

熊本県における小麦粉利用の推移

「昔と今の小麦粉料理についての聞き取り調査」に関する教材価値の検討

桑畑美沙子・江口凡太郎*

The Changing Use of Flour in Kumamoto-ken

An Examination of What Pupils Have Learned from Cooking by Interviewing
Adults about the Present and Past Use of Flour

Misako KUWAHATA and Bontaro EGUCHI

(Received May 25, 1992)

問題の所在

1. はじめに

小麦粉は、和風のうどん・洋風のパン・スパゲティ―・中華風の饅頭・ラーメン・ギョーザと
きわめて広い用途を持っている。今日では、小麦粉から作られる数々の加工品¹⁾は、わが国の食生
活に欠かせない食材料の一つとなっている。また、米を主食としていたわが国において、小麦消
費量と小麦粉加工品の種類の増加は戦後の食生活の変化をとらえる重要な側面を有している。

食糧需給表によれば、わが国の小麦の総供給量は1987年には600万トンで、戦前(1934~1938
年平均)の155万トンに比べ約4倍となっている。しかし、国内生産量は戦前以下に減少し、自
給率は戦後20年は40%代を漸減し1960年ごろより急減し1973年には3.6%まで落ちている²⁾。

この小麦に関わる食生活と需給関係の変化は、戦後から高度経済成長期にかけての日本政府の
財政、農業、外交、厚生、教育等あらゆる方面の政策とその背後にあるアメリカの余剰農産物処
理政策と関連があることが明らかになっている³⁾。

2. アメリカ小麦戦略とその影響

アメリカ合衆国は、戦後大量の余剰小麦を抱え、1954年にはPL480という余剰農産物処理のた
めの法律を制定している。この法律は、概略するならば、余剰農産物を外国の貧窮災害援助や学
校給食へ無償贈与すること、売却の際受け入れ国の通貨での支払を認めること、支払の大部分は
借款とし支払われた代金は受け入れ国内の経済開発や市場開拓に使うことの3つの内容で構成さ
れている。これは、戦後の食糧不足、外貨不足の日本にとって一石三鳥にも値する好条件の話で
あった。一方、アメリカには一時的な農産物処理だけでなく、新しい市場を開拓するという強い
ねらいがあったのである。しかし、米を主食とする日本では粉食になじみが薄く需要は期待でき
ない。そこで、アメリカは日本人の食習慣を変え粉食になじませるために、1956年から「粉食奨
励」の大キャンペーンを開始したのである。これら一連の政策を高嶋は「アメリカ小麦戦略」⁴⁾と
呼んでいる。

以下に、その政策について若干の説明を行いたい。

* 北海道立紋別南高等学校

様々な宣伝活動の中で、特筆すべきものに「キッチンカー」がある。「キッチンカー」とは、調理設備を付設したバスであり、全国をくまなく巡業し、食生活改善と調理、栄養指導を行うことを目的としている。この事業はアメリカの資金援助により実現しており、実態は栄養改善の名のもとに全国で「粉食奨励」をして回っていたといっても過言ではない。

また、アメリカには、小麦の無償贈与で始まった学校給食に食糧不足救済だけでなく子どもの時から粉食に慣れさせるというねらいがあったとも考えられる。このような「粉食奨励」の結果、今日問題になっている米離れが生じたと言えよう。事実、このようなキャンペーンが一段落した1960年頃から、アメリカが意図したように日本の食生活は変化し小麦の需要が増大し小麦の輸入量は爆発的に伸びていく。

一方、国産小麦は大量に入ってきた安価な輸入小麦の前に競争力を失い、その生産量は減少していく。しかも、日本政府は輸入小麦を商社から高く買い上げ、製粉会社に安く卸すという輸入小麦保護に務め、輸入を前提とした食糧供給体制を作り上げていった。これには、安い食糧を安定供給するねらいがあり、さらに安い食糧は安い労働力につながるという政府の読みがあったと言われている。それは、高度経済成長期の日本は都市や工場に安い労働力を大量に必要としたからである。その結果、農村では労働力不足を招き米の裏作だった小麦生産は減少していったのである。高嶋の指摘⁶⁾によると、このようにして国産小麦は政府の政策によって意図的に減少させられたという。つまり、日米両国政府のそれぞれの思惑が重なり、小麦に関わる食生活と農業生産は変化させられたと言えるのである。

3. 熊本県の小麦粉に関わる食文化

戦前より、熊本県は国内では主要な小麦生産地の一つ⁶⁾であった。そのため、熊本には地粉と呼ばれる、地域で生産される中力粉を利用した数多くの加工品がある。例えば、熊本県の郷土料理、だご汁や数多くの饅頭・だご（だんご）類等であり、これらの小麦粉加工品によって、地域に根ざした豊かな小麦食文化⁷⁾が形成されている。

4. 地域の生活文化を生かした家庭科の授業

熊本県には、このような社会的背景と地域の特性を生かした、「小麦粉」の自主編成の実践がある。それは、「昔と今の小麦粉料理の聞き取り調査⁸⁾」をとりいれた実践であり、具体的には祖父母や親からの「子どもの頃食べていた小麦粉を使った料理」の聞き取りと、自分たちの現在食べている小麦粉料理の調査から、戦前、戦後の高度経済成長期における食生活の実態をつかみ、現在の食生活と比較させる授業展開である。このような展開には、身近な生活の変化を両親や祖父母への「聞き取り」という活動を通して理解させ、身近な生活の変化から生活全般に関わる社会のしくみの変化へ発展させるねらいがある。つまり、「アメリカ小麦戦略」による社会全体への影響を身近な生活の変化として認識させようとする教師側の意図が洞察される。

そこで、本研究では、実際に上記の調査を行い、熊本県における小麦粉を使った食生活の変化と「アメリカ小麦戦略」の関わりが見出されるか、また、「昔と今の小麦粉料理の聞き取り調査」は熊本県での食生活領域の教材として有効なのかどうか検証することにした。

研究方法

熊本大学教育学部の2年生に開講されている小学課程教科専門科目「小学家庭I」の受講生男女224名に調査用紙を配布し聞き取り調査を依頼した。調査は1990年5月に質問紙法により行っ

表1 本研究における地域区分

区 分	市 町 村 名
県 北 部	荒尾市, 玉名市, 菊池市, 山鹿市, 南関町, 三加和町, 鹿北町, 菊鹿町, 菊水町, 鹿本町, 鹿央町, 七城町, 長洲町, 岱明町, 横島町, 天水町, 玉東町, 植木町, 泗水町, 合志町, 西合志町, 菊陽町, 大津町, 旭志村.
熊 本 市 と そ の 近 郊	熊本市, 河内町, 北部町, 益城町, 嘉島町, 飽田町.
阿 蘇 山 間 部	小国町, 南小国町, 一の宮町, 阿蘇町, 高森町, 西原村, 蘇陽町, 矢部町, 御船町, 甲佐町, 砥用町, 中央町, 産山村, 波野村, 白水村, 長陽村, 久木野村, 清和村.
県 中 央 部	八代市, 天明町, 富合町, 城南町, 松橋町, 不知火町, 三角町, 小川町, 竜北町, 鏡町, 宮原町, 千丁町, 豊野村.
県 南 山 間 部	人吉市, 免田町, 錦町, 多良木町, 湯の前町, 泉村, 東陽村, 坂本村, 五木村, 球磨村, 相良村, 須恵村, 深田村, 上村.
県 南 海 岸 部	水俣市, 芦北町, 田浦町, 津奈木町.
天 草	本渡市, 牛深市, 大矢野町, 松島町, 有明町, 姫戸町, 倉岳町, 龍が岳町, 天草町, 栖本町, 御所の浦町, 新和町, 河浦町, 五和町, 苓北町.

た。インフォーマントは子どもの時、本県に在住した60歳以上、40歳代⁹⁾、20歳代⁹⁾の人々とした。

調査内容は、小麦粉を使った料理名、作り方、材料名である。さらに、聞き取りの対象時期を、60代、40代については「子どもの頃」、20代は「いま、現在」とした。ここで、60代、40代については「子どもの頃」、20代は「いま、現在」と限定したのは、該当時期である1935年前後、1955年から1965年にかけて、そして1990年ごろの小麦の需要関係がそれぞれ異なり、特徴を有しているからである。つまり、前述したように、1935年前後は消費量自体がそれほど多くないためでもあるがそのほとんどが国内生産でまかなわれ、1955年から1965年にかけては消費量・輸入量が増え国内生産量が減少しはじめているのに対し、1990年ごろは激増した消費量のほとんどが輸入でまかなわれている。

また、インフォーマントの概要をつかむために、性別、小麦粉の入手形態（自家栽培か農家または店より購入か）、職業（専業農家か兼業農家か非農家か）、子どものころの居住地についても調査した。

集計作業はNEC-PC9801UV2を、ソフトウェアは集計に「RUMI2P1¹⁰⁾」、表計算に「Lotus123」を使用した。集計は回答料理を後述する49種類に分類し、コンピューターに入力して行った。なお、子どものころの居住地は表1に示したような7つの地域に分けて集計した。

小麦粉を使った料理

小麦粉を使った料理を、熊本の郷土料理と一般的な料理に大別し、さらに材料・作り方等が類似しているものをまとめて前者を26、後者を23に区分して集計した。それぞれの料理の材料・作り方等は以下のとおりである。

I. 熊本の郷土料理

1) つんきりだご汁……熊本の代表的な小麦粉を使った郷土料理である「だご汁」には、小麦粉

を水でこねた「だご」の作りかた、汁の味付け等の違いで数多くの種類がある。だご汁とも呼ばれ、「だご」を四季折々の野菜と煮て味噌や醤油で味付けする、主食と副食を兼ねた民衆の日常食である。「だご」には、手でちぎったり、丸めたり、きしめん状のもの等いろいろある。本論文では、「だご」の形状によって、水とこねたドゥーを手でちぎった（つんきった）「つんきりだご汁」と次の6種、計7種に大別した。「つんきりだご汁」は「ちぎりだご汁」とも呼称される。

- 2) 切りだご汁……小麦粉を水とこねて薄くのぼして5~10cmの長さに切ったきしめん状の「だご」を入れたもの。「のべだご汁」「めん棒だご汁」「おしきり」「おしぼうちょう」とも呼称される。
- 3) にぎりだご汁……水とこねた小麦粉をひと握り大にちぎり、丸めたり、片手で軽く握りいくぶん平たくした「だご」を入れたもの。
- 4) 落しだご汁……小麦粉をゆるく水でとき、スプーン等で鍋に落とした「だご」を入れたもの。
- 5) 唐芋¹¹⁾のだご汁……「だご」の副材料に唐芋を使っただご汁である。主なものとしては、輪切りにした唐芋を「だご」で包んだ「いきなりだご汁」、唐芋のあんを「だご」で包んだ「芋あんだご汁」、唐芋を蒸してつぶした後小麦粉を混ぜて作った「だご」を「つんきり」や「にぎり」だごにして入れた「おひめさんだご汁」等である。他にも数種類ある。
- 6) 小豆だご汁……おしるこ、ぜんざい状の砂糖で味付けした甘いだご汁である。餅ではなく水と小麦粉をこねた「だご」を入れる。「だご」の形状は「切りだご」・「つんきりだご」・「にぎりだご」等様々である。「ぜんざい」「砂糖だご汁」とも呼称される。
- 7) その他のだご汁……上記のだご汁に当てはまらないだご汁。
- 8) 手打ちうどん……自家製の手打ちうどんのこと。
- 9) てんぷら……魚、肉、野菜等を水と卵で溶いた小麦粉の衣をつけ油で揚げたもの。60代、40代の回答には衣に卵を使わない事例が多い。「てんぷら」には熊本の郷土料理である、唐芋の千切りと水溶きした小麦粉を混ぜて揚げた「がねあげ」や唐芋の輪切りを水ときした小麦粉をつけて揚げた「つき揚げ」も加えてある。
- 10) こかけ……なすやにがうり等を炒め、水溶きの小麦粉でとろみをつけたもの。「こかき」「こあえ」とも呼称される。
- 11) 煮しめだご……野菜等の煮物に「だご」が入っているもの。
- 12) とじこ豆……水で戻した大豆を炒め、水でゆるく溶いた小麦粉を入れて煮つめたもの。
- 13) 焼きだご……熊本には、小麦粉を水で練ったり、様々な副材料を混ぜたり包んだりした後加熱した数々の饅頭やだご類がある。加熱法は、蒸す・ゆでる・焼く・揚げる等様々である。その代表的なものの一つである「焼きだご」は、水溶きした小麦粉をフライパンでホットケーキのように焼き、黒砂糖をのせたり、巻いたりしたものである。「焼きつけたご」「焼きつけ」「やっつけたご」「ひ焼き」「ふな焼き」「ふな焼きだんご」「びんた焼き」「へら焼き」「ゆきだご」「こびり」「巻きだんご」とも呼称される。
- 14) 蒸しパン……小麦粉にソーダを入れて蒸したもの。あんや具は入れない。
- 15) いきなりだご……蒸し饅頭の一つ。輪切りにした唐芋を、小麦粉の「だご」で包み、蒸したもの。ソーダは入れない。
- 16) 石垣だご……蒸し饅頭の一つ。あられに切った唐芋を水とこねた小麦粉の生地混ぜ、丸めて蒸したもの。

- 17) ソーダ饅頭……蒸し饅頭の種類。ソーダ入りの小麦粉生地で小豆あんを包んで蒸したもの。
 - 18) イースト饅頭……蒸し饅頭の種類。小麦粉生地をイースト発酵して小豆あんを包んで蒸した
もの。酒粕で発酵させる「甘酒饅頭」も含む。
 - 19) 舌だご……小麦粉の生地を、舌状の楕円形にしてゆがき、黒砂糖・黄粉・小豆あん等をつけて
食べる。「のべだご」「べろだご」「あんかけだご」「さとかけだご」「いっかけだご」「黒砂糖
だんご」「ゆでもち」「ごろし」「いびりだんご」「やせうま」とも呼称される。
 - 20) かりんとう……小麦粉を水と練り油で揚げたもの。黒砂糖を入れることもある。「ひねり菓
子」とも呼称される。
 - 21) その他の唐芋のだご……唐芋、唐芋のあん、唐芋粉等を副材料に用いた饅頭やだご類。「あん
もちだご」「芋饅頭」「唐芋だご」「芋だんご」「二色まきだんご」「ねったんぼ」等がある。
 - 22) その他の小豆のだご……小豆、小豆あん等を副材料に用いた饅頭やだご類。「あずきだんご」
「つつみだんご」等がある。
 - 23) その他の黒砂糖のだご……黒砂糖を副材料に用いた饅頭やだご類。
 - 24) その他の大豆のだご……大豆を副材料に用いた饅頭やだご類。「豆だご」「とちこ豆」等があ
る。
 - 25) その他の味噌のだご……味噌を副材料に用いた饅頭やだご類。「味噌だご」「味噌いりだご」
「味噌だんご」等がある。
 - 26) その他のだご……副材料に、冷飯、かぼちゃ、よもぎ、ゆり根、みょうが等を用い、だご類
で(3)～(25)に含まれない饅頭やだご類。
- ## 2. 一般的な料理。
- 27) 乾麺……うどん、そーめん、冷麦、そば等の小麦粉を用いた在来の麺類。
 - 28) 中華麺……ラーメン、焼きそば、ちゃんぽん等の中華風の麺類。
 - 29) パスタ……スパゲティ、マカロニ等の洋風の麺類。
 - 30) 焼きパン（ソーダ）……ソーダで膨化させた後焼いたパン。
 - 31) 焼きパン（イースト）……イースト発酵させ膨化させて焼いたパン。パンの加工品も含む。
 - 32) ピザ。
 - 33) お好み焼き……小麦粉を水でゆるく溶き、肉・魚・野菜・漬物等を混ぜて薄く焼いたもの。
「ちよぼ焼き」「一銭洋食」「たこ焼き」を含む。
 - 34) コロッケ。
 - 35) フライ……肉や魚のフライ・豚カツや鯨カツ等の「カツ」類・肉、魚の唐揚げ等を含む。
 - 36) カレーやシチュー。
 - 37) ホワイトソース……ルーを使った料理、グラタンを含む。
 - 38) ムニエル……ピカタを含む。
 - 39) ギョーザやシューマイ。
 - 40) その他の副食……(34)～(39)に含まれない、卵焼きやハンバーグ等の料理。
 - 41) ホットケーキ……「焼きだご」と類似しているが、卵、牛乳、バターを使用している。
 - 42) ドーナツ。
 - 43) クッキー……クッキーやビスケット。
 - 44) ケーキ……ショートケーキ・カステラケーキ・ロールケーキ等のケーキ類。
 - 45) クレープ。
 - 46) シュークリーム。

- 47) パイ。
 48) スナック菓子。
 49) 今川焼き……鯛焼き・回転饅頭・どら焼き等を含む。

インフォーマントの概要

表2 性別によるインフォーマントの人数

性別	20歳代	40歳代	60歳代
	人 (%)	人 (%)	人 (%)
女	113(62)	159(84)	161(94)
男	70(38)	25(13)	10(6)
不明	0(0)	5(3)	1(1)
計	183(100)	189(100)	172(100)

表3 インフォーマントの小麦入手法

	20歳代	40歳代	60歳代
	人 (%)	人 (%)	人 (%)
購店から	170(93)	87(46)	38(22)
入農家から	1(1)	17(9)	21(12)
自家栽培	1(1)	76(40)	105(61)
不明	11(6)	9(5)	8(5)
計	183(100)	189(100)	172(100)

表4 農家・非農家別のインフォーマントの人数

	20歳代	40歳代	60歳代
	人 (%)	人 (%)	人 (%)
非農家	159(87)	90(48)	53(31)
専業農家	7(4)	67(35)	97(56)
兼業農家	14(8)	29(15)	19(11)
不明	3(2)	3(2)	3(2)
計	183(100)	189(100)	172(100)

表5 40歳代の職業別小麦粉入手法

	専業農家	兼業農家	非農家
	人 (%)	人 (%)	人 (%)
自家栽培	54(81)	17(59)	5(6)
購農家から	3(4)	2(7)	12(13)
入店から	5(7)	9(31)	71(79)
不明	5(7)	1(3)	2(2)
計	67(100)	29(100)	90(100)

注：職業が不明の3名を除いてあるので合計は183名

表2に、インフォーマントの性別による人数を示した。どの年代も女性が男性より圧倒的に多い。特に、60代、40代ではその傾向が著しい。しかし、本研究は食生活に関するものであり、一般的に食に関する情報は女性の方が豊富であることから、インフォーマントに女性が多いことに問題はない。

表3に示したように、小麦粉の入手方法は、60代の場合、「店からの購入」と「農家からの購入」と合わせても34.3%であるが、20代では90%以上が「店からの購入」である。

農家は、表4に示したように60代では67%であるが、20代では12%である。

小麦粉の入手方法で、「店からの購入」の増加と農家の減少は、インフォーマントの年代の変化と共に進んでおり、戦後日本社会の暮らし方の変化、産業構造の変化を表しているものと思われる。表5に、40代における職業と小麦粉の入手形態の関係を割合で示した。「専業農家」は「自家栽培」が多く、「非農家」は「店からの購入」が多い。

なお、表6に示したように、インフォーマントの出身地域はいずれの年代も県北部や熊本市とその近郊や中央部に集中している。このため、本調査では、地域と小麦粉を使った料理の相関を調べることができなかった。この点は本調査における今後の課題の一つである。また、今回の調査から材料・作り方は同じなのに、料理名が異なるケースが数多くみられた。例えば、「焼きだご」や「舌だご」等は多数の呼び名が存在

表6 インフォーマントの出身地域

	20歳代	40歳代	60歳代
	人 (%)	人 (%)	人 (%)
県北部	40(23)	40(21)	28(15)
熊本市とその近郊	45(26)	55(29)	93(51)
阿蘇山間部	15(9)	17(9)	16(9)
県中央部	41(24)	40(21)	35(19)
県南山間部	11(6)	13(7)	15(8)
県南海岸部	7(4)	7(4)	5(3)
天草	11(6)	12(6)	6(3)
不明	2(1)	5(3)	5(3)
計	172(100)	189(100)	183(100)

している。本研究のもう一つの課題として、このような「料理名」と地域の関係も、今後明らかにする必要がある。

小麦粉の料理と食生活の変遷

1. 回答料理数

表7に、調理法と使用材料から前述した49種類の料理別の回答数を世代毎に示した。回答料理総数は60代が770、40代が1040、20代が1433となっており、若い年代ほど増加している。

2. 使用粉種別の分析

図1に、小麦粉を使った料理を使用する粉の種類別（薄力粉、中力粉、強力粉）に分類して示した。分類の内容については表8に示してある。ただし、ここでの粉の種類分類は便宜的に行ったものであり、実際はこの通りではない場合もある。例えば、「てんぷら」や「お好み焼き」は現在だと薄力粉を使用するが、かつては地粉（中力粉）を使っていたからである。60代では中力粉を使用した料理が圧倒的に多く、40代、20代と世代の変化とともに、薄力粉と強力粉の割合が増加し、中力粉は著しく減少し、使用する小麦粉の中心が中力粉から薄力粉へ変化していることが明らかである。出現数の上位20位までをみると、表7より60代では「てんぷら」以外はすべて中力粉を使用した料理となっている。40代では11位以下に薄力粉や強力粉を使用する料理が出てきている。20代では薄力粉が圧倒的に多くなり、強力粉を使った料理は「パン」や「パスタ」に見られる。60代、40代では麺類は自家製の「手打ちうどん」が上位に見られるのに対し、20代では購入した既成品の「乾麺」となっている。

3. 主食、副食、間食別の分析

図2に、主食をさらに料理別に示した。これから、食生活の「洋風化」傾向とともに「多様化」が見出される。小麦粉を使った主食は60代では、熊本県の代表的な郷土料理「だご汁」（手打ちうどんを含む）がほとんどである。小麦粉を主食として用いる場合は「だご汁」だけでも過言ではない。40代で「だご汁」はやや減るものの、他の料理よりはかなり多く、主食としての食べ方の中心であることに違いはない。20代では「だご汁」の占める割合は著しく減少し、60代、40代でみられ「だご汁」による独占はなくなる。20代では、各料理の割合分布に偏りが少ない。小麦粉を使った主食が、それまでの「だご汁」中心から多様化したことが認められる。

表7 小麦粉を使った料理の出現数

	60歳代	40歳代	20歳代
	(%)	(%)	(%)
汁	113(14.7)	96(9.2)	69(4.8)
こ	102(13.2)	130(12.5)	102(7.1)
だ	82(10.6)	92(8.8)	10(0.7)
ご	60(7.8)	52(5.0)	21(1.5)
汁	51(6.1)	48(4.6)	10(0.7)
ご	51(6.1)	48(4.6)	10(0.7)
頭	35(4.5)	55(5.3)	4(0.3)
ん	32(4.2)	30(2.9)	7(0.5)
汁	32(4.2)	19(1.8)	2(0.1)
ご	25(3.2)	31(3.0)	7(0.5)
汁	19(2.5)	36(3.5)	20(1.4)
ご	19(2.5)	7(0.7)	7(0.5)
ご	16(2.1)	18(1.7)	1(0.1)
ご	16(2.1)	20(1.9)	2(0.1)
け	12(1.6)	10(1.0)	0(0.0)
ご	8(1.0)	10(1.0)	0(0.0)
ご	7(0.9)	19(1.8)	2(0.1)
ご	7(0.9)	10(1.0)	2(0.1)
ご	7(0.9)	8(0.8)	0(0.0)
豆	7(0.9)	0(0.0)	0(0.0)
焼	6(0.8)	27(2.6)	116(8.1)
ケ	6(0.8)	24(2.3)	82(5.7)
イ	6(0.8)	19(1.8)	70(4.9)
チ	5(0.6)	30(2.9)	25(1.7)
ご	5(0.6)	15(1.4)	12(0.8)
ご	5(0.6)	13(1.3)	3(0.2)
ご	5(0.6)	11(1.1)	1(0.1)
ご	4(0.5)	26(2.5)	46(3.2)
ご	4(0.5)	19(1.8)	33(2.3)
汁	3(0.4)	27(2.6)	94(6.6)
麵	3(0.4)	14(1.3)	111(7.7)
キ	3(0.4)	12(1.2)	2(0.1)
ー	3(0.4)	7(0.7)	88(6.1)
ご	3(0.4)	4(0.4)	0(0.0)
ご	2(0.3)	21(2.0)	111(7.7)
頭	2(0.3)	11(1.1)	1(0.1)
食	1(0.1)	6(0.6)	16(1.1)
キ	1(0.1)	5(0.5)	70(4.9)
マイ	1(0.1)	4(0.4)	17(1.2)
焼	1(0.1)	2(0.2)	10(0.7)
ス	0(0.0)	2(0.2)	48(3.3)
ル	0(0.0)	2(0.2)	27(1.9)
タ	0(0.0)	1(0.1)	56(3.9)
麵	0(0.0)	1(0.1)	42(2.9)
プ	0(0.0)	0(0.0)	27(1.9)
ザ	0(0.0)	0(0.0)	11(0.8)
ム	0(0.0)	0(0.0)	11(0.8)
子	0(0.0)	0(0.0)	10(0.7)
イ	0(0.0)	0(0.0)	6(0.4)
計	770(100.0)	1040(100.0)	1433(100.0)

「だご汁」が中心であったことが図2から読み取れた。そこで、図3に、小麦粉を使った料理全体の中での「だご汁」の割合を示した。「だご汁」は60代の40%近くを占めており、食生活全体からみても、重要な位置にあったことがわかる。「だご汁」の割合は40代・20代と世代の変化と共に減少するが、図3から20代でも「だご汁」は依然として主食の一角を占めていることがわかる。食生活の「洋風化」「多様化」といった変化の中で、「だご汁」はその割合が相対的に減少したものの、熊本の地域の食文化の一つとして現在でも根強く受け継がれているこ

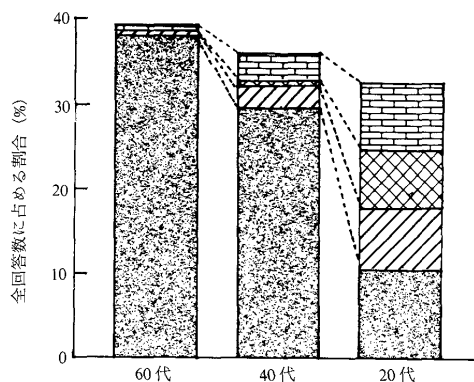
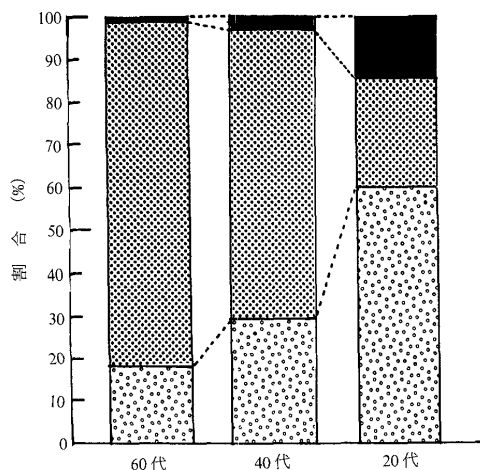


図1 小麦粉の種類別変化

図2 主食の変化

薄力粉 中力粉 強力粉

だご汁 在来の麺類 外来の麺類 パン

表8 40歳代の小麦粉入手法別の料理20傑

順位	自家栽培		店から購入	
	料理名	(%)	料理名	(%)
1	てんぷら	60(14.3)	てんぷら	55(11.3)
2	つんきりだご汁	38(9.0)	焼きだご	46(9.5)
3	焼きだご	33(7.8)	つんきりだご汁	42(8.7)
4	切りだご汁	28(6.7)	いきなりだご	20(4.1)
5	手打ちうどん	27(6.4)	カレーやシチュー	20(4.1)
6	ソーダ饅頭	23(5.5)	切りだご汁	20(4.1)
7	いきなりだご	22(5.2)	手打ちうどん	20(4.1)
8	小豆だご汁	18(4.3)	お好み焼き	19(3.9)
9	蒸しパン	15(3.6)	蒸しパン	19(3.9)
10	唐芋のだご汁	14(3.3)	乾麺	17(3.5)
11	唐芋のだご	11(2.6)	コロツケ	16(3.3)
12	ドーナツ	10(2.4)	ソーダ饅頭	15(3.1)
13	乾麺	10(2.4)	焼きパン(イースト)	14(2.9)
14	カレーやシチュー	8(1.9)	フライツ	14(2.9)
15	舌だご	8(1.9)	ドーナツ	14(2.9)
16	イースト饅頭	7(1.7)	唐芋のだご汁	12(2.5)
17	石垣だご	7(1.7)	ホットケーキ	11(2.3)
18	かりんとう	7(1.7)	その他のだご汁	11(2.3)
19	お好み焼き	6(1.4)	石垣だご	10(2.1)
20	焼きパン(イースト)	6(1.4)	かりんとう	9(1.9)
21	コロツケ	6(1.4)	—	—
22	黒砂糖のだご	6(1.4)	—	—

とがわかる。

図4に、副食を料理別に分類して示した。「フライ類」は、フライ、コロッケ、カツ、から揚げ等を指し、「ルー類」はホワイトソース、カレー、シチュー等を指す。この図からも「洋風化」傾向が読み取れる。

図5に、間食の主なものを示した。間食の中で、在来の代表を「焼きだご」「饅頭」とし、外来の代表を「ホットケーキ」「クッキー」、「お好み焼き」とした。変化をみると明らかな「洋風化」が読み取れる。「その他」の中身を見ると、60代では饅頭やだご類が圧倒的に多いのに比べて、20代ではケーキやドーナツ等が多い。先述した使用する粉の種類が「中力粉」から「薄力粉」へと変化したことが間食では顕著に表れている。

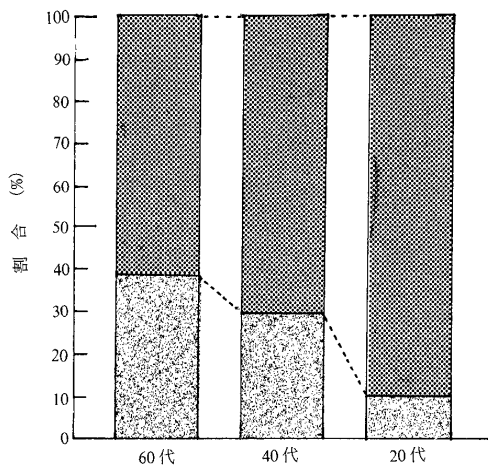


図3 小麦粉を使った料理中に占めるだご汁の割合

だご汁 その他の料理

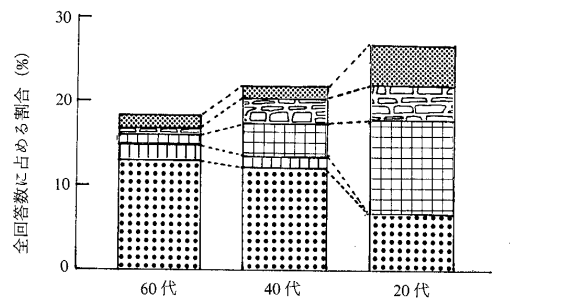


図4 副食の変化

てんぷら こかけ フライ類 ルー類
その他

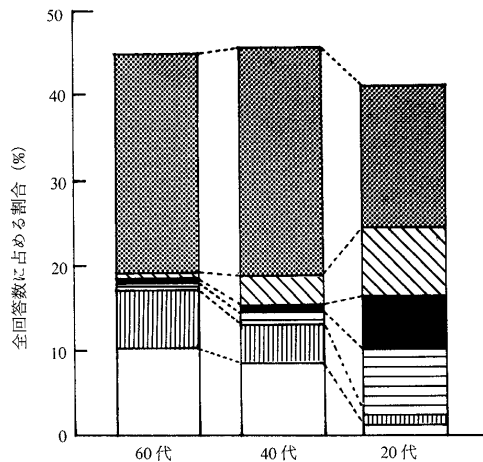


図5 間食の変化

だご汁 饅頭 ホットケーキ クッキー
お好み焼き その他

4. 入手形態別の分析

60代で中力粉を用いた在来の料理が多かったのが、20代では薄力粉が多くなり料理も外来のものへと変化している。40代はこのような変化の中間の時期であり、60代、20代双方に多くみられる料理が混在している。

そこで、40代の料理を小麦粉の入手方法の違い、「自家栽培」と「店から購入」別に、上位20傑を表8に示し、この料理を使用する小麦粉別にみてみたい。

「自家栽培」の家庭では、1位の「天ぷら」をのぞき、2位～11位まで中力粉を使用したものとなっている。薄力粉を使用したものは12, 14, 19位にみられ、20位は強力粉を使用した「パン」となっている。「店から購入」の家庭では、1位の「てんぷら」は同じで、以下、5, 8, 11, 14, 15, 17位に薄力粉を使用したものがみられる。強力粉の「パン」は13位にみられる。

このように「自家栽培」の家庭より「店から購入」した方が、薄力粉や強力粉を使用する料理が多い。同じ40代でも、小麦粉の入手方法の違いによって使用する粉の種類に違いがみられる。

「自家栽培」で中力粉が多いのは、地域でとれる地粉が中力粉であることによる。「店から購入」する小麦粉は、地粉だけでなく輸入小麦の薄力粉、強力粉がこの頃より出てきたものと思われる。

この頃は、「アメリカ小麦戦略」によるパン給食の普及等で粉食への抵抗が弱くなった点、輸入の小麦粉が身近なところで入手可能となった点、「キッチンカー」等で食生活改善指導の名のもとで行われた「粉食奨励」により薄力粉や強力粉を用いた料理の作り方に関する情報が得られるようになった点等の影響がはじめていた時期である。したがって、新しく入ってきた、薄力粉や強力粉を取り入れた食生活と従来の中力粉中心の食生活が混在している。このことが本調査でも明らかにできた。

ま と め

本調査から得られた食生活の変化は次のようにまとめることができる。

- 1) 小麦粉を用いた料理の種類が豊富になり多様化した。
- 2) 小麦粉を用いた料理の中心が、熊本県に代々伝わる在来の料理から外来の洋風料理となった。
- 3) 使用する小麦粉が、地粉（中力粉）中心から薄力粉中心となった。
- 4) 以上のような変化の特徴が高度経済成長期には、変化前、変化後の両方の特徴があり、それぞれ、小麦粉の入手形態との相関が認められた。

以上のような調査結果から「小麦粉」の学習において、「昔と今の小麦粉を使った料理調べ」の聞き取り調査をさせることの意義を次のようにまとめることができる。

- 1) 戦前から高度経済成長期を経て現在にいたる食生活の変化である「洋風化」と「多様化」がつかめる。また、これらの変化する経過にもふれることができる。
- 2) 使用する小麦粉の種類、「中力粉」から「薄力粉」の変化から、小麦粉の自給率の変化、国産小麦に適した加工法の意味が理解できる。
- 3) 上記の二つから「小麦戦略」による影響が日常生活に現われていることが身近な人からの聞き取りで実感できる。

さらに、「だご汁」は、かつて小麦粉を用いた食生活の重要な位置を占めており、現在でも、かなり食べられていることが明らかになった。このことから、「だご汁」によって、小麦粉の一つの

代表的な食べ方を学ぶと共に現在も受け継がれている地域の食文化を学ぶことができる。

以上のことから、熊本県の場合、小麦粉の学習では前述のような聞き取り調査と「だご汁」の教材化は有効であると言える。

註及び引用文献

- 1) 小麦粉を使った加工品，料理のこと。「小麦粉料理」とせず「小麦粉加工品」としたのは以下の理由による。「料理」という言葉は一般に，調理，加工の意味の他，製品そのものもさす。石毛直道氏は「環境と，生理の間に位置する一連の加工技術体系が料理である」と述べている。つまり，石毛の言う料理とは「パンからサンドイッチをつくる」だけでなく，「小麦粉からパンを焼く」，「小麦をひいて小麦粉にする」という加工全てが含まれる。本論では，この考えに従い，「製品」の意味でも，前例の小麦粉やパンのような中間の加工製品も全て含めている。そこで，誤解をさけるために，「料理」とせずこれを含めて「加工品」とした。
- 2) 桑畑美沙子，人間らしく食べる知恵の宝庫，芽ばえ社，64（1990）。
- 3) 高嶋光雪，日本侵略 アメリカ小麦戦略，家の光協会（1979）。
- 4) 前掲書（3）。
- 5) 前掲書（3）。
- 6) 前掲書（2），56頁。
- 7) 小林研三，聞き書き 熊本の食事，農山漁村文化協会（1898）。
- 8) 立山ちづ子，新しい家庭科 We，1986年10月号，68～73，前掲書（2），53～61。
- 9) インフォーマントの各世代，60歳代，40歳代，20歳代を以下省略し，60代，40代，20代と記述した。
- 10) 北海道教育大学 菅宮健教授と江口凡太郎が1987年に製作したアンケート調査集計のためのプログラム。
- 11) 薩摩芋のこと。

参考文献

- 1) 財団法人製粉振興会編，小麦粉の話（1989）。
- 2) 石毛直道，世界の食事文化，ドメス出版（1973）。