

ノビルの利用状況に関する調査

萱島 知子¹, 越智 彩子²

The Study of Eating habit about “Nobiru”

Tomoko KAYASHIMA , Ayako OCHI

要 旨

本研究は、ノビルの食材としての価値を検討するために、ノビルの認識・摂食率や調理法といった利用状況を明らかにすることを目的とした。50歳以上の男女を対象とした質問紙調査を行った結果、次の点が明らかとなった。第一に、ノビルを認識している者は5割みられたものの、採取や摂食機会を積極的に設け現在でも摂食している者は1割に満たなかった。第二に、ノビルを現在も摂食している者はノビルの料理を多く把握しており、特定の料理に限定せず積極的に食材として活用していることが考えられた。第三に、ノビルの調理特性として、「酢味噌和え」のように味噌との組み合わせが適していること、鱗茎から葉部分を一緒に調理できること、特有の風味を活用できることが考えられた。以上の結果より、ノビルは現在の摂食率が高くはないものの、その調理特性を活かすことで、積極的に利用する価値がある食材として考えられた。

キーワード：ノビル, 摂食状況, 料理, 山菜, 調理

1. 緒 言

山菜として知られているノビル（野蒜, *Allium macrostemon*）はネギ属の多年草であり、日本各地に自生している。一部の地域ではノノビル, ノンビロ, ネビル, ネブリとも呼ばれている（村上, 2013）。ノビルは鱗茎や葉の部分を食用とすることができるが、ニンニクの大蒜に対して小蒜と称されるように（村上, 2013）、ニンニクやネギのように特有の辛味や香りを呈する。また、縄文時代からノビルは食用とされており（岡村, 2000）、自生しているノビルが貴重な食材であっ

たことがうかがえる。このようにノビルは古くより山菜として食されてきたが、これに対して食用農作物としての流通はほとんどみられない。

ノビルは『日本食品標準成分表』に成分値が収録されており（文部科学省, 2015）、日本で常用される食品として位置づけられているものの、その摂食状況や調理特性についての報告はほとんどみられない。都道府県別に昭和初期頃（1930年頃）の農村・都市での食事を聞き書きした内容が収録されている『日本の食生活全集』においても、ノビルを使用した料理の記載があるのは47都

¹ 佐賀大学 教育学部 学校教育講座

² 佐賀大学 文化教育学部 人間環境課程（今治市立吹揚小学校）

道府県中18県である（農山漁村文化協会，1993）。その他には1940年代に小学生を対象とした調査にてノビルを含めた数種類の山菜について認知度・摂食経験が報告されている程度であり（長井他，1948），食材としてのノビルに関する報告は限られている。

現在では，いわゆるイタリアン野菜やエスニック野菜のようなこれまで日本では馴染みがなかった野菜類が市場に出回り，新しい食材として注目を集めている。また，若採りのらっきょうが目新しさをねらって「エシャレット」という西洋風の名称で販売され，流通している事例もある。このような中，これまで山菜として食されてきたノビルについても，農作物としての流通をめざして食材としての価値を再検討する意義はあるといえる。実際，佐賀大学では2015年に「すくすく野蒜研究所」が立ち上げられ，ノビルの農作物化をめざし遺伝情報や栽培，機能性成分に関する研究が行われている（Ohshima *et al.*, 2016; Usui *et al.*, 2016 and 2017）。

そこで，本研究では，ノビルの食材としての価値を再検討するために，ノビルの認知・摂食率や食べ方といった利用状況を明らかにすることを目的とする。このため，ノビルを食している経験が比較的高いと考えられる50歳以上の者を対象とし，質問紙調査を行った。

2. 方法

(1) 調査対象者及び調査時期

調査対象者は，佐賀県内のS大学で開催されている「健康教室」の受講者101名とし，有効回答率は84.1%であり，85名の回答を分析対象とした。その内訳は，男性14名，女性71名であり，50-59歳3名，60-69歳40名，70-79歳32名，80-89歳10名であった。調査用紙は無記名であり，選択項目と自由記述を含む記述式とした。調査時期は2016年11月であり，受講時に配布し自宅等で回答してもらい，一週間後の講習の際に回収した。

(2) 質問項目

質問項目としては，①ノビルの認知・摂食率に

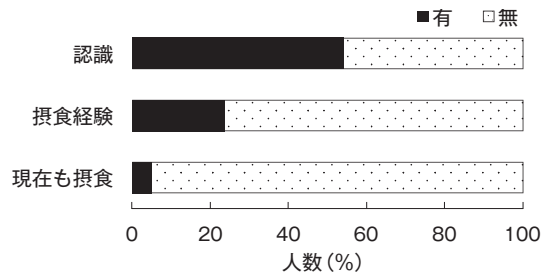


図1 ノビルの認知及び摂食経験 (n=85)

ついて3項目，②ノビルの摂食状況について5項目，③食材としてのノビルの選択要因について3項目を設定した。②のノビルの摂食状況については，①にてノビルの摂食経験があると回答した20名を分析対象とした。

3. 結果及び考察

(1) ノビルの認知・摂食率

図1に示すように，ノビルを認識していると回答した者は5割強であったものの，食べた経験があるとした者は2割程度であった。ノビルを認識している者の内，半数以上は食べたことがないといえる。さらに現在も摂食していると回答した者は4名であり，全体の1割にも満たなかった。このようにノビルはある程度の認知はされているものの，摂食経験は高くはない食材といえる。昭和22年（1947年）に小学生を対象とした調査でもノビルの認知と摂食経験については同様の結果がみられた（長井他，1948）。

ノビルを現在も摂食していると回答した4名の属性について，性別は全員女性であり，年齢は50歳代と60歳代が各2名であった。

(2) ノビルの摂食状況

1) 入手方法

図2 Aに示すように，ノビルの入手方法は8割以上が「採取」と回答しており，次いで「貰う」が各1割程度であった。これに対して，費用と手間をかける「購入」や「栽培」と回答した者はみられなかった。

ノビルを現在も摂食している4名は，全て「採取」と回答していた。「庭に今でも毎年生えてく

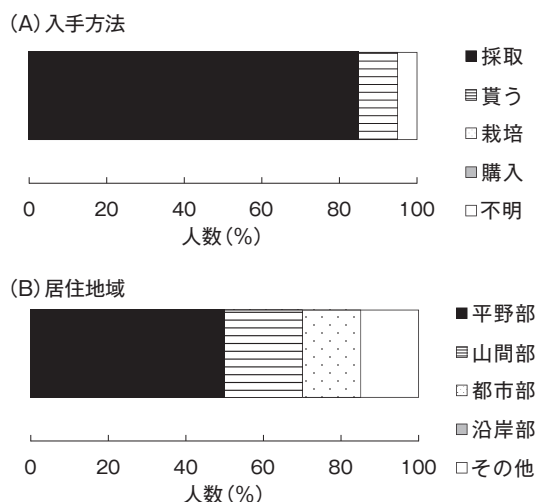


図2 ノビル摂食時の入手方法及び居住地域 (n=20)

る。」「田んぼのあぜ道や野原どこでもある。」「畑と溝のところで見つけた。」といった自由記述の内容からも、身近な場所に自生しているノビルを採取し食していることがうかがえた。

2) 居住地域

図2 Bに示すように、ノビル摂食時の居住地域は「平野部」との回答が半数以上みられ、その他は「山間部」と佐賀市を含む「都市部」との回答がみられた。一方、「沿岸部」ではノビルの自生が少ないためか、居住地域としての回答をした者はみられなかった。この結果からも周囲に自生しているノビルを採取または貰い食べている、食べていたことが考えられた。また、現在も摂食している者の居住地域は、「平野部」が2名、不明を含む「その他」が2名であった。

3) 食べ方

ノビルの食べ方について自由記述で問うた結果を表1に示した。まず、回答者の摂食状況別では、「現在も摂食」している者は「かつて摂食」していた者とは比べ、5倍の料理件数がみられた。一人あたりの料理件数は、「かつて摂食」していた者はほとんどが「酢味噌和え」のみをあげており、平均1件(平均値±標準偏差, 0.94 ± 0.44 件)であったのに対し、「現在でも摂食」している者は複数の料理をあげており、平均4件(3.75

±2.99件)であった。これらより、現在でもノビルを食べている者は、ノビルを使って作る料理数が多く、特定の料理に限らず積極的に食材として活用していることが考えられた。

次に、使用部位については、鱗茎から葉部位を丸ごと食することができるノビルの特性を活かした「全体」の料理件数が、他と比べ3倍多くみられた。「全体」での料理は、「卵とじ」以外は、「酢味噌和え」や「胡麻和え」のように茹でたノビルを調味料と合わせるシンプルな副菜であった。この場合、鱗茎の白色と葉の緑色を活かし、ノビルを全体で調理することにより、一つの食材のみの使用であっても彩りよく仕上げるができるといえる。これに対して、「主に葉」での使用は汁物の「吸い口」や「餃子の具」があげられており、ネギやニラの代替食材としての活用例であった。

さらに、調理方法については、加熱調理なしの「生」のままは2件のみであり、茹でるといった「湿式加熱」または揚げるや炒めるといった「乾式加熱」のいずれかの加熱調理が行われていた。加熱により組織を軟化させると共に、ノビルの特有の食味を和らげる効果もあると考えられた。

最後に、味噌を使用した料理が、11件中4件みられた。特に「酢味噌和え」は料理名を記載していた回答者16名全員があげており、ノビルの代表的な料理といえる。辛味やクセが強いと思われる「生」で食べる2件については共に味噌の使用があげられていたことから、味噌の効果によりノビルの特有の風味が和らげられ、食べやすくなることが考えられた。味噌はノビルとの相性がよい調味料といえる。一方で、「吸い口」、「餃子の具」のように、ノビルの特有の風味を利用した調理例もみられた。今回、動物性食品との組み合わせた料理は「餃子の具」と「卵とじ」の2件のみであったが、ノビルの風味を活かすことで肉や魚の臭み消や薬味としても活用できる可能性が考えられた。

4) エピソード

ノビルについての思い出のエピソードを自由記

表1 ノビルの食べ方*

料理名	回答者の摂食状況**		使用部位			調理方法			味噌の使用	備考*
	現在も摂食	かつて摂食	全体	主に鱗茎	主に葉	生	湿式加熱	乾式加熱		
酢味噌和え(ぬた)	○ (4)	○ (14)	○			○	○		○	さっと茹でる (9) 生で利用 (1) 茹でたものを結ぶ (1) 炙って刻んだ油揚げと和える (1)
吸い口	○ (2)				○		○		○	味噌汁やすまし汁に散らす (1)
味噌添え	○ (2)			○		○			○	
味噌汁の具	○ (1)		○				○		○	
胡麻和え	○ (1)		○				○			さっと茹でる (1)
酢の物	○ (1)		○				○			さっと茹でる (1)
おひたし	○ (1)		○				○			さっと茹でる (1)
卵とじ	○ (1)		○						○	—
天ぷら	○ (1)			○					○	—
餃子の具	○ (1)				○				○	ニラの代替 (1)
炒め物		○ (1)							○	—
計 (料理数)	10	2	6	2	2	2	6	4	4	

* ノビルの摂食経験がある者20名のうち、食べ方について料理名を記載していた18名分の記述を対象とし、項目毎に該当する記述が確認された場合に○を記入した。

** () 内の数字は記述があった人数 (名) を表す。

述で問うたところ、ノビルを現在も摂食している者4名は全員の記載がみられ、関心・興味の高さがうかがえた。その内容としては、幼少期の思い出 (a) と共に、ノビルも含めて山菜を好んで食べていること (b, c) や調理が好きなこと (d) がうかがえるものであった。今回の対象者数は限られているものの、現在もノビルを摂食している者の傾向として、ノビルを含めた山菜や料理自体への関心の高さが考えられた。

- a. 幼少のころ、ままごとしながら土手で採集
b. つくしとノビルを同時に採集して食べている。
c. 山の草が好きなので、ノビルもよく食べる。
d. 女性の集いをする時家の周りで採り、自家製の梅みそで提供すると必ず話題になり、みんな珍しがって食してくれる。テレビで、生がなお良しと言っていたので、生で食べられることを初めて知った。

これに対して、かつて摂食していた者は16名中4名に記載がみられた。その内容は、採取の思い出 (e-h) と食べた感想 (i, j) に分けることができた。このうち食べた感想は、特有の菌ごたえと共に、味噌との相性の良さをうかがえるものであり、食べ方の結果 (表1) と関連していた。

- e. 線路沿いや広場の隅などに自生していた。
f. 子供と大学グラウンド横で採集していた。
g. 戦後、食材の少ない時代、草原の野生のものを見つけて取っていた。
h. 幼稚園生だった子供たちとザリガニ取りに行ったとき一人のお母さんがノビルを見つけ、食べられると教えてくれた。親たちは「食べられる野菜」ということで必死に探した。街の騒音の中、よくこんなところにと考えた。
i. 葉の中に入りん茎というのも入っていた記憶あり。菌触りがこりっとしていた気がした。
j. そのまま川で洗って、家から持ってきた味噌をつけて食べていた。

5) 食べなくなった時期と理由

ノビルをかつて摂食しており、現在では食べていない者16名を対象として、食べなくなった理由を問うた結果を表2に示した。昭和30~48年は「転居」による機会の減少がみられた。入手方法の結果 (図2A) も合わせると、身近に自生しているため採取し食べていたが、その後は採取する機会を積極的に設ける意識がないことがうかがえた。また、旅行や学校の課題といったきっかけで摂食の機会があったものの、自ら摂取する機会を設ける意識も低い状況が考えられた。一方で、嗜

表2 ノビルを食べなくなった理由*

食べなくなった時期			理由（自由記述内容、原文のまま）	理由の分類					
年号	年	人数（名）		転居	代替	機会なし	嗜好性	安全性	理由なし
昭和	26・27	1	食糧難の時に食べていただけのため		○				
	30	1	転居して佐賀に来たため	○					
	45	1	佐賀に来て食べたことがない	○					
	46	1	ノビルの知名度も低く、佐賀や福岡に来てから食べていない	○					
	48	1	結婚したため距離的に取りに行けなくなった	○					
	50	1	特になし						○
	55	2	食べてみたが固くてそれっきり				○		
			小ネギに代わった		○				
不明	4	野生のノビルは農薬がかかっているから					○		
		旅行中に一度いただいたのみのため			○				
		自分の周りで見かけなくなったため			○				
		なし						○	
平成	25	1	採取して1, 2回食べた。子供の勉強のため			○			
不明	2	購入するまでもないと思っているため。		○					
		たった1度食べただけで、その後採取もいただきもなし。			○				
未回答	5		—						
合計（名）	20			4	3	4	1	1	2

* ノビルをかつて摂食していた16名の記述を対象とし、項目毎に該当する記述が確認された場合に○を記入した。

好性に対する否定的な理由は1件のみであったことから、ノビルを食べる必要性や機会を高めさせる工夫によっては、現在の摂食率も上昇する可能性が考えられた。

少数であるが、「安全性」に関する理由もみられた。この点に関して、農作物化にあたっては、消費者に関連する情報を開示することにより解消できる理由と考えられた。

(3) 食材としてのノビルの選択要因

1) ノビルにあてはまるイメージ

図3Aに、ノビルを認識している者を対象に、ノビルのイメージとして当てはまる項目を選択式の複数回答で問うた結果を示した。最も多かったのは「懐かしい」で、約半数の者が選択していた。その他の項目の選択割合は5割に満たず、個々人でそれぞれのイメージを持っているといえる。その中でも、「野菜の代替」、「おいしい」、「体に良い」は選択率が3割程度であり、比較的值が高かった。

2) 食材としてのノビルの選択要因

食材としてノビルを選択する要因、及び食材全般を選択する要因について、それぞれ選択式の複

数回答で問うた結果を図3B・Cに示した。「摂食経験あり」は現在も摂取している者も含めてノビルを食べたことがある者を、「摂食経験なし」はノビルを食べたことがない者を意味している。「摂食経験なし」の者は、ノビルと食材全般の傾向が類似しており、ノビルが他の食材と区別されていないことが考えられた。ノビルの結果については、選択率が上位3項目は、「摂食経験あり」の者では「調理しやすい」、「野菜の代替」、「入手しやすい」であり、「摂食経験なし」の者では「体に良い」、「安全」、次いで「おいしい」と「栄養価が高い」が同割合であり、摂食経験別の上位項目は異なっていた。食材としてのノビルに対して、摂食経験がある者は利用しやすさを、摂食経験がない者は食品の機能や安全性を重視していることがうかがえた。ノビルの安全性や機能性に関する情報を提供することでノビルを認識し摂取することを促し、さらに調理方法の情報や入手の機会を継続して提供することでノビルの食材としての活用を促進できる可能性が考えられた。

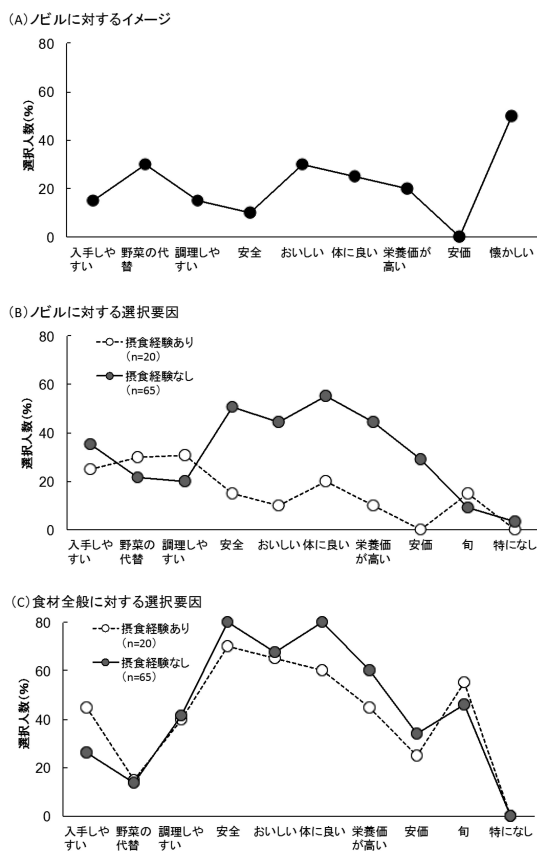


図3 ノビルに対するイメージ (n=20) 及び選択要因 (n=85)

4. 結論

本研究では、ノビルの食材としての価値を検討するために、その利用状況を明らかにすることを目的とし、50歳以上の男女を対象とした質問紙調査を行った。その結果、以下の点が明らかになった。

第一に、ノビルを認識している者と比べ、摂食経験がある者、さらに現在も摂食している者は2割以下であり高いとはいえない値であった。かつては食べていた者が現在では食べていない理由として、採取や摂食の機会を積極的に設けようとする意識がないことが考えられた。第二に、ノビルを現在も摂食している者はノビルを使った料理を多く把握しており、特定の料理に限らず積極的に食材として活用していることがうかがえた。料理や山菜への関心の高さも、ノビルの利用に結びつくことが推察された。第三に、ノビルの調理特性

として、「酢味噌和え」のように味噌との組み合わせた料理が適していること、鱗茎から葉部分を一緒に調理できること、特有の風味を薬味のように活用できることがあげられた。これらの特性を活かすことで、ノビルの食材としての利用価値が高まるといえる。

以上の結果より、ノビルは現在の摂食率が多くはないものの、その調理特性を活かし、積極的に利用する価値がある食材であると考えられた。ノビルの認識率、さらに現在の摂食率を高めるためには、ノビルの機能性や調理性について研究を重ねると共に、得られた成果を消費者に対して公開することも重要であるといえる。

引用文献

- 岡村道雄『日本の歴史01 縄文の生活誌』講談社, pp. 220-244 (2002)
- 村上光太郎『大地の薬箱 食べる薬草辞典～春夏秋冬・身近な草木75種～』, 農山漁村文化協会, p.96 (2011)
- 長井攝郎, 松野信郎, 沢田榮一「小学校生徒を通じて見た食用野草の利用状況」栄養学雑誌, 6, 130-138 (1948)
- 農山漁村文化協会編集部『日本の食生活全集49 日本の食事辞典I 素材編』農山漁村文化協会, P.439 (1993)
- 文部科学省 科学技術・学術審査会 資源調査分科会『日本食品標準成分表2015年版(七版)』, 全国官報販売協同組合 (2015), 食品番号06232
- Ohshima K, Muraoka S, Yasaka R, Adachi S, Tokuda M. "First report of Scallion mosaic virus on wild Japanese garlic (*Allium macrostemon*) in Japan.", Journal of General Plant Pathology, 82, 61-64 (2016)
- Usui A, Matsuo Y, Tanaka T, Ohshima K, Fukuda S, Ishimaru K. "Phenolic constituents from *Allium macrostemon* Bunge.", Journal of Natural Medicines, 71, 51-52 (2016)
- Usui A, Matsuo Y, Tanaka T, Ohshima K, Fukuda S, Mine T, Yakashiro I, Ishimaru K. "Ferulic acid esters of glucosylglucose from *Allium macrostemon* Bunge.", Journal of Asian Natural Products Research, 19, 215-221 (2017)

謝 辞

調査に協力して頂きました「健康教室」の講師の井上伸一先生（佐賀大学教育学部）、受講者の皆様に感謝致します。また、ノビルについて情報提供して頂いた大島一里先生（佐賀大学農学部、すくすく野蒜研究所）、試食用のノビルを提供して頂いた福田伸二先生（佐賀大学農学部、すくすく野蒜研究所）にお礼申し上げます。