

現代の食生活における郷土食

—行事食としてののすし・えびすの調理—

新 澤 祥 恵
中 村 喜 代 美
伊 関 靖 子

1. はじめに

我々の生活の中には節目としての行事が行なわれてきた。旧来、食が質素であった時代には、日常の食（ケの食）と行事の折の食（ハレの食）には大きな差があった⁽¹⁾。しかし、伝統的年中行事が少なくなっていることや、生活水準の向上により、近年はケの食とハレの食の差が少なくなっていることから、次第に旧来からのいわゆる行事食といわれるものも変化していることは否めないことである。

一方、これらの行事の折りには日常とは異なった特別な食が様々な形で営まれているが、いわゆる行事食といわれるものでは種々の料理が作られてきた。その中で「すし」は多くの行事における米飯料理として重要な位置づけがなされており⁽²⁾、日本の各地には様々なすしが伝承されてきた。当地（石川県）においても、酢じめにした魚を使った「押しずし」や「柿の葉ずし」「笹ずし」などの特徴あるすしが作られている。また、当地の正月や祭礼の料理として欠かせないものに、輪島の名産である「柚餅子—ゆべし—」に似せて作ったものと言われている「えびす」が上げられるが、他所にはみられない料理である。^{(3)~(5)}

筆者等は、近年の食生活の変化の中で、旧来より当地の風土の中で培われてきた食生活がどのように置かれているかを検討しているが^{(6)~(10)}、その基礎資料とするため、石川県の郷土食に関する調査を行ない、前報においては、当地の郷土料理・伝統料理20品目を取り上げ、その調理状況を検討し、報告した⁽¹¹⁾。本報では、同調査の中で取り上げた、行事食としてののすしとえびすについて検討を行なった。

2. 研究方法

2.1. 調査方法

2000年11月に石川県内の家庭（本学卒業生等）を対象に、自記式留置法によりアンケート調査を行った。この報告に関する質問を行なったのは1160世帯であるが、有効回収数は517世帯（回収率は44.6%）であった。なお、郵送により調査用紙の送付及び回収を行った。

2.2. 調査内容

質問内容は以下のとおりである（表1）。

表1. 質問項目

- (1) 行事の折につくるすしの種類
- (2) すし飯以外の材料
- (3) すし酢の調整
- (4) えびすの呼称
- (5) えびすの塩味

問. お祭りなど行事の折に作られる「すし」について教えてください。

1. 種類は。
 1. 押しずし (箱ずし) 2. 笹ずし 3. 柿の葉ずし 4. 巻きずし
 5. ちらしずし 6. その他 []
2. すし飯以外のどのような材料を使われますか。
(例: 塩鯖、すしも、桜エビ、笹の葉)
3. すし酢はどのようにしていますか。
 1. 家で調整する 2. 市販調味酢を使う

問. 「えびす」について教えてください。

1. あなたの家では「えびす」を何と言いますか。
 1. えびす 2. 卵えびす 3. べろべろ 4. その他 []
2. 「えびす」の塩味はどのようにしますか。
 1. 塩が主 2. 醤油が主 3. 塩と醤油が半々

2.3. 検討方法

結果については単純集計及び、年齢階層と居住地域等とクロス集計した。集計対象の属性は表2のとおりである。

尚、年齢階層では10歳代、20歳代、30歳代は対象者が少数のため、カテゴリーを統合して、40歳未満とし、70歳以上も60歳代とカテゴリーを合わせて60歳以上とした。さらに、地域では金沢、加賀、能登の3地域に分類したが、金沢は金沢市と石川郡野々市町、河北郡内灘町を加え、加賀は石川郡野々市町以南の地域、能登は河北郡内灘町より北の地域とした。

表2. 集計対象の属性

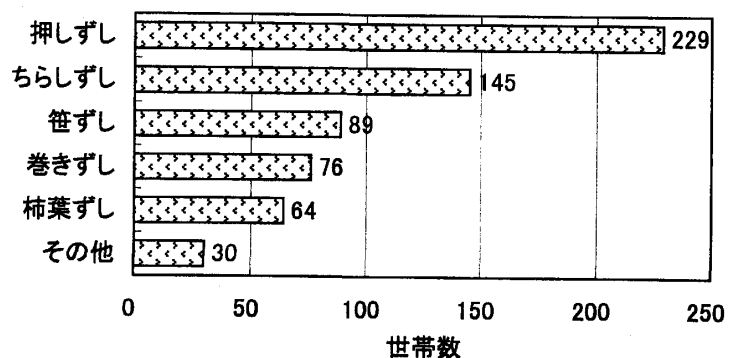
		人数 (%)	
合 計		517	合 計 517
年 齢	40歳未満	125 (24.2)	金 沢 307 (59.4)
	40歳代	140 (27.1)	加 賀 116 (22.4)
	50歳代	175 (33.8)	能 登 94 (18.2)
	60歳以上	77 (14.9)	
			地 域

3. 結果と考察

3.1. 行事につくるすし

図1は行事の折に作るすしを示したものである。図のように「押しずし (箱ずし)」が最も多く、229世帯と半数近くを占めていた。次いで多いのは「ちらしずし」の145世帯であり、「笹ずし」「巻きずし」と続いている。その他では「いなりずし」などが上げられた。これについて、今回の集計対象は金沢地区の居住者が多かったことが、この

図1. 行事につくるすし



結果につながったものと考えられる。

そこで、次に、居住地域別に検討を行った。図2のように金沢地区では「押しずし（箱ずし）」を過半数の世帯で作っており、次いで「ちらしずし」が多くなっている。これに対して、加賀地区では「柿の葉ずし」が38.8%、「笹ずし」35.8%と多数を占めており、「巻きずし」や「ちらしずし」をつくる世帯は少なかった。一方、能登地区では「巻きずし」が33.0%、「ちらしずし」31.9%と多数を占めており、魚を使う「押しずし」などは少なかった。以上のように、行事の折のずしとして、金沢地区は「押しずし（箱ずし）」が上げられ、加賀地区では手近に入手できた柿の葉や笹を使って「柿の葉ずし」「笹ずし」を作ってきたが、能登地区は特にこれらのような特徴あるずしは見られず、一般的に調理されている、「巻きずし」や「ちらしずし」が作られていた。

なお、年齢階層別に集計を行なったところ、「押しずし（箱ずし）」「ちらしずし」は60歳以上のもので作っているものが多い。また、「笹ずし」は40歳未満が、「柿の葉ずし」では50歳代のものが、「巻きずし」でも50歳代のもので作っているものが多くなっているが、大きな差はなかった（図3）。

3.2: すし酢の調整

すし酢の調整方法について質問した。今回の調査では、集計対象のうち、「家で調整するもの」49.8%で「市販調味酢」を使うもの34.8%を上回っていたが、1994年に行なった「押しずしに関する調査」⁽¹⁰⁾では市販調味酢を使う世帯が28.4%であったことから、数年の間にも市販調味酢の使用が増加していることが伺える。既製のす

図2. 行事につくるずし -居住地域別-

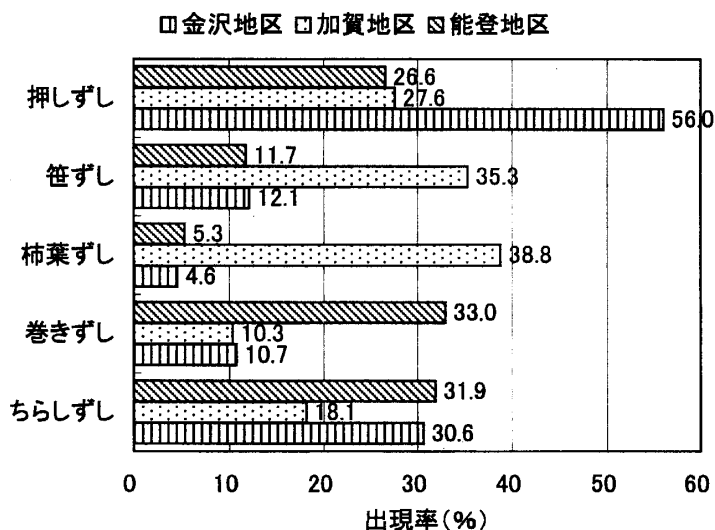


図3. 行事につくるずし -年齢階層別-

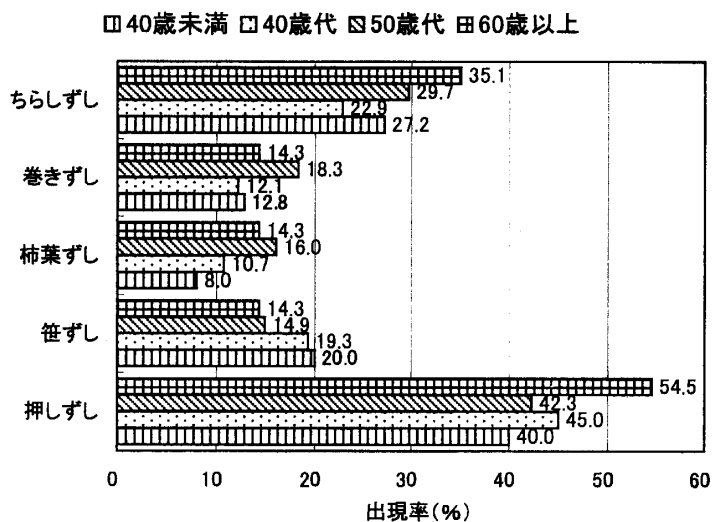
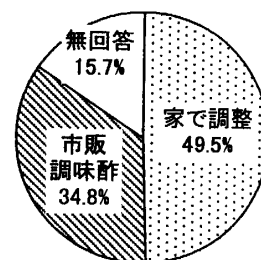


図4. すし酢の調整方法



し酢は手軽に使用できることから、調理の簡便化傾向による、調理済み食品の利用とも相俟って、増加していることが予想されるところであるが、これより各家庭の味の個性が失われ、画一化していくことが推察される(図4)。

し酢の調整についてすしの種類別に検討した。市販調味酢の使用が最も多いのは「笹ずし」を作る世帯で、市販調味酢を使う世帯が家で調整する世帯を上回っていた(図5)。

次にし酢の調整方法を調理担当者の年齢階層別に検討したところ、市販調味酢の使用が最も多いのは40歳代であり、60歳以上の高年齢層が最も少なかった(図6)。

なお、市販調味酢の使用について調理簡便化傾向との関連で調理済み食品の使用状況とのクロス集計を行なったが、有意差は認められなかった。

図5. すしの種類によるし酢の調整方法

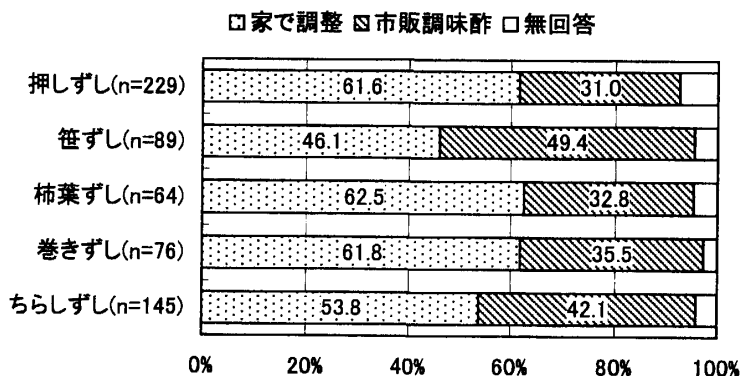
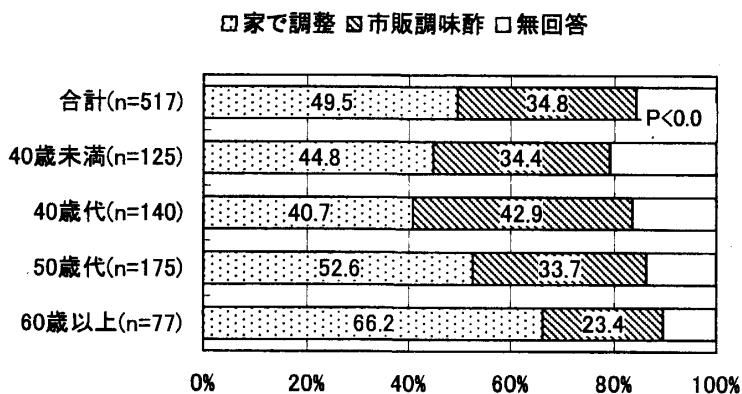


図6. し酢の調整方法—年齢階層別—



3.3. すしの副材料

行事の折に作られるすしのうち、「押しずし(箱ずし)」「笹ずし」「柿の葉ずし」の副材料を検討した。

「押しずし(箱ずし)」に使われる魚をみると、最も多いのは「さば」であり46.8%と約半数の世帯で使われていた。次いで「あじ」の25.8%で、他、「さけ」「たい」と続いている(図7)。魚以外の副材料では、「生姜」が50.2%と最も多く、次いで、「桜海老」「紺のり」「昆布」「大根」の順に多く使われていた(図8)。

「笹ずし」に使われる魚で最も多いのは「さけ」で51.7%の世帯で使われており、次いで「さば」では50.6%の世帯で使われていた。この他には「しいら」「ます」などの出現率が高かった(図9)。魚以外の副材料で最も多いのは「桜海老」で約7割の世帯で使われており、次いで「紺のり」「生姜」の出現率が高かった。この他には「ごま」や「油揚げ」を使う世帯も少なくなかった(図10)。

「柿の葉ずし」に使われる魚で最も多いのは「さけ」の51.6%であり、次いで「さば」「しいら」と「笹ずし」と同様の傾向であった。「柿の葉ずし」では「くじら」や「くじらの皮」の使用もみられた。これらを使う世帯の居住地域をみると殆どが小松市とその周辺であり、居住地域が金沢市

のものも調理担当者の出身地は小松市であった（図11）。魚以外の副材料では「桜海老」が最も多く57.8%の世帯で使われており、次いで「紺のり」「ごま」「生姜」「油揚げ」が上げられた（図12）。

図7. 押しずしの副材料(1)

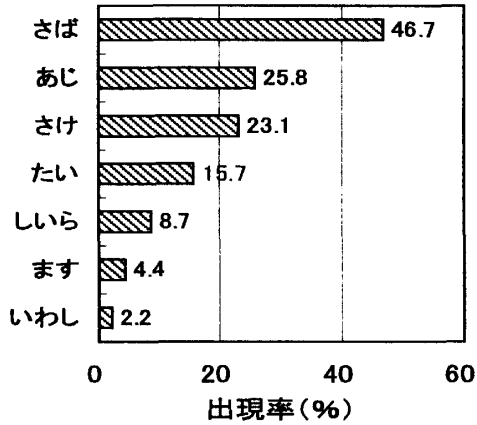


図8. 押しずしの副材料(2)

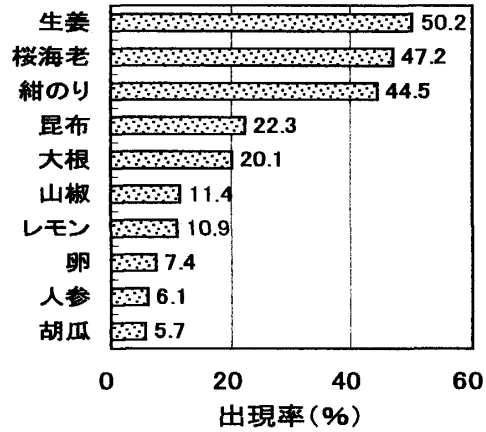


図9. 笹ずしの副材料(1)

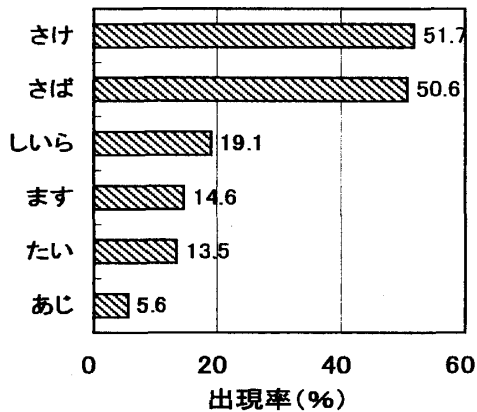


図10. 笹ずしの副材料(2)

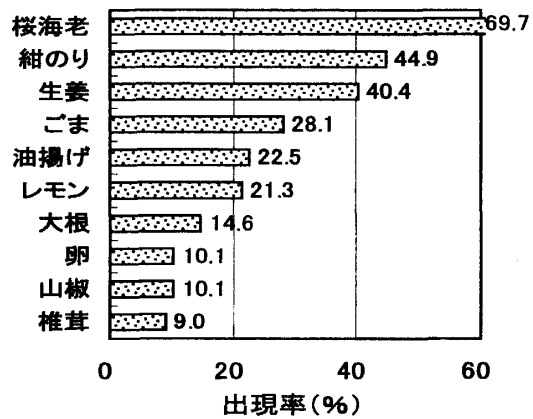


図11. 柿の葉ずしの副材料(1)

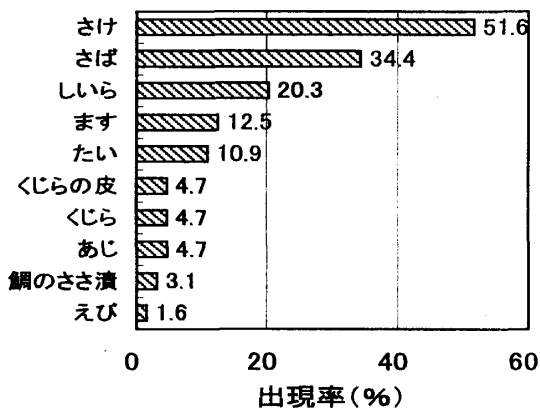
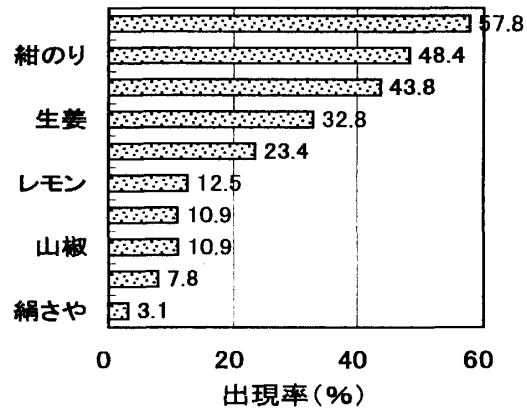


図12. 柿の葉ずしの副材料(2)



以上、「押しずし（箱ずし）」「笹ずし」「柿の葉ずし」に使われる魚では「さば」「さけ」が多く使われていた。これを1994年の調査と比べると、この調査では「さば」「さけ」「たい」「あじ」の順に上げられており、「さば」「さけ」については依然上位であることが伺われたが、「たい」については今回の調査では少ない傾向であった。また、すしの種類別では「あじ」の使用が、「笹ずし」は5.6%、「柿の葉ずし」が3.1%であるのに対し、「押しずし（箱ずし）」では25.8%と多く使われていたが、反対に、従来多く使われていた「しいら」が、「押しずし（箱ずし）」では8.7%の出現率であるが、「笹ずし」では19.1%、「柿の葉ずし」では20.3%と「笹ずし」「柿の葉ずし」での使用が多く、すしの種類による差異がみられた。

魚以外の副材料についてみると、1994年の調査では「桜海老」「生姜」「紺のり」が上位に上げられたが、今回の調査でも同様の傾向であった。すしの種類による差異をみると、「押しずし（箱ずし）」では「生姜」の出現率が高いのに対し、これには殆どみられなかった「ごま」が、「笹ずし」や「柿の葉ずし」ではそれぞれ28.1%、43.8%と高い出現率を示しており、同様に「油揚げ」も「押しずし（箱ずし）」では殆ど使われていないが、「笹ずし」や「柿の葉ずし」では多く使われていた。これと反対に、「笹ずし」「柿の葉ずし」ではきわめて少ない「昆布」が、「押しずし（箱ずし）」では多く使われているなど、すしの種類により特徴がみられた。

図13は「押しずし（箱ずし）」「笹ずし」「柿の葉ずし」に使われる魚を居住地地域別にみたものであるが、「さば」は能登地区で多く、「さけ」「しいら」「ます」は加賀地区で多く使われており、「あじ」は金沢地区での出現率が高かった。

同様に3種のすしに使われる魚を調理担当者の年齢階層別にみると、「さけ」や「ます」は40歳未満の若い世代で多く使用される傾向であるのに対し、「たい」や「しいら」は高い年齢層での使用が多かった（図14）。

図13. すしの副材料(1) -居住地地域別-

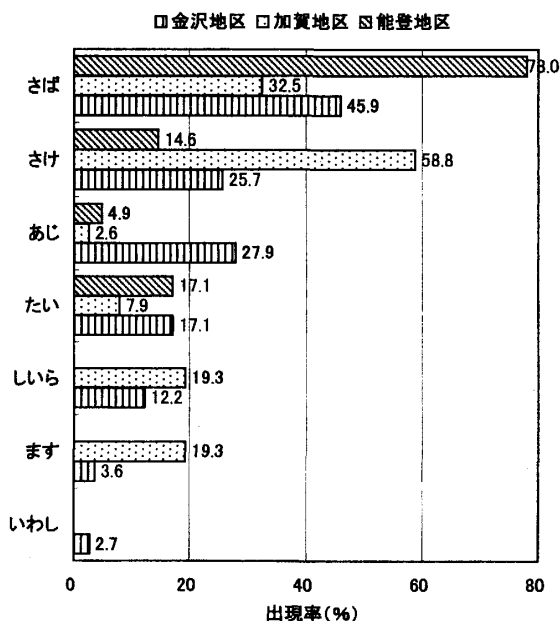
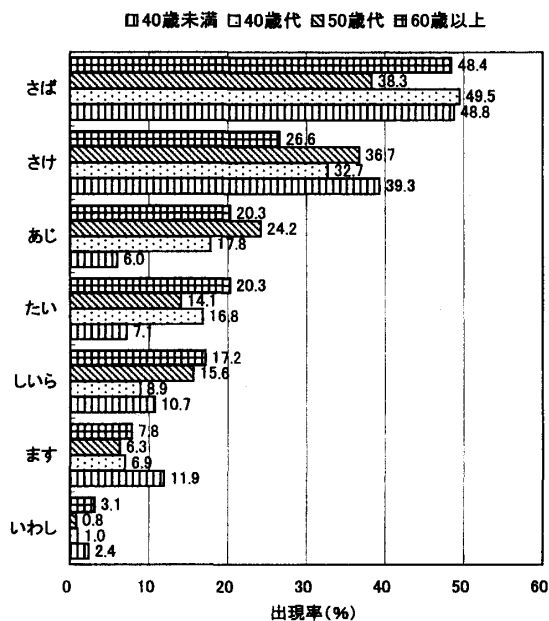


図14. すしの副材料(1) -年齢階層別-



また、魚以外の副材料を居住地域別にみると、「桜海老」「ごま」「レモン」は加賀地区で多く使われており、「生姜」「紺のり」「昆布」は金沢地区で多く使われていることが伺えた（図15）。

同様に、調理担当者の年齢階層別にみたところ、「紺のり」は40歳以上の年齢階層では47～48%の出現率であるのに対し、40歳未満では36.9%と少なくなり、40歳を境として差が明確にみられた。この他、「生姜」「ごま」「レモン」も高い年齢階層での使用が多い傾向であるのに対し、「桜海老」は若い年齢階層の方がよく使用していた（図16）。

図15. すしの副材料(2) ー居住地域別ー

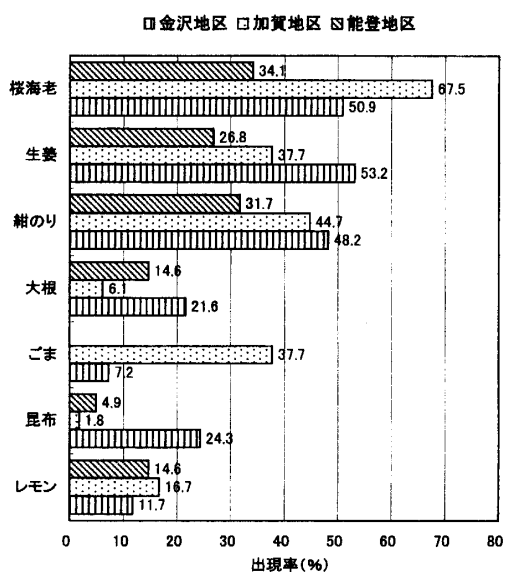
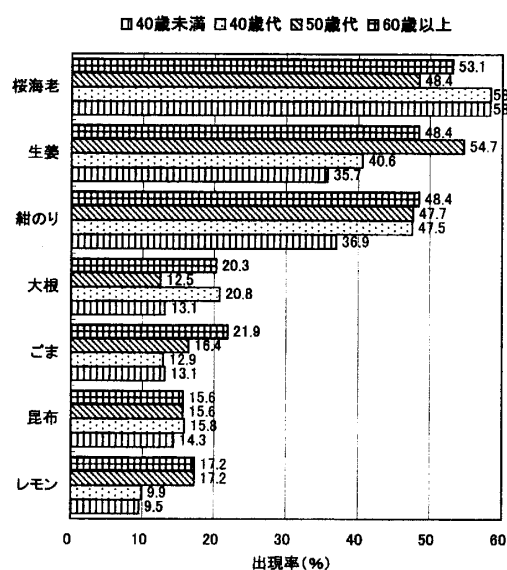


図16. すしの副材料(3) ー年齢階層別ー

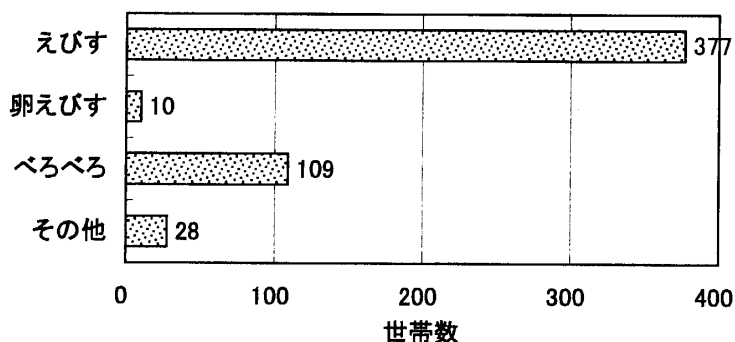


「押しずし（箱ずし）」「笹ずし」「柿の葉ずし」について、従来、「紺のり」は欠かせないものであり、魚については、春は「いわし」、秋は「しいら」が使われていたが、回答者の属性による差異を検討したところ、特に若い年齢層ではこれらの副材料が使われなくなっており、すしの調理形態も変化していくことが推察された。

3.4. えびすの呼称

寒天を煮溶かし、砂糖、醤油、塩などで調味し、卵を流して固めた寄せものは、当地の祭りや正月などの行事の折に良く作られる料理である。これは、輪島の名産として、柚子を繰り抜いた中に餅粉を詰めて蒸し、濃いべっこう色に仕上げた「柚餅子ーゆべしー」というものがあるが、これに似せて作ったものと言われている。「柚餅子」に

図17. えびすの名称

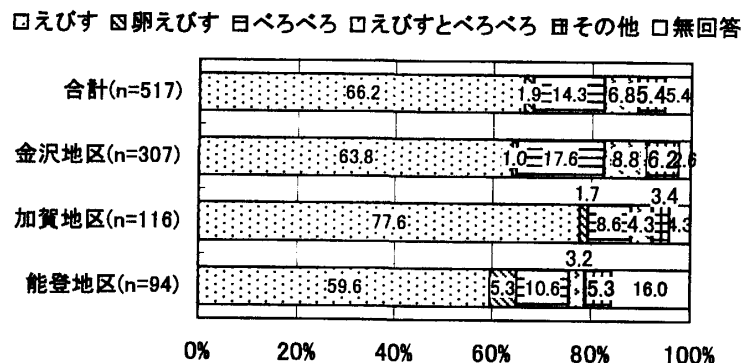


比べ早くできることから、「はやゆべし」→「はやべし」→「えびす」と呼ばれることが多いが、料理のイメージから「べろべろ」とも称されている。

今回の調査では、この呼称について検討した。全体では、図17のように「えびす」と称する世帯が377世帯と最も多く、次いで「べろべろ」の109世帯であった。その他の呼称としては、「かくてん」「えびし」「わびす」「はやびす」「ゆべし」などが上げられた。この料理は富山県でも「べっこう」として行事食のひとつに上げられているが⁽¹²⁾、今回の調査にも「べっこう」という世帯がみられた。

次に、これを居住地域別に比較したところ、図18のように、「べろべろ」の呼称が多いのはやはり金沢地区で加賀地区の8.6%、能登地区の10.3%に対し、金沢地区では17.6%であった。なお、「えびす」の呼称が最も多いのは加賀地区の77.6%であるのに対し、少ないのは能登地区の59.6%であったが、能登地区の呼称は多様化していることが伺えた。

図18. えびすの名称－居住地域別－



3.5. えびすの調味法

「えびす」は本来「柚餅子」に似せて作られたことから、醤油を使い濃いべっこう色に仕上げるものであろうが、地域によっては醤油を使わず白っぽく仕上げるところもあると言われている。しかし1994年に行なった調査では、地域別の集計では有意差は認められなかったが(図19)、家族形態別の集計では有意差が認められた(図20)。すなわち、調理法については家庭内要因の影響が大きく、地域差は次第に少なくなっていると考えた。そこで、今回も居住地域別と家族形態別にクロス集計し検討した。図21は居住地域別の差を示したものである。この調査でも有意差は認められなかったが、

図19. えびすの調味法－居住地域別－
1994年調査

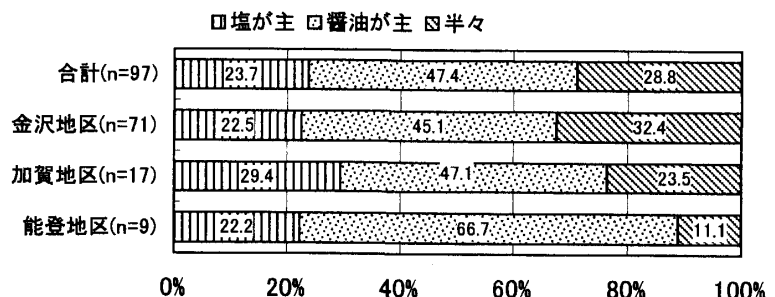
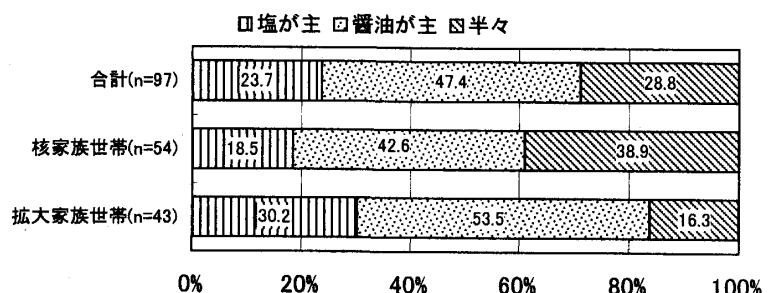


図20. えびすの調味法－居住地域別－
1994年調査



「塩が主」という世帯が多いのは加賀地区より、むしろ金沢地区であった。また、1994年の調査においては、能登地区では「醤油が主」という世帯が多かったが、この調査では3地域では最も少ない傾向であった。1994年の調査では居住地域による有意の差は認められなかったものの、従来より当県の北部の能登地区や金沢地区では醤油を主として濃い色に仕上げるのに対し、南部に位置する加賀地方では塩を主として白っぽく仕上げると言われていた地域による特徴が若干はみられたが、今回の調査では全くそのような特徴はみられず、ますます、地域の特徴が失われていくことが推察された。

なお、図22が家族形態別に集計した結果である。1996年調査では家族形態別の集計において有意差が認められ、拡大家族世帯で「塩が主」あるいは「醤油が主」という世帯が多く、核家族世帯では「半々位」という世帯が多かったが、今回の調査では有意差は認められず、「塩が主」という世帯も核家族世帯で多くなる傾向はあったものの、調味法の差はほとんどみられなかった。

図23は年齢階層別に集計したものである。ここでも有意差は認められなかったが、50歳代では「醤油が主」という世帯が多く、60歳以上では「半々位」という世帯が他の年齢階層よりも多くなる傾向がみられた。

以上、えびすの調味法を検討したところ、従来の地域差は全くなくなっており、他の要因による差も少なくなっていた。このことは、筆者等がこれまでにに行った調査で、調理技術の習得における母親の役割が大きいことや⁽¹³⁾、近年は、「姑から嫁へ」ではなく「母親から娘へ」伝承形態が変化している⁽¹⁴⁾ことも無視できないと考えられ、食に関する情報が多様化し、家庭外からの比重が高まるなかで、今後ますます画一化が進んでいくことが示唆される。

図21. えびすの調味法—居住地域別—

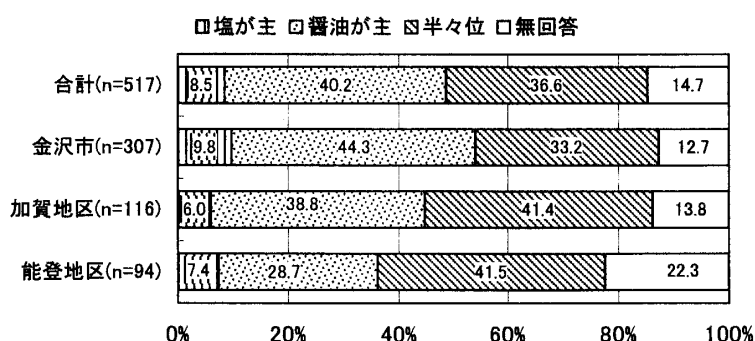


図22. えびすの調味法—家族形態別—

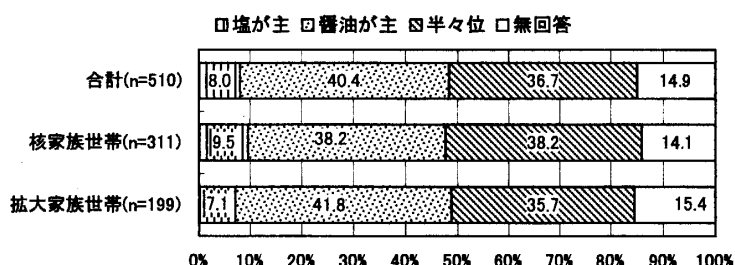
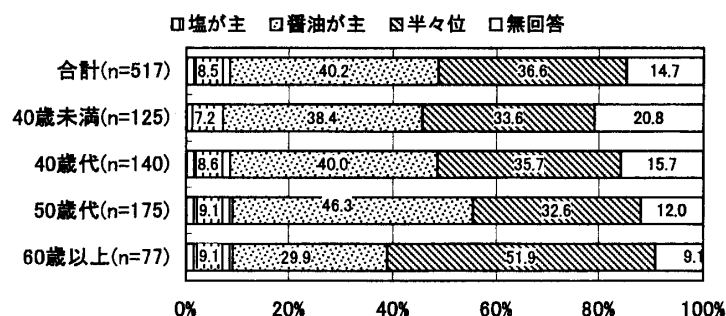


図23. えびすの調味法—年齢階層別—



4. ま と め

現代の食生活における郷土食の在り方を検討する一助とするため、行事の折の「すし」と「えびす」について検討した。

- (1) 行事の折に作られるすしとして、金沢地区では「押しずし（箱ずし）」が多いのに対して、加賀地区では「柿の葉ずし」や「笹ずし」をつくる世帯が多く、能登地区では「巻きずし」や「ちらしずし」を作る世帯が多数を占めており、魚を使う「押しずし」などは少なかった。
- (2) すし酢の調整方法では、「家で調整するもの」が「市販調味酢」を使うものを上回っていたが、1994年に行なった調査より市販調味酢の使用が増加しており、また、若い年齢層ほど「家で調整する」ものの割合が低かったことから、今後、ますます市販調味酢の使用が増えることが予想された。
- (3) 「押しずし（箱ずし）」「笹ずし」「柿の葉ずし」に使われる魚では「さば」「さけ」が多く使われていた。魚以外の副材料では「桜海老」「生姜」「紺のり」が上位に上げられた。すしの種類による差異をみると、「押しずし（箱ずし）」では「生姜」の出現率が高いのに対し、これには殆どみられなかった「ごま」や「油揚げ」は「押しずし（箱ずし）」では殆ど使われていないが、「笹ずし」や「柿の葉ずし」では多く使われていた。尚、これらのすしでは、従来より、魚について、春は「いわし」、秋は「しいら」とされ、これに「紺のり」は欠かせないものであったが、若い年齢層ではこれらの副材料が使われなくなっており、すしの調理形態も変化していくことが示唆された。
- (4) えびすは「えびす」と称するほか「べろべろ」「卵えびす」などと称されるが、「べろべろ」は金沢地区で多い呼称である。また、この他に「はやびす」「かくてん」など、様々な呼称がみられた。
- (5) えびすの調味法では、本来は地域により違いがあると言われてきたが、居住地域による差はみられず、他の要因による差異もなかった。調理法において、当県内における地域差も少なく、画一化されていることが伺える。

以上、行事の折の「すし」については、依然、地域による特徴がみられたが、調理方法については徐々に変化していることが伺われた。一方「えびす」は今も県全域で広く作られていたが、調理法の地域差は殆ど失われていた。本報では3地区と4つの年齢階層を中心に検討を行ったが、今後、さらに調査を進め、特に、地域的な特徴を詳細に検討することが出来ればと考えている。

参 考 文 献

- (1) 日本家政学会編：食生活の設計と文化，164-181，朝倉書店，1992.
- (2) 遠藤金次他：食生活論，51，南江堂，1999.
- (3) 守田良子他：石川の食事，農山漁村文化協会，1987.
- (4) 青木悦子：金沢・加賀・能登 四季の郷土料理，主婦の友社，1982.
- (5) 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.

現代の食生活における郷土食

- (6) 新澤祥恵他：現代の食生活における郷土食(1)(2)，日本調理科学会研究発表要旨集，15-16，1994.
- (7) 新澤祥恵他：現代の食生活における郷土食(3)(4)，日本調理科学会研究発表要旨集，71，1995.
- (8) 新澤祥恵他：現代の食生活における郷土食(5)(6)，日本調理科学会研究発表要旨集，57，1996
- (9) 新澤祥恵他：現代の食生活における郷土食，食生活研究 Vol. 17 No. 2，49-57，1996.
- (10) 新澤祥恵：現代の食生活における郷土食(1)，北陸学院短期大学紀要30号，91-106，1998.
- (11) 中村喜代美他：現代の食生活における郷土食，北陸学院短期大学紀要34号，113-124，2002.
- (12) 堀田良他：富山の食事，農山漁村文化協会，259，1989.
- (13) 中村喜代美：本学学生の調理歴に関する研究(3)，北陸学院短期大学紀要28号，109-125，1996
- (14) 新澤祥恵他：現代の正月料理，食生活研究 Vol. 15 No. 5，26-32，1994.

附記 本研究は2000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2003年7月に開催された日本調理科学会東海・北陸支部、近畿支部合同研究発表会において発表した。

本稿を終えるにあたり、郷土食についての調査に回答をお寄せいただきました皆様に心より感謝を申し上げます。