

全国高等女学校長協会(編)『全日本郷土料理』(一九四〇年)

戦時の食や郷土食に関する文献研究のために

南 直人

食の歴史を研究するうえで料理書は貴重な史料となる。しかしその利用の仕方は注意を要する。なぜならば、料理書に記載された料理・献立は必ずしも現実を反映したものではなく、むしろ、その著者、あるいは読者が頭の中で描く理想やイメージを代表するものでしかないからだ。逆に、それだからこそ、その時代の社会における一般的な食に関する考え方を探る際には、料理書を分析することが役立つことがしばしばある。ここで紹介したいのは、太平洋戦争直前の一九四〇年に全国高等女学校長協会が編纂した『全日本郷土料理』というレシピ集である。ここで紹介されている「郷土料理」は、現在「食育」や「地域おこし」という文脈でプラスの価値を与えられ、官民あげてその発掘と奨励が推進されている「郷土料理」とは異なったイメージをもたらす。このことが筆者の興味を喚起したのである。

日中戦争が激化し戦時体制が構築されていく中、食料自給問題と関

連し主食の米をできるだけ節約する国策に基づいて、とくに一九四〇年前後から官民あげて郷土食研究に取り組まれるようになった。たとえば、大規模な試みとしては、一九四一年秋から翌年春にかけて「民間伝承の会」(後の「日本民俗学会」の前身)が大政翼賛会の委託で実施した「食習調査」が挙げられる。これは北海道から沖縄県まで全国五八カ所の「食事習俗を学問的かつ総合的に捉えようとしたもの」で、当時の民俗学の学問的水準を示すものであり、貴重な研究材料となる(成城大学民俗学研究所編『日本の食文化——昭和初期・全国食事習俗の記録——』岩崎美術社、一九九〇年、ii頁)。ただし食習慣の総合的記録であるため、対象は郷土食に限定されず食事行動をめぐる全般的事情まで大幅に拡張されており、きわめて興味深い研究ではあるが、ここではこの文献の存在を紹介しておくにとどめる。

おなじく大規模な研究としては、戦争末期一九四四年に食料供給の逼迫の下で中央食糧協力会が全国五帝国大学(東京・京都・九州・東北・

北海道」に委託した「郷土食慣行調査」もある。たしかにきわめて学問的な研究だが、調査の大半は各地域の農業事情や米の代用食物の詳細な分析に当てられており、郷土食という範疇には収まりにくい（中央食糧協力会編『郷土食慣行調査報告書』青史社、一九七六年）。この二つの研究は、太平洋戦争直前および戦時下における農村部の食生活を研究するには非常に役に立つものであるといえるが、郷土食の変遷を考える際の素材としてはやや扱いづらい文献といえる。

これに対して、一九四〇年に全国高等学校長協会が編纂した『全日本郷土料理』は、具体的な郷土料理のレシピを紹介することに特化した文献である（全国高等学校長協会編集部編『全日本郷土料理——各地自慢料理集——』同協会、昭和一五年）。内容に関しては、同書「はしがき」に「本書の資料は悉く全国高等学校長協会会員各位のご尽力と家事科担任教員各位の御研究の賜である」と書かれているように、当時の日本各地の高等学校の「家事科」担当教員が収集した郷土料理（同書では「名物料理」という呼称も用いている）をかなり網羅的に数多く紹介しており、当時の「郷土料理」とされたものについての適切な情報を与えてくれる。なお、戦争末期の一九四四年に全国学農連盟という団体が編集した『郷土食と調理法』（学習社、昭和一九年）という文献が刊行されているが、内容的には、この『全日本郷土料理』の縮小版のようなものである。

興味深い点としてここで注意しておきたいのは、これらの文献で紹介されている「郷土食」は、「郷土食」というと何となく聞こえがよくない」（『郷土食と調理法』「まへがき」とか「標準栄養から見て如何かと

思はれるものもある」（『全日本郷土料理』「はしがき」）などと、決して肯定的に受けとめられていないということである。当時の学問的栄養学からは低く評価されており、食料不足という時代背景からやむをえず食さざるを得ないというのが当時の郷土食の位置づけであったといえる。

ではこの『全日本郷土料理』で取り上げられている料理を具体的に紹介していこう。数はかなり多く、五〇〇を超える数の料理があげられている（表1参照）。まず食材ごとに、「穀類を主としたる料理」、「野菜を主としたる料理」、「魚類を主としたる料理」、「肉を主としたる料理」の四つに分類され、さらにその中が「煮物」、「汁物」、「漬物」など調理法ごとにおよそ六つに小分けされている。それぞれの料理は、各府県の高等学校の名前を冠して、材料および調理法が記載され、さらにはちよつとした調理上の工夫などが添えられる場合もある。たとえば、「一、穀類を主としたる料理 1. 飯類」の五番目に位置する「ぎりたんぼ」の場合、秋田高女と大曲高女の二校の名前があげられ、秋田県北部の秋の料理である旨が記された後、五人分の材料と調理方法が詳しく解説されている（同書、二―三頁）。このように全国の高等学校からの情報が集約されているので、本書全体から、この時期に日本列島全体でどのような郷土料理が存在していたか（正確にいえば、郷土料理に関する情報が高等学校の調理担当の教員にどのように把握されていたか）がわかることになる。

ただしこの調査には大きな問題点もある。それは府県間の偏りが大

きいことである。これはおそらく、各地の高等女学校に調査を依頼した関係で、多くの料理をあげた学校と限定した数のみを申告した学校との差があったためであろう。学校による調査協力への熱意の差が反映しているといえるのかもしれない。非常に多くの郷土料理が紹介されている県としては、たとえば大分県は六五と全体数の一割を超える料理が紹介されており、続いて宮城県四一、岐阜県三六、佐賀県、富山県二六、奈良県二二などとなる。逆に東京府と沖縄県はゼロ(ただし東京に関しては巻末の二二四―六頁に「江戸料理について」という短い解説が付記されている)、山形県・和歌山県が一、福島県・静岡県が二、その他二四県が九以下と、半数を超える府県でわずかな数の料理しか紹介されていない(表2参照)。もちろん紹介数が少ない府県が郷土料理に乏しいということは実際にはなかったと思われる。その意味で、『全日本郷土料理』がこの時期の日本列島における郷土料理の状況を正確に反映しているとはいえない。しかしこうした問題点を含みつつも、この文献は戦前の郷土料理の実例として貴重な情報を提供しているとはいえるだろう。

さらに女性史の文脈でこの『全日本郷土料理』という文献を眺めてみると、一九四〇年という時期において高等女学校における料理教育もまた、総力戦に向けた食の分野での銃後の国民、とりわけ女性の動員の手段となっていたことがわかる。日常的な食生活もまた、戦争という非日常の現実から逃れることはできなかった。食というレベルでも、女性が積極的に戦争にかかわらざるをえなかった時代というものが、この小冊子にも投影されているのである。

この文献を出発点として戦時の食についての文献研究をすすめていくこと、および郷土食が戦後どのような変遷をたどっていったかを追求すること、この二つが今後の研究課題となる。そのためには他の数多くの文献の調査が必要となるであろう。

(本研究は、公益財団法人味の素食の文化センターによる「二〇一四―一五年度 和食文化の保護・継承に貢献する研究支援事業(研究テーマ…郷土食保護継承の方法)」からの研究助成を受けた。なお、文章中の旧字体はすべて新字体に改めている。)

種別	魚類を主としたる料理	種別	肉を主としたる料理
	鯿の鎌倉焼 三平汁 塩蔵鯿 鯿酢漬 鯿漬	焼物 汁物 漬物 漬物 漬物	
	鯿の松露煮 北海焼 石狩鍋	煮物 焼物 汁物	
煮物 汁物	かすべ(ガンギエイ)の共和え	酢、和物	
和え物 汁物	スルメのポッポ焼 焼カゼ(ウニの貝殻焼き) 鱈	焼物 焼物 酢、和物	
煮物 煮物 煮物 煮物 煮物 煮物 和え物 和え物 和え物 酢の物 汁物 汁物 汁物 漬物 漬物 その他	鰯の生姜煮 鰹のあんかけ 鮎の田楽 はやの三杯酢 烏賊の酢味噌和え 海鼠(ナマコ)の山かけ 鮎のぬた 鮫でんがく 鰯のつみ入 鱈(ドジョウ)汁 おぼろ汁 昆布漬 烏賊の切込み	煮物 煮物 焼物 酢、和物 酢、和物 酢、和物 酢、和物 酢、和物 汁物 汁物 汁物 漬物 漬物	うるひ(豚肉とギボウシの若葉とを炒め合わせたもの) すっぽこ汁(ウサギ肉を里芋、人参等と煮たもの)
汁物 漬物	塩汁と貝焼 ハタハタの塩辛 蝗の加工(蝗味噌、胡麻塩入蝗粉、玄米粉入蝗粉、海苔入蝗粉、揚げ物の衣、和え物の素)	汁物 その他 その他	
汁物			
	紅葉漬 いとこ漬(小豆と根菜等の煮物)	漬物 漬物	

表1 道府県別の郷土料理一覧

府県	穀類を主としたる料理	種別	野菜を主としたる料理
樺太	鯨(ニシン)ずし 馬鈴薯団子 馬鈴薯餅	寿司類 菓子・団子、他 菓子・団子、他	
北海道	鮭ずし	寿司類	
青森県			ねりこみ 粥(きや)の汁
岩手県	ほろほろ メカブトロロ 雑煮 づんだ餅 きりさんしょ せなかあて	麺類 麺類 餅類 餅類 菓子・団子、他 菓子・団子、他	菊花胡桃酢和え シャベコト汁(小口切りした根菜類等の煮物)
宮城県	鮭飯 はらこ飯 仙台雑煮 ごま餅 榊太餅 胡桃餅 生姜餅 じんだつめり(枝豆の餡をすいとんにまぶしたもの) 温麺料理 お迎え団子	飯類 飯類 餅類(雑煮) 餅類 餅類 餅類 餅類 餅類 麺類 麺類 菓子・団子、他	ひきにしめ 干鯨と筍の味噌煮 漬け菜の粕煮 茄子の炒煮 冷汁 芋の煮付 しどきの胡麻和え 白菜の落花和え 茄子のじんだ和え 白菜の三杯酢 けんちん汁 布海苔の味噌汁 かいのこ汁 白菜の糖漬け きらず白菜漬け 大根の紫蘇葉巻
秋田県	きりたんぽ やま餅 粥漬 鶏卵 茅巻(菱巻、笹巻) ハタハタの切ずし ハタハタの一匹ずし ハタハタずし 野菜ずし	飯類 飯類 餅類(雑煮) 餅類 餅類 寿司類 寿司類 寿司類 寿司類	粥の汁 秋田あさづけ
山形県			納豆汁
福島県			

煮物 煮物 煮物 煮物 和え物 汁物 漬物 その他 その他 その他			
煮物 漬物			
煮物 その他			
煮物			
	鯰の甘煮 鮎の甘露煮 鰯のさんか(味噌焼き) 鯉こく	煮物 煮物 焼物 汁物	
煮物 汁物	焼き蛤 蛤鍋	焼物 汁物	
煮物 煮物 酢の物 酢の物 酢の物 酢の物 漬物	霜鯔 いかの筒焼 氷頭鯰 鰯のちり鍋 ひらめの卵の塩漬	焼物 焼物 酢、和物 汁物 漬物	
煮物 和え物 汁物	鰯のうすだし 鰯の子の煮付 鰯酢入り 鰯の煮鯰 烏賊の鉄砲焼 鮎の塩焼 ふとの酢味噌和え 鯨の皮の酢味噌和え 小いかとあさつきの酢みそ とび魚と胡瓜の酢物 酢ばい 鰯のかまぼこ清汁 くいさめと葱の汁 鯨と牛蒡の汁	煮物 煮物 煮物 煮物 焼物 焼物 酢、和物 酢、和物 酢、和物 酢、和物 酢、和物 汁物 汁物 汁物	小鳥照焼

茨城県	味噌つけたんぽ くこ飯 鳥追田楽 ちまき けんちん蕎麦 さつまいり ゆべし 焼餅 すすり団子	飯類 飯類 餅類 餅類 麺類 菓子・団子、他 菓子・団子、他 菓子・団子、他 菓子・団子、他	すみつきかり(しもつかれ) 駒の瓜 湯大根 菰豆腐 とどきの胡麻和え 御事汁 まくわ瓜の鉄砲漬 山芋の蒲鉾 干し納豆 香の物油煎
栃木県	法度汁 焼餅	麺類 菓子・団子、他	すみつかれ しその実の味噌漬
群馬県	切りこみ 長薯蕎麦 繭玉 鉾泉まんじゅう	麺類 麺類 菓子・団子、他 菓子・団子、他	すみつかれ ぜんまいの油炒り
埼玉県	甘藷餅 柿餅	菓子・団子、他 菓子・団子、他	すみつかれ
千葉県			
東京都			
神奈川県	おぼく(丸麦を柔かく炊いたもの)	粥・雑炊類	ふきざや(根菜類等の煮物) 胡汁(すり大豆汁)
新潟県	雑煮 米ちまき 笹団子	餅類(雑煮) 餅類(雑煮) 菓子・団子、他	泡雪(豆腐の餡かけ) いとこ煮 氷頭臈 ずいき酢入り 酢ずき ハリハリ 野菜の味噌漬
富山県	鱒のひねずし 鱒の早ずし 塩鱒の燕ずし	寿司類 寿司類 寿司類	すす筍のあんかけ 茄子の胡麻味噌和え すす竹の味噌汁

	鯛の吹雪漬 真鱈の子漬 鯛の桜干し はらはら(生鮭子) 鯛及みぎすのかまぼこ	漬物 漬物 その他 その他 その他	
	烏賊の鉄砲焼 鮎のそろばん 鱈の子漬 糠漬鯛	焼物 酢、和物 漬物 漬物	つぐみのじぶ
汁物 その他 その他	あられかごの煮付 浜焼鯖 蟹の雲丹焼 鰯漬	煮物 焼物 焼物 漬物	
汁物 漬物 漬物 漬物	蝗の佃煮	その他	
煮物 煮物 煮物 煮物 和え物 和え物 酢の物 酢の物 漬物 漬物 その他 その他 その他 その他	鮎の甘露煮 鮎の魚田 鮎のにら焼 鮎のどんかね酢 鮎のうるか あじめの佃煮 鮎みそ	煮物 焼物 焼物 酢、和物 その他 その他 その他	みただき(つぐみの肉 を骨ごと叩いてドロド ロにしたものを密封・ 保存したもの)
漬物 漬物			
煮物 その他 その他			
和え物 汁物	泥鰯汁	汁物	

石川県	燕ずし	寿司類	
福井県	鮭の鮓 炒り粉	寿司類 菓子・団子、他	打豆の味噌汁 木の芽田楽 里芋の田楽
山梨県	ほうとう 小豆ほうとう お焼(焼餅) 薄焼	麺類 麺類 菓子・団子、他 菓子・団子、他	
長野県	五平餅 ノタ餅 凍餅	餅類 餅類 餅類	かけ菜汁 梅漬 杏の焼酎漬 杏の焼酎漬
岐阜県	菜飯 豆腐飯 鮎雑炊(鮎がゆ) 寒雑炊 五平餅 とち餅 鮎鮓 ねずし(重ね押鮓) 鱒寿司 茗荷寿司 煮込みうどん(にごみ) 田植ぼち(ソラ豆餡の団子) 繭だんご(米粉の団子) からすみ(上新粉を使った三色の蒸し菓子)	飯類 飯類 粥・雑炊類 粥・雑炊類 餅類 餅類 寿司類 寿司類 寿司類 寿司類 麺類 菓子・団子、他 菓子・団子、他 菓子・団子、他	ひすくひ(根菜類等の煮物) お平煮 こも豆腐 ジャガ芋の丸煮 蠶(サン)切干の味噌和え(蠶切干とは尾張地方に産する大根の切干) 小菜豆の荳胡麻和え 蠶切干の三杯酢 いけもりなます 山葵酢漬 しな漬 田楽 芋でん 焼味噌 棗の佃煮
静岡県			山葵漬 静岡漬
愛知県	きしめん	麺類	蠶(サン)切干の味噌和え(蠶切干とは尾張地方に産する大根の切干) いりでんべ にみそ
三重県	友の子餅 野上り饅頭	餅類 菓子・団子、他	牛蒡の山椒味噌和え お盆汁

漬物 漬物 その他			
	いさだと白豆の煮付 いさだの鮎炊き 鰯と里芋の煮付 照りごまめ いさだ汁 鮎寿司	煮物 煮物 煮物 焼物 汁物 漬物	
煮物 煮物 煮物 煮物 煮物 酢の物 汁物 漬物 漬物 漬物 漬物 その他 その他 その他	えび芋と鰯のだき合せ 八幡巻	煮物 焼物	
煮物 汁物	きも炊 鯖の船場煮 蛤ののっぺ汁 船場汁 鯨鍋 魚の味噌漬	煮物 煮物 焼物 汁物 汁物 漬物	しっぽく鍋
煮物 和え物 酢の物 汁物 漬物 その他 その他	鯛漬蒸し 穴子の八幡巻 てっばい(てっぼ和え) しおから	煮物 煮物 酢、和物 その他	
煮物 煮物 煮物 汁物 汁物 汁物	寒鰯の甘露煮 たにしの白和え 鯉の納豆汁 蝗のコロッケ	煮物 酢、和物 汁物 その他	

	おけじや(サツマイモを蒸したもの)	菓子・団子、他	赤菜漬 きのこの芥子漬 わかめ衣掛
滋賀県	雑煮 枳餅 鯖寿司とのりまき 竹の皮羊羹	餅類(雑煮) 餅類 寿司類 菓子・団子、他	
京都府	鯖ずし	寿司類	筍とワカメの煮付 えび芋のそばろあんかけ 蕪菁の煮付 蕪菁蒸し 大根のふろふき 筍といかの木の芽和え松茸の土瓶 蒸し 菜の花漬 すぐき漬 柴漬 蕪菁の千枚漬 賀茂茄子の田楽 焼松茸の柚子酢かけ えび芋の柚子味噌かけ
大阪府	まむし井 おじや	飯類 粥・雑炊類	高津の湯豆腐 粕汁
兵庫県	お正月の雑煮 鯖鮓、鰯(コノシロ)鮓、鰯(いな)鮓 素麺入り味噌汁 酢素麺 甘酒 駄菓子(ねちがし、生姜板、栗おこし)	餅類(雑煮) 寿司類(いな = ボラの幼魚) 麺類 麺類 菓子・団子、他 菓子・団子、他	いとこ煮 嫁菜のはりはり 焼き筍 チョボ汁 青瓜のおむし(味噌)漬 露味噌 土筆の佃煮
奈良県	寒入りの油揚げ 奈良茶飯 七草粥 大和粥又は茶粥 雑煮 天御供 小麦餅 こふぐり 花餅 七月餅(みなづき) 柿の葉ずし	飯類 飯類 粥・雑炊類 粥・雑炊類 餅類(雑煮) 餅類 餅類 餅類 餅類 餅類 餅類 寿司類	二月堂けんちん料理 座豆腐 土筆と甘藷との煮付 粉豆腐のみそ汁 のっぺ ねもはも汁

	たにし田楽	焼物	
漬物			
和え物 酢の物 汁物			
煮物 煮物 和え物 その他			
漬物	鯨のすき焼き ふかのゆびき おばいけ(さらし鯨)のかき 和えとぬた すりながし 河豚料理	焼物 酢、和物 酢、和物 汁物 汁物	
酢の物			
煮物 酢の物 汁物 その他	鯛子の三杯酢 鉄砲和え	酢、和物 酢、和物	
	鳥貝のぬた どじょう汁 鮎の佃煮	酢、和物 汁物 その他	
	鯛のけんちん蒸し ちりめんざこの酢味噌和えと 味噌すき このわたの酢味噌和え 鰹の塩たたき 鰹の中骨の糠味噌汁 さわち料理と鯛の活作	煮物 酢、和物 酢、和物 焼物 汁物 その他	
	たにしと丸干大根の煮付 鰻(ハヤ)の飴煮	煮物 煮物	水炊き

	塩鮎の朴の葉ずし	寿司類	
和歌山県	馴寿司	寿司類	
鳥取県	おぞうに しんこ ささまき かまやき 正月ずし おいり やつこめ	餅類(雑煮) 餅類 餅類 餅類 寿司類 菓子・団子、他 菓子・団子、他	
島根県	赤貝飯 小豆雑煮 団子汁	飯類 餅類(雑煮) 麺類	蕪漬
岡山県	鮎ずし	寿司類	蒟蒻の胡麻酢和え 蒸松茸柚子酢和え 松茸の土瓶蒸し
広島県	なば飯(松茸飯) さつま汁又このしろ汁 しんめい粥 鯛麺	飯類 飯類 粥・雑炊類 麺類	にごめ はっすん(お八寸又はにごみ) すなおろし(蒟蒻の白和え) 松茸の蒸焼
山口県	茶粥(チャガイという) 芋団子	粥・雑炊類 菓子・団子、他	寒漬
徳島県	茶飯 蕎麦米料理	飯類 麺類	ずきがし
香川県	さつま 黒豆飯 いりこめし(煮干飯) 餡入り餅の雑煮 五目ずし 鯖ずし	飯類 飯類 飯類 餅類(雑煮) 寿司類 寿司類	いところ煮 ハリハリ 冷や汁 醤油豆
愛媛県	薩摩汁 伊豫寿司	飯類 寿司類	
高知県	鰹の茶づけ飯 山芋のみそとろろかけ飯 鯖の姿鮓 板昆布ずし 鰯の卵の花鮓	飯類 飯類 寿司類 寿司類 寿司類	
福岡県	シヨンシヨン(大豆と麦を漬け込んだもの)	粥・雑炊類	

	あけまきと葱の酢味噌 わらすばの味噌汁	酢、和物 汁物	
煮物 煮物 煮物 和え物 漬物	鯰の味噌煮 鮎の昆布巻 はやの煮付 鯨の煮メとさしみ 鮎の味噌煮と煮付 むつごろうの蒲焼 焼鮎 田螺の白和え 海酢の茸味噌和えと干海茸 皮鯨の酢みそ 鮎の酢味噌和え 鰯(ドジョウ) 鰯汁 むつごろうの味噌汁 たいらぎの吸物 めかじあーの味噌汁と煮付 がんつけ(蟹を漬けたもの) いか子塩漬 松浦漬	煮物 煮物 煮物 煮物 煮物 焼物 焼物 酢、和物 酢、和物 酢、和物 酢、和物 汁物 汁物 汁物 汁物 漬物 漬物 漬物	
汁物 その他			
その他 その他			
煮物 煮物 煮物 煮物 煮物 煮物 和え物 酢の物 酢の物 汁物 漬物 漬物 その他 その他 その他 その他 その他 その他 その他	頭料理 白酒煮 すりこ 鰯(カレイ)の鳴門巻 鰯のあんかけ きぬ貝の土手焼 牡蠣の姿蒸し 飯蛸とチモトの酢味噌掛 鱸(スズキ)の水晒し 鰯の水ざらし 鰯の寒天寄せ 魚の酢漬け 河豚のちり 河豚料理 鰯(ドジョウ)汁 腹太じゃこの佃煮 鰯(ニゴイ)の佃煮 鰯(ニゴイ)の塩辛 きらずまめし 鰯の塩辛	煮物 煮物 煮物 煮物 煮物 焼物 焼物 酢、和物 酢、和物 酢、和物 酢、和物 汁物 汁物 汁物 その他 その他 その他 その他 その他	

佐賀県	お萩 茶粥 雑炊(ずうしー) 団子汁 よもぎ団子	飯類 粥・雑炊類 粥・雑炊類 飯類 菓子・団子、他	芋がら煮メ 湯豆腐煮メ、刺身 かんころ煮メ 野菜の胡麻和え たかな漬
長崎県	萩原団子汁	麺類	冷や汁 イギリス
熊本県	いきなり(蒸したサツマイモ) からいもだんご	菓子・団子、他 菓子・団子、他	芥子蓮根 香豆
大分県	琉球とお茶づけ くろめの茶漬 うなぎの茶漬 とろろ 蕨飯 蓮飯 薩摩 野菜雑煮 落花生入りかき餅 だんご汁 いも切り汁 ほーちょー汁(小麦粉の平麺) そばがき いも餅 飯餅 石垣餅 かんころ餅(サツマイモ粉) いぜもち お汁粉 落花生の砂糖煮 落花生のりんかけ 芋ぜんざい つまみだんご	飯類 飯類 飯類 飯類 飯類 飯類 飯類 餅類(雑煮) 餅類 麺類 麺類 麺類 麺類 菓子・団子、他 菓子・団子、他 菓子・団子、他 菓子・団子、他 菓子・団子、他 菓子・団子、他 菓子・団子、他 菓子・団子、他 菓子・団子、他 菓子・団子、他	オランダ けんちゃん おかやく 茄子の油煎 蕃椒の葉の油煎 ちぎり ちしゃもみ 生椎茸の三杯酢 胡瓜揉み けんちん汁 いたどりの漬物 白薯の葉の糠味噌漬 生椎茸のつけ焼 初茸の佃煮 つはの佃煮 うづみ 豆腐味噌 いり味噌 田楽 生椎茸の塩焼

和え物 汁物 汁物 漬物 その他	湯鯉 沢蟹の味噌汁	煮物 汁物	
その他			さつま汁 豚骨料理

表2 府県別掲載料理数

北海道	4	石川県	6	岡山県	4
青森県	3	福井県	9	広島県	8
岩手県	11	山梨県	4	山口県	9
宮城県	41	長野県	8	徳島県	3
秋田県	14	岐阜県	36	香川県	12
山形県	1	静岡県	2	愛媛県	5
福島県	2	愛知県	4	高知県	11
茨城県	19	三重県	9	福岡県	6
栃木県	4	滋賀県	10	佐賀県	28
群馬県	6	京都府	17	長崎県	3
埼玉県	3	大阪府	11	熊本県	4
千葉県	4	兵庫県	17	大分県	65
東京府	0	奈良県	22	宮崎県	18
神奈川県	5	和歌山県	1	鹿児島県	5
新潟県	15	鳥取県	8	沖縄県	0
富山県	26	島根県	4	合 計	507

	瘦馬(麺にきな粉をまぶす) 酒まんじゅう	菓子・団子、他 菓子・団子、他	
宮崎県	冷汁 汁かけ飯 いこもち(いりこ餅) ねりくり(サツマイモ入りの餅) つき入れ餅 つくらの姿ずし 蕎麦団子 いもだんご きもくかん(木目をつける) えにし(ゆべし) ウイロー	飯類 飯類 餅類 餅類 餅類 餅類 寿司類 菓子・団子、他 菓子・団子、他 菓子・団子、他 菓子・団子、他 菓子・団子、他	里芋の共和え 御精汁 八杯汁 寒漬 むかで海苔
鹿児島県	栗ン納豆 あくまき(灰汁を利用した餅)	粥・雑炊類 餅類	油味噌