

## 滋賀の食文化財の伝承の可能性に関する一考察

— 5つの食文化財に対する意識調査の分析から —

高橋ひとみ, 栗本麻衣子, 中平真由巳, 木谷 康子

### A Study of Possibility to Hand Down Traditional Food Cultures of Shiga Prefecture

— The Analysis of Students' Perception of the Five Food Cultures —

Hitomi Takahashi, Maiko Kurimoto, Mayumi Nakahira and Yasuko Kitani

#### I. 緒 言

中央に琵琶湖をいだく滋賀県は湖から多くの恵を受け、湖魚や地域の特色ある野菜が豊かである。人々は琵琶湖から授かる幸を無駄なく食べるために、調理して加工し保存する技術を長年の歴史を通して生み出してきた。滋賀の食の特徴は、米と湖魚、豆が柱になり、それを野菜や芋がおぎなうことで、栄養的にもバランスのよい健康的な伝統食を昔から食べてきたことである。

滋賀県では平成10年に滋賀の食文化財として湖国の調理、保存技術を代表する「湖魚のなれずし」「湖魚の佃煮」「アメノイオご飯」「でっちようかん」「日野菜漬け」の5点を選出した(写真1)。これらについては、調理法が伝承されている間に記録を作成して保存することが進められている<sup>1~8)</sup>。

本学では、「地域伝統食実習」を開講して、滋賀県の伝統食の魅力を若者に伝えている。筆者らは、伝統食の魅力を「その地の気候・風土に育まれたおいしくて新鮮で安全な食材を用い、その地の人々によって歴史の中で鍛え上げられた完成度の高い調理加工技術を持ったものである。そして何よりも伝統食は心の癒しとなり、真に豊かな食生活の基礎を築くものである」<sup>9)</sup>と考えている。そして、この授業では、「伝統食のもつ特長を十分に理解し、技術を習得し、献立に取り入れることができる能力を身に付けるとともに、新しい滋賀の食文化の創造に寄与する」ことを目的<sup>9)</sup>としている。

この「地域伝統食実習」を体験することによって、滋賀の伝統食に対する学生の意識がどのように変化するかを把握するために、平成23年度の学生を対象にアンケート調査を実施した。あわせて学生以外の対象者にも同様のアンケート調査を実施し、5つの食文化財に対する意識等の把握を試み、その結果をふまえて、滋賀の食文化財の伝承の可能性を検討した。

ふなずし



アメノイオご飯



えび豆



日野菜漬け



でっちようかん



## II. 方 法

- 1) 調査対象者：男性27人，女性246人，居住地は滋賀県内239人，県外は34人の計273名である。職業，年齢は表1に示した。
- 2) 調査期間：平成23年10月～平成24年9月
- 3) 設問内容：滋賀の伝統食に関して ①喫食経験 ②家庭での調理状況 ③嗜好 ④味 ⑤伝統食に対するイメージの変化 ⑥調理意欲（アメノイオご飯，えび豆，でっちようかん）
- 4) 調査方法：自己記入式アンケート調査  
対象者は，本学の学生以外は，筆者らの伝統食の講

座の受講生で，各講座終了後，アンケート調査を実施した。

5) 有効回答数：273部

6) 解析方法：SPSSによる単純集計，クロス集計，検定を $\chi^2$ 検定により行った。

表1 調査対象者の属性 (人)

年齢	10歳未満	10歳代	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代	計
子ども	19	1							20
高校生		20							20
短期大学生		84	38		1				123
親				8	11	3			22
栄養士		2	14	12	6	8	3		45
一般			1	4		5	19	14	43
計	19	107	53	24	18	16	22	14	273

### Ⅲ. 結果および考察

#### (1) 5つの食文化財について

##### 1) ふなずし

ふなずしは、来客のある正月やお盆のときに食べられる<sup>2-4)</sup>など滋賀県の代表的な伝統食であり、他県でも知られている料理であるにも関わらず、表2に示すように、「喫食経験あり」は平均で51%と、食べたことのある人は調査対象者の半数に留まった。

嗜好は「嫌い」が子どもで76%、高校生で65%、食健康コース以外の学生で72%、食健康コー

表2 ふなずし

項目	子ども	高校生	学生 (食健康)	学生 (食健康以外)	親	一般	栄養士	全体 (%)	
食べたことがある	ある	25	20	55	35	41	79	70	51
	ない	75	80	45	65	59	21	30	49
家で作る	作る	0	0	4	8	0	11	12	6
	作らない	100	100	96	92	100	89	88	94
食べた印象は	好き	6	15	4	5	5	51	32	17
	どちらでもない	18	20	35	23	33	41	39	31
	嫌い	76	65	61	72	62	8	29	52
味は	おいしい	12	10	6	5	5	63	43	21
	どちらでもない	18	40	26	18	26	28	33	26
	おいしくない	71	50	68	77	68	10	25	53
食べてイメージは	良くなった	12	31	22	6	19	47	35	22
	変わらない	47	63	69	68	75	47	57	63
	悪くなった	41	6	9	26	6	7	8	16

※有意差 \* :  $p < 0.05$ , \*\* :  $p < 0.01$ , \*\*\* :  $p < 0.001$



スの学生と親がそれぞれ61%、62%であり、若い世代と親では好まれず、味についても同様に「おいしくない」が子どもで71%、食健康コース以外の学生で77%、食健康コースの学生と親で68%であり、高校生でも半数が「おいしくない」と回答している。

それらの理由として、「くさい」「苦手な味」のコメントが最も多く記入されており、独特の香りや酸味が苦手であるためと考えられる。食べ慣れるとその香りと味はやみつきになるが、若い人達にとってはなかなか理解しがたいおいしさのようである。

調理状況は「家で作る」は平均で6%、もっとも高い回答で栄養士の12%となっており、ほとんどの家で作られていない。さらに、高価であるために頻繁に購入することはできないことが予測され、家庭の食卓に上がることは少ないことがうかがえる。

また、先にも述べたが、喫食経験の平均は半数に留まり、子ども、高校生、食健康コース以外の学生、親ではそれぞれ25%、20%、35%、41%と大変低い。一方、一般と栄養士の喫食経験は「ある」がいずれも70%以上、一般では、嗜好は「好き」が51%、味は「おいしい」が63%で、若い世代、親に比べて非常に高い。

これは、ふなずしは高齢の世代ではかつて日常的に食卓に上る料理のひとつで、慣れ親しんだ味であるためではないかと考えられる。しかし、近年琵琶湖の環境の変化で、原料のニゴロブナが減少していることによりふなずしが高価なものとなったことや、アンケートの記述にもあるように「作れる環境がない」といった住宅事情の変化、女性も含め勤労者世帯が増えた等の生活様式の変化により、家庭でふなずしを調理しづらくなっていることが考えられ、若い世代ほどなじみのない食べ物になっていることが、若い世代でのマイナスの評価につながっていると考えられる。

味への親しみ、調理方法の伝承等、食べ継いでいくための方法の検討が急がれるであろう。

## 2) アメノイオご飯

アメノイオはピワマスの別名である。アメノイオご飯は、産卵期の脂の落ちたピワマスをおいしく食べるために工夫された炊き込みご飯で、ピワマスが産卵時にのぼってくる野洲川流域や湖北でよく炊かれている。「雨の魚祭」や観音講のご馳走としても食べられている<sup>5,6)</sup>。

結果を表3に示す。平均で「喫食経験あり」、調理状況の「家で作る」は25%、12%と低かった。しかし、嗜好は84%が「好き」と答え、88%が「おいしい」と評価している。先のふなずしとは異なり、若い世代にも好まれる味であることがうかがえる。調理意欲も若い世代ほど「また作ろうと思う」と回答する者が多かった。調理状況が低い結果となっているのは、ピワマスの購入が難しいという理由が考えられる。調理意欲が高いので手軽に購入できれば家庭での調理も増え、喫食経験が高くなり、滋賀の伝統食としてこれからも食べつなげていくことができるのではないかとと思われる。

## 3) えび豆

えび豆は大豆とスジエビを甘辛く炊いた湖国の佃煮の一つである。日常食であるが、いつまで

表3 アメノイオご飯

項目	子ども	高校生	学生 (食健康)	学生 (食健康以外)	親	一般	栄養士	全体 (%)
食べたことが ある	35	0	35	29	24	12	25	25
ない	65	100	65	71	76	88	75	76
家で 作る	30	15	6	5	27	18	7	12
作らない	70	85	94	95	73	82	93	88
食べた印象は 好き	90	85	98	77	91	63	88	84
どちらでもない	10	15	2	19	5	38	9	15
嫌い	0	0	0	3	5	0	2	2
味は おいしい	90	90	100	84	86	75	91	88
どちらでもない	10	5	0	13	9	25	9	10
おいしくない	0	5	0	3	5	0	0	2
食べてイメージは 良くなった	63	83	80	50	76	63	73	67
変わらない	37	17	20	48	18	37	28	32
悪くなった	0	0	0	2	6	0	0	1
また作ろうと 思う	90	84	98	80	81	69	76	83
思わない	10	16	2	20	19	31	24	17

※有意差 \* : p &lt; 0.05, \*\* : p &lt; 0.01, \*\*\* : p &lt; 0.001

表4 えび豆

項目	子ども	高校生	学生 (食健康)	学生 (食健康以外)	親	一般	栄養士	全体 (%)
食べたことが ある	75	55	76	54	91	88	93	75
ない	25	45	24	46	9	12	7	25
家で 作る	35	35	27	29	32	36	30	31
作らない	65	65	73	71	68	64	70	69
食べた印象は 好き	55	80	73	35	86	76	82	66
どちらでもない	30	2	22	52	14	20	20	28
嫌い	15	0	6	13	0	5	0	6
味は おいしい	65	85	81	46	86	85	91	75
どちらでもない	20	15	17	43	14	13	9	21
おいしくない	15	0	2	11	0	3	0	5
食べてイメージは 良くなった	63	89	61	26	41	65	50	51
変わらない	26	11	35	63	59	31	50	44
悪くなった	11	0	4	11	0	4	0	5
また作ろうと 思う	75	89	82	44	71	74	87	72
思わない	25	11	18	56	29	26	13	28

滋賀の食文化財の伝承の可能性に関する一考察

もまめに暮らせるようにと、長寿を祈って正月やめでたい時にも食べられている<sup>2,6,7)</sup>。

結果を表4に示す。平均で、「喫食経験あり」は75%、「好き」は66%、「おいしい」は75%と高い。若い世代で喫食率が高いのは、学校給食にえび豆が出ていることが理由として考えられるが、高校生、食健康コースの以外の学生では喫食経験「なし」が45%、46%であることが明らかになった。

調理状況は平均で「家で作る」は31%と低いわりには、喫食経験は高く、理由として作るより購入することがあげられる。

若い世代では、味は「おいしい」が65%以上で半数以上だが、嗜好は「どちらでもない」が子ども20%、食健康コース以外の学生43%で、「エビを食べた時に口が痛い」というコメントが多かったことがその理由であると考えられる。

調理意欲は食健康コース以外の学生を除く他の対象者で「また作ろうと思う」ものが70%を超えているものの、ピワマス同様にスジエビの購入が難しいので、今後も家庭での調理が増えていくとはいきれない。

#### 4) でっちようかん

でっちようかんはこしあんと米粉を練り合わせ、竹の皮で包んで蒸した蒸し羊羹である。昔は子どものおやつや手土産用として作られていた<sup>1,7)</sup>。竹の皮で包んでいるので持ち運びには便利が良く、また保存性もある工夫されたおやつである。

表5 でっちようかん

項目		子ども	高校生	学生 (食健康)	学生 (食健康以外)	親	一般	栄養士	全体 (%)
食べたことが	ある	45	35	69	63	68	91	82	69
	ない	55	65	31	37	32	9	18	31
家で	作る	40	10	4	11	27	17	21	16
	作らない	60	90	96	89	73	83	79	84
食べた印象は	好き	100	70	82	65	95	86	80	80
	どちらでもない	0	25	18	27	5	14	20	18
	嫌い	0	5	0	8	0	0	0	2
味は	おいしい	100	75	94	69	95	88	86	85
	どちらでもない	0	20	6	24		12	11	13
	おいしくない	0	5	0	0	0	0	2	2
食べてイメージは	良くなった	84	79	67	48	72	59	54	61
	変わらない	16	21	33	52	28	37	44	38
	悪くなった	0	0	0	0	0	4	2	1
また作ろうと	思う	90	80	84		86	64	80	78
	思わない	10	20	16	30	14	36	20	22

結果を表5に示す。「喫食経験あり」は一般で91%, 栄養士で82%と高いのに対して, 学生と親では60%台, 子どもと高校生では半数以下となっており, 若い世代に伝えられていない状況がうかがえる。

調理状況の「作る」は平均で16%でありほとんどの家で作られていない。しかし, 嗜好, 味ともに子どもは全員「好き」「おいしい」というプラスの評価をしている。同様に, イメージの変化についても若い世代ほど「よくなった」というプラスの評価であり, 喫食の機会があれば若い世代にも受け入れられ, 食べ継がれていく可能性が見出せる。

### 5) 日野菜漬け

日野菜は細長い赤かぶの一種で日野町の特産野菜である。炊いてもおいしくないのが, 漬物専用の作物とされている。甘酢に漬けるとアントシアニンが発色して桜色になるため桜漬けともいわれている。11月中旬に収穫した日野菜を下漬けし本漬けすると2~3週間で漬かるので年末から正月にかけて食べ頃となる<sup>8)</sup>。

結果を表6に示した。喫食経験は年齢が若くなるほど「ある」の割合は減少し, 親, 一般, 栄養士では「ある」が86%以上であるが, 子どもでは25%, 高校生は45%で他と比べて低い。

嗜好は食健康コースの学生で「好き」が70%以上, 味は「おいしい」が74%以上であった。子どもは「嫌い」33%, 味は「おいしくない」29%で, 他の年齢層に比べて多い。子どもが低いのは, 「漬けものが嫌い」「すっぱくて食べられない」などの理由が考えられる。調理状況は子ども, 高校生, 学生, 親で「家で作る」は25%未満と低く, あまり作られていないにも関わらず, 喫食経験が高いのは「祖母が作ってくれる」「売っている方がおいしい」の理由から貰ったり購

表6 日野菜漬け

項目	子ども	高校生	学生 (食健康)	学生 (食健康以外)	親	一般	栄養士	全体 (%)	
食べたことがある	ある	25	45	67	61	86	88	89	70
	ない	75	55	33	39	14	12	11	30
家で作る	作る	5	10	22	18	19	36	32	22
	作らない	95	90	78	82	81	64	68	78
食べた印象は	好き	50	65	70	51	81	79	77	68
	どちらでもない	17	30	24	40	14	19	23	25
	嫌い	33	5	6	9	5	2	0	7
味は	おいしい	53	74	74	59	81	86	80	73
	どちらでもない	18	26	26	32	14	12	20	23
	おいしくない	29	0	0	9	5	2	0	5
食べてイメージは	良くなった	53	53	52	25	22	45	48	42
	変わらない	29	47	48	67	72	52	53	54
	悪くなった	18	0	0	8	6	0	0	4



入して食べていることが考えられる。

これらの5つの食文化財では、アメノイオご飯は子ども以外の年代で他の4つの伝統食に比べ喫食率は低くなっている。また、えび豆は高校生、食健康以外のコースで喫食率が低い。日野菜漬け以外の伝統食について、子どもの喫食率が高校生、学生よりも高くなっているのは、近年学校給食の献立に滋賀の伝統食が積極的に取り入れられるようになってきている<sup>10)</sup> ことの結果であると考えられ、伝統食の一つの伝承方法として給食が果たす役割は大きいといえる。

一方、ふなずしや日野菜漬けのように調理・保存にある程度のスペースが必要な伝統食は、今後も家庭で作られることはなくなっていくと考えられる。味覚については、学校給食等を含め喫食の機会を作ることで伝承されていくと考えられる。また、「おいしい」が「作ってみたい」という動機につながるのであれば、学校教育での家庭科の調理実習の献立にうまく組み込んでいくこと等で、技術の継承は可能なのではないだろうか。

## (2) 食健康コースの学生とその他(クリエイトと製菓)のコースの学生の比較

食健康コースの学生(以下、学生(食))の食に関する意識をより明確にするために、食健康以外のコースの学生(以下、学生(他))との比較をみた。5つの食文化財すべてにおいて、喫食経験は、学生(食)は学生(他)より高かった。

ふなずしでは、学生(食)の喫食経験は「ある」が55%と半数以上、それに対して学生(他)では35%、「ない」は65% ( $p < 0.05$ )で半数以上に経験がなく有意に高い傾向が認められた。イメージの変化は学生(食)で「よくなった」は22%で学生(他)より高かった ( $p < 0.05$ )。アメノイオご飯は、学生(食)の喫食経験は「ある」が35%、嗜好の「好き」は98%、味は「おいしい」が100%で学生(他)より高かった。そのためか学生(食)の調理意欲は98%と高かった ( $p < 0.01$ )。これより、おいしさは調理意欲につながると思われる。

学生(食)のえび豆の喫食経験は「ある」が76%で、学生(他)の54% ( $p < 0.05$ )に比べて有意に高い傾向が認められた。嗜好は「好き」は73%と高く、味は「おいしい」が81% ( $p < 0.001$ )、イメージの変化は「良くなった」が61% ( $p < 0.001$ )、調理意欲は「思う」が82% ( $p < 0.001$ )と、学生(他)に比べて高くそれぞれに有意に差が認められた。

学生(食)のでっちゃんかんについての嗜好は「好き」が82%、味は「おいしい」が94%、イメージの変化は「良くなった」が67%と高く、おいしいと思うことはイメージも良くなることが考えられる。

学生(食)の日野菜漬けに対する結果は嗜好、味、イメージとも高い傾向があり、学生(他)は子どもや高校生と近い傾向にあった。

これらの結果より、学生に受け入れられにくいふなずしでも学生(食)は学生(他)より「喫食経験あり」の割合は高く、アメノイオご飯、えび豆、でっちゃんかんに対して調理意欲は80%以上であり、学生(他)と有意な差が認められた。また、5つの食文化財の他のほぼ全ての項目



においても学生（他）より高い値を示したことから、伝統食に対する興味や関心は深く、味わたったことのない未経験の食事を受け入れていきたいという思いが強いことがうかがわれる。

### (3) 栄養士と一般の比較

一般の区分には60歳と70歳代が多いため、高い年齢層の伝承実態および食に携わる栄養士の食意識の把握を行った。

両方共に、アメノイオご飯の喫食経験は「ある」が一般で12%、栄養士が25%と低い。若い世代には好まれていないふなずしではそれぞれ79%、70%、えび豆では88%、93%、でっちゃんかんでは91%、82%、日野菜漬けは88%、89%で、親や若い世代よりかなり高かった。この両者では伝統食を口にする機会が多いようである。

味はふなずしで「おいしい」が、一般では63%と高いのはこれまで食卓で食べる機会があり、ふなずしの味わいに慣れているためと思われる。そのためか、イメージの変化は「変わらない」が47%で半数近くがふなずしに対してプラスのイメージを持っていることが考えられる。

今回参加した栄養士は若い世代が多いが、伝統食を献立の中に組み込んでいること、食への関心が深いことが重なり「好き」32%、「おいしい」43%、イメージは「良くなった」35%と親以外の世代に比べて高い結果となったことが考えられ、一般と同様に伝統食についての知識や経験は豊富であるといえる。

一般、栄養士のえび豆の喫食経験は「ある」は88%、93%で高いが、調理状況はいずれも4割に満たない。これはえび豆もアメノイオご飯同様にスジエビの購入が難しく、家庭での調理はあまりされず、店でえび豆を購入していることによるものと考えられる。

でっちゃんかんの喫食経験は「ある」が一般では91%、栄養士では82%と高いが、調理状況は2割前後で低い。「竹の皮が購入出来ない」「作り方がわからない」というコメントがアンケートでは回答されたが、それらが主たる理由として考えられる。

日野菜漬けの喫食経験は一般、栄養士ともに「ある」が9割近いが、調理状況は「家で作る」がいずれも4割に満たない。

えび豆、でっちゃんかん、日野菜漬けは、家庭ではあまり作られていないにもかかわらず喫食経験は高いのは、手軽に店で購入が出来るためであろう。この3つについては「また作ろうと思う」栄養士は一般に比べ高い割合であり、食の社会化が進んでいる中で、食生活を大切に考えている栄養士は食への思い入れが強く、出来るものは時間や手間をかけても手作りしていきたいという考えを持っていることの現れであろう。

### (4) 食健康コースと栄養士の比較

食に携わる栄養士と栄養士を目指す学生の食意識について検討した。食健康コースの学生、栄養士とも喫食経験は学生の日野菜以外は平均と比べると全て高い。調理状況では学生は平均よりも低い。印象、味、イメージ、調理意欲は平均よりも高く伝統食を受けとめられる範囲は広い

表7 感想

- 
- ・初めて自分で作ってみて、自分で作ったほうがおいしい。
  - ・工夫や知恵、知識が詰まっている伝統料理は、しっかり次の世代にも伝えるべきだと思った。
  - ・お肉は全くなかったが、お腹いっぱいになり満足感を得られた。
  - ・家に持ち帰ると、祖母が懐かしいと喜んでくれて感動した。
  - ・社会に出たときに、私の住んでいる滋賀県の料理をしっかり紹介できると思った。
  - ・食で溢れるこの時代だからこそ、このような素朴だけど心に染みる味が必要なのではないかと思った。
  - ・滋賀の郷土料理が今以上に多くの人たちにとって近い存在になればいいなと強く思う。
  - ・その土地で育った食材を大切に、食べたり祭ったりするその「食べ物に対する思い」をこれからもっと大事にしたい。
- 

ことが考えられ、食に対する興味の高さがうかがわれる。栄養士も学生と同様であることが言える。

#### (5) 実習を終えての感想について

実習を終えての感想は表7に示すように、滋賀県に住んでいながら知らなかった、食べたことがなかった伝統食を自分で作り食べることで、改めて伝統食の魅力に気づき、作る喜びや自信、伝統食を残したいという気持ちに繋がったように思う。また、伝統食が持つ昔の人の暮らしの知恵、技術を身に付けられることや、滋賀県をより深く知ることができ、滋賀県に愛着を持つとともに滋賀県で育った自分に誇りをもつことができるなど、今回の実習がこれからの豊かな食に繋がっていくものと思われる。

## IV. ま と め

本学の学生と、筆者らの開講する伝統食の講座の受講生を対象に、滋賀の伝統食についての実習を体験することで、5つの食文化財に対する意識がどのように変化するかをアンケート調査により把握し、その結果から滋賀県の食文化を次世代に継承していく可能性を検討した。

アンケートの結果より、5つの食文化財は、アメノイオご飯、えび豆、でっちゃんかんについては、日常の食卓に上る機会は少ないものの、喫食の機会があれば好まれる味であること、一方ふなずしと日野菜漬けについては、若い世代において喫食経験は大変少なく、また食べる機会を持って、好まれない味であることが明らかになった。また、いずれの食文化財についても、家庭での調理はされない傾向にあり、それは材料入手の難しさ、調理のための場所の問題、生活様式の変化等によるものであることが推測された。

子どもの味の評価の結果から、給食の献立に取り入れることは食文化を継承していくうえで効果的で、さらにおいしいと感じることが調理意欲につながるがうかがえた。また、調理技術の継承には学校で家庭科の授業の活用が示唆された。

このように、伝統食を守り続けていくためには、滋賀の伝統食の素晴らしさを滋賀に住む人たちが知り、自分で作り食べることが大切であるといえよう。しかし、琵琶湖の環境の変化によ

り、湖魚は減って高価となり手軽に購入出来ないことは、これからの伝統食の伝承に影響していくことが予測される。伝統食を食べ繋ぐためには琵琶湖を含め環境が健全でなくてはならない。郷土を愛することは滋賀県の環境を守ること、ひいては自分達の豊かな人生に繋がる。伝統食を伝えることの意義は深いと思われる。

「地域伝統食実習」を通して、滋賀県の伝統食の魅力を伝え続け、新しい滋賀の食文化の創造に寄与できる学生を育てるとともに、学生自身の人生の一助になるようにと願っている。

#### 参 考 文 献

- 1) 滋賀の食事文化研究会 (2009) : 新装合本 つくってみよう滋賀の味, サンライズ出版, p30, p137
- 2) 日本の食生活全集25 (1991) : 聞き書 滋賀の食事, 社団法人 農山漁村文化協会, p100, p146
- 3) 滋賀の食事文化研究会 (1995) : ふなずしの謎, サンライズ出版, p185
- 4) 堀越昌子 (1994), 滋賀のナレズシ調査報告Ⅱ, 滋賀の食事文化研究会 (年報) 第3号, p13-18
- 5) 滋賀の食事文化研究会 (2000) : 近江の飯・餅・団子, サンライズ出版, p139-140
- 6) 滋賀の食事文化研究会 (2003) : 湖魚と近江の暮らし, サンライズ出版, p97-98, p135
- 7) 滋賀の食事文化研究会 (1996) : お豆さんと近江の暮らし, サンライズ出版, p65-66, p83-85
- 8) 滋賀の食事文化研究会 (1998) : 暮らしを彩る近江の漬物, サンライズ出版, p158-160
- 9) 滋賀短期大学, 平成23年度入学生2年次開講 シラバス, p90
- 10) 久保香織, 串岡慶子 (2011), 滋賀の伝統食のよさを次世代に伝える, 滋賀の食事文化研究会 (年報) 第20号, p26-27