

【目的】海なし県である長野県では、産地である日本海からの距離に応じて、北信地方では生イカや冷凍イカを、中信ではゆでたイカである「煮イカ」を、南信ではゆでたイカを塩蔵した「塩イカ」を料理に使うという地域特性があると述べた書物があるが、その実態は明らかでない。そこで本研究は、長野県内におけるイカ利用の地域特性の実態、特に「塩イカ」・「煮イカ」の嗜好および料理法とその変化を明らかにすることを目的として行った。

【方法】次の4つの調査を行った。

- ①長野県内で行われた食に関する集いの参加者を対象とした、料理に供するイカの種類・購入場所・喫食頻度・料理法・行事との関連・嗜好についてのアンケート調査。
- ②各地域の高齢者を対象とした、イカの調理法の取材ならびに過去から現代に至る変化についての聞き取り調査。
- ③イカ加工業者への加工方法の取材ならびに原料やその変化についての聞き取り調査。
- ④販売店を対象とした、販売状況・季節変動・過去からの変化についての聞き取り調査。

【結果】昭和初期までの文献では、「塩イカ」について「いかをゆでて腹の中に塩を詰めたもので、海から遠い地方へ送るため塩からく加工したもの」と記載されていたが、現在の長野県内では「塩丸いか」という名称で流通しており、腹の中に塩が詰められていない、塩水漬けを行ったものが多く販売されていた。中信では「煮イカ」を、南信では「塩イカ」を好んで料理に使う傾向が認められた。また、北信・東信でも、戦前から「塩イカ」・「煮イカ」を食べたと回答するものが認められた。