

## 郷土料理Ⅱ 筍について

～意識調査と料理コンクール～

Local Home-Foods II On Bamboo Shoots

～ An Opinion Poll on Bamboo Shoots and Bamboo Shoots Cooking Contests ～

小 住 フミ子 ・ 北 崎 康 子

Fumiko OZUMI and Yasuko KITAZAKI

(Received October 4, 1993)

As the foods which contain much vegetable fiber have lately attracted considerable attention, people tend to come to a new understanding of the good points of bamboo shoots in Kagoshima, where many kinds of bamboo shoots are produced. I have been involved in the bamboo shoots cooking contests for four years; taking advantage of the opportunity, I conducted an opinion poll on bamboo shoots, and compared its result with the actual conditions of the contests.

The conclusion based on the research is as follows:

- 1) The people in their fifties and sixties are the most frequent eaters of bamboo shoots.
- 2) Not a few people living in Kagoshima prefecture, especially who are young, do not know the fact that prefecture is a production area for bamboo shoots.
- 3) As far as I have perceived, the participants in the bamboo shoots cooking contests tend to take much interest in bamboo shoots; and many of them have tried to create their original dishes and recipes for bamboo shoots with a free and uninhibited conception.

### I. 緒 言

竹林面積日本一といわれる鹿児島県では、筍の種類も多く<sup>1) 2) 3) 4)</sup>、最近の食物繊維見直し食品と共に、その価値も見直されてきている。4年間にわたり筍コンクールに携わってきた著者らは、意識調査との間に相異が見られるのか、若い人を中心に意識調査を行い、若干の知見を得たので報告する。

## II. 方 法

意識調査における対象者の年齢構成を10～20代, 30～40代, 50～60代, 70代以上, 各年代30名ずつ120名とし, 意識調査を依頼した。回収率は64.2% (第1表)。一方, 料理コンクールは県民に広く呼びかけ, 10代から70代の学生や主婦を中心に応募された4年間の346名の原稿を基にして検討した (第2表)。なお, ここでは, 献立を日本料理, 西洋料理, 中国料理, その他 (以上の3つに入らないもの) に分類し, 常法の区分<sup>5) 6)</sup>に従って述べた。

第1表 意識調査における対象者の年齢構成

	10～20代	30～40代	50～60代	70代以上
人 数	21	28	25	3
(割合%)	(27.3)	(36.4)	(32.5)	(3.8)

第2表 コンクールにおける対象者の年齢構成

	10～20代	30～40代	50～60代	70代以上
人 数	209	65	68	4
(割合%)	(60.4)	(18.8)	(19.7)	(1.1)

## III. 結果及び考察

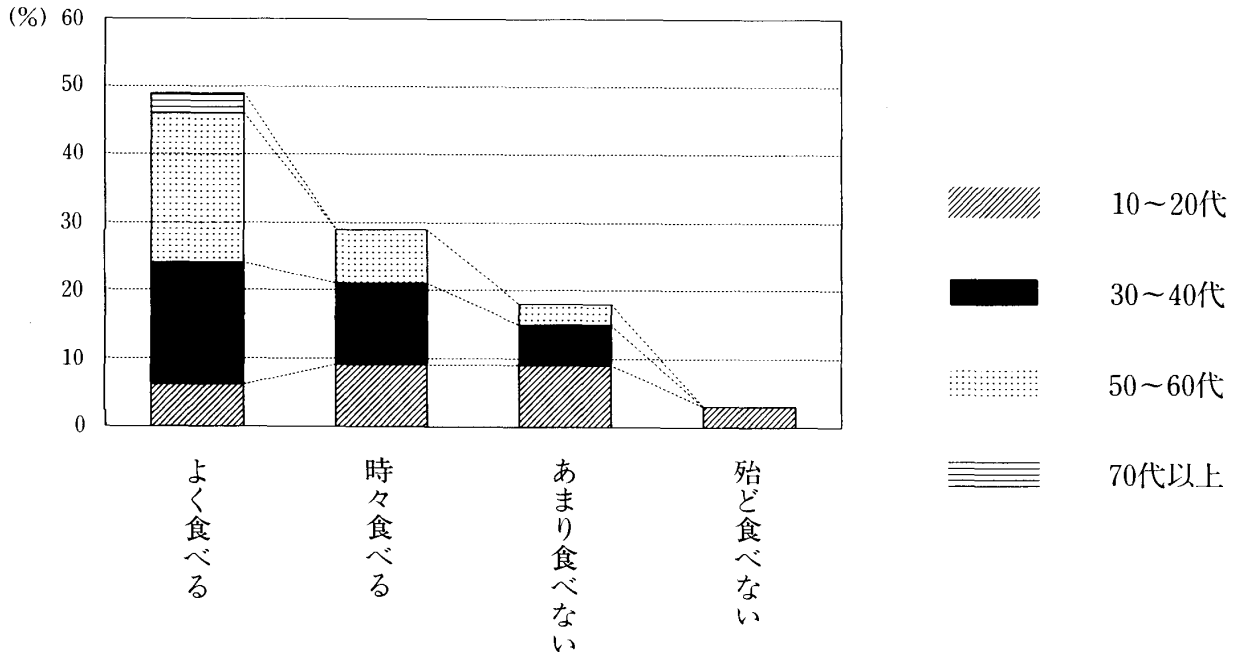
第3表は, 鹿児島県で食べられている主な筍の種類をあげた物である。全国的に広く食用として重宝されている孟宗竹を筆頭に, 布袋竹, 真竹などがある。時期的には10月に超早掘り筍が採られるのは別として, 鹿児島県では, ほとんど年間を通して産するといわれる中で, 筍の味の地元の評価は, ①デメ (大名竹, 寒山竹), ②コサン (五三竹, 布袋竹), ③カラダケ (唐竹, 真竹), ④モソ (孟宗竹, 真竹) の順においしいといわれている<sup>7) 8) 9)</sup>。また, 皮付き筍がスーパーや市場に出回るのは, 3～5月で, 孟宗竹を筆頭に布袋竹, 真竹, 寒山竹と, 春の訪れと共に初夏にかけて, 筍の柔らかい香りや味を楽しむ事ができる。かつて, 冷蔵庫の無かった時代に, 塩漬けや乾燥品, 或いは酢漬けなどで筍の保存をしていたが, 今では粕漬け, 醤油漬けのみならず, ビニールの水煮が, わが県以外の産地からも流通機構にのり, 店頭に並んでいる。

第3表 鹿児島県における食用筍

竹種 (和名)	方 言	筍発生期	主産地	備 考
ス ズ タ ケ	しのだけ	2月中旬～3月中旬		
モ ウ ソ ウ チ ク	もそだけ	3月下旬～4月下旬		早出し, 10月中
ホ テ イ チ ク	こさんだけ	5月上旬～5月下旬		早出し, 4月下
ハ チ ク	はちっだけ	5月上旬～6月上旬		
マ ダ ケ	からだけ	5月下旬～6月中旬		
リュウキュウチク	でめだけ	5月中旬～6月下旬	南西諸島	
カンザンチク	〃	6月上旬～7月上旬		早出し, 5月下
ホウライチク	きんちっだけ	7月中旬～8月下旬		
ダイサンチク	ときんちく	7月下旬～8月下旬	県内点在	遅出し, 10月下
シカクダケ	しかっだけ	10月上旬～11月上旬		シホウチク

### 1) 意識調査について

第1図に意識調査の筍に対する摂取状況を示した。よく食べる世代は50～60代、ほとんど食べないのは10～20代となっている。また、良く食べる人と時々食べる人を合わせると全体の78%の人となり、約8割の人が筍を食べているのがわかる。



第1図 筍の摂取状況

第4表では、筍のイメージを聞いてみたところ、『季節感』が多く、次に『歯ごたえ』、『春』というような結果が得られた。同時にアンケート中で「鹿児島は筍生産県である」という認識度合について質問してみたところ、20代に意識をもっていない人が多く、全体で67.5%、逆に生産県の意識を持っている人は50代に多く、全体で32.5%の人であった。

第4表 意識調査における旬の筍のイメージ

年代 \ 順位	1 位	2 位	3 位	4 位	5 位
10代	季節感	歯ごたえ	春	おいしい	竹林
20 "	季節感	歯ごたえ	春	筍掘り	おいしい
30 "	歯ごたえ	季節感	香り	うま味	木の芽和え
40 "	季節感	春	グルメ	歯ごたえ	香り
50 "	季節感	春	歯ごたえ	筍掘り	うま味
60 "	春	季節感	うま味	おいしい	筍掘り
70 "	歯ごたえ	おいしい	竹林		

筍の購入について第5表5-I～5-IVに示した。5-Iの「皮付き筍を買った事がない」,「安いものを買う」の項目以外に「山に掘りに行く」,「掘ったものを人から貰う」という例も解答されていた。5-IIは,皮付き筍を購入するのは40～50代に多く,買ったことがないのは30代に多かった。5-IIIで皮付き筍の購入理由として「おいしいから」,「季節感があるから」,と本物嗜好を求めている人の理由が見られた。一方,5-IVになぜ皮付き筍を買わないのかの理由として「処理が面倒である」,「調理器具がない」,「調理方法がわからない」となっており,最近の社会状況が老若年代を問わず考察され,一考の余地があると思われる。

第5表 筍の購入について

## 5-I 筍の購入状況

項 目	人 数 (割合%)
皮付き筍は買った事がない	21人 (27.3)
いつも水煮を買う	20人 (26.0)
いつも缶詰を買う	3人 (3.9)
安いものを買う	22人 (28.6)

## 5-II 皮付き筍の購入状況

項 目	人 数 (割合%)
皮付き筍を買う	54人 (70.1)
皮付き筍を買った事がない	23人 (29.9)

## 5-III なぜ皮付き筍を買うのか

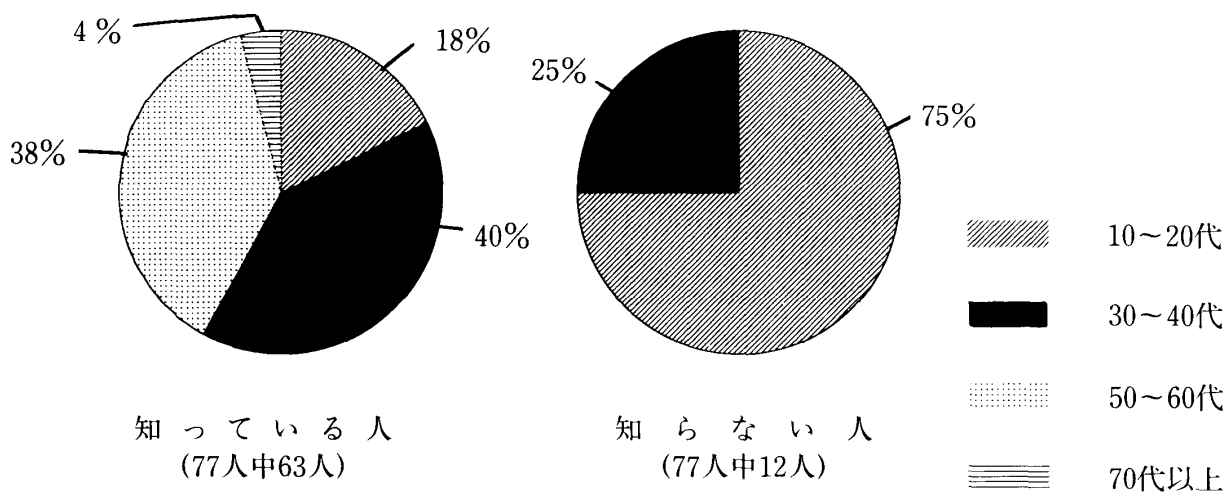
項 目	人 数 (割合%)
おいしいから	49人 (90.7)
季節感があるから	51人 (94.4)
知人からもらうから	31人 (57.4)
食物繊維があるから	37人 (68.5)
なんとなく必要だから	26人 (48.2)

## 5-IV なぜ皮付き筍を買わないのか

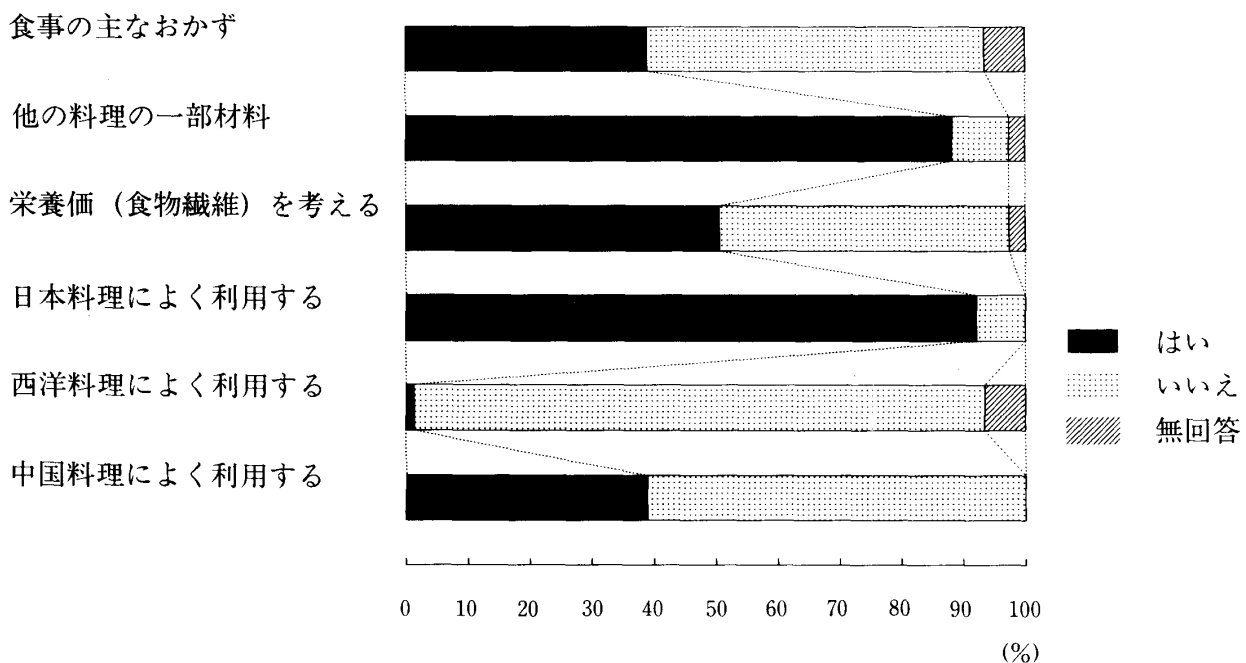
項 目	人 数 (割合%)
おいしくないから	1人 (4.3)
処理が面倒だから	8人 (34.8)
ゴミが大量に出るから	3人 (13.0)
調理法がわからないから	4人 (17.4)
栄養がないから	3人 (13.0)
調理器具がないから	5人 (21.7)

第2図には、筍の旬の味の認識度を示したが、81%の人がその良さを知っており、19%が10～20代を中心に知らないと答えている。

次に、第3図は、筍をどのように実際の食卓に応用しているのかを見たものである。筍は食事の主なおかずにならず、料理の中の一部材料という認識が見られた。しかし、食物繊維を考えて摂取されていることも事実である。また、筍は、どのような調理法で良く利用されているのかの問いに対し、解答中ほとんど92%の人が日本料理と答え、中国料理が39%、西洋料理に至ってはわずか1%であった。



第2図 旬の味の認識度



第3図 食卓への応用度

第6表に筍利用の調理献立を示している。筍を使う料理名を5品目記入してほしいとの依頼に、10～20代の若い人達の解答率は、料理名を知らない故か、37%と低かった。全体的に献立としては、煮物、煮しめ、味噌汁、筍御飯、天ぷら、味噌和え、または酢味噌和え、というような日本料理が中心であったが、酢豚、八宝菜など中国料理も出現していた。西洋料理ではカレーの中に筍を入れた調理法が僅かに1例出てきただけであった。

第6表 意識調査によるよく利用する調理献立.

10～20代		30～40代		50～60代		70代～	
献立名	人数	献立名	人数	献立名	人数	献立名	人数
煮物	11	煮しめ	15	煮しめ	9	煮物	3
酢豚	5	味噌汁	11	味噌汁	5	味噌和え	2
味噌汁	3	八宝菜	8	さしみ	4	筍ご飯	2
筍ご飯	3	酢豚	7	酢豚	3	酢豚	1
木の芽和え	3	さしみ	6	筍ご飯	3	味噌汁	1
青椒牛肉糸	2	炒め物	5	八宝菜	3	炒め物	1
炒め物	2	酢味噌和え	5	若竹煮	2	酢味噌和え	1
吸い物	2	木の芽和え	4	和え物	2	天ぷら	1
味噌和え	2	若竹汁	4	天ぷら	2	吸い物	1
天ぷら	1	筍ご飯	4	酢の物	2		
茶碗蒸し	1	寿司	3	寿司	2		
寿司	1	佃煮	2	卵とじ	2		
さしみ	1	きんぴら	2	木の芽和え	2		
筑前煮	1	天ぷら	2	おでん	2		
おでん	1	卵とじ	2	炒め物	1		
		味噌和え	2	味噌和え	1		
		おでん	1	筑前煮	1		
		中華丼	1	ラーメン	1		
		梅酢和え	1	きんぴら	1		
		春巻き	1	酢味噌和え	1		
		カレー	1	吸い物	1		

## 2) 筍料理コンクールについて

第7表-Iは4年間の料理コンクールの年齢別調理操作の出現回数を述べたものである。全体的な傾向として10～20代の若い世代は、1番目に煮物が多く出現し、次に揚げ物を、そして、30～40代、50～60代になると1番目に揚げ物を、そして30～40代で和え物、煮物、50～60代で煮物、佃煮となっている。揚げ物の中でよくでてきた料理名は、かき揚げや天ぷらで、これはコンクールという限られた時間の中で調理操作を行い、評価を受けるためか、調理の独創性、手軽さ、味、料理の波及性の問題、或いは調理技術としての技能や外観の美しさ等、一番手っとり早く、いろいろ応用できる面を考慮しての応募であるからなのかもしれない。( )内は男性の内訳である。いずれも若い世代は、西洋料理などへ筍という素材をうまく取り入れている。

その他の項目は、日本、西洋、中国に入らない料理をピックアップしたものである。焼き物の『筍と青梗菜のみそグラタン』、蒸し物の『竹亭のおすすめ三品』、『ちくりん村はパラダイス』等といった献立名の出品は、それぞれ日本、西洋、中国混合のものなど、多種多様に富んだ調理手法のものが見られる。コンクールに応募する人々は、大変調理に造形が深く、独自の独創性に富み、また最近の傾向として、ネーミングのつけ方も凝っている。

第7表-IIの西洋料理、中国料理をみると、筍はこれまで、生産地の中国、東南アジアを中心に食用とされ、西洋料理の食材として利用する感覚を持たなかった我々に、料理コンクールで見える限りにおいては、これまでの概念をくつがえし、若い人々を中心に結構多くの調理法の中に利用されている事がわかる。即ち、グラタンやピッツァ、パイの中に使用したり、挽き肉等と一緒にさみ揚げ、クリーム煮の具、サラダの中に入れるなど、自由な発想で応募されている。また、『手作り菓子のブーム』の影響なのか、うす味の筍を小さく刻み、ケーキの中に入れたものなど、各年代にお菓子応用例も見られた。中国料理では、炒め物によく使用され、量的には少ないが、蒸し物、湯菜等にも使用されていた。

第8表では、厚生省の「1日30品目摂取」を念頭に入れ、年齢別使用食品数の出現回数を調べてみた。コンクール作品1品の中に出てきた筍以外の使用食品の種類数を縦に記してある。調味料は数の中には含まれていない。10～20代の人々が使う日本料理での食材数は2種類が多く、次いで4、5種類が多かった。全体的にみて、1種類以下の料理としては、筍キンピラ、佃煮、味噌漬け、かつお節和えなどが見られた。単品の材料を使った料理がある一方で、7種類以上の材料を用いて料理をしているものもある。前に述べた第3図に「食事の主なおかずになる」、或いは「ならない」と答えた人、また、「他の料理の一部材料」と答えた人々をここで伺い知ることができる。また、30～40代にかけての人々が、多くの材料を用い、日本料理や西洋料理に挑戦し、多くの材料の一部として筍を使用している事がわかる。50～60代になると、日本、西洋、中国料理、共に豊富な種類の材料を使用し、コンクールに望んでいる事がわかる。

第7表-I コンクールにおける年齢別調理操作の出現回数

( ) 内は男性の出現回数

年代 調理手法	10~20代		30~40代		50~60代		70代以上	
	平均 調理手法	平均±S D (回) 変動係数 (%)	平均±S D (回) 変動係数 (%)	平均±S D (回) 変動係数 (%)	平均±S D (回) 変動係数 (%)	平均±S D (回) 変動係数 (%)	平均±S D (回) 変動係数 (%)	平均±S D (回) 変動係数 (%)
日 本 料 理	揚げ物	4.5±1.8 (0.3±0.4) 40.0 133.3)	2.8±0.4 (0.3±0.4) 14.3 133.3)	3.3±1.5 45.5				
	焼き物	0.8±0.4 (0.3±0.4) 50.0 133.3)	0.5±0.9 180.0	0.3±0.4 133.3				
	炒め物	3.8±2.7 (0.3±0.4) 71.0 133.3)	0.5±0.5 100.0					
	田楽	0.5±0.5 100.0						
	佃煮			1.8±1.3 72.2	0.3±0.4 133.3			
	煮物	8.3±4.0 (1.3±1.6) 48.2 123.1)	1.3±0.8 61.5	2.0±1.7 (0.3±0.4) 85.0 133.3)				
	ご飯物	2.3±1.9 82.6	0.3±0.4 133.3	0.5±0.5 100.0				
	漬物			0.8±0.8 100.0				
	酢の物	0.3±0.4 133.3		0.3±0.4 133.3				
	和え物	1.5±0.5 0.3±0.4) 33.3 133.3)	1.5±0.9 (0.3±0.4) 60.0 133.3)	1.3±0.8 61.5	0.3±0.4 133.3			
	汁物	0.5±0.9 180.0						
	蒸し物	0.8±0.8 100.0	0.8±0.4 (0.5±0.5) 50.0 100.0)					
	あんかけ物	0.8±0.8 100.0	0.3±0.4 133.3					
	炒め物	2.5±1.8 72.0	0.3±0.4 133.3	1.3±1.1 84.6				
	寄せ物	0.3±0.4 133.3		0.3±0.4 133.3				
	炒め蒸し	0.3±0.4 133.3						
	揚げ煮	0.5±0.5 100.0						
	その他		0.3±0.4 133.3					
合 計		27.7	8.3	11.9	0.6			
そ の 他	焼き物	0.5±0.5 (0.3±0.4) 100.0 133.3)		0.3±0.4 133.3				
	蒸し物		0.5±0.9 180.0					
	サラダ	0.3±0.4 133.3						
	その他		0.3±0.4 133.3					
合 計		0.8	0.8	0.3				



第7表-Ⅱ コンクールにおける年齢別調理操作の出現回数

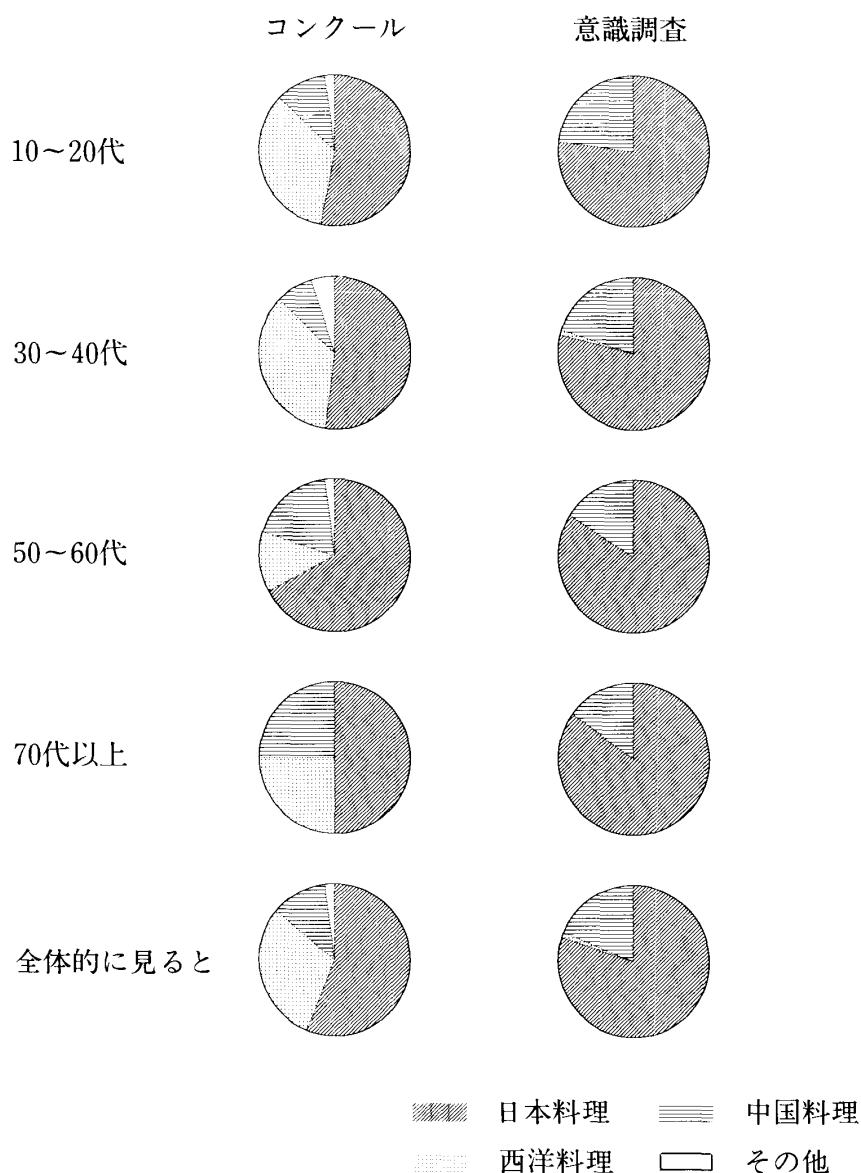
( ) 内は男性の出現回数

調理手法	年代	10～20代		30～40代		50～60代		70代以上	
	平均	平均±S D	変動係数 (%)	平均±S D	変動係数 (%)	平均±S D	変動係数 (%)	平均±S D	変動係数 (%)
西 洋 料 理	揚げ物	3.3±1.5 (0.3±0.4)	45.5 133.3)	0.8±0.8	100.0	1.3±1.1	84.6		
	焼き物	5.0±2.1 (0.5±0.9)	42.0 180.0)	1.5±1.1	73.3				
	炒め物	2.0±1.0 (0.3±0.4)	50.0 133.3)	0.3±0.4	133.3				
	煮物	2.0±1.2 (0.3±0.4)	60.0 133.3)			0.5±0.9 (0.3±0.4)	180.0 133.3)		
	ご飯物	0.8±0.4	50.0	0.5±0.5	100.0				
	サラダ	2.0±1.4 (0.5±0.5)	70.0 100.0)	0.8±0.8	100.0				
	スープ	0.8±0.8 (0.3±0.4)	100.0 133.3)	0.3±0.4	133.3				
	蒸し物			0.3±0.4 (0.3±0.4)	133.3 133.3)				
	炒め煮			0.3±0.4	133.3				
	蒸し焼き	0.8±0.8	100.0	0.8±0.8	100.0				
	炒め蒸し			0.3±0.4	133.3				
	和え物	0.5±0.5	100.0			0.3±0.4	133.3	0.3±0.4	133.3
中 国 料 理	お菓子	0.5±0.9	180.0	0.3±0.4	133.3	0.3±0.4	133.3		
	その他	0.5±0.9	180.0						
	合 計	18.2		6.2		2.4		0.3	
	揚げ物	0.3±0.4	133.3	0.5±0.5	100.0				
	焼き物					0.5±0.9	180.0		
	炒め物	1.8±1.3	72.2	0.5±0.5 (0.3±0.4)	100.0 133.3)	1.5±1.1	73.3		
	蒸し物	1.0±0.7	70.0						
	あんかけ物	0.5±0.9	180.0					0.3±0.4	133.3
	湯菜	0.8±0.8	100.0			0.5±0.5 (0.3±0.4)	100.0 133.3)		
	炒め煮	1.0±0.7	70.0			0.3±0.4	133.3		
	漬物			0.3±0.4	133.3				
	和え物	0.3±0.4	133.3			0.3±0.4	133.3		
	揚げ煮	0.3±0.4	133.3						
	合 計	6.0		1.3		3.1		0.3	

第8表 コンクールにおける年齢別使用食品数の出現回数

	年代	10～20代		30～40代		50～60代		70代以上	
	平均 種類数	平均±S D (回)	変動係数 (%)	平均±S D (回)	変動係数 (%)	平均±S D (回)	変動係数 (%)	平均±S D (回)	変動係数 (%)
日本料理	1種類以下	3.5±2.2	62.9	0.3±0.4	133.3	1.8±1.5	83.3		
	2種類	7.3±4.1	56.2	0.5±0.5	100.0	2.8±2.4	85.7		
	3種類	4.5±1.5	33.3	1.3±0.8	61.5	1.5±1.5	100.0	0.3±0.4	133.3
	4種類	5.0±2.4	48.0	1.5±0.9	60.0	2.3±0.8	34.8	0.3±0.4	133.3
	5種類	5.0±0.7	14.0	2.0±1.4	70.0	1.3±0.8	61.5		
	6種類	2.3±1.1	47.8	1.8±1.1	61.1	1.3±0.8	61.5		
	7種類以上	1.8±0.8	44.4	1.8±0.8	44.4	0.3±0.4	133.3		
	合計	29.4		9.2		11.3		0.6	
西洋料理	1種類以下			0.3±0.4	133.3	0.3±0.4	133.3		
	2種類	0.8±0.4	50.0						
	3種類	3.8±2.3	60.5			0.3±0.4	133.3		
	4種類	2.3±1.9	82.6	0.8±0.8	100.0	0.5±0.5	100.0		
	5種類	3.5±1.1	31.4	1.3±0.8	61.5	0.3±0.4	133.3		
	6種類	2.8±1.1	39.3	0.3±0.4	133.3	0.5±0.9	180.0	0.3±0.4	133.3
	7種類以上	5.0±1.6	32.0	2.3±1.6	69.6	0.5±0.5	100.0		
	合計	18.2		5.0		2.4		0.3	
中国料理	1種類以下	0.5±0.9	180.0	0.3±0.4	133.3	0.3±0.4	133.3		
	2種類	0.3±0.4	133.3			0.3±0.4	133.3		
	3種類	1.3±1.1	84.6	0.5±0.5	100.0	0.5±0.5	100.0		
	4種類	1.0±0.7	70.0						
	5種類	1.3±1.1	84.6			0.3±0.4	133.3		
	6種類	0.8±1.3	162.5			0.5±0.5	100.0		
	7種類以上	1.0±0.7	70.0	0.8±0.8	100.0	0.8±0.4	50.0	0.3±0.4	133.3
	合計	6.2		1.6		2.7		0.3	

第4図は、これまでの筍コンクールと意識調査からみた調理法の相異を年齢別に調べたものである。日本料理、西洋料理、中国料理、その他に分け、それぞれを眺めてみると、いずれもコンクール応募においては、日本料理の次に西洋料理の調理操作で応募していることがわかるが、意識調査では殆ど西洋料理の姿を見ることができず、あっても微々たるものである。本来、筍という素材は私共の今までの感覚から日本料理、中国料理に使用する材料という概念が強かったが、コンクールに応募してくる人々にとっては、食の多様化と共に、筍という食材のこれまでの概念を一掃し、サラダやいろいろな調理法の分野の中に取り入れ、ヘルシー食品、低カロリー食品、無農薬という概念からさわやかな歯ざわりの良さや香り、季節感までを感覚的にとらえて、西洋料理のあらゆる調理操作の分野に挑戦し、応募してきている。これからは、食品使用の多様性と幅広い調理操作によって、また、清浄野菜、食物繊維等の栄養価の面からも西洋料理への道を広範囲に切り開いていく必要があるように思われる。



第4図 コンクールと意識調査から見た調理法の相異

#### IV. 要 約

筍は最近、食物繊維食品として、低カロリー、無農薬、ヘルシー食など色々な言葉で表現され見直されている。4年間にわたる筍料理コンクール応募者の調理を日本、西洋、中国、その他に分類し、調理手法や食材数などを調べた。一方、意識調査では、旬の筍のイメージや味の認識度を始め、筍を利用する調理名の記入等を行い、筍料理コンクール応募者と意識調査解答者の筍に対する調理法の相異を比較した。

その結果、1) 筍をよく食べる世代は、50～60代である。2) 筍生産県である事を若い人を中心に知らない人が多い。3) 料理コンクールに出場する人々は、一般の人に比べて関心も高く、自由な発想で献立や調理法を試みる人が多く見られた。

最後に、鹿児島県林業振興課のご協力に深謝し、併せてこれは日本調理科学会平成5年度全国大会（於；武庫川女子大学）で一部発表した事を付記致します。

#### 文 献

- 1) 浜田 甫, 青木 等: 竹類品種見本園の生育状況調査, 業務報告第37号, 51 (平成元年)
- 2) 浜田 甫, 青木 等, 森田 茂: 鹿児島県産竹類の調査, 業務報告第38号, 64, (平成2年)
- 3) 上田弘一郎著: 有用竹と筍, 博友者 (昭和56年)
- 4) 上田弘一郎著: 竹と人生, 民玄書房 (昭和61年)
- 5) 前田タケ子, 田中道江, 田中敏子編: 大学生のための調理, 峯書房 (昭和51年)
- 6) 小住フミ子, 佐藤ミキ子, 徳田和子, 福司山エツ子: 調理, 鹿児島調理研究会 (昭和62年)
- 7) 川越政則: 南日本風土記, 鹿児島民芸館, 192 (1982)
- 8) 四季味ごよみ『春』, 講談社, 130 (1990)
- 9) 口羽章子, 坂本裕子: たけのこ料理と京都, 調理科学 Vol. 23, 263-266 (1990)