

鍋物の食べ方に関する実態調査

Survey on the Eating habit of Nabemono (Casserole-cooked Food)

飯島久美子* 小西史子** 綾部園子*³ 村上知子*⁴ 香西みどり* 畑江敬子* 小西雅子*⁵
 Kumiko Iijima Fumiko Konishi Sonoko Ayabe Tomoko Murakami Midori Kasai Keiko Hatae Masako Konishi

A questionnaire survey was made on the regional variation of the eating habit of nabemono in Japan (casserole-cooked food). Questionnaires were sent to students and staff of universities and colleges in many regions of Japan from Hokkaido to Okinawa in December 2002, and 1013 responses were collected in January 2003. The results show that 60 kinds of nabemono are often eaten by a family at home. Among these, *sukiyaki* is the most preferred followed by *yosenabe* and *kimuchi-nabe*. In respect of regional variation, *kimuchi-nabe* is most popular in Tohoku, while *oden* is preferred in Kyushu. Tofu is commonly used as an ingredient of almost all nabemono, even in *oden*, while hakusai is also popular, except in *oden*. The frequency of eating nabemono is once or twice a month for the largest number of respondents. Forty two % of the respondents drink alcohol with nabemono, beer is the most popular, followed by shochu and sake.

キーワード：鍋物 Nabemono (Casserole cooking)；地域性 Regional characteristics；実態調査 Survey；アンケート Questionnaire

緒言

総合調理科学事典¹⁾によれば、鍋物とは魚介類、肉、野菜、きのこなどの材料を食卓上で煮ながら食べる料理、あるいは深鍋に入れたスープの中でさまざまな材料をゆっくりと煮込んだものをさすこともある、と記されており、その他の文献^{2)~5)}にも同様の記述が見られる。世界の鍋物を見ると種類の多さで群を抜くのは中国である。火にかけながら食する料理である火鍋子として四川料理の菊花火鍋や毛肚火鍋、河南料理の菊花鍋子や涮羊肉、山東料理の生片火鍋、東北料理の酸菜白肉火鍋、北方料理の什錦火鍋、湖南料理の銀魚火鍋などがある。また、土鍋を用いた沙鍋(砂鍋)には沙鍋豆腐や沙鍋白菜などかなりの種類がある^{6),7)}。そのほかに韓国の神仙炉、台湾の沙茶火鍋、タイのトムヤンクン、スイスやフランスなどのアルプス地方のチーズフォンデュ、フランスのポトフ、スペインのパエリヤなどが鍋物といえるであろう⁸⁾。

日本の鍋物の歴史をたどると、1万年以上も前の縄文なべに土鍋のルーツがあるという⁹⁾。たしかに鍋がなければ鍋物はできない。しかし、近年食べられている鍋物と同一

であると認識されるような鍋物は、江戸時代あるいは明治時代くらいまでしか遡れない。江戸時代の『料理物語』¹⁰⁾には、「なべやき みそ汁にてなべにて其のまま煮申候也 たい ぼら こち いづれにても取あはせ候」とあり、現在の鍋物が「なべやき」として登場している。また、杉箱を使って行う「杉焼」の記述がみられ、みそ汁で材料を煮ながら食べるものとされている。日本には古くから吸い物と汁物がある。吸い物は酒の肴としての位置づけであり、鍋物の原型は汁物であるという。汁物は古くは狸汁やいのしし汁などをさし、その後いのしし鍋、あんこう鍋など「鍋」とよばれるようになる^{11)~15)}。江戸末期から文明開化の明治に至り、牛鍋、すき焼きなどが登場し、やがて皆で囲む鍋という現在の形になってきたものと考えられる。現在では、すき焼きはもとより、寄せ鍋、石狩鍋、水炊き、キムチ鍋など多様な鍋が発達し、全国各地で食されている。

本調査では現在食べられている鍋物の種類、地域性、鍋材料の地域的な特徴について若者世代を中心に調査し、その実態を把握することを目的とした。さらに、それをもとに実際に作られる鍋物と材料の関係を検討し、鍋物共通の材料、鍋を特徴づける材料についても結果を得ることができたので報告する。

調査方法

1. 調査方法、調査対象および調査時期

調査は、北海道から沖縄にいたる各地の大学、短大に所属する学生および職員1,013名を対象として(表1)、2002年12月に自記式アンケート用紙を配布し、2003年1月に回収した。回収率は99%であった。

* お茶の水女子大学
(Ochanomizu University)

** 佐賀大学
(Saga University)

³⁾ 高崎健康福祉大学
(Takasaki University of Health and Welfare)

⁴⁾ 北海道教育大学
(Hokkaido University of Education)

⁵⁾ 東京ガス㈱
(Tokyo Gas Co., Ltd.)

⁸⁾ 連絡先 お茶の水女子大学 生活科学部 〒112-8610 東京都文京区
大塚 2-1-1
TEL 03(5978)5765 FAX 03(5978)5760

表 1. 地域別年齢別調査対象者の属性

	(人)	女	男
北海道	209	182	27
東北	97	89	8
関東	100	91	10
甲信	53	49	4
東海	75	70	5
北陸	81	66	15
近畿	108	107	0
中国	103	94	9
四国	89	88	1
九州	78	71	7
沖縄	20	20	0
年齢			
10代	357	327	30
20代	495	455	40
30代	33	30	3
40代	32	30	2
50代	67	60	7
60代	27	23	4
70代	2	2	0
合計	1,013	927	86

2. 調査項目

(1) 鍋物を食べ始めた時期および食べる場面

食べ始めた時期、食べる相手、場所、食べる理由、摂取頻度について記述してもらった。また食べ始めた時期の平均気温を理科年表¹⁶⁾で調べた。

(2) 鍋物の種類と鍋物材料

鍋物の種類はおでん、寄せ鍋、すき焼き、うどんすき、かき鍋、キムチ鍋、しゃぶしゃぶ、湯豆腐、石狩鍋、水炊きの10種を具体例としてあげて選択してもらった。さらに選択された鍋物別に使われる材料を植物性29種、動物性22種のなかから選択してもらい、それ以外の材料については自由記述で記述してもらった。

(3) だしと調味、たれと薬味

選択された鍋物別に使われるだしと調味料は、けずりぶし、昆布、トリガラ、市販鍋つゆ、風味調味料、市販トリガラスープ、砂糖、醤油、味噌、酒、みりん、塩の中から選択してもらった。たれについても同様に、市販ポン酢、市販ポン酢醤油など13種類のなかから選択してもらい、薬味は大根おろし、ネギ、ミョウガなど13種のなかから選択してもらった。

(4) 鍋の材質の種類、鍋物とともに飲むアルコール飲料

選択された鍋物別に使用される鍋の材質について、鉄、ステンレス、土など8種類のなかから選択してもらった。アルコール飲料についても同様に、日本酒、ビール、ウィスキーなど7種類のなかから選択してもらった。

3. 分析方法

回答者の居住地域を「正月の雑煮の食べ方に関する実態調査」¹⁷⁾と同様に分類した。中部地方のみ3つに分け、山

梨県と長野県は甲信地方、岐阜県と静岡県と愛知県は東海地方、新潟県と富山県と石川県と福井県は北陸地方とした。エクセル統計2000を用いて単純集計および調査項目ごとの地域とのクロス集計を行った。すき焼きと寄せ鍋の材料と地域性の関連について、数量化Ⅲ類を用いて分析した。

結果および考察

1. 鍋物を食べ始めた時期

2002年秋以降で、鍋物を最初に食べた時期について月別にまとめたものを図1に示す。全国では11月に食べ始めた人が31.6%と最も多く、次いで10月、9月、12月の順で、調査時期の2003年1月までに、まだ食べていないという人の割合はわずかに3.7%であった。地域的な特徴をみると、北海道と沖縄を除く地域では、10月あるいは11月に食べ始めた人が多かった。北海道では9月に38.7%の人が鍋物を食べ始めていた。アンケートの自由記述によれば北海道では例年より早く寒くなる年には、8月から食べ始めることもよくあるという。これに対して沖縄では9月から食べ始める人は全くおらず、半数(52.6%)の人が食べ始めたのが12月と、北海道よりかなり遅かった。このことから鍋物を食べ始める時期には、気温が関係していることが予想された。そこで実際にどの程度の気温で食べ始めるのかを検討するために、調査地域における2002年の月別平均気温と、食べ始めた時期との関連を調べた。地域ごとに食べ始めた時期から累積して70%以上の人が食べ始めた月の平均気温をみると、7.5~13.2℃の範囲にあった。ただし、沖縄は12月でも平均気温が18℃以上あり、上記の範囲には入らなかった。以上の結果から沖縄を

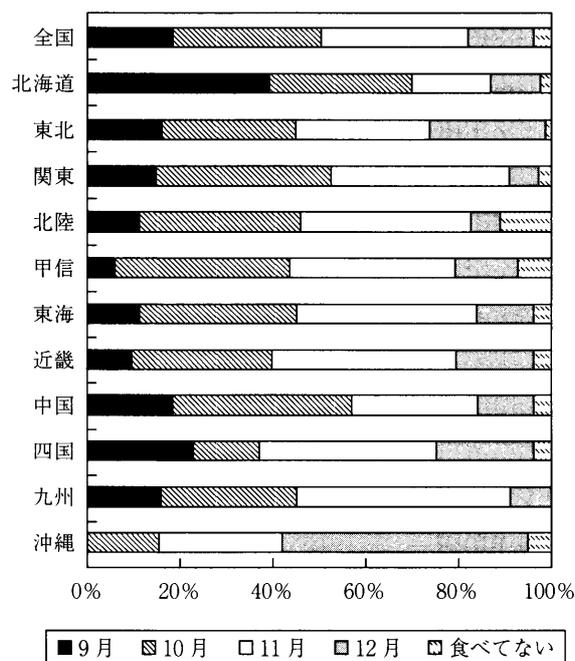


図 1. 鍋物を食べ始める時期

鍋物の食べ方に関する実態調査

除く地域では、70%の人が鍋物を食べ始める気温はほぼ同じ温度範囲にあることが明らかになった。

2. 鍋物を食べる場面

(1) 共に食べる相手：家族と共に食べる場合が62.0%で最も多く、友人と食べる場合は31.0%で3分の1以下であった。相手の人数は3人以上が77.8%で最も多く、食べる場所は93.0%が家庭であった。これらの項目には地域的な特徴はほとんど見られなかった。最近ではコンビニエンスストアやスーパーマーケットなどで手軽な一人鍋が販売され、流行している。しかし、今回の調査では一人鍋は5.5%とわずかであった。このことから、一人鍋が流行しているとはいえ、鍋物は家庭で家族と囲んで食される場合が圧倒的に多いことが確認された。

(2) 食べる理由：食べる理由については、複数回答で調べた。30代以下の年齢層では「好き」、「暖まる」という2つの理由の割合が多かったが、40代以降は「手軽」という理由が最も多かった。そのほかには「経済的である」などがあげられた。食べる理由にはカイ2乗検定の結果男女差がみられた ($p < 0.05$)。男性では「好き」「楽しい」の理由がそれぞれ29.3%、15.5%と女性（それぞれ24.6%、13.5%）より多く、男性は情緒的な理由で鍋物を食べていた。これに対して、女性は食事を作ることが多いためか、「手軽」、「暖まる」の理由がそれぞれ18.2%、27.3%と男性（それぞれ15.5%、23.3%）より多く、能率や効率の良さから鍋物を食べていた。なお、食べる理由に地域性はみられなかった。

(3) 食べる頻度：全国的には「月に1~2回」が61.1%で最も多く、次いで「週に1~2回」が29.0%であった。首都圏の20代から60代の女性を対象にした調査¹⁸⁾では、冬、家庭で鍋物を食べる頻度は、月に5.13回、外食で1.21回であった。本調査における頻度が首都圏の調査結果より少ないのは、10代、20代の調査対象者が全体の84.0%と若者が多かったためであろう。ただし、中国、四国、九州では「週に1~2回」と答えた割合が「月に1~2回」と同程度に多く、それぞれ44.6%、46.0%、44.9%であった。これに対して、北海道、東北、甲信では「月に1~2回」がそれぞれ69.6%、74.0%、69.2%と圧倒的に多く、「週1~2回」はそれぞれ19.3%、15.6%、17.3%と少なかった。このことから中国、四国、九州は北海道、東北、甲信に比べ、鍋物を食べる頻度が高いといえる。鍋物を食べ始める時期と平均気温には関連がみられ、「暖まる」からという理由で食べられる割合が多かったことから、当初、食べる頻度にも気候や平均気温が関連するだろうと予想していた。しかし、予想に反して食べる頻度は北海道、東北など寒い地方では少なく、中国、四国、九州で多かったことは意外な結果であった。これには各地方における対象者の嗜好性の違い、食文化の違い、材料の旬などが影響していることが考えられる。

3. よく食べられる鍋物

(1) 種類

複数回答でよく食べる鍋物を質問した。その結果、63種類が挙げられたが、そのうち96.1%は10種類に集約されたのでその結果を表2に示した。第1位は、すき焼きで55.9%の人がよく食べると答えた。年齢別に比較してもすべての年齢層で1位になっていた。すき焼きは牛鍋として文明開化以前から食べられており、その伝統が引き継がれ、すたれるどころか、今なお最もよく食べられる鍋として残っていることが明らかになった。

すき焼きに次いで多いのは寄せ鍋の45.0%、キムチ鍋が43.7%であった。すき焼き、寄せ鍋は年齢別による嗜好順位の差はみられなかった。しかし、キムチ鍋については10代~30代は3位までに40代以降は5~8位に位置し、年齢による嗜好順位の差がみられた。キムチ鍋が第3位であったことには、調査時期に日本と韓国でサッカーワールドカップが開催され、韓国の料理や文化がさかんに紹介されたことが影響していると考えられる。

(2) だしと調味料

鍋物の味付けはだし汁と調味料で構成される。鍋物全般ではだし汁を使い、調味しないパターンが多かった。しかし、すき焼きは55.1%がだしを使っていなかった(図2)。だし汁の原料は天然素材の昆布でとる割合が多く、特に湯豆腐は76.4%が昆布単独あるいはかつおぶし(けずりがつお)との併用であった。これに対してキムチ鍋は50.6%が市販の鍋つゆを使っていた。

調味料を使わない鍋物が多いなかで、すき焼きは例外的であり、76.2%がしょうゆをベースに砂糖、みりん、酒などの調味料を使用していた。他に調味する割合が多い鍋物にはカキ鍋、石狩鍋があり、おもに味噌を使用していた。

(3) たれと薬味

上述のように鍋物は調味しない場合が多いので、調味は取り皿にとってからたれと薬味で行う。たれは水炊き、湯豆腐、しゃぶしゃぶでポン酢を基調とするたれを使う割合

表2. 鍋物の種類

		全体に対する割合
すき焼き	566	55.9
寄せ鍋	456	45.0
キムチ鍋	443	43.7
おでん	425	42.0
水炊き	285	28.1
湯豆腐	254	25.1
しゃぶしゃぶ	225	22.2
かき鍋	54	5.3
石狩鍋	50	4.9
うどんすき	38	3.8
きりたんぼ鍋	20	2.0

(注) 複数回答により鍋物の種類を調べ、鍋物の種類ごとにその数とその数を回答者数(1013人)で割った割合(%)を示す。

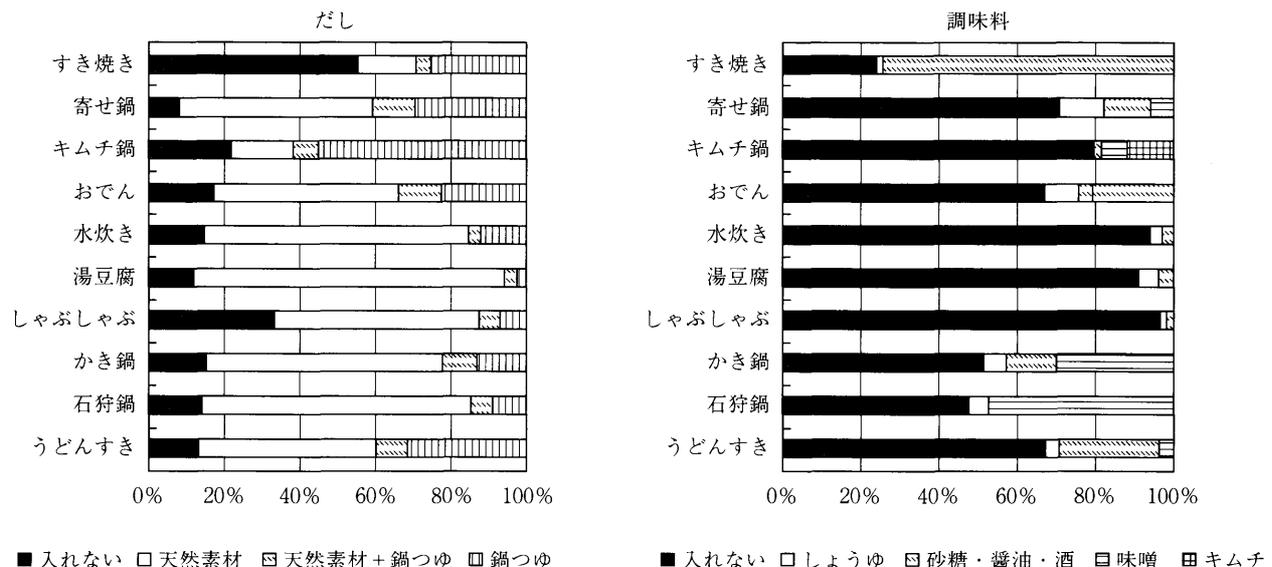


図2. 鍋物のだしと調味料

が、それぞれ95.2%、89.0%、87.9%と最も多かった。またすき焼きでは卵が72.3%を占めた。卵は熱い肉を冷やすだけでなく、卵の味加わることによって肉の味に変化を与えることから、たれとしてみなした。これに対しておでん、キムチ鍋、石狩鍋では鍋つゆが調味されているので、たれを使わない割合がそれぞれ94.3%、92.1%、89.6%と多かった。以上の結果から、寄せ鍋、水炊き、湯豆腐、しゃぶしゃぶにはポン酢、すき焼きには砂糖と醤油、かき鍋、石狩鍋には味噌、キムチ鍋にはキムチというように、それぞれ鍋に独自の調味法が用いられていることが明らかになった。

薬味を使う割合が多い鍋物には、水炊き、おでん、しゃぶしゃぶ、うどんすき、寄せ鍋があり、その割合はそれぞれ51.6%、41.3%、41.1%、35.5%、31.3%であった。それぞれに特有の薬味が用いられ、おでんには芥子(薬味の79.6%)、水炊きとしゃぶしゃぶには大根おろし(薬味のそれぞれ70.1%、65.7%)、うどんすきには唐辛子(薬味の54.5%)がそれぞれ使われていた。

(4) 鍋物に使う鍋の材質

鍋は材質により金属製、陶器製、石製などに分類され、この他にホットプレートなどの電化製品の鍋もあった。金属製の鍋を最も多く使う鍋物はすき焼きであり、鉄、ステンレス、アルミニウム、ホーロー等の金属製の鍋を使う割合が75.4%を占めた。次いで、おでんが60.4%、しゃぶしゃぶが52.0%の割合で金属製の鍋を用いていた。最近では鍋物のできるホットプレートなどの電化製品も出回っているが、それを使う割合は0.9~11.7%と少なかった。すき焼き、しゃぶしゃぶ、おでん以外の鍋物では土鍋を使う割合がいずれも6割を超え、最も多かった。土鍋は金属性の鍋に比べて重く、出し入れなどに労を要し、家庭によっては鍋を作る季節にわざわざ出す必要もある。それにもか

かわらず、簡便な電化製品より伝統的な土鍋が圧倒的に多くの人に使われているという事実は、調理が簡便化に流れる現今にあつて大変興味深い結果といえる。土鍋がかもし出す暖かい雰囲気や季節感を人々が大切にしているあらわれともいえよう。

(5) 飲み物

鍋物とともにアルコール飲料を飲む人の割合は42.1%で、どの鍋物の場合もビールが最も多く、14.8%の人がビールを飲んでた。次に多かったのは、チューハイ(5.9%)、日本酒(5.0%)であった。掛江らの報告¹⁹⁾によるとすき焼き、寄せ鍋、湯豆腐はビールとの相性がよいという。本調査でも鍋物の種類による違いはあまりみられず、ビールが最も多く飲まれていた。また居住地域による差異、および年代による違いは確認されなかった。

(6) 材料

調査対象者に鍋物に使う51種類の材料を示し、複数回答で選択させた結果を表4に示した。その他の欄に書かれた材料は94種類に及び、合計145種類もの材料があげられた。その内訳は植物性材料69種類、動物性材料76種類となり、植物性材料が上位を占めた。なかでも豆腐類は鍋物全体の74.9%に使われ、次いで白菜(70.7%)、長ねぎ(65.6%)、えのきだけ(55.4%)、しらたき(46.2%)が続いた。このことから鍋物は多種多様な材料を受容できる料理であり、植物性タンパク質と植物性の食物繊維が豊富に摂れる健康的な料理であるといえる。動物性材料では豚肉が最も多く、33.5%の鍋物に使われていた。次いで牛肉(26.4%)、鶏肉(17.9%)、卵(15.8%)の順で、上位は肉類が占めた。これに対して魚介類は5位に初めて出現し、最もよく使われるのはタラ(15.7%)であった。このように肉類は、魚介類より多く使われていた。

1つの鍋物に入れる材料は1種類の湯豆腐から、25種類

鍋物の食べ方に関する実態調査

すべての鍋物 共通材料数 (8)	すき焼き 平均材料数 (9)	寄せ鍋 平均材料数 (11)	キムチ鍋 平均材料数 (9)	おでん 平均材料数 (9)	水炊き 平均材料数 (10)	湯豆腐 平均材料数 (4)	しゃぶしゃぶ 平均材料数 (9)	かき鍋 平均材料数 (9)	石狩鍋 平均材料数 (9)	うどんすき 平均材料数 (9)
				大根 97.2%				かき 92.6%	鮭 94.0%	
				こんにゃく 84.2%			豚肉 72.9%			うどん 81.6%
	牛肉 86.2%			がんもどき 68.5%						
	しらたき 76.1%		豚肉 76.1%	卵 67.8%						しいたけ 63.2%
しらたき 46.4%		しいたけ 61.2%		厚揚げ 59.3%	しいたけ 62.1%		牛肉 59.1%		大根 56.0%	
しいたけ 46.2%		しらたき 59.6%	しいたけ 47.6%	じゃがいも 48.9%	春菊 57.2%			春菊 59.3%	にんじん 52.0%	春菊 60.5%
春菊 41.2%	春菊 59.2%	春菊 57.5%	しめじ 44.0%		鶏肉 56.8%		春菊 51.60%	しいたけ 55.6%	しいたけ 46%	
大根 34.4%	しいたけ 38.3%	たら 48.2%	しらたき 43.3%		しらたき 50.2%		しいたけ 36.9%	しらたき 48.1%		しめじ 36.8%
		しめじ 48.0%	うどん 37.2%		しめじ 43.9%		しらたき 36.0%	しめじ 42.6%	じゃがいも 42.0%	大根 34.2%
		うどん 37.9%			豚肉 36.1%					
		大根 33.6%								

図3. 鍋物に使われる材料の数と内容

(注) ■ は共通材料のうち使用頻度 50% 以上のものである
 □ は共通材料のうち使用頻度 25% 以上 50% 未満のものである
 () 内の数字はそれぞれの鍋物の材料数の平均値を示す

の寄せ鍋まで多様な回答があり、平均すると 8 種類で、6 ~ 11 種類が最も多く 65.3% を占めた。鍋物別にみると、最も入れる材料の種類が多いのは寄せ鍋の 11 種類で、最も少ないのは湯豆腐の 4 種類であった。

すべての鍋物に使われる材料は多い順に豆腐類、白菜、長ねぎ、えのきだけ、しらたき、しいたけ、春菊、大根の 8 種類があげられた。これらの材料を「共通材料」と称する。豆腐類、白菜、長ねぎ、えのきだけはどの鍋物にも 50% 以上の割合で使用されており、しらたき、しいたけ、春菊、大根は 25% 以上 50% 未満の鍋物で使用されていた。さらに頻繁に食べる鍋物として挙げられた上位 10 種類についても使われる材料を、それぞれの平均材料数だけ割合の多い順にあげた。その結果を、50% 以上に使われる材料を濃い灰色で、25% 以上 50% 未満に使われる材料を薄い灰色で区別して図 3 に示した。その結果、おでんには大根と豆腐類が濃い灰色あるいは薄い灰色で色分けされ、残る 5 種類の材料（こんにゃく、がんもどき、卵、厚揚げ、じゃがいも）は色分けされなかった。このようにして、10 種類の鍋物について濃いあるいは薄い灰色で色分けされなかった材料は、他の鍋物とは異なる独特のものであり、鍋物の独自性を表していることがわかった。しかも、おでんとうどんすきを除く 8 種類の鍋物は、植物性の「共通材料」8 種類に動物性を含む特徴的な材料を加えれば、平均的な鍋物になるという興味深い法則性が確認できた。すなわち、キムチ鍋は豚肉、すき焼きは牛肉、寄せ鍋はたら、水炊きは鶏肉あるいは豚肉、しゃぶしゃぶは豚肉あるいは牛肉、

かき鍋はかき、石狩鍋は鮭が独自性を示す材料であり、それぞれの材料に 8 種類の「共通材料」を加え、さらに(3)で述べた独自の調味をすることで、それぞれの平均的な鍋物が出来上がるということが明らかになった。

4. 鍋物の地域性と特徴

全国的な鍋物の傾向に続き、地域性についても検討し図 4 とした。よく食べる鍋物を全国的にみるとすき焼きが最も多いが、地域別にみると東北ではキムチ鍋が、九州ではおでんが最も多かった。また、中国、四国ではすき焼きが

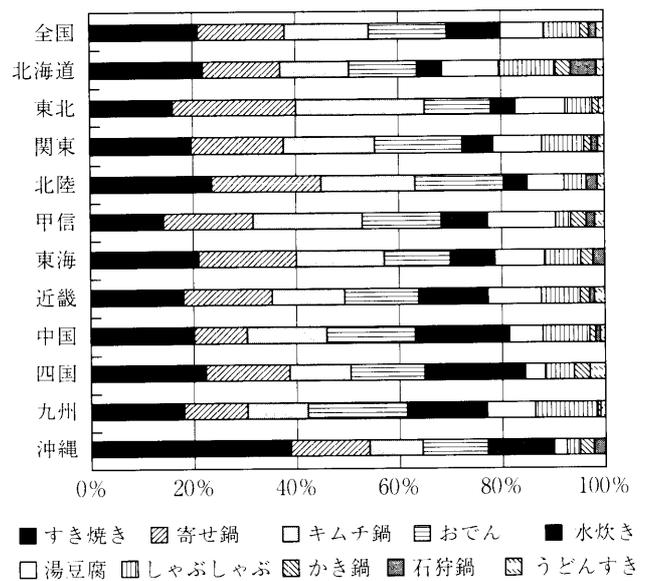


図 4. 鍋物の地域性

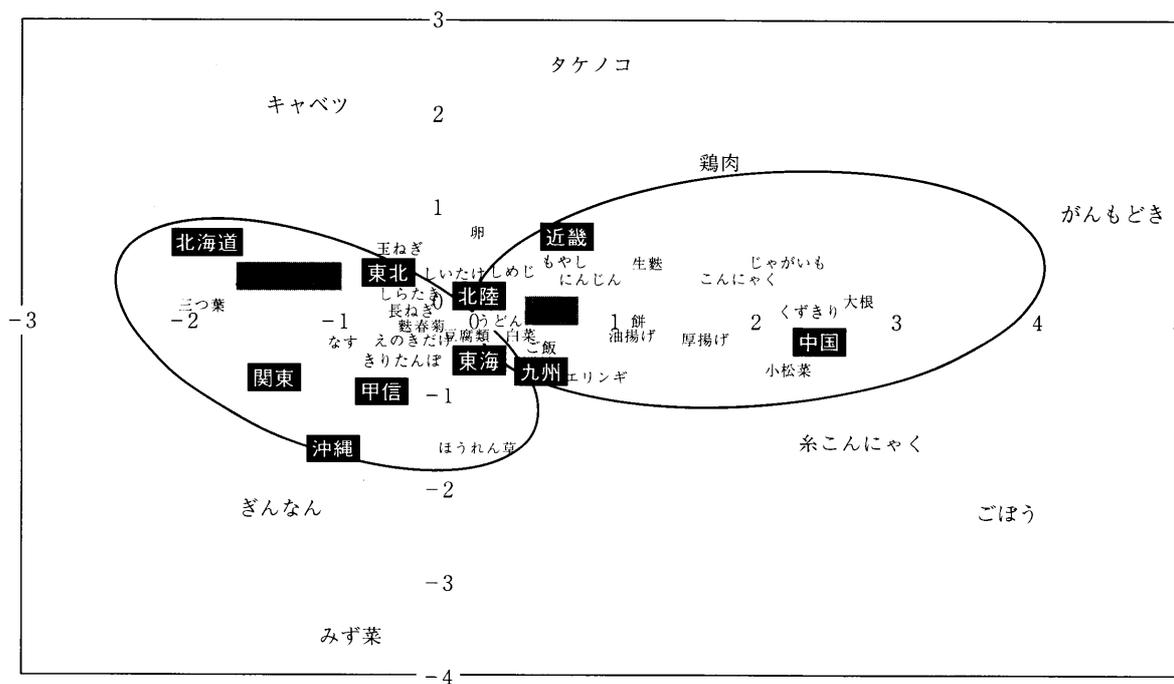


図5. すき焼き材料の地域性

最も多く、次いで水炊きが続いた。水炊きは全国的にみると5位と中位に位置するが、中国、四国では2位と多いことから、水炊きはこれらの地域に特徴的な鍋物といえる。沖縄ではすき焼きが38.5%と他の地域より10%以上多かった。これには、沖縄における牛肉の価格が全国で最も低いことが影響していると考えられる²¹⁾。

すき焼きには、使用される肉の種類に地域差が見られた。すき焼きに牛肉を使う割合は86.2%で、豚肉は26.1%であった。また場合により肉を使い分ける人は15.4%であった。牛肉、豚肉の使用の地域性を数量化Ⅲ類で調べると、図5に示すように肉を使い分ける人は北海道、関東、甲信、東海、北陸に多く、牛肉のみの地域は近畿、中国、四国に多かった。北海道で肉を使い分ける背景には、帯広開拓に尽力した依田勉三の詠んだ「開墾のはじめは豚とひとつ鍋」の句²⁰⁾に現れているように、明治の昔から開墾とともに豚が飼育され食されてきた歴史があると考えられる。近畿地方で牛肉が多いのは、この地方では肉といえば牛肉を意味するほど、牛肉の購入量が全国で最も多いことと関連している²¹⁾。江戸時代から近江の国では牛を飼い屠殺しており、また彦根藩は御養生肉の名目で牛肉の味噌漬けなどを将軍家などに贈っていた^{22), 23)}。このように近畿地方では古くから牛を食べてきた歴史的背景があり、現在でも近江牛、松坂牛、但馬牛など牛の有名な産地をひかえていることがすき焼きの牛肉使用に影響していると考えられる。

寄せ鍋の材料の地域性についても数量化Ⅲ類により調べ、図6に示した。使用順位上位の材料は中心部に集まっており、地域についても東北、関東、甲信のグループと東海、中国、四国、九州のグループと、沖縄は中心部で重な

っており、地域の特徴があまり見られなかった。しかし、使用順位低位の材料には地域性がみられた。すなわち、北海道ではキャベツ、玉ねぎ、帆立貝が、北陸ではあんこう、厚揚げ、卵、こんにゃくが、近畿では牛肉が特徴的に使われていることが明らかになった。このことから、どの地域でも共通した材料を使っているようにみえて、実際は地域特産の材料を使って独特の鍋を作っていることがわかった。

まとめと今後の課題

若者世代を中心に全国的に鍋物の実態調査を行った。その結果、鍋物は平均気温が7.5~13.2℃に下がると、食べ始めから累積して70%の人が鍋を食べ始めていた。しかし、食べる頻度は平均気温には関係なく、北海道、東北、甲信地方より中国、四国、九州地方の方が高かった。食べる場所は家庭が多く、家族で囲む場合が圧倒的に多かった。江戸時代、明治時代に食べ始められた「なべやき」や牛鍋に端を発する鍋物はさまざまに発展し、本調査で挙げられた鍋物は63種類、鍋材料は145種類にも及ぶことがわかった。なかでもすき焼きがもっとも多く食べられ、牛鍋の伝統が今でも根強く受け継がれていることは興味深い。また、すき焼きには鉄鍋、寄せ鍋などには土鍋が多く使われ、便利なホットプレートなどの電化製品を使う割合はごく少数であった。さらに、すき焼き、キムチ鍋以外の鍋物に使われるだし材料には昆布などの天然素材が多く使われていた。便利な電化製品や市販の鍋物のだしが多く出回るなかで、今なお土鍋や鉄鍋を使い、すき焼き、キムチ鍋以外の鍋物は天然素材を用いてだしをとり、平均8種類の材料を

鍋物の食べ方に関する実態調査

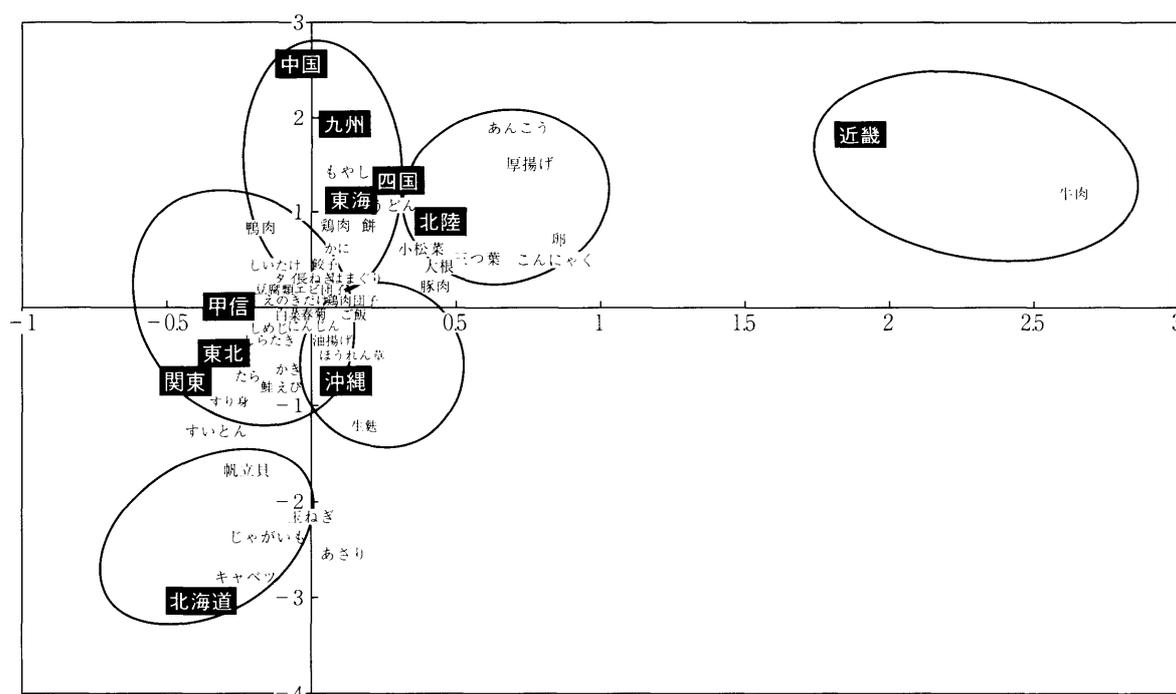


図6. 寄せ鍋の材料の地域性

入れて作られているという鍋物の調査結果に、伝統を守り、暖かい雰囲気を楽しもうとする人々の生活態度を垣間見ることができた。また個食や孤食が問題視されている現今にあって、鍋物は圧倒的に家族で囲むことが多いことが明らかになったことも興味深いといえる。一人鍋が市販されていても、鍋物は一人で食べるために作ることは難しく、家族で食べてこそおいしい料理であるともいえる。さらに、近畿地方のように古くから牛を飼い、食してきた歴史的背景がすき焼きの肉使いに色濃く反映されていたことも興味深い。このように、鍋物は地方の歴史的背景を担いながら、特産の材料を使ってさまざまな形で作られていることが明らかになった。また、東北のキムチ鍋、中国四国の水炊き、九州のおでんというように、地方によって鍋物の食べる頻度が異なり、地方によって嗜好に違いがあることも明らかになった。食の画一化がすすむなかで、鍋物は地方の歴史的背景や特産物や嗜好などの影響を色濃く残しながら、特有の発達を遂げてきたといえる。牛鍋やなべやきが63種もの鍋物に発展してきたように、今後も鍋物は、キムチ鍋などにみられる外国の文化や材料を取り入れるなどして、多様に発展していくものと考えられる。

今回大学や短大で調査を行なったために、調査対象者は10代あるいは20代の女子が多かったが、鍋物を食べる理由における男女差および年代差、鍋物の嗜好順位における年代差を認めることができた。しかし、アルコール飲料などについては年代差、男女差を認めることができなかった。したがって今後は男性の調査対象者数を増やし、中年や高

齢者にも対象者年齢を広げ、詳細に調査したいと考えている。

謝辞

今回のアンケート調査にご協力いただきました方々に深く感謝申し上げます。

文献

- 1) 日本調理科学会編 (1997), 総合調理科学事典, 388, 光生館, 東京
- 2) 松下幸子 (1996), 図説江戸料理事典, 東京, 柏書房株式会社, 141
- 3) 落合俊彦編 (1981), 料理実用大事典, 東京, 株式会社主婦の友社, 429-430
- 4) 阿部孤柳 (1999), 現代日本料理用語事典, 東京, 株式会社ジャパンアート社, 507
- 5) 五十嵐脩, 小林彰夫, 田村真八郎編 (1998), 丸善食品総合辞典, 東京, 丸善株式会社, 784
- 6) 原田治総監修 (1999), 中国料理事典下巻, 同朋社, 東京, 075
- 7) 中山時子, 陳舜臣監修 (1986), 北京料理中国料理大全1, 小学館, 東京, 163-164
- 8) 辻調理師専門学校, 辻静雄料理教育研究所 (1999), 新ルールズ料理大事典, 東京, 同朋社, 745
- 9) 永山久夫 (1989), 食べものはじめて物語, 河出書房新社, 東京, 48-50
- 10) 吉井始子監修 (1978), 料理物語, 第十二 煮物之部 三十丁オモテ, 京都, 臨川書店
- 11) 塙保己一編纂, 太田藤四郎補 (1925), 食物服用之書, 続群書類従完成会, 東京, 續群書類従巻第五百六十四,

三百三十一

- 12) 塙保己一編纂, 太田藤四郎補 (1925), 式三献七五三膳部記, 続群書類従完成会, 東京, 續群書類従巻第五百六十三, 二百九十二-二百九十三
- 13) 吉井始子監修 (1978), 料理物語, 臨川書店, 京都, 第九汁之部 十七丁オモテ-二十四丁オモテ
- 14) 吉井始子監修 (1978), 料理物語, 臨川書店, 京都, 第十四 吸い物之部 三十五丁ウラ-三十六丁ウラ
- 15) 四條隆彦 (1998), 四條司家直伝 日本料理作法, 小学館, 東京, 126
- 16) 理科年表 (2004), 国立天文台編, 丸善, 東京, 172-173
- 17) 畑江敬子, 飯島久美子, 小西史子, 綾部園子, 村上知子, 香西みどり (2003), 正月の雑煮の食べ方に関する実態調査, 日調科誌, **36**, 234-242
- 18) 紀文食品 (2001), 「紀文・家庭の鍋料理調査 2001」, 東京, 159
- 19) 掛江美和子, 今井悦子, 村上知子, 香西みどり, 畑江敬子 (2004), ビールと料理の相性についての調査的研究, 日調科誌, **37**, 2-14
- 20) 波村雪穂 (2004), 帯広開拓秘話 ひとつ鍋, (株)ぶんりき文庫, 東京, 62
- 21) 総務省統計局編 (2002) 家計調査年報平成 14 年, 総務省統計局, 東京, 230-231, 245
- 22) 原田信男 (1989), 江戸の料理史, 中央公論社, 東京, 187-189
- 23) 長崎福三 (1994), 肉食文化と魚食文化, (社)農山漁村文化協会, 東京, 137-143

(平成 16 年 8 月 23 日受付, 平成 17 年 1 月 6 日受理)