

本学学生における淡水魚の食習慣 Freshwater Fish in Dietary Habits of Nagano Prefectural College Students

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

Abstract: A questionnaire survey about dietary habits of freshwater fish, especially carp, was conducted for the Nagano Prefectural College students. Respondents were 479 (89.4%) out of 529. Most respondents (85.0%) currently reside in Nagano Prefecture and 81.4% of them were born in Nagano Prefecture.

Major results were as follows. Besides carp, 5 kinds of freshwater fishes, such as eel, rainbow trout, lake smelt, trout and sweetfish, were eaten by more than 60% of respondents. Each fish was eaten more frequently in its own typical cooking manner than in other cooking manner: kaba-yaki (sprit and broiled in soy) for eel, shio-yakil (broiled with salt) for rainbow trout and sweetfish, tempura for lake smelt and sushi for trout. Fifty-one percents of respondents had experiences to eat carp. Among them, the proportion of those who like it and dislike it were both about 30%. Nagano residents had significantly more proportion of carp-eating experience than outside residents. Nagano-born respondents had also significantly more proportion of carp-eating experience than other prefectures-born respondents. The most common reason to like carp was being delicious. On the other hand, the most common reason to dislike carp was having many bones and the most common reason not to eat carp was muddy smell. The common timings to start eating carp were in primary school or in kindergarten/nursery home. The common place to eat carp was home rather than restaurant. The common cooking situations of carp were "a New Years holiday's cooking", "Buddhist mass", and "meal attraction of daily life."

Consequently, eating freshwater fish in Nagano is still seen in high frequency, mostly with the typical cooking manner for each kind of fish, but small proportion of respondents were handed down the wisdom about treating freshwater fish and cooking manners by the elder generation. It is needed to teach such wisdom and cooking tradition to the students in school education.

Key words: 食習慣 dietary habits 淡水魚 freshwater fish 鯉 carp 短期大学生 junior college students 長野 Nagano

1. 緒言

海に接していない長野県では、昔から貴重なタンパク質源として、清澄な川や湖水から水揚げされる豊富な魚介類がさまざまに利用されてきた¹⁾。特に、佐久平、安曇平、伊那谷の農家では、田ごいの利用がさかんで、鯉の料理が工夫されてきた。鯉は、四季を通して「ハレ」の日に食される重要なお祝いの食材であった^{1~4)}。現在においても、長野県内には鯉やニジマスなどの養殖地域が各地にあり、また、佐久の鯉⁵⁾、岡谷のウナギ⁶⁾など、地域の伝統料理を継承発展させようという地元の人々の努力が日々

積み重ねられている。著者らがこれまでに行った大町市、岡谷市、佐久市を対象とする魚介類の利用調査でも、東海・北陸の他県に比べ長野県内の淡水魚の利用割合は有意に高く^{7,8)}、長野県において淡水魚は現在も日常的に利用されていると考えられる。しかしながら、「長野の自然の恵みを生かした淡水魚を食する生活の知恵が、現在、若い世代に伝えられているか」、「淡水魚の利用や食べ方に変化があるか」というような長野県内の淡水魚の食習慣の現状について検討した報告は数少ない^{8,9)}。そこで、著者らは、海に面していない長野県における淡水魚、特に鯉に関する食文化についての基礎資料を得るた

め、長野県在住者を対象とし、淡水魚、特に鯉についての食習慣に関するアンケート調査を行った。本稿では、今後、食文化の担い手となる若年世代である本学短期大学生に行ったアンケート調査の結果について報告する。

II. 研究方法

調査対象者は、平成 18 年度および 19 年度入学の長野県短期大学学生である。平成 19 年 7 月の講義時にアンケート用紙を配布しその場で記入してもらい回収した。アンケートは調査を行った授業時の出席者である計 479 名に配布した。回収数は 1 年生 242 票、2 年生 237 票の計 479 票、本学学生（休学者を除く在籍者数 1 年生 265 名、2 年生 264 名、計 529 名、内男子学生 30 名）の 89.4% から回答を得た。調査項目は、先行研究⁹⁾、ならびに専攻科幼児教育学専攻および健康栄養専攻の学生に対して行った予備調査を参考にし、以下の項目について調査した。

1. 所属学科・専攻名、学年
2. 性別
3. 年齢
4. 住所（現住所、帰省先住所、出身地）：都道府県名、市町村名
5. 父親および母親の出身地：都道府県名、市町村名
6. 家族構成：二世世代家族、三世世代家族、その他
7. 鯉以外の淡水魚 12 種についての知名度、食経験
8. 鯉以外の淡水魚でよく食べる上位 3 種の淡水魚名と料理名、摂取頻度
9. 祖父母・父母などから淡水魚料理（鯉以外）について聞いた話や教えてもらったこと
10. 鯉料理の食経験
11. 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
12. 鯉料理を初めて食べた時期
13. 鯉料理を食べたきっかけ
14. 鯉料理を作る人の存在
15. 鯉料理を現在食べているか

16. 鯉料理を現在食べている理由
17. 鯉を今後、食べたいと思うかとその回答の理由
18. 鯉を用いた料理 10 種についての知名度、食経験
19. 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
20. 鯉を使った料理を用いる（食べる）機会
21. 鯉料理の摂取頻度
22. 鯉（切り身含む）の購入場所
23. 鯉料理の購入（または食事）場所
24. 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

統計解析は JMP 5.0.1a を使い、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。

III. 結果および考察

(1) 調査対象の属性

表 1 に調査対象を性別、年代別にまとめた結果を示す。調査対象は、男性 29 人（6.1%）、女性 450 人（93.9%）、年齢はそのほとんどが 18~20 歳で平均 19.1 ± 1.7 歳だった。表 2 に調査対象の居住地、出身地および父母の出身地を、長野県以外は地方別にまとめた結果を示す。調査対象の居住地は、中部地方が 95.8% と大多数を占めていたが、中でも長野県が全体の 85.0% と多く、その他の地方は 1.7% 以下に分布した。調査対象の出身地も同様に中部地方が 92.7% と大多数を占め、長野県が全体の 81.4% と多くを占めた。父親の出身地も、中部地方が 87.5% と最も多く、

表 1 調査対象の性別および年代（N=479）

		(人)	(%)
性別	女性	450	93.9
	男性	29	6.1
年代	10代	384 (21)	80.2
	20代	90 (7)	18.8
	30代	1 (1)	0.2
	40代	1 (0)	0.2
	無回答	3 (0)	0.6

注) () 内は男性数

表 2 調査対象の居住地および調査対象とその父母の出身地

	学生の居住地		学生の出身地		父親の出身地		母親の出身地	
	(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)
北海道	0	0.0	1	0.2	2	0.4	4	0.8
東北	8	1.7	9	1.9	9	1.9	16	3.3
関東	4	0.8	13	2.7	19	4.0	24	5.0
中部	459	95.8	444	92.7	419	87.5	404	84.3
長野県	407	85.0	390	81.4	360	75.2	348	72.7
近畿	3	0.6	5	1.0	7	1.5	14	2.9
中国	1	0.2	2	0.4	2	0.4	4	0.8
四国	0	0.0	0	0.0	2	0.4	0	0.0
九州・沖縄	3	0.6	4	0.8	10	2.1	8	1.7
無回答・その他	1	0.2	1	0.2	9	1.9	5	1.0

特に長野県が 75.2%と多くを占めた。地方別には、次いで関東地方の 4.0%で、その他は各地方 2.1%以下に分布した。母親の出身地も父親と同様の傾向を示し、中部地方が 84.3%と最も多く、中でも長野県が 72.7%と多くを占めた。次いで地方別には、関東地方で 5.0%を占め、その他の地方は 3.3%以下に広く分布した。居住地および出身地の影響を検討する場合は、長野県内と県外に大別し（以下長野県内、長野県外と記す）検討することにした。なお、調査対象の居住地と出身地の一致度は高く（94.8%）、調査対象の出身地と父母の出身地の一致度も高かった（父親の出身地との一致度：86.0%、母親の出身地との一致度：84.6%）。調査対象の家族構成は、二世家族が 272 人（56.8%）、三世家族が 206 人（43.0%）、無回答が 1 人（0.2%）で、祖父母と同居している調査対象が 4 割を占めており、家族構成の影響については、二世家族か三世家族別に検討することにした。

(2) 淡水魚の食習慣について

① 淡水魚 12 種についての知名度、食経験

鯉以外の淡水魚 12 種についての知名度、食経験を図 1 に示す。淡水魚の中で、最も食経験が多かった魚種はウナギで 9 割近くが食べたことがあると回答した。次に多かったのは、ニジマスで 72.7%、ワカサギ（67.4%）、アユ（62.0%）と続いた。一方、食経験が 2 割以下であった淡水魚は、ヤマメ（18.4%）、フナ（14.4%）、ドジョウ（8.1%）、カジカ（5.8%）、ハヤ（ウグイ）²⁾（3.3%）、ナマズ（0.8%）だった。著者らが平成 12 年に本学生活科学科学生

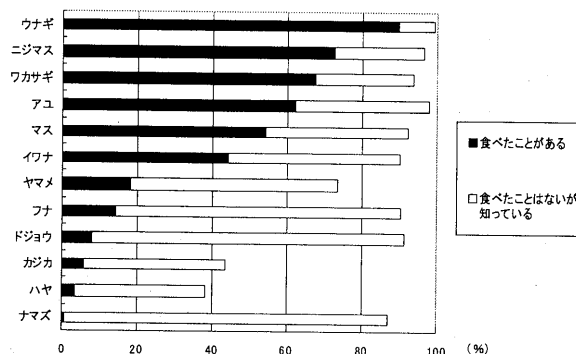


図 1 淡水魚の知名度および食経験

を対象にして行った淡水魚の摂取頻度を調査した結果⁹⁾においても、ウナギの摂取頻度が最も多く、ヤマメ、フナ、ドジョウ、ナマズについては「食べない」と回答するものが 9 割以上を占めた。

また淡水魚の食経験が居住地や出身地などの地域に影響されているかを検討するため、「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」の 3 カテゴリーに分け長野県内・県外別にカイ二乗検定を行った。表 3 に居住地の県内、県外別の淡水魚 12 種（鯉以外）の結果を示す。居住地による影響としては、ニジマス ($p=0.0005$)、フナ ($p=0.0285$) で県内外による有意差が認められ、県内居住者の方が県外に比べ食経験のある学生が有意に多かった。また表には示していないが、学生や父親、母親の出身地における影響としては、ニジマス（学生出身地 $p=0.0003$ 、父親出身地 $p=0.0001$ 、母親出身地 $p=0.0021$ ）、ワカサギ（父親出身地 $p=0.0094$ 、母親出身地 $p=0.0323$ ）、フナ（学生出身地 $p=0.0118$ 、父親出身地 $p=0.0041$ ）、カジカ（母親出身地 $p=0.0478$ ）で、県内外で有意差が認められた。ニジマス、ワカサギ、フナについては県内出身者の方が県外に比べ食経験のある割合が高い傾向が認められ、カジカについては、県外出身者の方が食経験も知名度も高い傾向が認められた。なお、家族構成の違いによる淡水魚の知名度、食経験の違いは、いずれの淡水魚においても有意に認められなかった。

表3 淡水魚（鯉以外）の知名度および食経験
(居住地の長野県内・県外別)

		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		$p^{1)}$
		(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)	
ウナギ	県内(N=407)	365	89.7	38	9.3	4	1.0	$p=0.5060$
	県外(N=71)	65	91.5	6	8.5	0	0.0	
ニジマス	県内(N=407)	309	75.9	87	21.4	11	2.7	$p=0.0005$
	県外(N=71)	39	54.9	26	36.6	6	8.5	
マス	県内(N=407)	224	55.0	152	37.3	31	7.6	$p=0.7952$
	県外(N=71)	36	50.7	29	40.8	6	8.5	
アユ	県内(N=407)	248	60.9	152	37.3	7	1.7	$p=0.1140$
	県外(N=71)	49	69.0	19	26.8	3	4.2	
ワカサギ	県内(N=407)	283	69.5	99	24.3	25	6.1	$p=0.0900$
	県外(N=71)	40	56.3	25	35.2	6	8.5	
イワナ	県内(N=407)	181	44.5	188	46.2	38	9.3	$p=0.6774$
	県外(N=71)	31	43.7	31	43.7	9	12.7	
ヤマメ	県内(N=407)	74	18.2	229	56.3	104	25.6	$p=0.2631$
	県外(N=71)	14	19.7	33	46.5	24	33.8	
フナ	県内(N=407)	66	16.2	302	74.2	39	9.6	$p=0.0285$
	県外(N=71)	3	4.2	61	85.9	7	9.9	
ドジョウ	県内(N=407)	30	7.4	342	84.0	35	8.6	$p=0.3198$
	県外(N=71)	9	12.7	56	78.9	6	8.5	
ナマズ	県内(N=407)	4	1.0	348	85.5	55	13.5	$p=0.4793$
	県外(N=71)	0	0.0	64	90.1	7	9.9	
ハヤ	県内(N=407)	15	3.7	149	36.6	243	59.7	$p=0.0521$
	県外(N=71)	1	1.4	17	23.9	53	74.6	
カジカ	県内(N=407)	24	5.9	158	38.8	225	55.3	$p=0.5635$
	県外(N=71)	4	5.6	23	32.4	44	62.0	

注) 無回答を除く

$p^{1)}$ カイニ乗検定による有意確率

② 淡水魚でよく食べる上位3種の淡水魚名と料理名、摂取頻度

鯉以外の淡水魚でよく食べる上位3種の淡水魚名について自由記入した結果(表4)、もっとも回答数が多かった淡水魚は、ウナギで312人(65.1%)から回答が挙がった。次いで、ニジマス(26.7%)、ワカサギ(26.5%)、マス(14.6%)、アユ(14.0%)が多く回答された。料理名については、ウナギでは蒲焼、うな重、うな丼、ニジマスでは塩焼き、焼き魚、ワカサギでは天ぷらや唐揚げなどの揚げ物、マスではマス寿司、アユ・イワナでは塩焼き、焼き魚が多く回答された。いずれの淡水魚においても、代表的な調理方法で食されている状況が示された。摂取頻度については、いずれの淡水魚においても週1~2回以上食べるという回答は少なく、年2~3回や年1回食べるという回答が多かった。これらの結果から、学生の淡水魚の摂取状況としては、ウナギは半数以上、ニジマス・ワカサギは約4分の1、マス・アユは2割弱の学生が食していた。よく食べる上位3種の淡水魚を回答した結果であるが、その摂取頻度は低く、月に数回、または年に数回食べる学生が多い様子が示された。

なお、よく食べる上位3種の淡水魚を尋ねた結果に、海水魚の回答が61人から挙がった。特に鮭を回答した学生が53人おり、その他にはサンマ(11人)、サバ(8人)、マグロ(7人)、アジ(4人)、タイ(2人)、ギンダラ(2人)、カツオ・シシャモ・シラス・タラ・ホッケ(1人)が回答された。予備調査においても一部の学生で、淡水魚と海水魚を混同している回答がみられたため、本アンケート調査票では、最初に「淡水魚というのは川や湖にすむ魚のことである」と説明を付した。それにもかかわらず、淡水魚と海水魚を混同している学生が一部に認められたことから、食物についての基本的な教育の必要性が痛感された。

表4 よく食べる上位3種に回答された淡水魚名、料理名および摂取頻度

魚種名	(人)	(%)	料理名	(人)	(%)	摂取頻度	(人)	(%)
ウナギ	312	65.1	蒲焼	211	44.1	週1~2回	3	0.6
			うな重	47	9.8	月1~3回	63	13.2
			うな丼	23	4.8	年4~10回	73	15.2
			ひつまぶし	5	1.0	年2~3回	113	23.6
			卵とじ	3	0.6	年1回	44	9.2
ニジマス	128	26.7	塩焼き	79	16.5	週1~2回	1	0.2
			焼き魚	15	3.1	月1~3回	25	5.2
			ムニエル	7	1.5	年4~10回	17	3.5
			甘露煮	3	0.6	年2~3回	36	7.5
						年1回	29	6.1
ワカサギ	127	26.5	天ぷら	41	8.6	週1~2回	4	0.8
			唐揚げ	37	7.7	月1~3回	9	1.9
			揚げ物	13	2.7	年4~10回	21	4.4
			フライ	12	2.5	年2~3回	42	8.8
			南蛮漬け	6	1.3	年1回	29	6.1
マス	70	14.6	マス寿司	31	6.5	週1~2回	6	1.3
			塩焼き	14	2.9	月1~3回	8	1.7
			焼き魚	9	1.9	年4~10回	15	3.1
			ゆで	3	0.6	年2~3回	20	4.2
						年1回	11	2.3
アユ	67	14.0	塩焼き	48	10.0	週1~2回	1	0.2
			焼き魚	5	1.0	月1~3回	7	1.5
						年4~10回	10	2.1
						年2~3回	17	3.5
						年1回	19	4.0
イワナ	37	7.7	塩焼き	25	5.2	週1~2回	3	0.6
			焼き魚	4	0.8	月1~3回	4	0.8
						年4~10回	4	0.8
						年2~3回	10	2.1
						年1回	9	1.9
フナ	12	2.5	甘露煮	6	1.3	月1~3回	1	0.2
			煮魚	3	0.6	年4~5回	1	0.2
						年2~3回	3	0.6
						年1回	5	1.0

注) 料理名は複数回答可。3人以上の回答があった料理名のみ示す
摂取頻度は、頻度が明らかなデータについてのみ示す

③ 祖父母・父母などから淡水魚料理（鯉以外）について聞いた話や教えてもらったこと

祖父母・父母などから淡水魚料理（鯉以外）について聞いた話や教えてもらったことを自由記入してもらった結果、64人から回答があった。最も多い回答は「土用の丑の日にウナギを食べる」という話で12人から挙げた。淡水魚の料理法に関しては、塩焼きに関することが多く、イワナやアユ、ヤマメ、ニジマス塩焼きにすることや、「イワナは塩焼きが一番美味しい（長野市出身）」、「焼くときは尻尾に塩をつける（東御市出身）」、「イワナのつかみどり大会に行って採ったイワナを串に刺して塩をまぶして炭焼きで焼いて食べた（信州新町出身）」などの回答が挙げた。調理法の伝承に関しては、「ウナギの開き方（長野市出身）」、「川で釣った魚は水の入ったお風呂やバケツにしばらく入れておいてさばく（麻績村出身）」、「父が良く釣りに行くので一緒に行ったり、さばいたり調理したりする（箕輪町出身）」、「ドジョウの取り方や調理法（ドジョウ汁）を祖母から聞いた（飯田市出身）」、「生臭いからしっかりと下ごしらえをしてから食べなさい（岡谷市出身）」という回答があった。また、淡水魚の習性に関するものでは、「カジカは流されないように水が多いとき砂を飲み込む（上田市出身）」、「ウグイの色について（長野市出身）」、「マスの雄、雌は顔が微妙に違う（飯綱町出身）」という回答が挙げた。また、「川魚は泥臭い」、「生臭い」という回答が8人から挙がり、「淡水魚は雑菌が多い。小骨が多い」、「母は川魚には虫がいるからきらい」という否定的な回答も挙げた。自然環境に関しては、千曲川など清流流域や諏訪湖周辺の出身者からの回答が挙がり、「イワナやヤマメが水のきれいなところにすんでいる（白馬村・松本市・千曲市出身）」、「ワカサギは美味しいが、最近は湖が汚くて若い人が食べないから悲しい（岡谷市出身）」、「千曲川（この近辺）のハヤは臭い（須坂市出身）」、「アユは千曲川にいる（千曲市出身）」、「最近川にドジョウやアユが少なくなった（松本市出身）」などの回答があった。なお、本設問では鯉以外

についての回答を求めたが、鯉に関する回答も7人から挙がり、「お年取りに鯉の煮付けを食べる（飯田市出身）」、「お正月などによく食べる（辰野町出身）」、「祖父が鯉を釣った日に鯉こくを食べる（長野市出身）」、「祖母の金婚式に鯉の煮付けを食べた（松本市出身）」、「母は鯉が美味しいと言っている（松本市出身）」などの回答が挙げた。その他、行事に関しては「正月料理としてマスを食べる（麻績村出身）」、「お正月にワカサギの料理を作ったりしていた（諏訪市出身）」という回答が挙げた。

これらの結果から、一部の学生では祖母や父母から淡水魚の調理を伝承されている様子うかがわれたが、ほんの数人にすぎず、淡水魚の調理に関する伝承がほとんど行われていない状況うかがわれた。一方、ウナギに関しては、夏バテ防止のため「土用の丑の日にウナギを食べる」という食習慣が全国的にメディアでも頻繁に取り上げられていること、また、養殖などによってウナギ料理を入手しやすいことなどから、学生の食生活にも定着している様子うかがわれた。

(3) 鯉料理の食習慣について

① 鯉料理の食経験

鯉料理の食経験については、245人（51.1%）と、約半数が食べたことがあると回答した（表5）。学生の居住地、学生、父親、母親の出身地別に検討したところ有意差が認められ、長野県内居住者、長野県出身者のほうが有意に鯉を

表5 鯉料理の食経験（居住地の長野県内・県外別、出身地の長野県内・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		$p^{1)}$
		(人)	(%)	(人)	(%)	
全体	(N=477)	245	51.4	232	48.6	
居住地	県内(N=405)	233	57.5	172	42.5	$p<0.0001$
	県外(N=71)	12	16.9	59	83.1	
出身地	県内(N=388)	228	58.8	160	41.2	$p<0.0001$
	県外(N=88)	17	19.3	71	80.7	
父親の出身地	県内(N=358)	217	60.6	141	39.4	$p<0.0001$
	県外(N=110)	24	21.8	86	78.2	
母親の出身地	県内(N=347)	204	58.8	143	41.2	$p<0.0001$
	県外(N=126)	38	30.2	88	69.8	
家族構成	二世(N=270)	132	48.9	138	51.1	$p=0.2360$
	三世(N=206)	112	54.4	94	45.6	

注) 無回答を除く

$p^{1)}$ カイニ乗検定による有意確率

食べたことがあると回答するものが多かった。長野県では鯉を伝統的に食す地域が多い¹⁾ こともあり、他県に比べ鯉の食経験のある人が2～3倍多い結果となった。なお、鯉の食経験には家族構成による有意な影響は認められなかった。

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」19人(4.0%)、「やや好き」54人(11.3%)、「好きでも嫌いでもない」97人(20.3%)、「やや嫌い」40人(8.4%)、「嫌い」41人(8.6%)、「食べたことない・無回答」228人(47.6%)と回答された。鯉料理の食経験の有無、学生の居住地、学生・父親および母親の出身地と家族構成の影響を、鯉料理についての嗜好性(「大好き」と「やや好き」、「やや嫌い」と「嫌い」をあわせ、「好きでも嫌いでもない」の3カテゴリーとする)について検討した。有意差が得られた結果のみ表6に示す。鯉料理の食経験の有無と鯉料理の嗜好性には有意差が認められ、食経験がある対象に比べ食経験がない対象では鯉料理を「やや嫌い・嫌い」と答える割合が高く、「大好き・やや好き」と回答する対象は皆無だった。食経験がない対象では、嗜好性についての回答者数が少ないため、この結果の解釈には注意が必要であるが、食経験がないと好きになりようがないことを示唆した結果となった。その他、居住地別に有意差が認められ、長野県外の対象では、「好きでも嫌いでもない」という回答が多く、「やや嫌い・嫌い」の回答が少ない傾向が認められた。なお、長野県内で鯉料理は、貴重なタンパク源として、また美味しい

ご馳走として多くの長野県民に好まれてきた^{1~4)}と考えられるが、現在、長野県内居住の学生では食経験のある者が約半数(表5)、約3割が「大好き・やや好き」(表6)と回答しており、鯉料理の食経験および鯉料理を好む者が減っている状況がうかがわれた。

鯉料理について「大好き・やや好き」と回答した理由には、「おいしいから」、「おいしかったから」という回答が最も多く、具体的には「鯉こく」、「鯉のうま煮」が「おいしい」、「おいしかった」という回答が、安曇野市、飯田市、上田市、小諸市、佐久市、須坂市、千曲市、東御市、松本市などの出身者から複数回答された。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」、「母が作ってくれたのがおいしい」、「昔からよく食べているから」、「昔からご馳走の席に出されていたから」など、おいしく食べる機会が多いことを理由に挙げる回答が複数挙がった。また、「やや好き」と回答した理由として、おいしいが「どろ臭いのがいるのでやや好き」、「骨が多いから大好きではない」という回答が挙がった。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、「食べたことがないから」、「食べる機会(習慣)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」という理由が多く挙がった。また、「鯉は観賞用で食べるものではない」、「見た目が美味しそうでない」という回答も複数挙がった。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。

表6 鯉料理に対する嗜好(食経験の有無別および居住地の長野県内・県外別)

		大好き・やや好き		好きでも嫌いでもない		やや嫌い・嫌い		$p^{1)}$
		(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)	
食経験の有無	食経験あり(N=232)	73	31.5	93	40.1	66	28.4	$p<0.0001$
	食経験なし(N=19)	0	0.0	4	21.1	15	78.9	
居住地別	県内(N=237)	69	29.1	88	37.1	80	33.8	$p=0.0428$
	県外(N=14)	4	28.6	9	64.3	1	7.1	

注)無回答を除く

$p^{1)}$ カイ二乗検定による有意確率

③ 鯉料理を初めて食べた時期

食経験ありの対象(N=245)について鯉料理を初めて食べた時期を尋ねた結果(表7)、「小学生」(31.8%)、および「幼稚園・保育園」(27.3%)の回答が多く、次いで「中学生」の11.4%で、その他「覚えていない」者が16.7%を占めた。覚えていない者および無回答者を除

表 7 鯉料理を初めて食べた時期 (N=245)

	(人)	(%)
～幼稚園・保育園	67	27.3
小学生	78	31.8
中学生	28	11.4
高校生	10	4.1
大学生～	5	2.0
覚えていない	41	16.7
無回答	16	6.5

注) 食経験のある対象のみを母数とする

き、鯉料理を初めて食べた時期について、「幼稚園・保育園」、「小学生」、「中学生以上」に分けて学生の居住地、学生、父親、母親の出身地による影響や家族構成の影響を検討した。その結果、学生の居住地のみで有意差が認められ ($p=0.0375$)、長野県外の学生では、「中学生以上」になって鯉料理を初めて食べたものが比較的多く、長野県内の学生では「幼稚園・保育園」および「小学生」の頃、鯉料理を初めて食べたものが多い傾向が示された (表 8)。なお、初めて食べた時期と鯉料理の嗜好性 (3 カテゴリー) の影響を検討した結果、有意差は認められなかった。

表 8 鯉料理を初めて食べた時期、居住地の長野県内・県外別 (N=188)

	県内		県外		$p^{(1)}$
	(人)	(%)	(人)	(%)	
～幼稚園・保育園 (N=67)	65	97.0	2	3.0	$p=0.0375$
小学生 (N=78)	77	98.7	1	1.3	
中学生～ (N=43)	38	88.4	5	11.6	

注) 無回答は除く

$p^{(1)}$ カイニ乗検定による有意確率

④ 鯉料理を食べたきっかけ

食経験ありの対象 (N=245) に鯉料理を食べたきっかけについて複数回答可で尋ねた結果 (表 9)、「祖母の手料理」との回答が最も多く (30.2%)、次いで「母親」 (24.1%)、「料理店」 (13.5%) と「親戚などの手料理」 (13.1%) が続いた。その他 (20.8%) としては、結婚式 (8 人)、葬式 (5 人)、学校の授業 (解剖) (4

人)、祭り (4 人)、祝い事 (4 人)、父親 (3 人)、土産 (3 人) などが挙げられた (表 9)。鯉料理を食べたきっかけとしては、祖母や母親、父親、親戚など、家庭の手料理をきっかけとする回答が 7 割以上を占め、その他としては、料理店や行事などで食べるきっかけを得ている状況が示された。また、興味深いことに学校教育においてきっかけを得たという回答があり、学校の授業で鯉の解剖後調理 (軽井沢町・須坂市・飯田市居住者) や給食 (安曇野市居住者) という回答も少数であるが得られた。

表 9 鯉料理を食べたきっかけについて、複数回答可 (N=245)

	(人)	(%)
祖母の手料理	74	30.2
母親の手料理	59	24.1
料理店	33	13.5
親戚等の手料理	32	13.1
その他	51	20.8
無回答	19	7.8

注) 食経験のある対象のみを母数とする

⑤ 鯉料理を作る人

鯉料理を作る人について複数回答可で尋ねた結果 (表 10)、「祖母」との回答が最も多く (32.2%)、次いで「母親」 (25.5%)、「父親」 (5.6%) と「祖父」 (3.1%) が続いた。鯉料理の調理は、伝統的に父親が行ったという佐久地方の話¹⁰⁾もあるが、本調査結果では「父親」、「祖父」と答えた学生は 1 割にも満たなかった。

表 10 鯉料理を作る人、複数回答可 (N=479)

	(人)	(%)
祖母	154	32.2
母親	122	25.5
父親	27	5.6
祖父	15	3.1
本人	5	1.0
その他	14	2.9
親戚	7	1.5
兄・姉	2	0.4

注) 食経験のある対象のみを母数とする

父親や祖父が鯉料理の主役だったのは、田んぼや川から引き揚げたたくさんの鯉の調理、保存食作りが必要だった頃の話であって、現在はその必要性もなくなり、男性が鯉料理に関わる伝統が失われつつある状況がうかがわれた。なお、「父親」または「祖父」が鯉料理を作れると回答した学生の出身地（長野県内）は、安曇野市、飯山市、伊那市、上田市、大町市、岡谷市、佐久市、須坂市、辰野町、千曲市、中条村、中野市、長野市、東御市、松川村、箕輪町、山形村だった。

⑥ 鯉料理の現在の摂取割合とその理由

鯉料理を現在（過去一年の間に）食べているかについて尋ねた結果、「はい」の回答は85人（17.7%）で、鯉料理を2割に満たない学生しか食べていなかった。鯉料理を現在（過去一年の間に）も食べている理由を、現在鯉料理を食べている対象（N=85）に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」が最も回答が多く（58.8%）、次いで「おいしい」（37.6%）、「食べ慣れている」（12.9%）、「おふくろの味がする」（7.1%）、「店で売っている」（5.9%）の順だった（表11）。鯉料理を「おふくろの味がする」という理由で食べている学生は1割にも満たなかった。これは、「おふくろの味がする」という理由では現在食べる理由にならないのか？ それとも鯉料理を「おふくろの味」として認識していないのか？ いずれかが考えられるが、本調査では学生の「鯉料理」に対するイメージを尋ねなかったので明らかではない。今後の検討課題としたい。

表11 鯉料理を現在も食べている理由、複数回答可（N=85）

	(人)	(%)
食卓に出る	50	58.8
おいしい	32	37.6
食べ慣れている	11	12.9
おふくろの味がする	6	7.1
店で売っている(店に食べに行く)	5	5.9

注) 鯉料理を現在も食べている対象のみを母数とする

⑦ 鯉を今後、食べたいと思うか

鯉を今後、食べたいと思うかについて尋ねた結果では、「はい」の回答は183人（38.2%）で、現在、鯉料理を食べている数（85人）の2倍を占めた。鯉料理に対する嗜好性の結果（「大好き」19人、「やや好き」54人）や、現在の摂取割合（17.7%）、現在の摂取理由（「おいしい」という理由をあげた学生は32人）から考えると、今後も食べたいと思う学生数は、もっと少ないかと思われたが約4割を占めた。無回答を除き、学生の居住地、学生、父親、母親の出身地による影響や家族構成、鯉料理の嗜好性の影響を検討した結果、長野県内居住者、県内出身者の方が鯉を今後食べたいと思うかについて「はい」と回答する者が多い傾向が認められた（表12）。一方、家族構成の影響は有意に認められず、鯉料理の嗜好性については、今後食べたいと思う割合が、鯉料理を好む者に有意に多い傾向が認められた。

表12 鯉料理を今後食べたいと思うか（居住地の長野県内・県外別、出身地の長野県内・県外別、家族構成別、嗜好別）

		はい		いいえ		$p^{1)}$
		(人)	(%)	(人)	(%)	
居住地別	県内(N=370)	164	44.3	206	55.7	$p=0.0185$
	県外(N=66)	19	28.8	47	71.2	
出身地別	県内(N=355)	158	44.5	197	55.5	$p=0.0248$
	県外(N=81)	25	30.9	56	69.1	
父親の出身地別	県内(N=327)	153	46.8	174	53.2	$p=0.0013$
	県外(N=101)	29	28.7	72	71.3	
母親の出身地別	県内(N=315)	147	46.7	168	53.3	$p=0.0014$
	県外(N=118)	35	29.7	83	70.3	
家族構成別	二世帯(N=245)	107	43.7	138	56.3	$p=0.4150$
	三世帯(N=191)	76	39.8	115	60.2	
嗜好別	大好き・やや好き(N=73)	71	97.3	2	2.7	$p<0.0001$
	好きでも嫌いでもない(N=85)	40	47.1	45	52.9	
	やや嫌い・嫌い(N=77)	3	3.9	74	96.1	

注) 無回答は除く

$p^{1)}$ カイ二乗検定による有意確率

⑧ 鯉を用いた料理についての知名度、食経験

鯉を用いた料理10種についての知名度、食経験を尋ねた結果（図2）、最も知名度が高かった鯉料理は「鯉こく」で41.8%の学生が知っており、食経験も最も高く20.5%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料理は「甘露煮」（35.1%）で、食経験も次に高かった（11.5%）。次いで知名度が高かったのは「うま煮」（29.5%）で、食経験も「うま

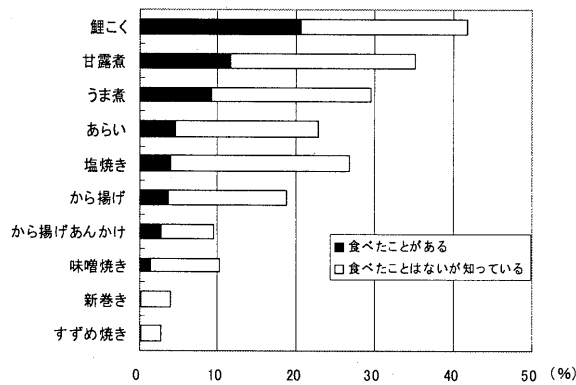


図2 鯉料理の知名度および食経験 (N=479)

煮」が次に高く約1割(9.2%)が食べたことがあると回答した。その他の「塩焼き」、「あらい」などの鯉料理は、食経験が5%にも満たず、あまり食されていない様子がうかがわれた。無

回答を除き、学生の居住地、学生、父親、母親の出身地による影響や家族構成、鯉料理の嗜好性による影響を検討した結果、「鯉こく」、「うま煮」、「甘露煮」、「あらい」、「から揚げ」で有意差が認められた項目が存在した。有意差が認められた結果のみ表13に示す。「鯉こく」、「うま煮」および「甘露煮」については、長野県内居住者または県内出身者の方が食経験のある者が多い傾向が認められた。「から揚げ」については、父親の出身地においてのみ有意差が認められ($p=0.0156$)、県外出身者では食経験もなく、知らない者も多い傾向が認められた。家族構成の影響は「うま煮」についてのみ有意に認められ($p=0.0140$)、三世代家族の方が「うま煮」の食経験が高い傾向が認められた。鯉料理

表13 鯉料理の知名度、食経験(居住地別、出身地別、家族構成別、嗜好別)

料理名	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		$p^{1)}$
	(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)	
鯉こく	居住地別	県内(N=406)	95	23.4	91	22.4	$p<0.0001$
		県外(N=71)	3	4.2	11	15.5	
	出身地別	県内(N=389)	92	23.7	88	22.6	$p=0.0001$
		県外(N=88)	6	6.8	14	15.9	
	父親の出身地別	県内(N=359)	87	24.2	81	22.6	$p=0.0002$
		県外(N=110)	9	8.2	20	18.2	
	母親の出身地別	県内(N=347)	84	24.2	78	22.5	$p=0.0005$
		県外(N=127)	14	11.0	21	16.5	
	嗜好別	大好き・やや好き(N=73)	39	53.4	13	17.8	$p=0.0108$
		好きでも嫌いでもない(N=97)	32	33.0	15	15.5	
		やや嫌い・嫌い(N=81)	24	29.6	17	21.0	
うま煮	居住地別	県内(N=407)	43	10.6	93	22.9	$p<0.0001$
		県外(N=71)	1	1.4	4	5.6	
	出身地別	県内(N=390)	43	11.0	92	23.6	$p<0.0001$
		県外(N=88)	1	1.1	5	5.7	
	父親の出身地別	県内(N=360)	41	11.4	86	23.9	$p<0.0001$
		県外(N=110)	3	2.7	7	6.4	
	母親の出身地別	県内(N=348)	39	11.2	80	23.0	$p=0.0007$
		県外(N=127)	5	3.9	16	12.6	
	家族構成別	二世代(N=272)	17	6.3	51	18.8	$p=0.0140$
		三世代(N=206)	27	13.1	46	22.3	
甘露煮	居住地別	県内(N=407)	54	13.3	104	25.6	$p=0.0002$
		県外(N=71)	1	1.4	9	12.7	
	出身地別	県内(N=390)	54	13.8	100	25.6	$p<0.0001$
		県外(N=88)	1	1.1	13	14.8	
	父親の出身地別	県内(N=360)	52	14.4	97	26.9	$p<0.0001$
		県外(N=110)	3	2.7	14	12.7	
あらい	母親の出身地別	県内(N=348)	51	14.7	84	24.1	$p=0.0015$
		県外(N=127)	4	3.1	29	22.8	
	嗜好別	大好き・やや好き(N=73)	12	16.4	11	15.1	$p=0.0234$
		好きでも嫌いでもない(N=97)	7	7.2	18	18.6	
		やや嫌い・嫌い(N=81)	2	2.5	20	24.7	
	から揚げ 父親の出身地別	県内(N=360)	17	4.7	62	17.2	$p=0.0156$
		県外(N=110)	1	0.9	10	9.1	

注)無回答は除く

$p^{1)}$ カイニ乗検定による有意確率

に対する嗜好性の影響は、「鯉こく」と「あら
い」について認められ、いずれも鯉料理を「大
好き・やや好き」と回答した者に「鯉こく」や
「あらい」の食経験がある者が多く、「鯉こく」
や「あらい」を知らない、食経験のない者に鯉
料理を「好きでも嫌いでもない」、「やや嫌い・
嫌い」と回答するものが多い傾向が認められた。
すなわち、鯉料理を「大好き・やや好き」にさ
せるには、おいしい「鯉こく」や「あらい」を
食べる機会を与えることが有効であることが推
察された。

⑨ 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、82人から回
答があり、「鯉こく」が55人、「うま煮」が17
人、「甘露煮」が15人、「唐揚げ」、「あらい」
が各9人、「塩焼き」が7人、「唐揚げあんかけ」
が2人、「味噌焼き」が1人、「焼いて煮たもの」、
「ホイル焼き」、「みそ焼き」が各1人から回答
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」、「甘露煮」が食されている状況
が示された。

⑩ 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
いて尋ねた結果（複数回答可）、最も多い回答
は「正月料理」で86人、約2割から回答され
た（表14）。次いで、「仏事」、「日常の食事」、
「人寄せ」、「年取り」、「結婚式」が5～10%で
回答された。これらの結果から、数は少なくなっ
ているが、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、「仏事」をはじめとする「盆」などの
葬儀の食事としても利用されており、日常の食
事としても1割ほどは食されている状況が示さ
れた。なお、「誕生日」、「端午の節句」、「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15人から挙げたことから、

鯉料理が年寄りを祝う行事では用いられている
が、子どもを祝う行事には用いられなくなっ
ている状況が推察された。

表14 鯉料理を食べる機会（複数回答可）

	(人)	(%)
正月料理	86	18.0
仏事	47	9.8
日常の食事	43	9.0
人寄せ	41	8.6
年取り	35	7.3
結婚式	27	5.6
盆	22	4.6
還暦・古希などの祝い	15	3.1
彼岸	8	1.7
誕生日	2	0.4
端午の節句	1	0.2
ひな祭り	1	0.2
七五三	1	0.2
成人式	0	0.0

⑪ 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内、頻
度が明らかな回答をまとめた結果、週1～2回
は1人、月1～3回が3人、年4～10回が15
人、年2～3回が46人、年1回が68人だった。
現在、鯉料理を食べている2割程度の学生の多
くは、年に数回食べる程度の摂取頻度であるこ
とが示された。

⑫ 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、「スーパー」、「農協」、「鯉販売店」、
「料理屋（食堂・料亭など）」、「もらう」、「その
他」の選択肢を挙げて尋ねた結果（複数回答可）
を表15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
回答が34人から挙がり、「その他」の自由記入
に「釣る」という回答も5名から挙がり、地域
で好んで食べられている様子がうかがわれた。

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）は、「料理屋」、「スー
パー」の順に多く「もらう」という回答も27

人から挙がった。

表 15 鯉（切り身を含む）および鯉料理の購入場所（複数回答可）

購入場所	鯉（切り身を含む）		鯉料理	
	（人）	（%）	（人）	（%）
スーパー	79	16.5	32	6.7
もらう	34	7.1	27	5.6
鯉販売店	30	6.3	7	1.5
農協	15	3.1	5	1.0
料理屋	0	0.0	35	7.3
その他	8	1.7	6	1.3

⑬ 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、45人から回答が得られた。鯉料理が、正月など行事や葬式、人が集まる機会でも食べられること、祖父や母親など家族が好んでいたこと、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、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学生にとっては、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、行事や人の集まる機会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学生や、鯉は「小骨が多くて食べにくい」、「泥臭い」という話を聞いた食経験のない学生や、観賞用の錦鯉のイメージが強い学生では、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

長野県内居住および出身の割合が高い本学学生を対象に淡水魚、特に鯉の食習慣に関するアンケート調査を行った。その結果、鯉以外の淡水魚では、ウナギをはじめニジマス、ワカサギ、マス、アユなどが1年に数回程度の摂取頻度であった。よく食べる料理名としては、ウナギでは蒲焼、うなぎ、

ニジマスでは塩焼き、ワカサギでは天ぷら、マスではマス寿司、アユ、イワナでは塩焼きといった代表的な料理が食されていた。ニジマス、ワカサギ、フナでは、長野県内居住者や出身の方が県外に比べ食経験のある学生の割合が多い傾向が認められ、一方、カジカについては、母親の出身地が長野県外の方が、食経験も知名度も高い傾向が認められた。これらの結果には淡水魚の入手しやすさが影響していると推察された。

鯉料理について食経験のある者は約半数で、食経験のある対象のうち、鯉料理を好むものが約3割、どちらでもない者が約4割、嫌いな者が約3割を占めた。鯉の食経験は長野県内居住者および長野県内出身の方が、県外居住者および県外出身者の食経験者の割合より2～3倍多く、また、食経験がある方が鯉料理を好む者が多い傾向がみられた。鯉料理を好む理由としては、「おいしい」という理由が最も多く、一方、鯉料理を嫌い、または好きでも嫌いでもない理由としては、「食経験がない」、「食べる機会（習慣）がない」、「骨が多いので食べづらい」、「泥臭い・生臭い」などの理由が多く挙がった。鯉料理を初めて食べた時期としては、「小学生」および「幼稚園・保育園」が多く、鯉料理を食べたきっかけについては、家庭の手料理が7割以上を占めていた。鯉料理を作れる人は、「祖母」が最も多く、次いで「母親」で、「父親」と「祖父」が1割未満を占めた。現在では、鯉料理を2割に満たない学生しか食べておらず、現在も食べている理由としては「食卓に出る」が最も多かった。鯉を今後、食べたいと思うかについては、約4割の学生が「はい」と答え、現在、鯉料理を食べている数の約2倍を占めた。

鯉料理の中では、「鯉こく」、「うま煮」、「甘露煮」の知名度や食経験が高く、鯉料理を好む者に「鯉こく」や「あらい」の食経験がある者が多かった。鯉料理を普及するには、おいしい「鯉こく」や「あらい」などを食べる機会を子どもの頃に与えることが重要であることが推察された。鯉を使った料理を用いる機会は「正月料理」や「仏事」「日常の食事」「人寄せ」などで、摂取頻度は年に数回であった。鯉の購入場所は「スーパー」が最も多く、鯉料理の購入場所は、「料理屋」「スーパー」

の順に多かった。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うかがわれた。

以上のことから、食料の流通事情がよくなった現在においても、長野県内各地で淡水魚が利用されている現状が認められた。また、代表的な料理が主に食されていたことから、食べ方の変化は認められなかった。他県に比べると長野県内の淡水魚の利用割合は高く、比較的、行事や日常的に多く利用されていた。しかしながら、淡水魚に関する知恵、調理方法など、伝承されている者はわずかであった。淡水魚を泥臭いといって敬遠する学生もみられたが、豊富で清冷な水で育った長野県内の淡水魚は身がしまっていて泥臭さがないといわれている^{1,2,5,10)}。食育や地産地消が叫ばれる今日、長野の豊かな食資源である淡水魚を利用する知恵を途絶えさせることがないように、教育の現場でも地域産物の生産や利用について子どもたちに食に関わる歴史や正しい情報を伝える必要性を感じた。そのためにも、長野県内で伝統的に行われている淡水魚の利用方法や、現在の状況に関する資料の収集に今後も努力したいと考える。

謝辞

アンケート調査にご協力いただきました長野県短期大学学生の皆様に厚くお礼申し上げます。

引用文献

- 1) 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)
- 2) 市川健夫、倉島日露子監修:『信州の郷土食 ふるさとの味と食文化』、銀河書房、長野(1985)
- 3) 飯田市生活改善グループ連絡協議会/事務局:『飯田の風土料理膳本』、杉本印刷、長野(1997)
- 4) J A 上伊那総務企画部:『母から娘に伝えたい上伊那の郷土料理』、上伊那農業共同組合、長野(2002)
- 5) 佐久商工会議所:信州佐久・佐久鯉ガイド、[URL <http://www.sakucci.or.jp/koipj/jigyo/shinkojigyo.htm>]
- 6) 岡谷商工会議所:うなぎのまち岡谷、[URL <http://www.okayacci.or.jp/unagi/>]
- 7) 中澤弥子、鈴木和江:「東海・北陸地方の淡水魚の利用とその地域性」、日本調理科学会平成17年度大会、新潟(2005)
- 8) 中澤弥子、鈴木和江:「長野県の魚介類の調理とその地域性」、日本家政学会中部支部第50回大会、愛知(2005)

9) 中澤弥子、木寺博子、小貫由巳子:十文字学園女子短期大学紀要第31集(2000)

10) 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)