

研究ノート

次世代に伝え継ぐ 富山の家庭料理
—平成25年度聞き書き調査を中心に—Home Cooking in Toyama for the Next Generation:
Mainly from the Investigation on Verbatim Reports in 2013深井 康子 原田 澄子 守田 律子
FUKAI Yasuko, HARADA Sumiko and MORITA Ritsuko

I はじめに

日本調理科学会では、平成21年・22年度の特別研究として全国の「行事食」についての調査研究を実施されることになった。著者らは会員として富山県の行事食について調査を行った。行事食について研究を実施した背景には、農業人口の減少、輸入食品の増加、食の外部化、核家族化、飽食の時代となった現代、先人の知恵が凝集した食べ物、すなわち郷土の料理を家庭で作る機会が減り、伝統的な地域の料理が親から子へ伝承されない傾向にあることがあげられる。このように伝統的な地域の料理が親から子へ伝承されにくい現代に鑑み、聞き書き調査を通して、次世代に伝え継ぐ家庭料理を、その暮らしの背景とともに記録することを全国規模により平成24年から平成26年度を目途に各県で実施することになった。

すなわち、本研究は家庭料理の基礎研究とするだけでなく、家庭、教育現場など幅広く利用され、次世代へ伝え継ぐ資料ともなり得る意義ある位置づけと考える。

各地域の家庭料理については、すでに数多くの書物が刊行されている。しかし、それぞれの料理にかかわる暮らしの背景を加えた調査は、

『日本の食生活全集』などにみられるものの、現代についての調査はほとんどみられない。そこで富山県においても現在にも残されている特徴ある料理について、聞き書き調査を通して地域の暮らしの背景とともに記録すること、またその中から次世代に伝えるべき家庭料理を選択し、広く社会に公開することを目指す研究として考えている。

ここで「日本の家庭料理」の定義は、各地域の自然環境の中から育まれた食材を中心とした日常食または行事食などで、昭和30～40年頃までに定着してきた地域の郷土料理とする。

II 目的

富山県の食事、料理に関する先行研究・資料などについての書誌情報を収集し、そのリストを作成する。これらの先行研究・資料により、聞き書き調査地域の選定、対象者への協力依頼および聞き書き調査の準備を行う。そして、富山県内の各地域で育まれてきた特徴ある家庭料理とその暮らしの背景を知るために、調査を実施し、その結果から、次世代に伝え継ぐ富山の家庭料理を選択する。これらの研究で得られた基礎資料は、家庭、教育での資料とともに次世

代に伝え継ぐ資料として活用することを目指して、後世に残すため出版することを目的とする。なお、この調査研究は、平成24年度から実施しているが、本研究では平成24年～25年度に行った結果のまとめである。

Ⅲ 調査方法

1 調査対象

聞き書き調査の対象者は、富山県認定「とやま食の匠」の「伝承の匠」部門より県内各地域で認定されているメンバーを中心に実施することにした。「伝承の匠」とは、富山県農林水産部で認定している57個人または団体で、県産食材を活用した伝統的な郷土料理に関する卓越した知識や技能を有し、その普及活動を積極的に行い、とやまの食文化の伝承に寄与するものをいう。

調査対象者および調査協力者は、富山周辺（富山市八尾町、中新川郡舟橋村）、射水市、魚津市の3地区から選び、実施した。

2 調査時期および調査地域

富山県の食事、料理に関する先行研究・資料などについての書誌情報を平成24年4月～平成25年3月に行った。聞き書き調査は、平成25年7月～平成26年2月まで実施した。調査地域は、富山周辺（富山市八尾町、中新川郡舟橋村）、射水市、魚津市の3地区とした。

3 調査内容

聞き書き調査内容は以下に示すとおりである。

- (1) 調査対象地域の暮らしの食生活の特徴と概要
 - ①子どもの頃
 - ②嫁いだ頃、実家との違い
 - ③子どもがいる場合、子どもを産んだ頃、

育てていた頃の暮らし

- ④ふだん（日頃）どんなものを食べていましたか。

- ⑤自給自足したもの

子どもの頃 嫁いだ頃

- ⑥手作りした保存食

- ⑦おやつには何を食べましたか

- ⑧ごちそうには何を、どんな時に食べましたか

- (2) 聞き書き対象者が語った伝え継ぎたい富山の家庭料理
- (3) 食の思い出、伝え継ぎたい食に関すること

Ⅳ 結果および考察

1 富山県の食事、料理に関する先行研究・資料

表1に富山県の食事、料理に関する書誌のリストをまとめた。また表1により記載された各地域の料理名、主材料名、他の材料名を全てデータベースとして記録した。

その結果を穀類、いも類、魚介類、豆類、野菜類、その他に分類し、代表的な料理名を表2に示した。

2 聞き書き調査

- (1) 調査地域1：富山周辺（富山市八尾町、中新川郡舟橋村）

1) 調査対象者および調査協力者

調査対象者：S.T 昭和15年生

出身地：富山市 居住年数：40年

調査対象者：Y.K 昭和12年生

出身地：八尾町 居住年数：76年

調査協力者名：O.S A.H

- 2) 調査対象地域の暮らしと食生活の特徴と概要

表1 富山県調査資料リスト

1. 番号 No.	2. 都道府県名	3. 地域名	4. 編著者名	5. 執筆者名	6. 書名（単行本、雑誌、報告書等）	7. シリーズ名	8. 発行所名	9. 発行年月 （西暦・月）	10. 定価 （消費税を含む）	11. 判型	12. 総ページ数
1	富山	砺波 五箇山 氷見 富山 新川魚津	堀田 良他	堀田 良 植原純栄 小西絹江 藤原由紀子 宇田秋子	「日本の食生活全集⑩ 1 聞き書 富山 の食事」 日本編 郷土の料理⑧新潟・富山・ 石川・福井 富山のふさと料理 正月・春夏編 富山のふさと料理 秋冬・人生編 富山のふさと料理 春・夏編 とやまの郷土料理 秋・冬編 とやまの郷土料理 春・夏編 とやま四季の味	日本の食生活全 集 週間朝日百科世 界の食べもの 日本海グループ 日本海グループ ツクス ツクス	農山漁村文化協会	1989(平成元) 10 月	2,900 B5判		349
2	富山	富山 新湊 氷見 魚津 高岡	朝日新聞社	栗島文子 佐伯安一 風間耕二 栗島文子 佐伯安一 風間耕二 栗島文子 佐伯安一 風間耕二 佐伯安一 富山県栄養士会 佐伯安一 富山県栄養士会	日本編 郷土の料理⑧新潟・富山・ 石川・福井 富山のふさと料理 正月・春夏編 富山のふさと料理 秋冬・人生編 富山のふさと料理 春・夏編 とやまの郷土料理 秋・冬編 とやまの郷土料理 春・夏編 とやま四季の味	週間朝日百科世 界の食べもの 日本海グループ 日本海グループ ツクス ツクス	朝日新聞社	1982(昭和57) 8 号	1,900 A4判		157
3	富山	黒部 滑川 富山 氷見 射水 井波	栗島文子 佐伯安一 風間耕二	栗島文子 佐伯安一 風間耕二 栗島文子 佐伯安一 風間耕二 佐伯安一 富山県栄養士会 佐伯安一 富山県栄養士会	富山のふさと料理 正月・春夏編 富山のふさと料理 秋冬・人生編 富山のふさと料理 春・夏編 とやまの郷土料理 秋・冬編 とやまの郷土料理 春・夏編 とやま四季の味	日本海グループ 日本海グループ ツクス ツクス	巧玄出版	1979(昭和54) 9 月	1,200 A4判		157
4	富山	朝日 黒部 富山 八尾 五箇山 高岡	栗島文子 佐伯安一 風間耕二	栗島文子 佐伯安一 風間耕二 栗島文子 佐伯安一 風間耕二 佐伯安一 富山県栄養士会 佐伯安一 富山県栄養士会	富山のふさと料理 正月・春夏編 富山のふさと料理 秋冬・人生編 富山のふさと料理 春・夏編 とやまの郷土料理 秋・冬編 とやまの郷土料理 春・夏編 とやま四季の味	日本海グループ 日本海グループ ツクス ツクス	巧玄出版	1979(昭和54) 9 月	1,200 A4判		157
5	富山	記載なし	佐伯安一 富山県栄養士会	佐伯安一 富山県栄養士会	とやまの郷土料理 春・夏編 とやまの郷土料理 秋・冬編 とやま四季の味		北日本新聞	1990(平成2) 2 月	2,450 A4判		183
6	富山	記載なし	佐伯安一 富山県栄養士会	佐伯安一 富山県栄養士会	とやまの郷土料理 秋・冬編 とやまの郷土料理 春・夏編 とやま四季の味		北日本新聞	1989(平成元) 8 月	2,250 A4判		174
7	富山	黒部 滑川 魚津 富山 氷見 砺波 城端 五箇山	富山県食生活改善推進連 絡協議会	富山県食生活改善推進連絡協議会	富山の味 海・山・野の幸 いざいざ富山の味		富山県食生活改善 推進連絡協議会	1986(昭和61) 3 月	A4判		90
8	富山	朝日 黒部 城端 滑川 富山 高岡 氷見 砺波 小矢部 新湊 城端 福光	富山県食生活改善実行グル ープ	富山県食生活改善実行グループ	とやま四季の味		富山県食生活改善 実行グループ	1978(昭和53)	A4判		120
9	富山	宮崎 滑川 魚津 富山 新湊 氷見 庄川 小矢部 砺波 城端 五箇山	北日本放送 野上良一	宇田秋子 小西絹江 佐伯安一 植原純栄 跡治順子 堀田 良	県民カレッジテレビ放送講座 とやま 食の風土記	県民カレッジテ レビ放送講座	北日本放送	1995(平成7) 1 月	B5判		92
10	富山	記載なし	富山県食品研究所	富山県食品研究所	とやまの特産物 特別展食の風景—つくる・たべる・た くわえる—		富山県	2003(平成15) 3 月		A4判	143
11	富山・氷見	氷見	氷見市立博物館	氷見市立博物館			氷見市立博物館	2009(平成21) 3 月		A4判	69
12	富山・福光	福光	石崎彦平	石崎彦平	耳だんご—福光たべもの歳時記—		ふくみつべんの会	1988(昭和63) 12 月	非売品	B5判	115
13	富山	記載なし	富山県	富山県 富山県栄養士会	富山型食生活モデルメニュー集の紹介 春・夏編第1版		富山県	2008(平成20) 1 月			14
14	富山	記載なし	富山県	富山県 富山県栄養士会	富山型食生活モデルメニュー集の紹介 秋・冬編第1版		富山県	2008(平成20) 10 月			14
15	富山	記載なし	富山県	富山県 富山県栄養士会	富山型食生活モデルメニュー集の紹介 春・夏編第2版		富山県	2009(平成21)4 月			16
16	富山	記載なし	富山県	富山県 富山県栄養士会	富山型食生活モデルメニュー集の紹介 秋・冬編第2版		富山県	2008(平成20)10 月			16
17	富山	記載なし	富山県	富山県食生活改善推進連絡協議会	「とやまの家庭料理」メニュー集		富山県	2012(平成23)			14
18	富山・石川・福井	記載なし	横山理雄 藤井建夫	藤井建夫 上坂敏江 川嶋正男 織田秀晴 矢野敏博 青木悦子 横山理雄 佐藤康夫・道島俊英	伝統食品・食文化 in 金沢—加賀・能 登・越中・永平寺—		幸書房	1966(昭和41) 12 月	1,450	B5判	93
19	富山・石川・福井	砺波 五箇山 氷見 城端 富山 新川 魚津 高岡	農文協	堀田良 中島康雄 守田良子 清水隆久 小林一男 八尾町食生活推進員 (高場ナツノ)	伝承写真館 日本の食文化⑥北陸	伝承写真館 日 本の食文化	農山漁村文化協会	2006(平成18) 7 月	1,300	B6判	127
20	富山・八尾	八尾町	八尾町保健衛生課	前田清子 島崎薫 富士原多喜子 長井綾子 飛田マサイ 浦野壮子) 八尾町役場 (長谷睦美 松本由美子)	八尾の方言で語る 伝承料理		八尾町保健衛生課	1985(昭和60) 3 月		B5判	59

表2 料理書にみる分類別の料理

分類	料理名
穀類	いもがいもち 草団子 よもぎ団子 おせ寿し だご ぞろ 三日の団子汁 そば
いも類	いとか煮 里芋のごま和え じゃがいもとにしんの煮物 里芋のおやき
魚介類	棒だらの煮付け たら汁 ほたるいかの酢味噌あえ にしん昆布巻 こづけ 白えびのだし（そうめん用） どじょうのかば焼き・卵とじ・刺身
豆類	呉汁 いとか煮 五箇山豆腐の煮物 大豆の五目煮 きな粉のおにぎり 金時豆の煮豆
野菜類	かぶらずし 干しずいきの酢の物 千石豆のよごし かぶらごき あいませ おすわい やたら漬 山菜の煮付け（すすたけ、こごみなど） ほうきんのよごし
その他	べっこう

<地勢・気候>

舟橋村は、県内唯一の村で、全国1700余りの自治体の中で一番面積が小さく、整備された田園と雄大な立山連峰を臨む景観を背景として村内中央には富山地方鉄道が走り、富山市の中心部から電車で約13分の村である。総面積は、3.47 km²、人口2,974人、世帯数906世帯（平成25年10月1日現在）で対前年増減数は27人で近年ベッタウン化が進み、人口増加率が11.0%（平成17年と比較）と最も大きい。年間平均気温は14.1℃（昭和56年～平成22年の平均）で夏は湿度が高く蒸し暑く、冬は近年降雪量が少ない。また八尾町は、2005年4月から富山市・大沢野町・大山町・婦中町・山田町・細入町と合併し新「富山市」になった。合併時の面積は1,241.85平方km、人口は420,804名であった。それ以前の八尾町は「多くの山や谷が集まっている地」という意味でつけられ、富山県の南部に位置し、面積は236.86平方km、人口22,735名、世帯数は6069世帯あった。気温は冬場0℃前後で、日本海側特有な曇天の日が多い。「日本の道百選」の諏訪町本通りの歴史を継承し、おわら祭りや曳山の似合う街並みを残している。

<生業>

舟橋村は、「会津の世直し」と並んで名高い農民一揆「ばんどり騒動」集結の地として知ら

れ、立山連峰に源を発する豊かな水と肥沃な土地から生まれるコシヒカリは「アルプス米」として評価を得ている。村の土地利用では総面積に占める田畑が年毎に減り続け、宅地有地等が増加している。そのため農家総数は平成17年に145戸と減ってはいるが、専業農家は微増、販売農家（第2種）は減少し、農業従事者は80人（平成15年富山県農林水産統計年報）である。産業別就業人口（平成17年産業別就業人口（平成17年国税調査）では第1次113人（8.1%）、第2次440人（31.5%）、第3次845人（60.4%）となり第3次就業が多い。

八尾町は、生糸、まゆの生産の地として全国的に知られていた。

日本の生糸は幕末から海外に輸出されるようになり、八尾でも長崎や横浜へ送り、外国と売買を行った。明治5年（1872年）オランダ人が八尾の製糸工場を視察して、優秀な製品を認められ、海外に高く売れた。当時の日本の製糸工場は、官営工場が群馬県富岡と東京の2か所であったが、民営として八尾が第一であった。人々の心に残っているものの一つに「祭り」があり、二百十日に当たって、台風が来ないことを祈り、豊作を願う祭りで元禄次代に始まったといわれる老若男女が徹夜して踊り歩く、「おわら風の盆」や「曳山」などの多彩な文化を保存

しながらも現在は、ハイテク産業を積極的に誘致し、富山テクノポリスの中心地として発展している。その原動力となっているのが富山八尾中核工業団地で電子関連産業等の先端技術産業が数多く進出している。

＜食料の生産＞

農産物の生産量は、米789 t、大豆19 t、野菜77 t（北陸農政局富山統計情報事務所、平成15年富山県農林水産統計年報）である。昭和30、40年頃は米の生産が盛んであった。

＜日常の食＞

対象者（S.T）は、生家がお寺であったこともあり、米、野菜等が不足していなかった。昭和30年頃の調理法は殆んど煮物であったが、この頃油を使ったフライパン料理が推奨されていた。釜戸で煮炊きし、水は井戸水を使い七輪を使用していた。近所では、鶏やヤギを飼っていた。大学生の頃（昭和33年）の研修時では米持参をしていた。また寮生活で初めてマヨネーズ、麦ご飯を味わった。嫁いだ頃の昭和42年は、富山市千歳町（2年間）に住みプロパンでガスコンロを使用していた。八百屋、魚屋など専門店で買い物をし、この頃は配達もあった。冷蔵庫は一般家庭にはまだ普及されていなく、あっても氷の冷蔵庫であった。この当時に洋風のライスカレーが作られるようになった。食事は、台所兼茶の間で、ちゃぶ台（四角）を使用した。子どもは、母乳とミルクで育てた。離乳食の市販品はなく、全て手作りでおかゆ、野菜のすりつぶしなどを食べさせた。

普段の食べ物は、ご飯、味噌汁、おかず1～2品であった。よく食べたのは、しじみの味噌汁、ほたるいか（時季もの）、白えび（出しなどに利用、天ぷら、刺身はなかった）、おにぎり（きな粉、とろろ昆布）であった。

対象者（Y.K）の子供の頃（昭和20年頃）は、

米があまり取れなかったので、小豆や豆を入れたご飯を食べ、たまに白いご飯であった。国全体が食料難であったが、台所に山水を引き、かまどと囲炉裏で煮炊きをしていた。昭和32年、20歳で同じ村の人と結婚した。夫は7人兄弟の長男で、結婚した頃は10人家族であった。箱御膳で食べていたが、1日1回しか洗わないのが嫌で、5年後には姑に言って毎食洗うように直した。田植えの手伝いに行った時マヨネーズが出され、おいしかったことが印象に残っている。味噌汁は3回飲み、昼食は漬物、干物（にしん、いわし、数の子）夕食には味噌炒めが多かった。煮物は人参、大根、すす竹、里芋などであった。とちの実餅や栗はかさ増しに使用していた。魚や肉、卵、調味料は行商人から購入していた。子供（昭和33年に長男誕生、次いで長女、次男）は卵かけごはん、卵焼き、本格的なカレー（小麦粉＋カレー粉）を喜んで食べていた。

＜食料の保存と加工＞

保存食として自家製の野菜を使って、梅干し、たくあん漬け、白菜づけを作った。冬野菜の白菜、大根、葱は砂地に埋めて冬期間保存し、使用した。また、乾燥野菜（しいたけ、ずいき、ぜんまい、切り干し大根）も作っていた。大豆を煮てつぶして、棒に付けいろりていぶす味噌玉を50～60個作り、味噌玉に麴を入れて味噌とした自家製味噌を作っていた。

＜間食＞

対象者（Y.K）は、自給自足したサツマイモ、トウモロコシを食べていた。対象者（S.T）は、法事の時の落雁を大事にしていた。子供には、かっぱえびせんを買い、1袋食べるのではなく、1人2～3本ずつ配った。離乳食には、おかゆや軟らかく煮た野菜、長男と次男はミルク、長女は近所にヤギを飼っていたのでヤギのミルク

を与えていた。野菜を入れて作ったインスタントラーメンを食べた。対象者（S.T）もインスタントラーメンを食べた。

※1953年（昭和28年）に村田製麺所（現・都一株式会社）の村田良雄が、即席麺に欠かせない屈曲麺製法を発明し特許をとり、1958年（昭和33年）に日清食品創業者安藤百福がチキンラーメンを開発した。

<ハレの食事・行事食>

ごちそう（行事食）の時には、親戚同士のお付き合いとして集まった。正月は餅が主体で餅つきをして小豆もち、おろし餅を食べた。また凍り餅も揚げたり、焼いたりして食べた。行事食にはどんな時でも赤飯で祝った。

その他、のり巻き（具：かんぴょう、椎茸の旨煮）、焼き魚、さしみ、煮物（すすたけなど）、べっこう、パイの旨煮などを食べた。

3）伝え継ぎたい富山の家庭料理

素材そのものを味わえる、のっぺい汁（野菜



のっぺい汁の材料

大根、人参、ごぼう、里芋、こんにゃく、厚揚げ、小豆、昆布



のっぺい汁（調査対象者：S.T調理）

のみで作り、野菜の味が味わえる）、なます（おすわい）、いところ煮など、しかも郷土に根ざした料理を次世代に伝えていきたい。（S.T）



べっこうの材料

玉子、寒天（粉又は角）、しょうゆ



べっこう（S.T調理）

八尾ではそば打ちと言わずそば切りという。現在は大長谷交流センターで体験することができ、指導に関わっており、若い人にも技術を伝えていきたい。（Y.K）



そば切り（調査協力者：O.S調理）

4）食の思い出、伝え継ぎたい食に関する事

現在の料理は、香辛料がきき、本来の食材の味が生かされていない。店頭に並んでいる食材は、形が揃っているものばかりだが、形の揃っていないものがあったとしてもよいと思う。

（2）調査地域2：射水市放生津町

1）調査対象者および調査協力者

調査対象者：O.H 昭和13年生

出身地：射水市 居住年数：53年

調査協力者名：I.Y K.Y

2）調査対象地域の暮らしと食生活の特徴と概要

＜地勢・気候＞

射水市は、富山県のほぼ中央部に位置し、東方は富山市、西方は高岡市、南方は砺波市に隣接している。平成17年11月1日、新湊市、小杉町、大門町、大島町、下村の5市町村が合併して射水市が誕生した。本市域は東西10.9km、南北16.6kmで総面積109.18km²である。北部に富山湾、中央に射水平野、南部に射水丘陵を配し、標高0～140.2mを測る。人口は92,573人、世帯数31,997世帯（平成25年10月1日推計）で県人口構成の8.6%を占める。平成24年次の平均気温は14.0℃、降水量2234.5mm、平均湿度79%である。

＜生業＞

昭和20年8月太平洋戦争が終わり、新湊の工業は昭和43年、富山新港が開港して日本鋼管富山電気製鉄所と日本高周波鋼業富山工場の二大工場で新湊の約80%を占め、地元木材業40社余りと水産加工業50社余りでその大部分を占めていた。昭和30年代の中ごろの新湊の商業は約千店の商店の内訳は、家族従事者のみの飲食料店の小売店が439店と全体の45%を占めるが卸売業は61店にすぎない。農村地域の商工業を産業別人口でみると海岸沿いの村には水産従事者が相当数みられ、浜街道に沿って古くから街村を形成し、道路沿いに小商店が散在していた。農家の副業として薬工品の生産が行われ、各村には江戸時代からの伝統である家庭薬配置業が農業との兼業がかなり広範に行われていた。新湊の木材・製材業は富山・高岡両市と並んで県内ではもとより北陸でも有数となり、国内の木材の需要が大幅に増大し、外国材への依存度も高まった。昭和60年の産業部門別では農業・漁業などの第1次産業が全体の6.6%、製造業・建設業などの第2次産業が42.1%、販売業・サービス業他の第3次産業が51.2%であった。年次別の推移でみると第2次産業の伸びが大きい。

＜食料の生産＞

昭和28年に町村合併促進法が公布されて、新湊市、小杉町、大門町で周辺の村々と大同合併を進めた結果、昭和38年には国営射水平野農業水利事業が行われて、平野は肥沃な乾田農地に生まれ変わった。農業、特に漁業が盛んで漁船をもった船元が多い。

＜日常の食＞

子どもの頃は、対象者（O.H）の生家はサラリーマンだがお母屋は農家であったので、田植え等では大根の煮物やイカ（輪きり）の煮物（醤油味）を出していた。お母屋へ行くと大豆を煎って作った自家製のきな粉のおはぎや、いつも壺に入れてあったいろりで焼いたこおり餅（こん餅）を出してくれた。

嫁いだ頃（昭和35年）の料理は、お姑を見て、さばいたことのなかった刺身の切り方などを覚えた。漁師の1日のまかないは、「かぶす分け」の魚であった。

漁の1日は、午前1:30～1:45に出発し、そして5:00に市場へ行き、5:30からせりが開始し、6:30～7:00にご飯をしかけに行った。朝食はさしみ、おつゆ（味噌汁）とおかずであった。さしみが一番のご馳走であった。普段の食べ物では小豆や自家製きな粉のおはぎ、大根、いもの子（里芋）、イカ（輪切り）、人参を醤油で煮た煮物などを食べた。

＜食料の保存と加工＞

魚の保存はしなかった。多く漁獲した時は親戚に配ったり、行商にあげたりしていた。手作りの保存食は、漬物の大根、白菜、梅干しであった。大根、人参は土間でムシロに泥つきのまま入れて保存した。

＜調味料＞

味噌は味噌釜を味噌屋で借りて大豆に塩、麴を入れて手作りした。



起舟祭 JA新湊漁業組合 平成26年2月11日

<ハレの食事・行事食>

春と秋のお祭り（春：5月15日、秋：10月1日）は、神棚、恵比寿様、大黒様、観音様にご馳走とお神酒をお供えした。

ご馳走は、①生魚、②魚の煮物、③魚の汁で煮た煮物である。魚はふくらぎなどであった。③の煮物は、豆腐、里芋、人参、たけのこ、しいたけ、いんげんなどの青物、魚の7種が入ったものである。またお祭りには、さばの押しずし、すなわち生さばを塩じめ、酢じめし、笹の葉で包んだずしを作った。その当時使用した薄板（ひげ）は八百屋で買った。

正月は、刺身、焼いたもちなどを食べた。

起舟祭には、たらの昆布メと腹の子を甘辛く炊き、味付けて布でこして子付けを作って食べた。起舟祭（2月11日）とは、網元やパイ船の船主と漁師や乗組員が雇用契約を結ぶ日で生業の帳面を起こす日のことである。

3) 伝え継ぎたい富山の家庭料理

地元で獲れた魚は新鮮で安心・安全である。一尾丸ごと調理し、おいしく食べてもらいたい。料理は、昔からの知恵を生かし、その時代にあった調理法で各々がよりおいしく食べる工夫をすることが大切と考え、普及していきたい。魚料理として獲れたてで新鮮な刺身を伝えたい。



7種刺身盛り合わせ（調査対象者：O.H調理）
甘エビ、白エビ、昆布メ、ひらめ、ヤリイカ、アジ、ふくらぎ、白エビ

4) 食の思い出、伝え継ぎたい食に関すること

おいしいものをどうしたら食べてもらえるのか、さばくことも含めて家庭の中で役立てても

raitai. 現在は、男性の料理教室を開いて魚の普及に努めている。

思い出に残っている料理としてタチウオのカレーライスがある。肉の代用としてタチウオを炭火で焼いてしばらくおき、ひれを取って身をほぐし、肉の替りに入れて作った。主人が大好きだったげんろく鯛の塩焼きは、結婚当時よく食べた思い出である。

(3) 調査地域3：魚津市新角川

1) 調査対象者および調査協力者

調査対象者：D.T 昭和9年生

出身地：滑川市 居住年数：59年

2) 調査対象地域の暮らしと食生活の特徴と概要

<地勢・気候>

調査対象地域である魚津市は、昭和27年に魚津町と11か村が合併し県下で4番目の市として誕生した。富山県の東部に位置し、富山市から東へ25km距離にあり、総面積は200.63km²で、北東は布施川を境に黒部市と、南西は早月川を隔てて滑川市・上市町と接している。北西には富山湾が広がり、「蜃気楼・埋没林・ほたるいか」が本市の三大奇観としてよく知られている。南東部は、最大標高2,415m（釜谷山：毛勝三山の一つ）に達する山岳地帯で、北アルプスに連なっている。これらの山々を源として片貝川、布施川、早月川や角川などの河川が、市内を潤しながら富山湾に注ぎ、市域の約70%が標高200m以上の急勾配な山地で占められ、台地から平坦地、海岸へとおだやかな斜面を形成している。海岸線は比較的平坦で、その延長は約8kmで海中では海底が急傾斜となり深層まで落ち込んでいる。そのため魚津の港は昔から良港として船の出入りが多く、海底の湧水に育まれ魚の種類も量も豊富で魚津の名のごとく県下屈指の

漁場として知られている。平成25年の年間平均気温は13.6℃、降水量は2998.5mmである。

<生業>

魚津市の経済は農林水産業、商工業で支えられ、昭和30年の人口は46,843人、昭和50年では48,419人である。市制間もない昭和27年の集中豪雨による水害、市街中心部の大火（昭和31年）は魚津市の行政に大きく影響した。農業は集中豪雨により大きな被害をもたらしたが、昭和35年頃には復旧し、昭和39年からは大型農機具を整備し農業の近代化が図られた。また、昭和37年には、県営の魚津果樹分場を六郎丸に誘致し、果樹の振興にも努めた。漁業は、第2次大戦後漁村人口が急増した。旧漁業法が廃止され、昭和24年新漁業法の制定により、従来の個人漁業権から漁業協同組合の管理によるものとなった。漁業の近代化が進められ、昭和23年の動力船の比率が11.7%、昭和28年には22.1%と増えた。しかし、農業同様専業から兼業化が著しく増加した。（昭和28年、漁業所帯数315戸中専業175戸、昭和33年、漁業所帯数210戸中専業18戸）。商業は、古くから新川圏の商工業の中心地として発達してきた。市制発足まもない昭和29年には、魚津市の卸売り業や小売業が増加し、県下有数の活気のある商店街ではあったが、殆どが個人経営であった。飲食関係の店舗が50%以上で消費都市的な様相が現在に至った。

<食料の生産>

農産物の収穫高は、昭和38年実収高で米10,895石（収穫面積27,095反）、大豆・小豆126石（461反）、その他農産物5615貫（2,506反）、海面漁業漁獲高総数4,749.1貫、魚類総2,793.0貫である。昭和53年には米9910石（2,010反）、大豆・小豆37石（22反）、その他農産物5760貫（155反）、海面漁業漁獲高総数11,695貫、魚類総8,091貫である。

農産物の栽培は昭和40年頃が最も盛んであった。多角経営として、リンゴ栽培も行われているが、昭和40年をピークに減少している。昭和40年の栽培面積は4,005km、金額は1,276万円である。

<日常の食>

対象者（D.T）の実家は、米や肥料を扱う商家で6人兄弟の長女としてかかりつけの医者がある裕福な家庭で育った。小学校時代（滑川市下小泉）は、朝・昼・晩と3食食べ、朝食ではご飯、味噌汁、納豆（筒に入ったもので一人1本）を食べた。ご飯は赤がねの杵で作られた木のおひつに入れていた。

昭和30年7月、魚津市の漁師の家へ嫁いだ。食事は、魚中心で野菜不足により、嫁いで3か月で体調を崩した。昭和50年頃、漁師の食事調査（塩分）が行われ、昭和56年には食生活改善講習会が始まった。この頃の暮らしは、いろいろがあり、よこ座でご飯を家族一緒に食べた。魚は姑が料理し、その手伝いをした。船は20人乗りの定置網であった。漁では同じ種類の魚が続くので料理の工夫（刺身、焼く、天ぷら、すりかま、ムニエル、田楽、昆布締め）をした。

普段の食事は、朝は小魚、煮干しを食べた。食卓は大皿盛りで、取り箸はついていなかった。「湯づけ」といってご飯にお湯をかけて梅干しを入れて食べた。

<調味料>

味噌は、上の子が小学3～4年頃までは手作りした。

<間食>

子供のおやつはドーナツ生地を薄く焼いたどんどんやき（葱、とろろ昆布）を手作した。他に、たい焼き、いも、せんべい、じゃがいもの塩煮などであった。お祭りには氷水、スモモ

を食べた。

<ハレの食事・行事食>

祭り（滑川）では、おせずし・べっこう・おさしみ・煮しめ（大根、人参、焼き豆腐、里芋ふき、えんどう、つる豆）・豆・酢の物を食べた。暮れの大漁の時には、ぶりのあんじなますを作り、ぶりはさしみ、焼き魚にし、アラは大根を入れてすまし汁にした。

正月は、数の子・黒豆・なます（大根、人参、魚やイカ）・煮しめ（大根、人参、ふき、ぜんまい、こんにゃく）・焼き魚・いただきものの酢だこを食べた。



ぶりのあんじなます（調査対象者D.T調理）

ぶり 生姜 味噌 酢 うど

3) 伝え継ぎたい富山の家庭料理

料理は、おいしく、手早く作るための工夫をし、魚は一匹丸ごと料理することを伝えたい。例えば内臓はそのまま、または茹でて酢の物にし、酢味噌や生姜で料理する。鯛等の煮ごりは茹で野菜と一緒に汁ごと食べれる工夫をするなど、一匹丸ごと捨てないで全て食べる工夫を伝えていきたい。

4) 食の思い出、伝え継ぎたい食に関すること

子どもの頃に食べた雑煮と嫁いだ先のはたはたずし（麴づけ）である。子どもの頃の雑煮は皮はぎを焼いてから割いて入れ、せりやほうれん草、まめ麴が入ったもので昆布で出しを取り、醤油で味をつけた。嫁ぎ先では、むしり魚

(鯛)に大根、ごぼう、人参を入れた雑煮を2日間食べ、3日目は実家の雑煮を食べた。夏場の5～8月、9月～12月はさんま、12月の餅つき、2月の氷餅も思い出に残っている。

V 終わりに

各地区の対象者により次世代に伝え継ぎたい家庭料理を実際に作ってもらい、料理の作り方と分量について聞き取りを行った。さらに調理の過程をデジタル撮影や写真等により記録した。

平成25年度は富山県内の3地域の調査を行った。平成26年度も継続して食の伝承人を対象に氷見、砺波、五箇山などの聞き書き調査を行い、昭和30年～40年までに定着した郷土料理を地域の食と関連づけながらまとめる。なお、これらの成果は日本調理科学会に報告し、富山県の「伝え継ぎたい 日本の家庭料理」としてまとめられる。今後、すでに刊行の農文協『聞き書 日本の食生活全集』の改定版として後世に残すため、県レベルの書物の出版が予定されている。これらの記録が富山の家庭料理の貴重な基礎資料として家庭、教育現場で利用されることを期待しながら、今後研究を重ねていきたいと考えている。

なお、本研究は平成25年度財団法人富山第一銀行奨学財団による助成（研究題目：「世代に伝え継ぐ 富山の聞き書き家庭料理の調査」）を受けて行ったものである。

参考文献

- 1) 農文協：『聞き書 富山の食事』、日本の食生活全集16 (1989)
- 2) 富山県農林水産部農林食品課、富山県農林漁業振興会：越中とやま 食の王国 とやまの匠「伝承の匠」、pp.21-29 (2013)
- 3) 八尾町史編纂委員会編：『八尾町史』

八尾町（富山県）八尾町役場（1967）

- 4) 一般社団法人 日本調理科学会 次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理委員会：「平成24～25年度次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」聞き書き調査報告書、6月（2014）
 - 5) 新湊市史編纂委員会編：『新湊市史 近現代』、新湊市、pp.765-766 (1992)
 - 6) 魚津市編纂委員会編：『魚津市史 下巻』、魚津市、p.220 (1972)
 - 7) 魚津市編纂委員会編：『魚津市史史料編』、魚津市、pp.794-806 (1982)
- （平成26年10月31日受付、平成26年11月14日受理）