

津軽の郷土料理“けの汁”の嗜好性に関する研究

東 口 みづか*

Palatability characteristics of traditional local cuisine “Kenoshiru” in Tsugaru district

Mizuka HIGASHIGUCHI*

Abstract

In Japan, there are many traditional local cuisines that were produced by historical conditions peculiar to the community. However, young Japanese are moving away from traditional local cuisines because their life styles and eating habits are changing. The purpose of this study is to make clear the palatability characteristics of kenoshiru by analyzing the results of sensibility evaluation and sensory evaluation. 16 sensibility words were integrated into 3 dimensions using principal component analysis, and named as affinity, identity and history, respectively. There was no significant difference in kenoshiru-likeness score between the usual sample and 3 samples which omitted soy product, konnyaku and burdock from the usual sample, respectively. On the other hand, omitting Japanese radish had kenoshiru-likeness score decrease. A prospective correlation was observed between kenoshiru-likeness score and likeability score. These suggests that the most important ingredient is Japanese radish for kanoshiru, while soy product, burdock and konnyaku, which have been used as indispensable ingredients, may be omissible.

I はじめに

郷土料理は、「ある地域の生活の中で、作り食べ継がれてきた、その土地特有の料理」¹⁾、あるいは「地方独特の料理。土地の特産物を使い、ほとんど自然発生的に起こって伝わった家庭料理」²⁾と定義されている。日本各地にはそれぞれの風土に根ざした郷土料理が多数存在しており、その土地の歴史や文化、あるいは食生活と共に継承されてきた。しかし近年、我々の食生活は生活環境の変化に伴い大きな変貌を遂げており、食の欧米化や簡便化、外部依存化や

多様化が進む中、家庭で郷土料理に接する機会が少なくなっているように思われる。したがって今後、現代の嗜好に合致しない、あるいは手間やコストがかかるといった郷土料理は淘汰され、次世代に継承されない可能性がある。事実、平成19年度の内閣府「食育に関する意識調査」³⁾によると、地域の郷土料理や伝統食を知らない者が28.8%、食べたことがない者が30.8%、作ることができない者が34.3%いる。平成20年度の同調査⁴⁾によると、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味で次世代に伝えたいものがな

*人間健康学部 健康栄養学科

い者が32.2%いる。また、都市の規模別にみた平成25年度の同調査⁵⁾によると、食にまつわる地域の文化や伝統に関することに関心がない者の割合は大都市、中都市、小都市、町村で33.3～38.1%と大きな差異は認められておらず、郷土料理に関する意識の希薄化は全国的な問題として捉える必要があることがわかる。

このように、郷土料理の減少と存続が危惧される現在、国は、食育基本法第二十四条に「国及び地方公共団体は、伝統的な行事や作法と結びついた食文化、地域の特色ある食文化等我が国の伝統のある優れた食文化の継承を推進するため、これらに関する啓発及び知識の普及その他の必要な施策を講ずるものとする」と記し、次世代に郷土料理を継承することに努力する姿勢を明確に示している。食育基本法に基づく国の基本方針である第三次食育基本計画では、重点課題の一つに「食文化の継承に向けた食育の推進」を掲げており、その推進にあたっては「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民を増やす」として、平成27年度の現状値41.6%を平成32年度までに50%以上にするという数値目標の達成を目指している。

青森県における郷土料理をめぐる取り組みに目を移すと、県では第3次青森県食育推進計画において「食生活改善推進員やおもり食育サポーター等の食育関係者は、地元の農林水産物を使ったレシピの紹介や料理の講習会などを行うこと」、「栄養教諭等の教育関係者は、給食のメニューに旬の食材や地元の農林水産物を積極的に使用するほか、地域に伝わる伝統的な料理を取り入れるなど、食育の生きた教材として活用すること」、「調理師をはじめとする料理人などは、健康料理講習会や各種イベント等における食育活動を通じて、現代の食生活の改善や日本型食生活の啓発、青森県の豊かな食文化の醸

成に取り組むこと」、「食品関連企業や調理関係者・団体等は、青森県の恵まれた食材を生かし、手軽に利用できる郷土料理の商品化やご当地グルメの開発と普及に取り組むこと」、「県や市町村は、県民が地域の食文化等について学習、普及・継承したり、食文化を創造する気運を高め、その機会を提供すること」としており、郷土料理を次世代に継承するためのより実践的で多様かつ多数の関係者における幅広い取り組みの推進を盛り込んでいる。

このような国や地方自治体の施策がある中で、食のスペシャリストである管理栄養士の果たす役割が大きいことに疑問の余地はない。しかしながら、管理栄養士養成課程に在籍する学生4,827人を対象に行った調査⁶⁾によると、家庭で伝承されている郷土料理がある者の割合は核家族で16.4%、拡大家族で24.5%と、家族形態のいかんに関わらず非常に低いことが明らかとなっており、学内での教育が必須であると思われる。管理栄養士養成課程で学ぶ学生には、自身の郷土料理への関心と継承の意欲を高めるとともに、郷土料理の嗜好性を高めるための提案や情報提供のノウハウなどを習得させることが必要であろう。そのためには、地域にあるそれぞれの郷土料理について、人々がどのようなイメージを抱いているのか、材料や調理法は現代の生活環境に適しているか、嗜好性の面で受け入れられるかなど、多面的なアプローチを行い郷土料理が置かれている現状を把握するとともに、継承していくための障害となる要因を抽出して課題を明確化することが重要である。

本研究ではその第一歩として、青森県津軽地方の代表的な郷土料理である“けの汁”に焦点をあて、若年女性が抱くけの汁のイメージと嗜好性について検討することで継承のための基礎的知見を得ることとした。

II けの汁について

青森県津軽地方の郷土料理として最も有名な物をひとつあげるとすれば、それは「けの汁」である⁷⁾。弘前市周辺に在住の若年女性299名を対象に著者らが行った調査でも、「けの汁を知っており食べたこともある者」は88.0%と非常に高い割合を示している。このように津軽の地に根差し受け継がれてきたけの汁は、青森県のみならず隣県の秋田県や岩手県、北海道でも類似した料理として存在している。

かつてけの汁は小正月の前日の15日までに作り、16日の朝に仏前に白粥とともに供えた精進料理であり、女性が小正月をくつろぐために作る、作り置き料理でもあった。現在では正月や小正月にこだわらず冬になるといつでも作られるようになり、行事食というよりも季節料理としての色合いが強くなっている。そのユニークな名前の由来は、白粥とともに食べたものであることから粥の汁＝けの汁となった、材料を細かく切って粥のようによく煮て作ることから粥の汁＝けの汁となった、ハレの料理ではなくありふれた材料による日常的な⁷ 食の食べ物であることから⁷ 粥の汁＝けの汁となった、など諸説ある。

けの汁の最大の特徴はその切り方にあり、すべての材料は0.5～1.0cmと細かく刻んで用いられる。著者は、0.4cm～1.4cmまで0.2cm間隔で大きさを変えた材料を用いて官能評価を行い、けの汁としての適切な材料の大きさを検討している。その結果、6割のパネルが0.8cmを最も適すると評価したが、1.2cmと1.4cmを選んだパネルはいなかった。細かく刻まれた材料こそが、けの汁のけの汁たる所以であるということができよう。

基本的な材料は、ふき、わらび、ぜんまい、油揚げ、凍り豆腐、大根、人参、ごぼう、こんにゃくであり、地域や家庭によってはそれに他

の山菜類、豆類、野菜類や、乾燥させて粗く引いたずんだを加えることもある。伝統的に作り置き料理としての性格を持っており通常一度に大量に作ることから、非常に手間や時間がかかる料理である。石川ら⁸⁾の大学生を対象に行った研究によると、郷土料理の作り方は簡単ではないというイメージが強く、郷土料理の伝承に否定の者の13.3%が手間や時間のかかる料理は時代には合わないことをその理由にあげており、けの汁の今後が危惧される。だし汁には昆布だし、あるいは昆布と煮干しの混合だしが、味付けにはみそが用いられることが多い。通常の汁物よりも材料の割合が多く、煮込んで水分を飛ばすことから、汁物と副菜の両方の性格を持つ料理であるといえよう。下村ら⁹⁾は、全国で郷土料理・行事食として食されている汁物をクラスター分析により分類し、地域ごとの特性について検討している。それによると、北海道・東北地方で食されている汁物の特性は、かつお節や獣鳥肉類以外の種類のだし汁を用いる、材料として野菜の割合が多い、みそ味であることが多い、汁に対して材料の割合が多いとしている。岡本ら¹⁰⁾の、日本の郷土料理1,855種を対象に特性分析を行った研究では、東北地方は他の地方と比較して一つの郷土料理に使用されている材料の数が多く、中でも根菜類、こんにゃく、みその使用頻度が高いとしている。また、松下ら¹¹⁾の、全国の郷土料理の特性をまとめた研究では、東日本では汁物をみそ味にすることが多く、大根、人参、ごぼう、山菜などが主材料としてよく使われるとしている。けの汁はこのすべての特性に該当しており、まさに北海道・東北地方の典型的な汁物の形として捉えることができる。

西澤ら¹²⁾は、学校給食で提供されている郷土料理は、児童、保護者問わず認知度が高いと報告している。弘前市内の小学校では、食育の

一環として小正月の時期にけの汁を献立に取り入れた給食が提供されている。一例として弘前市内の A 小学校における1994年1月25日の献立をみると、ごはん、けの汁、紅鮭のから揚げ、なめこおろしあえ、牛乳、みかんとなっている。このように、けの汁はむかしから学校給食で継続的に提供し続けられており、味覚としてのけの汁の継承は成功しているように思われる。けの汁はビタミン、ミネラル、食物繊維のよい供給源となり得ることから、郷土料理という側面からだけでなく、栄養学的にも優れた料理として、確実に次世代に継承すべき存在であるといえよう。

Ⅲ 研究方法

1. サンプル調製

1) サンプルの種類

サンプルの調製に用いた材料は、けの汁の具として基本的な材料である山菜、大豆製品、大根、人参、ごぼう、こんにゃくと、一部の地域や家庭で加えられるずんだ、それにだし汁とみそである。サンプルには、一般的なけの汁と、一般的なけの汁から材料を抜いて調製したオMISSIONサンプル、一般的なけの汁に材料を追加したADDITIONサンプルを用いるとした。具体的には、すべての基本的な材料を用いて調製した一般的なけの汁（以下、全部入りとする）、全部入りのけの汁にずんだを加えて調製したけの汁（以下、ずんだ入りとする）、全部入りのけの汁からそれぞれ山菜を抜いたけの汁（以下、山菜抜きとする）、大豆製品を抜いたけの汁（以下、大豆製品抜きとする）、大根を抜いたけの汁（以下、大根抜きとする）、人参を抜いたけの汁（以下、人参抜きとする）、ごぼうを抜いたけの汁（以下、ごぼう抜きとする）、こんにゃくを抜いたけの汁（以下、こんにゃく抜きとする）の、合計8種類とした。

2) 材料の使用量

それぞれの材料の使用量は、具となる材料の総重量に対して山菜20%、大豆製品25%、大根20%、人参10%、ごぼう10%、こんにゃく10%、ずんだ5%とした。山菜の内訳はぜんまい10%、わらび5%、ふき5%とし、いずれも市販の水煮を用いた。大豆製品の内訳は凍り豆腐20%（水戻し後の重量で換算）、油揚げ5%とした。だし汁の使用量は具となる材料の総重量の2倍とし、水に対して3%重量の昆布でとっただし汁を用いた。みそは塩分含有量12.5%の津軽みそを用い、使用量はだし汁の重量に対して0.75%塩分となるように換算した。

3) けの汁の調理

けの汁の調理は次の手順で行った。①それぞれの材料を0.8cm角程度に切る。②鍋にずんだ以外のすべての材料を入れ、だし汁を加えて中火で煮る。③沸騰後にみそを加え、材料、だし汁、みその総重量が60%に減るまで中火で煮込む。なお、ずんだ入りのけの汁の場合は③の工程の途中でずんだを加えた。









このようにして調製したサンプルを表1に示す。

2. 評価方法

1) 感性評価の方法

パネルに8種類のけの汁を1種類ずつ提示し、それぞれのサンプルから受ける印象について16項目の感性ワードを用いてSD (Semantic Differential) 法による5段階評価を行った。具体的には、けの汁のイメージを的確に表現できる形容詞を感性ワードとして抽出し、意味が対照になるよう調査票の両端に置いて「非常に」、「やや」、「どちらでもない」、「やや」、「非常に」で評価させ、+2～-2点でスコア化した。感性評価に用いた感性ワードを表2に示す。

表1 調製したサンプル

サンプル	一般的なけの汁		一般的なけの汁 +ずんだ		一般的なけの汁-各材料				
	全部入り	ずんだ入り	山菜抜き	大豆製品抜き	大根抜き	人参抜き	ごぼう抜き	こんにゃく抜き	
									
山菜	○	○	×	○	○	○	○	○	
大豆製品	○	○	○	×	○	○	○	○	
大根	○	○	○	○	×	○	○	○	
人参	○	○	○	○	○	×	○	○	
ごぼう	○	○	○	○	○	○	×	○	
こんにゃく	○	○	○	○	○	○	○	×	
ずんだ	×	○	×	×	×	×	×	×	
だし汁	○	○	○	○	○	○	○	○	
みそ	○	○	○	○	○	○	○	○	

○は使用する材料
×は使用しない材料

表2 16項目の感性ワード

見慣れている	————	見慣れていない
彩りがよい	————	彩りが悪い
複雑である	————	単純である
豪華である	————	貧相である
バランスが良い	————	バランスが悪い
日常的である	————	行事的である
親しみやすい	————	親しみにくい
変化がある	————	変化がない
個性的である	————	平凡である
季節感がある	————	季節感がない
懐石風である	————	大衆的である
意外性がある	————	意外性がない
飽きにくい	————	飽きやすい
現代的である	————	伝統的である
違和感がある	————	違和感がない
大人向けである	————	子供向けである

線上において任意の位置に垂線を引くことでの汁らしさを評価させ、右端から垂線の位置までの距離を測定し、1mmを1点に換算してスコア化した。また、8種類のけの汁について、それぞれのサンプルの好ましさを10点満点で評価させスコア化した。サンプルの温度は常温とし、摂取の順序に起因するバイアス（順序効果）を回避するため、個々のパネルに対しそれぞれのサンプルをランダムに摂取させた。

感性および官能評価は、栄養士・管理栄養士養成校であるA女子大学に在籍し、弘前市周辺に居住する18～23歳の学生90名をパネルとして平成28年11月下旬に行った。なお、官能評価は90名のうち習慣的にけの汁を食しているパネルに限定し、できるだけ空腹状態が統一されるよう4時限目の授業開始前に行った。

2) 官能評価の方法

パネルに8種類のけの汁を1種類ずつ摂取させ、それぞれのサンプルから受けるけの汁らしさをVAS（Visual Analog Scale）法により評価した。具体的には、左端を「けの汁らしい」、右端を「けの汁らしくない」とした10cmの直

3. 統計解析

1) 感性評価の解析

感性評価によりスコア化されたそれぞれのサンプルにおける16項目の感性ワードについて主成分分析を行い、算出された因子負荷量による集約化と集約された主成分の解釈を試みるこ

での汁に対するイメージについて検討した。さらには、それぞれのサンプルにおける16項目の感性ワードのスコアを用いてウォード法によるクラスター分析を行い、類似度に基づくサンプルの層別化を試みることでけの汁に対するイメージについて検討した。

2) 官能評価の解析

官能評価によりスコア化されたそれぞれのサンプルにおけるけの汁らしさについて、一元配置分散分析を行った後に Games-Howell 法による多重比較を行い、材料の違いが好ましさに及ぼす影響について検討した。さらには、官能評価によりスコア化されたそれぞれのサンプルの好ましさについて一元配置分散分析を行うと

もに、けの汁らしさと好ましさそれぞれのスコアを用いて相関係数を算出し、けの汁らしさと好ましさの関連について検討した。

すべての解析には統計解析ソフトである IBM SPSS Statistics Version 23.0 (日本アイ・ビー・エム株式会社) を用い、 $p < 0.05$ を統計学的有意水準とした。

IV 結果および考察

1) けの汁に対するイメージの検討

表3に主成分分析の結果を示す。16項目の感性ワードは第3主成分までで約56.2%説明可能となった。第1主成分としてバランス、彩り、親しみ、慣れなどの9項目の感性ワードが、第

表3 主成分分析の結果

主成分	因子負荷量				
	第1主成分	第2主成分	第3主成分		
バランス	0.782	0.240	0.031		
彩り	0.774	0.261	0.036		
なじみ・親近感	親しみ	0.772	-0.305	0.015	
	慣れ	0.756	-0.033	0.005	
	豪華さ	0.671	0.459	0.135	
	日常的	0.621	-0.328	0.059	
	違和感	-0.530	0.439	0.192	
	飽きにくさ	0.519	-0.069	0.048	
	季節感	0.483	0.310	0.234	
	独自性・特異性	個性	-0.138	0.811	0.266
		意外性	-0.293	0.718	0.332
変化		0.087	0.703	0.254	
複雑さ		0.367	0.650	-0.091	
大人向け		-0.007	0.548	-0.241	
時代・歴史	現代的	0.054	-0.029	0.827	
	懐石風	0.125	0.301	0.576	
固有値	4.233	3.311	1.447		
寄与率 (%)	26.454	20.695	9.045		
累積寄与率 (%)	26.454	47.150	56.195		

2主成分として個性、意外性、変化などの5項目の感性ワードが、第3主成分として現代的と懐石風の2項目の感性ワードが集約された。これを基に、第1主成分をなじみ・親近感、第2主成分を独自性・特異性、第3主成分を時代や歴史と解釈した。大家ら¹³⁾は、山形県の郷土料理33品目についてSD法による感性ワードの評価を行い、因子分析によるイメージの計量化を試みている。それによると、第1因子として集約された感性ワードは素朴性・郷愁感と解釈され、これらのイメージが強い郷土料理としてざっぱ汁、納豆汁、どんがら汁などの汁物が分類されている。けの汁という汁物を対象に行った本研究でも、第1主成分はなじみ・親近感と大家らと類似した意味合いの解釈となったことから、汁物のイメージの共通性を見出すことができる。以上の本研究の結果から、若年女性が抱くけの汁のイメージを明らかにすることができた。すなわち、けの汁のイメージには津軽の地に長く受け継がれてきた郷土食としての特性が大きく影響しており、身近でありつつも特別なものであるという行事食や季節料理としての側面も強く反映されていた。

図1にクラスター分析によるデンドログラムを示す。8種類のけの汁は3つのグループに層別化された。最も大きなクラスターにはこんにゃく抜き、全部入り、ごぼう抜き、大豆製品抜き、大根抜きのけの汁が層別化された。それとは別に山菜抜きと人参抜きのけの汁が同じクラスターに層別化されたが、ずんだ入りのけの汁はいずれのクラスターにも属さず孤立した。以上の結果から、8種類のけの汁における類似関係について明確化することができた。すなわち、こんにゃく抜き、ごぼう抜き、大豆製品抜き、大根抜きのけの汁は全部入りと類似したイメージが持たれており、これらの材料をそれぞれ抜いたとしても若年女性が抱く一般のけの汁

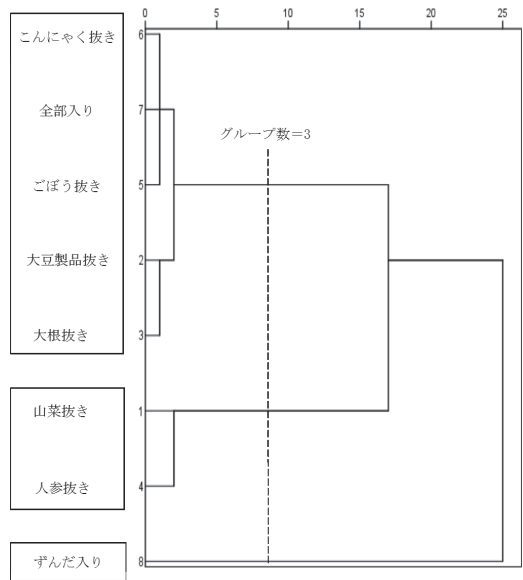


図1 クラスター分析によるデンドログラム

のイメージからは逸脱しないことが明らかとなった。この最も大きなクラスターに山菜抜きと人参抜きのけの汁が層別化されなかったのは、材料が持つ色に関係しているかもしれない。こんにゃく抜き、ごぼう抜き、大豆製品抜き、大根抜きのけの汁は全部入りのけの汁からそれぞれ材料を抜いて調製されているが、山菜が持つ緑色と人参が持つオレンジ色は保たれている。しかしながら、山菜抜きのけの汁は緑色が、人参抜きのけの汁はオレンジ色が欠損しており、このことがけの汁のイメージに視覚的な側面から影響を及ぼしている可能性がある。料理の彩りの重要性を証明する現象として興味深い。また、一部の地域や家庭で用いられるずんだ入りのけの汁についてはいずれのクラスターにも属さず孤立したことから、けの汁とは異なる独特のイメージが持たれているかもしれない。

2) 材料の違いがけの汁らしさに及ぼす影響の検討

図2にけの汁らしさにおける一元配置分散分析の結果を示す。最もけの汁らしさのスコアが

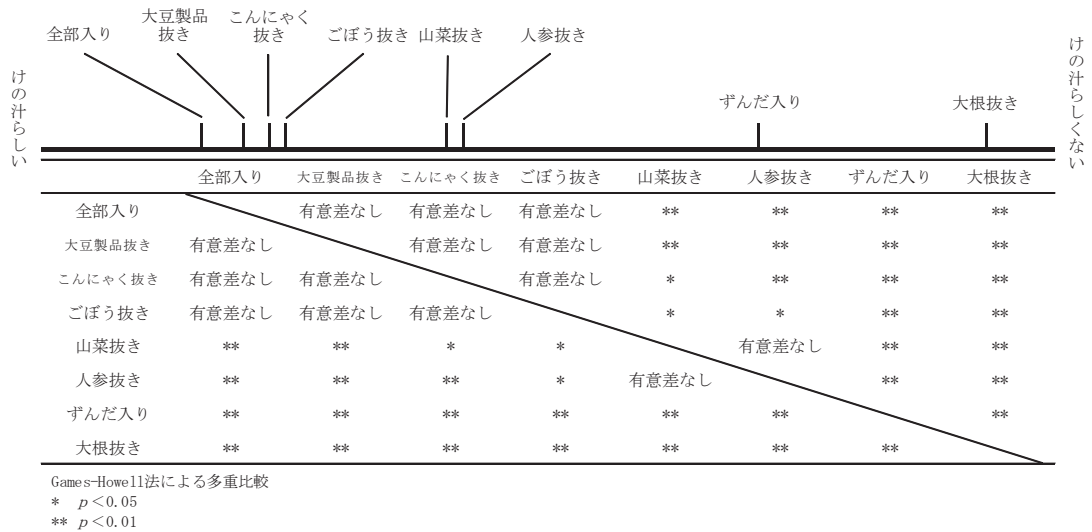


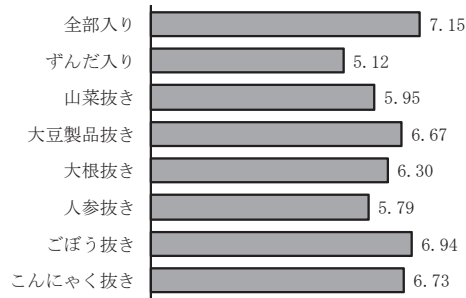
図2 けの汁らしさにおける一元配置分散分析の結果

高かったのは全部入りのけの汁であり、大豆製品抜き、こんにゃく抜き、ごぼう抜きのけの汁がこれに続いた。これら4種類のけの汁間で有意差は認められなかった。山菜抜きと人参抜きのけの汁は直線上の中間からやや左に位置付けられ、これらのけの汁間で有意差は認められなかった。けの汁らしさのスコアが最も低かったのは大根抜きのけの汁であり、ずんだ入りのけの汁がそれに続いた。これら2種類のけの汁と他の6種類のけの汁間では有意差が認められた。以上の結果から、けの汁らしさを担保する最も重要な材料の存在を明らかにすることができた。すなわち、大根を抜くことでけの汁らしさが大きく損なわれることから、大根はけの汁らしさを担保するためにも必要不可欠な材料であることがわかった。一方、けの汁にずんだが入ることによってけの汁らしさが損なわれていることから、ずんだはけの汁らしさを阻害する材料であるものと考えられる。また、けの汁を作る際に使用が省略できる材料の存在も明らかにすることができた。すなわち、大豆製品、こんにゃく、ごぼうは抜いたとしてもけの汁らしさは全部入り

のけの汁と有意に変わらないことから、使用を省略したとしてもけの汁らしさを保持することが可能であると考えられる。山菜抜きと人参抜きのけの汁については、明確にけの汁らしいともけの汁らしくないともいえない位置付けとなっていた。先のクラスター分析の結果において、山菜抜きと人参抜きのけの汁が同じクラスターに層別化されたこととの関連性については、今後の検討課題としたい。

3) けの汁の好ましさの検討

図3にけの汁の好ましさにおける一元配置分散分析の結果を示す。最も好ましさのスコアが高かったのは全部入りのけの汁であり、ごぼう抜き、こんにゃく抜き、大豆製品抜きのけの汁がこれに続いた。最も好ましさのスコアが低かったのはずんだ入りのけの汁であり、人参抜きと山菜抜きのけの汁がこれに続いた。サンプル間で好ましさに有意差があり、さらにはけの汁らしさと好ましさに正の相関関係があることが認められた。以上の結果から、けの汁を作る際に使用が省略できる材料の存在を改めて確認することができた。すなわち、ごぼう抜き、こ



サンプル間で有意差あり ($p < 0.01$)

けの汁らしさと好ましさに有意な正の相関関係あり ($R^2 = 0.479$, $p < 0.01$)

図3 けの汁の好ましさににおける一元配置分散分析の結果

んにゃく抜き、大豆製品抜きのけの汁はけの汁らしさ、好ましさとともに全部入りのけの汁と近似しており、ゆえにこれらの材料についてはやはり使用の省略が可能であると判断できる。ずんだ入りのけの汁については、独特のイメージやけの汁らしくない点、さらには嗜好性の低さから、特に若年女性を対象とした場合にはけの汁として一般化することが困難であると思われる。一部の限られた地域や家庭に特化した形での継承の仕方を探るべき郷土料理であると捉える必要がある。

V おわりに

けの汁に用いられる材料の種類および量の多さと、それらすべてを細かく刻むという調理法から鑑みるに、けの汁を次世代に継承するために障害となるのは手間と時間であると思われる。本研究で明らかとなったように、使用を省略してもけの汁のイメージや好ましさを損なわず保持できる材料があることをアピールすることで、若年女性がけの汁を気軽にかつ頻繁に作る機会につなげることができれば幸いである。今後は、同時に省略できる材料の組み合わせについても検討を行ってさらなる簡略化の可能性を探るとともに、他の郷土料理についても同様の研究を行い、現在の生活環境に則した郷土料理のあり

方について検討する予定である。

VI 引用文献

- 1) 新村出 (1991) 広辞苑第四版、674、岩波書店、東京
- 2) 梅棹忠雄 (1995) 日本語大辞典第二版、555、岩波書店、東京
- 3) 内閣府食育推進室 (2007) 食育に関する意識調査報告書、<http://warp.da.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/9929094/www8.cao.go.jp/syokuiku/more/research/h19/h19/index.html>
- 4) 内閣府食育推進室 (2008) 食育に関する意識調査報告書、<http://warp.da.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/9929094/www8.cao.go.jp/syokuiku/more/research/h20/h20/index.html>
- 5) 内閣府食育推進室 (2014) 食育に関する意識調査報告書、<http://warp.da.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/9929094/www8.cao.go.jp/syokuiku/more/research/h26/index.html>
- 6) 秋山 (山王丸) 靖子、岩瀬靖彦、中谷弥栄子、西明眞理、深谷陸、秋山隆、寺尾哲 (2014) 郷土料理への関心に及ぼす学童期以前の食体験の影響、日本食生活学会誌、24 (4)、237-245

- 7) 森山泰太郎、高橋みちよ、村上ウメ子、西山和子、小熊健、上田節子 (1981) 日本の食生活全集 2 「聞き書青森の食事」、社団法人農山漁村文化協会、東京
- 8) 石川尚子、北村由紀子 (2003) 加藤征江郷土料理に対する富山大学学生の意識調査、日本調理科学会誌、36 (4)、421-430
- 9) 下村道子、高橋ユリア、渡辺雄二、吉松藤子 (1988) 郷土料理・行事食における汁物の分類、調理科学、21 (1)、87-94
- 10) 岡本順子、加藤みゆき、大森正司、川端晶子、佐々木敏雄 (1987) データベースによる郷土料理の構造解析、日本家政学会誌、38 (5)、425-429
- 11) 松下幸子、吉川誠次 (1973) 日本の郷土料理 (下)、千葉大学教育学部研究紀要 (第2部)、22、279-298
- 12) 西澤千恵子、中村佳織、高橋里枝 (2008) 大分県における郷土料理の認知度：家族形態による違い、別府大学紀要、49、A157-A166
- 13) 大家千恵子 (1999) 山形県の郷土料理の概念イメージ、日本食生活学会誌、10 (3)、101-105