

一般社団法人 日本調理科学会

平成 28 年度大会

特別企画 1

『次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理』

ポスター発表要旨集

平成 28 年 8 月 28 日・29 日 名古屋学芸大学

目次

1. ポスター発表 概要	p1
2. ポスター発表演題・発表者（所属一覧）.....	p2-p3
3. ポスター発表 要旨	
1.北海道 2.青森県.....	p4
3.岩手県 4.宮城県.....	p5
5.秋田県 6.山形県.....	p6
7.福島県 8.東京都.....	p7
9.神奈川県 10.埼玉県	p8
11.千葉県 12.茨城県	p9
13.栃木県 14.群馬県	p10
15.山梨県 16.新潟県	p11
17.静岡県 18.長野県	p12
19.富山県 20.石川県	p13
21.福井県 22.愛知県	p14
23.岐阜県 24.三重県	p15
25.大阪府 26.兵庫県	p16
27.京都府 28.滋賀県	p17
29.奈良県 30.和歌山県	p18
31.鳥取県 33.岡山県	p19
34.広島県 35.山口県	p20
36.徳島県 37.香川県	p21
38.愛媛県 39.高知県	p22
40.福岡県 41.佐賀県	p23
42.長崎県 43.熊本県	p24
44.大分県 45.宮崎県	p25
46.鹿児島県 47.沖縄県	p26

特別企画1 「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」ポスター発表

次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理研究委員会

このたび、日本調理科学会の「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理研究委員会」（略称 家庭料理研究委員会）では、平成 28 年度の研究大会において、実行委員会企画として特別企画1 「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理 主食の特徴」をテーマとしてポスター発表を開催することに致しました。家庭料理研究委員会での研究成果の一部を一般に公開する良い機会になると存じます。

今回は、主食をテーマにします。今回、多数のご参加を得てポスター発表を執り行うことができ、全国について一覧することによって、各都道府県の主食の多様性や地域性、また、共通性などが示されることと存じます。ポスター発表にご参加くださいました家庭料理研究委員会のメンバーの皆様に深謝いたします。どうもご協力ありがとうございます。

本調査の研究目的および調査の概要について下記に示します。なお、平成 29 年度の 50 周年記念大会以降もテーマを設定し、全国の家庭料理について統一テーマでとらえる試みを行う予定にしております。最後に、本ポスター発表が、家庭料理研究委員会の皆様のご研究や、現在、50 周年記念事業の一環として行われております本出版のご準備にお役に立ちますよう祈念いたします。

研究目的

本研究は、伝統的な地域の料理が親から子へ伝承されにくい傾向にある現代に鑑み、聞き書き調査を通して、次世代に伝え継ぐ家庭料理を、その暮らしの背景とともに記録し、各地域の家庭料理の基礎研究とするだけでなく、家庭、教育現場でも利用され、次世代へ伝え継ぐ資料ともなり得る研究を行うことを目的とします。また、次の段階で本として出版できるような資料を得ることを目標にします。

調査の概要

地域に残されている特徴ある家庭料理について下記の調査を行う。

1. 日本の家庭料理の定義は、各地域の自然環境の中から育まれた食材を中心とした日常食または行事食などで、1960～1970(昭和 35～45)年頃までに定着してきた地域の郷土料理とする。
2. 各地域の食事、料理に関する先行研究・資料などについての書誌情報を収集し、都道府県ごとにリストを作成する。先行研究・資料により、聞き書き調査地域の選定、対象者への協力依頼および聞き書き調査の準備を行う。
3. 聞き書き調査は、各地域で育んできた料理とその背景を知るために実施し、その結果から、次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理を選択する。
4. 研究組織は、日本調理科学会員に参加を呼びかける。

特別企画1「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」ポスター発表

演題・発表者（所属）一覧

支部・都道府県			演題	発表者
1 東北・北海道支部	1	北海道	北海道の家庭料理 主食の特徴 －カレーライスにみる食文化－	○木下敦子 ¹ 、宮崎早花 ² 、坂本恵 ³ 、佐藤恵 ⁴ 、菅原久美子 ⁵ 、田中ゆかり ⁴ 、土屋律子 ⁶ 、畑井朝子 ⁷ 、藤本真奈美 ⁴ 、庭垂子 ⁸ 、村上知子 ⁹ 、山口敦子 ¹⁰ （ ¹ 北翔大、 ² 酪農学園大、 ³ 北海道文教大、 ⁴ 光塩短大、 ⁵ 札幌国際大短大、 ⁶ 元北翔大、 ⁷ 元函館短大、 ⁸ 函館短大、 ⁹ 北海道教育大、 ¹⁰ 天使大）
	2	青森	青森県の家庭料理 主食の特徴 －米と麦ともを利用した主食－	○北山育子 ¹ 、安田智子 ¹ 、澤田千晴 ¹ 、熊谷貴子 ² 、今井美和子 ³ 、下山春香 ¹ 、真野由紀子 ¹ （ ¹ 東北女子短大、 ² 青森県立保健大、 ³ 東北栄養専門学校）
	3	岩手	岩手県の家庭料理 主食の特徴 －地域別にみた過去と現在の伝統的な家庭料理－	○長坂慶子 ¹ 、高橋秀子 ² 、魚住恵 ¹ 、菅原悦子 ³ 、村元美代 ⁴ 、渡邊美紀子 ² 、富岡佳奈絵 ² 、阿部真弓 ² 、佐藤香織 ² 、松本絵美 ¹ 、岩本佳恵 ¹ （ ¹ 岩手県立大盛岡短大、 ² 修紅短大、 ³ 岩手大、 ⁴ 盛岡大）
	4	宮城	宮城県の家庭料理 主食の特徴 －伝え継ぎたいご飯料理ともち料理およびはっつにみる食文化－	○高澤まき子 ¹ 、矢島由佳 ¹ 、宮下ひろみ ¹ 、和泉眞喜子 ² 、野田奈津実 ² 、清渡久美 ³ （ ¹ 仙台白百合女大、 ² 尚絅学院大、 ³ 東北生活文化大短大）
	5	秋田	秋田県の家庭料理 主食の特徴 －ごはんものを中心とした調理特性－	○大野智子 ¹ 、山田節子 ¹ 、三森一司 ¹ 、高山裕子 ¹ 、熊谷昌則 ² 、高橋徹 ² 、逸見洋子 ³ 、駒場千佳子 ⁴ 、長沼誠子 ³ （ ¹ 聖霊女子短大、 ² 秋田県総合センター、 ³ 秋田大、 ⁴ 女子栄養大）
	6	山形	山形県の家庭料理 主食の特徴 －飯、餅、そばを中心として－	○齋藤寛子 ¹ 、宮地洋子 ² 、平尾和子 ³ 、佐藤恵美子 ⁴ （ ¹ 山形県立米沢栄養大、 ² 仙台青葉学院短大、 ³ 愛国学園短大、 ⁴ 新潟県立大）
	7	福島	福島県の家庭料理 主食の特徴 －特に沿岸部と山間部の米料理－	○阿部優子 ¹ 、會田久仁子 ¹ 、石川雅子 ¹ 、石村由美子 ¹ 、中村恵子 ² 、横田和子 ³ 、津田和加子 ⁴ 、福永淑子 ⁵ （ ¹ 郡山女子大短大、 ² 福島大、 ³ 郡山女子大、 ⁴ 桜の聖母短大、 ⁵ 文教大）
2 関東支部	8	東京	東京都の家庭料理 主食の特徴 －日常・行事・伝え継ぎたい主食－	○加藤和子 ¹ 、赤石記子 ¹ 、伊藤美穂 ² 、色川木綿子 ¹ 、宇和川小百合 ¹ 、大久保洋子 ³ 、香西みどり ⁴ 、佐藤幸子 ⁵ 、白尾美佳 ⁵ 、成田亮子 ¹ （ ¹ 東京家政大、 ² 日本女子大、 ³ 元実践女子大、 ⁴ お茶の水女子大、 ⁵ 実践女子大）
	9	神奈川	神奈川県家庭料理 主食の特徴 －飯類・麺類の日常・行事について－	○櫻井美代子 ¹ 、大越ひろ ² 、増田真祐美 ³ 、大迫早苗 ⁴ 、河野一世 ⁵ 、津田淑江 ⁶ 、酒井裕子 ⁷ 、鈴木啓子 ⁷ 、清純 ⁸ 、小川暁子 ⁹ （ ¹ 東京家政学院大、 ² 神奈川工科大、 ³ 成立学園中高（非）、 ⁴ 相模女子短大、 ⁵ なら食と農の魅力創造国際大学校、 ⁶ 共立女子短大、 ⁷ 相模女子大、 ⁸ 京都光華女子大（学外研究員）、 ⁹ 神奈川農業技術センター）
	10	埼玉	埼玉県の家庭料理 主食の特徴 －米と粉の食文化－	○駒場千佳子 ¹ 、加藤和子 ² 、河村美穂 ³ 、木村靖子 ⁴ 、島田玲子 ³ 、土屋京子 ² 、徳山裕美 ⁵ 、名倉秀子 ⁴ 、成田亮子 ² 、松田康子 ¹ （ ¹ 女子栄養大、 ² 東京家政大、 ³ 埼玉大、 ⁴ 十文字学園女子大、 ⁵ 帝京短大）
	11	千葉	千葉県の家庭料理 主食の特徴 －豊かな自然が育んだ米料理－	○渡邊智子 ¹ 、柳沢幸江 ² 、今井悦子 ³ 、石井克枝 ⁴ 、大竹由美 ⁵ 、梶谷節子 ¹ 、鈴木亜夕帆 ¹ 、中路和子 ¹ 、米田千恵 ⁶ （ ¹ 千葉県立保健医療大、 ² 和洋女子大、 ³ 聖徳大、 ⁴ 淑徳大、 ⁵ 船橋市保健所、 ⁶ 千葉大）
	12	茨城	茨城県の家庭料理 主食の特徴 －けんちん汁で食べるそば・うどん－	○渡辺敦子 ¹ 、荒田玲子 ² 、吉田恵子 ³ 、石島恵美子 ⁴ 、久松裕子 ⁵ 、栗津原（野口）元子（ ¹ 茨城キリスト教大、 ² 常磐大、 ³ つくば国際大、 ⁴ 茨城大、 ⁵ 東京家政大）
	13	栃木	栃木県の家庭料理 主食の特徴 －地域の農作物を取り入れた食文化－	○藤田睦 ¹ 、名倉秀子 ² （ ¹ 佐野短大、 ² 十文字学園女子大）
	14	群馬	群馬県の家庭料理 主食の特徴 －おつきこみ、そば、くろこ－	○堀口恵子 ¹ 、神戸美恵子 ³ 、永井由美子、阿部雅子 ³ 、高橋雅子 ² 、渡邊静 ² 、綾部園子 ³ （ ¹ 東京農業大、 ² 明和短大、 ³ 高崎健康福祉大）
	15	山梨	山梨県の家庭料理 主食の特徴 －ほうとうとうどんにみる山梨の食文化－	○柘植光代 ¹ 、時友裕紀子 ² 、阿部芳子 ³ 、松本美鈴 ⁴ 、坂口奈央 ⁵ （ ¹ 十文字学園女子大、 ² 山梨大、 ³ 元相模女子大、 ⁴ 大妻女子大、 ⁵ 山梨県立北杜高）
	16	新潟	新潟県の家庭料理 主食の特徴 －多彩な米料理とソバに見る文化－	○佐藤恵美子 ¹ 、伊藤直子 ² 、山口智子 ³ 、立山千草 ¹ 、玉木有子 ⁴ 、太田優子 ¹ 、伊藤知子 ¹ 、小谷スミ子 ⁵ 、山田チヨ ⁶ 、松田トミ子 ⁶ 、渡邊智子 ⁷ 、長谷川千賀子 ⁶ （ ¹ 新潟県立大、 ² 新潟医療福祉大、 ³ 新潟大、 ⁴ 大妻女子大、 ⁵ 元十文字学園女子大・院、 ⁶ 新潟県栄養士会、 ⁷ 千葉県立保健医療大）
	17	静岡	静岡県の家庭料理 主食の特徴 －農水産物を多彩に取り入れた食文化－	○伊藤聖子 ¹ 、新井映子 ¹ 、市川陽子 ¹ 、岩崎裕子 ² 、神谷紀代美 ² 、川上栄子 ⁴ 、清水洋子 ⁵ 、高塚千広 ⁶ 、竹下温子 ⁷ 、村上陽子 ⁷ （ ¹ 静岡県立大、 ² 日大短大、 ³ 浜松調理菓子専門学校、 ⁴ 常葉大、 ⁵ 静岡英和短大、 ⁶ 東海大短大、 ⁷ 静岡大）
3 東海・北陸支部	18	長野	長野県の家庭料理 主食の特徴 －米・小麦・そばの主食文化－	○中澤弥子 ¹ 、吉岡由美 ¹ 、高崎禎子 ² 、小木曾加奈 ¹ 、小川晶子 ¹ （ ¹ 長野県短大、 ² 信州大）
	19	富山	富山県の家庭料理 主食の特徴 －米中心の魚と昆布を巧みに生かした食－	○深井康子、守田律子、原田澄子（富山短大）
	20	石川	石川県の家庭料理 主食の特徴 －穀類の調理－	○新澤祥恵 ¹ 、中村喜代美 ² 、川村昭子 ³ （ ¹ 北陸学院大短大、 ² 北陸学院大短大（非）、 ³ 元金沢学院短大）
	21	福井	福井県の家庭料理 主食の特徴 －祭りに作られる「すし」－	○佐藤真実 ¹ 、森恵見 ² 、岸松静代 ³ 、谷洋子 ⁴ （ ¹ 仁愛大、 ² 仁愛女子短大、 ³ 元仁愛女子短大、 ⁴ 元仁愛大）
	22	愛知	愛知県の家庭料理 主食の特徴 －海・川・里・山の豊かな具材を使った伝統の味－	○西堀すき江 ¹ 、小出あつみ ² 、山内知子 ² 、間宮貴代子 ² 、松本貴志子 ³ 、野田雅子 ³ 、森山三千江 ⁴ 、山本淳子 ⁵ 、近藤みゆき ⁶ 、石井貴子 ⁶ 、小濱絵美 ⁵ 、加藤治美 ⁷ 、伊藤正江 ⁸ 、筒井和美 ⁹ 、亥子紗世 ¹ 、熊谷千佳 ¹ （ ¹ 東海学園大、 ² 名古屋女子大、 ³ 名古屋女子短大、 ⁴ 愛知学泉大、 ⁵ 愛知学泉短大、 ⁶ 名古屋文理短大、 ⁷ 名古屋文理栄養専門学校、 ⁸ 至学館大、 ⁹ 愛知教育大）
	23	岐阜	岐阜県の家庭料理 主食の特徴 －山と川の食材を活かした主食と発酵食－	○堀光代 ¹ 、西脇泰子 ² 、木村孝子 ³ 、長屋郁子 ¹ 、坂野信子 ⁴ 、辻美智子 ⁵ 、長野宏子 ⁵ 、山澤和子 ⁵ 、山根沙季 ⁷ 、横山真智子 ⁸ （ ¹ 岐阜市立女子短大、 ² 岐阜聖徳学園大短大、 ³ 東海学院大、 ⁴ 中京学院大短大（非）、 ⁵ 名古屋女子大、 ⁶ 岐阜大、 ⁷ 中京学院大短大、 ⁸ 各務原市立桜丘中）
	24	三重	三重県の家庭料理 主食の特徴 －ご飯もの・すし・麺類について－	○磯部由香 ² 、飯田津喜美 ¹ 、阿部雅里 ¹ 、乾陽子 ³ 、萩原範子 ⁴ 、奥野元子 ⁵ 、久保さつき ³ 、小長谷紀子 ⁶ 、駒田聡子 ⁷ 、鷺見裕子 ⁸ 、成田美代 ⁹ 、平島円 ² 、水谷令子 ¹⁰ （ ¹ 三重短大、 ² 三重大、 ³ 鈴鹿大短大、 ⁴ 名古屋学芸大（非）、 ⁵ 元島根県大短大、 ⁶ 安田女子大、 ⁷ 皇學館大、 ⁸ 高田短大、 ⁹ 元三重大、 ¹⁰ 元鈴鹿国際大）

支部・都道府県			演題	発表者
4 近畿支部	25	大阪	大阪府の家庭料理 主食の特徴 －米料理と小麦粉利用に焦点を当てて－	○東根裕子 ¹ 、阪上愛子 ² 、澤田参子 ³ 、原知子 ⁴ 、八木千鶴 ⁵ 、山本悦子 ⁶ （ ¹ 大阪青山大、 ² 元堺女子短大、 ³ 元奈良文化女子短大、 ⁴ 滋賀短大、 ⁵ 千里金蘭大、 ⁶ 大阪夕陽丘学園短大）
	26	兵庫	兵庫県の家庭料理 主食の特徴 －ごはんもの－	○作田はるみ ¹ 、片寄眞木子 ² 、坂本薫 ^{3,6} 、田中紀子 ⁴ 、富永しのぶ ⁵ 、中谷梢 ⁶ 、原知子 ⁷ 、本多佐知子 ⁸ （ ¹ 神戸松蔭女子大、 ² 神戸市看護大（非）、 ³ 兵庫県立大、 ⁴ 神戸女子大、 ⁵ 兵庫大、 ⁶ 兵庫県立大・院、 ⁷ 滋賀短大、 ⁸ 神戸山手短大）
	27	京都	京都府の家庭料理 主食の特徴 －地域の特徴と主食の特徴－	○福田小百合 ¹ 、河野篤子 ² 、桐村ます美 ³ 、坂本裕子 ¹ 、豊原容子 ⁴ 、湯川夏子 ⁵ 、米田泰子 ⁶ （ ¹ 京都文教短大、 ² 京都女子大、 ³ 成美大短大、 ⁴ 京都華頂大、 ⁵ 京都教育大、 ⁶ 元ノートルダム女子大）
	28	滋賀	滋賀県の家庭料理 主食の特徴 －琵琶湖をとりまく三層の主食文化－	○堀越昌子 ¹ 、高橋ひとみ ² 、中平真由巳 ² 、久保加織 ³ 、石井裕子 ⁴ 、小西春江 ⁵ （ ¹ 京都華頂大、 ² 滋賀短大、 ³ 滋賀大、 ⁴ 武庫川女子大、 ⁵ 園田学園女子大短大）
	29	奈良	奈良県の家庭料理 主食の特徴 －茶粥・そうめん・柿の葉ずしなど－	○三浦さつき ¹ 、喜多野宣子 ² 、志垣暉 ³ 、島村知歩 ¹ （ ¹ 奈良佐保短大、 ² 大阪国際大、 ³ 帝塚山大（非））
	30	和歌山	和歌山県の家庭料理 主食の特徴 －茶粥とご飯ものについて－	○青山佐喜子 ¹ 、川原崎淑子 ² 、橘ゆかり ³ 、三浦加代子 ⁴ 、川島明子 ⁴ 、千賀靖子 ⁵ （ ¹ 大阪夕陽丘学園短大、 ² 園田学園女子大短大、 ³ 神戸松蔭女子学院大、 ⁴ 園田学園女子大、 ⁵ 元樟蔭東短大）
5 中国・四国支部	31	鳥取	鳥取県の家庭料理 主食の特徴 －次世代に伝え継ぎたい料理を中心に－	○板倉一枝、松島文子（鳥取短大）
	33	岡山	岡山県の家庭料理 主食の特徴 －「すし」と「おこわ」の食文化－	○藤井わか子 ¹ 、山下広美 ² 、榎尾幸子 ³ 、大野婦美子 ⁴ 、青木三恵子 ⁵ 、小川眞紀子 ⁶ 、加賀田江里 ⁷ 、我如古菜月 ² 、國本あゆみ ⁶ 、指田夏美 ⁸ 、藤堂雅恵 ⁹ 、新田陽子 ² 、人見哲子 ¹⁰ 、藤井久美子 ¹¹ （ ¹ 美作大短大、 ² 岡山県立大、 ³ 元中国学園大、 ⁴ くらしき作陽大、 ⁵ 山陽学園短大、 ⁶ ノートルダム清心大、 ⁷ 中国短期大学、 ⁸ 元くらしき作陽大、 ⁹ 美作大院研究生、 ¹⁰ 美作大、 ¹¹ 山陽学園大）
	34	広島	広島県の家庭料理 主食の特徴 －飯・寿司にみる地域特性－	○渡部佳美 ¹ 、奥田弘枝 ¹ 、石井香代子 ² 、近藤寛子 ² 、洲上倫子 ² 、高橋知佐子 ² 、岡本洋子 ³ 、塩田良子 ³ 、政田圭子 ³ 、海切弘子 ⁴ 、前田ひろみ ⁴ 、村田美穂子 ⁵ 、上村芳枝 ⁶ 、北林佳織 ⁶ 、木村留美 ⁷ 、木村安美 ⁸ 、小長谷紀子 ⁹ 、山口享子 ¹⁰ （ ¹ 広島女学院大、 ² 福山大、 ³ 鈴峯女子短大、 ⁴ 広島大（学）、 ⁵ 広島文化学園短大、 ⁶ 比治山大、 ⁷ 広島国際大、 ⁸ 中村学園大、 ⁹ 安田女子大、 ¹⁰ 中国学園大）
	35	山口	山口県の家庭料理 主食の特徴 －伝え継がれる主食、変化する主食－	○五島淑子 ¹ 、園田純子 ² 、原田和樹 ³ 、福田翼 ³ 、島田和子 ⁴ 、廣田幸子 ⁵ 、櫻井菜穂子 ⁶ 、池田博子 ⁷ 、山本由美 ⁸ （ ¹ 山口大、 ² 山口県立大、 ³ 水産機構水大校、 ⁴ 京都女子大（非）、 ⁵ 東亜大、 ⁶ 宇部フロンティア大短大、 ⁷ 元西南学院大短大、 ⁸ 元池坊短大）
	36	徳島	徳島県の家庭料理 主食の特徴 －木酢を用いてケの日も寿司、ハレの日も寿司－	○坂井真奈美 ¹ 、松下純子 ¹ 、近藤美樹 ² 、長尾久美子 ¹ 、金丸芳 ³ 、川端紗也花 ⁴ 、三木章江 ⁵ 、後藤月江 ⁵ 、高橋啓子 ⁴ （ ¹ 徳島文理大短大、 ² 徳島文理大、 ³ 徳島大院、 ⁴ 四国大、 ⁵ 四国大短大）
	37	香川	香川県の家庭料理 主食の特徴 －県内4地域の日常食と行事食－	○次田一代 ¹ 、村川みなみ ¹ 、渡辺ひろ美 ¹ 、加藤みゆき ² （ ¹ 香川短大、 ² 香川大）
	38	愛媛	愛媛県の家庭料理 主食の特徴 －魚介類を使った飯ものにみる食文化－	○亀岡恵子 ¹ 、宇高順子 ² 、香川実恵子 ³ 、武田珠美 ⁴ （ ¹ 松山東雲短大、 ² 愛媛大、 ³ 松山東雲女子大、 ⁴ 熊本大）
	39	高知	高知県の家庭料理 主食の特徴 －すしの分類と多様性－	○福留奈美 ¹ 、小西文子 ² 、五藤泰子 ² 、野口元子（ ¹ お茶の水女子大、 ² 東海学院大）
6 九州	40	福岡	福岡県の家庭料理 主食の特徴 －福岡・北九州地域における主食の特徴－	○松隈美紀 ² 、宮原葉子 ¹ 、大仁田あずさ ¹ 、入来寛 ¹ 、御手洗早也加 ¹ 、熊谷奈々 ¹ 、末田和代 ³ 、楠瀬千春 ⁴ 、仁後亮介 ² 、伏谷仁美 ² 、古川美育 ² 、三堂徳孝 ² 、川島年生 ¹ 、松隈紀生 ¹ 、三成由美 ¹ （ ¹ 中村学園大、 ² 中村学園大短大、 ³ 精華女子短大、 ⁴ 九州栄養福祉大）
	41	佐賀	佐賀県の家庭料理 主食の特徴 －地域特性にあわせた暮らしぶり－	○武富和美 ¹ 、副島順子 ² 、西岡征子 ¹ 、萱島知子 ³ 、成清ヨシエ ¹ （ ¹ 西九州短大、 ² 西九州大、 ³ 佐賀大）
	42	長崎	長崎県の家庭料理 主食の特徴 －甘藷・麺・米にみる食文化－	○富永美穂子 ¹ 、石見百江 ¹ 、久木野睦子 ² （ ¹ 長崎県立大、 ² 活水女子大）
	43	熊本	熊本県の家庭料理 主食の特徴 －県内各地の自然の恵みを取り入れたご飯もの－	○秋吉澄子、小林康子、柴田文（尚綱大短大）
	44	大分	大分県の家庭料理 主食の特徴 －歴史と先人の知恵が詰った主食－	○西澤千恵子 ¹ 、立松洋子 ² 、望月美左子 ³ 、篠原壽子 ⁴ （ ¹ 別府大、 ² 別府大短大、 ³ 別府溝部学園短大、 ⁴ 東九州短大）
	45	宮崎	宮崎県の家庭料理 主食の特徴 －ひなたの海幸・山幸を活かした主食－	○篠原久枝 ¹ 、長野宏子 ² 、磯部由香 ³ 、秋永優子 ⁴ （ ¹ 宮崎大、 ² 岐阜大、 ³ 三重大、 ⁴ 福岡教育大）
	46	鹿児島	鹿児島県の家庭料理 主食の特徴 －晴れの食と日常食に見られる主食の特徴－	○森中房枝 ¹ 、山崎歌織 ² 、木之下道子 ¹ 、山下三香子 ³ 、木下朋美 ³ 、大富あき子 ⁴ （ ¹ 鹿児島純心女子大、 ² 鹿児島女子短大、 ³ 鹿児島県立短大、 ⁴ 鹿児島純心女子短大）
	47	沖縄	沖縄県の家庭料理 主食の特徴 －伝え継ぎたい米・麺類の料理－	○田原美和 ¹ 、森山克子 ¹ 、我那覇ゆりか ² 、大城まみ ¹ 、名嘉裕子 ³ （ ¹ 琉球大、 ² 宮古島平良学校給食調理場、 ³ デザイン工房美南海）

1. 北海道の家庭料理 主食の特徴 ―カレーライスにみる食文化―

○木下教子¹、宮崎早花²、坂本恵³、佐藤恵⁴、菅原久美子⁵、田中ゆかり⁴、土屋律子⁶、畑井朝子⁷、
藤本真奈美⁴、庭亜子⁸、村上知子⁹、山口敦子¹⁰

(¹北翔大、²酪農学園大、³北海道文教大、⁴光塩短大、⁵札幌国際大短大、⁶元北翔大、⁷元函館短大、
⁸函館短大、⁹北海道教育大、¹⁰天使大)

【目的】日本調理科学会特別研究では、平成24～25年度「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」の先行研究・資料とすることを目的に昭和30～40年頃までに北海道に定着してきた家庭・郷土料理に関する聞き書き調査を実施した。今回は、これらの調査より得られた北海道の主食について、地域性・特徴を検討したので報告する。

【方法】聞き書き調査で、収集された料理数は385件であった。その中から、主食について、正月料理・祭り・行事等の「ハレ」に食するものを除き、ごはんもの・そば・うどん等の「ケ」の主食について分析した。

【結果】北海道の主食として食された食品は、粳米・糯米・小麦・そばであり、それらを用いて作られていた料理は、総数でカレーライス・おこわ・炊き込みご飯・うどんの順であった。ここでは上位を占めるカレーライスに着目した。『日本の食生活全集』によると、東京・大阪・愛知のほか北海道・山形・富山・兵庫・鳥取・熊本にカレーライスが記載されている。山崎は、昭和初期の料理書：『北海道実用家庭調理法』で、記載料理数のうち44%が洋風料理であり、道東では、洋風料理が「普通材料でつくる普通の料理」であったと報告している。本調査からみるカレーライスは、札幌が豚バラ肉、余市がイカ貝、夕張がほっき貝・いか・さつま揚げ、富良野・網走が天ぷらかまぼこ、稚内がたこ・さけなど各地域の産物が具材として使用されていた。江原は、カレーライスは昭和初期において中流階層程度の家庭で取り入れられ、まだ一般的な日常食でなかったと報告している。しかし、北海道では、昭和30年代に中学校における調理実習、公民館における料理講習会などの報告がみられ、すでにカレーライスが定着していたと考えられる。

2. 青森県の家庭料理 主食の特徴 ―米と麦といもを利用した主食―

○北山育子¹、安田智子¹、澤田千晴¹、熊谷貴子²、今井美和子³、下山春香¹、真野由紀子¹

(¹東北女子短大、²青森県立保健大、³東北栄養専門学校)

【目的】青森県に残されている特徴ある家庭料理を次世代へ伝え継ぐために、自然環境や食文化などから6地域に区分し聞き書き調査を行った。今回はこの中から特に主食の特徴を明らかにすることを目的に報告する。

【方法】調査は平成25年12月から27年12月にかけて、調査研究員7名にて津軽地域（中南・西北・東青）、南部地域（上北・三八）、下北地域から25地区を選び、調査対象者41人（平均年齢73.4歳）に対して行った。調査対象者の要望から質問事項は事前に配布し、様々な食に関わる事柄を聞き書き調査した。

【結果】主食については31個の料理があげられた。津軽地域は米作地帯であり、豊富にとれるうるち米の他にもち米を使った料理が作られていた。昭和30年代以降は、毎日のご飯は3食ともほとんどが白米飯だが、良質米は供米（売り物）にするため「くだけ米」が多かった。ハレ食としてはもち米に砂糖を多く使用した赤飯、いなりずし、ごまおこわなどが食されていた。南部地域はヤマセが吹き、稲作に厳しい土地柄のため、畑作が中心であり雑穀、粉食が多かった。ご飯が足りないときなどはかぼちゃ粥などが食され、そば・麦かけ、すいとんなどが作られていた。下北地域は気象条件が厳しくやせた土地のため、畑作に加えじゃがいもが多く作られていた。いもはとつや「かななかけいもの粉」で作るいも餅などが食されていた。南部、下北地域では米以外の粉食の様々な工夫がされており、こねものが主食として利用されていた。また、沿岸地域では若生おにぎり、ホタテおこわ、うにご飯などが作られていた。同じ地域でも自然環境や家業などにより、主食にはかなりの違いがあったが、地域の産物を巧みに利用した独特な料理が作られていた。

3. 岩手県の家家庭料理 主食の特徴 ー地域別にみた過去と現在の伝統的な家庭料理ー

○長坂慶子¹、高橋秀子²、魚住恵¹、菅原悦子³、村元美代⁴、渡邊美紀子²、富岡佳奈絵²、阿部真弓²、佐藤香織²、松本絵美¹、岩本佳恵¹

(¹岩手県立大盛岡短大、²修紅短大、³岩手大、⁴盛岡大)

【目的】岩手県の伝統的な家庭料理を地域ごとに調査する過程で、世代を超えて受け継がれている料理がある一方で、農業技術の発達や流通方法の改善により途絶えてしまう料理もみられる。そのなかで、昭和 30～40 年代に主食として食べられていた料理が、現在ではどのような存在として家庭料理の中に組み込まれ、食べられているのかを検証する。

【方法】聞き取り調査は、岩手県を 7 地域（県北・県央・中部・北上高地南部・県南・沿岸・奥羽山系）に分け、平成 24～26 年にかけて実施した。調査内容は、昭和 30～40 年代と現在の家庭料理についてである。調査対象者は、岩手県「食の匠」認定者を中心として選んだ 61～96 歳の女子で、地域に 56～93 年間居住している。対象者数は 18 人である。

【結果】昭和 30～40 年代の主食は、県北では「けや（粥）」、県央・沿岸・奥羽山系では「かでめし」とよばれる米に雑穀、野菜、大豆、大麦、海藻を混ぜて炊いたものを朝食と夕食に食べていた。昼食は、小麦やそばを粉にして「ひつつみ」、「うどん」、「そば」などの粉もの料理を食べていた。中部・県南では、朝食・昼食・夕食の 3 食とも「白飯」を食べ、行事や節句の時には、「赤飯」や「もち」も食べていた。いずれの地域も食材は地産地消が基本である。主食が地域によって異なるのは、その地域が米作りに適した気候であるかどうか为主要因である。現在は、全地域で米の生産が可能となり、3 食とも「白飯」が主食である。そのため、「けや」や「かでめし」を食べることはない。粉もの料理は、主食としてではなく、間食、軽食の形で地域ごとに節句や行事の供食あるいは日常食の中の伝統的な家庭料理として受け継がれている。また、県北では耐寒雪性に優れた小麦が開発・栽培され地粉としても使われている。

4. 宮城県の家家庭料理 主食の特徴

ー伝え継ぎたいご飯料理ともち料理およびはっとなにみる食文化ー

○高澤まき子¹、矢島由佳¹、宮下ひろみ¹、和泉眞喜子²、野田奈津実²、済渡久美³

(¹仙台白百合女大、²尚絅学院大、³東北生活文化大短大部)

【目的】伝統的な地域の家庭料理を次世代に伝承することを目的に、平成 24～26 年にわたり日本調理科学会特別研究として、食生活の背景となる地勢・気候・生業等と併せて食生活の特徴や伝え継ぎたい家庭料理について聞き書き調査を行った。今回は調査結果から主食の特徴について報告する。

【方法】調査地域は地域性から宮城県内を 8 区分し、居住年数 30 年以上の 50～80 代の 32 名を調査対象者として、日本調理科学会特別研究「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」の調査方法に従い、1960～1970 年頃までに定着した料理の聞き書き調査を行った。

【結果】どの地域においても、主食は、米の生産量が少なかったため麦飯が主で、その他大根、いも類、豆類、雑穀などを米に加えたかて飯であり、白飯はご馳走であった。伝え継ぎたいご飯料理は地域の食材を加えた特徴的なもので、仙北・大崎地域では油麴井、北上丘陵地域ではいのはなご飯、三陸南海岸地域は魚介類を入れた炊き込みご飯、船形山麓地域は山菜おこわや変わりご飯、仙南・亶理地域でははらご飯やほっき飯、阿武隈丘陵ではきのこご飯があげられた。また行事以外でも季節の節目にはもちを食べることが多く、くず米を粉にして、不足したもち米に混ぜて搗くこともあった。もち料理の種類は県北地域が豊富であった。小麦粉に水を加えて練り上げてねかせた生地を指先でつまみ薄く大きくのばしてゆでたはっとは県北地域で食され、汁、小豆、ずんだ等の味付けがみられた。はっとは米を十分に食べられなかった頃、米の代用食とされ、農家が小麦づくりに精を出し米づくりが疎かになることを恐れた領主がそれを食べることを禁止（法度）したというところからははっとなんといわれたとの説がある。

5. 秋田県の家家庭料理 主食の特徴 ―ごはんものを中心とした調理特性―

○大野智子¹，山田節子¹，三森一司¹，高山裕子¹，熊谷昌則²，高橋徹²，逸見洋子³，駒場千佳子⁴，
長沼誠子³

(¹ 聖霊女子短大，² 秋田県総食研センター，³ 秋田大，⁴ 女子栄養大)

【目的】日本調理科学会特別研究平成 24～25 年度『次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理』の聞き書き調査を通して、秋田県における次世代に伝えるべき家庭料理を抽出し、前大会では 110 の料理に関する地域特性および地域特有の料理の特徴について明らかにした。本調査では、得られた料理の「主食」に着目し、その特徴について解明することを目的とした。

【方法】秋田県内 8 調査地域（鹿角・北秋田・山本・秋田・由利・仙北・平鹿・雄勝）にて、昭和 35～45 年頃調理を担当していた対象者 19 名（女性，74.2±7.8 歳）に実施した聞き書き調査から得られた 110 の料理について、主食・主菜・副菜・汁物・その他（おやつ等）に分類した。そのうち、主食に該当する料理を抽出し、特徴および調理特性について調査した。

【結果】主食 10・主菜 22・副菜 36・汁物 17・その他 25 に分類された。主食に該当した料理は、全て米を主原料としたごはんものであり、そば・うどん等の麺類はなかった。調理の特徴あるものとしては、主に県北部で食されていた、ごはんを半搗きにして棒に刺して焼いた「きりたんぼ」、てんこ小豆の色素で濃い赤紫色に仕上げた「てんこ小豆の赤飯」等が挙げられた。赤飯は、県内全域にて定着していたハレ食だが、甘味嗜好傾向の強い県南部では調味料として砂糖が用いられていた。また、米・ごはん利用として、各種餅菓子、「鯛の一匹寿司」等もみられた。本調査において主食に該当した料理は、ハレ・日常食ともにごはんものが中心であったことから、秋田県の稲作に適した風土および長期保存に工夫を要した気候が背景となり、米どころ秋田に根付いた米食文化および発酵食文化についても解明することができた。

6. 山形県の家家庭料理 主食の特徴 ―飯、餅、そばを中心として―

○齋藤寛子¹，宮地洋子²，平尾和子³，佐藤恵美子⁴

(¹ 山形県立米沢栄養大，² 仙台青葉学院短大，³ 愛国学園短大，⁴ 新潟県立大)

【目的】山形県は全域が豪雪地帯に指定されており、雪解け水は県内を貫流する最上川の豊富な水量となり、田を潤している。県内の農地において主な作物は米であり、特に県北西部に位置する庄内平野で作られる米は『庄内米』ブランドとして全国に認識されている。そばも名物であり、新そばが出る季節には話題となる。そこで本研究では、山形県の家家庭料理において、主食がどのような形で用いられているのか、まとめることを目的とした。

【方法】日本調理科学会特別研究「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」に於いて、聞き書き調査の結果及び山形県の食に関する出版物から主食となる料理を抽出し、特定地域と県内全域で分類し、その特徴を分析した。

【結果】うるち米・もち米を使用した料理は、県全域では筍や栗、種類豊富な山菜・きのこ類など地区の特産品や伝統野菜を用いた炊き込みご飯やおふかし（おこわ）等が多く、魚介類を用いるものとして、庄内地方には「イカ飯」、内陸部の置賜地方では塩蔵した鮭を用いて作る「塩引き寿司」等がある。また、この地域でも昔からの風習として、餅はハレ食として認知されており、さなぶりや刈り上げ等で餅を搗いて労働をねぎらう、来客時には搗きたての餅をごちそうする文化があり、現在も年間を通して餅を食す機会が多く、衣の種類も多い。更に具や調味料を入れて作る餅や、低温乾燥させて作る凍み餅などバリエーションも豊かである。

麺類は、県内全域でそばが栽培されており、個人でもそば打ちをし、かいもち（そばがき）を作り、庄内地方ではむきそばも郷土料理としてよく食べられている。うどんは、庄内地方のうどんのあんかけや村山及び最上地方の納豆を絡ませて食べる「ひっぱりうどん」が特徴的である。

7. 福島県の家庭料理 主食の特徴 一特に沿岸部と山間部の米料理一

○阿部優子¹、會田久仁子¹、石川雅子¹、石村由美子¹、中村恵子²、横田和子³、津田和加子⁴、福永淑子⁵

(¹ 郡山女子大短大、² 福島大、³ 郡山女子大、⁴ 桜の聖母短大、⁵ 文教大)

【目的】日本調理科学会特別研究「次世代に伝え継ぎたい日本の家庭料理」の主旨に賛同し、福島県内における伝統料理、及び郷土の家庭料理について文献を元に把握するとともに、調理担当者からの聞き書き調査を通して、地域の気候や風土から発生し、現在まで伝え継がれている料理、これからも伝承したい料理について知ることを目的とした。

【方法】本県は、山間地域の「会津地方」、平野部の「中通り地方」、沿岸部の「浜通り地方」と大きく3つに分類される。さらに行政区分として分類される地域を網羅するよう、9つの地域からの聞き書き調査を実施した。平成24年度から26年度にかけて、その地域に30年以上居住する調査対象者合計30名、12名の調査協力者に参加いただき、「幼少期」「子育て期」「現在」の食事についてお話を伺うとともに、伝承して行きたい料理について聞き取り調査を実施した。本報告は、その中でも「主食」についての調査結果をまとめたものである。

【結果】沿岸部では「ほっきご飯」や「さんま飯」、「鮭ご飯」、「わかめご飯」、「ひじきご飯」等、新鮮な魚介類を利用した料理が挙げられ、一方で山間地域では「山菜おこわ」や「小豆ご飯」、「わっぱめし」、「きのこご飯」のように、山菜や畑の作物を取り入れた料理が見られた。また、ハレに食される料理として、「ひきなもち」、「凍みもち」、「とちもち」、「ばんでいもち」、「ちまき」、「白ふかし」等、多くの種類の餅及びもち米を利用した料理が挙げられ、冬季に保存食として作られる「凍みもち」、あく抜きした栃の実をもち米とともに蒸してついた「とちもち」、うるち米から作られた餅を「じゅうねん味噌」を付け炭火で焼いた「ばんでいもち」等、郷土の家庭料理として伝承されている。

8. 東京都の家庭料理 主食の特徴 一日常・行事・伝え継ぎたい主食一

○加藤和子¹、赤石記子¹、伊藤美穂²、色川木綿子¹、宇和川小百合¹、大久保洋子³、香西みどり⁴、佐藤幸子⁵、白尾美佳⁵、成田亮子¹

(¹ 東京家政大、² 日本女子大、³ 元実践女子大、⁴ お茶の水女子大、⁵ 実践女子大)

【目的】平成24、25年度特別研究「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」に基づき、昭和30～40年頃に食べられていた東京都における家庭料理について聞き書き調査を実施し、次世代に伝え継ぐ家庭料理における主食の特徴を検討した。

【方法】東京都23区を東部（台東区）、西部（世田谷区・中野区・杉並区）、南部（品川区）、北部（板橋区・練馬区）、都下（日野市）、島しょ（新島）の6地域に分け、その地域に40年以上居住している70歳以上の対象者13名に、1. 地域対象地域の暮らしと食生活の特徴と概要、2. 印象に残っている食と暮らし、3. 伝え継ぎたい日本の家庭料理を聞き書き調査した。結果より主食について抽出し、日常的、行事の時、伝え継ぎたい主食に分類した。

【結果】昭和30～40年代の東京は徐々に田畑が減少し都市化が進み、自然環境・生活環境が変化し始めた時である。全域において挙げられた日常の主食は白飯・うどんがみられ、23区内ではパン・カレーライス・オムライス・ラーメンなどカタカナで表される主食もみられた。都下では古代米の赤飯・すいとん・おやき、島しょでは、いかめし・はんばご飯などがあげられ地域の特徴がみられた。行事の主食では、雑煮や年越しそば・うどん・ちらしずし・五目寿司・おはぎなど、今日においても家庭において多く食されている主食であった。伝え継ぎたい主食は23区では五目ずし・太巻きずし・搗きたての餅・あんころ餅・からみ餅、手打ちうどん・どんだん焼き、都下では栗ふかし・栗ご飯・ぼたもち・おやき、島しょでは島ずしなどがあげられた。23区内ではあまり地域性はみられなかったが、農業を営む都下の家庭や島しょの家庭では特徴のある主食がみられた。

9. 神奈川県家庭料理 主食の特徴 一飯類・麺類の日常・行事について

○櫻井美代子¹、大越ひろ²、増田真祐美³、大迫早苗⁴、河野一世⁵、津田淑江⁶、酒井裕子⁷、鈴木啓子⁷、清絢⁸、小川暁子⁹

(¹東京家政学院大、²神奈川工科大、³成立学園中高(非)、⁴相模女子短大、⁵なら食と農の魅力創造国際大学校、⁶共立女子短大、⁷相模女子大、⁸京都光華女子大(学外研究員)、⁹神奈川県農業技術センター)

【目的】次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理を掘り起こすことを目的とする。

【方法】神奈川県内の主だった14か所神奈川県の横浜市中区・泉区・多摩区、鎌倉市・三浦市・大和市・相模原市・伊勢原市・秦野市・小田原市・大磯町・山北町・真鶴町・清川村の地域を中心に、年配者に聞き取り調査を行った。それらの料理内容をまとめ、文献による補足調査を行った。

【結果】神奈川県は、立地により海・山の産物を利用した料理が多くみられた。水田を多く所有する地域ばかりでなく、畑作の裏作での小麦・蕎麦・豆類が作られている地域もある。日常では、麦飯のほかに豆・いも・栗など、海沿いでは、魚を使用した飯類がみられた。その他、米の補いとして、直に煮込むうどん、すいとん、そばがき等の粉ものもみられた。

行事食では、祝い時の赤飯は全県でみられた。仏事では、一部の地域で、色を付けず小豆・ささげを入れたオコワ飯を用いられていた。その他、各地域により呼称は違うものの、巻きずし、バラずしがみられた。うどん、そばは、山沿いの地域では、多種類の食べ方、呼称がみられた。

10. 埼玉県の家庭料理 主食の特徴 一米と粉の食文化

○駒場千佳子¹、加藤和子²、河村美穂³、木村靖子⁴、島田玲子³、土屋京子²、徳山裕美⁵、名倉秀子⁴、成田亮子²、松田康子¹

(¹女子栄養大、²東京家政大、³埼玉大、⁴十文字学園女子大、⁵帝京短大)

【目的】日本調理科学会特別研究平成24～25年度「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」の調査を通して、埼玉県における昭和30～40年代に定着した家庭料理を検証し、主食の特徴を明らかにすることを目的とした。

【方法】加須、さいたま、川越、東松山、日高、飯能、秩父、熊谷市の8地域9か所で、対象者は家庭の食事作りに携わってきた19名、居住年数は平均72.3年である。当時の地域環境と共に、食料の入手方法、調理・加工・保存方法、日常食や行事食、食に関連する思い出や伝え継ぎたいと考える料理について聞き書き法で調査を行った。

【結果】埼玉県は元来、川や街道を中心とした輸送手段があったが、都市部に隣接していることから、この年代は鉄道などの流通手段が発達した。しかし、農村部、山間部では、従来からの栽培や採取といった食物入手手段も多く残っていた。米と麦類を栽培している地域が混在しているため、家庭での主食は、米と小麦の二つが大きい割合を占めていた。飯料理では、米に麦類を混ぜていたが、経済・流通の発展や改善により、徐々に麦類を混ぜる割合は減り、白米のみとなっていく。また、根菜類や鶏肉を混ぜ込んだ「かてめし」、行事やもてなしの食事として「いなりずし」、保存食や行事食として「つつこ」(栃の葉で、もち米・うるち米・麦・雑穀などを包み茹でた料理)がみられた。もち米の料理として、おこわやぼたもちも食べていた。小麦は、地粉で麺をうつ習慣があり(麺の幅や厚みにより、うどん・ひもかわ・ほうとうと名称が変わる)、日常食だけでなく、お盆や祝いの膳の最後におしのぎとしても供されていた。また、ごまのみそ味で、きゅうりやみょうがのはいる冷や汁でうどんを食べていた。

11. 千葉県の家家庭料理 主食の特徴 ー豊かな自然が育んだ米料理ー

○渡邊智子¹、柳沢幸江²、今井悦子³、石井克枝⁴、大竹由美⁵、梶谷節子¹、鈴木亜夕帆¹、中路和子¹、
米田千恵⁶

(¹千葉県立保健医療大、²和洋女子大、³聖徳大、⁴淑徳大、⁵船橋市保健所、⁶千葉大)

【目的】『次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理』のガイドラインに準じて聴き取り調査を行い、昭和 35～45 年頃までに残されて次世代に伝え継ぎたいと対象者が考えている家庭料理を収集した。ここでは、各地域の主食の料理についてその特徴を報告する。

【方法】千葉県の 9 地域（利根川流域、北総台地、房州海岸、東京湾奥、九十九里海岸、内房・館山地域、北総台地、房総湾奥部海岸地域、船橋地域）について聴き取り調査研究を行った。各地域の主食について、日常の食事とハレの食事に区分して検討した。

【結果】千葉県の「日常の食事の主食」は、3 地域で白飯、1 地域で白飯とうどんとそば、1 地域で白飯と麦飯、他の 4 地域は、麦飯のみ、麦飯と雑炊、麦飯とさつまいもご飯、麦飯と雑炊とすいとんであった。「ハレの主食」は、赤飯が 8 地域で、雑煮が 7 地域、太巻き寿司が 4 地域、団子とつきたてのもちが 3 地域、巻き寿司、混ぜご飯、おはぎ、ぼた餅、そうめんが 2 地域であった。千葉県の主食は、そばは 2 地域のみ出現にすぎず、小麦粉の出現頻度も低く米が中心であった。

千葉県は房総半島と関東平野の南部にまたがり、海拔 500m 以上の山地がない日本で唯一の都道府県である。そのため平野と丘陵が県土の大半を占め、豊かな海に恵まれている。さらに利根川水系などにも恵まれて、米をはじめ多様な食材を豊富に生産してきた。また、水産資源にも恵まれてきた。これらのことが、千葉県の主食は米を中心とした豊かな食文化として形成してきたと考えられる。

12. 茨城県の家家庭料理 主食の特徴 ーけんちん汁で食べるそば・うどんー

○渡辺敦子¹、荒田玲子²、吉田恵子³、石島恵美子⁴、久松裕子⁵、粟津原（野口）元子

(¹茨城キリスト教大、²常磐大、³つくば国際大、⁴茨城大、⁵東京家政大)

【目的】茨城県は、『常陸国風土記』に「土地広く、土地が肥え、海山の産物もよくとれ、人びと豊かに暮らし、常世の国のように」と記されているように、古来より多くの食材に恵まれてきた土地である。大戦後は、首都圏に近いことからますます農業が盛んとなり、現在では全国 2 位の農業生産県になっている。

けんちん汁は、野菜を油でいため醤油で味付けした汁ものである。今実施している茨城県の「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」の聞き取り調査において、けんちん汁をそばやうどんにかけたり（かけけんちん）、つけたり（つけけんちん）して食べていたことがわかった。そこで今回追加のアンケート調査を実施し、その実態を明らかにすることを目的とした。

【方法】茨城県食生活改善推進員協議会総会において、代議員 200 名を対象に「けんちん汁で食べるそば・うどん」に関するアンケート調査を実施した。アンケート内容としては、昭和 30 年代から 40 年代と現在においてけんちん汁で食べるそば・うどんでのけんちん汁の具材、出汁、味付け、作り方、食べ方、食べる回数などについて調査した。

【結果】冠婚葬祭用の食べ物として、昭和 30 年代から 40 年代にはうどんがいろいろな場面でよく食べられていた。昭和 50 年代に入り、常陸秋そばが茨城県のブランド品種として栽培されるようになってから、県内におけるそばの栽培量が増え、温かいけんちん汁に、そばをつけて食べる「つけけんちんそば」が年越しそばになっている地域も見られるようになり、けんちん汁で食べるそば・うどんの喫食において変化が起きていることがわかった。

13. 栃木県の実家庭料理 主食の特徴 ー地域の農作物を取り入れた食文化ー

○藤田睦¹、名倉秀子²

(¹ 佐野短大、² 十文字学園女子大)

【目的】栃木県は首都東京から 60～160 km の関東地方北部に位置する内陸県で、南東に茨城県、南西に群馬県と埼玉県、北に福島県の 4 県に接している。自然は県東部の山地、北部から西部の山岳地帯、中央部の平野部の 3 地域に大別される。気候は寒暖の差が大きく、夏季は湿度が高く、雷の発生も多く、冬季は男体おろし、那須おろし、赤城おろしと呼ばれる空っ風が吹くのが特徴である。

日本調理科学会特別研究『次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理』の一環として、昭和 30～40 年代の食生活を聞き書き調査より、栃木県の実家庭料理として挙げられた主食の特徴を把握することを目的とした。

【方法】那須野ヶ原、日光山間、両毛山地、渡良瀬川流域、鬼怒川流域 2 か所の全 6 地域について、家庭の食事作りに携わってきた 19 名（その地で 30 年以上居住の 60 代以上）を対象に、日常食、行事食、次世代に伝えたい料理に関する内容を調査した。ここでは、主食について日常食と行事食を取り上げ、地域の農作物と料理の関係から比較、検討した。

【結果】山間地域は大麦、ひえ、そば、河川流域では米、大麦、小麦が収穫され、それぞれの農作物から麦飯、ひえ飯、そばがき、白飯、うどん、すいとんなどが日常食として調理されていた。行事食は「もち」が多く、うるち米利用のばんだいもち、もち米利用のもち、栃もち、粟もち、豆もち、のりもち、柿もち、しそもちなど多種類のもちがあがった。その他に小麦を利用した耳うどん、また、そば、大根そばなど、粉を捏ねて調理する家庭の味があった。赤飯、かんぴょうを巻いた稲荷ずし、太巻き寿司、五目ずしなどのお祝いの料理がある一方で、残り飯と小麦粉を合わせた「おたらし」のように一粒の米も大切に扱う料理も出現した。

14. 群馬県の実家庭料理 主食の特徴 ーおつきりこみ、そば、くろこー

○堀口恵子¹、神戸美恵子³、永井由美子、阿部雅子³、高橋雅子²、渡邊静²、綾部園子³

(¹ 東京農業大、² 明和短大、³ 高崎健康福祉大)

【目的】日本調理科学会平成 24～26 年度特別研究で、群馬県各地域の実家庭料理について、次世代へ伝え継ぐ資料として聞き書き調査を行い報告した。その後の追加調査も含めて、群馬県の実家庭料理の主食の特徴について報告する。

【方法】平成 25 年 10 月～27 年 2 月に群馬県内の 8 地域において、各地域 2 名以上（60 歳～80 歳代、居住年数 40 年以上）の調査対象者に対して面接調査を行った。面接は特別研究の方法に従い、調査の同意を得た上で、調査票に沿って対話したものを記録した。その後、嬬恋村において追加調査を行った。

【結果】群馬県は、冬期の日照時間が長く、乾燥した気候で、水はけのよい土地であるため、小麦の生産に適し、米と麦の二毛作が行われている。昭和 30 年代までは現金収入としては、養蚕、水稻、麦、豆が中心であった。日常の主食は、麦飯で、夕飯にはおつきりこみ、うどんやすいとんなどの小麦粉を使った料理を食していた。おつきりこみ（ほうとう、にぼうとう）は、うどんと違い、塩を入れずに小麦粉と水でしっかり打ち、根菜中心の汁の中に直接入れて煮る。打ち粉が汁に溶け出しとろみがつく。うどんやそばは、来客用としても用い、野菜をゆでた「こ」を添える。大根そばは、千切りした大根を生のままか、あるいはそばと一緒にゆでて盛ったものである。年越しには「細く長く（そば）、白髪（千切り大根）の生えるまで」と縁起担ぎで食べる習慣が残っている。芋類も、米や麦を補うものとして食されてきた。北毛の嬬恋村では、ジャガイモからデンプンをとった搾りかすを凍結して乾燥させて食材に加工した「くろこ」を使った食文化がある。そのまま焼いたり、少量の小麦粉や片栗粉と混ぜて「たらし」などにして食する。

15. 山梨県の家家庭料理 主食の特徴 ―ほうとうとうどんにみる山梨の食文化―

○柘植光代¹、時友裕紀子²、阿部芳子³、松本美鈴⁴、坂口奈央⁵

(¹十文字学園女子大、²山梨大、³元相模女子大、⁴大妻女子大、⁵山梨県立北杜高)

【目的】「うまいもんだよ、かぼちゃのほうとう」といわれるように、ほうとうは山梨県の代表的な日常食であった。ほうとうとうどんが主食として利用されてきた背景、両者の調理方法、食生活での位置づけの違いを比較検討した。

【方法】日本調理科学会特別研究「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」のガイドラインに沿い、山梨県の生活環境と家庭料理について平成25～27年に聞き書き調査を行った。峡北（北杜市）、峡中（甲斐市）、峡西（南アルプス市）、峡東（山梨市）、峡南（南部町、富士川町）、東部（上野原市）、富士五湖・富士山麓（山中湖村）を調査対象地とした。

【結果】山梨県は稲作に不適な土地が多いため小麦粉やとうきび粉が多用され、ほうとうやうどんを主食とした食文化が形成された。うどんの調理方法は、小麦粉に食塩を添加して加水・混捏してグルテン形成を促進し、生地のおかし時間が長く、細く切った麺をゆでこぼしてから汁で煮ていた。一方、ほうとうは通常食塩無添加で、おかし時間は短く、幅広に切った麺を直接汁で煮るので調理が簡便であった。出し汁は共に煮干しが用いられ、具材は共に季節の野菜類や芋類が主であったが、ほうとうは具材の種類、量ともに多かった。調味にはうどんでは醤油、ほうとうでは味噌を用いていた。ほうとうは麺からでんぷんが溶出するので汁にとろみがついて冷めにくい特徴があった。夕食に残ったほうとうを翌朝、飯にかけて食べることも多かった。ほうとうは簡便に調理ができるケの食として好まれていたが、例外的に甲斐市の小豆ほうとう、富士川町のみみほうとうは、ハレの食であった。うどんはほうとうに比べて調理時間を要するので、正月などのハレの食として出現している地域がみられた。

16. 新潟県の家家庭料理 主食の特徴 ―多彩な米料理とソバに見る文化―

○佐藤恵美子¹、伊藤直子²、山口智子³、立山千草¹、玉木有子⁴、太田優子¹、伊藤知子¹、小谷スミ子⁵、山田チヨ⁶、松田トミ子⁶、渡邊智子⁷、長谷川千賀子⁶

(¹新潟県立大、²新潟医療福祉大、³新潟大、⁴大妻女子大、⁵元十文字学園女子大・院、⁶新潟県栄養士会、⁷千葉県立保健医療大)

【目的】『次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理』のガイドラインに準じて聴き取り調査を行い、昭和35～45年頃までに残されている家庭料理の中から、新潟県の主食の米料理とソバに見る食文化について報告する。

【方法】新潟県は、村上、新潟、長岡、柏崎、小千谷、魚沼、上越、佐渡の8地域について聴き取り調査研究を行い、料理リストの中の約100品から、主食として用いられている米とソバの料理と文化について検討した。

【結果】新潟県は大河の流れにより水の恵みを享受し、米を中心とした豊かな食文化がある。主食の代表的な「クルマ入り太巻き寿司」（新潟）は長岡でも作られ、冠婚葬祭に欠かせない料理である。上杉謙信公由来の「笹寿司」は笹の葉の防腐効果を利用し、具材の種類や載せ方により、わらじ寿司（上越）、押し寿司（柏崎）などがある。生姜味噌をつけて焼いたおにぎり「けんさん焼き」（魚沼）なども祭りに作られた。炊き込みご飯には、しそとお茶の香りの「しそごはん」、くるみ味噌で食す「やまもち」がある（岩船村上）。秋には新米に食用菊を入れた「菊ごはん」（中蒲原）、金とき豆を用いた「醤油おこわ」（長岡）は、人々の交流を深めた。もち米を使用したものは、「いが団子」（柏崎）、海岸部では「いかず巻き」（柏崎）、「いかめし」（佐渡）があり、行事に作られた。米粉を使ったものは、くず米を利用して、あんこや大根菜を入れた「あんぼ」（魚沼）、「おやき」（柏崎）、「みょうが団子」（上越）があり、保存食にもなった。また、代表的なソバには、つなぎに布海苔を使った「へぎソバ」（長岡、小千谷）、「せんぞうぼう」・「ソバどじょう」（佐渡）などの特色がみられる。

17. 静岡県の家庭料理 主食の特徴 ー農水産物を多彩に取り入れた食文化ー

○伊藤聖子¹、新井映子¹、市川陽子¹、岩崎裕子²、神谷紀代美³、川上栄子⁴、清水洋子⁵、高塚千広⁶、
竹下温子⁷、村上陽子⁷

(¹静岡県立大、²日大短大、³浜松調理菓子専門学校、⁴常葉大、⁵静岡英和短大、⁶東海大短大、⁷静岡大)

【目的】静岡県に伝承されている家庭料理の中で、主食として食べられている料理の種類や特徴について明らかにすることを目的とした。

【方法】日本調理科学会「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」の調査ガイドラインに基づき、静岡県の東部（沼津市、富士宮市、伊東市）、中部（静岡市、焼津市、藤枝市）および西部（袋井市、浜松市）の各地域において、居住歴が30～81年の男女計61名を対象とし、主食に関する聞き取り調査を実施した。

【結果】日常的に食べていた主食は米飯（白飯）であるが、押し麦、雑穀、青菜、さつまいも、さといも、むかご、まつたけ、たけのこなどの植物性食品や、さば、さんま、かつお、あさりなどの魚介類、蜂の子などの動物性食品を混ぜた糧飯も食べていた。主食となる米飯の料理には、静岡県の特産品である生しらすを使ったしらすどんぶりや、麦を入れた飯に自然薯のとろろ汁をかけたとろろ飯などがある。また、ハレの食事として、まぐろ、あじ、さばなどのにぎりずしや箱ずし、いなりずし、五目ずしなどのすし類が多く供されていた。米飯以外に主食とされたものには、雑穀ぞうすい、手打ちうどん、すいとん、手打ちそば、そばたてこ、とち餅、きび餅、おはたき餅などがある。これらのことから、昭和30～40年頃の静岡県では、米や雑穀に農産物や水産物を組み合わせた多彩な主食が食べられていたことが明らかとなった。

18. 長野県の家庭料理 主食の特徴 ー米・小麦・そばの主食文化ー

○中澤弥子¹、吉岡由美¹、高崎禎子²、小木曾加奈¹、小川晶子¹
(¹長野県短大、²信州大)

【目的】長野県の主食文化の特徴を探ることを目的として、調査を実施した。本発表では、その特徴を表し、各地で大切に引き継がれている家庭料理について報告する。

【方法】平成25～27年にかけて全県的な現地調査を実施した。調査方法は、主に聞き取り法で行い、可能な場合は、食材や料理、加工品の実物を撮影し、試食を行った。

【結果】長野県の伝統的な主食の食べ方には3つの傾向があり、第一が米飯を主食とする「米型」、第二が米と麦の2毛作地帯で、二食は主に米と麦を混ぜた麦飯、一食は粉ものにする「米麦型」、そして、第三はそばを中心とする雑穀が主食を支える「雑穀型」である。現在の主食は、長野県全地域で、第一の米飯を主食とする「米型」に変化している。日常的に頻繁に食されていない、また、伝承の程度に違いはみられるが、伝統的な主食の食べ方は各地域で家庭料理として伝えられていた。第一の米型地域の米を使った家庭料理では、ハレ食が多く、笹ずし、五平餅、のた餅、くるみおはぎなどの話が得られた。第二の粉ものを利用した地域では、小麦を用いた家庭料理に、さまざまに工夫された食べ方の話が得られ、主食兼副食として作られた。現在では間食として食べられているものも多く、その代表例としては、おやきがある。おやきは季節を包むといわれるように、春の摘み草から、旬の野菜や山菜、木の実他、いろいろな具が用いられる。皮の調整や加熱方法も地域や家庭によって多様である。おつめり（ひんのべ、だんご、すいとんなど）やおぶっこ（ほうとう、おにかけなど）は、各地で様々な呼び名で食されている。第三の雑穀を用いた家庭料理としては、そばがき、そばだんご、干葉のおこがけ、ひだみ（どんぐり）餅などがある。

19. 富山県の実家庭料理 主食の特徴 一米中心の魚と昆布を巧みに生かした食一

○深井康子, 守田律子, 原田澄子

(富山短大)

【目的】平成24年から継続調査している「次世代に伝え継ぐ 富山の家庭料理」により、富山県内では伝統的な地域の郷土料理が親世代はもちろのこと、親から子に伝承されていないことを改めて再認識した。本研究は、これまでの調査結果をもとに県内の各地区に息づいてきた主食の特徴について考察を行った。

【方法】調査対象者は、富山県に生まれ育ち、40年以上居住した60才～80才代の家庭の食事作りに携わった、「とやま食の匠 伝承の匠」に認定されている方々とした。対象者に直接依頼し、その関係者にも協力を依頼し聞き書き調査を行った。調査時期は平成24年6月～平成27年11月、調査地区は新川、富山周辺、射水・高岡・氷見、砺波・南砺・石動、五箇山の5地区である。調査内容は、地域の暮らしや子どもの頃・結婚の頃の日常の食事、食料の保存や加工、調味料、間食、行事食、ハレの食事、次世代に伝えたい家庭料理とした。また対象者から料理の作り方を教えて頂き、体験した。

【結果】ハレの行事や祭りには、滑川・魚津の新川地区では「おせずし」、射水は「さばの押しずし」を作った。両者ともにサバが入るが調理法が異なる。前者はサバがないときはサケ、カワハギで代用し、素焼きの後にほぐして合わせ酢を始めから加えて炊いた飯にサバを何段か層にして入れ重石をするが、後者は生サバをしめサバにし笹の葉に包んだすしである。氷見の「みょうが寿司」はみょうがの甘酢漬けといり卵をのせ、みょうがの葉で包む。ハレや日常食として里芋に新米をまぜた「いもがもち」は砺波・富山・新川で秋に作る。日常食として白とろろ、黒とろろをつけた「とろろ昆布おにぎり」が県内全域で作られ、昆布消費量は全国的に高い。

20. 石川県の家庭料理 主食の特徴 一穀類の調理一

○新澤祥恵¹, 中村喜代美², 川村昭子³

(¹北陸学院大短大, ²北陸学院大短大(非), ³元金沢学院短大)

【目的】石川県における主食の特徴を検討したので報告する。

【方法】平成25～27年に実施した「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」の聞き書き調査(穴水町、金沢市、野々市市、白山市、小松市、白峰村)及び文献等により検討した。

【結果】1) 日常の主食について、手取川扇状地の加賀平野では稲作中心の農業であり、日常食は白米飯であった。能登の穴水町でも戦争中の時代を除いて、日常食は白米飯となっていた。しかし、白山麓の白峰村では、1950年代までは焼き畑による畑作が中心であったり、稲作でも肥料がなく収穫が少なかったことから、大根菜とおからを米に混ぜたおかゆや米にあわやひえを入れた「へえま」「あわま」、また、米粉とひえで作った「へえだご」をいろりで焼いて食べた。白峰村の報恩講では白米飯が山のように盛られるが、普段米を十分食べることのできなかったことの名残であり、輪島でも、年一回、物相飯(物相で3～8合分のごはんをかたどって盛りつける)を食べる行事が残っており、日常、米を食べることのできない時代の名残であると言われている。2) 聞き書き調査の対象時期である昭和初期では、カレーライスがご馳走として出現した。また、冷や飯の食べ方として、ごはんをせん切り大根を炒めて味つけした「大根飯」が出現した。3) 行事食として出現することの多い「すし」について、魚を酢締めにした後、酢飯と合わせ、副材料としてすしも(エゴノリを青く着色したもの)が使われるすしが、加賀地方の「柿の葉ずし」、山間部の「笹ずし」、金沢の「箱ずし」として、祭礼等の行事で作られた。しかし、能登では行事の折作られるのは、ちらしずし、巻きずし等であった。

21. 福井県の家料理 主食の特徴 一祭りに作られる「すし」一

○佐藤真実¹、森恵見²、岸松静代³、谷洋子⁴

(¹仁愛大、²仁愛女子短大、³元仁愛女子短大、⁴元仁愛大)

【目的】福井県は、本州の中央部にあり、嶺北と嶺南地区に分けることができる。嶺北は、平野を中心に米づくりが盛んであり、嶺南は、海に面して滋賀、京都に隣接する。福井県は、全国と比べて秋祭りの実施率が高く、その中で「すし」が行事食として用意されることが多い。今回は、福井県の嶺北で祭りに作られることが多い「すし」を紹介する。

【方法】日本調理科学会特別研究の調査結果「調理文化の地域性と調理科学」データベースを使用し、秋祭りの現状について集計を行った。また、谷らが報告した「福井の行事食に関する調査一祭りの食事とすしについて」（1993年）を参考にすしの状況についてまとめた。さらに「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」聞き書き調査において、聞き書きしたすしの作り方を写真で紹介する。

【結果】福井県の秋祭りの経験率は44.0%と高く、全国5位である。その中で、秋祭りで「毎年食べる」と回答した行事食は、「ちらしずし」が44.8%、「赤飯」が23.2%、「もち」が10.3%であり、いずれも全国平均より割合が高い。福井県の秋祭りで食べられている行事食としては、飯類が最も多く、次いで煮物類、汁物と続く。飯類では、ちらしずし、赤飯の他に押しずしが項目としてあげられる。ちらしずしの具としては、しいたけ、にんじん、油揚げ、ひじき、高野豆腐、かんぴょうの他に紅しょうが、かまぼこ、金時豆、打ち豆などがあげられる。押しずしの種類としては、ますずし、押しずし、葉ずし、笹ずし、鮭ずしなどがあげられる。九頭竜川沿いでは、マスや鮭を使った葉ずしが作られるが、その他の地域では、五目ずしを葉っぱで包んだ葉ずしも作られる。いずれの葉ずしも油桐の葉やあかめがしわの葉を利用している。

22. 愛知県の家料理 主食の特徴 一海・川・里・山の豊かな具材を使った伝統の味一

○西堀すき江¹、小出あつみ²、山内知子²、間宮貴代子²、松本貴志子³、野田雅子³、森山三千江⁴、山本淳子⁵、近藤みゆき⁶、石井貴子⁶、小濱絵美⁶、加藤治美⁷、伊藤正江⁸、筒井和美⁹、亥子紗世¹、熊谷千佳¹

(¹東海学園大、²名古屋女子大、³名古屋女子短大、⁴愛知学泉大、⁵愛知学泉短大、⁶名古屋文理短大、⁷名古屋文理栄養専門学校、⁸至学館大、⁹愛知教育大)

【目的】愛知は江戸や上方の影響を受け、さらに徳川御三家という雄藩の元で文化が醸成され、独特の文化を創り上げてきた。食に於いても、両文化の影響を受けつつ、濃尾平野、知多・三河の海、奥三河の山里からのバラエティーに富む産物を素材とし、各地域に特徴のある家庭料理が伝承されている。今回は、聞き書き調査、並びにそれを元にした家庭料理の撮影を行った料理の内、主食を中心に検討した。

【方法】愛知県を①名古屋市、②尾張水郷（海部）、③尾張稲沢（尾張北部）、④愛知海岸（知多、西三河・東三河の海岸、渥美）、⑤西三河・安城、⑥東三河・豊橋、⑦愛知山間・奥三河の7地区に分け、聞き書き調査、並びに料理の撮影を行った。聞き書き調査は、平成24・25年、料理の撮影は平成27年に行った。聞き書きは、各地区に長年暮らし、その地域の家庭料理を伝承されている方を調査対象者とした。撮影に当たっての料理作成は、聞き書き対象者が高齢であるため、各地区の伝統的家庭料理の保存活動を行っている団体・個人などに作成依頼を行った。先の調査を収録した『日本の食生活全集②③ 聞き書 愛知食事』を参考にした。

【結果】ハレの日には多くの地域で箱ずしが作られる。愛知水郷では、池や川で取れるもろこ・しじみ、特産物のれんこんを用いる。尾張稲沢では、はえを用いる。西三河・安城ではあなご・小えび・かまぼこなどが入る。東三河・豊橋は、のり・あさりのむき身・豊橋名産のちくわが入る。農繁期には、炊き込みご飯として、油揚げ、にんじん、とりなどを入れて炊き、おかずを作る手間を省く工夫がされていた。また、たけのこ、いも、むかご、きのこ、こい、ぼら、へぼなど、旬の食材を用いた炊き込みご飯や混ぜご飯があった。

23. 岐阜県の実家庭料理 主食の特徴 一山と川の食材を活かした主食と発酵食一

○堀光代¹、西脇泰子²、木村孝子³、長屋郁子¹、坂野信子⁴、辻美智子⁵、長野宏子⁶、山澤和子⁵、山根沙季⁷、横山真智子⁸

(¹岐阜市立女子短大、²岐阜聖徳学園大短大、³東海学院大、⁴中京学院大短大(非)、⁵名古屋女子大、⁶岐阜大、⁷中京学院大短大、⁸各務原市立桜丘中)

【目的】日本各地域には自然環境の中から育まれた食材を中心とした日常食または行事食がある。今回は岐阜県の実家庭料理の中で特に主食の特徴をまとめることを目的とした。

【方法】日本調理科学会「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」聞き書き調査に参画し、岐阜県を5地域に区分して調査を行った。対象者は調査地で30年以上居住し、家庭の食事作りに携わった人とした。これまでの調査報告書と追加調査から主食の特徴をまとめた。

【結果】内陸県である岐阜県の実家庭料理は、山と川の食材を活かしていた。県北部の東濃・中濃・飛騨地域で作られる朴の木の青葉を用いる「朴葉ずし」は、主食として岐阜県を代表する料理である。具材は塩ます(飛騨・中濃)、ヘボ(ハチの幼虫)の佃煮(中濃・東濃)、山菜など各地域での特色がみられた。中濃地域の北部では、麦飯・雑穀飯、煮込みうどんが食されていた。中濃南部・東濃では、塩秋刀魚を用いた「秋刀魚飯」(別名「サヨリ飯」)やみょうがの葉で酢さばを包む「みょうがずし」、栗や山菜を利用した「味ご飯」や「おこわ」も作られた。岐阜地域では「おかきまわし」と呼ばれる具を別に煮て混ぜる五目混ぜご飯や、貴重な飯に小麦粉を混ぜて捏ね、みょうがの葉で巻いた「ねぐされもち」、さといもを混ぜた「いももち」が作られた。「箱ずし」も県内各地で作られ、東濃地域では具に「ヘボの佃煮」を用い、木曽三川流域の西濃地域では川魚の「もろこの佃煮」を用いていた。また、発酵保存食として飛騨・中濃地域では、米・麴・塩ます等を用いた「ねずし」を作り、各家庭で発酵させ、正月に食した。岐阜地域の長良川鵜飼を行う鵜匠家では12月に「鮎なれずし」を作り、お世話になった方に届ける習慣が現在も続いている。

24. 三重県の実家庭料理 主食の特徴 一ご飯もの・すし・麺類について一

○磯部由香²、飯田津喜美¹、阿部雅里¹、乾陽子³、萩原範子⁴、奥野元子⁵、久保さつき³、小長谷紀子⁶、駒田聡子⁷、鷺見裕子⁸、成田美代⁹、平島円²、水谷令子¹⁰

(¹三重短大、²三重大、³鈴鹿大短大、⁴名古屋学芸大(非)、⁵元島根県大短大、⁶安田女子大、⁷皇學館大、⁸高田短大、⁹元三重大、¹⁰元鈴鹿国際大)

【目的】「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」の聞き書き調査を元に、三重県の実家庭料理の主食の特徴を明らかにすることを目的に分析を行った。

【方法】平成24～26年度に県内の5地区17ヶ所の昭和2年～昭和23年生の女性25人を対象に、昭和30～40年代から作られていた家庭料理について聞き書き調査を行った。収集した料理から主食に分類される料理を抜き出し、いくつかのグループに分類し、特徴を把握した。

【結果】主食としてあげられた料理数は99品で、ご飯もの64品、すし33品、麺類2品であった。『ご飯もの』のグループは「塩味のご飯」、「炊き込みご飯」、「混ぜご飯」、「粥・茶漬け」に大きく分類された。海に面している地域が多いことから「炊き込み飯」、「混ぜご飯」には「ぼろ雑炊」、「かきの混ぜ飯」、「ひじき飯」など、各種魚介や海藻が用いられているものが多かった。『すし』のグループはさらに「押しずし・巻きずし」、「ちらしずし」、「魚ずし」、「なれずし」に分類された。『すし』も『ご飯もの』と同様に魚を用いたものが多く、伊勢・志摩および東紀州地域を中心に、「いわしずし」、「さんまずし」、「あじの姿ずし」など、様々な魚ずしが作られていた。また、魚と飯を発酵させて作る「なれずし」は、三重の郷土料理の一つであり、鮎、このしろ、さんま、さばなどのなれずしが今も作られている。『麺類』としては「伊勢うどん」、「冷麦」が食べられていた。

25. 大阪府の家庭料理 主食の特徴 一米料理と小麦粉利用に焦点を当てて一

○東根裕子¹、阪上愛子²、澤田参子³、原知子⁴、八木千鶴⁵、山本悦子⁶

(¹大阪青山大、²元堺女子短大、³元奈良文化女子短大、⁴滋賀短大、⁵千里金蘭大、⁶大阪夕陽丘学園短大)

【目的】平成24年からの日本調理科学会「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」研究の中から、「天下の台所」と言われ、海の幸・山の幸豊富な大阪府の1960年から70年頃までに定着した家庭料理・郷土料理の主食の特徴を抽出することを目的とした。

【方法】大阪府の行政区分、日本の食生活全集「聞き書大阪の食事」の分類を参考に8地域（泉南・泉北・南河内・中河内・北河内・大阪市・三島・豊能）に分け、その土地に30年以上暮らしている27名を対象に聞き書きを行った。調査時期は、2013年11月から2015年9月である。調査方法等は学会ガイドラインに則ったものである。

【結果】米：地域差はあるが、普段の朝食では「茶がゆ」や白い冷やごはんにアツアツのおかゆをかける「いれがゆ」やみそ味のおかゆ「おみい」が食べられていた。地域によっては麦飯、北部地域では三食とも白飯を食べていた。旬の材料を使った「かやくごはん」が多く、多くの家庭で作られていた。これは冷めてもおいしく、具がたっぷり入って豪華に見える、安くできるという大阪人らしい発想であったと考えられる。寿司では、木枠に酢飯を入れ、その上にそいださばの身を入れて押し白板昆布をのせた「バッテラ」、「生節の押し寿司」、「ばらずし」、「いなりずし」が作られていた。小麦粉：現在の大阪の食の代表と言えば、粉もんと言われるが、今回の調査においてもお好み焼きやたこ焼き、いか焼きなども出てきたが、それらの前身である「洋食焼き」、「ちよぼ焼き」等がおやつとして食べられていた。麺料理ではだしのおいじさが際立つ「きつねうどん」、寒い冬には身体が温まる土生姜をのせた「あんかけうどん」、温冷の「にゅうめん」「そうめん」が食べられていた。

26. 兵庫県の家庭料理 主食の特徴 一ごはんもの一

○作田はるみ¹、片寄眞木子²、坂本薫^{3,6}、田中紀子⁴、富永しのぶ⁵、中谷梢⁶、原知子⁷、本多佐知子⁸

(¹神戸松蔭女子大、²神戸市看護大（非）、³兵庫県立大、⁴神戸女子大、⁵兵庫大、⁶兵庫県立大・院、⁷滋賀短大、⁸神戸山手短大)

【目的】兵庫県は南北を海に接して大小の島を擁し、中央部には東西に山地が横たわっている。河川の下流には肥沃な平野が開け、多彩な産物に恵まれるとともに、都市としても発展してきた。古くは五国（但馬、丹波、摂津、淡路、播磨）から成り、各地域の気候風土の違いは個性豊かに伝統的な食文化を形成してきた。兵庫県となって140年が経過したが、「兵庫県は日本の縮図」といわれ、その多彩さは健在である。本研究では、兵庫県の家庭料理について、次世代に伝え継ぎたいごはんものを各地域の背景とともに示す。

【方法】調査地域は、神戸市、明石市、加古川市、小野市、姫路市、宍粟市（千種町）、美方郡（香美町）、丹波市氷上町、淡路市の9地域を選定し、聞き書き調査は平成25～26年に行った。収集した料理の中から、ごはんものについて地域ごとの特徴を検討した。

【結果】明石市では「たこ飯」、淡路市では「ほおつかむり」や「こけらずし」、香美町では「いか飯」や「せこ飯」等、地域で獲れる魚介を使用する料理が特徴的であった。山地や平野にあたる地域では、丹波市氷上町の「小芋の炊込み飯」、「栗おこわ（物相）」、小野市の「かしわご飯」、「とろろ飯」、千種町の「山鳥の炊込み飯」、姫路市の「ならじゃごはん」といった、地域で手に入る食材で作られ、行事等に用いられる料理が多く見られた。加古川市の「かつめし」、神戸市の「カレーライス」のほかパン食等、異国文化の影響を受けた料理もあった。「さば寿司」は各地域で作られるが、沿岸部では生さば、内陸では塩さばを用い、さばの開き方や盛り付け方に地域性が認められた。

27. 京都府の家庭料理 主食の特徴 ー地域の特徴と主食の特徴ー

○福田小百合¹、河野篤子²、桐村ます美³、坂本裕子¹、豊原容子⁴、湯川夏子⁵、米田泰子⁶

(¹京都文教短大, ²京都女子大, ³成美大短大, ⁴京都華頂大, ⁵京都教育大, ⁶元ノートルダム女子大)

【目的】日本調理科学会平成 24～25 年度特別研究「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」の一環として、京都府下の昭和 30 年～40 年代の家庭の食についての聞き取り調査を行い、府内の地域別にみた主食の特徴を明らかにすることを目的とした。

【方法】日本調理科学会特別研究の調査ガイドラインに基づき、北部地域（丹後地区、舞鶴地区、丹波地区）、京都市内、南部地域（京田辺地区、宇治田原地区）の 6 地区の 64 歳から 84 歳の計 22 名を対象として、平成 25 年 12 月～平成 26 年 2 月に聞き取り調査を行った。これより、京都府内の主食の特徴を地域別に比較検討した。

【結果】北部地域は米農家が多く、農作物を自給自足、海が近い地域では日常的に魚や海藻を食べていた。京都市内では商家や伝統工芸に携わる職人が多く、食材は店で購入、府内でも特に質素・儉約を心がける食生活であった。南部地域は兼業農家や茶の生産にかかわる家が多く、農作物は自給自足であった。ハレの日の主食として、ばら寿司は京都府下で共通していたが、北部の丹後地区はさばのそぼろを使った特徴的なものであり、京都市や南部地域では、乾物やじゃこが使われた。また、さば寿司は若狭から京都市を結ぶ鯖街道が確立していた京都市や南部で挙げられたが、北部地域では挙げられなかった。カレーライスでは、北部地域は肉の代わりに鯖缶を使い、南部では油揚げを使う地域もあった。日常の朝食は、京都市はお茶漬けや決まった日には粥を食べる習慣があり、南部地域では粥を食べることが多く番茶粥など様々な種類が挙げられた。一方、北部地域では粥は全く挙げられなかった。地域の地理的な特色や産業、生活形態の違いが、主食にも地域の特徴となって見出すことができた。

28. 滋賀県の家庭料理 主食の特徴 ー琵琶湖をとりまく三層の主食文化ー

○堀越昌子¹、高橋ひとみ²、中平真由巳²、久保加織³、石井裕子⁴、小西春江⁵

(¹京都華頂大, ²滋賀短大, ³滋賀大, ⁴武庫川女子大, ⁵園田学園女子大短大)

【目的】琵琶湖周辺部は縄文晩期から弥生期にかけての水田遺構が多く存在している。滋賀県は古くから米どころであり、奈良時代、平安時代には都の荘園が湖南地域を中心に多く存在していた。同時に滋賀県は琵琶湖の淡水魚介類に恵まれ、主食文化に影響を与えている。本研究では、滋賀県の主食文化の特徴を探ることを目的として、調査を実施した。

【方法】平成 25～27 年にかけて、滋賀県の主食文化の特徴について、全県的な調査を実施した。調査方法は主に聞き取り法で実施した。

【結果】滋賀県における主食文化の特徴として、琵琶湖を中心にして湖岸周辺域、純農村域、山村域と同心円上に 3 つの特徴ある層に分類することができた。まず第一の琵琶湖岸周辺域（以下「湖周域」と略）では古くから半農半漁の生業が基本であり、淡水魚と米との組み合わせが色濃く残っていた。代表例として、魚貝炊き込みご飯の「しじみ飯」、「たてぼしご飯」、「あめのいおご飯」が湖周辺内輪部に分布し、またナレズシ作成率が高く、多様なナレズシが存在していた。湖周域の外側を、第二の稲作専業農村地帯（以下「中域農村」と略）が広がっており、そこでは米中心の食生活で、お菜は野菜中心であるが、川魚を行商から入手して、時々のおかずになっていた。中域農村では、フナズシも塩切ブナを入手して漬ける家が存在するが、湖周域ほど作成率は高くはなかった。ここでは多様な米粉団子文化が認められた。第三の山村域の特徴は、米と大豆の組み合わせが顕著にみられ、栃餅も北部では重要な位置を占めていた。滋賀県の主食文化は、1) 湖周域の「米と魚」が結びついた炊き込みご飯とナレズシの存在、2) 中域農村の「米と地産の特産物」が合体した飯類、寿司類、米粉団子の存在、3) 山村域での「米と大豆・味噌」の組み合わせと栃餅の存在、以上 3 点の特徴が認められた。

29. 奈良県の家庭料理 主食の特徴 一茶粥・そうめん・柿の葉ずしなどー

○三浦さつき¹、喜多野宣子²、志垣瞳³、島村知歩¹

(¹奈良佐保短大、²大阪国際大、³帝塚山大(非))

【目的】伝統的な地域の料理が親から子へ伝承されにくい傾向にある現在、次世代に伝え継ぐ家庭料理を記録し、再現できるように、次世代に伝えたい、伝えることに意義があると思われる家庭料理を選択・記録し、広く社会に公開することより、家庭のみではなく、教育現場でも利用でき、次世代へ伝え継ぐものとなるものを提案するため、日本調理科学会特別研究『次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理』として、全国の都道府県ごとに各地の家庭料理について文献資料からリストアップし、聞き取り調査を行った。

【方法】各地域の自然環境の中から育まれた食材を中心とした日常食または行事食などで、1960～1970（昭和30～40）年頃までに定着した地域の郷土料理を「家庭料理」として定義し、平成24～26年度に奈良県の9地域（奈良市・天理市・大和高田市・大和郡山市・山辺郡山添村・宇陀市室生村・葛城市・吉野郡下市町・吉野郡下北山村）において聞き取り調査を行った。家庭料理の成立と変容、食事での位置づけ、調理・加工法やその要点、文化の特性などについて整理・考察し、今回は家庭料理のうち主食の特徴について考察を行った。

【結果】茶粥は各地で食べられており、奈良県の日常食として欠かせないものであったといえる。ごはんは、山菜やまつたけ、えんどう豆など、季節の食材を加えたものが色ご飯などと称して食べられていた。そうめんは、冷やしそうめん、にゅうめん、みそ汁など、いろいろな食べ方で食べられていた。すしは巻きずしやちらしずしのほか、さばを使う柿の葉ずし・さばにぎりも食べられていた。正月の雑煮はすまし仕立てや白みそ仕立てなど、地域により違いがみられ、きな粉をつけるところもあった。もち、ぼたもちやかきもちが多く、よもぎ・里芋・小麦を入れて作るところも多かった。

30. 和歌山県の家庭料理 主食の特徴 一茶粥とご飯ものについてー

○青山佐喜子¹、川原崎淑子²、橘ゆかり³、三浦加代子⁴、川島明子⁴、千賀靖子⁵

(¹大阪夕陽丘学園短大、²園田学園女子大短大部、³神戸松蔭女子学院大、⁴園田学園女子大、⁵元樟蔭東短大)

【目的】日本調理科学会特別研究である『次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理』において、和歌山県では1960～1970年頃までに定着していた家庭料理について聞き書き調査した。和歌山県は紀ノ川流域などの穀倉地帯を有しているが、山地が多く、耕地面積が比較的狭いため、粥やご飯ものに特徴がある。これら主食がどのように伝承されているのか、また県内における地域性についても検討した。

【方法】平成25年12月～27年3月に、地理的環境、経済的背景の異なる12地域（橋本、那賀、和歌、上富田、大塔、田辺、勝浦、太地、熊野川、有田川、由良、日高）を調査した。調査対象者は各地域2～4名、合計38名、平均年齢72.3±6.3歳、最高齢は86歳、最年少は60歳で、すべて女性であった。

【結果】茶粥・粥は38名中21名（55.3%）が食べた経験があった。朝食に食べるのが最も多く13名で34.2%であった。橋本、勝浦、太地、日高では茶粥を作る習慣がある人が少なかった。茶粥は番茶あるいはハブ茶を煮出して米から炊くことが多い。茶を栽培しているのが44.7%、ハブ茶は10.5%であった。一方、ご飯ものには魚を米と炊き込んだり、生の魚を混ぜ込んだものがあり、那賀、有田川では塩サバか焼サバを炊込み、大塔では塩サンマを炊込み、太地、勝浦、日高、田辺などの沿岸部では、カツオ、サバ、ブリ、サンマなどと野菜を入れた醤油ご飯として炊かれ、由良ではハマチ、太地ではカツオを生そのまま熱いご飯に混ぜたかきまぜが作られていた。またサバやカツオを醤油漬けにし、熱い茶粥をかけて食べたり、ご飯ものに使われている魚の種類や料理方法と食べ方が地域により異なっていた。

31. 鳥取県の家庭料理 主食の特徴 一次世代に伝え継ぎたい料理を中心にー

○板倉一枝, 松島文子

(鳥取短大)

【目的】日本調理科学会平成 24～26 年度特別研究鳥取県調査として、家庭料理について聞き書き調査を行った。鳥取県内の各調査地域における郷土料理や特徴のある伝統的な料理について、その時代背景や人々の生活、行事との関連などの調査を行うことにより、鳥取県における家庭料理の基礎研究を行い、次世代に伝え継ぎたい料理の基礎資料を作成することを目的とした。

【方法】予備調査として、先行研究資料の収集ならびにリスト化を行った。聞き書きを行った調査地域は、鳥取（鳥取市）、八頭（八頭郡、鳥取市用瀬町）、倉吉（倉吉市）、米子（境港市）、大山山麓（西伯郡大山町）の 5 地域である。その地域に 30 年以上居住する 60 歳代以上の人で、家庭で主に調理を担当してきた 19 名を調査対象者とした。昭和 30～40 年頃までに定着した家庭料理について、食材、調理法、料理が作られた由来や背景、食料の入手方法、食料の保存と加工方法、ハレの食や行事食との関連などについて聞き書き調査を行った。

【結果】昭和 30 年代頃までは米に麦を混ぜた麦飯が中心であったが、昭和 40 年頃から白米に変わってきた。また米の補食としてさつま芋などの芋類を食する食文化の地域特性が認められた。伝統的な郷土食としては、八頭地域の「柿の葉寿司」「混ぜご飯」、倉吉地域の「しょうのけおこわ」「豆腐めし」、米子地域の「いただき（ののこ飯）」、大山山麓地域の「大山おこわ」などが認められた。慶事や仏事には「赤飯」や「小豆飯」、彼岸には「おはぎ」や「ぼたもち」、正月には山陰地域特有の雑煮である「小豆雑煮」を食する文化が多くの調査地域で認められた。

33. 岡山県の家庭料理 主食の特徴 ー「すし」と「おこわ」の食文化ー

○藤井わか子¹、山下広美²、楨尾幸子³、大野婦美子⁴、青木三恵子⁵、小川真紀子⁶、加賀田江里⁷、
我如古菜月²、國本あゆみ⁶、指田夏美⁸、藤堂雅恵⁹、新田陽子²、人見哲子¹⁰、藤井久美子¹¹

(¹美作大短大部、²岡山県立大、³元中国学園大、⁴くらしき作陽大、⁵山陽学園短大、⁶ノートルダム清心大、
⁷中国短期大学、⁸元くらしき作陽大、⁹美作大院研究生、¹⁰美作大、¹¹山陽学園大)

【目的】気候・風土を考慮すると岡山県は県北の中国山地、県中部の吉備高原地帯、県南の平野・丘陵地帯、瀬戸内沿岸・島しょ部地帯に大別される。これらの 4 地域では、各地域の環境のもとで栽培される作物や容易に入手できる魚介類を用い、生活環境を反映しながら日常食や行事食などの家庭料理が工夫され、伝承されている。今回はその中でも主食のうち米、もち米料理の特徴を報告する。

【方法】平成 24 年から 26 年にかけて各地域を訪れ、60 歳から 80 歳代の方々から聞き取り調査を実施した。調査対象世帯は中国山地 17 世帯、吉備高原地帯 18 世帯、平野・丘陵地帯 12 世帯、瀬戸内沿岸・島しょ部地帯 11 世帯であった。

【結果】岡山県の家庭料理、なかでも主に行事食で主食を代表する料理として「すし」と「おこわ」が伝承されていた。すし類では巻きずしや押しずし、いなりずしは県内全域に、鮮魚を多種類使用するばらずしやままかりずしは瀬戸内沿岸地域および平野部に、さばずしやこけらずしは中国山地や吉備高原地帯に分布しており、伝統的すし文化の地域性を継承する結果であった。おこわについては行事食の赤飯は全域で作られていたが、もち米に山菜、黒豆、押し大豆などの地域独自の食材を混ぜ蒸し上げた醤油味のおこわである蒜山おこわ、真庭おこわ、新庄おこわ、大宮おこわなどは比較的吉備高原以北にみられる習慣である。この他、混ぜ飯や炊き込み飯、かけごはんなどの醤油飯、鮎やゲタの汁かけ飯、はちのこ飯など、特徴ある料理も伝承されていた。岡山県の家庭料理の特徴を主食の指標からみると、各地域で伝統的な習慣が伝承されているようである。

34. 広島県の家庭料理 主食の特徴 一飯・寿司にみる地域特性一

○渡部佳美¹、奥田弘枝¹、石井香代子²、近藤寛子²、淵上倫子²、高橋知佐子²、岡本洋子³、塩田良子³、政田圭子³、海切弘子⁴、前田ひろみ⁵、村田美穂子⁵、上村芳枝⁶、北林佳織⁶、木村留美⁷、木村安美⁸、小長谷紀子⁹、山口享子¹⁰
(¹広島女学院大、²福山大、³鈴峯女子短大、⁴広島大(学)、⁵広島文化学園短大、⁶比治山大、⁷広島国際大、⁸中村学園大、⁹安田女子大、¹⁰中国学園大)

【目的】昭和30～40年頃までに定着していた地域の郷土料理と、その暮らしの背景を明らかにするため、平成24～25年度に日本調理科学会特別研究として実施した「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」調査、および補充調査から得られた広島県の主食について報告する。

【方法】平成24～26年度に日本調理科学会特別研究調査ガイドラインに基づき聞き書き調査を行った。広島県内を東部台地、福山地域、尾道・三原地域、芸北山間地域、瀬戸内沿岸地域、西部地域、中部台地、備北山間部の8地域に区分し、平成24～25年度37地区、平成26年度4地区で実施した。また、平成27年度は日本の家庭料理本の編集上、料理リスト案を作成し、平成27年6月～平成28年3月に、掲載する料理の撮影と追加調査を行った。

【結果】日常食の主食は白飯が中心であった。また、尾道・三原地域のたこめし、瀬戸内海沿岸、西部地域のかきめし・あなごめし、山間部のなば(松茸)や香茸の炊き込みご飯などの、地域で豊富に収穫できる食材を生かした味付け飯が食されていた。仕事食としては大河むすび、さんばいさん、きなこごはんなどが挙げられた。地域性のある飯には、福山地域のうずみ、瀬戸内沿岸地域のこのしろを使用したあずま寿司、さつまがあった。行事や儀礼食としては、ばら寿司、押し寿司、角寿司は全県で食されていた。具材は季節の食材が用いられており、瀬戸内海沿岸地域では酢メ魚を使用していた。西部地域では「もぶり」、芸北山間地域では「もぐりずし」と称されていた。また、角寿司は一合升くらいの型で抜いた「一合寿司」が芸北山間地域、中部台地でみられた。巻き寿司も食されており、花見の時期には折に詰めて弁当にしていた。

35. 山口県の家庭料理 主食の特徴 一伝え継がれる主食、変化する主食一

○五島淑子¹、園田純子²、原田和樹³、福田翼³、島田和子⁴、廣田幸子⁵、櫻井菜穂子⁶、池田博子⁷、山本由美⁸
(¹山口大、²山口県立大、³水産機構水大校、⁴京都女子大(非)、⁵東亜大、⁶宇部フロンティア大短大、⁷元西南女学院大短大、⁸元池坊短大)

【目的】食文化は、その形成要因として、自然の条件、人間の条件、社会の規約があり、内的要因、外的要因によって変化している。山口県の主食について、昭和の初めから現在までを取り上げ、伝え継がれる主食、変化する主食を検討し、その要因を明らかにする。

【方法】①「日本民俗地図 Ⅸ食生活」(文化庁・編集、国土地理協会、1988)から、昭和初期の山口県の主食を、②『聞き書 山口の食事』(農文協、1989)から、大正から昭和初期にかけての主食を取り上げ、さらに③『伝え合うおいしいやまぐち』(生活共同組合コープやまぐち、2013)など現在の主食に関する資料を参考にとともに、山口県の道の駅などで実態を調査した。

【結果】昭和の初め山口県の代表的な主食は、米、麦、さつまいもであった。現在は、白飯が一般である。麦飯は、第二次世界大戦後急速に白飯に変わり、一部は健康食として食べられている。炊き込みご飯は、家庭で作られるとともに、スーパーマーケット等で販売されている。すしは、ハレの食であったが、岩国ずし、ゆうれいずし、あんこずし、バラずしなど、それぞれの地域で日常的にスーパーマーケットや道の駅で販売されている。わかめむすびは、刻みわかめの加工品が全国的に販売されるようになった。茶粥は一部の家庭で食べられている。うどん・そばは、麺を購入して家庭で調理するか飲食店で食べる。もち、よもぎもち、きびもち、寒餅など各種のもちが道の駅で販売されている。

これらのことから、生産量の減少、嗜好の変化、作られる場の拡大(家庭から市販へ)、地域おこし・観光への展開(道の駅や地域活動での販売)、ハレ食から日常食への変化等が認められた。

36. 徳島県の実家庭料理 主食の特徴 一木酢を用いてケの日も寿司、ハレの日も寿司一

○坂井真奈美¹、松下純子¹、近藤美樹²、長尾久美子¹、金丸芳³、川端紗也花⁴、三木章江⁵、後藤月江⁵、高橋啓子⁴

(¹徳島文理大短大部、²徳島文理大、³徳島大院、⁴四国大、⁵四国大短大部)

【目的】徳島県は温暖な気候で柑橘類の主産地であるが、剣山を中心とする中央山岳地では降雪が多く、雨量も太平洋に面した県南では多雨、県北では瀬戸内気候で少雨と、気候風土の違いが様々な食文化を形成してきた。本研究では聞き書き調査により、各地域の伝統的な家庭料理、特に主食の特徴をまとめたので報告する。

【方法】徳島県を地域性で6地区に選定した(県南沿岸部、県南山間部、県中央部、吉野川北岸、県西部、県北部)。県北部を除く5地区11地域で聞き取り調査を実施し、今回は主食について検討した。

【結果】主食で最も多く話題に上がった料理は寿司である。酢の使い方が特徴的で、寿司飯には木酢(柑橘酢)を用い、「酢でころす(魚の酢締め)」や三杯酢には醸造酢を用いた。県下全域で食べられたかき混ぜ寿司(かき混ぜ、五目寿司、ばら寿司、混ぜ寿司)は、ケの日もハレの日も、具材を様々なに変化して用いられた。金時豆の甘煮を入れるのが特徴であり、季節の野菜や地場の産物が用いられた。次に姿寿司は、多くの地域で食され、特にハレの日である秋祭りは、アジ、ボウゼなどが定番であり、ケの日は、川魚や小アジの姿寿司が食されていた。また、ほとんどの地区で、姿寿司を箱に詰めて押し寿司にしていたが、県南沿岸部では、かき混ぜ寿司を型に詰めた押し寿司「一合寿司、こけらずし、箱ずし、かたぬき」もあった。巻き寿司は、ハレの日、行事食というイメージが定着しており、特に遊山箱との結びつきが強かった。その他、炊き込みご飯の「カツオめし」、カツオの刺身に番茶をかけた「カツオの茶ずまし」、米または冷飯と野菜を用いた味噌仕立ての雑炊「おみいさん」、米、アユ、野菜を入れて煮た「アユろうすい」もあった。

37. 香川県の家庭料理 主食の特徴 一県内4地域の日常食と行事食一

○次田一代¹、村川みなみ¹、渡辺ひろ美¹、加藤みゆき²

(¹香川短大、²香川大)

【目的】地域の伝統的な家庭料理を暮らしの背景とともに記録することにより、それらを次世代に伝え継ぐことを目的とした日本調理科学会特別研究「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」が実施された。ここでいう家庭料理とは、地域の食材を用いた日常食、行事食であって、1960～1970年頃までにその地域に定着していた郷土料理のことをいい、本研究では、演者らが在住する香川県の家庭料理についての調査結果のうち、主食に関するものを報告する。

【方法】香川県内を東讃地域、小豆島地域、中讃地域、西讃地域の4地域に分け、各地域の農業改良普及センターや食生活改善推進委員の協力のもと、その地域に30年以上居住し、60歳以上であって家庭の食事作りに携わった人を対象として、日本調理科学会作成の調査票様式1および2に従い、2013年12月～2015年3月の間に聞き取り調査を行った。

【結果】調査対象者は計28名、60～95歳の女性であった。聞き取った家庭料理を日常食と行事食に分け、さらに伝え継ぎたい家庭料理を聞いた。日常食では、各地とも米が貴重であったため、小豆島地域では麦を混ぜたり、サツマイモを食べていた。中讃地域の離島ではサツマイモを入れた茶がゆ、西讃地域では団子汁(おとしみ汁)等が主食として食べられていた。行事食としては、正月、ひな祭り、春、夏、七夕、彼岸、夏祭りでの料理があり、正月はあん餅雑煮やおせち料理の残り物を活用したちらし寿司(ばら寿司)など、他の日にも、各地の産物を材料とした様々な種類のばら寿司が特徴的であった。さらに調査対象者が伝え継ぎたい家庭料理は、各地のばら寿司、押し寿司、炊き込み飯、赤飯、栗おこわ、むかご飯、いりこ飯、大根飯、しっぽくうどん、打ち込みうどん、団子などであった。

38. 愛媛県の家料理 主食の特徴 一魚介類を使った飯ものにみる食文化一

○亀岡恵子¹、宇高順子²、香川実恵子³、武田珠美⁴

(¹松山東雲短大、²愛媛大、³松山東雲女子大、⁴熊本大)

【目的】愛媛県は四国地方の北西部から北中部に位置し、北側には瀬戸内海に面した平野が広がり、南側には西日本最高峰の石鎚山がそびえる。燧灘、伊予灘、宇和海という性質の異なる3つの海域に面し、それぞれ独自の漁業が営まれ、宇和海では養殖漁業も盛んである。日本調理科学会特別研究「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」の一環として行った聞き取り調査から、魚介類を使った飯ものを中心に、昭和30～40年頃の愛媛県内各地域の主食の検討を行った。

【方法】平成25年11月～平成27年3月に、愛媛県内の8地域（四国中央市、西条市、今治市、松山市、東温市、久万高原町、大洲市、宇和島市）において、各地域3～7名（60～90歳代、居住年数37年以上）の調査対象者に、特別研究の調査票に従い、同意を得た上で、聞き取り調査を行った。

【結果】昭和30年頃のケの主食は、平野部の多い地域は白飯、山間部は麦が2～8割入った麦飯であった。昭和35年以降に、麦飯から白飯に移行した。白飯以外の主食は、炊き込み飯が最も多く食べられ、次いで、すし、汁かけ飯であった。各地域とも、ハレには、ばらずし、巻きずし、押し抜きずしがよく作られ、ケには、汁かけ飯、炊き込み飯がよく作られていた。具材には、魚介類が使われているものが多く、特に、いりこ（煮干し）、たいがよく使われていた。たいは、一尾を丸まま炊き込んだ鯛飯、生の切り身を乗せた鯛飯、鯛麺（鯛そうめん）にされていた。東予・中予地方では、から揚げ（豆腐を干して揚げたもの）が飯ものにコクを加えるために使われていたが、南予地方ではじゃこ天（骨・皮入りの小魚のすり身を揚げたもの）が使われていた。すし酢に魚の旨味を移す作り方にも特徴がみられた。

39. 高知県の家料理 主食の特徴 一すしの分類と多様性一

○福留奈美¹、小西文子²、五藤泰子²、野口元子

(¹お茶の水女子大、²東海学院大)

【目的】高知県の主食の特徴をとらえることを目的に調査を行った。本報告では、高知県でハレの日にも日常にも食される多様性のあるすしに着目し、すしの分類および県全域での共通性と地域・季節等による違いについて報告する。

【方法】日本調理科学会H24～26年「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」研究の一環として、東西に細長い高知県を東部・中部・西部に分け、さらに沿岸部、山地・中山間部、平地に分けて、昭和30～40年代の食事についての聞き取り調査を行った。地域の食文化研究資料を収集し、聞き取り調査の結果と合わせて、あげられた料理の中から主食にあたる料理を抜き出し、さらにすしについての分類・整理を行った。

【結果】日常の主食として麦飯や素麺の他、五目ずし、野菜の煮物・酢漬けのすし、酢締め魚や焼き魚を使用するすしがよく食べられていた。すしの形態は、魚の姿ずし、巻きずし、詰めずし・ひつつけずし、押しずし、五目ずし、おからを使用するたまずしに大きく分類され、地域や季節により用いる具材や具材の有無に違いがみられた。神祭や祝い事に用意される皿鉢料理には「生（刺身）」と「組み物（各種料理の盛合せ）」が欠かせず、組み物には数種のすしが盛り込まれる。山間部でも塩サバが流通しており、サバの姿ずし、巻きずし（昆布巻き、卵巻き、海苔巻き）、野菜の詰めずし・ひつつけずし等が基本の組合せであるが、地域により姿ずしの魚種に違いがみられた。また、高知県では、柑橘果汁を酢の代わりに使用して魚の酢締めやすし飯を作る地域が多い。塩入りのユズ果汁が県全域で通年使用されるが、ブシュカン（香酸柑橘の一種）や夏ミカン等、季節ごとに地域で採れる柑橘果汁ですしが作られていた。

40. 福岡県の家庭料理 主食の特徴 ー福岡・北九州地域における主食の特徴ー

○松隈美紀², 宮原葉子¹, 大仁田あずさ¹, 入来寛¹, 御手洗早也加¹, 熊谷奈々¹, 末田和代³, 楠瀬千春⁴, 仁後亮介², 伏谷仁美², 古川茉育², 三堂徳孝², 川島年生¹, 松隈紀生¹, 三成由美¹
(¹中村学園大, ²中村学園大短大, ³精華女子短大, ⁴九州栄養福祉大)

【目的】日本の家庭料理はそれぞれの地域で、四季折々の食材を生きるための食事として、調理、加工、保存方法を工夫し作られた料理である。また、各地域の特徴が多様な食文化を形成してきたが、現在その家庭料理は減り、各地域で受け継がれてきた「その土地の味」が失われようとしている。そこで、福岡県の2地域（福岡、北九州）について、伝統的家庭料理の特徴を把握すること及び次世代に伝え継ぎたいと考えている料理（主食）についての特徴を明らかにすることを目的とし、調査を行った。

【方法】日本調理科学会特別研究調査のガイドラインに基づき、平成24～27年度において、昭和35（1960）年～45（1970）年頃まで地域に残されている「伝え継ぎたい家庭料理」について聴き取り調査を行った。調査対象者は、当時の調理担当者（福岡地域9名、北九州地域5名）14名とした。聞き書きより得られた料理を地域区分に従って、ごはんもの、汁物、おかず、麺類、漬け物、おやつ・茶うけ、行事食の料理の項目に分け、その中でも主食であるご飯ものの特徴について検討を行った。

【結果】調査対象地域である福岡地域は、玄界灘に面し、宗像三山、三郡山地、背振山に囲まれた南東に平野が広がる山海陸の恵みが豊かな地域である。主食は、麦ごはん（ひらかし麦又は押し麦）がほとんどで、さつまいもごはん（琉球いもごはん、かんころごはん）や里芋ごはん、きびごはんや大根ごはんなど米を節約し、かさ増しした主食であった。一方北九州地域（上毛町、吉富長）は、稲作が中心で米が中心の食生活で、かしわ飯、たけのこご飯、かに飯などがあり、寒い時期には味噌作りや自家製の甘酒造り、また、もち米を原料にしたあらづくりが各家庭の味であった。

41. 佐賀県の家庭料理 主食の特徴 ー地域特性にあわせた暮らしぶりー

○武富和美¹, 副島順子², 西岡征子¹, 萱島知子³, 成清ヨシエ¹
(¹西九州短大, ²西九州大, ³佐賀大)

【目的】日本の家庭料理は各地域の特徴、暮らしの背景をもとに食文化の引き継ぎがおこなわれてきた。昭和35～45年頃の佐賀県の家庭料理、行事食について次世代へ伝え継ぐことを目的として研究を行った。

【方法】佐賀県は日本列島のほぼ西の端に位置し、東アジアと近接しており大陸文化の窓口として歴史的、文化的に重要な役割を果たしてきた。有明海・玄界灘の対照的な海、山々、その裾野に広がる平野は県民の生活に豊かな恵みをもたらしてきた。吉野ヶ里遺跡、伊万里・有田焼などの焼き物、唐津くんちなどの多彩な地域文化が根付き、産業においては佐賀平野を中心とした穀物の生産や有明海に面したノリの養殖などが盛んである。本研究では、こうした地理的特徴を捉え、調査地域を7区分し、今後伝承していきたい家庭料理を聞き取り調査した。

【結果】佐賀県で食べられていたご飯ものは麦ごはん、里芋粥、えんどう豆ご飯、そら豆ご飯、すさ飯（混ぜご飯）、しそご飯、大根めし、茶がゆなどがあり、麺ものには醤油かけうどん、ごま醤油かけそうめん、粉ものはいっちれ（手のべだご汁）、ゆでだご、よもぎ餅、ぎおん饅頭、行事食として須古寿司、みつめだご、穂だれ菜飯、ひな寿司、栗入り赤飯などであった。佐賀では米や麦を作っていたため、麦ごはん、粥、うどん、そうめん、だご汁を常食していた。特に、農山村地域では質素な暮らしをしており大根や芋などを混ぜカサ増しして食べ、ハレの日にはご馳走として白ごはんや混ぜご飯、すし飯にして食べることが多かったようである。今回は以上について報告を行ったが、日本では四季がありその時々産物を待ち望み有効に利活用してきた食の文化は尊いものであり引き継いでいくことの重要性を深く感じた。

42. 長崎県の家料理 主食の特徴 ー甘藷・麵・米にみる食文化ー

○富永美穂子¹、石見百江¹、久木野睦子²

(¹長崎県立大、²活水女子大)

【目的】九州の西北部に位置する長崎県は、温暖湿潤な気候であるが平坦地に乏しく、多くの離島を有し、急傾斜地も多い。一方で古代から中国を中心とする大陸の文化や技術の影響を受け発展し、食文化においても気候風土に加え、異国文化の影響が反映されてきたといえる。この長崎県の食文化を次世代に伝え継ぐことを目的に、家庭料理として食されてきた（いる）主食の特徴を文献、聞き書き調査、調理・製造体験等から得られた情報を中心に明らかにすることとした。

【方法】長崎県における主食に関して郷土料理、郷土史に関する文献等を参考に主食となる米、小麦（麵類）、いも類の料理に関する資料を収集した。平成 25、26 年度にかけて長崎市、対馬市、壱岐市、雲仙市、新上五島町において現地居住歴 35 年以上の方 20 名（居住歴平均：70 年）を対象に家庭料理に関する聞き書き調査を行い、昭和 30～40 年代当時の主食に関する内容をピックアップした。

【結果】聞き書き調査を行った 5 地域において日常食として必ず出てきたものはさつまいも（甘藷）であった。蒸し芋あるいは薄くスライスして生干しあるいはゆで干して保存性をもたせ、常備食としてそのままかじる、蒸す、米を混ぜたり（こっぱ飯、かんころ飯）、粉や発酵団子（せん）にして麵類（ろくべえ）などにも加工され、食されていた。小麦麵類には明治 30 年代に中国人が考案したといわれるちゃんぽん、皿うどん、中国の素麵を起源とする手延べ麵（そうめん（島原）、うどん（新上五島町））が存在し、全国的に知られている。郷土を代表する米料理として大村寿司、平戸寿司などの押し寿司類が各地に伝わる。魚介類を使用した飯類も多い。これらはハレの日の特別な食事として受け継がれてきたと考えられる。

43. 熊本県の家料理 主食の特徴 ー県内各地の自然の恵みを取り入れたご飯ものー

○秋吉澄子、小林康子、柴田文

(尚絅大短大部)

【目的】地域に残されている特徴ある家庭料理を、聞き書き調査により地域の暮らしの背景とともに記録し、各地域の家料理研究の基礎資料、家庭・教育現場での資料、次世代へ伝え継ぐ資料などとして活用することを目的とし、（一社）日本調理科学会の特別研究「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」が実施された。

【方法】熊本県内を 6 地区（阿蘇、県北、熊本近郊、県南、天草、球磨）に分類し、11 名の協力者を対象に聞き書き調査を行った。その調査結果や参考文献を基に、主食の特徴を検討した。

【結果】主食の種類は、ご飯ものと寿司に分けられ、麵類はほとんどなかった。ご飯ものでは、混ぜご飯と炊き込みご飯があり、混ぜご飯は阿蘇の「高菜飯」をはじめ、季節の野菜や山菜、地鶏を使った「混ぜ飯」「具飯」が県内各地で食べられていた。炊き込みご飯では、天草の「たこ飯」「ひじきご飯」、川ガニが獲れる地域では「川ガニの炊き込みご飯」「がね飯」、地鶏や馬肉を使った「地鶏めし」「馬肉めし」、山間部の「山菜おこわ」、球磨の「かご飯」などがあった。「赤飯」や「小豆飯」は、ハレの日によく作られていた。寿司では、このしろやつなし（このしろの幼魚）を使った丸寿司、姿寿司、ねまり（こうじ）寿司が県内の広い地域で食べられており、寿司飯の代わりにおからを詰める地域もあった。球磨では、球磨川で獲れる鮎を使った姿寿司が見られた。その他、県北の「南関揚げ巻き寿司」、熊本近郊（宇城地区）の「とき寿司」、天草の「ぶえん寿司」などがあった。熊本県は山間部、沿岸部、平野部など様々な地形に富み、各地の自然豊かな食材を取り入れた主食が多く見られ、同じ料理でも地域により異なる食材が使われていた。

44. 大分県の実家庭料理 主食の特徴 ―歴史と先人の知恵が詰った主食―

○西澤千恵子¹、立松洋子²、望月美左子³、篠原壽子⁴

(¹別府大、²別府大短大、³別府溝部学園短大、⁴東九州短大)

【目的】伝統的な地域の料理が伝承されにくくなっている現在、大分県の次世代に伝え継ぐ家庭料理を暮らしの背景と共に記録し家庭料理研究の基礎研究とするだけでなく、家庭や教育現場でも利用可能な資料とすることを目的とした。

【方法】本研究は日本調理科学会特別研究の調査ガイドラインに基づき、平成 24～26 年度に大分県内 8 地域における昭和 35～45 年頃までに定着していた家庭料理について、60 歳代以上を対象とし聞き書き調査を行なった。この調査内容から、大分県で食されていた主食とその特徴について検討した。

【結果】大分県は九州の北東部に位置し、豊かな自然に恵まれ食材が豊富である。昭和 35～45 年頃は米の生産は主食にするほど十分ではなく、日常食は様々な工夫がなされていた。代表的な主食とその特徴は以下のとおりである。

- ①黄飯：江戸時代に臼杵藩主の稲葉氏が倹約のため赤飯の代わりにクチナシを用い黄に着色したご飯で、中国の法飯から来ている等の説がある。「けんちん」という汁をかけて食べる。
- ②麦ご飯、とうもろこしご飯等：麦やとうもろこし等を混ぜて増量していた。
- ③物相寿司：ハレの日のご馳走で、ご飯量が均等になるように物相という木製の器で計り、公平に分配した。
- ④とり飯：鶏は貴重なたんぱく質源であり、飼育している鶏をもてなし用として調理した。
- ⑤だんご汁、鮑腸：小麦粉や米粉をこねて手で引き伸ばし、汁の中に入れて煮たものが発達した。手軽に短時間にできる。
- ⑥その他の主食：各地の産物を生かしたりゆきゅう（あつめし）、ごまだしうどん等がある。

45. 宮崎県の実家庭料理 主食の特徴 ―ひなたの海幸・山幸を活かした主食―

○篠原久枝¹、長野宏子²、磯部由香³、秋永優子⁴

(¹宮崎大、²岐阜大、³三重大、⁴福岡教育大)

【目的】「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」の聞き書き調査を元に、宮崎県の実家庭料理の主食の特徴を明らかにすることである。

【方法】平成 24～26 年度に県内の 8 地区 11 ヶ所の昭和 2 年～昭和 22 年生の女性 35 人を対象に、昭和 30～40 年代から作られていた家庭料理について聞き書き調査を行い、主食に分類される料理を抽出し特徴について検討した。

【結果】各地区から主食としてあげられた総数は 30 品で、これらを 22 品目の料理に整理した。複数の地区から上げられた品目は「赤飯」、「ちらしずし」、「ばらずし」、「海苔巻き」、「いなりずし」など全国的に食されており、今日でも食べられているものであった。宮崎の海幸を活かした主食は「鰯の魚寿司」、「イワシの一尾箱ずし」、「鮎ずし」などの「魚ずし」が沿岸部を中心に見られた。さらに、宮崎の夏の郷土料理として名高い「きゅうりの冷や汁（だしは、鰯、鰯、煮干しなど）」、中部地区木花の氏神様の祭りに奉納された「イカの汁かけ飯」、東臼杵南部地区細島の漁師料理として伝わる「こなます」、日南地区の「魚雑炊」なども食されていた。一方、山幸としては東臼杵南部地区等の山間部では「くさぎな飯」、「山菜おこわ」が食されていた。「ケ」の料理としては「芋ご飯」、「おじや」、日南地区の南瓜や魚を入れた「雑炊」、北諸県地区では、雑炊にそば粉をいれた「そばずし」があげられた。児湯地区は「高菜漬けおにぎり・高菜の炒飯」、青米（未熟米）を加熱加工し、湯と塩をかけるだけの「ヤギゴメ」も食していた。「聞き書き 宮崎の食事」に記載されていた「粟・稗」の入った主食は今回の調査では上がらなかったが、宮崎の海幸・山幸を活かした主食が各地区に見られたことが明らかとなった。

46. 鹿児島県の家料理 主食の特徴 一晴れの食と日常食に見られる主食の特徴一

○森中房枝¹、山崎歌織²、木之下道子¹、山下三香子³、木下朋美³、大富あき子⁴

(¹鹿児島純心女子大、²鹿児島女子短大、³鹿児島県立短大、⁴鹿児島純心女子短大)

【目的】平成24～26年度の特別研究として次世代へ伝え継ぐ家庭料理と題して聞き取り調査を行ってきた。昭和30～40年代頃の主食について地域ごとの特徴をまとめると、行事食を含めたハレの食と日常食で大きな特徴が見られた。長年、島津藩の統制の中で育まれた武家社会と庶民の生活の名残が見え隠れする。調査した各地域の主食を中心に報告する。

【方法】聞き書き調査は12地区に別れて行い、これを基に調査地域を分類（北薩海側、北薩山側、霧島地区、鹿児島市、南薩地区、大隅西部、大隅東部、種子・屋久・トカラ地区、奄美）し、特徴を探った。伝え継ぎたい主食について特徴的な晴れ食と日常食を紹介する。

【結果】主食について地域ごとの特徴はほとんど見られなかった。日常食では離島を含む全地域で、からいも（さつまいも）や粟、麦などの雑穀の割合が多い雑穀飯がほとんどであった。米が貴重品であった時代、からいもを主食とする所も多かったようである。また、昼飯には、麦飯に冷汁をかけて食するところが南薩地域（指宿・山川・川辺・知覧・頰娃）、霧島やいちき串木野方面でも見られる。またそば汁（そばじゅい、そまずし、そばすい）と呼ばれるそばと野菜の煮込みは農村の代用食として広く食されてきたもので、寒さの厳しい時期に体を温める料理として喜ばれた。日常食が質素であった反面、季節ごとの行事や晴れの食を大切にしてきたことが伺える。正月には餅や雑煮を作り、七草粥も7歳の子供の成長を地域ぐるみで見守る行事として受け継がれている地域も多い。ちらし寿司（さつますもじ）や混ぜご飯はどの地域でも多く見られ、米や小麦を用いた団子類や餅類、おはぎなどがよく作られている。島津藩の殿様料理として知られる酒ずしは季節の食材と地酒をふんだんに使った豪快なものであり、他の県には見られない特徴的なものである。

47. 沖縄県の家料理 主食の特徴 一伝え継ぎたい米・麺類の料理一

○田原美和¹、森山克子¹、我那覇ゆりか²、大城まみ¹、名嘉裕子³

(¹琉球大、²宮古島平良学校給食調理場、³デザイン工房美南海)

【目的】一般社団法人日本調理科学会特別研究「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」の一環として、平成28年度は、各都道府県の主食となる家庭料理について報告する。本報では、沖縄の主食について、これまでの聞き書き調査報告書、その後の補足調査、文献・資料等を基にその特徴や変遷を概観しながら、1960～1970（昭和35～45）年頃までに定着していた家庭料理の中でも、次世代に伝え継ぎたい米・麺類の料理を紹介する。

【方法】1. 沖縄の主食の特徴やその変遷について、平成24～26年度の聞き書き調査報告書、補足調査、文献・資料等を基に整理する。2. 伝え継ぎたい米・麺類の料理について、今回は、県庁所在地である那覇市の聞き書き調査を中心に紹介する。

【結果】昭和初期頃、沖縄の庶民の主食はンム（甘藷）が中心で、米は行事等にしか食べられなかった家庭もある。那覇市の聞き書き調査によると、昭和30年代に入ると日常の主食はンムから米になり、30年代の後半にはトースト（パン）も食べていた。その頃までに定着していた米・麺類の料理の中で、次世代に伝え継ぎたい沖縄の家料理は、行事食としてクファージュシー（炊き込みご飯）、トゥンジーージュシー（冬至の日に食べる炊き込みご飯や雑炊）、日常食では、カンダバージュシー（甘藷の葉や茎の入った雑炊）、フォーバージュシー（よもぎ入り雑炊）、ターンムージュシー（田芋入り雑炊）、チンヌクージュシー（里芋入り雑炊）等である。麺類では、購入したソーミン（素麺）をゆがいて炒め、ニラ等を入れたソーミン puttul がある。

一般社団法人 日本調理科学会
平成 28 年度大会
特別企画 1
『次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理』
ポスター発表要旨集

一般社団法人日本調理科学会

「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理研究委員会」

委員長 長野 宏子

副委員長 中澤 弥子

東根 裕子

福留 奈美

増田 真祐美

発行年：平成 28 年 8 月

編集：一般社団法人 日本調理科学会

次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理研究委員会

発行者：一般社団法人 日本調理科学会

〒112-0012 東京都文京区大塚 3-36-5 長島ビル 3 F

TEL&Fax: 03-6657-3166

URL <http://www.jscs.ne.jp/>

E-mail aek00417@nifty.com (日本調理科学会)

voice@jscs.ne.jp (家庭料理研究委員会)

印刷所：阪東印刷紙器工業所

〒553-0004 大阪市福島区玉川 3-6-4
