A－37　日本の郷土料理について

千葉大教育　○松下幸子　　農林省食糧研　吉川誠次

目的　日本の食品は、大量生産の全国食品的なものが次々と開発され、民族の遺産である地方食が次第に忘れられ失われつつあるのが現状である。各地に伝わる郷土料理は食文化として大切に保存すべきものであって、現状のままではやがて滅亡してしまうものも多いと思われる。食物に関心の深い諸外国ではこの様な傾向を心配して、郷土料理の保存に努力している。日本ではこの様な関心がうすく、有効な保護の方法もとられていない現状であるので、保存対策の資料として全国的に郷土料理の実情を調査した。

方法　全国を10地方に分け、文献により各地方の郷土料理約700を選んで一覧表を作り、それらについて知っているもの、現在でも家庭で作って食べているもの、家庭で作らなくなったもの、食べたことのないもの、店で食べたり買ってきて食べたことがあるものなどの項目について質問紙による調査を行なった。調査対象は18才から76才までの平均年令27.1才の男女677名で、教師、研究所員、学生などである。

結果　知っている郷土料理は1人平均16.5で、四国では12、沖縄では23と地方によって差が見られた。食べたことのある郷土料理数は平均15.2であった。比較的多くの人に知られ、おいしかったとされているものは、調理の手法別に見ると、汁もの、漬けもの、すし類、もち類、めん類などに多く、知っている人が少なく忘れられつつあるものは、焼きもの、煮ものなどに多く見られた。