

# 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 Freshwater Fish in Dietary Habits of Food Service Operators in Ueda, Nagano

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

**Abstract:** 長寿県である長野県に居住している人々は、淡水魚、特に鯉を食している経験が高い。今回は上田市近郊の給食施設従事者について淡水魚の食習慣に関するアンケート調査を行った。その結果、「ウナギ」や「ニジマス」、「アユ」、「ワカサギ」、「鯉」などの養殖が盛んな淡水魚については知名度も豊富で食経験も高かったが、「ハヤ（ウグイ）」、「カジカ」と言った、いわゆる手に入りにくい魚については知名度及び食経験が低かった。一方、「ヤマメ」、「ハヤ」、「フナ」、「ドジョウ」などの淡水魚は年齢が下がるほど食べられていない傾向が認められた。「フナ」は上田市近郊の南東に位置する佐久地方でよく食べられているが、上田市近郊では徐々に食されなくなってきているという現状が示唆された。「鯉」の料理（調理方法）について認知されている主要なものは「鯉こく」、「あらい」、「甘露煮」、「うま煮」であった。「鯉」は「小学生以前」に「母親の手料理」によって好むと好まざるとにかかわらず正月や年とりなどの「行事」のごちそうとして摂取される背景が示唆された。しかし、「あらい」については年代が下がるにつれて食経験が下がっており、「鯉」を生に近い状態で食べるためその生臭さ、泥臭さや触感、小骨の多さから若年層では敬遠する傾向があると考えられた。

**Key words:** carp 鯉、dietary habits 食習慣、freshwater fish 淡水魚、Nagano prefecture 長野県、question-naire アンケート、regional tradition 郷土食、survey 調査

## I. 緒言

長野県は男性の平均寿命が全国1位、女性が全国5位<sup>1)</sup>で、長寿の県として知られている。長野県で得られるタンパク質源の1つに淡水魚がある。中でも鯉は本州の内陸部では非常にポピュラーなタンパク質源であり、「ハレ」の日に食される重要なお祝いの食材であった<sup>2,3)</sup>。特に長野県には佐久地方という有数の鯉養殖産地があり、それゆえ長野県では鯉は現在まで日常的に食べられているという背景がある<sup>4)</sup>。

本研究では、長野県内の淡水魚、特に鯉についての利用実態やその特徴、年代による相違を探るとともに、その伝承や変容について調べることで淡水魚の食文化の一端を明らかにすることを目的とした。そのために、食に非常に意識が高いと考えられる、長野県上田市近郊の給食施設従事者に対し、淡水魚の食習慣に関するアンケート調査を行ったので報告する。

## II. 調査方法

### 1) 調査方法

長野県上田保健所管内の集団給食施設従事者のうち、平成19年度給食施設従事者研修会参加者を調査対象とした。アンケート調査は2007年7月に行い、調査票を配布後、自己記入法により回答してもらい、その場で回収した。

### 2) 調査項目

調査項目は「本学学生における淡水魚の食習慣」<sup>5)</sup>の調査結果を参考に設定した。調査票を配布した187人に対し、有効回答者数は177人（回収率94.7%）であった。

### 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（性別、年齢、資格、所属施設）、調査対象者の居住地、調査対象者・父親・母親の出身地、家族構成 ②鯉以外の淡水魚の知名度と食経験 {ウナギ・ニジマス・マス・アユ・ワカサギ・イワナ・ヤマメ・フナ・ドジョウ・ナマズ・ハヤ（ウグイ）・カジカ 複数回答} ③鯉以外の淡水魚でよく食べる魚と摂取頻度 ④鯉料理の食経験 ⑤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） ⑥鯉料理でよく摂取する料理（上位3位まで自由回答） ⑦鯉料理を食べる機会（日常の食事・盆・年取り・正月料理・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） ⑧鯉料理摂取頻度 ⑨鯉（切り身）購入先（スーパー・農協・鯉販売店・もらう 複数回答） ⑩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） ⑪祖父母、父母からの伝承（自由回答）

III. 調査結果

1) 調査対象の基本属性

調査対象の基本属性について表1、表2、表3に示す。177人中、男性は14人（7.9%）、女性は153人（86.4%）、無回答が10人であった（表1）。年齢は平均41.6±11.4歳（N=167）であり、年代別にみると40歳代が47人（26.6%）で最も多く、60歳代が5人（2.8%）で最も少なかった。資格は栄養士が最も多く、次に調理員で、調理師

表1 調査対象の性別および年代（性別）

		調査対象者(N=177)	
		(人)	(%)
性別	女性	153	86.4
	男性	14	7.9
	無回答	10	5.6
年代	20代	33 (5)	18.6
	30代	39 (2)	22.0
	40代	47 (5)	26.6
	50代	43 (2)	24.3
	60代	5 (0)	2.8
	無回答	10 (0)	5.6

( )内はその中の男性数

表2 調査対象の基本属性（資格および所属施設）

	管理栄養士	栄養士	調理師	調理員	その他	合計
学校	1	7	0	17	10	35
病院	9	13	8	4	1	35
老人保健施設 社会福祉施設	12	17	6	10	0	45
保育園	1	11	11	9	21	53
地域活動	4	0	0	0	0	4
事業所・行政 その他	5	6	1	1	2	15
合計	32	54	26	41	34	187

が最も少なかった（表2）。所属施設は保育園が最も多かった。

調査対象の現住所の分布は、ほとんどが上田市近郊に居住しており175人（98.9%）、出身都道府県は、長野県出身が142人（80.2%）、県外出身が17人（9.6%）であった（表3）。また、調査対象者の父母の出身都道府県は、父親は長野県出身が139人（78.5%）、県外出身は29人（16.4%）、母親は長野県出身が140人（79.1%）、県外出身は30人（16.9%）であった。

調査対象の同居家族構成は、二世世代家族が89人（50.3%）と最も多く、次いで三世世代家族の44人（24.9%）、一人暮らし13人（7.3%）、その他に夫婦などの回答があった。

表3 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

		給食施設従事者(N=177)	
		(人)	(%)
本人の居住地	県内	175	(98.9)
	県外	1	(0.6)
	無回答	1	(0.6)
本人の出身地	県内	142	(80.2)
	県外	17	(9.6)
	無回答	18	(10.2)
父親の出身地	県内	139	(78.5)
	県外	29	(16.4)
	無回答	9	(5.1)
母親の出身地	県内	140	(79.1)
	県外	30	(16.9)
	無回答	7	(4.0)
家族構成	二世世代家族	89	(50.3)
	三世世代家族	44	(24.9)
	一人暮らし	13	(7.3)
	その他	25	(14.1)
	無回答	6	(3.4)

2) 淡水魚食の実態

鯉以外の淡水魚について知名度および食経験を調べた結果を表4に示す。「ウナギ」、「ニジマス」、「アユ」、「ワカサギ」、「イワナ」は約95%が知っており、「ウナギ」、「ニジマス」、「アユ」、「ワカ

サギ」は約80%に食経験があった。一方、「ナマズ」については知名度が72.3%で高かったもの

表4 鯉以外の淡水魚について知名度および食経験

	給食施設従事者 (N=177)	
	知っている (%)	食経験あり (%)
ウナギ	96.0	82.5
ニジマス	98.3	80.8
アユ	96.6	80.8
ワカサギ	96.0	81.4
マス	93.2	72.9
ドジョウ	87.0	40.7
フナ	88.7	46.9
イワナ	95.5	67.2
ナマズ	72.3	4.5
ヤマメ	85.9	49.7
カジカ	66.1	23.2
ハヤ	72.9	37.9

の、食経験のある人は4.5%と少なかった。また「ハヤ」と「カジカ」は知名度もそれほど高くない（「ハヤ」72.9%、「カジカ」66.1%）、また食経験も少ない結果となった（「ハヤ」37.9%、「カジカ」23.2%）。知名度と食経験について年代別に検討した結果を表5に示す。なお、解析では、無回答を除外し、「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、年代については、50代と60代の結果を合わせて統計解析を行なった。その結果、2種類の淡水魚、すなわち「フナ」(p=0.0076)、「ハヤ」(p=0.0016)に5%水準で有意差が認められた。また、「ヤマメ」、「ドジョウ」、「イワナ」にも同様の傾向が見られた。以上のことから年代

表5 淡水魚（鯉以外）の知名度および食経験（年代別）

	年代	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		カイニ乗検定 p <sup>1)</sup>
		(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)	
ウナギ	20代 (N=33)	27	81.8	5	15.2	1	3.0	p=0.6117
	30代 (N=39)	33	84.6	6	15.4	0	0.0	
	40代 (N=47)	38	80.9	6	12.8	3	6.4	
	50代以上 (N=48)	38	79.2	7	14.6	3	6.3	
ニジマス	20代 (N=33)	24	72.7	8	24.2	1	3.0	p=0.8541
	30代 (N=39)	32	82.1	7	17.9	0	0.0	
	40代 (N=47)	38	80.9	8	17.0	1	2.1	
	50代以上 (N=48)	39	81.3	8	16.7	1	2.1	
マス	20代 (N=33)	21	63.6	10	30.3	2	6.1	p=0.5667
	30代 (N=39)	32	82.1	6	15.4	1	2.6	
	40代 (N=47)	34	72.3	9	19.1	4	8.5	
	50代以上 (N=48)	36	75.0	8	16.7	4	8.3	
アユ	20代 (N=33)	25	75.8	7	21.2	1	3.0	p=0.3728
	30代 (N=39)	33	84.6	6	15.4	0	0.0	
	40代 (N=47)	38	80.9	8	17.0	1	2.1	
	50代以上 (N=48)	38	79.2	6	12.5	4	8.3	
ワカサギ	20代 (N=33)	25	75.8	5	15.2	3	9.1	p=0.5472
	30代 (N=39)	33	84.6	6	15.4	0	0.0	
	40代 (N=47)	37	78.7	8	17.0	2	4.3	
	50代以上 (N=48)	39	81.3	7	14.6	2	4.2	
イワナ	20代 (N=33)	15	45.5	15	45.5	3	9.1	p=0.0600
	30代 (N=39)	29	74.4	10	25.6	0	0.0	
	40代 (N=47)	34	72.3	11	23.4	2	4.3	
	50代以上 (N=48)	34	70.8	11	22.9	3	6.3	
ヤマメ	20代 (N=33)	9	27.3	17	51.5	7	21.2	p=0.0584
	30代 (N=39)	19	48.7	13	33.3	7	17.9	
	40代 (N=47)	29	61.7	15	31.9	3	6.4	
	50代以上 (N=48)	27	56.3	13	27.1	8	16.7	
フナ	20代 (N=33)	6	18.2	23	69.7	4	12.1	p=0.0076
	30代 (N=39)	18	46.2	17	43.6	4	10.3	
	40代 (N=47)	27	57.4	15	31.9	5	10.6	
	50代以上 (N=48)	27	56.3	14	29.2	7	14.6	
ドジョウ	20代 (N=33)	6	18.2	21	63.6	6	18.2	p=0.0728
	30代 (N=39)	15	38.5	17	43.6	7	17.9	
	40代 (N=47)	20	42.6	22	46.8	5	10.6	
	50代以上 (N=48)	26	54.2	17	35.4	5	10.4	
ナマズ	20代 (N=33)	0	0.0	24	72.7	9	27.3	p=0.4954
	30代 (N=39)	3	7.7	25	64.1	11	28.2	
	40代 (N=47)	3	6.4	32	68.1	12	25.5	
	50代以上 (N=48)	2	4.2	29	60.4	17	35.4	
ハヤ	20代 (N=33)	3	9.1	13	39.4	17	51.5	p=0.0016
	30代 (N=39)	13	33.3	15	38.5	11	28.2	
	40代 (N=47)	21	44.7	16	34.0	10	21.3	
	50代以上 (N=48)	26	54.2	13	27.1	9	18.8	
カジカ	20代 (N=33)	3	9.1	13	39.4	17	51.5	p=0.1700
	30代 (N=39)	8	20.5	15	38.5	16	41.0	
	40代 (N=47)	14	29.8	20	42.6	13	27.7	
	50代以上 (N=48)	13	27.1	22	45.8	13	27.1	

注: 無回答は除く  
p<sup>1)</sup>カイニ乗検定による有意確率

が上がるにつれ、淡水魚を知り、食経験がある人の割合が高いことが認められた。

魚食の嗜好性について、鯉以外の淡水魚でよく食べる魚の種類と料理名を、自由回答で上位3位まで尋ねた結果を表6に示す。第1位に上げられたものは、回答数の多い順に「ニジマス」、「ウナギ」、「マス」、「ワカサギ」であった。第2位は、回答数の多い順に「ワカサギ」、「ニジマス」、「ウナギ」であり、第3位は、「ワカサギ」、「ウナギ」、「ニジマス」の順であった。

表6 よく食べる淡水魚（鯉以外）上位3位（複数回答可）

	第1位		第2位		第3位	
	(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)
ニジマス	43	24.3	20	11.3	11	6.2
ウナギ	38	21.5	18	10.2	11	6.2
マス	13	7.3	13	7.3	7	4.0
ワカサギ	10	5.7	21	11.9	14	7.9
アユ	7	4.0	9	5.1	7	4.0
イワナ	1	0.6	4	2.3	5	2.8
ヤマメ	1	0.6	3	1.7	1	0.6
フナ			2	1.1	1	0.6
ハヤ					4	2.3
カジカ					1	0.6

3) 鯉料理の食経験の実態

鯉料理の食経験がある人は、無回答を除く162人中159人(89.8%)で約9割と高い結果であった。年代別にみると50歳以上の95.7%には食経験があり、有意ではなかったが年代が高いほど食経験が高くなる傾向が見られた( $p=0.0663$ ) (表7)。

表7 鯉料理の食経験

	食べたことがある		食べたことがない		カイニ乗検定 $p^D$
	(人)	(%)	(人)	(%)	
給食施設従事者 全体 (N=177)	159	89.8	12	7.4	
年代別					$p=0.0663$
20歳代 (N=33)	27	81.8	6.0	18.2	
30歳代 (N=38)	35	92.1	3.0	7.9	
40歳代 (N=44)	43	97.7	1.0	2.3	
50歳代以上 (N=47)	45	95.7	2.0	4.3	

注: 無回答は除く  
 $p^D$  カイニ乗検定による有意確率

鯉料理についての嗜好調査の結果 (N=177) は、「大好き」12人 (6.8%)、「やや好き」46人 (26.0%)、「好きでも嫌いでもない」63人 (35.6%)、「やや嫌い」24人 (13.6%)、「嫌い」16人 (9.0%)、無回答16人 (1.0%) と回答された。「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カテゴリーとし、嗜好について年代別による検討を行った (表8) とし、ところ有意差は認められなかった ( $p=0.3134$ )。

鯉料理の食経験についての結果を表9、10に示す。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」、「幼稚園・保育園時代」、「幼稚園・保育園以前」の順で、56.3%の人が小学校低学年以前に鯉料理を食べていることが示された。また、食べたきっかけを選択肢から複数回答で尋ねた結果、「母親の手料理」が最も多く50.9%であった。

現在の食経験を尋ねた結果、過去1年間に鯉料理を食べた人は、43.1%であり、有意差が認められなかったが年齢が上がるに従って、食べた割合が増加している傾向が見られた (表11)。今後も食べたい人は、「はい」が「いいえ」を少し上回るものの年代による傾向は見られなかった (表12)。

表8 鯉の嗜好調査 (年齢別)

	大好き・やや好き		好きでも嫌いでもない		やや嫌い・嫌い		カイニ乗検定 $p^D$
	(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)	
20歳代 (N=27)	10	37.0	11	40.7	6	22.2	$p=0.6117$
30歳代 (N=36)	12	33.3	11	30.6	13	36.1	
40歳代 (N=44)	15	34.1	16	36.4	13	29.6	
50歳代以上 (N=45)	16	35.6	23	51.1	6	13.3	

注: 無回答は除く  
 $p^D$  カイニ乗検定による有意確率

表9 鯉料理を初めて食べた時期 (年齢別) (N=159)

	20歳代		30歳代		40歳代		50歳代以上		全体	
	(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)
幼稚園・保育園以前	4	2.6	4	2.6	6	3.9	8	5.2	22	14.4
幼稚園・保育園時代	2	1.3	8	5.2	13	8.5	6	3.9	29	19.0
小学生低学年	7	4.6	7	4.6	11	7.2	10	6.5	35	22.9
小学生高学年	4	2.6	4	2.6	2	1.3	3	2.0	13	8.5
中学生	0	0.0	1	0.7	2	1.3	0	0.0	3	2.0
高校生	1	0.7	1	0.7	0	0.0	0	0.0	2	1.3
大学生	0	0.0	1	0.7	0	0.0	0	0.0	1	0.7
20代	1	0.7	5	3.3	4	2.6	3	2.0	13	8.5
30代	0	0.0	0	0.0	2	1.3	1	0.7	3	2.0
40代	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	0.7	1	0.7
覚えていない	7	4.6	3	2.0	3	2.0	8	5.2	21	13.7
食べたことがない	5	3.3	3	2.0	1	0.7	1	0.7	10	6.5
合計	31	20.3	37	24.2	44	28.8	41	26.8	153	100.0

注: 食経験のある対象のみを母数とする

表10 鯉料理を食べたきっかけ (複数回答可) (N=159)

	(人)	(%)
母親の手料理	81	50.9
祖母の手料理	28	17.6
親戚等の手料理	18	11.3
料理店	17	10.7
その他	13	8.2
無回答	2	1.3

注: 食経験のある対象のみを母数とする

表11 鯉料理を現在食べているか (年代別)

	食べている		食べていない		カイニ乗検定 $p^D$
	(人)	(%)	(人)	(%)	
20歳代 (N=31)	10	32.3	21	67.7	$p=0.3028$
30歳代 (N=36)	14	38.9	22	61.1	
40歳代 (N=45)	20	44.4	25	55.6	
50歳代以上 (N=41)	22	53.7	19	46.3	

注: 無回答は除く  
 $p^D$  カイニ乗検定による有意確率

表 12 鯉料理を今後食べたいと思うか (年代別)

	(N=153)				カイニ乗検定 $p^{1)}$
	食べたい		食べたくない		
	(人)	(%)	(人)	(%)	
20歳代 (N=29)	18	62.1	11	37.9	$p=0.1964$
30歳代 (N=34)	16	47.1	18	52.9	
40歳代 (N=44)	27	61.4	17	38.6	
50歳代以上 (N=33)	24	72.7	9	27.3	

注: 無回答は除く

$p^{1)}$  カイニ乗検定による有意確率

鯉を用いた長野県の郷土食や料理を選び<sup>3,5)</sup>、「知っているか」「食べたことがあるか」を選択肢から複数回答で尋ねた結果、知名度の高かった料理は、「鯉こく」89.3%、「あらい」72.3%、「甘露煮」62.1%、「うま煮」61.6%の順であった。食経験の多かった料理は、「鯉こく」65.5%、「あらい」48.0%、「うま煮」40.1%、「甘露煮」38.4%の順であった。その他に、自由回答として「鯉のウロコの唐揚げ」を上げていた者が2名いた。

鯉料理の知名度と食経験については、年代が高くなるほど知名度も食経験も高くなる傾向があった。しかし、年代での有意差が認められた料理は2つ、すなわち「あらい」と「味噌焼き」だけであった。「あらい」は、年代が高くなるほど食経験も高く ( $p=0.0072$ )、「味噌焼き」も年代による

表13 鯉料理についての知名度および食経験(N=177)

	知っている(%)	食経験あり(%)
鯉こく	89.3	65.5
甘露煮	62.1	38.4
うま煮	61.6	40.1
あらい	72.3	48.0
塩焼き	26.0	7.3
から揚げ	48.0	22.0
から揚げあんかけ	46.3	28.8
味噌焼き	16.4	5.6
すずめ焼き	9.6	3.4
新巻き	11.9	2.8

表 14 鯉料理の知名度および食経験 (年代別)

	年代	(N=167)						
		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		カイニ乗検定 $p^{1)}$
		(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)	
鯉こく	20代 (N=33)	18	54.5	11	33.3	4	12.1	$p=0.4268$
	30代 (N=39)	28	71.8	9	23.1	2	5.1	
	40代 (N=47)	32	68.1	11	23.4	4	8.5	
	50代以上 (N=48)	31	64.6	8	16.7	9	18.8	
うま煮	20代 (N=33)	8	24.2	7	21.2	18	54.5	$p=0.1390$
	30代 (N=39)	11	28.2	10	25.6	18	46.2	
	40代 (N=47)	20	42.6	11	23.4	16	34.0	
	50代以上 (N=48)	27	56.3	7	14.6	14	29.2	
あらい	20代 (N=33)	7	21.2	13	39.4	13	39.4	$p=0.0072$
	30代 (N=39)	19	48.7	8	20.5	12	30.8	
	40代 (N=47)	26	55.3	12	25.5	9	19.1	
	50代以上 (N=48)	28	58.3	7	14.6	13	27.1	
塩焼き	20代 (N=33)	1	3.0	6	18.2	26	78.8	$p=0.4492$
	30代 (N=39)	2	5.1	8	20.5	29	74.4	
	40代 (N=47)	3	6.4	10	21.3	34	72.3	
	50代以上 (N=48)	6	12.5	8	16.7	34	70.8	
味噌焼き	20代 (N=33)	0	0.0	4	12.1	29	87.9	$p=0.0017$
	30代 (N=39)	2	5.1	3	7.7	34	87.2	
	40代 (N=47)	1	2.1	10	21.3	36	76.6	
	50代以上 (N=48)	6	12.5	1	2.1	41	85.4	
すずめ焼き	20代 (N=33)	0	0.0	2	6.1	31	93.9	$p=0.3602$
	30代 (N=39)	2	5.1	3	7.7	34	87.2	
	40代 (N=47)	1	2.1	3	6.4	43	91.5	
	50代以上 (N=48)	3	6.3	2	4.2	43	89.6	
甘露煮	20代 (N=33)	6	18.2	10	30.3	17	51.5	$p=0.1078$
	30代 (N=39)	14	35.9	8	20.5	17	43.6	
	40代 (N=47)	20	42.6	12	25.5	15	31.9	
	50代以上 (N=48)	23	47.9	8	16.7	17	35.4	
新巻き	20代 (N=33)	0	0.0	2	6.1	31	93.9	$p=0.2337$
	30代 (N=39)	0	0.0	4	10.3	35	89.7	
	40代 (N=47)	2	4.3	4	8.5	41	87.2	
	50代以上 (N=48)	3	6.3	5	10.4	40	83.3	
から揚げ	20代 (N=33)	4	12.1	9	27.3	20	60.6	$p=0.5176$
	30代 (N=39)	10	25.6	8	20.5	21	53.8	
	40代 (N=47)	10	21.3	13	27.7	24	51.1	
	50代以上 (N=48)	14	29.2	13	27.1	21	43.8	
から揚げ あんかけ	20代 (N=33)	3	9.1	2	6.1	28	84.8	$p=0.5118$
	30代 (N=39)	7	17.9	8	20.5	24	61.5	
	40代 (N=47)	10	21.3	17	36.2	20	42.6	
	50代以上 (N=48)	9	18.8	21	43.8	18	37.5	

注: 無回答は除く

$p^{1)}$  カイニ乗検定による有意確率

有意差 ( $p=0.0017$ ) が表れたが、食経験がある者が少なかったので考慮する必要がある (表13、14)。なお、若年層の中には他の鯉料理は好きであるが、「あらい」は嫌いであるという自由回答もみられた。鯉を生に近い状態で食べる「あらい」について若年層では敬遠する傾向があると考えられる。

また、鯉料理を用いる機会について、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<sup>7)</sup>。鯉料理を食べる機会として最も多かったのは「正月」で82人(46.3%)、「年取り」47人(26.6%)、「人寄せ」52人(29.4%)の順に多く回答された。年代による有意差はなかったが、「正月」や「人寄せ」は年齢が高い人ほど鯉を食べている傾向が見られた (表15)。

表15 鯉料理を食べる機会 (複数回答可) (N=159)

	食べない		食べたことがある	
	(人)	(%)	(人)	(%)
日常の食事	144	90.6	15	9.4
盆	150	94.3	9	5.7
年取り	112	70.4	47	29.6
正月料理	77	48.4	82	51.6
成人式	157	98.7	2	1.3
ひな祭り	158	99.4	1	0.6
端午の節句	157	98.7	2	1.3
彼岸	158	99.4	1	0.6
七五三	158	99.4	1	0.6
還暦・古希などの祝い	149	93.7	10	6.3
結婚式	151	95.0	8	5.0
仏事	145	91.2	14	8.8
人寄せ	107	67.3	52	32.7

鯉をどこから購入するかについての結果では、基本的に店で買うという回答が多かったが、「釣ってくる」、「もらう」という意見もあり、地元で非常に好んで食べられていることがわかった。

#### IV. 考 察

上田市近郊の給食施設従事者について淡水魚の食経験に関するアンケート調査を行った。調査対象はほとんどが上田地区在住の人々であり、本結果は上田市での淡水魚食に関する食生活を反映していると考えられる。

淡水魚の食習慣については、「ウナギ」、「ニジ

マス」、「アユ」、「ワカサギ」、「イワナ」は約95%が知っており、「ウナギ」、「ニジマス」、「アユ」、「ワカサギ」は約80%に食経験があった。このような淡水魚の知名度は本号で報告している「本学学生における淡水魚の食習慣」から得られた結果<sup>5)</sup>の本学学生と比較する(約40~60%)と顕著に高かった。これらの魚は養殖が多く、また、それゆえ給食施設などで働く人々が仕事上、知る機会や摂取する機会が多いためだと考えられる。淡水魚食の嗜好についても食経験の実態と同様、「ウナギ」や「ニジマス」、「アユ」、「ワカサギ」が上位を占めていた。「ウナギ」については、国内外で養殖され、輸入品も広く流通しているため手に入りやすいと考えられる。一方、「ニジマス」、「アユ」、「ワカサギ」については長野県内に溪流や湖または養殖場が多いため<sup>8)</sup>、入手しやすく食べる機会が多いと考えられる。

一方、「ハヤ」、「カジカ」、「ナマズ」といった淡水魚は全体的に食経験が少なかった。また「フナ」や「ハヤ」、「ヤマメ」、「ドジョウ」、「イワナ」は年代が下がるにつれ食経験が少なくなっていた。「ハヤ」、「カジカ」は清流に生息し、手に入りにくいという実態があり、それゆえこれらの魚については「仕事の関係上」で摂取する機会はほとんどないものと考えられ、これらの食経験は個人や家庭内での食経験によるものが大きいと推察される。「ナマズ」は知名度が割合高いものの、食経験が少なかった。これは長野県下では実際に手に入りやすいことが理由として挙げられる。しかし、「フナ」については、上田市に近い佐久地方では「フナ食」が盛んであり、旬には、「スーパー」などでも販売されており、手に入りやすいと考えられるため<sup>2,4)</sup>食経験が少ないという結果は意外なものであった。

鯉に関しては対象者中約9割に食経験がありほとんどの人が食経験を有していた。これは集団給食施設で働く管理栄養士、栄養士、調理師や調理員など食の専門家が対象であったためと考えられる。また上田市近郊には佐久という一大鯉養殖産地<sup>4)</sup>があり、このことが食経験を高めていると推察された。「鯉」の食経験(過去1年間の摂取)は半数近くに上り、その機会としては「正月」、

「年取り」、「人寄せ」であった。「鯉」の嗜好性については好みが分かれる結果であり、好むと好まざるとにかかわらず1年に一度の大きな「行事食」として「鯉」が「ごちそう」として位置している<sup>2,4)</sup>ことが示唆された。これは本号でも報告している中澤らの結果<sup>5)</sup>で、本学学生が仏事や正月などで鯉を食べる経験が多かったことを鑑みると長野県下での相応の結果だと言える。本調査対象は「小学校低学年以前」に「母親の手料理」で鯉を食べる傾向があり、このことは家庭で「鯉」が「行事食」として調理される背景、文化が浮かぶ。鯉を用いた料理で知名度の高かった料理は、「鯉こく」、「あらい」、「甘露煮」、「うま煮」などでこれらは同じく「行事食」としての色合いを残す調理方法であった<sup>3,6,7)</sup>。

しかし、そのうち「あらい」については年代が下がるにつれて食経験が下がっており、「鯉」を生に近い状態で食べる「あらい」について、生臭さ、泥臭さや触感、小骨の多さ（自由回答）から若年層では敬遠する傾向があると考えられる。若年層の自由回答の中には他の鯉料理は好きであるが、「あらい」は嫌いであるという意見もみられた。

「フナ」も「鯉」も佐久地方でよく食べられているが<sup>2)</sup>、「鯉」は「ごちそう」「行事食」として、長野県下で広く食べられている。一方、「フナ」は佐久地方や諏訪地方を中心とする食文化<sup>3)</sup>であり、上田地域ではその近隣地域としてそれまで食されていたのが、徐々に食されなくなってきたという現状が示唆された。先の「あらい」の敬遠や、「フナ」の食経験の低下は、全国的な傾向として近年の魚離れ<sup>9)</sup>、また長野県での魚離れ<sup>10)</sup>を象徴している。淡水魚が泥臭い、生臭い、または小骨が多いという意見は、若年層の魚離れを示唆する重要な一因と考えられる。ただし本学学生よりも本対象「若年層」の方が淡水魚の食経験を有しており、職業上の知識や知見というものが淡水魚の食習慣に重要な位置を占めていると示唆された。

長野県では伝統的な料理が代々親から子へ伝わっているが、鯉の料理もその1つである。そして、このアンケートからも多くの人が小学生の頃、母

親の手料理で鯉の料理を食べ始めたということが示された。しかし、若年世代の摂取は少なくなっている現状からその伝統が失われつつあることが今回の結果から示唆された。著者らは今回アンケート調査を行ったような、給食施設従事者においては鯉料理などの郷土の食文化を学び、積極的に次代へ伝承する役割と地域に普及させる役割を担って欲しいと考える。

## V. 要 約

今回は上田市近郊の給食施設従事者について淡水魚の食経験と鯉の食経験に関するアンケート調査を行った。その結果、「ウナギ」や「ニジマス」、「アユ」、「ワカサギ」、「鯉」などの養殖が盛んな淡水魚については給食施設などで働く人々が仕事上、知る機会や摂取する機会が多いため知名度も食経験も豊富であったが、「ハヤ」、「カジカ」と言いたいわゆる手に入りにくい魚については知名度及び食経験が低かった。一方、「フナ」、「ハヤ」、「ヤマメ」、「ドジョウ」、「イワナ」などの淡水魚は年齢が下がるほど食べていない現状が明らかとなった。

鯉の料理（調理方法）について認知されている主要なものは「鯉こく」、「あらい」、「甘露煮」、「うま煮」であった。鯉料理は「小学生以前」に「母親の手料理」によって初めて食べてから、年中行事の「正月」や「年とり」や「人寄せ」などの機会には摂取される背景が示された。しかし、「あらい」については年代が下がるにつれて食経験が下がっており、「鯉」を生に近い状態で食べるためその生臭さ、泥臭さや触感、小骨の多さから若年層では敬遠する傾向があると考えられる。「フナ」も「鯉」も上田市近隣の佐久地方ではよく食べられている。「鯉」は「行事食」であり、長野県下で広く淡水魚を食べる文化が残っているその一方で、「フナ」は佐久地方や諏訪地方を中心とした食文化<sup>3,4)</sup>であり、上田地域ではその近隣地域としてそれまで食されていたのが、徐々に食されなくなってきたという現状が示唆され、このことは先の「あらい」の敬遠傾向とともに近年の魚離れを象徴している。

## VI. 謝 辞

アンケート調査にご協力いただきました長野県上田保健所管内平成19年度給食施設従事者研修会参加者の皆様に厚くお礼申し上げます。また、快くアンケート調査を引き受けてくださいました長野県上田保健所長様に深謝いたします。

### 引用文献

- 1) 厚生労働省：平成17年都道府県別生命表の概況  
〔URL <http://www.bm.mhlw.go.jp/toukei/saikin/hw/life/tdfk05/index.html>〕
- 2) 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)
- 3) 八十二文化財団編集『信州の年中行事と食』(2007)
- 4) 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)
- 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)
- 6) 健康長寿を支える長野色の食、長野県食生活改善推進協議会編(2005)
- 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) 農林水産省：『都道府県別内水面養殖業収穫量 H16』(2004)
- 9) 厚生労働省：『平成17年国民栄養調査結果』(2005)
- 10) 平成16年度長野県民健康・栄養調査成績(2004)