

新潟県の食文化の他地域との交流

本 間 伸 夫

はじめに

新潟県を食文化でもって地域区分すると、大きく越後と佐渡に分けられ、次に越後は頸城とその他に分けられることが幾つかの指標によって明らかにされている¹⁾²⁾³⁾。更に、これらの地域の中から、より狭い地域が食文化的にまとまる場合が少なくない³⁾。この食文化的まとまりの中には、近接県などとの交流によるものと考えられるケースが多い。

ここでは、現在までの食文化に関する著者等の調査結果及び関係する諸文献・資料の中から、新潟県以外との交流が存在すると考えられるケースを収集し、食文化上の事例を挙げ、更にその背景などについても検討し考察を行った。

また逆に、かつて交流が頻繁にあったにもかかわらず、そのことが食文化に表面化することが、殆ど認められないか不明確であるケースについても取り上げ、明らかにしたい点を指摘した。

1. 新潟県と他地域との交流及び地勢などの影響

新潟県は図1に示すごとく、越後と佐渡島に分かれ、越後は北から山形県、東に福島県、南に群馬県、南西に長野・富山両県に接している。いずれの県境近くにおいても標高2000メートル級のかなりの山地が存在して、交通を厳しく妨げている。

海岸線沿いには、北に山形、南西に富山と接している。北の場合には、いくつかの県境のうち最も穏やかな条件であり、現在の県境では家並が接している。南西の接点には、その直前に「親不知」の難所が往来を妨げているが、県境そのものは境川という小河川である。

新潟県の東部に連なる越後山脈はかなり高峻であるので、交通の著しい障害となったが、先人達はめげることなく峠越えでもって往来したのと考えられる。三国峠、清水峠による群馬県⁷⁾と、六十里越と八十里越による南会津地方との往来⁷⁾⁸⁾が典型的な例である。

直接、会津若松へ向かう会津街道もまた鳥井峠などを越す山路であった⁹⁾。高田から南下し長野県・北信地方への北国街道による山間の通過は比較的容易であったが、前述の幾多の峠越えと同じく、冬季の雪は圧倒的な障害となったものと推定される。

山越えを避ける意味でも、また物資の輸送は効率の良い河川に頼るところが大きかったので、河川・湖沼は交流上から

特に重要であった。新潟県は、信濃川や阿賀野川などの大河が存在したため、図2¹⁰⁾に示したごとく、河川交通はかなり盛んであった。また、多数存在した潟湖も水上交通路として役だっていたことが認められる。

新潟県には他県にまで通ずる河川としては、県境にあるものを除いて4河川が存在する。北から、荒川は新潟県の岩船と山形県・置賜地方、阿賀野川は蒲原と福島県・会津地方、信濃川は魚沼と長野県・北信地方、姫川は西頸城と長野県・安曇平を結んでいる。

しかし、いずれの河川もかなりの標高の山地を通過するため、兩岸が迫って、急流で瀬多く、船の利用に向かない。例えば、阿賀野川による水運のうち津川・若松間の揚川通船は会津藩を始めとして多数の努力にもかかわらず、結局のところ殆ど成功しなかったものと推定される⁵⁾⁶⁾。

佐渡島は当然のことながら交通は船に頼ることになるが、かつての佐渡への交通は図2に示した越佐航路及び図3¹⁶⁾に示した直接上方や東北地方と結ぶ日本海沿岸航路であった。

前者により佐渡は越後と、更にその周縁地域と、特に江戸時代では、直接江戸と交流した。江戸時代以降での江戸との交流は、総て「金山」及びそれを支えるものに限定されたものであり、佐渡の文化への影響は武士の階層から、地域としては相川から発するものであった¹²⁾。ちなみに、主に中世における世阿弥などの流人による佐渡の文化への直接的影響は極めて少ないのではなからうか。特に、食文化への影響は皆目わからない。

金の輸送、天領佐渡と江戸との人的交流を考慮すれば、佐渡・越後間の航路は十分に確保されていたはずであり、幾つかの航路があった⁷⁾。しかし、近接しているにもかかわらず、越後と佐渡との関係はあまり明かでない。近年まで伝承されて来た生活文化の著しい相違を考慮すると、両地域間の人と物の交流は比較的少なかったように思われる。

また、食に関することがらは気候風土に左右されることが多いので、越後と佐渡との間の食文化の違いには気候風土の違いが強く影響しており、そのことが、距離的に近いにもかかわらず、両者に相違をもたらしたとも考えられる。

北前船以前から、日本海における海上交通はかなり盛んであった¹³⁾。更に、江戸時代に入って西日本及び蝦夷地とを結ぶ北前航路として明治時代まで繁栄した¹¹⁾¹²⁾¹⁴⁾¹⁵⁾¹⁶⁾¹⁷⁾¹⁸⁾。特に、北前航路¹²⁾¹⁹⁾²⁰⁾の佐渡への影響は大であったものと考えられる。特に、小木は西回り航路の寄港地として栄えた¹²⁾²¹⁾。

海上交通は港から港へという船の特質から、文化の伝播に対して不連続的となり、思いがけない遠地の文化をもたらす。

ほんま のぶお
県立女子短期大学

〒950 新潟市大形本町2-3-28 (自宅)

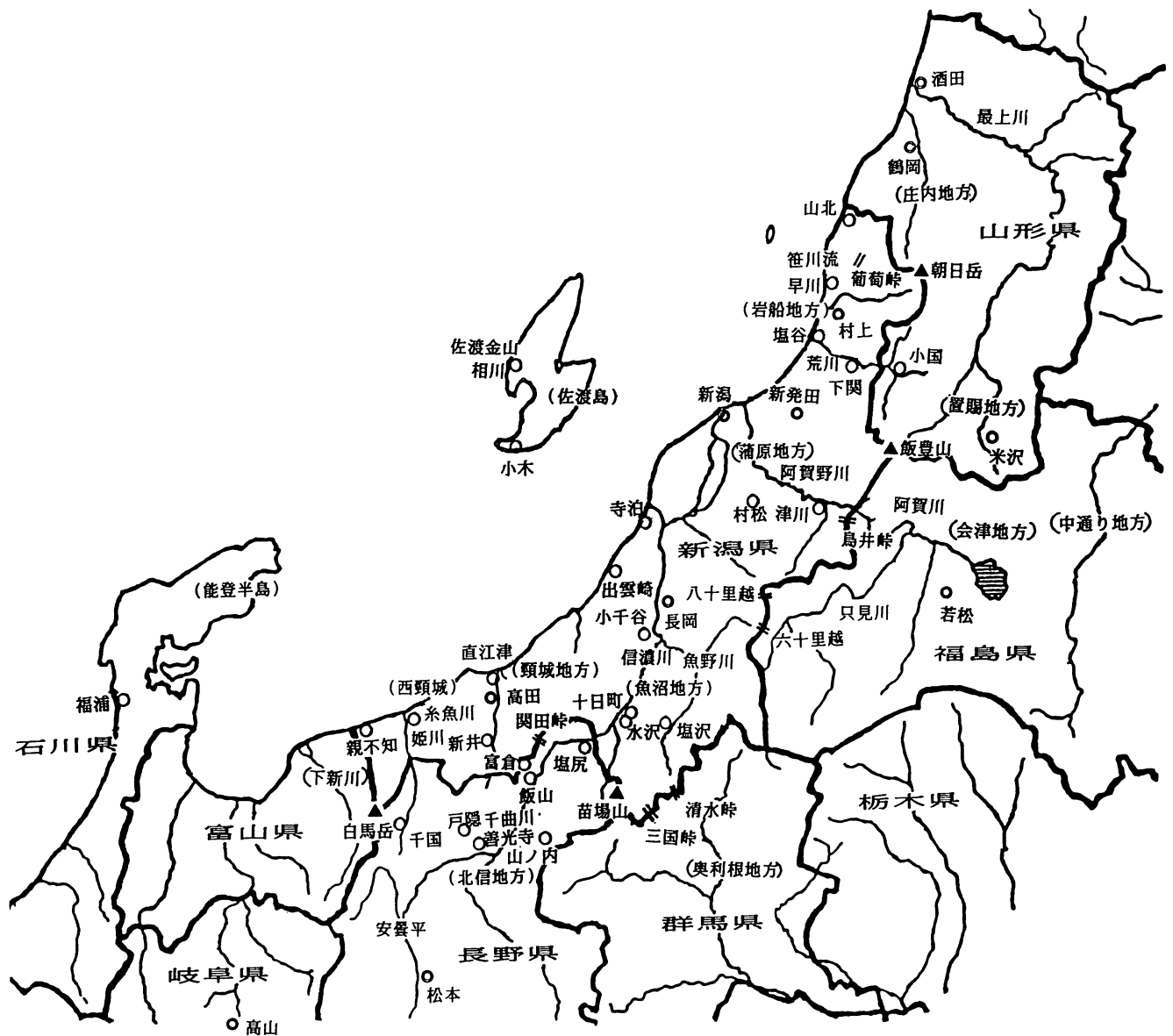


図1：新潟県とその周辺（現在）

そして、島国の孤立性と相まって文化の飛び地を形成する可能性が高い。この点、陸地での文化伝播が滲み込むように連続的であるのと対照的である。

また、かなり広範囲に存在していた文化が変容していく過程で、島国の孤立性から変化が遅れ、結果として独自の文化として残るケースも考えられる。佐渡は西日本文化の飛び地であり、食文化においてもそれが認められる⁴⁾。

2. 県境を越える食文化

1) 新潟県・岩船郡北部と山形県・庄内地方

新潟県からの県境のうち最も穏やかな条件下にあり、沿岸にある羽越街道（浜街道）による交通の他に、幾つかの峠越

えも存在するので、庄内地方との交流は容易であった²⁹⁾。

図4は県史資料編²²⁾に掲載された「正保四年越後国図絵」からとったもので、日頃見慣れたものと南北が逆となっているので若干見にくい。また、新発田から上方の山内の所に境界があるので、東蒲原郡が越後から除かれていることとなる。

この地図には、庄内と岩船を結ぶ峠越えの小国街道（山街道）が太く記載されている。しかし、その後方に葡萄峠と山が海に迫る“笹川流れ”が存在しているので、山形県に接する地域（岩船郡・山北町）は残りの岩船地方とは隔絶される傾向にある。

この地域で認められ食文化の交流の例として、次の3例を挙げる事ができる。これらの例は、岩船郡北部は、新潟県

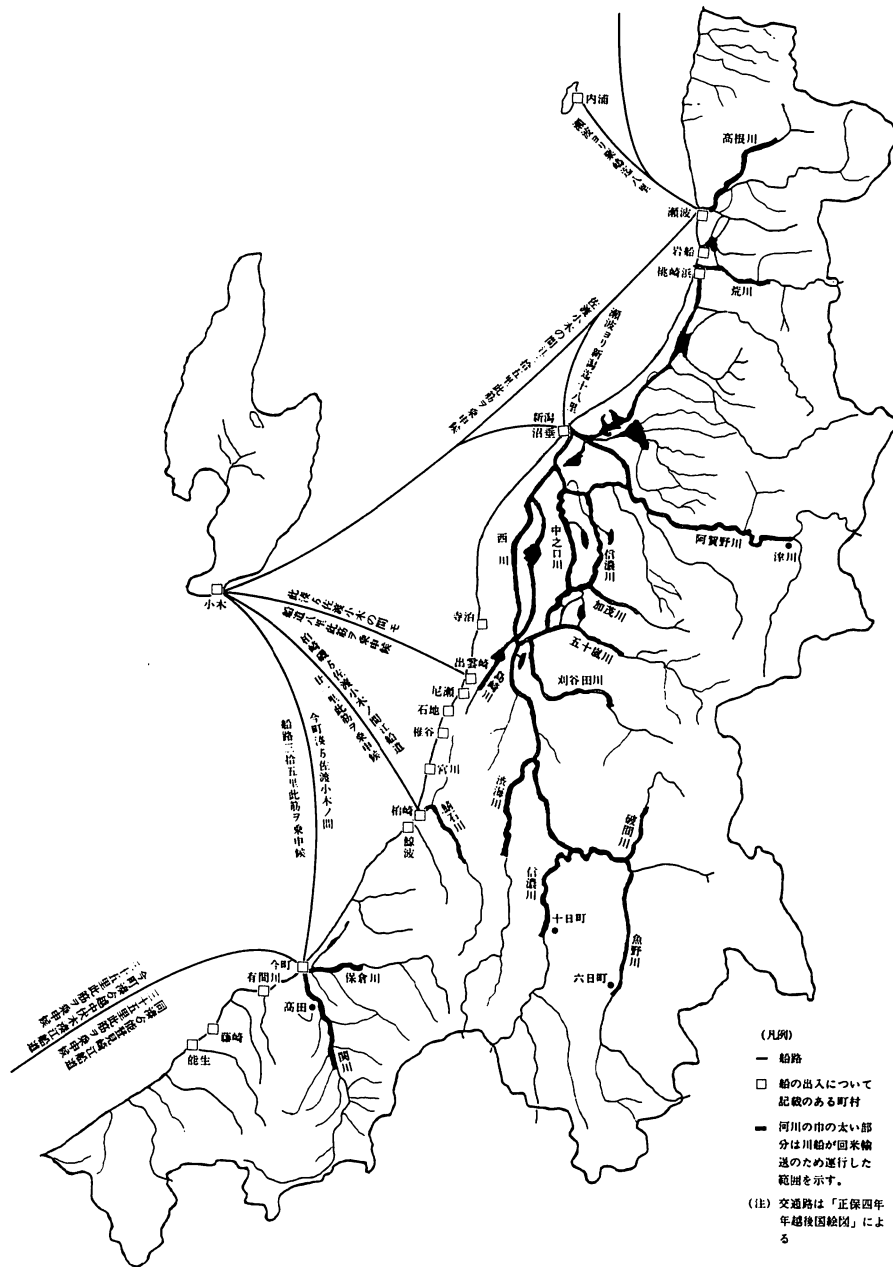


図2：近世初期の新潟県における海上・河川交通路¹⁰⁾

と庄内地方との食文化の遷移地帯であることを示している。しかし、その境界が何処にあるか明確でない²³⁾。更に、検討が必要である。また、他の文化、例えば衣における「かぶりもの」²⁴⁾の分布との関連も検討したいものである。

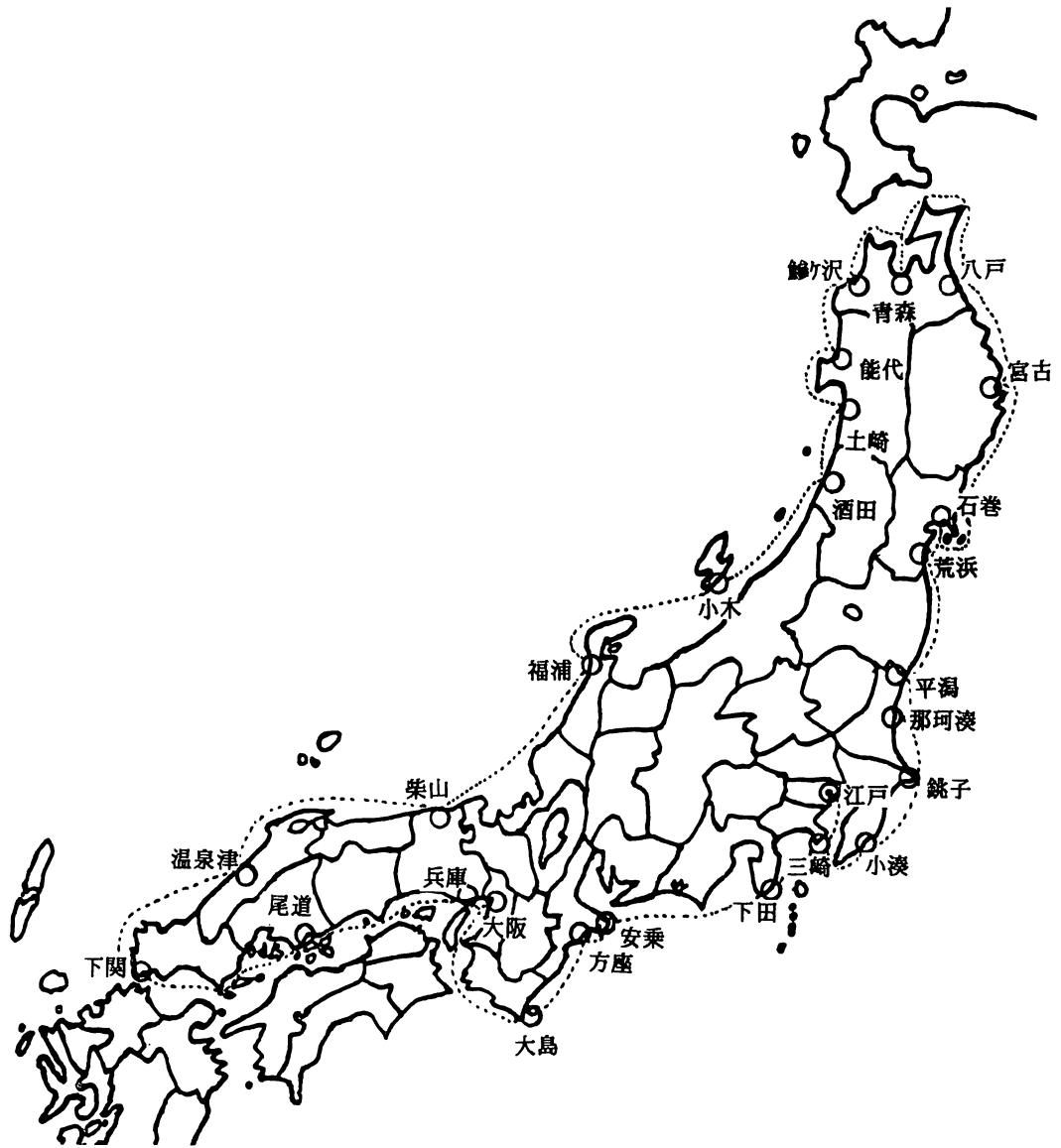
一般的に言って、衣食住などについての研究や考察・検討において、各々独立でなく、「生活」として総合しながら進めたい。生活そのものは、お互いに深く関連する数多くの因子によって構成されているから。

○新潟県・岩船郡山北町においては、年取魚に鱈が多くなり、昆布巻の芯魚に身欠け鰯が鮭に取って替わるなどから、新潟県の中・下越地方に卓越している鮭の食文化が山北では急激に弱まっていることが認められる。庄内地方では、年取魚に鱈が多く、昆布巻きの芯は身欠け鰯である²⁵⁾²⁶⁾。

○端午の節句に作る三角粽の呼称が、越後に多い「ちまき」

の他に、庄内で普通である「ささまき」の呼称が山北町に多い。また、庄内地方に独特な粽の「あく漬け」が新潟県では山北にはほぼ限定されている⁴⁾²⁵⁾。村上市史²⁷⁾には、早川などにおいて「ささまき」を灰で煮たとの記述があるので、海岸沿いには旧上海府村まで達していることになる。

○表に示すように、「延命菊」系食用菊の呼称が地域によってかなり変化している。山北町では、山形県には多いが新潟県・下越では殆どない「もってのほか」の名前が多く使われ、また新潟県の他の地域では用いられていない「ふくろ菊」の呼称も存在している。「もってのほか」が新潟県・下越地方を飛び越えて中越地方で再び用いられていることには興味がそそられる。ちなみに、下越地方での呼称は殆どが「かきのもと」である²⁵⁾²⁸⁾。



東回り航路：酒田・太平洋沿岸・江戸
 西回り航路：酒田・日本海沿岸・瀬戸内・大阪
 上方―江戸航路：大阪・太平洋沿岸・江戸

図3：東回り・西回り航路¹⁶⁾

2) 岩船郡東部と山形県・置賜地方

図4²²⁾に示すように、大島、下関などを經由する荒川沿いの米沢街道でもって新潟県・岩船地方と山形県・置賜地方とはかなりの交流があったものと考えられる。越後・下関の渡部家²⁹⁾による米沢藩の財政再建の事実、岩船郡に預所があり²⁹⁾、荒川河口の塩谷などが米沢藩の海の玄関口であった⁷⁾事実などから推定できる。

しかし、この地域での食文化の交流を示す適当な事例を挙げることはできない。これは、食文化の交流という立場での荒川流域の調査・研究がないためであり、今後の研究課題である。特に、新潟県に隣接する小国地方は食文化的に独立性が高い傾向にあるので²⁵⁾、興味ある地域である。

3) 新潟県東部と福島県・会津地方

新潟県・東蒲原郡は明治19年(1886)に編入されるまでは、会津領であった。また、塩の輸送など会津と日本海に面する新潟港をつなぐ道及び村上・新発田両藩の参勤交代の経路、会津街道がこの地域を通過したことなどから、会津地方との結びつきが大きくなり、それは現在にまで至っている。塩など諸物資の輸送は、主に津川までは図2に示した河川水運・津川船道(ふなどう)により、津川から会津までは図5³⁰⁾に示した会津街道による。津川から上流、会津に向かっては難所多く、水運には不向きであった。

八十里越、六十里越による天領・南会津と越後との結びつきは現在の想像以上であった。例えば、魚沼の「縮」の原料の苧麻は主に南会津産であり、海産物が越後側から、蚕種が会津側から運ばれ、「養蚕稼ぎ」が越後から大勢入っていった⁸⁾。塩もまた大量に、これらの峠を越えて運ばれた³¹⁾。

表：「延命菜」系食用菊の呼称の分布²²⁾

地域	もってのほか	おもしろいほか	かきのもと	延命菜	ふくろ菊
山形庄内	75(94.9%)	0(0%)	0(0%)	2(2.5%)	2(2.5%)
最上	21(91.3)	0(0)	0(0)	0(0)	2(8.7)
村山	38(100)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)
置賜	21(84.0)	0(0)	0(0)	0(0)	4(16.0)
山形計	155(93.9)	0(0)	0(0)	2(1.2)	8(4.8)
新潟山北	3(33.3)	0(0)	4(44.4)	0(0)	2(22.2)
下越*	0(0)	0(0)	19(100)	0(0)	0(0)
中越	13(31.7)	22(53.7)	6(14.6)	0(0)	0(0)
上越	1(16.7)	0(0)	5(83.3)	0(0)	0(0)
新潟計	17(22.7)	22(29.3)	34(45.3)	0(0)	2(2.7)

* 岩船郡山北町を除く

食文化においても、幾つかの交流の事例を認めることができる。また、食文化だけでなく、生活文化全般について、交流の事例を更に発掘できる可能性が高い地域と考えられる。

○新潟県において主に端午の節句や春祭りに作る笹団子³⁴⁾³⁵⁾は会津地方では「つのみき」と呼ばれ⁴⁾³²⁾、現在、伝統の食べ物として両地方において土産物となっている。ちなみに、笹団子が作られるのは新潟県以外では福島県のみであり、会津の他、中通り地方には「ほいどのにもつ」または「ほいどまき」と呼ばれる類似のものがある³³⁾。図6は写真³²⁾³⁴⁾から模写したものである。

○海から遠い会津地方では、乾魚、塩魚または淡水魚を用いた「すし漬け」がよく造られる³²⁾。新潟県でも会津に接する地方で「すし漬け」の伝統がある。例えば、隣接する蒲原地方には鱧、鮎、鯉の「すし漬け」³⁵⁾³⁶⁾³⁷⁾、北魚沼地方には「ほっけのすし漬け」³⁷⁾³⁸⁾³⁹⁾があり、交流の結果と考えられる。

○「いごねり」は会津の阿賀川・只見川筋での行事食であり、新潟からの行商がもたらした「いご草」が造った日本海の食文化といえる⁴⁰⁾⁴¹⁾。

4) 新潟県・南魚沼郡と群馬県・奥利根地方

この両地域は本来、図7²²⁾に示した八木沢口留番所、浅貝などを通る三国街道などによる人の往来、物資の輸送が盛んであったはずである。一般的な人の往来の他に、群馬県北においては、養蚕の「蚕でま(手伝い)」⁴²⁾を越後から雇う家が多かったのは福島県・南会津地方と同じである。こうした人々は長期の滞在であるので、交流の密度はかなり高かったものと考えられる。

しかし、食文化に関する交流の事例が思いのほか少ないのは、気候風土の違いが大きいためと考えられる。それは、食文化は、原則として、その地域で生産・入手できる食物によって支配され、そ

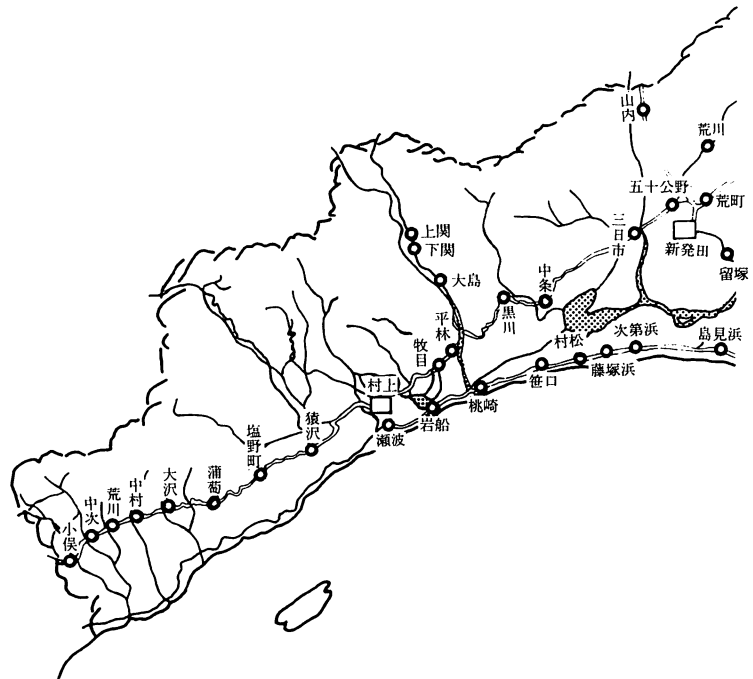


図4：近世初期の越後北部から隣国への交通路²²⁾
(「正保四年越後国絵図」より)

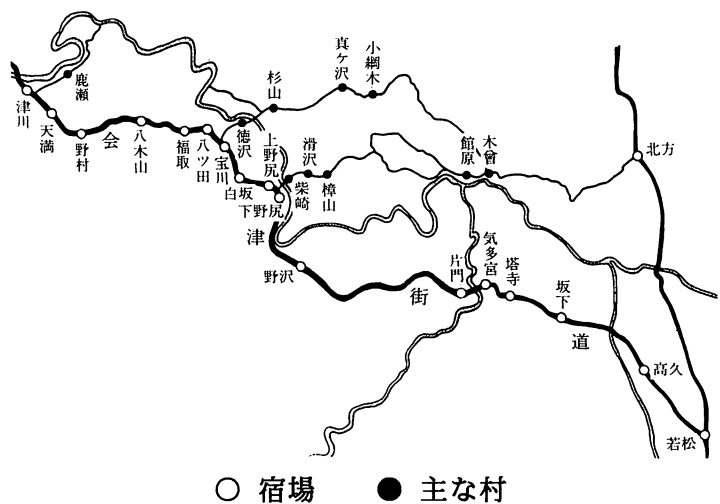


図5：会津への道（会津街道と脇街道）³⁰⁾

文化⁴⁾を東西に分けるラインが数多くこの地域を通過することは、興味あることである。

現在のところ、食文化の交流の事例を多く示すことができないが、発掘の可能性の高い地域と考えられる。

○典型的な事例としては、西頸城地方から姫川沿いに南下し安曇平にかけて、年取魚が鯛であることである²⁶⁾⁵¹⁾。更に、諏訪盆地、伊那谷にかけても年取魚が鯛である⁵¹⁾⁶⁶⁾。塩鯛は岐阜県・高山経由の他に、糸魚川に陸揚げ千国街道を経て安曇平に運びこまれた⁵¹⁾⁶⁷⁾。

○この年取魚における鯛と鮭の対立は、日本の食文化を、特に日本海側において東西に分ける重要な指標の一つである⁴⁾²⁶⁾⁶⁶⁾。

7) 西頸城地方と富山東部

多くの点で、西頸城地方は日本の東西の食文化の遷移地帯となっており、富山県と共通するところが多い⁴⁾。

○年取魚が鯛であることが西頸城地方と富山県とで共通である²⁶⁾。この例は、前述の長野県・安曇平の場合と同じケースである。

○西頸城地方は浄土真宗王国である富山県の影響を受けてか仏教行事が盛んである。中でも、報恩講が重要であり、この時の行事食には豆類が共通している⁶⁸⁾⁶⁹⁾⁷⁰⁾⁷¹⁾⁷²⁾。

○富山県東部の下新川地方では晴れ食に「押しずし(おせずし、箱ずし)」がよく作られる⁷³⁾⁷⁴⁾。同じ形の押し箱を用いて、新潟県西部の頸城地方でも殆ど同じものが作られている⁴⁾⁶²⁾⁶³⁾。石川県にも同じ「押しずし」がある⁷⁵⁾。

○「バタバタ茶」と呼ばれている特徴あるお茶の飲み方が、富山県・下新川郡と西頸城地方に現在または近年まで伝承されてきた⁴⁾⁷⁶⁾⁷⁷⁾。

3. 海を渡る食文化

1) 新潟と上方(かみかた)

新潟港は17世紀頃から、図2に示すごとく、信濃川、阿賀野川による船道及び北前航路の基地として大きく発展した⁷⁷⁾⁷⁸⁾。特に、西回り航路によって米が大量に大阪などに運ばれ、その間、大阪商人や越後商人が活躍した⁷⁸⁾。

この航路を介して、当然のことながら、いわゆる上方との交流があったはずである。しかし、新潟の文化に対する上方の影響は僅かであるように見える⁷⁹⁾。更に、食文化の伝播という意味ではこの交流の影響は殆どなかったように見える。このことは山形県庄内地方⁸⁰⁾で北前航路の影響が認められることと対照的である。

はたして、影響がなかったのか、調査すれば見いだすことができるのかもしれない。文化の受け皿として、港町か城下

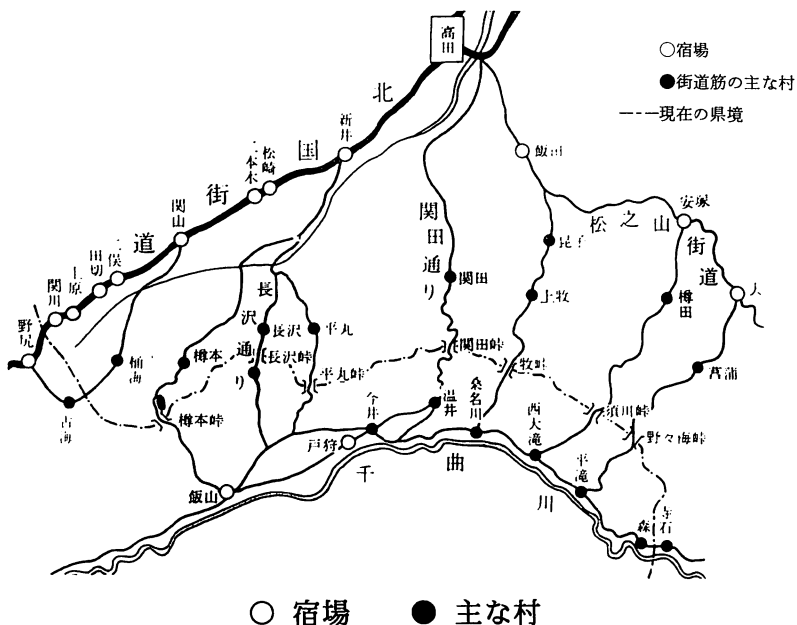


図8：北信濃への道(北国街道と脇街道)⁵²⁾

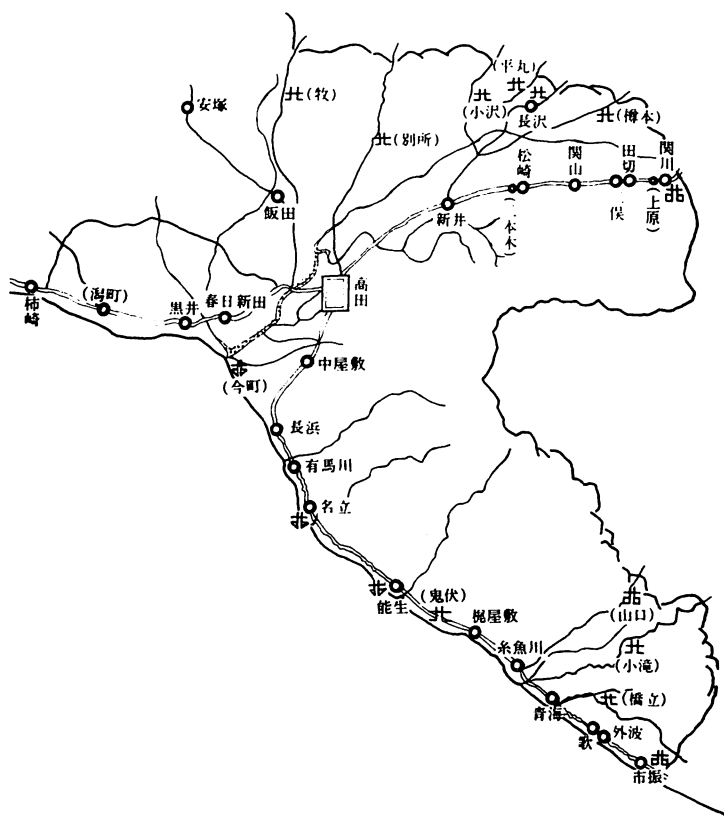


図9：近世初期の頸城から隣国への交通路²²⁾
(「正保四年越後国絵図」より、記号は図7参照)

町か、近くに人口の集中するかなりの都市が存在しているか殆どが農村であるか、人々の豊かさの高低や遍在・集中がどの程度であるか、背景とする地域の主産物が何であるか、などに検討のポイントが存在するように思われる。今後の課題である。

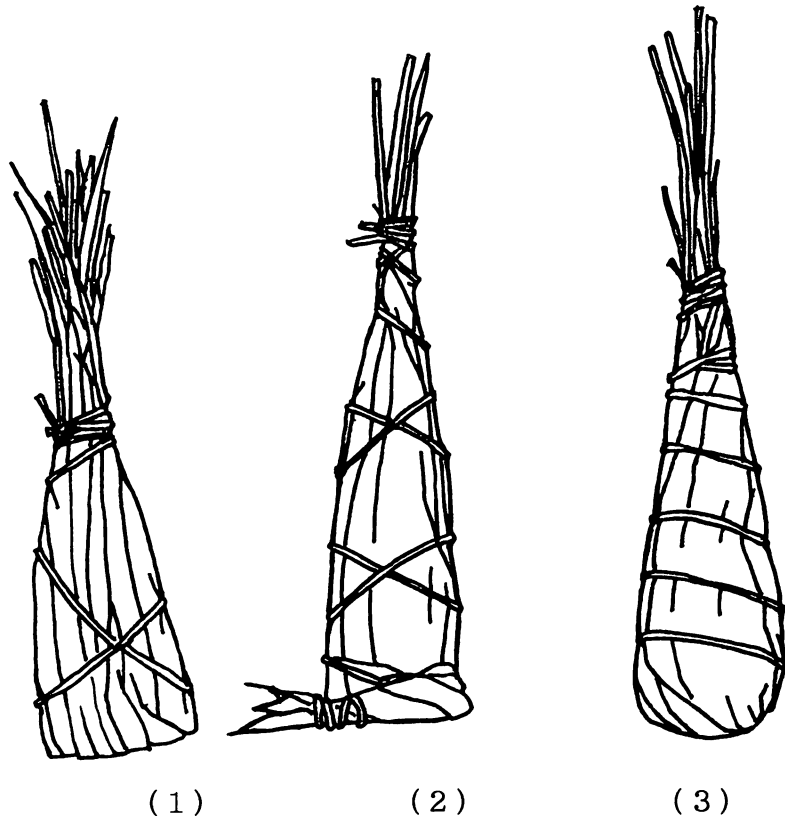


図10：各地のちまき

- (1) 佐渡のカヤ巻き⁹⁶⁾
- (2) 佐渡のササ巻き⁹⁴⁾、福井のちまき⁹⁸⁾、滋賀のちまき⁹⁹⁾
- (3) 京都のちまき¹⁰⁰⁾



図11：サルトリイバラ¹⁰³⁾

2) 佐渡と上方

かつての佐渡への交通は、図2、3に示すように、越佐航路と北前航路であった。前者により越後、更には江戸との交流がなされたが、佐渡の食文化への影響は現在のところ殆ど知ることができない。

北前航路は佐渡に対して大きな影響を与え、北は北海道か

ら西は上方との密接な関係をもたらした。北海道・松前への竹製品や藁製品は鯨漁などに使われるものであり、かなりの量の味噌・醤油が運ばれたのは、気温の低いために醸造品がよくできない北の風土の特性によるものである¹²⁾。現在の佐渡味噌の隆盛はその伝統を受け継いだ北海道との交易に基づくものである¹⁹⁾⁸¹⁾。

佐渡の食文化の総てが北前航路の影響によるものとは考えられなく、前述したごとく、広範囲に共通に存在していた文化が変容していく過程で、島国の孤立性から変化が遅れ、最終的に独自の文化として残るケースも考えられる。結果として、佐渡は西日本型食文化の飛び地となった⁴⁾。

○佐渡は西頸城郡以西の日本海側と同様に、鰯が年取魚となっている²⁶⁾。佐渡では鮭がとれなく、鰯がとれることが重要な理由であると考えられる。しかし、それだけでなく、鰯がとれるといふ今事実に、文化の先進地上方では年取りや正月に鰯を食べるといふ情報が加わることにより、文化として定着したものと考えられる。

○雑煮餅が丸形であるのは典型的な西型食文化圏に属していることを意味する⁴⁾。これは、越後と食文化上、最も大きな違いの一つである。先に、丸形が残った理由について次のように考察した²⁵⁾。それは、「神との共食」という意味で正月の雑煮餅は丸が本来の形であった。しかし、簡便化などの理由から

「のし餅」が東日本で普遍化する中で島国の孤立性から変化が遅れたが、文化の先進地の上方でも丸餅であるという北前航路などによる情報が伝統の維持を助けたのではないかと

いうことである。
○両津市瀧端を始めとして加茂湖を中心とした地域において、今でも朝食に「ちゃげー（茶粥）」を食べる習慣が伝承されている⁸²⁾。また、佐渡では茶粥の知名度が高く、今日でも食べられているという調査結果も得られている⁸⁴⁾。

朝の茶粥は近畿地方において、奈良県を中心としてかなりの範囲の地域で食べられている⁸⁵⁾⁸⁶⁾⁸⁷⁾⁸⁸⁾。瀧端は茶の栽培地であることの影響があるかもしれないが、茶の生産地では必ず茶粥を食べるわけではなく、佐渡の他地域では茶の栽培が殆どないことから、京都・奈良など上方の影響があったのかもしれない。ちなみに、西日本型食文化の飛び地である庄内地方・酒田では朝粥の習慣が残っている⁸⁹⁾。

○佐渡では「とびうお」は「あご」の別名を有しており⁹⁰⁾、この魚を炭火で焼いてから乾燥し「だし」用に保存する⁹¹⁾。北九州では、同様にして同じ方言の「あご」の「だし」を作っている⁹²⁾⁹³⁾。北前船や漁民による直接的な影響が推定される。
○多くの地域で粽、団子、餅などでもって端午の節句や春祭などを祝う。佐渡の粽、「まき」⁹⁴⁾⁹⁵⁾⁹⁶⁾⁹⁷⁾は越後にないものであり⁶⁴⁾、福井⁹⁸⁾、滋賀⁹⁹⁾、京都¹⁰⁰⁾の粽に形が酷似している。図10は上記の地域の「ちまき」の写真から模写したものである。

ちなみに、佐渡では、越後で作る俵形の笹団子、三角粽は作らない。この両者は新潟県・越後と東北地方の一部で作るものである⁴⁾。

○佐渡では団子、餅などを包むのに「がんねばら¹⁰¹⁾（サルトリイバラ）」の葉が用いられているが⁹⁵⁾¹⁰²⁾、この習慣は越後では未だ見あたらない。サルトリイバラは全国的に分布し、葉は丸い心臓型である。その葉は椿葉ほど硬くないので「まんじゅうのは」¹⁰¹⁾の方言通り、団子などを包むのに適している。サルトリイバラの利用は、日本海側では佐渡が最も東であり、京都以西の西日本で広く頻繁に利用されている¹⁰³⁾。

サルトリイバラは佐渡に特別多い植物ではなく、越後でも山野に普通に生育している植物であるので、気候風土の影響は考えられない。

○佐渡では、椿の葉を「かただんご」、「しんこう」などの団子類の敷くのによく用いられるが、越後では殆ど利用されていない¹⁰⁵⁾¹⁰⁶⁾¹⁰⁷⁾。椿は暖帯性植物であるので佐渡に多いという気候風土の影響を認めることができるが、越後でも椿はかなり育っているので、そのつもりであればいくらかでも利用できるはずである。また、食への椿の葉の利用はほぼ西日本に限定されている¹⁰⁸⁾。

ここでも、上方では椿の葉を利用しているという情報が佐渡にもたらされ、たまたま椿が身近に豊富にあることと相まって食文化として定着したものという考えが適用できるのではなかろうか。

○味噌作りについては、佐渡と越後では大きく相違しており、佐渡での造りかたは富山以西の西日本で行われている方法と

類似していて、東日本型である越後と大きく異なっている。

越後・佐渡での顕著な相違点は、大豆蒸煮時期が越後の春に対して佐渡は冬、味噌玉は越後が造るに対して佐渡では造らないである⁴⁸⁾⁴⁹⁾。佐渡と越後が異なる理由には、気候風土及び農作業などの違いの影響が認められる⁴⁹⁾。

ちなみに、北海道・松前での味噌造り方は佐渡などの西日本で行われているものと似た方法であり⁴⁸⁾⁴⁹⁾¹⁰⁹⁾、北前航路の影響をうかがうことができる。

結 び

新潟県における各地域の食文化の中には、近接県などとの交流によるものと考えられるケースが少なくない。

現在までに明らかになった食文化上の交流の事例を挙げ、更にその背景などについても検討し考察した。また逆に、かつて頻繁であった交流の結果が食文化として残る可能性のあるにもかかわらず不明確であるケースについても検討し、明らかにしたい点についても若干の考察を加えた。

今後、多くの方々のご協力を得て、食文化上の交流の事例を収集し、新潟県の食文化形成と発展の経過を明らかにして行きたい。特に、新潟港と上方、北信地方と魚沼・頸城、奥利根地方と魚沼、会津地方と東蒲原、置賜地方と岩船の交流についての研究が必要であると思われる。

文献及び資料

- 1) 本間伸夫ほか：新潟県の郷土食に関する研究(2)、行事と行事食(1)、県立新潟女子短大研究紀要、16、101(1979)
- 2) 本間伸夫ほか：新潟県の郷土食に関する研究(3)、行事と行事食(2)、県立新潟女子短大研究紀要、16、117(1979)
- 3) 本間伸夫ほか：食文化地域区分へクラスター分析法の応用Ⅲ、食文化による新潟県の地域区分、県立新潟女子短大研究紀要、31、19(1994)
- 4) 本間伸夫ほか：東西食文化の日本海側の接点に関する研究、幾つかの「食」についての接点の位置及びバタバタ茶について、日本食生活文化財団・食生活文化調査研究報告集、第5集、1(1988)
- 5) 東蒲原郡史編さん委員会：阿賀の里(上)、188、阿賀野川水運、(1979) 東蒲原郡史編さん委員会
- 6) 建設省北陸地建新潟国道工事事務所：会津への道・会津街道、24、阿賀野の水運、(1985)建設省北陸地建新潟国道工事事務所
- 7) 新潟県史、通史編、4、659、交通の発達、(1988) 新潟県
- 8) 会津史学会：会津の峠、下、4、只見から越後への道、(1978) 会津春秋社
- 9) 会津史学会：会津の峠、上、179、越後への道、(1978) 会津春秋社
- 10) 新潟県史、通史編、3、図148、近世初期の海上・河川交通路、(1988) 新潟県
- 11) 竹内誠：日本の歴史、10、77、東廻り・西廻り航路、(1989) 小学館

- 12) 本間雅彦ほか：海と列島文化、1、427、島と海の民俗、(1990) 小学館
- 13) 吉岡康暢ほか：海と列島文化、1、287、日本海の交易と海の道、(1990) 小学館
- 14) 牧野隆信：北前船、(1964) 柏書房
- 15) 北見俊夫：日本海上交通史の研究、281、北前船・弁財船に関する諸問題、(1973) 鳴鳳社
- 16) 柚木学：海と列島文化、2、399、近世の日本海海運、(1990) 小学館
- 17) 高田宏：日本海繁盛記、(1992) 岩波書店
- 18) 塩照夫：昆布を運んだ北前船、(1993) 北国新聞社
- 19) 北見俊夫：日本海上交通史の研究、423、佐渡諸港と佐渡衆の松前稼ぎ、(1973) 鳴鳳社
- 20) 江戸時代・人づくり風土記、15、新潟、19、(1988) 農文協
- 21) 畑野町史編さん委員会：畑野町史・萬都佐木、307、廻船と松前稼ぎ、(1982) 畑野町
- 22) 新潟県史、通史編、3、図146、近世初期の陸上交通路、(1988) 新潟県
- 23) 本間伸夫：食文化を分けるある小さなライン、家庭教育、64、No.3、53、(1990) 家政教育社
- 24) 村上市：村上市史・民俗編、上、161、かぶり物、履き物、(1989) 村上市
- 25) 本間伸夫ほか：東西食文化の日本海側の接点に関する研究、山形県庄内地方を中心とした地域の食文化について、日本食生活文化財団・食生活文化調査 研究報告集、第6集、111
- 26) 本間伸夫ほか：東西食文化の接点に関する研究Ⅲ年取魚と昆布巻、県立新潟女子短大研究紀要、27集、75 (1990)
- 27) 村上市：村上市史・民俗編、上、244、ハレの日の食事、(1989) 村上市
- 28) 本間伸夫ほか：東西食文化の接点に関する研究Ⅳ、菊の花の食用、県立新潟女子短大研究紀要、28、29(1991)
- 29) 村上直ほか：藩史大事典、1、495、米沢藩、(1988) 雄山閣出版
- 30) 新潟県史、通史編、4、669、交通の発達、(1988) 新潟県
- 31) 朝日新聞・福島支局：塩の道を行く、234、天領の塩、(1986) 歴史春秋出版
- 32) 柏村サタ子ほか：聞き書・福島の食事、14、会津盆地の食、(1987) 農文協
- 33) 柏村サタ子ほか：聞き書・福島の食事、132、福島北部盆地の食、(1987) 農文協
- 34) 本間伸夫ほか：聞き書・新潟の食事、13、蒲原の食、(1985) 農文協
- 35) 本間伸夫ほか：聞き書・新潟の食事、59、山の蒲原の食、(1985) 農文協
- 36) 新潟県農業改良協会：にいがたの味・行事食・郷土食編、107、(1981) 新潟県農業改良協会
- 37) 本間伸夫ほか：東西食文化の接点に関する研究Ⅱ、いずし系すし及びなれずし系すし、県立新潟女子短大研究紀要、26、41 (1989)
- 38) 湯の谷村生活改善グループ：おらが村のごっつお、80、(1987) 湯の谷村生活改善グループ協議会
- 39) 新潟県農業改良協会：にいがたの味・行事食・郷土食編、129、(1981) 新潟県農業改良協会
- 40) 酒井淳：行事食イゴについて一棒手振りが広めた習俗、会津の民俗、11号、71 (1981)
- 41) 木村修一ほか：世界の食べ物、83号、9-77、いごねり、(1982) 朝日新聞社
- 42) 志田俊子ほか：聞き書・群馬の食事、60、奥利根の食、(1990) 農文協
- 43) 志田俊子ほか：聞き書・群馬の食事、45、奥利根の食、(1990) 農文協
- 44) 本間伸夫ほか：聞き書・新潟の食事、205、魚沼の食 (1985) 農文協
- 45) 渋谷歌子ほか：新潟県の郷土食に関する研究(Ⅲ) “アンブ”について、県立新潟女子短大研究紀要、19、81(1982)
- 47) 本間伸夫ほか：聞き書・新潟の食事、218、魚沼の食 (1985) 農文協
- 48) 本間伸夫ほか：東西食文化の接点に関する研究Ⅵ、味噌の自家醸造、県立新潟女子短大研究紀要、31集、31 (1994)
- 49) 本間伸夫ほか：東西食文化の日本海側の接点に関する研究、自家醸造味噌による食文化の全国的な地域区分、日本食生活文化財団・食生活文化調査研究報告集、第11集、(1994)、印刷中
- 50) 国土地理院：1：50000地形図、苗場山 (1977)
- 51) 向山雅重ほか：聞き書・長野の食事、343、長野の食とその背景、(1986) 農文協
- 52) 新潟県史、通史編、4、667、交通の発達、(1988) 新潟県
- 53) 平島裕正：塩の道、塩の道関係付図、(1981) 講談社
- 54) 長野県農業改良協会：つけものの味ふるさとの味、446、459、(1977)、長野県農業改良協会
- 55) 向山雅重ほか：聞き書・長野の食事、257、278、西山の食、(1986) 農文協
- 56) 渋谷歌子ほか：新潟県の郷土食に関する研究(Ⅱ) ささもちについて、県立新潟女子短大研究紀要、18集、103 (1981)
- 57) 長野県農業改良協会：つけものの味ふるさとの味、458、(1977)、長野県農業改良協会
- 58) 向山雅重ほか：聞き書・長野の食事、311、奥信濃の食、(1986) 農文協
- 59) 長野県農業改良協会：つけものの味ふるさとの味、465、(1977)、長野県農業改良協会
- 60) 向山雅重ほか：聞き書・長野の食事、310、奥信濃の食、(1986) 農文協
- 61) 長野県農業改良協会：つけものの味ふるさとの味、

- 454、(1977)、長野県農業改良協会
- 62) 新潟県農業改良協会：にいがたの味・行事食・郷土食編、83、86、(1981) 新潟県農業改良協会
- 63) 本間伸夫ほか：聞き書・新潟の食事、252、253、頸城海岸の食、(1985) 農文協
- 64) 本間伸夫ほか：聞き書・新潟の食事、335、新潟の食とその背景、(1985) 農文協
- 65) 徳川宗賢、W. A. グロータース：方言地理学図集(1976) 秋山書店
- 66) 市川健夫：食文化にみる地域性、地理、Vol.31, No.10,10 (1986)
- 67) 河野友美：ハレの日とブリ、食の科学、92号、109(1992)
- 68) 本間伸夫ほか：聞き書・新潟の食事、247、頸城海岸の食、(1985) 農文協
- 69) 堀田良ほか：聞き書・富山の食事、243、273、新川魚津の食、(1989) 農文協
- 70) 粟島文子ほか：富山のふるさと料理(秋冬・人生編)、130、富山の食の文化、(1979) 巧玄社
- 71) 川上行蔵ほか：世界の食べ物、88号、9-224、報恩講料理、(1982) 朝日新聞社
- 72) 西頸城郡郷土研究会：日本民俗誌大系、7巻、199、西頸城年中行事(1974)
- 73) 堀田良ほか：聞き書・富山の食事、247、新川魚津の食、(1989) 農文協
- 74) 佐伯安一ほか：とやまの郷土料理、上、144、175、176、180、押しずし、(1990) 北日本新聞社
- 75) 守田良子ほか：聞き書・石川の食事、93、197、押しずし、(1988) 農文協
- 76) 漆間元三：振り茶の習俗、76、90、92、94、バタバタ茶、(1982) 国土地理協会
- 77) 本間伸夫ほか：東西食文化の接点に関する研究(1)、バタバタ茶について、県立新潟女子短大研究紀要、25集、33(1988)
- 78) 井上鋭夫：新潟県の歴史、159、海港と船道、(1976) 山川出版社
- 79) あがたの息ぶき、21、北前船と共に、(1985) 東北電力新潟支店
- 80) 木村正太郎ほか：聞き書・山形の食事、343、山形の食とその背景、(1988) 農文協
- 81) 畑野町史編さん委員会：畑野町史・萬都佐木、298、みそ・しょうゆ・酒、(1982) 畑野町
- 82) 新潟県史、資料編、23、283、茶がゆ、(1988) 新潟県
- 84) 渋谷歌子ほか：新潟県の郷土食に関する研究(10)佐渡の飯、餅、だんごについて(その4) ご飯と粥、県立新潟女子短大研究紀要、17、137(1980)
- 85) 橋本鉄男ほか：聞き書・滋賀の食事、324、信楽焼陶工の食、(1991) 農文協
- 86) 藤本幸平ほか：聞き書・奈良の食事、329、奈良の食とその背景、(1992) 農文協
- 87) 畑明美ほか：聞き書・京都の食事、83、105、山城の食、(1985) 農文協
- 88) 上島幸子ほか：聞き書・大阪の食事、233、南河内山村の食、(1991) 農文協
- 89) 木村正太郎ほか：聞き書・山形の食事、319、酒田の海船問屋の食、(1988) 農文協
- 90) 山本成之助：佐渡のたべもの、5、魚類、(1973) 新潟県食品衛生協会佐渡支部
- 91) 新潟県史、資料編、23、303、食料の保存、(1988) 新潟県
- 92) 中村正夫ほか：聞き書・福岡の食事21、23、103干し・焼きあご、(1987) 農文協
- 93) 月川雅夫ほか：聞き書・長崎の食事161、163、170、176、183、焼き・干しあご、(1985) 農文協
- 94) 山本成之助：佐渡のたべもの、43、行事食、(1973) 新潟県食品衛生協会佐渡支部
- 95) 本間伸夫 ほか：新潟県の郷土食に関する研究(7)佐渡の飯、餅、だんごについて(1)、県立新潟女子短大研究紀要、17、105、119(1980)
- 96) 本間伸夫ほか：聞き書・新潟の食事、297、かや巻きだんご、(1985) 農文協
- 97) 新潟県史、資料編、23、300、餅と団子、(1988) 新潟県
- 98) 小林一男ほか：聞き書・福井の食事、41、169、ちまき、(1987) 農文協
- 99) 橋本鉄男ほか：聞き書・滋賀の食事、282、ちまき、(1991) 農文協
- 100) 畑明美ほか：聞き書・京都の食事、23、36、143、ちまき、(1985) 農文協
- 101) 伊藤邦男ほか：佐渡の植物3、佐渡植物民俗誌、831(1987) 佐渡の植物刊行会
- 102) 本間伸夫ほか：聞き書・新潟の食事、283、佐渡の食、(1985) 農文協
- 103) 農文協編集部：日本の食生活全集49、日本の食事事典・素材編、442、葉・さるとりいばら、(1993) 農文協
- 104) 中村厚子ほか：ふるさとの記録一米と花と食、304、ガマズミ、(1992) JA佐渡
- 105) 本間伸夫ほか：聞き書・新潟の食事、299、かただんご、(1985) 農文協
- 106) 渋谷歌子ほか：新潟県の郷土食に関する研究(6)ちまき、その他のだんご、餅について、県立新潟女子短大研究紀要、16、153(1979)
- 107) 農文協編集部：日本の食生活全集49、日本の食事事典・素材編、443、葉・椿、(1993) 農文協
- 108) 矢島叡ほか：聞き書・北海道の食事、188、道南松前の食、(1985) 農文協