

東はタラ、ホタテ／西は鶏肉、豚肉

鍋の具材にお国柄

寒い冬ほどおいしい鍋料理。その味や具材の地域性に関する全国調査がまとまった。鶏肉や豚肉が西日本で好まれ、東日本でタラやホタテの使用率が高いなど、お国柄がくつきり。きりたんぼ、ちゃんぽん麺など一部で圧倒的に支持される具材もあり、各地の「鍋文化」の多様性が浮かんだ。

秋田↓セリ、長崎↓厚揚げが突出

シメは北海道でラーメンが健闘

ふるさと納税サイト運営会社「ふるさと納税」(東京)の調査に、20～60代の男女2350人(各都道府県50人)が回答。全国の人口構成を勘案して集計、解析した。

「肉・魚介類」の使用率上位は鶏肉(74%)、豚肉(65%)、タラ(56%)の順。地域別では鶏肉が九州で80%、豚肉が四国で76%と西日本の「肉好き」が目立った一方、タラは関東68%、

東北62%で九州(30%)や四国(36%)と差がついた。ホタテは東日本28%に対し西日本は19%。

「野菜」は白菜、ネギ、シイタケがベスト3。セリは全国平均7%に対し、「三関せり」で知られる秋田で42%、全国16%のゴボウも秋田と福島で40%となるなど、産地が強さを示した。

「その他の具材」では、全国55%の木綿豆腐が高知(74%)など四国でよく使われ、全国19%の厚揚げが長崎では48%と突出した人気ぶり。くず切りも近畿、中国、四国で30%前後と全国平均の19%を大きく上回った。

「つけだれ・調味料」はポン酢が56%と全国的に人気な中、九州でゆずこしょう(21%)、近畿では七味(17%)がピリリと健闘。うどん(39%)、米(30%)が2強の「シメ」でも北海道のラーメン(18%)、長崎のちゃんぽん麺(28%)が独自の輝きを放った。

全国的に人気の具材

肉と魚介		野菜	
1	鶏肉 74%	1	白菜 96%
2	豚肉 65	2	ネギ 88
3	タラ 56	3	シイタケ 61

人気に地域性のある具材

きりたんぼ	7	全国平均	秋田 48%
厚揚げ	19		長崎 48%
セリ	7		秋田 42%
くず切り	19		滋賀 38%
ちゃんぽん麺	2		長崎 28%

4組女子看護系志望
1月26日分 神戸新聞

鍋料理に使う具材は?