

飛驒地方の山菜利用状況(第1報)

小野真知子・篠田順子・南 広子
條 スミ子・佐藤知子・川上かね子

Investigation on the State of Utilization of Wild Plants in Hida District (Part 1)

by

M. ONO, Y. SHINODA, H. MINAMI,
S. JYO, T. SATO and K. KAWAKAMI

緒 言

飛驒地方(第1図)は、本州の中央に位置し、乗鞍・^{あもお}天生・^{わら}和良・白山の四山系をもち、古くから伝わる独特の文化と歴史をもつ高山市を中心として、南より東西に走る位山分水嶺を界に、宮川・庄川・益田川をはじめとする数多くの河川がある中部山岳地帯の代表的な地方である¹⁾。

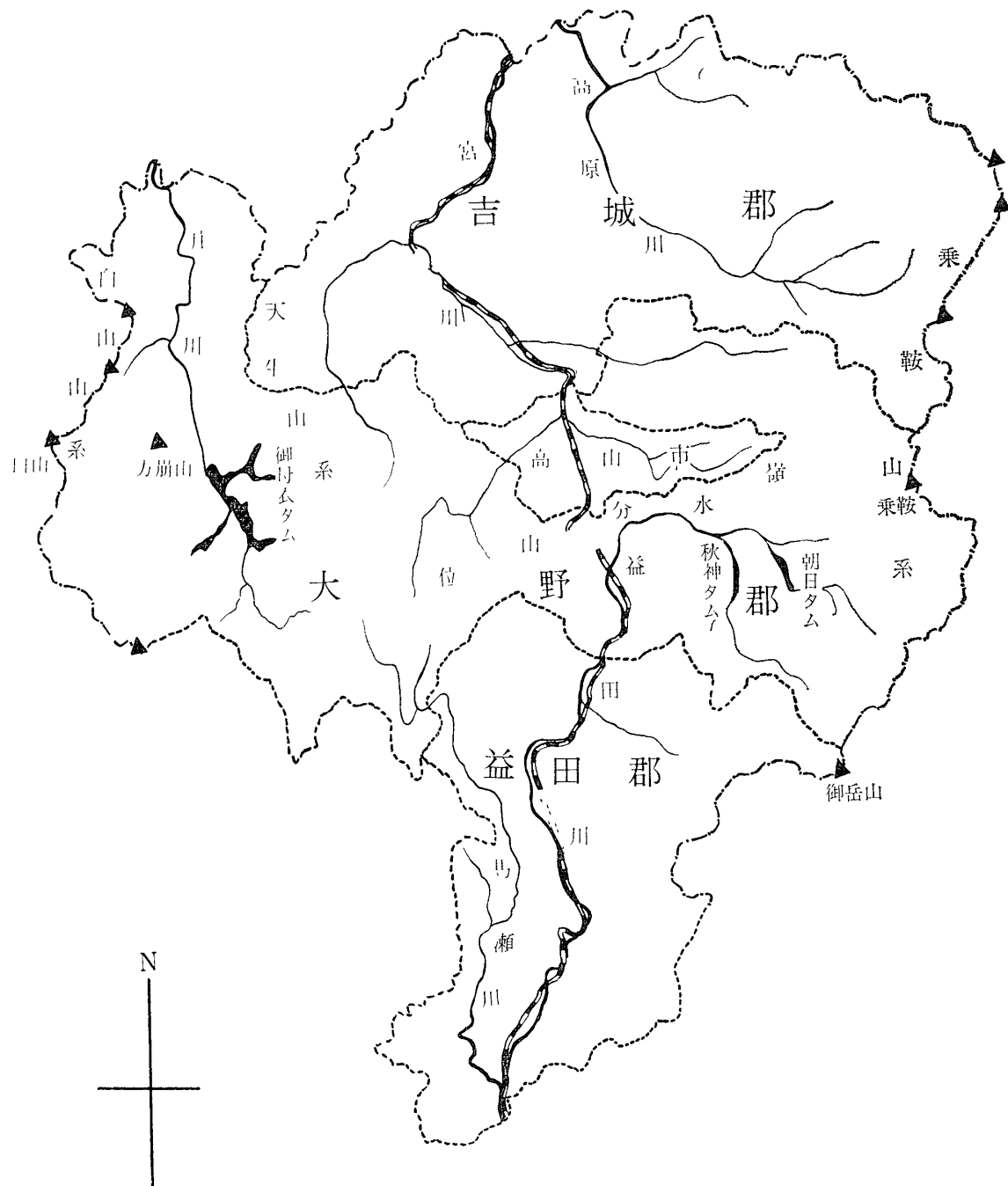
自然の環境に恵まれたこの地方は、東北地方について山野に自生している野草(以下山菜と総称する)を日常の食生活の中に広範囲にとり入れている地方として古くから知られている²⁾⁻⁷⁾。

しかしこの地方における山菜の種類・自生状況および利用状況などに関する調査研究はほとんどみられない現状である。著者らは、本学生活科学研究所を中心に、東海地方の研究者で実施している飛驒川流域資源調査の一環として、飛驒地方の大野郡および益田郡を対象に調査し中間的な結果を得たので報告する。

調 査 方 法

先に山菜の種類や自生の状況を知るために予備調査として、高山市・益田郡の北部および大野郡の一部にわたって山野を踏査し、その種類・自生状況・利用状態などの概略を調べた。そしてこの調査に基づいて調理学的に利用可能な山菜を48種類選ひ出し(第1表の山菜食品名参照)、次の要領で山菜食品のアンケート用紙を作成した。(第2図)

山菜の和名に前回の調査結果および文献⁷⁾⁻¹¹⁾などにより、よく用いられる方言のあるものは()の中に方言を書いた。まず、その食品を食べたことがあるかどうかを知るために、毎年食べているもの、みつければ、また手にはいれば食べるもの、過去において一度だけでも食べたことのあるものなどは、すべて食べたことか「ある」と回答し、それ以外を「ない」とした。次に食べたことか「ある」ものに対して調理法を8段階¹²⁾にわけ、(イ)・生のまま、(ロ)・ゆでる、(ハ)・塩漬、(ニ)・ゆでて干してから、(ホ)・煮物、(ヘ)・油いため、(ト)・天ぷら、(チ)・その他とした。食べたことか「ある」、「ない」および調理法の回答はしやすいように必要な言葉または記号を○で固む形式をとった。調理法で、(チ)・その他の場合はどの様な方法かを、可食部



第1図 飛驒地方略図

山菜食品アンケート用紙

氏名		住所	電話					
職業	(お宅のお仕事)	家族	男()人	おとし	才	才	才	才
			女()人		才	才	才	才

書き方の注意

- ・
- ・
- ・

料理法の種類

イ 生のまま	ロ ゆでる	ハ 塩漬	ニ ゆでて干してから
ホ 煮物	ヘ 油いため	ト 天ぷら	チ その他

〔例〕

山菜和名(方言)	食へたこと	料理法	食べる部分
たらのき(たらのめ, うどもどき)	(<u>ある</u>) ない	イ ⊕ ハ ニ ⊕ ヘ ⊕ ⊕ その他(みそ汁の実)	芽

あまな(むきぐわい, みわは, ととき)	ある ない	イ ロ ハ ニ ホ ヘ ト チ その他()	
いけま(やまこかめ, こさ)	ある ない	イ ロ ハ ニ ホ ヘ ト チ その他()	

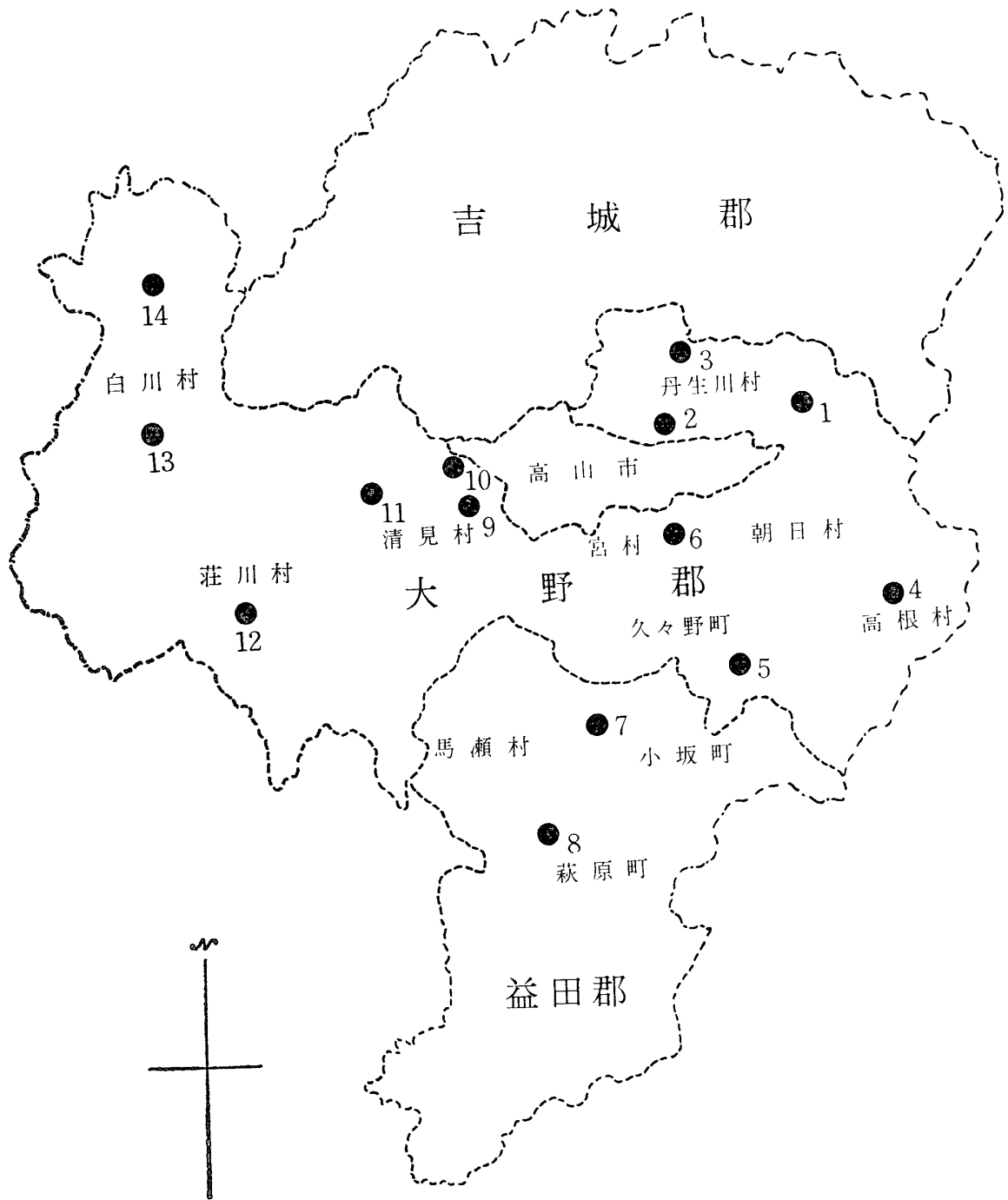
第 2 図

が常にきまり、わかっているものはどの部分かを書き込めるようにした。表示した48種の山菜の他に利用したことのあるものや、利用しているものについて任意に記入を依頼した。また、小・中学校の児童・生徒の家庭を対象とするため、家族構成にかたよりが出るものと推測し、家族の構成を職業とともに調べた。

アンケート用紙を使つての調査対象地区には、大野郡・益田郡の二郡に散在する数多くの小・中学校の中から14校を選んで、1～14の地区にわけて(第2表, 第3図)用紙を依頼配布し、通学児童・生徒の家庭における山菜食品の利用の実態を調査した。

アンケート用紙回収後だいたいの状況を得たので、その結果により確実性を得るためと同時にさらに詳しく知ることを目的として、調査14地区を地理的に東部・中部および西部にわけて、3回にわたって追跡調査を行なった。

すなわち、アンケートの回答内容により、各地区において検討し、戸別訪問する家庭をあらかじめ定め、現地において実際に山菜食品を利用している人々に(主として主婦)具体的な調理の方法や保存の方法、また山菜の採取時期・その方法、利用部分などについてさらに検討しつつ調査を行なった。追跡調査をすると同時に自生状況なども確認していった。



第3図 調査地区

調査地区 番 号	学 校 名	調査地区 番 号	学 校 名
1	大野郡 丹生川村 旗鉦小・中学校	8	益田郡 萩原町 萩原小学校
2	大野郡 丹生川村 丹生川小学校	9	大野郡 清見村 福寄小学校
3	大野郡 丹生川村 折敷地小学校	10	大野郡 清見村 牧ヶ洞小学校
4	大野郡 高根村 高根小学校	11	大野郡 清見村 夏厩小学校
5	大野郡 朝日村 秋神小学校	12	大野郡 荘川村 荘川小学校
6	大野郡 朝日村 朝日小学校	13	大野郡 白川村 平瀬小学校
7	益田郡 小坂町 小坂中学校	14	大野郡 白川村 白川小学校

第 2 表

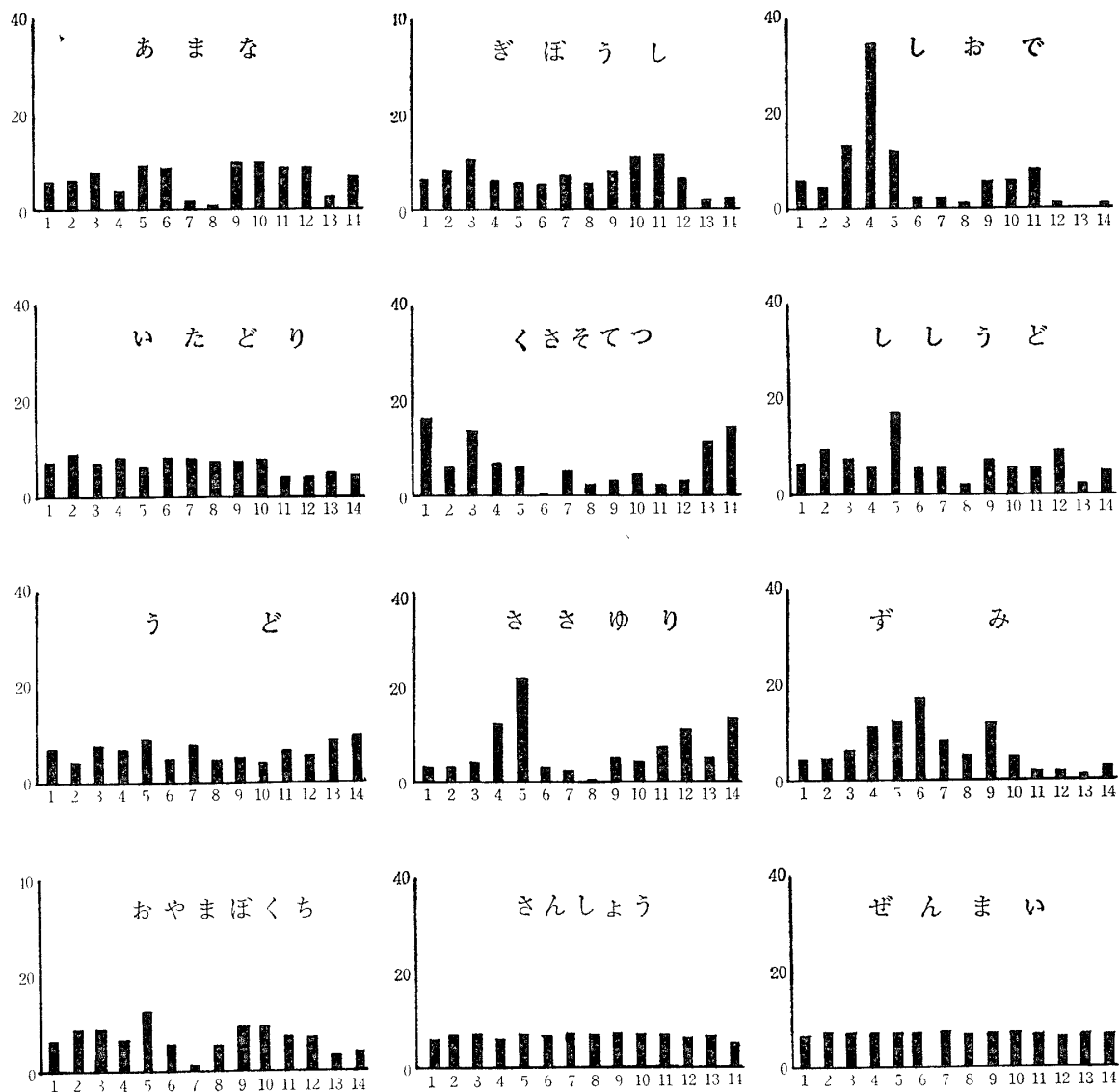
結果および考察

1) 山菜食品の利用度

14地区に配布したアンケート用紙約2,100部に対して、回収数1,400余部で、回収率41.0%~100%の範囲にわたり平均69.6%の回収を得た(第3表)。アンケート用紙中の山菜48種の利用割合を第1表に示す。第4図は全地区にわたりよく利用されているものの割合を表わしたものである。これらの結果はせんまい、わらび、ふき、わさび、さんしょう、なつめは全地区にわたって利用率が非常に高くなっている。調査地区全域にわたり広く利用されている

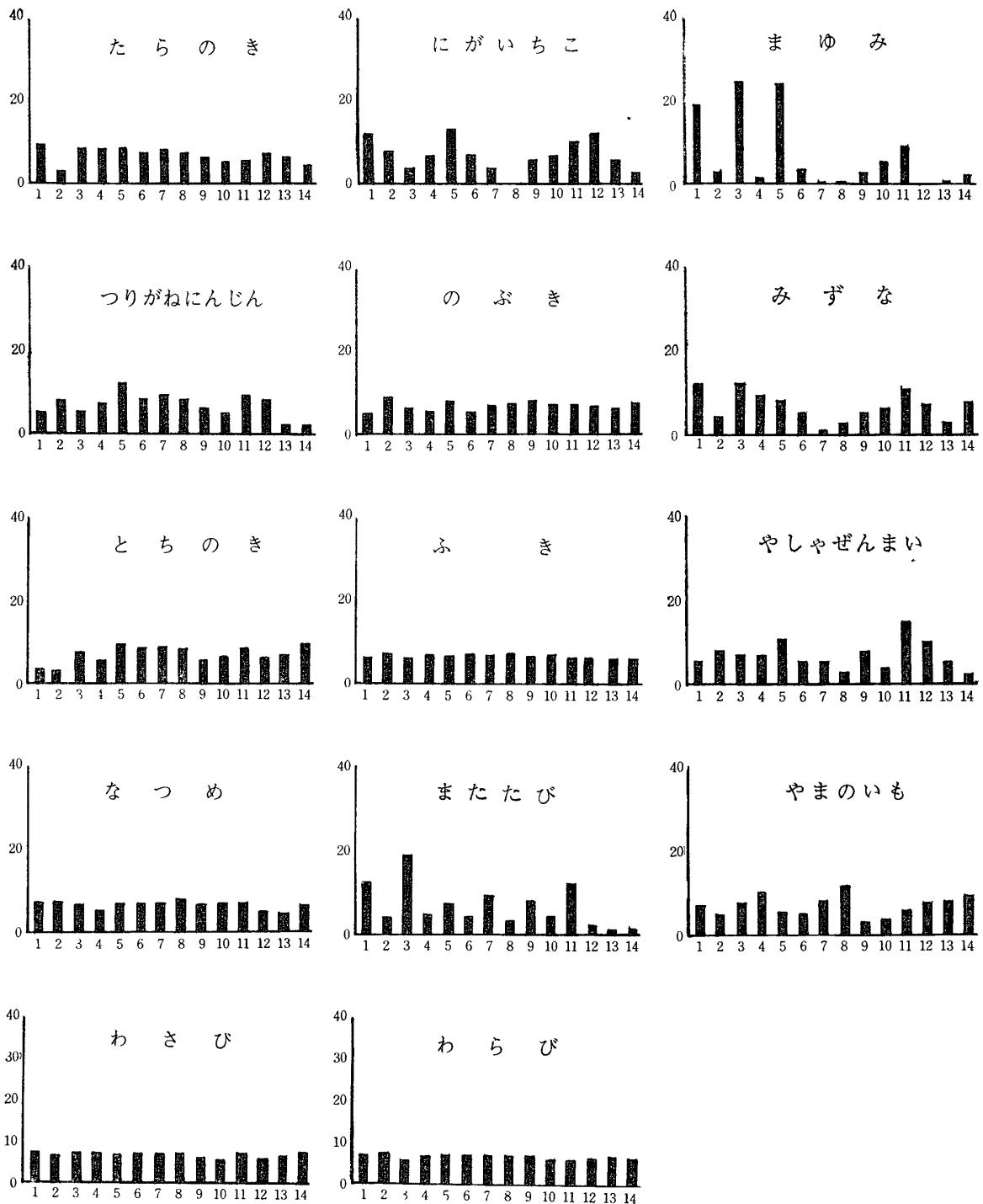
地区	配 布 校	所 在 地	発 送 数	回 収 数	回 収 率
1	旗 鉦	丹 生 川 村	76	76	100.0
2	丹 生 川	丹 生 川 村	144	105	72.9
3	折 敷 地	丹 生 川 村	76	56	73.7
4	高 根	高 根 村	157	82	52.2
5	秋 神	朝 日 村	80	40	50.0
6	朝 日	朝 日 村	275	179	65.1
7	小 坂	小 坂 町	300	187	62.3
8	萩 原	萩 原 町	350	246	70.3
9	福 寄	清 見 村	85	81	95.3
10	牧 ヶ 洞	清 見 村	65	55	84.6
11	夏 厩	清 見 村	100	70	70.0
12	荘 川	荘 川 村	114	77	67.5
13	平 瀬	白 川 村	104	73	70.1
14	白 川	白 川 村	200	82	41.0
			2,126	1,409	69.6

第 3 表



第4図の1

か、各食品ごとに地区によって利用率が相当低下しているところもあり、いたどり（11、12、13、14地区）、とちのき（1、2地区）、あまな（7、8地区）、たらのき（2地区）、みづな（7地区）、ぎぼうし（13、14地区）、つ리카ねにんじん（13、14地区）、おやまほくち（7地区）、くさそてつ（6地区）などは（ ）内の地区かそれである。また、その反対に全域に利用されているものでも特に利用度の高い地区のものもある おやまほくち（5地区）、すみ（6地区）、ささゆり（5地区）などかそれである。利用率は低いか、やまのいも*、またたひ、やしやぜんまいなどは全体に使われている。あまり利用されていない食品で特に用いている地区として、しおでの4地区や、ししうとの5地区がある。これらの結果より考えられることは、いたどりの利用の低い地区は大野郡西部でこれは地形的に谷間の川が深いので、自生している川辺に採取するのが困難であると考えられる。その他として、現地における自生状況調査において、御岳山麓に多く見うけられ、丹生川村でもみかけたおたからこうを僅少であるか利用している地区がある。



第4図の2

なお、任意記入の利用山菜食品のなかで、全地区によく用いられているものとして、あづきな**が多い。9、10、11地区では自生しているものが見られないが、乗鞍山麓にある丹生川村の第3地区は、特にあづきなの名産地で春季に多量出荷し高山市などで煮物の缶詰類などにされる。それによって全域の人々か山菜として食べているようである。

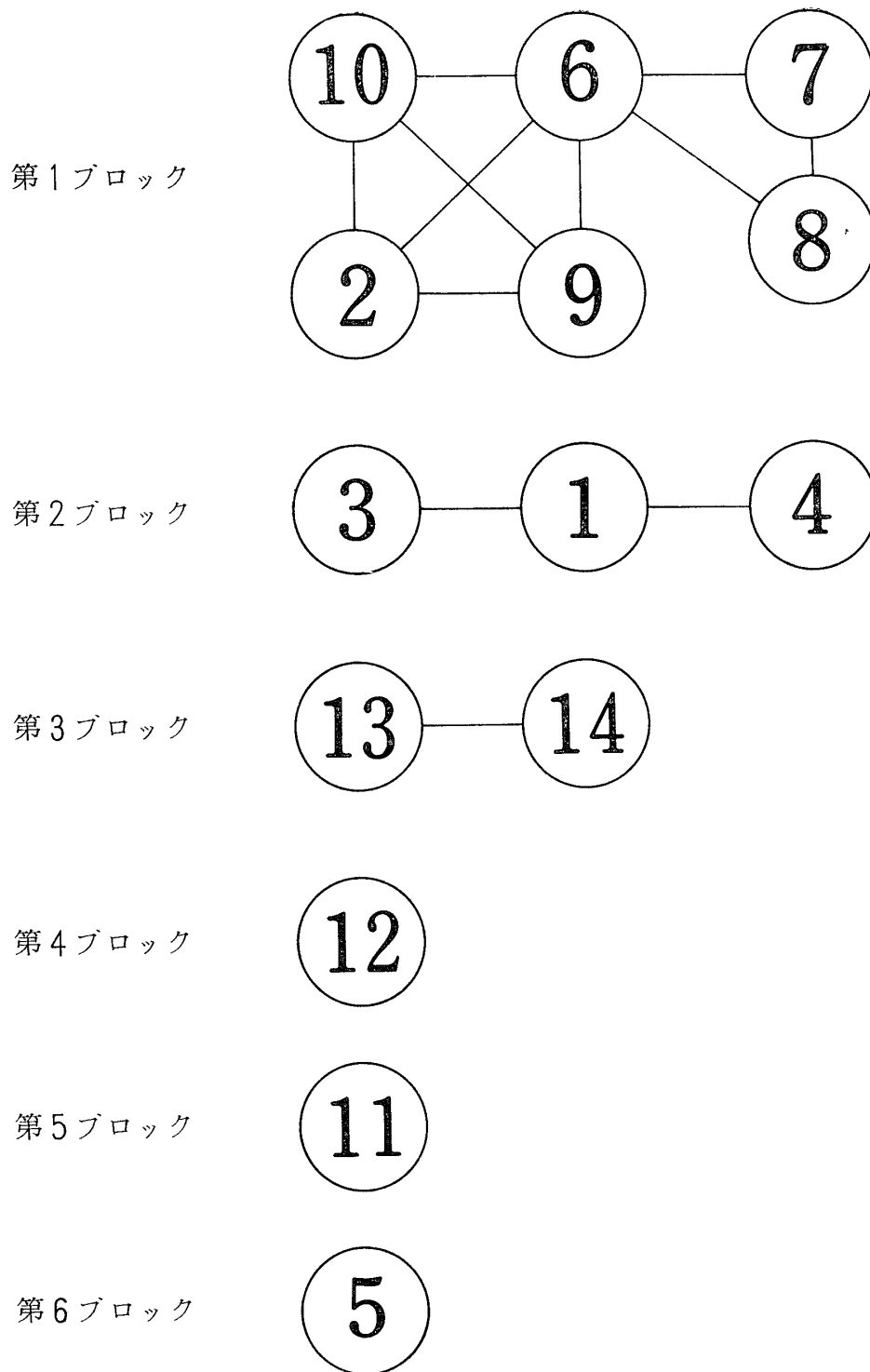
利用度の一考察として、4地区のうちの任意の2地区の各山菜の第1表で示された世帯利用

調査区	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1	0	6	4	4	7	7	6	7	6	6	5	7	7	7
2	6	0	7	6	7	4	5	5	4	4	6	7	7	7
3	4	7	0	6	7	7	6	8	6	6	5	8	9	8
4	4	6	6	0	7	5	5	5	6	6	6	6	6	6
5	7	7	7	7	0	6	7	8	6	7	6	8	10	8
6	7	4	7	5	6	0	4	4	3	4	5	7	7	7
7	6	5	6	5	7	4	0	3	5	5	6	7	6	7
8	7	5	8	5	8	4	3	0	6	6	6	7	6	7
9	6	4	6	6	6	3	5	6	0	3	5	7	8	8
10	6	4	6	6	7	4	5	6	3	0	5	6	7	7
11	5	6	5	6	6	5	6	6	5	5	0	6	7	7
12	7	7	8	6	8	7	7	7	7	6	6	0	6	7
13	7	7	9	6	10	7	6	6	8	7	7	6	0	4
14	7	7	8	6	8	7	7	7	8	7	7	7	4	0

第 4 表

割合の差を、山菜48種類にわたって総計したものを、2地区の総合的山菜利用のちかいと考えると、196 (=14²) 個のこの様なちかいの最大のを10として比例的に換算し、0から10まで11個の等級に分類して得られたものが第4表である。この表の中で3または4の等級をもつ2地区は、互に比較的総合的山菜利用の意味で近いと考えると、近いもの同志を結びつけ、ブロック分けしてえられたものが第5図である。すなわち6のブロックに分かれる。これは総合的山菜利用という見地からした地図のようなものであるか、これを実際の地図第2図と対比してみると、割り合いと良く合い、ブロックかわかれることの要因である地形・交通・文化的なものも、つぎの様にしてある程度説明をつけることかてきる。第一のブロックは、飛騨地方の中心部を占める大きなもので、海拔400~800mに位置した比較的温暖な気候の益田川流域および高山市の周辺である。前者は、3地区相互に関連をもち、後者は、市を中心として4地区相互に特に関連が深い。第二のブロックは乗鞍西域に位置し1, 3, 4の3地区で海拔800~1,200mのところである。なかでも1地区はわらひ、ふきかよく自生している。第三、第四のブロックは、西部の庄川流域で13, 14の2地区は非常に山菜の利用度関係が近く、同地域であるか12地区は、総合的な山菜利用の見地からみると少しはなれている。第五の11地区、第六の5地区の二つのブロックは、第一のブロックとの間に海拔1,000余の小鳥峠があり、距離的には近いが山菜利用状況は異っている。特にこのブロックではせんまいが豊富に自生しており、山菜食品の使用を強く奨励して、乾燥せんまいを多量に他の地方へ出荷している。第六ブロックは、現地における山菜の自生状況調査で、他の地区にくらべて種類も多く量も多い様であった。また特に山菜料理に関して研究している人々もあった。そのためか利用度において特異性がみられた。

山菜食品名	調理法 利用率平均	生のまま	ゆでる	塩漬	ゆでてから	煮物	油いため	天ぷら	その他	可食部
あまな	59.6		卍			+				若芽, 葉, 茎
いけま	0.6	+	+	+		+				芽, 茎
いたどり	65.1	卍								芽, 葉, 茎
いわぎぼうし	2.4		卍		+	卍				芽, 若葉, 茎
うこぎ	13.2		卍		+	+				芽, 葉, 茎
うど(野生)	62.1	+	+			+			+	若芽, 葉, 茎
おおぼつめくさ	0.5		+							葉, 茎
おたからこ	0.2		卍							若幼茎
おやまほくち	31.3		+		+				+	葉, 茎, 根
おんた	1.1		+			+				葉
きぼうし	40.1		+		+	+				芽, 葉, 茎, 根
くがいそう	0.8		+			+				茎, 根
くさそてつ	14.7		卍		+	+				芽, 葉, 若茎
くろくもそう	2.8		卍			+	+			茎, 根
ささゆり	15.4	+		+	+	+				球根, 花
さわぎく	1.2		+			+				芽, 葉, 茎
さんしょう	85.2	+				+		+		若芽, 実, 根
しお	5.9		卍			+				芽, 葉, 茎
ししうど	8.2	+	卍						+	若葉, 茎
しろつめくさ	1.6		卍					+		葉, 実
ずみ	31.1	卍								葉, 実, 茎
せんまい	95.4		+			+	+			新芽, 若葉, 茎, 根
たいもんじそう	1.1		+	+						葉, 実
たかねななかまど	0.4		卍			+				実
たらのき	58.1		卍			+			+	芽, 葉, 茎
つくばね	2.0		卍						+	芽, 葉, 実
つりがねにんじん	37.0		卍			+				芽, 葉, 茎
とちのき	62.1								+	実
とりあししょうま	1.4		卍			+				若芽, 茎, 葉
なつめ	80.4	卍				卍				葉, 実
にかいちご	7.1	卍								実



第 5 図

2) 調理法別の利用状況

アンケート結果および追跡調査によって得た調理法別の利用法の結果は、第5表に示す如くである。ゆでてから用いているものか非常に多い。山菜食品は概してアクが強いのてアク抜きを目的でゆでているものも相当含まれているためと考えられる。ゆでたのち流水にさらしてそのまま浸し物や、和え物、酢の物などにしたり、油いためや煮物などに用いている。煮物の調理法も多く特に古くから調味料として自家製の味噌がよく用いられており、これを使った山菜の味噌煮が多い。その他の調理法としては、アブラエ*** 和えが多い。ゆてた山菜をよくさら

山菜食品名	科名	地区	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	方	言
あまな Tulipa edulis	ゆり		51	55	70	40	83	76	19	14	89	84	79	79	31	64	ちちな	
いけま Cynanchum caudatum	かかいいも		4	0	2	0	0	0	1	0	0	0	0	3	1	0		
いたとり Polygonum cuspidatum	だて		70	76	70	79	60	78	75	72	73	75	43	45	50	45	いったんだらけ, いたどれ, いかどれ, いったんとり	
いわぎぼうし Hosta longipes	ゆり		3	2	5	4	0	0	2	0	5	4	4	3	1	0	みずぎぼうし, うるい	
うこぎ Hosta undulata	うこぎ		3	29	33	1	20	3	15	2	21	18	10	18	7	5	こぎな, おこぎ, やまうこぎ, おにうこぎ	
うと(野生) Aralia cordata	うこぎ		63	40	70	65	85	45	72	45	52	43	64	55	83	88		
おおほつめくさ Stellaria florida	なでしこ		0	0	0	0	0	0	1	1	0	2	1	1	1	0		
おたからこぎ Ligularia Fischeri	きく		1	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	やまぶき	
おやまほくち Synus Palmrto-pinnatifidus	きく		28	37	39	30	55	26	8	26	41	43	34	34	17	20	やまごんぼ, やまごぼり, うらしろ, ごんぼば, うしごぼり	
おんたて Polygonum Weyrichii	だて		0	0	0	0	8	2	1	2	1	0	0	1	0	0		
ぎぼうし Acanthopanax Sieboldianum	ゆり		39	46	61	35	33	31	41	33	46	64	66	38	13	16	うるい, ぎぼうしゆ, うりっぱ, ぎぼ, しびき, ぎびき	
くかいそう Veronicastrum sibiricum	ごまのほくさ		0	0	0	0	8	1	0	0	0	0	0	1	1	1		
くさそてつ Matteuccia Struthopteris	うらぼし		34	13	29	15	13	1	11	5	7	10	6	8	24	30	こごみ, こごめ, くごみ, こらみ, くもみ, くぐみ	
くろくもそう Saxifraga fusca	ゆきのした		3	3	4	0	5	1	1	0	4	6	2	3	3	4	5	
ささゆり Lilium Makinoi	ゆり		8	8	9	27	48	7	6	2	11	9	16	24	11	29	やまゆり	
さわぎく Senecio nikoensis	きく		0	3	2	1	0	0	2	1	0	0	0	3	3	3		
さんしょう Xanthoxylum piperitum	みかん		83	88	93	79	88	84	92	86	90	90	81	84	69	86	さんしゅう	
しおで Smilax Oldkami	ゆり		5	4	11	29	10	2	2	1	5	5	7	1	0	1	ししど, しゅでんぼう	
ししうど Angelica polclada	せり		8	11	9	7	20	7	7	3	9	7	7	11	3	6	しゅうどう	
しろつめくさ Trifolium repens	まめ		1	3	7	0	0	1	2	2	2	0	3	1	1	0		
ずみ Malus Sieboldi	ばら		21	22	30	50	55	75	37	24	54	25	10	11	7	14	こりんご, やまずみ, こなはずみ	
ぜんまい Osmunda japonica	ぜんまい		93	96	96	95	95	96	100	94	96	98	96	89	96	95	でんだ, おとごぜんまい (やまとりぜんまい)	
たいもんじそう Saxifraga Fortunei	ゆきのした		0	2	0	0	3	1	0	2	0	4	0	3	0	1		
たかねななかまと Sorbus sambucifolia	ばら		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	たけさんしょう	
たらのき Aralia elata	うこぎ		80	26	73	70	73	63	69	62	53	43	49	62	54	37	たら, おにのぼう, たらのめ, たあらこ, だら	
つくばね Buckleya Joan	びやくだん		0	0	4	0	0	0	8	9	1	0	1	3	0	2	かわまめ	
つりがねにんしん Adenophora triphylla	きく		30	42	30	38	65	45	47	44	32	27	49	42	14	13	ちちな, くさな, ちちやまな	
とちのき Aesculus turbinata	とちのき		34	29	68	48	83	73	79	72	51	58	74	55	61	85	とち	
とりあししょうま Astilbe odontophylla	ゆきのした		0	2	5	1	5	0	3	1	0	0	0	1	0	1	ねこのおんぼ (さらしなしょうま)	
なつめ Zizyphus Jujuba	くろうめもどき		80	89	79	67	80	82	97	90	88	84	80	64	66	79		
にかいちご Rubus microphyllus	ばら		12	8	4	7	13	7	4	0	6	7	10	12	6	3		
のぶき Adnocaulon biclor	きく		34	60	43	38	53	39	47	51	54	49	49	47	43	53		
はないかた Helwingia japonica	みずき		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	ててつ, てでち	
ひとりしずか Chlorathus japonicus	せんりょう		4	1	0	1	0	2	1	0	0	0	0	0	3	2		
ふき Petasites japonicus	きく		87	95	86	93	88	92	90	94	88	91	86	87	87	87	ほうぎ	
またたび Actinidia polygama	さるなし		39	13	55	18	23	13	29	11	25	15	39	9	6	9	こら	
まゆみ Euonymus Sieboldiana	にしきぎ		25	4	33	2	33	5	1	0	4	4	7	12	0	1	3	まよみ
みずな Elatosteme involucreatum	いらくさ		80	30	80	63	55	36	8	19	37	42	71	49	26	52	よしな, たにふたに, たにふたぎ	
みやましくれ Viburnum urceolatum	すいかずら		0	0	0	0	0	1	1	6	0	0	0	0	0	0		
やくるまそう Rodgersia podophylla	ゆきのした		1	1	2	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1		
やしやぜんまい Osmunda lancea	ぜんまい		7	10	9	9	15	7	7	5	10	5	19	13	7	3	やせぜんまい, ほそぜんまい	
やまあじさい Hydrangea macrophylla	ゆきのした		3	0	0	0	0	0	1	0	4	1	5	0	3	1		
やまのいも Dioscorea japonica	やまのいも		30	20	33	44	23	21	34	51	15	16	27	36	40	42	じねんじよ, なかいも, ひかごいも	
やまはっか Isodon mflexus	しそ		13	5	20	15	8	7	6	5	7	2	9	3	3	6		
やまはほこ Anaphalis margaritacea	きく		1	1	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1	もちくさ, よもぎ	
ゆりわさび Wasabia tenuis	あぶらな		7	3	5	5	8	3	3	3	2	2	4	3	3	2	こわさび	
わさび Wasabia japonica	あぶらな		95	85	91	91	85	87	91	90	81	76	93	79	86	99		
わらび Pteridium aquilinum	うらぼし		97	100	77	93	100	100	96	95	94	89	91	93	99	93	わらべ	

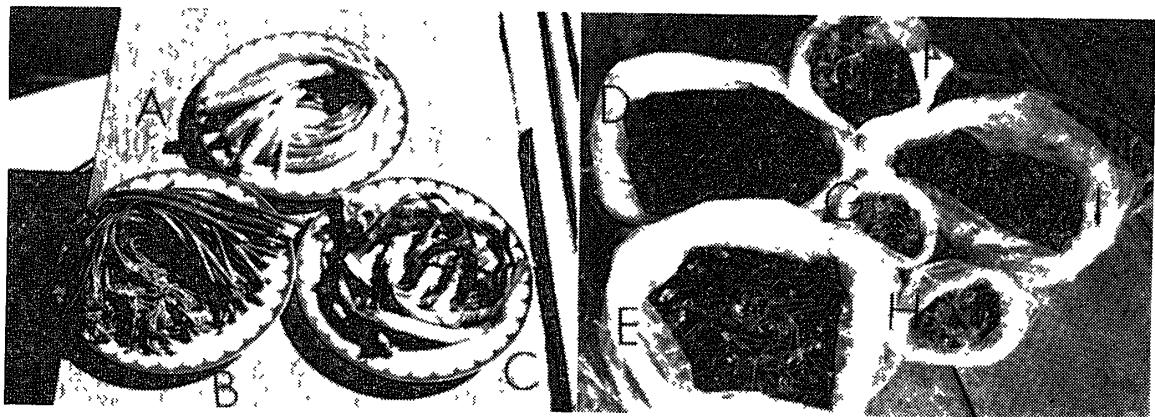
第1表 山菜の利用率

のふき	47.1	冊	+	+	冊				葉, 茎
はないかた	0.1				冊	冊			根
ひとりしすか	1.0	冊			+	+			茎, 根
ふき	89.4		+	+	冊	+			芽, 葉, 茎, 花
またたひ	21.7	冊							芽, 実
まゆみ	9.3		冊						芽, 葉, 実
みすな	46.3		冊	+		冊	+	+	葉, 茎
みやましくれ	0.6								
やくるまそう	0.5					+			若芽, 茎
やしせんまい	9.0		冊		+	+			幼 茎
やまあしさい	1.0		冊			+			若葉, 茎
やまのいも	30.9					+			茎, 根
やまはっか	7.8		冊						葉, 根
やまははこ	0.4								茎, 花
ゆりわさび	3.8		冊	+			冊	+	葉, 茎
わさび	87.8		冊						葉, 茎, 根
わらび	94.1			冊	+	冊	冊		芽, 葉, 茎, 根

冊 81%以上利用 冊 61~80%利用 ++ 41~60%利用 + 21~40%利用

第5表 調理法別利用状況

してアクを抜いたのち、醤油(または味噌)、砂糖、炒ったアブラエをよく摺ったものを混ぜ合せて作った和え衣で和えるものである。その他、ゆててから干して乾燥食品として保存し冬期などにもとして、汁の実、煮物などに用いている。同じ様に保存食品として塩漬などもある。(第6図参照)中でも興味をひくのは、さんしょうの葉の天ぶらである。またたひの実は全



塩漬のもの
A ふき
B わらび
C やまとう

第6図

乾燥品

D せんまい
E わらび
F くさそてつ

C あまな
H さんしょう
I なんてんはき

一般的に塩漬よりむしろ生食しているところが多い。とちのきの調理法では、熟した実をとってよく乾燥し（長期保存可能）冬に灰汁で長時間ゆでたり、または、長時間（約2日間）漬けておいた後、殻を割り、中の実をつぶして一週間程流れでさらす。これをもち米と一緒に蒸して餅についたり、せんべいを作ったりする。このとちの実の利用法は、各家庭においてアク抜き秘伝のようなものがあり、その方法はさまざまであるが上記の方法が一般的に用いられている。なつめは生のまま間食に、または煮物で甘露煮として保存食品になっている。いたどりは生のまま幼茎の皮をむいて少量の塩をふりかけ間食としている。以上のことからからアクの関

性別	地区														平均	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		
男	少年期 (1~15才)	43.2	38.3	41.0	40.9	40.8	38.7	37.8	42.2	38.0	40.7	36.7	43.1	35.8	40.4	39.8
	青年期 (16~25才)	9.6	6.5	6.6	12.1	1.9	7.0	13.8	7.8	4.7	9.3	7.3	3.3	11.9	7.7	7.9
	成人期 (26~39才)	19.8	19.5	19.9	22.2	28.2	19.6	8.4	15.8	25.3	19.3	19.0	17.0	16.6	17.2	19.1
	壮年期 (40~60才)	18.8	22.7	19.9	18.2	18.4	23.3	29.1	23.2	18.3	17.1	22.8	26.3	27.8	25.3	22.2
	老年期 (61才以上)	8.6	13.0	12.6	6.6	10.7	11.4	10.9	11.0	13.7	13.6	14.2	10.3	7.9	9.4	11.0
女	少年期 (1~15才)	32.8	34.9	29.3	47.6	36.2	35.7	37.0	42.2	38.0	38.8	34.6	41.4	44.6	41.7	38.2
	青年期 (16~25才)	8.2	7.9	8.4	8.2	4.8	6.7	10.4	6.4	3.0	5.6	4.1	4.7	6.8	6.6	6.6
	成人期 (26~39才)	24.6	26.0	24.8	28.6	31.4	23.2	19.6	24.9	26.0	23.6	21.2	25.6	22.3	23.4	24.7
	壮年期 (40~60才)	21.6	15.1	22.5	11.2	16.2	21.4	21.6	13.6	18.3	16.0	21.8	13.1	21.6	14.4	17.7
	老年期 (61才以上)	12.8	16.1	15.0	4.4	11.4	13.0	11.4	12.9	14.7	16.0	18.3	15.2	4.7	13.9	12.8

第6表 調査地区人口構成割合

単位 %

職業	地区														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
農業	専業	77.6	79.0	80.0	34.1	65.0	54.7	29.3	32.9	82.7	69.1	70.0	52.6	2.9	54.7
	兼業	4.0	3.8	3.6	3.7	0	5.0	5.9	4.1	6.2	5.4	7.1	5.3	0	3.5
林業	2.6	0.9	0	2.4	7.5	2.2	10.1	3.3	2.5	1.8	2.9	11.8	4.3	2.3	
鉱業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8.6	0	
建設業	4.0	1.9	0	24.4	5.0	6.2	3.7	2.0	0	0	0	0	10.0	0	
製造業	0	0	0	0	2.5	0	6.4	0	1.2	0	0	0	0	2.3	
卸売業小売業	0	1.9	0	6.1	15.0	6.2	6.9	13.4	0	5.4	1.4	6.6	18.6	3.5	
会社員	5.2	4.8	1.9	9.8	0	7.2	13.8	22.8	0	1.8	0	2.6	21.4	0	
サービス業	1.3	0	1.9	0	0	1.1	1.1	1.3	0	0	0	0	17.1	3.5	
公務員	5.3	4.8	5.4	9.8	2.5	6.7	16.4	16.6	3.7	16.5	8.6	13.2	2.9	11.6	
無職	0	0	0	7.3	0	10.1	0.5	3.6	3.7	0	10.0	0	0	0	
無記入	0	2.9	7.2	2.4	2.5	0.6	5.9	0	0	0	0	7.9	14.2	18.6	

第7表

係て、アクの弱いものは生食が多く、調理方法の上からアクの強いものはアク抜きをした後でも煮物が多い。このことは調理器具・手間が簡便なことや全地域に昔から「イロリ」の火で煮込んだ「さい」が食生活の中に根強く残っているためであろう。油脂類の使用が非常に少なく全般的に用いられているのは、さんしょうの葉の天ぷらのみで、時にアブラエやゴマを用いている程度である。

今回の調査では以上の様な結果および考察を得た。参考として調査地区における人口構成（第6表）と職業割り合い（第7表）を示す。終りに本調査にあたり御援助、御協力を賜った本学広正義教授、南川幸教授および調査対象地区小・中学校の教職員の方々をはじめ御父兄の御協力に対し心から謝意を表する次第である。

参 考 文 献

- 1) 岐阜県の植物刊行会編集(1966)岐阜県の植物, 大衆書房
- 2) 塩田健蔵 : (1937) 食用的方面より見たる我県の野生植物
- 3) 江馬三枝子 : (1943) 飛驒の女たち, 三国書房
- 4) 江馬三枝子 : (1950) 飛驒の女たち, シープ社
- 5) 大野郡久々野町史編纂委員会 : (1957) 久々野町史, pp. 423~426
- 6) 牧野富太郎 : (1965) 植物図鑑, 北隆館
- 7) 南川 幸 : (1967) 春光, pp. 12~20
- 8) 土田吉左衛門 : (1959) 飛驒のことは
- 9) 森 忠 一 : (1960) 日和田民俗誌
- 10) 朝日村誌編纂委員会 : (1956) 朝日村誌, pp. 32~44
- 11) 小坂町誌編集委員会 : (1965) 岐阜県小坂町誌, pp. 710~729, 745~751, 789~790
- 12) 茂田・江崎・野田 : (1953) 名古屋市立女子短大紀要Ⅲ

(脚註) * やまのいも : 全国的に広く食用されているものは栽培種である 自生種は風味よく、珍重されるが現在は、乱獲され極めて少ない。

** なんてんはき・*Vicia unijuga* まめ科

(方言 : あづきな, あづきっぱ, たにわたし, ふたははき)

*** えこま : *Perilla frutescens* しそ科

(方言 : あふらえ)