

大正末期から昭和初期におけるじゃがいもの調理 (5) 炒め物

—調理科学の視点から—

関本美貴・島田淳子

Potato Cookery from the End of the Taisho Era to the Early Showa Period

(5) Stir-fried Dishes

—From the Viewpoint of Cookery Science—

Miki Sekimoto and Atsuko Shimada

I 緒 言

著者らは、わが国の近代におけるじゃがいも料理を調理科学的視点から明らかにすることを目的として調査研究を行っている。これまでじゃがいもを用いたごはんもの¹⁾、煮物²⁾および組織構造を破壊したじゃがいも料理³⁾、汁物⁴⁾を取り上げ、近代におけるじゃがいも料理の実態を明らかにしてきた。

これまでに報告したじゃがいも料理の多くは、食品材料を水とともに加熱調理するものである。このように水を熱媒体とする調理操作は一般に湿式加熱と呼ばれ、「煮る」・「炊く」・「蒸す」・「ゆでる」等がこれに含まれる。対象とした資料におけるじゃがいも料理のほとんどが湿式加熱であったことは、すでに第1報¹⁾図6に示したとおりである。

一方「炒める」・「揚げる」・「焼く」等の操作においては水を熱媒体とせず、材料は油脂、鉄板、直火等から熱を受けて加熱される。これを乾式加熱と呼ぶ。乾式加熱では、食品の表面は容易に100℃以上になり、脱水およびアミノカルボニル反応等の化学的変化が生じる。その結果湿式加熱とは全く異なる風味とテクスチャーが得られる。特に炒め物、揚げ物では油脂を用いることにより独特の油脂味とテクスチャーが生じ、嗜好性の高いものとなる。

このうち炒め物は一般に「熱したフライパン、中華鍋、または鉄板と少量の油脂を熱の媒体として主として高温短時間に処理し食品を加熱する」⁵⁾料理と定義されており、家庭料理として大変ポピュラーなものである。今日の家庭において炒め物が高い頻度で作られていることは複数の食事調査で報告されている⁶⁾⁻⁸⁾。

炒め物を作るには、油脂、攪拌加熱に適したフライパン等の調理器具、および安定した強い火力が得られる加熱機器等が必要である。今日家庭におけるフライパンの普及率は98% (1999年)に達しており⁹⁾、炒め物に適したガスコンロ等の熱源も広く普及している。しかし本論文が対象とする大正末期から昭和初期においては、油脂の価値や調理器具および台所設備の状況は今日とは大きく異なっていたと考えられる。

このような観点から、本報では乾式加熱である炒め物に着目し、大正末期から昭和初期におけるじゃがいも料理の実態を明らかにすることを目的とした。

II 方 法

前報¹⁾⁻⁴⁾と同様、(社)農山漁村文化協会発行「日本の食生活全集 全50巻 都道府県別編纂」(1984~1992)およびそのCD-ROM(2000)を資料とした。本資料の掲載料理52,000件から検索されたじゃがいも料理565件について、「炒めもの」をキーワードに検索を行い、抽出された8件を調査対象とした。これらの料理の全材料および調理法に関する記述を精査した。

なお煮物・汁物の場合と同様に、本資料においてはキーワードが「炒めもの」と表記されていることから、資料からのデータを記載するときのみ「炒めもの」と表記し、それ以外は成書で一般的に用いられているように「炒め物」と表記することとした。

III 結 果

検索された8件の炒め物の詳細を表1に、調理法・食べ方・おいしさに関する記述を表2に示した。出現地域は8件中7件が東日本であり、西日本では佐賀県で1件出現したのみであった。

料理名を見ると、食材の後に「炒め」という表現があるのは6件(No.1, 2, 4, 5, 6, 8)であり、そのうち2件(No.4, 8)は「炒め」の前に「油」という言葉を入れていた。またNo.2は「炒め煮」とあることから、油脂を用いての炒め操作が用いられているものの、煮物に分類されるべきものであることがわかった。残りの2件は鉄火味噌(No.3)および油味噌(No.7)であり、「炒め」の表現はなかった。

材料から見ると、じゃがいものみの料理が4件(No.2, 4, 5, 7)で半数を占め、他の4件(No.1, 3, 6, 8)は他の野菜を組み合わせていた。さらに魚介類・肉類(身欠きにしん・皮くじら)も用いた料理は2件(No.1, 8)出現した。

用いた調味料は、味噌(1件)、醤油(1件)、味噌または醤油(1件)、味噌と砂糖(3件)、醤油または味噌と砂糖(1件)、塩・こしょう(1件)であり、8件中7件が醤油や味噌を用いた伝統的な日本料理の味つけであった。

No.6の「じゃがいもの炒めもの」だけは他と異なり、塩・こしょうで調味されていた。塩・こしょうは現在炒め物の調味に広く使われており、西洋料理における基本的な調味方法である。そこでNo.6の取材地についてさらに調べたところ、この料理は東京都東久留米市の主婦から聞き書きされたものであり、他にもライスカレー、マヨネーズ、コロケ等の洋風料理が聞き書きされていたことがわかった。この女性は高等科卒業後、東京西大久保に奉公に出ており、〈そのさい、はじめて白米飯、パン、すし、コロケ、天井、すき焼きなどのつくり方や味を体験された^{10a)}〉との経歴があった。

明治時代に導入された西洋料理は、料理書の普及や女子高等教育等によって¹¹⁾、大正時代には都市部で広く普及したとされる。しかし、当時の都市部(町場)は東京の場合西大久保を含む山の手や下町を指し^{10b)}、その範囲は現在よりも狭い。同じ東京都であっても聞き書きをした東久留米市は〈東京の中心部からは西にあたる畑作地帯^{10c)}〉であり、〈忙しく農作業に明け暮れる毎日を支える食事は、畑での農産物中心、ひき割り飯に味噌汁、漬物が基本^{10c)}〉であったという。洋食を作ると〈舅からはいつも『こんなおへだら(くだらない、変な)料理ばっかつくってんじゃねえ』と叱られ、くず嫁の部類に入れられている^{10d)}〉との記述があった。以上よりNo.6の料理は当時のじゃがいも

表1 ジャがいもを用いた炒め物

| No. | 料理名 | 地域 | 取产地 | ジャがいも呼称 | ジャがいも以外の野菜 | その他の材料 | 調味料 |
|-----|------------|-----|----------|---------|-------------|------------|---------|
| 1 | 干し菜炒め | 福島県 | 会津山間(南郷) | ジャがいも | 冬菜(あぶらなの一種) | 身欠きにしん | 醤油 |
| 2 | じゃんがらの炒め煮 | 栃木県 | 那須野ヶ原曙拓 | じゃんがら | — | 油 | 砂糖 |
| 3 | 鉄火味噌 | 群馬県 | 高崎近郊 | 馬鈴薯 | なす いんげん | 小麥粉 | 砂糖 |
| 4 | 油炒め | 群馬県 | 奥多野 | さんどいも | — | 油 | 砂糖 |
| 5 | ジャがいもの味噌炒め | 埼玉県 | 大里・児玉 | ジャがいも | — | 油 | 砂糖 |
| 6 | ジャがいもの炒めもの | 東京都 | 武蔵野台地 | ジャがいも | にんじん | 卵 | 砂糖 |
| 7 | ジャがいもの油味噌 | 山梨県 | 笛吹川上流 | ジャがいも | — | 油 | 塩 |
| 8 | ぜんまいの油炒め | 佐賀県 | 多良山麓 | ジャがいも | ぜんまい たけのこ | こんにゃく 皮くじら | 味噌 |
| | | | | | かんころ | 油 | 味噌または醤油 |

表2 調理法・食べ方・おいしさに関する記述

調理法に関する記述

- No.1 なべに油を熱し、材料を炒め、水を少し加えて煮る。ジャがいもがやわらかになったら、醤油で味をつける。
- No.2 小粒のじゃんがらをひろい集めて水洗いし、水を切ってから皮ごと油でよく炒める。これに砂糖少々と醤油または味噌を入れ、ふたをして蒸らし煮する。じゃんがらがやわらかくなったら、いもをころがすようにして煮汁をからめらる。
- No.3 野菜を食べやすい大きさに切り、油で炒める。ここへ煮干しでとっただし汁を家族分だけ入れて、野菜がやわらかくなるまで煮る。
- No.4 小粒のさんどいもをうで、油炒めにして、砂糖少々と味噌でしっかりと味をつける。
- No.5 ジャがいもは皮をむいて、厚くて大きめの短冊に切る。水にさらしてからざざるに上げ、油でよく炒めてから水を少し加え、ちょっと芯が残るくらいに味噌と砂糖で味つけし、水気がなくなるまで炒め煮する。おかずにするよう、味は濃いめにする。
- No.6 千六本や拍子木切りにしたジャがいもとにんじんを油で炒めて、塩、こしょうで味をつける。一年中ふだんのおかずによくつく。
- No.7 やわらかく湯煮をして油で炒め、この中に味噌を入れて煮つめる。大なべにたくさんつくっておいて、煮返して食べる。
- No.8 こんにゃく、たけのこ、ジャがいも、皮くじらを薄く切り、油で炒め、味噌または醤油で調味する。

食べ方・おいしさに関する記述

- No.2 じゃんがらのとり入れのころ、夕飯のおかずなどにまめにつくる。
- No.3 鉄火味噌があるとおなかいっぱいになるので、昼食によくつくる。季節の野菜をたくさん入れ、油も使うので滋養もある。
- No.4 おかずになり、しかもおなかのふくれる重宝な料理である。小粒のいもをむきだなく利用する方法でもある。
- No.6 若いのは水っぽいので、油で炒めたほうがおいしい。
- No.7 かぼちゃやさつままいもの入った熱く甘いおねりに、この油味噌を入れると味が不思議によく合う。ふうふう吹きながら食べる。からだの芯から温まる。

の炒め物としてはかなり特殊な料理であったと考えられる。

表2には各料理の調理法および食べ方・おいしさに関する記述を示した。

調理法に関する記述では、8件中4件(No.1, 2, 3, 5)で、炒めた後、水やだし汁、液体調味料を加えて加熱するとの記述が見られた。これは煮物の一種である「炒め煮」の手法である。No.4とNo.7の2件では逆にゆでてから炒め加熱を行っていた。

食べ方・おいしさについては、2件(No.3, 4)で「おなかがいっぱいになる」との表現が見られた。No.7の「じゃがいもの油味噌」では、「からだの芯から温まる」という温度に関する記述が見られたが、「熱く甘いおねり(もろこしの粉をねったもの)に、この油味噌を入れ」て食べると温まるとのことであった。温かさを期待したのは油味噌ではなく、主食である「おねり」のほうである。炒め物自体に温かさを求めた料理は1件も出現しなかった。

また材料のじゃがいもに言及した記述が2件あった。No.4では「小粒のいもを利用する」ことによって、収穫したいもを無駄なく使っていた。No.6では「若いのは水っぽいので炒めたほうがおいしい」とあり、デンプンが充実していない穫れたてのじゃがいもを炒めることで、よりおいしく食べる工夫がされていた。

油脂については「滋養がある」との記述が1件(No.3)で見られた。

IV 考 察

1) じゃがいもの炒め物の特徴

調理は基本的には食べにくいものを食べやすくし、消化吸収性を高めるという合目的性を有する。デンプンを主成分とするじゃがいもの調理がすべて加熱調理であるのはそのためであり、加熱によりじゃがいもは「やわらかい」あるいは「ほくほく」した状態となる。

一方調理には「おいしくする」目的もあり、このことが調理の多様化を促し、調理の文化を発展させてきた。

このような観点からじゃがいもの炒め物を考察すると、8件のうち4件(No.1, 2, 3, 7)には「やわらかく、やわらかに」という合目的性に沿った表現が見られた。

一方No.5には「ちょっと芯が残るくらいのときに」との記述があった。この表現は明らかにデンプンの糊化以外の目的を示すものである。このようなじゃがいもの調理は、前報¹⁾⁻⁴⁾までには1件も見られず、本報において初めて出現した。同様な系統の調理に「梨もどき」がある。梨もどきは薄く切断したじゃがいもを酢を用いて煮ることによって、梨のようにシャキシャキとしたテクスチャーにする料理であり、調理の多様性を示す一例である。No.5が出現した家は、埼玉県大里郡岡部町の〈耕地も多く、昔から篤農家といわれてきた一家¹²⁾〉であり、ある程度の経済的な豊かさが調理文化の多様化を促すことが示唆された。

2) 油脂の価値

〈地方の農山漁村地域における日本人の食生活は、昭和初期頃まで自給自足を大原則とするものであった¹³⁾〉とされている。自給自足を中心とした生活においては、計画的に栽培、収穫、保存を行って食料を確保することが基本である。現金収入が少なく、流通も不十分なため、現金を支出して食品を購入することは少ない。

本資料は大正末期から昭和初期の食生活を担った人々から、後年、聞き書きしたものであることから、農山漁村においては前述のような自給自足の生活が営まれていたと考えられる。本研究で取り上げた炒め物の調理には油脂が不可欠であるが、自給自足の生活の中では、加工を必要とする油脂を入手すること自体が困難であったと推察できる。

そこで「食生活全集」のすべての記事について「食用油」をキーワードに検索を行い、食用油に関する記事の収集を試みた。検索された記事は51件であり、この中から、油脂の使い方や入手方法に関する記述のある31件の記事を選別し、その内容を精査した。

その結果、食用油を日常的に使っていることが記された記事は〈(他の地域より)砂糖、醤油、食用油などの消費量が多い(石川県輪島市)〉¹⁴⁾・〈食用油は買って、晴れ食はもちろん、ふだんにも使う(高知県高岡郡梶原町)〉¹⁵⁾の2件のみであった。石川県輪島は農業の傍ら廻船業を営む人々の多い地域であり、金沢でまとめて安く購入すると記されていた。高知県高岡郡梶原町はこうぞ・みつまたや地鶏を売るとの記述があり、食用油を購入できる現金収入があることが確認できた。一方、油脂が貴重であるとの記述は12件出現した(表3)。記事の出現地域は北海道から九州まで全国にわたったが、都市部からは1件も出現しなかった。

また31件中29件では、家で原料から油を搾るか、もしくは原料を油屋へ持ちこんで油と交換するとの記述が見られた(表4)。

油の原料としては菜種が13件ともっとも多く出現した。また、つばきが8件、えごま、さざんか、ごまも各3件出現した。油を搾る様子については〈蒸して布袋に入れ、柱にゆわえた板と板の間にはさんでしぼる。油は、たちっ、たちっほんのわずかしたたり落ちるていどである(岩手県紫波郡紫波町)〉¹⁶⁾、〈農閑期になると、三、四軒が仲間になってしぼる。村の共同の機械を借りて、男衆がジャッキで油をしぼる(静岡県御殿場市)〉^{17a)}等の記述があり、自家での搾油が多大な手間と労力を要する作業であることがわかった。

原料を油屋へ持ちこんで油と交換するとの記事は9件出現した。静岡県志太郡岡部町では、〈油をしぼるのは大変なので、ふつうは油屋へ持って行って、油と交換してもらって使う〉^{17b)}との記述が見られた。

油を購入する場合でも〈油は高価なのでほんの少ししか使わない(新潟県北魚沼郡川口町)〉¹⁸⁾とあるように値段は高かったようである。なかには、〈購入するとはいっても現金収入が少ないので、海産物、食用油、調味料は米との物々交換のことが多い(福島県南会津郡南郷村)〉¹⁹⁾という記述が見られる地域もあった。自給自足の農村においては、自家搾油または油屋で交換したわずかな油と、少ない現金で買う高価な油を細々と使っていたと考えられる。

日本における製油産業の歴史を見ると、江戸中期以降主になたねから油が作られるようになったが、当時は燈火用が中心で、明治・大正期になってなたね油の精製技術が向上したことにより食用油としての用途が主流になった²⁰⁾という。

1910年にベンジン抽出法によって大豆からの採油が可能になってからは、大豆油の生産量が増加しなたね油に迫った²⁰⁾とされる。生産量は、大正15年で菜種油約3万トン、大豆油約4万トン^{21a)}との記録があるが、現在の国内生産量(平成22年度)が大豆油47万トン、菜種油99万トン²²⁾であることと比較すると、その生産量は微々たるものである。

以上より、油脂は当時非常に高価で貴重な食品材料であり、簡単には入手しにくいことが明らかと

表3 食用油の使い方に関する記述

| No. | 取材地 | 記述内容 |
|-----|------------|---|
| 1 | 岩手県九戸郡軽米町 | 一人一年間の自給食用油の消費量は、ざっと五合ていどの貴重品となっている |
| 2 | 秋田県男鹿市 | 年に何回か、数えるだけしか使わない |
| 3 | 秋田県男鹿市 | 年間一升ぐらいの油しかとれない |
| 4 | 秋田県大館市 | 大事に使う |
| 5 | 福島県南会津郡南郷村 | 購入するとはいっても現金収入が少ないので、海産物、食用油、調味料は米との物々交換のことが多い |
| 6 | 千葉県安房郡千倉町 | ふだんはあまり使わないようにして行事のときのためにとっておき、大事に使う |
| 7 | 新潟県佐渡郡畑野町 | 食用油はめったに使うことがない |
| 8 | 富山県魚津市諏訪町 | 食用油は貴重で、めったに使わない |
| 9 | 長野県飯田市 | 食用油も買うが、お彼岸、お盆、お年取りなど、年三回くらい 一度に買う量は二合か三合くらいで、大変貴重である |
| 10 | 静岡県御殿場市 | 町場の人に、二合ずつびんに入れて売ったり、仲買人に売ったりし、家ではほとんど使わない |
| 11 | 高知県土佐清水市 | 揚げものに用いることは、貴重すぎめったにない せいぜい祝いごとか法事などの料理をつくるときぐらいである |
| 12 | 宮崎県児湯郡西米良村 | 節約しながら料理に使う |

表4 「油をしぼる」との記述が見られた地域と油の原料

| 取材地 | 原料 |
|-----------------|------------------|
| a. 油を家でしぼる | |
| 岩手県九戸郡軽米町 | じゅうね (えごま) |
| 岩手県紫波郡紫波町 | じゅうね (えごま) |
| 宮城県亘理郡亘理町 | じゅうねん (えごま) |
| 秋田県大館市 | 菜種 |
| 秋田県男鹿市 | 菜種 |
| 群馬県高崎市 | あぶらなの種 (菜種) |
| 静岡県御殿場市 | つばき |
| 三重県志摩郡志摩町 | 椿 |
| 山口県豊浦郡豊田町 | かたあし (椿) |
| 徳島県那賀郡木頭村 | うぐし菜 (かぶらなの一種) |
| 香川県香川郡塩江町 | 菜種 |
| 香川県小豆郡土庄町 | オリーブ |
| 高知県土佐清水市 | つばき |
| 高知県幡多郡十和村 | かたし (椿) |
| 高知県高岡郡佐川町 | さざんかの実 |
| 長崎県南松浦郡三井楽町 | かたし (椿) |
| 熊本県天草郡苓北町 | さざんかの実 |
| 熊本県球磨郡湯前町 | 菜種 |
| 宮崎県児湯郡西米良村 | 茶の実, 椿の実, さざんかの実 |
| 沖縄県 | 豚の脂肪 |
| b. 油屋へ持っていき油と交換 | |
| 秋田県男鹿市 | 菜種 |
| 茨城県東茨城郡茨城町 | 菜種・ごま |
| 栃木県小山市 | 菜種・ごま |
| 東京都大島支庁大島町 | 椿 |
| 新潟県佐渡郡畑野町 | 菜種 |
| 静岡県袋井市 | 菜種 |
| 静岡県志太郡岡部町 | あぶらな (菜種) |
| 岡山県邑久郡牛窓町 | ごま・菜種 |
| 鹿児島県鹿屋市 | 菜種 |

なった。したがって、ある程度裕福でなければ、油脂を用いた料理を日常的に食べることはできなかったと推察できる。

前報^{1)~4)}を振り返ると、じゃがいものご飯もの、煮物、汁物等が多く出現したのは、東日本の寒村であった。人々はじゃがいもをかて飯や質素な煮物・汁物に調理し、主食の足しとして食べていた。こうした貧しい食生活が営まれていた地域では、十分な油脂を入手し調理に用いていたとは考えられない。本研究で取り上げたじゃがいもの炒め物が出現した地域は、経済状況においてこれらの地域とは異なるのではないかと考えた。

そこでじゃがいもの炒め物が出現した8地域の記事全体を精査し、各地域の経済状況に関する記述を収集した。その結果、表5に示したように、いずれの地域においても米や雑穀が十分に収穫できる、もしくは買う余裕があることが明らかとなった。油脂を用いた炒め物が作られていたのは比較的豊かな農村であり、かて飯や質素な煮物・汁物が出現した地域とは経済状況が大きく異なっていた。経済の格差がじゃがいも料理の手法にも反映されていることが認められた。

表5 ジャガイモの炒め物の取材地に関する記述

| No. 取材地 | 経済状態に関する記述 |
|---------------|--|
| 1 福島県南会津郡南郷村 | 冬の積雪は多いが、夏の気温は高く、稲はよくできる 米の自給できる家は白米飯が主である |
| 2 栃木県那須郡西那須野町 | 蚕の現金収入が入り米も買える |
| 3 群馬県高崎市 | 四季を通して温暖で、二毛作ができ、農業経営には適している 三度三度米七割の麦ご飯を食べる |
| 4 群馬県多野郡中里村 | 米はほとんどとれないが、さまざまな雑穀やいも類がたっぷりとれる |
| 5 埼玉県大里郡岡部町 | 耕地も多く、昔から篤農家といわれてきた一家 水田地帯は米も麦も野菜もよくとれ、蚕も飼って裕福な家が多い |
| 6 東京都東久留米市 | 畑作中心で畑二町歩を経営、桑畑六反、雑木林六反、松山と杉山各一反を所有し、 鶏一〇羽を飼う |
| 7 山梨県東山梨郡牧丘町 | 行商の衆も出入りする活気のある養蚕の村 米作より反当収益の多い養蚕経営によって家計を賄っている |
| 8 佐賀県藤津郡太良町 | 「ところ狭けれど食物豊かに足りえり」と古来からいわれる「豊足りの村」 |

3) 当時の炒め物の実態と特徴

「増補日本料理法大全」^{23a)} および「続日本料理法大全」²⁴⁾ は、足利時代から明治末期までの日本料理法七千種を収録し、〈日本料理技術の宝庫として調理師の一人一人が所持してよく〉^{23b)} との推せんの言葉があるものである。これらの本の料理法別索引には、炒め物の項目自体が存在しない。石毛もまた、伝統的日本料理は油をほとんど使わない料理体系である²⁵⁾と述べている。日本の料理書に炒め物が出てくるのは江戸中期からで、卓袱料理や普茶料理の影響が見られる²⁶⁾という。

卓袱料理や普茶料理は中国料理の影響を受けた料理である²⁷⁾。中国料理は炒め物の割合が高い²⁸⁾ことが知られており、大正時代には「支那料理」と呼ばれた中国料理が広く庶民に普及した^{21b)}とされる。

また西洋料理の「ソテー」も炒め物に相当する手法である。西洋料理は明治時代に国を挙げて積極

的に導入され、大正時代には都市部を中心に一般家庭にも受け入れられた²⁹⁾とされている。

しかしながら、本研究で対象とした資料におけるじゃがいもの炒め物は、1件のみが西洋料理風に塩・こしょうで調味されていたものの、他はすべて味噌あるいは醤油で調味されており、中国料理や西洋料理の炒め物とは明らかに異なっていた。

このことから当時のじゃがいもの炒め物は、日本の伝統料理とも、また外来の食である中国料理・西洋料理とも異なる料理であったことが考えられる。すなわち油脂を用いるとおいしくなることを知った庶民が、自給自足の生活の中で生み出した生活の知恵とも言うべき料理を作って食べていたと著者らは考えた。もしそうだとすると、じゃがいもに限らず、他の食品材料を用いた庶民独自の炒め物があったと考えられる。

そこで、これを検証するために、本資料に掲載されたすべての炒め物を対象にして、その内容を精査した。本資料においては、炒め物は独立した1項目として分類されておらず、「炒りもの・炒めもの」として分類されていた。「炒りもの」と「炒めもの」は攪拌加熱をする点では共通であるが、「炒りもの」は油脂を用いず、「炒めもの」は油脂を用いる点が異なっている。そこで「炒りもの・炒めもの」で検索された482件から、材料に油脂を含む料理だけを抽出し、調理法について記載のあった231件を調査対象の炒め物とした。

まず231件の炒め物の料理名および出現地域に着目して、「西洋料理」、「中国料理」、「沖縄料理」、「その他」に分類した。沖縄料理を独立した項目とした理由は、沖縄が独自の文化を有し、出現した料理の呼称や材料も独特であったためである。分類の結果を表6に示した。

表6 「食生活全集」に出現したすべての炒め物

| | 件数 | 料理例 |
|---------|-----|--|
| a. 西洋料理 | 0 | |
| b. 中国料理 | 6 | 炒韭菜和豆芽, 炒猪肉青菜, 炒蒜頭四季豆炒蛋, 炒猪肉花菜, 紅焼魚, 炒蛋 |
| c. 沖縄料理 | 34 | そーみんぷとーるー, 豆腐ちゃんぷるー, でーくにいりちー, ごーやーちゃんぷるー, うむいりきゃー, たふぬあんらみす, いーきむぬ, 豚肉の血いーき, パパヤのまんがなうるし, 血いりちー 他 |
| d. その他 | 191 | きんぴら (23), 油味噌・鉄火味噌 (25) 他 |
| 合計 | 231 | |

231件中、料理名から西洋料理と判断できた炒め物は1件もなく、中国料理はわずかに6件のみであった。しかも6件すべてが兵庫県神戸市に住む華僑の楊家の料理であり、他の地域から中国料理の炒め物は1件も出現しなかった。

沖縄県からは34件の炒め物が出現した。沖縄料理の炒め物は、料理名が独特であり、豚肉・豚脂を多く用いる等材料も他の地域とは大きく異なっていた。記述にも〈肉や油脂を多く使ったり、塩分の濃いものが少ない〉、〈調理の手法も本土とはちがいが、揚げものやちゃんぷるーなどの炒めものが多く〉³⁰⁾等、本土の料理とは異なる特徴が挙げられていた。表6に挙げた沖縄料理独特の料理名は、沖縄県以外の地域からは1件も出現せず、沖縄料理は当時日本の他の地域に全く普及していなかったことが示唆された。

中国料理と沖縄料理以外の炒め物は191件で全体の83%を占めていた。これを「その他」に分類

表7 「その他」に分類した炒め物の特徴

(1) 材料数と材料名

| 材料数 | 材料の種類 | 件数*1 | 材料名 |
|-------|--------------|----------|---|
| 1種類 | 野菜・きのこ類 | 89 <31> | なす (22), 山菜類*2 (16), 漬け物*3 (7), ごぼう (5), 葉物野菜 (5), 大豆 (5), 大根 (3), ジャガイモ (3), きのこと類 (3), にがうり (3), 大根葉 (3), れんこん (2), ねぎ (2), 落花生 (2), いんげん, ささげ, キャベツ, みずな, さつまいもの茎, みつばの根, ゆうがお, たけのこ |
| | 魚介類・海藻・昆虫 | 9 <1> | どじょう (2), いなご (2), かに, 身欠きにしん, わかめの茎, ひじき, 貝 |
| 2種類以上 | 野菜・きのこ類のみ | 33 <10> | ごぼうとにんじん (13) 他 |
| | 野菜・きのこ類と大豆製品 | 20 <10> | 油揚げ (9), おから (7), 豆腐 (2), 油揚げとおから, 油揚げと豆腐 |
| | その他の材料を含む*4 | 40 <15> | こんにゃく (12), じゃこ・いりこ (10), いわし (3), くじら (3), さつま揚げ (2), 卵 (2), 肉 (2), 海藻 (3), たにし, あさり, いか, 鮭, 魚の肝, 身欠きにしん, いるか, どじょう, 飯, そうめん |
| 合計 | | 191 <67> | |

*1 < >内は炒め煮の件数を表す (内数)

*2 ふき, わらび, ぜんまい, ふきのとう, うわばみそう, いらくさ, のびる, うど

*3 高菜, 白菜, かぶ, 大根, かつお菜

*4 材料名と件数は延べ数

(2) 調味方法

| 主たる調味料 | 記載されているすべての調味料 (香辛料を除く) |
|----------|---|
| 醤油 (105) | 醤油のみ (49), 醤油・砂糖 (50), 醤油・みりん (1), 醤油・塩・砂糖 (2), 醤油・みりん・砂糖 (1), 醤油・砂糖・酢 (1), 醤油・砂糖・酒 (1) |
| 味噌 (63) | 味噌のみ (26), 味噌・砂糖 (31), 味噌・砂糖・酒 (1), 味噌か醤油 (3), 味噌か醤油・砂糖 (2) |
| 塩 (5) | 塩のみ (4), 塩・すまし (1) |
| その他 (18) | たまり (4), たまり・ざらめ (1), すまし (1), 記載なし (9), 好みの味 (2), 後で調味 (1) |

し, 料理名, 材料, 調味料および調理法について精査した。結果を表7に示す。

材料に着目すると, 表7(1)に示すように, 全体の約半数の98件が1種類の材料のみで作った炒め物であった。しかも98件中89件の材料が野菜・きのこ類であり, 山菜やきのこ, 四季折々のさまざまな種類の野菜が用いられていた。みつばの根, 大根の葉等も捨てることなく使われており, 古くなった漬け物を刻んで炒めた料理も7件出現した。現在, 野菜炒めによく用いられるもやし, 玉ねぎ, ピーマンは本資料において1件も出現せず, キャベツがわずか1件出現したのみであった。

野菜・きのこ類以外では, どじょうやいなご等, 今日では一般的ではない材料が用いられていた。

材料が2種類以上の炒め物においても, 33件は野菜・きのこ類のみの炒め物であった。そのうち, 13件はごぼうとにんじんの組み合わせであり, うち10件の料理名は「きんぴら」であった。野菜・きのこ類に大豆製品を組み合わせた炒め物は20件出現し, その半数には油揚げが用いられていた。野菜・きのこ類と大豆製品以外の材料としては, こんにゃくと魚介類が多く, 肉はわずか2件で用いられていたのみであった。

次に調理法に着目し, 作り方に関する記述から「炒め煮」と判断できる料理を抽出した。炒め煮を行っていた料理の件数は, 表7(1)の件数欄に< >で内数として示した。抽出の結果, 炒め物全

体の 35% に当たる 67 件が炒め煮の手法で調理されており、煮物に近い料理が数多く含まれていることが認められた。

さらに調味方法で分類した結果、表 7 (2) に示すように、醤油および味噌を主体とする調味方法の料理がそれぞれ 105 件および 63 件出現し、全体の 88% を占めていた。

以上の結果から、当時の炒め物のほとんどが、野菜を中心としたあり合せの材料を油脂で炒め日本料理の伝統的な調味料で調味したものであることが明らかとなった。用いた材料や調味料は、煮物や汁物とほとんど同じであるが、油脂で炒めることで、よりおいしく仕上げようとしたと考えられる。

純粹で新鮮な油脂は無味無臭で、いわゆる「味」はない³¹⁾。それにも拘らず、油脂が入ると食べ物はおいしくなる。この理由については、油脂に混入あるいは使用中に生成した微量成分が関与すると考えられ、数多くの研究がある^{32) 33)}。また、最近では、口腔内の味細胞表面に油脂に対する受容体が存在することが報告されている³⁴⁾。しかし、油脂のおいしさに関する化学的機構についてはいまだ研究の途中にある。

しかし、資料には〈油で炒めるとうまい (三重県紀伊山間)〉³⁵⁾、〈油を使って野菜を炒めて煮れば、わざわざだしを使わなくてもおいしさが出る (長崎県諫早市)〉³⁶⁾、〈夏ばてなどおこさないようにと、自家製の菜種油を使って野菜の鉄火味噌をよくつくる (群馬県高崎市)〉³⁷⁾、〈油を使った料理は、腹もちがよく力がつく (千葉県船橋市)〉³⁸⁾、〈たくさん油を使うが、油っぽくなく、腹もちがよくて元気が出る〉 (佐賀県神埼郡脊振村)〉³⁹⁾ との記述が見られ、油脂のおいしさへの貢献のみならず、高カロリーの油脂を摂取するメリットも経験的に知っていたことが推察できた。

以上の結果は、わが国の食が明治の開国以来、西欧料理・中国料理の影響を受けながら油脂を取り入れていった一方で、自給自足を中心とした庶民の質素な食生活においても、油脂を付与し嗜好性を高める工夫がされていたことを示していると考えられる。

V まとめ

著者らは、「日本の食生活全集」を資料として、大正末期から昭和初期のじゃがいも料理について調理科学的観点より検討している。本報はその第 5 報であり、炒め物に関するものである。

- 1 じゃがいもの炒め物は 8 件出現し、うち 4 件は炒め煮の手法で調理されていた。また 7 件は醤油や味噌を用いた日本料理の伝統的な調味方法であった。出現地域は比較的豊かな農村に限られていた。
- 2 炒め物に不可欠な油脂は、当時大変貴重で入手しにくい食品材料であった。人々がさまざまな原料から苦労して搾油をし、油を調達していた実態が明らかとなった。
- 3 本資料に掲載されたすべての炒め物について精査した結果、ほとんどが野菜類を中心とした材料を味噌や醤油で調味した料理であり、材料の種類も今日の炒め物のそれとは全く異なることが明らかになった。
- 4 炒め物の中に西洋料理は 1 件もなく、中国料理は特定の一家庭から 6 件出現したのみであった。また沖縄料理は 34 件出現したが、料理名や材料が独特であった。

VI おわりに

著者らは、日本の各地の食生活におけるじゃがいも料理の実態を聞き書き資料に基づき、手法別に取り上げ分類整理し考察を重ねてきた。前報までにおいて、カレーライス、コロケ等の明治以降に導入された嗜好性の高いじゃがいも料理は、都市部を中心に若干出現したのみであることを述べた。じゃがいもは身近な食材、しかも空腹を満たす食材として、さまざまな手法の料理に使われていたことを明らかにした。

本研究で取り上げた炒め物は伝統的な日本料理には存在しない料理手法である。しかしながら、本研究において明らかにした当時の炒め物の材料や調味料に、西洋料理や中国料理等の外来の食の影響はほとんど見られなかった。また現在の炒め物とも異なっており、当時の庶民が独自に生み出した料理と考えられた。しかも油脂を入手するために多大な苦勞をしている実態が明らかとなった。

以上の結果は、人々が油脂に対して高い嗜好性を持つことを示すものと考えられ、おいしさへの欲求が調理文化の発展の原動力となっているという著者らの考えを支持するものである。

資 料

「日本の食生活」編集委員会 日本の食生活全集 全50巻 都道府県別編纂（社）農山漁村文化協会（1984～1992）、同上 CD-ROM（社）農山漁村文化協会（2000）

引用文献

- 1 島田淳子・関本美貴 学苑 815号 p 22 昭和女子大学（2008）
- 2 島田淳子・関本美貴 学苑 827号 p 12 昭和女子大学（2009）
- 3 関本美貴・島田淳子 学苑 839号 p 14 昭和女子大学（2010）
- 4 関本美貴・島田淳子 学苑 851号 p 10 昭和女子大学（2011）
- 5 日本調理科学会編 新版総合調理科学事典 p 97 光生館（1997）
- 6 芳賀文子他 栄養学雑誌 46 pp. 15-26（1988）
- 7 内山麻子他 小田原女子短期大学研究紀要 41 p 58（2011）
- 8 「第2回現代高校生の食生活、意識と実態調査」農林中央金庫調査資料（2012）
- 9 「今どきの調理スタイルに関する調査」日本能率協会総合研究所マーケティング・データ・バンク（1999）
- 10 a・渡辺善次郎他編 日本の食生活全集 13 聞き書東京の食事 p 189（社）農山漁村文化協会（1988）、
b・同 p 340, c・同 p 188, d・同 p 197
- 11 東四柳祥子・江原絢子 東京家政学院大学紀要 43 p 225（2003）
- 12 深井隆一他編 日本の食生活全集 11 聞き書埼玉の食事 p 105（社）農山漁村文化協会（1992）
- 13 石川寛子・江原絢子 近現代の食文化 p 122 弘学出版（2002）
- 14 守田良子他編 日本の食生活全集 17 聞き書石川の食事 p 307（社）農山漁村文化協会（1988）
- 15 松崎淳子他編 日本の食生活全集 39 聞き書高知の食事 p 158（社）農山漁村文化協会（1986）
- 16 古沢典夫他編 日本の食生活全集 3 聞き書岩手の食事 p 176（社）農山漁村文化協会（1984）
- 17 a・大石貞男他編 日本の食生活全集 22 聞き書静岡の食事 p 66（社）農山漁村文化協会（1986）、b・
同 p 182
- 18 本間伸夫他編 日本の食生活全集 15 聞き書新潟の食事 p 218（社）農山漁村文化協会（1985）
- 19 柏村サタ子他編 日本の食生活全集 7 聞き書福島の食事 p 111（社）農山漁村文化協会（1987）
- 20 石川寛子編著 食生活と文化一食のあゆみ p 84 弘学出版（1988）

- 21 a・昭和女子大学食物学研究室 近代日本食物史 p 747 昭和女子大学近代文化研究所 (1971), b・同 p 782
- 22 平成 22 年度食料需給表 農林水産省 HP (<http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/fbs/>) 2012 年 8 月 1 日アクセス
- 23 a・石井治兵衛著 増補 日本料理法大全 第一出版 (1968), b・同 p 4
- 24 石井泰次郎著 続日本料理法大全 第一出版 (1970)
- 25 石毛直道 食卓の文化誌 p 186 岩波書店 (1993)
- 26 浅川真美 油料理の変遷 p 50 芳賀登・石川寛子監修 全集日本の食文化 第 5 巻一油脂・調味料・香辛料 雄山閣 (1998)
- 27 北岡正三郎 物語 食の文化 p 293 中公新書 (2011)
- 28 下村道子 家庭料理の多様化 p 377 石毛直道監修 講座食の文化 第 3 巻 調理とたべもの 農山漁村文化協会 (1999)
- 29 石川寛子 江原絢子 近現代の食文化 p 98 弘学出版 (2002)
- 30 尚弘子他編 日本の食生活全集 47 聞き書沖繩の食事 p 1 (社) 農山漁村文化協会 (1988)
- 31 伏木亨 コクと旨味の秘密 p 126 新潮社 (2005)
- 32 薄木理一郎・金田尚志 油化学 19 pp. 612-619 (1970)
- 33 薄木理一郎・金田尚志 油化学 28 pp. 717-723 (1979)
- 34 伏木亨 日本栄養・食糧学会誌 63 pp. 61-68 (2010)
- 35 西村謙二他編 日本の食生活全集 24 聞き書三重の食事 p 199 (社) 農山漁村文化協会 (1987)
- 36 月川雅夫他編 日本の食生活全集 42 聞き書長崎の食事 p 57 (社) 農山漁村文化協会 (1985)
- 37 志田俊子他編 日本の食生活全集 10 聞き書群馬の食事 p 127 (社) 農山漁村文化協会 (1990)
- 38 高橋在久他編 日本の食生活全集 12 聞き書千葉の食事 p 166 (社) 農山漁村文化協会 (1989)
- 39 原田角郎他編 日本の食生活全集 41 聞き書佐賀の食事 p 127 (社) 農山漁村文化協会 (1991)

(せきもと みき 総合教育センター講師)

(しまだ あつこ 本学名誉教授・元近代文化研究所所員特任教授)