

<研究ノート>

## 現代社会と「郷土食」

古家 晴美\*

### Contemporary Society and Local Food

Harumi FURUIE \*

#### 問題の所在

「地域の食の伝承」という重責を担わされた「郷土食」は、現代社会において新たな局面を迎えている。市場経済との関わりの中で「明確な輪郭」を求められることへの戸惑い、多様化する情報伝達媒体を通じた従来にはない伝承のあり方、そして食の伝承における空間や伝承の枠組み・価値観の「越境」、と「郷土食」を取り巻く問題は多岐に亘る。食育・地産地消・スローフードなどの食農行政と連動して全国各地に開設された直売所・道の駅・農村レストランや様々な情報メディアは、従来、家族や地域で食されてきた「郷土食」を不特定多数の人々に提供するシステムを作り上げた。

元来、「郷土食」は「地方の食」「農村の食」という形で、都市の発達との対比の中で歴史的に形成され、その素材は「自給」によって賄うことを前提とした。昭和初期の農家向け総合雑誌『家の光』では、「自給」を通し、都市にはない「農村の暮らし・営み・食」を再評価することの意味を問い直している。(古家2008) また、戦時中の「郷土食」は、白米

に頼らず食料不足を補う代用食として脚光を浴びた。(矢野2001)

第1章では、「郷土食の輪郭」を描くことの難しさについて実例を挙げながら考えてみたい。昭和50年代に火がついた「ふるさとの味ブーム」、それに続く直売所をはじめとした諸活動の登場により、「郷土食」は家庭や村落共同体を越えた領域で消費あるいは表現されるようになった。それまでは家庭や地域で自らが消費するために作られていた食べものが、直売所やレストラン、ネット販売などを通じて、家庭の外、地域の外へもたらされるようになった。そして、それが経済的価値を持つと、その土地の「郷土食」とはどのようなものか、をより強くアピールし印象づける「明確な輪郭」が求められるようになったのである。と同時に、そのような求めに対し、様々な「迷いや戸惑い」が生じていることも事実である。学校給食や料理本制作の現場において、「郷土食」はどのようにとらえられているのであろうか。

第2章では、アンケート調査や郷土食紹介書などを取り上げながら、食伝承のあり方に注目する。「郷土食」は家庭や地域において、

\* 情報コミュニケーション学部情報メディア学科、Tsukuba Gakuin University

どのような形で次世代へと伝えられていくのであろうか。後継者ひとりだけにその店で代々受け継がれてきた秘伝の技を伝える「一子相伝」、あるいは親方の技を盗み見ながら身につけていく職人技の伝承は、いずれもプロの意地をかけた競い合いの世界であり、技術水準の高さと共に、技の秘匿が高い価値を保証してきた。これに対し、家庭や地域における食の伝承は、一線を画す。味噌や漬物など長期に亘って食べられる調味料や保存食に関しては、比較的様式化した形で製造のコツや分量が伝えられることが多かった。(倉石1995、矢野2007)しかし、農家で日常食べる副食に関しては、具体的に作り方を教えられた、というよりも見よう見まねで覚え、技術水準の高さよりも過不足なく成員に対し食べものを調達できるかの方がむしろ重要とされた。伝承のあり方はより「ゆるやか」であり、「おふくろの味」は厳密には「おばあちゃんの味」であることが多かった。近年、体で覚え口で伝えるこれらの情報伝達に加え、計量化したものを文字という形で情報化する方法、テレビやラジオ、新聞、雑誌、あるいは食品のパッケージに書かれた調理法など情報伝達の媒体が多様化している。不特定多数の人に向かって発信された大量の情報は新たな食の伝統を生みだしつつある。

そして、第3章では、既存の伝承地域・空間や食の伝承の枠組み・価値観を越えるという意味での「郷土食の越境」問題を考える。スキムミルクや缶詰など、現代の「郷土食」には新たな要素が多々取り込まれている。しかし、これらを単純に「本来の姿」を崩したものと片付けることはできるだろうか。日常的に可塑性・代替性の高い「食」の領域に属す「郷土食」の「伝統」を語る際には極めて慎重な姿勢が求められる。人々の舌に様々な記憶と土地へのアイデンティティを刻み込みながら絶え間なく「越境」し続ける「郷土食」の「変化の過程」を読み取ること自体が、民

俗として大きな意味を持つのではないかという視点から現代の「郷土食」について考えてみたい。

## 1. 「郷土食」の輪郭

### <創られた「郷土食」>

「郷土食」は「都市」との対比の中で歴史的に構成された概念であり、常に更新され続けている。(矢野2001)戦時中は「米飯の代用食」として注目された。『郷土食と調理法』(昭和19年)の巻頭では、郷土食について「主として、その地方地方の作物の新鮮なもの、完熟したもの、さうして地味に適したものを調理する」と記されている。しかし、そこで強調されているのは「郷土食は米飯を主としないでも、りっぱに栄養が摂れ、皆、健康体を維持することができる」食であることだ。つまり、戦時下の食糧不足に対し、米飯の代用食としての役割を担うことに最大の価値があった。(全国学農連盟編1944)同年に刊行された『本邦郷土食の研究』においても「郷土食の調査研究をおこなひ、…決戦下にふさはしい理想的な郷土食の形態をあきらかにし、政府の郷土食指導にたいして具体的な素材を提供するとともに、一方国民食の探求にたいしても有力な示唆を与えん…」と述べ、郷土食調査研究を戦時下の食料政策の一翼を担うものとして位置づけている。(中央少量協力会1944)粗野な食べ物として、それまで「都市」から見下されていた「地方」の食は、戦時下の食糧不足における「郷土食」見直しを通し、見事な地位の回復を遂げた。(矢野2001、六車2004)そのような意味で「郷土食」の概念は、「都市」との対比の中で<創られた>概念だと言える。

戦時中、食料政策上の必要から「米飯の代用食」というかなり特化した形で「郷土食」の概念が用いられていたのに対し、民俗学においては、「郷土食」と言う表現はあまり一

般的ではなかった。『日本民俗大辞典』には「郷土芸能」と言う項目はあるが、「郷土食」という独立した項目はない。戦時中に民間伝承の会が大政翼賛会の委託を取り付け、食料不足問題解消に役立つようにと行った「食習調査」においても、100の質問項目の中に「郷土食」の文字は見受けられない。(成城大学民俗学研究所1990) また、各種の民俗調査報告書などでも、「食生活」はご飯・味噌汁・漬物をベースとした「日常食」、正月・お盆など年中行事の際に供される「行事食」、そして冠婚葬祭など人生の節目に行う儀礼のための「儀礼食」に大別し記述され、「郷土食」と言う言葉を用いていないことが多い。現在、「郷土食」として紹介されている会津の「こづゆ」は村まつりや冠婚葬祭など行事食もしくは儀礼食として、長野の「おやき」(北信地方などを中心として食べられているものに限定すると)は主に日常食における主食の補い、あるいは盆や七夕の行事食として(長野県1986)、栃木をはじめとする北関東の畑作地帯の郷土食の「しもつかれ」「すみつきり」は初午の行事食に分類されている。

しかし、「郷土食」は、高度経済成長期に再び新たな局面を迎える。「郷土食」に「楽しむ」という要素が取り込まれた。内閣府大臣官房政府広報室の社会意識調査によれば、昭和50年代半ばから「物の豊かさから心の豊かさへ」という意識が高まった。村落部でも物質的な豊かさがある程度の飽和状態に達し、それに呼応するような形で「ふるさとの味ブーム」が巻き起こる。長野県では、手打ちそば・御幣餅・ススキ漬け・野沢菜漬け・おやきが県の選択無形民俗文化財に採択されている。また昭和59年版の『食料白書』には「今日の郷土食」の副題がつけられ、「郷土食」という用語は、郷土料理や郷土食品…両者をもとに含んでいる…伝承料理と伝承食品も、郷土食の中にもふくまれている」と定義し、「地域の食」の包括的な概念として「郷土

食」を位置づけている。(農業政策研究センター編1985)

他方、ふるさとを離れた「郷土食」もある。都会では「郷土食」を食べさせる店が賑わい、そのためのガイドブックも続々と出版されている。それはふるさとを離れた人たちのためだけの店ではない。ふるさとに縁もゆかりもない人が「郷土食」を楽しむ場でもある。

現在、手元にある都内の郷土料理店を紹介する何冊かのガイドブックから抜粋してみると、北海道の石狩鍋・岩手のはっと・宮城の牛タン・秋田のきりたんぼ鍋・山形の芋煮・福島のごづゆ・群馬のおきりこみ・茨城のあんこう鍋・東京の深川めし・千葉のなめろう・長野のとうじそば・新潟のへぎそば・石川の治部煮・山梨のほうとう・静岡のおでん・愛知のきしめん・京都の鰻料理・大阪のお好み焼き・和歌山のなれずし・広島風お好み焼き・島根の割り子そば・山口のとらふぐ・香川の讃岐うどん・高知の皿鉢料理・長崎の皿うどん・宮崎の冷や汁・熊本の馬刺し・沖縄のゴーヤチャンプルなどがある。これらの中には、明らかに家庭で食べる日常食ではないもの、地域の食材を使って新たに開発されたもの、あるいは県境を越えて食べられているものも含まれている。が、この種のガイドブックに共通しているのは、「北海道」・「北陸」・「九州」などの地域の見出しが付けられていることと、店名の上に県名が書かれていることである。

成田龍一は1880年代つまり、明治前期に文明化の開始と産業化の本格化により地方を離れ都市へ移り住んだ人々が多数の「同郷団体」を結成したことに注目している。(成田2005) 現在でも、各種イベントや学園祭などで「〇〇県人会」という幟を立て郷土食を売る模擬店をしばしば見受ける。越境した郷土食は、「〇〇県」というラベルを貼られることによって、明確な属性を示す。

上に掲げた郷土料理は、その土地の出身者

以外の者にとっては、旅やグルメのテレビ番組や雑誌を通してさほど違和感なく受け止められるものである。しかし、必ずしも県内全域でそれが食べられているわけではなく、一部地域で食べているものに「県の郷土食」のラベルを貼るということもしばしばある。新潟県北部のS町で「笹団子」について調査した矢野敬一は、それが昭和30年代半ば以降、県内各地域での個別性を捨象した形で、米どころ新潟の「越後名物」へと昇華していく過程を描いている。(矢野1997) 次に、「県」という上位の地域レベルにおいては比較的はつきりとした輪郭を描いている「郷土食」が、「町」など下位の地域レベルでは複雑な問題を抱えていることに注目してみたい。

### <「郷土食」の戸惑い>

高度経済成長期に再び脚光を浴びた「郷土食」であるが、現場に立つ人々に思わぬ戸惑いを投げかけることとなる。昭和51年の米飯給食の導入によって、学校給食に「郷土食」を積極的に取り入れようという兆しが全国的に見られた。昭和20～40年代のパン中心の学校給食においても「筑前煮」や「五目豆」「おでん」などの和食風の副菜が出されてはいたが、「郷土食」は米飯になじむということで、この時期、学校栄養職員の関心も高まったという。(農業政策研究センター編1985)

昭和58年から学校給食週間のうち、一日を選んで「郷土食を生かした学校給食の日」が実施されるようになった。その中のいくつかを挙げると、北海道のジンギスカン・コンソメスープ、東京の深川めし(あさりご飯)、静岡のしらす入りコロッケ・しらすサラダ、京都の茶めし・茶だんご、和歌山の梅ご飯・のっぺ汁、広島の粕汁・柿なます、鳥取のセリの田舎汁・大山そば、沖縄のターウムジュシー(田芋料理)・モズクの酢の物などである。

長野県北佐久郡T町のT中学校では、昭和

35年に完全給食が始まり、昭和52年から米飯給食が実施された。現在、2年生が校内の畑で栽培した野沢菜、ジャガイモ、夏大根、チンゲン菜、パプリカ、小松菜、春菊と地元の18軒の農家から購入した35種類の野菜が給食の食材として用いられている。また、月に数回あるパン・変わりご飯・麺の日以外は、T町産の米を用いた麦ご飯が主食となっている。

平成17年11月から翌年4月にかけてのT中学校の献立表の中から、献立作成者である栄養士Oさんに「郷土食」と思われるものを選んでいただいた。列挙すると、

すいとん汁、納豆和え、鳥五目ご飯、そばサラダ、信濃路漬け、大根ご飯、味噌けんちん汁、りんご果樹ゼリー、青菜のふりかけ、かぼちゃのすいとん汁、筑前煮、豆昆布、秋刀魚の甘露煮、竹輪とこんにゃくのくるみ味噌、切り干し大根の炒め煮、豆腐団子のあんかけ、野沢菜漬け和え、炒り鶏、卵の花の炒り煮、きのこご飯、地粉うどん、太巻き寿司、えのきご飯、きのこ味噌汁、揚げ豆腐の人参味噌かけ、野沢菜漬け、凍り豆腐のうま煮、散らし寿司、こんにゃくと竹輪の田楽、ひたし豆、筑前煮、凍り豆腐の味噌汁、ひじきと豆腐のナゲットである。

頻繁に献立に登場するものとしては、豆類(納豆を含む)が7回、すいとん汁が5回、豆腐(卵の花を含む)が4回、そして、りんご果汁ゼリーがきのこ類と3回で並んでいる。「すいとん」は、「つみいれ」、「おつめり」、「粉っかき」とも呼ばれ、筆者がT町の小学校で行った<郷土食アンケート調査>(後述)でも5位に入っている。季節の野菜をふんだんに入れた味噌仕立て、もしくは醤油仕立ての沸騰している汁に、水で溶いた小麦粉を匙ですくって落とし、煮込んだものである。昔から寒い日の夕食によく出された。この地域は豊かな水田地帯であり、水の便が

悪い山間部の農家から米と交換して手に入れた小麦がよく夕食の主食に当てられた。小麦は入手しやすく、米に比べて安い主食であった。（『日本の食生活全集 長野』編集委員会編1986）また、「りんごゼリー」を作るために果汁を搾るりんごは、昭和前期にT町で栽培が始まり、米と並び、町を代表する農産物である。冬場にカレーを作るときは、りんごをすり入れ、夏は地場産のトマトを替わりに入れる。サラダや酢のものにも使いながら、地場産の野菜を給食の中に残していかなければいけないとOさんは思っている。

しかし、Oさんは「T町の郷土食は何か」と尋ねられても、「漠然としてコレツというものが無いのが本音だ。」と語る。同様のことはOさんに限らず、郷土食の保存活動に携わる高齢者のKさん達のグループからもしばしば聞いた。長野の地域別の郷土食をカラー刷りで紹介した『長野色の食』に応募するときも、「適当なものが見当たらず困った」と言う。T町で特に生産に力を入れている農産物としては、牛、豚、りんご、米などがあるが、隣のS市も含む地域に広げないと、目立った産物や郷土食を見つけるのは難しいと言う。「郷土食」の地域を拡大すれば、隣接するM町の「えのき茸」や江戸時代から水田養鯉を行ってきたS市の「鯉の甘露煮」などが入る。T町ではまつりや来客時に、S市の養殖業者や農協を介し鯉を購入して「甘露煮」や「うま煮」を作るが、日常的に食べるものではないので、給食に出せるものではない。そうすると、りんごやキノコなど、土地の産物がらみのものしか出てこない。そこで、「郷土食」を「旬の野菜を使った献立」「おふくろの味的な献立」に読み替え、切り干し大根、ひじき、昆布を入れた煮物、ごぼうを入れたものなどを積極的に取り入れることにしたと言う。

ここでOさんをはじめとする方々を悩ませたのは、「郷土食は地域の『独自性』をアピー

ルし、外部に対して他の地域とある程度の差別化を図らねばならない」と言う精神的プレッシャーであった。誰かに指示された訳ではなく、いずれも自らがそのようにしなければならぬ、と強く感じていると言う。

### <「郷土食」の輪郭>

「明確な輪郭」を描くことができるということが、現代の「郷土食」の要件の1つとなりつつある。最近、各地にできている直売所や農村レストランでも「目玉商品」の開発に熱心である。「郷土食」は日常性・安全性を売り物にしつつも、そこに独自性・希少性が加われば、高い商品価値を生み出すからだ。

ここであらためて「郷土食」とは何か、と問い直してみると、日本全国各地にその土地でしか食べられない特徴的な「郷土食」が満遍なく分布している訳ではない、ということに気づく。「郷土食」と言う概念自体、日常的に「漠然としたイメージ」でしかとらえにくいいため、あらためて外から問われると「捉えどころがない」というのが正直なところなのであろう。そこで「郷土食」は、「周辺地域の郷土食」、「精進料理」、「おふくろの味」やその産物の生産者や調理者の個人名など様々な要素を取り込み、重層的なイメージによって描かれる。

しかし、その土地で「郷土食」の輪郭が明確でないということは、その土地の人々が郷土の食材を豊かに使った食生活を送っていない、ということにはつながらない。上述したように、「郷土食」と言うラベルは歴史的に構成されたものであり、外部から「求められた」か、あるいは外部へ主張するように「求めた」、「求められた」時に、意識化されるものだ。むしろ、固有の食材や調理法を持つ土地の方が圧倒的に少ないのではなからうか。もっと厳密にいれば、明確な輪郭を求められた「郷土食」には相対的な「独自性」が創出されている、と言える。溪流沿いの村や町で

しばしば「郷土食」「郷土料理」として紹介される「鮎料理」「やまめ料理」「山菜料理」は、鮎・やまめ・山菜が採れない地域を含んだ領域において「採れる」という独自性を主張しているが、そのような領域は日本各地に存在するということだ。

## 2. 食の伝承と情報化

### <ゆるやかな伝承>

聞きとり調査の結果、明らかになったのは、家庭における「食の伝承」の実態が、母から娘へ連綿と受け継がれてゆく「おふくろの味」の与えるイメージよりも、はるかにゆるやかなものであった、ということだ。『日本民俗大辞典』によれば、「伝承」とは「文化の時間的移動を意味する概念」となる。しかし、現実には祖母から母を通し娘へ世代間の緊密な連鎖により、代々受け継がれてきた「様式化された情報の伝達」のイメージとは異なる伝承のあり方がより一般的であった。高度経済成長期に機械化・合理化が図られる以前の農村はすべてを人力に頼り、母親は非常に忙しく、朝から晩まで父親とともに田畑に出ていた。小学生の高学年ともなれば夕食作りを担当し、キョーダイの年齢構成によっては、女の子に限らず男の子が任されることも珍しくなかった。

一人っ子だったSさん(S11生まれの女性)は、学校から帰っても母は忙しく田畑で働いていたので家には誰もいなかった。母の帰宅までにやるべき家事が紙切れに書き残され、特に夕飯の準備は自分の仕事だったという。また、N氏(T15生まれの男性)の場合も、末っ子だったが、料理に関心があり器用だったので、親から何かと当てにされてしばしば夕飯の準備もした。

しかし、いずれも、その際に分量を量って手取り足取り料理の作り方を教えてもらったという記憶はない。仕事を任される年齢に達

するまでに記憶に蓄積された祖母や母親の仕事ぶりを思い出し、見よう見まねで「適当に」作ることが求められたのだ。また、農作業に忙しい母に替わり、祖母が家事を担当する家庭も多く、家庭での料理は母よりもむしろ祖母に作ってもらったり、それを見て覚えたという人も多い。Mさん(S42生まれの女性)は、実家にいた頃、台所に入って料理を手伝うということはほとんどなかったが、結婚後、姑がすぐに他界してしまったので、わからないことは実家にいる「祖母」に教えてもらっていた。りんご農家の実家では、当時、母は農作業に忙しく、母よりも祖母との距離が近かった。そのような意味で世に言う「おふくろの味」は、隔世遺伝ならぬ「隔世伝承」によって支えられてきたと言える。

ただし、長期に亘って食べ続ける味噌や漬物などの調味料や保存食に関しては、一家の主婦である母や祖母などが中心になって執り仕切った。(倉石1995、矢野2007)多くの人手が必要であったと言うこともあろうが、まとめて大量の食材を投与し加工するので、極力、失敗を避けようと、分量や配合の仕方について具体的かつ詳細に次代へ伝える配慮がなされていたためと思われる。何度もやって体で覚えるというのが基本であるが、豆と塩、麴の分量を紙に書き留めておく人も多く見受けられる。

また、本家筋で多くの血縁者が集まる大家の主婦であるIさんは、昭和35年に嫁いできた時、姑がすでに他界していた。氏子総代として村の行事を取り仕切るときや20軒以上の分家が集まる行事などに出す食事の支度を任されたときは、どのようなものを作ればよいか非常に困ったと言う。舅に「どのようなものを作ったらいいですか。」と尋ねると、「ワレ、適当に考えてやれ」と言われた。Iさんの実家も他村で氏子総代などを務める村の顔役的な大家で、幼い頃から母の手伝いをさせられていた。その経験を元に「こんな感じで

いいですか。」と献立を書いて舅に見せると、「ソツでいいわ。」と言って特に注文も出なかった。分家の人たちが助言するということも取り立ててなかった。しかし、村の行事食作りの当番が他の役員に回ったときには、舅がIさんに料理を見せるために持ち帰ったり、すでに食べてしまったものについては話して聞かせたりした。Iさんは実家では、「嫁ぎ先のしきたりに従い、実家ではこうでした、などと言わぬように。」と言い含められていたが、舅はそのようなIさんの経歴を踏まえたうえで跡取り息子の嫁にとり、すべてを任せたものと考えられる。「20~30人規模のものから多いときには200人に及ぶ招待客の膳を用意するので、一人一人にそれほど凝った料理を出すことはできない」とIさんは言うが、ここにも個人の裁量にゆだねられた「ゆるやかな伝承」のあり方を垣間見ることができる。

「郷土食」の作り方に関する情報の流入経路は多様だ。O氏(T10生まれの男性)は「老人会へ行っても、女ショー(女性)が集まって漬物を持ち寄って食べながら漬け方を批評しあい始めると、話が止まらず居場所がなくなり困る。」とこぼす。世代間の縦の流れに沿った情報伝達をしのぐ勢いで、友人・知人間の横の関係においても情報交換は活発に行われている。

### <「伝承」から「伝達へ」>

地域社会の中で口頭あるいは実践によって「伝承」されてきた「郷土食」は、テレビ、ラジオ、新聞、雑誌、インターネットなどの新たな媒体を通し次世代へと「伝達」されつつある。時間を軸とした「伝承」に対し、空間を軸とした情報の伝わり方を「伝播」と呼ぶことが多い。「伝承」の場合は、特に地域との有機的連関が強調される。ところが昨今の郷土食は「メディアによって地域から遊離し」、食情報が一人歩きし始めている。ここ

ではこれを食情報の「伝達」と呼びたい。

「おふくろの味」の延長線上に据えられた「ふるさとの味」の伝えられ方も変質しつつある。前章で紹介した矢野の研究では、「おふくろの味」と言った家庭性に根ざす笹団子のイメージに、ノスタルジックな思いと共に「ふるさとの味」としての性格が付与されており、「おふくろの味」と「ふるさとの味」の連続性が認められている。(矢野1997)ところが、10年後の現在、地方の農村においてさえも「おふくろの味」と「ふるさとの味」の「連続性」は確たるものではなくなりつつある。それは、筆者が平成19年1月9日から16日にかけて、長野県北佐久郡T町のT小学校で児童世帯227戸にご協力いただき実施した《郷土食アンケート調査》の結果からも読み取ることができる。

『「郷土食」とはどのようなものだと思いますか」と尋ねると、「わが家で作られ継承されてきたもの」が最多で4割近かった。しかし、「あなたが選んだ郷土食(後述)を実際に食べることがありますか。」の問いに対して、8割の人が「食べる」と回答しているが、「自分で作る」と答えたのはそのうちの3割弱で、6割以上は「義母」もしくは「実母」(児童から見たら「祖母」の世代)が作っている。そして「その料理の作り方を習ったことがありますか」には、5割以上が「ない」と答えている。祖母や母の料理する様子を見よう見まねで覚えて作っていた小学生の姿はもうそこにはない。「ある」と答えている人のうち、6割は義母もしくは実母から習っている。つまり分量や作り方の説明を受けていると述べた。また、残りの4割のうちその半数の2割の人は「生活改善グループや農協、食生活改善推進協議会(通称、食改)などによる料理講習会」や「テレビ・新聞・雑誌・料理本で提供されるレシピ」などの「情報化された郷土食」を「学習」している。

### ＜郷土食の情報化＞

前節で筆者は様々な媒体を通して地域の文脈を越えた不特定多数の人に向けて郷土食の情報が発信されることを「食の伝達」と呼んだ。しかし、これに対して「情報の受け手の当事者である人々」はそれを「食の『伝承』」の中の1つのあり方として受けとめ始めている。(以下、食の「伝達」も含めた「伝承」に関しては『伝承』と記し区別する。)

O氏夫人のKさん(T11生まれ)の場合、「私は何もやっていない。」と言いつつも、古い手帳に書きとめたメモは100ページ以上にも及ぶ。その大半は漬物に関するものである。一方、娘のHさん(S14生まれ)は、メモよりも雑誌や新聞の切り抜きが中心でありその内容も洋食のおかずやデザート・お菓子などが多く含まれている。

現在、小学生の子供を持つMさん(S42生まれ)の場合、漬物を購入することはなく、野沢菜漬けや白菜漬けなど、すべて自分で漬けている。しかし、実家はりんご農家だったので、Mさんが子供の頃、両親はゆっくり話す暇がないほど農作業に追われており、母から料理を習うと言うことはなかった。また、嫁いできてすぐに姑が他界し料理の手ほどきをしてもらえなかった。そのような事情もあり、漬物は市販の粉状の「漬物の素」を買ってきて、袋の裏側に書かれた説明に従い、「漬物の素」に塩や柿の皮、唐辛子などを加えて漬けている。わからないときには、実家で祖母に教えてもらった。野沢菜漬けだけでも、毎年、4斗樽に1本分は漬け込み、家族4人で食べきってしまう。

《郷土食アンケート》でも、回答者の半数が核家族であることから、Mさんのように商品のパッケージの説明書きを見ながら作る、と言うことは決して例外的行為ではないと思われる。自分の畑で取れた野菜を自分で漬けるという点では、立派な「自給」である。「郷土食」が置かれている多様に変化しつつ

ある現実を直に受け止める必要性を強く感じる。

また、近年、刊行されている郷土食の紹介書は、全ページ鮮やかなカラー写真やイラストが入り、不特定多数の読者が気安く手に取れ、見やすい内容のものが増えてきている。郷土食紹介の「文字化」は、江戸時代の旅行ブームの到来と共にすでに始まっているが、その後、第二次世界大戦下、全国学農連盟により刊行された『郷土食と調理法』などの形を取った紹介書が登場したことは第一節で述べたとおりである。

「郷土食」を次世代へ伝えることを目的とした刊行物の増加は、農林水産省、厚生省、各自治体が関与した生活改善の関連事業における近年の傾向の1つとして挙げられる。「伝えたい宮城の郷土食」の副題が付けられた『ごっつおうさん』は、AB版で全130ページの美しいカラー刷りで、2005年に初版4,000部が刊行され、その後、2,000部増刷されている。3,000部が手堅いとされている地方出版物において、計6,000部の刊行は異例のできごとであった。制作には生活改良普及員(現在では農業改良普及事業の生活関係部門)のOGで宮城県内出身の女性三人が携わった。自らの体験や聞き取り調査・文献などから収集した基礎資料に基づき、全105点の「郷土食」に関し、料理の試作・レシピ作成・写真撮影を自ら行うと共に、四季おりおりの農作業や年中行事が紹介され、地域社会でその料理がどのような機会に食され、いかなる意味を持つか、について解説が付け加えられている。

これらの解説が民俗学上持つ意味については別途、検討することにしたいが、ここで注目されるのは、制作の動機として「新しい『伝承』の仕組み作り」の必要性が掲げられている点である。「郷土食を知る高齢者や技術伝承の担い手の減少」や「家庭や地域で伝承するしくみがあったものが、核家族化や食生



活の社会化と輸入食材の増加で多国籍化が進み、郷土料理そのものの存在が薄くなってしまった」など郷土食を取り巻く現状を訴えている。そして、食の伝承を「家庭」にのみ期待することの難しさを普及員として痛感し、もはや「この現状を傍観できず、…『伝承』したい一心でこの本を企画」（カギ括弧は筆者による）した切実な思いが冒頭に綴られている。

一方、『ごっつおおうさん』の購入者に対して行われた読者アンケート112人分の結果もそのような企画の意図に呼応した回答であった。本の購入動機として最も多かったのが「郷土食に関心があった」で、次に「作って食べるため」と続くが、三番目は「子や孫に教えたが」が入っており、回答者の4分の3以上がそのように答えている。回答者112人は46%が60～79才と言う比較的高齢であり、生活改善運動とどのように関わっているかは不明である。しかし、ここで問題となるのは、「食の伝承」のために「どうして本が必要なのか」と言う点である。民俗調査において、伝統的な食の伝承の場として多くは家庭が想定され、実際にその場で作りながら見よう見真似で覚えていくことが暗黙の了解とされてきたことはすでに述べた。ところが、このアンケートでは「郷土食伝承のために必要なこと」の問いに対して、最多は「調理技術の講習等」であり、「学校給食に取り入れる」が続く。現在は「自宅」で作っていても、一世代後の郷土食は、学校・農山漁村レストラン・地域の食堂など「家庭の外」にあると考えられているのであろうか。（佐藤・加藤・中村2006）

このような状況は、宮城県に限られたことではない。前述の長野県T町の保育園の保護者会連合会が2005年に行ったアンケートで「保育園の給食に期待すること」の質問項目でも、給食に「郷土食を取り入れる」ことを希望する保護者が約2割いた。

同じく2005年に出版された長野県食生活改善推進協議会編『ヘルスマイトが伝える長野色の食』（以後、『長野色の食』と呼ぶ。）もカラー刷り150ページほどの郷土食紹介書である。ヘルスマイト（保健所や自治体の栄養教室・健康教室の修了者で構成された食生活改善を推進するボランティア）が、地域の食材を使った伝承の料理の調理法を聞き取り調査で収集した資料に基づき、長野県食生活改善推進協議会（通称、「食改」）が編集した。北信地方・上田地方・佐久地方・木曾地方・南安曇地方・上伊那地方・松本地方・諏訪地方など、その料理を食べる代表的な地域が挙げられ、各料理に一言ずつコメントが添えられている。例えば、海藻の「えご」を寒天のように固めた寄せものについては、「えごを食べていると、お腹の調子が整えられ、長生きするといわれています。」とコメントが加えられている。このほかに「料理の由来」に関して、例えば、佐久地方の「そばのせんべい焼き」は、「昔は、新年を迎える行事としてお正月様（松の葉）を迎えに行ったときに、今年もつつがなくお迎えできることに感謝して、そばのせんべいを焼きました。」という解説が添えられている。そして、レシピごとにその料理の一人分のエネルギー量、たん白質・脂肪・カルシウム・鉄・ビタミン・塩分・食物繊維含有量などの栄養成分が表示されている。（写真参照）

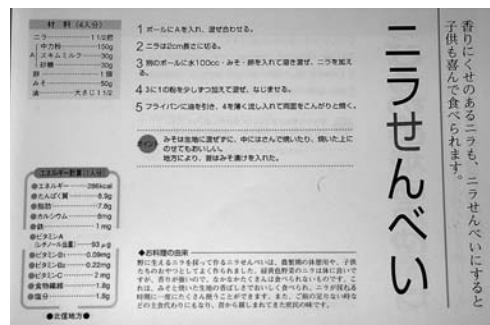


写真 『長野色の食』 P17より

但し、生活改善に関わる問題を扱う場合、その活動への参加者と非参加者の間に大きな温度差が存在することに十分な注意を払わねばならない。特に、農業改良普及所を拠点にして農林水産省が行った生活改善普及事業に関しては、活動の効果をあげるため「濃密指導方式」という特定地域重点指導を導入しているため、対象地域とその他の地域間に生活改善に対する姿勢に大きな開きが生じる場合があることを十分配慮する必要があると考える。

### 3. 越境する「郷土食」

#### ＜郷土食アンケート調査＞

前章で引用した《郷土食アンケート調査》のデータを分析した結果、地域の人々の「おやき」に対する認識は一元的なものではないことが明らかになった。平成18年のT町全体の人口は8334で昭和45年ごろから横這い状態にあるが、世帯数は2773で昭和50年頃から増え始めると共に、1世帯あたりの人口は減少傾向にある。今回の回答者について見ると8割以上が小学生の母親で、年代的には約半数が30代、4割弱が40代であったが、50代9名、70代3名、60代1名の祖母や祖父からの若干の回答も寄せられている。家族構成は5人以上の家族が全体の約8割を占めるが、そのうち2世代の核家族が5割以上、3世代家族も4割以上を占める。米、養豚、りんご、肉用牛などをはじめとした農業、畜産業がT町の基幹産業だが、そのうちの8割以上は兼業農家であり、農業従事者の高齢化と後継者不足、農業離れが大きな問題となっている。昭和33年に3村が統合されてT町となり、30～40代の回答者の出生時には、すでにT町が誕生していた。

まず、「郷土食」のイメージについて尋ねると、4割以上が「なつかしい」と答え、「健康食」、「ホッとする」という回答が続いた。

日常的に食べる機会があまりないためであろうか。「わからない」という答えもわずかではあるが見られた。「T町の郷土食」というと具体的に何を思い浮かべますか、という質問に対して返ってきた答えから、上位10位を挙げてみると、

- 1 お薬漬け（野沢菜漬け）、2 おやき、
- 3 イナゴの佃煮、4 鯉のうま煮、5 つみいれ（すいとん）、6 ナスの油味噌、7 そば、8 フナの甘露煮、9 たくあん、9 奈良漬

となる。

ここで興味深いのは、アンケート調査後に行った聞き取り調査によれば、第2位の「おやき」が同じ町内でも多様に解釈されているということだ。「おやき」の地域差については、すでに「おやきマップ」(長野県食生活改善推進協議会編2005)が作成されているが、さらに同一地域の中で「おやき」に対する認識が錯綜している。

各地の物産展などで販売されている長野の「おやき」は、小麦粉で皮を作り、中になすの油味噌(なすを炒めてから、みそと砂糖で味つけする。)や切り干し大根の炒め物を詰め、蒸したり焼いたりした物が多い。米飯の補食として長野県内の広い地域、特に北部で多く食べられているもので、その専門店があり全国規模でインターネット販売もしている。ところが、T町内では「ここには、おやきなんて元々ない。ここはおまんじゅうだ。」と言う人と、ここの「おやき」は北信の「おやき」とは違う、と言う人に分かれ、いずれにしても北信で食べられているような「おやき」は一般的ではない。

T町で「おやき」と呼ばれているものは、小麦粉に「重曹(膨らし粉)」を入れ小豆餡などを詰めて蒸かしたものであり、北信の「おやき」よりも皮が厚く、いわゆる「おまんじゅう」の食感に近い。また、これを「おまんじゅう」であり、「おやき」などと言う呼ぶ

のは「おかしい」「間違っている」とかなり否定的な評価を下す人もいる。

T町（長野県東部）では、約10年ほど前に町役場が温泉施設をオープンするに当たり、町内の和菓子店に依頼して「おやき」を製造してもらい、売店で販売するようになった。重曹を入れた小麦粉の皮に小豆餡や野沢菜炒め、ナスの油味噌、切干大根の煮物、かぼちゃ餡などをそれぞれに詰めて蒸かしたものを市販している。現在、店頭ではこれを「おやき」と名づけて売る業者と「おまんじゅう」と名づけて販売する業者とが并存している。

この他に80代の方々からの聞き取り調査では、「おやき」は、しいな粉（米粉）やそば粉で皮（重曹は入れない）を作り、ナスの油味噌などを詰めて囲炉裏の灰のなかで焼いたものを指している。一般に北信の「おやき」に対し、東信の「おまんじゅう」と言われてきたが、一口に「おやき」と言っても、その様相は複雑である。「おやき」の重層性については別稿で記すことにしたい。

また、7位にランクインしている「そば」についても、60代以上の方々にとっては「そば」は婚礼など特別なときに食べるあらたまったもので、むしろ、「おほうとう」（小麦粉で打ち、その麺を茹でずに直接つゆの中で煮込む）の方が「郷土食」として身近に感じられると言うが、「おほうとう」は10位以内に入っていない。アンケート回答者である30,40代との間に、「郷土食」認識に関する世代間格差が大きいことを示す。このように「おやき」1つをとりあげても、地域や世代によって異なり、「郷土食」は重層的で複雑な一面を持っている。

### <越境する「郷土食」>

「郷土食」は様々なレベルで「越境」し始めている。

ここでは、一定の方向性を持った価値観を含む「進化」と言う言葉を避け、既存の伝承

地域・空間や食の枠組み・価値観を越えるという意味で「越境」と言う表現を用いたい。例えば、『長野色の食』では、「ニラせんべい」にスキムミルクを加え、「根曲がり竹のサバ缶汁」は、根曲がり竹にサバの「缶詰」を入れた味噌汁に仕上げられている。また、「蜂の子ご飯」には蜂の子の佃煮の「缶詰」が使用されている。従来、おそらく用いなかったと思われる食材が導入されている。また、姑や実家の母から家庭で教わって作る料理や漬物などは、近年の健康志向による減塩運動の影響で、姑や母のものとは比べかなり薄味になっている。

学校給食の「郷土食の日」の献立に関しても、富山県で地元の特産物であるホタルイカは、従来、家庭でよく食べられてきた酢味噌和えよりも、唐揚げにしてケチャップ和えにしたものの方が圧倒的に子供たちの人気は高い。前述の長野県T中学校の栄養士Oさんは、以前、「郷土食」と言うと、野菜をたくさん使った『精進料理的なもの』をイメージしていたが、現代っ子はそのような考え方は、箸もつけてくれないと言う。「ひじき」ならば、油揚げや竹輪が入っていないと食べてくれない。また、「すいとん」・「うどん」・「ほうとう」を出す際には、うま味や栄養を加えるために、スキムミルクやじゃがいもをおろして生地に練り込む。

「昔の本当の素朴さからは少し離れているが、食べてくれないと元も子もないので、郷土食として譲歩できるギリギリのところまで妥協せざるを得ない。しかし、できるだけ「元の姿」に近いものを目指し、あえて「すいとん」には肉を入れない、とか、冬ならば、うどんにかぼちゃや根菜類を入れて煮込むときには味噌（しょうゆは高価だったので、日常的にみそを使うことが多かった。）を使う、あるいは、豚汁だったらごぼうは絶対に入れる、と言った形でこだわりを残しているので、これらの点は絶対に譲れない」と語る。

グローバル化による食の多様化が劇的に進行している現代社会において、特に食べ物に関する「嗜好」の問題は、「郷土食」伝承のあり方を大きく揺さぶる要因の一つになっている。「子どもたちが食べてくれないと元も子もない」というOさんのコメントは、「嗜好」が「生きた郷土食」の方向性を大きく左右することを象徴的に物語っている。

どこに「地域性」を残そうとしているか、その「こだわり」が現代社会に生きる「食の民俗」を探す手がかりとなる。しかし、そのような「こだわり」でさえ、決して不変的、永久的なものとして断定することはできない。

#### 最後に：郷土食の「伝承」と「伝統」

可塑性・代替性の高い「郷土食」の領域において、「伝統」と言う表現はどの程度の妥当性を持ち得るか。「伝統」と言う言葉には、「本来の姿」「不変的な本質を含む」などのニュアンスが感じ取れる。本稿では、輪郭がつかみにくく、伝承の仕方もゆるやか、そして現代社会において様々なメディアを加速度的に取り込み、多元的に「越境」しつつある「郷土食」の現況について見てきた。筆者自身、聞き取り調査で話者に説明するときや質問するときに、「昔から」とか「伝統」と言う言葉を不用意に口走ってしまうことが時々ある。しかし、過ちに気づくたびに、いつも「昔とはいつのことか」「伝統とはどのくらいの時間的長さを持つものなのか」と自問自答を繰り返す。

1990年代以降、西洋中心的な近代主義への反動として「オリエンタリズム批判」や「文化本質主義批判」などが相次いで登場する。他方、「なんらかの民俗的な文化事象が本来それが定着していた場所の外で、新しい機能を持ち、また新しい目的のために行われる」フォークロリズムの視点も注目されるようになってきた。(ホブズボウム&レンジャー編

1997、河野2003：傍点は筆者による)

日本をフィールドとした「食のフォークロリズム」の先駆的な研究としては、前述の矢野による「笹団子」の研究が挙げられよう。矢野は山北では伝統的な行事食としては作られていなかった「笹団子」が新たに「ふるさとの味」の中に取り込まれ、「米どころ新潟」としての自己のアイデンティティを形成するという意味づけを獲得する過程に、「文化の客体化」すなわち「フォークロリズム」の問題を読み取る可能性を示唆している。(矢野1997)

また、『日本民俗学』236号の「特集フォークロリズム」において岩崎竹彦は、近年、節分前に大量に店頭に並ぶ太巻きずし、いわゆる「恵方巻き」をフォークロリズムの問題として取り上げている。(岩崎2003) 岩崎によれば、わずか1件の調査事例をもとに、大阪鮮商組合後援会が大阪船場の「昔ながらの行事」を謳い1940年に制作した宣伝用ビラが全てのことの発端となった。そして、70年代には海苔組合や厚焼き(玉子)組合も巻き込み、節分の豆撒きやヤイカガシ(柊の枝に鯛の頭や豆ガラを串刺しにして門口に差し鬼を払う)などの民俗と抱き合わせの解説を付けた折り込み広告が誕生した。1980年代半ば、「節分の夜に恵方に向けて、家族揃って無言で巻きずしを丸かじりすると願いごとがかなう、あるいは幸せになる」という文句と共に、「恵方まき」は大阪で、そして大手スーパーやコンビニを介して全国へと広がった。

上記の定義によれば、「フォークロリズム」の前提として「本来の姿」「不変的な本質」が措定されていることになる。しかし、筆者は「食」の領域における「本来の姿」「不変的な本質」に対しては懐疑的だと言わざるを得ない。日常食はグローバル化に伴う食材の多様化、食料政策の介入(例えば、戦後の粉食奨励やフライパン運動や栄養改善が引き金となった食の欧米化、減塩運動など)や

調理者の嗜好性なども加わり、日々、食のスタイル、味付け、そして「伝承」のあり方も変化しつつある。また、比較的様式化していると思われてきた行事食でさえも詳細に見ると、小刻みに変化している。

T町で8月1日の墓そうじのときに作る「おまんじゅう」（人によっては「おやき」と呼ぶこともある。）には、大正末から昭和初期の時点ですでに化学合成物質である「炭酸（重曹）」を混ぜ込む、と記録されている。（『聞き書き 長野の食事』：199）まつりで作るおつゆの実に魚の「缶詰」を使うのはもはや珍しいことではなくなっている。地域の食材を十分に活用し、農村を活性化することは、21世紀を生きる我々に課せられた非常に重要な課題である。

しかし、「ゆるやかな伝承」に基づき、日々「越境」を繰り返している「食」の領域において、「伝統」という言葉を使うことに対して、極めて慎重な態度で望まねばならないと筆者は考える。「伝統」に対し慎重であろうとすることは、「民俗」や「郷土食」を否定することではない。「郷土食」、そして「民俗」は絶え間なく「越境」しながら、人々の舌に様々な記憶とその土地へのアイデンティティを刻み込んできた。むしろ、めまぐるしい変化の「過程」を「民俗」として読み取っていくこと自体に大きな意味があるのではないかと考えるからだ。

#### 参考文献

- 岩崎竹彦 2003 フォークロリズムからみた節分の巻ずし『日本民俗学』236  
河野 眞 2003 フォークロリズムの生成風景『日本民俗学』236

- 倉石あつ子 1995『柳田国男と女性観』三一書房  
成城大学民俗学研究所 1990『日本の食文化』岩崎美術社  
全国学農連盟 編 1944『郷土食と調理法』学習社  
中央食糧協力会 編 1944『本邦郷土食の研究』東洋書館  
長野県 1986『長野県史 民俗編 東信地方』長野県史刊行会  
長野県食生活改善推進協議会 編 2005『ヘルスマイトが伝える健康長寿を支える長野色の食』ほおずき書籍  
成田龍一 2005(1998)『故郷』という物語－都市空間の歴史学』吉川弘文館  
『日本の食生活全集 長野』編集委員会編 1986『聞き書 長野の食事』農文協  
農業政策研究センター 編 1985『昭和59年版 食料白書「今日の郷土食」』農業政策研究センター  
R. ハンドラー & J. リネキン 1996 本物の伝統、偽物の伝統 岩竹美加子 編訳『民俗学の政治性』未来社 所収  
福田アジオ他 編 1999『日本民俗大辞典』吉川弘文館  
古家晴美 脱稿済 農と食のイデオロギー  
(2008) 安室 知編『日本の民俗 食と農』吉川弘文館 所収  
文化庁 編著 2005『お雑煮100選』女子栄養大学出版部  
E. ホプズボウム & T. レンジャー 編 1997『創られた伝統』前川啓治 他訳 紀伊國屋書店  
みやぎの食を伝える会 編著 2006『ごっつおうさん』河北新報出版センター  
六車由美 2004『戦時下の郷土食をどう評価するか』赤坂憲雄 編『現代民俗誌の地平2 権力』朝倉書店  
矢野敬一 1997『ふるさとの味』の形成に見る家族の戦後－菖蒲の節句の行事食・笹団子の名産化を通して－『日本民俗学』209  
2001『郷土食』からの問い 筑波大学民俗学研究室編『都市と境界の民俗』吉川弘文館