

調理文化の地域性：湘南地区における豆およびいも類の調理状況調査からの1考察

著者	加藤 和子, 長尾 慶子
雑誌名	東京家政大学研究紀要 2 自然科学
巻	43
ページ	25-32
発行年	2003
出版者	東京家政大学
URL	http://id.nii.ac.jp/1653/00010730/

調理文化の地域性—湘南地区における豆およびいも類の調理状況調査からの1考察

加藤 和子¹⁾, 長尾 慶子²⁾

(平成14年10月3日受理)

Regional Character of Cooking Culture —An Investigation into the Cooking of Beans and Potatoes at a district in the Shonan Area

KATO, Kazuko and NAGAO, Keiko

(Received on October 3, 2002)

キーワード：調理文化, 豆, いも, 地域性

Key words : Cooking Culture, Potatoes, Beans, Regional Character

1. はじめに

縦に長い日本の各地域には気候風土に応じた様々な食事文化が育まれてきたが、社会情勢の急激な変動につれて食事様式が多様化・混在化し大きく変貌しつつある今日、日本古来の地域性から生じた食文化もその特徴を亡くしつつあることが危惧されている。

1980年代から1990年代にかけて、日本農文協などが日本の各地域の食事文化を集大成した聞き書き書¹⁾を出版しているが、その後現在まで限られた地域での調査報告が個別にみられるものの、全国的な調理文化的調査は行われていないのが現状である。そこで、日本調理科学会では全国的な取り組みとして、“調理文化の地域性と調理科学”と銘打ったプロジェクト研究を計画し、各地域で現在存続されている食事文化を記録に残す試みを行うこととした。初回の平成13-14年度は食品の中の“豆・いも”に焦点を絞り、地域の調理状況を洗い出すことになった。詳細な全国的総括が来年度に予定されているが、本報告はそのうちの神奈川県湘南地区の茅ヶ崎市と藤沢市を中心に調査した結果をまとめたものである。

2. 調査方法

1) 調査地域の概要

統計資料、民力²⁾から抽出した湘南地区の藤沢市、茅ヶ崎市(図1)の概要を以下に示す。

- ・人口604,204人(藤沢市381,508人, 茅ヶ崎市222,696人)
- ・面積105.27km²(藤沢市69.51km², 茅ヶ崎市35.76km²)
- ・人口密度5739.56人/km²(藤沢市5488.53人/km², 茅ヶ崎市6227.51人/km²)
- ・サービス事業所数5,528(茅ヶ崎市1,863, 藤沢市3,665)

両市は湘南海岸をひかえた、年間平均気温17.7℃の温暖な地域であり、その中から郵便番号上3桁が253である地域16世帯(茅ヶ崎市)を中心に、その周辺に住む郵便番号上3桁が252である3世帯(藤沢市)と同251である2世帯(藤沢市)を含む計21世帯が今回の調査対象世帯である。なお調査対象者の条件として、その地で10年以上の生活歴のある調理担当者とした。

2) 調査時期：平成13年7月～8月

3) 調査内容：豆類といも類について所定の調査用紙にあらかじめ記入してもらい、以下の項目を中心に聞き取り調査をした。

- ① 調理担当者の年齢・家族状況および居住年数。
- ② 食事に利用している豆・豆製品およびいも類の食材名(自家製か購入品かの区別も記入)。
- ③ それらの調理名(手作り品か市販食品かの区別も記入)。

1) 栄養学科調理学研究室

2) 栄養学科調理科学研究室

神奈川県

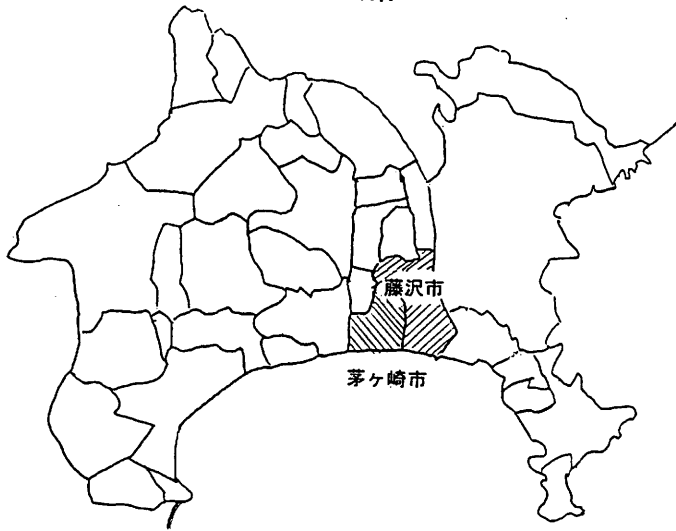


図1 調査地域

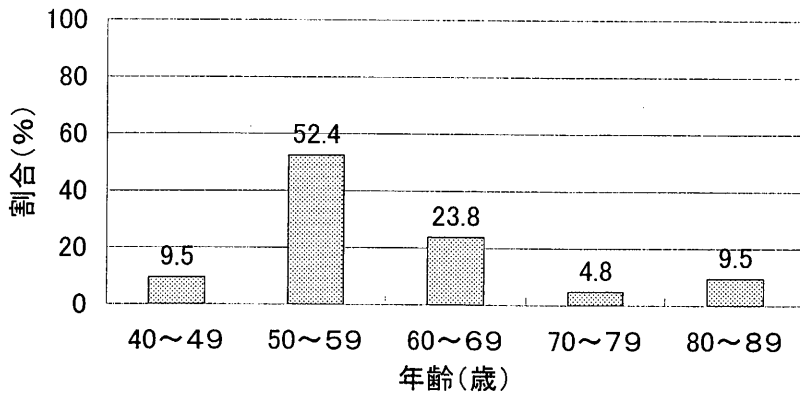


図2 調査対象者の年代別分布(n=21)

表1 豆・豆製品の出現頻度

順位	食材名	出現数	1家庭での食材利用数
1	あずき(ささげを含む)	73	3.5
2	豆腐	39	1.9
3	みそ	27	1.3
4	油揚げ	20	1.0
5	大豆(粒)	17	0.8
	納豆	17	0.8
7	黒豆(粒)	14	0.7
	そら豆(粒)	14	0.7
9	いんげん豆(粒)(金時・花豆・うずら豆を含む)	13	0.6
10	落花生(粒)	9	0.4
11	枝豆(粒)	8	0.4
12	さやいんげん	7	0.3
	きなこ	7	0.3
14	さやえんどう	5	0.2
15	がんもどき	4	0.2
16	厚揚げ	3	0.1
17	高野豆腐	2	0.1
18	グリーンピース	1	0.05
	スナックエンドウ	1	0.05

表2 いも類の出現頻度

順位	食材名	出現数	1家庭での食材利用数
1	じゃがいも	90	4.3
2	さつまいも	78	3.7
3	さといも(八っ頭を含む)	57	2.7
4	やまいも(長芋・大和芋・自然薯を含む)	12	0.6
5	こんにやく	8	0.4

- ④ 主に食べる時期・季節。
 ⑤ その料理は日常食か行事食として供するのか。
 ⑥ 豆・いも料理における伝統料理の存続状況。

3. 結果および考察

1) 調査対象者の年代・家族状況および居住年数

図2に調査対象者の年代別分布を示した。10年以上住み続けていることが条件であるためか、対象者の年代は全員40歳以上となり、50歳代が52%、60歳代が24%と8割近くが50-60歳代の主婦であった。

また世帯別にみると、約24%が親や孫を含む3世帯および4世帯同居の大家族である。一方、夫婦のみや母子のみの2人家族も33%ほどを占めていた。

調査対象者の居住年数をみると、75%以上の者がその地に20年以上居住しており、なかには50年以上居住している者が10%いた。

周辺環境は古くからの農家とサラリーマン家庭が混在している住宅地であるが、いも・野菜類は自家調達か、近くの直売所や農家から直接手にいれている家庭が多く、新鮮な食材を半自給できる恵まれた環境にあった。

2) 調理に良く使われる食品

表1に調理食材としての豆・豆製品の出現頻度を、表2にいも類の出現頻度を種類別に示した。豆・豆製品では今回の調査世帯21戸中、あずきを使った料理が73回出現していた。1世帯あたりの平均でみると、あずきを用いて3.5種類の料理が作られていることになる。次いで、大豆およびその加工食品が多く出現し、大豆(粒)そのものを使った料理のほかに豆腐やみそ、油揚げの料理が食卓によく上っていたことを示している。豆の種類としては大豆・黒豆の他に、いんげん豆とその仲間の金時豆・花豆・うずら豆や、そら豆、落花生、グリーンピースなど、調理に用いられる豆の種類が多いのが特徴であった。

この理由として、大豆やその他の豆類に土質が合っているため^{3)~5)}か、この地域で多く作られ、利用されていると考えられる。また、みそを市販品ではなく家庭で手作りしたり、知人に頼んで作ってもらっている習慣が1/4の世帯にみられたのは、この土地で昔から行われていたみそ作りの伝承とともに、素材が手に入りやすいためであろう。いも類は料理の中に使われていた種類が少なく、じゃがいも、さつまいも、さといもが主なものであった。

3) 良く作られる調理名

表3に豆・豆製品を使った調理名を食材別、和風・洋風別に出現頻度を示した。あずきを使った赤飯、おはぎ・ぼたもち、豆腐・油揚げのみそ汁、納豆和えが多く出現していた。また黒豆やいんげん豆の煮豆も多く作られていた。豆類は和風料理のみで洋風料理への利用はされていなかったのが特徴である。

同様にいも類の調理別出現頻度を表4に示した。

じゃがいもでは、和風料理としてみそ汁と肉じゃがなどの煮物類が多く、洋風料理としてサラダやカレー・シチューの煮込み料理によく利用されていた。さつまいもでは、天ぷらとしての利用が多かったが、その他は蒸しいも、大学いも、焼きいも、さつまだんごなどの間食としての利用が高かった。一方、さといもは和風料理の煮物が抜きん出て多く、郷土料理⁵⁾としての呼び名の“ひよっくりいも”、“けんちん汁(おけんちん)”、“れんがくいも”などとして、伝統的に作られ存続していることが確認できた。

4) 主な伝統料理および行事食

表5に行事の際によく食べられている料理名をあげた。やはり食材ではあずきが行事食として良く利用されており、赤飯、おはぎ、あずき粥、あずき飯、汁粉としての利用が多い。田植えの祝いとしての“こつけもち”や

表3 豆・豆製品の調理別出現頻度

食材	分類	料理名	数	備考	
あずき	和風	赤飯	17	(1) ささげ 10	
		おはぎ	15	(3)	
		汁粉	11		
		ぼたもち	11	(2) 三日目ぼたもち 1	
		あずき粥	7	15日粥 2	
		あずき飯	4		
		ぜんざい	3		
		あずきだんご	2		
		こつけもち	1		
		あん	1		
	まんじゅう	1			
		洋風		0	
	豆腐	和風	みそ汁	12	
けんちん汁			8		
冷や奴			6		
炒り豆腐			3		
揚げ出し豆腐			2		
白和え			2		
みそ和え			1		
湯豆腐			1		
		洋風	サラダ	1	
		中華	麻婆豆腐	3	
みそ	和風	みそ汁	17		
		酢の物	5		
		油みそ	2		
		生姜みそ	1		
		落花生みそ	1		
		鉄火みそ	1		
			洋風		0
	油揚げ	和風	みそ汁	9	
煮物			4		
酢の物			3		
いなり寿司			2		
けんちん汁			1		
焼き物			1		
		洋風		0	
大豆(粒)	和風	五目豆	11	こぶ豆 1	
		呉汁	2		
		煮物	2	(1) 甘煮 1	
		ひたし豆	1		
		洋風	サラダ	1	
納豆	和風	納豆和え	16		
		天ぷら	1		
		洋風		0	
黒豆(粒)	和風	煮豆	12		
		炒り豆	1		
		炊き込み飯	1		
		洋風		0	
そら豆(粒)	和風	塩ゆで	10		
		炊き込み飯	1		
		天ぷら	1		
		炒め物	1		
		煮豆	1		
		洋風		0	

いんげん豆(粒)	和風	煮豆	12	
		おこわ	1	
	洋風		0	
落花生(粒)	和風	塩ゆで	3	
		炒り豆	2	
		煮豆	2	
		和え物	1	
		落花生入りあられの砂糖衣	1	
	洋風		0	
枝豆(粒)	和風	塩ゆで	7	
		呉汁	1	
	洋風		0	
さやいんげん	和風	煮物	3	
		天ぷら	2	
		みそ汁	1	
		炒め物	1	
	洋風		0	
きなこ	和風	きな粉	3	(3)
		だんご	2	
		おはぎ	1	
		もち	1	
	洋風		0	
さやえんどう	和風	炒め物	2	
		天ぷら	1	
		みそ汁	1	
		煮物	1	
		洋風		0
がんもどき	和風	煮物	2	
		焼き物	2	
	洋風		0	
厚揚げ	和風	焼き物	2	
		煮物	1	
	洋風		0	
高野豆腐	和風	煮物	2	
	洋風		0	
グリーンピース	和風	豆ご飯	1	
	洋風		0	
スナックエンドウ	和風	炒め物	1	
	洋風		0	

()内の数値は市販品を購入した場合である

“おはぎ”，結婚式のあとで婚家に贈る“おさめのぼたもち”，お産後に贈る“三日目ぼたもち”など，あずきがハレ食として大切にされていた風習が，今もその土地の農家の主婦に受け継がれていた。先に著者らが行った短大生の親（神奈川県を中心にした40-50歳代主婦，206名）を対象にした伝承料理の調査⁶⁾でも，赤飯は約70%の家庭で諸々の行事食として手作りされていた。すなわち赤飯は現在も安定した祝いごとの行事食として，最初にとりあげられる食べ物であることが本調査からも再認識できた。

4 まとめ

湘南地区における，豆といも類の調理状況について，40歳代から80歳代の調理担当者に聞き書き法で調査をおこなった結果，以下のような結果を得た。

- ① 豆・いも類の調理は大部分が手作りされていた。
- ② 豆類では多くの種類が利用されていた。中でもあずき料理が最も多く，行事食としての赤飯やおはぎ・ぼたもちとしてよく利用されていた。
- ③ いも類ではじゃがいも，さつまいも，さといもが良

表4 いも類の調理別出現頻度

食材	分類	料理名	数	備考		
じゃがいも	和風	みそ汁	14			
		煮物	17 (1)	肉じゃが7 煮ころがし1		
		天ぷら	4			
		おでん	1			
		ゆでいも	1			
			いももち	1		
	洋風	サラダ	17			
		カレー	11			
		シチュー	9			
		フライドポテト	7			
		コロッケ	3			
		粉ふきいも	2			
		マッシュポテト	1			
		ポテトチップ	1			
		炒め物	1			
さつまいも	和風	天ぷら	17 (2)			
		ふかしいも	14			
		大学いも	8			
		焼きいも	6 (1)			
		さつまだんご	5 (1)			
		きんとん	4			
		煮物	4	煮付け2 甘煮2		
		炊き込み飯	4	いも粥1 いもご飯1		
		いも羊羹	2			
		かりんとう	2			
	切り干しいも	2 (2)	干しいも1			
			あわっこわ飯	1		
	洋風	スイートポテト	5			
		サラダ	2			
りんごと重ね煮		1				
ケーキ		1				
さといも	和風	煮物	21			
		ひよっくりいも	9			
		みそ汁	9			
		けんちん汁	8			
		雑煮	5			
		おでん	2			
		すいとん	1			
		れんがくいも	1			
				あえもの	1	
					0	
やまいも	和風	とろろ汁	3			
		やまかけ	3			
		とろろそば	2			
		酢の物	2			
		お好み焼き	2			
	洋風		0			
こんにゃく	和風	五目豆	2			
		けんちん汁	2			
		おでん	1			
		煮物	1			
		炒め煮	1			
		酢みそ	1			
	洋風		0			

()内の数値は市販品を購入した場合である

表5 行事に用いられる食品別料理名

食材	料理名	行事	月・日	数	
あずき	赤飯	出産・結婚・誕生日・秋祭りなど	1年中	12	
	おはぎ	彼岸・盆・田植え	3・5・8・9・12月	6	
	あずき粥	正月	1月	5	
	あずき飯	神棚	1日・15日	4	
	汁粉	もちつき・鏡開き	12・1月	4	
	15日粥	正月	1月	2	
	あずきだんご	彼岸明け	3・9月	2	
	こつけもち	田植えの祝い	6月	1	
	三日目ぼたもち	産後		1	
	ぼたもち	仏前		1	
	おさめのぼたもち	結婚後		1	
	落花生	煮豆	正月	1月	1
	黒豆	煮豆	正月など	1月	4
さといも	雑煮	正月	1月	4	
	筑前煮	正月	1月	2	
さつまいも	煮物	法事・正月	1月	1	
	きんとん	正月	1月	1	

く食べられていた。じゃがいも料理では、洋風のサラダと和風の煮物類が同じ程度に多く出現していた。

- ④ 里芋の調理では、和風の煮物が抜きん出て多かった。洋風料理は出現しなかった。

謝 辞

本調査の実施にあたり、ご尽力いただきました茅ヶ崎市芹沢在住の竹澤嘉代子先生はじめ調査にご参加いただきました皆様に感謝申し上げます。

引用文献

- 1) 日本の食生活全集編集委員会編：日本の食生活全集 1-47, 聞き書き北海道の食事から沖縄まで都道府県別に発刊, 農山漁村文化協会 (1988~)
- 2) 朝日新聞社編：'00民力, 2000年版
- 3) ふるさとの味：神奈川県農政部編 (1976)
- 4) としよりの話：あしかだ郷土史研究グループ編 (1978)
- 5) 日本の食生活全集神奈川編集委員会編：日本の食生活全集14, 聞き書き神奈川の食事, 農山漁村文化協会 (1992)
- 6) 長尾慶子, 大久保洋子：文教大学女子短期大学部研究紀要44, 87 (2000)

Abstract

Cooking methods of potatoes and beans at a district in the Shonan Area have been investigated by a verbatim account in hearing from persons aged forties to eighties in charge of cooking.

The results have been obtained as follows:

- 1) Most of potatoes and beans have been cooked in hand-made.
- 2) As to potatoes, white potatoes, sweet potatoes and taros have been often consumed. White potatoes have been often cooked as salad in the European style as well as cooked in Japanese style.
- 3) Many kinds of beans have been cooked. In particular, adzuki beans have been most consumed as festive red rice or rice balls coated with sweetened adzuki beans.
- 4) Taros have been remarkably often cooked in soy sauce in Japanese style, and never cooked in the European style.