

鳥取県の主食の特徴
—「次世代に伝え継ぐ家庭料理」の中から—

板 倉 一 枝・松 島 文 子

Kazue ITAKURA, Fumiko MATSUSHIMA :
Characteristics of the Staple Food of Tottori Prefecture
—In Home Cooking Conveyed to the Next Generation—

鳥取看護大学・鳥取短期大学研究紀要 第75号 抜刷

2017年7月

鳥取県の主食の特徴 —「次世代に伝え継ぐ家庭料理」の中から—

板倉一枝¹・松島文子²

Kazue ITAKURA, Fumiko MATSUSHIMA : Characteristics of the Staple Food of Tottori Prefecture
—In Home Cooking Conveyed to the Next Generation—

日本調理科学会特別研究「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」の一環として、鳥取県を調査地域とした聞き書き調査を行った。主食の特徴として、麦飯中心から白米中心に変わってきたこと、米の補食として芋類や雑穀を食する食文化が認められたこと、山陰地域特有の「小豆雑煮」を正月に食する文化が多くの調査地域で認められたことなどが挙げられる。また米を節約しながらもいくつか特定の具材を用いて何種類もの変わりご飯にし、ごちそうとして楽しむ工夫なども確認できた。

キーワード：家庭料理 主食 鳥取県 行事食 郷土食

1. はじめに

2013(平成25)年12月、国際連合教育科学文化機関(ユネスコ)無形文化遺産に日本の「和食；日本人の伝統的な食文化」が登録された。「和食」は「多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重」「健康的な食生活を支える栄養バランス」「自然の美しさや季節の移ろいの表現」「正月などの年中行事との密接な関わり」といった特徴を持ち、「自然を尊ぶ」日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」、すなわち「自然の尊重」という日本人の精神を体現した食に関する「社会的習慣」が、土地の歴史や生活風習などと密接な関わりをもつものとして無形文化遺産に登録された¹⁾²⁾。これは、「和食」が世代を超えて受け継がれてきた慣習であることや、日本各地で「和食」の保護のための取り組みが行われていることなどが評価されたものである³⁾。

一方、現代の日本は、少子高齢化や都市部への人

口集中などによって核家族化が進み、また生活様式の多様化などによっていわゆる「コ食」化^{註1)}が進むなど、高度経済成長期のころに見られたような家族が食卓を囲んで食事をする、いわゆる家族団らんの風景が見られなくなっている。食の外部化も進み、外食の利用や「中食」の利用が増えるなど、家庭で調理して食べる「肉食(家庭内食生活)」が減少している。また、グローバル化により、輸入食品や世界各国のさまざまな料理が食べられるようになるなど、昔ながらの食事を食べる機会が減少している。このことは、筆者らの研究においても、若い世代になるほど郷土料理や行事食を調理し食することが減り、家庭料理の画一化および食材の周年化の傾向が強くなっていることが明らかになっている⁴⁾。

このような状況を背景とし、「おふくろの味」などと称されることもある家庭料理はもとより、郷土食や行事食のような地域における特徴のある料理や食文化の継承がなされないことへの危惧も高まっている。

日本調理科学会では、2002(平成12)年度から「調理文化の地域性と調理文化」と題した特別研究を全国規模で実施している。2012(平成24)年度から

1 鳥取短期大学国際文化交流学科

2 鳥取短期大学生生活学科

は「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」をテーマに、各地域で食されてきた家庭料理についての調査研究を行った。鳥取県においても、1960から1970（昭和35から45）年頃にかけて家庭で調理し食された料理について聞き書き調査を行い、調査報告書としてまとめた。家庭料理に関する基礎研究をもとに、最終的には、それぞれの地域で作られている家庭料理についてそれらを再現できる形でレシピ化することで、家庭や教育現場などにおいて調理をする際に利用され、家庭や地域において親しまれてきた料理や食文化を次世代へ伝えていくことを目的としている。

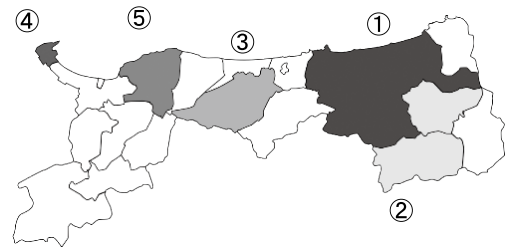
筆者らは、平成24・25年度調査の4地域に関して、「次世代に伝え継ぐ鳥取県の家庭料理」として前報で報告している⁵⁾。本報告は、新たに大山山麓地域を加えた5地域を調査対象にするとともに、鳥取県の家庭料理の中でも主食について聞き書き調査や文献調査などをもとにまとめ、それらの特徴を明らかにすることで鳥取県の食文化についての考察を試みたものである。なお、本研究は「次世代に伝え継ぐ家庭料理」について聞き書き調査を行った内容をもとにしており、実際に食された家庭料理の実態そのものを調査することが目的ではないことをあらかじめ断っておく。

2. 調査の概要

事前準備として、調査地域の特徴、家庭料理とその特徴などを地域の食生活に関する先行研究・資料などをもとに予備調査し、鳥取県調査資料リストを作成した。聞き書き調査地域は、鳥取（鳥取市）、八頭（八頭郡・鳥取市用瀬町）、倉吉（倉吉市）、米子（境港市）の4地域、および今回、大山山麓（西伯郡大山町）を追加調査した（図1）。調査対象者は、鳥取地域3名、八頭地域3名、倉吉地域4名、米子地域4名、大山山麓地域5名であった。調査協力者の協力依頼については前報と同様に行った。調査時期は平成25年11月から同26年3月、および同27

年1月であった。

調査内容は、各地域の自然環境の中で育まれた食材を中心に用いた日常食、ハレの食事・行事食、食料の保存と加工、間食について、1960から1970（昭和35から45）年頃までに定着していた地域の郷土料理および歴史的な由来、食材、調理法、料理の変容、次世代に伝え継ぎたい料理についても聞き書き調査を行った。また話し手の思い出のある料理や伝えたい料理について、歴史的な由来や食材や調理法などを、その暮らしとともに聞き書きした。なお、聞き書き調査対象者には、協力説明書を用いて研究の目的などを説明した後、署名による同意を得て、聞き書き調査を実施した。同意書は日本調理科学会で保存した。研究組織は、日本調理科学会員により構成した。



①鳥取（鳥取市）②八頭（八頭郡、鳥取市用瀬町）③倉吉（倉吉市）
④米子（境港市）⑤大山山麓（西伯郡大山町）

図1 調査地域

3. 調査結果

(1) 1960から1970（昭和35から45）年頃に見られた主食の特徴

昭和30年代頃まではどの地域も米につぶし麦を2～3割程度混ぜた「麦飯」が中心であったが、麦の割合はだんだんと少なくなり、昭和40年代頃から白米に変わってきた。中でも境港市では、麦の割合が2～5割と比較的多い。境港市は、鳥取県西部・弓ヶ浜半島の北側に位置し、ぬかるみの多い水田のため米の栽培に不向きな土地であり、米がとても貴重であった。一方、砂を含んだ畑地はさつま芋の栽培に適しており、米の代用食や補食としてさ

つま芋がよく食されていた。また倉吉市では、米を節約するために朝ご飯の前に里芋やさつま芋、いすぬかなどを加えて作った「おやき」を食べたり、境港市ではご飯の残りを干したものを「おいり」にしておやつ代わりにするなどしていた。米の補食や代用品として芋類や雑穀を食する食文化の地域特性が認められた。

(2) 主な主食の家庭料理

1) おこわ (五目おこわ, 味付けおこわ), しょうのけおこわ

山菜, きのこ, 栗, ごぼう, 鶏肉などの具が入った醤油味の味付けおこわを「しょうのけおこわ」「五目おこわ」「味付けおこわ」などと称することが多い。これらのおこわには、地域名や特産食材, 形容詞などを付けて特徴を表現した数々の名称が見られる。例えば, 地域名が付いたおこわとしては, 「因幡おこわ」(鳥取地域), 「竹田おこわ」(東伯郡三朝町竹田地区), 「関金おこわ」(倉吉市関金町) など, また地域の特産食材を用いた「竹林おこわ」(船岡町の「たけのこ」をたっぷり用いたおこわ) や「姫おこわ」(河原町の八上姫にちなみ色彩の美しいおこわ), 「みかどおこわ」(郡家町の「ぎんなん」の香りを活かしたおこわ), 「籬おこわ」(「流しびなの里」用瀬町のお籬さまにちなんだタニシ入りのおこわ), 「擬宝珠おこわ」(智頭町のぎぼし, 筍, むかご, 人参, 干し椎茸などのおこわ), 「べっぴんおこわ」などがある⁶⁾。

祭り, 農耕儀礼, 祝事, 来客時, 運動会, 七夕などの行事食として, ほぼ全調査地域の家庭で作られていた。また現在でも地域で開催されるイベントの伝統的郷土食として, 大量に調理・販売され「故郷の味」の一品として受け継がれている。

作り方は, 鶏肉, ごぼう, にんじん, 干し椎茸など季節の食材を細切りにし調味料で煮て, 具と煮汁に分けておく。一晩水に浸したもち米を20~30分蒸し, 大きい器に移し入れ, 煮汁と打ち水, 具を加えて混ぜ, さらに15分蒸す。具材の山菜(わらび,

ぜんまい), 筍やきのこは塩漬けして保存し塩抜きして用いる。またその地域の特産物である栗やいなぎび, 小豆などを加えたおこわも見られる。

2) 大山おこわ

国立公園大山の山麓(大山町を中心とする地域)の地名をとって「大山おこわ」と名づけられたのは比較的近年のことである。それ以前は「汗入りおこわ」と呼ばれ, 毎年行われていた氏神さまの例祭やその他の祭事には必ず各家庭でつくられ, お客さまへのおみやげとして自慢の一品であった。また明治時代には大山寺の博労座で春と秋に開かれていた牛馬市の際に, 各地から集った馬喰さん(牛や馬の仲買商人)たちの食事として供され⁷⁾, 大山の四季折々の山菜を取り入れた旬の味, 伝統食として家庭でつくられ, 現在も祝事には「ふるさとの味」「おふくろの味」として受け継がれている。

作り方は, もち米は前日から浸漬しておき, 具の鶏肉, にんじん, ごぼう, 干し椎茸, あご野焼き(あご竹輪)は細かく切る。鶏肉を炒め, その他の材料を加えて調味料とだし汁で煮て具と煮汁に分けておく。もち米を蒸し, 大きい器に移し, 具の煮汁を混ぜ, さらに具を加えて混ぜ15分ほど蒸す。具材にはきのこ, 筍, 栗, ぎんなんなど季節の食材を用いることもある。

3) 炊き込みご飯

米に種々の副材料(具)と調味料(食塩, 醤油, 酒など)を加えて炊き上げたご飯である。日常食として季節や嗜好によって変化させ, また特別な日や行事食の主食として作られていた。加える具材により様々な名称の炊き込みご飯が見られた。「しょうのけ飯」(鶏肉, ごぼう, 人参, 干し椎茸, 油揚げなどを入れた五目ご飯, かやくご飯), 豆ご飯(えんどう豆, そら豆, 炒り大豆など), 「栗ご飯」, 「きのこご飯」(まつたけ, しめじ, しいたけなど), 「いもご飯」(さつまいも, さといも), 「筍ご飯」のほか, 「ずがにご飯」(さわがに, 倉吉市, 大山山麓), 「は

ちのご飯」(はちのこ、ごぼう、油揚げ、こんにゃく、ねぎ、倉吉市)、「もさえびとパイのご飯」(鳥取市)などが見られた。

水田での米作りは家族や地域の共同作業であり、助け合いで生活が成り立っていた。田植えや稲刈り、稲こぎが終わると「代満て」「かま祝い」「こき祝い」の農耕儀礼に倉吉市では「炊き込みご飯」をお供えした。大山山麓では七夕にしょうのけ飯をお供えし家族で食していた。

4) 豆腐めし(どんどろけめし)

「豆腐めし」は鳥取県中部および東部の伝統的郷土食として知られている。鳥取県中部では、カミナリのことを「どんどろけ」ともいう。材料の豆腐を炒める音がカミナリの音に似ていることが「どんどろけめし」の名の由来ともいわれる。昭和30年頃までは、農村の各集落の班内に見られた「豆腐小屋」と呼ばれる豆腐を作るための共同施設で、自家栽培の大豆(あぜ豆)を原料とした木綿豆腐がたくさん作られていたという。その頃、豆腐はご馳走であり、大切なたんぱく源でもあった。また八頭地域では、元々は葬儀の賄いをする女性たちが食したもので、豆腐に大根やその葉を加えて炊いた簡単なお飯であったが、次第に豊富にある山菜を使ったものへと変わったといわれる⁸⁾。

作り方は、水切りをした豆腐を油で炒める。ささがきにしたごぼう、小さめに切った人参、油揚げを油で炒め、醤油で下味をつける。洗った米に炒めた豆腐と煮た具材、調味料を加えて炊き、青ねぎを加えて蒸らす。春にはわらび、ぜんまい、ふき、筍なども取り合わせた。

5) 混ぜご飯

炊きあがった白ご飯に味を付けて煮た具を混ぜ込んだご飯である。鳥取県東部の八頭地域の郷土食として受け継がれている。豆腐、鶏肉、竹輪、さつま揚げ、こんにゃく、にんじん、ごぼうなどを炒め煮にして醤油などの調味料で味を付けておく。ご飯が

炊けたところに具を煮汁ごとのせて10分蒸らし軽く混ぜてねぎを混ぜる。春には筍、ふき、木の芽など季節の食材も用いる。

6) 小豆雑煮

ゆでた丸餅に甘く煮た小豆汁をかけた「ぜんざい」のような雑煮であり、鳥取県内のほぼ全域に見られる正月の料理である。元日、神棚に「小豆雑煮」を供えて新しい年の無事を祈った後、正月あるいは三が日の食事に供し、正月を祝う慣わしがある。山陰地方は雑煮の小豆汁文化圏であり、小豆汁仕立ての雑煮は全国でも特異である^{9,10)}。

境港市など県西部の一部では、他地域に比べ小豆雑煮を正月に食することは少なく、むしろ日常食の「ぜんざい」として食すことが多かった。

作り方は、小豆は形が崩れない程度にやわらかく煮て、砂糖と食塩少々で甘い小豆汁を作る。ゆでておいた丸餅に熱い小豆汁をかける。

7) おはぎ・ぼた餅

もち米とうるち米を混ぜて研ぎ、水加減をして炊き、すりこ木でつぶして「半殺し^{注2)}」にし、適当な大きさに丸めて小豆あんや、砂糖や塩で味を付けたきな粉をまぶしたものである。彼岸などに調理されお供えしたり食したりするほか、お祭りやお盆などにも利用される。春のぼたんの咲く頃に作られるものを「ぼた餅」、秋の萩の花が咲く頃に作られるものを「おはぎ」と呼ぶこともある。作る人や地域によって、もち米だけで作る場合もあれば、もち米とうるち米の配合割合も違う。

8) あん餅(あんころ餅)

搗いた餅に小豆あんをまぶしたものである。鳥取市では、「あん餅」や「おはぎ」に、小豆あんだけでなくそら豆のこしあんや白えんどうのこしあん、栗あんなどをまぶすこともあった。また倉吉市では、嫁が里帰りをする際に「みやげ餅」として持たせる風習が認められた。

9) 赤飯

「赤飯」は、前日から浸漬させておいたもち米に、硬めにゆでた小豆を加え、小豆の煮汁を用いて打ち水しながら蒸したおこわである。赤飯に使われる小豆の赤は、邪気を祓い厄除けの力を持つものと考えられており¹¹⁾、慶事や仏事などの際によく利用されている。

10) 小豆ご飯

「小豆ご飯」は、うるち米とゆでた小豆と一緒に炊いたうす塩味のご飯である。八頭地域では、誕生日などの祝い事のほか、正月4日の坊主礼^{註3)}の際やお盆の8月15日にもよく作って供えたり食べたりされる。境港市では、慶事の際には「赤飯」、仏事の際には「小豆ご飯」と使い分けることもある。

11) いただき (ののこめし)

鳥取県西部の海側に位置する弓ヶ浜地域の伝統的郷土食で、米、ごぼう、人参などの具材を大き目の油揚げに詰めて調味液で炊いたものである。「いただき」という名称は、弓ヶ浜から望む大山(だいせん、中国地方最高峰の山)の「頂」をイメージして名付けられたとも言われている。別名「ののこ飯」とも言われており、「布子」と呼ばれる防寒用の木綿の綿入れの着物のようなふっくらとしているところから名づけられ、「布子」が「ののこ」になまって変化したものとされている¹²⁾。田植えが終わったあとの「代満て」の際に食されたり、新米が収穫された際のハレ食としての意味を持つほか、漁師さんなどのお弁当がわりでもあった。現在でも郷土食として親しまれており、運動会や大山登山のお弁当にするなど、日常的に食されている。家庭でも調理されるほか、スーパーマーケットなどでも調理済み食品としても販売されている。

12) 柿の葉寿司

八頭地域、特に八頭郡智頭町の特産品としても知られている伝統的郷土食である。柵の塩ますを薄切

りにし、握り寿司大に握った寿司飯の上に山椒の実と一緒に乗せ、柿の葉でくるみながら寿司桶に詰めていく。蓋をして重石を乗せ、半日から一晩程度漬け込むと、味がよくなじんでおいしい柿の葉寿司が出来上がる¹³⁾。お盆には精進落ちの料理として食され、この場合は柿の葉を用いない「こけら寿司」としても食されることもある。智頭町は山間部に位置しており、当時は生の魚が入手しにくい状況であったため、塩魚を利用した寿司がつくられるようになった。

13) 巻き寿司

寿司飯の上に、ごぼう、かんぴょう、しいたけ、にんじんなどの具材をだし、砂糖、みりん、しょうゆなどで濃い目にした調味液で煮たものと、ゆでたほうれん草などを一緒に乗せ、のり巻きにした寿司である。お祝い事やお祭りごとなどの際に作られ、盛皿料理の一品として食された。具材が多いため栄養も彩もよく、また食べやすいこともあり、お客さん料理として親しまれた¹⁴⁾。鳥取市では、お客さんへのお土産物として作られることもあった。

14) いなり寿司 (きつね寿司)

半分に切った油揚げの中身をくり出し、だし汁、砂糖、しょうゆ、みりんなどを入れた調味液の中に入れて味をつけたものに、寿司飯を入れてくるんだ寿司である。寿司飯の中にごまを入れて香ばしい風味を出すこともある¹⁵⁾。巻き寿司と同様に、お祝い事や祭りなどのお客さん料理としてふるまわれた。また、運動会の時のお弁当としても作られている。倉吉市では、「きつね寿司」を「宮ごもり」と称する「代満て」の際に、筍、野菜や山菜の煮物とともに重箱(いれこ)に入れてお宮さんに持ち寄ったり、ハレの食事の際は、大皿料理の一品として、天ぷら、焼きそば、ようかん、伊達巻などとともに「さばち盛り」にした。

15) 栃餅

正月に餅を搗く際、「白餅」だけでなく、蒸したもち米と栃の実を混ぜて「栃餅」にすることもある。出来上がった「栃餅」は、正月料理の雑煮として、「小豆雑煮」にして食べられることが多い。八頭地域は県東部の山間部に位置しており、あまり水稻栽培に適していない土地のため、米が貴重である。一方で栃の実はたくさん採れるため、栃の実を混ぜる割合が通常より多めで、栃の実の割合の方が多くくらいである。この度の調査地域ではないが、鳥取県中部にある温泉地として有名な東伯郡三朝町は栃の実が多く採れる地域で、今でも伝統的な製法で栃の実を処理し、「栃餅」や「栃の実まんじゅう」などの菓子里に加工されている。「栃餅」は、農産物直売所などでもよく売られている。

16) そうめん

「そうめん」は元々夏に食されることが多いが、盆には行事食としても食されている。行事食として食される場合であっても、特別に何か変わった食べ方をするわけではない。

境港市は昔からの言い伝えで「ちまき」を巻かない地域があり、「代満て」の時には他の地域から「ちまき」をもらって食べる風習がある。そのお返しとして、「そうめん」や「うどん」などをお礼として贈る風習があった。昔は手打ちで作っていたが現在では乾麺を贈るようになった。

17) その他

米子地域では、「いかめし」「赤貝めし」「やなぎかけ」など、他地域ではあまり多くない魚介類を利用した主食料理がいくつか確認された。また、倉吉地域ではタニシと玉ねぎを炒めて炊いたご飯を「代満て」の際に供える風習が確認された。

4. 考察

ここまで、鳥取県内における次世代に伝え継ぐ家

庭の主食料理についてみてきた。これらをもとに、いくつかの特徴についてまとめてみたい。

まず一つ目に、県内の特産品として有名な食材の利用が少ないことである。一部料理には鳥取県の特産品である食材の利用が含まれているものの、全国的に見てもごく一般的に使用される食材が全般的に使われていることが特徴として見て取れた。

これに関連し、主食に利用される具材は、ごぼう、にんじん、しいたけ、油揚げなど、特定のものがいくつかの料理に使われていた。例えば、「おこわ」「炊き込みご飯」「混ぜご飯」「いただき」「巻き寿司」など、うるち米かもち米か、炊くのか蒸すのかなど米の種類や調理方法に違いはあるが、いくつかの具材をだし汁などの調味液で味付け、鶏肉やちくわ(または野焼き)、豆腐などのたんぱく質を補う食品を加えていくつもの料理に応用している特徴が認められた。当時は米に麦を混ぜるなど米の節約をしていたにも関わらず、入手しやすい具材を様々な料理に応用することで「変わりご飯」にし、ごちそうとして食する工夫が垣間見えた。

次に、小豆の主食への利用が多かったことがあげられる。「赤飯」「小豆ご飯」「ぼた餅・おはぎ」などは全国的にみても慶事・弔事などの行事食の際によく用いられているが、例えば「あん餅」を「みやげ餅」として嫁の里帰りに持たせるなど、「米」と「小豆」を主食に多く利用する風習が確認できた。「小豆雑煮」に代表されるように、山陰地域は全国的に見ても珍しい「小豆汁文化圏」であり、小豆はこの地域の人々の生活にとって身近な食材であるものと推察される。実際に、鳥取県内において小豆を利用した料理の約75%は、「おはぎ」「赤飯」「小豆雑煮」などの主食として調理されていることが確認されている¹⁶⁾。今回の聞き書き調査においても、行事食への利用としては、慶事の「赤飯」、仏事の「小豆ご飯」、彼岸の「おはぎ・ぼた餅」など、すべての調査地域において共通した主食として利用されていることが確認された。

また、今回調査した料理のほとんどが「米」を利

用したものであるということである。現在では小麦粉を利用した麺やパンなども主食として多く食されているが、聞き書き調査においては麺類やパンなどの家庭料理はほとんど認められなかった。文献調査においても、麺類は鳥取県の特徴的な料理としての記載がほとんど見受けられない。米に麦を混ぜて「麦飯」にしたり、食前に「おやき」を食べて米を節約したり、米の採れない境港市ではさつま芋を中心とする芋類で米の補食とするなど、米の不足を補う工夫や食文化が確認できたものの、主食料理の中心は米であったことが確認できた。

そして、特に山間地域においては保存食の利用が認められたことである。鳥取県は南北が短く東西が長いという地理的特徴を持つが、当時は交通手段も発達しておらず、山間部では新鮮な魚などが手に入りにくい状況であった。また当時は冷蔵庫などの保存性を高める家電製品もまだ一般的なものではなかった。八頭地域において「柿の葉寿司」に利用される「ます」は「塩ます」が利用されていた。また、季節性の高い山菜などは塩漬けにして必要な際に戻して利用する、「おこわ」などの具材には山菜や栗などその季節のものを利用する工夫などが認められた。

5. おわりに

本研究における聞き書き調査の対象者は、その地域に30年以上居住する、60歳代70歳代以上で、主に家庭の食事作りにかかわってきた方とした。その方々から、食文化の伝承について、いくつかの課題が挙げられた。一つは、若い人が料理を習おうとしないということである。行事食などでおこわや赤飯など作る（蒸す）ことをせず、市販の炊き込みご飯の素を使っておこわ代わりにする傾向があるとの声が聞かれた。最近では年配の方でもおこわの作り方を知らない人がいると悲観しておられた。そのため、子どもなど家族が帰省した際にはなるべく昔のものを作るよう心掛けていたとのことであった。食べ慣れたものや食べてきたものをおいしいと感じる

ことも多いため、小さいときにそうした郷土に根付いた料理を食べさせておくことも大事ではないかとおっしゃっていた。また、昔からある行事食を作らなくなったという声も聞かれた。昔は農耕儀礼などの行事を地域の人と共有する機会が多かったが、現在は農業に携わる人よりも勤め人のほうが多くなり、農耕儀礼など地域における行事が減少してきているとのことであった。行事食を作る場合も、昔はすべて手作りしていたが、現在は仕出し料理を頼んだり市販されているオードブルなどを利用することも多いようであった。冠婚葬祭などについてもまた同様である。その半面、今の若い人は誕生日やバレンタインデーなどのイベントなどに熱心であるという声も聞かれた。

こうした状況の中、新たな取り組みも始まっている。地域の食文化を継承していこうと、小学校の総合的な学習の時間などを利用して、料理講習会などが開かれている地域もある。しかしその一方で、食文化を継承する側の講師が高齢化してきているという新たな課題も見つかった。筆者らが行った文献調査でも、女性グループなどによってまとめられた料理の材料や分量、作り方が記載された冊子がいくつか存在するものの、書かれている材料をどう調理するかの記載が抜け落ちていたり、そのまま調理してもその料理や味を再現できないものがいくつも散見される。地域の伝統的な食文化を次世代に伝えるためにも、この調査をもとに誰でも作ることのできるレシピの開発が急がれる。

謝辞

本研究を行うにあたり、聞き書き調査の調整等ご協力いただいた鳥取県八頭農業改良普及所（当時）北山小百合氏、鳥取県西部農業改良普及所（当時）藤井晶子氏、調査の実施ならびに資料収集に協力いただいた鳥取短期大学生活学科食物栄養専攻 原奈津子助手、そして聞き書き調査にご協力いただきました調査対象者の皆様に、記して感謝申し上げます。

本研究は、平成24～26年度日本調理科学会特別研究補助金の助成を受け、鳥取県調査として実施したものである。本報告の一部は、平成24～25年度『次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理』聞き書き調査報告書¹⁷⁾、ならびに平成26年度『次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理』聞き書き調査報告書¹⁸⁾に報告し、日本調理科学会平成26年度大会(2014年8月、広島)、同平成28年度大会(2016年8月、愛知)において発表したものである。

注

- 注1) 一人で食事をする「弧食」、家族と一緒に食べる際に好みなどにより別々のものを食べる「個食」、特定のを食べ続ける「固食」、食事の内容が乏しい「虚食」などのことを総称している。
- 注2) 半つぶしともいい、すりこぎ等で米粒が半分残る程度に半分だけつぶすこと。
- 注3) 新年にお坊さんが檀家を訪問すること。今回の調査では、鳥取県東部の鳥取市と八頭地域において行われていることが確認できた。

引用・参考文献

- 1) 農林水産省：「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されました！、<http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/>、(2017.3.30)。
- 2) 農林水産省：「和食：日本人の伝統的な食文化」の内容、http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/pdf/naiyo_washoku.pdf、(2017.3.30)。
- 3) 農林水産省：『aff(あふ)』2014年2月号 特集1 ユネスコ無形文化遺産への登録が決定！大切に伝えたい。わたしたちの「和食(washoku)」(1)、http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1402/spe1_01.html、(2017.3.30)。
- 4) 松島文子・板倉一枝・横山弥枝「鳥取県における豆類・いも類の伝統的郷土食と地域特性」、『日本調理科学会誌』Vol. 38 No. 1 (2005)、pp. 103-104。
- 5) 松島文子・板倉一枝「次世代に伝え継ぐ鳥取県

- の家庭料理」、『鳥取短期大学研究紀要』第71号(2015)、pp. 11-22。
- 6) 中林孝子他編著『八頭の味』、八頭生活改善実行グループ連絡協議会、2004、pp. 9-10。
 - 7) 「日本の食生活全集 鳥取」編集委員会『日本の食生活全集 31 聞き書鳥取の食事』、農山漁村文化協会、1991、p. 208。
 - 8) 前掲6)『八頭の味』、p. 11。
 - 9) 農山漁村文化協会編『聞き書ふるさとの家庭料理 第5巻 もち雑煮』、農山漁村文化協会、2002、pp. 250-251。
 - 10) ヨーゼフ・クライナー編『地域性からみた日本』、新曜社、1996、p. 195。
 - 11) 江原絢子・石川尚子『日本の食文化—その伝承と食の教育—』、アイ・ケイ・コーポレーション、2010、p. 143。
 - 12) 山本富子『郷の味ごよみ—山陰の郷土料理—』、米子今井書店、1996、pp. 96-97。
 - 13) 「とっとり〇美味しい」刊行会『とっとり〇美味しい』、鳥取県教科図書販売株式会社、2002、p. 102。
 - 14) 鳥取県農山漁村生活改善実行グループ連絡協議会『春夏秋冬 四季折々のふるさとの味・伝統の味』、優成印刷有限公司、1996、p. 11。
 - 15) 前掲書14)『春夏秋冬 四季折々のふるさとの味・伝統の味』、p. 11。
 - 16) 松島文子・板倉一枝・横山弥枝「鳥取県における豆類利用の地域性と調理文化」、『鳥取短期大学研究紀要』第47号(2003)、pp. 66-67。
 - 17) 一般社団法人日本調理科学会『次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理』委員会編集『平成24～25年度「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」聞き書き調査報告書』、2014、pp. 382-389。
 - 18) 一般社団法人日本調理科学会『次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理研究委員会編集『平成26年度「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」聞き書き調査報告書』、2015、pp. 156-157。