

— 原 著 —

近畿地方における魚介類の料理

片寄眞木子 川原崎淑子* 小西 春江* 坂本 裕子**

Dietary culture using fish and shellfish in Kinki region

Makiko KATAYOSE, Yoshiko KAWARAZAKI,*
Harue KONISHI,* Hiroko SAKAMOTO,**

要 旨

近畿地方では古くから多彩な魚介類の食文化が培われてきたが、現在、どのような魚介類料理が家庭で日常食や行事食に用いられているのかを知ることを目的とし、平成15、16年度日本調理科学会特別研究「魚介類の調査」として行ったアンケート調査の中から、近畿地方の料理の状況をまとめたものである。調査時期は2003年9月から2004年8月。調査対象者は近畿2府4県に居住する主婦164人で、居住地域によって都市型(86人)、農村型(54人)、漁村型(24人)に分類して集計した。

12分類した調理法別料理数の比率は都市型、農村型、漁村型の順に、焼物29, 31, 28%, 煮物22, 23, 24%, なま物16, 14, 18%, 揚物11, 12, 14%, 飯・麺9, 8, 5%であった。焼物の中で多い料理は塩焼, 焼く料理(塩干や味噌漬等), 醤油焼(照焼, 蒲焼等)で、煮物では煮付け, 鍋物, 甘から煮, なま物では刺身であったが、地域によって順位は異なった。正月, 祝事, 祭等の行事食が多く挙げられていた。

キーワード: 近畿地方 Kinki region, 魚介類 fish and shellfish, 料理 dishes, 都市 city, 農村 farming village, 漁村 fishing village

I 緒言

本州中央部に位置する近畿地方は日本海, 瀬戸内海, 太平洋に接している上に淡水の琵琶湖を有し, 大規模河川にも恵まれている。大都市や古都も含まれ, 古くから多彩な魚介類の食文化が培われてきた。昭和初期頃の日本各地での魚介類の利用状況や料理については『日本食生活全集』に記載されているが¹⁾, それから半世紀が経過した現在, 日本各地の家庭で魚介類がどのように調理され, どのような料理が日常食や行事食に用いられているのかを知るための調査は少ない。平成15・16年度日本調理科学会特別研究として, 全国規模で「調理文化の地域性と調理科学・魚介類の調査」を行ったが, 本報はその中の近畿地方における家庭での魚介類料理の状況²⁾を中心にまとめたものである。

* 園田学園女子大学短期大学部, ** 京都文京短期大学

II 方法

調査時期は2003年9月から2004年8月で、調査対象者は近畿2府4県に居住する主婦164人であった。図1に調査対象者の居住地域を示す。これらを、都市型地域（政令都市と地方都市）、農村型地域（都市近郊農村、および農村で米作が主の地帯と農村で畑作が主の地帯）、漁村型地域（漁業が中心の町、および半農半漁の地帯と海に近い商業地）に分類して集計した（以下、この3地域を都市型、農村型、漁村型と略す）。都市型は大阪市、京都市、神戸市、奈良市、大津市、和歌山市、八尾市、岸和田市、茨木市、高槻市、摂津市、吹田市、豊中市、摂津市、京田辺市、尼崎市、加古川市、西宮市、姫路市、生駒市、大和郡山市、海南市、粉河市に居住する86人、農村型は櫻井市、葛城市、宇陀市、近江八幡市、蒲生郡、東浅井郡、吉野町、磯城郡、斑鳩町、有田市、貴志川町に居住する54人、漁村型は伊根町³⁾、京丹後市久美浜町、たつの市御津町、洲本市、泉佐野市、有田市、海草郡、新宮市に居住する24人であった。

上記特別研究の調査用紙と調査方法に基づき、面接、または日記方式によった。調査項目は利用する魚介類とその料理名および調理法、行事食、地域に独特な料理等である。調理法は焼き物、煮物、なま物、揚げ物、飯・麺、和え物、ゆで物、汁物、漬け物、炒め物、蒸し物、干し物の12分類とした。

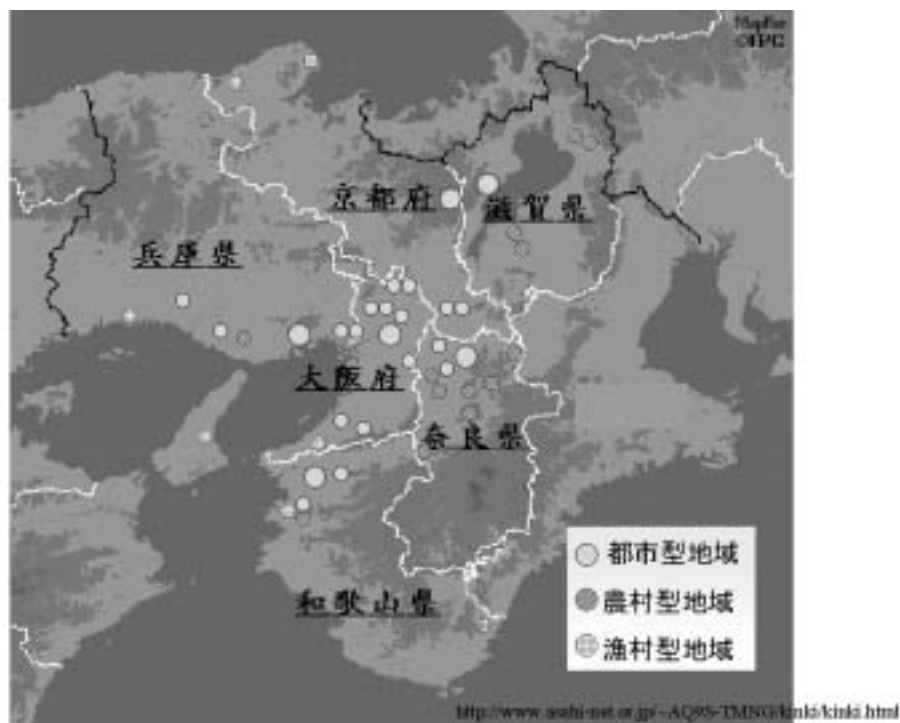


図1 調査地域

Ⅲ 結果と考察

1 調査対象者の年齢と家族構成

調査対象者の年代と家族構成を表1に示した。都市型と農村型では40～50歳代が約60%，漁村型では60歳代が46%で40～50歳代が33%であった。また，家族構成は同世代と二世帯が都市型では約90%を占め，農村型では65%，漁村型では75%であった。

2 調理法別分類

料理を調理法別（12分類）に分類して表2に示した。1位焼き物，2位煮物，3位なま物，4位揚げ物，5位飯・麺の順位は3地域ともに同様で，都市型，農村型，漁村型の順に，焼き物は29.4%，31.1%，27.5%，煮物は22.2%，22.7%，23.6%でよく似た比率を示したが，なま物の比率は15.7%，13.9%，18.4%で漁村型が高く，次いで都市型，農村型の順であった。揚げ物は11.0%，11.8%，13.5%で漁村型がやや高く，飯・麺料理は9.3%，8.3%，4.5%で漁村型が低かった。6位以下の調理法は和え物，ゆで物，汁物，揚げ物，炒め物，蒸し物，干し物で，3地域で多少順位は異なるが，大差は見られなかった。

記載された魚介類料理数は都市型，農村型，漁村型の順に，7190，3612，1938で，1人当平均値（全体料理数を人数で除したものは都市型が84で最も多く，次いで漁村型が81，農村型が67であった。

表1 調査対象者の年齢と家族構成

		地 域	都市型	農村型	漁村型
年 代	20 歳 代		5	2	0
	30 歳 代		13	2	3
	40 歳 代		26	17	6
	50 歳 代		24	15	2
	60 歳 代		12	8	11
	70 歳 代		4	8	2
	80 歳 代		2	2	0
家 族 構 成	同 世 代		23	12	8
	二 世 代		54	23	10
	三 世 代		6	16	6
	四 世 代		1	0	0
	本 人 一 人		1	2	0
	そ の 他		1	1	0
合計(人)			86	54	24

表2 三地域の調理法別料理数と比率

順位	都市型地域 (86人)			農村型地域 (54人)			漁村型地域 (24人)		
	料理の調理法	料理数	(%)	料理の調理法	料理数	(%)	料理の調理法	料理数	(%)
1	焼き物	2,115	29.4	焼き物	1,124	31.1	焼き物	532	27.5
2	煮 物	1,594	22.2	煮 物	820	22.7	煮 物	457	23.6
3	なま物	1,131	15.7	なま物	503	13.9	なま物	357	18.4
4	揚げ物	793	11.0	揚げ物	427	11.8	揚げ物	262	13.5
5	飯・麺	669	9.3	飯・麺	299	8.3	飯・麺	88	4.5
6	和え物	228	3.2	和え物	138	3.8	ゆで物	72	3.7
7	ゆで物	219	3.0	ゆで物	104	2.9	汁 物	69	3.6
8	汁 物	171	2.4	汁 物	77	2.1	和え物	44	2.3
9	漬け物	95	1.3	漬け物	58	1.6	漬け物	24	1.2
10	炒め物	84	1.2	蒸し物	25	0.7	蒸し物	19	1.0
11	蒸し物	76	1.1	干し物	19	0.5	炒め物	12	0.6
12	干し物	15	0.2	炒め物	18	0.5	干し物	2	0.1
合計料理数		7,190	100	3,612	100		1,938	100	
一人当平均料理数		84		67			81		

3 料理の種類と使用される魚介類

料理の種類は自由記載されていた料理名を整理し、調理学辞典⁴⁾を参考にして分類した。例えば焼き物の場合、塩焼き、焼く（干物や味噌漬け、ぬか漬け等）、醤油焼き（照り焼き等）、みそ焼き、鉄板焼き（お好み焼き、たこ焼きを含む）、ホイル焼き、卵焼き（鰻巻き等）、燻製、洋風、中華風に、煮物は煮付け、鍋物、甘から煮（甘露煮等）、煮物（他材料と煮る）、洋風、中華風、そばろ、揚げ煮に、なま物は刺身、たたき、洗い、酢の物、魚卵料理、洋風、中華風に分類した。

魚類は種類が多く分類の方法も多種あり、実用に沿った分類が困難であったが、主として「目」のレベルで分類した⁵⁾。但し、スズキ目においては多くの亜目が含まれているため、亜目の分類を用いた。

1) 焼き物料理の種類を図2、焼き物に使用される魚介類を地域別に図3-1, 2, 3に示した。都市型では塩焼き41%、焼く28%、醤油焼き15%の順であり、農村型も44%、28%、15%とこれに近い数値であったが、漁村型では漁獲量が多い時に干物や味噌漬け等を自家製にしたり、新鮮な魚介をシンプルに塩焼きすることが多いためであろう。都市型では洋・中華風料理と鉄板焼きが他地域より多いのもひとつの特徴といえる。

焼き物料理に用いられている魚介類の上位10位はさけ・ます、さわら・さば、鯛・すずき・いさき、さんま、あじ、ぶり・はまち・かんぱち、いわし・にしん、あなご・うなぎ・はも、いか・たこ、鯉・鮎・淡水魚であったが、都市型ではさけ・ます10%、さわら・さば10%、

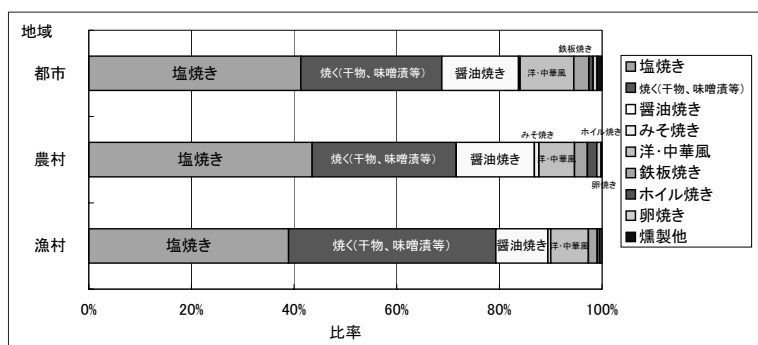


図2 焼物料理の種類と魚介類

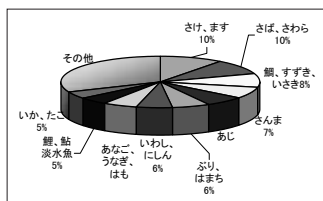


図3-1 焼物料理に多く用いる魚介類（都市）

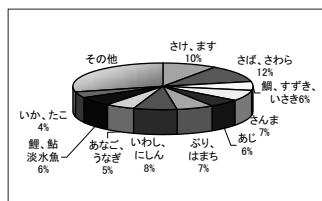


図3-2 焼物料理に多く用いる魚介類（農村）

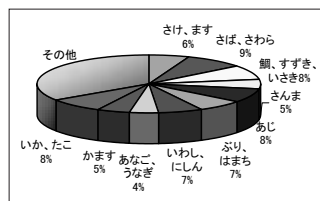


図3-3 焼物料理に多く用いる魚介類（漁村）

鯛・すずき・いさき 8%が上位3位であり、農村型ではさわら・さば12%、さけ・ます10%、いわし・にしん 8%が上位、漁村型ではさわら・さば 9%、いか・たこ、鯛・すずき・いさき、あじ（各々 8%）が上位であった。漁村型では近海で獲れる魚介類の利用が主であることから、いか・たこやあじが他地域より多く出現したものと考えられる。

2) 煮物料理の種類を図4、煮物料理に使用される魚介類を地域別に図5-1、2、3に示した。煮物料理は煮付け、鍋物（魚すき、魚ちり、しゃぶしゃぶ等）、甘から煮（釘煮、佃煮、甘露煮等）、煮物（他材料と煮る。昆布巻き、柳川等）、揚げ煮、そばろ、洋・中華風に分類した。都市型では煮付け53%、鍋物19%、甘から煮17%、煮物10%であり、農村型では煮付け50%、鍋物22%、甘から煮14%、煮物12%で鍋物と煮物が都市型よりやや多かった。漁村型は煮付けが圧倒的に多くて77%、鍋物10%、甘から煮6%、および煮物4%は他地区より低値であった。漁村型では新鮮な魚介類がいつでも入手できるため、さっと煮付ける料理が一般的であるものと思われる。

煮物料理に用いられている魚介類の上位10位はいわし・にしん、ふぐ・かわはぎ、鯛・すずき・いさき、いか・たこ、えび・かに、かれい・ひらめ、かさご類、さわら・さば、ぶり・はまち、鯉・鮎・淡水魚であった。いわし・にしんが都市型11%、農村型12%、漁村型10%で3地域共に1位であったが、都市型は鯛・すずき・いさき 8%、ふぐ・かわはぎ 7%、さわら・さば 7%がそれに続いていた。農村型では鯉・鮎・淡水魚 9%、えび・かに 9%、さわら・さば 9%が続き、漁村型ではふぐ・かわはぎ10%、鯛・すずき・いさき 9%、かれい・

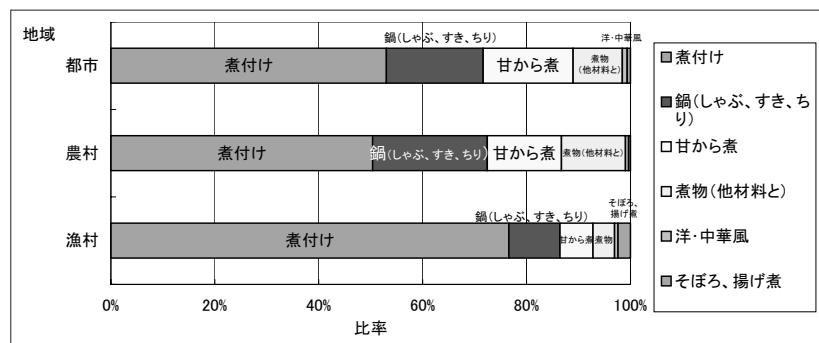


図4 煮物料理の種類と魚介類

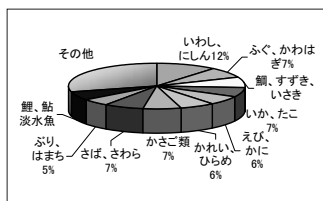


図5-1 煮物料理に多く用いる魚介類 (都市)

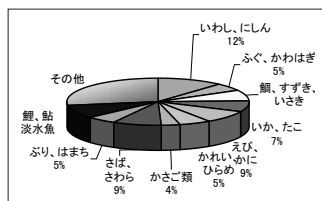


図5-2 煮物料理に多く用いる魚介類 (農村)

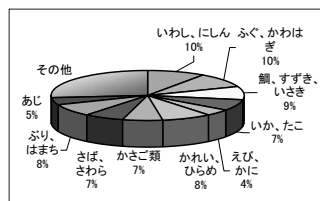


図5-3 煮物料理に多く用いる魚介類 (漁村)

ひらめ 8%，ぶり・はまち 8%が上位であった。

3) なま物料理の種類を図6，なま物料理に使用される魚介類を地域別に図7-1，2，3に示した。なま物料理は刺身，たたき，あらい，酢の物，魚卵類料理（たらこ，いくら，かずのこ，うに等），洋・中華風に分類した。刺身は都市型61%，農村型65%，漁村型70%で3地域ともに半数を超えていたが，特に漁村型では高値であった。2位は酢の物で，漁村型の18%が都市型，農村型の12%に比べて高値であった。魚卵の利用は都市型13%が農村型9%，漁村型5%より高かった。新鮮な魚介類が入手できる漁村型では刺身や酢の物料理が多く，逆に，たたきやあらいは他地域より少なかった。

なま物料理に用いられている魚介類の上位10位は魚卵，ぶり・はまち，いか・たこ，まぐろ，かつお，鯛・すずき・いさき，さわら・さば，かれい・ひらめ，えび・かにであった。魚卵，ぶり・はまち，いか・たこが都市型では13%，12%，10%，農村型では11%，13%，11%であったが，漁村型ではいか・たこことぶり・はまちがいずれも14%で1位を占め，魚卵は6%と低値であった。

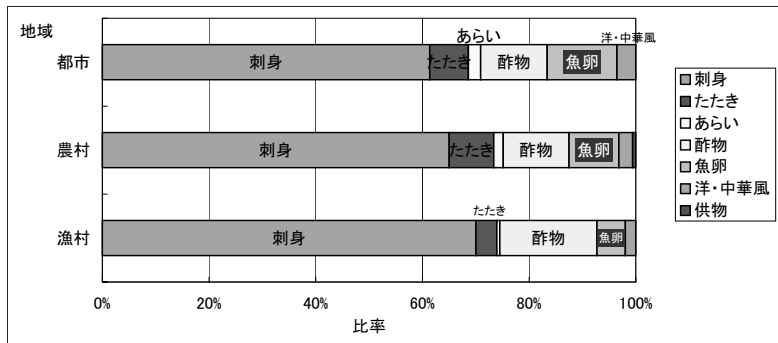


図6 なま物料理の種類と魚介類

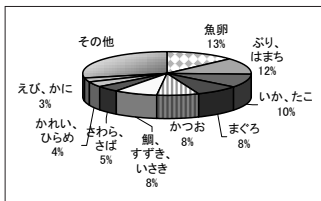


図7-1 なま物料理に多く用いる魚介類（都市）

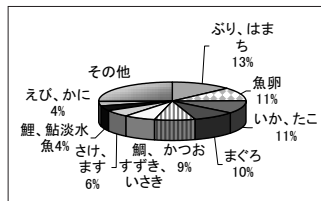


図7-2 なま物料理に多く用いる魚介類（農村）

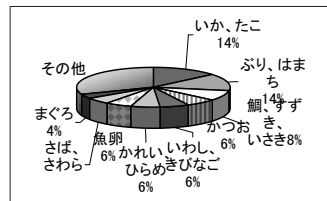


図7-3 なま物料理に多く用いる魚介類（漁村）

4) その他の調理法と料理の種類

揚げ物，飯・麺料理，和え物，汁物料理の種類を地域別に，図8-1，2，3，4に示した。揚げ物料理は都市型と農村型ではてんぷら，から揚げ，フライの順であるが，漁村型はフライが最も多かった。飯・麺料理は3地域共にすしが約60%を占め，2位は都市型と農村

図8 調理法と料理の種類（揚げ物、飯・麺、和え物、汁物）

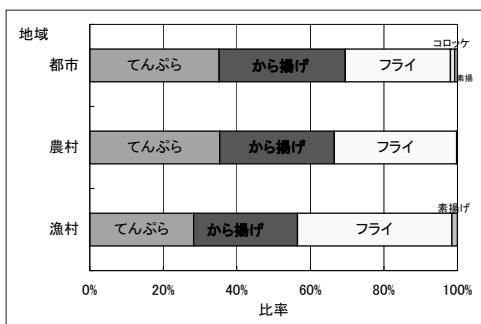


図8-1 揚げ物の料理

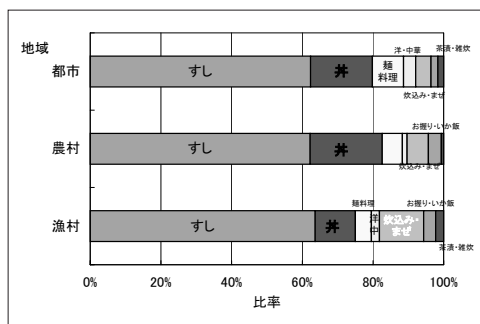


図8-2 飯・麺の料理

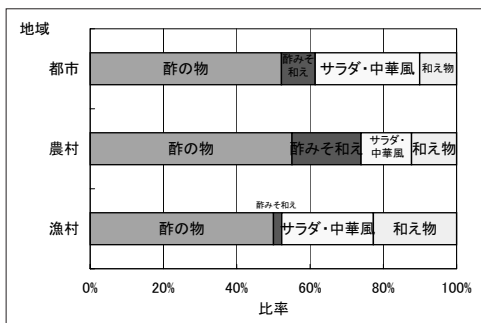


図8-3 和え物の料理

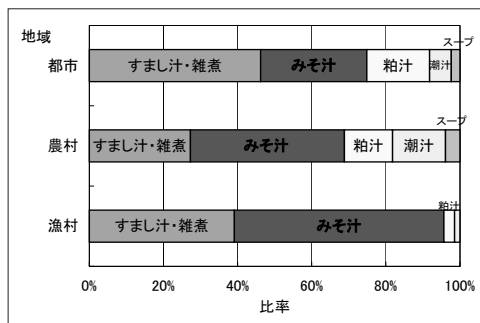


図8-4 汁物の料理

型では丼であったが、漁村型では炊き込み・まぜご飯であった。和え物料理は3地域共に約50%強が酢の物であり、2位は都市型と漁村型ではサラダ・中華風和え物、農村型では酢味噌和えであった。汁物料理は都市型ではすまし汁（すましの雑煮を含む）がみそ汁より多かったが、漁村型と農村型はみそ汁の方が多かった。粕汁、潮汁、スープは漁村型ではほとんどみられなかった。

4. 行事に用いられる魚介類の料理

魚介類の料理とそれが用いられる行事を集計して、表3に示した。行事食の記載数は都市型487（87人、料理数合計7190のうち）、農村型416（54人、料理数合計3612のうち）、漁村型194（24人、料理数合計1938のうち）で、行事食の割合は都市型の7%に比べて農村型の12%、漁村型の10%の方が高いことが分かる。

現在、魚介類料理が行事食として用いられているのはどの地域でも正月のおせち料理が最も多く、他に、祭、祝事、仏事、客料理等があった。節分のいわし、雛祭のすし、土用の鰻も少数ではあるが記載されていた。都市型では塩焼き（鯛やいわし等）が正月や節分に用いられることが最も多く、煮付け・煮物、魚卵料理（かずのこ等を生食または醤油漬け）も正月に多い。すし・なれずしは祭、祝事や雛祭に、醤油焼き（ぶりの照り焼き等）・蒲焼き（うなぎ）は正月や土用に、刺身・たたきは正月、祭、祝事に用いられていた。甘から煮（主としてたつ

表3 魚介類の料理と行事

料理名／地域と記載数	都市型 487	農村型 416	漁村型 194
塩焼き	71 正月, 節分	52 正月, 祝事	16 正月, 祝事
煮つけ、煮物	59 正月	49 正月, 祝事	37 正月, 祝事, 仏事
魚卵（生・漬物）	52 正月	26 正月	8 正月
すし・なれずし	51 祭, 祝事, 正月, 雛祭	62 祭, 祝事, 客, 正月	9 正月, 祭
醤油焼き・蒲焼	42 正月, 土用	32 正月, 土用	8 正月
刺身・たたき・洗い	38 正月, 祭, 祝事	47 祝事, 正月, 祭	37 正月, 祝事, 祭, 仏事
甘辛煮	26 正月	29 正月, 結婚式	5 正月
酢物・酢漬	21 正月	25 正月, 祝事, 仏事	4 正月
醤油漬	18 正月	15 正月	7 正月
フライ・てんぷら・から揚げ	14 正月	19 正月	19 客, 祭

くり), 酢の物・酢漬け, 醤油漬け, フライ・てんぷら・唐揚げ等の揚げ物料理も正月料理に用いられていた。農村型ではすし・なれずしが祭, 祝事, 客料理として最も多く用いられていた。とくに, 琵琶湖の沿岸地域では鮒ずし等のなれずしが現在も伝統料理として継承されていることが興味深い。他の料理の傾向は都市型と似ているが, 酢の物・酢漬けが仏事の料理として伝承されているという特徴もあった。漁村型が他地域と異なるのは, 塩焼きよりも刺身類や煮付け・煮物料理が最も多く, 正月, 祝事, 祭, 仏事に作られていた。新鮮な魚介類が入手できる漁村ならではの特徴であるといえよう。

4) 各地域の伝統的な魚介類料理

自由記載されていた伝統的な料理の中から, 湖北町の「鮒ずし」(写真1), 「うなぎのじゅんじゅん」(写真2), 湖北町の「小鮎の花山椒煮」(写真3), 久美浜町の「おぼろ寿司」(写真4), たつの市御津の「朝鮮通信使饗応料理の再現料理」(写真5) 伊根町の正月料理飾りと「きりめいか」(写真6)を示した。

III まとめ

1. 近畿2府4県に居住する主婦164人に, 日常食および行事食に用いる魚介類の種類と料理についてのアンケート調査を行い, 都市型地域86人, 農村型地域54人, 漁村型地域24人に分けて集計した。
2. 調理法別料理数は3地域共に上位5位は焼き物, 煮物, なま物, 揚げ物, 飯・麺の順であった。
3. 焼き物料理には「塩焼き」「焼く(干物等)」「醤油焼き」が多く, 鮭・鱒, 鯖・鯖, 鯛・すずき・いさき等の魚が多く用いられていた。
4. 煮物料理には「煮付け」「鍋物」「甘から煮」「煮物」が多く, 鯛・にしん, ふぐ・かわはぎ, 鯛・すずき・いさき, いか・たこ等の魚介類が多く用いられていた。
5. なま物料理には「刺身・たたき・洗い」「酢物」「魚卵料理」が多く, ぶり・はまち, いか・



写真1 鮒ずし…湖北町



写真2 うなぎのじゅんじゅん（生うなぎのすき焼き風）…湖北町



写真3 小あゆの花山椒煮…湖北町



写真4 おぼろ寿司（黒っほいのはさばのおぼろ）…久美浜町



写真5 朝鮮通信使供応料理の再現料理（あなご、えび、きすなど地元の魚が使われている）…たつの市室津



写真6 正月飾りとあおりいか（塩漬け、乾燥したいかをゆでて飾り、切って切り目いかとする）…伊根町

たこ、魚卵、鯛・すずき・いさき、まぐろ等の魚が多く用いられていた。

6. 行事食として多く用いられる料理は、都市型地域では「塩焼き」が正月、節分に、「煮付け・煮物」が正月に、農村型地域では「すし・なれずし」が祭、祝事、来客に、「塩焼き」が正月や祝事に、そして漁村型地域では「刺身・たたき」や「煮付け・煮物」が正月、祝事、祭、仏事等にみられた。

なお、近畿地方の調査担当者は著者らの他に、太田暁子、岸田恵津、阪上愛子、澤田参子、志垣瞳、四方幸子、富岡和子、富岡典子、東根裕子、福本タミ子、藤井昭子、堀京子、山下英代、山本信子、米田泰子氏で、データの収集、入力には諸氏のご尽力によるものであることを付記し、感謝申し上げます。

参考文献

- 1) 各都道府県編：日本の食生活全集 全50巻，農山漁村文化協会（1984～93）
- 2) 平成15・16年度日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学・魚介類の調理」報告書（CD付），日本調理科学会，p113-141（2004）
- 3) 片寄眞木子，川原崎淑子，富岡和子：日本の伝統的な漁村「伊根」における魚介類の利用，神戸女子短期大学論攷，第50巻，p95-103（2005）
- 4) 吉松藤子他編集：理論と実際の調理学辞典，朝倉書店，東京（1987）
- 5) <http://ja.wikipedia.org/wiki/%E9%AD%9A%E9%A1%9E>