

# 大分県における郷土料理の認知度

## —家族形態による違い—

西澤 千恵子、 中村 佳織\*\*、 高橋 里枝\*\*

### はじめに

近年、社会の変化、女性の社会進出、輸入の増加、食の欧米化・簡便化<sup>1)</sup>などによって家庭における食生活が変化し、全国的に郷土料理に接する機会が少なくなっている。大分県にも各地域に多数の郷土料理<sup>2)~13)</sup>があるが、一般的に知られている郷土料理は少なくなっているように思われる。そこで、今後の郷土料理について考えていく基礎資料とするために、現時点において大分県に伝承されてきた郷土料理をどのくらいの人がどんな種類を認知しているのか、児童とその保護者層で調査を行った。本研究では、三世代以上の拡大家族と親と子供だけの核家族に焦点を当て、家族構成と認知度について検討した。

### 調査方法

地形、気候などを考慮して大分県を7地域に分け、その中から大規模校と小規模校、計38小学校を選び、5年生と保護者を対象とした。なお、5年生が少人数の所は4年生も対象とした。平成19年1月にアンケート用紙を郵送し、自己記入方式で回答してもらい、2月に回収した。保護者については、出身県が大分県の人及び大分県に10年以上在住している人を条件としたため、有効回答数は児童1,400名、その保護者1,245名であった。

### 調査内容

児童に対しては、家族形態、大分県を代表する郷土料理（ご飯・汁物・副菜・おやつ各5品）20品の認知度について、保護者に対しては児童と同様に認知度、それに属性について行った。今回調査したご飯・汁物・副菜・おやつについての概要を表1に示した。

### 分析方法

児童と保護者について、核家族（児童と親）と拡大家族（児童、親、祖父母さらに曾祖父母）に分類し、それぞれの集計を行った。家族形態間に有意差があるかどうか、 $\chi^2$ 検定を行った。

---

※食物栄養科学部食物栄養学科

## 調査結果および考察

## (1) 回答者の内訳

表2に地域別回答者数を示した。ここで大分市近郊が44%と大きな数字になっているが、これは実際の人口の比率にそったものである。図1～3に保護者の内訳を示した。回答者の性別は、女性93.6%で男性5.2%と大半が女性で占めた。年代は、30代48.6%、40代45.9%で、この2つの世代で大部分を占めた。また、核家族68.4%、拡大家族28.1%であり、核家族の48.8%（保護者）が大分市近郊となっている。

## (2) ご飯

## ① とり飯とひじきご飯

とり飯とひじきご飯は、7割以上の方が食べたことがあり、認知度が高かった。

とり飯は、児童で核家族93.6%、拡大家族88.3%の方が食べたことがあり、1%の危険率で核家族が大きくなった。保護者については、最近食べたことがある人が核家族88.4%、拡大家族91.6%で、有意差はなかった。

表1 郷土料理の概要<sup>8)9)10)12)</sup>

名前 ( )は主に作られている地域	作り方
うれしの (杵築)	醤油、酒、昆布だし、砂糖、いりゴマを加えたタレにタイの刺身を漬け込む。それをご飯にのせ、タレをかける。お茶をかけても良い。
りゅうきゅう (佐賀関)	薄めに切ったサバの刺身にみじん切りにした小ねぎ、しょうが、醤油、酒、砂糖、ごまを加えて混ぜ合わせる。
茶台寿司 (臼杵)	小判型に握った寿司飯の上下にネタをつける（ネタは味付けした野菜や魚介類など）。
とり飯 (大分)	鶏肉とごぼうを炒めてからお湯を加えて煮る。味がしみた後に人参と椎茸を入れ、醤油、酒、砂糖で味を付ける。炊きあがったご飯の上のにのせて軽く蒸した後、混ぜ込む。
ひじきご飯 (津久見・鶴見)	ひじき、人参、油揚げを油で炒め、いりこのだし汁を材料が浸るぐらい注ぎ、酒、砂糖、醤油で味付けし、ご飯に混ぜる。酢飯に混ぜる場合もある。かまぼこ、すり身揚げ（さつま揚げ）、ゆでたあさり、にいななどを加えることもある。
ごまだしうどん (佐伯・竹田)	焼いたエソの身をほぐし、からいりして水分をとばす。すりごま、醤油を入れてすり、みりんを加えて混ぜ、ごまだしを作る。どんぶりにゆでうどんとごまだしを盛り、かまぼこ、ねぎをのせ、熱湯をかける。
だんご汁 (全地域)	団子は小麦粉に塩を入れて耳たぶくらいにこねてねかせ、その後指の形にし、またねかせる。いりこでだしをとり、切った椎茸、里芋、ごぼう、人参、油揚げなどを入れて煮、柔らかくなったら団子をのぼしながら入れ、最後に味噌で味を整える。地域によって作り方や材料が異なり、味噌を使わずに醤油で味をつけることや、団子をのぼさずに切って入れるところなどさまざまである。

けんちん汁 (全地域)	鍋に切った里芋、大根、ごぼう、油揚げ、鶏肉、こんにゃく、人参、椎茸などを入れて炒め、煮えたらだし汁、醤油、酒、塩、みりんを入れて調味し、最後に豆腐をつぶして入れ、小ねぎを散らす。「けんちん汁」の汁が少ないものを「けんちん」という。
無塩汁 (佐伯)	塩物（干物）を使わず生魚を使用する。生魚の内臓を取り、骨がついたまま適当な大きさに切る。沸騰したお湯に魚を入れ、その後は通常の味噌汁と同様に作る。
かに汁・がん汁 (宇佐)	カニを生きたままミキサーあるいは石臼に入れて杵でつぶし、水を少々加えてざるでこす。こした汁を鍋に入れて火にかけ、沸騰してきたら刻んだ高菜を入れ、かき混ぜる。カニの身と高菜がくっついて卵とじのようになったら醤油と塩少々で味を付ける。
こねり・オランダ (豊後大野)	あく抜きをしたなすと種を抜いたにがうりを油で炒め、煮えたら味噌で味を付ける。つなぎに水溶き小麦粉を入れてまとめる。南瓜、玉ねぎ、しらす干し、ピーマンなどで作るものもある。
きらすまめし (臼杵)	アジやブリなどの魚の刺身で余った切れ端を酢じめにし、小さく切る。すり鉢に砂糖、酢（かぼす汁）、塩、薄口醤油で作った合わせ酢と炒めたおからを入れてすり、しょうが、ねぎ、青じそ、酢じめのアジを加えてあえる。
ぎすけ煮 (宇佐)	大豆を一晩水に浸して水をよく切り、小麦粉をまぶし、中温の油でかりっと揚げ、よく油を切る。鍋に砂糖、醤油を入れ、大きな泡がたってきたら揚げた大豆、いりこを入れ、汁気がなくなるまでしゃもじで混ぜてからめる。最後にゴマを入れて混ぜ合わせ、バットに広げて冷やす。
がめ煮 (日田)	鶏肉を油か酒で炒め、切った里芋、人参、ごぼう、干し椎茸、こんにゃくを入れ、だし汁で煮る。柔らかくなったら砂糖、醤油、みりん（酒）で味を付け、おろしぎわにゆがいたサヤインゲン、しょうがを入れる。
とりてん (大分)	おろしたんにく、しょうが、塩、こしょう、醤油のタレに、一口大の鶏肉を漬け込み、下味を付ける（1時間）。小麦粉、片栗粉、溶き卵、水で作った衣の中に鶏肉を入れ、180度前後の油で揚げる。
かんからもち (日出町)	もち米の粉に塩少々ふり入れ、ぬるま湯で柔らかくなるまでよくこね、適当な大きさの団子にする。その中にあんこを入れて包み、カンカラ（サンキライ）や柏の葉の上に置いて蒸す。
ゆでもち (豊後大野)	小麦粉に塩少々を加え、耳たぶくらいの硬さにこね、適当な大きさにちぎる。あんこを入れて丸餅のようにし、ぬれ布巾をかけてねかせる。ねかせたもちを平たくのばし、ゆでる。あんこを均等にのばすと破れにくい。
やせうま (由布)	小麦粉に塩と水を入れて耳たぶくらいの硬さにこね、中指の大きさにちぎり、ぬれ布巾をかぶせてねかせる。湯を沸かし、その中へ一つずつのばしながら入れてゆで、黄粉と砂糖を混ぜたものをまぶす。
かぼすゼリー (全地域)	小鍋に水と砂糖を入れて煮溶かした後、水でしとらせたゼラチンを加えて煮溶かす。あら熱がとれたらカボス汁を加え、容器に入れて冷やし固める。好みでカボスを飾る。寒天を使うこともある。
じり焼き (野津原)	小麦粉に塩を加え、水を少しずつ加えながら天ぷら衣ぐらいの柔らかさに溶く。熱したフライパンあるいはホットプレートでクレープ状に薄く焼き、刻んだ黒砂糖をふり、くるくると巻く。

表2 地域別回答者数と割合

	児童						保護者					
	核家族		拡大家族		全体		核家族		拡大家族		全体	
	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%
大分市近郊	461	49.0	126	31.9	620	44.3	416	48.8	118	33.7	546	43.9
宇佐平野	83	8.8	57	14.4	146	10.4	79	9.3	40	11.4	129	10.4
豊後水道	157	16.7	49	12.4	212	15.1	143	16.8	45	12.9	193	15.5
祖母・傾山麓	54	5.7	15	3.8	73	5.2	45	5.3	14	4.0	65	5.2
くじゅう高原	56	6.0	62	15.7	124	8.9	52	6.1	57	16.3	111	8.9
国東半島	101	10.7	57	14.4	168	12.0	94	11.0	53	15.1	155	12.4
日田盆地	28	3.0	29	7.3	57	4.1	23	2.7	23	6.6	46	3.7

全体 = 核家族 + 拡大家族 + その他 + 不明

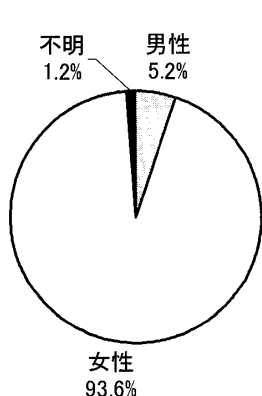


図1 保護者の性別

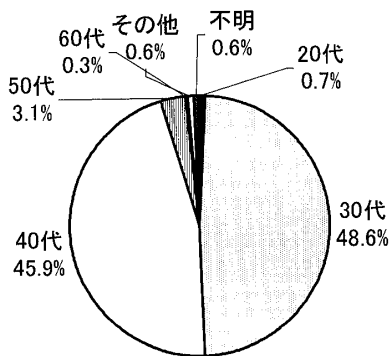


図2 保護者の年代

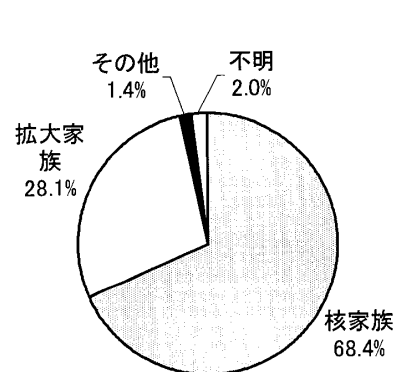


図3 保護者の家族形態

ひじきご飯は、児童で核家族77.1%、拡大家族73.0%が食べたことがあった。保護者は最近食べたことがある人が核家族56.8%、拡大家族50.3%で、児童と保護者共に家族形態による差は見られなかった。食べたことがある人は児童で約7割いたが、保護者で最近食べた人は約50%で、児童の割合より低かった。

とり飯とひじきご飯は学校給食で「郷土料理」として取り上げられ、市販もされているので接する機会が大きく、そのために認知度が大きくなったと思われる。

②りゅうきゅう

児童で核家族45.0%、拡大家族45.3%が食べたことがあった。保護者は核家族65.5%、拡大家族64.6%が最近食べたことがあり、児童、保護者共に家族形態の違いによる有意差は認められなかった。児童の方が保護者よりも知っている割合が少なかったが、日常的に食べていても名前を知らない可能性も考えられる。

③うれしのと茶台寿司

うれしのと茶台寿司は、知っている人が2割にも満たなかった。

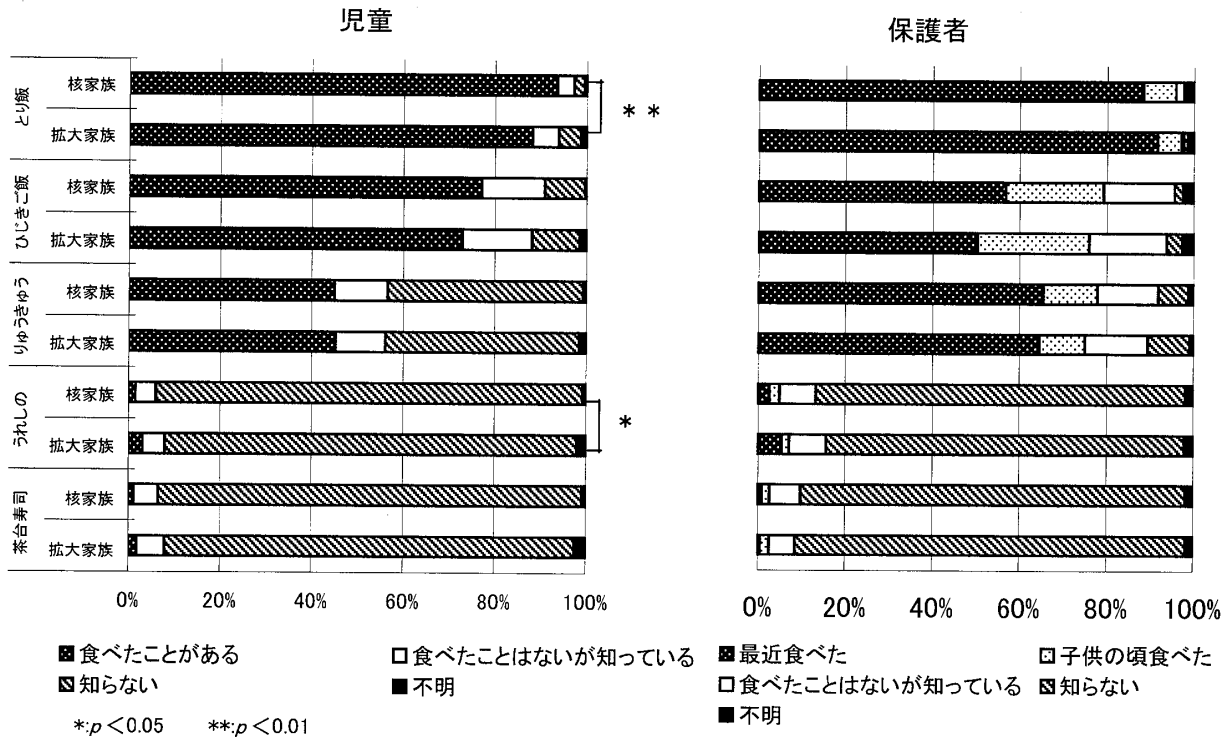


図4 ご飯の認知度

うれしのは、児童で食べたことがある人が核家族1.5%、拡大家族3.1%で、家族形態による有意差は5%の危険率で認められた。保護者では最近食べた人が核家族2.6%、拡大家族5.4%で、有意差は見られなかった。

茶台寿司は、児童で食べたことがある人が核家族1.1%、拡大家族1.9%、保護者は最近食べた人が核家族0.9%、拡大家族0.6%で、児童も保護者にも有意差は認められなかった。

うれしのは、本来、殿様が食べるような高級な食べ物だったので庶民の味とは言い難く、新鮮な「タイ」を使っているために、実際に食べる機会が少ないのも、全体の認知度が低く、核家族と拡大家族間に有意差がない原因の一つだと推察される。また近年、家庭で調理をする機会が減少しており、にぎり寿司を作る機会はほとんどないと推測される。したがってにぎり寿司の一種である茶台寿司も作る機会がなく、「知らない」し、核家族と拡大家族間にも有意差がなかったものと考えられる。

### (3) 汁物

#### ① だんご汁とけんちん汁

だんご汁は、児童で食べたことがある人が核家族94.7%、拡大家族93.0%で、保護者は最近食べた人が核家族81.3%、拡大家族86.3%となった。けんちん汁は、児童で食べたことがある人が核家族78.9%、拡大家族78.9%、保護者は最近食べた人が核家族71.2%、拡大家族78.4%で、だんご汁もけんちん汁にも家族形態による有意差は見られなかった。

だんご汁とけんちん汁は大分県の代表的な郷土料理であり、学校給食でも取り上げられている。だんご汁の麺(だんご)は市販されているし、容易に外食もできるし、けんちん汁は全国的に作られていると思われる。このように目にする機会が多いので、家族形態による差が出てこなかったものと思われる。

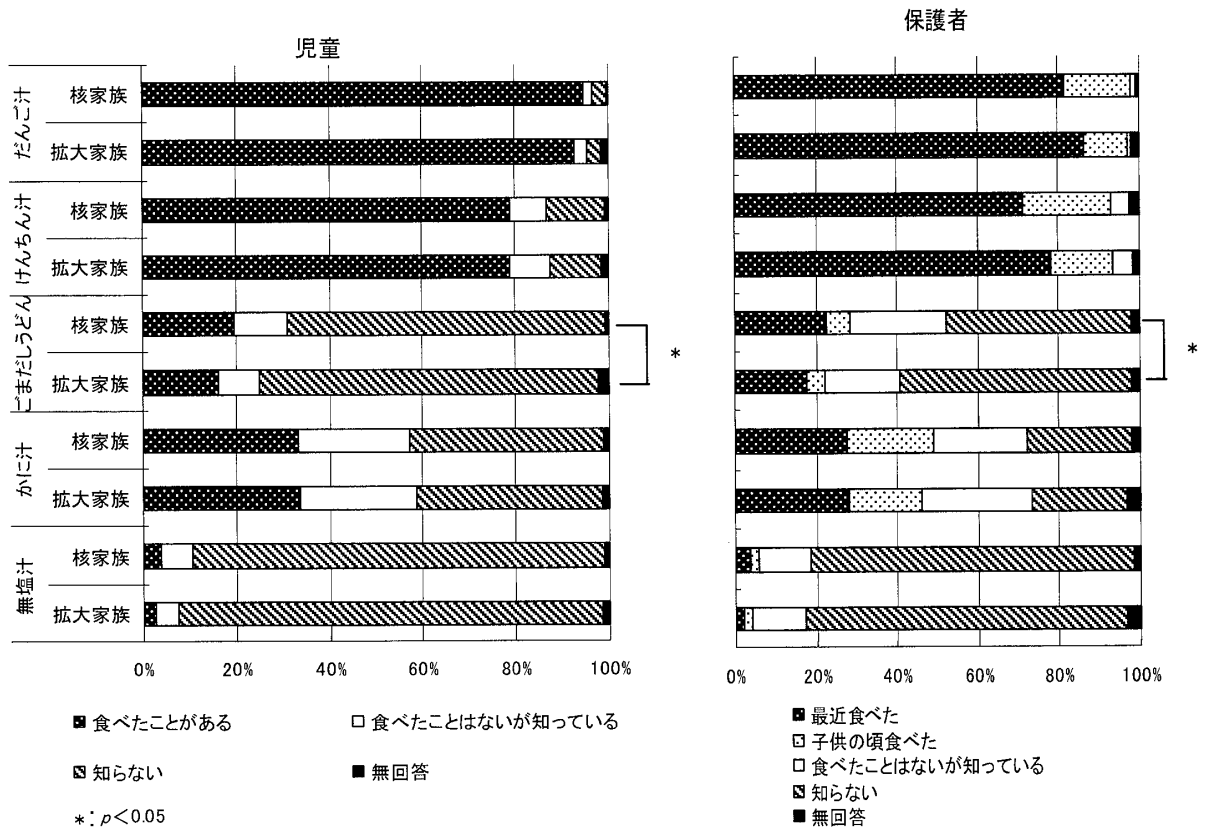


図5 汁物の認知度

②ごまだしうどんとかに汁

ごまだしうどんは、児童で食べたことがある人が核家族19.8%、拡大家族16.2%で、保護者は、最近食べた人が核家族22.7%、拡大家族17.9%で、両方共に5%の危険率で、核家族と拡大家族間で有意差がみられた。ごまだしうどんは、従来、豊後水道沿岸地方の料理なので、全県的には認知度が低かったものと思われる。またタレが市販されているので、核家族の方が購入する機会が多いのかもしれない。

かに汁は、児童で食べたことがある人が核家族33.3%、拡大家族33.9%で、保護者は、最近食べたことがある人が核家族27.7%、拡大家族27.9%で、両方共に家族形態による差は見られなかった。かに汁は、本来、県北部の料理であり、給食で出される機会も少ないし、市販もされてはいない。児童は学校で地域のことを学び、地元の老人から料理について教わる機会があるので、児童の方が保護者の約28%と比較して大きな割合になっている可能性がある。

③無塩汁

無塩汁は、児童で食べたことがある人が核家族3.7%、拡大家族2.7%で、保護者では、最近食べたことがある人が核家族3.6%、拡大家族2.0%で、家族形態による有意差はなかった。材料の新鮮な魚が入手可能なのは海岸地方のごく一部に限られてしまうので、全県的に見ると認知度が低くなり、その結果、家族形態による違いが現れなかったものと考えられる。

(4) 副菜

①とりてんのがめ煮

とりてんのがめ煮も認知度が高かった。

とりてんは、児童で食べたことがある人が核家族95.4%、拡大家族88.6%となり、1%の危険率で有意差が見られた。保護者は、最近食べたことがある人が核家族94.3%、拡大家族92.9%で、有意差が認められなかった。本論文には詳細は示していないが児童の場合、作ってくれた人が「母」「学校」「外食」という順番になっており、核家族の方が作る機会が多くなっているか、あるいは核家族の方が出来合いの惣菜を買っていることが考えられる。

がめ煮については、児童で食べたことがある人が核家族36.1%、拡大家族38.0%で、保護者は、最近食べたことがある人が核家族56.4%、拡大家族57.0%となり、児童も保護者も家族形態による有意差はなかった。ところで全国的に知られている「筑前煮」や「炒り鶏」が、県内では「がめ煮」と呼ばれている。児童が食べたがめ煮は「母」「祖母」「学校」が作ったという回答が大半を占めているので、県内でも家族形態に関係なく、家庭で日常的に作られているものと考えられる。

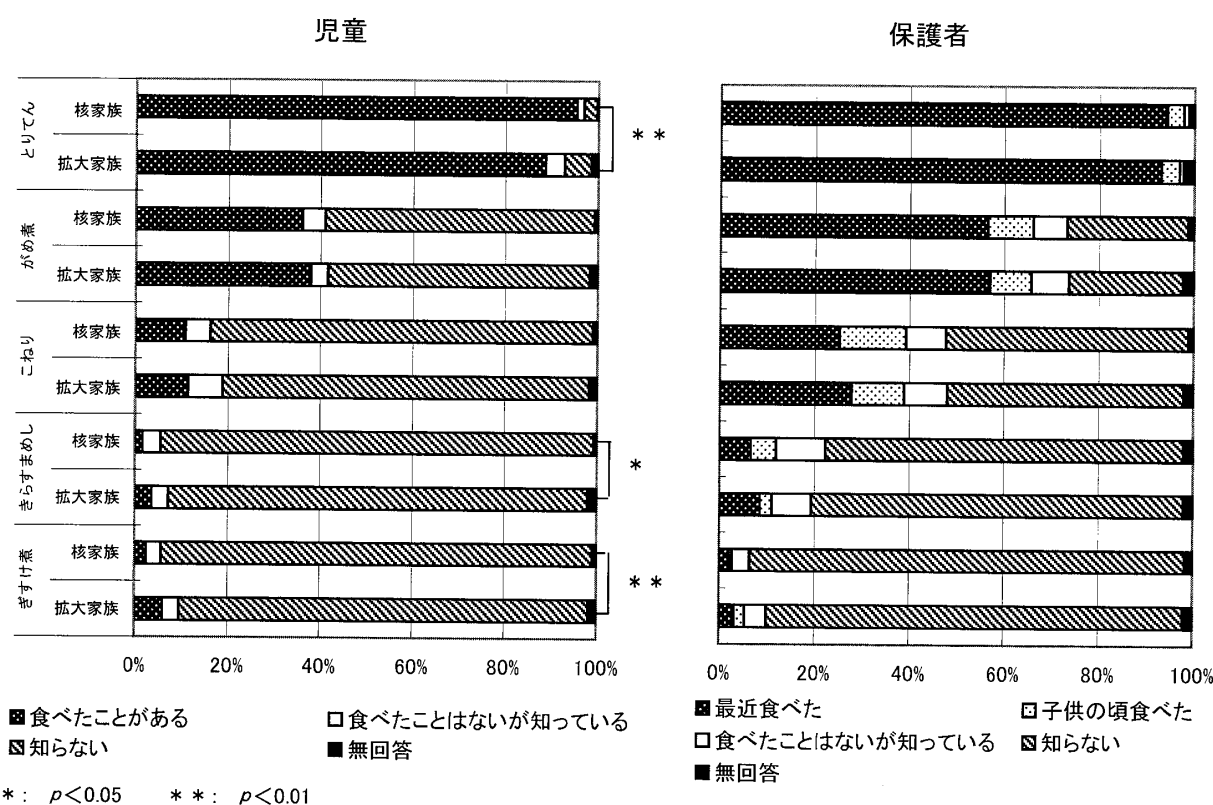


図6 副菜の認知度

②こねり・オランダ、きらすまめし、ぎすけ煮

こねり・オランダ (以後「こねり」)、きらすまめし、ぎすけ煮の認知度は低かった。

こねりでは、児童で食べたことがある人が核家族10.8%、拡大家族11.4%で、保護者では、最近食べたことがある人が核家族25.3%、拡大家族27.8%となり、児童も保護者も家族形態による有意差は認められなかった。こねりの材料であるなすやにがうりは県内で入手しやすく、一般的な料理だと思われる。したがってかなりの割合で食べているものと推定されるが、「こねり」、あるいは「オランダ」という名前と現物が一致せず、そのために知名度が低くなった可能性も考えられる。

きらすまめしは、児童で食べたことがある人が核家族1.6%、拡大家族3.6%で、5%の危険率

で有意差が見られ、拡大家族の方が知っていた。保護者は、最近食べたことがある人が核家族6.5%、拡大家族8.5%で有意差はなかった。さらすまめしは新鮮な魚が必要なため、沿岸地方でないとなかなか作る機会がない。また「誰が作ってくれたのか」という質問に対して「祖母」という回答が多かったことから、拡大家族の児童で有意に大きな値になったと考えられる。

ぎすけ煮は、児童で食べたことがある人が核家族2.5%、拡大家族6.1%で、1%の危険率で有意差が見られ、拡大家族の方が知っていた。保護者は、最近食べたことがある人が核家族2.0%、拡大家族3.1%で、有意差はなかった。ぎすけ煮は市販されておらず、「誰が作ってくれたのか」という質問に対して、「祖母」という回答が最も多かったことから、拡大家族の方が食べている割合が高くなったと思われる。

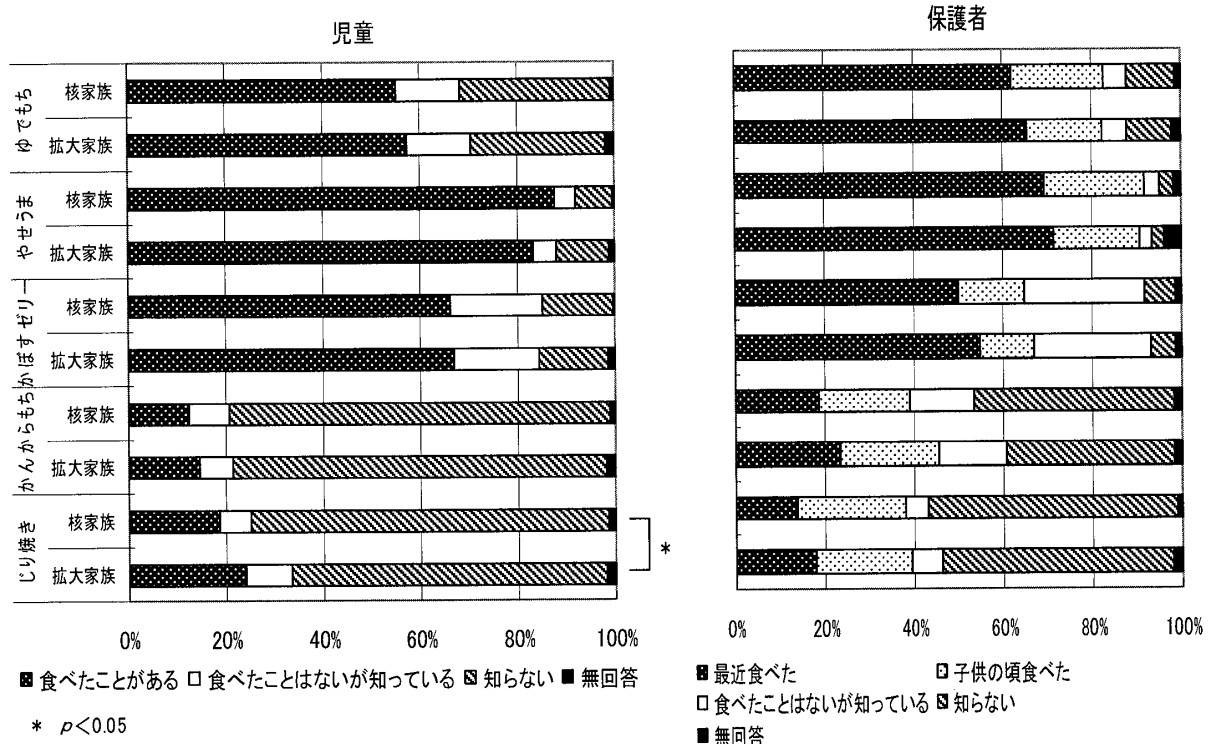


図7 おやつ認知度

(5) おやつ

①ゆでもち、やせうまとかぼすゼリー

ゆでもち、やせうまとかぼすゼリーの認知度はいずれも高かった。

ゆでもちは、児童で食べたことがある人が核家族55.2%、拡大家族57.6%となり、約7割の人が知っていた。保護者は、最近食べたことがある人が核家族62.2%、拡大家族65.4%で、児童と保護者において、家族形態間に有意差は認められなかった。ゆでもちは市販されているために、目につきやすく入手もしやすい。したがって家族形態に関係なく食べられているものと思われる。

やせうまは、児童で食べたことがある人が核家族87.6%、拡大家族83.2%で、保護者は、最近食べたことがある人が核家族69.2%、拡大家族71.5%となり、いずれも家族形態間に有意差は見られなかった。



かぼすゼリーは、児童で食べたことがある人が核家族66.4%、拡大家族67.1%、保護者は、最近食べたことがある人が核家族50.1%、拡大家族54.8%で、いずれも有意差はなかった。かぼすは大分県の特産品であり、県をあげて全国に販路を拡大しようと努力しているところである。その運動の中から「かぼすゼリー」が生み出されてきた。今回「郷土料理」として取り上げてはいるが、古くから存在していたものではない。

やせうまとかぼすゼリーは学校給食でたびたび出されること、学校行事をはじめとする行事の際にも「郷土料理」として取り上げられること、市販されており入手しやすいことなどが、家族形態の違いによる影響よりも大きいものと推察される。これは児童で食べたことがある人の割合が、保護者の最近食べた人の割合より高かったことから推測できる。

## ②かんからもちとじり焼き

かんからもちとじり焼きの認知度は低かった。

かんからもちは、児童で食べたことがある人が核家族12.2%、拡大家族14.6%であった。保護者は、最近食べたことがある人が核家族18.5%、拡大家族23.6%で、両者とも、有意差は認められなかった。県内にはかんからもちと類似した「酒まんじゅう」、さつまいもを餡にして包んだ「しんちょきもち」、さつまいもの粉を使った「かんくろもち」、さつまいもをそのまま包んだ「いきなりまんじゅう」等々蒸しまんじゅうが多数存在し、市販もされている。しかし関心がなければそれらの区別がつかず、したがって「知らない」ということも考えられる。また、保護者の知っている割合が児童より大きな値になっていることから、保護者から児童へ伝えられなくなっていることが推測される。

じり焼きは、児童で食べたことがある人が核家族18.9%、拡大家族23.9%で、5%の危険率で有意差が認められた。保護者は、最近食べたことがある人が核家族13.6%、拡大家族17.8%で、有意差はなかった。じり焼きは市販されていないし、給食でも出される機会がほとんどない。したがって家庭で作らなければ食べられないことになる。詳細は示していないが「誰が作りましたか」という間に「祖母」という回答が多く<sup>14)</sup>、このために拡大家族の認知度が高くなったと思われる。

大分県内におけるご飯もの、汁物、副菜、おやつ認知度を調べた。給食で出されていたり、市販されていたりするものは家族形態に関係なく認知度が高くなっていた。一方、家庭で作らなければ入手できないものについては全体的に認知度が低く、その中で「うれしの」「きらすまめし」「ぎすけ煮」「じり焼き」では、核家族よりも拡大家族の児童で有意に大きな値になった。これらはかろうじて、主として「祖母」により、孫に伝えられていることがわかる。

本研究とは別に、県内の保護者の郷土料理に対する意識調査をした<sup>14)</sup>。これによると保護者は「郷土料理は体に良いもの」「美味しい」「伝えていくべき」ものと考えている。しかし1ヶ月間に数回程度しか食べていない。保護者は作りたいが作り方を知らず、児童には受け継がれていない。今回の結果と考えあわせると、多くの児童は「家庭」を通してではなく、「給食」「学校」や「市販品」を通して、郷土料理を認知している現状が浮かび上がってくる。

保護者が考えるように「郷土料理」を次世代に伝承していこうとすると、現在の状態では不可能に近く、何らかの手段を考えなければならない時に来ているように思われる。

富山県では優れた「ふるさとの味」の後世への伝承活動を積極的に行っている個人を発掘し、「食の伝承人」として認定し、食文化の伝承と県内外への発信を行っている<sup>15)</sup>。このようなシステムを構築し、意識して次世代に繋げる努力も一つの解決策になると思われる。

## まとめ

大分県における児童とその保護者の「郷土料理」に対する認知度について、核家族と拡大家族という家族形態による違いを調べた。

市販されていたり、学校給食で出されたりしているものについては、児童も保護者も家族形態にかかわらず、認知度が高かった。その中で「とり飯」と「とりてん」、「ごまだしうどん」は核家族の児童において有意に高かった。

市販されていない、したがって家庭で作らなければ食べられないもので、給食でも出されないものについては、全体的に認知度が低かった。その中で「うれしの」「きらすまめし」「ぎすけ煮」「じり焼き」は拡大家族の方が有意に認知度が高く、家庭で主として「祖母」によって作られていることが推測された。

以上のことから、多くの児童は「家庭」を通してではなく、「給食」や「市販品」を通して、郷土料理を認知していると考えられる。「郷土料理」を次世代に伝承していこうとすると、現在の状態では不可能に近く、何らかの手段を考えなければならない時に来ているように思われる。

## 謝辞

本調査にご協力くださいました大分県内の市町村の教育委員会の皆様、ならびに調査に協力いただきました小学校の教員、児童、保護者の皆様に感謝いたします。

## 参考文献

- 1) 石川寛子, 江原絢子, 近現代の食文化, アイ・ケイコーポレーション, 2003
- 2) 福田鉄枝, 姫島の郷土料理, 別府女子短期大学紀要, 1, p1-6, 1967
- 3) 西沢照ら, 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, p49-57, 1969
- 4) 福田鉄枝ら, 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, p7-14, 1967
- 5) 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, p73-79, 1980
- 6) 一野信子, 大分県の郷土食 臼杵の「きらすまめし」について, 別府女子短期大学研究紀要, 4, p80-83, 1980
- 7) 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, p84-88, 1980
- 8) 子供たちへ伝える料理, トキハインダストリー, 1990
- 9) 子供たちへ伝える郷土の料理, トキハインダストリー, 2003
- 10) 波多野道義ら, 聞き書 大分の食事, 農文協, 1992
- 11) 農文協編集, 伝承写真館 日本の食文化11, 九州II, 農文協, 2006
- 12) 大分ふ〜ど, 大分市栄養士会, 2006
- 13) 風のハルカ ふるさとの食卓, NHK 大分, 2006
- 14) 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年日本調理科学会九州支部研究発表要旨集 p12 (2007)
- 15) 食の伝承人, 富山県農産食品課パンフレット

※※食物栄養科学部食物栄養学科学生、データ処理、一部論文作成