

【目的】食材料と調理形態は相互に関連し献立を規制するものである。例えば、同じ食材料であっても供給のされ方によっては、献立や調理形態は大きく変容することがある。本研究は、食材料の米と魚を中心に、農山村と農漁村における、献立および調理形態の違いを検討し食生活構造の一端を明らかにすることを目的とした。

【方法】1.調査地域：新潟県刈羽郡小国町および岡山市九幡。前者は新潟県の中南部にあり、信濃川の支流、渋海川の中央流域に位置する盆地である。夏期は高温多湿で「こしひかり」種を中心とした米作農山村である。冬季は積雪量が多いため、関東方面への出稼ぎ者が多かったが、近年では道路事情が著しく向上し、大半が通勤兼業農家となっている。後者は瀬戸内海児島湾と吉井川に囲まれた農漁村である。米作農家で、青のりを収穫し、さらに加工を行う漁業組合員でもある。2.調査期間：昭和63年8月～平成元年6月 3.調査方法：生活基本調査および朝・昼・夕・間食の献立と調理法などについて面接聞き取りまたは調査票留置記入法により実施した。

【結果】食品数でみると、一日の食品数に対する魚介類の割合は、岡山市九幡が14%であるが新潟県小国町では7～8%であった。九幡の朝食および夕食における副食の魚介類利用率は、いずれも野菜類に次ぎ二位で、昼食では最も多い副食材料であった。さらに、魚介類の調理状態は、煮物が最も多く次いで生ま物であり大半が和風料理であった。洋風料理は少なかった。反面、小国町における魚介類は干物、塩蔵品や練り製品が多く、調理形態も異なり献立においては副菜としての位置づけが多い。