

現代の食を記録している「農水省・うちの郷土料理」の数値化と解析

— 「小煮物料理」の東西性を例として —

本 間 伸 夫 立 山 千 草

「聞き書・日本の食生活全集」（以下、聞き書）¹⁾は20世紀前半の日本人の食生活について都道府県別に一定の基準に基づいて編集されたもので、生産・消費・地域性を知ることができる極めて優れた調査記録である。しかし、既にほぼ1世紀を経過している。この1世紀間における日本人の食生活の変化は周知のごとく極めて大きいこともあり“現代の聞き書”が求められる。

現在、都道府県別に一定のルールのもとで編集された聞き書に匹敵するものは残念ながら見出すことができない。しかし、都道府県別にまとめられた「農水省Webサイト・うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」(以下、うちの郷土料理)²⁾は、今日の日本人の食生活の一端を表している。

また、生活という人間の行動に関する調査結果や資料を数値として捉えることはかなり難しい。数値化が困難であることは、レシピなどの一部を除いて食生活に関しても同様である。事象の大小・多少・高低・傾向などの大まかな判断の拠り所になるレベルでもってする調査データの数値化があってもよいのではなかろうか。

以下は、うちの郷土料理の中の「小煮物料理」（以下、小煮物）を対象として、数量化を試みた結果である。なお、小煮物は和食を構成する「おかず」のひとつとして、素朴で庶民的、普遍的な料理として古くから現在に至るまで日本人の食生活に不可欠なものとなっている。新潟県内でよく作られている「のっぺ」³⁾はそのひとつである。

方 法

1. 数値化に用いた料理レシピデータベース

「うちの郷土料理」

うちの郷土料理に取り上げられている料理数は約1300点、同一項目に複数の料理名がある場合があるので“約”が付く。各都道府県から提出されたままであって、編集されていないので客観的なものと思っている。その中から、下記の条件に従って記述文・レシピ・料理写真から

判断して小煮物料理とみなされるものを選んだ。さらに、記述文中に同一内容であるものの名称だけ、あるいは地域だけ、の異なるものを加えて計112点となった。小煮物料理の選出条件を次に示す。

①「小煮物」の名のごとく最終的には“煮物”の形で出来上がる。途中、例えば“炒め”の過程があっても最後は煮るのであれば小煮物とする。

②“〇〇の小煮物”（〇〇は特定の魚などを指す）という名称のものは原則として除外する。小煮物の名のごとく具材の総てが小さくカットされていることが前提となるので主になるものはないはずと考えた。しかし、そうした名称であっても、〇〇が小さくカットされ他の具材と一体化している場合は小煮物とする。

③芋・根菜・茎菜類など煮崩れし難い野菜が主要な具材となっていること。

④庶民的で経済的な料理であること。煮崩れし難い具材を細かく切るとは、用いる材料の質や価格、調理や配膳の巧拙、煮返しや保存上などの問題を低減してくれる。その上、高齢者や乳幼児の食にも有利となる。

⑤伝統的な料理であること。長い伝承を経て庶民の生活から必然的に生まれた料理と考えられるから。

小煮物料理が伝承されている地域については、都道府県内一円と記したものと地域区分までも示したものの二種類があるので、都道府県ごとに一括して地図に記入した。

2. 分析方法

“はい/いいえ”や“有り/無し”などの応答は簡潔であって曖昧さが生じにくい。この事実を利用して、「うちの郷土料理」について情報の抽出と数値化を試みた。その手順は次の通りである。

(1) オンオフ（以下、0/1と記載）：うちの郷土料理にある記述文・レシピ・写真の3形式が存在または潜在する“事項”（アイテム、以下では適宜“項目”の名で表現する）に対して、「はいえ」・「無し」・「存在しない」などにはオフとして0を、「はい」・「有り」などにはオンとして1の値をつける。

(2) 調査項目数とデータ数：オンオフの判定にかける項目とその数は、メニューとその作り方から引き出される具材・調味料・調理法、説明文からの作る目的・作る時季・社会性・品質・特徴・評価、写真から判断される外観上の特性など、約100余点。なお、内容の一部が重複しているケースも含んでいる。総ての情報を使う場合では、項目数100に料理数112を乗法すると10000を超える数となる。

(3) 数値化：次の2数値でもって表した。検出数は0/1の1値の検出数。検出数割合はその1値の合計値とそれに関与した料理の数から%で求めたもの。

(4) 分別：Excelのフィルターを使ってデータを選別して得られたグループごとに検出数と検出数割合を求める。

例えば、図表1にある西(0)里芋の57.1の値は糸魚川静岡構造線「東西」で分別抽出された西(0/1の0)の料理63点のうち36点、すなわち57.1%の割合でもって里芋という具材が使われていることを示している。

(5) グラフ化：グラフを描いて視覚的に比較検討する。本報では日本の東日本(49点)西日本(63点)の2群に分けたケースを取り上げた。

なお、集計・計算・整理・作図などは総てExcel2021によった。

結果と考察

1. 小煮物料理の分布

地図に示したように、小煮物料理は全国的にほぼ均一に分布しているが、東京・山梨・京都・大阪・山梨・岡山では認められていない。このうち山梨と岡山では小煮物汁と麺類などの主食的食材とが合体した食べ物があるので、残り3都府(東京・山梨・京都)とは異なっている。



地図：小煮物料理の分布

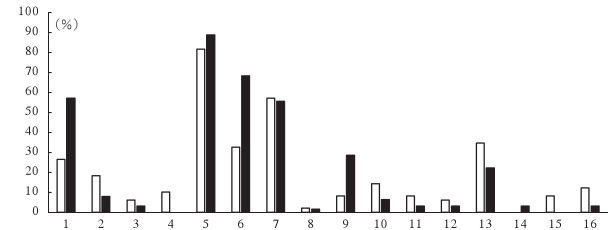
る。3都府を除く道県で小煮物が認められるのは、身近に根菜類などの具材が豊富にあるためと考えられる。

2. 植物性具材(加工品を除く)

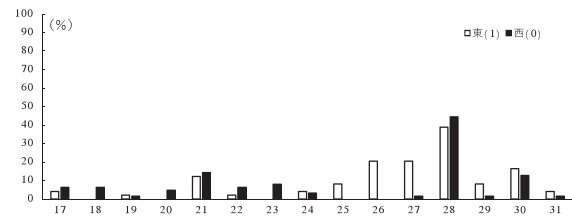
図表1に示されているように、植物性具材は人参・ごぼう・大根が小煮物の主役であり、里芋と椎茸がそれに次いでいる。特に、西日本は東日本(以下、誤解の無い限り東日本を東、西日本を西と記す)よりも里芋・ごぼ

図表1：検出料理数割合% 植物性具材(加工品を除く)

| 植物性具材 | 芋類 | | | | 根菜類 | | | | | | | | 葉菜類 | | | |
|-------|------|------|-----|-------|------|------|------|-----|------|------|-----|------|------|-----|-----|------|
| | 里芋 | 馬鈴薯 | 甘藷 | 山芋その他 | 人参 | ごぼう | 大根 | かぶ | 蓮根 | 筍 | 玉葱 | 他の根菜 | 葱 | 白菜 | 芋がら | 他の葉菜 |
| No. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 東(1) | 26.5 | 18.4 | 6.1 | 10.2 | 81.6 | 32.7 | 57.1 | 2.0 | 8.2 | 14.3 | 8.2 | 6.1 | 34.7 | 0.0 | 8.2 | 12.2 |
| 西(0) | 57.1 | 7.9 | 3.2 | 0.0 | 88.9 | 68.3 | 55.6 | 1.6 | 28.6 | 6.3 | 3.2 | 3.2 | 22.2 | 3.2 | 0.0 | 3.2 |

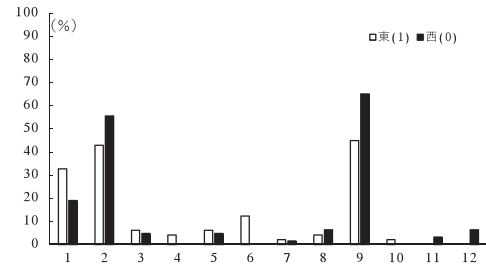


| 植物性具材 | 果菜類 | | | 豆類 | | | | 山菜類 | | | 茸類 | | 藻類 | | |
|-------|-----|-----|------|------|------|-----|-----|------|------|------|------|------|-----|------|------|
| | なす | 南瓜 | 他の果菜 | ささげ豆 | 隠元豆 | 大豆 | 小豆 | 他の豆類 | ぜんまい | わらび | 他の山菜 | 椎茸 | 他の茸 | 昆布 | 他の藻類 |
| No. | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
| 東(1) | 4.1 | 0.0 | 2.0 | 0.0 | 12.2 | 2.0 | 0.0 | 4.1 | 8.2 | 20.4 | 20.4 | 38.8 | 8.2 | 16.3 | 4.1 |
| 西(0) | 6.3 | 6.3 | 1.6 | 4.8 | 14.3 | 6.3 | 7.9 | 3.2 | 0.0 | 0.0 | 1.6 | 44.4 | 1.6 | 12.7 | 1.6 |



図表2：検出料理数割合% 植物性加工品

| 植物性加工 | 豆 | 豆腐 | 豆腐 | 納豆 | 打ち豆 | 摺り潰し豆 | 酒粕 | 麩 | こんにゃく | しらたき | かんぴょう | 他の加工品 |
|-------|------|------|-----|-----|-----|-------|-----|-----|-------|------|-------|-------|
| | No. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 東(1) | 32.7 | 42.9 | 6.1 | 4.1 | 6.1 | 12.2 | 2.0 | 4.1 | 44.9 | 2.0 | 0.0 | 0.0 |
| 西(0) | 19.0 | 55.6 | 4.8 | 0.0 | 4.8 | 0.0 | 1.6 | 6.3 | 65.1 | 0.0 | 3.2 | 6.3 |



う・蓮根が著しく多い。逆に、東は葱・山菜類・芋がら・山芋など自然物が多いことが注目される。

3. 植物性加工品

図表2に示されているように、こんにやく・揚げ豆腐・生豆腐（凍み豆腐などを含む）が東西ともに多いが、豆腐の生と揚げが逆転し、西では揚げがより好まれている。

4. 動物性具材（加工品を含む）

図表3に示されているように、全般に動物性具材の使用は植物性に比べてかなり少ないが、西の鶏肉が抜きんでて多い方である。鶏肉の利用が多い理由として自家飼育とその処理、自己主張が少ない淡泊な味にあると考えられる。

魚介類や水産練り製品も多くない。鮭は新潟県の「のっぺ」に使われているが使用数は少ない。「他の魚介」の大部分は東北地方のもので地場産物が主である。

5. 調味料

図表4のごとく、調味料には東西の差異が大きい。東で味噌が際だって多いのに対して、西では醤油・砂糖・淡口醤油が多い。なお、醤油には淡口醤油が含まれている。概して、西では色薄く甘い傾向が認められる。味噌を使うと、その不溶物の存在が外観を損なうものと推定されるが、それが図表6の“外観すっきり”に現れている。

6. 調理

図表5に示されているように、“とろ味”の多いのは東であって、それを出すものとして多いのは小麦粉などの穀粉である。

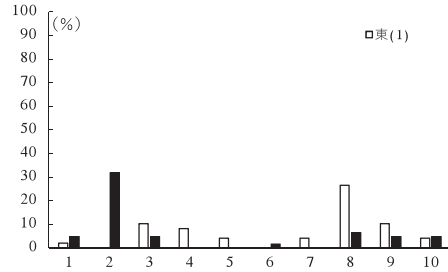
カットサイズが中程度で揃っていることで見た目がよくなることが図表6の“外観すっきり”に現れている。

“煮る”のが東西ともに100%であるのは112点総てが煮る料理であることを示している。炒めるに値があるのは「けんちん汁」のように調理の途中で炒める過程があることを示しているが、それも最後は煮ている。

小煮物料理はその幅が広く、僅かであるが「おつゆ」に位置づけられているものから反対に汁気を無くした「煮染め」まである。しかし、大部分はその中間の汁物と煮物であるが、両者の違いは曖昧であって区別し難い。東では汁気が多い方を、西では少ない方が好まれている。

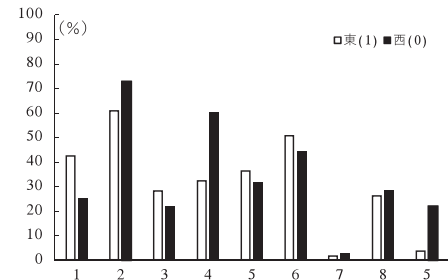
図表3：検出料理数割合% 動物性具材（加工品を含む）

| 動物性具材 | 豚肉 | 鶏肉 | 鯨肉 | 卵 | 鮭 | 鰯 | 鱈 | 他の魚介 | 蒲鉾 | 竹輪 |
|-------|-----|------|------|-----|-----|-----|-----|------|------|-----|
| No. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 東(1) | 2.0 | 0.0 | 10.2 | 8.2 | 4.1 | 0.0 | 4.1 | 26.5 | 10.2 | 4.1 |
| 西(0) | 4.8 | 31.7 | 4.8 | 0.0 | 0.0 | 1.6 | 0.0 | 6.3 | 4.8 | 4.8 |



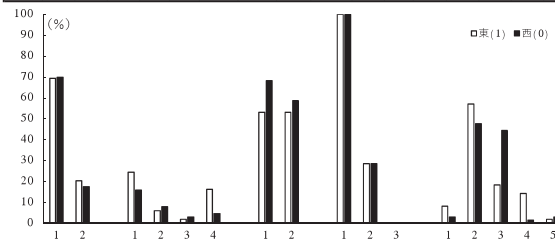
図表4：検出料理数割合% 調味料

| 調味料 | 味噌 | 醤油 | 塩 | 砂糖 | みりん | 酒 | 酢 | 油脂 | 淡口醤油 |
|------|------|------|------|------|------|------|-----|------|------|
| No. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 東(1) | 42.9 | 61.2 | 28.6 | 32.7 | 36.7 | 51.0 | 2.0 | 26.5 | 4.1 |
| 西(0) | 25.4 | 73.0 | 22.2 | 60.3 | 31.7 | 44.4 | 3.2 | 28.6 | 22.2 |



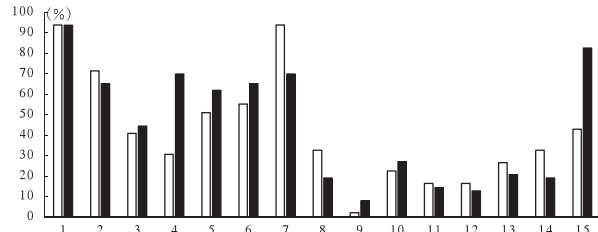
図表5：検出料理数割合% 調理

| 料理 | 出し汁作る | | | | トッピング | | | | とろ味あり | | | | 葛片栗粉で | | | | 里芋で | | | | その他 | | | | カット | | 煮炊 | | | 完成 | | | |
|------|-------|------|------|-----|-------|------|------|------|-------|------|-----|-----|-------|------|------|-----|------|------|------|-----|-----|-----|------|------|-------|------|-----|-----|------|------|-----|-----|--|
| | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | | | | | | |
| 東(1) | 69.4 | 20.4 | 24.5 | 6.1 | 2.0 | 16.3 | 53.1 | 53.1 | 100.0 | 28.6 | 0.0 | 8.2 | 57.1 | 18.4 | 14.3 | 2.0 | 69.8 | 17.5 | 15.9 | 7.9 | 3.2 | 4.8 | 68.3 | 58.7 | 100.0 | 28.6 | 0.0 | 3.2 | 47.6 | 44.4 | 1.6 | 3.2 | |
| 西(0) | 69.8 | 17.5 | 15.9 | 7.9 | 3.2 | 4.8 | 68.3 | 58.7 | 100.0 | 28.6 | 0.0 | 3.2 | 47.6 | 44.4 | 1.6 | 3.2 | 69.8 | 17.5 | 15.9 | 7.9 | 3.2 | 4.8 | 68.3 | 58.7 | 100.0 | 28.6 | 0.0 | 3.2 | 47.6 | 44.4 | 1.6 | 3.2 | |

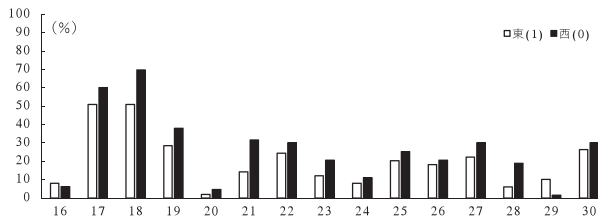


図表6：検出料理数割合% 記述文と写真から

| 記述から | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-----|------|------|------|------|------|------|
| No. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 東(1) | 93.9 | 71.4 | 40.8 | 30.6 | 51.0 | 55.1 | 93.9 | 32.7 | 2.0 | 22.4 | 16.3 | 16.3 | 26.5 | 32.7 | 42.9 |
| 西(0) | 93.7 | 65.1 | 44.4 | 69.8 | 61.9 | 65.1 | 69.8 | 19.0 | 7.9 | 27.0 | 14.3 | 12.7 | 20.6 | 19.0 | 82.5 |



| 記述から | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
|------|-----|------|------|------|-----|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| No. | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| 東(1) | 8.2 | 51.0 | 51.0 | 28.6 | 2.0 | 14.3 | 24.5 | 12.2 | 8.2 | 20.4 | 18.4 | 22.4 | 6.1 | 10.2 | 26.5 |
| 西(0) | 6.3 | 60.3 | 69.8 | 38.1 | 4.8 | 31.7 | 30.2 | 20.6 | 11.1 | 25.4 | 20.6 | 30.2 | 19.0 | 1.6 | 30.2 |



7. 記述文と写真から

うちの郷土料理の説明文は、①主な伝承地域、②歴史・由来・関連行事、③食習の機会や時季、④飲食方法、保存・継承の取り組み、の5項目からなっており、0/1の読み方を用いてかなりの量の情報を引き出すことができる。

料理ごとに付いている写真は全体として画像が明瞭であるので、外観についての情報がかなり得られる。なおメニューでの具材の切り方(カット)やサイズの記載が一定していないので、写真からの情報が貴重であった。例えば、カットサイズの尺度として、それを盛っている椀など容器のサイズや使用頻度が高い輪切り人参の直径も参考になった。

図表6には、説明文・メニュー・画像から得られた主な情報に関する項目を示したが、興味あるものが多い。ここに示された値は、その事象に対する関心の程度を示しているものと考えられる。

学校給食への採用・主となる具材無し・具のサイズが中程度の3項目において、その値が大きく顕著な差異が認められ西が高い。具材が主役なしで細かく切られているのが小煮物の特徴であるので、主役的なものの存在は小煮物らしくない。それが少ない西の方がこの点優れて

いることになる。

見映えよくすっきりしている点から、概して西が優れていることが幾つかの項目が裏付けている。例えば、味噌が少ないこと(図表4)、崩れやすい生の豆腐でなく揚げ豆腐(油揚げ)であること(図表2)、カットサイズが中程度で揃っていること(図表5)が裏付けている。

小煮物料理は“女性の休養に役立つ”と言われてきたものだが思いの外少なく、大部分東で認められる。“寒さ凌ぎに役立つ”が西に多いのは予想外である。

本報では東西を例にしたが、その他の項目でもって抽出(フィルター)をかければ新たに多数のことを読み取ることができる、すべて連動しているので。

まとめ

約1世紀前の日本人の食生活を都道府県別に調査した「聞き書・日本の食生活全集」は存在しているが、それに対応する現代ものとして規模はごく小さいが「農水省Webサイト・うちの郷土料理」シリーズに注目した。そこには、今まで継承されている1300点余の料理が都道府県別に掲載されている。

そのシリーズから「小煮物料理」112点を選び出し、その各々に存在または潜在している食に関する事象を約100項目にまとめ、その項目にオンオフ方式でもって0または1の値を与えて数値化して解析した。

本報では、上記の方法でもって日本の東西と小煮物との関連について検討した結果を報告した。

参考引用文献

- 1) 各都道府県編集委員会：聞き書・日本の食生活全集、1-50巻、農山漁村文化協会、(1984-1992)
- 2) 農林水産省 うちの郷土料理
https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/area/index.html 2025.01.30
 アクセス
- 3) 本間伸夫・立山千草：全国のつべ考、新潟の生活文化、No.22、pp.11-15、(2016)