

各種献立料理の特性分析(オノ報)―郷土料理の作り方を中心として―
 大妻女大家政。矢野ヒレ子 大森正司 岡本順子
 東京農大農 川端晶子。図書情報大 佐々木敏雄

目的 近年、豊富な食材料の出回りで、肥満、成人病などが多くなり、豊かな中での食の貧困が指摘されている。こんな中で、日本型食生活が見直され、世界的にも注目をあびている昨今である。著者は、日本型食生活の基本は郷土料理にある。との判断から、昨年度は郷土料理の素材面から分析を行った。今回は更に郷土料理の作り方に焦点を合わせて分析を行い、若干の知見が得られたので報告する。

方法 昨年と同じ資料「日本の味百科」「家庭の郷土料理」「日本の郷土料理」の三種に掲載されている郷土料理1855種を対象とした。この1855種の郷土料理を北海道から九州まで9地方に分け、二に記載されている献立の作り方「操作」について、生活概念分類表を用いてインデクシング、マークレ、集計した。

結果の1855種の料理に用いられる調理操作数は16770であり、1料理あたり、約9操作が平均なわけていた。①調理操作のうち最も多く用いられていたのは九州地方で約2800。1料理あたり10.4操作。近畿地方は300。同様に10.8。次いで北海道、東北の順であった。調理操作のうち最も少なかったのは中国地方1975、同様に2.6。次いで東山・東海地方であった。③調理操作の中で「煮る」などが、全体的に多く認められ、副次的調理操作では「流す」「切る」などの出現頻度の高いことが示された。