
特別企画

「次世代に伝え継ぐ 日本のお家庭料理」

要 旨

特別企画 「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」

P-k1

北海道の家庭料理 おやつの特徴

おやつ・間食

○伊木亜子¹、菊地和美²、田中ゆかり³、土屋律子⁴、
木下教子⁵、坂本恵⁶、佐藤恵⁷、菅原久美子⁷、
畑井朝子⁸、藤本真奈美³、宮崎早花⁹、
村上知子¹⁰、山口敦子¹¹

(¹函館短大、²藤女子大、³光塩短大、⁴元北翔大、
⁵北翔大、⁶札幌保健医療大、⁷札幌国際短大、
⁸元函館短大、⁹酪農学園大、¹⁰元北海道教育大、
¹¹天使大)

【目的】 日本調理科学会特別研究（平成24～25年度「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」）の資料とすることを目的として、昭和30～40年頃までに北海道に定着した家庭・郷土料理に関する書誌情報の調査および聞き書き調査を実施した。これらの調査から得られたおやつ・間食について、主材料や調理操作を分析し地域性を検討したので報告する。

【方法】 調査は、北海道を道央・道南・道北・道東の4地域に区分し、平成25年4月～26年12月に実施した。

【結果】 北海道全域で特産のじゃがいもを使った「いも団子」「いも餅」が多く、調理法や食べ方も多様である。また各地にデンプン工場があったため、「でんぶん焼き」や煮豆を加えた「でんぶん団子」もみられる。かぼちゃも各地でつくられ、「かぼちゃ団子」など利用が多い。穀類の利用も各地にみられるが、道南には特に古くから伝わる伝統の菓子が多く、米粉を利用した「こうれん」や「べこ餅」がある。その他では、雑穀のそば・キビなども、まんじゅうや餅に利用されている。一般的に、いもやかぼちゃ・豆類などの農産物、穀類の利用が多く、調理法は、煮る・蒸す・焼くなどが多い。また北海道らしく、干した鱈・鮭（トバ）・かすべ・鯨・数の子など海産物が道北海岸やその他内陸においてもおやつになっている。自家栽培の果物ばかりでなく自生していた桑・野イチゴ・こくわ、胆振地方特産のハスカップも生や加工して利用している。牛乳を用いたおやつは、酪農が盛んな帯広を中心とする道東で、自家製の「牛乳豆腐」や「ヨーグルト」などあるが他での利用は少なく、酪農品を早くからとり入れた札幌で若干みられる。以上より、北海道のおやつ・間食は、各地の産物をうまく利用した地域性があることを確認した。

P-k2

青森県の家庭料理 おやつの特徴

各地域の農産物を活かしたおやつ

○安田智子¹、澤田千晴¹、熊谷貴子²、今井美和子³、
下山春香¹、真野由紀子¹、北山育子¹
(¹東北女子短大、²青森県立保健大、³東北栄養専門学校)

【目的】 青森県に伝承されている家庭料理の中で、おやつとして食べられている料理の種類や特徴について明らかにすることを目的とした。

【方法】 聞き書き調査は平成25年12月から27年12月にかけて、調査研究員7名にて津軽地域（中津、西北、東青）、南部地域（上北・三八）、下北地域から25地区を選び、調査対象者41名（平均年齢73.4歳）に対して行った。

【結果】 おやつは34品あげられ、各地域の特徴が見られた。青森県全域では、よもぎ餅、彼岸団子が共通料理としてあげられ、津軽地域は豊かな米作地帯が広がり、米やもち米を使った「しときもち」「がっぱもち（のりかすもち）」「笹もち」「干しもち」「豆こごり（こごり豆）」が作られていた。下北地域は気象条件が厳しいため、畑作が主で特にじゃがいもが多く作られていた。そのため、じゃがいもを用いたおやつ「いももち」があげられ、また貴重な米粉を用いた「べごもち」も行事食として作り伝えられていた。南部地域はヤマセによる冷害凶作が多い土地柄だったため、稲作は非常に厳しく畑作中心であった。おやつには小麦を用いた「酒まんじゅう」「かますもち（ばおりもち、きんかもち）」「むぎもち」「てんぼ」、そばを用いた「そば串もち」、豆を用いた「豆しとき」、じゃがいもを用いた「いもはっと」「なべっこだんご（へっちょだんご）」など、特に南部地域は様々な食材を用いたおやつの種類が多かった。現在も各地域で収穫された農産物を利用して、特徴あるおやつ作りが伝えられていた。

P-k3

岩手県の家庭料理 おやつの特徴

日常のおやつと行事のおやつ

○長坂慶子¹、高橋秀子²、魚住恵¹、菅原悦子³、
村元美代⁴、渡邊美紀子²、富岡佳奈絵²、
阿部真弓²、佐藤香織²、松本絵美¹、
岩本佳恵¹

(¹岩手県立大盛岡短大、²修紅短大、³岩手大、⁴盛岡大)

【目的】 岩手県の伝統的な家庭料理を地域ごとに調査する過程で、世代を超えて受け継がれている料理がある一方で、途絶えてしまう料理もみられた。そのなかで、昭和30～40年代に日常的に食べられていたおやつと行事の時に食べられていたおやつが、現在ではどのような存在として食べられているのかを検証する。

【方法】 聞き取り調査は、岩手県を7地域（県北・県央・中部・北上高地南部・県南・沿岸・奥羽山系）に分け、平成24～26年にかけて実施した。調査内容は、昭和30～40年代と現在の家庭料理についてである。対象者は、岩手県「食の匠」認定者を中心として選んだ61～96歳の女子18人で、地域に56～93年間居住している。

【結果】 県北では日常は炒り豆や野菜を主に食べた。山の神様の年取りには青大豆と米粉で「豆すっとぎ（豆しとき）」を作り供えた。その他の行事には小麦粉で「みみこもち」や、そば粉で「うちわもち」、雑穀粉で「きうきだんご」を作った。県央では蒸かした野菜、果物、小麦粉で「がんづき」、米粉で「かますもち」「うちわもち」を作った。北上高地南部では雛祭りに粳米粉と糯米粉で「ひなまんじゅう」「きりせんしょ」を作り供えた。中部・県南ではおやつを「たばこ（たばこきき）」といい、「がんづき」「げんべた」を作り、冬には「甘酒」も作った。大師講の日（旧暦11月24日）には小麦粉や米粉で「果報だんご」を作った。沿岸では「豆しとき」「がんづき」「ひゅうず」を作り、奥羽山系では「凍みもち」「そばもち」「わらびもち」を作った。昭和30～40年代のおやつは、自給自足で賄える材料を使い、穀類を余さず使って食べる工夫がなされていた。現在は地域差がなくなっている。「うちわもち（そば粉）」、「わらびもち」はほとんど見られない。「かますもち」「がんづき」「うちわもち」は日常のおやつとして食べている。また「ひなまんじゅう」「果報だんご」は行事のおやつとして食べ継がれているが、「きりせんしょ」は日常のおやつとして食べている。「豆しとき」は12～3月に道の駅などで売られ、一般家庭で作ることは少なくなった。

P-k4

宮城県の家家庭料理 おやつの特徴

地域に根ざしたおやつの特徴

○高澤まき子¹、和泉眞喜子²、宮下ひろみ¹、
野田奈津実²、津渡久美³、矢島由佳¹
(¹仙台白百合女大、²尚綱学院大、
³東北生活文化大短大部)

【目的】 伝統的な地域の家庭料理を次世代に伝承することを目的に、平成24～26年にわたり日本調理科学会特別研究として、食生活の背景となる地勢・気候・生業等と併せて食生活の特徴や伝え継ぎたい家庭料理について聞き書き調査を行った。今回は調査結果からおやつの特徴について報告する。

【方法】 調査地域は地域性から宮城県内を8区分し、居住年数30年以上の50～80代の32名を対象者として、日本調理科学会特別研究「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」の調査方法に従い、1960～1970年頃までに定着した料理の聞き書き調査を行いおやつについてまとめた。

【結果】 おやつは、どの地域においても自家製のものが多く、よく食されていたのはふかし芋や焼き芋、保存食とされた干し柿や干し栗、凍みもちなどであった。当時の「凍みもち」は、冬から春の間に、長方形に切り藁で編んで軒下につるして乾燥させ、火鉢で焼いて夜食や子どものおやつとされていた。もちに豆やゴマなどを入れた凍みもちもみられた。県北地域では小麦が盛んに栽培されており、小麦粉、砂糖、みそを主材料とする「おやき」が主流であった。この「おやき」は、べったら焼き、ぼつたら焼き、たらし焼き、これをみようがの葉で包んだみようが焼き、しそで包んだしそ焼きなど地域による呼び名があった。また、小麦粉を材料とする菓子として「がんづき」があげられ、黒砂糖とみそを加えた蒸しパン状のものと白砂糖を加えねっとりしたもち状のものがあるが、家庭のおやつとして前者の方がよく作られていた。そのほか、釜にごびりついた飯を干したもので、残ったご飯に麴を加えた甘酒、神棚や仏壇に供えたもちを一口大に割って揚げたものなどがあげられ、食物を無駄にしない様子が窺われた。

特別企画 「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」

P-k5

秋田県の家庭料理 おやつの特徴

おやつの特徴および調理特性

- 高山裕子¹、熊谷昌則²、大野智子³、山田節子¹、
三森一司¹、高橋徹²、逸見洋子⁴、
駒場千佳子⁵、長沼誠子⁶
(¹聖霊女子短大、²秋田県総食研セ、
³青森県立保健大、⁴秋田大、
⁵女子栄養大、⁶元秋田大)

【目的】 日本調理科学会特別研究平成24～25年度「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」の聞き書き調査を通して、秋田県における次世代に伝えるべき家庭料理を抽出し、前回平成28年度大会の特別企画において主食の特徴について報告した。今回は得られた料理の「おやつ」に着目し、その特徴と調理特性について明らかにすることを目的とした。

【方法】 秋田県内8調査地域（鹿角・北秋田・山本・秋田・由利・仙北・平鹿・雄勝）において、昭和35～45年頃に調理を担当していた対象者19名（女性、74.2±7.8歳）に聞き書き調査を実施した。調査から得られた110の料理について、主食・主菜・副菜・汁物・おやつに分類した。そのうち、おやつに該当する料理を抽出し、その特徴および調理特性について調査した。

【結果】 おやつに該当した料理は23品目で、多くは日常、食されているものであるが、祭り・行事にて食されるものも5つ挙げられた。調理操作では、「蒸す」が全地域で多かったが、「揚げる」「焼く」も見られた。主材料では、米・米粉を使用するものが多く、県内全域において、おやき、干し餅・あられが、各地域で、ゆみそ、ごま巻き餅、バター餅、ままづけ、厚焼き、あさづけ、なんぼこ、松皮もち、ゆべしが挙げられた。また、米・米粉以外に、県中部の沿岸地域においては、魚を使った磯部揚げ、県南部の内陸地域において、豆腐を主材料にした、豆腐カステラ、豆腐巻きなどが地域固有のおやつとして継承されていた。

P-k6

山形県の家庭料理 おやつの特徴

工夫を凝らした「ケ」と「ハレ」のおやつ

- 齋藤寛子¹、平尾和子²、佐藤恵美子³、宮地洋子⁴
(¹山形県立米沢栄養大、²愛国学園短大、
³新潟県立大、⁴青葉学院短大)

【目的】 山形県は昔から米作りが盛んであり、農作業の合間の小昼や一服のおやつは、疲れた身体を癒し、生産性の向上も担う大切な食であった。また、学校を終えて帰宅した子どもたちにとって、おやつは昔も今も楽しみであり、大切な栄養補給である。加えて、歴史的背景から、西廻り航路の港であった酒田市は、早くから京の和菓子が伝えられ、隣接する城下町であった鶴岡市は、雛菓子、お盆菓子、正月の祝い菓子など現在も昔と変わらずに食べられている。そこで本報告では、山形県の家庭におけるおやつについて、その実態を調査し、伝承された食べ方などをまとめることを目的とした。

【方法】 日本調理科学会特別研究「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」に於いて行った聞き書き調査及び山形県の郷土料理に関する出版物からの料理の抽出、さらに継続して行っている調査結果などから、季節、行事及び県内の地域区分等でおやつを分類し、その特徴について分析した。

【結果】 山形県の家庭料理におけるおやつは約50品集録された。「ケ」の食のおやつには、うるち米やもち米を材料とするものが多く、きな粉餅、味噌餅、白餅もおやつとして認識されており、硬くなった餅は油であげたり、炒ったりして味付けし、あられとして食べられている。醤油で煎り煮した玉こんにゃくや寒天を用いた寄せものは、おかずだけではなくおやつにもなる料理である。「ハレ」の食のおやつには、上巳の節句のくじら餅、草餅、鶴岡の練り切り等で作るお雛菓子、端午の節句には灰汁巻きと灰汁を用いない笹巻2種と笹団子及び小正月の団子などが分類された。昔からのおやつは、食材は限られるものの、調理法や味付けに工夫が見られ、山形のおやつは豊かであったことが推察された。

P-k7

福島県の家庭料理 おやつの特徴

会津地方、中通り地方、浜通り地方のおやつ

- 横田和子¹、會田久仁子²、阿部優子²、加藤雅子²、
石村由美子²、中村恵子³、津田和加子⁴、福永淑子⁵
(¹郡山女子大、²郡山女子大短大部、
³福島大、⁴桜の聖母短大、⁵文教大)

【目的】 日本調理科学会特別研究「次世代に伝え継ぎたい日本の家庭料理」の主旨に賛同し、福島県内における伝統料理、及び郷土の家庭料理について文献を元に把握するとともに、調理担当者からの聞き書き調査を通して、地域の気候や風土から発生し、現在まで伝え継がれている料理、これからも伝承したい料理について知ることを目的とした。

【方法】 前報と同様に、聞き取り調査の結果を基に、本報は福島県内の「おやつ」について考察した結果について報告する。

【結果】 会津地方では、たぐり飴、まんじゅうの天ぷら、凍み餅、かぼちゃとじゃがいもの煮しめ、はっとうが食されていた。中通り地方の県北では凍み餅、漬物、干し芋、あんぱ柿、県中ではかりんとう、みそかんぷら、花豆の煮物、県南では、凍み餅、みそおにぎり、いなごの佃煮、かしわ餅、干し柿が食されていた。浜通り地方の相双では凍み餅、豆餅、柿餅、よもぎ大福、かしわ餅、くるみ餅、いわきでは、干し柿、蒸したさつまいも、ドーナツ、蒸しパン、いり大豆、ようかん、ところんなどが食されていた。県北と県南と南会津で見られた「凍み餅」は、寒冷地ならではの保存食として県全域の特に山間地で食されている食材で、主食としてだけでなく、おやつとして食されていることが分かった。また、みそかんぷらも県全域で食されているが、じゃがいもの小芋を有効利用した手作りのおやつとして利用されていた。その他にも、地域で収穫される野菜や果物が加工されておやつとして食されている。さらに、「あんぱ柿」「たぐり飴」「まんじゅうの天ぷら」「はっとう」などは、郷土料理として現在でも伝承されていることが分かった。

P-k8

東京都の家庭料理 おやつの特徴

ハレの日とケの日のおやつについて

- 白尾美佳¹、佐藤幸子¹、大久保洋子²、赤石記子³、
宇和川小百合³、色川木綿子³、加藤和子³、
成田亮子³、伊藤美穂⁴、香西みどり⁵
(¹実践女子大、²元実践女子大、³東京家政大、
⁴日本女子大、⁵お茶の水女子大)

【目的】 昨年度の「東京都の家庭料理 主食の特徴」では東京都を6地域に区分し、主食の特徴を考察した結果、都市化が進む生活環境の変化に伴い、都市部と農業を営む都下や島しょを比較すると違いがみられた。本大会では、昭和35年から45年に都内の家庭で食されていた「おやつ」について報告する。

【方法】 東京都に40年以上居住している70歳以上の都民を対象にした聞き書き調査から「おやつ」に関する内容を抜粋し、その特徴について考察した。すなわち、「ハレ」と「ケ」の時に食したおやつを「購入」と「手作り」に分類した。さらに、「ハレ」のおやつは「年中行事（生活儀礼を含む）」「通過儀礼」「もてなし（供応）」に食する場合、「ケ」のおやつについては、食味に注目し「甘味系」「甘辛系」「塩味系」「その他（複合する味）」の4種類に分類した。

【結果】 昭和35年頃は「高度経済成長政策」が進められ、驚異的な経済成長のさなかにあり、昭和39年にはスナック食品が生み出された。東京都の「おやつ」では、このような時代背景の影響を受け、「ハレ」および「ケ」の時に市販の「おやつ」が多く食されるようになってきた。「ハレ」の「おやつ」としては手作りするものもあるが、「もてなし」の場合は、市販品が占めた。「ケ」の「おやつ」のうち「甘味系」と「その他（複合的な味）」のビスケットや果物などは購入し、草餅などのこねものや漬物類（お茶うけ）は手作りしていた。以上のことから、東京都で食されてきた「おやつ」は、都市部や農村地域、それぞれの暮らし方に合わせて「手作り」および「購入」の融合した体系に変容していることがわかった。

特別企画 「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」

P-k9

神奈川県家庭料理 おやつの特徴

間食（おやつ）を中心に

○櫻井美代子¹、大越ひろ²、増田真祐美³、大迫早苗⁴、
河野一世⁵、津田淑江⁶、酒井裕子⁷、清純⁸、小川暁子⁹
(¹東京家政学院大、²神奈川工科大、³成立学園中高(非)、
⁴相模女子短大、⁵食と農の創造国際大校、⁶共立女子短大、
⁷相模女子大、⁸京都光華女子大(学外研究員)、
⁹神奈川県農業技術センター)

【目的】 食文化視点より次世代に伝え継ぎたい日本の家庭料理を掘り起こすことを目的とする。

【方法】 神奈川県内の主だった14地域である横浜市中区・横浜市泉区・川崎市多摩区・鎌倉市・三浦市・大和市・相模原市(旧津久井)・伊勢原市・秦野市・小田原市・大磯町・山北町・真鶴町・清川村の地域を中心に調査を行った。それらの地域の年配者に昭和年35年前後から昭和45年前後の食生活について聞き取り調査を行った。それらの料理内容をまとめ、文献による補足調査を行い、検討を行った。

【結果・考察】 神奈川県は、立地により海・山の産物を利用した料理が多くみられた。水田を多く所有する地域ばかりでなく、水田や畑作からの裏作として、小麦・蕎麦・豆類が作られている地域も多く存在する。その中で今回は、間食（おやつ）に注目し報告を行うこととする。神奈川県全域で小麦粉製品の所謂、粉物が多く登場する。行事（祭り等）での頻度が多い酒まんじゅうやまんじゅう類の他、小正月、どんど焼き等でのまゆ玉飾りがあげられる。月見の十五夜や十三夜に供えるだんごの他、日常では、春先のよもぎだんごや草の花だんご、へらへらだんごなどのだんご類のいろいろな種類がうかがえる。そのだんご類の材料としては、米粉、小麦粉、さつまいも粉などが使われている。行事等で供えられただんごは、きなこやあん、砂糖醤油などをつけて食されていた。また、日常のおやつとしては、蒸しパンや庭木として育てられた果物類なども間食としてあげられる。

P-k10

埼玉県家庭料理 おやつの特徴

米や小麦などを利用したおやつ

○土屋京子¹、成田亮子¹、加藤和子¹、島田玲子²、
河村美穂²、名倉秀子³、木村靖子³、徳山裕美⁴、
松田康子⁵、駒場千佳子⁵
(¹東京家政大、²埼玉大、³十文字学園女子大、
⁴帝京短大、⁵女子栄養大)

【目的】 日本調理科学会特別研究平成24～25年度『次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理』の調査を通して、埼玉県における昭和30～40年代に定着した家庭料理について昨年引き続き検証し、今年度はおやつの特徴を明らかにすることを目的とした。

【方法】 埼玉県の東部低地：加須市、北足立台地：さいたま市、比企：東松山市、大里・児玉：熊谷市、入間台地：日高市、入間山間部：飯能市、秩父山地：秩父市、川越商家：川越市の8地域9か所における対象者は、家庭の食事作りに携わってきた19名で、居住年数は平均72.3年である。当時の地域環境と共に、食料の入手法、調理・加工・保存方法、日常食や行事食、食に関連する思い出や、次世代に伝え継ぎたいと考える料理について、聞き書き法で調査を行った。

【結果】 埼玉県は元来、川や街道を中心とした輸送手段があったが、都市部に隣接していることから、この年代では鉄道等の流通経路も発達していた。しかし、農村部や山間部では、従来からの栽培や採取による食物の入手手段も多く残っていた。米と麦を栽培している地域が混在しているため、家庭での主食はこれらが大きな割合を占めていたが、おやつにおいても同様の傾向がみられた。たとえば、ご飯（うるち米・もち米）を材料として、めし焼き餅（めし餅）やぼた餅・お萩等が作られていた。また、それぞれの粉類、すなわち米粉を利用した団子・草餅・柏餅等、小麦粉を使った炭酸（重曹）饅頭、茹で饅頭、たらし焼き等である。両者を使用したいが饅頭（蒸した饅頭の周りに赤飯をつける）もあった。他には、さつまいもを蒸したり、粉にして団子にしたものもみられた。これらのおよつのうち、ぼた餅・お萩や団子、草餅・柏餅等は行事食にも利用されていた。

P-k11

千葉県家庭料理 おやつの特徴

豊かな自然との関わり

○渡邊智子^{1,2}、梶谷節子^{1,2}、中路和子^{1,2}、柳沢幸江^{1,3}、
今井悦子^{1,4}、石井克枝^{1,5}、大竹由美¹
(¹千葉県家庭料理研究委員会、²千葉県立保健医療大、
³和洋女子大、⁴聖徳大、⁵淑徳大)

【目的】 『次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理』のガイドラインに準じて聞き取り調査を行い、昭和35～45年頃までに残されて次世代に伝え継ぎたいと対象者が考えている家庭料理を収集した。ここでは、各地域のおやつについてその特徴を報告する。

【方法】 千葉県の9地域（利根川流域、北総台地、東京湾奥、九十九里海岸、内房・館山地域、北総台地、房総湾奥部海岸地域、船橋地域）について聞き取り調査研究を行った。各地域のおやつについて、日常のおやつとハレのおやつに区分して検討した。

【結果】 日常のおやつは、食材の宝庫である千葉県の特徴を生かした生鮮果実（すいか、いちご、びわ、柿：房州海岸、柿、びわ、すいか：内房・館山地域、柿、りんご、みかん：北総台地）、乾果実（柿：房州海岸・館山地域・北総台地）がみられた。幕張はさつまいも栽培が始まった地域であるが、さつまいももふさか、干しイモ、いも餅、芋羊羹として5地域で食べていた。米を用いたおやつには、おにぎり、ぼたもち、あられ、かきもち、すいとん、せんべい、もち草だんご、ポン菓子、性学（せいがく）もち（つきぬき餅：うるち米が原料）として全地域で食べられていた。てんもん糖（しょうが、ふき）は、北総台地や九十九里で食べていた。その他、パン、そばがき、うに、あけび、かき氷など多様なおやつを食べていた。

はれのおやつは、ぼたもちが主で、重箱にごはん、あんこを順番に入れる作り方（北総台地・船橋地域）もあった。たまご寒天（九十九里海岸）は、寒天の中に黄色の卵が入り華やかなお菓子であった。他には、おしるこ、甘酒、赤飯、五目飯、餅菓子も食べた。千葉県のおやつは、千葉県で採れる豊かな食材を家庭で料理したものがほとんどであった。

P-k12

茨城県家庭料理 おやつの特徴

調査地域におけるおやつの特徴

○渡辺敦子¹、荒田玲子²、石島恵美子³、飯村裕子²
(¹茨城キリスト教大、²常磐大、³茨城大)

【目的】 日本調理科学会特別研究「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」の茨城県の調査地域である県内4地域において昭和30～40年代に食べられていたおやつ（菓子、漬物、お茶うけ）について報告する。

【方法】 県内4地域（県北、県央、県西、県南・鹿行）において平成24～26年度に聞き書き調査を実施した。その調査からわかった地域ごとのおよつの特徴について検討した。

【結果】 県北のひたちなか市では、売り物にならない蒸したクズ芋と砕けたうるち米を粉にして蒸した餅をこね合わせた「いも餅」を作り、天日干しにして保存性のあるおやつとして食べていた。年々甘藷の生産量が増え、「干し芋」の生産が盛んになったことで、今では手間のかかる「いも餅」ではなく「干し芋」を食べるようになっていく。県央地区では、お茶うけとして、「しょぼろ納豆」と「摘果メロンの醤油漬け」をあげる。「しょぼろ納豆」は、家庭で糸の引きがよくない納豆ができた際などに寒干し大根を混ぜて塩漬けにした。「メロン漬け」は、間引きした固いメロンをめんつゆや塩で漬けたものである。県西地域の結城市では、「茹で饅頭」と「干し納豆」がある。「茹で饅頭」は、夏祭りに各家庭で作られていたが、現在は1年を通して店で販売されている。「干し納豆」は、各家庭で納豆を塩でくるんでむしろで干して作られていたが、現在ではあまり作られなくなっている。県南地区の石岡市・土浦市では、うるち米、もち米に青のりを混ぜて作る「たがねもち」が作られ、食べ継がれている。県南地区から茨城太平洋岸の鹿行地区の農家では、季節ごとにつかれる餅の残りを乾燥し、さいの目にして揚げた「かき餅」を今でも手作りして食べている。

特別企画 「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」

P-k13

栃木県の家庭料理 おやつの特徴

農産物を利用した農家の間食

○名倉秀子¹、藤田睦²
(¹十文字学園女子大、²佐野短大)

【目的】 平成24、25年度特別研究「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」に基づき、昭和30～40年頃の家庭料理を含めた食生活の様子、家庭料理を聞き書き調査し、次世代に伝え継ぐ家庭料理における間食の特徴を検討した。

【方法】 栃木県内の那須野ヶ原、日光山間、両毛山地、渡良瀬流域、鬼怒川流域2か所の全6地域について、家庭の食事作りに関わってきた19名を対象に面接調査を行った。対象者はその地域に30年以上居住している60歳以上とし、地域での暮らしと食生活の特徴と概要、印象に残っている食と暮らし、伝え継ぎたい家庭の料理を聞き書き調査した。その内容から、間食に関係する料理を抽出して、特徴をまとめた。

【結果】 昭和30年～40年頃における栃木県内の農家数は約125,000戸、昭和16年～平成27年の農林センサスにおいて最も農家戸数の多い期間で、現在の2.3倍であった。調査対象者も農家（自給的農家を含む）であるため、間食の位置づけは農作業の空腹を満たす小昼飯（こじはん、こじゅはん）であった。料理では、芋類のさといもを「いも串」、じゃがいもを「いもフライ」、さつまいもを「かんそう芋」、「ふかし芋」、米類のもちを「揚げもち、のりもち、豆餅」、もち米とうるち米を使用して「かごろし」、小麦類の「炭酸饅頭」などが挙げられた。芋類、小麦類、米類の他にトウモロコシを茹でるかまたは蒸したり、「そばがき」や「甘酒」などに加工するなど、収穫された農産物や屋敷回りにある生柿、干し柿などを間食に利用していることが明らかになった。また、お茶と一緒にぬか漬、たくあん漬などの漬物（こうこ）と一緒に食べられている事が特徴として挙げられた。

P-k14

群馬県の家庭料理 おやつの特徴

粉もの

○堀口恵子²、神戸美恵子¹、永井由美子、阿部雅子¹、
高橋雅子³、渡邊静³、綾部園子¹
(¹高崎健康福祉大、²東京農業大、³明和学園短大)

【目的】 日本調理科学会平成24～26年度特別研究で、群馬県各地域の家庭料理について、次世代へ伝え継ぐ資料として聞き書き調査を行い報告した。その後の追加調査や刊行資料調査も含め、群馬県の家庭料理のおやつの特徴について報告する。

【方法】 平成25年10月～27年2月に群馬県内の8地域において、各地域2名以上（60歳～80歳代、居住年数40年以上）の調査対象者に対して面接調査を行った。面接は特別研究の方法に従い、調査の同意を得た上で、調査票に沿って対話したものを記録した。その後、嬬恋村において追加調査を行った。

【結果】 群馬県は、冬期の日照時間が長く、乾燥した気候で、水はけのよい土地であるため、小麦の生産に適し、平田地では米と麦の二毛作が行われている。小麦粉はおっきりこみやうどんなど主食として食するほか、いろいろなおやつが作られている。中でもまんじゅう類は種類が多く、炭酸まんじゅう（ふかしまんじゅう）、ゆでまんじゅう、すまんじゅう、そばまんじゅう、焼きまんじゅうなどがある。焼きまんじゅうは、すまんじゅうを竹串に刺し、たれ（赤みそ、砂糖、水）をつけて香ばしく焼いたもので、祭りや縁日の屋台で売られ、群馬のソウルフードともいえるおやつである。また小麦粉に野菜などを入れた焼いた焼きもち（ふちたかっしやい、もろこしおべった）や、たらし焼、じり焼き、甘ねじなどもある。米粉を使ったものでは、あんびんもち、草だんご、きびもち、すずり団子などのもちや団子も喜ばれた。また、いも類のおやつでは、さつまいもを蒸して干した乾燥いもや油焼き、里芋をゆでて串にさしたれをつけたいも串、じゃがいもでは、いも餅やいも串などがある。様々なおよつの工夫がみられる。

P-k15

山梨県の家庭料理 おやつの特徴

○柘植光代¹、時友裕紀子²、阿部芳子³、
松本美鈴⁴、坂口奈央⁵
(¹東京学芸大、²山梨大、³相模女子大、
⁴大妻女子大、⁵山梨県立北杜高)

【目的】 山梨県で食べられてきたおやつ／間食を主材料（小麦粉、米粉、もち米、とうもろこし粉、いも類、その他）で分類し、地域による特徴をまとめた。

【方法】 日本調理科学会特別研究「次世代に伝え継ぐ家庭料理」のガイドラインに沿い、山梨県の生活環境と家庭料理について平成25～27年に聞き書き調査を行った。峡北（北杜市）、峡中（甲斐市）、峡西（南アルプス市）、峡東（山梨市）、峡南（南部町）、東部（上野原市）、富士五湖・富士山麓（山中湖村）を調査対象地とした。

【結果】 間食の名称にはナカイレ、オチャ、オヤツ、オコジュウ、ヨウジャなどがあり、地域により違いがみられた。

主材料が小麦粉のおやつには薄焼き、ねじり菓子や酒まんじゅう、米粉のおやつには砕米を利用した薄焼きや、上新粉を利用したまんじゅう、かしわもち、草もちなどがあった。もち米を蒸して搗き、きな粉と黒蜜をかけた「あべ川もち」は盆の時期に食べられ、節分の豆とひなあられを使う「おしゃかごり」は灌仏会で用いられるなど、もち米を使ったおやつは行事食の場合が多い傾向にあった。とうもろこし粉を用いた料理は北杜市や上野原市でもみられたが、特に山中湖村ではとうもろこし粉の料理が昔から常食されており、もろこし団子やもろこしまんじゅうがおやつとしても食べられていた。

さつまいもやじゃがいもを用いたおやつも多く、「いものこ」（南部町）はさつまいもを輪切りにし、ゆで、中心部に開けた穴にわらを通して乾燥させた保存食品である。食べる際に水で戻して砂糖で煮る方法は特徴的な調理方法と考えられる。じゃがいもの小さいものを揚げたり煮たりするおやつも各地でみられた。桃のシロップ煮やしょうが糖など、生産地特有のおやつもあった。

P-k16

新潟県の家庭料理 おやつの特徴

おやつにみる食文化の特徴

○佐藤恵美子¹、山口智子²、伊藤知子³、伊藤直子⁴、
太田優子¹、小谷スミ子⁵、立山千草¹、玉木有子⁶、
長谷川千賀子³、松田トミ子³、山田チヨ³、渡邊智子⁷
(¹新潟県立大、²新潟大、³新潟県栄養士会、
⁴新潟医療福祉大、⁵元十文字学園女子大、
⁶大妻女子大、⁷千葉県立保健医療大)

【目的】 『次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理』のガイドラインに準じた聴き取り調査結果から、昭和35～45年頃までに定着した新潟県のおやつについて報告する。

【方法】 村上、新潟、長岡、柏崎、魚沼、上越、佐渡の7地域のおやつについて検討した。

【結果】 新潟県は米を中心とした主食の豊かな食文化があり、うるち米、もち米、くず米、米粉を使ったものが多く、おやつにも主食と類似した文化がみられた。うるち米を使ったものには、おにぎりに生姜味噌をつけて焼いた「けんさん焼き」（魚沼）、米を二度炊きにしてから搗いた「にたて餅」（村上）があった。もち米を使った「餅」はきな粉や砂糖醤油をつけて頂き、「あんこ雑煮（おしろこ）」や「あられ」・「かたもち」（新潟）にして食された。米麴から作る「甘酒」（新潟）、灰汁に漬けたもち米を笹の葉で巻いた「灰汁笹巻」（村上）も特徴的である。もち米や米粉を使ったものには、新潟県の特産品として親しまれている「笹団子」（新潟・県全域）があり、中に餡を入れたものだけでなく、ひじきやあらめの煮物を入れたものも食された。新潟県のおやつには笹の葉を用いたものが特徴的であり、笹団子の他に「三角粽」（柏崎・県全域）や「笹餅」（魚沼）などがあり、地域により笹の用い方に違いがみられた。くず米の利用として、あんや大根菜を入れた「あんぼ」（魚沼）、「おやき」（柏崎）、「みょうが団子」（上越）などがある。佐渡では米粉を使ったものとして、雛祭りには「おこしがた」、釈迦祭りには「やせうま」、ケの日は「とびつき」が食べられていた。その他のおやつに含まれるものに「バタバタ茶」（上越）があり、糸魚川市で泡立てた番茶をいただく風習があった。

特別企画 「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」

P-k17

静岡県の家庭料理：おやつの特徴

芋・麦・雑穀・米・豆・寒天・魚介を味わう

○高塚千広¹，川上栄子²，新井映子³，市川陽子³，伊藤聖子³，神谷紀代美⁴，清水洋子⁵，中川（岩崎）裕子⁶，竹下温子⁷，村上陽子⁷
(¹東海大短大，²常葉大，³静岡県立大，⁴浜松調理菓子専門学校，⁵静岡英和短大，⁶日大短大，⁷静岡大)

【目的】 静岡県に伝承されてきた間食や行事食に関する家庭料理の中から、次世代に伝え継ぎたいおやつのあり方や特徴について考える。

【方法】 「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」の調査ガイドラインに基づき、静岡県東部（沼津市、富士宮市、伊東市）、中部（静岡市、焼津市、藤枝市）および西部（袋井市、浜松市）の各地域において居住歴が30～81年の男女61人を対象に聞き書き調査を実施した。

【結果】 昭和35～45年頃の食料事情と聞き書き証言を踏まえると、家庭では「おやつ」の習慣は定着していなかったと解釈される。日常食として、さつまいもや小麦（粉）の料理が静岡県全域にあり、ときには間食に用いられていた。その他、魚介（イカ嘴、イワシ等の稚魚、貝類）、寒天、小豆、落花生、雑穀（キビ、ソバ）、種実類（トチ）等が間食になることがあった。炒ったソバやアズキを石臼で挽いた「たてこ」や、複数の穀類と豆を組み合わせた「とじくり」は西部特有である。もち米（餅）・うるち米（団子）の菓子は、正月や五節句、仏事用で、柏餅に材料の地域差があり、大福の形状や名称に変形が見られた。屋外の遊びの場面で、子どものおやつに通じる食事があり、川で採った小魚を河原の焚き火で加熱したり、山野で果実を摘んだり、駄菓子屋では、薄いお好み焼き、おでんこんにゃく、アイスキャンデー等があった。中部では明治以降から製菓業が盛んで、現在も県内に製菓業者が多く存在する。以上のことから、静岡県では、おやつに適する様々な農産物の保存技術や料理が様々な形で伝承されてきたことがわかる。これらの食材は、噛みごたえ等の食感、色や香りを味わうことができ、デンプンやカルシウム、食物繊維等の補給にも役立つ。

P-k18

長野県の家庭料理 おやつの特徴

仕事の合間の一服文化

○中澤弥子¹，吉岡由美¹，高崎禎子²，小木曾加奈¹，小川晶子¹
(¹長野県短大，²信州大)

【目的】 長野県の家庭料理の特徴を探ることを目的として、おやつについて分析した。本発表では、長野県各地で大切に作り継がれている多様なおやつについて報告する。

【方法】 平成25～28年にかけて全県的な現地調査を実施した。調査方法は、主に聞き取り法で行い、可能な場合は、食材や料理、加工品の実物を撮影し、試食を行った。

【結果】 長野県では、農作業など共同で行う仕事の合間や日常、お茶の時間を設けて（「お茶にする」という。「まあ、お茶でも一杯…」から始まる）、主に日本茶におやつ（お茶請けと呼ぶことが多い）を多種類準備して、みんなで楽しく共食・休息する習慣が現在も残っている。「からっ茶を出す」（お茶請けを出さない）と恥ずかしいという文化があり、季節の漬物や煮物、煮豆、粉もの、果物のお茶請けがつきものである。お茶は注ぎ足し、注ぎ足し、何杯もお客に召し上がっていただく。お茶請けとして地域の産物が生かされていた。漬物では、お葉漬には全県に分布する野沢菜漬をはじめ、地域の漬け菜も用いられており、その他、こしょう漬（信濃町）、すんき（木曾地方）など、他ではみられない加工法の漬物がある。以前に比べ作る量は減ったと話す人が多かったが、各種漬物が発達していた。粉ものでは、おやき（焼き餅）をはじめ、うすやき、にらせんべい、はりこしなど、煮豆では、ひたし豆、くらかけ豆、黒豆、紫花豆の煮豆、おなっとうなど、煮物ではかぼちゃのいところ煮、大根引き、いなごの佃煮など、果物では、あんずのシロップ漬、かりんの砂糖漬、柚餅子、雲龍巻（柿巻）など、様々な工夫された季節を感じるお茶請けが、家族や近隣の人々、人寄せ（集まり）利用され、人々の交流を担っていた。

P-k19

富山県の家庭料理 おやつの特徴：

自然の恵みを活かした米・米粉の食文化

○深井康子，守田律子，原田澄子，稗苗智恵子，中根一恵（富山短大）

【目的】 平成24年から「次世代に伝え継ぐ 富山の家庭料理」について聞き書き調査および撮影を行ってきた。調査の結果から県内の地域に息づいてきたおやつの特徴をまとめ、考察した。

【方法】 調査対象者は、富山県に生まれ育ち、55年以上居住した70才代の「とやま食の匠・伝承の匠」の方々とし、対象者の関係者にも協力を依頼して聞き書き調査を行った。調査期間は平成26年8月から平成28年5月、調査地区は富山県全域、撮影は黒部市コミュニティセンターで行った。調査内容は、地域の暮らしや子どもの頃・結婚の頃の日常の食事、食料の保存や加工、調味料、間食、行事食、ハレの食事、次世代に伝えたい家庭料理などとした。また対象者から作り方を教えていただき、食体験も行った。

【結果】 米・米粉のおやつが多かったのは、富山が米中心の県であることに起因していると示唆された。米・米粉を主材料としたおやつは、やきつけ、水だんご、いもがもち、とほもちであった。新川地区のやきつけは、食料が乏しく農家の人が出荷できなかったくず米を粉にした農作業の腹ごしらえだった。粉に混ぜるヨモギを摘むのは子どもたちの仕事で、大きな鉄鍋いっぱい焼き上がる頃に自家製の味噌を塗って食べた。水だんごは、黒部の豊富な冷たい清水（しょうず）でだんごを冷やして食べる夏のおやつとして親しまれた。いもがもちは、新米の頃に里芋を混ぜて作り、いもおはぎとも言った。年末には県全域で昆布や黒豆などを混ぜたとほもちを作り、そのまま切ったり、又は軒に吊るして寒もちとして保存し、焼いたり、揚げたりした冬期のおやつであった。

P-k20

石川県の家庭料理 おやつの特徴

米ともち類を中心に

○新澤祥恵¹，川村昭子²，中村喜代美³
(¹北陸学院大短大，²元金沢学院短大，³北陸学院大短大(非))

【目的】 石川県におけるおやつの特徴を検討した。

【方法】 平成25～27年に実施した「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」の聞き書き調査（穴水町、金沢市、野々市町、白山市、小松市、白峰村）及び文献等により検討した。

【結果】 1) 石川県全域で出現するものは「かき餅（欠餅とも書く）」がある。1月下旬に寒の餅をつき、赤、青の色をつけたり、黒豆、切り昆布、胡麻など混ぜてトボ型に入れ、薄く切ったものを縄で結んで屋内で乾燥するものである。これを1年中焼いて食したが、細かく切って煎り、砂糖や黒砂糖をまぶした「はぜ」としても利用した。「かき餅」は農山村では自家製であるが、都市部では菓子屋で搗いたもちを切ってもらい、自宅で干した。2) 「かき餅」以外にも餅類は多く、正月の終わりには、お鏡をおろして「善哉」とし、春と秋の彼岸、報恩講にはご飯を半殺し（半分だけつぶす）にした「おはぎ」を作った。また、春にはよもぎ団子、初夏になるとササゲを塩味にゆでてもちにまぶした「さざげ餅」が、また、笹のあるところでは笹の葉に包んだ笹餅が作られた。その他、春や秋に訪れるパクーン業者（パクーンとは米を煎り砂糖をまぶしたものに煎り米を作ってもらった。3) 夏は、スイカ、まくわ瓜、みの瓜を、秋は柿、ぐみ、栗、イチジクなどの果実がよく食べられた。渋柿は干してさわし柿とした。4) 以上の他に、大麦粉に砂糖を入れて水で掻いた「おちらし」、さつまいもを蒸して細く切り乾燥させた「干しいも」、さつまいもやじゃが芋（砂糖を加える）をつぶした「茶きん絞り」やテングサから作ったところてん、ザラメから作ったキャラメル焼きなどが出現した。5) 白峰村では炒り豆や豆板、びやゆり・じゃが芋のデンプンに砂糖を入れ湯でかいた葛湯、かまし粉を番茶で掻いて砂糖を入れたおちらしや、栃の実の粉で作ったとち餅などこの地域独特のものがみられた。

特別企画 「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」

P-k21

福井県の家庭料理 おかしの特徴

「水ようかん」, 「かきもち」, 「羽二重もち」について
○森恵見¹, 佐藤真実², 岸松静代¹, 谷洋子²
(¹仁愛女子短大, ²仁愛大)

【目的】 福井県は、本州の中央部にあり、嶺北と嶺南地区に分けることができる。嶺北は、平野を中心に米づくりが盛んであり、嶺南は、海に面して滋賀、京都に隣接する。平成28年家計調査年報では、福井県での「菓子類」の年間支出金額は全国ランキングが30位とやや低い。今回は、福井県のおやつについて家計調査年報を参考にしながら、「水ようかん」, 「かきもち」, 「羽二重もち」について紹介する。

【方法】 平成28年家計調査年報を用いて、菓子類の年間支出金額と消費傾向について明らかにする。また、「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」聞き書き調査において、聞き書きしたおやつについて紹介する。また、「水ようかん」, 「かきもち」, 「羽二重もち」について詳細に紹介する。

【結果】 平成28年家計調査年報では、福井県の「菓子類」の年間支出金額は全国30位(82,954円)とやや低い。その中で「ようかん」が全国5位(1,270円), 「他の和生菓子」が6位(11,886円)と全国的に支出額が高い。一方、「まんじゅう」は47位(677円)で最下位である。福井県のようかんの特徴としては、夏ではなく、冬に食べるのが定番である。あん、砂糖が貴重だった昔、丁稚が冬の味覚として水を多めにいれて作ったようかんが今に伝わったという説もある。県内では、黒砂糖やコーヒーなどを入れた水ようかんが店に並ぶ。「羽二重もち」は明治38年、羽二重織物のような薄くてしなやかな手触りをイメージさせた菓子として登場した。「水ようかん」も「羽二重もち」ももっぱら購入するものであるが、県民が大好きなおやつである。聞き書き調査の中では「かきもち」が各地域で食べられているおやつとしてあがった。寒の頃にもちをつき、乾燥させて一年分のおやつにする。

P-k22

愛知県の家庭料理 おやつの特徴

大都会名古屋, 豊かな農村地帯, 海岸地帯, 山深い里のおやつ

○西堀すき江¹, 小出あつみ², 山内知子², 間宮貴代子², 松本貴志子², 森山三千江³, 山本淳子⁴, 近藤みゆき⁵, 石井貴子⁵, 小濱絵美⁵, 加藤治美⁶, 伊藤正江⁷, 筒井和美⁸, 野田雅子⁹, 亥子紗世¹, 菱田朋香¹⁰, 熊谷千佳¹
(¹東海学園大, ²名古屋女子大, ³愛知学泉大, ⁴愛知学泉短大, ⁵名古屋文理大, ⁶名古屋文理栄養士専門学校, ⁷至学館大, ⁸愛知教育大, ⁹愛知淑徳大, ¹⁰名古屋市立大病院)

【目的】 愛知県は尾張地方と三河地方に分かれる。また、名古屋は江戸時代より経済活動が盛んで、昭和の初期には既に人口100万人を擁した大都市で、商業や工業が発展していた。周辺の農村地帯は、豊かな生産性の高い土地で、農村特有の食文化を形成していた。一方、海岸地区では海辺に自生する植物で、奥三河の山里では木の葉でもちを包んだりし、身近な自然からの恵を利用した食文化を形成していた。

【方法】 愛知県を①名古屋市, ②尾張水郷(海部), ③尾張稲沢(尾張北部), ④愛知海岸(知多, 西三河・東三河の海岸, 渥美), ⑤西三河・安城, ⑥東三河・豊橋, ⑦愛知山間・奥三河の7地区に分け、聞き書き調査, 並びに料理の撮影を行った。聞き書き調査は、平成24・25年, 撮影は平成27年に行った。聞き書きは、各地区に長年暮らし、その地域の家庭料理を伝承されている方を調査対象者とした。撮影に当たっての料理作成は、聞き書き対象者が高齢であるため、各地区の伝統的家庭料理の保存活動を行っている団体・個人などに作成依頼を行った。先の調査を収録した『日本の食生活全集② 聞き書 愛知食事』を参考にした。

【結果】 茶の湯の盛んな名古屋地区は、有名な和菓子屋が数軒あり、来客時のお茶菓子や、通常のおやつは店で購入することが多かった。名古屋の和菓子として名高いいろいろも購入していた。農村地帯では、稲作や年中行事に関わるおやつが多かった。奥三河地区では、貴重な米を使った五平もちがご馳走であった。また、雪深く、正月は花が咲かないことから作るもち花や、身近なほう葉を使ったほう葉もちと山間部の特徴が見られた。また、米が貴重で、もちを搗く時は、普段は必ず大豆, きび, あわ, よもぎなどを混ぜて搗いた。

P-k23

岐阜県の家庭料理 おやつの特徴

田畑や山の季節食材を活かしたおやつ

○辻美智子¹, 堀光代², 西脇泰子³, 木村孝子⁴, 長屋郁子², 坂野信子⁵, 長野宏子⁶, 山澤和子¹, 山根沙季⁷, 横山真智子⁸
(¹名古屋女子大, ²岐阜市立女子短大, ³岐阜聖徳学園短大, ⁴東海学院大, ⁵東海学園大(非), ⁶岐阜大, ⁷中京学院短大, ⁸各務原市立桜丘中)

【目的】 岐阜県に伝承されている家庭料理の中で、おやつとして食べられている料理の特徴についてまとめることを目的とした。

【方法】 日本調理科学会特別研究「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」のガイドラインに沿い、岐阜県の家庭料理について平成24年~27年に聞き書き調査を行った。調査対象地域を岐阜, 西濃, 中濃, 東濃, 飛騨の5圏域に分類した。対象者は調査地で30年以上居住し、家庭の食事作りに携わった43名である。聞き書き調査の結果からおやつに関する料理を抽出し、圏域別に特徴をまとめた。

【結果】 岐阜圏域の「みょうがぼち」は、空豆餡を小麦粉生地で包み、茗荷の葉を巻き、蒸して作られ、初夏の食材を活かし田植えの合間に食されていた。西濃圏域の今尾地区の「竹寒天」は、竹神輿の材料である竹の中に寒天液を流し込んで作られ、左義長に出されていた。中濃圏域では初午の「まゆだんご」や端午の節句や田植え休みの「ぶんだこ餅」など、米や米粉に砂糖や小豆を加えたおやつを作り、ハレの日に食されていた。中濃・東濃圏域では、新米の収穫時期に「五平餅」が作られ、来客時にも供されていた。東濃圏域の「からすみ」は、米粉に好みの味(黒砂糖, 抹茶, 胡桃, 紫蘇など)を加えて蒸したものであり、桃の節句には欠かせないものであった。また、秋には特産の利平栗を用いた「栗きんとん」や「栗蒸し羊羹」も親しまれていた。飛騨圏域の「甘々棒」はきな粉を主原料とした餡菓子であり、かつて寒冷地の農業普及に大豆の栽培が奨励され、大豆を美味しく食べる工夫がされていた。内陸県である岐阜県のおやつは、田畑や山などで収穫される季節の食材を活かし、小麦粉・米・米粉に砂糖, 小豆などを用い、折々の喜びを食にも込めていた。

P-k24

三重県の家庭料理 おやつの特徴

材料・季節による分類

○鷲見裕子¹, 阿部雅里², 飯田津喜美², 磯部由香³, 乾陽子⁴, 萩原範子⁵, 奥野元子⁶, 久保さつき⁷, 小長谷紀子⁸, 駒田聡子⁹, 成田美代¹⁰, 平島円³, 水谷令子¹¹
(¹高田短大, ²三重短大, ³三重大, ⁴鈴鹿短大, ⁵名古屋芸芸大(非), ⁶元島根県短大, ⁷鈴鹿大, ⁸安田女子大, ⁹皇學館大, ¹⁰元三重大, ¹¹元鈴鹿大)

【目的】 「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」の聞き書き調査を基に、三重県の家庭料理のおやつの特徴を明らかにすることを目的に分析を行った。

【方法】 平成24~26年度に県内の5地区(食文化圏)17ヶ所で昭和2年~昭和23年生の女性24人を対象に、昭和30~40年代から作られていた家庭料理について聞き書き調査を行った。収集した料理からおやつに分類されるものを抜き出した。また、三重県の食文化関係の書籍を参考に、上記以外のおやつについて追加した。収集したおやつをいくつかの項目に分類し、特徴を把握した。

【結果】 おやつとして収集された料理数は106品であった。材料別に分けると、米45品, 小麦13品, さつまいも14品, 果物14品, 豆(落花生, 小豆)8品, その他16品であった。季節性のあるおやつが64品あり、春13品, 夏9品, 秋22品, 冬20品であった。「米」を材料とするものとして、「よもぎ餅」や「おはぎ」, 里芋やさつまいもを搗き合わせた「芋餅」, 芋団子, 餅つきの音がしないように鍋の中で搗いた「なべ餅, ないしょ餅」, もち米と米粉生地を蒸し搗き混ぜた「しこしこ団子, ふところ餅」など多彩な餅がみられた。そのほか、「おかき」や「あられ」などもあげられた。「小麦」では「餅・饅頭」「団子」があげられた。初夏の野上りに作られていたいばらや茗荷などの葉で包んだ餅・饅頭については「いばら餅, いばら饅頭, みょうが饅頭, ドッカン, ガンダチ, おさすり」と独自の呼び名があり、各地域で作られていた。「さつまいも」では、各地域に干し芋があるが、伊勢志摩, 東紀州地域の隼人芋を使用した干し芋は形が干したナマコ(きんこ)に似ていることから「きんこ」という。おやつでは5食文化圏での顕著な違いはみられなかった。

特別企画 「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」

P-k25

大阪府の家庭料理 おやつの特徴

手作りとは既製品

○八木千鶴¹、阪上愛子²、澤田参子³、原知子⁴、東根裕子⁵、山本悦子⁶
(¹千里金蘭大、²元堺女子短大、³元奈良文化女子短大、⁴滋賀短大、⁵大阪青山大、⁶大阪夕陽丘学園短大)

【目的】 平成24年からの日本調理科学会「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」研究から山海に恵まれ商都として栄えた大阪府の1960年から70年頃までに定着した家庭料理・郷土料理のおやつの特徴を抽出することを目的とした。

【方法】 大阪府の行政区分、日本の食生活全集「聞き書大阪の食事」の分類を参考に8地域(泉南・泉北・南河内・中河内・北河内・大阪市・三島・豊能)に分け、その土地に30年以上暮らしている27名を対象に聞き書きを行った。調査時期は2013年11月から2015年9月、方法等は学会ガイドラインに則ったものである。

【結果】 春：彼岸にぼたもち、上巳に菱餅、端午に柏餅や笹(葦・豊能)で包む粽、また餡入りよもぎ餅(ゆぐみ餅・中河内)や桜餅も作った。夏：糯米に「つぶし小麦」を加えた半夏生餅にきな粉をまぶし食べた。とろとろに黒蜜や白蜜をかけたもの、わらびもち、アイスキャンディー、しがらき、はったい粉などを家庭で作ったが購入した事もあった。秋：十五夜に手作りの月見団子とすすきを供えたが、餡で巻いた団子を購入する事もあった。秋祭りに大豆や枝豆の餡でくるむ「くるみ餅」、彼岸におはぎを作った。冬：餅入りのぜんざい、節分に大豆を煎り豆にし食べた。丁稚羊羹は山間の豊能の楽しみであった。寒の頃に餅を搗き、青のり、干しえび、漬け紫蘇・大豆(三島)や黒豆(豊能)などを入れかきもち、あられ(きりこ・中河内)やおかきにした。緑日では屋台のソース味のたこ焼き・いか焼きを買うのも楽しみであった。大阪は餅や地域の食材を利用しおやつを手作りしたが、季節の饅頭・団子を購入することも多くあった。心齋橋や難波では洋菓子店が出現し、ドーナツなど既製品を購入し始めた。

P-k26

兵庫県の家庭料理 おやつの特徴

季節ごとに見る兵庫のおやつ

○中谷梢¹、片寄真木子²、坂本薫¹、作田はるみ³、田中紀子⁴、富永しのぶ⁵、原知子⁶、本多佐知子⁷
(¹兵庫県立大、²神戸市看護大(非)、³神戸松蔭女子大、⁴神戸女子大、⁵兵庫大、⁶滋賀短大、⁷神戸山手短大)

【目的】 日本調理科学会平成24～25年度特別研究の「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」では、昭和30～40年代に食べられていた兵庫県の家庭料理の聞き書き調査を実施した。得られた報告を基に、兵庫県のおやつにおける特徴を探ることを目的とした。

【方法】 調査地域は、神戸市(都市部)、明石市(東播磨・瀬戸内沿岸)、加古川市(東播磨・平野部)、小野市(北播磨・平野部)、姫路市(中播磨・播州平野)、宍粟市千種町(西播磨・播磨山地)、美方郡香美町(但馬・日本海沿岸)、丹波市氷上町(丹波・山間部)、淡路市(淡路島)の9地域を選定し、聞き書き調査は平成25～26年に行った。収集した料理の中からおやつについて、季節ごとに共通性と多様性などを検討した。

【結果】 兵庫県内のおやつを季節ごとにみると、春はさくら餅や草餅、よもぎ団子、夏は果物やそら豆、秋はさつま芋、柿、ぼた餅、冬はかき餅やあられ、煎餅などで、各地域で共通して食べられるものが多かった。かしわ餅はサルトリイバラの葉が多く用いられて各地で食べられるが、「いびつ餅」や「ひよつとで」、「ぼたこ」など地域によって呼び名が異なり興味深い。山間地域の千種町では、柿の皮を干したのものや、未熟米を炒って、湯でふやかして食べる「やっこめ」、小米を炒った「おいり」など素朴なものがある一方で、外国人居住地のあった神戸の一部ではすでに洋菓子が食べられていた。丹波市では、特産物の栗や黒豆もおやつにしていた。都市部ではオープンを購入し、クッキーやシュークリーム、ケーキなどを焼く家庭もある等、兵庫県のおやつは多様であった。

P-k27

京都府の家庭料理 おやつの特徴

地域ごとの比較

○米田泰子¹、桐村ます美²、河野篤子³、坂本裕子⁴、豊原容子⁴、福田小百合⁵、湯川夏子⁶
(¹元京都ノートルダム女子大・院、²元成美大短大、³京都女子大、⁴京都華頂大、⁵京都文教短大、⁶京都教育大)

【目的】 日本調理科学会平成24～25年度特別研究「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」の一環として、京都府下の昭和30～40年代の家庭の食についての聞き取り調査を行った。この調査結果から府内の地域別に見た「おやつ」の特徴を明らかにすると共に今後伝え継がれる「おやつ」はどのようなものかについての裏づけを示すことを目的とした。

【方法】 日本調理科学会特別研究の調査ガイドラインに基づき、北部地域(丹後地区、舞鶴地区、丹波地区)京都市内、南部地域(京田辺地区、宇治田原地区)の6地域の64歳から84歳の計22名を対象として、平成25年12月～26年2月に聞き取り調査を行った。これに基づき京都府内で当時食べられていた「おやつ」の特徴を地域ごとに比較検討した。

【結果】 1. 材料別分類から、日本海側に面した地域では海産物を用いた「おやつ」が、また養蚕業が盛んであった北部では炒る、揚げるなどした蚕が「おやつ」として、南部の温暖な地域では多種の果物の木が屋敷内や畑に植えられ、果物が「おやつ」として多く供されていた。それ以外には材料による地域ごとの差は見られず、京都府で生産される産物で「おやつ」になる材料としての米、麦、豆、芋に違いがあるとはいえなかった。2. 行事ごとに作られる「おやつ」についてみると、3地域ともにほとんど違いはないが、北部や南部では材料からすべて自家製で、特に米粉は米を洗って乾燥させ、粉引屋で米粉にしてもらい行事や、季節ごとに伝え継がれてきたハレ食としての「おやつ」が作られてきた。珍しいものを作ると、親戚、知人に配り届け、親睦を深める習慣があったことも、常に作られ続けられてきた大切な要因であったと言える。

P-k28

滋賀県の家庭料理 おやつの特徴

稲作と関わるおやつ文化

○中平真由巳¹、石井裕子²、小西春江³、久保加織⁴、高橋ひとみ¹、堀越昌子⁵
(¹滋賀短大、²武庫川女子大、³園田学園女子大短大、⁴滋賀大、⁵京都華頂大)

【目的】 滋賀県は古くから米どころであり、稲作は県内農業の柱となってきた。琵琶湖とその周辺地域特有の気候と風土に育まれた暮らしに根ざした食文化が発達し、受け継がれてきた。豊富にとれる米は「飯」だけでなく、「餅」「団子」としてもよく食べられ、おやつ文化に影響を与えている。本研究では、滋賀県のおやつ文化の特徴を探ることを目的として、調査を実施した。

【方法】 平成25～27年にかけて、滋賀県の食文化の特徴について、全県的な調査を日本調理科学会特別研究の一環として実施した。調査方法は主に聞き取り法で実施した。

【結果】 近畿の米蔵である滋賀県は稲作を中心とした農業で推移してきた。五穀豊穡を祈る正月、オコナイ、祭り、行事に、神仏や先祖への供物として、餅・団子が必ず登場してきた。おやつ文化も米が柱となり、かき餅、あられの他、よもぎ餅、ぼた餅、屑米粉のゆりこ団子などが中心となってきた。おなかが膨れる小昼としてのおやつ代表例として、幸福豆、いもつぶし、お和え団子、青豆団子、汁団子などがあった。一方、二毛作で栽培した小麦で作るふなやき、ういろうなどのおやつもあった。里山からの食材を加えたヤマゴボウ団子、ほうこ団子、茗荷団子などもあり、さらに滋賀の北部では、栃餅が重要な位置を占めていた。農作業の合間の一服や学校帰りの子どものおやつには、米粉や小麦粉の他に、芋類(ふかし芋)、豆類(煎り空豆など)、果物、種実類(クリ、カヤ)を使った多彩なおやつが登場していた。稲作と結びついた滋賀県の餅、団子は、1) 祭りごとや先祖、神仏への供物として、2) 四季のおやつとして、多彩でユニークな餅・団子文化が暮らしの中に継承されているという特徴が認められた。

特別企画 「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」

P-k29

奈良県の家庭料理 おやつの特徴

もち・いも・果実など

○三浦さつき¹、喜多野宣子³、志垣瞳²、島村知歩⁴
(¹奈良佐保短大(非)、²帝塚山大(非)、³大阪国際大、⁴奈良佐保短大)

【目的】 伝統的な地域の料理が親から子へ伝承されにくい傾向にある現在、次世代に伝え継ぐ家庭料理を記録し、再現できるように、次世代に伝えたい、伝えることに意義があると思われる家庭料理を選択・記録し、広く社会に公開することより、家庭のみではなく、教育現場でも利用でき、次世代へ伝え継ぐものとなるものを提案するため、日本調理科学会特別研究『次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理』として、全国の都道府県ごとに各地の家庭料理について文献資料からリストアップし、聞き取り調査を行った。

【方法】 各地域の自然環境の中から育まれた食材を中心とした日常食または行事食などで、1960～1970(昭和30～40)年頃までに定着した地域の郷土料理を「家庭料理」として定義し、平成24～26年度に奈良県の9地域(奈良市・天理市・大和高田市・大和郡山市・山辺郡山添村・宇陀市室生村・葛城市・吉野郡下市町・吉野郡下北山村)において聞き取り調査を行った。家庭料理の成立と変容、食事での位置づけ、調理・加工法やその要点、文化の特性などについて整理・考察し、今回は家庭料理のうちおやつの特徴について考察を行った。

【結果】 奈良県のおやつとして、もちは各地で食べられており、ほたもち、ぜんざい、かきもち、切りが多かった。よもぎ・里芋・小麦をもちに加えて食べるところも多かった。さらに、団子やまんじゅう、ちまきも行事に合わせて食べられており、ふかしいもや焼きいも、炒り豆のほか、柿、梅、栗などの果実や木の実も日常のおやつとして食べられていた。小麦を使ったおやつとして粉を薄く焼いた「しきしき」だけでなく、パンやドーナツ、お好み焼き、果実ではイチゴのジュースやミルクがけなどが始めている。

P-k30

和歌山県の家庭料理 おやつの特徴

地域で伝承されてきた「おやつ」の特徴

○橘ゆかり¹、青山佐喜子²、川島明子³、川原崎淑子⁴、千賀靖子⁵、三浦加代子³
(¹神戸松蔭女子学院大、²大阪夕陽丘学園短大、³園田学園女子大、⁴元園田学園女子短大、⁵元樟蔭東短大)

【目的】 日本調理科学会特別研究である『次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理』において、1960～1970年頃までに定着していた家庭料理について聞き書き調査を行った。本研究では、主に和歌山県の家庭で伝承されてきたおやつと年中行事や季節の農産物との関係について報告する。

【方法】 平成25年12月～27年3月に、和歌山県の12地域(橋本、那賀、和海、上富田、大塔、田辺、勝浦、太地、熊野川、有田川、由良、日高)で聞き書き調査を行った。調査対象者の平均年齢は72.3±6.3歳で、合計38名の女性の聞き書き調査を行った。また地域でまとめられた資料や文献の調査を行った。

【結果】 和歌山県の家庭で伝承されてきたハレの日のおやつとしては、菱餅(雛祭り)、柏餅、ちまき(端午の節句)、だんご、おはぎ(お盆や月見)、亥の子餅、くるみ餅(秋祭り)、よもぎ餅(秋祭り、正月)などがある。ケの日のおやつとしては、かきもち、あられやせんべいなどの餅の加工品、ふなやき、しゃなもち、小麦餅(半夏生他)や蒸しパンなどのお麦粉を使ったおやつ他に、はったい粉(あんぼ)、さつまいものおやつ(焼きいも、蒸しいも、干しいもなど)、炒り豆や果物や果物の加工品が食べられていた。和歌山県のおやつの特徴の一つとしては、季節の農産物と深いかわりがあると考えられる。亥の子餅は、亥の日の行事食として古くから各地で伝承されている。一般的に亥の子餅はもち米だけで作る地域が多いが、和歌山県の亥の子餅の材料は、もち米だけではなく秋に収穫した里芋を使用する。また、端午の節句の行事食である柏餅は、和歌山県では、柏餅を包む葉は柏の葉ではなくサンキライの葉を使う地域が多く見られた。

P-k31

鳥取県の家庭料理 おやつの特徴

米、小麦、さつまいものおやつと食文化

○板倉一枝、松島文子
(鳥取短大)

【目的】 日本調理科学会平成24～26年度特別研究鳥取県調査として、家庭料理について聞き書き調査を行った。鳥取県内の各調査地域における家庭料理や郷土料理、特徴のある伝統的な料理について、その時代背景や人々の生活、行事との関連などの調査・基礎研究を行うことにより、鳥取県における次世代に伝え継ぎたい料理の基礎資料を作成することを目的とした。

【方法】 まず先行研究資料の収集を行った。それらのリストを基に鳥取(鳥取市)、八頭(八頭郡、鳥取市用瀬町)、倉吉(倉吉市)、米子(境港市)、大山山麓(西伯郡大山町)の5地域を聞き書き調査地域として選定した。調査対象者は、その地域に30年以上居住する60歳代以上の人で、家庭で主に調理を担当してきた19名である。昭和30～40年頃までに定着した家庭料理について、食材、調理法、料理が作られた由来や背景、食料の入手方法、食料の保存と加工方法、ハレの食や行事食との関連などについて調査を行った。

【結果】 鳥取県で食されていたおやつとして、自宅や近所で採れるみかんや柿などの「季節の果物」に加え、「干し柿」「干し芋」など干して保存食とし食するものが多く認められた。また、「笹巻き」または「ちまき」、「ぼた餅(おはぎ)」「あん餅」「かきもち」「おやき」「おいり」など米を使用したおやつや、自家栽培の小麦を使用し茗荷の葉で包んで焼いた「かま焼き」、栗やそら豆を炒ったものなども食されていた。それらの多くは慶事や彼岸、ひな祭り、端午の節句などの行事食、農耕儀礼において作られていた。米の補食としてさつまいもを食する文化のある米子地域では、「いもぼた」や「ねぼし団子」、「かしん」など、地域特有のおやつも食されていることが確認できた。

P-k32

岡山県の家庭料理 おやつの特徴

主な材料 米・麦・雑穀

○加賀田江里¹、藤井わか子²、横尾幸子³、大野婦美子⁴、小川真紀子⁵、青木三恵子⁵、我如古菜月⁷、藤堂雅恵⁸、新田陽子⁷、人見哲子⁹、藤井久美子¹⁰
(¹中国短大、²美作大短大部、³中国学園大、⁴くらしき作陽大、⁵山陽学園短大、⁶ノートルダム清心大、⁷岡山県立大、⁸美作大・院研究生、⁹美作大、¹⁰山陽学園大)

【目的】 岡山県は気候・風土から4つの地域(中国山地、瀬戸内沿岸地帯、南部平野・丘陵地帯、吉備高原地域)に分けられる。これらの4地域では各地で栽培される食物や自然から入手できる植物を用いて食生活が工夫されている。今回はその中でもおやつについて主な材料の米・麦・雑穀に特徴がみられたので報告する。

【方法】 平成24年から26年にかけて各地域を訪れ、60歳から80歳代の方々から聞き取り調査を実施した。調査対象地帯は、中国山地：9世帯(地域Ⅰ)、吉備高原地域：18世帯(地域Ⅱ)、南部平野・丘陵地帯：12世帯(地域Ⅲ)、瀬戸内沿岸地帯：11世帯(地域Ⅳ)

【結果】 岡山県のおやつは米、米粉、小麦粉が多く用いられているものが伝承されていた。米・米粉を使用したおやつではかきもち、おはぎ、柏餅、菱餅、おやきなどが作られていた。柏餅、菱餅は、よもぎを摘んで生地に加えたり、柏餅の葉の代わりにぐいの葉やみょうがの葉を用いたりして地域ごとに工夫して食べられていた(地域Ⅰ、Ⅲ、Ⅳ)。小麦や小麦粉では、はったい粉、流し焼きなどが作られ、現在まで作り続けられている。特に流し焼きは、基本となる水、小麦粉、砂糖だけではなく、ほうれん草や玉ねぎを加えたり、あんを包んだりして工夫がされていた(地域Ⅰ、Ⅱ)。他にも雑穀として、岡山特産のきびを用いたきびもち、きびのかきもちなどが作られていた。岡山県のおやつは、米、麦、および米粉、小麦粉を用いたおやつが多く作られた。地域ごとに作られた自然にできる素材を利用して各地域で工夫されていた。

特別企画 「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」

P-k33

広島県の家庭料理 おやつの特徴

おやつにみる地域特性

○渡部佳美¹、奥田弘枝¹、石井香代子²、近藤寛子²、
湖上倫子²、高橋知佐子²、岡本洋子³、海切弘子⁴、
前田ひろみ⁵、政田圭子⁵、村田美穂子⁵、上村芳枝⁶、
北林佳織⁶、木村留美⁷、木村安美⁸、小長谷紀子⁹、
塩田良子¹⁰、山口享子¹¹

(¹広島女学院大、²福山大、³広島修道大、⁴広島大、
⁵広島文化学園短大、⁶比治山大、⁷広島国際大、
⁸中村学園大、⁹安田女子大、¹⁰広島文教女子大、
¹¹中国学園大)

【目的】 昭和30～40年頃までに定着していた地域の郷土料理と、その暮らしの背景を明らかにするため、平成24～25年度に日本調理科学会特別研究として実施した「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」調査、および補充調査から得られた広島県のおやつについて報告する。

【方法】 広島県内を東部台地、福山地域、尾道・三原地域、芸北山間地域、瀬戸内沿岸地域、西部地域、中部台地、備北山間部の8地域に区分し、平成24～25年度37地区、平成26年度4地区で調査を実施した。また、平成27年度は日本の家庭料理本の編集上、おやつ料理を20品に絞り、掲載する料理の撮影と追加調査を行った。各地域のおよびおやつの特性について明らかにした。

【結果】 12品がもち米やうるち米を用いていた。おはぎは全域で食されており、春の彼岸は「ぼたもち」、秋は「おはぎ」と称されていた。端午の節句には、米粉の生地の中にこし餡を入れ、サルトリイバラの葉に包み蒸したかしわ餅が食されていた。しば餅とも呼ばれ、節句以外でも食されており、6月にはみょうがの葉を用いる地域もあった。地域特性のある行事食では、尾道・三原地域の亥の子餅、福山地域の田植え後の泥落としのべろ団子、西部地域のちまき、瀬戸内海沿岸のいが餅、備北山間部のおいらが挙げられた。餅や団子には主に小豆餡やきなこが用いられていたが、瀬戸内海沿岸地域のみかん餅、芸北山間地域のとうきび団子などは、地域で収穫される食材を活用していた。もち米が入りできない場合は、小麦粉が代用された。小麦粉を用いたおやつとしては、かしわ餅、ヘラヘラだんご、広かんらんがあった。果物や海藻を用いたおやつでは、干柿、祇園坊柿、いちじくジャム、ところてんなどの加工品が挙げられた。

P-k34

徳島県の家庭料理 おやつの特徴

地域で親しまれてきたおやつ

○後藤月江¹、三木章江¹、川端紗也花²、高橋啓子²、
坂井真奈美³、松下純子³、長尾久美子³、
近藤美樹⁴、金丸芳⁵
(¹四国大短大、²四国大、³徳島文理大短大、
⁴徳島文理大、⁵徳島大・院)

【目的】 伝統的な郷土料理は、生活に喜びを与え、家族や地域社会の絆を深めてきた。しかし近年、輸入食品の増加、食の外部化、核家族化により、郷土の料理を家庭で作る機会が減り、伝統的な地域の食文化が親から子へ伝承されにくい傾向にある。本研究では聞き取り調査により徳島県の日常または伝統的な行事で作られていた「おやつ」について報告する。

【方法】 徳島県を県中央部、県西部、県南山間部、県南沿岸部、吉野川北岸の5地区に分け、聞き取り調査を実施した。今回は徳島県の家庭料理における各地域の「おやつ」について検討を行った。

【結果】 全地域で食べられているのは「おへぎ・あられ」と「ういろ」。「干し芋」、「柏餅」であった。「おへぎ・あられ」は餅を搗いたときにおへぎ・あられ用に色粉やヨモギ、キビ粉などと砂糖を入れて作り、よく乾燥させて保存し食べられている。「ういろ」は米粉と餡を合わせて練り蒸して作る。4月3日の桃の節句(旧暦)の遊山箱には欠かせないおやつであった。「干し芋」は茹でて干したものと生の輪切りを干したものがあり、そのまま食べたり、小豆と一緒に煮た「いとこ煮」にして食べる。サルトリイバラの葉で挟んだ「柏餅」は、米粉の生地で餡を包んだ白い柏餅と餡を生地に練り込んだ柏餅がある。また、吉野川北岸や県中央部では小麦粉の生地で餡を包み、サルトリイバラの葉の上に乗せて蒸した団子が柏餅として食べられていて、その餡にはそら豆を用いていることが特徴的であった。また県南山間部では、「はんごろし」と呼ばれるおはぎ(蒸したもち米の粒が半分潰れるくらい搗くことに由来する)が親しまれており、餡はササゲのこし餡である。

P-k35

香川県の家庭料理 おやつの特徴

米・小麦・さつまいも・果物を使ったおやつ

○次田一代¹、村川みなみ¹、渡辺ひろ美¹、加藤みゆき²
(¹香川短大、²香川大)

【目的】 地域の伝統的家庭料理を暮らしの背景とともに記録することにより、それらを次世代に伝え継ぐことを目的とした日本調理科学会特別研究「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」が実施された。昨年は演者が在住する香川県の家庭料理について調査した結果の中から「主食」について報告した。本研究では「おやつ」について報告する。

【方法】 香川県内を東讃地域、小豆島地域、中讃地域、西讃地域の4地域に分け、各地域の農業改良普及センターや食生活改善推進委員の協力のもと、その地域に30年以上居住し、60歳以上であった家庭の食事作りを携わった人を対象として、日本調理科学会作成の調査票様式1および2に従い、2013年12月～2015年3月の間に聞き取り調査を行った。

【結果】 調査対象者は計28名、60～95歳の女性であった。聞き取った家庭料理の中から「おやつ」を取り出したところ、おもに「米を使ったおやつ」、「小麦を使ったおやつ」、「さつまいもを使ったおやつ」、「果物を使ったおやつ」があった。「米を使ったおやつ」では、各地とも米が貴重であったため、ハレの日の食として、ひな祭りにおいらとうずまきもち、彼岸にぼたもち、端午の節句にサルトリイバラを使った柏餅、秋祭りの頃の甘酒があった。「小麦を使ったおやつ」では、田植えの終わった半夏に、新小麦を使ったはげだんご、小麦やはだか麦を粉にしたおちらしがあった。和三盆糖の生産地である東讃地域では、おちらしに上白糖ではなく、ごみ砂糖を混ぜて作ったおちらしあめがあった。「さつまいもを使ったおやつ」では、いももち、かんころ団子、さつまいもの天ぷらなどがあった。「果物を使ったおやつ」では、季節の果物を使った各種のジャム、干し柿のロールがあり、これらは保存食にもなった。その他の「おやつ」として、ぜんざいがあった。東讃地域のおちらしあめ以外は、県内4地域間における大きな差はなかった。

P-k36

愛媛県の家庭料理 おやつの特徴

米、いものおやつを中心に

○香川実恵子¹、宇高順子²、武田珠美³、
皆川勝子⁴、亀岡恵子⁴
(¹松山東雲女子大(非)、²愛媛大、
³熊本大、⁴松山東雲短大)

【目的】 愛媛県は北側に瀬戸内海、南側には石鎚山がそびえる温暖な地域である。日本調理科学会特別研究「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」の聞き取り調査から、昭和30～40年頃の愛媛県内各地区のおやつの特徴を明らかにすることを目的とした。

【方法】 平成25年11月～平成27年3月に、愛媛県内8地区(東予：四国中央市、西条市、今治市、中予：松山市、東温市、久万高原町、南予：大洲市、宇和島市)において、各地区3～7名(60～90歳代、居住年数37年以上)の調査対象者に聞き取り調査を行った。また平成29年3月に、愛媛県内の3地区(今治市、松山市、宇和島市)において聞き取り及び調理を行った。得られた情報から、おやつについて整理した。

【結果】 およびおやつの材料としては、ハレの食に糯米・粳米、ケの食に芋や雑穀粉の利用が多い傾向であった。正月・祭りの餅として、白(餡)餅の他に、砂糖を用いない塩餡餅、糯米に粳米を混ぜた福餅、雑穀餅、小豆の代用として空豆やえんどう豆(乾物)の餡を用いた餅など、物資不足を補うために、質素な食材で代用する工夫がなされていた。また、米粉を用いた団子類が行事で食されていた。すなわち上巳には、中予では醤油餅やりんまん、端午には、愛媛県全域で柏餅(しば餅)や草餅、彼岸・お盆・月見には、おはぎやとりつけ団子などが食されていた。年間を通じて、大洲市のしぐれが見られた。ケのおやつとして、米では愛媛県全域で焼き米(煎り米)、甘藷については、南予は乾燥させて(かんころいも)、東予や中予では生で使用することが多かった(ふかし芋、芋餅、芋練り)。メリケン粉(小麦粉)、雑穀やトウモロコシの粉、干し柿、餡等も利用されていた。

特別企画 「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」

P-k37

高知県の家庭料理 おやつの特徴：

サツマイモ・糯米・小麦のおよつ多様性

○福留奈美¹、小西文子²、五藤泰子²、野口元子¹
(¹お茶の水女子大、²東海学院大)

【目的】 高知県のおよつの特徴をとらえることを目的に調査した。本研究では、高知県全域でみられる甘味としてのサツマイモの利用と糯米・小麦を使用したおよつに着目し、多様性と分類を示す。

【方法】 日本調理科学会 H24-26年「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」研究の一環として、昭和30～40年代の高知県の食事について聞き取り調査を行った。地域の食文化研究資料を収集し、聞き取り調査の結果と合わせて特徴的なサツマイモの加工品と糯米・小麦を使ったおよつを抜き出し、加熱・乾燥工程、名称の違い等について分類・整理した。また、レシピ情報や保護・継承活動の状況についても部分的に示した。

【結果】 高知県全域で干しいも「東山」が食べられており、温暖な気候で育つサツマイモの加工品は甘味が少なかった時代のおよつとして欠かせなかった。東山でも、ゆでてから厚めに切って干すものと小ぶりのいもを煮て丸ごと干すものがある。ゆで汁にも糖分が出るので煮詰めて「いも飴」にして食べた。1cm厚さに切って菓を通しゆでて干したものを「ゆでべら／ほしか」と呼ぶ地域や、生のまま薄く切って干した「かんぱ」の利用、里芋と蒸してついた「けんかもち」、糯米と蒸してついた「いも餅／かんころもち／いものもち」等、加熱・乾燥工程にも多様性がある。県が推進する「土佐の料理伝承人制度」、地域の食育活動、『土佐の味ふるさとの台所』（1987年初版、2016年復刊）等のレシピ集や Web 情報等で多様なおよつが保護・伝承されてきた。しかし、「山椒餅」のように、地域の人が懐かしく思う当時の味は継承されず新たなレシピが独自に紹介される例もあり、当時の記録を残す作業の必要性を再認識した。

P-k38

福岡県の家庭料理 おやつの特徴

福岡・北九州地域における小麦・いもを利用した多彩なおやつ

○楠瀬千春¹、秋永優子²、八尋美希⁵、松隈美希³、宮原葉子⁴、仁後亮介⁴、伏谷仁美⁴、山本亜衣³、猪田和代⁶、吉岡慶子³、三成由美³
(¹九州栄養福祉大、²福岡教育大、³中村学園大、⁴中村学園大短大、⁵近畿大九州短大、⁶太刀洗病院)

【目的】 本学会の特別研究「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」では、全国に残されている特徴ある料理について、聞き書き調査を通して地域の暮らしの背景とともに記録し、次世代に伝えることを目的としている。本研究では、九州支部の調査で得られた家庭料理の中から特におよつの特徴について検討した。

【方法】 調査ガイドラインに沿って聞き書き調査を行った。調査地区は、北九州地域、筑豊地域、福岡地域、筑後地域の4地域。調査期間は、平成24年～25年。対象者は、昭和35年～45年当時の調理担当者とし、北九州地域：5名、平均80.0±6.5歳、居住年数49.8±16.2年、筑豊地域：2名、73歳、居住年数65年、72歳、居住年数69年、福岡地域：9名、70.5±6.7歳、居住年数70.1±12.5年。

【結果】 4地域に共通して、果実類、種実類の他にイモ類や小麦粉を利用したおよつが見られた。イモ類は、焼き芋のようにイモそのものを加熱しただけの物や、もちなどに混ぜ込むものがあった。イモの特徴的なおよつとしては、筑後地域で今も食されているイモを包み込んだ饅頭が挙げられる。大刀洗では輪切りにしたサツマイモ、黒木ではジャガイモやサトイモを丸ごと小麦生地で包んだものである。小麦粉のおよつは、当時貴重だった米を節約するため、全地域で認められた。「だご汁」のような軽食に近いものから饅頭などの菓子まで種類は幅広い。通常米粉で作られる団子も小麦粉を用いることが多い。生地を薄く焼いて黒砂糖を巻いた「ふなやき」は、筑紫野や筑後の全域で見られた特徴的なおよつである。その他、内陸の筑豊や福岡地域では多種類の果実類、マテジイなどの種実類もおよつとして挙げられた。種実では、柳川のクリーグで採れるヒシの実が特徴的であった。

P-k39

佐賀県の家庭料理 およつの特徴

地域特性にあわせた暮らしぶり

○西岡征子¹、副島順子²、武富和美¹、萱島知子³、橋本由美子¹、成清ヨシエ¹
(¹西九州大短大部、²西九州大、³佐賀大)

【目的】 次世代に伝え継ぐ家庭料理について、初年度は主食について聞き取りや報告をおこない、手作りの普及や活動の必要性を感じることができた。今年度は昭和35～45年当時、よく利用されている手作りのおよつ等が現在も受け継がれているかについて聞き取り調査をおこなった。

【方法】 平成24～26年度に主だった県内7地区9箇所において調査をおこなった。調査地区は背振山脈を中心に北は玄海灘、南は有明海の2つの豊潤な海を有し、北は背振山地から南は穏やかに広がる佐賀平野を挟んで有明海に達し「山から海まで」の自然を有した広大な平野が広がっている。耕地の平野部では、表作として夏に米、裏作に秋から春にかけ大麦、小麦や大豆などの豆類を生産する二毛作の農産地である。今回は、前年度調査区域に佐賀市と白石町を追加して報告をする。

【結果】 正月には各家庭で掲げた「鏡餅」を利用した水餅がある。大量の餅を大きな甕にいれ水餅として保存し、茹でて黄粉をまぶして食べることは最高の喜びであった。蒸かして潰したサツマ芋にくず餅を加えた団子、中に餡を入れたヨモギ餅、外側に塩小豆をまぶした「いろいろさん餅」（あれつけ餅）は今も喜ばれている。昭和40年代はサツマ芋がよく食べられた。その他として手早く簡単に作られるものに、くずかけ、茹でだご、つんきだご等がある。砂糖が入手しやすくなるとサツマ芋と小麦粉を混合し、茹でた団子に砂糖をかけた茹団子（芋入り団子）はおいしかった。佐賀県では地場の農作物を有効利用した米粉、小麦粉、豆に特徴がみられ、現在も各家庭や道の駅などで人気がある。

P-k40

長崎県の家庭料理 およつの特徴

甘藷を使用したおよつ多様性

○富永美穂子¹、安部春香¹、高橋弘一²、石見百江¹、久木野睦子³
(¹長崎県立大、²新上五島町文化財課、³活水女子大)

【目的】 九州の西北部に位置する長崎県は、温暖湿潤な気候であるが平坦地に乏しく、多くの離島を有し、急傾斜地も多い。また、中国、ポルトガルなどの外来文化の影響を受け、独特の食文化が存在する。次世代にこれら食文化を伝えていくために家庭料理として食されてきた（いる）およつの特徴を文献、聞き書き調査、質問紙調査、製造体験等から得られた情報を中心に明らかにすることとした。

【方法】 長崎県内の家庭で食されてきたおよつに関して郷土料理、郷土史に関する文献等を参考に料理に関する資料を収集した。平成25、26年度にかけて長崎市、対馬市、壱岐市、雲仙市、新上五島町において現地居住歴35年以上の方20名（居住歴平均：70年）を対象に家庭料理に関する聞き書き調査を行い、昭和30～40年代当時のおよつに関する内容をピックアップした。平成28年1月～5月にかけて、西日本を中心に甘藷の切干しに関する質問紙調査を行い、長崎県から得られた回答の中から甘藷を使用した菓子類、消滅が危惧される菓子類をピックアップした。

【結果】 長崎には異国文化を象徴する菓子類として、カステラ・有平糖などの南蛮菓子、麻花・金銭餅などの中華菓子が存在するが、いずれの聞き書き調査地域においてもそれら菓子類はおよつとして話題に上らなかった。昭和30～40年代当時のおよつとして、いずれの調査地域においても甘藷を使用したものが必ず存在し、そのまま蒸す、生・切干した甘藷をそのまま食す、蒸してつついて丸めて豆などを加える、揚げてせんべい状にする、ゆで汁を煮詰めて餡にする、もち米と搗き合わせるなど、多様な方法で食されていた。その他、小麦粉、はったい粉、もち米を使用したおよつが存在した。質問紙調査においても甘藷を使用した菓子類が多数存在し、それらの多くは消滅が危惧される菓子類と捉えられていた。

特別企画 「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」

P-k41

熊本県の家庭料理 おやつの特徴

小麦粉を中心とした農繁期の小屋

○秋吉澄子¹、小林康子¹、柴田文¹、原田香¹、川上育代²、中嶋名菜³、北野直子³、戸次元子¹
(¹尚綱大短大部、²尚綱大、³熊本県立大)

【目的】 地域に残されている特徴ある家庭料理を、聞き書き調査により地域の暮らしの背景とともに記録し、各地域の家庭料理研究の基礎資料、家庭・教育現場での資料、次世代へ伝え継ぐ資料などとして活用することを目的とし、(一社)日本調理科学会の特別研究「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」が実施された。

【方法】 熊本県内を6地区(阿蘇、県北、熊本近郊、県南、天草、球磨)に分類し、11名の協力者を対象に聞き書き調査を行った。その調査結果や参考文献を基に、おやつの特徴を検討した。

【結果】 おやつは農繁期の小屋(こびる=熊本弁でおやつのこと)としてよく食べられ、小麦粉を使用したものが多かった。熊本近郊では小麦粉の団子に大豆を混ぜた「豆だご」や、輪切りにしたからいもを包んだ「いきなり団子」が挙げられた。県北ではその土地で採れる里芋や栗を小麦粉の団子で包んだ「里芋団子」や「栗団子」、米の粉にゆずの皮、味噌、砂糖、水を加えて練り、竹の皮に包んで蒸した「ゆべし」があった。県南では夏場に「みょうがまんじゅう」が作られ、八代地区では神社の祭りで「雪もち」が食べられていた。天草では特産であるからいもを使った「こっぱ餅」や崎津名物の「杉ようかん」があった。球磨では3月の神社の祭りで作られる「お嶽まんじゅう」や、からいもともち米と一緒に炊いてついた「ねったんぼ」が食べられていた。その他、小麦粉を使って簡単にできるおやつとして「あんこかし」や「べろだご」、「焼きだご」が県内各地で作られていた。

P-k42

大分県の家庭料理 おやつの特徴

地粉とさつま芋で作るおやつ

○西澤千恵子、立松洋子¹、望月美左子²、宇都宮由佳³、篠原壽子⁴
(¹別府大短大、²別府溝部学園短大、³青山学院女子短大、⁴東九州短大)

【目的】 伝統的な地域の料理が伝承されにくくなっている現在、大分県の次世代に伝え継ぐ家庭料理を暮らしの背景と共に記録し家庭料理研究の基礎研究とするだけでなく、家庭や教育現場でも利用可能な資料とすることを目的とした。

【方法】 本研究は日本調理科学会特別研究の調査ガイドラインに基づき、平成24~26年度に大分県内8地域における昭和35~45年頃までに定着していた家庭料理について、60歳代以上を対象とし聞き書き調査を行なった。この調査内容から、大分県で食されていたおやつとその特徴について検討した。

【結果】 大分県は九州の北東部に位置し、豊かな自然に恵まれ食材が豊富である。しかし、昭和35~45年頃は流通が発達していないため地産地消が行われ、地元で収穫された地粉やさつま芋を中心に、比較的短時間に蒸したりゆでたりしたものが多くみられた。地粉を使い蒸したのものには「やせうま」「いきなりまんじゅう」「酒まんじゅう」、ゆでたものには「ゆで餅」、焼いたものには「じり焼き」などがあり、地粉とさつま芋を使ったものは「かんころ餅」「石垣餅」などがある。なお「かんころ(かんくろ)粉」はさつま芋を乾燥してから粉にしたもので、保存性を向上させている。例えば「やせうま」には平安時代の藤原鶴清磨と乳母の八瀬との逸話が、「いきなりまんじゅう」には、①短時間でいきなり作れるから ②不意の来客時でも間に合わせることができ、生の芋をいきなり調理するから、という名前の由来が伝わっている。これらのことから、そのおやつが生まれた歴史や背景を推察することができる。現在、これらのおやつは家庭で作るといよりは地域おこし運動の一環として婦人会等のグループで作って、デパートやスーパーで販売されていることが多く、購入して食するようになってきている。

P-k43

宮崎県の家庭料理 おやつの特徴

ひなたの国のおやつ

○篠原久枝¹、長野宏子²、磯部由香³、秋永優子⁴
(¹宮崎大教育学部、²岐阜大、³三重大教育学部、⁴福岡教育大教育学部)

【目的】 日本調理科学会特別研究平成24~25年度「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」の聞き書き調査を基に、ひなたの国のおやつの特徴について検討することを目的とする。

【方法】 宮崎県農業改良普及センターの区分に従って県内を8地区に分け、この8地区11ヶ所で昭和2年~昭和22年生の女性35人を対象に、昭和30~40年代に作られていた家庭料理の聞き書き調査を行った。その中で間食としてあげられたおやつや、行事食としてあげられた菓子類の中で今日「おやつ」として食されているものを抽出し検討した。

【結果】 この時期は商店や移動車による販売は少なく、おやつもほぼ家庭で作られていた。聞き書きしたおやつを主材料で分類すると、総数は「米・餅系」46品、「小麦粉系」17品、「芋系」12品、「果物系」9品、「その他」2品であった。「米・餅系」では「だご」と称される団子や餅、切り餅から作る「あられ」などが広くみられた。特徴的なものとしては「ねりくり(ねったんぼ)」と称される水餅と特産品のさつま芋と一緒に練り込んで黄な粉をまぶしたものが3カ所、端午の節句に作られていた「あくまき」は6カ所であげられた。炒った米の粉から作る「いりこ餅」や朝鮮半島からもたらされたとされる「これ菓子」も上げられた。「小麦粉系」としては黒糖を使った「ふくらかしたご(ふくれ菓子)」と称される蒸し物が4カ所でみられた。その他、温暖な気候で栽培されるきんかんやみかんなどの果物系や干し芋、ふかし芋などの芋系がみられた。以上より、宮崎県の気候・風土に根ざしたおやつが広く食されていた。

P-k44

鹿児島県の家庭料理 おやつの特徴

おやつと暮らしぶり

○森中房枝¹、木之下道子¹、山下三香子²、木下朋美²、竹下温子⁴、新里葉子¹、大富あき子³、山崎歌織³、福元耐子¹
(¹鹿児島純心女子大、²鹿児島県立短大、³鹿児島女子短大、⁴静岡大、⁵東京家政学院大)

【目的】 鹿児島県は、温帯から亜熱帯気候に属し自然豊かで変化に富んでおり、食文化もその中で発展してきた。「おやつ」も身近にある食材を用いた簡単に作れる昔懐かしいものが多いが、最近では家庭で作ることが少なくなってきている。聞き書き調査から、「おやつ」を地域ごとにまとめ、先人たちの知恵と工夫の中で育まれたおやつの特徴、材料や由来などを整理してみると、当時の暮らしぶりが伺える。次世代に伝え継ぐ目的で本調査を行った。

【方法】 平成24~26年にかけて聞き書き調査した12地区を中心に「伝え継ぎたいおやつ」を抽出し地域ごとに分類した。調査できなかった北薩北部と南大隅地域においては、郷土誌やふるさとの食のレシピ集等の文献調査で補い資料とした。また「普段のおやつ」、「行事との関わりが深い郷土菓子」に分類して特徴を探った。

【結果】 普段のおやつを材料別に分類すると「さつまいも」、「米」、「小麦粉」の順に多かった。さつまいもはふかし芋として主食に、またおやつとしても普段に食されていた。茹でて干した「こっぱ」は保存食として貯蔵され、「コッパ団子」や「こっぱ餅」にしている。南薩地域では、茹でたから芋にそば粉を入れてつき混ぜて丸めた「そまげ」は普段のおやつだったようである。また小麦粉では小麦粉だご(北薩地域)や、ふくれがし(ソーダ菓子)なども作っている。米はだんご類や餅としての利用が多い。行事ごとの郷土菓子にも特徴が見られ、保存性を考慮したもの(あくまき)など多彩である。だんごや餅を包む葉ものは、その地域に生息している植物を利用している。また離島では、南方系のおやつの特徴が伺える。地域によって呼び名が違うことは武家社会の名残であろうと考えられる。

P-k45

沖縄県の家庭料理 おやつの特徴

伝え継ぎたい行事食・日常食のおやつ

○大城まみ¹，森山克子¹，我那覇ゆりか²，
名嘉裕子³，田原美和¹

(¹琉球大，²宮古学校給食調理場，³デザイン工房美南海)

【目的】「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」の一環として、1960～1970（昭和35～45）年頃までには、定着していた家庭料理の中でも、本報では、沖縄県の行事食・日常食のおやつについて紹介する。

【方法】 1. 行事食・日常食として食べられているおやつについて、平成24～26年度の聞き書き調査報告書、その後の補足調査、文献等を基に整理する。2. 聞き書き調査は、沖縄県の北部（本部町崎本部）、中部（読谷村宇座・沖縄市登川）、南部（那覇市与儀）、宮古（宮古島市伊良部町）、八重山（石垣市登野城）の5地域で行った。

【結果】 この時期に定着していたおやつの中で、次世代に伝え継ぎたい沖縄のおやつは、行事食として、ムーチャーは、旧暦12月8日に月桃（サンニン）の葉に包んで蒸した餅を食べた。子どもの健康・成長を祈願し、また鬼餅ともいうように悪鬼悪霊退散を祈る厄払いとする習わしがある。フチャギは、旧暦の八月十五夜に供え物として、細長い楕円形の餅の表面に、茹でた小豆をまぶした餅を食べた。宮古では黒小豆を使用する事が特徴である。行事食・日常食ともに食されていたのはサーターアンダギー（砂糖天ぷら）で結納などの祝いごとに欠かせない品であり、現在は日常食のおやつとしても食べられている。チンピンは旧暦の5月4日に子どもの健康祈願などで食べられた。日常食では、だしに小麦粉と卵とニラ等を混ぜ、クレープ状に焼いたヒラヤーチー、細かく切った豚肉と味噌を炒め、砂糖等で調味して作ったあぶら味噌を薄焼きの皮で巻いたポーポーがある。