

長野県佐久地方および近郊の高校生における伝統食材「佐久鯉」の食習慣 The dining habits of the tradition ingredient "Saku carp" in high school students in the Saku area of Nagano Prefecture

吉岡 由美 Yumi Yoshioka, 小木曾加奈 Kana Kogiso
中澤 弥子 Hiroko Nakazawa

Abstract : We conducted a questionnaire of high school students near the "Saku carp" production area. The results showed that survey for that about 80% of the respondents had eaten carp and about 50% of these had eaten carp before entering elementary school. It was also found that significantly more respondents who had eaten carp had both parents from Nagano Prefecture. In addition, respondents from three-generation families in comparison to those from two-generation families showed significantly more experience eating carp. Among those who had eaten carp about 50% had eaten carp dishes made by family. Carp dishes were eaten in "daily life" as well as at special events. Until recently carp dishes have been recognized as an important source of protein among Nagano citizens. About 30% of the respondents who have eaten carp wrote that they like carp dishes. An additional 30% wrote that they did not like carp dishes. The remaining about 40% wrote that they neither liked nor disliked carp dishes. This confirms the trend of a decrease in people who like to eat carp dishes.

This research suggests that in order to increase the consumption of carp, children need to eat delicious carp dishes.

Keyword: carp 鯉、dietary habit 食習慣、Nagano Prefecture 長野県、high school students 高校生、questionnaire アンケート、regional tradition 郷土食、survey 調査

I. 緒 言

長野県佐久地方では、発祥から二百二十余年といわれる「佐久鯉」が地域の特産物として大切にされている^{1,2)}。天明年間(1781~88年)、長野県佐久市桜井地区の呉服商・臼田丹右衛門が大阪淀川から持ち帰った「淀鯉」が「佐久鯉」のはじまりと言われている^{1,2)}。それ以来、水田養鯉が盛んに行われ、昭和37年には日本一の生産量を誇るまでになった^{1,2,3)}。他の産地の鯉は通常2年で出荷されるが、「佐久鯉」は正味3年かけて飼育される。それは佐久の冷涼な気候と冷たく澄んだ水のためであるが、それゆえに臭みも少なく、身が引き締まり、脂肪が適度に乘った美味しい肉質になるといわれている。近年でも生産は行われているが、知名度は時代と共に減少し、平成14年3月に佐久市内の小学生が、総合的な学習の一環で取り組んできた「佐久鯉」に

ついでの研究をまとめ、佐久市長に「改めてPRが必要」と提案した^{3,4)}。この提案をきっかけに佐久市における佐久鯉振興事業が始まった^{2,3,4)}。一方、筆者らが本学(長野県長野市)の短期大学生や佐久市近隣である上田市の給食施設従事者を調査した結果、「泥臭い」「骨が多い」などの理由による若者の鯉料理離れがみられた^{5,6)}。

近年の食育の方向性から「地域の特性を生かした食生活・食文化」、「農山漁村の活性化」と「食料自給率の向上」を目指して、鯉料理のような郷土食を大切に保存することは非常に重要だと考えられる。それゆえ今回は産地、すなわち佐久市内および近郊の高校生に対しアンケート調査を行い、現地の若年層における鯉料理に対する現状を考察することで、今後の鯉料理の普及・保存に役立つ資料を得ることを目的とした。



写真1. 2. 3 水田における鯉の養殖風景

II. 調査方法

1) アンケート調査方法

アンケート調査は、佐久市内または佐久市近郊にある公・私立3高校の1～3年生を対象として行った。調査は2007年7月に行い、調査票を配布し、自己記入法により回答してもらい、その場で回収した。調査票の配布数は合計871票、有効回答票数は853票（男子400人、女子446人、無回答7人）で、有効回答率は97.9%であった。

2) 調査項目

調査項目は長野県短期大学紀要第62号「本学学生における淡水魚の食習慣」⁵⁾の調査結果を参考に設定した。

3) 統計解析

JMP5.0.1aを用い、カイ二乗検定（Pearsonまたは尤度比検定）を行った。有意水準は $p < 0.05$ とした。

4) アンケート内容

- ① 基本属性（学校名、学年、性別、年齢）
- ② 住所（現住所、出身地）：都道府県名、市町村名
- ③ 父親および母親の出身地：都道府県名、市町村名
- ④ 家族構成：二世世代家族（調査対象と父母）、三世世代家族（調査対象と父母と祖父母）、その他
- ⑤ 鯉料理の食経験
- ⑥ 鯉料理についての嗜好性（「大好き」、「やや好き」、「好きでも嫌いでもない」、「やや嫌い」

「嫌い」の5項目から選択）とその理由を自由記入

- ⑦ 鯉料理を初めて食べた時期
- ⑧ 鯉料理を食べたきっかけ
- ⑨ 鯉料理を作る人の存在
- ⑩ 鯉料理を現在食べているか
- ⑪ 鯉料理の知名度と食経験（鯉こく・うま煮・あらい・塩焼き・味噌焼き・すずめ焼き・甘露煮・新巻・から揚げ・から揚げあんかけ 複数回答可）



写真4「鯉こく」



写真5「うま煮」



写真6「あらい」

「鯉こく」…大胆な輪切り鯉のみそ汁
 「うま煮」…鯉をじっくり煮込んだ甘煮
 「あらい」…新鮮な鯉の身を冷水でしめる

- ⑫ 鯉料理でよく食べる料理（上位3位まで自由回答）
- ⑬ 鯉料理を食べる機会（日常の食事・盆・年取り・正月・成人式・ひな祭り・端午の節句・彼岸・七五三・誕生日・還暦古希などの祝い・結婚式・仏事・人寄せ 複数回答可）
- ⑭ 鯉料理摂取頻度
- ⑮ 鯉（切り身含む）購入先（スーパー・農協・鯉販売店・もらう 複数回答可）
- ⑯ 鯉料理の購入先（スーパー・農協・鯉販売店・

料理屋・もらう 複数回答可)

- ⑰ 祖父母、父母などから鯉料理について教えてもらったこと (自由回答)
- ⑱ 鯉を今後、食べたいと思うかとその回答の理由

Ⅲ. 結果および考察

1) 調査対象の基本属性

表1に調査対象を学年別、性別にまとめた結果を示した。調査対象は853人中、男子が400人(46.9%)、女子が446人(52.3%)、無回答が7人であった(有効回答率97.9%)。アンケートを実施した高校は、野沢北高校 228人、佐久長聖高校 317人、小諸商業高校 308人であり、回答学年は、1年228人、2年492人、3年133人であった。年齢は平均16.4±0.8歳(N=841)であった。

表1 調査対象の性別および学年

		調査対象 (N=853)	
		(人)	(%)
1年生	男子	111	48.7
	女子	114	50.0
	無回答	3	1.3
2年生	男子	245	49.8
	女子	243	49.4
	無回答	4	0.8
3年生	男子	44	33.1
	女子	89	67.0
	無回答	0	0.0
合計	男子	400	46.9
	女子	446	52.3
	無回答	7	0.8

調査対象の居住地、出身地および父母の出身地を、長野県東信地方(佐久市とその近郊)、それ以外の長野県内(北信・中信・南信地方)、県外とし、それをまとめた結果を表2、3に示した。居住地は、ほとんどが東信地方に分布していた(821人96.2%)。一方、出身地は、東信地方出身者が678人(79.5%)、長野県出身者が752人(88.2%)、県外出身者が78

人(9.1%)であった。また、調査対象の父母の出身地は、父親は東信地方出身が582人(68.2%)、長野県内出身が636人(74.6%)、県外出身は123人(14.4%)、母親は東信地方出身が525人(61.4%)、長野県内出身が604人(75.7%)、県外出身は162人(19.0%)であった。

調査対象の同居家族構成は、二世世代家族が502人(58.9%)と最も多く、次いで三世世代家族の326人(38.2%)、その他・無回答25人(2.9%)であった。

表2 調査対象の居住地・出身地とその父母の出身地および家族構成

		調査対象(N=853)	
		(人)	(%)
本人の居住地	東信地方	821	96.2
	北信・中信・南信地方	17	2.0
	県外	1	0.1
	無回答	14	1.6
本人の出身地	東信地方	678	79.5
	北信・中信・南信地方	74	8.7
	県外	78	9.1
	無回答	23	2.7
父親の出身地	東信地方	582	68.2
	北信・中信・南信地方	54	6.3
	県外	123	14.4
	無回答	94	11
母親の出身地	東信地方	525	61.5
	北信・中信・南信地方	79	9.3
	県外	162	19
	無回答	87	10.2
家族構成	二世世代家族	502	58.9
	三世世代家族	326	38.2
	その他	4	0.5
	無回答	21	2.5

2) 鯉の食経験の実態

① 鯉料理の食経験

鯉料理の食経験の有無は、無回答を除く851人中645人(75.8%)に食経験があった。調査対象の居住地、調査対象、父親、母親の出身地別に検討したところ、それぞれ有意差が認められた(表3)。

調査対象の県内出身者で食経験のある人は、750人中584人(77.9%)であったが、県外出身者は、

表3 鯉料理の食経験（出身地の東信・他の県内・県外別および家族構成別）

		食べたことがある		食べたことがない		カイ二乗検定 $p^1)$
		(人)	(%)	(人)	(%)	
	全体 (N=851)	645	75.8	206	24.2	
出身地	東信 (N=676)	531	78.6	145	21.4	$p<0.0001$
	北信・中信・南信 (N=74)	53	71.6	21	28.4	
	県外 (N=78)	41	52.6	37	47.4	
父親の出身地	東信 (N=580)	479	82.6	101	17.4	$p<0.0001$
	北信・中信・南信 (N=54)	32	59.2	22	40.7	
	県外 (N=123)	72	58.5	51	41.5	
母親の出身地	東信 (N=524)	428	81.7	96	18.3	$p<0.0001$
	北信・中信・南信 (N=78)	57	73.1	21	26.9	
	県外 (N=162)	100	61.7	62	38.3	
家族構成	二世世代 (N=500)	363	72.6	137	27.4	$p=0.0010$
	三世世代 (N=326)	269	82.5	57	17.5	

注：無回答は除く

$p^1)$ カイ二乗検定による有意確率

78人中41人(52.6%)で、県内出身者と比べ食経験を有するものが少なかった ($p<0.0001$)。父親の県内出身者で食経験がある人は、634人中511人(80.6%)であり、県外出身者は、123人中72人(58.5%)で、県内出身者の父親を持つものと比べ食経験が少なかった ($p<0.0001$)。母親の県内出身者で食経験のある人は、602人中485人(80.6%)、県外出身者で食経験のある人は、162人中100人(61.7%)で、県内出身者の母親を持つものと比べ食経験が少なかった ($p<0.0001$)。つまり、本人が長野県出身者か、または父母が長野県内出身であると、有意に鯉料理の食経験が増加した。

また調査対象の家族構成別に検討したところ、三世世代家族のほうが二世世代家族に比べ有意に鯉料理の食経験のある者が多かった ($p=0.0010$)。すなわち、鯉料理の食経験には、家族構成による有意な影響が認められた。

② 鯉料理についての嗜好性

鯉料理についての嗜好調査の結果、「大好き」42人(6.2%)、「やや好き」137人(20.2%)、「好きでも嫌いでもない」280人(41.4%)、「やや嫌い」92人(13.6%)、「嫌い」106人(15.7%)、「無回答」20人(3.0%)と回答された(表4、図1)。

表4 鯉料理の嗜好 (N=677)

	(人)	(%)
大好き	42	6.2
やや好き	137	20.2
好きでも嫌いでもない	280	41.4
やや嫌い	92	13.6
嫌い	106	15.7
無回答	20	3.0

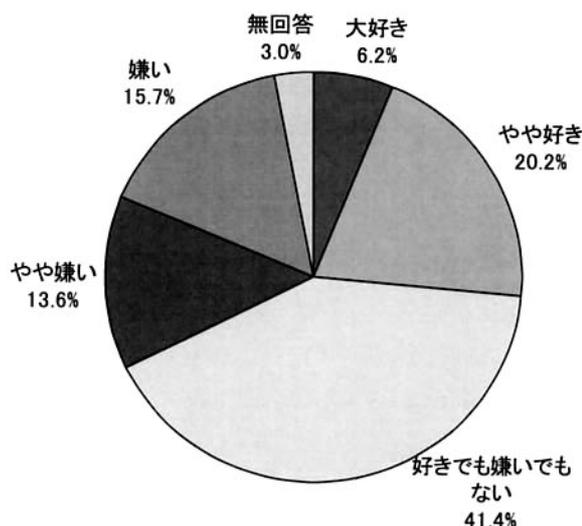


図1 鯉料理の嗜好 (N=677)

比較的近年まで、長野県内で鯉料理は、貴重なタンパク源として、またご馳走として多くの長野県民に好まれてきた^{7,8)}。しかし、今回の結果から、食経験のある約8割のうちの約3割は「大好き・やや

好き」と回答し、約3割は「やや嫌い・嫌い」と回答し、「好きでも嫌いでもない」が約4割であり、大多数が好んでいるわけではない状況がうかがわれた。

鯉料理についての嗜好性の理由として、「大好き・やや好き」と回答した理由には、「おいしいから」という回答が最も多く、具体的には「鯉こく」や「鯉のうま煮」が「おいしい」という回答された。また、「味が濃くておいしい」「祖母が作ってくれたのがおいしい」「お正月とかに出てくる鯉がおいしいから」「昔からよく食べているから」など、おいしく食べる機会が多いことを理由に挙げているものが複数いた。また、「やや好き」と回答した理由として、「おいしいが骨が多いから食べにくい」という回答が挙げられた。一方、「好きでも嫌いでもない」「やや嫌い・嫌い」という回答の理由では、「あまり食べないから」「食べたことがないから」「骨が多いので食べづらいから」「泥臭い・生臭いから」「魚が嫌い」という理由が多く挙げられた。また、「鯉は池にいるイメージで食べる気がしない」「なんか気持ち悪い」という回答も挙げられた。

これらの結果から、鯉料理の普及には、おいしい鯉料理の食経験が重要であり、昔から親しまれている鯉こく、鯉のうま煮などをおいしく食べる機会に繰り返し恵まれることが重要であることが示唆された。また、魚嫌いをなくすために幼少期からおいしい魚料理を食べる経験が必要であることが伺われる。

③ 鯉料理を初めて食べた時期・きっかけ・作れる人

鯉料理の食経験についての結果を表5、表6、図2に示す。食経験ありの対象(N=645)について鯉料理を初めて食べた時期について尋ねた結果、上位より小学校低学年(24.7%)、幼稚園・保育園以前(20.5%)、小学校高学年(20.0%)中学生(12.4%)の順で、半数以上の人小学生までに鯉料理を食べていることが示された。

また、食経験ありの対象(N=645)に鯉料理を食べたきっかけについて選択肢から複数回答で尋ね

た結果(N=663)、「祖母の手料理」が最も多く(35.0%)、次いで、「母の手料理」(20.4%)、「料理店(旅館・惣菜も含む)」(16.9%)の順であった。祖母や母親、祖父、父親、親戚など家庭の手料理をきっかけとする回答が7割近くを占め、そのほか、料理店や行事(葬式・仏事・結婚式など)などできっかけを得ている状況が示された。学校給食と学校行事を併せて50人という回答も得られた。

表5 鯉料理を初めて食べた時期(N=645)

	(人)	(%)
幼稚園・保育園以前	132	20.5
小学校低学年	159	24.7
小学校高学年	129	20.0
中学生	80	12.4
無回答/その他	10	1.6
覚えていない	135	20.9

表6 鯉料理を食べたきっかけ

複数回答可(N=663)

	(人)	(%)
母親の手料理	135	20.4
祖母の手料理	232	35.0
祖父・父親の手料理	10	1.5
親戚などの手料理	70	10.6
学校給食・学校行事	50	7.5
料理店(旅館・惣菜も含む)	112	16.9
葬式・仏事	29	4.4
弁当・駅弁	5	0.8
覚えていない	20	3.0

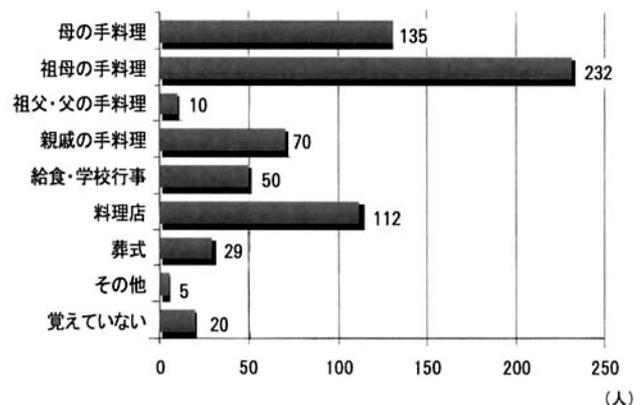


図2 鯉料理を食べたきっかけ

複数回答可(N=663)

鯉料理を作る人について複数回答可で尋ねた結果を表7に示す。「祖母」40.9%、「母親」33.5%であり、「祖母」「母親」を合わせると約7割であった。本人自身が鯉料理を作る人は8人だった。また、その他には、兄が作れるとの回答が3人あった。

表7 鯉料理を作る人 複数回答可 (N=662)

	(人)	(%)
本人	8	0.8
母	323	33.5
祖母	394	40.9
父	67	7.0
祖父	49	5.1
親戚	16	1.7
その他	15	1.6
いない	40	4.2
覚えていない	51	5.3

④ 鯉料理の現在の摂取状況とその理由

現在の鯉料理の摂食状況を尋ねた結果、過去1年間に鯉料理を食べた人は、30.4%であった(表8)。先行調査の短大生の結果⁵⁾は、過去1年間に鯉料理を食べた人は17.7%であり、高校生の方が高い結果であった。

表8 鯉料理を現在(過去1年の間に)食べているか (N=853)

	(人)	(%)
はい	259	30.4
いいえ	569	66.7
無回答	25	2.9

現在鯉料理を食べている対象に、現在(過去1年間に)も食べている理由を5項目から選択してもらった結果(複数回答可)、「食卓に出る」が51.9%で最も回答が多く、次いで「おいしい」32.7%、「食べ慣れている」9.1%、「店で売っている」4.0%、おふくろの味がする」2.4%の順だった(表9)。

表9 鯉料理を現在も食べている理由

複数回答可 (N=247)

	(人)	(%)
おいしい	97	32.7
おふくろの味がする	7	2.4
食べ慣れている	27	9.1
食卓に出る	154	51.9
店で売っている(店に食べに行く)	12	4.0

⑤ 鯉料理を今後食べたいと思うか

鯉料理を今後食べたいと思うかについて尋ねた結果(表10)、「はい」は333人(46.3%)で半数近くであった。先行調査の短大生の結果⁵⁾は、38.2%と鯉の産地の高校生の方が今後についても高い結果であった。一方、「いいえ」も342人(47.6%)と半数近くであった。食べたことはないけれど今後食べたいと思う理由は、「興味がある」「伝統的なものだから」「食べたことがないから」であった。また、食べたことがなく、今後も、食べたいと思わない理由は、「美味しくなさそう」「鯉は見るもの」「魚は嫌いだから」「見た目がいや」であった。鯉料理が好きで今後も食べたい理由は、「美味しいから」「地元の名産だから」「正月には食べるから」「年取りには食べるから」「健康にいいから」であった。

表10 鯉料理を今後食べたいか (N=719)

	(人)	(%)
はい	333	46.3
いいえ	342	47.6
無回答	44	6.1

⑥ 鯉を用いた料理についての知名度、食経験

鯉を用いた長野県の郷土食や料理を10種選び、知名度、食経験を尋ねた結果を表11および図3に示した。知名度の高かった料理は、「鯉こく」で59.7%の人が知っており、食経験も最も高く40.7%が食べたことがあると回答した。次いで知名度が高かったのは「うま煮」38.9%、「甘露煮」35.6%、「塩焼き」34.7%、「から揚げ」34.7%、「あらい」25.2%、「あんかけ」24.9%の順であった。食経験の多かった料理は、「鯉こく」40.7%、「うま煮」20.9%、「甘露煮」16.7%、「から揚げ」14.7%、「あんかけ」11.8%、「あらい」11.3%の順であった。

表11 鯉料理の知名度および食経験 (N=853)

	食経験あり		知っているが食経験なし		食経験もなく知らない	
	(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)
鯉こく	344	40.7	161	19.0	341	40.3
うま煮	177	20.9	152	18.0	517	61.1
あらい	96	11.3	118	13.9	632	74.7
塩焼き	78	9.2	216	25.5	552	65.2
味噌焼き	25	3.0	113	13.4	708	83.7
すずめ焼き	7	0.8	35	4.1	804	95.0
甘露煮	141	16.7	160	18.9	545	64.4
新巻	5	0.6	50	5.9	791	93.5
から揚げ	124	14.7	169	20.0	553	65.4
あんかけ	100	11.8	111	13.1	635	75.1

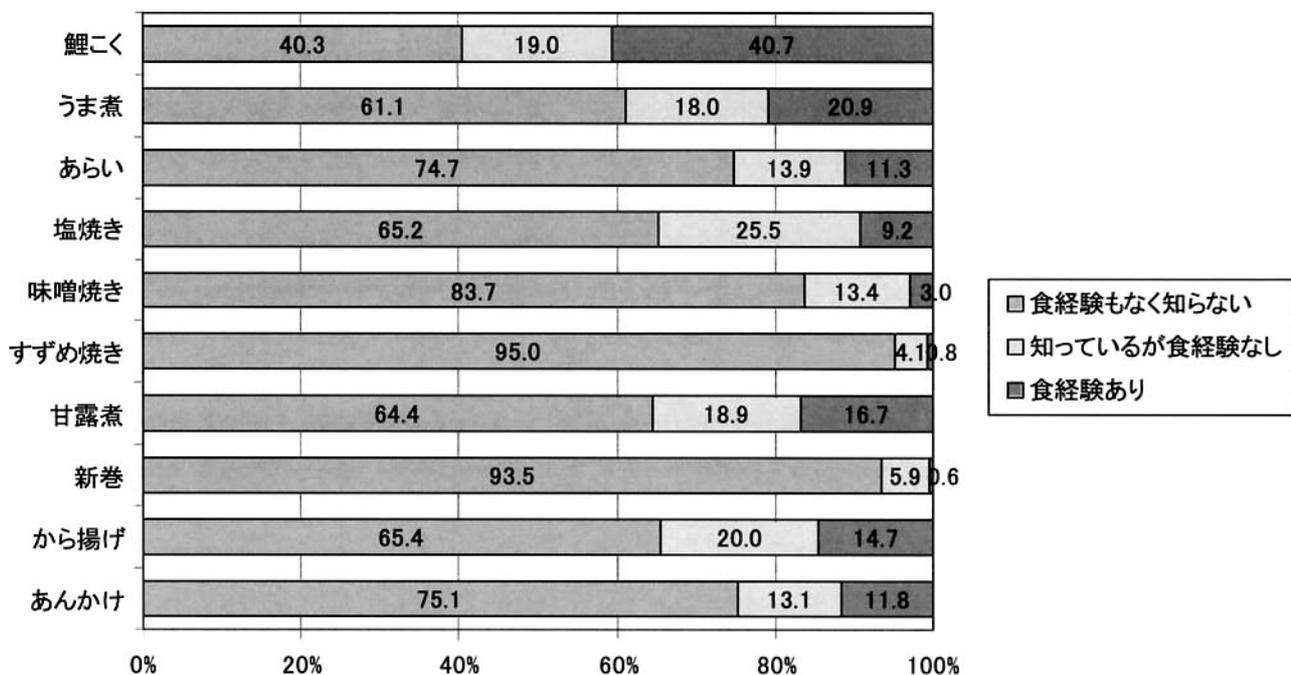


図3 鯉料理の知名度および食経験 (N=853)

⑦ 鯉を使ってよく作るまたはよく食べる上位3種の料理名

鯉を使ってよく作るまたはよく食べる上位3種の料理名について尋ねた結果、157人から回答があり、「鯉こく」117人、「うま煮」41人、「あらい」29人、「甘露煮」28人、「から揚げ」20人、「塩焼き」12人、「から揚げあんかけ」10人の順に回答された。この結果からも、鯉料理としては、最も「鯉こく」が食べられている料理であり、次いで「うま煮」「あらい」「甘露煮」が食されている状況が示された。

⑧ 鯉を使った料理を用いる（食べる）機会

鯉を使った料理を用いる（食べる）機会について選択肢から複数回答で尋ねた。なお、長野県では一年を通じて家の最大の節目を「年取りの行事」とし、年取りの膳を調える伝統が残っていることが考えられたため、「正月」とは別に「年取り」の項目を設けた⁷⁾。「知らない、食べない」「無回答」を除いた結果、鯉料理を食べる機会として最も多かったのは「正月」で245人、約4割から回答された。次いで、「人寄せ（人を接待すること）」108人、「日常の食事」99人、「仏事」97人、「年取り」76人、「盆」57人、「結婚式」30人であった。これらの結果から、

鯉料理が依然として、「正月」をはじめ「年取り」「結婚式」などの祝儀の料理としても、また「仏事」をはじめとする「盆」などの食事としても利用されており、合わせて「人寄せ」で、頻繁に鯉料理が食されていることが伺われる。日常の食事としても2割弱ほどは食されている状況が示された。なお、「端午の節句」「誕生日」「ひな祭り」「七五三」「成人式」の回答は皆無、またはわずかであり、一方、「還暦・古希などの祝い」の回答は11人から挙がった(表12、図4)。

表12 鯉料理を食べる機会、複数回答可 (N=582)

	(人)	(%)
日常の食事	99	17.0
盆	57	9.8
年取り	76	13.1
正月	245	42.1
成人式	4	0.7
ひな祭り	2	0.3
端午の節句	0	0.0
彼岸	14	2.4
七五三	1	0.2
誕生日	1	0.2
還暦・古希などのお祝い	11	1.9
結婚式	30	5.2
仏事	97	16.7
人寄せ	108	18.6
その他	7	1.2

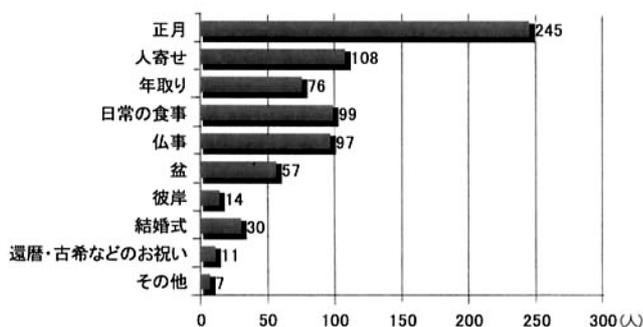


図4 鯉料理を食べる機会 複数回答可

⑨ 鯉料理の摂取頻度

鯉料理の摂取頻度について、週、月、年、その他を挙げて頻度を自由記入した回答の結果、年1～2回は159人、年2～3回が51人、年3～6回が30人、2～3年に1回が21人、あまり食べない34人

であった(表13)。現在、鯉料理を食べている人約3割は、年に1～2回食べる程度の摂取頻度であることが示された。

表13 鯉料理の摂取頻度 (N=659)

	(人)	(%)
月1～3回	14	2.1
年3～6回	30	4.6
年2～3回	51	7.7
年1～2回	159	24.1
2～3年に1回	21	3.2
今までに1～3回	15	2.3
あまり食べない	34	5.2
わからない	12	1.8
その他	3	0.5
無回答	320	48.6

⑩ 鯉(切り身含む)および鯉料理の購入場所

鯉(切り身含む)および鯉料理の購入場所について尋ねた結果(複数回答可)を表14に示す。鯉(切り身含む)の購入場所としては「スーパー」が最も多く、次いで「鯉販売店」「農協」が続いた。「もらう」という回答も93人あり、「その他」の自由記入に「釣る」という回答が7名からあった。このことは鯉を購入せずとも入手できる方法が身近にある様子が伺われた。

表14 鯉(切り身)の購入場所

複数回答可 (N=768)

	(人)	(%)
スーパー	130	16.9
農協	30	3.9
鯉販売店	92	12.0
もらう	93	12.1
釣る	7	0.9
家で飼育	5	0.7
その他：具体的な内容不明	2	0.3
知らない・わからない	31	4.0
購入したことがない	280	36.5
無回答	98	12.8

鯉料理の購入(または食事)場所について尋ねた結果(複数回答可)を表15に示す。「スーパー」「料理屋」「鯉販売店」の順に多く「もらう」という回答も74人いた。いずれも「もらう」という回答が挙がったことから、鯉や鯉料理を一部ではあるが

やり取りしている状況が伺われた。また、購入場所について「知らない」「購入したことがない」という回答が先行調査^{5,6)}より多かったのは、先行研究よりも年齢が若い「高校生」であるためと推察される。

表 15 鯉料理の購入場所
複数回答可 (N=754)

	(人)	(%)
スーパー	74	9.8
農協	11	1.5
鯉販売店	40	5.3
料理屋	73	9.7
もらう	74	9.8
その他：具体的な内容不明	1	0.1
その他：学校給食	1	0.1
家で作る	22	2.9
親戚知人	6	0.8
知らない・わからない	17	2.3
購入したことがない	308	40.8
無回答	127	16.8

⑩ 祖父母・父母などから鯉料理について教えてもらったこと

祖父母・父母などから鯉料理について教えてもらったことを自由記入した結果では、48人から回答が得られ、「鯉料理が、正月やお盆など人が集まる機会でも食べられること」、「鯉こくはおばあちゃんの味」、「内臓が美味しいこと」、「栄養があり妊婦が食べるとよいと聞いたこと」、「にが玉（鯉の胆のうのこと）を潰さないこと」、「骨が多くて注意が必要であること」、「泥臭いので美味しくないと」などが複数回答された。

以上のことから、鯉こくや甘露煮、うま煮などの食経験があり、美味しいことを経験として知っている人にとっては、鯉料理はおいしくて今後も食べたい料理であるが、摂取頻度は年に数回、おもに正月やお盆の人が集まる行事に食べている状況が推察された。一方、泥臭い鯉料理を食べた経験のある人や、鯉の小骨が多くて食べにくい経験がある人、鯉の解剖を経験してしまった人は、鯉料理を食べたいという気持ちが生じにくいことが推察された。

IV. まとめ

調査対象の高校生は、7名（群馬県1名、無回答6名）を除き全員が長野県内、その中でも東信地方に821名が居住していた。調査対象の父親の出身地は長野県が636名、内582名が東信地方の出身で、母親の出身地は長野県が604名、内525名が東信地方の出身であった。鯉料理の食経験がある者は645名（75.8%）、そのうち半数以上が小学生までに鯉料理の食経験があった。

両親ともに長野県出身であると、有意に鯉料理の食経験がある者が多く（ $p<0.0001$ ）、また三世代家族の方が二世世代家族に比べ、有意に鯉料理の食経験のある者が多かった（ $p=0.0010$ ）。

鯉料理を食べたきっかけは、祖母や母親、祖父、父親、親戚など家庭の手料理とする回答が7割近くを占め、その他としては、料理店や行事（葬式・仏事・結婚式など）などできっかけを得ている状況が示された。

鯉料理を食べる機会は「正月」42.1%、「人寄せ」18.6%、「日常の食事」17.0%、「仏事」16.7%、「年取り」13.1%の順に多く回答された。現在、鯉料理を食べている人の約3割は年に1～2回食べる程度の摂取頻度であることが示された。

伝統食材である「佐久鯉」の普及活動に地域の人々や商工会議所が取り組んでいる。コイヘルペス問題などで苦境に立たされているが、地元では、正月やお盆に鯉料理を作る風習はいまだに受け継がれている。しかし、今回の調査で高校生の鯉離れが伺われ、郷土食の伝承に危機感を覚えた。料理法も「あらい」、「鯉こく」、「うま煮」など、昔ながらのままの料理法では若い人には魅力が薄くなる。また、鯉の価格の低迷が続いていて「消費が伸びない」、その原因としては「家庭で調理しづらく使い難い」ことや、「小骨が多くて若い人や子どもが食べない」ことがあげられる¹⁾。一般に魚は骨があることから、敬遠されて魚離れの一因とされているが、ことに鯉の筋肉中の三叉の小骨は数も多く、鯉を食べづらい魚にしている。

伝統食材「佐久鯉」に関わる歴史や料理をこれからの若者たちに伝えていくためにも、長野県佐久地方で伝統的に食べられている鯉の利用方法や、現在

の状況に関する資料の収集に努めていきたいと考えている。

VI. 謝 辞

アンケート調査にご協力いただきました信州短期大学鈴木和江様、長野県野沢北高等学校、長野県小諸商業高等学校、佐久長聖高等学校の生徒の皆様に厚くお礼申し上げます。

References

- 1) 佐久史学会：『佐久 佐久と佐久鯉を考える 佐久鯉特集』第48・49合併号（2006）
- 2) 信州佐久・佐久鯉ガイド、佐久商工会議所
〔URL <http://www.sakucci.or.jp/koipj/jigyo/shinkojigyo.htm>〕
- 3) 関東農政局：「特産の佐久鯉と地場産農産物を使った料理店を運営し、地産地消を推進」
〔URL http://www.maff.go.jp/kanto/to_jyo/jyouhou/senshin/jikyu_jirei/04_019.html〕
- 4) 信濃毎日新聞：「佐久鯉は守れるか（下）＝消極的だった行政 シンボルの在り方は」20021123／朝刊／東信／022頁／060版
- 5) 長野県短期大学紀要第62号：「本学学生における淡水魚の食習慣」（2007）中澤弥子、小木曾加奈、吉岡由美
- 6) 長野県短期大学紀要第62号：「長野県上田市近郊の給食施設従事者における淡水魚の食習慣」（2007）吉岡由美、小木曾加奈、中澤弥子
- 7) 日本の食生活全集長野編集委員会（編）：「日本の食生活全集 20 聞き書長野の食事」、農山漁村文化協会、東京（1986）
- 8) 佐久市、（社）長野県栄養士会佐久支部編：「健康長寿者生活実態調査報告書」（1997）