も食事への関心が高いことが数字から読み取れた。「記憶に残る食事場面」では、「友人と(48%)」「家族と(47%)」の思い出が大半を占めた。「食事に求めているもの」で「団欒・コミュニケーション」を選んだ人は「記憶に残る場面」で「家族と」「自宅で」「手作り」による食事をあげる傾向が高かった。従来の食教育やマスメディアの影響による「栄養」や「食品」への意識が確認できるとともに、「食事」を通じて「心」を感じたり「人間関係」が築かれてきたことも確認できた。

- 6. 福井県における神饌の実態 橋本明子・南アイ コ・谷 洋子(仁愛女子短大) 神饌は、古い時代の 食生活を知る上で貴重な資料となる。そこで、福井県 における神饌の実態を知ることを目的に, 祈年祭, 新 嘗祭、例祭について調査した。県内の神社に郵送によ るアンケート調査と5神社の聞き取り調査を行った。 神饌の基本とされている米、酒、塩、水はほぼすべて の神社で供えられていた。米では白米, 酒では清酒, 餅では丸餅、魚では鯛、するめ、海菜では昆布がそれ ぞれ多く,野菜,果物は限定なく季節のものが2~3種 類供えられていた。供える台数としては9台が最も多 く、台数が増えると、酒、塩、水で1台であったもの が、酒、塩と水に分かれ、魚、野菜が2台に増えてい く傾向がみられた。聞き取り調査では熟饌もみられ、 嶺北では昆布巻き、すこなど、嶺南では鯛の汁物、鯛 の塩焼きなど地域性がみられた。
- 7. **富山の魚について一日常の食事や行事に用いる魚と調理I** 大菅洋子・原田澄子・塩原紘栄・深井康子・守田律子・吉田紀子(富山短大) 漁場の多い富山でどんな魚がどのように食されているかを県内5カ所の漁場の女性69人を対象に調べた。
- (1) 魚の調達は大部分を購入が自給(漁獲)より多かった。(2) 日常的に食する魚 44 品の調理方法は焼く、刺身、煮る、揚げる、汁、和える、ご飯物の順となって新鮮な味を食べる習慣が見受けられ、焼く魚の種類が多い。(3) 刺身はフクラギ、イカ、鰺が、昆布ジメはサス、ヒラメが多く用いられ、ホタルイカは酢物、白エビはカキ揚げ、刺身にして食べられている。刺身にする魚の種類も多い。(4) 祭祀・催し物の行事や交際の使用では鱒寿司が贈答用、かぶら寿司は正月用の傾向はあるものの、全体にハレとケの区別が薄れてきている。
- 8. **富山の魚について一日常の食事や行事に用いる魚と調理Ⅱ** 原田澄子・大菅洋子・塩原紘栄・深井康子・守田律子・吉田紀子(富山短大) 第Ⅰ報で調査した5漁場を県東部、富山市、県西部に分け、富山

- 県の魚について地域に違いがあるかを調べた。刺身に使う魚種は、3地域ともフクラギが多く、次いでイカ、甘エビ、鰺等であった。昆布ジメの魚種はサス、白エビ、ヒラメ等で、摂取は富山市が多かった。刺身、昆布ジメ何れも魚種に東西の違いがみられた。ホタルイカの摂取は東部、富山市が若干多く、調理法は、ヌタ、佃煮、刺し身の順であった。白エビの摂取は富山市が多く、調理法はかき揚げ、刺身の順であった。伝統食品の摂取では、富山市はカマボコ、スリ身、棒鱈、昆布巻き、東部はスリ身、昆布巻き、押し寿司が多く、西部は全ての食品が少なかった。行事食への利用は、富山市は全て6品、東部はスリ身以外5品、西部はカブラ寿司以外は少なかった。
- 9. 福井県のへしこに関する実態調査 谷 洋子・ 坂口絵美(仁愛女子短大) 福井県の特産品であるへ しこは、家庭でほとんど作られなくなった。しかし近 年、郷土食が豊かになり見直されてきている。へしこ の嗜好性および調製法、調理法、市場での状況の実態 調査を行い、福井県の現状を知り今後の食生活の動向 を探った。嗜好調査は1,113名を対象にアンケート調 査を行い、調製法、調理法、販売状況は聞き取り調査 をした。さらに、伝統的料理等を試作し官能評価を行 った。その結果、認知度は84%で、拡大家族、50代以 上で有意に高かった。嫌いな理由は塩辛い、糠臭いで あった。調製法は鯖を背開きにして10日程塩漬けして 糠をまぶし、下漬けの際の汁を加え半年以上熟成させ ていた。調理法にはすしめしを詰めた「へしこすし」 も見られ、また、チャーハン、パスタにも利用されて いた。調理法の工夫で今後も食べ続けられると思われ た。
- 10. 吉野熊野地域の郷土料理の実態と意識 成田 美代・磯部由香(三重大教育) 熊野川・十津川両岸 の三重・和歌山・奈良県境地域で、なれずし以外の郷 土料理や行事食について調べた。調査対象者は A 和歌 山県 33 名, B 三重県 46 名, C 奈良県 52 名である。① なれずし以外に最も多かった郷土料理は「さんまず し」,次いで「めはりずし」,3位は A 「おまぜ」,B 「こ ぶずし」、C「ゆうべし」であった。郷土料理としてA で24種, Bで35種, Cで30種挙がった。そのうち米 を用いた料理は A 63%, B 63%, C では 30% であっ た。② 冠婚葬祭などの行事と関わった行事食を作る人 は A 45%, B 30%, C 42% であった。③ 年末・年始の 食生活が「10年ぐらい前と比べて変化してきた」と回 答したのは A 36%, B 26%, C 21% であった。④ 正月 に餅を準備する人はA79%, B91%, C92%で, 平均