

# 各種調査の集計結果

## 参考文献

## 各種調査の集計結果

### 1 基礎調査

基礎調査の補足として高等学校家庭クラブが実施したのが「秋田県の郷土食に関するアンケート調査」である。以下に、自由記述欄に回答のあった内容の一部を掲載する。

高等学校家庭クラブの調査内容は、基礎調査の補足資料としている。ここでは、「秋田県の郷土食に関するアンケート調査」の中のいくつかの項目について、自由記述にあった内容の一部を掲載する。アンケートの総回答件数は6,606件で、そのうち自由記述は469件あり、全体の約7%であった。

#### ■ 地域ならではの食べ方（飲み方）はありますか？

(例：赤飯、麺類、茶碗蒸しなど、どの地域でも食べられている料理の地域独自の食べ方)

赤飯	<p>○県北部</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・着色なしで小豆のみ。</li> <li>・小豆の代わりに甘納豆を入れる。</li> <li>・砂糖を入れる。</li> </ul> <p>○沿岸北部</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・田植えの時などサシドリの葉でつつむ。</li> <li>・甘納豆を入れる。</li> <li>・砂糖を入れる。</li> </ul> <p>○県南部</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・てんこ小豆と砂糖を使い、甘い味にすることが多い。</li> <li>・砂糖を入れる。</li> </ul>
茶碗蒸し	<p>○県北部</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・甘栗を入れる。</li> <li>・栗の甘露煮を入れる。</li> <li>・甘い味付けにする。</li> </ul> <p>○沿岸北部</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・甘栗を入れる。</li> <li>・砂糖をかけて食べる。</li> </ul> <p>○県南部</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・百合根、銀杏を使う。</li> <li>・甘い味にする。</li> </ul>
トマト ※地域によっては、納豆やポテトサラダも	<p>○県北部</p> <p>○沿岸北部</p> <p>○県南部</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・砂糖をかけて食べる。</li> </ul>
石焼鍋	<p>○沿岸北部</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・魚介を中心とした具材と味噌で作られる鍋。漁師たちがその日とれた魚介を浜辺の岩場でたべたことが始まり。</li> </ul>
カレー みそ汁	<p>○沿岸北部</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・イ貝を入れる。</li> </ul>

けの汁／きゃのこ汁	○沿岸北部 ・塩漬けの山菜、野菜、大豆のだんごを入れる。 ・旧正月に塩漬けにした山菜や大豆をつぶして固めたものを煮る。
お茶ご飯／お茶まま	○沿岸北部 ・もち米のおこわ、甘納豆。
その他	ひつつみ、けいらん、きりたんぼ、だまこ、力粥、バツタラ焼き など

■ 以前は作って（食べて）いたが、今は作って（食べて）いないものはありますか？

いつ頃まで作って（食べて）いましたか？

きりたんぼ	○県北部 ・約十年前までは作っていたが、今は買っている。
だまこ	○県北部 ・きりたんぼを作るのが面倒だから。
ハタハタ	○沿岸北部 ・以前は塩漬けや麴漬けをしていた。 ・昔は安かったので、箱買いして漬けていたと亡くなった母が言っていた。 ・どの家庭も木箱いっぱいハタハタを買うため、ハタハタずしや麴漬けなどをつくったが、今は高価になり作らなくなった。
ドジョウ	○県南部 ・昭和 50 年ごろまでは田んぼからドジョウを捕まえてきては、貝焼きみそにして食べていたが、今では田んぼにドジョウもいなくなり食べなくなった。
行事食全般	○全県域 ・今はあまり作ることがなくなった。作らず買うようになった。 ・現在、オードブル等が手に入るので作っていない。 ・作っていた祖母も高齢になり、作れなくなった。

■ あなたが、今後も伝えていきたいと思う郷土食はなんですか。また、その理由があれば教えてください。

きりたんぼ鍋	○県北部 ・発祥の地だから。 ・一番身近だと思うから。 ・秋田に生まれてきたからきりたんぼだけは残していきたい。 ・本場の作り方を変えてはいけないと思うから。 ・風邪を引かないという言い伝えがあるから。 ・一から家族と一緒に作った思い出のある料理だから。 ・伝統料理だし、地元の良さが伝わってくるから。 ・各家庭で味付けが微妙に違うので、自分の家の味を伝えてほしい。
--------	---

	<p>○沿岸北部</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・幼い頃からあった食べ物の中の代表だから伝えていくべきだと思う。</li> <li>・地元で手に入る食材が多く、手軽で簡単に食べられる。</li> <li>・秋田のお米のおいしさを伝えていくため。</li> <li>・空気や水がきれいなところでとれるおいしいものが沢山使われているから。</li> <li>・秋田と言えば出てくるような食べ物は今後も残ってほしい。</li> <li>・子どもの時から食べてきたものだから。</li> </ul>
だまこ鍋	<p>○県北部</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・だまこ鍋はきりたんぽに比べあまり知られていない気がするから。</li> <li>・きりたんぽもだが、寒い日にみんなで食べてるとおいしいから。</li> </ul> <p>○沿岸北部</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・みんなで作れるし、おいしくて楽しいから。</li> <li>・大人から子どもまで一緒に作り、一緒に食べられる。</li> <li>・みんなでだまこを潰したり、握ったり、食べる前の楽しみもあり、大鍋をかこむ楽しさもある。</li> <li>・ご飯を潰して丸める工程が大変だけど、親子でだったり、祖母、孫とだったり一緒に作って、受け継いでいってほしい。</li> <li>・きりたんぽよりも簡単で美味しいから。</li> <li>・「五城目町の郷土食」なので、ずっと続いてほしい。</li> </ul>
ハタハタずし	<p>○県北部</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・今も自分で作り、食べ続けているから。</li> </ul> <p>○沿岸北部</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・男鹿らしさを感じ、その家々の味があるから。</li> <li>・家庭において作り方や味に違いがあり、地域性等も今も表現されている。</li> <li>・以前豊富に獲れていたものを利用した保存食として、飯ずし等は地域ならではのものと思える。</li> <li>・正月恒例のごちそうだから。      ・秋田の代表的な魚だから。</li> </ul> <p>○県南部</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・秋田県特有の食材だから。      ・秋田ならではの魚だから。</li> </ul>
赤漬け	<p>○県北部</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・夏バテしないから。</li> </ul> <p>○県南部</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・夏の暑い時に酸味のあるごはんは食欲が出ます。</li> <li>・もち米、きゅうりの古漬け、赤しその葉、笹の葉、砂糖を混ぜて付けたもの。お盆の時に食べる料理だった。</li> <li>・きゅうりを塩漬けしたものを煮こぼしてかける。赤しその葉を使ったもの。</li> </ul>

納豆汁	○県北部 ・若い人が作らなくなったから食べてほしい。 ○県南部 ・栄養も豊富で、冬場は体が温まるから。
いぶりがっこ	○沿岸北部 ・色んなアレンジの仕方があって美味しいから。
かすべ煮	○沿岸北部 ・土崎で生まれ育ち、長年親しんだ食べ物だから。 ・土崎で一番食べられているから。
けの汁／きゃのこ汁	○県北部 ・若い人が作らなくなったから、食べてほしい。 ○沿岸北部 ・小正月に食べられていたけの汁は、女の正月と言い、炊事等女を休ませると言われていた。 ・保存できるから。 ・色んな具材が入っているから美味しいです。
なすの花ずし	○県南部 ・昔と天気や気温が違うので、良い野菜がなくなってきている。また年齢的に体力にも限界があり、作れなくなった。
山菜料理	○全県域 ・少なくなっているからこそ、食べていってほしいから。 ・山菜がたくさん入っているから（煮染め）。 ・昔から食べてきたから。 ・自然のものだから。
漬物	○全県域 ・昔はチョロギを植えていた。赤しそで漬け込んでお正月に食べた。 ・ショウガと梅漬けを一緒に漬け込んだ保存食。 ・漬物は、食文化の伝承には必要だと思うから。 ・郷土食と言えるものではないかもしれないが、ぬか漬けや梅干しなど、自分の家庭での作り方や味を継いできたから。健康にもよいから。
その他	鶏卵、かやき、干し餅、かまぶく、笹巻き、稲庭うどん、しょつつる鍋 など

■ 料理にまつわるエピソードや思い出があれば自由に記述してください。

- ひいおばあちゃんが料理研究家で、40年くらい前にNHKの「今日の料理」という番組で「鶏卵」を作り全国放送された。
- 店がなかったので、山菜をとって食べたり、ヒメマスやフナ、エビなどを食べたりしていた。
- ふきのとうの料理がありましたが、苦くて食べられませんでした。
- 夜ご飯の時に、きりたんぽかだまっこにするかでよく悩んだ。

- きりたんぼを作るときに鶏を絞めて毛をむしったけど締めが足りなくて、毛がない鶏が逃げていった。
- 今はハタハタずしを手作りする家庭も少なくなり、スーパーで買うことが多くなりました。近所の方からいただいたり、ハタハタずしを作る“名人”のような面倒見の良いお婆さんがいたり、今のような個人個人の家庭じゃなくて、“つながり”のある時代だったな～と思い出しています。
- 醤油で煮たドジョウを弁当に入れていた。
- 干し餅を作ったときの切れ端を子どもの頃にもらって焼いて食べた思い出。

## 2 詳細調査に係るアンケート

前段のアンケート調査のほか、令和5年度には秋田県食生活改善推進協議会と秋田県農山漁村生活研究グループ協議会の会員のうち、236名を対象に「秋田県の郷土食調査アンケート」を実施し、詳細調査対象の26の郷土食について質問に答えていただいた。ここでは、各郷土食に関する設問とその結果、並びに自由記述として「一番好きな、思い出に残っている郷土食」、「その郷土食が今後も継承されるために必要だと思うこと」の一部を掲載する。（郷土食の名称や順番はアンケート作成・配布時のもので、自由記述は順不同である。）

回収数	鹿角・北秋田	秋田	由利	仙北・平鹿	雄勝
236	46名	57名	43名	63名	27名

■ 次の郷土食について、知らない場合はを入れてください。

	鹿角・北秋田	秋田	由利	仙北・平鹿	雄勝	回答数
きりたんぼ鍋	0名	0名	0名	0名	1名	226
だまご鍋	0名	0名	0名	2名	5名	227
馬かやき（馬肉の煮付け）	0名	18名	27名	36名	12名	217
納豆汁	6名	9名	6名	2名	0名	221
けの汁（きゃの汁）	10名	9名	28名	41名	16名	222
とんぶり料理	3名	12名	17名	16名	6名	219
くまかやき（熊鍋）	14名	23名	28名	40名	12名	209
赤漬け（赤まんま）	10名	10名	23名	31名	14名	223
こざき練り（あさづけ）	13名	8名	15名	8名	5名	227
カスベ煮	2名	6名	3名	3名	2名	227
とろろめし	0名	3名	0名	1名	2名	229
しょつつる料理	3名	2名	1名	5名	3名	224
ハタハタ寿司	0名	2名	0名	0名	1名	227
干しうどん（乾めん）	3名	3名	0名	5名	0名	214
松皮餅	30名	27名	3名	42名	10名	211
（鱧の）子炒り	15名	23名	6名	20名	4名	209
日の丸鍋（うさぎ鍋）	30名	35名	29名	36名	16名	211
豆腐カステラ	11名	4名	11名	3名	1名	217
鯉料理	10名	9名	11名	4名	0名	213
寒天料理	3名	1名	0名	1名	1名	222
いぶりがっこ	0名	0名	0名	0名	0名	224
いものこ汁	3名	5名	0名	0名	0名	222
笹巻き（笹もち）	7名	2名	1名	0名	0名	221
かまぶく（炒りかまぼこ）	19名	12名	14名	36名	13名	209
なすの花寿司	13名	8名	10名	3名	1名	209
ばっけ味噌	3名	4名	4名	1名	0名	219

26の郷土食のうち、「知らない」と答えた割合が高かったのが、「日の丸鍋（うさぎ鍋）：146/211名」、  
「くまかやき（熊鍋）：117/209名」、「松皮餅：112/211名」などで、回答者のいなかった能代山本地区を除く  
各地域において、大きな偏りなく知られていない傾向であった。一方、「きりたんぼ鍋」や「だまこ鍋」、  
「ハタハタ寿司」、「いぶりがっこ」などは、県内各地域において広く知られている郷土食だと言える。

■ 次の郷土食について、当てはまるものに☑を入れてください。（複数回答あり）

1 手作りして食べる    2 買って食べる    3 今は食べない

	鹿角・北秋田			秋田			由利			仙北・平鹿			雄勝			回答数
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
きりたんぼ鍋	33	17	0	33	26	1	16	26	1	19	34	9	10	9	3	237
だまこ鍋	41	2	4	50	2	5	21	10	8	23	10	20	15	2	8	231
馬かやき（馬肉の煮付け）	18	18	9	13	6	16	2	3	8	2	5	14	2	0	9	125
納豆汁	10	0	24	6	2	35	16	3	14	52	2	7	24	0	3	198
けの汁（きゃの汁）	13	2	20	31	1	14	7	0	7	4	1	11	4	0	3	118
とんぶり料理	11	24	6	11	20	10	5	10	8	9	22	11	3	9	7	166
くまかやき（熊鍋）	5	2	18	5	1	19	0	0	12	5	2	12	2	0	10	93
赤漬け（赤まんま）	6	6	21	22	11	13	9	1	8	7	6	14	3	2	7	136
こざき練り（あさづけ）	15	4	13	27	6	17	18	2	7	21	3	26	11	0	10	180
カスベ煮	22	8	12	23	11	18	20	6	11	16	20	24	10	6	8	215
とろろめし	40	2	4	47	2	4	38	0	4	47	1	9	22	0	3	223
しょつつる料理	23	2	16	36	3	16	31	5	4	29	7	17	12	3	7	211
ハタハタ寿司	12	15	17	28	12	16	8	21	12	16	32	11	7	10	8	225
干しうどん（乾めん）	8	30	0	8	40	2	2	36	0	6	45	2	3	22	0	204
松皮餅	0	3	10	0	9	13	2	32	4	1	5	6	0	7	7	99
（鱧の）子炒り	15	3	9	19	2	6	31	2	3	20	6	7	14	0	4	141
日の丸鍋（うさぎ鍋）	1	1	11	1	0	11	0	0	12	3	1	15	1	1	7	65
豆腐カステラ	1	18	10	6	31	14	1	22	5	7	38	12	2	17	5	189
鯉料理	3	13	18	8	9	26	3	8	16	7	32	13	3	15	7	181
寒天料理	26	4	9	45	8	7	31	6	4	45	8	7	20	1	3	224
いぶりがっこ	5	39	0	3	48	4	2	35	5	18	38	4	6	17	1	225
いものこ汁	34	1	6	39	2	6	39	1	1	57	2	1	24	2	0	214
笹巻き（笹もち）	10	13	12	25	15	13	20	17	3	21	27	12	11	9	4	212
かまぶく（炒りかまぼこ）	1	19	5	8	12	17	4	13	9	0	8	9	1	2	7	115
なすの花寿司	0	13	13	1	19	21	2	12	21	12	33	12	5	12	5	174
ばっけ味噌	26	7	8	24	5	20	19	7	9	39	8	12	13	1	9	207

郷土食ごとに回答数にばらつきはあるが、①地域によって特徴が異なるもの、②基本は手作りして食べるもの、③むしろ買って食べるものなど、様々な傾向が見られた。①の例としては、「きりたんぼ鍋」や「納豆汁」、「鯉料理」が挙げられる。鹿角・北秋田、秋田はたんぼやスープを手作りして食べる傾向がある一方、それ以外では買って食べる傾向が見られた。納豆汁や鯉料理は主に県南部で買って食べられており、それ以外では少ない傾向が見られた。②の例としては、「けの汁（きゃの汁）」や「こざき練り（あさづけ）」、「寒天料理」などが挙げられる。寒天料理は、地域に関係なく、卵や牛乳、フルーツ、サラダ、コーヒー、くるみなど様々なものを入れて作られている。③の例としては、「豆腐カステラ」や「いぶりがっこ」、「なすの花寿司」などが挙げられる。特にいぶりがっこは製造するのに技術を要するためと考えられる。①～③以外の特徴として、「だまこ鍋」は各地域において作って食べる割合が、同じ鍋料理の「きりたんぼ鍋」よりも高く、より日常食として食べられていると考えられる。

■ 「一番好き、思い出に残っている郷土食」と「今後も継承されるために必要だと思うこと」

(※文章は原文ママで掲載)

赤漬け／赤ずし	○家で作る人は高齢化などで目にすることもなくなってきた。積極的に店に出して目に触れたり食べる機会を作ったりしていくこと。
けいらん	○手間のかかる料理のためなかなか難しい。白い団子は不祝儀だけのものですが、お祝いでも使えるよう紅白のおもちにして食べる機会を多くする。
きりたんぼ鍋	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米食が受け入れられること。若い世代が食べる！作る！機会の提供の継続。</li> <li>○集まりがあったら作って皆さんで食するようにしたら続くのでは？</li> <li>○若い人に教えてあげるなどPR。地域で食べる機会を作る。</li> <li>○調理実習としての伝達講習。食育のメニューとして伝えていく。</li> <li>○学校でも料理作りをして、子どもたちに伝えていく。</li> <li>○作る人がいても食べてくれる家族が少なくなり、人口が減っていくのが（県内全体）残念です。</li> <li>○秋田県内での継承では、学校での食育（なべっこ）などの実施。また、県外の人へも知ってもらうため、贈答したり、手軽に調理できる加工品の開発やおみやげを贈ったりすると思う。</li> </ul>
だまこ鍋	<ul style="list-style-type: none"> <li>○若い世代に伝えていく。若い世代がおいしい作り方をマスターする。</li> <li>○郷土料理教室の開催、スーパーで積極的に販売およびイベントを行う。</li> <li>○我が家の味として母から娘へと伝えている。手軽に手に入る材料で作れると思う。何かの行事（家族）の時は鍋を囲んで団らんです。</li> <li>○若い世代が自ら作って食べる習慣を維持できるために、幼児から食べて味を覚えてもらう必要があると思います。</li> <li>○家庭で伝えるのは限りあり。教育現場で地域の方の協力を得て作る（作り方を映像で見せる、給食に入れる等）。</li> </ul>

かすべ煮	○郷土食は地域の行事や、こよみ事に結びついている場合が多い。その地域に人が住み、行事や組織の継承が必要。
けの汁／きゃのこ汁	○郷土を離れていく子供達にも味が継承されることを願っているから、時々作っている。 ○山菜のいっぱい入った汁で、この先山に行くと後継者がいなくなるのかなと思いつつ、山菜採りが好きな人が続けばなぁと心配です。 ○若い人達と一緒に作る時間をつくる。採れる時期や記念日などに作って、家族や仲間などと食べる習慣をつけたらいかがですか？ ○若い人が自分で作れるような講習。インスタントだけではなく。イベントでの試食会または作り方のレシピ公開。
とろろ汁	○定期的に食する機会を設けたり、次世代への継承のためのレシピ集や、現代の生活に取り入れやすい工夫をしたり、新しい郷土食を広げていく事が必要だと感じる。あとは、お互いを否定せず肯定し合う、食の世代間交流などがあればよいと思う。
なすの花ずし	○すばらしい漬物です。是非継承して行ってほしい。手間がかかる漬物なので、作り方を伝授する研修があれば良いのでは。 ○亡き母がよく作ってくれました。今は教えてもらい私が作っています。娘にも教えて代々続けていくつもりです。 ○母が生前作っていたので私も作ってみたくやってみたが、作るたびに味が違って、母から聞いておけばよかったと思いました。 ○母から教えてもらい、娘に教えて、孫も作れるようになりました。次に伝えることが大切だと思います。
ハタハタずし	○ハタハタ不漁で心配です。海水温が高いからでしょうか。 ○もう少し多く捕れるようになり、いつでも食べられるようになりたい。 ○町内の婦人会などで伝える。歴史を続けたい。 ○30年以上前からお正月に向けて作ります。家族が喜ぶのが励みになります。最近ハタハタがとれなくなって、作り続けられるか心配です。 ○ハタハタを安定的にとれるように漁獲量を制限。
なまこ酢	○お盆・お正月など遠くにいる家族が集まった時に食べることだと思います。
ホオの葉きな粉ごはん	○その地区でみんなの思い出や伝達料理を出し合って全員で会食を行うと良い。
のり巻 巻き寿司	○今は寒天ものり巻も運動会では見ることがなくなり、代わりにスパゲティー・唐揚げが主役です。食生活の変化が感じられますが、お盆、お祭り等で作り、子供達に覚えてもらいたいものです。 ○自分で作れるうちは行事などに合わせて作って食べてもらおうと思っている。
まきより (ごま・あずき)	○作り方の講習やテキストを定期的に行ってほしい。

みずのたたき	<p>○学校の給食等での提供、イベントなどでの提供。各種講習会等で取り入れる。</p> <p>○子どもの時から食育していくことが大切だと思います。</p>
干しうどん	<p>○家庭はもとより、学校の給食などに取り入れてほしい！</p>
寒天	<p>○子供の頃、親に作ってもらい食べた味を、自分の子ども達に食べてもらい「親の味」として残し、代々伝わっていくとよいと思う。</p> <p>○寒天はTVでもかなり広まったが「甘い」という感想が多いので、子ども達が食べやすいような味にして、長く続けられる健康食品として継承してほしい。</p>
鯉料理／鯉の甘煮	<p>○子や孫に食べさせてあげること。</p> <p>○イベントなどで、郷土食に出会う機会を増やす。</p> <p>○食べ続けること…でしょうか。</p>
笹巻き／笹もち	<p>○親→自分→子ども達→孫と、季節になったら一緒に作っていく。</p> <p>○経験者を囲んでの講習会等が大事ではないでしょうか。</p> <p>○その地区でみんなの思い出や伝達料理を出し合って全員で会食を行うと良い。</p> <p>○給食などで子供の頃から郷土食を覚えさせる事も必要だと思います。自分の子供の頃は学校で一緒に作って食べたりしたのを今でも覚えています。</p> <p>○母から教えてもらい、娘に教えて、孫も作れるようになりました。次に伝えることが大切だと思います。</p> <p>○笹の時期になると母が作ってくれたものを、大人になってからは一緒に作ったりしたので、そうやって作り方を伝えていくことが大事だと思う。</p> <p>○作り方の講習やテキストを定期的に行ってほしい。</p>
山菜料理	<p>○日常的に食卓に出されれば食べれると思う。</p> <p>○料理実習の回数を重ね、伝達していくことが必要と思われる。</p>
豆腐カステラ	<p>○食生活改善推進協議会の会合があるときなど、調理に加える。</p> <p>○小さい頃、親や祖母の手作りの品・おやつはこの歳になると懐かしく思い出します。すぐに芽は出なくても日本食として残して伝承するべきと思います。</p>
納豆汁	<p>○地域で食の大切さと郷土食の良さを伝えていくことが大事だと思います。</p> <p>○家庭で時々作り味わう。研修会にて取り上げて伝承する。</p> <p>○自分が作り、次世代が食べる。さらに次世代が作り、その次へというように、つないでいくことが大切だと思います。</p> <p>○若い人たちが美味しく食べて、楽しく作れる場を、双方が交流を図って増やしましょう。</p> <p>○郷土食を残そうと思う意識を持つこと。</p>

## 参 考 文 献

- ・秋田県食生活改善推進協議会 『大根の葉』No. 33 令和4年(2022)
- ・秋田県食生活改善推進協議会 『令和3年度「郷土料理調査事業」実施報告書』 秋田県食生活改善推進協議会事務局 令和4年(2022)
- ・秋田県食生活改善推進協議会 『秋田県食生活改善推進協議会60周年記念誌』 株式会社松原印刷社 令和5年(2023)
- ・秋田県農山漁家生活改善実行グループ連絡協議会 『秋田の手づくり四季の味』 秋田活版印刷 昭和61年(1986)
- ・秋田県農山村生活研究グループ協議会 『改訂あきた郷味風土記』 秋田活版印刷 平成27年(2015)
- ・秋田県文化財保護協会 『出羽路』第一六三号 令和5年(2023)
- ・秋田県立博物館 『秋田県立博物館研究報告 第48号』 令和5年(2023)
- ・安藤貴洋 「食文化の振興に向けた取組と今後の展望」『月刊文化財』No. 702, 18-36 第一法規株式会社 令和4年(2022)
- ・一般社団法人日本調理科学会 『次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理』委員会 『平成24～25年度『次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理』聞き書き調査報告書』 平成26年(2014)
- ・一般社団法人日本調理科学会編 『伝え継ぐ日本の家庭料理 小麦・いも・豆のおやつ』 一般社団法人農山漁村文化協会 平成30年(2018)
- ・江原絢子、石川尚子 『日本の食文化ーその伝承と食の教育ー』 株式会社アイ・ケイ・コーポレーション 平成21年(2009)
- ・江原絢子編著 『日本食の文化 原始から現代に至る食のあゆみ』 株式会社アイ・ケイ・コーポレーション 令和3年(2021)
- ・太田雄治 『あきたたべもの民俗誌』 秋田魁新報社 昭和47年(1972)
- ・男鹿半島まるごと博物館協議会 『男鹿半島の家庭におけるしょつつる作りと活用方法に関する調査報告書』 平成22年(2010)
- ・鹿角市歴史民俗資料館 『鹿角の家庭・郷土料理 けの汁・けいらん』 鹿角市歴史民俗資料館調査資料1 平成31年(2019)
- ・角川春樹 『味のふるさと① 秋田の味』 角川書店 昭和52年(1977)
- ・金足地区「歴史・自然・文化」保存継承事業実行委員会 『もっと知りたい金足の風景』 秋田市金足地区振興会 令和5年(2023)
- ・株式会社文化科学研究所 『令和2年度「日本の食文化等実態調査」報告書』 令和3年(2021)
- ・『月刊 専門料理 11月号』 柴田書店 令和4年
- ・公益財団法人秋田県老人クラブ連合会 『伝承!おばあちゃんの味』 公益財団法人秋田県老人クラブ連合会 平成29年(2017)
- ・今野宏 「秋田の味覚 鱒寿司」『あきた経済』No. 513, 21-22 一般財団法人秋田経済研究所 令和4年(2022)
- ・佐藤艶子 『四季の漬け物と保存食』 日東書院 昭和46年(1971)

- ・杉本勇人、塚本研一 「しょつつるの歴史と将来」 『秋田県総合食品研究センター報告』 Vol. 19, 57-66  
平成 29 年 (2017)
- ・鈴木志保子 『日本からみた世界の食文化ー食の多様性を受け入れるー』 第一出版 令和 3 年 (2021)
- ・永沢碧衣 『味の箱船絵本シリーズ ハタハタ、け』 一般社団法人日本スローフード協会 令和 4 年  
(2022)
- ・成瀬宇平 『47 都道府県・伝統食百科』 丸善株式会社 平成 21 年 (2009)
- ・農山漁家生活改善実行グループ秋田県連絡協議会 『あきたのつけものと保存食』 秋田活版印刷 昭和 50  
年 (1975)
- ・農山漁家生活改善実行グループ秋田県連絡協議会 『ー農家の手づくりーあきたの味』 秋田活版印刷 昭  
和 54 年 (1979)
- ・能代市観光産業部農業振興課編 『じっぱり、け 能代市地産地消レシピ集』 無明社出版 平成 28 年  
(2016)
- ・文化庁文化財部伝統文化課 『平成 28 年度伝統的生活文化実態調査事業報告書【郷土食】』 株式会社 T E  
M 研究所 平成 29 年 (2017)
- ・森吉町役場総務課編 「伝えます おらほの味っこ (全 30 回)」 『広報 もりよし』 No. 389~415, 417~  
419, 421 秋田県北秋田郡森吉町 平成 2~4 年 (1990~1992)
- ・よこてごっつお膳実行委員会編 『秋田県横手市 台所だより』 平成 26 年 (2014)

写真提供

秋田県農山漁村生活研究グループ協議会  
一般社団法人秋田県観光連盟  
湯沢市教育委員会  
伊豆俊信

秋田県文化財調査報告書第 540 集

## 秋田県の郷土食

発行 令和 6 年（2024）3 月  
編集 秋田県教育委員会  
〒010-8580  
秋田市山王三丁目 1 番 1 号  
電話 018-860-5192  
FAX 018-860-5816

印刷 株式会社 塚田美術印刷