

沖縄の豆腐料理に用いられる他食品品目の種類

安里 龍^{*1}・広井 祐三^{*2}・城田 知子^{*2}・
新城 澄枝^{*1}・武田 淳^{*3}

Food Varieties Used in the Cookeries of Okinawa-tofu

Liu ASATO^{*1}, Yuzo HIROI^{*2}, Tomoko SHIROTA^{*2},
Sumie SHINJO^{*1} and Jun TAKEDA^{*3}

Abstract

Okinawa-tofu, which is a little harder and different from that distributed on the mainland of Japan, is widely consumed in Okinawa. Other food items cooked together with Okinawa-tofu were analyzed from the viewpoint of cookery culture. The analysis was based on data obtained from "The 80 Selections of Okinawa-tofu Cookeries". The simplest recipe considered was "sukugarasu-tofu", in which only the salted young rabbit fish called *sukugarasu* in the dialect is placed on the tofu. Soy sauce and salt were most frequently used among the other foods. Oil and butter were also frequently combined with the tofu in its fried recipes with eggs, or vegetables such as onions, carrots, leeks, etc. These are called *champurūs*. In imitation of canapés as a new and modern European style recipe, Okinawa-tofu was also combined with avocado, broccoli, caviar, etc. probably by the creator's deliberate intention. From the increasing number of food items corresponding to the increase in the kinds of cookeries, the average numbers of food items used in one, 5 and 10 cookeries, were 8.1, 26.4 and 40.1, respectively. The total number of food items used in all 79 cookeries was 166. According to the ABC analysis of the food, 17 food items were found in 50% of all the tofu cookeries, and 50 were found in 70%. In a book, "A New Compilation: 100 Amusing Cookeries of Tofu" published in 1935, 370 cookeries were used, in which the number of food items used was 230. But, there were no cookeries like the "champrūs" in it.

Key words: tofu, Okinawa-tofu, food items, ABC analysis, saturation curve

はじめに

日常われわれが食している豆腐は大別すると、絹漉し豆腐と木綿豆腐に大別される。沖縄ではその他に、ゆし(寄せ)豆腐と称して固める前の豆腐塊汁そのものを味つけて食することもある。わが国においては絹漉し豆腐(絹漉しとあるが絹を用いているのではなく、口触りの滑らかさと布目がついてないことからきている)がほと

んど日本全国に普及している。一方、木綿豆腐のうちで、より固めのものに沖縄特有の沖縄豆腐があり、日本食品成分表でもその品目名で記載されている。その料理方法は固めのため料理範囲が広い。本文は、沖縄豆腐に用いられる他の食品がどのようなものであり、またその利用頻度がどれほどのものであるかを算出し、それらがどのような意義を有するかに焦点を当てて民族学的食文化の立場から述べたものである。

^{*1}琉球大学医学部栄養学教室, 地域医療研究センター Nutrition and Research Center of Comprehensive Medicine, Faculty of Medicine, University of the Ryukyus Nishihara, Okinawa 903-01

^{*2}中村学園大学食物栄養学科栄養生化学教室, 栄養指導論教室 Department of Nutritional Chemistry and Nutrition Education, Nakamura-gakuen University 5-7-1 Befu, Jyonan-ku, Fukuoka 814-01

^{*3}佐賀大学農学部生物生産学科, 地域資源学教室 Faculty of Agriculture, Saga University 1 Honjo-cho, Saga city, Saga 840

今日、豆腐に関する情報は一日として欠くことはない。豆腐は中国で生まれ、東南アジアに普及し、さらには欧米にまでその人気が高まっている。また豆腐は Tofu と訳され、いたるところでその料理や栄養に関する著書も数多く出版され(林1982; 喜屋武1988; Shurtleeff et al., 1979; 何1988; 坂本1991)、多くの人々の注目を集めるようになった。日本では1782年(天明2年)および1783年(同3年)にそれぞれ「豆腐百珍」と「豆腐百珍続編」が出版されている(何1988)。

豆腐の起源は中国、漢時代の劉安の発明によるといわれ、中国、明の李時珍の「本草綱目」(1596)に、「豆腐、淮南王劉安の作りしものなり」とある(何1988)。沖縄では1721年、尚敬王の時代、冊封(琉球王に対する中国皇帝の詔勅を携え渡来すること)副使として来琉した徐葆光の記録に、那覇の当時の市場、東村で豆腐が売られている(坂本1991)。当時、豆腐がどのような食物とともに食されていたか明らかでない。しかし、芋類やアイゴ(藍子)の稚魚の塩漬け(沖縄ではスクガラスと呼ばれる)とともに食されたことは想像に難くない。

豆腐は周知のとおり、植物性蛋白食品である。一般に蛋白食品といえば肉類があげられ、豆腐の原材料である大豆はその100gあたりの蛋白含量が35gもあり(科学技術庁資源調査会編1982)、「大豆は畑の肉である」という言葉は世によく知られている。「畑の肉」の起源は、明治8年(1875)オーストリアでの万博農業博覧会で、日本が出品した大豆をドイツの学者が分析し、その高タンパク質含有量からそう名付けられている(安里1996、読売新聞社婦人部編集1963)。肉は肉でも、畑の肉なる豆腐は肉類と違って安価であり、そのため庶民の食品であるところが肉類と違う。

沖縄豆腐の形態も消費量の多さの違いもそうであるが、沖縄の食習慣または食文化は、本土のそれとは大いに赴きを異にする。たとえば、豚肉をふんだんに使う、昆布の消費が大である、緑黄色野菜の豊富、油っぽいなどがあげられる(友利1992; 外間代表1976; 宮城ほか1993; 宮城代表1987)。一方、このような食習慣は、沖縄県が日本一の長寿県とあってさらに注目をあびるようになった(鈴木1985; 松崎1993)。それは長寿の要因の一つに食習慣が挙げられるからに外ならない。また、今日沖縄の料理についても、その道の多くの専門家によりいろいろ出版されるようになり、和風化、洋風化がすすめられるようになってきた(新島1976; 沖縄ハーバービューホテル調理部編著1974; 新星図書編集部1978; 沖縄栄養士会ほか、1991; 渡口1985)。たしかに、これら専門家は、その豊かな才により沖縄料理について広く世に知らしめ普及させてきた。すなわち、これらの著書には、その料理に使用されている材料が、その伝統性も盛り込まれつつ著作者自身の現代的に洗練された料理感覚で組み立てら

れ、新しい料理が織り込まれている。それは豆腐料理においても例外ではない。

しかしながら、そこに扱われている材料について、どのような食品が利用されているかについての記載はあるが、それらについて数値的解析をした報告は現在のところ皆無である。しかし、豆腐に関しては既に「豆腐百珍」に若干の記載がある(何1988)。このように食物間の融合性、あるいは組み合わせについて、現代的感覚で解析する必要がある。ここでは専ら沖縄の代表的料理である豆腐料理に焦点を当て、そこにとり扱われている食品品目がどのような様相で利用されているか、すでに利用されている数値的解析手法(安里ほか1992, 1994a, 1994b; 広井ほか1994; 城田ほか1995a, 1995b)を適用して解析することにした。また、「新撰豆腐百珍」(林1982)からも豆腐料理の食品利用状況にもふれ、考察を加えることにした。一方、このよう解析をなすのは、食文化の一面を考察する上で新たな一手段となるからでもある。

方 法

I 資料

沖縄豆腐がどのような食品と共に料理されているかを、沖縄豆腐の料理法について記された本を基に検討することにした。沖縄豆腐の料理法を扱った本にはいくつかあるが、ここではその材料が明細に記され、また、用いられている他の食品材料が十分であると思われる沖縄の豆腐料理に焦点がおかれた喜屋武マサ(1988)の著書「沖縄豆腐料理80選」を利用した。

II 解析方法

本研究は沖縄の代表的食品である沖縄豆腐に焦点をあて、そこに用いられる食品がどのようなものであるか、本文の趣旨からしてまずその全貌を見る必要がある。そのため、以下の手法を用いて解析することにした。

1) 「沖縄豆腐料理80選」に用いられた豆腐類とその代表的料理

豆腐類にはいろんな種類がある。そのため、まず「沖縄豆腐料理80選」に用いられるた豆腐類とその代表的料理がどのようなものであるかを総て検索し、それら総てを示すことにした。

2) 豆腐料理に用いられる食品数とその頻度

料理にはそれぞれいくつかの食品が組合わされるものである。それぞれの料理にはどれほどの食品数が組合わされているか、主品目なる豆腐類そのものも数に含め、そこに扱われている食品数の頻度を算出した。

3) 沖縄の豆腐料理に用いられる食品とその利用頻度の算出

「沖縄豆腐料理80選」に出てくるそれぞれの豆腐料理

の材料については、塩や醤油のような調味料品といった一見見過ごされるような食品もあるが、これらも含めそこに扱われている食品名およびその利用頻度を算出した。

4) 料理数の増加に伴い増加する食品数の算出

食品数は料理数の増加にともなって増加するものである。すなわち、料理の数を増すと最初の段階では食品数が急激に増していくが、後の段階では異なる料理でも類似する食品を用いているため、次第にある値に近づいていくであろう。いわば食品数は料理の数に対して一種の飽和曲線をなすであろう。ここでは、「沖縄豆腐料理80選」に出てくるそれぞれの豆腐料理の順に料理の数を増加していくにつれて、どれほどの異なる食品数によりどのような飽和曲線が得られるかをみることにした。

5) 沖縄豆腐料理に用いられる食品のABC分析

ABC分析とは、いくつかの項目がある場合、それらがそれぞれある占有率を示すとき、その占有率の高い順に項目を逐次横軸にとり、縦軸にはその占有率の累積値をとって示す手法である。これにより、視覚的に全体のうち何項目でどれほどの占有率を占めるか簡単に知り得る利点がある。これは経営学でよく用いられるものである(岩崎1979)。たとえば、売上商品それぞれの利益率をみて、どの商品をより扱うべきか簡単に知り得るため、かなり利用されている。本文でも、沖縄豆腐の料理において、どの食品がどれだけ利用されているかその寄与率をABC分析を通してみることにした。ABC分析もまた一種の飽和曲線である。

結 果

1) 「沖縄豆腐料理80選」に用いられた豆腐類とその代表的料理

「沖縄豆腐料理80選」には豆腐料理が郷土豆腐料理、おなじみ豆腐料理、洋風TOFU料理に大別され、それぞれ32、19および20種、計71種の料理があったが、そのいくつかには細目があり、全体では79種の料理があった。すなわち、80選より1料理少なかった。表1には豆腐類とそれをもちいる料理数とその代表的料理名を示した。そこには大豆由来の食品でないピーナッツを原料としたジーマーミ豆腐(ジーマーミは地豆を当てた方言名、いわゆるグランドナッツ)もあった。しかし、それは沖縄の地方性を示すものとして割愛せず、敢えてここに示した。

用いられている食品名は沖縄での慣用としての方言名で記載されていたが、ここでもそれをそのまま用いた。しかし、それらは必要に応じ、食材となる動植物ではその学名は食品辞典(住江1976)を、料理名ではその一般名を新島(1976)らの料理書等を参照し記載した。

ここに取り上げられた79種の豆腐料理では、その材料の主食品はもちろん豆腐またはそれに類する食品であるが、この表にもあるように、豆腐を主体とし、野菜等の他の食品と炒めたチャンプルーという沖縄の極一般的料理名が幾つかでていた。しかし、その他には海草サラダや一口カナッペなど、われわれにそれほどなじみの無い料理もあった。それらは著者の意向または好みもあると

表1 豆腐料理79種類の主食品による分類および代表的料理名

主食品	料理数*	代表的料理名
沖縄豆腐	63	チャンプルー類 ^{a)} 、ンジャナエーイ ^{b)} 、スクガラス豆腐 ^{c)} 、他
厚揚げ	4	みそ汁類2種、ふくさ汁、揚げ豆腐と白菜の南蛮煮
油揚げ	3	みそ汁類3種
オカラ	3	ウカライリチー ^{d)} 、オカラクッキー、オカラハンバーグ
ゆし豆腐 ^{e)}	3	即席ゆし豆腐、鰹だしのゆし豆腐、味噌仕立てゆし豆腐
絹漉し豆腐	1	四川風あんかけ
ピーナッツ	1	ジーマーミ豆腐 ^{f)}
豆乳	1	豆乳グラタン

* : 「沖縄豆腐料理80選」に掲載されたそれぞれの主食品の豆腐料理の数

a) チャンプルー : 沖縄豆腐を基盤に肉類、野菜類あるいはソーメン等を油で炒めた料理の総称。沖縄の代表のおかずとなる

b) ンジャナエーイ : ンジャナは苦菜 (*Ixeris sp.*)、エーイは和え物のこと

c) スクガラス : アイゴ (藍子、*Siganus fuscescens*) の幼魚を塩漬したもの

d) ウカライリチー : ウカラはオカラの意、イリチーは炒めることまたは炒めたもの

e) ゆし豆腐 : 寄せ豆腐のこと。豆乳ににがりを加えてできた豆腐カード

f) ジーマーミ : ピーナッツ。当て字「地豆」の方言

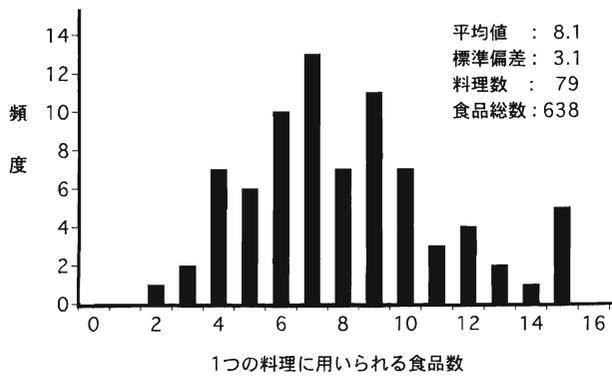


図1 沖縄豆腐料理(79種)にみる一料理に使用される食品数とその頻度

「沖縄豆腐料理80選」にある豆腐料理を基にした結果。一つの料理に使用される食品数、縦軸にその頻度を示した。

思われるが、豆腐の西洋化された料理として位置付けられるものであろう。

2) 沖縄の豆腐料理に用いられる食品数の頻度

料理にはそれぞれいくつかの食品が組合わされている。どれほどの食品が組合わされているか、主品目なる豆腐類そのものも含め、その頻度を図1に示した。この図にみるように、沖縄豆腐料理には、2種類の食品から15種類の食品まで用いられていた。それぞれの料理に用いられる食品の中には重複するものもあるが、重複する総ての食品数は638であった。頻度または食品総数から算出して得られる1料理に用いられる平均食品数は8.1(標準偏差3.1)であった。また、重複しない食品は166種あった。

3) 食品数からみた沖縄の豆腐料理とその種類の数

図1には79種の沖縄の豆腐料理に用いられる食品数の頻度を示したが、さらにその内訳を表2に示した。この表には料理に用いられる食品数の小さい順からその料理数および、料理名すべてを示した。前述のように、食品数は主品目の豆腐類も含んでいる。まず、食品数が2種類の料理名はスクガラス豆腐である。それはスクガラスというアイゴ(*Siganus fuscescens*)の稚魚の塩漬を、適当に角切りされた沖縄豆腐の上にのせただけのものであり、琉球料理店にいけば一品料理として注文できる代物である。食品数が多い料理は、いわゆる沖縄の伝統的豆腐料理とは異なったものであることがわかる。前述のように、海草サラダや一口カナッペなどがそうであった。

4) 沖縄の豆腐料理に組合わされる食品

沖縄の豆腐料理に組合わされている食品については、その総ての食品名と料理に出て来た頻度を表3の第一列目に示した。第二列目には、79種の料理の中で利用されている回数を出現頻度として示した。第三列目には、第

二列目の出現頻度の総和638(図1の食品総数と同じ)に対する割合を百分率で示した。第四列目には、第三列目の百分率を高い順から累積して示した。第五列目には、それぞれの食品の出現頻度(第二列目)を79種の料理に対する出現率を百分率で示した。この表にあるように、沖縄豆腐は、79種の豆腐料理の79.7%に用いられていた。次いで醤油や塩に高い利用頻度が現れていた。これらは豆腐料理の約4割に用いられていた。また、沖縄においては豆腐は油やバター等で炒めることもあり、これら油脂類の頻度も高く出ていた。その他、卵、ねぎ類、にんじん、玉ねぎ、ニラなどがあげられていた。これらの食品もわれわれのまわりにごく有りふれたものである。

出現頻度が1の食品の中には、キャベツ、白菜、ハムといった沖縄の豆腐料理によく用いられる食品もあるが、他方、とさかのり、アボカド、ブロッコリー、キャビアといったこれまでの豆腐料理に見られない食品もかなりみられた(表3の2)。全79種の豆腐料理には166種の食品がみられたことは、前述のとおりである。

5) 料理数の増加に伴う食品々目数の増加の様相

収集されるデータの数というのは、重複する場合を除き、一般的に調査の経過または調査回数の増加とともに増すものである。しかし、データの数には限りがあるため、ある時点で飽和に達していく。その顕著な例の一つに、食事回数の増加に伴って摂取される食品数が増えらる。なぜなら流通する食品の種類というはある程度限られているからである(安里1992,1994a,1994b;広井1994;城田1995a,1995b)。

ここでも、豆腐料理の種類を増加させていくと食品数も増加するが、次第にある一定値に収束するであろう。その増加の様相は図2のような結果であった。この図から明らかなように、一つの豆腐料理に用いられる食品々目の数は8.1種から始まり、5つの料理では26.4種、10の料理では40.1種の食品が利用されたように、料理

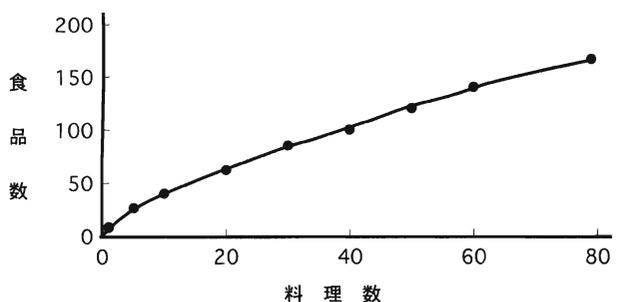


図2 沖縄豆腐料理における料理数の増加に伴う食品数の増加の様相

一般的に料理数の増加に伴い、使用される食品数は飽和値に達していくようにみられるが、ここではその様相がみられない。このことは新たな豆腐料理があれば、さらにあらたな食品が加わることを意味する。

表2 食品々目数または材料数からみた料理名

食品々目数	頻度	料理名
2	1	スクガラス豆腐 ^{a)}
3	2	揚げ豆腐、ゆし豆腐 ^{a)}
4	7	ゴーヤー ^{b)} の白和え、味噌仕立てゆし豆腐、味噌汁5種
5	6	ムジの汁 ^{c)} 、ンジャナエーイ ^{a)} 、鰹だしゆし豆腐、白身魚の味噌煮かみなり豆腐汁、味噌汁1種
6	10	マーミナチャンプルー ^{d)、a)} 、麩チャンプルー、チキナーチャンプルー ^{e)} 、ンスナバーンブシー ^{f)} 、アーサ汁 ^{g)} 、豆腐雑炊、ジーマーミ豆腐 ^{a)} 、豆腐よう ^{h)} 、豆腐寒天、豆腐寄せ
7	13	ゴーヤーチャンプルー、タマナーチャンプルー ⁱ⁾ 、デークニチャンプルー ^{j)} 、パパヤチャンプルー、らっきょうチャンプルー、煮干しチャンプルー、ナーベラーンブシー ^{k)} 、ゴーヤンブシー、ほうれん草の白和え、牛肉の味噌煮、南蛮煮、味噌汁1種、豆腐ハンバーグ
8	7	鶏肉と冬瓜煮、海草サラダ、豆腐ステーキ、豆腐ステーキ+きのこのソース、豆腐オムレツ、豆乳グラタン、オカラクッキー
9	11	小煮(クーニー)、おぼろ汁、豆腐の卵蒸し、しめじのカキ油煮、豆腐の巻き揚げ、枝豆の白和え、コロケ、野菜グラタン、豆腐サンドフライ、豆腐サンドイッチ、豆腐のマフィン
10	7	七味豆腐、揚げだし豆腐、豆腐丼、豆腐のプロバンス風ソテー、いり豆腐のカレー風味、チーズフライ、豆腐マヨネーズ+アルファ
11	3	ウカライリチー ^{a)} 、豆腐カニ煮込み、豆腐のクリーム煮
12	4	ウジラ豆腐 ^{l)} 、フクサ汁 ^{m)} 、鯛の煮物、豆腐とえびのグラタン
13	2	豚肉のみそ味、一口カナッペ
14	1	麻婆豆腐
15 以上	5	四川風あんかけ、四川風味噌炒め、あん掛け豆腐ボール、豆腐のミートローフ、オカラハンバーグ

- a) 表1の脚注を参照
- b) ゴーヤー：にがうり (*Momordica charantia* L.)
- c) ムジ：田芋の茎
- d) マーミナ：もやし
- e) チキナー：高菜 (*Brassica juncea* Coss. var. *integrifolia*)、シマナーともいう
- f) ンスナバーンブシー：ンスナバーはふだん草 (*Beta vulgaris* L.)、ンブシーは煮付け
- g) アーサ：海草のひとえ草 (*Monostroma nitidum*)、アオサに似るが異なる
- h) 豆腐よう：豆腐の発酵食品、感触によりよくチーズになぞらえられる
- i) タマナー：玉菜、球菜、キャベツ
- j) デークニ：大根
- k) ナーベラー：へちま
- l) ウジラ：ウズラ
- m) フクサ汁：八重山独特の米味噌でしたてた汁、麩、里芋、クコの葉が入る

の数に応じて食品数も増加した。後の段階では、料理の数の増加に対して食品数は直線的に増加していた。すなわち、10の豆腐料理があれば、そこには40種の食品がみられることを意味する。この図からも明らかのように、食品数は飽和値に達しておらず、依然増加傾向にあった。このことは、各料理ごとに異なる食品が使用されていることを示している。換言すれば、取り上げられている豆腐料理はそれぞれ特質があるものである。この図では最終的に全料理数79種で主品目も併せて全食品数は166種挙がっていた。

4) 豆腐料理に用いられる食品のABC分析

表3(1, 2)にあるように、豆腐料理に用いられる食品は、それぞれの出現頻度があった。出現頻度の高い順から食品の数を横軸にとり、それに対しそれぞれの食品の頻度の全頻度に対する割合(表3の第三列目)の累積値(第四列目)を縦軸にとると、結果は図3のようであった。これは豆腐料理に用いられる食品のいわゆるABC分析結果である。この図からみるように、全頻度の半分、すなわち50%に至る食品数は17品目である。以下同様に、75%に至る食品数は50品目であった。また90%に至る食

表3 豆腐料理に取り扱われている食品品目とその出現頻度(1)

食品品目	出現頻度* ¹	頻度(%) * ²	累積値* ³	頻度* ⁴	食品品目	出現頻度* ¹	頻度(%) * ²	累積値* ³	頻度* ⁴
沖縄豆腐	63	9.9	9.9	79.7	パン粉	6	0.9	60.0	7.6
醤油	35	5.5	15.4	44.3	三枚肉	6	0.9	61.0	7.6
塩	34	5.3	20.7	43.0	みそ	5	0.8	61.8	6.3
植物油	27	4.2	24.9	34.2	じゃがいも	5	0.8	62.5	6.3
卵	21	3.3	28.2	26.6	白みそ	5	0.8	63.3	6.3
砂糖	21	3.3	31.5	26.6	冬瓜	5	0.8	64.1	6.3
バター	13	2.0	33.5	16.5	唐辛子	5	0.8	64.9	6.3
長ねぎ	12	1.9	35.4	15.2	厚揚げ	4	0.6	65.5	5.1
かつおだし	11	1.7	37.2	13.9	ブイヨン	4	0.6	66.1	5.1
胡椒	11	1.7	38.9	13.9	豚だし	4	0.6	66.8	5.1
ミリン	11	1.7	40.6	13.9	大根	4	0.6	67.4	5.1
酒	11	1.7	42.3	13.9	木耳	4	0.6	68.0	5.1
小姜	11	1.7	44.0	13.9	昆布	4	0.6	68.7	5.1
ラード	10	1.6	45.6	12.7	牛乳	4	0.6	69.3	5.1
人参	10	1.6	47.2	12.7	にんにく	4	0.6	69.9	5.1
小麦粉	10	1.6	48.8	12.7	パセリ	4	0.6	70.5	5.1
豚肉	9	1.4	50.2	11.4	ピーナッツバター	4	0.6	71.2	5.1
青ねぎ(葉ねぎ)	8	1.3	51.4	10.1	シメジ	4	0.6	71.8	5.1
玉葱	8	1.3	52.7	10.1	油揚げ	3	0.5	72.3	3.8
にら	8	1.3	53.9	10.1	豚挽肉	3	0.5	72.7	3.8
赤みそ	7	1.1	55.0	8.9	だし	3	0.5	73.2	3.8
かたくり粉	7	1.1	56.1	8.9	麩	3	0.5	73.7	3.8
しいたけ	7	1.1	57.2	8.9	ごぼう	3	0.5	74.1	3.8
泡盛	6	0.9	58.2	7.6	グリーンピース	3	0.5	74.6	3.8
削り節	6	0.9	59.1	7.6	へちま	3	0.5	75.1	3.8

* : 「沖縄豆腐80選」(実際は79選)にある豆腐料理にある食品、全食品数は166品目。

*¹: 「沖縄豆腐80選」の豆腐料理79種にとり扱われた食品数、すなわち沖縄豆腐は63回用いられている。

*²: *¹の食品数の全累積値(全頻度数638)に対する百分率

*³: *²のそれぞれの百分率の上位からの累積値、ABC分析の基になる数値

*⁴: それぞれの食品数の豆腐料理79種に対する百分率、例えば、沖縄豆腐は79種の料理のうち79.7%に使用されている。

表3 豆腐料理に取り扱われている食品品目とその出現頻度(2)

出現頻度	食品数	食品品目
3 (0.5, 3.8)* ²	17	油揚げ、豚挽肉、だし、麩、ごぼう、グリーンピース、へちま、ケチャップ、マッシュルーム、マスタード、マヨネーズ、にがうり、オカラ、白ゴマ、トマト、ツナ缶、ゆし豆腐
2 (0.3, 2.5)	23	青じそ、青菜、ベーキングパウダー、ベーコン、豚ロース、チーズ、ゴマ油、牛挽肉、寒天、粉チーズ、レモン、レタス、米、生クリーム、ナツメグ、ししとう、スープ、酢、スクガラス、鶏肉、バニラエッセンス、わさび、焼きのり
1 (0.2, 1.3)	83	合挽肉、赤とさかのり、青とさかのり、あさつき、アボカド、バジル、紅麴、紅小姜、ブロッコリイ、キャベツ、キャビア、チキンピジョン、クリームチーズ、えび、枝豆、卵黄、えのき茸、メバル、白身魚、ふだん草、ゼラチン、牛肉、白菜、ハム、ひとえ草、ほうれん草、いか塩辛、イクラ、芋くず、いんげん、重曹、貝割れ、カキ油、カレー粉、かに缶、辛口味噌、からし菜、黄人参、絹漉し豆腐、きぬさや、小えび、黒糖、こんにゃく、クレソン、胡瓜、豆ばんしょう、三つ葉、餅米麴、もやし、納豆、煮干し、苦菜、にんにく葉、海苔、海苔佃煮、オートミール、オクラ、パパヤ、ピーナッツ、ピクルス、ピーマン、ポークランチョンミート、らっきょう、セージ、魚肉、三温糖、山椒、里芋、さやえんどう、みかんの皮、チキナー、白ワイン、鯛、筍、たらこ、豆乳、鶏挽肉、鶏胸肉、若布、わさび漬、ゆず、ゆず皮、ずいき

*¹ : 出現頻度3以下のものを記載、沖縄地域特有の名による記載の食品は表1、2の脚注を参照。頻度3の食品には一部表3(1)と重複

*² : 括弧内の数値は表3(1)のそれぞれの食品の頻度(%) *²および頻度*⁴に対応、ここに挙げた123品目は、利用頻度は全体の28.2%を占めるに過ぎないが、数では74.1%を占め。これにより、低頻度食品がいかに多いかわかる。

品数は100品目であった。このような結果は、換言すれば、沖縄豆腐料理79種の半分は高頻度の順からみた17の食品を含むことを意味している。豆腐料理の75%は50種の食品を含むことを意味している。表3の2には頻度が3以下の食品を挙げた。出現頻度が1の食品は83品目あり、これらはABC分析では86.4%から100%を占めていた。すなわち、全出現頻度の14.6%を占めていた。しかし、その数においては、全食品数166の50%を占めていた。

考 察

ある特定の料理がどれほどの食品の数で構築されているかという報告はない。本文は、豆腐料理のなかでも沖縄豆腐料理の食品について検討したものである。すなわち、序文にも述べたように、沖縄豆腐に用いられる他の食品どのようなものであり、またその利用頻度がどれほどのものであるかを算出し、それらがどのような意義を有するかに焦点を当てて民族学的食文化の立場から述べたものである。

何必醇(1988)の「豆腐百珍」の解説には豆腐の278法の調理法の記載がある。いわばそこには既に豆腐料理を用いてここに述べたような解析の試行が伺える。しかし、ただ試行であり十分な検討ではない。そのような意味で、ここで述べることは、「豆腐百珍」にある感覚的手法を数的に実践したものである。

本文では、研究対象として沖縄豆腐料理を選んだ。沖縄には、それ以外にも豚肉料理や昆布の料理、苦瓜料理(沖縄では方言名のゴーヤー料理がむしろ大衆的)等で特色のあるものがある。しかし、豆腐料理には「豆腐百珍」のような他の書もあり、比較し、考察する意味でも便宜である。それゆえ、本文では沖縄豆腐を対象を選んだ。

従来ここで述べられるような調理品目に用いられる食品々目数の解析手段としては、一般的に食品々目数の平均値が示されるであろう。しかしながら、本文では、ABC分析も含め、飽和曲線手法を用い、沖縄豆腐料理にどのような食品が用いられているか検討した。というのも、これらの手法はそこにみられる食品項目の全貌がみられるのみならず、またそれぞれの使用頻度まで算出さ

れるため、食品それぞれの特性がわかるからである。さらに、既存の料理書がその地方の文化遺産であるなら、それに対しこのような解析手法を加えることは、料理書に学術的メスを加えることを意味する。いわば、今日のように食行動の華々しい中にあるのは、これまでの伝統的食文化に対しこのような学術的食文化を論ずることも必要であろう。

一般的に調査回数の増加に伴いデータ量の蓄積を追跡すると、データ量は調査回数の増加に対して飽和増加曲線をとる。その顕著な例が食事回数の増加に伴う摂取食品々目数の増加曲線であり、われわれがこれまで追求してきた手法である(安里1992, 1994 a, 1994 b ; 広井1994; 城田1995 a, 1995 b)。この手法を豆腐の料理数の増加にともなう食品々目数の増加の様相をみることに適用してみると、飽和増加曲線とはならない(図3)。むしろ、さらに料理数が増加しても、新たな食品々目が出現するような観念を与えるものである。この図からみると、それぞれの料理は各料理ごとに異なる食品々目が使用されていることが結論付けられよう。いわば、豆腐料理は現代風に調理すれば、いくらでも食品が増えることを意味している。このことはさらに、沖縄の食文化は常に新しい物を取り入れる素地を持ち合わせているといえるであろう。

しかしながら、新たな食品々目が料理数に応じてそれぞれ新たに出てくるが、その利用頻度はそれほどあるものではない。これは使用されている食品々目とその出現頻度のABC分析をすることにより明らかにされる。すなわち、前述のように、全頻度の半分に至る食品数は17品目であり、75%に至る食品数は50品目であった。このことは50品目が4分の3にあたる豆腐料理に料理されていることを意味する。また、出現頻度1の食品の増加率からして、新たな食品々目の出現はあるが、利用頻度はそれほど無いと判断されるからである。

豆腐料理に用いられる食品の中に調味料はかなり高頻度で用いられている。すなわち、醤油、塩、かつおだし、胡椒、ミリン、生姜といった調味料が上位10位に入っている。それは豆腐そのものが淡泊であることからくることはいままでもないであろう。

一方、低出現頻度の食品が多いことは、1935年(昭和10年)に出版された林春隆(1982)の「新撰豆腐百珍」にも明らかである。この書には料理数がおよそ370あった(表4)。そこに盛り込まれる食品品目数はほぼ230であった。当時の食品はそれほど外国産や食物の流通、さらには現代風の食のアレンジなどが無いとはいえ、食品数はかなりの数である。しかし、そこにおいて出てくる品目は表4に示したが、高頻度の食品は醤油、酒、塩、葛粉、砂糖、油である。その点では、葛粉を除くと、沖縄豆腐料理と同じである。出現頻度が1のみの食品数は約100品

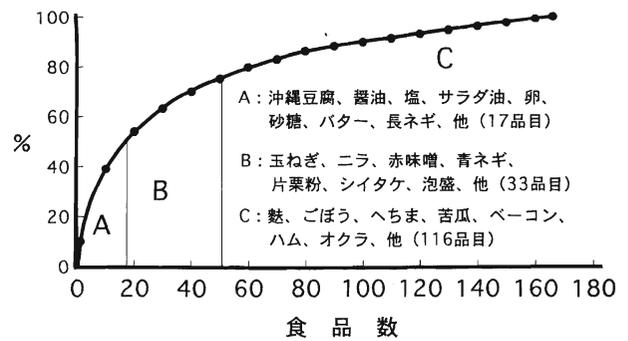


図3 沖縄豆腐料理に用いられる食品のABC分析

沖縄豆腐料理に用いられるそれぞれの食品の利用頻度を100とした。本文では、50%に至る品目をA群(17品目)、50% - 75%にある品目をB群(33品目)、それ以上をC群とした。わずか17品目という少ない食品が沖縄豆腐料理の50%に利用されている(17品目で料理の50%を占めているのではない)。C群(116品目)は食品数では多く、全食品(116品目)の69.9%を占めるが、使用頻度では合計しても全体の25%を占めるに過ぎない。C群はいわゆる低頻度摂取品目であり、利用頻度でもそれぞれ3以下である(表3参照)。

目であり、かなり多い。沖縄豆腐料理でも83品目あったことをみれば、低出現頻度の食品は多いといえる。その点、豆腐料理は古来の料理を主としたものに、現代風に手を加えればさらにいろいろな趣向を凝らした料理ができることを意味して興味深い。

ちなみに、「新撰豆腐百珍」では、一つの料理で10品目以上の食品数を利用している料理数は、全374料理数のうち22であった。また、一つの料理に使用されている食品数は4.7品目で、沖縄豆腐の場合の8.1品目に比べるとかなり低い。このことは、当時の状況からして当然であろう。しかし、この書には、沖縄の豆腐チャンプルーのような料理はなかった。

いずれにせよ、沖縄豆腐料理というものに用いられる食品が79種の料理で166種にも上るということは、豆腐は料理上他の食品との融合性の多様性を示しているといえよう。その点、ここで述べられたような解析手法が他にも多く利用されてしかるべきであろう。

沖縄料理の代表として豚肉料理(琉球新報社編1992)や山羊料理(鳥袋1989)がある。後者は一般的に内蔵や皮付きの肉をそのまま水炊きするものであるが、味付けは食する本人に任せられ、トウガラシを加えることもあるが、塩のみが普通である。山羊料理はその独特の強い匂いのため、人により好き嫌いが両極端である。匂い消しとして、ヨモギの葉を入れることもあり、組合わされる食品数はそれほど多くない。他方、豚肉料理の組合わされる食品数は多いようにみうけられる(琉球新報社編1992)。

この種の解析手法はある程度のデータが蓄積した後に解析すべきもので、その際に威力を発するものである。そのような意味では、本文でとり扱った豆腐のように、ある種の材料を主とした料理集を中心に解析を進めるこ

表4 「新撰豆腐百珍」*¹370料理にみる食品品目とその利用状況

出現頻度* ²	品目数	品目 (抄)* ³
50以上	7	豆腐、醤油、酒、塩、葛粉、砂糖、油
11-49	24	味噌、胡麻油、生姜、卵、山椒、味醂、葱、山葵(ワサビ)、大根おろし、出汁椎茸、木耳、昆布、海苔、胡麻、葛餡、牛蒡、花かつお、白味噌、唐辛子、酢、卵白、豆腐滓(キラズ)、胡桃
4-10	40	小麦粉、芥子、銀杏、青海苔、人参、鯛、麩、白胡麻、胡椒、飯、ラード、鰹節、片栗粉、柚子、蓮根、湯葉、セリ、山芋、黒胡麻、糯米、長芋、慈姑(クワイ)、落花生、卵黄、干海老
2-3	60	胡瓜、筍、鶏肉、寒天、豚肉、水善寺海苔、干瓢、松茸、大豆、茄子、ハム、ホウレン草、甘酒、紫蘇、白葱、茗荷、蒟蒻、海老、鶏肉、枝豆、鴨肉
1	100	小豆、糸昆布、太刀魚、玉葱、蒟の薑、滑茸、奈良漬、河豚、海鼠(ナマコ)、鮑、雉、ソーメン、鱈、鰻、鱧、塩鮭、アサリ、鯨肉、百合根、梅干、球菜

*¹ 文献1)

*² 370の料理に出現する頻度

*³ 品目数40以上は一部割愛。出現頻度1の品目には、魚介類が豊富であることは注目される。述語はできるだけその書体を用いた。

とはが推奨されてよい。たとえば、沖縄では夏場の野菜として苦瓜(レイシ、方言名はゴーヤー)がよくでてくる。その料理についての本も上梓されているため(松本1984)、ここで述べたような解析をすれば、豆腐とは異なる結果が得られることが予測されるし、興味もたれる。あるいは、豚肉料理でもそうであろう。今後の課題とした。

またさらに、同種の料理について、それぞれの一般食堂でどのような食品の組み合わせがなされているかをみるにより、料理の特徴を食品の種類を主とした方法でつかむことが可能である。このような手法をとることがこの種のテーマを解析する要点である。また、飽和曲線なりABC分析でより興味ある結果がさらに得られるであろう。

要 約

沖縄には沖縄豆腐と呼ばれるやや固めの豆腐が普及している。その料理手法または文化の観点から、他のどのような食品と組み合わせられているか解析した。

1) 解析に用いた資料は沖縄豆腐料理に関する「沖縄豆腐料理80選」を用いた。

2) 一番簡単な料理はスクガラス豆腐で、それはスクガラスというアイゴ(藍子)の稚魚の塩漬を、適当に角切り

された沖縄豆腐の上へのせただけのものである。組合わされている食品々目では、醤油や塩に高い頻度が現れていた。15品目の食品も組合わされている料理もあった。

3) 沖縄においては豆腐は油やバター等で炒めることもあってこれら油脂類の頻度も高く出ていた。また、豆腐を野菜と炒めたチャンプルーという、よく普及している料理名が幾つかでていた。その他卵、ねぎ類、にんじん、玉ねぎ、にらなどがあげられていた。

4) 沖縄豆腐がとさかのり、アボカド、ブロッコリー、キャビアなどと組合わされた一口カナッペがあり、著作者の意向もあろうが、豆腐の洋風化された料理手法がみられた。このことはさらに、沖縄の食文化は常に新しい物を取り入れる素地を持ち合わせていることの反映といってよいであろう。

5) 料理数の増加に伴う食品々目数の増加の様相をみると、一つの豆腐料理に用いられる食品々目の数は8.1種、5つの料理では26.4種、10の料理では40.1種の食品が利用されていた。全料理数79種では主品目の豆腐も併せて食品々目数は166種あった。

6) 豆腐料理に用いられる食品のABC分析によると、全豆腐料理の半分を満たす食品数は17品目であり、75%を満たすには50品目であった。出現頻度が1の食品は、86.4%から100%までに出ており、全出現頻度の14.6%

を占めていた。

7) 昭和10年に刊行された「新撰豆腐百珍」には370種の豆腐料理が盛られているが、取扱い食品数はおよそ230品目であった。この書には沖縄の豆腐チャンプルーのごとき料理はなかった。これらについて若干の考察を加えた。

(本文の一部は第17回日本民族衛生学会沖縄地方会1989年で発表した)

文 献

- 安里宇内(1996)：茶のみ話「畑の肉」, 沖縄タイムス(12月31日)
- 安里 龍, 広井祐三, 城田友子ほか(1992)：摂取食品数からみる女子大生の食物摂取状況の解析—食事回数の増加に伴う摂取食品数の飽和増加曲線—, 栄養学雑誌, 50, 275-283
- 安里 龍, 広井祐三, 城田友子ほか(1994 a)：調査回数の増加に伴うデータ蓄積の飽和曲線形成の解析—食事回数の増加に伴う摂取食品品目数の蓄積状況を具体例として—, 琉球医学会誌, 14(3), 173-178
- 安里 龍, 広井祐三, 城田友子ほか(1994 b)：調査回数の増加に伴うデータ蓄積における媒介律の適用とその理論的考察, 琉球医学会誌, 14(3), 179-182
- 岩崎日出男(1979)：経営学の基礎知識(小川英次, 北野利信, 後藤幸男, 高柳暁, 村田昭治編集代表) p528, 有斐閣, 東京
- 沖縄栄養士会ほか(1991)：沖縄食の大百科 1~4巻, 沖縄出版, 沖縄
- 沖縄ハーバービューホテル調理部編著, 千葉功監修(1974)：沖縄の素材を生かす西洋料理, 新星図書出版, 沖縄
- 林 春隆(1982)：新撰豆腐百珍, 中央公論社, 東京
- 広井祐三, 安里 龍, 城田友子ほか(1994)：調査回数の増加に伴う蓄積データの飽和値決定法, 琉球医学会誌, 14(3), 183-185
- 外間ゆき代表(1976)：昭和50年度科学研究費補助金研究成果報告書「沖縄における食品使用上の特殊性および食品成分に関する研究」
- 科学技術庁資源調査会編(1982)：四訂日本食品標準成分表, 女子栄養大学, 東京
- 何必醇(福田浩訳)(1988)：豆腐百珍, 教育社新書原本現代訳133, 266-272, 教育社, 東京
- 喜屋武マサ(1988)：沖縄豆腐料理80選, 那覇出版社, 沖縄
- 松本嘉代子(1984)：ゴーヤー(にがうり)料理60選, 月刊沖縄社, 沖縄
- 松崎俊久編著(1993)：沖縄発爽やか長寿の秘訣, 学苑社, 東京
- 宮城節子代表(1987)：明治後期から大正初期にかけての沖縄における行事食の食品使用上の諸特徴, 琉球大学教育学部紀要, 30, 299-308
- 宮城重二, 安次富順子(1993)：日本一の長寿県沖縄に学ぶ健康長寿食, 女子栄養大出版部, 東京
- 新島正子(1976)：琉球料理, 新島料理学院沖縄調理師学校, 沖縄
- 琉球新報社編(1992)：まるごとおいしく豚肉料理(うないBook1), 琉球新報社, 沖縄
- 坂本正行(1991)：沖縄の食文化3, 豆腐, 食の科学, 162, 83-84
- 島袋正敏(1989)：沖縄の豚と山羊—生活の中から—, ひるぎ社, 沖縄
- 新星図書編集部(1978)：琉球料理全書1, 2, 3 すぐ役立つ家庭料理, ふるさとの伝承料理, 身近な食品の薬効と薬草, 新星図書, 沖縄
- 城田友子, 鄭 昕薇, 広井祐三ほか(1995 a)：台湾における女性勤労者の摂取食品からみた食習慣, 民族衛生, 61(1), 16-24
- 城田友子, 安里 龍, 安房田司郎ほか(1995 b)：摂取食品数からみる高知県に在住する女子学生の食習慣の解析, 健康・体力・栄養, 2, 49-57
- Shurtleeff, W. and Aoyagi, Y(1979)：The book of tofu-food for mankind(Rev. Ed.)- Ballantine books, New York
- 鈴木信(1985)：百歳の科学, 新潮社, 東京
- 住江金之, 小原哲二郎監修(1976)：原色食品図鑑, 建帛社, 東京
- 友利知子(1992)：成人病を防ぐ100選これからの沖縄家庭料理—味クーターを見直そう—, 那覇出版社, 沖縄
- 渡口初美(1985)：沖縄の長寿食とふるさと伝統料理, 国際料理学院, 沖縄
- 山崎文雄(1979)：栄養調査と食生活診断の手引き, 7-9, 建帛社, 東京
- 読売新聞社婦人部編集(1963)：わたしたちの栄養学, 185-187, 早川書房, 東京

(1997年5月31日受付)

(1997年8月8日受理)