

中部地方におけるいも類利用の地域性

Regional Cookery Properties of "Potatoes" in the Chubu Region

新 澤 祥 恵
中 村 喜 代 美
水 谷 令 子

1. はじめに

いも類は主食としての役割を担っていた時期もあるが、現在は間食素材となる場合や、副食としての役割が大きく、日本の食生活では多様な利用がなされている食品といえる。平成13・14年に日本調理科学会特別研究として、「調理文化の地域性と調理科学：いもと豆」が行われ、既にいくつかの地域については、特徴ある調理などを取り上げて報告がされている^{1)~4)}。

本報告は、日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学：いもと豆」の調査をもとに作成されたデータベースより筆者らが関わった中部地方におけるいも類の調理について検討したものである。

この調査は、全国一斉に実施されたものであるが、各県或いは調査者によって対応が異なっていることは否めない。例えば調査地域についても、全地域を網羅するように調査されたところがある一方、特徴ある地域を選び出して調査したところ、或いは調査密度の濃淡など様々である。このことから、この調査をひとつにして統計的に解析をすることには問題もあると考えるが、データベースの活用ということもふまえ、中部地方におけるいも類利用の地域性を検討する。

2. 方 法

(1) 調査方法

平成13・14年に実施された日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学：いもと豆」の調査より、さつまいも、じゃがいも、さといも、やまいもについて、東海・北陸地区7県(富山県、石川県、福井県、長野県、岐阜県、愛知県、三重県)を中部地方としてその調査データを取り上げた。表1は各県の調査世帯数を示したものであり、表2には各いも毎の料理の出現数及び、1世帯当たりの平均料理数を示した。これらのデータを表3に示した11種の調理に分類して検討した。さらに、出現数の多い料理を取り上げて比較検討した。

新澤 祥恵・中村 喜代美・水谷 令子

表1. 調査世帯数

県	世帯数
富山	13
石川	63
福井	27
長野	29
岐阜	82
愛知	171
三重	218
合計	603

表2. いも類の料理の出現数

()内は調査世帯別平均料理数

県	さつまいも		じゃがいも		さといも		やまいも	
富山	43	(3.3)	67	(5.2)	38	(2.9)	22	(1.7)
石川	220	(3.5)	305	(4.8)	111	(1.8)	178	(2.8)
福井	113	(4.2)	149	(5.5)	129	(4.8)	48	(1.8)
長野	142	(4.9)	193	(6.7)	48	(1.7)	129	(4.4)
岐阜	350	(4.3)	572	(7.0)	339	(4.1)	264	(3.2)
愛知	462	(2.7)	547	(3.2)	341	(2.0)	301	(1.8)
三重	992	(4.6)	827	(3.8)	543	(2.5)	586	(2.7)
合計	2322	(3.9)	2660	(4.4)	1549	(2.6)	1528	(2.5)

表3. いも類の調理の分類

調理法	該当する料理(例)
なま物	おろしいも、やまかけ
和え物	ポテトサラダ・みそあえ
漬物	ぬか漬け、粕漬け
蒸し物	ふかしいも
煮物	シチュー、肉じゃが、塩ゆで、きんとん
焼き物	焼きいも、グラタン
揚げ物	大学いも、フライドポテト、天ぷら
炒め物	バター炒め
汁物	みそ汁、とろろ汁、雑煮
麺・飯	カレーライス、とろろごはん
菓子	スイートポテト、ほしいも、鬼まんじゅう

※この分類法は近畿支部より提供されたものである。

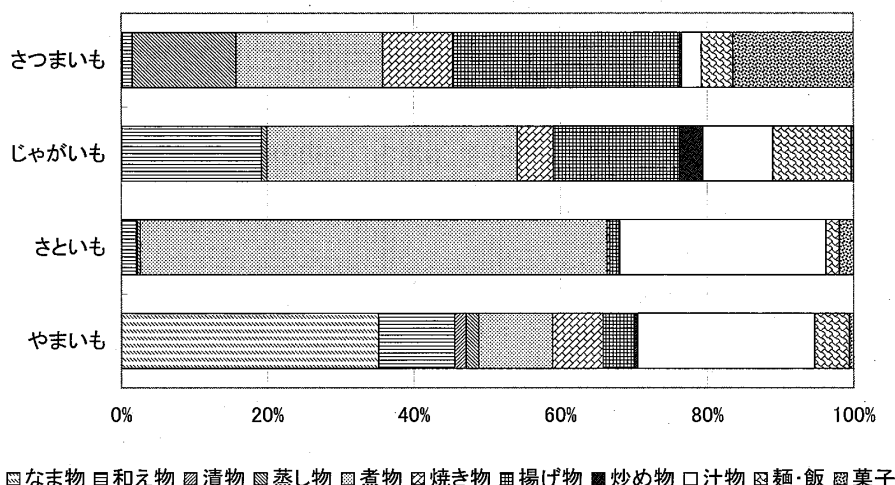
3. 結果と考察

(1) いも類の調理法

1) いも類の調理の比較

さつまいも、じゃがいも、さといも、やまいもについて、出現した料理を表3の分類法により分類し、比較した(図1)。

図1. いも類の調理法の比較



さつまいもでは「揚げ物」(30.9%)が最も多く、次いで、「煮物」(20.0%)、「菓子」(16.5%)、「蒸し物」(14.2%)となった。じゃがいもでは「煮物」(34.2%)が最も多く、「和え物」(19.1%)、「揚げ物」(17.2%)、「麺・飯」(10.7%)となっている。さといもでは「煮物」(63.7%)と「汁物」(28.1%)で殆どを占めていた。やまいもの調理では「なま物」(35.2%)が最も多く、次いで、「汁物」(24.2%)であった。やまいもは日本ではなま食習慣がある食品であるが、この「汁物」でも「とろろ汁」のような非加熱の調理が多く、「和え物」(10.4%)も含め、他の3種のいもでは極めて出現の少ない非加熱調理が多くなっており、今回の調査データにおいてもやまいもの特徴が現れていた。

2) さつまいもの調理の県別の比較

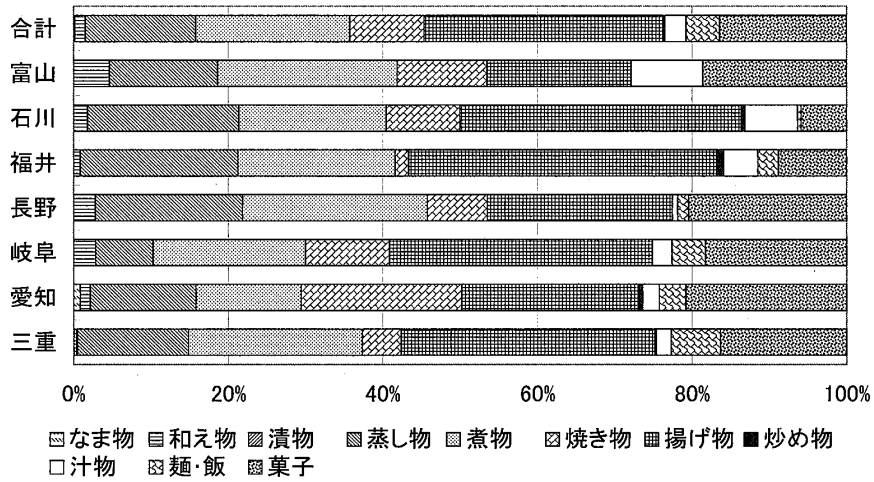
さつまいもの調理を県別に比較した(図2)。

富山県、石川県では他に比べて、「汁物」の比率がそれぞれ6.8%、9.3%と高く、また、石川県、福井県では「菓子」の比率が他では15~20%であるのに対し、石川県は5.9%、福井県は8.8%とその占める比率が低かった。これと反対に、「揚げ物」は福井県39.8%、石川県36.4%と多い傾向であった。「蒸し物」はどの県も10~20%であるが、岐阜県は7.4%と他に比べ、その比率が低かった。また、愛知県では「焼き物」(20.8%)の比率が多かった。

以上、いくつかの特徴はみられたものの、さつまいもの調理は全般的に地域差は少ないと考える。

新澤 祥恵・中村 喜代美・水谷 令子

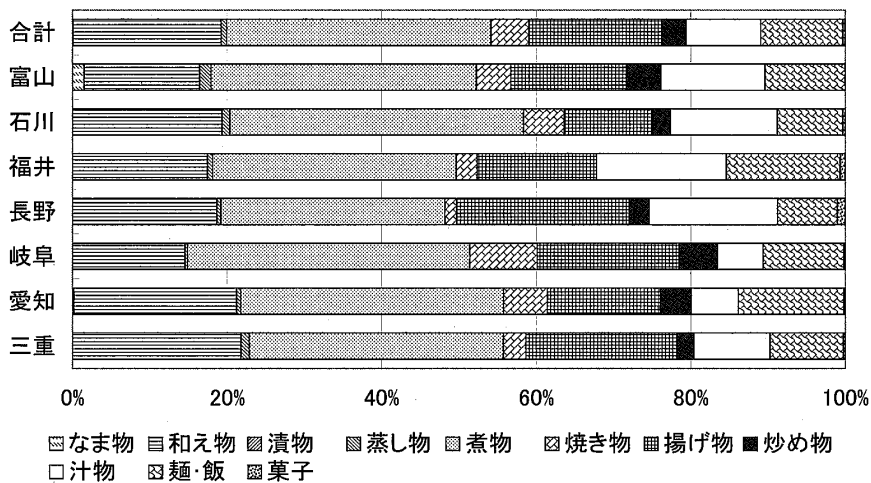
図2. さつまいもの調理法の比較



3) じゃがいもの調理の県別の比較

県別にじゃがいもの調理をみたところ(図3)、「汁物」が多くの県で10%を超えているのに対し、愛知県(6.0%)や岐阜県(5.0%)ではその比率が低い。また、長野県では「揚げ物」(22.3%)の比率が高く、反対に石川県(11.5%)ではその比率が低かった。以上のような特徴はみられたものの、じゃがいもの調理に地域差は少ないといえる。

図3. じゃがいもの調理法の比較

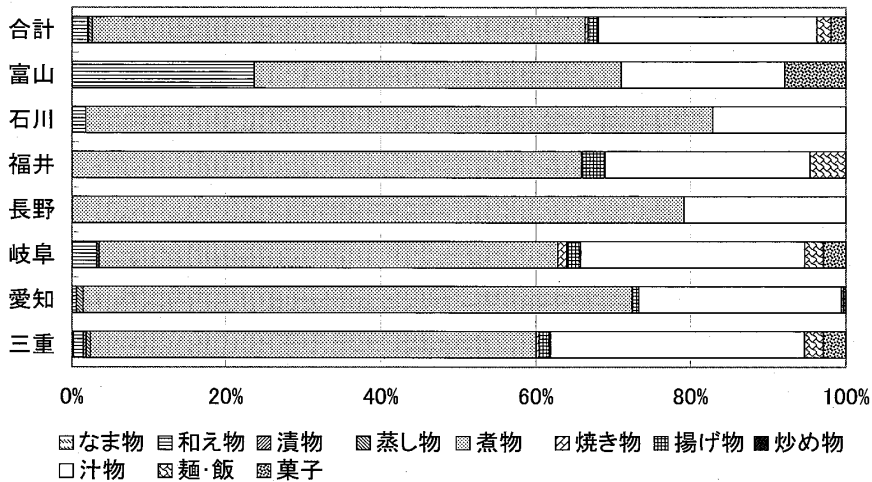


4) さといもの調理の県別の比較

さといもの調理では、図4のように「汁物」に地域差がみられ、岐阜県(28.9%)や三重県(28.9%)では他に比べ、その比率が高い傾向であり、富山県(21.1%)、石川県(17.1%)では低い。また、「煮物」については、石川県(81.1%)や長野県(79.2%)でその比率が高い傾向であった。尚、福井県では冷凍のさといもが利用されていた。

中部地方におけるいも類利用の地域性

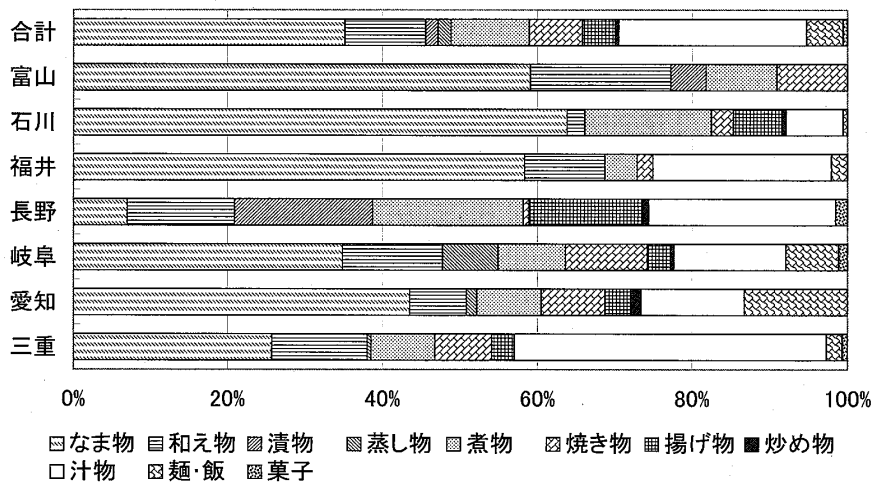
図4. さといもの調理法の比較



5) やまいもの調理の県別の比較

やまいもの調理では、図5のように「なま物」「汁物」に地域差がみられた。「なま物」では、富山県(59.1%)、石川県(63.8%)、福井県(58.3%)と北陸地区ではどの県も過半数を占めており、他の県に比べて高い。一方、「汁物」は三重県が40.3%と高くなっており、長野県(24.0%)、福井県(22.9%)でも他に比べて高い傾向であった。この他、長野県では、「漬物」(17.8%)、「煮物」(19.4%)、「揚げ物」(14.7%)が他県に比べて多く、多様な調理がみられた。

図5. やまいもの調理の比較



(2) いも類の料理

今回の調査において、回答のあった料理名については、回答者や調査員の取り扱いに差異があり、同一の調理法であっても、異なる料理名となったり、或いは、同一の料理名であっても、調理法が異なっていることも推察されることから、料理名のみでの判断は必ずしも適切ではないが、出現した料理を整理し、比較的多いものを取り上げ、その出現数と調査世帯に対する比率を表4~7に示した。

1) さつまいもの料理

表4にさつまいもを使った料理の出現数(調査世帯に対する出現率)を示した。最も多く出現したのは「天ぷら」で全体では7割の世帯で出現していた。県別では、長野県、三重県、福井県での出現率が高く、この三県では殆ど80%以上の世帯で調理されていた。これに対して、富山県、愛知県では出現率が低かった。

表4. さつまいもの料理

※出現料理数(調査世帯数に対する比率：%)

	全域	富山	石川	福井	長野	岐阜	愛知	三重
調査世帯数	603	13	63	27	29	82	171	218
出現料理数	2322	43	220	113	142	350	462	992
天ぷら	421 (69.8)	5 (38.5)	46 (73.0)	25 (92.6)	29 (100.0)	65 (79.3)	59 (34.5)	192 (88.1)
ふかしいも	328 (54.4)	6 (46.2)	42 (66.7)	23 (85.2)	27 (93.1)	26 (31.7)	62 (36.3)	142 (65.1)
大学いも	277 (45.9)	3 (23.1)	29 (46.0)	19 (70.4)	5 (17.2)	52 (63.4)	43 (25.1)	126 (57.8)
焼きいも	215 (35.7)	5 (38.5)	20 (31.7)	2 (7.4)	11 (37.9)	36 (43.9)	97 (56.7)	44 (20.2)
きんとん	214 (35.5)	4 (30.8)	24 (38.1)	16 (59.3)	17 (58.6)	33 (40.2)	12 (7.0)	108 (49.5)
いも切干(干しいも)	134 (22.2)	7 (53.8)	2 (3.2)	0.0	0.0	19 (23.2)	58 (33.9)	48 (22.0)
スイートポテト	109 (18.1)	1 (7.7)	9 (14.3)	8 (29.6)	1 (3.4)	15 (18.3)	27 (15.8)	48 (22.0)
煮物	97 (16.1)	4 (30.8)	10 (15.9)	2 (7.4)	6 (20.7)	15 (18.3)	36 (21.1)	24 (11.0)
甘煮	75 (12.4)		4 (6.3)	4 (14.8)	1 (3.4)	8 (9.8)	5 (2.9)	53 (24.3)
鬼まんじゅう	69 (11.4)					17 (20.7)	23 (13.5)	29 (13.3)
いも粥	53 (8.8)			1 (3.7)		7 (8.5)	5 (2.9)	40 (18.3)
いもご飯	41 (6.8)			1 (3.7)		8 (9.8)	10 (5.8)	22 (10.1)
みそ汁	39 (6.5)		8 (12.7)	4 (14.8)	2 (6.9)	4 (4.9)	6 (3.5)	15 (6.9)
茶巾絞り	35 (5.8)				7 (24.1)	2 (2.4)	4 (2.3)	22 (10.1)
オレンジリンゴレモン煮	33 (5.5)		1 (1.6)		2 (6.9)	17 (20.7)	3 (1.8)	10 (4.6)
サラダ	31 (5.1)	2 (15.4)	4 (6.3)	1 (3.7)	4 (13.8)	10 (12.2)	6 (3.5)	4 (1.8)
芋ようかん	30 (5.0)		1 (1.6)	1 (3.7)	3 (10.3)	19 (23.2)	2 (1.2)	4 (1.8)
豚汁	21 (3.5)	5 (38.5)	4 (6.3)	1 (3.7)		1 (1.2)	4 (2.3)	6 (2.8)
素揚げ	13 (2.2)		2 (3.2)	0.0		2 (2.4)	3 (1.8)	6 (2.8)
蒸しパン	10 (1.7)					2 (2.4)	2 (1.2)	6 (2.8)

次いで、出現数の多いのは「ふかしいも」であり、「大学いも」「焼きいも」「きんとん」「いも切干(干しいも)」と続いている。「ふかしいも」は長野県、福井県で出現率が高いのに対し、愛知県では低かった。また、「大学いも」は福井県、岐阜県での出現率が高いのに対し、長野県では低く、「焼きいも」は愛知県での出現率が高かった。この他、蒸したり煮たさつまいもを干した「いも切干(干しいも)」は^{5)~7)}、岐阜県、愛知県、三重県で2~3割出現しているが、日照時間の短い石川県、福井県、長野県では殆ど出現しなかった。これと同様に細かく切ったさつまいもを混ぜた小麦粉生地を蒸して作られる「鬼まんじゅう」も⁶⁾、岐阜県、愛知県、三重県では出現しているが、他県ではみられなかった。尚、「きんとん」は愛知県を除いては3~6割の出現率であるが、正月料理としての利用が多かった。

2) じゃがいもの料理

じゃがいもを利用した料理では「ポテトサラダ」が最も多く全体では81.8%の出現率となっており、少ない愛知県でも過半数の出現率であった。次いで多いのは「煮物」であるが、複数の煮物が出現している世帯もあり、出現率が100%を超えているところもある。特に、福井県、長野県での出現率が高かった。同じ煮物である「肉じゃが」も出現率の高い料理であるが、岐阜県、愛知県での出現率が高かった。尚、「煮物」の出現率の高い福井県、長野県では低く、「肉じゃが」が「煮物」に含まれている可能性も否定できないが、この資料では判別できなかった。

この他、「カレー」は福井県、石川県、岐阜県での出現率が高く、「味噌汁」の利用では愛知県、岐阜県、三重県での出現率が低かった。

中部地方におけるいも類利用の地域性

表5. じゃがいもの料理

※出現料理数(調査世帯数に対する比率：%)

	全域	富山	石川	福井	長野	岐阜	愛知	三重
調査世帯数	603	13	63	27	29	82	171	218
出現料理数	2660	67	305	149	193	572	547	827
ポテトサラダ	493 (81.8)	10 (76.9)	58 (92.1)	26 (96.3)	32 (110.3)	75 (91.5)	112 (65.5)	180 (82.6)
煮物	402 (66.7)	6 (46.2)	50 (79.4)	38 (140.7)	42 (144.8)	62 (75.6)	56 (32.7)	148 (67.9)
カレー	301 (49.9)	7 (53.8)	48 (76.2)	22 (81.5)	12 (41.4)	60 (73.2)	73 (42.7)	79 (36.2)
みそ汁	221 (36.7)	8 (61.5)	39 (61.9)	25 (92.6)	30 (103.4)	24 (29.3)	21 (12.3)	74 (33.9)
肉じゃが	219 (36.3)	5 (38.5)	16 (25.4)	2 (7.4)	3 (10.3)	65 (79.3)	71 (41.5)	57 (26.1)
フライドポテト	207 (34.3)	7 (53.8)	25 (39.7)	12 (44.4)	12 (41.4)	33 (40.2)	35 (20.5)	83 (38.1)
コロケ	168 (27.9)	2 (15.4)	8 (12.7)	9 (33.3)	11 (37.9)	54 (65.9)	27 (15.8)	57 (26.1)
シチュー	151 (25.0)	3 (23.1)	32 (50.8)	2 (7.4)	5 (17.2)	49 (59.8)	38 (22.2)	22 (10.1)
粉ふきいも	72 (11.9)	2 (15.4)	9 (14.3)	3 (11.1)	3 (10.3)	14 (17.1)	14 (8.2)	27 (12.4)
炒め物	69 (11.4)	2 (15.4)	7 (11.1)		2 (6.9)	26 (31.7)	20 (11.7)	12 (5.5)
グラタン	51 (8.5)	1 (7.7)	6 (9.5)	2 (7.4)		19 (23.2)	13 (7.6)	10 (4.6)
ポテトチップス	45 (7.5)		2 (3.2)	1 (3.7)	10 (34.5)	11 (13.4)	17 (9.9)	4 (1.8)
じゃがバター	38 (6.3)	1 (7.7)	4 (6.3)		2 (6.9)	10 (12.2)	14 (8.2)	7 (3.2)
ゆで芋	22 (3.6)	7 (53.8)	3 (4.8)			6 (7.3)		6 (2.8)
スープ	21 (3.5)	1 (7.7)	1 (1.6)	2 (7.4)		5 (6.1)	7 (4.1)	5 (2.3)
ふかし芋	20 (3.3)	1 (7.7)	3 (4.8)	1 (3.7)	1 (3.4)	2 (2.4)	3 (1.8)	9 (4.1)
おでん	20 (3.3)		5 (7.9)	1 (3.7)		8 (9.8)		6 (2.8)
汁物	15 (2.5)	1 (7.7)	2 (3.2)		2 (6.9)	4 (4.9)	4 (2.3)	2 (0.9)
天ぷら	14 (2.3)			1 (3.7)	3 (10.3)	2 (2.4)		8 (3.7)
きんぴら	13 (2.2)				2 (6.9)	2 (2.4)	2 (1.2)	7 (3.2)
ベーグドポテト	12 (2.0)		2 (3.2)	1 (3.7)		6 (7.3)	2 (1.2)	1 (0.5)
マッシュポテト	8 (1.3)	1 (7.7)	2 (3.2)			1 (1.2)	2 (1.2)	2 (0.9)

3) さといもの料理

さといもを利用した料理では、「煮物」の出現率が高く、どの県でも出現率で1位にあり、1世帯あたり2種以上の煮物が出現する県もあった。次いで「味噌汁」の出現率が高かったが、長野県は少なかった。また、「きぬかつぎ」は岐阜県、愛知県、三重県では1～3割の出現率がみられたが、北陸の3県や長野県では殆ど出現しなかった。

福井県ではさといもの産地が調査地域であったことから⁸⁾、冷凍保存して利用するなど出現料理数も多い。北陸地区や長野県では煮物類や汁物料理に限られているのに対し、東海地区の岐阜県、愛知県、三重県では「いも飯」「ごま和え」「おはぎ」や「雑煮」など多様な利用形態がみられた。

以上のように、さといもの利用では東海地区と北陸地区、長野県で明らかな地域差があった。

表6. さといもの料理

※出現料理数(調査世帯数に対する比率：%)

	全域	富山	石川	福井	長野	岐阜	愛知	三重
調査世帯数	603	13	63	27	29	82	171	218
出現料理数	1549	38	111	129	48	339	341	543
煮物	630 (104.5)	12 (92.3)	64 (101.6)	57 (211.1)	32 (110.3)	92 (112.2)	163 (95.3)	210 (96.3)
味噌汁	286 (47.4)	4 (30.8)	17 (27.0)	22 (81.5)	5 (17.2)	46 (56.1)	61 (35.7)	131 (60.1)
おでん	158 (26.2)	4 (30.8)	22 (34.9)	10 (37.0)	3 (10.3)	28 (34.1)	38 (22.2)	53 (24.3)
きぬかつぎ	74 (12.3)	0.0	1 (1.6)			23 (28.0)	22 (12.9)	28 (12.8)
豚汁	68 (11.3)	4 (30.8)	1 (1.6)	1 (3.7)	3 (10.3)	13 (15.9)	17 (9.9)	29 (13.3)
田楽	51 (8.5)	2 (15.4)	1 (1.6)	14 (51.9)	1 (3.4)	19 (23.2)	12 (7.0)	2 (0.9)
けんちん汁	43 (7.1)	1 (7.7)		1 (3.7)	2 (6.9)	24 (29.3)	8 (4.7)	7 (3.2)
さといもとイカの煮物	40 (6.6)					34 (41.5)		6 (2.8)
いも飯	20 (3.3)			6 (22.2)		5 (6.1)	1 (0.6)	8 (3.7)
のっぺい汁	18 (3.0)			11 (40.7)	1 (3.4)	5 (6.1)	1 (0.6)	
汁物	17 (2.8)		2 (3.2)			6 (7.3)	3 (1.8)	6 (2.8)
ごま和え(味噌和え)	17 (2.8)	8 (61.5)				7 (8.5)		2 (0.9)
ずいきの煮物	13 (2.2)	0.0		3 (11.1)		1 (1.2)		9 (4.1)
いも餅	12 (2.0)	1 (7.7)				6 (7.3)		5 (2.3)
さといもおはぎ	11 (1.8)	1 (7.7)				3 (3.7)		7 (3.2)
雑煮	8 (1.3)					4 (4.9)		4 (1.8)
ゆで芋	7 (1.2)		1 (1.6)			1 (1.2)	1 (0.6)	4 (1.8)
芋団子	7 (1.2)	1 (7.7)					5 (2.9)	1 (0.5)
天ぷら	6 (1.0)			1 (3.7)		1 (1.2)	1 (0.6)	3 (1.4)
ふかし芋	4 (0.7)					1 (1.2)		3 (1.4)

4) やまいもの料理

表7はやまいも全体について、出現料理を集計したものである。

最も多いのは「とろろ汁」で55.1%の出現率であり、長野県、三重県での出現率が高いが、富山県、石川県ではみられなかった。次いで多いのは「とろろ(おろしいも)」であり、富山県、石川県で多くなっている。「煮物」については、長野県での出現率が他県に比べて圧倒的に高かった。次いで、「酢の物」「短冊(せん切り)」と続くが、7位に上げられた「和え物」とは同じ料理形態のものが異なった料理名で回答されている可能性もあると考えられるので、併せてみたところ、どの県も50～80%位になるが、愛知県のみは31.6%にとどまっていた。

この他、東海地区の岐阜県、愛知県、三重県では「山かけ」「とろろごはん」「鉄板焼き」「茶碗蒸し」「とろろそば・うどん」など多様に利用されており、長野県についても、他ではほとんどみられない「漬物」への利用があるなど多様な調理形態が上げられた。

以上、やまいもについてもさといもと同様に、地域差が比較的明確にみられ、北陸3県と東海3県、長野県では明らかに差異がみられた。

表7. やまいもの料理

※出現料理数(調査世帯数に対する比率：%)

	全域	富山	石川	福井	長野	岐阜	愛知	三重
調査世帯数	603	13	63	27	29	82	171	218
出現料理数	1527	22	178	48	129	264	301	586
とろろ汁(いも汁)	332 (55.1)			12 (44.4)	30 (103.4)	30 (36.6)	43 (25.1)	217 (99.5)
とろろ(おろしいも)	248 (41.1)	11 (84.6)	71 (112.7)	15 (55.6)	1 (3.4)	42 (51.2)	63 (36.8)	45 (20.6)
煮物	147 (24.4)	2 (15.4)	29 (46.0)	2 (7.4)	26 (89.7)	22 (26.8)	23 (13.5)	43 (19.7)
酢の物	127 (21.1)	5 (38.5)	44 (69.8)	11 (40.7)	15 (51.7)	6 (7.3)	8 (4.7)	38 (17.4)
短冊(せん切り)	119 (19.7)			4 (14.8)	6 (20.7)	27 (32.9)	18 (10.5)	64 (29.4)
お好み焼き	76 (12.6)	2 (15.4)	5 (7.9)	1 (3.7)	1 (3.4)	16 (19.5)	17 (9.9)	34 (15.6)
和え物	69 (11.4)	1 (7.7)		1 (3.7)	1 (3.4)	17 (20.7)	28 (16.4)	21 (9.6)
山かけ	63 (10.4)				2 (6.9)	19 (23.2)	14 (8.2)	28 (12.8)
とろろご飯	44 (7.3)					9 (11.0)	31 (18.1)	4 (1.8)
味噌汁	34 (5.6)		12 (19.0)		2 (6.9)	4 (4.9)	1 (0.6)	15 (6.9)
鉄板焼き	27 (4.5)					9 (11.0)	9 (5.3)	9 (4.1)
サラダ	26 (4.3)				1 (3.4)	5 (6.1)	9 (5.3)	11 (5.0)
天ぷら	26 (4.3)		7 (11.1)		1 (3.4)	3 (3.7)	3 (1.8)	12 (5.5)
梅肉和え	22 (3.6)		1 (1.6)	1 (3.7)	2 (6.9)	6 (7.3)	6 (3.5)	6 (2.8)
茶碗蒸し	22 (3.6)					18 (22.0)	4 (2.3)	0.0
磯辺揚げ(とろろ揚げ)	21 (3.5)		2 (3.2)		8 (27.6)	5 (6.1)	2 (1.2)	4 (1.8)
漬物	20 (3.3)	1 (7.7)			19 (65.5)			
とろろそば	18 (3.0)			1 (3.7)		8 (9.8)	7 (4.1)	2 (0.9)
とろろうどん	11 (1.8)		1 (1.6)			3 (3.7)	3 (1.8)	4 (1.8)
から揚げ	9 (1.5)		1 (1.6)		8 (27.6)			0.0
お浸し	7 (1.2)							7 (3.2)
落とし汁	5 (0.8)							5 (2.3)
吸物	5 (0.8)					3 (3.7)		2 (0.9)
上用まんじゅう	4 (0.7)					2 (2.4)		2 (0.9)

5) やまいもの種類とその料理

やまいもについては種類毎に料理が上げられていたことから、種類別に出現料理を検討した。

図6は出現料理数によるやまいもの種類を示したものである。全体では「ながいも」(72.4%)が最も多く、次いで「じねんじょ」(13.9%)、「やまといも」(11.3%)で、「いちよういも」は2.4%にとどまっていた。県別にみると、三重県や石川県ではそれぞれ「伊勢いも」「丸いも」といった地域品種が栽培されていることから、「やまといも」の料理の比率が三重県14.3%、石川県29.2%と比較的高く、また、「じねんじょ」の料理は、愛知県(22.6%)、三重県(20.5%)、福井県(18.8%)が他に比べて多かった。

中部地方におけるいも類利用の地域性

図6. やまいもの種類

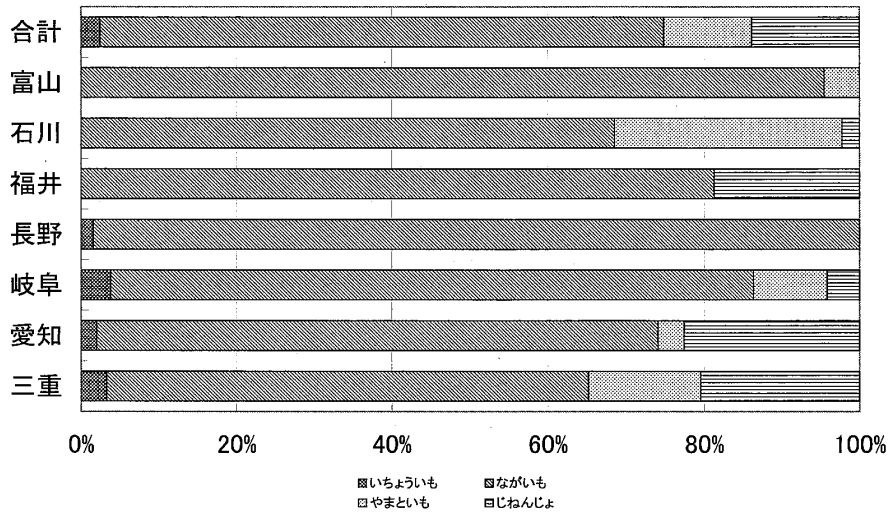


表8は「いちょういも」「ながいも」「やまといも」「じねんじょ」について料理の出現数と各いもの総料理数に対する比率を示した。

表8. やまいもの種類別出現料理 ※出現料理数(出現料理数に対する比率：%)

出現料理数	いちょういも	ながいも	やまといも	じねんじょ
出現料理数	37	1107	172	212
とろろ汁(いも汁)	16 (43.2)	180 (16.3)	41 (23.8)	95 (44.8)
とろろ(おろしいも)	9 (24.3)	178 (16.1)	36 (20.9)	23 (10.8)
煮物	3 (8.1)	127 (11.5)	10 (5.8)	5 (2.4)
酢の物	0 0.0	108 (9.8)	11 (6.4)	3 (1.4)
短冊(せん切り)	1 (2.7)	111 (10.0)	4 (2.3)	6 (2.8)
お好み焼き	2 (5.4)	60 (5.4)	10 (5.8)	6 (2.8)
和え物	0 0.0	63 (5.7)	3 (1.7)	4 (1.9)
山かけ	3 (8.1)	49 (4.4)	4 (2.3)	9 (4.2)
とろろご飯	2 (5.4)	27 (2.4)	6 (3.5)	10 (4.7)
味噌汁		14 (1.3)	16 (9.3)	4 (1.9)
鉄板焼き		17 (1.5)		1 (0.5)
サラダ		26 (2.3)		
天ぷら		7 (0.6)	10 (5.8)	8 (3.8)
梅肉和え	2 (5.4)	15 (1.4)	0 0.0	5 (2.4)
茶碗蒸し		21 (1.9)	0 0.0	1 (0.5)
磯辺揚げ(とろろ揚げ)		10 (0.9)	5 (2.9)	3 (1.4)
漬物		19 (1.7)		
とろろそば		17 (1.5)	1 (0.6)	1 (0.5)
とろろうどん		8 (0.7)	3 (1.7)	0 0.0
から揚げ		8 (0.7)		1 (0.5)
お浸し				1 (0.5)
落とし汁		2 (0.2)	7 (4.1)	
吸物		0		2 (0.9)
上用まんじゅう		1 (0.1)		2 (0.9)
月見		1 (0.1)		3 (1.4)

「とろろ汁(いも汁)」ではいちよういもとじねんじょでの比率が高く、これら粘りの強いいもでは、そのままではなく、出し汁でのぼす形態での料理が多くなっていた。これとは反対にそのままで食する「とろろ(おろしいも)」ではじねんじょでの比率が少なかった。また、ながいもは比較的あっさりした食味であることから、「酢の物」「短冊(せん切り)」「和え物」の比率が他のいもに比べて高く、やまといもでは粘りの強さを利用してか、「天ぷら」「磯辺あげ(とろろ揚げ)」への比率が高く、落とし汁への利用もみられた。

やまいもの種類による料理の出現をみたところ、いもの特性を生かして調理されていることが推察された。

4. まとめ

中部地方におけるいも類の調理の地域性を検討するため平成13・14年に実施された日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学:いもと豆」の調査より、さつまいも、じゃがいも、さといも、やまいもを利用した料理について検討した。

1) さつまいも、じゃがいも、さといも、やまいもを利用した料理を11種の調理法に分類して検討したところ、やまいもでは他のいもに比べ、「なま物」や「和え物」など非加熱の調理が多かった。

また、各いもを県別に比較したところ、さつまいも、じゃがいも、さといもではいくつかの調理法で県別の差異はみられたものの、明確な地域差はなかった。しかし、やまいもでは富山県、石川県、福井県の北陸地区と岐阜県、愛知県、三重県の東海地区で明確な地域差があった。

2) さつまいも、じゃがいも、さといも、やまいもを利用した料理の出現頻度(調査世帯数に対する出現率)について検討した。さつまいもでは「いも切干(干しいも)」や「鬼まんじゅう」が東海地区での出現が多いもの、全般的に地区間での違いは小さかった。じゃがいもについても地域差は少なかったが、さといもの利用では東海地区と北陸地区及び、長野県で、やまいもでは、北陸3県と東海3県、長野県で地域差が明確にみられた。

やまいもについては「いちよういも」「ながいも」「やまといも」「じねんじょ」に分けて出現料理を比較したところ、いちよういも、じねんじょのような粘りの強いいもでは「とろろ汁」が多く、ながいもでは「和え物、酢の物」が多くなるなど、いもの特性に沿った調理が行われていた。

以上から、いもの種類によっては地域差の少ないものもあったが、北陸3県(富山県、石川県、福井県)と東海3県(岐阜県、愛知県、三重県)そして、長野県の3地区間で差異が伺われ、地域性が認められた。

文 献

- 1) 長屋郁子, 福田美津枝, 山中なつみ, 小川宣子「岐阜県における豆の利用—みょうがぼちの地域性を中心に—」『日本調理科学会誌』36 2003年 p.50-54
- 2) 高橋洋子, 佐藤恵美子, 荒井富佐子, 村山篤子

中部地方におけるいも類利用の地域性

「さといもの摂取状況と嗜好性」『日本調理科学会誌』37 2004年 p.202-205

- 3) 神田知子, 安藤真美, 五島淑子, 櫻井菜穂子, 花井玲子 「山口県の豆類・いも類を用いた料理とその地域性」『日本調理科学会誌』37 2004年 p.390-399
- 4) 佐藤真美, 谷洋子 「福井県における打ち豆料理の利用について」『日本調理科学会誌』38, 2005年 p.197-203
- 5) 日本の食生活全集岐阜編集委員会 『日本の食生活全集 21 聞き書き 岐阜の食事』農山漁村文化協会
1990年 p.197
- 6) 日本の食生活全集愛知編集委員会 『日本の食生活全集 21 聞き書き 愛知の食事』農山漁村文化協会
1989年 p.145 p.234 p.259
- 7) 日本の食生活全集三重編集委員会 『日本の食生活全集 21 聞き書き 三重の食事』農山漁村文化協会
1987年 p.189
- 8) 日本の食生活全集福井編集委員会 『日本の食生活全集 21 聞き書き 福井の食事』農山漁村文化協会
1987年 p.354