

# 現代の食生活における郷土食

## －能登地区における魚介類の調理文化－

新 澤 祥 恵  
中 村 喜 代 美  
伊 関 靖 子

### 1. はじめに

石川県は県庁所在地の金沢市とその南部に位置する加賀地区、金沢市より北部の能登地区と大きく3つの地域に分けることができ、それぞれの地域で豊かな食文化が培われてきた。金沢市は石川県内はもとより、北陸各地より新鮮な食材が集まる近江町市場を有し、加賀百万石の華やかな調理文化が育まれた。加賀地区は手取川扇状地に代表されるように、水が潤沢で米をはじめ農作物が豊かに収穫されてきた。一方、能登地区は長い海岸線を有し、漁港も多く、魚介類が豊富な地域となっている<sup>1)</sup>。

魚介類は、我が国の海に囲まれた地形や、長らく獣肉禁忌であったことから、日本人の食生活においては、たんぱく質供給源として、日常食、行事食ともに重要な位置を占めてきた<sup>2)</sup>。

この魚介類については1975年頃は自給率100%であったが、その後徐々に輸入が増加し、近年は半分近くに自給率が落ちてきている<sup>3)</sup>。このような輸入魚の増加や、食環境の変化は魚介類の調理にも少なからず変化をもたらしているものと推察される。

日本調理科学会では特別研究「調理文化の地域性と調理科学」というテーマで魚介類を取り上げ、平成15・16年に全国一斉に調査を実施し、この結果のデータベース化を行った。石川県においても筆者等を含め7名が参加し、県内各地域において調査を実施した<sup>4)～7)</sup>。

本報告は現代の食生活における郷土食の位置づけを検討する一環として、日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学：魚介類」の門前町・珠洲市における調査結果をもとに、能登地区の魚介類の調理について検討したものである。

### 2. 研究方法と調査地域の概要

#### 2.1. 調査方法

2004年3月に石川県珠洲市と門前町において、主に家庭で調理を担当している女性を対象に、魚介類の調理法について、自記式留置法により調査を行った。有効回収数は72名である。尚、回答者の属性は表1のとおりである。

表1. 回答者の属性

家族構成	年齢階層				
	合 計	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代
合計	72	6	13	38	15
同世代で複数同居（本人と夫、兄弟姉妹）	26	2	1	14	9
二世代	22	2	8	10	2
三世代	16	1	3	10	2
四世代	4	1		2	1
その他（不明も含む）	4		1	2	1

新澤 祥恵 ・ 中村 喜代美 ・ 伊関 靖子

## 2.2. 調査内容

魚介類の調理法に関する調査内容は以下のとおりである。

- (1) 各魚介類毎にそれを使用した料理と、料理毎に、使用調味料、市販調理済品の利用の有無、利用季節等。
- (2) 調査地域独特の調理法や食べ方。

## 2.3. 検討方法

本報告では、魚介類を利用した料理の調理法について、「なま物」「煮物」「揚げ物」「焼き物」「汁物」「漬物」「飯料理」「ゆで物」「炒め物」「その他」に分類し検討した。また、調査地域独特の調理法や食べ方については記載内容より特徴あるものを取り上げた。

## 2.4. 調査地域の概要

門前町は能登の西海岸に、珠洲市は東側の半島先端に位置している。両地区とも、米作が主の農村地域や商業地域もあるが、漁港近くの半農半漁の地域もあり、新鮮な魚介類が入手出来る地域である（図1）



図1. 調査地域

## 3. 結果と考察

### 3.1. 魚介類の出現率

最初に各魚介類の出現状況を検討した。図2は魚介類の出現率の多いものより示したものである。

今回の調査で最も多かったのはサバであり（98.6%）、回答世帯72世帯のうち、1世帯を除いてすべての世帯でサバの利用がみられた。次いで出現率が高かったのはイカ（94.4%）であり、さらに、カレイ（90.3%）、イワシ（88.9%）、アジ（84.7%）、カマス（81.9%）、カワハギ（80.6%）、サケ（79.2%）、タコ（79.2%）、トビウオ（76.4%）、ブリ（76.4%）と続いている。同様の調査での金沢市での上位10位はアジ、エビ、サバ、イカ、サケ、サンマ、イワシ、カレイ、ブリ、タラとなっており、能登地区ではカマス、カワハギ、タコ、トビウオの順位が高くなっていた。

次に門前町と珠洲市の2地区間の比較を行った。この2地区間の出現率の差の大きい（差が15%以上）魚介類を図3に示した。珠洲市に比べて門前町の方が出現率の高い魚介類にはタラ（門前町80.0%、珠洲市40.6%）、カツオ（門前町62.5%、珠洲市31.3%）、アユ（門前町47.5%、珠洲市25.0%）、サワラ（門前町27.5%、珠洲市6.3%）、シイラ（門前町30.0%、珠洲市12.5%）などであるが、アユを除いては比較的大きく切り身にして使用する魚介類が上げられた。一方、珠洲市の方が出現率の高いものとしては、メギス（門前町71.9%、珠洲市20.0%）、サヨリ（門前町32.5%、

珠洲市81.3%)、ハタハタ(門前町52.5%、珠洲市81.3%)などがあり、一尾付けで使われるような小型の魚介類が上げられていた。

この門前町と珠洲市を併せた能登地区と金沢市の魚介類の出現率を比較した。まず、能登地区が金沢市に比べて高いものには「アゴ」と称されるトビウオ(能登76.4%、金沢40.5%)、タチウオ(能登52.4%、金沢70.8%)、タナゴ(メバル)(能登48.6%、金沢23.8%)、スズキ(能登47.2%、金沢26.2%)、カンパチ(能登43.1%、金沢35.7%)、メギス(能登43.1%、金沢7.1%)などがあり、また、出現率は少ないが、ボラ(能登13.9%、金沢4.8%)も能登に多くなっていた(図4-1)。これに対して金沢市に比べて能登地区に出現率が低い魚介類としては、サンマ(能登72.2%、金沢95.2%)、タラ(能登62.5%、金沢90.5%)、キス(能登43.1%、金沢71.4%)、マグロ(能登43.1%、金沢81.0%)、アユ(能登37.5%、金沢73.8%)、サワラ(能登18.1%、金沢78.6%)、ドジョウ(能登8.3%、金沢40.5%)、ワカサギ(能登8.3%、金沢66.7%)が上げられ、メルルーサ(能登2.8%、金沢28.6%)やムツ(能登2.8%、金沢38.1%)のように遠洋漁業により漁獲され集団給食での利用の多いものも金沢では比較的利用が進んでいるのに対し、能登での利用は極めて少なくなっていた(図4-2)。

図2. 魚介類の出現率

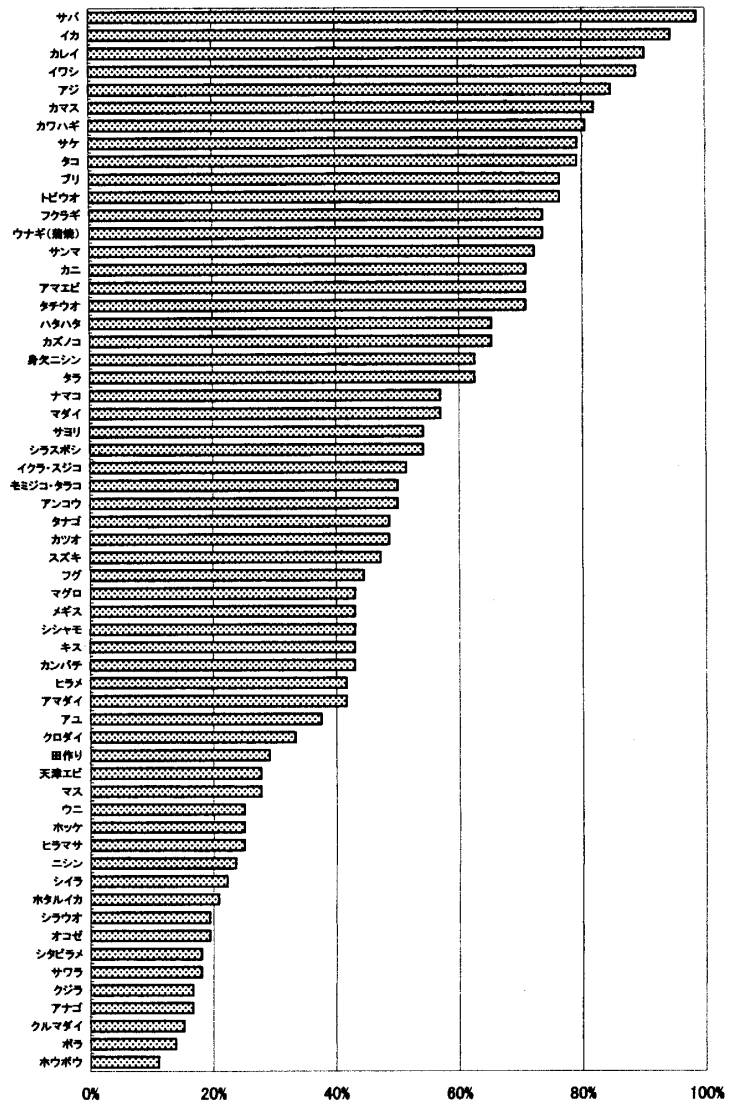


図3. 2地区の出現率の差が大きい魚介類

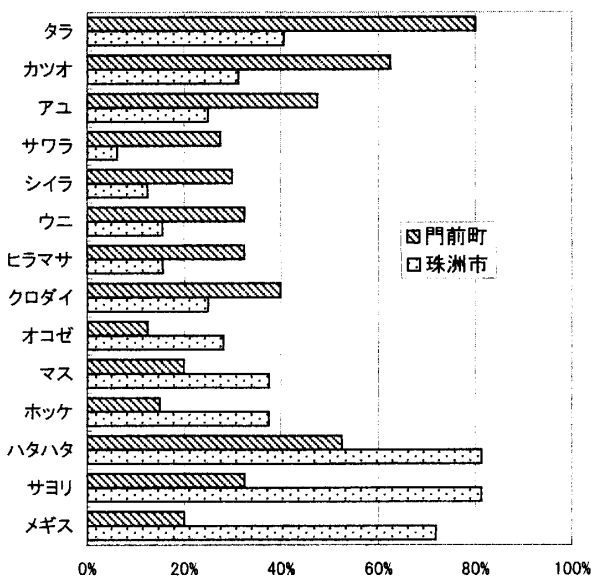


図4-1. 能登地区の出現率が高い魚介類

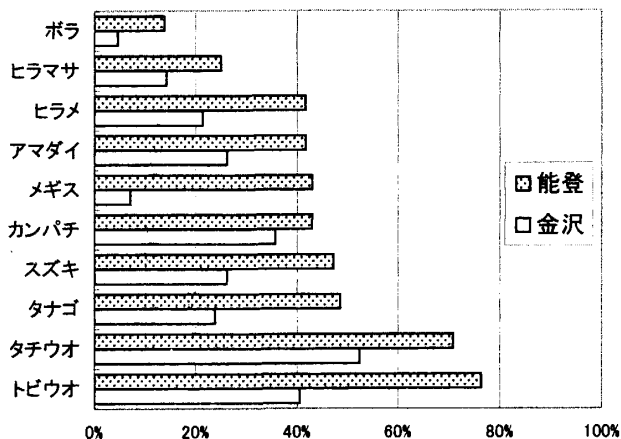
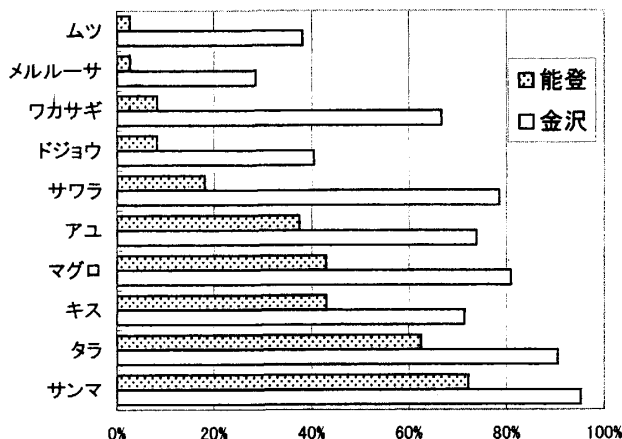


図4-2. 能登地区の出現率が低い魚介類



以上、魚介類の出現率をみたところ、サバ、カレイ、イワシ、アジ、ブリなどのように石川県内共通に利用の多いものもみられるが、トビウオ、タコ、タチウオ、タナゴ、メギスなどは能登地区での利用が多く、金沢市とは差異がみられた。また、同じ能登地区でも珠洲市では小型の魚介類の利用が多いなど門前町と珠洲市での違いもみられた。

### 3.2. 魚介類の調理と年齢階層による比較

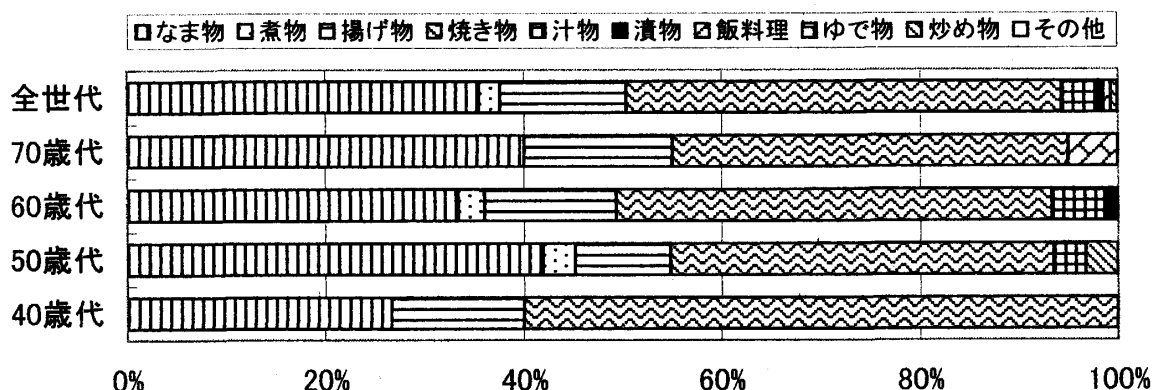
今回出現した魚介類より、出現頻度が高いこと、調理に多様性があること、従来より当地に根付いていることなどを考慮し、以下8種の魚介を選び、出現した料理の調理法について、年齢階層による比較を行った。

#### 3.2.1. アジ

アジを使った料理の調理法で最も多いのは「塩焼き」のような焼き物（44.0%）で、次いでなま物（35.5%）であり、両方で8割近くを占めている。他に揚げ物が12.8%であり、その他の調理は極めて少なかった。

年齢階層別の比較では、40歳代では他の年齢階層に比べなま物が少なく焼き物が多くなっている。なま物が多いのは50歳代であり、揚げ物は70歳代が最も多くなっていた（図5-1）。

図5-1. 年齢階層による調理法の差：アジ

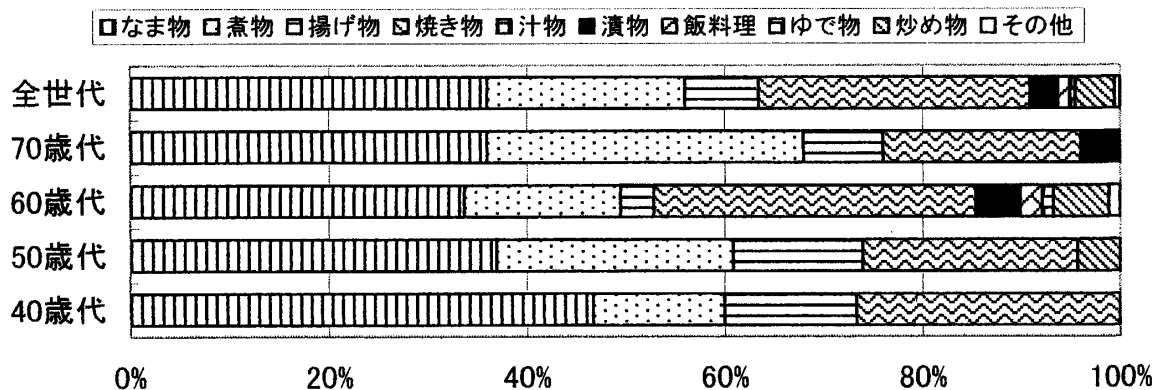


## 3.2.2. イカ

イカを使った料理の調理法で最も多いのは「さしみ」をはじめとしたなま物で（36.0%）次いで焼き物（27.4%）、煮物（20.0%）であり、揚げ物も7.4%みられた。

年齢階層別の比較では、40歳代ではなま物が他の年齢階層に比べて多い（46.7%）のに対して煮物の比率が少なくなっていた（13.3%）。これに対し、70歳代では煮物の比率が高くなり（32.0%）、また、60歳代、70歳代では「塩辛」などのように漬け物調理としての利用もみられた（図5-2）。

図5-2. 年齢階層による調理法の差：イカ

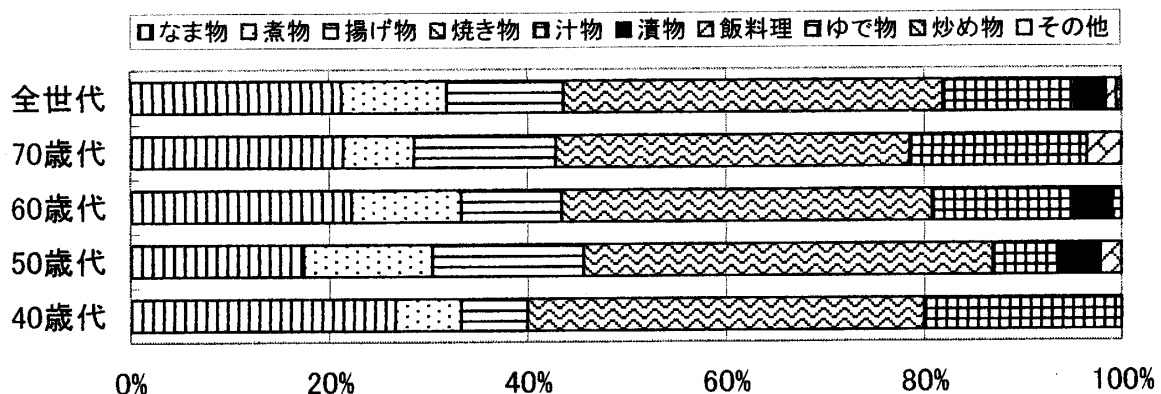


## 3.2.3. イワシ

イワシを使った調理法で最も多いのはアジと同様、「塩焼き」のような焼き物（38.3%）で、次いでなま物（21.3%）であり、また、「つみいれ(団子)」としての使用が見られることから、汁物も13.3%と比較的多くなっている。

年齢階層別の比較では40歳代ではなま物が他の年齢階層に比べて多い（26.7%）のに対して揚げ物の比率が少なくなっていた（6.7%）。70歳代では「すし」などの飯料理への利用もみられた（3.6%）（図5-3）。

図5-3. 年齢階層による調理法の差：イワシ

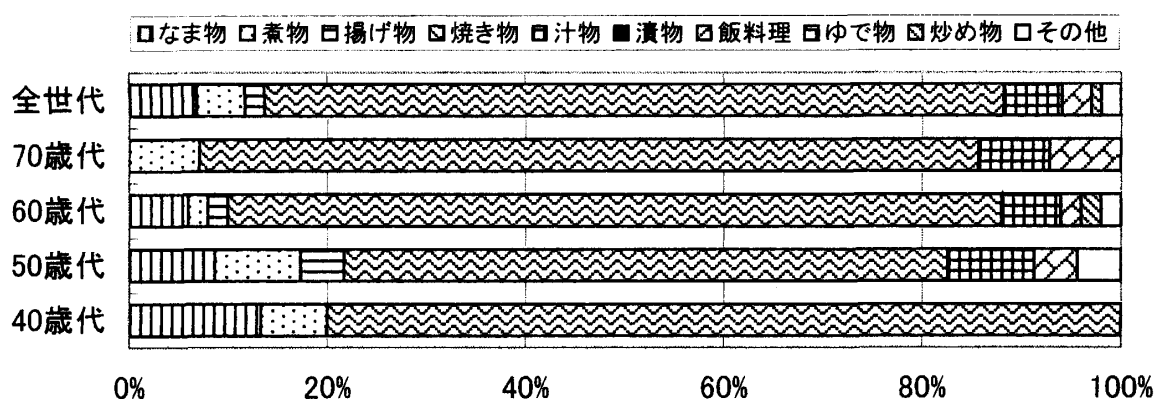


### 3.2.4. サケ

サケを使った調理法では焼き物が圧倒的に多く（74.5%）になっている。これは塩ザケの利用が多いからであるが、他に「粕汁」「三平汁」など汁物（5.9%）への利用もみられた。

年齢階層別の比較では「さしみ」などのなま物への利用が40歳代で多く、高年齢になるほど減少傾向にあり、70歳代では殆ど見られなかった。当地では従来サケをなま食することはあまりなかったが、近年は「にぎりずし」などにもよく使われるようになってきていることから、若い世代では新しい食習慣も見られるようである（図5-4）。

図5-4. 年齢階層による調理法の差：サケ

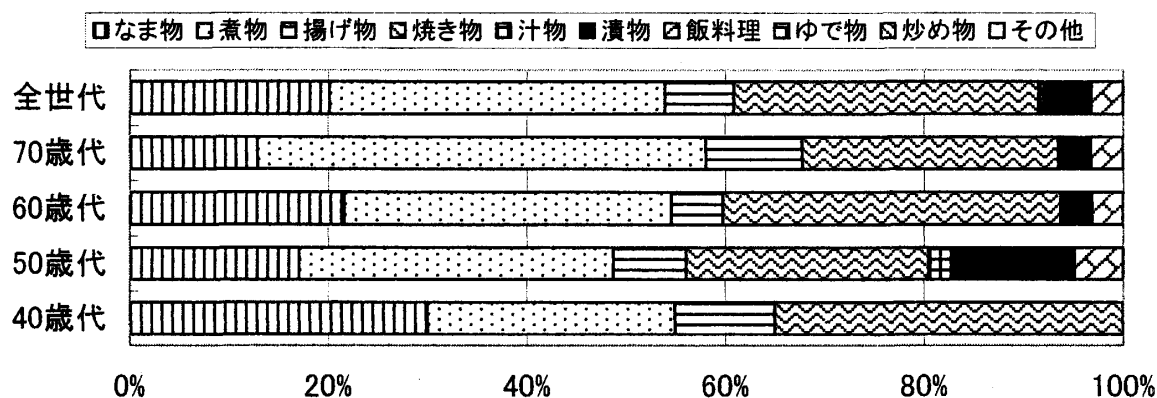


### 3.2.5. サバ

サバを使った調理法で最も多いのは「味噌煮」などの煮物（33.9%）であり、次いで焼き物（30.7%）である。また、「シメサバ」のようななま物への利用も2割ほどみられた。また、比率は少ないが、「かぶらずし」や「押しずし」などへの利用も多いことから、漬物（4.8%）、飯料理（3.2%）の比率も他の魚介類に比べては多くなっていた。

年齢階層別の比較では40歳代では他の年齢階層に比べて、なま物料理の比率が高くなる（30.0%）一方で、漬物、飯料理は殆どみられなかった。なお、50歳代では漬物（12.2%）への利用が多く、この年齢階層では「こうじ漬け」などの調理もよく行われていることが伺われた（図5-5）。

図5-5. 年齢階層による調理法の差：サバ

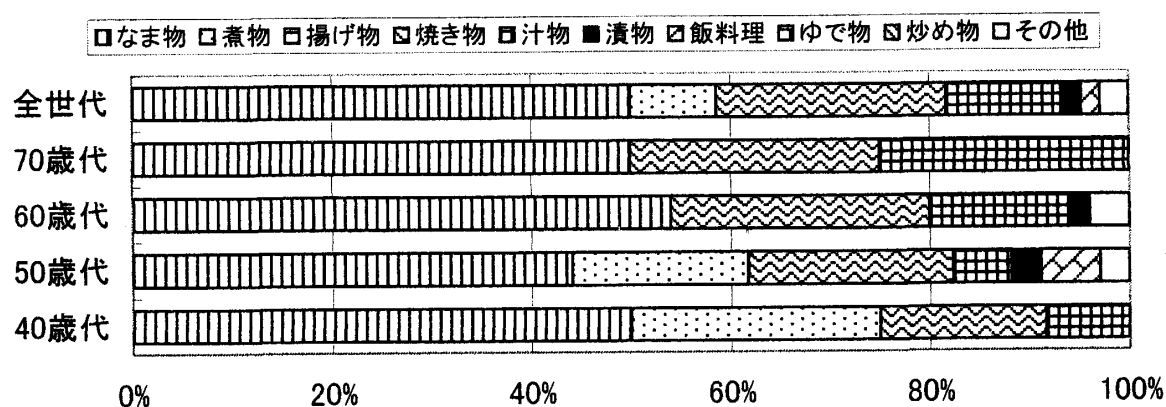


### 3.2.6. タイ

タイを使った調理法では、約半数がなま物調理として「さしみ」に利用されていた。次いで焼き物（23.1%）、汁物（11.5%）となっている。

年齢階層別の比較では、他の魚介と異なり、なま物が最も多いのは60歳代であり（54.0%）、また、煮物は若い世代の方が出現率が高く、60歳代、70歳代ではみられなかった（図5-6）。

図5-6. 年齢階層による調理法の差：タイ

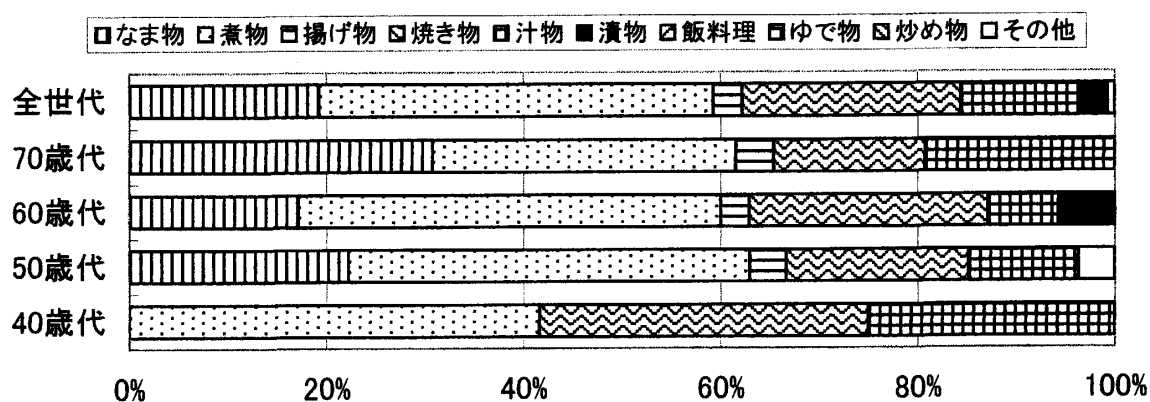


### 3.2.7. タラ

タラを使った調理法では煮物が多く（40.0%）、次いで焼き物（22.2%）、なま物（19.3%）となり、汁物も比較的高い比率を占めている（11.9%）。

年齢階層別の比較では、40歳代ではなま物調理がほとんどみられず、反対に70歳代の比率が最も多くなっている（30.8%）。また、70歳代では焼き物が他の年齢階層に比べて低くなっていた（15.4%）（図5-7）。

図5-7. 年齢階層による調理法の差：タラ



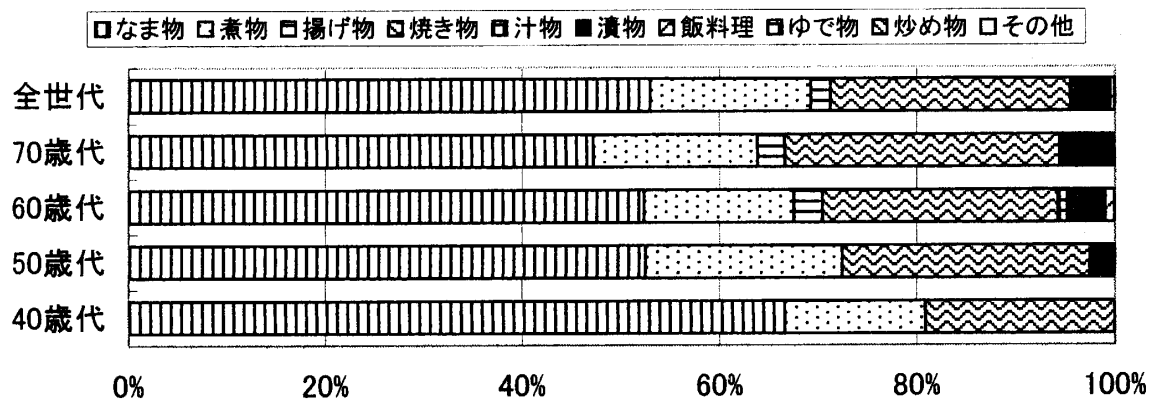
### 3.2.8. ブリ

ブリは半数以上が「さしみ」などなま物に調理されていた（53.0%）。次いで焼き物（24.3%）、煮物（16.3%）となっている。

新澤 祥恵 ・ 中村 喜代美 ・ 伊関 靖子

年齢階層別の比較では、40歳代ではなま物調理が2/3を占めており、若い世代ほど多くなる傾向がみられた。反対に焼き物は高年層ほど多くなっている（図5-8）。

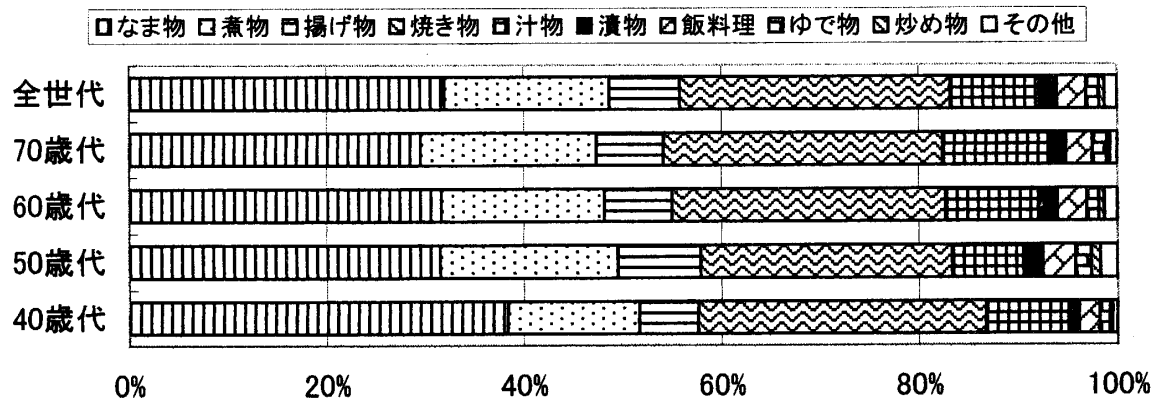
図5-8. 年齢階層による調理法の差：ブリ



## 3.2.9. 全体

最後に、出現した料理全体について、調理法の差を検討した（図5-9）。図のように全世代では、なま物が最も多く（32.1%）、次いで焼き物（27.4%）、煮物（16.7%）となっている。

図5-9. 年齢階層による調理法の差：全体



年齢階層別に比較すると、なま物調理は40歳代の比率が最も多く（38.4%）、70歳代が最も少なくなっている（29.7%）。先に取り上げた8種の魚介についても、アジとタラを除いては、どの魚介もなま物調理が多いのは、今回の回答者では最も若い40歳代の年齢階層であった。このことは、なま物調理のほとんどを占める「さしみ」が若い世代の嗜好にあっているからとも考えられるが、調理簡便化傾向も無視できないものと言えるのではないだろうか。近年、調理時間の短縮やそれに伴う中食の増加が著しいことは周知のことであるが、「さしみ」は調理にかける手間が極めて少ないことから、今回の調査でも若い世代ほどその傾向が顕著に現れたと言えよう。このことは揚げ物の差異にもあらわれており、一般に揚げ物調理は若い世代ほど嗜好が高いことから、本来は40歳代に多くなるべきところ、最も多いのは50歳代で（8.3%）で、40歳代は最も少なくなっていた（6.0%）。



年齢階層間の差異は今後の調理の動向を推測する目安とも考えられるが、能登においても、調理簡便化傾向による調理の変化が進み、一方で、サケの調理にみられるように、当地ではあまりみられなかったなま食が浸透するなど、能登の調理文化も少しずつではあるが変容していくものと推察される（図5-9）。

### 3.3. 能登における魚介類の調理の地域性（金沢との比較）

能登地区の調理の地域性を検討するため、同時に金沢市で実施した調査結果（回答数16名）との比較を行った。尚、同調査の回答者の年齢構成は30歳代1名、40歳代4名、50歳代7名、60歳代4名である。

#### 3.3.1. アジ

アジを使った調理法について、なま物調理では能登（35.5%）が金沢（29.5%）を上回っている。能登地区の調査では年齢階層が低いほどなま物調理の比率が少なかったことから、年齢構成の差も無視できないと考えている。しかし、揚げ物については18.6%と能登の若い世代をも上回っており、都市部の金沢に比べて、洋風・中華風の調理は少なくなっているといえよう（図6-1）。

#### 3.3.2. イカ

イカを使った調理法について、能登ではなま物と焼き物が金沢に比べて多くなっている。まず、なま物では、金沢の23.4%に対し、能登36.0%となっており、先述のように能登の年齢構成による比較では、年齢階層が低いほどなま物調理の比率が高いことから、能登の特徴といえる。また、焼き物についても金沢の14.2%に対し、能登27.4%と約2倍になっている。特に丸ごと醤油に漬けたイカを焼く「鉄砲焼き」が多く出現しており、イカの漁獲が豊富であることが推察される。一方、飯料理、炒め物は金沢に比べて少なく、調理が多様な金沢に比して素朴な調理がほとんどを占めていることが伺えた（図6-2）。

図6-1. 地域による調理法の差：アジ

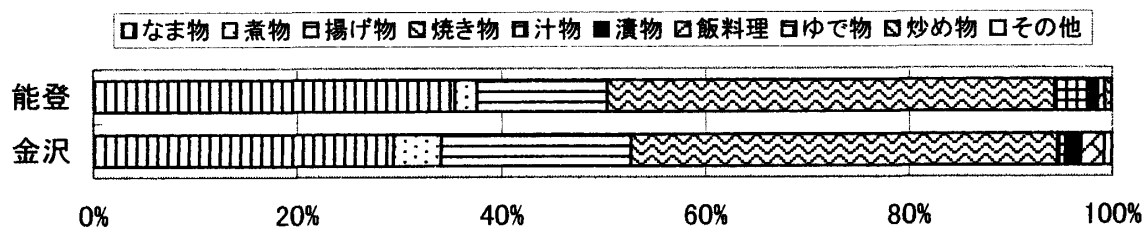
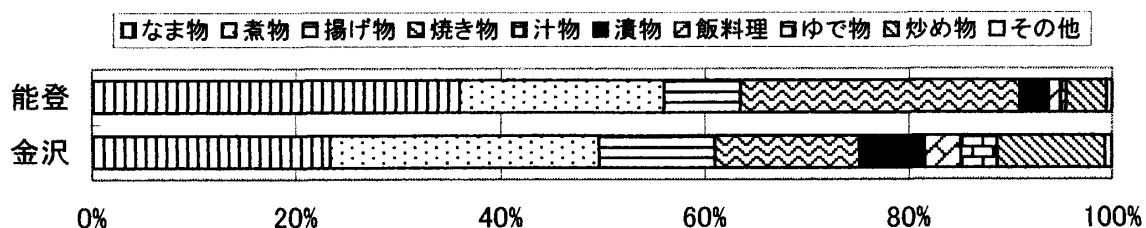


図6-2. 地域による調理法の差：イカ



### 3.3.3. イワシ

イワシを使った調理法について、まず、なま物について能登（21.3%）が金沢（14.0%）を上回っている。イカと同様に能登の特徴といえる。焼き物についても能登（38.3%）が金沢（32.6%）をやや上回っていた。これに対し、煮物は金沢（17.8%）が能登（10.6%）を上回っており、揚げ物、炒め物についても金沢での比率が高く、能登では「さしみ」「ぬた」「なます」のようななま物調理や焼き魚のような調理操作の少ない調理が多いことが伺えた（図6-3）。

### 3.3.4. サケ

サケでは、焼き物について能登（74.5%）が金沢（58.2%）を上回っており、反対に揚げ物は金沢（7.4%）が能登（2.0%）を上回っており、同様に炒め物も金沢（4.1%）が能登（1.0%）より多く、「フライ」「ムニエル」「バター焼き」のような洋風の調理法はまだ少ない傾向であった（図6-4）。

### 3.3.5. サバ

サバの利用では、能登ではなま物、煮物が多く、揚げ物が少なくなっている。まず、なま物では能登20.1%に対し、金沢は12.7%であり、煮物についても能登33.9%に対し、金沢は29.9%となっている。反対に揚げ物は能登の6.9%に対し、金沢は11.9%と2倍近くになっており、能登のサバの調理ははしめ鯖のようななま物、味噌煮のような煮魚と塩焼きのような焼き物で多くが占められていた（図6-5）。

図6-3. 地域による調理法の差：イワシ

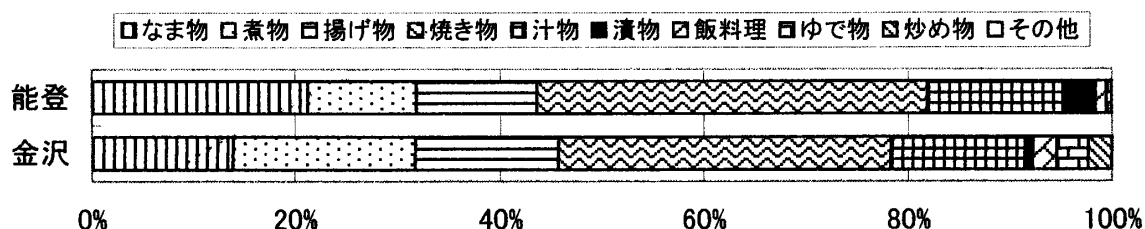


図6-4. 地域による調理法の差：サケ

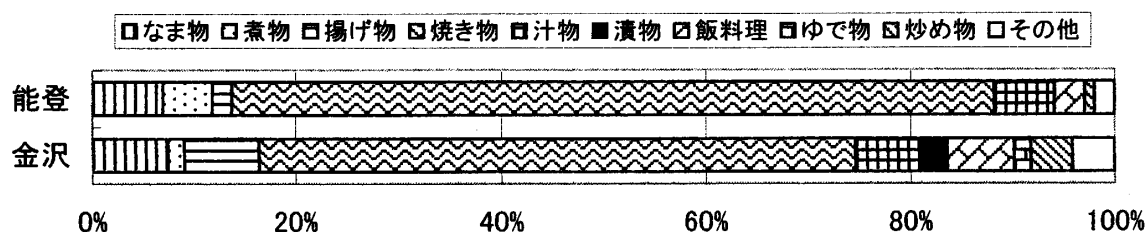
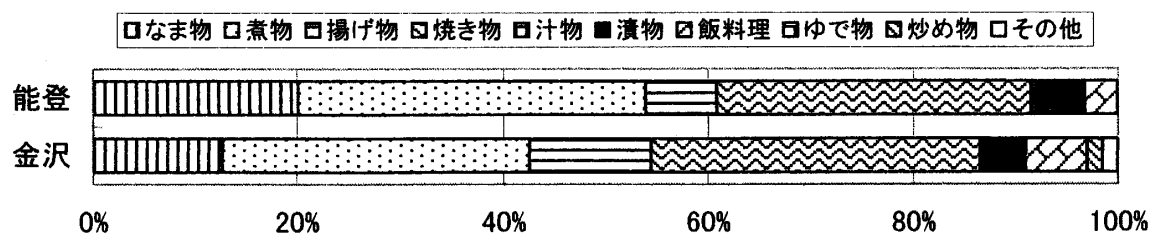


図6-5. 地域による調理法の差：サバ



### 3.3.6. タイ

タイの調理でも能登はなま物の比率が高く（50.0%）、金沢（21.7%）の2倍を超えていた。一方、煮物では、金沢13.3%に対し、能登8.7%、汁物は金沢18.1%に対し、能登11.5%と金沢の方の比率が高くなっていた（図6-6）。

### 3.3.7. タラ

タラの調理では、なま物ではあまり差はみられなかったが、煮物、汁物では差がみられ、煮物では能登（40.0%）が金沢（24.5%）に比べて多く、反対に汁物では能登（11.9%）が金沢（32.7%）に比べて少なくなっていた（図6-7）。

### 3.3.8. ブリ

ブリの調理ではなま物、焼き物に差がみられ、なま物では能登（53.0%）が金沢（37.5%）に比べて多く、焼き物では能登（24.3%）が金沢（32.7%）に比べて少なくなっていた（図6-8）。

図6-6. 地域による調理法の差：タイ

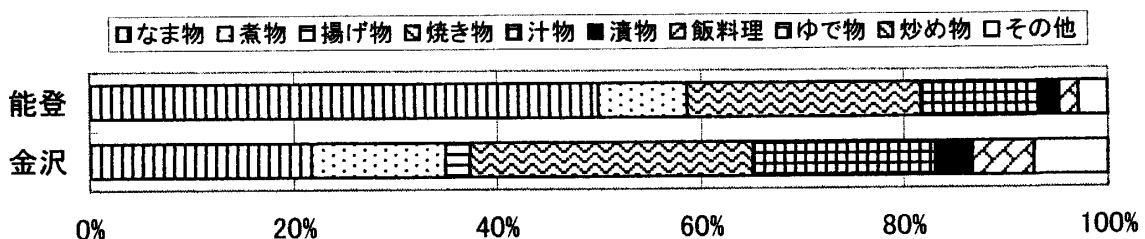


図6-7. 地域による調理法の差：タラ

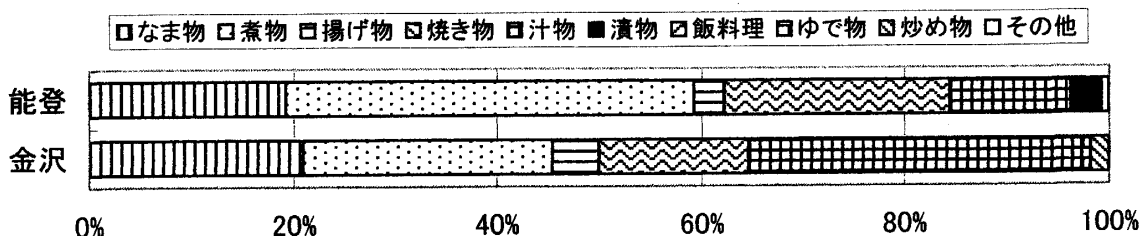
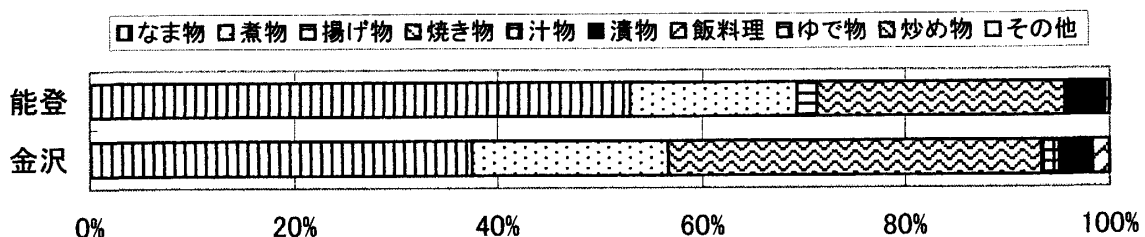


図6-8. 地域による調理法の差：ブリ



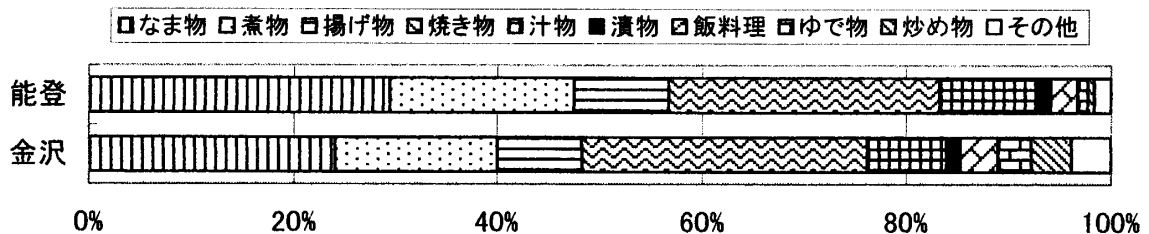
### 3.3.9. 全体

出現した料理全体について比較したところ、なま物調理は能登が29.3%と金沢の24.0%を上回っており、煮物では能登が18.2%と金沢16.1%をやや上回っている。また、汁物でも能登が9.4%に対し、金沢は7.8%と能登の比率が高くなっていた。一方金沢の比率が高い調理は焼き物、ゆで物、

新澤 祥恵 ・ 中村 喜代美 ・ 伊関 靖子

炒め物であった。尚、揚げ物について、前述の8種の魚介についてはほとんどが金沢の比率が高かったが、全体では能登の方が若干高くなっていた（図6-9）。

図6-9. 地域による調理法の差：全体



以上、金沢の調理が多様化傾向であるのに反し、能登ではなま物調理のような調理操作の少ない調理が中心になっていることが推察された。

### 3.4. 魚介類の調理例

今回の調査のひとつである「調査地区独特の調理法・食べ方」の回答や中心に出現料理なども併せて、筆者等が特徴あると考えた調理の例を具体的に取り上げた。

#### 3.4.1. なます

魚介類を使用したなますに様々な調理がみられた。酢じめ（生魚に塩をした後、酢に漬けて身をしめる）にしたブリを大根なますに加えたブリなますは代表的なものであるが、夏季のトビウオが出回る時期にはトビウオがブリに代わって用いられるアゴなますがある。両者とも生魚を酢じめにして使うものであるが、ブリカマなますではブリのカマを焼いて身をほぐし大根と酢の物にしたり、同様にカマスを焼いてなますにする例もあり、さらに干し大根を使ったブリなますなど多様な調理形態であった。

#### 3.4.2. いもだこ

タコと里芋を弱火でゆっくりと煮込んだ料理で、タコの捕れる夏季の副菜として、また、秋祭りの料理として上げられる。イイダコが使われることも多い。タコは、金沢ではゆでてさしみや酢の物に使われることが多いが、能登ではこのような煮物やなまでのさしみに用いられる例も多く、従って先述のように出現率も高かった。

#### 3.4.3. イサザのたまごとじ

イサザはハゼの一種で、シラウオに似ているが、腹に斑点があり、全体が透きとおって見える小魚である。春先の極めて短い期間に捕ることができる魚介である。生きたイサザにウズラ卵と酢醤油をかけて食べるおどり食いが有名であるが、家庭では卵とじとして調理される例が多くみられた。

#### 3.4.4. 魚介のつみいれ（だんご）

魚をすりつぶしてつみいれにするだんご汁が多くみられた。材料にはイワシの他、アゴ（トビウオ）やメギス（ニギス）がよく使われる。

汁は味噌仕立て、すまし仕立てと様々であるが、汁の他、だんごを揚げる調理もみられた。

### 3.4.5. アゴ（トビウオ）の利用

初夏から夏にかけて漁獲されるアゴは多様に利用されている。前述のアゴなますやつみいれ汁の他、さしみ、ぬた、たたき、フライ、焼き魚、干し魚、煮魚、味噌汁、潮汁など幅広い調理が行われている。さらに乾燥した物はアゴ出しとして煮物・汁物の出しに使われる。特に従来は夏の時期のそうめんの出しとして欠かせないものであった。

### 3.4.6. いしる（いしり、よしる）

いしるは魚醤の一種である。従来、能登では欠かせない調味料で、昭和30年代の初め頃まで、奥能登の漁師の家庭では自家用につくられていた。

大雑把には、外浦ではイワシを、内浦ではイカの内臓を原料とするといわれるが、隣接地域で材料や呼称が異なっている。イワシまたはイカの内臓に塩をして数ヶ月漬け込み、出来た液汁を使うものである。

いしるは煮物や鍋物、干し魚など、広く調味料として使われてきた。この他、野菜を漬け込んだものをべん漬けといい、冬の野菜の供給源であったともいわれている。また、麴漬けにもいしるが使われており、多様に利用されていたことが伺われた<sup>8)</sup>。

### 3.4.7. こうじ漬け

こうじ漬けは石川県内全域で出現するが、能登においても広く作られている。かぶらずしではブリが有名であるが、一般にはサバが多く使われているようで、能登においてもブリの使用は少なく、サバが多かった。一方、大根ずしも作られており、身欠にしんが使われていた。

## 4. ま と め

平成15・16年に実施し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：魚介類」の調査より能登地区における魚介類の調理を検討した。

- (1) 魚介類の出現率をみたところ、上位にはサバ、イカ、カレイ、イワシ、アジ、カマス、カワハギ、サケ、タコ、トビウオ、ブリが上げられ、金沢地区に比べ、能登地区ではカマス、カワハギ、タコ、トビウオの順位が高くなっていた。
- (2) 門前町と珠洲市の2地区間の比較を行ったところ、門前町の方が出現率の高い魚介類にはタラ、カツオ、サワラなど、比較的大きく切り身にして使用する魚介類が上げられた。一方、珠洲市の方が出現率の高いものとしては、メギス、サヨリ、ハタハタなどがあり、一尾付けで使われるような小型の魚介類が上げられた。
- (3) 魚介類の出現率について、能登地区が金沢地区に比べ高いものにはトビウオ、タチウオ、タナゴ、メギスなどが上げられ、低いものにはサンマ、タラ、キス、マグロ、アユ、サワラなどが上げられ、メルルーサやムツのように遠洋漁業により漁獲され集団給食での利用の多いものも金沢では比較的利用が進んでいるのに対し、能登での利用は極めて少なくなっていた。
- (4) 魚介の調理法では、なま物が最も多く、次いで焼き物、煮物となっている。年齢階層別に比較すると、なま物調理は40歳代の比率が最も多く、70歳代が最も少ない傾向となっており、反対

新澤 祥恵 ・ 中村 喜代美 ・ 伊関 靖子

に揚げ物は40歳代が最も少なくなっていることは調理簡便化傾向による調理の変化が進んでいると考えられ、一方で、サケの調理にみられるように、当地ではあまりみられなかったなま食が浸透するなど、能登の調理文化も少しずつではあるが変容していることが推察された。

(5) 魚介の調理法について金沢地区と比較したところ、金沢の調理が多様化傾向であるのに反し、能登ではなま物調理のようなシンプルな調理が中心になっていた。

(6) 能登の特徴ある魚介類の調理としては、様々ななます、いもだこ、イサザ料理、つみいれ、いしるなどがあげられた。

以上、能登では、利用される魚介の種類や調理法が金沢とは差異がみられ、恵まれた海産物に根ざした調理文化が培われていた。しかし、近年の様々な食生活の変化による影響は無視できず、徐々に魚介の調理も変容していくことが推察された。今回は奥能登2地域の調査にとどまったが、今後他地域の調査も加え、さらに詳細に検討していきたいと考えている。

#### 参 考 文 献

- (1) 守田良子他：石川の食事，農山漁村文化協会，1987.
- (2) 遠藤金次他：食生活論，21，南江堂，1999.
- (3) 農林水産省総合食料局：食料需給表
- (4) 川村昭子他：石川県における魚介類の調理文化(1)，日本調理科学会研究発表要旨集，84，2004.
- (5) 請田芳恵他：石川県における魚介類の調理文化(2)，日本調理科学会研究発表要旨集，84，2004.
- (6) 張江和子他：石川県における魚介類の調理文化(3)，日本調理科学会研究発表要旨集，85，2004.
- (7) 新澤祥恵他：石川県における魚介類の調理文化(4)，日本調理科学会研究発表要旨集，85，2004.
- (8) 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.

#### 附記

本研究は2003年度本学共同研究費によるものである。また、本研究の概要は2004年9月に開催された日本調理科学会平成16年度大会において発表した。

本研究に使用した調査は、日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学：魚介類」の石川県分である：調査参加者、張江和子（金城大）川村昭子、請田芳恵、栗津原理恵（金沢学院短大）新澤祥恵、中村喜代美、伊関靖子（北陸学院短大）

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。