平成15・16年の香川県における魚介類の食習慣
四国、全国との比較において

Comparison of total fish and shellfish eating habits between Kagawa Prefecture, Shikoku and Japan

細川美弥[1]・加藤みゆき[2]・川染節江[3]
西田美治[4]・畦　五月[5]

Hosokawa Miya, Kato Miyuki, Kawasome Setsue, Nishida Miharu , Une Satsuki

2020年からの新型コロナウイルス感染症の流行は食生活に大きな影響を及ぼしており、今後は魚食習慣が大きく変化していく可能性が考えられる。本調査は、日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学―魚介類の調理―」を用いて、平成15・16年度当時の香川県の魚食習慣を調査する目的で魚介類の喫食状況を四国、全国と比較し分析した。その結果、香川県では87種類の魚介類を焼物、生物、煮物、揚物の４種の調理法で84％の事例が食べていた。その使用トップ10の魚介類は、アジ、イカ、タイ、エビ、サバ、サワラ、タコ、サケ、ブリ、イワシであった。このうち、アジ、イカ、タイ、エビ、タコは、四国、あるいは全国と有意に異なった調理法を使用して香川県では調理されていた。香川県で特徴的に使用されているクロダイ、スズキ、アナゴ、ボラはいずれも全国での喫食順位が10位以内に位置したが、調理法において四国、あるいは全国と有意な差は認められなかった。

キーワード：香川県、魚貝類、魚食習慣、平成15・16年調査

はじめに

周囲を海に囲まれた日本は、地域毎に異なった地形や風土によりその地域独自の食習慣を形成してきた。香川県は魚介類の種類も豊富な瀬戸内海を北部に、南部には四国山地を擁する地域も含まれる。西讃、中讃、東讃の区分では、西讃、中讃では北部が、東讃では南部から東部地域が海岸に面する。つまり、全地域が海に面し、鮮度の良い魚介類に恵まれている地域といえるが、海岸より遠方にある地域も調査対象には含まれている。

本研究は平成15・16年度日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学―魚介類の調理―」（以下、『魚類特別研究』と略記する）の調査[1)]結果を用いて分析を実施した。2020年からの新型コロナウイルス感染症の流行に伴い、いわゆる「巣籠り」需要が起こり食生活全般に変化が起こっていることは各種報道データからも明らかである。たとえば魚介類に着目すると、高松市卸売市場水産部の取引量[2)]は2017年前年比93％、2018年同95％、2019年同95％、2020年同85％となり、それまで90％台だった取扱量が新型コロナウイルス感染症の流行に伴い　一転して80％台へと減少している。外食向けの取扱量が減少した点もあるが、香川県の魚食習慣にも如実に新型コロナ感染症の流行の影響が表れているとの見方もできる。

『魚類特別研究』は約20年前に全国一斉に調査が実施され、各地域において食べられている魚介類の種類と調理法

1　まんのう町立満濃中学校
2　元香川大学
3　元明善短期大学
4　香川県小豆農業改良普及センター
5　香川大学

について質問表を用いて調査されている。約20年前の調査ではあるが、当時の香川県の魚介類の喫食状況を把握することで可能となる魚食習慣を全国や四国と比較し明らかにするためには欠かすことができない貴重な資料である。

つまり、本調査の分析は、新型コロナウイルス感染症発生以前の香川県の魚食習慣と同感染症発生以後の魚介類の食習慣の変化を比較するための基礎データと成り得る。あるいは、江戸時代以降と現代の魚食習慣との類似点あるいは相違点を明らかにしていくための基礎資料ともなる。つまり、本データの分析作業は、香川県の食習慣の変遷を探る上で大変重要となってくる。

まず本研究では、地理的環境や風土、地域独自の風習などにより形成・継承されてきた香川県の独自性のある魚食習慣の一端について、使用魚種、調理法の面から四国、全国と比較して明らかにすることを目的とした。本分析データを今後の香川県の魚食習慣の継続的な分析の基礎データとして使用する一助とすることも目的としている。

研究方法

１．調査方法

平成15・16年の魚介類の利用実態は、『魚類特別研究』のデータベース（以下、DBと略記する）を使用し分析した。DBには、全国47都道府県の155,964件の魚介類の使用状況（種類と使用状況等）が掲載されている。本調査は、調査地に10年以上居住し、地域のことがよく分かる者を調査対象とし、平成15年７月から16年９月にかけて実施された[2)]。

本研究での分析内容は以下の通りである。①香川県で食用となっている魚介類の種類とその調理法、②香川県の喫食順位[注1)]上位10位の魚介類の調理法の分類、③香川県で特徴的に使用された魚介類とその調理法の３点である。喫食順位上位10位については、その件数及び調理法を、香川県と四国（香川県を除く他３県の23,235件）、全国（香川県を除外した153,927件）と比較検討した。

調理法は、調査質問表の区分である生物、煮物、揚物、焼物、汁物、漬物、飯物の調理法に加えて、茹で物、蒸し物、炒め物、鍋物、加工品（干しえびや鰹節などの乾物や燻製、缶詰やふりかけ等）、だしをとる、和え物（イカ、タコ、アナゴのみに該当）の14種類に分類した。

２．香川県の郷土料理の文献に登場する魚介類の調査（特徴的に使用された魚介類の調査）

郷土料理の文献[3, 4)]に登場し、特徴的に使用された魚介類として、チヌ、スズキ、アナゴ、ボラ、フナの５種類を選択した。これらの喫食順位についても、香川県と四国、全国との比較で明らかにした。

３．統計処理

統計処理はIBM SPSS Statistics 25を用いた。喫食順位の高い魚介類上位10位と香川県に特徴的に使用された魚介類の調理法については、一元配置分散分析で有意な結果が得られたデータに関して多重比較（Bonferroni法）により有意差（$p<0.1$、$p<0.05$の有意水準）を求めた。

結果及び考察

１．香川県で使用されている魚介類の種類

香川県のデータ2,037件を分析し、魚介類の種類と喫食順位を表１に示した。その種類は87種（ジャコと不明を除外）が確認された。その喫食順位は、アジが最多で全体の5.50％（件数112件）を占め、次いでイカ（4.81％、同98件）、タイ（4.66％、同95件）、エビ（4.22％、同87件）、サバ（4.12％、同84件）、サワラ（4.03％、同82件）、タコ（3.68％、同75件）、サケ（イクラは除外。3.53％、同72件）、ブリ・ハマチ（3.24％、同66件）、イワシ（3.04％、同62件）の順となった。どちらかといえば比較的入手しやすい魚介類が占めていた。件数は少ないが、後述する香川県で特徴的に使用された魚であるクロダイ（0.54％、同11件、43位）やボラ（クロダイと同件数）などもこの87種の中に含まれていたが、喫食順位は低かった。

２．香川県で使用されている魚介類の調理法

2,037件を調理法別に分類した結果が図１である。多数件数順に焼物（31.0％）、生物（20.9％）、煮物（19.0％）、揚物（12.7％）が挙げられ、これら４調理法の総計で83.6％を占めた。続いて飯物、汁物、鍋物、茹で物、和え物などが続いた。次にこれら４種毎（焼物、生物、煮物、揚物)にトップ10の魚介類の種類及び詳細な料理名を示した。

１）焼物（図２）

焼物で食用とされた魚種は、上位から順にサケ、アジ、サンマ、ブリ・ハマチ、サワラ、サバ、タチウオ、タイ、ウナギ、アユであり、いずれも比較的入手しやすい魚種であった。下線の６種が青魚であり、香川県では脂肪の多い青魚を焼物にして食べる習慣が多かった。

２）生物（図３）

生物では、上位からカツオ、カズノコ、タイ、イカ、ナマコ、コノシロ、サワラ、マグロ、ブリ・ハマチ、タコであった。どちらかと言えば淡泊な味の魚介類を、刺身や酢をきかせた合え物等で調理していた。

３）煮物（図４）

煮物では、上位からサバ、カレイ、ハギ、イカ、メバル、イワシ、アイナメ、タコ、シタビラメ、タイが使用された。特に、地元で漁獲されるカレイ、ハギ、メバル、アイナメ、タイなどの淡泊な味の白身魚を煮物にする傾向があった。

４）揚物（図５）

揚物では、順にエビ、アジ、キス、イカ、カレイ、イワシ、メルルーサ、タコ、ワカサギ、タチウオ、サバが使用された。

表１　『魚類特別研究』における香川県で食用となっている魚介類の種類と喫食回数

	アジ	イカ	タイ（魚の子を含む）	サケ（イクラを含む）	エビ	サバ	サワラ	タコ	ブリ・ハマチ	イワシ
件数	112	98	95	87	86	84	82	75	66	62
割合（%）	5.50	4.81	4.66	4.27	4.22	4.12	4.03	3.68	3.24	3.04
	ハギ	サンマ	カレイ	アナゴ	イカナゴ	カツオ	タチウオ	カニ	ウナギ	キス
件数	56	55	53	50	46	44	44	44	39	38
割合（%）	2.75	2.70	2.60	2.45	2.26	2.16	2.16	2.16	1.91	1.87
	ニシン（カズノコを含む）	タラ（タラコ、辛子明太子を含む）	メバル	シタビラメ	コノシロ	フグ	マグロ	ナマコ	アユ	サヨリ
件数	38	37	32	30	29	29	28	27	25	25
割合（%）	1.87	1.82	1.57	1.47	1.42	1.42	1.37	1.33	1.23	1.23
	シシャモ	スズキ	マナガツオ	ヒラメ	カマス	アイナメ	カンパチ	エイ	グチ	シャコ
件数	25	25	25	23	22	20	18	13	13	12
割合（%）	1.23	1.23	1.23	1.13	1.08	0.98	0.88	0.64	0.64	0.59
	コチ	メルルーサ	クロダイ（チヌ）	ボラ	カキ	タナゴ	ハモ	ホッケ	アサリ	エソ
件数	12	12	11	11	10	9	9	9	9	8
割合（%）	0.59	0.59	0.54	0.54	0.49	0.44	0.44	0.44	0.44	0.39
	ドジョウ	マス	フナ	キュウセン（ベラ）	ワカサギ	ハゼ	イサキ	コイ	トビウオ	オコゼ
件数	8	8	7	7	7	6	5	5	5	4
割合（%）	0.39	0.39	0.34	0.34	0.34	0.29	0.25	0.25	0.25	0.20
	ジャコ	アンコウ	イボダイ（シズ）	ホウボウ	ママカリ	サザエ	ホタテ	キビナゴ	メジナ（グレ）	イトヨリダイ
件数	5	4	4	4	4	4	4	3	3	2
割合（%）	0.25	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	0.15	0.15	0.10
	カサゴ	シイラ	シラウオ	バリゴ	ヒラマサ	ムツ	キチジ	ウニ	ハマグリ	サバ
件数	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1
割合（%）	0.10	0.10	0.10	0.10	0.10	0.10	0.10	0.10	0.10	0.05
	アメゴ	フカヒレ	ヤマメ	アカガイ	アワビ	シジミ	アミ	不明		
件数	1	1	1	1	1	1	1	1		
割合（%）	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05		

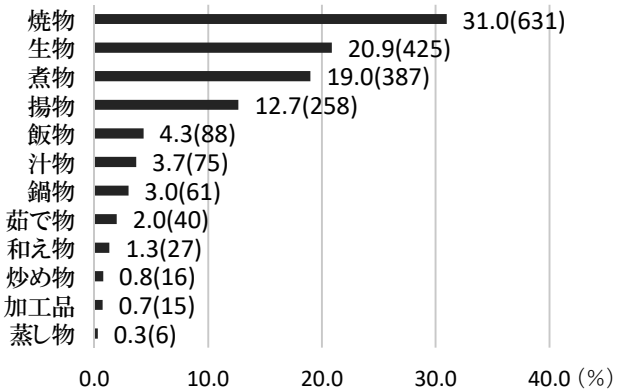


図１　香川県で用いられた魚介類の調理法（n＝2,037件）
数値は割合、かっこ内は件数。複数回答。

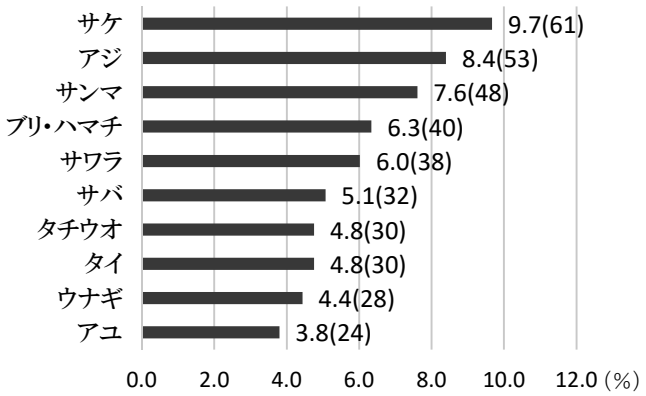


図２　焼物で食べられている魚介類の種類（n＝631）
数値は割合、かっこ内は件数。複数回答。

５）焼物、生物、煮物、揚物で使用された上位５位の料理名

表２には４調理法における使用頻度上位５種の料理名を個々に示した。焼物では塩焼き（37.5%）と素焼き（27.2%）が、生物では64.2%を刺身が、煮物では84.9%を煮付け・煮魚が占め、香川県では一般的な調理法で食べられていた。

さらに揚物では、天ぷら（31.9%）、フライ（26.5%）が多く、次いで、から揚げ（14.6%）、南蛮漬け（8.5%）、三杯酢（3.5%）が続いた。この揚物は以下の２種類に分類できた。つまり、単に揚げる（天ぷら、フライ、から揚げ、かき揚げ、フリッター、竜田揚げ、これらの合計

75.8%）場合と、揚げた後酢漬け等の調味作業が加わる揚物（三杯酢、南蛮漬け、マリネでこれらの合計12.7%）であった。

3．香川県で喫食順位上位10位の魚介類とその調理法（四国あるいは全国と比較して）

以下では、前述した香川県で喫食率の高い魚介類上位10位について使用された調理法を四国あるいは全国と比較した結果について述べる。

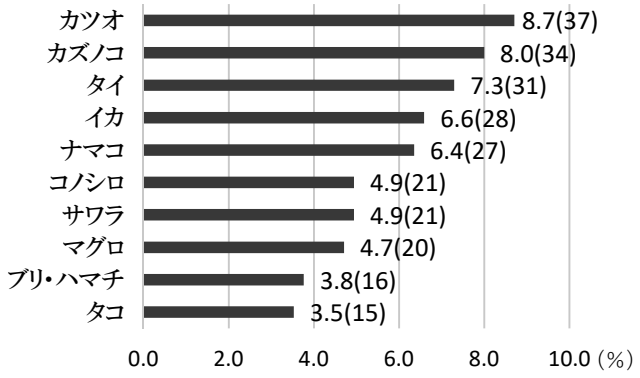


図３　生物で食べられている魚介類の種類（n＝425）
数値は割合、かっこ内は件数。複数回答。

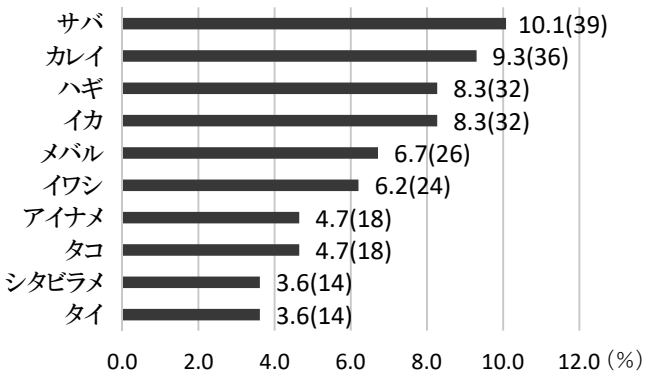


図４　煮物で食べられている魚介類の種類（n＝387）
数値は割合、かっこ内は件数。複数回答。

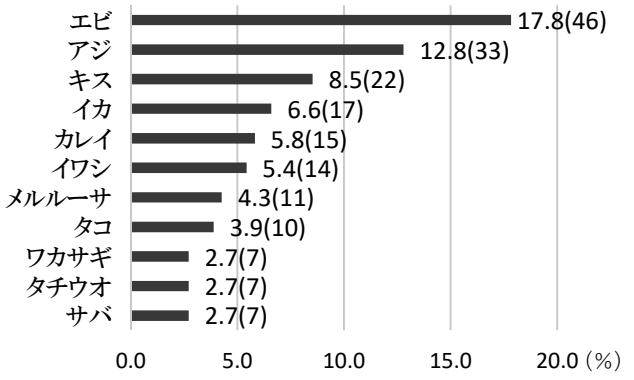


図５　揚物で食べられている魚介類の種類（n＝272）
数値は割合、かっこ内は件数。複数回答。

１）第１位　アジ

アジは、香川県112件、四国1,443件、全国7,778件みられ（図６）、全国25位の喫食順位であった。香川県での調理法は、焼物（47.3%）、揚物（29.5%）、生物（12.5%）の順で、四国と全国では焼物（順に35.2%、40.1%）、揚物（27.4%、29.5%）、生物（21.8%、19.5%）の順であった。揚物、生物の順位が地域で若干入れ替わったが、全地域が類似した調理法であった。

香川県では小さい魚を焼いた後酢漬けにする「アジの三杯酢」の郷土料理が伝承されている[5]点も香川県で焼物が多かった理由の一つと考えられた。けれども香川県は四国に比較し生物や飯物（香川県：1.8%，四国：10.0%）が少なく、焼物が多い傾向がみられた。香川県と四国との間に調理法で有意な差が認められた（$p<0.1$）。

昭和初期頃の香川県の漁村では、アジの漁獲量が多く、これらは販売されることなく食卓に上った。焼いて三杯酢に漬ける、生のまま酢の物、このまま食する、茹でて食する場合もあったが、ばらずしの具になる場合もあった[6]。郷土料理の「三杯酢」は、この時代の魚食習慣が現代に継承され郷土料理の代表となっている。

２）第２位　イカ

イカは、香川県98件、四国1,060件、全国8,948件あり

表２　香川県で使用された魚介類の具体的料理名（焼物、生物、煮物、揚物の４種に関して）

焼　物			生　物			煮　物			揚　物		
料理名	件数	割合（%）	料理名	件数	割合（%）	料理名	件数	割合（%）	料理名	件数	割合（%）
塩焼き	235	37.5	刺身･そのまま	267	64.2	煮付け・煮魚	327	84.9	天ぷら	83	31.9
素焼き	170	27.2	酢の物	69	16.6	味噌煮	20	5.2	フライ	69	26.5
照り焼き	43	6.9	たたき	37	8.9	くぎ煮	7	1.8	から揚げ	38	14.6
ムニエル	38	6.1	和え物	14	3.4	甘露煮	4	1.0	南　蛮	22	8.5
蒲　焼	34	5.4	酢漬け	13	3.1	生姜煮	4	1.0	三杯酢	9	3.5
総　計	626	100.0	総　計	416	100.0	総　計	385	100.0	総　計	260	100.0

（図７）、香川県の喫食順位は全国41位であった。香川県では、煮物（33.7％）、生物（27.6％）、揚物（17.3％）、四国と全国では生物（順に26.8％、26.0％）、煮物（17.8％、21.0％）、揚物（14.0％、14.5％）の順であり、三地域で若干種類とその順位を異にした。

香川県の特徴として、煮物、揚物、炒め物の割合が高い（合計58.2％）。一方で、四国や全国にある汁物や飯物、和え物が非常に少なく、漬物、蒸し物、鍋物は全くみられない。多重比較の結果、有意（$p<0.05$）となり三地域で調理法に差が認められた。

香川県で漁獲されるイカの種類は多く、コウイカ、シリヤケイカ、モンゴウイカなど６種ほど[7]が知られている。これらの種類毎に適した調理法もあるため調理法も他地域と差が生じたと推察する。DBには「イカ」のみの表記が18.4％あった（その詳細な種類は不明）。他の種類としてスルメイカ、マイカ、ベイカ、ホタルイカの名称もみられた。

３）第３位　タイ

タイは、香川県94件、四国567件、全国4,101件あり（図８）、香川県の喫食順位は全国５位であった。香川県では、生物（33.0％）、焼物（32.0％）、煮物（14.9％）、四国と全国でも生物（34.4％、29.7％）、焼物（27.3％、28.0％）、煮物（14.6％、17.0％）の順であり、三地域の調理法の順位傾向は一致した。四国や全国に比べ香川県は焼物の割合が若干高い傾向にあったが、四国や全国にある炒め物はない。調理法において三地域で$p<0.1$で有意な差が認められた。

瀬戸内海では天然物のタイが漁獲されるとともに、近年では養殖も盛んであること[8]などの要因が関係して、安価で新鮮なタイを香川県では喫食していると推察された。

４）第４位　エビ

エビは、香川県87件、四国1,579件、全国8,117件あり（図９）、香川県の喫食順位は全国34位であった。その調理法は、四国と全国では揚物（29.3％、38.9％）、生物（18.3％、16.1％）の順に多かったが、香川県では揚物（52.9％）が全体の半数以上を占め、次いで煮物（12.6％）、飯物（10.3％）が多い結果となった。四国と全国にある蒸し物と鍋物、だしをとるの事例は香川県にはない。多重比較

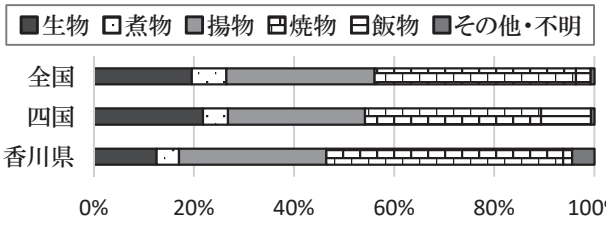


図６　第１位　アジの調理法（香川県112件、四国1,443件、全国7,778件との比較）
香川県と四国の間：p＜0.1
その他の内訳：四国：汁物（0.4％）、蒸し物・炒め物・鍋物（各0.1％）、全国：汁物（0.6％）、茹で物（0.01％）、蒸し物・炒め物（各0.1％）、鍋物（0.03％）

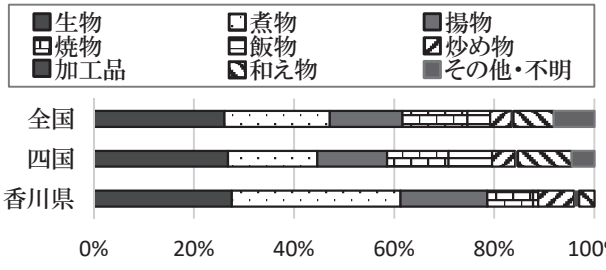


図７　第２位　イカの調理法（香川県98件、四国1,060件、全国8,948件との比較）
三地域間：p＜0.05
その他の内訳：四国：汁物（0.2％）、漬物（1.0％）、茹で物（1.7％）、鍋物（1.1％）、全国：汁物（0.5％）、漬物（5.0％）、茹で物（1.8％）、蒸し物（0.3％）、鍋物（0.2％）、だしをとる（0.02％）

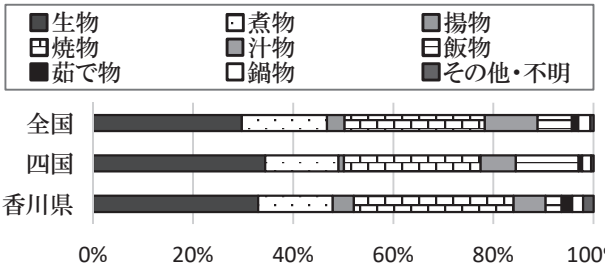


図８　第３位　タイの調理法（香川県94件、四国567件、全国4,101件との比較）
三地域間：p＜0.1
その他の内訳：四国：炒め物（0.5％）、全国：炒め物（0.4％）、茹で物（0.1％）、加工品（0.02％）

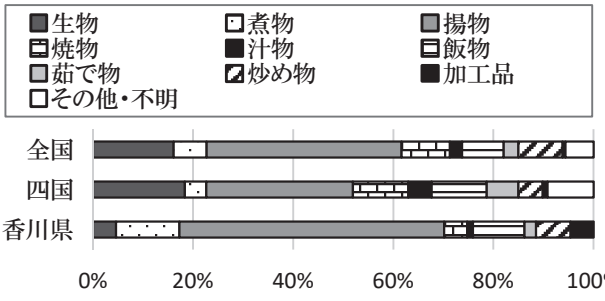


図９　第４位　エビの調理法（香川県87件、四国1,579件、全国8,117件との比較）
香川県と四国の間：p＜0.1、香川県と全国の間：p＜0.1
その他の内訳：四国：蒸し物（1.1％）、鍋物（2.5％）、だしをとる（1.5％）、和え物（3.4％）、全国：漬物（0.04％）、蒸し物（2.1％）、鍋物（1.1％）、だしをとる（0.4％）、和え物（1.3％）

の結果、香川県と四国、香川県と全国の間で有意な差が認められた（$p<0.1$）。

香川県では多種類の小エビ（10cm前後）が漁獲され、小さい物はかき揚げにする[9]点も香川県で揚物の割合が約50％と高い理由の一つと推察された。実際DBには、アミエビ、エビジャコ、小エビなどの名称がみられた。またばらずしや押しずしにも欠かせない具[9]であるため飯物の比率も高かったと推察する。

5）第5位　サバ

サバは、香川県84件、四国941件、全国6,987件あり（図10）、香川県の喫食順位は全国34位であった。その調理法は、香川県では煮物（46.4％）、焼物（38.1％）、揚物（8.3％）、四国では焼物（38.2％）、煮物（30.9％）、生物（11.8％）、全国では煮物（37.5％）、焼物（32.2％）、生物（13.5％）の順であった。上位３つの調理法は三地域共通であったが、順位は地域で異なった。四国と全国にあり香川県になかった調理法には、汁物、飯物、茹で物、蒸し物、炒め物、鍋物などであった。三地域の調理法での統計上の差は認められなかった。

6）第6位　サワラ

サワラは、香川県82件、四国372件、全国2,212件あり（図11）、香川県の喫食順位は全国１位であった。全地域の焼物が50％前後の割合〔香川県（46.3％）、四国（65.3％）、全国（64.0％）〕を示し、地域共通のトップの調理法であった。２位は生物で、香川県（25.6％）、四国（12.1％）、全国（12.3％）、３位は煮物で、香川県（13.4％）、四国（11.0％）、全国（10.9％）を示した。全地域ともに類似した傾向を示したため、地域による統計上の差はみられなかった。同じDBを使用してのサワラの岡山県での調査[10]においては、中国・四国や全国と比較して岡山県は生物の割合が高く他地域と有意な差がみられた結果であったが、本調査での香川県は焼物でありその調理法を異にした。

サワラは鮮度低下が著しい特徴を持つため、保存性のある味噌漬けなどに加工される。この点も三地域ともに焼物が多い理由の１つとして考えられる。四国あるいは全国にはみられ香川県にはない調理法には、茹で物、蒸し物、鍋物があった。

昭和初期頃の香川県において、サワラは春の訪れを告げる魚であり、ハレの場で特別な魚として扱われていた[11]。サワラ漁に出る前や麦刈り前には春祝魚（春魚）と称し、また田植え前には魚初穂と称してサワラを入手し、焼物、酢漬け、おすしなどの料理にした。親族を招いてサワラ料理を供し[12]麦刈りや田植えなどの激しい労働に備えた。この春魚の食習慣は、サワラを使用して同様に岡山県でも報告がみられる[13]。

7）第7位　タコ

タコは、香川県75件、四国738件、全国4,429件あり（図12）、香川県の喫食順位は全国３位であった。その調理法は、香川県では和え物（32.0％）、煮物（24.0％）、生物（20.0％）、四国では和え物（24.7％）、茹で物（16.4％）、煮物（16.1％）、全国では和え物（28.4％）、生物（17.6％）、茹で物（16.5％）であった。香川県は四国、全国に比較し、和え物と生物、煮物、揚物の調理法が高割合を示したが、焼物、飯物、茹で物は低割合であった。四国や全国にあり香川県にはない調理法には、汁物、漬物、蒸し物、炒め

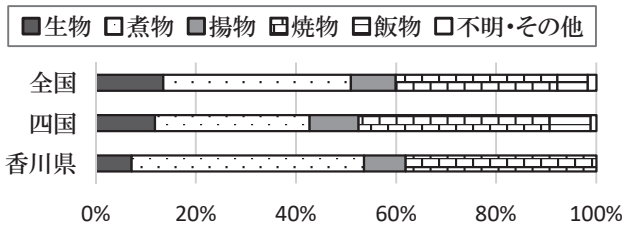


図10　第５位　サバの調理法（香川県84件、四国941件、全国6,987件との比較）
その他の内訳：四国：飯物（8.2％）、炒め物（0.2％）、鍋物（0.3％）、加工品（0.3％）、全国：汁物（0.6％）、飯物（6.1％）、茹で物・蒸し物・炒め物（各0.1％）、鍋物（0.3％）、加工品（0.3％）、だしをとる（0.03％）

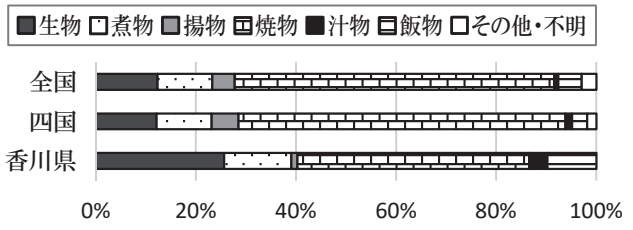


図11　第６位　サワラの調理法（香川県82件、四国372件、全国2,212件との比較）
その他の内訳：四国：蒸し物・鍋物（各0.8％）、全国：茹で物（0.1％）、蒸し物（1.2％）、鍋物（1.3％）

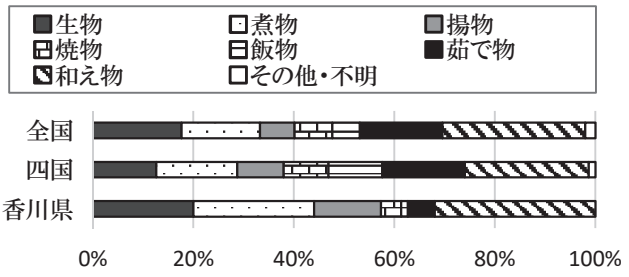


図12　第７位　タコの調理法（香川県75件、四国738件、全国4,429件との比較）
三地域間：p＜0.05
その他の内訳：四国：炒め物（0.4％）、鍋物（0.7％）、加工なし（0.1％）、全国：汁物（0.02％）、漬物（0.2％）、蒸し物（0.2％）、炒め物（0.6％）、鍋物（0.6％）、加工なし（0.1％）

物、鍋物、加工なしがあった。三地域で調理法に有意な差が認められた（$p<0.05$）。

香川県には芋タコと言われる里芋とタコを煮る郷土料理[14]が知られ、タコを煮る調理法が伝承されてきている点も煮物の数値に影響したと推察する。DBにはタコと記されたのみで詳細が不明な点が多いが、煮付けをするイイダコもDBにみられた点からも、全国と比較して煮物の割合が高くなったと推測した。

8）第８位　サケ

サケは、香川県72件、四国867件、全国7,014件あり（図13）、香川県の喫食順位は全国34位であった。香川県での大半が焼物（86.1%、62件）で、それ以外は生物、揚物、加工品（各々2.8%）、汁物、飯物、炒め物、鍋物（各々1.4%）であった。四国、全国でも焼物（順に58.8%、63.0%）が高割合である点は香川県と共通であった。しかし四国では、焼物に次ぎ飯物と加工品（共に10.8%）、全国では焼物に次ぎ生物（7.4%）、飯物（7.2%）が高割合であった点、さらに鍋物や揚物なども高割合であった点が香川県の傾向とは異なった。しかしながら、三地域による統計上の差は認められなかった。

讃岐サーモンは平成23年以降普及していった[15]ので、本DBには反映されていない。

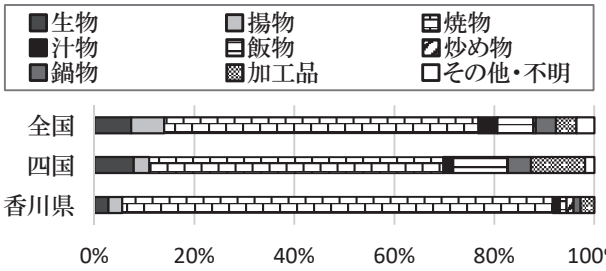


図13　第８位　サケの調理法（香川県72件、四国867件、全国7,014件との比較）
その他の内訳：四国：煮物（1.0%）、蒸し物（0.5%）、全国：煮物（2.4%）、茹で物（0.1%）、蒸し物（0.7%）

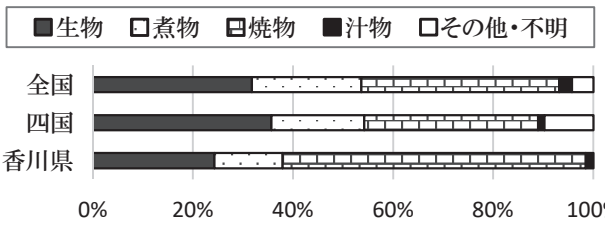


図14　第９位　ブリ・ハマチの調理法（香川県66件、四国992件、全国5,267件との比較）
その他の内訳：四国：揚物（1.5%）、飯物（7.5%）、蒸し物・鍋物（各0.3%）、だしをとる（0.1%）、全国：揚物（0.6%）、飯物（2.7%）、茹で物（0.02%）、蒸し物（0.2%）、鍋物（0.5%）、だしをとる（0.02%）

9）第９位　ブリ・ハマチ

喫食率の第９番目のブリ・ハマチは、香川県66件、四国992件、全国5,267件あり（図14）、香川県の喫食順位は全国21位であった。その調理法は、香川県では焼物（60.6%）、生物（24.2%）、煮物（13.6%）、四国では生物（35.7%）、焼物（34.7%）、煮物（18.5%）、全国では焼物（39.5%）、生物（31.8%）、煮物（21.9%）の順であり、その種類の順位が若干異なった。三地域共に生物、煮物、焼物の三調理法で９割以上を占めたが、地域による統計上の差は認められなかった。

四国あるいは全国にあり、香川県にみられない調理法は、揚物、飯物、茹で物、蒸し物、鍋物、だしをとるであった。香川県内では極めて限られた調理法でブリは扱われていた。香川県では養殖物[16]も天然物と同様に入手可能であるため、活きの良い双方を照り焼きや刺身で食用とする機会が多いと推察される。昭和初期にブリ・ハマチは秋祭りや婚礼のハレの特別な日に刺身として供する高級魚の位置づけであった[17]。

10）第10位　イワシ

イワシは、香川県62件、四国1,392件、全国6,797件あり（図15）、香川県の喫食順位は全国42位であった。その調理法は、香川県では煮物（38.7%）、焼物（32.3%）、揚物（24.2%）、四国と全国では焼物（32.4%、36.1%）、煮物（21.9%、25.2%）、揚物（14.4%、15.0%）であり、上位三調理法は共通であった。香川県でこれら三調理法の合計で95.2%を占め（四国：68.7%、全国：76.3%）かなり限定されていた。四国あるいは全国にあり香川県にない調理法は、漬物、飯物、茹で物、蒸し物、炒め物、鍋物、だしをとる、和え物であった

香川県でのイワシは、外海から回遊してくるものと県外産を食用とし、どちらかといえば、総菜魚の意味合いが強い[18]と魚とされた。

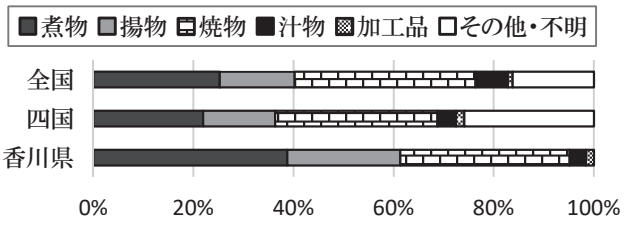


図15　第10位　イワシの調理法（香川県62件、四国1,392件、全国6,797件との比較）
その他の内訳：四国：飯物（2.2%）、茹で物（0.1%）、炒め物（0.5%）、鍋物（1.0%）、だしをとる（10.8%）、和え物（1.5%）、全国：漬物（0.1%）、飯物（1.5%）、茹で物（0.2%）、蒸し物（0,1%）、炒め物（0.2%）、鍋物（0.7%）、だしをとる（2.6%）、和え物（0.4%）

４．香川県で特徴的に使用された魚介類の使用状況

香川県の郷土料理の文献[3, 4]に登場する特徴的に使用された魚介類を調査した結果、上記の10種の魚介類以外にクロダイ（チヌ）、スズキ、ナマコ、アナゴ、ボラが挙げられた。そこで以下では、『魚類特別研究』におけるこれらの使用状況を示した。

１）クロダイ（チヌ）

クロダイはチヌと呼ばれる場合もある。香川県のチヌを使用した郷土料理は、チヌ飯[19]、さつま[注2)]がある。祝い事でのハレ食であるとりざかな（１尾丸ごとの醤油炊きで、大皿盛り）[19]も知られている。チヌの持つ独特の泥臭さや磯臭さが嫌われる傾向があるとされる[20]が、高級魚との認識がされている[21]。秋祭りのごちそうでは丸ごと一尾焼物[22]にしたり、タイに似た形状と白身の淡泊な味を利用して、チヌ飯や姿ずし（丸太ずし）[23]に利用された。

『魚類特別研究』でのクロダイの使用は、香川県11件、四国208件、全国554件みられ（図16）、香川県の喫食順位は全国６位であった。その調理法は、香川県では焼物（54.6％）、生物（27.3％）、煮物、汁物（共に9.1％）、四国と全国では、生物（44.2％、35.9％）、焼物（32.7％、35.4％）、煮物（15.4％、18.8％）であった。これ以外にも、四国と全国には揚物、飯物、炒め物、鍋物がみられた。三地域とも焼物、生物、煮物の三調理法が９割を占め、地域による差は認められなかった。手軽に調理可能な焼物が香川県では主流となっていたと考えられる。

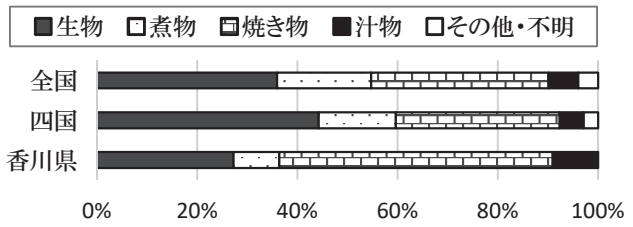


図16　チヌの調理法（香川県11件、四国208件、全国554件との比較）
その他の内訳：四国：揚物（1.9％）、飯物（0.5％）、炒め物（0.5％）、全国：揚物（1.6％）、飯物（1.2％）、炒め物（0.2％）、鍋物（0.5％）

２）スズキ

高級魚とされるスズキは、とりざかな[20]が特に香川県での祝い事でのハレ食として知られている。無論、あらいを含めた刺身などの生物もハレの日の膳を飾っていた。

『魚類特別研究』でのスズキは、香川県25件、四国160件、全国1,008件みられ（図17）、香川県の喫食順位は全国３位であった。その調理法は、香川県では焼物（34.5％）、生物（31.0％）、煮物（13.8％）、四国では、生物（43.1％）、焼物（36.3％）、煮物と揚物（共に6.9％）、全国では生物（38.8％）、焼物（35.3％）、煮物（12.1％）であった。香川県になかった調理法は、飯物、茹で物、蒸し物、鍋物であった。三地域ともに焼物と生物の合計が７割以上を占め、地域による差は認められなかった。

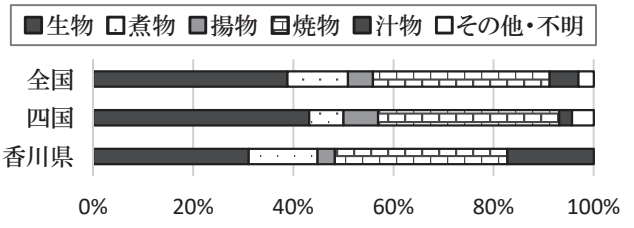


図17　スズキの調理法（香川県29件、四国160件、全国1,008件との比較）
その他の内訳：四国：飯物（1.3％）、茹で物（0.6％）、蒸し物（1.9％）、鍋物（0.6％）、全国：飯物（0.6％）、茹で物（0.3％）、蒸し物・鍋物（各0.6％）

３）アナゴ

アナゴは「べえすけ」と称して江戸時代の庄屋の献立にもその名称が登場する[24)注3)]。昭和初期もかば焼きとしたり[25]、照り焼きしたものをばらずしの具にし、ハレの日に使用された[26]。現在はアナゴ飯やアナゴ鮓の駅弁として販売されている[27]。

『魚類特別研究』でのアナゴは、香川県50件、四国375件、全国2,201件みられ（図18）、香川県の喫食順位は全国３位であった。その調理法は、飯物が香川県（54.0％）、四国（59.7％）、全国（51.3％）と全地域が50％以上を占めた。次いで焼物が香川県（36.0％）、四国（24.5％）、全国（26.5％）と多いが、地域による差はみられなかった。香川県にない調理法は、汁物、茹で物、蒸し物、鍋物であった。香川県を含めた全国ですしの具に使用されたため、飯物あるいは焼物の分類区分で食べられることが多いと推定された。

４）ボラ

ボラ飯は東讃岐の郷土料理である[28]。鮮度が良ければ大根とともにダイダイ酢を使用したなます[29]や、刺身やあら

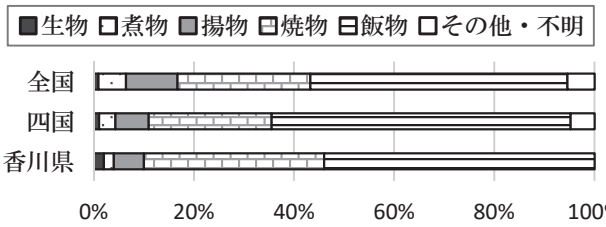


図18　アナゴの調理法（香川県50件、四国375件、全国2,201件との比較）
その他の内訳：四国：汁物（0.8％）、茹で物（0.5％）、蒸し物・鍋物（各0.8％）、和え物（1.9％）、全国：汁物（0.6％）、茹で物（0.6％）、蒸し物（2.1％）、鍋物（0.6％）、和え物（1.4％）

いなどの生物で食べられる[30]。昭和初期から庶民の普段のおかずの材料として利用されてきた[31]。

『魚類特別研究』でのボラは、香川県11件、四国103件、全国345件がみられ（図19）、香川県の喫食順位は全国４位であった。香川県での調理法は、生物が９件（81.8％）、煮物と揚物が各々１件ずつ（9.1％）であった。四国、全国共に、生物（順に49.5％、45.8％）、焼物（順に19.4％、18.6％）、煮物（順に12.6％、14.5％）の順であった。香川県にない調理法は、焼物、汁物、漬物、飯物、茹で物、炒め物であった。香川県は他地域と比較して生物の割合が高い傾向が認められたが、地域による統計上の差は認められなかった。

５）フナ

短冊に切った人参・大根とともに酢味噌和えにしたてっぱい[32]、焼きフナと大豆を煮つけたフナ豆[33]が香川県での郷土料理として知られている。焼いたものを三杯酢に漬け込む三杯漬も食べられた[34]。特にてっぱいは、香川県での料理の三傑の一つとされていた（うどん、醤油豆、フナのてっぱい[35]）。フナは干しあげたため池でウナギやコイなどとともに漁獲されたものを利用していた[36]。

『魚類特別研究』でのフナは、香川県７件、四国16件、全国306件あり（図20）、香川県の喫食順位は全国９位であった。香川県では生物（71.4％）、煮物（28.6％）の調理

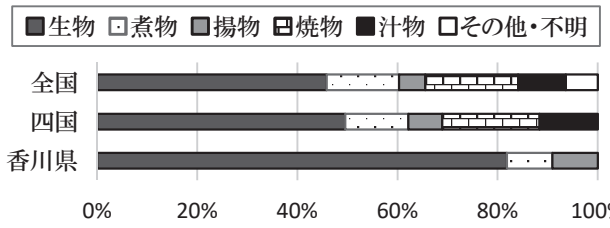


図19　ボラの調理法（香川県11件、四国103件、全全345件との比較）
その他の内訳：四国：焼物（19.4％）、汁物（11.7％）、全国：焼物（18.6％）、汁物（9.6％）、漬物（2.6％）、飯物（1.2％）、茹で物（0.6％）、炒め物（0.3％）

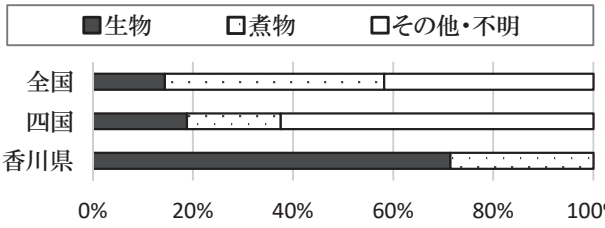


図20　フナの調理法（香川県７件、四国16件、全国306件との比較）
その他の内訳：四国：揚物（6.3％）、焼物（37.5％）、汁物・飯物・だしをとる（各6.3％）、全国：揚物（4.3％）、焼物・汁物（8.5％）、飯物（18.6％）、鍋物・そのまま（各0.3％）

法のみであった。この結果に対して四国と全国は生物（18.8％、14.4％）、煮物（18.8％、43.8％）となった。図には示されていないが、四国は焼物（37.5％）が多い傾向が認められた。四国と全国では、揚物、汁物、飯物やだしをとるなどの調理法もみられた。

地域毎に異なった地形により形成される風土も異なる。食に目を向けると、漁獲された食材の種類も地域により異なるため、魚食習慣も自ら地域毎に異なったものが形成される。特に、香川県では海水魚だけでなく、ため池にせい息する淡水魚の恩恵にも預かることができる独自の魚食習慣が形成されている。このために、本調査では報告できなかったが、行事毎に使用された魚介類の種類や調理法も地域毎で異なる場合もみられた。

魚は何か節目節目の行事に食べる精神的栄養としての意味を持つと瀬川は述べている[37]。ハレの日に食べる特別な食材である魚について、今後は地域毎に、特に行事に焦点をあてて、検討していく予定である。

注１）：喫食順位：［香川県におけるある種の魚介類の全回答数/香川県、あるいは四国・全国におけるある種の魚介類の全回答数］から求めた順位。

注２）：さつま：焼き魚の身をほぐした後焼き味噌と混ぜて、さらに出し汁で溶いたものをご飯にかけて食べる料理[38]

注３）：献立【大こん、さあらめ、つくり身、汁（味楚、ねぎ、べいすけ）、壺こんにゃく、小いも、えひ、へい○しいカ）、平（水菜、半べん、こんぼ）、御めし】[24]

まとめ

平成15から16年度に全国で調査が実施された日本調理科学会主催の『魚類特別研究』における香川県での魚介類の使用実態を、四国あるいは全国のデータと比較した。本分析により平成15・16年当時の香川県での魚食習慣の一端を把握することを目的とした。

１．香川県では全87種類の魚介類を使用していたが、その中でもアジを多数回使用していた。
２．その87種類で使用された調理法は、多い順から焼物、生物、煮物、揚物であり、この４種の方法で83.6％が調理されていた。
３．喫食順位上位10位までの魚介類は、順にアジ、イカ、タイ、エビ、サバ、サワラ、タコ、サケ、ブリ、イワシであった。
３．上記の上位10位までの魚介類の調理法において、四国あるいは全国と比較して、香川県で有意な差が認められた魚介類は、アジ、イカ、タイ、エビ、タコであった。
４．文献から香川県で特徴的に使用された魚介類として、クロダイ、スズキ、アナゴ、ボラ、フナが挙がった。これらの調理法において、香川県と四国、あるいは全国の

間で統計的に差はみられなかった。またこれらの魚介類は、上位10位までの魚介類には入らなかった。

本研究では、香川県全体の魚食習慣について四国や全国と比較して分析を行ったが、香川県内の地域毎の使用魚種や使用頻度の差異については今後明らかにしていく予定である。

日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学―魚介類の調理―」の調査にご協力頂きました方々に感謝いたします。

文献

1）日本調理科学会主催，平成15・16年度日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学―魚介類の調理―」
2）高 松 市 卸 売 市 場，http://www.city.takamatsu.kagawa.jp/kurashi/kurashi/shisetsu/chuoichiba/tokei/h28.html（2021.8.20ダウンロード）
3）四国新聞社（1981），「食は讃州にあり」，四国新聞社
4）田上八重子（2004），「ふるさとの味　香川の食文化」，食文化の会
5）あじの三杯酢　香川県農林水産課編，「香川の魚」，香川県水産試験場（2004），p. 8
6）「日本の食生活全集 岡山」編集委員会（1985），「日本の食生活全集 33 聞き書 香川の食事」，農山漁村文化協会，p.72，79
7）前掲５）p.15–19
8）JF香川漁連，海面漁業・養殖業の生産動向，http://www.kagyoren.jfnet.ne.jp/local_statistics.html（2021.9.5ダウンロード）
9）前掲５）p.29
10）木村 安美，寺本 あい，治部 祐里，田淵 真愉美，桒田 寛子，渕上 倫子（2015），岡山県における魚介類の喫食状況とその全国比較に関する調査研究，日本調理科学会誌，48（3），200–206
11）前掲６）p.87
12）前掲６）p.87，118，161，222，350
13）畦 五月（2017），江戸時代以降の岡山県のサワラ及びサヨリの食習慣，日本調理科学会誌，50（6），245–253
14）前掲５）p.69
15）全国漁業協同組合連合会HP，https://www.pride-fish.jp/JPF/pref/detail.php?pk=1456208016（2021.11.29ダウンロード）
16）前掲５）p.89–91
17）前掲６）p.42
18）前掲５）p.25
19）前掲３）p.36–37
20）前掲５）p.73
21）前掲６）p.88
22）前掲６）p.75
23）前掲６）p.79
24）渡邉家「家改年中行事記文久四年」九月十八日九日　まつりの事　献立
25）前掲６）p.19，42
26）前掲６）p.79，232
27）前掲６）p.10
28）前掲６）p.29，33，77，80
29）前掲６）p.89
30）前掲５）p.102
31）前掲６）p.64
32）前掲５）p.99，171，193，244
33）前掲３）p.84–85
34）前掲６）p.244
35）前掲６）p.193，244，351
36）前掲６）p.193
37）瀬川 清子（2001），食生活の歴史，講談社，p.232–234
38）前掲５）p.16–17