

平成 30 年 11 月 16 日

報道機関 各位

富山大学人文学部日本文学分野 近代ゼミ

「芥川龍之介の描いた「芋粥」は本当に 北陸で作れるのか？」再現実験

『今昔物語集』や芥川龍之介「芋粥」で描かれた古代の日本料理「芋粥」は、砂糖が普及して以降は作られなくなり忘れられてしまった甘味料「甘葛煎」が材料とされ、どのような味のものだったのか、今も謎に包まれています。

近年、奈良女子大学などが甘葛煎の再現に成功していますが、芥川龍之介が「芋粥」で舞台とした北陸の気候でも本当にナツツタの樹液から甘葛煎が作れるのかどうかは分かっていません。また、その甘葛煎によって芋粥は作れるのでしょうか。そして芋粥はどんな味なのでしょう！？ 学生たちが再現実験を行います。

ご多用のところかと存じますが、取材、報道方、よろしくお願いいたします。

1. 日時 予備実験 平成 30 年 11 月 28 日 13 時～
本番 平成 30 年 12 月 2 日 8 時 30 分～夕刻まで
(芋粥未完成の場合は、翌 12 月 3 日 18 時から最終工程)
2. 場所 富山大学人文学部 317 日本文学演習室
3. 実施目的
 - ・北陸の気候で古代の甘味料「甘葛煎」が作れるかどうかを確認する
 - ・古代の製法通り甘葛煎と自然薯を用いた「芋粥」の初の再現実験
4. 実施内容
 - ・五福キャンパス近辺の予め許可を得た場所からナツツタを採取する
 - ・採取したナツツタが乾燥しないうちに樹液を抽出する
 - ・抽出したナツツタの樹液を煮詰めて糖度を上げ、甘葛煎を作る
 - ・甘葛煎と自然薯を用いて芋粥を作る
5. 参加者 人文学部日本文学分野近代ゼミのメンバーを中心に、15～30 名程度

【本件に関する問い合わせ先】
富山大学 人文学部 (小谷)
TEL. 076-445-6200
Mail. kotani@hmt.u-toyama.ac.jp