

大分県の大学生の郷土料理に対する認知度と意識

西澤 千恵子

1. はじめに

大分県は九州の東北部に位置し、北西部は福岡県、西は熊本県、南は宮崎県に接している。地域が山地で分断され、歴史的には天領をはじめ小藩や他藩の飛地等15地域にも分割され、地域毎に独特の食文化が形成されてきた^{1)~10)}。しかし近年、社会の変化や流通の発達などにより全国的な食の均一化が進み、内食が減少し外食や中食が増加している¹¹⁾。そのような状況下で平成17年には「食育基本法」が成立し、栄養士会や各地の食育推進協議会などが中心となり、郷土料理をはじめとする料理の啓蒙活動を行っている^{12)~20)}。しかし県民の郷土料理の認知度や意識について、資料がないのが実情である。そこで食文化的観点から大分県における「郷土料理」の実態を知り、さらに食育の観点から今後を考えていく上での資料とするために、現時点において大分県人は「大分県の郷土料理」とされている料理をどの位知っているのか、また郷土料理に対してどのように考えているのかを把握することが必要だと思われる。

先に、県内の小学校高学年の児童（小学5年生）とその保護者に焦点を当て、郷土料理の認知度と郷土料理についてどのように考えているかを調査した。市販されているものや学校給食で供されるものについては、児童と保護者において家族形態に関係なく認知度が高かったが、家庭で作らなければ入手できない料理については全体的に認知度が低く、その中では拡大家族の方が高いという結果を得た^{21)~24)}。

本研究では児童と保護者の中間の年齢層であり、一般の人より「食」に対して関心があると思われる食物栄養学を専門に学んでいる県内の大学生に焦点を当て、郷土料理（ご飯物と汁物）に対する認知度と意識について調査をした。

2. 調査方法

調査対象者および調査方法

調査は2008年1月に、食物栄養を専門に学んでいる短期大学生と4年制の大学生にアンケート用紙を配布し、自己記入式により記入してもらった。

調査項目

回答は無記名で、「性別」、「出身地」、県外出身の場合には「県内の居住年数」を、さらに家族形態として「核家族」か「拡大家族」なのかを記入してもらった。認知度については、ご飯物と汁物の料理名をあらかじめ示しておき、各々について「最近食べた」「子供の頃食べた」「食べたことはないが知っている」「知らない」の中から該当するところに印をつけてもらった。また「最近食べた」「子供の頃食べた」（以後、両方を合わせて「食べたことがある」と表記）と回答した

人には、「それは誰が作ってくれましたか」と質問し、「学校」「家族」「寮」「外食」から選んでもらった(複数回答)。なお郷土料理は大分県を代表し、どの年代でも認知されていると思われるものと、あまり認知されていないと思われるご飯物14種類と汁物7種類を、栄養士会などが発行している郷土料理の冊子^{12)~20)}から選んだ。表-1と表-2に本研究で取り上げた郷土料理の概要を示した。

意識についても質問とそれに対する選択肢をあらかじめ示しておき、該当するところに印をつけてもらった。最後に郷土料理について自由に書く欄を設けた。

表-1 料理の概要(ご飯物)^{2)~20)}

| 料理 | 主に作られていた地方 | 概要 |
|--------|------------|--|
| ひじきご飯 | 津久見 佐伯 | 鍋にサラダ油をひいて、ひじきを炒める。せん切りにしたしいたけ、にんじん、油あげなどを加えて炒め、出汁を加えて煮る。飯に混ぜる。 |
| しいたけご飯 | 国東 | 米にせん切りしたしいたけ、しょうゆ、酒を加え、炊飯する。 |
| 高菜ご飯 | 久住 | 高菜漬けをみじん切りにし(あるいは油で炒めて、砂糖としょうゆで味付けして) 飯に混ぜる。 |
| むかごご飯 | 竹田 | 米に水、むかご、食塩を加えて炊飯する。サフランで色付けすることもある。 |
| とり飯 | 大分 | とり肉、ごぼう、にんじん、しいたけ、油揚げを小さく切って調味料を加えて煮る。飯と混ぜる。 |
| 黄飯 | 臼杵 | くちなしの実を割り、煮出す。この汁を使って、飯を炊く。 |
| 太刀魚寿司 | 国東 | 太刀魚を三枚におろし、塩でしめた後、酢、砂糖、食塩の漬け汁につけ込む。そぎ切りしてにぎり寿司にする。 |
| あじ寿司 | 佐伯 | 小あじを三枚におろし塩でしめ、しめ酢に浸してから皮をはぐ。すし飯にわさび、青じそ、あじをのせ、にぎる。 |
| 茶台寿司 | 臼杵 | すし飯を握り、上下に寿司ねたをつける。組み合わせは自由。 |
| 物相寿司 | 中津 | しいたけ、ごぼう、にんじんなどを小さく切り、出汁、砂糖、みりん、酒、塩で煮て、酢飯に混ぜる。物相箱に入れてふたをして強く押す。適当な大きさに切り分け、さんしょうの葉などを飾る。 |
| りゅうきゅう | 佐賀関 | あじ、さばなどの刺身にねぎ、しょうが、しょうゆ、みりん、すりごまを加えてなじませる。器に盛り、ねぎをちらす。 |
| さつま | 佐伯 | すり鉢にみそを入れて焼き、よくする。ここに焼いて骨を除いたすった白身魚とごまを加えて、さらにすり混ぜてから湯でのばす。飯にかけ、ねぎ、青じそをちらす。 |
| うれしの | 杵築 | 薄く切った鯛にしょうゆと切りごまを加えてなじませる。飯の上に漬け汁と一緒にのせ、熱いお茶をかける。 |
| あつめし | 佐伯 | ぶりの刺身にしょうゆ、酒、みりん、ねぎとしょうがのみじん切りを加えて、なじませる。飯の上に漬け汁と一緒にのせ、熱いお茶をかける。 |

なおこの調査で得た個人情報については、本調査以外では使用しないことをアンケート用紙に明記した。

集計および分析方法

回答者の内訳を表 - 3 に示した。認知度は大分県出身者あるいは大分県内に10年以上住んでいる人を、意識調査では回答者全員を対象とした。出身県別では大分県が73.6%を占め、内訳は大分市近郊が67.0%、次いで豊後水道沿岸が13.8%であった。性別では女性が90.5%と圧倒的に多く、家族形態別では核家族72.5%、拡大家族26.6%であった。得られたデータはそれぞれ項目ごとに集計し、マン・ホイットニ検定を行った。

表 - 2 料理の概要(汁物)^{12)~20)}

| 料理 | 主に作られていた地方 | 概要 |
|---------|------------|---|
| だんご汁 | 大分 | 小麦粉に塩と水を加えてこね、親指大にしてねかせる。いりこでとった出汁で野菜を煮、この中にだんごを延ばしながら入れる。みそで味を整え、ねぎを散らす。 |
| けんちん汁 | 臼杵 | 野菜を油で炒め、水切りした豆腐を加える。出汁と調味料を加え、具が軟らかくなるまで煮、しょうゆで味を整える。ねぎを散らす。 |
| ごまだしうどん | 佐伯 | ごまをすり、焼いて身をほぐしたえそを加え、すり合わせる。しょうゆ、みりんなどで味付けをする。ゆでうどんに他の具とともにのせ、熱湯を注ぐ。 |
| かに汁 | 宇佐 | 川がにを生きたままミキサーにかけ、ざるで漉す。スープを火にかけ、刻んだ高菜を入れ、卵とじのようになったら、塩としょうゆで味付けをする。 |
| かも汁 | 豊後高田 | 鍋に適当な大きさに切ったかも肉を入れて煮、軟らかくなったら野菜を入れる。しょうゆで味付けし、おろし際にねぎと焼き生のりを加える。 |
| ほうちょう | 大分 | 小麦粉に塩と水を加えてこね、ねかせる。適当な大きさにちぎり、ひも状に延ばしねかせる。こよりのように延ばしてからゆでる。冬は熱いお湯に、夏は冷水に浮かべ、つゆを添える。 |
| 無塩汁 | 豊後水道沿岸 | 鍋に出汁を煮立て、うるこはらわたを除いた小魚を入れて煮る。酒、みそで調味し、刻みねぎを散らす。 |

3. 結果および考察

認知度

1) ご飯物

図 - 1 ~ 3 にご飯物の認知度を示した。「とり飯」「りゅうきゅう」「高菜ご飯」「ひじきご飯」は「食べたことがある」割合が80%を越えていたが、「物相寿司」「茶台寿司」ではいずれも90%が「知らない」と答えた(図 - 1)。「とり飯」が高い値を示したのは、従来作られていた大分市近郊出身の学生割合が大きかったこと

や、スーパーなどで販売されていて容易に入手できることが原因と考えられる。「りゅうきゅう」は豊後水道沿岸地方のような新鮮な魚介類が入手しやすい所で作られていたが、刺身の一種の保存方法でもあり、最近では外食でも食べられるし市販もされていることから、高い値になったものと思われる。「高菜ご飯」と「ひじきご飯」は大分県が高菜やひじきの産地であることが

表 - 3 調査対象者

| | 総数 | 認知度 | 意識 |
|-----------|------|------|-----|
| (人) | 222 | 322 | |
| 性別(認知度) | 男性 | 女性 | 不明 |
| (人) | 20 | 201 | 1 |
| (%) | 9.0 | 90.5 | 0.5 |
| 家族形態(認知度) | 核家族 | 拡大家族 | 不明 |
| (人) | 161 | 59 | 2 |
| (%) | 72.5 | 26.6 | 0.9 |

ら食材が入手しやすいためと推定される。

「あじ寿司」「しいたけご飯」「さつま」「太刀魚寿司」「むかごご飯」「黄飯」がこれらに続いた。

一方、「物相寿司」「茶台寿司」「うれしの」「あつめし」を「食べたことがある」と回答した割合は10%にも及ばなかった。「物相寿司」は中津市周辺で、「茶台寿司」は臼杵市周辺で、「うれしの」は杵築市周辺で、「あつめし」は佐伯市周辺で作られていたもので、全県的に作られていたものではない。さらにこれらは市販されてはいないし、「うれしの」以外は外食でも接することはほとんどないので、家庭で作らなければ食べられない状況にある。社会状況の変化から家庭で食事を作ることが少なくなっている¹¹⁾ことを考えると、今後ますます食経験のある人が少なくなっていくことが予想される。

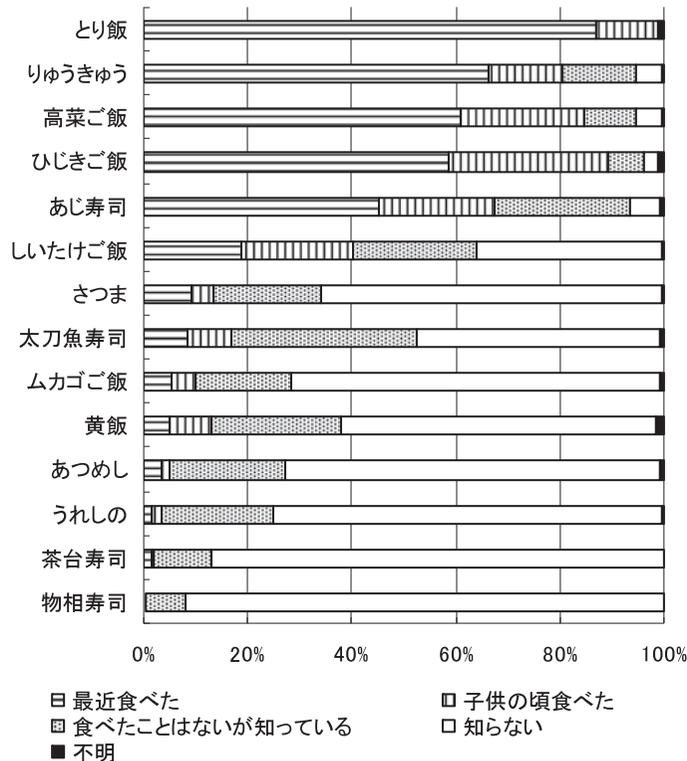


図 - 1 ご飯物の認知度

次に「食べたことがある」と答えた人に「誰が作ってくれたか」を尋ねたところ、「家族」が大きかったものは「りゅうきゅう」「しいたけご飯」「高菜ご飯」であった。これらの食材は入手しやすいために、家庭で作られていることが推測できる。「外食」と「家族」が大きかったものは「あじ寿司」「太刀魚寿司」「さつま」「とり飯」であった。「さつま」を除いてはスーパー等でも販売されているので、回答中の「外食」には「家庭内で作ったものでない」、いわゆる「中食」も含まれている可能性がある。あじや太刀魚は沿岸地方で入手することは容易であり、またとり肉の購入量は全国の県庁所在地の中で大分市が日本一²⁵⁾であることから、外食でも家庭内でも作られ、食べられていることが考えられる。「家族」次いで「学校」が大きかったものは「黄飯」「ひじきご飯」となった。これらは家庭のみでなく、学校の存在が影響していると

推測される。学校給食や子供会等の行事においても、「食育」の観点から郷土料理がとり上げられ、全県的に「ひじきご飯」は給食の献立に上がっている²⁶⁾²⁷⁾。なお家族形態間では有意差は認められなかった(図-2)。

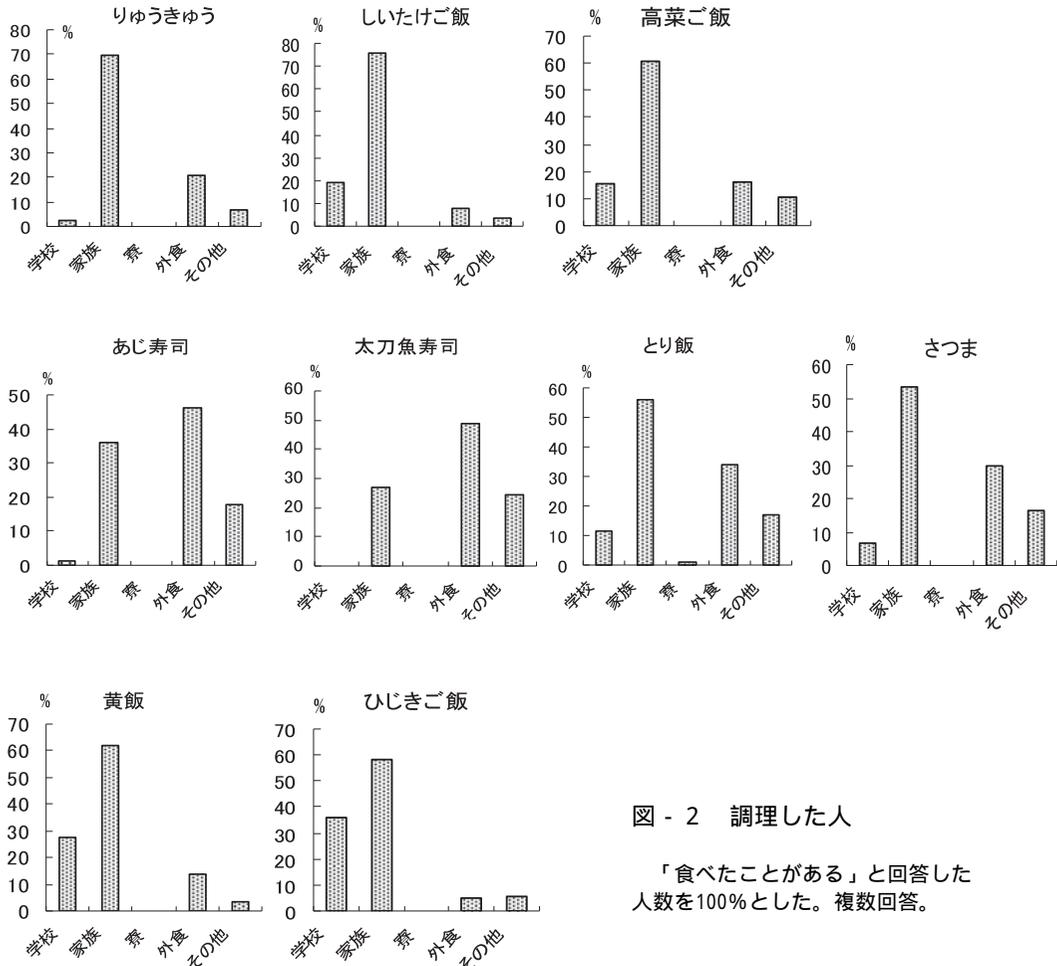


図 - 2 調理した人

「食べたことがある」と回答した人数を100%とした。複数回答。

家族形態別にみていくと、全体の認知度が小さかった「黄飯」「むかごご飯」では5%の危険率で、「あつめし」では1%の危険率で有意差が認められ、いずれも拡大家族の方が「食べたことがある」割合が大きく(図-3) 家族の影響が考えられた。

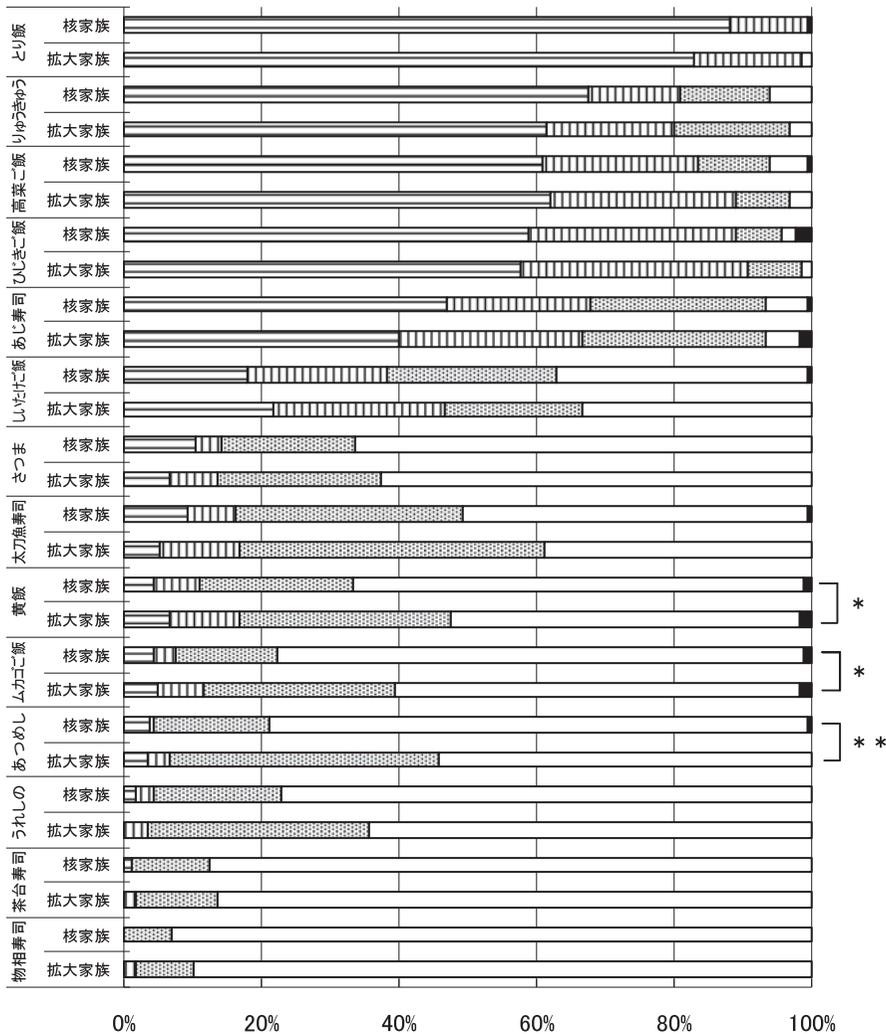
2) 汁物

汁物についての結果を図-4~6に示した。認知度については、「だんご汁」と「けんちん汁」は90%以上が「食べたことがある」が、「ごまだしうどん」「かに汁」「かも汁」「ほうちょう」についてはいずれも約20%であった。「無塩汁」については食経験のある人は1人であった。「だんご汁」は大分県の代表的な郷土料理として知られているし、食材である「だんご」も市販されているので身近にある。「けんちん汁」は全国的に作られている料理と思われるが、大分県の場合には汁の量を減らし「黄飯」にかけて食べることも行われている(「けんちゃん」あるいは「か

やく」と呼ばれることもある)ので、あえて取り上げた。ところで「ごまだしうどん」は豊後水道沿岸地方で、「かに汁」は国東半島で、「かも汁」は豊後高田市周辺で、「ほうちょう汁」は大分市近郊で、「無塩汁」は海岸地方で、というように限られた地方で食べられていたものである。

「かに汁」の「川がに」のような食材はその地方でしか入手できないし、「ほうちょう汁」におけるドウを延ばす技術は、誰でもすぐにできるというものでもない。そのために本来作られていた地方で作られているだけとも考えられ、認知度が低かったと思われる。「ごまだしうどん」の「ごまだし」は広く市販されて入れているにもかかわらず、認知度は低かった。

「誰が作ってくれたか」という質問に対する回答(図-5)では、いずれも「家族」が最も大きく、家庭で作られ、食べられていることが推測される。「かに汁」と「ごまだしうどん」にお



*: $p < 0.05$ **: $p < 0.01$

■ 最近食べた □ 子供の頃食べた ▨ 食べたことはないが知っている ○ 知らない ■ 不明

図 - 3 ご飯物の認知度 (家族形態による違い)

いては「外食」が、「けんちん汁」では「学校」が続いた。「ごまだしうどん」は「ごまだし」が市販されていることから、「外食」は本来の意味だけではなく、「市販品を使った」という意味も含んでいる可能性も考えられる。

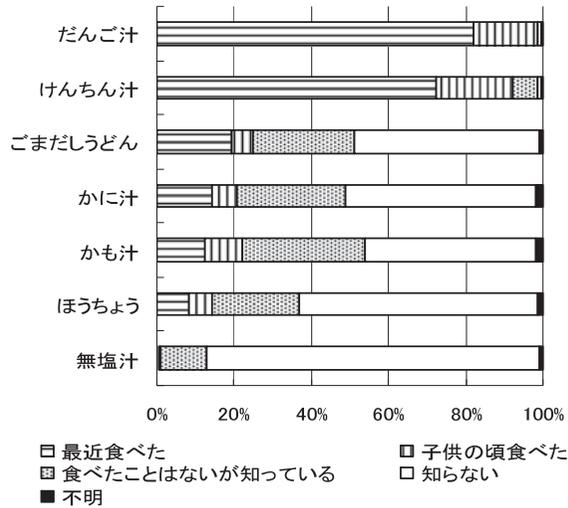


図 - 4 汁物の認知度

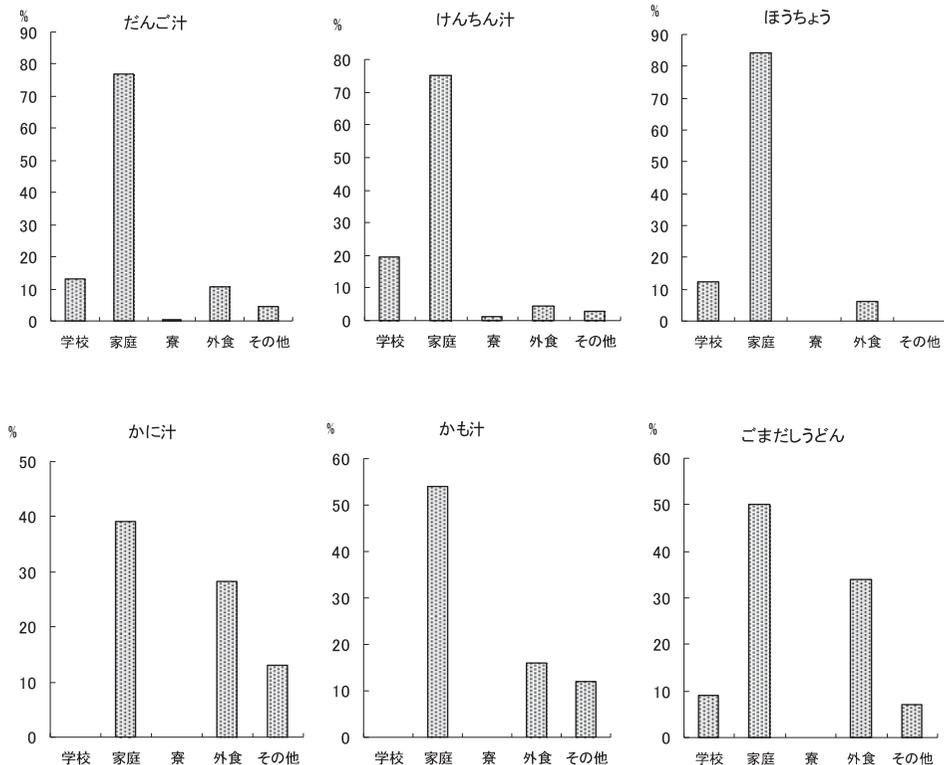


図 - 5 調理した人「食べたことがある」と回答した人数を100%とした。複数回答

家族形態間で比較すると、「ほうちょう汁」にのみ5%の危険率で有意差が認められ、拡大家族の方が「食べたことがある」割合が高かった(図-6)。

前述の「ご飯物」と同様に、汁物においても日常的に目にしたり耳にする料理は認知度が高く、従来限られた地方でしか作られていなかったものや、食材が入手しにくく調理するのに技術を要するものについては認知度が低くなっているものと思われる。

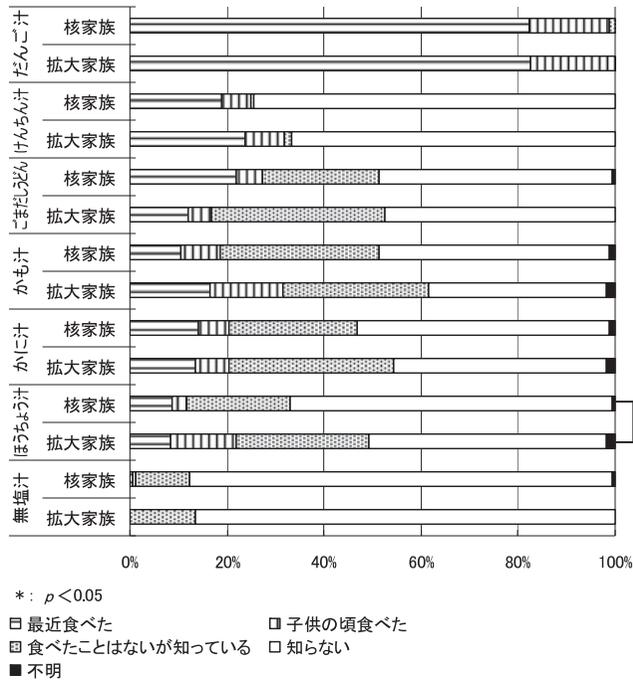


図 - 6 汁物の認知度 (家族形態による違い)

意識

図-7に「郷土料理についてどう思いますか?」という質問に対する回答をまとめた。70%以上の回答者が「印象が良い」、「おいしい」、「健康的」、総合的に「良い」と考えていた。また半数が「身近」と感じ、作り方も40%が「良い」以上であった。このことから郷土料理に対しては「普通」以上と感じていることが明らかになった。

次に郷土料理をどうしていきたいかを質問した(図-8)。「伝えていくべきだと思いますか?」という問いに対しては、95%が「思う」、さらに「今のままで受け継がれてよい」と86%が考えており、「郷土料理を作れるようになりたい」と84%が回答した。その理由としては半数以上の回答者が「地方独自の食文化があった方が楽しい」、「日

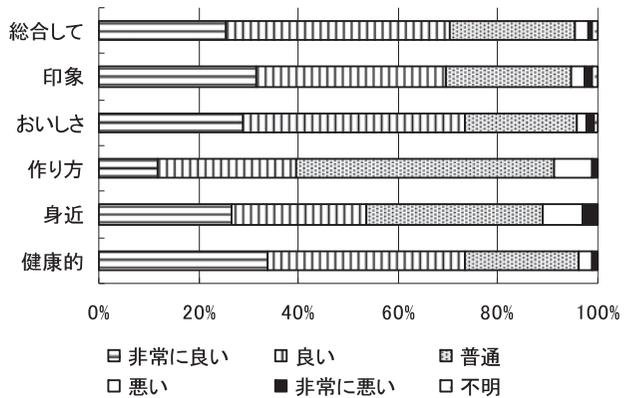


図7 郷土料理をどう思うか

本の食文化を守ることは大切である」と答え、34%が「自分たちの代でなくしてはいけない」と考えていた(図-9)。そのような郷土料理を「どの位の頻度で食べているか」という問いには、56%が「1ヶ月に数回」、次いで「1年に数回」と答えた(図8)。これらの意識についての結果は、先に行った30歳代、40歳代を中心に行ったアンケート結果²²⁾とほぼ同様の傾向を示した。

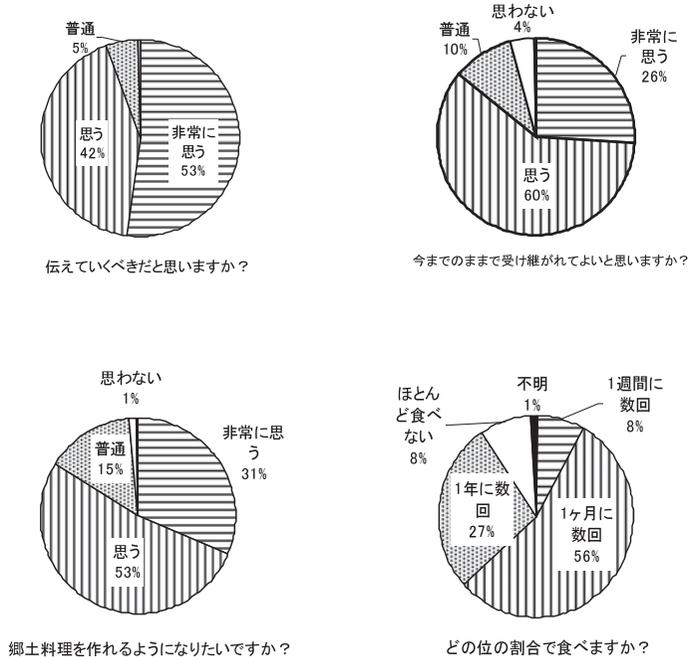


図-8 郷土料理をどうしたいか

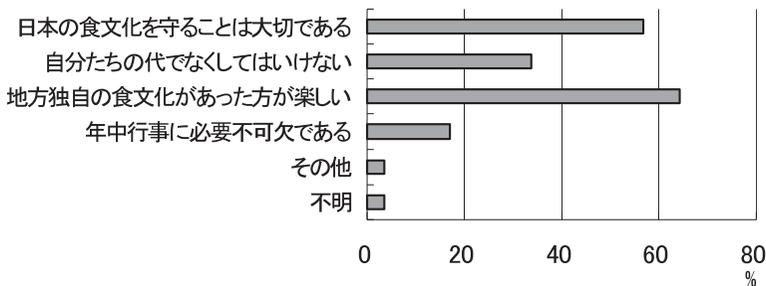


図9 - 伝えたい理由(複数回答)

なお自由に書く欄に「郷土料理がこんなにあるとは知らなかった」、そして「作り方を知らない」「教えて欲しい」という記述がいくつかあった。先の意識調査の結果とこれらから、「郷土料理は伝えていくべきと考え、自分でも調理してみたいが作り方が分からない」ということが読み取れる。市販され、あるいは学校給食で出されている料理の認知度が高く、家庭で作らなければ食べられない料理については低かったことから、20歳前後の若者には「家族」という従来から行われていた伝承経路を通じて郷土料理は伝えにくくなっていることが推測される。何らかの方法で調理方法を習得すれば、現在よりは調理回数が増加し、食べる回数も増加し、将来的には次の

代に伝承されていく可能性も生じると期待される。もし、現在、あまり食べられていない料理を将来に残していこうとするのなら、まだ少しではあるが調理されている今日、「伝承」しておかなければならない。

「郷土料理」としてどの程度のものを次の代に伝えていくかを含め、「郷土料理」のあり方を真剣に考えていかなければならない時期にあると思われる。

ところで、今回のアンケート調査は食物栄養を大学で学んでいる学生を対象にしたものである。したがって食べ物に関して同年代の人より関心が高いことが想像され、一般の人々に対する調査も必要だと思われる。

本研究にご協力いただきました別府大学短期大学部食物栄養科ならびに別府大学食物栄養科学部食物栄養学科の皆様へ深謝致します。また食物栄養学科4年生、高橋里枝さんと中村佳織さんに感謝いたします。

引用文献

- 1) 「日本の食生活全集大分」, 日本の食生活全集44聞き書大分の食事, 農文協, 東京, 1992
- 2) 農文協編「伝承写真館日本の食文化 九州」農文協, 東京, 2006
- 3) 高橋長一, 村上あや編集「ふるさとのこころ ジュン・パリ」立花慶一, 立花旦子発行, 大分県臼杵市, 1982
- 4) 江後迪子「臼杵の殿様 暮らしと食」, 大分合同新聞社, 大分, 1997
- 5) 西沢照, 山内千代子, 伊藤久美子, 江藤利子, 大分県における郷土料理の調査研究(第1報), 大分女子短期大学研究紀要, 1, 49 - 57, 1969
- 6) 福田鉄枝, 加藤ヤツエ, 相良範子, 相良信子, 姫島の郷土食についての考察, 別府女子短期大学研究紀要, 1, 7 - 14, 1967
- 7) 一野信子, 大分県の郷土食 臼杵の「黄飯」について, 別府女子短期大学研究紀要, 4, 73 - 79, 1980
- 8) 一野信子, 大分県の郷土食 臼杵の「きらすめし」について, 別府女子短期大学研究紀要, 4, 80 - 83, 1980
- 9) 一野信子, 川又暁子, 大分県の郷土食 竹田の「頭料理」について, 別府女子短期大学研究紀要, 4, 84 - 88, 1980
- 10) 大分合同新聞社編, 大分の伝統料理, 1988
- 11) 茂木美智子, 食生活の変遷と消費行動, 三訂フードスペシャリスト論, 日本フードスペシャリスト協会編, 建帛社, 45, 2007
- 12) 子どもたちへ伝える料理, トキハインダストリー, 大分, 1990
- 13) 大分合同新聞社編, 子どもたちへ伝える郷土の料理, トキハインダストリー, 大分, 2003
- 14) 郷土料理研究会編, 大分ふード, 大分県栄養士会, 2006
- 15) ふるさとの味, 大分県農政部, 昭和53
- 16) 豊の国おいいたの郷土料理, 大分県, 昭和63
- 17) やまが故郷の味, 大分県杵築市山香町観光協会, 平成18
- 18) 伝わる伝える臼津の味50, 臼杵・津久見栄養士会, 平成8
- 19) 米利用手作り料理集おふくろの香り、うまい米ふるさとの味, 高田農業改良普及所
- 20) 院内レディース味の会編集, あなたに伝えたい院内の四季, 大分農林統計協会, 平成12
17) ~ 20) に代表的なものをあげた。この他にも各地で多数の冊子が作られている。
- 21) 西澤千恵子, 中村佳織, 高橋里枝, 大分県における郷土料理の認知度 - 家族形態による違い -, 別府大学

紀要, 49, 157 - 166, 2008

- 22) 西澤千恵子, 立松洋子, 大分県の主として30代、40代の郷土料理に対する実態調査, 日本調理科学会研究発表要旨集, 76, 2007
- 23) 西澤千恵子, 立松洋子, 大分県における郷土料理(おやつ)についての実態調査, 平成19年度日本調理科学会九州支部研究発表要旨集, 12, 2007
- 24) 西澤千恵子, 大分県における郷土料理の実態調査, 日本調理科学会研究発表要旨集, 78, 2008
- 25) 総務省家計調査家計収支編 都道府県庁所在市別ランキング(H17~19平均)
- 26) 大分県学校栄養士研究会, きょうの献立, 1996
- 27) 学校給食1日まるごと大分県のイベント、ミオクラブHP