

「シリーズ 伝え継ぐ日本の家庭料理」

執筆要領（2016 年 8 月 26 日版）

50 周年記念出版委員会・農文協

1. 原稿の「書き手」と「起点」について

原稿の「主語（書き手）は著作委員」とします。起点については「現在から見た話」としてお書きください。

2. 原稿を構成する要素

それぞれの料理についての原稿は下記の要素から構成されます。

- ①料理名
 - ②都道府県名
 - ③調査地
 - ④季節
 - ⑤日常食かハレ食か
 - ⑥材料と分量
 - ⑦作り方
 - ⑧選んだ理由
 - ⑨料理の概要と魅力*
 - ⑩その料理がつくられている地域の特徴*
 - ⑪聞き書きした内容
- （⑧⑨⑩⑪の合計文字数は 800 字以内が目安）
- ⑫協力者
 - ⑬担当著作委員

*はあれば書くようにして、なくてもよいこととする。詳しくは下記の逐条解説を参照。

以下、①②③…の項目ごとに書き方のポイントをまとめます。

①料理名

- ・「地方名（一般名）」のように、その地域の呼び方を優先し、一般名は（ ）で補います。
- 例：「こけらずし（魚のそぼろずし）」

②都道府県名／③調査地

- ・③調査地は、原則として市町村名としますが、市町村合併前の旧町村名が必要なときは追加してください。複数表記も可です。

- ・調査地（取材地）と撮影地が異なるケースもありますが、表示としては「どこの料理として紹介したいか」を考えます。

④季節

- ・食べている時期を示します。
- ・春夏秋冬／彼岸、盆などの情報もあれば併記してください。
- ・漬物や加工品など完成までに長期間を要するものは、食べている季節だけでなく「漬ける時期は夏」などの情報も加えてください。

⑤日常食かハレ食か

- ・日常食／ハレ食のいずれかは明記してください。（両方に該当するものは、どちらを優先して紹介したいかで選び、備考欄にその旨追記してください。）
- ・他に「来客へのもてなし」「祝い事」「法事」「お盆」などの情報も加えます。用語は地元で使われていた言葉があれば採用します。

⑥材料と分量（p4～5 の 3 および 4 も参照してください）

- ・何人分：4 人分を基本としますが、必要に応じて「つくりやすい分量」「1 人分」「10～12 人分」「8 個分」「仕上がり 500ml 分」なども使用してください。
- ・材料の表記：最終的に農文協側で平仮名・漢字などに変えていくので、書きやすい表記で、多少ぶれがあっても大丈夫です。
- ・材料の地方名がある場合は、「地方名（一般名）」と地方名を優先します。
例：「ひだみ（どんぐり）」
- ・分量：原則として「じゃがいも…1 個（100g）」のように、併記します。正味の場合は「正味」を付記します（誌面上では、どちらかの表記に単純化する場合がありますが、データベースではどちらも参照できるようにします）。原則として一般読者が食材を購入するときの状態（皮つき、殻つき）での分量を示すようにし、必要な場合は正味を付記してください。
- ・単位：「cm」「ml」「g」などの半角英数文字を使用してください。「cc」は「ml」に統一します。
- ・料理酒やだしの素、「〇〇の素」は塩分量が変わるので原則として使わないでください。中華料理や西洋料理のスープが必要な場合は「鶏ガラスープ××ml」などと記載し、「素」を使うかどうかは読者の判断に委ねることとします。

⑦つくり方（p4～5 の 3 および 4 も参照してください）

- ・読者対象は、まったくの初心者ではなく、各地の郷土料理をつくってみようと思う、一定の調理経験のある人以上を想定します。そのため、一般的に常識的なプロセスは省略します。

例：○干し椎茸は水に戻して粗みじん切りにする。

×干し椎茸は水に戻して石づきを取り（ の部分は不要）粗みじん切りにする。

- ・逆に、その料理特有のコツ、かんどころなどは丁寧に解説します。

例：辛味大根はおろし金に垂直に立て、円を描くように力強く回しながらおろすと辛味が増す。

・必要に応じて「そのプロセスで目指す味や状態」「その調理操作をする理由」も説明してください。

例：蒸し器で強火で 20 分蒸す。もち米にやや透明感が出てくる。(_____の部分が「目指す状態」)

例：手早くうちわであおぐ。余分な水分を飛ばすことでつやが出る。(_____の部分が「その調理操作をする理由」)

・「である調」で記述します。コツやかんどころで方言特有の表現がある場合は、その表現も記録しながら誰にもわかるように解説してください。

⑧選んだ理由／⑨料理の概要と魅力／⑩その料理がつくられている地域の特徴／⑪聞き書きした内容 の文字数について

・これらの項目の文字数は、原稿入稿段階では合計で 800 字以内を目安としてください。実際の誌面に掲載する解説文は、レイアウトの大小に応じて、全体で 100～400 字ていどの範囲に短縮された案を農文協側で作成し、ご点検いただきます。

・各項目は箇条書きでも結構です。

・p5 の 4 も参照してください。

⑧選んだ理由

・選んだ理由は、なぜ、この料理を残したい、伝えたいと考えたか。いちばんアピールしたいこと（特徴的な点、興味深いことなど）をまとめます。協力者の想いと、著作委員の想いのどちらもあってよいものとします。

< 「選んだ理由」の種類（例） >

a) 材料（食材）……単品として特徴的な食材が使われている／一般的な食材だが組み合わせがユニーク、など

b) 調理方法……材料の扱い方／味つけ／見た目（仕上がり）、など

c) 食べ方……由来／風習・しきたり／言い伝え、など

⑨料理の概要と魅力

・「料理の概要」は、材料、調理法、食べ方、味など、その料理の客観的な成り立ちを簡潔にまとめてください。

例：「ならじゃごはん：女の子の誕生祝いにつくる、炒り大豆と煮干しの入った炊き込みごはん」

・「料理の魅力」は食味や外観、食べ方など、読者につくってみたいと思ってもらうための、できあがりのイメージです。地方色の強い料理は、よその読者からすると仕上がりが想像できないものが多いので、どんなイメージを目指せばよいかのヒントを、できるだけ伝えたいと考え、この項目を設けます。「この料理のできあがりはこちらがポイント」というものをできるだけ掘り起こしてください。地元での独特な表現、言い回しがあればなお魅力的です。

例：「ならじゃごはん：ほんのりきいたじゃこのだしと醤油の風味が香ばしく、割り豆のコリコリとした歯ごたえが楽しいアクセントになります」

例：「さば姿寿司：高知では酢の物やすし飯は“酢が効いちゅう（酸味がしっかりしている）”ものがおいしいとされます。安芸では酢を使わずゆず汁 100%ですし酢を作ります」

・たとえば、「赤飯」や「おはぎ」のように、ほぼ全国の誰でも味や仕上がりのイメージがつきやすいものについては、この項目は必要ありませんが、特徴があれば書いてください。

⑩その料理がつくられている地域の特徴

・その料理を成り立たせている地域的な特徴についてあれば書いてください。

例：長野県東部、田んぼに千曲川の豊かな水が注ぐ佐久地方では鯉は、稲田養鯉（とうでんようり）といって田んぼで飼われてきました。鯉は年貢で納める必要がなかったので多くの人が取り組みました。明治時代になると養蚕・製糸業が発達し、鯉のエサになる蚕のサナギも安く大量に手に入り、佐久の鯉は地域の味になりました。（「鯉のうま煮」の解説文より抜粋）

・たとえば、「赤飯」や「おはぎ」のように、ほぼ全国で共通につくられている料理の場合は、この項目は必要ありませんが、特徴があれば書いてください。

例：高知県西部の幡多郡には、醤油にしても料理にしても甘口のものが多くあるといわれています。宿毛市、四万十市、土佐清水市、三原村などでは、蒸しあげた赤飯に砂糖を混ぜてほんのり甘く仕上げるのが一般的です。

⑪聞き書きした内容

・聞き書きした情報を活かして、伝えたい思い出などをできるだけ個別具体的な話で代表・象徴させます。本やネットで調べればわかる概括的・一般的な内容にはならないようにします。

・いつどんなときに食べていたか、料理にまつわる風習やいわれ、調理上のポイントやコツ、できあがりの目安などもできるだけ具体的に書いてください。

・現在の状況や活動（村おこしや伝承体験といった）ではなく、聞き書きした昭和 35～45 年やそれ以前に、その料理がどのようにつくられ、食べられていたかの話を中心とします（ただし、レシピは現在つくれるものとします）。

⑫協力者／⑬担当著作委員

・県別編集で計画していたときは、各料理ごとには表示せず、巻末に一括して記載する予定でしたが、県を横断するテーマ別編成になったので、協力者も担当著作委員も各料理ごとに表示します。

3. レシピの書き方について

・本シリーズでは「これから先の世代につくり続けてほしい家庭料理」のレシピを掲載します。そのため、塩分や糖分の味つけについては昭和 30 年代のままではなく、現代において適

切と思われるものに調整してください。

- ・ただし、つくり方はできるだけ昔ながらの調理操作がわかって「調理上の知恵や工夫の伝承」ができるように解説してください。たとえば原型的な調理操作として、すり鉢でするプロセスを紹介し、材料をどういう状態に変化させたいかがわかるようにして、フードプロセッサで代替してもよいと補足するような書き方です。

- ・レシピは原則として現在の読者が実際につくって食べることができるように書いていただきますが、特例として、ほとんどの読者にはつくることができないが「こういうものをつかって食べていた／いる」という記録を残しておくことが重要な場合もあると思われます。

例：さんまのそばだんご（地元では囲炉裏でつくっている家が今もあるが、囲炉裏がないと取材した通りの仕上がりにはできない）

- ・特例として扱うかどうかは、個々の料理ごとに判断します。

4. 既存の資料を参考にする場合の注意点

レシピについては、地元の方がつくる料理を取材し、そこから著作権委員が一般向けのレシピを書き起こすのが基本です。その過程で、著作権委員が検証することで調理操作や味つけを調整していく作業が加わります。

その際に、既存の資料（出版物やパンフレット、ネット等の情報）を参考にする場合もあると思われます。

また、料理の特徴、由来や背景については、聞き書き情報だけではなく、既存の資料を参照しながら原稿をまとめることが多くなると考えられます。

そのような、既存の資料を参考にする際の注意点をまとめます。

- ・既存の資料から、料理の紹介文やつくり方をそっくりそのまま流用することはできません。紹介文の場合は、複数の資料や聞き書きした情報を総合して、オリジナリティのある文章にしてください。

- ・つくり方は「その料理を知らない人でも、おおむねおいしくつくれるように解説するにはどうすればよいか」の視点で、資料のどの部分を参考にするかを精査してください。料理の仕上がりに関わる大事なポイントの解説の仕方などは参考にした上で、流用ではなくオリジナリティのある説明にしてください。また、資料に影響されて調理手順を必要以上に細かくしてしまうようなことは避けてください。

- ・レシピ（つくり方）は著作権委員が実際に試作して検証するのが基本ですが、時季や条件の問題で試作できない場合は、既存の資料を参考にしながらも、実際につくっている人（協力者など）に確認するなどして「つくれるレシピ」にしてください。

- ・材料と分量については、判例の上では著作権なしとされることが多くなっています。ただ、見る人が見れば「この材料と分量は、あの本の丸写しだな」とわかる場合もあります。何人分かをええたり、入れ替え可能な副材料的な材料は変えるなど、参考にする側とされた側が“気まずい感じ”にならないように工夫してください。

- ・協力者がレシピを提供してくださった場合は、そのレシピを使用しても大丈夫です。ただし、著作権委員の目で検証すれば「知らない人につくってもらうには、ここで説明を追加する

ことが必要」というように手を入れたくなる人が多いはず。結果的に、提供されたレシピを改変することになりますが、そのことが協力者からも「私のレシピをよりわかりやすくしてくれた」と思ってもらえるような関係性ができていることが大切です。

5. 原稿入稿の方法

- ・原稿の入稿、疑問解決や写真との照合などはすべて WEB 上で行える「WEB 編集室」を立ち上げます。
- ・WEB 編集室の立ち上げにあたっては、各著作委員ごとに ID とパスワードを発行しますので、全国どこからでもアクセスして入稿できるようになります。
- ・WEB 編集室が稼働するまでは、上記①～⑬の項目を、ワードでもエクセルでもいいので、やりやすいデータ形式で準備しておいてください。

以上