

巻頭言

川と田んぼはつながっている

岩田三代…………… 1

序章

なぜ今、「米と魚」なのか

佐藤洋一郎…………… 13

はじめに／風土のなかの米と魚／生活のなかの米と魚／
行事における米と魚／ピンチを迎えた米と魚の組み合わせ

第I部 風土のなかの米と魚

第1章

水田とため池

秋道智彌……………

20

I 水田の異変

21

II 米と魚

24

生態系のなかの米と魚／水田と魚の所有をめぐる／米と魚の食文化
おわりに

37

第2章

淡水魚の生態と漁撈

——ラオスメコンでの体験から

多紀保彦……………

41

I プロローグ——氾濫は自然のサイクル

41

II メコン低地の魚たち

44

魚類相のあらまし／川の魚と沼の魚／白い魚と黒い魚／
ラオスメコンの魚類生産性メカニズム／田んぼまわりの魚

III 暮らした魚

52

水文変化と漁業の営み／ラオスメコンの漁具／養殖／市場の魚たち

IV エピローグ——メコンの魚の将来

56

長編コラム

縄文・弥生遺跡にみる「魚米之郷」

中島経夫……………

58

魚と米のいま／魚、人と出会う／縄文遺跡から見つかる絶滅した魚／
魚、米と出会う／米との関係のなかで家畜化されやすかった魚／魚と米

第II部 生活のなかの米と魚

第1章

日本における稲作と魚——海・里・山

原田信男……………

72

はじめに

72

I 海

74

II	里	79
III	山	82
IV	そして川	87
	おわりに	90

第2章 東南アジアの米と魚を雑学的に 前川健一……………95

I	見える米と見えない米	97
	粒食—見える米／粉食—見えない米	
II	見える魚と見えない魚	101
	さまざまな魚料理—淡水魚が優位／加工された魚貝類	
III	米と魚の料理	109
	見えるものと見えないものの組み合わせ／カノムチーンの「特別」と「例外」／カノムチーン・ナムヤー	

第3章 米—日本人の食生活を中心に 畑江敬子……………117

I	日本人の食生活	118
	日本人の食生活と米／米の摂取頻度／米を主食としたときのおかずの出現頻度	

II	米の食べ方いろいろ—お茶の水女子大学の調査を中心に	122
	日本、中国、フランス、スペイン、ミャンマー（ビルマ）での調査／熱帯アジアの食生活と米の食べ方—現地での調査・見聞から	
III	米の調理法	127
	世界の米の調理法／日本における炊飯—米から飯へ	
IV	世界の米の摂取量と特徴	133
	FAOの調査による米の摂取量／ジャポニカ米とインディカ米／アミロース量と硬さ、粘りとの関係／米の特徴	

長編コラム 世界の米とその料理 佐藤洋一郎……………142

世界の米いろいろ／世界の米料理のあらまし

第Ⅲ部 行事における米と魚

第1章 伝統社会の米と魚 印南敏秀……………152

I	儀礼食としての米と魚	152
	—神饌と贈答の甘酒と鯛	

年中行事と人生儀礼の米と魚／米の儀礼食の多様性／餅の社会性／
 甘酒の意味／儀礼食のなかの魚
 II 瀬戸内島嶼の鯛と甘酒 160
 神饌を交換する農民と漁民／頭屋制と甘酒づくり／鯛の献上の理由
 III 儀礼のなかの鯛 168
 肉から魚へ／魚のなかの鯛の地位／武家社会と鯛／大坂の桜鯛／
 消えゆく米と魚の伝統文化

第2章

祭りとすし

日比野光敏

176

はじめに 176

I わが国におけるすしの歴史 177

II すしを調製する機会 179

III 「ごちそう」としてのすし 180

IV 神饌としてのすし 184

V 「米と魚」の合体物・すし 189

むすびにかえて 193

長編コラム

米と魚の精神性——まつりの神饌から

神崎宣武

198

米の飯に鯛の魚／明治祭式による神饌の格付け／料理を供える伝統の名残／
 収穫祝いもところどころでさまざま／されど米の霊力は畏きもの

総括

米と魚、その同所性

佐藤洋一郎

213

はじめに 213

I 風土と食 215

II 米と魚の風土性 219

米の風土性／魚の風土性

III 米と魚の同所性 226

生産地における米と魚の同所性／米と魚の同所性の生態的意義／

食卓における米と魚の同所性／米と魚と儀礼——同所性の精神的側面／

米と魚のセットの将来

あとがき

佐藤洋一郎

241

公開シンポジウム「米と魚——タイと日本の食文化比較」(要旨)

247

執筆者紹介

254