

岩手県大槌町における 郷土料理伝承のための調査

加藤 和子*・和田 涼子**
(平成28年1月14日査読受理日)

A Study in Handing Down The Traditions of Local Dishes in Otsuchi-Cho, Iwate prefecture.

KATO, Kazuko WADA, Ryoko
(Accepted for publication 14 January 2016)

キーワード：調理文化，郷土料理，アンケート調査

Keywords：cooking culture, traditional of local food, questionnaire survey

1. はじめに

2011年に起こった東日本大震災は、生活の基礎である「衣・食・住」の環境に大きく変化を及ぼした。岩手県、宮城県、福島県は特に津波により人的被害・家屋被害ばかりではなく、海産物が豊富に採れる三陸の海や海岸は壊滅的な状況となった地域もあり、産業への被害も大きかった¹⁾。岩手県上閉伊郡大槌町でも被害は大きく、人的被害や家屋被害により仮設住宅入居者は約2,000世帯にも及んだ。さらに、漁業関係では、定置網や漁船、わかめ・ほたて・かき・ほやなどの養殖に大きな被害があった。

東北地方には魚介類や地域特産の食材を使った郷土料理が多い²⁾³⁾。岩手県は、昭和初期の頃は交通手段に恵まれず、自給型の食生活であった。そのため自給の農産物を中心とし、野山や川や海から身近に得られた物などの素材の持ち味を活かし、食材の組み合わせの変化、周年的な食生活を大切にしていた⁴⁾。県内は食べ物、食べ方によって区分され、ひえ、あわ、そば、大豆料理を特徴とする県北、米麦の料理が特徴の県央、もちを特徴とする県南、魚貝と海藻を使う三陸沿岸、山菜、きのこ、すし漬けが特徴の奥羽山系に分けられ、これらが現在までそれぞれの地域で特色のある郷土料理が受け継がれてきた⁴⁾⁵⁾。

本研究の対象地域とした岩手県上閉伊郡大槌町は三陸沿岸の地域に属し、行事食、儀礼食、日常食において、その土地で収穫された魚貝や野菜などの食材をいかした正月の「くろみ雑煮」「しゃべこと汁」、田んぼに持って行く朴の葉に包んだ「小豆ご飯」「あずきぱっと」、すっぽくうどんなどの郷土料理が伝承されてきた⁶⁾。しかし、震災の被害⁷⁾

を大きく受け、これまでに受け継がれてきた郷土料理を作るために必要な食材や、調理してきた人などに変化を及ぼしているのではないかと危惧される。

そこで、大槌町に伝承されてきた郷土料理の被災後の現状を把握し、さらに食育⁸⁾の視点から次世代の若い人達に郷土料理を伝承させるための支援の可能性について検討した。各家庭や地域において伝承されてきた郷土料理について、仮設住宅の住人を対象者に2回の調査を行った。第1回の調査は、大槌町でよく食べられる郷土料理名、主な食材など、どのような時に食べるか、主な調理者、現在の喫食状況、食べなくなった理由、次世代に継ぎたい料理について、仮設住宅に住む住人に対してアンケート調査を行った。

第2回の調査では四季を感じる郷土料理、第1回目調査より1年経過後の状況を知るために、再度子や孫に伝えたい料理についてのアンケート調査、さらに郷土料理を伝承していくための支援の一つの方法として、第1回アンケート調査の結果に基づき、郷土料理教室を行ったので、その活動についても報告する。

2. 調査方法

1. 調査地域と概要(大槌町ホームページ⁷⁾より)

岩手県上閉伊郡大槌町を調査地域とした。面積は200,59km²で人口は12,452名(平成27年8月31日現在)で震災前より約25%減少している。人口ピラミッドによると60～64歳が多く、高齢者の比率が高く、漁業生産者が多かったが震災後には減少している。

2. 調査対象者

1) 第1回アンケート調査

(1) 対象者

* 栄養学科調理学研究室

** 栄養学科栄養教育研究室

岩手県上閉伊郡大槌町仮設住宅の住民 53 名（男性 6 名，女性 47 名）．年齢は 50 歳代 1 名，60 歳代 10 名，70 歳代 22 名，80 歳代 14 名，90 歳代 1 名，不明 5 名，平均年齢は 76.2 歳であった．

(2) 調査時期

平成 25 年 5 月

(3) 調査内容

郷土料理に関する次の項目について記述式アンケートを行い，さらに聞き取り調査を行った．

- ①年齢・性別・大槌町の居住年数・大槌町に住む以前の居住地・出身地
- ②よく食べられている郷土料理について料理名・主な材料など・どのような時に食べるのか・主な調理者・震災後の喫食状況・食べなくなった場合の理由
- ③次世代に残したい郷土料理

2) 第 2 回 アンケート調査と郷土料理教室

(1) 対象者

岩手県上閉伊郡大槌町仮設住宅の住人を対象とした．郷土料理教室参加者 23 名（男性 3 名，女性 20 名）．年齢は 40 歳代 1 名，50 歳代 2 名，60 歳代 8 名，70 歳代 8 名，80 歳代 1 名，不明 3 名，平均年齢 67.9 歳であった．

(2) 調査時期

平成 26 年 7 月～ 8 月

(3) アンケート調査

郷土料理教室に参加した対象者に対し，以下の項目について記述式アンケートを行った．

- ①四季を感じる郷土料理，
- ②最近作っている郷土料理，
- ③子や孫と作ってみたい郷土料理，
- (4) 郷土料理教室

郷土料理教室は，第 1 回アンケート調査の結果より 赤飯・けんちん汁・まつもの酢の物・がんづきのメニューを選択し，2ヶ所の仮設住宅内集会所で行った．料理講習会後の感想を自由記述で回答をしてもらった．

3. 結果および考察

1) 第 1 回目アンケート調査結果

(1) 回答者数は 53 名で，平均年齢 76.2 歳と高齢な人が多かった．

(2) 居住年数は，「大槌町で生まれ育った」が 33 名 (62.3%)，「20 歳前から居住」は 4 名 (7.5%)，「20 歳を過ぎてから居住」は 12 名 (22.6%) であった．このことから，約 70% が大槌町で育っており，また，20 歳を過ぎてから居住した人の 12 名の内 2 名のみが他府県からの転居であった．ほとんどの人が岩手県や大槌町で子どもの頃から居住しているため，岩手県の郷土料理に慣れ親しんでいると推測された．

(3) よく食べられている郷土料理について

大槌町で良く食べられている郷土料理の回答数は表 1 により 79 件，料理名では 31 品が出現した．主食では「赤飯」や「くるみ餅・餅」など 22 件 (27.8%)，主菜・副菜では「煮しめ」「煮つけ」など 18 件 (22.8%)，汁物では，

表 1 大槌で良く食べられている郷土料理 n = 53 (複数回答あり)

分類	料理名	出現数 (件)	分類	料理名	出現数 (件)	
主食	赤飯・おふかし	9	汁物	けんちん汁・こまこま汁・しゃべっこ汁	8	
	くるみ餅・餅	3		すっぶく・おぼろ・あんかけ豆腐	5	
	うどん	3		すり身汁・さんますりみ汁	5	
	胡麻ご飯	2		ひつつみ汁・すいとん	5	
	いなりずし	1		どんこ汁	3	
	海藻磯ラーメン	1		鮭汁	1	
	そうめん	1		汁物	1	
	つけ麺	1		甘味	だんご	5
	巻きずし	1			金成だんご	1
		しょうじだんご	1			
主菜・副菜	煮しめ	11	その他	よもぎだんご	1	
	煮つけ	2		金時豆	1	
	いわし塩蔵	1		わかめの茎	1	
	おあい	1	和食 (刺身・みそ汁・野菜・玉子)	1		
	刺身	1				
	ほうれん草の酢味噌和え	1				
	焼きうに	1				

表2 郷土料理を食べる場 n = 54 (複数回答あり)

食べる場	名 (%)
日常食	14 (25.9)
仏事・盆・法事	12 (22.2)
行事の時 (運動会・遠足・祭りを含む)	9 (16.7)
正月	7 (13.0)
食材が入手できた時	6 (11.1)
祝い事	5 (9.3)
特に決まっていない	4 (7.4)
仕事時のおやつ	3 (5.6)
来客等人が集まる時	2 (3.7)
無回答	6 (11.1)

「けんちん汁・こまこま汁・しゃべこと汁」「すっぽく・おぼろ・あんかけ豆腐」など 28 件 (35.4%), 甘味では「だんご類」8 件 (10.1%) であった。料理の分類において、汁物料理ではけんちん汁とこまこま汁は海側の地域と山手側の地域により、食材料は同じであるが切り方に違いがあるため料理名が違うものであった。けんちん汁は材料をいちょう切りにし、こまこま汁はさいころに切るとの違いである。しゃべっこ汁 (しゃべこど汁) は、調理過程における音から付いた呼び名であり、けんちん汁やこまこま汁と同じ汁物であった。また、すっぽくはお盆の時の料理名で精進に仕上げ、日常的にはおぼろと呼び、豆腐をあんかけにすることからの料理名で同じ料理であった。地域や材料の切り方、特別な日の「ハレ」の食と普段の「ケ」の食による料理名の違いに特色がみられた。

次に表 2 よりこれらの郷土料理を食べる場としては、日常食 14 名 (25.9%) として食べられる事が多く、次いで仏事・盆・法事に 12 名 (22.2%), 運動会・遠足・祭りを含む行事の時に 9 名 (16.7%) であった。釜石農業改良普及センターによる「伝えていきたい釜石・大槌地方の郷土食」⁶⁾ では、正月、お田の神様、七日日 (なのかび)、お盆などの年間行事と料理が多数あげられており、この調査結果からも同様に郷土料理と年間行事が深い関わりを持っていることがわかった。また、日々の食生活の中にも郷土料理が良く食べられており、食材が入手できた時、仕事時のおやつなど都市部ではなかなか見かけられなくなった「料理を食べる場」があった。

よく食べられている郷土料理に出現した主な食材と出現数を表 3 と図 1 に示した。主な食材は、煮しめやけんちん汁・こまこま汁・しゃべっこ汁に使用されている野菜類が 10 種類で出現数 61 件、にんじんや大根、ごぼうなどのほかに季節の食材であるわらび、ふき、よもぎもみられた。次に豆類はけんちん汁などやすっぽく・おぼろ・あんかけ豆腐に使われている豆腐などの大豆製品のほかに、赤飯に

表3 良く食べられている郷土料理に使用される主な食材

分類	食品 () 内は出現数
穀類	もち米 (5) 小麦粉 (5) まめ麩 (4) うるち米 (3) うどん (2) 米粉 (1)
いも類	こんにゃく (7) ジャガイモ (1) いも (1) さつまいも (1)
豆類	とうふ (11) 油揚げ (10) ささげ (5) 豆 (3) 小豆 (3) 焼き豆腐 (3) おぼろ豆腐 (3) 生揚げ (2) うずら豆 (2)
種実類	ごま (3)
野菜類	にんじん (17) 大根 (16) ごぼう (11) ねぎ (6) 野菜 (5) わらび (2) ふき (1) よもぎ (1) しょうが (1) 干しだいこん (1)
きのこ類	しいたけ (8) きのこ (1) しめじ (1)
藻類	こんぶ (5) のり (3) ひじき (1) まつも (1)
魚介類	ちくわ (7) さつま揚げ (4) 魚 (4) さんま (3) どんこ (2) はも (1) さば (1) 赤身魚 (1) まぐろ (1) ツナ缶 (1) かに (1) ほたて (1) いわし (1) たなご (1)
肉類	鶏肉 (2)
卵類	卵 (2)

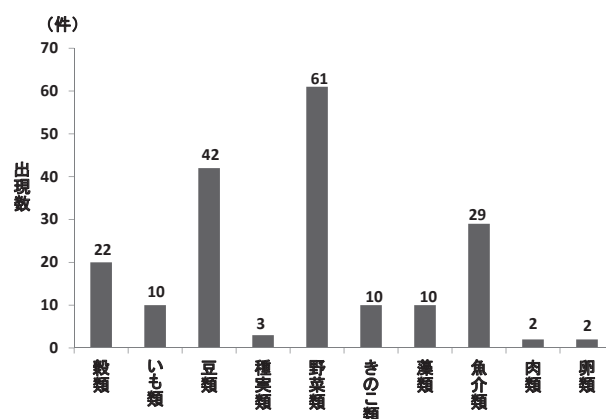


図1 良く食べられている郷土料理の主な使用食材の出現数 n = 99

使用するささげや小豆、うずら豆などが出現数 42 件であった。魚介類・練り製品の出現数も多く 29 件で、吉里吉里地区などの海側では漁業が盛んであることから、魚介類や練り製品が多く使用されていた。練り製品はけんちん汁などにも使用されており、だしにもまぐろなどの「魚のあら」を使うことがあり、聞き取り調査では、「はものだし」は地元ならではの味であるとの回答があった。肉類の出現は少なく、野菜類、豆・豆製品、魚介類・練り製品を多く使用する特徴がみられた。

次に、震災後に郷土料理が食べ続けられているのかを知るために、震災後から本調査までの期間として、ここ 2~3 年の間として喫食状況調査を行った。表 1 に出現した 30 品の料理について、「2~3 年の間に食べた」は 42 名が喫食していた。この 42 名の回答者の郷土料理の調理担当者

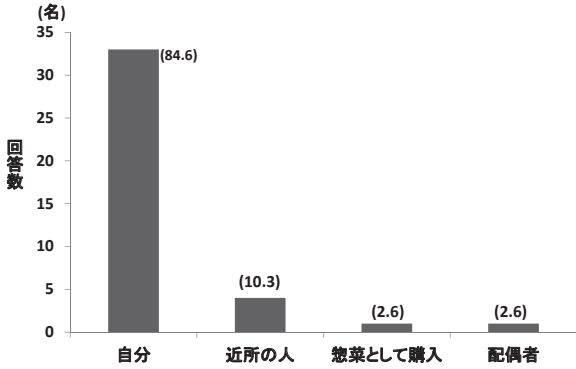


図2 良く食べられている郷土料理の調理担当者
n = 42 (複数回答あり) ()内は %



図3 郷土料理講習会

メニュー：1. 赤飯 2. けんちん汁 3. まつもの酢の物 4. がんづき

については 図2より「自分」33名(62.3%)であった。また、「2～3年の間に食べない」16名(19.5%)の作らなくなった理由として、「子どもや孫が遠方に行ってしまった」3名、「一人暮らしだから」2名、「食材が手に入らない」1名、「仮設住宅の台所が狭いので作れない」1名、「放射能の影響が心配」1名などがあげられ、震災の影響が喫食状況に影響を及ぼしていることが推測された。

第2回の調査時では、郷土料理の伝承する支援を検討するために郷土料理教室を行った(図3)。メニューは、表1の結果より多く出現した料理や特徴のある料理として、赤飯、けんちん汁、まつもの酢の物、がんづきとした。赤飯は、大正金時豆の甘煮を煮汁ごとと使用する特徴ある甘い赤飯であり、お田の神様の行事、田植えの時の食事やおやつとして食べられ、スーパーの惣菜売り場にも常に置かれている。けんちん汁は、こまこま汁やししゃべっこ汁も同様な作り方で、地域により異なるようであるが、さつま揚げや地元ではささげと呼ばれる大正金時豆、さつま芋を加えて作った。このような食材を加えて作るのがこの地域特有であると考えられた。酢の物には特産品である「まつも」を使用した。がんづきは、岩手県の郷土料理としても紹介されて^{2) 9)}おり、赤飯と同様にスーパーの惣菜売り場にも常に置かれ加工品として市販されているが、家庭での手作りの郷土料理味として伝承していきたいメニューであると考え、メニューの一つとした。

料理教室終了後の感想を表4に示した。60歳代以上では、

表4 料理講習会後の感想 n = 24 (複数回答あり)

感想	40～50歳代 (名)	60歳代以上 (名)	合計 (名)
おいしかった	0	16	16
楽しかった	2	10	12
みんなで料理し食事ができて良かった	0	3	3
皆と昔話などができた	0	1	1
難しくなかった	1	1	2
役にたった	1	0	1
初めて作った	1	0	1
今度作ってみたい	2	1	3
また料理教室を開催して欲しい	1	1	2

「おいしかった」16名、「楽しかった」10名と回答した。50歳代では、「自分で作った事がなかったが簡単に作れた」「今度作ってみる」などの感想があり、40歳代・50歳代への郷土料理伝承の一役を担うことができた。しかし、今回は小・中学生の参加が無かったために、子や孫世代への伝承をすることができなかった。そのほか、「皆と作りながらいろいろと話ができて、楽しく食事ができてよかった」などの感想もあり、仮設住宅内でのコミュニケーションをさらに深め、郷土料理という共通の懐かしい味で、心を和ませることができたと考えられた。仮設住宅の住民は、震災前の地域住民の集合体ではなく、大槌町周辺の複数の地域からの集まりであるために、郷土料理の作り方や料理名にも違いがあるが、料理を一緒に作りながらの会話で、他の地域の郷土料理についてお互いに知る機会となった。

次に第1回の調査以外の項目として、四季を感じる郷土料理について調査を行った。表5より、春は山菜、夏はいかやうに、わかめ、ほやなど、秋はさんま、きのこ、冬はどんこ、鮭などの春夏秋冬にとれる地元の食材を用いた料理があげられた。その中で震災後約3年半経過して、最近作っている郷土料理について調査を行った結果(表6)、9名(37.5%)が無回答で最近では作っていない。しかし、震災後も「ひつつみ汁」「煮しめ」「赤飯」などの郷土料理は作られて食べ続けられており、これらは子や孫と一緒に作りたい郷土料理としてもあげられていることがわかった。

以上の結果より、震災という大きな被害を受けた大槌町の郷土料理は、震災により環境が変化し影響もあったが、現在も作り続けられていることがわかった。しかし、郷土料理を受け継いで欲しい次世代が遠方に転居し、また新たな住まいが震災前と異なる地域となる可能性もあり、地域ごとの特徴が失われてしまう心配もある。今回の料理教室は幅広い世代の参加募集を呼びかけたが、小・中学生の参加希望者はいなかった。このことは、震災後3年以上経ち、

表5 四季を感じる郷土料理 n = 24 (複数回答あり)

季節	料理名	出現数 (件)	季節	料理名	出現数 (件)
春	山菜料理	16	秋	いわし・さばのカレー揚げ	1
	あずきぱっと	1		けんちん汁	1
	大目ますの料理	1		五目ご飯	1
	かきフライ	1		鮭汁	1
	魚のから揚げ	1	冬	鮭汁	6
	三平汁	1		どんこ汁	6
	ちらしずし	1		けんちん汁・こまこま汁	5
夏	あずきぱっと	10		鮭料理	3
	いか料理	5		きのこ汁	2
	うに丼	5		さんまのすり身汁	2
	じゃがいもの塩炊き	5		煮しめ	2
	おぼろ汁	3		ひつつみ汁	2
	磯ラーメン	1		みずきだんご	2
	生わかめの刺身	1		いくら丼	1
	ほやの酢の物	1		金成だんご	1
秋	さんまのすり身汁	8		魚汁	1
	きのこ汁	6		刺身 (いか・あいなめ・ひらめ)	1
	いか料理	3	地元魚の鍋物	1	
	栗ご飯	3	しょうじだんご	1	
	さんま刺身	3	なめたかかれいの煮つけ	1	
	どんこ料理	3	ほたて	1	
	松茸ご飯	3	寄せ鍋	1	
	いものこ汁	1			

児童・生徒のいる世帯の多くは仮設住から、他の地域の新居へ転居していたためと考えられる。今後は、小学生・中学生・高校生を対象に、次世代に残したい大槌町の郷土料理として、長年親しまれ、伝承されている正月の「くるみ雑煮」「煮しめ」、七日日（なのかび）の「あずきぱっと」、お盆の「すっぷく」「ぺらぺら汁」、日常食では「ひつつみ」「すり身汁」「おあい」、お茶請けとして良く食べられるさまざまな「だんご類」などをメニューとした料理教室を、復興住宅や小学校・中学校・高校などにおいて開催し、被災された人々の生きる喜びに繋がるような支援と、未来の子どもたちに郷土料理の伝承を目的とした活動を行いたいと考えている。

なお、本研究の一部は2015年5月横浜で開催された第12回アジア栄養学会議で発表した。

表6 最近作っている郷土料理 n = 23 (複数回答あり)

料理名	出現数 (件)
ひつつみ汁	5
煮しめ	4
赤飯	2
昆布の煮物	1
三平汁	1
さんまのすり身汁	1
しょうじだんご	1
ぺらぺら汁	1
無回答 (作っていない)	9

謝辞

本研究をまとめるに当たり、岩手県大槌町の方々、アンケート調査にご協力いただきました方々、調査に協力いただきました池田（葛城）千紗さん、田中奈美子さんに感謝申し上げます。

要約

1. アンケート調査より、良く食べられていた郷土料理は、主食では「赤飯」や「餅」など22件、主菜・副菜では「煮しめ」など18件、汁物では「けんちん汁」8件、「すっぶく」5件、「すり身汁」「ひつつみ汁」などが出現した。
2. 郷土料理は「自分が作る」33名であった。震災後に食べなくなってしまった理由として、「子どもや孫が遠方に行ってしまったために食べなくなった」「1人暮らしだから」などの回答がみられた。
3. アンケート結果より多く出現した料理をメニューとして行った料理教室の感想は、「おいしかった」「楽しかった」が多かった。また、50歳代では「自分で作った事がなかったが簡単に作れた」「今度作ってみる」などの感想があり、郷土料理伝承の一役を担うことができた。60歳以上では「皆と作りながらいろいろと話ができ、楽しく食事ができておいしかった」などの感想があり、仮設住宅内でのコミュニケーションをさらに深め、郷土料理という懐かしい味で、心を和ませる

ことができたと考えられる。

4. 四季を感じる郷土料理は、その季節ごとにとれる地元の食材を用いた料理であった。

引用文献

- 1) http://www.mlit.go.jp/saigai/saigai_110311.html 2015.09.11
- 2) 乙坂ひで (1994), 東北・北海道の郷土料理, (株) ナカニシヤ出版 (京都) p9-334
- 3) 龍崎英子 (2011), ポプラディア情報館 郷土料理, (株) ポプラ社 (東京) p30-53
- 4) 「日本の食生活全集 岩手」編集委員会 代表古沢典夫 (1984), 日本の食生活全集3 聞き書 岩手の食事, (社) 農山漁村文化協会 (東京) p340-346
- 5) 農文協 (2006), 伝承写真館日本の食文化①北海道・東北I, (社) 農山漁村文化協会 (東京) p103-134
- 6) 釜石農業改良普及センター (2004), 伝えていきたい釜石・大槌地方の郷土食, (有) 富士印刷所 (岩手) p2-24
- 7) <http://www.town.otsuchi.iwate.jp/> 2015.09.11
- 8) <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/H17/H17HO063.html> 2015.09.11
- 9) 岩手県生活研究グループ連絡協議会 (2006), 子や孫に伝えたい食の技 岩手ふるさとの味, (株) 川口印刷工業 (岩手) p5-179

Summary

1. Questionnaires about the traditional local dishes in areas affected by the 3.11 Tohoku earthquake were administered to residents of these areas. According to these questionnaires, *Sekihan* and *Rice cake* was the staple food, *Nishime* was the main/side dish and *Kenchin-jiru*, *Suppuku*, *Surimi-jiru* and *Hittsumi-jiru* were soups which were frequently eaten as local dishes in the area.

2. Although one third of the respondents answered that had cooked these foods by themselves, recently it seems they haven't made the traditional local food mainly due to living far from their children/grandchildren or due to living alone.

3. We organized a workshop with a menu which appeared in the survey. In their responses many participants gave the replies such as "Delicious" or "I had fun". In addition respondents in their 50's commented that "I have never cooked these types of food, but I could easily do so" or "I'm going to try to cook these types of food in the future". Also there were a lot of responses from people in their 60's and above.

4. Local dishes that make us feel a connection to each of the four seasons are those which use particular seasonal ingredients.