

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－

中 村 喜 代 美
新 澤 祥 恵

1. はじめに

近年、各地の郷土料理を見直すことが活発になっている。石川県においても郷土料理を取り上げたり、金時草、つる豆、太胡瓜、加賀蓮根などを「加賀野菜」としてブランド化して全国に発信するなど、郷土食の普及活動が高まっている。

石川県は山や平野また海があり自然が豊かで、夏は比較的暑く、冬は雪や雨が多く四季がはっきりしているため、加賀平野では農産物が豊富であり、さらに、能登半島は漁業が盛んで新鮮な魚が豊富に捕れるところである。このような立地条件が郷土料理の土台になり、石川県の食文化を育んできた。

我々は、今日の食生活の変容の中で、郷土食がどのように位置づけられているか、今後どのように変化していくかを検討するため、代表的な郷土料理のいくつかや当地の食材を取り上げ、「現代の食生活における郷土食」というテーマで検討してきた^{(1)~(7)}。今回は今後の研究の方向を考え、基礎データとするために、料理の範囲を広げ、その調理状況を検討した。

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）2350世帯を対象に、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。有効回収数は937世帯（回収率は39.9%）であった。

2-2. 調査内容

郷土料理に関する文献によく出てくる料理の中から20品目（表1）を取り上げ次の事項について質問した（表2）。

表1. 調 査 品 目

蓮根汁	鯛団子汁	太胡瓜のあんかけ	なすのそうめんかけ
なすのオランダ煮	甘海老の煮付け	ふなの甘露煮	つる豆の煮付け
金時草の酢もの	てんばおくもじ	かぶらずし	大根ずし
蓮蒸し	たらの子付け	いか飯	小鯛の塩煎り
鯛唐蒸し	じぶ煮	押しずし	えびす

表2. 設問項目

次の郷土料理について、以下の質問にお答え下さい。

1. あなたのお家で作ることがありますか。－有 無－
a : 作っている b : 今はあまり作らないが以前は作っていた c : 作ったことはないが食べたことはある
d : 料理名のみ知っている。 e : どんな料理か知らない。
2. 1で「aまたはb」と答えられた方は誰から習いましたか。－情報源－
a : 母親から習う b : 姑から習う c : 祖母から習う d : 学校などで習う
e : 本・テレビ等で知る f : その他 ()
3. 1で「a」と答えられた方は作る頻度はどのくらいですか。－作る頻度－
※料理の材料が主に回る季節の頻度をお答え下さい。(例：蓮根汁の場合秋～冬)
a : 1週間に1回以上 b : 1ヶ月に1～3回位 c : 年に数回位 d : 年に1回位
4. 1で「bまたはc」と答えられた方はなぜですか。－作らぬ理由－
a : 家族があまり好まない b : 市販調理済品を利用する c : よそからもらう d : その他

- (1) 調理状況。
- (2) 調理技術の習得方法。
- (3) 調理頻度。
- (4) 調理しない理由。

2－3. 検討方法

結果については単純集計及び、料理の調理状況を年齢階層と地域によりクロス集計した。集計対象の属性は表3のとおりである。

表3. 集計対象の属性				人数 (%)	
	合計	937		合計	937
年齢	40歳未満	246 (26.3)	地域	金沢	597 (63.7)
	40歳代	237 (25.3)		加賀	240 (25.6)
	50歳代	299 (31.9)		能登	100 (10.7)
	60歳以上	155 (16.5)			

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歳代以上も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。

3. 結果と考察

3－1. 調理状況

最初に調査品目の調理状況について、「現在も料理を作っている」「今はあまり作らないが以前は作っていた」「作ったことはないが食べたことがある」「料理名のみ知っている」「どんな料理か知らない」の回答肢に分けて記入させた(図1)。

郷土料理20品目では「今も作る」と答えたものが多いものは、なすのオランダ煮80.2%、なすのそうめんかけ69.9%、つる豆の煮付け62.6%、鰯の団子汁60.7%、太胡瓜のあんかけ58.7%などの日常総菜が上位をしめていた。これに対し「作ったことはないが食べたことがある」というものが

多いのは、鯛の唐蒸し63.0%、ふなの甘露煮60.4%、蓮蒸し41.4%などの行事食やかぶらずし65.6%、大根ずし49.7%の調理の煩雑な料理があげられた。また、「今はあまり作らないが以前は作っていた」というものが、多いのは押しずし25.0%、えびす19.9%であった。また、「どんな料理か知らない」と言うものが多い料理としては、小鯛の塩煎り45.3%やてんばおくもじ42.8%が上げられたが、ただ、これらの料理そのものは知っているが、この料理名を理解していないものも含まれていると思われる。

3-2. 調理技術習得

次に、「現在も料理を作っている」または「今はあまり作らないが以前は作っていた」と答えたものに、調理法をどのようにして習得したかを、「母親」「姑」「祖母」「学校等」「本・テレビ等」「その他」の選択肢で回答させた。

図2は、全料理について調理技術の習得方法を示したものである。

どの料理も母親から習う、姑から習う、祖母から習うの家庭内習得が多かった。特に8割以上と多い料理には、つる豆の煮付け92.8%、なすのそうめんかけ91.4%、押しずし89.7%、太胡瓜のあんかけ88.5%、小鯛の塩煎り88.0%など12品目であった。このうち、母親から習うものが、多くなっているものに、つる豆の煮付け75.1%、なすのそうめんかけ74.5%、なすのオランダ煮73.7%、太胡瓜のあんかけ70.4%と日常惣菜が上げられた。また、今はあまり日常惣菜とはいえないが、昔は甘海老が多く捕れたため、よく煮物にしたが、甘海老の煮付けも73.4%と多くの家庭で料理されていた。この他、行事食としてよく作られたえびす71.4%や押しずし67.7%が上げられた。これに対し、学校等や本・テレビなどの家庭外からの情報によるものが過

図1. 郷土料理の調理状況

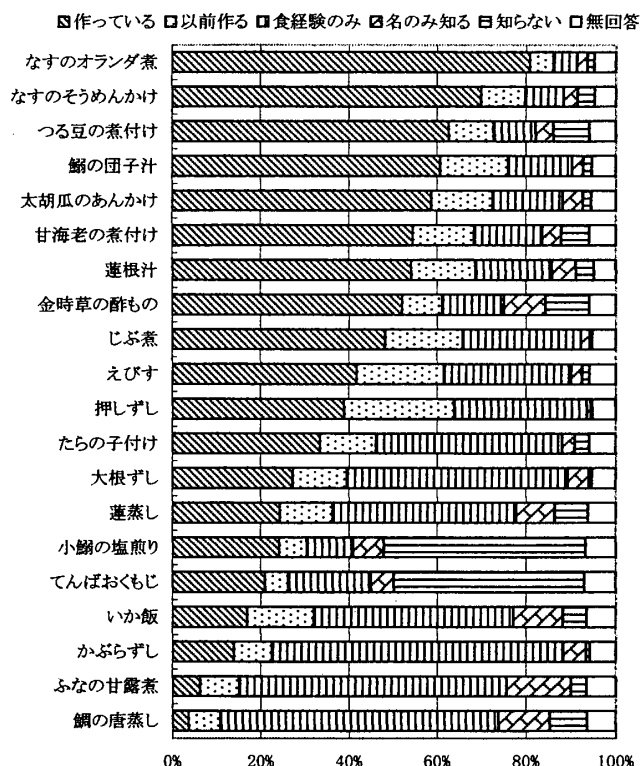
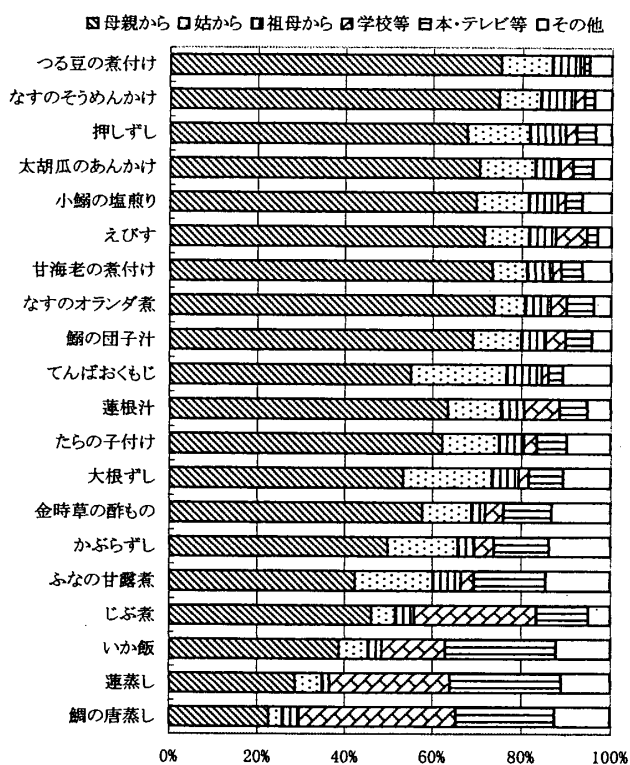


図2. 郷土料理の調理技術習得状況



半数を超えていた料理に鯛の唐蒸しや蓮蒸しが上げられた。この他、いか飯やじぶ煮も約半数は家庭外からの情報によるものであった^{(8)~(11)}。

3-3. 調理頻度

調理頻度については、日常惣菜も行事食も同じ回答肢「週1回以上」「月1~3回位」「年に数回位」「年1回位」の4段階で記入させた。ただし、季節性の強い料理については、その時期(季節)に食べる頻度を回答させた(図3)。

日常惣菜の中で、「週1回以上」と調理頻度の高いものに、茄子のオランダ煮23.8%、なすのそうめんかけ13.8%、つる豆の煮付け15.0%、金時草の酢のもの14.6%などが上げられたが、魚料理など技術を要し、煩雑なたらの子付けやいか飯などは低くなっていた。これに対し、行事食は調理頻度が一般に低い中で、えびす65.9%、じぶ煮は64.1%、押しずし60.9%は「年数回位」料理しており、行事食のなかでは調理頻度が高くなっていた。また、「年1回」作る料理ではお節料理に欠かすことができない、ふなの甘露煮69.9%やかぶらずし53.2%、大根ずし48.9%で、また、結婚式に多く出される鯛の唐蒸しも57.4%と高くなっていた。

3-4. 調理しない理由

さらに、「以前は作っていたが現在は調理しないもの」と「調理しないが食べたことはあるもの」に調理しない理由を質問した(図4)。

まず、「調理しない理由」として、市販調理品の利用が多い料理は鰯の子付け62.9%、かぶらずし46.4%、ふなの甘露煮45.4%、押しずし38.1%、大根ずし36.9%であった。また、よそからもらうものは、大根ずし45.0%、押しずし39.8%、かぶらずし35.6%が上げられた。以上の料理は市販調理品の利用とよそからもらうを合わせると8割位であり殆ど家庭外から取

図3. 郷土料理の調理頻度

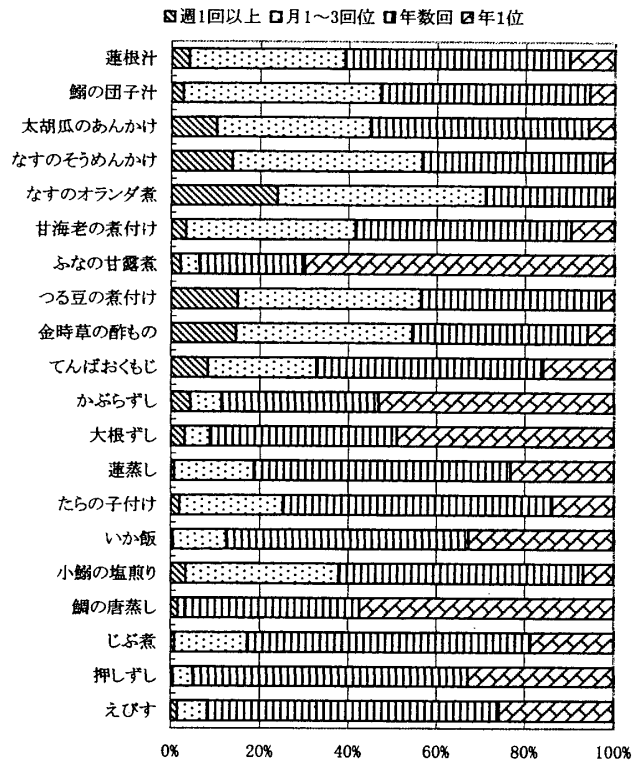
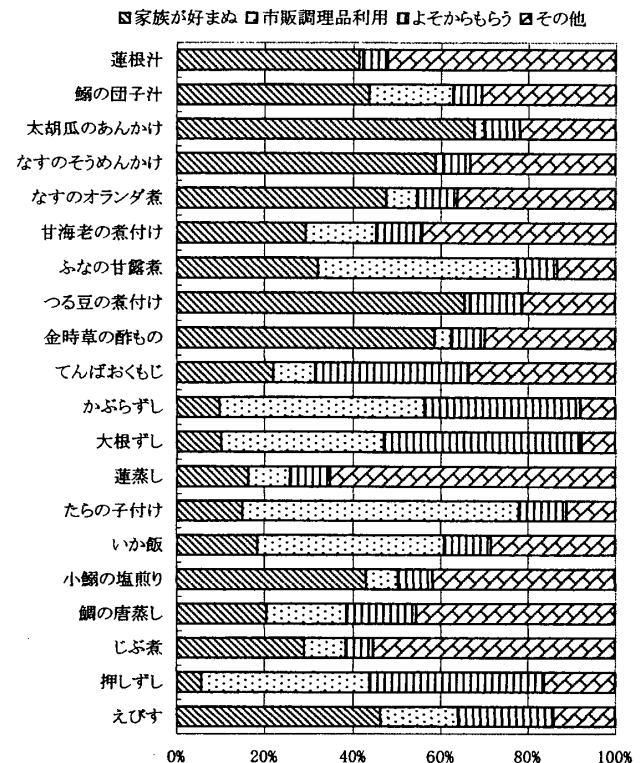


図4. 郷土料理を調理しない理由



り入れていた。次に、家族が好まないからを理由とするものが多い料理には太胡瓜のあんかけ67.5%、つる豆の煮付け65.0%、なすのそうめんかけ58.3%、金時草の酢の物58.2%などであった⁽⁵⁾。

3-4-1. 市販品の利用で作らない料理

図5は、市販品の利用で現在作らない料理を、多いものから順に示したものであるが、かぶらずし294名、たらの子付け285名、ふなの甘露煮280名、いか飯221名、大根ずし199名、押しずし174名、鯛の唐蒸し108名、えびす70名となっていた。これらの料理は、ハレの日にお節料理や婚礼料理、祭礼料理として年に一回もしくは年に数回作るもので、時間と手間がかかる煩雑な料理が多く、家庭で作るといふより市販品を利用するのはやむを得ないと考えられる。

また、これらの料理の中でかぶらずし、大根ずし、押しずし、鯛の唐蒸し、えびすなどの料理はよそからもらうのと同程度市販品を利用するということもあり、今後、益々市販品の利用が増えるものと考えられた⁽¹³⁾。

3-4-2. 家族が好まないからが多い料理

図6は、家族が好まないからを理由に上げられた料理を示したものであるが、最も多いのはふなの甘露煮で198名、次いで、えびす182名、太胡瓜のあんかけ166名、鯛の唐蒸し122名、金時草121名、蓮根汁120名となっていた。これらの料理は日常惣菜としては、味が濃く甘辛い料理であったり、また、若い世代には好まれない特有の香り・味・舌触りなどをもつ素材であるためと考えられる⁽⁶⁾。

今後このような料理を継承していくためには、若い世代に好まれる料理の研究や、料理講習会の開催、また学校給食にも取り入れるなどのPR活動を行い啓蒙していく必要があると思われる。

図5. 市販調理食品の利用により調理しない

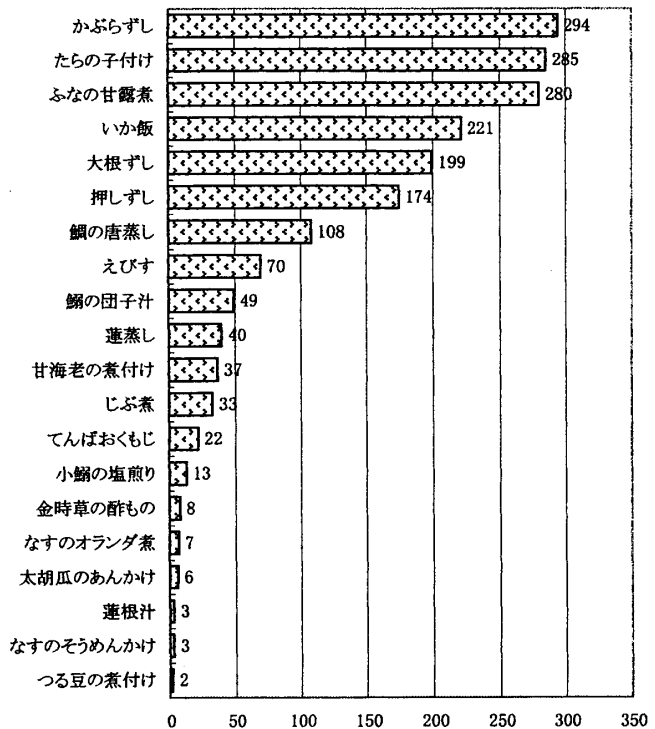
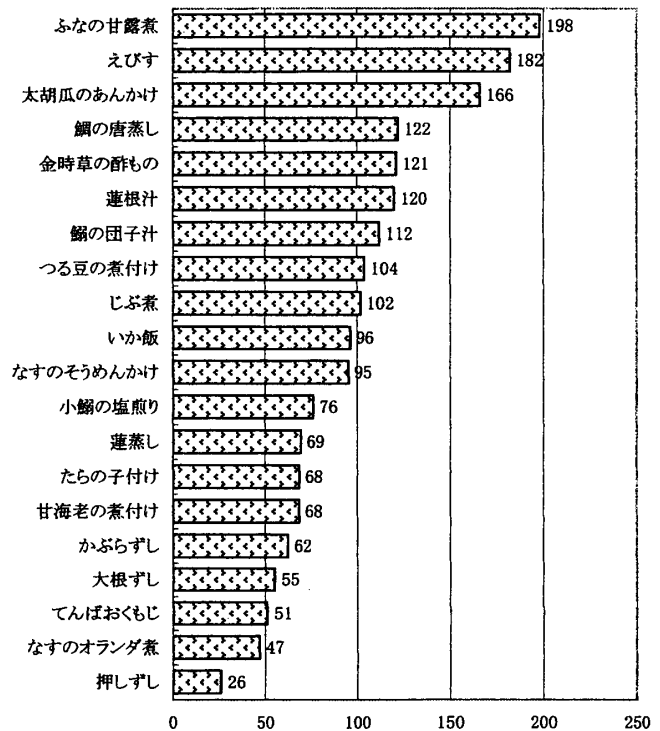


図6. 家族が好まないから調理しない



3-5. 調理状況の地域による比較

次に、20品目の郷土料理の調理状況を県庁所在地の金沢とそれより北の能登、南部の加賀の3つの地域により比較を行った。

図7は、20品目の料理全部について調理率を比較したものである。

図7. 調理状況の地域による比較

	金沢	加賀	能登		金沢	加賀	能登
蓮 根 汁	■	□	□	か ぶ ら ず し	□	□	■
鯛 団 子 汁	■	□	■	大 根 ず し	□	■	□
太胡瓜のあんかけ	■	□	□	蓮 蒸 し	■	□	□
なすのそうめんか	■	□	□	た ら の 子 付 け	□	□	■
なすのオランダ煮	□	■	□	い か 飯	□	□	■
甘海老の煮付け	■	□	□	小 鯛 の 塩 煎 り	■	□	□
ふ な の 甘 露 煮	■	■	□	鯛 唐 蒸 し	■	□	□
つる豆の煮付け	■	□	□	じ ぶ 煮	□	□	□
金時草の酢もの	■	□	□	押 し ず し	□	■	□
てんばおくもじ	□	■	□	え び す	■	□	□

調理率高 ■ 調理率低 □

金沢では加賀野菜を使った蓮根汁や太胡瓜のあんかけ、なすのそうめんかけ、甘海老の煮付け、つる豆の煮付けなど11種類の料理で他の地域より多く調理されていた。次に、加賀では加賀平野でとれた米や野菜などを多く使った、なすのオランダ煮、押しずし、てんばおくもじ、大根ずしなど5種類が、また、能登では新鮮な魚を使った、鯛の団子汁、かぶらずし、たらの子付け、いか飯など4種類がそれぞれ多かった。

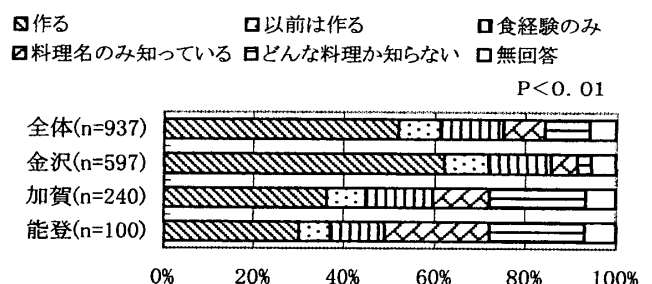
3-5-2. 調理状況と居住地の関連

20品目の郷土料理の調理状況と居住地域との関連をみた。

調理状況については、「現在も料理を作っている」「今はあまり作らないが以前は作っていた」「作ったことはないが食べたことがある」「料理名のみ知っている」「どんな料理か知らない」の5つのカテゴリーと居住地域「能登」「加賀」「金沢」の3つのカテゴリーのクロス集計により相互の関連の検討を行った。また、カイ2乗検定による有意差の有無を比較した結果、ふなの甘露煮、いか飯以外は有意差があった。

最初に金時草の酢の物の調理状況を居住地域別にみた(図8)。「今も作る」家庭は、やはり金沢で62.1%以上と多くなっていたが、加賀で36.3%・能登では30.0%と少なく、金沢以外では、あまり栽培していないためと考えられた。また、「料理名のみ知っている」、「どんな料理か知らない」は、金沢では8.9%と低く

図8. 金時草の酢のものの調理状況 -居住地域別-



なっていたが、加賀で33.8%、能登では44.0%と高くなっていた。

次に図9は、蓮根汁の調理状況で、「今も作る」ものは金沢で62.1%以上と多くなっていたが、加賀42.1%・能登では36.0%と少ない。因みに、金沢の小坂蓮根は品質もよく全国的に知名度は高い。また、昔から蓮根汁は産後お乳の出が良くなると言われ、栄養的にも優れているといわれている。この他、「料理名のみ知っている」、「どんな料理か知らない」で、金沢では4.6%と少ないが、能登で26.0%、加賀では13.8%と多くなっていた。

同様に、蓮蒸しも「今も作る」ものは金沢で28.8%と多くなっていたが、加賀で16.7%・能登では16.0%と幾分少なくなっていた。蓮蒸しは日常惣菜として調理するものは少ないようである。また、「料理名のみ知っている」、「どんな料理か知らない」で、金沢では8.7%と少ないが、加賀で27.5%、能登では32.0%、と多くなっていた。蓮根汁と同様に金沢で僅かではあるが多く使われ、知名度も高いようであった。

また、なすのそうめんかけの調理状況では、「今も作る」ものは、金沢では76.7%と多くのものが作っていたが、加賀で64.2%、能登では43.0%と少なくなっていた。なすのそうめんかけの「料理名のみ知っている」、「どんな料理か知らない」ものは、金沢では3.0%と少ないが、加賀で11.7%、能登では19.0%と多くのものが食べたことがないと回答していた(図10)。尚、以前の調査でなすのそうめんかけは煮物、汁物、あるいはみそ仕立て、醤油仕立て形態や調理法が多様であった⁽¹⁾。

さらに、図11は、鯛の唐蒸しの調理状況をみたものである。「今も作る」ものは、どの地域も数%と少ないが、「食経験のある」ものは金沢では78.5%と高くなっていたが、これに対し、能登で68.0%、加賀では65.1%と少し低くなっていた。また、「料理名のみ知っている」、「どんな料理か知らない」では、金沢では15.3%と少なくなっているが、能登で27.0%、加賀では27.9%と僅かに多くなっていた。加賀料理では有名な料理であるが、婚礼料理でにらみ鯛として出される他は日常では殆ど食べないようである。同様の傾向の料理にふなの甘露煮が上げられる。

図9. 蓮根汁の調理状況 -居住地地域別-

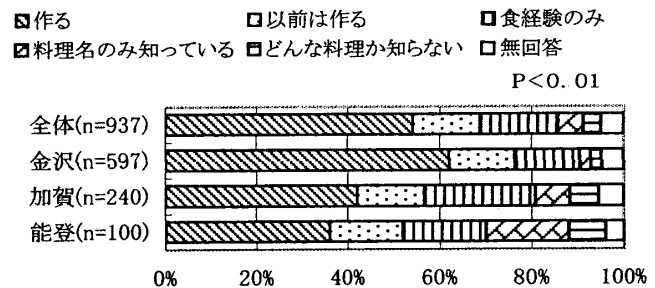


図10. なすのそうめんかけの調理状況 -居住地地域別-

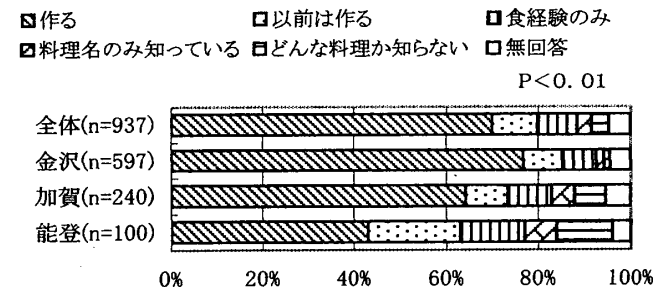


図11. 鯛の唐蒸しの調理状況 -居住地地域別-

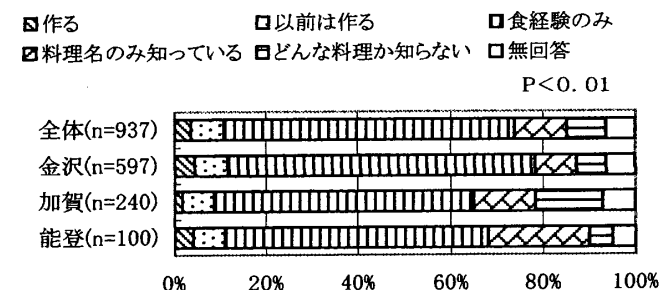


図12は、かぶらずしの調理状況をみたものである。かぶらずしは青かぶら、鰯を別々に塩漬けにしたものを麴でつけたなれ鰯の一種である。かぶらずしを「今も作る」ものが、金沢で11.6%、加賀では9.6%と漬けるものは1割程と少ないのに対し、鰯が多く捕れる能登では38.0%と大変多くなっていた。しかし、食べたことがあるものは能登で93.0%、金沢で88.6%・加賀でも85.4%とほとんどのものは食経験があった。能登で多く作ると同様の傾向の料理に鱈の子付け、いか飯があった。

図13は、なすのオランダ煮の調理状況をみたものである。「今も作る」ものは、加賀で85.4%、金沢でも81.4%と大変多くなっていたが、能登では65.0%と少なくなっていた。「料理名のみ知っている」、「どんな料理か知らない」では、加賀で0.8%、金沢では2.8%と少ないが能登では14.0%と多くなっていた。なすは、加賀平野や金沢平野で多く栽培され、夏の惣菜によく使われた。このオランダ煮という名称は、なすが古くに渡来したことやごま油を使ったり、唐辛子を使いハイカラなイメージからついたと言われる。

次に図14は、てんばおくもじの調理状況をみたものであるが、「今も作る」ものが、加賀で33.8%と多くなっているが、金沢で18.6%と少なく、さらに、能登で5.0%と大変少なくなっていた。また、「どんな料理か知らない」は、加賀では27.5%と少なくなっているが、金沢では44.7%と多く、さらに、能登では68.0%と半数以上のものが知らないと答えた。この料理は家で作っているものでも、名前を知らないため作らないと答えたものも含まれていると考えられた。てんばおくもじは加賀平野で多く作られた吹き立ち菜を塩漬けにし、さっと水洗いして細かく切った漬け物のことである。この他、よく漬かったてんばなを塩出しして煮た料理もある。同様に加賀でよく作られている料理には、押しずし、大根ずしが上げられ、また、同じ傾向のものに鰯の塩煎りがある。

3-6. 年齢階層と調理状況との関連

20品目の郷土料理の調理状況と調理担当者の年齢との関連をみた。

調理状況については、居住地域と同様の5つのカテゴリーと調理担当者の年齢「60歳以上」「50

図12. かぶらずしの調理状況 -居住地域別-

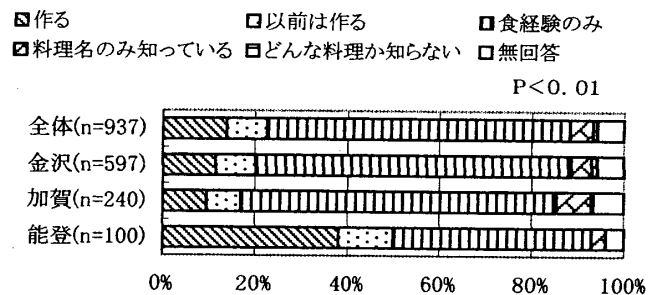


図13. なすのオランダ煮の調理状況 -居住地域別-

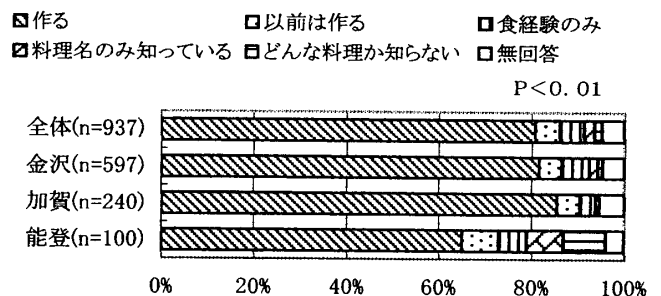
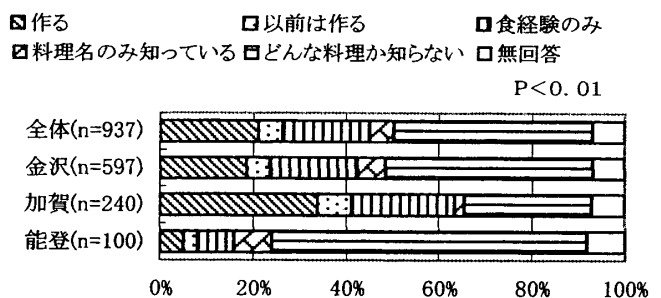


図14. てんばおくもじの調理状況 -居住地域別-



歳代」「40歳代」「40歳未満」の4つのカテゴリーのクロス集計により相互の関連の検討を行った。カイ2乗検定を行った結果、いか飯以外はすべてにおいて年齢階層間に、有意差があり、高年齢層ほど調理をするものが多くなっていた。

まず、鰯の団子汁の調理状況を年齢階層別にみた(図15)。「今も作る」ものは、40歳代61.2%、50歳代で66.9%、60歳以上で71.0%のものが作っていたが、40歳未満では46.3%と少なくなっており、40歳をさかいとしてそれより下の世代では料理をするのは幾分少ない傾向であった。これと同じ傾向のものにはこの他に、太胡瓜のあんかけ、じぶ煮が上げられた。

次に、つる豆の煮付けの調理状況をみた。「今も作る」ものが、50歳代で72.8%、60歳以上で78.7%のものが作っていたが、40歳未満では45.1%、40歳代では57.8%、と半数程と少なくなっていた。また、「料理名のみ知っている」、「どんな料理か知らない」では、40歳未満では22.4%、40歳代は15.2%、と2割ほどと多くなっていたが、50歳代で5.4%、60歳以上で3.2%のものと少なくなっていた。40歳を境としてそれより下の世代では調理されない料理であった(図16)。また、これと同様の傾向の料理に、甘海老の煮付け、金時草の酢の物が上げられた。

また、ふなの甘露煮の調理状況では、「今も作る」ものは40歳未満では2.4%、40歳代は5.1%、50歳代6.0%と殆どが作っていなかったが、60才以上では14.2%と比較的多くのものが作っており、食経験があるものまで合わせる

とどの年代も7割のものが食べた経験はあった。しかし、「料理名のみ知っている」、「どんな料理か知らない」では、40歳未満では29.3%、40歳代は15.2%、50歳代で15.1%と2割ほどが多くなっていたが、60歳以上で8.4%と少なくなっていた。60歳をさかいとして上の世代で多く作られていた料理であった。これと同じ傾向のものに鯛の唐蒸しがある(図17)。

図18はえびすの調理状況をみた。「今も作る」ものは、50歳代で48.5%、60歳以上で56.1%と高くなっていたが、40歳代は39.2%、40歳未満では26.8%、と低くなっていた。また、「食経験のみあるもの」は、40歳未満では46.3%、40歳代は33.8%で3割以上と多くなっていたが、50歳代で

図15. 鰯の団子汁の調理状況 一年齢階層別

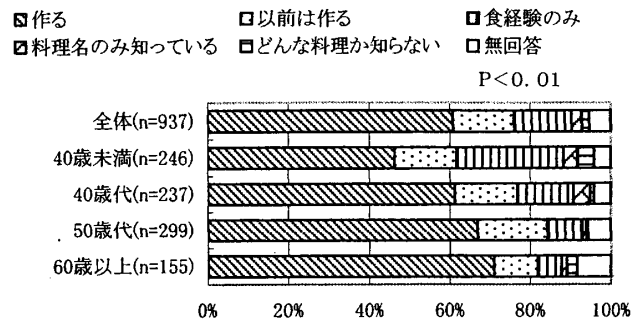


図16. つる豆の煮付けの調理状況 一年齢階層別

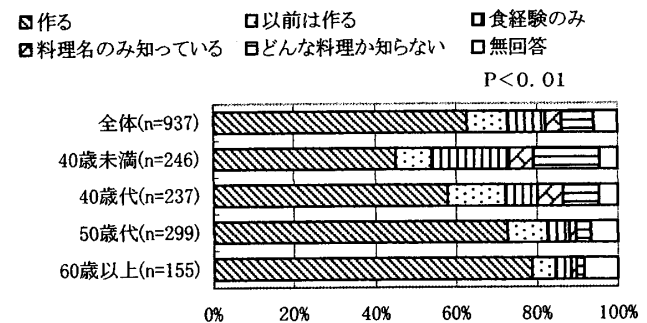
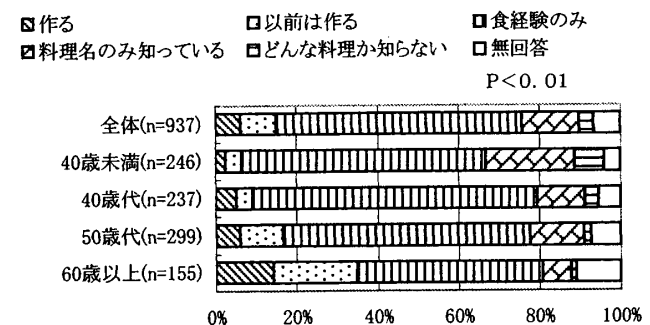


図17. ふなの甘露煮の調理状況 一年齢階層別



18.4%、60歳以上で11.6%のものと少なくなっていた。50歳を境として、それより下の世代では食経験のみあるものの、あまり好まれず調理されない料理であった。⁽⁴⁾

また、押しずしの調理状況では、「今も作る」ものは、40歳代は41.4%、50歳代では40.8%、60歳以上では47.7%のものと多くなっていたが、40歳未満では28.5%と少なくなっていた。どの年代も「食経験がある」ものまでを合わせると9割以上と多くなっていたが、特に40歳未満では食経験のみあるというものが大変多くなっていた。これは若い世代では家庭で調理する料理ではないと考えているようである。また、これと同じ傾向のものには、この他に、かぶらずし、大根ずし、いか飯、蓮蒸しが上げられた(図19)。

また、なすのそうめんかけの調理状況は、「今も作る」ものが、40歳未満では62.6%、40歳代は70.0%、50歳代74.9%、60歳以上では71.6%とどの年代においても多く作られていた。中で40才未満は低いようであるが、どの年代も食経験があるものまでを合わせると8割以上と高くなっていた。この他には、なすのオランダ煮が上げられた(図20)。

最後に鰯の塩煎りの調理状況をみたものであるが、「今も作る」ものは40歳未満では8.9%、40歳代は18.1%と少ないが、50歳代では32.1%、60歳以上は41.9%のものと多く作られていた。しかし、どんな料理か知らないでは、40歳未満では65.1%、40歳代は50.2%と半数以上のものが知らないと答え、50歳代においても35.1%、60歳以上でも26.5%と3割のものが知らないと答えた(図21)。この料理は家で作っていても名前を知らないため作らないと答えたものも含まれていると思われる。これと同じ傾向のものに、てんばおくもじがある。

図18. えびすの調理状況 一年齢階層別—

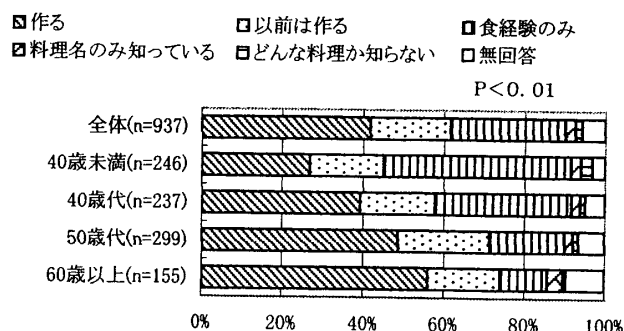


図19. 押しずしの調理状況 一年齢階層別—

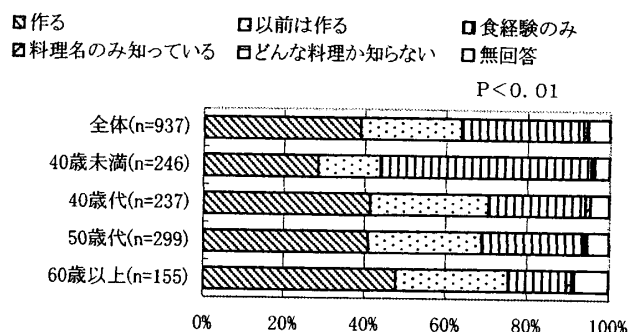


図20. なすのそうめんかけの調理状況 一年齢階層別—

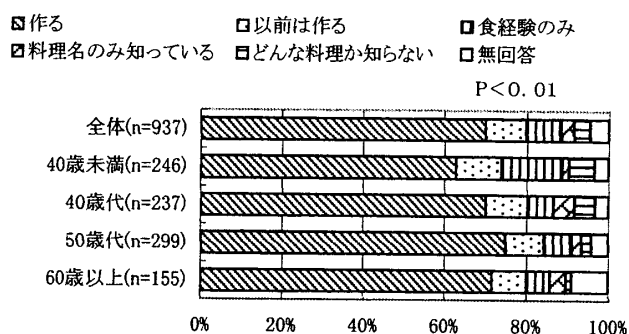
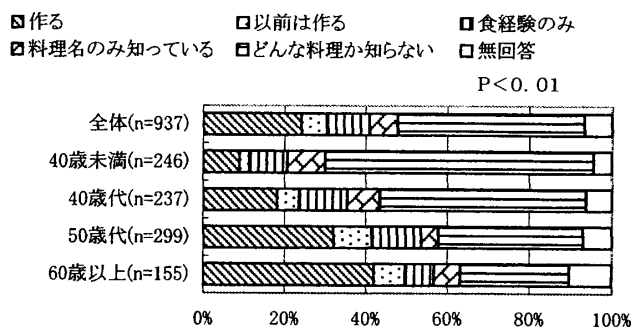


図21. 小鰯の塩煎りの調理状況 一年齢階層別—



4. まとめ

石川県の郷土料理の調理実態を調査し、今回は年齢階層と地域による比較を行った。

- ①郷土料理20品目では「現在も料理を作る」が多いものは、なすのオランダ煮、なすのそうめんかけ、つる豆の煮付け、鯛の団子汁、太胡瓜のあんかけなどの日常惣菜で、これに対し、「食経験が多くある」ものが多いのは、鯛の唐蒸し、ふなの甘露煮、蓮蒸しなどの行事食やかぶらずし、大根ずしの煩雑な料理があげられた。また、「今はあまり作らないが以前は作っていた」が多いのは押しずし、えびすであった。また、「どんな料理か知らない」が多い料理は、小鯛の塩煎りやてんばおくもじが上げられた。
- ②調理技術習得状況では12品目で家庭内習得が8割以上を占めた。この内、母親からが7割以上は、つる豆の煮付け、なすのそうめんかけ、なすのオランダ煮、太胡瓜のあんかけの日常総菜が上げられ、この他、甘海老の煮付けやえびすも上げられた。これに対し、学校等や本・テレビなど家庭外からの情報によるものは、鯛の唐蒸しや蓮蒸しで過半数を超えていた。いか飯、じぶ煮も家庭外からの情報によるものが多かった。
- ③調理頻度では、「週1回以上」作るが多い料理として、茄子のオランダ煮、なすのそうめんかけ、つる豆の煮付け、金時草の酢の物などがあったが、魚料理は技術を要し煩雑なためか、ふなの甘露煮やたらの子付け、いか飯などは、調理頻度は低かった。これに対し、えびす、じぶ煮、押しずしの行事食は「年数回位」料理しており調理頻度が高いといえ、また、「年1回」お節料理に作る料理に、ふなの甘露煮やかぶらずし、大根ずし、また、結婚式に出される鯛の唐蒸し等が高くなっていた。
- ④「調理しない理由」で、まず、市販調理品の利用が多い料理は鱈の子付け、かぶらずし、ふなの甘露煮、押しずし、大根ずしであった。また、よそからもらうことが多い料理は、大根ずし、押しずし、かぶらずしで、これらの料理は8割が家庭外から取り入れていた。この他、太胡瓜のあんかけ、つる豆の煮付け、なすのそうめんかけ、金時草の酢の物では6割程が家族が好まないを理由として上げていた。
- ⑤市販品の利用で作らない料理として上げられたものは、かぶらずし、たらの子付け、ふなの甘露煮、いか飯、大根ずし、押しずし、鯛の唐蒸し、えびすで、お節料理や婚礼料理、祭礼料理など時間と手間がかかる煩雑な料理でもあり、市販品の利用は今後ますます進展していくものと考えられる。
- ⑥家族が好まないから作らない料理として上げられたものはふなの甘露煮で、次いで、えびす、太胡瓜のあんかけ、鯛の唐蒸し、金時草、蓮根汁であるが、日常総菜として、調味や素材の特有な香り・味・舌触りなど嗜好に合わないため、今後益々、若い世代に好まれない傾向と考えられる。
- ⑦地域差では、金沢では加賀料理で代表されるじぶ煮や唐蒸し、えびす、また、加賀野菜としてPRされている太胡瓜、金時草、つる豆、なす、蓮根などを使った料理は、やはり他の2地域より多く作られていた。加賀では、加賀平野でとれた野菜を使った料理を中心にし、また、乾物など使う料理も発達したように考えられる。また、能登では海に囲まれているため魚を使った料理

が他の地域より多く作られていた。

以上の結果をふまえ、料理を教えるものとして、若年層では好まれず減少していく郷土料理を子孫に伝承していく責務があると考えている。今まで検討してきたことを生かし、PR活動に力を入れたり、料理講習会や学校給食にも取り入れるなどして、若い世代に、郷土の野菜、魚を使った料理を啓蒙していきたい。

参考文献

- (1) 新沢祥恵他：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.
- (2) 新沢祥恵他：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.
- (3) 新沢祥恵他：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
- (4) 新沢祥恵他：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.
- (5) 新沢祥恵他：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.
- (6) 新沢祥恵他：現代の食生活における郷土食－加賀野菜の嗜好－，日本調理科学会研究発表要旨集，1999.
- (7) 新沢祥恵他：現代の食生活における郷土食－加賀野菜の使用実態－，25-32，食生活研究 Vol. 20 No. 4，1999.
- (8) 守田良子他：石川の食事，農山漁村文化協会，1987.
- (9) 守田良子：加賀・能登 おばあちゃんの味ごよみ，能登印刷，1980.
- (10) 青木悦子：金沢・加賀・能登 四季の郷土料理，主婦の友社，1982.
- (11) 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.
- (12) 金沢市中央卸売市場：市場年報 昭和42年～平成11年
- (13) 時子山ひろみ：食生活の高級化・簡便化・多様化と健康志向，食糧・栄養・健康，65-71，医歯薬出版，1991.

附記 本研究は2000年度本学共同研究費によるものである。