

日本の郷土料理(下)

Native and Provincial Cooking of Japan (2)

松下 幸子
Sachiko Matsushita

吉川 誠次*
Seiji Yoshikawa

V 副食類の調査結果および考察

近年は穀類偏重の食生活を改善するために、主食と副食の区別を無くする方向に栄養指導がなされており、また、かつては食料が乏しいために、この区別のない時代もあった。しかし一般には穀類を主食とし副食物を添えて食べるのが普通であるので、穀類の料理以外の郷土料理を副食類とし、調理法によって煮物・なべ物、汁物、焼き物、蒸し物、揚げ物、寄せ物、浸し物、あえ物、酢の物、さし身、漬け物に分類し調査結果をまとめた。

1. 煮物

表V-1と図V-1は煮物の中で魚介類と肉類を主材料とする料理の調査結果と分布を示したものである。魚介類の煮物では、ほとんど知られていなかったものが多く、肉類の煮物がよく知られていたのと対照的である。魚介類の煮物の中でよく知られていたものは、福島、群馬の「こいのうま煮」、群馬、千葉の「ふなの甘露煮」と岐阜の「ふなみそ」福井の「にしんのこぶ巻き」京都の「にしん昆布」大阪の「いわしのしょうが煮」などであり、山梨の「煮貝」滋賀の「ごりのあめだき」京都の「芋棒」などの伝統のある郷土料理が、今回の調査ではあまりよく知られていなかった。図V-1によると魚介類の煮物は海岸から遠い新鮮な物が入手し難い地方に多い傾向が見られ、肉類の煮物は沖縄、九州に多いことが知られる。

表V-2と図V-2は煮物のうち野菜類と豆腐を主材料とする料理をまとめたものである。野菜類の煮物は比較的よく知られており、豆腐の煮物はよく知られていないものが多かった。野菜類の煮物の中で「いとこ煮」は福島、群馬、岐阜、山口に同名のものがああり、いずれもあずきとかぼちゃまたは野菜の煮物で、石川の「かぼちゃのあずき煮」と同様のものである。また豆腐の煮物の中で京都の「けんちん」山口の「けんちょう」香川の「まんぼのけんちゃん」はいずれも豆腐と野菜のいため煮であり、青森の「煮あえこ」埼玉の「葉菜のごった煮」もこれとよく似た料理である。図V-2によると野菜類の煮物は魚介類の煮物とほぼ同様の分布をしており、漬け物の多い北海道、東北地方には煮物が少ない傾向が見られる。豆腐の煮物は全国一様に散在している。

2. なべ物

なべ物とは、なべで煮ながら食べる料理のことである。表V-3はなべ物の調査結果である。

なべ物にはいろいろの分類の仕方があるが、ここでは調味料によって、味をつけずに煮るもの、塩・しょうゆ味で煮るもの、みそ味で煮るものの三つに分けた。調査の結果よく知られていたのは、味をつけずに煮て酢じょうゆなどで食べる“ちり”や“水たき”風のなべ物であった。塩・しょうゆ、みそ味のものは特に有名な物以外はあまり知られていなかった。秋田の「きりたんぽ」はきりたんぽと鶏肉や野菜を煮るなべ物で、山で働く人たちが、冷たくなった握り飯

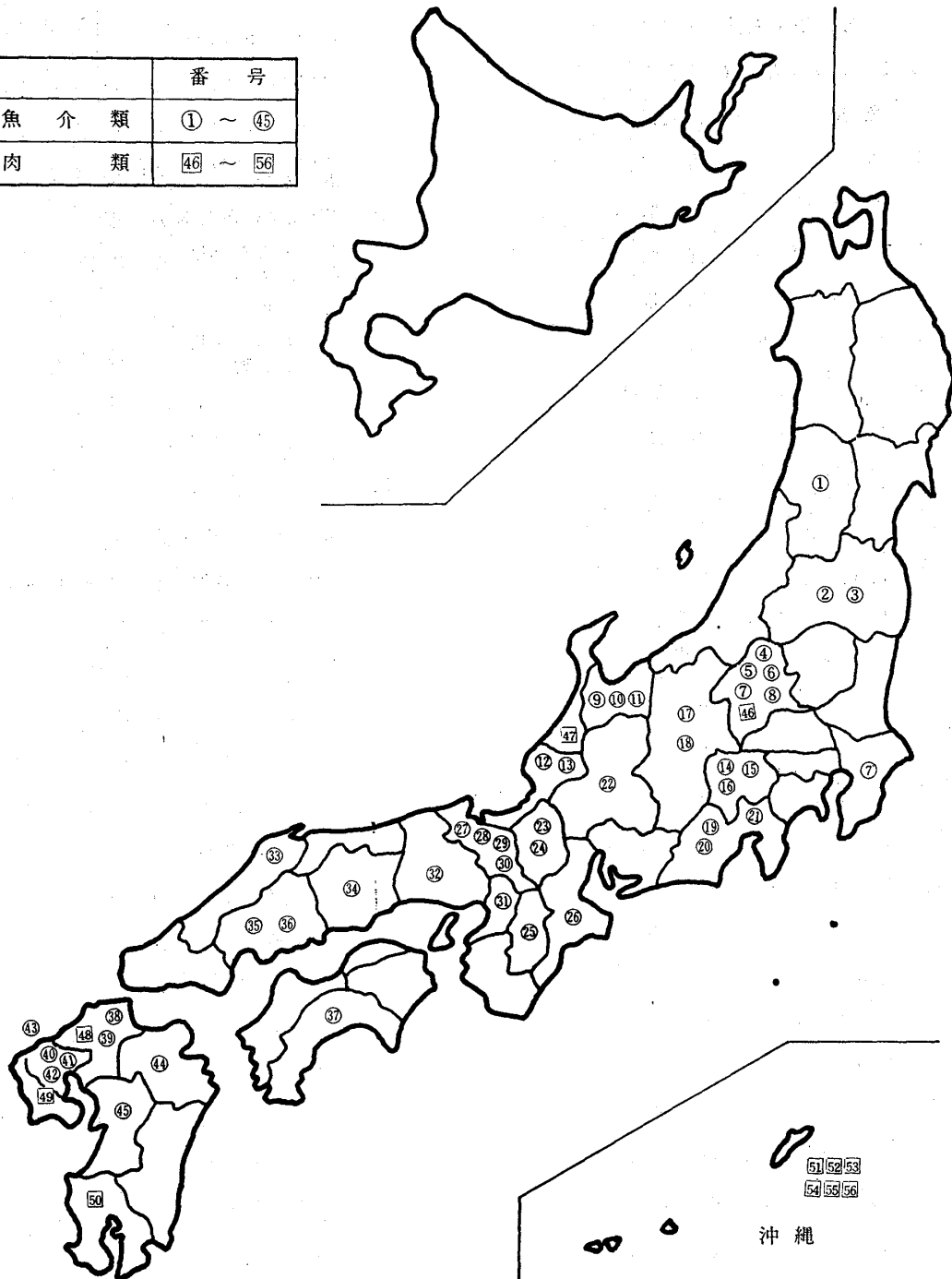
* 農林省食品総合研究所

日本の郷土料理(下)

表V-1 煮物(動物性食品)

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)
〔魚介類を主材料とするもの〕									×	28	どじょうの酒蒸し	京 都	1		1	2	2
○	1	はたはたの湯あげ	山 形	3				3	○	29	に し ん 昆 布	京 都	10	6	3	11	17
	2	こいのうま煮	福 島	19	12	1	6	22	×	30	棒だらのふりねぎかけ	京 都					
	3	棒 だ ら	福 島	11	4		4	8	○	31	いわしのしょうが煮	大 阪	40	4	10	13	2
○	4	あゆの川瀬煮	群 馬	4	5	1	4	8	×	32	いかなごの釘だき	兵 庫					
	5	こいのうま煮	群 馬	7	17	1	17	23		33	わかさぎ照り煮	島 根	5	4	2	1	5
	×	6	なまずのすっぱん煮	群 馬			2			×	34	白魚とにらの卵とじ	岡 山	7	3		
×	7	ふなの甘露煮	群馬・千葉	43	35	12	46	87	×	35	白菜といわし漬けの炒め煮	広 島	1				2
	8	たにしの油みそ	群 馬	2	11	5	2	11	×	36	わかめとかたくちいわしのつゆ煮物	広 島	1	1			1
	9	いわしのかまぼこ	富 山	3	1	8		3	×	37	すりみのひっかけ	高 知			1		
×	10	たらのうすしたじ	富 山	1	1		1	3		38	さばのぬかみそ煮	福 岡	4			1	3
	11	はたるいかのりゅうぐう煮	富 山	1			5	4		39	焼きはぜのあめ煮	福 岡	2	1	1	3	4
×	12	あられがこ料理	福 井						×	40	菜 焼 き	佐 賀	2	1	1		2
○	13	にしんのこぶ巻き	福 井	35	4	4	11	38	×	41	ふなのこぐい	佐 賀	2		1		2
	14	煮 貝	山 梨	4	3		5	7		42	ふなの昆布巻き	佐 賀	6	8	4	1	7
	15	め ま き	山 梨	3				3		43	わ ら す ぼ	佐 賀	1	3	1	5	7
	16	やまめの甘露煮	山 梨	4	9	15	2	7	×	44	白 酒 煮	大 分	1	10			2
	17	に し ん 昆 布	長 野	8	3	10	2	5	×	45	まんびきの煮びたし	熊 本					
									〔肉類を主材料とするもの〕								
×	18	利 久 煮	長 野			1	1	1		46	い り ど り	群 馬	18	4		1	4
	19	いるかのみそ煮	静 岡	5	20		5	1		47	じ ぶ 煮	石 川	3	5	5	1	2
	20	魚 だ ん ご	静 岡	2	1		1	4		48	筑 前 煮	福 岡	8	2		2	9
×	21	ぶしのつくだ煮	静 岡							49	ぶ た の 角 煮	長 崎	10	10	3	5	15
○	22	ふ な み そ	岐 阜	12	5	6	4	13	○	50	と ん こ つ	鹿 児 島	9	7	2	3	9
×	23	手長えびの照り煮	滋 賀							51	足 テ イ ビ チ	沖 縄	7	8	1	1	9
	24	ごりのあめだき	滋 賀				3	2	○	52	ウカライリチャー	沖 縄	6	1	5		1
	25	ご り の 煮 物	奈 良	2	2	1	3	5		53	クーブイリチャー	沖 縄	10	3		1	8
×	26	に い た い ば	三 重						○	54	ごぼうの肉巻き	沖 縄	8	4		1	7
×	27	芋 棒	京 都	1			2	2	○	55	ソーキブニー	沖 縄	9	4		1	9
										56	みそ煮ぶた	沖 縄	7		2	5	1

	番 号
魚 介 類	① ～ ④⑤
肉 類	④⑥ ～ ⑤⑥



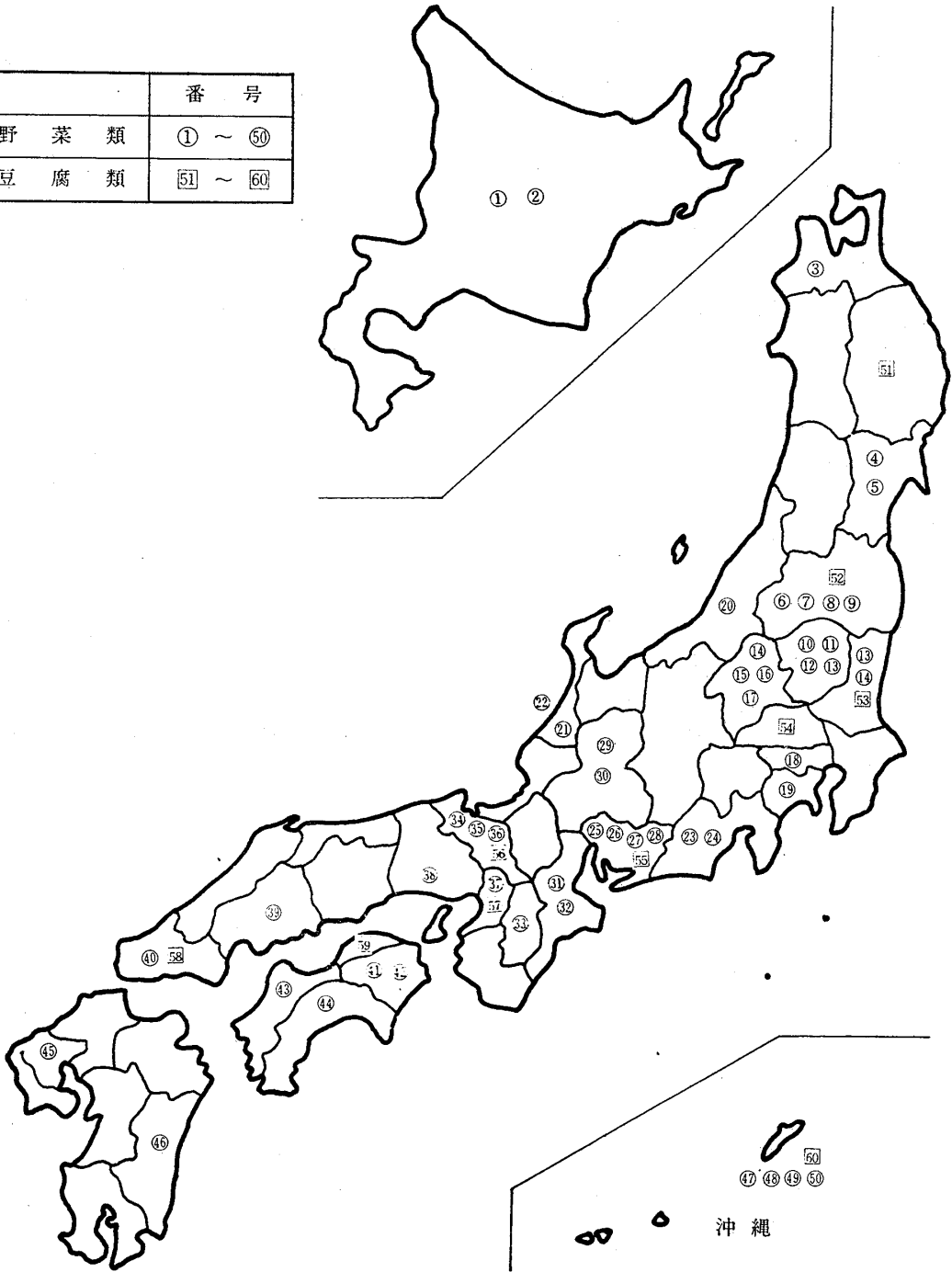
図V-1 煮 物(動物性食品)

日本の郷土料理(下)

表V-2 煮物(植物性食品)

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)		
〔野菜類を主材料とするもの〕									○	32	ふろふき大根	三 重	29	7		2	224	2	
×	1	じゃがいも酪農煮	北海道						○	33	たけのこ直煮	奈 良	16	330	1		12	3	
×	2	酪農ポテト	北海道	2				1 1	×	34	うりの葛引き	京 都	2				2		
	3	煮あえこ	青 森	3				2		35	えびいもそばろあんかけ	京 都	3	2			3	1	
	4	ひき煮しめ	宮 城	2	6			4	×	36	加茂なすの蒸し煮	京 都	1				1		
	5	わらびのきんぴら	宮 城	10	3	1	11	1		37	あらめと油あげのいため煮	大 阪	13				8	3	
	6	いとこ煮	福 島	3	110	1		2	○	38	若 竹 煮	兵 庫	12	5		2	212		
×	7	打ち豆の卵とじ	福 島							39	突きおろし大根のつゆ煮物	広 島	3	1			3		
○	8	煮ざかな(重のつゆ)	福 島	20	710		320	1		40	いとこ煮	山 口	13		1		15		
	9	打ち豆の煮つけ	福 島	5			1 4	1		41	すじわかめのつくだ煮	徳 島	3			2	3	2	
×	10	揚げ巻きゆばのたき合わせ	栃 木	1	2	1	2 3	1		42	若 竹 煮	徳 島	9	1	2	1	8		
×	11	こんにゃくのすっぽん煮	栃 木	2	1	2		2		43	みかん皮入り煮豆	愛 媛	5			1	5	1	
×	12	わらびのしょうがあんかけ	栃 木	1	1	1	1	2		44	いたどりの煮物	高 知	4	415	4	3	1	7	
○	13	しもつかれ	茨城・栃木・群馬・茨城	15	2	6	4	213	4	45	煮 ご み	佐 賀	5	1	2		4		
○	14	にんにゃくの田楽	群馬・茨城	79	25	4	127	84	5	46	さししょうのつくだ煮	宮 崎	10		3		710	2	
	15	いとこ煮	群 馬	6		8	3	7	1	47	キ ッ パ ン	沖 縄	1			4	3	1	
	16	煮 ご め	群 馬	3				2	1	48	ドゥルワカシー	沖 縄	1	4	1		1	1	
○	17	らっきょうのみそいびり	群 馬	11	212		11	5		49	パパヤの煮物	沖 縄	4	6	1	5	1		
○	18	お で ん	東 京	131	43		4197	2	○	50	へちまのみそ煮	沖 縄	9	2			9		
○	19	落花生の煮豆	神奈川	15	2	4		22	5	〔豆腐を主材料とするもの〕									
○	20	の っ ぺ い	新 潟	22	9	5	1	23	×	51	まつも冷やっこ	岩 手	1				1		
○	21	かぼちゃのあずき煮	石 川	10	110	1	1	6	4	×	52	つとどうふ	福 島				1	1	
○	22	くるみのあめ煮	石 川	3	7	114	17	2	×	53	こもどうふ	茨 城	1	2	1	4	1		
	23	菜の花のつくだ煮	静 岡		5	2	4	3	1	○	54	葉菜のごった煮	埼 玉	24				20	2
○	24	わらびの煮浸し	静 岡	34	14	8	629	4		55	煮 も の わ ん	愛 知	5	1			4		
	25	しらが切り干しの含め煮	愛 知	4			2		○	56	け ん ち ん	京 都	21	4	5	218	5		
○	26	大根のみそ煮込み	愛 知	25	3	1	21	1	×	57	はんすけと豆腐たき合わせ	大 阪	1	1	3		2	1	
○	27	煮 み そ	愛 知	12	120		1	8	1		58	け ん ち ょ う	山 口	4	1		4		
○	28	ふろふき大根	愛 知	31	8	4	127	2		59	まんばのけんちゃん	香 川	10	1			6	1	
×	29	石 焼 き み そ	岐 阜	1	5	1	2	1	○	60	チャンプルー	沖 縄	11	3			10		
×	30	飛騨のいとこ煮	岐 阜																
	31	御 講 じ る	三 重	3		2		2	2										

	番 号
野 菜 類	① ～ ⑤⑤
豆 腐 類	⑤① ～ ⑥①



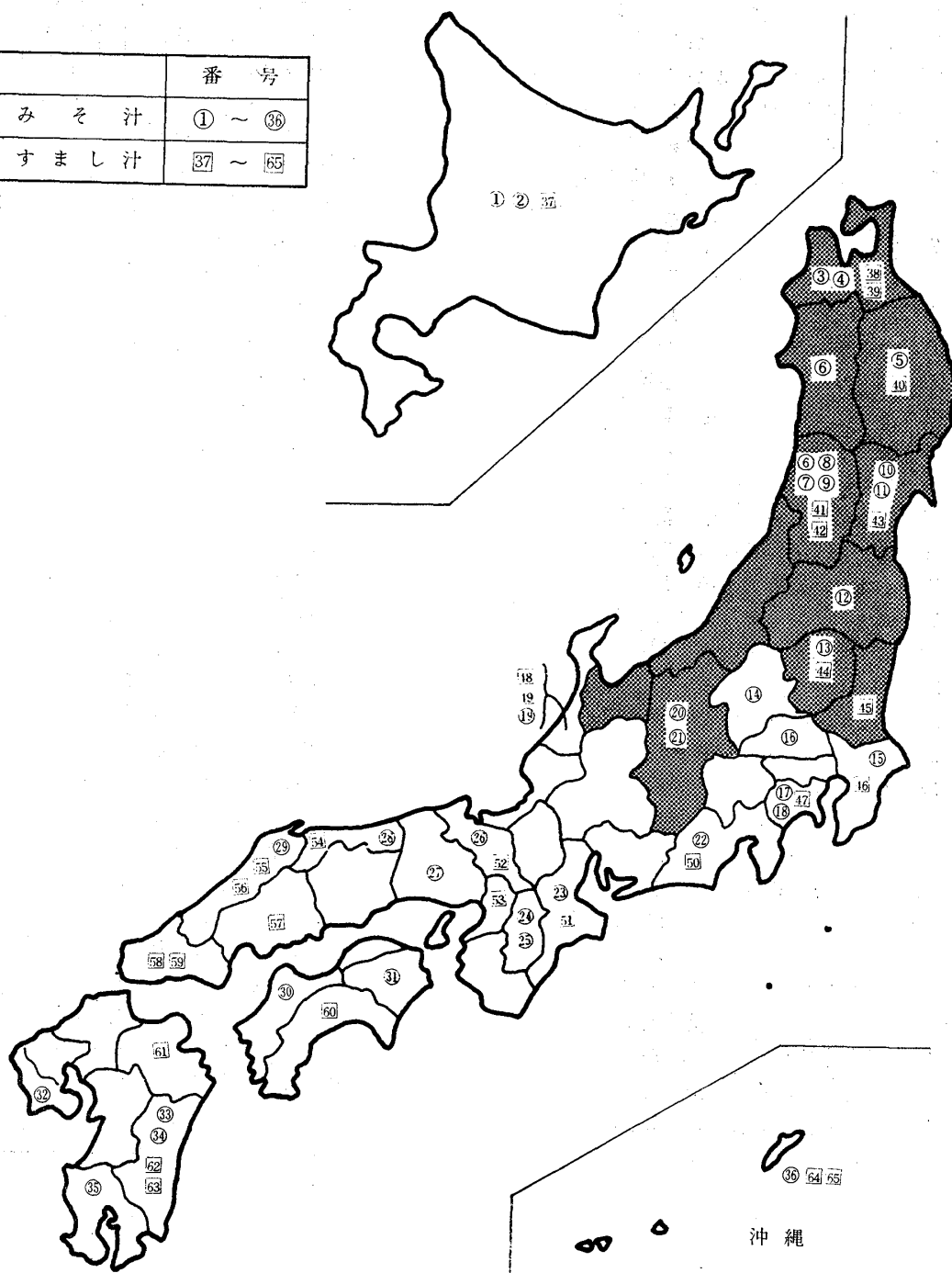
図V-2 煮物(植物性食品)

日本の郷土料理(下)

表V-3 な べ 物

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)			
〔味をつけず煮るもの〕									×	19	かもの貝焼き	島 根								
○	1	だいこん松前煮	青 森	3	2		3	1	3	○	20	きりたんぼ	秋 田	15	25		9	21	30	6
	2	えびちり	山 口	6	1		3	2	10	○	21	しょつつるなべ	秋 田	14	9	7	7	2	15	3
	3	いわしのちり	佐 賀	10	7	10		3	12	×	22	瀬戸内なべ	愛 媛	2					1	
○	4	たらなべ	青 森	42	18	5	1	13	9	×	23	十蔵なべ	岩 手			1				
○	5	たらちりなべ	北海道	11	7			2	9	×	24	権蔵なべ	新 潟	1					1	
	6	かきのこんぶなべ	広 島	4	1				4	○	25	うどんすき	大 阪	33	18		1	10	33	1
	7	オホーツクなべ	北海道		2		3		1		26	沖すき	大 阪	8	1		1	1	7	1
×	8	湯揚げ	岡 山							〔みその味で煮るもの〕										
○	9	鶏の水たき	福 岡	50	30			2	10	○	27	石狩なべ	北海道	9	14		1	5	13	
〔塩・しょう油味で煮るもの〕									×	28	かにの甲らなべ	北海道	1			1	1	1		
×	10	いかなべ	青 森	3	1			1	3	○	29	帆立の貝焼き	青 森	13	14		1	10	20	
	11	たらのタズなべ	青 森	3		13	2		4		30	煮みそ	三 重	7	1	10			6	
	12	どじょうなべ	島 根		4	20	6	1	3	×	31	石焼きなべ	秋 田	1					1	
×	13	どじょうのてんてこ	鳥 取	1	1				1		32	やつめうなぎなべ	秋 田	2	10	2			2	
×	14	こもり豆腐	島 根							○	33	いのししなべ	静 岡	3	14	5	8	3	11	
	15	かしわのひきずり	愛 知	10	1				7		34	ぼたんなべ	神奈川	1	8		6	1	2	2
	16	いのししのすき焼き	山 梨	2	8		3	3	7		35	ぼたんなべ	兵 庫	1	15	5	14	2	4	3
	17	くじらなべ	大 阪	7	3	3			7		36	土手焼きなべ	広 島	8	5			1	6	
	18	かもなべ	滋 賀		4		3		1											

	番 号
み そ 汁	① ～ ③⑥
す ま し 汁	③⑦ ～ ⑥⑤



図V-3 汁 物

日本の郷土料理(下)

表V-4 汁 物

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)		
	〔み そ 汁〕																		
	1 ご 汁	北海道	5				2	5	○	34 冷 や し 汁	宮 崎	6	2	17	1	2	9	1	
	2 たらのかす汁	北海道	10	1			2	8	1	35 さ つ ま 汁	鹿児島	51	17	3	1	7	45	5	
	3 菊の花のみそ汁	青 森	11		7		1	10		56 イ ナ ム ル チ	沖 縄	4	2		1		3		
	4 け の 汁	青 森	3	12	2		4		○	〔す ま し 汁〕									
○	5 ど ん こ 汁	岩 手	12	2	10		14	1	○	37 三 平 汁	北海道	17	4			3	14	1	
○	6 納 豆 汁	秋田・形	33	6		6	2	33	3	38 たらのジャッパ	青 森	14		7			13		
×	7 ダダチャ豆のみそ汁	山 形							×	39 はやの吸い物	青 森	4	4		4	1	4		
	8 どんがら汁	山 形	3			1	2	2	○	40 め っ べ	岩 手				1				
×	9 孟 宗 汁	山 形	2			1	2		×	41 い も 子 汁	山 形	25	2	5	1	3	24	1	
○	10 す り み 汁	宮 城	26	3	7		128	1		42 冷 や し 汁	山 形	1		5			1		
○	11 ふ の り 汁	宮 城	27	2	5		127	3		43 おくずか汁	宮 城	4	1	3	1		4	1	
×	12 が に ま き	福 島	1				1		○	44 め っ べ 汁	栃 木	7	1	5	3		8		
×	13 法 度 汁	栃 木	1		5		1		○	45 けんちん汁	茨 城	97	19	5	2	10	91	5	
○	14 こ い こ く	群 馬	49	83	9	11	29	79	16	×	46 いわしのつみ入れ	千 葉	24	4	8		18	40	7
	15 ふなのすりみ汁	千 葉	3			1	1	4	○	47 ふ き ざ や	神 奈 川	1	1			1	1	1	
○	16 と ろ ろ 汁	埼 玉	112	32	6	4	10	89	17	○	48 た ら 汁	石 川	31	5			127	1	
×	17 しゃこみそ汁	神 奈 川	1	1		1	2		×	49 れんこん汁	石 川	5	1	6	1		4	2	
○	18 ご 汁	神 奈 川	28	2	10	2	124	7		50 かにのだんご汁	静 岡								
	19 ご り 汁	石 川	4		2		1	2		51 の っ べ い 汁	三 重	4	2		3	4	7		
○	20 こ い こ く	長 野	28	33	10	5	7	37	2	×	52 土 び ん む し	京 都	2	8		1	2	9	
○	21 しじみのみそ汁	長 野	66	29	7	1	7	66	1		53 さばの船場汁	大 阪	1		4			1	
×	22 かにのみそ汁	静 岡	1				1		×	54 かれぎとちくわの汁	鳥 取	4	1				4	1	
×	23 ぼ ら 汁	三 重		1	10			2		55 赤貝ののっぺい汁	島 根	1					1		
×	24 川がにのとろろ汁	奈 良	1				1			56 の っ べ 汁	島 根	8			1		7	1	
○	25 と ろ ろ 汁	奈 良	40	16	7		8	27	3	×	57 お は っ す ん	広 島	3	1			2	3	
×	26 ど ん が め 汁	京 都	1				1		×	58 す り 流 し 汁	山 口								
○	27 か す 汁	兵 庫	39	9		1	4	31	7		59 つがにの濁り汁	山 口	1	1	10		2	1	
○	28 か に 汁	鳥 取	17	3	10		1	16		60 ぼ ら 汁	高 知	6	3	10	1	1	5	2	
○	29 しじみのみそ汁	島 根	47	17			3	44		×	61 お か や く	大 分	2	2			1	2	
○	30 さ つ ま 汁	愛 媛	26	3		2	1	25	2	○	62 けんちゃん汁	宮 崎	28	10		1	2	22	3
○	31 白みそ仕立ての吸い物	徳 島	16	3			2	17		×	63 しいたけ八杯汁	宮 崎							
	32 ふぐのみそ汁	長 崎	9	11	12	6	4	14		○	64 アーサーのおすまし	沖 縄	10	4				8	
	33 い の し し 汁	宮 崎	5	6	10	3	2	9	12	○	65 中身の吸い物	沖 縄	10	6			1	10	

日本の郷土料理(下)

表V-5 焼 き 物

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)
〔魚 介 類〕																	
×	1	チップの笹焼き	北海道				1		×	26	さざえのつば焼き	三 重	17	26	3	52436	6
	2	はたて貝の貝焼き	北海道	1	4		1	3 7	○	27	あゆのみそむし	奈 良		1		1 1	
×	3	松 前 焼 き	北海道							28	あなごのかば焼き	兵 庫	8	4	16	1119	1
○	4	鉄 砲 焼 き	青 森	20	8			1628	×	29	あなごの八幡巻き	兵 庫	1	3		1 7 6	1
×	5	はやのさんしょう干し	青 森							30	赤貝の殻むし	島 根	1				1
	6	ク キ の 田 楽	岩 手		1			1	×	31	えびの宝楽焼き	島 根		2		1 2	
○	7	はたはたの田楽	秋 田	13	1		2	416	×	32	奉 書 焼 き	島 根					
	8	はたはたの白焼き	秋 田	4	3			1 5	○	33	わかさぎの柳かけ	島 根		1			1
○	9	うにの貝焼き	福 島	4	8	8	11	316	×	34	たいの浜焼き	岡 山	2	10		2 316	1
	10	かつおの焼きづけ	宮 城		7			7	×	35	五色浜ほうろく焼き	愛 媛					
	11	さけの焼きびたし	茨 城	3	2			3	×	36	たちうおの巻き焼き	愛 媛		1			1
×	12	さ ん が	千 葉	1	1			1 1	○	37	むつごろうのかば焼き	佐 賀	6	13		61016	2
	13	焼 き づ け	新 潟	1	1		1	4 5		38	カ ス テ ラ	沖 縄	2	1	8		8 8
〔そ の 他 の 食 品〕																	
	14	越中ばいの焼き物	富 山	1	2		3	4 1	○	39	じゃがいもの丸焼き	北海道	12	2			112
○	15	いかの鉄砲焼き	富 山	14	8		2	1026		40	じゃがいもベーコン包み焼き	北海道	2			1	
	16	どじょうのかば焼き	石 川	2	11	8	7	913	○	41	なすのくし焼き	岩 手	14	3		212	1
	17	あゆの田楽	福 井	4	6	5	3	2 6 1		42	あけびの田楽	山 形	2	1		1 2	
	18	たいの塩焼き	福 井	18	20	5		729 2	×	43	石焼きとうがらし	山 形					1
×	19	木の芽田楽	山 梨							44	細 竹 田 楽	山 形	2				2
	20	沢がにの香焼き	山 梨		4	11	2	3 2	×	45	武蔵野焼き	埼 玉					1
×	21	やまめの瓦焼き	山 梨		1		1			46	大野芋の田楽	福 井	3				2
×	22	つけば料理	長 野	1	3		3	1 1	×	47	しいたけの青竹焼き	福 井		1	2		1
	23	ふなのすずめ焼き	長 野	3	2	10		4 5 2	○	48	しいたけのしょうゆ焼き	静 岡	37	9			536
×	24	かつおのはらもぎ焼き	静 岡	1		10		2	○	49	焼きまつたけ	京 都	30	13	4	1 433	1
	25	なまずのかば焼き	愛 知		4	15		3 4 1	×	50	ほうろく焼き	京 都	1				1
									×	51	で こ い も	徳 島	1	1		3 1	

を山菜や射止めた山鳥の肉と一緒に煮て食べたことから始まったといわれる。「しょつつるなべ」は、しょつつると呼ぶ塩味の汁で魚や野菜を煮るなべ物で「きりたんぽ」と共によく知られている。

3. 汁 物

汁物は“みそ汁”と“すまし汁”に分けてまとめ表V-4と図V-3に示した。

図V-3の地図の斜線の地域は昭和41年の農林省の調査⁷⁾により、みそ汁を毎日調理する世帯

日本の郷土料理(下)

割合が90%以上(全国平均72.7%)の県である。みそ汁の郷土料理はこれらの県に多く見られすまし汁は西日本に多く見られる。また、みそ汁とすまし汁を比べると今回の調査では、みそ汁の方がよく知られているものが多かった。

4. 焼 き 物

焼き物の調査結果を表V-5に示した。焼き物は主として魚介類の料理であり、その他の食品は数が少ない。焼き物には新鮮な魚介類を用いるので、その郷土料理も海に近い地域に分布し山間の山梨、長野の焼き物は「沢がにの香焼き」「ふなの雀焼き」など淡水産の魚介類の料理である。また、知られていない料理が多く、小魚の「たたき」にみそを加えて焼いた千葉の「さんが」、すずきを奉書紙に包んで焼いた島根の「奉書焼き」など特色のある料理であるが、調査ではほとんど知られていなかった。

5. 蒸し物、揚げ物、寄せ物、浸し物

表V-6に蒸し物、揚げ物、寄せ物、浸し物の郷土料理をまとめた。これらは料理数も少なく特色のある料理も多くはない。寄せ物は寒天、でんぶん、卵などで種々の材料を寄せ固めたものをいうが、調査では特によく知られているものはなかった。石川の「卵えびす」は寒天を煮

表V-6 蒸し物、揚げ物、寄せ物、浸し物

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)
〔蒸 し 物〕																					
×	1	はたはたの山かけ	秋田	1	1		1		2	×	11	くず揚げ	熊本	1				1			
×	2	たいの唐むし	石川		1	5			1		12	おびてん	宮崎	23	13			34	41	5	
○	3	ふかしなす	長野	16					12	1	13	カタハラウンブー	沖縄	3	1	6		1	4	1	
	4	うなぎ白樺むし	奈良		2	30	1	1	2	○	14	サンガチグワアシ	沖縄	2	1			2	2		
	5	うなぎのせいろむし	福岡		3				4	6	○	15	まぐろ角切り天ぶら	沖縄	7	2	8		1	6	
「寄 せ 物」																					
×	6	日の出南京	宮崎	1					1		1	卵えびす	石川	2		3		2	4		
	7	かまぼこ	沖縄	4	2	15			6	10	2	べっこう	富山	6	2		4		5		
	8	ミヌダール	沖縄	1	2					2	3	ごま豆腐	奈良	3	1		1	2	3	2	
〔揚 げ 物〕																					
	1	なまずの丸揚げ	群馬	1	5	14	2	2	6	1	×	4	いぎす豆腐	愛媛	3	2	5			4	
	2	いも切り揚げ物	埼玉	18	2				8	19	×	5	魚寄せ	高知	1					1	
×	3	水がにの天ぶら	福井	1	1	5	1			2	6	沖うと	福岡	2	1		1	7	6	1	
×	4	わかめの骨のから揚げ	福井	1							7	ジーマーミ豆腐	沖縄	2	6		1		3	1	
	5	わかさぎのいが栗揚げ	山梨	2	2	4				2	○	1	わかめのお浸し	宮城	26	10			12	4	2
	6	こいの立田揚げ	長野	5	4		1	4	7	1	2	浸し豆	福島	12	4				1	10	1
×	7	茶の若葉揚げ	静岡		1		1		1		○	3	わらびの浸し	群馬	47	22	6	4	12	51	6
	8	とりいそべ揚げ	愛知	1	2					2	○	4	しょうゆ豆	香川	23	11	8	4	6	25	2
	9	散らし天ぶら	福岡	2							5	にがごい	鹿児島	16	3	10		2	6	12	
	10	からしれんこん	熊本	9	10	3		23	4	33	4										

日本の郷土料理(下)

表V-7 あ え 物

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)								
〔魚 介 類〕													〔野 菜 類〕												
1	いくらのおろしあえ	北海道	4	8	3	2	1	6	×	24	菊花のかすみそあえ	青 森	1	2			1	2							
2	いかの真砂あえ	青 森	2	2				3		25	りんごのきんとん	青 森	4	1	9			2	1						
×	3	ほやのおろしゆずあえ	青 森	1	1			1	2	26	菊の花のくるみあえ	岩 手	5	1				2	6	1					
×	4	ほっき貝のぬた	宮 城	1					2	27	みずの酢みそあえ	岩 手	10	2	10	1	1	8	2						
5	まんぼうの酢みそ	宮 城	4	1		1		3	○	28	なめこのおろしあえ	宮 城	57	23		2	4	55	2						
6	こいの白あえ	埼 玉	1	3				1	3	2	○	29	わらびのおかかあえ	栃 木	18	11	3		8	28					
7	ほたるいかの酢みそあえ	富 山	9	4	5			3	11	1	○	30	下仁田ねぎのぬた	群 馬	37	11			2	31	3				
8	ふなのそろばん	石 川	1					2	2		31	きゅうりの酒かすなます	長 野	11	3				2	12					
×	9	かにのうにあえ	福 井	1			1	2	1	1	32	くるみのおろしあえ	長 野	9	11		2	3	11	1					
10	かにのおろしあえ	福 井	3	1		2		4		33	ぜんまいのくるみあえ	長 野	2	4		1	2	4	1						
11	さくらえびのおろしあえ	静 岡	6	1			1	4	1	34	クレソンのあえ物	静 岡					1	1							
12	て っ ぽ あ え	兵 庫	4	1				3		○	35	たけのこの木の芽あえ	京 都	27	12			5	24	2					
13	いかなごの酢みそあえ	兵 庫	2	1			3	2	1	36	よめなとはりはり	兵 庫	4					3							
14	たにしとわけぎのぬた	鳥 取	12	6	28	1	1	13		○	37	こんにゃくのごまあえ	岡 山	24	7			3	21	2					
15	赤貝とわかめ酢みそあえ	島 根	4	2		1		4		○	38	ちしゃの酢みそあえ	山 口	38	9			1	37						
16	しらうお酢みそ	島 根	4	4			2	6	1	39	たたきごぼう	大 分	6			2			6						
○	17	お ば い け	山 口	20	10	5	2	8	17	5	40	はすいもの酢あえ	大 分	4	2				5						
○	18	なまこのおろしあえ	山 口	22	12	4		6	21	1	41	ひともじのぐるぐる	熊 本	6	4	9			5	1					
19	ふなのてっばい	香 川	5	3	9			6	2	42	お よ ご し	長 崎	11	2		2	2	11	1						
20	ふか湯ざらし	愛 媛	2	2				2		43	いとうり田楽	鹿 児 島	2	1				1	2						
21	どろめのぬた	高 知	3	2		1	1	3	1	44	芋ころばかし	鹿 児 島	8		5			1	8	1					
○	22	くじらの酢みそあえ	大 分	17	2		1	3	12	4	45	にがうりともやしのピーナツあえ	沖 縄	7	4			1	6						
×	23	ぶりのうにあえ	長 崎	1			2	1	1																

とかして、しょうゆや砂糖で味をつけ、卵を流し込んで冷やし固めたもので、富山の「べっこう」も同様のものである。揚げ物の中の宮崎の「おびてん」はさつまあげのことであり、浸し物の香川の「しょうゆ豆」はそら豆を炒ってしょうゆに浸したものである。

6. あ え 物

あえ物は種々の材料を“あえごろも”であえたもので、あえごろもの材料によって、酢みそあえ、おろしあえ、白あえなどいろいろの種類があるが、ここではあえられる材料によって、魚介類と野菜類に分けてまとめ、表V-7に示した。調査によると野菜類のあえ物は比較的好く知られており、魚介類のあえ物に知られていないものが外かった。

日本の郷土料理(下)

表V-8 酢 の 物

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)				
〔魚 介 類〕																					
○	1	ほやときゅうりの酢の物	青森・宮城	32	17		2	4	27	16	りんごなます	青森	10	3		1	1	10			
	2	ほやの二杯酢	宮城	7	3				1	7	17	つくしの酢の物	栃木	11	4	8	7	8	6		
○	3	かきの三杯酢	宮城	27	9				1	25	18	わらびの磯巻き	栃木	1	4		1	4	3	2	
	4	あんこうのとも酢	茨城		3				2	5	○	19	わらびの三杯酢	栃木	25	20	8	2	9	38	3
	5	氷頭なます	新潟	6	6				7	2	×	20	わらびの吹雪	栃木		1				1	
	6	かにの酢の物	福井	21	22			1	1	27	21	かきあえなます	新潟	6	4		1	1	7	1	
×	7	かになます	福井								○	22	菊の花びたし	新潟	21	10	5	2	19	2	
×	8	すっぽんの二杯酢	奈良	1			1				23	煮なます	新潟	3					3	1	
	9	いわしなます	広島	13	3				1	8	2	×	24	おすわい	富山	7				7	
	10	かきの磯和え	広島	1	1				1	2	○	25	芋なます	長野	1	1				1	
×	11	かにののり巻き	鳥取								×	26	切り干しなます	愛知	13	3	5		2	11	4
	12	さばの煮なます	島根	2						1	27	雷うり	京都	1			1				
	13	湯なます	宮崎	1				2	1	2	×	28	はも皮ときゅうりの酢あえ	大阪	4	7	2	1	4	10	
	14	ミミガー	沖縄	7	7					7	2	29	ずきがし	徳島		1	10	1		1	
〔野 菜 類〕																					
×	15	菊とろ	青森								30	りゅうきゅうの酢もみ	高知	3				2	3	1	
											31	にいもじ	佐賀	2			1		2		
											32	ススイの酢のもの	沖縄	6	5			1	7	2	

7. 酢 の 物

表V-8は酢の物の郷土料理をまとめたものである。酢の物は種々の材料を甘酢，二杯酢，三杯酢などの合わせ酢で調味する料理であり，家庭でもよく作られている。島根の「さばの煮なます」は，さばと大根を煮て酢味をつけたもの，宮崎の「湯なます」は，魚や野菜を油でいため酢味をつけたもので，共に熱いうちに賞味する酢の物としては珍しい料理である。

8. さ し 身

魚介類を主とした肉類の生食および“さし身”という名の料理をここにまとめ表V-9に示した。1番から28番までが普通のさし身と呼ばれるものであり，このうち長野の「けとぼし」は馬肉のさし身である。特によく知られていたものは，神奈川の「小あじのたたき」長崎の「きびなごのさし身」などである。さし身は生食であるので材料は新鮮な物に限られ，郷土料理も海に面した地域や湖のある地域に限られている。群馬，茨城の「こんにゃくのさし身」広島「山ふぐ」は，こんにゃくに酢みそをつけて，さし身のように食べるもので「こんにゃくのさし身」はよく知られていた。

9. 漬 け 物

漬け物は食品の貯蔵法として古くからあり，郷土料理の中でも煮物について数が多く，特色のあるものも多い。狭義には野菜類を材料とするものをいうが，ここでは魚介類を材料とするものも含めて漬け物としてまとめた。

表V-9 さ し 身

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)
	1	さけのルイベ	北海道	1	3		1 1 3	×	18	ほうたれさらし	愛 媛	1		2	2
	2	ほやの水もの	青森・ 宮 城	13	8		212	○	19	かつおのたたき	高 知	9	24	815	23 3
×	3	川ざけのたたき	群 馬		2		1 3	○	20	たいのいけづくり	高 知	27	20	14	416
×	4	沖 な ま す	千 葉	2			1 1	×	21	たかいよの焼き きり	高 知				
○	5	小あじのたたき	神奈川	54	52		15772	5 ○	22	ふ ぐ さ し	福 岡	7	28	9 6	28 1
○	6	いわしのさし身	神奈川	15	7		419		23	生 あ じ	大 分	12	1		212 1
○	7	たらの子つけ	石 川	7	5		12624	3 ×	24	まぐろのきらず まめし	大 分		1		1 1
×	8	け と ば し	長 野				1 2 2	×	25	ふなのかけやい	佐 賀	1		5 2	2
○	9	こいのあらい	長 野	11	33	11	111031	1 ○	26	きびなごのさし身	長 崎	28	10	5 4	329 2
	10	小あじのたたき	静 岡	5	8		4 4 9 1	×	27	こいの煎り酒	宮 崎		1		1
×	11	ますの焼きたたき	静 岡	1	2		1 2	×	28	かつおの山かけ	鹿児島				1 1
	12	ふなの子づくり	滋 賀	2	1		1 2 3 1	×	29	しらうおのおど りぐい	静 岡		1	2	
	13	いわしのさし身	広 島	12	5		210 2		30	しらうおのおど りぐい	福 岡	3	3		1 3 1
○	14	い か 糸 作 り	島 根	20	12		422 2		31	あゆおどりぐい	兵 庫	1	4	4	1
	15	い か 白 菊	島 根	1	6		3 3 2		32	うなぎの生ぎも	熊 本		310	4 1	3
	16	こいの糸作り	島 根	5	9		3 4 7 1	○	33	こんにゃくのさ し身	群馬・ 茨 城	28	26	10	1336 7
	17	あわびのさし身	山 口	12	19		51121	1	34	山 ふ ぐ	広 島	1	4	10	4 4

漬け物の分類の仕方にはいろいろあるが、普通は加える副材料によって分け、塩漬け、みそ漬け、しょうゆ漬け、酢漬け、ぬか漬け、こうじ漬け、かす漬けなどがある。

表V-10は魚介類の漬け物を、表V-11は野菜類の漬け物をまとめたもので、図V-4はその分布図である。

魚介類の「塩漬け」の中の北海道の「さけのメフン」静岡の「ますのメフン」は、さけやますの腎臓の塩辛のことであるが、調査では知る人が少なかった。佐賀の「がん漬け」はシオマネキというかにの塩辛であり、沖縄の「カラスグァー」は小魚の塩辛である。野菜類では佐賀の「たかな漬け」鹿児島の「山川漬け」が特によく知られていた。

「みそ漬け」は他の漬け物に比べてあまりよく知られていない。山梨の「こいの陣中漬け」は揚げたこいのみそ漬け、秋田の「あねこ漬け」は青しその葉を詰めた白うりのみそ漬けである。「しょうゆ漬け」の中の山形の「おみ漬け」は近江商人が始めたため近江漬けと呼ばれたのがなまった名で、調査ではよく知られており家庭でも作られている。

「酢漬け」は魚介類に多く、福島の「にしん漬け」岡山の「ままかりの酢漬け」がよく知られている。福島の「にしん漬け」は、北海道や青森の「にしん漬け」と異なり、身欠きにしんを酢、しょうゆ、酒で漬けた物である。

「ぬか漬け」は米ぬかと塩を用いた漬け物で、ぬかに含まれる酵素や微生物による発酵で特有の風味を生じたものである。短期間材料を漬ける「ぬかみそ漬け」とは異なり長期の保存が出来る

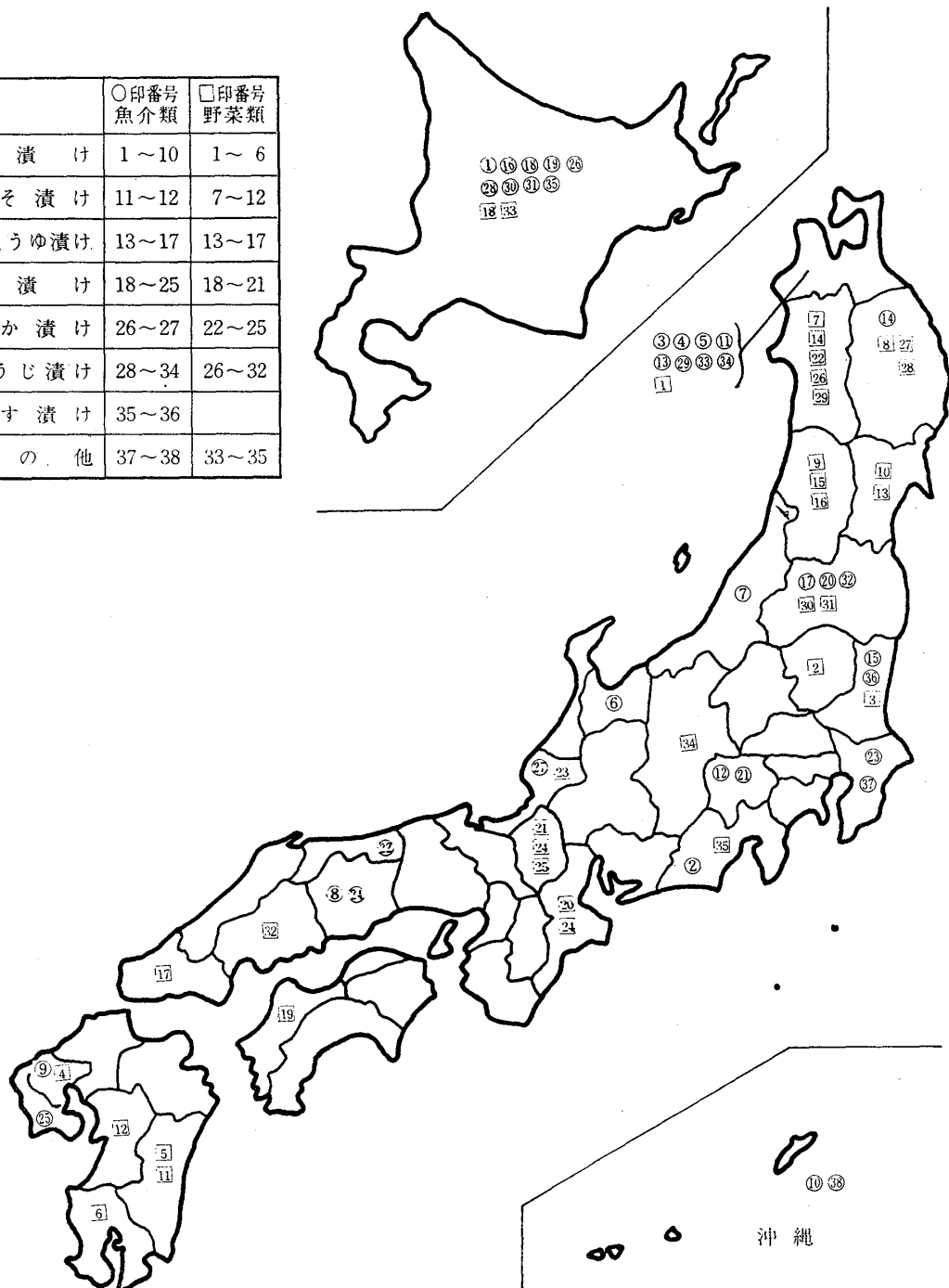
表V-10 漬け物(魚介類)

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)	(6)				(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)					
〔塩 漬 け〕																						
×	1	さけのメフン	北海道	1		2	4	1	2	×	20	にしん漬 け	福 島	15	5	4	3	11	17	2		
×	2	ますのメフン	静 岡							×	21	わかさぎの香り 漬 け	山 梨				1	2	1	1		
	3	ほ や の 塩 辛	青 森	4	4		1	9	8	3		22	わかさぎのニン ピン漬 け	鳥 取								
	4	たらのえらの塩辛	青 森	1	2			2	2	1	○	23	いわしのごま漬 け	千 葉		15		4	2	3		
○	5	い か の 塩 辛	青 森	46	15	6	6	33	53	7		24	ままかりの酢漬 け	岡 山	8	5	3		4	12		
	6	いかの黒作り	富 山	2	1	10		2	17	8	7	25	紅さしの南蛮漬 け	長 崎	2			2	1	2		
	7	たいの子の塩辛	新 潟	1	2			1	19	13	3	〔ぬ か 漬 け〕										
	8	あみの塩辛	岡 山	4	5	10		1	13	13	2	○	26	すしにしん	北海道	3	5	12		11	12	
	9	が ん 漬 け	佐 賀	1	5	4		3	10	8	3	○	27	こぬかいわし	福 井	2	2	9		23	22	4
〔こ う じ 漬 け〕																						
○	10	カラスグァー	沖 縄	6	1	20			5	8	1	○	28	にしん漬 け	北海道	11	6	6		5	17	
〔み そ 漬 け〕																						
×	11	ほやのみそ漬 け	青 森	1				2	2			○	29	にしん漬 け	青 森	15	5	3	3	11	17	2
×	12	こいの陣中漬 け	山 梨	1		1							30	にしんの切り込み	北海道	1			2	4	4	2
〔し ょ う ゆ 漬 け〕																						
	13	たらこのしょう ゆ漬 け	青 森	9	1			2	10	1			31	あきあじ漬 け	北海道	3			1	2	3	
	14	さけのもみじ漬 け	岩 手	1	4			3	5	6			32	も み じ 漬 け	福 島	4		3	2	3	7	
×	15	はららごのしょう ゆ漬 け	茨 城	1						1		○	33	いかとこんぶの 即席漬 け	青 森	19	4	5	1	3	18	2
	16	松 前 漬 け	北海道	4	2			10	9	1			34	い か ず し	青 森	9	8	7	1	6	13	2
○	17	するめこんぶの しょうゆ漬 け	福 島	31	5	7			5	34	2	〔か す 漬 け〕										
	18	い か の 酢 漬 け	北海道	5				4	6	1		35	い かの酒かす漬 け	北海道	5		5	1	3	8		
×	19	焼きい かのえぞ 漬 け	北海道	1				1		1		○	36	さけのかす漬 け	茨 城	17	9	7	1	76	78	
〔そ の 他〕																						
	37	か す が み	千 葉									×	38	アジケーの砂糖 漬 け	沖 縄	2			2	1	4	

るので、野菜類だけでなく魚介類の保存にも利用されている。北海道の「すしにしん」は内臓を除いた生にしんをぬかで漬けるもので、福井の「こぬかいわし」はいわしを同様に漬けるものである。秋田の「いぶり漬け」は、いろいろのすすでいぶした大根のぬか漬けで「いぶりたくあん」ともいう。

「こうじ漬け」は、米こうじを用いた漬け物で、こうじのジアスターゼによって、でんぷんが糖化し発酵を促進するものである。「にしん漬け」は身欠きにしんを野菜と一緒にこうじで漬けたもので、北海道、青森とも同じ漬け方である。北海道の「にしんの切り込み」は生にしんを小さく輪切りにして塩とこうじで漬けるものであるが、「にしん漬け」に比べてよく知られていなかった。こうじ漬けは野菜にも多く、秋田の「なた漬け」は大根をなたで切ってこうじ漬けにした物である。岩手の「なすの三升漬け」は米飯1升、こうじ1升、塩1升の計3升でなすを漬けるところからこの名があり、福島の「三五八漬け」は、こうじ3、塩5、もち米8で野

	○印番号 魚介類	□印番号 野菜類
塩漬け	1～10	1～6
みそ漬け	11～12	7～12
しょうゆ漬け	13～17	13～17
酢漬け	18～25	18～21
ぬか漬け	26～27	22～25
こうじ漬け	28～34	26～32
かす漬け	35～36	
その他	37～38	33～35



図V-4 漬 け 物

日本の郷土料理(下)

表V-11 漬け物(野菜類)

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)	(6)				(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)				
〔塩 漬 け〕																					
○	1	菊 の 漬 け 物	青 森	24	8	8	2	5	21	7	19	ひ の か ぶ 漬 け	愛 媛	2	1			2	2	3	
	2	日 光 巻 き	栃 木	1	2			6	5		20	ひ の な の 酢 漬 け	三 重	5			1	1	4		
	3	そばろなっとう	茨 城	5	1	10		7	7	3	21	さ く ら 漬 け	滋 賀	2	2			8	9	1	
〔ぬ か 漬 け〕																					
○	4	た かな 漬 け	佐 賀	59	13	7		26	69	1	22	い ぶ り 漬 け	秋 田				2	7	5	2	
○	5	だいこんの寒漬け	宮 崎	20	3			8	20	1	○	23	だいこんの割り漬け	福 井	14	4	4	1	2	16	1
○	6	山 川 漬 け	鹿児島	8	4			1	41	40	2	24	ひ の な の ぬ か 漬 け	三 重・滋 賀	9	3		1	3	8	
〔み そ 漬 け〕																					
×	7	あ ね こ 漬 け	秋 田	1						1	25	赤 か ぶ ら 漬 け	滋 賀	11	5			7	14	1	
〔こ う じ 漬 け〕																					
	8	金 婚 漬 け	岩 手	5	1			1	6	6	26	な た 漬 け	秋 田	14	2	8		2	5		
	9	や たら 漬 け	山 形	5	1	20		1	8	10	2	27	な す の 三 升 漬 け	岩 手	2	1		1		2	
×	10	ふ の り の み そ 漬 け	宮 城								28	な す と 菊 花 の は さ み 漬 け	岩 手					1	4	3	
	11	し そ の み そ 漬 け	宮 城	10		3		7	10	2	29	小 な す の こ う じ 漬 け	秋 田	12	1			13	16		
	12	豆 腐 の み そ 漬 け	熊 本	4	1			1	4	4	3	×	30	ゆ ず ま き の こ う じ 漬 け	福 島				1	1	
〔し ょ う ゆ 漬 け〕																					
	13	こ ん ぶ 漬 け	宮 城	9	2			1	5	9	31	三 五 八 漬 け	福 島	7	2			5	9		
	14	は り は り 漬 け	秋 田	3	1			2	8	9	1	32	広 島 菜 漬 け	広 島	12	3		12	20		
〔そ の 他〕																					
	15	雪 菜	山 形	4	1			2	1	4	×	33	ア ス パ ラ ガ ス の か ら し 漬 け	北 海 道	1				1	1	
○	16	あ み 漬 け	山 形	26	6				3	25	1	34	す ん き 漬 け	長 野	2	1		1	1	2	
	17	葉 わ さ び 漬 け	山 口	9	7			1	9	15	×	35	ほ と と ぎ す 漬 け	静 岡							
〔酢 漬 け〕																					
	18	赤 か ぶ の 千 枚 漬 け	北 海 道	7	1	12		7	10	2											

菜を漬けるので材料の割合がそのまま料理名になっている。

“かす漬け”は材料を酒かすに漬けるもので酒かすのうま味が材料にしみ込み風味がよい。

なお、分類し難い漬け物をその他としてまとめた。千葉のかすがみは塩と酢でしめたあじを甘酒に1晩漬ける物であるが調査では知る人がなかった。

図V-4により漬け物の分布を見ると、漬け物の70%近くは北海道、東北地方にある。これらの地方は冬が長い寒い地方であり、また、交通不便な山間地も多いので、保存食品として漬け物が発達したものと考えられる。中国、四国地方に漬け物が少ないのは、生鮮食品が豊富で保存の必要が少なかったためであろうか。

10. そ の 他

調理法によって分類し難い料理をその他として表V-12にまとめた。岩手の「メカブとろろ」は、わかめの茎の部分をきざみ、すり鉢ですってねばりを出してだしじるでのばしたもの、山形の「ミズのたたき」は山菜のミズをゆでてたたき焼きみそと混ぜたものである。岩手の「ほ

日本の郷土料理(下)

表V-12 そ の 他

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)				
○	1	メカブとろろ	岩 手	16	3			217		16	たいの骨酒	石 川	1	3		1	1	1	2		
	2	わらびとろろ	山 形	8	4	8	1	9	×	17	かにのみそかん	北海道									
○	3	みずのたたき	山 形	14	5	10	1	14	×	18	き じ 酒	奈 良									
	4	ほ ろ ほ ろ	岩 手	2				1	1	○	19	さあち料理	高 知	6	23	11	1	7	19	1	
	5	とんぶりの月見	秋 田	4	3		1	1	4		20	雪 割 納 豆	山 形	4	2	9	3	13	11	7	
	6	だ し	山 形	4	1			3	3	1	○	21	水 戸 納 豆	茨 城	27	7		3	103	108	7
	7	か に み そ	北海道	1	2		2	2	4	○	22	干 し 納 豆	茨 城	6	1	13	4	24	18	10	
×	8	川ますのズズすり	山 形								23	浜 納 豆	静 岡	1			3	11	1	11	
○	9	か に み そ	鳥 取	13	3		1	7	17	×	24	干 し こ ろ 豆	熊 本								
×	10	う ず み み そ	大 分				1				25	六 条 豆 腐	山 形	2				1	3		
	11	ゆ ず み そ	徳 島	6	1	6	6	4	8		26	し み こ ん	茨 城	3	1		3	2	5		
	12	豆 腐 み そ	大 分	4		10		4	1	×	27	干 興 津 鯛	静 岡								
	13	ア ン ダ ン ス	沖 縄	5	5			1	7		28	た た み 干 し	静 岡	1				2	3		
×	14	そばのかけしる (かにじる)	静 岡								39	め ひ び	三 重	2						2	
	15	おねばのすだち 絞り	徳 島	1					1												

「ろほろ」は、うこぎの若芽をきざんで焼きみそと混ぜた物で、野菜の出始めのおそい北国の生活の知恵から生まれたものという。

「さあち料理」は高知の有名な郷土料理で、大きな皿鉢に豪華に盛り込んだ宴席料理であってよく知られていた。

11. 副食類のまとめ

以上、調理法によって10項目に分けて、副食類の調査結果を述べたが、これらをまとめると表-13のようになる。

郷土料理数の多いのは、煮物、漬け物、汁物であった。調査の結果よく知られていた料理が多かったのは、肉類・野菜類の煮物、みそ汁類、浸し物類；漬け物の中で塩漬け、ぬか漬けなどであった。ほとんど知られていなかった料理の多いのは、魚介類・豆腐の煮物、すまし汁、魚介類その他の焼き物類、蒸し物類、漬け物ではみそ漬けなどであった。

また、魚介類を主材料とする料理についてみると、用いられる魚介類は36種あったが、そのうち10種以上の料理の主材料となっていたものは、かに、いわし、さけ、いか、たい、たら、ふな、あゆ、こいなどである。この中でよく知られていたものは、いか、たら、たいの料理であり、かに、いわし、こいの料理にはよく知られていないものが多かった。これは漁獲量や価格、嗜好の変化などによるものであろうか。

野菜類は1種類で主材料となる料理は少なく、何種類か取り合わせて使うので比較し難いがよく使われているものは、大根、にんじん、里芋、ごぼう、ねぎなどであり、さつまいも、かぼちゃ、山菜類がこれについている。

日本の郷土料理(下)

表V-13 副食類のまとめ

料理の種類	主材料または調味料 による区分	(A) 郷土料理数	(B) よく知られていたもの		(C) ほとんど知られていなかったもの	
			料理数	比率 $\left(\frac{B}{A}\right)$	料理数	比率 $\left(\frac{C}{A}\right)$
煮 物	魚 介 類	45	7	15.6%	18	40.0%
	肉 類	11	4	36.4	0	
	豆 腐 類	10	2	20.0	4	40.0
	野 菜 類	50	17	34.0	10	20.0
	計	116	30	25.8	32	27.5
な べ 物	味をつけず煮るもの	9	4	44.4	1	11.1
	塩、しょうゆ味で煮るもの	17	3	17.6	6	35.3
	みそ味で煮るもの	10	3	30.0	2	20.0
	計	36	10	27.7	9	25.0
汁 物	み そ 汁	36	16	44.4	9	25.0
	す ま し 汁	29	9	31.0	10	34.4
	計	65	25	38.4	19	29.2
焼 き 物	魚 介 類	38	8	21.0	14	36.8
	そ の 他	13	4	30.8	5	38.4
	計	51	12	23.5	19	37.2
蒸 し 物 揚 げ 物 寄 せ 物 浸 し 物		8	1	12.5	3	37.5
		15	2	13.3	4	26.6
		7	0		1	14.2
		5	3	60.0	0	
あ え 物	魚 介 類	23	3	13.0	4	17.3
	野 菜 類	22	6	27.2	1	4.5
	計	45	9	20.0	5	11.1
酢 の 物	魚 介 類	14	3	21.4	3	21.4
	野 菜 類	18	3	16.6	5	27.7
	計	32	6	18.7	8	25.0
さ し 身		34	10	29.4	11	32.3
漬 け 物	塩 み ぞ う 漬 け	16	6	37.5	2	2.5
	み し ょ う 漬 け	8	0		4	50.0
	酢 む ぞ う 漬 け	10	2	20.0	1	10.0
	ぬ か 漬 け	12	2	16.7	3	25.0
	こ う じ 漬 け	6	3	50.0	0	
	か す の 漬 け	14	3	21.4	1	7.1
	そ の 他	2	1	50.0	0	
		5	0		3	
	計	73	17	23.3	14	19.2
そ の 他		29	6	20.7	7	24.1
	合 計	516	131	25.4	132	25.6

VI 要 約

1) 食生活の急激な変化によって失われつつある郷土料理の保存対策の資料とする目的で、その概況を知るために調査を行なった。

2) 郷土料理を主食類と副食類に分け、更に調理法によって分類して調査結果をまとめた。その結果、調理法によって各地への分布状態にそれぞれの傾向があること、また、普及の程度に違いがあることを知った。

3) 主食類では飯類、すし類の郷土料理は西日本に多く、もち、だんご類は東日本に多い。めん類の中でそば粉で作るものは東日本に、小麦粉で作るものは西日本に多い傾向があった。また、もち、うどん類、すし類の郷土料理はよく知られ好まれており、汁かけ飯、ねりもの・薄焼きの料理はよく知られていないものが多かった。

4) 副食類では、煮物の郷土料理の少ない北海道、東北地方には漬け物類が多くあり、魚介類の焼き物やさし身は海に近い地域に多い。汁物では、みそ汁類は東日本に、すまし汁類は西日本に多い傾向が見られた。

また、副食類は用いられる材料の種類が多いので、調理法のみによって考察することは出来ないが、大体の傾向として肉類や野菜類の煮物、みそ汁類、漬け物類の郷土料理によく知られているものが多かった。よく知られていない料理の多かったのは、魚介類の煮物や焼き物類、すまし汁類、蒸し物類などであった。

5) 主食類、副食類を合わせて郷土料理数は712あり、そのうちよく知られていたものが、201、ほとんど知られていなかったものが162あった。よく知られていなかったものについては、資源、嗜好、栄養的価値などの面から検討し、保存すべきものについては、早急の対策が必要と考える。

終りに調査に御協力いただいた奈良教育大学・矢吹ユキ、滋賀大学・林宏子、福井大学・木村温美、鳥取大学・伊東きぬゑ、香川大学・井上タツ、高知大学・森岡敏子、佐賀大学・飯盛キヨ、宮崎大学・田辺絹江の諸先生ならびに学生の方々、農林省食品総合研究所およびその他の研究所の方々、高校の先生方、玉川大学、千葉大学の方々に深く感謝致します。

参 考 文 献

- 1) 杉会：日本の郷土料理，実業之日本社(1966)
- 2) 多田鉄之助：郷土料理全科，家の光協会(1970)
- 3) 瀬川清子：食生活の歴史，講談社(1968)
- 4) 篠田統：すしの本，柴田書店(1970)
- 5) 植原・薩摩：そばの本，柴田書店(1969)
- 6) 翁長君代：琉球料理と沖縄の食生活，續文堂(1969)
- 7) 農林省統計調査部：食糧消費総合調査報告(1970)
- 8) 竹林やゑ子・小林通子：家政学雑誌 22, 208(1971)
- 9) 河野友美：食品事典，真珠書院(1968)
- 10) 奥山益朗：味覚辞典，東京出版(1972)
- 11) 本山荻舟：飲食事典，平凡社(1958)

Native and Provincial Cooking of Japan

Each of the Japanese regions has its own history and its own distinctive way of preparing food. These diverse styles give extraordinary variety to the national cuisine. Part of this diversity results from the geographical fact that high mountains, snaking across and down the several islands, split the country into isolated compartments. Part comes from the political fact that uptil a century ago the islands were divided into many separated feudal states, each with its own distinct cultural and culinary traditions.

But, today, economical and industrial development, as well as rapid urbanization, is destroying the native cooking, by distributing food products from mass production all over the country. Foreign visitors sometimes have the impression that all Japanese cooking is pretty much the same.

Native cooking is a part of Japanese traditional culture, we must preserve this indispensable treasures, never renewable if once lost.

The present report is a part of the results of investigation on the changing or declining tendency with esteem of modern Japanese for the native cooking of all segments of this country.