

# 現代の食生活における郷土食

## —加賀野菜の使用実態—

中 村 喜代美  
新 澤 祥 恵

### 1. はじめに

平成12年に文部省、厚生省、農林水産省より示された新しい食生活指針では「食文化や地域の産物を活かし、ときには新しい料理も」ということが取り上げられた。

食環境の変容が著しい中で、食文化の継承という視点のみならず、環境調和型食生活を目指す意味からも、地域の食材への関心が高まっている。筆者らは地域の風土の中で培われてきた食が現代の食生活にどのようにおかれているかを検討しており、まず石川県における郷土料理の調理実態について調査し報告したが<sup>1)</sup>、今回は地域の食材である加賀野菜に着目し、その使用実態について調査を行い、食素材の視点から郷土食の検討を行っている<sup>2)</sup>。本報では加賀野菜の使用実態とそれに関連する要因について述べる。

### 2. 研究方法

#### 2.1. 調査方法

2000年11月に石川県内の河北郡以南に居住する、北陸学院短期大学同窓生を中心とした女子2250名を対象に、加賀野菜の使用の実態について、自記式留置法によりアンケート調査を行った。調査用紙の送付及び回収は郵送により行った。調査時期は、有効回収数は936名(回収率：41.6%)であった。

#### 2.2. 調査内容

次の項目について質問した。(表1)

表1. 調査内容

◇野菜および加賀野菜の利用についてお答え下さい。(空欄に記入、または該当するものを選んで下さい。)

問1. あなたは、日常野菜を購入する時、特に重視することを3つまで選んで下さい。

1. 価格 2. 鮮度 3. 外観 4. 農薬使用の有無や有機栽培など 5. 産地や銘柄 6. 旬 7. 家族の好み  
8. 販売店に対する信頼度 9. 包装や容器 10. 1回に購入できる量 11. 何も気にしない 12. その他(具体的に )

問2. 次の野菜についてそれぞれの質問にお答え下さい。(よく出回る季節について)

※⑥の利用料理については、例のように一緒に使う主な材料もお書き下さい。(「つる豆」の場合 例・なすとの煮付け)

1. ①「太胡瓜」を使いますか  
A: 使う B: 今はあまり使わないが以前は使っていた C: 使ったことはないが食べたことはある  
D: 野菜名のみ知っている E: どんな野菜か知らない
- ②「A」と答えられた方、使う頻度はどの位ですか。 1. よく使う 2. 時々使う 3. たまにしか使わない
- ③「B」と答えられた方はなぜですか。 1. 家族が好まない 2. 調理が面倒 3. その他[ ]

中村 喜代美・新澤 祥恵

- ④「C」または「D」と答えられた方、使わない理由を選んでください。  
 1. 家族が好まない 2. 調理が面倒そう 3. 調理法が分からない 4. 特に理由はない 5. その他[ ]
- ⑤「C」または「D」と答えられた方、今後の使用についてはいかがですか。  
 1. 今後使ってみたい 2. 今後も使ってみようとは思わない
- ⑥「AまたはB」と答えられた方、どのような料理に利用されますか、いくつでもお書き下さい。  
 ( )
2. ①「金時草」を使いますか  
 以下、「太胡瓜」と同じ
3. ①「つる豆(千石豆)」を使いますか  
 以下、「太胡瓜」と同じ
4. ①「くきたち菜(ふきたち・おそな)」を使いますか  
 以下、「太胡瓜」と同じ
- 問3. あなたは、日常野菜を購入するとき、『地物』にこだわりますか、該当するものをお選び下さい。  
 1. おおいにこだわる 2. 少しこだわる 3. あまりこだわらない 4. ぜんぜんこだわらない
- 問4. 加賀野菜全般について該当するものに○印をご記入下さい。  
 ①使用状況  
 A: よく使う野菜が多い B: 特に意識しては使っていない  
 C: 以前は使っていたが、今はあまり使わない野菜が多い D: 以前からあまり使わないものが多い
- ②「A」と答えられた方はなぜですか。  
 1. 食べ慣れている 2. 使い慣れている 3. 品質が良いから 4. 特に理由はない 5. その他[ ]
- ③「C」または「D」と答えられた方、使わない理由を選んでください。  
 1. 家族の嗜好にあわない野菜が多い 2. 今の食生活にあわない野菜が多い 3. 調理法が分からない 4. 特に理由はない  
 5. その他[ ]
- ④今後について 1. 今後は(も)積極的に使いたい 2. 今後も特に使おうとは思わない
- 問5. 次の加賀野菜について、A Bはそれぞれ該当するもの1つを、Cは該当するものがあればすべてに○印をご記入下さい。
- |                     |                      |             |
|---------------------|----------------------|-------------|
| 1. へた紫なす            |                      | 2. 源助大根     |
| A { 1. よく使っている      | B { 1. 今後使ってみたい      | 以下へた紫なすに同じ  |
| 2. 特に意識して使ったことはない   | 2. 特に使ってみようとは思わない    |             |
| 3. どんな野菜か知らない       | C { 1. 他にくらべ品質がよいと思う | 3. 打木赤皮甘栗南瓜 |
| 4. 以前にくらべ、今はあまり使わない | 2. 調理法がわからない         | 以下へた紫なすに同じ  |
|                     | 3. 価格が高いと思う          |             |
4. 五郎島金時芋 以下へた紫なすに同じ
5. 加賀蓮根 以下へた紫なすに同じ
6. 加賀丸芋 以下へた紫なすに同じ
7. 金沢一本太ねぎ 以下へた紫なすに同じ
8. 二口からしな 以下へた紫なすに同じ
9. 別所たけのこ 以下へた紫なすに同じ
- 問6. あなたのお家でよく使われる野菜を、年間を通してと季節毎に、それぞれ5品目まで上げて下さい。  
 ○年間を通して \_\_\_\_\_  
 ○春 \_\_\_\_\_  
 ○夏 \_\_\_\_\_  
 ○秋 \_\_\_\_\_  
 ○冬 \_\_\_\_\_
- 問7. あなたのお家では、野菜をどのように料理することが多いですか。多いもの3つを選んで下さい。  
 煮物・ゆで物・蒸し物・炒め物・焼き物・揚げ物・汁物・酢の物・和え物・漬け物・お浸し・サラダ・その他 ( )
- 最近話題になっている加賀野菜についてのご意見・ご感想がありましたら、何でもお書き下さい。

◇あなたのお家の調理や食事の状況についてお答え下さい。(空欄に記入、または該当するものを選んで下さい。)

- 問1. それぞれの食事の調理に要する時間はどれ位ですか。 朝食[ ]分 昼食[ ]分 夕食[ ]分
- 問2. 献立は和風と洋風・中華風のどちらが多いですか。 1. 和風が多い 2. 洋風・中華風が多い 3. 半々位
- 問3. 食品の買い物の頻度は。 1. 毎日 2. 2日に1回位 3. 1週間に2~3回位 4. 1週間に1回位
- 問4. 次の食品は主としてどこで購入しますか、下記より選んで下さい。尚、該当するものがない場合その他にお書き下さい。  
 ①野菜・果物[ ][その他 ] ②魚介類 [ ][その他 ]  
 ③肉類 [ ][その他 ] ④その他の食品[ ][その他 ]

## 現代の食生活における郷土食

a. スーパーマーケット b. 小売店 c. 百貨店 d. コンビニエンスストア e. 生協 f. 市場 g. 宅配 h. 自家生産

- 問5. あなたは料理をつくるのが好きですか。 1. 大変好き 2. まあまあ好き 3. 嫌い
- 問6. 料理について、テレビ・料理書・雑誌などに関心を持っていますか。  
1. 大変関心がある 2. 少し関心がある 3. 殆ど関心がない
- 問7. 郷土料理や伝統的な料理に関心がありますか。 1. 大変関心がある 2. 少し関心がある 3. あまり関心はない
- 問8. 食生活と健康について関心がありますか。 1. 関心がある 2. 少し関心がある 3. あまり関心はない
- 問9. 市販惣菜などの調理済み食品をよく利用しますか。  
1. 殆ど毎日使う 2. 1週間3～4回使う 3. 1週間1～2回使う 4. 1ヶ月1～2回使う 5. 殆ど使わない
- 問10. 料理は1人分ずつ盛りつける場合と大皿盛りで食卓で取り分ける場合のどちらが多いですか。  
1. 1人盛りが多い 2. 大皿盛りが多い 3. 半々位
- 問11. 朝食は家族揃って食べますか。 1. 毎日揃って食べる 2. 時々揃って食べる 3. 揃って食べることはない
- 問12. 夕食は家族揃って食べますか。 1. 毎日揃って食べる 2. 時々揃って食べる 3. 揃って食べることはない
- 問13. 家族での外食は。 1. 1ヶ月に1回以上 2. 年に数回 3. 年に1回位 4. 殆どしない
- 問14. 台所についてお答え下さい。  
①台所の面積は。 畳約[ ]畳分  
②形式は。 1. K式（調理空間のみ） 2. DK式（調理と食事空間が一緒） 3. LDK式（調理、食事、団欒の空間が一緒）

◇あなたのお家の状況についてお答え下さい。（空欄に記入、または該当するものを選んで下さい。）

- A. あなたの居住地 —○○市△△町、或いは○○郡△△町のようにご記入下さい— [ ]
- B. あなたの年齢 1. 10歳代 2. 20歳代 3. 30歳代 4. 40歳代 5. 50歳代 6. 60歳代 7. 70歳代以上
- C. あなたのお家の職業形態 1. 農家世帯（専業・兼業） 2. 自営業世帯 3. 勤労者世帯 4. その他 [ ]
- D. あなたのお家の家族形態 1. 核家族世帯 2. 拡大家族世帯
- E. あなたのお家の世帯人数 [ ]人 →内15歳以下[ ]人、65歳以上[ ]人
- F. お家で主に調理をする人 1. あなた自身 2. 母親・姑 3. 子ども・嫁 4. その他 [ ]
- G. お家で主に調理をする人の就業形態  
1. 常勤（フルタイム勤務） 2. パートタイム勤務 3. 自営業（商業・農業等） 4. 専業主婦 5. その他 [ ]
- H. お家で主に調理をする人の年齢 1. 10歳代 2. 20歳代 3. 30歳代 4. 40歳代 5. 50歳代 6. 60歳代 7. 70歳代以上
- I. お家で主に調理をする人の出身地—県外の場合は県名、県内は○○市△△町、或いは○○郡△△町のようにご記入下さい— [ ]

### (1) 加賀野菜の使用実態

#### ①対象品目

加賀野菜として取り上げられている13品目<sup>3) 4)</sup>を次の2群に分類した。

A群：『太胡瓜』『つる豆』『金時草』『吹立菜』：地域性が強く、他では比較的にみられないと考えられる野菜

B群：『へた紫なす』『源助大根』『打木赤皮甘栗南瓜』『五郎島金時芋』『加賀蓮根』『加賀丸芋』『金沢一本太ねぎ』『二塚からしな』『別所たけのこ』：当地域での生産が多いものや、少し品種的に特徴のあるもの。

#### ②調査内容

A群 使用状況、使用頻度、調理法

B群 使用状況、今後の使用希望、品質、価格、調理法

加賀野菜全般 使用状況

### (2) 家庭の食生活実態

対象者および、対象者の世帯の諸属性、調理実態、食事状況、食への意識

### 2.3. 検討方法

回答者の属性については表2に示した。

結果については単純集計及びクロス集計を行い、クロス集計はカイ二乗検定を行った。

表2. 回答者の属性

		人数	比率(%)
	全体	936	(100.0)
居住地	金沢	580	(62.0)
	加賀	324	(34.6)
	能登	23	(2.5)
	無回答	9	(1.0)
回答者の年齢	20歳代	73	(7.8)
	30歳代	208	(22.2)
	40歳代	275	(29.4)
	50歳代	257	(27.5)
	60歳代	108	(11.5)
	70歳代	6	(0.6)
	無回答	9	(1.0)
職業形態	農家(専業・兼業)世帯	60	(6.4)
	自営業世帯	163	(17.4)
	勤労者世帯	618	(66.0)
	その他	83	(8.9)
	無回答	12	(1.3)
家族形態	核家族世帯	594	(63.5)
	拡大家族世帯	323	(34.5)
	無回答	19	(2.0)
家族数	1人	14	(1.5)
	2人	166	(17.7)
	3人	174	(18.6)
	4人	237	(25.3)
	5人	155	(16.6)
	6人	109	(11.6)
	7人以上	65	(6.9)
	無回答	16	(1.7)
	調理する人	本人	769
母親・姑		138	(14.7)
子供・嫁		6	(0.6)
その他		12	(1.3)
無回答		11	(1.2)
調理担当者の年齢	10歳代	1	(0.1)
	20歳代	37	(4.0)
	30歳代	192	(20.5)
	40歳代	264	(28.2)
	50歳代	279	(29.8)
	60歳代	134	(14.3)
	70歳代	20	(2.1)
	無回答	9	(1.0)
調理担当者の就業形態	常勤	235	(25.1)
	パートタイム勤務	193	(20.6)
	自営業	100	(10.7)
	専業主婦	366	(39.1)
	その他	26	(2.8)
	無回答	16	(1.7)
調理担当者の出身地	金沢	477	(51.0)
	加賀	254	(27.1)
	能登	88	(9.4)
	県外	46	(4.9)
	無回答		0.0
子供(15歳以下)同居	15歳↓無	552	(59.0)
	15歳↓有	375	(40.1)
	無回答	9	(1.0)
高齢者(65歳以上)同居	65歳↑無	560	(59.8)
	65歳↑有	367	(39.2)
	無回答	9	(1.0)

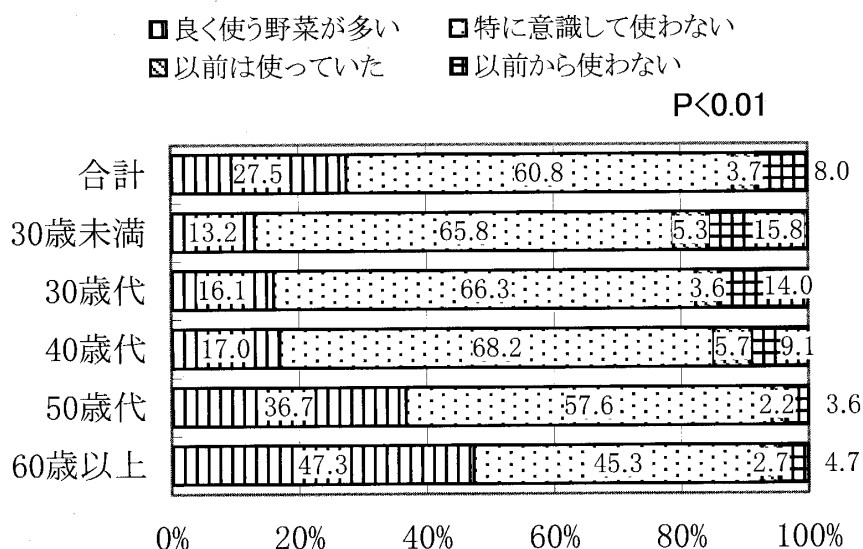
### 3. 結果と考察

#### 3.1. 加賀野菜全体の使用状況

##### 3.1.1. 使用状況

加賀野菜全般についての使用状況を検討した(図1)。カテゴリーは「よく使う野菜が多い」「特に意識して使っていない」「以前は使っていたが、今はあまり使わない野菜が多い」「以前からあまり使わないものが多い」である。図のように「よく使う野菜が多い」ものは27.5%と少なく、「特に意識して使っていない」ものは60.8%と多くなっていた。

図1. 加賀野菜の使用状況—年齢層による比較



また、「以前は使っていたが、今はあまり使わない野菜が多い」は3.7%、「以前からあまり使わないものが多い」は8.0%であった。

これを年齢層による比較では、「よく使う野菜が多い」というものが、50歳代36.7%、60歳以上47.3%であるのに対し、30歳未満で13.2%、30歳代16.1%、40歳代17.0%で、50歳未満と50歳以上で大きく差がみられた。また、「以前からあまり使わないものが多い」ものは50歳以上では5%未満であったが、30歳未満では15.8%、30歳代では14.0%と1割以上と多くなっていた。なお、年齢層とのクロス集計では有意差が認められた( $p < 0.01$ )。今回の調査でも、嗜好が形成されると言われている幼児期を日本経済の高度成長期以前に過ごしたものと、それ以降に向かえたものとの嗜好に変化がみられることが推察された。

##### 3.1.2. 使う理由と使わない理由

次に、「よく使う野菜が多い」ものにその理由を尋ねた(図2)。最も多いのは「食べ慣れている」もので57.7%と過半数を占めていた。次いで「品質が良い」で18.3%、「使い慣れている」が16.3%となっていた。食嗜好の形成、食への肯定的嗜好形成には、日々の食経験の積み重ねが必要と考えられた。

さらに、「以前は使っていたが、今はあまり使わない野菜が多い」「以前からあまり使わないも

のが多い」ものの理由については、「特に理由はない」というものが23.4%いるが、最も多いのは「家族の嗜好にあわない野菜が多い」で31.5%であった(図3)。

図2. 使う理由(加賀野菜全体)

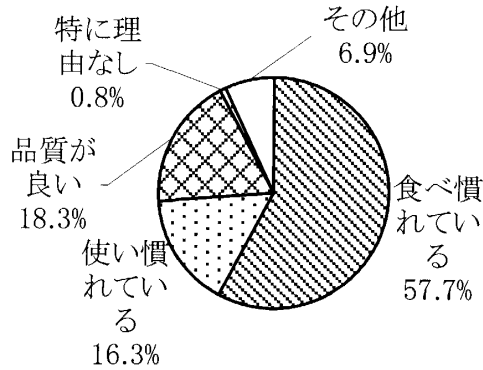
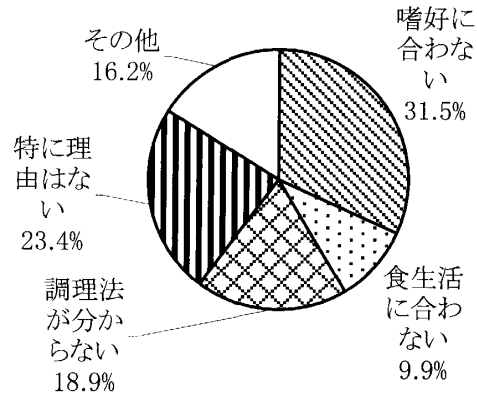


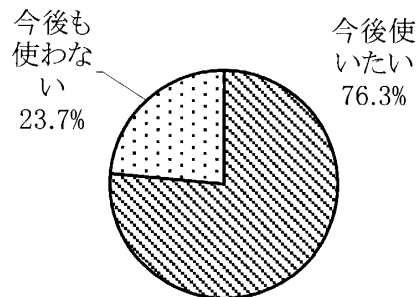
図3. 使わない理由(加賀野菜全体)



### 3.1.3. 今後の使用

加賀野菜全般の今後の使用については、3/4が「今後は(も)積極的に使いたい」と答えており、これは加賀野菜への意識が比較的高いことが反映された結果と考えられた(図4)。

図4. 今後(加賀野菜全体)



## 3.2. 加賀野菜の使用状況—太胡瓜、金時草、つる豆(千石豆)、吹立菜—

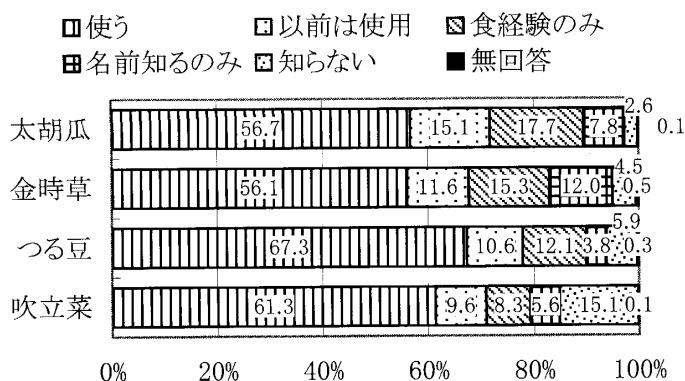
### 3.2.1. 使用状況

最初に『太胡瓜』『金時草』『つる豆(千石豆)』『吹立菜』の4品目を取り上げ、使用状況をみた。カテゴリーは「使う」「今はあまり使わないが、以前は使っていた」「使ったことはないが食べたことはある」「野菜名のみ知っている」「どんな野菜か知らない」である。

図5のように「使う」というものは『つる豆』で67.3%と最も多く、少ないものは『金時草』で56.1%であったが、加賀野菜4品目全てにおいて「使う」というものが半数以上であった。1996年～97年に本学食物栄養科在学生の家庭を対象に行った調査<sup>2)</sup>より、「使う」ものの比率は10～30%と高くなっていた。これについては、最近では新聞、テレビ、スーパーの店頭で「加賀野菜」として取り上げられることが多くなったことや、今回のような調査ではおうおうにありがちなこ

とであるが、加賀野菜の使用実態調査としてアンケート調査を行っているため、回答するものは、これへの関心のあるものが多くなる傾向にあることで、回収アンケートには多少バイアスがあると考えなければならない。従って、実際にはこれより低いと思われる。

図5. 野菜の使用状況



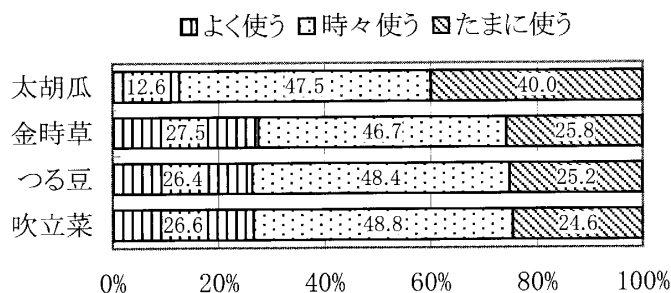
次に「今はあまり使わないが、以前は使っていた」というものは、『太胡瓜』に最も多く、15.1%であるが、『金時草』、『つる豆』、『吹立菜』にもそれぞれ1割前後みられた。

また、「どんな野菜か知らない」というものもみられるが、前回の調査では『金時草』、『つる豆』では1.2割のものが、『吹立菜』では3割のものが「どんな野菜か知らない」と答えたが、今調査では「加賀野菜」としてはPRされているためか『吹立菜』では15.1%、『金時草』は4.5%『太胡瓜』は2.6%と大変少なかった。

### 3.2.2. 使用頻度

次に「使う」というものについて、その使用頻度を「よく使う」「時々使う」「たまに使う」のカテゴリーに分けた。(図6)どの野菜についても「よく使う」というものは3割以下と少なく、特に『太胡瓜』では12.6%、他の野菜でも1/4位であった。これに対し「時々使う」というものが4種の野菜とも半数近くを占めており、一般の家庭では日常的によく使われてはいないようである。

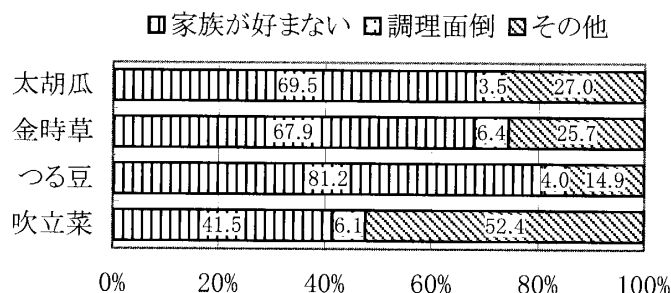
図6. 野菜の使用頻度



### 3.2.3. 使わない理由

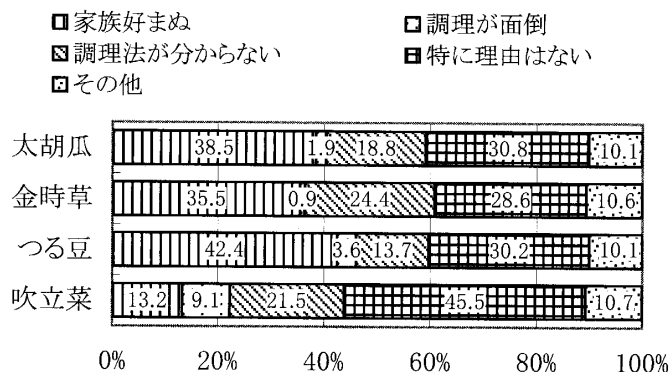
また、「今はあまり使わないが、以前は使っていた」ものについての理由は、予想どおり「家族が好まない」ものが多い。『吹立菜』は41.5%であるが、『太胡瓜』では69.5%、『金時草』67.9%、『つる豆』では81.4%を占めていた。一方、近年市販惣菜の利用が進む中で、「調理が面倒」というものも少なくないと考えたが、『太胡瓜』3.5%、『金時草』6.4%、『つる豆』4.1%、『吹立菜』6.1%とそれ程多くはなかった。それは日常的に「煮物」「酢の物」といった調理法をいつも行っているためと思われた。なお、「その他」では特に理由がないというものが多くみられた(図7)。

図7. 以前は使っていたが、今は使わない理由



さらに、「使ったことはないが食べたことはある」と「野菜名のみ知っている」ものに、野菜を使わない理由を尋ねた(図8)。ここでも「家族が好まない」という理由をあげるものも多く、『吹立菜』は13.2%にすぎないが、『太胡瓜』38.5%、『金時草』35.5%、『つる豆』では42.4%を占めていた。また、ここでも「調理が面倒」というものは少なかったが、「調理法が分からない」というものが、『太胡瓜』で18.8%、『金時草』24.4%、『つる豆』13.7%、『吹立菜』21.5%あり、若い世代に調理法を伝承することも必要である。なお、「特に理由はない」というものも多く、特に『吹立菜』では45.5%を占めており、青菜類としては1年中出ているほうれん草や小松菜などが日常的に多く使われ、『吹立菜』のような個性的な風味を持つ野菜は敬遠され、また、出荷期間は冬から春にかけてと短く、そのため調理をする機会が少ないものと推察された。

図8. 野菜を使わない理由

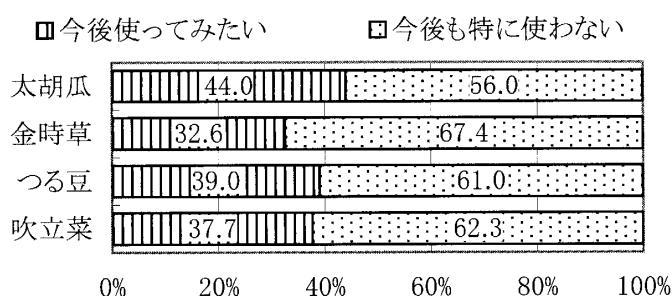




### 3.2.4. 今後の使用

最後に、「使ったことはないが食べたことはある」と「野菜名のみ知っている」の今後の使用については、図9のようにであった。どの野菜についても「今後も使ってみようとは思わない」というものが、「今後使ってみたい」というものを上回っていた。先述のように、今回の調査の回答者は比較的これら加賀野菜への関心の高いものが多いと考えていたが、「味」「テクスチャー」「香り」に特徴があるためであろうか、この4品目の野菜については、日常的に使用することには必ずしも積極的でないことが推察された。

図9. 今後の野菜の使用希望の有無



### 3.3. 加賀野菜の使用状況—へた紫なす、源助大根他—

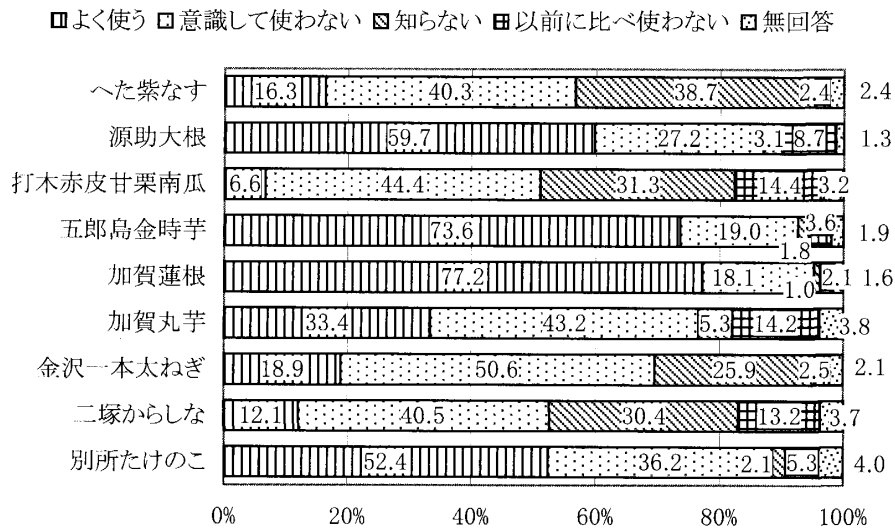
加賀野菜の内『へた紫なす』『源助大根』『打木赤皮甘栗南瓜』『五郎島金時芋』『加賀蓮根』『加賀丸芋』『金沢一本太ねぎ』『二塚からしな』『別所たけのこ』については、使用状況、使用希望等を見た。

#### 3.3.1. 使用状況

最初に、使用状況について検討した。カテゴリーは「よく使っている」「特に意識して使ったことはない」「どんな野菜か知らない」「以前に比べ、今はあまり使わない」である(図10)。「よく使っている」という回答の多い野菜としては、『源助大根』『五郎島金時芋』『加賀蓮根』『別所たけのこ』が上げられた。一方、「特に意識して使ったことはない」ものが多い野菜には『へた紫なす』『打木赤皮甘栗南瓜』『加賀丸芋』『金沢一本太ねぎ』『二塚からし菜』があり、特に『金沢一本太ねぎ』では半数と多く、意識して使用されないようであった。また、「以前に比べ、今はあまり使わない」と回答されたものが比較的多い野菜としては、『打木赤皮甘栗南瓜』『加賀丸芋』『二塚からしな』があげられた。特に南瓜について、近年は県外産、或いは外国産のものが多く出まわる中で、県内産のものが使われなくなっているようである。また、「加賀丸芋」については安価な長いものが多く出回り、「二塚からしな」については主食の飯も少量であるため、味の濃い漬け物をあまり食べないため、以前に比べ使用されなくなったように思われた。

中村 喜代美・新澤 祥恵

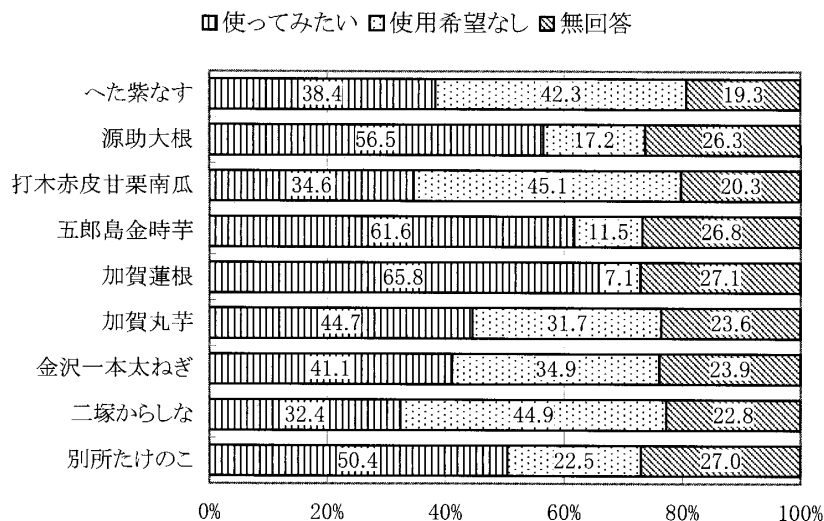
図 10. 加賀野菜の使用状況



### 3.3.2. 使用希望

これらへの使用希望では、『源助大根』『五郎島金時芋』『加賀蓮根』『別所たけのこ』については「今後使いたい」ものは過半数と多くなっていた。特に『五郎島金時芋』では61.6%、『加賀蓮根』65.8%とその割合が高くなっていた。これに対し、「特に使ってみようとは思わない」というものの割合が多い野菜としては、『へた紫なす』42.3%、『打木赤皮甘栗南瓜』45.1%、『二塚からし菜』44.9%があげられた(図11)。

図 11. 加賀野菜の使用希望

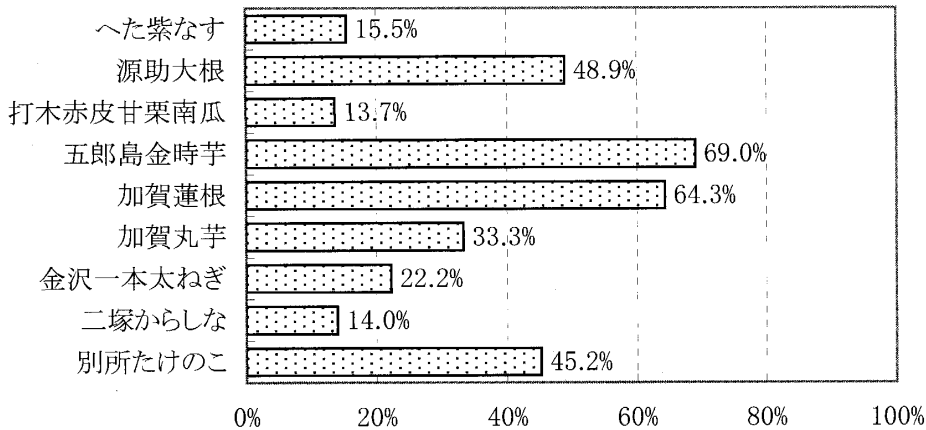


### 3.3.3. 品質・価格への意識

次に、加賀野菜の品質への意識をみた(図12)。「他にくらべ品質が良いと思う」という回答が最も多い野菜としては『五郎島金時芋』69.0%で、次いで『加賀蓮根』64.3%、『源助大根』

48.9%、『別所たけのこ』45.2%があげられた。これに対し、「品質が良い」というものの少ないものは『打木赤皮甘栗南瓜』13.7%、『二塚からしな』14.0%、『へた紫なす』15.5%であった。この結果は先に述べた今後の使用希望の有無と相関しており、品質が良いと考えている野菜については、今後の使用希望も多いと思われる。

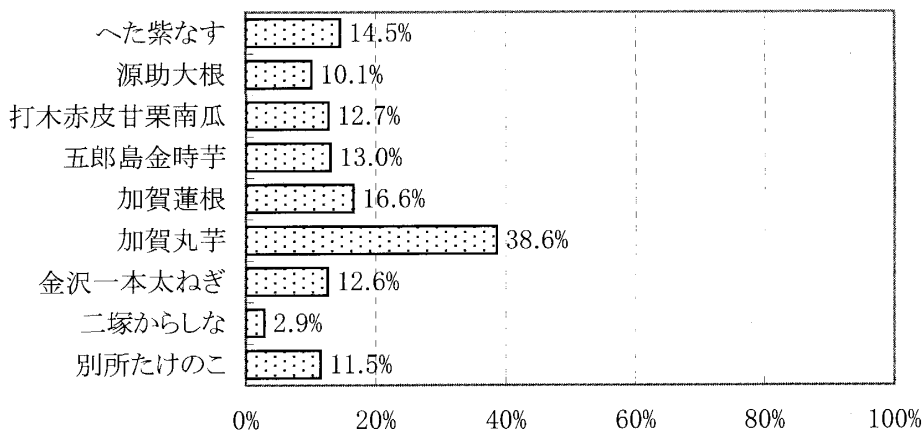
図 12. 加賀野菜への意識－「品質が良いと思う」



今回のこの調査では、加賀野菜への関心があるとか、伝統的な食への意識の高いものが多いといえる。それでもこのような野菜の消費には、品質が良いということが重要であり、伝統的な食文化の継承といった意識は実際の消費には結びつかないといえる。

また、価格に関する意識では、「価格が高いと思う」というものが最も多いのは『加賀丸芋』の38.6%で、あとの野菜は殆どは1割前後であり、加賀野菜が高価であるという意識はあまりないものといえる。先の野菜購入にあつたて「価格」の選択要因としての位置づけは大きかった。しかし、この結果からは、価格が野菜の消費を阻害する要因にならないものと考えられた(図 13)。

図 13. 加賀野菜への意識－「価格が高いと思う」

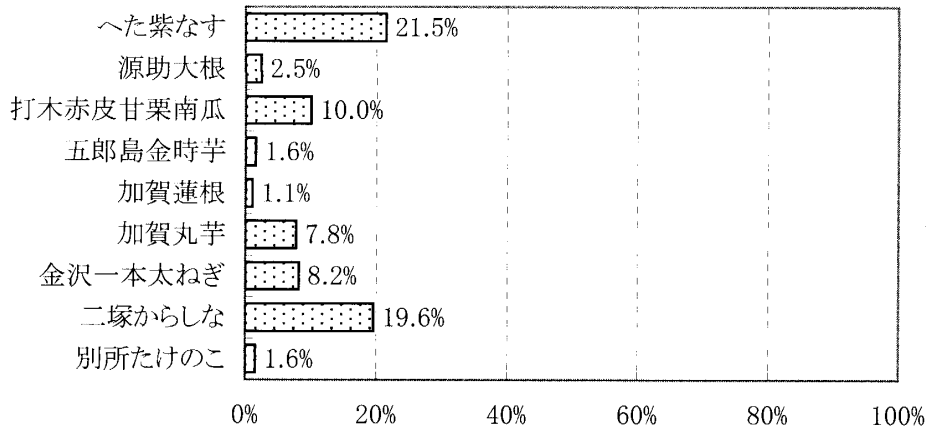


### 3.3.4. 調理法の知識

さらに、調理法の知識の有無については「調理法がわからない」というものが最も多いのは『へ

た紫なす』で21.5%で、次に『二塚からしな』19.6%、『打木赤皮甘栗南瓜』10.0%となっていた(図14)。

図14. 加賀野菜への意識－「調理法がわからない」



このうち、なすの調理法は広く浸透しているにもかかわらず、2割を越えるものが、『へた紫なす』の「調理法がわからない」としていることについては、『へた紫なす』がどのようなものであるかということが知られていないことが考えられた。金沢の店頭では『へた紫なす』と言わずに「小立野の丸なす」と言って売られていることが多いためと考えられた。

戦後、野菜は大量需要のためにその風土に合った野菜のおいしさを追求せずに品種改良が行われ、病気に強く形の良い野菜の大量生産が行われた。そのため、土壌等の環境問題など現在いろいろな障害が生じている。一方、野菜、果物の消費量は昭和35年頃の1/2までに減少したといわれ、中で若者の野菜離れがみられ、特に伝統野菜への関心が薄れ、消費の減少していることが各地で問題となっている。このため、現在は様々な地域で、多くの人々により、品質の良い地場野菜あるいは伝統野菜の普及に取り組まれている。今後「加賀野菜」を伝承するためには家庭料理や学校給食だけではなく、外食産業や中食といったいろいろの食の場で多く取り入れ工夫する必要がある。

### 3.4. 加賀野菜の使用に関わる要因

加賀野菜全般と『太胡瓜』『金時草』『つる豆』『吹立菜』の使用の有無と回答者の家庭状況、調理・食事状況、食への意識・態度との関連を検討した。

加賀野菜全般の使用状況については、「よく使う野菜が多い」を「使う」群、「特に意識して使っていない」「以前は使っていたが、今はあまり使わない野菜が多い」「以前からあまり使わないものが多い」はカテゴリー統合して「使わない」群とし、2群の比較を行った。同様に、4品目の野菜については、「今は使わないが、以前使っていた」「食べた経験のみある」「名前のみを知っている」「知らない」をカテゴリー統合して「使わない」群とし、「使う」群との2群とした。そして、それぞれ、アイテム毎にクロス集計を行ない、カイ2乗検定を行ったが、表3にカイ2乗検定による有意差の有無のみを示し、表4-1～5にクロス集計の結果を示した。

現代の食生活における郷土食

表 3. 加賀野菜の使用状況と家庭状況、調理・食事状況、食意識等との関連の有無

	**p<0.01		*p<0.05		
	加賀野菜	太胡瓜	金時草	つる豆	吹立菜
居住地	**	**	**	**	*
職業形態	**	**	**	**	**
家族形態		*		**	**
子供同居の有無	**	**	**	**	**
高齢者同居の有無	**	**	*	**	**
調理担当者の年齢	**	**	**	**	**
調理担当者の就業形態	**		**	**	
献立傾向	**	**	**	**	**
買物頻度				**	**
夕食の調理時間			*		**
1日の調理時間	*		*	**	**
調理済品使用頻度	**		**		**
盛りつけ				**	**
朝食共食状況	**		**	**	*
夕食共食状況	**	*	**		**
外食状況				**	**
台所形式		*		**	**
料理好き嫌い	**			*	
料理情報関心	**	**		**	**
郷土伝統関心有無	**	**	**	**	**
食生健康関心有無	**		**	*	**

表 4-1. 加賀野菜使用と家庭状況、調理・食事状況、食意識等との関連

アイテム	カテゴリー	**p<0.01		*p<0.05		カイ2乗値 自由度
		使う (世帯)	使わない (世帯)	使う (%)	使わない (%)	
	全体	254	669	27.5	72.5	
居住地	金沢	182	390	31.8	68.2	16.392**
	加賀	70	249	21.9	78.1	2
	能登	1	22	4.3	95.7	
職業形態	農家世帯	16	44	26.7	73.3	15.480**
	自営業世帯	47	116	28.8	71.2	3
	勤労者世帯	154	462	25.0	75.0	
	その他	37	44	45.7	54.3	
家族形態	核家族世帯	157	433	26.6	73.4	1.009
	拡大家族世帯	96	227	29.7	70.3	1
子供同居の有無	15歳↓無	188	364	34.1	65.9	29.440**
	15歳↓有	66	305	17.8	82.2	1
高齢者同居の有無	65歳↑無	128	428	23.0	77.0	14.180**
	65歳↑有	126	241	34.3	65.7	1
調理担当者の年齢	30歳未満	5	33	13.2	86.8	72.398**
	30歳代	31	162	16.1	83.9	4
	40歳代	45	219	17.0	83.0	
	50歳代	102	176	36.7	63.3	
	60歳以上	71	79	47.3	52.7	
	調理担当者の就業形態	常勤	56	177	24.0	76.0
	パートタイム勤務	34	160	17.5	82.5	4
	自営業	27	74	26.7	73.3	
	専業主婦	125	237	34.5	65.5	
	その他	10	16	38.5	61.5	
献立傾向	和風が多い	189	352	34.9	65.1	40.936**
	洋中華風多	1	41	2.4	97.6	2
	半々位	63	272	18.8	81.2	
買物頻度	毎日	102	267	27.6	72.4	4.114
	2日に1回位	73	162	31.1	68.9	3
	週2~3回位	70	201	25.8	74.2	
	週1回位	7	34	17.1	82.9	
夕食の調理時間	30分未満	9	47	16.1	83.9	6.546
	30分~	70	209	25.1	74.9	4
	45分~	22	51	30.1	69.9	
	60分~	113	271	29.4	70.6	
	90分~	37	79	31.9	68.1	
1日の調理時間	60分未満	30	102	22.7	77.3	9.449*
	60分~	72	223	24.4	75.6	3
	90分~	79	191	29.3	70.7	
	120分~	70	127	35.5	64.5	
調理済み使用頻度	殆ど毎日	0	15	0.0	100.0	18.202**
	週3~4回	16	72	18.2	81.8	4
	週1~2回	66	220	23.1	76.9	
	月1~2回	89	185	32.5	67.5	
	殆ど使わない	81	173	31.9	68.1	
盛りつけ	1人盛多	168	385	30.4	69.6	5.722
	大皿盛多	38	111	25.5	74.5	2
	半々位	48	169	22.1	77.9	
朝食共食状況	毎日揃う	122	208	37.0	63.0	30.823**
	時々揃う	77	212	26.6	73.4	2
	揃わない	50	242	17.1	82.9	
夕食共食状況	毎日揃う	146	292	33.3	66.7	17.802**
	時々揃う	96	324	22.9	77.1	2
	揃わない	7	47	13.0	87.0	
外食状況	月1回以上	78	262	22.9	77.1	6.508
	年数回	125	300	29.4	70.6	3
	年1回位	16	34	32.0	68.0	
	殆どなし	33	66	33.3	66.7	
台所形式	K式	85	226	27.3	72.7	0.569
	DK式	114	282	28.8	71.2	2
	LDK式	54	154	26.0	74.0	
料理好き嫌い	大変好き	77	113	40.5	59.5	20.788**
	まあまあ好き	158	472	25.1	74.9	2
	嫌い	18	74	19.6	80.4	
料理情報関心	大変関心	137	246	35.8	64.2	22.981**
	少し関心	106	382	21.7	78.3	2
	関心なし	9	38	19.1	80.9	
郷土伝統関心有無	大変関心	98	80	55.1	44.9	101.011**
	少し関心	137	408	25.1	74.9	2
	関心なし	18	175	9.3	90.7	
食生健康関心有無	関心あり	217	494	30.5	69.5	13.374**
	少し関心	34	162	17.3	82.7	2
	関心なし	3	9	25.0	75.0	

現代の食生活における郷土食

表 4-2. 太胡瓜使用と家庭状況、調理・食事状況、食意識等との関連

アイテム	カテゴリー	**p<0.01		*p<0.05		カイ2乗値 自由度
		使う (世帯)	使わない (世帯)	使う (%)	使わない (%)	
	全体	531	404	56.8	43.2	
居住地	金沢	367	213	63.3	36.7	26.148**
	加賀	151	172	46.7	53.3	2
	能登	9	14	39.1	60.9	
職業形態	農家世帯	27	33	45.0	55.0	14.146**
	自営業世帯	110	56	66.3	33.7	3
	勤労者世帯	338	285	54.3	45.7	
	その他	55	28	66.3	33.7	
家族形態	核家族世帯	325	273	54.3	45.7	4.755*
	拡大家族世帯	202	125	61.8	38.2	1
子供同居の有無	15歳↓無	336	221	60.3	39.7	7.003**
	15歳↓有	195	183	51.6	48.4	1
高齢者同居の有無	65歳↑無	300	264	53.2	46.8	7.507**
	65歳↑有	231	140	62.3	37.7	1
調理担当者の年齢	30歳未満	14	25	35.9	64.1	23.190**
	30歳代	92	102	47.4	52.6	4
	40歳代	147	120	55.1	44.9	
	50歳代	180	101	64.1	35.9	
	60歳以上	98	56	63.6	36.4	
調理担当者の就業形態	常勤	129	108	54.4	45.6	7.531
	パートタイム勤務	102	92	52.6	47.4	4
	自営業	69	32	68.3	31.7	
	専業主婦	212	158	57.3	42.7	
	その他	14	12	53.8	46.2	
献立傾向	和風が多い	340	208	62.0	38.0	19.304**
	洋中華風多	15	27	35.7	64.3	2
	半々位	171	168	50.4	49.6	
買物頻度	毎日	223	151	59.6	40.4	4.002
	2日に1回位	141	100	58.5	41.5	3
	週2~3回位	143	129	52.6	47.4	
	週1回位	21	20	51.2	48.8	
夕食の調理時間	30分未満	26	30	46.4	53.6	3.74
	30分~	157	126	55.5	44.5	4
	45分~	43	30	58.9	41.1	
	60分~	231	159	59.2	40.8	
	90分~	68	50	57.6	42.4	
1日の調理時間	60分未満	67	66	50.4	49.6	5.587
	60分~	163	136	54.5	45.5	3
	90分~	164	108	60.3	39.7	
	120分~	123	79	60.9	39.1	
調理済品使用頻度	殆ど毎日	5	10	33.3	66.7	6.076
	週3~4回	45	44	50.6	49.4	4
	週1~2回	170	125	57.6	42.4	
	月1~2回	154	120	56.2	43.8	
	殆ど使わない	154	102	60.2	39.8	
盛りつけ	1人盛多	325	235	58.0	42.0	2.866
	大皿盛多	76	74	50.7	49.3	2
	半々位	129	92	58.4	41.6	
朝食共食状況	毎日揃う	202	130	60.8	39.2	4.962
	時々揃う	168	127	56.9	43.1	2
	揃わない	154	142	52.0	48.0	
夕食共食状況	毎日揃う	271	174	60.9	39.1	7.947*
	時々揃う	230	193	54.4	45.6	2
	揃わない	24	31	43.6	56.4	
外食状況	月1回以上	179	165	52.0	48.0	7.469
	年数回	262	168	60.9	39.1	3
	年1回位	26	26	50.0	50.0	
	殆どなし	59	40	59.6	40.4	
台所形式	K式	196	119	62.2	37.8	7.069*
	DK式	210	191	52.4	47.6	2
	LDK式	122	89	57.8	42.2	
料理好き嫌い	大変好き	116	75	60.7	39.3	1.427
	まあまあ好き	356	281	55.9	44.1	2
	嫌い	54	42	56.3	43.8	
料理情報関心	大変関心	253	133	65.5	34.5	20.505**
	少し関心	253	242	51.1	48.9	2
	関心なし	23	26	46.9	53.1	
郷土伝統関心有無	大変関心	130	52	71.4	28.6	33.937**
	少し関心	317	233	57.6	42.4	2
	関心なし	82	114	41.8	58.2	
食生健康関心有無	関心あり	424	296	58.9	41.1	5.055
	少し関心	99	99	50.0	50.0	2
	関心なし	7	6	53.8	46.2	

表 4-3. 金時草使用と家庭状況、調理・食事状況、食意識等との関連

アイテム	カテゴリー	**p<0.01		*p<0.05		カイ2乗値 自由度
		使う (世帯)	使わない (世帯)	使う (%)	使わない (%)	
居住地	全体	525	406	56.4	43.6	
	金沢	382	195	66.2	33.8	57.238**
	加賀	134	189	41.5	58.5	2
職業形態	能登	7	15	31.8	68.2	
	農家世帯	29	31	48.3	51.7	18.962**
	自営業世帯	96	70	57.8	42.2	3
	勤労者世帯	334	286	53.9	46.1	
家族形態	その他	64	18	78.0	22.0	
	核家族世帯	335	261	56.2	43.8	0.025
子供同居の有無	拡大家族世帯	185	141	56.7	43.3	1
	15歳↓無	340	216	61.2	38.8	12.719**
高齢者同居の有無	15歳↓有	185	190	49.3	50.7	1
	65歳↑無	300	261	53.5	46.5	4.878*
調理担当者の年齢	65歳↑有	225	145	60.8	39.2	1
	30歳未満	16	23	41.0	59.0	44.431**
	30歳代	86	107	44.6	55.4	4
	40歳代	129	136	48.7	51.3	
	50歳代	186	94	66.4	33.6	
	60歳以上	108	46	70.1	29.9	
調理担当者の就業形態	常勤	117	120	49.4	50.6	14.942**
	パートタイム勤務	96	97	49.7	50.3	4
	自営業	64	37	63.4	36.6	
	専業主婦	227	140	61.9	38.1	
献立傾向	その他	16	10	61.5	38.5	
	和風が多い	350	197	64.0	36.0	42.728**
	洋中華風多	9	32	22.0	78.0	2
買物頻度	半々位	161	176	47.8	52.2	
	毎日	209	163	56.2	43.8	1.705
	2日に1回位	142	97	59.4	40.6	3
	週2~3回位	146	126	53.7	46.3	
夕食の調理時間	週1回位	23	18	56.1	43.9	
	30分未満	25	31	44.6	55.4	11.207*
	30分~	144	138	51.1	48.9	4
	45分~	46	27	63.0	37.0	
	60分~	237	151	61.1	38.9	
1日の調理時間	90分~	65	52	55.6	44.4	
	60分未満	63	70	47.4	52.6	10.827*
	60分~	161	137	54.0	46.0	3
	90分~	165	104	61.3	38.7	
調理済み使用頻度	120分~	126	75	62.7	37.3	
	殆ど毎日	3	12	20.0	80.0	20.123**
	週3~4回	38	50	43.2	56.8	4
	週1~2回	163	132	55.3	44.7	
	月1~2回	155	118	56.8	43.2	
盛りつけ	殆ど使わない	162	92	63.8	36.2	
	1人盛多	331	226	59.4	40.6	5.286
	大皿盛多	76	74	50.7	49.3	2
朝食共食状況	半々位	116	104	52.7	47.3	
	毎日揃う	210	121	63.4	36.6	10.868**
	時々揃う	153	139	52.4	47.6	2
夕食共食状況	揃わない	154	142	52.0	48.0	
	毎日揃う	278	166	62.6	37.4	16.508**
	時々揃う	216	204	51.4	48.6	2
外食状況	揃わない	23	33	41.1	58.9	
	月1回以上	189	153	55.3	44.7	2.565
	年数回	236	192	55.1	44.9	3
	年1回位	32	19	62.7	37.3	
台所形式	殆どなし	62	38	62.0	38.0	
	K式	179	135	57.0	43.0	0.054
	DK式	224	175	56.1	43.9	2
料理好き嫌い	LDK式	118	91	56.5	43.5	
	大変好き	116	74	61.1	38.9	4.485
	まあまあ好き	360	274	56.8	43.2	2
料理情報関心	嫌い	46	50	47.9	52.1	
	大変関心	235	151	60.9	39.1	5.464
	少し関心	263	229	53.5	46.5	2
郷土伝統関心有無	関心なし	25	24	51.0	49.0	
	大変関心	135	47	74.2	25.8	38.789**
	少し関心	303	244	55.4	44.6	2
食生健康関心有無	関心なし	83	112	42.6	57.4	
	関心あり	428	290	59.6	40.4	16.379**
	少し関心	86	110	43.9	56.1	2
	関心なし	9	4	69.2	30.8	



現代の食生活における郷土食

表 4-4. つる豆使用と家庭状況、調理・食事状況、食意識等との関連

アイテム	カテゴリー	**p<0.01		*p<0.05		カイ2乗値 自由度
		使う (世帯)	使わない (世帯)	使う (%)	使わない (%)	
居住地	全体	630	303	67.5	32.5	
	金沢	421	159	72.6	27.4	19.015**
	加賀	196	125	61.1	38.9	2
	能登	10	13	43.5	56.5	
職業形態	農家世帯	39	21	65.0	35.0	19.483**
	自営業世帯	116	49	70.3	29.7	3
	勤労者世帯	400	222	64.3	35.7	
	その他	73	10	88.0	12.0	
家族形態	核家族世帯	377	220	63.1	36.9	14.567**
	拡大家族世帯	246	80	75.5	24.5	1
子供同居の有無	15歳↓無	410	147	73.6	26.4	23.333**
	15歳↓有	220	156	58.5	41.5	1
高齢者同居の有無	65歳↑無	337	226	59.9	40.1	38.048**
	65歳↑有	293	77	79.2	20.8	1
調理担当者の年齢	30歳未満	13	26	33.3	66.7	83.751**
	30歳代	100	92	52.1	47.9	4
	40歳代	165	102	61.8	38.2	
	50歳代	220	61	78.3	21.7	
	60歳以上	132	22	85.7	14.3	
	調理担当者の就業形態	常勤	139	97	58.9	41.1
	パートタイム勤務	123	70	63.7	36.3	4
	自営業	76	25	75.2	24.8	
	専業主婦	267	103	72.2	27.8	
	その他	20	6	76.9	23.1	
献立傾向	和風が多い	417	131	76.1	23.9	55.094**
	洋中華風多	14	28	33.3	66.7	2
	半々位	195	142	57.9	42.1	
買物頻度	毎日	273	101	73.0	27.0	13.294**
	2日に1回位	160	81	66.4	33.6	3
	週2~3回位	173	97	64.1	35.9	
	週1回位	20	21	48.8	51.2	
夕食の調理時間	30分未満	37	19	66.1	33.9	5.798
	30分~	175	106	62.3	37.7	4
	45分~	50	23	68.5	31.5	
	60分~	273	117	70.0	30.0	
	90分~	85	33	72.0	28.0	
1日の調理時間	60分未満	83	49	62.9	37.1	16.991**
	60分~	180	118	60.4	39.6	3
	90分~	194	78	71.3	28.7	
	120分~	154	48	76.2	23.8	
調理済品使用頻度	殆ど毎日	8	7	53.3	46.7	8.279
	週3~4回	50	39	56.2	43.8	4
	週1~2回	197	97	67.0	33.0	
	月1~2回	192	82	70.1	29.9	
	殆ど使わない	179	76	70.2	29.8	
盛りつけ	1人盛多	402	157	71.9	28.1	20.613**
	大皿盛多	78	71	52.3	47.7	2
	半々位	148	73	67.0	33.0	
朝食共食状況	毎日揃う	250	82	75.3	24.7	14.549**
	時々揃う	188	105	64.2	35.8	2
	揃わない	184	112	62.2	37.8	
夕食共食状況	毎日揃う	313	131	70.5	29.5	4.661
	時々揃う	277	145	65.6	34.4	2
	揃わない	32	23	58.2	41.8	
外食状況	月1回以上	202	142	58.7	41.3	21.905**
	年数回	318	110	74.3	25.7	3
	年1回位	38	14	73.1	26.9	
	殆どなし	66	33	66.7	33.3	
台所形式	K式	225	89	71.7	28.3	10.731**
	DK式	278	123	69.3	30.7	2
	LDK式	123	87	58.6	41.4	
料理好き嫌い	大変好き	140	51	73.3	26.7	8.925*
	まあまあ好き	432	204	67.9	32.1	2
	嫌い	53	42	55.8	44.2	
料理情報関心	大変関心	276	109	71.7	28.3	12.807**
	少し関心	328	166	66.4	33.6	2
	関心なし	23	26	46.9	53.1	
郷土伝統関心有無	大変関心	150	32	82.4	17.6	56.752**
	少し関心	384	165	69.9	30.1	2
	関心なし	92	103	47.2	52.8	
食生健康関心有無	関心あり	500	218	69.6	30.4	7.328*
	少し関心	122	76	61.6	38.4	2
	関心なし	6	7	46.2	53.8	

表 4-5. 吹立菜使用と家庭状況、調理・食事状況、食意識等との関連

アイテム	カテゴリー	**p<0.01		*p<0.05		カイ2乗値 自由度
		使う (世帯)	使わない (世帯)	使う (%)	使わない (%)	
居住地	全体	574	361	61.4	38.6	
	金沢	356	224	61.4	38.6	8.075*
	加賀	208	115	64.4	35.6	2
	能登	8	15	34.8	65.2	
職業形態	農家世帯	42	18	70.0	30.0	12.251**
	自営業世帯	106	60	63.9	36.1	3
	勤労者世帯	363	260	58.3	41.7	
	その他	63	20	75.9	24.1	
家族形態	核家族世帯	334	264	55.9	44.1	22.006**
	拡大家族世帯	234	93	71.6	28.4	1
子供同居の有無	15歳↓無	381	176	68.4	31.6	28.578**
	15歳↓有	193	185	51.1	48.9	1
高齢者同居の有無	65歳↑無	309	255	54.8	45.2	26.147**
	65歳↑有	265	106	71.4	28.6	1
調理担当者の年齢	30歳未満	12	27	30.8	69.2	89.676**
	30歳代	82	112	42.3	57.7	4
	40歳代	149	118	55.8	44.2	
	50歳代	219	62	77.9	22.1	
	60歳以上	112	42	72.7	27.3	
調理担当者の就業形態	常勤	141	96	59.5	40.5	0.968
	パートタイム勤務	118	76	60.8	39.2	4
	自営業	63	38	62.4	37.6	
	専業主婦	233	137	63.0	37.0	
	その他	15	11	57.7	42.3	
献立傾向	和風が多い	370	178	67.5	32.5	28.196**
	洋中華風多	14	28	33.3	66.7	2
	半々位	187	152	55.2	44.8	
買物頻度	毎日	252	122	67.4	32.6	14.445**
	2日に1回位	151	90	62.7	37.3	3
	週2~3回位	146	126	53.7	46.3	
	週1回位	21	20	51.2	48.8	
夕食の調理時間	30分未満	25	31	44.6	55.4	26.375**
	30分~	150	133	53.0	47.0	4
	45分~	43	30	58.9	41.1	
	60分~	262	128	67.2	32.8	
	90分~	85	33	72.0	28.0	
1日の調理時間	60分未満	66	67	49.6	50.4	33.988**
	60分~	158	141	52.8	47.2	3
	90分~	188	84	69.1	30.9	
	120分~	146	56	72.3	27.7	
調理済み使用頻度	殆ど毎日	6	9	40.0	60.0	32.656**
	週3~4回	33	56	37.1	62.9	4
	週1~2回	182	113	61.7	38.3	
	月1~2回	173	101	63.1	36.9	
	殆ど使わない	178	78	69.5	30.5	
盛りつけ	1人盛多	380	180	67.9	32.1	31.964**
	大皿盛多	65	85	43.3	56.7	2
	半々位	127	94	57.5	42.5	
朝食共食状況	毎日揃う	220	112	66.3	33.7	7.304*
	時々揃う	181	114	61.4	38.6	2
	揃わない	165	131	55.7	44.3	
夕食共食状況	毎日揃う	289	156	64.9	35.1	11.673**
	時々揃う	253	170	59.8	40.2	2
	揃わない	23	32	41.8	58.2	
外食状況	月1回以上	176	168	51.2	48.8	25.032**
	年数回	287	143	66.7	33.3	3
	年1回位	38	14	73.1	26.9	
	殆どなし	67	32	67.7	32.3	
台所形式	K式	181	134	57.5	42.5	11.203**
	DK式	271	130	67.6	32.4	2
	LDK式	118	93	55.9	44.1	
料理好き嫌い	大変好き	124	67	64.9	35.1	4.537
	まあまあ好き	393	244	61.7	38.3	2
	嫌い	50	46	52.1	47.9	
料理情報関心	大変関心	264	122	68.4	31.6	15.675**
	少し関心	284	211	57.4	42.6	2
	関心なし	23	26	46.9	53.1	
郷土伝統関心有無	大変関心	141	41	77.5	22.5	37.173**
	少し関心	338	212	61.5	38.5	2
	関心なし	92	104	46.9	53.1	
食生健康関心有無	関心あり	461	259	64.0	36.0	10.154**
	少し関心	106	92	53.5	46.5	2
	関心なし	5	8	38.5	61.5	

### 3.4.1. 加賀野菜の使用と家庭状況との関連

家庭状況として「居住地」家庭の「職業形態」「家族形態」「子供(15歳以下)の有無」「高齢者(65歳以上)の有無」を検討要因として取り上げた。

「居住地」については加賀野菜全般と加賀野菜4品目とも、使用の有無と有意差がみられたが、これは、一部能登地区(河北郡)を加えたため、金沢・加賀地区と能登地区の差が大きく影響したものである。なお、『吹立菜』は加賀地区の使用が多い傾向であるが、他の3品目は金沢地区の使用が高い傾向であった。

家庭の「職業形態」については農家世帯の使用が高いことを期待したが、どの品目も低く、使用が高かったのは自営業世帯であった。このことは、農家よりも商家のような自営業世帯の方が、伝統的な食習慣を保持している可能性が高いことを示唆しているといえよう。なお、最も多いのはその他世帯で、これは年金受給の世帯、すなわち高齢の世帯が多いためと思われる。

「家族形態」については『太胡瓜』『つる豆』『吹立菜』の3品目で有意差があり、当然のことながら、拡大家族世帯の使用が高かった。

「子供の有無」「高齢者の有無」については、加賀野菜全般と加賀野菜4品目とも、使用の有無と有意差がみられ、子供のいる世帯、或いは高齢者の居ない世帯での使用が低くなっている。食習慣の形成において、家庭の果たす役割は大きく、我々がかって短大生の調理技術習得方法を調査<sup>3)</sup>した際にも、殆どが母親からの習得であったことを考えると、子供の居る世帯ほど使われなことは、今後ますます、加賀野菜のような伝統的な食材の使用が少なくなっていくことに拍車がかかるものと推察される。

### 3.4.2. 加賀野菜の使用と調理状況との関連

調理状況として「調理担当者の年齢」「調理担当者の就業形態」「献立傾向」「買い物頻度」、また、調理簡便化に関わる要因として「夕食の調理時間」「1日の調理時間」「調理済み食品の使用頻度」「盛りつけ方法」を検討要因とした。

「調理担当者の年齢」では加賀野菜全般と加賀野菜4品目とも、使用の有無と有意差がみられ、高年齢層ほど使用するものが多かった。このうち、加賀野菜全般と『金時草』については50歳を境とし、それより若い年齢層では急激に使用が少なくなっているが、『太胡瓜』『つる豆』『吹立菜』では高年齢層から若年齢層にかけて徐々に使用が少なくなる傾向であった。

「調理担当者の就業形態」では加賀野菜全般と『金時草』『つる豆』の使用状況と有意差があり、その他を除いては、調理担当者が専業主婦、自営業の世帯で使用が高かった。

「献立傾向」では加賀野菜全般と加賀野菜4品目とも、使用の有無と有意差がみられ、当然のことながら、和風が多い世帯で、使用するものが多くなっている。

「買い物頻度」では『つる豆』『吹立菜』の使用状況と有意差があり、両者とも買物の頻度の多い世帯ほど、使用するものが多くなっていた。

「夕食の調理時間」「1日の調理時間」について、「夕食の調理時間」では『金時草』『吹立菜』に、「1日の調理時間」では加賀野菜全般と『金時草』『つる豆』『吹立菜』の使用状況に有意差がみられた。「夕食の調理時間」と『金時草』の関連を除いては調理時間が長い世帯ほど使用するものが多くなっていた。

「調理済み食品の使用頻度」では加賀野菜全般と『金時草』『吹立菜』の使用状況と有意差がみられ、調理済み食品の使用頻度の高い世帯では使用するものが少なくなっている。

「盛りつけ方法」では『つる豆』『吹立菜』の使用状況と有意差がみられ、1人盛が多い世帯ほど使用するものは多くなっている。

以上のように調理簡便化に関わる要因との関連がかなりみられたが、今日、食の外部化が進展するなかで、このような伝統的な食材の使用の減少が示唆される場所である。

### 3.4.3. 加賀野菜の使用と食事状況との関連

食事状況としては「朝食の共食状況」「夕食の共食状況」「外食頻度」「台所形式」を検討要因とした。

食事の共食状況のうち、「朝食の共食状況」では加賀野菜全般と『金時草』『つる豆』『吹立菜』の使用状況とに有意差があり、「夕食の共食状況」では加賀野菜全般と『太胡瓜』『つる豆』『吹立菜』の使用状況とに有意差がみられた。ここではどの品目も個食化傾向の強い世帯ほど、使用しないものが多くなっていた。食事における共食の問題と調理は直接結びつかないように思える。しかし、我々がこれまでに実施したいくつかの調査のなかでも、個食化傾向の強い家庭では、調理担当者の調理への関わりが消極的であることが認められたが、ここでも同様の結果となった。

「外食頻度」では『つる豆』『吹立菜』の使用状況とに有意差が認められた。ここでは外食頻度の高いもので使用傾向が低くなっているが、外食を「殆どしない」群が必ずしも使用傾向が高いとはいえなかった。

「台所形式」では『太胡瓜』『つる豆』『吹立菜』の使用状況とに有意差があった。我々が過去に行った調査では、食事空間と調理空間がひとつになっている、DK 式の家庭で、調理担当者の調理への意欲が高かった。しかし、ここでは品目により異なっていた。

### 3.4.4. 加賀野菜の使用と食への意識・態度との関連

食への意識・態度としては「料理の好き嫌い」「料理情報への関心度」「郷土食、伝統料理への関心度」「食と健康への関心度」を検討要因として取り上げた。

当然のことながら、「郷土食、伝統料理への関心度」ではすべての品目の使用状況と有意差が認められたが、「料理情報への関心度」「食と健康への関心度」についても一部の品目を除いては、関連がみられた。ただ、「料理の好き嫌い」においては、加賀野菜全般と『つる豆』においてのみその使用状況に有意差があった。

## 3.5. 野菜の調理法

### 3.5.1. 野菜の調理法

野菜をどのように調理することが多いかを質問した（複数回答）。その出現率をみると、全体として、最も多いのは「煮物」90.2%、次いで「炒め物」51.3%、「サラダ」35.7%と続いている。

次にこれを年齢層別に集計したところ、多くの調理法で有意差がみとめられた（表5）。

「煮物」は30歳代以上のどの年代でも最も多く用いられており、30歳未満では「炒物」が最も多

くなっているが、2番目は「煮物」であり、野菜摂取において「煮物」は重要な位置づけを示している。

次いで多い「炒物」「サラダ」など一般的に油脂を伴う調理法は、当然のことながら若い世代ほど多くなっている。一方、50歳代や60歳以上の高齢層でも「炒物」は2位になっており、また、「サラダ」についても、「酢物」「浸し」「和え物」など和風の調理法を上回っていたことは、洋・中華風の調理法の比重が高齢層の食生活においても大きくなっていることを示している。

なお、「汁物」がどの年齢層でも多くなっていた。「汁物」は野菜の摂取を容易にする調理法であると考えられる。

### 3.5.2. 加賀野菜の調理法

『太胡瓜』『金時草』『つる豆』『吹立菜』について、調理法を自由回答で調査した。

太胡瓜では圧倒的にあんかけが多く、次いで酢物、煮物、汁物であった。中にはサラダやスープ、シチューなどの洋風料理もみられたが、それほど多くはなかった。(図15)

金時草は、酢物が圧倒的に多く、次いで、お浸しとなっている(図16)。

つる豆を使った料理では、煮物・胡麻和えが多く、ここでは天ぷらなどにも使用されていた(図17)。

吹立菜を使った料理でも、煮物・お浸し・味噌汁の具など和風の調理法が殆どであった(図18)。

図15. 太胡瓜の調理法

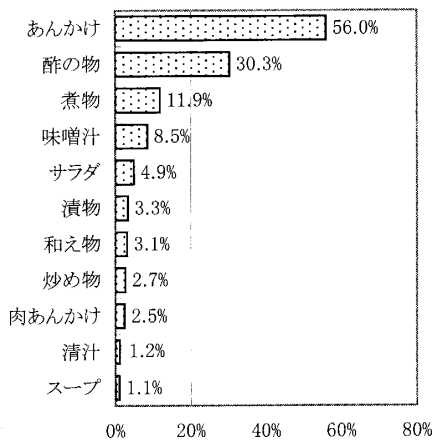


図16. 金時草の調理法

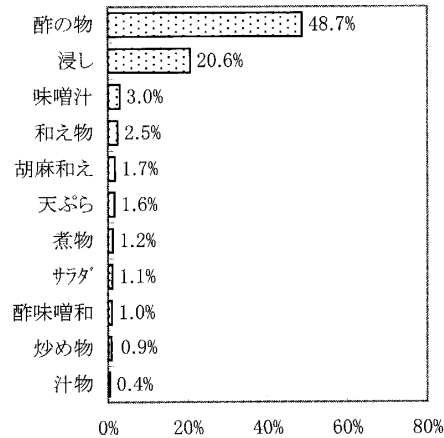


図17. つる豆の調理法

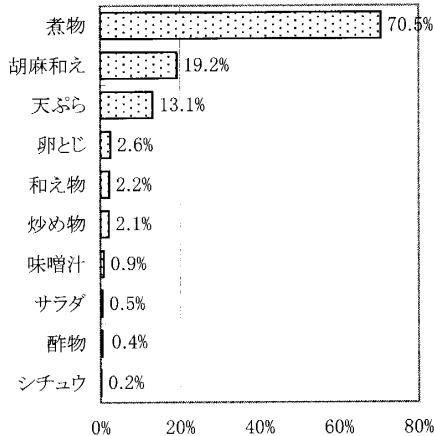
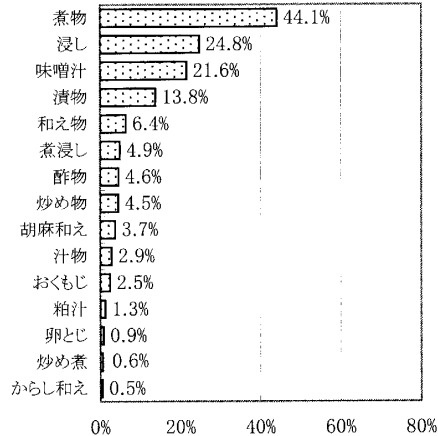


図18. 吹立菜の調理法



最近では加賀野菜普及のため、炒め物や揚げ物・サラダなど洋風料理や中華料理への利用が紹介されている。しかし、現実には、両方の野菜とも伝統的な調理法が殆どで、使用が制約されていると思われた。

以上、今回調査した加賀野菜の実際の調理方法では煮物や和え物のような和風調理法が多く、調理方法が限られていることから、高年齢層であっても洋風・中華風の調理法が浸透している今の食生活のなかでは使われにくくなっていることが推察される。このことより、今後の課題として、調理法の範囲を拡げていくことが上げられた。

#### 4. まとめ

地域の食材である加賀野菜の使用実態と、その使用に関わる要因について検討を行った。

- (1) 加賀野菜全般の使用状況では、50歳未満と50歳以上で大きく差があり、50歳未満の世代では「よく使う野菜が多い」ものが少なく、「あまり使わない野菜が多い」ものの比率が高かった。「よく使う野菜が多い」理由としては「食べ慣れている」が過半数を占め、反対に使わない理由としては、「家族の嗜好に合わない」というのが多く上げられた。
- (2) 『太胡瓜』『金時草』『つる豆(千石豆)』『吹立菜』の使用状況をみたところ、「使う」というものが半数以上であった。しかし、その使用頻度は低く、一般の家庭では日常的によく使われてはいなかった。一方、使わない理由としては、「家族が好まない」という理由が多かった。また、今後の使用についても積極的ではなかった。
- (3) 加賀野菜の内『へた紫なす』『源助大根』『打木赤皮甘栗南瓜』『五郎島金時芋』『加賀蓮根』『加賀丸芋』『金沢一本太ねぎ』『二塚からしな』『別所たけのこ』について、使用状況等を質問したところ、よく使われているものとしては『源助大根』『五郎島金時芋』『加賀蓮根』『別所たけのこ』が上げられ、「今後も使ってみよう」という希望も多かった。また、品質や価格への意識では、「品質が良い」というものが多いのは使用の多い野菜と同じく『源助大根』『五郎島金時芋』『加賀蓮根』『別所たけのこ』が上げられ、『加賀丸芋』は「価格が高い」というものが他に比べて多かった。一方、「調理法が分からない」ものが多いのは「へた紫なす」「二塚からしな」であった。
- (4) 加賀野菜全般と『太胡瓜』『金時草』『つる豆』『吹立菜』の使用の有無と回答者の家庭状況、調理・食事状況、食への意識・態度との関連を検討したところ、家庭状況では農家世帯の使用は低く、自営業世帯が高かった。また、家族構成では子供のいる世帯、或いは高齢者の居ない世帯での使用が低くなっており、母親からの食に関わる技術の習得が重要であることを考えると、今後ますます、加賀野菜のような伝統的な食材の使用が少なくなっていくことに拍車がかかるものと推察される。調理状況では、専業主婦、自営業の世帯あるいは調理時間が長い世帯ほど使用するものが多いなど調理簡便化に関わる要因との関連がかなりみられ、食の外部化が進展するなかで、このような伝統的な食材の使用の減少が示唆される。また、食事状況ではどの品目も個食化傾向の強い世帯ほど、使用しないものが多く、食への意識でも関連がみられた。
- (5) 野菜をどのように調理することが多いかを質問したところ、全体として、最も多いのは「煮物」次いで「炒め物」「サラダ」となったが、30歳未満では「炒物」が最も多かった。一方、『太胡瓜』『つる豆』『金時草』『吹立菜』の調理法では、煮物、酢物、お浸し、みそ汁の具など伝統的な調

理法が殆どで、使用が制約されており、高齢層であっても洋風・中華風の調理法が浸透している今の食生活のなかでは使われにくくなっていることが推察される。今後の課題として、調理法の範囲を広げていくことが上げられた。

### おわりに

我々の食習慣・食嗜好の形成の大きな要因は家庭内における食経験であるといえる。今回の調査で、50歳未満で使用するものが少なくなっていることから、現在成長期にある世代にこれらの食習慣が継承されることはまず期待できないと考えなければならない。これまで、家庭内の食の継承はいわゆる「おふくろの味」で象徴される和風の煮物などが中心で、洋風・中華風の料理は外部よりもたらされることが多かった。しかし、今日では「カレーライス」や「ハンバーグ」のような料理が「おふくろの味」になってきているとするなら、今後伝統的な食習慣を伝えるためには、家庭の外から持ち込むことも必要になろう。

また、今回の調査で明らかになったことのひとつに、これら伝統的な食材の使用が、現在の食環境のなかのいくつかの問題と大きく関連していることが上げられる。

その一つとして調理の簡便化・外部化傾向が上げられる。伝統的な食材の調理が必ずしも繁雑とは思われないが、調理時間の短い世帯ほど、あるいは市販調理済み食品の使用頻度の高い世帯ほどこれらの食材の使用は少なかった。男女共同参画社会として、女性の就労化が進展するなか、あるいは専業主婦であっても家事のみにとらわれないという風潮のなかで、家事労働時間、特に調理時間は短くならざるを得ない。我々の行っている調査<sup>5)</sup>のなかでも、1992年から1997年の間に専業主婦の世帯は勿論であるが、特に有職主婦の世帯で調理時間の短い世帯が増加しており、僅か5年の間にも簡便化傾向が進展していることが示された。このような状況のなかでは中食の進展も著しい。『中食の消費と流通に関する調査<sup>6)</sup>』の中の事業者調査でも「郷土食・行事食の提供」を取り上げている事業者が多くみられた。また、その一部である石川県調査<sup>7)</sup>の部分で郷土料理に関する設問を設けたところ、中食の販売のなかで、郷土料理については、量・種類とも増加しており、今後も増やして行きたいという事業者が多かった。昭和61年と平成4年の国民栄養調査成績<sup>8)</sup>によれば、調理済み食品の今後の利用について、「出来るだけ減らしたい」というものが減少しているのに対し、「今ぐらい利用したい」というものが大幅に増えているという。先の調査でも中食の今後の使用について「今と変わらない」というものが多くを占めていた。このことは、市販惣菜の利用への抵抗が少なくなっていることを示している。本調査において、加賀野菜を良く使うというもののなかで、「食べ慣れている」という理由が多かったが、今後も中食の利用が進展することを考えると、中食市場への積極的な取り組みが重要になるのではないだろうか。

また、食事形態として一見無関係に思われる共食状況とも関連がみられ、個食傾向の強い世帯ほどこれら食材の使用は少なくなっていたが、個食化傾向が進んでいることは多くの調査で示されていることであり、今回の調査結果を併せて考えると、ますます、今回取り上げたような伝統的な食材の利用が減っていくことが示唆される。

加賀野菜の消費をすすめる上で、勿論、我々も、食の基本は家庭にあると考えていることから、

中村 喜代美・新澤 祥恵

特に若い世代への調理法等の啓蒙も急務ではあるが、現在及び今後の食生活環境もふまえ、家庭の外からもこれらの食に関わる機会を積極的に作っていくことが今後の課題として重要になると考えられる。

### 引用文献

- (1) 新澤祥恵他：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実態－，91-106，北陸学院短期大学紀要第 30 号，1998.
- (2) 新澤祥恵他：現代の食生活における郷土食－加賀野菜の消費動向－，北陸学院短期大学紀要第 37 号，2005.
- (3) 北陸農政局金沢統計出張所：食べてみまっし加賀野菜，(社)石川農林統計協会，1996
- (4) 石川県栄養士会：かが・のと・かなざわ 四季の料理，北国出版社，1992
- (5) 新澤祥恵他：家庭における調理・食事状況の変化，日本家政学会第 50 回大会研究要旨集，105，1998.
- (6) 藤井昭子他：食環境の市場変化と消費者行動の関わり－中食の流通と消費－，165－180，日本調理科学会誌 Vol.20 No.4，2001
- (7) 新澤祥恵：中食の流通と消費－石川県の実態調査より－，53－63，北陸学院短期大学紀要第 32 号，2000.
- (8) 厚生省公衆衛生局栄養課：平成 6 年版国民栄養の現状，48－51，第一出版，1994.

### 附記

本研究は 2000 年度金沢市金沢市地域研究助成及び、2000 年度本学共同研究費によるものである。

本稿を終えるにあたり、調査にご協力下さいました皆様に心より感謝を申し上げます。