

戦前の食生活においてイモ類の主役は里芋であった

— 「聞き書・日本の食生活全集」の記述データの数量化による解析—

本 間 伸 夫 立 山 千 草

聞き書・日本の食生活全集⁽¹⁾の記述内容を数量化する試みを生鮮肉類の消費状況の解析に応用した結果を前報⁽²⁾にて報告し、いわゆる戦前の食生活の肉食において鶏肉が主役であることなど、数量化による傾向の把握が可能であることが認められた。

本報では、前報の手法をイモ類に適用し、里芋が主役であることなど、興味ある結果が得られたので報告する。

方 法

1. 分析資料

聞き書・日本の食生活全集⁽¹⁾（以下、聞き書）の都道府県版47巻、CD版、索引版2巻および平成26年（2014）～令和1年（2019）調査の6か年分の家計調査⁽³⁾。

2. 分析方法

1) 分析の対象とするイモ類の種類とその部位

対象としたイモ類は馬鈴薯、甘藷、里芋、長芋、菊芋の5種。里芋には芋専用、葉茎専用、両者兼用種があり、長芋はいちよういも、つくねいも、ながいも、自然薯など、植物学的に「ヤマノイモ」として括られるものであるが、これらの総てを対象とした。

部位として、馬鈴薯、甘藷、菊芋では芋の部分、里芋では芋と葉茎、長芋では芋と珠芽（むかご）を対象とした。

2) イモ類とその料理の検索

イモ類をその名称でもって検出した調査地点とその料理名を集録した。ただし、イモ類には地方名が多いことから、予め調査した地方名⁽⁴⁾も検索に加えた。

3) 検出結果から得られる数値

以下の数値は、いずれも前報⁽²⁾に準じている。

検出地点数：イモ類を検出した調査地点数。調査地点の全国総数は296。

検出地点比＝都道府県ごとの検出地点数／割り当てられている都道府県ごとの調査地点数。統計分析に使用。

料理数：検出した料理数。

料理比＝都道府県ごとの料理数／割り当てられている都道府県ごとの調査地点数。統計分析に使用。

4) 料理法

整理上、調理法を次のように5分類した。

煮：煮る、煮込む、茹でる、であって、煮崩れを起こしやすい料理法である。

焼：焼く、蒸す、揚げる、炒める、であり、「煮」よりも形が崩れにくい。

潰：生または加熱後の芋を摺る、潰す、ほぐす、捏ねるなどの処理後、そのまま、または他の材料と混ぜる料理法。

混：飯や粥などに芋の混ざった状態のもの。

他：漬物や飴など上記以外の料理法。里芋の葉茎と長芋の珠芽の料理は総てこの分類に含めている。

5) 日本の東西地域性

代表的地域性として東西を取り上げ、中部地方以東を東日本、近畿地方以西を西日本として分析した。なお、環境を絡めた考察の場合、東北から南西へと弧状に分布する日本列島の東部が北に、西部が南に分布することから、その環境は東日本は相対的に冷涼、西日本は温暖であるものとした。

6) 家計調査

データは、生鮮野菜部門に属する「さつまいも」「じゃがいも」「さといも」の2人以上世帯の1ヶ月当たりの支出金額（円）と購入数量（g）の6年分（2014-19）の平均値。なお、他の部門にあるイモ類の加工品や調理食品は対象外とした。

結果および考察

1. イモ類の検出地点数と料理数の総数

表1の値と前報⁽²⁾で得られた食肉類の検出地点総数474、料理総数912の値との比較から、いわゆる戦前の食生活では肉類の消費に対してイモ類の消費が圧倒的に多いことが確認された。

表1の検出地点数では、馬鈴薯、甘藷、里芋の3者は大きな値でもって鼎立し、長芋ではかなり少なく、菊芋はごく僅かである。明治初頭に導入された菊芋は、この時代では既にほぼ忘れられている。

3者鼎立している検出地点数とは異なり、料理数では

ほんま のぶお

〒950-0813 新潟市東区大形本町2-3-28（自宅）

たてやま ちぐさ

〒950-0813 新潟市東区海老ヶ瀬471 新潟県立大学

里芋の値が突出しており、このイモが当時の食生活に深く関与していたことが推察される。

表1 検出地点数と料理数の全国総数

	検出地点数	割合%	料理数	割合%
馬鈴薯	272	26.90	1173	24.22
甘藷	260	25.72	1350	27.88
里芋	278	27.50	1943	40.12
長芋	188	18.60	362	7.47
菊芋	13	1.29	15	0.31
合計	1011		4843	

2. 検出地点比および料理比

表2の検出地点比の値から、馬鈴薯、甘藷、里芋の3者はほぼ同程度の高密度でもって分布していること、長芋との間に有意差が存在することが認められる。料理比では、上記3者と長芋との間に検出地点比以上の差違が存在し、さらに里芋と甘藷の間に極めて顕著なギャップの存在が認められる。

表2 検出地点比と料理比によるイモ5種の比較

		検出地点比と料理比 ー降順配列ー				
検出地点比	イモ種類	里芋 = 馬鈴薯 = 甘藷 > 長芋 > 菊芋				
	平均値	0.939	0.921	0.881	0.640	0.032
	割合%	27.51	26.99	25.81	18.75	0.94
料理比	イモ種類	里芋 > 甘藷 = 馬鈴薯 > 長芋 > 菊芋				
	平均値	6.782	4.592	4.020	1.250	0.051
	割合%	40.62	27.51	24.08	7.49	0.31

注 >、<：1%水準で有意差あり
>、<：5%水準で有意差あり
=：有意差なし。この注は表3、4、5にも適用する。

3. 馬鈴薯・甘藷・里芋・長芋の料理

表3は、馬鈴薯、甘藷、里芋、長芋の調理法にかなりの違いがあることを示している。なお、菊芋は料理件数が極めて少ないので分析対象から外した。

馬鈴薯では、圧倒的に「煮」が多く、煮しめなどの煮物や汁物が作られており、中でも「塩茹で」の名前でもってかなりの頻度で主食的に食されている。「混」は2位でありながらその値が高くないのは、味が淡泊すぎるという理由から、米を炊くとき量を増すために加える「かて」としては好まれていないためである。

甘藷で「煮」が最低であるのは煮崩れしやすいためであり、「焼」の高い値はその欠点を避けるためである。具体的には焼き芋や蒸かし芋として、主に主食的に食されている。「漬」の高い値は煮崩れしやすい欠点を逆に生かしたもので、甘味が豊かという特性をも生かして菓子やおやつ材料になっている。他のイモに比して高い「混」

の値は米麦の増量材、「かて」として最も好まれていることを示しており、その理由は主に甘味にある。

里芋では煮崩れ少なく煮返しがきくことから「煮」が最多となっている。総じて、煮しめなどの煮物や汁物として副食の役割が大きく主食的役割は高くない。「混」では麦飯や雑穀飯などの欠点である「ばさばさ」感を減らし食味を良くするものとして用いられている。「漬」では、米に混ぜて搗いた餅を「あられ」や「かきもち」にした場合、よく膨れておいしくなることから、かなり広く利用されている。「他」の大部分は葉柄の料理が占めている。

表3 料理法によるイモ4種の比較

		料理比 ー降順配列ー				
馬鈴薯	料理種類	煮 > 混 = 焼 = 他 = 漬				
	平均値	2.950	0.324	0.310	0.251	0.167
	割合%	73.71	8.10	7.75	6.27	4.17
甘藷	料理種類	焼 = 漬 = 混 = 他 = 煮				
	平均値	1.277	0.977	0.879	0.859	0.601
	割合%	27.80	21.27	19.14	18.70	13.09
里芋	料理種類	煮 > 他 = 混 = 漬 = 焼				
	平均値	4.892	1.013	0.708	0.182	0.077
	割合%	71.19	14.74	10.30	2.65	1.12
長芋	料理種類	漬 > 煮 > 他 = 焼 = 混				
	平均値	0.763	0.292	0.159	0.036	0.000
	割合%	61.04	23.36	12.72	2.88	0.00

長芋では「漬」が最大の特徴であり、「とろろ」がその大部分を占めている。また、その粘性を利用して麺類の「つなぎ」に供されている。煮崩れが少ないことから「煮」もかなり多く、もっぱら煮しめに用いられている。珠芽（むかご）の料理は「他」に含まれ、多くは煎って間食になっている。

なお、菊芋はすべて漬物になっている。

4. 家計調査と聞き書の比較

現在との比較により、過去がより明らかになることを期待して、ほぼ一世紀前の「聞き書」と現在の「家計調査」とを比較した。その結果を表4に示した。

聞き書における里芋は、検出地点比と料理比ともに馬鈴薯や甘藷を越えており、里芋がこの時代の食生活に深く関与していたことを示している。

これに対して、現代の食生活では、里芋の地位は下落し、トップの座は馬鈴薯にとって替わられている。馬鈴薯が抜き出した最大の理由は、適度な堅さと淡泊でくせの少ない風味などの特性によるもので、洋風化による食生

活の変化に対応し易かったためと考えられる。保存性が優れていることもプラスしている。

表4 聞き書と家計調査の比較
一 馬鈴薯・甘藷・里芋の消費 一

		項目	平均値 一降順配列一		
聞き書	検出地点比	イモ種類	里芋 = 馬鈴薯 = 甘藷		
		平均値	0.939	0.921	0.881
		割合%	34.26	33.60	32.14
	料理比	イモ種類	里芋 ≧ 甘藷 = 馬鈴薯		
		平均値	6.782	4.592	4.020
		割合%	44.06	29.83	26.11
家計調査	支出金額(円)	イモ種類	馬鈴薯 ≧ 甘藷 > 里芋		
		平均値	2568.07	1061.07	899.22
		割合%	56.71	23.43	19.86
	購入数量(g)	イモ種類	馬鈴薯 ≧ 甘藷 ≧ 里芋		
		平均値	8774.49	2795.40	1768.16
		割合%	65.78	20.96	13.26

注 データの聞き書の部分が表2のデータと重複している。

甘藷は、高い生産性をもたらした低価格、甘さ、組織の柔らかさと崩れやすさなどの特性を生かして、過去の主食的位置から嗜好品的位置に軸足を大きく変え現代に対応している。

里芋は低い貯蔵性、独特の粘性と“えぐ味”などが足枷となって、食生活の変化に対して柔軟な対応が難しく、さりとて新たな用途を見出すこともできないまま、戦前の主役から次第に没落していったものと考えられる。

5. 東西の地域性

伝来作物は、原産地とは異なる伝播先の環境への適合不適合により、新たな土地での生産性に地域性が生じてくることが避けられない。さらに、その生産性の影響を受けて、消費についても地域性が生まれてくるものと考えられる。

地域性として日本の東西を取り上げ、過去と現在の比較も併せて、原産地を異にするイモ類5種の消費と地域性との関係を検討し、結果を表5にまとめて示した。

1) 聞き書の時代

馬鈴薯①⑥ 寒冷なアンデス高原原産の馬鈴薯の検出地点比と料理比は、ともに高確率の西低東高であって冷涼な東日本において大きく、明らかに出自から予想される通りである。さらに都道府県データを細見すると、沖縄県での聞き書の値はゼロであり、当時の沖縄県では馬鈴薯が食されていないことになる。

甘藷②⑦ 甘藷は原産地中南米から東南熱帯アジア経由で日本に南方から導入されたもので、②⑦の両値はと

もに温暖な西日本が高い西高東低であり、出自からの予想通りである。都道府県データによると、北海道や東北地方北部での値が明らかに低いことが認められる。

里芋③⑧ 東南アジアが原産地である里芋の両値は、ともに平均値では西日本が勝っているものの有意の差が認められない。縄文時代またはそれ以前に遡るといふ古い歴史を持っているので、日本の環境に馴化したため、地域性が減少したものと考えられる。しかし、都道府県データでは北海道や東北地方での両値が低いこと、表5の平均値が西高東低であることに東南アジア原産の面影を見いだすことができる。

長芋④⑨ 長芋類は、日本原産とされるジネンジョを含む多系統の集合であり、全体の原産地は日本やその周辺と考えられる。極めて長い歴史を有しその間に生じた変異種はそれぞれの適地で栽培され、全国的に自生する

表5 東西地域性一覧

番号	項目		東西平均値とその比較		
	イモの種類とその他	数値	東日本	比較	西日本
①	馬鈴薯	検出地点比	0.979	>	0.865
②	甘藷	〃	0.782	<	0.976
③	里芋	〃	0.894	=	0.982
④	長芋	〃	0.729	>	0.555
⑤	菊芋	〃	0.097	>	0.011
⑥	馬鈴薯	料理比	5.502	≧	2.514
⑦	甘藷	〃	2.7492	<	6.359
⑧	里芋	〃	5.687	=	7.832
⑨	長芋	〃	1.373	=	1.132
⑩	菊芋	〃	0.095	>	0.012
⑪	馬鈴薯・デン粉	料理比	0.297	>	0.053
⑫	甘藷・乾燥粉	〃	0.369	<	1.036
⑬	馬鈴薯・かて	料理比	0.541	≧	0.139
⑭	甘藷・かて	〃	0.440	<	1.300
⑮	里芋・かて	〃	0.427	<	0.976
⑯	里芋・ずいき	料理比	0.672	<	1.347
⑰	里芋・正月料理	〃	0.271	<	0.703
⑱	長芋・胚珠	〃	0.067	<	0.138
⑲	長芋・麵つなぎ	〃	0.197	>	0.093
⑳	家計調査・馬鈴薯	支出金額	2510.13	=	2623.60
㉑	家計調査・甘藷	〃	999.53	<	1120.06
㉒	家計調査・里芋	〃	1003.31	>	796.60
㉓	家計調査・馬鈴薯	購入数量	8665.02	=	8879.40
㉔	家計調査・甘藷	〃	2747.72	=	2836.21
㉕	家計調査・里芋	〃	1902.94	=	1638.90

ジネンジョとともに広く日本人に食されてきた。④⑨の平均値はともに西低東高であるが大きな差異ではないので、東西地域性は弱いものと考えられる。

菊芋⑤⑩ 両値ともに西低東高であって、冷涼な北米が原産地であるので、出自通りである。

2) 現在と過去の比較

聞き書の時代においては、馬鈴薯①⑥・甘藷②⑦・里芋③⑧の東西地域性が出自から予想される通りに存在しているのに対して、現在の⑳～㉔では、馬鈴薯では支出金額と購入数量ともに地域性が認められなくなり、甘藷と里芋については支出金額では有意の差が認められるものの購入数量では差が認められなくなっている。

イモ類消費の地域性がこの約1世紀の間に減少している理由として、生産地の広域化、流通機構の整備、食嗜好の均一化などの影響が考えられる。

3) 特徴的なケース

粉末化⑪⑫ 芋を粉末にして利用するケースとして、馬鈴薯からデン粉を取るのは北海道と東北地方北部に限られ、甘藷を乾燥後に粉末にして利用するのは九州を中心とした南西地方に多い。

かて⑬⑭⑮ 米麦の増量材として、一般にイモ類がよく用いられるが、中でも甘藷が最も多い。その東西地域性はイモの種類により明確に異なっている。

里芋⑯⑰ ずいきは西日本でよく利用されている。里芋には、特別な食材として正月に食べる慣習があり、特に西日本において顕著である。

長芋⑱⑲ 食用にされる珠芽のほとんどが天然物であり、その食習慣は西日本に多く認められる。この芋の粘性を“つなぎ”として蕎麦への利用が東日本で顕著である。小麦粉製の「うどん」や「そうめん」が西日本に多いのに対して、つなぎを必要とする「そば」が東日本に多いので、つなぎ役の長芋の需要が東日本で多くなるのは当然のことと考えられる。

ま と め

- 1) 肉類について試みた聞き書の記述の数量化法を、馬鈴薯、甘藷、里芋、長芋、菊芋のイモ類5種に適用し、その可能性を再確認した。
- 2) 約1世紀前の聞き書時代における食消費を、食肉類とイモ類を比較すると、圧倒的にイモ類が多いことが確認された。
- 3) 聞き書時代の消費状況は、馬鈴薯、甘藷、里芋の3者が鼎立しており、中でも里芋が主役の座を占めていた。現在の家計調査によると、トップの座が馬鈴薯と入れ替わり、里芋の地位は著しく後退している。
- 4) それぞれの料理特性を解析し、馬鈴薯は煮物、甘藷

は焼き物、里芋は煮物、長芋は摺りもの、菊芋は漬物を得意としていることが認められた。

- 5) 聞き書の時代では、それぞれの原産地から予想される通りの東西地域性が明らかに存在していたが、現在では、その地域性はかなり希薄になっている。

文 献

- (1) 編集委員会：聞き書・日本の食生活全集（アイヌ版1巻を除く各都道府県版47巻，索引2巻），農文協（1982～1993）
- (2) 本間伸夫・立山千草：戦前における日本人の食肉嗜好を鶏肉が支えていた－「聞き書・日本の食生活全集」の記述データの数量化による解析－，新潟県生活文化研究会，No.27，p.1，新潟県生活文化研究会（2021）
- (3) 総務省統計局：家計調査年報＜家計収支編＞平成26年（2014）～令和元年（2019），日本統計協会（2015～2020）
- (4) 本間伸夫・立山千草：戦前のイモ類は多彩な名称を数多く持っていた－「聞き書・日本の食生活全集」の記述より－，No.28，p.1～4，新潟県生活文化研究会（2022）