

論 説

## 愛媛県におけるいずみや（丸ずし）の食文化 －地域資源としての郷土食の活用に向けた学際的研究－

淡 野 寧 彦（地域資源マネジメント学科）  
丸 山 広 達（農学研究科）

A Food Culture of “Izumiya (or Maruzushi)” in Ehime Prefecture  
- An Interdisciplinary Study to Utilizing Traditional Local Foods  
as Regional resources-

Yasuhiko TANNO (Regional Resource Management)  
Koutatsu MARUYAMA (Graduate School of Agriculture)

キーワード：いずみや（丸ずし）、郷土食、食文化、地域資源、愛媛県

Keywords : Izumiya (or Maruzushi) , local food, food culture, regional resource, Ehime Prefecture

【原稿受付：2022年1月17日 受理・採録決定：2022年1月31日】

### 要旨

本稿は愛媛県の郷土食の1つであるいずみや（丸ずし）を対象に、調理方法や摂食機会、食味に対する評価などに関する調査から、いずみや（丸ずし）の食文化の特色と、地域資源としての活用可能性を検討することを目的とした。

いずみや（丸ずし）をはじめとするおからずしは、西日本を中心とする各地の郷土食の1つとして存在しており、その呼称や認知、使用する魚種などで顕著な地域差がみられる。これらは、地域の食文化や水産業の特色とも関連していると考えられ、いずみや（丸ずし）の場合でも主に水揚げされる魚種との関係性がみられた。一方で、食への関心の高い集団においても、いずみや（丸ずし）の調理や購入機会は減少傾向がみられることから、家庭内の食事においてのみ、いずみや（丸ずし）の食文化を維持していくことは困難が予想される。

いずみや（丸ずし）は摂取量の減少傾向にある魚や不足しがちな食物繊維を摂取することができる料理であり、食塩の量を留意すれば、摂食することでの栄養学的な利点も高い。実際にいずみや（丸ずし）を食べたうえでの嗜好についても、おおむね好評価が得られた。今後はいずみや（丸ずし）を大勢の人々に手軽に摂食してもらえる機会や仕組みづくりとそのアピールが重要であると考えられる。

### 1. はじめに

食は生命保持をはじめとする諸活動に欠かすことのできない行為であるとともに、様々な食物の存在やそれらの特色をふまえた食文化に関する話題は、人間社会において大きな関心を持ち続けられてきた。食はまた、地域の自然環境にも大きく影響を受け、その場所で生産ないし獲得される農産物や海産物を活用した料理が生み出された。経済活動が活発化し、流通手段が次第に発達すると、他の地域で得られた食物の流入やそれによる食生活の変化なども起こった。こうした経過の中で、各地には特色ある料理が存在し、伝統的に調理・摂食され、地域の特色を反映した料理は郷土食（料理）とみなされている。一方で、今日のように流

通体制が高度化し、かつファストフードなどの安価で簡便に摂食できる産業形態が各地に広がる中では、郷土食を調理・摂食する機会の減少はおろか、郷土食の存在自体への認知が失われつつある。グローバル化の進行が続く一方、地域で受け継がれてきた文化や技術などを地域資源として活用しようとする動きもみられる中で、研究分野に対しても、その具体的な活用策を考案する期待や要望は高まっていると考えられる。

郷土食への注目は、栄養学や調理科学などの分野で多くみられる。近年の研究例をみるならば、大分県の主だった郷土食（西澤、2009）や岩手県大槌町の郷土食各種（加藤・和田、2016）などを題材に、郷土食の特色や現在の認知・継承状況を分析したものがあ

る。また山王丸ほか(2008)は、長崎県の「大村寿司」を学校給食に導入することにより、郷土食の現代的な活用を検討した。地理学においても、中村(2009; 2012; 2014; 2017)による、九州4県の飲食文化に関するアンケート調査などを通じた摂食頻度の分布パターンや地域性の検討が、近年の郷土食に関する研究の代表例として挙げられる。しかし多くの先行研究で指摘されるように、郷土食の調理・摂食機会は減少傾向にあり、調理・摂食機会を持つ多くは高齢者となっていることから、郷土食の継承や価値の抽出は次第に困難となっている。先述の中村(2014)は、海外からの観光客らを対象とした「和食を中心とする伝統文化の見直し」が活発化する反面、「和食のルーツたる地域伝統食の中には、ほぼ消滅の危機にあるものが少なくない」(p. 1)と強い危機感を示している。そして「地域の伝統的飲食は、そこにおける地域文化を代表するもの」(p. 3)と位置づけ、「この美食を、単に記録に留めるだけでなく、地域活性化の核として、その今日的利用を考えていくことも学問的、さらに施策的にも重要な課題である」(p. 3)と言及している。そこで本稿では、郷土食の文化的側面の分析にとどまらず、地域資源としての価値抽出や活用可能性に関する考察を目的とした学際的研究を実施する。この題材として、愛媛県に根付く郷土食の1つである「いずみや(丸ずし)」と併記する)に注目する。

いずみや(丸ずし)は、アジやサワラ、イワシなどの魚とおからを主原料とする。大きさや形状は、握りずしと似ており(図1)、1個あたりの価格は50~100円ほどである。いずみや(丸ずし)は、大きさ・価格等の面で手軽に食べることのできる食品であり、栄養面でも良質なタンパク質や食物繊維を豊富に摂取



図1 愛媛県の郷土食のいずみや(丸ずし)  
(松山市内の食品スーパーで購入したものを2014年3月17日筆者撮影)

することができる。一方で、各地の多くの郷土食と同様に、その摂食や調理機会は減少している。そこで本研究では、愛媛県におけるいずみや(丸ずし)の生産・販売実態の解明と、消費者の認知・消費度合および嗜好性の把握から、いずみや(丸ずし)の食文化が空間的にどのように受容されているのかを明らかにすることを目的とする。これを通じて、地域の食文化の一形態を明らかにできるとともに、郷土食の地域資源としての価値や活用可能性について検討するための基盤を構築する。

本稿は地理学的な視点や方法をベースとするが、栄養学分野の研究者との共同による学際的研究としての性格を持つため、あらかじめ筆者らのこれまでの研究内容や本研究を共同にて進める必要性などについて簡単に述べる。筆者らのうち淡野は、主に養豚業産地の存続に向けたブランド化の展開(淡野, 2007; 2009; 2014a; 2016a; b)や食に対する消費者のイメージ(淡野, 2013; 2014b)に関する研究を通じて、食料供給の現代的諸相や課題について検討した。これらのなかで、とくに食料に関する消費者への情報発信手段として、適正かつ的確な情報をなるべくわかりやすくストーリー性をもたせて提示することや、手軽に摂食機会にまで結びつく働きかけを行うことなどが重要であることが考察された。また丸山は、様々な食品の組み合わせと疾病発症との関係性に関する研究や、食事スタイルと肥満との関係性に関する研究などを栄養疫学・統計学的手法を用いて行い、満腹になるまで食べたり、早食いしたりする傾向にある者のほうが有意に肥満となることを指摘した(Maruyama et al. 2008)。さらに睡眠とダイエットに関する平易な一般書(丸山, 2013)も監修するなど、食や健康に関する一般向けの情報発信でも一定の成果を挙げている。上記のほか、筆者らはこれまでに地方自治体職員の生活習慣と健康に関する研究(Takabayashi et al. 2019)を共同で実施するなど、共同研究のための手法のすり合わせや共通理解を深めてきた。筆者らの連携による研究視点は、郷土食の有用性を把握・考察するうえで、食の嗜好やイメージ、栄養・機能的側面などを多角的にとらえることが可能となるものと位置付けられる。

いずみや(丸ずし)に関する記述は、愛媛県の郷土誌や食文化について記載した文献で散見されるものの、生産・販売に関する具体的な記述や消費形態について詳述されたものは管見の限りみられない。このため筆者のうち淡野は、既存文献に記されたいずみや(丸ずし)に関する情報を整理し、①いずみや(丸ずし)のようなおからずしは西日本を中心に存在すること、②愛媛県において東予から中予にかけては主にい

ずみやの名称が、南予では主に丸ずしの名称がそれぞれ用いられ、郷土食の1つとして継承されてきたこと、③一方で近年には、その調理・摂食機会が減っていることなどを示した（淡野、2017）。本稿ではこれらの内容を前提に、現在のいずみや（丸ずし）の調理方法や摂食機会、食味に対する評価などに関する調査から、いずみや（丸ずし）の食文化の特色と、地域資源としての活用可能性を検討するものである。

以下、本稿の構成を研究方法とともに記述する。まず2章では、現在のいずみや（丸ずし）の認知や摂食などの状況について、愛媛大学生を対象としたアンケート調査と、愛媛県内の東予・中予・南予地方の食品スーパーにおけるいずみや（丸ずし）の販売状況に関する現地調査の2つをもとに概観する。次に3章では、いずみや（丸ずし）の調理状況なども含めた詳細な情報把握のために、愛媛県内各地において食生活の改善や食文化の継承などに取り組む愛媛県食生活改善推進連絡協議会の支部長226名に対するアンケート調査を行い、現在のいずみや（丸ずし）の認知や摂食状況、調理方法などについて分析する。また、いずみや（丸ずし）の調理に用いられる主な魚種について、県内各地で水揚げされる魚種との関係性についても検討する。4章では、松山市内の割烹料理店の協力のもとで、消費者のいずみや（丸ずし）の嗜好性について調査し、どのような風味や提供方法であればいずみや（丸ずし）が現代社会において普遍的に受け入れられる可能性があるのかについて検討する。以上をふまえ5章でいずみや（丸ずし）を摂食することの利点や再受容の可能性について考察するとともに、郷土食の地域資源としての活用可能性に関する若干の展望を加える。最後に6章で全体を総括する。

本稿に関する主な調査は2013～15年にわたって実施したが、その詳細な時期については各調査の具体的な内容を記す際に提示する。

## 2. 愛媛県における今日はいずみや（丸ずし）の定着状況

### 1) 若年層におけるいずみや（丸ずし）の認知・摂食状況－愛媛大学生の例－

愛媛大学の学生479名を対象として、いずみや（丸ずし）の認知や食習慣に関するアンケートを、2013年5～7月に実施した。いずみや（丸ずし）を認知していたのは50名（全体の10.4%）であり、このうち46名が愛媛県出身者であった。そこでこの46名に限って、認知している名称についての回答をみると、「いずみや」としての認知が8名、同「丸ずし」が29名、詳細不明9名であり、いずみやとしての認知は松山市などの中予が大半を占める一方、丸ずしとしての認知

は松山市以南のとくに南予において多かった。いずみや（丸ずし）を食べる頻度をみると、46名中、月1回以上食べる者が2名、年1回以上食べる者が10名に過ぎず、一度でも食べたことのある者が19名、そして一度も食べたことのない者が15名に上った。ただし嗜好の面では、摂食経験のある31名中、いずみや（丸ずし）を好んで食べる者が11名、出てくれば食べる者が12名と両方で半数以上を占め、できれば食べたくない者の7名や嫌いとした者1名を上回った。再び全回答者を対象に、いずみや（丸ずし）1個あたりの想定価格についての回答をみると、認知している群が188 ± 193円（平均 ± 標準偏差）、認知していない群が324 ± 471円（同上）で、前者のほうが実売価格に近い想定をした。

以上の結果から、いずみや（丸ずし）の認知や呼称は愛媛県内にほぼ限定され、食習慣も若年層にはさほど定着していないことから、現況では食文化としての継承が困難であることが推察された。ただし、食べたことのある者の回答から、若年層においても嗜好面では受け入れられる余地のある料理であることが把握でき、地域資源としての活用やそれによる食文化の継承の可能性があることがうかがえた。

### 2) 愛媛県内の食品スーパーにおけるいずみや（丸ずし）の販売状況

愛媛県内の東予・中予・南予の各地域において、消費者がいずみや（丸ずし）を見かけたり購入したりする機会がどの程度存在するのかを把握するために、新居浜市（東予）、松山市（中予）、宇和島市（南予）の3市に立地する食品スーパーにおけるいずみや（丸ずし）の販売状況について2013年8月～2014年3月に現地調査を実施した。これらのスーパーについては、同一市内に複数の店舗がある場合は、市のより中心部に近い1店舗の販売状況を対象とした。

新居浜市の調査店舗9店ではいずれも、いずみや（丸ずし）の販売はなかった。松山市においては、調査店舗14店のうち、4店での販売が確認でき、その名称はいずみやが3店、丸ずしが1店であった。いずみやや名称の商品の製造元は松山市または伊予市の食品業者であり、丸ずし名称の商品の製造元は八幡浜市であった。宇和島市においては、調査店舗6店の全てで丸ずし表記による販売が行われており、その製造元はいずれも宇和島市内の食品業者であった。

次に、調査で得られたいずみや（丸ずし）の原材料や重量について分析する。ここでは販売のあった計10店のうち、同一の製造元による商品が2店存在したため、重複を除いた8つの商品の特徴について取り上げた（表1）。魚・おからを除く原材料をみると、

表1 愛媛県の食品スーパーで販売されるいづみや（丸ずし）の呼称・形態・原材料（2013・14年）

所在地	名称	1個あたり重量 (魚+おから等) [魚の重量割合]	魚種	おから	砂糖	酢	塩	醤油	みりん	化学調味料	ゴマ	ショウガ	ネギ	ユズ
松山市	いづみや	23.5g (2.8+20.7) [12.1%]	サバ	①	③	②	⑧	×	④	⑨	⑦	⑥	⑤	×
	いづみや	48.3g (7.2+41.5) [14.8%]	不明	①	③	②	×	×	×	×	×	④	×	×
	丸寿司	61.5g (4.3+57.3) [6.9%]	サヨリ	①	②	⑥	×	×	×	×	④	③	×	⑤
宇和島市	丸寿司	24.7g (3.2+21.5) [12.8%]	キビナゴ	①	⑥	⑤	⑦	×	×	×	×	③	②	④
	丸寿司	27.2g (3.8+23.3) [14.1%]	キビナゴ	①	⑦	⑤	⑧	⑥	⑨	×	④	③	②	×
	丸寿司	32.2g (6.5+25.7) [20.2%]	アジ カマス	①	③	②	⑥	×	×	⑧	⑦	⑤	④	×
	丸ずし	39.8g (5.7+34.2) [14.2%]	アジ カマス バケラ	①	②	④	⑦	×	×	×	③	⑤	⑥	×
	丸ずし	28.2g (6.7+21.5) [23.7%]	カマス	①	②	③	⑤	④	×	⑥	⑦	⑧	×	×

(現地調査より作成)

おから以降の原材料の丸数字は、商品ラベルに記載された順序を示したものである。

砂糖と酢が共通して使用されており、味付けの主体となっている。ただし原材料表示の記載内容から、全重量中の使用割合には違いがみられ、味わいもかなり甘いものから酸味の強いものまで多様であった<sup>1)</sup>。また、全てのいづみや（丸ずし）にショウガが用いられ、ゴマやネギを使用したものも多かった。1個あたりの重量では、30g前後が平均的であるが、17.8～61.5gと商品によってばらつきがみられた<sup>2)</sup>。また形状も、おからの上に魚をのせただけのものから、おから全体をくるんだものも存在した。魚の大きさにも差異があり、1個あたりに占める魚の重量割合は6.9～23.7%の開きがみられた。1個あたりの価格は50円ほどで、1パックあたり4～6個入で販売される場合が多かった。

### 3. 愛媛県におけるいづみや（丸ずし）の調理・摂食の実態

#### 1) 愛媛県食生活改善推進連絡協議会へのアンケート調査の内容

愛媛県食生活改善推進連絡協議会は、県内各市町の食生活改善推進協議会によって構成され、計226カ所の支部が存在する。後述するアンケート調査の結果をもとにすると、各支部の所属会員数は最少で2名、最多で113名と多様であり、人数の把握できた143支部の平均会員数は28.8名である。また各支部の設立年は1965年から2013年とやはり多様であった。

2014年6～8月にかけて、愛媛県食生活改善推進協議会の協力を得て、全支部の支部長に対していづみ

や（丸ずし）に関するアンケート調査を郵送形式で実施した。回答者に対する主な調査項目は、回答者の年齢や性別、いづみや（丸ずし）の呼称、年間の調理・購入・摂食回数、いづみや（丸ずし）の調理方法を習得したきっかけ、1回の食事あたりのいづみや（丸ずし）の摂食回数、およびいづみや（丸ずし）の調理方法であり、調査の趣旨を示した文言とともにこれらをA3用紙両面1枚のアンケート用紙としてまとめた。この結果、203名（回答率89.8%）からの回答があり、回答者の性別は女性199名、男性1名、不明3名、年齢幅は不明の5名を除いて38～85歳、その平均と標準偏差は67.1±7.4歳であった。

#### 2) いづみや（丸ずし）の調理・摂食状況

まず、いづみや（丸ずし）の呼称や認知有無についてみると、東中予地方ではいづみや、南予地方では丸ずしと、呼称に明確な違いがみられた（図2）。また、いづみや（丸ずし）自体を知らない回答者が24名存在し、その内訳は新居浜市8名、四国中央市7名、西条市3名、今治市2名、松山市2名、八幡浜市1名、上島町1名と、多くが東予地方在住者であった。なお、いづみやおよび丸ずしのいずれの名称でも呼ぶ回答者が8名存在した。淡野（2017）による文献調査では、「ほうかんむり」や「きらず」といった名称もみられたが、今回の調査においては、ほうかんむりと呼ぶのは松山市と新居浜市の2名のみであり、いづみやや丸ずしの名称も認識していたことから、郷土食に詳しい

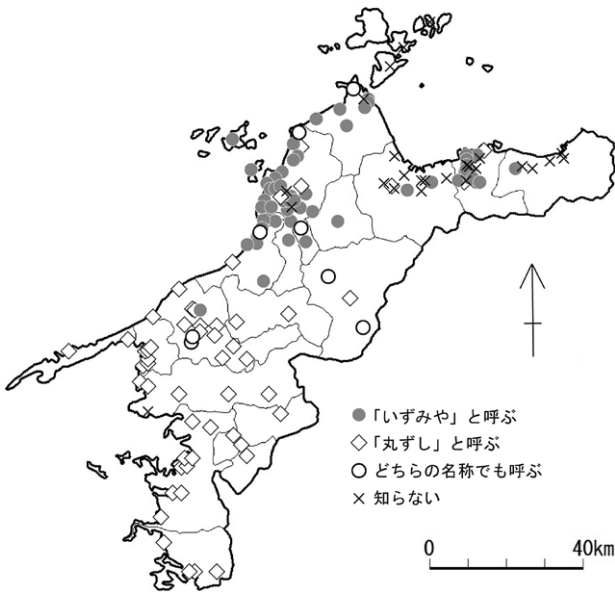


図2 愛媛県食生活改善推進協議会におけるいずみや（丸ずし）の認知と呼称（2014年）  
（愛媛県食生活改善推進協議会へのアンケート調査により作成）

人物と推測される。この他、新居浜市と西条市の計2名が「きずし」、新居浜市の1名が「バテラ」を挙げた。また、「うの花ずし」（西条市）、「きらず」（伊予市）、「おからずし」（松野町）といった、原料のおからに由来する名称を挙げた回答もわずかに存在した。

次に、調理方法に関する記載からいずみや（丸ずし）の調理に用いる魚種を複数回答でみると、アジが37名、コノシロが36名、イワシが35名、アマギが34名、サヨリが32名と拮抗し、比較的小ぶりの魚が主に用いられる（図3）。また薬味としては、ショウガが58

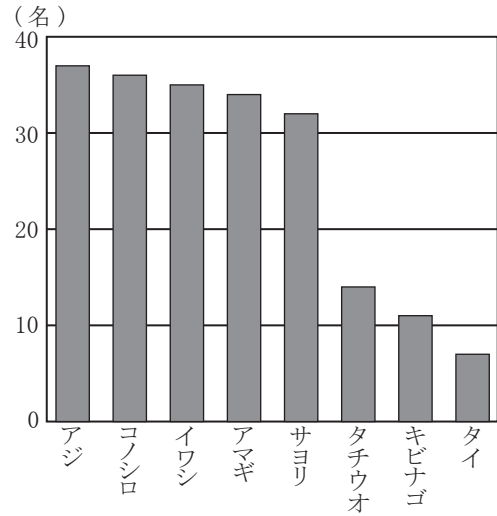


図3 いずみや（丸ずし）に用いられる主な魚種（2014年）  
（愛媛県食生活改善推進協議会へのアンケート調査により作成）

名ととくに多く、ネギとゴマが各41名、麻の実が19名などと続いた（図4）。利用される魚種を地域別にみると、アジは県内各地で用いられるのに対して、コノシロは主に新居浜市などの東予で、イワシは松山市以南の中南予で、アマギやサヨリはおおむね伊予市から八幡浜市といった中予南部から南予北部で多く、キビナゴは宇和島市以南のみに利用が限られた（図5）。

直近1年において、いずみや（丸ずし）を一度でも調理ないし購入したことがある回答者は114名、購入したことの無い回答者は54名となり、有効回答のう

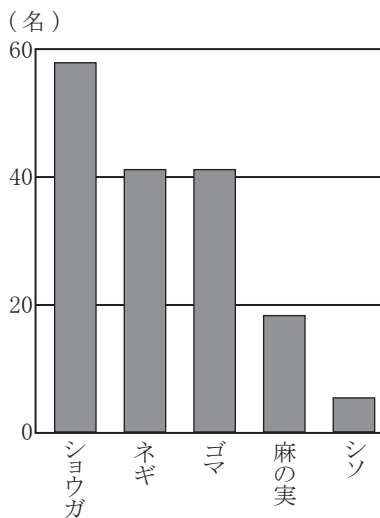


図4 いずみや（丸ずし）に用いられる主な薬味（2014年）  
（愛媛県食生活改善推進協議会へのアンケート調査により作成）

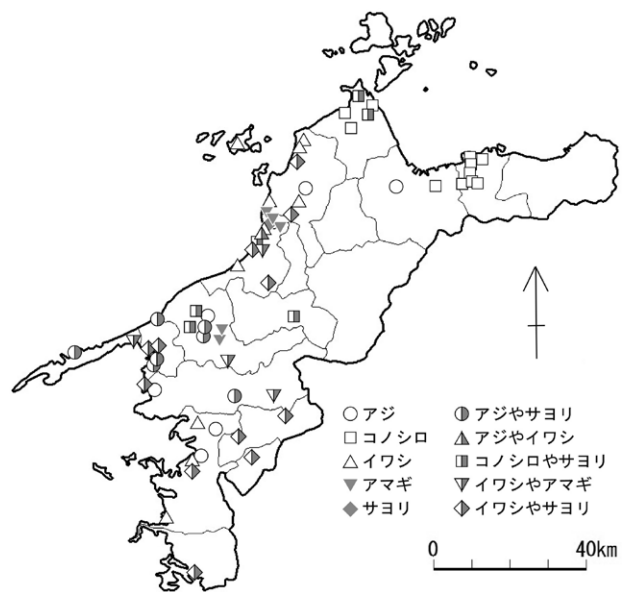


図5 愛媛県食生活改善推進協議会におけるいずみや（丸ずし）の調理に用いられる主な魚種（2014年）  
（愛媛県食生活改善推進協議会へのアンケート調査により作成）

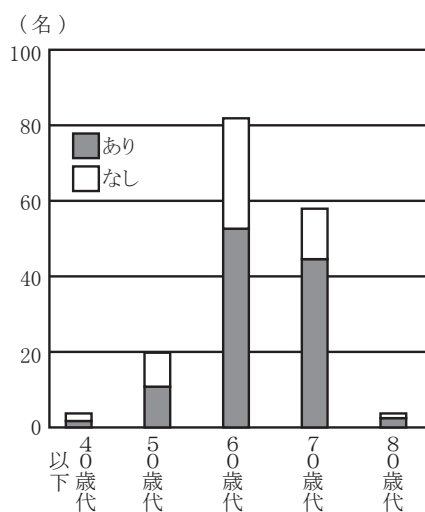


図6 年齢別のいずみや(丸ずし)の調理ないし購入有無  
(愛媛県食生活改善推進協議会へのアンケート調査により作成)

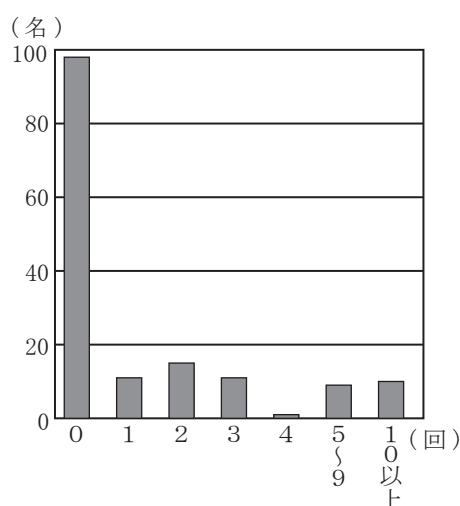


図7 いずみや(丸ずし)の年間調理回数  
(愛媛県食生活改善推進協議会へのアンケート調査により作成)

ち約3分の1において、いずみや(丸ずし)の摂食機会がなかったことがうかがえた(図6)。年齢代別にみると、おおむね年齢が低くなるほど、調理や購入機会のある回答者の割合は低下した。さらに、いずみや(丸ずし)の年間調理回数をみると、1度も調理しなかった回答者が98名、1度でも調理した回答者は57名であった(図7)。ただし、調理機会ありの回答者の約半数が、10年前と比較して調理回数が減ったと回答した。またいずみや(丸ずし)の年間購入回数については、1度でも購入したことのある回答者が93名、購入なしが80名であり、購入ありのうち10年前と比較して購入機会が減った者が29名、変化なしが45名などとなった(図8)。ただし、年間購入回数が10回以上の回答者24名においては、購入機会が増え

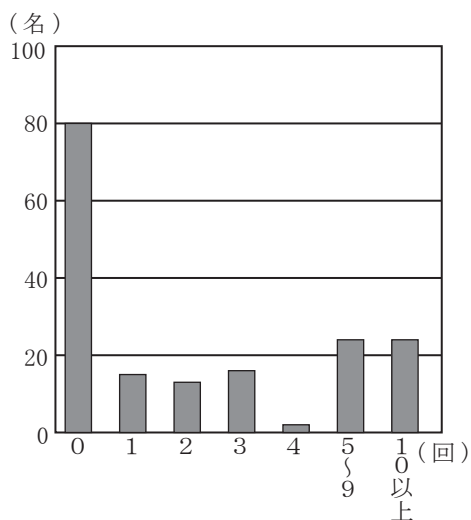


図8 いずみや(丸ずし)の年間購入回数  
(愛媛県食生活改善推進協議会へのアンケート調査により作成)

たが9名、変化なしが12名、減ったが3名と、購入機会が維持される傾向にあった。また、食事1回あたりの摂食個数は、1個が40名、1～2個が6名、2個が49名、2～3個が11名、3個が25名となり、4個以上食べるとした回答は6名にとどまった。

いずみや(丸ずし)を調理するきっかけについて回答のあった63名の傾向をみると、31名が祭事やイベントなどの際を挙げており、正月や盆に限らず、ほぼ1年を通して調理される機会があった<sup>3)</sup>。このことは、次いで回答数の多かった24名がいずみや(丸ずし)の調理に適した魚を見かけたり入手したりしたことをきっかけとしたこととも関連すると考えられる。例えば、秋から冬にかけては「アマギをたくさんいただいたため」(伊予市)や「2月頃あまぎの旬によく作る」(伊予市)、「秋～冬にかけてちうおをいただき作った」(大洲市)などの回答があったほか、「冬場に多く作る。コノシロが出回る時」(西条市)や、「4月、魚が安く買える」(愛南町)といった回答もみられた(カギカッコ内はいずれも原文ママ)。また、調理の際に魚に熱を加えないため、新鮮な魚を入手できたとき、といった回答も複数みられた。どのような料理と合わせて食べるかについて記載された回答においても、主に和食料理と組み合わせて食べるほか、ハレの食事の一部として提供されるという意見がみられ、後者については、主に南予地方において祭事の際に振舞われる鉢盛料理のなごりといえる。

いずみや(丸ずし)の調理方法を誰に教わったのかについて複数回答で尋ねたところ、自身の母が60名、協議会の会員が52名と多く、知人が20名、料理本を活用した者が16名、義母が13名、祖母が11名などとなった。協議会の会員の大多数が女性であることか

ら、いずみや（丸ずし）の調理方法は女性同士による伝達を通じて受け継がれていることがうかがえた。

### 3) いずみや（丸ずし）に用いられる魚種と地域漁業との関係性

海面漁業生産統計によると、2013年の愛媛県における漁獲量は77,077tであり、このうちシラスを除くイワシが20,631tで全漁獲量の26.8%、アジが7,353tで同9.5%、タイが1,643tで同2.1%であった。これら3魚種の県内市町別の漁獲量をみると、愛南町の12,523tや宇和島市の7,596tが多く、割合としてはイワシとアジで大部分を占める（図9）。同市町や近隣内陸部の鬼北町、松野町において、いずみや（丸ずし）の調理に用いられる魚種として食生活改善推進協議会の会員によって挙げられた回答をみると、イワシが9名中7名と最も多く、次いでサヨリやアジが挙げられた。これに対して大洲市や八幡浜市、西予市においては、漁獲量は少ないものの、アジやタイの割合が高い。これら3市におけるいずみや（丸ずし）の調理に用いる魚種の回答をみても、イワシを用いる場合は17名中5名にとどまる一方、アジを用いるのは8名、アマギを用いるのは4名と、使用割合が増加した。中予の松山市や松前町、伊予市においては、イワシ、アジ、アマギを用いる場合が混在しているが、これには同地域においてイワシの漁獲量が割格的には多い一方で、先述の大洲市などと比較的近接していることが要因と推測される。これらに対して東予の今治市や新居浜市などでは、コノシロを用いるとの回答が大多数を

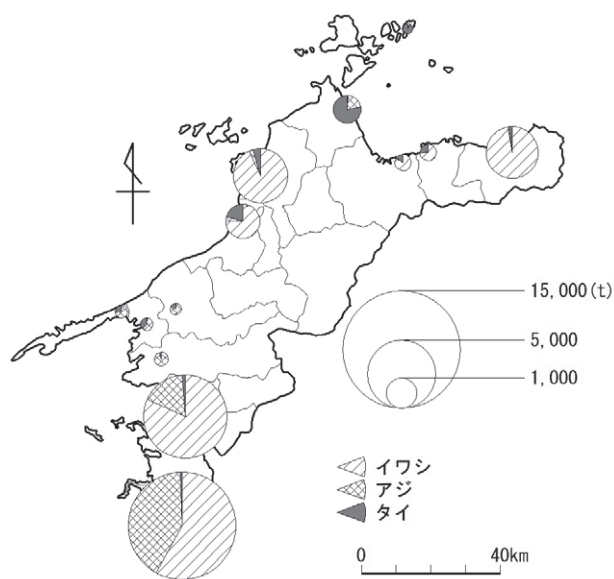


図9 愛媛県における市町別のイワシ・アジ・タイの漁獲量（2013年）

（海面漁業生産統計により作成）

イワシの漁獲量は、シラスを除いた値。

占めていた。コノシロの漁獲量は県全体でも47tとごく少ないが、このうち今治市で32t、西条市で10t、新居浜市で4tが水揚げされるため、県内でも東予においてのみ一般的な魚種とみなされる。

以上のように、いずみや（丸ずし）に用いられる魚種は、当該地域で比較的多く水揚げされる魚種とおおむね一致している。とくに、比較的小ぶりの魚を用いることから、販売には不向きな魚を家庭内で調理し、栄養源としたことがうかがえ、地域の特色を現代にも伝える要素を有している。

## 4. いずみや（丸ずし）の栄養成分と食味の嗜好性

### 1) 料理店I店におけるいずみや（丸ずし）の調理方法と栄養成分

いずみや（丸ずし）の栄養学的側面や、受け入れられやすさなどについて検討するために、2014年10月から翌年1月にかけて松山市の割烹料理店I店の協力を得た。I店で提供しているいずみや（丸ずし）を実際に調理してもらい、使用する全ての食材とその使用量を1g単位で計測し、「日本食品標準成分表2010」に基づいて、1つ当たりの栄養価計算を行った。また、I店の来店客に対していずみや（丸ずし）1個を最初に提供し、食味や嗜好について所定の調査用紙への回答を求めた。

I店におけるいずみや（丸ずし）の調理方法は、次のとおりである。

- ①魚はあらかじめ6～8gの切り身にし、濃い目の塩水につけて20～30分間締めた後、真水で洗って塩気を抜く。その後、合わせ酢に4～5時間つける。
- ②おからとテンサイ糖、醸造酢、食塩を混ぜ合わせる。
- ③ショウガ、ネギを②に入れて、さらに混ぜ合わせる。
- ④オノミ（麻の実）を③に入れて、混ぜ合わせる。
- ⑤いずみや（丸ずし）1個につき、①の魚1切れと、④約20gを合わせる。

I店のいずみや（丸ずし）の特徴として、一口で食べやすいようにサイズをやや小さくしていることと、少し甘めの味付けにしていることなどがある。魚には主にアジやアマギが用いられる。いずみや（丸ずし）1つあたりの重量は約25gであり、これは2章でみた食品スーパーで販売されているものと比較しても小さい部類である。また、全重量に占める魚の重量が30%程度に上り、食品スーパーのものよりも魚の重量比が高い。

I店のいずみや（丸ずし）の特徴について、同じアジを用いた押寿司の栄養価と比較しながら検討する。いずみや（丸ずし）はおからを用いるが、砂糖を入れるために炭水化物の量には大差なく、いずれも1個あたり70kcal前後となったものの、食物繊維はいずみ

表2 松山市のI店調理のいずみや(丸ずし)とアジの押寿司の栄養比較(2014年)

	いずみや	アジの 押寿司
エネルギー (kcal)	73.0	65.0
たんぱく質 (g)	2.3	1.9
脂質 (g)	0.8	0.3
炭水化物 (g)	13.5	12.9
総食物繊維 (g)	1.5	0.04
食塩 (g)	0.7	0.3
カルシウム (mg)	14.0	2.8
n-3系脂肪酸 (g)	0.11	0.06

(現地調査および『日本食品標準成分表 2010』により作成)

や(丸ずし)のほうが多く含まれる(表2)。また、カルシウムやn-3系脂肪酸も少量ながらも比較的多く摂取できることが挙げられる。一方で、しっかりと調味するため、摂取量に対して食塩が多かった。I店がいずみや(丸ずし)を提供する際には、しょうゆなどの調味料が添えられることはなく、いずみや(丸ずし)を食べたことのない来店客に対しては、何も付けずにそのまま食べるよう、説明がなされる<sup>4)</sup>。

## 2) いずみや(丸ずし)の食味に対する嗜好性

いずみや(丸ずし)の食味に対する嗜好性について、I店の利用客85名(男性65名、女性20名)から有

効回答を得た(第3表)。回答者の年齢は19~89歳で $51.3 \pm 14.7$ 歳(平均±標準偏差)であり、男性の回答者のほうが比較的高齢であった。

回答者のI店の利用回数は年に5回程度であったが、その際に必ずしもいずみや(丸ずし)を食べるわけではないため、その食頻度は年3回程度であった。いずみや(丸ずし)の甘味・酸味・塩味・大きさ・魚とおからの分量のバランスのいずれにおいても、「ちょうど良い」とする回答がそれぞれ全体の68~86%と最多であり、その食味に対して好評価が得られた。これらに次いで、甘味については「やや甘い」、酸味については「やや酸っぱい」、バランスについては「もっと魚が大きいほうがよい」が、それぞれ回答の20~30%を占めた。全体的な味の好みでは、「とてもおいしい」33名、「まあおいしい」40名の2つが大半を占めた。

1回の食事につき、今回食べたようないずみや(丸ずし)であれば何個摂食してもよいかについては、2個程度を挙げる回答が目立った。このことから、いずみや(丸ずし)の摂食によって得られる主な栄養成分はそれぞれ、エネルギーが150kcal、タンパク質が5g、食物繊維が3g程度となることを見込まれる。また、いずみや(丸ずし)を食べる理由(複数回答可)については、「おからや小魚などヘルシー感があるから」が43名、「昔からある郷土食だから」が35名、「好

表3 I店利用客におけるいずみや(丸ずし)の摂食状況と嗜好(2015年)

年齢	51.3±14.7歳(最低19歳・最高89歳) (男53.4±14.1, 女45.7±15.4)				
性別	男65名, 女20名				
利用回数	5.0±7.3回 男5.2±7.6, 女4.4±5.8				
食頻度	2.9±4.8回 男3.3±5.8, 女2.8±4.6				
甘味	甘すぎる 0	やや甘い 18(男14, 女4)	ちょうど良い 63(男47, 女16)	もっと甘い ほうがよい 1(男1)	
酸味	かなり酸っぱい 0	やや酸っぱい 25(男20, 女5)	ちょうど良い 59(男44, 女15)	もっと酸っぱい ほうがよい 0	
塩味	かなり塩味が強い 0	やや塩味が強い 5(男5)	ちょうど良い 73(男54, 女19)	やや薄味である 4(男3, 女1)	かなり薄味である 0
大きさ	小さすぎる 0	やや小さい 16(男10, 女6)	ちょうど良い 58(男46, 女12)	やや大きい 10(男8, 女2)	大きすぎる 0
バランス	もっと魚が大きい ほうがよい 17(男15, 女2)	ちょうど良い 64(男47, 女17)	もっとオカラが 大きいほうがよい 1(男1)		
味	とてもおいしい 33(男23, 女10)	まあおいしい 40(男35, 女5)	やや好みにない 6(男5, 女1)	全く好みにない 0	
食個数	2.3±1.2個 男2.4±1.3, 女2.2±1.0				
理由	好物だから 17(男11, 女6)	ヘルシーだから 43(男31, 女12)	サイズが ちょうどよい 14(男9, 女5)	郷土食だから 35(男28, 女7)	その他 5(男5)

(I店利用客へのアンケート調査により作成)



物だから」が17名、「サイズが食べやすいから」が14名などとなった。なお、上記のいずれの回答結果の割合においても、大きな男女差はみられなかった。

## 5. いずみや(丸ずし)の再受容および活用の可能性

本章では大きく2つの視点をもとに、いずみや(丸ずし)の再受容および活用の可能性について考察する。すなわち、①いずみや(丸ずし)の調理・摂食・嗜好の特色にみる今後のあり方と、②関連する既存研究との比較検討を含めた、いずみや(丸ずし)の再受容および活用の方法と課題、および郷土食の地域資源としての活用に向けた若干の展望である。

まず①について、2章でみたように、いずみや(丸ずし)は南予を中心にスーパーでの販売がみられ、一定の購入者が存在すると思われるが、東中予や若年層においては、摂食機会や認知状況が低下していることがうかがえた。食への関心の高い集団と位置付けられる愛媛県食生活改善推進協議会の会員らにおいても、いずみや(丸ずし)の調理や購入機会には減少傾向がみられる。いずみや(丸ずし)の食味には肯定的な意見が多いものの、店舗などで目にする機会が少ないことや、I店の調理方法でみたように、調理にはそれなりの手間や技術を要することも、調理・摂食機会の減少に結びついていると考えられる。これらのことから、少なくとも家庭内の食事においてのみ、いずみや(丸ずし)の食文化を維持していくことは困難が予想される。

このような中で、②いずみや(丸ずし)の再受容および活用の方法と課題について、本稿ととくに関連すると考えられる先行研究として、先述の中村(2014)と、日本における魚食について詳細に検討した林(2015)による論考を取り上げながら検討する。

中村(2014)は、日本の食文化において「副食の主演を演じてきた魚介料理を否定し、排除する結果(「魚離れ」)」(p.1)が進行する状況を指摘し、かつて地域の食材供給の一役を担った「伝統漁業の消失は、食材としての地産魚介の消失を意味する」(p.2)ことを危惧している。このことは、地域漁業で水揚げされた小魚を主に用いるいずみや(丸ずし)にも当てはまり、食文化としての継承や地域資源としての活用を図る手段が講じられることは急務であろう。

一方で、林(2015)が指摘するように、若年層を中心に「魚離れ」が進行し、摂食はもとより魚を調理する機会も減少しており(p.86)、かつ「地産地消や家庭内調理を追求する食生活が世の中で“良いこと”と一定の評価がなされたとしても、そのみで日々の生活を成立させることは困難である人や状況は多い」(p.320)ことも事実である。こうしたことから、不可

食部分の含まれない食材としての提供や、いわゆる「規格外」の地域水産物の活用などといった対策が必要であることを林(2015)は指摘している(p.87)。

①でも検討したとおり、いずみや(丸ずし)もまた、こうした状況に当てはまるものの1つであるが、この対策として林(2015)が言及した、沖縄県におけるサンマ食の普及が1つのヒントになると思われる。すなわち、沖縄県においては「ファミリーレストラン代わりに家族連れで居酒屋を利用することも多く、年代を問わず多くの人々に本土の商材や食べ方を効率よく認知、普及させることが可能」(p.47-48)と考えた食品企業が、沖縄県ではなじみの少なかったサンマなどの魚種を料理提供しながら店舗展開したことで、手軽に摂食できるものとしてサンマ食が広まった。

IV章のI店における調査でもみられたように、いずみや(丸ずし)の食味に対する評価は高く栄養価としても、握りずしを2貫程度つまむ感覚で摂食することで、握りずしにはほとんど含まれていない食物繊維などを摂ることができる。ただし、握りずしよりも食塩を多く含む場合のあることや、酸味をやや強めに感じて抵抗を感じる消費者が存在する可能性のあることなどは、調理面での今後の検討課題である。また、調理時の小魚の処理も消費者にとっては困難や煩雑に感じる要素と推察される。これらから、郷土食とはいえ必ずしも家庭内調理のみを推奨するのではなく、食品加工業者や外食業者などと連携しながら、前菜や酒の肴として気軽に摂食できる機会を創出することが、その継承に結びつく一助となることが考えられる。栄養面においても、近年では、食事に際してまず食物繊維を豊富に含む食品を摂取することが勧奨されていることも、上記の食べ方は合致する<sup>5)</sup>。

以上のように、郷土食を特別なものとして珍重するのではなく、もともと存在していた食文化をなるべく平易な方法によって普段の食生活の一部にあらためて加えていく働きかけが有効ではないかと考えられる。こうした動きを通じて、郷土食を地域資源として評価・活用することで、「地域伝統の魚介類食や地酒のような飲食文化を核として、集客を図るツーリズム(ドリンク&イート・ツーリズム)を構想することで、地域の活性化に貢献ができ」(中村、2014、p.121)たり、単に水産業や食文化にとどまらず、「人と資源、地域、環境との共生」(林、2015、p.74)という視点から、その実現に郷土食が一役を担うといった考え方や実践へと発展させることも可能であろう。

いずみや(丸ずし)を手軽に摂食する行動の定着は、ヘルシー感や地域との関わりをイメージしながら、普段の食生活において無理なく郷土食を再受容する契機となるだけでなく、地物の魚を食べることによる地産

地消や、廃棄物とされるおからの有効活用による環境的配慮といった、現代的価値にも結びついているものと考えられる(図10)。

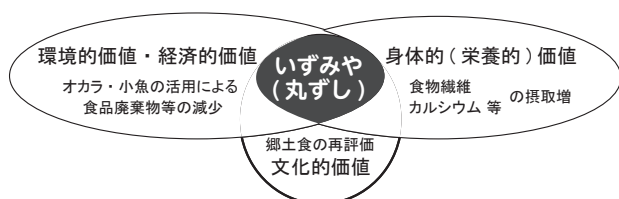


図10 いずみや(丸ずし)の地域資源としての活用可能性

## 6. おわりに

いずみや(丸ずし)をはじめとするおからずしは、西日本を中心とする各地の郷土食の1つとして存在しており、その呼称や認知、使用する魚種などで顕著な地域差がみられることといった点が主な特徴として挙げられる。これらは、地域の食文化や水産業の特色とも関連していると考えられ、いずみや(丸ずし)の場合でも主に水揚げされる魚種との関係性がみられたことから、地域資源の1つとして活用するうえでも重要な要素であると位置づけられる。

一方で、食への関心の高い集団においても、いずみや(丸ずし)の調理や購入機会は減少傾向がみられることから、家庭内の食事においてのみ、いずみや(丸ずし)の食文化を維持していくことは困難が予想される。

いずみや(丸ずし)は摂取量の減少傾向にある魚や不足しがちな食物繊維を摂取することができる料理であり、食塩の量を留意すれば、摂食することでの栄養学的な利点も高い。実際にいずみや(丸ずし)を食べたうえでの嗜好についても、おおむね好評価が得られた。

以上より、いずみや(丸ずし)を大勢の人々に手軽に摂食してもらえる機会や仕組みづくりとそのアピールが重要であると考えられる。こうした課題を意識しながら、今回、調査協力を得た組織などとさらに連携を強めた活動を展開するなどして、いずみや(丸ずし)をはじめとする郷土食の地域資源としての活用を目指して、引き続き研究を進めたい。

## 付記

本稿の作成に際しては、愛媛県食生活改善推進連絡協議会・会長(当時)の秦 榮子氏をはじめとする大勢の方々よりご協力を賜った。記して厚く御礼申し上げます。本稿の骨子は、2014年春季日本地理学会大会(於:国士館大学)、2015年春季日本地理学会大会(於:日本大学)お

よび2015年四国公衆衛生学会研究発表会(於:サンポートホール高松)において発表した。

本研究を実施するにあたり、公益財団法人福武財団による第9回瀬戸内海文化研究助成(研究題目:「いずみや(丸ずし)の地域資源としての活用可能性に関する学際的研究」(助成番号SR2505)、研究代表者:淡野寧彦)を使用した。

## 注

- 1) 食品の原材料表示では、食品添加物を除く原材料が重量割合の多いものから順に記載される。今回対象とした8つのいずみや(丸ずし)の表示では、砂糖や酢の記載順は一定ではないため、商品によって甘さや酸味に違いが生じる要因となっているものと思われる。
- 2) 同じ商品でも1個あたりの重量には差異が存在するため、今回の調査では、購入したいずみや(丸ずし)1パックにつき、任意に抽出した3個の重量の平均値を用いた。
- 3) 記述内容から時期をみると、1月3名、2月2名、3月2名、4月2名、5月1名、夏3名、8月2名、10月2名、秋4名、冬1名、時期不明9名となった。
- 4) 愛媛県食生活改善推進協議会へのアンケート調査の際、しょうゆなどをつけて食べるかを自由記述にて尋ねた結果、しょうゆなどの調味料を追加でつけて食すといった回答は少なく、そのまま食すという意見の方が多かった。この点は、握りずしの食べ方と異なるものといえる。
- 5) 例えば大手回転すしチェーンのくら寿司では、サラダを最初に食べることや、すしのご飯を半分にしたり味付けした野菜に置き換えたりした商品を提供している。同社ウェブページによる。

## 参考文献

- 加藤和子・和田涼子(2016):岩手県大槌町における郷土料理伝承のための調査. 東京家政大学研究紀要, 56, 187-192.
- 山王丸靖子・鍋島しのぶ・山口鏡子・藤原ヒロ子・石森光恵・中谷友美・武藤慶子・岩瀬康彦(2008):郷土料理を学校給食へ導入するための意識および嗜好調査ー大村寿司休職の導入と実施可能性ー. 日本食生活学会誌, 19, 60-68.
- 淡野寧彦(2007):茨城県旭村における養豚業の展開と銘柄豚事業. 地理学評論, 80, 382-394.
- 淡野寧彦(2009):鹿児島県における黒豚のブランド化にみる豚肉供給産地の性格. 地理空間, 2, 133-151.
- 淡野寧彦(2013):消費者の食料産地・流通想定に関する

- 地理学的考察－家政学部女子大学生に対する調査結果をもとに－. 地域創成研究年報, 8, 10-18.
- 淡野寧彦 (2014a) : 愛媛県における銘柄豚事業の地域的展開. 愛媛の地理, 23, 37-50.
- 淡野寧彦 (2014b) : 食品の虚偽表示問題と消費者のイメージに関する地理学的考察. 地域創成研究年報, 9, 35-46.
- 淡野寧彦 (2016a) : 地理学の視点からみたブランド畜産物の特徴と課題－銘柄豚を例に－. 関西畜産学会報, 173, 21-26.
- 淡野寧彦 (2016b) : 北東北における飼料用米の活用による耕畜連携の進展とその意義－「日本のこめ豚」事業を事例に－. 地理空間, 9, 21-43.
- 淡野寧彦 (2017) : 愛媛県の郷土食いずみや(丸ずし)の歴史と地域的受容・継承形態. 愛媛大学社会共創学部紀要, 1 (1), 83-91.
- 中村周作 (2009) : 『宮崎だれやみ論－酒と肴の文化地理－』 鉦脈社.
- 中村周作 (2012) : 『熊本 酒と肴の文化地理－文化を核とする地域おこしへの提言－』 創流出版.
- 中村周作 (2014) : 『酒と肴の文化地理 大分の地域食をめぐる旅』 原書房.
- 中村周作 (2017) : 佐賀県における伝統的魚介類食の地域差. 人文地理, 69, 485-499.
- 「日本の食生活全集 愛媛」編集委員会 (1988) : 『日本の食生活全集 38 聞き書 愛媛の食事』 農山漁村文化協会.
- 西澤千恵子 (2009) : 大分県の大学生の郷土料理に対する認知度と意識. 別府大学紀要, 50, 195-205.
- 日本の伝統食を考える会編 (2010) : 『おから百珍』GU企画.
- 農山漁村文化協会編 (2006) : 『伝承写真館 日本の食文化 10 四国』 農山漁村文化協会.
- 林 紀代美 (2015) : 『魚食と日本人 水産と人・生活・地域のかかわり』 古今書院.
- 丸山広達 (2013) : 『痩せホルモンが出る! 睡眠ダイエット』 宝島社.
- Maruyama, K., Sato, S., Ohira, T., Maeda, K., Noda, H., Kubota, Y., Nishimura, S., Kitamura, A., Kiyama, M., Okada, T., Imano, H., Nakamura, M., Ishikawa, Y., Kurokawa, M., Sasaki, S., Iso, H. (2008) : The joint impact on being overweight of self reported behaviours of eating quickly and eating until full: cross sectional survey. British Medical Journal, 337a2002, 1-5.
- Takabayashi A, Maruyama K, Tanno Y, Sakurai S, Eguchi E, Wada H, Shirahama R, Saito I, Tanigawa T. (2019) : The association of coffee consumption and oxygen desaturation index during sleep among Japanese male workers. Sleep and Breathing, 26, 1-5.
- くら寿司ウェブページ
- <http://www.kura-corporo.co.jp/> (最終閲覧日: 2017年10月22日)

