

# 栄養学科

## 廣田 由利先生推薦

# 『改訂 あきた郷味風土記： ふるさとあきたの食百選』

秋田県農山漁村生活研究グループ協議会著  
(秋田県農山漁村生活研究グループ協議会)

県内各地で受け継がれてきた伝統料理を次世代に引き継ぎたいという思いから秋田県農山村生活研究グループ協議会がその発足を記念して平成17年に「あきた郷味風土記」を編纂しました。著者は会に属する農家の夫人方や県の職員らで農業労働だけでなく家族の健康を守り自給野菜を活用した伝統食や保存食の調理方法を会の活動を通して学び本にまとめました。鮮やかな写真とともに掲載された料理は美味しさと懐かしさが共存し十二分に秋田の食文化が感じられる一冊となっています。地域独特の味付け、郷土の野菜、山菜やお米を使った料理など秋田の誇れる味がたくさん紹介されています。

今回紹介する本は平成27年の改訂版で更に20品目の郷土料理が追加され、春夏秋冬、菓子、口取りの各カテゴリーに分けられるとともに、料理に欠かせない秋田の伝統野菜や山菜が巻末にまとめられています。また、秋田大学教育文化学部の佐々木信子先生が「秋田の食文化のゆくえ 郷土食と甘味嗜好は未来に受け継がれるか」と題して寄稿されています。その中で、郷土料理は食べられているのか、その手作りの度合いはどうか、郷土食の変容とは何かなど考察し継承の可能性を探った結果、きりたんぽやだまこ汁は継承され「けの汁」等は廃れてゆくと分析しています。甘味嗜好の検証では最近の生活習慣病予防、薄味健康志向の影響を受けず甘味嗜好傾向は増加傾向にあると結論しています。このように料理紹介にとどまらずアンケート分析調査に基づく学術的考察も加えられており、学校や家族内での食文化学習や食品加工の女性企業家にとってたいへん参考になる、または教科書となりうる本であると感じました。オールカラーでページ数は少なく読みやすいので是非なつかしい料理が満載のこの本を一度手にとってご覧ください。