

鳥取県におけるかに類の調理と地域特性

松 島 文 子・板 倉 一 枝・横 山 弥 枝

Fumiko MATSUSHIMA, Kazue ITAKURA and Yae YOKOYAMA :
Regional Characteristics of Cooking Crabs in Tottori Prefecture

鳥取県におけるかに類の漁獲量、消費量および支出金額を統計資料データから調べた。また一般家庭におけるかに類の調理方法、伝統的郷土食の特徴および地域特性、行事食への利用状況などについて調査した。鳥取県では、「松葉がに」、「親がに」「若松葉」、「べにずわいがに」などが料理に多く用いられ、とくに「ずわいがに」を用いた料理が約8割を占めた。かに料理は約85%が日常食として調理されていた。伝統的郷土食として「かに汁」「かに飯」「ゆでがに」「焼きがに」「かにすき」などの料理があり、そのほとんどが全地域に共通して認められた。

キーワード：かに類 実態調査 調理方法 地域特性 郷土食 鳥取県

緒 言

山陰地方の日本海の沖合は、対馬海流とリマン海流が入り混じって流れ込み、恵まれた漁場となっている。東西130kmに及ぶ鳥取県の海岸線には22の漁港があり、鳥取県西部には全国有数の漁業基地である境港を抱え、四季を通じて様々な魚種が豊富に水揚げされる。鳥取県のかに類の漁獲量は全国2位であり、特にべにずわいがにの漁獲量は全国1位を誇っている^{注1)}。またかのに1世帯当たり消費量、支出金額ともに全国1位である¹⁾。

近年、かに殻などの甲殻類に多く含まれるキチンおよびキトサンが注目され、血中コレステロールの改善、血圧上昇抑制、生体親和性、抗菌性などの機能性を有することが報告されている。またキチンの加水分解物であるグルコサミンに変形性関節症をはじめとする炎症の緩和、抑制効果が認められ、サプリメントや健康食品に応用利用されている^{2~4)}。鳥取県境港の加工場では、豊富な「かに殻資源」を原

料としてキチン、キトサンおよびグルコサミンの分離・抽出が行われ、かに殻の新しい加工分野が広がっている。

かには、甲殻綱十脚目のうち、尾が甲羅の下にたたみ込まれたもの（短尾亜目）の総称をいう。その種類は多く、日本近海だけでも約1,000種が知られている。わが国では、主にたらばがに、けがに、ずわいがに、がざみ、はなさきがに、さわがになどが食される。かのに食用とされる部位は主に脚肉である。脚肉の組織は、筋肉繊維束の集合体がゼラチン様の組織でまとめられ膜で覆われて形成されていることから、特有の弾力と食感をもっている。加熱により、束ねられた筋肉組織がほぐれ、柔らかくなるとともに食味も向上するため、加熱して食されることが多い。その旨味成分はペタイン、グリシン、アラニン、アルギニンなどのアミノ酸による。またカロチノイド系の色素であるアスタキサンチンを含むため、加熱すると赤色に呈色する性質をもっている^{5,6)}。

ところで、日本調理科学会では、地域に密着した

食品の調理文化上の特性について、行事・儀礼との結びつきや日常食との関連性を調査し考察すること、また各地域の食材・調理に関する資料収集やこれらに関する先行研究を収集し考察することなどが重要と考え、平成15年・16年度に「調理文化の地域性と調理科学」—魚介類の調理—をテーマとする日本調理科学会特別研究が実施された。このような全国規模の調査が一斉に実施され、一定の食材の利用実態の把握を確実に進めデータベース化していくことは、調理科学研究上極めて意義あることと考える。

著者らは、この調査の一環として鳥取県で食されている魚介類の種類、入手方法、調理・加工品の利用状況、日常食・行事食への利用状況、地域特性などについて調査し先に報告した^{7,8)}。

本研究では、鳥取を代表する特産物であり、鳥取の冬の味覚として食されているかに類に着目し、直近の統計資料データから漁獲量、消費量および支出金額を調べた。また一般家庭におけるかに類の調理方法、伝統的郷土食の特徴および地域特性、行事食への利用状況などについて検討したので報告する。

1. 調査の方法

(1) 調査地域

調査地域として、次の4地域を選定した。すなわち日本海沿岸地域である鳥取県東部の岩美郡岩美町、鳥取県中部の東伯郡赤碕町および鳥取県西部の境港市、鳥取県東部山間地域である八頭郡智頭町を対象地域とした。図1は調査地域の地図および地域の概要を示したものである。

(2) 調査時期、調査件数および調査対象者

平成15年11月から平成16年4月にかけて調査を実施した。調査時点は調査時期の時点とした。4地域の各調査件数(世帯)は、岩美郡岩美町網代地区18世帯、東伯郡赤碕町赤碕地区15世帯、境港市中浜地区15世帯、八頭郡智頭町智頭地区15世帯、総調査件数63世帯の調理担当者を対象とし、30歳代、40歳代、50歳代、60歳代、70歳代の各年代に対して調査した。

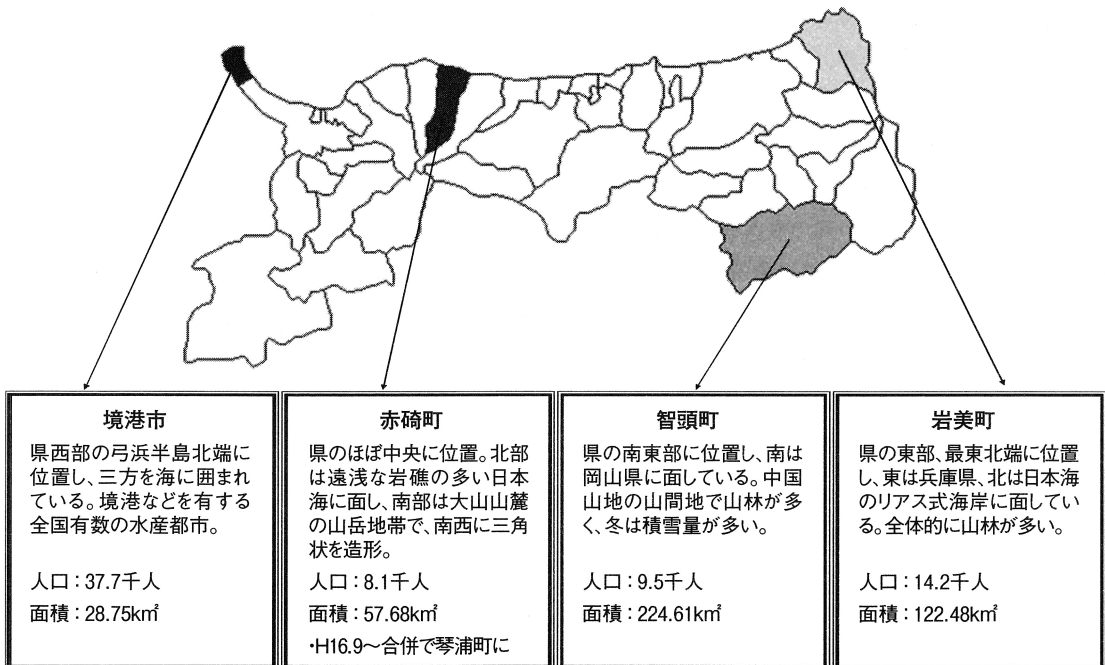


図1 鳥取県の調査地域および地域概要

(3) 調査内容

今回は魚介類の中で最も多く食用にされる魚類を中心とする魚介類全般（貝類を除く）について調査した。調査の内容（項目）は、魚介類の種類、地名、入手方法（自給・購入・その他）、料理名称、手作り（自宅で作ることが多い）・購入（購入することが多い）の別、調理法、用いる調味料、魚以外に用いる主な材料、季節、日常食・行事食の別、行事名、調理頻度などについて尋ねた。これらの項目は日本調理科学会特別研究委員会の調査票に準拠した。

(4) 調査方法

調査方法として、データベース用の全国調査内容に準拠したアンケート用紙を作成した。調査研究の趣旨および調査内容について、事前に説明し調査対象者の承諾を得た。調査用紙を郵送し、留置きによる自己記入方式のアンケート調査を行い、郵送法で回収した。その後、アンケート記入内容についてアンケートをもとに不明な点等の確認ならびに補足をするため、電話による聞き取り調査を行った。

2. 結果および考察

(1) 鳥取県のかに類の漁獲量および消費量

表1は、かに類の都道府県別漁獲量について、平成19年度漁業・養殖業生産統計（農林水産省）をもとに示したものである。鳥取県の平成19年度のかに類漁獲量は6,300tであり、北海道の7,400tに次いで全国

表1 かにの漁獲量（平成19年）
（単位：t）

	かに類計		ずわいがに		べにずわいがに	
1位	北海道	7,400	兵庫県	1,900	鳥取県	4,900
2位	鳥取県	6,300	鳥取県	1,400	鳥根県	3,800
3位	兵庫県	4,600	北海道	600	北海道	3,200
4位	鳥根県	4,000	福井県	600	兵庫県	2,500
5位	新潟県	2,600	石川県	600	新潟県	2,300
	全国	35,400	全国	6,000	全国	20,200

—平成19年度漁業・養殖業生産統計（農林水産省）—

第2位を示し、全国漁獲総量の17.8%を占めた。かに類の中でも特にべにずわいがにの漁獲量は、鳥取県が4,900tで全国第1位を誇り、全国漁獲総量の約1/4近くの24.3%を占めた。また、ずわいがにの漁獲量についても鳥取県は19年度1,400tであり、兵庫県の1,900tに次いで全国第2位、全国漁獲総量の23.3%を占めることがわかった^{注1)}。

ずわいがには、日本海を代表するかにである。水深50～600mの泥底に生息し、好漁場は水深180～360mの水温1～3℃の海底であるといわれる。11月初旬から沖合底引き網漁業で水深200m付近で漁獲される。

べにずわいがには、日本海と本州北部太平洋岸、オホーツク海に分布し、ずわいがにより深海性であり、水深250～2,300mの海底に生息する。べにずわいがにはかご網で漁獲され、その漁業の歴史は比較的新しい。鳥取県では深海漁場の開発等を背景に昭和44年に初めて境港に水揚げされ、その後、年々増加し平成2年に17,136tで最高の漁獲量となった。排他的経済水域および日韓暫定水域の設定、べにずわいがに資源の低迷、減船などにより、近年の漁獲量は4,900t前後で推移している^{9),注2)}。べにずわいがには安価であるため、ずわいがにと同様に利用されることもあるが、水分がやや多く、食味はずわいがにより劣る。身肉は缶詰など加工に用いられ、身肉を取り除いたあとの殻は境港の加工施設でグルコサミン等の分離・抽出原料として利用されている。

表2は、かにの年間1世帯当たりの消費量および支出金額（都道府県庁所在市別データ）について、平成19年度家計調査年報（総務省）をもとに示したものである。平成19年度の鳥取市1世帯当たりのかに年間購入量は6,624gであり全国第1位、全国平均938gの7.1倍高い購入量であった。また1世帯当たりのかに年間支出金額は、鳥取市が10,337円であり、全国平均2,303円の4.5倍の支出であることが確認された¹⁾。かには鳥取を代表する特産物のひとつであり、また鳥取の冬の味覚の王者として県民に親しまれ食されている。

表2 かにの購入量および支出金額^{※1}

	購入数量 (g) ^{※2}	支出金額 (円) ^{※3}
1位 鳥取市	6,624	10,337
2位 金沢市	2,940	6,086
3位 福井市	2,302	6,158
4位 新潟市	1,691	1,759
5位 大津市	1,628	3,633
全国平均	938	2,303

※1 都道府県庁所在地市別データ（2人以上の世帯）
 ※2 1世帯当たり購入量/年間
 ※3 1世帯当たり支出額/年間
 —平成19年家計調査年報（総務省）—

(2) 鳥取の代表的なかにの種類

前述の通り、鳥取県は全国でも有数のかにの漁獲量を誇る。今回の調査では、「ずわいがに」「べにずわいがに」が多く用いられていたが、「たらばがに」「はなさきがに」「さわがに」「わたりがに」などの利用も確認された。そのうち、調理に多く用いられていた4種類のかにについて、以下に詳細を述べる。

1) 松葉がに (写真①)

くもがにの仲間である成長したずわいがにの雄で、山陰海岸における冬の特産品のひとつである。大きいものは甲羅の幅が13cmほどあり、脚は長い。殻は固く、ずっしりと重い。ハサミが太いのが特徴である。一般的にずわいがにといえば雄を指すことが多いが、水揚げされる地方によって呼び名が違っており、北陸地方では「越前がに」と称されている。

2) 親がに (写真②)

ずわいがにの雌で、腹に卵を持ったものである。雄に比べて小型で、身は少ない。ずわいがにに全体の水揚げ量の約6割を占めている。

3) 若松葉

脱皮して間もないずわいがにの雄で、かつては「水がに」と呼ばれていた。皮が柔らかく、ハサミが細く、身が少ないので重量は比較的軽い。見た目では松葉がにとの区別がほとんどつかない。

4) べにずわいがに (写真③)

鳥取県はべにずわいがにの漁獲量が4,900tと、全国第1位である^{注1)}。水深250~2,300mの海底にすみ、脚が長く、甲羅は柔らかくおむすび型をしている。腹部まで色鮮やかな紅色をしているのが特徴である。ずわいがにに比べて身が少なく味が劣るため、非常に安価である。殻がキチン・キトサンの分離・抽出原料になるなど、加工利用が大半を占める。

(3) かにの種類別料理出現率

1) 調理に用いるかにの種類

山陰地方では、毎年11月に解禁となる「ずわいがに」の成雄を「松葉がに」、脱皮後1年も経たない若い雄を「若松葉」又は「水がに」、雌を「親がに」と呼ぶ。表3は料理に用いられたかにの種類を表したものである。「ずわいがに(生)」75.6%が最も高く、次いで「ずわいがに(ゆで)」5.2%、「がざみ(生)」2.9%、「ずわいがに(水煮缶詰)」1.7%の順であった。

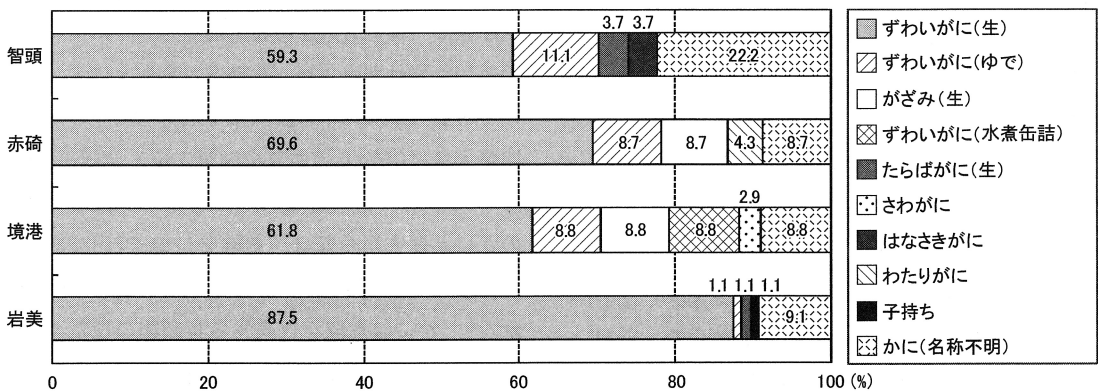


図2 地域別にみた料理へ用いられるかにの種類

【①松葉がに】



【②親がに】



【③べにずわいがに】



※写真 (①～③) 提供：鳥取県水産試験場

表3 料理に用いられるかにの種類

かにの種類	(件数)	(%)
ずわいがに(生)	130	75.6
ずわいがに(ゆで)	9	5.2
がざみ(生)	5	2.9
ずわいがに(水煮缶詰)	3	1.7
たらばがに(生)	2	1.2
さわがに	1	0.6
はなさきがに	1	0.6
わたりがに	1	0.6
子持ち	1	0.6
その他	19	11.0
合計	172	100.0

「ずわいがに」の生・ゆで・水煮缶詰を合わせると82.5%を占め、料理に用いられるかにのほとんどが「ずわいがに」であることがわかった。少数ではあるが、「たらばがに(生)」「さわがに」「はなさきがに」なども確認された。表3を地域別にあらわしたものが図2である。「ずわいがに(生)」は全地域で約6～8割の利用が認められ、特に岩美町、赤碕町などの沿岸部では87.5%、69.6%と高い割合を示していた。また、智頭町では「たらばがに(生)」3.7%、「はなさきがに」3.7%の利用があり、他の地域とは異なる傾向がみられた。

図3は、料理に用いられるかにのうち、上位5種について、それぞれ料理への利用件数の割合（以下「料理出現率」とする）を地域別にあらわしたものである。「ずわいがに(生)」は、ゆでがに・かに汁・かにすき・かに飯などへの利用がすべての地域で認められた。さらに岩美町では刺身・煮付け・かに味噌・グラタン・コロッセ・フライ・みそ汁・煮物・焼物・茶碗蒸し・天ぷら・飯料理・揚げ物など、多様に調理されていることも確認された。境港市や赤碕町では「ずわいがに(ゆで)」をかにすき・酢の物・飯料理へ利用し、「がざみ(生)」はゆでがに・かに飯・みそ汁・塩焼きへ利用していた。「がざみ」は一般的に「わたりがに」と称し、鮮やかな青色を呈している¹⁰⁾ことから境港では「あおでがに(呼称)」と呼ばれている。夏季に山陰地方の内湾で獲れる「あおでがに」は、詰まった胸肉の深いうま味が賞味され、二杯酢で食したり、かに汁などに利用する地域特性が認められた¹¹⁾。境港市では「ずわいがに(水煮缶詰)」をサラダや卵とじに用い、智頭町では「たらばがに(生)」をゆでがにに利用していた。

(4) かにの調理法と地域特性

図4はかにの調理法を示したものである。茹で物

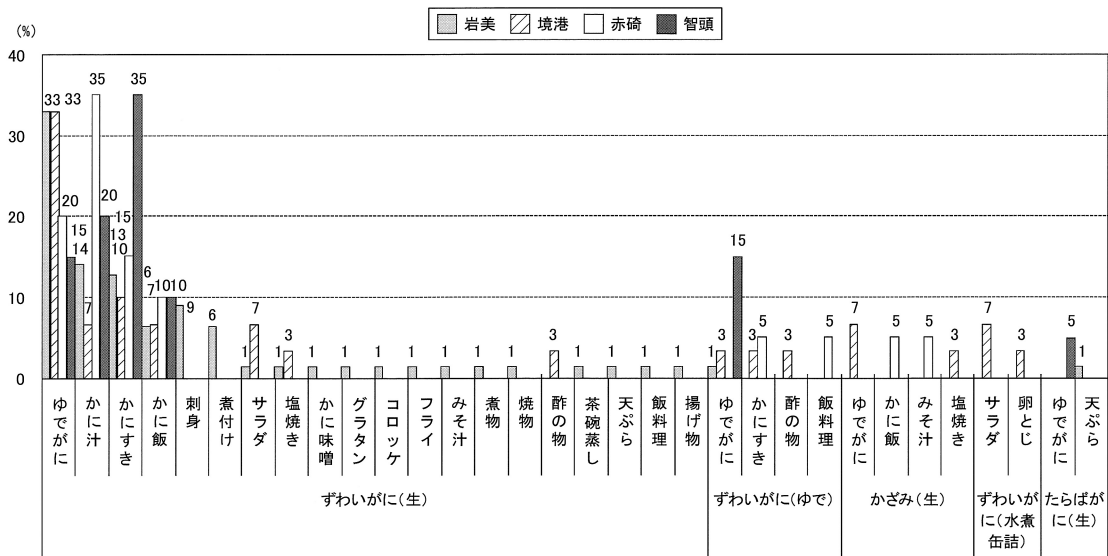


図3 地域別にみた「かに」上位5種における料理出現率

(33.1%), 汁物(20.3%), 飯料理(8.7%), 生もの(6.4%), 揚げ物(4.1%), 煮物(4.1%), 焼き物(2.9%)の順に多く用いられていた。地域別では、茹で物・汁物・飯料理が全ての地域で確認された。また、岩美町と境港市では生もの・焼き物・煮物が認められた。図4の結果について地域別に示したものが図5である。岩美町には田後港と網代港があり、両港で県内の「松葉がに」水揚げ量の7割を占めている¹¹⁾。岩美町は茹で物30.7%, 次いで汁物17.0%, 生もの10.2%, 飯料理8.0%, 揚げ物8.0%の順で高く、具体的な料理名は刺身・煮付け・かに味噌・グラタン・コロケ・フライ・みそ汁・煮物・焼物・茶碗蒸し・

天ぷら・飯料理・揚げ物など、他の地域では認められなかった多様な料理が確認された。これは岩美町は新鮮なかにの入手が容易な地域であるため、調理方法の幅が広い様々な料理が認められたものと考えられる。赤崎町では汁物への利用が高く43.5%を占め、次いで茹で物と飯料理が17.4%であった。境港市では茹で物が52.9%と高く、飯料理・生もの・焼き物がそれぞれ6%であった。智頭町では茹で物・汁物がそれぞれ29.6%と最も高いが、地理的に山間地域であるため、かにの入手が少なく、また調理方法も少ないものと考えられる。

かに料理の利用総件数は60歳代77件, 50歳代64件, 40歳代24件, 70歳代4件, 30歳代3件であった。これをかにの調理法別に示したものが図6である。40~60歳代では茹で物・飯料理・生もの・焼き物・汁物・煮物など幅広い調理方法が確認されたのに対し、30歳代および70歳代はゆで物・飯料理・汁物のみであった。料理名をみると、すべての年代でかに飯が、ほとんどの年代でゆでがに・かに汁・かにすき等が確認された。また、50・60歳代では、天ぷら・刺身・煮付けなど他の年代では認められなかった料理が確認された。

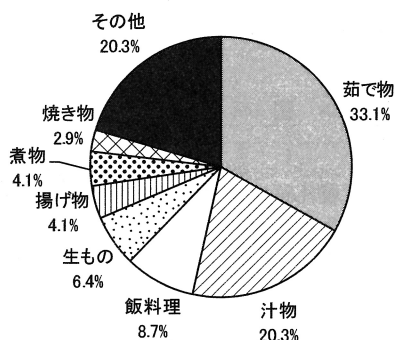


図4 かにの調理方法

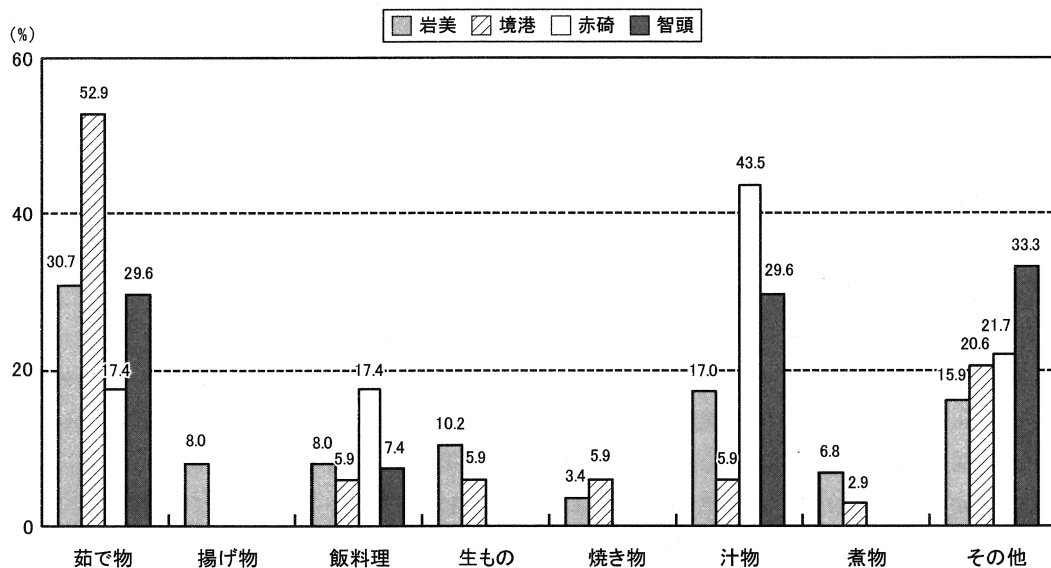


図5 地域別にみたかにの調理方法

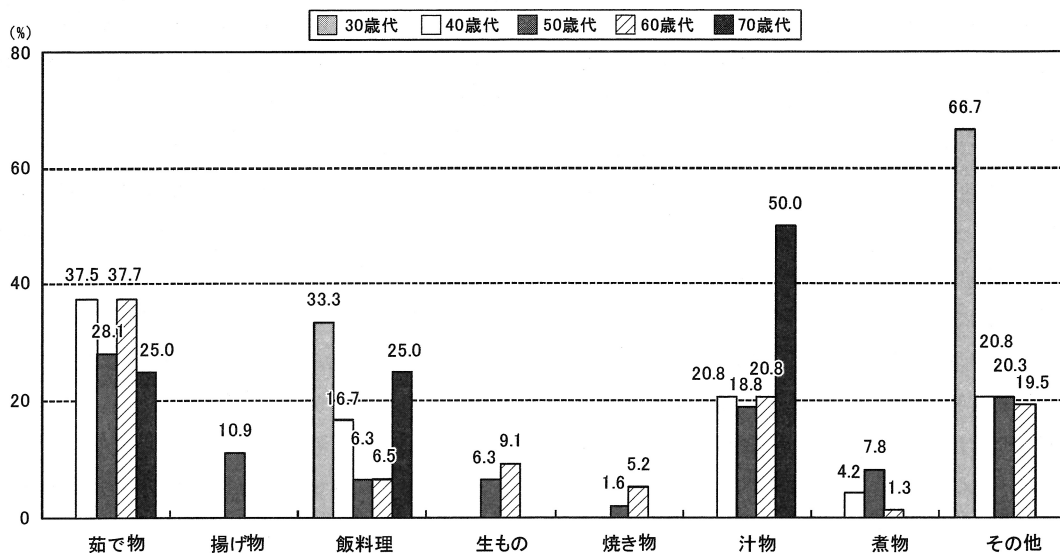


図6 年齢別にみたかのにの調理方法

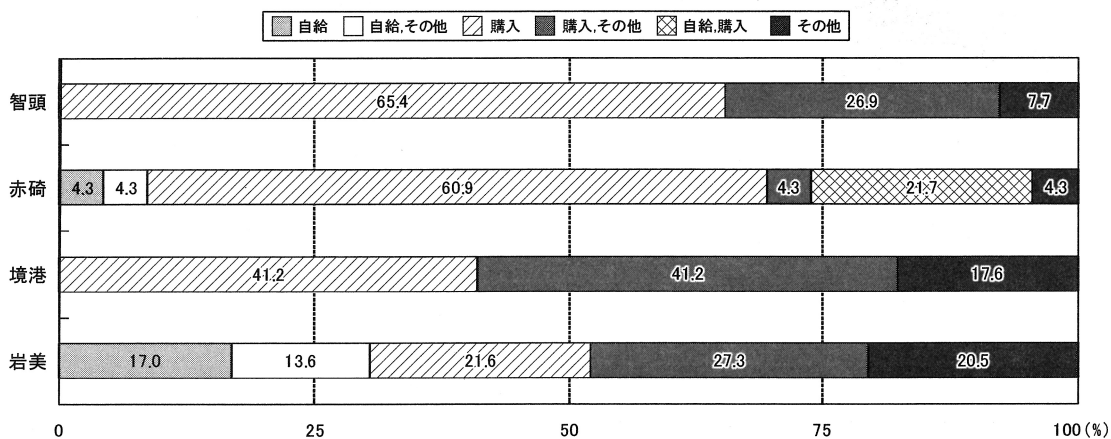


図7 かにの入手方法

(5) かにの入手法

かにの入手方法では、「購入」「購入・その他」が64%を占め、「自給」「自給・その他」は17%であった。それを地域別にあらわしたものが図7である。「自給」「自給・その他」は岩美町(30.6%)と最も高く、次いで赤碕町(8.6%)であった。岩美町は「かに」の入手が容易で、調理方法も幅広いため、利用件数が高いことがわかった。一方、境港市では「購入」「購入・その他」が82.4%であったことから、漁港のある沿岸地域であっても地域差が確認された。ま

た智頭町では「購入」「購入・その他」が92.3%を占めていた。

(6) かにを食する季節

かにの漁期は、乱獲による資源の減少を抑えるため種類によって法令や自主規制等で定められている。松葉がには11月上旬から3月中旬頃まで、親がには11月上旬から1月上旬まで、若松葉は1月中旬から3月中旬にかけてである。

調査の結果を図8に示した。「冬」に食すとした

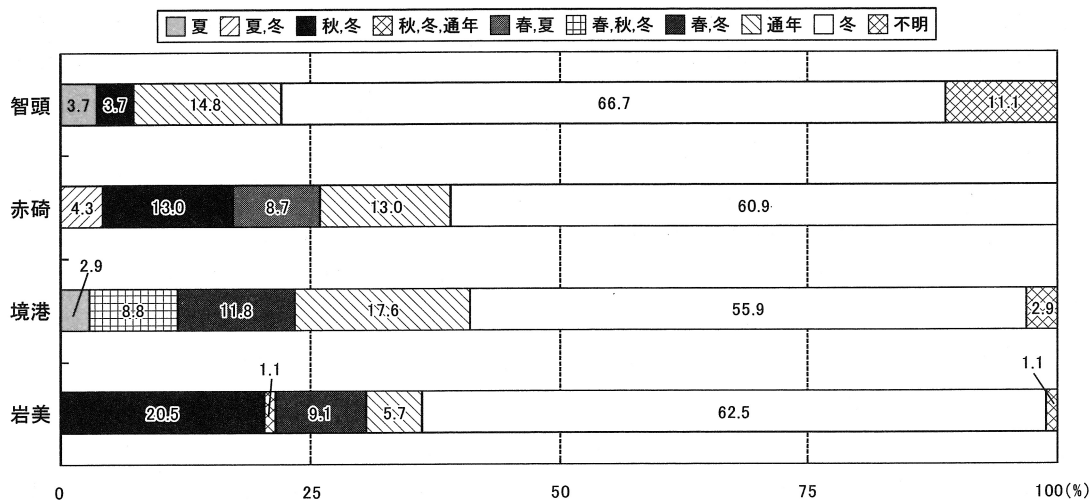


図8 かにを食する時期

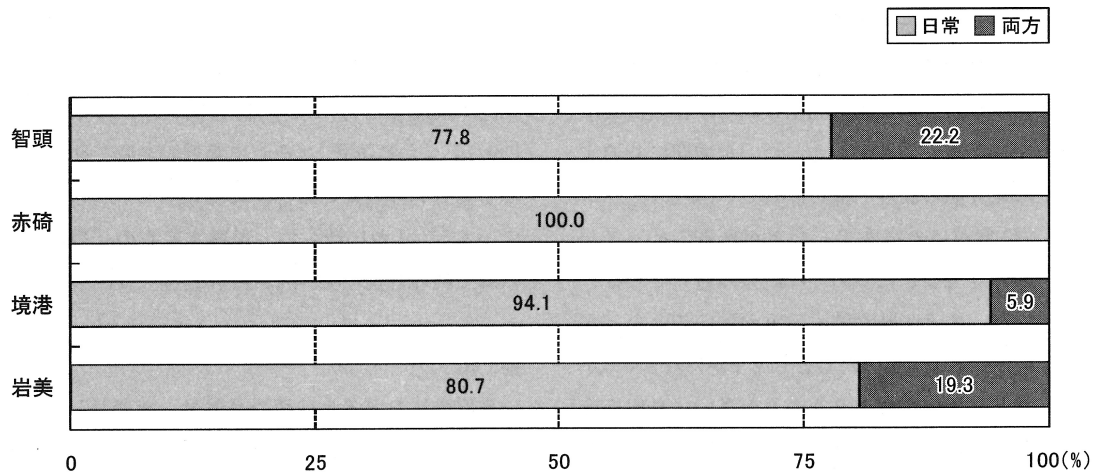


図9 日常食・行事食へのかにの利用状況

のが61.6%、「秋・冬」に食すとしたのが12.8%であり、多くが秋から冬にかけて、かにの漁期とほぼ同時期に食されていることがわかった。

かにの中でも特によく食されているずわいがに(雄)は、市場に出回っているものは生のままのものよりも一度ゆでたものや、加熱後に冷凍したものも多いことから、「通年」と回答したものが10.5%あった。

地域別にみると、山間部の智頭町では秋から冬にかけての出盛り期に食されることが多く、日本でも有数のかにの水揚げ量を誇る境港市では秋から冬に

加え、春を迎えてからもかにを食する傾向があることがわかった。どの地域でも、「夏」のみにかにを食すと回答したのはごくわずかであった。

(7) 日常食・行事食へのかにの利用状況

かに料理を日常食として食すか行事食として食すか尋ねたところ、「日常食」としての利用が多く85.5%を占めた。日常食と行事食の両方(以下「両方」と表記する)で利用すると答えたのは14.5%であり、「行事食」と回答した人はなかった。一般的に、かには珍しい食べ物で高級食材だとされているが、漁

獲量の多い鳥取県においては、日常的に親しまれている食材のひとつであることがうかがえる。調査した魚介類全体では、「日常食」としての利用が88.8%、「両方」は7.7%、「行事食」は2.9%となっていて、行事食への魚介類の利用は総じて低い。しかし、「行事食」ならびに「両方」への利用率をみると、えびやかずのこ、いかなどに次いで6番目に高く、正月料理や祭事での利用が確認された⁸⁾。これを地域別にみると、日常食として利用が多かったのは赤崎町(100%)で、次いで境港市(94.1%)、岩美町(80.7%)、智頭町(77.8%)の順であり、赤崎町においては行事食における利用が認められなかった。

(8) 鳥取のかにの伝統的郷土食

かにの伝統的郷土食について料理名や作り方などを表4に示した。郷土食に利用されるかには松葉がにや親がにが多いことがわかった。地域間に共通する鳥取の魚介類の調理・加工品として「かに汁」「かに飯」「松葉がにの塩ゆで」などがあること、またそれらの作り方などについては既報の通りである⁸⁾。

親がにには、みその味が濃く旨みが強いことなどから、身を食べるよりも、だしとして「かに汁」や「かに飯」などに用いて食されることが多い。鳥取近海で獲れるかにの中では漁獲量も多く安価なこと、大

きさが手ごろなことなどもあり、冬を代表する“じげの味”として親しまれている。特に「親がにの味噌汁」は、因幡海岸地方における冬の朝食の代表例として紹介されるほど一般的なものである¹²⁾。また、漁期を過ぎた3月頃には、若松葉を入れた味噌汁も作られるが、親がににより脂が少なく味がかかる¹³⁾。

松葉がにには、甘味の強い身を「焼きがに」にして食したり、「塩ゆで」や「ゆでがに」にしてかに酢(三倍酢)でいただくことが多い。またみその部分は、卵やねぎ、調味料などを加えて甲羅ごと焼いて煮詰め、「かにみそ」として濃厚なみその風味を味わうことができる。その他、「刺身」や「かに鍋(かにすき)」なども鳥取を代表するかに料理である¹⁴⁾。

また、鳥取県が「食」をテーマに地域振興を目指す「食のみやこ鳥取県」推進事業の一環として県民から募集し選定した「県民が選ぶとっとり旨いもん100」(2008年9月)の中に、「親がに(みそ汁・かに飯)」、「かにみそ」、そして鳥取の名物で駅弁などとしても売られている「かに寿司」の3つが選ばれている¹⁵⁾。「かに汁」は、農林水産省の「農山漁村の郷土料理百選(2007年12月)」に選定されている¹⁶⁾。

要約

鳥取県におけるかに類の漁獲量、消費量および支出金額、一般家庭におけるかに類の調理方法、伝統

表4 鳥取のかにの郷土食

料理名	カニの種類	特徴と作り方
かに汁	ずわいがに(雌) 地方名:親がに	鳥取の家庭では冬の最も一般的な親がにの食べ方、親がにの甲羅を縦半分になり、水と共に煮たて、太めの短冊切りにした大根と一緒に煮てみそで仕上げる、腹部に抱えた成熟した卵巣「そとこ」の歯ごたえと、腹内の未成熟の卵巣「うちこ」と「かにみそ」が独特のコクと濃厚な味わいを引き出す、
かに飯	ずわいがに(雌) 地方名:親がに	親がにの甲羅、内子、外子をはずし、ぶつ切りにする、米に酒、みりん、しょうゆ、塩を加え、かにを上を広げて炊く、冬の代表的な家庭料理、
ゆでがに	ずわいがに(雄) 地方名:松葉がに	塩分2%程度の熱湯にかにを入れ、15~20分茹でる、さばいた身をかに酢(三杯酢)につけていただくのが一般的、
焼きがに	ずわいがに(雄) 地方名:松葉がに	生がにの脚に包丁を入れ殻を薄くそぎ取る、炭火やガスで網焼きにする、
かにみそ	ずわいがに(雄) 地方名:松葉がに	生のかにみそを甲羅のまま弱火にかけ、ほどよいとろみが出るまで10~15分煮る、好みにより酒、みりん、みそを加えても良い、

的郷土食の特徴および地域特性、行事との関連性などについて調査した。

- 1) 鳥取県の平成19年のかに類漁獲量は6,300tであり全国第2位を示した。中でもべにずわいがにの漁獲量は、4,900 tで全国第1位、漁獲総量の約1/4近くを占めた。ずわいがにの漁獲量は1,400 tであり、全国第2位、漁獲総量の23%を占めた。
- 2) 平成19年の鳥取市1世帯当たりのかに年間購入量は6,624 gであり全国第1位、全国平均の7倍高い購入量であった。支出金額についても鳥取市は全国平均の5倍も高かった。
- 3) 鳥取県では、「松葉がに」「親がに」「若松葉」「べにずわいがに」などが料理に多く用いられており、そのうち「ずわいがに」を用いた料理が84%を占めた。
- 4) かにには、茹で物・汁物・飯料理としてよく用いられていた。地域別にみると、岩美町は多様な調理法が用いられていたのに対し、智頭町では限定された調理法であることがわかった。年代別では、40～60歳代の調理法の幅が広がった。
- 5) 岩美町はかにの水揚げ漁港を抱えていることから、かにの入手方法は「自給」「もらう」とする世帯が約3割を占め、特異的に高かった。一方、智頭町と境港市では8割以上が購入等で入手していることが確認された。
- 6) かにを食する時期は、漁期とほぼ同時期の秋から冬にかけて集中していることがわかった。
- 7) かにを用いた料理は約85%が日常食として用いられており、行事食・日常食の「両方」に用いるとしたものは少なかった。
- 8) 統的郷土食には「親がに」を用いた「かに汁」「かに飯」, 「松葉がに」を用いた「ゆでがに」「焼きがに」「かにみそ」などのかに料理が認められ、これらのほとんどが全地域に共通して認められた。

本研究を行うに際し、御支援いただきました岩美町居組恵美子氏、鳥取市難波唱子氏・杉嶋みどり氏、赤碕町林原秀子氏、智頭町白岩淳代氏、境港市足立

元子氏はじめ調査に御協力いただきました皆様に心より感謝いたします。また情報ならびに写真をご提供いただきました鳥取県農林水産部水産振興局水産試験場、鳥取県立賀露かっこ館、鳥取県漁業協同組合の関係者の皆様に深謝致します。また本研究は平成15年・16年度日本調理科学会特別研究補助金の支援を受けて行ったものである。

なお、本報告の一部は日本調理科学会平成18年度大会（2006年9月、岡山）において発表した。

参考文献

- 1) 平成19年家計調査年報〈家計収支編〉, 総務省統計局, 2007, p. 356.
- 2) 清水 純, 真野 博, 中谷祥恵, 和田政裕「グルコサミンおよびN-アセチルグルコサミンの生体における吸収と排泄」, 『キチン・キトサン研究』14 (2008), pp. 243-250.
- 3) 長岡 功, 五十嵐 庸, 坂本廣司「変形性膝関節症に対するグルコサミンの抗炎症作用および細胞機能調節作用」, 『FOOD Style 21』12 (2008), pp. 1-5.
- 4) 勝呂 栞, 南 三郎, 楠原征治, 熊田朝仁, 坂本廣司「関節軟骨損傷に対するグルコサミン塩酸塩の有効性」, 『FOOD Style 21』4 (2000), pp. 67-73.
- 5) 日本調理科学会編『総合調理科学事典』, 光生館, 2006, pp. 145-146.
- 6) 杉田浩一, 田島 眞, 平 宏和, 安井明美『日本食品大辞典』, 医歯薬出版, 2008, p. 436.
- 7) 松島文子, 板倉一枝, 横山弥枝「鳥取県における魚介類利用の地域性と調理文化」, 『鳥取短期大学研究紀要』第55号 (2007), pp. 61-71.
- 8) 松島文子, 板倉一枝, 横山弥枝「鳥取県における魚介類の伝統的郷土食と地域特性」, 『鳥取短期大学研究紀要』第57号 (2008), pp. 45-55.
- 9) 成瀬宇平, 神崎宣武監修『食材図典Ⅲ 地産食材篇』, 小学館, 2008, p. 221.
- 10) 大石範子, 河合佐知子, 三沢秀次『食材魚貝大

百科第1巻エビ・カニ類+魚類』, 共同印刷,
2004, p. 47.

- 11) 「とっとり○美味しい」刊行会『とっとり○美味しい』, 鳥取県教科書販売, 2002, p. 80
- 12) 「日本の食生活全集鳥取」編集委員会(編)『聞き書鳥取の食事』(日本の食生活全集31), 農山漁村文化協会, 1991, p. 18.
- 13) 農山漁村文化協会(編)『聞き書ふるさとの時 家庭料理10鍋もの 汁もの』, 農山漁村文化協会, 2002, p. 76.
- 14) 鳥取県漁協女性部連絡協議会『まるごと鳥取・お魚レシピ』, 鳥取県教科書販売, 2009, pp. 104-109.

注釈

- 1) 平成19年度漁業・養殖業生産統計, 農林水産省, 2008, p.19. <http://www.maff.go.jp/toukei/sokuhou/data/gyogyou-yousyoku2007/gyogyou-yousyoku2007.pdf>
- 2) とりネット(農林水産部)<http://www.pref.tottori.lg.jp/secure/174841/4-suisangyou.pdf>
- 3) 鳥取県市場開拓局(とりネット)<http://www.pref.tottori.lg.jp/dd.aspx?menuid=97154>
- 4) 農林水産省「農山漁村の郷土料理百選」等の選定について:<http://www.maff.go.jp/j/press/nousin/soutyo/071218.html>