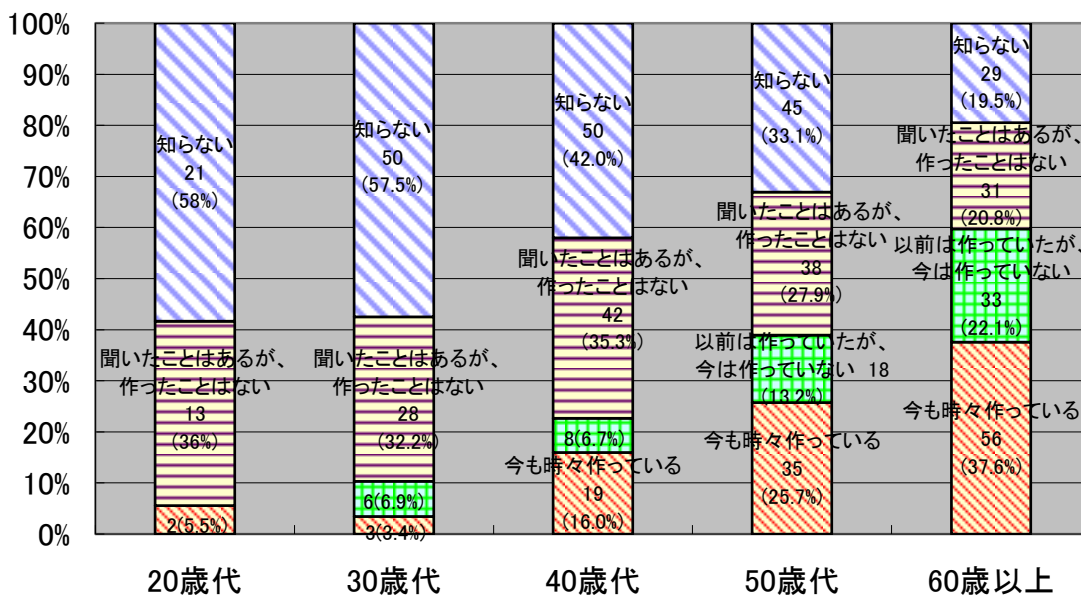
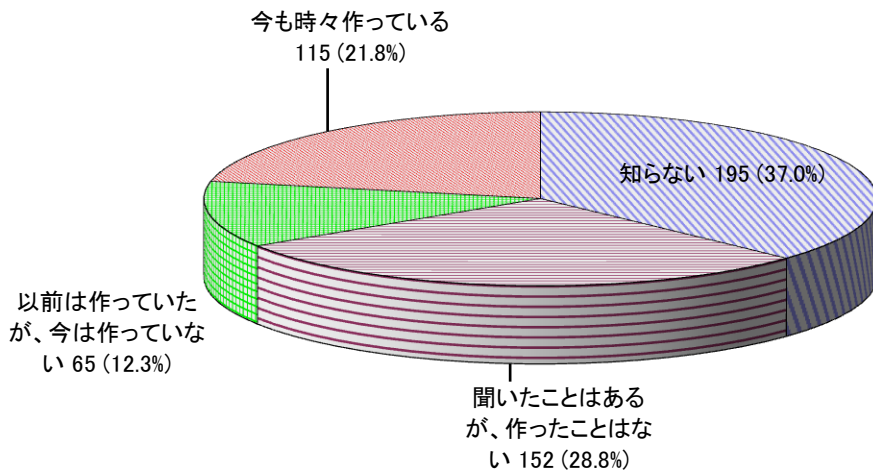


質問:松山地方には、来客や祝い事の際に、エソやトラハゼなどの瀬戸の小魚からダシをとり、アナゴや錦糸卵を使った「ばら寿司・ちらし寿司」を作る習慣がありました。そのことをご存知ですか？[N=527]



【設問別の傾向】
 全体では、約63%が知っているものの、この内訳は世代ごとに大きく異なっている。
 20歳代では、6割弱(58%)が知らず、実際に作った経験のあるのは5.5%となっている。
 それに対し、60歳以上では、8割(80.5%)が知っており、6割(59.7%)が実際に作った経験をもち、37.6%は、今も時々作っていると答えている。
 このことは、前述の「タイ1匹から刺身を作る」という調理方法と同様、「寿司をつける」という松山の伝統的な食習慣についても、世代間でうまく伝えられていないことを裏付けているものと思われる。