

東三河における郷土料理の消費者認知度とその課題  
愛知大学 地域政策学部地域政策学科食農環境コース 4年 松原悠人

### 1. はじめに

現在の日本ではファストフードの増加や食品加工技術の成長により、食の均一化が進み、内食が減少し、外食や中食が増加している。そのため、家庭内で古くから伝承されてきた郷土料理の減少がみられている。一方、郷土料理をはじめとする日本の食文化の見直し活動や地産地消などの動きが活発化している。そこで本研究では日本有数の農業産地である東三河地域における郷土料理の成り立ちと認知度を調査することで、その存続と今後の在り方について考察することを目的とした。

### 2. 研究方法

本研究では文献調査とアンケート調査を行った。文献調査では「聞き書 愛知の食事」を中心に、東三河に伝わる食文化を農畜産業や水産業、そして年行事などの当時の暮らしに着目して郷土料理の成り立ちを整理した。また、この地域の住民を対象に東三河地域に伝わっている郷土料理の認知度と、対象者全員に①郷土料理に対するイメージ、②郷土料理の伝承状況、③伝承についての意識、④郷土料理に対する意見についてアンケート調査を実施した。

### 3. 結果

アンケート調査の結果、東三河地域における郷土料理は「五平餅」、「菜飯田楽」、「味噌田楽」、「味噌おでん」が多く認知されていることがわかった。(図1)

文献調査より、これらの郷土料理は行事食や季節の食であるため、娯楽として記憶に残っているものだと推測できる。

一方で、「串あさり」、「じょじょ切り」、「へぼ飯」、「あらめと落花生の煮付」など

の回答数の少ない項目については海岸沿いや山間部などの地域特有の食が多いことがわかった。

東三河の郷土料理を知っていますか？  
28件の回答

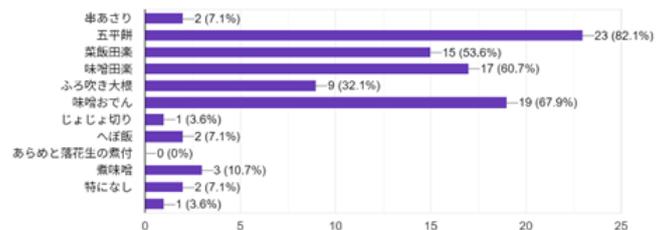


図1 東三河の郷土料理に関する認知度

また、郷土料理の現状として減少するのは仕方がないという意見が多かったが、その反面、伝えていくべきだという意識は高いことがわかった。しかし、10~20代と40代以上を比較すると、郷土料理を身近に感じるという項目で多少の差異がみられた。

### 4. おわりに

これらの調査から、現代の食文化において、郷土料理は、日常生活に根付いたものではなくなくなっていると考えられる。すなわち、伝承は日常的な食文化としてではなく、地域文化として存続していくことが課題となっていると考えられる。

そのため、家庭内や地域ぐるみでの伝承だけでなく、観光資源としての活用や、冷凍食品やレトルト食品などによる調理工程の簡便化を通じて、郷土料理の魅力を次の世代に継承していく取り組みが求められる。

※紙面の都合上、参考文献は割愛する。