

# 山口県の郷土料理「いところ煮」の地域別の特徴

## 材料、だしおよび調味料に着目して

森永 八江\*・阿部 桃子\*\*・西 敦子\*・五島 淑子\*\*\*

Regional Characteristics of Yamaguchi Prefecture Local Cuisine "Itoko-ni"  
— Focusing on Ingredients, Dashi and Seasonings —

MORINAGA Yae\*, ABE Momoko\*\*, NISHI Atsuko\*, GOTO Yoshiko\*\*\*

(Received September 22, 2022)

山口県内の中学生の保護者を対象とし、山口県の「いところ煮」に関するアンケートを実施し、地域別に分析した。山口県の「いところ煮」の主な材料は小豆、だんご、干しいたけ、かまぼこ、麩であったが、1990年の調査よりもだんごの割合が低くなっていた。各地域で特徴あるその他の材料が使われてきたが、前出の調査よりも、使われなくなってきており、地域の特徴ある「いところ煮」の継承が危ぶまれる。全国的に作られている小豆とかぼちゃの「いところ煮」が、元々「いところ煮」が存在しない岩国地域および存在しない地域が含まれる柳井・光・大島・熊毛地域とその隣接する周南・下松地域で多く作られていた。前出の調査よりも、だしが使われる地域が増えていた。砂糖、塩の使用が減り、しょうゆ、酒、みりんが使われていた。山口県の「いところ煮」に使用される材料、だしおよび調味料に変化が見られた。

### 緒言

日本各地で様々な「いところ煮」が作られているが、基本は小豆と野菜の煮物である。『日本の食生活全集35聞き書き 山口の食事』（『日本の食生活全集山口』編集委員会編、1989）には、「いところ煮」は萩地方や周防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。山口県の郷土料理である「いところ煮」は小豆とだんごが基本で、地域によって他に入れる材料や汁の量など様々な違いがある。これまで、山口県の「いところ煮」の認知度や調理頻度について明らかにしてきた（森永ら、2019）。そこで、本稿では山口県の「いところ煮」の地域別の材料、だしおよび調味料の特徴を明らかにすることとした。

### 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。

### 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、「いところ煮」の作り方を回答した者269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。

「いところ煮」に使う材料は表1より小豆を91.1%、だんごを64.7%、干しいたけを51.7%、かまぼこを35.3%、麩を8.6%の人が使うと回答した。さらに、その他の材料を使うと回答した人が22.3%おり、かぼちゃ11.9%、にんじん3%、さつまいも1.9%、さといも1.5%、れんこん、こんにゃく、野菜が各1.1%、ごぼう、だいこん、栗が各0.7%、厚揚げ、たけのこ、しいたけ、イカ、干しエビ、タコ、牛肉が各0.4%であった。地域別にみると、岩国地域、長門地域は小豆を100%使うと回答した。小豆を使うが最も低かったのは柳井・光・大島・熊毛地域で77.3%だった。だんごは萩・美祢地域で88%と最も高く、次いで長門地域85%、宇部・山陽小野田地域70.4%と高く、周南・下松地域で36.7%、柳

\* 山口大学教育学部，〒753-8513 山口市吉田1677-1, yae\_mori@yamaguchi-u.ac.jp \*\* 神奈川県立横浜旭陵高等学校  
\*\*\* 山口大学地域未来創生センター

表1 「いとこ煮」に使う主な材料

%	小豆	だんご	干しいたけ	かまぼこ	麩	その他
柳井・光・大島・熊毛	77.3	36.4	22.7	13.6	9.1	40.9
岩国	100	40.0	20.0	20.0	0	80.0
周南・下松	83.3	36.7	33.3	26.7	6.7	30.0
山口・防府	91.1	58.2	46.8	34.2	10.1	31.6
宇部・山陽小野田	88.9	70.4	29.6	25.9	11.1	14.8
萩・美祢	96.0	88.0	84.0	53.3	8.0	5.3
長門	100	85.0	45.0	30.0	0	15.0
下関	90.9	45.5	54.5	27.3	18.2	18.2

表2 「いとこ煮」に使うその他の材料

%	かぼちゃ	にんじん	さつまいも	さといも	れんこん	こんにやく	野菜	ごぼう	だいこん	栗	厚揚げ	たけのこ	しいたけ	イカ	干しエビ	タコ	牛肉
柳井・光・大島・熊毛	22.7	9.1	4.5	0	9.1	4.5	0	4.5	4.5	0	0	0	0	4.5	0	0	0
岩国	60.0	0	20.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20.0	0
周南・下松	13.3	6.7	3.3	6.7	3.3	0	0	0	0	0	0	3.3	3.3	0	3.3	0	3.3
山口・防府	16.5	2.5	1.3	0	0	0	3.8	0	0	1.3	0	0	0	0	0	0	0
宇部・山陽小野田	11.1	3.7	0	3.7	0	3.7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
萩・美祢	1.3	1.3	0	1.3	0	1.3	0	1.3	1.3	0	1.3	0	0	0	0	0	0
長門	10.0	0	0	0	0	0	0	0	0	5.0	0	0	0	0	0	0	0
下関	9.1	0	9.1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

井・光・大島・熊毛地域で36.4%と低かった。干しいたけは萩・美祢地域で84%と最も高く、次いで下関地域54.5%、山口・防府地域46.8%であり、岩国地域で20%と低かった。かまぼこは萩・美祢地域で53.3%と高く、次いで山口・防府地域で34.2%、長門地域30%であり、柳井・光・大島・熊毛地域で13.6%と最も低かった。麩は下関地域で18.2%と最も高く、次いで宇部・山陽小野田地域11.1%、山口・防府地域10.1%であり、岩国地域、長門地域では0%であった。その他の材料は岩国地域で80%と最も高く、次いで柳井・光・大島・熊毛地域で40.9%、山口・防府地域で31.6%であり、萩・美祢地域で5.3%と最も低かった。表2より、かぼちゃは岩国地域で60%と最も高く、次いで柳井・光・大島・熊毛地域22.7%、山口・防府地域16.5%であり、長門地域10%（2人）、下関地域9.1%（1人）、萩・美祢地域で1.3%（1人）と低かった。地域により、対象者数が異なるため回答者1人の重みが違ってくるため、これ以降の材料は回答した人数で述べる。にんじんは柳井・光・大島・熊毛地域、周南・下松地域および山口・防府地域で各2人、宇部・山陽小野田地域および萩・美祢地域で各1人であり、その他の地域ではいなかった。さつまいもは柳井・光・大島・熊毛地域、岩国地域、周南・下松地域、山口・防府地域および下関地域で各1人であり、その他の地域ではいなかった。さといもは周南・下松地域で2人、宇部・山陽小野田地域および萩・美祢地域で各1人であり、その他の地域ではいなかった。れんこんは柳井・光・大島・熊毛地域で2人、周南・下松地域で1人であり、その他の地域ではいなかった。こんにやくは柳井・光・大島・熊毛地域、宇部・山陽小野田地域および萩・美祢地域で各1人であり、その他の地域で

はいなかった。野菜と答えたのは山口・防府地域で3人であり、その他の地域ではいなかった。ごぼうは柳井・光・大島・熊毛地域および萩・美祢地域で各1人であり、その他の地域ではいなかった。だいこんは柳井・光・大島・熊毛地域および萩・美祢地域で各1人であり、その他の地域ではいなかった。栗は山口・防府地域および長門地域で各1人であり、その他の地域ではいなかった。厚揚げは萩・美祢地域で1人であり、その他の地域ではいなかった。たけのこは周南・下松地域で1人であり、その他の地域ではいなかった。しいたけは周南・下松地

域で1人であり、その他の地域ではいなかった。イカは柳井・光・大島・熊毛地域で1人であり、その他の地域ではいなかった。干しエビは周南・下松地域で1人であり、その他の地域ではいなかった。タコは岩国地域で1人であり、その他の地域ではいなかった。牛肉は周南・下松地域で1人であり、その他の地域ではいなかった。

「いとこ煮」の材料の組み合わせは、表3、図1より小豆とだんごを基本とした「いとこ煮」、だんごの入らない小豆の「いとこ煮」、小豆の入らないだんごの「いとこ煮」、小豆もだんごも入らない「いとこ煮」、小豆とかぼちゃの「いとこ煮」、その他の「いとこ煮」の6つに分類した。小豆もだんごも入らない「いとこ煮」は、小豆とだんご以外の「いとこ煮」の主な材料である干しいたけ、かまぼこおよび麩のいずれかが1つ以上が入る「いとこ煮」とした。小豆とかぼちゃの「いとこ煮」は全国的に作られている「いとこ煮」で、小豆とその他の材料であるかぼちゃが入っているものとした。その他の「いとこ煮」は、主な材料である小豆、だんご、干しいたけ、かまぼこ、麩および全国的に作られているかぼちゃの「いとこ煮」のかぼちゃ以外の材料が入るものとした。

全体では、小豆とだんごを基本とした「いとこ煮」が63.5%で最も多く、次いでだんごの入らない小豆の「いとこ煮」13.9%、小豆の入らないだんごの「いとこ煮」0.4%、小豆もだんごも入らない「いとこ煮」5.3%、小豆とかぼちゃの「いとこ煮」15.8%、その他の「いとこ煮」1.1%であった。小豆とだんごを基本とした「いとこ煮」は、萩・美祢地域で85.5%と最も高く、次いで長門地域で85%、宇部・山陽小野田地域69.2%であり、岩国地域を除き、各地域で最も多い「いとこ煮」であっ

表3 「いとこ煮」の材料の組み合わせ

人	柳井・光・大島・熊毛	岩国	周南・下松	山口・防府	宇部・山陽小野田	萩・美祢	長門	下関	全体
小豆 だんご	4		6	11	10	8	7	1	47
小豆 だんご 干ししいたけ			1	7		19	4	1	32
小豆 だんご 干ししいたけ 其他	1			1	1		1		4
小豆 だんご 干ししいたけ かまぼこ			1	13	2	33	3	2	54
小豆 だんご 干ししいたけ かまぼこ 其他			1	2					3
小豆 だんご 干ししいたけ かまぼこ 麩				2	1	3			6
小豆 だんご 干ししいたけ かまぼこ 麩 其他			1						1
小豆 だんご 干ししいたけ 麩				3	1	1		1	6
小豆 だんご かまぼこ	2			2	3		2		9
小豆 だんご かまぼこ 其他		1		1					2
小豆 だんご 麩			1	2		1			4
小豆 だんご 其他				1					1
小計	7	1	11	45	18	65	17	5	169
小豆	4	1	4	4	2	1		1	17
小豆 干ししいたけ				1		3			4
小豆 干ししいたけ かまぼこ			1	2		1	1		5
小豆 干ししいたけ かまぼこ 麩						1		1	2
小豆 干ししいたけ かまぼこ 麩 其他	1								1
小豆 干ししいたけ 麩					1				1
小豆 かまぼこ				1					1
小豆 其他	1			3		1		1	6
小計	6	1	5	11	3	7	1	3	37
だんご 干ししいたけ かまぼこ						1			1
だんご 干ししいたけ かまぼこ 麩				1					1
だんご 干ししいたけ かまぼこ 麩 其他						1			1
小計	0	0	0	1	1	1	0	0	3
干ししいたけ	2			2				1	5
干ししいたけ かまぼこ			1	1		2			4
干ししいたけ かまぼこ 其他			1	1					2
干ししいたけ 麩	1								1
干ししいたけ かまぼこ			1	1					2
小計	3	0	3	5	0	2	0	1	14
小豆 かぼちゃ	3	2	5	13	3		2	2	30
小豆 其他 かぼちゃ	1		1	2					4
小豆 だんご かぼちゃ	1					1			2
小豆 だんご 干ししいたけ かぼちゃ		1							1
小豆 干ししいたけ かぼちゃ			2	1	1				4
小豆 干ししいたけ かまぼこ かぼちゃ			1						1
小計	5	3	9	16	4	1	2	2	42
其他	1		1	1					3

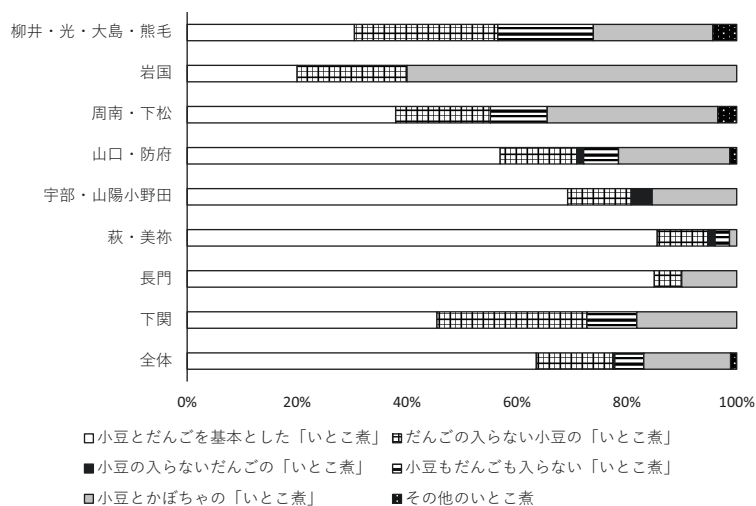


図1 「いとこ煮」の材料の組み合わせによる分類

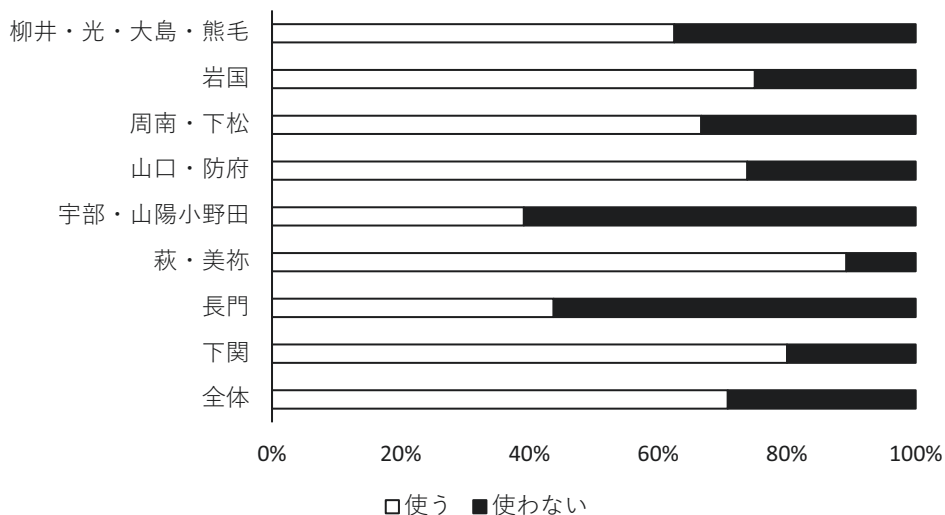


図2 「いとこ煮」のだしの使用の有無

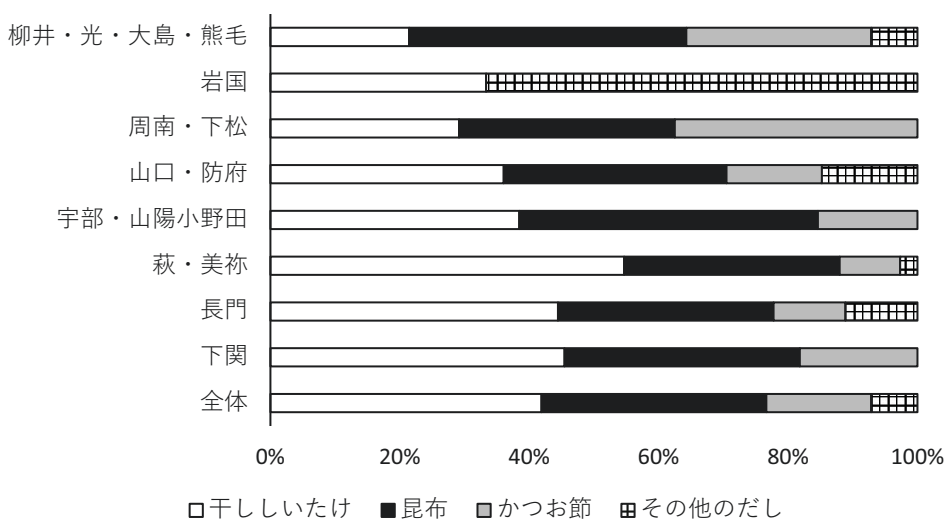


図3 「いとこ煮」に使うだしの種類

た。だんごの入らない小豆の「いとこ煮」は下関地域で27.3%と最も多く、次いで柳井・光・大島・熊毛地域で26.1%、岩国地域20%、萩・美祢地域9.2%であり、以上の地域では2番目に多い「いとこ煮」であった。小豆の入らないだんごの「いとこ煮」は、宇部・山陽小野田地域、山口・防府地域および萩・美祢地域のみで見られた。小豆もだんごも入らない「いとこ煮」は、柳井・光・大島・熊毛地域で17.4%と最も高く、次いで周南・下松地域10.3%、下関地域9.1%であり、岩国地域、宇部・山陽小野田地域、長門地域では見られなかった。小豆とかぼちゃの「いとこ煮」は、岩国地域で60%と最も高く、次いで周南・下松地域31%、柳井・光・大島・熊毛地域で21.7%であり、萩・美祢地域では1.3%と最も低かった。その他の「いとこ煮」は、柳井・光・大島・熊毛地域の4.3%が最も高く、次いで周南・下松地域3.4%、山口・防府地域1.3%であり、他の地域では見られなかった。

「いとこ煮」にだしを使うかは、図2より全体では、

70.8%が使う、29.2%が使わないと回答した。地域別に見ると、萩・美祢地域が89.2%と最も高く、次いで下関地域80%、岩国地域75%であった。だしを使わないは、宇部・山陽小野田地域で60.9%と最も高く、次いで長門地域56.3%、柳井・光・大島・熊毛地域37.5%であった。

「いとこ煮」に使うだしの種類は、図3より全体では干ししいたけが41.9%と最も高く、次いで昆布が34.8%、かつお節が16.2%、その他のだしが7.1%であった。干ししいたけは萩・美祢地域で54.7%と最も高く、次いで下関地域45.5%、長門地域44.4%であった。昆布は宇部・山陽小野田地域で46.2%と最も高く、次いで柳井・光・大島・熊毛地域42.9%、下関地域36.4%であり、岩国地域では見られなかった。かつお節は周南・下松地域で37.5%と最も高く、次いで柳井・光・大島・熊毛地域28.6%、下関地域18.2%であり、岩国地域では昆布と同様見られなかった。その他のだしは岩国地域で66.7%と最も高く、次いで山口・防府地域14.8%、長門地域11.1%であり、周南・下松地域、宇部・山陽小野田地域、

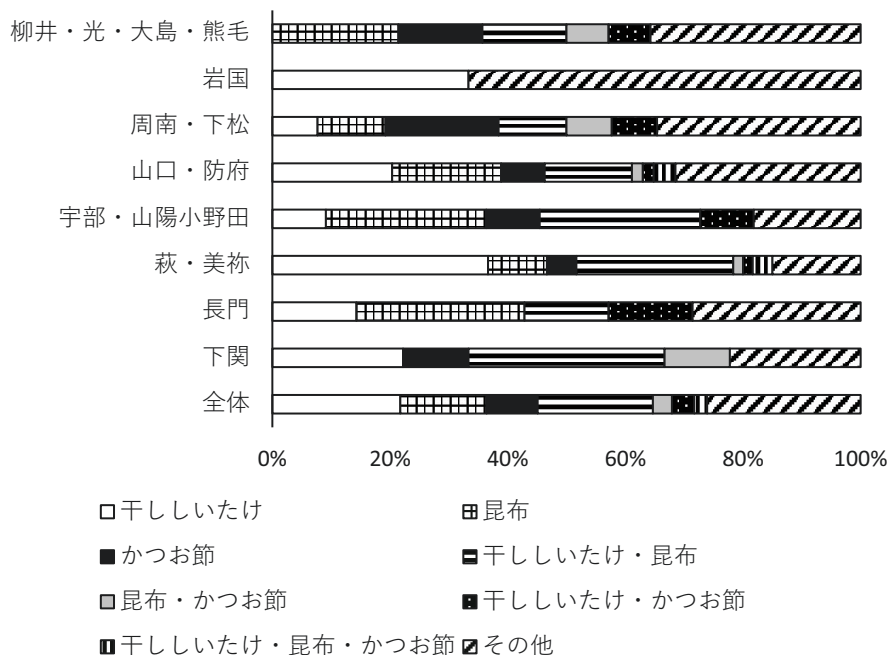


図4 「いとこ煮」に使うだしの組み合わせ

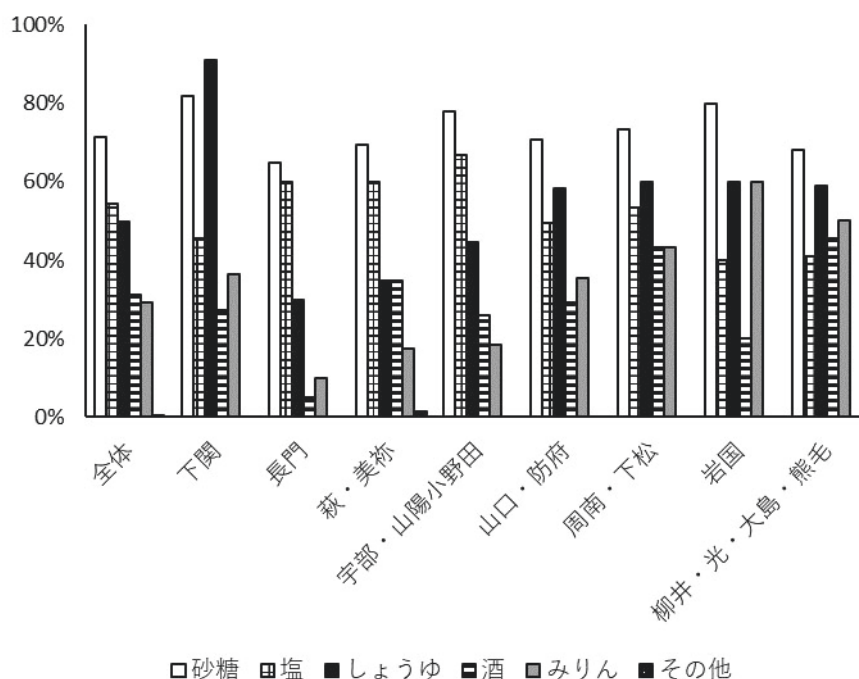


図5 「いとこ煮」に使う調味料

下関地域では見られなかった。

「いとこ煮」に使うだしの組み合わせは、図4より全体ではその他のだしが26.1%と最も高く、次いで干しいたけ21.7%、干しいたけ・昆布19.6%、昆布14.7%、かつお節8.7%、干しいたけ・かつお節3.8%、昆布・かつお節3.3%、干しいたけ・昆布・かつお節2.2%の順であった。干しいたけは萩・美祢地域で36.7%と最も高く、次いで岩国地域33.3%、下関地域22.2%であり、柳井・光・大島・熊毛地域では見られなかった。昆布は長門地域で28.6%と最も高く、次いで宇部・山陽小

野田地域27.3%、柳井・光・大島・熊毛地域21.4%であり、岩国地域および下関地域では見られなかった。かつお節は周南・下松地域で19.2%と最も高く、次いで柳井・光・大島・熊毛地域14.3%、下関地域11.1%であり、岩国地域および長門地域では見られなかった。干しいたけ・昆布は下関地域で33.3%と最も高く、次いで宇部・山陽小野田地域27.3%、萩・美祢地域26.7%であり、岩国地域では見られなかった。昆布・かつお節は下関地域で11.1%と最も高く、次いで周南・下松地域7.7%、柳井・光・大島・熊毛地域7.1%であり、岩国地

表4 「いとこ煮」の調味料の組み合わせ

人	柳井・光・大島・熊毛	岩国	周南・下松	山口・防府	宇部・山陽小野田	山萩・美祢	長門	下関	全体		
砂糖			2	1		2			5		
砂糖・酒・みりん						1			1		
	小計		2	1		3			6		
砂糖・塩	4	1	6	11	9	18	9	1	59		
砂糖・塩・酒						8			8		
砂糖・塩・みりん	1			3	1	1	1		7		
砂糖・塩・酒・みりん						1			1		
	小計		5	1	6	14	11	27	10	1	75
砂糖・塩・しょうゆ				10	5	6	1	2	24		
砂糖・塩・しょうゆ・酒	3		3	3	1	5			15		
砂糖・塩・しょうゆ・みりん		1	2	2					5		
砂糖・塩・しょうゆ・酒・みりん			3	5		5		1	14		
砂糖・しょうゆ	1			4	1	4	2	3	15		
砂糖・しょうゆ・酒				2	1				3		
砂糖・しょうゆ・みりん	1	1	1	5				1	9		
砂糖・しょうゆ・酒・みりん	4	1	5	10	1	3		1	25		
	小計		9	3	14	41	9	23	3	8	110
塩				1					1		
塩・みりん						1			1		
塩・酒・みりん						1			1		
	小計			1		2			3		
しょうゆ			1	1	1			1	4		
塩・しょうゆ			1	1			1		3		
塩・しょうゆ・酒	2					1			3		
塩・しょうゆ・みりん				1					1		
塩・しょうゆ・酒・みりん				2				1	3		
しょうゆ・みりん	1						1		2		
しょうゆ・酒						1	1	1	3		
しょうゆ・酒・みりん	1		1			1	1		4		
	小計		4	0	3	5	3	3	3	2	23
その他						1			1		

域、宇部・山陽小野田地域および長門地域では見られなかった。干ししいたけ・かつお節は長門地域で14.3%と最も高く、次いで宇部・山陽小野田地域9.1%、周南・下松地域7.7%であり、岩国地域および下関地域では見られなかった。干ししいたけ・昆布・かつお節は山口・防府地域で3.7%、萩・美祢地域3.3%であり他の地域では見られなかった。その他のだしの組み合わせは岩国地域で66.7%、柳井・光・大島・熊毛地域35.7%、周南・下松地域34.6%であった。

「いとこ煮」に使う調味料は、図5より全体では砂糖

が71.4%と最も高く、次いで塩54.3%、しょうゆ49.8%、酒31.2%、みりん29.4%およびその他0.4%であった。砂糖は下関地域で81.8%と最も高く、次いで岩国地域80%、宇部・山陽小野田地域77.8%であり、長門地域で65%と最も低かった。塩は宇部・山陽小野田地域で66.7%と最も高く、次いで萩・美祢地域および長門地域60%であり、岩国地域で40%と最も低かった。しょうゆは下関地域で90.9%と最も高く、次いで周南・下松地域および岩国地域60%であり、長門地域で30%と最も低かった。酒は柳井・光・大島・熊毛地域で45.5%と最も高く、次いで

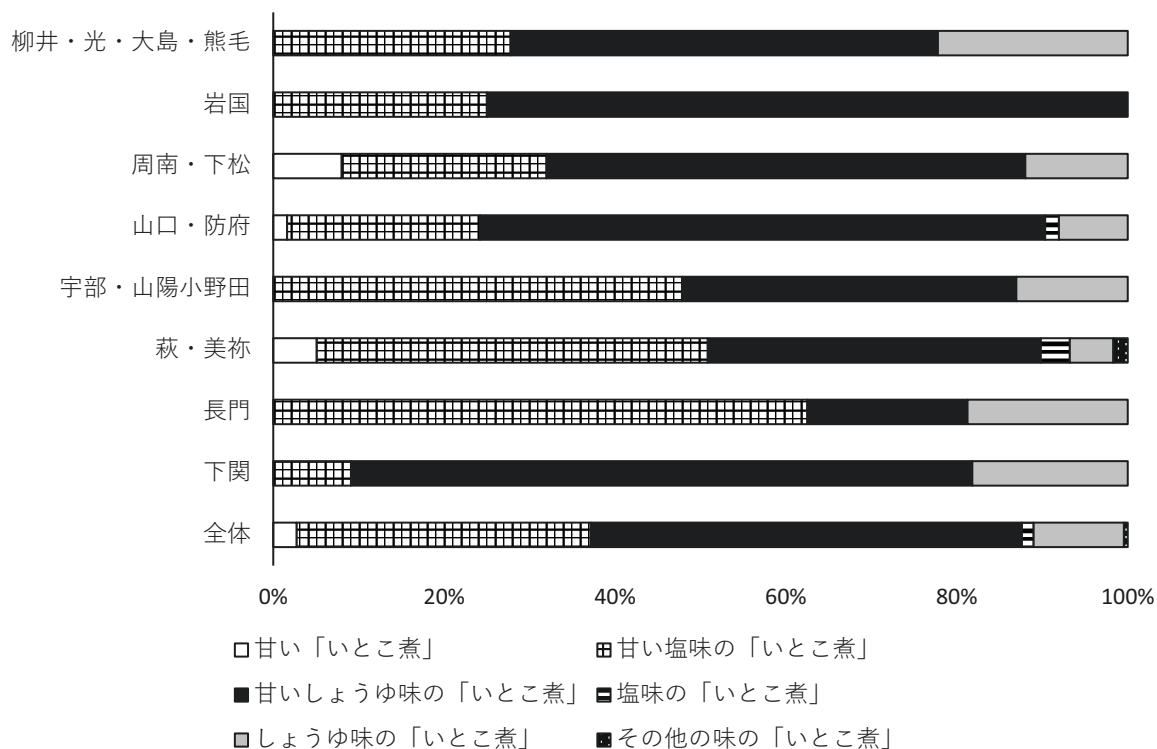


図6 「いとこ煮」の味の分類

周南・下松地域43.3%、萩・美祢地域34.7%であり、長門地域で5%と最も低かった。みりんは岩国地域で60%と最も高く、次いで柳井・光・大島・熊毛地域50%、周南・下松地域43.3%であり、長門地域で10%と最も低かった。その他の調味料は萩・美祢地域のみで見られ、他の地域では見られなかった。

表4および図6より、調味料の組み合わせおよび味は甘い「いとこ煮」、甘い塩味の「いとこ煮」、甘いしょうゆ味の「いとこ煮」、塩味の「いとこ煮」、しょうゆ味の「いとこ煮」、その他の味の「いとこ煮」の6つに分類した。

全体では、甘い「いとこ煮」2.8%、甘い塩味の「いとこ煮」34.4%、甘いしょうゆ味の「いとこ煮」50.5%、塩味の「いとこ煮」1.4%、しょうゆ味の「いとこ煮」10.6%、その他の味の「いとこ煮」0.5%であった。甘い「いとこ煮」は周南・下松地域で8%と最も高く、次いで萩・美祢地域5.1%、山口・防府地域1.6%であり、他の地域では見られなかった。甘い塩味の「いとこ煮」は、長門地域で62.5%と最も高く、次いで宇部・山陽小野田地域47.8%、萩・美祢地域45.8%であり、下関地域で9.1%と最も低かった。甘いしょうゆ味の「いとこ煮」は、岩国地域で75%と最も高く、次いで下関地域72.7%、山口・防府地域66.1%であり、長門地域で18.8%と最も低かった。塩味の「いとこ煮」は、萩・美祢地域で3.4%と最も高く、次いで山口・防府地域1.6%であり、他の地域では見られなかった。しょうゆ味の「いとこ煮」は、柳井・光・大島・熊毛地域で22.2%と最も

高く、次いで長門地域で18.8%、下関地域18.2%であり、岩国地域では見られなかった。その他の味の「いとこ煮」は、萩・美祢地域で1.7%であり、他の地域では見られなかった。

#### 考察

表1より「いとこ煮」に使う主な材料である小豆は、必ずしも必須ではなく、岩国地域を除く東側（周南・下松地域、柳井・光・大島・熊毛地域）の地域で、他の地域に比べ使う割合が低かった。だんごも必ずしも必須ではなく、岩国地域を含めた東側の地域で、他の地域に比べ使う割合が低かった。山口県下全域の56市町村の生活改善グループの代表者102人を対象とし、山口県を東部と西部に分けた調査では、小豆とだんごは東部、西部ともにほぼ100%と記載されているが、図を見ると東部でだんごが100%よりも少ないことがわかる（吉田ら、1992）。このことは、東側でだんごの割合が低かった今回の調査結果を支持するものである。また、山間部の阿東町（現在の山口市阿東）3事例と沿岸部の山陽町（現在の山陽小野田市）5事例の調査では、小豆、だんごともに100%となっていた（神田ら、2004）。今回の結果は、前出の2つの調査よりも、小豆、だんごともに使う割合が低くなっていた。干ししいたけは、萩・美祢地域で84%、下関地域で54.5%であったが、その他の地域では50%以下であり、だんごと同様に東側の地域で低かった。吉田らの調査でも、干ししいたけは西部よりも東部で低くなっており、同様の傾向が見られた。かまぼこは

50%を超えていたのは、萩・美祢地域のみであり、瀬戸内側の地域で低い傾向が見られた。『日本食生活全集 35 聞き書 山口の食事』では、北浦海岸の食（萩市大井湊）、周防南部の食事（山口市秋穂二島）、城下町萩の食（萩市）で「いとこ煮」について記載があり、北浦海岸の食と城下町萩の食の「いとこ煮」にかまぼこの記載がある。麩は吉田らの調査でも低い割合であり、今回の調査の結果とも一致している。下関地域は麩を他の地域よりも倍の割合で使用していた。その他の材料は、岩国地域で特に高く、伝統的な「いとこ煮」のある萩・美祢地域では低くなっていた。

「いとこ煮」に使うその他の材料は、表2よりかぼちゃが最も高く、これは全国的に作られている小豆とかぼちゃの「いとこ煮」が作られているためと考えられた。吉田らの調査では、東部の美和町（現在の岩国市美和町）、和木町、岩国市、大島町（現在の柳井市大島）、久賀町（現在の周防大島町久賀）、橘町（現在の周防大島町橘）は「いとこ煮」が存在しない地域としており、今回の調査でも、図1より小豆とかぼちゃの「いとこ煮」は岩国地域、周南・下松地域、柳井・光・大島・熊本地域の順であった。岩国地域および柳井・光・大島・熊本地域の一部では、郷土料理としての「いとこ煮」が存在しなかったため、また、周南・下松地域は柳井・光・大島・熊本地域に隣接しているため、全国的な小豆とかぼちゃの「いとこ煮」が作られていると考えられた。近年は、情報機器の発達もあり、インターネットでレシピを検索することが容易になったことも、全国的な「いとこ煮」が作られている一つの要因であると考えられた。小豆とさつまいもの「いとこ煮」は京都府の郷土料理であるが（『日本の食生活全集京都』編集委員会編、1985）、全国的に作られている小豆とかぼちゃの「いとこ煮」のかぼちゃの代用としてさつまいもを使うため、アンケートにもかぼちゃまたはさつまいもの記載があり、全国的に作られている「いとこ煮」であった。吉田らの調査でも、かぼちゃとさつまいもが使用材料としてあった。にんじん、れんこん、ごぼう、だいこんは広島県などの他県の根菜の入る「いとこ煮」である可能性も考えられるが（『日本の食生活全集広島』編集委員会編、1987）、山口県の「いとこ煮」の基本の材料に、根菜を入れた組み合わせもあるため、表3のところを考察する（五島、2002）。さといも、栗、イカおよびタコは吉田らの調査でも、使用材料としてあり、神田らの調査でもさといもおよび栗は使用材料としてあった。吉田らの調査では栗は美祢郡周辺で、イカおよびタコは熊本郡周辺で使われていたとあるが、今回の調査では、栗は長門地域および山口・防府地域で、イカは柳井・光・大島・熊本地域で、タコは柳井・光・大島・熊本地域に近い岩国

地域で見られた。吉田らおよび神田らの調査で使用材料としたあった銀杏が今回の調査では見られなかった。こんにゃくは、『伝え合う おいしいやまぐち 現代に生かす伝統食』（生活協同組合コープやまぐち、2013）に山口市小郡に伝わるレシピとして、こんにゃくの入る「いとこ煮」が紹介されているが、柳井・光・大島・熊本地域、宇部・山陽小野田地域および萩・美祢地域で各1人であったため、他県の根菜の入る「いとこ煮」である可能性も考えられた。たけのこ、しいたけ、牛肉は同一の人の「いとこ煮」の材料であり、この「いとこ煮」は他県の「いとこ煮」と考えられた。干しエビを使った「いとこ煮」は初めて見たが、干しエビは山口県の瀬戸内側の特産品であり、山口県の「いとこ煮」の主な材料との組み合わせであること、「いとこ煮」にタコやイカが入る光市に隣接する周南・下松地域であることを考えると、イカやタコと同じたんぱく質源として干しエビの入る山口県の「いとこ煮」があることがわかった。日本各地に油揚げや豆腐が入る「いとこ煮」があるが、今回の調査の厚揚げは、山口県の「いとこ煮」の主な材料に厚揚げの他、さといも、根菜、こんにゃくが入り、本事例以外にも山口県の「いとこ煮」に根菜、さといもが入る事例が見られたため、元々山口県で作られていた「いとこ煮」であると考えられた。各地域で特徴あるその他の材料が使われてきたが、前出の調査よりも、使われなくなってきており、地域の特徴ある「いとこ煮」の継承が難しくなっていると考えられた。

「いとこ煮」の材料の組み合わせは、表3、図1より小豆とだんごを基本とした「いとこ煮」、だんごの入らない小豆の「いとこ煮」、小豆の入らないだんごの「いとこ煮」、小豆もだんごも入らない「いとこ煮」、小豆とかぼちゃの「いとこ煮」、その他の「いとこ煮」の6つに分類したが、小豆とだんごを基本とした「いとこ煮」、だんごの入らない小豆の「いとこ煮」、小豆の入らないだんごの「いとこ煮」、小豆もだんごも入らない「いとこ煮」の4つが山口県の「いとこ煮」であると考えた。そうすると全体では83.1%が山口県の「いとこ煮」、15.8%が小豆とかぼちゃの「いとこ煮」、1.1%がその他の「いとこ煮」となった。その他の「いとこ煮」は全国的に作られている小豆とかぼちゃの「いとこ煮」以外の他県の「いとこ煮」であると考えられた。全国的に小豆が入るものが多いが、本研究で初めて、小豆の入らないだんごの「いとこ煮」が作られていることがわかり、今後はこの「いとこ煮」についても研究を進めていきたい。本研究では、小豆もだんごも入らない「いとこ煮」は、小豆とだんご以外の「いとこ煮」の主な材料である干ししいたけ、かまぼこおよび麩のいずれかが1つ以上が入る「いとこ煮」としたが、本研究で初めて岩国



地域、宇部・山陽小野田地域および長門地域以外の地域で、この「いとこ煮」が作られていることがわかった。この小豆もだんごも入らない「いとこ煮」は、85.7%に干ししいたけが入るため、干ししいたけの「いとこ煮」と言ってもいいかもしれない。今後はこの「いとこ煮」についても研究を進めていきたい。全国的に作られている小豆とかぼちゃの「いとこ煮」に、山口県の「いとこ煮」の主な材料であるだんご、干ししいたけおよびかまぼこが入る新しい「いとこ煮」が作られていることが、初めて分かり、食文化の融合が見られた。

「いとこ煮」にだしを使うかは、吉田らの調査では、東部17.8%、西部31.4%であったが、今回の調査では、全体では、70.8%が使うと回答しており、前出の調査よりも、「いとこ煮」にだしを使う割合が高くなっていった（図2）。前出の調査では、だしを使うのは東部で上関、小郡（現在の山口市小郡）、秋穂（現在の山口市秋穂）のみで、西部では萩周辺の萩市、阿武町、むつみ村（現在の萩市の一部）、福栄村（現在の萩市の一部）、川上村（現在の萩市川上）、旭村（現在の萩市の一部）となっており、今回の調査では、それ以外の地域でも、だしが使われていた。

図3より「いとこ煮」に使うだしの種類は、全体では材料としても使われる干ししいたけの割合が最も高く、次いで昆布だったが、吉田らの調査では、干ししいたけよりも昆布が使用されていた。前出の調査では、上関でかつお節と煮干しが使われており、今回の調査でも上関を含む柳井・光・大島・熊毛地域は周南・下松地域に次いでかつお節の割合が高かった。岩国地域は元々「いとこ煮」が存在せず、干ししいたけ、昆布、かつお節以外のその他のだし（粉末だし）を使い、全国的に作られている小豆とかぼちゃの「いとこ煮」を作っていると考察した。

「いとこ煮」に使うだしの組み合わせは、図4より全体ではその他のだしの割合が最も高くなっており、素材からだしを取るのではなく、手軽な粉末だしが多く使われていることがわかった。このことは、図2でだしの使用が1990年の調査よりも増えていたこととも一致する。今後は、さらにこの割合が高くなっていく可能性が考えられた。その他のだし以外では、干ししいたけ、干ししいたけ・昆布、昆布の割合が各地域とも高いが、様々なだしの組み合わせで「いとこ煮」が作られていることが分かった。前出の調査では、萩周辺では干ししいたけ・昆布が多かったが、今回の調査では萩・美祢地域は干ししいたけが最も割合が高く、次いで干ししいたけ・昆布であった。

「いとこ煮」に使う砂糖は、吉田らの調査では、東部、西部ともにほぼ100%とあり、神田らの調査でも阿東町、

山陽町ともに全事例で砂糖が使われていたが、図5より全体では砂糖が71.4%であり、前出の2つの調査よりも、砂糖を使う割合が低くなっていった。これは、健康志向の高まりから砂糖の使用を控えている可能性、また、小豆とかぼちゃのいとこ煮では、砂糖入りの小豆の缶詰を使用している例が見られ、このことも調味料の砂糖を使う割合が低くなった要因の一つであると推察した。「いとこ煮」に使う塩も、吉田らの調査では、東部、西部ともにほぼ100%とあり、神田らの調査でも阿東町で2事例、山陽町3事例塩が使われていたが、今回の調査では全体では54.3%であり、前出の2つの調査よりも、塩を使う割合が低くなっていった。これも、健康志向の高まりから塩の使用を控えている可能性が考えられた。「いとこ煮」に使うしょうゆは、吉田らの調査では、56市町村中、東部の山口市、徳地町（現在の山口市徳地）、小郡町、秋穂町、玖珂町（現在の岩国市玖珂町）、上関町および大島町（現在の周防大島町）の7市町、西部では秋芳村（現在の美祢市の一部）、下関市および萩周辺地域の萩市、阿武町、むつみ村、福栄村、川上村、旭村の8市町村となっており、神田らの調査でも阿東町の1事例のみで、山陽町では見られなかったが、今回の調査では全体では49.8%と半数がしょうゆを使用しており、塩ではなくしょうゆで調味するように変化していた。このことは、小豆とかぼちゃの「いとこ煮」が砂糖としょうゆで調味することも要因の一つとして考えられた。下関地域は他の地域に比べ、しょうゆの割合が高く、このことは吉田らの調査とも一致しているが、吉田らの調査では萩周辺地域でしょうゆを使うようになっていたが、今回の調査では萩・美祢地域は長門地域の次にしょうゆを使う割合が低かった。前出の2つの調査では、酒とみりんについては調査対象となっておらず比較はできないが、『日本食生活全集35 聞き書 山口の食事』および『伝え合う おいしいやまぐち 現代に生かす伝統食』にも、酒とみりんの記載はなく、元々の山口県の「いとこ煮」には酒とみりんは入らなかったため、調査の対象とならなかった可能性がある。このことは、食生活が豊かになったこと、安価な料理酒やみりん風調味料が手に入ることで、山口県の「いとこ煮」の調味が変わってきていることを意味しているのではないだろうか。みりんは元々「いとこ煮」が存在しない岩国地域および存在しない地域が含まれる柳井・光・大島・熊毛地域で使用される割合が高く、全国的に作られている小豆とかぼちゃの「いとこ煮」に使われていた。長門地域は酒、みりんともに他の地域に比べ使用する割合が低く、伝統的な味付けが守られていると考えられた。

本研究では表4および図6より、調味料の組み合わせおよび味は甘い「いとこ煮」、甘い塩味の「いとこ煮」、

甘いしょうゆ味の「いとこ煮」、塩味の「いとこ煮」、しょうゆ味の「いとこ煮」、その他の味の「いとこ煮」の6つに分類し、全体では、甘いしょうゆ味の「いとこ煮」が半数、甘い塩味の「いとこ煮」、しょうゆ味の「いとこ煮」、甘い「いとこ煮」、塩味の「いとこ煮」、その他の味の「いとこ煮」の順であった。柳井・光・大島・熊本地域、岩国地域、周南・下松地域、山口・防府地域および下関地域では、甘いしょうゆ味の「いとこ煮」が最も割合が高く、宇部・山陽小野田地域、萩・美祢地域および長門地域では、甘い塩味の「いとこ煮」の割合が最も高かった。今回、みりんを甘い味に分類しなかったが、みりんを甘い味に分類することも考えられた。

今後は、材料と調味料の組み合わせや材料とだしの組み合わせ、汁の量、盛り付ける器、作る機会、居住年数や年代別について研究していきたい。また、全国の「いとこ煮」についても研究していきたい。

#### 参考文献・引用文献

- 神田知子、安藤真美、五島淑子、櫻井菜穂子、花井玲子  
(2004) 日本調理科学会誌、37(4)、390-400、山口県の豆類・いも類を用いた料理とその地域性
- 五島淑子(2002) 日本調理科学会誌、35(1)、102-105、山口県の芋と豆
- 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、12-19、東洋図書出版
- 「日本の食生活全集京都」編集委員会編(1985) 日本の食生活全集26 聞き書 京都の食事、p314、一般社団法人農山漁村文化協会
- 「日本の食生活全集広島」編集委員会編(1987) 日本の食生活全集34 聞き書 広島の食事、p135、一般社団法人農山漁村文化協会
- 「日本の食生活全集山口」編集委員会編(1989) 日本の食生活全集35 聞き書 山口の食事、p175、259、304、340、一般社団法人農山漁村文化協会
- 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(2019) 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、115-121、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
- 吉田節子、森野清美(1992) 山口女子大学研究報告、18、25-30、山口県のいとこ煮