

鈴鹿市下大久保町の郷土料理

岡野 節子 ・ 堀田 千津子*

Local Dishes in The Shimo-okubo Area of Suzuka Cty.

Setsuko OKANO ・ Chizuko HOTTA

This is a summary of the responses to the Questionnaire on "Garagaraoroshi", The traditional local cuisine of Suzuka.

Garagaraoroshi contains grated daikon raddish, yaki-chikuwa (steamed fish cake), abura-age (thin, deep-fried tofu), and Welsh onion, all of which are mixed with miso.

- 1) Garagaraoroshi is more popular among large families. Then unclear families. The same can be said about the frequency of cooking.
- 2) Garagaraoroshi was mainly cooked at gatherings during memorial services or New Year holidays.
- 3) The way the main ingredients and seasonings are used has changed into a form in which each family taste is added compared with the traditional way of cooking Garagaraoroshi.
- 4) Dishes similar to Garagaraoroshi can be found in other areas, but these dishes have different names and are cooked on different occasions.

*鈴鹿医療科学大学

1.はじめに

鈴鹿市下大久保町には町内の集会や法事などの人寄り時に“ガラガラおろし”という郷土料理を食べる風習がある。この“ガラガラおろし”とは、“鬼おろし器”というおろし器を用いてすりおろした大根に、にぼし、ちくわ、油揚げ、ねぎ及びゆずなどの材料を加え、ごま酢味噌の和え衣であえた料理である。

“鬼おろし器”は木で作られ、羽子板のような形の木枠に鋸の歯のような鋭利に削った竹がはめ込んだものであり、皿や鉢の上に置いて大根をおろすと下に適度に潰れた粗い大根おろしができる。また、大根の細胞組織を傷めることも少なくすりおろすことができることから、水分や大根のもち味を失うことが少ない。

かつて、このおろし器は各家庭で作っており、形や大きさなどはさまざまであった。^{1,2)}しかし、近年は木製の“鬼おろし器”を使う家庭も減少し、ステンレス製、アルミニウム製、セラミックス製などのおろし器が店頭で販売され、きめ細かい大根おろしへと変化した。

そこで、鈴鹿市下大久保町の“ガラガラおろし”の現状について把握することを目的に各家庭での調理頻度、主材料などについてのアンケート調査および聞き取り調査を行った。

また、三重県内には“ガラガラおろし”と同様な料理として、四日市市菰野町下野の“ガリガリオろし”³⁾と一志郡嬉野町合野の“ガタガタおろし”一志郡三雲町曾原の“かみたれなます”⁴⁾があることから、この3地域でも聞き取り調査を行ったので簡単ではあるが比較検討する。

2. 調査方法

調査期間：2003年10月～2004年3月

調査地域：鈴鹿市下大久保町81世帯を調査し70世帯の有効回答数を得た。

調査対象：下大久保町の老人会の会員

アンケートの内容：a.調理方法

b.調理状況と調理頻度

c.調理する機会

d.調理の主材料や調味料

統計処理：社会情報サービスのExcel統計ver1を用いて単純集計と χ^2 の検定を行った。

3. 結果

2-1 下大久保町の「ガラガラおろし」の調理法(各家庭により異なるが人寄り時に調理する材料と分量、表1)

にぼしは頭と内蔵を取り除き、2～3ヶぐらいに折り、にぼしが浸るぐらいの酢に1晩漬け込む。大根は皮のまま“鬼おろし器”(写真1)でおろし、塩を少々ふり1晩おいておく。これは大根の辛味成分を弱めるために行なう。以上のことを調理する前日に準備しておく。油揚げは縦切りにしたものを5mm幅に切るちくわは縦1/2に切り、3mmの半月切り、ねぎは2mmの小口切り、ゆずは皮をむきみじん切りにする。次に、すり鉢に

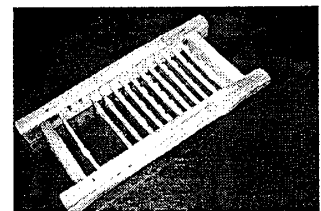


写真1 鬼おろし器

ごまをすり、赤味噌、さとう、にぼしのつけ酢を加え、前日からすりおろしてあった大根の水分を 1/3 ぐらい絞り、油揚げ、ちくわ、酢に漬けて込んであったにぼし、ゆず、ねぎをすり鉢に入れ混ぜ合わせる。

表1 「ガラガラおろし」の材料と分量

材 料	分 量
にぼし	50 g
酢	にぼしの浸る程度
大根	約 1 k g
塩	少
油揚げ	2 枚
ちくわ	2 本
ねぎ	2 本
ゆず	1 個
ごま	大さじ 5
赤味噌	大さじ 3
さとう	大さじ 3

2・2 下大久保町の「ガラガラおろし」の調理状況と調理頻度

“ガラガラおろし”の家族の形態別と調理状況を表 2 に家族の形態別と調理頻度を表 3 に示した。

表 2 家族の形態別による調理状況

		n(%)		χ^2 検定
		する	しない	
全体		70(86.4)	11(13.6)	
家族の形態	核家族	38(77.6)	11(22.4)	p<0.05
	複合家族	32(100.0)	0(0.0)	

表 2 の調理する世帯は 86.4% であった。家族の形態別においては核家族が 77.6% に対し複合家族が 100%であった (p<0.05)。

家族の形態別による調理頻度を表 3 に示した。核家族では月 4 回程度 39.5% が最も多く次いで月

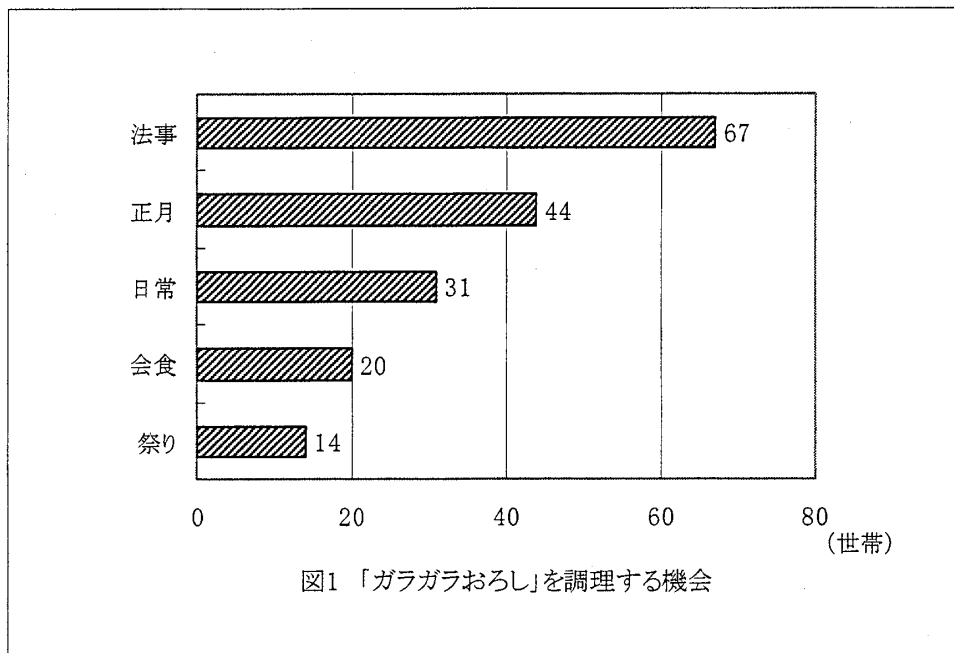
1回が36.8%であった。月2～4回15.8%、その他5.3%、年5～6回2.6%の順であった。複合家族では月1回46.8%が最も多く、次いで月2～4回が37.5%であった。月4回程度とその他6.3%、年5～6回3.1%の順であった ($p < 0.05$)。

表3 家族の形態別による調理頻度

		n(%)					χ^2 検定
		週1回	月2～4回	月1回	年5～6回	その他	
家族の形態	核家族	15 (39.5)	6 (15.8)	14 (36.8)	1 (2.6)	2 (5.3)	$p < 0.05$
	複合家族	2 (6.3)	12 (37.5)	15 (46.8)	1 (2.6)	2 (6.3)	

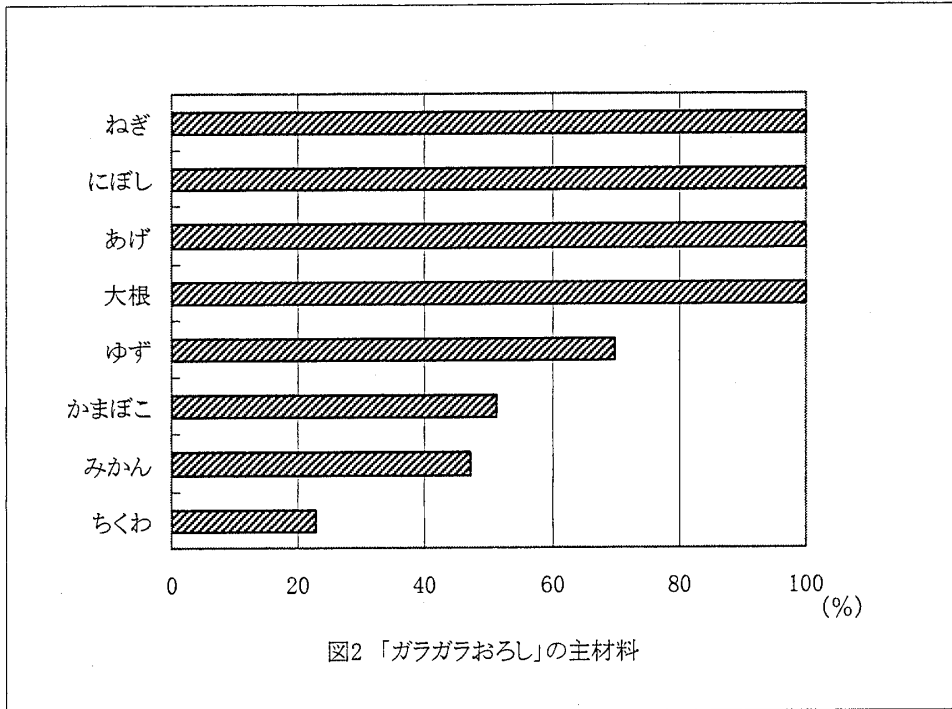
2-3 下大久保町の「ガラガラおろし」の調理する機会

“ガラガラおろし”はどのような時に調理し、供食するかについて日常食(普段)、人寄りの食(法事、正月、会食、祭り)をとりあげ、結果を図1に示した(複数回答)。法事に作る67世帯が多く、次いで正月の44世帯であった。日常食(普段)に作る31世帯、会食20世帯、祭り14世帯の順であった。

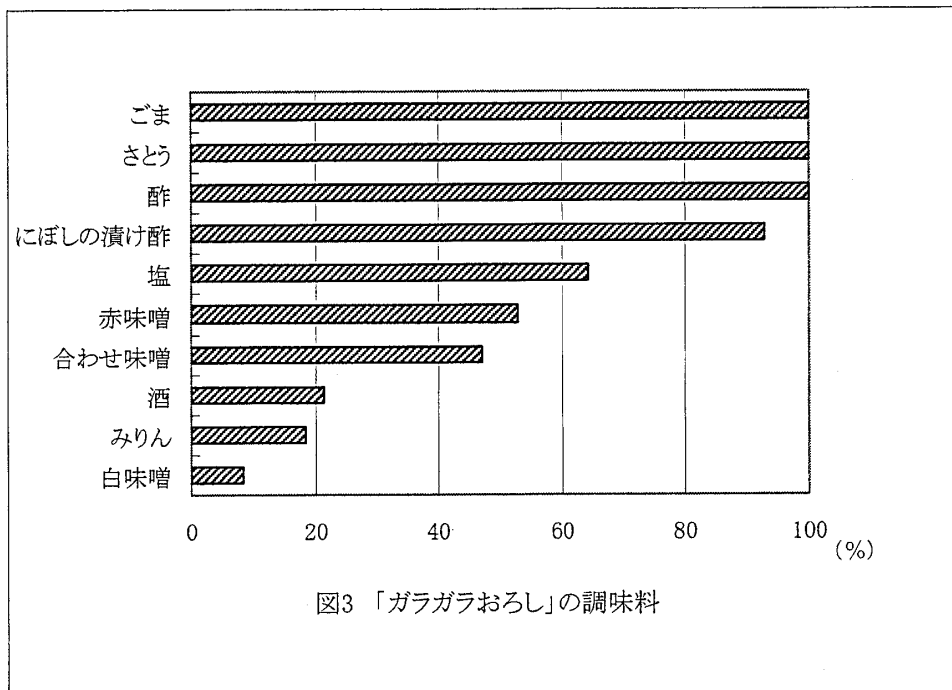


2-4 下大久保町の「ガラガラおろし」の主材料と調味料

“ガラガラおろし”を調理する時の主材料について図2に示した。ねぎ、にぼし、油揚げ、大根は調理すると回答した家庭で用いられている(100%)。次いでゆず70.0%、かまぼこ51.4%、みかん47.1%ちくわ22.9%の順であった。柑橘類のゆずを用いるが手に入らない時はみかんの代用もする。



“ガラガラおろし”を調理する時の調味料について図3に示した。ごま、さとう、酢は調理すると回答した家庭で用いられている(100%)。にぼしの漬け酢はにぼしを軟らかく食べやすくするために用いるのであるが近年では廃棄する家庭もある。味噌は従来赤味噌が用いられていたが合わせ味噌の 47.1%、白味噌 8.6% が用いられるようになった。さらに、酒 21.4%、みりん 18.6%が加わり各家庭の調味料が変化してきたことが伺える。



2・5 鈴鹿市下大久保町のガラガラおろし、三重郡菰野町下野のガリガリおろし、一志郡嬉野町合野のガタガタおろし、一志郡三雲町曾原のかみたれなますについての聞き取り調査

下記 4 地域を古老により聞き取り調査を行った結果、主材料、調味料、調理の機会、呼称を比較し表 4 に示した。4 地域の共通主材料は大根、にぼし、油揚げ、ねぎ、調味料は酢、ごま、さとう、味噌(赤味噌、白味噌どちらか)である。調理する機会は法事や山の神祭りで人寄り時に調理する料理である。呼称は 4 地域がそれぞれ異なる。

表 4 三重県下 4 地域における郷土料理の主材料比較

	材料名	鈴鹿市下大久保町	三重郡菰野町下野	一志郡嬉野町合野	一志郡三雲町曾原
主材料	大根	○	○	○	○
	人参			○	
	にぼし	○	○	○	
	さば				○
	油揚げ	○	○	○	
	ちくわ	○			
	かまぼこ		○		
	ねぎ	○	○	○	○
	ゆずの皮	○			
	たかの爪				○
調味料	酢	○	○	○	○
	ごま	○	○	○	○
	さとう	○	○	○	○
	赤味噌	○		○	
	白味噌		○		○
	塩	○			
	みりん	○			
調理をする機会	法事	法事	山の神祭り	山の神祭り	
呼称	ガラガラおろし	ガリガリおろし	ガタガタおろし	かみたれなます	

4. 考察

今回の調査で鈴鹿市下大久保町で食されている“ガラガラおろし”の現状について調査した。家族の形態別では複合家族のほうに調理される機会が多く、好まれている料理であると思われる。

次に、どんな時“ガラガラおろし”を調理するかについては法事食 67 世帯と多く、次いで、正月 44 世帯で人寄り時に調理される料理である。鈴鹿市の郷土料理の調査^{5,6)}結果では日常食(普段)として調理されていたことから、地域に親しまれている料理であるとも言える。

由来は古老によると江戸時代の頃、年貢米の取り立て要求に応じられなくなり“ガラガラおろし”を調理し藩に献上した結果、その食材料の乏しさから当地域だけは年貢米の取り立て要求が行われなくなったと言われていることから、当時の救荒の料理であったと考えられる。

“ガラガラ”の呼称は文献⁷⁾によると“荒くてすき間のあること”をガラガラと言い、地域の人々は“荒い”ことをガラガラと表現している。つまり、“荒くおろすこと”を“ガラガラおろし”と言ったことが推察される。

また、日本の食生活全集^{8~11)}によると、栃木県、茨城県、群馬県、埼玉県の地域に“ガラガラおろし”に類似した料理が紹介されている。そのなかで栃木県のしみつかれと鈴鹿市下大久保町の“ガラガラおろし”の 主材料調味料、調理の機会、呼称、調理方法を比較し、表 5 に示した。

共通主材料は大根と油揚げで、大根は栽培分布が広範囲であることや気温適応性であるため収穫しやすいことなどがあげられる^{12,13)}。

共通調味料はさとう、調理する機会は“ガラガラおろし”は法事の人寄り時に調理されしみつかれは 2月の初午の前日に調理し、当日には赤飯とともに供物とする農耕祭礼の行事食である。

呼称は異なる。調理方法は“ガラガラおろし”は和えもの、しみつかれは煮物である。大根をおろすのに“鬼おろし器”を用いるのは両地域とも共通であった。

以上のことから同じ材料で調理しているが、地域色のあることが把握できた。

表5 郷土料理「ガラガラおろし」と「しみつかれ」の材料比較

		ガラガラおろし	しみつかれ
主材料	大根	○	○
	人参		○
	にぼし	○	
	塩鮭		○
	油揚げ	○	○
	ちくわ	○	
	かまぼこ		
	ねぎ	○	
	ゆずの皮	○	
	大豆		○
調味料	酢	○	
	ごま	○	
	さとう	○	○
	赤味噌	○	
	塩	○	
	みりん	○	
	しょうゆ		○
	酒粕		○
調理をする機会	法事	2月の初午	
呼称	ガラガラおろし	しみつかれ	
調理方法	和えもの	煮物	

5.要約

鈴鹿市下大久保町の郷土料理の調査を行い、次の結果が得られた。

- 1) “ガラガラおろし”の調理状況を家族形態別にみると核家族より、複合家族のほうが多く調理している。調理頻度においても同様の結果であった。

- 2) “ガラガラおろし”の調理する機会は法事や正月に多く、人寄りの料理であった。
- 3) “ガラガラおろし”の主材料や調味料は従来からの材料より家庭の好みが変わった料理へと変化がみられた。
- 4) “ガラガラおろし”と類似した料理が他の地域にもみられたが、呼称、調理する機会が異なっていた。

参考文献

- 1) 岩井宏寛, (1998) : 日本の生活道具百科 食べる道具, p.30, 河出書房新社
- 2) 岩井宏寛, (2001) : ちょっと昔の道具たち, p.67, 河出書房新社
- 3) 菰野教育委員会, (1997) : 菰野町史 下巻, p.590, 第一法規
- 4) 野口佳子他, (1983) : 私たちの村の行事と行事食, p.107, 光出版
- 5) 岡野節子, 堀田千津子, (2000) : 鈴鹿市山本町における「とりめし」, VOL33 NO1, p.70-75, 調理科学学会誌,
- 6) 岡野節子, 堀田千津子, (1999) : 鈴鹿市平野町における郷土料理, VOL10 NO1, p.84-87, 食生活学会誌
- 7) 新村出, (1991) : 広辞苑, p.542, 岩波書店
- 8) 若塚正義他, (1988) : 日本の食生活全集 聞き書 栃木の食事, p.63, 農山漁村文化協会
- 9) 桜井武雄他, (1985) : 日本の食生活全集 聞き書 茨城の食事, p.79-80, 農山漁村文化協会
- 10) 志田俊子他, (1970) : 日本の食生活全集 聞き書 群馬の食, p.293-294, 農山漁村文化協会
- 11) 深井隆一他, (1992) : 日本の食生活全集 聞き書 埼玉の食, p.166, 農山漁村文化協会
- 12) 草川俊, (1992) : 野菜・山菜博物事典, p.161, 東京堂出版
- 13) 三重県総合企画局統計分析情報室編集, (2004) : 三重県統計書, p.59