

大正末期から昭和初期におけるじゃがいもの調理

(2) 煮物

—調理科学の視点から—

島田淳子・関本美貴

Cookery of Potatoes from the End of the Taisho Era to the Early Showa Period

(2) Boiled Dishes

—From the Viewpoint of Cookery Science

Atsuko Shimada and Miki Sekimoto

I 緒言

著者らは、わが国の近代におけるじゃがいも料理を調理科学的視点から明らかにすることを目的として調査研究を行っている。前報¹⁾において、食品としてのじゃがいもの特徴、じゃがいもを調査研究する意義等について述べ、主食としてのじゃがいも料理に関する調査結果を報告した。じゃがいもを用いた主食は大きく二分され、農山漁村では主食の増量剤として、また都市部では新しい料理カレーライスの定番として登場することを述べた。

本報においては、じゃがいも料理の中でもっとも多かった煮物を対象とし、大正末期から昭和初期におけるじゃがいも料理の実態を明らかにする。

前報¹⁾で述べたように、じゃがいもは味が淡白で、他の食品材料と味の調和が良く、極めて汎用性が高い。また煮物は日本料理の中でもっともポピュラーな調理法であり、用いる食品材料や使用する調味料等によりさまざまな種類がある。当時は現在のように大規模な食品の流通は行われておらず、自給自足を原則としていた。また前報で述べたように、地域によっては飢饉も経験しており、日々の食生活の運営に必要な知識や体力も今日とは格段の差があったであろう。このような中でじゃがいもの煮物料理の種類や特徴等を明らかにしたいと考えている。

II 方法

前報¹⁾と同様、(社)農山漁村文化協会発行「日本の食生活全集 全50巻 都道府県別編纂」(1985~1989)およびそのCD-ROM(2000)を資料とした。本資料の掲載料理52,000件から、検索されたじゃがいもの煮物料理170件を精査し、料理の全材料および調理法に関する記載のあった130件を資料として用いた。本資料の価値については前報で報告済みである。

なお、煮物は通常「煮物」と表記するが、本資料においては、キーワードが「煮もの」として表記されていた。そこで、資料からのデータを記載する時のみ、「煮もの」と表記した。

III 結果

煮物には通常複数の食品材料が用いられ、それらの味や色が煮物のおいしさの要因となる。

また煮物は加熱中に調味を行えるのが特徴であり、調味は煮物全体のおいしさに大きな影響を持つ。調味料およびだし素材によって付与された味と食品材料の味とが渾然一体となり煮物全体の味を創り上げる。

本報文が対象とする食品であるじゃがいもの味は極めて淡白である。よって呈味性の強い魚介類や肉類等とともに用いれば、それらの味が料理全体の味を特徴付けると考えられる。

調味について考えると、味の決め手となるのは塩味であり、純粹の塩味を呈するのは塩化ナトリウム NaCl である。塩味を付与する調味料には食塩の他、醤油、味噌がある。塩味のほんの少々は過不足は味の適否に大きく影響する。よって「いい塩梅」に調味するのがポイントと言われてきた。塩味が少なすぎると、料理全体の味はぼけて、しまらない感じになる。一方、塩味が過剰な場合はどうか。煮物は煮物のみで味わう場合もあれば、淡白な味のごはんと一緒に口中で味わう場合もある。いわゆる口中調味である。よって、煮物の味の濃さ、すなわち味の強度はさまざまであり、塩味以外の味との調和が重要になる。

塩味以外の味には、うま味・甘味・酸味および苦味があり、煮物において特に重要なのはうま味である。うま味は、昆布・かつお節・椎茸等のだし素材から抽出される成分によって付与される味で、日本の食文化を代表する味である。塩味・甘味・酸味・苦味と異なり該当する英語はなく、国際的にも UMAMI と表記されている。また魚介類や肉類の中にも、あるいは醤油や味噌にもうま味成分が含まれており、だし素材や他の食品材料からの成分と相俟って、煮物の味を複雑にする。

甘味は主としてデザートの特徴付ける味で、万人に好まれる味である。煮物においても、甘味を強調したものや、甘味を控えつつその良さを生かすもの等、さまざまなものがあり、それぞれの煮物の味を特徴付けている。また、純粹な油脂そのものには味がないが、油脂の存在は独特の風味、すなわち油脂味を与え、料理全体をおいしくする。そこで、油揚げや油脂を用いれば、料理に独特のおいしさが期待できる。

以上を勘案して、対象とした煮物の内容を精査し、ア〜クに分類した。

1) 煮物の種類および出現頻度

結果は表 1 に示すように、じゃがいもを含む野菜類に魚介類または肉類を加えて味を良くした煮物（オ・カ）が 46 件で、これらとともに加えたもの（キ）も加えると 50 件と、全体の約 40% を占めた。一方、野菜類のみの煮物（ア・イ）もまた 45 件と約 35% を占めていた。しかも、その中の半数以上

表 1 煮物の種類および出現頻度

	件数
ア 野菜類のみを用いた煮物（じゃがいものみ 8 件を含む）	25
イ 野菜類およびだし素材を用いた煮物（じゃがいものみ 2 件を含む）	20
ウ 野菜類および油揚げを用いた煮物	17
エ 野菜類および油脂を用いた煮物	12
オ 野菜類および魚介類を用いた煮物	28
カ 野菜類および肉類を用いた煮物	18（内くじら肉 6）
キ 野菜類および肉類・魚介類・油揚げの内 2・3 種を用いた煮物	4
ク 他の素材とともにじゃがいものデンプン粒を分離して利用した煮物	6

注 食品材料の味に主眼をおいて分類したので、野菜以外でも焼き豆腐、凍み豆腐、こんにゃく、わかめを用いたものはアに入れた。

は、だしも用いていなかった。油脂および油揚げで油脂味を付与したもの（ウ・エ）は計 29 件で約 20% であった。

以上の料理をじゃがいもの組織構造との関係でみると、ほとんどが組織構造を保持した状態、すなわち前報¹⁾表 5 の分類に従えば、A に属していた。B に分類されるもの、すなわち茹でるあるいは煮た後に潰して、組織を破壊したものは「じゃがいもの茶巾しぼり」（ア-No. 23）と「青えんどうラタシケブ」（エ-No. 12）の 2 件のみであった。前報の C、すなわち B と同様に操作するが、単に潰すだけでなくすり潰して、粘性を発現させた例はなかった。同じく前報表 5 の D、すなわちじゃがいものデンプン粒を分離して利用した例は 6 件であった。

2) 野菜類のみを用いた煮もの

結果を表 2-1 に示した。本表に分類された 25 件の内、じゃがいものみの煮物が 8 件あった。また、他の野菜 1 種類または 2 種類をともに用いた煮物も 9 件あった。これらには「じゃがいもの～」あるいは「じゃがいもと～」等の料理名がついており、料理名からじゃがいもの使用を容易に確認できた。一方、「切干し大根煮」（No. 3）・「山菜の煮しめ」（No. 6）等にみられるように、料理名にじゃがいもの名前が出現せず、他の野菜の名前が使われている料理も 7 件あった。地域的には、本州山間部が多かった。

調味料についてみると、砂糖を用いている例は「あまじょっぱく煮る」と記載されたものを入れても 6 件のみであり、塩・醤油・たまり・味噌のみが大半を占めていた。「じゃがいものちんころ煮」（No. 8）のように、「たくわんの汁の塩気」で調味している例もあった。

料理名には、食品材料名を冠して「～煮」・「～の煮つけ」・「～の煮もの」・「～の炊き合わせ」等と称するものが多い。また期待する味の特徴から「～の甘から煮」・「～の味噌煮」等もある。そこで、煮物の呼称を調べたところ、現在ではほとんど聞かれない「塩煮」という呼称が 4 件（No. 1, No. 10, No. 11, No. 16）あった。「塩煮」という呼称がみられたのは、本研究の対象料理全 130 件の内、この 4 件のみであった。この他に、「ちんころ煮」（No. 8）・「しわいも」（No. 24）・「粉ふかし」（No. 25）のようなあまり一般的でない呼称の煮物もあった。

さらに、調理操作の要点、食味要因からのおいしさに対する記述および、食べ方や食べた人間の心理状態および背後にある生活状況等に関する記述を資料より抽出した。（表 2-2、表 2-3）

表 2-3 には、昼はいもを腹いっぱい食べる、いもは朝飯に食べる、へんのき（早寝早起き）のお茶の子にする、間食や近所の人のお茶うけにする、子どものおやつ、ごはんの足し等の記述が目立った。表 2-2 の結果と合わせて考えると、本項に分類された煮物の食事上の位置付けは、主食あるいは主食に準ずるもの、すなわち、エネルギー補給に重点が置かれたものであると考えられる。

今田²⁾は、〈岡山県南地域における大正後期から昭和初期までの農家の食事が一年中を通してほとんど四回食〉で、〈麦飯と季節野菜の煮物が中心〉であったと述べ、おやつや夜食にお茶漬けや芋類が登場する日常食の事例を紹介している。この結果は、著者らの考えを支持するものである。

また、大量のじゃがいもの皮むき作業によって手がびりびり痛んだり、特別の日のみ皮をむく等の工夫をしたり、小粒のいもは別にして料理したり、時間をかけて保存食を作ったり等、当時の農山村の厳しい生活の実態がより具体的に浮かび上がってきた。

厳しい肉体労働には塩分の補給が欠かせないことは一般に知られており、ここで塩煮が出現したこ

表 2-1 野菜類のみを用いた煮もの

No.	料理名	地域	取材地	じゃがいも呼称	いも以外の野菜	野菜以外の材料	だし素材	調味料等	油
ア 1	いもの塩煮	青森県津軽半島東部	東津軽郡平館村・今別町	いも	—	—	—	塩	—
2	たけのこ、じゃがいも、いんげんの煮つけ	群馬県赤城南麓	勢多郡富土見村	じゃがいも	たけのこ けん	—	—	砂糖 醤油	—
3	切干し大根煮	群馬県東毛平垣地	邑楽郡板倉町	じゃがいも	大根(乾燥) 大豆	—	—	あまじょっぱく 煮る	—
4	せいだの煮つけ	神奈川県津久井山村	津久井郡藤野町	せいだ	—	—	—	味噌	—
5	じゃがいもときゅうりのあんかけ	富山県砺波散居村	東砺波郡福野町	じゃがいも	きゅうり	—	—	味噌のたまり	—
6	山菜の煮しめ	富山県五箇山	東砺波郡平村	じゃがいも	ふき わらび	焼き豆腐 こんにゃく	—	味噌	—
7	かぼちゃ味噌	石川県白山麓	石川県白峰村	じゃがいも	かぼちゃ かぶら	大根	—	塩	—
8	じゃがいものちんころ煮 ⁽¹⁾	福井県奥越山間	勝山市・大野市	じゃがいも	—	—	—	たくわんの汁の 塩気	—
9	きゅうりのくずまわし	福井県越前海岸	丹生郡越前町	五月いも	きゅうり	—	—	醤油 かたくり粉	—
10	じゃがいもの塩煮	山梨県富士五湖周辺	南都留郡足和田村	じゃがいも	—	—	—	塩	—
11	鳴沢菜のかぶとじゃがいもの塩煮	山梨県富士五湖周辺	南都留郡足和田村	じゃがいも	鳴沢菜のかぶ	—	—	塩	—
12	たけのことせいだの煮つけ	山梨県北都留(棚原)	北都留郡上野原町	せいだ	まだけ	—	—	醤油	—
13	麻実の野菜煮	長野県木曾	木曾郡開田村	じゃがいも	大根 麻実 凍 み大根 にんじん	—	—	たまり	—
14	凍み大根の煮もの	長野県伊那谷	飯田市	こうしいも	凍み大根 にん じん	凍み豆腐	—	醤油	—
15	じゃがいもの煮っころがし	岐阜県恵那平坦(東野)	恵那市	じゃがいも	たまねぎ えん どう 五月豆 ⁽²⁾ にんじん	—	—	たまり	—
16	いもの塩煮	岐阜県奥揖斐(徳山)	揖斐郡徳山村	こしも	—	—	—	塩	—
17	干し大根とこしもの煮もの	岐阜県奥揖斐(徳山)	揖斐郡徳山村	こしも	干し大根	—	—	たまり	—
18	いとこ煮	滋賀県姉川蚕飼いの郷	東浅井郡びわ町	じゃがいも	小豆 細いも ⁽³⁾ こんにゃく にんじん	—	—	塩 黒砂糖	—
19	夏豆 ⁽⁴⁾ と新じゃがいもの煮つけ	滋賀県湖北余呉	伊香郡余呉町	じゃがいも	夏豆	—	—	醤油	—
20	じゃがいもと二度豆 ⁽⁵⁾ の炊き菜	大阪府南河内山村	河内長野市	じゃがいも	二度豆	—	—	あっさり と醤油 味	—
21	わかめとじゃがいもの煮もの	鳥取県因幡海岸	鳥取市	じゃがいも	—	わかめ	—	醤油 砂糖	—
22	わらびの煮しめ	広島県東部高原	神石郡油木町	きんかいも	わらび	こんにゃく	—	醤油	—
23	じゃがいもの茶巾しぼり	広島県備北山地	双三郡君田村	じゃがいも	—	—	—	塩少々 砂糖	—
24	しわいも	愛媛県石槌山系(久万山)	上浮穴郡久万町	じゃがいも	—	—	—	二番醤油(とき には塩)	—
25	粉ふかし	愛媛県石槌山系(久万山)	上浮穴郡久万町	じゃがいも	—	—	—	砂糖少し と醤油	—

(1) 皮ごと塩味または味噌味で煮たもの (2) 旧五月にとれるさやいんげん (3) 里芋 (4) 豆を食べるさやぎの類 (5) さやいんげん的一種

表 2-2 調理操作および食味要因からのおいしさに対する記述

ア	No. 1	皮をむいたイモを、ゆっくりとやわらかく煮て、塩で味つけする。
	No. 8	水気がなくなるまで煮ていると、皮の表面に塩が吹くぐらいになる。醤油や塩は貴重品なので、たくわんの汁の塩気を利用して煮るのである。
	No. 10	小さなものをそろえ、二つ切りにしてゆで、やわらかくなったときに塩を入れる。味がしみたころ、ざるに上げる。
	No. 11	ちいさいものを選ぶ。やわらかくなったら、塩を加えて煮あげる。
	No. 16	まいも、こしもともに、もっともよくつくられるもの。こしもは煮干す。水がなくなりかけるとよくひっくり返して水気をとばしてやる。年間を通して備え置き、食べるときはこれをゆるえ（いろり）で焼く。こんがり焼けてゆく匂いは香ばしく、ほっこりとしたうまみは、山のものならではの逸品である。単純なようでいて、塩の加減がとても大事という微妙さをもっている。
	No. 19	いもが煮えたら夏豆を入れて醤油で味つけする。
	No. 24	しわ煮ともいう。小粒いもばかり集めておき、たっぷりの水と二番醤油（ときには塩）を加え、ねぶつて（なめて）みて、おつう（味噌汁）よりちょっとからいくらの塩味にする。とろ火で一時間以上、いもの中に空洞ができるまで炊く。さめると皮にしわが寄り、塩がふいてくる。五、六日もつので、秋口の忙しいときには一度になべいっぱい炊いておく。かめばかむほど、いもの味が出ておいしく、塩味もほどよく、いくらでも食べられる。
	No. 25	じゃがいもの皮をむいて切り、ひたひたより少なめの水を入れて強火で煮る。水気がほとんどなくなるころから、砂糖少しと醤油で味をつけ、煮汁がなくなるまで煮て、なべぶたをしたままなべを動かし、粉をふかせる。ふだんは皮つきのまま煮るが、紋日には、この粉ふかしのよう皮をむいたり、砂糖を入れるなど手を加える。

表 2-3 食べ方および生活状況等に関する記述

ア	No. 1	いもの塩煮には、漬物が欠かせない。まま炊ぎ（主婦）はいもの皮むきで指先の皮が薄くなり、ぴりぴりと痛むほどである。昼はいもを腹いっぱい食べた後、麦飯を食べて腹を落ち着かせ、午後からの仕事に精を出す。
	No. 4	夕食の後、ひじろ（いろり）で煮て、朝飯に食べることが多い。
	No. 8	じゃがいもは、紙袋や木箱に入れておけば長く持つので、どこの家でもたくさん植えてある。布きれに包んで、山仕事に持って行ったり、へんき（早寝早起き）のお茶の子にする。味噌味のかんころ煮という。
	No. 10	秋から春にかけて、間食や、近所の人たちのお茶うけにする。
	No. 11	子どものおやつや、近所の人々が来たときお茶菓子にする。
	No. 15	じゃがいもやたまねぎは稲の裏作としてつくられ、田植え前に収穫される。なすやかぼちゃのできるまでの一か月余り、来る日も来る日もじゃがいもとたまねぎの煮っころがしがおい（おかず）となる。
	No. 16	ごはんの足しとして、また、小腹のへったとき、それに来客のもてなしにも活躍する。
	No. 18	法事、葬式には必ず猪口に入れて膳にのせる。不意に葬式がある場合に、貧しい暮らしのなかでも、保存してある畑いも小豆さえあればできるので助かる。
	No. 19	新じゃがいもがとれるころになると、夏豆と炊くのを楽しみに待つ。この煮つけをするころになると畑からもいろんな野菜がとれだし、うきうきしてくる。

とは生活状況からいって合理的なことと考えてよいであろう。しかし、塩味とはいえ、これらの料理は近所の人たちのお茶うけやもてなしとして食されており、貧しい生活の中で、食事を通したコミュニケーションづくりにも役立てられ、ささやかな楽しみをつくり出していたことが容易に推察できた。（余談であるが、著者の一人・島田は昭和 10～20 年代を長野県木曾福島で育った。大きな樽につけられた木曾菜の漬物がどんぶりいっぱい、常に食卓に常備されており、来訪者のお茶うけとなっていた。）

3) 野菜類およびだし素材を用いた煮もの

本項には、材料としてはアと同様野菜のみであるが、アと異なり、だし素材を用いた煮物をまとめた（表 3-1）。ここに分類されたのは合計 20 件であったが、その内の 13 件は京都以西の西日本であった。じゃがいものみを用いた例は、「二度いもの煮つけ」（No. 14）、および「きんかいもの煮つけ」（No. 15）の 2 件のみであった。他の野菜 1 種類または 2 種類をともに用いた煮物は 10 件あり、過半数を占めた。料理名に「じゃがいも」の名前が出現する例は 11 件、他の食材の名前のみが付されて

表 3-1 野菜類およびだし素材を用いた煮もの

No.	料理名	地域	取材地	じゃがいも呼称	いも以外の野菜	野菜以外の材料	だし素材	調味料等	油
イ 1	干しかぶの煮しめ	秋田県北鹿角	鹿角市	ごしょいも	かぶ にんじん ながいも 山菜 なんきん	こんにゃく	こんぶ	たまり	—
2	じゃがいもとなんきん ⁽¹⁾ の煮つけ	栃木県鬼怒川流域（上河内）	河内郡上河内村	じゃがいも	—	—	ほしか ⁽²⁾	醤油か味噌味	—
3	煮しめ	群馬県奥利根	利根郡新治村	じゃがいも	凍み大根 ぜん まい 大根 こ ぼう にんじん	凍み豆腐	こんぶ	醤油と砂糖	—
4	かんびょう大根の煮もの	福井県福井平野	坂井郡坂井町	じゃがいも	かんびょう大根 打ち豆 にんじ ん	—	こんぶ	—	—
5	おおあざみとこしもの煮もの	岐阜県奥揖斐（徳山）	揖斐郡徳山村	こしも	あざみ	—	蒸しいわ し	たまり	—
6	じゃがいものあらめ煮	静岡県中山間（岡部）	志太郡岡部町	じゃがいも	—	あらめ	けずり節	醤油	—
7	新じゃがの煮もの	静岡県中遠水田地帯	袋井市	じゃがいも	にんじん たま ねぎ	—	小魚の干 煮 干し	醤油 砂糖	—
8	大根の煮あえ	京都府丹後海岸	与謝郡伊根町	じゃがいも	大根	—	じゃこ	醤油 砂糖	—
9	じゃがいも、焼き麩、湯葉、かんびょうの炊き菜	大阪府南河内山村	河内長野市	じゃがいも	かんびょう	湯葉 麩	だしじゃ こ	醤油	—
10	ずいきいも ⁽³⁾ の煮もの	兵庫県播磨山地	宍粟郡千種町	三度いも	ずいきいも 大 根	—	いり干し	砂糖 醤油	—
11	じゃがいもと甘藍 ⁽⁴⁾ の煮もの	奈良県大和高原	山辺郡山添村	じゃがいも	甘藍	—	じゃこ	醤油 中白	—
12	野菜の煮つけ	奈良県吉野川流域	吉野郡吉野町	じゃがいも	大根 にんじん ごぼう ただい も ⁽⁵⁾	—	じゃこ	醤油 塩	—
13	うり ⁽⁶⁾ とじゃがたらいもの炊あたの	奈良県十津川郷	吉野郡十津川村	じゃがたらいも	うり	—	しまじゃ こ	醤油と砂糖	—
14	二度いもの煮つけ	鳥取県因幡山間	八頭郡智頭町	二度いも	—	—	いり干し	醤油か味噌 とうがらし	—
15	きんかいかいもの煮つけ	鳥取県大山麓	西伯郡大山町	きんかいかいも	—	—	いり干し	砂糖と醤油	—
16	ぜんまい煮しめ	山口県山代	玖珂郡錦町	じゃがたら	ぜんまい ふき たけのこ ぼう らん ⁽⁷⁾	—	いりこ	醤油	—
17	たまねぎと馬鈴薯の煮もの	山口県周防南部	山口市	馬鈴薯	たまねぎ	—	いりこ	砂糖 醤油	—
18	じゃがいもとかき干し大根 ⁽⁸⁾ の煮つけ	愛媛県石碓山系（久万山）	上浮穴郡久万町	じゃがいも	かき干し大根	—	いりこ	醤油	—
19	みずいも ⁽⁹⁾ の茎の煮つけ	福岡県筑後南部クリーグ地帯	柳川市	じゃがいも	みずいもの茎	—	いりこ	醤油	—
20	いりこだしの煮つけ	福岡県筑後南部クリーグ地帯	柳川市	じゃがいも	たまねぎ	乾燥わかめ	いりこ	醤油	—

(1) さやいんげん (2) 干しいわし (3) 里芋 (4) キャベツ (5) 里芋 (6) きゅうり (7) かぼちゃ (8) 千六本に切った大根をゆでて干したものの (9) 里芋

いる例が8件で、アとほぼ同様の傾向にあった。

だし素材としては、こんぶが3件、けずり節が1件あったが、大部分は小魚であった。その呼称をみると、東日本ではほしか（干しいわし、No.2）、蒸しいわし（No.5）、小魚の干もの（No.7）、煮干し（No.7）等さまざまであったが、京都以西ではじゃこ（だしじゃこ・しまじゃこを含む）が5件、いりこまたはいり干しが8件と、明らかに統一された呼称を用いていた。

因みに、「じゃこ」という単語は、現在よく使われている改訂調理用語辞典（収録総数14,166語³⁾）には掲載されていない。似たような言葉である「ちりめんじゃこ」は「=しらすぼし^{3a)}」とある。「いりこ」は、同辞典^{3b)}によれば、「雑魚をいって干したもの。いり干し、だしこともいう。また、煮干しのことをいう場合もある。」とあり、「煮干し」については、さらに詳しい説明がなされている^{3c)}。すなわち現在では、三者の内、煮干しがもっとも一般的な名称になっている。本資料に掲載された料理の写真（No.7、No.13、No.18）でみる限り、じゃこまたはいりこは煮干しとみなせた。またNo.13においては「しまじゃこ」について「煮干しのこと」と注釈がついていた。

煮干しは現在特に味噌汁のだし素材としてよく用いられているが、通常うま味を抽出させた後に取り除き、煮干しそのものは食べない。（最近ではカルシウム摂取の目的で食べる人が増えているようである。）しかし、本資料においては、どの料理についても調理法が詳しく述べられているにもかかわらず、煮干しを取り除くという記載はなかった。また上記の料理の写真にも、煮干しが上の方にきれいに盛り付けられていた。用いたじゃこを酒のさかなにする例（No.8）もあった。当時の食糧事情も勘案すると、煮干しはだし素材であると同時に食品材料の1つとして食べられていたと考えてよいであろう。（No.10とNo.15の料理の写真には煮干しがみられないから、断定はできないが。）

調味料としては、醤油と砂糖が8件、醤油（たまりを含む）のみも8件、醤油か味噌が2件であり、前項に比べて砂糖を用いたものがやや多かった。醤油に砂糖が加わることによって、煮物の味は甘くおいしくなるが両者の量と割合により煮物の味はかなり異なる。両調味料をたっぷり使えば甘から煮となるし、砂糖を控えめにして全体をまるやかにしたものもまたおいしく好まれる。しかし、醤油のみで塩味をつけると、煮物の色が濃くなりすぎる傾向にあるから、現在では塩と醤油を用いて、塩味・色ともに適度にすることが多い。また砂糖の一部をみりに替え、酒も少々加えてより複雑な味にしている。このように考えると、アより調味がやや複雑になったとはいえ、味としてややもの足りない気がする。しかし、煮干しのうま味は強烈で美味であるから、十分においしい煮物になったかも知れない。

さらに関連する記述を以下に記した。（表3-2、表3-3）

表3-2では、食品材料の味や香りに言及したものや調味に言及した例が目立った。特徴は、小魚等のだし素材からのうま味を利用して食品材料の味を生かした料理が多いと考えてよいであろう。

生活状況についてみると、じゃがいもの皮をむくの道具を使っている例が2件あり、アのような生活の厳しさが感じられなかった。

最後に、だし素材の地域分布について考察したい。本項では、だし素材としての小魚は西日本において多かった。この傾向は、単にじゃがいもについてのものだけでなく、一般的な傾向であろうか。

これを解明するため、呼称の異なる三種のだし素材、すなわち、煮干し、じゃこ、いりこをキーワードとして、検索をかけた。その結果、表4に示すように、煮干し；234件、じゃこ；214件、いりこ；319件が検索された。

表 3-2 調理操作および食味要因からのおいしさに対する記述

イ	No. 3	じゃがいもの掘りたては、すぐに皮がむける。とりたてのじゃがいもはかおりも味もよくてよい。
	No. 4	かんぴょう大根は独特の甘みがある。
	No. 6	味つけはかつおのけずり節と醤油で、薄味にすると、あらめとじゃがいものしゅんの味が生きる。弁当のおかずにもよい。
	No. 7	六月に入ると新じゃががとれる。川の小魚の干ものでだしをとり、にんじん、たまねぎと一緒に煮れば、春の煮ものとして大変おいしい。品種は遠州じゃがいもという在来種を使う。
	No. 8	じゃこを下に敷き、その上に切った野菜を入れて煮る。やわらかくなったら醤油、砂糖を入れ、ことごと炊いて味をしまらせる。
	No. 9	お盆の炊き菜で、だしじゃこのだしに醤油の味つけであっさり煮付ける。
	No. 14	醤油か味噌で味をつける。味噌のときは、とうがらしを効かせて仕上げる。夏場に食を進めてくれる一品である。
	No. 15	いもをなべにいっぱい入れ、いり干しと水を加えて七分どおり煮えたら、砂糖と醤油で味をつける。初夏から冬のお菜である。
	No. 18	かき干しの甘みがじゃがいもについて、砂糖など入れなくてもそれはおいしい。

表 3-3 食べ方および生活状況等に関する記述

イ	No. 6	遠州の海岸では、あらめがたくさんとれる。ちょうど新じゃがいもがとれるころ売りにくるので、じゃがいもとあらめ煮にする。
	No. 7	小ぶりのものは皮つきのままでもよいが、大きいものは竹箕に入れ、水の中で洗いながら皮をごしごしこすってむく。
	No. 8	男たちは下に敷かれたじゃこがやわらかくにしめられているので、酒のさかなにする。子どもたちは、汁とともに麦飯にかけて茶わんのなかでまぜくり、これを「まぜくり飯」といって喜んで食べる。ごはんが固くなったときや、寒い日の食事には、大根の煮あえの中に麦飯を入れ、かゆとして食べることもあり、煮汁を少なめにしてごはんを入れると、これはもう立派なごちそうぶりで、子どもや年寄りも喜ぶ。
	No. 10	ずいきいもをおかずにするときは、一度にたくさん使うので皮むきが大変である。そこで、いも洗いのかごにいれ、これを水の勢いで回る道具の中に入れて川の流れ水につけておくと、いも同士がこすれ合い、洗いと皮むきが両方でできて手間が省ける。いもが若いと皮もむきやすい。
	No. 15	掘りたてのきんかいもは簡単に皮がむけるので、いもをあらぞうき（幅の広い竹で編んだ大ざる）に入れてこすり、水をかけて皮を流す。これを何回かくり返して皮をむく。

次にこれらの地域分布を調べた。その結果、同じく表 4 に示すように、煮干しという呼称は各地域で使用されていることが分かった。一方、じゃこは、福井県に 3 件、秋田県・東京都・愛知県にそれぞれ各 1 件ずつ出現したが、残る 208 件はすべて近畿以西において出現し、特に近畿地方には 151 件と全体の 70% が出現した。いりこについても、北海道に 1 件、石川県に 4 件、福井県に 1 件、岐阜県に 2 件出現したが、残る 311 件はすべて近畿以西において出現した。しかも、近畿は 15 件と比較的少なく、全体の 90% 以上が中国・四国・九州においてみられた。

じゃこおよびいりこは小魚を煮るまたは炒ってから干す点で異なっており、風味が若干異なる。出

表 4 だし素材とその地域分布

地 域	だし素材とその出現件数			
	煮干し	じゃこ	いりこ	かつお節
北海道	3	0	1	2
東 北	38	1	0	26
関 東	44	1	0	60
甲信越	21	0	0	7
北 陸	16	3	5	11
東 海	13	1	2	27
近 畿	23	151	15	33
中 国	12	13	72	16
四 国	15	40	83	12
九 州	49	4	141	18
計	234	214	319	212

現した各地域で用いられていたじゃこおよびいりこの詳細な製法を調べていないので断定はできないが、近畿地方および九州地方では小魚を中心にそれぞれ若干異なるだし素材を用いていたと考えられる。しかし概括すれば、上記の結果は、小魚によるうま味文化が西日本において顕著に発達していたことを示すデータの1つと考えてよいであろう。なお、かつお節についても検索すると、表4に併記したように全部で212件あり、しかも日本全体に分布していた。

4) 野菜類および油揚げを用いた煮もの

次に油揚げを用いた料理を取り上げて表5-1に示した。一見して、じゃがいもとともに用いる野菜の種類がアおよびイに比べて多いものが目立ち、料理名にじゃがいもという単語が出ているのも、「じゃがいもとたまねぎの煮もの」(No.15)1件のみであった。きゃのこ、煮しめ、のっぺ等のように、料理名に食品材料名が記されていないものが約半数を占めたが、「大根煮」(No.2)・「ぜんまいの煮しめ」(No.3)・「きざみこんぶの煮もの」(No.7)等のように、他の食品材料が主役となっている料理が6件あった。資料に記載されたじゃがいもの扱いは、たまたま手近にあるから他の食材を煮るついでに入れたと考えられる。地域的には、秋田から鹿児島まで各地から満遍なく出現し、偏りはみられなかった。

調味についてみると、塩・醤油・味噌等の塩味調味料のみの例が半数近くあったが、調味料として酒を用いている例(No.7)が初めて出現した。また黒砂糖・醤油・塩(No.17)という例があり、塩と醤油で塩味と色を調節しているものと考えられた。油揚げのみでなくだし素材も用いた例(No.1, No.12, No.15, No.16, No.17)および油脂を用いた例(No.3, No.5, No.12, No.13)もあった。

これらより、総じてこれらの煮物はアおよびイに比べて、味が複雑になっており嗜好性が高いことが示唆された。

関連事項について表5-2および表5-3に記した。

ここでは、食品素材の味や食べる温度に言及した例やだまにならないようにとテクスチャーにも言及されている例等、さまざまな記述がみられた。No.9は、素材の味、調味料の浸透によって生じる味、特に塩味について述べているばかりでなく、おいしさの他の要因である外観やテクスチャーについても述べていて興味深い。

生活に関して、本項では特別の日の記述が目立ち、特別の日には食器のみでなく、油揚げの切り方まで変えている例がみられた。

油揚げは、揚げ操作により生じた油脂の風味を有するのが特徴であり、現在では、煮物、味噌汁、稲荷すし等に日常的に使われている。表5-1に出現した油揚げ17件の内、11件は「油揚げ」として出現したが、残る6件は「揚げ」(2件)、「生揚げ」,「から揚げ」,「あぶらげ」,「揚げ豆腐」の名称で出現した。しかも、同表に示したように4件には注釈がつけられていた。No.15のあぶらげには、「松山揚げともいう薄い油揚げ」という注釈がつけられていた(表5-2)。料理名やじゃがいもの呼称等については、著者らからみれば、かなり珍しいものが注釈なしで出現したにもかかわらず、これらに注釈がついていたことを考えると、油揚げは当時としてはやや珍しいものであったことも考えられる。これについては今後の課題としたい。

表 5-1 野菜類および油揚げを用いた煮もの

No.	料理名	地域	取材地	じゃがいも呼称	いも以外の野菜	野菜以外の材料	だし素材	調味料等	油
ウ 1	きゃのこ(1)	秋田県県央八郎潟	南秋田郡八郎潟町	じゃがいも	大根 ごぼう わらび ゆり根	生大豆粉 揚げ 金時豆	こんぶ	味噌	—
2	大根煮	福島県会津山間 (只見)	南会津郡只見町	じゃがいも	大根 ぜんまい ん ぼう	油揚げ	—	醤油 からし	—
3	ぜんまいの煮しめ	[栃木県/八溝山地 (馬頭)]	那須郡馬頭町	じゃがいも	大根 ぜんまい ん ぼう	油揚げ	—	醤油と砂糖	油
4	煮しめ	埼玉県秩父山地	秩父郡吉田町	特に記載なし	大根 里芋 ん たまねぎ	油揚げ	—	醤油と砂糖を少 し	—
5	カレー煮	埼玉県蕨物工場の共同給食	川口市	じゃがいも	大根 里芋 ん たまねぎ	生揚げ	—	塩 カレー粉 メリケン粉	油
6	のっぺ(2)	新潟県古志	古志郡山古志村	じゃがいも	里芋 れんこん にんじん ごぼう 里芋	豆腐 油揚げ こんにやく 油揚げ きざみ 昆布	—	少量の砂糖と醬 油 砂糖 貝杓子一杯 醤油五勺 酒五 勺	—
7	きざみこんぶの煮もの	福井県福井平野	坂井郡坂井町	じゃがいも	里芋	油揚げ	—	醤油	—
8	しゃくしなの煮びたし	福井県越前海岸	丹生郡越前町	五月いも	しゃくしな	油揚げ	—	醤油	—
9	煮あえ	福井県若狭中山間	遠敷郡上中町	二度いも	大根 芋 たけのこ う のこ	油揚げ こんにやく	—	醤油	—
10	かんらんの煮つけ	愛知県東三河 (豊橋)	豊橋市	じゃがいも	かんらん たけ のこ	油揚げ	—	たまり	—
11	いとこ煮	滋賀県鯖街道朽木谷	高島郡朽木村	二度いも	小いも(3) 豆 かぼちゃ にんじん ごぼう う 大根	小 油揚げ こんにやく	—	塩	—
12	けんちゃん	京都府丹後平坦	熊野郡久美浜町	じゃがいも	ごぼう 大根	油揚げ こんにやく	じゃこ	砂糖 醤油	油
13	つり干し(4)の炊いたおかず	奈良県奥宇陀	宇陀野御杖村	じゃがいも	つり干し わら び	揚げ(5)	—	醤油	かやの 実の油
14	はな粉ねり(6)	愛媛県石槌山系 (久万山)	上浮穴郡久万町	特に記載なし	田芋(7) 大根葉 ねぶ か(8)	から揚げ(9) はな粉	—	味噌味を濃い目 につける 家によつては醤油味	—
15	じゃがいもとたまねぎの煮もの	愛媛県道後平野 (重信)	温泉郡重信町	じゃがいも	たまねぎ	あぶらげ	煮干し	砂糖少々と醤油	—
16	野菜煮しめ	熊本県県北	鹿本郡植木町	じゃがいも	里芋 ごぼう にんじん やまいも け豆腐(10)	こんにやく 揚げ(10)	いりこ	醤油	—
17	煮しめ	鹿児島県種子島	西之表島市	じゃがいも	大根 里芋 ごぼう たけのこ つ わ(11) あざみ ん(13)	揚げ(12) こんにやく いも ん せん の揚げも	こんぶ	黒砂糖 醤油 塩	—

(1) じんだい=大豆を粉にして練って焼いたもの、山菜、いもなどを入れた煮もの (2) いろいろの野菜、きのこ、こんにやくなどを細かく切って薄味で煮たもので、とろみのあるもの (3) 里芋 (4) 細い大根をそのまま干したものを (5) 油揚げ (6) とうきび (とうもろこし) 粉ねり (7) 里芋 (8) ねぎ (9) 乾いた油揚げ (10) 厚揚げ (11) つわぶき (12) 厚揚げ豆腐 (13) からいも 濃粉の揚げもの

表 5-2 調理操作および食味要因からのおいしさに対する記述

ウ	No. 1	食べるときは小なべにとり分け、温めなおす。
	No. 2	秋から冬にかけてよくつく。ことごとく味がしみこむまで煮る。からしをつけて食べることもある。
	No. 3	ぜんまいは油で炒めて、味つけして味がしみこむよう煮しめる。
	No. 4	もの日の野菜は短冊切り。油揚げは一枚のまま中央に三つ切りこみを入れる。ふだんの煮つけの野菜は斜め切り。
	No. 6	材料は回しきり。煮あがるころ、しめた豆腐を入れ、くず粉を薄くまく。野菜の持ち味が出て、おいしい一口煮ものようである。
	No. 8	いもの味と菜の味が合う。
	No. 9	それぞれの野菜ものの煮汁がしみこんでおいしいが、とくに大根の味が格別。煮もので最も大切なことは、やはり塩加減。塩気が多すぎてもまた少なすぎても、せっかくの新鮮な材料が生かされない。たった一つまみの塩加減のこつは経験にたよるしかない。あとの一つは、煮加減である。見た目は美しくとも、火が十分に通っていないものは落第であるが、といって煮すぎは形が崩れて台なし。
	No. 11	塩で味付けし、じっくり煮る。
	No. 13	つり干しは、冬の寒い日に干しいれたものほど甘みがある。
	No. 14	野菜を煮た後に、はな粉をすこしずつふりこみ、だまにならないように混ぜこむ。
	No. 15	あぶらげ（松山揚げともいう薄い油揚げ）を入れると味がよくなる。

表 5-3 食べ方および生活状況等に関する記述

ウ	No. 3	全部別々に煮てつけ合わせるため、田植えやお祭り、お悔やみなど、限られたときにしかつくらない。
	No. 4	もの日には、おひら（塗りものの浅いわん）に五つ色の煮しめを盛りつける。
	No. 5	カレーは小僧たちの大好物。畑の肉といわれる大豆の加工品の生揚げとじゃがいも、たまねぎと一緒に炒めてから煮込み、塩とカレーの味にしてメリケン粉でどろりとさせれば、豚肉は入らなくても喜ばれる。
	No. 6	お祝いの席（婚礼、普請、八十八の祝いなど）に大きな深皿に入れてだし、給仕が一人ずつに盛り分ける。同じ材料でも、葬式や法事などの仏事のときは、くずをかかない。これはのっぺとはいわず、「こくしょう」という。
	No. 7	葬式の料理。近所の手伝いの人が材料を持ち寄ってつくる習慣。
	No. 9	いろいろな行事のとき、仏さまのお供えにするが、ふだんもよくつくって食べる、欠かせない一品。
	No. 11	観音講でいただくいとこ煮は、塩味ではなく、砂糖をたっぷり入れるので口あたりがよい。観音さまへの思いのこもった尼講での楽しみな料理である。お日待ちや法事の膳にもつける。
	No. 12	雪がしんと降って冷えこむ晩などに、風邪でもひかないようにと、体をいたわってけんちゃんを食べる。
	No. 13	つり干しは、畑から引いてきた細めの大根の皮をむいて軒下などにつるして干しあげる。節分まで干しておく。
	No. 14	ごはんがわりに何杯でも食べられ、冬のおいはん（晩飯）によい。
	No. 15	五月から六月にかけてたまねぎ、つづいてじゃがいもの収穫期である。たまねぎは軒先につるして保存し、じゃがいもとともに一年中使う。ふだんの菜として煮ものにすることが多い。
	No. 16	いりこのだしがほとんどであるが、揚げ豆腐（油揚げ）が入るとたいそうなごちそうである。
	No. 17	日常食や旗の弁当のおかずによく食べる。お祭りなどの行事にも必ずつくり、重箱に詰めて持って行く。

5) 野菜類および油脂を用いた煮もの

油脂を用いた煮物を表 6-1 に示した。全 12 件の内、料理名にじゃがいも（呼称の違いを含む）の名前が用いられている料理が 9 件と大半を占めた。材料としてじゃがいものみを用いた料理は 5 件のみであり、じゃがいも以外の野菜の種類もア～ウに比べて明らかに少なかった。12 件の内、No. 1, No. 10 および No. 12 を除く 9 件は炒め煮であった。油脂の種類については、菜種油（2 件）およびバター（1 件）とその種類を明記したものもあったが、ほとんどは油（8 件）または脂（1 件）とのみ書かれていた。調味に関しては、味噌と砂糖、醤油と砂糖、その他、さまざまであった。

地域的にみると、山梨県が 6 件と半数を占め、その他のすべての県が合わせて 6 件であった。しかもその他の県は、北海道から九州まで単発的にみられたことから、一般的な調理法でなかったことがうかがえた。他の項に分類されている煮物の中にも全材料を最初に炒めたものが 5 件（ウ-No. 5, オ-No. 5, オ-No. 6, オ-No. 7, カ-No. 2）あったが、総じてあまり多くはなかった。

関連事項を下記に記した。（表 6-2, 表 6-3）

表6-1 野菜類および油脂を用いた煮もの

No.	料理名	地域	取材地	じゃがいも呼称	じゃがいも	いも以外の野菜	野菜以外の材料	だし素材	調味料等	酒	油
1	いもバター煮(ごしょいもの煮もの)	北海道道東十勝	上川郡清水町	ごしょいも	—	—	—	—	砂糖	—	バター
2	野菜の油炒め煮	東京都水郷・葛飾	葛飾区金町	じゃがいも	じゃがいも	にんじん たまねぎ	けずり節	—	砂糖 塩	—	菜種油
3	たけのことせいで煮もの	神奈川県津久井山村	津久井郡藤野町	せいだ	せいだ	真竹のたけのこ	—	—	味噌と砂糖	—	油
4	じゃがいもの油味噌	山梨県笛吹川上流	東山梨郡牧丘町	じゃがいも	じゃがいも	—	—	—	味噌	—	菜種油
5	大根干しとじゃがいもの煮もの	山梨県富士川流域	南巨摩郡身延町	じゃがいも	じゃがいも	大根干し にんじん	—	—	醤油	—	油
6	じゃがいもの味噌煮	山梨県富士五湖周辺	南都留郡足和田村	じゃがいも	じゃがいも	—	—	—	味噌 砂糖	—	油
7	おけんちゃん(1)	山梨県富士五湖周辺	南都留郡足和田村	じゃがいも	じゃがいも	大根 にんじん 焼き豆腐	こんぶ	—	砂糖と醤油	—	油
8	ふきとじゃがいもの煮つけ	山梨県富士五湖周辺	南都留郡足和田村	じゃがいも	じゃがいも	野ぶき	—	—	砂糖 醤油	—	油
9	せいだのたまじ(2)	山梨県北都留(棚原)	北都留郡上野原町	せいだ	せいだ	—	—	—	味噌	—	油
10	ころいも(3)の煮しめ	岐阜県古川盆地(国府)	吉城郡国府町	ぜんだいも	ぜんだいも	—	—	—	塩 たまり	—	油
11	たけのこと新じゃがのひこずり(4)	熊本県阿蘇	阿蘇郡阿蘇町	じゃがいも	じゃがいも	たけのこ さんの芽	—	—	味噌 砂糖	—	油
12	青えんどうラタシケブ(5)	アイヌ静内地方	静内郡静内町	じゃがいも	じゃがいも	青えんどう	—	—	塩	—	脂

(1) けんちん汁 (2) 小粒のせいだのこと。油で炒めて煮たものも、同じく「たまじ」と呼ぶ (3) ぜんだいもの小さいもの (4) たけのこをゆでて煮つけたり、油で炒めて味噌仕立てにしたもの (5) 野草や野菜の煮ものようなもの

表6-2 調理操作および食味要因からのおいしさに対する記述

工	No.	記述	工	No.	記述
	No. 1	いもは丸のまま。砂糖、バター、醤油をはじめから入れ、ゆっくり煮る。あれば、酒を少し入れると味にやわらかみが出てくる。バターが入っているので、温かいうちが食べごろである。	工	No. 2	みんながおいしいと喜ぶので、年中つくるおかずである。
	No. 2	菜種油をなべに入れ、熱くなったら、炒め、煮る。		No. 5	油炒めしてから煮ると若い人向きで、喜ばれる。
	No. 3	油で炒めてから、煮つける。			
	No. 4	いもをやわらかく湯煮をして、油で炒め、味噌を入れて煮詰める。			
	No. 6	なべに油をたっぷり入れて熱し、いもを入れてよく炒める。汁を入れて煮詰める。			
	No. 7	材料を全部油で炒め、煮る。いろいろな野菜の味が出ておいしい。			
	No. 8	なべに油を入れて熱し、炒め、砂糖、醤油で煮つける。			
	No. 9	小玉のせいだを皮のまま炒めてから、味噌を加えて煮る。味噌を最初から加えて煮るほうが味がしみておいしい。			
	No. 10	皮ごと。塩味だけで炊く場合と少量のあぶらとたまりで炊く場合がある。五、六時間から半日近く弱火で煮ると、いもの皮が固く引きしまり、表面にしわが寄って、こおつうり(引きしまって)炊きあがり、えぐみが消える。暑い夏でも三、四日おいても腐らないので、農作業が忙しいときには便利である。ころいもの味は格別だ。			
	No. 11	なべに油を熱し、炒めて煮る。これにすっておいた味噌で味をつけて食べる。			
	No. 12	材料と一緒に炊き、やわらかくなってきたときに水ですて、じゃがいもだけをつぶし、脂と塩で味つけする。青えんどうはつぶれずに残っており、甘く美味である。			

炒め加熱は、高温に熱した少量の油に食材を加えて攪拌加熱することをいい、この加熱により食品には独特の風味（油脂味）と滑らかなテクスチャーが生じる。野菜類・肉類を問わず適用でき、操作が簡単で、調味の仕方により異なった料理になることから、現在の家庭料理ではもっとも一般的な調理法である。また油脂の存在によって、苦味・えぐみ・渋味等の不味成分の味が感じにくくなる。

表6-2-No.10には「えぐみが消える」との記述があったが、この料理は炒める調理法をとらず煮ているし、油脂の使用量や種類も分からないので、えぐみの消失に油脂がどの程度貢献したか定かではない。油脂の使用の効果は、「みんながおいしいと喜ぶ」（表6-3-No.2）、「油炒めしてから煮ると若い人向きで、喜ばれる」（表6-3-No.5）の記述にみられたのみであったが、本項の料理は野菜をおいしく食するために油脂の性質を利用したものであるといえるであろう。

油脂として、バターを用いた例は「いもバター煮」（No.1）1件のみであり、じゃがいものみを砂糖・バター・醤油・酒で煮たものであった。これは、当時バターが一般庶民に普及していなかったことを示すものと考えられる。

そこで、じゃがいもに限定せずにバターをキーワードとして検索した。その結果、全部で11件しか検索されず、しかもその内5件は北海道であった。5件の内、1件は前報¹⁾表6-No.1のライスカレーであったが、他の4件は上記の「いもバター煮」と、「いもつぶし」・「じゃがいものバター焼き」・「馬鈴薯の塩茹で」であり、全てじゃがいも料理であった。

北海道の食の特徴については以下のように述べられている。〈北海道では明治初期から開拓使による洋食の奨励があり、札幌を中心に早くから酪農品と洋食が普及し、一般家庭にも定着していった。〉^{4a)}、〈農村ではたびたび冷害、凶作におそわれ、特に大正二年の冷害による凶作の状況はひどく、農家は日常の食にもことかいた。〉^{4b)}、〈このようなとき、大日本農会など農業関係団体を中心に農家の食生活の改善がさげられる。〉^{4c)}、〈農村で洋食的なものを食べるようになったのは、欧米食文化へのあこがれや好みからではなく、生きていくために必要であったのである。〉^{4d)}。また「バターはよそからのいただきもので、貴重品でもあるから、この料理もいつもいつもは食べられない。（いもつぶし）」^{4e)}との記述もあった。

このような状況下で、バターとの組み合わせにじゃがいものみが出現したことは、他の理由もあるうが、じゃがいもの淡白な味とバターの味の組み合わせが絶妙であったのが大きな理由ではないだろうか。

なお、北海道以外の6件の内、2件は前報¹⁾表6に示したライスカレー（No.4, No.6）であった。残りの4件は、「横浜元町の元祖パン屋（ウチキパン）の家の食事でパンにバターをつける」⁵⁾、「大阪船場貿易商の家で、外国へ何度も行っているだんさんだけがパンにバターをつけて食べる」⁶⁾、および「神戸のアベル家のロシア料理にバターを使う」^{7a)} および同じく「神戸のアベル家でピロシキの皮の材料にバターを使う」^{7b)} であり、いずれもかなり特殊なケースであった。

以上より、当時の食生活においてバターは非日常的な食品であることが改めて浮き彫りにされた。現在のわが国の状況と合わせ考えると、隔世の感がある。

6) 野菜類および魚介類を用いた煮もの

魚介類を用いた煮物をまとめて表7-1に示した。用いられている魚介類の中でもっとも多いのは身欠きにしんであり、全部で12件あった。これらの内、11件は東北から北陸地方において出現し、

表 7-1 野菜類および魚介類を用いた煮もの

No.	料理名	地域	取材地	じゃがいも呼称	いも以外の野菜	野菜以外の材料	だし素材	調味料等	油
オ 1	煮しめ	青森県南部 (三戸)	三戸郡三戸町	いも	ふき わらび にんじん にごぼろ	たら 焼き豆腐	こんぶ 煮干し	二番すまし	—
2	さば節とたまねぎのあんかけ	岩手県中央	紫波郡紫波町	じゃがいも	たまねぎ すがわり(1)	こんにゃく さば節	—	醤油 かたくり	—
3	いわしの塩炊き	岩手県三陸沿岸	宮古市	じゃがいも	大根(生) ねぎ にんじん	いわし	—	塩	—
4	煮しめ	宮城県阿武隈丘陵	伊具郡丸森町	なついも	にんじん 里芋 大根(乾燥)	身欠きにしん	こんぶ	醤油	—
5	干し菜と身欠きにしんの煮もの	福島県会津盆地	喜多方市	じゃがいも	干し菜 打ち豆	身欠きにしん	—	醤油	油
6	大根干しと身欠きにしんの煮もの	福島県会津盆地	喜多方市	じゃがいも	大根干し 打ち豆	身欠きにしん	—	醤油	油
7	大根干しと身欠きにしんの煮もの	福島県会津山間 (南郷)	南会津郡南郷村	じゃがいも	大根干し にんじん	身欠きにしん	—	醤油	油
8	凍み大根の煮もの	福島県福島南部	東白川郡古殿町	かんぶら	凍み大根 にんじん	こんにゃく	—	味噌 人寄せなどのときは醤油を使う	—
9	ざく煮(2)	栃木県八溝山地 (馬頭)	那須郡馬頭町	じゃがいも	大根 里芋 凍み大根 にんじん	身欠きにしん	—	砂糖少しと醤油	—
10	煮しめ	群馬県高崎近郊	高崎市	馬鈴薯	大根 里芋 にんじん	しいたけ ちくわ	—	自家製の醤油と砂糖	—
11	身欠きにしんの煮つけ	群馬県赤城南麓	勢多郡富士見村	じゃがいも	大根 たけのこ いんげん	切 身欠きにしん	—	砂糖 醤油	—
12	身欠きにしんの甘から煮	東京都武蔵野台地	東久留米市	じゃがいも	干し大根 いんげん	身欠きにしん 糸こ	—	中白砂糖 塩 醤油	—
13	田植え煮もん	新潟県古志	古志郡山古志村	じゃがいも	大根(乾燥) 山たけのこ	ぜ 棒だら 麩	—	—	—
14	ぜんまい煮もん	新潟県魚沼	北魚沼郡川口町	じゃがいも	ぜんまい にんじん 長いも	麩 身欠きにしん	—	—	—
15	にしんとじゃがいもの煮つけ	石川県金沢商寮	金沢市	じゃがいも	—	こんにゃく	—	酒 赤砂糖 醤油	—
16	身欠きかぶし	福井県福井平野	坂井郡坂井町	じゃがいも	里芋 大根 にんじん	なすび	—	醤油	—
17	凍み大根とちくわの煮もの	山梨県笛吹川上流	東山梨郡吹上町	じゃがいも	凍み大根	ちくわ	—	醤油 砂糖	—
18	大根干しの煮もの	長野県伊那谷	飯田市	こうしいも	大根干し にんじん	ちくわ	—	—	—
19	かにとじゃがいもの煮つけ	愛知県愛知海岸 (南知多)	知多郡南知多町	じゃがいも	—	かに	—	砂糖 醤油	—
20	つり干しの煮つけ	三重県伊賀盆地	阿山郡伊賀町	こぼいも	つり干し	身欠きにしん	—	砂糖 醤油	—
21	たたきの煮つけ	京都府丹後海岸	与謝郡伊根町	じゃがいも	大根 ねぎ たけのこ	たたき(3)	—	醤油 砂糖	—
22	塩からざあ	京都府丹後海岸	与謝郡伊根町	じゃがいも	かぼちゃ なす	塩辛いわし	—	魚からの塩味が薄いときは醤油	—
23	たことにとどいもの丸炊き	奈良県奈良盆地	磯城郡田原本町	にどいも	—	たこ	—	醤油 砂糖	—
24	煮しめ	徳島県祖谷山	三好郡東祖谷山村	こうしいも	にんじん ごぼう ぜんまい	こんにゃく こう	—	—	—
25	魚のあと炊き	福岡県筑後南部クリーク地帯	柳川市	じゃがいも	たまねぎ たけのこ かきまめ(4) 夏大根	おうめいお ぐっぞこ たちのおお さば	—	魚を醤油で煮つけた煮汁を使って煮る	—
26	ひばかしどうきん(6)入り煮しめ	長崎県諫早・西東彼杵	諫早市	じゃが	いもんこ ぶな やさいまめ(7)	こんにゃく	どうきん	—	—
27	チボロラタシケブ	アイヌ静内地方	静内郡静内町	じゃがいも	—	筋子	—	塩	—
28	ブクサラタシケブ	アイヌ	静内郡静内町	じゃがいも	ブクサ(8) 豆 とうもろこし	—	—	塩	たららの脂

(1) きやえんどう (2) 根もの野菜を中心にした具だくさんの煮しめ (3) いわしのたたき (4) いんげんまめの一種 (5) 高野豆腐 (6) 有明海の珍魚の焼き干し (7) きやいんげん (8) きょうじゃんにんにく

三重県から1件のみ出現した。その他の魚介類としては、加工品であるちくわ（4件）、いわし（3件）、たら（2件）、その他が散発的にみられるのみであった。

野菜としてじゃがいものみを用いた煮物は4件、じゃがいも以外の野菜として1および2種類用いた煮物が11件、3種類以上の野菜とともに煮た料理が13件あった。しかし、料理名に「じゃがいも」が出現するのは、他の野菜を全く用いていない「にしんとじゃがいもの煮つけ」（No. 15）・「かにとじゃがいもの煮つけ」（No. 19）・「たことにどいもの丸炊き」（No. 23）の3件のみであった。

調味料については醤油と砂糖が10件ともっとも多かったが、その中にはさらに酒も入れている例（No. 15）、および塩も入れている例（No. 12）がそれぞれ1件ずつあった。

関連記事を表7-2および表7-3に記した。

表7-2 調理操作および食味要因からのおいしさに対する記述

オ	No. 1	材料を全部入れて煮含める。材料に味がしみ、その家々の味が出る。
	No. 2	さば節は煮すぎると固くなっておいしくないで、さっとひと煮立ちしたら火を止めるとよい。
	No. 3	生きのよいいわしのわただけを除き、丸のまま塩をして数時間おいたものを使う。塩味は、魚から出るのでみて補う程度にする。
	No. 4	材料は、季節、行事によって少しずつ変わるが、いもはいつのときも入る。
	No. 7	身欠きにしんはよく洗って切る。
	No. 8	人寄せのときは醤油を使う。身欠きにしんを入れて煮ると、にしんの味がしみてうまい。
	No. 9	身欠きにしんを入れると、こくが出ておいしい。砂糖少しと醤油を加えて中火で気長に、味がよくなりこむまで煮込む。
	No. 11	にしんは米のとぎ汁に浸してもどし、やわらかくなったら水できれいに洗う。
	No. 12	身欠きにしんは米のとぎ汁に一晩つけてやわらかくもどし、洗って一口大に切る。ゆっくりと煮含める。
	No. 13	棒だらを水桶の中に幾日も前から冷やかしておく。
	No. 15	にしんは渋みをとるために、二日ほど白水（米のとぎ汁）につけておく。たわしでこすってうるこをとり、薄腹の小骨をこそぎとって四つ切りにする。なべに水をはってにしんを入れ、煮あがったらざるにとって水をすてる。それをふたたびなべに入れ、水、赤砂糖、酒、醤油を合わせたものに加え、にしんをあまり固くならないように煮る。にしんをとり出して、煮汁に水を少し加え、じゃがいもを煮含める。
	No. 16	鉢にしん、じゃがいもを盛りつける。甘からく煮るのが、おいしく仕上げるこつである。
	No. 17	身欠きにしんは東で買って置いて、年中おかずに使う。にしんは米のとぎ汁に三時間ほどつけておき、二つに切る。
	No. 17	甘からく煮る。大根がしこしこして、かめばかむほど甘みが出ておいしい。田植えころには欠かせない煮ものである。
	No. 18	味つけはやや薄味で、汁があるうちに仕上げる。おもに冬から春にかけて食べる。
	No. 19	じゃがいもとかにを一緒に砂糖、醤油で煮る。かにのだしがじゃがいもにしみて味がよい。
	No. 20	甘からく味をつける。
	No. 21	たたき自体に塩味があるので、塩からくならないように薄味で煮る。たたきのうまみが野菜にしみこんでおいしくなる。
	No. 22	野菜を煮て、ひと煮たちしたところへ、塩辛いわしをざっと水洗いし、野菜の上に並べる。こうして煮ると、魚から塩味とだしが出て、野菜にしまる（しみる）。煮えたてのころはおいしいが、冷めると生ぐさくなる。

表7-3 食べ方および生活状況等に関する記述

オ	No. 1	行事の時は必ずつくる。
	No. 2	田植えに来てくれた人たちに出す料理。
	No. 4	とくに行事の時はごちそうとしてつくる。
	No. 5	田植えころ中心のふだんのおかず。
	No. 9	人の集まりごとのあるとき、必ずつくる。
	No. 10	正月や祭りなどの行事の料理としても欠かせない。自家製の醤油と砂糖で味をつける。
	No. 11	おもに田植えのごちそうである。
	No. 12	春の農繁期に必ずつくるおかずである。
	No. 14	何かことあるときも、ふだんのおかずにも、うまいもの一つに数えられている。
	No. 15	七月から三月にかけてつくる。
	No. 21	子どもや年寄りには喜ばれるのだが、手間がかかるために、よほどひまがないとなかなかつけれない。

本項で目立つのは、身欠きにしんの処理法であり、特に表7-2-No. 15には詳しく記述されていた。表7-2-No. 16では身欠きにしんをまとめ買いし、日常的に利用しているとの記述があった。他の例には、身欠きにしんの入手法についての記述はなく、じゃがいもや大根同様、ごく日常的に保存されている食品として扱われていた。長期間保存すれば不味成分が出てくる。関連事項の記述をみても、渋味をとるあるいはやわらかく煮るための前操作を行っていることが分かった。

身欠きにしんはにしんの乾燥品であり、主として北海道で漁獲され、製品にされる。よって、距離的に近い東北地方および船での輸送が行われていた北陸地方で多かったのは当然であるが、京都のにしんそばも有名であり、海路を使ってさらに遠方まで輸送されていた可能性も考えられる。今回は、じゃがいもを用いた煮物に特定しているので、検索された地域が限定されたのかも知れない。

そこで、試みに「身欠きにしん」をキーワードとして検索してみた。その結果、194件が出現したが、これらは北海道から奈良県までであり、兵庫県、和歌山県を初め、中国地方、四国地方および九州地方からは1件も出現しなかった。そこでさらに「にしん」をキーワードとして検索したところ、394件出現し、中国地方である広島県からも1件出現した。しかし、その内容は、正月料理に使う数の子であり、「にしん」そのものは、身欠きにしんと同様、兵庫県および和歌山県、中国地方、四国地方および九州地方には全くなかった。

他の魚にもこのような地域依存性があるのだろうか。これについて、いくつかの魚をキーワードとして調べてみた。

その結果、あじ、いか、いわし、鮭およびさばについては、北海道から沖縄県まで全国的に出現した。しかし、かつおは青森県から沖縄県まで、さんまは青森県から広島県まで、まぐろは岩手県から沖縄県まで、ぶりは千葉県から鹿児島県までであり、全国的とはいえなかった。

これらの地域分布には、漁獲量、価格、加工法、保存性、流通しやすさ等が影響するであろうから、身欠きにしんの地域分布についても単純に推測はできない。しかし、身欠きにしんを手間ひまかけて食べられるようにしている表7-2-No. 15の記述からは、保存性はあるもののそのままでは利用しにくい食品であったことが認められる。だし素材を用いた煮物（表3-1~3）で分かるように、西日本には煮干しによるうま味の味が認知されている。西日本に身欠きにしんが出現しなかったのは、扱いにくい素材であり、それを上回る魅力がなかったからではなかろうか。これについては今後の課題としたい。

7) 野菜類および肉類を用いた煮もの

肉類を用いた煮物は表8-1に示すように、全18件あった。肉の種類としては、くじらが6件、豚肉および鶏肉がそれぞれ5件、牛肉が3件あった。その他うさぎ、いのしし、あなぐま（No. 3）があった。くじらの内、5件（No. 9, No. 10, No. 11, No. 12, No. 18）はくじらの脂身と明記されており、くじらという文言が使われているのは1件（No. 14）のみであった。しかし、これも「背側より脂が少なく味が良い腹側の皮を使う」（表8-2）とのことで、「古くなって脂がやけ、少し色が赤茶けてきていたり、脂っこさを除きたいときには、さらに熱湯をかける」との記述もあることから、6件ともにくじら肉の脂による風味を利用したものと考えられる。地域的には奈良県において1件出現したが、残りの5件はすべて九州であった。

料理名に「じゃがいも」が出現するのは7件あり、しかもその内3件は「肉じゃが」であった。じ

表 8-1 野菜類および肉類を用いた煮もの

8	料理名	地域	取材地	じゃがいも呼称	いも以外の野菜	野菜以外の材料	だし素材	調味料等	油
カ 1	いもの肉あんかけ	北海道道東十勝	上川郡清水町	ごしょいも	にんじん たまねぎ しいたけ	豚肉 澱粉	—	砂糖 醤油	—
2	キャベツの丸煮	北海道道東十勝	上川郡清水町	ごしょいも	キャベツ にんじん たまねぎ	豚肉	—	醤油 砂糖	油
3	ずわ(1)	宮城県阿武隈丘陵	伊具郡丸森町	なついも	にんじん たまねぎ ねぎ	こんにゃく うさぎ いのしし あなぐま	—	醤油味	—
4	肉じゃが	埼玉県北足立台地	上尾市	じゃがいも	たまねぎ	豚肉 鶏肉 糸	—	砂糖 醤油	—
5	じゃがいもと鶏肉の煮つけ	愛知県西三河(安城)	安城市	じゃがいも	にんじん	鶏肉	こんぶ	砂糖 たまり	—
6	肉じゃが	大阪府大阪月給とり	大阪市	じゃがいも	たまねぎ	牛肉	—	酒 醤油 砂糖	—
7	肉じゃが	兵庫県播州平野	龍野市	じゃがいも	にんじん たまねぎ	かしわ 豚肉	—	醤油	—
8	二度いもと牛肉のぐず炊き	兵庫県丹波	多紀郡篠山町	二度いも	たまねぎ	牛のこま切れ	—	醤油 砂糖	—
9	ごちや炊き	奈良県葛城山麓(竹内)	北葛城郡当麻町	にどいも	どろいも(2) 大根 ごんぼ	こんにゃく いり(3)	じゃこ	砂糖 醤油	—
10	皮くじらと野菜の煮つけ	福岡県筑後南部クリーグ地帯	柳川市	じゃがいも	たまねぎ	皮くじら	—	醤油を少し	—
11	野菜の煮しめ	佐賀県佐賀平野(クリーグ地帯)	佐賀市	じゃがいも	ぼうふな(4) いもの子(5) 白菜 大根 なすび	おぼやき(6)	—	醤油 味噌	—
12	じゃがいもとおぼ(7)の煮つけ	佐賀県有明海沿岸	佐賀郡諸富町	じゃがいも	たまねぎ	おぼ	—	醤油の薄味	—
13	肉煮しめ	佐賀県有田(焼きものの里)	西松浦郡有田町	じゃがいも	たまねぎ	薄切りの牛肉	—	砂糖 醤油	—
14	くじらと野菜の煮しめ	長崎県諫早・西東彼岸	諫早市	じゃが	ぶな にんじん いもんこ れんこん	くじら	—	醤油	—
15	かしわのごった煮	宮崎県宮崎平野	児湯郡新富町	じゃがいも	ごんぼ にんじん かぼちゃ ねぶか(8)	かしわ	—	砂糖 醤油	—
16	鶏肉の煮つけ	宮崎県霧島北麓	小林市	じゃがたらいも	大根 にんじん ごぼう 里芋 干しいたけ	鶏 こんにゃく	—	黒砂糖 醤油	—
17	しべでこん(9)の煮つけ	鹿児島県鹿児島市(商家)	鹿児島市	じゃがいも	しべでこん にんじん たけのこ しいたけ	豚肉	—	砂糖 醤油 酒	地
18	せしから(10)の煮つけ	鹿児島県北薩摩(農耕士族)	薩摩郡入来町	じゃがいも	たけのこ 切干 し大根 にんじん	せしから	—	砂糖 醤油	—

(1) 肉と野菜の煮もの (2) 里芋 (3) くじらの皮つき脂身 (4) かほちゃ (5) 里芋 (6) くじらの尾の脂身 (7) くじらの背の皮つきの脂身 (8) ねぎ (9) 切干し大根 (10) くじらの皮を脂抜きしたあと乾燥させたもの

じゃがいも以外の野菜については、にんじんおよびたまねぎがそれぞれ 10 件および 9 件出現し、ア～オまでもっとも出現数の多かった大根は 5 件であった。じゃがいも、たまねぎ、にんじんは前報¹⁾におけるカレーライス定番として出現した組み合わせであり、本項における料理は新しい時代の煮物としての性格を有することがうかがえた。調味料としては砂糖・醤油の組み合わせがもっとも多く、酒も入れた例を合わせて 12 件にのぼった。

関連事項を表 8-2 および表 8-3 に記した。

調理法もかなり詳細に記されているが、概括して、料理がおいしい、みんなに喜ばれるというような記述が多かった。肉の入手に関する記述から、肉はまだかなり非日常的なごちそうであったことがうかがえた。

肉じゃがについて吉田⁸⁾は、起源ははっきりしないが、明治時代にスキヤキの庶民版として広まったと述べている。「じゃがいもと鶏肉の煮つけ」(No. 5)・「二度いもと牛肉のぐず炊き」(No. 8) および「肉煮しめ」(No. 13) は、料理名こそ肉じゃがではないが、野菜の種類、調味料等から、肉じゃがにかなり近いものとみなせた。また、九州地方の「かしわのごった煮」(No. 15)・「鶏肉の煮つけ」(No. 16) および「しでべこんの煮つけ」(No. 17) は、いわゆる肉じゃがには用いない食品材料が用い

表 8-2 調理操作および食味要因からのおいしさに対する記述

カ	No. 2	キャベツ以外の野菜と肉をさっと炒め、キャベツを入れて弱い火で煮つめる。
	No. 3	汁気のある煮物。肉はたくさん入れる。とくにあなぐまの肉は脂がのっておいしい。
	No. 5	鶏肉のだしがじゃがいもになじんで、味がよいのでよくつくる。
	No. 6	沸騰したら牛肉を入れ、あくをとりながら調味する。
	No. 7	にんじん、かしわ、たまねぎ、じゃがいもはすべて甘みがあるので、醤油は濃いめの方がよい。少し、火でことごと煮るほうが醤油が材料によくしみこみ、おいしくなる。また、材料から出た味で煮汁もおいしくなる。ご近所で豚を飼っている農家があり、豚肉を分けてもらったときは、豚肉で肉じゃがを煮る。これもおいしい。
	No. 11	材料をおばやきと炊くとだしが出て味がまるやかになる。おばやきと炊くと塩味が出てくるので、ほかの味を加える必要もないほどである。いりこだしもふだんよく使う。いりこも一緒に食べる。
	No. 12	おばは、きつく塩漬けしてあるので保存がきく。薄切りにして水につけ、塩出して使う。新じゃがの出る春は、新じゃがと煮つけてよく食べる。醤油の薄味で炊きあげる。
	No. 14	背側より脂が少なく味が良い腹側の皮を使う。一人分が一切れか二切れになるように薄く切り、水にちょっとつけて塩をとる。古くなって脂がやけ、少し色が赤茶けてきていたり、脂っこさを除きたいときには、さらに熱湯をかける。煮ている途中で醤油をさすが、くじらには塩けがあるのでひかえめに入れる。ふだんは、野菜一、二種で、くじらもだしていどに入れるが、晴れ食のときにはくじらを多くして、野菜も色とりどりに使う。食べ慣れない人はくじらのくさみが鼻につくが、食べ慣れると、このにおいと、とろりとした舌ざわりがおいしくて、野菜の煮つけのだしに最高だという。
	No. 16	骨つきの鶏肉からよい味が出る。いのししの肉も同じように煮つける。
	No. 17	桜島大根でつくったしでべこんは、甘みがあり、やわらかくてとてもおいしい。
	No. 18	せしからはつりとした歯ざわりと独特の味わいがあり、酒のさかかに喜ばれる。

表 8-3 食べ方および生活状況等に関する記述

カ	No. 3	あなぐま、うさぎ、いのししなどがとれるとつくる。
	No. 4	親せきから豚肉をもらったときや、たまに店から買ってつくる。しばしばつくるものではない。肉が手に入ったときにつくるくらいだから、ごちそうの一つである。
	No. 6	一か月に一度くらい、土曜日から日曜日に登場するみんなの好物だ。
	No. 7	麦秋の忙しい時期にはわずかなゆりの時間を見つけると、肉じゃがをつくって疲れたからだの体力回復を願う。
	No. 8	奥山家では、夏の田仕事で疲れているとき、町勤めのおとうさんに頼んで肉を買ってきてもらい、つくる。
	No. 12	おばの脂が新じゃがに溶けこみ、家族みんなに非常に喜ばれ、春の日常のおかずの代表的なものである。
	No. 13	薄切りの牛肉を買ってくる。肉煮しめには豚は使わない。
	No. 15	行事があるときや冬の寒い夕食によくつくる。汁もすすり、また、汁をごはんにかけて食べるとおいしいので、みな好む。

表9 野菜類および肉類・魚介類・油揚げの内2・3種を用いた煮もの

No.	料理名	地域	取材地	じゃがいも呼称	いも以外の野菜	野菜以外の材料	だし素材	調味料等	油
1	凍み大根の煮もの	岩手県奥央	紫波郡紫波町	じゃがいも	大根(乾燥) にんじん ねぎ	鶏肉 身欠き しんたら こんにゃく きん き かれい	—	—	—
2	じゃがいもの煮つけ	群馬県尾瀬の山小屋の食事	利根郡片品村	じゃがいも	—	油揚げ 干した ら	—	醤油 砂糖	—
3	大根炊き	京都府山城	相楽郡和束町	じゃがいも	丸大根 にんじん	油揚げ いりが ら(1)	じゃこ	醤油	—
4	ぶな煮(2)	佐賀県多良山麓	藤津郡太良町	じゃがいも	ぶな	皮くじら	いわしの 煮干し	醤油	—

(1) くじらの脂身を干したもの (2) かぼちゃ

表10 他の素材とともにじゃがいものを分離して利用した煮もの

No.	料理名	地域	取材地	じゃがいも呼称	いも以外の野菜	野菜以外の材料	だし素材	調味料等	油
1	かぼちゃのあんかけ	北海道北(旭川)	旭川市	特に記載なし	かぼちゃ	—	—	醤油 砂糖	—
2	いわしのかまぼこ	青森県津軽半島東部	東津軽郡平館村・今別町	特に記載なし	大根(生)	いわし	こんぶ	塩 味噌 醤油	—
3	くずかけいも	宮城県北上丘陵	登米郡東和町	からいも	にんじん	凍み豆腐	煮干し	醤油	—
4	おくずかけ	宮城県仙台市街地	仙台市	特に記載なし	にんじん しいたけ ぎ	油揚げ うーめん	かつお節	醤油味	—
5	きゅうりのあんかけ	富山県氷見灘浦	氷見市	じゃがいも	きゅうり	米粉 かたくり 粉	かつお節	醤油 または たり	—
6	きゅうりのあんかけ	石川県加賀潟(河北潟)	河北郡津幡町	じゃがいも	きゅうり	かたくり 粉	煮干し	醤油	—

られているが、肉の味を楽しむ肉じゃが系統の料理とってよいであろう。

肉じゃがについて特記すべきは、その料理名である。

料理名は多くの場合、「食品材料名+煮物を意味する言葉またはその煮物の特徴を示す言葉」から成り立っている。これによって煮物であることが分かるのであって、同様に、たとえば「焼き」をつければ焼き物になる。しかし、「肉じゃが」は2つの食品材料名の羅列により成り立っている。本研究で対象にした料理130種類の中にこのような例はない。肉じゃがのみである。この意味で肉じゃがはユニークな料理といえる。

じゃがいもを用いながら、他の食材の名称が料理名に使われている例は多数出現した。その理由の1つには、じゃがいもが常時保存されており、他の食材を煮るついでに増量材的に入れられたことが考えられる。またじゃがいもはそれ自体の味が薄くてその存在を主張しないため、他の食品材料の影に隠れて、料理名の主役になりにくかったとも考えられる。その意味では大根にも同じことがいえるであろう。肉じゃががじゃがいもの名前を料理名に付したこと、しかも材料名のみで料理名を表すという例を創ったことは、じゃがいも・肉・砂糖・醤油の組み合わせがいかにおいしい煮物料理であることを示すものと考えてよいのではなかろうか。

8) その他

この他に野菜類および肉類・魚介類・油揚げの内2・3種を用いた煮物が4件あった(表9)。また、他の素材とともにじゃがいものデンプン粒を分離して利用した煮物が6件あった(表10)。

後者については、今後検討する。

IV 考察

1) 料理における煮物の位置付け

煮物は、湿式加熱で食品材料を調味液で加熱して味を付与した料理の総称で、代表的な日本料理の1つである。焼き物や揚げ物のような水を使わない乾式加熱に比べて簡単であり、用いる食品材料・調味料およびその組み合わせ等によりさまざまな種類があり、もっとも日常的な料理である。

前報¹⁾で述べたように、じゃがいも料理の中でもっとも多かったのが煮物であったが、じゃがいもに限らず「煮物」そのものの料理における位置付けが、他の料理に比べてもっとも一般的であった可能性が大きい。

そこで、日本の食生活全集全資料52,000件の中から料理別出現数を比較した。この結果、「煮もの」というキーワードで検索されたのは2,059件ともっとも多く、2位のごはんもの1,482件および3位の汁物966件を大きく離していた。

以上より、煮物は日本各地でもっとも日常的なおかずであり、日常の食事に欠かせないものであることが本資料から明らかになった。

高垣⁹⁾は、昭和初期の米沢の食生活について、「季節や行事にとらわれない一般的な調理法の特徴は、煮物と汁物が多いことである。」と述べている。この調査結果は、著者らの結果を支持するものである。

時代は少々遡り、また階層も「大名」であり、本論文の対象とは異なるが、日本の食事における煮物の位置付けを示す一例に、宮腰¹⁰⁾の論文がある。これは1866(慶応2)年にさる大名屋敷で行われ

た1年間の食事の献立表を元に当時の食生活を論述したものであり、ここでも、煮物は680回と2位の汁物357回を大きく離して1位を示している。

煮物はいつ頃から、このような地位を占めるようになったのであろうか。

煮物のはじまりについて、石川^{11a)}はこう述べる。「懐石料理は室町時代の末期に形成された。(中略)懐石料理は、その調理上において、従来の手法を大きく変えた料理である。それは従前の料理が、食材料を加熱するだけで、調味は各自が食事のおりにかけたりつけたり、といった形式であったのに対し、この料理から加熱の過程で味をつけたり煮含ませたことである。これは現在の日本料理における基本で、わが国の食事文化を考える上の大きな句点であろう。」これによれば、煮物は室町時代末期、すなわち、おおよそ1500年ごろに誕生したことになる。それからの普及の速度については、今後の課題であるが、味が浸み込んだ食材のおいしさを思えば、普及にそう長い時間はかからなかったと考えられる。

煮物の普及は1日の食事の回数や豊かさとも連動すると考えられる。石川^{11b)}によれば、〈1日の食事回数は、中世以前は1日2食が一般的で、鎌倉時代に武士への必要性から3食がみられるようになり、1日3食は室町時代になって上下に普及し、一般化した〉という。そして〈庶民は比較的自由に農耕のかたわら魚介や海草をとり、やがてこれが日本人の副食の基本となった、および、16世紀後半の室町末期ごろまでに、ほぼ日本料理のすべての手法が出揃った^{11c)}と述べている。

煮物と並ぶ湿式加熱に蒸し物があるが、加熱中の調味が不可であること、および蒸し水の減少が確認しにくい等の理由から、煮物のように一般的になりにくかったと考えられる。乾式加熱である揚げ物や焼き物は、高温加熱による香ばしい風味とからりとしたテクスチャーとの発現が特徴であるが、そのための器具や油脂を必要とする。一方、煮物は鍋さえあれば簡単に加熱できる。本資料の中にも「大きななべにいもをいっぱい入れ」という表現がしばしば登場した。煮物は他の加熱法と異なり、量が多くなってもそれほど手間に影響しない。ほとんどすべての食品材料に適用できるばかりでなく、調味料の種類や強弱も自在に変えられる多様性を有する。よって、他の加熱法より増加しやすい必然性を有していたと言ってよいであろう。

2) 煮物の種類およびその呼称

本研究において、実際の話者が煮物を表現した呼称は、「煮もの」、「煮つけ」、「煮しめ」、「～煮」を初め、表11に示すようにさまざまであった。煮ものという総称を用いている例もあれば、煮つけあるいは煮しめという煮物の中の一例をあげてあるものもあった。また、料理名を一読した限りではその料理を想像できないものまでさまざまであった。このこと自体は驚くにあたらない。

しかし、著者らは「煮つけ」の呼称が多いことに驚いた。著者らの理解では、「煮つけ」は魚介類に対して用い、野菜については「煮しめ」と呼ぶ。よって、じゃがいもの煮物として、煮つけの名称が出現することを期待していなかったからである。

そのため、じゃがいもに限定せずに「煮つけ」、「煮しめ」、「煮もの」というキーワードで検索をかけてみた。その結果、煮つけ; 245件、煮しめ; 130件、煮もの; 257件が出現し、煮つけの数は煮しめの1.9倍もあった。地域ごとの総検索数を100として、各呼称の割合を調べたところ、図1に示すように特に関東地方で煮つけの割合が多かった。中国・四国・九州では煮つけと煮しめの割合がほぼ同じ程度であった。

表 11 煮物の呼称と出現頻度

呼 称	件数	備 考
煮もの	2	煮もん 2 件含む
煮つけ	25	
煮しめ	19	
煮あえ	2	
煮っころがし	1	
煮びたし	1	
～煮	18	A 調味料・味の特徴による命名: 塩煮 (4), 甘辛煮, 味噌煮, カレー煮 B 食品材料による命名: いとこ煮 (2), あらめ煮, 野菜煮, 大根煮, 切干し大根煮 C 形状・状態による命名: 炒め煮, ごった煮, ざく煮, ちんころ煮, 丸煮,
「炊き」を用いた命名	10	～炊き 6 件 (あと炊き, 丸炊き, 塩炊き, ぐず炊き, ごちゃ炊き, 大根炊き) 炊き菜 (2), 炊あたの, 炊いたおかず
あんかけ	6	
その他	25	肉じゃが (3), ラタシケプ (3), くずかけ, くずまわし, おくずかけ, 油味噌, いわしのかまぼこ, おけんちゃん, かぼちゃ味噌, きゃのこ, けんちゃん, 粉ふかし, しわいも, ずわ, せいだのたまじ, ひこずり, 茶巾しぼり, のっぺ, はな粉ねり, 塩からざあ, 身欠きかぶし

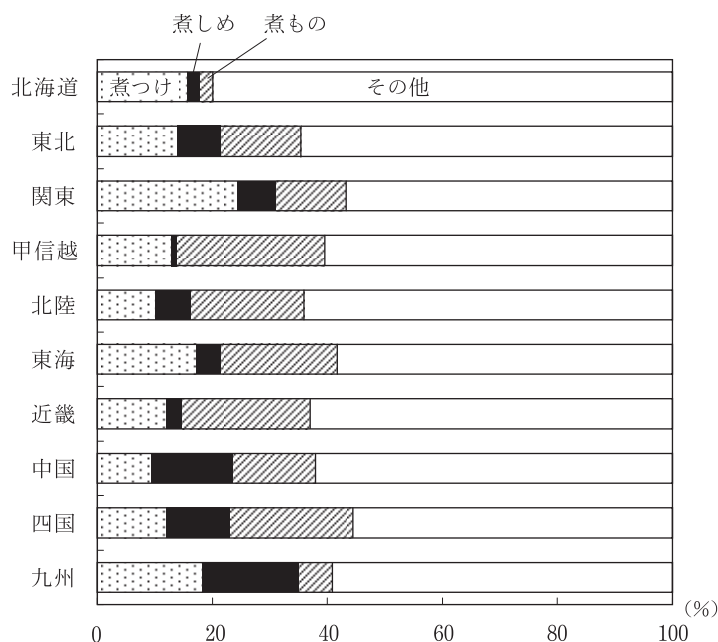


図 1 煮物の呼称の出現頻度

そこで改めて煮物に関する分類法および煮付けの定義について調べた。

現代日本料理法総覧¹²⁾ (明治 20 年以後昭和 10 年までに、日本料理として行われていた日本料理法一万種以上を集めたという) によれば、煮物は「魚鳥、野菜類に味をつけて煮て出す料理の総称」^{12a)} とあり、にしめ (煮染) は「煮染肴の略。転じて、惣菜料理の煮物類を称する用語」^{12b)} とある。煮付けは掲載されていない。

辻留 辻嘉一¹³⁾ は、煮付けは魚介類に対する呼称であることを当然のこととして、定義づけずらせず、煮付けを「ごく新鮮な魚介類の持ち味を少しでも損なわないように煮る早煮とそうでない煮つけ」に分類し、説明している。日本料理由来事典¹⁴⁾ にも、煮付けは「魚を煮る場合、煮汁を残さないように、しっかり煮ることをいう」とある。さらに「野菜を同じようにして煮る場合、煮メという。」と書かれている。吉松らによれば、煮付けは「煮物の一種で煮汁を残さないように煮つけたもの。一般に魚を煮る場合に用いる方法で、煮しめよりも短時間で仕上げる」¹⁵⁾ とある。

以上3点には、煮付けが魚介類に対する煮物の意味であることが明確に示されている。

さらに調べた。杉田ら¹⁶⁾は、煮付けに対する適用食品と調理法として、「魚など 煮しめより短時間で煮るので煮汁の量を少なくする」としている。日本調理科学会編 新版総合調理科学事典¹⁷⁾では、「煮付け」の特徴は「少ない煮汁で煮上げる」、料理例・適する食品は「魚介」とある。山崎ら¹⁸⁾は、「煮しめより短時間に煮上げるので煮汁は少なくする。魚を煮る場合に多く用いる」としている。

以上の説明は、著者らの理解とほぼ同じである。この場合、「煮付けという表現を野菜類に対して用いるのは誤りか？」と問えば、そこまではいえないが、あまり使わない表現である、と答えることになる。

現代日本料理用語事典¹⁹⁾になると、煮付けは「煮汁をほとんど残さず、甘辛両味にこってり煮上げる煮物」とある。調理科学綜典²⁰⁾にも、煮付けは「煮染とほぼ同じ調理であるがもう少し短時間で調理した生気の多い料理を云う。日本料理の煮物の代表的なもの」とある。よむ食辞苑²¹⁾「煮付け」の項には「煮メ（煮染）、煮ころがしに同じ」とある。

以上2点では、いずれも食材を限定していない。

中学校技術・家庭科向けの参考書として出版された調理²²⁾になると、煮付けに適する食品「魚・野菜など」と明記されている。さらに改訂調理用語辞典^{3d)}には「魚介類をはじめ、いも類やカボチャ、ダイコン、ゴボウなどの根菜類にも向く煮かた」とあり、「いも類」も対象となることが明記されていた。

以上、管見によれば煮付けの解釈がさまざまであることが分かった。

すべてに共通していたのは、「煮物」が数限りないこれらの調理法および仕上がった料理の総称であることであり、食品材料および調味の特徴に関してもそれぞれ微妙に異なっていた。

よって、著者らが煮付けの定義を述べる場合には、「諸説あるが」と前置きをしてから述べる必要があることを認める。一般の生活においては、辞典が出版されるより前から、さまざまな表現をしていたわけであるし、また言葉の意味も時代と共に変わってくる。生活文化を対象とすることの難しさの一端が分かった。

V まとめ

著者らは、日本の食生活全集を資料として、大正末期から昭和初期におけるじゃがいも料理の実態を調理科学的観点より調査研究している。本報はその第2報であり、煮物に関するものである。

- 1 料理の全材料および調理法についての記述があるじゃがいも料理 130 種類を、用いられている食品素材および期待される風味より概観した。その結果、野菜類のみの煮物は約 35%、油脂および油揚げにより油脂味をつけた煮物は約 20%、魚介類または肉類を用いた煮物は約 40%であった。
- 2 野菜類のみの煮物をだし素材使用の有無により分類・検討した。だし素材を用いていない煮物には、じゃがいものみあるいはじゃがいもを主とするものが大半を占め、塩味が主であり、主食の足しとしての性格が強かった。地域的には本州山間部が多く、背後にある厳しい生活状況が推察された。だし素材を用いた料理は西日本に多く、味や風味の記述が目立った。そこでじゃがいもに限定せずに、だし素材の地域分布を調べたところ、煮干しおよびかつお節は全国的

に出現したが、じゃこおよびいりこは近畿以西に集中しており、じゃこの70%は近畿において、また、いりこの90%は中国・四国・九州に出現した。

以上から、日本の食生活全集は、うま味文化が西日本において顕著に発達していることを示すデータの1つと考えられる。

- 3 油揚げを用いた煮物は、野菜の種類が多く、だし素材も用いられており、嗜好性が高い煮物とみなせた。じゃがいもは手近にあるためという感じで扱われていた。油脂を用いた料理は、じゃがいもを主役として用い、油脂による風味の向上を生かしていたが、大半は山梨県であり、全国的ではなかった。バターを用いたじゃがいも料理が北海道から1件出現したが、それ以外の地域におけるバターの使用は極めて限られていた。
- 4 魚介類の中で出現数をもっとも多かったのは身欠きにしんであり、買い置きしてある身欠きにしんを食べられるようにする調理操作の説明が目立った。出現地域は東北から北陸地方に多く、近畿以西からは1件も出現しなかった。肉類では、くじらが主として九州から出現し、その他の肉類は都市部を中心に散発的に出現した。「肉じゃが」は、わずかに3件しか出現しなかったが、食品材料名の羅列が料理名を示している点においてユニークな料理であった。
- 5 本研究において出現した煮物の呼称は多種多様であった。特に多かった煮付けの定義について考察し、辞書の類においても必ずしも定義が一定でないことを認めた。

VI おわりに

煮物は日本人の食生活を代表する料理である。じゃがいもという窓口を通して検索された多種多様な料理の調理法・料理に期待される味や外観とともに、それらの煮物の食事上の位置付けや背景にある生活状況の一端が明らかになった。

対象とした大正末期から昭和初期は今から数十年前であるに過ぎず、長い歴史からみればほんのひとときの違いに過ぎないにもかかわらず、料理・食材等の表現が驚異的に変化している。その中で、料理のおいしさに期待する内容や調理の要点等まったく変わらないものもあった。変化の有無とそれに関与する要因との関係等、今後さらに検討していく予定である。

資料

「日本の食生活」編集委員会 日本の食生活全集 全50巻 都道府県別編纂 (社)農山漁村文化協会(1985~1989), 同上 CD-ROM (社)農山漁村文化協会(2000)

引用文献

- 1 島田淳子・関本美貴 学苑第815号 p22 昭和女子大学(2008)
- 2 今田節子 地域における食の伝承「江原絢子編 食と教育」p75 ドメス出版(2001)
- 3 「(社)全国調理師養成施設協会編 改訂調理用語辞典」調理栄養教育公社(1998) a・同 p769 b・同 p94 c・同 p882 d・同 p881
- 4 a・「矢島脊他編 日本の食生活全集1 聞き書北海道の食事」p323 農山漁村文化協会(1986) b, c, d・同 p332 e・同 p74
- 5 「遠藤登也他編 日本の食生活全集14 聞き書神奈川の食事」p28 農山漁村文化協会(1992)
- 6 「上島幸子他編 日本の食生活全集27 聞き書大阪の食事」p43 農山漁村文化協会(1991)

- 7 a・「和田邦平他編 日本の食生活全集 28 聞き書兵庫の食事」 p 39 農山漁村文化協会（1992） b・同 p 40
- 8 吉田忠 肉ジャガとスキヤキ 「芳賀登・石川寛子監修 全集日本の食文化第四巻 魚・野菜・肉」 p 253 雄山閣（1997）
- 9 高垣順子 米沢の食生活 「芳賀登・石川寛子監修 全集日本の食文化第十巻 日常の食」 p 128 雄山閣（1997）
- 10 宮腰松子 幕末のさる大名家の「御献立帖」 「芳賀登・石川寛子監修 全集日本の食文化第十巻 日常の食」 p 35 雄山閣（1997）
- 11 a・石川寛子 家庭内の食事文化 「石川寛子編著 食生活と文化」 p 168 弘学出版（1998） b・同 p 159 c・同 p 161
- 12 清水桂一編 現代日本料理法総覧 下 第一出版（1968） a・同 p 139 b・同 p 134
- 13 辻嘉一著 懐石傳書 煮たもの p 245 婦人画報社（1966）
- 14 川上行藏・西村元三朗 日本料理由来事典（中） p 247 同朋社（1990）
- 15 吉松藤子他編集 理論と実際の調理学辞典 p 300 朝倉書店（1987）
- 16 杉田浩一・寺元芳子・川端晶子編集 調理科学ハンドブック p 146 学建書院（1981）
- 17 日本調理科学会編 新版総合調理科学事典 p 398 光生館（2006）
- 18 山崎清子・島田キミエ・渋谷祥子・下村道子共著 新版調理と理論 p 15 同文書院（2003）
- 19 阿部孤柳編著 現代日本料理用語事典 p 515 ジャパンアート社（1999）
- 20 日本女子大学食物学教室編 調理科学綜典 p 208 朝倉書店（1954）
- 21 小林弘著 よむ食辞苑 p 275 同文書院（1996）
- 22 金原ちゑ子編著者代表 調理 p 118 開隆堂（1972）

（しまだ あつこ 大学院生活機構研究科特任教授・近代文化研究所所員特任教授）
（せきもと みき 総合教育センター講師）