

## さといもの摂取状況と嗜好性について

### Preference and Use of Satoimo-Comparison of Niigata with Tokyo

高橋 洋子\* 佐藤 恵美子\*\* 荒井 富佐子\*\*\* 村山 篤子\*\*\*  
 (Yoko Takahashi) (Emiko Sato) (Fusako Arai) (Atsuko Murayama)

We investigated in earlier study the use of tubers in the diet and cooking by elderly people in Niigata prefecture. We focus in this present study on the preference for satoimo in the diet and cooking among younger people through a questionnaire survey of college students in Niigata and Tokyo.

Both the Niigata and Tokyo groups reported a preference for potatoes when questioned about three kinds of tuber (potato, sweet potato and satoimo). However, satoimo was eaten several times a week from September to February. Satoimo is mainly harvested in Niigata from September and stored through to February. Satoimo is the main ingredient in “noppe”, a traditional regional dish.

Nearly all Niigata college students indicated that they liked “noppe” and wished to pass this preference to the next generation. Although high-quality of satoimo is grown in the suburb of Niigata city, its use has not increased in Niigata in recent years. New recipes using satoimo should be developed to encourage its greater use and acceptance by younger people.

キーワード：さといも satoimo (tuber)；アンケート調査 questionnaire；大学生 college students；郷土料理 traditional dishes

#### 緒 論

“調理文化の地域性と調理科学”の調査の一環として、関東支部の一地域、新潟について聞き取り調査を行った。その結果、新潟及びその近郊では、野菜を自家生産し日常食に利用している家庭が多かったが、特にさといもは畑の一角に植えて、新潟の代表的料理“のっぺ”<sup>1-4)</sup>の材料として積極的に使用されているようであった。この調査対象者は平均年齢が70歳前後という高齢者であった。先に筆者が食品のイメージについて調査した結果(対象は東京在住の短大生)では<sup>5)</sup>、さといもは、和風料理向き、年輩者向きで、日頃はあまり利用しないし、今後も利用しようとは思わないとの

回答が多かった。若年層の嗜好について調べることは、今後の郷土料理の伝承という点からも興味あることである。

本報告では、新潟市および新潟近郊と東京および東京近郊に居住の大学生を対象にいも類について、アンケート調査を行い若年層の嗜好・意識、使用状況について調べた。

#### 調査方法

2002年4月、大学生270名を対象に3種類のいも(じゃがいも、さつまいも、さといも)について郵送によるアンケート調査を行った。新潟市内の大学に通学し、新潟県に実家がある者115名を新潟(1群)、東京(2群)に分類の対象者は、東京および東京近郊の千葉、埼玉、茨城、神奈川、群馬の各県の自宅から都心の大学に通学しているもので、これらの地域はいずれも東京の通勤・通学圏であり生活スタイルは都市部と全く同様であった。この地域に在住の128名を東京(2群)

\* 新潟大学

(Niigata University)

\*\* 県立新潟女子短期大学

(Niigata Women's College)

\*\*\* 新潟医療福祉大学

(Niigata University of Health and Welfare)

さといもの摂取状況と嗜好性について

表1. 調査対象者の構成

群	実家の所在地内訳 (人)		備考
新潟 (1群) n=115	新潟県 (115)		新潟市内の大学に通学し、新潟県内に実家がある者。
東京 (2群) n=128	東京都 (39)	埼玉県 (36) 千葉県 (31) 茨城県 (11) 神奈川県 (10) 群馬県 (1)	都心の大学に通学し、関東地域に実家がある者。

としてまとめた(表1)。この両群について比較検討を行った。

結果および考察

1) いも3種類の嗜好について

図1に示すように5段階に分類し、回答者を母数として回答の比率を算出した。また回答を+2~-2点に点数化し、種類毎に新潟と東京間で平均値の検定を行った。3種類ともに有意差は認められなかった。じゃがいも、さつまいもについては約80%が「大好き」「かなり好き」と回答したのに対して、さといもは約50%、「どちらともいえない」が約30%、「あまり好きではない」が10%程度みられた。さといもの嗜好性は他の2種のいもに比べてやや低いものと考えられる。

2) 各いもの摂取頻度について

図2に示すように「殆ど毎日」「週3~4回」「週1~2回」「月1~2回」「年数回」「食べない」の6段階に分類し、種類ごとにカイニ乗検定を行ったが3種類とも

有意差は認められなかったことから、摂取については顕著な地域差はないものと考えられる。3種のいもの中ではじゃがいもの摂取頻度「週1~2回」が約90%で最も高く、したがって週1回以上は食べていることが判る。一方さつまいもとさといもは「月1~2回」がほぼ50%、「年に数回」が20%でじゃがいもより著しく低くなっている。じゃがいもは洋風、和風など料理の多様性が高いことその他に保存性から一年中利用可能なことも大きく影響していると思われる。

3) 季節による摂取状況の変動

農業生産に限らず、家庭菜園または自家用栽培などでも類の栽培を行っている人の割合は(図3)、新潟で約35%、東京は7%で両者間に有意差がみられた。なかでもさといもについて、その差が顕著であった(図4)。摂取時期が季節によって異なる」と回答した人についてみると、「秋から冬にかけて食べる」、「家でさといもの獲れる時期に毎日のように食べる」、などの記述がみられた。

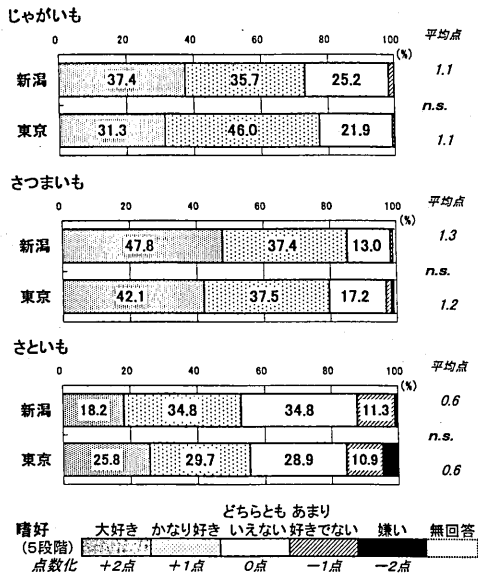


図1 いも3種類の嗜好

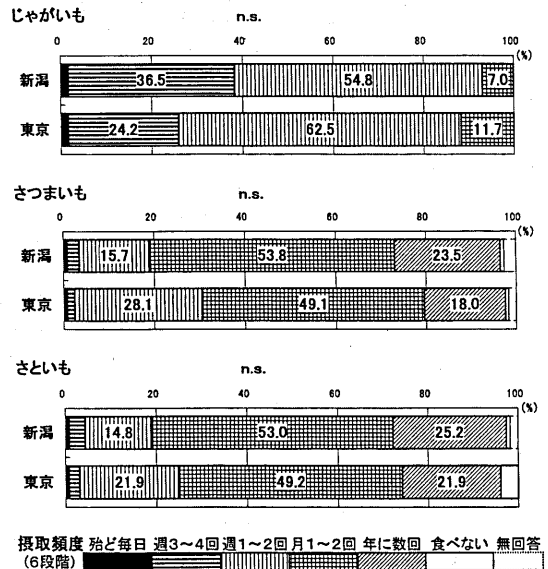


図2 いも類の摂取頻度

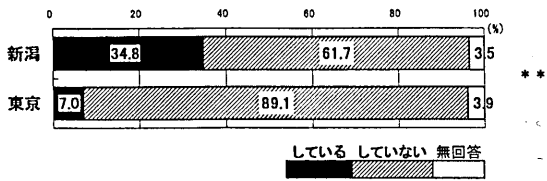


図3 いも類の栽培状況

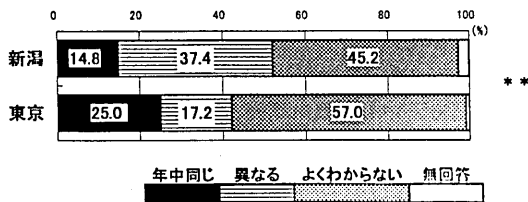


図4 さといも摂取の季節による変動

いもの種類についてみると、新潟で約半数がさといもの栽培を行っており、このことからさといもの収穫期には積極的に摂取していることが判り、さといもには季節性のあることが明らかになった。

4) いも類の料理名について

調査結果は図5に示した。いもの料理については、予備調査において自由記述で料理名を列記してもらった。その結果出現頻度の高かったじゃがいも14種、さ

つまいも10種、さといも11種を本調査の料理名として示した。上位にランクされている料理は新潟と東京の間に大差はないが、料理名をみるとフライドポテト、マッシュポテト、ベイクドポテト、ポタージュスープ、スイートポテトなど洋風料理が東京で幾分多くみられた。さといも料理についてみると(図6)<sup>4)</sup>、和風料理の煮付け、煮しめなどが新潟、東京も約80%と上位をしめているが、一方、新潟で“のっぺ”が70%以上と顕著であった。郷土料理が日常食に高い頻度で食べられていることが判る。“のっぺ”と“のっぺい汁”の区分は明確ではないが<sup>4)</sup>、新潟(とくに下越)では、“のっぺい汁”は椀に盛る汁物として、“のっぺ”は汁の多い煮物または小鉢と位置づけられており、下越では“のっぺい汁”はあまり用いられず、汁物として必ずみそ汁が供されている。一般の料理書に“のっぺい汁”は紹介されており、郷土色の強い“のっぺ”に比べて“のっぺい汁”は全国的に広く知られた料理であるといえよう。東京において出現頻度の高い“けんちん汁”は、豆腐を主材料としせん切り野菜を油で炒めだし汁を入れ醤油、塩で調味したものである。今回の調査では、日常食の料理は、調理担当者(調査対象者の母親が多い)の出身地の影響が大きいようであった。

“のっぺ”は使用する材料に地域や個々の家庭で幾分違いはあるが、料理店では一品として必ず供されるほど親しまれている料理である。主材料のさといもの他、にんじん、こんにゃく、しいたけ、たけのこ、れんこん、ごぼうなどの植物性食品に加えて、鮭、貝柱、いくらなど20種もの食品を合わせて煮込む醤油味の料理で、栄養面からも、また材料を一口大くらい大きさに切って使用するため、残りの食材を利用できるなど経済面からもすぐれているといえよう。祝儀や仕事

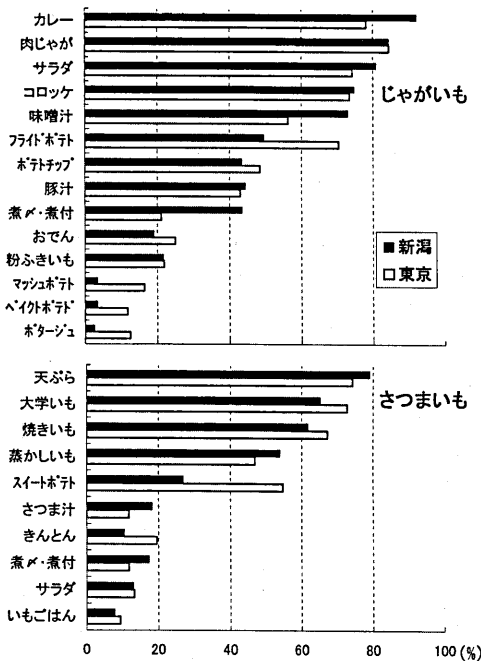


図5 じゃがいも・さつまいもの料理

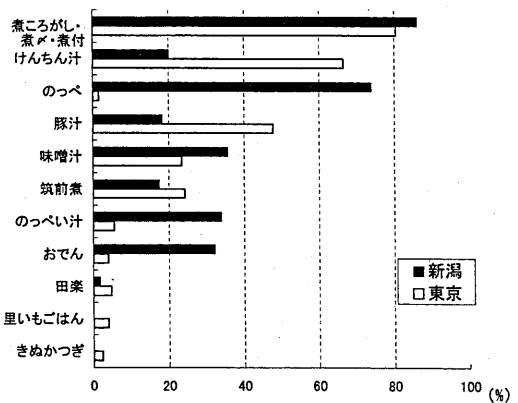


図6 さといもの料理<sup>4)</sup>

では使用する材料や切り方を変えて供するなど、行事食、日常食として不可欠の料理となっている。

新潟の調査対象者の家族構成をみると三世代以上の世帯が多いことも“のっぺ”が食べられている理由の一つと考えられる。一方調査対象者は、“のっぺ”はおいしい、毎日でも食べたい、ぜひ今後も作っていききたい、新潟の代表的郷土料理として次世代に伝えていきたい、さらに食文化の伝承という点からも意味のあることであると述べている。材料が自由に選べること、だしの取り方もいろいろで、汁の多い煮物として、時には汁代わりに、また温、冷どちらにも適していることから、一つの料理としてはかなりバリエーション豊かに利用できるもので利点は大きい。新潟市民の一年間のさといも購入金額は全国2位にランクされており、とくに五泉市やその周辺は、絹のようにきめが細かく滑らかでしっとりして美味なJA五泉よつばのさといもブランド“きぬ乙女”を生産している<sup>6)</sup>。さといもは和風料理向きというイメージを払拭するためにも、若年層に好まれる洋風、中国料理に積極的に利用する方法を提案することが必要であろう。また栄養面、経済性にも非常に優れている“のっぺ”を日常食の手軽な一品として広く紹介していくことによって品質のよい五泉産の良質なさといもの消費の拡大にもつながるものと期待される。

### 要 約

新潟市およびその近郊と東京および東京近郊に居住の大学生を対象に3種のいも（じゃがいも、さつまいも、さといも）についてアンケート調査を行い、若年

層の嗜好、摂取状況について調べた。その結果、各いもの摂取頻度については顕著な地域差はなかった。いずれもじゃがいもの摂取頻度が高く、さといもはじゃがいもに比べて低い値を示した。新潟地区では、さといもの収穫期・秋から冬にかけてかなりの頻度で摂取していた。いも類の料理では、両地域間に大差はなく、じゃがいも、さつまいもについては同じような料理名があげられたが、さといもでは、新潟で“のっぺ”が高い頻度でみられた。今回の調査対象者である若年層にも“のっぺ”は好まれ、積極的に日常食に取り入れていることが判った。

本報告は日本調理科学会平成14年度大会において発表した。

### 文 献

- 1) 渋谷歌子, 本間伸夫, 石原和夫, 佐藤恵美子: 新潟県の郷土食に関する研究 (第22報) のっぺい, 県立新潟短大紀要, 第25集, 46 (1988)
- 2) 吉田秀子: 美味百花一なつかしの味, 越後の美味百花一, 新潟料理学校出版部, 13 (1984)
- 3) 小林留美子: ふるさと季節の味, 新潟日報社, 100 (2001)
- 4) 高橋洋子: 新潟の「のっぺ」—郷土料理の現状と今後—, 日調科誌, 36, 76 (2003)
- 5) 村山篤子, 松下恭子: 食品のイメージについての一考察, 第2報, 川村短大研究紀要 第6号, 61 (1986)
- 6) 総務省全国主要都市家計調査ランキング (1999-2001)

(2003年3月24日受理)