

風土に生きる三重の味に関する意識調査

山田芳子・岡野節子

Study on People's Awarenesses of Locally Traditional Taste in Mie Prefecture

Yoshiko YAMADA, Setsuko OKANO

We surveyed the people's awarenesses about 100 kinds of the locally traditional taste in Mie Prefecture among the junior college students and their mothers. Findings are as follows:

- 1) The number of the locally traditional taste which the samples knew, or used to eat, or used to cook were greater by mother-samples than by student-samples. However, the number of the cuisines known were less than 50% of all cuisines.
- 2) The cuisines best-known by both samples were "Akafuku", "Ise-Udon (noodle)", and "Hemba-mochi (rice cake)" was known by more than 90% of both samples.
- 3) The student-samples mentioned the cuisines as they knew, but all of them were well-known cakes, not cuisines, in Mie Prefecture. On the other hands, mother-samples mentioned the names of cuisines they had cooked.
- 4) The number of the cuisines which used to be cooked were 13 for student-samples and 16 for mother-samples. The names of the cooked cuisines were "Hamaguri-no-Ushio-Jiru", or "Clam soup" for 20% of student-samples and "Rice with Bamboo Shoot boiled and seasoned" for some 40% of mother-samples.

1. はじめに

三重県は温暖多雨の風土である。鈴鹿・紀伊山系を背に伊勢湾沿いに南北に長く開けた広大な伊勢平野では、古くから四季折々の農産物を作りだしてきている。また、遠浅な伊勢湾の小魚、貝類などや黒潮踊る熊野灘ではかつお、さんまなどの海の幸にも恵まれている。そしてこれら農林水産物を上手に生かした数多くの料理が工夫され豊かな食生活が営まれてきた¹⁾。

しかし、最近のわが国における食生活は全世界から多くの食品が輸入され、地域で得られる食品の比率が低下してきていることや核家族・単独世帯が増え、今まで家庭内で調理されてきた食事でも外部化が進み、食事内容は日本食型から洋食型へ嗜好が変化してきていることは周知のとおりである。

そこで、従来より培われてきた風土に生きる三重の味が現代の食生活のなかで忘れられようとしているものも少なくないと思われるので、若い世代およびその母親を対象に三重の味のアンケート調査を行い、その実態を意識の面から検討したので報告する。

2. 調査対象

調査期間：1999年11月下旬に実施した。

調査対象：鈴鹿国際大学短期大学部食物栄養専攻1・2年生
77名とその母親53名を対象とした(表1)。

調査内容：「風土に生きる三重の味」^{2,3)}に紹介されている北勢地域、中勢地域、伊賀地域、松阪地域、伊勢地域、志摩地域、紀州地域の産物と技から作りだされてきた食べ物より普及させたいもので比較的新しいものや古いものさらに三重の味に紹介されていない銘菓を加えて100種類(図1)を選択し、「知っている料理」、「食べたことがある料理」、「調理したことがある料理」などの意識を自己記入させた。統計処理は単純集計を行った(回収率は学生100%，母親68.8%)。

表1 対象者数

全体	130
学生	77
母親	53
北勢地域	67
中勢地域	16
伊賀地域	5
松阪地域	19
伊勢地域	21
志摩地域	2
紀州地域	0

3. 結果と考察

3・1 三重の味の回答状況

三重の味について「知っている」、「食べたことがある」、「調理したことがある」の料理数は学生より母親のほうがやや多く、両者ともそれぞれにおいて50種類以下であった。

三重の味100種類について回答した料理数を1～10、11～20、21～30、31～40、41～50に5分類にし回答数を調べた。「知っている料理数」は図2に示すとおり、両者とも料理数11～20が最も多く、学生51.9%、母親35.8%であった。さらに、母親は料理数31～40、41～50にはそれぞれ

1	しぐれ茶づけ	16	なが餅
2	筍ごはん	17	茶飯
3	なばな飯	18	うなぎ飯
4	ほら雑炊	19	うの花ずし
5	里芋ごはん	20	塩あん餅
6	このしろずし	21	鮎豆
7	ハエずし	22	みとり汁
8	みょうがずし	23	メロンのとろみ炊き
9	ふなの甘露煮	24	牛乳豆腐
10	煮なます	25	関の戸
11	なばなの草餅	26	菜餅
12	蛤の潮汁	27	こうなごの卵とじ
13	大社豆	28	大根炊き
14	いちご酒	29	いとこ汁
15	焼き蛤	30	日野菜の酢づけ

1	丁稚ようかん
2	松茸ごはん
3	鮎の魚飯
4	みょうがご飯
5	ふき俵
6	酢炒り
7	でんがく
8	きゅうりの冷し汁
9	ようかん漬け

1	松阪牛のすき焼き
2	まつかさ餅
3	しそ飯
4	茶がゆ
5	あまごずし
6	ほうの木団子
7	じなじな
8	ときび団子
9	でんがら
10	芋ずし

1	さんまずし
2	昆布巻きずし
3	めはりずし
4	押しずし
5	鮎のなれずし
6	なんば粥
7	いも餅
8	くき漬け
9	高菜漬け
10	涼風羹

1	椎茸せんべい
2	へんば餅
3	赤福
4	ますのべっこうずし
5	鯖のこねずし
6	牛乳餅
7	伊勢うどん
8	あえませ
9	伊勢たくわん
10	小菜めし
11	柿ようかん
12	田ごとの月
13	七色汁

1	平治せんべい
2	鯛の押しずし
3	芋ばた
4	おから汁
5	らっきよの変わりづけ
6	ままごずし
7	栗おこわ
8	きぬかつぎ
9	鮎の煮漬け
10	煮味噌
11	盆汁
12	いちじくジャム

1	てこねずし
2	押しずし
3	かきめし
4	いか飯
5	あさりのちらしずし
6	このしろの押しずし
7	落花生ご飯
8	早稲飯
9	きんこ
10	とがね切り
11	あらめ巻き
12	ところてん
13	あいませ
14	にこみ
15	しっぽく
16	とんがなます



図1 各地域における三重の味の分布

れに22~15%の者が回答しており、母親の方が学生より知っている料理数の多いことがわかった。

図3に「食べたことがある料理」の割合を示した。学生では料理数0~10が48.1%、11~20が37.7%となり、約8割以上を占めた。母親では料理数11~20が41.5%で最も多く、次いで、料理数21~30が28.3%であった。学生と比較すると、前述した「知っている料理数」と同様で母親の方が多く食べていることがわかった。

図4に「調理したことがある料理」の割合を示した。両者とも0~10が最も多く、約9割以上の者が調理していると回答している。料理数11~20では学生が3名(3.9%)で、母親が4名(7.5%)であり、料理数21~30では母親のみで1名(1.9%)あった。また、一番多く回答した料理数は学生では17料理あり、母親では22料理であることがわかった。

三重の味について「知っている料理」、「食べたことがある料理」、「調理したことがある料理」の回答数をみると、それぞれにおいて50以下の回答しか得られなかったが、そのなかでも母親の方が学生よりは多くの料理数をあげていることが把握できた。

3・2 三重の味の「知っている料理」について

表2に「知っている」と回答した料理のなかから多い順に10位までを示した。学生は1位が赤福(97.4%)、次いで、伊勢うどん(93.5%)、へんば餅(85.7%)の順であり、母親は1位が赤福(98.1%)、次いで、伊勢うどん(96.2%)、へんば餅(94.3%)であった。両者とも上位にあげた「知っている料理」には赤福、伊勢うどん、へんば餅が9割以上と高い値を示している。これらは伊勢地域の名物^{4,5)}であり、三重の風土を代表する食べ物であることがわかる。三重の味といえば伊勢地域の食べ物が代表格であり、最も認識が高いといえる。

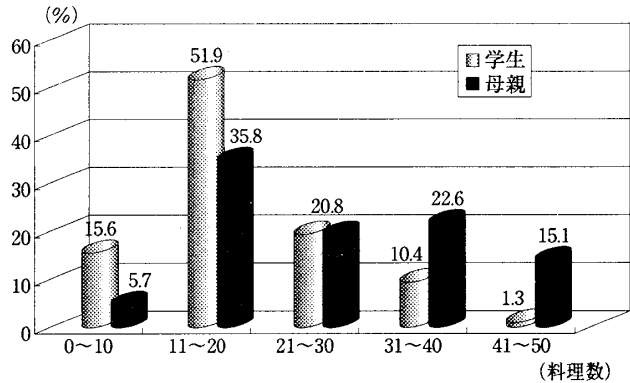


図2 知っている料理数

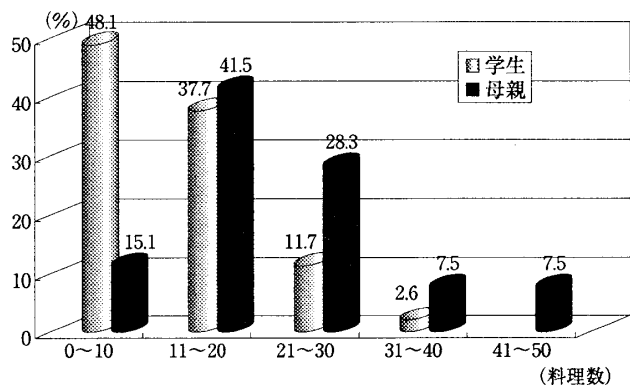


図3 食べたことがある料理数

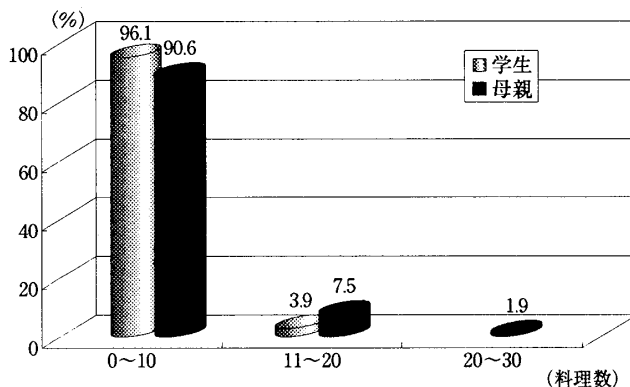


図4 調理したことがある料理数

表2 三重の味の「知っている料理」のベスト10

順位	学生 n= (77)		母親 n= (53)	
	料理名(地域)	実数(%)	料理名(地域)	実数(%)
1	赤福(伊勢)	75(97.4)	赤福(伊勢)	52(98.1)
2	伊勢うどん(伊勢)	72(93.5)	伊勢うどん(伊勢)	51(96.2)
3	へんば餅(伊勢)	76(85.7)	へんば餅(伊勢)	50(94.3)
4	なが餅(北勢)	60(77.9)	てこねずし(志摩)	49(92.5)
5	てこねずし(志摩)	59(76.6)	なが餅(北勢)	48(90.6)
6	しぐれ茶づけ(北勢)	53(68.8)	しぐれ茶づけ(北勢)	47(88.7)
7	筍ごはん(北勢),松茸ごはん・でんがく(伊賀)	51(66.2)	平治せんべい(中勢)	44(83.0)
8	栗おこわ(中勢),いか飯・ところてん(志摩)	49(63.6)	松茸ごはん(伊賀)	41(77.4)
9	松阪牛のすき焼き(松阪)	48(62.3)	伊勢たくわん(伊勢)	40(75.5)
10	さんまずし(紀州)	41(53.2)	焼き蛤(北勢),さんまずし(紀州)	39(73.6)

3・3 三重の味の「食べたことがある料理」について

表3に「食べたことがある」と回答した料理のなかから多い順に10位までを示した。学生では赤福(96.1%),伊勢うどん(80.5%),へんば餅(79.2%),なが餅(59.7%),てこねずし(57.1%)の5料理をあげており,それらを半数以上の学生は食べていることがわかる。赤福,伊勢うどん,へんば餅は「知っている料理」の順位と一致しており,伊勢地域の名物として若い世代にも好まれる食べ物であるといえる。

一方,母親では半数以上の者が食べたと回答しているのは1位に伊勢うどん(81.1%),次いで,筍ごはんとしてこねずし(77.4%),赤福(71.7%)の16料理であり,学生の約3倍と多くあげられている。さらに,学生では名物の菓子が上位を占めているのに対し,母親では食事となる料理を多くあげている。このことは年齢差および日常家事に携わっている者との違いの現れではないかと考える。

表3 三重の味の「食べたことがある料理」のベスト10

順位	学生 n= (77)		母親 n= (53)	
	料理名(地域)	実数(%)	料理名(地域)	実数(%)
1	赤福(伊勢)	74(96.1)	伊勢うどん(伊勢)	43(81.1)
2	伊勢うどん(伊勢)	62(80.5)	筍ごはん(北勢),てこねずし(志摩)	41(77.4)
3	へんば餅(伊勢)	61(79.2)	赤福(伊勢)	38(71.7)
4	なが餅(北勢)	46(59.7)	しぐれ茶づけ・なが餅(北勢),へんば餅(伊勢)	35(66.0)
5	てこねずし(志摩)	44(57.1)	松茸ごはん(伊賀),松阪牛のすき焼き(松阪)	34(64.2)
6	筍ごはん(北勢),松茸ごはん・いか飯(志摩)	38(49.4)	平治せんべい(中勢)	31(62.3)
7	らっきよの変わりづけ(中勢)	35(45.5)	蛤の潮汁(北勢),伊勢たくわん(伊勢)	30(56.6)
8	でんがく(伊賀),ところてん(志摩)	34(44.2)	焼き蛤(北勢),さんまずし(紀州)	29(54.7)
9	平治せんべい(中勢),松阪牛のすき焼き(松阪)	33(42.9)	こうなごの卵とじ(北勢),高菜づけ(紀州)	27(50.9)
10	しぐれ茶づけ(北勢)	32(41.6)	栗おこわ(中勢)	26(49.1)

3・4 三重の味の「調理したことがある料理」について

表4に「調理したことがある料理」と回答した料理のなかから多い順に10位までを示した。学生では1位に蛤の潮汁(20.8%)、次いで、松阪牛のすき焼きと筍ごはん(16.9%)、伊勢うどん(15.6%)の順で16料理を調理すると回答している。調理する割合は1位の料理でも約2割とかなり少ないことがわかる。

一方、母親では1位に筍ごはん(39.6%)、次いで、松茸ごはん、でんがく、蛤の潮汁(24.5%)、松阪牛のすき焼き、伊勢うどん(22.6%)の順で21料理を調理すると回答しており、1位の筍ごはんを調理するのは約4割、2位の松茸ごはん、でんがく、蛤の潮汁および3位の松阪牛のすき焼き、伊勢うどんなどは約2割であった。

両者を比較すると10位にあがった調理する料理の数は母親の方が多く、それらを調理する割合は母親の方が学生よりわずかに高い値を示した。さらに、両者で一致した料理名には蛤の潮汁、筍ごはん、松阪牛のすき焼き、伊勢うどん、しぐれ茶づけ、焼き蛤、でんがく、里芋ごはん、松茸ごはん、てこねずし、栗おこわ、大根炊きの12料理であった。

一方、両者で異なった料理名には学生でしそ飯、うなぎ飯、茶がゆ、いか飯の4料理であり、母親ではこうなごの卵とじ、きぬかつぎ、盆汁、煮なます、菜餅、かき飯、このしろずし、煮味噌、ふなの甘露煮、いわしの押しずしの10料理であった。このことから、三重の味として取りあげた100種類の料理名のうち40~50種類は日常食として、食べられていることが把握できた。

以上の結果から、風土に生きる三重の味に関する学生の知識はかなり低いことが明らかとなった。このことは洋風化、簡便化と食生活が多様化し、グルメ志向の時代といわれるほどに食卓は変化してきていることを裏づけており、郷土の特産物を利用しての三重の味が日常食として食べられていることが少ないことを知ると同時に、永遠に伝承していくことの重要性を痛感させられた。

今後、学生への食教育の中で三重の味を多く取り入れた授業内容を検討し、次の世代を担う若者たちに伝統を守っていくよう指導したい。

表4 三重の味の「調理したことがある料理」のベスト10

順位	学生 n= (77)		母親 n= (53)	
	料理名(地域)	実数(%)	料理名(地域)	実数(%)
1	蛤の潮汁(北勢)	16(20.8)	筍ごはん(北勢)	21(39.6)
2	松阪牛のすき焼き(松阪), 筍ごはん(北勢)	13(16.9)	松茸ごはん・でんがく(伊賀), 蛤の潮汁(北勢)	13(24.5)
3	伊勢うどん(伊勢)	12(15.6)	松阪牛のすき焼き(松阪), 伊勢うどん(伊勢)	12(22.6)
4	しぐれ茶づけ(北勢), いか飯(志摩)	11(14.3)	しぐれ茶づけ・こうなごの卵とじ(北勢)	9(17.6)
5	焼き蛤(北勢)	8(10.4)	てこねずし(志摩)	8(15.1)
6	でんがく(伊賀)	7(9.1)	きぬかつぎ(中勢)	7(13.2)
7	里芋ごはん(北勢), 松茸ごはん(伊賀), てこねずし(志摩)	6(7.8)	大根炊き(北勢), 盆汁(中勢)	6(11.3)
8	栗おこわ(中勢)	5(6.7)	煮なます・菜餅(北勢)	5(9.4)
9	しそ飯(松阪)	4(5.2)	栗おこわ(中勢), かき飯(志摩)	4(7.5)
10	うなぎ飯・大根炊き(北勢), 茶がゆ(松阪)	3(3.9)	煮味噌・いわしの押しずし(中勢) 里芋ごはん・このしろずし・鮎の甘露煮(北勢)	3(5.7)

4. 要約

本学学生と母親を対象に風土に生きる三重の味100種類の料理に関する意識調査を行った。次のような結果が得られた。

- 1) 三重の味について「知っている」、「食べたことがある」、「調理したことがある」の料理数は学生より母親のほうがやや多く、両者ともそれぞれにおいて50種類以下であった。
- 2) 両者とも上位にあげた「知っている料理」は赤福、伊勢うどん、へんば餅で約9割以上と高い値を示していた。
- 3) 「食べたことがある料理」について学生は「知っている料理」と同じ料理をあげており、それは名物菓子であった。一方、母親は食事となる料理名を多くあげていた。
- 4) 「調理したことがある料理」について10位にあがった料理数は学生で16料理、母親は21料理であった。1位にあげた料理には学生は蛤の潮汁が2割、母親は筍ごはんが約4割あった。

5. 謝辞

本研究をまとめるにあたり、統計処理にご協力をいただいた武田恵美さんに感謝申し上げます。

6. 文献

- 1) 西村譲二他, (1997): 日本の食生活全集 聞き書 三重の食事, 農山漁村文化協会
- 2) 農林水産部農政課企画, (1987): 風土に生きる 三重の味 北勢・中勢・伊賀編
- 3) 農林水産部農政課企画, (1986): 風土に生きる 三重の味 南勢・志摩・紀州編
- 4) 伊勢志摩編集, (1995): 三重のあまいもん, p.70~80, 大日本印刷
- 5) 田端美穂, (1995): 三重ですよろしく, p.64~65, 三重社会経済センター