

# 山形庄内地方の郷土料理

堀 佳菜子, 河野 篤子

## Local Dishes of Shonai Area in Yamagata Prefecture

Kanako Hori and Atsuko Kohno

A survey was conducted among 136 inhabitants of Shonai area in Yamagata Prefecture who fix their daily meals to understand the actual situation of local dishes using questionnaire. The degree that a local dish is known and how they prepare the special meals for rites were assessed. The comparison among three classes of age (under 39, 40 to 49, and over 50) was carried out. In addition, several common features of dishes (e.g. Ingredients) were found between Shonai area and Kansai area.

The results are summarized as follows.

1. There were differences among classes of age in a degree that some local dishes are known. But, there was no local dish that is not known by anyone. It was noticed that older person tends to use the seasonal ingredients and select the dishes whose recipe require more processes.
2. Almost all families prepare New Year dishes. The proportions of families that prepare special meals were 5.7% for New Year's Eve, 14.3% for Bon festival, and 14.3% for local festivals, respectively. For all special meals for rites, the proportion of families that don't prepare special meals was lowest in a class of age under 39.
3. Dried cod and dried herring are the ingredients that brought from Shonai area to Kansai area. In Kyoto, dried cod is simmered with potato and dried herring is simmered with egg plant or used as a topping for soba. In Shonai area, dried cod is used for miso-based pot dish with taro and dried herring is simmered with udo.

(Received September 3, 2007)

### 1. はじめに

近年、食品産業の発達により、コンビニエンスストア、スーパーマーケット、デパートの食品売り場などでの惣菜の購入やファミリーレストラン、ファーストフードなど外食により、手を加えなくても簡単に食事ができるようになった。そのため、従来のように家庭で素材から手を加えて調理をする機会が減少し、それぞれの季節の旬の食材や地域の特色ある食材などを用いて調理する郷土料理が日常の食卓から姿を消しつつある。

そこで、山形県庄内地方の現在の郷土料理の実施状況を把握し、あわせて関西との共通点を確認することを目的とした。山形県は最上川流域に開けた地

域で、出羽三山と呼ばれる月山、羽黒山、湯殿山が南北にはしり、最上川上流、中流域の最上、村山、置賜の3地方と下流域で平野部の庄内地方を区切っている。庄内地方の酒田は最上川河口にあり、港町として栄え、北前船の寄港地でもあった<sup>1)</sup>。北前船は江戸中期から明治にかけて運行されたが、関西と北海道の交易は北国航路により中世から発達していた<sup>2,3)</sup>。この経路は越前敦賀か若狭小浜より陸路をとり、琵琶湖を経て京畿に至るものである。江戸時代に入り、米の販売経路を広げなければならなくなり、1672年に河村瑞賢により西廻り航路が開拓された。最上川流域にある諸藩や天領の米は、酒田の港に集積され、大坂、江戸へ運搬された。交易された品物は、米、にしん、昆布などの食材だけでなく古着や日曜雑貨なども売買され文化の交流がおこなわれ、郷土料理にも関西との共通点が多く見出されている<sup>1-4)</sup>。

## II. 方 法

### 1. 調査対象および時期

山形庄内地方に在住し、家庭の主な調理担当者を対象とした。2004 年 7 月に、245 名を対象にアンケートを実施し、196 名より回答を得た。有効回答数は 105 名であった（有効回答率 42.8%）。

### 2. 調査方法

調査用紙を配布し、自己記入法により記入してもらい、後日回収した。

### 3. 調査内容

アンケートは、対象者の属性ならびに①家庭における伝統料理の認知程度および作成状況<sup>1)</sup>、②行事食（正月料理）の作成状況について調査した。また、山形庄内地方の郷土料理は、日常食 45 種、行事食 29 種の料理を抽出し<sup>1,4-10)</sup>、さらに、日常食を①飯、めん、餅類、②副食、③漬物、④汁に分類した。日常食の認知程度、摂取状況および作成状況を知るために、各料理について「全く知らない」、「名前を聞いたことがある」、「名前も内容も知っている」、「食べたことがある」、「作ったことがある」、「現在も作っている」の 5 項目を設定した<sup>4)</sup>。行事食については、年越し、正月、盆、祭りの 4 つの行事を取り上げ、行事食の作成状況および 4 つの行事に作成する料理 29 種について、作成の有無を質問した。

### 4. 分析方法

回答項目について、単純集計をおこなって、郷土料理の現状を把握した。また、年齢を 39 歳以下、40～49 歳、50 歳以上の 3 群にわけ、料理の認知度、現在の作成度をクロス集計した。認知度は 5 段階の項目のうち、各群の全数から「全く知らない」という回答者数を差し引いて全数で除し、算出した。また、現在の作成度は「現在も作成している」という回答者を各群の全数から「全く知らない」という回答者数を差し引いた人数で除し、算出した。

## III. 結 果

### 1. 庄内地方の特徴

山形県は、最上川に沿って開けた地域であり、最上、村山、置賜は最上川の中・上流に位置し、庄内は日本海に面している。最上、村山、置賜地域は月山を主峰とする出羽山地で庄内地方と隔てられた盆地状の地域で、まとめて内陸とよばれることもある。各地方で気候、文化面での違いがある<sup>1)</sup>。庄内地方の気候は裏日本型で、12 月から 3 月にかけては北西の季節風が吹き、雪の多い地域である。また、最上

川流域の庄内平野に位置しており、質、量ともに優れた米の産地である<sup>2)</sup>。江戸時代より庄内藩酒井氏により明治維新まで統治され、鶴岡は城下町、酒田は港町として商業の栄えた場所である<sup>1)</sup>。1672 年に河村瑞賢が西廻り航路を開き、北前船は北日本と関西を結ぶ重要な役割を果たした。酒田の港も西廻り航路の寄港地として発展した。酒田は最上川の舟運により内陸部から米、紅花、大豆、小豆、漆、蠟、青芋、葉タバコが運ばれ、これらを関西方面に移出し、関西方面から塩、木綿、茶、砂糖、古着などを仕入れ、内陸部へも運ばれたとされている<sup>1-3)</sup>。北海道とも交易し、米を運び、帰りにこんぶ、にしんなどの魚類を仕入れた。にしんは食品になる身欠きにしんは少量で、西日本の農作物のための肥料が大部分であった。酒田には鋳屋、本間家など商家が多数あり、関西方面との交流があったため、食文化だけでなく経済などにも関西の影響がみられる。食に関して例をあげると、現在では行なわれていないが、商家では朝粥の習慣があったこと、雑煮に入れるもちの形状が内陸とは異なった丸もちであることなどが挙げられる<sup>1,4)</sup>。

現在の庄内地方は、酒田市、鶴岡市、遊佐町、庄内町、三川町の 2 市 3 町である。人口約 30 万 9490 人で県の 25.4% を占め<sup>11)</sup>、村山地方について県内 2 位である。

### 2. 現在の伝統料理の実施状況

対象者は、表 1 に示すように全て女性で、出身地は庄内地方が最も多く、全体の 9 割以上を占めており、山形県以外は 6.7% であった。居住年数は 30～39 年が 44.8%、20～29 年が 38.1% と、20 年以上山形県に居住しているものが大半であった。年齢は 40 歳代が 61.9% で最も多かった。家族構成は三世代が 73.3% と最も多く、次いで二世代 19.0%、四世代 7.6% とほとんどが同居していた。

郷土料理はを日常食、行事食に分け、日常食は認知度、現在の作成度について、行事食は行事食の作成状況および各行事の料理の作成度についてまとめた。

#### 1) 日常食

飯・めんでは、料理を「全く知らない」は、みそど 14.1% と最も高く、むきそば 8.6%、弁慶めし 7.6%、ゆきわりごはん 6.7%、とろろめし 4.8% の順であった。めし類は、約 50% 以上が現在も作っており、「作ったことがある」と合計すると、80% 近くが作成した経験があった。一方、めん類は、約 50% が「食べたことはある」と回答しているが、「現在も

表 1 対象者

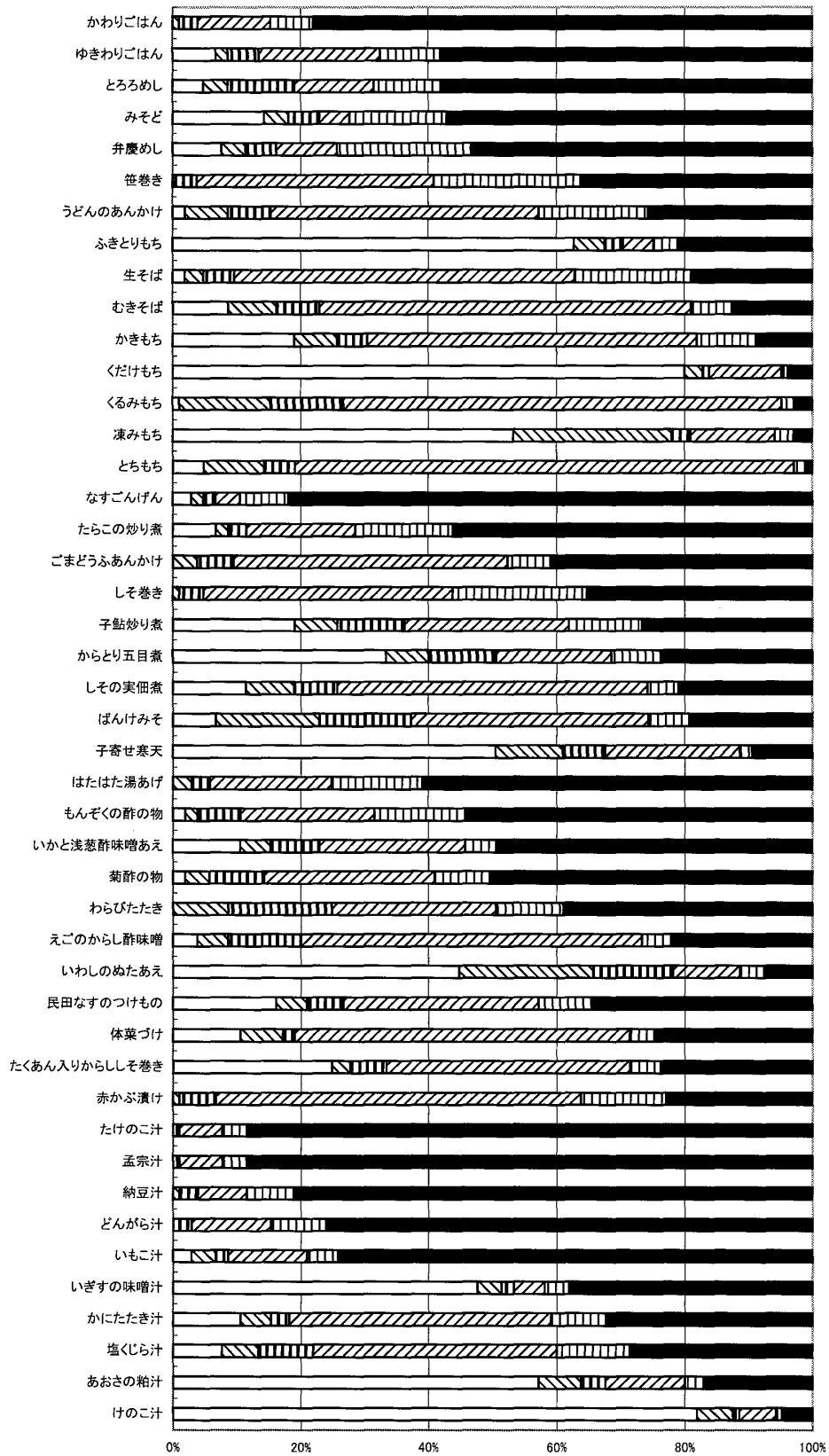
人 (%)

性別	年齢		出身地		居住年数		家族構成	
女性 : 105	39 歳以下	31 (29.5)	庄内	96 (91.4)	19 年以下	10 ( 9.5)	2 世代	20 (19.0)
	40 ~ 49 歳	65 (61.9)	最上	0 ( 0)	20 ~ 29 年	40 (38.1)	3 世代	77 (73.3)
	50 歳以上	9 ( 8.6)	村山	1 ( 1.0)	30 ~ 39 年	47 (44.8)	4 世代	8 ( 7.6)
			置賜	0 ( 0)	40 年以上	8 ( 8.0)		
			東北	1 ( 1.0)				
		その他	7 ( 6.7)					

作っている」、「作ったことがある」を合計しても 40%であった。みそどりは汁に冷や飯を入れて作る雑炊のようなもので、朝食の残りの飯を昼に食べるための工夫の一つである。もち類では、「全く知らない」は、くだけもちが 80%と最も高く、凍みもち、ふきとりもちは 50%以上であり、「食べたことがある」も 10%程度であった。とちもち、くるみもち、かきもちは「全く知らない」はわずかであったが、「食べたことがある」は、40%以上であった(図 1)。年齢別に認知度、現在の作成度をみると、飯類の認知程度はどの年齢でも 100%に近く、年齢と認知度および作成度に関連性はみられなかった。変わりごはんやゆきわりご飯は、現在の作成度をみるとどの年齢層でも高いため、現在でもよく作られている料理である。その他の飯類では年齢による現在の作成度に大きな違いはみられなかった。笹巻きは、年齢に関わらず認知度は 100%であったが、現在の作成度は年齢と関連があり、50 歳以上で約 90%であるが、50 歳以下では約 30%と手作りの割合は減少している。むきそば、なまそば、うどんのあんかけの認知度は 50 歳以上では、ほぼ 100%であったが、むきそばでは年齢との関連がみられ、若い年齢層で 77.4%であった(表 2)。かわりごはん(五目飯)、ゆきわりごはん(えんどうごはん)、とろろ飯は、どの地方でも作られている料理であり、年齢による現在の作成度にも差はみられなかった。凍みもち、ふきとりもち、とちもちでは、年齢と認知度に関連性が見られ、年齢が高いほど料理名を知っている割合が多かった。ふきとりもちの認知度は 50 歳以上では 100%であったが現在の作成度は年代による関連性はみられなかった。ふきとりもち(きな粉もち)は、福取りもちの意で縁起がよく、行事に用いられることが原因であろう<sup>1)</sup>。くだけもち、凍みもちは年齢と認知度に関連性はみられたが現在の作成度は低く、伝承されにくい料理である。くだけもちはくず

米の再利用<sup>2)</sup>、凍みもちは正月のもちの保存<sup>3)</sup>など、無駄のない食べ方であり、現在のはもちの摂取が減少していることが考えられる。また、くるみもち、かきもちは、どの年齢でも認知度は高いが、年齢が若くなるにつれ現在の作成度が減少していることから、名前は残るが手作りはされなくなる可能性がある。とちもちは、材料の入手が困難である、下処理に時間がかかるなどの理由により、年齢にかかわらず手作りは減少している。

副食では、料理を「全く知らない」は子寄せ寒天、いわしのぬたあえがそれぞれ 50.5%、44.8%であり、「現在も作っている」はそれぞれ 9.8%、7.6%で、「作ったことがある」と合計しても、約 10%で、料理名も知られておらず、家庭でもあまり作られていない料理である。一方、たらこの炒り煮、なすのごんげんは「全く知らない」はそれぞれ 2.2%、6.7%に対し、「現在も作っている」がそれぞれ 56.2%、81.9%であり、料理名も知られており、現在も伝承されている料理である。えごのからし酢味噌、ばんけ味噌、しその実の佃煮、「全く知らない」はそれぞれ 3.8%、8.1%、9.7%、「現在も作っている」が、それぞれ 21.9%、19.0%、21.0%、「食べたことがある」が 53.3%、37.1%、48.6%と料理名や味は知られているが、あまり作られていない料理である(図 1)。年齢と認知度の関連がみられた料理は子鮎炒り煮、いかと浅葱の酢味噌あえで、年齢が若くなるほど低くなっていった。年齢と現在の作成度に関連がみられたのは、しその実佃煮、もんぞくの酢の物、菊酢の物、わらびたたきで、しその実佃煮、もんぞくの酢の物、わらびたたきでは 50 歳以上では作られているが、菊酢の物は年齢とともに減少していた。からとり五目煮の認知度は年齢にかかわらず 70%程度であったが、現在の作成度は、50 歳以下では約 30~40%と、作成される割合が低い傾向であった。ばんけ味噌、子寄せ寒天の作成度は 50 歳以上でも



全く知らない       名前を知っている       名前と内容を知っている  
 食べたことがある       作ったことがある       現在も作っている

図1 郷土料理の実態

表2 飯・めん・もちの認知度および現在の作成度

料理名	年齢区分	(人)	認知度 <sup>1)</sup> (%)	年齢と 認知度の 関連	現在の 作成度 <sup>2)</sup> (%)	年齢と現在の 作成度との 関連
変わりごはん	～39歳	31	100.0		71.0	
	40～49歳	65	100.0		78.5	
	50歳～	9	100.0		100.0	
ゆきわりご飯	～39歳	31	90.3		53.6	
	40～49歳	65	93.8		60.7	
	50歳～	9	100.0		100.0	
とろろ飯	～39歳	31	93.5		55.2	
	40～49歳	65	95.4		62.9	
	50歳～	9	100.0		66.7	
みそど	～39歳	31	80.6		68.0	
	40～49歳	65	86.2		67.9	
	50歳～	9	100.0		55.6	
弁慶めし	～39歳	31	87.1		63.0	
	40～49歳	65	93.8		54.1	
	50歳～	9	100.0		66.7	
笹まき	～39歳	31	100.0		25.8	**
	40～49歳	65	100.0		33.8	
	50歳～	9	100.0		88.9	
うどんのあんかけ	～39歳	31	93.5		17.2	
	40～49歳	65	100.0		26.2	
	50歳～	9	100.0		55.6	
ふきとりもち	～39歳	31	35.5	**	36.4	
	40～49歳	65	29.2		63.2	
	50歳～	9	100.0		66.7	
むきそば	～39歳	31	77.4	**	25.0	
	40～49歳	65	96.9		7.9	
	50歳～	9	100.0		22.2	
なまそば	～39歳	31	96.8		13.3	
	40～49歳	65	98.5		18.8	
	50歳～	9	100.0		44.4	
かきもち	～39歳	31	71.0		4.5	**
	40～49歳	65	84.6		7.3	
	50歳～	9	88.9		50.0	
くだけもち	～39歳	31	22.6		0.0	
	40～49歳	65	15.4		20.0	
	50歳～	9	44.4		50.0	
くるみもち	～39歳	31	100.0		3.2	**
	40～49歳	65	98.5		0.0	
	50歳～	9	100.0		22.2	
凍みもち	～39歳	31	35.5	*	0.0	
	40～49歳	65	46.2		3.3	
	50歳～	9	88.9		25.0	
とちもち	～39歳	31	83.9	**	0.0	
	40～49歳	65	100.0		1.5	
	50歳～	9	100.0		0.0	

1): (総数－名前を知らない人数) / 総数×100

\*\*: p&lt;0.01, \*: p&lt;0.05

2): 現在料理を作っている人数 / (総数－名前を知らない人数)×100

50%以下であり、39歳以下では10~20%程度であった。子鮎の炒り煮の作成度は年齢に関わらず、約30%であったが、なすごんげんは年齢にかかわらず、80%であった。現在の作成度が年齢と関わりのない料理もあるが、全体的にみると、たいていの料理で年齢が若くなるほど現在の作成度は低下する傾向にあった。わらびのたたき、えごの辛子酢味噌、子鮎の炒り煮、いわしのぬたあえ、ばんけ味噌など手間のかかる料理や、日常使用頻度の少ない食材を使用する料理の作成度は年齢が高くても低く、若い世代では特に作られない傾向がみられた(表3)。

漬物について、赤かぶ漬けでは、「全く知らない」は0%であり、その他の漬物も20%程度であった。どの漬物についても「食べたことがある」が最も多く、赤かぶ漬けでは60%とよく知られている漬物の一つである。しかし、「現在も作っている」は最も多い民田なすの漬物でも36.0%、それ以外の漬物はどれも約20%程度で、現在あまり作られていないようである(図1)。年齢別にみると、体菜漬け、民田なす漬物、たくあん入りからしそ巻きは年齢と認知度に関連があったが、40歳以上では80~100%、39歳以下でも60%以上であった。作成度は、体菜漬けで年齢と作成状況は関連があり、年齢とともに低下していた。他の漬物も作成度は50歳以上で高いが、年齢とともに低下しており、若い世代では家庭で漬ける割合が減少する傾向にある(表4)。

汁ものについて、けのこ汁、あおさの粕汁、いぎすの味噌汁は「全く知らない」がそれぞれ81.9%、57.1%、47.6%であり、「現在も作っている」は4.8%、17.1%、38.1%で、料理名も知られておらず、家庭であまり作られていない汁である。一方、たけのこ汁、孟宗汁、納豆汁、どんがら汁、いもこ汁などは「全く知らない」はほとんどなく、「現在も作っている」はそれぞれ88.6%、88.6%、81.0%、76.2%、74.3%であり、日常でよく作られている汁である(図1)。年齢別にみると、認知度と年齢に関連が見られた汁は、けの子汁であったが、50歳以上でもあまり知られていなかった。あおさの粕汁の認知度は、39歳以下で45.2%、40歳代で40%、50歳以上でも55.6%と年齢による違いはみられなかった。いも子汁、たけのこ汁、孟宗汁、納豆汁、どんがら汁の認知度はどの年齢でもほぼ100%であり、現在の作成度は70%以上であることから、家庭でよく作られている料理である。塩くじら汁の認知度はどの年齢でも100%に近いが、作成度は年齢と関連があり、50歳

以上で44.4%、40歳代で38.3%、39歳以下10.7%と年齢とともに低くなり、家庭では作られなくなっている料理である(表5)。

## 2) 行事食

行事食の作成状況は、表6に示した。正月料理および盆料理の作成状況と年齢に関連があり、正月料理では40歳以上では100%であったが、39歳以下では90.3%となった。盆では50歳以上は100%であったが、40歳代で90.8%、39歳以下で71%と年代とともに作成度は減少していた。祭りの料理は年齢との関連はみられなかったが、盆料理と同様の傾向を示した。年越し料理では、作成度はどの年齢でも同程度であった。年代が若いほど作成度は低い傾向を示しているが、現在でも行事食が作成されていることがわかった。

正月料理は表7に示した。雑煮もちは93.3%と現在でもほとんどの家庭で作られていた。雑煮の具について複数回答で質問をしたところ、特色のある材料は、山菜、きのこ、いもがらであり、山菜ではわらびが最も多く、それ以外にはうど、せりなどが使用されていた(図2)。ごんぼ炒りは73.3%と7割以上の家庭で作られているが、黒豆、数の子豆はそれぞれ58.1%、57.1%と約6割の家庭で作られていた。串柿なます、昆布巻き、かすべの煮付けは、それぞれ22.9%、21.0%、17.1%と、あまり作られていない料理であった。けのこ汁、飯ずしはそれぞれ1.0%、0%とほとんど作られていなかった。年齢別にみると、雑煮、ごんぼ炒り、棒だら大根煮では年齢と作成度には関連がみられ、雑煮もち、ごんぼ炒りは40歳代でそれぞれ100%、83.1%と高く、棒だら大根煮では50歳以上で88.9%、40歳代で63.1%、39歳以下で35.5%と年齢とともに作成度は減少していた。昆布巻き、かすべの煮付け、けのこ汁などは年齢に関わりなく作成度は低かった。

盆の料理は表8に示した。あんこもち、油揚げこんにゃく煮はそれぞれ71.4%、68.6%で、約7割の家庭で作成されていた。もずくなます、しょうゆ寒天卵、つゆもちはそれぞれ43.8%、30.0%、29.5%であった。油揚げこんにゃく煮では年齢と作成度には関連性がみられた。表8に示した以外の料理では、浸し物、和え物、揚げ物などが出現していた。

祭りの料理は表9に示した。祭りの料理では、赤飯が75.2%で、次いで孟宗竹、うどの料理がそれぞれ51.4%、49.5%であった。たけのこ料理、にらなます、しょうゆ寒天はそれぞれ37.5%、36.2%、24.8%と20~30%程度の作成度である。6割以上作成さ

表 3 副食の認知度および現在の作成度

料理名	年齢区分	(人)	認知度 <sup>1)</sup> (%)	年齢と 知名度の 関連	現在の 作成度 <sup>2)</sup> (%)	年齢と現在の 作成度との 関連
なすごんげん	～ 39 歳	31	93.5		79.3	
	40 ～ 49 歳	65	98.5		84.4	
	50 歳～	9	100.0		100.0	
たらこの炒り煮	～ 39 歳	31	87.1		48.1	
	40 ～ 49 歳	65	96.9		65.1	
	50 歳～	9	88.9		62.5	
ごま豆腐あんかけ	～ 39 歳	31	100.0		48.4	
	40 ～ 49 歳	65	100.0		33.8	
	50 歳～	9	100.0		66.7	
しそ巻き	～ 39 歳	31	100.0		22.6	
	40 ～ 49 歳	65	100.0		36.9	
	50 歳～	9	100.0		66.7	
子鮎炒り煮	～ 39 歳	31	64.5	*	25.0	
	40 ～ 49 歳	65	86.2		35.7	
	50 歳～	9	100.0		33.3	
からとり五目煮	～ 39 歳	31	61.3		36.8	
	40 ～ 49 歳	65	67.7		29.5	
	50 歳～	9	77.8		71.4	
しその実佃煮	～ 39 歳	31	77.4		16.7	**
	40 ～ 49 歳	65	92.3		20.0	
	50 歳～	9	100.0		66.7	
ばんけ味噌	～ 39 歳	31	90.3		14.3	
	40 ～ 49 歳	65	93.8		19.7	
	50 歳～	9	100.0		44.4	
子寄せ寒天	～ 39 歳	31	51.6		18.8	
	40 ～ 49 歳	65	46.2		13.3	
	50 歳～	9	66.7		50.0	
はたはた湯あげ	～ 39 歳	31	100.0		45.2	
	40 ～ 49 歳	65	100.0		66.2	
	50 歳～	9	100.0		77.8	
もんぞくの酢の物	～ 39 歳	31	93.5		51.7	*
	40 ～ 49 歳	65	100.0		50.8	
	50 歳～	9	100.0		100.0	
いかとあさつきの 酢味噌あえ	～ 39 歳	31	77.4	*	50.0	
	40 ～ 49 歳	65	93.8		52.5	
	50 歳～	9	100.0		88.9	
菊酢の物	～ 39 歳	31	93.5		37.9	*
	40 ～ 49 歳	65	100.0		52.3	
	50 歳～	9	100.0		88.9	
わらびたたき	～ 39 歳	31	100.0		29.0	**
	40 ～ 49 歳	65	100.0		35.4	
	50 歳～	9	100.0		100.0	
えごの辛子酢味噌	～ 39 歳	31	90.3		14.3	
	40 ～ 49 歳	65	98.5		23.4	
	50 歳～	9	100.0		44.4	
いわしのぬたあえ	～ 39 歳	31	51.6	*	0.0	
	40 ～ 49 歳	65	50.8		15.2	
	50 歳～	9	100.0		33.3	

1) : (総数 - 名前を知らない人数) / 総数 × 100

\*\*: p &lt; 0.01, \* : p &lt; 0.05

2) : 現在料理を作っている人数 / (総数 - 名前を知らない人数) × 100

表 4 漬け物の認知度および現在の作成度

料理名	年齢区分	(人)	認知度 <sup>1)</sup> (%)	年齢と認知度 の関連	現在の 作成度 <sup>2)</sup> (%)	年齢と現在の 作成度との 関連
民田なす漬物	～ 39 歳	31	64.5	**	16.7	
	40 ～ 49 歳	65	90.8		24.6	
	50 歳～	9	100.0		77.8	
体菜漬け	～ 39 歳	31	77.4	*	25.0	**
	40 ～ 49 歳	65	93.8		42.4	
	50 歳～	9	100.0		66.7	
たくあん入りからし しそ巻き	～ 39 歳	31	58.1	*	27.8	
	40 ～ 49 歳	65	81.5		28.3	
	50 歳～	9	88.9		62.5	
赤かぶ漬け	～ 39 歳	31	100.0		22.6	
	40 ～ 49 歳	65	100.0		18.5	
	50 歳～	9	100.0		55.6	

1) : (総数－名前を知らない人数) / 総数 × 100

\*\* : p < 0.01, \* : p < 0.05

2) : 現在料理を作っている人数 / (総数－名前を知らない人数) × 100

れている料理は、他の行事食に比較すると少なかった。また、たけのこ料理、吸い物、しょうゆ卵寒天、にらます、女イカ煮では年齢と作成度に関連性がみられ、39歳以下では作成度が他の年齢に比較すると低かった。にらます、女イカ煮など郷土の特色ある料理の次世代への伝承が低いことがうかがえる。

年越し料理は、表 10 に示すとおりである。年越しそば、納豆汁がそれぞれ 77.1%、74.0%、次いで焼き魚、ごんぼ炒りがそれぞれ 51.4%、49.5% の順であった。煮しめ、串柿なますはそれぞれ 30.9%、14.3%、ざく煮は 4.8% であった。年齢別にみるとざく煮は、50歳以上で 0%、40歳代では 6.2%、39歳以下では 3.2% で、どの年齢でも作成度は低かった。

#### IV. 考 察

##### 1. 郷土料理の実施状況

###### 1) 日常食

主食になる飯では、どの料理についても半数以上の家庭で現在作成していた。ゆきわりご飯とは、えんどう豆を炊き込んだ飯である。この豆の出回る時期には日常に食べられるものであるが<sup>1)</sup>、この地方の気候を反映した呼び名である。弁慶飯は、味噌をつけて焼いた丸いおにぎりであり、体菜漬けの葉で包み焼くこともある。みそどは冬の昼食などによく食べられ、朝に作った残りのみそ汁に残りの飯を入れて作る料理である。忙しい農家の料理としてよく

作られていたようである。麺類は、飯に比較すると、現在ではあまり作っていない。むきそばはそばの実を挽いて殻を除いて乾燥させたものとそれを用いた料理を含めている。粒状のまま挽く技術が発達するまでは接待食であったが、現在では一般に食されている<sup>2)</sup>。本来むきそばは精進料理であり、京都から伝承されたという説もある<sup>3)</sup>。今回の結果ではうどんとなまそばは現在の作成度に差はみられないが、山間部を除き、うどんがよく食べられていたようで、これも関西の影響といわれている<sup>4)</sup>。うどんのあんかけは、京都でいうたぬきうどん<sup>12)</sup>と類似のものである。餅類はふきとりもちや笹巻きを除いて現在はあまり作られていない。とちもち、くるみもち、かきもちの名前は知られているが、現在の作成度は低く、くだけもち、凍みちは知名程度も作成状況も低かった。米を十分に食べられない時代には米の代用として工夫して利用されてきた料理は現在ではあまり作られないようである。しかし、とちもちは、現在では手作りは少なくなったが特産品として市販されている<sup>3)</sup>。笹巻き、ふきとりもちは日常食として扱っているが、笹巻きは五月の節句、ふきとりもちは小正月にも食べられている<sup>1)</sup>。行事など特別な時にも利用されるもちについてはこれからも作られる可能性はある。

副食では、ばんけ味噌、わらびのたたきなどの山菜を使った料理、もずくの酢の物、えごの辛子酢味



表5 汁物の認知度および現在の作成度

料理名	年齢区分	(人)	認知度 <sup>1)</sup> (%)	年齢と認知度 の関連	現在の 作成度 <sup>2)</sup> (%)	年齢と現在の 作成度との 関連
たけのこ汁	～39歳	31	100.0		83.9	
	40～49歳	65	100.0		89.2	
	50歳～	9	100.0		100.0	
孟宗汁	～39歳	31	100.0		83.9	
	40～49歳	65	100.0		89.2	
	50歳～	9	100.0		100.0	
納豆汁	～39歳	31	100.0		71.0	
	40～49歳	65	100.0		84.6	
	50歳～	9	100.0		88.9	
どんがら汁	～39歳	31	100.0		71.0	
	40～49歳	65	100.0		76.9	
	50歳～	9	100.0		88.9	
いもこ汁	～39歳	31	93.5		62.1	
	40～49歳	65	98.5		81.3	
	50歳～	9	100.0		88.9	
いぎすの味噌汁	～39歳	31	45.2		64.3	
	40～49歳	65	50.8		72.7	
	50歳～	9	88.9		87.5	
かにたたき汁	～39歳	31	77.4		25.0	
	40～49歳	65	93.8		37.7	
	50歳～	9	100.0		55.6	
塩くじら汁	～39歳	31	90.3		10.7	*
	40～49歳	65	92.3		38.3	
	50歳～	9	100.0		44.4	
あおさの粕汁	～39歳	31	45.2		28.6	
	40～49歳	65	40.0		42.3	
	50歳～	9	55.6		60.0	
けのこ汁	～39歳	31	25.8	*	25.0	
	40～49歳	65	10.8		28.6	
	50歳～	9	44.4		25.0	

1): (総数－名前を知らない人数) / 総数 × 100

\*\*: p&lt;0.01, \*: p&lt;0.05

2): 現在料理を作っている人数 / (総数－名前を知らない人数) × 100

噌などの海藻を使った料理、子鮎の炒り煮などの川魚を利用した料理と地域の特色のある料理が多くみられる。いわしは春の魚として煮物、焼き物、和え物、汁と料理法の多い魚である<sup>4)</sup>。ぬたあえも日常だけでなく祭りにも利用されているようである<sup>3)</sup>。ばんけ味噌はふきのとうを利用したなめ味噌であり、ふきのとうの香りと苦味を楽しむことができる。いわしのぬたあえ、ばんけ味噌、しその実佃煮、え

ごの酢味噌あえ、からとり五目煮、子寄せ寒天、子鮎の炒り煮など日常使い慣れていない食材を用いる料理は現在あまり作られていない。また、たらこの炒り煮は、子寄せ寒天と同じ食材(たらこ)を使用するが、調理法が簡単であれば現在でも作られている。ごま豆腐のあんかけも若い世代での作成状況は低い<sup>4)</sup>が、ごま豆腐の作り方も西廻り航路から伝わったものといわれている<sup>4)</sup>。

表 6 行事料理の作成状況

行事料理名	年齢区分	(人)	作成者数 (人)	作成度 (%)
正月料理*	～39歳	31	28	90.3
	40～49歳	65	65	100.0
	50歳～	9	9	100.0
	全体	105	102	97.1
盆料理*	～39歳	31	22	71.0
	40～49歳	65	59	90.8
	50歳～	9	9	100.0
	全体	105	90	85.7
祭りの料理	～39歳	31	23	74.2
	40～49歳	65	58	89.2
	50歳～	9	9	100.0
	全体	105	90	85.7
年越し料理	～39歳	31	29	93.5
	40～49歳	65	62	95.4
	50歳～	9	8	88.9
	全体	105	99	94.3

\*: p<0.05 (年齢と料理間の関連あり)

漬物は名前は知られているが、現在はあまり作られていない。しかし、わずかな例であるが、行事の料理として漬物が出現することは、漬物は食生活上重要な位置を占めているといえる。現在では手間を考えると、購入することが多いと推察する。

汁ものについても副食と同様に日常よく利用されている食材を用いたものは名前も知られており、現在も作られている。けの子汁は、現在作る家庭が少なくなっているが、正月2日の朝食に梅干とかゆとともに出されるもので、豆をいれることで達者に暮らせるようにと縁起をかついでいるようである<sup>4)</sup>。関西のおでんのコロと呼ばれるものは、北前船による取引によるものかどうかは明らかではないが、同じ食材を庄内では地域によって焼きくじら、干しくじらなどと呼んでいる<sup>4)</sup>。今回の調査では、たけのこ汁と孟宗汁に分けて質問した。たけのこにはモウソウチク、ハチク、マダケ、ネマガリタケなどがある。庄内では「たけのこ」というと、ネマガリタケのことをさし、モウソウチクは「孟宗」という。モウソウチクが日本にはじめて移入されたのは鹿児島であり、庄内への伝播は、京都に修行に来た修験者によるといわれている<sup>4)</sup>。いもこ汁は里芋主体の汁で、ねぎ、こんにゃく、鶏を入れることもある<sup>1)</sup>。山形県では、秋に河原で里芋を主材料にした鍋を囲ん

で、楽しむ「芋煮会」という行事がある。この行事の始まりは江戸時代といわれ、最上川を通じて酒田と内陸部の物資の交流があり、船頭たちが休憩をとるときに地元の里芋と北前船が酒田でおろした棒だらを煮て食べたという<sup>13)</sup>。この棒だらは関西にももたらされ、京都では回りものとして棒だらが運ばれ、芋ぼうとして正月や日常の料理となっている<sup>14)</sup>。現在作られている料理のうち、作られている割合の低い料理は、いわしやふきのとうのように春の食材であったり、えごのような夏の食材<sup>4)</sup>であったり季節を感じさせる料理が多いように感じられる。また、冬のように野菜の少ない時期の保存食を利用したからとり(さといもの葉柄の乾燥物)の料理や米の不足を補う料理など、食材の少なかった時代の料理の工夫がだんだん失われているようである。

## 2) 行事食

行事食では正月、年越し、盆、祭りの料理について調査をおこなった。正月、年越しは神に食事を捧げ、感謝と翌年の無事を祈り共に食事を取る儀式で、一年の最初の食事として重要な役割を果たしている。古来、一日は日没から始まり、翌日の日没までであったことから、大晦日の夜が一年の最初の食事とも考えられており、年越し料理とは大晦日の食事をさしている<sup>15)</sup>。地域によっては、年越し料理を作

表 7 正月料理の作成度

料理名	年齢区分	(人)	作成者数 (人)	作成度 (%)
雑煮もち **	～ 39 歳	31	27	87.1
	40 ～ 49 歳	65	65	100.0
	50 歳～	9	6	66.7
	全体	105	98	93.3
ごんぼいり **	～ 39 歳	31	16	51.6
	40 ～ 49 歳	65	54	83.1
	50 歳～	9	7	77.8
	全体	105	77	73.3
串柿なます	～ 39 歳	31	7	22.6
	40 ～ 49 歳	65	13	20.0
	50 歳～	9	4	44.4
	全体	105	24	22.9
数の子豆	～ 39 歳	31	18	58.1
	40 ～ 49 歳	65	37	56.9
	50 歳～	9	5	55.6
	全体	105	60	57.1
黒豆煮	～ 39 歳	31	15	48.4
	40 ～ 49 歳	65	41	63.1
	50 歳～	9	5	55.6
	全体	105	61	58.1
昆布巻き	～ 39 歳	31	9	29.0
	40 ～ 49 歳	65	11	16.9
	50 歳～	9	2	22.2
	全体	105	22	21.0
棒だら大根煮 **	～ 39 歳	31	11	35.5
	40 ～ 49 歳	65	41	63.1
	50 歳～	9	8	88.9
	全体	105	60	57.1
けのこ汁	～ 39 歳	31	1	3.2
	40 ～ 49 歳	65	0	0.0
	50 歳～	9	0	0.0
	全体	105	1	1.0
かすべの煮付け	～ 39 歳	31	6	19.4
	40 ～ 49 歳	65	9	13.8
	50 歳～	9	3	33.3
	全体	105	18	17.1
飯ずし	～ 39 歳	31	0	0.0
	40 ～ 49 歳	65	0	0.0
	50 歳～	9	0	0.0
	全体	105	0	0.0

\*\*: p&lt;0.01 (年齢と料理間の関連あり)

(複数回答)

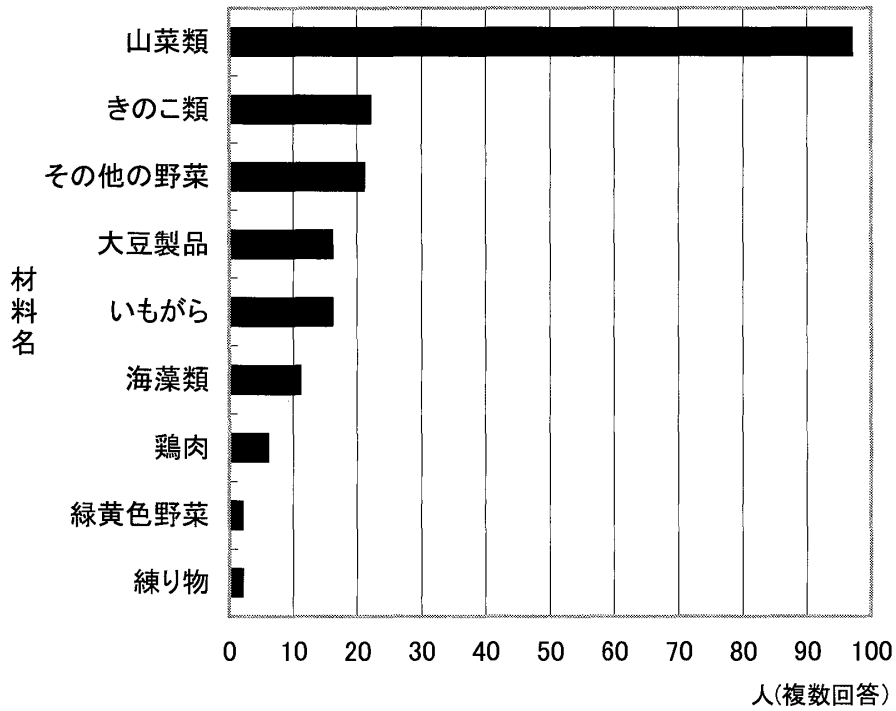


図 2 雑煮の具

表 8 盆料理の作成度

料理名	年齢区分	(人)	作成者数 (人)	作成度 (%)
あんこもち	～ 39 歳	31	19	61.3
	40～ 49 歳	65	48	73.8
	50 歳～	9	8	88.9
	全体	105	75	71.4
つゆもち*	～ 39 歳	31	3	9.7
	40～ 49 歳	65	24	36.9
	50 歳～	9	4	44.4
	全体	105	31	29.5
しょうゆ卵寒天	～ 39 歳	31	5	16.1
	40～ 49 歳	65	21	32.3
	50 歳～	9	4	44.4
	全体	105	30	28.6
もずくなます	～ 39 歳	31	10	32.3
	40～ 49 歳	65	31	47.7
	50 歳～	9	5	55.6
	全体	105	46	43.8
油揚げこんにゃく 煮*	～ 39 歳	31	15	48.4
	40～ 49 歳	65	49	75.4
	50 歳～	9	8	88.9
	全体	105	72	68.6

\*: p<0.05 (年齢と料理間の関連あり)

(複数回答)

表 9 祭り料理の作成度

料理名	年齢区分	(人)	作成者数 (人)	作成度 (%)
草もち	～ 39 歳	31	2	6.5
	40 ～ 49 歳	65	17	26.2
	50 歳～	9	3	33.3
	全体	105	22	21.0
赤飯	～ 39 歳	31	22	71.0
	40 ～ 49 歳	65	49	75.4
	50 歳～	9	8	88.9
	全体	105	79	75.2
竹の子料理 *	～ 39 歳	31	6	19.4
	40 ～ 49 歳	65	28	43.1
	50 歳～	9	5	55.6
	全体	105	39	37.1
うどん料理 **	～ 39 歳	31	8	25.8
	40 ～ 49 歳	65	36	55.4
	50 歳～	9	8	88.9
	全体	105	52	49.5
孟宗竹の料理	～ 39 歳	31	11	35.5
	40 ～ 49 歳	65	36	55.4
	50 歳～	9	7	77.8
	全体	105	54	51.4
吸い物 *	～ 39 歳	31	4	12.9
	40 ～ 49 歳	65	12	18.5
	50 歳～	9	6	66.7
	全体	105	22	21.0
しょうゆ卵寒天	～ 39 歳	31	5	16.1
	40 ～ 49 歳	65	17	26.2
	50 歳～	9	4	44.4
	全体	105	26	24.8
にらます *	～ 39 歳	31	7	22.6
	40 ～ 49 歳	65	25	38.5
	50 歳～	9	6	66.7
	全体	105	38	36.2
女イカ煮 **	～ 39 歳	31	1	3.2
	40 ～ 49 歳	65	17	26.2
	50 歳～	9	6	66.7
	全体	105	24	22.9

\*:  $p < 0.05$ , \*\*:  $p < 0.01$  (年齢と料理間の関連あり)

(複数回答)

ることもあり、今回は両方の料理を調査した。年越し、正月料理では串柿なます、ごんぼいりが共通して作られている。ごぼうは、正月以外にも祭りにも作られるおかやつめという料理ある。これは、たたきごぼうを串にさし、油を塗って焼いたあと、ゆず

味噌、ごま味噌などを塗るものである<sup>1)</sup>。柿は、農家には必ず柿の木があり、果物としてだけでなく、料理に利用されることも多く、柿なますは正月料理のひとつである。家庭で干し柿を作ることが少なくなったことが、現在柿なますが作られなくなった原

表 10 年越し料理の作成度

料理名	年齢区分	(人)	作成者数 (人)	作成度 (%)
ざく煮	～ 39 歳	31	1	3.2
	40 ～ 49 歳	65	4	6.2
	50 歳～	9	0	0
	全体	105	5	4.8
煮しめ	～ 39 歳	31	14	45.2
	40 ～ 49 歳	65	23	35.4
	50 歳～	9	1	11.1
	全体	105	38	36.2
ごんぼいり	～ 39 歳	31	11	35.5
	40 ～ 49 歳	65	37	56.9
	50 歳～	9	4	44.4
	全体	105	52	49.5
串柿なます	～ 39 歳	31	7	22.6
	40 ～ 49 歳	65	7	10.8
	50 歳～	9	1	11.1
	全体	105	15	14.3
年越そば	～ 39 歳	31	24	77.4
	40 ～ 49 歳	65	50	76.9
	50 歳～	9	7	77.8
	全体	105	81	77.1
納豆汁	～ 39 歳	31	20	64.5
	40 ～ 49 歳	65	47	72.3
	50 歳～	9	7	77.8
	全体	105	74	70.5
焼き魚	～ 39 歳	31	12	38.7
	40 ～ 49 歳	65	37	56.9
	50 歳～	9	5	55.6
	全体	105	54	51.4

(複数回答)

因であると考えられる。ざく煮は七色ざく煮ともいわれ年越しに食べる煮物であり、野菜を一口大に切り、片栗粉でとろみをつける料理である。正月の雑煮はほとんどの家庭で作られている(表 7)。今回の調査では、もちの形態を質問しなかったが、県内の他の地域では切り餅であるが、庄内では丸もちで、もちの形態が他の地方と異なっていることも関西との交流の影響と考えられる<sup>14)</sup>。また、もちは、焼いて食べることが多かったが、納豆をからませる納豆もちは近年まで食べなかったとあり。京都北部では正月料理に納豆もちを食べる風習があり<sup>14)</sup>、関西と共通の食べ方である。年越し料理では納豆汁が多く作られており(表 10)、表には示していないが、

正月の料理としても多くみられ、冬の汁ものとして利用されていることがわかった。

盆料理では、あんこもちが作られていた(表 8)。表には示していないが、もち類ではおはぎも作られており、夏の行事なので和え物、浸し物、酢の物が多く作られていた。

祭りの料理では赤飯が最もよく作られている(表 9)。表には示さなかったが、祭り料理の中のうど料理について、うど料理の材料を質問したところ、にしんという回答が多数みられた。京都でも身欠にしんは、棒だらと同様に回りものとして運ばれ<sup>14)</sup>、にしんそば、ナスとにしんの煮物などに利用されている。たけのこを使う料理は多く作られており、庄

内ではたけのこを好む人が多く地元の孟宗が出回る前から日本だけではなく外国からも取り寄せているという<sup>4)</sup>。庄内での孟宗汁は酒粕入りの味噌汁であり、厚揚げ、しいたけとともに煮るもので、伝統的な郷土料理である<sup>4)</sup>。

## V. 要 約

山形県庄内地方は、最上川河口に酒田の港があり、内陸部との交易や北前船の寄港地として繁栄した。北前船は、北海道と関西を結ぶ航路であり、酒田を中心とした庄内地方は関西の文化の影響を受けた地域である。山形県庄内地方に在住の調理担当者 136 名を対象としたアンケート調査をおこない、現在の郷土料理の実態を年齢層別に比較し、あわせて料理にみられる関西との共通点を確認した。

1. 日常作られている料理のなかで、手のかかる料理や季節感を感じる料理が減少する傾向にあった。
2. 年齢を 39 歳以下、40～49 歳、50 歳以上の 3 つのグループにわけ、料理の知名程度、作成状況を調査した。知名度は年齢により差がみられる料理はあったが、知らない料理はなかった。料理の作成度では、若い世代では限られた料理しか作られておらず、幅広く料理を作成しているのは 50 歳以上であった。
3. 他の行事と比較すると、正月料理が最もよく作られていた。どの行事の料理も 40 歳以下でも料理は作っているが、50 歳以上に比較すると、減少しつつある。
4. 交易によってもたらされた食材には棒だら、身欠きにしんなどがあり、京都では芋棒、茄子とにしんの煮もの、にしんそば、庄内地方ではいも子汁、うどとにしんの煮物などに使われていた。

最後に、本調査にご協力いただいた八幡町立(現酒田市)八幡中学校の関係者の皆様に感謝いたします。

(平成 19.9.3. 受付)

## VI. 引用文献

- 1) 農文協：日本の食生活全集 6 聞き書き山形の食事，農文協，東京（1988）
- 2) 加藤貞仁：北前船，無明舎出版，秋田（2002）
- 3) 加藤貞仁：海の総合商社 北前船，無明舎出版，秋田（2003）
- 4) 山形県立米沢女子短期大学附属生活文化研究所：山形庄内地方生活文化調査研究報告書（1995）
- 5) 農文協：聞き書きふるさとの家庭料理 1 すしなれずし，農文協，東京（2002）
- 6) 農文協：聞き書きふるさとの家庭料理 5 もち雑煮，農文協，東京（2002）
- 7) 農文協：聞き書きふるさとの家庭料理 8 漬けもの，農文協，東京（2002）
- 8) 農文協：聞き書きふるさとの家庭料理 10 鍋もの汁もの，農文協，東京（2002）
- 9) 農文協：聞き書きふるさとの家庭料理農文協 15 乾物のおかず，東京（2002）
- 10) 農文協：聞き書きふるさとの家庭料理 17 魚の漬込み 干物 佃煮 塩辛，農文協，東京（2002）
- 11) 山形県総務部改革推進室：平成 17 年国勢調査 山形県の人口，山形県総務部改革推進室，山形県（2007）
- 12) 岡田哲編：食べ物起源事典，東京堂出版，東京（2003）
- 13) 読売新聞東京本社地方部編：郷土食とうほく読本，無明舎出版，秋田（2003）
- 14) 農文協：日本の食生活全集 26 聞き書き京都の食事，農文協，東京（1985）
- 15) 岩井宏實：正月はなぜめでたいか，大月書店，東京（1985）