

山口県の郷土料理「けんちょう」の地域別の作り方の提案

～「けんちょう」に関する地域別の実態から～

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

Proposal of recipes for each region of Yamaguchi Prefecture's local cuisine "Kencho" from research

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

(Received December 15, 2021)

キーワード：山口県、郷土料理、けんちょう

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」（西ら, 2017, 西ら, 2018）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する必要があり、山口県内の代表的な郷土料理として、「いとこ煮」「けんちょう」「ちしゃなます」を取り上げ、その実態と意識を明らかにした（森永ら, 2019）。本稿では、「けんちょう」の材料、調理法、作る機会、作る回数、教わった人について地域別に分析し、地域別の「けんちょう」の作り方を提案する。

『日本食生活全集³⁵ 聞き書 山口の食事』（山口編集委員会編集, 1989）には、「けんちょう」は「大根、にんじんを細く、油揚げを小さく切り、野菜を油でけて豆腐を入れ、油揚げを入れよく炒めて醤油で味をつける」「鍋いっぱい作る冬のごちそう」と記されている。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（神田ら, 2004）。

この調査は教材を作成するための基礎資料を目的とし、今後は、これらの結果を元に、教材化し授業実践を予定している。さらに、地域ごとに継承されている「けんちょう」を明らかにし、授業で調理実習を行う際に、地域の特徴ある「けんちょう」の作り方を提案する。

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、地域別に分析を行った。

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。なお、本研究では、有効回答者数1,369人から、けんちょうの作り方を回答した者1,118人に対象を絞り分析を行った。対象者の属性については既報を参照されたい。

2-1 「けんちょう」に使う材料

「けんちょう」にだいこんを99%、豆腐を97.5%、にんじんを96.6%の人が使うと回答した。さらに、油揚げ36%、こんにゃく34%、鶏肉29%、干しいたけ23%、さといも18%、ごぼう13%、れんこん3%、

*1 萩市立萩西中学校 *2 周南市立岐陽中学校 *3 山口大学地域未来創生センター

表1 「けんちょう」に使う材料

%	だいこん	豆腐	にんじん	油揚げ	こんにゃく	鶏肉	干しいたけ	さといも	ごぼう	れんこん	さつまいも	その他の材料
柳井・光・大島・熊毛	100	97	95	40	45	41	36	32	27	10	3	16
岩国	88	81	100	38	50	50	50	38	50	19	0	19
周南・下松	100	98	98	29	38	31	28	22	18	5	2	6
山口・防府	99	98	97	38	27	26	18	11	9	2	1	12
宇部・山陽小野田	100	98	96	39	21	22	20	5	4	1	1	16
萩・美祢	99	98	97	34	39	31	22	24	13	2	2	12
長門	100	98	98	40	65	30	33	53	10	0	0	10
下関	98	96	94	38	38	26	19	28	30	2	4	15

さつまいも2%、その他12%だった。表1より柳井・光・大島・熊毛地域、周南・下松地域、宇部・山陽小野田地域、長門地域は100%だいこんを使うと回答した。だいこんを使うが最も低かったのは岩国地域で88%だった。全ての地域で豆腐は100%ではなかったが、岩国地域を除く全ての地域で96%以上であった。岩国地域では81%であった。にんじんは岩国地域では100%だったが、他の地域では94%以上であった。油揚げは柳井・光・大島・熊毛地域、長門地域で40%と最も高く、周南・下松地域で29%と最も低かった。こんにゃくは長門地域で65%と最も高く、次いで岩国地域50%、柳井・光・大島・熊毛地域45%と高く、宇部・山陽小野田地域で21%と最も低かった。鶏肉は岩国地域で50%と最も高く、次いで柳井・光・大島・熊毛地域41%と高く、宇部・山陽小野田地域で22%と最も低かった。干しいたけは岩国地域で50%と最も高く、次いで柳井・光・大島・熊毛地域36%、長門地域33%と高く、山口・防府地域で18%と最も低かった。さといもは長門地域で53%と最も高く、次いで岩国地域38%、柳井・光・大島・熊毛地域32%と高く、宇部・山陽小野田地域で5%と最も低かった。ごぼうは岩国地域で50%と最も高く、次いで下関地域30%、柳井・光・大島・熊毛地域27%と高く、宇部・山陽小野田地域で4%と最も低かった。れんこんは岩国地域で19%と最も高く、次いで柳井・光・大島・熊毛地域10%であり、長門地域では0%であった。さつまいもは下関地域で4%と最も高く、岩国地域、長門地域では0%であった。その他の材料を使うと答えたのは岩国地域が19%と最も高く、周南・下松地域が6%と最も低かった。

2-2 「けんちょう」に使うだし

「けんちょう」にだしを使うと答えたのは85%であった。表2より岩国地域、山口・防府地域、長門地域で88%と最も高く、萩・美祢地域で81%と最も低かった。かつお節が51%と最も多く、次いで昆布31%、その他26%、煮干し18%、干しいたけ13%であった。かつお節は下関地域で65%と最も高く、次いで山口・防府地域、宇部・山陽小野田地域が51%と高く、最も低い長門地域でも43%であった。昆布は岩国地域で36%と最も高く、次いで山口・防府地域で35%と高く、宇部・山陽小野田地域の27%が最も低かった。煮干しは柳井・光・大島・熊毛地域で27%と最も高く、次いで長門地域の20%であり、最も低かったのは下関地域の8%であった。干しいたけは岩国地域で43%と最も高く、次いで長門地域の31%であり、最も低かったのは宇部・山陽小野田地域の10%であった。その他のだしを使うと答えたのは長門地域で31%と最も高く、次いで岩国地域、山口・防府地域の29%であり、最も低かったのは柳井・光・大島・熊毛地域、周南・下松地域、萩・美祢地域の20%であった。

表2 「けんちょう」に使うだし

%	だし	かつお節	昆布	煮干し	干しいたけ	その他のだし
柳井・光・大島・熊毛	80	44	29	27	14	20
岩国	88	50	36	14	43	29
周南・下松	85	48	30	19	16	20
山口・防府	88	51	35	15	11	29
宇部・山陽小野田	87	51	27	17	10	28
萩・美祢	81	50	30	19	12	20
長門	88	43	29	20	31	31
下関	85	65	28	8	15	28

2-3 「けんちょう」に使う調味料

「けんちょう」に使う調味料はしょうゆ96%、砂糖79%、みりん75%、酒68%、塩26%、その他6%で

あった。表3よりしょうゆは岩国地域、下関地域で100%であり、その他の地域でも95%以上であった。砂糖は長門地域で83%と最も高く、次いで宇部・山陽小野田地域82%であり、最も低かったのは下関地域の70%であった。みりんは宇部・山陽小野田地域で81%と最も高く、次いで山口・防府地域が76%と高く、最も低かったのは柳井・光・大島・熊毛地域の71%であった。酒は下関地域で85%と最も高く、次いで長門地域が70%と高く、最も低かったのは萩・美祢地域の65%であった。塩は萩・美祢地域で36%と最も高く、次いで柳井・光・大島・熊毛地域の33%であり、最も低かったのは宇部・山陽小野田地域の19%であった。その他の調味料は下関地域の11%が最も高く、岩国地域では0%であった。

表3 「けんちょう」に使う調味料

%	しょうゆ	砂糖	みりん	酒	塩	その他の調味料
柳井・光・大島・熊毛	95	78	71	69	33	6
岩国	100	81	75	69	25	0
周南・下松	97	77	75	66	27	3
山口・防府	95	79	76	69	21	7
宇部・山陽小野田	98	82	81	67	19	8
萩・美祢	97	81	73	65	36	5
長門	95	83	73	70	30	8
下関	100	70	72	85	28	11

2-4 「けんちょう」に使う油

「けんちょう」に油を使うと答えた人は79%であり、使わないと答えた人は21%であった。図1より油を使うが最も高かったのは岩国地域で94%であった。油を使わないのは周南・下松地域で26%と最も高く、次いで萩・美祢地域で24%であった。

「けんちょう」に使う油の種類は、サラダ油64%、ごま油27%、その他の油8%であった。図2よりサラダ油は岩国地域で87%と最も高く、次いで長門地域の80%であった。ごま油は周南・下松地域で34%、次いで山口・防府地域の29%であった。

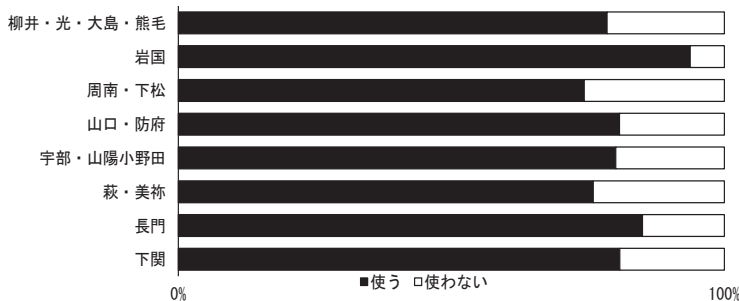


図1 「けんちょう」に油を使う地域別割合

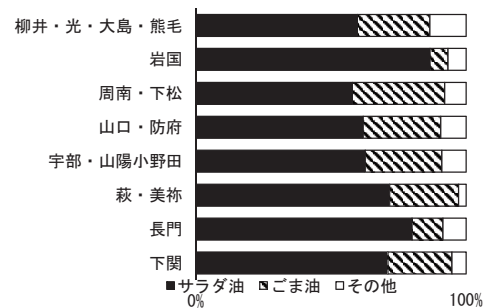


図2 「けんちょう」に使う油の種類地域別割合

2-5 「けんちょう」の豆腐の調理方法

「けんちょう」に使う豆腐の水切りはザルにあげる34%、重石を使う7%、電子レンジにかける16%、

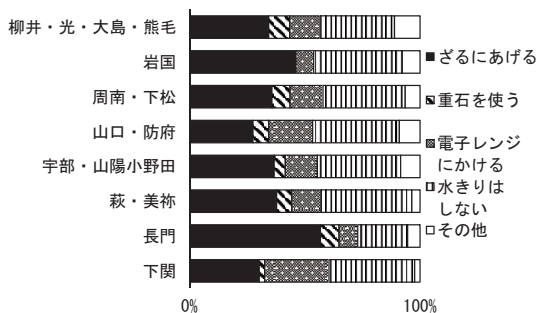


図3 「けんちょう」に使う豆腐の水切り方法地域別割合

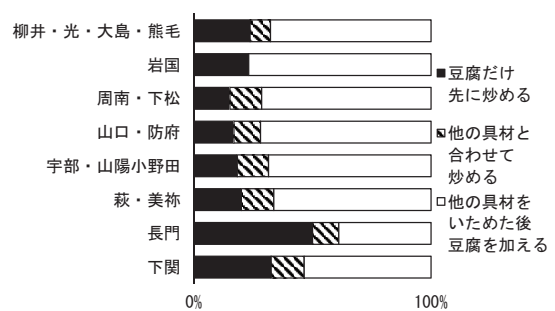


図4 「けんちょう」の炒め方地域別割合

水切りはしない36%、その他7%であった。56%が豆腐の水切りをしていた。豆腐の炒め方は豆腐だけ先に炒める20%、他の具材と合わせて炒める12%、他の具材を炒めた後豆腐を加える68%であった。

図3より長門地域はザルにあげるが57%と最も高く、水切りはしないが22%と最も低かった。下関地域は電子レンジにかけるが他の地域に比べ28%と最も高く、重石を使うが2%と最も低かった。水切りはしないが最も高かったのは萩・美祢地域で39%、次いで岩国地域の38%であった。

図4より豆腐だけ先に炒めるが長門地域で50%と最も高く、次いで下関地域の33%であった。岩国地域は他の具材を炒めた後豆腐を加えるが77%と最も高く、他の具材と合わせて炒めるは0%であった。

2-6 「けんちょう」を作る機会

「けんちょう」を作る機会は日常92%、法事2%、正月1%、盆0.4%、葬式0.4%、祭り0.3%、結婚式0%であった。

表4より「けんちょう」を日常で作るは山口・防府地域が94%で最も高く、次いで周南・下松地域の93%であり、最も低かったのは下関地域の85%であった。どの地域も85%以上が「けんちょう」を日常で作ると回答した。「けんちょう」を法事に作るは長門地域が8%で最も高く、次いで岩国地域の6%であり、最も低かったのは山口・防府地域の1%であった。「けんちょう」を正月に作るは柳井・光・大島・熊毛地域が2.8%で最も高く、次いで長門地域の2.5%であり、岩国地域、周南・下松地域、山口・防府地域、宇部・山陽小野田地域および下関地域は0%であった。「けんちょう」を盆に作るは萩・美祢地域が1%で最も高く、次いで柳井・光・大島・熊毛地域の0.9%であり、岩国地域、山口・防府地域、宇部・山陽小野田地域、長門地域および下関地域は0%であった。「けんちょう」を葬式に作るは柳井・光・大島・熊毛地域が3%で最も高く、次いで萩・美祢地域の0.5%であり、その他の地域は0%であった。「けんちょう」を祭りに作るは長門地域が3%で最も高く、次いで柳井・光・大島・熊毛地域の1%であり、岩国地域、周南・下松地域、山口・防府地域、宇部・山陽小野田地域、萩・美祢地域および下関地域は0%であった。

「けんちょう」を結婚式に作るは全ての地域で0%であった。「けんちょう」をその他の機会に作るは長門地域が10%で最も高く、次いで柳井・光・大島・熊毛地域の8%であり、最も低かったのは周南・下松地域の2%であった。

表4 「けんちょう」を作る機会の地域別割合

	日常	法事	正月	盆	葬式	祭り	結婚式	その他の機会
柳井・光・大島・熊毛	86	4	3	1	3	1	0	8
岩国	88	6	0	0	0	0	0	6
周南・下松	93	1	0	1	0	0	0	2
山口・防府	94	1	0	0	0	0	0	2
宇部・山陽小野田	92	2	0	0	0	0	0	3
萩・美祢	92	2	1	1	0	0	0	4
長門	88	8	3	0	0	3	0	10
下関	85	0	0	0	0	0	0	6

2-7 家庭で「けんちょう」を作る回数

家庭で「けんちょう」を作る回数は月に1回40%、年に2~3回33%、年に1回5%、2~3年に1回2%、その他21%であった。図5より月に1回は萩・美祢地域が46%で最も高く、次いで長門地域の46%であり、最も低かったのは下関地域の17%であった。年に2~3回は下関地域が52%で最も高く、次いで周南・下松地域の39%であり、最も低かったのは長門地域の17%であった。年に1回は下関地域が12%で最も高く、次いで周南・下松地域の8%であり、最も低かったのは長門地域の0%であった。2~3年に1回は岩国地域が7%で最も高く、次いで下関地域の5%であり、最も低かったのは長門地域、柳井・光・大島・熊毛地域の0%であった。その他は長門地域が34%で最も高く、次いで宇部・山陽小野田地域の26%であり、最も低かったのは下関地域の14%であった。

2-8 地域の会合で「けんちょう」を作る回数

地域の会合で「けんちょう」を作る回数は月に1回6%、年に2~3回8%、年に1回4%、2~3年に1

回0%、作らない14%、わからない66%、その他3%であった。図6より月に1回は周南・下松地域が14%で最も高く、次いで宇部・山陽小野田地域の8%であり、最も低かったのは岩国地域の0%であった。年に2～3回は下関地域が13%で最も高く、次いで周南・下松地域の12%であり、最も低かったのは岩国地域の0%であった。年に1回は長門地域が13%で最も高く、次いで岩国地域の11%であり、最も低かったのは周南・下松地域の1%であった。2～3年に1回は宇部・山陽小野田地域が1%であり、他の地域は0%であった。作らないは長門地域が21%で最も高く、次いで山口・防府地域の16%であり、岩国地域は0%であった。わからないのは岩国地域が89%で最も高く、次いで山口・防府地域の70%であり、最も低かったのは長門地域の54%であった。その他は柳井・光・大島・熊毛地域が5%で最も高く、次いで周南・下松地域の4%であり、岩国地域、長門地域および下関地域で0%であった。

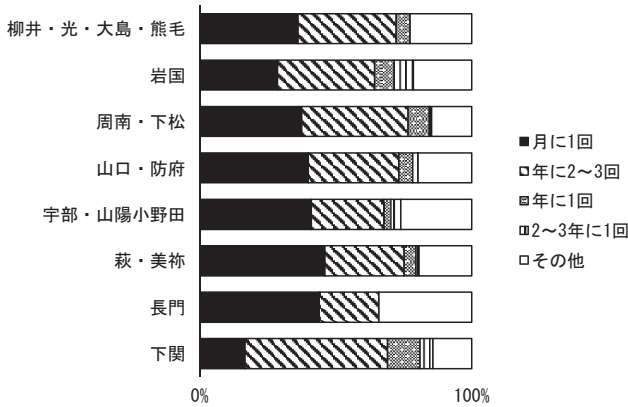


図5 家庭で「けんちょう」を作る回数の地域別割合

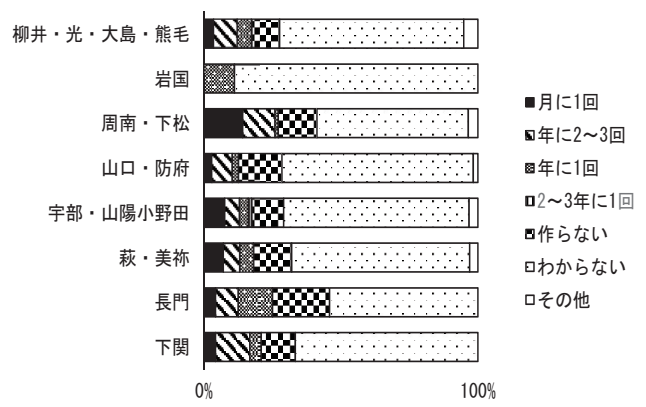


図6 地域の会合で「けんちょう」を作る回数の地域別割合

2-9 「けんちょう」の作り方を教わった人

「けんちょう」の作り方を教わった人は実父母59%、舅姑5%、学校2%、地域の会合1%、その他20%、無回答12%であった。図7より実父母は長門地域が88%で最も高く、次いで岩国地域の63%であり、最も低かったのは柳井・光・大島・熊毛地域の54%であった。舅姑は岩国地域が19%で最も高く、次いで萩・美祢地域の8%であり、最も低かったのは下関地域の2%であった。学校は下関地域が6%で最も高く、次いで柳井・光・大島・熊毛地域および周南・下松地域の3%であり、岩国地域および長門地域は0%であった。地域の会合は柳井・光・大島・熊毛地域が4%であり、次いで周南・下松地域2%であり、岩国地域、長門地域および下関地域は0%であった。

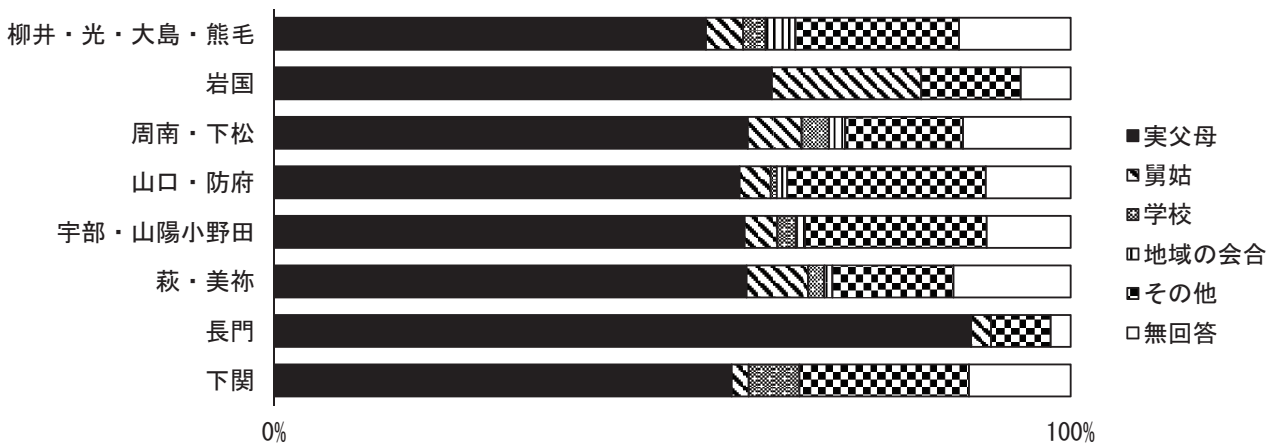


図7 「けんちょう」の作り方を教わった人の地域別割合

3. 考察

「けんちょう」の基本の材料はだいこん、豆腐、にんじんであった。しかしながら、岩国地域ではだいこ

ん、豆腐は必須ではなく、にんじんが必須であった。長門地域とこんにゃく作りが盛んな岩国地域では、こんにゃくを使う割合が高かった。美東ごぼうが有名な萩・美祢地域ではごぼうを使う割合は高くなかった。岩国れんこんが有名な岩国地域でれんこんを使う割合が高かった。「けんちょう」にさつまいもを使うのは、下関地域の特徴と言えた。宇部・山陽小野田地域は他の地域に比べ、だいこん、豆腐、にんじん以外の材料を入れる割合が低かった。

「けんちょう」に使うだしは全ての地域でかつおだしが最も高かった。煮干しだしは煮干しの産地である柳井・光・大島・熊毛地域と長門地域で高かった。本研究では、だしについて、昆布を使う・使わない、かつお節を使う・使わないのように、だしを取る材料についてそれぞれ聞いたため、だしを使うと答えた人の人数を、それぞれの材料のだしを使うと答えた人を足した人数が上回った。これは、材料を組み合わせた混合だしを使っていることを示すものであるが、本研究では何と何の混合だしを使っているかは不明である。

「けんちょう」に使う調味料でしょうゆを使わないと回答した人がいる柳井・光・大島・熊毛地域、周南・下松地域、山口・防府地域、宇部・山陽小野田地域、萩・美祢地域および長門地域は少数ながらも塩味の「けんちょう」があることを意味している。また、周南・下松地域および下関地域では、その他の調味料として味噌と回答した者が若干名おり、味噌味の「けんちょう」も存在することが明らかとなった。

宇部・山陽小野田地域は他の地域に比べ、だいこん、豆腐、にんじん以外の材料を入れる割合が低かった分、みりんを使う割合が他の地域より高く、他の地域の多様な材料から出る美味しさを、みりんで補っていると考えた。下関地域は他の地域と比べ、砂糖を使う割合が低く、酒を使う割合が高かったため、甘みを抑えた味付けになっていると考えた。

「けんちょう」に油を使わず、煎る割合が全ての地域で一定数いることがわかった。「けんちょう」に使う油の種類は、サラダ油が主流であるが、ごま油が3割ほどいることがわかった。

「けんちょう」に使う豆腐は全ての地域で水切りするが半数を超えていた。水切りの方法は全ての地域でザルにあげるが最も高かった。都市部である下関地域および山口・防府地域では電子レンジにかける割合も高かった。長門地域は水切りするが最も高く、さらに豆腐だけ先に炒めるも最も高く、長門地域の「けんちょう」の豆腐は他の地域に比べ水分が少ないと考察した。

「けんちょう」を作る機会は行事で低かったことから、「ケ」の料理であることが明らかとなった。また、日常で作ると回答した割合が高い地域ほど「けんちょう」が継承されていると推察した。反対に、下関地域を除き、日常で作ると回答した割合が低い地域ほど、行事の際に「けんちょう」を作ることが示唆された。元々、「けんちょう」は精進料理であったことから、結婚式で作られている地域はなかった。

家庭で「けんちょう」を作る回数の質問項目が月に1回、年に2～3回、年に1回、2～3年に1回、その他であったことから、月に2回以上作る人はその他を選んだ可能性が高い。そこで月1回と月1回にその他を加えた順を多い順に比較してみると、月1回は萩・美祢地域、長門地域、宇部・山陽小野田地域、山口・防府地域、周南・下松地域、柳井・光・大島・熊毛地域、岩国地域、下関地域、月1回にその他を加えた割合は長門地域、宇部・山陽小野田地域、萩・美祢地域、山口・防府地域、柳井・光・大島・熊毛地域、周南・下松地域、岩国地域、下関地域の順であった。上位の地域と下位の地域に同様の傾向が見られ、上位の地域ほど「けんちょう」が継承されていることが示された。

地域の会合で「けんちょう」を作る回数は家庭で「けんちょう」を作る回数が下位であった周南・下松地域が最も高く、周南・下松地域では家庭では継承されていないが、地域の会合で継承されていることがわかった。上記で継承されている割合が低かった岩国地域は、月1回および年に2～3回がなく、年に1回とわからないのみであったことから継承されていないと考えた。家庭で「けんちょう」を作る回数が高かった長門地域は地域の会合で「けんちょう」を作る回数も高かった。

「けんちょう」の作り方を教わった人は家庭および地域の会合で「けんちょう」を作る回数の多く、「けんちょう」が継承されている長門地域は他の地域と比べて、「けんちょう」の作り方を教わった人が実父母の割合が特に高かった。長門地域では、子どもが独立する前に「けんちょう」の作り方が家庭内で継承されていることが示された。岩国地域は他の地域に比べ、舅姑の割合が高く、このことは、岩国地域で「けんちょう」が継承されていないが、今回「けんちょう」の作り方を回答した人は、結婚後、舅姑から作り方を教わり作るようになったと考えられた。地域の会合で「けんちょう」が継承されている周南・下松地域では、地域の会合の割合が高かった。

以上のことから、各地域の「けんちょう」の作り方を提案する。

柳井・光・大島・熊毛地域では、油揚げを使う割合が40%と長門地域と同率で最も高く、鶏肉41%、干ししいたけ36%、れんこんが10%と岩国地域に次いで高く、こんにゃく45%、さといも32%と長門地域、岩国地域に次いで高く、ごぼう27%と岩国地域、下関地域に次いで高かった。だしは煮干しだし27%と最も高く、塩は33%と萩・美祢地域に次いで高く、みりんを使わないは29%と最も高かった。調査の結果と以上のことから、柳井・光・大島・熊毛地域の「けんちょう」は、サラダ油でだいこん、油揚げ、こんにゃく、鶏肉、干ししいたけ、さといも、ごぼう、れんこんを炒め、ザルで水切りした豆腐を加え炒め、煮干しだし、塩、しょうゆ、酒、砂糖で煮る作り方を提案する。柳井・光・大島・熊毛地域の「けんちょう」の材料は岩国地域と長門地域で割合の高いものが多かった。柳井・光・大島・熊毛地域と岩国地域は地理的に近いこともあり、材料が共通すると考えられたが、地理的に離れている長門地域と材料が共通している点は大変興味深い。この理由として、地域で生産される農産物が似ているためではないかと考察した。

岩国地域では、著者が「けんちょう」の基本材料だと考えていただいたこんにゃく88%、豆腐81%と必ずしも使っておらず、にんじんは100%で必ず使っていた。鶏肉50%、干ししいたけ50%、ごぼう50%、れんこん19%、干ししいたけのだし43%と他の地域よりも高く、こんにゃく50%、さといも38%は長門地域に次いで高かった。調査の結果と以上のことから、岩国地域の「けんちょう」は、サラダ油で、だいこん、にんじん、こんにゃく、ごぼう、れんこん、干ししいたけ、鶏肉、さといもを炒めた後にザルで水切りした豆腐を加え炒め、干しシイタケのだし、しょうゆ、酒、みりん、砂糖で煮る作り方を提案する。だいこんを必ずしも入れない点からも材料は岩国地域の郷土料理である大平に近いと考えた。

周南・下松地域では、油を使わないが26%と最も高かった。油の種類はごま油34%と最も高かった。調味料の酒、砂糖を使わないが、それぞれ34%、23%と2番目に高かった。調査の結果と以上のことから、周南・下松地域の「けんちょう」は、油の種類はごま油が最も高かったが、油を使わないが最も高かったため、油を引かず、だいこん、にんじんを炒めた後、ザルで水切りした豆腐を加え炒め、かつおだし、しょうゆ、みりんを煮る作り方を提案する。

山口・防府地域では、昆布だし35%と岩国地域に次いで高かった。岩国地域の「けんちょう」の作り方は、干ししいたけのだしを提案したため、山口・防府地域の「けんちょう」の作り方には、昆布だしを提案したい。また、ごま油29%と周南・下松地域に次いで高かった。調査の結果と以上のことから、山口・防府地域の「けんちょう」は、ごま油でだいこん、にんじんを炒めた後、ザルで水切りした豆腐を加え炒め、昆布だし、しょうゆ、酒、みりん、砂糖で煮る作り方を提案する。

宇部・山陽小野田地域では、油揚げ40%と同率で最も高かった柳井・光・大島・熊毛地域と長門地域に次いで39%と高く、かつおだし51%と下関65%に次いで山口・防府地域と同率で高かった。調味料はみりんが81%と最も高かった。調査の結果と以上のことから、宇部・山陽小野田地域の「けんちょう」は、サラダ油でだいこん、にんじん、油揚げを炒めた後、ザルで水切りした豆腐を加え炒め、かつおだし、しょうゆ、酒、みりん、砂糖で煮る作り方を提案する。

萩・美祢地域では、調味料の塩が36%で最も高く、酒を使わないが35%と最も高かった。調査の結果と以上のことから、萩・美祢地域の「けんちょう」は、サラダ油でだいこん、にんじんを炒めた後、ザルで水切りした豆腐を加え炒め、かつおだし、塩、しょうゆ、みりん、砂糖で煮る作り方を提案する。

長門地域では、油揚げ40%、こんにゃく65%、さといも53%と最も高く、干ししいたけ33%と岩国地域、柳井・光・大島・熊毛地域に次いで高かった。だしは干ししいたけが31%と岩国地域に次いで高かった。豆腐の水切り方法でザルにあげるが57%で最も高かった。豆腐を炒める順番で、豆腐だけ先に炒めるが50%で最も高かった。調査の結果と以上のことから、長門地域の「けんちょう」は、ザルにあげて水切りした豆腐をサラダ油で先に炒めた後、だいこん、にんじん、油揚げ、こんにゃく、干ししいたけ、さといもを炒め、干ししいたけのだし、しょうゆ、酒、みりん、砂糖で煮る作り方を提案する。

下関地域では、ごぼう30%と岩国地域に次いで高く、さつまいも4%、かつおだし65%、酒85%と最も高かった。さつまいもは4%しかないが、下関地域の特徴を出すために提案したい。砂糖を使わないが30%と最も高かった。豆腐の水切り方法は他の地域に比べて電子レンジにかけるが28%と最も高かった。調査の結果と以上のことから、下関地域の「けんちょう」は、だいこん、ごぼう、さつまいもを炒めた後、電子レンジにかけた豆腐を炒め、かつおだし、しょうゆ、酒、みりんを煮る作り方を提案する。

本稿で提案した作り方は、各地域の特徴を出すために、他地域との違いを強調している点もあることを考慮して、授業等に取り入れられたい。

おわりに

山口県内でも地域によって使う食材や調味料、調理方法が異なり、その地域の「けんちょう」の特徴が明らかとなった。そのため、山口県内の中学校の家庭科で「けんちょう」を取り扱う際は、その地域の「けんちょう」を教材とし、地域の「けんちょう」の継承につなげることが、これからの家庭科が果たせる役割ではないだろうか。今後はさらに、「けんちょう」の地域別の材料の切り方に関しても調査を進めることで、さらに詳細な地域別の「けんちょう」の作り方を提案していきたい。

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、お礼申し上げる。

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：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号，135-142，2017.
- 2) 西敦子・河村尚代・中井克美・森永八江・星野裕之・五島淑子：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号，11-19，2018.
- 3) 森永八江・中井克美・河村尚代・西敦子・星野裕之・西尾幸一郎・五島淑子：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－，山口大学教育学部附属教育実践総合センター研究紀要，48号，115-121，2019.
- 4) 日本の食生活全集 山口編集委員会編集：『聞き書き書 山口の食事』農山漁村文化協会，p. 39，1989.
- 5) 神田知子・安藤真美・五島淑子・櫻井菜穂子・花井玲子：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巻4号，390-400，2004.