

大正末期から昭和初期におけるじゃがいもの調理

(3) 組織構造を破壊したじゃがいも料理

—調理科学の視点から—

関本美貴・島田淳子

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

(3) Dishes Prepared with Various Methods of Rupturing Microstructure

—From the Viewpoint of Cookery Science—

Miki Sekimoto and Atsuko Shimada

I 緒言

著者らは、わが国の近代におけるじゃがいも料理について調理科学的視点から調査研究を行っている。これまでじゃがいもを用いたごはんもの¹⁾および煮物²⁾を取り上げて、農山漁村では主食の増量剤として、都市部では新しい料理であるカレーライスの定番材料として登場すること、また野菜だけを塩味等で仕上げた簡素な煮物が本州山間部を中心に出現した一方で、だし素材や油、肉・魚介類を用いた嗜好性に富んだ煮物も各地に登場する実態を明らかにした。近代におけるじゃがいも料理は現代のそれ以上に多様であることが認められた。とはいえ、いずれの料理においてもまずじゃがいもを切断し、その後湿熱加熱をしている点においては共通であった。すなわち、テクスチャーにおいてはほぼ同様と考えられた。

湿熱加熱によって得られるじゃがいものホクホクとしたテクスチャーは、加熱してもじゃがいもの細胞は破壊されないこと、よって、膨潤糊化したデンプンは細胞のなかに存在することによる。従ってつぶす、する等の調理操作を行って細胞を破壊すれば、テクスチャーは全く異なったものになる。破壊の程度によりじゃがいもは、例えば、いももちにみられるようにもち状にもなり、ポテトサラダやコロケの調理にみられるように他の材料との混合や均一な調味・自由な成形等も可能となり、多様な調理性を発揮する。

このような観点から、本報ではじゃがいもの組織構造の破壊を伴う料理を取り上げ、大正末期から昭和初期におけるじゃがいも料理の多様性について明らかにすることを目的とした。

II 方法

前報^{1) 2)}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 565 件のじゃがいも料理の記事の中から、料理の全材料および調理法に関する記載のあった記事 346 件を抽出し、第1報で検討したごはんもの¹⁾および第2報で検討した煮物²⁾を除いた 174 件を調査対象とした。

対象となる記事の調理法に関する記述を精査し、組織構造の破壊を伴う調理操作を行っているもの

を抽出した。組織構造の破壊を伴う操作として、つぶす、する、すりつぶす、すりおろす、搗く、裏ごすと表現されている操作を取り上げた。包丁等で切断すると記載されていたものについては、切断面で組織が多少破壊されるものの、大部分の組織は保持されていると考え、組織構造の破壊を伴う操作には含めなかった。抽出した記事について、料理名、出現する地域、じゃがいもの呼称、調理法、じゃがいも以外の材料、調味料、その他特記事項について詳細に検討を行った。

III 結果

1) 組織破壊操作を伴うじゃがいも料理の件数および分類

174 件の料理のうち、組織構造の破壊を伴う調理操作を行っているものは 67 件で全体の約 40% であった。抽出した 67 件を、より詳細な調理操作によって分類したのが表 1 である。まず組織構造を破壊するタイミングにより 2 つに大別した。すなわち、生じゃがいもをすりおろして組織構造を破壊する調理 (A)、およびじゃがいもをまず加熱し、その後につぶす、する、搗く等の操作によって組織構造を破壊する調理 (B) である。それぞれ 35 件および 32 件出現した。

生じゃがいもの組織構造を破壊する調理 (A) はさらに (A-1) (A-2) の 2 つに分類した。(A-1) はすりおろしたじゃがいもからデンプンを分離・乾燥させ、そのデンプンを用いた調理である。これは 24 件出現し (A) の約 70% を占めていた。(A-2) は (A) のうち (A-1) 以外の 11 件とした。

また加熱後に組織構造を破壊する調理 (B) は、破壊操作後の加熱の有無によって (B-1) と (B-2) に分類した。(B-1) は破壊操作の後もう一度加熱することなく食するものとし、(B-2) は破壊操作の後、もう一度焼く、ゆでる、蒸す等の加熱調理を行っているものとした。それぞれ 13 件および 19 件出現した。以上の分類にしたがって料理の記事を抽出・整理し、その詳細について検討した。

2) (A-1) 生じゃがいもをすりおろして分離・乾燥させたデンプンを用いた料理

じゃがいもをすりおろして家庭でデンプンを作り、そのデンプンを用いて加熱調理した料理を表 2 に示した。料理が出現した地域の記事には、デンプンの作り方について詳細な記載がみられ、その方法も多様であった。いもあめ (No. 1) が出現した北海道道東十勝では、「皮をむいたごしょいもを洗い桶の中におろし金ですりおろす。澱粉が下に沈み、水分と別々になるので、一晩たってから上澄みを取り、底に残ったものを天日で乾かすと澱粉ができる」^{3a)} との記述があるように、すりおろしたじゃがいもからデンプンを分離していた。北海道道南松前 (No. 2, 3, 4)、青森県津軽半島東部 (No. 9)、宮城県三陸南海岸 (No. 16, 17)、長野県奥信濃 (No. 22, 23)、佐賀県カトリックの島馬渡島 (No. 24) におけるデンプン作りも同様の方法であった。とくに青森県津軽半島東部の記事には「はなとり機械とはちごう (しばった汁を入れる箱) を一〇～二〇個くらい持ってくる。一〇軒くらいの共同で行な

表 1 組織構造の破壊操作を伴う料理の分類

操	作	件数
(A) 生じゃがいもをすりおろして組織構造を破壊 (35 件)	(A-1) 澱粉を分離・乾燥 → 乾燥澱粉を用いて調理	24
	(A-2) 上記以外	11
(B) まず加熱しその後に組織構造を破壊 (32 件)	(B-1) 破壊後加熱しない	13
	(B-2) 破壊後もう一度加熱する	19
		計 67 件

表2 (A-1) 生じゃがいもをすりおろして分離・乾燥させたデンプンを用いた料理

No.	料理名	地域	取材地	じゃがいも呼称	調理操作
1	いもあめ	北海道	道東十勝	上川郡清水町	濃粉を湯でのぼす→小麦こうじを加える→保温して6、7時間発酵させる
2	かぼちゃだんだんごとまんじゅう	北海道	道南松前	松前郡松前町	かぼちゃをゆでて裏ごしし、濃粉を加える→あんを包む→蒸す
3	寄せ豆腐	北海道	道南松前	松前郡松前町	こんぶだしに豆腐を入れて温める→醤油で味つけし、濃粉でとろみをつける
4	かまぼこ	北海道	道南松前	松前郡松前町	ほっけのすりの身に濃粉、酒、卵を加える→焼く、ゆでる、蒸す
5	寒もち	北海道	道北〈旭川〉	旭川市	もち・うるちのくず米とよもぎをもちを搗く→濃粉を打ち粉にして成形する→寒もちにする
6	濃粉がき	北海道	道北〈旭川〉	旭川市	濃粉をぬるま湯に溶く→かき混ぜながら熱湯を加える→黒砂糖や白砂糖をかける
7	かぼちゃだんだん	北海道	道北〈旭川〉	旭川市	かぼちゃをゆでてつぶす→濃粉を加える→あんを包む→蒸す
8	にしんのかまぼこ汁	北海道	道北〈旭川〉	旭川市	にしんのすりに濃粉と味噌を加える→味噌汁に入れる
9	かだくり湯	青森県	津軽半島東部	東津軽郡平館村・今別町	—
10	おぼりもち	青森県	下北半島	下北郡東通村	濃粉に熱湯を加えてよく混ぜ合わせる→味噌あんを包む
11	いももちのまんじゅう	青森県	下北半島	下北郡東通村	濃粉をばおりもちの要領でよくこねる→あんを包む→ゆでる、いろりの灰で焼く
12	いももちのじゅねえ	青森県	下北半島	下北郡東通村	濃粉に熱湯を加える→ぬるま湯を加えてこねる→木の葉の形にしてゆでる→じゅねえ(えごま)味噌であえる
13	いもはっと	青森県	下北半島	下北郡東通村	濃粉を熱湯でこねる→薄くのぼしてひも状に切る→二枚ほど重ね正三角形に切る→ゆでる→ねぎ味噌をつける
14	ねもち、湯のご	青森県	下北半島	下北郡東通村	濃粉を少量の水で溶く→熱湯をかけて練りあげる→砂糖を加える
15	八杯豆腐	青森県	下北半島	下北郡東通村	しいたけとこんぶのだしにすまして味をつける→濃粉の水溶きでとろみをつける→豆腐を入れる
16	いもだんご汁	宮城県	三陸南海岸	桃生郡雄勝町	濃粉に少量の水を加えて丸める→だし汁に入れて加熱→醤油か味噌で調味
17	くず湯	宮城県	三陸南海岸	桃生郡雄勝町	濃粉に少量の水を入れてかきまわす→熱湯を注ぐ→砂糖を加える
18	あんぶらもち	秋田県	県央男鹿	男鹿市	乾燥前の濃粉に乾燥濃粉を加え、水を入れて混ぜ合わせる→ゆでる→水にとって冷ます→醤油の実や黒砂糖をかける
19	さめかまぼこの味噌汁	秋田県	県央男鹿	男鹿市	さめのすりに濃粉・味噌を加える→味噌汁に入れて加熱
20	ふなたたき	秋田県	県央八郎潟	南秋田郡八郎潟町	ふなたたきに濃粉・卵を入れてよく混ぜる→味噌汁に入れて加熱
21	ごりのたたき	秋田県	県央八郎潟	南秋田郡八郎潟町	ごりのすりに濃粉を入れてよく混ぜる→しょうつつる(塩汁)か味噌汁に入れて加熱
22	手打ちそば	長野県	奥信濃	飯山市	そばを打つとき、濃粉・明を入れてよく混ぜる
23	つむざりだんご	長野県	奥信濃	飯山市	ほうもろこし(もろこし)の粉、そば粉、しいなの粉などと濃粉を混ぜて水でよくこねる→手でにぎって味噌汁に入れ加熱
24	やまいもだんご汁	佐賀県	カトリックの島 馬渡島	西松浦郡有田町	すりおろしたやまいもにも濃粉をふりかけ、その上からつづれ(作業着)を着て、畑まで届ける。朝、出かける→濃粉をふりかけて

(注) カッコ付きのじゃがいも呼称は、じゃがいも濃粉の呼称を表す。太字は著者らによる(以下同様)。

【特記事項】

- No.1 はしで巻けるほどのあめになる。
- No.3 精進料理で、仏事によく用いられる。
- No.6 簡単な食べものだけに、おなかをすかす子どもたちも自分で作ってよく食べる。
- No.7 冷めると濃粉が固まり、まずくなるので、残ったものは炭火で焼きなおして食べる。
- No.9 秋の終わりに冬の間、夜食として食べる。
- No.10 冬から春にかけての小屋は、寒いのもちが多い。冷めるとそばをぼしておいしくなく、熱いうちに食べる。
- No.11 畑作業の小屋に持っていくときは、焼いたばかりの熱いまんじゅうを紙に包み、冷めないように風呂敷にくるくる巻いて腰につけ、その上からつづれ(作業着)を着て、畑まで届ける。朝、出かける。
- No.12 つるつるした舌ざわりが好まれる。
- No.13 いも粉は熱湯でないと、ゆでたときに火が通りにくく、表面が着ても中は着えにくい。じゅねえとは違ったり、大人や男たちに好まれる。
- No.14 梅雨に入ると、太平洋から吹きつける冷たいヤマメのために、田の草取りはからだを温めてくれるなによりのごちそうである。気温の低い寒い日は喜ばれる。
- No.15 米客や法事のときは、もみのりを入れて出す。
- No.16 いもかすは浮いてくるので水ごとすて、沈殿したものを乾燥すると粉状になる。
- No.17 砂糖を加えて飲ませると、精力がつくといわれている。
- No.18 つなぎとして、昼に食べ残した、ゆでたあんぶら(じゃがいも)をつぶして混ぜることもある。あんぶらもちは、軽くて食べやすい。

う、女たちの重要な仕事である」^{4a)}とあり、じゃがいもをすりおろすのに「はなとり機械」という専用の道具を使い、集団で効率的に作業を行っていたことが記されていた。さらに同地域では「小さいもをかますに入れて腐らせ、いものはな（澱粉）をとり、(中略)いものはなをとった皮や、塩煮のときむいた皮をまとめて凍らして、これからもいものはなをとるなど、すてるのは実のついていない本当の皮だけである」^{4b)}との記述もみられ、じゃがいもから余すところなくデンプンを回収していたことがわかった。

また、青森県下北半島 (No.10~15) では「くずいもをいもかん^{いもかん}にかけて輪切りにする。川端に樽を並べ、輪切りいもを入れておくと、表面からいものはなが流れ出て沈澱する」^{4c)}とあり、「いもかん」という専用の道具でじゃがいもを薄切りにし、切断面から流出したデンプンを集めていた。またデンプンを取った後の薄切りいもを乾燥させ、臼で搗いて粉にしたものも「いものはな」同様に利用されており、これを「いもの粉」と呼んでいた。「いもの粉」は、じゃがいもを凍結・乾燥させた「凍みいも」からも作られており、同地域では独特な方法で巧みにデンプンを作っていたことがわかった。

このように家庭でデンプン作りが行われる一方、昭和初期の北海道ではすでにデンプン工場が操業しており、北海道道北〈旭川〉(No.5~8)では家庭でデンプンを作るだけでなく近隣のデンプン工場にくずいもを持ち込み、代金の一部をデンプンでもらう^{3b)}との記述もみられた。

料理の出現数は北海道、東北地方がそれぞれ8件、13件で圧倒的に多く、他地域からは長野県で2件、佐賀県で1件が出現したのみであった。佐賀県での出現地域はカトリックの島馬渡島であり、記事には「じゃがいもは、ブルトン神父が持ってこられたものである」⁵⁾との記述があった。同島には明治末期にカトリックの司祭として赴いたフランス人のヨゼフ・ブルトン神父⁶⁾がじゃがいもを伝えた経緯があり、じゃがいも利用においては周辺他地域と異なる事情があると考えられる。そしてこの1件を除くと出現地域は東日本に限定され、とくに道南松前で3件、道北〈旭川〉で4件、青森県下北半島で6件と、特定の地域で複数の料理が出現した。

料理におけるデンプンの使い方は次のように分類できた。

- a つなぎ 8件 (No.2, 4, 7, 8, 19, 20, 21, 24)
- b とろみづけ 2件 (No.3, 15)
- c 麺・もちを作る際の打ち粉 2件 (No.5, 22)
- d 水を加えて加熱、もしくは熱湯を加えて攪拌(くず湯) 4件 (No.6, 9, 14, 17)
- e 湯と小麦こうじを加えて発酵させ、あめを作る 1件 (No.1)
- f 水や湯を加えてこね、もち・だんご・まんじゅうを作る 7件 (No.10, 11, 12, 13, 16, 18, 23)

このうち、a~c(つなぎ、とろみづけ、打ち粉として利用)は、現在でも家庭で行われている調理である。一方d~f(じゃがいもデンプンからくず湯・あめ・もち・だんご・まんじゅうを作る)はデンプンを主体とした調理であり、現在ではあまり行われていない。dはデンプンに水を加えて加熱、もしくは熱湯を加えて攪拌し、くず湯状に仕上げる料理である。「簡単な食べものだけに、おなかをすかした子どもたちも自分で作ってよく食べる」(No.6)、「夜食として食べる」(No.9)、「冷えきったからだを温めてくれるなによりのごちそうである」(No.14)、「砂糖を加えて飲ませると、精力がつくといわれている」(No.17)との記述から、子どものおやつや間食・夜食として食べられていたことがわかった。4件中3件では砂糖を加えて甘く仕上げていた。

eは1件だけ出現した調理で、発酵させて「はしで巻けるほどの」あめを作るものであった。「保温して6, 7時間発酵させる」手間をかけてあめを作ることは、現在の飽食の時代には考えられないことである。

fはデンプンに熱湯を加えて混合攪拌した後成形・包あん等を行い、もちやまんじゅう、だんごに仕上げる調理である。食べ方として「冬から春にかけての小屋はいももちが多い」(No. 10), 「畑作業の小屋に持っていく」(No. 11)との記述があり、農作業の合間のエネルギー補給として食べられることが多かったようだ。じゃがいもデンプンの栄養成分を考えれば理にかなった料理といえるが、現在ではもち米、米粉、小麦粉等で作ることが多く、デンプンを利用することは稀である。じゃがいもデンプンを用いて、もちやだんご・まんじゅうを作った背景には、家庭でじゃがいもからデンプン作りを行い、たくさんのデンプンを保存食として蓄えていたことがあると考えられる。「佐々木家のいもの収穫は、うねで五〇〇本、かます(一六貫目入り)で五〇〜七〇袋である。そのうち一五袋は華(澱粉)とりに、一〇袋は来年のための種いもにする」(道南松前)^{3c)}、「一軒で一袋(八貫目入り)から二袋の澱粉を手に入れる。そして、この澱粉をいもだんご、かぼちゃだんご、澱粉がき、水あめなどにして、ごはんの補いや、おやつ、そのほかいろいろな料理に使う」(道北〈旭川〉)^{3b)}等の記述から、家庭で作られていたデンプンの量は、現在家庭で購入して使用する量とは比べ物にならないほど多かったことを認めた。

大量のじゃがいもをすりおろしてデンプンを沈殿させ、分離・乾燥するには大変な労力が必要である。それにもかかわらず家庭でデンプン作りが行われたのは、穀物と比べてじゃがいもの貯蔵性が低かったためと考えられる。じゃがいもは約80%の水分を含有し⁷⁾、貯蔵中の腐敗や冬場の凍結を起こしやすい。また発芽すれば食用が困難になる。組織構造を破壊して主成分であるデンプンを分離・乾燥することは、じゃがいもの貯蔵性を高め次の収穫期まで保たせるための手段であり、必要不可欠な作業であった。そして大量に蓄えられたデンプンは、穀物の粉の代替品としても利用されて、もち、だんご、まんじゅう等の多彩なデンプン主体の料理が作られたと考えられる。

おいしさに関しては、デンプン特有のテクスチャーについての記述がみられた。デンプンは加熱糊化することで粘性が発現し、なめらかで透明感のある状態となる。「つるつるした舌ざわりが好まれる」(No. 12), 「軽くて食べやすい」(No. 18)という記述からは糊化したデンプンで作ったもちのテクスチャーを好ましく感じている様子がうかがえた。しかし時間がたつとデンプンは老化して粘性や透明感を失い、テクスチャーが悪くなる。こうしたデンプンの性質を当時の人々が理解していたことは「冷めるとぼそぼそしておいしくなくなる」(No. 10)との記述からわかるが「残ったものは炭火で焼きなおして食べる」(No. 7)という工夫もしており、つましい食生活のなかでも可能な限りおいしく食べたいという思いで調理をしていた様子がうかがえる。

3) (A-2) 生じゃがいもをすりおろして加熱調理した料理

詳細を表3に示した。11件中6件(No. 1~6)はデンプン粕を用いた調理であった。デンプン粕とは、デンプン作りの際生じるデンプン以外の成分である。「かすは浮いてくるので水ごとすて」(表2 No. 16)という記事のように捨ててしまう場合もあるが、この6件ではデンプン粕を捨てずに利用していた。また、すりおろした生じゃがいも全部を用いて加熱調理した料理は5件(No. 7~11)出現した。

表3 (A-2) 生じゃがいもをすりおろして加熱調理した料理

No.	料理名	地域	取材地	じゃがいも呼称	調理操作
1	いもすりだんご	北海道	道東十勝	上川郡清水町	じゃがいもをすりおろす→ いもかす と 澱粉汁 に 乾燥澱粉 を加える→だんごに丸めてゆでる→味噌汁やおしこの実にする
2	だしもち	北海道	道南松前	松前郡松前町	じゃがいもをすりおろす→ 澱粉 と 粕 をよくすってだんごに丸める→こんぶといわしのだしに入れて加熱→ 醤油 で味つけする
3	いもかすもち	青森県	津軽	弘前市	いもかす に 澱粉 と残ったご飯を加え、よくすりつぶす→ちぎってゆでる→ 黒砂糖 をかける
4	じゃがいもくず粉	新潟県	古志	古志郡山古志村	いものかす に米の粉を加える→だんご状に丸め、味噌汁に入れて加熱
5	にどいものだんご汁	香川県	阿讃山麓	香川郡塩江町	残ったかす に熱い湯を加える→うどん粉を少しふりこんでだんごにし、汁の実にする。
6	せんだご汁	佐賀県	カトリックの島 馬渡島	西松浦郡有田町	せん (かす) に小麦粉を混ぜる→ゆでる、 醤油 味の汁に落として加熱
7	いもおやき	北海道	道東十勝	上川郡清水町	すりおろしたじゃがいも 、小麦粉、卵を混ぜる→油を引いた鍋で焼く→ 塩味 で炒めた野菜(長ねぎ、キャベツ、ニンジン、しいたけ)と豚肉をのせる→じゃがいもを再度のせて焼く
8	いわしのすりこおつけ	富山県	水見灘浦	水見市	いわしのすり身に すりおろしたじゃがいも と米粉を混ぜる→だんごにして味噌汁に入れる
9	だご汁	石川県	能登外浦 (鶴入)	輪島市	いわしのすり身に すりおろしたじゃがいも を混ぜる→汁(塩か醤油味)の実にする
10	きご味噌	福井県	奥越山間	勝山市・大野市	すりおろしたじゃがいも に味噌を加える→竹の皮に包んで焼く
11	ちぎりかまぼこ	鹿児島県	南薩摩漁村	川辺郡笠沙町	さばのすり身に すりおろしたじゃがいも 、砂糖、塩を加える→季節の野菜を煮込んだ汁(醤油味)に入れる

【特記事項】

- No.4 すべっこくてうまい。
- No.5 だんごがすぎとおって、こしっとしておいしい。
- No.6 せんだけでは固いので、しぼりかすと小麦粉を混ぜる。
- No.7 豚肉のあるうちに何回かつくるが、お客さんが来たときに出すこともある。
- No.10 こんがりしたところを食べるとおいしい。ごはんのおかずである。

デンプン粕を用いた料理は、いずれも粕にデンプン、小麦粉、米粉、米飯を混合してだんご状に成形し、ゆでて、そのまま食べるか、汁ものに入れて食べられていた。地域によっては捨てられていたデンプン粕であるが、粉や飯とともにだんごにすることで、主食の足しとしておいしく食べられていたと考えられる。また、「すべっこくてうまい」(No.4)、「だんごがすきとおって、こしっとしておいしい」(No.5)との記述からは、粕のなかに残っている多少のデンプンが糊化することでなめらかなテクスチャーや透明感が生まれ、おいしさを作り出していたことが認められた。これらは、じゃがいもを無駄にすることなくおいしく食べようとした人々の知恵や努力のみられる調理である。

(A-2)の残り5件は、生じゃがいもをすりおろして魚のすり身に加えるもの3件(No.8, 9, 11)、小麦粉等に加えて焼くもの1件(No.7)、味噌と混ぜて焼くもの1件(No.10)であった。魚のすり身や小麦粉に生じゃがいもをすりおろして加えると、流出したデンプンがつなぎの役割を果たす。利用法としては前項のa(つなぎ)と同じであり、じゃがいもがデンプン性の食品であることをよく理解し、調理に利用していたことがわかった。

4) (B-1) 加熱後に組織構造を破壊した料理(再度加熱しない)

料理の詳細を表4に示した。(A-1)(A-2)と異なり、最初にじゃがいもを加熱してデンプンを糊化させているため、つぶす、する等の調理操作によって組織構造を破壊した後はそのまま食することができる料理である。

出現地域は東日本に限られ、北海道から長野県までの東日本山間部が中心であった。とくに福島県と栃木県で6件が出現し、全体の半数近くを占めていた。

13件のうち7件(No.2, 3, 5, 7, 9, 11, 13)は料理名に「もち」がつく料理であった。もちには「もち米粉、うるち米粉、他のもち種の穀類やでんぶんから調製した生地でもちのような食感を持つものも「○○もち」と呼ぶ⁸⁾との定義があり、ここに出現した7件も「もち」のような粘性がある料理と考えられる。調理法を詳細に検討したところ、「よくする」(No.2)、「搗く」(No.3)、「よくつぶす」(No.5)、「臼に入れて搗く」(No.9)、「つぶしもち状にする」(No.11)、「つぶし、よく練る」(No.13)のように、組織構造を破壊する操作に関する詳細な記述がみられた。じゃがいもは組織構造を強く破壊すると、細胞まで破壊されて糊化したデンプンが細胞外に流出し、粘性が発現する。よって調理操作についての記述からもこれらの料理は「もち」状であることが確認できた。ただしNo.7の「いもぼたもち」は、混合したもち米由来の粘性があったことは明らかであるが、調理操作に関する詳しい記述がないためじゃがいもから粘性が発現していたかどうかは確認できなかった。

一方、「いもつぶし」(No.1)や「いもきんと」(No.4)は現在のマッシュポテト、「あえもの」(No.12)はポテトサラダと類似した調理法であった。マッシュポテトやポテトサラダのじゃがいもは、組織構造が破壊されているものの粘りはなく、なめらかで微粒子感のあるテクスチャーを有する。粘性が発現しないのは細胞単位で分離することによって、粘性のあるデンプンを細胞内にとどめておくからである。3件の料理も調理法から考えてマッシュポテトやポテトサラダのような粘性のないテクスチャーであったと考えられる。

以上のように加熱後に組織構造を破壊した料理は、もち状の強い粘りがあるものから粘りがなくなめらかなものまで、さまざまなテクスチャーを有することがわかった。

テクスチャーとは、歯ごたえ、口あたり、口ざわり、のどごし等と表現される感覚であり、味と並

表 4 (B-1) 加熱後に組織構造を破壊した料理 (再度加熱しない)

No.	料理名	地域	取材地	じゃがいも呼称	調理操作
1	いもつぶし	北海道	道東十勝	上川郡清水町	じゃがいも
2	どったらもち	北海道	道南松前	松前郡松前町	ごしよいも いも
3	あわもち	岩手県	県北	九戸郡軽米町	じゃがいも
4	いもきんと	秋田県	奥羽山系 (田沢湖)	仙北郡田沢湖町	二度いも
5	二度いももち	山形県	県北最上	最上郡真室川町	二度いも
6	いも味噌	福島県	会津山間 (只見)	南会津郡只見町	じゃがいも
7	いもぼたもち	福島県	阿武隈山地	田村郡常葉町	じゃがいも
8	いもかん	福島県	阿武隈山地	田村郡常葉町	じゃがいも
9	じゃがいももち	栃木県	日光山間 (栗山)	塩谷郡栗山村	じゃがいも
10	栗じゃが	栃木県	日光山間 (栗山)	塩谷郡栗山村	じゃがいも
11	いももち	栃木県	那須野ヶ原	那須郡西那須野町	じゃんがら
12	あえもの	埼玉県	鋤物工場の共同給食	川口市	じゃがいも
13	いもけえもち	長野県	木曾	木曾郡開田村	じゃがいも

【特記事項】

- No.1 パターはよそからのいただきもので、貴重品であるから、この料理もいつもいもは食べられない。パターの味がするな、と思うくらいしか入れないが、醤油などの味付けとは違ったうまみがある。
- No.2 ふだんのおやつによく食べる。
- No.3 行事にともなう嗜れ食にはあわもちをつくる。あわもちが少なく、冷めると固くなりやすい欠点がある。そこで、すぐに食べるときはもちあわだけで搗くが、長くおくとくに固くなるため、寒もちとして長くおく場合は、じゃがいもやきらずに入れて搗き、凍らせてから干しておく。
- No.4 間食にする。舌の上で溶けるようにやわらかく、子どもたちは喜んで食べ、ご飯は食べない。法事や祝いごとの本膳にも出される。
- No.5 小豆あん、納豆などをつけてごはんがわりとして食べる。
- No.6 豆味噌の輔いとして食べる。
- No.7 じゃがいもの収穫期や農閑期に、こびるやわらしたちのおやつに与える。温かいもちぼたちはおいしく食べられる。
- No.8 こびるや間食においしく食べる。
- No.9 冷めたじゃがいももちが落ち、「冷やっこくなったものは小假ばかり出る」といわれる。
- No.10 食事としても間食としても食べる。
- No.11 じゃんがらが獲れるころになると、ゆでたじゃんがらばかりでなく、おやつ用に目先を変えて、いももちをつくる。
- No.13 いもの味にそばの風味がよくしみこんで、おつな味である。

んでおいしさに大きく貢献する⁹⁾要因である。記事のなかにも、料理のテクスチャーとおいしさに関する記述がみられた。粘性を発現させた料理では、「ゆでたじゃんがら（じゃがいも：筆者注）ばかりでなく、おやつ用に目先を変えて、いももちをつくる」（No. 11）との記述があり、本来のじゃがいもにはない粘りを好ましく感じているようであった。この料理が出現した栃木県那須野ヶ原では、昼食は「ときには、出盛りのじゃんがらやさつまいもをゆでたのですませる」^{10a)}との記述もあり、ゆでたじゃがいもをご飯代わりとして食べていたが、つぶしてもち状にすることで、食べ慣れたじゃがいもでも目新しいおやつとしておいしく食べることができたのだろう。また「いもきんと」（No. 4）の「舌の上で溶けるようにやわらかく、子どもたちは喜んで食べ、ご飯は食べない」という記述からは、粘性のないマッシュポテトのようななめらかさがおいしさに関与していることが認められた。

食べ方に注目すると、13件中7件（No. 2, 4, 5, 7, 8, 10, 11）の記事では食事代わり、間食、小昼、おやつに食べると明記されていた。記事の内容から判断して、No. 9, 13も食事代わりや間食として食べられていたと考えられる。若干の例外はあるものの、大半の料理がエネルギー補給の目的で食べられていたことになる。これまでに報告したかて飯や塩煮だけでなく、組織破壊操作を伴う料理の多くも準主食として食べられていたことを認めた。

5) (B-2) 加熱後に組織構造を破壊し、再度加熱した料理

加熱後に組織構造を破壊するまでは表4と同じであるが、その後もう一度加熱をする料理を表5に示した。No. 9の「かまぶく」にはもう一度加熱するとの記述がなかったが、加える米粉の分量が多く加熱糊化する必要があると考えられることや、他の資料¹¹⁾で蒸し加熱をすることが確認できたことからこちらに分類した。組織構造を破壊した後の操作、加熱方法ともに多様で、仕上がりの異なるさまざまな料理が出現した。出現地域は東日本が15件と多かったが中国・九州地方からも4件出現した。

料理はじゃがいもをつぶした後の調理の種別・手法によって、次のように分類できた。

- a 蒸しもの：蒸しパン（No. 1）
- b ゆでもの：いももち（No. 2）、澱粉もちといもだんご（No. 3）、ゆでまんじゅう（No. 12）
- c 焼きもの：いもだんご（No. 6）、ちりもち（No. 10）、おやき（No. 11）、こが焼き（No. 19）
- d 蒸しもの：華まんじゅう（No. 4）、そばまんじゅう（No. 5）、かまぶく（No. 9）
- e 揚げもの：コロッケ5件（No. 7, 13, 14, 17, 18）
- f 練りもの：じゃがいも入りきんとん（No. 16）
- g 汁もの：いものおづけばっと（No. 8）、ぞろ（No. 15）

a, b, c, dの多くは、蒸しパン、もち、まんじゅう、だんご、おやきのように、小麦粉や米、米粉とじゃがいもを混ぜて加熱調理するものであった。記事には「小麦粉と重曹を熱湯でこね、ときには、じゃがいもをゆでてつぶしたのを一緒に加えてこね混ぜる。晴れの日のごちそうであるが、じゃがいもを混ぜ入れたのはふだんにも食べる」（No. 12 ゆでまんじゅう）、「法事やお葬式のときにつくる。ぜいたくな家では米粉も使うが、一般にはいもでつくる」（No. 4 華まんじゅう）とあり、晴れの日食べる場合や裕福な家庭ではじゃがいもを加えずに作っていたことが認められた。じゃがいもはこれらの料理に増量剤として加えられており、貴重な穀物を節約するために用いられていたと考えられる。このようなじゃがいもの利用法は、食生活が豊かになり、米や小麦粉が十分に入手できるよう

表 5 (B-2) 加熱後に組織構造を破壊し、再度加熱した料理

No.	料理名	地域	取材地	ジャガイモ呼称	調理操作
1	ごしょいも入り蒸しパン	北海道	道東十勝	上川郡清水町	ジャガイモ
2	いももち	北海道	道東十勝	上川郡清水町	ごしょいも
3	澱粉もちといもだんご	北海道	道南松前	松前郡松前町	いも
4	華まんじゅう	北海道	道南松前	松前郡松前町	いも
5	そばまんじゅう	北海道	道南松前	松前郡松前町	いも
6	いもだんご	北海道	道北〈旭川〉	旭川市	いも
7	馬鈴薯のコロッケ	北海道	札幌	札幌市	馬鈴薯
8	いものおつけばつと	青森県	下北半島	下北郡東通村	いも
9	かまぶく	秋田県	県北米代川流域	大館市	二度いも
10	ちりもち	福島県	阿武隈山地	田村郡常葉町	ジャガイモ
11	おやし	群馬県	尾瀬の山小屋	利根郡片品村	ジャガイモ
12	ゆでまんじゅう	東京都	武蔵野台地	東久留米市	ジャガイモ
13	コロッケ	東京都	武蔵野台地	東久留米市	ジャガイモ
14	コロッケ	神奈川県	川崎近郊農村	川崎市	ジャガイモ
15	ぞろ	岐阜県	奥揖斐(徳山)	揖斐郡徳山村	こしも
16	ジャガイモ入りきんとん	山口県	長門内陸	豊浦郡豊田町	ジャガイモ
17	いわしのコロッケ	佐賀県	有田(焼きものの里)	西松浦郡有田町	ジャガイモ
18	コロッケ	鹿児島県	鹿児島市(商家)	鹿児島市	ジャガイモ
19	こが焼き	鹿児島県	南薩摩漁村	川辺郡笠沙町	ジャガイモ

【特記事項】

- No.1 小屋用や子どもたちのおだん用にとつくるようになった。それまではだんごのようなものをつくられていたが、「ハイカラなものをつくってくれる」と姑や子どもたちがほめてくれている。
- No.3 ふだんの主食、おやつ、おかずによく食べる。
- No.4 法事やお葬式のときにつくる。せいたくな家では米粉も使うが、一般にはいもでつくる。
- No.7 できあがったコロッケは洋皿に盛り、キャベツのせん切りを添えて食卓に出す。
- No.8 屋敷やおやつの食べ残りのいもを利用してつくる。
- No.9 米の粉でつくった巻きものでも、お正月、御祝儀、年祝い、法事などにつくり、口取りとして膳に盛る。形は大きければ大きいほど、かまど(家の風格、とくに経済状態)の大きさを表わすとされる。また、巻き方による模様はいろいろあるが、お祝いには赤の東のねのし、法事など仏事には黒のし模様を入れて巻きあげる。
- No.10 凍らせて乾燥させておくこと、保存ができるので、田植え時期のこびるに食べる。
- No.12 小麦粉と重曹を熱湯でこね、ときには、ジャガイモをゆでてつぶしたのを一緒に加えてこね混ぜる。晴れの日のごちそうであるが、ジャガイモを混ぜ入れたのはふだんにも食べる。
- No.16 ジャガイモを入れるときよくすり、ジャガイモ、卵、砂糖を加えて混ぜる→こが焼き鍋に入れて焼く。
- No.18 醤油をかけて食べる。
- No.19 運動会や正月には必ずつくのごちそうである。

になったことで、自然と消えていったじゃがいも料理といえよう。

その一方で、洋食の普及に伴って新しく誕生し、今日でも食べられているじゃがいも料理も出現した。eのコロッケである。コロッケは、ホワイトソースに肉・えび類を加えてころもをつけて揚げた「クロケット」を日本人の好みに合わせて改良したもので、洋風料理にあこがれる庶民の気持をくすぐって、大正期には大流行した^{12a)}。今日でもコロッケはお惣菜の定番である。出現地域は北海道札幌市、東京都東久留米市、神奈川県川崎市、佐賀県有田町、鹿児島県鹿児島市であり、都市部を中心に新しいじゃがいも料理が普及していたことが認められた。農村部ではじゃがいもでかて飯や塩煮、もち・まんじゅう・だんご等を作り、主食の補いとして食べていたことと比べると、大きな地域格差である。

aの蒸しパンも調理法としては新しい。じゃがいもを増量剤として加えているものの、だんごやまんじゅうとは異なる西洋風のおやつである。記事には「それまではだんごのようなものをつくっていたが、『ハイカラなものをつくってくれる』と姑や子どもたちがほめてくれている」(No.1)との記述があった。出現地域である北海道は、第2報²⁾で述べたとおり早くから洋食の普及した地域であり、おやつでもいち早く西洋風の調理が行われていた点が興味深い。

表5の調理操作をみると、組織構造を破壊した後に他の材料との混合、包あん、調味、成形等のさまざまな操作が行われており、加熱方法も上記のa~gのように多彩であった。これらの複雑な調理操作によって、多様な外観、味、テクスチャー等が期待でき、おいしさの点からもバリエーションが豊かな料理に仕上がっている。

食べ方としては主食や間食等として食べられている料理の割合が19件中7件(No.1, 2, 3, 5, 6, 10, 11)と比較的少なく、おかず・汁もの(No.7, 8, 13, 14, 16, 17, 18)として食べられている料理と同件数であった。組織構造を破壊した後で再度加熱調理を行わない表4の料理の多くが主食の補いとして食べられていたことと比べると、再度加熱調理をする本項の料理は嗜好性の高いものが多いといえよう。

IV 考 察

1) じゃがいも料理の地域性

本研究においては、つぶす、する、搗く等の調理操作により、じゃがいものテクスチャーを大きく変えた料理を取り上げた。その結果、前項までに詳述したように、手間と時間のかかる操作を伴うにもかかわらず、じゃがいもがさまざまに使われていることが明らかとなった。前述したように、組織構造の破壊はおいしさの一要因であるテクスチャーを大きく変化させる。しかも組織破壊の手段であるつぶす、する、搗くのいずれを用いるか、また、その程度をいかにするかにより、テクスチャーはそれぞれ異なったものになる。すなわち、この操作を用いることで多様なじゃがいも料理を可能にするのである。16世紀までアンデス地方でしか栽培されていなかったじゃがいもが、わずかの間に世界を席卷した理由の1つとしては、じゃがいものこの性質、すなわち、調理操作によりテクスチャーを大きく変化させ得ることがあると著者らは考えている。(当然ながら、じゃがいもの耐寒性の強さがそのめざましい普及の大きな理由であったことを否定するものではない。)本研究は、著者らの考えを裏づけるデータの1つと考えてよいであろう。

しかしながら、これらの結果を示した表2~5を取材地という観点から俯瞰すると、いずれにおい

でも北海道を初めとする東日本において多く、西日本においては極めて少ないことが認められた。とくに、加熱後に組織構造を破壊しその後再度加熱しない料理（表4）は、西日本で1件も出現せず、デンプンを用いた料理（表2）も西日本からは1件（表2 No. 24）出現したのみであった。その1件（表2 No. 24）も特殊な事情によることは結果で述べたとおりである。

このような地域的偏在はどのような理由によるものであろうか。この疑問を解決するための前段階として、まず組織構造を保持したじゃがいも料理および、組織破壊操作を伴うじゃがいも料理の地域分布を詳細に調べた。すなわち、本報で取り上げたじゃがいも料理346件すべてを、組織破壊操作の有無により分類し、各料理の出現地域を明らかにした。

その結果、組織構造を保持したじゃがいも料理は268件で全体の77%を占め、図1に示したように全国的に分布していた。とくに関東地方とその周辺には数多くの料理が出現した。一方組織構造を破壊したじゃがいも料理（78件）は、図2に示すように明らかに北海道・東北地方を中心とした東日本に偏在していた。九州地方や四国地方にも散見されたが、近畿地方とその周辺には全く出現しなかった。群馬県および山梨県の図1における出現数は大変多く、それぞれ15件および17件であったが、図2では群馬県で1件出現したのみで、山梨県からは1件も出現しなかった。図2においてとくに出現数が多かったのは道北（旭川）、道東十勝、道南松前、および青森県下北半島であり、それぞれ6件、6件、10件、7件もの料理が出現した。これらの地域では、組織構造を破壊して多彩なじゃがいも料理が作られていたことを示している。

北海道は、じゃがいもが「農家の安定作物として開拓の当初から奨励されて」^{3d)}いた地域であり、組織構造を破壊した料理も25件と数多く出現している。組織構造を破壊する料理については、明治21年（1889年）に出された鈴木親長著「北海道十勝国移住案内」に次のような記述がある。

一 馬鈴薯ハ麦ニ次グ食物ナリ、故ニ成丈ケ多ク作ルベシ、食物ト為スニモ種々製法アリ、至テ調法ノ品ナリ、平日ハ煮テ食シ、焼テ食シ、茹デタルヲ直ニ皮ヲ去リ搗潰シテ或ハ魚類ヲ入レ又ハ筋子（ハラゴノ事）ヲ潰シ半熟ニシテ之ヲ入レテ食スル事多シ、少シ粘リアリテ淡泊ナル餅ノ如キ味ヒヲ持テリ。日々食佳レドモ飽カザル者ナリ。又収穫ノ頃地凍ル事アリ、其時分ノ薯ハ翌年迄貯フル事能ハズ依テ其薯ヲ洗ヒ箕ノ上ニ積ミ上げ三、四寸位ニ平坦ニ並べ、雪ノ降り積ルニモ構ハズ凍ニモ関係セズ其儘置キ、春四月頃其儘厚サ四、五寸位ニナラベ日向ニ乾カシ後チ臼ニテ搗キ潰シ置クベシ、少シ色ノ黒キ者ナレドモ澱粉ト為シ食物ノ用ニ備フベシ、又上等ノ澱粉ヲ製スルニハ別ニ器械ヲ要スルナリ^{3e)}（太字は著者らによる）

本書は、鈴木が明治15年から7年間十勝の開拓に従事した経験から、北海道移住を奨励する目的で著されたものである。開拓当初からじゃがいもが有用な作物として栽培され、さまざまに調理されて食べられていたことが記されている。とくにつぶしてもち状にする、凍みもちを搗いてデンプンをとる等の組織破壊操作を伴う調理が、明治中頃にはすでに行われていたことが確認できた。

一方で、西日本には組織破壊操作を伴うじゃがいも料理がわずかしこ出現しなかったのはなぜであろうか。西日本に多様な料理を志向する傾向がなかったとは考えにくい。そこで、著者らは他のいも類で同様の操作を行っていたのではないかと考え、さつまいもに着目した。

さつまいもは「さつま」の名前のとおり、慶長17年（1612年）に比島（フィリピン）から鹿児島島の津に伝来した¹³⁾とされている。じゃがいも同様に救荒作物として栽培が推奨され、青木昆陽が「蕃薯考」（享保20年（1735年））を著して各地でさつまいもを試作した^{12b)}のは有名である。じゃがい

もと異なるのは、早い時期から西日本を中心に普及が進んで食生活に浸透した点であり、寛政元年(1789年)にはさつまいもの料理本「甘薯百珍」も出版されている¹⁴⁾。西日本の人々にとっては、いもといえばじゃがいもよりもさつまいものほうが一般的であった可能性がある。

さつまいもをキーワードにして同様に本資料を調べたところ、全部で545件の料理が出現し、その数はじゃがいもの346件よりも多く、北海道を除くすべての地域に出現した。このうち組織破壊操作を伴う料理は156件であった。これは全料理の約29%にあたり、じゃがいもの23%より多かった。さつまいもはじゃがいもより細胞壁の強度が低く、容易に細胞が破壊されて粘性を生じる。(粘性が

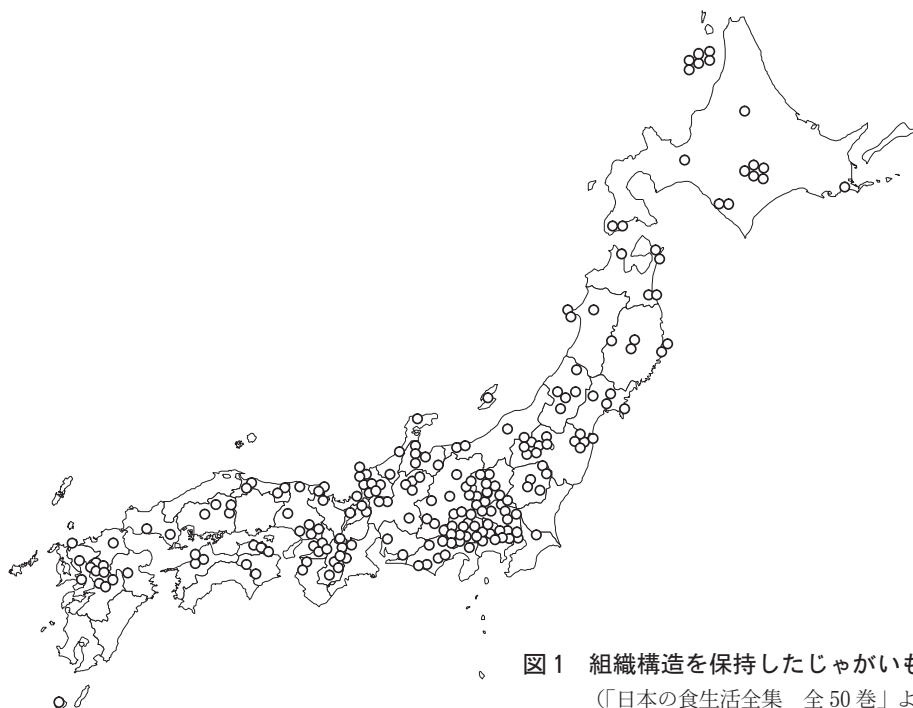


図1 組織構造を保持したじゃがいも料理の分布
〔日本の食生活全集 全50巻〕より著者ら作成

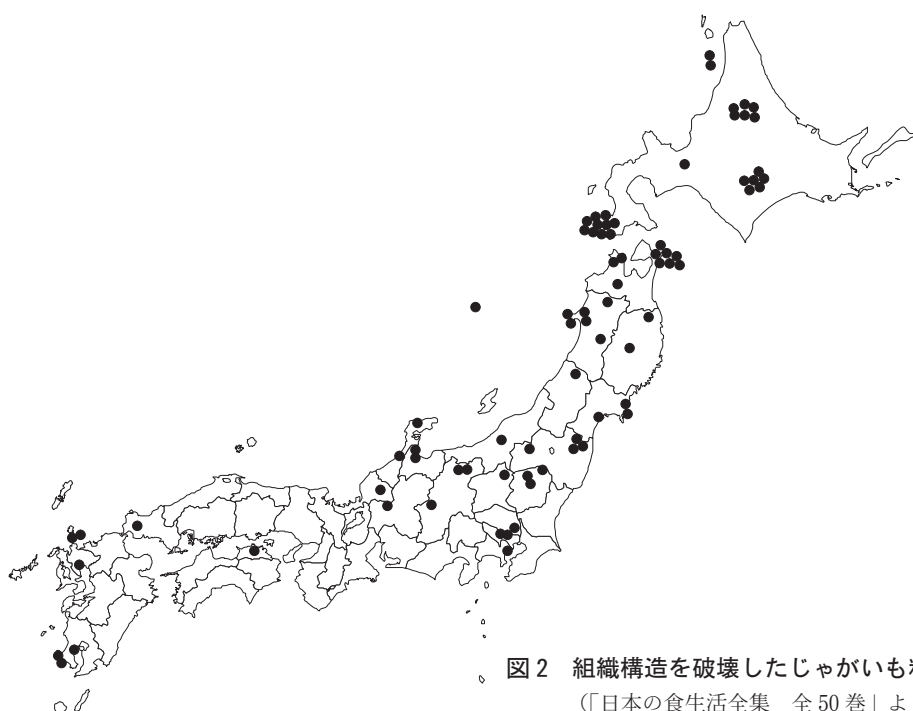


図2 組織構造を破壊したじゃがいも料理の分布
〔日本の食生活全集 全50巻〕より著者ら作成

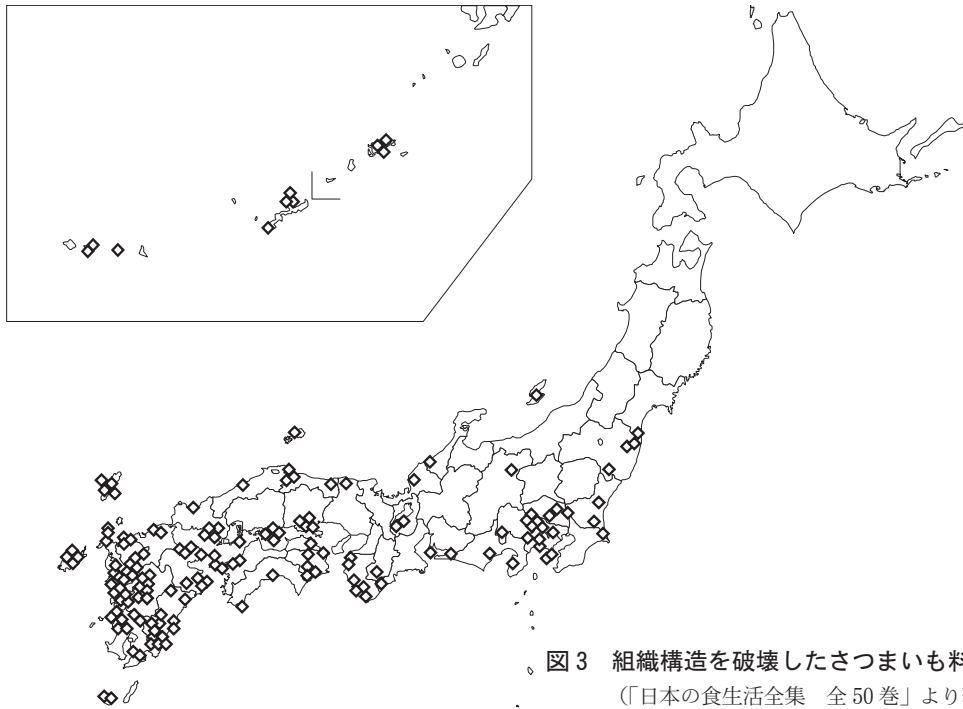


図3 組織構造を破壊したさつまいも料理の分布
 (「日本の食生活全集 全50巻」より著者ら作成)

特徴であるきんとんがじゃがいもから作られず、さつまいもから作られるのはそのためである。) 組織破壊操作を伴う料理の割合がじゃがいもよりさつまいもの方が多かったのは、このような調理性の違いによるものと考えられる。

次に組織破壊操作を伴うさつまいも料理の地域分布を調べ、結果を図3に示した。組織破壊操作を伴うさつまいも料理は、福島県より北では1件も出現せず、関東地方、紀伊半島、瀬戸内、九州にかけて多くの料理が分布していた。とくに九州地方では全体の約50%にあたる79件が出現した。これらの地域分布はじゃがいも料理とは全く異なっており、両者が相補って全国的に分布しているとみなせた。以上より、いもの種類は違っても、組織構造の破壊によって多様なテクスチャーを発現させた料理が全国的に作られていたことが明らかとなった。

本資料が聞き書きされた大正末期から昭和初期は、まだ大規模な食品の流通が行われていない時代である。食生活の基本は自給自足であり、いうならば今日の地産地消が当然のように行われていた。本資料のじゃがいも料理の記事には「手元にあるものをなんでも入れる」^{3f)}「とにかく七品ほどの具を用意する」¹⁵⁾「農家の台所にはいろいろの野菜があるので、じゃがいも、にんじんなどを適当にきざんで煮こむ」¹⁶⁾等の記述がみられることから、じゃがいもは手ごろで便利な食材として台所に常備され、日々の料理に使い回されていたことがわかる。しかしながら、本研究で取り上げた料理はいもを切断して加熱するのみの前報の料理とは異なり、いずれも調理中の操作数が多い。すなわち手間ひまのかかるものである。とくにじゃがいもの組織構造を破壊して粘性を出すまではかなりの労力がある。それにもかかわらず東日本以北においては、さつまいもを用いずにじゃがいもでこれらの操作を伴う料理が行われていた理由は何であろうか。

その理由の1つとして、これらの地域ではじゃがいもが手元に十分あったことが考えられる。全般的には豊かでない食糧事情のなかで、じゃがいもにさまざまな調理操作をほどこして、多彩な食卓を作り出そうとする生活の知恵がはたらいたと考えてよいのではないだろうか。本資料でも「いもは、

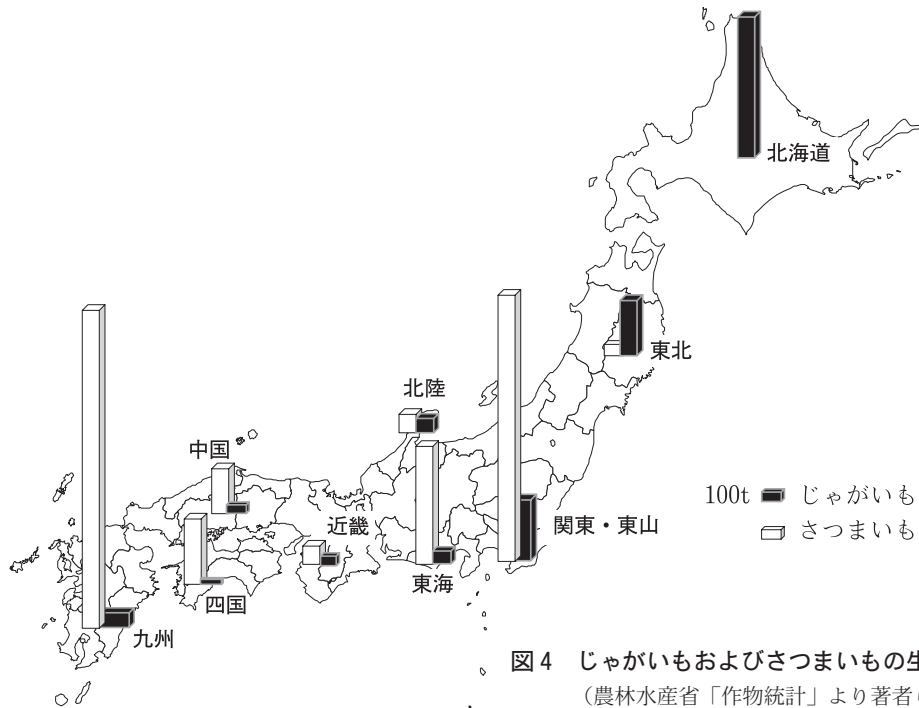


図4 じゃがいもおよびさつまいもの生産量（昭和30年）
（農林水産省「作物統計」より著者ら作成）

さまざまな食べ方，味つけのしかたが工夫されて，ごはんがわりとしても，おやつとしても貴重な食糧であった。その後，だんだんに米が食べられるようになって，いもの値打ちは下がらず，今でも年中食卓に上っている」^{3b)}との記述が道北（旭川）でみられた。この地域ではじゃがいもの塩煮，冷めたいもをすりつぶしたいもち，ゆでたての熱いもをつぶしてデンプンを混ぜたいもだんご等が作られ，傷の入ったいもや小さくずいも等は，デンプンに加工してむだなく利用されていた。このように考えると，図2および図3に示したじゃがいもとさつまいもとの地域分布は，それぞれの生産量と関係があると考えられる。

そこでじゃがいもおよびさつまいもの地域別生産量を調査し結果を図4に示した。これは昭和30年の統計であるため生産量は当時と異なるが，地域の特徴は把握できるものと考えた。じゃがいもの生産量の多い地域は，順に北海道・関東東山（関東甲信越）・東北であり，さつまいものそれは九州・関東東山・東海・四国・中国であった。じゃがいも・さつまいもの生産量の多い地域は，図2・図3に示した組織破壊操作を伴う料理が出現した地域とよく一致しており，その土地で多く収穫できるいもを用いて，多彩な調理を行っていたことが裏付けられる結果となった。当時の自給自足が基本の食生活においては，多く生産される食材に料理の多様性が生まれやすいことが示唆された。

2) じゃがいもを用いたもち・だんご・まんじゅう

前項で，組織破壊操作を伴うじゃがいも料理の大半が東日本で出現したことを述べた。それらの料理の名称として多かったのが「もち」，「だんご」および「まんじゅう」である。

もちは「もち米を蒸して搗いた日本の伝統食品」⁸⁾「水に浸漬したもち米を蒸し，臼でついたもの。（中略）ハレの日の食物として用いられており，今日でも正月，節句等の祝い事に多く作られている」¹⁷⁾と定義されており，「軟らかくなめらかな感触と純白な色は，清浄なものとして，古くから神に供え，さまざまな儀式に用いられてきた」¹⁸⁾ものである。まただんごは，「穀物の粉を練り，蒸し

て小さく丸めた餅菓子。]^{19a)}と定義されており、「本来は団子は仏を祭る供物」^{19a)}であったという。このようにもちとだんごは材料と調理法が若干異なるものの、本来は行事等の折に食べられる特別な食べ物である点で共通しており、両者は「しだいに混用され柏餅のように粉製品にも『餅』の名が使われるようになった」²⁰⁾とされる。さらに「神聖な食物である餅は、祭りや行事の食べ物であるいっぽう、それらの行事がなくてもつくられ、菓子としても食べられるようになった」²¹⁾といわれ、現在もちやだんごは行事食としてだけでなく、菓子としても広く食べられている。また、まんじゅうは「練り粉生地であんを包んで仕上げた和菓子」^{19b)}であり、紅白まんじゅう、葬式まんじゅう等行事食としても用いられている。

これらの料理は、搗く、練る等の操作により独特のテクスチャーを作り出していること、および材料として穀類を用いることに共通点がある。すなわち本来はじゃがいもから作るものではなかった。それにもかかわらず、料理名に「もち」、「だんご」および「まんじゅう」がつくじゃがいも料理はそれぞれ18件、11件および5件出現し延べ件数は34件に上った。これは組織破壊操作を伴うじゃがいも料理全体の約半数にあたる。そこで、これらについて料理のテクスチャー、外観、調味、食べ方を精査し、結果を表6に示した。

各料理のテクスチャーは、調理操作および材料から判断した。「もち」がつく料理は、じゃがいもの組織構造を強く破壊する調理操作を行っていること、もち種の穀物を混合していること、じゃがいもデンプンを主材料としていること、のいずれかの操作を行うことによって、強い粘性が発現していると判断した。また「だんご」や「まんじゅう」がつく料理の多くはじゃがいもデンプンを混合していることから、デンプン由来の粘性が多少発現していると判断した。デンプンを混合しない料理では「こねる」操作を行っており、こちらも粘性が発現していると考えた。このように、34件すべての料理が粘性のあるテクスチャーを有し、穀物を材料とした本来の料理と近いテクスチャーを再現していることが認められた。

外観はまんじゅう5件すべてがあんを包んで丸く成形しているものであった。だんごは11件中7件に「丸める」「だんごにする」との記述があり、丸く成形していることがわかった。組織構造を破壊したじゃがいもは均一でなめらかな状態となるため、こねた粉類と同様、容易にまんじゅうやだんごの形に成形できる。一方「もち」は丸く成形するもの3件(表2 No. 18, 表3 No. 2, 表4 No. 9)

表6 料理名に「もち」「だんご」および「まんじゅう」がつくじゃがいも料理の分類 (件)

		もち	だんご	まんじゅう	合計
	総件数	18	11	5	34
テクスチャー	粘性あり	18	11	5	34
	粘性なし	—	—	—	—
外観	丸める(あんなし)	4	7	—	11
	あんを包む	1	2	5	8
	その他	13	2	—	15
調味	甘味	7	3	5	15
	甘味か塩味/記載なし	5	1	—	6
	塩味	6	7	—	13
食べ方	行事食	1	—	3	4
	日常食	17	11	2	30

(「日本の食生活全集 全50巻」より著者ら作成)

の他にも、小判型（表2 No.14, 表4 No.5）、切りもち状（表5 No.2）、木の葉型（表2 No.12）等があり、外観に共通点はみられなかった。「もち」の特徴は、外観でなく強い粘性のあるテクスチャーを有することであると考えられる。

調味については、甘味をつけた料理と塩味をつけた料理に分類できた。「もち」では、砂糖・きなこ・あん等で甘く味付けた料理と、味噌・醤油等で塩辛く味付けした料理がほぼ同数出現し、「だんご」では11件中7件が塩味で、7件とも汁ものであった。これは、菓子としてのもちやだんごとは異なる食べ方である。さらに食べる場面について調べたところ、行事食は「もち」で1件、「まんじゅう」で3件が出現したのみで、他の30件はすべて日常食であった。じゃがいもで作るもち、だんごおよびまんじゅうは、特別な日に食べる料理ではなく、日常の食事のなかでご飯代わりや間食として食べられていたことがわかった。

日本人が長い間、行事の折に食べ、嗜好品として親しんできたもち、だんごおよびまんじゅうに対する嗜好性はきわめて高い。しかし、これらの料理本来の材料は貴重な穀物である。記事にも「米の粉でつくるだんご、しときなどは晴れの日だけつくり、ふだんは米の粉のモチは食べない」^{4d)}「上米の粉は、節句の『きりせんしょ』や、彼岸だんご（中略）をつくったりするときに使われるが、晴れ食用で、ふだんは使わない」²²⁾ という記述があるように、日常の食事にはもち米や米粉は使わず、行事等の特別な日に用いるために蓄えていたことがわかった。

じゃがいもは、貴重な穀物の代替品として、これらの料理の材料に巧みに用いられた。じゃがいもを利用した理由として、入手しやすく身近な食材であること、味が淡泊であること、および組織構造の破壊により粘性が発現することが挙げられる。しかしじゃがいもはあくまでも代替品であったため、行事食としてじゃがいものもち、だんごおよびまんじゅうが食べられることは少なかったと考えられる。当時の人々が、特別な日には節約して蓄えておいた穀物、日常の主食の足しや間食にはじゃがいも、というように食べる場面によって明確に材料を使い分けていた実態が明らかとなった。

じゃがいもからもち、だんごおよびまんじゅうを作るには、手間と時間をかけて組織構造を破壊しなくてはならない。これらの料理に高い嗜好性があり、好まれたからこそ生まれたじゃがいも料理である。日常の食にもち、だんごおよびまんじゅうを取り入れることで食生活が多彩となり、生活の楽しみが増えたと考えてよいだろう。じゃがいもを用いて本来のもち、だんごおよびまんじゅうに近い外観やテクスチャーを作り出したのは、人々の生活の知恵であり、じゃがいもを日本の食文化に巧みに組み込んでいった1つの例と考える。

V まとめ

著者らは食生活全集を資料として大正末期から昭和初期のじゃがいも料理の実態を調理学的観点より調査研究している。本報はその第3報であり、組織構造を破壊したじゃがいも料理に関するものである。

- 1 組織構造の破壊を伴う調理操作を行っている料理67件について精査した結果、分離・乾燥させたデンプンを用いた料理、組織構造を強く破壊してもち状の粘性を発現させた料理、新しいじゃがいも料理であるコロケ等、多様な料理が作られていた実態が明らかとなった。
- 2 組織構造の破壊を伴うじゃがいも料理は東日本以北に出現し、西日本においては極めて少なか

った。一方西日本では、組織破壊操作を伴うさつまいも料理が多く出現し、両者が相補いあって、全国的にいもの組織破壊操作を伴う調理が行われていたことが認められた。自給を主とした食生活においては、生産量の多寡が料理の多様性につながると考えた。

- 3 本来は穀類で作るもち・だんご・まんじゅうをじゃがいもで作る料理が多く出現した。じゃがいもは貴重な穀類の代替品として使われており、外観やテクスチャーは本来の料理と似かよっているものの、行事食や嗜好品としての側面は失われ、日常の食事として食べられていた。

VI おわりに

本報において著者らは、大正末期から昭和初期に多彩なじゃがいも料理が作られていた実態を明らかにした。また、いもの組織構造を破壊して粘性を発現させる料理は全国的に分布していること、しかし、その材料は東日本と西日本とで完全に二分されていることが認められた。

料理方法は基本的にはその食材の調理しやすさ、すなわち調理性に準じて行われる。よって組織破壊操作を伴う調理においては、操作が容易なさつまいもを用いる方がじゃがいもを用いるよりも自然であると考えられる。しかしながら、当時食品の流通は今のように行われておらず、自給自足であったこと、さつまいもは関東以北では生産量が少なかったことから、東日本でさつまいもを用いたもち等が作られなかったのは当然といえよう。その代わりじゃがいもを用いて同様の料理が作られていたことは、粘性のある料理に対する日本人の高い嗜好性を反映するものと考えられる。

じゃがいもとさつまいもはどちらもデンプンを主成分とするいもであるが、組織構造の強さや味にみられるように、その性質には相違点も多い。両者の性質の違いは、料理の手法や食べ方にも反映されているはずである。こうした観点から、今後じゃがいも以外のいも料理についても検討を広げたいと考えている。

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)

参考文献

- 1 山本紀夫著 ジャガイモのきた道—文明・飢饉・戦争 岩波新書 (2008)
- 2 西東秋男編著 日本食生活史年表 楽游書房 (1983)
- 3 亀井千歩子著 日本の菓子 祈りと感謝と厄除けと 東書選書 (1996)

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 島田淳子・関本美貴 学苑第827号 p12 昭和女子大学 (2009)
- 3 a・「矢島春他編 日本の食生活全集1 聞き書北海道の食事」 pp83-84 (社)農山漁村文化協会 (1986)
b・同 p294 c・同 p160 d・同 p69 e・同 p70 f・同 p247
- 4 a・「森山泰太郎他編 日本の食生活全集2 聞き書青森の食事」 p111 (社)農山漁村文化協会 (1986)
b・同 p109 c・同 p177 d・同 p278
- 5 「原田角郎他編 日本の食生活全集41 聞き書佐賀の食事」 p213 (社)農山漁村文化協会 (1991)

- 6 長崎県東京事務所 HP 「大いなる遺産ながさきの教会」
<http://www.pref.nagasaki.jp/tokyo/nagasakinokyokai-web/kyoukai/madarajima.html> (2010年6月1日アクセス)
- 7 実教出版編修部編 オールガイド五訂増補食品成分表 実教出版 (2009)
- 8 日本調理科学会編 新版総合調理科学事典 p 501 光生館 (2006)
- 9 島田淳子 文化としての調理 調理の文化的考察 「石毛直道監修 杉田浩一責任編集 講座食の文化 第三巻 調理とたべもの」 p 38 (財)味の素食の文化センター (1999)
- 10 a・「君塚正義他編 日本の食生活全 9 聞き書栃木の食事」 p 152 (社)農山漁村文化協会 (1988)
 b・同 p 170
- 11 (社)秋田県観光連盟 HP <http://www.akitafan.com/> (2010年6月1日アクセス)
- 12 a・「石川寛子編著 食生活と文化 食のあゆみ」 p 81 弘学出版 (1988) b・同 p 78 c・同 p 205
- 13 安達巖著 たべもの伝来史—縄文から現代まで p 280 柴田書店 (1975)
- 14 日本風俗史学会編 図説江戸時代食生活事典 p 161 雄山閣出版 (1996)
- 15 「木村正太郎他編 日本の食生活全集 6 聞き書山形の食事」 p 86 (社)農山漁村文化協会 (1988)
- 16 「福島義明他編 日本の食生活全集 19 聞き書山梨の食事」 p 207 (社)農山漁村文化協会 (1990)
- 17 (社)全国調理師養成施設協会編 改訂調理用語辞典 p 1191 (株)調理栄養教育公社 (1998)
- 18 石川寛子 行事食と郷土料理 行事の主な食べもの「橋本慶子・下村道子・島田淳子編 調理科学講座 7 調理と文化」 p 179 朝倉書店 (1993)
- 19 a・「五十嵐脩・小林彰夫・田村真八郎編 丸善食品総合辞典」 p 665 丸善株式会社 (1998)
 b・同 p 1047
- 20 江原絢子 食品と調理 米・麦・雑穀類 「橋本慶子・下村道子・島田淳子編 調理科学講座 7 調理と文化」 p 55 朝倉書店 (1993)
- 21 石毛直道著 食の文化地理 舌のフィールドワーク p 124 朝日選書 (1995)
- 22 「古川典夫他編 日本の食生活全集 3 聞き書岩手の食事」 p 200 (社)農山漁村文化協会 (1984)

(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)