



## 山口県の郷土料理を調べる（改訂版）



山口県の郷土料理について調べるための資料をご紹介します。関係資料は、主に2階山口県資料コーナーの他、書庫内にもあります。

関連する「調べ案内」に、「山口県内の郷土菓子について調べる」があります。

### ■郷土料理（全般）

#### ●『47都道府県・伝統食百科』

（成瀬宇平 著 丸善出版 2009.1 請求記号：383.8/N 9）

都道府県別の伝統食を各地の食材・行事等を踏まえて紹介しています。同シリーズに『47都道府県・伝統調味料百科』（成瀬宇平 著 丸善出版 2013.7 請求記号：383.81/P 3）、『47都道府県・地野菜/伝統野菜百科』（成瀬宇平[ほか] 著 丸善出版 2009.11 請求記号：626/N 9）他、関連資料があります。

### ■山口県の郷土料理（概要、随想等）

#### ●『日本の食生活全集 35 聞き書 山口の食事』

（農山漁村文化協会 1989.4 請求記号：Y596/L 9）

地元住民への聞きとりにより、県内の食文化・料理についてまとめています。本書の写真を抜粋し概要を説明した『伝承写真館日本の食文化 9 中国』（農山漁村文化協会 編・発行 2006.7 請求記号：Y383/N 6）もあります。

#### ●『防長・味の春夏秋冬 防長紀行 第8巻』

（貞永美紗子 著 マツノ書店 1981.11 請求記号：Y596/L 1）

県内各地に伝わる郷土料理について、現地を訪問した時のエピソード等を、調理法も含めて記しています。巻頭に掲載料理の分布図、巻末に料理別のレシピもあります。続編として『やまぐち味ばなし』（貞永美紗子 著 東洋図書出版 1991.5 請求記号：Y596/M 1）があります。

- 『やまぐち食彩人 伝えたいふるさとの味』  
(大村印刷 企画・編 丸久 2004.9 請求記号：Y596/N 4)  
各地域で郷土料理の継承・普及活動を行っている団体を取材し、取り組みや料理を紹介しています。各地域特産の食材を使った新しい調理法も紹介しています。
- 『中国地域の豊かな食 伝統食から現代の美味まで時代を超えて一堂に中国総研・地域再発見BOOKS 6』  
(中国地方総合研究センター 編・発行 2016.3 請求記号：Y383/P 6)  
中国地方の食文化を伝えるため、伝統食と共に新しい食についても述べられています。山口県は、「萩たまげなす」等、各地域特有の食材とその調理例がカラー写真とともに多数紹介されています。

### ■山口県の郷土料理のレシピ

- 『味のふるさと 18 山口の味』(角川書店 1978 請求記号：Y596/K 8)  
県内特産の食材を使った色々な料理を紹介しています。後半部では、民俗学的な視点から各地域の食文化、料理名の語源についても述べられています。
- 『伝え合うおいしいやまぐち 現代に生かす伝統食』  
(生活協同組合コープやまぐち 2013.10 請求記号：Y596/P 3)  
代表的な郷土食の調理法を、その「いわれ」も含めて、分かりやすく紹介しています。また、「けんちょう」等、代表的な料理で地域によって食材や調理法が異なっているものを併記しています。

### ■各地域別の郷土料理を調べる

- 『ふるさとの味』  
(山口県ふるさとづくり県民会議 編・発行 1988 請求記号：Y596/L 8)  
県内の市町村（出版当時）ごとに、郷土料理や食材を、その歴史やレシピを交え、写真付きで紹介しています。

県内の地域ごとにその地方の行事や特産物に関連して食されてきた郷土食があります。各市町村（当時）別に発行された本を一部紹介します。

- 『ひまわりがつづる味の玉手箱』  
（大島町健康生活推進協議会 編・発行 1989.3 請求記号：Y596/L 9）
- 『須佐の味 作ろう、伝えよう』  
（西村武正・吉田満 編 須佐町教育委員会 1999.3 請求記号：Y596/M 9）
- 『伝えたいふるさとの味 山口防府地域生改連郷土料理レシピ集』  
（山口防府地域生活改善実行グループ連絡協議会 編・発行 2010.3 請求記号：Y596/P 0）
- 『萩の郷土料理・家庭料理 萩ものがたり vol.32』  
（中澤さかな著 萩ものがたり 2011.10 請求記号：Y596/P 1）

また、各市町村史にも食について記載されているものがあります。

（例：『阿東町誌』（Y273.6/K 0）、『長門市史 民俗編』（Y272/K 9）等）

### ■こんな本もあります

- 『岩国ずしを調べる』  
（山口県立岩国高等学校郷土研究部 編・発行 1988.10 請求記号：Y596/L 8）  
山口県立岩国高等学校の生徒が、「岩国ずし」について文献等から詳細な調査を行ってまとめたものや、実際に調理して食べた感想も述べられています。また、アンケートや聞き取り調査等で「岩国ずし」に限らず、昭和初期の岩国地方の食生活についても考察しています。
- 『山口県の旬の魚料理集』（水産やまぐちパワーアップ推進協議会 編・発行 1997.3 請求記号：Y596/M 7）  
山口県で獲れる主な魚介類の旬の時期、料理方法や漁場、漁業の状況等がまとめられています。魚の調理手順が写真付きで分かりやすく紹介されています。

● 『山口の味ガイドブック がんばるアスリートを応援する』

(おいでませ!山口国体・山口大会実行委員会 編・発行 2010.3)

請求記号: Y596/P 0)

2011年の「おいでませ!山口国体・山口大会」開催時に刊行され、郷土料理を始めとした山口県の食を紹介しています。大会参加者が良好な状態で活躍できるよう、栄養学の観点から献立作成のヒントも掲載しています。

● 『江戸の食に学ぶ 幕末長州藩の栄養事情 臨川選書32』

(五島淑子著 臨川書店 2015.4 請求記号: Y383/P 5)

江戸末期から明治初期までの長州藩の食生活について『防長風土注進<sup>ぼうちやうふうどちゆうしん</sup>案』及び岐阜県の『斐太後風土記』を参考資料として比較分析し、今日に通じる日本人の食事の基盤となる生活について論じています。

■インターネット上の情報源

● 農山漁村の郷土料理百選 山口県の候補料理一覧 (ロケーションリサーチ)

<http://www.location-research.co.jp/kyoudoryouri100/ryouri/35.html>

「農山漁村の郷土料理百選」に選定された「ふく料理」と「岩国ずし」を始め、選定時に候補となった山口県の料理一覧が掲載されています。

● 山口県観光サイト おいでませ山口へ グルメ ((一社) 山口県観光連盟)

<https://yamaguchi-tourism.jp/gourmet-index>

県観光連盟の観光情報サイトです。山口県の定番グルメ・お土産を紹介しています。

(最終アクセス日: 2022年3月23日)

発行: 2015年3月17日、改訂: 2022年3月23日

■お探しの資料が見つからないときは、当館職員へお尋ねください。

山口県立山口図書館 総合サービスグループ

TEL: 083-924-2114 (調査・相談)

FAX: 083-932-2817

ホームページ: <https://library.pref.yamaguchi.lg.jp>

