

鹿児島県の家庭料理（郷土料理）に使用される“だし”に関する研究

—だしの地域性について—

A Study on “*Dashi*-soup” used for home-style dishes (local cuisine) in Kagoshima prefecture:
Regional characteristic of *Dashi*-soup

山崎歌織・千葉しのぶ・宮内朝世・住澤知之

Kaori Yamazaki, Shinobu Chiba, Asayo Miyauchi, Tomoyuki Sumizawa

鹿児島女子短期大学

抄録：鹿児島県内で家庭料理（郷土料理）に使用されるだしの種類について調べた結果、地域によって料理に使用するだしの種類や使用割合に違いがみられた。1人当たりが使用するだしの数、料理数、1つの料理に使用するだしの数も地域によって特徴があった。古くから家庭で作られてきた料理や郷土料理と共に、使用するだしの種類もその地域で調達しやすいものを用い、時代により工夫を加えて現代に受け継がれていることが分かった。

Key words：だし、鹿児島県、地域性、郷土料理、家庭料理

1. はじめに

2013年、「和食：日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコ無形文化遺産に登録され、日本人の間でも和食やだしに対する関心が高まりつつある。また、国際語として認知されつつある、うま味「umami」も日本の食文化の根幹ともいえるだしにある。

日本では古くから知られていた、だしのうま味は、昆布だしに含まれるグルタミン酸ナトリウムがだしの味の主体であるとの発見から、うま味が、甘味・酸味・塩味・苦味に並ぶ5番目の味覚として広く知られることとなった。

日本食の代表的なうま味成分は、昆布のグルタミン酸とかつお節のイノシン酸であり、それぞれに独特な風味を兼ねたうま味となっている。また、グルタミン酸とイノシン酸が混合されると相乗効果により、うま味が飛躍的に強くなることが経験的に知られ、かつお節だしと昆布だしを合わせた混合だしが広く利用されてきた。このうま味に相乗効果があることは、国中氏の研究¹⁾により明らかにされている。日本の食文化には、大陸伝来の文化を独自に発展させたものが多い中、うま味を引き出す昆布だし・かつお節だしなどのだしは日本固有の食文化といえ、さらに国内の地域ごとに違いがあるとされる。その違いは各地の風土に根差した郷土料理を通してみることができる。

鹿児島県は県本土と約200に及ぶ島々から成り、ここで育まれた食材や食文化は長い年月を経て地域ごとに豊かに色濃く成熟し、それぞれ鹿児島独特の食を形成している。そこにはその地域にあるものを大切に育て作り続けるだけでなく、伝統を重んじながらも常に工夫を磨く、鹿児島に暮らす先人の知恵があったと思われる。このような鹿児島の食文化をだしという視点でとらえる例として、「ずし」や「どうしばん」とよばれる料理がある。徳之島では「どうしばん」と呼ばれる「米と野菜を煮込んだぞうすい」があるが、これは島内の高齢者を中心に作られ、豚骨や塩豚を煮だし、米、ふだんそう、ツワなどの島の野菜や野草を煮込んで作られたものである。地域住民によると「どうしばん」の「どう」は「雑」、「バン」は「ごはん」とであるとされ、これは鹿児島県本土で「ずし」と呼ばれるものと同じ調理法の料理である。本土では米の代わりに「そば」を使った場合「そばずし」や「そばずい」と称される。このような、米・野菜等を炊飯より多くの水分で煮て作る「ずし」「そばずし」「どうしばん」は、県内各地で調理され認知されているものであるが、使用されるだしに大きな違いがある。NPO 法人霧島食育研究会主催の「霧島食べもの伝承塾」及び「霧島の家庭料理大集合」^{2)~13)}、「かごしま郷土料理マイスター講座」¹⁴⁾によると、霧島市霧島地域では「鶏の骨や皮」を使用した「ずし」が一般的であり、霧島市隼人町では天降川で採

取される鮎を使った「ずし」や「そばずい」に変化する。鹿児島市喜入では、だしは「焼き鯖」に代わり、喜入の「豊穰（ほぜ）そば」として認知されている。南九州市知覧では、だしは「鶏」になり、「といのずし」となる。徳之島では、前述の「豚」のだしの他、「貝の茹で汁」を使った「どうしばん」を調理している。これらは、それぞれの地域で採取されやすく、また歴史的に摂取習慣のある「鶏」「鮎」「サバ」「豚」「貝」をだしとして、米を野菜・芋等で増量して、うま味をつけ、それぞれの味の特徴を創り上げているといえる。

また、鹿児島県内各地の郷土料理といわれるもののうち汁物は、本土では「豚汁」「さつま汁」「鯨汁」「きびなごとおからを使ったきらす汁」「イセエビの味噌汁」など、奄美地域では「イカを使ったマダ汁」「魚汁」など、枚挙にいとまがない。さらに、出水市で生産されているクマエビを使用した「焼きエビの雑煮」や、県内各地で作られる「鶏のだしの雑煮」など、全国的に見ても特徴的なだしを活用している。

以上のように、鹿児島県はその地域で調達されやすく、地域住民の嗜好に適しただしを料理に活用している。

このように特徴的な食文化をもつ鹿児島において、食文化・郷土料理の継承への取り組みは、県内各地で様々な主体により実施されている。例をあげると、いちき串木野市では平成21年4月「食のまちづくり条例」を施行し、食を広く活用して地域の活性化を図り、市民の健康で豊かな生活の向上を目指している。そして平成22年10月、「いちき串木野市食のまち作り宣言」において「郷土食や食に関する作法を学び、食文化の継承に取り組むこと」ととりあげ、世代間交流の交流・学習の中で、ふるさとの料理・技術の研究及び伝承が実施されている。枕崎市においても食育・地産地消推進計画を策定し、地域における食育の推進の中で、特色ある食文化や郷土料理の継承を図るため、「ふしの日」などを中心に鰹節などの地場産品のPRや生産者と消費者の交流を推進している。さらに、霧島市では、霧島市食育推進計画を策定し、「耕し創り 食が育む きりしまのこころと身体」を基本理念に、食育支援事業を展開しており、郷土料理や食材の伝承活動の他各種イベント・研修会等を通じた霧島の食材・郷土料理・食べ方等の普及を行うことで、霧島の旬の食材・郷土料理を味わい、楽しめる食生活の実践を目指している。具体的には、NPO 法人霧島食育研究会による「霧島・食の文化祭」や霧島市食生活改善推進員連絡協議会主催の「郷土料理教室」、霧島市生活研究グループ主催の「食の伝承講座」等、民間団体による食文化の継承のための自主的な取り組みに対し、情報や会場を提供するなどの支援を行っている。

このような県内各地の食文化継承の取り組みの中で、「国民の各種文化活動を全国規模で発表、交流することを目的として毎年開催している国民文化祭においても、平成26年11月に鹿児島県で開催された第30回国民文化祭・かごしま2015では、「いちき串木野『食の祭典』」（いちき串木野市）、「『かつおと焼酎』食と文化の祭典」（枕崎市）、「甕島の生活と文化の祭典」（薩摩川内市）、「食の祭典 in 霧島」（霧島市）、「たるみずふれあいフェスタ2015～食・焼酎・いで湯の郷」（垂水市）が開催されるなど、県内各地で食文化の啓発が図られた。

更に、県内小・中学校では栄養教諭を中心に、学校給食で使用した地場産物や国産食材を活用して児童・生徒に対して食に関する指導を実施し、伝統食材を始め、地域の食材を生かした伝統料理や、家庭で受け継がれてきた料理や味などを継承する取り組みが行われている。

このように鹿児島県の郷土料理の継承は、官民あげて様々に取組まれているが、本研究は、郷土料理の味の根幹である様々なだしに注目し、鹿児島県内のだしの分布を明らかにし、だしを通して見える地域ごとの郷土料理の特徴を考察し、食文化の豊かさを再認識し、さらに鹿児島の食育・郷土食を通じた地域創生に貢献することを目的として実施した。

2. 方法

(1) 調査方法

平成26年5月から6月の間、鹿児島県内5市町（①鹿児島市 ②薩摩川内市 ③霧島市 ④鹿屋市 ⑤大島郡伊仙町）在住の成人県民を対象に、次頁に示す「鹿児島のだしのアンケート調査」と題したアンケートを実施した。アンケートは各市町において一斉配布、一斉回収した。その結果225名（回収率100%）より、有効回答を得た。調査対象市町の位置は図1に、回答者数は表1に示した。

(2) 調査内容

調査内容は、普段作る料理で使用する天然だしの種類（かつお節・煮干し・昆布・干椎茸・あご（飛び魚）・干しあゆ・さば節・鶏がらなど）についてである。

鹿児島のだしのアンケート調査

お手数ですが、以下のアンケートよろしくお願いいたします。

お名前 _____ 年代()才代
お住まいの場所 _____ 市・郡 _____ 町
ご連絡先(お電話番号など) _____

ご質問 普段作られる料理とだしについて教えてください。

いくつかのだしを合わせて作るものもお教えてください。(いくつでも)

だしの種類(かつお節・煮干し・昆布・干しシイタケ・あご(飛び魚)・干しあゆ
サバ節・鶏がらなど)

かつお節を使った料理

- ・
- ・
- ・
- ・

煮干しを使った料理

- ・
- ・
- ・
- ・

昆布を使った料理

- ・
- ・
- ・
- ・

その他のだしを使った料理

- ・(鶏ガラ)を使って(そばのだし)を作っています。(例)
- ・()を使って()を作っています。
- ・()を使って()を作っています。
- ・()を使って()を作っています。

二種類以上のだしを使った料理

- ・(かつお節)と(昆布)を使って(清まし汁)を作っています(例)
- ・()と()を使って()を作っています
- ・()と()を使って()を作っています
- ・()と()を使って()を作っています

《料理の例ですが、これに限らずご自由にお書きください》

ごはんもの

- ・炊き込みご飯
- ・冷汁
- ・鶏飯
- ・だし茶漬け
- ・ぞうすい・おじや
- ・ちらし寿司の具 など

汁物

- ・味噌汁
- ・吸い物
- ・吸い物(祝儀や正月など)
- ・そうめんの吸い物
- ・雑煮 など

麺類

- ・そばのだし
- ・うどんのだし
- ・そうめん(冷・温)のツユ など

煮物

- ・山菜の煮物
- ・たけのこの煮物
- ・芋の煮物
- ・南瓜の煮物
- ・大豆の煮もの
- ・お盆や不祝儀のにしめ
- ・祝い事の煮しめ(正月・運動会など) など

鍋料理

- ・寄せ鍋
- ・湯豆腐 など

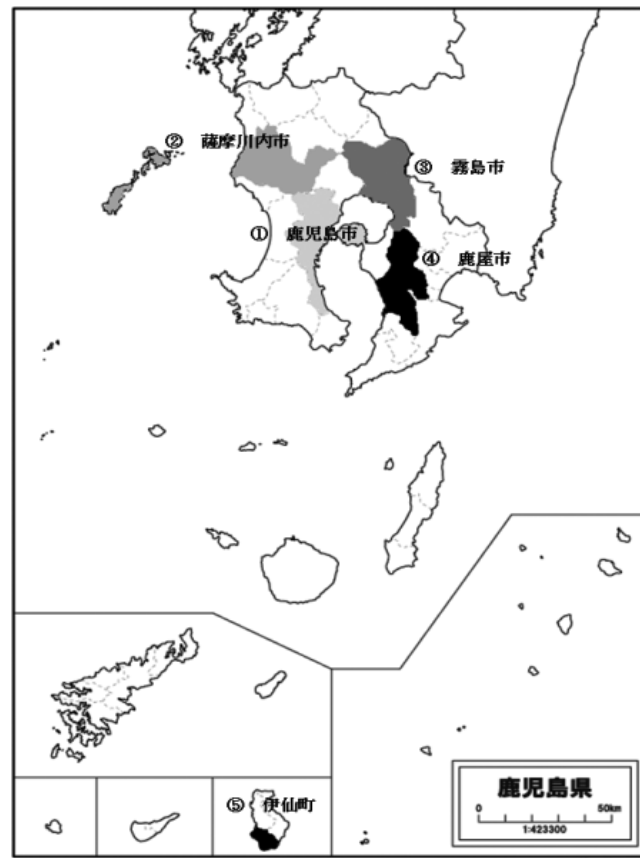


図1 調査対象市町の位置

表1 市町別回答者数

	鹿児島市	薩摩川内市	霧島市	鹿屋市	伊仙町	合計
回答者数(人)	40	58	37	60	30	225

3. 結果および考察

(1) だしの種類の地域性

今回調査を行った5市町で回答のあっただしの総数をだしの種類の多い順にまとめ表2-1及び図2-1に示した。また、種類別にだし数を比較するために市町ごとのだし数を図2-2に示した。表2-1のその他のだしの種類とだし数は、表2-2に示した。

表2-1より、上位5種類のだしは、かつお節、昆布、煮干し、鶏がら、干椎茸であり、いずれの市町もこの5種類のだしが上位の5つであった。鹿児島市は、1番多く使用されているだしが昆布だしであり、他の4市町はかつお節だしを1番多く使用していた。霧島市は昆布とかつお節が同順位で1番多かった。鹿児島県は昆布の産地ではないため、昆布をだしとして使用するというよりは、煮物などの具材として利用し、昆布を食べる慣習が強く残っているようである。この郷土の特徴が表れたのではないかと考えられる。また、かつお節は古くから鹿児島県内での生産量が多く、現在、枕崎（枕崎市）と山川（指宿市）で全国第1位の生産量である。そのため地元食材であるかつお節の使用量が多いことは当然といえる。鹿児島市は鹿児島県の中心地であり、他の地域に比べ県外からの移住者が多いことが推測され、昆布をだしとして使用する習慣が持ち込まれたことにより、他の4市町よりも昆布だしを使用する割合が多かったのではないかと推察される。3から5番目に多く使用されているだしは、煮干し、鶏がら、干椎茸の順であり、各市町の使用割合も類似していた。しかし、伊仙町は他の市に比較してかつお節だしを使用する割合が多い反面、干椎茸をだしとして使用する割合は少なかった。また、上位

鹿児島県の家庭料理（郷土料理）に使用される“だし”に関する研究

表 2 - 1 だしの種類別だし数（市町別）

市町名	かつお節	昆布	煮干し	鶏がら	干椎茸	えび	あご	さば節	あじ	豚骨	その他	合計 (総だし数)
鹿児島市	123 (29.8)	138 (33.4)	69 (16.7)	30 (7.3)	22 (5.3)	7 (1.7)	8 (1.9)	6 (1.5)	2 (0.5)	1 (0.2)	7 (1.7)	413 (100)
薩摩川内市	224 (34.3)	195 (29.9)	120 (18.4)	55 (8.4)	33 (5.1)	13 (2.0)	5 (0.8)	2 (0.3)	0 (0.0)	2 (0.3)	4 (0.6)	653 (100)
霧島市	152 (32.6)	152 (32.6)	89 (19.1)	36 (7.7)	24 (5.2)	4 (0.9)	5 (1.1)	1 (0.2)	0 (0.0)	0 (0.0)	3 (0.6)	466 (100)
鹿屋市	207 (32.3)	183 (28.5)	136 (21.2)	48 (7.5)	35 (5.5)	5 (0.8)	8 (1.2)	3 (0.5)	3 (0.5)	0 (0.0)	13 (2.0)	641 (100)
伊仙町	89 (38.9)	67 (29.3)	47 (20.5)	18 (7.9)	3 (1.3)	0 (0.0)	3 (1.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (0.9)	0 (0.0)	229 (100)
合計	795 (33.1)	735 (30.6)	461 (19.2)	187 (7.8)	117 (4.9)	29 (1.2)	29 (1.2)	12 (0.5)	5 (0.2)	5 (0.2)	27 (1.1)	2402 (100)

*各欄は、だし数とその使用割合（％）

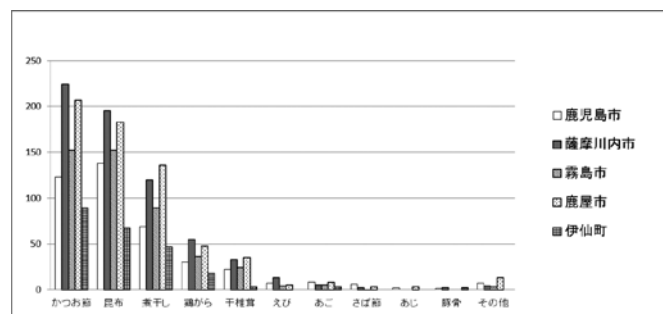


図 2 - 1 だしの種類別だし数（市町別）

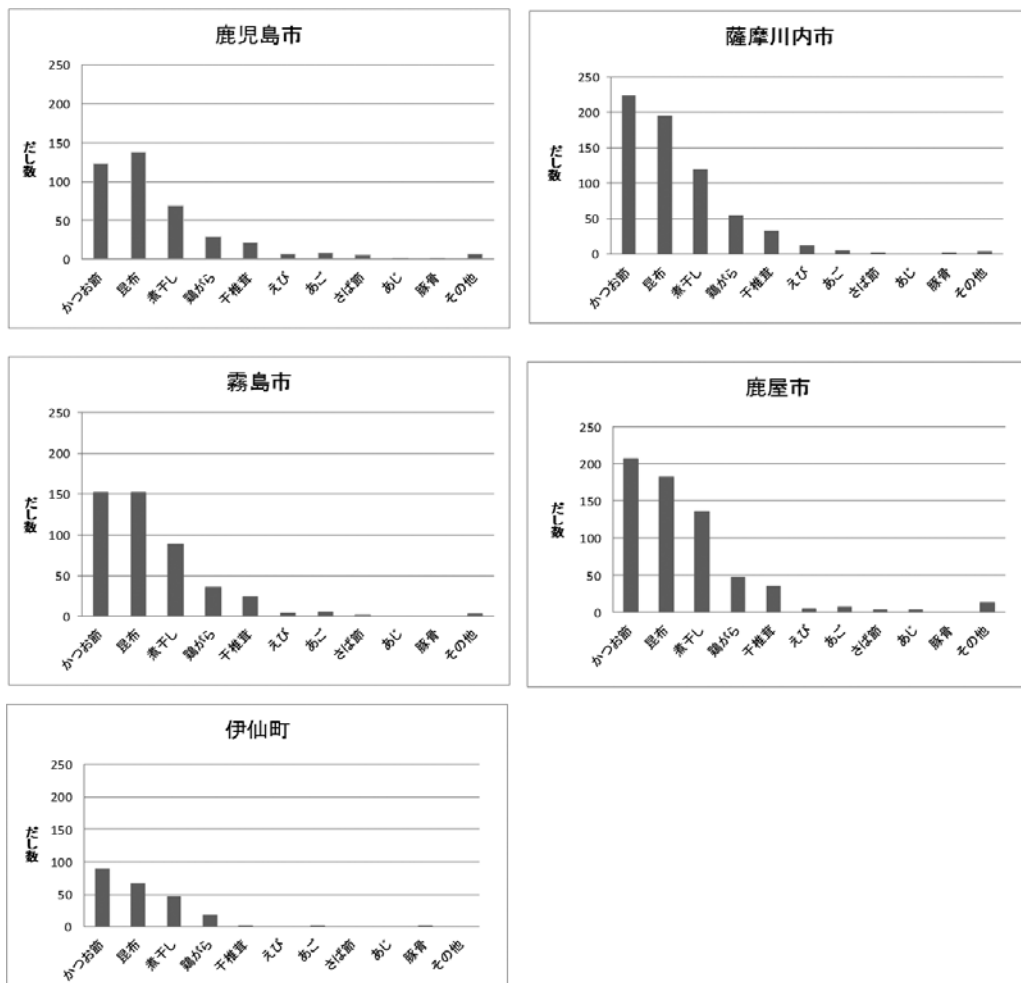


図 2 - 2 市町別だし数

表2-2 その他のだしの種類とだし数

鹿児島市	干し魚(1)、野菜(2)、ごぼう(1)、干しえのき(1)、魚の骨(1)、干し貝柱(1)
薩摩川内市	切り干し大根(1)、貝(1)、トマト(1)、干し鮎(1)
霧島市	野菜の皮(1)、魚の骨(1)、干し鮎(1)
鹿屋市	帆立(2)、イカ(1)、猪(1)、鯖缶(1)、干し魚(1)、魚のあら(1)、豚(1)、きのこ(2)、干し鯖(1)、干し鮎(1)、牛筋(1)
伊仙町	その他なし

5種類のだし以外では、えびやあごの使用があった。えびは薩摩川内市で使用が多い。これは、薩摩川内市の北部に位置する出水市でえびの漁獲量が多く、昔からえびの使用が多い地域であることがその要因といえる。少数意見として、さば節、あじ、豚骨などがあがり、鹿児島県内で様々なだしを使用していることが分かった。

(2) 市町別だし数・料理数及び1人当たりのだし種類数・だし数・料理数と1料理当たりのだし数

だしの種類及び市町別に1人当たりのだし使用数を比較するために、各だし数を回答者数で除した値（種類別だし数/回答者数）を算出し、表3及び図3に示した。

表3 だし種類別1人当たりのだし使用数

市町名	かつお節	昆布	煮干し	鶏がら	干椎茸	えび	あご	さば節	あじ	豚骨	その他
鹿児島市	3.08	3.45	1.73	0.75	0.55	0.18	0.20	0.15	0.05	0.03	0.18
薩摩川内市	3.86	3.36	2.07	0.95	0.57	0.22	0.09	0.03	0.00	0.03	0.07
霧島市	4.11	4.11	2.41	0.97	0.65	0.11	0.14	0.03	0.00	0.00	0.08
鹿屋市	3.45	3.05	2.27	0.80	0.58	0.08	0.13	0.05	0.05	0.00	0.22
伊仙町	2.97	2.23	1.57	0.60	0.10	0.00	0.10	0.00	0.00	0.07	0.00

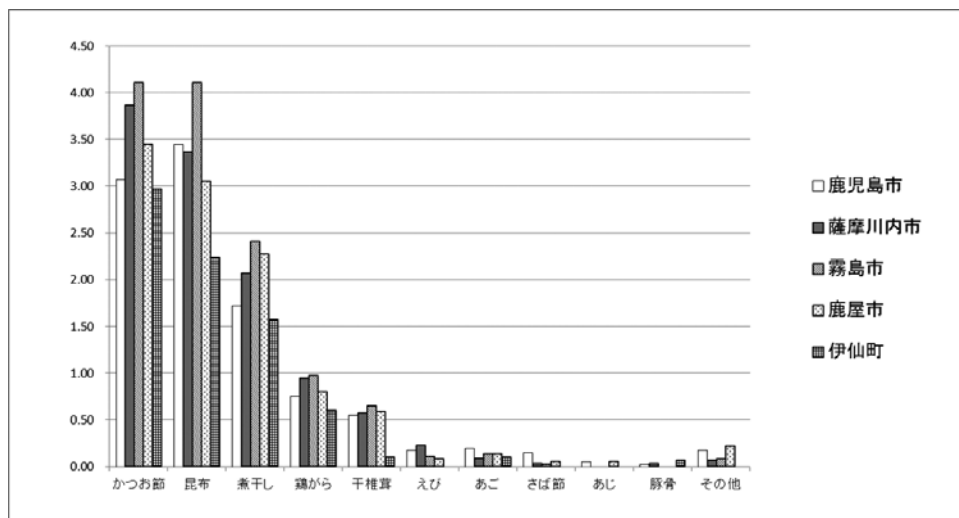


図3 だし種類別1人当たりのだし使用数

表3より、霧島市は上位5種類の全てのだしで1人当たりの使用数が多かった。特に、昆布だしの使用数は他の市町と比較すると突出していた。昆布と同数でかつお節を使用していたが、薩摩川内市もかつお節の使用数が多かった。5市町の中では、伊仙町は各だしの使用数が少なかった。ここで、だし数が多いということはだしを利用した料理をよく作っているということである。霧島市はだしを利用した料理を日常的に作り、手作りの家庭の味、郷土の料理が数多く継承されているということではないかと推測された。そこには、今年で第13回を迎える「霧島・食の文化祭」のような地域の食文化や家庭料理に焦点を当てた催しが各家庭に大きな影響を及ぼし、地域全体がその土地の郷土料理や家庭料理を大切に、次世代に受け継ぐ想いがあるからではないかと考える。一方の伊仙町は、家庭料理が作られていないという訳ではなく、だしを使った料理の種類が他の市より少なく、料理の種類が限られたためではないかと考えられる。その結果、だしの数が多くあがら

かったのではないと思われる。

市町ごとに回答者数が異なるため、数値をそのまま比較することができないと考え、各市町であがった総だし数、総料理数と共に総だし数、総料理数を市町別回答者数で除して1人当たりの数を算出した。また、1つの料理で使用するだし数も算出し合わせて表4に示した。

表4 市町別だし数・料理数及び1人当たりのだし種類数・だし数・料理数と1料理当たりのだし数

市町名	回答者数 (人)	総だし数	総料理数	市町名	1人当たり だし種類数*1	1人当たり だし数*2	1人当たり 料理数*3	1料理当たりの だし数*4
鹿児島市	40	413	345	鹿児島市	4.30	10.33	8.63	1.19
薩摩川内市	58	653	556	薩摩川内市	4.19	11.26	9.59	1.17
霧島市	37	466	380	霧島市	4.18	12.59	10.27	1.23
鹿屋市	60	641	543	鹿屋市	4.12	10.68	9.05	1.18
伊仙町	30	229	209	伊仙町	3.40	7.63	6.97	1.10
合 計	225	2402	2033	平 均	4.04	10.50	8.90	1.17

総だし数:1つの料理に2種類以上のだしの使用あり

*1:市町別1人当たりが使用しただしの種類数の平均値

*3:市町別に総料理数を回答者数で除した値

*2:市町別に総だし数を回答者数で除した値

*4:市町別に総だし数を総料理数で除した値

表4より、1人当たりのだし数や料理数をみると、伊仙町はだし数・料理数共に他の4市より明らかに少ない結果であった。伊仙町は長寿のまちといわれ、鹿児島県徳之島に位置し、いわゆる島料理を家庭で調理して食し、健康に暮らしている場所である。伊仙町食レシピ集¹⁵⁾によると、島の食材そのものが栄養豊富でバランスのとれたものが多く、だしを使用する料理は多くない。この結果がだしの種類や使用するだし数に表れたものと思われる。だしのうま味を利用しなくても島の食材自体の味により料理が仕上げられている。これが伊仙町の大きな特徴になっているといえる。各市町の1人当たりのだし使用数は、多い順に霧島市12.6、薩摩川内市11.3、鹿屋市10.7、鹿児島市10.3、伊仙町7.6であった。1人当たりの料理数も霧島市が最も多く、伊仙町が最も少ない数値であった。

(3) 料理別だしの種類の地域性

家庭で作られる料理や郷土料理は、料理名が同じでも地域により用いる食材やだしが異なることが予想される。そこで、料理別にだしの種類や使用割合を比較してみた。調査結果を料理ごとに分類し、市町別にだし数をまとめ、だしを使用する料理の数が多い順に並べ表5に示した。

表5より、いずれの市町でもだしを使用した料理として最も多く作られているのは煮物であった。次いで味噌汁、吸い物であり、他にそば、うどんの麺料理が上位を占めたので素麺を加えて麺料理としてまとめた。雑煮は全国でも地域ごとに特徴がある料理なので雑煮について取りあげた。鶏飯は、奄美の郷土料理として有名で人気があり、鹿児島県内でもよく作られている。以上の料理について、料理ごとに使用しているだしの種類や使用割合をみるために表にまとめ、表6-1から表6-8に示した。

表5 だしを使用した料理と料理数(全料理)

料理名	鹿児島市	薩摩川内市	霧島市	鹿屋市	伊仙町	合計
煮物	64	130	80	127	51	452
味噌汁	60	82	46	66	40	294
吸い物	25	35	30	48	16	154
鍋物	18	25	19	22	10	94
そば	25	13	22	31	1	92
うどん	14	24	17	22	10	87
佃煮	11	25	17	29	5	87
そうめん	7	29	7	31	6	80
湯豆腐	14	20	14	20	3	71
炊き込みご飯	15	17	7	14	7	60
雑煮	9	25	10	13	1	58
鶏飯	13	7	10	13	8	51
めんつゆ	1	13	10	13	5	42
ちらし寿司	3	7	12	12	1	35
茶碗蒸し	4	10	11	6	2	33
スープ	9	10	4	6	1	30
昆布巻き	4	12	7	6	1	30
おでん	9	6	7	3	1	26
雑炊			4	12	9	25
炒め物	1	7	3	9	1	21
おじや	1	14		1	1	17
だし巻き卵	3	1	3	5	5	17
和え物	2	3	5	2	4	16
酢の物		3	6	1	3	13
お好み焼き		6	4	1	1	12
おひたし	4	1	3	2	1	11
冷汁	2	3	3	1	2	11
漬物		1	1	4	5	11
冷奴	2		2	4	1	9
ラーメン		6		3		9
油そうめん	3		1		2	6
かつおみそ	2	2		1		5
だし茶漬	1	2	2			5
チャーハン	2	1		1	1	5
茶ぶし	2	3				5
だんご汁			2	2		4
井物				2	2	4
田作り	1		2			3
ちゃんぽん		1		2		3
ドレッシング		2		1		3
豚味噌		3				3
がね	1		1			2
カレーライス	2					2
ごまめ			2			2
スパゲッティ		1		1		2
卵とじ		1		1		2
しめ鯖	1				1	2
揚げだし豆腐	1			1		2
油みそ				1		1
あんかけ				1		1
いりみそ		1				1
おかゆ				1		1
おこわ			1			1
おにぎり			1			1
昆布じめ	1					1
昆布酢	1					1
魚肉料理	1					1
シチュー	1					1
精進料理				1		1
たけのこ料理	1					1
卵料理	1					1
中華あんかけ		1				1
中華丼					1	1
南蛮漬			1			1
にんにく味噌		1				1
バエリア			1			1
ピラフ			1			1
ふろふき大根	1					1
味噌漬			1			1
蒸し物	1					1
焼きそば		1				1
焼きなす	1					1
ロールキャベツ		1				1
合計	345	556	380	543	209	2033

1) 煮物のだしの地域性

だしを使用した料理の中で最も多かった煮物に使用しただしの種類について、市町別に表6－1に示した。

表6－1 煮物のだしの種類

市町名	料理数	かつお節	昆布	煮干し	鶏がら	干椎茸	えび	あご	さば節	あじ	豚骨	その他	合計
鹿児島市	64	22 (30.6)	24 (33.3)	17 (23.6)	2 (2.8)	3 (4.2)	0 (0.0)	2 (2.8)	0 (0.0)	1 (1.4)	0 (0.0)	1 (1.4)	72 (100)
薩摩川内市	130	46 (29.3)	49 (31.2)	38 (24.2)	9 (5.7)	9 (5.7)	1 (0.6)	2 (1.3)	2 (1.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (0.6)	157 (100)
霧島市	80	26 (27.1)	33 (34.4)	23 (24.0)	9 (9.4)	3 (3.1)	0 (0.0)	1 (1.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (1.0)	96 (100)
鹿屋市	127	39 (25.8)	45 (29.8)	40 (26.5)	10 (6.6)	12 (7.9)	0 (0.0)	2 (1.3)	0 (0.0)	1 (0.7)	0 (0.0)	2 (1.3)	151 (100)
伊仙町	51	19 (31.7)	21 (35.0)	12 (20.0)	5 (8.3)	1 (1.7)	0 (0.0)	1 (1.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (1.7)	0 (0.0)	60 (100)
合計	452	152 (28.4)	172 (32.1)	130 (24.3)	35 (6.5)	28 (5.2)	1 (0.2)	8 (1.5)	2 (0.4)	2 (0.4)	1 (0.2)	5 (0.9)	536 (100)

*各欄は、だし数とその使用割合（％）

煮物に使用している主なだし（表6－1）は、多い順に昆布（32.1％）、かつお節（28.4％）、煮干し（24.3％）であり、この3種類で全体の84.8％を占めていた。その他に鶏がら（6.5％）や干椎茸（5.2％）も使用していた。市町別にみても類似した傾向であったが、伊仙町は他の4市よりも、若干昆布やかつお節を使用する割合が高かった。また、霧島市と伊仙町は、4番目に鶏がらを多く使用し、他の市より鶏がらを使用する割合が高かった。昔は各家庭で鶏を飼育し、肉や卵を食用に用い¹⁶⁾そのだしも日常的に用いていた。霧島市は海に面していない地域が多いことから、刺身といった「魚」よりも「鶏」を用いることが多いほど、鶏はよく料理に使用されてきた。伊仙町は、奄美に「鶏飯」料理があるように、鶏を食す文化が根づいていることから、鶏がらの使用割合が高くなったと考えられる。鹿屋市は昆布に次いで煮干しが多く、かつお節とはほぼ同数であった。鹿児島市、薩摩川内市、鹿屋市は、4・5番目に干椎茸、鶏がらがほぼ同じ割合で使用されていた。

2) 味噌汁のだしの地域性

次にだしを使用する料理として多かった味噌汁のだしの種類について表6－2に示した。

表6－2 味噌汁のだしの種類

市町名	料理数	かつお節	昆布	煮干し	鶏がら	干椎茸	えび	あご	さば節	あじ	豚骨	その他	合計
鹿児島市	60	21 (30.9)	10 (14.7)	32 (47.1)	0 (0.0)	2 (2.9)	0 (0.0)	1 (1.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (2.9)	68 (100)
薩摩川内市	82	23 (25.8)	11 (12.4)	52 (58.4)	0 (0.0)	1 (1.1)	0 (0.0)	1 (1.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (1.1)	89 (100)
霧島市	46	12 (23.1)	4 (7.7)	32 (61.5)	0 (0.0)	1 (1.9)	0 (0.0)	2 (3.8)	1 (1.9)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	52 (100)
鹿屋市	66	13 (16.9)	8 (10.4)	51 (66.2)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (1.3)	1 (1.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	3 (3.9)	77 (100)
伊仙町	40	18 (42.9)	3 (7.1)	19 (45.2)	1 (2.4)	1 (2.4)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	42 (100)
合計	294	87 (26.5)	36 (11.0)	186 (56.7)	1 (0.3)	5 (1.5)	1 (0.3)	5 (1.5)	1 (0.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	6 (1.8)	328 (100)

*各欄は、だし数とその使用割合（％）

味噌汁に使用しているだし（表6－2）は、いずれの市町も煮干しが最も多く全体の56.7％であった。これは全国的にいえることであり、鹿児島県も同様の傾向であることが分かった。味噌は煮干しの魚臭を吸着し臭みを抑制する働きがあるため一般に味噌汁には煮干しだしが利用される。次いで多かったのはかつお節であり、更に昆布と続いた。煮物に比較し各だしの使用割合は市町別の差が顕著であった。鹿屋市は、他の市町に比べ煮干しを使用する割合が高く66.2％であった。一方、鹿屋市のかつお節の使用割合は5市町の中で最も低く16.9％であった。鹿屋市で煮干しの使用割合が高い理由は定かではないが、煮干しの原料となるカタクチイワシの漁場（志布志）に近いことがその要因の1つと考えられる。伊仙町は、ほぼ同数で煮干しとかつお節を使用しているが、両方のだしを同時に使用（混合）している訳ではなく、どちらか一方を回答しているため、煮干し派とかつお節派に分かれることが分かった。鹿屋市では煮物に干椎茸を使用する家庭が多かったが、味噌汁に干椎茸を用いる家庭は1件も無かった。これより、料理ごとにだしの種類を使い分けていることが明らかになり、そのだしの種類は市町により差がみられた。

3) 吸い物のだしの地域性

吸い物のだしの種類について表6－3に示した。

表6-3 吸い物のだしの種類

市町名	料理数	かつお節	昆布	煮干し	鶏がら	干椎茸	えび	あご	さば節	あじ	豚骨	その他	合計
鹿児島市	25	15 (48.4)	14 (45.2)	0 (0.0)	1 (3.2)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (3.2)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	31 (100)
薩摩川内市	35	26 (68.4)	11 (28.9)	1 (2.6)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	38 (100)
霧島市	30	21 (65.6)	8 (25.0)	2 (6.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (3.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	32 (100)
鹿屋市	48	35 (58.3)	19 (31.7)	3 (5.0)	1 (1.7)	1 (1.7)	0 (0.0)	1 (1.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	60 (100)
伊仙町	16	8 (44.4)	5 (27.8)	5 (27.8)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	18 (100)
合計	154	105 (58.7)	57 (31.8)	11 (6.1)	2 (1.1)	1 (0.6)	0 (0.0)	3 (1.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	179 (100)

* 各欄は、だし数とその使用割合 (%)

吸い物に使用するだし（表6-3）で最も多いのは、かつお節で全体の58.7%であった。次いで昆布（31.8%）であり、この2種類を合わせると90.5%とほとんどを占めた。鹿児島市は、かつお節と昆布の使用割合がほぼ同数だったが、他の3市（薩摩川内、霧島、鹿屋）はかつお節の使用割合は昆布の約2倍になる程かつお節の使用が圧倒的に多かった。特に薩摩川内市と霧島市はかつお節の使用割合がそれぞれ68.4%、65.6%と明らかに他の市町よりも高かった。吸い物は汁を味わう料理であるため、2種類以上のだしを用いそれらの相乗作用によりうま味を引き出しているのではないかと思われたが、2種類以上のだしを使用している料理数の割合は、鹿児島市は24%、鹿屋市は25%と他の市町よりも多く、その他多くの家庭では1種類のだしで吸い物を作っていた。また、鹿児島市で煮干しを用いる家庭は1つもなかったが、他の市町では吸い物に煮干しを用いており、特に伊仙町はかつお節に次いで昆布と同数で煮干しの使用割合が高く、その値は突出していた。

4) そば・うどん・素麺料理に使うだしの地域性

そばやうどんの麺類もだしを使用する料理として上位にあがった。そこで、素麺を加え3種類の麺料理のだしの種類について表6-4（そば）、表6-5（うどん）、表6-6（素麺）に示した。

表6-4 そばのだしの種類

市町名	料理数	かつお節	昆布	煮干し	鶏がら	干椎茸	えび	あご	さば節	あじ	豚骨	その他	合計
鹿児島市	25	10 (29.4)	9 (26.5)	1 (2.9)	1 (2.9)	5 (14.7)	2 (5.9)	1 (2.9)	4 (11.8)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (2.9)	34 (100)
薩摩川内市	13	5 (31.3)	7 (43.8)	1 (6.3)	2 (12.5)	1 (6.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	16 (100)
霧島市	22	12 (30.8)	13 (33.3)	2 (5.1)	4 (10.3)	8 (20.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	39 (100)
鹿屋市	31	11 (25.6)	6 (14.0)	10 (23.3)	3 (7.0)	5 (11.6)	0 (0.0)	1 (2.3)	2 (4.7)	2 (4.7)	0 (0.0)	3 (7.0)	43 (100)
伊仙町	1	0 (0.0)	1 (100.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (100)
合計	92	38 (28.6)	36 (27.1)	14 (10.5)	10 (7.5)	19 (14.3)	2 (1.5)	2 (1.5)	6 (4.5)	2 (1.5)	0 (0.0)	4 (3.0)	133 (100)

* 各欄は、だし数とその使用割合 (%)

そば（表6-4）は鹿児島市や霧島市、鹿屋市で料理数が多く、全体のだしの種類は、かつお節と昆布がほぼ同数で多く使用されていた。しかし、市町により特徴がみられ、鹿児島市は、かつお節・昆布に次いで干椎茸やさば節の使用が多かった。薩摩川内市は、だしを用いる料理としてそば料理の数は少ないが、だしの種類は昆布が多く次いでかつお節、3番目に鶏がらを使用していた。霧島市は、昆布とかつお節がほぼ同数で多く、次いで干椎茸、鶏がらの順に多く使用していた。鹿屋市は、かつお節と煮干しの使用が多く、次いで昆布、干椎茸、鶏がらの順で使用していた。伊仙町は、1件だけそば料理があがり、昆布のみを使用していた。薩摩川内市と霧島市はだしの種類の使用割合が類似しているが、干椎茸の使用に関しては霧島市の方が圧倒的に多く使用し、他のどの市町よりも多かった。これは、霧島市は原木椎茸の生産量が県内第1位であることが影響しているのではないかと考えられる。また、鹿屋市は煮干しの使用割合が他の市町とは比較にならないほど多かった。さらに、鹿児島市は、他の市町よりさば節の使用割合が多いことが特徴といえる。鹿児島県は、さば節の生産量も全国第3位と多いが、かつお節と比較するとその生産量は約1/10であるため、使用量も少ないのだと分かる。そばは、全体でみると1つの料理当たりのだし数が増える他の料理よりも多く、特に霧島市は多かった。霧島市のだし数の平均値は1.77種類であり、各家庭が約2種類のだしを組み合わせ使用していることが分かった。

鹿児島県の家庭料理（郷土料理）に使用される“だし”に関する研究

表6－5 うどんのだしの種類

市町名	料理数	かつお節	昆布	煮干し	鶏がら	干椎茸	えび	あご	さば節	あじ	豚骨	その他	合計
鹿児島市	14	6 (35.3)	6 (35.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (11.8)	0 (0.0)	2 (11.8)	1 (5.9)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	17 (100)
薩摩川内市	24	11 (39.3)	5 (17.9)	6 (21.4)	3 (10.7)	1 (3.6)	0 (0.0)	2 (7.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	28 (100)
霧島市	17	8 (33.3)	9 (37.5)	2 (8.3)	2 (8.3)	3 (12.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	24 (100)
鹿屋市	22	12 (42.9)	6 (21.4)	5 (17.9)	2 (7.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (7.1)	1 (3.6)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	28 (100)
伊仙町	10	5 (41.7)	5 (41.7)	1 (8.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (8.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	12 (100)
合計	87	42 (38.5)	31 (28.4)	14 (12.8)	7 (6.4)	6 (5.5)	0 (0.0)	7 (6.4)	2 (1.8)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	109 (100)

*各欄は、だし数とその使用割合（％）

うどん（表6－5）は、いずれの市町でもだしを使用する料理として食され、全体のだしの種類で最も多かったのはかつお節であり、次いで昆布だった。煮干しや鶏がら、あご、干椎茸を使用する家庭もあった。鹿児島市は、煮干しは全く使用しておらず、鹿屋市と伊仙町は干椎茸を使用している家庭は1つもなかった。薩摩川内市と鹿屋市は、他の市町よりも昆布の使用割合が低く、煮干しの使用割合が高かった。全体をみると、干椎茸と並んで鶏がらやあごの使用割合が高かった。うどんは麺の太さが太い分、うどん自体の味に負けないくらいのコクやだしの風味を効かせるために、だしの種類にも工夫を凝らしているのではないかと考える。

表6－6 素麺のだしの種類

市町名	料理数	かつお節	昆布	煮干し	鶏がら	干椎茸	えび	あご	さば節	あじ	豚骨	その他	合計
鹿児島市	7	6 (40.0)	5 (33.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (13.3)	1 (6.7)	0 (0.0)	1 (6.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	15 (100)
薩摩川内市	29	18 (45.0)	12 (30.0)	2 (5.0)	0 (0.0)	8 (20.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	40 (100)
霧島市	7	4 (50.0)	3 (37.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (12.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	8 (100)
鹿屋市	31	16 (47.1)	5 (14.7)	7 (20.6)	0 (0.0)	6 (17.6)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	34 (100)
伊仙町	6	4 (66.7)	0 (0.0)	2 (33.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	6 (100)
合計	80	48 (46.6)	25 (24.3)	11 (10.7)	0 (0.0)	16 (15.5)	2 (1.9)	0 (0.0)	1 (1.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	103 (100)

*各欄は、だし数とその使用割合（％）

素麺に使用するだし（表6－6）の種類で最も多いのは、かつお節であり、次いで昆布、干椎茸、煮干しの順であった。いずれの市町もかつお節の使用割合が最も高く、全体の46.6%であった。なかでも、伊仙町は66.7%がかつお節、残り33.3%は煮干しと、だしの種類はこの2種類だけであった。また、煮干しが2番目に多いのも大きな特徴といえる。同様に、鹿屋市もかつお節の次に煮干しの使用割合が高いが、煮干しに並んで干椎茸、昆布の使用も多かった。霧島市は、かつお節が50%と多く、次いで昆布であり、えびを使用する家庭もあった。しかし、だしを用いる料理として素麺をあげる家庭は市町による差が顕著であり、鹿児島市、霧島市、伊仙町はそれぞれ回答者の割合をみると20%以下と少なかった。それに対して、だしを使用する料理として素麺をよく食すのは、薩摩川内市と鹿屋市であり、薩摩川内市は、かつお節の使用が最も多く、次いで昆布、干椎茸、煮干しの順であった。一方、鹿屋市は先述のように、かつお節、煮干し、干椎茸、昆布と様々なだしを使用していることが分かった。鹿屋市は、素麺だしには干椎茸を使用しているが、同じ小麦粉を原料とするうどんは干椎茸を用いていない所が興味深い。全体でみても、素麺だしに鶏がらは全く用いられておらず、あっさりとした和風だしのみを使用していることが分かった。

麺類に関しては、そばを食す地域と素麺を食す地域に分かれ、うどんはいずれの地域でも同じくらいの割合で食されていた。また、麺の種類により使用するだしの種類が異なり、地域による違いもみられた。以上より、麺の種類に合わせてだしを変えて食していることが分かった。

5) 雑煮のだしの地域性

雑煮は全国でも地域性が表れる料理であり、雑煮自体の種類が豊富である。そこで、鹿児島県の雑煮のだしの種類について表6－7に示した。

表6-7 雑煮のだしの種類

市町名	料理数	かつお節	昆布	煮干し	鶏がら	干椎茸	えび	あご	さば節	あじ	豚骨	その他	合計
鹿児島市	9	3 (21.4)	2 (14.3)	0 (0.0)	2 (14.3)	2 (14.3)	4 (28.6)	1 (7.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	14 (100)
薩摩川内市	25	6 (16.7)	9 (25.0)	1 (2.8)	2 (5.6)	6 (16.7)	12 (33.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	36 (100)
霧島市	10	6 (40.0)	3 (20.0)	0 (0.0)	2 (13.3)	0 (0.0)	3 (20.0)	1 (6.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	15 (100)
鹿屋市	13	5 (29.4)	3 (17.6)	1 (5.9)	1 (5.9)	2 (11.8)	3 (17.6)	1 (5.9)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (5.9)	17 (100)
伊仙町	1	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (100.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (100)
合計	58	20 (24.1)	17 (20.5)	3 (3.6)	7 (8.4)	10 (12.0)	22 (26.5)	3 (3.6)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (1.2)	83 (100)

* 各欄は、だし数とその使用割合 (%)

雑煮のだしの種類は、えびが最も多く、ほぼ同数でかつお節を使用し、次いで昆布が多かった。さらに、干椎茸、鶏がら、煮干しやあごを使用している家庭もあった。ここで注目すべきは、雑煮にえびだしを使用している家庭が最も多いことである。鹿児島で雑煮といえば、クマエビを使用した「焼きエビの雑煮」が有名であり、鹿児島ではこの焼きエビ入りの豪華な雑煮が一般的である。クマエビは、出水市（薩摩川内市の北部に位置する）などで漁獲されるため、薩摩川内市ではえびを用いる家庭は33.3%と他の市町と比較して最も多かったが、鹿児島市でも他の種類をおさえてえびを使用している家庭が最も多かった。霧島市は、かつお節が最も多く40%を占め、次いで昆布とえびが同数で多かった。鹿屋市も霧島市と同様、かつお節が最も多く29.4%であり、次いで昆布とえびが17.6%であった。伊仙町は、だし料理として雑煮を作る家庭は1件しかあがらず、煮干し（100%）を使用していた。雑煮のだしは地域による違いがはっきりと表れた。

6) 鶏飯のだしの地域性

鶏飯は、鹿児島の郷土料理の中でも不動の人気料理の1つである。この鶏飯に用いるだしの種類に地域性があるのかを調べるために、鶏飯のだしの種類について表6-8に示した。

表6-8 鶏飯のだしの種類

市町名	料理数	かつお節	昆布	煮干し	鶏がら	干椎茸	えび	あご	さば節	あじ	豚骨	その他	合計
鹿児島市	13	0 (0.0)	3 (20.0)	0 (0.0)	12 (80.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	15 (100)
薩摩川内市	7	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	7 (100.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	7 (100)
霧島市	10	0 (0.0)	1 (10.0)	0 (0.0)	9 (90.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	10 (100)
鹿屋市	13	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	13 (92.9)	1 (7.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	14 (100)
伊仙町	8	2 (25.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	6 (75.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	8 (100)
合計	51	2 (3.7)	4 (7.4)	0 (0.0)	47 (87.0)	1 (1.9)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	54 (100)

* 各欄は、だし数とその使用割合 (%)

鶏飯はその名のとおり鶏を丸ごと一羽使った料理であるため、どの市町でも鶏がらが最も多く使用され全体の87.0%であった。薩摩川内市は、100%鶏がらを使用していたが、その他の市町では鶏がら以外のだしの使用があった。これは、地域性というよりは、各家庭の違いであり、地域差はみられなかった。

(4) 2種類以上のだしの使用

1つの料理に使用しているだしは1種類ではなく、だしを2種類以上組み合わせて用いることも多い。1つの料理に2種類以上のだしを使用している料理をまとめ、多い順に並べ表7に示した。網掛けした料理は、表6-1～8で取りあげた料理である。

表7より、最も多かったのは煮物であった。煮物は、だしを使用した料理（表5）の中で最も多かった料理であり、日本においては昔から最も日常的に食されてきた料理である。今回の調査であがった、だしを使用した料理（表5）と2種類以上のだしを使用した料理（表7）を見てみると、それらの上位の料理はほぼ同じであった。1つの料理に2種類以上のだしを使用しているために、だしの数が多くなり上位にあがったといえる。また、これらの料理は食材そのものよりも汁を味わう料理が多いため、うま味の相乗効果を利用し数種類のだしを組み合わせ、よりうま味を感じさせる工夫の表れであると思われる。表7より、市町別に作られる料理に違いはあるが、2種類以上のだしを使用した料理数の合計順位に大差はなかった。しかし、伊仙町は全体でもそうであったが、2種類以上のだしを使用する料理数も他の市より極端に少ない数値であった。

表7 2種類以上のだしを使用した料理の数

料理名	鹿児島市	薩摩川内市	霧島市	鹿屋市	伊仙町	合計
煮物	8	26	15	20	9	78
味噌汁	8	7	5	10	2	32
そば	7	3	11	10		31
吸い物	6	3	2	12	2	25
めんつゆ		8	7	8	1	24
雑煮	4	11	4	4		23
うどん	3	4	7	6	2	22
鍋物	8	6	4	1	2	21
そうめん	5	10	1	3		19
湯豆腐		6	3	1	1	11
おでん	4	3	1	1		9
茶碗蒸し		1	4	1		6
炊き込みご飯		2	1	2		5
佃煮	1	1	1	2		5
だし巻き卵	1		2	1		4
ちらし寿司			1	3		4
お好み焼き		1	2			3
鶏飯	2			1		3
おじや		1		1		2
おひたし			2			2
雑炊				1	1	2
ドレッシング		1		1		2
油みそ				1		1
炒め物				1		1
昆布巻き	1					1
精進料理				1		1
酢の物		1				1
たけのこ料理	1					1
卵とじ		1				1
卵料理	1					1
だんご汁			1			1
ちゃんぽん		1				1
井物				1		1
合計	60	97	74	93	20	344

4. まとめ

鹿児島県内の5つの市町で、だしを使用した料理とそのだしの種類についてのアンケートを実施し、だしの種類やだしの使用法にみられる地域性について得られた結果を以下にまとめた。

1. 日常作る家庭料理に多く使用されるだしは、全体で多い順にかつお節、昆布、煮干し、鶏がら、干椎茸であるが、鹿児島市だけは昆布を最も多く使用していた。
2. 1人当たりのだし使用数や料理数は、霧島市が多く、特に昆布だしの使用数は他の市町より突出して多かった。一方、伊仙町は多くのだしで1人当たりの使用数が最も少なかった。
3. 調査結果の内、だしを使用した料理の中で最も多く作られている料理など（煮物、味噌汁、吸い物、そば、うどん、素麺、雑煮、鶏飯）を取りあげ、料理ごとに使用しているだしの種類や数をまとめた結果、市町ごとに特徴がみられた。
4. 霧島市や伊仙町は、煮物に鶏がらを使用している家庭が他の市よりも多かった。
5. 鹿屋市は、どの料理にも煮干しを使用する割合が高かった。
6. 伊仙町は、全体のだし数を見ると他の市に比較して干椎茸の使用割合が極端に低かった。しかし、味噌汁にかつお節を用いる割合や、吸い物に煮干しを用いる割合が他の市よりも高いなど、だしの種類や使用割合が他の市とは異なっていた。
7. 鹿児島市は、よく用いる5種類のだしの他に、さば節やえび、あごなど様々なだしを用いていた。
8. 麺料理に用いるだしの種類や使用割合は、市町により特徴があった。また、だしを使用する料理として、鹿児島市、霧島市はそばを、薩摩川内市は素麺をよく食していた。鹿屋市は、そばと素麺をよく食していた。
9. 薩摩川内市は雑煮にえびだしを用いる家庭が他の市町よりも多かった。伊仙町は、雑煮を作る家庭が1件しかなかった。

調査結果から、全体のだし数を見ると市町による差は大きくないが、1人当たりのだし数や料理数、料理ごとのだしの種類や使用割合を市町別にみると、地域で採取される食材や生産量の差により、地域性が表れることが分かった。その差は時代の流れと共に小さくなり今日に至ると思われる。しかし、今なお各地域の食文化が継承され、鹿児島の豊富な種類のだし

を使用し、郷土料理が作り続けられていることを認識することができた。

謝 辞

本研究を行うにあたり、「鹿児島のだしのアンケート調査」にご協力頂きました食生活改善推進員の皆様をはじめ鹿児島県内在住の県民の皆様には厚く御礼申し上げます。

文 献

- 1) 国中明、核酸関連化合物の呈味作用に関する研究、日本農芸化学会、34巻、pp.489-492、1960
- 2) 編者 千葉しのぶ、第1回「霧島・食の文化祭」家庭料理大集合レシピ集、NPO 法人霧島食育研究会、2005
- 3) 編者 千葉しのぶ、第2回「霧島・食の文化祭」家庭料理大集合レシピ集、NPO 法人霧島食育研究会、2006
- 4) 編者 千葉しのぶ、第3回「霧島・食の文化祭」家庭料理大集合レシピ集、NPO 法人霧島食育研究会、2007
- 5) 編者 千葉しのぶ、第4回「霧島・食の文化祭」家庭料理大集合レシピ集、NPO 法人霧島食育研究会、2008
- 6) 編者 千葉しのぶ、第5回「霧島・食の文化祭」家庭料理大集合レシピ集、NPO 法人霧島食育研究会、2009
- 7) 編者 千葉しのぶ、第6回「霧島・食の文化祭」家庭料理大集合レシピ集、NPO 法人霧島食育研究会、2010
- 8) 編者 千葉しのぶ、第7回「霧島・食の文化祭」家庭料理大集合レシピ集、NPO 法人霧島食育研究会、2011
- 9) 編者 千葉しのぶ、第8回「霧島・食の文化祭」家庭料理大集合レシピ集、NPO 法人霧島食育研究会、2012
- 10) 編者 千葉しのぶ、第9回「霧島・食の文化祭」家庭料理大集合レシピ集、NPO 法人霧島食育研究会、2013
- 11) 編者 千葉しのぶ、第10回「霧島・食の文化祭」家庭料理大集合レシピ集、NPO 法人霧島食育研究会、2014
- 12) 編者 千葉しのぶ、第11回「霧島・食の文化祭」家庭料理大集合レシピ集、NPO 法人霧島食育研究会、2015
- 13) 編者 千葉しのぶ、第12回「霧島・食の文化祭」家庭料理大集合レシピ集、NPO 法人霧島食育研究会、2016
- 14) 編者 千葉しのぶ、かごしま郷土料理マイスターレシピ集、NPO 法人霧島食育研究会、2016
- 15) 伊仙町保健福祉課、伊仙町生活研究グループ連絡協議会、伊仙町食生活改善推進協議会、伊仙町食レシピ集作成委員会、伊仙町の「食」を「育くむ」バラエティ豊かなメニュー レシピ集、伊仙町保健福祉課、2007
- 16) 一般社団法人 日本調理科学会 次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理研究委員会、平成26年度「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」聞き書き調査方報告書、一般社団法人 日本調理科学会、2015

(平成29年1月18日 受理)