

目的 駅売弁当には、その土地の名産・特産を生かしたものが多いが、一方うなぎめしのように全国的に販売されているものもある。そこで、特産物や郷土料理がどのように駅売弁当に関係しているか、また地方性はどうかを調査した。

方法 日本鉄道構内営業中央会及びJR所属の駅弁業社が販売している駅売弁当のうち特殊弁当約1800種について、全国を9地方に分割し、弁当類・めし類・すし類の3種に大別し、これらの主材料を魚貝類・獣鳥肉類・雑実・きのこ類に分類して統計的に検討した。

結果 販売数では弁当類・すし類・めし類の順に多く、弁当類では地方名のついたもの、特殊な名称のついたものが多く、すし類では魚貝類を主材料としたものが目立つ。まためし類では多種類の材料を用いた釜めし・山菜めしといったものが多い。

材料別に見ると、魚貝類ではうなぎ・たい・かに・さけの順に多く、獣鳥肉類では鶏肉・牛肉・豚肉の順になっている。地方名のついたものでは、東北・関西地区に多い。またカタカナやローマ字を用いた名称のものは大都市のある地区に多く、テレビドラマの舞台になった地区では、それに因んだ名称をつけたものが販売されている。さらに、弁当容器に加温・加湿式を用いて、「あっちゅちゅ」、「あつたか」、「あつあつ」といったことばを弁当名の前につけ、食する際熱ったかい弁当であるという従来の駅売弁当は「冷めている」というイメージを打破したものが近年多数見受けられるようになった。