

石川県における行事食の調理文化に関する研究(第4報) —祭りの料理—

Cooking Culture of Ceremonial Foods in Ishikawa Prefecture(4th Report) —Special Dish of “Matsuri”—

中村 喜代美^{*1}、新澤 祥恵^{*2}、川村 昭子^{*3}

要旨

「調理文化と地域性と調理科学—行事食」として、石川県における春・秋祭りの食についてアンケート調査を行い、代表的な祭りを取り上げ検討を行ったところ、祭りの経験率では春祭り、秋祭り共に6割以上の多くのものが経験していた。祭りに出現した料理ではごはんものの位置づけが高く、赤飯の他、すしでは押し寿司が多くみられた。また、もちは幾分出現していたが、だんごは少なかった。この他に季節の特色ある料理も出現していた。なお、若干ではあるが、調理済み食品への依存が高くなる傾向があった。

キーワード：行事食(Ceremonial Foods)／郷土料理(Local Style Cooking)／
アンケート調査 (Questionnaire)

I. はじめに

近年、生活様式が変化する中で主婦の就労、家事の簡素化により食の外部化が著しい。一方、伝統的年中行事は次第に減ってきており、時間をかけて作る行事食が、親から子へ伝承されなくなる傾向にあるともいわれており、祭礼料理も例外ではない^{1, 2, 3)}。我々も従来より培われてきた郷土食が現代の食生活にどのように置かれているのかを、1991年より調査を行った^{2, 4, 5, 6, 7, 8)}。

春祭りはその年の「五穀豊穡」を願い、秋祭りは収穫祭で万物の神に感謝し、海や山の幸を供えて、その土地の伝統的な料理で祝われてきた。

私達は、日本調理科学会特別研究「調理文化と地域性と調理科学—行事食」として、石川県内における「行事食」の実態調査を行い、これまでに

年中行事、通過儀礼の実態、正月行事の実態、あえのことについて報告を行った。今回は祭礼における調理を検討したので報告する。

II. 研究方法

1. 調査方法

日本調理科学会特別研究「調理文化と地域性と調理科学—行事食」として、2010年4月に、石川県内19市町村の食生活改善推進員461名を対象におこなった。自記式留置法により調査を行った。(表1)(図1)その中で、「春祭り」「秋祭り」を取り上げる。

2. 調査内容と検討方法

- (1) 年中行事の経験率
- (2) 年中行事の地域別経験
- (3) 春祭り：ごはんものの出現状況
秋祭り：ごはんものの出現状況
- (4) 春祭り：もち・だんごの出現状況
秋祭り：もち・だんごの出現状況
- (5) 調査の中での石川の祭り

*1 NAKAMURA Kiyomi
北陸学院大学短期大学部 食物栄養学科
調理学実習

*2 NIIZAWA Yoshie
北陸学院大学短期大学部 食物栄養学科
調理学

*3 KAWAMURA Akiko
元金沢学院短期大学 食物栄養学科

表1 調査回収数

| 市町村 | 回収数 | 市町村 | 回収数 |
|------|-----|------|-----|
| 全体 | 461 | 金沢市 | 29 |
| 加賀市 | 39 | 羽咋市 | 28 |
| 小松市 | 20 | 志賀町 | 37 |
| 能美市 | 21 | 宝達志水 | 17 |
| 川北町 | 4 | 七尾市 | 31 |
| 白山市 | 31 | 中能登 | 31 |
| 野々市市 | 20 | 輪島市 | 15 |
| かほく | 18 | 穴水町 | 21 |
| 津幡町 | 20 | 能登町 | 27 |
| 内灘町 | 25 | 珠洲市 | 27 |



図1 石川県の市町村地図

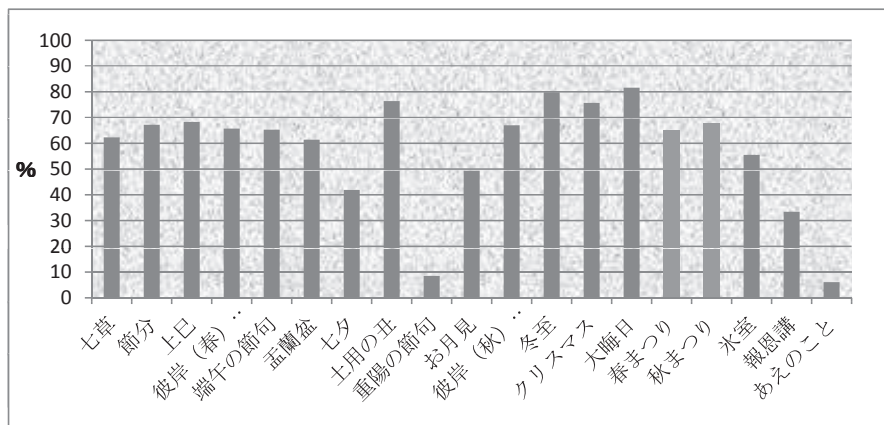


図2 年中行事の経験

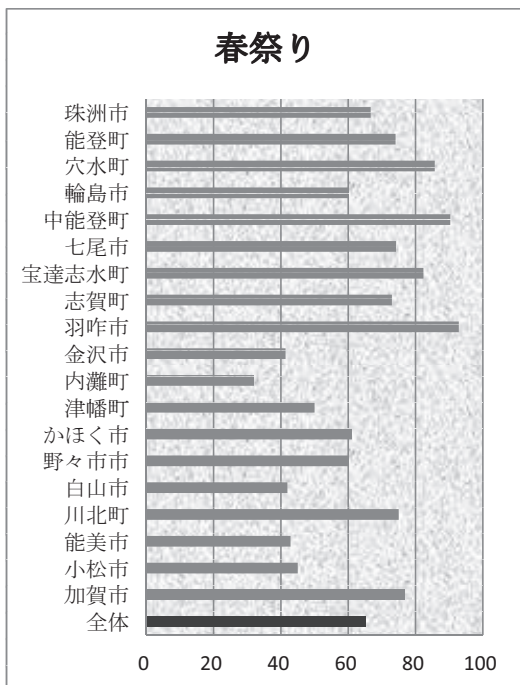


図3 春祭りの地域別経験状況

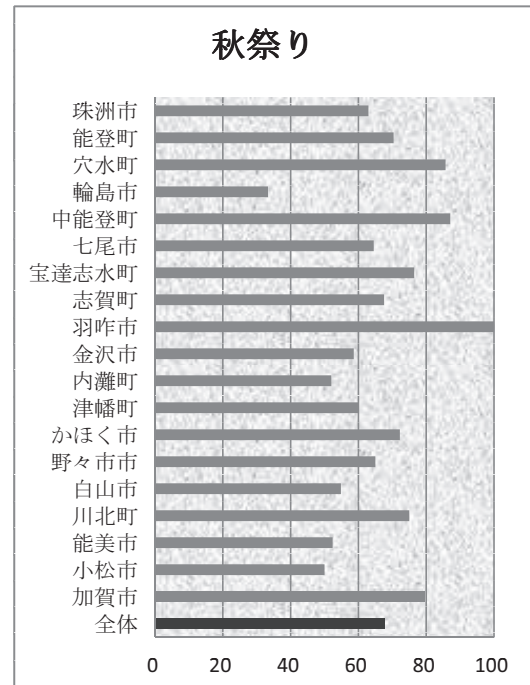


図4 秋祭りの地域別経験状況

Ⅲ. 結果と考察

1. 年中行事の経験

図2は年中行事の経験率を示したものである。年中行事の経験の中で高いのは、「大晦日」、「冬至」が8割以上、「土用の丑」、「クリスマス」が7割以上であり、「春祭り」は65.1%、「秋祭り」67.7%であった。

2. 年中行事の地域別経験状況

「春祭り」「秋祭り」では、地域間の差異はほぼ同じ傾向であり、輪島市を除いて羽咋市や中能登町、穴水町など能登地区が高かったのに対し、金沢、金沢近郊、加賀地区では川北町、加賀市を除いた地域で、特に「春祭り」が少なくなる傾向であった(図3、図4)。

3. ごはんものの出現状況

表2は、「春祭り」に用意されるごはんものの地域別出現状況をみたものである。

「春祭り」に用意される当県全体のごはんの出現率が61.8%と高く、この行事ではほとんどの世帯で用意されていた。種類は、「赤飯」が37.1%、次いで「押しずし」が20.2%、「ちらしずし」15.8%、「巻きずし」15.4%であった。

まず、ごはんもので出現率が高い「赤飯」をみると、加賀地区では川北町の出現率が75.0%と非常に高くなっていて、他の地域は低い傾向であった。反対に能登地区では珠洲市51.9%、志賀町51.4%以上、七尾市、能登町、宝達志水町、羽咋市、中能登町、津幡町、穴水町等で4割以上と、どの地域においても多くの世帯で用意されていた。

次に、多く用意された料理「押しずし」は津幡町では出現率が40.0%と高く、次いで、かほく市、白山市、金沢市、羽咋市、野々市市などで3割以上と、口能登と金沢近郊の地域で多く出現していた。

また、出現率が低い「巻きずし」や「ちらしずし」をみると、「巻きずし」は中能登町で出現率が51.6%、羽咋市39.3%で用意されていた。「ちらしずし」は、中能登町45.2%、加賀市33.3%と高い出現率であるが、他地域は低い傾向であった。「巻きずし」「ちらしずし」は他県ではよく出

現していたが⁹⁾、石川県では出現率は低かった。

次に、表3は「秋祭り」に用意されるごはん料理の地域別出現状況をみたものである。

米どころ石川では当然であるが、「秋祭り」もやはり、ごはんものの出現率が69.8%と高くなっていた。最も多い「赤飯」は40.8%、「押しずし」28.9%と「春祭り」に比べ出現率が高くなっていた。「秋祭り」は「五穀豊穡」を感謝して行うためか「春祭り」より幾分多くの地域で米を使った料理を用意していることが伺えた。この他、「巻きずし」18.2%、「ちらしずし」11.9%であった。

はじめに、ごはんものの中で出現率が高い「赤飯」では、加賀地区ではあまり用意されていないが、川北町が75.0%と「春祭り」同様最も高くなっていたのに対し、能登地区では珠洲市74.1%、宝達志水町58.8%、能登町55.6%、羽咋市、かほく市、津幡町でいずれも50.0%と出現率は高くなっていた。

次に多い「押しずし」は反対に、川北町が100.0%、野々市市65.0%、能美市61.9%、白山市51.6%など加賀地区、金沢、金沢近郊で高くなっていた。秋に収穫した美味しい米を使って作る「押しずし」は加賀を代表する郷土料理である。

〈押しずしの解説〉

「押しずし」は、「箱ずし」とも言われる。寿司枠にはすし飯の下側に酢じめにした魚を、上には紺のりや生姜の甘酢、木の芽などを交互に重ね、押しをして魚の味を1晩押ししてなじませた後、すし枠から出し四角に切り分けるものである^{8, 9, 10, 11)}。

また、「巻きずし」の出現率は、羽咋市57.1%、中能登町41.9%であった。「ちらしずし」では、中能登町が35.5%と一部の地域で高いものの、全体的には低い結果であった。

以上、石川県の祭りでは、ごはんものの位置づけが高く、「赤飯」は能登地区に、「押しずし」は加賀地区、金沢市、金沢近郊の市町村で多く用意されていた。また、「巻きずし」「ちらしずし」は当県は低くなっていたが、福井県では「祭り」には「ちらしずし」が多いと佐藤他が報告した⁹⁾。

4. もち・だんごの出現状況

「もち」は、年中行事や人の成長の節目などの

表2 ごはんものの出現状況 -春祭り-

| 春祭り | 全 ご 体 は ん も の | ち ら し ず し | 押 し ず し | 巻 き ず し | さ ば ず し | 赤 飯 | そ の 他 |
|-------|---------------------------------|-----------------------|------------------|------------------|------------------|--------|-------------|
| 石川全体 | 61.8 | 15.8 | 20.2 | 15.4 | 4.3 | 37.1 | 3.0 |
| 加賀市 | 66.7 | 33.3 | 17.9 | 25.6 | 5.1 | 30.8 | 17.9 |
| 小松市 | 45.0 | 15.0 | 20.0 | 10.0 | 10.0 | 25.0 | 5.0 |
| 能美市 | 47.6 | 14.3 | 23.8 | 4.8 | 0.0 | 19.0 | 0.0 |
| 川北町 | 75.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 75.0 | 0.0 |
| 白山市 | 58.1 | 12.9 | 38.7 | 6.5 | 3.2 | 35.5 | 3.2 |
| 野々市市 | 60.0 | 20.0 | 30.0 | 5.0 | 5.0 | 30.0 | 5.0 |
| かほく市 | 66.7 | 11.1 | 38.9 | 0.0 | 11.1 | 27.8 | 0.0 |
| 津幡町 | 75.0 | 0.0 | 40.0 | 5.0 | 5.0 | 45.0 | 0.0 |
| 内灘町 | 20.0 | 4.0 | 4.0 | 4.0 | 0.0 | 8.0 | 0.0 |
| 金沢市 | 55.2 | 13.8 | 37.9 | 10.3 | 3.4 | 17.2 | 0.0 |
| 羽咋市 | 89.3 | 21.4 | 35.7 | 39.3 | 17.9 | 46.4 | 3.6 |
| 志賀町 | 67.6 | 8.1 | 8.1 | 21.6 | 2.7 | 51.4 | 2.7 |
| 宝達志水町 | 76.5 | 17.6 | 23.5 | 23.5 | 11.8 | 47.1 | 0.0 |
| 七尾市 | 64.5 | 22.6 | 9.7 | 19.4 | 6.5 | 48.4 | 0.0 |
| 中能登町 | 83.9 | 45.2 | 16.1 | 51.6 | 0.0 | 45.2 | 3.2 |
| 輪島市 | 40.0 | 13.3 | 6.7 | 6.7 | 0.0 | 26.7 | 0.0 |
| 穴水町 | 71.4 | 9.5 | 14.3 | 14.3 | 0.0 | 42.9 | 4.8 |
| 能登町 | 55.6 | 7.4 | 11.1 | 3.7 | 0.0 | 48.1 | 0.0 |
| 珠洲市 | 51.9 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 51.9 | 0.0 |

表3 ごはんものの出現状況 -秋祭り-

| 秋祭り | 全 ご 体 は ん も の | ち ら し ず し | 押 し ず し | 巻 き ず し | さ ば ず し | 赤 飯 | そ の 他 |
|-------|---------------------------------|-----------------------|------------------|------------------|------------------|--------|-------------|
| 石川全体 | 69.8 | 11.9 | 28.9 | 18.2 | 6.3 | 40.8 | 5.2 |
| 加賀市 | 74.4 | 25.6 | 28.2 | 25.6 | 5.1 | 30.8 | 28.2 |
| 小松市 | 55.0 | 5.0 | 45.0 | 10.0 | 10.0 | 20.0 | 0.0 |
| 能美市 | 66.7 | 0.0 | 61.9 | 0.0 | 9.5 | 14.3 | 0.0 |
| 川北町 | 75.0 | 0.0 | 100.0 | 0.0 | 0.0 | 75.0 | 0.0 |
| 白山市 | 74.2 | 3.2 | 51.6 | 16.1 | 6.5 | 38.7 | 3.2 |
| 野々市市 | 65.0 | 5.0 | 65.0 | 15.0 | 5.0 | 40.0 | 5.0 |
| かほく市 | 94.4 | 5.6 | 61.1 | 0.0 | 11.1 | 50.0 | 5.6 |
| 津幡町 | 80.0 | 10.0 | 45.0 | 5.0 | 15.0 | 50.0 | 0.0 |
| 内灘町 | 68.0 | 20.0 | 32.0 | 16.0 | 12.0 | 24.0 | 0.0 |
| 金沢市 | 72.4 | 10.3 | 41.4 | 10.3 | 3.4 | 27.6 | 0.0 |
| 羽咋市 | 96.4 | 21.4 | 42.9 | 57.1 | 17.9 | 50.0 | 3.6 |
| 志賀町 | 64.9 | 10.8 | 2.7 | 29.7 | 0.0 | 43.2 | 5.4 |
| 宝達志水町 | 76.5 | 11.8 | 29.4 | 35.3 | 11.8 | 58.8 | 5.9 |
| 七尾市 | 61.3 | 6.5 | 6.5 | 19.4 | 0.0 | 45.2 | 0.0 |
| 中能登町 | 77.4 | 35.5 | 12.9 | 41.9 | 6.5 | 38.7 | 3.2 |
| 輪島市 | 33.3 | 6.7 | 6.7 | 6.7 | 0.0 | 33.3 | 0.0 |
| 穴水町 | 66.7 | 14.3 | 0.0 | 4.8 | 0.0 | 33.3 | 14.3 |
| 能登町 | 59.3 | 7.4 | 3.7 | 7.4 | 7.4 | 55.6 | 3.7 |
| 珠洲市 | 59.3 | 0.0 | 3.7 | 0.0 | 0.0 | 74.1 | 3.7 |

「ハレの日」の食事には欠かせないものである。また、「だんご」は日常「ケの日」のおやつとしてよく食べられたが、「ハレの日」にも季節にとれたものを入れて作った。

〈もち・だんごの解説〉

「もち」は、もち米又はもち米の粉を主に使用するが、時には雑穀を入れて蒸して搗く。「もち」には、石川県内の特色あるものいろいろある。「白もち」「きびもち」「とちもち」「草もち」「だんごもち」「ささもち」「ささげもち」、手軽に作れる「おはぎ」(ぼたもち・かいもち)、「小豆どり」等がある。今回は、それらをまとめて「もち」とした⁹⁾。

次に、「だんご」について説明する。「だんご」は、うるち米の粉を使うものであるが、うるち米の粉ともち粉を併用する場合は、うるち米の粉が多いものは「だんご」と称している。作り方は粉を捏ねて蒸したり、ゆでたりして作り、「もち」のように蒸して搗かない。その他にも、「だんご」にはいろいろな種類があり、地域の人は「だご」と言っている。「小麦粉だご」、「よもぎだご」、「あわだご」、「ひえだご」、「そばだご」など雑穀を使った「だご」がある。今回はそれらをまとめて「だんご」とした¹⁰⁾。

表4は、「春祭り」での「もちとだんご」の地

域別出現率をみたものである。

「春祭り」での全体では「もち」の出現率は20.6%であったが、「だんご」は6.1%と少なかった。

「もち」の出現率は羽咋市が57.1%と高く、次に穴水町が47.6%、宝達志水町41.2%、中能登町で35.5%、津幡町、志賀町、七尾市、珠洲市などでは2割ほどであった。「もち」は能登地域に多く出現していた。

次に、「だんご」の出現率は低い、その中で小松市は20.0%と僅かに高った。次いで、能美市・羽咋市が14.3%、加賀市が10.3%と加賀地区が多くなっていた。

表5は、「秋祭り」での「もちとだんご」の地域別出現率をみたものである。

「秋祭り」でも「だんご」は3.9%ときわめて少なく、「もち」も16.1%と「春祭り」に比べてさらに少なくなっていたが、「もち」の出現率は、羽咋市50.0%、中能登町35.5%、穴水町33.3%など能登地域で高くみられた。また、「だんご」の出現率は低く、高い地域でも穴水町の14.3%、羽咋市10.7%、小松市10.0%であった。

以上、近年「祭り」では、「もち・だんご」の出現率は全体的に低くなっている。ただ、その中で、「もち」は能登地区で一部高い地域があり、「だんご」は加賀地区で僅かに用意されていた。

表4 もち・だんごの出現状況 -春祭り-

| 春祭り | ごも 全ち 体・ だ ん | だ ん ご | も ち | そ の 他 |
|-------|--------------------------|-------------|--------|-------------|
| 石川全体 | 29.1 | 6.1 | 20.6 | 3.0 |
| 加賀市 | 23.1 | 10.3 | 12.8 | 0.0 |
| 小松市 | 35.0 | 20.0 | 25.0 | 0.0 |
| 能美市 | 23.8 | 14.3 | 4.8 | 4.8 |
| 川北町 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| 白山市 | 6.5 | 3.2 | 0.0 | 0.0 |
| 野々市市 | 20.0 | 5.0 | 10.0 | 5.0 |
| かほく市 | 16.7 | 5.6 | 11.1 | 0.0 |
| 津幡町 | 20.0 | 0.0 | 25.0 | 0.0 |
| 内灘町 | 12.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| 金沢市 | 10.3 | 3.4 | 6.9 | 0.0 |
| 羽咋市 | 75.0 | 14.3 | 57.1 | 0.0 |
| 志賀町 | 40.5 | 8.1 | 27.0 | 13.5 |
| 宝達志水町 | 47.1 | 0.0 | 41.2 | 0.0 |
| 七尾市 | 41.9 | 6.5 | 29.0 | 9.7 |
| 中能登町 | 45.2 | 9.7 | 35.5 | 0.0 |
| 輪島市 | 20.0 | 6.7 | 13.3 | 0.0 |
| 穴水町 | 61.9 | 0.0 | 47.6 | 19.0 |
| 能登町 | 7.4 | 0.0 | 7.4 | 0.0 |
| 珠洲市 | 18.5 | 0.0 | 22.2 | 0.0 |

表5 もち・だんごの出現状況 -秋祭り-

| 秋祭り | ごも 全ち 体・ だ ん | だ ん ご | も ち | そ の 他 |
|-------|--------------------------|-------------|--------|-------------|
| 石川全体 | 24.3 | 3.9 | 16.1 | 1.7 |
| 加賀市 | 7.7 | 2.6 | 7.7 | 0.0 |
| 小松市 | 45.0 | 10.0 | 25.0 | 0.0 |
| 能美市 | 9.5 | 0.0 | 9.5 | 0.0 |
| 川北町 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| 白山市 | 6.5 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| 野々市市 | 15.0 | 5.0 | 10.0 | 5.0 |
| かほく市 | 16.7 | 5.6 | 16.7 | 0.0 |
| 津幡町 | 30.0 | 0.0 | 20.0 | 0.0 |
| 内灘町 | 12.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| 金沢市 | 13.8 | 3.4 | 3.4 | 0.0 |
| 羽咋市 | 57.1 | 10.7 | 50.0 | 0.0 |
| 志賀町 | 24.3 | 8.1 | 13.5 | 2.7 |
| 宝達志水町 | 41.2 | 0.0 | 29.4 | 5.9 |
| 七尾市 | 35.5 | 3.2 | 19.4 | 3.2 |
| 中能登町 | 48.4 | 6.5 | 35.5 | 6.5 |
| 輪島市 | 13.3 | 0.0 | 13.3 | 0.0 |
| 穴水町 | 66.7 | 14.3 | 33.3 | 9.5 |
| 能登町 | 7.4 | 0.0 | 7.4 | 0.0 |
| 珠洲市 | 3.7 | 0.0 | 7.4 | 0.0 |

5. 調査の中に出現した郷土料理

「春祭り・秋祭り」で用意した郷土料理はあらかじめ料理名をあげておかなかったためか、記載されたものは少なかった。

「春祭り」では、「えびす」が加賀・能登地区で3名、「がんず和え」が輪島市で、「しただみの粕和え」が珠洲市で出現していた。

〈えびすの解説〉

「えびす」は「はやべし」「べろべろ」とも言い、寒天に水を加え煮溶かし砂糖・醤油・塩などで調味し、卵を流して固めた寄せもので、祭りや正月などの行事の折には良く作られる郷土料理であるが、地域により醤油・塩の割合を変えて仕上げる^{8, 10, 11, 12}。

〈がんず和えの解説〉

「がんず和え」は門前の春祭りの料理である。大根・人参の千六本に切ったものを塩もみする。千切り大根と同じ量の大根を卸して水を切ったものと、さいの目に切った木綿豆腐を揚げたもの(木綿豆腐をごま油で炒めたものや油揚げ)を昆布出しで煮て、大根・人参を入れ三杯酢で和えたり、煮たりする。地域や家庭により違いがみられる¹¹。

〈しただみの粕和えの解説〉

「しただみの粕和え」は、能登でしただみと呼ばれる小型の食用の巻き貝を貝ごと煮て針で取りだし、酒粕・白味噌・みりん・酒で調味し和えたものである¹¹。

「秋祭り」でも伝統的な郷土料理でその土地で採れたものが用意されていた。記載は少なかったが、「えびす」は、金沢近郊や加賀・能登地区で7件みられ、「いもだこ」が珠洲市で出現していた。その他、海で採れた「サザエ」や山で採れた「ぜんまいの煮物」がみられた。

〈いもだこの解説〉

いもだこは、能登七尾湾で春と秋に取れ、春は子持ちで卵がごはんのように見えることからいもだこと呼ばれる。「いもだこ」は、いもだこをよく塩でもみ、ぬめりをとる。鍋に里芋・水・砂糖・醤油を入れて煮立て、たこを逆さに頭を抱え込むように入れて煮る¹⁰。

以上、祭り料理では季節の特色ある料理「えびす」、「がんず和え」、「いもだこ」、「しただみの粕和え」なども出現していた。尚、近年、若干では

あるが、調理済み食品への依存が伺えた。

6. 調査の中で出現した石川の祭り

今回の調査の中で出てきた石川の祭りを紹介する。

〈正院キリコ祭り〉

須受八幡神社

珠洲市正院で今年は9月14日、15日に行われた。須受八幡宮の神主による「五穀豊穡」に感謝する秋祭りで、14日にお祓いを受けた「キリコ」9基が20時頃神社前から町内をゆっくり巡業する。明けた15日の15時頃「奴振り」で須受八幡神社に奉納される¹³。

〈青柏祭〉

大地主神社

七尾市で5月3日～5日に行われる。曳山行事で青い柏の葉で神饌を盛ることから青柏祭といわれる。鍛冶町、府中町、魚町の3町から1基ずつ「デカ山」を神社に奉納して「五穀豊穡」を願うまつりである^{11, 14}。

〈宝来祭り〉

金劔宮

白山市日詰町で金劔宮の秋季祭で「商売繁盛」を願い、喜ぶ祭りと「五穀豊穡」を祈る祭りで、今年は10月5日、6日に行われた。神輿を先頭に獅子舞と造り物が随行し、町内を練り歩く。また、鶴来横町うらら館にて、御神酒とほうらい寿司(笹ずし)のふるまいがある^{11, 15}。

IV. まとめ

年中行事の一つに祭りがある。祭礼などの「ハレの日」の食事は生活様式の変化に伴い姿を変えつつある。今回は「春祭り・秋祭り」に視点をあて検討を行った。また、併せて調査で出てきた祭りについても検討した。

①年中行事の経験の中で「春祭り」では65.1%、「秋祭り」は67.7%で6割以上のものが経験していた。

②「春祭り・秋祭り」の地域別に経験率を比較したところ、地域の差異はほぼ同じ傾向であったが、能登地区の輪島市を除いた地域で若干高く、それに対し加賀地区の川北町、加賀市を除いた地域では低い傾向であった。

③石川県の祭りではごはんものの位置づけが高

く、「赤飯」は能登地区で多く、「押しずし」は加賀地区、金沢、金沢近郊が多かった。また、他県に多い「巻きずし」、「ちらしずし」の出現率は低くなっていた。

④「もち・だんご」の出現率は、全体的に低くなっている。「もち」は能登地区で高い地域があるが、「だんご」は僅かであるが加賀地区で用意されていた。

⑤祭り料理では季節の特色ある料理「えびす」、「がんず和え」、「いもだこ」、「しただみの粕和え」なども出現していた。なお、若干ではあるが、調理済み食品への依存があった。

以上、年中行事の経験の中で「祭り」は、6割以上のものが行事食を食べた経験があり、地域別の差異は殆どなく同じ傾向であったが、能登地区で若干高く、それに対し加賀地区では低い傾向であった。祭りの行事食はごはんものが多く、「赤飯」は能登地区で、「押しずし」は加賀地区、金沢、金沢近郊で多い特徴があった。また、他県に多い「巻きずし」「ちらしずし」は低くなっていた。「もち・だんご」は、全体的に低い傾向であるが、「もち」は能登地区で高い地域があった。祭り料理では季節の特色ある料理「えびす」「がんず和え」「いもだこ」「しただみの粕和え」などの出現が少なく、さらに調理済み食品の利用もみられた。今後、行事食がさらに母から子へ伝承されない傾向をふまえ、如何に後世に伝えることが出来るかが私達の課題である。

附記

本研究は2013年度北陸学院大学短期大学部共同研究費の助成によるものである。

本研究の1部は2013年に開催された日本調理科学会平成25年度大会で発表した。

<参考文献・引用文献>

- 1) 和辻他 1992「女子短大生における調理教育における研究」『甲子園短期大学紀要』NO11 15
- 2) 中村喜代美 2002「現代の食生活における郷土食」『北陸学院短期大学紀要』第34号123
- 3) 中平真由巳他 2013「正月料理における滋賀県の特徴」『日本調理科学会平成25年度大会研究発表要旨集』3

- 4) 新澤祥恵他 1996「現代の食生活における郷土食」『食生活研究』Vol.17 No2 49-57
- 5) 中村喜代美 1998「本学学生調理教育に関する研究(5)」『北陸学院短期大学紀要』第30号107-124
- 6) 新澤祥恵他 1998「現代の食生活における郷土食」『北陸学院短期大学紀要』第30号91-106
- 7) 中村喜代美 2002「現代の食生活における郷土食－石川県における郷土料理の調理状況－」『北陸学院短期大学紀要』第34号113-124
- 8) 新澤祥恵他 2003「現代の食生活における郷土食－行事食としてのすし・えびすの調理－」『北陸学院短期大学紀要』第35号105-115
- 9) 佐藤真美他 2013「福井県における秋祭り(行事食)の現状と地域性」『日本調理科学会平成25年度大会研究発表要旨集』3
- 10) 寺田良子他 1989『聞き書き 石川の食事』農山漁村文化協会
- 11) 青木悦子 1982『金沢・加賀・能登 四季の郷土料理』主婦の友社
- 12) 石川県栄養士会 1992『かが・のと・かなざわ 四季の料理』北國新聞社
- 13) 正院キリコ祭り須受八幡神社 石川県珠洲市正院
<http://blogs.yahoo.co.jp/mimatyu2000/62785296.html> 2013/10/10
- 14) 青拍祭 <http://ja.wikipedia.org/wiki/%E9%9D%92%E6%9F%8F%E7%A5%AD> 2013/10/10
- 15) ほうらい祭り 白山市観光協会
<http://www.urara-hakusanbito.com/festival/view/9> 2013/10/10