

ENCYCLOPEDIA
GENRE
JAPONICA

万有百科大事典



13

生 活

SHOGAKUKAN



万有百科大事典13 生活

©小学館 1975

昭和50年10月1日 初版第1刷発行
昭和57年12月20日 初版第17刷発行

編集著作 相 賀 徹 夫
出版者

発行所 株式会社 小学館

郵便番号 101
東京都千代田区一ツ橋2ノ3ノ1
編集・東京03-230-5620
電話 製作・東京03-230-5333
販売・東京03-230-5739
振替 東京 8-200番

印刷者 凸版印刷株式会社
鈴木和夫

特抄 王子製紙株式会社
コート紙

特抄 三菱製紙株式会社
アート紙

特抄 ダイニック株式会社
クロス

表紙用 日本マイクロテイング株式会社
特製色箔

製本 凸版印刷株式会社

本書に掲載した「訂補日本食品標準成分表」の転載または複製は、科学技術庁の事前の承認が必要で、照会先は、同庁計画局資源課 電話(03-581-5271) (代表)

*造本には十分注意しておりますが、万一、落丁・乱丁などの不良品がありましたら、おとりかえいたします
*本書の内容の一部または全部を、無断で複写複製(コピー)することは、法律で認められた場合を除き、著作者および出版者の権利の侵害となりますので、その場合はあらかじめ小社まで許諾を求めてください

Printed in Japan

序

人間が社会生活を営むようになってからこのかた、衣・食・住の世界にもさまざまな、数え切れないほどの変遷があった。その変遷の積重なりが、今日の人間精神の基盤の一つになっているのだが、そこには、他動的であれ、自動的であれ、少しでも日々の暮らしを快適に、より美しくしようとする、人間の自然に対する戦いの跡を、読み取ることができよう。一方、生活の複雑化に伴い、人間関係にまつわる諸儀式（いわゆる通過儀礼）にも、さまざまなきまりがつくられていった。そしてそこにも、つねにその時点に即した改正、変革が施されて、その堆積が民族色ゆたかなしきたりとして、今日にまで受け継がれている。表面的にみれば、単なる流行ともうけとめられるこれらの移り変りの根底には、全体を通じて、いつの世にも人間の「生活の知恵」が働いていたことを見逃すことはできない。そしてそれらは、体系的な知識の追求とあいまって人類を今日の姿にまで発展させていったのであり、そこに絶えることのない人間のエネルギーのすばらしさを見ることができよう。

そしてまた、この尽きることのない人間のエネルギーが、美と調和を求め、永遠を求め、そして快楽をも求める、直接生産生活には関係のない分野をも、また複雑に発展させていった。広く芸術と呼ばれるものがこれに相当するが、そのほかにもスポーツ、あるいは今日広くレジャーと呼ばれるものがあり、これらが人間生活の中に占める位置とその大きさは、今日の生活において、ますます大きくなってきていることはいなめないであろう。

ジャンル別の百科事典の一冊として、ここに「生活」と名づけた巻をあえて設けたのは、いわば体系的・学術的な他の諸分野からはずれた領域を広く包含させるためでもあるが、それと並んで、今日の生活にとって不可欠な基礎的事象を、百科事典のなかの一分野として、それなりに体系づけようとしたためにほかならない。マスコミの網が発達した現代、日々の報道や放送などを通じて、あるいは流行を追う現象の一端として、断片的な知識の流入してくることが今日ほど多いことはなといってもよいであろう。しかし、それらはあまりに実用的であるか表面的であるかにとどまり、その基礎となる系統的な観察は少なく、その領域もごく限られたものがほとんどである。それら流動的データの欠点を補うものとして、本書がジャンル別の百科事典の一冊として存在するのもそこにある。

最後に、ここに包含される「生活」の領域はきわめて広いものであるため、それを限られた一冊にまとめるに当たり、項目選択、記述などの面でかなり大幅な削減を行わざるを得なかったことをおことわりしておきたい。しかしそれにさいして、今日の家庭生活に即した「生活の知恵」を満たすことのできるものであること、そして、現代の日本の社会生活に基礎をおいたこと、さらに使い古された言葉ではあるが、「生活をエンジョイする」ために楽しく読むことができるものであること、以上の方針がつねに根底にあったことを付記しておきたい。

遠藤 武
河野 友美
鈴木 徳
清家 清

編集方針

- (1) 一口に「生活」といっても、その言葉の意味するものは受け取る人によって種々さまざまであろう。しかしここでは、他の諸巻のように、学術的にも体系的にもその領域が明確な分野以外の、主として「家庭生活」に關係の深い種々のジャンルを網羅して、これを五十音順に配列した。
- (2) その領域は、いわゆる衣・食・住を柱に、その周辺（衣料・服装・服飾・食品・料理・菓子・嗜好品・住まい・インテリア関係など）をはじめ、冠婚葬祭、家庭の法律と経済、スポーツ、趣味、レジャー、レクリエーションなど、非常に広範にわたっている。そしてそのいずれにもかなりのスペースをさいて、大きくまとめてゆく方針をとった。また、この巻の性質上、独立した人名の項目はいっさい省いてある。
- (3) 衣・食・住をはじめ家庭生活に關連の深いものでは、従来の百科事典的な歴史的・基礎的な知識を生かすとともに、今日の時点からみて実用性のある内容は積極的にとり入れ、書齋よりも一家団欒の居間にふさわしいようにつとめた。
- (4) スポーツや遊びに關しては、日本で親しまれ、現に実施されているものにしほり、テレビなどで観戦するさいの手引きともなるようにつとめた。特に、スポーツのイラストレーションに關しては「Rules of the Game」(1974, New York) のものを特に本書のために版權を取得して掲載し、この種のものとしては画期的なものと自負できるものである。
- (5) その他の項目においても、写真・地図・図版などは可能な限り厳選して挿入し、解説とともに本文の理解を助けるようにつとめた。

- (6) 巻末に索引を付し、検索の便をはかった。またこの巻の性質上、別にジャンル別の主要項目一覧を付加して、全体の構成を知るための便利をはかつてある。

項目の示し方

- (1) 日本語および日本語読みのものは、漢字・ひらがなを使用し、その下に読み方をひらがなで示した。

〔例〕 編物 あみもの

かるた かるた

マラソン競走 — きょうそう

- (2) 以上の場合、読み方は現代かなづかいを用いた。またかなの使い方は、だいたい発音どおりにし、「ゐ」は「い」、「ゑ」は「え」、「を」は「お」と表記した。
- (3) 一般事項の外国語の項目の場合は、原語の下にラテン文字などの形で言語名を注記した。ただし、英語および人名などの固有名詞については省略してある。

項目の並べ方

- (1) 項目は現代かなづかいの表記により、五十音順に配列してある。促音(っ)、拗音(ゃ・ゅ・ょ)も音順に数え、濁音・半濁音は清音のあとに並べた。カタカナで表記した外国語の長音符号「ー」は五十音順から除いた。

〔例〕 アーチエリー (音順は「アチエリ」)

- (2) 同音の項目は、画数の順によった。

解説の方法

- (1) 現代日本語の標準的文章で平易に表現し、多くの人に理解できるようにつとめた。

(2) 文体は漢字まじりのひらがな口語文とし、かなづかいは、原典の引用や歴史的用語、固有名詞などを除き、すべて現代かなづかいとした。送りがなは誤読のないように配慮した。

(3) 漢字は原則として当用漢字とその音訓表に許された範囲にとどめた。ただし固有名詞、および歴史的用語・慣用語などでひらがな書きでは読みにくいもの、理解しにくいものは当用漢字以外も用い、場合により読みがな(ルビ)をつけた。また読みにくい場合には、かな書きの脇に傍点(、)を付して読みやすくしたものもある。

(4) 数ページにわたる大項目には内容目次を入れて、検索に便利のように配慮した。

(5) 解説中の西洋人名は、項目としてとりあげていないこともあって、つとめて原名の綴を入れた。

(6) 解説の年代は次のようにしてある。

(a) 日本関係の項目では、日本紀年により、カッコ内にそれに相応する西暦を示した。ただし、外来のスポーツ、レクリエーション関係の記事では、日本での事象も表現の統一上、西暦を主体に記述してある。

(b) 中国・朝鮮関係でも、年号の判明しているものについてはこれにならっている。

(c) それ以外の東洋、および西洋の年代の表記は西暦を用いた。

(7) 数字は一二三四を使用し、万以上の単位だけを漢字で入れた。ただし、固有名詞、および成語化したものや歴史的用語などについては十・百・千なども使用した。

(8) 計量の単位は原則としてメートル法を用い、 cm ・ m ・ kg などで表した。ただしスポーツ関係の解説では、慣用に従って、ヤード、フィート、インチなどの単位を用いている。図版解説中の横書きにおいては、 cm ・ in ・ yd ・ ft などを使用している。

(9) 外国語の合成語は、単語の間を、人名では姓と名の間

を、それぞれ黒丸(・)でつないだ。

外国語の表記

外国語および外来語、外国の地名、人名は国語審議会報告、文部省編刊行物、また各種の専門事典などを参考にして、原則的には現地読みに近い表記でカタカナで表した。ただし、新聞・雑誌などで広く親しまれている表記は、なるべく慣用に従った。

(1) 「v」音の表記は「ヴァ、ヴィ、ヴ、ヴェ、ヴォ」を使わず、「バ、ビ、ブ、ベ、ボ」とした。ただし、ドイツ語の「w」は「ワ、ウィ、ウェ、ウォ」とした。

(2) 長音は長音符号で表すのを原則として「ー」で表し、母音を重ねたり、「ウ」を使用していない。

(3) 「ti」「di」は原則として「ティ」「ディ」としたが、慣用に従って「チ」「ジ」としたものもある。

符号・記号

文中における主な記号・符号は次のとおりである。

↓ 該当する項目への送りを示す。

↕ 関連項目、併読が望ましい項目を示す。

⇓ 写真・図版の所在ページを示す。

⇓ 『万有百科大事典』の他の巻に掲載された項目の併読が望ましい場合、その巻名を示した(例⇓「文学」)。

● 「」 解説文の小見出し。

『 』 書名・雑誌名・題名・作品名。

「 」 引文文または語句、特に注意をうながす句。

「 」 章名・編名。

へ 解説文の執筆者名。

写真および図版の略号。

参考図書。

問合せ先。

■編集顧問

遠藤 武 文化女子大学教授
河野 友美 河野食品研究所所長
鈴木 良徳 日本体育協合理事長
清家 清 東京芸術大学教授

■本文執筆

青木 高	青木 智	赤垣 昭	麻生 武治	荒川 浩和	淡路 剛久	池田 二郎	池田 雅雄	石井 恒男	石川 輝	石坂 元具	石山 彰	市川日出男	伊藤 幹治	稲垣 長典	今井 アイ	今村 嘉雄	岩佐 道雄	上迫 忠夫	植村 和堂	宇佐 節子	遠藤 節武	大島 輝久	大角 三郎
大塚 謙一	大塚 滋	小笠原 清信	岡野 俊一郎	岡登 貞治	小川 乃里子	萩村 伊智朗	小倉 巖	尾崎 礎瑛子	小沢 吉太郎	落合 美江	笠原 邦彦	笠原 襄	堅田 道久	加藤 俊男	門川 美代子	河合 茂子	川上 玄	川端 昇市	神田 順治	岸谷 孝一	桐島 龍太郎	久保 圭之助	倉茂 貞助
蔵田 忠親	桑田 美親	河野 直達	河野 敦夫	小島 貞男	小島 貞男	後藤 三男	小橋 良夫	小松 整爾	小山 和	近藤 四郎	近藤 良信	斎藤 良輔	桜井 欽一	桜井 康雄	佐藤 順子	佐藤 友太郎	佐山 洋	沢田 亀之助	沢野 勉	沢井 史生	白井 邦彦	菅沼 俊哉	菅沼 安彦
菅野 英二郎	杉山 茂	鈴木 武	鈴木 棠三	鈴木 康之	鈴木 良徳	清家 清	高木 重朗	高木 山	高島 君子	高島 鎮雄	高橋 泰一	高橋 康之	武井 正昭	武生 新治郎	竹村 安弘	多田 鉄之助	館石 昭	田中 千代	田中 富吉	田中 浩三郎	田上 浩三郎	田村 彰彦	辻 嘉一
角山 幸洋	東畑 朝子	徳久 球雄	豊生 才治郎	豊田 春和	鳥山 新一	中田 弘良	中野 博造	中山 千代	永吉 彰	新沼 杏二	西沼 栄一	西島 のぶえ	二宮 充子	野村 恵二	野村 万代	畠山 一男	服部 慎吾	服部 善郎	塙 正雄	林 讓四郎	林 雅子	原 稻生	原 勉
原田 泰夫	春山 行夫	東 公平	東原 俊広	平井 顕吉	平岩 道夫	平木 啓一	平野 孝三郎	平野 辰五郎	深澤 靖司	福西 英三	福原 一郎	藤井 大九三	藤野 英夫	古橋 広之進	北条 明直	細井 英彦	堀越 すみ	堀内 宗完	穂積 忠彦	牧山 圭秀	真木 柚子	松井 清四郎	松井 利充

■五十音 目次

ワ … 647	ラ … 624	ヤ … 590	マ … 567	ハ … 490	ナ … 472	タ … 384	サ … 212	カ … 84	ア … 1
ヰ … 628	リ … 628	イ … 573	ミ … 573	ヒ … 511	ニ … 479	チ … 403	シ … 227	キ … 131	イ … 21
ウ … 603	ル … 579	ユ … 523	ム … 523	フ … 426	ヌ … 300	ツ … 154	ス … 40	ク … 46	エ … 46
エ … 637	レ … 611	エ … 584	メ … 545	ヘ … 487	ネ … 438	テ … 352	セ … 159	ケ … 56	オ … 56
ヲ … 646	ロ … 611	ヨ … 584	モ … 545	ホ … 489	ノ … 455	ト … 364	ソ … 181	コ … 1	

■分野別主要項目目次

祝 い 事 … 35	冠 婚 葬 祭 … 484	庭 ま い … 328	住 ま … 281	照 明 … 235	室 内 装 飾 … 539	住 … 479	フ ラ ン ス 料 理 … 414	日 本 料 理 … 420	中 国 料 理 … 355	調 理 器 具 … 289	世 界 の 料 理 … 148	食 器 … 534	郷 土 料 理 … 407	郷 土 料 理 … 397	ぶ ど う 酒 … 215	茶 … 195	た ば こ … 188	酒 … 97	コ ー ヒ ー … 40	紅 茶 … 652	菓 子 … 647	ウ イ ス キ ー … 618	食 品 ・ 嗜 好 品 … 612	和 服 … 578	和 裁 … 526	洋 裁 … 297	洋 裁 … 64	民 族 衣 装 … 64	服 装 … 64	寝 具 … 64	織 物 … 64	衣 … 64
------------------------	------------------------------	-------------------------	--------------------	--------------------	------------------------------	---------------	--	------------------------------	------------------------------	------------------------------	-----------------------------------	--------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	---------------	-------------------------	--------------	-----------------------------	--------------------	--------------------	-----------------------------------	--	--------------------	--------------------	--------------------	-------------------	-----------------------------	-------------------	-------------------	-------------------	--------------

旅 行 … 679	麻 雀 … 677	ド ラ イ … 635	登 山 … 567	釣 り … 467	茶 道 … 460	書 道 … 428	将 棋 … 409	ゴ ル フ … 293	競 馬 … 273	カ ド … 200	占 … 159	囲 碁 … 109	い け … 44	花 … 26	陸 上 競 球 … 21	野 球 … 628	テ ニ ス … 590	体 操 … 440	相 撲 … 385	ス ケ ー ト … 343	ス キ ー … 319	水 泳 … 310	サ ッ カ ー … 301	オ リ ン ピ ッ ク … 219	ス ポ ー ツ … 70	礼 服 … 640	贈 答 … 372	葬 式 … 366	結 婚 … 172
--------------------	--------------------	-------------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	-------------------------	--------------------	--------------------	---------------	--------------------	-------------------	--------------	-----------------------------	--------------------	-------------------------	--------------------	--------------------	------------------------------	-------------------------	--------------------	------------------------------	--	-----------------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------

ア

あ

アイスクリーム ice cream

乳製品の種類。脂肪および糖分に富み、さらにたんぱく質、ビタミン、ミネラルを含む栄養価の高い食品である。

アイスクリームは、古代からオリエン트에伝わるショルベ（果汁を氷片で冷やした飲料。シャーベットの語源）が、中世イタリアに伝わり、後にフランスでクリームアイスと称する形のものになった。工業的生産はアメリカが先進し、特に一九〇四年のセントルイス博覧会が、その発展の契機になった。日本では一八六九年（明治二）に、町田房造が横浜で販売したのが最初で、一八九九年に銀座の資生堂が売り出してから一般の注目を浴びた。

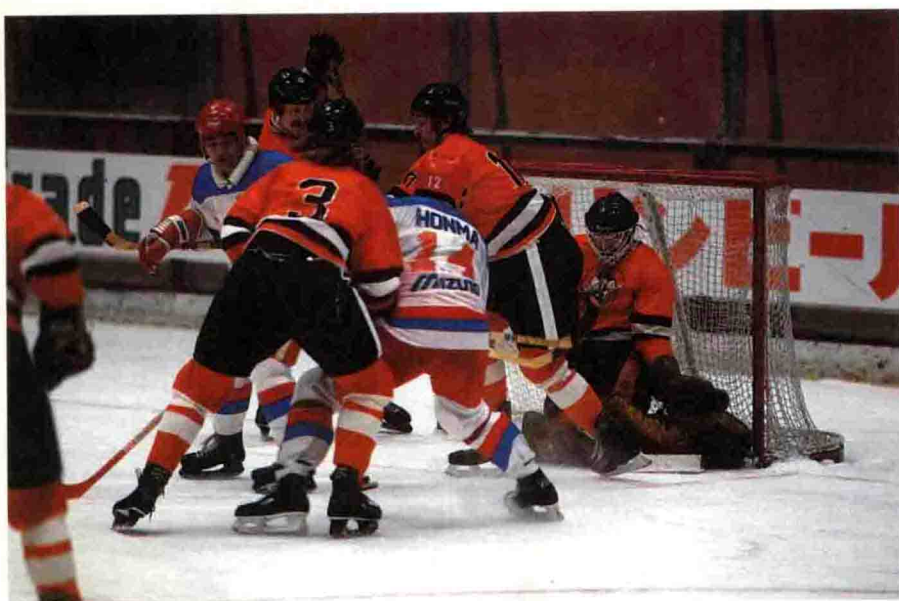
〔製法・種類〕牛乳・クリーム・練乳・砂糖・卵・ゼラチンなどの原料を配合、均質機にかけて殺菌・冷却して香料などを加える。これを一昼夜熟成させ、フリーザーの中で攪拌しながら、零下四度Cに冷却するとソフトアイスクリームができる。これをカップなどに充填、凍結させる。

形の上から、十分凍結させた包装もののハードアイスクリームと、コーンカップなどで食べるソフトアイスクリームに大別される。また材料別に、バニラなどの香料や色素を使った単純なものをプレーンアイスクリーム、乳脂肪分と卵の量の特に多いものをスレンチまたはカスタードアイスクリーム、果物を加えたフルーツアイスクリーム、ナッツを加えたナッツアイスクリームなど、その種類はすくぶる多い。しかし、一般にアイスクリームと呼ばれている市販製品は、食品衛生法で「アイスクリーム類」と規定されているもので、「アイスクリーム」「アイスマイルク」「ラクトアイス」の三種に分かれ、いずれも容器にその表示が義務づけられている。その「アイスクリー

ム」は乳固形分一五%以上、うち乳脂肪分八%以上、「アイスマイルク」は乳固形分一〇%以上、うち乳脂肪分三%以上、「ラクトアイス」は乳固形分三%以上となっている。最近では成分規格の向上により、品質も諸外国なみになり、乳脂肪分一二%の製品もあるなど、消費者の嗜好も高級化しつつある。

またシャーベット sherbet は果汁に水を加えてアイスクリームのように凍らせたもので、わが国では乳脂肪分三%以下のものをいう。しかし、本来のシャーベット（フランス語でゾルベ gelé, bet）は、果汁のほかにぶどう酒、リキュールなども用い、高級嗜好飲料に属するものであった。

アイスホッケー ice hockey 氷上スケート競技の一種。フィールドホッケーを氷上に移したものと考えてよい。北欧やイギリスで行われている。



アイスホッケー 1982年ワールド・アイスホッケー大会における日本対ロシア共和国の一戦（東京・代々木体育館）

たバンディ bandy と呼ぶ氷上競技が、カナダに伝わりアイスホッケーに発展した。のち、カナダのモントリオールにあるマックギル大学のロバートソン教授がフィールドホッケー、ラグビーなどのルールにならって、一八六〇年ごろはじめてアイスホッケーのルールを創案した。当時のバック（競技用の球）は四角の平面盤であった。正式のルールで競技が行われるようになったのは一八七五年（明治八）で、最初の試合はモントリオールで行われた。プレーヤーは、はじめ一人編成であったがそれが九人になり、さらに七人になり、最終的に現在の六人になった。一方用具もスティックやバックにも改良が加えられ、ゲームもスピーディーに展開されるようになり、カナダの国技にまで発展した。こうしてアイスホッケーは、一九世紀末カナダからアメリカに伝えられる一方、ヨーロッパではオーストリアからドイツ、イギリスなどに急速に広まり、一九〇八年（明治四一）各国の代表がパリに集まって国際アイスホッケー連盟 International Ice Hockey Federation（略称 I I H F）を創立した。

製氷技術が進歩して人工スケート場が各所に造られるようになってからアイスホッケーは世界的に普及し、一九二四年（大正一三）冬季オリンピックの正式種目に認められ、スピーディーな競技展開は一躍ウィンタースポーツの花とまでうたわれるようになった。

日本でアイスホッケーが行われるようになったのは一九二一年（大正一〇）ごろ早大・慶大・帝大（現東大）・旧制松本高校・北大などにスケート部が創設されてからのことで、非公認ながら一九二四年長野県下諏訪町の特設リンクで、早大対松本高校、慶大対帝大の

試合の行われたのがわが国における対抗試合の最初のものである。

一九二九年（昭和四）一月、現在の日本スケート連盟（その当時は大日本スケート競技連盟）が誕生し、スピード、フィギュア、アイスホッケーの三種目を総括するとともに、全国のスケート団体を統轄する母体となった。

日本のアイスホッケー・チームが外国に遠征したのは三〇年一月、もとの満州医科大学チームがヨーロッパに遠征したのが最初で、三六年二月にドイツのガルミッシュ・パルテンキルヘンで行われた第四回冬季オリンピック大会には日本代表チームが参加している。これは日本チームとしてはじめてのオリンピック出場である。一方、三五年三月、そのころ世界屈指といわれたカナダのサスカトゥーン・クエーカーチームが来日して七試合に圧勝し、はじめて本場アイスホッケーの姿を紹介した。

第二次大戦後の日本アイスホッケーの国際交流は急速に盛んになり、一九五二、五三、五四と三年連続してニューヨーク・メッツ、ニューヨーク・スリム、さらにカナダからケノーラ・シールズの強チームが来日した。一方、また日本チームとして一九六〇年のアメリカ、スコパレーの第八回冬季オリンピック出場以後、毎回のオリンピックに参加、また、五七年モスクワで開かれた世界選手権大会に出場したのをはじめとして、近年は毎年世界選手権大会に出場して世界の強豪と技を競っている。ことに七二年には待望久しかった冬季オリンピック大会が札幌で開催され国際交流はいっそう盛んになった。これを機会に日本スケート連盟からアイスホッケー部門が独立、同年一〇月日本アイスホッケー連盟を結成、同連盟は全日本選手権大会をはじめ、六六年を第一回大会とする日本アイスホッケーリーグ戦など各種事業を引き継いだ。七五年に札幌で、七七年には東京でBグループ世界アイスホッケー選手権大会が行われ、さらに八三年にも同様の世界選手権大会が東京で開かれるなど、アイスホッケーのスポーツ界への進出は目ざましい。日本リーグは、はじめ王子製紙、岩倉組、古河電工、福徳相互銀行、西武鉄道、五輪五五五、十條製紙、雪印の三チームが加わり盛況を極めていた。

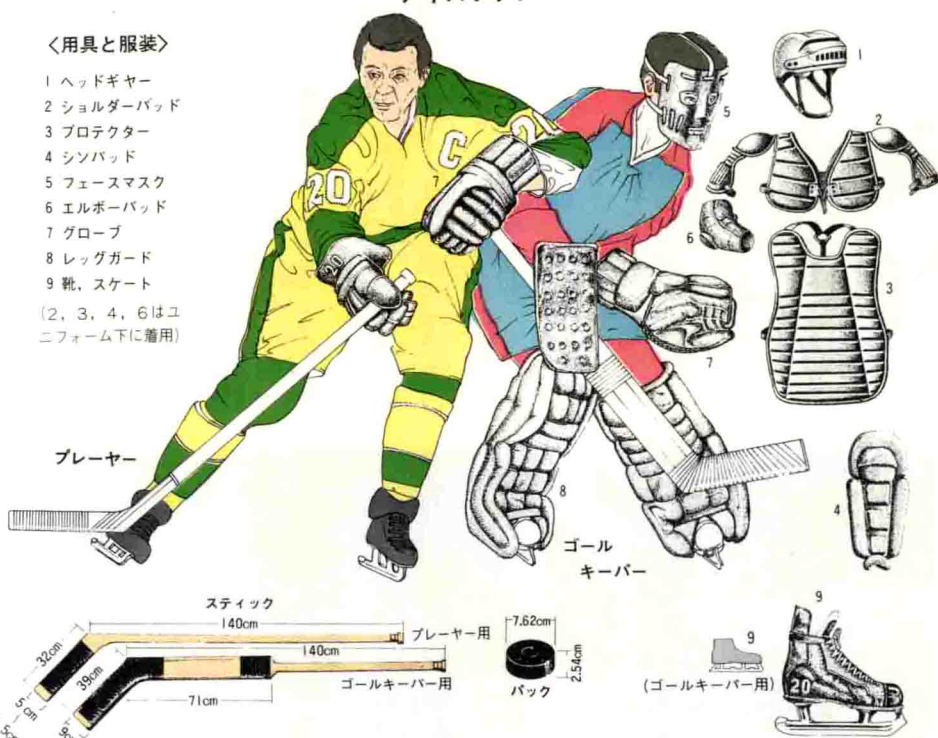
現在世界のトップレベルにあるのはソ連、チェコスロバキア、スウェーデン、西ドイツ、フィンランド、アメリカ、カナダ。世界選手権競技は成績順にA B Cの三階級に分け、毎年リーグ戦を行

アイスホッケー

〈用具と服装〉

- 1 ヘッドギヤー
- 2 ショルダーパッド
- 3 プロテクター
- 4 シンパッド
- 5 フェースマスク
- 6 エルボーパッド
- 7 グローブ
- 8 レッグガード
- 9 靴、スケート

(2, 3, 4, 6はユニフォーム下に着用)



プレーヤー

ゴールキーパー

スティック

プレーヤー用

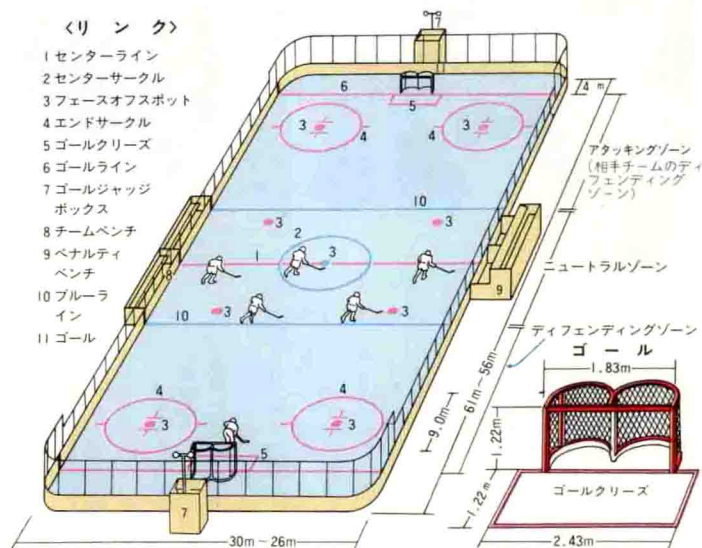
ゴールキーパー用

バック

(ゴールキーパー用)

〈リ ン ク〉

- 1 センターライン
- 2 センターサークル
- 3 フェースオフスポット
- 4 エンドサークル
- 5 ゴールクリーズ
- 6 ゴールライン
- 7 ゴールジャッジボックス
- 8 チームベンチ
- 9 ペナルティベンチ
- 10 ブルースライン
- 11 ゴール



っている。日本はBグループの上位にある。
 【競技場】リンクの大きさは、最大長六一メートル、幅三〇メートル、最小長五五メートル、幅二六メートルで、高さ一メートル。二〇メートルのフェンスで囲まれている。リンクは二本のブルーラインによって三つのゾーン（水域）に等分に分けられ、真中のゾーンをニュートラルゾーン（センターゾーン）と呼び、両端のゾーンはエンドゾーンで、自分の守るゴールのあるほうをディフェンディングゾーン（防御水域）、攻めるゴールのあるほうをアタッキングゾーン（攻撃水域）と呼んでいる。両ゴール側には一本ずつレッドラインがエンドボードから三メートルから四メートル離れて引かれ、ゴールラインと呼ばれる。リンクを二等分するレッドラインはセンターラインである。センターラインの中心の点および円

は、試合開始時のフェースオフスポットの円で、円は他の四つの円と同じく、フェースオフ時に他のプレーヤーが入れない限界の線である。ニュートラルゾーンの二本のブルーライン近くにある点もフェースオフスポットである。金属性のネットでおおわれたゴール（高さ一・二二メートル、幅一・八三メートル、奥行一・六〇メートル）は、ブルーラインの中心に固定される。
 【用具と服装】(1)靴・スケート 非常に激しいスポーツであるだけに靴は底革、上革ともにじょうぶな耐水性のよいもの、また、アキレス腱保護用の型のものが用いられる。スケートは氷面に接する部分にいくぶんカーブをつけ、回転しやすくしてある。
 (2)スティック バックを運ぶのに使用される木製

の棒で、氷面への接触部分が曲がっている。柄の長さは一三五センチ、曲がった部分のブレードは三七センチを超えてはいけない。
 (3)バック 厚さ二・五四センチ、直径七・六二センチ、長さ五・二二メートル（一五六センチ）以上六・二二メートル（一七七一センチ）以下の硬化ゴム、または適当な材料で作られた平たい円盤状のもの。
 (4)防具 スケート、スティック、バックなどだけがしやすいので、プレーヤーはユニフォームの下にフェルトと革を合わせたプロテクター（胸当て）とシンパッド（すね当て）をつけ、頭部にはヘッドギヤー、手には厚い手袋をはめる。シュート重さばくゴールキーパーは、一般プレーヤーより重装備で、その防具の重さは六キロもある。
 【競技方法】試合は、一チーム六人編成（フォワード三人、ディフェンス二人、ゴールキーパー一人）で行われ、ゴールキーパーを除く五人の選手が、バックをスティックで操作しながら、相手ゴールへバックを打ち込んで、得点を争うものである。まず、センターライン中央で、両チームのセンターフォワードが、審判員の投下するバックをスティックで奪い合う（フェースオフという）ことで試合は開始される。試合時間は二〇分ずつ三

アイスホッケーの反則と罰則

アイシング icing 味方の競技者が、センターラインの手前から相手のゴールラインを越えるシュートをしたとき、競技は停止されバックは攻撃側のエンドフェースオフスポットでフェースオフされる。オフサイド offense 競技者がバックより先にアタッキングゾーンに攻め込んだ場合は、フェースオフによって試合を再開する。

クロスパス cross pass ディフェンディングゾーンからニュートラルゾーンにいる味方に、ブルーラインとセンターラインの二つを横切るパスをしたときは、パスをした場所に近いスポットで、フェースオフで再開する。

ハイスティック high sticks スティックを肩より上にあげて危険を伴うと見られた場合。

クロスチェック cross checking スティックを縦にして相手を妨害した場合。

チャージング charging 相手に危害を及ぼすような乱暴な行為。

トリッピング tripping 相手をスティック、膝、足・腕・手または肘でつまみつかせ、また倒したりする行為。

ホールディング holding 相手をつかんだり、抱きかかえたり、スティックを押さえる行為。

マイナーペナルティ minor penalty 競技者は二時間退場し、その間チームは欠員のままゲームをする。クロスチェック、チャージング、トリッピング、ホールディングがその主な対象となるが、その他バックをつかんだり、押さえたり、またはバックをゴールキーパーが三秒以上持つたり、前や場外に投げたり、ゴールのネットの上のせたり、かくしたり、など大部分のペナルティがこれに該当する。

メジャーペナルティ major penalty 相手を激しくボードにたたきつける体当たりや負傷させた場合、またゴールキーパーに対し故意にぶつかったり、スティックを投げた場合、正味五分間の退場、欠員のまま試合をする。

ミスコンダクトペナルティ misconduct penalty 正味一〇分間の退場であるが、交替者の出場が許され、チームは欠員とならない。場外にスティックを投げたり、役員選手に暴言をはいたりした場合はこの罰則となる。

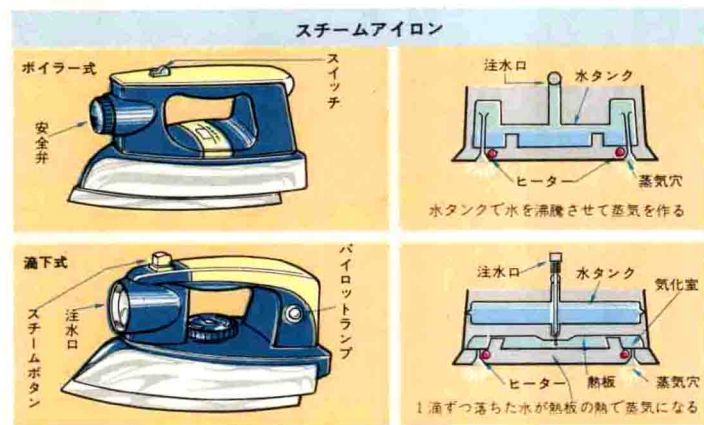
マッチペナルティ match penalty 相手の競技者、役員に傷害を加えようとした競技者、また傷害を加えた競技者は残余競技時間中出場を禁止され、ただちに更衣室入りを命ぜられる。その場合、傷害

回、その間に一分ずつの休憩がある。ゴールへバックを打ち込むと得点(一点)になり、試合時間が終わったときに合計得点の多いチームが勝ちチームとなる。フォワードは主に攻撃が役目で、スピード豊かな競技者が選ばれ、ディフェンスは、ボデーチェック(体当たり)などで相手の突進を防ぐのが任務で、頭健な身体が要求される。ゴールキーパーは、バックを手で処理できる唯一の競技者である。防御から攻撃に移るときはディフェンスもフォワードに加わって五人の攻撃をかけるのが、スピードとスリルに富む近代アイスホッケーの傾向である。アイスホッケーは体力消耗の激しい競技であり、したがって、一試合の一チーム登録競技者二〇名のうち、ゴールキーパー二名を除く一八名から随時交替できることになっている。競技が非常に危険を伴うもので、反則を犯した競技者は、その軽重により、二分・五分・一〇分間、また残余試合時間中ずっと退場を命ぜられるマッチペナルティなどの罰則がある。競技中の競技者のなかに、胸に「C」の文字のCまたは「A」の文字をつけたものがある。Cはキャプテン、Aはアシスタントキャプテンの意味で、審判員の判定に異議を申し出る権利のあるのはこの二人だけである。審判員はレフェリー一名、ラインズマン二名、都台三名からなっている。〈角政公アイロン Iron〉衣類の皺を伸ばし、折り目をつけ、形を整えるなど、和洋裁用、または洗たくの仕上げ用の用具。毛髪用のアイロンもある。布地を伸ばし、折り目をつける用具として、わが国では古くから鑊や火熨斗などが使用された。火熨斗は、木柄をつけた金属製の、底のなめらかな型大皿に炭火を入れ、その熱を利用したもので、すでに『倭名類聚』(一〇世紀中ごろ)にもその記述があり、中国から伝来したもののようである。西洋でも一六世紀後半には、袴やスカートのひだをつけるため、鋼鉄製の鑊棒や鉄鑊が使用されていたことが記録されている。

電気アイロンがわが国で実用化されたのは、明治四三年(一九一〇)ごろからのことである。〔種類と構造〕熱源によって、炭火・ガス・電気に分けられるが、現在では炭火アイロンはほとんど使用されない。ガスアイロンは内部にガスバーナーの装置のあるもので、主に職業用に使用され、家庭用としてはほとんどすべてが電気アイロンである。

電気アイロンは雲母板にニクロム線を巻きつけた発熱体を底金とおもり金にはさま、熱を底面に伝えるもので、日本工業規格(JIS)では定格消費電力が一〇〇ワをこえ二キワット以下の家庭用(自動温度調節器または温度過昇防止装置のないものは除く)および職業用アイロンについて、種類、性能などを規定している。それによると、種類は家庭用、職業用ともドライアイロンとスチームアイロンに分けられる。形式には家庭用では自動温度調節器付きと温度過昇防止装置付きとがあるが、職業用ではそれらの装置がないものもある。自動温度調節器は内部にバイメタルによる電流の断続装置があり、温度を一定に保つことができ、ダイヤルを回し、バイメタルの接点距離を調節すれば、温度調節ができる。主な繊維に対する適正温度を、それぞれの繊維名で示しているのが普通で、化学繊維など、耐熱性の低い繊維のアイロンがけに便利である。

スチームアイロンには、ボイラー式(胴体内のタンクの水を電熱で沸騰させ、蒸気を底面の穴から噴射させる)と、滴下式(タンクの水を少しづつ、底の発熱体の上に滴下させて蒸気にする)とがある。滴下式のほうが蒸気の噴射口が多く、広範囲に蒸気があがるので能率よく仕上がるが、蒸留水でない水があがたまる欠点がある。いずれも霧吹きが必要がなく、羊毛製品の仕上げに有効である。



アイロンのかけ方 (JIS 繊維製品の取扱いに関する表示記号)

210℃を限度とし、高い温度(180℃から210℃まで)でかける	160℃を限度とし、中程度の温度(140℃から160℃まで)でかける	120℃を限度とし、低い温度(80℃から120℃まで)でかける	アイロンかけはできない

かきさいと型くずれや皺を生じやすいので注意する。〔扱い方と手入れ〕使用後、スイッチを必ず切る。特にスチームアイロンは、熱いうちにタンクの水を捨てて中を乾かしておくと、底面にのりが焦げたり、さびたりした場合に、ぬらした布に歯みがき粉や、みすり粉をつけてこすりとり、ろうを塗った布で底面を

である。このほか用途により、軽量速熱性の旅行用小型アイロン、アイロンと同一構造の和裁用電気鑊とがあり、ズボンのプレス用にはズボンプレスサーがある。

〔使用法〕アイロン仕上げの効果は、温度・接触時間・水分・加圧力などの総合効果である。適温より高いと、布地がいたみ、縮んだり焦げたり溶けたりし、また低すぎるとアイロンがきかない。ダイヤルを繊維名にあわせて適正温度を選ぶとともに、布との接触時間、水分量などもたいせつで、布地が適度に吸湿しているとアイロン効果は大きい。ドライアイロンの場合、湿気を平均にいきわたらせるために、霧吹きをしてからビニールシートに包んで二〇〜三〇分おくとよい。加圧が大きいほど効果は大きい。温度・時間・水分はどの影響は大きくない。しかし厚地毛織物や、アイロン温度の低いときは加圧効果が大きい。

〔かけ方の注意〕繊維製品の取り扱い表示(日本工業規格JIS二二七)には、洗ひ方・塩素漂白の可否・ドライクリーニング・絞り方・干し方とともにアイロンのかけ方も決められており、図のようになっている。適当な堅さのアイロン台を使うが、のりづけした木綿のように表面を平滑に仕上げるものには堅めの台、ふくらと仕上げるものには、毛布を二、三枚重ねたぐらゐの柔らかさの台がよい。交織・混紡物は耐熱性の低い繊維を基準にした温度でかける。当て布は、木綿の手拭がよいが、厚地の衣類や毛織物には湿ったタオルを用いる。アイロンかけて与えた湿気は、完全に乾かさないと型くずれや皺を生じやすいので注意する。

を加えようとしたときには五分後に交替者の出場が認められ、傷害を加えたときは、一〇分後に交替者の出場が認められる。ただし反則を犯した競技者は、以後の競技会には最高責任者(連盟会長)の許可あるまでは出場できない。

ペナルティショット penalty shots ゴールクリーズ内では、ゴールキーパー以外の競技者がバックを手または身体でおったり、バックを拾いあげた場合、また、ディフェンディングゾーンでバックめがけてスティックを放り投げたり、相手選手をスティックでつまづかせたりした場合、その妨害行為がなければ、相手に得点の可能性があったと認定されて課せられる罰則。その方法は、一競技者がゴールキーパーと一対一でシュートチャンスが与えられる。

ふいておく。紙やすりは使わない。アイロンの故障の大半は、コードおよびプラグの部分に起くるので、故障のさいはまずこの部分から点検する。〔アイロンのけい用〕アイロン台は、一般家庭用には板状のものが多く、作業のしやすさを考えた折りたたみ式脚つきもあり、部屋の一部に作業台としてつくりつける方法もよい。うまは洋服などの立体的な仕上げに用いるが、胸・肩・袖のそれぞれの部位に応じた型を選ぶ。霧吹きは、金属製の圧搾式や、プラスチックの手動式、また口で吹くものなど、種類が多い。〔林 雅子〕

あえ物 あえの 一種または数種の食品に混合調味料を合わせてつくる料理。一般に冷たい料理が多く、副業的な料理で、主菜の引立て役や、鍋料理やご飯料理などの箸休めとして用いられることが多い。ごまあえ、みそあえ、白あえなどが主であるが、あえ衣の調味のしかたやあえる材料によってさまざまに応用できる。例えば、ごまあえ(ごまとしょうゆ)は、ごまみそあえ、ごま酢あえ、からしごまあえといったぐあいである。同様に、酢みそあえ(ぬた)、からし酢みそあえ、白酢あえ、ピーナツあえ、くるみあえなどもある。白あえは、豆腐の衣に、すりごま、または、すりピーナツ、すりくるみなどを加えてつくる。主材料とあえ衣の材料によって名称が変わり、「ほうれん草のごまあえ」というように呼ばれる。

材料は、野菜、魚貝類、肉、肉加工品、卵、果物などが使われるが、ゆでる、焼く、煮る、または調味料をからませるなどの下ごしらえをし、薄味をつけてから用いる。衣は一般に調味料の配合に注意し、口あたりよく、なめらかにつくるのが

【表1】 あえ物の衣 (材料500gに対して)

種 類	塩	しょうゆ	砂糖	だし	その他・備考
おひたし		大2		大2	塩分 1.2%
白 あ え	小1	少量	大4 弱		豆腐 1丁(30~60%) ごま大4 弱
ごまあえ		大2	大2 弱	大6	ごま大5 弱 ⁽¹⁾ (8~10%)
酢 み そ			大1 強 ~2 強	大1 弱 大1 弱	白みそ 100g ⁽²⁾ (20~30%) 卵黄 1個分 酢大2 弱 (塩分は1.5~2%)

注 分量の単位はさじ。%は材料に対して。(1)ごまの多いときは砂糖を加減する。(2)赤みそ場合は砂糖大さじ3。全体的にあえ物の衣の塩分は材料の1~1.5%、下味の塩分は材料の0.5~1.0%、砂糖は2~3%

【表2】 合わせ酢 (材料300gに対して)

種 類	酢	塩	しょうゆ	砂糖	だし	そ の 他
二 杯 酢	大1 強 大1 強	大 弱		大1 弱		
三 杯 酢	大1 強 大1 強	大1 強 大1 強	大1 弱 大1 弱	大1 強 大1 強		
甘 酢	大1~2 大1~2	大1 弱 大1 弱	大 弱	大1 強 大1 強	大2 大2	
ご ま 酢	大1 弱		小 弱	大1 弱	大1	あたりごま 大1 弱
黄 身 酢	大 3	小1 弱	小1 弱	大1 強	大2	みりん 小2 卵黄 2 個分
かげん酢	大 2	小 弱	小 1		大2	

こつである。材料の色と味の配合、材料の切り方に注意する。切り方は、あまり大きくなく、厚くなく切ったほうが、あえ衣とよくなり、材料は必ずさましてからあえる。また、食べる直前にあえるようにしないと、時間がたつと、材料から水が出て水っぽくなる。

【酢の物】合わせ酢で魚貝・野菜類などをあえたもので、甘酢、二杯酢、三杯酢、あるいはごま酢、吉野酢などが用いられる。ふつうは、調味料あるいは香辛料、薬味などを合わせるが多いが、吉野酢のようにくず粉、黄身酢のように卵黄が入る場合は火を通してつくる。火を通す場合は、ごく弱火にするか、湯煎にすると、平均に熱があたつてぐあいよくできる。

酢の物のこつは、あえ物と同じく、下ごしらえと下味をつけた材料を十分にさましてから合わせ酢であえ、すぐ食べる。ただし、アジやサバの生ずしは、強く塩をしておき、酢洗いして用いる。塩をする時間は、アジ二〇/三〇分、サバ一〜二時間。酢洗いは、材料にひたひたの酢をかけ、魚の身が白くなつたらとり出し、皮をむく。アジはすぐ白くなるが、サバは時間がかかる。

〈東畑朝子〉

アクセサリ accessory, accessary 語義的には、付帯し、従属するものの総称で、本体の機能や効果を、それによって、いっそう増大させたり、変化つけたりする場合の付属品や補助物をいう。例えば、ドレス・アクセサリといえ、帽子、バッグ、手袋、靴、装身具のことであり、欧

米の業界ではこれらのほかにネグリジェ、コルセット、ランジェリーなども含めてそう呼ぶこともある。また、カメラ・アクセサリといえ、交換レンズ、フィルター、アタッチメント、レリーズなどさまざまなカメラ用付属品をさす。近年ではカー・アクセサリ、ルーム・アクセサリなど、日本でもかなりアクセサリの概念が広がってきた。日本では、単にアクセサリといえ、このドレス・アクセサリ、つまり、一般に「服飾付属品」をさす。この意味でのアクセサリは、大別して、(1)付属品、(2)装身具、(3)トリミングの三つに分類され、狭義には特に(2)だけをさす。付属品には被り物、ネックウェア、携帯用品、履物などがあり、装身具には頭飾り、耳飾り、腕輪などのいわゆるコスチューム・ジュエリーがある。トリミングにはブレード、リボン、ボーピーズ、ボタン、羽根飾り、毛皮類の他がある。

また、アクセサリを付帯する身体部位によって区別する方法があり、これに従えば、(1)頭部に施されるアクセサリ 帽子、ベール、スカーフ、冠、かつら、ヘアピース、ヘアネット、羽根飾り、リボン、かんざし、櫛、ヘアピン、マスク、つけばくろ、イヤリングなど。(2)首部のアクセサリ ショール、かえり、ネックレス、ペンダント、ロケット、ブローチ、フラワー、ネクタイ、ボートなど。(3)胴部のアクセサリ ベルト、サッシュ、バックル、帯、帯締め、帯留など。(4)脚足部のアクセサリ 靴、靴下類、ガーター、ゲートル、スパッツ、和製では下駄、草履などの履物、足袋など。(5)腕手部のアクセサリ ブレスレット、手袋、マフ、指輪、腕時計、カフスボタンなど。(6)持ち物としてのアクセサリ 雨傘、バラソル、ステッキ、扇、うちわ、ハンドバッグ、ハンカチーフなど。(7)部位にかかわらずトリミングとして用いられるもの ボタン、ファスナー(ジッパー)、レース、フリンジ、毛皮、リボン、ボーダー(縁飾り)、ブレード(打紐飾り)、コード(飾り紐)、造花、スパンクル、ビーズ、ボーなどがある。

【発生と発展】服飾発生の見地からすれば、ドレス・アクセサリの原型の多くは衣服に先行するものとされ、原始呪術に始まって、次第に身体装飾として発展したと考えられる。当初は身体四部の首・手首・胸・膝・足首などに保持され、それを起点として袋物など他の保持品や衣服に拡大したという。とすると発生過程からすれば、元来、アクセサリは付属品として衣服に付属するものではなかった。現在でいうアクセサリの概念が成立したのは、明らかに衣服が主体とみなされるようになって以後と考えねばならない。この意味を含んで今日のアクセサリはむしろ、服飾全般の完結、つまり美的形式の統一、あるいは機能の拡大という一面において、きわめて重要な役割を果たしている。アクセサリはつねに衣服と着用の場や雰囲気と適合したものでなければならぬとされるのも、この考えに立つものであり、かつては社会階級の象徴として、また近來は個人の趣味性の反映として重視されている。

アクセサリの歴史は、われわれの通念での尺度をはるかに超える段階で、かなりの発達を見たことは、考古学の示すところであり、おそらく人間の歴史とともに古いことが想像される。ことに気候に恵まれた地域では、帯・腰衣・被り物その他のアクセサリが、衣服そのものであったばかりでなく、装身具として大きな比重を示している。こうした必然性は、呪術や宗教もさることながら、集団における成員の格付けや、求愛などの社会的要因と美意識そのものの結合によるもので、今日のアクセサリの基底の型は、すでにほとんど先史時代に確立していた。人間が採集文化期に属する初期の段階では、おそらく鳥獣・魚貝・植物など、身を飾るにふさわしいありとあらゆるものが装身具に役だつたにちがいない。しかし、この時期のこうした有機物が万という年月の単位を超えて発見されることは恐らく考えられない。これに比べて、玉石や金属類の無機物は、年代的にも差があるとはいえ、発見される機会にはるかに多い。こうして農耕文化期に入って、社会体制も次第に整い、精神的なゆとりが加わるにつれて、装身具を中心とするアクセサリも急速な発展をみせるようになる。

新石器時代から青銅器時代への移行は、ある意味でアクセサリの黄金期へ向かうものであり、人類文化史上の躍進的変化を跡づけている。メソポタミアやエジプトでは、前四千年紀、南ヨーロッパや中部ヨーロッパでは前二千年紀からこの段階に移行し始め、そして織物も恐らくこの時期に始まったと考えられている。前三千年紀の、著名なメソポタミアのウルク期の遺跡からは、副葬された銅の縫針をはじめ紅玉髓・珊瑚・トルコ玉・黄金の珠玉などが発見されているし、貝殻・水晶・瑪瑙、ときには真珠なども見られる。最も著名なのは、前二千年紀ウルの墓から発掘されたシュブ・アド王妃の装身具で、黄金製の花冠を伴う各種玉石類のみことなそれである。こうした装身具類と並んで、男子では武器や武具の類も、つねに重要なものであった。

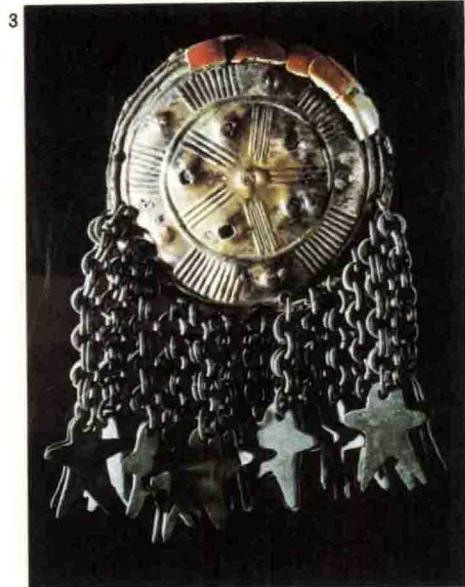
歴史時代に入ってから材料・技術の面で一段の発展を示す一方、複雑さ、入念さを増してくるが、基本的種別において、それほど隔っているわけではなく、ただ服装形式の確立に伴って、主体性は衣服の側に移り、名実ともに従属的観念が確立するに至って今日に及んでいる。

以下、狭義のアクセサリの代表的ないくつかについて述べる。

【イヤリング】earring 耳飾りの総称。耳輪ともいう。近世以降、ねじ込み式やクリップ式が用いられるようになり、耳たぶに穴をあける必要は一般にはなくなった。形や方式によって、耳輪式、ベリントン(垂れ飾り)式、ストリング(紐状に連続的につなげたもの)式、皿型など種々ある。なお、耳たぶに針で小さな穴をあけてつけるものはピアス式(正しくはピアスド・イア・イヤリング)と呼ばれる。

こうした耳飾りは一般に衣服形式の単純なほど重要視される傾向がみられる。例えば現存未開人には衣服と全く不釣り合な巨大なイヤリングをほどこすものがあつたが、それが先史時代の装身に果たした役割も大きかつたことは遺物によっても知られる。

歴史時代に入っても、装身具のなかで占めるイヤリングの位置は決して低くない。古代エジプトの壁画には、しばしば巨大な耳輪が登場するし、現存の遺物もまれではない。これらの中の単純な耳飾りは直径三・五〜五センチもある金または銀製の



1. 古代エジプトの木製ペンダント（第20王朝）メトロポリタン美術館
2. 古代エジプトのイヤリング（ツタンカーメンの遺品、第18王朝）
3. 小さい人像をあしらったペンダント・ヘッド（ハルシュタット文化、前9～前5世紀ごろ）ウィーン美術館
4. 金製プレスレットと留め具（前1世紀ごろ）
5. ローマ時代のカメオのブローチ（4世紀）
6. イタリア・ルネサンスのペンダント・ヘッド（16世紀）ベンベスト・チェリーニ派 メトロポリタン美術館

形状・素材・用途などから多様にわたる。貴金属・宝石・パールなどを連結したものはカーカネット（carcanet）といい、鎖や玉の長い連結は通常ロングネックレスと総称される。また一連のビーズ状のものはチャブレット（chaplet）とよび、飾り輪の総称にもなっている。同じ大きさの玉の連結からなる、首にタイトなバンド状のものはチョーカー（chocker）といい、いくぶん幅広の犬の首輪状のものは、特にドッグカラー（dog collar）という。また、古代エジプトのそのように輪状のものはビブ（bib）（よだれ掛けの意）ないし、カラー（collar）（collar circlet）という。単なる金属の首輪はカラー（collar）であり、金属の鎖や糸で連結したビーズや宝石をたくさん然り合わせたものは、エスグラバージュ（esclavage）（首輪の

輪型である。耳飾りは本来オリエン트에発達したものであり、バビロニアやアッシリアでも盛んに用いられた。これらのなかには十字形と球状のものが含まれている。やがてそれらはエーゲ文化を通じて古典古代に継承され、ギリシア、ローマでも用いられるようになった。ことに初期ギリシアでは魔除けとして男女ともにこれを用いた。そしてギリシア全盛期には七ツ以上ものペンダント形式の耳飾りも登場する。一時は右耳だけに用いることも流行した。エトルスク時代のそれは極盛期の一つに数えられるきわめて精巧なものであり、鳥獣をかたどった白ガラスのペンダントや金線細工の入念なもの、パール、エナメルなど多彩な発展をみせた。この傾向はローマにも受け継がれ、ギリシアやエトルスクほど入念ではないが、単純な形の宝石入り耳飾りに新しい発展をみせた。つづくビザンティンや中世以降もおおむねこれらを踏襲したが、パールをかぶる習慣から中世は一般に衰退した。近世に入ると再び入念なものとなり、バロック時代には男性もこれを用いるようになった。男子が用いたのは西洋ではこれが最後である。こうして、一八世紀初頭にはダイヤモンドが耳飾りに登場し、一九世紀初頭にはカメオをあしらったもの、そしてブローチやプレスレットなどどセットのものがこのころから登場した。模造の耳飾りが一般に普及するようになったのは第二次大戦以後のことである。

〔ネックレス〕 necklace ネックリスともいう。首元を飾る紐状または輪形に連結された装身具の一種。首の意のネックと、紐を通す、紐じめにする意のレースとの合成語で、日本語の首飾りにあたる。

古語。奴隷や束縛などを意味するフランス語)、また鎖に宝玉を飾り、首からたはらす形式のものはラバリエール *lavalier* とよばれ、ダイヤその他の宝石をつくられた幾連ものそれはリビエール *triple* (川の意のフランス語)、さらにその数に關係なく特定の垂れ飾りのついた首飾りはペンダント *pendant* とよばれる。

これらさまざまなネックレスは、顔に間近く接近する点で、装身上重要な役割をもつ一方、服装のムードを整え、それを完成へと導く。今日の常識からすれば、その着装の基本は大きく分けると次の三つになる。(1)フォーマルな服装には貴金属、宝石類、パール、精密入念な細工物など、(2)カジュアルな服装には練り物、木彫り、木の実、貝殻、金属、ガラス、プラスチックなどのラフな感じのイミテーション、(3)中間的日常服についてはそれぞれ衣服の性格や特徴に応じて両者のいずれかを選ぶ、などである。

〔ネックレスの変遷〕ネックレスの発生は人間の歴史とともに古い。当初人類は、物体に超自然的な力が宿ると信じた呪物崇拝から、また一方で、明らかな装身の意をこめて、人体の十字路である首元に対してできるかぎりの技法をこらしたにちがいない。このことは石器時代の遺物によっても、また現存未開人の風俗によっても知られる。遺物にみられる木の実、貝殻、動物の骨・角・歯、または石・素焼きの列片などはそのなにより証といえる。ネックレスはこのように洋の東西を問わず、人類にとって最も普遍的な装身具の一つであり、いずれも連結した玉状のそれを基本として、衣服に先だつて用いられる場合すらあったと考えられる。技術が進むと、これらはガラス、陶、琥珀、他の宝石類におきかわり、さらに金属器時代の到来とともに併存や混用がなされた。例えば、前四〇〇〇〜前三〇〇〇年、メソポタミアの上層婦人には、珊瑚石・紅玉髓・金などからなるチョーカーがみられ、古代エジプトの遺物からはあざやかな色彩を巧みに連ねた独特のビブやチャブレットが多数発見されている。一方、

先史時代の北欧では、全く様式を異にした厚重なカラーが愛用された。トック *torque* とよばれる、青銅をねじった輪形のそれや、U形鉄板のカラーなどである。

エジプトと並ぶ古代ネックレスの宝庫は南欧であり、材料・技術の発達と相まって形式的基礎はこの時代においてほとんど完成の域に達したことが知られる。とりわけエトルスクの編み鎖や粒金細工のそれは最も著名なものの一つであり、下

ではギリシアのダイヤ、サファイア、ガーネット、オパールなど、各種の宝石をはめ込んだ鎖のネックレスやカメオ、さらにローマのパールの使用などが着目される。

中世に入ると、これらの技術はビザンティンに継承され、やがてヨーロッパ各地に広まっていた。巧みな幾何形体の連結からなる金、宝玉のほか、ガラス、七宝などの多彩な人工宝石の技術は、ビザンティンにおいて高潮に達し、中世初期ヨーロッパのネックレスにも多大の影響を与えた。しかし、中世末期になるとヨーロッパにも独自の発展がみられ、精巧なカラーネットをはじめ、特にドイツを中心とする幾重もの鎖のネックレスなどが注目される。とはいっても、これまでのネックレスは特定上層人の身分象徴にとどまっていた。ルネサンス期になると、この傾向はいくぶんゆるやかとなり、ことに早くから東方と交流のあったイタリアでは、金銀細工をはじめ、カメオ、パール、ガラスなどの精巧な技術が発達し、近世を通じてヨーロッパの宝飾技術に多大の影響を与えた。なかでもカメオとパールは大なり小なり近世におけるネックレスの花形となった。

一八世紀初期の服装の簡素化とともに、一時沈滞したネックレスは、同末期には単純なりボン結びに代わり、さらに一九世紀に入ってもかつての華やかさをとりもどすことはなかった。手細工への評価が高まり、再び脚光を浴びるのは一九世紀も末期近くであり、人造宝石など科学技術の発達とともに目だつて大衆化するの第二次大戦後のことである。

〔ブレスレット〕*bracelet* 腕輪・手錠などの意。ネックレスやアンクレット(足首での輪飾り)などとともに、身体装飾として原始時代から用いられた。古代エジプトでは前三五〇〇年ごろ、すでに貝殻を連ねたブレスレットがみられるのは、現存の未開人にも類似している。やがてそれらは時代の進捗につれて象牙・青銅などに素材を替え、前三三〇〇年代には金製のそれが出現した。このように、すでに古代社会においては、特に上層に好んで用いられ、鎖・螺旋・環状などさまざまなデザインが現れた。しかし、包被的な衣服が中心となる中世には一時姿を消し、一五世紀になって再び一般化し始める。その後時代とともに消長したが、概してブレスレットの隆盛は、衣服の裸出部が多い時代や、単純な服型の時代に多く見受けられる。

形状からはチェーンブレスレット(鎖状)、リングブレスレット(環状)、ヒンジブレスレット

hinge bracelet (蝶番式中央留具式)、バンブルブレスレット *bangle bracelet* (飾り輪式)、ラブブレスレット *love bracelet* (ハート形を鎖状に連結したもの)、スレープブレスレット *slave bracelet* (腕にぴったりした輪形) などがある。

〔ブローチ〕*brooch* 衣服に飾る留め針式の装身具。衣服の留め具として、すでに前二〇〇〇年代からみられ、古代ギリシアやローマでも用いられた。これをベローネ *perone* またはフィブラ *fibula* などとよんだ。装飾を施した一種大型の安全ピンである。やがてビザンティン時代になると、精巧な細工や宝石を施した華美なブローチが生まれ、今日のブローチの原型となった。衣服が身体にそってほぼ今日の形体を整えてくる近世以降はブローチの需要はすたれ、もっぱら帽子の飾りとして用いられた。一九世紀になって再び復活したが、ここではむしろ女性専用の衣服飾りとなり、今日に至っている。

当初、これらは高価な金属類や宝石が中心であったが、第一次大戦以後は各種の素材が用いられ、今では木の実からプラスチックに至るさまざまなものが衣服の機能に合わせて用いられる。概してスポーティなものには自然の材料や木彫・革・金属などのラフなデザインのもの、逆にドレス・シーなものには優雅で入念なデザインや簡潔な形の高価なものが用いられている。(右山影)

揚げ物 あげもの 高温の油脂の中で短時間に食品を加熱する調理法。材料は魚貝類、肉類、大豆製品、野菜などほとんどの食品に適用される。材料の持ち味を生かし、ビタミン類の損失も少なく、栄養価も高い。揚げ物はその方法によって、日本・中国・西洋料理のいずれの場合も、から揚げと衣揚げの二種に大別できる。

(1)から揚げ 衣をつけずに揚げるところから出た名称。小麦粉、かたくり粉、くず粉などをまぶして揚げたものと、材料をそのまま揚げるもの(素揚げ)がある。材料は、魚、肉、イモ、ナス、豆腐、湯葉などが用いられる。小魚の場合は骨まで食べられるように、はじめはやや低温の油でゆっくり揚げ、一度とり出して、次にやや高温の油で二度揚げにするとよい。

西洋料理の場合はフリーがから揚げに当たり、小麦粉かコーンスターチをまぶして揚げる場合と、ジャガイモのようにそのまま揚げる場合がある。中国料理のから揚げは、清炸(素揚げ)、乾炸(から揚げ)、京炸(味つけ揚げ)などで、いずれも日本料理の場合と大差ない。中国料理独特の手法として油通しがある。これは材料(野菜は

そのまま、魚や肉には下味をつける)を低温の油(一五〇〜一六〇度C)で揚げてその水気をとることで、後で油いためをするときに、からっとできてぐあいがいよい。

(2)衣揚げ 材料に衣をつけて揚げする方法。その代表的なものは、天ぷらで、そのほか、かき揚げ、変り衣揚げ(のり、ごま、シソなどを衣に入れる)、変り揚げ(そうめん、麩の粉、春雨、道明寺粉などをまぶす)などがある。日本料理には、もと揚げ物はなかったが、寛永年間(一六四四〜一六八六)にスペインやポルトガルから長崎に天ぷら様のものが伝えられ、豊富な材料を使って今日見られるように発達した。

西洋料理ではベニエといって、衣に卵白の泡立てを入れてふんわりさせる方法があり、魚や肉のほかに、リンゴやバナナなどの果物も用いる。これはフランス風の衣揚げで、イギリス風の衣揚げはパン粉を用いたフライである。なお、豚カツは、カツレツやウィーン風の肉のパン粉揚げからヒントを得てできた日本独特の料理である。中国料理の衣揚げは、軟炸あるいは炸高麗という。卵を用いてふんわりさせる衣揚げであるが、西洋料理のように卵を泡立てない。

揚げ物をおいしく食べるには、揚げ立ての熱いうちに、料理に合ったソースや薬味を添えて食べること。から揚げしたものは、そのまま食べることも多いが、ダイコンおろしとしょうゆ、あるいはきざみネギ、おろしショウガなどの薬味やレモン汁、天つゆなどを添えたり、煮込み、あんかけ、酢漬けなどにもする。天ぷらには天つゆとダイコンおろし、ときにはおろしショウガやおろしユズを添える。洋風の揚げ物には食塩とレモン汁、辛子、あるいはトマトソース、タルタルソース(マヨネーズに卵、ビクルスなどを加えたもの)、ベアルネーズソース(温かいマヨネーズ)などを添える。中国料理の揚げ物には、サンショウの粉と食塩を添えるが、甘酢あんかけなどにするものが多かったが、近年はトマトケチャップやパイナップルなどの果物入りのあんをかけることも多い。

揚げ物のこつは、まず材料の下ごしらえが大事で、水気をよくとること。ふきんでよくほく、冷蔵庫にしばらく入れておくのもよい。鍋は厚手で深いものを用い、良質の油をたっぷり入れる。揚げ物によって、油の温度を調節し、その温度を保つよう火加減に気を配る。種を一度にたくさん入れ過ぎないこと、揚がっている途中で次の種を入れないことなどたいせつである。また衣揚げの場合、衣をあまりかきまぜない、揚げる直前に衣を

つくることも必要な心得である。

油は、高温で加熱されるほど、また空氣に触れる面積が大きいほど傷みやすいので、使用後はすぐ、ろ紙か脱脂綿でこし、冷暗所に置くようにする。

〔東垣朝子〕

麻織物 あさりのもの。アサは、アマ（亜麻、リネン）、タイマ（大麻）、チョマ（苧麻、一名「カラムシ」ともいふ。変種はラミー）、コウマ（黄麻、ジュート）などの総称で、これらの草皮繊維を紡いで織ったもの。わが国では、麻布、あるいは布ともいふ、フジ、コウソなどの樹皮繊維からなる織物を含めてさすことがある。もとタイマ、チョマが主要な繊維で、明治以後、アマ、コウマが移入され、繊維の種類は豊富となった。

これらの繊維は長く紡績しやすいので、原始時代から衣服材料として使われた。世界的にみても麻織物出現は、ほかの織物に比べて早く、エジプトでは前五〇〇〇年ごろの亜麻織物片がファイニム遺跡で発見されている。わが国では、弥生時代にチョマの織物片が山口県綾羅木遺跡などから出土し、また各地出土の土器底部に布目が痕跡として残っている。奈良時代に入ると、絹織物の発達により麻布は庶民の衣料として一般化した。中世では、信濃国（長野県）・越後国（新潟県）が麻産地として知られ、それを取り扱う越後青亭座・布座などの独占業者まで出現した。近世では三草の一つとして尊重され、宇治晒、奈良晒、越後上布、近江高宮布、近江蚊帳など各地に特産品が生まれた。明治中期以後は、栽培面積が急激に減少し木綿に圧迫されていったが、最近では特性を生かした加工処理が考案され、わずかに生産がつづけられている。

近代麻紡績は、麻繊維の種類により軟硬があるため、繊維により煮沸・浸漬などの前処理をし、繊維を軟線にしたのち、長い繊維については、そのままの長線を用いるライン紡績、または適当な長さに切断し短繊維にしたものを用いるトウ紡績の二系統により紡績される。さらに繊維を紡績しやすくするため湯浸する潤紡が加えられることがある。製織は力織機が一般化した。繊維の特性に応じた装置が加えられている。

麻織物の組織は平織が多く、綾・朱子組織はわずしか見られない。用途からみると、衣料の分野には少なく、むしろ強度・耐水性のあることから資材用として使われた。それに合織の進出が麻の特性に近いものを生み出し減少し拍車をかけたが、一方、ポリエステルとの混紡・交織により最適な生地を生み、また麻の欠点である皺になりや

すいことを防ぐため、樹脂加工が施され、品質の改造が行われている。染色加工では、麻繊維が染料との親和力が小さいため染色が困難なので、白生地のものが最も多く、一部に紺などの染めめがあるが、捺染するものはきわめて少ない。漂白はかるくカルキ（晒粉）漂白を行うが、繊維がおかされやすいので天日晒もいまだに使われている。

生地は、水分の吸収性に富み、発散が早く、さらさらした肌ざわりが珍重されるので、夏の着尺地に適している。越後上布（小千谷縮）・薩摩上布・能登上布・八重山上布などが著名である。広幅物ではシャツ地に使用されることが多く、伝統的な用途をもつテブルクロス、ナプキン、ハンカチーフ、洋服芯地などがある。厚地のもは、帆布類、雨覆い、ホースなどに使われ、そのうち黄麻織物は、品質のうえから主に包装材料に用いられる。

〔上布〕上布とは上質の麻織物という意味で、江戸時代に幕府や藩侯へ上納するものをさしたが、のち一般の名称となった。もとは苧麻や大麻をつかい、平織にした薄くて軽い麻の着尺地であったが、同様な風合に仕上げた夏物着尺地に、この名称を用いている。機械紡績による苧麻系（ラミ）をつかった苧麻上布、綿糸と苧麻系の交織からなる綿麻上布、綿糸と苧麻系の交織によつた絹麻上布などがある。また各地でつくられる産地名がつけられたものは、それぞれ特色をもっている。越後上布は雪晒で、宮古上布は辺境地に伝えられたことで、よく知られている。

〔ジュート〕Jute. 織物原料の一つで、黄麻の粗皮を浸水分解し、紡績用繊維としたものをさす。単に原料をジュートと呼ぶこともある。原産地は中国といわれるが、主な産地はインド、パキスタンにあり、日本でも多少栽培されている。繊維は褐色あるいは緑色をおびており、一種の光沢があるが、繊維質は弱く漂白が困難であるため、次第に変色して繊維の強さが弱くなることがある。これを織物にして帆布・雨覆い・袋地・包装用などにつかわれる。

〔リネン〕linen. 亜麻繊維でつくられた糸、および織物をさす。西欧では非常に古くから利用されてきたが、わが国では明治初年に北海道で栽培されたのが、そのはじめである。リネンは、光沢に富み、吸水性がよく、耐久力があり、ややかたい触感をもっている。これらの性能を利用した用途にあてられている。また綿糸と交織したもの、ポリエステル繊維と混紡したものは、相互の性能を伸ばし、欠点を補ったものである。夏の洋

服地・着尺地・シャツ地・ハンカチーフ地などに用いられる。

〔縮〕織面に皺のようなシボ立ちのある生地の総称。この技法は、綿・絹・麻・合繊など、いずれの繊維にも応用できる。麻縮は、新潟県小千谷市を中心として生産される越後縮または小千谷縮と呼ばれるものがよく知られている。伝統的な製法は、苧麻の手紡糸をつかい、緯に強撚糸を糊付けして織りこみ、湯のみをして洗ったのち、雪晒をして仕上げる。この技法によるものは重要無形文化財に指定されているが、これ以外のものは、機械紡績をしたラミールを経緯とも、あるいはその一方につかっている。

〔角山幸洋〕

味 あじ 食べ物や飲み物を口にしたとき、それらが与える各種の感覚を味といい、その特徴やそれが何であるかを認知する動きを味わうという。このときの快感が「うまい」、不快感が「まずい」と表現されるが、「うまい」、「まずい」という評価は、単なる口中の感覚器官による神経的な反応と、食品に対する社会的な経験や知識によつて左右される心理的表現との両方を含むものである。食べ物や口にする前に目によつて外観が観察され、鼻によつてにおいが嗅がれるので、視覚や嗅覚の働きが、舌に分布する味覚受容器によつて味覚の印象に影響を与える。また、食べ物を口に入れてからも、品温と体温の差による温度感覚、食物を咀嚼する際に発する音、口腔の筋肉運動から受ける物理的な触覚によつても、味の知覚は影響される。食物をとる際には、これらの知覚を総合し、非常に複雑な感覚が働き、味のよしあし、うまさ、まずさを判断する。生理学的にいう狭義の味覚は、舌に分布する味細胞を刺激、興奮させる化学物質によつて受ける化学味覚をさすが、広く味・味覚という場合には、視覚、嗅覚、触覚も含めて、心理的要素も合わせた感覚であるといえよう。

〔味覚の分布〕味の定性的系統については、最近までヘニングらの甘、苦、鹹、酸の四分説が支配的で、四基本味の根拠は、舌面における分布の差、麻酔薬の選択的作用、特定の味に対する神経繊維の存在、閾下交互作用の存在などであるときていた。しかし、解剖学的所見や電気生理学の進歩によつても、従来の四原味の区分は再検討されつつある。温冷の感覚を加えた、「温、甘、苦」対「冷、酸、鹹」の群別が可能であるという説も出されている。

〔味の種類〕鹹味・甘味・苦味・酸味の四つは、味細胞の興奮だけによつて生じる味覚であり、こ

れらは基本的味 primary taste とよばれる。これに対して辛味、渋味、えぐ味、収斂味は一般皮膚感覚による味で、うま味、金属味、アルカリ味は両者の混合である。

総合的な味の表現としては、風味、香味、フレーバー flavor がある。いわゆる狭義の味覚と同時に感知される嗅覚は、生理的、心理的にも区別したがたく、両者の総合の知覚として、風味、香味という。アメリカのフレーバー研究所長クロッカーは、口に入れる前の嗅覚だけによる感覚をアロマ aroma とし、口に入れてから感じる感覚をアダー odour (odor) とテースト taste とし、アダーとテーストの総合をフレーバーということにしている。このほか、味を表す言葉として、清涼味、爽快味、滑転味、白味、後味、滋味などがある。

〔甘味〕甘味は生物に広く分布する味で、おいしい味という意味と同意語に用いられる。甘露、スイートなどにはうまい味という意味が強い。甘味以外の味は一般に濃度がある値を超すと快・不快と質的な変化を示す。甘味だけが濃度に関係なく快適な味とされる点が特異である。甘味は大人より子供に好まれるが、甘味も子供に好まれるが達している。蔗糖の刺激閾（甘味を感じる最低の濃度）は大人平均一・三二％であったのに対し、子供〇・六八％であったという報告もある。

甘味は化学的な感覚とされているが、甘味を呈する化合物は広範囲に分布している。化学構造と甘味の関係を体系化する試み、例えば甘味団と助味団の組合せの必要を論じたものもあるが、完全なものではない。

甘味をもつ食品を甘味料といい、一般に天然甘味料と人工甘味料とに大別される。↓甘味料

〔鹹味〕食塩で代表される塩辛い味をいう。中性の塩によつて生じるが、純粋な鹹味は食塩だけが呈する味であり、他の塩類はいずれも苦味、渋味などと複合した味である。

塩辛味はふつう一％前後の汁として用いられるが、この濃度は甘味、うま味と調和するし、体液の塩濃度にもほぼ等しい。また塩辛味は甘、酸、苦味などの味覚の性質と比較すると、温度や連食による影響の最も少なくなかつ平均している点が特異的である。

塩辛味は注意して味わうときには、食塩の一・五グラムでもわかる。水に溶かした場合は〇・五％ぐらいで味を感じる。↓食塩

〔苦味〕カフェイン、ニコチン、キニーネなどが代表的な呈味物質で、これらは微量でも強い苦味

苦味の強い物質であるが、少数の人々には苦味を感じない性質がある。この現象は、一九三二年ホックスによって発見され、味盲と呼ばれた。味盲は欧米の白人に多く東洋人には少ない。苦味の代表的な成分としてはマグネシウムやカルシウムなどの無機塩、アルカロイド、配糖体、胆汁酸などの有機物質がある。苦味物質は一般的に、水に溶けにくいものが多く、他の甘、酸、鹹味に比べるとう味覚に感ずるまでの時間が長く、しかも味が長く残って消えにくい特徴がある。この苦味の後味を消すには甘味がすぐれた効果を示す。苦味は単味では不快なことが多いが、他の味に少量加える味がしまってくる。

ミネ酸と同様なうま味をもつことを発見した。天然の食品のなかには、このほか貝柱、ウニ、カキ、エビ、カニなどのうま味の強いものがあり、それぞれ特有のうま味物質をもっている。

その後第二回は五匹空で、リビンのマニラ 第三回は五八年東京、第四回は六二年インドネシアの

回は五八年東京、第四回は六二年インドネシアの

民間療法として行つてゐる。ただし少糖を叩き