

日本調理科学会近畿支部
2018（平成30）～2024（令和6）年度
食文化分科会報告会

日時：2024年10月27日（日）
日本調理科学会近畿支部 研究会142終了後
兵庫県立大学 姫路環境人間キャンパス

食文化分科会報告会 次第

司会：東根裕子

I. 2018～2024 年度の活動状況

東根 裕子（庶務）

II. 研究活動報告

作田はるみ（世話役）

III. 質疑応答

内容

I. 食文化分科会活動（2018 年 9 月～2024 年 8 月の活動状況）	2
2. 特別研究「伝え継ぐ 日本の家庭料理」（2018 年 9 月～2024 年 9 月の活動状況）	4
大阪府	4
兵庫県	7
京都府	10
滋賀県	12
奈良県	14
和歌山県	16
食文化分科会内研究.....	19
名簿	20

1. 食文化分科会活動（2018 年 9 月～2024 年 8 月の活動状況）

2018 年度（世話役：坂本 薫，庶務：東根 裕子，会計：小西 春江）

1. 全体会議

日 時：2019 年 3 月 9 日（土）11：30～15：00

開催場所：園田学園女子大学調理室

出席者：食文化分科会会員 28 名

内 容：各府県の「伝え継ぐ日本の家庭料理」の中で、特徴的な料理を調理し、勉強会を行った。

2019 年度（世話役：坂本 薫，庶務：東根 裕子，会計：小西 春江）

1. 全体会議（中止）

2020 年 3 月に 6 府県の料理の実習を行う予定であったが、コロナのまん延により、中止した。

2020 年度（世話役：橘 ゆかり，庶務：東根 裕子，会計：三浦 加代子）

1. 府県代表者会議

日 時：2020 年 11 月 15 日（日）

開催形式：Zoom によるオンライン会議

出席者：世話役，庶務，会計および 6 府県の家庭料理研究責任者

内 容：2021 年度日本調理科学会大会での「伝え継ぐ 日本の家庭料理」のポスター発表について検討した。また全体会議の発表方法について検討した。

2. 全体会議

日 時：2021 年 3 月 13 日（土）13：00～15：00

開催形式：Zoom によるオンライン会議

出席者：食文化分科会会員 25 名

内 容：日本調理科学会 2020 年度大会にて発表した 6 府県の家庭料理の特徴を報告した。

2021 年度（世話役：橘 ゆかり，庶務：東根 裕子，会計：三浦 加代子）

1. 府県代表者会議

日 時：2021 年 12 月 6 日（月）

開催形式：Zoom によるオンライン会議

出席者：世話役，総務，会計および 6 府県の家庭料理研究責任者

内 容：全体会議の議事内容について検討した。

2. 全体会議

日 時：2022 年 3 月 12 日（土）13：00～16：00

開催形式：Zoom によるオンライン会議

出席者：食文化分科会会員 26 名

内 容：日本調理科学会 2021 年度大会にて発表した 6 府県の家庭料理の特徴を報告した。

2022 年度（世話役：橘 ゆかり，庶務：東根 裕子，会計：三浦 加代子）

1. 全体会議

日 時：2023 年 2 月 26 日（日）13：00～16：00

場 所：神戸松蔭女子学院大学 5 号館 512 教室

開催形式：対面と Zoom によるハイフレックス会議

出 席 者：食文化分科会会員 23 名（対面 12 名，Zoom11 名）

内 容：日本調理科学会 2022 年度大会にて発表した 6 府県の家庭料理の特徴をポスターで報告した。各府県の「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」研究の総まとめ報告書を作成した。2022 年度大会の報告・意見交換を行った。

2023 年度（世話役：橘 ゆかり，庶務：東根 裕子，会計：三浦 加代子）

1. 日本調理科学会近畿支部食文化分科会 HP コンテンツの作成

2. 食文化分科会内研究

3. 全体会議

日 時：2024 年 2 月 26 日（日）13：00～16：00

場 所：甲南女子大学 10 号館 1 階 1011 特別演習室

開催形態：対面

出 席 者：15 名

内 容：2023 年度食文化分科会の活動報告，食文化分科会 HP の 2023 年度の追加内容について紹介，食文化分科会内研究の進捗状況(2 件)，分科会報告の確認（2018.9～2024.9. を行った（日程は，研究会・研究発表会の共催で調整する）。今後の活動については，各府県「うかたま」の内容を中心に，料理をリスト化し，食文化分科会の HP に掲載することや，2023 年度と同様に，食文化分科会内研究を募集することが検討された。体験型の勉強会の実施については，近畿支部会員へも告知する。

2024 年度（世話役：作田 はるみ，庶務：東根 裕子，会計：本田 智巳）

1. 日本調理科学会近畿支部食文化分科会報告会準備

2. 特別研究「伝え継ぐ 日本の家庭料理」(2018年9月～2024年9月の活動状況)

大阪府

I. 活動報告

大阪府メンバー会議・全体会議・代表者会議

2018年10月7日,

2019年3月9日, 8月20日, 10月6日

2020年3月8日, 9月12日(メール会議), 11月15日(Zoom府県代表者会議)

2021年3月13日(Zoom会議), 12月6日(Zoom府県代表者会議)

2022年2月15日, 3月12日(Zoom会議), 10月27日(Zoom会議)

2023年2月26日

2024年2月26日

II. 学会発表

1. 原 知子, 阪上 愛子, 澤田 参子, 東根 裕子, 八木 千鶴, 山本 悦子:大阪府の家庭料理 副菜の特徴, 日本調理科学会 2019 年度大会発表(福岡・中村学園大学) 2019.8
2. 東根 裕子, 阪上 愛子, 澤田 参子, 原 知子, 八木 千鶴, 山本 悦子:大阪府の家庭料理 行事食の特徴ー正月と祭りを中心にー, 日本調理科学会 2021 年度大会(東京・実践女子大学オンライン) 2021.9
3. 山本 悦子, 原 知子, 東根 裕子, 八木 千鶴, 阪上 愛子, 澤田 参子:大阪府の家庭料理 地域の特徴ー地域別「四季の食卓」ー, 日本調理科学会 2022 年度大会(兵庫・兵庫県立大学) 2022.9

III. 書籍・雑誌・報告書

1. 雑誌掲載:別冊うかたま, 2019 年 9 月 1 日発行,「伝え継ぐ日本の家庭料理 漬物・佃煮・なめ味噌」,
1)「大阪漬け」, 阪上 愛子 p 9
2)「ぬか漬け」, 澤田 参子 p 59
2. 雑誌掲載:別冊うかたま, 2019 年 12 月 1 日発行「伝え継ぐ日本の家庭料理 汁もの」
1)「かす汁」, 八木 千鶴 p 22
3. 雑誌掲載:別冊うかたま, 2020 年 3 月 1 日発行「伝え継ぐ日本の家庭料理 そば・うどん・粉もの」
1)「きつねうどん」, 八木 千鶴 p 62
2)「お好み焼き」, 八木 千鶴 p 110
読み方案内「姿を変える麺・だんご 食感ものどごしも多彩に」東根 裕子 p 116-119
4. 雑誌掲載:別冊うかたま, 2020 年 6 月 1 日発行「伝え継ぐ日本の家庭料理 魚のおかず地魚・貝・川魚など」
1)「はもの皮ときゅうりの酢の物」, 山本 悦子 p 53
2)「ごより豆」, 原 知子, 東根 裕子 p 54

5. 雑誌掲載：別冊うかたま，2020 年 12 月 1 日発行「伝え継ぐ日本の家庭料理 年取りと正月の料理」
 - 1) 「雑煮」，阪上 愛子 p 24読み方案内「これほど多様な日本の正月 伝えたい願いと故郷の味」東根 裕子 p 116-119
6. 雑誌掲載：別冊うかたま，2021 年 3 月 1 日発行「伝え継ぐ日本の家庭料理 野菜のおかず 春から夏」
 - 1) 「若ごぼうと揚げの煮物」，澤田 参子・阪上 愛子・東根 裕子 p 74
 - 2) 「うすいえんどうの卵とじ」，阪上 愛子 p 109
7. 雑誌掲載：別冊うかたま，2021 年 6 月 1 日発行「伝え継ぐ日本の家庭料理 いも・豆・海藻のおかず」
 - 1) 「煮豆」，阪上 愛子 p 58
8. 雑誌掲載：別冊うかたま，2021 年 9 月 1 日発行「伝え継ぐ日本の家庭料理 四季の行事食」
 - 1) 「たこ酢と半夏生だんご」，澤田 参子・東根 裕子 p 40
 - 2) 「鰻の湯引き」，阪上 愛子 p 44
 - 3) 「ゆでがに」，原 知子 p 60読み方案内「行事食で伝わる味と形，そして人々の願い」東根 裕子 p 116-119
9. 報告書：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研究委員会編，2012~2022 年度次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理研究 総まとめ報告書，「大阪府の家庭料理 地域の特徴と家庭料理の事例」，阪上 愛子，澤田 参子，原 知子，東根 裕子，八木 千鶴，山本 悦子，p 129-132，2023，3
10. 雑誌掲載：東根 裕子，食と医療 26 号 SUMMER—FALL「和食と味覚機能」，講談社エディトリアル編，2023.7.31
11. 「伝え継ぐ日本の家庭料理」web 限定掲載 大阪府の料理 2023
 - 1) 「まむし」，山本 悦子
 - 2) 「ひみちの煮魚」，原 知子
 - 3) 「てっちり」，山本 悦子
 - 4) 「ふきの青煮」，澤田 参子，東根 裕子
 - 5) 「ずいきと薄揚げの煮物」，阪上 愛子
 - 6) 「切り干し大根と薄揚げの煮物」，阪上 愛子
 - 7) 「五目豆」，八木 千鶴
 - 8) 「月見だんご」，阪上 愛子
 - 9) 「のしもち」，東根 裕子
 - 10) 「実山椒の佃煮」，東根 裕子
 - 11) 「正月の料理」，阪上 愛子
 - 12) 「ぜんざい」，山本 悦子

IV. テレビ出演・料理教室など

1. ケーブルテレビ出演：東根 裕子，EO 光チャンネル「情報・ニュースとりどりゲツ→キン」に出演「お雑煮」の歴史や意味合い，地域の特徴や受け継がれる伝統食スタイルなどについてコメント
2020 年 1 月 6 日（月）16:00-17:00

2. 料理教室：東根 裕子，神戸市東灘区の料理講習会にて大阪府の白みそ雑煮・ぶりの照り焼き他の指導，受講生 25 名，2021 年 12 月 19 日，東灘区民センター
3. 料理教室：東根 裕子：豊中消費者協会主催料理教室にて鰻を使った料理の指導，受講生 30 名，2023 年 7 月 14 日，豊中市くらしかん調理実習室
4. 料理教室：八木 千鶴，吹田市主催・千里金蘭大学・大阪ガス（株）協力，吹田くわい料理料理教室，吹田くわいを用いた大阪府の雑煮など料理指導，受講生 36 名，2018 年 12 月 9 日，千里金蘭大学
5. 料理教室：八木 千鶴，吹田市認知症カフェ交流会主催・千里金蘭大学共催，くわい×認知症予防 料理教室，吹田くわいを用いた料理の献立作成及び料理指導，受講生 34 名，2019 年 1 月 25 日，千里金蘭大学
6. 料理教室：八木 千鶴，吹田市主催・千里金蘭大学・大阪ガス（株）協力，吹田くわい料理教室，吹田くわいを用いた大阪府の雑煮など料理指導，受講生 40 名，2019 年 12 月 7 日，千里金蘭大学
7. 料理教室：八木 千鶴：吹田市主催・千里金蘭大学・大阪ガス（株）協力，吹田くわい料理教室，吹田くわいを用いた大阪府の雑煮など料理指導，受講生 19 名，2021 年 12 月 26 日，千里金蘭大学
8. 料理教室：八木 千鶴，吹田くわいを学ぼう会主催・千里金蘭大学協力 吹田くわい市民学校第 3 回「簡単クッキング」ZOOM によるオンライン教室吹田くわいを使ったスープ，ハンバーグなど料理指導，受講生 25 名，2022 年 1 月 30 日
9. 料理教室：八木 千鶴，吹田市主催・千里金蘭大学・大阪ガスネットワーク（株）協力，吹田くわい料理教室 2022，吹田くわいを使った大阪府の雑煮など料理指導，受講生 36 名，2022 年 12 月 9 日，千里金蘭大学
10. 料理教室：八木 千鶴，吹田市主催・千里金蘭大学・大阪ガスネットワーク（株）協力，吹田くわい料理教室 2023，吹田くわいを使った大阪府の雑煮など料理指導，受講生 28 名，2023 年 12 月 9 日，千里金蘭大学
11. 給食ニュース 郷土料理シリーズ 各地で受け継がれてきたうどん 監修：東根 裕子 No.1938 2024 年 10 月 18 日号 大阪府：きつねうどんを掲載

兵庫県

I. 論文

作田 はるみ, 坂本 薫, 片寄 眞木子, 田中 紀子, 富永 しのぶ, 中谷 梢, 原 知子, 本多 佐知子:
「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」聞き書き調査による兵庫県の郷土料理の特徴と学校給食における
伝承のための取り組み, 日本調理科学会誌 2024 年 57 巻 2 号, p 113-125

II. 学会発表

1. 作田 はるみ, 片寄 眞木子, 坂本 薫, 田中 紀子, 富永 しのぶ, 中谷 梢, 原 知子, 本多 佐知子:
兵庫県の家庭料理 副菜の特徴 旬の食材を使用した日常の食卓, 日本調理科学会 2019 年度大会, (福
岡・中村学園大学) 2019.8
2. 中谷 梢, 片寄 眞木子, 坂本 薫, 作田 はるみ, 田中 紀子, 富永 しのぶ, 原 知子, 本多 佐知子:
兵庫県の家庭料理 行事食の特徴 ー行事食にみる地域の特徴ー, 日本調理科学会 2021 年度大会, (東
京・実践女子大学オンライン) 2021.9
3. 作田 はるみ, 片寄 眞木子, 坂本 薫, 田中 紀子, 富永 しのぶ, 中谷 梢, 原 知子, 本多 佐知子:
兵庫県の家庭料理 地域の特徴ー学校給食で伝え継がれる産物と食ー, 日本調理科学会 2022 年度大会
(兵庫・兵庫県立大学) 2022.9

III. 報告書・その他

1. 報告書: 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研究委員会編, 2012~2022
年度次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理研究 総まとめ報告書, 「兵庫県の家庭料理 地域の特徴と家庭
料理の事例」, 田中 紀子, 片寄 眞木子, 坂本 薫, 作田 はるみ, 富永 しのぶ, 中谷 梢, 原 知子,
本多 佐知子, p 133-136, 2023.3
2. 雑誌掲載: 『BanCal バンカル No.110 2019 年冬号』No.110, 「播磨の食の春夏秋冬」, p 9-16, 坂本
薫, 公益財団法人姫路市文化国際交流財団, 2018 年 12 月
3. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2018 年 12 月 1 日発行, 「伝え継ぐ日本の家庭料理 野菜のおかず 秋から
冬」
 - 1) 「おでん (しょうが醤油)」, 作田 はるみ p 14
4. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2019 年 3 月 1 日発行, 「伝え継ぐ日本の家庭料理 炊きこみご飯・おにぎり」
 - 1) 「たこめし」, 中谷 梢 p 25
 - 2) 「せこめし」, 片寄 眞木子, 原 知子, 本多 佐知子 p 26
 - 3) 「焼きさばご飯」, 本多 佐知子 p 28
 - 4) 「ならじゃご飯」, 作田 はるみ p 63
 - 5) 「ねぎめし」, 坂本 薫 p 64
5. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2019 年 6 月 1 日発行, 「伝え継ぐ日本の家庭料理 米のおやつともち」
 - 1) 「おいり」, 坂本 薫 p 38-39
6. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2019 年 9 月 1 日発行, 「伝え継ぐ日本の家庭料理 漬物・佃煮・なめ味噌」
 - 1) 「やたら漬け」, 坂本 薫 p 66

- 2) 「いかなごのくぎ煮」, 中谷 梢 p 90
- 3) 「山椒の佃煮」, 本多 佐知子 p 92
- 各地のなめ味噌, 坂本 薫 p 115
7. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2019 年 12 月 1 日発行「伝え継ぐ日本の家庭料理 汁もの」
 - 1) 「とぎ汁」, 片寄 眞木子, 原 知子, 本多 佐知子 p 23
 - 2) 「ちょぼ汁」, 田中 紀子 p 110
8. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2020 年 3 月 1 日発行「伝え継ぐ日本の家庭料理 そば・うどん・粉もの」
 - 1) 「鯛めん」, 田中 紀子 p 84
9. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2020 年 6 月 1 日発行「伝え継ぐ日本の家庭料理 魚のおかず 地魚・貝・川魚など」
 - 1) 「焼きぎすと大根の煮物」, 片寄 眞木子, 原 知子, 本多 佐知子 p 72
10. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2020 年 9 月 1 日発行「伝え継ぐ日本の家庭料理 どんぶり・雑炊・おこわ」
 - 1) 「あなごめし」, 富永 しのぶ p 15
 - 2) 「とろろご飯」, 片寄 眞木子 p 30
 - 3) 「かつめし」, 富永 しのぶ p 35
 - 4) 「栗入りあずきご飯」, 本多 佐知子 p 92
 - 5) 「白むし」, 作田 はるみ p 103
11. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2020 年 12 月 1 日発行「伝え継ぐ日本の家庭料理 年取りと正月の料理」
 - 1) 「はまぐり雑煮」, p 26
 - 2) 「黒豆の煮豆」, 坂本 薫 p 70
 - 3) 「煮しめ」, 片寄 眞木子 p 91
 - 4) 「正月の膳」, 原 知子 p 112
12. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2021 年 9 月 1 日発行「伝え継ぐ日本の家庭料理 四季の行事食」
 - 1) 「大根もち」, 原 知子 p 19
13. 雑誌掲載: 季刊栄養教諭 (秋号) 77 号「食文化の伝承の現状と伝承の意義について考える～学校給食が果たす役割～」 p 22 - 29, 坂本 薫 (2024.
14. 「伝え継ぐ日本の家庭料理」web 限定掲載 兵庫県の料理 2023
 - 1) 「牛肉の佃煮」, 原 知子
 - 2) 「ふるせの素焼き」, 中谷 梢
 - 3) 「このしろずし」, 作田 はるみ
 - 4) 「こんにやくの白和え」, 片寄 眞木子
 - 5) 「茎わかめの煮物」, 作田 はるみ
 - 6) 「唐辛子味噌」, 坂本 薫
 - 7) 「とろろの落とし汁」, 本多 佐知子
 - 8) 「はもなます」, 田中 紀子

15. その他

- 1) 令和3年度国産農産物消費拡大事業のうち「和食」と地域食文化継承推進委託事業（地域の食文化の保護・継承事業）地域検討委員会（関西・兵庫県）委員長，坂本 薫（2022年8月～）
- 2) 農林水産省ウェブサイト「うちの郷土料理～次世代につたえたい大切な味～」データベース（兵庫県），レシピ提供，料理写真提供，調理撮影協力，動画撮影協力，片寄 眞木子，坂本 薫，作田 はるみ，田中 紀子，富永 しのぶ，中谷 梢，原 知子，本多 佐知子，（2022年10月）
- 3) ワンダフルコウベ WEB版「神戸のお雑煮考」作田 はるみ，坂本 薫，片寄 眞木子，田中 紀子，富永 しのぶ，中谷 梢，原 知子，本多 佐知子，（2022年12月1日配信）
<https://wkobe.jp/special/202212/20221201-04/>
- 4) 神戸新聞（朝刊）特集記事「新五国風土記ひょうご彩祭」第8部 祭り不易流行5 祝い膳，コメント掲載，坂本 薫，（2018年10月28日）
- 5) 読売テレビ「秘密の県民 SHOW 極」にオンライン出演，兵庫県の焼き穴子について解説，坂本 薫，（2023年3月9日）

京都府

I. 活動報告

京都府メンバー会議（総まとめ、小冊子作成に関してなど）

2021年12月5日、

2022年8月9日、9月19日（Zoom）、10月27日（Zoom）、11月17日

2023年12月28日

京都府メンバー及び農文協との会議（未撮影料理の写真撮影について）

2022年8月12日（Zoom）

II. 学会発表

1. 坂本 裕子, 桐村 ます美, 豊原 容子, 福田 小百合, 湯川 夏子, 米田 泰子: 京都府の家庭料理 副菜の特徴 ―地域ごとの比較―, 日本調理科学会 2019 年度大会 (福岡・中村学園大学) 2019.8
2. 湯川 夏子, 坂本 裕子, 桐村 ます美, 豊原 容子, 福田 小百合, 米田 泰子: 京都府の家庭料理 行事食の特徴 ―正月の雑煮を中心に―, 日本調理科学会 2021 年度大会 (東京・実践女子大学オンライン) 2021.9
3. 福田 小百合, 坂本 裕子, 桐村 ます美, 豊原 容子, 湯川 夏子, 米田 泰子: 京都府の家庭料理 地域の特徴 ―地域の産業と料理との関係―, 日本調理科学会 2022 年度大会 (兵庫・兵庫県立大学) 2022.9

III. 報告書・その他

1. 報告: 日本調理科学会近畿支部食文化会 (家庭料理研究) 京都府 2021. 3. 13
2. 報告書: 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研究委員会編, 2012~2022 年度次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理研究 総まとめ報告書, 「京都府の家庭料理 地域の特徴と家庭料理の事例」, 桐村 ます美, 河野 篤子, 坂本 裕子, 豊原 容子, 福田 小百合, 湯川 夏子, 米田 泰子, p 137-140, 2023.3
3. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2018 年 12 月 1 日発行, 「伝え継ぐ日本の家庭料理 野菜のおかず 秋から冬」
 - 1) 「金時豆とたこ足の煮もの」, 湯川 夏子, 桐村 ます美 p 29
 - 2) 「紅白なます」, 桐村 ます美, 湯川 夏子, 豊原 容子 p 23
4. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2019 年 3 月 1 日発行, 「伝え継ぐ日本の家庭料理 炊きこみご飯・おにぎり」
 - 1) 「たけのこご飯」, 河野 篤子, 湯川 夏子, 米田 泰子 p 60
5. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2019 年 6 月 1 日発行, 「伝え継ぐ日本の家庭料理 米のおやつともち」
 - 1) 「よもぎだんご」, 坂本 裕子, 豊原 容子 p 82
6. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2019 年 9 月 1 日発行, 「伝え継ぐ日本の家庭料理 漬物・佃煮・なめ味噌」
 - 1) 「ちりめん山椒」, 米田 泰子, 桐村 ます美 p 89
7. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2019 年 12 月 1 日発行「伝え継ぐ日本の家庭料理 汁もの」
 - 1) 「粕汁」, 米田 泰子, 福田 小百合 p 66
8. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2020 年 3 月 1 日発行「伝え継ぐ日本の家庭料理 そば・うどん・粉もの」

- 1) 「にしんそば」, 豊原 容子, 福田 小百合 p 21
- 2) 「たぬきうどん」, 豊原 容子, 桐村 ます美 p 61
9. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2020 年 9 月 1 日発行「伝え継ぐ日本の家庭料理 どんぶり・雑炊・おこわ」
 - 1) 「鯖缶のカレーライス」, 湯川 夏子, 桐村 ます美 p 41
10. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2020 年 12 月 1 日発行「伝え継ぐ日本の家庭料理 年取りと正月の料理」
 - 1) 「雑煮」, 米田 泰子, 桐村 ます美 p 21-22
 - 2) 「古老柿なます」, 豊原容子, 坂本 裕子 p 75
 - 3) 「海老芋と棒だらの炊いたん」, 福田 小百合, 米田 泰子 p 90
11. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2021 年 3 月 1 日発行「伝え継ぐ日本の家庭料理 野菜のおかず 春から夏」
 - 1) 「たけのこの木の芽あえ」, 河野篤子, 米田泰子 p 14
 - 2) 「伏見唐辛子とじゃこの炊いたん」, 福田小百合, 豊原容子 p 91
 - 3) 「きゅうりとお揚げの炊いたん」, 坂本 裕子, 福田 小百合 p 92
12. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2021 年 6 月 1 日発行「伝え継ぐ日本の家庭料理 いも・豆・海藻のおかず」
 - 1) 「あらめの炊いたん」, 福田小百合, 豊原容子 p 88
 - 2) 「呉和え」, 桐村 ます美, 湯川 夏子 p 51
 - 3) 「わかめのパー」, 桐村 ます美, 湯川夏子 p 87
13. 小冊子「伝えたい 京都の家庭料理」A5 版 32 頁 2023.3
14. 「伝え継ぐ日本の家庭料理」web 限定掲載 京都府の料理 2023
 - 1) 「たてりご飯」, 桐村 ます美
 - 2) 「京田《きょうだ》ご飯」, 湯川 夏子, 桐村 ます美
 - 3) 「淡竹《はちく》のちらしずし」, 坂本 裕子
 - 4) 「若竹汁」, 福田小百合
 - 5) 「けんちゃん」, 桐村 ます美
 - 6) 「にしん漬け」, 豊原容子
 - 7) 「若竹煮」, 河野篤子, 米田泰子
 - 8) 「なすの田楽」, 福田小百合
 - 9) 「酢ずいき」, 湯川 夏子, 桐村 ます美
 - 10) 「冬瓜の炊いたん」, 米田泰子
 - 11) 「きごしょうの炊いたん」, 河野篤子, 豊原容子
 - 12) 「水菜の辛子和え」, 坂本 裕子

滋賀県

I. 活動報告

2018 年 9 月以降の活動なし

II. 学会発表

1. 石井 裕子, 久保 加織, 小西 春江, 堀越 昌子, 中平 真由巳, 山岡 ひとみ: 滋賀県の家庭料理 副菜の特徴ー在来野菜を主としてー 日本調理科学会 2019 年度大会 (福岡・中村学園大学) 2019.8
2. 久保 加織, 石井 裕子, 小西 春江, 堀越 昌子, 中平 真由巳, 山岡 ひとみ: 滋賀県の家庭料理 行事の特徴 日本調理科学会 2021 年度大会 (東京・実践女子大学) 2021.8
3. 堀越 昌子, 石井 裕子, 久保 加織, 小西 春江, 中平 真由巳, 山岡 ひとみ: 滋賀県の多用な発酵食品-淡水魚ナレズシと野菜の漬物- 日本調理科学会 2022 年度大会 (兵庫・兵庫県立大学) 2022.9

III. 報告書・その他

1. 報告書: 一般社団法人日本調理科学会 2012~2022 年度『次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理研究 総まとめ報告書』, p 141-144, 2023.3
2. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2018 年 12 月 1 日発行, 「伝え継ぐ日本の家庭料理 野菜のおかず 秋から冬」
 - 1) 「ねごんぼ」, 山岡 ひとみ p 41
 - 2) 「かんぴょうと里芋の煮物」, 久保 加織 p 78
 - 3) 「ぜんまいのくるみ和え」, 堀越 昌子 p 96
3. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2019 年 3 月 1 日発行, 「伝え継ぐ日本の家庭料理 炊き込みご飯・おにぎり」
 - 1) 「あめのいおご飯」, 石井 裕子 p 24
4. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2019 年 6 月 1 日発行, 「伝え継ぐ日本の家庭料理 米のおやつともち」
 - 1) 「栃もちぜんざい」, 山岡 ひとみ p 21
 - 2) 「おあえだんご」, 久保 加織 p 84
 - 3) 「でっちようかん」, 小西 春江, 堀越 昌子 p 99
5. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2019 年 9 月 1 日発行, 「伝え継ぐ日本の家庭料理 漬物・佃煮・なめ味噌」
 - 1) 「日野菜漬け」, 小西 春江 p 27
 - 2) 「万木かぶのぬか漬け」, 久保 加織 p 28
 - 3) 「はぐき漬け」, 小西 春江 p 43
 - 4) 「小鮎の山椒煮」, 石井 裕子 p 88
6. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2019 年 12 月 1 日発行, 「伝え継ぐ日本の家庭料理 汁物」
 - 1) 「泥亀汁」, 小西 春江 p 65
 - 2) 「打ち豆汁」, 中平 真由巳 p 93
7. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2020 年 3 月 1 日発行, 「伝え継ぐ日本の家庭料理 そば・うどん・粉もの」
 - 1) 「伊吹そばと伊吹大根おろし」, 小西 春江 p 20
 - 2) 「焼きさばそうめん」, 中平 真由巳 p 81
8. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2020 年 6 月 1 日発行, 「伝え継ぐ日本の家庭料理 魚のおかず 地魚・貝・川魚」
 - 1) 「ふなの子つけなます」, 久保 加織 p 92

- 2)「氷魚の酢の物」, 石井 裕子 p 104
- 3)「いさぎのじゅんじゅん」, 石井 裕子 p 105
- 4)「めずし」, 久保 加織 p 106
- 5)「焼きほんもろこの泥酢」, 堀越 昌子 p 108
- 6)「えび豆」, 石井 裕子 p 111
- 9. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2020 年 12 月 1 日発行, 「伝え継ぐ日本の家庭料理 年取りと正月料理」
 - 1)「ふなずし」, 山岡 ひとみ p 56
- 10. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2021 年 3 月 1 日発行, 「伝え継ぐ日本の家庭料理 野菜のおかず 春から夏」
 - 1)「しじみとわけぎのぬた」, 堀越 昌子 p 55
- 11. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2021 年 6 月 1 日発行, 「伝え継ぐ日本の家庭料理 いも・豆・海藻のおかず」
 - 1)「秦荘のやまいものとろろ汁」, 小西 春江 p 42
 - 2)「赤こんにゃく煮」, 山岡 ひとみ p 107
- 12. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2021 年 9 月 1 日発行, 「伝え継ぐ日本の家庭料理 四季の行事食」
 - 1)「納豆もち」, 久保 加織 p 84
- 13. 「伝え継ぐ日本の家庭料理」web 限定掲載 滋賀県の料理 2023
 - 1)「しじみご飯」, 堀越 昌子
 - 2)「しじみ汁」, 山岡 ひとみ
 - 3)「うぐいずし」, 堀越 昌子
 - 4)「はす魚田《ぎょでん》」, 石井 裕子
 - 5)「いもつぶし」, 久保 加織
 - 6)「ゆりこだんご」, 中平 真由巳
 - 7)「鯉の筒煮」, 山岡 ひとみ
 - 8)「柿なます」, 中平 真由巳
 - 9)「お力落としさん」, 中平 真由巳

奈良県

Ⅱ. 学会発表

1. 三浦 さつき, 喜多野 宣子, 志垣 瞳, 島村 知歩: 奈良県の家庭料理 副菜の特徴－野菜料理を中心に
日本調理科学会 2019 年度大会 (福岡・中村学園大学) 2019.8
2. 島村 知歩, 喜多野 宣子, 志垣 瞳, 三浦 さつき: 奈良県の家庭料理 行事食の特徴－行事食にみる食文化の特徴－
日本調理科学会 2021 年度大会 (東京・実践女子大学) 2021.8
3. 島村 知歩, 喜多野 宣子, 志垣 瞳, 三浦 さつき: 奈良県の家庭料理 県全体の特徴
日本調理科学会 2022 年度大会 (兵庫・兵庫県立大学) 2022.9

Ⅲ. 報告書・その他

1. 報告書: 一般社団法人日本調理科学会 2012～2022 年度『次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理研究 総まとめ報告書』, p 145-149, 2023.3
2. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2018 年 12 月 1 日発行, 「伝え継ぐ日本の家庭料理 野菜のおかず 秋から冬」
 - 1) 「下北春まなのおひたし」, 三浦 さつき p 54
 - 2) 「白菜と豚肉と油揚げの炊いたん」, 志垣 瞳, 三浦 さつき p 59
3. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2019 年 3 月 1 日発行, 「伝え継ぐ日本の家庭料理 炊き込みご飯・おにぎり」
 - 1) 「さば缶の炊きこみご飯」, 喜多野 宣子 p 29
 - 2) 「里芋ご飯」, 志垣 瞳, 三浦 さつき p 65
 - 3) 「めはりずし」, 三浦 さつき p 99
 - 4) 「ふき俵」, 喜多野 宣子 p 112-113
4. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2019 年 6 月 1 日発行, 「伝え継ぐ日本の家庭料理 米のおやつともち」
 - 1) 「かきもちと切り子」, 喜多野 宣子 p 34-35
 - 2) 「いもぼた」, 志垣 瞳, 三浦 さつき p 47
5. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2019 年 9 月 1 日発行, 「伝え継ぐ日本の家庭料理 漬物・佃煮・なめ味噌」
 - 1) 「紅しょうが」, 喜多野 宣子 p 30
 - 2) 「おくもじ」, 志垣 瞳, 島村 知歩 p 44
 - 3) 「えんどう味噌」, 志垣 瞳, 三浦 さつき p 98
6. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2019 年 12 月 1 日発行, 「伝え継ぐ日本の家庭料理 汁物」
 - 1) 「そうめんの味噌汁」 喜多野 宣子 p 67
7. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2020 年 6 月 1 日発行, 「伝え継ぐ日本の家庭料理 魚のおかず 地魚・貝・川魚」
 - 1) 「えその味噌漬け焼き」, 志垣 瞳, 三浦 さつき p 50
 - 2) 「えいの煮ごり」, 喜多野 宣子 p 51
 - 3) 「はもの焼き物」, 喜多野 宣子 p 52
8. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2020 年 9 月 1 日発行 「伝え継ぐ日本の家庭料理 どんぶり・雑炊・おこわ」
 - 1) 「茶がゆ」, 志垣 瞳, 島村 知歩 p 47

9. 雑誌掲載：別冊うかたま，2020 年 12 月 1 日発行，「伝え継ぐ日本の家庭料理 年取りと正月料理」
 - 1) 「雑煮（奈良市・天理市，大和郡山市，山添村）」，喜多野 宣子，島村 知歩 p 28-29
 - 2) 「柿なます」，喜多野 宣子 p 76
10. 雑誌掲載：別冊うかたま，2021 年 3 月 1 日発行，「伝え継ぐ日本の家庭料理 野菜のおかず 春から夏」
 - 1) 「よもぎのおひたし」，島村 知歩 p 41
 - 2) 「おなすの山椒和え」，喜多野 宣子 p 88
11. 雑誌掲載：別冊うかたま，2021 年 9 月 1 日発行，「伝え継ぐ日本の家庭料理 四季の行事食」
 - 1) 「七色お和え」，島村 知歩 p 49
 - 2) 「のっぺい」，喜多野 宣子 p 86
12. 「伝え継ぐ日本の家庭料理」web 限定掲載 奈良県の料理 2023
 - 1) 「味ご飯」，志垣 瞳，島村 知歩
 - 2) 「ちらしずし」，喜多野 宣子
 - 3) 「盂蘭盆会《うらぼんえ》本膳料理と煮物」，喜多野 宣子
 - 4) 「山ぶきの佃煮」，島村 知歩
 - 5) 「なすと揚げのたいたん」，喜多野 宣子
 - 6) 「ずいきの煮物」，喜多野 宣子
 - 7) 「よもぎだんご」，志垣 瞳，島村 知歩
 - 8) 「たくあん」，喜多野 宣子
 - 9) 「巻きずし」，喜多野 宣子
 - 10) 「いたどりの炒め物」，志垣 瞳，島村 知歩

和歌山県

I. 活動報告

家庭料理調査打合せ会議その他（2018年9月～2024年9月30日）

2018年9月17日, 11月18日, 2019年3月9日, 5月4日, 7月27日, 10月6日, 2020年8月17日, 12月12日, 2021年3月13日, 9月8日, 12月6日, 2022年3月12日, 7月9日, 8月24日, 9月23日, 2023年2月26日, 7月1日, 9月16日, 11月12日, 2024年6月30日

II. 論文発表

1. 青山 佐喜子, 川原 崎淑子, 橘 ゆかり, 三浦 加代子, 川島 明子, 千賀 靖子: 次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理の聞き書き (第1報) 和歌山県の茶粥とご飯もの, 大阪夕陽丘学園短期大学紀要, 2018年12月61, p51-62
2. 和歌山県家庭料理研究委員会: 次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理研究, 「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」研究における官民学連携, 日本調理科学会誌, 2024年57巻2号, p83-86

III. 学会発表

1. 川島 明子, 川原崎 淑子, 青山 佐喜子, 橘 ゆかり, 三浦 加代子, 千賀 靖子: 和歌山県の家庭料理 副菜の特徴 副菜および汁物の地域別特徴 日本調理科学会 2019年度大会, (福岡・中村学園大学) 2019.8
2. 三浦 加代子, 川島 明子, 川原崎 淑子, 橘 ゆかり, 千賀 靖子, 青山 佐喜子: 和歌山県の家庭料理行事食の特徴 日本調理科学会 2021年度大会 (東京・実践女子大学オンライン) 2021.9
3. 青山 佐喜子, 川島 明子, 川原崎 淑子, 橘 ゆかり, 三浦 加代子, 千賀 靖子: 和歌山県の家庭料理地域の特徴—すし, 茶粥, 味噌と金山寺味噌— 日本調理科学会 2022年度大会 (兵庫・兵庫県立大学) 2022.9
4. 青山 佐喜子, 川原崎 淑子, 橘 ゆかり, 三浦 加代子, 川島 明子, 千賀 靖子: 次世代に伝え継ぐ家庭料理, 文化庁「知の活用」振興事例表彰式シンポジウム活動報告発表, 2023.3

IV. 報告書・その他

1. 雑誌掲載: うかたま, 2018年3月1日発行「伝え継ぐ日本の家庭料理 肉・豆腐・麴のおかず」
 - 1) 「くじらの竜田揚げ」, 川島 明子 p58
 - 2) 「しめ豆腐」, 川島 明子 p85
 - 3) 「とふの粉の煮物(レシピ掲載無し)」, 川島 明子 p121
2. 雑誌掲載: うかたま, 2018年9月1日発行「伝え継ぐ日本の家庭料理 魚のおかずイワシ・サバなど」
 - 1) 「生節」, 三浦 加代子 p44
 - 2) 「かつおの刺身 (レシピ掲載なし)」, 三浦 加代子 p44
3. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2018年12月1日発行「伝え継ぐ日本の家庭料理 野菜のおかず」
 - 1) 「なます」, 川原崎 淑子 p24
4. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2019年3月1日発行「伝え継ぐ日本の家庭料理 炊き込みご飯, おにぎり」

- 1) 「かきまぜ」, 青山 佐喜子 p 30
- 2) 「海沿い地域のおまぜ」, 青山 佐喜子 p 30
- 3) 「めはり」, 青山 佐喜子, 橘 ゆかり p 100
- 4) 「大根めし (レシピ掲載なし)」, 青山 佐喜子 p 118
5. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2019 年 6 月 1 日発行「伝え継ぐ日本の家庭料理 米のおやつともち」
 - 1) 「亥子もち」, 橘 ゆかり p 48
 - 2) 「和歌山のえべつもち (レシピ掲載なし)」, 橘 ゆかり p 118
6. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2019 年 9 月 1 日発行「伝え継ぐ日本の家庭料理 漬物佃煮なめ味噌」
 - 1) 「梅干し」, 橘 ゆかり p 73
 - 2) 「金山寺味噌」, 橘 ゆかり p 104
 - 3) 「和歌山の高菜の塩漬け (レシピ掲載なし)」, 橘 ゆかり p 117
 - 4) 「御坊の金山寺味噌 (レシピ掲載なし)」, 青山 佐喜子 p 119
7. 雑誌掲載: 別冊うかたま, 2019 年 12 月 1 日発行「伝え継ぐ日本の家庭料理 汁もの」
 - 1) 「おつけ」, 川原崎 淑子 p 99
8. 雑誌掲載: うかたま, 2020 年 6 月 1 日発行 「伝え継ぐ日本の家庭料理 魚のおかず」
 - 1) 「いがみの煮つけ」, 三浦 加代子 p 30
 - 2) 「磯もんの酢味噌和え」, 千賀 靖子 p 81
9. 雑誌掲載: うかたま, 2020 年 9 月 1 日発行 「伝え継ぐ日本の家庭料理 どんぶり雑炊おこわ」
 - 1) 「おかいさん」, 千賀 靖子 p 44
10. 雑誌掲載: うかたま, 2020 年 12 月 1 日発行 「伝え継ぐ日本の家庭料理 年取りと正月の料理」
 - 1) 「雑煮」, 千賀 靖子 p 27
 - 2) 「福もち (2 升分) の作り方」, 千賀 靖子 p 27
 - 3) 「ぼうり (レシピ掲載なし)」, 川原崎 淑子 p 47
 - 4) 「うち豆腐いり雑煮 (レシピ掲載なし)」, 青山 佐喜子 p 47
 - 5) 「じゃり豆」, 三浦 加代子 p 66
 - 6) 「じゃじゃ豆」, 川原崎 淑子 p 67
 - 7) 「豆腐焼き」, 青山 佐喜子 p 100
11. 雑誌掲載: うかたま, 2021 年 3 月 1 日発行「伝え継ぐ日本の家庭料理 野菜のおかず」
 - 1) 「ごんばちの炒め煮」, 千賀 靖子 p 42
12. 雑誌掲載: うかたま, 2021 年 6 月 1 日発行「伝え継ぐ日本の家庭料理 いも・豆 海藻のおかず」
 - 1) 「ひじきの煮物」, 青山 佐喜子 p 89
 - 2) 「ひじきの白和え」, 青山 佐喜子 p 89
 - 3) 「ひろめの酢の物」, 千賀 靖子 p 90
13. 雑誌掲載: うかたま, 2021 年 9 月 1 日「伝え継ぐ日本の家庭料理 四季の行事食」
 - 1) 「柏もち」, 橘 ゆかり p 31
14. ホームページ掲載: 日本調理科学会ホームページ, 2022 年 5 月 9 日「和歌山の家庭料理」調査概要と料理動画, 家庭料理研究委員会, 「家庭料理を次世代に伝え継ぐための活動報告 jscs.ne.jp/katei/

15. 「伝え継ぐ日本の家庭料理」web 限定掲載 和歌山県の料理 2023

- 1) 「大根めし」, 青山 佐喜子
- 2) 「ちゃりこずし」, 青山 佐喜子
- 3) 「鯖ずし」, 三浦 加代子
- 4) 「しらすのなます」, 川原崎 淑子
- 5) 「たちうおの刺身」, 千賀 靖子
- 6) 「とふの粉《こ》の煮物」, 川島 明子
- 7) 「くるみもち」, 橘 ゆかり
- 8) 「小麦もち」, 橘 ゆかり
- 9) 「高菜の漬物」, 橘 ゆかり
- 10) 「正月の祝い魚」, 千賀 靖子
- 11) 「うち豆腐入り雑煮」, 青山 佐喜子
- 12) 「ぼうり」, 川原崎 淑子

食文化分科会内研究

1. 研究テーマ「まだある兵庫県の家庭料理」2023 年度～

代表者：田中紀子

片寄 眞木子，作田 はるみ，原 知子，本多 佐知子

【研究内容】

兵庫県には掲載済みの 40 レシピ以外にまだ紹介したい家庭料理がある。

料理を中心にその背景や理由とともに「まだある兵庫県の家庭料理」と題して近畿支部 HP 上に特設サイトを作成して紹介する。

昭和の時代の家庭料理のうち現代に活用できるレシピを文献から探索し発掘する。

【活動内容】

取り上げる家庭料理のリスト化，レシピ収集ほか

2. 研究テーマ「兵庫県の郷土料理の特徴と学校給食における伝承のための取り組み」2023 年度～

代表者：作田はるみ

坂本 薫，片寄 眞木子，田中 紀子，富永 しのぶ，中谷 梢，原 知子，本多 佐知子

【研究内容】

2022 年度大会ポスター発表の内容に追加して，調査地域の学校給食栄養管理者にウェブアンケートを実施し，投稿論文にまとめた。

【活動内容】

採択された論文の別刷りならびに礼状を調査協力者，協力機関に送付した。

日本調理科学会特別研究

「伝え継ぐ 日本の家庭料理」名簿

2018年11月18日現在

大阪府

1	八木 千鶴
2	東根 裕子
3	山本 悦子
4	澤田 参子
5	阪上 愛子
6	原 知子

兵庫県

1	片寄 眞木子
2	坂本 薫
3	田中 紀子
4	富永 しのぶ
5	原 知子
6	本多 佐知子
7	中谷 梢
8	作田はるみ

京都府

1	湯川 夏子
2	河野 篤子
3	桐村 ます美
4	坂本 裕子
5	米田 泰子
6	豊原 容子
7	福田 小百合

滋賀県

1	中平 真由巳
2	石井 裕子
3	小西 春江
4	山岡 ひとみ
5	久保 加織
6	堀越 昌子

奈良県

1	三浦 さつき
2	喜多野 宣子
3	志垣 瞳
4	島村 知歩

和歌山県

1	青山 佐喜子
2	川原崎 淑子
3	橘 ゆかり
4	三浦 加代子
5	川島 明子
6	千賀 靖子

日本調理科学会近畿支部

2023年度食文化分科会名簿

2024年2月26日現在

氏名（特別研究の担当府県名）

1	青山 佐喜子（和歌山県）
2	石井 裕子（滋賀県）
3	片寄 眞木子（兵庫県）
4	川島 明子（和歌山県）
5	川原崎 淑子（和歌山県）
6	喜多野 宣子（奈良県）
7	桐村 ます美（京都府）
8	久保 加織（滋賀県）
9	小西 春江（滋賀県）
10	坂本 薫（兵庫県）
11	坂本裕子（京都府）
12	作田 はるみ（兵庫県）
13	志垣 瞳（奈良県）
14	島村 知歩（奈良県）
15	千賀 靖子（和歌山県）
16	橘 ゆかり（和歌山県）
17	田中 紀子（兵庫県）
18	富永 しのぶ（兵庫県）
19	豊原 容子（京都府）
20	中谷 梢（兵庫県）
21	中平 真由巳（滋賀県）
22	原 知子（大阪府・兵庫県）
23	東根 裕子（大阪府）
24	福田 小百合（京都府）
25	堀越 昌子（滋賀県）
26	本多 佐知子（兵庫県）
27	本田智巳
28	三浦 加代子（和歌山県）
29	三浦 さつき（奈良県）
30	湊 敏文
31	八木 千鶴（大阪府）
32	山岡 ひとみ（滋賀県）
33	山本 悦子（大阪府）
34	湯川 夏子（京都府）
35	米田 泰子（京都府）

日本調理科学会近畿支部

2024 年度 食文化分科会報告書



発行：2024.10.27

編集委員：橘ゆかり・作田はるみ・東根裕子・本田智巳