における食文化の変貌 —食のフュージョン化をめぐる—」『京都産

業大学日本文化研究所紀要』(25):197-198.

宮尾茂雄

2000 「漬物の歴史」宮尾茂雄(編)『食品知識ミニブックスシリーズ 「漬物入門」』日本食糧新聞社、東京、6-7.

宮尾茂雄、佐藤吉朗

2014 「伝統漬物における微生物学的解析及び香気成分の研究」『東京家政大学生活科学研究所研究報告』37:45-47.

矢野俊博、久田孝

2017 「地域に特色のある漬物—かぶら寿司と大根寿司」『日本海水学会誌』71(4):225-231.

(いっしき・さやか／小樽市総合博物館、北海学園大学文学研究科日本文化専攻修士課程)