

現代の食生活における郷土食（１）

－石川県における郷土料理の調理実態－

新 沢 祥 恵

１． は じ め に

人間は多彩な食生活を営んでいるが、食生活は、個々の栄養・生理的側面のみならず、社会環境・自然環境などと深く関わりながら形成されており、現在の食生活は、それぞれの地域の歴史と文化、あるいは風土の中でその地に適した食べ方が構築されたものである。^{(1)～(5)}

『郷土料理』は「ある地域の生活の中で、作り食べ伝承されてきた、その土地特有の料理」⁽⁶⁾ 或いは「地方独特の料理。土地の特産物を使い、ほとんど自然発生的に起こって伝わった家庭料理」⁽⁷⁾ ということができるが、各地には、その土地の風土に根ざした食－料理－が育まれている。石川県においても水産物の豊富な能登地区、水田の開けた加賀平野、さらに城下町として発展した金沢地区などといった歴史・風土の中で多くの食物や料理が培われており、これらはいくつかの文献にも紹介されてきた。^{(8)～(11)} 一方、近年は生活環境の変化に伴い、食の欧風化と併せ、簡便化による外部依存や多様化が進み⁽¹²⁾ 食生活も大きく変化しているといわれるが、このような食環境の中で、従来から培われてきた郷土食・郷土料理といわれるものも変わって行くことが予想される。

食生活を考える上で、これら郷土食を取り上げることは、現代の食生活或いは、今後の食の在り方を考える上で重要であると考えた。そこで、1993～1995 年にかけて、日常総菜として「なすのオランダ煮」「なすのそうめんかけ」を、また、行事食として祭礼の料理である「押しずし」と「えびす」を、さらに加賀料理として代表的な「じぶ煮」と「かぶらずし・大根ずし」を⁶⁾ 取り上げ、それぞれが各家庭においてどのように受けとめられ、調理されているかについて調査を行なった。^{(13)～(16)} 本報ではこれらの調査より、郷土食の現状と今後の方向について検討した。

２． 研 究 方 法

2.1. 調査時期・調査品目・回収数

(1) 調査時期：1993 年

調査品目：「なすのオランダ煮」「なすのそうめんかけ」 有効回収数：91 世帯

(2) 調査時期：1994 年

調査品目：「えびす」「押しずし」 有効回収数：138 世帯

(3) 調査時期：1995 年

調査品目：「じぶ煮」「かぶらずし・大根ずし」 有効回収数：130 世帯

2. 2. 調査内容

(1) 家庭状況及び調理担当者の意識

1. 居住地 ①金沢地区 ②加賀地区 ③能登地区
2. 職業形態 ①農家世帯 ②自営業世帯 ③勤労者世帯 ④その他
3. 家族形態 ①核家族世帯 ②拡大家族世帯
4. 高齢者同居の有無 ①60歳以上の同居有 ②60歳以上の同居無
5. 夕食の調理時間 ①30分未満 ②30～44分 ③45～59分 ④60分以上
6. 郷土料理や伝統的な料理への興味の有無
 ①大変興味がある ②少し興味がある ③興味はない
7. 家庭の献立傾向
 ①和風が多い ②洋風が多い ③半々位

(2) 各料理の調理実態

1. 調理頻度または調理の有無
2. 調理内容（具体的な調理方法の記述も含む）
3. 調理技術習得状況
4. 嗜好

3. 結 果 と 考 察

3. 1. 調理頻度

検討料理6品目の調理頻度及び、調理の有無を図1～6に示した。また、これと家庭状況・調理状況等とのクロス集計を行い、カイ二乗検定による有意差の有無を表1に示した。

3. 1. 1. 「なすのオランダ煮」「なすのそうめんかけ」の調理頻度

「なすのオランダ煮」と「なすのそうめんかけ」の調理頻度については、なすのよく出回る時期の調理状況とし、回答カテゴリーは「よく作る（1週間に1回以上）」「時々作る（1ヶ月に1～数回）」「たまに作る（年1～数回）」「殆ど作らない」とした。（図1・2）

「なすのオランダ煮」「なすのそうめんかけ」とも、時々作る世帯が全体の約半数を占めているが、よく作る世帯も約1/4位あり、調理頻度としては高いのではないかと考えられる。これについて、今回の調査では調理法を具体的に調べることに重点をおいているため、回収率が低くなったためと考えられる。また、殆ど作らない世帯が「なすのオランダ煮」では14.3%、「なすのそうめんかけ」では20.9%あった。この殆ど作らない世帯では「どんな料理か知らない」と答えているものが多いが、「以前は作っていたが、今は作らない」と答えたものもあり、これらのものでは「家族があまり好まぬ」という理由を上げている。

この調理頻度に関わる要因をみると、「なすのオランダ煮」では居住地、高齢者（60歳以上）同居の有無、献立傾向、郷土料理・伝統料理への関心の有無と、「なすのそうめんかけ」では職業形態、調理担当者の年齢、献立傾向と有意に関連がみられた。

現代の食生活における郷土食（１）

図1. なすのオランダ煮の調理頻度

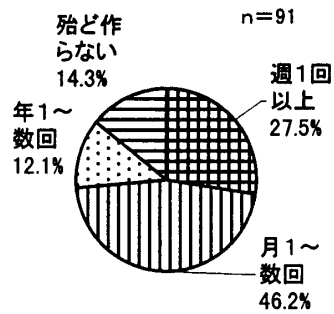


図2. なす素麺かけの調理頻度

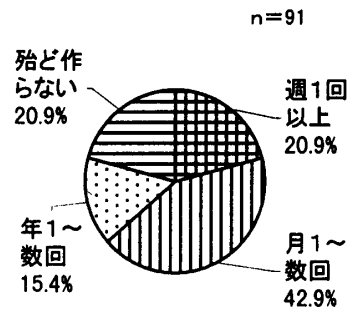


図3. 押しずしの調理頻度

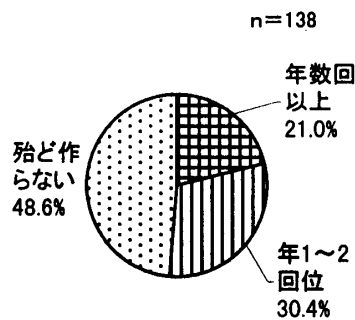


図4. えびすの調理頻度

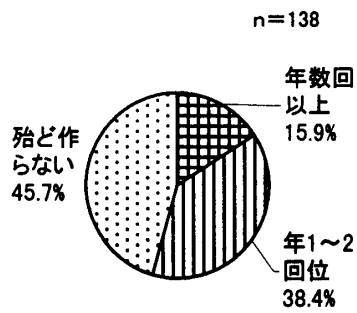


図5. じぶ煮の調理頻度

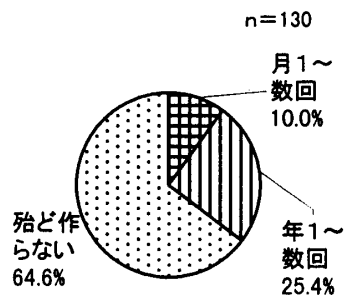


図6. 蕪ずし大根ずしの調理の有無

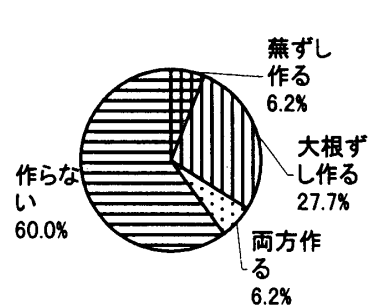


表1. 作る頻度に関わる要因

	なすのオランダ煮	なすのそうめんかけ	押しずし	えびす	じぶ煮	かぶらずし大根ずし
居住地	*		*		**	
職業形態		*	*			
家族形態						**
高齢者同居	*					*
調理担当者年齢		*		*		**
調理時間(夕)						
献立傾向	**	*	*	**		
伝統料理関心	*		**	**	**	

**p<0.01 *p<0.05

図7は高齢者同居の有無との関連を示したものであるが、60歳以上のものが同居する世帯では、週1回以上作る世帯が38.6%であるのに対し、60歳以上のものが同居しない世帯では17.0%であり、一方、作らない世帯が前者では9.1%であるのに対し、後者では19.1%と約2倍の割合になっている。また、図8は調理担当者の年代と「なすのそうめんかけ」の調理頻度との関連をみたものであるが、60歳以上ではよく作る世帯の比率が多かった。尚、献立傾向では、「なすのオランダ煮」「なすのそうめんかけ」とも洋風料理が多いという世帯で、調理頻度が高かった。

図7. 高齢者同居の有無と調理頻度—なすオランダ煮

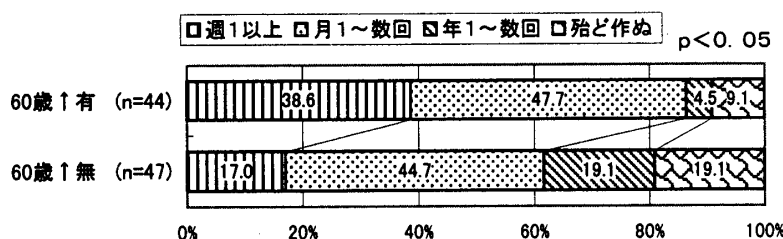
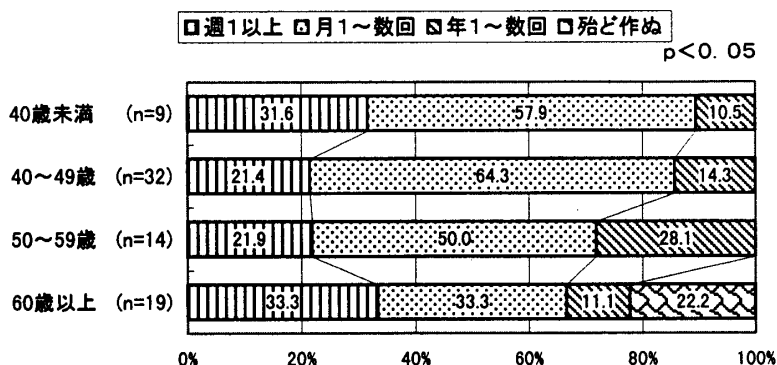


図8. 調理担当者の年齢と調理頻度—なすそうめんかけ



3.1.2. 「押しずし」「えびす」の調理頻度

「押しずし」「えびす」の調理頻度の回答カテゴリーは「時々作る（年数回以上）」「たまに作る（年1～2回位）」「殆ど作らない」とした。（図3・4）

「押しずし」では年数回以上作る世帯が21.0%、年1～2回位作る世帯が30.4%、殆ど作らない世帯が48.6%であり、「えびす」では、年数回以上作る世帯が15.9%、年1～2回位作る世帯が38.4%、殆ど作らない世帯は45.7%であった。この結果についても、上記と同様に回収率が低いことから、実際より作る頻度は高いものと考えられる。また、「押しずし」を「殆ど作らない」という世帯では市販品を利用するという世帯が1/3を占めており、「えびす」でも「以前は作っていたが、家族の嗜好に合わず、今は作らない」という世帯の他、市販品を利用するというものもみられ、外食産業が増大し、和食の分野へも進出が著しい中で、⁽¹⁷⁾このような郷土料理でも調理済品の利用が進んでいることが伺えた。

この調理頻度に関わる要因をみると、「押しずし」では居住地、職業形態、献立傾向、伝統料理

現代の食生活における郷土食（1）

への関心の有無と、「えびす」では調理担当者の年齢、献立傾向、伝統料理への関心の有無と有意差があった。

図9は家庭の職業形態と「押しずし」の調理頻度との関連をみたものであるが、農家世帯では殆ど作らない世帯が20.0%と少なく、一方、自営業世帯では忙しいためか、作る頻度は低い傾向であった。図10は献立傾向と「えびす」の調理頻度との関連をみたものであるが、ここでは、和風料理の多い世帯で調理頻度が高かった。

図9. 職業形態と調理頻度－押しずし

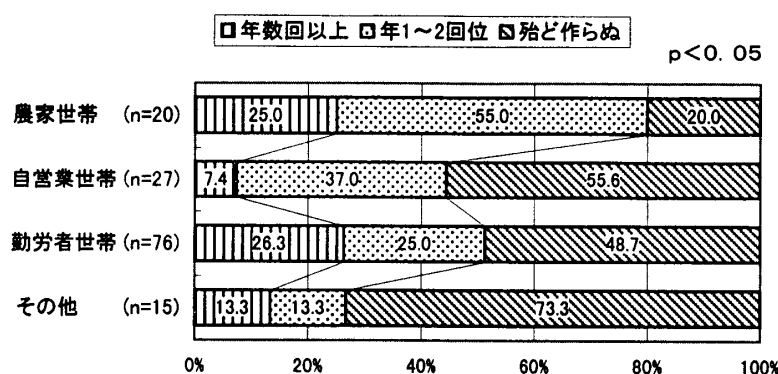
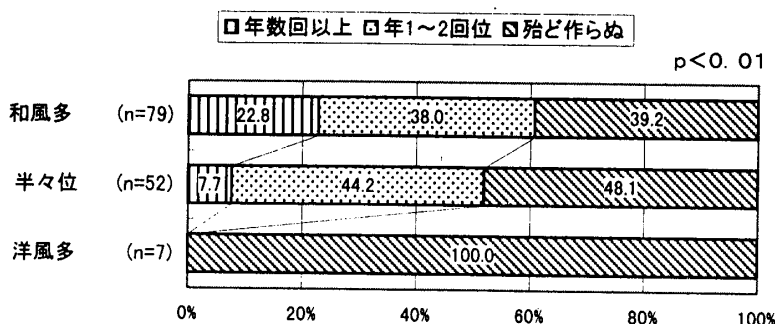
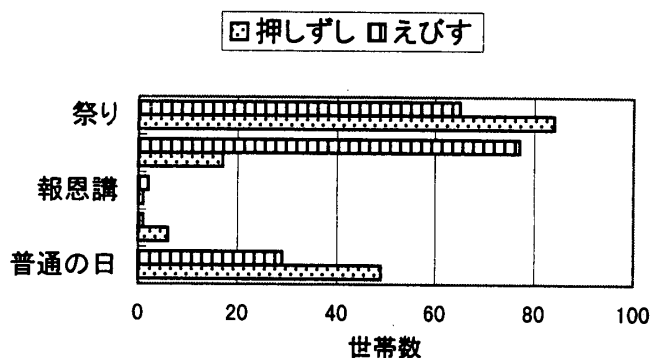


図10. 献立傾向と調理頻度－えびす



尚、「押しずし」「えびす」は行事食としての料理であることから、「料理を作るのは何時か－複数回答」について質問したところ、図11のように「押しずし」では祭りが圧倒的に多いが、普通の日を作るという世帯も4割程みられた。一方、「えびす」では、最も多いのは「正月」で、次いで「祭り」となっている。これは正月には殆どの家庭で特別の料理が準備されているのに対し、最近では、祭りの

図11. 料理を作る時



際、特別の料理が準備する家庭が少なくなっているからと考えられる。また、「えびす」においても「普通の日」と答えるものがかなりみられ、伝統的年中行事が次第に行われなくなり、行事の際

に料理を準備することが少なくなる分、特別の日でなくとも、「食べたい時に作る」といったように、日常的に作られることが多くなっていくものと考えられる。

3.1.3. 「じぶ煮」の調理頻度

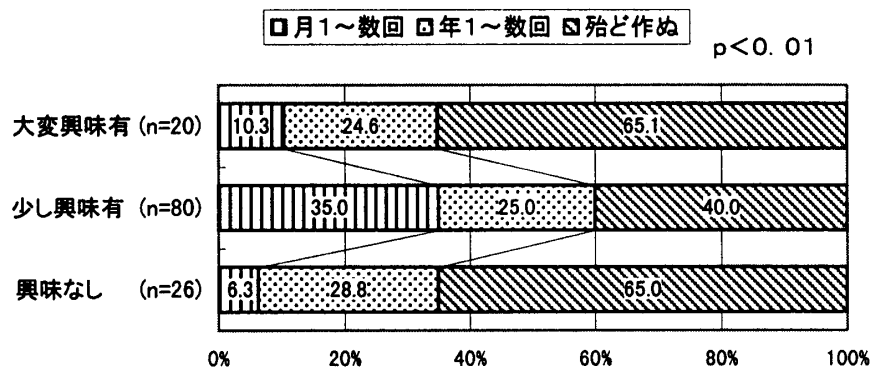
「じぶ煮」の調理頻度の回答カテゴリーは「よく作る（1週間に1回以上）」「時々作る（1ヶ月に1～数回）」「たまに作る（年1～数回）」「殆ど作らない」とした。

図5のように週1回以上作る世帯はなく、月1～数回という世帯が10.0%、年1～数回が25.4%で、殆ど作らない世帯が64.6%を占めており、作らない世帯でも「以前から作らない」というものが多かった。「じぶ煮」は多くの本に加賀の郷土料理として紹介されており、当地の人々にも石川県の郷土料理の代表は「じぶ煮」という意識が高いと思われるが、家庭における調理頻度はそれほど高くはなかった。しかし、「じぶ煮」は、本来はもてなしなどの特別な折の料理、あるいは料理専門店で作られていた料理と考えられ、食生活が豊かになる中で、現在の方が家庭の日常の献立としてよく作られるようになってきているものとも考えられる。

調理頻度との関連では、居住地と郷土料理・伝統料理への関心の有無に有意差があった。

図12は郷土料理・伝統料理への関心の有無との関連を示したものであるが、興味の多いものでは調理頻度が高いが、興味のないものは殆ど作らず、家庭要因よりも、調理担当者の意識が大きかった。

図12. 伝統料理への関心と調理頻度—じぶ煮



3.1.4. 「かぶらずし・大根ずし」の調理の有無

「かぶらずし・大根ずし」の調理の有無について、図6のように「かぶらずし」を作るものは6.2%と極めて少なく、「大根ずし」を作るものの方が多いが、作らないという世帯が60.0%を占めていた。この作らないという世帯については、図13のように、食べないというものもあるが、市販品を利用したり、親戚知人から貰うというものが多かった。「かぶらずし・大根ずし」のような漬け物は少量では作りにくいものの、美味しく賞味出来る期間は短いことから、図14のように作る世帯でも家族のみで食べるのではなく、親戚知人にも配るという世帯が多かった。図15は家族形態と調理の有無についての関連を示したものである。核家族世帯では7割以上が作らないのに対し、拡大家族世帯では過半数が作っていた。その他、高齢者同居の有無や調理担当者の年齢に有意差がみられ、若い世代のみの世帯では次第に作られなくなることが推察された。

現代の食生活における郷土食（１）

図13. かぶらずし・大根ずしを作らない場合

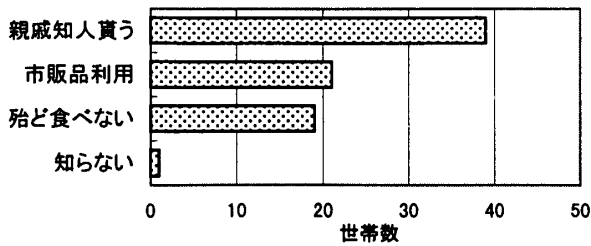


図14. かぶらずし・大根ずしの食べ方

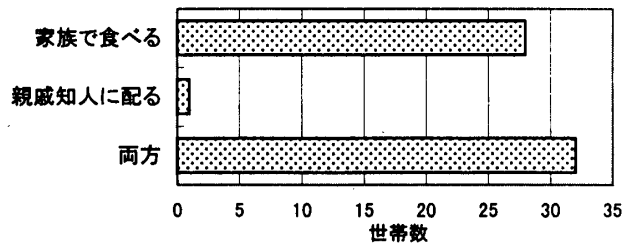
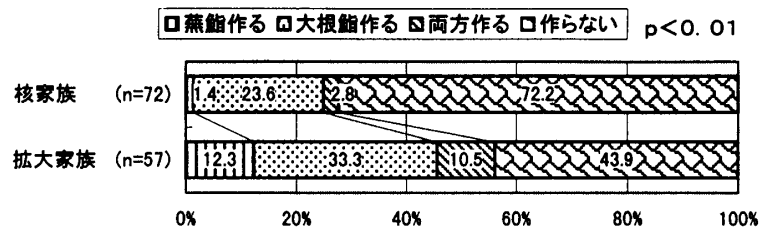


図15. 家族形態と調理の有無－蕪ずし・大根ずし



3.2. 調理法

3.2.1. 「なすのオランダ煮」の調理

「なすのオランダ煮」は含め煮の一種で、なすの出回る夏から秋にかけての代表的な総菜である。郷土料理に関する料理書によれば、へたを取ったなすの先に十文字に切り目を入れ、熱湯でゆでた後、ゆで汁をあけて、だし汁と調味料を入れて味を煮含ませて煮汁を少な目に仕上げ、卸生姜や唐辛子を添えると記載されており、この他、糠漬けのなすを煮た「塩オランダ」といわれるものもある。「オランダ煮」は、一般には胡麻油などの油で炒めたり、揚げたりした後、煮たものや、ねぎ・唐辛子などを加えたものを称するようであるが⁽¹⁸⁾⁽¹⁹⁾、当地では「オランダ煮」といえば、一般になすの煮物を指している。

この料理については、出し材料、薬味、なすの下処理について検討した。

図16に薬味の出現頻度を示した。多いのは生姜や唐辛子であるが、薬味を添えないものが圧倒的に多かった。

出し材料は図17のように化学調味料を使うものも少なくないが、天然の材料の方が多かった。

図18は調理担当者の年齢となすの前処理の関係をみた。調理担当者が30歳代や40歳代の世帯では「炒める」や「揚げる」といった油脂を伴う調理法が過半数を占めているのに対し、50歳代になると「ゆでる」

図16. なすオランダ煮の薬味

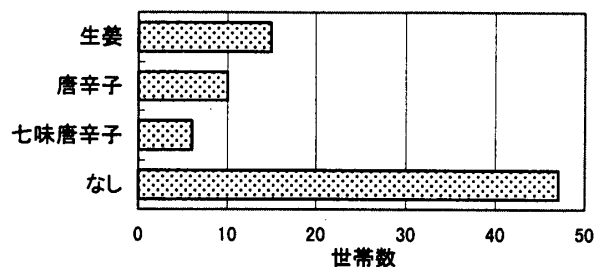
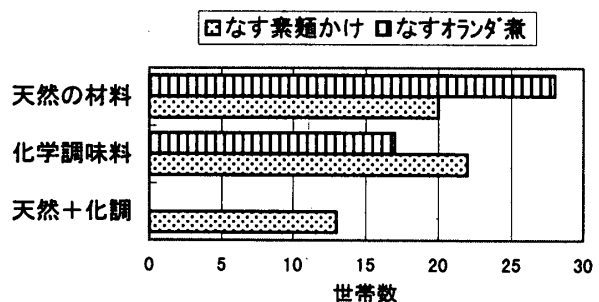
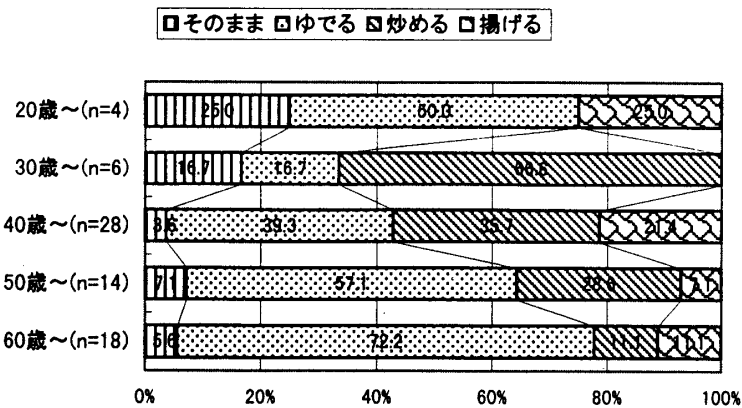


図17. 出し材料



ものが多くなり、60歳以上では「炒める」「揚げる」とするものはごく僅かである。調理担当者が30歳代や40歳代の世帯では家族構成員も若い世代の多いことが予想され、世代の嗜好に合わせて、工夫していることが伺えた。

図18. 調理担当者の年齢となすの前処理－オランダ煮



3.2.2. 「なすのそうめんかけ」の調理

「なすのそうめんかけ」は「なすのそうめんかぶし」とも言い、なすにそうめんを入れて炊きあげたもので、味噌仕立てにする場合と清仕立てにする場合があり、本来は煮物と言われるが、汁物として作られる場合も多い。そうめんについてもあらかじめゆでて加える場合と、ゆでずにそのまま加え、汁に少し濃度をつくように仕上げる場合がある。

「なすのそうめんかけ」の調理については、出し材料、調味、そうめんの前処理等について検討したところ、出し材料では、図17のように化学調味料を使うものが過半数をしめており、調味法では清汁仕立てが3/4を占めている(図19)。またそうめんはゆでてから用いるものが多く(図20)、図21のように献立では煮物よりも汁物として調理する世帯が多かった。

この出し材料については、「なすのオランダ煮」とも併せ、かつお節・昆布・煮干しのような天然の材料も使われているが、化学調味料を使うものもかなり多く、一部には化学調味料のみというものもいた。これらの料理には従来、魚の煮汁がよく使われていた。しかし、今回の調査では、「以前は魚の煮汁を使っていた」と言うものはいても、現在使うものは殆どみられず、化学調味料のように、安価で手軽に使える出し材料が出回る中で、嗜好の変化もあろうが、魚の煮汁を使い回す習慣は次第に失われていくようである。

図19. なすそうめんかけの調味
n=74

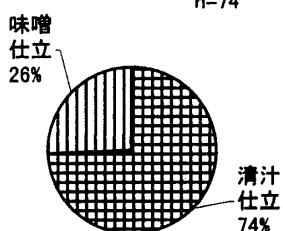


図20. なすそうめんかけの
麺の前調理
n=74

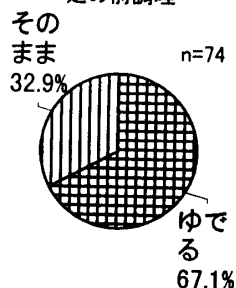
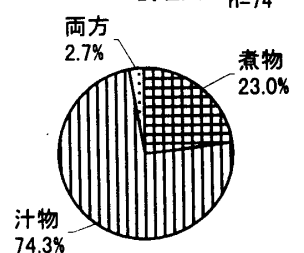


図21. なすそうめんかけの
調理法
n=74



3.2.3. 「押しずし」の調理

「押しずし」は、すし枠に酢じめにした魚とすし飯を交互に重ねて押しをした箱ずしである。さば・あじ・さけなど種々の魚が用いられるが、強塩した魚を、一口大（すしのえ）に切り酢じめにする。すし飯の下側に魚を上には紺のりや木の芽などをかざり、一晩位かけて押しをし、魚の味をなじませた後、すし枠から出し、切り分けるものである。

「押しずし」については、魚と副材料について検討した。

「押しずし」に使われる魚は図 22 のようにさばが最も多く、次いでさけ・たいとなった。

「押しずし」の魚について郷土料理に関する料理書では、春はいわし、秋はしいらが使われていたと紹介されている。しかし、今回の調査ではいわしやしいらは比較的少なくなっていた。このことは、いわしは鮮度の良いものが入手出来にくいことや、しいらは日常の食生活にあまり使われなくなり、馴染みが少なくなっているからと考えられる。一方、近年、さけやますが多く使われるようになっていくが、これは市販されている「押しずし」にさけ・ますやたいがよく使われていることや、塩ざけや塩ますを使えば下拵えが簡略化出来るためと考えられる。

図 23 は副材料の出現頻度を示したが、桜海老や生姜が多くなっている。「押しずし」には、従来「紺のり」が欠かせないものであったが、現在は必ずしも使われてはいないようである。

「紺のり」は「すしも」とも称され、えごのりを青色 1 号により着色したものであることから、「以前は紺のりを使っていたが、着色料が使われているので、今は使っていない」と回答している世帯もあり、食品添加物への関心が高まることで使われなくなっている素材といえる。一方、昔はあまり使われていなかったレモンが比較的好く使われているが、これは市販品に使われていることや、すしに合い、安価で使いやすい素材であるからと思われる。

図22. 押しずしの魚

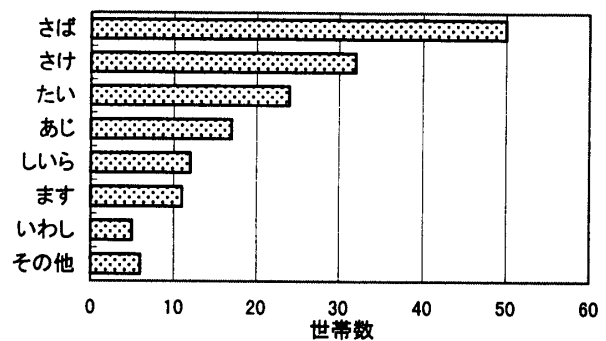
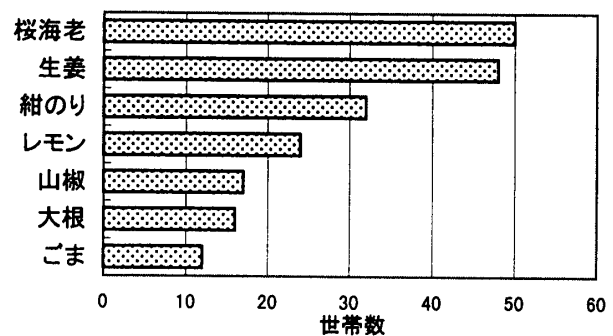


図23. 押しずしの副材料



3.2.4. 「えびす」の調理

「えびす」は寒天を煮溶かし、砂糖・醤油・塩などで調味し、卵を流して固めた寄せ物であり、祭りや正月などの行事の折りに、よく作られる料理である。石川県輪島の名産に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。「えびす」はこれに似せて作ったものと言われ、「柚餅子」に比べ早くできることから、「はやゆべし」「はやべし」と言われていたものが「えびす」になったと言われている。各家庭においても「えびす」と称している世帯が最も多いが、料理のイメージからくる「べろべろ」や「卵えびす」と称する世帯もあり、また、「はやゆべし」「はやえびす」「はやべし」と称している世帯もあった。

「えびす」については調味法を検討した。

「えびす」の調味については、本来は柚餅子に似せて作られたところから、醤油の色を生かしべっこう色に仕上げるものが多く、金沢や能登地方では醤油で濃い色に仕上げるが、加賀地方では塩のみで白っぽく仕上げる場合が多いと言われている。従って、塩味の調味については地域差があると考えていたが、今回の調査では地域差よりもむしろ家族形態に差がみられた。図24は居住地との関連をみたものであるが、加賀地区ではやはり「塩を主とする」世帯が多くなってはいるものの、他の地区と比べて、有意差はみられなかった。これに対し、家族形態で核家族世帯と拡大家族世帯では有意差がみられ、核家族世帯では「塩を主とする」世帯の比率が少なくなっていた。(図25)近年、郷土料理に関する本が出版され、また、これら以外の料理書にも「えびす」は紹介されている。これらに記載されている調理法は殆どが醤油を主に使い、濃い色に仕上げてあるが、こういった料理に関する情報が各家庭に取り入れられていくことも、料理の地域的な特色が失われていくことに繋がるのではないかと考えられる。

図24. 居住地区とえびすの調味法

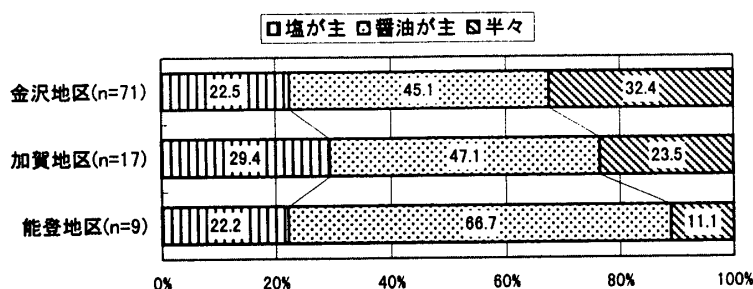
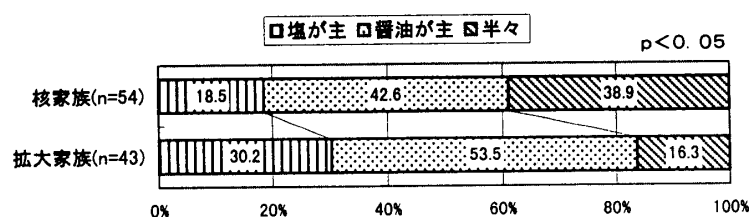


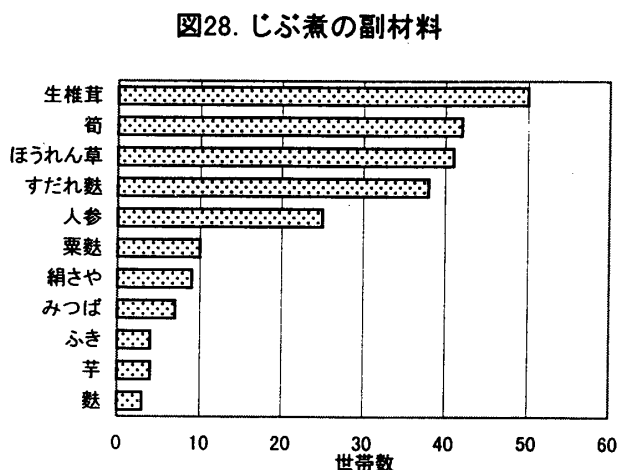
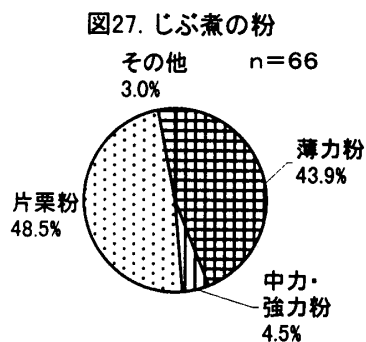
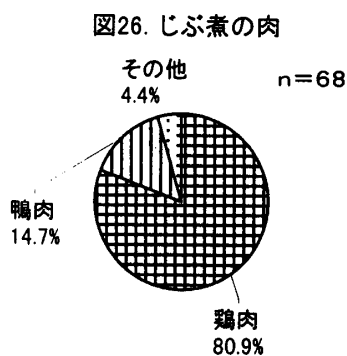
図25. 家族形態とえびすの調味法



3.2.5. 「じぶ煮」の調理

「じぶ煮」は、鳥の肉と野菜を炊き合わせた煮物である。肉は、昔はつぐみ・うずらのような、小鳥や鴨を使ったといわれるが、鴨は現在も使われている。これとすだれ麩や粟麩などの生麩と茸や季節の野菜が加わる。肉は小麦粉（強力粉）をたっぷりつけるが、余分の粉は煮汁のとろみになる。

「じぶ煮」の肉は鶏肉が最も多いが、鴨肉も 15%位使われていた。料理店では鴨肉がよく使われるが、家庭では鶏肉が圧倒的に多くなっている。他に少ないが、魚を使う世帯もあった。（図 26）肉につける粉は昔はそば粉なども使われた。現在は小麦粉、特に強力粉を使うとよいといわれているが、強力粉・中力粉は極めて少なく、むしろ片栗粉を使っている家庭が多かった。（図 27）また、副材料をみると、生椎茸、筍、ほうれん草、すだれ麩が多くなっているが、他に野菜をはじめ多種の材料が使われていた。（図 28）



「じぶ煮」の調味については、醤油のみの世帯と塩と醤油を併用する世帯が半々になっている。従来は野生の鳥を使っていたため、その臭みを消すために醤油をたっぷり用いた濃い煮汁が必要だったと言われている。料理書に紹介されている調理法をみると、昔の聞き書き⁽⁸⁾などでは「水と酒の半分位の醤油を使う」というように大変濃い煮汁が使われていたようであるが、近年の料理書では 20~15%位になり⁽⁹⁾⁽¹⁰⁾、最近のものでは 10%位のものもあるように⁽¹¹⁾、次第に薄くなり、普通の煮物と変わらないのではないかとと思われる。これについては、うす味嗜好と併せ、現在は殆どが鶏肉、それもブロイラーのようなくせのない肉がつかわれているためと考えられるが、嗜好や食材の変化にあわせ、調理法も変化していることが伺える。

3.2.6. 「かぶらずし・大根ずし」の調理

「かぶらずし」は塩をしたぶりを下漬けしたかぶ（特に青かぶがよい）にはさみ、発酵させた麴に漬け込むもので、なれ鮓の一種ともいえる。「大根ずし」も同様に多くは身欠にしんと大根を用いるもので、「かぶらずし」に比べては簡単に作ることができるものである。

この「かぶらずし・大根ずし」については魚、副材料、調理日数等を検討した。

図29に「かぶらずし」に使われる魚を示した。料理書などではぶりを用いるとあるが、実際にはぶりは高価なためかさばが多く用いられ、ますなども使われていた。「大根ずし」では身欠にしんが圧倒的に多くなっていた。（図30）

図29. かぶらずしの魚

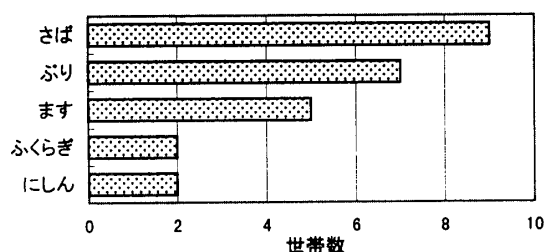


図30. 大根ずしの魚

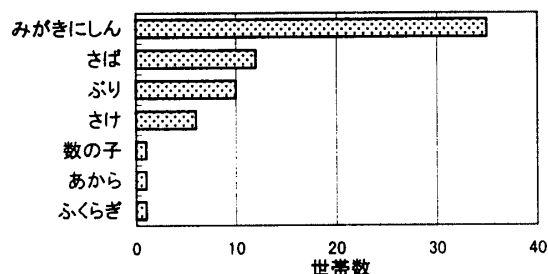


図31は副材料を示したものであるが彩りとしての人参や旨味を出すための昆布、或いは唐辛子・柚子等が用いられていた。

調理日数をみると「かぶらずし」は2週間前後が多く、中には3週間位かけるものもみられるが、「大根ずし」では1週間位が最も多くなっている。（図32・33）

また、容器をみると木製たるをつかっているものもあるが、多くはプラスチック容器を使っていた。（図34）

図31. かぶらずし・大根ずしの副材料

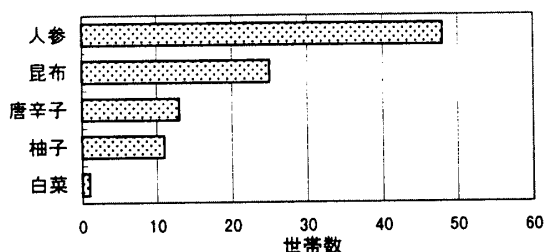


図34. かぶらずし・大根ずしを漬ける容器

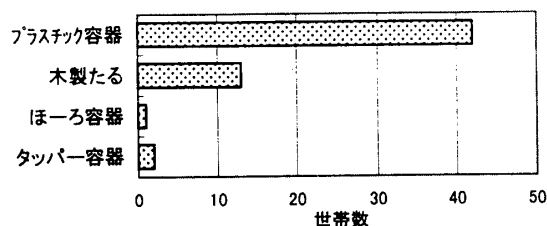


図32. かぶらずしの漬け込む日数

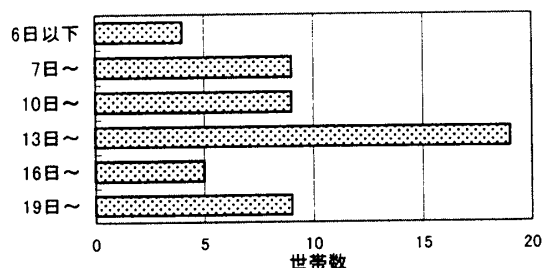
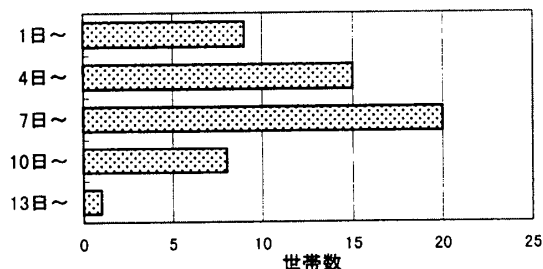


図33. 大根ずしの漬け込む日数



3.3. 調理技術の習得

今回の調査品目のうち、「なすのオランダ煮」「なすのそうめんかけ」「えびす」「押しずし」「じぶ煮」の5品目の調理技術の習得状況を検討した。図35のように「なすのオランダ煮」「なすのそうめんかけ」「えびす」「押しずし」では「母親・姑・祖母」といった家庭内での伝承が8割を越えている。しかし、「じぶ煮」ではこ

の家庭内での伝承が6割位にとどまっていた。郷土料理のような伝統的な料理は、多くは家庭内の伝承により伝えられていくものが多いように考えたが、「じぶ煮」の場合は、学校や料理学校・本、あるいは料理屋で食べ、それを真似て作るようになったというような外部からの情報によるものの影響が大きくなっていた。

図35. 調理技術の習得方法

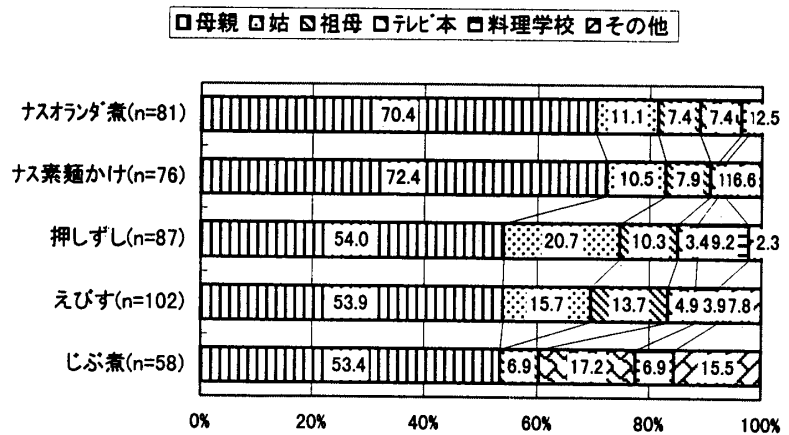
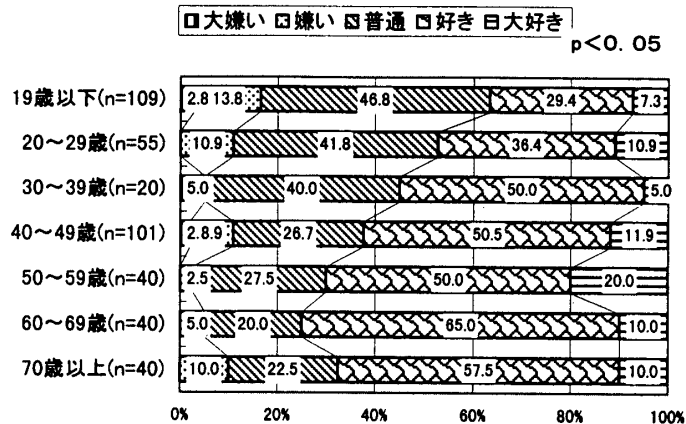


図36. じぶ煮の嗜好割合

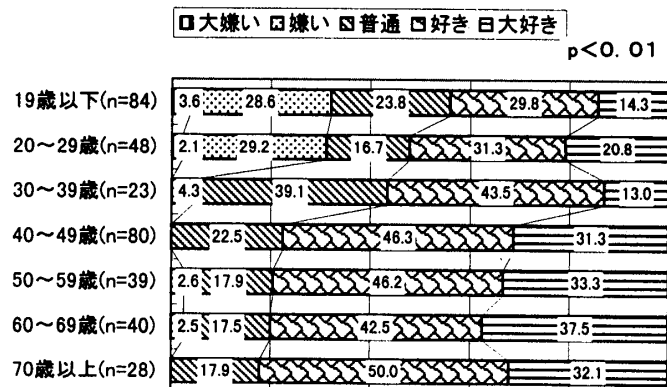


3.4. 嗜好

3.4.1. 嗜好割合

各料理の嗜好について、「大好き」「好き」「普通」「嫌い」「大嫌い」の5段階の尺度で評価させ、その嗜好割合を検討した。図36は「じぶ煮」の嗜好割合を示したものであるが、年代が上がるにつれて、「大好き」「好き」というものの比率が増加している。「かぶらずし・大根ずし」も同様の傾向である。また、「なすのオランダ煮」では図37のように、40歳を境とし、それより若い世代と高齢の世代で顕著にその比率に差がみられた。「なすのそうめんかけ」「えびす」も同様の傾向であった。

図37. なすのオランダ煮の嗜好割合



3.4.2. 嗜好

各料理について、大好き－5、好き－4、普通－3、嫌い－2、大嫌い－1に数量化して嗜好度とし、年代別、性別に集計し、二元配置による分散分析により群間の有意差検定を行った。表2のように全体に嗜好度は低い傾向である。⁽²⁰⁾また、年齢についてはどの料理も有意差があり、年齢が高くなると嗜好度も上がっている。男女間の嗜好を比べると全般に女子の方が嗜好度は高くなっており、分散比に有意差のあったものは「なすのそうめんかけ」「えびす」であるが、特に「えびす」では男子の嗜好度が低くなっていた。

表2. 郷土料理の嗜好度

なすのオランダ煮										えびす									
年齢: Fo=10.456** 性: Fo=1.044										年齢: Fo=13.494** 性: Fo=5.900*									
男子			女子			合計				男子			女子			合計			
N	平均	SD	N	平均	SD	N	平均	SD		N	平均	SD	N	平均	SD	N	平均	SD	
19歳以下	27	3.19	1.21	57	3.25	1.09	84	3.23	1.12	19歳以下	41	2.68	0.96	94	2.80	1.08	135	2.76	1.05
20～29歳	19	3.26	1.10	29	3.48	1.24	48	3.40	1.18	20～29歳	25	3.08	1.00	35	2.74	1.20	60	2.88	1.12
30～39歳	12	3.50	0.80	11	3.82	0.75	23	3.65	0.78	30～39歳	11	2.55	0.69	16	3.25	1.18	27	2.96	1.06
40～49歳	36	4.00	0.76	44	4.16	0.71	80	4.09	0.73	40～49歳	47	3.32	0.93	64	3.58	0.91	111	3.47	0.92
50～59歳	20	4.05	0.89	19	4.16	0.69	39	4.10	0.79	50～59歳	31	3.32	0.83	23	4.13	0.76	54	3.67	0.89
60～69歳	17	3.94	0.97	23	4.30	0.63	40	4.15	0.80	60～69歳	32	3.28	0.99	37	3.97	0.83	69	3.65	0.97
70歳以上	14	3.93	0.73	14	4.36	0.63	28	4.14	0.71	70歳以上	20	3.40	0.94	29	3.93	0.84	49	3.71	0.91
計	145	3.70	0.99	197	3.81	1.01	342	3.76	1.00	計	207	3.13	0.96	298	3.34	1.12	505	3.25	1.06
なすのそうめんかけ										じぶ煮									
年齢: Fo=5.204** 性: Fo=3.100*										年齢: Fo=4.292* 性: Fo=0.008									
男子			女子			合計				男子			女子			合計			
N	平均	SD	N	平均	SD	N	平均	SD		N	平均	SD	N	平均	SD	N	平均	SD	
19歳以下	26	3.23	0.95	54	3.70	1.00	80	3.55	1.01	19歳以下	27	3.22	0.70	82	3.26	0.94	109	3.25	0.88
20～29歳	18	3.50	0.92	29	3.62	1.15	47	3.57	1.06	20～29歳	31	3.48	0.72	24	3.46	0.98	55	3.47	0.84
30～39歳	12	3.08	1.24	12	3.75	0.87	24	3.42	1.10	30～39歳	9	3.56	1.13	11	3.45	0.52	20	3.50	0.83
40～49歳	35	4.09	0.70	42	4.07	0.71	77	4.08	0.70	40～49歳	40	3.63	0.87	61	3.61	0.90	101	3.61	0.88
50～59歳	21	4.00	0.95	19	4.26	0.73	40	4.13	0.85	50～59歳	28	3.68	0.72	12	4.33	0.65	40	3.88	0.76
60～69歳	18	3.83	1.10	23	4.09	0.79	41	3.98	0.94	60～69歳	11	3.64	0.67	29	3.86	0.69	40	3.80	0.69
70歳以上	13	4.15	0.90	13	4.23	0.60	26	4.19	0.75	70歳以上	20	3.60	0.94	20	3.75	0.64	40	3.68	0.80
計	143	3.73	0.99	192	3.91	0.91	335	3.84	0.95	計	166	3.54	0.81	239	3.54	0.89	405	3.54	0.86
押しずし										かぶらずし・大根ずし									
年齢: Fo=2.041* 性: Fo=2.444										年齢: Fo=22.926** 性: Fo=1.829									
男子			女子			合計				男子			女子			合計			
N	平均	SD	N	平均	SD	N	平均	SD		N	平均	SD	N	平均	SD	N	平均	SD	
19歳以下	44	3.68	0.93	97	3.88	0.93	141	3.82	0.93	19歳以下	32	2.75	1.16	104	2.81	1.29	136	2.79	1.25
20～29歳	25	4.12	0.78	33	4.09	0.58	58	4.10	0.67	20～29歳	39	3.10	1.02	34	3.03	1.09	73	3.07	1.05
30～39歳	12	3.83	1.03	18	4.22	0.81	30	3.67	1.12	30～39歳	9	2.89	1.36	18	3.33	1.14	27	3.19	1.21
40～49歳	52	4.10	0.96	66	4.24	0.72	118	4.18	0.83	40～49歳	59	3.88	1.16	82	3.89	1.11	141	3.89	1.13
50～59歳	32	4.03	0.86	22	4.23	0.75	54	4.11	0.82	50～59歳	35	4.31	1.02	13	4.31	0.95	48	4.31	0.99
60～69歳	35	4.00	0.84	39	4.15	0.71	74	4.08	0.77	60～69歳	10	4.00	1.25	28	4.29	0.71	38	4.21	0.87
70歳以上	20	3.95	0.89	30	4.07	0.69	50	4.02	0.77	70歳以上	25	3.88	0.88	27	4.07	0.87	52	3.98	0.87
計	220	3.96	0.90	305	4.08	0.79	525	4.01	0.86	計	209	3.60	1.21	306	3.46	1.25	515	3.52	1.24

**p<0.01 *p<0.05

4. ま と め

現代の食生活の中で従来より培われてきた郷土食がどのようにおかれているかを知るため、「なすのオランダ煮」「なすのそうめんかけ」「押しずし」「えびす」「じぶ煮」「かぶらずし・大根ずし」の6品の料理を取り上げて検討した。

- (1) 調理頻度では「なすのオランダ煮」・「なすのそうめんかけ」では1/4の世帯がよく作り、半数が時々作ると回答しており、「押しずし」「えびす」でも過半数が作っており、調理法を具体的に調べることに重点をおいているため、回収率が低くなったためか、調理頻度は実際よりは高い結果となった。しかし、作らない世帯も少なくはなく、「なすのそうめんかけ」「えびす」では「以前は作っていたが、家族の嗜好に合わないので作らない」と答えるものが多くみられ、また、「押しずし」は市販品を利用すると答えるものが多かった。一方、「じぶ煮」は家庭での調理頻度は高くはなく、「かぶらずし・大根ずし」でも過半数は作っていなかったが、「かぶらずし・大根ずし」の場合は他家から貰うというものや市販品の利用も多く、郷土料理であっても調理済み品の利用が進んでいることが伺えた。
- (2) この調理頻度は高齢者同居の有無、調理担当者の年代 或いは郷土料理等への関心の有無と関連がみられ、若い世代の家庭では次第に調理されなくなることが推察できる。
- (3) 「なすのオランダ煮」では調理担当者が若い年齢では油脂を併用した調理が行われていたり、化学調味料の使用が多いことや、「押しずし」の魚や副材料が従来とは変化していると思われることから、調理法も変わって行くことが推測出来た。また、「えびす」の調味から、多くの情報が出される中で次第に地域差が失われていくことが伺えた。
- (4) 調理技術の習得方法をみると、やはり殆どが母親或いは祖母といった家庭内での伝承によるものが多いが、「じぶ煮」では学校や料理学校・本、あるいは料理屋で覚えるといった外部からの情報も少なくなかった。
- (5) これら料理の嗜好をみると、どの料理も比較的低く、当然のことながら、若い世代ほど嗜好が低くなっているが、特に40歳を境とし、これより若い世代には好まれない料理であることが伺えた。

以上のように、今日の食環境において、従来より培われてきた郷土食も変容を余儀なくされることが推察された。今日、多くの食品が出回り、多様な選択が可能になる中で、栄養的な問題のみならず、環境問題との関わりでの食生活の在り方も問われている。^{(21)~(23)}

今後、より充実した食生活を構築するために、身近な風土の中で培われた郷土食・郷土料理の合理性を見直し、新しい食生活の中に育んでいくことが我々の課題と考える。

参 考 文 献

- (1) 林淳三：食生活論，5－6，建帛社，1987.
- (2) 足立己幸他：食生活論，118－121，医歯薬出版株式会社，1987.
- (3) 川端晶子他：調理学，55－56，建帛社，1997.
- (4) 日本家政学会編：食生活の設計と文化，1－3，朝倉書店，1992.
- (5) 橋本慶子他：調理と文化，186－187，朝倉書店，1993.
- (6) 新村出：広辞苑第四版，674，岩波書店，1991.
- (7) 梅棹忠夫：日本語大辞典，第2版，555，講談社，1995.
- (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) 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.
- (13) 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.
- (14) 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.
- (15) 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.
- (16) 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.
- (17) 日本科学者会議編：新・食生活と健康，45-51，大月書店，1994.
- (18) 河野友美：調理事典，医歯薬出版，73，1997.
- (19) 清水桂一：現代日本料理法総覧（上），112，第一出版，1986.
- (20) 新沢祥恵他：食物の嗜好に関する研究（1），北陸学院短期大学紀要 23 号，75－98，1991.
- (21) 田村真八郎他：日本の風土と食，201－204，ドメス出版，1984.
- (22) 糀元貞枝：エコ・クッキング，調理科学 Vol. 26 No. 2，186－189，1993.
- (23) 三樹尚子他：食生活と環境問題，食の科学 212 号，26－61，光琳，1995.