

福井県の油揚げに関する調査

森 恵見・谷 洋子*

(2017年3月11日受理)

Investigation of Deep-fried tofu in Fukui Prefecture

Emi MORI, Hiroko TANI*

キーワード Key words

福井県：Fukui Prefecture、油揚げ：Deep-fried tofu

1. 緒言

福井県は10万人当たりの寺院数が全国2位で、寺院数と神社数を合わせた数についても全国1位と、非常に信心深い土地柄である¹⁾。魚介類や肉類を用いない「精進料理」には、油揚げをはじめとする大豆食品が貴重なタンパク源として用いられている。

収穫高は全国的にそれほど高くはないが、福井県内の豆類の利用頻度は非常に高くみられる^{2,3)}。その大豆の利用として、打ち豆や油揚げ、越前茶、味噌などがある。打ち豆は、佐藤ら⁴⁾が報告したとおり、福井県で昔から食べられてきた。油揚げについても、毎年発表されている総務省統計局の家計調査結果によると、福井県の油揚げ・がんもどきの支出額が調査開始から20年以上全国1位である(図1)⁵⁾。豆腐の揚げ物といえば、油揚げ、生揚げ(または厚揚げ)、がんもどき(またはひりょうず)などがある⁶⁾。1782年に出版された「豆腐百珍」および続編にはすでに「揚げ豆腐」「揚げながし」「まる揚げ豆腐」「かやの揚げ豆腐」「ひりょうず」「豆腐かん」などの名があり、昔から豆腐の揚げ物はかなり広く普及していた⁷⁾。料理本では油揚げといえば薄揚げのことをいい、生揚げを厚揚げと記していることが多い。

呼び名は地方によって違いが見られるが、福井県内では油揚げというと厚揚げのこと指す場合が多い。(以下、「油揚げ」は総称とし、「薄揚げ」「厚揚げ」と表記する。)

本研究は、福井県の油揚げに関して、嗜好や利用頻度を知ることがを目的に基礎調査を行った。なお、本研究に対しては、本学倫理委員会の承認を得て実施した。

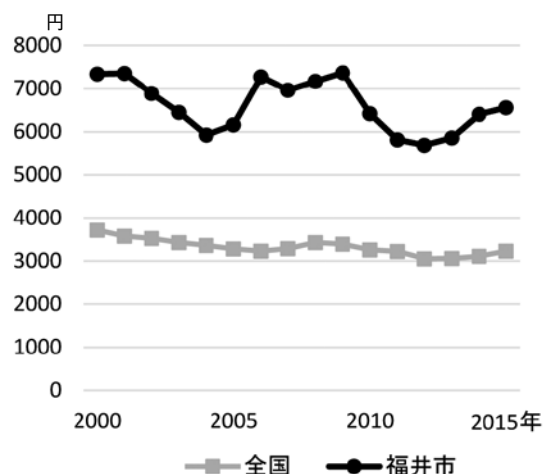


図1 1世帯当たりの年間の油揚げ・がんもどき支出平均価格
参) 総務省統計局 家計調査結果より

*仁愛大学 人間生活学部 健康栄養学科 * Faculty of Human Life, Jin-Ai University

2. 方法

調査方法は、油揚げの嗜好や利用頻度などを調査するため、アンケート調査を行った。アンケート方法は自記式質問紙留置法により、221名から回答が得られた。

対象は県内在住、家庭で料理を作っている人を対象とした。

調査項目は、薄揚げ・厚揚げの嗜好性、摂取状況、料理法、購入理由、使用理由である。料理法については、複数回答とした。

結果の分析方法は、項目ごとに単純集計またはクロス集計を行い、検定方法はカイ二乗検定を行った。

3. 結果

1) 属性について

調査対象者の属性は表1に示す。居住地は坂井・福井・丹南・奥越・嶺南の5地域に分類した。アンケートを回収した結果、嶺南地方は少なかったため、今回は嶺南地方を除いた嶺北地方を比較した。性別は、料理を作っている人を対象としたため女性が98.6%であった。年齢は、10～30歳代を若年群、40～50歳代が中年群、60歳代以上を高年群とした。中年群が80.5%と高かった。世帯構成においては、核家族が64.7%、3世代同居が35.3%であった。

表1 調査対象者の属性

		人数	%
居住地	坂井	54	(24.4)
	福井	79	(35.7)
	丹南	47	(21.3)
	奥越	41	(18.6)
性別	男性	3	(1.4)
	女性	218	(98.6)
年齢	若年群	24	(10.8)
	中年群	178	(80.5)
	高年群	19	(8.7)
世帯構成	核家族	143	(64.7)
	3世代同居	78	(35.3)

合計221名

2) 油揚げの嗜好性

嗜好性を比較したものを図2に示した。薄揚げに比べ厚揚げを「好き」と答えた人の割合が63.4%と高く、「嫌い」と答えた人も5.4%と高かった ($P<0.05$)。

薄揚げと厚揚げをそれぞれ世帯構成別で比較した。薄揚げは3世代同居の方が「好き」の割合が62.0%と高い傾向にあったが、厚揚げについては、差がなかった。年齢別・居住地別においては、薄揚げ・厚揚げ共に差はなかった。

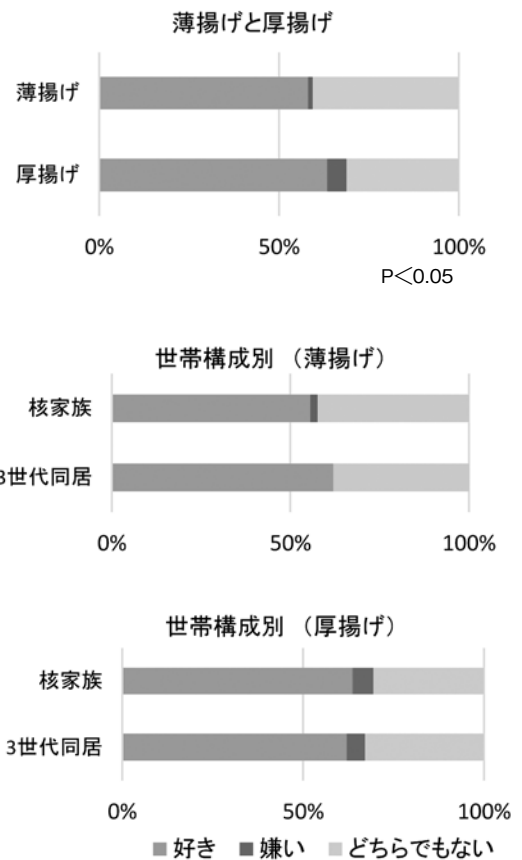


図2 油揚げの嗜好性

3) 油揚げの摂取状況

薄揚げ・厚揚げの摂取状況を比較したものを図3に示した。「1週間に3～4回以上食べる」を「よく食べる」、「2週間に1～2回食べる」を「たまに食べる」、「1ヶ月に1回以下」を「滅多に食べない」とした。厚揚げに比べ薄揚げは、

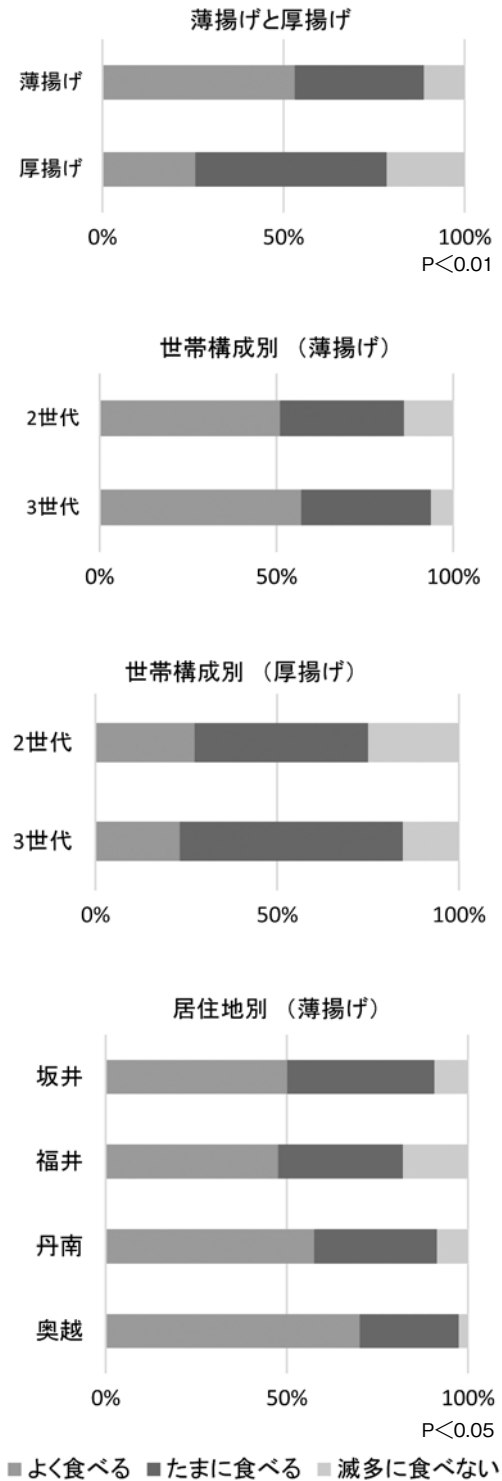


図3 油揚げの摂取状況

「よく食べる」が53.2%と高く、「減多に食べない」が11.3%と低かった (P<0.01)。

薄揚げと厚揚げをそれぞれ、世帯構成別で比較した。薄揚げは3世代で「よく食べる」が67.0%と高く、「減多に食べない」が6.3%と低い傾向にあった。居住地別に見ると、奥越で「よく食べる」が62.5%と高く、「減多に食べない」が2.5%と低かった (P<0.05)。厚揚げについては、世帯構成別、居住地別共に有意差はなかった。

4) 油揚げのメーカー

薄揚げ・厚揚げを購入する際に、メーカーを指定して購入しているかどうかを調査した。「決まっている」と答えた人は、薄揚げでは46.0%、厚揚げは53.1%であり有意差はなかった。

表2に県内地域別の油揚げメーカーを示した。人口10万人あたりのメーカー数を比較すると、奥越が群を抜いて多かった。

表2 油揚げメーカー数

	メーカー数	人口10万人あたりのメーカー数
坂井	13	10.9
福井	34	11.9
奥越	16	28.0
丹南	19	11.1

合計82店舗

5) 油揚げの購入基準

薄揚げ・厚揚げを購入する際に、何を基準に選んでいるかを調査した結果を図4に示した。薄揚げ・厚揚げ共に、「価格」が一番多く、50%以上の人が該当した。薄揚げより厚揚げを「味で選ぶ」が48.2%と高く (P<0.01)、厚揚げを「メーカーで選ぶ」が40%と高かった (P<0.05)。

世帯構成別に見ると差はないが、居住地別では、丹南が薄揚げ・厚揚げを「メーカー」や「味で選ぶ」が高い傾向にあった。

6) 油揚げを使用する料理（複数回答）

薄揚げ・厚揚げをよく使用する料理の割合を図5に示した。薄揚げは、「汁物」が94.1%とほとんどの人が使用しており、次いで「炊き込みご飯」が54.8%や「煮物（煮浸し）」が52.5%であった。厚揚げは、「煮物（煮浸し）」が90.0%とほと

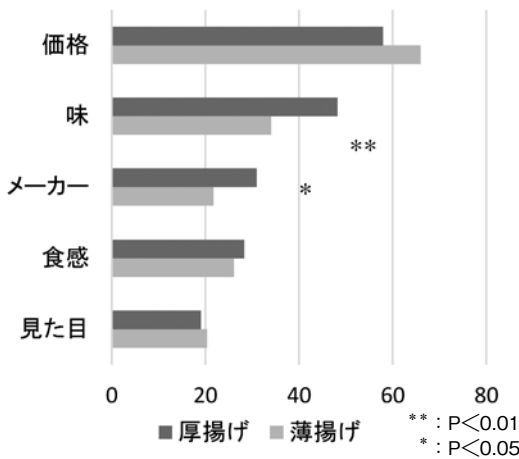


図4 油揚げの購入基準

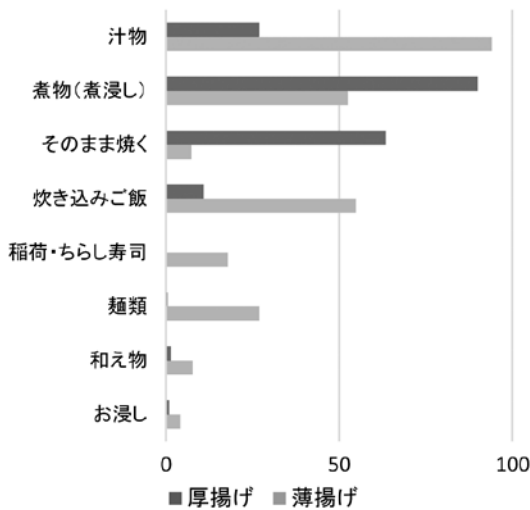


図5 油揚げ料理 (複数回答)

んどの人が使用しており、次いで「そのまま焼いて食べる」が63.5%だった。

7) 油揚げを利用して一番よく作る料理

6) 同様に、単一回答してもらっても、薄揚げは「汁物」に利用する割合が78.0%と一番高く、厚揚げでは「煮物 (煮浸し)」が76.4%と一番高かった。世帯構成別では差がなかったが、居住地別では薄揚げに関して、「汁物」を一番作ると答えた割合が奥越・丹南で91.0%と90.3%と高かった (P<0.05)。そのほか、有意差はなかった。

8) 油揚げを利用する理由

薄揚げ・厚揚げを料理に利用する理由を図6に示した。好きだからと答えた割合は薄揚げで41.2%、厚揚げは56.9%と厚揚げの方が有意に高かった (P<0.01)。他の理由については、有意差はなかった。「美味しくなるから」と答えた人は薄揚げが63.3%で厚揚げの55.3%より高い傾向にあった。「たまたま」「レシピに入っている」「栄養的に」「簡単に一品増やせる」「子どもの頃から当たり前に使っていたから」「大豆製品だから」「調理しやすい」という意見もみられた。

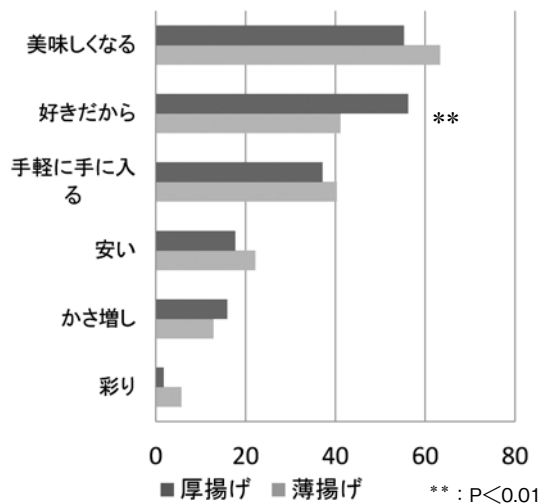


図6 油揚げを利用する理由

9) 嗜好性・摂取状況・購入する基準・料理に使用する理由の相関

嗜好性・摂取状況・メーカーが決まっているか否か・購入する基準・料理に使用する理由の相関を表3に示した。

薄揚げが好きな人は、摂取量も多く、料理に使用する理由として好きで、美味しくなるから使用していた。

厚揚げが好きな人は、摂取量は多く、購入する際にはメーカーや味を基準にしていた。

また、薄揚げ・厚揚げ共に購入するメーカーが決まっている人は油揚げの味を基準に選んでいた。

表3 嗜好性・摂取状況・購入する基準・料理に使用する理由の相関

		嗜好		量		メーカー決まってるか否か		購入する基準				料理に使用する理由							
		薄揚げ	厚揚げ	薄揚げ	厚揚げ	薄揚げ	厚揚げ	薄揚げ		厚揚げ		薄揚げ			厚揚げ				
								メーカー	味	メーカー	味	好きだから	美味しくなるから	気軽に手に入る	好きだから	美味しくなるから	気軽に手に入る		
嗜好	薄揚げ	-																	
	厚揚げ	**	-																
量	薄揚げ	**		-															
	厚揚げ	**	**	**	-														
メーカー決まってるか否か	薄揚げ		*	*	*	-													
	厚揚げ		**	*	**	-													
購入する基準	薄揚げ	メーカー		*		**	-												
		味			*	**	*	*	-										
	厚揚げ	メーカー		*			**	**		-									
		味		**	*	**	**	*	**		-								
料理に使用する理由	薄揚げ	好きだから	**	**	**	*	*	**				-							
		美味しくなるから	*								*		-						
		気軽に手に入る												-					
	厚揚げ	好きだから	**	**	*	**		*		**	**	**			-				
		美味しくなるから	*				*	**			**	**	**			-			
		気軽に手に入る	**										**						-

**1%有意, *5%有意

4. 考察

今回の調査結果より、厚揚げは薄揚げに比べ、好き嫌いが明確であった。地域別に見ると、奥越や丹南では、厚揚げより薄揚げの摂取量が多かった。奥越では、油揚げを製造するメーカーが多く、丹南では、昔ながらの伝統行事の影響と、古くからのメーカーもあり、歴代家庭で受け継がれているのではないかと考えられる。また奥越、丹南は水が豊富でおいしい地域であるため、豆腐と共に油揚げも多く作られている。実際に、豆腐店では厚揚げより薄揚げのほうが多く作られているためではないかと考えられる。

また、福井県は真宗十派のうち4つの本山が存在する真宗王国であり、本願寺派381、大谷派263、そのほか多数派存在し、特に嶺北にその寺院が集中している⁸⁾。浄土真宗の信徒たちの最大の催事である秋の報恩講の昼食には必ず油揚げ料理が添えられ⁹⁾、お盆や正月、冠婚葬祭時だけのご馳走だった^{10,11)}。祝いの席などでも使われていた油揚げは、いつしか一般家庭にも広がっていった。現代でも、共働き日本一の福井県では、簡単に料理に利用できることから、油揚げは食卓には

欠かせない食材である。

食文化は生活の根源に基づくものである。その土地それぞれで採れたものを使って料理してきた。味はもとより経済的にも健康面からもその地域に住むものにとって大きい意味を持つもので、受け継がれた行食事や日常食は、地域や人々の絆となり根付いたものと思われる。福井県では、全国に比べ、20年以上も油揚げ・がんもどきが多く食べられている。アンケート調査より、福井県嶺北地方全体で、厚揚げに対する“こだわり”が見えた。今回の回答数が少なかった嶺南地方の油揚げのデータも含めて、追加で調査する必要がある。

謝辞

本研究は、平成28年度仁愛女子短期大学共同研究費の助成を受けたものである。

参考文献

- 文化庁文化部宗務課 (2016) 宗教関連統計に関する資料集1-111

- 2) 福井県総務部情報政策課編 (2001), 第49回福井県統計年鑑, 55
- 3) 総務省統計局長 (1993), 家計調査年報, 日本統計協会 307
- 4) 佐藤真実, 谷洋子 (2005) 福井県における打ち豆料理の利用について, 日本調理科学38, 197-203
- 5) 総務省統計局 家計調査, <http://www.e-tat.go.jp/SG1/estat/List.do?lid=000001172945>
- 6) 社団法人 農山漁村文化協会、地域食材大百科 第9巻、22-25
- 7) 江湖弘, 実践 揚げの科学, 5-11
- 8) 福井県総務部情報政策課編 (2016), 第49回福井県統計年鑑, 277
- 9) 谷洋子, 岸松静代, 浅田和美 (2000) 福井の郷土料理に関する研究 (第二報) 宗教行事「報恩講」の食事について, 仁愛女子短期大学紀要第22号, 45-52
- 10) 谷洋子, 岸松静代, 早崎京子 (2007) 福井の郷土料理に関する研究 (第6報) - 祭りと食事について - 仁愛女子短期大学紀要第29号, 57-64
- 11) 社団法人 農山漁村文化協会, 聞き書 福井の食事, 346-353