

---

## 特別企画

「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」

---

## 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 主菜の特徴

魚介、肉、大豆・大豆製品を中心として

○宮崎早花<sup>1</sup>、菅原久美子<sup>2</sup>、村上知子<sup>3</sup>、伊木亜子<sup>4</sup>、菊地和美<sup>5</sup>、木下教子<sup>6</sup>、坂本恵<sup>7</sup>、佐藤恵<sup>8</sup>、田中ゆかり<sup>8</sup>、土屋律子<sup>9</sup>、畑井朝子<sup>10</sup>、藤本真奈美<sup>8</sup>、山口敦子<sup>11</sup>  
(<sup>1</sup>酪農学園大、<sup>2</sup>札幌国際大短大、<sup>3</sup>元北海道教育大、<sup>4</sup>函館短大、<sup>5</sup>藤女子大、<sup>6</sup>北翔大、<sup>7</sup>札幌保健医療大、<sup>8</sup>光塩短大、<sup>9</sup>元北翔大、<sup>10</sup>元函館短大、<sup>11</sup>天使大)

**【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」の調査方法に従い、昭和30～40年頃までに北海道に定着した家庭・郷土料理に関する聞き書きおよび書誌情報の調査を実施した。これら調査結果のうち主菜に該当する料理を抽出し、主材料や調理操作等を分析し地域性を検討した。

**【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。今回は、これらの調査データから主菜(魚介、肉、大豆・大豆製品を主材料とする)の種類や調理方法等に関する特徴をまとめた。

**【結果】** 北海道は海に囲まれ水産資源に恵まれていることから、主菜は魚介類の利用が最も多く、魚種としては鮭・鯉・秋刀魚・ホッケ・鱈・イカ・タコなど多様で、中でも鮭は全域で様々な利用されていた。調理方法は焼く・煮る・生もの(刺身)のほか、石狩鍋、ホッケ飯ずし、鱈の三平汁など鍋物・飯ずし・汁物への利用に特徴がみられた。汁物は、通常、主菜の区分に入れないが、魚介類を主材料とする具沢山の汁物については対象とした。肉類は、魚介類に比べ少ないものの、鯉・羊・豚の利用が多かった。昭和30～40年代当時、鯉肉は刺身・鯉汁・生姜焼き・竜田揚げ等への利用の他、鯉ベーコンも利用されていた。羊肉の代表料理としてはジンギスカンが挙げられ、当時はマトン肉が多くを占めていた。また北海道全域において、豚肉を肉鍋や肉じゃがなどに多用していた。大豆・大豆製品は主産地である道東十勝で具汁、大豆と昆布の煮物などの料理や保存食として用いられ、重要な植物性タンパク源になっていた様子が窺えた。以上より、北海道の主菜料理は、魚介類を中心に各地の特産物も活用し、地域性が高いものであることが認められた。

## P-k2 青森県の家庭料理 主菜の特徴

豊富な魚介中心の料理

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

**【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」において、青森県に残されている特徴ある家庭料理について聞き書き調査をした。今回はこの中から魚、肉、豆腐、卵を使ったおかずの特徴について報告する。

**【方法】** 平成25年～27年にかけて、青森県内を主に自然環境や食文化から6地域に区分し聞き書き調査を行った。調査研究員7名で津軽地域(中津、西北、東青)11か所、南部地域(上北、三八)9か所、下北地域5か所の計25地区で実施した。調査対象者41名、年齢は70～80歳代(平均年齢73.4歳)であった。

**【結果】** 本県は陸奥湾、太平洋、日本海と三方が海に囲まれ、新鮮な魚介が入手し易い環境であるため、豊富な魚介中心の料理が上げられた。特徴として「鱈のじゃっば汁」「ほっけやいわしのすり身汁」などの魚介を使った汁物が多かった。他には魚介のなま物、特に様々な「刺身」が各地域で多く見られ、日常や行事の際にも食べられていた。地域別に見ると、津軽地域では「あんこうのともあえ」「さめなます」、卵を使った「貝焼きみそ」、魚の加工品を利用した「干しだらの煮物」「しろと身欠きにしんの酢味噌あえ」などがあげられた。下北地域では「いかの塩辛」「八杯豆腐汁」「たこの道具汁」、南部地域では「さめの味噌つけ焼き」「馬肉鍋」が見られた。行事食は、津軽地域で「真鱈の昆布締め」「人参の子和え」、砂糖をたっぷり使った「茶碗蒸し」が、下北地域は「なまこの酢物」「鯉汁」が年越し・正月に、南部地域は、うにとあわびを使った「いちご煮」がお盆に食されていた。青森県は豊かな漁業の地域として、様々な特徴ある魚を使った家庭料理が伝承されていた。

## P-k3 岩手県の家庭料理 主菜の特徴

魚料理

○高橋秀子<sup>1</sup>、長坂慶子<sup>2</sup>、魚住恵<sup>3</sup>、菅原悦子<sup>4</sup>、村元美代<sup>5</sup>、渡邊美紀子<sup>1</sup>、富岡佳奈絵<sup>1</sup>、佐藤佳織<sup>1</sup>、阿部真弓<sup>1</sup>、松本絵美<sup>2</sup>、岩本佳恵<sup>2</sup>  
(<sup>1</sup>修紅短大、<sup>2</sup>岩手県立大盛岡短大、<sup>3</sup>元岩手県立大盛岡短大、<sup>4</sup>岩手大、<sup>5</sup>盛岡大)

**【目的】** 岩手県の三陸沿岸には漁港が多い。特にリアス式海岸には良港が多く豊富な魚介類が獲れ、それらを用いた独特な魚料理が作り続けられている。また、岩手県の西和賀町は、秋田県に接しその食文化の影響を受けた独特の魚料理がある。このように岩手県で伝統的に作られている魚料理について、報告する。

**【方法】** 岩手県内において、平成24～26年に、家庭料理の聞き取り調査を実施した。調査は、対象者を地域に56～93年間居住している61～96歳の女性18人とし、昭和30～40年代の家庭料理について聞き取りをした。その調査結果から魚料理の特徴を比較検討した。

**【結果】** 沿岸部で食べられていた魚類は、いわし、鯖、いか、たこ、さんま、どんこ、鮭、たなご、かれい、めろうど、あわびととしる、でんでん(えい)、ねいよ、鱒、鱈、ほや、牡蠣などであった。それらは、塩焼き、煮魚、つみれなどにしていった。いわし、鯖、いかは大量の塩で漬けて、長期間保存し食べていた。また、いわしやさんまは開いて、米糠と塩で漬けて保存され、焼いて食べた。県央から南部にかけて、鯖節、身欠きにしん、塩引きなどの加工品の利用があった。奥羽山系西和賀では、干物のかすべの利用、にしんの加工があった。「荒巻鮭頭のあら汁」「荒巻鮭頭の粕汁」「たら菊の味噌汁」「たら菊の吸い物」「さんまのすり身汁」「どんこ汁」「あわびのと汁の煮付け」「鮭の紅葉漬け」「鮭の氷頭なます」「ぼや節胡瓜の酢物」「どんこの逆さ焼(のぼり焼)」「どんこなます」「かれいの煮しめ」「するめの塩辛(切り込み)」「鯖節の煮付け」「かすべの煮付け」「かどのすし漬け」「かどのこぬか漬け」が料理として挙げられた。

## P-k4 宮城県の家家庭料理 主菜の特徴

自然の幸に恵まれた宮城のおかず

○高澤まき子<sup>1</sup>、和泉眞喜子<sup>2</sup>、宮下ひろみ<sup>4</sup>、野田奈津実<sup>2</sup>、渡久美<sup>3</sup>、矢島由佳<sup>1</sup>  
(<sup>1</sup>仙台白百合女子大、<sup>2</sup>尚絅学院大、<sup>3</sup>東北生活文化大短大、<sup>4</sup>東都医療大)

**【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主菜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主菜についてまとめた。

**【結果】** 仙台市街の中心部は新鮮な食材が入手しやすく料理に大きな特徴はみられなかったが、他の地域においては自給自足が主で、その地域で獲れるものを利用しおかずとしていた。肉類は、栗駒山麓、船形山麓、仙南・亶理平地、阿武隈丘陵地域では、家畜の鶏、山羊、牛、また野生の熊や兎などがあげられ、これらは主に汁物として食されていた。稲作の盛んな地域では、イナゴを佃煮にし、おかずのみならずおやつとしても食していた。魚介類は、漁港が点在する南三陸海岸地域ではカレイ、アジ、カツオ、イカ等は刺身、焼き物、煮つけに、カキ、ホヤ等は酢の物に、その他白魚、ドンコ、タラ等は汁物にし、新鮮な海産魚が豊富であった。内陸部や山間地域では、サンマの塩干し、なまり節、身欠きニシン、イカの切り込み、塩鮭、塩鯨、ホヤの塩漬、焼きカレイ等の加工品を利用した料理やドジョウ、フナ、タニシ、川エビ、ナマズ等の淡水魚を利用した焼き物や甘露煮、味噌あえ等が食され、新鮮な刺身は晴れの日のごちそうであった。卵料理の出現は少なく、卵は換金物として利用され貴重とされた地域もみられた。

## 特別企画 「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」

### P-k5 秋田県 家庭料理 主菜の特徴

#### 多様な魚料理を中心とした主菜

○高山裕子<sup>1</sup>, 熊谷昌則<sup>2</sup>, 大野智子<sup>3</sup>, 山田節子<sup>1</sup>,  
三森一司<sup>1</sup>, 高橋徹<sup>2</sup>, 逸見洋子<sup>4</sup>, 駒場千佳子<sup>5</sup>,  
長沼誠子<sup>6</sup>

(<sup>1</sup>聖霊女子短大, <sup>2</sup>秋田県総食研セ,  
<sup>3</sup>青森県立保健大, <sup>4</sup>秋田大, <sup>5</sup>女子栄養大,  
<sup>6</sup>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、「主菜」に着目して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の料理のうち、主菜に該当した料理の特徴および調理特性について検討した。

**【結果】** 主菜に該当した28の料理は、魚介類を主材料とするものが17と最も多く多様な魚が日常の食卓に上っていた。調理法は、魚をしょうゆなどの調味料とともに煮る料理が多く見受けられた。また、保存食として、「干物」、「佃煮」、「飯ずし」、「粉糠漬け」などが挙げられていた。代表的なものでは、秋田県の県魚であるハタハタは、「塩焼き」、「塩魚汁貝焼き(しょつつるかやき)」として食べられていた。「かやき」は、大きな帆立の殻を鍋の代わりに使って煮るため「かやき(貝焼き)」と呼ばれ、塩魚汁(しょつつる、魚醤)とハタハタなどの白身魚に野菜を入れて作られていた。地域性のある料理では、アブラツノザメの頭から煮出したコラーゲンにほぐした身を入れ固めた「サメのべっこう」、「アンコウのとも和え」、「鯉の甘煮」、干したエイを水で戻して煮つけた「かすべ」などが、正月(年越し)や行事の料理として継承されていた。その他の主材料では、肉類はくじら、いるか、うさぎ、馬などを「煮つけ」として、卵は「茶碗蒸し」として県内全域で供されていた。

### P-k6 山形県 家庭料理 主菜の特徴

#### 自然の恵みを楽しむ

○齋藤寛子<sup>1</sup>, 平尾和子<sup>2</sup>, 佐藤恵美子<sup>3</sup>,  
宮地洋子<sup>4</sup>

(<sup>1</sup>山形県立米沢栄養大, <sup>2</sup>愛国学院短大,  
<sup>3</sup>元新潟県立大, <sup>4</sup>青葉学院短大)

**【目的】** 山形県北西の庄内地方は、対馬海流が北上する日本海に面し、沿岸部の海底には魚介類の生息しやすい岩礁を持つ。また最上川、日光川等の河川を有することから、取り扱う魚の種類は豊富である。一方、山形県内陸部は山に囲まれた盆地であり、普段の食材は海側と大きく異なっていたと考えられる。本報告では山形県に残る郷土料理の中で、主菜および主菜に準ずる料理をまとめ、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】** 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」において行った聞き書き調査、山形県の郷土料理に関する出版物および継続中の調査結果から主菜および主菜に準ずる料理を抽出し、食材や季節、その特徴および食文化の背景等について分析した。

**【結果】** 庄内地方では新鮮な魚介類が1年を通して入手できるため、魚料理が数多く挙げられ、夏には「夏イカのクルマ和え」、秋・冬には「ハタハタの田楽」などがある。加えて、昭和に入り養豚業が盛んになったため、料理に豚肉を用い始めたことも特徴である。一方、内陸部の置賜・村山・最上の各地方では、鮮魚が入手しにくかったことから、魚は川魚や塩蔵、乾物を戻したものなどであり、身欠きにしんや鯖の水煮缶詰等の保存可能なタンパク源を用いる主菜が挙げられた。肉類は最上地方の馬もつを用いた「もつ煮」などがある。さらに、山里の自然の恵みである山菜は豊富に採取されるので、天ぷらや冬支度用に加工保存したものを少量の肉や魚と一緒に調理した料理が挙げられた。また、秋の名物「いも煮」や庄内地方の冬の「寒だら汁」など、肉や魚が入る具沢山の汁物を食事に出す場合は主菜をつけないことが多く、主菜に準ずる日常の家庭料理として現在もよく作り食べられている。

### P-k7 福島県 家庭料理 主菜の特徴

#### 会津地方、中通り地方、浜通り地方の主菜

○加藤雅子<sup>1</sup>, 會田久仁子<sup>1</sup>, 阿部優子<sup>1</sup>,  
柳沼和子<sup>2</sup>, 中村恵子<sup>3</sup>, 津田和加子<sup>4</sup>,  
福永淑子<sup>5</sup>

(<sup>1</sup>郡山女子短大, <sup>2</sup>郡山女子大, <sup>3</sup>福島大,  
<sup>4</sup>桜の聖母短大, <sup>5</sup>文教大)

**【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基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「主菜」について考察した結果を報告する。

**【結果】** 会津地方ではにしんの山椒漬、にしんの天ぷら、するめいかなの天ぷら、鯉のうま煮、棒たら煮、さんまの麩漬が食されていた。中通り地方の県北では身欠きにしんの煮物、ひき菜炒り、へそ大根の煮物、凍み大根の煮物や炒め物、凍み豆腐の煮物、県中では鮭の粕煮、あかはらの天ぷら、くきたちの煮びたし、葉たまねぎの煮物、県南では葉たまねぎの炒め物、凍み大根の煮物などが食されていた。浜通り地方の相双ではほっきの天ぷら、鮭の味噌焼き、いわきではさんまのぼうぼう焼き、さんまのみりん干し、めひかりのから揚げや天ぷら、うにの貝焼き、赤次の煮つけなどが食されていた。県内全域では、いかにんじん、味噌かんぶら、いなごの佃煮などが食されていた。新鮮な海産物が流通しにくい会津や中通りでは淡水魚やにしんなどの乾物を利用した料理が作られ、海に面した浜通りでは新鮮な魚介類が使用されていた。流通が発達した現代においても、にしんの山椒漬や棒たら煮など伝え継がれている料理が多いことが分かった。また、中通りでは副菜に位置付けられるような野菜を使用した料理が主菜と同じ位置づけで食されており、主菜と副菜とに分類しにくいことが特徴であった。

### P-k8 東京都 家庭料理 主菜の特徴

#### 23区と都下、島しょの特徴

○伊藤美穂<sup>1</sup>, 赤石記子<sup>2</sup>, 色川木綿子<sup>2</sup>,  
宇和川小百合<sup>2</sup>, 大久保洋子<sup>3</sup>, 香西みどり<sup>4</sup>,  
加藤和子<sup>2</sup>, 佐藤幸子<sup>5</sup>, 白尾美佳<sup>5</sup>, 成田亮子<sup>2</sup>

(<sup>1</sup>東京栄養食糧専門学校, <sup>2</sup>東京家政大,  
<sup>3</sup>元実践女子大, <sup>4</sup>お茶の水女子大, <sup>5</sup>実践女子大)

**【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」に基づき、昭和40年頃に食べられていた東京都における家庭料理について聞き書き調査を実施した。今回は、主菜について、23区、都下、島しょの特徴を明らかにすることを目的とした。

**【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、昭和40年頃に食べられていた家庭料理について聞き書き調査を実施した。主な調査時期は平成24, 25年であるが、随時追加調査を行った。東京都を23区の東部、西部、南部、北部と都下、島しょの6地域に分け、当時食されていた主菜について肉、魚、卵、豆・豆製品、その他に分類して考察した。

**【結果】** 肉料理は、23区で多く出現し、中でもすき焼き、とんかつ、ロールキャベツ、餃子などが挙げられた。その他、ステーキやメンチカツ、カレー、ハンバーグなどの洋風料理がみられた。魚料理は、23区では鮭の塩焼き、あじの干物、身欠きにしんの他、種々の魚介を刺身や焼き魚、煮魚、ムニエルにして食していた。都下では、多摩川や浅川などが近いので、川魚のやまめやあゆの料理がみられた。島しょでは、くさやが食されており、伝統的な魚料理の伝承がみられた。その他にもあおむろ、とびうお、ぶだいなど他地域ではみられない魚を使った料理が挙げられた。卵料理は、卵焼き、目玉焼きなどが挙げられ、23区ではオムレツもみられた。納豆や豆腐が23区の日常食に多くみられた。その他の料理として、天ぷらが多くの地域でみられた。23区の東部と北部と比較して、西部と南部に洋風料理が多くみられた。これらの地域では高度経済成長期の中で、食生活が変化していく様子が推察できる。一方、都下や島しょでは、地域の食材に根差した伝統的な食生活がみえた。

# 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 主菜の特徴 魚・肉・乳料理を中心に

○櫻井美代子<sup>1</sup>、大越ひろ<sup>2</sup>、増田真祐美<sup>3</sup>、清純、大迫早苗<sup>4</sup>、酒井裕子<sup>4</sup>、河野一世<sup>5</sup>、津田淑江<sup>6</sup>、小川暁子<sup>7</sup>  
(<sup>1</sup>東京家政学院大、<sup>2</sup>日本女子大、<sup>3</sup>成立学園中高、<sup>4</sup>相模女子大、<sup>5</sup>なら食と農の創造国際大学校、<sup>6</sup>共立女子短大、<sup>7</sup>神奈川県農業技術センター)

**【目的】** 次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理を掘り起こすことを目的とする。今回は神奈川県での主菜の料理の特徴を明にした。

**【方法】** 神奈川県内の地域、横浜市中区・泉区・多摩区・鎌倉市・三浦市・横須賀市・大和市・相模原市・伊勢原市・秦野市・小田原市・大磯町・山北町・真鶴町・清川村・藤沢市・綾瀬市等を中心に、その土地で生まれ育った方、嫁いでこられた年配者の方に、1960年代頃の食生活について聞き取り調査を行った。調査結果から、主菜となる料理をまとめ、市史類からの文献による補足調査を行った。

**【結果】** 神奈川県での家庭料理の主菜については、立地により、海沿いでは、その地域で採取した海の産物である魚介類を利用した料理が多くみられた。それらの料理では、日常で用いられた、鯖の味噌煮、しか煮、すりみなどがあげられ、正月の行に、このしらの甘露煮がみられた。県東部の都心部では、肉類を利用した餃子・焼売などは、戦後大陸から引き揚げ者からの影響の料理もみられた。県北部では、魚の缶詰を利用してカレーライスがみられた。その他では、県北西部では、牛乳を利用して酸で固めた牛乳豆腐がみられた。このように、海沿いでは魚介類中心の料理がみられ、県中央や山沿いの地域では、肉類や乳類、野菜を使用した料理がみられ、県内地域により主菜となる食材の違いがみられたことが特徴といえる。

P-k10

## 埼玉県家庭料理 主菜の特徴 川魚の利用

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

**【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、昭和30～40年代に定着した埼玉県の家庭料理について検証し、主菜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、日常食や行食事、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】** 埼玉県は内陸県（海なし県）である一方、荒川や利根川などの一級河川が流れ、川魚を入手するには恵まれた環境であった。そのため、動物性の食材にはコイやフナ、カジカ、ハヤなどの川魚のほか、ウナギ、タニシなど、川で獲れる魚介類を利用している地域が多かった。ウナギは現在でも名物であるが、昭和30～40年頃には、家庭で調理するよりも、中食・外食としての利用が多かった。その他の魚は、家庭で甘露煮や焼き魚、天ぷらなどにしていった。一方、海産魚は缶詰や干物、塩蔵品が利用され、昭和40年頃から家庭で作られるようになったカレーライスには、畜肉ではなく、サバの水煮缶やちくわが用いられていた。日常的な畜肉の利用は少なく、卵を得るために鶏やアヒルを飼育し、特別なときにつぶして食べることが行われていた。昭和40年代になると流通網の発達や冷蔵庫の普及などによりとんかつやハンバーグなどの洋食として畜肉も食べるようになった。

P-k11

## 千葉県家庭料理 主菜の特徴 豊かな自然との関わり

○渡邊智子<sup>1,2</sup>、梶谷節子<sup>1,2</sup>、中路和子<sup>1,2</sup>、柳沢幸江<sup>1,3</sup>、今井悦子<sup>1,4</sup>、石井克枝<sup>1,5</sup>、大竹由美<sup>1</sup>、峰村貴央<sup>1,2</sup>、鈴木亜夕帆<sup>1,2</sup>  
(<sup>1</sup>千葉県家庭料理研究委員会、<sup>2</sup>千葉県立保健医療大、<sup>3</sup>和洋女子大、<sup>4</sup>聖徳大、<sup>5</sup>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行った聞き取り調査から、昭和35～45年頃までに定着し今後も伝えたい千葉県の主菜について、その特徴を報告する。

**【方法】** 千葉県の9地域（利根川流域（利根川）、東京湾奥（東京湾）、房総湾奥部海岸地域（房州湾奥）、船橋地域（船橋）、安房、房州海岸、成田北総台地（成田）、九十九里海岸（九十九里）、東金北総台地）の主菜について検討した。

**【結果】** 日常の主菜をみると卵かけごはん、煮卵など卵料理を9地域で食べていた。鶏料理は成田を除く8地域で食べていた。魚類も全地域で主菜とし、主な料理は刺身（東京湾、九十九里）、煮魚（利根川、房州海岸、東金）、甘露煮（房総湾奥、房州海岸）、焼き魚（利根川、安房、房州海岸、東金）、干物（船橋、房州海岸）、天ぷら（利根川、東京湾、房州湾奥、船橋、九十九里）と地域により異なっていた。主要な魚は利根川と東京湾を除く7地域でいわしであった。貝類は、あさり（房州湾奥、船橋）、はまぐり（船橋、安房）、さざえ（房州海岸）、あおぎおよびなみのこ（安房）、うに（房州海岸）と各地域で主に食べる貝が異なり、調理方法も多様であった。川魚では、どじょう（東京湾、房州海岸、九十九里海岸）、うなぎ（房州湾奥、房州海岸）を食べていた。房州湾奥の丸ガニ、みがきにしん、九十九里のたにし、かつおは、地域独自の食材である。

一方、畜産物や乳製品をみると、成田でねぎと豚肉の煮物、魚肉ソーセージのカレーライスを食べ、安房では牛乳豆腐（ちっこ豆腐）が食べられており、他の地域では畜産物や乳製品の料理はみられなかった。また、大豆製品をみると成田では自家製の納豆、冷奴がよく食べられていた。

P-k12

## 茨城県家庭料理 主菜の特徴 調査地における特徴ある主菜

○荒田玲子<sup>1</sup>、石島恵美子<sup>2</sup>、飯村裕子<sup>1</sup>、渡辺敦子<sup>3</sup>、粟津原（野口）元子  
(<sup>1</sup>常磐大、<sup>2</sup>茨城大、<sup>3</sup>茨城キリスト教大)

**【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年代に主菜として食されていた中で特徴的なものを8品を報告する。

**【方法】** 県内4地域（県北、県央、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主菜の特徴について検討した。

**【結果】** 県北の海に面した2地域には、当時水揚げ量の多かった魚を利用した特徴的な料理がある。北茨城市平潟地区では、あんこうと冬野菜で作る「あんこうのどぶ汁」が食べられている。また、ひたちなか市那珂湊地区では、たたいたさんまにねぎと味噌を入れて直火で焼いた「パイタ焼き」が作られている。県央地区の茨城町では、冠婚葬祭の際に「つと豆腐」を食べていた。薫づとを用いて作るため、現在ではあまり作られなくなっている。また、酒沼の周辺の茨城町、鉾田市、では、「ぼらの洗い」が食べられている。湯洗いをするという独特の製法で身の臭みを抜いて調理をする。県南地域では、霞ヶ浦・北浦の恵みを受けた食文化となっている。まず漁魚が盛んであり、獲れたわかさぎや川えび等を使った「佃煮」や「釜揚げ」が食べられている。そして、霞ヶ浦周辺の低湿地帯ではれんこんが栽培され、すりおろして醤油や砂糖で味付けをする「れんこんの蒲焼き」が食べられている。

鹿行地域では、大量に採れた背黒イワシを塩漬けにし、大根と漬けた「ごさい漬け」が年末から正月のご馳走であった。また、霞ヶ浦・北浦の湖岸地域でとれる鯉は、現在も「鯉の唐揚げ」にされて食べ継がれている。それは、鯉の小骨を巧みに切って骨ごと食べる見事な技も伝えている。

## 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 主菜の特徴 四季折々の農産物と川魚の利用

○藤田睦<sup>1</sup>、名倉秀子<sup>2</sup>  
(<sup>1</sup>佐野日本大短大、<sup>2</sup>十文字学園女子大)

**【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主菜の特徴を把握することとした。

**【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歳以上の19名であり、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、伝え継ぎたい家庭料理を聞き書き調査した。その中から主菜に関する調理を抽出して特徴をまとめた。

**【結果】**栃木県は県北の日光、那須連山の山間部、県央、県南に関東平野の北端を占める地形で、境界部に海岸線を持たない内陸県である。昭和30～40年頃は農家数も多いことから、日常の主菜の特徴は、四季折々の農産物を利用した野菜、芋類が中心であった。現代では副菜に分類されるものも多いが、春は新じゃがいもの煮物、葉玉ねぎの油みそ、夏はかぼちゃの煮物、秋は里芋の煮物、とろろ汁、冬はえび大根、粕煮などの季節の野菜、芋類をたっぷり大皿に盛り主菜とした。ハレの食としては野菜の天ぷらがあげられた。また、鬼怒川、那珂川流域では清流の恵みの鮎、イワナ、ヤマメなどが、南部の沼地では鯉、ドジョウ、ざっこ、川エビなどが獲れ、貴重なたんぱく源として甘露煮や干物に加工し保存性を高めた料理がみられた。一方、海水魚は流通の面から利用が少なく、鮮魚では保存性の高いもの、さがんぼ、乾物のたら、にしん、塩引き、丸干しが食されたが、農産物に比べ食卓に上る回数は少なかった。練り製品のさつま揚げや竹輪を野菜の煮物に加えることもあった。

P-k14

### 群馬県の家庭料理 主菜の特徴 川魚と海産加工品

○堀口恵子<sup>2</sup>、神戸美恵子<sup>1</sup>、永井由美子<sup>3</sup>、阿部雅子<sup>5</sup>、高橋雅子<sup>4</sup>、渡邊静<sup>4</sup>、綾部園子<sup>1</sup>  
(<sup>1</sup>高崎健康福祉大、<sup>2</sup>東京農業大、<sup>3</sup>群馬調理師専門学校、<sup>4</sup>明和学園短大、<sup>5</sup>東都医療大)

**【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主菜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。その後、嬭恋村において追加調査を行った。

**【結果】**群馬県は内陸県であることから、たんぱく質源としては、日持ちのする日持ちのする魚介類(身欠鯿、干鰯、塩鮭(しおびき)、さば・さんまの開き・みりん干し・イワシの丸干し・めざし・イカの塩干等)や佃煮、油揚げ、缶詰、練り製品(ちくわ・さつまあげ)及び加工品(魚肉ソーセージ等)、川魚(鯉、鮎、クキ、ヤマメ、ウナギ、カジカ、ナマズ)、納豆・卵まねに肉類を食べた。購入した食材は贅沢品であり、家族全員で食べられるよう増量して食べる工夫をした。鶏卵は、鶏を飼育する家庭も多く病気の時の贈答品として用いた贅沢な食品の一つであった。生魚ではまぐろの刺身が売られ、祝い事や来客時のごちそうとして食した。正月には塩鮭、節分にイワシ、えびす講にサンマなどの尾のついたものを食べた。田植えの時には、「田植えニシン」といって身欠きニシンを切り干し大根やワラビなどと煮て食べた。日常食の代表では塩鮭の粕煮、里芋とイカの煮物、松前漬、細切りイカのつくだ煮、さつま揚げの入ったきんぴら、厚揚げの煮物、卵焼きなどがある。畜産も盛んで、肉といえば豚肉を指し、副産物である臓物を使ったもつ煮やもつ焼きは、現在も好まれている。

P-k15

### 山梨県の家庭料理 主菜の特徴 海無し県の魚料理

○時友裕紀子<sup>1</sup>、阿部芳子<sup>2</sup>、柘植光代<sup>3</sup>、松本美鈴<sup>4</sup>、坂口奈央<sup>5</sup>  
(<sup>1</sup>山梨大、<sup>2</sup>相模女子大、<sup>3</sup>日本大短大、<sup>4</sup>大妻女子大、<sup>5</sup>山梨県立北杜高)

**【目的】**山梨県の家庭で食べられてきた主菜について、魚料理を中心に、地域による特徴をまとめた。

**【方法】**「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年に行った聞き書き調査を中心にまとめた。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】**山梨県では、富士川水系(笛吹川、荒川、塩川、早川など)や相模川水系(桂川、笹子川など)、多摩川水系、富士山の裾野の山中湖、河口湖、西湖、精進湖、本栖湖(富士五湖)などの河川、湖沼、および水田や水路から得られた淡水魚介類が食べられてきた。あゆ、やまめ、にじます、ひめます、うなぎ、こい、ふな、どじょう、わかさぎ、たにしなどが挙げられる。山中湖ではわかさぎ漁が盛んであり、わかさぎの素揚げの甘酢漬、佃煮、てんぷら、から揚げ、塩焼きなど多様な料理があった。南アルプス市の甲西町ではふなやこいの甘露煮、どじょうの卵とじを食べた。富士川流域の南部町では、富士川とその支流で漁獲されたうなぎの蒲焼、やまめやあゆの塩焼き、もくずがにの塩ゆでまたはみそ汁が食べられていた。海産魚介類はいわし、さんま、身欠にしん、するめなどを主な食材としてきた。米の収穫が終わった頃に、新米にさんまとしょうゆ、酒を入れて炊く「さんま飯」は、主食ではあるが、峡北地域の特徴的な魚料理である。山梨市の家庭ではほっけ、ますの焼き魚が日常の料理であった。現在甲府市で購入量の多いまぐろは昭和30年代から食べられていて、上野原市の市街地では生まぐろのブツ切りをよく食べていた。

P-k16

### 新潟県の家庭料理 主菜の特徴 主菜にみる食文化

○伊藤直子<sup>1</sup>、玉木有子<sup>2</sup>、佐藤恵美子<sup>3</sup>・県責任者<sup>3</sup>、山口智子<sup>4</sup>、伊藤知子<sup>5</sup>、太田優子<sup>3</sup>、立山千草<sup>3</sup>、小谷スミ子<sup>6,4</sup>、長谷川千賀子<sup>5</sup>、松田トミ子<sup>5</sup>、山田チヨ<sup>5</sup>、渡邊智子<sup>7</sup>  
(<sup>1</sup>新潟医療福祉大、<sup>2</sup>大妻女子大、<sup>3</sup>新潟県立大、<sup>4</sup>新潟大、<sup>5</sup>新潟県栄養士会、<sup>6</sup>十文字学園女子大、<sup>7</sup>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聞き書き調査結果から、昭和35～45年頃までに定着し、現在も食される新潟県の主菜について報告する。

**【方法】**村上、新潟、長岡、柏崎、魚沼、上越、佐渡の7地域の主菜について検討した。

**【結果】**日本海に面した新潟県は海岸線が長く、148水系の河川が流れ込むため、水産資源や自然環境に恵まれている。村上地域は、鮭をいよばや(魚の中の魚)と呼び、世界初の自然保護増殖を行い、鮭の食文化が発展した。いちびれ(胸鰭付近の身)を神棚に供え、「子皮煮」や中骨を煮た「どんがら煮」等、鮭全体を余さず利用する。村上・新潟地域では、鮭の「焼き漬」「塩引き」「昆布巻き」「醤油はらこ」等をよく食す。一方、上越地域とくに糸魚川では、鱒が年取り・正月には欠かせない。かまは神棚に供え、「照り焼き」「刺身」「あら汁」等で一尾全て食す鱒の食文化がある。柏崎地域は、イカの胴にもち米を詰めて甘辛く煮た「いかず巻き」、干したガンギエイを戻した「かすべの煮つけ」がある。内陸部で雪深い魚沼地域や小千谷では干し鰯を戻して甘辛く煮た「棒鱈煮」、身欠き鰯を戻し調味液と山椒の葉で漬けた「鱈の山椒漬」、長岡地域では棒鱈煮になす等の夏野菜を加えた「夏煮もん」があり、干物魚の料理はハレ食にもなり、貴重なタンパク質源でもあった。また、新潟全域で食されている具沢山の煮物「のっぺい」は、主菜や副菜、日常食やハレ食になり、地域により切り方、煮汁の量、とろみの有無等様々で、里芋の他に鶏肉を入れることも多いが、新潟地域では鮭、はらこも入れる。佐渡では、がんとどき・さつま揚げ等を入れた「佐渡煮しめ」が作られ、大勢で集まって食す。

## 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 主菜の特徴

東・中・西部の分類から見る特徴と文化的背景

○竹下温子<sup>1</sup>, 村上陽子<sup>1</sup>, 新井映子<sup>2</sup>, 市川陽子<sup>2</sup>,  
伊藤聖子<sup>2</sup>, 川上栄子<sup>3</sup>, 高塚千広<sup>4</sup>, 清水祥子<sup>5</sup>,  
中川(岩崎)裕子<sup>6</sup>, 神谷紀代美<sup>7</sup>

(<sup>1</sup>静岡大, <sup>2</sup>静岡県立大, <sup>3</sup>常葉大, <sup>4</sup>東海大短大,  
<sup>5</sup>静岡英和短大, <sup>6</sup>日大短大, <sup>7</sup>浜松調理菓子専門学校)

**【目的】** 静岡県は日本列島のほぼ中心に位置し、東と西の文化交流の接点・境界とされ、幅広い地形から東は関東・西は関西寄りの食文化が混在するとされている。本年度は、静岡県の東・中・西部の主菜を比較し、それぞれの特徴を明らかにすることを目的とした。

**【方法】** 調査ガイドラインに準じ、静岡県東部(伊東, 沼津, 富士宮), 中部(由比, 静岡, 焼津, 藤枝), 西部(袋井, 磐田, 浜松)において居住歴が30～81年の男女61名に聞き書き調査を実施した。

**【結果】** 静岡県の伝え次ぎたい家庭料理に挙げた主菜の約80%(38/48品)が魚料理であったことから、静岡は「魚文化」といえる。主に食卓に挙がる魚の種と調理法を比較すると、東部(伊豆・沼津)では鰯、次いで鰯、鯖が供されており、イルカは味噌煮にして食されていた。調理法は、刺身やたたきなどの生食、次いで干物が多く、焼く、揚げるなども挙げられていた。中部は、漁港を有する由比と焼津で特徴が異なり、前者は東部と同様に鰯やイルカも食していた。焼津では、鯉、鯖、鰯が主に供され、刺身などの生食、煮る、揚げるなどの調理法が多かった。西部の浜松では、浜名湖で養殖された鰻や牡蠣が食され、鰻の食べ方は関東風の白焼きが主流であった。山間部でも新鮮な魚は手に入ったが、魚を酢でしめた脍や川魚も供されていた。山、海、湖など自然豊かで東西南北に広大な地形を持つ静岡は、傷みややすい魚を保存させるための調理法が各地域で発達・伝承されてきたことが明らかとなった。魚以外では、山間部で山肉(イノシシ, シカなど)、静岡全土ではハレの日に鶏や豚などの肉類も供されていた。豆類では「ひりゅうず」や、卵を利用した「卵ふわふわ」などがあった。

P-k18

### 長野県の家庭料理 主菜の特徴

海水魚、淡水魚、昆虫など種々の食材の利用

○中澤弥子<sup>1</sup>, 吉岡由美<sup>2</sup>, 高崎禎子<sup>3</sup>,  
小木曾加奈<sup>1</sup>, 小川晶子<sup>1</sup>

(<sup>1</sup>長野県立大, <sup>2</sup>長野県短大, <sup>3</sup>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、主菜について分析した。本発表では、その特徴を表し、昭和30年頃から長野県各地で大切に作り継がれている主菜について報告する。

**【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】** 「海なし県」である長野県の伝統的な主菜に用いる食材には、海水魚、淡水魚や貝、凍み豆腐、鶏肉、馬肉、山肉、昆虫など、種々の食材が利用されてきた。主菜に用いる食材の多くは、単品ではなく、季節の畑作野菜や山菜、茸などと共に煮物にして多く利用された。例えば、身欠き鰯と寒干し大根などの野菜の煮物は、田植えや人寄せ(人が集まる機会)などのご馳走として利用された。海水魚では、年取り魚(大晦日, 年越しの食事につける魚)には鮭と鰯が多く利用され、鰯や秋刀魚等のご馳走や日常食で食されてきた。淡水魚では、鯉がうま煮、あらい、鯉こく、から揚げ、すずめ焼きなど様々な料理で利用され、年取り魚をはじめ、行事食としても多く利用されてきた。鮎の甘露煮、わかさぎの甘辛揚げ、たにしの味噌汁なども、季節の日常食として食されてきた。凍み豆腐は、寒冷な気候を利用して保存食として煮物や味噌汁をはじめ、いろいろな料理で食されてきた。家で飼っている鶏をつぶして鶏肉を行事食などに利用した。馬肉は、伊那・飯田で多く食され、馬刺しをはじめ伊那・飯田では馬のモツを醤油や味噌などで煮込んだ「おたぐり」と呼ばれる煮物などで食してきた。猪や鹿、熊などの山肉は、焼き肉や煮物などで利用した。また、魚肉ソーセージや竹輪が煮物やサラダなどに多く利用された。

P-k19

### 富山県の家庭料理 主菜の特徴

四季を通じて豊富な魚料理

○深井康子<sup>1</sup>, 守田律子<sup>1</sup>, 原田澄子<sup>2</sup>,  
稗苗智恵子<sup>1</sup>, 中根一恵<sup>1</sup>

(<sup>1</sup>富山短大, <sup>2</sup>金沢学院短大)

**【目的】** 富山県に伝承されている家庭料理のなかで、主菜の特徴を明らかにすることを目的とした。

**【方法】** 平成26～29年度に県内の6地区(朝日町, 黒部市, 滑川市, 富山市, 射水市, 氷見市)で60歳代～70歳代のとやま食の匠・伝承の匠の認定者及び食生活改善普及員の女性6名を対象に、昭和30年～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。調査した料理から主菜に分類されるものを抽出した。また富山県の食文化関連の書籍や文献等を参考に、上記以外の主菜を検索し、主菜の特徴をまとめた。

**【結果】** 富山県の主菜は、四季を通じて食べられる豊富な魚料理が特徴である。富山湾は、温暖な対馬海流と立山連峰からの伏流水が流れ込むため、水温が1～2度と低く、海洋深層水が層をなしている。海底には魚の餌となるプランクトンが豊富にあるため、魚種が豊富である。3月～5月が旬の滑川漁港で水揚げされる「ホタルイカ」は刺身、酢味噌和えにした。4月から11月には新湊漁港で獲れる「白えび」は干したり、から揚げや大門素麺のだしのつゆに用いた。かき揚げで食べるようになったのは20年ほど前からである。通年漁獲される「バイガイ」は旨煮にして、日常や正月に食べた。県内全域では魚の保存と昆布のうま味を生かした昆布じゆを作った。昆布に魚を挟んだ独特の昆布料理で先人の知恵により受け継がれてきた。県境に近い宮崎海岸では「すけそう鱈」でたら汁にした。「真鱈」は昆布じめにしたあと、味付けした真子を和えて子付けにして日常や正月に食した。鱈は干し鱈として長期保存し、棒鱈の甘煮にした。氷見漁港で獲れる「ぶり」は刺身、ぶり大根にした。日常によく食べる「いわし」は酢を入れて醤油で煮たり、すり潰してすりみにして味噌汁にした。大衆魚の「イカ」は刺身、イカの鉄砲焼き、里芋とイカの煮物にしてよく調理した。

P-k20

### 石川県の家庭料理 主菜の特徴

魚介類を中心に

○新澤祥恵<sup>1</sup>, 川村昭子<sup>2</sup>, 中村喜代美<sup>3</sup>

(<sup>1</sup>北陸学院短大, <sup>2</sup>金沢学院短大(元),  
<sup>3</sup>北陸学院短大(非))

**【目的】** 石川県における主菜の特徴を検討した。

**【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) 主菜としては魚介類が中心であり、調理法としては、ゆで調理や煮魚が多く、また、一尾付け(尾頭つき)が好まれる。2) 山間部を除いて県内全域で出現するのはイワシ料理である。一時期、石川県のイワシの漁獲量が多かったことから、新鮮なものが入手でき、「塩煎り」として、ゆでたものに酢醤油をかけて、一度に数尾も食べていた。また、糠漬は保存食となり、主材料としてだけではなく、調味料の代わりともなった。3) プリ類は、初夏のゴゾクラからフラギ→ガンド→プリとなる冬期まで長期にわたって食されている。特に初夏のゴゾクラは尾頭付きのまま煮魚にすることが多く、その煮汁はそうめんや野菜の煮物の出しとして活用された。4) 現在も消費量が多いものにカレイがある。夏はネジラガレイが主であるが、それ以外は口細カレイや笹ガレイの一尾付けの大きさのものを煮魚とすることが多く、白い方を表にして盛りつけた。また、甘エビも刺身より煮ることが多く、これらの煮汁も他の野菜の煮物の旨味として活用された。5) 主菜の食材として、麩の利用も多い。特に車麩は輪切りにして煮たものを卵とじとした。また、じぶ煮に欠かせないすだれ麩は生麩で出回っており、煮物の具材として使われた。6) 真宗王国の石川県では豆腐の消費も多く、地域により堅豆腐や茶碗豆腐などがあるが、併せて、おから(卵の花)もよく使われる。大鯛におからを詰めて蒸した「鯛の唐蒸し」は婚礼の料理であるが、小鯛の唐蒸しは日常の総菜でもあった。また、イカにおからを詰めて焼く「鉄砲焼き」は「(魚の)色つけ」や「どじょうの蒲焼き」と合わせて、魚屋で調理したものが売られ、夏の食卓には欠かせないものであった。

# 特別企画 「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」

## P-k21 福井県 家庭料理 主菜の特徴 「大豆」と「魚」

○佐藤真実<sup>1</sup>、森恵見<sup>2</sup>、岸松静代、谷洋子  
(<sup>1</sup>仁愛大、<sup>2</sup>仁愛女子短大)

**【目的】** 本州の中央部にあり、日本海に面す福井県は、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。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」で実施した聞き取り調査に基づき、昭和30～40年代の福井県における家庭料理「主菜」の特徴を明らかにすることを目的とした。

**【方法】** 聞き取り調査の結果および福井県の食に関する出版物から主菜を抽出し、特徴および地域性についてまとめた。

**【結果】** 県内の聞き取り調査によると海岸地域を除いて福井県の日常の食としては、3食ともに米飯、野菜や山菜料理であった。主な主菜としては、時々、「大豆」と「魚」である。

米作りをする際に畦豆といって田んぼの畦に大豆などの豆類を植えたため、大豆や大豆加工品が食卓にのびた。収穫した大豆は、自家製の調味料や打ち豆に加工され、さらに豆腐や油揚げとの物々交換に使用された。現在でも報恩講には「油揚げの煮もの」という約15cm四方の厚揚げがご馳走として作られる。海岸部では、売りに物にならない魚が食卓にのびた。また、売れない魚をぬか漬けにして「へしこ」を作り、保存食として年中食べた。海岸部に住む人は、魚を台車にのせ、内陸部に売りに行った。内陸部の人はトロ箱でイワシやニシン、塩サバ、焼きサバ、へしこを米と物々交換し、1～2週間に数回ほど煮魚や焼き魚を食べた。北前船の影響で入荷される乾燥ニシンは、東で購入し、料理やおやつに利用した。乾燥ニシンを使った「昆布巻き」や「にしんずし」は、秋祭りや正月に今でも県全域で作られている。また、九頭竜川流域では、サクラマスを用いた「葉寿司」が祭りの時に作られている。

## P-k23 岐阜県 家庭料理 主菜の特徴 内陸県ならではの食材を活かした主菜

○山根沙季<sup>1</sup>、堀光代<sup>2</sup>、西脇泰子<sup>3</sup>、木村孝子<sup>4</sup>、  
長屋郁子<sup>2</sup>、坂野信子<sup>5</sup>、辻美智子<sup>6</sup>、長野宏子<sup>7</sup>、  
山澤和子<sup>6</sup>、横山真智子<sup>8</sup>  
(<sup>1</sup>中京学院大短大、<sup>2</sup>岐阜市立女子短大、  
<sup>3</sup>岐阜聖徳学園大短大、<sup>4</sup>東海学院大、  
<sup>5</sup>東海学園大(非)、<sup>6</sup>名古屋女子大、<sup>7</sup>岐阜大、  
<sup>8</sup>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、主菜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」聞き書き調査に参画し、岐阜、西濃、中濃、東濃、飛騨の5圏域に分類して調査を行った。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人とした。調査の結果から、圏域別に主菜の特徴をまとめた。

**【結果】** 岐阜圏域では、川でとれた小さな鮒を焼き、昆布を巻いて煮た「昆布巻き」や、いんげん豆の一種の「桑の木豆」をフライにして食していた。木曾三川による輪中地域である西濃圏域では、鯉や鮒を姿煮等にした川魚の利用に特徴がみられた。岐阜・西濃圏域の「鮒味噌」は、焼いた鮒を味噌や大豆とともに骨が軟らかくなるまで煮込んだ冬の定番料理であった。中濃圏域では、家庭で飼われていた鶏を使い、味噌に漬けた鶏肉をキャベツなどの野菜と炒めた「鶏ちゃん」や、鍋から引きずるようにして食べる鶏のすき焼きの「ひこずり」を人の集まるときに作っていた。東濃圏域では、さんまとごぼうを甘辛く煮た「さんまの田舎煮」や、鍋物の具材を各自の鉢に盛り、卵を割り落して鉢ごと蒸した「田毎蒸し」を食していた。飛騨圏域の「こも豆腐の煮物」は豆腐を葉で編んだ「こも」に包んで長時間茹で、すを立たせて味をしみこませた煮物で、祭りや祝事、法事などに作っていた。春には山菜の天ぷらやかき揚げ、正月には富山からの鱒街道によって運ばれた塩鱒を食していた。高価な鱒の代わりに塩蔵したいかを「煮いか」として食すこともあった。飛山濃水の地と呼ばれる岐阜県の主菜は、山や川の食材とともに、海に続く街道を使って運ばれた海産物も取り入れられていた。

## P-k22 愛知県 家庭料理 主菜の特徴 河川の幸、海の幸、野山の幸を利用した郷土料理

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

**【目的】** 愛知県は木曾川、庄内川、矢作川、豊川と流路長77～229kmの長い河川が走り、下流域に濃尾平野、岡崎平野、豊橋平野を形成している。一方、地殻変動により隆起した知多半島、渥美半島が海に延び三河湾を形成している。尾張と三河の間に境川が流れ、風習・文化・気質が大きく異なる。尾張の東側は丘陵地で、北側の尾張山脈へとつながる。三河は東北に三河高原があり、標高1000m以上の山が連なっている。このように変化に富んだ地形により、地方色豊かな郷土料理が生まれた。今回は主菜についてまとめた。

**【方法】** 愛知県を名古屋市、尾張水郷(海部)、尾張稲沢(尾張北部)、愛知海岸(知多、西三河・東三河の海岸、渥美)、西三河・安城、東三河・豊橋、愛知山間・奥三河の7地区に分けた。聞き書き調査は高齢者を対象に平成24・25年に実施し、料理撮影は平成27年に行った。

**【結果】** 愛知県の地形は東高西低で、西低地域では大小の河川や池があり、ハエ、フナ、イナなどの川魚やシジミなどの貝を利用した。海岸地域では、サバ、イカ、カニ、アサリなどの海産物を材料とした郷土食が発達した。安城では土地がやせていたため家畜による自給肥料が考えられ明治に養鶏が始まり、卵や鶏肉を販売し家では廃鶏などを食べた。東三河ではウナギ、モロコ、ドジョウなどの川魚やイナゴ、麩鶏、卵などが食卓に上がった。奥三河ではサンマ、イワシ、煮干しなどの塩干物を購入し川魚はほとんど利用しなかった。へぼ、イナゴなどの昆虫食も利用した。ウサギや鶏を飼っていたが、肉はハレの日のみであった。大都會の名古屋市では魚屋で季節の川魚や海産物を手し、ブリ、塩鮭など色々な食材を利用した。愛知県は食材の種類が多く、豊かな食文化を形成していた。

## P-k24 三重県 家庭料理 主菜の特徴 5食文化圏および季節による分類

阿部稚里<sup>1</sup>、飯田津喜美<sup>1</sup>、磯部由香<sup>2</sup>、乾陽子<sup>3</sup>、  
萩原範子<sup>4</sup>、奥野元子<sup>5</sup>、久保さつき<sup>6</sup>、  
小長谷紀子<sup>7</sup>、駒田聡子<sup>8</sup>、鷺見裕子<sup>9</sup>、  
成田美代<sup>10</sup>、平島円<sup>2</sup>、水谷令子<sup>11</sup>  
(<sup>1</sup>三重短大、<sup>2</sup>三重大、<sup>3</sup>鈴鹿大短大、  
<sup>4</sup>名古屋学芸大(非)、<sup>5</sup>元島根県大短大、<sup>6</sup>鈴鹿大、  
<sup>7</sup>安田女子大、<sup>8</sup>皇學館大、<sup>9</sup>高田短大、  
<sup>10</sup>元三重大、<sup>11</sup>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主菜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2～23年生まれ女性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い、収集した料理から主菜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、上記以外の主菜について追加した。収集した料理を主な食材、ハレとケ、季節および5食文化圏に分類し、特徴を明らかにした。

**【結果】** 主菜として収集された料理数は82品だった。主な食材別にみると、肉料理3品、魚介料理70品(うち魚料理60品)、卵料理2品、大豆料理1品、その他6品だった。最も多かった魚介料理70品に着目すると、ハレに食べる料理は7品、ケに食べる料理は57品、ハレ・ケ共に食べる料理は6品だった。また食される季節をみると、通年は32品、春は8品、夏は15品、秋は12品、冬は16品だった(重複を含む)。5食文化圏別にみると、北勢地区6品、伊賀地区2品、中勢地区12品、伊勢志摩地区32品、東紀州地区18品だった。この中で、伊勢志摩や東紀州地区では季節感のある生魚料理や干物など、主菜として挙げられた料理は全て魚介料理だった。以上の結果から、三重県の家庭料理の主菜は、伊勢湾や太平洋に囲まれている地理的な条件から、日常食として季節を問わず、様々な魚介料理が多く食べられていることが明らかになった。特に漁業の盛んな伊勢志摩や東紀州地区では、旬の魚を主菜とする食文化が根付いていたことが示唆された。

# 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 主菜の特徴 だし文化

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

**【目的】** 平成24年から日本調理科学会「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」の研究から山海に恵まれ商都として栄えた大阪府内に1960年から70年頃までに定着した家庭料理・郷土料理の「主菜の特徴」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・大阪府・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。

**【結果】** 物流や商業の中心地大阪は「天下の台所」とよばれた。昆布は北海道から北前船で大阪・堺の港に入り, かつおぶしは, 薩摩・土佐・紀州から入り, 「だし文化」が生まれた。だし巻き卵・小田巻蒸し・関東煮(かんとだき)・どて焼き・ハリハリ鍋などは, だしを利用した主菜である。朝食やお弁当のおかずを作るだし巻き卵は, 甘い関東の卵焼きに比して, だしの旨みと塩味(淡口醤油)で味つけされる。小田巻蒸しは, うどんの入っただしたっぷりの茶碗蒸しである。大阪の商家では祝膳に出された。鶏肉, えび, なんと, 干しいたけ, みつば, ゆずなどを入れる。関東煮は江戸風味の濃口醤油のだしではなく, 淡口醤油が主体のすっきりした味である。大阪では具材に鯨の皮の「ころ」や牛すじ肉, タコ, 煮込みちくわ, 丸天, ごぼう天などが好まれる。どて焼きは牛すじ肉を茹で, 昆布だし, 白味噌やみりんできつくり煮込んだ料理。ハリハリ鍋はくじら肉(尾の身・赤身)と水菜だけのシンプルな鍋で, かつお昆布だしに淡口醤油と酒だけで味つけし, さっと煮て食する。大阪のコナ文化の代表である, きつねうどん・お好み焼き・たこ焼きにもだしは欠かせない。

P-k26

## 兵庫県家庭料理 主菜の特徴 地域による違い

○中谷梢<sup>1</sup>, 片寄真木子<sup>2</sup>, 坂本薫<sup>3</sup>, 作田はるみ<sup>4</sup>,  
田中紀子<sup>5</sup>, 富永しのぶ<sup>6</sup>, 原知子<sup>7</sup>, 本多佐知子<sup>8</sup>  
(<sup>1</sup>兵庫県立大・院, <sup>2</sup>神戸市看護大(非),  
<sup>3</sup>兵庫県立大, <sup>4</sup>神戸松蔭女子学院大,  
<sup>5</sup>神戸女子大, <sup>6</sup>兵庫大, <sup>7</sup>滋賀短大,  
<sup>8</sup>金沢学院短大)

**【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」において実施した「昭和30~40年代に食べられていた兵庫県の家庭料理」の聞き書きで得られた報告に基づいて兵庫県の主菜の特徴を9つの地域ごとに調べた。

**【方法】** 香美町(但馬・日本海沿岸), 丹波市氷上町(丹波・山間部), 宍粟市千種町(西播磨・播磨山地), 姫路市(中播磨・播州平野), 小野市(北播磨・平野部), 加古川市(東播磨・平野部), 明石市(東播磨・瀬戸内沿岸), 神戸市(都市部), 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主菜について地域の特徴を検討した。

**【結果】** 香美町では多く獲れる魚介類を使い「さばのじゅう」(すきやき)や「かれの煮物」, 干物などにした。丹波は鶏を飼い「すきやき」にした。千種では山鳥や山うさぎを捕まえて骨ごと青石で叩いて肉団子にした。姫路では生姜づくりが盛んであり「おでん」を生姜醤油につけて食べた。小野では高野豆腐の加工中にできる粉で「高野豆腐粉と野菜の煮物」, また正月には畑で採れた野菜中心の「煮しめ」が作られた。加古川はクジラ肉で「はりはり鍋」を作った。明石ではたこを塩もみし「やわか煮」などにした。神戸は「ぐっだき」, 「牛肉の佃煮」など牛肉料理や洋食を食べていた。淡路はハモをなますや鍋に, 卵を産まなくなった鶏を「すきやき」に入れていた。魚介類については, 沿岸部は刺身や焼魚, 煮魚にした他, 干物や小魚は佃煮などに加工したが, 山地や内陸部は塩魚や魚の干物を行商などから入手していた。鯖の塩焼きや魚の干物, 飼っていた鶏や卵, 揚げの煮物などは県内共通して食されていた。

P-k27

## 京都府の家庭料理 主菜の特徴 地域ごとの比較

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

**【目的】** 平成24~25年度特別研究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を行った。この調査から府内の地域別に見た主菜の特徴を探ることを目的とした。

**【方法】** 京都府下の6つの地区, 北部地域「丹後地区(海沿い・山沿い), 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)において, 64歳から84歳の計22名を対象として平成25年12月~平成26年2月に聞き取り調査を行った。これより京都府の主菜の特徴を地域別に比較検討した。

**【結果】** 主菜として, 主にたん白源を中心としたおかずで分類した。いずれの地域も植物性のたん白源としては豆腐, お揚げ, 煮豆等の豆類を野菜と共に用いた料理が多かった。北部の海沿い地域では主に近海漁業が行われ海産物の利用が多く, 鰻, 塩鯖, 干し鰯, へしこなどの塩干物や魚介類の佃煮が食されていた。夕食には近海物の生魚, 魚の煮付け, 魚のぬた等の鮮魚類も食卓に上った。山間部にある北部・丹波地区は, 魚介類の入手が困難であり, 山菜や野菜中心の煮物が主であったが, 補獲できた時には鹿や熊, ウサギも食べた。京都市や南部地域には, 若狭から鯖街道を通り, 丹後, 大阪方面から日持ちのするひと塩物, 干物類などの魚介類が定期的に運ばれてきた。時には自家飼育された鶏卵が出ることもあった。夕食には鰯, 生節, 棒鱈, 鯨などの魚介類と昆布や旬の野菜(出会いもの)とを組み合わせた煮物などひと手間かけた料理が並んだ。月の決まった日に食べられる「お決まり料理」は地域の特徴でもある。いずれの地域も日常食で肉を用いることはほとんどなく魚介類中心ではあるが, 其々の地域で入手可能な動物性食品と旬の野菜を組み合わせ, 合理的な食生活を営んでいた。

P-k28

## 滋賀県の家庭料理 主菜の特徴 季節ごとにみる主菜

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

**【目的】** 滋賀県の中央部に位置する琵琶湖は古くから淡水魚介類を育み, 琵琶湖固有種も多く, 湖魚を利用とした独自の食文化が発達し, 受け継がれてきた。また日本三大和牛の1つである近江牛は滋賀のすき焼き文化の柱となってきた。本研究では, 四季を通じての滋賀県の主菜の特徴をまとめることを目的とした。

**【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, 全国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行った。

**【結果】** 琵琶湖は周囲を1000m級の山々に囲まれ, 大小460本の河川が琵琶湖に流れ込んでいる。この恩恵を受けて淡水魚介類の食文化が発達した。湖魚は主菜として食され, たんぱく質やカルシウムの給源となった。代表的な魚介類はアユ, フナ, コイ, モロコ, ビワマス, ハス, ウグイ, イサザ, ゴリ, ギギ, ウナギ, ナマズ, ドジョウ, シジミ, スジエビ, テナガエビなどである。料理法は刺身, あえ物, 煮魚, 焼魚, なれずし, 飴煮, 佃煮, 豆煮, 醤油煮, 味噌煮, 蒸し煮, 甘酢づけ, 揚げ物, すき焼きなど伝統的な調理法が多い。春から夏が最も多く魚が取れる時期で, コアユは佃煮, 天ぷらに, シジミは汁物, 煮魚, コイはあらいや筒煮, モロコは素焼き, 南蛮漬, イワトコナマズは刺身や煮付け, 天ぷらに。夏はハスの塩焼き, ビワマスの刺身や煮付け, 冬にはイサザ, ウナギ, 近江牛がすき焼きにされる。えび豆は広範囲に食べられている。また福井や三重から街道を通じて, サバやブリなど海産魚が流通し, ハレ食として登場していた。滋賀県の主菜は湖魚を中心として, 四季を通じて, 多様な食べ方が認められた。

## 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 主菜の特徴 魚・肉・大豆製品・卵など

○島村知歩<sup>1</sup>、喜多野宣子<sup>2</sup>、志垣瞳<sup>3</sup>、  
三浦さつき<sup>4</sup>

(<sup>1</sup>奈良佐保短大、<sup>2</sup>大阪国際大、<sup>3</sup>帝塚山大(非)、  
<sup>4</sup>奈良佐保短大(非))

**【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。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。今回は、家庭料理のうち主菜についてとりあげた。

**【結果】** 奈良県は、どの地域も季節野菜を中心とした料理が基本で、魚や肉は減多に口にしない地域が多かった。魚や肉だけが一品になることは少なく、薄揚げや干物や練り物と野菜を一緒に煮た料理がよく食べられていた。魚は行商から干物や塩干物を買ひ、そのまま焼いたり、野菜と一緒に料理したりしていた。鯉、鮒、鰻、タニシ、沢蟹、ドジョウなど川や田んぼでとれるものも食べていた。「ハモの照焼き」は季節の魚料理として、また行事食としても食べられていた。肉料理は「カシワのすき焼き」が特別な日のご馳走として食べられていた。

### P-k30 和歌山県の家庭料理 主菜の特徴 地域ごとの比較

○千賀靖子<sup>1</sup>、青山佐喜子<sup>2</sup>、川島明子<sup>3</sup>、  
川原崎淑子<sup>4</sup>、橘ゆかり<sup>5</sup>、三浦加代子<sup>3</sup>

(<sup>1</sup>元樟蔭東短大、<sup>2</sup>大阪夕陽丘学園短大、  
<sup>3</sup>園田学園女子大、<sup>4</sup>元園田学園女子大短大、  
<sup>5</sup>神戸松蔭女子学院大)

**【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年～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、この調査結果を基に地域別の主菜の特徴について探ることを目的とした。

**【方法】** 平成25年12月～27年3月に、県内の12地域(橋本、那賀、和歌、上富田、大塔、田辺(湊浦)、那智勝浦、太地、熊野川、有田川、由良、日高(御坊))を訪れ、聞き書き調査を行った。調査対象者は、合計38名の女性、平均年齢は72.3±6.3歳であった。今回は、調査結果から「魚・肉・大豆」を使用した主になるおかずを地域ごとに抽出し、検討を行った。

**【結果】** 主菜の材料は、調査地域の地勢により異なった。魚のおかずでは、和歌(除く紀美野)、日高・由良、田辺、那智勝浦・太地などの海寄りの地域で旬の魚をさしみや焼き魚、煮魚、生節、干物などにして食べていた。一方、内陸地域では、塩物や干物、川魚であった。塩物は、県北、中部の地域では塩鯖、南部は塩さんまが多かった。肉類のおかずでは、鶏を食べている地域が多く、すき焼きにして食べていた地域もあった。牛肉の利用は少ないものの確認できたが、豚肉は全地域で調査者から具体的な料理名が出なかった。山間部では、猪や鹿などの野生の獣肉が食べられていた。鯨肉の利用は、ほとんどの地域で確認でき、調理方法も竜田揚げ、カツレツ、テキ、はりはり鍋、煮物、つけ焼き、カレーと多彩であった。さらに太地では、鯨肉のさしみ、また、いでの(内臓)やコロ、骨はぎ(軟骨)、オバキイ(さらし鯨)やイルカの肉なども利用されていた。大豆のおかずでは、内陸地域で郷土料理の豆腐焼きや豆腐の粉料理が確認できた。

### P-k31 鳥取県の家庭料理 主菜の特徴 「次世代に伝え継ぐ家庭料理」の中から

○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、鳥取県における家庭料理の基礎研究を行うとともに、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】** 予備調査として先行研究資料の収集を行った。それらのリストを基に聞き書き調査の対象として、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】** 聞き書き調査から、当時の鳥取県では主菜の特徴として自宅で飼っていた鶏やウサギを用いた点、また卵は貴重であり、豆腐は重要なたんぱく源として重宝されていた点などが認められた。また日本海沿岸で獲れた魚類を食し、とくに山間地域では行商さんから塩魚を買うことが多かった。そのため、肉類や卵類を使用した主菜の摂取頻度は低く、かにやいか、いわし、かれいなど、近海で獲れる魚介類が主菜の食材の中心であった。現在でも「いかの刺身」「赤がれいの煮つけ」「赤がれいの粉まぶり」「いわし団子」などの料理が、鳥取県の郷土の味として親しまれていることが確認できた。

### P-k32 岡山県の家庭料理 主菜の特徴 魚料理に使われた魚介類の種類と地域性

○大野婦美子<sup>1</sup>、小川真紀子<sup>2</sup>、藤井わか子<sup>3</sup>、  
横尾幸子<sup>4</sup>、青木三恵子<sup>5</sup>、我如古菜月<sup>6</sup>、  
藤堂雅恵<sup>8</sup>、新田陽子<sup>6</sup>、人見哲子<sup>7</sup>、  
藤井久美子<sup>10</sup>、加賀田江里<sup>9</sup>

(<sup>1</sup>くらしき作陽大、<sup>2</sup>ノートルダム清心女子大、  
<sup>3</sup>美作大短大、<sup>4</sup>山陽学園短大、<sup>5</sup>元山陽学園短大、  
<sup>6</sup>岡山県立大、<sup>7</sup>美作大、<sup>8</sup>美作大・院、  
<sup>9</sup>中国学園短大、<sup>10</sup>山陽学園大)

**【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」調査に基づき、昭和30～40年頃食べられていた岡山県における家庭料理について聞き書き調査を実施した。その結果、岡山県では魚介類を使用した料理が多く挙げられたことから調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学—魚介類の調理」の調査資料を分析し、使用された魚介類の種類や地域性を中心に魚介類料理の特徴を検討した。

**【方法】** 聞き書き調査は岡山県を北部中国山地、中部の吉備高原地域、南部の平野・丘陵地域、瀬戸内沿岸地域に大別しその地域に30年以上居住している70歳以上50名を対象にした。分析した資料は調理科学会特別研究「魚介類の調理—平成15～16年」のデータベース(岡山県383名)で、同様に4地域に大別し、使用された魚介類の種類と使用率、調理法、地域差等について検討した。検定はSPSSを使用し $\chi^2$ 検定を行った。

**【結果】** 岡山県の調査データから、使用されていた魚介類110種について使用率70%以上、69～30%、30%未満の3段階に分類した結果、使用率70%以上の魚介類はわずか9種であり、県内4地域による差異も見られなかった。日常的に主菜として使用される魚の種類はある程度限られていると考えられた。聞き書き調査で次世代に伝えたい料理として挙げられた「げたの煮つけ」他、「あみ大根」「飯蛸の煮つけ」「まかりの酢醤油浸け」「しゃこ(ゆで)」「いかなご(ゆで)」は使用率が30～69%範囲にあり、季節性や地域性に特性をもつことが認められた。瀬戸内沿岸の小魚類の料理が多いことも特徴とみられた。「さわら」は使用率が73～85%と高く、地域差も小さかった。これらの魚介類料理の継承についても設問項目から検討した。

# 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 主菜の特徴 主菜にみる地域特性

○渡部佳美<sup>1</sup>、奥田弘枝<sup>1</sup>、石井香代子<sup>2</sup>、  
近藤寛子<sup>2</sup>、洲上倫子<sup>2</sup>、高橋知佐子<sup>2</sup>、岡本洋子<sup>3</sup>、  
海切弘子<sup>4</sup>、上村芳枝<sup>5</sup>、北林佳織<sup>5</sup>、木村安美<sup>6</sup>、  
木村留美<sup>7</sup>、小長谷紀子<sup>8</sup>、塩田良子<sup>9</sup>、前田ひろみ<sup>10</sup>、  
村田美穂子<sup>10</sup>、政田圭子<sup>11</sup>、山口享子<sup>12</sup>  
(<sup>1</sup>広島女学院大、<sup>2</sup>福山大、<sup>3</sup>広島修道大、  
<sup>4</sup>広島大、<sup>5</sup>比治山大、<sup>6</sup>中村学園大、  
<sup>7</sup>広島国際大、<sup>8</sup>安田女子大、<sup>9</sup>広島文教女子大、  
<sup>10</sup>広島文化学園短大、<sup>11</sup>鈴峯女子短大、<sup>12</sup>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主菜の地域特性について報告する。

【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、主菜を35品に絞り、掲載する料理の撮影と追加調査を行った。各地域の主菜の特性について明らかにした。

【結果】 魚介類を用いた料理が最も多く30品であった。瀬戸内海沿岸で水揚げされる「小イワシ」「ネプト」などの小魚を用いた料理が挙げられた。東部沿岸では「たこ」「しゃこえび」、西部沿岸では「牡蠣」「あさり」を用いた料理が多く、全域で「あなご」「コノシロ」が用いられた。山間部では鮮魚でも腐りにくく、無塩物として運搬するのに適した鮫を「アニ」と称して刺身で食していた。塩を用いて保存性を高めた料理に「マンサクの刺身」「いわし漬」があった。東部沿岸でも発酵させた「しばずし」が食されていた。全域で行事には「八寸」が食べられていた。主材料は鶏肉と根菜であったが、ぶりのアラを用いる地域もあった。「煮ごめ」は浄土真宗の門徒が、親鸞の命日前後の「おたんや」で必ず作る精進料理であり、広く食されていた。油揚げを用いて、塩、しょうゆ、砂糖で調味するが、だしは昆布、いりこの地域があった。肉料理は「松茸すき焼き」「肉じゃが」が食されていた。調理操作は「煮る」操作が最も多かった。

P-k34

## 山口県の家庭料理 主菜の特徴 調理法と食材

○園田純子<sup>1</sup>、森永八江<sup>2</sup>、福田翼<sup>3</sup>、廣田幸子<sup>4</sup>、  
五島淑子<sup>2</sup>、櫻井菜穂子<sup>5</sup>、池田博子<sup>6</sup>、  
山本由美<sup>7</sup>  
(<sup>1</sup>山口県立大、<sup>2</sup>山口大、<sup>3</sup>水産大、<sup>4</sup>東亜大、  
<sup>5</sup>宇部フロンティア大短大、  
<sup>6</sup>元西南女学院大短大、<sup>7</sup>元池坊短大)

【目的】 山口県の主菜について、調理法と食材の観点からその特徴を明らかにする。

【方法】 平成24～26年に実施した「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」聞き書き調査および文献（農文協「聞き書山口の食事」等）を元に、著作委員で選定した料理100品から主菜を抽出し、分類と分析を行った。

【結果】 調理法別にみると、刺身では、ゆでダコ、イカ、イワシ、フグ、クジラ、煮ものでは、メバル、カレイ、エイ、大根とブリ、クジラの南蛮煮、ほおかぶり、焼き物ではあぶりサバ、サザエのつば焼き、汐クジラ、揚げ物ではフグ、カサゴ、クジラの竜田揚げ、エビのかき揚げ、ギザミの南蛮漬、酢の物ではナマコ、オバイケぬた、エイの酢味噌、茹で物では、カニ、シャコ、蒸し物では、はんぺん等が挙げられた。また、豆腐や大豆を使った料理は、白和え、けんちょう、つしま、唐ずし、金銀豆腐等が挙げられた。なお獣肉肉に関しては、煮物に鶏が使われる料理はあるものの、主材料として使われる料理は挙げられなかった。

山口県に特徴的な食材として、イワシ、フグ、エビ、クジラがある。イワシは日本海側でも瀬戸内海側でも獲れ、イリコ（煮干し）に加工するとともに、生（刺し身）でも食べられる。フグは本県が初めて食用禁止の解除をし、県魚にも指定されている。特に県西部の下関では家庭で食す機会も多い。エビは山口市秋穂が車えび養殖の発祥の地である。かき揚げに使うのは、アカエビと呼ばれる小エビで殻ごと用いる。つしまには殻を剥いて用いる。クジラは下関が日本有数の捕鯨基地として発展したこともあり、祝い日だけでなく日常的にも食べられてきた。以上の結果から、山口県は三方を海に囲まれ、豊かな水産物の恩恵を受けていることが明らかとなった。

P-k35

## 徳島県の家庭料理 主菜の特徴 地場食材を用いた主菜

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

【目的】 徳島県は沿岸部、山間部、河岸部と異なる地形を擁し、昔は各地域間の交流があまりできない環境だった。今回、徳島県の家庭料理の調査より、昭和40年前後に徳島県の5つの地域で食されていた主菜の特徴をみた。

【方法】 昭和35～45年頃に徳島県で食べていた料理について、家庭の食事作りに携わってきた61歳～85歳の人に聞き取り調査を実施した。そのうち、主菜として肉類・魚貝類・大豆・卵を用いた料理を、県中央部、県西部、県南山間部、県南沿岸部、吉野川北岸の5地区に分けてまとめた。

【結果】 県南沿岸部ではカツオの沖なます、魚のあら煮、イノシシ・カツオのすき焼き、ふぐ鍋、生節・天ぷら・油揚げとイタドリの煮物、磯もんのぬた、ハスと太刀魚の酢の物、おひら、けんちゃ、れんぶがあった。県南山間部ではイノシシのすき焼き、ししなべ、鹿肉の唐揚、サワガニ、磯もんのぬた、ナマコの酢の物、ハスと太刀魚の酢の物、豆腐、けんちゃ、れんぶがあった。県中央部の徳島市内では牛肉・ちくわのすき焼き、れんぶ、県中央部の沿岸部では肉天焼き、穴子の蒲焼、鯛のつみれ、魚の南蛮漬、竹ちくわ、ナスと芝エビの煮物、シラウオの卵とじ・澄まし汁、ツベタの天ぷら・酢味噌和え、鱧の酢味噌和え、ハスと太刀魚の酢の物、シラス、けんちゃ、れんぶがあった。吉野川北岸では鯨のすき焼き、ししなべ、しじみ、カラス貝、フナ、ごぼうとドジョウの煮物、ワラビの卵とじ、おひら、れんぶがあった。県西部ではウサギ・鶏のすき焼き、ししなべ、鮎の焼き物、シラス、豆腐があった。昭和40年前後には、肉はイノシシなどが広く食され、魚介類は地場で獲れるものを食していた。魚加工品（ちくわ）、大豆を野菜と合わせた料理や豆腐料理は今でも広く食されている。

P-k36

## 香川県の家庭料理 主菜の特徴 貴重な食材を用いた工夫

○次田一代<sup>1</sup>、村川みなみ<sup>1</sup>、渡辺ひろ美<sup>1</sup>、  
加藤みゆき<sup>2</sup>  
(<sup>1</sup>香川短大、<sup>2</sup>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て香川県の家庭料理の特徴について調査した。本研究ではその中から香川県で食べられてきた「主菜」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歳以上であって家庭の食事作りに携わった人を対象として、日本調理科学会作成の調査様式に従い、2013年12月～2015年3月の間に聞き取り調査を行った。また、対象者から作り方を教えてもらい、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】 調査対象者は、60～95歳の女性で計28名であった。たんぱく質を多く含むか、量多く食すおかず1品を「主菜」とし、これについて詳細に調査した。「日常食」については、ご飯などの主食と「主菜」、漬物や佃煮などの保存食という食事形態が多かった。「主菜」の食材は、その地域でとれた野菜や大豆が主で、それに加えて、豆腐・油揚げなどの大豆製品、卵、鶏肉、小魚・小エビ・タコ・練り製品などの魚介類、ため池で獲れる淡水魚をなども一部で使われていた。具体的料理としては、まんばとシラスの卵とじと野菜の煮物を卵でとじた料理、野菜と鶏肉の煮物、イイダコと里芋の煮物、新豆と鱈の真子の炊き合わせ、焼いた小魚を三杯酢につけたもの、秋に収穫した大豆とフナを昆布と一緒に煮た鮎豆などがあり、たんぱく質源となる食材が貴重なことから、食べる量や回数は少ないが、小魚なども骨まで食べる工夫がされていた。一方「ハレの食事」は、さしみ、天ぷら、鯛など高級魚の塩焼きなど、旬の魚介類を主な食材にした料理が多く見られた。また「日常食」「ハレの食事」のいずれについても、県内4地域間における大きな差はなかった。

# 特別企画 「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」

P-k37

## 愛媛県 家庭料理 主菜の特徴 魚介類の種類による調理方法の工夫

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

**【目的】** 愛媛県は四国地方の北西に位置し、北側には瀬戸内海に面した平野が広がり、南側には西日本最高峰の石鎚山がそびえる。また、燧灘、伊予灘、宇和海という性質の異なる3つの海域に面し、それぞれ独自の漁業が営まれ、宇和海では養殖漁業も盛んである。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」の一環として行った聞き取り調査から、昭和30～40年頃の愛媛県内各地域の主菜の特徴をまとめた。

**【方法】** 平成25年11月～平成27年3月に、愛媛県内の8地域(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、各地域3～7名(60～90歳代、居住年数37年以上)の調査対象者に、特別研究の調査票に従い、同意を得た上で、聞き取り調査を行った。また同様に、平成29年11月に1地域(東予:新居浜市)の追加調査を行った。

**【結果】** 昭和30年頃の主菜の食材種類数内訳は、東予・南予の沿岸部を中心に魚介類が79%と多く、東予平野部で肉類13%、中予山間部および南予で大豆・大豆製品8%の順であった。魚介類の主菜としては、ハレには、えび・白身魚・貝などの法楽焼き、ふかの湯ざらし、鯛の煮付けなど、地域の高級食材や行事食特有の食材を、鮮度を活かして、焼く・茹でる・煮る等のシンプルな加熱料理にしたり、鉢盛り料理の一部として豪華に飾りつけていた。ケには、小魚やそのすり身・干物・しゃこ・川魚等を中心に、焼く・茹でる・煮るに加えて、てんぷらやコロッケに揚げる等、種々の調理法により、新鮮な食材を骨ごと食べる工夫をしていた。肉類の主菜としては、東予の郷土料理として、鶏肉を甘辛く味つけた後に揚げたせんざんきおよび鉄板で焼いた焼き鳥が特徴的であった。その他に、東予でいし鍋、中予の焼き豆腐、南予の田楽等がみられた。

P-k38

## 高知県の家庭料理 主菜の特徴 海と山と川たんばく質性食品のおかず

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

**【目的】** 高知県の主菜の特徴をとらえることを目的に調査した。高知県は森林率第一位の県であり、山の食文化を有する。また、平野部に流れ込む川の恵みの利用と、太平洋に面する沿岸部における海の食文化も有する。本研究では、沿岸部、平野部、中山間・山間部の3エリアに分け、魚介類、肉類、および植物性のたんばく質性食品利用の特徴をとらえる。

**【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。その他に収集した食文化資料、家庭料理・郷土料理に関する資料を加え、3つのエリアにおける代表的な主菜の例を取り上げ、高知県のたんばく質性食品の特徴的な利用法として整理・分類した。

**【結果】** 高知県は、カツオの消費量が多く、郷土料理としてカツオのタタキが知られるところであるが、いぶした後のタタキの調理法や食べ方には地域による違いがあった。また、好んで食べられるカツオの種類は複数あり、幼魚か成魚かで呼び名の違いもみられた。カツオが水揚げされる場所以外ではカツオの消費例は少なく、地元で獲れる魚の刺身や焼き魚の利用、クジラの煮物や県東部ではマンボウの利用等、珍しい例があげられた。淡水産物では、アユ、ウナギ、川エビ、モクズガニ(ツガニ)の利用例が多く、肉類では土佐あか牛をはじめとする牛肉利用の他、猪肉、うさぎ肉等、狩猟による獣肉の利用例が山間部や平野部でもみられた。高知県ではニンニクの食べ方が特徴的で、カツオには生ニンニクのスライスを添え、また、葉にんにくの利用も盛んである。葉にんにく入りの緑色の酢みそ(ぬた)をブリヤシイラの刺身、どろめ(生シラス)に添えるのと同様に、山間部では厚揚げ、焼き豆腐、樫豆腐、こんにやく等に添えて精進の刺身代わりとして食べる。たんばく質性食品を、地域内で採れる野菜類と上手に組み合わせる例が多くみられた。

P-k39

## 福岡県の家庭料理 主菜の特徴 日常の食と郷土料理の起こり

○猪田和代<sup>1</sup>、吉岡慶子<sup>2</sup>、山本亜衣<sup>3</sup>、  
秋永優子<sup>4</sup>、楠瀬千春<sup>5</sup>、末田和代<sup>6</sup>、三成由美<sup>2</sup>、  
松隈美紀<sup>2</sup>、八尋美希<sup>7</sup>、宮原葉子<sup>2</sup>、仁後亮介<sup>8</sup>  
(<sup>1</sup>太刀洗病院、<sup>2</sup>中村学園大、<sup>3</sup>九州女子大、  
<sup>4</sup>福岡教育大、<sup>5</sup>九州栄養福祉大、<sup>6</sup>精華女子短大、  
<sup>7</sup>近畿大九州短大、<sup>8</sup>中村学園大短大)

**【目的】** 「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家庭料理について、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「主菜」の特徴について検討した。

**【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聞き書き調査を行った。調査地区は北九州地域(5名)、筑豊地域(2名)、福岡地域(9名)、筑後地域(9名)の4地域。調査期間は平成24年～25年度。対象者は昭和35年～45年当時の調理担当者とし、平均年齢は74.0±6.1歳であった。

**【結果】** 日常の食事は質素で、主菜は野菜の煮物が主であった。朝食は主菜がなく、ご飯とみそ汁に漬物が添えられる程度であった。昼食も特に主菜はなく、残り物や漬物などで済ませていたが、夕食では肉類や魚介類と季節の野菜を煮て主菜とした。食材としては肉類では牛、豚肉はほとんど食べられず、鶏肉もハレの日には鶏一羽をつぶしてご馳走としてふるまうが、少量を味付けに使用していた。また、くじら肉は4地域で食べられ、特に筑豊の産地では塩くじらが好まれていた。魚貝類は玄界灘に面した福岡地域では新鮮な魚の煮つけ、塩焼き、県南の筑後地域は有明海の魚介を煮つけ、塩焼きとした。山間部では塩干品を、筑後川中流域では川魚を用いた。さらに、大豆・大豆製品は煮豆、豆腐、油揚げが用いられていた。これらの主菜に加え、野菜は季節ごとと食され、調理方法は煮物が主であった。特に少量の鶏肉を用い、野菜類と共に油で炒めて煮た「がめ煮」は4地区に共通してみられ、福岡県の歴史や生活の中から産み出された独自の調理法で広く伝承されていた。

P-k40

## 佐賀県の家庭料理 主菜の特徴 地域特性にあわせた暮らしぶり

○萱島知子<sup>1</sup>、武富和美<sup>2</sup>、副島順子<sup>3</sup>、  
橋本由美子<sup>4</sup>、成清ヨシエ<sup>5</sup>、西岡征子<sup>2</sup>  
(<sup>1</sup>佐賀大、<sup>2</sup>西九州短大、<sup>3</sup>元西九州大、  
<sup>4</sup>西九州短大・非、<sup>5</sup>元西九州短大)

**【目的】** 九州北部にある佐賀県は、北は玄界灘、南は有明海という異なる海に面し、肥沃な佐賀平野は二毛作が盛んに行われてきた穀倉地帯である。また、世界的に知られている有田焼のように陶磁器の産業も発展してきた。これまで、昭和35～45年頃の家庭料理について「主食」と「おやつ」の聞き取り調査の内容を報告し、地域特性にあわせた暮らしぶりを明らかにしてきた。今回は、さらに「主菜」について報告し、次世代に伝え継ぐ家庭料理として、その特徴を考察する。

**【方法】** 調査時期は、平成24～26年度である。対象者は地域の食文化に精通し、現地居住歴が長い方とした。地域毎に聞き取り調査を行い、一部の料理は実際に調理してもらった。調査地域は、地理的特徴から県内を7地域に分け、松浦郡有田町、武雄市山内町、杵島郡白石町、鹿島市、唐津市、佐賀市、神埼市を対象とした。各地域での聞き取り調査の内容をまとめ、地域特性にあわせた特徴を整理した。

**【結果】** まず、ムツゴロウやクチヅコといった有明海干潟で採れる海産物を使った料理が、有明海沿岸部や平野部であげられていた。泥臭さを除くため、素焼きし、煮付けるといった工夫がみられた。次に、玄界灘の鮫を使った料理が、陶芸の里である有田を中心にあげられていた。刺身、揚げ物、畑で採れた野菜と合わせた煮物など多彩な料理がみられた。さらに、平野一帯を流れる農業用水の水路(クリーク)の清掃時に捕れた鮒を利用した料理もあげられていた。一方、畜肉類の利用については、鶏肉以外は殆ど話題にあがらなかった。以上より、佐賀県の伝え継ぐ家庭料理として、海の幸やクリークの淡水魚を利用した主菜があげられ、このことから地域特性にあわせた暮らしぶりがうかがえた。

## 特別企画 「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」

P-k41

### 長崎県の家料理 主菜の特徴 多様な魚介類ともてなし時の鶏肉

○富永美穂子<sup>1</sup>、久木野睦子<sup>2</sup>、石見百江<sup>3</sup>  
(<sup>1</sup>広島大、<sup>2</sup>活水女子大、<sup>3</sup>長崎県立大)

**【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。一方で古代から中国を中心とする大陸の文化や技術の影響を受け発展し、食文化においても気候風土に加え、異国文化の影響が反映されてきたといえる。この長崎県の食文化を次世代に伝え継ぐことを目的に、家庭料理として食されてきた(いる)主菜の特徴を文献、聞き書き調査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】**長崎県における主食に関して郷土料理、郷土史に関する文献等を参考に主菜となる肉類、魚介類、卵、大豆などの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年代当時の主菜に関する内容をピックアップした。

**【結果】**聞き書き調査を行った5地域において主菜となる食材として必ず挙げたものは魚介類であった。イワシ、アジ、サンマ、サバ、イッサキ、イカ、タイ、ヒラメなど、多様な魚介類が焼く、煮る、揚げる、刺身、すり身、塩漬け、干魚、など、多彩に調理、加工され各地域で食されていた。異国文化の影響で豚の角煮(中国)、浦上そばろ(ポルトガル)などの豚肉料理が家庭料理として存在するが、昭和30~40年代当時は鶏肉以外の肉類はほとんど食されていなかった。鶏肉料理として、ひきとおし(壱岐)、いりやき(対馬)などの鍋料理が存在するが、各家庭で鶏を飼い、卵は家族で分け合って食べる、行事時に鶏を絞めて食す程度で、鶏肉も特別な日のもてなしの食材であった。

P-k42

### 熊本県の家料理 主菜の特徴 新鮮な山の幸・海の幸・川の幸を味わう料理

○秋吉澄子<sup>1</sup>、小林康子<sup>1</sup>、柴田文<sup>1</sup>、  
小椋綾乃<sup>1</sup>、原田香<sup>1</sup>、川上育代<sup>2</sup>、中嶋名菜<sup>3</sup>、  
北野直子、戸次元子  
(<sup>1</sup>尚綱大短大、<sup>2</sup>尚綱大、<sup>3</sup>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、主菜の特徴を検討した。

**【結果】**肉料理では、熊本県の郷土料理として全国的にも有名な「馬刺し」や、山間部で獲れたイノシシを使った「猪肉のうま煮」「シシ汁」「シシ鍋」が挙げられた。魚料理では、天草地方の「きびなごの刺身」「きだこ(うつぼ)鍋」、球磨地方の「鮎の甘露煮」、玉名地方の「しゃくの天ぷら」、その他「まんびき(しいら)の煮浸し」や「棒だら(盆だら)とごぼうの煮しめ」が挙げられた。野菜料理では、県内全域で「煮しめ」がよく作られており、各地の産物を生かした「南関煮しめ」や「山菜煮しめ」、南阿蘇の「房切り大根の煮しめ」が挙げられた。熊本には多彩な山の幸・海の幸・川の幸が存在し、新鮮な材料が手に入ることから、素材そのもののおいしさを生かした、シンプルな調理法が多く用いられていた。

P-k43

### 大分県の家料理 主菜の特徴 新鮮で豊富な素材、歴史と知恵の詰まったもの

○西澤千恵子<sup>1</sup>、立松洋子<sup>2</sup>、望月美左子<sup>3</sup>、  
高松伸枝<sup>4</sup>、宇都宮由佳<sup>5</sup>、篠原壽子<sup>6</sup>  
(<sup>1</sup>元別府大、<sup>2</sup>別府大短大、<sup>3</sup>別府溝部学園短大、  
<sup>4</sup>別府大、<sup>5</sup>学習院女子大、<sup>6</sup>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主菜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、東側は豊後水道に面し、西側が九州山地で、その間に平野と盆地が点在している。したがって自然に恵まれ食材が豊富である。さらにかつてはキリシタン大名の大夫氏の居城があり、江戸時代には日田が天領になり九州の中心地であったという歴史がある。これらの自然と歴史を背景に人々の生活の知恵が加わり、バラエティーに富んだ料理が発達してきた。新鮮な素材を使ったものには、海や川の魚の刺身や焼きもの(ハエ照り焼き)、煮もの(どじょう料理、川魚の甘露煮)、それらを使った練りもの(すりみ揚げ、くじゃく)がある。海から遠い竹田地方の貴重な海の大さな魚の内臓をゆでて一品にしたもの(頭料理)や、日田地方の鶏の足を甘辛く煮たもの(もみじ)があり、材料の全てを使い切っているのが特徴である。さらに海から遠い日田地方では北の海でしか捕れない鱈のえらと内臓を旧盆に食べる習慣(たらおさ)がある。畜肉では鶏肉を天ぷらにしたとり天や水炊き、シシ肉を用いた三郎鍋があげられる。豆腐から作った田楽も作られている。現在でも日常的に作られているものがある一方で、多くのものが一般家庭では作られなくなって来ているのが現状である。

P-k44

### 宮崎県の家料理 主菜の特徴 ひなたの海幸・山幸を活かした主菜

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

**【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」の聞き書き調査を元に、宮崎県の家料理の主菜の特徴を明らかにすることである。

**【方法】**平成24~26年度に県内の8地区11ヶ所の昭和2年~昭和22年生の女性35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い、主菜に分類される料理を抽出し特徴について検討した。

**【結果】**昭和30~40年代は、多くの農家の庭先で鶏が飼われていたが、卵は貴重品であり生で食したり、卵焼きにして弁当のおかずとした。正月や祭り、屋根の吹き替えなどの行事がある時には、鶏をつぶして刺身や煮物、すき焼きにして食された。大ばらし(足分け)までは男性の仕事であった。北部山間部では、豚一匹を使った料理(諸塚村)やアシナガやキイロなどの蜂の子を使った料理(五ヶ瀬町)も見られた。魚介類は地域差が見られ、北部沿岸部(延岡市)では、ぐち、いか、鯛、アジなどが多くとれ、日々の食事に魚を切らすことはなかった。内陸部や山間部では、昭和30年代までは、塩をしていない魚(無塩)は減多に手に入らず、塩イワシやイワシの丸干しが食されていた。北諸県地区(都城)では、イワシの丸干しをてんぷらにした「魚んてんぷら」が運動会や田植えのさのぼりの時のご馳走であった。南那珂地区(日南市)ではイワシのすり身に豆腐と黒砂糖を合わせて揚げた「飴肥のてんぷら」が冠婚葬祭の時に食されていた。豆腐は各家庭で作られていたが、東臼杵南部の椎葉村では、焼畑で栽培した大豆を使って、平家カブの葉や藤の花を入れた「菜豆腐」が作られていた。以上より、ひなたの海幸・山幸を活かした主菜が各地区でみられた。

## 特別企画 「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」

P-k45

### 鹿児島県の家庭料理 主菜の特徴 主菜の主材料からみえる地域性

○森中房枝<sup>1</sup>、木之下道子<sup>1</sup>、山下三香子<sup>2</sup>、  
木下朋美<sup>2</sup>、山崎歌織<sup>3</sup>、竹下温子<sup>5</sup>、福元耐子<sup>1</sup>、  
大富あき子<sup>4</sup>、大山典子<sup>6</sup>、新里葉子<sup>1</sup>、中島朝美、  
大倉洋代、久留ひろみ

(<sup>1</sup>鹿児島純心女子大、<sup>2</sup>鹿児島県立短大、  
<sup>3</sup>鹿児島女子短大、<sup>4</sup>東京家政学院大、<sup>5</sup>静岡大、  
<sup>6</sup>鹿児島純心女子短大)

**【目的】** 鹿児島は、日本の南端に位置し、温暖な気候で北方は山に囲まれ、南方は海に開けており南の島々や中国大陸や朝鮮半島から海を超えて伝えられた食習慣や食文化の影響を受けて今に至っている。鹿児島の先人たちは「日常」と「行事の時」をはっきりと区別し、貧しいながら生活文化にメリハリをつけて生活を営んできたことがわかる。その土地で収穫された材料に一工夫を凝らし、ハレの食事を作ってきた。聞き書き調査から、地域によって異なる材料を活かした先人たちの知恵と工夫から主菜の特徴を紐解いてみると、当時の暮らしが伺える。

**【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「伝え継ぎたい主菜」を抽出し地域ごとに分類した。調査できなかった地域においては、郷土誌やふるさと食のレシピ集等の文献調査で補い資料とした。

**【結果】** 聞き書き調査からみえてきた昭和30年から40年代の「日常食の主菜」は乏しく、主な食文化は「行事食」の中で受け継がれてきたことが伺える。山間部では野菜を作り、山菜などを取って1年間の食糧として保存した。タンパク源としては自家用として鶏を飼って卵を利用し、祝い事や行事の際につぶして煮しめにし、新鮮なうちには「鶏刺し」にして食している。川魚の利用も多く、焼いたり塩漬けやひばかしにして保存した。魚は行商人がまわってきた時に仕入れていたようである。祁答院や始良、入来地域等の内陸部では「クジラのせしから」の煮物も食されていた。大豆を白で引いて粉にし、水を加えてまとめ、竹串に挿して焼き、お盆の煮物につかった「こつつ豆腐」も県北部の料理である。一方海に近い地域では上等の魚は売って現金収入にし、残った雑魚などをまづ刺身で食し、さらに残ったものを塩干しにしたり内蔵を塩辛にして保存食とした。枕崎では鰹節を作る際にでるピンタ(かつおの頭)を塩又は味噌で煮た「ピンタ料理」がある。またかつおの腹皮も塩漬けてよく食される。また行事の際には、「つけ揚げ」や「こが焼き」なども作られ、材料に工夫をこらした鹿児島ならではの主菜の特徴が見えてきた。さらに鹿児島は南に連なる島々が多く、本土とは異なった食材の使い方や味付けの特徴など各島々の食文化が見える。

P-k46

### 沖縄県の家庭料理 主菜の特徴

○田原美和<sup>1</sup>、森山克子<sup>1</sup>、大城まみ<sup>1</sup>、  
我那覇ゆりか<sup>2</sup>、名嘉裕子<sup>3</sup>  
(<sup>1</sup>琉球大、<sup>2</sup>宮古島市立西辺小、  
<sup>3</sup>デザイン工房美南海)

**【目的】** 日本調理科学会「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」研究の一環として、1960～1970(昭和35～45)年頃までには定着していた沖縄の家庭料理の中でも、主菜として伝承されてきた肉・魚・豆腐料理を中心に、その特徴について報告する。

**【方法】** 1.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)、中部(読谷村宇座・沖縄市登川)、南部(那覇市)、宮古(旧伊良部町)、八重山(石垣市登野城)の5地域で行った。

**【結果】** 沖縄は、亜熱帯に属する地理的な特性に加え、四方を海に囲まれた島しょ県である。かつては琉球王国として中国・東南アジアとの交易、第二次大戦後は米国統治等により外来文化の影響を受け、それらを受容・混在しながら独特な食文化を形成してきた。このような地理的・歴史的背景の中で、1970年頃までには定着していた家庭料理のうち、主菜となる料理を抽出した。肉料理では豚肉を用いた料理が多く、アシティビチ(豚足の煮物)、ラフテー(豚肉の角煮)、スーチカー(塩漬け豚肉)、ミミガーのさしみ(豚耳皮のさしみ)など、豚の耳から足先までを巧みに用いる事が特徴である。魚料理では、さしみ、マース煮(塩煮)などの煮物、から揚げなどの揚げ物が多い。豆腐料理は沖縄豆腐を用いた、チャンプルー(豆腐と野菜などの炒め物)、ンブシー(豆腐・豚肉・野菜などの味噌煮)、揚げ豆腐(重箱料理の一品として)など、日常食・行事食に用いられている。また、豆腐や野菜、豚肉などを入れた具沢山の味噌汁、ソーキ骨のお汁(豚骨付きあばら肉のお汁)、チムシンジ(豚肝臓の煎じもの)、魚汁などの汁物をおかず(主菜)として食する事も多い。