

山口県における魚介類を用いた料理とその地域性

五島淑子・安藤真美*・神田知子**・櫻井菜穂子***・高尾千賀子****・
池田博子*****・山本由美*****・花井玲子*****

Varieties and Characteristics of Fish and Shellfish Dishes in Yamaguchi Prefecture

GOTO Yoshiko, ANDO Mami, KODA Tomoko, SAKURAI Nahoko, TAKAO Chikako,
IKEDA Hiroko, YAMAMOTO Yumi, HANAI Reiko

(Received September 28, 2012)

キーワード：魚介類 fish and shellfish、山口県 Yamaguchi Prefecture、調査 survey

はじめに

水産庁は、2012年7月、消費者を水産物・魚製品に向けていく目的で、関係者によるフォーラムを立ち上げ、「魚の国のしあわせ」プロジェクトを開始し、ファストフィッシュ商品の公募を行った。ファストフィッシュとは、手軽・気軽に美味しく、水産物を食べること及びそれを可能にする商品や食べ方のことで、今後普及の可能性を有し、水産物の消費拡大に資するものである。「手軽」とは、料理時間・買い物の手間が少なく済む、「気軽」とは、お手頃価格、ちょうどいい内容量である。その他、今後の消費拡大の可能性を秘めた商品で、原材料にこだわっている、等が選定基準であった。

本来、魚介類は日本において、米、大豆などの食品とともに日本型食生活を構成している食品である。魚介類の食べ方は伝統的に行われてきたものもあり、家庭での魚料理の実態を明らかにしておくことは重要である。

山口県は、本州の最西端に位置し、日本海および瀬戸内海に面している。そのため、地元産の魚介類の入手が可能で、また生活圏は沿岸部から山間部まで多様である。魚介類の利用も多い。

本研究は、このような山口県での地理的な違いが、消費される魚介類の種類や、その料理に与える影響を明らかにすることを目的とした。

平成15、16年度に日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学—魚介類の調理—」が行われた。本稿はその調査の一環として行った結果であり、山口県で摂取されている魚介類、その入手方法、調理方法（料理名）を整理し、山口県における魚介類の調理の地域性について考察したものである。なお、中国・四国支部における報告には、愛媛県（峰他 2007）、広島県（広島県食文化研究グループ 2006）、高知市（佐藤 2006）などのほか、宇部市について（櫻井他 2005）の報告がある。

*大阪樟蔭女子大学 **同志社女子大学 ***宇部フロンティア大短大 ****平成16年度教育学部卒業
*****元西南女学院大短大 *****元池坊短大 *****元宇部フロンティア大短大

調査方法

調査は、2003（平成15）年8月から11月にかけて調査用紙を用いて行った。対象地域および調査対象者は、調査時の市町村名で阿武郡阿東町18名、宇部市31名、大島郡東和町22名、大津郡油谷町21名の4地域、計92名である。調査内容は、年齢、家族構成などの属性、魚介類の種類、入手方法、料理名、調理方法などである。調査は、日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学—魚介類の調理—」の所定の質問用紙（日本調理科学会特別委員会、2004）を使用した（今田 2007）。

調査対象地域を図1に示した^{注1)}。阿武郡阿東町（平成22年1月山口市に合併）は県北部の山間部に位置し、農業が盛んな地域で、阿東米や徳佐りんごなどが特産品である。宇部市は、瀬戸内海側に位置し、お茶や清酒などが特産である。大島郡東和町は瀬戸内海に浮かぶ県東部の島で、温州みかん、海藻類などが特産品である。東和町は、平成16年10月に周防大島4町が合併し、周防大島町となった。大津郡油谷町（長門市に合併）は県北西部の日本海側に位置し、水産加工品や米などが特産品である。

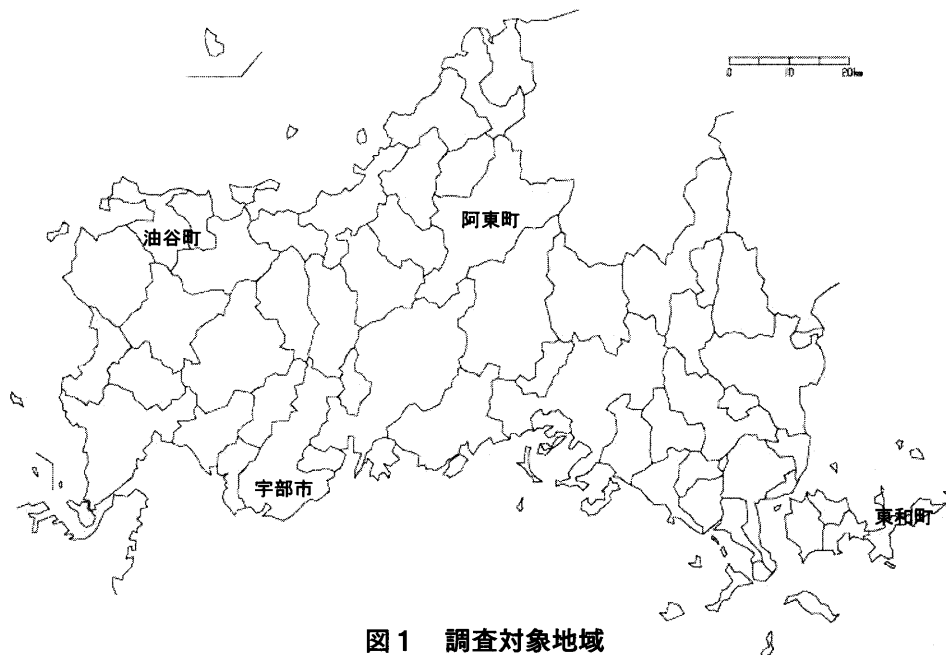


図1 調査対象地域

調査対象者の概要を表1に示した。年齢は、阿東町では60歳代、宇部市では40歳代、東和町は60歳代、油谷町では50歳代が多かった。宇部市は、他の地域に比べ年齢が若かった。

家族構成は、「同世代で同居」が、東和町と油谷町で多く、宇部市は2世代が多かった。

現在の地域に住んでいる期間は、阿東町では全員、油谷町では9割が20年以上であり、宇部市、東和町では約半数を占めていた。回答者合計92名のうち男性は1人で、調理担当者が88%を占めていた。

表1 調査対象者の概要

表1-1 性別

	男	女	計
阿東町	0	18	18
宇部市	0	31	31
東和町	1	21	22
油谷町	0	21	21
計	1	91	92

表1-2 年齢

	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代	80歳以上	計
阿東町	0	0	1	2	11	4	0	18
宇部市	0	7	14	5	5	0	0	31
東和町	3	2	1	2	9	4	1	22
油谷町	1	1	0	9	3	6	1	21
計	4	10	16	18	28	14	2	92

表1-3 家族構成

	同世代 で同居	2世代	3世代	4世代	本人だけ	その他	無回答	計
阿東町	5	5	2	1	3	0	2	18
宇部市	3	17	8	1	1	1	0	31
東和町	10	6	0	0	1	5	0	22
油谷町	8	6	3	1	3	0	0	21
計	26	34	13	3	8	6	2	92

表1-4 現在の地域に住んでいる期間

	5年未満	5年以上～ 10年未満	10年以上～ 20年未満	20年以上～ 40年未満	40年以上	計
阿東町	0	0	0	6	12	18
宇部市	0	5	9	13	4	31
東和町	5	2	3	5	7	22
油谷町	0	2	0	6	13	21
計	5	9	12	30	36	92

表1-5 調理を担当するか

	はい	いいえ	無回答	計
阿東町	13	5	0	18
宇部市	31	0	0	31
東和町	18	3	1	22
油谷町	19	1	1	21
計	81	9	2	92

結果および考察

1 魚介類の種類と料理

記入された魚介類の種類と料理の品目数について表2に示した。記入された魚介類は、1人あたり、東和町が21.8種類で最も少なく、油谷町が30.8種類で最も多かった。1人あたり20から30種類が記入されていた。記入された魚介類は、阿東町全体で79種類あり最も多く、油谷町では68種類で最も少なかった。料理の品目数は1人あたり50品目前後であった。

表2 魚介類の種類と料理の品目数

地域	魚介類の種類 (種類)		料理の品目数 1人平均 (品目)
	1人平均	合計	
阿東町	23.8	79	54.9
宇部市	28.5	76	46.3
東和町	21.8	73	42.1
油谷町	30.8	68	53.5

次に、6割以上の人が記入している頻度の高い魚介類を表3に示した。阿東町ではあじ、宇部市は、いか、さけ、さんま、あじ、えび、さば、東和町ではいわし、あじ、たちうお、油谷町ではいか、えび、あじ、いわし、が多いことが分かった。山間部の阿東町では、川魚のあゆの他、頻度は低いがこい、ふなも記入され、地域により利用する魚介類の種類に違いがあることが分かる。それぞれの地域によって魚介類の入手しやすさに違いがあるためと考えられた。

表3 魚介類の頻度

地域	魚介類 (%)
阿東町 (18人)	あじ (100), いか・いわし・さば (83), さんま・たこ (72), あゆ・えび・たい (67), かれい・ぶり (61)
宇部市 (31人)	いか・さけ・さんま (97), あじ・えび・さば (94), かれい (90), いわし・かつお (84), ししゃも (77), たい・たこ・ぶり (74), うなぎ・きす・まぐろ (71), かに・ふぐ (65)
東和町 (22人)	いわし (96), あじ・たちうお (91), あなご・いか (82), さんま・たい・めばる (77), たこ・なまこ (73), さば (68), かれい・ぐち (64)
油谷町 (21人)	いか, えび (100), あじ・いわし (95), いさき・さば・ぶり (91), あなご・さんま・ししゃも・たい (86), かます・かれい・さけ・とびうお・なまこ・めばる (81), かに・しいら・たちうお (76), うなぎ・さわら・たこ・ふぐ (71)

それぞれの地域で6割以上の人を利用している魚介類

魚介類を使った料理を表4示した。料理名は、記入された言葉をできるだけ尊重して集計した。記入された料理名の上位は、いずれの地域においても、刺身が最も多く、次いで塩焼き、煮付けの順に多く、地域による違いは認められなかった。

広島県の調査において、和風料理が多く、焼き物の64.4%を塩焼きが、煮物の75.2%が煮付けを占めており、洋風調理が少なかったことが報告されており（広島県食文化研究グループ2006）、山口県においても同様の傾向といえた。

表4 魚介類を使った料理

地域	料理名 (%)
阿東町 (989品目)	刺身 (15.1), 塩焼き (13.0), 煮付け (6.1), 煮物 (4.4), 天ぷら (4.0), フライ (3.7), 鍋物 (3.7), 酢の物 (3.3)
宇部市 (1434品目)	刺身 (15.6), 塩焼き (14.4), 煮付け (8.3), 焼き物 (5.1), フライ (4.6), 煮物 (4.1), 鍋物 (3.3), 天ぷら (3.1)
東和町 (926品目)	刺身 (16.8), 塩焼き (11.2), 煮付け (8.6), 天ぷら (4.1), フライ (3.8), 酢の物 (3.8) 煮物 (3.7), 焼き物 (3.7)
油谷町 (1123品目)	刺身 (20.4), 塩焼き (13.4), 煮付け (7.9) 天ぷら (6.4), フライ (3.8), 味噌汁 (3.1)

「料理に使用する魚介類をどのようにして入手しているか」を表5に示した。阿東町や宇部市では、「購入」が約8割を占めているのに対して、東和町、油谷町では「購入」が約4割であった。「もらう」が含まれた回答が、東和町で36.0%、油谷町で43.9%を占めており、もらうことが多いことが分かる。この両地域では漁業従事者が多いためと考えられる。

表5 魚介類の入手方法 (n=4472)

品目数 (%)

	阿東町	宇部市	東和町	油谷町	全体
自給	17(1.7)	13(0.9)	152(16.4)	84(7.5)	266(5.9)
購入	841(85.0)	1102(76.8)	350(37.8)	513(45.7)	2806(62.7)
もらう・その他	52(5.3)	110(7.7)	223(24.1)	184(16.4)	569(12.7)
自給または購入	3(0.3)	21(1.5)	2(0.2)	6(0.5)	32(0.7)
自給またはもらう・その他	0(0.0)	11(0.8)	7(0.8)	18(1.6)	36(0.8)
購入またはもらう・その他	59(6.0)	113(7.9)	103(11.1)	291(25.9)	566(12.7)
すべてあてはまる	0(0.0)	2(0.1)	38(4.1)	4(0.4)	44(1.0)
無回答	17(1.7)	62(4.3)	51(5.5)	23(2.0)	153(3.4)
計	989(100.0)	1434(100.0)	926(100.0)	1123(100.0)	4472(100.0)

2 主要な魚介類の料理方法

山口農林水産統計年表(山口県水産情報システム 2012)によると、平成20年の海面漁業の生産量は合計が46,578トンであり、そのうち魚類の合計36,944トン、水産動物類7,488トン、貝類1,719トン、海藻類426トンである。海面漁業では、いわし類が最も多く9,655トン、あじ類6,442トン、さば類3,901トン、水産動物類ではえび類1,351トン、いか類3,716トンである。

山口県で漁獲されるえびには、「くるまえび」と「あかえび」といわれている小型えびがある。あかえびは、アカエビ、サルエビ、トラエビ、キシエビの4種類の総称である(水産やまぐちパワーアップ推進協議会 1997)。

今回調査した魚介類のうち、山口県で生産量の多い、あじ、いか、いわし、えび、さばの料理方法を表6に示した。

表6 あじ・いか・いわし・さば・えびを使った料理

	地域 (人)	料理名(人)	種類 品目数
あじ	阿東町 (18)	南蛮漬け(13), 塩焼き(12), 刺身(8), 煮付け(7), フライ(6), 煮物・天ぷら・唐揚げ・焼き物・あんかけ(3), なます・酢の物・素焼き・背ごし・みりん焼き(2), その他(8)	23種類 79品目
	宇部市 (29)	塩焼き・南蛮漬け(15), 刺身(11), フライ(8), 焼き物(5), 唐揚げ(3), たたき・ムニエル・煮付け・煮物(2), その他(9)	18種類 74品目
	東和町 (20)	刺身(13), 塩焼き(12), 煮付け(10), 南蛮漬け(9), フライ(8), たたき・ムニエル・一夜干し(3), 焼き物・酢の物(2), その他(11)	21種類 76品目
	油谷町 (20)	刺身(18), 塩焼き(13), 南蛮漬け(9), フライ・煮付け(7), なます・酢の物・天ぷら(3), たたき・みりん干し・焼き物(2), その他(4)	15種類 73品目
いか	阿東町 (15)	刺身(11), 煮付け・天ぷら(7), バター焼き(4), 一夜干し・塩焼き・照焼き(3), いか飯・煮物・炒め物(2), その他(18)	28種類 62品目
	宇部市 (30)	刺身(26), バター焼き(6), 煮物(5) 煮付け(4), 天ぷら(3), 手巻き寿司・ぬた・バター炒め・フライ(2), その他(15)	24種類 67品目
	東和町 (18)	刺身(15), 煮付け(7), 天ぷら(3), 塩辛・煮物(2), その他(13)	19種類 46品目
	油谷町 (21)	刺身(19), 天ぷら(9), 塩焼き(5), 煮物・フライ(4), いか飯(3), するめ・煮付け・照り焼き・八宝菜・和え物・味噌煮・いか大根(2), その他(17)	28種類 75品目
いわし	阿東町 (15)	塩焼き・刺身・酢の物(6), フライ(5), なます・つみれ(4), 天ぷら(3), みりん干し・蒲焼き・煮付け・煮物・辛煮・素焼き・めざし(2), その他(16)	30種類 64品目
	宇部市 (26)	塩焼き(8), フライ(6), 刺身(5), 焼き物・天ぷら・煮付け(4), 梅煮・煮物・蒲焼き・つみれ汁・つみれ(3), その他(12)	22種類 58品目
	東和町 (21)	刺身(11), 天ぷら(10), なます(6), つみれ(5), 塩焼き・煮物・フライ(4), 煮付け・揚げ物(3), つみれ汁・酢締め・酢の物(2), その他(7)	19種類 63品目
	油谷町 (20)	天ぷら(15), 刺身(11), 味噌干し(6), つみれ汁・焼き物・煮物(4), フライ・塩焼き・なます(3), 塩物・煮付け・みそ汁(2), その他(13)	25種類 72品目
えび	阿東町 (12)	塩焼き・天ぷら・刺身(6), フライ(4), かき揚げ・塩茹で・含め煮・唐揚げ・茹で物(2), その他(15)	23種類 47品目
	宇部市 (29)	フライ(18), 天ぷら(9), 刺身(6), エビチリ(5), 塩焼き・塩茹で・煮物・茹で物(4), ピラフ・かき揚げ・サラダ・ちらし寿司・酢の物・唐揚げ(2), その他(18)	32種類 84品目
	東和町 (13)	フライ(5), 天ぷら・かき揚げ(3), 塩茹で・刺身・揚げ物(2), その他(7)	13種類 24品目
	油谷町 (21)	天ぷら(16), フライ(8), かき揚げ(6), 塩茹で・刺身・エビチリ・煮物(2), その他(13)	18種類 51品目
さば	阿東町 (15)	塩焼き(10), 煮付け(9), しめさば(8), 味噌煮・フライ(7), 刺身(5), 竜田揚げ(3), 煮物・素焼き・あんかけ(2), その他(7)	17種類 62品目
	宇部市 (29)	塩焼き(19), 味噌煮(12), 煮付け(8), 竜田揚げ(5), 煮物・しめさば・焼き物(4), フライ・刺身(3), ばってら(2), その他(6)	15種類 70品目
	東和町 (15)	味噌煮(7), しめさば・刺身(6), 塩焼き(5), 煮付け・煮物(2), その他(15)	21種類 43品目
	油谷町 (19)	塩焼き(10), 味噌煮(9), しめさば・煮付け(6), 刺身(5), なます(2), その他(7)	13種類 45品目

阿東町(18人), 宇部市(31人), 東和町(22人), 油谷町(21人)

①あじ

阿東町では18人全員があじを使った料理をし、そのうちの7割が南蛮漬けを記述しており、阿東町ではあじを「南蛮漬け」「塩焼き」にすることが多かった。一方、東和町と油谷町では「刺身」が最も多く、ついで「塩焼き」「南蛮漬け」であった。また、東和町で「一夜干し」、油谷町では「みりん干し」と、あじを加工した食品が記入されていた。東和町、油谷町で、「刺身」「塩焼き」多く、加工品があることは、漁業従事者が多く、新鮮な魚が入手できることによると考えられる。

②いか

いかを使った料理は、4地域ともに「刺身」が最も多かった。阿東町では、刺身のほか「煮付け」「天ぷら」があった。宇部市では「刺身」について「バター焼き」が多く、市街地であること、回答者の年代が若いためと考えられた。東和町では、「煮付け」「天ぷら」と和風料理が続き、「塩辛」を作るという回答もあった。いかの漁獲量が多い油谷町では、いかを使った料理の総数が、4地域の中で最も多かった。

③いわし

いわしを使った料理は、阿東町では「塩焼き」「刺身」「酔の物」、宇部市では「塩焼き」、東和町、油谷町では「刺身」「天ぷら」が多くみられた。いわしの食べ方として、「フライ」「つまみれ」が広くみられ、いわしの漁獲量が多い油谷町で「味醂干し」があることが特徴である。

④えび

えびを使った料理は、えびの種類によって区別しておらず、刺身にクルマエビの刺身、刺身の盛り合わせの甘エビも含んでいる。阿東町では「塩焼き」「天ぷら」「刺身」が多かった。宇部市ではフライが回答者の6割を占めていた。東和町、油谷町ともに「フライ」「天ぷら」「かき揚げ」と揚げ物が上位を占めていた。「塩茹で」も4地域で一般的な食べ方であるといえる。

⑤さば

さばを使った料理は、阿東町では、「塩焼き」「煮つけ」「しめさば」、宇部市は「塩焼き」、東和町では味噌煮、油谷町では「塩焼き」「味噌煮」が多かった。さばは、「塩焼き」「煮つけ」「しめさば」「味噌煮」など各種の料理に使われていた。阿東町、東和町、油谷町では、さばの「刺身」があり、新鮮なさばを使って料理が行われていることがわかる。

3 調理法別にみた魚介類

調理法別に魚介類を表7に示した。ここでの調理法とは、料理をなま物、煮物、揚げ物、焼き物などに分類したものである。1種類の魚に対して、複数のなま物料理（たとえば「刺身」と「酔の物」）がある。

表7 なま物・煮物・揚げ物・焼き物として利用される魚介類

	地域	魚介類 (%)	種類 品目数
なま物	阿東町	あじ (16), いわし・さば・たこ (14), いか (13), ぶり (11), たい (10), さんま・ふぐ (8), いさき・えび・しいら・なまこ・まぐろ (7)	40種類 214品目
	宇部市	いか (29), たい・たこ・まぐろ (20), なまこ (18), かつお (17), ぶり (16), あじ・ひらめ・ふぐ (14)	50種類 295品目
	東和町	あじ (23), いわし (21), いか (18), たい (17), たちうお (15), たこ (13), さば (12), なまこ (11), すずき (10), このしろ・さより (9)	45種類 250品目
	油谷町	あじ (26), いか (24), とびうお (17), なまこ・ぶり (16), いさき・たこ (14), いわし (13), かつお・たい・まぐろ (12)	48種類 311品目
煮物	阿東町	さば (21), いか・たい (11), あじ・いわし・かれい (10), いさき (9), かわはぎ (8), たこ (6), ぶり (5)	43種類 163品目
	宇部市	さば (26), かれい (21), いか・めばる (15), いわし・ぶり (12), えい (9), こち・たら (8), かわはぎ・したびらめ (7)	48種類 234品目
	東和町	めばる (17), いか (16), さば (15), いわし (12), あじ・かれい (11), えい (9), たちうお (8), たい (7), かわはぎ・たこ (6)	40種類 169品目
	油谷町	かれい (18), さば (17), いか (16), いさき (15), めばる (14), かわはぎ (10), いわし・ぶり (9), あじ (8), えい・たい (7)	33種類 178品目
揚げ物	阿東町	あじ (29), えび (17), いわし (14), さば (13), かれい (11), いか (10), いか (10), きす (8), さんま・ししゃも・たこ (4)	33種類 147品目
	宇部市	えび (35), あじ (28), きす (25), かれい (16), いわし (15), さば (10), ししゃも (9), いか・こだい (8), ふぐ (6)	42種類 223品目
	東和町	あじ (19), いわし (17), えび (13), かれい (9), ぐち・めばる (8), きす (7), たちうお (6), うまずらはぎ・さば・さより・たい・たこ (5)	36種類 144品目
	油谷町	えび (26), あじ・いわし (17), いか・かれい・きす (10), かながしら・ こだい・しいら (5)	31種類 142品目
焼き物	阿東町	あじ (22), いわし (17), さんま (16), さけ (14), いか・さば (13), あゆ (12), たちうお (11), ぶり (9), うなぎ・かれい・さわら・しいら (8)	51種類 253品目
	宇部市	さけ (45), さんま (34), あじ・ししゃも (24), さば (23), さわら・た ちうお (21), いわし (18), うなぎ (14), あゆ (13)	46種類 396品目
	東和町	さんま (21), たちうお (20), あじ (19), あなご・たい (14) さけ (9), あゆ・ししゃも (8), いわし・めばる (7)	44種類 211品目
	油谷町	さけ (22), あじ (18), しいら (17), さんま・ししゃも・たちうお (16), あなご (15), いわし (14), かます (13), いか・さば (11)	36種類 244品目

阿東町 (18人), 宇部市 (31人), 東和町 (22人), 油谷町 (21人)

なま物として用いられていた魚介類は、阿東町、東和町、油谷町の3地域では「あじ」が最も多く、宇部市では「いか」が多かった。また宇部市では、他の地域で少なかった「まぐろ」が上位にあり、スーパーマーケットなどで購入していると考えられた。東和町のたちうお、油谷町のとびうおなどに加え、東和町と油谷町では多くの種類が記入されていた。地元で新鮮な魚が手に入りやすいためだと考えられた。

煮物として利用されていた魚介類は、いずれも山口県で漁獲されている魚種であり、煮物に広く調理されていることがわかる。

揚げ物として利用されていた魚介類は、いずれの地域でも、「あじ」「えび」「いわし」が多かつ

た。阿東町、宇部市に比較して、東和町、油谷町は、揚げ物として利用される魚介類の種類は少なかった。

焼き物として利用されていた魚介類では、「あじ」「いわし」「さば」などに加えて、「さけ」「さんま」「ししゃも」など、山口県では漁獲されていない魚種がみられた。

調理法別にみると、煮物には地元でとれる魚介類が多く利用され、焼き物には少ないことがわかった。これは、焼きものにされる魚は干物があるためと考えられる。

4 調味料との比較

魚料理に用いられる調味料を表8に示した。醤油が最も多く利用されており、4割から5割の料理に使用されている。ついで、塩が4割弱の料理に使用されている。ついで「砂糖・みりん」「酒」である。「その他」に分類された油、ケチャップ、ソースなどは2割で少なかった。阿東町では、醤油、塩、砂糖・みりんを使用した料理が多く、宇部市では、醤油、塩が多く、東和町では、醤油、塩、砂糖・みりん、油谷町では、醤油、塩の他に、他の地域と比べて、味噌、酢の利用が多かった。山口県では、4地域を通じて、魚料理には、醤油、塩が基本的な調味料で、和風の味つけが主流であることが分かる。

調味料の、醤油、塩、砂糖・みりん、酒、酢の順番は、広島県、高知県でも同様であった（広島県食文化研究グループ2006）（佐藤2006）。

表8 使用する調味料（複数回答） 品目数（％）

	阿東町	宇部市	東和町	油谷町
塩	353 (35.7)	511(35.6)	324(35.0)	456(40.6)
醤油	497 (50.3)	609(42.5)	360(38.9)	484(43.1)
味噌	45 (4.6)	73(5.1)	49(5.3)	115(10.2)
酢	143 (14.5)	166(11.6)	119(12.9)	208(18.5)
砂糖・みりん	313 (31.6)	355(24.8)	286(30.9)	327(29.1)
酒	229 (23.2)	193(13.5)	225(24.3)	234(20.8)
その他*	189 (19.1)	276(19.2)	209(22.6)	228(20.3)

*油、ケチャップ、ソースなど

5 魚料理の変化

あじの調理に注目してみると、今回の調査では、「塩焼き」「刺身」「南蛮漬け」「フライ」「煮付け」が多かった。

大正の終わりから昭和の初め頃の山口県の食生活を再現した食事が記録されている『聞き書 山口の食事』（「日本の食生活全集 山口」編集委員会 1989）には、大島（59頁）で、「刺身、てんぷら、煮つけ、酢じめ」、北浦海岸（195頁）では「刺身、塩焼き、煮つけ、あら汁」が記載されている。

平成9年3月に出版された『山口県の旬の魚料理集』（水産やまぐパワーアップ推進協議会 1997）には、あじの料理として、唐揚げ、塩焼き、あんかけ、たたき、南蛮づけ、かぶら巻きである。

2012（平成24）年現在の山口県漁協のホームページ（<http://www.jf-yimg.or.jp/>）には、あじは「煮る、焼く、揚げる、たたきと、料理法も豊富な人気の魚」と紹介され、「アジのごぼう巻き、アジのたたき、あじのもち米蒸し、アジの姿寿司、アジの薬味あえ、あじとほたてのさっぱり丼、アジのきのこバターソース、小アジの合わせ焼き、アジの唐揚げ甘酢あんかけ、海鮮風ビビンバセット」が紹介されている。

『山口県の旬の魚料理集』に掲載された料理は、一般的な料理に加えて、現在流行している料理、または少しめずらしい料理が書かれていると考えられる。山口県漁協のホームページに掲載された料理は、山口県で伝統的な食べ方だけではなく、日本の他の地域や、洋風、中国風、韓国風の調理もみられて、使用している材料、調味料も種類が多くなって、料理方法がより複雑になっていることが分かる。料理本やホームページに掲載された料理が、現在家庭で作られている料理だけでなく、流行している料理、めずらしい料理を幅広く取り入れていると考えられる。しかしながら、全体的に料理のレシピが、より複雑な方向へ向かっているといえる。

現在の魚離れの原因はいくつか考えられる。新鮮な魚介類が手に入りにくい、魚料理がめんどう、下処理がめんどう、食べるときに骨があって食べにくい、生ゴミを捨てるのがやっかい、などである。

今回の調査で、魚の食べ方を尋ねれば、魚種に関係なく、刺身、焼き物、煮物、揚げ物と回答されることが多かった。『聞き書山口の食事』においても、魚料理は刺身、焼き物、煮物、揚げ物と比較的限られた料理法で行われてきたことがわかる。「手軽」「気軽」に魚料理がされているといえた。急速に進む日本人の魚離れを食い止めるために、新鮮な魚を、刺身、焼き物、煮物、揚げ物という伝統的なシンプルな食べ方を見直し、その美味しさを広く知らせることも大事だと考える。

今回の調査では、調査対象者の数が限られていること、年代にばらつきがあることが問題点である。今後は、魚介類ごとの料理について、より詳細な比較を行うこと、年代による違い、行事食と日常食の比較などの検討を行いたいと考えている。

要約

1. 消費される魚介類の種類には、地域による違いが見られた。それぞれの地域によって魚介類の入手しやすさに違いがあるためと考えられた。
2. 調理方法では、どの地域でも刺身・塩焼き・煮付けが多く、地域による違いは認められなかった。
3. 入手方法は「購入」が多かったが、東和町・油谷町では「もらう」を含めた回答他の地域に比べ高かった。この理由としては、両地域では漁業従事者が多いためと考えられる。
4. 主要5種類の魚介類（あじ・いか・いわし・えび・さば）の調理方法および、代表的な調理に用いる魚介類の種類に地域差が見られた。
5. 調味料は、醤油、塩が一般に使用されていた。
6. 伝統的な魚料理を見直すことが、魚離れを防ぐひとつの方法と考えられる。

調査に協力していただきました方々に深く感謝いたします。

本研究は平成15・16年度日本調理科学特別研究「調理文化の地域性と調理科学－魚介類の調理－」の一環として行った。本研究の一部は2005年5月第57回日本家政学会（中村学園大学）において発表した。

注1) 調査地域の合併後の市町名は以下の通りである。括弧内は合併前市町村名。

平成16年10月1日 周防大島町 (久賀町、大島町、東和町、橘町)

平成16年11月1日 宇部市 (宇部市、楠木町)

平成17年3月22日 長門市 (長門市、三隅町、日置町、油谷町)

平成22年1月16日 山口市 (山口市、阿東町)

引用文献

- 今田節子 2007 平成15・16年度特別研究「調理文化の地域性と調理科学—魚介類の調理—」
日本調理科学会誌 40 (6) 45,46
- 櫻井 菜穂子・城野 世津子 2005 宇部市近郊居住者における魚介類の調理の実態、人間生活科学
学研究 41, 51-59
- 佐藤之紀 2006 高知市およびその近郊の家庭における魚介類の調理状況、日本調理科学会
誌、39 (1), 57-65
- 水産庁 2012 「魚の国のしあわせ」プロジェクトについて <http://www.jfa.maff.go.jp/test/kikaku/sakanakuni.html>
- 水産やまぐちパワーアップ推進協議会 1997『山口県の旬の魚料理集』水産やまぐちパワー
アップ推進協議会 (山口県庁水産部内)
- 「日本の食生活全集 山口」編集委員会 1989『聞き書山口の食事』(日本の食生活全集35)、
農山漁村文化協会
- 広島県食文化研究グループ 2006 広島県の家庭における魚介類の調理状況、日本調理科学会誌
39 (6), 369-377
- 峰弘子・亀岡恵子・宇高順子・武田珠美・川端和子 2007 愛媛県3地域における魚介類の利用
状況、日本調理科学会誌 40 (6), 440-448
- 山口県水産情報システム海鳴りネットワーク 2012 山口県海面漁業種類別生産量の推移、
<http://www.pref.yamaguchi.jp/cms/a16500/uminari/uminari-top.htm>