

# 南予地域の郷土料理

1年1組 岩田 栞莉      1年1組 河野 早来  
1年4組 上田萌々香      1年4組 清家 美緒  
指導者 教諭 徳永 彩子      講師 土居 伸生

## 1 課題設定の理由

私たちは南予に住んでいながら、南予地域の郷土料理の中で知らないものがあった。そこで、私たちのように自分の住んでいる地域の郷土料理を知らない若者が多くいるのではないかと考えた。身近な郷土料理が忘れられつつある現状を回避したいと思い、研究テーマとすることに決めた。

## 2 仮説

自分たちの郷土料理に対する知識が少なかったことから、私たちと同じ年代の若者も同じように郷土料理についてよく知らないのではないかと考えた。また、よく知らない理由としては、家庭で郷土料理を食べる機会がないことが挙げられるのではないかと考えた。

## 3 研究の方法

- (1) 南予地域の郷土料理について、インターネットで検索したり、図書館でそれに関する文献を利用したりして詳細を調べた。
- (2) 郷土料理の知名度を知るためにきさいや広場で10品の郷土料理について街頭調査を行った。(その中から調査でよくあがった4品を結果にまとめた。)
- (3) どうして知名度が低いのかを調べるために実際にふくめんを作った。

## 4 結果

### (1) 南予地域の郷土料理

**ふくめん**…千切りにして味付けしたこんにゃくの上に、白身魚のそぼろや、細かく刻んだみかんの皮、ネギなどを区画に分けて盛り付けたもの。名前の由来としては、こんにゃくを切ることを「ふくめ」ということからなどと言われている。

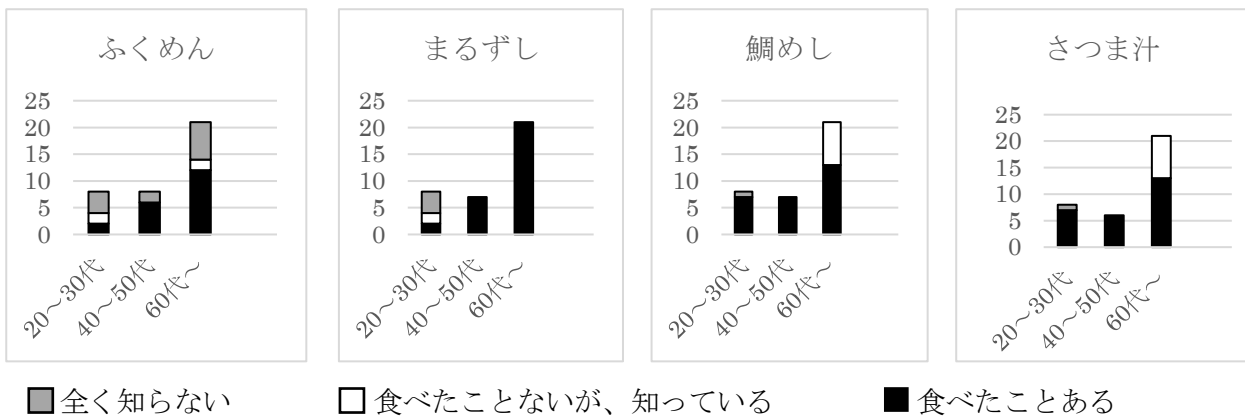
**鯛めし**…鯛の刺身を御飯にのせ、タレと生卵、ゴマや刻みネギなどの薬味を混ぜたものをかけて食べる。中予や東予では同じ鯛めしでも、生の鯛を使わず、御飯と一緒に炊き込んだものをいう。南予の鯛めしは「六宝」とも呼ばれ、炊いた鯛めしと区別される。

**まるずし**…おからを、イワシやアジ、小ダイなどを酢でしめたもので巻いたお寿司。米が貴重だった時代に、米の代わりにおからが用いられたのが始まり。別名、いずみや。

**さつま汁**…焼いた白身魚をすりおろし、焼き味噌と魚の骨でとった出汁だしを合わせ、薬味を加えたものを御飯にかけて食べる。栄養価が高いことから、夏場の食欲のない時によく食べられる。

## (2) 街頭調査

これまで調べた郷土料理の知名度を、きさいや広場で調査した。縦軸の数値は調査人数を示す。



## (3) ふくめん作り

水洗いしたこんにゃくを千切りにして鍋で空いりし、出し汁、砂糖、みりん、醤油で味付けをする。それを皿に盛り、上に紅白の鯛のそぼろとねぎ、みじん切りにしたみかんの皮を敷きつめる。

作り方は、簡単で工程も少なかったため、初心者の私たちでも一時間弱で完成させることができた。その上アンケートにおいても「おいしい」と好評であった。

誰にでも簡単においしく作ることができる。



## 5 考察

街頭調査の結果から、南予に住んでいながら南予の郷土料理を全く知らない20代から30代の人が多いということがわかる。現代の日本では、調理済み食品に偏っている食生活が課題となっているように、加工済みのお惣菜や、冷凍食品を食べる家庭が増えている。そのことにより、郷土料理を作る家庭が減っていると考えられる。

また、街頭調査にて作ることが難しいとあがった「ふくめん」を実際に作ってみたところ、時間も手間もあまりかからないことを検証することができた。このことより、郷土料理を作るのは難しくさうだとか、面倒さうだとかいう先入観が広まっていることも原因の一つだと考えられる。

## 6 今後の課題

自分が住んでいる地域の郷土料理について知らない現代人が多いことがわかった。この先も郷土料理を知らない人がより増えていくと考えられる。そのため、消えてしまう郷土料理がでてくると思われる。これからも南予地域の郷土料理を継承していくために、郷土料理についての正しい考えを持ち、家庭で伝えていくことが大切であると私たちは思う。

## 7 参考文献

- ・ 宇和島市観光協会 宇和島市観光ガイドWEBSITE (郷土料理2)  
<http://www.uwajima.org/ryori/index2.html>
- ・ 愛媛県庁/南予地方の郷土料理 <http://www.pref.ehime.jp/h37100/7662/nannyo.html>
- ・ 宇和島の味レシピ  
<http://www.city.uwajima.ehime.jp/www/contents/1276646301906/index.html>