

---

 資 料
 

---

## 郷土料理・行事食における煮物の分類

Characterization of Cooked Foods peculiar to  
Localities and Traditional Events高 橋 ユリア\*  
(Yuria Takahashi)下 村 道 子\*  
(Michiko Shimomura)長 野 美 根\*  
(Yoshine Nagano)吉 松 藤 子\*  
(Fujiko Yoshimatsu)

日本各地で作られている郷土料理および、行事食の中からこれまでに汁物<sup>1)</sup> および漬物<sup>2)</sup> について、地域別に使用されている材料や、調理の種類などの分類を行った。本報告は、日本の調理献立の中で、重要な位置を占めている煮物を取りあげ、主な材料および材料の種類の数、調味料の種類、煮汁の量、だし汁の使用の有無および主な材料が加工食品か生鮮食品か、について分類し、検討を行い、日本における食文化の一端を調理の面から明らかにすることを試みたものである。

## 資料および分類方法

## 1. 資料

週刊朝日百科, 世界の食べもの, 日本編, 郷土の料理 ① 北海道から ⑩ 沖縄<sup>3)</sup> までの 17 冊 (石毛直道, 辻静雄, 中尾佐助全巻監修, 1982, 朝日新聞社) の中から煮物 254 種を選び出した (表 1)。

## 2. 分析アイテムとカテゴリーの決定

分析項目であるアイテム 1)~7) と, その要因であるカテゴリーを表 2 に示した。カテゴリーの決定は次のようにした。

1) 地域: 前報<sup>1,2)</sup> と同様に, 北海道・東北, 北陸, 関東, 中部, 関西, 中国, 四国, 九州, 沖縄の 9 地域とした。

2) 主な材料: 煮物の特徴となる材料を, 主な材料にした。豆類には豆腐などの加工品を含めた。その他には表 2 にあげた 8 種類以外の材料および材料が一定していないものを含めた。

3) 調理終了時の煮汁の量: 鍋物のように, 汁が多量にある状態を「多い」, 佃煮や甘露煮のように汁がほと

んど残っていない状態を「少ない」, この両者の中間の状態を「中くらい」にした。これらは資料に記載されている材料によって判断し, また, 明記されていない場合は, 類似した調理を文献<sup>4-7)</sup> から選び, 判断した。

4) 材料の種類の数: 使われている材料の数を, 1 種類, 2 種類および 3 種類以上に分けた。

5) 主な調味料: どの調味料の味を主とした煮物であるかによって決めた。その他には, しょっつる, いしる, 酒粕, 食酢などを含めた。また, 鍋物のように, 特に調味料を用いないで, つけ汁を添えて食するものは, 「無」(つけ汁を添える) とした。

6) 主な材料の状態: 主な材料を, 生鮮食品と乾物や漬物などの加工食品とに分けた。

7) だしの使用: だし材料, またはだし汁の使用が明示されているもののみを「有」とし, 材料の旨味を利用したものは「無」とした。

## 3. 分析方法

次の 1)~3) の順に分析を行った。

## 1) 数量化分析Ⅱ類による分類

各カテゴリーを数量化し (表 2), 外的基準を地域とした。重相関係数および偏相関係数を求め<sup>8)</sup>, 煮物の地域における特徴づけに, 各アイテムがどの程度寄与しているか調べた。

## 2) クラスター分析による分析

アイテム 2)~7) について, 地域ごとに各カテゴリーの割合を求め, この値から, 前報<sup>1,2)</sup> と同様に, クラスター分析を行った。非類似度の定義は, 標準化ユークリッド距離, マハラノビスの汎距離, ユークリッド平方距離を用い, さらに, 各クラスター間の非類似度は, それらに含まれる対象間の非類似度の平均的な値で決定する群平均法により, 更新を行った<sup>9,10)</sup>。

\* 大妻女子大学

表 1 分析対象とした煮物の名称および各アイテムについてのカテゴリ分類一覧

| 地域名 | 都道府県名 | 煮物の名称            | 主材料 | 調理終了時の煮汁の量 | 材料の種類の数 | 主な調味料 | 主な材料の状態 | だしの使用 | 新潟 | 煮物           | 魚介 | 中 | 2 | 塩 | 生 | 無 |
|-----|-------|------------------|-----|------------|---------|-------|---------|-------|----|--------------|----|---|---|---|---|---|
| 北海道 | 北海    | 身欠きにしんとふきの煮物     | 魚   | 中          | 2       | し     | 加       | 有     | 新潟 | れんこんの小豆煮     | 野  | 中 | 2 | 塩 | 生 | 無 |
|     |       | えぞぼらのつぶ焼き        | 介   | 中          | 1       | し     | 生       | 有     |    | 栗島のわっぱ煮      | 魚  | 中 | 3 | み | 生 | 無 |
|     |       | ひめえぞぼらのつぶ焼き      | 介   | 中          | 1       | し     | 生       | 有     |    | 干しかぶとにしんのべた煮 | 野  | 中 | 2 | し | 加 | 有 |
|     |       | くりかぼちの煮物         | 野   | 中          | 1       | し     | 生       | 有     |    | 切りこぶと打ち豆煮物   | 豆  | 中 | 3 | し | 生 | 有 |
|     |       | 大豆と昆布の煮物         | 豆   | 中          | 2       | し     | 生       | 無     |    | ぜんまいの炒ため煮    | 野  | 中 | 1 | し | 加 | 有 |
|     |       | 石狩鍋              | 魚   | 多          | 3       | み     | 生       | 有     |    | 煮菜           | 野  | 中 | 3 | し | 加 | 無 |
|     |       | にしんの昆布巻き         | 魚   | 少          | 2       | し     | 加       | 無     | 富山 | 大根とぶりのあら炊き   | 魚  | 中 | 2 | み | 生 | 無 |
|     |       | シシャモの昆布巻き        | 魚   | 少          | 2       | し     | 加       | 無     |    | ほたるいかの含め煮    | 介  | 中 | 1 | し | 生 | 無 |
| 北海道 | 青森    | 干しだらとふきの煮つけ      | 魚   | 中          | 2       | し     | 加       | 有     |    | いわしの酢入り      | 魚  | 中 | 1 | し | 生 | 無 |
|     |       | 南部の煮しめ           | 野   | 中          | 3       | し     | 生       | 有     |    | ばいの含め煮       | 介  | 中 | 1 | し | 生 | 有 |
|     |       | まいたけの煮つけ         | 野   | 中          | 3       | し     | 生       | 無     |    | いかの詰め煮       | 介  | 中 | 3 | し | 生 | 無 |
|     |       | たけのことわかめ、みがきの煮つけ | 野   | 中          | 3       | し     | 生       | 無     |    | ほたるいかの佃煮     | 介  | 少 | 1 | し | 生 | 無 |
|     |       | ふきの卵とじ           | 野   | 中          | 2       | し     | 生       | 無     |    | いわしの昆布巻き     | 魚  | 少 | 2 | し | 生 | 無 |
|     | 秋田    | わらびのさお煮          | 野   | 中          | 2       | し     | 加       | 無     | 石川 | 冬のじぶ煮        | 野  | 中 | 3 | し | 加 | 有 |
|     |       | かすべの煮つけ          | 魚   | 中          | 1       | し     | 加       | 有     |    | 春のじぶ煮        | 野  | 中 | 3 | し | 生 | 有 |
|     |       | しょつつる貝焼き         | 魚   | 多          | 3       | 他     | 生       | 有     |    | 夏のじぶ煮        | 介  | 中 | 3 | し | 生 | 有 |
|     |       | たらのだだみ鍋          | 魚   | 多          | 3       | 塩     | 生       | 無     |    | 秋のじぶ煮        | 野  | 中 | 3 | し | 生 | 有 |
|     |       | 石焼き鍋             | 魚   | 多          | 3       | み     | 生       | 有     |    | かぼちの小豆煮      | 野  | 中 | 2 | さ | 生 | 無 |
|     |       | 八つ目うなぎ鍋          | 魚   | 多          | 3       | 塩     | 生       | 無     |    | いしるの貝焼き      | 魚  | 多 | 3 | 他 | 生 | 有 |
|     |       | ちかのお煮            | 魚   | 少          | 1       | し     | 生       | 無     |    | ごりの佃煮        | 魚  | 少 | 1 | し | 生 | 無 |
|     | 山形    | 鯉のうま煮            | 魚   | 中          | 1       | し     | 生       | 無     | 福井 | たらこの紙包み      | 魚  | 中 | 1 | し | 生 | 有 |
|     |       | 最上川河原の芋煮会        | 芋   | 中          | 3       | し     | 生       | 無     |    | さといものころ煮     | 芋  | 中 | 1 | し | 生 | 無 |
|     |       | ひょう干しの炒め煮        | 野   | 中          | 3       | し     | 加       | 無     |    | 古たくわんの煮物     | 野  | 中 | 1 | し | 加 | 無 |
|     |       | からかいの煮物          | 魚   | 中          | 2       | し     | 加       | 無     |    | 棒巻き          | 魚  | 少 | 2 | し | 加 | 無 |
|     |       | むくりぶな            | 魚   | 中          | 1       | し     | 生       | 無     | 茨木 | はぜの大根巻き      | 魚  | 少 | 2 | し | 加 | 有 |
|     | 岩手    | うにのやまぶき煮         | 介   | 中          | 3       | し     | 生       | 無     |    | 凍みこんにゃくの煮つけ  | 芋  | 中 | 2 | し | 加 | 無 |
|     |       | 身欠きにしんの味噌煮       | 魚   | 中          | 1       | み     | 加       | 無     |    | こも豆腐         | 豆  | 中 | 1 | し | 加 | 無 |
|     |       | ひきにしめ            | 豆   | 中          | 3       | し     | 加       | 無     |    | 磯魚の煮つけ       | 魚  | 中 | 1 | し | 生 | 無 |
|     |       | かき鍋              | 介   | 多          | 3       | み     | 生       | 無     |    | あんこう鍋        | 魚  | 多 | 3 | し | 生 | 有 |
|     |       | おくずかけ            | 野   | 中          | 3       | し     | 生       | 有     | 栃木 | かんぴょうの含め煮    | 野  | 中 | 3 | 塩 | 加 | 有 |
|     |       | かれの湯煮            | 魚   | 中          | 1       | し     | 生       | 有     |    | こんにゃくの煮しめ    | 芋  | 中 | 3 | し | 加 | 有 |
| 北海道 | 福島    | にしんとふきの煮物        | 魚   | 中          | 2       | し     | 加       | 無     |    | 花豆の蜜煮        | 豆  | 中 | 1 | さ | 生 | 無 |
|     |       | にしんと凍豆腐たけのこの煮物   | 魚   | 中          | 3       | し     | 加       | 無     | 千葉 | いわしの甘辛煮      | 魚  | 少 | 1 | し | 生 | 無 |
|     |       | おかにしめ            | 野   | 中          | 3       | し     | 生       | 無     |    | 落花生の煮豆       | 豆  | 中 | 1 | さ | 生 | 無 |
|     |       | いなごの佃煮           | 肉   | 少          | 1       | し     | 生       | 無     |    | いちじくの砂糖煮     | 果  | 少 | 1 | さ | 生 | 無 |
|     | 宮城    | 鮭の川煮             | 魚   | 中          | 1       | み     | 生       | 無     |    | しらうおの卵とじ     | 魚  | 中 | 3 | 塩 | 生 | 有 |
|     |       | 車ふの煮しめ           | 他   | 中          | 3       | し     | 加       | 有     |    | ふろふき大根       | 野  | 中 | 1 | 無 | 生 | 有 |
|     |       | 棒だら煮             | 魚   | 中          | 1       | し     | 加       | 無     |    | 枝豆の東煮        | 豆  | 中 | 1 | し | 生 | 有 |
|     | 北     |                  |     |            |         |       |         |       |    | おでん          | 野  | 中 | 3 | し | 生 | 有 |
|     |       |                  |     |            |         |       |         |       |    | どじょう鍋        | 魚  | 多 | 2 | 無 | 生 | 無 |
|     |       |                  |     |            |         |       |         |       |    | 柳川           | 魚  | 多 | 3 | し | 生 | 無 |
|     |       |                  |     |            |         |       |         |       |    | ねぎま鍋         | 魚  | 多 | 2 | し | 生 | 有 |
|     |       |                  |     |            |         |       |         |       |    | 牛鍋           | 肉  | 多 | 2 | し | 生 | 無 |
|     |       |                  |     |            |         |       |         |       |    | ひじきの炒め煮      | 藻  | 中 | 2 | し | 生 | 有 |
|     |       |                  |     |            |         |       |         |       |    | あさりの佃煮       | 介  | 少 | 1 | し | 生 | 無 |

## 郷土料理・行事食における煮物の分類

|   |   |             |   |   |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |   |
|---|---|-------------|---|---|---|---|---|---|---|----------------|---|---|---|---|---|---|
| 関 | 神 | はぜの甘露煮      | 魚 | 少 | 1 | し | 生 | 有 | 京 | せん切り           | 野 | 中 | 2 | し | 加 | 有 |
|   |   | 大根とまぐろの煮物   | 野 | 中 | 2 | し | 生 | 無 |   | しろまめ           | 豆 | 少 | 3 | し | 生 | 無 |
| 東 | 奈 | きやらぶき       | 野 | 少 | 1 | し | 生 | 無 | 都 | じきがつお          | 野 | 中 | 1 | し | 生 | 無 |
|   |   | はまぐり鍋       | 介 | 多 | 3 | 塩 | 生 | 無 |   | ひろうすのお平        | 豆 | 中 | 1 | し | 加 | 有 |
| 中 | 川 | うずわのしか煮     | 魚 | 中 | 3 | し | 生 | 無 | 大 | めおとだき          | 豆 | 中 | 2 | し | 加 | 有 |
|   |   | ひじきと油揚げの煮物  | 藻 | 中 | 2 | し | 加 | 無 |   | 生節とお焼き         | 魚 | 中 | 2 | し | 生 | 無 |
| 部 | 長 | 凍み豆腐のしのだ巻き  | 豆 | 中 | 3 | し | 加 | 有 | 西 | ちりめんとんしょ       | 魚 | 少 | 1 | し | 生 | 無 |
|   |   | 善光寺の精進料理の煮物 | 豆 | 中 | 3 | し | 加 | 無 |   | 追い出しあらめ        | 魚 | 中 | 2 | し | 加 | 有 |
| 野 | 山 | おたぐり        | 肉 | 中 | 1 | み | 生 | 無 | 阪 | 芋棒             | 芋 | 中 | 2 | し | 生 | 無 |
|   |   | ぶりの粕煮       | 魚 | 中 | 1 | 他 | 加 | 無 |   | 壬生菜とお揚げ        | 野 | 中 | 2 | し | 生 | 有 |
| 中 | 梨 | さくら鍋        | 肉 | 多 | 3 | し | 生 | 無 | 兵 | おこんにゃ          | 芋 | 中 | 1 | し | 加 | 有 |
|   |   | サザ虫の佃煮      | 肉 | 少 | 1 | し | 生 | 無 |   | 冬至のおかぼ         | 野 | 中 | 1 | し | 生 | 有 |
| 部 | 野 | 蚕のさなぎの佃煮    | 肉 | 少 | 1 | し | 生 | 無 | 庫 | たいかぶら          | 野 | 多 | 2 | し | 生 | 有 |
|   |   | 蜂の子の甘露煮     | 肉 | 少 | 1 | し | 生 | 無 |   | おから            | 豆 | 中 | 3 | し | 加 | 無 |
| 西 | 山 | イナゴの佃煮      | 肉 | 少 | 1 | し | 生 | 無 | 国 | にしんこぶ          | 魚 | 中 | 2 | し | 加 | 有 |
|   |   | 鯉のうま煮       | 魚 | 少 | 1 | し | 生 | 無 |   | 身しじみのたいたん      | 介 | 中 | 1 | し | 生 | 無 |
| 関 | 静 | わかさぎの利久煮    | 魚 | 少 | 1 | し | 生 | 無 | 大 | たいの煮物          | 魚 | 中 | 2 | し | 生 | 無 |
|   |   | 煮貝          | 介 | 中 | 1 | し | 生 | 無 |   | ホルモンの煮込み       | 肉 | 中 | 1 | し | 生 | 有 |
| 部 | 岡 | 河口めまき       | 魚 | 少 | 2 | し | 加 | 無 | 西 | 半助と焼き豆腐の煮物     | 魚 | 中 | 2 | し | 生 | 無 |
|   |   | かつおの角煮      | 魚 | 少 | 1 | し | 生 | 無 | 阪 | たけのこと昆布の煮物     | 野 | 中 | 2 | し | 生 | 有 |
| 中 | 岐 | いのしし鍋       | 肉 | 多 | 3 | み | 生 | 無 | 兵 | さつまいもの難波煮      | 芋 | 中 | 1 | し | 生 | 有 |
|   |   | いるかの味噌煮     | 肉 | 中 | 3 | み | 生 | 有 | 庫 | 大豆と昆布の煮物       | 豆 | 少 | 2 | し | 生 | 無 |
| 部 | 阜 | ふな味噌        | 魚 | 中 | 2 | み | 生 | 無 | 大 | 焼きぎすと焼き豆腐の煮物   | 魚 | 中 | 2 | し | 加 | 有 |
|   | 愛 | あゆの赤煮       | 魚 | 少 | 1 | し | 生 | 無 | 西 | 白菜とひろうすの煮物     | 豆 | 中 | 2 | し | 加 | 有 |
| 中 | 知 | ふなの煮つけ      | 魚 | 少 | 1 | し | 生 | 無 | 阪 | 切り干し大根と厚揚げの煮物  | 野 | 中 | 2 | し | 加 | 有 |
|   |   | かりん甘煮       | 果 | 少 | 1 | さ | 生 | 無 | 兵 | 大根とにんじんの煮物     | 野 | 中 | 3 | し | 生 | 有 |
| 部 | 賀 | ふろふき大根      | 野 | 中 | 1 | 無 | 生 | 無 | 庫 | 八尾ごぼうと油揚げの煮物   | 野 | 中 | 2 | し | 生 | 有 |
|   | 滋 | ふな味噌        | 魚 | 中 | 2 | み | 生 | 無 | 大 | 大根と干しにしんの煮物    | 魚 | 中 | 2 | し | 加 | 有 |
| 中 | 賀 | こも豆腐の含め煮    | 豆 | 中 | 1 | し | 加 | 有 | 西 | 南河内のソラマメのしょうゆ煮 | 豆 | 中 | 2 | し | 生 | 有 |
|   | 重 | 煮味噌         | 芋 | 多 | 3 | み | 生 | 有 | 阪 | ひめじの梅干し煮       | 魚 | 中 | 2 | し | 生 | 有 |
| 部 | 山 | 切り干し大根の炒め煮  | 野 | 中 | 1 | し | 加 | 有 | 兵 | しゃこのしょうゆ煮      | 魚 | 中 | 1 | し | 生 | 無 |
|   | 奈 | かしわのひきずり    | 肉 | 多 | 3 | し | 生 | 無 | 庫 | 含め煮            | 介 | 中 | 2 | し | 生 | 無 |
| 西 | 良 | いさぎと白豆の煮つけ  | 魚 | 少 | 2 | し | 生 | 無 | 大 | ひじきと薄揚げの煮物     | 藻 | 中 | 2 | し | 加 | 有 |
|   | 賀 | いさぎ鍋        | 魚 | 多 | 3 | し | 生 | 有 | 西 | おからの煮物         | 豆 | 中 | 1 | し | 加 | 有 |
| 部 | 重 | かもすき        | 肉 | 多 | 3 | し | 生 | 有 | 阪 | いわしのしょうが煮      | 魚 | 中 | 1 | し | 生 | 無 |
|   | 歌 | 小えびと白豆の煮つけ  | 介 | 少 | 2 | し | 生 | 無 | 兵 | 関東だき           | 他 | 中 | 3 | し | 生 | 有 |
| 中 | 山 | 小ぶなの甘露煮     | 魚 | 少 | 1 | し | 生 | 無 | 庫 | ふぐ鍋            | 魚 | 多 | 3 | 無 | 生 | 有 |
|   | 奈 | すき焼き        | 肉 | 多 | 3 | し | 生 | 無 | 大 | はりはり鍋          | 野 | 多 | 2 | し | 生 | 有 |
| 部 | 良 | いがみの煮つけ     | 魚 | 中 | 1 | し | 生 | 無 | 西 | コロの味噌鍋         | 肉 | 多 | 3 | み | 加 | 有 |
|   | 賀 | なすと切り昆布の煮物  | 野 | 中 | 2 | し | 生 | 有 | 兵 | なすと干しえびの煮物     | 野 | 中 | 2 | し | 生 | 無 |
| 中 | 賀 | きびなごのすき焼き   | 魚 | 中 | 3 | し | 生 | 無 | 庫 | しろなと平天の煮物      | 野 | 中 | 2 | し | 生 | 有 |
|   | 重 | のっぺい        | 芋 | 中 | 3 | し | 生 | 有 | 大 | 水なすの炒め煮        | 野 | 中 | 1 | し | 加 | 無 |
| 部 | 山 | あかえいの煮物     | 魚 | 中 | 1 | し | 生 | 無 | 西 | いもたこ           | 介 | 中 | 2 | し | 生 | 無 |
|   | 奈 | あめうおの甘露煮    | 魚 | 少 | 1 | し | 生 | 無 | 兵 | 神戸牛のしゃぶしゃぶ     | 肉 | 多 | 1 | 無 | 生 | 有 |
| 西 | 良 | お煮しめ        | 野 | 中 | 3 | し | 生 | 有 | 庫 | ぼたん鍋           | 肉 | 多 | 3 | み | 生 | 有 |
|   | 賀 | おこうこのたいたん   | 野 | 中 | 1 | し | 加 | 有 | 大 | すき焼き           | 肉 | 多 | 3 | し | 生 | 無 |

|        |             |              |   |   |   |   |   |   |
|--------|-------------|--------------|---|---|---|---|---|---|
| 中<br>国 | 島<br>取      | いかなごの釘煮      | 魚 | 少 | 1 | し | 生 | 無 |
|        |             | かにちり         | 介 | 多 | 3 | 塩 | 生 | 有 |
|        |             | 甲羅焼き         | 介 | 中 | 1 | み | 生 | 有 |
|        | 島           | しらうおとたかなの卵はり | 魚 | 中 | 3 | し | 生 | 有 |
|        |             | すずきの煮なます     | 魚 | 中 | 2 | し | 生 | 無 |
|        |             | かもの貝焼き       | 肉 | 中 | 3 | し | 生 | 有 |
|        | 根           | 煮しめ          | 野 | 中 | 3 | し | 生 | 有 |
|        |             | 芋煮           | 芋 | 中 | 3 | し | 生 | 無 |
|        | 広<br>島      | 大根といわしの煮含め   | 魚 | 中 | 2 | し | 生 | 無 |
|        |             | あなごの煮びたし     | 魚 | 中 | 2 | 塩 | 生 | 無 |
|        |             | 八寸           | 野 | 中 | 3 | し | 生 | 有 |
|        |             | かきの土手鍋       | 介 | 多 | 3 | み | 生 | 有 |
|        | 山<br>口      | 大平           | 野 | 中 | 3 | し | 生 | 無 |
|        |             | のっぺい         | 野 | 中 | 3 | 塩 | 生 | 無 |
|        |             | ふくちり         | 魚 | 多 | 3 | 無 | 生 | 無 |
|        |             | 大根のけんちょう     | 野 | 中 | 3 | し | 生 | 無 |
| 四<br>国 | 徳<br>島      | ごぎ煮          | 豆 | 中 | 3 | し | 生 | 有 |
|        |             | 芋炊き          | 芋 | 多 | 3 | し | 生 | 有 |
|        |             | ひじきと油揚げの煮物   | 藻 | 中 | 2 | し | 加 | 有 |
|        | 香<br>川      | ずきがし         | 野 | 中 | 1 | し | 生 | 無 |
|        |             | 芋たこ          | 芋 | 中 | 2 | し | 生 | 無 |
|        |             | ふな豆          | 魚 | 中 | 2 | し | 生 | 無 |
|        |             | 大根のおぬく       | 野 | 中 | 3 | し | 生 | 無 |
|        | 愛媛          | まんばのけんちゃん    | 野 | 中 | 3 | し | 生 | 無 |
|        |             | みかんの皮入り煮豆    | 野 | 中 | 3 | し | 生 | 無 |
|        | 高<br>知      | ひめいちのからし煮    | 魚 | 中 | 1 | し | 生 | 無 |
|        |             | いたどりの煮物      | 野 | 中 | 1 | し | 生 | 有 |
|        |             | 煮物           | 野 | 中 | 3 | し | 生 | 無 |
|        |             | おぶつじ         | 芋 | 多 | 3 | し | 生 | 無 |
|        | 福<br>岡      | くえの水炊き       | 魚 | 多 | 3 | 無 | 生 | 有 |
|        |             | 柚子の佃煮風       | 果 | 少 | 1 | さ | 生 | 無 |
|        | 佐<br>賀      | がめ煮          | 野 | 中 | 3 | し | 生 | 無 |
|        |             | 鯛のあら炊き       | 魚 | 中 | 2 | し | 生 | 無 |
|        |             | さばの糠味噌炊き     | 魚 | 中 | 1 | し | 生 | 無 |
|        |             | いわしのちり鍋      | 魚 | 多 | 3 | 無 | 生 | 有 |
| 九<br>州 | 島           | 鶏の水炊き        | 肉 | 多 | 3 | 無 | 生 | 無 |
|        |             | ふくちり         | 魚 | 多 | 3 | 無 | 生 | 有 |
|        |             | 柳川鍋          | 魚 | 多 | 3 | し | 生 | 無 |
|        |             | 放生会の鍋具       | 魚 | 多 | 3 | し | 生 | 有 |
|        | 佐<br>賀      | はぜの煮つけ       | 魚 | 中 | 3 | し | 生 | 無 |
|        |             | くちぞこの煮つけ     | 魚 | 中 | 1 | し | 生 | 無 |
|        |             | 鯨のおろし煮       | 肉 | 中 | 2 | し | 生 | 有 |
|        |             | わらすぼの佃煮      | 魚 | 少 | 1 | し | 加 | 有 |
|        | 福<br>岡      | ふなんこぐい       | 魚 | 少 | 2 | み | 生 | 無 |
|        |             | あげまきの照り煮     | 介 | 中 | 1 | し | 生 | 無 |
| 九<br>州 | 長<br>崎      | がんばのがね炊き     | 魚 | 中 | 3 | し | 生 | 無 |
|        |             | 豚の角煮         | 肉 | 中 | 1 | し | 生 | 無 |
|        |             | 祝儀の煮しめ       | 他 | 中 | 3 | し | 生 | 無 |
|        |             | 対島の炒り焼き      | 肉 | 多 | 3 | し | 生 | 無 |
|        | 熊<br>本      | おしよせ         | 豆 | 中 | 3 | し | 生 | 有 |
|        |             | 万匹の煮びたし      | 魚 | 中 | 2 | し | 生 | 有 |
|        |             | 菜やき          | 肉 | 中 | 2 | し | 加 | 無 |
|        | 大分          | 天領鍋          | 肉 | 多 | 3 | 無 | 生 | 無 |
|        |             | 日の出かぼちゃ      | 野 | 中 | 3 | し | 生 | 有 |
|        | 宮<br>崎      | しいたけの煮つけ     | 茸 | 中 | 3 | し | 生 | 無 |
|        |             | いのししのうま煮     | 肉 | 中 | 3 | し | 生 | 無 |
|        |             | 湯なます         | 野 | 中 | 3 | 他 | 生 | 有 |
|        |             | いのしし鍋        | 肉 | 多 | 3 | み | 生 | 有 |
|        | 鹿<br>児<br>島 | 穂垂れ煮しめ       | 魚 | 多 | 3 | み | 加 | 無 |
|        |             | しゅんかん        | 肉 | 中 | 3 | し | 加 | 有 |
|        | 沖<br>縄      | 豚骨料理         | 肉 | 中 | 3 | み | 生 | 有 |
|        |             | ラフター         | 肉 | 中 | 1 | し | 生 | 有 |
|        | 沖<br>縄      | 味噌煮豚         | 肉 | 中 | 1 | み | 生 | 有 |
|        |             | 足ティピチ        | 肉 | 中 | 2 | 塩 | 生 | 有 |
|        |             | ゴエクイリチー      | 肉 | 中 | 2 | み | 生 | 有 |
|        |             | ドゥルワカシー      | 芋 | 中 | 3 | 塩 | 生 | 有 |
|        |             | ゴーヤンブシー      | 肉 | 中 | 3 | み | 生 | 有 |
|        |             | 豚肉のごぼう巻き     | 肉 | 中 | 2 | し | 生 | 有 |
|        |             | ンスナバーンブシー    | 野 | 中 | 3 | み | 生 | 有 |
|        |             | 大平(ウーヒラ)     | 野 | 中 | 3 | し | 生 | 有 |
|        |             | 小平(クーヒラ)     | 野 | 中 | 3 | し | 生 | 無 |
|        |             | クークーニ        | 野 | 中 | 3 | し | 生 | 無 |
|        |             | ヌンクウ         | 肉 | 多 | 3 | し | 生 | 有 |
|        |             | デークニイリチー     | 野 | 中 | 3 | し | 生 | 有 |
|        |             | アーサイリチー      | 藻 | 中 | 3 | し | 生 | 有 |
|        |             | ウカライリチー      | 豆 | 中 | 3 | み | 加 | 有 |
|        |             | クーブイリチー      | 藻 | 中 | 3 | し | 加 | 有 |
|        |             | 昆布巻き         | 藻 | 少 | 2 | し | 加 | 有 |
|        |             | ハンチュミ        | 肉 | 中 | 2 | し | 生 | 無 |

主な材料—魚、魚類；介、エビ・カニ・イカ・貝類；野、野菜類；肉、獣鳥肉類；豆、豆類；芋、いも類；果、果実類；茸・藻、きのこ・海藻類；他、その他

調理終了時の煮汁の量—少、少ない；中、中くらい；多、多い  
材料の種類の数—1、1種類；2、2種類；3、3種類以上  
主な調味料—し、しょうゆ；み、みそ；塩、塩；さ、砂糖；他、その他；無、無(つけ汁を添える)

主な材料の状態—加、加工食品；生、生鮮食品

## 郷土料理・行事食における煮物の分類

表 2. 分析アイテムおよびカテゴリー

| アイテム       | カテゴリー  |             |       |      |     |            |     |         |     |
|------------|--------|-------------|-------|------|-----|------------|-----|---------|-----|
|            | 1      | 2           | 3     | 4    | 5   | 6          | 7   | 8       | 9   |
| 地域         | 北海道・東北 | 北陸          | 関東    | 中部   | 関西  | 中国         | 四国  | 九州      | 沖縄  |
| 主な材料       | 魚類     | エビ・カニ・イカ・貝類 | 野菜類   | 獣鳥肉類 | 豆類  | いも類        | 果実類 | きのこ・海藻類 | その他 |
| 調理終了時の煮汁の量 | 少ない    | 中くらい        | 多い    |      |     |            |     |         |     |
| 材料の種類の数    | 1種類    | 2種類         | 3種類以上 |      |     |            |     |         |     |
| 主な調味料      | しょうゆ   | みそ          | 塩     | 砂糖   | その他 | 無(つけ汁を添える) |     |         |     |
| 主な材料の状態    | 加工食品   | 生鮮食品        |       |      |     |            |     |         |     |
| だしの使用      | 有      | 無           |       |      |     |            |     |         |     |

## 3) 地域の類型化の基準決定の方法

クラスター分析で得たデンドログラムを切断する融合距離は、数量化分析Ⅲ類<sup>8b)</sup>によって、地域と各カテゴリーの分布状態を観察した結果から決めた。また、特にその地域の特徴となる要因は、各カテゴリーの割合を主とし、これに、数量化分析Ⅲ類によるアイテム・カテゴリー分布図からの解釈を会わせて検討した。

## 結果および考察

## 1. 各地域の煮物を特徴づける項目

地域による煮物の特徴づけに、各アイテムがどの程度寄与しているかを知るために行った数量化分析Ⅱ類の結

果(表3)では、外的基準の地域と全アイテムとの重相関係数0.55が得られ、各地域の煮物の特徴は、これらの

表 3. 数量化分析Ⅱ類による地域(外的基準)と各アイテムとの重相関係数および偏相関係数

| アイテム       | 重相関係数 | 偏相関係数 |
|------------|-------|-------|
| 主な材料       | 0.55  | 0.44  |
| 調理終了時の煮汁の量 |       | 0.29  |
| 材料の種類の数    |       | 0.27  |
| 主な調味料      |       | 0.26  |
| 主な材料の状態    |       | 0.11  |
| だしの使用      |       | 0.02  |

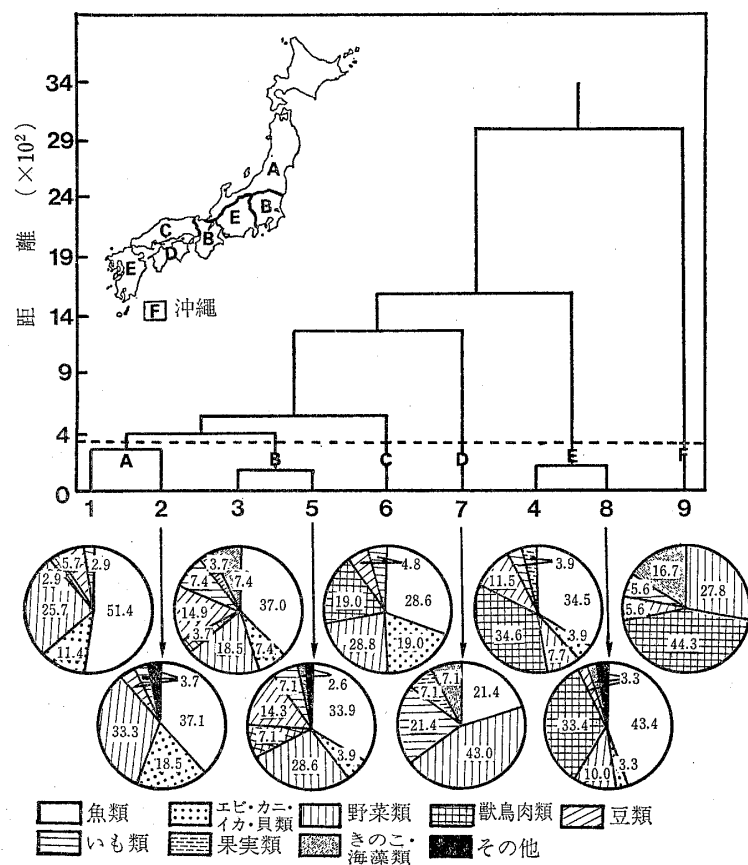


図 1. 主な材料についてのユークリッド平方距離(群平均法)のデンドログラムおよび各カテゴリーの割合

1, 北海道・東北; 2, 北陸; 3, 関東; 4, 中部; 5, 関西; 6, 中国; 7, 四国; 8, 九州; 9, 沖縄; 円グラフの数字は%を示す

アイテムによって、説明できることが示された。さらに、各アイテムと地域とのそれぞれの偏相関係数を求めると(表3)、主な材料が最も高い値となった。従って各地域の煮物の特徴に最も大きく影響するアイテムは、主な材料であることが示された。

## 2. 主な材料

主な材料について、地域間の相関をクラスター分析によってみると(図1)、クラスターA〔1北海道・東北, 2北陸〕, B〔3関東, 5関西〕, C〔6中国〕, D〔7四国〕, E〔4中部, 8九州〕, F〔9沖縄〕に類型化できた。Aは魚類が最も多く、ついで野菜類, エビ・カニ・イカ・貝類の順である。さらに、これらの材料が全材料の89%を占めている地域である。Bは魚類と野菜類が多く、次に豆類が多く使用されている地域である。Cは魚類, 野菜類, エビ・カニ・イカ・貝類に獣鳥肉類が加わることが特徴となっている。Dは野菜類が最も多く、ついでいも類, 魚類の多い地域である。Eは魚類, 獣鳥肉類が多く, 野菜類の少ない地域であった。Fは獣鳥肉類が非常に多く, きのこと・海藻類の割合も高い傾向にある地域であった。以上の地域の材料は、数量化分析Ⅲ類のアイテム・カテゴリー分布図において、それぞれの地域の特徴となるものであることが示されている(図2)。

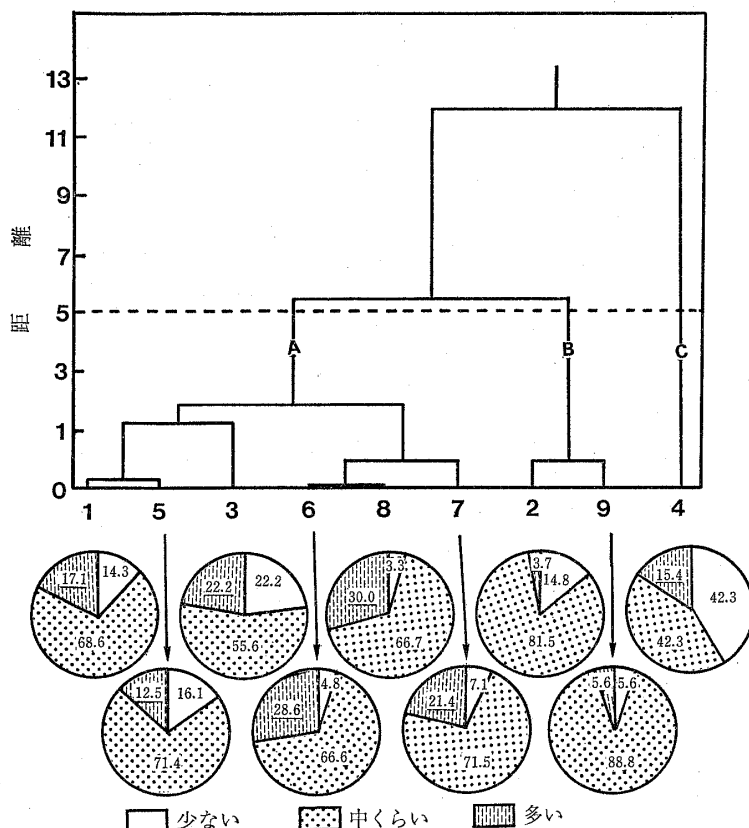


図3. 調理終了時の煮汁の量についての標準化ユークリッド距離(群平均法)のデンドログラムおよび各カテゴリーの割合  
1, 北海道・東北; 2, 北陸; 3, 関東; 4, 中部; 5, 関西; 6, 中国; 7, 四国; 8, 九州; 9, 沖縄; 円グラフの数字は%を示す

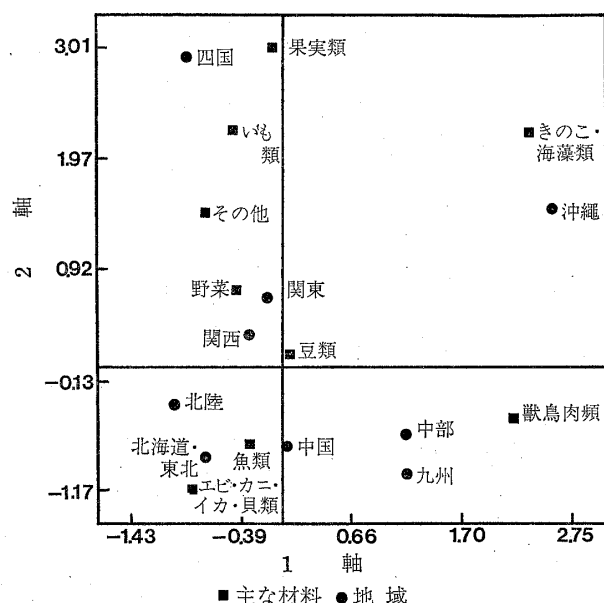


図2. 主な材料と地域についての数量化分析Ⅲ類によるアイテム・カテゴリー分布図

また、沖縄は1軸の正の方向、四国は2軸の正の方向に他の地域から離れて分布している。この理由は、沖縄、四国以外の地域は最も多い材料が魚類であるのに対し、沖縄では獣鳥肉類、四国では野菜類であること、さらに、

沖縄ではきのこ・海藻類、四国ではいも類が多い傾向にあるためと考えられる。大石は<sup>11)</sup>、沖縄において昆布の利用が盛んであることを述べているが、著者らの研究においては、汁物のだし材料としての昆布の使用は少なく<sup>12)</sup>、煮物として利用することが多いのではないかと考えられた。魚類とエビ・カニ・イカ・貝類の割合が高い地域である、A〔北海道・東北, 北陸〕と、C〔中国〕を日本地図上でみると(図1)、日本海に面している地域である。これらの地域では、魚介類の種類の豊富なこと、また、それらの鮮度の高いものが容易に得られる地理的環境であることなどによって、魚類が煮物の材料として多く利用されていると考えられた。

## 3. 調理終了時の煮汁の量

煮物の特徴づける要因のひとつとして、調理終了時の煮汁の多少を調べた。これは、調理形態とともに保存性に関係があると考えたからである。その結果(図3)、地域間の相関は、クラスターA〔1北海道・東北, 5関西, 3関東, 6中国, 8九州, 7四国, 〕, B〔2北陸, 9沖縄〕, D〔4中部〕に類型化できた。Aに属する地域では煮汁の量が中ぐ

郷土料理・行事食における煮物の分類

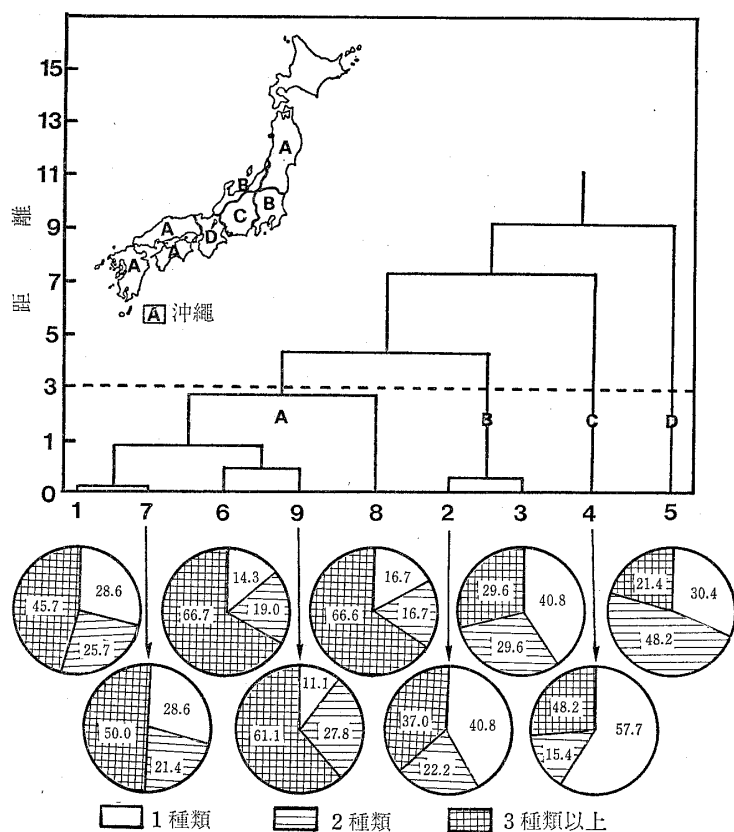


図 4. 材料の種類の数についてのマハラノビスの汎距離（群平均法）のデンドログラムおよび各カテゴリーの割合

1, 北海道・東北; 2, 北陸; 3, 関東; 4, 中部  
5, 関西; 6, 中国; 7, 四国; 8, 九州; 9, 沖縄; 円グラフの数字は % を示す

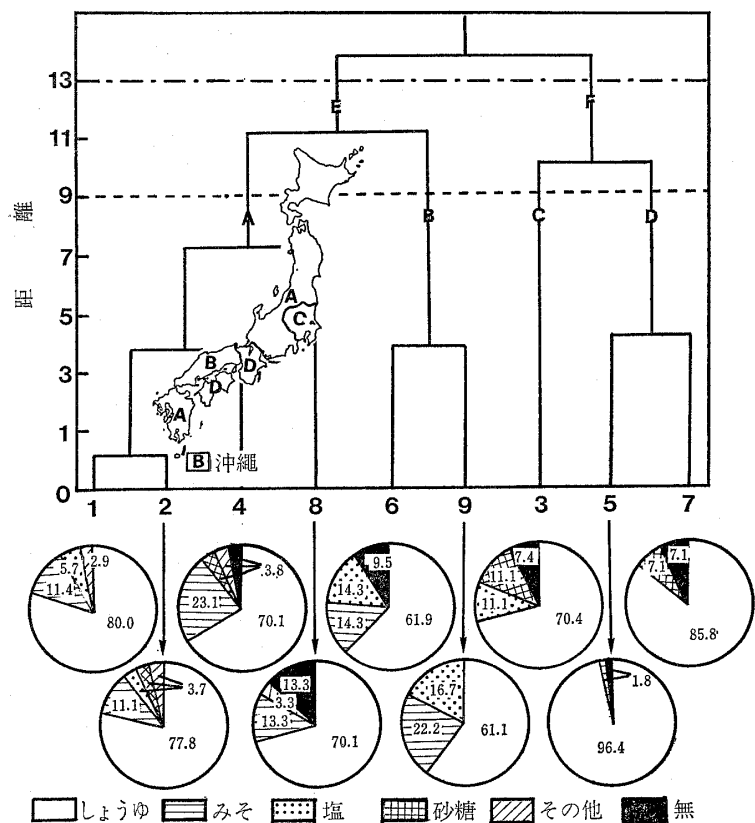


図 5. 主な調味料についての標準化ユークリッド距離（群平均法）のデンドログラムおよび各カテゴリーの割合

1, 北海道・東北; 2, 北陸; 3, 関東; 4, 中部  
5, 関西; 6, 中国; 7, 四国; 8, 九州; 9, 沖縄; 円グラフの数字は % を示す

らの煮物が56~72%, Bでは82~89%, Cでは約42%であった。さらに, Bは鍋物類が少なかった。沖縄では唯一「ヌンクウ」が記されているのみで, 北陸では, この資料では寄せ鍋のようにして食する, 「いしるの貝焼き」のみであった。日本の食生活全集の『福井の食事』<sup>12)</sup>, 『新潟の食事』<sup>13)</sup>を調べたが鍋物として掲載されているものはみあたらなかった。Cでは煮汁の少ない佃煮, 甘露煮が多かった。

煮汁の少ない煮物の割合が42%と高い地域は, 中部であり, ついで関東, 関西, 北陸, 北海道・東北においても22~14%で, 関西から東日本にかけてのこれらの地域では, 煮汁の少ない, 佃煮や甘露煮に近い保存性の高い煮物もかなり行われていることが考えられた。

#### 4. 材料の種類の数

材料の種類の数について, 地域間の相関をクラスター分析によってみると(図4), クラスターA[1北海道・東北, 7四国, 6中国, 9沖縄, 8九州], B[2北陸, 3関東], C[4中部], D[5関西]に類型化できた。Aは, 3種類以上の材料を使用した煮物が, 45~66%を占めている。B, C, Dは材料が1種類または2種類の煮物が多い地域であり, 特に, Cの中部地域では1種類, Dの関西地域は2種類の材料を使用した煮物が多い地域であった。このクラスターは, 日本列島の中心部で材料の種類が少なく, 南と北に向かって, 煮物一品中の材料の種類が増加する傾向があるとみることができる。

#### 5. 主な調味料

いずれの調味料の味を主とした煮物であるかについて地域間の相関をクラスター分析によってみると(図5), クラスターA[1北海道・東北, 2北陸, 4中部, 8九州], B[6中国, 9沖縄], C[3関東], D[5関西, 7四国]に類型化できた。さらに高い距離で切断すると, E, Fの2つのクラスターにすることができる。すべての地域でしょうゆの割合が最も高く, 全国的にしょうゆ味の煮物が多い傾向にある。AとBは, ともにしょうゆの次にみその煮物の多い地域で, Eを形成するがBの方がAより塩の煮物の割合が高い。CとDは, みその煮物が非常に少ない地域でFを形成する。Cはしょうゆの次に塩の多い地域だが, Dには, 塩の煮物がほとんどなかった。特に, Dはしょうゆ味の煮物が86%~96%と非常に多い地域であった。これらを数量化分析Ⅲ類による, アイテム・カテゴリー分布図(図6)でみると, しょうゆが0点の近くにプロットされ, どの地域にも使用されているものである事を示している。また, AとBの地域は, みそがプロットされている1軸の正の方向にあり, CとDは負の方向にある。さらにBは塩, Cは砂糖と同じ象限にあった。これらBにみられた塩味の調理は,

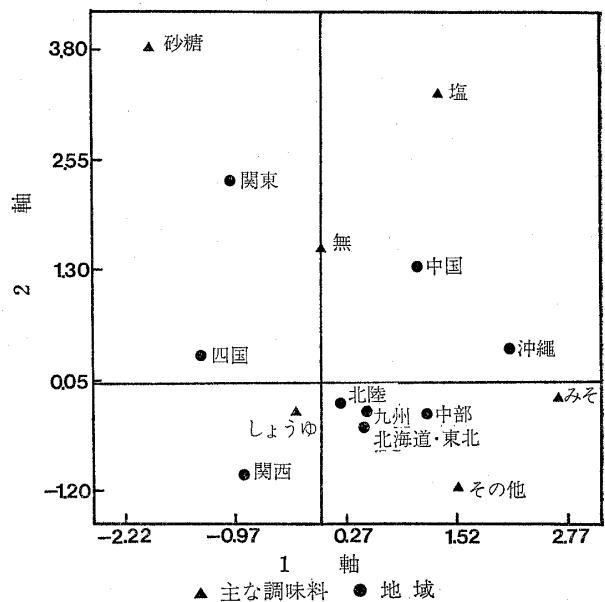


図6. 主な調味料と地域についての数量化分析Ⅲ類によるアイテム・カテゴリー分布図

「かにちり」, 「あなごの煮びたし」, 「のっぺい」, 「足ティビチ」, 「ドゥルワカシー」であり, Cにみられた砂糖味の調理は, 「花豆の蜜煮」, 「落花生の煮豆」, 「いちじくの砂糖煮」などであった。

#### 6. 主な材料の状態

主な材料に, 加工食品を使用しているか, いないかについてみると(図7), クラスターA[1北海道・東北], B[2北陸, 3関東, 4中部], C[5関西, 8九州, 6中国, 9沖縄, 7四国]の3つに類型化できた。全国いずれも生鮮食品が70%以上占めている。A, B, Cそれぞれの地域での加工食品の割合は, Aが最も多く, ついでBであり, Cは最も少なかった。これを日本地図上でみると, 南の地域から北の地域へ行くほど加工食品の割合が増加していることが示されていた。北国においては煮物に乾物がかかり用いられていることが特徴のひとつであると考えられた。

#### 7. だしの使用と主な材料との関連

煮物の地域の特徴に, だしの使用の有無がどの程度寄与しているか, 偏相関係数を数量化分析Ⅱ類により求めると0.02と非常に低かった(表3)。そこで, 主な材料とだしの有無との関連を検討した。数量化分析Ⅲ類によって作成したアイテム・カテゴリー分布図をみると(図8), だしを使用している煮物は1軸の正の方向に, だしを使用しない煮物は負の方向にプロットされた。だしを使用した煮物の範疇には野菜類, 豆類, いも類, きのこと海藻類, 獣鳥肉類, その他が含まれた。一方だしを使用しない煮物には, 魚類, エビ・カニ・イカ・貝類, 果実類が含まれた。従って, 魚介類を使用している煮物

## 郷土料理・行事食における煮物の分類

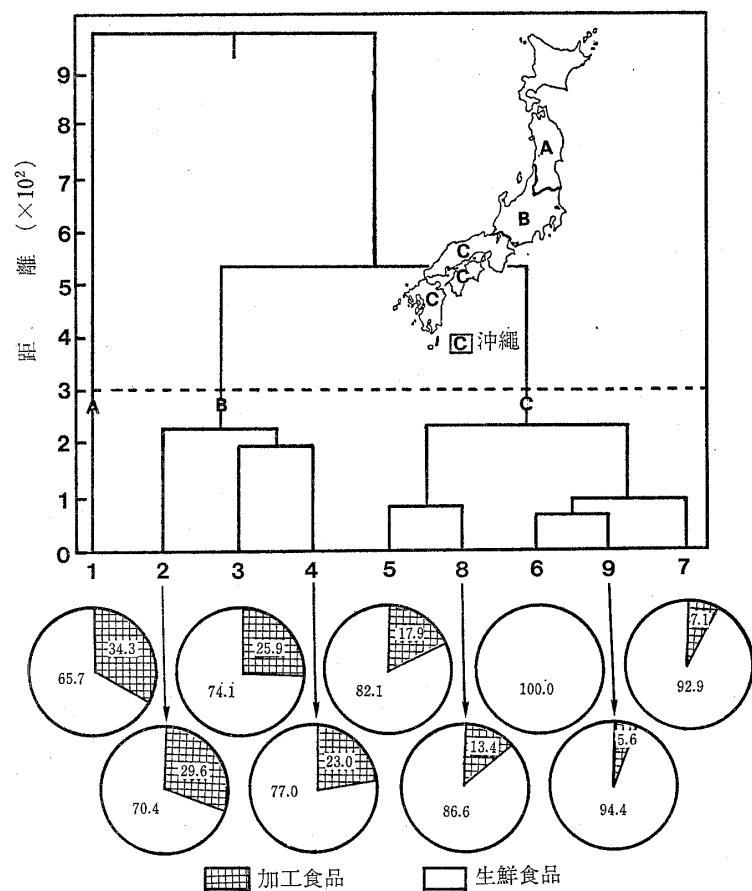


図 7. 主な材料の状態についてのユークリッド平方距離(群平均法)のデンドログラムおよび各カテゴリーの割合

1, 北海道・東北; 2, 北陸; 3, 関東; 4, 中部; 5, 関西; 6, 中国; 7, 四国; 8, 九州; 9, 沖縄; 円グラフの数字は % を示す

## 要 約

文献から抽出した郷土料理、行事食の煮物 254 種において、主な材料、調理終了時の煮汁の量、材料の種類の数、主な調味料、主な材料の状態およびだしの使用の有無について分類し、全国の各地域で作られている煮物の特徴を知ろうとした。分析には、数量化分析Ⅱ類、Ⅲ類およびクラスター分析を用いた。

1. 地域による煮物の特徴に、最も寄与しているのは主な材料で、クラスター「北海道・東北、北陸」, 「関東、関西」, 「中国」, 「四国」, 「中部、九州」, 「沖縄」に類型化できた。「北海道・東北、北陸」では魚類が最も多く、ついで野菜類、エビ・カニ・イカ・貝類であり、これらが全材料の 89% を占めていた。「関東、関西」では、魚類と野菜類が多く、次に豆類が多かった。「中国」では、魚類、野菜類、エビ・カニ・イカ・貝類に獣鳥肉類が加わっていた。「四国」では、野菜類が最も多く、ついでいも類、魚類であった。「中部、九州」では、魚類、獣鳥肉類が多く、野菜類が少なかった。「沖縄」では、獣鳥肉類が非常に多く、また海藻類、特に昆布の煮物が多かった。

2. 調理終了時の煮汁の多少によるクラスターは、「北海道・東北、関西、関東、中国、九州、四国」, 「北

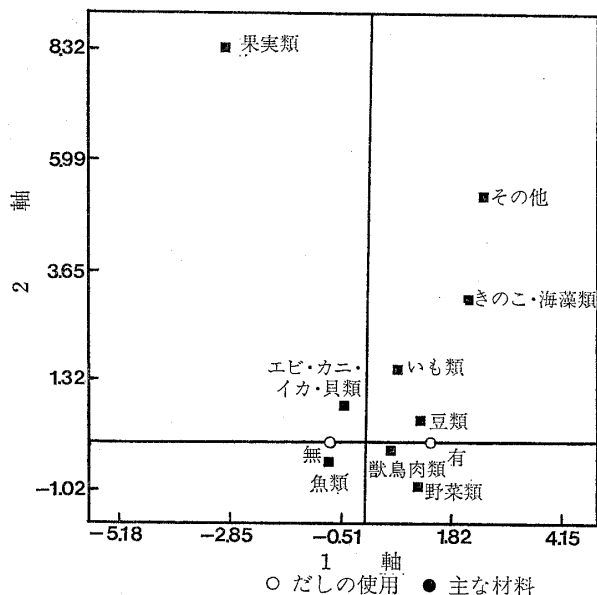


図 8. だしの使用と主な材料についての数量化分析Ⅲ類によるアイテム・カテゴリー分布図

には、材料の旨味を利用したものが多く、植物性の材料を使用した煮物では、だしを使用する傾向があると考えられた。

陸, 沖縄], [中部] に類型化できた。[北陸, 沖縄] では, 煮汁のある鍋物類が少なかった。[中部] では, 煮汁の少ない佃煮, 甘露煮類が全国のなかでも最も多い地域であった。

3. 材料の種類の数では, クラスタ― [北海道・東北, 四国, 中国, 沖縄, 九州], [北陸, 関東], [中部], [関西] に類型化できた。[中部], [関西] では, 材料の数が少なく, これらの地域から南の方と北の方に向かって, いずれも材料の数は, 増加する傾向であった。

4. 主な調味料については, 各地域ともしょうゆで味つけた煮物が最も多かった。クラスタ―は [北海道・東北, 北陸, 中部, 九州], [中国, 沖縄], [関東], [関西, 四国] に類型化できた。[北海道・東北, 北陸, 中部, 九州] と [中国, 沖縄] はともにしょうゆの次にみその煮物の多い地域であるが, [中国, 沖縄] の方が塩の煮物の割合が高い。[関東], [関西, 四国] は, みその煮物が非常に少ない地域である。[関東] はしょうゆの次に塩の煮物が多いが, [関西, 四国] には塩の煮物はほとんどなかった。

5. 主な材料が加工食品か生鮮食品かの分類では, クラスタ― [北海道・東北], [北陸, 関東, 中部], [関西, 九州, 中国, 沖縄, 四国] の3つに類型化できた [北海道・東北] は加工食品の使用が最も多く, これより南の地域へ向かうにつれ, 加工食品の使用が減少し, 生鮮食品が増加する傾向であった。

6. だしの使用の有無と地域との偏相関係数は非常に低かった。だしの使用の有無と主な材料との関連についての相関は高く, 魚介類を使用した煮物では, だしを使

用しない傾向であり, 植物性の材料を使用した煮物ではだしを使用する傾向にあった。

## 文 献

- 1) 下村道子, 高橋ユリア, 渡辺雄二, 吉松藤子: 調理科学, 21, 87 (1988)
- 2) 下村道子, 高橋ユリア, 長野美根, 吉松藤子: 大妻女子大学家政学部紀要, 25 (1989)
- 3) 石毛直道, 辻 静雄, 中尾佐助全巻監修: 週刊朝日百科・世界の食べもの, 日本編, 81~97, 郷土の料理 ①~⑦, (1982) 朝日新聞社
- 4) 清水桂一: 現代日本料理法総覧(上) (1967) 第一出版
- 5) 清水桂一: 現代日本料理法総覧(下) (1968) 第一出版
- 6) 清水桂一: 日本料理法大全 (1965) 第一出版
- 7) 清水桂一: 続日本料理法大全 (1970) 第一出版
- 8) 駒沢 勉: 数量化理論データと処理 a p. 49, b p. 89, (1980) 朝倉書店
- 9) 田中 豊, 脇本和昌: 多変量統計解析法, p. 230 (1983) 現代数学社
- 10) 田中 豊, 垂水共之, 脇本和昌: パソコン統計解析ハンドブック・Ⅱ多変量解析編, p. 226 (1984)
- 11) 大石圭一: 昆布の道 p. 191 (1987) 第一書房
- 12) 小林一男: 聞き書 福井の食事 (1987) 農村漁村文化協会
- 13) 本間伸生: 聞き書 新潟の食事 (1985) 農山漁村文化協会