日本全国そこらじゅうで食の文化祭！

森の新聞社　森千鶴子

「わぁ、おいしそう。どうやって作ると？」とお隣さんに尋ねられ、パッと顔を輝かせて話しはじめるおばあちゃん。ズラリと並んだその土地の家庭料理を目の当たりにしたときの感動は、何度経験しても変わらない。東北の小さな町ではじまった「食の文化祭」は、北は東北、北海道、南は九州の各地に広がって今や全国規模の取り組みとなった。

広がり続ける地域の食卓、語らいの場

九州各地の食の文化祭は、小さな村や集落単位での開催が多い。「うちでもやってみたい」という村やグループに呼ばれてお話に行くことも多くなった。会合はだいたい夕飯時。そこには漬物や自家製の茶菓子などを持ち寄ってニコニコと語らう女性達の姿があった。一〇人寄れば一〇品以上、二〇人なら二〇品。立派な食の文化祭である。そして気付く。これは新しい取り組みではないんだ。どの村にもあった地域の食卓。そこに還っていく活動なのだと。人と食べものと暮らしの距離が遠くなり、家庭だけ、学校だけでは子ども達に伝えきれない今だからこそ、この地域の食卓を取り戻し、少ない子どもを大事な土地の子として一緒に育てていくのだ。

文化祭のあとは、わきあいあいと試食会をするのが、九州の食の文化祭では主流。高千穂にて。

地域の食卓に還る運動

食の文化祭が、若き担い手を育てた

「安心安全、顔の見える食材、栄養価の高い食材を子どもたちに」―食育がそんな通り一辺倒のものでないことに気がついたのは、二〇代後半～四〇代の若き担い手たち。バラバラになった食と地域の暮らし、生活文化をつなぎ合わせることなしに、子どもたちへの食の伝承はなし得ないことを感じ取り、足元の集落を歩きはじめた。そこで発見した女たちの力に驚き、たくさんの女たちを食の文化祭にひっぱりだしたのだ。宮崎県高千穂町役場の工藤久生さん、福岡県宗像市鐘崎漁協の安永淳さん、鹿児島県霧島町の管理栄養士千葉しのぶさん、熊本県水俣市久木野ふるさとセンター愛林館・館長の沢畑亨さんなど、それぞれの立場でしっかりと地元と向き合う人々が出てくると、若き農業改良普及員や、JA職員など、まわりの人々も動き出す。

（次頁に続く）

鐘崎漁港の魚を使った屋台村「鐘崎ふれあい食堂」では、各店のメニューを集め、食の文化祭形式でディスプレイ。料理ができるまで、魚がとれるまでのパネルも一緒に飾った

食文化誌
ヴェスタ
かまどの女神
vesta

季刊●定価750円
年間購読料3000円
★古今東西、食生活の背後に広がる自然と人間、人間と人間の関係に迫る食文化誌。発行・味の素食の文化センター、B5判

旅する料理文化
【2005秋　59号】責任編集・高田公理　スシ、カレー、ハンバーガーなど、異郷にとけこんだ料理、劇的に姿を変えた料理にはどんな背景があったのか？

世界の食文化
全20巻　食から世界各国・地域の暮らしの全体像に迫るシリーズ。現地体験をもつ研究者による各巻書下ろし。監修・石毛直道、A5判・上製、平均280頁　●各3200円

豊かな食文化

③モンゴル　小長谷有紀著　今なお遊牧を支える白（＝乳製品）と赤（＝肉）の伝統食養術と、世界の食が流れ込む首都ウランバートルの食生活の大変貌。

【既刊11巻】②中国④ベトナム・カンボジア・ラオス・ミャンマー⑤タイ⑦オーストラリア・ニュージーランド⑨トルコ⑪アフリカ⑫アメリカ⑮イタリア⑱ドイツ⑳極北

先進事例に学ぶ食育の推進④

食から見直す地域の魅力

土地柄、テーマに応じて多彩に展開

今まで難しかった地域内での異なる立場の人々の連携が食を中心にはじまり、さらに開催地間では手間返しの精神で、応援部隊の行き交いがはじまった。

「ミカン料理コンテストではなく、みかんの文化祭を！」と「古賀のみかんの文化祭」を開催したのは、福岡県古賀市の農業女性の会。みかんの出荷場を会場に、お菓子や料理はもちろんのこと、摘果みかんのお酢、リンスや化粧水、入浴剤なども出品されて賑やかに。この冬は、直売所「コスモス広場」の果樹部会も協力して開催予定だ。同県宗像市鐘崎では、五月末の「筑前玄海魚まつり」で二回目となる「鐘崎ふれあい食堂」をオープン。福岡教育大学の学生、県立水産高校生も一緒になって、漁師町の食を調べ、地元の魚をふんだんに使った家庭料理や加工品を海辺の広場で威勢よく売りさばいた。

しまね県民大学の講座がきっかけとなって開催に至ったのは島根県頓原町。広島県神石高原町では、農業経営改善支援センターが主催した食の文化祭のあと、自治振興会の女性たちが中心となって「一日だけの愉快な居酒屋」を開催。入口に縄のれんと提灯を飾り、持ち寄りの手料理数十品をつまみに、焼酎や酒、ビールを飲みながら様々な世代の人々が親睦を深めた。

「言われてみれば、これも食の文化祭や」と語るのは、福岡県上陽町東山地区のみなさん。公民館活動として昨年からはじめた「東山うまかもんフェスタ」は、旧東山小学校を会場に、三集落ごとに一家一品の料理を持ち寄り内外の人々と分かち合う交流会。二回目のこの秋は、地区の男性が中心となって料理をつくる予定だというから楽しみだ。

子どもたちも一緒になって、土地の料理を楽しく一緒に味わうことから、地域の食育がはじまります。

古賀市ではみかんの料理やアイデアグッズなどがぎっしりつまったみかんレシピ集も完成

むなかた食の文化祭では、学校栄養士もスタッフとして参加。各校の給食を紹介した

■食の文化祭・今後の予定

九月中旬／福岡県上陽町「第二回東山うまかもんフェスタ」問／上陽町中央公民館 0943―54―3131

十月／宮崎県高千穂町「第二回高千穂の家庭料理大集合」問／高千穂町役場企画情報課 0982―73―1207

十一月十九日／しまね県民大学（しまね・ふるさと学）「食の文化祭&ミュージックトーク」問／島根県立生涯学習推進センター（錦織） 0852―32―5932

十一月／熊本県菊池市「水源・食の文化祭」問／NPO法人きらり水源村（小林） 0968―23―4011

十二月十八日／第二回霧島食の文化祭 問／霧島食育研究会（千葉） 0995―57―1360

十二月／熊本県水俣市「第五回久木野の家庭料理大集合」問／水俣市久木野ふるさとセンター愛林館 0966―69―0485

来春／福岡県古賀市「コスモス広場・食の文化祭」問／福岡県北筑前農業改良普及センター（林） 0940―43―8833

VIDEO ビデオ

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⑤京生麸

農 文 協

講座 食の文化

人間の食の豊かさ、多様性を学際的研究で明らかにする「食の文化フォーラム」16年の成果。監修・石毛直道、菊判・上製 ●各6800円、揃価47600円

①人類の食文化　吉田集而編
②日本の食事文化　熊倉功夫編
③調理とたべもの　杉田浩一編
④家庭の食事空間　山口昌伴編
⑤食の情報化　井上忠司編
⑥食の思想と行動　豊川裕之編
⑦食のゆくえ　田村眞八郎 井上如編