食文化

地域を元気にする食の「ふるさと力」

食育に、産業活性化に、人をつなぎ動かす力

日本のスローフード 間に合った最後の記録

「今、やっておかなければならないことがある。今、やっておかなければ、永久に失われてしまうことがある。日本人がつくりあげた食事。それは、今、それを記録しておかねば、永久に失われてしまう。」

このような書き出しでその刊行の言葉を付し、「日本の食事を伝承した最後の人々」への聞き書きによる「**日本の食生活全集**　全50巻」がスタートしたのは、今を去る21年前、1984年（昭和59年）のことだった。それは、あたかも、〝自然と人間の調和をめざす総合出版社〟を標榜する（社）農山漁村文化協会が、翌85年の「プラザ合意」に基づく急速な円高、低金利のもと発生したバブル経済の狂騒と破綻を見越し、こんにちの〝地産地消〟〝スローフード〟時代の到来を予見したかのような仕事だった。

日本の食事の伝統、それは高度経済成長によって断ち切られていた。「建築物・構築物・書画・骨董・民具等、形あるものは残る。しかし、日本人の伝統的食事の総体は、それをつくった人々」「日本の食事を伝承した最後の人々がいなくなれば永久に失われ」てしまう。

この全集はそうした、失われつつある伝統料理、いわば無形文化財たる食の伝承文化を記録・保存すべく、全国350余地点で、延べ5千人に及ぶ「最後の人々」に聞き書きしてできあがった。当時70歳から80歳ぐらいの、大正末から昭和初期に実際に家庭のおさんどんを担った方がたから聞き書きし、その料理を再現していただいたのである。

「食事―たべごと」の世界 料理・自然・暮らしの全体を表現

再現された様々な料理は単にレシピとしてではなく、それを生み出した地域の自然やそこで営まれる暮らしの様子ともども、〝食事（たべごと）〟の世界として描かれた。

「開拓の地に生きることは、その地に生える植物とともに生きることでした。長くきびしい北海道の冬。春は遅く、夏は短い。そして火山灰地。不利なことばかりにみえるこの条件を、人びとは逆に、この地でしかできない食と暮らしの設計に生かしてきました。じゃがいもは冷害に強く、秋の晴天で澱粉質が高まり、おいしくなります。大豆やうずら豆などの豆類は、種を遅く播いてもできるうえに、収穫のころ日高山系を越えてくる風に当てられ、十分に乾燥して質の高いものになるのです。とうきびも、夜の冷えこみで甘みを増す作物です。…これらの作物を人びとは、北海道らしい工夫を加えて、食卓にのせました。じゃがいもは凍（しば）れを利用して寒ざらしにし、味のひきしまったしばれいもだんごに…」（本全集第一巻『北海道の食事』はしがきより）。

「米こうじ――それは、秋田の独自な自然を、食として人間の内に取り込む媒体です。秋田の自然と秋田の人間を、食において結びつける『ご媒酌人』の役割を果たしているのが米こうじなのです。……乾燥した、カラカラ天気の太平洋側とちがい、雪深い、適度の湿り気のある長い冬は、その貯蔵食物の発酵に格好の環境を与えてくれます。豊富な米は米こうじをたっぷり提供し、貯蔵食物の発酵をさらに上等なものとし、本来そのものにはなかった味をひき出し変化させ、彫りの深い種々の発酵食品をつくり上げてくれたのです。」（第5巻『秋田の食事』はしがきより）。

かくしてこの主婦たちの食事つくりは、「地域地域の自然の生み出した四季折々の素材を調理し、加工し、貯蔵したものであった」。そしてそれは「北と南とでは違い、西と東とでは違っていた。地域ごとに異なる自然の個性が、そこに住む人間の手によって表現された食事であった。当時の食事には、今日、われわれが失ってしまった地域的な、個性的な、人間的な自然がある。食事がそれを表現している」（同上刊行の言葉）。

ふるさとに暮らす誇りが 食育の原点

地域自然をまるごと利用し、工夫を重ねて日々の食事をつないできた知恵。その苦労や喜び、楽しみも含めた「ふるさとで生きる」ことの真実がここにある。

国立民族学博物館教授（当時）石毛直道氏は、この聞き書きの真実ぶりを評価して大要次のように述べた。「一、この聞き書きは江戸時代から一九五〇年代後半まで、各地に綿々として続いてきた日本人の伝統的食事生活に関する質、量ともに最大の記録集であり、食事文化の地域性の追究のための第一次資料として貴重である。二、比較研究の一次資料として備えなければならない必須の条件の一つに同時性があるが、この聞き書きは大正末から昭和初期という、ほぼ安定した時期に限定したものなので、条件をクリアしており、質が高い。また聞き書きのばあい、とかく聞き手と話者との交流の方法や、報告のしかたが恣意的になりやすく、それが記録に反映して比較を困難にするばあいがあるが、この仕事では聞くことの枠組みと執筆のスタイルが統一されていることもよい結果をもたらした」（『自然と人間を結ぶ』一九九三年三月号）

時あたかも食育元年。農林水産省は「地域に根ざした食育コンクール」を実施し、1月には全国で「食を考える月間」が展開された。「故郷に残したい食材100選」の調査も始まった。食育の基本は、地域の伝統的な食文化を理解し誇りを持つ子どもたちを育てることにある。

学校はもちろん行政も企業も各種団体も、挙げて食育に取り組む今日、「伝統」と「地域性」を記録し、学問的にも高い評価を得たこの全集は各方面、必備の文献となるであろう。

全国郷土食図鑑 多様な読み方・使い方

県別に編纂された「日本の食生活全集」をテーマ別、料理別に精選、編集し直し、奥村彪生氏の解説を付して発行したのが「**聞き書　ふるさとの家庭料理　全20巻・別巻1**」だ。

「年齢的にも、もち、雑煮など精通していると自負していましたが、なかなかどうして、驚くほどたくさんの方法があり、よくあつめて下さったものと感心しております」（岡山県・女性・77歳）という読者の声が示すように、テーマ別・料理別という巻構成ゆえにもちならもち、すしならすしで日本全国の家庭料理を一望できるのが一つの特徴だが、その他にもいろいろな読み方、役立て方が読者の方々から寄せられた。

「いつも朝食は手抜き、おざなりでしたが、店頭で見てとてもホッとできる本で思わず買いました」（西宮市・SK様、第18巻『日本の朝ごはん』）

聞き書きで再現できるぎりぎりの時代の元祖ふるさとの味の数々。それは、野の片隅に楚々と咲く花に出会ったような凛とした気分を引き出してくれたのだろう。「ホッと」する思いを抱き、手抜きだった朝ごはんを家族のために伝承を取り入れたそれに少しずつ変えてみようという静かな心意気が、すがすがしい。

物量的には今より貧しい時代だったが、逆にそれゆえに「同じ食材でも料理法をいろいろと工夫し豊かな食生活を送っていた」（千葉県・M・I様）。そうした日本の、ごく普通の市井の方々が築いてきた食文化や料理の技のすばらしさを若い方々にも伝えたいのだが、「共働きが多くなり伝承がむずかしいこんにちでは、とくに小中高の家庭科教員向けとしてもよいと思う」（市川市・R様）

という言葉には思わず膝をたたいてしまう。

「福島県出身で、田舎料理を提供する小さな店をしています。ふるさとの味をお客様にと思い買いました」（茅ヶ崎市・NK様）

こうした動きが逆にふるさとの農業や中小食品産業を励ます機会となり、地方経済の活性化につながるよすがとなるかもしれない。

毎日の献立のヒントに、客人をふるさとの味でもてなすために、地域の催しごとに、地元の食材を生かした学校や病院、介護宅配給食に、ホテル・旅館、居酒屋、料理店の食事づくりに、地域の産物を使った食品産業や観光物産、名産品の開発に、学校での調べ学習に……、一次資料として学問的にも高い評価を得た2つの全集は、日々の暮らしと教育、地域のさまざまな職業、産業の活性化に大いなるヒントを与えそうだ。

冬を前にした「越年（おつねん）」の準備は、あきあじの新巻づくりとじゃがいもの皮むき（北海道・十勝の食より）

いもがゆを中心とした冬の朝食（⑱「日本の朝ごはん」隠岐・五箇村より）

あじの丸ずしをたらふく食べる秋祭りのごちそう（別巻「祭りと行事のごちそう」徳島県鳴門市より）

日本の食生活全集　全50巻 各都道府県編十アイヌの食事十索引2巻

その地の自然と暮らしの積み重ねに育まれた〈食事〉のありよう。今、失われつつあるその本来の姿を、各地の古老からの地道な「聞き書」と再現写真で記録した壮大な食の民俗誌。A5判・上製、平均350頁、カラー口絵付●各2900円、揃価145000円

聞き書　ふるさとの家庭料理 全20巻・別巻1

A5判・上製、各2500円、別巻3000円、揃価53000円、【解説】奥村彪生／各巻ごとに各料理を全国的・歴史的視点から解説。料理が生まれた背景や、地域特有の食文化への理解を深める。

【料理別編】①すし　なれずし②混ぜごはん　かてめし③雑炊　おこわ　変わりごはん④そば　うどん⑤もち　雑煮⑥だんご　ちまき⑦まんじゅう　おやき　おはぎ⑧漬けもの⑨あえもの⑩鍋もの　汁もの

【テーマ別編】⑪春のおかず⑫夏のおかず⑬秋のおかず⑭冬のおかず⑮乾物のおかず⑯味噌　豆腐　納豆⑰魚の漬込み　干もの　佃煮　塩辛⑱日本の朝ごはん⑲日本のお弁当⑳日本の正月料理

【別巻】祭りと行事のごちそう

映像記録 日本の味　伝統食品

VHS　全20巻　老舗の秘伝、郷土食の知恵…失われゆく伝統食品の製造技術をビデオに収録。　各15分～37分●各14700円

第1集　日本の味のルーツを探る
①トチの実②昆布の伝播③魚醤④京湯波⑤佃煮

第2集　伝統食品の知恵と工夫を探る
①豆腐②こんにゃく③昆布④信州の寒天⑤九十九里の煮干し

第3集　風土の味と技を探る
①すんき漬②山川漬③佐久の凍豆腐④野州の干瓢⑤和州吉野葛

第4集　大豆と小麦製品のルーツと技を探る
①納豆②豆腐羹③六浄豆腐④麺⑤京生麩