

味噌の民俗 — ウチミソの力 —

平成28年7月
中旬刊行！

岩城こよみ 著

A5判・上製カバー・274頁 / 4200円(税別)

今まで余り調査が進んでいなかった自家醸造味噌、つまり「ウチミソ」の実態について綿密なフィールドワークで得た豊富な資料をもとに考察し、その民俗を明らかにした画期的な書。庶民に伝わる日本の食文化の伝統が味噌を通じて心に沁みる。家族の心身を育んだ「おふくろの味」である家庭内食を支えてきた「ウチミソ」の民俗を描くことで、現代日本の食環境問題に一石を投じる。

〔口上より〕——野本寛一（近畿大学名誉教授）

本書の魅力は、著者自身が二五府県を踏査し、一二人に及ぶ方々から直接その体験や伝承を聞きとり、現場・現物を観察した一次資料によっているところにある。（中略）持続的な探索の結果、著者は、自家醸造味噌、即ち「ウチミソの力」と、その味噌を基点とした民俗世界とをほぼ探り当てたといえよう。

目次

序章 味噌の座標

第一章 製造

一 仕込みの季節と期日

味噌豆蒸煮日・味噌搗き日・桶入れ日／自然暦／農事暦ほか／仕込みの季節の地域傾向／縁起担ぎと警鐘伝承／禁忌伝承／日選りの真意

二 製造技術

味噌煮―火を分かつ／フルミソの伝承／玉味噌（味噌玉／大なる味噌玉／人為麹菌の玉味噌）／豆麹味噌／麦麹味噌／米麹味噌／その他の麴の味噌／大豆以外の味噌／地域の共同仕込み／婦人会による共同仕込み

三 味噌祝い、製造に関する呪術・儀礼

味噌祝いとは／味噌祝い（味噌豆共食／味噌豆献供／甘酒）／味噌煮の火と香・継子譚／呪術

第二章 管理

一 管理の実態

味噌と主婦権／ビニール以前のこと―味噌葉と味噌桶／冷蔵庫以前のこと―味噌部屋／味噌掻き／空の味噌桶

二 管理に関する伝承

ウチミソ分与の禁忌／ウチミソ腐敗と唄下手／ウチミソ腐敗と家運下降

第三章 利用

一 味噌とその周辺

味噌豆の特別視／アメを食べる・アメで洗う／味噌溜り／嘗め味噌とは／副食としての味噌／調味料としての味噌／ウチミソ消費量／牛馬と味噌／非常時を味噌で乗り切る

二 信仰、民間療法など

味噌地藏／味噌献供／味噌上出来祈願／民間療法・ウチミソ廃棄作法など

終章 本書から見えたこと

◆著者紹介◆

岩城こよみ（いわき・こよみ）
一九八二年 福岡県に生まれる。
二〇〇四年 京都造形芸術大学芸術学部芸術文化学科卒業
二〇〇六年 近畿大学大学院文学研究科国際文化専攻修士課程修了
専攻 日本民俗学
現 在、大阪産業大学非常勤講師、日本民俗学会会員、京都府在住
著作 『三重県亀山市史民俗編』(亀山市・二〇一一年)、『食の民俗事典
(終風舎・二〇一一年)、『日本の心を伝える年中行事事典』(岩崎書店・
二〇一三年) 以上共著、ほか

〇注文はJ-ROCK FAX03(32694)2177

| | |
|--|------------------------------------|
| 注文書 | |
| 貴店印 | 注文数 |
| 大河書房 | 岩城こよみ 著 |
| 味噌の民俗 — ウチミソの力 — | ISBN978-4-902417-37-1 C3039 ¥4200E |
| 東京千代田区九段北1-7-8 関山ビル3F TEL03 (32888) 3354 FAX03 (32693) 4892 | 本体4200円+税 |

大河書房

TEL03-3288-3354 FAX03-3263-4892

〒102-0073 東京都千代田区九段北1-7-8 関山ビル3F

E-mail:fuji-d@muc.biglobe.ne.jp