

鹿児島県における魚介類の利用の実態調査

— 地域による魚介類の使用状況と調理方法 —

A Survey on Consumption of Fish and Shellfish in Kagoshima Prefecture

— The Local Varieties of Consumption and Recipes of Fish and Shellfish —

竹原小菊* 福司山エツ子* 木戸めぐみ* 山崎歌織*
外西壽鶴子** 進藤智子*** 徳田和子****

Kogiku Takehara* Etsuko Fukushiyama* Megumi Kido* Kaori Yamazaki*
Suzuko Hokanishi** Tomoko Shindo*** Kazuko Tokuda****

要 旨

平成15・16年度 日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学—魚介類の調理」¹⁾の一環で、漁港を有し漁業が盛んな地域、農村米作地域及び都市部の中から9地域100人を対象に、各地域で食べられている魚介類の種類とその調理方法等を、アンケートと聞き取り調査によって調べたので報告する。

魚の使用種類は、ほとんどの地域であじがトップを占めていたが、枕崎市はかつお、種子島の西之表市はきびなご、とびうお、鹿屋市はかんぱちであった。海に囲まれた甬島の里村では、極端に魚種が少なく、調理方法も単純であった。

調理方法は、なま物（刺身）がトップを占め、次いで焼き物（塩焼き）、煮物（鍋物を含む）、揚げ物（フライ、てんぷら）がどの地域にも多くみられた。

枕崎市には「かつおのびんた料理（頭の塩煮）」等かつおをすべて無駄なく創意工夫した多くの料理がある。

また、きびなごはあじ、さばに次いでよく食べられており、「きびなごときらす（おから）のおっけ」は普及したい伝承料理の一品である。

さらに、豊富にとれる魚（とびうお、小あじ、いわし等）を使用し、風土に適する保存料理として考案されたつけ揚げ（さつま揚げ）など多くの魚介類料理がある。

Key word 「魚介類」「鹿児島」「地域性」「調理方法」「調査」

* 鹿児島女子短期大学生活科学科食物栄養学専攻（890-8565 鹿児島市紫原1丁目59番1号）

** 元鹿児島女子短期大学

*** 鹿児島純心女子短期大学生活科学科食物栄養学専攻（890-8525 鹿児島市唐湊4丁目22番1号）

**** 元鹿児島純心女子短期大学

緒 言

四方を海に囲まれた我が国では、古来より魚介類を中心とした食生活をしてきた。現在でも国民1人当たりの年間水産物消費量67.4kgはアイスランドに次ぐ世界第2位の水準²⁾にあり、食生活におけるたんぱく質供給源として魚介類が様々な形で消費されており、日本型食生活が諸外国に評価されている。

本県は九州の最南端に位置し、南北約600kmに渡る広大な県土を有し、海岸線も長く、温暖な気候と豊かな海等の地理的条件から農林水産業が盛んであり、中でもかんばち、ぶり、うなぎ、くるまえび等の養殖業においては、全国第1・2位の収穫量³⁾を誇っている。各地域では様々な漁法による漁業が営まれ、特色ある水産物消費のあり方は、地域の伝統行事や食文化にも結びついていると推察される。

近年、経済発展に伴う国民の生活スタイルは多様化して、食料消費に対する需要が大きく変化し、食生活においては、脂質や糖分の過剰摂取や栄養素の過不足等⁴⁾、私たちの健康に大きな影響を及ぼしている。このような中、「食生活指針」⁵⁾では、食事のバランスや食材の組み合わせ、さらには地域の産物や旬の素材を生かした食生活等を奨めている。

国民栄養調査結果⁴⁾では、食品群別摂取量において魚介類は肉類より多く、年次的にもほぼ横ばい状態で推移していたが、平成16年には前年度に比較して魚介類は4.7%減、肉類は1.3%増になっており、生活習慣病予防のためにも魚食の普及は食育をとおして実践されることが求められる。今回の調査結果から本県の魚介類の利用の実態を明らかにし、地産地消や伝統食を含む地域に密着した地域産物の活用を念頭においた「食育」に活用したい。

調査方法

調査地域の選定と調査対象、調査時期及び方法

調査地域の選定： 都市部として鹿児島市、米作中心の農業地域の大口市、県内の5漁業地区に位置する鹿屋市、阿久根市、里村（甌島）、串木野市、枕崎市、笠沙町、西之表市（種子島）の県内9地域、7市1町1村とした。

調査対象： 20～70歳代の食生活改善推進員、JA 婦人部、漁業協同組合女性部、地域婦人部100人を対象に調査を実施した。回収率は91%であった。

調査時期及び方法： 平成15年11月から12月にかけて行なった。質問用紙に88種類の生鮮魚介類を示し、郵送によるアンケートと同時に聞き取り調査を行なった。

なお、平成19年現在は市町村合併により調査時とは市町村名が異なる地域があるが、調査時の市町村名での報告とする。調査地域は図1に示すとおりである。

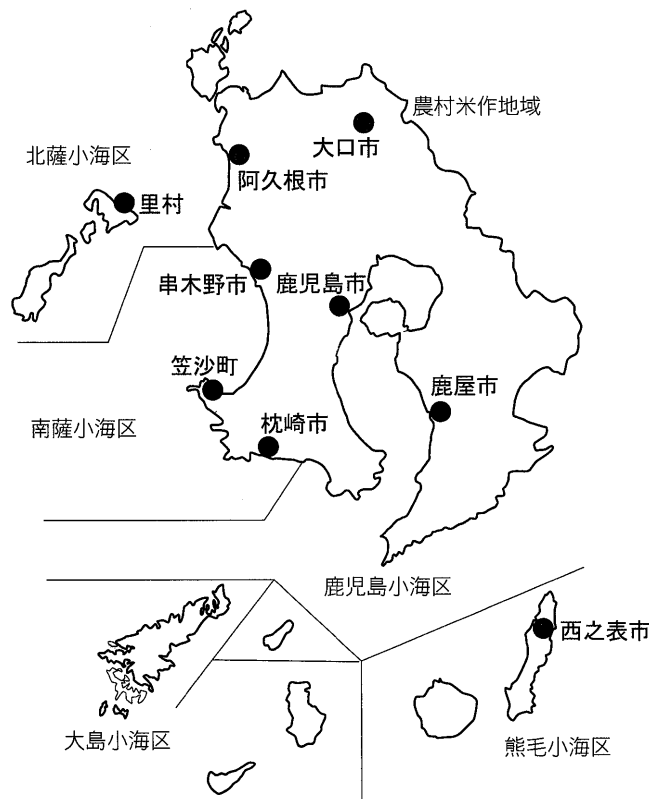


図 1. 調査地域

結果及び考察

1. 調査地域の概要と特徴

調査地域の概要と特徴⁶⁾⁷⁾は表 1 に示すとおりであり、以下に小海区等ごとに特徴を示す。

鹿児島市は人口55万人の県内最大の消費地である。鹿屋市は本県第2位の人口を有する地方都市で、水産業は、かんぱち、ぶり、ふぐなどの養殖が盛んである。

大口市は米を主とした農村米作地帯で、県内最大の川内川を利用したます類の養殖も行われている。

阿久根市は県下でも有数な漁港があり、巻き網漁業によりあじ、いわし類などが多獲され、水産加工業も盛んである。里村は東シナ海上にある甌島列島に位置し、全人口の6.3%が漁業に従事しており、きびなごの漁獲量は県内一である。

串木野市は漁業の盛んな都市で、遠洋まぐろの漁獲量は県内漁獲量の約6割を占めている³⁾。枕崎市は、かつおを中心とした遠洋かつお一本釣りが盛んで、かつお節は日本一の生産量があり県内最大の水産市場もある。笠沙町は漁業に従事している人が全人口の7.8%で、今回の調査地域の中で最も高率である。

西之表市はとびうお、きびなご、あおりいか等が多く水揚げされ、くるまえびや真珠の養殖も行われている。

表1. 調査地域の概要と特徴 (7市1町1村)

市町村名 【小海区名】	地区の特徴	A. 海拔 m	B. 年間平均気温 ℃	C. 面積 km ²	D. 人口 人	E. 人口密度 人/km ²	F. サービス 事業所数	G. F/C	漁業従事者 人口比 %
鹿児島市 【鹿児島】	中核市 消費都市	4.2	18.8	289.9	552,098	1904.4	9,019	31.1	0.1
鹿屋市 【鹿児島】	漁業中心	59.4	17.7	234.4	81,084	351.5	1,356	5.8	0.3
大口市	農村米作	22.5	15.6	291.9	23,594	80.8	369	1.3	0.0
阿久根市 【北薩】	漁業中心	14.8	17.6	134.3	26,270	195.7	397	3.0	2.4
里村(甌島) 【北薩】	漁業中心	24.1	18.2	17.3	1,517	87.6	31	1.8	6.3
串木野市 【南薩】	半農半漁	0.7	17.2	80.6	27,047	336.2	420	5.2	1.6
枕崎市 【南薩】	地方都市	0.4	18.3	74.9	26,317	351.5	424	5.7	1.2
笠沙町 【南薩】	漁業中心	27.3	18.0	39.9	3,838	96.2	56	1.4	7.8
西之表市 (種子島) 【熊毛】	農村畑作	28.0	20.0	205.7	18,866	91.7	354	1.7	2.3

2. 調査地域の魚介類の種類

本調査において回答を得た魚介類は143種類であり、表2に示すとおりである。

調査時に質問用紙に示した生鮮魚介類88種類のうち77種類が食されており、143種類のうち72種類は自家で漁獲して食べられていた。塩干魚介類は26種類で、多く利用されているのは、かずのこ、ししゃも、いくら、たらこ等であった。種子島で多く獲れるとびうおの塩干品が各地域で利用されているのも特徴である。他にいわし、さば、あじ、かますなどの塩干品や比較的家庭では手間がかかる調理加工品であるしめさば等が利用されていた。

表2. 本調査において回答された魚介類

生鮮魚介類 143種
あいなめ、あおだい、あおぶだい、あかうお、あかはた、(あかぶだい)、あかむつ、あきたろう(ぼしょうかじき)、あじ、あなご、あまだい、(あら)、あんごう、いかなご、いさき、(いすずみ)、いしだい、いとよりだい、(いのこ)、いぼだい、(海ごい)、うるめいわし、うぐい、うまづらはぎ、えい、えそ、えへんだい、おきあみ、おこせ、かざご(あらかぶ)、かじき(しび)、かすめ、かたくちいわし、かつお、かます、かれい、かわはぎ、かんぱち(あかばら)、ます、きちじ、きびなご、ぎんだら、きんめだい、ぐち、(くりだい)、くろだい(ちぬ)、くろむつ、(こぜん)、こだい、こち、このしろ、(こめじろ)、さけ、さば、さめ、さより、さわら(さごし)、さんま、しいら、したびらめ、しらうお、すずき、そーだがつお、たい、たかべ、たちうお、たなご、たら、とびうお、とらふぐ、(とんぼ)、にざだい(さんのじ)、にしん、はがつお、はぜ、はまち、はまふえふき、はも、ひめだい、ひら、ひらまさ(ひらす)、ひらめ、ふえふきだい、ふぐ、ぶだい、ぶり、ほうぼう、ほっけ、ほや、ぼら(いなご)、まいわし、まぐろ、まとだい、まながつお、むつ、めばる、メルルーサ、(れんこだい)、よろいたちうお
あゆ、うなぎ、おいかわ(はや)、かじか、こい、どじょう、ふな、ます、にじます、やまめ、わかさぎ、あおやぎ、あおりいか(みずいか)、あかいか、あさり、あまえび、いか、いせえび、うつぼ(きだか)、うに、えび、かき、かに、くるまえび、こういか、小えび、さざえ、しじみ、しゃこ、ずわいがに、たかえび、たこ、たらばがに、月日貝、とこぶし、ナマクタヒゲエビ、なまこ、はまぐり、ブラックタイガー、ほたて、ほたるいか、やりいか、文甲いか、べいか、(わたりがに)
塩干魚介类等 26種
かずのこ、ししゃも、いくら、たらこ、塩いわし、とびうお、ほっけ、塩あじ、塩さけ、かます、塩さば、さば開き干し、塩さんま、しめさば、しらす干し、煮干、干しさくらえび、めんたいこ、ふぐ、かつお節、かわはぎ、きびなご、ます、(きんき)、たら、しいら、かつおの腹皮

魚介類名は五訂増補日本食品標準成分表に基づいて示した。

下線は自給魚介類(72種類)。太字は質問時に示した魚介類のうち回答のあったものを示す(77種類)。

()内は鹿児島独自の呼名である。

3. 調査地域の対象者数と料理数

調査地域の対象者数と回答された魚介類を、生鮮物と塩干物とに分類した料理数を表3に示した。生鮮魚介類を用いた魚料理は全体の93.7%、塩干魚介類を用いた魚料理は5.9%であった。

塩干魚介類利用の地域間の比較では、農村米作地域で新鮮な魚介類が入手しにくい大口市が9.0%で最も多く使われており、次いで鹿児島市が7.7%であった。平成16年の国民栄養調査結果⁴⁾によると、全国平均の食品群別摂取量は、魚介類のうち生鮮魚介類は65.9%、加工品の塩蔵、生干し、乾物が占める塩干魚介類の摂取量は19.2%と高率であった。この結果と比較すると本調査地域は生鮮魚介類の占める割合が格段に高いことが推察できる。

表3. 調査地域別対象者数と回答された料理数

調査市町村	対象者数(人)	生鮮魚介類を用いた魚料理	塩干魚介類を用いた魚料理	その他	計
鹿児島市	20	964 (91.2%)	81 (7.7%)	12 (1.1%)	1,057
鹿屋市	9	420 (93.3%)	30 (6.7%)	0	450
大口市	8	283 (91.0%)	28 (9.0%)	0	311
阿久根市	8	376 (96.4%)	14 (3.6%)	0	390
里村	8	192 (95.5%)	9 (4.5%)	0	201
串木野市	10	483 (93.8%)	32 (6.2%)	0	515
枕崎市	9	470 (96.3%)	17 (3.5%)	1 (0.2%)	488
笠沙町	10	383 (96.5%)	14 (3.5%)	0	397
西之表市	9	411 (93.2%)	27 (6.1%)	3 (0.7%)	441
計	91	3,982 (93.7%)	252 (5.9%)	20 (0.5%)	4,250

※その他は、練り製品、缶詰などである。

4. 調査対象者の属性

1) 居住地域と居住期間

対象者の居住地域は図2に示すとおりである。全体では、漁業地域24.2%、半農半漁地域26.3%と約半数は漁業地域に居住している。地域別には、鹿児島市は中核市、大口市は農村米作地域、串木野市は半農半漁地域、枕崎市は地方都市、笠沙町は漁業地域であり、消費地と漁業地とが明確である。鹿屋市、阿久根市、里村、西之表市では地方都市、漁業地域、半農半漁地域、海近郊商業地に居住等混在している。

地域別対象者の居住期間は図3に示すとおりである。93.4%の対象者が現在の地域に住み始めてから5年間は経過していた。さらに、10年間以上と長く住んでいる人が86.8%で、40年間以上経過している人は全体の25.3%であり、長期居住者が多いのが特徴である。

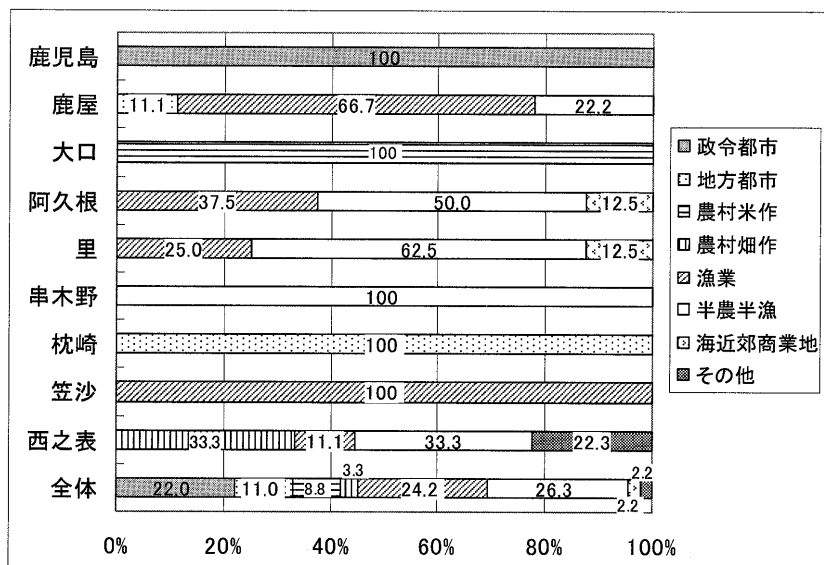


図2. 居住地域 (地域別)

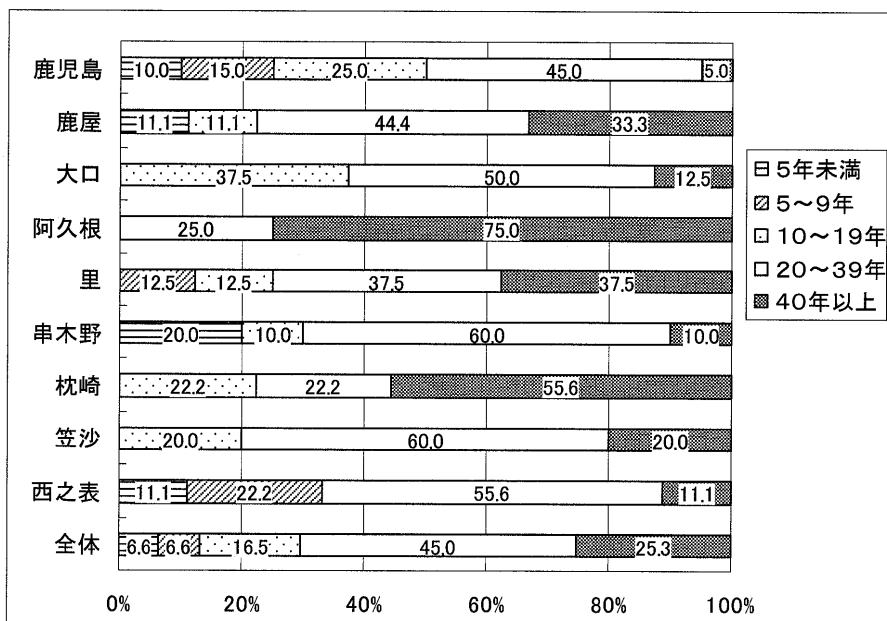


図3. 居住期間 (地域別)

2) 年齢構成及び家族構成

年齢構成を地域別にみると図4に示すとおりである。全体では、30代以下22.0%、40代17.6%、50代19.8%、60代が最も多く31.8%、70代8.8%であった。北薩地区で漁業地域にあたる阿久根市、里村は、40代以上のみで30代以下の若い人はいなかった。

家族構成を年代別にみると図5に示すとおりである。全体では、夫婦など同世代で居住している人が50.5%と最も多く、2世代34.1%、3世代8.8%、単身3.3%であった。年代別には、70代に単身25.0%、同世代(夫婦)75.0%でいずれも他の年代と比較して多かった。

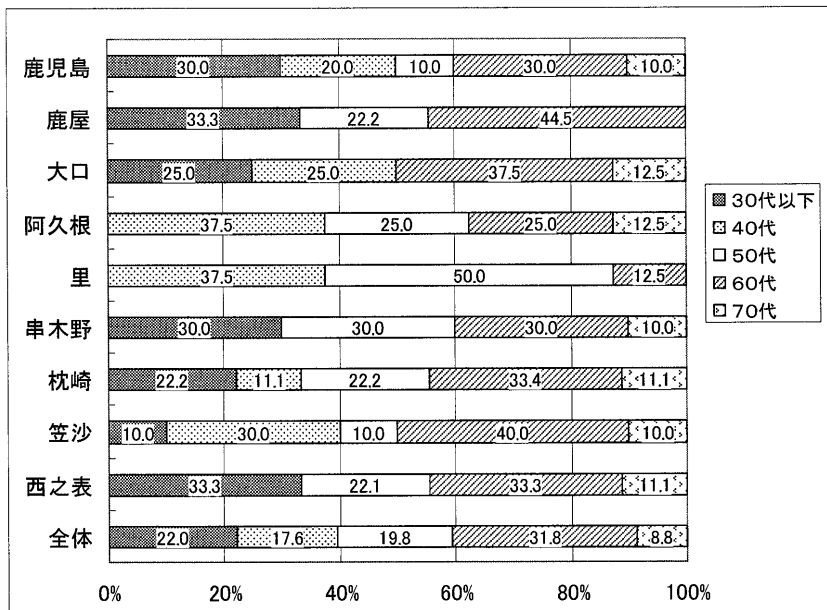


図4. 年齢構成 (地域別)

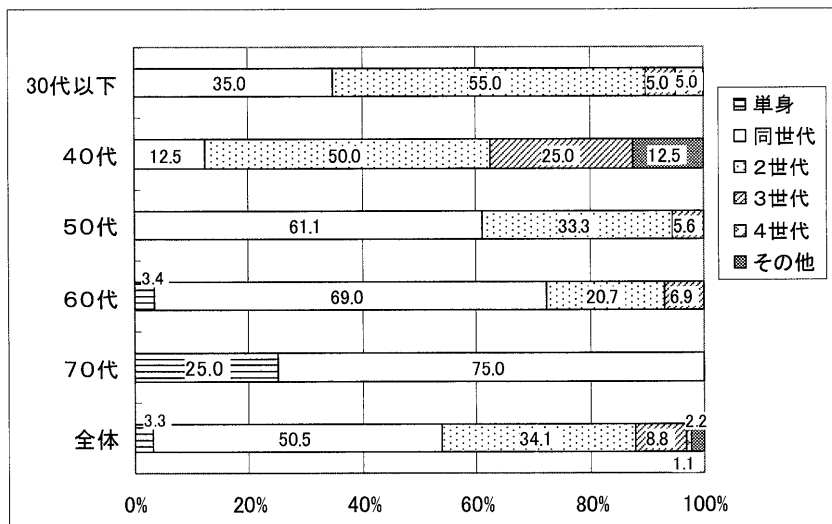


図5. 家族構成 (年代別)

5. 魚介類の入手方法

日常的な魚介類の入手方法は図6に示すとおりである。全体では、購入71.4%、自給17.6%、もらう11.0%であった。地域別には、都市部にある鹿児島市と農村米作地域である大口市は購入が100%、漁業が盛んな阿久根市と笠沙町は自給がそれぞれ50.0%、60.0%である。一方、漁業中心の地方都市である枕崎市は購入66.7%、もらう33.3%であった。

6. 魚介類の調理状況

1) 調理頻度の高い魚介類の種類

家庭で調理頻度の高い魚介類の上位3品目を表4に示した。家庭でよく食べられている魚は全

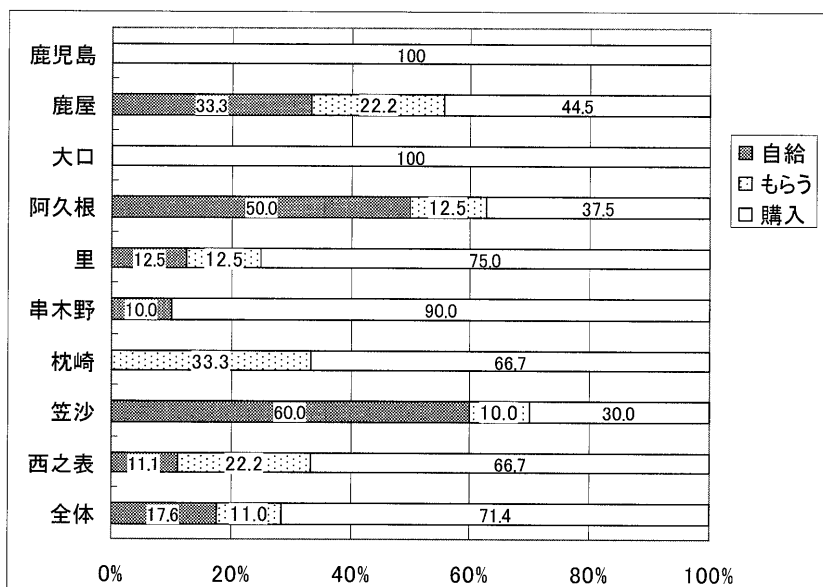


図6. 日常的な魚介類の入手方法 (地域別)

体で、あじ、さば、きびなごであった。

さらに、あじについては9地域のうち8地域で調理頻度の高い魚介類の上位3位までに入っていた。鹿屋市はかんぱち、里村はきびなご、枕崎市はかつお、西之表市はとびうお、また、阿久根市や笠沙町はあじなど地域の漁獲高³⁾と家庭での料理頻度が高い魚種とが一致していることが示された。ただし、さばが漁獲量の上位³⁾に上がっているのは阿久根市のみであり、さばは水揚げ量とは関係なく各地域で食べられていることが分かった。

大口市では、川内川で漁獲される淡水魚のこいが4位¹⁾にあがっているのも特徴である。

表4. 調理頻度の高い魚介類の種類 (上位3品目)

単位: %

	鹿児島小海区		農村米作地域	北薩小海区		南薩小海区			種子島小海区	全体
	鹿児島	鹿屋	大口	阿久根	里	串木野	枕崎	笠沙	西之表	
1位		かんぱち (6.7)	あじ (5.8)	あじ (9.2)	あじ (9.0)	あじ (4.7)	かつお (14.5)	あじ (5.0) さば (5.0)	きびなご (8.2)	あじ (5.1)
2位	あじ (4.6) さば (4.6) えび (4.6)	あじ (4.1) さば (4.1)	さば (4.8)	きびなご (5.4)	きびなご (8.5)	いか (3.7) さば (3.7)	あじ (7.0)		とびうお (7.9)	さば (3.4)
3位			たい (4.2)	さば (5.4)	いさき (6.0) ぶり (6.0)			きびなご (5.7) いさき (4.8) えび (4.8)	いか (6.8)	きびなご (2.4)

調理頻度が高いあじ、さばの購入量を家計調査⁸⁾でみると鹿児島市の場合、生鮮魚介類は全国平均の92%の購入に止まっているが、あじは全世界平均 (県庁所在地) の1.6倍、さばは1.8倍、いわしは約2倍の量を購入しており、DHA やEPA を多く含み、健康に良いと言われている青魚を多く食していることが分かった。平成18年度の調査⁹⁾によると鹿児島県のメタボリックシンドローム (内臓脂肪症候群) の該当者は、全国平均に比べて低い水準に止まっているのは青魚の摂取量が多いこととの因果関係も考えられる。

2) 魚介類の調理方法の特徴

① 地域別の調理方法

調理方法を地域別にみると図7に示すとおりである。なま物は全体で26.2%と全地域で高い割合であり、次に焼き物が24.0%と高く、なま物と焼き物を合わせると約50%を占めた。次いで煮物19.4%、揚げ物16.3%、汁物5.9%だった。

なま物の料理数は鹿屋市や笠沙町、枕崎市で全体の約30%以上を占め、鮮度の良い魚介類を刺身で食べていることが推察できる。

煮物は焼き物に比べ調理頻度は全体では低いが、漁業中心の阿久根市では煮物が22.1%で焼き物19.2%より高く、自給の魚での調理頻度の傾向¹⁾と一致していた。本調査と同様な調査をした高知市¹⁰⁾との比較では、煮物の調理頻度10.8%に対し本県は19.4%と高く、鹿児島市の一般消費者のアンケート結果¹¹⁾の煮魚の調理頻度15.8%から、本県では煮魚をよくしていることが分かった。

揚げ物は全体では16.3%であり、大口市は11.9%で最も低く、西之表市は21.1%で最も高く地域差がみられた。

汁物は全体では5.9%で5位にあがっており、高知市の調査¹⁰⁾と比較して本県では新鮮な魚を汁物にして食べることはよくなされている。阿久根市は12.8%と他の地域より特に高く、きびなごとおのりをすまし汁に仕立てたり、味噌汁にきびなご、おから、にらを入れた「きびなごときらすのおっけ」、里村では刺身のあらを味噌汁やすまし汁、あら煮で日常的に食べており、祝い事には潮汁にすることが聞き取り調査¹⁾で分かっている。

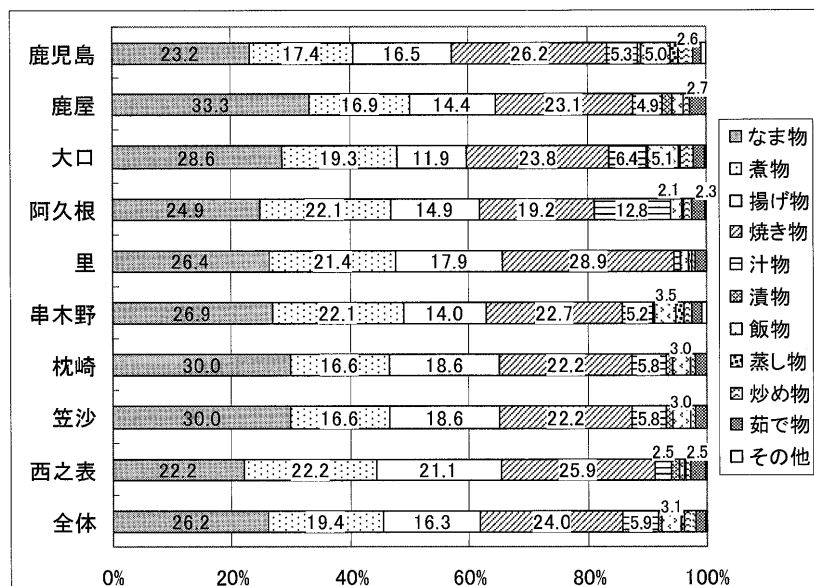


図7. 調理方法（地域別）

② 年代別の調理方法

調理方法を年代別にみると図8に示すとおりである。50代、60代でなま物料理が約30%と高く、単身者の多い70代では焼き物が32.3%で高かった。子育て世代と考えられる40代では揚げ物が

24.1%と60代11.9%の2倍以上であった。揚げ物は子どもの嗜好に合い¹²⁾、魚離れが進んでいる子どもに魚を食べさせる手段として揚げ物料理をしていると推察される。30代以下は他の年代に比べ、えび、いか、あさりなど魚介類を使った炒め物をしており、魚介類料理でも若い世代に炒め物料理が好まれている¹²⁾傾向があった。

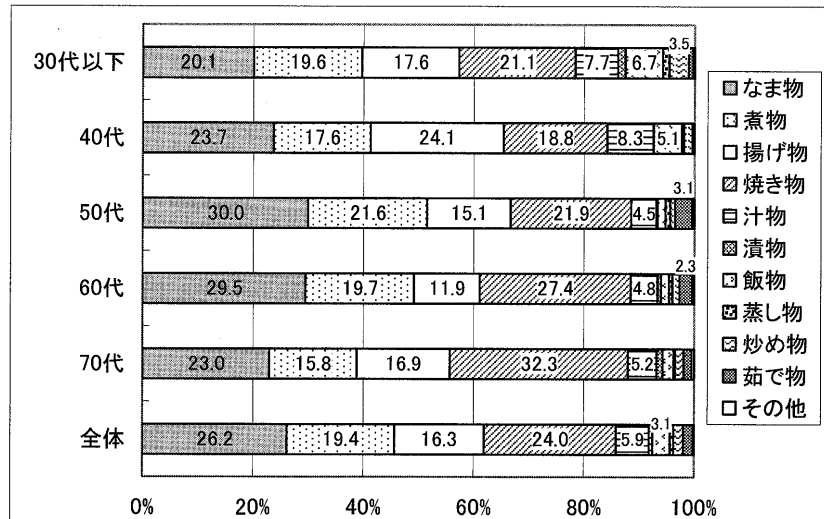


図8. 調理方法 (年代別)

③ 調理方法と料理名

なま物、焼き物、煮物、揚げ物、汁物で上位にあがった料理名を表5に示した。

なま物では刺身が68.6%で圧倒的に高く、焼き物では塩焼きが59.1%、煮物では煮付けが53.0%、鍋物が15.4%、揚げ物ではフライが28.2%、唐揚げが21.4%、てんぷらが19.1%、汁物では味噌汁が46.0%、すまし汁が13.6%で上位にあがった。

なお、洋風料理はフライ、ムニエル、バター焼きのみで、魚介類料理は和風料理が多く、洋風や中華風はごくわずかであった。

表5. なま物、焼き物、煮物、揚げ物、汁物の料理名 (上位5位)

なま物 (1,110)			焼き物 (1,019)			煮物 (825)			揚げ物 (691)			汁物 (250)		
料理名	%	(件数)	料理名	%	(件数)	料理名	%	(件数)	料理名	%	(件数)	料理名	%	(件数)
刺身	68.6%	764	塩焼き	59.1%	602	煮付け	53.0%	437	フライ	28.2%	195	味噌汁	46.0%	115
たたき	4.3%	48	照り焼き	5.7%	58	鍋物	15.4%	127	唐揚げ	21.4%	148	すまし汁	13.6%	34
あらい	1.5%	17	ムニエル	3.2%	33	味噌煮	14.9%	123	てんぷら	19.1%	132	こいこく	7.2%	18
酢の物	3.9%	43	蒲焼き	2.4%	24	あら煮	3.8%	31	南蛮漬け	11.3%	78	つみいれ汁	3.6%	9
酢味噌和え	0.7%	8	バター焼き	1.4%	14	昆布巻き	3.8%	31	つけあげ	6.1%	42	塩汁	3.6%	9

3) 調味料の特徴

魚介類料理に用いられる調味料は図9に示すとおりである。調味料は醤油43.3%、塩34.0%、砂糖・味醂29.9%、酒20.0%、酢12.5%、味噌10.8%等の和風調味料が多く用いられており、こしょう、バター、マヨネーズ、ケチャップ等は非常に少なかった。

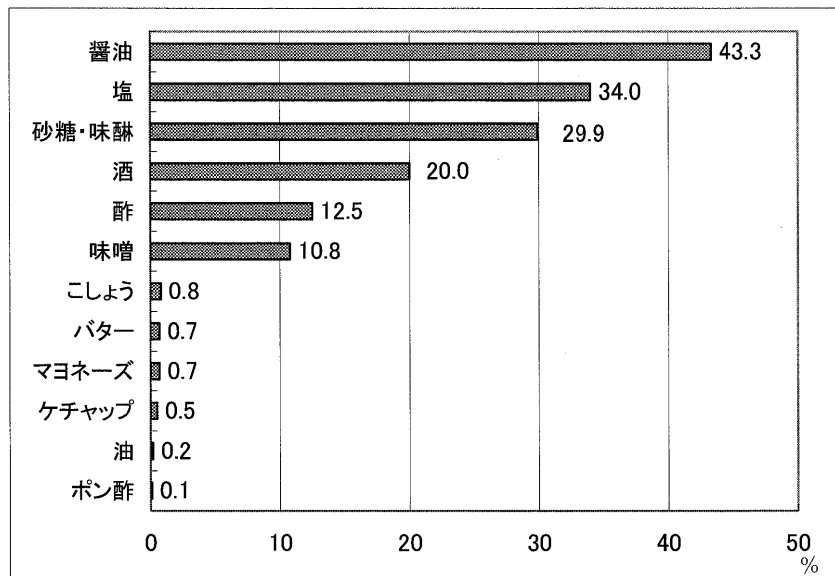


図9. 魚介類料理に用いられる調味料

調味料を主な調理方法別にみると図10に示すとおりである。刺身には醤油58.9%、酢26.2%、煮物には醤油72.0%、味噌18.9%と多く使われていた。揚げ物は塩47.1%で多く、焼き魚は塩焼き、汁物では味噌汁が多かった。

味噌の購入量は全国平均に比べると鹿児島市は1.2倍⁸⁾である。味噌は聞き書鹿児島島の食事¹³⁾によると、「秋に一年分の味噌を隣近所で作り、多く使う調味料は味噌で、毎日味噌汁を作るほか、魚も味噌でたくさんが多い。」と記されている。今回の調査でも味噌が多く使われており、汁物61.7%、煮物18.9%、刺身8.3%であった。

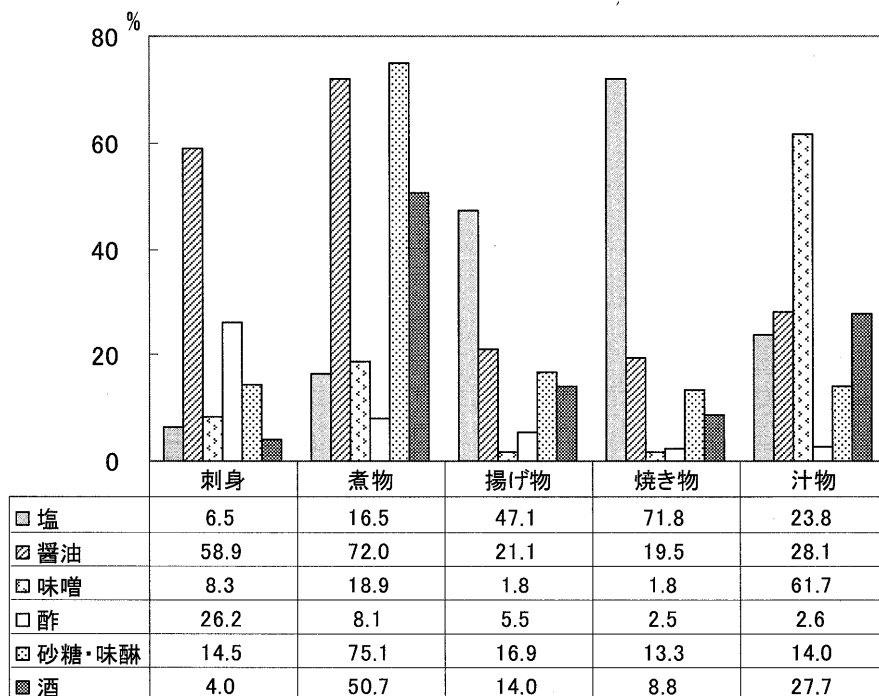


図10. 主な調理方法に用いられる調味料

刺身を味噌で食べる魚介類の種類は、地域別にみると表6に示すとおりである。きびなご、こい、いわし、あじ、さば、ほらなどに味噌が使われていた。これは、味噌の魚臭吸着効果を利用したもので先人の知恵が今日まで伝承されていると考えられる。

表6. 刺身を味噌で食べる魚介類の種類と出現回数

	魚介類	出現回数
鹿児島市	きびなご (5), いわし (3), こい (2), あおやぎ, えい, おきあみ, きす, さば, たこ, ちぬ, まぐろ	18
鹿屋市	きびなご (2), こい (2), かます, たこ	6
大口市	こい (4), きびなご (2)	6
阿久根市	あじ, いさき, うるめ, きびなご, ぶり, ます	6
里村	きびなご (2), あじ	3
串木野市	きびなご (5), あきたろう, あら, いわし, えび, かつお, かれい, かんぱち, こい, とびうお, ほたるいか, ぼら	16
枕崎市	こい (3), きびなご (2), うるめ, 黒鯛, こめじろ	8
笠沙町	いわし (2), かつお, かんぱち, このしろ, さば, さめ, たい, ぶり, ぼら	10
西之表市	きびなご (3), あかぶだい, あおぶだい, こい, たこ, とびうお, ぶり	9

4) 料理数の比較

地域別の出現料理数は魚種別、人数別にみると表7に示すとおりである。

鹿児島市では112種類の魚介類と1,057種類の料理が挙げられており、魚介類1種類当たりの料理数は約9種類と最も多く、鹿屋市や大口市、里村で約4種類と少なく、全体では約6種類であった。鹿児島市は調査対象者が食生活改善推進員であり、様々な魚介類で多くの料理を作っていると考えられる。

一人当たりの料理数は全体では46.7種類であり、枕崎市は54.2種類と9地域の中で最も多く、かつおの内臓等による料理名が多数挙がっており、一尾を余すことなく料理していることが推察できた。里村は25.1種類と最も少ないのは、魚種、料理数ともに極端に少なく調理方法が単純であるからであった。

表7. 出現料理数 (魚種別, 人数別)

	鹿児島	鹿屋	大口	阿久根	里	串木野	枕崎	笠沙	西之表	全体
料理数	1057	450	311	390	201	515	488	397	441	4250
対象者数	20	9	8	8	8	10	9	10	9	91
魚種数	112	108	71	72	46	95	93	75	67	739
1魚種当たり	9.4	4.2	4.4	5.4	4.4	5.4	5.2	5.3	6.6	5.8
1人当たり	52.9	50.0	38.9	48.8	25.1	51.5	54.2	39.7	49.0	46.7

5) 手作り料理の占める割合

手作り料理の占める割合を地域別にみると図11に示すとおりである。全体では、手作り71.9%、購入17.6%であり、もらう10.5%であった。漁業地域では手作り料理が多く、特に、里村では手作り90.2%であった。

串木野市ではもらう18.9%で多く、全体ではもらう10.5%であった。多くの地域で料理のやりとりがなされ地域の連帯が推察でき、食文化の普及や継承の面から残したい食文化の一つである。

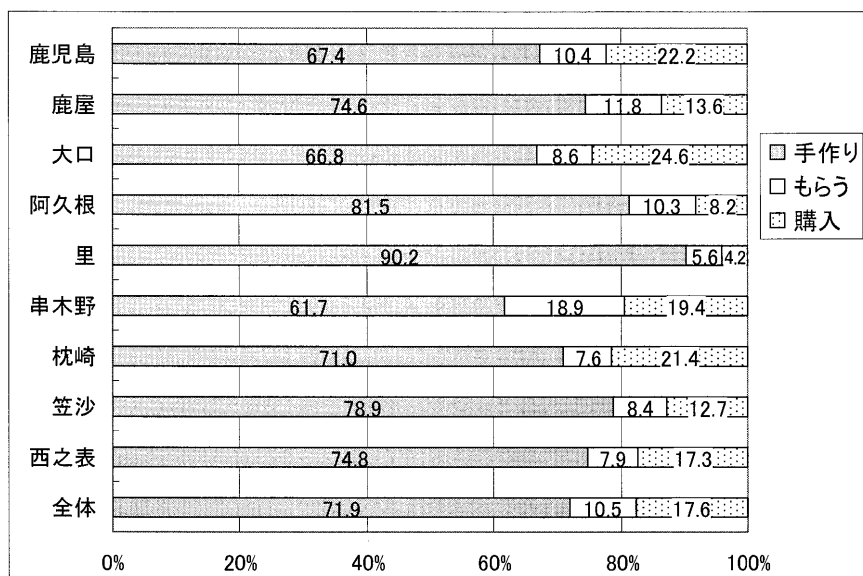


図11. 手作り料理の占める割合（地域別）

手作り料理の占める割合を年代別にみると図12に示すとおりである。全体では、手作り71.9%、40代78.4%と最も高く、50代72.2%、70代71.5%と続いた。今回の調査は手作りが約7割と高かった。これは、食生活改善推進員や漁業協同組合の女性部等が調査対象者となっていたため、各年代において手作りの割合が高かったと推察される。

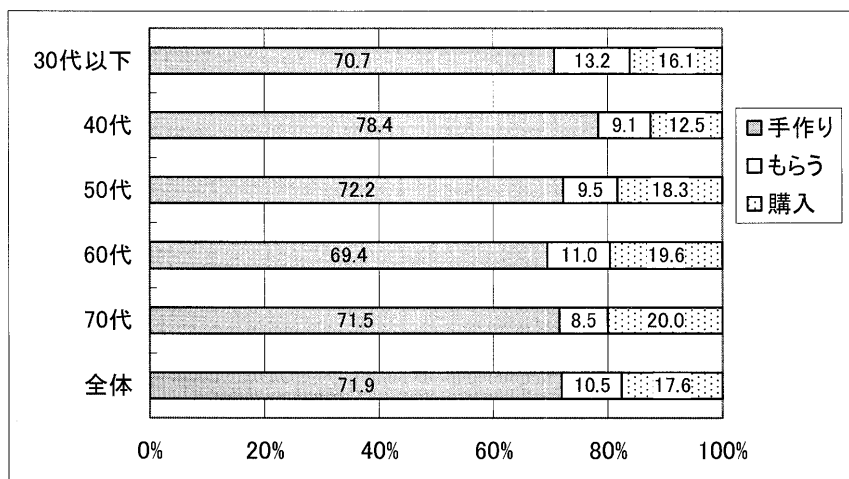


図12. 手作り料理の占める割合（年代別）

6) 手作り刺身の占める割合

手作り刺身の占める割合を地域別にみると図13に示すとおりである。全体では、手作り刺身61.2%、購入23.0%であった。鹿児島市では刺身を全国平均の1.3倍購入⁸⁾しており、利用しやすい刺身盛り合わせが店頭で容易に入手できることも理由の一つである。地域別の手作り刺身は里村96.1%、笠沙町80.9%と漁業地域で刺身の手作り度が高かった。鹿児島市44.5%、大口市18.2%

と消費地域で刺身の手作り度は低かった。

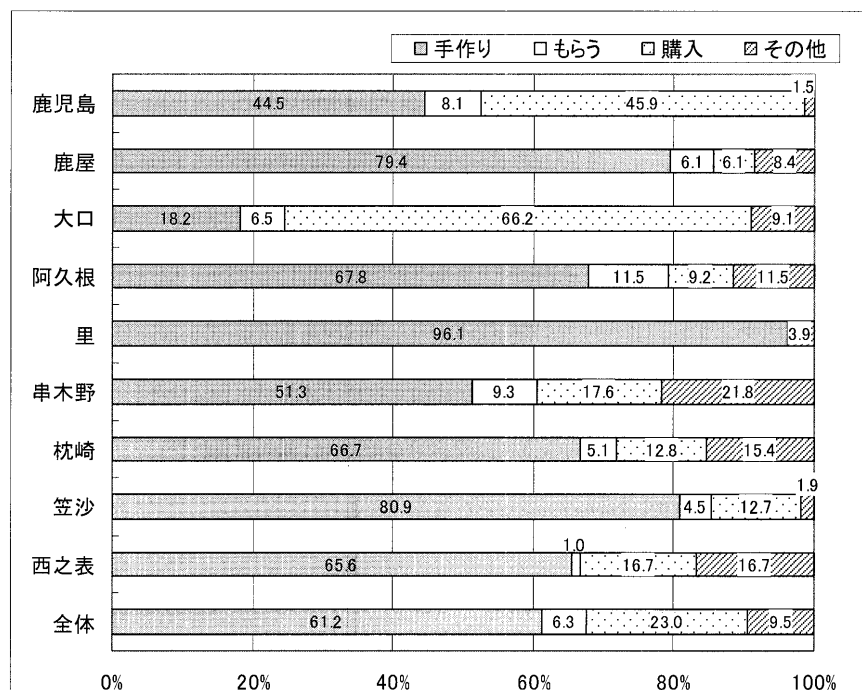


図13. 手作り刺身の占める割合 (地域別)

手作り刺身の占める割合を年代別にみると図14に示すとおりである。40代、50代で手作り刺身は約7割と高く、購入の割合は18.8%、15.2%と低かった。刺身の購入は高齢者の70代が32.3%で最も高く、手作りの割合は他の年代に比べて低かった。

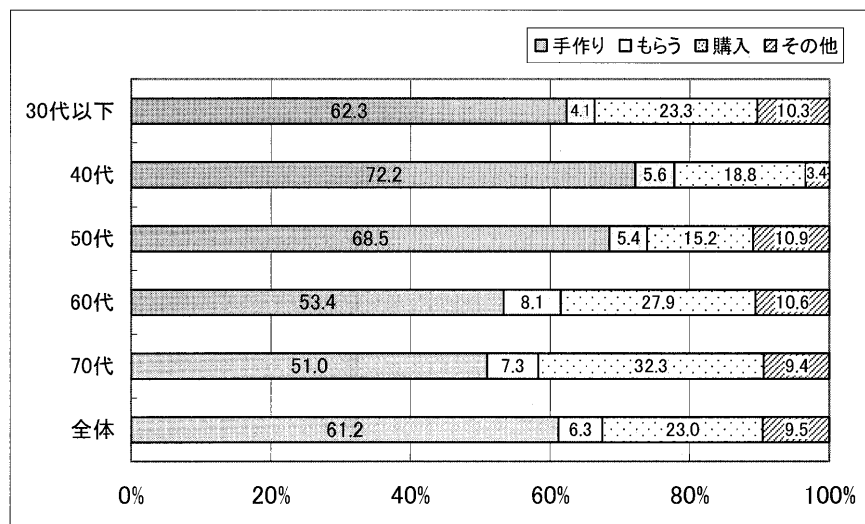


図14. 手作り刺身の占める割合 (年代別)

一般的には年代が高くなるほど鮮魚を調理して食べる割合が高くなる¹¹⁾が、本調査地域では手作り刺身は調理技術ではなく、家族数に関係があるのではないかと推察できる。

7. 魚介類摂取の日常食・行事食の割合

日常食・行事食の割合を地域別にみると図15に示すとおりである。「日常食」は日常的に使用

し、「行事食」は行事食として、「両方」は日常食と行事食に使用している場合をさす。全体では91.5%が日常食と答えており、5.1%が両方、3.4%が行事食であった。日常食は笠沙町98.0%、西之表市95.8%、鹿屋市93.9%で高かった。また、阿久根市、串木野市では両方がそれぞれ14.8%、11.3%と高く、魚介類料理のほとんどは日常的に食べられていた。行事食に使われている魚介類は、かずのこが最も多く次いでえび、たいであった。えびはなま物、揚げ物、焼き物等に使われ、たいはさしみ、焼き魚、汁物等に使われていた。行事食の多くはおせち料理で、寿司は誕生日などのお祝い事に登場していた。行事食のみの使われ方には地域差はあまりみられなかった。

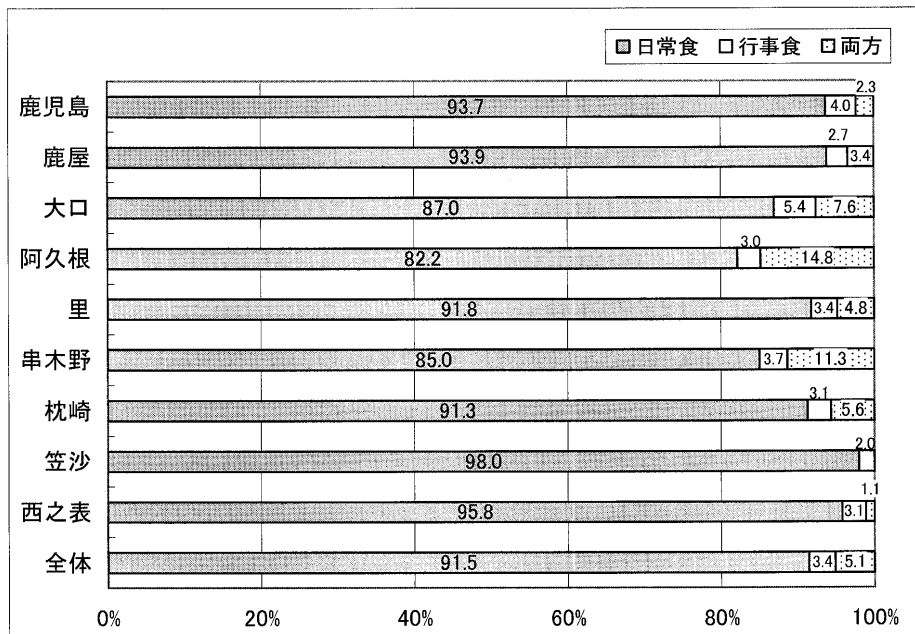


図15. 日常食・行事食の割合（地域別）

日常食・行事食の割合を年代別にみると図16に示すとおりである。魚介類は全ての年代で日常食として用いられ、50代でわずかに行事食に用いられていた。

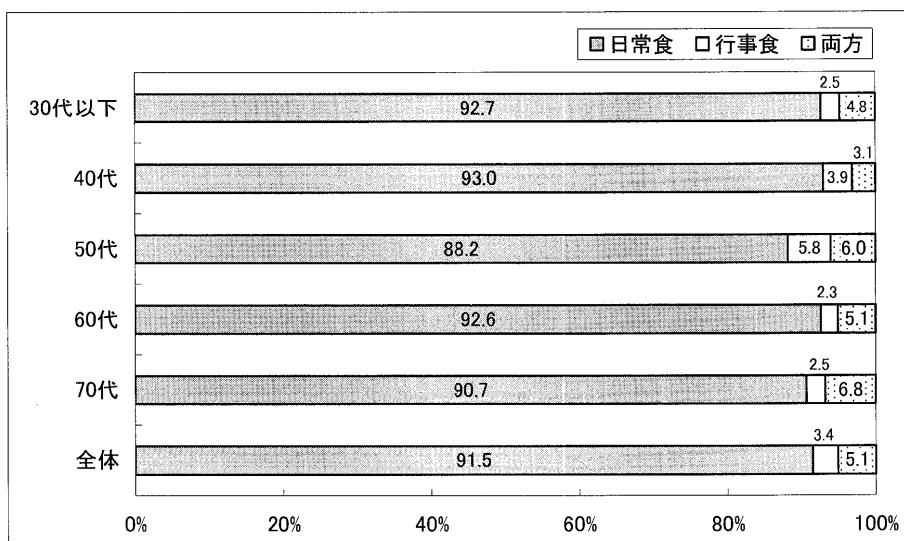


図16. 日常食・行事食の割合（年代別）

8. 季節による使用頻度

季節による使用頻度を地域別にみると図17に示すとおりである。全体では季節を問わず64.3%、冬14.8%、夏8.7%、秋7.9%、春4.3%であった。いずれの地域も冬の使用が他の季節に比べて割合が高いのは、鍋料理に魚介類を使うためではないかと推察できる。

西之表市では冬17.0%、秋11.7%、夏11.1%、春3.3%であり、他の地域と比較すると季節の魚の使用頻度が高いので、旬の魚を用いていることが推察できる。また、鹿屋市は養殖業が盛んな地であるため地元の魚介類を季節を問わず食べることができ、枕崎市は1日2回市場が開場され夕方には特に新鮮な魚介類が入手しやすい¹⁾状況にあった。

季節による使用頻度を年代別にみると図18に示すとおりである。40代では季節を問わず78.3%

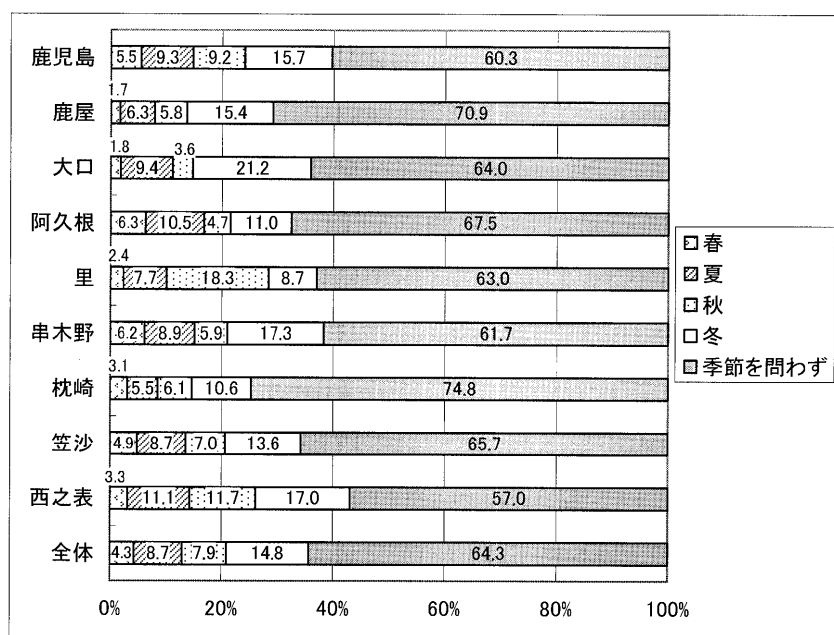


図17. 季節による使用頻度 (地域別)

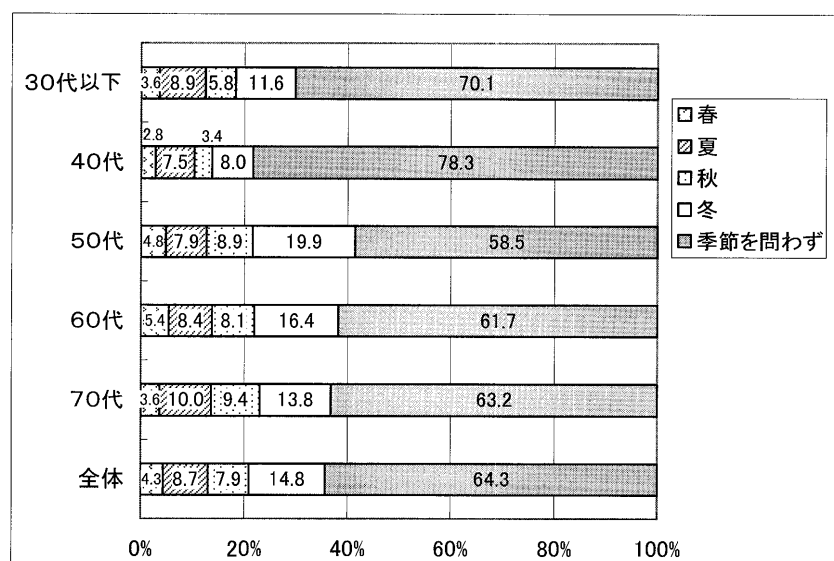


図18. 季節による使用頻度 (年代別)

と他の年代に比べて高く、50代は季節を問わず58.5%と他の年代と比べて低いので、50代は季節の魚を取り入れた料理をより多く食べていることが推察される。年代別にみても冬に魚介類の使用頻度が高いのは前述同様鍋料理が多いからと考えられる。

9. 魚介類料理の使用頻度の増減

使用頻度の増減を地域別にみると図19に示すとおりである。全体では、80.3%の料理は現在も食べており、16.2%は食べなくなり、新しい料理は3.5%増えたことが分かった。

地域別には現在も食べるは西之表市89.9%、笠沙町89.8%、里村89.5%、大口市85.7%で現在も使用頻度が高かった。一方、減ったのは阿久根市31.8%、串木野市30.8%で現在の使用頻度は低かった。

全体的に使用頻度が減った理由は、いわし等漁獲量の減少、伊勢エビ等の高価格、揚げ物等の手間や脂肪過多、さらに塩分の多い塩干物等を敬遠する等が挙げられていた。

また、増えたのは里村6.5%、枕崎市6.1%、西之表市5.2%と他の地域に比べて高い傾向がみられた。増えた理由は、新鮮な魚介類が入手し易くなったや健康に良い、焼き魚など手早く出来ること等が挙げられていた。各地域では地場産物の消費拡大や生活習慣病予防、伝統料理の普及や継承等のために新メニューコンクールの開催¹⁴⁾や料理集¹⁵⁾の刊行等がなされていることも、増えた理由であると考えられる。

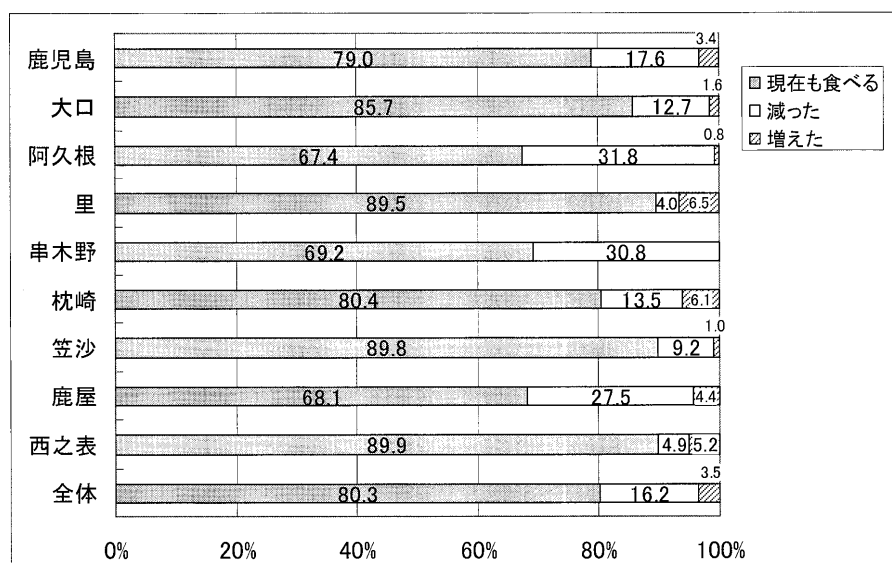


図19. 使用頻度の増減（地域別）

使用頻度の増減を年代別にみると図20に示すとおりである。現在も食べるは、どの年代でも大差なく約80%であった。特に70代で現在も食べる83.2%と高く、70代は他の年代と比べて減った14.4%が低いのは、年齢的な嗜好や健康面への配慮が推察できる。

一方、30代以下は他の年代より増えた割合が5.8%で高く、本調査では30代以下の対象者に子育て世代が多く、子どもの嗜好に合わせた魚介類メニューの考案に心がけていることが推察できる。

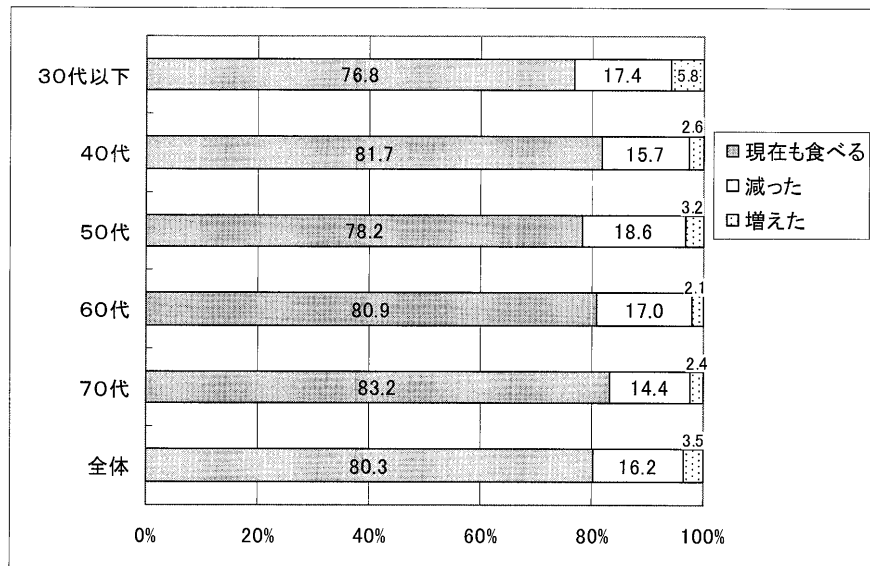


図20. 使用頻度の増減 (年代別)

要 約

鹿児島県9地域における魚介類の利用の実態調査の結果は以下のとおりである。

- (1) 調査対象者の69.2% (63人) は、比較的新鮮な魚介類が入手しやすい漁業地区に居住していた。
- (2) 生鮮魚介類を用いた料理数は3,982件 (93.7%)、塩干魚介類を用いた料理数は252件 (5.9%)であった。1人当たりの料理数は全体で46.7種、海に囲まれた里村は25.1種と少なかった。
- (3) 入手方法は全体では、購入71.4%、自給17.6%、もらう11.0%であった。消費地は購入が多く、漁業地域は自給やもらうが多く地域による差がみられた。
- (4) 魚介類の種類は、鹿屋市「かんぱち」、阿久根市「あじ」、里村「きびなご」、枕崎市「かつお」、西之表市「とびうお」、大口市「こい」が上位にあがっており、地産地消が顕著であった。また、「さば」は水揚げ量に関係なく各地域で使用頻度が高かった。
- (5) 調理方法は、全体では、なま物26.2%で多く、焼き物24.0%、煮物19.4%、揚げ物16.3%の4つの調理方法で85.9%を占めていた。汁物は阿久根市で12.8%、揚げ物は40代で24.1%が多かった。地域別、年代別の特徴が顕著であった。
- (6) 調味料は、醤油、塩、砂糖・味醂、酒、酢、味噌の順でよく使われていた。
- (7) 手作り料理の割合は、全体では71.9%で、特に里村は90.2%と高かった。
- (8) 手作り刺身の割合は、全体で61.2%、地域別では里村96.1%が高く、大口市18.2%で低かった。年代別では40代72.2%が高く、70代51.0%で低かった。地域別、年代別に差がみられた。
- (9) 魚介類料理は91.5%が日常食で、行事食のみに使うのは全体で3.4%と非常に少なく、地域別、年代別の差はみられなかった。
- (10) 季節を問わずに食べている料理は全体で64.3%、年代別では40代78.3%が高く、50代58.5%で低かった。地域別では西之表市57.0%で低かった。

(11) 魚介類料理で現在も食べる割合は全体で80.3%と高かった。

今後の課題

魚介類は魚種や調理方法によっては作られなくなっているものもあるが、今回の調査から得られた地域や家庭での食べ方等をさらに整理し、学校給食関係者等と連携を図り、「日本型食生活」への理解や郷土料理や食文化の伝承、また、若い世代に好まれる新しい食べ方等の提案を食育を通して取り組みたい。

謝 辞

本研究は日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学－魚介類の調理－」の一環として行なったものです。本調査にご協力くださいました多くの方々へ心より感謝申し上げます。

参考 参考文献

- 1) 日本調理科学会「調理文化の地域性と調理科学」特別研究委員会(2005),平成15・16年度日本調理科学特別研究「調理文化の地域性と調理科学」報告書－魚介類の調理－及びデータベース,日本調理科学会 226-235
- 2) 農林水産省(2007),ジュニア農林水産白書「経済協力開発機構(OECD)加盟国のうち1人当たりの魚介類の消費が多い国－トップ10－(2002年)」,22
- 3) 九州農政局鹿児島統計・情報センター編集(2005),平成15年図説鹿児島県漁業の動き,7,78-85
- 4) 健康・栄養情報研究会(2006),国民栄養の現状,平成15・16年厚生労働省国民栄養調査結果 第一出版
- 5) 文部省,厚生省,農林水産省,食生活指針の解説要領,2000年12月
- 6) 鹿児島県(2004),平成15年度鹿児島県統計年鑑
- 7) 朝日新聞社(2001),民力 エリア・都市圏・市町村別指標+都道府県別資料
- 8) 総務省統計局(2004),家計調査年報 平成15年 家計収支編(二人以上の世帯)307-310,328
- 9) 読売新聞,メタボリックシンドローム 男性12.7%－40～74歳－女性5.6% 鹿児島県調査「生活習慣の改善を」,2007.8.12
- 10) 佐藤之紀(2006),高知市およびその近郊の家庭における魚介類の調理状況,日本調理科学会,39,57-65
- 11) 九州農政局鹿児島統計事務所編集(2001),「魚料理に関するアンケート」,かごしまおさかなガイド,35-36
- 12) 日清オイリオグループ(株)生活科学研究室調べ キッチンにおける「油」の存在～10年間の変化(’95～’05)と最近のトレンド～調理スタイル(炒め物について),調理スタイル(揚げ物について)(2007.6.27)生活科学研究室
- 13) 農村漁村文化協会編(1989),日本の食生活全集46聞き書鹿児島県の食事,89
- 14) 種子島地域“食”交流推進協議会・種子島農業改良普及センター(2005),新メニュー料理レシピ集～平成13年～16年度「新メニューコンクール in 種子島」作品～
- 15) 鹿児島県学校栄養士協議会(2004),地場産物料理集－新基準を考慮して豆・小魚・種実－

(2007年12月5日 受理)