

くつきんぐるうむ

【投 稿】

愛媛県におけるさといもの栽培とその料理

峰 弘 子*

(Hiroko Mine)

武田 珠 美*²

(Tamami Takeda)

宇 高 順 子*³

(Junko Udaka)

川 端 和 子*²

(Kazuko Kawabata)

1. はじめに

さといものは、日本には稲以前に伝来したと考えられている。さつまいもやじゃがいもが登場する江戸時代まで、いもといえはこのさといものを指し、また、親芋に多くの子芋が生まれることから子孫繁栄のシンボルとされ、農耕儀礼には欠かせない食物であった。そのため全国各地に、さといもにまつわる民俗的な行事^{1,2)}が数多く残されている。愛媛県においても、もちなし正月やいも名月などがある。その行事においては、さといものは神との共食物として位置付けられ、主食としてきた米よりもむしろ貴重な食物として奉ることを継承している^{3,4)}。

平成13年度日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学」—豆・いも類の地域特性—の調査⁵⁾は、愛媛県におけるさといもの重要性について改めて認識するきっかけとなった。そこで、特徴的な料理と考えられた「いも炊き」と「おつり」を中心に、さといもの栽培の歴史と料理について紹介する。

2. 文献にみるさといもの栽培の歴史

愛媛県に在住の民俗学者である近藤日出男氏⁶⁾は、「四国山地をとりまく中腹・山頂近くの集落・定畑をめぐるみるとあちこちにまだ『縄文』が残っている。……縄文期より伝わるものとして、ノイネ（赤ゴメ、ニオイゴメ、陸稲）、サトイモ、ヤマノイモあり、……」と、さといものが縄文時代より栽培されてきたことを言明している。

わが国における最古の農書として知られている「清良記—親民鑑月集—」^{7,8)}は、戦国時代の末期(1558~1592年)に宇和郡(現在の三間町)で書かれている。その農書には八花芋、はらね芋、大芋、白唐芋、黒唐芋、露芋、真芋、柄白芋、水芋、丸芋、霜芋、實赤芋の12種類のさといもの記載がみられ、南予(県南部の地域)で栽培されていたことがわかる。

一方、東予(県東部の地域)においては江戸時代初期(1625年)に、松山藩士足立半右衛門が土居村の加地家に対し『宇摩郡内六ヶ村分納芋請取書付』一通を出して、宇摩郡西部地区に販売を目的としてさといものを導入し栽培を奨励したとされ^{9,10)}、最も古い記録となっている。なお、当時の宇摩郡とは現在の宇摩郡土居町、新宮村、別子山村、川之江市および伊予三島市にあたる。宇摩郡土居町や伊予三島市では、3月から9月にかけて吹く強風(山路風)と水資源に乏しい土地柄のため米が十分獲れず、その対応策として風害に強いとされる根菜類のさといものが導入されたと考えられる。昭和58年には国のさといもの産地指定を受け、県内随一の栽培地となっている。

江戸時代文政年間(1818~1830年)の記録である『土居町郷土史料集大庄屋家事録』の「家事録 慈照院様之御記録 正月元旦」¹¹⁾には、「雑煮 皮付芋頭式ツ干鯛豆腐二切こんぶ田作二ツ」とある。皮付芋頭が正月の雑煮に使われていることから、この頃にはすでに東予でさといもの栽培が定着し、もちよりも貴重な作物となっていたことが明らかである。

『近世宇摩・新居地方の食文化』¹²⁾には、「巡見使平岩七之助天保九年五月七日泊 三島御宿夕献立」に「御

* 松山東雲短期大学

*² 聖カタリナ大学短期大学部*³ 愛媛大学教育学部

汁の具」として根芋が記載されている。これは十二代将軍家慶の時、全国に派遣された巡見使が伊予の宇摩郡三島、土居町天満に立ち寄った際のご馳走を調べた書付けである。根芋とは盆芋ともいわれる早生のさといものことで、当時のもてなしの食事に利用されたことはこの地方独特の産物であったことを裏付けるものである（天保九年は1838年）。なお、新居地方とは現在の新居浜市および西条市にあたる。

『明治中期産業運動資料』¹³⁾には宇摩郡、新居郡の農業生産物統計として青紫芋すなわちさといも、甘薯、馬鈴薯、蒟蒻玉が記載され、さといもが甘薯と並ぶ主要な作物であったことがうかがえる。

愛媛県において特徴ある郷土料理である「いも炊き」の発祥地とされている南予の大洲には、約250年前頃からいも炊きが行われていたという伝承の記録¹⁴⁾がある以外に、栽培や統計に関する文献は見当たらない。このことは販売を目的として栽培されてきた東予と違い、小規模な自家栽培が中心であったと推測される。

これらの文献調査の結果、愛媛県の各地で縄文の頃からさといもの栽培は営々と続けられてきたことが推測される。この長い栽培の歴史の中で、東予においては米以上に貴重な作物としてさといものを奉る地域が誕生し、大洲をはじめとしたいくつかの地域に「いも炊き」の風習が定着した。

平成13～14年度の愛媛県内のさといもの作付面積¹⁵⁾は約464haと全国でも有数の産地となっている。主な産地と収穫量は、宇摩郡土居町2,290トン、伊予三島市1,270トン、松山市481トン、新居浜市457トン、大洲市345トンである。そのうち土居町の収穫量は県内の32%を占め、関西市場等にその42%を出荷している。愛媛県産のさといもは県内にとどまらず、県外でもその味には定評を得ており、今後も愛媛県におけるさといもの栽培はさらに品質の高さが追求され、発展するものと期待される。

3. さといもの品種と特徴

愛媛県で栽培されてきたさといもの品種⁹⁾は、明治時代には「青紫芋」「真芋」、大正時代には「青軸」「深芋」「盆芋」、昭和初期には「石川早生」「愛媛早生」「セレベス」であった。昭和18年に鳥取県から、それまでの品種に比べて栽培しやすく、品質、収量ともに優れた「女早生」が導入され、現在栽培されている品種のほとんどを占めている。平成12年には「女早生」から育成された多収で優れた新系統の「愛媛1号」¹⁶⁾および「愛媛2号」¹⁶⁾、また平成13年には「たけのこいも」と「海老芋赤茎」を交配した「愛媛3号」¹⁷⁾の品種が愛

媛県農業試験場で開発されている。図1に「女早生」の株、図2に「女早生」「石川早生」および「セレベス」を示した。

「石川早生」は夏いもと呼ばれ、他の品種に先駆けて6月頃から出荷されるため、8月から愛媛県各地で行われる「いも炊き」には欠かせないさといもとなっている。しかし愛媛県では「女早生」が主流になってきたことから、宮崎県など他県から入手しなければならぬ状況になっている。「石川早生」は、煮たものは糸を引くほどの粘りを持ち堅さもあるのが特徴で、昔から根強い人気がある。「女早生」はさといもの中でもとくに柔らかく、「石川早生」同様に粘りが強いのが特徴である。9月から収穫が始まり年内を中心に出荷され、年明けは貯蔵物が出荷される。「セレベス」は、芽の部分が赤いため、「赤芽いも」とも呼ばれる。「石川早生」や「女早生」が品薄になった頃の冬場に出回る。「石川早生」や「女早生」よりも大ぶりで、粘りとともに堅さがあるため、正月料理の煮しめや鍋ものによく利用される。



図1 「女早生」の株：子いも、孫いもがついている状態



図2 愛媛の代表的なさといもの品種
左：「セレベス」、中央「石川早生」、右「女早生」

4. さといもの料理

愛媛県におけるさといもの料理について、文献調査の結果を表1に示す。文献は昭和初期以来の食生活を聞き取り調査したもの^{18,19)}や郷土料理に関するもの^{20~24)}を中心に用い、料理の種類別に分け、料理の通称(地域での呼び方)、地域および特徴を整理した。

表1によるとさといものは、飯もの、もち、団子、茹でもの、汁もの、鍋もの、煮もの、および和えものと幅広く利用されてきたことがわかった。中でも飯もの、汁もの、煮ものには多様な料理がみられ、その昔主食として重要な位置を占めていたと推察される料理として、雑炊、おつり、いも飯、いも雑煮およびいも炊きがあった。このうち、とくに愛媛県独特と考えられるいも炊きおよびおつりを具体的に紹介したい。

4-1 いも炊き

(1) 風景と由来

いも炊きは早い所では8月初旬から始まり、9月末か遅い所では10月初旬まで、南予の大洲市や東予の西条市など愛媛県下各地の河原で行われる。そこでは周辺地域からの家族連れやグループがさといものをメインにした鍋を中心に車座を作り、和気あいあいと舌鼓を打つ光景が見られる(図3)。大洲市では如法寺(ねほうじ)河原で行われ、13店ある登録店に予約すると席にコンロや鍋、材料が運ばれ、それを自分たちで料理して食べるという形になっている。いも炊きが行われる期間に、同時に夏祭りの花火大会が催されたり、観月会を兼ねて集う場合もある。北宇和郡津島町の日本庭園・南楽園では、雅楽や琴、尺八の演奏を聞きながら雅(みやび)な気分でもいも炊きを楽しんだりする。

いも炊きに類似した行事は山形県や鳥取県にもあり、インターネットによる情報では、「芋煮会」や「芋の子会」などと呼ばれている。しかし、愛媛県だけは「いも炊き」と呼ばれている。また、名前だけでなく、だしや具の材料も他県との違いがみられ、特徴あるさといもの鍋料理となっている。

いも炊きの由来を調べるため、聞き取り調査および資料調査を行った。近藤日出男氏²⁵⁾によると、「元禄時代に宇摩郡一帯では自宅の庭でいも料理を食べる習慣があった。それが河原に移動したと考えられ、江戸時代末期にはいも炊きということばが使われていた。古老の話によると、東予の寒川地域では盆に河原にかまどを設け、いも料理を作って年寄りを接待する風習があり、それを盆飯(ぼんま)と呼んでいた。この習慣は昭和30年頃の民主化運動により途絶えてしまった。」とのことであった。しかし東予の西条市では1977

年(昭和52年)に復活している。

また、愛媛新聞の記事²⁶⁾によると、「いも炊きの発祥は大洲というのが有力である。大洲地方では江戸時代に田植えの後、稲の収穫後、縁日などに住民が地区ごとに氏神に集まり、ごちそうを持ち寄って交流していた。この「お籠(こ)もり」と呼ばれる行事を昭和41年に大洲市が観光事業化し、大洲特産の夏いもを味わうようになったのがいも炊きの始まりである。」と解説している。大洲市の河原の一角には、俳人松根東洋城(1878~1964)の句碑「芋鍋の煮ゆるや秋の音しづか」が立ち、いも炊きの歴史を物語っている。

いも炊きの原型は、宇摩郡、大洲市ともに、江戸時代から続いていた地域の風習にあったと考えられる。いったんはどの地域でも途絶えるか下火になっていたが、大洲市が復活させたのを皮切りに、愛媛県各地にいも炊きの復活が波及した。郷愁をそそる風情と素朴な味が人を魅了するものと思われ、初秋の風物詩として定着してきた。

(2) 作り方^{14,27)}

いも炊きは、地場で穫れるさといものをメインに、にんじん、ごぼう、生しいたけなどの野菜や油揚げ、こんにゃく、鶏肉、白玉だんごなどを一緒に大きな鍋でだし汁で煮込み、しょうゆ、みりんなどで味を付ける(図4)。だしの材料や具は地域により違うが、味付けはいずれも類似している。東予の西条市では地元の名水としょうゆでとり貝、さといもなど10種類以上の具を煮込んで作る。中予の温泉郡川内町では、山の幸、海の幸のほか、キジ、カモ、シシなどの肉を入れたりする。伊予市は花かつおの特産地であるため、かつおだしを利かせたあっさりした味で仕上げる。伊予郡双海町では瀬戸内海で取れる小魚で作るつみれを入れるのが特徴である。南予の大洲市では、かつては地元の川で穫れる大量のあゆ、はや、かじかなどを庭先で焼いた後乾燥させ、だしに用いていたが、最近はほとんど見られなくなった。南予の北宇和郡広見町では川がにを入れ、最後に飯を加えて雑炊にしたりする。

4-2 おつり

(1) 由来と四国における類似の料理

おつりは、愛媛県西条市の加茂、大保木、兎之山などの米が十分に穫れない山間部で、古くから作られてきた郷土料理である。さといもなどの煮込んだ具をとうもろこしの粉でまとめて吊り上げられるくらいの硬さに仕上げるところから、この名前がついている。また、全体を練って仕上げることから「おねり」という別名もある。このように料理名の由来は、とうもろこ

表 1. 愛媛県におけるさといもの料理

分類	料理名	料理名の通称と地域	特 徴 等
飯もの	雑炊・粥	雑炊（肱川流域）、さといも雑炊（今治地方）、はな粉雑炊（柳谷村）	はな粉はとうもろこしの粉。だし汁に米、野菜、さといもを入れて煮て味つけし、はな粉を練り込む。
		べったら雑炊（宇摩地方）	べったら雑炊にはまいもとその茎（ずいき）も入れる。
		蒸しあげ雑炊（燧灘、宇摩地方）	祭りの前日や祝い事に、八つ頭、大根葉、えびじゃこ、米、みそで作る。
		いも粥、おじや（県下）	
	おつり	おつり・おねり（西条市）	野菜等を煮込んで味噌で味付けし、とうもろこしの粉を入れて練り上げる。9～12月の間、よく食べた。
	いも飯	いも飯（重信町、中予地方の山村）、たいも飯・煮込みご飯（石鎚山系・久万山）	あわ、ひえ、きびなどと混ぜて炊いた。
		炊きごみ（宇和島地方・西海町・肱川流域）、醤油飯（松山市・近郊）、五目飯（今治地方）	米の節約のため、さといもをたくさん入れた。
もち、団子	すし	ばらずし（肱川流域）、さといものばらずし（宇摩地方）	
	どんぶり	おもぶり（松山市・近郊）、ぼっかけ（大西町）	白飯に、煮込んださといも入りの具をかける。
	かきもち	かきもち（宇和島地方、西海町、肱川流域）	正月に餅をつく時、すりおろした赤芽いも（宇和島地方等）や茹でさといも（肱川流域）を混ぜる。
		さといももち（重信町）	すりおろしたさといもを混ぜて餅をつく。
	団子	月見団子（肱川流域）	お月見に、夏いも（小さい）の茹でたものと、米粉の団子を混ぜて盛り合わせる。
茹でもの	塩茹で	塩茹で（大洲市、中予地方、東予地方）	酒の肴にする。
汁もの	雑煮	いも雑煮（新居浜市）	もちの代わりに茹でた赤芽いもをいれ、正月3日間作る。
		すす掃き雑煮、若水雑煮（魚島村）	すす掃き雑煮は12月13日、若水雑煮は元旦。具は、どちらの雑煮もさといもやその他の野菜。
		雑煮（松山市・近郊、小松町、石鎚山系・久万山、今治地方、上浦町、魚島村）	すす掃き雑煮は小麦粉の団子、若水雑煮は平もちを入れる。
	せっか汁	せっか汁（越智郡宮窪町）	正月。材料を全て輪切りにする所が多い。小松町はさといもを丸のまま茹で鶴の子の形にする。
	こくしょう	こくしょう（東予地方、燧灘）	宮窪町大島の採石場の男料理である。「石火」とは手早く出来ると言う意味。
	どじょう汁	どじょう汁（松山市、重信町、燧灘）、どじょう汁（石鎚山系・久万山）	仏事の精進料理。米のとぎ汁とみそを合わせた汁で、野菜や昆布などを煮込む。
	けんちん汁	けんちん汁（中予地方、東予地方、大洲市）	たいも（通称）を入れる。燧灘では秋祭りに作る。
	みそ汁	みそ汁（今治地方、宇和島地方、西海町）、おつう（石鎚山系・久万山）	日常食。南予では、産後の肥立ちがよいとして、いもがら（ずいき）を入れる。石鎚山系でも入れる。
	団子汁	団子汁（宇和島地方、西海町）	いも名月（8月の満月）の日に作る。
		たかきびの団子汁（久万町）	たかきび粉の団子を入れる。さといもの他、ずいきも入れる。
		汁団子（石鎚山系・久万山）	たいも（通称）を入れる。
	煮込みうどん	煮込みうどん（今治地方）、ほうとう汁（宇和島地方、西海町）、ほうちよう汁（魚島村）	秋に収穫したたいも（通称）を入れる。ほうちよう汁には小麦粉で作った麺を入れる。
鍋もの	いも炊き	いも炊き（大洲市、宇和町）、いも煮（肱川流域）	秋に、夏いも（主に石川早生）を入れて作る。
煮もの	煮もの	みそ煮（津島町）	小さいもと大根をみそで煮る。
		さといもとたこの炊き合わせ（石鎚山系・久万山）	
		煮しめ（宇和島地方、西海町、肱川流域、石鎚山系・久万山、重信町、今治地方、魚島村）	正月や節句、祭りなどのハレの日、ケの日に作る。中予・東予地方に多い白芽のいもはこげつくため、煮汁を多めに薄味にする。大洲地方の赤芽はやや濃いめの煮汁で煮含める。
		煮もの（内海村、瀬戸町、宇和島地方、西海町、丹原町）	正月や節句、祭りなどのハレの日に作る。南予では、鯛の活け盛り、丸ずし、子いも（主に赤芽いも）などを平鉢に盛った。丹原町では、さといもと大根等の煮ものがケの日の主なおかずであった。
		ござれ（魚島村）	冬の惣菜で大豆粉の団子と野菜、さといも等を煮る。
		煮込み（嶺南地方、銅山川流域）	そば粉、あわ、野菜、さといもなどにみそで味つけし、たっぷりの汁で煮込む。
		はた煮（周桑郡）	晩生の赤芽や大吉から小さいものを選び、あずきといりこだしで塩味で煮る。赤芽の親いもは堀りたてをあずきと赤砂糖を用いて甘いはた煮にする。
		肉そぼろかけ、鶏肉との炊き合わせ（中予地方、東予地方、大洲市）	白芽いも、赤芽いものどちらも使う。
	おでん	おでん（中予地方、東予地方、大洲市）	
	田楽	いも田楽（宇摩地方）、れんがく（石鎚山系・久万山）、里芋の田楽（肱川流域）	石鎚山系・久万山では、ハレの日の食べ物であった。
和えもの	和えもの	なら和え（燧灘）	夏から秋の常の日に、水であくを抜いたはすいも（露いも）を空煎りし酢みそで和える。盆の精進料理はあく抜き後酢醤油で和える。
		白和え（石鎚山系・久万山）	たいもの茎（ずいき）のほしかをもどして入れたものを、冬から夏に作る。

愛媛県におけるさといもの栽培とその料理

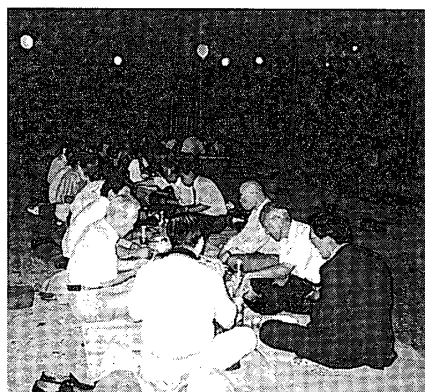


図3 いも炊きの風景



図5 おつりの作り方：とうきび粉をつかんで入れているところ

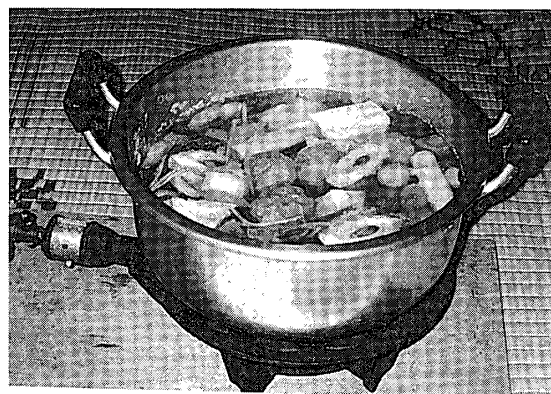


図4 いも炊き

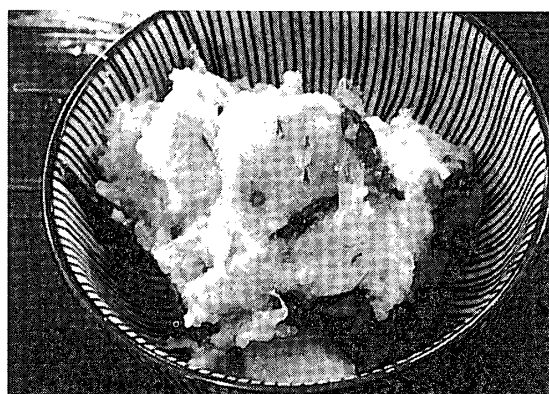


図6 おつり

しの粉の扱い方によるが、煮込む具の主体はさといものであることが多い。昭和初期のころまではある程度裕福な家庭でも、秋になると毎日一回は主食代わりに食べていたという。しかし、平成13年度日本調理科学会特別研究一豆・いも類の地域特性一の調査⁵⁾で、大保木や兎之山を調査地のひとつとして取り上げた結果、現在おつりが消滅しつつあることがわかった。若い世代の嗜好が変わり伝承されていないことなどから、おつりに適したとうもろこしが栽培されなくなっているとのことであった。その昔、米に変わる重要な主食の地位にあった素朴で栄養的な料理であり、後世に伝えたい料理と考えてここに取り上げた。

ところで四国における他県にも類似の料理がある。高知県では「きびのかい(きびぞうすい)」「はなごのおじや」等²⁷⁾、香川県では「おみいさん」²⁸⁾と呼ばれ、米よりさといもや野菜を多く入れた味噌仕立ての雑炊である。徳島県では「ひえろうすい」²⁹⁾と呼ばれ、ひえやずきいもを入れた味噌汁のようなものである。いずれの料理も味噌で味付けした汁ものにとうもろこしやきび、そばなどの粉を入れて仕上げたものであるが、

その分量により仕上がりの状態が変わってくる。たくさん入れて練り上げるとおつりになり、控えめに入れると雑炊になったり、みそ汁様のものになったりする。(2) 作り方^{30,31)}

おつりはまず、人参、ごぼう、大根葉など手近にあるものを油で炒める。大根葉は茹でたものを炒めた方がおいしい。そこへ、いりこの煮だし汁とさといもやかぼちゃなどの具の小切りを加えて煮て、みそかしょうゆで味をつける。具は他にしめじ、鶏肉、油揚げ、大根、しいたけなど手近にあるものを入れるが、大根葉は必ず入れる。その後、とうきび粉(とうもろこしを挽いた粉で荒挽きの方が舌ざわりがあり美味しい)をつかんで入れることを何回も繰り返して加熱しながら練る(図5, 6)。主食にするため薄味に仕上げる。冷めてからは、ぱさつくので、お茶をかけて食べたりする。

5. まとめ

愛媛県におけるさといも栽培の歴史は、縄文時代に遡ることが推察された。現在に至る長い歴史の中で、さといもは米の代用食として命をつないできた貴重な

食料であったことから、神に奉られ収穫される季節である秋冬の行事に使われてきた。このことは愛媛県の気候風土がさといもの栽培に適し、高品質のさといもを生産してきたことの証でもある。現在もなお、より品質の高いさといもが開発され供給されている。

私たちは郷土の特産品であるさといもに愛着を持ち、その料理の文化の伝承とともに、新たな利用法の開発を検討中である。

参考資料

- 1) 本田千里(1998), 全集日本の食文化, 第3巻, 雄山閣, 東京, 183-199
- 2) 田村真八郎, 石毛直道編(1987), 日本の風土と食, ドメス出版, 東京, 62
- 3) 真鍋充親(1985), 伊予まなべ姓の分布一付録「我が家の年中行事」抄一, 愛媛, 48-52
- 4) 近藤日出男(1999), 四国・食べ物民俗学, アトラス出版, 34-37
- 5) 日本調理科学会「調理文化の地域性と調理科学」特別研究委員会(2002), 平成13・14年度日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学」報告書一豆・いも類利用の地域性一, 日本調理科学会, 218-220
- 6) 近藤日出男(2001), 食の民族 四国山地を中心として, 伊予史談321号, 伊予史談会, 愛媛, 32
- 7) 愛媛新聞社編集(1985), 愛媛県百科大事典, 愛媛新聞社, 愛媛, 563, 696
- 8) 入交好脩編著(1955), 清良記一親民鑑月集一, 御茶の水書房, 東京
- 9) 愛媛県(1988) 愛媛県営農技術史, 愛媛, 190
- 10) 芹澤正和監修・タキイ種苗(株)出版部編(2002), 地方野菜大全, 農山漁村文化協会, 東京, 265
- 11) 土居町教育委員会(1987), 土居町郷土史料第5集大庄屋家事録 西条藩土居組大庄屋加地家の年中行事, 愛媛, 4
- 12) 近藤日出男(2000), 近世宇摩・新居地方の食文化, 宇摩史談78号, 愛媛, 21
- 13) 愛媛県内務部第二課(1980) 明治中期産業運動資料, 第13巻, 日本経済評論社, 200, 204
- 14) 愛媛県(1995) 平成6年度地域文化調査報告書, 河川流域の生活文化, 愛媛, 272-273
- 15) 中国四国農政局愛媛統計情報事務所編(2003), 愛媛県農林水産統計年報平成13~14年度, 愛媛県農林統計協会, 愛媛, 38
- 16) 浅海英記(2002), 愛媛県農試ニュース第4号, 愛媛県農業試験場, 愛媛, 1
- 17) 浅海英記(2002), 愛媛県農試ニュース第3号, 愛媛県農業試験場, 愛媛, 3
- 18) 池山一男・一色保子・鈴木玲子(1976), 愛媛文化双書27 伊予の郷土料理, 愛媛文化双書刊行会, 愛媛
- 19) 日本の食生活全集 愛媛編集委員会(1988), 日本の食生活全集38 聞き書愛媛の食事, 農山漁村文化協会, 東京
- 20) 古前礼三(1983), 別冊るるぶ愛蔵版16 郷土料理の旅西日本, 日本交通公社出版事業局
- 21) 谷村寿子(1977), えひめの料理, 愛媛新聞社, 愛媛
- 22) 石山志行・神野香里・松村芳子・久川達也・梶田勢津子・山本正子(1990), 愛媛の味めぐり百撰, 見味舌間会出版部, 愛媛
- 23) 石毛直道・奥村彪生・神崎宣武・山下諭一編(1986), 日本の郷土料理⑩四国, ぎょうせい
- 24) 愛媛県史編さん委員会(1984), 愛媛県県史 民俗上, 愛媛県
- 25) 近藤日出男氏宅にて(2003年8月5日)
- 26) 愛媛新聞(2003年8月30日)
- 27) 日本の食生活全集 高知編集委員会(1988), 日本の食生活全集39 聞き書 高知の食事, 農山漁村文化協会, 東京, 131
- 28) 日本の食生活全集 香川編集委員会(1988), 日本の食生活全集37 聞き書 香川の食事, 農山漁村文化協会, 東京, 179
- 29) 日本の食生活全集 徳島編集委員会(1988), 日本の食生活全集36 聞き書 徳島の食事, 農山漁村文化協会, 東京142
- 30) 西条市大保木の白石節子氏宅にて直接聞き取り調査(2000年11月24日)
- 31) 愛媛新聞社編集(1989), ふるさと料理決定版 愛媛の味紀行, 愛媛新聞社, 愛媛, 128