

日本の郷土料理(上)

Native and Provincial Cooking of Japan (1)

松下 幸子
Sachiko Matsushita

吉川 誠次*
Seiji Yoshikawa

I 緒 言

郷土料理とは、その地方の特産物を、その地方の気候風土に適した方法で調理したものをいうが、貯蔵に適した食品で各地方に送られ、そこで郷土料理になったものや、各地方に共通の生産物がそれぞれの地方の風土に適した調理法により、異なる郷土料理として残っているものも多い。

近年、食品の貯蔵加工技術、流通の著しい発達によって、全国的に消費される食品の種類は均一化し、家庭における調理法も画一的になり、食生活から地方的特色は薄れ、郷土料理も失われていく傾向がある。

そこで著者らは食文化の遺産である郷土料理の保存対策の資料とする目的で、郷土料理の概況を知るための調査を実施し、その現状および将来について考察を行なった。

II 調査方法

郷土料理一覧表と回答用紙を配布して質問事項についての記入を依頼した。

郷土料理一覧表は、全国を10地方に分けて各地方ごとに文献¹⁾²⁾³⁾⁴⁾⁵⁾⁶⁾によって郷土料理名を集めて作製した。10地方は行政区分および風土的条件も若干考慮して次のように分けた。北海道地方、東北地方(青森・秋田・岩手・山形・宮城・福島)、関東地方(栃木・群馬・埼玉・茨城・千葉・東京・神奈川)、北陸地方(新潟・富山・石川・福井)、中部地方(山梨・静岡・長野・岐阜・愛知)、近畿地方(滋賀・三重・奈良・和歌山・大阪・京都・兵庫)、中国地方(鳥取・島根・岡山・広島・山口)、四国地方(香川・徳島・高知・愛媛)、九州地方(福岡・佐賀・長崎・大分・熊本・宮崎・鹿児島)、沖縄地方である。

郷土料理数は712であったが、実地に調査したものでなく文献に記載されたものに限るので全体を網らしたものとはいえず、また、既に失われた郷土料理も数多いことと考えられる。回答用紙は図II-1のように作製した。

調査対象は食物学に関心の深い教師、研究所員、学生等677名で、玉川大学夏期スクーリング学生約400名を主とし、その他講習会の高校教師、農林省食品総合研究所員、各地域の食品関係の研究所員、千葉、奈良、滋賀、福井、鳥取、香川、高知、佐賀、宮崎の各大学の家政学科学生等である。年齢は18才から76才までであり約60%は25才以下である。

調査時期は昭和46年8月から12月までの期間である。

* 農林省食品総合研究所

回 答 用 紙

氏 名 _____ 性 別 _____ 年 令 _____

現住所 _____ 都府県 _____ 市 _____ 町 _____
市 _____ 区 _____ 市 _____ 郡 _____ 町 _____

郷 里 _____ 都府県 _____ 市 _____ 区 _____ 村 _____

郷土料理一覧表の中の御自分の現住所の地方、また郷里があればその地方の部分を見て下さい。その地方の郷土料理として記載されているものの中から、知っているものを全部選んで料理名の欄の記入し、(1)から(6)の該当する項目に○印をつけて下さい。また表に記載されたもの以外に知っている郷土料理があれば記入して下さい。

地方名		例	方地名	北	陸
-----	--	---	-----	---	---

番号	料 理 名	(1) 現在でも家庭 でつくって食 べる	(2) 料理店、旅館 などにつくっ ている	(3) ()年くらい 前から家庭で つくらなくな った	(4) 食べたことが ない	(5) 店で食べたり 買ってきて食 べたことがあ る	(6) 食べた味は おいしくな った
10	わっぱ飯		○	3 年	○		
15	じぶ煮	○	○				○

図Ⅱ-1

Ⅲ 調査結果のまとめ

調査結果のまとめは、地方別と年令別に分けて表Ⅲ-1 および表Ⅲ-2 に示した。

表Ⅲ-1 調査結果のまとめ(地方別)

地 方 区 分	調 査 対 象			平均年令	一覧表記載の 郷土料理数	知っている料 理数の平均	食べたことの ある料理数の 平均
	男	女	合 計				
北 海 道	8人	11人	19人	29.0才	38	15.1	13.6
東 北	25	62	88	28.3	129	20.6	19.1
関 東	38	126	164	27.7	74	13.5	12.8
北 陸	13	47	60	24.7	58	13.6	12.6
中 部	18	60	78	26.7	88	15.2	13.6
近 畿	9	50	59	23.0	77	18.9	18.7
中 国	8	52	60	30.2	81	17.8	16.0
四 国	11	36	47	26.4	56	12.0	9.8
九 州	30	60	90	27.1	89	15.6	14.3
沖 縄	1	11	12	28.2	30	23.0	22.4
合 計	161	515	677		715		

表Ⅲ-2 調査結果のまとめ(年令別)

	調 査 対 象				知っている料理数の平均	食べたことのある料理数の平均
	男	女	合 計	総人員に対する割合		
20才以下	4人	80人	84人	12.5%	14.5	12.6
21 ~ 25	37	276	313	46.2	15.3	13.6
26 ~ 30	42	58	100	14.8	16.0	15.4
31 ~ 35	29	29	58	8.6	16.0	13.8
36 ~ 40	19	18	37	5.5	18.1	17.0
41 ~ 45	21	10	31	4.6	17.3	16.2
46 ~ 50	10	4	14	2.1	17.6	15.5
51 ~ 55	10	5	15	2.2	17.5	15.1
56 ~ 60	1	2	3	0.4	19.3	19.3
60才以上	0	3	3	0.4	24.6	24.6
年令不明			19	2.8	16.1	14.8
合 計	173	485	677			

地方により調査人員と一覧表記載の郷土料理数に差があるので正確な比較とはいえないが、表Ⅲ-1によると、東北地方、近畿地方、沖縄地方の人たちは、知っている料理数、食べたことのある料理数共に、他の地方の人たちに比べて多い傾向が見られた。これは歴史的遺産や、地理的環境と食物に対する保守的な感情が、食文化の保存に適していたためであろう。

また、表Ⅲ-2によると年令が高い方が知っている料理数、食べたことのある料理数共に多くなり、特に56才以上では両者が一致しており、当然の事ではあるが生活経験の長さが反映されている。反面郷土料理が若い人にとって疎遠になりつつあることが感じられる。

次に主食類と副食類に分けて調査結果を詳述する。

Ⅳ 主食類の調査結果および考察

従来の日本人の食生活では、穀類が主食料として重要な位置を占めて来た。穀類の中では米が主食とされ、日本人は米食民族といわれている。しかし古い時代から比較的近年まで、米食は上層階級のものであり、農民は雑穀食が主であった。大正7年の内務省の調査によっても⁽³⁾、都市では米食が主であったが、農山漁村では雑穀、薯、大根などを米に混ぜており、雑炊やかゆ、だんごやめん類を常食とする地方もあった。

多くの郷土料理の中から、主食類と考えられる穀類を主材料とする料理を取り出してみると総数の1/3近くある。これ等の料理はめん類以外は米を主材料としているが、本来の姿は雑穀などを多く混ぜたものであったのではなかろうか。主食類を食べ方によって大別すると粒食と粉食がある。

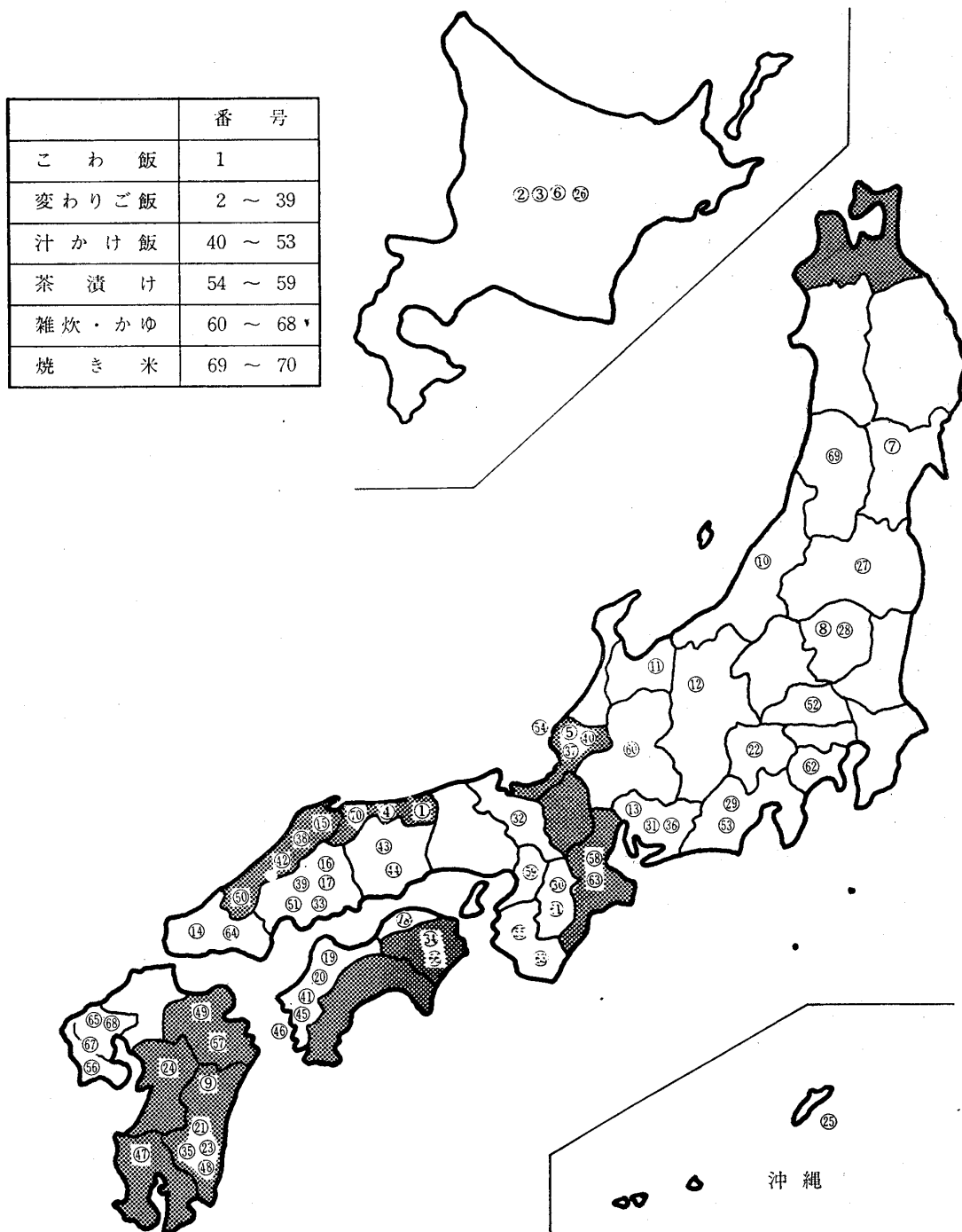
粒食は穀類を粒のまま食べるもので、蒸す、たく、煮る、炒るなどの調理法がある。もち米を蒸すと“こわ飯”になり、更にそれをつくと“もち”になる。米をたくと“飯”に、煮ると“雑炊”や“かゆ”になる。

粉食は穀類を粉にしてから調理するもので、香煎のように穀類を炒って粉にしてそのまま食べるもの、熱湯でねって食べるそばがきのようなもの、固めにこねて加熱し丸めた“だんご”、こねたものを薄くのばして細く切りゆでる“めん”類などがある。次に主食類を調理法によって分類し調査結果をまとめた。

日本の郷土料理(上)

表Ⅳ-1 飯、雑炊とかゆ、焼き米

番 号	料 理 名	県 名	調 査 結 果						番 号	料 理 名	県 名	調 査 結 果					
			(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)				(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
〔こわ飯・変わりご飯〕									39	さんばい	広島	10	1				9
	1 五目おこわ	鳥取	5	2	5		3	8		〔汁かけ飯〕							
	2 いかに飯	北海道	4	2	10		5	8	1	40 ぼっか	福井	2	1		1	2	1
○	3 かかに飯	北海道	8	6		1	8	12	×	41 ぶっか	愛媛	1		20			1
○	4 かかに飯	鳥取	8	11		1	7	16	×	42 しらう	島根	1					1
○	5 かにご飯	福井	5	12			7	16		43 ふな	岡山	1	3	8	1	2	3
	6 あきあじの親子飯	北海道	1	1		1	1	2	×	44 魚麩	岡山						
	7 しらすご飯	宮城	4	1		2	1	5	×	45 ひゅうが	愛媛	1	1				1
	8 あゆの釜飯	栃木	2	9		4	1	4		46 伊予さつ	愛媛	2	2				2
	9 あゆ飯	宮崎		7		2	5	5	2	○ 47 鶏飯	鹿児島	24	10			5	22
	10 わっぱ飯	新潟	1	7	15	1	1	6	1	×	48 しはん	宮崎					
	11 えび飯	富山	6	6		1	3	8	×	49 黄飯	大分						
○	12 はちの子ご飯	長野	13	7	8	9	2	17	2	×	50 うずめ	島根					1
	13 ます飯	愛知	1	2		1	1	2	×	51 うずみ	広島	1					1
	14 うに飯	山口		2		2				○ 52 いも	崎玉	39	8	5		6	27
○	15 赤貝ご飯	島根	11	3	3	1	1	13		○ 53 とろろ	静岡	52	19	10	3	5	6
○	16 かき飯	広島	30	19			10	36		〔茶漬け〕							
○	17 あなご飯	広島	13	10		2	6	14		54 へしこの茶漬	福井	2					1
	18 いりこ飯	香川	8		8	1		6	3	○ 55 かつおの茶漬	和歌山	11	2	7	2	1	12
	19 たこ飯	愛媛	2	1		1		3		○ 56 たい茶漬	長崎	13	19	5	5	12	25
○	20 たい飯	愛媛	7	10		3	5	12	1	×	57 光明寺飯	大分					
	21 みそたい茶飯	宮崎					2	2		58 ひのなの茶漬	三重	2				1	3
	22 山鳥飯	山梨	1	4	6	4		3		59 ぶぶ漬	大阪	6	4		4	2	4
○	23 かしわ飯	宮崎	51	19	5		14	52		〔雑炊・かゆ〕							
	24 塩いわしと栗飯	熊本	7	3	5		3	8		60 あゆ雑炊	岐阜	3	4				2
	25 ジューシー	沖縄	10	1				9	×	61 うずら雑炊	奈良						
	26 とうもろこし飯	北海道	1		15		2	2	×	62 おぼく	神奈川						
×	27 打ち豆ご飯	福島	1			1		1	○	63 茶がゆ	三重・山	24	5	10	10	2	22
	28 つくし飯	栃木	1	12	6	1	2										



図Ⅳ-1 飯, 雑炊とかゆ, 焼き米

なお、調査項目は図Ⅱ-1の回答用紙に見られるように次の6項目である。

- (1) 現在でも家庭で作って食べる。
- (2) 料理店、旅館などで作っている。
- (3) ()年くらい前から家庭で作らなくなった。
- (4) 食べたことがない。
- (5) 店で食べたり買ってきて食べたことがある。
- (6) 食べた味はまずかった、おいしかった。

表Ⅳ-1以下の表中の調査結果の数字は(1)(2)(4)(5)(6)については各項目に○印をつけた人数を示し、(3)については平均年数を示している。また、(6)の数字の大きいものは食べたことのある人が多い料理であるから、よく知られていたものとして番号の左に○印をつけた。調査結果が空欄の誰も知らなかった料理や、知る人が少なかったものは、ほとんど知られていなかったものとして×印をつけた。

1. 飯、雑炊とかゆ、焼き米

表Ⅳ-1と図Ⅳ-1は飯、雑炊とかゆ、炒り米の郷土料理の調査結果とその分布を示すものである。米の食べ方を歴史的に見ると、古代には飯、かゆ、焼き米があったといわれる。飯とよばれるものは米を蒸したこわ飯で、現在のような飯は“固かゆ”または“ひめ飯”と呼ばれたものであったらしい。郷土料理の中にはこれらの食べ方のどれも見出される。

こわ飯は郷土料理としては少ないが、鳥取に「五目おこわ」がある。表Ⅳ-1の2番から39番までが飯であり、いわゆる“変わりご飯”であって、ご飯に味をつけて種々の材料をたき込んだ“たき込み飯”と、たいたご飯に調味した材料を混ぜた“混ぜご飯”とがある。それぞれその土地の産物を用い、その食品の名を料理名につけたものが多い。変わりご飯には、米が乏しいために野菜や山菜などを混ぜた“かて飯”が始まりであるものと、おかずのいらない“ごちそう”としてのものと二つの系列が考えられるが、現在ではかて飯も珍しい物となり両者の区別はつけ難い。調査結果によると広島「かき飯」、京都「まつたけご飯」、宮城「かしわ飯」と「しいたけ飯」など味のよいその地方の産物を用いたものが、現在でもよく知られ家庭でも作られているようである。

汁かけ飯として分類したものは、雑炊のように汁と共に煮るものでなく、ご飯に汁をかけて食べるもので、室町時代からあった食べ方といわれるが、鹿児島「鶏飯」、埼玉「いもとろ飯」、静岡「とろろ飯」以外はあまり知られておらず、全く知られていないものも多かった。岡山「魚麩飯」はかまぼこにする前の練り魚肉をだんご状にしてだしで煮て汁ごとご飯にかけるもの、宮崎「しはん飯」は大豆の煮たものと薬味をかけるもの、大分「黄飯汁」はくちなしの実を使って黄色くたいたご飯に種々の具を入れた汁をかけるものである。島根「うずめ飯」は山菜や豆腐を煮たものを汁ごと茶碗に入れ、上にご飯をのせるもので、おかずの少ないのを恥じた庶民の考案という。

茶漬けは古くは水漬け、湯漬けであったものが、室町時代以後の喫茶の普及に伴って冷飯に熱いお茶をかける茶漬けとなり、江戸中期以後温飯に具をのせて熱いお茶をかけるものも茶漬けというようになった。郷土料理の茶漬けはおもに後者である。大分「光明寺飯」はえそのすり身をご飯にのせてお茶をかけるものであるが、この調査では知る人がなかった。

雑炊とかゆは水気の多い粒食であって、主として米の節約のために始まったものといわれている。神奈川「おぼく」は丸麦と米をやわらかく煮たものであるが、調査では知る人がなかった。三重、和歌山「茶がゆ」、佐賀「芋がゆ」はかなりよく知られていた。

山形「焼き米」、鳥取「おいり」は共に炒り米に砂糖蜜をからませたもので間食的に用い

られているが、祭日の供物として焼き米を用いるところは全国各地にあり、古く焼き米が主食であった名ごりであろうか。

以上、飯、雑炊とかゆ、焼き米の郷土料理について見ると、変わりご飯は家庭でもよく作られているが、汁かけ飯は失われつつあり、茶漬けとかゆは種類は少ないが割合によく食べられており、こわ飯と焼き米はごく僅かしか残っていないことが知られた。

図Ⅳ-1の地図の斜線の地域は「昭和41年の農林省の調査⁷⁾」によると米食率が80%以上(全国平均は73.5%)であった県である。米類を用いた郷土料理の分布と現在の米食率を比べると米食率の高い福井、鳥取、島根、宮崎の諸県では現存する料理が多いという対応が見られる。

2. す し

すしは魚の保存法としての「なれずし」から始まったものであるが、現在では飯を使った「早ずし」が大半を占めているので、主食類として分類した。表Ⅳ-2と図Ⅳ-2はすしの郷土料理の調査結果と分布を示すものである。

なれずしは魚と米飯を合わせて漬け込み、米飯の自然発酵によって生じた乳酸によって腐敗を防ぎ酸味をつけたものである。本来のなれずしは漬け込み期間が長く最低3ヶ月くらいはかかり、米飯は捨てて魚だけを食べるものである。郷土料理の中では滋賀の「ふなずし」がこれに当たる。鳥取の「あゆずし」は米飯のみでなくこうじを加えるが「ふなずし」と同様の漬け方をする。保存の目的より食味に重点がおかれるようになると発酵期間が短くなり、飯に酸味がつくと魚のなまなましの中に飯も一緒に食べるようになり「なまなれ」とよばれる。和歌山の「なれずし」、千葉の「くさりずし」などはこれである。寒い地方では発酵に時間がかかるために、発酵を促進する目的で米こうじを混ぜ野菜や香辛料を加えて漬ける。北海道の「いずし」、秋田の「はたはたずし」、福島の「さけずし」、石川の「かぶらずし」などがこれである。

表Ⅳ-2では発酵によるものをなれずしとして分類したが、これらのものは早ずしに比べてよく知られておらず、嗜好の面でもまずかったとした人が割合に多く、このままでは急速に失われていくのではないかと考えられる。

早ずしは発酵によらず食酢を加えて酸味をつけたもので、酢飯と具を組み合わせたものである。早ずしの中で作ってから押しをして1晩くらいおいて味をなれさせるものに「姿ずし」「棒ずし」がある。11番から23番がこれである。また、木の枠に詰めて押すものに「押しずし」「箱ずし」と呼ばれるものがあり、24番から29番までがそれに当たる。30番から33番までは葉を使ったもので、「柿の葉ずし」はさばずしを柿の葉で包んだものである。「謙信ずし」は笹の葉「めばりずし」はたかな、「ほうばずし」はほうの葉を使い葉の移り香や色の美しさを賞味する野趣豊かなものである。

35番から42番までは具をすし飯に混ぜたり上に飾ったりする「五目ずし」「散らしずし」、関西では「ばらずし」と呼ばれる種類のものである。三重の「手こねずし」は手でこねるすしの意味で、すし飯に新鮮な魚肉をしょうゆでまぶしたものを混ぜたのが原形であるが、現在のものは種々の具を混ぜかなり変形しているようである。「酒ずし」はすし飯に地酒を振りかけている酒の具を加え酒ずし桶に詰めたもので、鹿児島独特のものである。

「握りずし」は広く普及しているので郷土料理としてはあまりないが、千葉の「いなかずし」は地方色のある大型の握りずしで、割合によく知られている。「いなりずし」も一般的なものであるが、地方によって三角形、四角形など形が違い、特に豊橋のものが有名である。

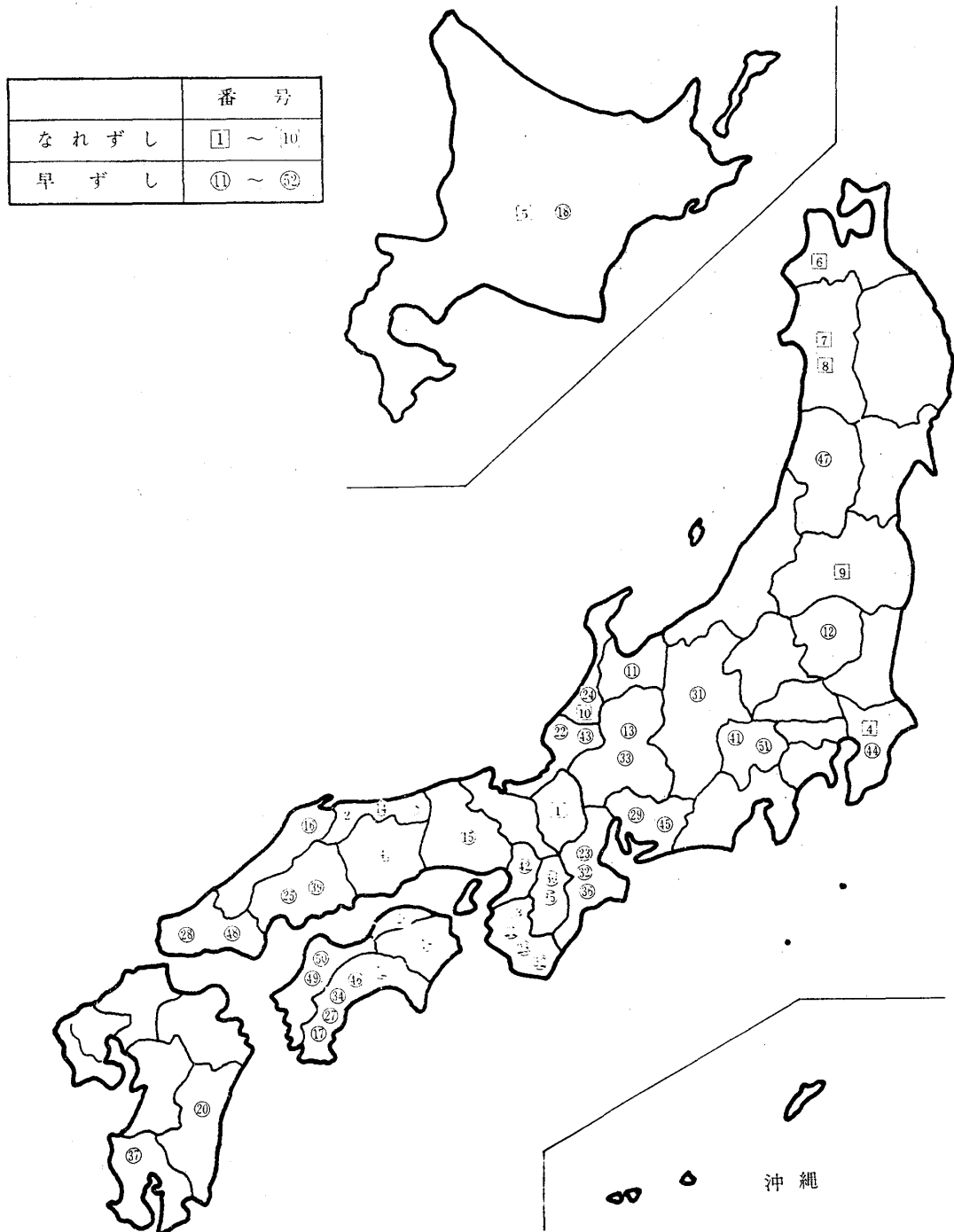
「巻きずし」も家庭で簡単に出来るので広く普及しており高知の「こんぶずし」だけが巻きずしに属する。

山形の「あゆの姿ずし」、山口の「きらずずし」、愛媛の「あずま」「丸ずし」は、すし飯のか

日本の郷土料理(上)

表Ⅳ-2 す し

番号	料 理 名	県 名	調 査 結 果						番号	料 理 名	県 名	調 査 結 果					
			(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)				(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
〔な れ ず し〕																	
○	1 ふ な ず し	滋 賀	4	4	2	4	2	7	2	○	26 押 し 抜 き ず し	香 川	20	10	7	8	28
×	2 あ ゆ ず し	鳥 取	3	18		2	10	15	2	×	27 た ち う お の か い さ ま	高 知		5			1
○	3 な れ ず し	和 歌 山	5	6		1	4	6	3		28 き り ず し	山 口	2	2	15	2	4
×	4 く さ り ず し	千 葉				1				○	29 切 り ず し	愛 知	3				2
	5 い ず し	北 海 道	4	2			5	4	1		30 柿 の 葉 ず し	奈 良	4	6	7	2	8
○	6 塩 さ け の す し	青 森	6	1		1	2	7			31 謙 信 ず し	長 野	1			2	
○	7 は た は た の 切 り ず し	秋 田	9	4		1	4	12			32 め ば り ず し	三 重 ・ 和 歌 山	5	4		3	3
○	8 は た は た の 一 匹 ず し	秋 田	13	2			2	12	1	×	33 ほ お ば ず し	岐 阜	6	2		3	5
	9 さ け ず し	福 島	3	2		2	2	5			34 り ゅ う き ゅ う ず し	高 知		10			1
	10 か ぶ ら ず し	石 川	9	4	5	1	3	9	3		35 精 進 ず し	奈 良	3			2	3
〔早 ず し〕																	
○	11 ま す ず し	富 山	3	10		4	30	32	2	○	36 手 こ ね ず し	三 重	3	1		1	3
○	12 ま す ず し	栃 木		28		9	57	50	5		37 酒 ず し	鹿 児 島	4	5	5	3	2
	13 あ ゆ ず し	岐 阜	1	10		4	7	11	2	○	38 か に ず し	鳥 取	6	17		2	25
	14 あ ゆ の 姿 ず し	鳥 取	4	9		3	2	6	1	○	39 ば ら ず し	広 島	29	12			4
○	15 さ ば ず し	兵 庫	26	20	5	1	19	38	6	○	40 岡 山 ず し	岡 山	5	8		1	11
○	16 さ ば ず し	島 根	19	22	20	4	13	23	5		41 信 玄 ず し	山 梨	4		2	3	
○	17 さ ば の 姿 ず し	高 知	13	12	3	3	10	19	5	○	42 む く ず し	大 阪	2	3			2
	18 し し ゃ も ず し	北 海 道	2	4		6	5				43 甘 え び の に ぎ り ず し	福 井	2	7			2
	19 ぼ う ぜ の 姿 ず し	徳 島	2					1		○	44 い な か ず し	千 葉	20	6	8		5
×	20 つ く ら の 姿 ず し	宮 崎								○	45 い な り ず し	愛 知	62	14	10		17
○	21 小 だ い の 雀 ず し	和 歌 山		5	30	2	11	13			46 こ ん ぶ ず し	高 知	2	3	6	1	3
	22 小 だ い の 雀 ず し	福 井		2		3	6	6			47 あ ゆ の 姿 ず し	山 形	4	9		3	2
○	23 さ ん ま ず し	三 重 和 歌 山	15	9	3												



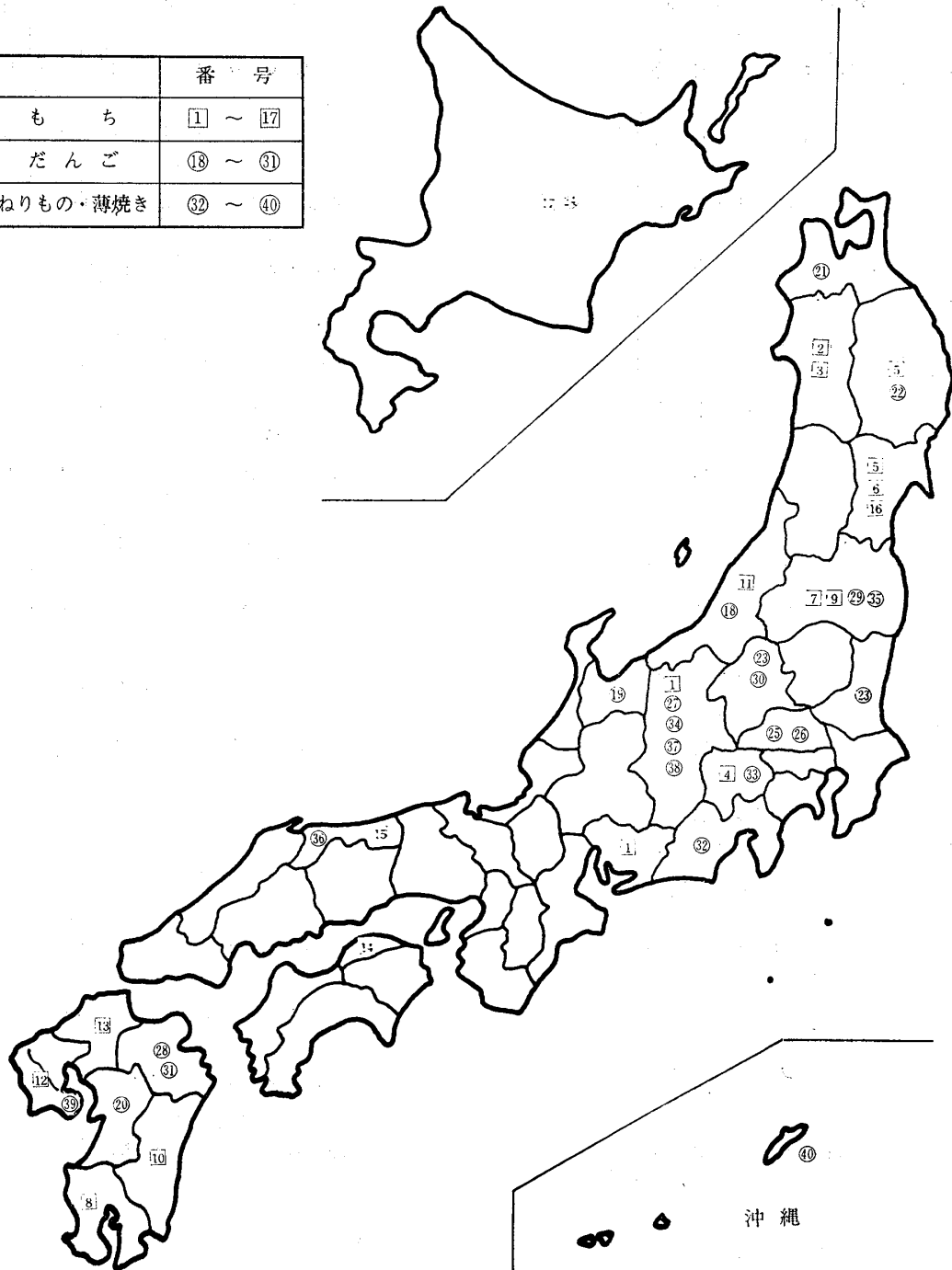
図Ⅳ-2 す し

日本の郷土料理(上)

表Ⅳ-3 もち、だんご、ねりものと薄焼き

番 号	料 理 名	県 名	調 査 結 果						番 号	料 理 名	県 名	調 査 結 果					
			(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)				(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
〔も ち〕									21	く し も ち	青 森	2	220	1	6	8	
○	1	ご へ い も ち	長野・愛知	15	23		630	33	4	×	22	う ち わ も ち	岩 手				
	2	だ ま こ も ち	秋 田	6	10	2	2			○	23	焼 き も ち	群馬・茨城	74	6	8	11372
○	3	き り た ん ぼ	秋 田	15	25		921	30	6		24	い も も ち	北海道	3	12	1	6
	4	ご た も ち	山 梨	4		1	1				25	さ つ ま い も も ち	埼 玉	2	8	1	3
○	5	ず ん だ も ち	岩手・宮城	31	110	1	734	1	×	26	さ つ ま も ち	埼 玉			1	1	
○	6	ご ま も ち	宮 城	37	2	7	739	1		27	ほ う ば も ち	長 野	7	3	5	7	7
○	7	よ も ぎ も ち	福 島	39	4		11356	4		28	や せ う ま	大 分	6	2	7	1	4
○	8	あ く ま き	鹿児島	21	1	7	1728	4	○	29	デ ッ チ	福 島	29	1	7	227	5
○	9	笹 も ち	福 島	24	5	10	2241	1	×	30	ツ モ ツ コ	群 馬					
	10	ね り く り	宮 崎	6	110		7	1	○	31	だ ん ご じ る	大 分	33	5	8	2	637
○	11	越 後 雑 煮	新 潟	23	5		122		〔ね り も の ・ 薄 焼 き〕								
	12	長 崎 雑 煮	長 崎	7	2		2	1	2	32	か き 香 煎	静 岡		17			2
	13	筑 前 雑 煮	福 岡	5	2		1	2	5	×	33	お ね り	山 梨		12	1	1
○	14	あんもち雑煮	香 川	20	20	5	16	3	○	34	そ ば が き	長 野	18	6	11	5	214
○	15	あ ず き 雑 煮	鳥 取	18		1	14	1	×	35	柿 の り	福 島	1				1
○	16	仙 台 雑 煮	宮 城	12	110		13		×	36	か ま 焼 き	鳥 取					
×	17	いなきび雑煮	北海道				1		○	37	お や き	長 野	14	2	8	2	617
〔だ ん ご〕									38	にらの薄焼き	長 野	5	2	7	3		6
○	18	笹 だ ん ご	新 潟	24	3	7	225	39	1	39	ろ く べ	長 崎	1	10	2		2
	19	三日のだんご	富 山	2	5		1	1	1	○	40	ポ ー ポ ー	沖 縄	7	10	3	5
	20	いきなりだんご	熊 本	5	10	1	4	7	1								

	番 号
も ち	① ~ ⑮
だ ん ご	⑮ ~ ⑳
ねりもの・薄焼き	㉑ ~ ㉔



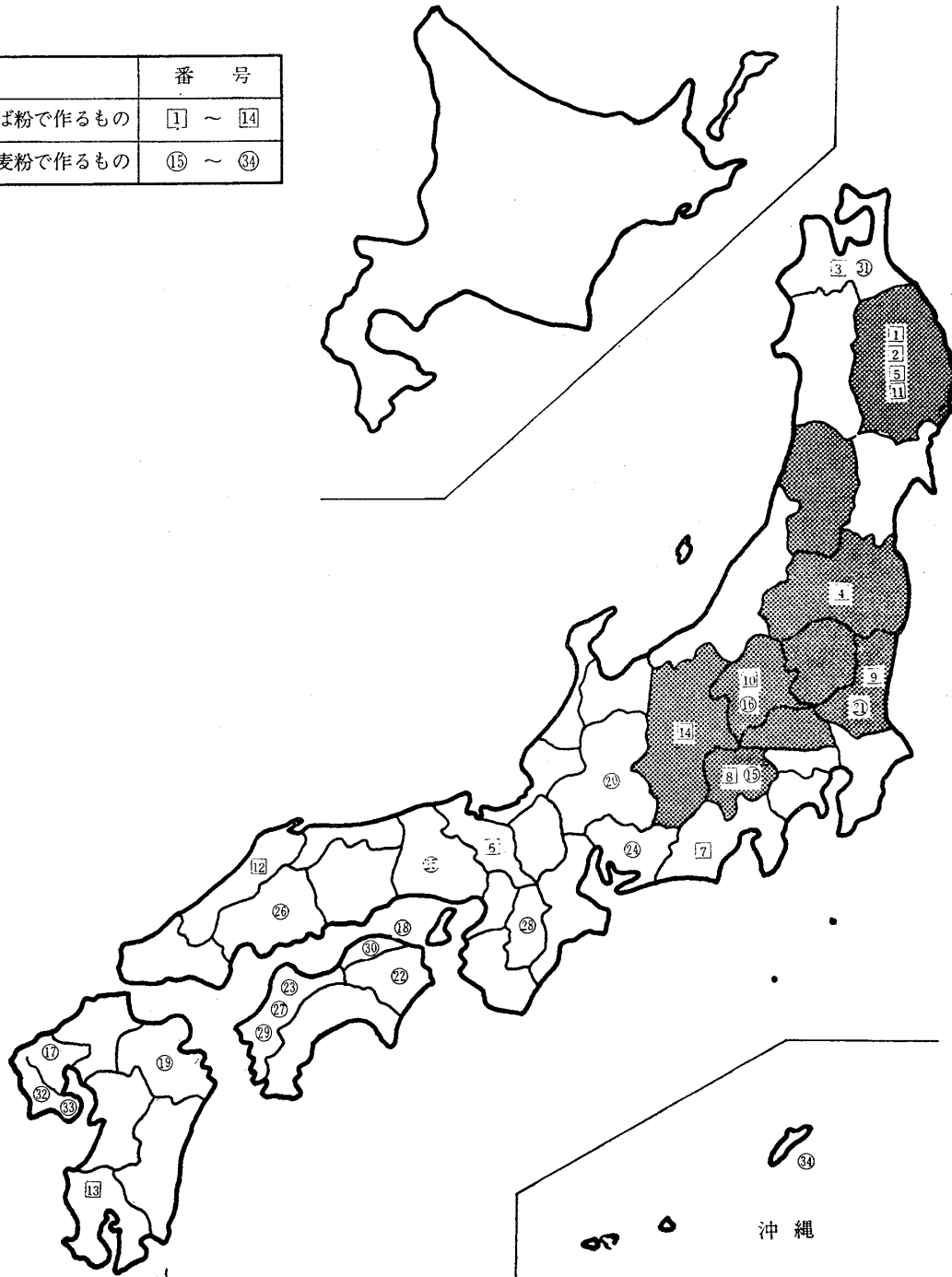
図Ⅳ-3 もち、だんご、ねりものと薄焼き

日本の郷土料理(上)

表Ⅳ-4 め ん 類

番 号	料 理 名	県 名	調 査 結 果					番 号	料 理 名	県 名	調 査 結 果									
			(1)	(2)	(3)	(4)	(5)				(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)				
〔そば粉で作るもの〕								×	17	おいこい	佐賀				1					
	1	そばはっと	岩手	4	120		2	5	2	18	打ち込み汁	香川	10	3	6	1	111	1		
	2	かっけ	岩手	2	1			1	2	1	19	包丁汁	大分	3	1			2	1	
×	3	つつけ	青森							○	20	煮込みうどん	岐阜	59	16		2353	3		
	4	はっと	福島	7	2			3	11	1	○	21	けんちんうどん	茨城	16	2	5		218	2
×	5	柳ばっと	岩手							○	22	たらいうどん	徳島	2	14	10	9	6	11	1
	6	にしんそば	京都	1	6		2	7	10	2	○	23	湯だめうどん	愛媛	13	5			6	11
×	7	せりそば	静岡	1					1	○	24	きしめん	愛知	31	24		225	25	6	
	8	くるみそば	山梨	2	6	7	3	2	4		25	たいめん	兵庫	3	110	2			4	
	6	けんちんそば	茨城	12	3			3	9	2	26	たいめん	広島	3	1				3	
○	10	ながいもそば	群馬	17	18	8	11	9	34	5	×	27	めんかけ	愛媛	1		1		1	
○	11	わんこそば	岩手	3	19		15	18	14	3	○	28	にゅうめん	奈良	23	7	6		420	4
	12	わりごそば	島根		210			9	7	1	○	29	五色そうめん	愛媛	10	6		4	916	1
	13	そばずい	鹿児島	2					1	1	○	30	島そうめん	香川	11	3		1	515	
○	14	煮かけそば	長野	13	7			7	17	1		31	鶏卵そうめん	青森	3	2		1	4	6
〔小麦粉で作るもの〕								○	32	皿うどん	長崎	31	35			320	43	3		
	15	ほうとう	山梨	6	2	5	1	4	6	1	○	33	長崎ちゃんぽん	長崎	23	32		322	44	1
	16	煮ぼうと	群馬	5		5			5	1	○	34	沖縄そば	沖縄	5	520			410	

	番 号
そば粉で作るもの	① ~ ⑭
小麦粉で作るもの	⑮ ~ ⑳



図Ⅳ-4 め ん 類

わりにおからを用いた“うの花ずし”であり、山梨の「そばずし」はそばを使ったものである。また、高知の「こんにゃくずし」は三角形のこんにゃくを袋状に切りすし飯をつめたものであるが調査ではほとんど知られていなかった。

図Ⅳ-2によってすしの分布を見ると、なれずしは東日本にもあるが、大部分は近畿、中国、四国地方など西日本に多く見られる。早ずしは多くのものがよく知られ好まれており、駅弁や名物として郷土料理の代表的なものとなっている。

3. もち、だんご、ねりものと薄焼き

めん類以外の粉食と“もち”の郷土料理を表Ⅳ-3と図Ⅳ-3に示した。もちは粒のまま蒸した米をついたものなので粒食に属するが、摂食時の形態は粉食の“だんご”に類似するのでここにまとめた。

もちとだんごの区別はつけ難いが、もちとは穀粒を蒸してからつくねばりのあるものを称し穀粉をこねて加熱し丸めたものをだんごという。また、もちは慶弔共に用い神前仏前に供えるが、だんごは仏前にのみ供える慣習がある。郷土料理の中には穀粉で作ってもちと名づけたものもあり、この区別のあてはまらないものが多い。

もちは普通もち米を用いるが、「ごへいもち」「だまこもち」「きりたんぼ」のように、うるち米で作ったものもある。長野、愛知の「ごへいもち」はうるち米のご飯を半つきにして小判型に作り竹ぐしにさして焼き、ねりみそをつけるもの、秋田の「きりたんぼ」も同様のご飯をちくわ状にくしにぬりつけて焼いたものでなべ料理にする。

もち米で作る普通のもちの料理としては、汁にもちを入れた雑煮が最も多く、正月には欠かせないものであり、その地方の名をつけてそれぞれの特色を持っている。そのほか、岩手、宮城の「ずんだもち」「ごまもち」のように枝豆あんやごまあんをまぶすもの、よもぎをつき込んだ福島の「よもぎもち」、笹の葉で包んだ「笹もち」などがある。鹿児島島の「あくまき」は、あくに漬けたもち米を竹の皮に包んで煮たちまきの一環で兵糧として考案されたものという。

調査結果によると、もち類は一般によく知られ、よく食べられている。もちは昔から祝い事や祭の食物としての伝統もあり保存性もよいので、郷土料理としては生命の長いものと考えられる。

だんごには米のほか小麦、そば、あわ、きびなどの穀粉が用いられ、いも類を加えるものもある。だんごは米の乏しい農村で屑米の食べ方として工夫されたものといわれ、地方によって主食、補食、間食として用いられ、食生活における位置も一定していないようである。ここには主食的、補食的に用いられるものをあげたが、間食にする菓子類も加えると、だんごの種類は非常に多くなる。

新潟の「笹だんご」は、あんを入れただんごを笹の葉で包んだもので、現在は菓子として食べられているが、もとは携帯用兵糧として考えられたものという。青森の「くしもち」岩手の「うちわもち」は、そば粉で作ったものでその形からこの名がある。福島の「デッチ」はそば粉の、群馬の「ツモツコ」と大分の「だんごじる」は小麦粉の、共にすいとん風のもので、めん類の原型と考えられるものである。

ここに取り上げただんご類では、名物として定着した新潟の「笹だんご」群馬の「焼きもち」のほか、福島の「デッチ」大分の「だんごじる」がよく知られていた。

穀粉で作るねりもの、薄焼きの類では長野の「そばがき」「おやき」のほかはあまり知られていなかった。

図Ⅳ-3によると、もちやだんご類は東日本に多く、飯やすしが西日本に多かったのに比べて対照的な分布を示している。

4. め ん 類

めん類を大別すると、そば粉で作るものと、小麦粉で作るものに分けられる。表Ⅳ-4と図Ⅳ-4はめん類の郷土料理の調査結果と分布を示したものである。

そば粉で作るめんを“そばきり”略して“そば”といい、そば粉につなぎを加えてこね、薄くのばして細く切ったものである。細く切らずに三角形に切った「そばはっと」「かけ」「つつけ」短冊形に切った「はっと」、柳の葉の形に切った「柳ぱっと」などもそばきりの変形と考えてここに分類した。これらの変形そばは、昔藩主が農民にめん類を作ることを禁じたのを逃れるために考案したというが、調査ではあまり知られていなかった。

6番以下はそばきりであるが、添える材料によって「にしんそば」「せりそば」「くるみそば」「けんちんそば」などがある。「ながいもそば」は、ながいもをすりおろしたものでそば粉をこねて作ったものである。

また、食べる時の器によって「わんこそば」「わりごそば」などがある。

小麦粉で作るものには“うどん”“そうめん”“中華そば”がある。郷土料理としてはうどんが多く、15番から23番まではうどんである。山梨の「ほうとう」は、みそ仕立ての汁に手打ちうどんとかぼちゃを入れて煮込んだものである。群馬の「煮ぼうと」は手打ちうどんと野菜を、しょうゆ味の汁で煮たもので、切り込みともいう。佐賀の「おいこい」香川の「打ち込みじる」大分の「包丁汁」岐阜の「煮込みうどん」は、いずれも手打ちうどんに野菜などを添えて煮込んだものであり、茨城の「けんちんうどん」はけんちん汁でうどんを煮たものである。徳島の「たらいうどん」と愛媛の「湯だめうどん」は、うどんを浅い桶に入れてつけ汁をつけて食べる食べ方からの名称である。

25番から31番はそうめんの料理で、兵庫と広島の「たいめん」愛媛の「めんかけ」は、たいとそうめんを組み合わせた料理であり、奈良の「にゅうめん」は、そうめんを煮て具を飾ったものである。長崎の「皿うどん」、「長崎ちゃんぽん」は中国風めん料理で、調査ではよく知られ好まれていた。調査結果から見ると、小麦粉で作るめん類はそば粉で作るものに比べて、一般的によく知られていた。

図Ⅳ-4の地図の斜線の地域は、昭和41年の農林省の調査⁷⁾で家庭内夕食のめん食率が10%以上(全国平均は7.2%)であった県であり、特に山梨は32.6%、群馬は31.3%と高率であった。これらの県にはめん類の郷土料理が多く見られる。また、そばは東日本に多く、うどん、そうめんは西日本に多い傾向があった。

5. 主食類のまとめ

主食類の調査結果をまとめると表Ⅳ-5のようになる。

表の中「よく知られていたもの」の欄は、表Ⅳ-1から表Ⅳ-4までの中で○印をつけた郷土料理の数とその割合を示し、「ほとんど知られていなかったもの」の欄は×印をつけた郷土料理数とその割合を示している。これによると主食類の中では、もち類、早ずし類、うどん類によく知られているものが多い。

また、ほとんど知られていない料理は、汁かけ飯、ねりもの・薄焼きに多かった。

日本の郷土料理(上)

表V-5 主食類のまとめ