

氏名(本籍地)	和田稜三(京都府)		
学位の種類	博士(学術)		
学位記番号	博乙第64号		
学位授与年月日	平成21年9月30日		
学位授与の要件	昭和女子大学学位規則第5条第2項該当		
論文題目	日韓における堅果食に関する文化地理学的研究 — ドングリ類と砂栗を事例として —		
論文審査委員	(主査)	昭和女子大学教授	田畑 久夫
	(副査)	昭和女子大学教授	増田 勝彦
		昭和女子大学教授	山本 暉久
		昭和女子大学教授	渡辺 伸夫
		国立民族博物館教授	松山 利夫

## 論文要旨

食文化の解明は、文化地理学の研究テーマでもある。野生堅果類は、縄文時代以降食料資源の一つとして重要な役割を果たしてきたばかりではなく、ひとつの食文化を形成してきた。本論文では、地域として日本列島と朝鮮半島南部、対象としてはドングリ・砂栗など堅果類の食文化を取りあげる。多くのドングリには、タンニンという渋味が含まれているので、アク抜き技術の成立が不可欠である。考古学・民俗学・文化人類学では、ソフト(採集慣行、アク抜き技術、貯蔵方法など)とハード(植物遺体、加工食品、装置・道具、貯蔵穴など)の研究に費やしてきた。しかし、堅果食文化に関して、時間・空間的な立場からつまり文化地理学的方法で統合的に検討を研究は、まだまだ希少であるといえる。本論文は、かかる学問的状況を克服しようとするものである。

本論文は、地理学を代表する2雑誌『地理学評論』『人文地理』および朝鮮半島の歴史・文化に関する著名な学術雑誌『朝鮮学報』、さらにはハングルで書かれた論文数編など、大半がレフリー付きの18編の雑誌論文を中心に再整理したものである。本論文は、序章、第I編、第II編、第III編、補足論文(付論)、結論および参考文献で構成した。

序章は、堅果食文化研究の目的や方法、研究動向、さらには食用堅果類の分布というように、堅果食文化の目的や方法などの理論面と、日韓を中心とする堅果食文化研究の研究史の整理を試み、本研究の学問的位置づけを行った。本章はいわば堅果食文化研究の導入部である。

第I編は、第1章から第6章の6つの章で構成される。その内容は、日本の堅果食文化の特色と地域性について具体的なフィールドワークで得た知見を中心に展開した。第1章

は森林生態系とドングリ食の分布をあつかった従来ではあまり注目されなかった研究である。第2章から第4章までの3つの章は、ドングリに焦点をあて、その食文化に関して、現地でのフィールドワークの成果に基づいて詳細に分析した。第5章から第6章までの2つの章は、ドングリ食で行った同様の分析手段を用いて、砂栗に関して多角的な分析・検討を行った。

第Ⅱ編は第1章から第5章までに5つの章で構成される。対象地域は、日本列島と比較する意味で朝鮮半島南部（韓国）を取りあげた。理由は、気候をはじめ自然環境が類似していること、現在でも堅果食の需要が比較的大きいことである。第1章から第3章までの3つの章では需要の多いドングリ食についての分析・検討である。分析の方法は、日本との比較のために、多岐にわたる文化的特色と地域的性格を中心に論じた。続く第4章では大邱（テグ）市を事例として選定し、堅果食の中でもドングリコンニャクを中心に分析・検討を加えた。第5章では、ドングリ同様比較的需要がある砂栗を取りあげ、フィールドワークで入手した資料を中心に論を展開した。

補足論文（付論）では、第Ⅰ編および第Ⅱ編で論じた日韓のドングリ・砂栗を中心とする堅果食文化の比較・検討を行った。その結果、日韓の堅果食文化の異同性は、自然環境とりわけ森林生態系と人間活動との関係の歴史や地域の交流という視点から再検討する必要があるという結論に達した。

最後の結論では、本論文の全体的な統括を行ったあと、ドングリや砂栗の食文化の系譜を探るには、自然環境が類似している日本および韓国との隣接地域における堅果食文化の調査が急務だという、将来における研究課題を提示した。