

中学校家庭科「地域の食材と郷土料理」に関する研究

—山口県における郷土料理の意識と実態—

森永 八江^{*1}・中井 克美^{*2}・河村 尚代^{*3}
西 敦子^{*1}・星野 裕之^{*1}・西尾幸一郎^{*4}・五島 淑子^{*1}

Research of "Regional Ingredients and Local Cuisine" in Junior High School Home Economics

MORINAGA Yae^{*1}, NAKAI Katsumi^{*2}, KAWAMURA Hisayo^{*3}, NISHI Atsuko^{*1},
HOSHINO Hiroshi^{*1}, NISHIO Kouichiro^{*4}, GOTO Yoshiko^{*1}

(Received August 5, 2019)

キーワード：郷土料理、いところ煮、けんちょう、ちしゃなます

はじめに

これまで、学部・附属共同プロジェクトにおいて、「中学校家庭科『地域の食材と郷土料理』の授業開発」を実施してきた。平成28年度は附属山口中学校において、授業目的として、地域の歴史や活動、家庭へ視点を向けることが、重要であることを考察した¹⁾。平成29年度は、附属光中学校において、調理実習を授業の中核に据えた、主体的で創造的な授業の開発を実践した²⁾。これらの授業開発を実施する過程で、山口県全域における郷土料理の実態を明らかにしておくことが重要であることが分かった。また、授業開発と並行して、平成28年度末に山口県内においてアンケートを実施し、2年間をかけて集計・分析を行った。

本稿では、「いところ煮」「けんちょう」「ちしゃなます」を取り上げ、知名度と調理経験について分析した結果を報告する。

『日本食生活全集^⑤ 聞き書 山口の食事』³⁾には、「いところ煮」は萩地方や周南南部の食の中で冠婚葬祭のごちそうとして出されると記されている。「けんちょう」は「大根、にんじんを細く、揚げ（著者注：「油揚げ」のこと）を小さく切り、野菜を油でけて（著者注：「炒めて」という意味）豆腐を入れ、揚げを入れよく炒めて醤油で味をつける」「鍋いっぱいを作る冬のごちそう」と記されている。「ちしゃなます」は萩地方や山口地方の食として記されている。山口県のいところ煮は小豆とだんごが必ず入るが、食材や調味、汁の量は地域によって違い、地域性のある料理である⁴⁾。けんちょうは、日常食として親しまれている山口県の郷土料理である⁵⁾。ちしゃなますは、ちしゃを手でちぎり、いりこなどを入れた酢味噌を入れてあえる料理である^{6, 7)}。

この調査は教材を作成するための基礎資料とすることが目的であり、今後は、これらの結果を基に教材化し、授業実践を行う予定にしている。

1. 研究方法

平成29年1～3月に、山口県内中学校23校へ保護者を対象としたアンケートを郵送で配布・回収し、集計した。さらに、年代、地域別、居住年数別に分析を行った。

*1 山口大学教育学部家政教育選修 *2 山口大学教育学部附属山口中学校 *3 山口大学教育学部附属光中学校
*4 山口大学教育学部小学校総合選修

2. 結果

調査対象は県内中学生の保護者 2,309 人中、有効回答者 1,369 人であった。

2-1 回答者の概要

回答者 1,369 人の内訳を、地域別、年代別、性別、居住年数別に示した。

2-1-1 地域別回答者の比率

図 1 より回答者を地域別に見ると「柳井・光・大島郡・熊毛郡」122 人 (8.9%)、「岩国」84 人 (6.1%)、「周南・下松」220 人 (16.1%)、「山口・防府」433 人 (31.6%)、「宇部・山陽小野田」176 人 (12.9%)、「萩・美祢」227 人 (16.6%)、「下関・長門」107 人 (7.8%) であった。

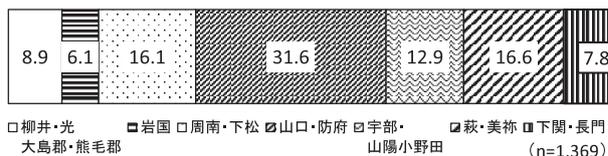


図 1 地域別回答者の比率

2-1-2 年代別回答者の比率

図 2 より年代別に見ると 20～30 代が 289 人 (21.1%)、40 代が 934 人 (68.2%)、50 代が 92 人 (6.7%)、60～70 代が 54 人 (3.9%) であった。中学生の保護者が対象のため、40 代が多かった。

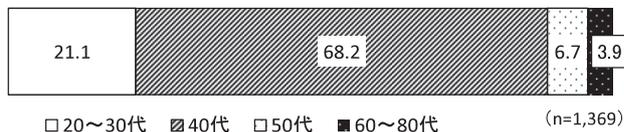


図 2 年代別回答者の比率

2-1-3 性別回答者の比率

図 3 より調査対象者を性別に見ると男性 61 人 (4.5%)、女性 1308 人 (95.5%) であった。



図 3 男女別回答者の比率

2-1-4 居住年数別回答者の比率

図 4 より調査対象者を居住年数別に見ると 1 年未満 31 人 (2.3%)、1～5 年未満 92 人 (6.7%)、5～10 年未満 238 人 (17.4%)、10～20 年未満 612 人 (44.7%)、20 年以上 396 人 (28.9%) であった。

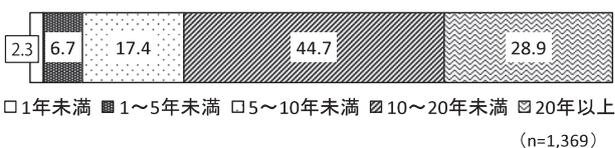


図 4 居住年数別回答者の比率

2-2 山口県における郷土料理の伝承の実態

「いとし煮」「けんちょう」「ちしやなます」を知っているか、作るかを、全体、地域別、年代別、居住年数別に比較した。

2-2-1 「いとし煮」「けんちょう」「ちしやなます」を知っている全体の比較

図 5 より「いとし煮」51.1%、「けんちょう」は 83.7%、「ちしやなます」は 51.8% の人が知っていた。

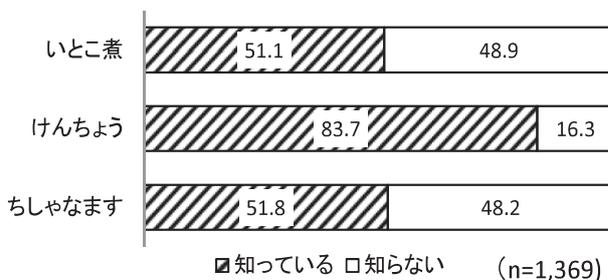


図 5 「いとし煮」「けんちょう」「ちしやなます」を知っている全体の比較

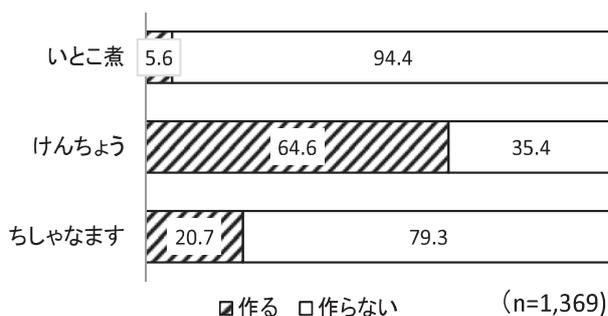


図 6 「いとし煮」「けんちょう」「ちしやなます」を作る全体の比較

2-2-2 「いとこ煮」「けんちょう」「ちしやなます」を作る全体の比較

図6より「けんちょう」は64.6%、「ちしやなます」を20.7%の人が作っていた。「いとこ煮」は5.6%でほとんど作られていなかった。

2-2-3 「いとこ煮」「けんちょう」「ちしやなます」を知っている地域別の比較

図7に、「知っている」を地域別に示した。「いとこ煮」は萩・美祢地区で87%、ついで下関・長門地区で55%であった。岩国地区が20%と少なかった。それ以外の地域では40～50%の人が知っていた。「けんちょう」は岩国地域以外の地域で70%以上の人が知っており、ほとんどの地域で知られていた。「ちしやなます」は萩・美祢地区で80%程度、ついで柳井・光・大島郡・熊毛郡で60%と大きい比率を示した。岩国地区は20%弱で少なかった。

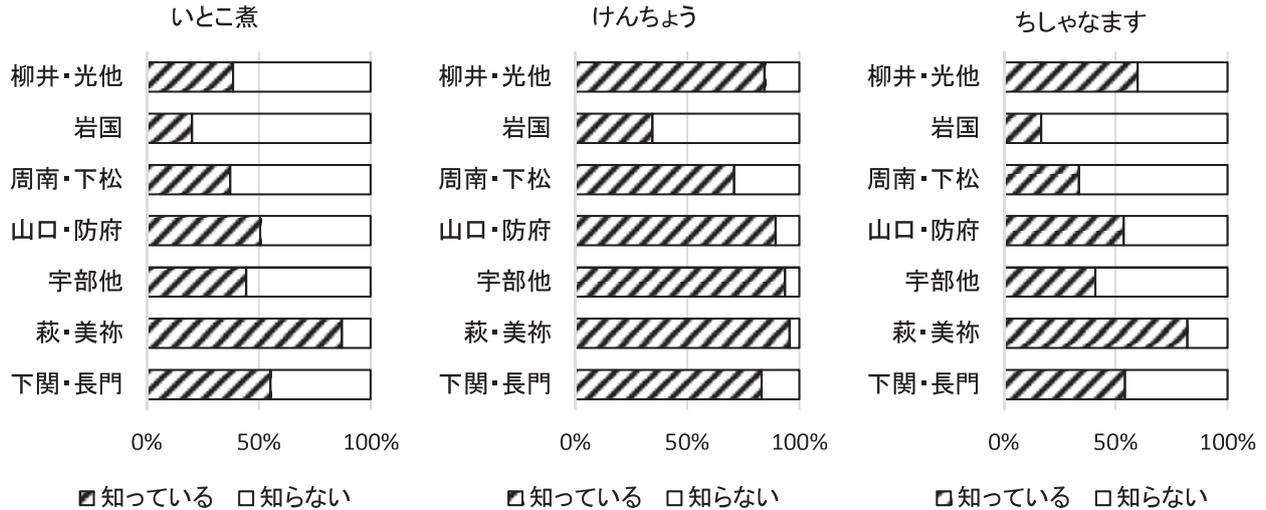


図7 「いとこ煮」「けんちょう」「ちしやなます」を知っている地域別の比較

2-2-4 「いとこ煮」「けんちょう」「ちしやなます」を作る地域別の比較

図8に「作る」を地域別に示した。「いとこ煮」は全ての地域で作る人の比率が小さく、下関・長門地区で作る人が10%弱であった。「いとこ煮」は全域でほとんど作られていなかった。「けんちょう」は岩国地区では作られていないが、それ以外の地域では50%以上の人が作っていた。「ちしやなます」は、萩・美祢地区で40%の人が作っていた。

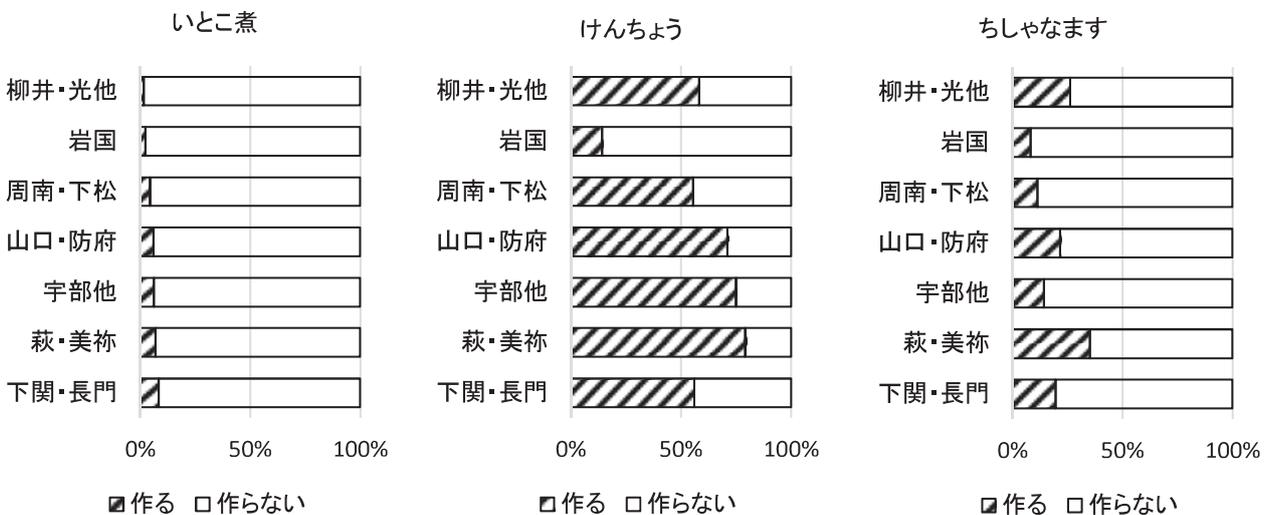


図8 「いとこ煮」「けんちょう」「ちしやなます」を作る地域別の比率

2-2-5 「いとか煮」「けんちょう」「ちしゃなます」を知っている年代別の比較

図9に「知っている」を年代別に示した。「いとか煮」は60～80歳代で、80%以上が知っていると回答したが、40代、50代ではほぼ半数、20～30代では半数を下回った。「けんちょう」は全ての年代で知っている人が7割以上と大きい比率を示し、全ての年代に知られていることが分かった。「ちしゃなます」は、年代が高くなるにつれて知っている比率が大きくなる傾向があった。20～30代では4割しか知らないが、60～80代では8割が知っていると回答した。全ての料理において、最も大きい比率を示したのは60～80代であった。

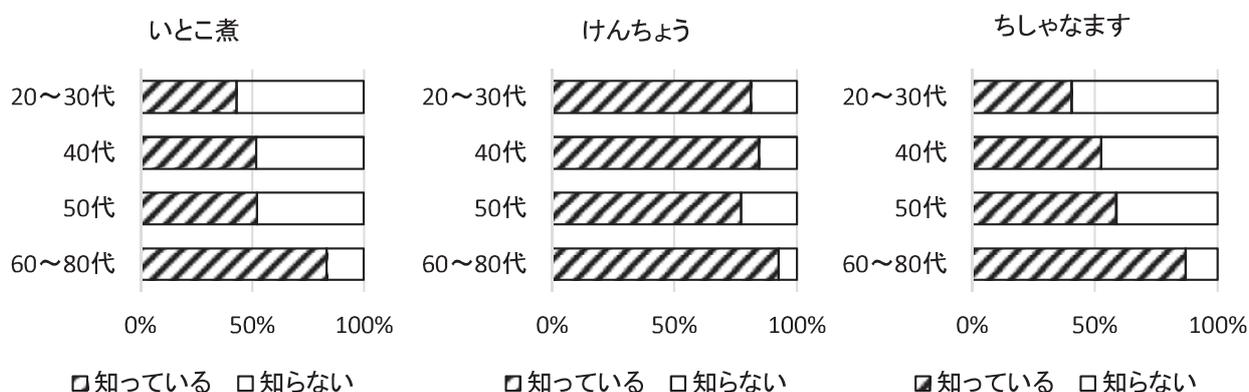


図9 「いとか煮」「けんちょう」「ちしゃなます」を知っている年代別の比較

2-2-6 「いとか煮」「けんちょう」「ちしゃなます」を作る年代別の比較

図10に「作る」を年代別に示した。「いとか煮」は60～80代の26%が作るという回答をした。50代以下では、ほとんど作られていなかった。「けんちょう」は全ての年代で作るとした人が50%以上であった。とりわけ60～80代は、8割が作るという回答をしていた。「ちしゃなます」は年代が高くなるにつれて作るという比率が大きくなる傾向があった。60～80代は63%が作るという回答したが、50代では25%、40代では20%、20～30代では13%であり、若い世代では作られていないといえる。

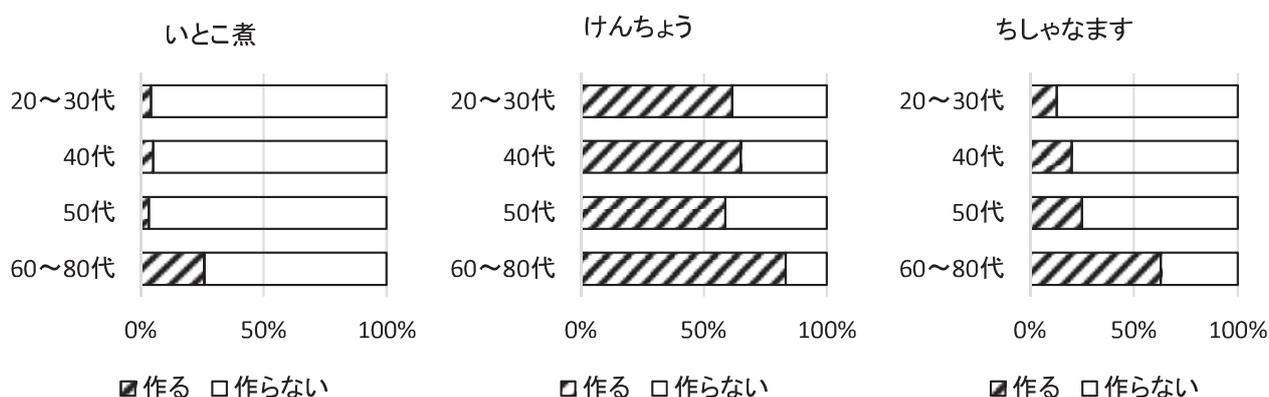


図10 「いとか煮」「けんちょう」「ちしゃなます」を作る年代別の比較

2-2-7 「いとか煮」「けんちょう」「ちしゃなます」を知っている居住年数別の比較

図11に「知っている」を居住年数別に示した。「いとか煮」では1年未満は約30%で、それ以外の居住年数では知っている人が約50%であった。「けんちょう」は全ての居住年数で67～88%が知っているという回答をした。「ちしゃなます」では居住年数が長いほど知っている比率が大きかった。「けんちょう」は居住年数に関わらず知っている比率が大きく、「いとか煮」「ちしゃなます」においては居住年数が長いほど知っている比率が大きくなる傾向が見られた。

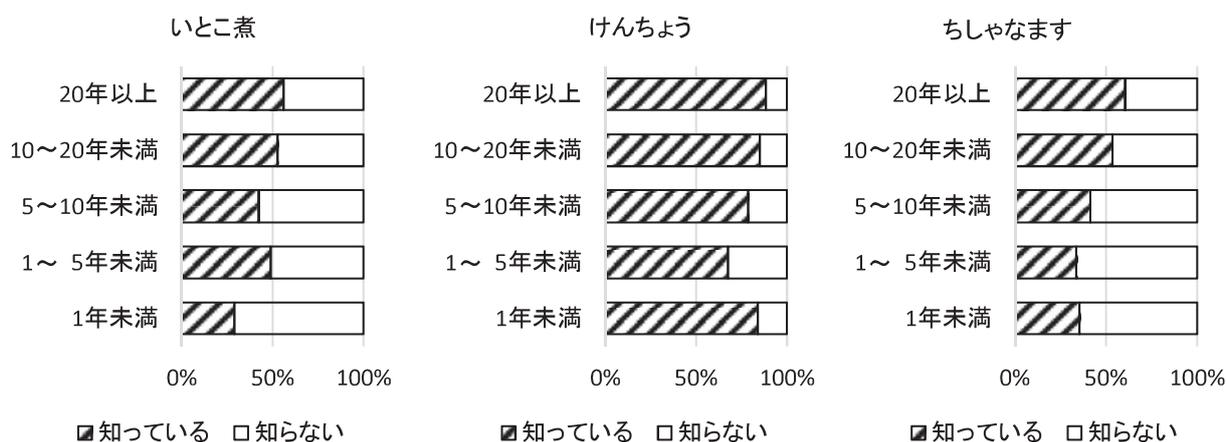


図11 「いとか煮」「けんちょう」「ちしゃなます」を知っている居住年数別の比較

2-2-8 「いとか煮」「けんちょう」「ちしゃなます」を作る居住年数別の比較

図12に「作る」を居住年数別に示した。「いとか煮」は居住年数に関わらず10%未満であり、小さい比率であった。「けんちょう」は1年未満が67%が多かった。1～5年未満で41%、5～10年未満で56%、10～20年未満で65%、20年以上では75%と段階的に比率が高くなっていった。「ちしゃなます」も「けんちょう」と同様に、居住年数が長くなるにつれて作る比率が大きくなる傾向があった。

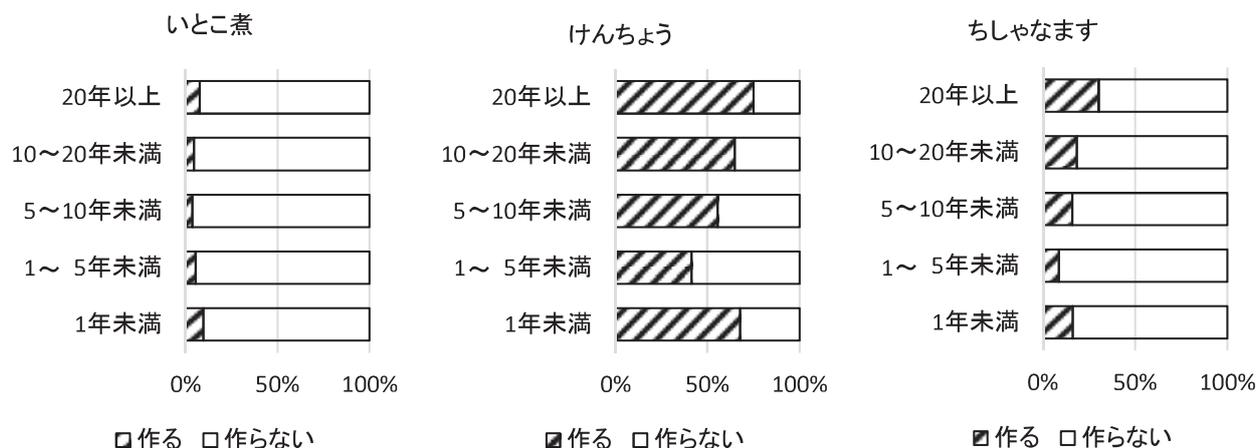


図12 「いとか煮」「けんちょう」「ちしゃなます」を作る居住年数別の比較

3. 考察

「いとか煮」「けんちょう」「ちしゃなます」を比較した結果、「知っているか」については、「けんちょう」が8割で高い割合を示し、「ちしゃなます」と「いとか煮」においてはどちらも半数の人が知っているという結果であった。また、「作るか」については、「けんちょう」は6割の人が作ると回答し、半数以上に人に親しまれている料理であったのに対して、「ちしゃなます」を作る人は2割、「いとか煮」にいたっては1割未満にも満たない結果となり、「けんちょう」との割合に大きな差が出ていた。「けんちょう」は広く認知され、半数以上が作っているのに対し、「いとか煮」や「ちしゃなます」については、認知はされているがほとんど作られていないという実態が明らかになった。

地域別に見ると、「けんちょう」は、ほとんどの地域で7割以上の人を知っており、約半数の人が作ると回答した。また、全ての地域で「いとか煮」や「ちしゃなます」を知っているまたは作ると回答した割

合よりも高く、3つの郷土料理の中で最も親しまれている郷土料理であることが分かった。一方で、岩国地区では「知っている」が3割、「作る」が1割であり他の地域と比べてけんちょうに親しみがない傾向が見られた。総じて山口県全域に親しまれているが、地域によって認知度や調理頻度に差があることが分かった。「いとこ煮」や「ちしゃなます」は、萩・美祢地区で約7割、その他の地域では5割未満の認知度であり、認知度の割合は同じ傾向であったが、「作るか」については全ての地域でいとこ煮を作る人は1割未満であり、全ての地域で「いとこ煮」を作らないとする人がほとんどであった。「ちしゃなます」は下関・長門地区、萩・美祢地区、柳井・光・大島郡・熊毛郡地区で作られている郷土料理であった。全体的に見て、「けんちょう」はほとんどの地域で知られ、作られている郷土料理であったが、「いとこ煮」や「ちしゃなます」については、ほとんどの地域で5～7割の認知度があるが、「ちしゃなます」は特定の地域で作られ、「いとこ煮」は全ての地域で作られていなかった。

年代別に見ると、「けんちょう」では全ての年代で知っている人が8割であり、作る人は60～80代で8割、20～50代で6割と、若くなるにつれその割合は減少するが、全ての年代で親しみのある郷土料理であることが分かった。「いとこ煮」や「ちしゃなます」では、どちらも60～80代の8割、それ以外の年代では約半数の人が知っていたが、「作るか」については、60～80代に比べ20～50代ではほとんど作られていないことが分かった。特に、「いとこ煮」は、「ちしゃなます」よりも作られておらず、60～80代では「ちしゃなます」が約6割に対して「いとこ煮」が約3割、20～50代では「ちしゃなます」が2割に対して「いとこ煮」が1割未満であった。全体的に見て、「けんちょう」や「ちしゃなます」は家庭で作られてきた料理であり、幼いときに食べた経験や家庭での作りやすさなどから、知られ作られている郷土料理であると考えられるが、「いとこ煮」は山口県の郷土料理と知られているが、冠婚葬祭などの作る機会が少なく、家庭で作るにも手間がかかるためあまり作られなくなっていると考えられる。

居住年数別に見ると、「けんちょう」は全ての居住年数で7～8割の人が知っており、「いとこ煮」や「ちしゃなます」と比べ、居住年数に関わらず知る機会が多い郷土料理であることが分かった。「作る」については、1年未満が約7割で高い割合であり、山口県に居住して1年未満の人にとって知られやすく、実際に作った経験があることが分かった。小・中学校の給食や市広報などで認知される機会が多いことが考えられる。一方、「いとこ煮」「ちしゃなます」は居住年数が長いほど知っている割合が高い傾向があり、居住年数が長い人は住んでいる中で親や学校から知ることがあるが、居住年数が短い人は知る機会があまりないのではないかと考えられる。また、「作る」については、「けんちょう」や「ちしゃなます」が、居住年数が長いほど作る割合が高くなるのに対して、「いとこ煮」は居住年数での差は見られず、長く住んでいても作らないとする人が多く、家庭や地域での行事の衰退がいとこ煮を作る機会に影響していると考えられた。全体的に見て、「けんちょう」は居住年数に関わらず、知られ作られている郷土料理であり、「ちしゃなます」は居住年数が長いほど知られ作られている郷土料理であった。「いとこ煮」は居住年数が長いほど知られているが、居住年数に関わらず作られていない郷土料理であった。

「けんちょう」は、ほとんどの地域や年代、居住年数を問わず認知され、作られている郷土料理であり、割合は減っているものの、今後受け継がれていく可能性があることが示唆された。「いとこ煮」や「ちしゃなます」については、地域によって知っているや作ることに差が見られ地域性のある郷土料理であることが分かった。また、年代別、居住年数別に見ると若い年代や居住年数が短い人ほど知られず、作られていない郷土料理であり、年代間や地域間で受け継がれておらず、あまり伝承されていないという実態が示唆された。特に、「いとこ煮」においては60～80代で作る人が3割に満たず、20～50代では1割にも満たないことや居住年数が長くても作られなくなっていることから、いとこ煮の作り方が今後受け継がれなくなる恐れが危惧される。

「けんちょう」は地域別、年代別、居住年数別に見て差はあまり見られなかったが、「ちしゃなます」「いとこ煮」は地域差が見られ、年代が若いほど、また、居住年数が短いほど知っている人や作る人の比率は小さかった。

山口県の郷土料理の中で「けんちょう」は今後も伝承されていく可能性が示唆され、「いとこ煮」「ちしゃなます」は、伝承が衰退していることがわかった。「けんちょう」が今後も伝承されていく理由として、給食のメニューになっていること、日常食である「ケ」の料理であること、調理法が簡単であること、材料が家にあること、味が親しみやすいことなどが挙げられる。「いとこ煮」の伝承が衰退している理由として、冠婚葬祭などの「ハレ」の料理を、最近では仕出しや業者の施設で行うことが多くなり家庭で作られなくなっ

た、調理法が難しい、材料をそろえなければいけない、小豆と団子の料理であれば、甘い味付けであるという思い込みとの味の落差からから、いとこ煮を食べたときに美味しいと感じないことなどが挙げられる。同じく「ちしゃなます」の伝承が衰退している理由として、日常食である「ケ」の料理であるが、調理法の欧米化により「ちしゃ」をドレッシングで食べるようになった、栽培品種の変更により「ちしゃ」が手に入らなくなった、和えてすぐに食べないと水気が出るため給食のメニューに向かないなどが挙げられる。このように郷土料理の伝承の現状と、今後も伝承されていく理由、伝承が衰退している理由が考えられる。

おわりに

本プロジェクトからの一つ目の提案は、それぞれの中学校の地域によって、郷土料理の授業で教える郷土料理や郷土料理の材料、味付け、盛り付け、調理法を変えるというものである。そのためには、それぞれの地域の家庭科教員がそれぞれの地域の郷土料理の特徴をよく理解しておく必要がある。そのためにも、今回の研究成果をまとめ、山口県の中学校の家庭科教員に広めていきたい。しかしながら、その普及の方法が今後の課題である。

本プロジェクトの結果より「いとこ煮」「ちしゃなます」は、伝承が衰退していることがわかった。そこで、本プロジェクトからの二つ目の提案は、中学校が「いとこ煮」「ちしゃなます」の伝承の担い手となることである。そのためにも、一つ目の提案である地域の特徴を活かした郷土料理の授業作りが重要となる。今後は「いとこ煮」「ちしゃなます」を伝承していくための授業作りを検討したい。

山口大学教育学部の附属学校園は山口地区と光地区という離れた地域に存在している。このことが、今回の研究成果を活かすのに役立つと考える。山口地区と光地区のそれぞれの地域性を活かした郷土料理の授業開発を行っていきたい。最後に、この資料の分析には阿部桃子さん、菊永さほりさん、井上想子さん、菊地綾子さんにご協力いただいた。この場を借りて、お礼申し上げます。

参考文献

- 1) 西敦子・中井克美・河村尚代・森永八江・星野裕之・山本善積・五島淑子(2017): 中学校家庭科「地域の食材と郷土料理」の授業開発—附属山口中学校における「郷土料理の未来」の授業実践—, 山口大学教育学部附属教育実践研究紀要, 16, 135-142.
- 2) 西敦子・河村尚代・中井克美・森永八江・星野裕之・五島淑子(2018): 調理実習を主軸とした『地域の食材と郷土料理』の授業開発 附属光中学校における「地域の食材を生かした調理をしよう」の授業実践, 山口大学教育学部附属教育実践総合センター研究紀要, 46, 11-19.
- 3) 日本の食生活全集 山口編集委員会編集(1989):『聞き書き書 山口の食事』, 農山漁村文化協会.
- 4) 吉田節子・森野清美(1992): 山口県のいとこ煮, 山口女子大学家政学部研究報告, 18, 25-30.
- 5) 神田知子・安藤真美・五島淑子・櫻井菜穂子・花井玲子(2004): 山口県の豆類・いも類を用いた料理とその地域性, 日本調理科学会誌, 37(4), 390-400.
- 6) 貞永美紗子(1981):『防長・味の春夏秋冬』マツノ書店.
- 7) 生活協同組合コープやまぐち(2013):『伝え合うおいしいやまぐち～現代に生かす伝統食～』, 東洋図書.