

福井の郷土料理を次世代に残すための調査研究

佐藤 真実*・森 恵見**・岸松 静代**

仁愛大学人間生活学部*・仁愛女子短期大学**

Passing on the Local Cuisine of Fukui Prefecture to the Next Generation: Present Situation

Mami SATO*, Emi MORI**, Shizuyo KISHIMATSU**

Faculty of Human Life, Jin-Ai University

The consumption of local cuisine is in a state of crisis due to changes in family structure and lifestyles. Many people do not eat local cuisine on festive occasions. In this research, we present the current state of local cuisine consumption in Fukui Prefecture and the best method to pass it on from generation to generation. Regarding the majority of local cuisines of the Fukui Reihoku region, 69.6% were “not eaten”, 25.0% were “eaten occasionally”, and 5.4% were “eaten frequently”. Local foods that were eaten frequently were “Oroshi-Soba (buckwheat noodles served with grated Japanese radish on top)” (20.3% of survey respondents), “Yaki-Saba (grilled mackerel)” (16.3%), “Yaki-Aburaage (thick fried tofu)” (12.8%), “Takenoko-Nimono (simmered bamboo shoots)” (11.9%), “Nasu-Maruyaki (whole roasted eggplant)” (11.4%), and “Touji-Nankin (pumpkin eaten during the winter solstice)” (10.8%). The consumption of local cuisine is adversely affected in the following cases: when age is lower, when family members do not eat together, poor communities ties, and poor relationships between relatives. In order to pass on the local cuisine of Fukui Prefecture to future generations, it is important to create opportunities where relationships can be formed between middle-aged and elderly-aged people.

Key word : Fukui Prefecture, Local food, Food Culture, Present Situation of Eating

緒言

日本の食生活が洋風化するとともに調理済み食品、外食などの支出も大きくなっている。一方で、穀類、魚、いも、豆などの和食食材となるべき食品の食料自給率¹⁾、食品群別摂取量²⁾、家計支出³⁾は、年々減少している。福井県民を対象に1975年から10年ごとに実施している嗜好調査⁴⁾では、若年層は「肉料理、主食」を好み、年齢が高くなるほど「魚料理、野菜料理」を好む傾向である。さらに平成13年の伝承料理に関するアンケート調査⁵⁾では、若年層は伝承料理を好まないが、年齢が高くなるほど伝承料理が好きになる傾向であった。食環境の変化や年齢による嗜好度

の違いによって和食や郷土料理は、若年層に好まれないことが明らかとなっている。

和食が平成25年にユネスコ無形文化遺産へ登録され、今まで以上に私たちは日本人の伝統的な食文化として年中行事や郷土料理を保護し、相互に尊重する機運を高める必要がある。昭和57年から平成18年にかけて谷らが実施した調査⁶⁾によれば、福井県内における年中行事の実施率は、左義長、お盆、秋祭り、報恩講などで減少し、地元根付く祭りも衰退の一途を辿っている。年中行事は、風土に根付いたハレの日であり、その行事食は、地域の郷土料理が特徴的にあげられる。年中行事の衰退は、郷土料理の衰退にもつ

ながら、その継承が危ぶまれている。福井県の行事食の特徴を全国と比較すると、福井県では55ある行事食のうち食べたことがない行事食が多かったが、食べている行事食は「毎年食べる」との回答が多かった。また、行事食を「(人から)もらう」割合が高かった⁷⁾。福井の文化は、おすそ分けの意識が関与している⁸⁾とも言われており、地域のつながりや家族のつながりが強いとされる。しかし、県が実施した平成13年の伝承料理に関するアンケート調査結果⁵⁾では、「伝承料理を作ったことがない」人が約20%、伝承料理を作らない主な理由としては、「手間がかかる」、「作り方がわからない」が約50%であった。伝承料理に関する報告は、これ以降みられていないが、核家族や1人世帯の増加は、家族のつながり、地域のつながりを希薄化させていると考えられ、食文化の継承が困難な状況にあると推測される。

そこで本研究は、福井県嶺北の在住者を対象として郷土料理の喫食状況を明らかにするとともに地域、年齢、世帯構成、地域や親戚とのつながりなどの環境的要因、社会的要因との関係性を検討し、郷土料理を次世代に伝え継ぐための一助となる基礎資料をえることを目的としアンケート調査を行った。

方法

(1) 調査対象と方法

調査対象は、福井県嶺北在住の10歳以上1650名とした。嶺北は、坂井(あわら市、坂井市)、福井(福井市、永平寺町)、鯖丹(越前町、鯖江市、越前市、南越前町、池田町)、奥越(勝山市、大野市)の4地区に分類した。年齢は、過去の調査結果の傾向から若年層(30歳未満)、壮年層(30歳以上50歳未満)、高年層(50歳以上70歳未満)、高年層以上(70歳以上)に4分類した。調査期間は、2014年7月から2015年3月である。調査方法は、自記式質問紙を独自に作成し、留置き法で行った。質問紙は、調査依頼書を添え、調査目的、調査意義、調査内容および個人情報の保護を明記して、承諾と協力を求めた。質問紙は、回収数1480名(89.7%)であり、有効回答数1423名(86.2%)を解析対象とした。

(2) 調査内容

質問紙の内容は次のようである。

1) 調査対象者の属性

10年以上住んでいる地域、性別、年齢、世帯構成を答えてもらった。

2) 地域、親戚とのつながり

地域、親戚とのつながりは、4段階(1.とても強い、2.やや強い、3.やや弱い、4.とても弱い)でそれぞれ答えてもらった。

3) 共食の頻度

共食の頻度は、夕食に家族全員またはほとんどの人と一緒に食する頻度について4段階(1.ほぼ毎日、2.週に3~4日、3.週に1~2日、4.ほとんどない)で答えてもらった。

4) 郷土料理を作れるか。後世に残したいか。

郷土料理を作れるかは、5段階(1.知らない、2.作れない、3.あまり作れない、4.多少作れる、5.かなり作れる)で答えてもらった。後世に残したいかは、3段階(1.はい、2.いいえ、3.わからない)で答えてもらった。

5) 郷土料理の喫食状況

郷土料理は、「聞き書福井の食事」⁹⁾、「ほっとするね福井の味」¹⁰⁾、谷らの調査報告¹¹⁾から選択した45品目について調査した。谷らは、1980年からほぼ10年ごとに郷土料理の喫食状況を報告している。この調査方法に準じて調査を実施した。喫食状況は、3段階(1.食べない、2.(たまに)食べる、3.よく食べる)で答えてもらった。

(3) 統計処理

それぞれ地域別に属性、郷土料理の喫食状況についてカイ二乗検定、Fisherの正確確率検定を行った。地域別の解析では、調査対象者の偏りがみられるため、年齢別に地域間差について同様に検定を行った。解析には、IBM SPSS16.0 Ver.For WINDOWS (SPSS社)を使用した。統計的有意水準を5%以下で示した。

結果および考察

(1) 調査対象者の属性

対象者の属性について表1に示した。性別は、女性が58.5%(837名)で有意に多かった($p<0.00$)。

表 1. 調査対象者の属性

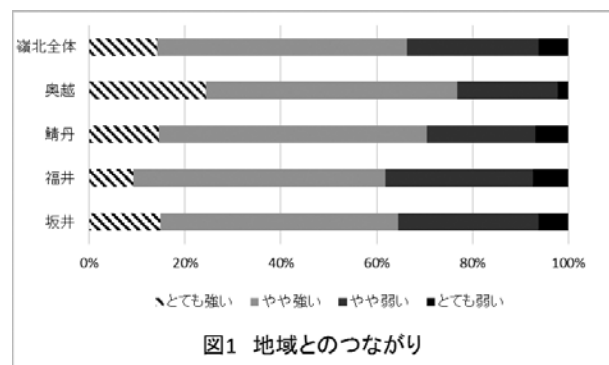
						人数 (%)	
		全地域	坂井	福井	鯖丹	奥越	
性別 **	男	586 (41.2)	178 (34.4)	211 (46.4)	118 (41.8)	79 (46.7)	
	女	837 (58.8)	339 (65.6)	244 (53.6)	164 (58.2)	90 (53.3)	
年齢 **	若年層 (30歳未満)	599 (42.1)	230 (44.5)	282 (62.0)	71 (25.2)	16 (9.5)	
	壮年層 (50歳未満)	219 (15.4)	79 (15.3)	61 (13.4)	59 (20.9)	20 (11.8)	
	高年層 (70歳未満)	349 (24.5)	126 (24.4)	56 (12.3)	96 (34.0)	71 (42.0)	
	高年層以上(70歳以上)	256 (18.0)	82 (15.9)	56 (12.3)	56 (19.9)	62 (36.7)	
世帯構成 **	1人暮らし	41 (2.9)	9 (1.7)	10 (2.2)	8 (2.8)	14 (8.3)	
	核家族	772 (54.3)	288 (55.7)	279 (61.3)	133 (47.2)	72 (42.6)	
	拡大家族	610 (42.9)	220 (42.6)	166 (36.5)	141 (50.0)	83 (49.1)	
	計	1423 (100.0)	517 (100.0)	455 (100.0)	282 (100.0)	169 (100.0)	

**p<0.01

とくに坂井は、女性 65.6% (339 名) が有意に多かった。年齢については、若年層が 42.1% (599 名) で最も多く、壮年層が 15.4% (219 名) で有意に少なかった (p<0.00)。とくに福井は、若年層が 62.0% (282 名) で有意に多く、高年層、高年層以上が少なかった。一方、奥越は、若年層が 9.5% (16 名) で有意に少なく、高年層 42.0% (71 名)、高年層以上 36.7% (62 名) が有意に多かった。世帯構成は、核家族が 54.3% (772 名)、拡大家族 42.9% (610 名) であった (p<0.00)。核家族は、福井 61.3% (279 名) が多く、拡大家族は、鯖丹 50.0% (141 名)、奥越 49.1% (83 名) で多かった。奥越は 1 人暮らし 8.3% (14 名) も多かった。

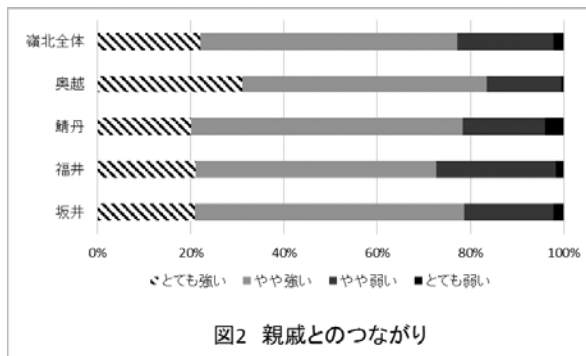
地域とのつながりについて図 1 に示した。地域とのつながりは、つながりが強い方だと思う 66.6% (「やや強い」52.2%、「とても強い」14.1%)、つながりが弱い方だと思う 33.7% (「やや弱い」27.5%、「とても弱い」6.2%) であった。社会意識に関する世論調査¹²⁾では、全国的な近所づきあいの程度が「ある程度付き合っている」50.9%、「あまり付き合っていない」25.6%、「よく付き合っている」16.9%、「まったく付き合っていない」5.8%である。また、健康日本 21¹³⁾における「地域のつながりが強い方だと思う」割合は、平成 19 年に 45.7%である。本調査の対象者は、地域とのつながりがより強い人もいれば、弱い人もおり二極化がすすんでいると考えられた。地域別にみえていくと、地域とのつながりが強い方だと思う

は、奥越 76.8% (「とても強い」24.3%、「やや強い」52.5%) と鯖丹 74.3% (「とても強い」18.4%、「やや強い」55.9%) で有意に高く、つながりが弱い方だと思うは、福井 38.1% (「とても弱い」7.4%、「やや弱い」30.7%) で有意に高かった (p<0.00)。これらの傾向は、とくに高年層においてのみ有意差が認められた (p<0.02)。



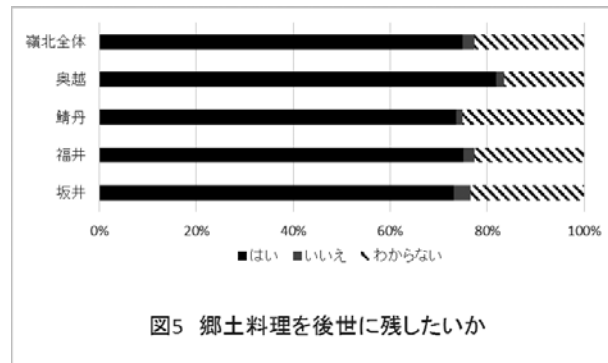
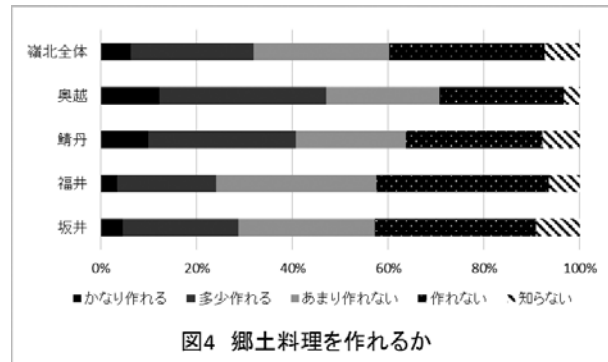
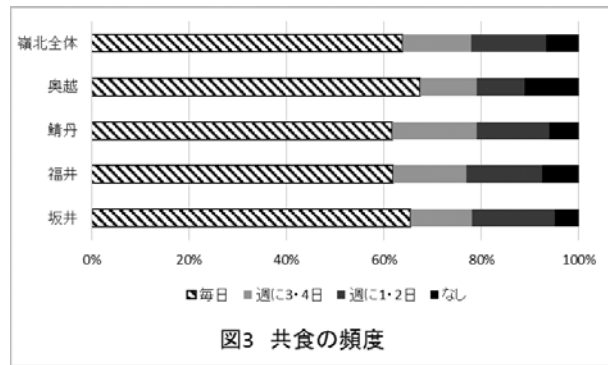
親戚とのつながりについて図 2 に示した。親戚とのつながりは、つながりが強い方だと思う 77.3% (「やや強い」55.4%、「とても強い」21.9%)、つながりが弱い方だと思う 22.8% (「やや弱い」20.6%、「とても弱い」2.2%) であった。国土交通省の調査¹⁴⁾では、親戚とのつながりが「十分である」75.0%、「十分でない」18.8%と回答がみられた。また、少子化対策と家族・地域の絆に関する意識調査¹⁵⁾では、同居していない家族とのつながりを強い方だと思うと答え

た者の割合が58.5%，弱い方だと思うと答えた者の割合が8.8%であった。本調査の対象者は，親戚とのつながりが若干全国よりも強いと考えられた。地域別にみていくと，親戚とのつながりが強い方だと思うは，奥越83.4%（「とても強い」30.9%，「やや強い」52.5%）で有意に高く，つながりが弱い方だと思うが福井27.3%（「とても弱い」1.7%，「やや弱い」25.7%）で有意に高かった（ $p<0.00$ ）。これらの傾向は，とくに高年層においてのみ有意差が認められた（ $p<0.01$ ）。



共食の頻度について図3に示した。共食の頻度は「毎日」63.8%（908名）と回答する人がもっとも多かった。「ほぼなし」は，22.1%（「週に1～2日」15.3%，「なし」6.8%）であった。地域別にみていくと，奥越は，共食の頻度が高い79.9%（「毎日」67.4%，「週に3～4日」11.6%）と共食の頻度がほぼない11.0%が有意に高かった（ $p<0.04$ ）。これらの傾向は，とくに壮年層において有意差が認められた（ $p<0.04$ ）。

郷土料理を作れるかについて図4に示した。郷土料理を作れるかは，郷土料理を作れない方だと思う60.8%（「あまり作れない」28.5%，「作れない」32.3%）が多く，郷土料理を作れる方だと思う31.8%（「かなり作れる」6.2%，「多少作れる」25.6%）が少なかった。平成19年の食育に関する意識調査¹⁶⁾では，「郷土料理を作ることができない」割合が34.3%であったことから，本調査では，郷土料理が全く作れない人の割合が若干少なかった。地域別にみていくと，郷土料理を作れる方だと思うは，奥越47.0%（「かなり作れる」12.2%，「多少作れる」34.8%），鯖丹40.7%（「かなり作れる」9.8%，「多少作れる」30.8%）で有意に高く，郷土料理を作れない方だと思



うは，福井69.3%（「あまり作れない」33.4%，「作れない」35.9%）で有意に高かった（ $p<0.00$ ）。年齢別にみた地域間差は，認めなかった。

郷土料理を後世に残したいかを図5に示した。後世に残したいかは「はい」74.8%が多く，「わからない」22.7%であった。地域間での有意差はみられなかったが，壮年層のみ地域間に有意差がみられた。郷土料理を後世に残したいと考える壮年層は，奥越90.0%で高く，福井60.7%で有意に低かった（ $p<0.04$ ）。

平成26年の食育に関する意識調査¹⁷⁾では，「郷土料理を次世代に伝えたい」割合が79.2%であったから，本調査では郷土料理を次世代に伝えたいという思いを持った人が若干少なかった。

(2) 郷土料理の喫食頻度

郷土料理の喫食頻度を図6に示した。郷土料理

の喫食頻度の平均（45品）としては、「食べない」69.6%、「(たまに)食べる」25.0%、「よく食べる」5.4%であった。「よく食べる」郷土料理としては、「おろしそば」20.3%、「焼き鯖」16.3%、「焼き油揚げ」12.8%、「たけのこ煮物」11.9%、「なす丸焼き」11.4%、「冬至なんきん」10.8%、「かきもち」9.7%、「水ようかん」9.6%、「きな粉もち」8.9%、「たくわん煮物」8.1%、「水菜と薄揚げの煮物」7.6%などであった。「(たまに)食べる」郷土料理は、「焼き鯖」53.6%、「おろしそば」50.7%、「水ようかん」47.7%、「きな粉もち」46.0%、「たけのこ煮物」44.3%、「焼き油揚げ」43.4%、「あべかわ」42.7%、「なす丸焼き」39.1%、「冬至なんきん」38.7%、「ニシン昆布」37.4%などであった。

「食べない」郷土料理は、「呉汁」92.0%、「こんになます」91.9%、「なんばの葉味噌からめ」91.4%、「むかごの胡麻和え」89.9%、「あえもん飯」89.7%、「ぼっかけ」88.8%、「ほうば飯」88.0%、「いわしのぬた」87.7%などであった。

25年前（1992年）の調査¹⁸⁾では、今もよく作る郷土料理が「たけのこ煮物」、「水菜と薄揚げの煮物」、「なす丸焼き」、「たくわん煮物」、「冬至なんきん」、「きな粉もち」、「おろしそば」であった。一方、作らなくなった料理が「呉汁」、「こんになます」、「なんばの葉味噌からめ」、「むかごの胡麻和え」、「ほうば飯」であった。本調査は、これらの結果とよく一致する。

年齢別にみた郷土料理の喫食頻度を表2に示した。

「よく食べる」は、よく食べると回答した人の割合が10%を超えたもの、「食べる」は、食べると回答した人の割合が40%を超えたもの、「食べない」は、食べないと回答した人の割合が80%を超えたものをあげた。「よく食べる」、「食べる」郷土料理の品数は、若年層で少なかったが、年齢が上がるにつれ品数が多くなった。若年層でも「よく食べる」、「食べる」郷土料理としては、「おろしそば」、「焼き鯖」、「焼き油揚げ」、「水ようかん」、「きな粉もち」であった。高年層、高年層以上で「よく食べる」、「食べる」郷土料理としては、「なすとニシンの煮物」、「なます」、「らっきょう漬け」、「里芋田楽」、「すこ」、「ふきの佃煮」、「わらびの浸し・酢のもの」、「麩の辛し和え」などであった。

一方、80%以上の人が「食べない」と回答した郷土料理は、若年層で24品もあったが、年齢が上がるにつれ品数が少なくなった。高年層以上でも「食べない」郷土料理としては、「なんばの葉味噌からめ」、「呉汁」、「こんになます」、「ほうば飯」、「むかごの胡麻和え」、「あえもん飯」、「ぼっかけ」、「山椒の実の佃煮」であった。

地域別にみた郷土料理の喫食頻度を表3に示した。各年齢別に地域間で有意に「よく食べる」、「食べる」、「食べない」郷土料理をそれぞれあげた。

郷土料理45品中、若年層と高年層以上では各24品、高年層では11品、壮年層では7品で地域別による喫食頻度に有意差がみられた。すなわち、郷土料理の喫食頻度は、住んでいる地域によって若年層と高年層以上に大きく影響がでた。奥越では、有意に「よく食べる」、「食べる」郷土料理の品数が他地域の各年齢層に比べて多かった。とくに奥越では、「にしんすし」、「水菜と薄揚げの煮物」、「のっぺい」、「里芋田楽」を食べる頻度が有意に高かった。鯖丹の若年層も奥越の若年層ほどではないが、他地域の若年層に比べて有意に「よく食べる」、「食べる」郷土料理が多かった。鯖丹では、「らっきょう漬け」、「ほうば飯」、「なすの丸焼き」を食べる頻度が有意に高かった。一方、坂井、福井では、（福井は高年層以上を除いて）どの年齢層においても他地域より有意に「食べない」郷土料理が多かった。福井ではとくに地域性を特徴づける料理が見当たらなかった。

本研究では、福井県嶺北を4地区に分類し、各地域の世帯構成や地域のつながり、親戚とのつながりとともに、郷土料理の喫食状況を明らかにした。調査対象者の地域の特徴としては、とくに福井では核家族が多く、地域のつながりや親戚とのつながりが「弱く」、郷土料理を「作れない」人が有意に多かった。一方、奥越では、「一人暮らし」、「拡大家族」とともに多く、世帯構成によるためか共食の頻度も「毎日」、「ほぼなし」ともに有意に高かった。また、奥越は、地域のつながりや親戚とのつながりは「強く」、郷土料理を「作れる」人が有意に多かった。

本調査では、郷土料理の喫食頻度が環境的要因や社会的要因と直接的な関係があるかの検討はできていない。しかし、拡大家族が多い、高年層が地域や親戚と

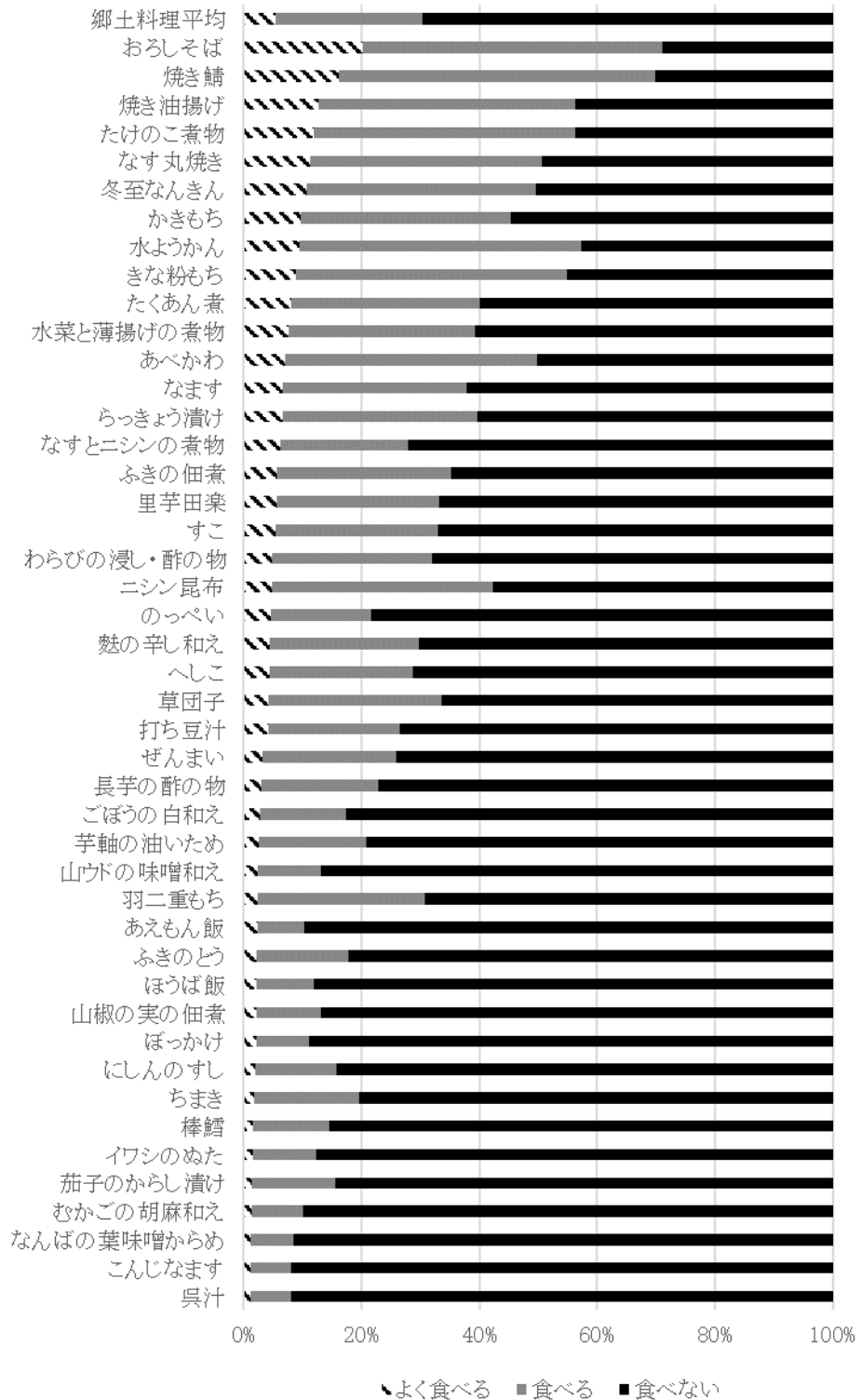


図6 郷土料理の喫食頻度

表 2. 年齢別にみた郷土料理の喫食頻度

	よく食べる (%) ¹⁾	食べる (%) ²⁾	食べない (%) ³⁾
若年層 30 歳未満	おろしそば (13), 焼き鯖 (12), 焼き油揚げ (10)	焼き鯖 (49), おろしそば (44), 水ようかん (44), きな粉もち (44), 焼き油揚げ (40)	呉汁 (94), むかごの胡麻和え (93), こんになます (93), なんばの葉味 噌からめ (93), 山ウドの味噌和え (93), あえもん飯 (92), ぼっかけ (92), なすの辛子漬け (92), 山椒 の実の佃煮 (91), ほうば飯 (91), いわしのぬた (91), ふきのとう (90), にしんのすし (90), 芋軸の油炒め (89), ぼうだら (88), 長芋の酢の 物 (86), ごぼうの白和え (85), のっ ぺい (85), ぜんまい (83), なすと ニシンの煮物 (83), わらびの浸し・ 酢の物 (82), 麩の辛し和え (82), すこ (82), ちまき (81)
壮年層 50 歳未満	おろしそば (20), 焼き油揚げ (18), 焼き鯖 (16), なす丸焼 き (11), かきもち (11), た けのこ煮物 (10)	焼き鯖 (57), おろしそば (52), たけのこ煮物 (45), きな粉もち (45), 水ようかん (44), あべか わもち (44)	呉汁 (97), こんになます (95), な んばの葉味噌からめ (95), ぼっか け (93), あえもん飯 (93), むかご の胡麻和え (92), ごぼうの白和え (92), なすの辛子漬け (91), いわ しのぬた (90), にしんのすし (90), 山ウドの味噌和え (90), ふきのと う (85), ちまき (84), のっぺい (82), 芋軸の油炒め (80), 長芋の酢の物 (80), 打ち豆汁 (80)
高年層 70 歳未満	おろしそば (25), 焼き鯖 (19), 焼き油揚げ (17), なす丸焼 き (16), たけのこ煮物 (15), 冬至なんきん (15), かきもち (12), きな粉もち (10)	焼き鯖 (56), おろしそば (55), たけのこ煮物 (53), 水ようかん (50), なす丸焼き (48), あべか わもち (47), ニシン昆布 (47), 焼き油揚げ (46), きな粉もち (44), 水菜と薄揚げの煮物 (42), 冬至 なんきん (40), なます (40), か きもち (40)	こんになます (92), あえもん飯 (90), なんばの葉味噌からめ (90), 呉汁 (90), むかごの胡麻和え (88), ぼっ かけ (88), いわしのぬた (87), ぼ うだら (87), ほうば飯 (85), 山椒 の実の佃煮 (84), にしんのすし (84), 山うどの味噌和え (81), ごぼうの 白和え (81), ちまき (80)
高年層以上 70 歳以上	おろしそば (25), 焼き鯖 (22), たけのこ煮物 (16), かきもち (15), たくあん煮 (15), 冬 至なんきん (14), なす丸焼 き (14), なすとニシンの煮物 (13), なます (13), 水菜と薄 揚げの煮物 (12), らっきょう 漬け (12), 里芋田楽 (12), 水ようかん (11), きな粉もち (11), すこ (11), あべかわ (10), ふきの佃煮 (10)	焼き鯖 (58), おろしそば (58), たけのこ煮物 (58), ニシン昆布 (55), 水ようかん (55), 冬至な んきん (54), きな粉もち (54), 焼き油揚げ (53), なす丸焼き (53), あべかわもち (49), わらびの浸し・ 酢の物 (48), らっきょう漬け (47), すこ (47), なます (46), かきも ち (45), ふきの佃煮 (46), たく あん煮 (44), 草団子 (43), 麩の 辛し和え (42), 里芋田楽 (41)	なんばの葉味噌からめ (87), 呉汁 (87), こんになます (86), ほうば飯 (85), むかごの胡麻和え (82), あ えもん飯 (81), ぼっかけ (80), 山 椒の実の佃煮 (80)

1) 「よく食べる」は、よく食べると回答した人の割合が 10%を超えた料理をあげた

2) 「食べる」は、たまに食べると回答した人の割合が 40%を超えた料理をあげた

3) 「食べない」は、食べない回答した人の割合が 80%を超えた料理をあげた

表3. 地域別にみた郷土料理の喫食頻度

地域	年齢層	よく食べる	食べる	食べない
坂井	若年	なすの辛子漬け	たくあん煮, へしこ	羽二重もち, 打ち豆汁, むかごの胡麻和え
	壮年		なす丸焼き	らっきょう漬け, にしんすし, 里芋田楽, のっぺい
	高年	ニシン昆布, なすの丸焼き	あげかわ, なすの丸焼き	にしんすし
	高年以上		かきもち	たくあん煮, おろしそば, すこ, ニシン昆布, ぼうだら, ぜんまい, なすとニシンの煮物, ふきの佃煮, ふきのとう, わらびの浸し・酢のもの, 冬至なんきん, 長芋の酢のもの, なすの辛子漬け
福井	若年		羽二重もち	たくあん煮, へしこ, らっきょう漬け, 焼き鯖, おろしそば, すこ, ニシン昆布, 焼き油揚げ, なます, たけのこ煮物, 水菜と薄揚げの煮物, かきもち, 里芋田楽, ふきの佃煮, 冬至なんきん, むかごの胡麻和え, あえもん飯, なすの辛子漬け, 草団子, わらびの浸し・酢のもの, なすの丸焼き, のっぺい
	壮年			らっきょう漬け, 水菜と薄揚げの煮物, なす丸焼き, のっぺい
	高年	へしこ, 芋軸の油炒め		ニシン昆布, ぜんまい, 水菜と薄揚げの煮物, ほうば飯, ふきのとう, なすの丸焼き
	高年以上	いわしのぬた	たくあん煮, にしん昆布, ぼうだら, かきもち, なすとニシンの煮物, ふきの佃煮, 冬至なんきん, ぼっかけ, 麩の辛し和え, 長い芋の酢のもの, いわしのぬた, 山椒の実佃煮	ほうば飯
	若年	らっきょう漬け, すこ, かきもち, 打ち豆汁, 冬至なんきん, あえもん飯, なすの丸焼き	たくあん煮, へしこ, らっきょう漬け, おろしそば, たけのこの煮物, かきもち, 冬至なんきん, むかごの胡麻和え, あえもん飯, なすのからし漬け, 草団子, わらびの浸し・酢のもの	水菜と薄揚げの煮物, のっぺい
鯖丹	壮年	らっきょう漬け, 水菜と薄揚げの煮物, なす丸焼き	らっきょう漬け, 草団子	にしんすし, 草団子, のっぺい, 呉汁
	高年	ニシン昆布, ほうば飯, なすの丸焼き	へしこ, 芋軸の油炒め, ほうば飯, ふきのとう	のっぺい
	高年以上	ぼうだら, ほうば飯	おろしそば, ふきの佃煮, 長芋の酢のもの, ほうば飯	ぜんまいかきもち, なすとニシンの煮物, なすの辛子漬け, ふきのとう, わらびの浸し・酢のもの, ぼっかけ, のっぺい
	若年	たくあん煮 (16.7%), へしこ, 羽二重もち, 焼き鯖, おろしそば, すこ, 焼き油揚げ, なます, たけのこ煮物, 水菜と薄揚げの煮物, 里芋田楽, むかごの胡麻和え, 草団子, わらびの浸し・酢のもの, のっぺい	焼き鯖, ニシン昆布, たけのこ煮物, 焼き油揚げ, なます, たけのこの煮物, 水菜と薄揚げの煮物, 打ち豆汁, 里芋田楽, ふきの佃煮, 冬至なんきん, 草団子, なすの丸焼き, のっぺい	たくあん煮, へしこ, あえもん飯, なすの辛子漬け
奥越	壮年	らっきょう漬け, にしんすし, 水菜と薄揚げの煮物, 草団子, のっぺい, 呉汁	にしんすし, 水菜と薄揚げの煮物, 里芋田楽, 草団子, のっぺい, 呉汁	
	高年	水菜と薄揚げの煮物, のっぺい	ニシン昆布, にしんすし, ぜんまい, 水菜と薄揚げの煮物, ふきのとう, のっぺい	へしこ, あべかわ, 芋軸の油炒め, ほうば飯
	高年以上	おろしそば, すこ, ニシン昆布, にしんすし, ぜんまい, なすとニシンの煮物, ふきの佃煮, なすの辛子漬け, ふきのとう, わらびの浸し・酢のもの, 冬至なんきん, ぼっかけ, 麩の辛し和え, のっぺい, 長芋酢, 山椒の実佃煮	なすの辛子漬け, ぼっかけ, のっぺい	いわしのぬた, ほうば飯

各年齢別に地域間で有意に「よく食べる」, 「食べる」, 「食べない」郷土料理をそれぞれあげた (p<0.01).

つながりが強い、共食頻度が高い、郷土料理を後世に残したいと思う壮年層が多い奥越で郷土料理の喫食頻度が高い結果となった。また、核家族が多く、高年層が地域や親戚とつながりが弱い、共食頻度が低い、郷土料理を後世に残したいかわからないと思う壮年層が多い福井で郷土料理の喫食頻度が低い結果となった。

拡大家族は、地域や親戚とのつながりを維持する高年層、それを継承する立場の壮年層がともに暮らし、それぞれの役割・使命をもって、家族のために生活をしている。郷土料理を次世代に伝え継ぐには、拡大家族のようなつながりを意識して各年代がそれぞれの役割・使命をもって郷土料理を継承することが大切であると考え。核家族が増えている中で、とくに高年層と壮年層のつながり、さらに地域とのつながりも希薄化している。そのため家族・親族以外の地域の高年層と壮年層をつなぐきっかけづくりが大切になってくることを強く感じた。また、こういった「世帯構成」、「共食頻度」などの環境的要因、社会的要因に影響をうける高年層と壮年層をもつ若年層には、家庭以外の地域のイベントや調理実習などに参加してもらい、郷土料理を知ってもらうなどの取り組みがますます重要になってくるだろう。

要約

郷土料理の喫食状況としては（45品の平均）、「食べない」69.6%、「(たまに)食べる」25.0%、「よく食べる」5.4%であった。7割近くの人が郷土料理を食べない状況であった。

「よく食べる」郷土料理としては、「おろしそば」20.3%、「焼き鯖」16.3%、「焼き油揚げ」12.8%、「たけのこ煮物」11.9%、「なす丸焼き」11.4%、「冬至なんきん」10.8%、「たくわん煮物」8.1%、「水菜と薄揚げの煮物」7.6%などであった。「食べない」郷土料理は、「呉汁」92.0%、「こんにじます」91.9%、「なんばの葉味噌からめ」91.4%、「むかごの胡麻和え」89.9%、「あえもん飯」89.7%、「ぼっかけ」88.8%、「ほうば飯」88.0%、「いわしのぬた」87.7%などであった。

年齢別では、「よく食べる」、「食べる」郷土料理の品数が若年層で少なかったが（5品）、年齢が上がるにつれ品数が多くなった（20品）。高年層、高年層以

上で「よく食べる」、「食べる」郷土料理としては、「なすとニシンの煮物」、「なます」、「らっきょう漬け」、「里芋田楽」、「すこ」、「ふきの佃煮」、「わらびの浸し・酢のもの」、「麩の辛し和え」などであった。

地域別では、奥越では有意に「よく食べる」、「食べる」郷土料理の品数が他地域の若年層、壮年層、高年層以上に比べて多かった。鯖丹の若年層も奥越の若年層ほどではないが、他地域の若年層に比べて有意に多かった。とくに奥越では、「にしんすし」、「水菜と薄揚げの煮物」、「のっぺい」、「里芋田楽」を食べる頻度が他地域よりも有意に高かった。鯖丹では、「らっきょう漬け」、「ほうば飯」、「なすの丸焼き」を食べる頻度が他地域よりも有意に高かった。奥越は、拡大家族が多く、共食頻度が高い壮年層が多かった。また、地域や親戚とのつながりが強い高年層が多かった。

福井（福井の高年層以上を除いて）では、他地域より有意に「食べない」郷土料理が多かった。福井は、核家族が多く、地域や親戚とのつながりが弱い高年層が多かった。また、郷土料理を残したいかわからない壮年層が多かった。

謝辞

本研究は、福井県の平成26年度大学連携リーグ連携推進事業「福井の郷土料理を次世代に残すための基礎調査」の助成を受けて行ったものであり、関係各位に感謝申し上げます。

引用文献・参考文献

- 1) 平成26年度食料需給表，農林水産省大臣官房政策課食料完全保障室
- 2) 平成26年国民健康・栄養調査，厚生労働省健康局健康課栄養指導室栄養調査係
- 3) 平成27年家計調査年報．総務省統計局
- 4) 佐藤真実：性別、年齢、世帯構成の違いによる食嗜好の違いと変化．日本家政学会第68回大会要旨集，112（2016）
- 5) 福井県福祉環境部観光増進課：平成13年度伝承料理に関するアンケート調査結果より，ほっとするねふるさとの味，79-80（2003）
- 6) 谷洋子，佐藤真実：福井県の行事に関する実態と変遷，平成18年度仁愛女子短期大学卒業研究（2006）
- 7) 佐藤真実，堀川めぐみ，谷洋子，福井県の行事食の現状と地域性，仁愛大学研究紀要5，31-38（2013）

- 8) 加藤辰夫：第2章流通経路視点からみた福井の地産地消費率，福井県地産地消費率調査事業報告書，26-33 (2010)
- 9) 農山漁村文化協会：日本の食生活全集 聞き書き 福井の食事 (1987)
- 10) 福井県福祉環境部観光増進課：ほっとするねふるさとの味 (2003)
- 11) 谷洋子：「郷土料理」に関する研究，昭和55年度，58年度，59年度仁愛女子短期大学卒業研究 (1980～1984)
- 12) 内閣府大臣官房政府広報室：社会意識に関する世論調査 (平成26年1月調査 (2016))
- 13) 厚生労働省：健康日本21 (第2次) 別表第4 (2012)
- 14) 国土交通省：平成21年国土交通白書 (2010)
- 15) 内閣府政策統括官：平成18年度少子化対策と家族・地域の絆に関する意識調査結果 (2007)
- 16) 内閣府食育推進室：「食育に関する意識調査」の結果について (2007)
- 17) 内閣府食育推進室：食育に関する意識調査報告書 (平成26年3月) (2014)
- 18) 谷洋子，岸松静代，谷政八：福井の郷土料理に関する研究 (第3報) 郷土料理の無機成分，仁愛女子短期大学紀要24，57-63 (1992)

(または 和文抄録)

郷土料理の喫食状況は，家族や地域間が変化する中で危機的状況である。多くの人々は，郷土料理を食べない。本研究では，郷土料理の喫食状況と伝承する方法について報告する。福井県嶺北における郷土料理の多くは，「食べない」69.6%，「(たまに) 食べる」25.0%，「よく食べる」5.4%であった。「よく食べる」郷土料理は，「おろしそば」20.3%，「焼き鯖」16.3%，「焼き油揚げ」12.8%，「たけのこ煮物」11.9%，「なす丸焼き」11.4%，「冬至なんきん」10.8%であった。郷土料理は，以下の場合に喫食が困難になってくる。つまり，年齢が低く，核家族であって，共食頻度が低く，地域のつながりが弱く，親戚のつながりが弱い地域の場合である。次世代に郷土料理を伝え継ぐためには，お互いに知らない壮年層や高齢層が集まって，交流できる場を創出していくことが重要である。