
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 副菜の特徴 いも、豆、野菜、山菜、海藻を中心として

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

【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副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副菜（いも、豆、野菜、山菜、海藻を主材料とする）の種類や調理操作等に関する特徴をまとめた。

【結果および考察】北海道の家庭料理における副菜では、「いも類・野菜類・豆類」の利用が多くみられた。いも類は、「じゃがいも」が多く、ポテトサラダやいも団子に利用されており、全域で食されていた。その他、道東では「ながいも」も多く食されていた。北海道の食文化において「じゃがいも」は、汁物やおやつとしての利用も多く、また、開拓当初から食されてきた歴史もあり、幅広く利用される食材であることが窺えた。野菜類は、貯蔵性の高い「かぼちゃ・ごぼう・大根」などが食されていた。山菜類は、「ふき・わらび・行者にんにく」などが食されていた。野菜類や山菜類は、干し野菜、塩漬け、醤油漬けなど保存食としての利用も多かった。豆類は、「大豆」が多く食されており、副菜の他、主菜や汁物としての利用も多く、重要な植物性タンパク源となっていた。海藻の利用は多くなかったが、北海道特産の「昆布」が用いられ、昆布巻きとして調理されていた。以上より、北海道の副菜は、特産物を活用して調理していることが窺えた。しかし、今回の調査からは道央・道南・道北・道東の地域別の特徴は認められなかった。

P-k2 青森県の家庭料理 副菜の特徴 四季の農産物や海産物と冬に備えた農産加工品を利用した食文化

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

【目的】青森県に伝承されている家庭料理の中で、副菜の特徴を明らかにすることを目的とした。

【方法】平成25年～27年に津軽地域、下北地域、南部地域の計25カ所で聞き書き調査を行った。その調査から分かった副菜の特徴について検討した。

【結果および考察】青森県は三方を海に囲まれ、海藻類（エゴノリ、アカハタ、イワノリ、アオサ、フノリ、マツモ）を用いた汁物や鍋物、海藻を煮溶かして加工した料理が各地域で食されていた。津軽の日本海沿岸では、「エゴテン」、南部の太平洋沿岸では「アカハタモチ」、下北では「トコロテン」等をわさび醤油や辛子酢味噌、酢醤油などで食する料理が見られた。また、各地域には山の恵みである山菜や野草（ウルイ、ワラビ、コゴミ、アザミ、ボンナ、シドケ、タラノメ、ミズ（ウワバミソウ）、シノベ、アザミ、サシトリ、イタドリ、バツケ（フキノトウ）やきのこ（サモダシ（ナラタケ））、野菜（タマナ（キャベツ）、ニンジン、ダイコン、ゴボウ、ジャガイモ、キキク）など、四季の農産物を用いた料理が豊富であった。特徴として季節の農産物と魚介類を用いた「キャベツのます漬け」「いかとキャベツの漬物」「大根と身欠きにしんの漬物」「鮭とたけのこのすし」等、副菜としての漬物があがった。さらに冬が厳しく農産物の調達に難しい本県では、塩漬けや水煮、乾物など、加工技術が伝承され、根菜類と保存しておいた山菜やきのこ類を合わせたおかず「煮あえっこ」や汁物「けの汁」「あづべ汁」「けんちん汁」が冬の料理として食されていた。また、種実類（ゴマ、ジュネ（エゴマ）、クルミ）を用い、野菜や山菜と和えた料理が多く、不足しがちな脂質を種実類と合わせて摂取する等、先人の知恵が伝承されていた。

P-k3 岩手県の家庭料理 副菜の特徴 保存食の利用

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

【目的】岩手県の食は農業はもちろんのこと山・川・海の幸が豊かで自然の恵みを受けている。しかし冬は長くきびしく雪も深い。冬は食材が生産できないが、食材の保存と加工が巧みで冬の食卓を豊かにしている。特に野菜等が不足する冬場に伝統的に作られている副菜について報告する。

【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。その調査結果から副菜の特徴を検討した。

【結果および考察】野菜・いも類・山菜・きのこ・海藻類の貯蔵方法は、塩蔵・乾燥・凍結加工・土中埋蔵・穴ぐらや屋内の適温場所に貯蔵と多岐にわたっており、それらは下処理をしてもどし、おひたし・煮物・汁の具・あえ物などの副菜にした。寒さを活かした保存技術として凍結加工がある。豆腐や大根を凍らせてから乾燥させる凍豆腐や凍大根があった。うま味が凝縮され、歯ごたえがよく煮崩れないため「煮しめ」に使われた。漬物も寒さを活かした製法があった。「大根の一本漬」は、2%程度の低塩で漬けることにより、塩による組織の破壊が少なく、保存食でありながら、生のような味わいがあった。塩蔵のなかで、山菜の保存が秀逸であった。塩蔵うど、塩蔵わらびは、銅鍋でもどすことで保存食とは思えないほどのあざやかな色合いに仕上がった。新巻鮭の頭の軟骨を入れた「鮭の水頭なます」は正月の膳にぎわす豪華な酢の物だった。「菊の花のじゅうね和え」など山くるみやじゅうねが副菜の和え衣に芳香とコクを加えた。

P-k4 宮城県の家家庭料理 副菜の特徴 保存・加工された野菜類を用いて

○高澤まき子¹、和泉眞喜子²、宮下ひろみ⁴、
野田奈津実²、濱渡久美³、矢島由佳¹
(¹仙台白百合女子大、²尚綱学院大、
³東北生活文化大短大、⁴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副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。

【結果および考察】宮城県の各地域では、それぞれ地域で生産された野菜類を漬物にしていることが主であった。大根、白菜、なす、きゅうり、みょうが、人参などは塩漬け、みそ漬け、福神漬けにされているものが多かった。長期的に漬けられたものは古漬けとなり、煮物や和え物などのさまざまな料理に用いられていた。栗原山麓、北上丘陵、船形山麓、阿武隈山麓の山林の多い地域では、わらびや筍などの山菜やなめこ、あみたけ、しめじ、まいたけ、こうたけなどのきのこ類が多く採れ、漬けものとして食されたり、乾物として保存され、戻して煮しめや和え物などに使用されていた。三陸沿岸地域ではめかぶの和え物や酢の物、わかめの甘辛煮といった海藻類を用いたものが多かった。仙台市街地や仙南・亶理平地の地域では、なすのずんだ和え、ひたし豆、人参の白和えなどの豆類を用いた料理があげられていた。いずれの地域においても、野菜類は、乾物や塩漬けにされたり、土の中やムロ（土間の下）に入れて保存され、冬場の食料として用いられていた。

特別企画 「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」

P-k5 秋田県の家庭料理 副菜の特徴 漬物を中心とした多彩な副菜

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

(¹ 秋田県総食研セ、² 聖霊短大、³ 青森県立保健大、
⁴ 元聖霊短大、⁵ 元秋田大、⁶ 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、「副菜」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、副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。

【結果および考察】副菜に該当した 36 の料理のうち、漬物が 13 と約 1/3 を占めていた。有名となった「いぶりがっこ」の他に、「ふかしなす漬け」や「平良かぶの漬物」等、米麹を使用する漬物も見られた。漬物の原料となるダイコン、カブ、ナスには伝統野菜も用いられている。また、山菜やキノコ料理も豊富で、「ぜんまいの一本煮」、「カタクリの花のクルマ和え」、「ばっけみそ」、「なめこと大根おろしの酢の物」、「なつつ」などが挙げられた。「なつつ」は、漬物の原型ともいわれ、野菜やキノコをだし汁や塩辛で和えたものである。「てん（ところてん）」、「えご」、「寒天料理」に代表される、寒天（海藻）を利用した料理は県内全域で食されており、その種類も豊富であった。他県では日常的に食されている「煮しめ」が、正月（年越し）や行事の料理として継承されている地域もあった。

P-k6 山形県の家庭料理 副菜の特徴 四季おりおりの食材

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

【目的】山形県は全域が豪雪地帯に指定されており、かつて冬場の食糧確保は不可欠であったことから、乾物や塩蔵品等の保存食は多彩である。しかし、食糧事情が変化し調理担当者の世代交代が進み、手間のかかる料理を敬遠する傾向が示唆されている。本報告では山形県に残る郷土料理の中で、副菜となる料理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、副菜、汁物、漬物及び加工食品を抽出し、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。

【結果および考察】四季の変化が明確な山形県の気候は、稲作や畑作だけでなく、海、山、里から採れる季節毎の食材も豊かにし、それらを大切に扱い、伝承してきたことが示された。春には、山から採取した各種山菜をおひたしや煮物、汁の実にしており、身欠きにしん等の常備食材と共に調理し、コクを出す工夫も見られる。秋には、ほろ苦いあけびの皮を用いた料理や、食用菊の「もつてのほか」、山で採れるくるみ、豊富なきのこ等が様々な調理法によって食されている。山菜やきのこの食べきれない分は塩蔵や乾燥、缶詰、瓶詰に加工して冬場の食糧としてきたが、現在でも生の食材とは違う美味しさを理解し、戻し方等の下準備の方法も伝えながら、食べ続けられている。さらに漬物等の加工食品の種類も多い。また、県全域において伝統野菜も数多く残っているが、生産に手がかる等の理由から収穫量が少ないものもあり、地元では毎年その味を待っている声も多い。伝統野菜を用いた「雪菜のふすべ漬け」や「赤かぶ漬け」等は今も食生活に溶け込んでいる。

P-k7 福島県の家庭料理 副菜の特徴 会津地方、中通り地方、浜通り地方の副菜

○中村恵子¹、會田久仁子²、加藤雅子³、柳沼和子³、
津田和加子⁴、福永淑子⁵、阿部優子⁶
(¹ 福島大、² 郡山女子短大、³ 郡山女子大、⁴ 桜の聖母短大、
⁵ 文教大、⁶ 元郡山女子大)

【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」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、福島県内の「副菜」について考察した結果を報告する。

【結果および考察】県内全域で、畑で栽培した野菜や豆類、山林で収穫した山菜・きのこ類を食材として、煮物（凍み大根の煮物、打ち豆入り煮物など）、油炒め（みそかんぶら、ひきな炒り、なすのみそ炒め、きんぴらなど）、天ぷら（山菜、きのこ類、じゃがいも、かぼちゃなど）、和え物（じゅうねん和え、みそ和えなど）、ひたし豆などの料理が食されていた。食材を長期保存するため、県内全域で干し大根、干しいたけ、打ち豆など乾燥品が作られた他、中通りや阿武隈山地では、冬季の夜間の凍結と昼間の融解・脱水・乾燥を利用した凍み豆腐、凍み大根などの凍み食品が作られ、副菜として食されていた。また、食材を漬け物にして保存しており、塩漬け、味噌漬け、ぬか漬け、麴漬けなどが各地でみられた。会津地方ではえご草を溶かして固めたえごや、麴を使った大根の切り漬けなどが食されていた。中通り地方の県北では、ひきな炒り、いかにんじん、県中ではみそかんぶら、根曲がり竹を使ったたけのこ汁、県南ではじゅうねん和え、凍み大根の煮物などが食されていた。浜通り地方のいわきでは八杯汁などが食されていた。

P-k8 東京都の家庭料理 副菜の特徴 伝え継ぎたい 一汁三菜をとのえる副菜

○色川本綿子¹、赤石記子¹、伊藤美穂²、宇和川小百合¹、
大久保洋子³、香西みどり⁴、加藤和子¹、佐藤幸子⁵、
白尾美佳⁵、成田亮子¹
(¹ 東京家政大、² 東京栄養食料専門学校、
³ 元実践女子大、⁴ お茶の水女子大、⁵ 実践女子大)

【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 35～45 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、次世代に伝え継ぐ家庭料理における副菜の特徴を検討した。

【方法】東京都 23 区を東部（台東区）、西部（世田谷・中野・杉並区）、南部（品川区）、北部（板橋・練馬区）、都下（日野市・奥多摩町）、島しょ（新島・式根島）の 6 地域に分け、70 歳以上の都民を対象に、家庭料理を聞き書き調査した。その結果より副菜について抽出し、日常食、行事食、伝え継ぎたい副菜に分類した。

【結果および考察】全域において、季節やその土地で採れる野菜を使った料理や漬物が挙げられていた。都下（特に奥多摩町）では、山菜の「やつぱ」「しろざ」「ふじまき」という 23 区内や島しょではあまりなじみのないものが食されていた。また、海が近い 23 区南部や島しょでは海苔を使った副菜がみられた。汁物は 23 区では季節の野菜やしじみ、あさりなどの貝類を使用した味噌汁が多かったが、季節によっては澄まし汁も食していた。いもがらのおつゆや干葉の粕汁、すいとん汁、たたき汁やしいつこ汁など、地域で特徴がみられた。行事食では、おせち料理の口取り、酢の物、煮物や不祝儀で食べられる和え物、煮物が挙げられていた。伝え継ぎたい料理として煮物や和え物、漬物などで、その作り方も含めて残したいという調査対象者の意見が多かった。一汁三菜形式を調えるために副菜は大切な料理であり、地元で取れた野菜や手作りの干し野菜などを使った料理であった。副菜になる料理は家庭の味を残したいだけでなく、漬物などを含めた保存食の作り方も伝え継いでいきたい。

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 副菜の特徴

野菜料理を中心に

○櫻井美代子¹、大越ひろ²、増田真祐実³、河野一世⁴、
津田淑江⁵、大迫早苗⁶、酒井裕子⁶、
清純、小川堯子⁷

(¹ 東京家政学院大、² 日本女子大、³ 成立学園高校、
⁴ なら食と農の創造国際大学校、⁵ 共立女子短大、
⁶ 相模女子大、⁷ 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副菜料理の特徴を明らかにしたい。

【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。

【結果および考察】神奈川県での家庭料理の副菜については、そのほとんどは日常に煮物・炒め煮や和え物のほか、汁の料理が用いられることが多かった。それらの料理は、調査地域の主に畑作で採取された野菜を使用されることがほとんどであった。その中には、海沿いで採取された海藻も使用された。大根は各地で栽培されており、酢の物、漬物で生からの使用のほかその加工品であるきりぼし大根は、地域により太さや、加工の方法が違っていた。このように、海沿い、山沿いに限らず、身近に手に入りやすい畑作の野菜を中心とした料理が特徴といえる。

P-k10 埼玉県家庭料理 副菜の特徴

自家製の野菜、いもの利用

○木村靖子¹、名倉秀子¹、徳山裕美²、松田康子³、
駒場千佳子³、土屋京子⁴、成田堯子⁴、加藤和子⁴、
島田玲子⁵、河村美穂⁵

(¹ 十文字学園女子大、² 帝京短大、³ 女子栄養大、
⁴ 東京家政大、⁵ 埼玉大)

【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、副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、日常食や行事食、食に関連する思いや、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。

【結果および考察】昭和30年代、日常の食事はご飯とおかず1品、汁物、漬物で構成されていた。おかずは肉、魚を使った料理は少なく、野菜やいも、保存食品を使った料理など現在の副菜にあたる料理が多かった。野菜やいもは大半が自家製であり、旬の食材を利用した料理が作られた。野菜では、なすと大根が最も使用が多く、にんじん、きゅうり、ごぼうの順であった。葉物野菜では、ほうれん草の利用が多かった。いもは、さつまいもの使用が多く、干しいもやずいきなどの利用もみられた。これらの野菜、いもは、平成28年度埼玉農林水産統計年報において収穫量が多い食材である。調理方法では、煮るが最も多く、漬ける（漬物）、和えるの順であった。煮物は、なすを炒め煮し、みそで味つけするものが多かった。和え物は、ほうれん草のごま和えが多かったが、ぬた、白和えもみられた。漬物は、通年では旬の野菜をぬか漬けにし、冬は白菜の塩漬や大根のみそ漬けが作られた。

P-k11 千葉県家庭料理 副菜の特徴

副菜にみる食文化の特徴

○渡邊智子¹、梶谷節子²、柳沢幸江³、今井悦子⁴、
石井克枝⁵、大竹由美²、中路和子²、
鈴木重夕帆⁶、峰村貴央⁶

(¹ 淑徳大、² 千葉家庭料理研究会、³ 和洋女子大、⁴ 聖徳大、
⁵ 元千葉大、⁶ 千葉県立保医大)

【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千葉県の副菜について報告する。

【方法】千葉県の9地域について調査研究を行い、副菜を日常の食事とハレの食事に区分して検討した。

【結果および考察】千葉県は、平野と丘陵が大半を占め、豊かな海と温暖な気候に恵まれている。そのため、四季に応じた多様な食材を副菜として食してきた。

日常の副菜は、野菜や芋や海藻や豆の煮物、葉野菜のお浸し、漬物、貝類や小魚の佃煮、落花生みそなど多彩である。一方、ハレの副菜は、野菜や芋や豆の煮物、野菜の揚げ物など日常の副菜を応用したもの（食材を増やす、器を変更する等）が多かった。

代表的な料理を日常の副菜を地域別にみると、利根川流域（芋がらの油いため、野菜の漬物）、東京湾奥（田ぜりと油揚げの煮びたし）、房総湾奥部海岸（小松菜のおひたし）、房総湾奥部海岸（貝類煮物）、安房（きょうろき）、房州海岸（はやの甘露煮、山菜料理）、九十九里海岸（かいそう）、成田（落花生みそ、小魚佃煮）、東金（里芋煮ころがし）である。一方、ハレの副菜は、利根川流域（鮎の甘露煮、さつまいもとかぼちゃの煮物、おびしゃ）、東京湾奥（青柳入りねぎぬた）、房総湾奥部海岸（かぼちゃの天ぷら）、房総湾奥部海岸（なます、煮しめ）、安房（野菜の煮物）、房州海岸（野菜の煮物）、九十九里海岸（男びしゃ）、成田（野菜の煮物）、東金（野菜の揚げ物）である。

千葉県では、各地域で多彩な食材を入手し、漬物、お浸し、煮物、焼き物、揚げ物等多様な料理を作り、季節に応じ日常食やハレ食を営んできた。

P-k12 茨城県家庭料理 副菜の特徴

調査地における特色のある副菜

○飯村裕子¹、荒田玲子¹、石島美恵子²、渡辺敦子³、
粟津原（野口）元子³

(¹ 常磐大、² 茨城大、³ 茨城キリスト教大)

【目的】日本調理科学会特別研究会「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5地域において昭和30～40年代に副菜として食されていた中で特徴的なもの8品を報告する。

【方法】県内5地域（県北、県央、県西、県南、鹿行）において平成24年～26年度に聞き書き調査を実施した。その調査から分かった地域ごとの副菜の特徴について検討した。

【結果および考察】県北の北茨城市には平潟と大津の2つの漁港があり、平潟ではアンコウ（鮫鰐）を底曳網漁で、大津ではイワシ漁が盛んであった。現在ではともに漁獲量は減少してしまったが、平潟では初年に「鮫鰐の共酢和え」を、大津ではイワシの水揚げの増える秋になると「卵の花漬け」が供されている。

県央は畑作が農業の中心であり、夏は、茄子を味噌で炒めた「茄子のしんやき」が定番のおかずであった。料理名は、「鍋しぎ」から派生したとも考えられる。冬は、根菜類が豊富で、「煮和え」が人寄せの際に供されていた。せん切りの人参、牛蒡や白滝を炒め煮にし、仕上げに酢を入れるのが特徴である。

県西の結城市には麩に塩をまぶしてゆでて干した「すだれ麩」があり、「すだれ麩のごま和え」が冠婚葬祭時など人の多く集まる時に食べられていた。

県南の石岡市では、県西の行事食すみつかれの流れを汲むと思われる「酢むつかれ（煮なますとなますの2法がある）」、土浦市では、霞ヶ浦での漁が盛んであり、そこで獲れたワカサギを使った「ワカサギの煮干し」が食べられていた。

鹿行の鹿嶋市では、霞ヶ浦ととれる小魚の酢漬けを加えた「がりがりなます」が、現在でも食べられている。鬼おろしで卸した大根、人参が、みずみずしい独特の触感和味わいを創出している。

特別企画 「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」

P-k13 栃木県の家家庭料理 副菜の特徴 四季折々の野菜・芋と山菜の利用 -

○藤田睦¹、名倉秀子²
(¹ 佐野日大短大、² 十文字学園女子大)

【目的】平成24年、25年特別研究「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」に基づき、昭和30年～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た。加えて、同地域について追加調査を実施し、次世代に伝え継ぐ家庭料理における副菜の特徴を把握することとした。

【方法】栃木県的那須野ヶ原、日光山間、両毛地区、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。その中から副菜に関する料理を抽出して特徴をまとめた。

【結果および考察】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年～40年頃は農家戸数も多いことから、日常の副菜の特徴は、四季折々の野菜、山菜、芋類を利用したものが中心であった。食材としては、平野部では春～夏は新じゃが、新玉ねぎ、きゅうり、なす、とうなす（かぼちゃ）、筍などの農産物の副菜が多くみられた。山間部ではタラの芽、ぜんまい、山うど、しどきなどの山菜をとりたてで利用するほか、塩漬けにして保存し、冬場の保存食とした。秋～冬にかけては大根、白菜、青菜類、里芋などのほか、こんにやくも手作りする。調理法は、茹でる、煮る、炒めるが多くみられた。また、料理分類としての漬物は、旬の時期に大量にとれた野菜類をぬか漬け、塩漬け、おから漬けなどにして上手に保存利用し、年間を通して副菜として食していた。

P-k14 群馬県の家家庭料理 副菜の特徴 多様な野菜料理

綾部園子¹、○堀口恵子²、神戸美恵子³、永井由美子⁶、阿部雅子⁵、高橋雅子⁴、渡邊静⁴
(¹ 高崎健康福祉大、² 東京農大、³ 桐生大、⁴ 明和学園短大、⁵ 東都大、⁶ 群馬調理師専門学校)

【目的】日本調理科学会平成24～26年度の特別研究で、次世代へ伝え継ぐ資料とし群馬県内で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副菜の特徴について報告する。

【方法】平成25年～27年に群馬県内の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・片品村において追加調査を行った。

【結果および考察】群馬県は首都圏に近く気候にも恵まれ、いろいろな野菜が生産され、旬には山菜やきのこなどの利用も多い。これらの野菜を使って多様な野菜料理が作られているが、中でも「きんぴら」はそれぞれの家庭の味つけで鍋いっぱいになる常備菜で、おかずはもちろん麺類の「こ」としてもよく登場した。また、自宅でもとれた野菜をたっぷり入れたみそ汁は副菜を兼ねるもので、牛蒡、大根、にんじん、里芋、ねぎなどの野菜に油揚げ、豆腐、こんにやく等をいれたけんちん汁はその代表ともいえる。野菜の煮物にはさつま揚げなど「買ったもの」を入れることも多かった。漬物（ぬか漬け、梅干し、沢庵、白菜づけ、紅しょうが、らっきょう、きゅうりの味噌漬け、きゅうりやなすの塩押し、山菜漬け、きのこ漬け等）はそれぞれ自家製の野菜を樽で漬けた。ゆでた野菜はうどんの「こ」にする他、お浸しや胡麻ごしとしても食べた。大根葉、切り干し大根、いもから、ぜんまいなどの乾燥野菜や切り昆布は戻して煮物にした。野菜の天ぷら、花豆などの煮豆、特産のこんにやくを使った田楽や白和えも来客時や日常食として食されている。

P-k15 山梨県の家家庭料理 副菜の特徴 煮物と漬物を中心に

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

【目的】山梨県の家庭で食べられてきた副菜について、煮物と漬物を中心に、材料や調理ごとに地域の特徴をまとめた。

【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。

【結果および考察】山梨県の日常食では、主としても類、豆類や野菜類を用いた煮物や漬物を副菜としていた。

じゃがいもを用いた煮物は県内各地で見られ、じゃがいもを揚げたからしょうゆと砂糖で調味をする「じゃがいものコロコロ揚げ煮」（南アルプス市）、「じゃがいもの権兵衛揚げ」（北杜市）や、じゃがいもを油で炒めてからみそと砂糖で煮た「せいだのたまじ」（上野原市）は、いずれも小型のじゃがいもを用いている。山梨県は涼爽な気候の地域が多いが、温暖多雨の地域である峡南ではたけのこ生姜が特産である。春に収穫されたたけのこは煮物やきんぴらにしたり、水煮や乾物に加工する。秋に収穫される生姜は、煮物、佃煮、天ぷらなどに調理される。

漬物は必ず食卓にあがり、ぬか漬け、白菜漬け、たくわん、粕漬け、福神漬け、みそ漬け、鉄砲漬け、らっきょう漬け、梅干し、梅漬けなどが食べられている。南部町で作られる鉄砲漬けは、「はぐらうり」を塩漬けた後、みそ漬けにしたもので、長期保存ができる。いわゆる「カリカリ梅」は山梨特産の甲州最小（甲州小梅）の未熟な青梅を用い、塩でよく揉んでから漬け込むことで独特のカリカリした食感が得られる梅漬けで、甲府盆地全域で食べられている。

P-k16 新潟県の家家庭料理 副菜の特徴 副菜にみる食文化の特徴

○太田優子¹、佐藤恵美子²、松田トミ子³、渡邊智子⁴、伊藤知子³、小谷スミ子⁵、山口智子⁶、伊藤直子⁷、長谷川千賀子³、山田チヨ³、玉木有子⁸、立山千草¹
(¹ 新潟県立大、² 元新潟県立大・県責任者、³ 新潟県栄養士会、⁴ 淑徳大、⁵ 元新潟大・元十文字学園女子大、⁶ 新潟大、⁷ 前新潟医療福祉大、⁸ 大妻女子大)

【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副菜について報告する。

【方法】上越、柏崎、魚沼、長岡、新潟、村上、佐渡、7地域の副菜について検討した。

【結果および考察】新潟県は、海岸線が長く豊かな漁場もあり、砂丘地から山間高冷地まで、多様な農林水産物に恵まれている。山間部の代表的な料理「ぜんまい煮」は、県内外でもハレ食として供される。上越地域の冬には、ゼラチン質の深海魚で「幻魚の味噌汁」を食す。柏崎地域は、むきくるみと吉野葛で食感の良い精進料理「くるみ豆腐」をハレ食に、夏の疲労回復には塩鯨の脂身と夕顔の味噌汁「鯨汁」を用いた。豪雪の魚沼地域では、冬の貯蔵野菜の中で最多生産量の大根を活用し、「干し大根の煮物」や身欠き鯉等を加えた麩漬「きっこうし漬け」を、小千谷地区でも「大根煮」を、日常食としてきた。長岡地域では古来、伝統野菜に親しみ、夏には巾着なすで「ふかしなす」を、冬には体菜の漬物・打ち豆等で「煮菜」を整えてきた。新潟地域では、秋に食用菊で「かきのもとの甘酢和え」「かきあえなます」を楽しみ、冬には切り干し大根やするめ正月料理の定番「切り干し漬け」を準備する。村上地域は年中、調味した寒天で豆腐等を寄せた「寄せ豆腐」を茶請けにも用意する。佐渡地域では、もろみや大豆で「しょうゆの実」を、秋にはおけさ柿（渋柿）を用いた「大根の渋柿漬け」を食卓に添えた。米の生産量が全国1位の新潟県では、各地域で入手可能な保存食品や伝統野菜・大根・貯蔵可能な漬物等を組み合わせ、米と相性の良い料理を工夫して、ハレ食や日常的な食生活を営んできた。

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 副菜の特徴 副菜から見える地域の特徴

○川上栄子¹、高塚千広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常葉大、²東海大短大、³静岡県立大、
⁴浜松調理菓子専門、⁵静岡英和短大、⁶実践女大、
⁷静岡大)

【目的】静岡県に伝承されてきた家庭料理の中から、副菜(野菜・きのこ・芋・海藻料理)として食されてきた料理を県内の各地域別について明らかにすることを目的とした。

【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。

【結果および考察】今回は歴史的、地理的にもそれぞれの特徴を持つ東部(伊豆)、中部(駿河)、西部(遠江)の3地域に分け、豊富な素材の生かし方や調理法について列挙する。温暖な気候に恵まれ、1年中野菜が採れるため、高塩蔵品は少なく、漬け物類も酸味を効かせたものや、野菜そのものの味を生かした薄塩のものが多い。東部のみずかけ菜の漬け物、わさびの茎の三杯酢漬、大根の甘酢漬、中部の大根のゆず漬、しょうがの酢漬、西部のメロン漬けなどに代表される。また、地域の農産物の食べ方として、東部の落花生のなます、中部の自然薯のころろ汁、西部の蒟蒻の味噌おでん、糸蒟蒻のくるみ和え、海老芋の煮物などがある。また、静岡県は、伊豆沖、駿河湾、遠州灘と海に囲まれていて海産物も豊富であることから、主菜だけではなく副菜にも海産物が使われていた。いわしのつみれ汁、なまり節のサラダ、潮汁、いわしの酢の物、ぼらの酢味噌和えなどである。しかし、お茶やみかんが静岡を代表する特産品にもかかわらず、昭和35～45年頃は副菜としては利用されていなかったことが明らかとなった。

P-k18 長野県の家庭料理 副菜の特徴 季節の野菜、山菜、きのこおよびその保存食品を活用した多彩なおかず

○中澤弥子¹、小木曾加奈¹、小川晶子¹、吉岡由美²、
高崎禎子³
(¹長野県立大、²元長野県短大、³信州大)

【目的】本研究では、8つの県に囲まれ日本で4番目に面積が大きい内陸県である長野県において、昭和30年から40年頃の家庭料理における副菜の特徴を、県内全域および地域別にわたり明らかにすることを目的とした。

【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。

【結果および考察】長野県の副菜の特徴は、季節の畑作野菜や山菜、きのこを用いた料理と乾燥した気候や寒冷な気候を利用した乾燥野菜の料理や漬物などの保存食である。全県では、野沢菜のとう(冬越し)菜の和え物、ふきのとう、こごみ、わらび、たらの芽などの各種山菜の料理、奈良漬(しまりの粕漬)、抜き粕を利用した料理、ゆがお(かんぴょう)料理、各種豆類の煮豆、種々なきのこを用いた料理、各種漬物、具だくさんの味噌汁など、多彩な副菜が食されてきた。地域の農林産物を活用することから、副菜に地域性が豊かに認められることも特徴である。北信地方ではしみ大根煮、いもなます、やたら、大根引き、かぼちゃ干しやなす干しのえごま和えやみそ炒め、しょうゆ豆、えご、野沢菜煮(古漬けの煮物)、野沢菜の干葉(ひば)の粕汁など、東信地方ではくるみ和え、煮こじ、かみなり、おなっとう、青大豆の浸し豆など、中信地方ではわさびの花(茎)蒸し、いご(えご)、かぼちゃ団子、しょうゆの実、すんき、大平など、南信地方では山椒の煮付け、うこぎの和え物、お煮合い、かぼちゃのおだんす、大根かき、天寄せなどが食されてきた。調査により地域の食材を大切に保存し、おいしく食べる知恵と工夫が各料理に活かされてきたことが明らかとなった。

P-k19 富山県の家庭料理 副菜の特徴 保存食としての野菜の利用

深井康子¹、○中根一恵¹、守田律子¹、原田澄子²、
稗苗智恵子¹
(¹富山短大、²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副菜の特徴を明らかにすることを目的に研究を行った。

【方法】平成28～30年度に県内の黒部市、富山市、高岡市、氷見市、南砺市、砺波市に在住のつやま食の匠・伝承の匠の方々を対象に、昭和35年～45年に家庭で調理されていた副菜について聞き書き調査をし、副菜の特徴について考察を行った。

【結果および考察】富山県は、昭和38年の豪雪は記憶に残る大雪で、各家々では昔から冬の食材の保存には雪の利用が欠かせなかった。特に需要が多かった大根を用いて、浅漬、たくあん漬、おこもじ(大根葉)などを作った。また、たくあん漬の古漬けを塩出しし、酒粕などで煮て全てを無駄にせず食した。春には山菜を採って塩漬にし、夏は若芽を乾燥するなど、1年中食べられるように保存の技術を生かした食生活の知恵を知ることができた。すなわち、富山県の副菜の特徴は、(1)大根やかぶらなどの根菜・葉菜の利用、(2)山菜のくごみ(こごみ)やくさぎ、赤ずいきなど乾燥食材の活用、(3)古漬け野菜を発酵調味料で味つけた料理、(4)報恩講や行事食に欠かせない伝統食の継承、であることがわかった。各々の特徴に関連した料理は、お酢わい・かぶらごき・よこし((1))、つぼ煮・くさぎと打ち豆の煮つけ((2))、あいませ・おこもじ・赤ずいきの酢の物((3))、いとこ煮・にざい・山菜の煮物((4))であった。県内の地域別に副菜をみると、よこしは南砺市、砺波市の料理で、つぼ煮は立山町など県東部の新川地域で作られ、地域特有の料理があった。また県内の多くの地域ではいとこ煮というが、黒部市では「にざい」と呼び、射水市、砺波市では南瓜と小豆の煮物をいとこ煮と呼んでおり、地域差がみられた。

P-k20 石川県の家庭料理 副菜の特徴 地域の伝統野菜を使って

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

【目的】石川県における副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。

【結果および考察】1)県内全域で出現するものになすそうめん、オランダ煮、大根なますがある。昔はそうめんの製造が盛んであり、なすそうめんは日常食としてよく食されてきた。本来は煮物であるが、汁物としても調理されている。なすの含め煮を当地ではオランダ煮と称するが、下調理としてはゆでる、炒める、揚げなど様々であり、薬味としても生姜や唐辛子を用いるなど家庭により異なる。大根なますは正月料理には欠かせないが、日常食としても良く作られ、うすあげが多いが、ぶりを使うと馳走になる。2)加賀地区では春先に収穫できる吹立菜を煮物にしたり漬物にするが、漬物が古くなると煮て、てんばおくもじとした。また、小さい新じゃがいもを味噌煮付けるかっちりが出現する。3)能登地区では能登野菜のひとつであるそうめんかぼちゃ(金糸瓜)の酢の物や、うすくスライスしたなすをいしるで調味しただし汁でさっとゆでるなすのしゃぶしゃぶがあり、全域で大根、人参、干し椎茸、うすあげなどを使うあいませが出現した。4)金沢では加賀野菜を使った金時草の酢の物、太きゅうりのあんかけ、つる豆の煮物があり、秋から冬にかけて、小坂の蓮根を使って多様に調理された。5)漬物ではかぶらずし、大根ずしが県内全域で作られてきた。6)汁物では、金沢で多種の野菜と肉で実だくさんのめった汁が作られ、いわしの他、めぎすの団子汁も作られる。能登では実入りえんどうのおつゆがあり、さやを出す仕草で料理名を示した。

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 副菜の特徴 自家で栽培した「だいこん」や「山菜」の利用

○佐藤真実¹、森恵見²、岸松静代、谷洋子
(¹に愛大、²に愛女子短大)

【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「副菜」の特徴を明らかにし、現在でも作られている家庭料理について紹介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副菜を抽出し、特徴および地域性についてまとめた。

【結果および考察】県内の聞き取り調査によると、昭和30～40年代の海岸地域を除いた福井県の日常食としては、3食ともに米飯、野菜や山菜料理が主なものであった。日本海に面することから海からの恵みもあったが、魚介類は時々食べるご馳走であった。春には、山菜を収穫し、保存する。秋冬には、だいこんや芋を用いた料理を作った。これらの野菜には、大豆・大豆加工品（打ち豆、油揚げ、豆腐）、北前船の影響で入荷される乾燥ニンジンなどが組み合わせ食材として使用された。中でも、だいこんは、葉っぱを「あえもん飯」、根を「から大根」「たくあん・たくあんの煮たの」「長寿なます」「こじわり」「みがきかぶし」などに利用した。「だいこんおろし」は、おろしそばや油揚げ飯にも利用される。山菜は、「こごみ」「わらび」「ぜんまい」等を「こごみの胡麻和え」「わらびのおひたし」「ぜんまいの煮物」「ぜんまいの白和え」「にしんと水ぶきの煮もの」などに利用した。とくに「ぜんまい」は現在でも高価であり、ちこそうとして、春祭り、秋祭り、報恩講などに利用される。

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

○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³、森山三千江⁴、山本淳子⁵、近藤みゆき⁶、石井貴子⁶、小濱絵美⁶、加藤治美⁷、伊藤正江⁸、筒井和美⁹、野田雅子¹⁰、亥子紗世¹、廣瀬朋香¹、羽根千佳¹

(¹東海学園大、²名古屋女大、³名古屋女短大、⁴愛知学泉大、⁵愛知学泉短大、⁶名古屋文理短大、⁷名古屋文理栄専学、⁸至学館大、⁹愛知教育大、¹⁰愛知淑徳大)

【目的】昭和50年代までは「尾張の嫁入りは派手」といわれ、花嫁道具一式を積んだトラックに紅白幕をかけて嫁が先へ運んだり、菓子撒きをしたり、豪華な料理や引き出物を用意した。このような、一世一代の行事は派手に祝うが、通常は儉約をし質素な生活をするのがこの地方の特徴であった。

【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、聞き書き調査と料理の撮影を行った。聞き書き調査は、平成24・25年、料理の撮影は平成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、聞き書き対象者や各地区で伝統的家庭料理の保存活動を行っている団体・個人などに依頼した。先の調査を収録した「日本の食生活全集23 聞き書き 愛知食事」を参考にした。

【結果および考察】名古屋を含む尾張地区では稲作や野菜栽培が盛んで、副菜も地場でとれた野菜を生で食す以外に乾燥させたり、漬物にしたりして利用した。また、名古屋コーチンに代表される養鶏が盛んで、なんぞ事の時に鶏肉(かしわ)や卵が食された。海岸地区は伝統野菜の路をはじめ種々の野菜が栽培され、小魚や海藻の佃煮も多く利用されていた。三河の安城地域は、不毛の台地安祥(あんじょう)ヶ原と言われていたが、明治用水建設後は日本のデンマークと称されるようになり、農作物が豊富に栽培された。大豆・落花生も畦に作られていた。愛知山間部では山菜やきのこ、川魚などで佃煮を作り常備菜としていた。へばなどの昆虫食も利用していた。

P-k23 岐阜県 家庭料理 副菜の特徴 旬の素材と保存食を利用した副菜

○西脇泰子¹、堀光代²、長屋郁子³、木村孝子³、坂野信子⁴、辻美智子⁵、山根沙季⁶、長野宏子⁷、山澤和子⁵、横山真智子⁸

(¹岐阜聖徳学園大短大、²岐阜市立女子短大、³東海学院大、⁴東海学園大(非)、⁵名古屋女子大、⁶中京学院大短大、⁷岐阜大、⁸各務原市立桜丘中)

【目的】岐阜県の家庭料理のうち、副菜の特徴についてまとめることを目的とした。

【方法】日本調理科学会の「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、岐阜県内を岐阜・西濃・中濃・東濃・飛騨の5圏域に分類し、調査を行った。調査地で30年以上居住し、家庭の食事作りに携わった人を対象とした。調査結果から圏域別に副菜の特徴をまとめた。

【結果および考察】岐阜圏域は、夏から秋に採れる「十六さざげ」・「千石豆」・「桑の木豆」、西濃圏域は「沢あさみ」をフライ、和え物、煮物等にしていた。これらの野菜は、岐阜県認証の飛騨・美濃伝統野菜である。西濃圏域は、木曾三川の恵みである淡水魚を利用した副菜もみられ、「もろこ」が多く採れた時期には佃煮にしていた。また、小さめのじゃがいもを甘辛く煮た「ちこ煮」を食していた。中濃および東濃圏域は山ぶきを佃煮にした「きやらぶき」や、昆虫食を重要なたんぱく源として「蜂の子」・「いなこ」を佃煮に、「てっぽう虫(カミキリ虫の幼虫)」を素焼きで食していた。飛騨圏域は、じゃがいもを「ころももの煮ころがし」やじゃがいもや野菜をえごまで和えた「あぶらえ和え」もよく食された。また、飛騨圏域では、保存食の利用に特徴がみられ、塩いかときゅうりを和えた「塩いかの酢の物」、赤かぶ・茸類・きく芋をあわせ漬けた「品漬け」や白菜を用いた「切り漬け」など、冬野菜不足をしのご利用する知恵もみられた。芋茎(だつ)は、岐阜・中濃・飛騨圏域の広範囲で利用され、生・干しの両方を酢の物や煮物として食していた。以上のように、畑・川・山の幸を利用しながら旬を味わい、旬外れには保存食を味わい、一年を通して自然の恵みを活用していた。

P-k24 三重県 家庭料理 副菜の特徴 季節の産物を上手に活かした料理

○乾陽子¹、阿部椎里²、飯田津喜美²、磯部由香³、萩原範子⁴、奥野元子⁵、久保さつき⁶、小長谷紀子⁷、駒田聡子⁸、鷺見裕子⁹、成田美代¹⁰、平島円³、水谷令子¹¹

(¹鈴鹿大短大、²三重短大、³三重大、⁴名古屋学芸大(非)、⁵元島根県大短大、⁶鈴鹿大、⁷安田女子大、⁸皇學館大、⁹高田短大、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副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。三重県の食文化関係の書籍の料理も加え、副菜、汁物および漬物について特徴をみた。

【結果および考察】副菜として収集された料理は99品であった(野菜の料理56品、いもの料理7品、豆の料理23品、海藻の料理16品、その他5品、一部重複あり)。汁物は20品、漬物は35品であった。副菜は常備できるものも多く、季節の野菜を使った料理や沿岸部では海藻を使った料理が目立った。汁物は沿岸部で魚介類や海藻を使ったものが多かった。漬物は野菜を塩・味噌・酢などで漬けたものが県内全域でみられ、伊勢志摩・東紀州で魚介類の塩辛が多種類みられた。地元の山海でとれる食材を旬の時期に味わうとともに、簡単な調理・加工をして保存食とし食卓を豊かにする工夫が施されていた。古漬けたくわんを塩抜きして煮た「あは炊き(ぬくとめ)」、きゅうりを使った「冷や汁」、野菜や海藻・貝を使った「煮味噌」、シロミトリを使った煮物、伊勢芋の「とろろ汁」、大根を鬼おろし器でおろした「ガラガラおろし」、「坂本なます」「あいませ」「煮あえ(ちやつ)」「ちーちなます」「せんば」などのなます、「伊勢たくわん」「朝熊小葉の漬物」「日野菜漬」「八つ頭の茎漬け」などの漬物、昆布の代わりにあらめを使った「あらめ巻き」、冬の人寄せや家庭で食する野菜の煮物の「のっぺ」などは三重県の特徴的な料理であった。

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 副菜の特徴 地場産食材の活用

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

【目的】平成24年から実施している日本調理科学会「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」研究において、大阪府にて聞き書きした家庭料理における「おかず」より、野菜・海草・芋・豆を主とする副菜の特徴を考察する。

【方法】調査地域は、大阪府行政区分および日本の食生活全集「聞き書き大阪の食事」を参照し、泉南・泉北・南河内・中河内・北河内・大阪市・三島・豊能の8地域において、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～2015年9月であった。調査方法等は学会ガイドラインに則った。

【結果および考察】昭和30～40年代の日常食は、米どころの豊能と北河内を除き、朝は粥や入れ粥に漬物または具沢山の味噌汁、農村部では昼に飯を炊き、野菜の煮物・汁・漬物、夕食には焼き魚がつくという例が多かった。大阪中心部の商家や勤め人家庭では、夕食に飯を炊き主菜もそろえて食したが、朝は入れ粥と漬物であった。すなわち漬物と野菜の煮物が主なおかずであったといえる。食材は自家や近隣で収穫される野菜や山菜等を用い、短収穫期や多収性の食材については家庭で佃煮や漬物にして保存、古漬け料理も多く、糠床の蓋に使用した大根葉も菜飯に使うなど、食材全てを活用していた。料理例としては若ごぼうと揚げの煮物、蔕の青煮、ずいきの煮物、じゃこごうこ、じゃこまめ・こより、季節の素材（筍・玉ねぎ・冬瓜・茄子・南京・豌豆・松茸・里芋など）・メイ・豆の煮物に加え、きゅうりと鰯皮・ちりめん・蛸の酢の物、和え物、お浸し、具沢山の味噌汁が代表的な副菜であるが、主食（稲飯）に副食素材を用いる例も多い。これらの野菜のうち若ごぼうなどは近年ブランド化されつつある。

P-k26 兵庫県の家庭料理 副菜の特徴 旬の食材を使用した日常の食卓

○作田はるみ¹、片寄真木子²、坂本薫³、田中紀子⁴、
富永しのぶ⁵、中谷梢^{6,9}、原知子⁷、本多佐知子⁸
(¹ 神戸松蔭女子大、² 元神戸女子短大、³ 兵庫県立大、
⁴ 神戸女子大、⁵ 兵庫大、⁶ 関西福祉科学大、⁷ 滋賀短大、
⁸ 金沢学院短大、⁹ 兵庫県立大・院)

【目的】兵庫県は中央部の東西に山地が横たわり、南部の河川下流には肥沃な平野が開け、北は日本海、南は瀬戸内海に面し、淡路島を擁する。各地域の気候風土の違いは、個性豊かで伝統的な食文化を形成してきた。本研究では、平成24～25年度「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」聞き書き調査より、副菜として食べられてきた家庭料理の特徴を示す。

【方法】調査地域は、神戸市、明石市、加古川市、小野市、姫路市、宍粟市、美方郡、丹波市、淡路市の9地域である。聞き書き調査で得られた家庭料理の中から、主材料が野菜やいも、山菜、海草を用いた副菜について調べた。

【結果および考察】日常的に副菜として食べられていたのは、各地域で収穫される野菜等を用いた料理であった。「丸大根のたいたん」や「とうがらしのたいたん」、「蓮根の煮物」、「しょうがの煮物」等の煮物料理が多かった。「わけぎのぬた」等のあえ物や、みそ汁やすまし汁、とろろ汁、粕汁等の汁物があった。沿岸では「茎わかめの煮物」のような海藻の料理があった。保存できる常備菜として、沿岸では「じんば」という海藻の佃煮、内陸では「木の芽」や「山椒」等の山菜の佃煮があった。漬物は自家製の「たくわん」や「白菜」、「梅干し」、「らっきょう」等が多くみられ、西播磨には野菜を季節ごとに段階的に仕込んでいく「やたら漬」があった。大根やずいきを「切干大根」や「干ずいき」にして保存し、煮物やあえ物に用いた。自家製みそで「菜味噌」を作り、「ゆず味噌」や「とうがらし味噌」は麴から手作りしていた。こんにやくいもを栽培してこんにやくに加工し、煮物や「白和え」にした。神戸には「ポテトサラダ」のようにハイカラな料理があった。

P-k27 京都府の家庭料理 副菜の特徴 地域ごとの比較

○坂本裕子¹、桐村ます美²、豊原容子¹、福田小百合³、
湯川夏子⁴、米田泰子⁵
(¹ 京都華頂大、² 元成美大短大、³ 京都文教短大、
⁴ 京都教育大、⁵ 元京都ノートルダム女大・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行った聞き取り調査から、副菜の地域別特徴を探った。

【方法】京都府下の北部（丹後、舞鶴、丹波）、京都市内、南部（京田辺、宇治田原）の地域において、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。これより地域別に副菜の特徴を比較検討した。

【結果および考察】各地域とも季節ごとに地元で採れる野菜や山菜、芋、豆を中心に、日々の副菜を作っていた。北部や南部では野菜や豆は自給自足、市内では店での購入が多かった。調理法としてはお揚げと炊く煮物、和え物、汁物が多く、大根をはじめ野菜はさらに多様な漬物や干し物にして保存性を高め料理に利用していた。古漬け漬庵はひと手間をかけ、「ぜいたく煮」として府下それぞれで食べられていた。野菜や芋の煮物は全域で「〇〇の炊いたん」と呼んでいたが、わかめ等の海産物利用は北部の海寄りも多くみられた（料理例「わかめのバー」）。

地域別に料理をみると、汁物は北部で「けんちゃん」、京都市内、南部で「粕汁や若竹汁」が、和え物は北部で「白なます」、市内で「ずいきのこま酢和え」、南部で「古老柿なます」が、常備菜は北部で「ふき味噌や黒豆味噌」、市内で「きこしょうの炊いたんや山椒とちりめんじゃこの炊いたん」が作られていた。漬物は「糠漬」が多いが、市内の北では「すぐき漬やしぼ漬」も作られていた。保存性を増すとともに、多く収穫した時は南部では「きゅうりとお揚げの炊いたん」を作るなど食材の有効利用が図られていた。福知山では豆、京田辺では田辺ナスを利用した料理が多く見られ、京野菜や地域の特産野菜の利用が進められた。

P-k28 滋賀県の家庭料理 副菜の特徴 在来野菜を主として

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

【目的】副菜の中心となる野菜料理について、滋賀県の特徴を探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。

【結果および考察】滋賀県には地域で継承されてきた在来菜が多くあり、また山菜も様々に利用されてきた。代表的な在来菜として、伊吹大根、山田大根、日野菜かぶ、万木かぶ、赤丸かぶ、小泉紅かぶら、高月菜、鮎河菜、水口かんびょう、船木ごぼう、佐治かぼちゃ、秦莊やまいも、杉谷なすび、下田なす等がある。水口かんびょうは江戸期から盛んに栽培されており、かんびょうが主役となる調理法も伝わっていた。こんにやく芋から加工したこんにやくを用いた、料理の種類も多い。筍は酢を加えた自家製保存法で、なすも濃い塩漬で保存し、何時でも食べられていた。湖北や湖西地域は雪深く、冬に備えて保存食が作られてきた。今も山菜や野菜類を乾燥したり、漬物にしたりして保存する文化を残していた。滋賀県は米どころであり、ご飯の友として種々の漬物が発達し、日野菜や万木かぶ、伊吹大根など地域の地名のついた伝統野菜の漬物が多い。はぐき漬、とんがらし漬、鉄砲漬等、漬け方が独特の漬物も伝承されていた。また漬物は塩出しして煮物にして、仏事や行事、毎日のお惣菜にして大切に食べられていた。湖周辺の漁業、半農半漁の生活様式であっても種々の野菜類、豆類、芋類を栽培し副菜にしていた。山村域では、多様な山菜料理を楽しんでいた。山菜は、地域で採れるクルマミなどと合わせて季節の幸を楽しみ、おいしく無駄なく食べる工夫がなされていた。

特別企画 「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」

P-k29 奈良県の家庭料理 副菜の特徴 野菜料理を中心に

○三浦さつき¹、喜多野直子²、志垣瞳³、島村知歩¹
(¹ 奈良佐保短大、² 大阪国際大、³ 帝塚山大 (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、家庭料理のうち副菜についてとりあげた。

【結果および考察】奈良県の家庭料理の副菜は、ずいきの煮物、なすと揚げのたいたん、いたどりの炒め煮、やまぶきの佃煮、よもぎや下北春まなのおひたし、柿なますなど、季節の野菜を使う料理が中心であった。地元でとれる葉菜、山菜、根菜などの野菜をそのまま味わうものや、乾物、豆類や大豆製品、練り物などを組み合わせて作る煮物やあえ物が各地で食べられていた。奈良漬、たくあん、梅干し、紅生姜などの漬物も手作りして食べられていた。お盆の時期に、七色和えや五色和えを食べる地域もあった。

P-k30 和歌山県の家庭料理 副菜の特徴 副菜および汁物の地域別の特徴

川島明子²、○川原崎淑子¹、青山 佐喜子³、橘 ゆかり⁴、
三浦 加代子²、千賀 靖子⁵
(¹ 元園田学園女子大短大、² 園田学園女子大、
³ 大阪夕陽丘学園短大、⁴ 神戸松蔭女子学院大、
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副菜の地域別の特徴を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地域を訪れ、橋本・那賀、和歌は紀北、上富田、大塔、田辺 (湊浦)、那智勝浦、太地、熊野川は紀南、有田川、由良、日高 (御坊) は紀中とし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副菜を地域ごとに抽出し検討を行った。

【結果および考察】副菜の材料は調査全地域で野菜、山菜、海藻類が酢の物、和え物、煮物として調理されていた。また海の幸に恵まれている、和歌 (除く紀美野)、日高 (由良・御坊)、田辺、那智勝浦・太地の地域ではじゃこ、釜揚げしらす、鯨のオバキイ (尾羽毛の加工品) や太刀魚の酢の物、また野菜や山菜の煮物がみられた。さらに熊野山間部の上富田・大塔では鯨のコロ (皮を揚げ乾燥させたもの) の煮物、じゃこの炒め物に、有田地方ではぎんた (体長8cmで沖合や深所に生息する) を酢の物や炒め物にしていた。汁ものは全域で雑煮が挙げられ、中には上富田・大塔のぼうり (食べない雑煮) や日高の伊勢エビの味噌汁がみられた。他には紀ノ川流域の鰯の団子汁、おつけ (どじょう汁)、上富田・大塔のアラメの味噌汁、田辺のヒロメの清汁やしらすの味噌汁があり、地域性もみられた。漬物は、梅干し、金山寺味噌や白菜漬、沢庵、らっきょうが漬けられていた。また紀南地域では高菜の漬物、紀ノ川流域で「漬物のたいたん」が副菜として挙げられていた。

P-k31 鳥取県の家庭料理 副菜の特徴 身近な食材の利用

○板倉一枝¹、松島文子¹
(¹ 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、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、行事との関連などについての聞き取り調査を行った。鳥取県における家庭料理について、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。

【結果および考察】当時の食生活の特徴として、食事にいくつかの副菜が付くことがあったが、何か特定の料理というよりは、「金山寺みそ」「らっきょう甘酢漬け」などの漬物や常備菜、「小煮物」「きんちん」「山菜塩漬けの煮物」「具汁」などに代表されるような自家製または地元でとれる季節の野菜類・いも類・豆類・山菜・海藻類などを利用した料理が広く食されていたことがわかった。一方で、親がにを丸ごと入れた「かに汁」や豆腐を利用した「こも豆腐」などの郷土料理、「そら豆の粉ふき」や「いぎす」などの仏事に欠かせない料理など、地域特有の食文化も存在していることが確認できた。

P-k32 岡山県の家庭料理 副菜の特徴 材料の種類とその調理方法

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

【目的】平成24・25年度特別研究「次世代に伝え次ぐ日本の家庭料理」調査結果に基づき、岡山県において食べられていた家庭料理の中から、本研究では、副菜 (汁物も含む) に焦点を当てて、そこからみられる岡山県の食の特徴を知ることとした。

【方法】平成24年から26年にかけて、60歳から80歳代の方々に聞き取り調査を実施した。調査対象世帯は、中国山地17世帯、吉備高原地帯18世帯、平野・丘陵地帯12世帯、瀬戸内沿岸・島しょ地帯11世帯であった。調査データから、副菜 (野菜を含む煮物、和え物、漬物、保存食) と汁物を集計した。以下4地域をそれぞれ地域1 (中国山地)、地域2 (吉備高原地帯)、地域3 (平野・丘陵地帯)、地域4 (瀬戸内沿岸・島しょ地帯) とした。

【結果および考察】副菜は野菜を中心とした煮物、和え物、酢の物、漬物、佃煮などの調理方法で、食材を乾燥、塩蔵処理して使用した料理が多くみられた。汁物には、団子が入っていた。地域別にみると、地域1で、山菜を利用した煮物、和え物、佃煮や「塩サバ入りきゅうりの酢の物」、するめを割いて佃煮にした「するめのでんぶ」。地域2で、「かんぴょうの芯の煮物」「すいとん (たかきび粉)」、路を佃煮にした「きやらぶき」。地域3で「クジラとかぼちゃの煮物」、豆料理のピーナツ豆腐は、落花生の栽培が盛んであったことから、法事など行事時に作られていた。地域4では、「ままかりの酢漬け」「しらもの酢の物」や「ネプト (テンジクダイ) のだんご汁」と瀬戸内の海産物を使用することが多い。以上の結果から岡山県の副菜は煮物、あえ物、漬物、佃煮など地域の材料を乾燥、または塩蔵で保存し、保存食として年中食することができるような工夫がみられた。

特別企画 「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」

P-k33 広島県の実家庭料理 副菜の特徴 副菜にみる地域特性

○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、
上村芳枝⁵、北林佳織⁵、木村安美⁶、木村留美⁷、
小長谷紀子⁸、塩田良子⁹、前田ひろみ¹⁰、
村田美穂子¹⁰、政田圭子¹¹、山口享子¹²
(¹ 広島女学院大、² 福山大、³ 広島修道大、⁴ 広島大、
⁵ 比治山大、⁶ 九州大、⁷ 広島国際大、⁸ 安田女子大、
⁹ 広島文教大、¹⁰ 広島文化学園短大、¹¹ 鈴峯女子短大、
¹² 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副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、副菜を41品に絞り、掲載する料理の撮影と追加調査を行った。各地域の副菜の特性について明らかにした。

【結果および考察】旬の時期に収穫された野菜や、わらび、ふき、たらの芽などの山菜を用いた副菜が多く挙げられた。山間部では、野菜や山菜は収穫した後、乾燥または塩漬にして保存され、和え物や煮物料理で一年中食されていた。また、こんにやく料理や佃煮、漬物などの加工品が挙げられた。一方、瀬戸内海沿岸地域では「いさす」と呼ばれる海藻を干して保存しておき、煮溶かして生大豆粉や具材を入れた寄せ物が食されていた。福山地域ではくわいの揚げ物が挙げられた。日常食では副菜の調理方法は和え物、煮物、汁物が多かった。葬儀や報恩講では具汁、おおじろ、おひら、つばなどの汁物や煮物、ちしやもみや白和えなどの和え物が振る舞われていた。産後食として、干しずいきを用いただんご汁が山間部で挙げられた。仕事食では、田植えや田植え終了の代満て（しろみて）の際に、ちしやもみが全域で食されていた。味付けは酢味噌が多かったが、煮干し粉を加えたり、塩鯖と酢醤油で和えたりする地域があった。

P-k34 山口県の実家庭料理 副菜の特徴 調理法と食材

○園田純子¹、森永八江²、五島淑子²、福田翼³、
廣田幸子⁴、櫻井菜穂子⁵、池田博子⁶、山本由美⁷
(¹ 山口県立大、² 山口大、³ 水産大、⁴ 山陽学園短大、
⁵ 宇部フロンティア短大、⁶ 元西南女学院短大、
⁷ 元池坊短大)

【目的】山口県の副菜について、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「聞き書き山口の食事」等）を元に、著作委員で選定した料理100品から副菜を抽出し、分類と分析を行った。

【結果および考察】調理法別にみると、生では、こんにやくの刺身、とろろいも、煮物では、いちろく、いとこ煮、大平、けんちよう、ごぼうの南蛮煮、にごみ、のつべいの他、かんぴよう・黒豆・ぜんまい・たまねぎと馬鈴薯・ふき・落花生の煮物、揚げ物では、さつまいもの天ぷら、酢の物では、柿なます、かぶの三杯酢、生海苔の合わせ酢、はすの三杯酢、干しエビときゅうり・そうめん・うり・わかめの酢の物、和え物では、おぼいけぬた、わけぎのぬた、ちしやなます、つしま、こんにやく・山東菜・葉わさび・白菜・ひじき・ほうれん草の白和え、たけのこの木の芽和え、なすのがんぜき和え、間引き菜のごま和え、寄せ物では、イグス豆腐、漬物・佃煮等では、あおさの醤油かけ、寒漬け、きやらぶき、なすのからし漬け、なすの即席漬け、葉わさび漬け、ゆずみそ、計44品であった。調理法では煮物、和え物、酢の物が多かった。

一方、食材別にみると、豆類・豆腐14品、根菜類12品、いも類8品、葉菜類6品、果菜類6品、山菜類6品、海藻類5品、きのこ類4品、果実類2品、魚介類2品、肉類2品、茎菜1品が挙げられた。副菜は四季折々の野菜類、また、豆や干し野菜、干し海藻などの乾物を使用した料理が多く見られた。

以上の結果から、山口県は豊かな農水産物の恩恵を受けていることが明らかとなった。

P-k35 徳島県の実家庭料理 副菜の特徴 食材と調理法から見える地域性

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

【目的】徳島県には山、里、海の自然に恵まれた環境で培われた、伝統的な食生活がある。平成24年・25年の特別研究で「次世代に伝え継ぐ家庭料理」の調査を行ってきた。その中の副菜について取り上げ、食材と調理法から地域性を考察したので報告する。

【方法】昭和30年～40年頃に徳島県で食された料理について、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。県西部、吉野川北岸部、県中央部、県南山間部、県南沿岸部の5地区について検討を行った。

【結果および考察】煮物では、「けんちゃん煮」が県西・吉野川北岸・県南山間部に見られ、「干し芋と小豆の煮物」は県西・県南山間部に、「ゼンマイの煮物」は吉野川北岸部に、「くさきとじゃがいもの炊き合わせ」は県南山間部に、「カンパチの煮物」・「たけのことアノロクの煮物」・「さつま芋とねぎの煮物」が県南沿岸部に見られた。和え物では「なれえ」が県西・県中央・県南山間部に、「白和え」は吉野川北岸部、「タンポポのおひたし」は県南山間部に見られた。酢の物では「わけぎのぬた」・「鰯のぬた」が県中央部に、「ハスの酢の物」・「うどやたら芽の酢の物」は県南山間部に見られた。汁物では「そば米汁」が県南沿岸部を除く地域に、「素麺と野菜と豆腐のおつゆ」は県西部で見られた。焼き物では「でこ回し」が県西部に、「ゆずみそ」は県南山間部で見られた。どの地域でも地元で取れる、季節の食材を基本とした料理が多い。調理法は揚げ物、炒め物は少なく煮物、和え物が中心であった。魚介類は主菜として利用されることが多いが県南沿岸部では副菜にも使用が見られた。それぞれの地域の特性に合わせ、伝統的に根付いてきた副菜の料理があることが確認できた。

P-k36 香川県の実家庭料理 副菜の特徴 食材の有効利用

○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副菜について報告する。

【方法】香川県内各地の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、家庭の食事作りに携わった60歳以上の人を対象として、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。

【結果および考察】調査対象者は60～95歳の女性28名であった。ご飯等の主食とおかず一品や、それに漬物、佃煮等を加えた食事形態が多かったため、主菜、副菜を判別するのが難しい料理もあったが、魚、肉、卵等たんぱく質を多く含む料理以外のおかずを副菜とした。その結果、現在も以下のような食べ方をしていた。食材は、その地域でとれた野菜や大豆と、それらを乾物や漬物にした保存食やみそなどの調味料に加工したものであった。収穫後すぐに調理して食する野菜は和え物が主で次いで煮物であった。また、生育段階の異なる同じ食材を様々な料理して食べていた。たとえば大根では、播種20日後位の双葉を間引き菜として食べ、少し葉が大きくなると再度間引きしてお浸しにしていた。さらに大きくなると根の部分は太根おろし、なます等の和え物、おでん等の煮物にし、葉の部分は、細かく刻んでふりかけにしたり、油で炒めて塩鮭等と混ぜた大根飯にしていた。収穫しても食べきれない大根はたくあん漬けや切干大根等の保存食にし、春まで残ったたくあん漬けは薄く切って塩抜き後、きんぴらにして食べており、食材を有効に利用して食べる工夫がみられた。

特別企画 「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」

P-k37 愛媛県の家家庭料理 副菜の特徴 旬の野菜や干物を取り合わせ年中食べ工夫

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

【目的】愛媛県は四国の北西部から北中部に位置し、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年頃の愛媛県の副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地区(四国中央市、西条市、今治市、松山市、東温市、久万高原町、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～平成30年10月に、愛媛県内の9地区(四国中央市、新居浜市、西条市、今治市、松山市、東温市、久万高原町、大洲市、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、副菜について整理した。

【結果および考察】昭和30～40年頃の副菜の食材は、季節の芋・豆・山菜・海藻を取り合わせて、煮物・炒め煮・寄せ物・酢物・漬物等に料理し、ケの食で用いられることが多かった。里芋が多く使われ、また、いりこのうま味を活かした「もみ大根」や「かきざい」などの料理がみられた。野菜は漬物にしたり、干して保存し、煮物等に用いていた。ハレの食にも用いられる副菜としては、県全域で、里芋に肉・油揚げ・根菜類・こんにゃく等を取り合わせて煮た「いもたき」、南予の鉢盛料理の一品として、下味をつけたこんにゃくに、魚そぼろや葱・刻んだ柑橘皮を彩りよく盛りつけた「ふくめん」、東予の海藻のいぎすを生大豆粉で固めた「いぎす豆腐」などの郷土料理が特徴的であった。

P-k38 高知県の家家庭料理 副菜の特徴 山と海と平野部の植物性食品中心のおかず

○野口元子、福留奈美¹、小西文子²、五藤泰子³
(¹ 東京聖栄大、² 東海学院大、³ 高知学園短大)

【目的】高知県の副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ほか、太平洋に面した沿岸部では海の食文化も有する。また、平野部は温暖な気候を利用した農業が盛んな地域である。本研究では、山間部・中山間部、沿岸部、平野部の3エリアに分け、それぞれのエリアの副菜の特徴をとらえる。

【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副菜を取り上げ、整理・分類した。

【結果および考察】エリアの特徴を生かした副菜が見られ、とくに植物性食品の多様性とその利用法に特徴があった。高知県では、大豊町や梶原町などの山間部を中心に、いたどり、ぜんまい、たら、ふきなどの山菜を使った副菜が多くあり、塩漬け・乾物にして保存食として年間利用する工夫が見られた。沿岸部では、ふのりやあんどくなどの海藻で酢みそ和えや佃煮などが作られており、海辺に自生する浜あさみを使った天ぷらやキンピラなどは地理的環境が類似する室戸岬、足摺岬周辺で食べられていた。高知市、南国市などの平野部では、きゅうり、なすなどの栽培が盛んで、煮物や漬物などに広く利用されていた。また、高知県は全国でも有数の生姜の産地であり、薬味や香辛料として使用するだけでなく、生姜の甘酢漬けや黒砂糖煮などの主材料に使用されていた。そのほか、りゅうきゅう(ハス芋)は炒め物や酢の物など県内全域で広く食べられており、高知の特徴的なおかずといえる。

P-k39 福岡県の家家庭料理 副菜の特徴 地域の旬の食材を活かした副菜

○宮原葉子¹、三成由美¹、松隈美紀¹、吉岡摩子¹、猪田和代²、山本亜衣³、秋永優子⁴、楠瀬千春⁵、八尋美希⁶、熊谷奈々¹、入来寛¹、御手洗早也伽¹、仁後亮介⁷

(¹ 中村学園大、² 太刀洗病院、³ 九州女子大、⁴ 福岡教育大、⁵ 九州栄養福祉大、⁶ 近畿大九州短大、⁷ 中村学園短大)

【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福岡県の調査で得られた家庭料理の副菜の特徴について報告する。

【方法】日本調理科学会特別研究の調査に基づき、昭和35～45年当時の福岡県の食事について聞き書き調査を行った。その他に収集した食文化や家庭料理・郷土料理の資料を加え、代表的な副菜の例をとりあげ、福岡県の特徴的な食材・調理方法について整理・分類した。調査期間は平成24～25年度、調査地域は北九州(5名)、筑豊(2名)、福岡(9名)、筑後(9名)の4地域、対象者は調理担当者とし、平均年齢は74.0±6.1歳であった。

【結果および考察】北九州・福岡地域では南瓜、いも類、大根、ほうれん草、青菜など各地域で採れる旬の食材を単品で、醤油や砂糖で甘辛く調理した煮物や和え物が食されていた。筑豊地域では胡麻を栽培しているためか、人参の葉やにらなどの胡麻和えが作られていた。筑後地域の海側では有明海で獲れる魚や貝類を酢やみそを使用した和え物、醤油やみそを使った煮物、また魚を煮た後の煮汁でなすやいんげん、じゃがいもなど季節の野菜を煮る「あと炊き」が作られていた。山側では高菜、白菜などが栽培されており、塩漬けされた漬物を1年分保存し毎日の食卓に登場していることが伺えた。以上のことより、国民健康・栄養調査結果において日本人に不足しているビタミン・葉酸、ミネラル、食物繊維の栄養素は、まさに副菜に使用された旬の食材の中に含まれており、次世代を担う子供たちに郷土の家庭料理として継承していきたい。

P-k40 佐賀県の家家庭料理 副菜の特徴 地域特性に合わせた暮らしぶり

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

【目的】佐賀県は九州北部に位置し、玄界灘と有明海という対照的な海に面している。また、緑豊かな山々があり、その裾野に広がる平野は二毛作が盛んにおこなわれてきた穀倉地帯である。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」、「主菜」の聞き取り調査の内容を報告し、地域の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「副菜」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24～27年度である。調査地域は地理的特徴から、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、神埼市に分けた。地域毎に聞き取り調査を行い、一部の料理は実際に調理をしてもらった。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。各地域での聞き取り調査の内容をまとめ、その特徴を整理した。

【結果および考察】副菜に用いられていた食材は、のびるや高菜、大根、きゅうり、冬瓜、なす、たけのこ、わらび、いも類などであり、家の周囲で栽培収穫できるものを利用し煮物や和え物として食べていたことが分かった。また、山間地区については、山野草が豊富であったため、それらを収穫後に乾燥させ年間利用ができるよう工夫し食材を大事に節約しながら利用していたことが分かった。以上より、佐賀県の伝え継ぐ家庭料理として、自作の畑でとれる四季折々の野菜やいも類、たけのこやわらびなどの野山のめぐみを有効活用した副菜があげられ、このことから地域の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 長崎県の実家庭料理 副菜の特徴 素材の風味を活かす

○富永美穂子¹、石見百江²、久木野睦子³
(¹ 広島大、² 長崎県立大、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。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副菜の特徴を文献、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】長崎県における副菜に関して郷土料理、郷土史に関する文献等を参考に副菜や汁物の材料となる植物性食品を中心とした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 年代当時の副菜や汁物、漬物等に関する内容をピックアップした。

【結果および考察】聞き書き調査を行った 5 地域において、副菜や汁物、漬物の材料として、よく使用されていたのは大根、人参、白菜、高菜、ネギ、いも類、海藻類で素材の風味を活かしたものが多かった。料理としては、野菜の煮しめ、白和え、酢の物などが食されており、ゆで干し大根を使用した煮しめが特徴的であった。サツマイモ、ジャガイモを利用した料理も多く、煮物、揚げ物、汁物あるいはゆでたいもとエタリ塩辛や塩魚の組み合わせで食されていた。アオサ、ヒジキ、フノリ、メカブなどの海藻類が天ぷら、煮物、酢の物、汁物に使用され、酢の物には鯨が使われる地域もみられた。なめ味噌類として納豆味噌（島原半島）、佃煮風の調味料としてゆべし（壱岐）が伝統的に食されていた。

P-k42 熊本県の実家庭料理 副菜の特徴 先人の知恵が生かされた地産地消のおかず

○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、戸次元子
(¹ 尚綱大短大、² 尚綱大、³ 熊本県立大)

【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、地域に残されている特徴ある家庭料理を、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に、聞き書き調査を行った。本研究では、熊本県の「副菜」の特徴について検討した。

【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、昭和 35～45 年頃に各地域に定着していた家庭料理について、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、熊本県の副菜の特徴を検討した。

【結果および考察】野菜のおかずでは、本県の郷土料理として全国的にも有名な「一文字のぐるぐる」、大根を使った「こしょう大根」、「煮なます」、「のっぺ」、旬の食材を使った「たけのこのひこずり」、「菜やき」、「どろりあげ」が日常の食事によく作られていた。保存食（漬物）では、阿蘇の「高菜漬け」や「ふさざり漬け」、県南の山間部で作られる「豆腐のみそ漬け」、もろみ味噌である「しょんしょん（しょうゆの裏）」が作られていた。汁物では、大豆を使った「呉汁」や人吉・球磨地方の「つぼん汁」が挙げられた。その他、熊本近郊（西原地区）の「落花生豆腐」や阿蘇（高森地区）の「田楽」、天草の「みなみそ」が副菜として挙げられた。熊本県の副菜の特徴として、地元で採れる旬の食材を使用し、しょうゆ・みそでシンプルに味付けをした料理が多く、油で炒めるなどの方法により、うまみやコクをプラスする工夫が見られた。採れた食材を無駄にすることなく、すべて頂くといった先人の知恵も生かされていた。

P-k43 大分県の実家庭料理 副菜の特徴 新鮮で豊富な素材、生活の知恵の詰まったもの

○西澤千恵子¹、立松洋子²、望月美左子³、宇都宮由佳⁴、篠原壽子⁵
(¹ 元別府大、² 別府大短大、³ 別府溝部学園短大、⁴ 学習院女子大、⁵ 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、家庭や教育現場でも利用可能な資料とする。

【方法】本研究は、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結果から、大分県で食されていた副菜とその特徴について検討した。

【結果および考察】大分県は九州の北東部に位置し、東側は遠浅の瀬戸内海とリアス式海岸の豊後水道に面し、西側が九州山地で、その間に平野や盆地が点在するという自然豊かな地域のため、新鮮で豊富な食材に恵まれている。当時は流通網が発達しておらず、県内全域に食材が行き渡ることは難しく、その土地で季節ごとに入手・収穫した食材を大切に保存して利用していた。これらを先人の知恵に基づいてバラエティーに富んだ料理にしてきた。生産量日本一の干し椎茸を使い「含め煮」や「辛子漬け」に、瀬戸内海で採れる海藻イギス草を固めて「いぎす」にした。内陸地域では、身近にあるドングリを粉状にしてアクを除いて保存しておく。ここに水を加えて加熱しながら練ると、海藻から作った「いぎす」に似た「かたぎの実のいぎす」になる。また、早春に採れる海藻クロメを様々な工夫を凝らして食感と味を保ちながら、目先を変えた料理として食べていた。「きらすめし」は大豆を余す所なくおいしく食べようとした儉約料理であり、「オランダ」は大分の方言「おらぶ（大きな声を出す）」から名付けられた野菜料理である。現在、家庭で日常的に作られている料理がある一方、ほとんど作られなくなっている副菜も多い。

P-k44 宮崎県の実家庭料理 副菜の特徴 ひなたの海幸・山幸を活かした副菜

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

【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、宮崎県の家庭料理の副菜の特徴を明らかにすることである。

【方法】平成 24～26 年、県内 8 地区 11 ヶ所に在住の女性 35 人（昭和 2 年～昭和 22 年生）を対象に昭和 40 年頃の家庭料理についての聞き書き調査を行い、当時食されていた副菜の特徴について検討した。

【結果および考察】宮崎県は温暖な気候に恵まれ、どの家庭でも家の周りで多くの種類の野菜類（茄子、南瓜、玉葱、苦瓜等）や豆類（大豆、小豆等）、芋類（唐芋、里芋）などが栽培され、日常の食事にはこれらを具とした味噌汁や煮物、漬物などが食されていた。味噌や豆腐、蒟蒻も手作りしていた。中部地区（国富町、宮崎市）は干し大根の生産が盛んで「いかんて・割干し・千切り」など種類も多く、漬物の他、煮つけやイワシを入れた湯なますなどに利用されていた。里芋の生産量も多く「ぬた和え」が食されていた。北諸県地区（都城市）では、細切りにした唐芋をかき揚げにした「がね（蟹の意）」が良く食された。よこし（白和え）は、年間を通して季節の野菜で作られた。また、筍は種類が多く、特に大名竹は美味で、みそ汁や煮物、天ぷらが好まれた。西臼杵地区や東臼杵地区南部の山間部では「干し筍」作りが盛んで、乾燥ぜんまい、乾燥椎茸、芋がらとともに、神楽や年越しなどハレの日の煮しめとして食されてきた。南那珂地区では「つわぶき」を食し、佃煮や生節との炒め物が見られた。児湯地区の中でも海岸沿いの川南町では、海藻「ケツ」や「かばのり」、「フカ」、「オバククラ」など海の幸を利用したぬたや、「ハスガラなます」が食されていた。以上より、各地でひなたの海幸・山幸を活かした副菜がみられた。

特別企画 「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」

P-k45 鹿児島県の家庭料理 副菜の特徴 副菜から見える地域性

○森中房枝¹、木之下道子¹、木下朋美²、山下三香子²、
山崎歌織³、福元耐子¹、新里葉子¹、大富あき子⁴
(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東京家政学院大)

【目的】日本の南端に位置した鹿児島は、温暖な気候に恵まれ、山や海に近く、南の島々や中国、朝鮮からの生活文化の影響を受けてきた。先に調査・発表した「主食」「主菜」「おやつ」では先人たちの「日常」と「行事」を区別し、生活に潤いとハリをもって生活を営んでいたことを述べた。副菜では、日常の御飯のおかずとしての意味合いが強い。漬物や佃煮、汁物を含めた副菜について鹿児島県の食の特徴を探ってみた。

【方法】平成24～26年に聞き書き調査した12地区を中心に「伝え継ぎたい副菜」と郷土誌やふるさとの食のレシピ集等を併せて資料とした。

【結果および考察】聞き書き調査からみえてきた昭和30年から40年代の副菜は、日常の生活が見え隠れする。山間部では野菜を作り山菜などを採って1年分の食糧として保存している。調理法としては和え物や炒めもの、汁物、佃煮や漬物の利用が多い。和え物では季節ごとの食材を用い、たけのこの酢味噌和えやおかか和え、よごし（白和え）、といもがらやしぶり（冬瓜）・にがごい（ニガウリ）の和えものや酢の物などがある。海沿いでは海産物を使ったものが多く、すのり（もずく）やさこ（きびなご）などの酢の物や酢味噌和え、煮干しなます、ところてんなどが見られる。炒めものでは豆腐の副産物であるおからを使った、きらす（おから）の炒めやいーあげ（炒り豆腐）がある。また、ゆなます（煮なます）は正月餅つき時やもてなし料理としてよく作られている。汁物では身近にある材料を入れた実だくさんの汁物が多い。また、保存食として漬物や佃煮は欠かせないものであった。副菜の特徴から当時の暮らしぶりが伺える。

P-k46 沖縄県の家庭料理 副菜の特徴 伝統的農産物・海そうを中心とした料理

○大城まみ¹、田原美和¹、森山克子¹、我那覇ゆりか²、
名嘉裕子³
(¹琉球大、²沖縄大、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、伝統的農産物・海そうを中心とした副菜の特徴について紹介する。

【方法】1. 伝統的農産物・海そうを使った副菜について、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)、八重山(石垣市登野城)の5地域で行った。

【結果および考察】古くから伝統的農産物や海そうは沖縄県全域で食されており、副菜においても欠かせない食材である。沖縄県の伝統的農産物とは、平成17年度伝統的農産物振興戦略策定調査事業によると、「1. 戦前から食されていること」「2. 郷土料理に利用されていること」「3. 沖縄の気候・風土に適合していること」と定義されている。現在28品目の農産物があり、県内では「島野菜」と呼ばれ親しまれている。伝統的農産物を使った副菜には、ゴーヤー（苦瓜）を使ったゴーヤーンブシー、ナーベラー（へちま）を使ったナーベラーンブシー、シブイ（冬瓜）を使ったシブインブシー、パパイヤ（未熟パパイヤ）を使ったパパイヤイリチー、ンジャナ（ホソバワダン）を使ったンジャナスネーなどがある。海そうを使った副菜には、クープ（昆布）を使ったクープイリチー、スヌイ（沖縄もずく）を使ったスヌイの酢の物、モーイ（いばらのり）を使ったモーイ豆腐などがある。これらの副菜の中には、豚肉や豆腐などを用いる料理も多いため、主菜と副菜の区別がつきにくい特徴がある。