

その5 年越し料理の食品材料と盛りつけについて

東北女大家政 ○角田悦子 田伏千代子 渡辺病院 福士瑞枝

目的および方法

前報まで本県の年越し料理の現状について報告してきた。今回は、年越し料理で地域的な特徴の見られた「なます、水物、魚のすし、口取り、すい物、でんぶ」の料理材料名および料理の配膳等について調べた。

結果

なます：本県の喫食率は85.4%で地域差は見られなかった。材料のとり合せは「大根＋人参」「大根＋人参＋その他」「大根＋その他」「大根のみ」の順であった。「その他」の材料は魚介類が多かった。

水物：主材料は「あわび、なまこ、つぶ」であった。

魚のすし：38.4%の家庭で作り、地域差が見られ南部とくに下北地方が多かった。魚の種類は「サケ、ハタハタ、イカ、ニシン、サバ」の順であった。

すい物：年越しの汁はすまし仕立てが主で、材料構成は椀種として魚介類69%、獣肉・鳥肉・卵類17%、乾物・加工品47%で、2種または3種類の組み合わせが多かった。椀づまは「みつ葉、ねぎ、きのこ類およびせり」であり、吸い口を兼ねているものも多かった。

でんぶ：喫食率は79%で、材料として「ごぼう、人参」であった。

料理の配膳方法はテーブル式が主で、お膳を用いる家庭は約3割であった。重詰めの形態はほとんど見られなかった。