

現代の食生活における郷土食 －魚の盛りつけについての一考察－

Local Foods in Today's Diets ; －Ways of Fish Arrangement on a Plate－

新澤 祥 恵*¹、中 村 喜代美*²

要旨

鰯は一般に黒い方を表にして盛りつけるが、当地においては、従来より、白い方を表にして盛りつけることが多いことから、当地の特徴的な食作法について、アンケート調査により検討したところ、次第に白い方表が減少し、黒い方表が増加していたことから、食作法に置いても地域の伝統的な食文化の継承が難しくなっていることが推察された。

キーワード：郷土食(local foods)／食作法(table manners)／食文化(culture of dietary habits)

I はじめに

食育推進基本計画（第3次）が2016年3月に出された。今般の計画では、「和食」のユネスコ無形文化遺産への登録が決定したことを受け、重点課題のひとつに「食文化の継承に向けた食育の推進」が上げられた¹⁾。ここでは、「和食、郷土料理、伝統食材、食事の作法など伝統的な食文化への理解の推進」が必要とされた。今日、食の欧風化が進む中で、日本型食生活の意義が問い直され、我々が日本の風土の中で育ててきた食習慣への見直しが高まっているところである。

さて、我々は、現代の食環境の中で、郷土食がどのようにおかれているかを知るため、石川県の郷土料理や地域性の強い食材を取り上げ、現代の食生活の中での位置づけを検討してきた。その結果、我々の生活の中に根づいていた郷土食の多くが、変化を余儀なくされていることを把握した^{2)~6)}。

*¹ NIIZAWA, Yoshie
北陸学院大学短期大学部 食物栄養学科
調理学

*² NAKAMURA, Kiyomi
北陸学院大学短期大学部 非常勤講師
調理学実習

そこで、これら伝統的な食習慣の変容は、料理や食材のみにとどまることはないと考え、食作法のひとつである料理の盛りつけに着目し、当地の特徴的なものとして、鰯の盛りつけを取り上げた。

鰯は『家計調査年報』によれば、金沢市の消費量は全国4位であり、北陸4県の中でも特に多い魚介類である⁷⁾（図1）。また、当地では切り身魚よりも、尾頭つきの1尾付けの魚を用いる傾向が多く、鰯の盛りつけ方は当地の食文化の一端を示すものと考えた。

魚の盛りつけの基本は、腹を手前、背を上にし、頭を向かって左側に置くことになる。しかし、鰯

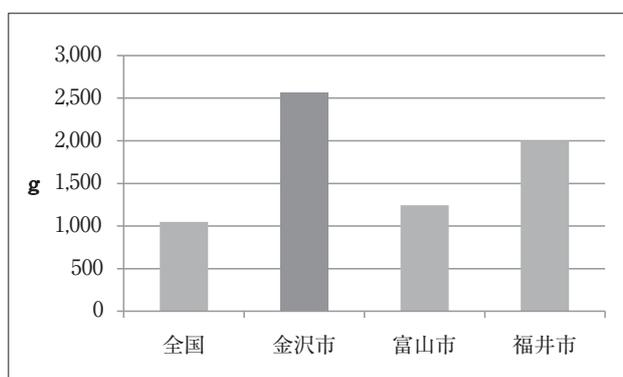


図1. 鰯の年間消費量

の場合、黒い方を上にして海中で泳いでおり、そのまま、黒い方を表にして盛りつけようとする、腹を手前、背を上にした場合、頭は右になる。全国標準的には、海中で泳ぐ形に合わせ、黒い方を表とし、頭を右にして盛りつけることが多く、多くの料理書にはこの形式で紹介されている⁸⁾⁹⁾。しかし、当地では以前より、頭を左にするため、白い方を表にして盛りつける作法がとられてきた¹⁰⁾。

この特徴的な盛りつけの作法も、変わりつつあることを実感したため、2000年にこのことを課題として調査検討をおこなったが¹¹⁾、さらに、2010年にもこれについての調査をしたので、検討報告する。

II. 研究方法

1. 調査時期

- (1) 2000年11月 (以下2000年調査)
- (2) 2010年4月 (以下2010年調査)

2. 調査方法

自記式留置法によるアンケート調査。

- (1) 2000年調査は、調査用紙の送付回収は郵送による。
- (2) 2010年調査は、各市町村の食生活改善推進員代表に配布・回収を依頼した。

3. 調査内容

質問内容は、次のとおりである。

○鰯(かれい)の盛りつけについてお答え下さい。

1. あなたは鰯を盛りつけるとき、白い方と黒い方のどちらを表にしますか。
 1. 白い方を表に盛りつける
 2. 黒い方を表に盛りつける
 3. その他 []
2. 1でお答えになった、今の盛りつけ方法はいつ頃からですか。
 1. ずっと以前(子どもの頃)から
 2. 新しい家庭(結婚などで)になった頃
 3. 5~10年前
 4. 5年以内
 5. その他 []
3. 現在の盛りつけは誰から教えられましたか。
 1. 母親(または生家の家族)

2. 姑(又は婚家の家族)
3. 他家の人に教えられて
4. 学校や料理教室などで教えられて
5. 本やテレビなどで盛りつけをみて
6. その他 []

4. 調査対象

- (1) 2000年調査は、石川県内に居住する本学卒業生を中心とした2350名を対象とした。有効回収数は937名であった(表1)。
- (2) 2010年調査の有効回収数は457名である(表1)。

表1. 調査対象の居住地

	合計	能登	金沢	加賀
2000年調査	937	110	552	275
2010年調査	457	129	29	299

III. 結果

1. 2000年調査

(1) 盛りつけの向き

「鰯を盛りつけるとき、どちらを表にしますか」という質問に対して、「白い方表」が61.2%、「黒い方表」が36.8%、その他は「2.0%」で、約2/3が白い方表であった。1980~1990年代において、県内出身者ではほとんどが「白い方表」であったが、「黒い方表」が1/3を占めるようになっていた(図2)。

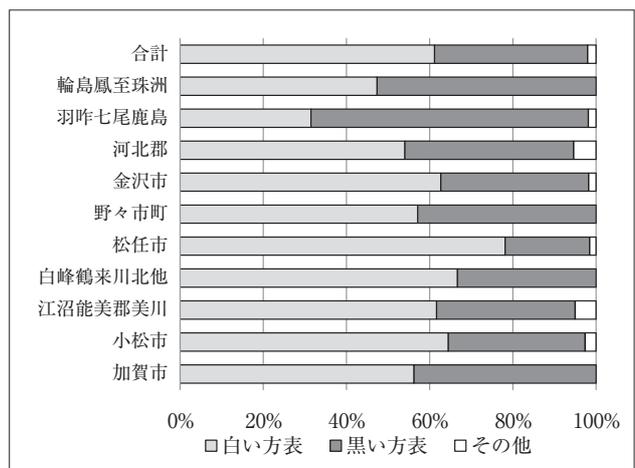


図2. 居住地による盛りつけ方法の比較

(2) 居住地による盛りつけの向き

回答者の居住地により分類して比較した(図2)。

ここでは、県内の市町村合併が行われる前の区分である。「白い方表」が最も多いのは、松任市の78.1%であり、次いで白峰村鶴来町川北町の66.7%である。これらの地域と反対に、羽咋市七尾市鹿島郡の中能登地域では「黒い方表」が66.7%となっていた。

(3) 調理担当者の出身地による盛りつけの向き

次に、調理担当者の出身地により分類して比較した(図3)。ここでも居住地と同様に市町村合併以前の分類である。「白い方表」が最も多いのは、やはり、松任市で84.2%であり、次いで加賀市の82.4%、小松市の67.6%である。一方、羽咋市七尾市鹿島郡は「黒い方表」が66.2%で、対象数は少ないが、鹿島郡でも「黒い方表」が「白い方表」を上回っていた。

以上のように、金沢市や加賀地区では「白い方表」が多く、居住地による分類よりも調理担当者の出身地による分類の方が、明確に地域差がみられた。

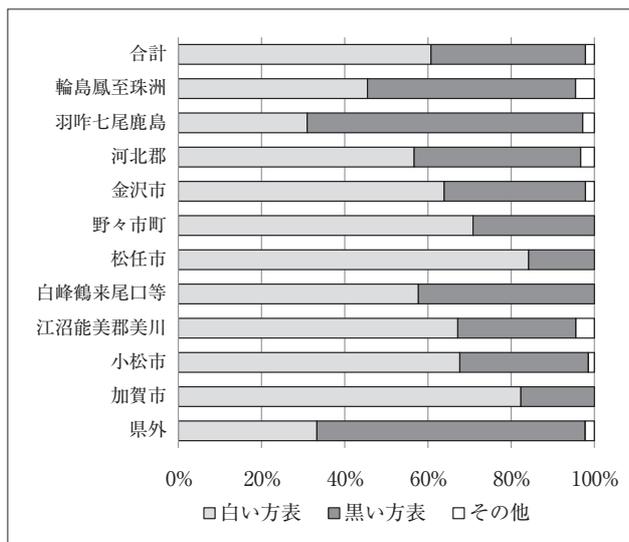


図3. 出身地による盛りつけ方法の比較

(4) 年齢階層別の比較

年齢階層別で比較したところ、「白い方表」が、60歳以上では67.7%、50歳代は65.2%、40歳代は60.3%、40歳未満は52.8%と年齢階層が高くなるほど「白い方表」が多い傾向であった(図4)。

(5) 習得状況

盛りつけ方法により、その作法の習得状況に差異があるか検討した。全体として、8割以上は「母親」であり、次いで「姑(婚家)」の8.2%となっ

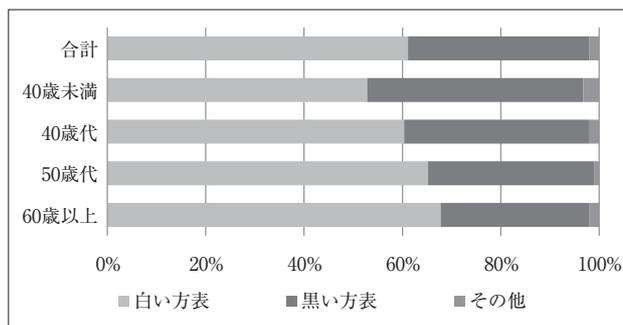


図4. 年齢階層による盛りつけ

ている。

先ず、「白い方表」のものは、「母親」が84.3%、「姑(婚家)」が5.2%であり、「学校や料理教室」は1.8%、「本やテレビなど」は1.4%と極めて少ない。一方、「黒い方表」では、「母親」が76.9%、「姑(婚家)」が4.0%であり、「白い方表」に比べ少ないが、「学校や料理教室」は3.6%、「本やテレビなど」は3.6%と家庭外からの情報源によるものが多くなっていた(図5)。

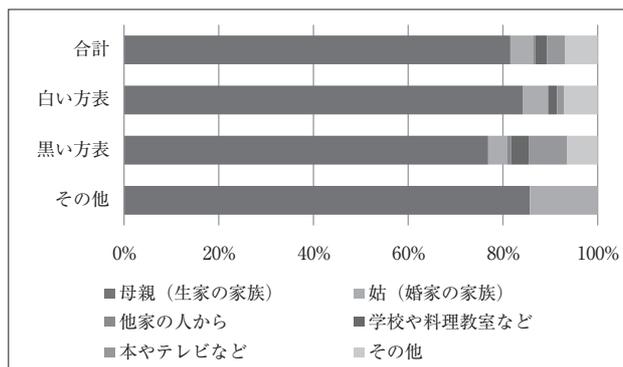


図5. 習得状況

(6) 盛りつけ方法はいつからか

その盛りつけ方法はいつからかについて比較した。「白い方表」では、「ずっと以前から」が91.3%で、「新しい家庭になった頃(結婚などにより)」の7.1%を含めると98.4%でほとんどを占めてい

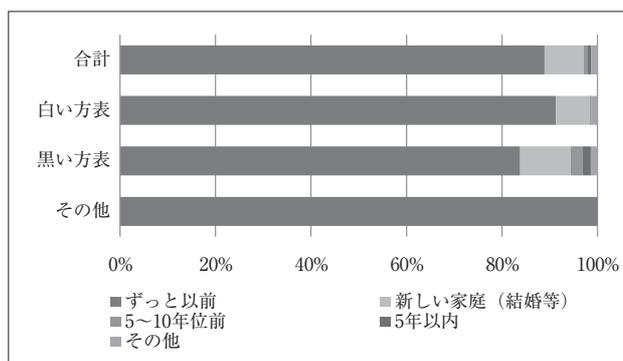


図6. 現在の盛りつけ方法を始めた時期

る。これに対し、「黒い方表」では「ずっと以前から」が83.8%に対し、「5～10年前」が2.5%、「5年以内」が1.8%と若干多くなっていた(図6)。

2. 2010年調査

(1) 盛りつけの向き

蝶の盛りつけについて、「白い方表」は27.5%、「黒い方表」は61.4%、「その他」11.1%で、圧倒的に「黒い方表」が多くなっていた。

各市町村別に比較したところ、最も「白い方表」が多いのは、回答数の少ない川北町を別にする、金沢市で、58.6%であり、次いで、能美市が52.4%、小松市50.0%、加賀市46.2%、白山市41.9%と加賀市地域で「白い方表」が多くなっていた。一方、「黒い方表」をみると、輪島市86.7%、能登町85.2%、穴水町81.0%、中能登町80.6%と珠洲市を除く奥能登でどこも8割をこえている。その他の能登地域でも、七尾市77.4%、志賀町75.7%、羽咋市71.4%、宝達志水町70.6%と中能登地域は7割台であり、奥能登の珠洲市も70.4%であった。さらに、口能登の津幡町は65.4%、内灘町は64.0%、かほく市は55.6%であった。

以上のように、この調査では、「白い方表」は、金沢市が最も多く、次いで加賀地域であり、「黒い方表」は、口能登から中能登さらに奥能登へと北へ行くほど多くなる傾向であった(図7)。

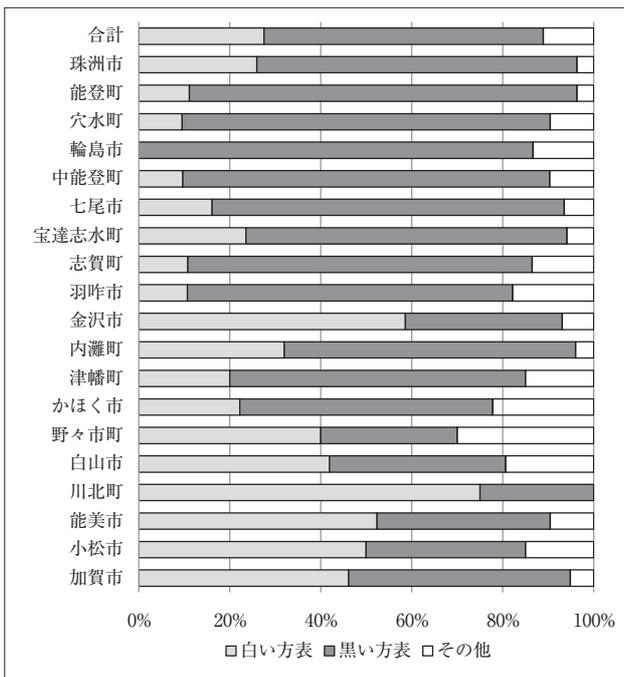


図7. 居住地別の盛りつけ方法の比較

(2) 習得状況

盛りつけ方法による作法の習得状況をみると、「白い方表」のものは、「母親から」が67.7%、「姑から」が13.4%、「他家の人から」1.6%、「学校や料理学校」3.1%、「本やテレビから」6.3%であるのに対し、「黒い方表」では、「母親から」77.3%、「姑から」7.0%、「他家の人から」1.1%、「学校や料理学校」2.2%、「本やテレビから」7.3%となっており、「母親から」は「黒い方表」のものが若干多かった(図8)。

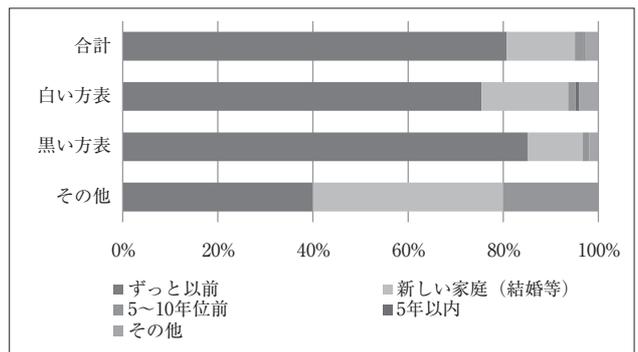


図8. 現在の盛りつけ方法をはじめた時期

(3) 盛りつけ方法はいつからか

盛りつけ方法はいつからかについては、「白い方表」のものでは、「ずっと以前から」75.4%、「新しい家庭になった頃」18.3%、「5～10年前」1.6%、「5年以内」0.8%に対し、「黒い方表」のものは、「ずっと以前から」85.1%、「新しい家庭になった頃」11.6%、「5～10年前」1.4%となり、「黒い方表」の方が若干盛りつけ作法の歴史は古かった(図9)。

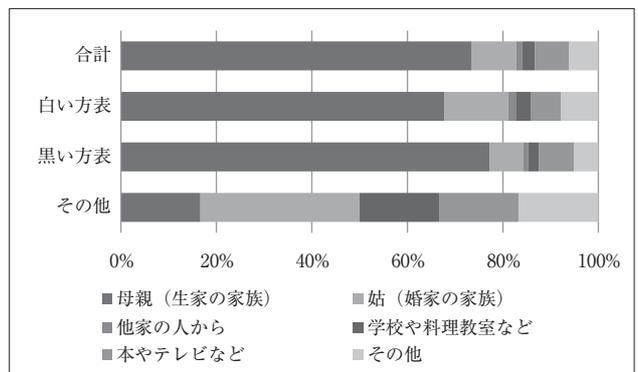


図9. 盛りつけ方法の習得状況

IV 考察

今日、食生活環境が大きく変化する中で、郷土食も変容していると考え、料理や伝統的な食材を

取り上げてその動向を検討してきたが、本報告では、食作法のひとつである「鰯の盛りつけ」を取り上げ、2000年に実施した調査と2010年に実施した調査を比較した。両者については、調査対象の選定や、属性の質問項目については一致していないため、同列に比較はできないが、食作法の動向についてはみることができるものと考えている。

最初に述べたように、1980～1990年代において、県内出身者ではほとんどが「白い方表」であったが、次第に「黒い方表」のものがみられるようになったことから、2000年の調査を実施したものである。この時は既に「黒い方表」が1/3となっていたが、2000年調査の対象者は加賀地域のものが多かったことから、石川県全体で考えると、「黒い方表」はもう少し多いことが推察された。さらに、この10年後の2010年調査になると「黒い方表」は2/3となる。ただ、この時の対象は「食生活改善推進員」であったため、外部からの食に関する情報を積極的に取り入れている傾向が高いことから「黒い方表」が多くなったものとも思われるが、一般的にも「白い方表」のものは減少しているものと推察される。このことは、食の作法においても、地域の個性が失われ、全国共通の標準的な形になっていくものであり、この視点からも、伝統的な食文化の継承が難しくなっていることが伺われるものである。

次に、地域的な差異をみると、2000年調査では、松任市、小松市、加賀市などの加賀地域南部では、「白い方表」がほとんどを占めており、居住地での分類よりも、出身地での分類の方がその傾向が明確に示されたことは、これらの地域での伝統的な作法は「白い方表」であることを示していると言えよう。一方、2010年調査では、奥能登、中能登、口能登、金沢・加賀と北から南にいくにつれ、「白い方表」が増加するが、中でも最も多かったのは金沢市であり、加賀南部の市町村では「黒い方表」の比率が増加していた。2000年調査では前述のように加賀南部の市町村は、ほとんどが「白い方表」であったのに対し、金沢市は「白い方表」は2/3であった。このことから、県内随一の都市である金沢市の方が伝統的な作法が守られており、郡部の方が、伝統的な作法の消失が大きいことを示している。1978年～1998年にかけての「雑

煮」の変化を調査したときも、金沢市の雑煮の内容は大きく変化していなかったのに対し、加賀地域では、副材料のほとんどない餅のみの雑煮が主流であったものが、20年の間に練り製品や人参などの副材料の利用が多くなっており、能登地域では練り製品、鶏肉、野菜類など餅以外の副材料の多い雑煮から、副材料の少ないものに変化していた¹²⁾。

これらのことから、石川県では加賀地域や能登地域の郡部の人々の方が外部の変化を積極的に取り入れているのに対し、金沢市民は、伝統的な食文化を守っていることが推察された。

一方、盛りつけ方法の習得状況やいつ頃からその作法で行っているかについては、2000年調査と2010年調査では反対の結果となり、2000年調査では、「白い方表」の方が、「母親から習う」ものや「ずっと以前から」というものが多く、「黒い方表」のものの方が「学校や料理教室」「本やテレビ」などの外部情報によるものが多くみられた。しかし、2010年調査では「黒い方表」のものの方が「母親から習った」ものや「ずっと以前から」の比率が多くなっていった。このことは、伝統的な食作法が急速に薄れており、「黒い方表」が一般的になっていることが推察された。

以上、伝統的な郷土料理や食材などと同様に、伝統的な食作法も大きく変容していることが伺われたが、我々の周囲には、多くの食情報をもたらされており、それが要因となっていることが推察される。すなわち、「白い方表」の場合、全国標準と考えられる「黒い方表」と比較して「間違っている」とされ、変わっていくことも少なくないと考えている。ただ、このような場合、「間違っている」とするか「地域の個性」と考えるかであるが、江原絢子氏は「食文化とは、ある地域、ある時代に多くの人々が営んでいる食習慣」と定義していることを考えると、2000年の調査で、加賀地域で多くにものが鰯の盛りつけ方法を「白い方表」としていたことは、まさに、この地域の「食文化」といえる。これらをふまえ、食文化の継承という課題については、様々な角度からの取組が必要であると思われる。

〈参考文献・引用文献〉

- (1) 農林水産省：平成28年度版食育白書．2016．日経印刷(株)
- (2) 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.
- (3) 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.
- (4) 中村喜代美．新澤祥恵：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－，北陸学院短期大学紀要34号，113-124，2002.
- (5) 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37号，119－130，2005.
- (6) 中村喜代美．新澤祥恵：現代の食生活における郷土食－加賀野菜の使用実態－，北陸学院短期大学紀要37号，131-154，2005.
- (7) 総務庁統計局：家計調査年報 平成26年，大蔵省印刷局
- (8) 志の島忠：日本料理総菜事典．講談社 1985 65
- (9) 土井 勝：日本料理全書上 日本放送出版協会 1983 128
- (10) 金沢おさかな普及協会：石川の四季のさかな．北国出版社 1996 118
- (11) 新澤祥恵他：現代の食生活における郷土食－魚の盛りつけに関する一考察－ 日本調理科学会平成14年度大会研究発表要旨集 2002
- (12) 中村喜代美．新澤祥恵：正月の食生活における雑煮の変化，北陸学院短期大学紀要33号，81-88，2001.