

青森県の郷土料理に関する認知度の調査

Survey on awareness of local cuisine in Aomori Prefecture

後藤 恵* 森山 洋美* 浜中 幸美*
Megumi GOTO Hiromi MORIYAMA Yukimi HAMANAKA

*青森中央短期大学食物栄養学科

Department of Food Dietetics, Aomori Chuo Junior College

Key words：青森県の郷土料理、認知度、郷土料理の継承

1. はじめに

現在、日本の食卓には世界各国の料理や食材が並び、多様で国際的な食文化に触れる機会が増えている。しかしその反面、「生活様式の変化等により、他の生活文化と同様、食に関する風俗慣習や技術についても、十分な継承がなされず、その多様性が失われつつある」¹⁾とされている。更に、それらに関心をもつ若い世代が減少していることも危惧されている。

農林水産省の食育に関する意識調査（令和5年3月）²⁾によると、食文化を受け継ぐために必要なこととして、「親等から家庭で教わる事」と回答した人の割合が89.2%と高く、20～39歳代では「子どもの頃に学校で教わる事」を挙げた人の割合が高く、家庭外での食文化継承の機会が必要と考える若い世代が多いことが分かる。また、令和4年度青森県食育推進会議³⁾（令和5年2月）において、郷土料理に対する子どもの認知度が低いことが報告・議論されるなど、家庭や地域において世代間で継承されてきた特色ある伝統料理・郷土料理などの食文化が失われつつあることが懸念されている。

以上のことから、現代の食生活や生活様式に対応しながら、郷土料理を継承するための支援方策を検討していく必要があると考えた。そこで、本研究では青森県の郷土料理の認知度や調理頻度を調査し、郷土料理の有効な伝達方法を検討し、食文化継承のための一助とする。

2. 研究方法

2023年9月16日・17日に開催された翔麗祭2023に実施した「べこもちの生地を使って板状土偶を作ってみよう」の食育イベントに参加した幼児・児童の保護者28名を対象とした。アンケートは食育講座終了後や、調理の待ち時間を利用して実施し、保護者には口頭で研修趣旨や倫理的配慮について説明してから承認を得られた方を対象に質問紙による自記式調査を実施した。

質問項目は、年代、出身地、青森県の知っている郷土料理、郷土料理を調理する頻度、何の郷土料理を作るかなど、計15問とした。なお、調査に用いた郷土料理はあおもり産品情報サイト「青森のう

まいものたち」⁴⁾に掲載されている料理を青森県の郷土料理として選択肢にした。掲載されている料理の中から、カレーの煮つけなど広く一般的な家庭料理として広まっているものを除き、「和え物・炒め物・煮物」「汁物」「ご飯類」「菓子類」から偏りが無いよう抽出し選択肢とした。なお、本調査は青森中央短期大学地域連携・研究支援委員会 研究倫理審査部会の承認（教23-02）を得て実施した。

3. 結果

アンケートの結果を表1に示した。青森県の郷土料理の認知度は「和え物・炒め物・煮物」では貝焼き味噌が最も高く79.2%、次いですき昆布の煮物54.2%、イカのごろみそ和え50.0%の順だった。

「汁物」ではけの汁が最も高く87.5%、次いでせんべい汁83.3%、じゃっぱ汁83.3%順だった。「ご飯類」では（甘い）赤飯が最も高く83.3%、次いでいかめし79.2%、（甘い）いなりずし75.0%の順だった。「菓子類」ではよもぎもちが最も高く75.0%、次いでしとぎもち50.0%、がっばらもち41.7%の順だった。

何の郷土料理を作るかの項目では「和えもの・炒め物・煮物」ではすき昆布の煮物が最も多く54.5%だった。「汁物」ではけの汁が最も多く54.5%だった。「ご飯類」では「（甘い）赤飯」が最も多く27.3%だった。「菓子類」ではしとぎもち、がっばらもち、よもぎもちを調理すると回答があった。

郷土料理の調理頻度を表2に示した。最も多い回答は「月に1日程度」と「それ（2～3か月に1回程度）以下」で28%、次に「2～3か月に1日程度」が20%、「全く作らない」が16%であった。

小中学校の調理実習（授業）で青森県の郷土料理を作ったことがあるかどうかを質問したところ、14%の人がけの汁、じゃっぱ汁、長芋すいとん、せんべい汁を作ったことがあると回答した。

表1 アンケート集計結果（「郷土料理の認知度」と「何の郷土料理を作るか」）

質問項目	郷土料理の認知度							何の郷土料理を作るか						
	10代	30代	40代	50代	60代	合計	割合	10代	30代	40代	50代	60代	合計	割合
	件数					(n=24)	(%)	0	2	7	2	0	(n=11)	(%)
●和え物・炒め物・煮物														
ミズの水物	2					2	8.3			1	1		2	18.2
ふきと身欠きにしんの煮物	2		7	2		11	45.8			1	1		2	18.2
貝焼きみそ	2	3	10	3	1	19	79.2			1	1		2	18.2
きのこなます			6	1		7	29.2				1		1	9.1
すき昆布の煮物	2	1	8	2		13	54.2	1	4		1		6	54.5
煮あえっこ	2	1	2			5	20.8				1		1	9.1
イカのごろみそ和え	2	1	7	2		12	50.0			1	1		2	18.2
●汁物														
じゃっぱ汁	2	5	9	3	1	20	83.3			3	1		4	36.4
高菜のかす汁	1					1	4.2			1			1	9.1
けの汁	2	5	10	3	1	21	87.5	1	4		1		6	54.5
長芋すいとん		1	1	3		5	20.8						0	0.0
せんべい汁	2	4	10	3	1	20	83.3	1	2		1		4	36.4
そばかけ	1		3			4	16.7						0	0.0
けいらん	1		3			4	16.7						0	0.0
●ご飯類														
赤じそおにぎり	1			1		2	8.3				1		1	9.1
ごままんま(ごまご飯)			1	1		2	8.3				1		1	9.1
(甘い)いなりずし	2	1	10	3	2	18	75.0				2		2	18.2
(甘い)赤飯	2	3	10	3	2	20	83.3			2	1		3	27.3
イカめし	1	5	9	3	1	19	79.2			1	1		2	18.2
せんべいおこわ			1			1	4.2						0	0.0
●菓子類														
しとぎもち	1		9	2		12	50.0				1		1	9.1
がっぱらもち	2	1	5	2		10	41.7				1		1	9.1
そばもち			4			4	16.7						0	0.0
きんかもち	1					1	4.2						0	0.0
豆しとぎ	1	1	6			8	33.3						0	0.0
よもぎもち	2	2	9	3	2	18	75.0				1		1	9.1

表2 郷土料理を調理する頻度

年代	10代	30代	40代	50代	60代	合計	割合(%)
件数(n=25)	2	7	14	1	1	25	
ほぼ毎日						0	0.0
週に3～5日程度						0	0.0
週に1～2日程度						0	0.0
月に2～3日程度			2			2	8.0
月に1日程度	1	2	3		1	7	28.0
2～3か月に1日程度		1	3	1		5	20.0
それ以下		3	4			7	28.0
全く作らない	1	1	2			4	16.0

4. 考察

本調査の結果から、青森県の郷土料理は認知はされているが、日常的に家庭では調理されていないということが示唆された。例えば表1の40代を見ると、「貝焼きみそ」「けの汁」「(甘い) いなりずし」「(甘い) 赤飯」を知っている割合は83%であるのに対し、それを調理するかはそれぞれ14%、57%、0%、29%となった。このことから、認知度が日常の調理に直結しないと推察される。また、調理する郷土料理の中では汁物が比較的多いということも分かった。表1の「何の郷土料理を作るか」の回答を見ると、最も回答が多かったのが6人で「すき昆布の煮物」と「けの汁」。次に多かったのが4人で「じゃっぱ汁」と「せんべい汁」だった。一方で、菓子類はほぼ調理されていないことが分かった。50代の方が「しときもち」「がっぱもち」「よもぎもち」を調理しているだけに留まった。

東北地方の郷土料理は塩分濃度が高いものが多い。理由として、気候が寒冷であることが大きく影響しており、寒い東北地方に住む人々は塩分を摂取することで体温を維持してきたからである⁵⁾。雪深く長い冬を乗り越えなくてはならないため、収穫した食料を塩蔵して保存する必要があったためとされている。しかし、現在は冷蔵技術や保存技術の発達により濃い味付けにする必要が無くなってきている。更に、健康志向の高まりなどから塩分濃度の高い郷土料理は受け入れられなくなってきていると考えられる。池田ら⁶⁾の食物栄養学科の学生を対象とした研究では、調理経験者に青森県の郷土料理の味付けの濃さについて聞いており、塩辛い7%、少し塩辛い38%と半数近くが、塩味が濃いと感じていると述べている。更に近年では、ダイエットブームや健康志向、むし歯予防の観点などから塩味同様、甘味についても控えめなものが受け入れられている。戦中から戦後にかけては食料が不足していたため砂糖は非常に貴重であり、砂糖をたっぷりを使用したお菓子はぜいたく品であった。

食の入手方法についても近年劇的な変化が見られている。食のグローバル化や情報化が進んだことにより、どの食材もすぐに手に入る環境となった。それにより食の均一化が進み、郷土料理の調理頻度が低下している。国内外に限らず、県内においてもそれは言えるのではないか。その地域でしか獲れない食材があってもスーパーや道の駅等で簡単に手に入るため、青森県内であっても食文化の垣根が無くなりつつある。

以上のことから、今後どのように青森県の郷土料理を継承していくのが有効なのかを提案する。

一つ目は、何の郷土料理を継承すべきなのか明確に定義づけをするということである。漠然と郷土料理を継承しようとしても現代の食文化・食習慣にマッチしていないことが本調査で明らかになった。現代の食生活や食文化、食環境に合った郷土料理を一度精査すべき時なのではないかと考える。例えば今回のアンケート結果から、比較的汁物が調理されていることが分かった。それは、自分の家庭内で自由に味の濃さや食材をアレンジしやすいからではないかと推察できる。このように家庭で受け入れられやすい郷土料理や現代の食環境に合った郷土料理の定義づけをすることが必要である。家庭で取り入れられやすい郷土料理、文献等で知識として残す郷土料理、食育として活用すべき郷土料理などに分類をし、新たな形で郷土料理の継承をしていくのが良いのではないかと考える。

二つ目は、学校教育の活用である。例えば家庭科での調理実習の際に郷土料理を調理する機会の拡充が考えられる。今回のアンケートでは28人中4人しか授業での郷土料理の調理経験がないと回答している。小学校の家庭科の学習指導要領では郷土料理について「地域の伝統的な行事食や郷土料理を

扱うこともできること。食に関する指導については、技術・家庭科の特質に応じて、食育の充実に資するよう配慮すること」⁷⁾と記載されている。実際に調理を経験することで記憶に残る授業となるため、調理実習では「家庭で取り入れられやすい郷土料理」を中心に行うのが良いのではないかと考える。それにより青森県の郷土料理がより身近になり、若い世代へ引き継がれていくものになると期待できる。

厚生労働省の「第4次食育推進基本計画」では「郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合」を50%以上とするなどの目標を掲げている⁸⁾。今回のアンケート調査では月1回以上郷土料理を食べる人の割合は28%と「第4次食育推進基本計画」で掲げている目標には届いていない。「郷土料理の定義づけ・分類」を明確にすることで、どの料理が家庭で取り入れられやすいのか把握できる。その料理に対して普及活動を進める事で「第4次食育推進基本計画」で掲げている目標を達成できるのではないかと考える。例えばけの汁を例に見ると、けの汁とは本来、大量の根菜や山菜、きのこ等を細かい賽の目状に刻んで調理をするが、近年ではその作業が敬遠され昔ほど家庭で調理される機会が減ってしまった。しかし最近では、保存・継承の取組として「あらかじめ刻んだだけの汁用食材のパックがスーパーマーケットなどで販売されるようになり郷土食の復権に一役買っている」⁹⁾と紹介されている。このような取組みのように時代に合わせて変化をさせていくことが重要であると考えられる。今後は、郷土料理の分類を進め、時代に合った郷土料理の普及活動・食育活動を行うことを課題としたい。

5. 引用・参考文献

- 1) 文化審議会文化政策部会食文化ワーキンググループ：今後の食文化振興の在り方について～日本の魅力ある食文化を未来につなげるために～（令和3年3月）、p3、2021
- 2) 農林水産省:食育に関する意識調査報告書（令和5年3月）、p41-42、2023
- 3) 青森県：令和4年度青森県食育推進会議議事録、p4、2023
- 4) 青森県農林水産部総合販売戦略課：青森のうまいものたち、<https://www.umai-aomori.jp/local-cuisine.html>（2023.6.13）
- 5) 東北福祉大学:東北の食文化、<https://www.tfu.ac.jp/tushin/with/200408/11/01.html>（2023.12.11）
- 6) 池田友子、浜中幸美：調理学実習における郷土料理の題材の選択と内容の検討～郷土料理の喫食に関する調査から～、青森中央短期大学紀要、27、p9-18、2014
- 7) 文部科学省：小学校学習指導要領（平成29年告示）解説家庭編、p110、2017
- 8) 厚生労働省. 第4次食育推進基本計画（令和3年3月）、p15、2021
- 9) 農林水産省：けの汁 青森県、https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/kenojiru_aomori.html、（2024.1.10）