

---

特別企画  
「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」

---

要 旨

# 家庭料理（特別企画）e ポスター

P-k1

## 北海道の家庭料理 地域の特徴

一 主菜・副菜・おやつ・行事食に用いられる食材および地域性一

○宮崎早花<sup>1</sup>, 菊地和美<sup>2</sup>, 山口敦子<sup>3</sup>, 伊木亜子<sup>4</sup>, 木下敦子<sup>5</sup>, 佐藤恵<sup>6</sup>, 田中ゆかり<sup>6</sup>, 藤本真奈美<sup>6</sup>, 坂本恵<sup>7</sup>, 菅原久美子<sup>8</sup>, 土屋律子<sup>9</sup>, 村上知子<sup>10</sup>  
(<sup>1</sup>酪農学園大, <sup>2</sup>藤女子大, <sup>3</sup>天使大・非, <sup>4</sup>函館短大, <sup>5</sup>北翔大, <sup>6</sup>光塩学園女子短大, <sup>7</sup>札幌保健医療大, <sup>8</sup>札幌国際短大, <sup>9</sup>元北翔大, <sup>10</sup>元北海道教育大)

**【目的】** 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」の調査方法に従い実施した。昭和30～40年頃までに北海道に定着した家庭・郷土料理に関する聞き書き調査を基に「地域の特徴」について検討した。

**【方法】** 調査は、北海道を道央・道南・道北・道東の4地域に区分し、平成25年4月～26年12月に実施した。今回は、北海道の家庭料理について、主菜・副菜・おやつ（間食）・行事食に用いられる食材ならびにその地域性を取り上げた。

**【結果・考察】** 主菜は、全域的に魚介類、特に鮭の利用が最も多く、石狩鍋、飯ずしなどが挙げられた。肉類は、鯨・羊・豚の利用が多かった。鯨肉は、鯨汁、竜田揚げなどに利用されていた。羊肉の代表料理としてジンギスカンが挙げられた。副菜は、いも、豆、野菜、山菜、海藻を利用していた。じゃがいもは収穫量が多く、年中用いられた。保存がきく副菜は、主産地の道東十勝で大豆と昆布の煮物や大豆の南蛮漬け、金時の煮豆、南瓜の煮物などが作られた。代表的な山菜として、ふき、行者にんにくは春を感じる食べ物として食された。また、海藻は北海道特産の昆布が煮物として親しまれた。おやつは、いも・かぼちゃ・豆類・穀類を利用していた。道南では米粉を利用した餅、道北では、干した鱈・鮭などの海産物などもおやつとして捉えられていた。酪農が盛んな道東では、自家製の「牛乳豆腐」がみられた。行事食は、正月料理を大晦日に年取り膳として食べる家庭が多かった。雑煮は、一般的には醤油味に角餅が多いが、味噌仕立てや餡入り丸餅などもみられ北海道入植者が故郷の味を受け継いでいる様子が窺えた。北海道の家庭料理は、旬の食材や各地域の特産物を活用しており、地域性があることが認められた。

P-k2

## 青森県の家庭料理 地域の特徴

一 自然環境の違いによる地域固有の伝承料理について一

○安田智子<sup>1</sup>, 北山育子<sup>1</sup>, 今井美和子<sup>2</sup>, 熊谷貴子<sup>3</sup>, 真野由紀子<sup>4</sup>  
(<sup>1</sup>柴田学園大短大, <sup>2</sup>附属柴田学園高, <sup>3</sup>青森県立保健大, <sup>4</sup>元東北女子短大)

**【目的】** 青森県の地形や気候の違いにみる特産物を用いた、その地域固有の伝承料理について特徴を明らかにする。

**【方法】** 県内を3地域に区分し、聞き取り調査を計25か所で行った。調査対象者は、その地域に長く居住し、家庭料理を良く知り、調理に携わっている41名とした。その調査結果から地形や気候の違いによる特産物を用いた、その地域固有の伝承料理についてまとめた。

**【結果・考察】** 調査結果から絞り込まれた料理91品中、おかずの次に汁物が21品（23%）と多かった。冬が長く厳しいため温かい汁物が多く、各地域で獲れる魚介類を用いた汁物、秋に収穫し保存可能な根菜類やしぐさ（干し菜）、加工保存しておいた山菜、きのこと類などを利用して食料不足の冬にも工夫された具沢山の汁物があがった。青森県全体では「たらのじゃば汁」、津軽地域では「ほっけのすり身汁」「けの汁」、下北地域では「くじら汁」「八杯豆腐汁」、南部地域では「いちご煮」「せんべい汁」などであった。また、多種多様なおやつが15品（16%）と多かった。その特徴を見ると、穀倉地帯である津軽地域では米粉使用の「しとぎもち」「がっぱもち」、下北地域は芋・芋粉を用いた「いもち」、雑穀や豆、小麦文化の南部地域では「豆しとぎ」「そば串もち」「かますもち」など、各地域の特産物を利用したおやつがあがった。また、3地域の沿岸部では次のような特徴がみられた。日本海沿岸ではエゴノリを用いた「えごてん」、津軽半島沿岸ではおにぎりを若生コンブで包んだ「若生おにぎり」、下北地域沿岸ではタコの内臓を利用した「たこの道具汁」、太平洋沿岸ではアカバギンナンソウを用いた「あかはたもち」、あわびとうを用いた「いちご煮」などの伝承料理があがった。

P-k3

## 岩手県の家庭料理 地域の特徴

○長坂慶子<sup>1</sup>, 高橋秀子<sup>2</sup>, 村元美代<sup>3</sup>, 魚住恵<sup>4</sup>, 菅原悦子<sup>5</sup>, 渡邊美紀子<sup>2</sup>, 富岡佳奈絵<sup>2</sup>, 佐藤佳織<sup>2</sup>, 阿部真弓<sup>6</sup>, 岩本佳恵<sup>1</sup>, 松本絵美<sup>1</sup>  
(<sup>1</sup>岩手県立大盛岡短大, <sup>2</sup>修紅短大, <sup>3</sup>盛岡大, <sup>4</sup>元岩手県立大盛岡短大, <sup>5</sup>元岩手大, <sup>6</sup>元修紅短大)

**【目的】** 岩手県の伝統的な家庭料理を次世代に継承することを目的に、地域ごとに聞き書き調査を行った。調査結果から明らかになった地域の特徴について報告する。

**【方法】** 調査は、岩手県を7地域（県北・県央・北上高地南部・県南・沿岸・奥羽山系）に分け、調査期間は平成24～26年、調査内容は、昭和30～40年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】** 各地域の家庭料理で多く利用された食材と料理は、県北地域では、そば、小麦、大豆や豆腐、くるみ、山菜で、「そばかけ」「まめぶ」「まめしとぎ」などの料理がある。県央地域では、雑穀、山菜、米や米粉で、「きりせんしょ」「干し葉汁」などの料理がある。中部地域・北上高地南部地域では、米、小麦、野菜で、「芋の子汁」「ずぼぬき」「ひなまんじゅう」などの料理がある。県南地域では、米（特にモチ米）、小麦、野菜で、「もち料理」「小豆ぱっと」などの料理がある。沿岸地域では雑穀、魚介類、海藻類で、「鮭料理」や「どんこ料理」「かまやき」「くるみ雑煮」などの料理がある。奥羽山系地域では、山菜、きのこ、野菜、川魚、大豆や納豆で、「山菜の煮しめ」「納豆汁」などの料理がある。県央地域は経済の中心として栄えた地域で、食生活においても周辺地域と交流がある。県央地域の家庭料理が、少しずつ異なる作られ方を示してそれぞれの地域の特徴といわれるものになり、県北地域や中部地域でも作られている。それぞれの地域で旬の食材をいかすとともに、雑穀類、山菜類、豆類、魚介類などは地域ごとに特徴のある貯蔵・加工をして利用している。

P-k4

## 宮城県の家家庭料理 地域の特徴

○矢島由佳<sup>1</sup>, 和泉真喜子<sup>2</sup>, 宮下ひろみ<sup>3</sup>, 野田奈津実<sup>4</sup>, 渡渡久美<sup>5</sup>, 高澤まき子<sup>6</sup>  
(<sup>1</sup>仙台白百合女大, <sup>2</sup>元尚学院院大, <sup>3</sup>東都大, <sup>4</sup>尚学院院大, <sup>5</sup>宮城学院女大, <sup>6</sup>仙台白百合女大・非)

**【目的】** 伝統的な地域の家庭料理を次世代に継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。その調査結果から宮城県の家庭料理の特徴について報告する。

**【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」の調査方法に従い、昭和35～45年頃までに定着した料理の聞き書き調査の報告書をもとに、宮城県の家庭料理における地域の特徴についてまとめた。

**【結果・考察】** 宮城県は、県西側は南北に連なる奥羽山脈、県東側は細長い湾や入り江を複雑に形成するリアス式海岸、そして両者の間には丘陵地帯や平野が広がり、多様な地形を有しており、各地域には昔ながらの食文化が見られる。宮城県は穀倉地帯とされているが、米の生産量が少なかった時期は麦飯やかて飯が主で、かつては年貢米として小麦を栽培し、これを主食とするはつと文化が県北地域で発展した。また、ハレの日の食べ物としてもち料理が供され、特に県北地域で種類が豊富であった。主菜は、山間地域で野生の熊や兎を、平野や丘陵地で家畜の鶏、山羊、牛などがあげられ汁物とされていた。稲作の盛んな平野ではイナゴの佃煮が、海岸地域では新鮮な魚介類が食されていた。副菜は、大根、白菜、なす、みょうがなど地域で収穫された季節の野菜を漬物にしていることが主であった。山麓や丘陵地域では山菜やきのこ類が多く、煮しめや和え物に用いられていた。おやつは、この地域においてもふかし芋、干し柿や干し栗、凍みもちなど自家製の素朴なものも多く、小麦の栽培が盛んな県北地域ではみょうがの葉焼き、全域でしそ巻きがあげられた。

# 家庭料理（特別企画）e ポスター

P-k5

## 秋田県家庭料理 地域の特徴

○高山裕子<sup>1</sup>、熊谷昌則<sup>1</sup>、高橋徹<sup>2</sup>、駒場千佳子<sup>3</sup>、大野智子<sup>4</sup>、三森一司<sup>5</sup>、山田節子<sup>5</sup>、逸見洋子<sup>6</sup>、長沼誠子<sup>6</sup>  
(<sup>1</sup>聖霊女子短大、<sup>2</sup>秋田県総食研セ、<sup>3</sup>女子栄養大、<sup>4</sup>青森県立保健大、<sup>5</sup>元聖霊女子短大、<sup>6</sup>元秋田大)

**【目的】** 『次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理』の聞き書き調査を通して、秋田県における次世代に伝えるべき家庭料理について、料理の調理特性と特徴を明らかにすることを目的とし、今回、地域の特徴について検討する。

**【方法】** 県内8調査地域（鹿角・北秋田・山本・秋田・由利・仙北・平鹿・雄勝）において、昭和35～45年頃に調理を担当していた対象者19名（女性、74.2±7.8歳）に聞き書き調査を実施した。調査から得られた110品目の料理を抽出し、主な食材、日常食とハレ食、季節、地域の地理的特色などに分類して地域の特徴を考察した。

**【結果・考察】** 県内の全地域で挙げられた料理は、てんこ小豆の赤飯、味噌漬け、かやき、茶わん蒸し、おやき、干し餅・あられ、呉汁、山菜料理、つくだ煮であった。主食は米料理のみで麺料理はみられなかった。赤飯は、黒ささげ（てんこ小豆）を使用する濃い赤褐色であることが全地域で共通し、県中央部から南部で、砂糖の添加量が多いという甘味の地域性があった。呉汁（豆汁）は、大豆を水に浸し、すりつぶした「呉」をみそ汁に入れたもので、全国各地でみられる料理であるが、食材に、ゴボウ、ダイコン、ネギなどの季節の野菜やきのこ、沿岸地域では、メカブをのせるなど地域により多様な日常食として挙げられた。全地域で挙げられた味噌漬け、いぶりがっこなどの漬物、味噌などの発酵食品の利用が多く、秋までに収穫された野菜、山菜、きのこなどを、冬の間美味しく食べられるように工夫を凝らした保存食が作られていた。漁業が盛んな沿岸地域では、新鮮な魚、えご、内陸部でも多様な寒天料理などが日常食、ハレ食として挙げられた。地域の地理的特色や気候、産業、生活形態による食文化が根付いていたことが示唆された。

P-k6

## 山形県家庭料理 地域の特徴

— 四季を楽しむ暮らし —

○齋藤寛子<sup>1</sup>、佐藤恵美子<sup>2</sup>、宮地洋子<sup>3</sup>、平尾和子<sup>4</sup>  
(<sup>1</sup>山形県立米沢栄養大、<sup>2</sup>元新潟県立大、<sup>3</sup>東北生活文化大短大・非、<sup>4</sup>愛国学園短大)

**【目的】** 平成24～25年度に行っ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」の聞き書き調査および山形県の郷土料理に関する出版物の調査結果から、山形県の特徴を示す家庭料理と食文化の背景について分析することを目的とした。

**【方法】** 山形県内は日本海に面する地域庄内地方と山側の内陸部で大きく分かれる。内陸部は気候や地形、歴史的な背景などからさらに3つの地方（最上地方、村山地方、置賜地方）に分けられる。本研究では、県及び地域ごとに特徴のある料理について検討した。

**【結果・考察】** 山形県は出羽三山、飯豊連峰、蔵王連峰など標高の高い山に囲まれ、冬は日本海側から吹く季節風により、県全域に降雪があり豪雪地帯となっている。厳冬の海岸で採れる岩のりは格物のもので庄内地方のお雑煮にはかかせない味である。雪解けを待つ春は特に気持ちの昂る季節であり、楽しみにしている料理・食材がある。かど焼は最上地方の春の訪れを祝う味であり、祭りにもなっている。また、芽吹く山菜は柔らかく、それぞれの味・香りを持つ数多くの種類が店先にも並ぶが、個人で山に入り採取するという話もよく聞く。置賜地方の小国町は山に囲まれ雪も雨も多く土が肥えているといわれ、立派な太さのわらびが豊富にとれる地域であり、大量の山菜は塩漬けや乾物にして保存もする。食品流通事情が悪かった時代の雪国の知恵であるが、現在も春は生の味、他の時期には保存した旨みを活かした料理として現在も食べ継がれている。庄内地方の家庭では山菜と庄内麩と合わせた料理なども食べられている。また、本県は寒天料理も豊富にあり、庄内地方には祭りに欠かせない2種類の醤油寒天、村山地方には海藻のえごのりを煮て固める料理などがある。

P-k7

## 福島県家庭料理 地域の特徴

— 浜通り地方、中通り地方、会津地方 —

○會田久仁子<sup>1</sup>、阿部優子<sup>2</sup>、加藤雅子<sup>1</sup>、津田和加子<sup>3</sup>、中村恵子<sup>4</sup>、福永淑子<sup>5</sup>、柳沼和子<sup>6</sup>  
(<sup>1</sup>郡山女大短大、<sup>2</sup>元郡山女大短大、<sup>3</sup>元桜の聖母短大、<sup>4</sup>福島大、<sup>5</sup>元文教大、<sup>6</sup>郡山女子大)

**【目的】** 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」の主旨に賛同し、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5回に渡って報告してきた。福島県の家庭料理の特徴をまとめる。

**【方法】** 文献調査、家庭の調理担当者からの聞き書き調査の結果を基に特徴をまとめた。

**【結果・考察】** 福島県の家庭料理の特徴は①主食：浜通りは新鮮な魚介類を、会津では山菜や近くで栽培された作物を炊き込んだ飯が供された。ハレの日には県内全域で餅やもち米を利用した料理が伝承されていた。②おやつ：中通り、会津では凍み餅が、県内全域ではみそかんぶらが食されていた。③主菜：中通りや会津では乾物が利用され、海に面した浜通りでは新鮮な魚介類が用いられていた。主菜と副菜とに分類しにくいことが特徴。④副菜：県内全域で、畑で収穫される作物や山林で収穫できる山菜・きのこ類を食材としていた。凍みとうふ、凍みだいこんなどの凍み食品の他に乾燥野菜も多用されていた。⑤行事食：近代以前の流通の影響が現在まで引き継がれた行事食が多かった。年中行事では季節の素材を用い、祭礼料理は伝統料理と深く結びついていた。

太平洋に面し阿武隈高地までの浜通り、阿武隈高地と奥羽山脈との間の中通り、豪雪地の会津に分けられる福島県の生活・食は、環境と共にある。浜通りでは常盤ものといわれる魚介をふんだんに使った魚食、中通りでは冬期間の日内寒暖差を活かして作られる凍み・干し食、会津では保存食を利用した乾物食が特徴である。いずれの地域でも伝えたい料理として最初に挙がるのは漬物であった。漬物、漬け床とも種類が豊富で、食事時だけでなくお茶休みの時間や来客時のお茶うけにと、漬物は生活に深く結びついた欠かせないものとなっていた。

P-k8

## 東京都家庭料理 地域の特徴

— 23区、都下、島しょの特徴 —

○伊藤美穂<sup>1</sup>、赤石記子<sup>2</sup>、色川木綿子<sup>3</sup>、宇和川小百合<sup>4</sup>、大久保洋子<sup>3</sup>、香西みどり<sup>4</sup>、加藤和子<sup>2</sup>、佐藤幸子<sup>3</sup>、白尾美佳<sup>3</sup>、成田亮子<sup>2</sup>  
(<sup>1</sup>十文字学園女子大、<sup>2</sup>東京家政大、<sup>3</sup>実践女子大、<sup>4</sup>元お茶の水女子大)

**【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35～45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、地域の食事の特徴を明らかにすることを目的とした。

**【方法】** 調査対象地域を東京都23区（台東区・世田谷区・中野区・杉並区・品川区・板橋区・練馬区）、都下（日野市・奥多摩町）、島しょ（新島・式根島）の3地域に分け、70歳以上の都民21名を対象に、家庭料理について聞き書き調査を実施した。その結果より、日常食の食事（主食・主菜・副菜・汁物）について各地域の特徴を考察した。

**【結果】** 東京都23区では、主食や主菜にはパン・カレーライス・オムライス・ロールキャベツ・コロッケ・ムニエル・オムレツ・ハムエッグなど多くの洋風料理が出現していた。その一方で、副菜や汁物には、つくしの佃煮・青菜の煮浸し・あさりやしじみの味噌汁など季節の食材を使用した煮物や和え物、味噌汁が多くみられ、日常の食卓に和食と洋食が混在した様子が推察できた。食材の調達においても、昔ながらの近所の商店とスーパーマーケットやデパートでの購入が混在していた。都下および島しょにおいては、栗ごはん・明日葉ごはん・川魚の塩焼き・トビウオや赤イカなどの海産物の料理・山菜の天ぷらや煮物など地域の特産物を使用した料理が多く出現し、洋風の料理はみられなかった。東京全体として麺類にはうどんがみられるが、島しょ、都下は粉から作る手打ちうどん・手打ちそば・すいとん、23区はラーメン・焼きそば・インスタントラーメンがみられた。以上の調査から23区とその他の地域では高度経済成長期の影響を受けて食生活の変化に差があることが顕著であった。



# 家庭料理（特別企画）e ポスター

P-k9

## 神奈川県家庭料理 地域の特徴

一 山間部・沿岸部を中心に一

○櫻井美代子<sup>1</sup>、増田真祐美<sup>2</sup>、大越ひろ<sup>3</sup>、清絢<sup>4</sup>、  
大迫早苗<sup>5</sup>、河野一世<sup>6</sup>、津田淑江<sup>7</sup>、小川暁子<sup>8</sup>  
(<sup>1</sup>元東京家政学院大、<sup>2</sup>成立学園中高、  
<sup>3</sup>元日本女子大、<sup>4</sup>元京都光華女子大(学外研究員)、  
<sup>5</sup>相模女子大、<sup>6</sup>なら食と農の創造国際大、  
<sup>7</sup>元共立女子短大、<sup>8</sup>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14か所の横浜市中区・泉区・多摩区・鎌倉市・三浦市・大和市・相模原市緑区・伊勢原市・秦野市・小田原市・大磯町・山北町・真鶴町・清川村・旧津久井地域(現相模原市)を中心に、その地域で育った方、または嫁いで長く居住している年配者(主に女性)に、1960年代の食生活について聞き取り調査を行った。今回は、地域の特徴として、山間部・沿岸部の食材や料理についてまとめ、文献による補足調査を行った。

【結果・考察】 神奈川県は、北部は東京都に接し、西部は山梨県・静岡県に隣接している。また東は東京湾、南は相模湾に面し、西部は山地、中央は平野と台地、東部は丘陵と沿岸部の立地となっている。山間部では、田が少なく畑作が中心である。畑作では、野菜類(いも類を含む)の他、小麦やそば類、豆類がつくられ、食材として用いられていた。野菜類は副菜としていろいろな料理に利用され、小麦やそばは、粉食としてうどんやすいとん、そば(麺)の日常食や暮れから正月の行事食等に用いられていた。一方沿岸部では、魚介類を生食のほか、魚介類の素材をいかした調理法が行われていた。かつおを用いた「しか煮」「さばの味噌煮」「このしろの甘露煮」などは、出汁を使わず、その素材からうま味を引き出した料理である。沿岸部でも畑作は行われ、魚介類と組み合わせられいろいろな料理に用いられていた。

P-k10

## 埼玉県家庭料理 地域の特徴

一 豊かな農産物や川魚を利用した食文化一

○徳山裕美<sup>1</sup>、加藤和子<sup>2</sup>、河村美穂<sup>3</sup>、木村靖子<sup>4</sup>、  
駒場千佳子<sup>5</sup>、島田玲子<sup>3</sup>、土屋京子<sup>2</sup>、名倉秀子<sup>4</sup>、  
成田亮子<sup>2</sup>、松田康子<sup>5</sup>  
(<sup>1</sup>帝京短大、<sup>2</sup>東京家政大、<sup>3</sup>埼玉大、  
<sup>4</sup>十文字学園女子大、<sup>5</sup>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』の調査を通して、昭和30~40年代に定着した埼玉県の家庭料理について検証し、地域の特徴を明らかにすることを目的とした。

【方法】 埼玉県の東部低地：加須市、北足立台地：さいたま市、比企：東松山市、大里・児玉：熊谷市、入間台地：日高市、入間山間部：飯能市、秩父山地：秩父市、川越商家：川越市の8地域9か所における対象者は、家庭の食事作りに携わってきた19名で、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、次世代に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】 昭和30年代の日常食は主食とおかず1品、汁物、漬物で構成されていた。主食は米と麦類が多くを占め、麦類は地粉でうどんを打つ習慣があり、麺の形状により種類も多々あり調理方法も多様であった。おかずは肉、魚を使った料理はまだ少なく、野菜やいも、保存食品を使った料理など現在の副菜にあたる料理が多かった。野菜やいもは自家製がほとんどであり、旬の食材を利用した料理が作られていた。東部低地や大里・児玉などでは一級河川が流れていたため、動物性の食材には鯉や鮎などの川魚のほか、ウナギやどじょうなども利用されていた。卵を得るために鶏を飼育し、特別な時につぶして食べられていた。昭和40年代前後になると流通網の発達や冷蔵庫の普及などにより、畜肉も食べるようになった。おやつや行事食に関しても主食と同様、米や麦類を使用したものが多くみられ、いも類の栽培も盛んだったことから、さつまいもの粉を使用した団子やずいきの甘酢漬けなどもみられる。

P-k11

## 千葉県家庭料理 地域の特徴

一 多様な地域食品を活かした料理一

○渡邊智子<sup>1</sup>、梶谷節子<sup>2</sup>、柳沢幸江<sup>3</sup>、今井悦子<sup>4</sup>、  
石井克枝<sup>5</sup>、大竹由美<sup>2</sup>、中路和子<sup>2</sup>、鈴木亜夕帆<sup>6</sup>  
(<sup>1</sup>東京栄養食糧専門学校、<sup>2</sup>千葉県家庭料理研究会、  
<sup>3</sup>和洋女子大、<sup>4</sup>聖徳大・非、<sup>5</sup>元千葉大、  
<sup>6</sup>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た千葉県の調査結果から、昭和35~45年頃までに定着し現在も食される千葉県の家庭料理について報告する。

【方法】 9地域の代表的な家庭料理および千葉県の特徴を明らかにした。

【結果・考察】 利根川流域：自家野菜料理「野菜の煮物や漬物」、荒川の小鱼佃煮「ごっこ」、重曹を使う「小麦粉饅頭」、自家米のくず米を使う「草餅」、東京湾奥：田せりを使う「せりと油揚げの煮浸し」、根深葱を使う「あおやぎのぬた」、自生のよもぎを使う「もち草のだんご」、房総湾奥海岸(市川・行徳)：自家製野菜の「野菜の煮物(ごった煮)」、「あさりの味噌汁」、房総湾奥海岸(船橋・習志野)：丸めずに作る「ばたもち」、「あさりと長ねぎのかき揚げ」、安房：自生するせりの「細巻きずし」、おからで作る「からなます」、牛の初乳で作るカテージチーズの甘辛煮「ちっこ豆腐」、房州海岸：川魚「はやの甘露煮」、日常にも行事にも食す「いわしのうの花づけ」、北総台地(成田)：おかずやお茶うけの「落花生みそ」、自家野菜と鶏肉の「混ぜご飯」、九十九里海岸：お盆のごちそう夏野菜の「七色ぜい」、くず米で作る「性学もち」、絵柄を楽しむ「太巻き寿司」、北総台地(東金)：「せりご飯」、「落花生みそ」、自家製の胡麻を使う「ごま汁のそうめん」、自家野菜の甘辛煮「きゃらぶき」が代表的な家庭料理として食されてきた。

千葉県は、平野と丘陵が大半を占め豊かな海と温暖な気候により多様な食材の日本有数の生産県である。昭和35~45年頃は自生や自家製の豊富な野菜や果物、採取した貝や魚等の地域食材を料理してきた。これらの料理は地域や学校給食により継承されている。

P-k12

## 茨城県家庭料理 地域の特徴

○石島恵美子<sup>1</sup>、渡辺敦子<sup>2</sup>、飯村裕子<sup>3</sup>、  
荒田玲子<sup>4</sup>、野口元子<sup>5</sup>  
(<sup>1</sup>茨城大、<sup>2</sup>元茨城キリスト教大、<sup>3</sup>常磐大、  
<sup>4</sup>元常磐大)

【目的】 日本調理科学会特別研究会「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」の茨城県の調査地域である5地域において昭和30~40年代に食されていた料理で特徴的なもの8品を報告する。

【方法】 県内5地域(県北、県央、県西、県南、鹿行)において平成24年~26年度に聞き書き調査を実施した。その調査から分かった地域ごとの特色ある料理について検討した。

【結果・考察】 県北の大字では、冬の昼夜の寒暖差を利用して「凍みこんにゃく」が製造され、以前は他県への販売目的であったが、現在は大字でも煮しめにして供されている。また、山間部では古くからそばの栽培が盛んで、冬にはたっぷりの根菜類やいもがらを入れてけんちん汁を作り、その汁で「けんちんそば」として供する習慣がある。県央の水戸市では、畑作農業が盛んで、野菜類をさいの目に切って煮たものにとろみを付けた「のっぺ」は、子安講の持ち寄り料理として供されていた。また、汽水湖である濁沼で獲れるしじみを用いた「しじみ汁」は、すまし仕立てにして供する家庭が多くみられた。県西の結城市では、かんぴょうの生産が盛んで、様々な家庭料理に利用されており、特に「かんぴょうの味噌汁」は精進料理としても供されていた。県南の石岡市では、千葉県銚子方面からの行商が売りに来る本海藻を使用し、「海藻寄せ」を作るのが現在も続く正月の習わしである。一方、つくば市では、秋から冬に地域でとれる野菜を豊富に使って「ぬっぺ汁」が作られ、汁ものとしてよりも、煮物として供されていた。鹿行地域では、昔から海岸に打ち上げられるイルカの肉が貴重なたんばく源で、甘辛く煮た「イルカのごぼう煮」が供されていた。現在は、岩手県産のイルカ肉を購入して食べ継がれている。

# 家庭料理（特別企画）e ポスター

P-k13

## 栃木県の家庭料理 地域の特徴

一 四季折々の野菜・いも・山菜の利用と小麦粉の利用一

○藤田睦<sup>1</sup>、名倉秀子<sup>2</sup>  
(<sup>1</sup>佐野日大短大、<sup>2</sup>十文字学園女子大)

**【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年頃の家庭料理を含めた食生活の様子を聞き書き調査した。不足を補うために、同地区での再調査を実施し、次世代に伝え継ぐ家庭料理について地域の特徴を把握することとした。

**【方法】** 栃木県内の那須野ヶ原、日光山間、両毛山地、渡良瀬流域、鬼怒川流域2か所の全6地域とした。対象者はその地域に30年以上居住している60歳以上の19名であり、地域での暮らしと食生活の特徴と概要、印象に残っている食と暮らし、伝え継ぎたい家庭の料理を聞き書き調査した。その中から地域の農産物の特性を生かした料理を抽出してまとめた。

**【結果・考察】** 栃木県は、県北に日光、那須連山の山間部、県央、県南に関東平野の北端を占める地形で、境界部に海岸線を持たない内陸県である。昭和30年頃は農家の戸数も多いことから日常の食事は田畑で収穫された四季折々の野菜やいも類、山で採取した山菜を利用した料理が特徴である。主食では、平野部は米を中心に小麦の生産も盛んであることから、小麦粉（地粉）を利用したうどん、煮ごみ、すいとんが毎日のように食卓に並んだ。夏にはきゅうりの冷や汁、ちたけ汁、秋にはきのことなすの汁など、うどんだけでなく汁の種類も多彩であった。米、小麦の生産に不向きな山間部ではそばがこれに代わった。おかずでは主菜と副菜の区別がなく、野菜・いも類を中心とした煮物料理が多くみられた。旬の野菜類をぬか漬、塩漬、乾燥等で保存して年間を通して食べることなく利用した。いも類ではじゃがいもは日常の食が中心であったのに対し、里芋は行事食にも欠かせないものであり、神様にお供えする意味合いから大切に扱われていた。

P-k14

## 群馬県の家庭料理 地域の特徴

一 絹産業を支えた食生活一

○堀口恵子<sup>2</sup>、神戸美恵子<sup>3</sup>、永井由美子<sup>4</sup>、阿部雅子<sup>1</sup>、高橋雅子<sup>5</sup>、渡邊静<sup>5</sup>、綾部園子<sup>1</sup>  
(<sup>1</sup>高崎健康福祉大、<sup>2</sup>東京農業大、<sup>3</sup>桐生大、<sup>4</sup>群馬調理師専、<sup>5</sup>共愛学園前橋国際大短大)

**【目的】** 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」の聞き書き研究調査に基づき、次世代に引き継ぐ資料として報告した。群馬県の社会的な特徴として、日本の近代化を支えた絹産業が盛んであったことが挙げられる。そこで、群馬の家庭料理について絹産業との関わりからの視点から検討した。

**【方法】** 「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」のガイドラインに沿って、昭和30～40年代の生活環境と家庭料理について平成24～27年に行った調査結果、およびその後の聞き取りと文献調査を中心にまとめた。

**【結果・考察】** 群馬県は古くから絹産業が盛んで、女性は蚕の世話や他の農作業、食事作りと休む間もなく働き農家の働き（稼ぎ）手の中心として活躍した。養蚕は5月の連休のころから始まり9月まで続くが、養蚕の豊作を願って、1月13日早朝にまゆ玉を作り、まゆ玉の木の枝（ミズキ）にさして蚕の神様にお供えし、16日の朝に雑煮や甘辛のたれで食べた。門松や前年のおだまなどを燃やすとんと焼きの火で焼いても食べた。最初のお蚕上げ（5月下旬）には赤飯を炊き、筍とニシンの煮物、なまりと野菜の煮物など。蚕の最後の脱皮（4眠）の時には、景気づけのため「休みもち（お蚕もち）」と言われるもち（餡入り）について近所にも振る舞った。田植え（6月上旬）、麦刈り（6月下旬）、農休み（7月中旬）、稲刈りなどの農作業の節目には、赤飯やあん入り蒸しまんじゅう、季節の野菜の煮物などを作り、こじゅはんとしてねぎ味噌やあん入りのおやき（焼き餅）、ふかしもち、たくあんやしょうがの漬物を田んぼに持参した。年間を通して大変忙しいので、麺類（うどん・おっきりこみ）やすいとんを農作業の合間にこねておくと、すぐ食べられて便利だった。

P-k15

## 山梨県の家庭料理 地域の特徴

一 穀類、いも類及び果実類を利用した家庭料理一

○時友裕紀子<sup>1</sup>、阿部芳子<sup>2</sup>、柘植光代<sup>3</sup>、松本美鈴<sup>4</sup>、坂口奈央<sup>5</sup>  
(<sup>1</sup>元山梨大、<sup>2</sup>元相模女子大、<sup>3</sup>元日本女子大、<sup>4</sup>元大妻女子大、<sup>5</sup>県立甲府城西高)

**【目的】** 山梨県は周囲を1,000 m級以上の山に囲まれ、日較差が大きく、夏は高温、冬は冷涼な地域が多い。稲作に適した土地が少ないことから、麦やいもなどの畑作や果樹栽培が主である。山梨県の家庭料理には小麦粉を中心とした主食やおやつ類、いも類の煮物に特徴が見られることから、穀類、いも類の調理を中心に果実類の加工品についてもまとめた。

**【方法】** 「次世代に伝え継ぐ家庭料理」のガイドラインに沿って、昭和30～40年代の家庭料理について平成25～27年に行った山梨県の聞き書き調査、文献調査及びアンケート調査<sup>1)</sup>を中心にまとめた。

**【結果・考察】** 山梨県では小麦粉を用いたほうとうやうどん、大麦を米飯に混ぜた麦飯を主食としてきた。特にほうとうは小麦粉に食塩を添加しないため、ねかし時間が短く、幅広の麺を直接汁で野菜類等とともに煮るため、調理が簡便で農作業で多忙な毎日の「ケ」の食事として多くの家庭で食べられていた。現代でも寒い時季の日常の夕食として食べられており、市販麺の利用が受け継がれてきた要因の一つと考えられる<sup>1)</sup>。

おやつとしては、小麦粉やもち粉を用いたうす焼き、まんじゅう、だんごや、さつまいも、じゃがいもを用いるものが多かった。なかでも、小さいもち粉を用いるじゃがいもの煮物はおやつだけでなく副菜としても食され、各地にその例が見られた。このような穀類やいも類の調理が山梨県の家庭料理の特徴と考えることができる。

さらに、ぶどうを代表とする果樹栽培は、戦後、日照時間が長く水はけのよい地域の主な産業となっており、ぶどう、もも、かき、うめなど、栽培農家を中心にその加工品が家庭料理の特徴となっている。

<sup>1)</sup>松本美鈴他：日本調理科学会平成30年度大会研究発表要旨集1B-4 (2018)

P-k16

## 新潟県の家庭料理 地域の特徴

一 風土に根ざした多様な米食文化一

○太田優子<sup>1</sup>、立山千草<sup>1</sup>、佐藤恵美子<sup>2</sup>、山口智子<sup>3</sup>、松田トミ子<sup>4</sup>、伊藤知子<sup>4</sup>、伊藤直子<sup>5</sup>、渡邊智子<sup>6</sup>、玉木有子<sup>7</sup>、山田チヨ<sup>4</sup>、長谷川千賀子<sup>4</sup>、小谷スミ子<sup>8</sup>  
(<sup>1</sup>新潟県立大、<sup>2</sup>元新潟県立大、<sup>3</sup>新潟大、<sup>4</sup>新潟県栄養士会、<sup>5</sup>新潟県医療福祉大、<sup>6</sup>東京栄養食糧専門学校、<sup>7</sup>大妻女子大、<sup>8</sup>元新潟大・元十文字学園女子大)

**【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た聞き書き調査結果から、昭和35～45年頃に定着してきた新潟県の家庭料理の地域の特徴について報告する。

**【方法】** 上越、柏崎、魚沼、長岡、新潟、村上、佐渡、7地域の特徴について検討した。

**【結果・考察】** 日本海に面し全国5位の面積を有す新潟県は、平野・山間地・島など各地の風土に根ざした農林水産物の恵みを受けてきた。上越地域では、水揚げされたサメで「サメの煮つけ」を、山菜の収穫時期には根曲がり竹と酒粕による「若竹汁」や、笹の葉にすし飯と山菜等をのせた「笹ずし」を楽しむ。柏崎地域の海岸部ではイカに糯米を入れた「いかず巻き」を、山間部では米粉の「おやき」を食べる。魚沼地域でも米粉の「あんぱ」や、麴の漬物「きっこうし漬け」を作る。小千谷地区の「へぎそば」は、糸紡ぎ用の布海苔をつなぎに用い祝儀に必ず食す。長岡地域では、「醤油おこわ」を祝儀・不祝儀や日常で食し、塩蔵保存した体葉を煮る「煮葉」も冬の常備菜である。新潟地域の「鮭の焼き漬け」は保存に適し、食用菊と野菜等を胡桃と胡麻酢で和えた「かきとえなます」は法事やお節で食す。村上地域では、塩引き鮭と麴のなれ鮭「飯鮭」は年末年始の一品で、日常のおかずやお茶受けには豆腐を崩し寒天で固めた「寄せ豆腐」を味わう。佐渡地域の「やせうま」は、梗粉と糯粉で作る花模様の団子で、涅槃法要に供え念仏後に食す。新潟県全域では、正月や冠婚葬祭・来客などで「のっぺ」を、端午の節句・早苗饗などで「三角ちまき」を、頻りに作る。新潟県の家庭料理には、主食である米を中心に、各地の保存食品や発酵食品、伝統野菜など多様な食材を取り入れた食文化が受け継がれてきた。



# 家庭料理（特別企画）e ポスター

P-k17

## 静岡県の家庭料理 地域の特徴

### 一 地理的特徴と食料の生産や調理一

○高塚千広<sup>1</sup>、新井映子<sup>2</sup>、市川陽子<sup>3</sup>、伊藤聖子<sup>4</sup>、神谷紀代美<sup>5</sup>、川上栄子<sup>6</sup>、清水洋子<sup>7</sup>、竹下温子<sup>8</sup>、中川裕子<sup>9</sup>、村上陽子<sup>8</sup>  
(<sup>1</sup>東海大、<sup>2</sup>元静岡県立大、<sup>3</sup>静岡県立大、<sup>4</sup>梅花女子大、<sup>5</sup>元浜松調理菓子専、<sup>6</sup>元常葉大、<sup>7</sup>元静岡英和学院大短大、<sup>8</sup>静岡大、<sup>9</sup>実践女子大)

**【目的】** 静岡県の食料生産と家庭料理の地理的特徴を示す。

**【方法】** 「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61人を対象に昭和35年から45年頃の風習と家庭料理について聞き書き調査を実施した。

**【結果・考察】** まず、地理的特徴を示す。静岡県は日本列島の本州太平洋沿岸部のほぼ中央に位置する。海岸線は伊豆半島から日本で最も深い駿河湾を囲み、遠州灘に沿って浜名湖に至る。富士山や南アルプス、天城山の個性豊かな森林は県内の主要河川の源流であり、豊富な水の供給源となる。川や海は多様な魚貝や植物が生息し豊かな漁場となる。海岸域の海洋性気候と内陸の内陸性気候により、年平均気温は15℃程度と全般的には温暖であるが、寒暖差が大きい山間地では雪が降る。平地や丘陵地、中山間地や山間地では各地域条件に適した穀類が栽培された。昭和35～45年の静岡県の米栽培面積は全国平均より広い規模であった。次に、日本の主要農作物である米を使った静岡県の家庭料理を紹介する。日常的な食事形式は、めし、汁もの、おかずと漬物であり、その地域の魚介類や野菜、山菜類が取り入れられた。そばや麦、豆類、種実類、いも類、干し椎茸や切干し大根、茶等の乾物も活用された。これらは、すし、炊き込み飯やどんぶり類、もちやだんご類に特色をもたらした。静岡県の家庭料理は簡潔な調味で調理工程に無駄がなく、食材の味と色や香り、食感が生かされる。以上は、静岡県の多彩な家庭料理の成立に地理的特徴が影響していることを示している。

P-k18

## 長野県の家庭料理 地域の特徴

### 一 信州の伝統的な野菜と漬物一

○中澤弥子<sup>1</sup>、小木曾加奈<sup>1</sup>、小川晶子<sup>2</sup>、吉岡由美<sup>3</sup>、高崎禎子<sup>4</sup>  
(<sup>1</sup>長野県立大、<sup>2</sup>元長野県立大、<sup>3</sup>元長野県短大、<sup>4</sup>信州大)

**【目的】** 長野県の家庭料理の地域の特徴を明らかにすることを目的として、信州の伝統的な野菜と漬物について分析した。本発表では、その特徴を表し、昭和30年頃までに長野県各地で大切に作り継がれていた信州の伝統的な野菜を使った料理と特に漬物について報告する。

**【方法】** 平成25～28年にかけて全県的な現地調査を実施し、その後も継続して長野県内で調査を行った。調査は、主に聞き取り調査で行い、補足調査として電話調査を行った。可能な場合は、食材や料理、加工品の実物を撮影し試食した。

**【結果・考察】** 標高が高く寒暖差の大きい田畑の多い長野県で、伝統的に栽培されてきた野菜とその料理、特に漬物に注目して長野県の家庭料理の地域の特徴を分析した。菜漬には、全県的に栽培され利用されてきた野沢菜をはじめ、羽広菜、源助蕪菜など地域の漬け菜も用いられていた。すんき漬（木曾：無塩の発酵漬物：開田蕪、玉滝蕪、三岳黒瀬蕪など）やこしょう漬（信濃町など）は独特の加工法の漬物である。だいこん漬（上野大根、前坂大根、牧大根、山口大根など）、赤蕪の甘酢漬（赤根大根、保平蕪）、粕漬（鈴ヶ沢うり、沼目越瓜など）、あかたつ漬（木曾、上伊那・下伊那：赤茎の里芋の葉柄の塩漬）などがあつた。以前に比べ作る量は減ったと話す人が多かったが、各種漬物が減塩や調味料の多様化などのアレンジも加えて作り続けられていた。漬物以外では、辛味大根（戸隠大根、ねずみ大根、灰原辛味大根など）のしぼり汁がうどんやそばのつゆに利用されていた。地域の現状を踏まえ、長年の生活の知恵から様々な工夫された伝統的な野菜の漬物や料理が、おかずやお茶請けとして家庭や地域の集まりでおいしく食され、地域共有の宝物として人々に愛されていた。

P-k19

## 富山県の家庭料理 地域の特徴

### 一 自然の恵みを生かした料理一

○中根一恵<sup>1</sup>、守田律子<sup>2</sup>、原田澄子<sup>3</sup>、稗苗智恵子<sup>1</sup>  
(<sup>1</sup>富山短大、<sup>2</sup>元富山短大、<sup>3</sup>金沢学院短大)

**【目的】** 「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」の聞き書き調査を基に、富山県の家庭料理の特徴をまとめることを目的とした。

**【方法】** 平成25年～28年を中心に富山県全域で行った聞き書き調査及び文献調査により検討した。

**【結果・考察】** 富山県は三方を急峻な山岳地帯に囲まれ、年中豊かできれいな水に恵まれた地域である。富山県の家庭料理の特徴として、1)豊富な魚種から生まれた魚料理、2)米の生産を中心とした米や米粉文化、3)北前船の影響による昆布料理、4)保存野菜の活用があげられる。魚料理は、ぶり大根、ほたるいかの酢味噌和え、白えびのだしつゆ・かきあげ、たら汁などがある。刺身は一番のごちそうであり、魚のアラは汁物などにして魚一匹を余すことなく使用する。魚津では、ハレの料理として暮れの大漁の際に作るあんじなますがある。米と魚を使ったハレの行事や祭りの料理として、県東部ではさばやかかわはぎなどを使ってつくる押せずし、射水ではしめさばを笹の葉に包んださばの押しずしが作られた。また、米・米粉のおやつとして、いもがもち、やきつけ、かんもち、黒部では、清水で冷やして食べる水だんごが夏のおやつとして親しまれた。昆布料理は、昆布じめ、昆布巻き、まだらのこづけ、とろろ昆布おにぎりが県全域で食べられている。冬季には大根や人参などを雪の下に埋めたり、大根をたくあん漬け、糠漬けなどにして保存し、古漬けは塩出しをして、粕煮などにして無駄なく活用する。また、報恩講に使用する山菜は春にとれた一番良いものを乾燥や塩蔵をして秋まで保存する。県西部では、大根の葉やなすなどをういたよごしがよく食されていた。自然の恵みを余すことなく利用する工夫や知恵が各地域の家庭料理に込められていた。

P-k20

## 石川県の家庭料理 地域の特徴

### 一 食材の地域性と調理一

○新澤祥恵<sup>1</sup>、川村昭子<sup>2</sup>、中村喜代美<sup>3</sup>  
(<sup>1</sup>北陸学院短大、<sup>2</sup>元金沢学院短大、<sup>3</sup>北陸学院短大・非)

**【目的】** 本研究のまとめとして、本県の地域性があると考えられる食材を取り上げその調理について検討した。

**【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、野々市町、白山市、小松市、白峰村）及び文献等により検討した。

**【結果・考察】** 1)「いわし」の漁獲量、消費量とも近隣の県の中でも多く、日常食の中でいわしの位置づけが高い。特に「塩煎り、湯煮」といった、塩ゆでし、酢醤油を合わせる調理は、魚が淡泊になり、一度に多く食べることができ、時にはご飯の代用にもなるものであつた。この他、「押し寿司」「ぬた」「味噌焼き」「だんご汁」など多様に調理されてきた。2)「めぎす」の漁獲量は日本一であり、「だんご汁」「塩ゆで」「煮魚」などに調理されている。3)「いさぎ」は穴水町で3～4月の短期間のみ漁獲されるものである。卵とじとして春祭りの料理に出現するが、「躍り食い」「すまし汁」「かき揚げ」などにも調理されている。4)浄土真宗の盛んな地域であることから、豆腐や揚げ、ひろず（がんもどき）などもよく使われる。「ひろず」は仏事に欠かせないものであるが、日常の副菜にも使われている。揚げは「なます」の他、地域の伝統野菜との煮物によく使われてきた。また、おからもよく使われ、行事食としての「からむし」以外にも、小鯛、あじ、いかに詰めた料理が日常よく食べられている。5)「麩」の生産量の多い地域でもあり、「車麩」は煮物の他、最近はおでんの具材にも使われている。また「すだれ麩」は生麩で流通しており、ご飯ものなど多様に使われている。6)「すだれ麩」を使う「じぶ煮」の主材料は鶏肉であるが、他の肉類、魚介類なども使って調理されている。

# 家庭料理（特別企画）eポスター

P-k21

## 福井県の家庭料理 地域の特徴

### 一 海の魚と川の魚一

○佐藤真実<sup>1</sup>、森恵見<sup>2</sup>  
(<sup>1</sup>仁愛大、<sup>2</sup>仁愛女子短大)

**【目的】** 本州の中央部にあり、日本海に面す福井県は、嶺北と嶺南地区に分けることができる。嶺北には、九頭竜川、日野川、足羽川などの大きな川が平地や低地をつくっており、平野を中心に米づくりが盛んである。嶺南は、リアス式海岸になっており、小さな平野が細長く続き、滋賀、京都に隣接する。本研究では、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」で実施した聞き取り調査等に基づき、福井県における海の魚や川の魚を使った家庭料理の特徴を明らかにすることを目的とした。

**【方法】** 聞き取り調査の結果および福井県の食に関する出版物から魚を使った家庭料理を抽出し、特徴および地域性についてまとめた。

**【結果・考察】** 県内の聞き取り調査によると、昭和30～40年代の海岸地域を除いた福井県の日常食としては、3食ともに米飯、野菜や山菜料理が主なものであった。日本海に面することから海からの恵みもあったが、魚介類はボテさんなどの行商により時々食べるご馳走であった。平成16年の報告書では、嶺北では「ミズベコの汁」「サバやイワシのへしこ」「浜焼きサバ」「ニシンの昆布巻き」「アユ塩焼」、嶺南では「ニシン寿し」「サバのぬた」「へしこ、へしこの貝焼き」などが食べられていると報告されている。福井漁連が作成した「越前・若狭旬のさかな」では、春にイカ、夏にウニ、アユ、秋にサバ、カレイ、冬に越前カニ、甘エビなどがあげられている。地域の特徴的な家庭料理としては、九頭竜川沿岸で「サクラマスやアユのすし」、その上流では「サバのなれずし」「半夏生の焼きサバ」、福井平野では「糠イワシ」「焼きサバの酢の物」「イカの煮物」、嶺南では、川魚の他、「一夜干しカレイ」「サバのぬた」などを食べていた。

P-k22

## 岐阜県の家庭料理 地域の特徴

### 一 内陸県ならではの食材の活用一

○長屋郁子<sup>1</sup>、堀光代<sup>1</sup>、西脇泰子<sup>2</sup>、木村孝子<sup>3</sup>、辻美智子<sup>4</sup>、長野宏子<sup>5</sup>、坂野信子<sup>6</sup>、山澤和子<sup>7</sup>、山根沙季<sup>8</sup>、横山真智子<sup>9</sup>  
(<sup>1</sup>岐阜市立女子短大、<sup>2</sup>岐阜聖徳学園大短大・非、<sup>3</sup>東海学院大、<sup>4</sup>名古屋女子大、<sup>5</sup>岐阜大、<sup>6</sup>東海学園大・非、<sup>7</sup>名古屋女子大・非、<sup>8</sup>中京学院大短大、<sup>9</sup>各務原市立鶴沼中)

**【目的】** 岐阜県に伝わる家庭料理の中で、各地域の自然環境の中から育まれた内陸県ならではの日常食と行事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、岐阜県の家庭料理について聞き書き調査を実施した。調査対象地域は岐阜・西濃・中濃・東濃・飛騨の5圏域とした。調査対象者は各調査地で30年以上居住し、家庭の食事作りに携わった女性43名とした。

**【結果・考察】** 山や川、田畑の身近な食材を用いていた。日常食では、木の葉や実を利用した料理に「朴葉ずし」（中濃・東濃・飛騨）、「みょうがぼち」（岐阜）、「沢あざみの煮物」（西濃）、「栗きんとん」（東濃）、「なつめの甘露煮」（飛騨）がみられた。貴重なたんぱく質源として、豆腐の保存性を高めた「こも豆腐」（飛騨）、家庭で飼われていた鶏を余すことなく用いた「鶏ちゃん」や「ひこずり」（中濃）、昆虫食の「蜂の子（へぼ）の佃煮」（東濃）がみられた。里芋は「地（じ）いも」と呼ばれ、「あぶらえあえ」（飛騨）、「雑煮の具」（中濃）など様々な料理に用いていた。芋茎は全域にわたり酢の物などで食されていた。冬場の野菜の保存食として漬物を作り、二次利用の工夫として「煮たくもじ」（飛騨）がみられた。行事食では、春に採取した山菜を保存し、年取りのおかず「手しゅう盛り」や「ほんこさま料理」（飛騨）に利用していた。木曾三川の輪中地帯の祭りには、川魚を用いた「箱ずし（もろこずし）」（西濃）が食されていた。長良川鵜匠家では、「鮎なれずし」（岐阜）をお世話になった方に届ける習慣が続いていた。このように四季の食材を活用し、もてなしの精神とともに伝えられていた。

P-k23

## 三重県の家庭料理 地域の特徴

○磯部由香<sup>1</sup>、阿部稚里<sup>2</sup>、飯田津喜美<sup>2</sup>、乾陽子<sup>3</sup>、奥野元子<sup>4</sup>、久保さつき<sup>5</sup>、小長谷紀子<sup>6</sup>、駒田聡子<sup>7</sup>、鷺見裕子<sup>8</sup>、成田美代<sup>9</sup>、萩原範子<sup>10</sup>、平島円<sup>1</sup>、水谷令子<sup>5</sup>  
(<sup>1</sup>三重大、<sup>2</sup>三重短大、<sup>3</sup>鈴鹿大短大、<sup>4</sup>元島根大短大、<sup>5</sup>元鈴鹿大、<sup>6</sup>安田女子大、<sup>7</sup>皇學館大、<sup>8</sup>元高田短大、<sup>9</sup>元三重大、<sup>10</sup>元名古屋学芸大・非)

**【目的】** 「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」の聞き書き調査をもとに、三重県の家庭料理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地域17ヶ所で昭和2年～昭和23年生の女性24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。この調査結果および関連書籍を参考に三重県の食文化の特徴について分析を行った。

**【結果・考察】** 三重県は、河川や海に面している地域が多いことから、旬の魚介類を用いた家庭料理が多く作られてきた。主食としては「ほら雑炊」「たこ飯」など、主菜としては「刺し身」「じふ（魚のすき焼き）」「さめのたれ」など、汁物としては「しじみ汁」「あおさのみそ汁」など、副菜としては「あらめ巻き」「坂本なます」「一匹なりの塩辛」などがあげられる。また、ハレの日に食する行事食として「箱ずし」「押しずし」「巻きずし」「ちらしずし」「魚の姿ずし」「その他の魚ずし（てこねずし、おんこずしなど）」「なれずし」など多種類のすしが作られている。魚と飯を発酵させて作る「なれずし」については、あゆ、このしろ、さんま、さばなどを使った様々な種類が現存している。三重県は地理的特徴や気候・風土によって大きく5つの食文化圏（北勢・中南勢・伊勢志摩・伊賀・東紀州）に分けられることから、それぞれの地域で特徴的な家庭料理が食されてきた。

P-k24

## 大阪府の家庭料理 地域の特徴

### 一 地域別「四季の食卓」一

○山本悦子<sup>1</sup>、原知子<sup>2</sup>、東根裕子<sup>3</sup>、八木千鶴<sup>4</sup>、阪上裕子<sup>5</sup>、澤田参子<sup>6</sup>  
(<sup>1</sup>元大阪夕陽丘学園短大、<sup>2</sup>立命館大学・非、<sup>3</sup>甲南女子大、<sup>4</sup>千里金蘭大、<sup>5</sup>元堺女子短大、<sup>6</sup>元奈良文化女子短大)

**【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」研究から、山海に恵まれ商都として栄えた大阪府内に1960年から70年頃までに定着した家庭料理・郷土料理の地域別の「四季の食卓」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、方法等は学会ガイドラインに則った。

**【結果】** 物流や商業の中心地大阪は「天下の台所」とよばれた。近くに海や山を控え、あらゆる自然の恵みを手近に入手できる位置にあり、平穏な瀬戸内海の船の便によって、遠隔の地からの産物が運ばれてきたためといわれている。ちらしずし、いなりずし、かやくごはん、はりはり鍋、どぶ漬、きつねうどんなどが大阪全域で作られていた。地域別にみると、大阪市内：えんどうごはん（春）、はもの皮ときゅうりの酢の物・はもの照り焼き（夏）、バッテラ（秋）、小田巻蒸し（冬）など。三島・豊能地域：たけのことわらび・ぜんまいの煮物（春）、花・実さんしょうの佃煮（春）、畔豆ごはん（秋）、栗の甘露煮（冬）など。北・中河内地域：生節の押し寿司・若ごぼうの煮物（春）、七色しんかい（夏）、河内のっぺい（秋）、おみい（冬）など。南河内地域：うすいえんどうごはん（春）、高野豆腐粉の煮物（通年）、茶かゆ（通年）、関東煮（秋）など。泉南・泉北地域：ゆでしゃこ（春～秋）、がっちょ・泉たこの煮つけ（夏）、がざみ（秋）、じゃこごうこ（年中）など。大阪の家庭料理は、四季折々の海・山など自然の恵みに育まれてきた。



# 家庭料理（特別企画）e ポスター

P-k25

## 兵庫県の家庭料理 地域の特徴

— 学校給食で伝え継がれる産物と食 —

○作田はるみ<sup>1</sup>、片寄真木子<sup>2</sup>、坂本薫<sup>3</sup>、  
田中紀子<sup>4</sup>、富永しのぶ<sup>5</sup>、中谷梢<sup>6</sup>、  
原知子<sup>7</sup>、本多佐知子<sup>8</sup>  
(<sup>1</sup>神戸松蔭女子学院大、<sup>2</sup>元神戸女子短大、  
<sup>3</sup>兵庫県立大、<sup>4</sup>元神戸女子大、<sup>5</sup>兵庫大、  
<sup>6</sup>関西福祉科学大、<sup>7</sup>立命館大・非、<sup>8</sup>神戸大・非)

**【目的】** 平成24～25年度に全国規模で行われた「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」聞き書き調査では、兵庫県においても多くの家庭料理があり、県内各地域の個性豊かな食文化の特徴が示された。本研究では、地域の産物を使用した家庭料理が学校給食の献立に取り入れられ伝承されているか、その現状を把握することにより地域の特徴を示す。

**【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、淡路市の9地域である。聞き書き調査で得られた家庭料理を中心に、地域の産物を使用した料理が各地域の学校給食の献立に取り入れられているかを調べた。献立は自治体のウェブサイトに掲載されている献立表を確認した。

**【結果】** 2021年度の学校給食の献立に取り入れられていた家庭料理は、神戸市の「すき焼き」、明石市の「いかなごき煮」、「たこのからあげ」、加古川市の「かつめし」、「はりはり汁」、小野市の「かしわ」の料理、「ちらしずし」、「高野豆腐の含め煮」、姫路市の「姫路おでん」、「ばち汁」、「くきわかめ佃煮」、千種町の「たけのこご飯」、香美町の「ゆでかに」、「ドギ」や「ニギス」の料理、丹波市の「栗ごはん」、「黒豆料理」、淡路市の「ちょぼ汁」、「たこ飯」、「鯛そうめん」などがあった。「姫路おでん」や「かつめし」などは、複数の地域で給食献立に取り入れられ、兵庫県の味として紹介されていた。学校給食実施基準には、給食には地場産物を積極的に使用することや食文化の継承につながるよう、郷土に伝わる料理を取り入れることが示されている。各地域の給食には地場産物が用いられた家庭料理が定期的に取り入れられ、郷土料理として給食日よりなどで紹介されていた。

P-k27

## 滋賀県の家庭料理 地域の特徴

— 多様な発酵食品・淡水魚ナレズシと野菜の漬物 —

○堀越昌子<sup>1</sup>、久保加織<sup>2</sup>、中平真由巳<sup>3</sup>、  
山岡ひとみ<sup>3</sup>、小西春江<sup>4</sup>、石井裕子<sup>5</sup>  
(<sup>1</sup>元滋賀大、<sup>2</sup>滋賀大、<sup>3</sup>滋賀短大、  
<sup>4</sup>元園田学園女大短大、<sup>5</sup>元武庫川女大短大)

**【目的】** 滋賀県は琵琶湖の淡水漁業と稲作農業が生業の柱であった歴史が長く、アジアモンスーン圏特有の「米と魚」が食の柱となってきた。琵琶湖の魚を米飯と発酵させて、多様な淡水魚ナレズシが産み出され、また野菜も発酵させて多様な漬物が存在する。滋賀県の特徴は、発酵食品が多様であることと、発酵文化が地域特有の気候・風土の中で育成され、現代まで継承されてきたことにある。本研究では、滋賀の淡水魚と野菜の多様な発酵食品の特徴、食生活上の位置づけと発酵技術が地域で継承されてきた背景を明らかにしていくことを目的とした。

**【方法】** 平成25～27年にかけて、湖北、湖東、湖南、湖西の四地域における発酵食品の製法や嗜好度の差異や発酵文化の背景などを聞き取り法で調査した。

**【結果・考察】** 琵琶湖の魚の多くは米飯とともに発酵させてナレズシにされる。湖魚は春から夏に多く獲れ、ナレズシ加工することで、年間に亘って食べられてきた。神事や慶事には湖魚のナレズシが神饌となり、客呼びのご馳走となった。ナレズシにされる魚は、フナ、ハス、ウグイ、アユ、オイカワ、モロコの順で多かった。ナレズシの多くは家々で漬けられ、多様な発酵技術が継承されてきた。地域ごとに魚の前処理法や塩分濃度の差が認められた。野菜類は地域特産の日野菜、万木かぶ、伊吹大根、高月菜、尾上菜、鮎河菜などが漬物にされてきた。近年は白菜、青首大根などの漬物が急増してきたが、滋賀では集落単位を基本に地域と結びついた漬物が多く残っていた。また漬付け、きりごみ、唐辛子漬けなど地域特有の漬物技術が存在した。積雪の多い湖北では山菜漬物も含めて多様な保存食が多く存在し、生き延びる手立てとなってきた。

P-k26

## 京都府の家庭料理 地域の特徴

— 地域の産業と料理との関連 —

○福田小百合<sup>1</sup>、桐村ます美<sup>2</sup>、坂本裕子<sup>3</sup>、  
豊原容子<sup>3</sup>、湯川夏子<sup>4</sup>、米田泰子<sup>5</sup>  
(<sup>1</sup>京都市教大、<sup>2</sup>元成美大短大、<sup>3</sup>京都華頂大、  
<sup>4</sup>京都教育大、<sup>5</sup>元京都ノートルダム女大・院)

**【目的】** 日本調理科学会平成24・25年度特別研究として京都府下の昭和30～40年代の家庭の食について行った聞き取り調査をもとに、京都府内の産業と料理との関連を地域別に探った。

**【方法】** 聞き取り調査は、平成25年12月～平成26年2月および平成28年9月に京都府下の北部（丹後、舞鶴、丹波、美山）、京都市内、南部（京田辺、宇治田原）の地域において、64歳から84歳の計26名を対象に行った。3地域の産業と結びつきのある料理の特徴を比較検討した。

**【結果・考察】** 地域で盛んな産業の特徴によって食材や料理に地域差が見られた。京都府の北部、特に沿岸部（丹後、舞鶴）では、織物業や漁業が盛んであった。良質な魚介類や海藻類は都市部に出荷し、手元に残った魚や小魚を食べたり、くず若芽を使って「わかめのパー」などの料理が作られた。豊漁時には干物や塩漬けなどの保存食を作り置きした。一方で内陸部（丹波、美山）は水田、山間地帯で、農業や林業、養蚕業の従事者が多く、良質の米は出荷し、家では「ひっこもち」などのくず米を利用した餅や、くず芋で飴を作るなど工夫をして、おやつや料理が作られていた。京都市内は商家が多く、計画的に食材調達が行われており、毎月決まった日に食べる「小豆ごはん」や「あらめと油揚げの炊いたん」などのおきまり料理が定着していた。京都府南部（京田辺、宇治田原）は、お茶の産地でもあったため、茶摘みで忙しくなる5月には、従事した人の労をねぎらう「ニッキもち」や「山帰来団子」が作られたり、茶摘みの終わりには、「生節と落の煮物」や「ちらしずし」を作業をした人にふるまう習慣があった。

P-k28

## 和歌山県の家庭料理 地域の特徴

— すし、茶粥、味噌と金山寺味噌 —

○青山佐喜子<sup>1</sup>、川島明子<sup>2</sup>、川原崎淑子<sup>3</sup>、  
橘ゆかり<sup>4</sup>、千賀靖子<sup>5</sup>、三浦加代子<sup>6</sup>  
(<sup>1</sup>元大阪夕陽丘学園短大、<sup>2</sup>元園田学園女子大、  
<sup>3</sup>元園田学園女子大短大、<sup>4</sup>神戸松蔭女子学院大、  
<sup>5</sup>元樟蔭東短大、<sup>6</sup>園田学園女子大)

**【目的】** 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を行った。2016年からの報告をもとに、家庭料理について地域の特徴をまとめることを目的とした。

**【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歳で全員女性であった。

**【結果・考察】** 和歌山県は「すしの国」ともいわれ、地域により魚種、作り方、使われる葉、乳酸発酵の程度などが異なり、多様なすしが作られていた。柿の葉ずし（橋本）、じゃこずし（那賀・紀ノ川）、こけらずし（和歌）、鯖のなれずし（有田）、小鯛ずし（日高）、わかめずし（日高）、さいらずし（田辺）、さばずし（田辺）、さんまのなれずし（熊野川）、めはりずし（熊野川）、また、かきまぜ、おまぜは季節の豆や野菜を用い、魚を用いる場合は酢で締めたり、焼いたり、漬けて混ぜられていた。すしは保存食の意味合いだけでなく、ハレの日の料理で、祭りや正月に食べられていた。一方、ケの料理としては、米の不足を補う「おかいさん」が広い範囲で「茶粥」として食べられ、自家製の番茶、ほうじ茶、ハブ茶などを煮だして米から炊き上げ、時には芋、豆を入れて食べられていた。果実の総生産は全国1位で、みかん、梅が有名で、さらに味噌・金山寺味噌などの発酵調味料も古くから作られていた。家庭料理の「茶粥」に加えて、加工食品、保存食品など、農産物や水産物を様々な利用した丁寧な暮らしが見られた。



# 家庭料理（特別企画）e ポスター

P-k29

鳥取県の家庭料理 地域の特徴

○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、鳥取県内の各調査地域における家庭料理や郷土料理、特徴のある伝統的な料理について、聞き取りを行い、その時代背景や人々の生活、行事との関連などを調査した。鳥取県における次世代に伝え継ぎたい家庭料理の基礎資料の作成を目的とした。

**【方法】** 先行研究をもとに、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地域を調査地域に選定した。調査対象者は、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、料理が作られた背景や由来、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取りを行った。

**【結果・考察】** 鳥取県の代表的な家庭料理や郷土料理には米やもち米を利用した「ご飯もの」が最も多く、いも類や豆類、魚介類なども併せて多く用いられていた。また特定の食材に限らず、その地域で採れる野菜や山菜などを料理に用いたり、季節の果物を間食として食べる習慣があった。食材は干したり塩漬けにするなど加工・保存して利用する様々な工夫が見られた。一方で肉類や卵、小麦が家庭料理に用いられることは少ない傾向が認められた。伝統的な郷土食の特徴として、祭りや葬儀などの行事、人生儀礼、農耕儀礼、来客時などにおいてごちそうを作って食べる習慣が見られた。鳥取県の代表的な郷土料理である「小豆雑煮」や「いただき」および「大山おこわ」をはじめとする各地域の「しょうのけおこわ」など、地域独特の食文化が伝承されていることが確認できた。

P-k30

島根県の家庭料理 地域の特徴

—各地域の共通点と相違点—

○藤江未沙<sup>1</sup>, 石田千津恵<sup>2</sup>, 上田恭己<sup>1</sup>  
(<sup>1</sup>松江栄養専, <sup>2</sup>島根県立大)

**【目的】** 伝統的な郷土の家庭料理が次世代へ伝え継がれることを目指し、日本調理科学会特別研究の一環として、島根県内の各地域における家庭料理についてアンケートおよび聞き書き調査を行った。本研究ではその調査から見えてきた各地域の共通点および相違点の特徴を知ることを目的とする。

**【方法】** 2012年から2013年に実施した「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」島根県アンケートおよび聞き書き調査の結果から、ごはんもの・麺など、おかず、汁もの、おやつ料理区分別にリストを作成した。調査対象者は、島根県アンケートが島根県在住の一般男女、20～80歳代の計90名、聞き書き調査が島根県で生まれ育ち、その地域で30年以上居住している40～80歳代の女性13名であった。東部、西部、隠岐の3つの地域に分けて特徴を整理した。

**【結果・考察】** ごはんもの・麺など32品、おかず68品、汁もの12品、おやつ19品の計131品があがった。さらに3つの地域に分けて整理したところ、東部59品、西部45品、隠岐33品（各地域で重複した料理含む）となった。傾向として東部、西部は共に北は沿岸部、南は山間部といった地形であることから海産物と農産物が取り入れられた料理が多く見られた。一方で隠岐地域は周囲を海に囲まれ、魚・貝・海藻を中心とした料理が多かった。また、鯖ずし、もち・だんご、雑煮には各地域において共通点と相違点が見られた。鯖は西部の沿岸部ではしめ鯖として使用され、山間部では焼き鯖を使った。端午の節句に作るちまきやまきでは共通して米粉を使用するが、あんの有無、包む葉が笹、サルトリイバラの葉と異なる。雑煮は沿岸部では主に岩のり、他地域では小豆や黒豆も使用していた。

P-k31

岡山県の家庭料理 地域の特徴

○藤井わか子<sup>1</sup>, 藤堂雅恵<sup>2</sup>, 青木美恵子<sup>3</sup>,  
小川真紀子<sup>4</sup>, 加賀田江里<sup>5</sup>, 我如古菜月<sup>6</sup>,  
人見哲子<sup>2</sup>, 藤井久美子<sup>7</sup>

(<sup>1</sup>美作大学短大部, <sup>2</sup>美作大, <sup>3</sup>元山陽学園短大,  
<sup>4</sup>ノートルダム清心大, <sup>5</sup>中国短大, <sup>6</sup>元岡山県立大,  
<sup>7</sup>山陽学園大)

**【目的】** 岡山県は瀬戸内海に面し、南部に平野・丘陵地域が広がり、続く高原地域から北上して中国山地の山間地域へと続く地勢である。北部は山陰にも近い。そこで、岡山県を4地域に大別し、各地域において伝えられてきた伝統的な家庭料理、行事食を含めた食習慣を調査し比較検討した。本研究では、平成24、25年度特別研究「次世代に受け継ぐ日本の家庭料理」調査結果に基づいて行った。

**【方法】** 平成24～26年度に各地域を訪ね、60～80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、地域Ⅰ（瀬戸内沿岸・島しょ地帯）11世帯、地域Ⅱ（南部平野・丘陵地帯）12世帯、地域Ⅲ（吉備高原地帯）18世帯、地域Ⅳ（中国山地）17世帯であった。

**【結果】** 瀬戸内沿岸の地域Ⅰでは、伝統料理に旬の海産物（鮭、鯖、いかなごなど）を使用したものが多くみられた。鮮魚を使用する「ばら寿司」や小魚の「ままかり寿司」、副菜としても「ままかりの酢漬け」「しらもの酢の物」などが挙げられた。地域Ⅱでも、「ばら寿司」や「ままかり寿司」が同様にみられ、落花生で作る「ピーナツ豆腐」が行事などの行事食に作られており、地域特産物が副菜として生かされ定着していた。高原地域の地域Ⅲでは、黍、たか黍、粟などの雑穀類と豆と野菜を使用した料理が特徴として挙げられ、「すいとん（たかきび粉）」、「きやらぶき」などへの利用がみられた。山間地域Ⅳでは、山陰からの塩鯖を利用した「さば寿司」「酢の物」「するめのでんぶ」「ぶり雑煮（するめだし）」など保存性の高い食材の利用が多かった。また、もち米料理「蒜山おこわ」など各種見られた。以上の結果、岡山県では特に穀類（米類）や海産物を生かした家庭料理が伝承されていることが認められた。

P-k32

広島県の家庭料理 地域の特徴

—地域産物を生かした味わい深い家庭料理—

○渡部佳美<sup>1</sup>, 奥田弘枝<sup>2</sup>, 近藤寛子<sup>1</sup>,  
石井香代子<sup>2</sup>, 瀧上倫子<sup>2</sup>, 高橋知佐子<sup>2</sup>,  
岡本洋子<sup>3</sup>, 木村安美<sup>3</sup>, 海切弘子<sup>4</sup>, 前田ひろみ<sup>4</sup>,  
村田美穂子<sup>4</sup>, 向島佳織<sup>4</sup>, 上村芳枝<sup>5</sup>, 木村留美<sup>6</sup>,  
小長谷紀子<sup>7</sup>, 塩田良子<sup>8</sup>, 政田圭子<sup>9</sup>, 山口享子<sup>10</sup>  
(<sup>1</sup>広島女学院大, <sup>2</sup>福山大, <sup>3</sup>広島修道大,  
<sup>4</sup>広島文化学園短大, <sup>5</sup>元比治山大, <sup>6</sup>広島国際大,  
<sup>7</sup>元安田女子大, <sup>8</sup>元広島文教大, <sup>9</sup>元鈴峯女子短大,  
<sup>10</sup>元中国学園大)

**【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、及び補充調査から得られた広島県の地域特性について報告する。

**【方法】** 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24～26年度に調査を実施した。また、平成27年度は日本の家庭料理の編集上、追加調査を行った。

**【結果・考察】** 瀬戸内海沿岸の温暖な地域から中国山地の山々に囲まれた豪雪地帯まで、その多様な地勢や気候の特性を生かした農林水産業の営みにより、独自の多彩な食文化を有していた。水産業が盛んな瀬戸内海沿岸では、東部はたこ、しゃこえび、西部は牡蠣、あさり、全域で小鯛等の小魚、穴子、鮎、鯛が食された。海藻も利用され、いぎす豆腐は現在も伝承している。特に小鯛はいりこに加工され、全域で汁や煮物のだしおよび具として活用された。山間部は農業が中心で、野菜、山菜、きのこが利用された。魚は塩蔵品や川魚が中心であり、塩蔵品は山陰から調達することが多かった。備北山間部では無塩物として鮫（ワニ）の刺身が食された。

行事では旬の食材を用いた寿司が作られることが多く、寿司以外には八寸（煮物）が供された。浄土真宗の門徒が多い西部地域では、御夜夜（おたんや）には小豆の入った煮ごめが食された。一部地域を除いて、花見弁当を食べる習慣があった。代満て（しろみて）は、「さんばいさん」「どろおとし」と地域によって呼称は異なるが、おはぎや餡を用いた餅、ちしゃもみが食された。福山地域では秋祭りにはうずみを食す習慣があった。

# 家庭料理（特別企画）e ポスター

P-k33

## 山口県家庭料理 地域の特徴

### 一 食材と料理 一

○園田純子<sup>1</sup>、森永八江<sup>2</sup>、福田翼<sup>3</sup>、廣田幸子<sup>4</sup>、  
五島淑子<sup>2</sup>、櫻井菜穂子<sup>5</sup>  
(<sup>1</sup>山口県立大、<sup>2</sup>山口大、<sup>3</sup>水産大、<sup>4</sup>山陽学園大、  
<sup>5</sup>元宇部フロンティア大短大)

**【目的】** 山口県家庭料理について、食材と料理から地域の特徴を明らかにする。

**【方法】** 平成24～26年に実施した「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」聞き書き調査及び文献（農文協「聞き書き山口の食事」等）を元に、著作委員で選定した料理100品の分類と分析を行った。

**【結果・考察】** 山口県は北部（萩市・長門市他）、西部（下関市・宇部市他）、中部（山口市・周南市他）、東部（岩国市・柳井市他）に分けられる。山口県全域の特徴としては、三方を海に囲まれ、山間部もあり、海の幸山の幸に恵まれている。多種類の海産物（クジラを含む）が手に入り、新鮮なうちは刺身にし、塩焼き、汁物、煮つけ、揚げ物などの調理法で食された。また、近隣で収穫される大根、かぶ、なす、山菜、柑橘類を利用して、煮物やなます、漬物を作っていた。米の利用としては種々の寿司がみられた。二毛作で収穫される麦で味噌を作り、だしは北部や東部で作られるいりこを使用した。

北部では、北浦海岸で獲れる海産物（クジラ、イカ、イワシ、エイ、ワカメ）が使われていた。城下町萩で継承される料理にはいとこ煮、のっぺい、はんべえ、金銀豆腐があった。西部では、海産物としてフグ、クジラ、イワシ、ウニ、ノリを用い、ふぐ料理、鯨料理、ほおかぶり、ゆうれい寿司、生のりの酢の物などが作られていた。中部では、瀬戸内の海産物やアユ・川蟹、山間部の野菜を使って、鯨入り混ぜご飯、干しえびのそうめんだし、つしま、いちろく、寒漬けが食べられていた。東部では、瀬戸内の海産物を使った瀬戸貝うどん、いぎす豆腐、山間部のれんこん、こんにゃくなどを用いた大平、はすの三杯があった。また、節米の工夫として、茶がゆ、小麦粉やサツマイモを使ったおやつが作られた。

P-k34

## 徳島県家庭料理 地域の特徴

### 一 地域で親しまれてきた料理 一

○三木章江<sup>1</sup>、高橋啓子<sup>2</sup>、後藤月江<sup>1</sup>、  
川端紗也花<sup>2</sup>、長尾久美子<sup>3</sup>、松下純子<sup>3</sup>、  
坂井真奈美<sup>3</sup>、近藤美樹<sup>4</sup>、金丸芳<sup>5</sup>  
(<sup>1</sup>四国大短大、<sup>2</sup>四国大、<sup>3</sup>徳島文理大短大、  
<sup>4</sup>徳島文理大、<sup>5</sup>徳島大・院)

**【目的】** 徳島県は四国の東部に位置し、県域の約8割を山地で占めている。温暖な気候で香酸柑橘類の産地でもあるが、県内で最も高い剣山を中心とする山岳地では降雪量が多く、雨量も太平洋に面した県南では多雨、県北部では瀬戸内式気候で少雨と、気候風土が異なる。このような地形・風土の違いにより受け継がれてきた家庭料理においても地域の特徴がみられるか検討したので報告する。

**【方法】** 徳島県を県中央部、県西部、県南山間部、県南沿岸部、吉野川北岸の5地区に分け、聞き取り調査を実施し、その結果をもとに、主食、主菜、副菜、汁物、おやつに分類し、地域性を検討した。

**【結果・考察】** 徳島県全域において、主食では「かき混ぜ寿司」、「魚の姿寿司（ボウゼ）」、主菜では「すき焼き」、副菜では「なます」、汁物では「そば米汁」、おやつでは「ういろ」、「柏餅（練り込み）」、「干し芋」、「餅（のし餅・おへぎ・あられ）」が挙げられた。「かき混ぜ寿司」に共通する具材は人参、大根、高野豆腐、椎茸、卵、春は筍や山菜で、金時豆の甘煮、里芋は全域で使用されていたが、県南ではそご豆（落花生）やひじき、ちりめんじゃこ、焼いた魚の身が使用されており、地域性がみられた。寿司酢には全域で木酢（すだち、ゆず、ゆこう）が使用されていた。すき焼きの具材には、県中央部では牛肉、山間部では猪やウサギ等のジビエ肉、沿岸部はカツオが使用されていた。県南や県中央部では主菜、副菜、汁物に魚介類や海藻を使用した料理、山間部、吉野川北岸、県西部では主菜に川魚やジビエ肉、副菜には山菜を使用した料理が挙げられ、地域で使用された食材の特徴として、地元で入手しやすい食材や特産物、加工保存した食材等を使用していることがわかった。

P-k35

## 香川県家庭料理 地域の特徴

### 一 ハレとケの料理に使われる食材 一

○次田一代<sup>1</sup>、村川みなみ<sup>1</sup>、渡辺ひろ美<sup>1</sup>、  
川菜節江<sup>3</sup>、加藤みゆき<sup>2</sup>  
(<sup>1</sup>香川短大、<sup>2</sup>元香川大、<sup>3</sup>元明善短大)

**【目的】** 著者らは、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」の中で、香川県の家庭料理について調査し、「主食」、「おやつ」、「副菜」、「行事食」に分けてその特徴について報告してきた。今回はこれらの調査結果に基づき、香川県の人々が、どのような食材を、どのような場面で、どのように利用してきたかについて報告する。

**【方法】** 県内各地の家庭の食事作りに携わった60歳以上の人に2013年12月～2015年3月に聞き取り調査をして得られた家庭料理のレシピから使われる食材を抜き出し、その特徴と調理方法について、ハレとケの料理に分けてまとめた。

**【結果・考察】** 調査協力者は計28名、60～95歳の女性で、聞き取り調査より得られた家庭料理の総数は75であった。これらのうち、主食29とおやつ10に使われていた食材は、米、小麦粉、さつまいもが主で、ほとんどがハレの料理であった。主菜20のうち、ハレの料理は10で、新鮮な魚、イカ、タコを使ったさしみや天ぷら、あじを丸ごと焼いて三杯酢につけた料理などであった。ケの料理は10で、小魚を使った煮物や焼き物、野菜とたこの煮物などであった。副菜16のうち、野菜の煮しめ以外はすべてケの料理で、その食材は、旬の野菜や収穫後乾燥させて保存した切干大根、ずいき（里芋の葉柄部の皮をむいて乾燥させたもの）、そらまめ、大豆、干ししいたけ、乾燥わかめなどであり、それらを水で戻し、加熱後和え物や煮物にしていた。このように香川県では、ハレの料理には、米、小麦粉などを主食とし、新鮮な食材を主菜に使っていたが、ケの料理には、乾燥・保存しておいた貴重な食材を少しずつ取り出し、様々な料理の食材として有効利用してきたことがわかった。

P-k36

## 愛媛県家庭料理 地域の特徴

### 一 魚介類の多様な利用、大豆・いもの利用 一

○亀岡恵子<sup>1</sup>、香川実恵子<sup>2</sup>、宇高順子<sup>3</sup>、  
皆川勝子<sup>4</sup>、武田珠美<sup>5</sup>  
(<sup>1</sup>松山東雲短大、<sup>2</sup>松山東雲女子大・非、  
<sup>3</sup>元愛媛大、<sup>4</sup>元松山東雲短大、<sup>5</sup>元熊本大)

**【目的】** 愛媛県は四国の北西に位置し、北側には瀬戸内海に面した平野が広がり、南側は西日本最高峰の石鎚山系がそびえる。気候は温暖で、燧灘、伊予灘、宇和海と多様な水産資源の3海域に面し、農林水産物が豊富である。日本調理科学会特別研究「次世代に継ぐ日本の家庭料理」の一環として行った調査から、昭和30～40年頃の愛媛県の家庭料理の特徴をまとめた。

**【方法】** 平成25年11月～平成27年3月に愛媛県内の8地区（東予：四国中央・西条・今治市、中予：松山・東温市、久万高原町、南予：大洲・宇和島市）で聞き取り調査（60～90歳代3～7名、居住年数37年以上）を、平成29年3月～平成30年10月に東予：新居浜市を加えた9地区で聞き取り及び調理方法の調査を行った。

**【結果・考察】** 昭和40年頃は、いわしやあじは漁獲量が多く、日常食に生、干し、練り製品にして使われていた。たいは漁獲量が少なく行事食に用いられていた。魚介類は、主菜への利用が多様であるほか、主食にも、変わり飯の具材として用いられていた。また、副菜のうま味増強としても煮干しが県全域、じゃこてんが南予で、いも・豆・野菜等の煮物・炒め煮・寄せ物・酢物等に用いられていた。東・中予では、大豆加工品で特産の干し揚げを炊き込み飯や副菜の具材に用いてコクを付けていた。中予山間部と南予では豆腐は行事に手作りし、田楽やおからの酢物やえはごちそうであった。また、いもは、県全域でさといもと肉・根菜でいもたき、日常的なおやつはさつまいもを使った中予のいも練り、南予の干しいもがあった。行事食と日常食では、魚介類や穀類で食材が異なる傾向が顕著で、日常食には小魚・青魚、いも、行事食には白身魚、こめ・もち等が用いられていた。



# 家庭料理（特別企画）e ポスター

P-k37

## 高知県の家庭料理 地域の特徴

### 一 地域の食材利用に着目して一

○福留奈美<sup>1</sup>、野口元子、小西文字<sup>2</sup>、五藤裕子<sup>3</sup>  
(<sup>1</sup>東京聖栄大、<sup>2</sup>東海学院大、<sup>3</sup>元東海学院大)

**【目的】** 高知県は全国一の森林率を有し多くの河川が流れ、太平洋に面した700 km以上におよぶ長い海岸線を持つ。また、豊富な日照量と降水量に恵まれ、高知平野から香長平野にかけての平地だけでなく、山の斜面を利用した段々の田畑で野菜・果物栽培、稲作等が盛んに行われてきた。山・里（平地）・海の豊かな食文化を有する高知県の家庭料理の特徴については、これまで主食・主菜・副菜・おやつ・行事食に分けて報告した。本研究では、高知県の郷土・家庭の味としてとりあげられる食材に着目し、山・里・海の各地域を代表する料理にどのように使われているかを明らかにする。

**【方法】** 本調査では、地域の味を網羅的に収録していると考えられる料理書2冊（1980年代刊行の『土佐・味の百科』140品、『ふるさとの台所』242品）を分析対象とし、主・副材料として使われている食材を53旧市町村別に地域分類を行い、地域特性をとらえた。

**【結果】** 1)山間部では山菜・野菜が主の料理が多く、いも類、豆・豆製品の料理も多様だった。また、特有の香りをもつ木の葉（くぬぎ菜）やいのしし等、山ならではの食材利用があった。

2)山・里山の地域では高知県で特によく食べられるりゅうきゅう（ハスイモ）やいたどり、西部および東部の沿岸部では海岸近くに自生する浜あざみの料理が特徴的だった。

3)平地では鰻、ごり、鮎、川えび、つがに等の川の恵みの料理が多くみられ、沿岸部では鰹をはじめ、しいら、鯖、珍しいものではうづばやにろぎ等が利用されていた。

4)主食の特徴として取り上げたすしの多様性については、海の魚、川魚、山菜・野菜等のすしが20種近くあり、特徴的な食材を使った炊き込み飯の種類もすし同様に多かった。

P-k38

## 福岡県の家庭料理 地域の特徴

### 一 農業、漁業との関わり一

○八尋美希<sup>1</sup>、山本亜衣<sup>2</sup>、秋永優子<sup>3</sup>、楠瀬千春<sup>4</sup>、松隈美紀<sup>5</sup>、入来寛<sup>6</sup>、御手洗早也伽<sup>5</sup>、仁後亮介<sup>6</sup>、熊谷奈々<sup>5</sup>、吉岡慶子<sup>5</sup>、猪田和代<sup>7</sup>、三成由美<sup>5</sup>  
(<sup>1</sup>近畿大学九州短大、<sup>2</sup>九州女子大、<sup>3</sup>福岡教育大、<sup>4</sup>九州栄養福祉大、<sup>5</sup>中村学園大、<sup>6</sup>中村学園短期大、<sup>7</sup>元太刀洗病院)

**【目的】** 「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」では、全国に残されている特徴ある家庭料理について、聞き書き調査を通して地域の暮らしの背景とともに記録し、次世代に伝えることを目的としている。本研究では九州支部の調査で得られた家庭料理について、農業、漁業との関わりから地域の特徴を検討した。

**【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聞き書き調査を行った。調査地区は北九州地域（5名）、筑豊地域（2名）、福岡地域（9名）、筑後地域（9名）の4地域。調査期間は平成24年～25年度、対象者は昭和35年～45年当時の調理担当者とし、平均年齢は74.0±6.1歳であった。

**【結果】** 4地域共通の農作物は米、麦、大豆等で、特に筑紫平野は有数の穀倉地帯であった。4地域とも独自の麺や味噌作りの技術が伝承されていた。主食の麦飯や自家製味噌の味噌汁に各地域でとれた穀類、野菜、魚介類が加えられることで地域性がみられた。特に、福岡県は外洋性の響灘、玄界灘、内海性の周防灘、内湾性の有明海に面していることから、地域によって食される魚介類が異なっていた。北九州地区では絹貝や青海苔、筑豊地域は塩鯨、福岡地域はかなぎの干物などが食されていた。筑後地域は遠浅で干満の差が大きい有明海に面し、クツゾコやワラスボなどの特徴的な魚介類、筑後川流域では川魚が食されていた。福岡県の家庭料理は、各地域の農業、水産業に根付いた食文化であった。農林水産省は「農林水産研究イノベーション戦略2021」を策定し、豊かな食と環境を守り発展させることを推進している。今後の農業、水産業の生産力向上と持続、イノベーション推進のためにも次世代へ郷土の家庭料理を継承していきたい。

P-k39

## 佐賀県の家庭料理 地域の特徴

### 一 地域特性にあわせた暮らしぶり一

○西岡征子<sup>1</sup>、武富和美<sup>1</sup>、萱島知子<sup>2</sup>、副島順子<sup>3</sup>、橋本由美子<sup>4</sup>、成清ヨシエ<sup>5</sup>  
(<sup>1</sup>西九州短大、<sup>2</sup>佐賀大、<sup>3</sup>西九州大・非、<sup>4</sup>西九州短大・非、<sup>5</sup>西九州短大)

**【目的】** 佐賀県は九州北西部に位置し、北を玄界灘、南を有明海に接し、広大な佐賀平野、脊振山を有しており、年間の平均気温が16度前後の地域が多く穏やかな気候である。これまでは料理を区分ごとに次世代に伝え継ぐ料理として紹介してきた。今回はその料理の発祥ともいえる地域の暮らしと食生活の特徴を紹介する。

**【方法】** 調査は食生活の特徴を地勢と生業から①背振山麓と平野部、②山間部、③海岸部、④焼き物の里の4区分に分けて地域の暮らしと家庭料理について聞き取り調査を行った。調査は現地に出向き、住居年数が70～91年で料理に精通している者にインタビュー形式で行った。

**【結果・考察】** 特徴は①背振山麓と平野部に位置する神埼市（神埼）は神埼そうめんが特産物で、町の中心は商業が主であった。山手では米、麦、みかんの生産が盛んであった。②山間部に位置する武雄市（山内）は農山村で山間の盆地であることから裏作も多く作られ裸麦、小麦の作付けや甘蔗、馬鈴薯、菜種などが作られていた。③海岸部に位置する佐賀市（佐賀）は、北は背振山地、南は沖積平野を挟んで有明海に達しており、「山から海まで」を包括した自然を擁しており、耕地の大部分は平野部で二毛作が定着し、有明沿岸ではムツゴロウなど有明海特有の海産物も獲れ、郷土の味として親しまれていた。④焼き物の里の有田町（有田）は磁石から陶土をつくる有田焼として知られる焼きものの町である。有田は水田に乏しく、陶業者や商人など農業に従事しない世帯が多く、全国に有田焼の販売促進を進める中で、各地の新しい食事を取り入れるなど「有田の食道楽」ともいわれていた。以上より、佐賀県の各地域でそれぞれの特徴をいかした暮らしぶりがうかがえた。

P-k40

## 長崎県の家庭料理 地域の特徴

### 一 気候風土と異国文化の相互作用一

○富永美穂子<sup>1</sup>、植村百江<sup>2</sup>、久木野睦子<sup>3</sup>  
(<sup>1</sup>広島大、<sup>2</sup>長崎県立大、<sup>3</sup>活水女子大)

**【目的】** 九州の西北部に位置する長崎県は、温暖潤湿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）地域の特徴を文献、聞き書き調査、調理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】** 長崎県における郷土料理、郷土史に関する文献等を参考に料理や食文化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）を対象に昭和30～40年当時の家庭料理に関する聞き書き調査を行った。それらの情報をもとに各地域において、家庭料理を再現してもらい、再現料理に関するエピソード等を収集した。

**【結果・考察】** 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）で地形的特徴より救荒作物として県内全域で食されていた。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、そのままかじる、蒸す、米と混合（こっぱ飯、かんころ飯、かんころ餅）、さらには粉や発酵団子（せん）にして麺類（ろくべえ）にも加工されていた。ちゃんぽん、皿うどん、手延べうどんに代表される小麦粉麺や豚の角煮は中国文化、長崎天ぷら、浦上そば、ヒカド、南蛮漬、ふくれまんじゅうなどはポルトガル・オランダ（キリスト教）文化の影響を受け、県内全域あるいは異国文化の影響を受けた一部地域の食文化として伝え継がれている。

# 家庭料理（特別企画）e ポスター

P-k41

## 熊本県の家庭料理 地域の特徴

— 自然と水の恵みに育まれた豊かな食文化 —

○秋吉澄子<sup>1</sup>、原田香<sup>1</sup>、小林康子<sup>1</sup>、柴田文<sup>1</sup>、川上育代<sup>2</sup>、中嶋名菜<sup>3</sup>、北野直子<sup>4</sup>、戸次元子<sup>5</sup>  
(<sup>1</sup>尚綱大短大、<sup>2</sup>尚綱大、<sup>3</sup>熊本県立大、<sup>4</sup>熊本県立大、<sup>5</sup>老健施設もやい館)

**【目的】** 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」において、地域に残されている特徴ある家庭料理を、地域の暮らしの背景とともに記録し、各地域の家庭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に、聞き書き調査を行った。

**【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、昭和35～45年頃に各地域に定着していた家庭料理について、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、熊本県の地域の特徴を検討した。

**【結果・考察】** 阿蘇は豊かな自然と気候に恵まれた地で、火山活動によってできたカルデラには広大な水田地帯が広がり、放牧も盛んで高冷地特有の野菜や山菜を使った料理が食卓を彩っている。県北は菊池川流域に広がる玉名、鹿本、菊池地域を指し、菊池川の恩恵を受け農産物に恵まれ、豊かな食文化が形成されている。熊本近郊は、熊本市・宇城・上益城も含め温暖な気候と肥沃な土壌に恵まれ、季節ごとの野菜や果物が豊富で、食文化に細川藩の影響が色濃くうかがえるのも特徴である。県南は、西部に八代海、中央部に干拓によって開けた水田平野を形成する八代、芦北、水俣地域を指し、温暖な気候で育った米や柑橘類、海や山の恵みを生かした料理が伝承されている。天草は海と山に囲まれた温暖な地域で海の幸に恵まれている。耕地が少ないため作物選定を考慮し、山の急斜面や海風を利用した果物栽培等工夫を凝らして食生活を豊かにしている。球磨は、球磨川流域に広がる人吉・球磨地域を指し、周囲を山に囲まれた盆地ならではの寒暖差を生かした農業や、米焼酎づくりが盛んで、焼酎に合う料理も多い。

P-k42

## 大分県の家庭料理 地域の特徴

— 一村一品運動に通じるバラエティーに富んだ料理 —

望月美左子<sup>1</sup>、○高松伸枝<sup>2</sup>、宇都宮由佳<sup>3</sup>、西澤千恵子<sup>4</sup>、篠原壽子<sup>5</sup>、立松洋子<sup>6</sup>  
(<sup>1</sup>別府溝部学園短大、<sup>2</sup>別府大、<sup>3</sup>学習院女子大、<sup>4</sup>元別府大、<sup>5</sup>元東九州短大、<sup>6</sup>元別府大短大)

**【目的】** 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】** 前報と同様の方法で大分県の家庭料理を調査し、その特徴について検討した。

**【結果・考察】** 大分県の郷土料理は入手できる食材を使い、知恵と工夫が加わったものになっている。江戸時代には山によって分断された小藩が数多く存在し、狭い地域毎に料理が発達してきたため、県全体でみると多種多様な料理が存在する。本報告では「鯖と鰻」と「だんご汁とやせうま」に焦点を当てた。〈鯖と鰻〉大分県の東側は豊後水道に面し、西側は九州山地である。そのために東側では新鮮な鯖や鰻を使った刺身、りゅうきゅう、きらすまめし、鰻と紫蘇を使った姿寿司がある。内陸では塩鯖、一尾全部を用いた鯖寿司になる。〈だんご汁とやせうま〉だんご汁は地粉から作った「だんご」と季節の野菜を煮込んだ汁で、だんごを作ったきんこ（砂糖）を絡めたものがおやつ「やせうま」になる。両方とも地粉を捏ねてから丸め、手で延ばして「だんご」にするのが特徴である。だんごの形状はやせうまがひも状だけなのに対し、だんご汁はひも状のもの、ひも状にしてから縦に二分割したもの、手で握っただけのもの、円盤状のもの、スプーンですくって汁に落としたものなど様々なものがある。材料も地粉だけではなく、米粉なども使用される。このように大分県の料理は地理的条件だけでなく小藩分立など、歴史も大きく影響していると考えられる。バラエティーに富んだ料理はやがて大分県が全国に先駆けて行って来た、外国にも影響を及ぼしている「一村一品運動」へと繋がっていった。

P-k43

## 宮崎県の家庭料理 地域の特徴

— ひなたの海幸・山幸の恵みを活かした料理 —

○篠原久枝<sup>1</sup>、長野宏子<sup>2</sup>、磯部由香<sup>3</sup>、秋永優子<sup>4</sup>  
(<sup>1</sup>宮崎大、<sup>2</sup>岐阜大、<sup>3</sup>三重大、<sup>4</sup>福岡教育大)

**【目的】** 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」に基づき、宮崎県の家庭料理の特徴を明らかにすることで

**【方法】** 平成24～26年、県内8地区11ヶ所に在住の女性35人（昭和2年～22年生）を対象に昭和30～40年代に作られていた家庭料理の聞き書き調査を行った。今回はこれまで未発表の料理を中心に報告する。

**【結果・考察】** 正月料理に着目すると、西臼杵郡五ヶ瀬町では、刺身（鯨）、焼いた数の子、酢の物、いわしの頭付き煮付け、煮しめやイモの天ぷら、雑煮は丸餅で焼かず具沢山のすまし仕立てだった。児湯地区沿岸部の川南町では、酢にんじん、金柑の甘煮、黒豆の代わりにうずら豆の煮物、酢あじや酢いわし、雑煮はすまし仕立てで焼かない餅に、お節の煮しめの具と小さく切ったものを加えていた。東臼杵北部の延岡市では、煮しめと金時豆の煮物、紅白なます、金柑の砂糖漬け、雑煮はすまし、しょうゆ味と家庭によって異なり、煮しめに餅を焼かずに入れる家もあった。北諸県地区の都城市では必ず、かしわで炊いた煮しめとがねを同じ皿に盛付け、雑煮またはいもんこんすいが出された。いもんこんすいは、里いもを丸ごと一個入れたお吸い物で、数日前から水に浸した大豆のおやしを添えて仕上げる。

また、他県に見られない特徴的な料理として、東臼杵地区南部の椎葉村では焼畑で栽培された雑穀を使った「稗ざーし」「蕎麦のわくど汁」が、中部地区宮崎市では「くさぎ菜の油炒め」「佐土原なすの焼きなす」が、北諸県地区の都城市では固ねりの「甘酒」「酢のしゅい」が食されていた。以上より、宮崎県は温暖な気候に恵まれ、沿岸部、山間部共に豊かな海幸、山幸の恵みを活かした家庭料理が食されていた。

P-k44

## 鹿児島県の家庭料理 地域の特徴

— 多くの島々と特徴ある食材 —

○木下朋美<sup>1</sup>、山下三香子<sup>1</sup>、山崎歌織<sup>2</sup>、進藤智子<sup>3</sup>、大山典子<sup>3</sup>、新里葉子<sup>3</sup>、木之下道子<sup>4</sup>、森中房枝<sup>5</sup>  
(<sup>1</sup>鹿児島県立短大、<sup>2</sup>鹿児島女子短大、<sup>3</sup>鹿児島純心短大、<sup>4</sup>鹿児島純心女子大、<sup>5</sup>長崎純心大)

**【目的】** 鹿児島県には有人離島が28あり、その数は全国第1位である。温暖で豊かな自然環境が広がり、特色ある伝統文化や郷土料理が伝わる。本発表では、家庭料理を次世代に伝え次ぐ目的で、これまでに未報告の料理を離島および特徴的な食材に着目して報告する。

**【方法】** 平成24～26年の聞き書き調査内容と郷土誌やふるさとの食のレシピ集等を併せて資料とした。

**【結果】** 薩南諸島南部に位置する奄美群島は、歴史的に琉球の影響を強く受けている。「油ゾーメン」は沖縄のそうめんチャンプルーに似ており炒める時にだし汁を入れる。「ミキ」は沖縄にもあるが、奄美では材料にサツマイモを用いる。「ヤギ汁」も沖縄同様に食べられている。東シナ海の甌島は3つの島からなり、そのうち上甌島と下甌島には薩摩藩の外城制度の中核となる麓（武家屋敷群）が設置されていた。祝い料理として、上甌島には「まんば」（ソウダカツオ）を茹でて焼いた炙り魚の出汁を用いた混ぜご飯である「かきまぜ飯」がある。下甌島にはほぐした炙り魚や細かく切った椎茸・人参・かまぼこなどを煮てご飯に混ぜた「すす」がある。すす飯にする家庭も多い。また親鸞上人の遺徳を偲んでつとめる報恩講や法事・葬儀の時に作られる「ひら」も伝わる。サツマイモは1698年琉球より種子島に伝来し、県本土、全国に広まったとされる。サツマイモを利用した料理は鹿児島に多く、種子島にはサツマイモでんぶんである「いもんせん」を水で溶いた後、油で焼く等し、煮しめに加えた「いもんせんの煮しめ」が親しまれてきた。その他、鯨料理の「おばの酢味噌かけ」や鰹の骨を利用した「ひっかけソーメン」、孟宗竹以外の筍（大名竹、古參竹、唐竹）の料理など特徴的なものが数多くみられた。



## 家庭料理（特別企画）e ポスター

P-k45

### 沖縄県の家庭料理 地域の特徴

#### 一人々の創意工夫による多様な料理

○田原美和<sup>1</sup>, 森山克子<sup>2</sup>, 喜屋武ゆりか<sup>3</sup>,  
渡名喜まみ<sup>2</sup>, 名嘉裕子<sup>4</sup>  
(<sup>1</sup>琉球大, <sup>2</sup>元琉球大, <sup>3</sup>沖縄大,  
<sup>4</sup>デザイン工房美南海)

**【目的】** 沖縄県は、南西諸島に位置する大小の島々からなる島嶼県であり、亜熱帯の温暖な気候風土、琉球王国時代には中国・東南アジアとの交易、戦後の米国統治等の歴史的な背景の中で、異文化の影響を受けながら独特な食文化を形成してきたといわれている。その中で、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、1960～1970年頃までに定着していた沖縄の家庭料理について、聞き書き調査および文献・資料等をもとに、地域の特徴を報告する。併せて、次世代へ伝え継ぐために、家庭、学校現場等でどのような提案ができるのか検討した。

**【方法】** 平成24～26年度の聞き書き調査報告書、その後の補足調査、沖縄の食に関する文献・資料等をもとに整理する。聞き書き調査は、沖縄本島の北部（本部町崎本部）、中部（読谷村宇座・沖縄市登川）、南部（那覇市与儀）、離島の宮古（宮古島市伊良部）、八重山（石垣市登野城）で実施した。

**【結果・考察】** 聞き書き調査の結果、文献等より、調査地域の特徴として、古くから政治・経済・文化の中心地であった那覇は、多様な食材を市場で入手でき、料理の種類も他の地域より多かった。農村部の登川は特産のヤマムを用いた料理、読谷は、そら豆を用いた手づくり味噌、沿岸部の本部、離島の宮古、八重山では、魚介・海藻類を用いた料理に特徴がみられた。県全域で共通する家庭料理・調理法では、チャンプルー（豆腐と野菜の炒め物）、イリチー（炒め煮）、ンブシー（野菜、豆腐、豚肉等の味噌煮）等に用いる食材、料理名（方言）に地域の特徴がみられるものもあった。次世代へ伝え継ぐために、人々の食への思いを大切にしつつ、地域性をより重視し、食育等の視点を踏まえた提案が重要だと考える。

注：以下2件の要旨は大会会場発表のみで、J-STAGEには公開していません。

## 愛知県の家庭料理 地域の特徴

### —今までに紹介していない料理—

西堀すき江<sup>1</sup>、小出あつみ<sup>2</sup>、山内知子<sup>2</sup>、間宮貴代子<sup>2</sup>、松本貴志子<sup>3</sup>、森山三千江<sup>4</sup>、山本淳子<sup>5</sup>、  
近藤みゆき<sup>6</sup>、石井貴子<sup>6</sup>、小濱絵美<sup>6</sup>、加藤治美<sup>7</sup>、伊藤正江<sup>8</sup>、筒井和美<sup>9</sup>、野田雅子<sup>10</sup>、亥子紗世<sup>1</sup>

(<sup>1</sup>東海学園大、<sup>2</sup>名古屋女子大、<sup>3</sup>名古屋女子短大、<sup>4</sup>愛知学泉大、<sup>5</sup>愛知学泉短大、  
<sup>6</sup>名古屋文理短大、<sup>7</sup>名古屋文理栄養専門学校、<sup>8</sup>至学館大、<sup>9</sup>愛知教育大、<sup>10</sup>愛知淑徳大)

【目的】愛知県は温暖な気候で、多くの河川が走り、濃尾平野、岡崎平野、豊川平野が広がり、肥沃な農地に恵まれている。しかし、今年5月に明治用水の大規模な漏水が見つかり、営農に深刻な影響を及ぼしている。明治用水は、明治13年に造られ、西三河地方南西部に、農業用、工業用、上下水道の水を供給する。碧海台地の安城の土地はやせていたが、明治用水の建設により豊かな穀倉地帯に変わり、優良農業地帯となった。今回の漏水事件で、いかに明治用水がこの地で大切なインフラであったかを再認識することになった。また、愛知県には昭和36年に尾張丘陵部、知多半島一帯に開かれた愛知用水、昭和43年に東三河、特に渥美半島に完成した豊川用水がある。いずれも農業に向かない土地を全国有数の農業地帯とした。自然の恵みを生かし、更に先人たちの知恵とたゆまぬ努力によって、現在の豊かな愛知県の農業や工業が栄えている。その中で営まれてきた食は、地域の産物を用い、ケとハレのメリハリをつけた料理を楽しみ、充実した食生活であった。

今回は、今までに収録できなかった料理について、紹介をする。

【方法】平成24～25年に愛知県を7地区に分け、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人を対象に聞き書き調査を行った。料理撮影は地元の方達に料理を作って頂き、平成27～28年に行った。

【結果】今回は、愛知県内の7地区で今まで紹介できなかった食について報告をする。平野部では稲作が盛んで、米を使ったすしや米粉を使った菓子類が多い。山間部では、山の幸を用いた料理などを新たに紹介する。海・川地区では多様な魚介料理を紹介する。また、新たな視点での「名古屋めし」も紹介する。

## 奈良県の家庭料理 地域の特徴

### —県全体の特徴について—

○島村知歩<sup>1</sup>、喜多野宣子<sup>2</sup>、志垣瞳<sup>3</sup>、三浦さつき<sup>1</sup>

(<sup>1</sup>奈良佐保短大、<sup>2</sup>大阪国際大、<sup>3</sup>元帝塚山大)

【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。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35～45)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。今回は、各地域の調査ででてきた料理をまとめ、奈良県の特徴と近府県との関係を考察した。

【結果】聞き書きで出現した料理で、多くの地域で出現した料理は、粥、茶粥、味ごはん、いもごはん、ちらしずしや巻ぎずしなどごはんものだった。麺類では素麺、おかずは、季節の野菜を主にたんぱく源を合わせた料理が占めていた。おやつでは、かき餅や切りが多くの地域で食べられていた。奈良県は盆地で、山間部は隣の県に出る方が交通の便が良く、繋がりが深いと考えられる地域もある。茶粥、ふき俵、さんま・こぶ・あげのすし、柿の葉ずし、小麦餅などは隣接する地域でも食されていた。