

4. 食文化の保存継承について

3章では遊佐町での第一次産業の歴史や宗教の歴史を紐解きながら、過去の食文化を概観し、遊佐町に住む人々の語りから現在の遊佐町に継承されている食文化について確認してきた。特に大正時代から昭和初期における文献と比較すると失われつつある行事（小正月や正月礼）などはあるながらも、比較的昔ながらの行事や食文化が維持されていることがわかった。昔ながらの食文化が、単に残っているということは考えにくく、移り行く時代の中で遊佐町の組織や各家庭で、次世代に食文化を受け継いでいく何かしらの取り組みが行われていると思われる。そこで、これまでに行われてきた取り組みを概観しつつ、現状では食文化の継承においてどのような課題が残っており、この課題を乗り越えるために考えられる方策について、遊佐町に住む方々の語りを中心に紐解いていく。

4-1. これまでの保存・継承の取組

上記の通り、食文化を次世代に受け継いでいく取組としては、行政や民間による組織的な取り組みと、各家庭における子や孫に対する家庭内の取り組みの2種に大別されると考えられる。前者の組織的な活動としては、食生活改善推進協議会（ヘルスマイト遊佐）やJA・JFの女性部、ひまわりの会における郷土料理研究会、学校給食が主にあげられる。まず食生活改善推進協議会について、遊佐町においては食生活改善伝達講習会の実施、減塩・野菜ワンプレートの普及、鳥海ツーデーマーチにおける適正塩分の味噌汁の提供、まちづくりセンター祭での料理展示や試食の提供などが行われている⁷⁸。実際にヘルスマイトの方からは、活動内容として下記のような語りが得られている。

Jさん：前は「遊佐ごっつお」できたころは、時々集まってレシピ見て、作ってみたのや。食改（食生活改善推進協議会の略称）でも婦人会でも作ってたの。「遊佐ごっつお」できてしばらくたったんで、それが薄れてきてる。でも作ってたの。

Q：いろんな季節と正月って分かれていて、たくさんの料理があって、それぞれすごい美味しそうだなって見てたんで。

Hさん：途絶えさせないために、あれ作ったんで。あれ、あのままではなくなってしまうからってなので、遊佐ブランドで話しかけてきて。まずではってなので、つくったのよ。

Iさん：笹巻も高校さ教えてきたけどの。高校にも行ってしてきてよ、笹巻はあちこちでしてつけよの。高校生さも教えてるよの、食改が。あと施設、老人ホームでやって年寄りの人がの、巻くだとか、頭ぼけててもしっかりしているの、仕事が。手が覚えてるといふか、昔やったことやってるから。やっぱり懐かしく感じて、普通、昨日何に食べたって聞いても何もわかんないんだけど、笹巻だというのはちゃんと覚えてる（笑）。仕事はちゃんとできるしの。やっぱりそういうのって意外と活性化するだよなって。

⁷⁸ 遊佐町，2018，『健康ゆざ 21計画（第三次）（案）』（2023年2月7日取得，<http://www.town.yuza.yamagata.jp/ou/kenkofukushi/kenkosien/pf0619140742/C-Users-326-Documents-50655eb7308621-A3633f5165.pdf>）

Q：具体的に食改の皆さんがどういった活動をしているのかを聞きたくて。年間でこういう活動をしているというものはありますか？

Iさん：減塩料理の伝達はしているの。笹巻だったりも。

Q：それって町民の皆さんに開かれた感じで、「みんなで作りましょ」みたいな感じで募集かけたり。

Iさん：そうですね。あと参加人数は少ないけれども、男の料理教室っていうのもやったり。あと糖尿病予備軍の人たちにも糖尿講座って。それさも料理を作ってる。そんなのもヘルスメイトは手伝ってる。あと牛乳を使った料理。カルシウム料理とは別で糖尿講座をしている。

Q：本当は様々料理教室というか、テーマを決めて皆さんと一緒に料理をしませんかというのが、主な食改の皆さんの活動っていうことですか？

Iさん：うんうん。

上記にあげたように、高校における笹巻の巻き方指導や介護老人福祉施設における笹巻づくりイベント、減塩料理の伝達、男の料理教室の開催、牛乳を使ったカルシウム料理教室の開催、糖尿病予防に関する講座の開催を行っている。このような定期的な郷土料理に触れる機会の提供の他、遊佐町の郷土料理をまとめた『つぐてみねか遊佐ごっつお』の発刊を行っている。

続いてJA遊佐町（現JA庄内みどり）やJF女性部の行っている料理教室である。まず農協についてであるが、以下のBさん・Dさんの語りにある通り、農協の料理講習会や、料理教室が昔から開催されている。

Bさん：鮭の味噌粕漬け、どっかにあると思うんだけど。結局農家だから、農協の指導が結構あったのよ。農協料理講習会とか。

Dさん：俺やってるんですよ。今月神の山で料理講習会。

Bさん：平成5年でしょ。このころまだやってたんだね。ほほえみの会ってば、奥山さんも知ってるかも。こういうのまだあったんだね。2008年。Aコープの農協の料理教室みたいなのみんなこんなのとってるんですよ。これあるよ、今もあるよ。「お味はいかが」っていうの。2003年ですって。だから遊佐町は農協さんの力が大きいですね。あの無水釜っていうのがあったんですよ。私はあれで、子どもの時から蒸しパンとかいろいろ作ってましたね。ほら、あった。農協料理教室。

そのほか、笹巻づくり講習会や親子料理教室などは現在でも開催されている。これは女性部が主体となって開催されている。これまで見てきたように遊佐町は生活クラブとのつながりが強いものの、Bさんが語るように農協とのかかわりも深いものとなっている。

他方漁協においても、食文化を残す取り組みが女性部を主体に行われている。

Eさん：何か特別には…まあ信子さんはマイスターして、あれしていたけれども。あ、ここ地元では今、マイスターの人、サトウさん方が食育したり、学校さ行ったりはしている。元気な浜店ではないけど、遊佐町の方での。食育で一生懸命やっている人いるよの。保育園から中学校くらいまで。どこさでも指導するための食育活動はしているかな。

Fさん：魚のさばき方見せたり。前の、女性部でもの、ここから頼まれればの、いったんよの。

Eさん：学校とか。漁村センターさ来てもらってとかや。そういうところでもの。

Fさん：マイスターでる前でねえか。

Eさん：伝道師とか出る前かな。

Q：その他、子どもたちにさばき方なり料理なり教えるほか、広く町民向けに対してやってたりする活動はあったりしますか？

Fさん：女性部では、冬になるとタラ汁。

Eさん：んだ。年末にの。すり身。

Fさん：夏場はイカを使った。募集しての、漁村センターでやってたこともある。あれ●●さん、○○さん方がやってた頃の。

Eさん：んだの。ボランティアだけんど、ボランティアで女性部で、施設みたいなところにすり身やったりとか。ホッケのすり身とか、オキミスのすり身とかの。年末に届けるなどしてました。何年かやったよの。

漁協女性部においても学校や漁村センターにおいて食育の指導を行っていることとされ、他にもボランティアでタラ汁やホッケのすり身などの魚介を地域住民に提供したり、夏と冬の2回料理教室を開催したりしている。語りの中で出てきた「信子」さんは、庄内浜伝道師の赤塚信子氏のことであり、「伝道師マイスター」として庄内浜の文化を伝える指導役として活動している。

3つ目にひまわりの会における「遊佐町郷土食研究会」である。当初は2003（平成15）年に60歳を超える女性会員によって「郷土食部会」として立ち上がったものである⁷⁹。そこでは現代の食生活を見直す意味も含めて、昔ながらの郷土料理や正月食など、「おばあちゃんの味」を次世代に残すことが主な目的となっている。そこでは下記のような郷土料理を食べあうイベントを開催していた。

⁷⁹ 山形県農林水産部，2022，『山形県ベストアグリ賞に輝く人々』

Aさん：夏場はスイカだメロンだってにぎわうけども冬場はなんにもなくて、この店どうすんだっ
ていうことを疑問に思って、それにその時の人数の部員たちが自分のやりたい項目がある
んでねえかって皆さんに集まってもらって、そこで自分のやりたいものをグループつくっ
て、そのなかでリーダーを立ててそれぞれの活動をしましょって、動き出したんよの。
その中の一つが郷土食だったの。たまたま郷土食の会長が私であって、一番最初、郷土食
の集まりをやった時結構年配のおばちゃんたちも参加してて、とにかく自分たちが小さい
時に食べてきたごちそうを作って、語り部の館で食事会やろう、楽しいことやろうって。
そしたら皆さん、「いやあだめだ」って。「作ったのを皆さんに食べさせてお金貰おう」っ
て。こういうこと言われて「意外だなあ」って。「どれくらい頑張ればいいんだ？」って、
誰々さん、誰々さんっていっぱい料理が出てくる予定だったの。皿も、土門さんっていう
そのうちから出してもらって、昔から北前船の船着き場で、それこそ昔のワカジェシュ
ウをコントロールしてきたうちで、殿に捧げる器がいっぱいあんだ、この機会にこの器出
して、復活したのよ。食事会も3年は続いたかな。

この様子からも、遊佐町の女性の自立していく気概や、楽しく郷土料理を食べあい残していこうと
いう意志が感じられる。先に述べた食生活改善推進協議会との交流もなされ始めてきたとされ、遊佐
町全体に広がる「食」に関する意見交流を行う会であり場であることがわかる。そこでは「おばあ
ちゃんの味」という冊子に、郷土料理のレシピや料理方法、食材の仕立て方がまとめられているとされ、
団子餅、芋がら、すべらん草、大根ぬか漬け、大根干し、体菜漬けが「おばあちゃんシリーズ」として
販売していた。

上記の組織は、遊佐町民に対して食文化を継承していく取組を行っているものとなっているが、一
方で新たに生み出した食文化を次の世代に残していくという組織内部における継承も行われている。

Bさん：うちの母と3人か4人が1グループで。ええとね、笹巻から米おこしってあるでしょ、ポ
ン菓子。米おこしを作ったのが母なんです。それで作業するところがうちの実家の敷地
内にある小屋というか、その建物で4人でやっていたんです。それで大阪の心斎橋のお米
ギャラリーに注文来ると出していたみたい。で、母たちが4人が、もう何年くらいやった
んだらうね。10年…10年はやったと思うの。そろそろもう次の若い人たちに渡そうという
ことでバトンタッチしたのね。

上記の語りは遊佐町における新たな加工品生産の様子についてであるが、これも女性が主体となっ
て取り組んでいる事例である。10年一区切りとし、次の世代の方にバトンタッチをしながら継承して
いるとされる。現在でもこのポン菓子は遊佐町の特産品として、道の駅でも販売されている。

遊佐町で行われている組織的な郷土料理を継承する取り組みを見てみると、主に料理を教えるとな
っており、様々テーマを変えながら遊佐町に残る郷土料理の作り方を伝達している様子がわかる。料
理を教える対象も高校生から高齢者まで幅広く、包括的な郷土料理の伝達機会を生み出している。た
だし2020年より世界的に広まった新型コロナウイルス感染症流行に伴い、料理教室などの皆が集まっ

て料理を作る機会が大きく失われている。一方で組織内における食文化（生産）については、世代交代をしながら次の世代へ受け継がれていることが推察される。

最後に学校の給食での食育である。遊佐町は学校給食における県産農作物の使用率が県内でも上位であるとされ、2021年度には野菜の47.2%、果物の75.5%、生肉の91.3%が県産のものであった⁸⁰。遊佐町の日々の学校給食は、必ずと言ってよいほど地場産品で作られており、子どもたちが遊佐町の農作物に触れる機会となっている。遊佐町の学校教育と最も歴史が長いとされるのは、蕨岡地区の「平津野菜グループ」であるとされ、「こどもたちに安心して、おいしく食べて欲しい」という思いの下、低農薬など栽培に気を使った野菜を出荷している⁸¹。また「食育献立」として芋煮やほうれん草と菊のお浸し、納豆汁、鮭の味噌粕漬などが行事などにあわせて提供されている。学校給食においても郷土料理が出されていることは、インタビューを受けた方々も認識している。

Bさん：ここの小学校は、行事的なものは私もあそこでお話したんです。行事的な記念日っていうか、そういうときって（郷土料理を）出すんです。えらいなと思って。

Bさん：小学校でも中学校でも給食でよく出ますし、これから12月9日大黒様、その時はカボチャを煮て小豆をかけて、小豆で煮るんですよ。それが出るみたいですよ。

Fさん：学校給食なんかでもやっぱり大黒様とかがって豆ごはんとかがって出るんだけど。ハタハタの田楽出て、鮭の田楽出て（笑）。

Q：そういう意味で言うと、もしかするとEさんたちの世代のお子さんよりも、そのさらに下の世代のほうが遊佐の食べ物って感じで食育もしかりですけど、触れている感じはあるんですか？

Eさん：うんうん。

Fさん：小学校とかね。

上記のように、学校給食でも郷土料理を出していることについて高評価をつけており、現在の小学生や中学生が家庭だけではなく学校の場でも郷土料理に触れる機会を組み込んでいる。表11の第二期計画にも記載があったように、町をあげて郷土料理の伝承を進めており、給食だよりや教師による指導を通じて、郷土料理の歴史や謂れを伝承する仕組みができています。実際にAさんは、生徒に対して郷土料理を提供する体験をしており、その様子を以下のように語っている。

⁸⁰ 遊佐町教育委員会，2022b，『教育委員会事務点検・評価報告書 令和3年度事業』

⁸¹ 遊佐町，2015a，「別冊広報ゆざ ゆざのみ」(7)

Aさん：遊佐小学校の生徒さんから「郷土料理を教えてほしい」ということで、〇〇さんと2人で、もう1人いたっけかな、3人ぐらいで。どういう料理を伝えようかということを考えてながら、子どもたちの作る、あるいは食べる、そのあと「どうなるかな」と思ってよく見てたら、子どもたちは意外と食べなかったんですよ。それで「どうして食べないの？」って聞いたら、「お家に持ち帰ってお母さんとかおばあちゃんに食べさせたい」って、そういう意見が返ってきたんですよ。だから非常に家族の中のコミュニケーション、あるいはそういうものがすごく見えまして。我々も感動して。そのあと3回くらい遊佐小学校に行きましたので、伝える側・受け取る側の生徒さんも非常に感触がよかったです。

実際に生徒に教えることを通じて、子ども世代がそれぞれの家庭において郷土料理を通じたコミュニケーションをしていることを確認できたとAさんは語る。このように、おばあちゃんと子どもの間の郷土料理を通じたコミュニケーションが十全にできる土壌が形成されている。

一方、家庭で行われている継承の機会について、インタビューをした方々の語りから見ていく。まず、インタビューを受けてくださった方々が、親の世代から料理や食文化について、どのように学んでいったのだろうか。

Bさん：あとすり身とかも、さっきの枝豆をつぶす機械で全部やっていますよ。

Q：となると、自分では作らなくなったけど、スーパーとかではちょくちょくよく見るという感じですか。

Bさん：うん。やっぱりこういう行事的な時って、お店ではよく出すのよね。だから作らなくても売ってるからいいって。このナスゴングも各家庭で一番つくる。でも私、やっぱり孫たちにああいうの作っていたって、どこか頭に残してほしいから、極力自分で作るんですよ。南瓜スープにしても。まあ家にいる職業だからね。だからおいしくてもまずくても作るのが基本。口に合わなくても作って食べさせたいなって思っていますもんね。

Q：料理の作り方は子どもの時に習ったんですか。

Bさん：母親から。

Q：皆さんも、皆様のお母さま方から料理を見て習ったという感じですか？教えてもらった感がありますか？

Fさん：やっぱり見てだな。私のところは聞いたり。

Eさん：うちなんかだば、おばあさん船さ来たりしてよ、もらってきたりすると、うちではけてた。

Fさん：みんな見ての。

Eさん：うん。ここさ来て覚えたみたいな。

E さん：まあ、小さいときしてきたことだはけて、戦後だな。ほんと、学校さ入ったところからのことしかわからないの。小学校ではの。小学校・中学校くらいからかの。残ってる、いろんな事聞いて。まあそれはずっと続いてきて覚えていることであっての。

F さん：私も親のことみて、今の。

E さん：んだ。親たちしてたの見ての。

I さん：おっきいおにぎり握って、味噌つけて焼くのよの。そして焼いたのを「食べていけ、食べていけ」って。よく近所の人たちがだよ、部落の人たちがだよ。持って行けて。そうやって私たちもみんな面倒見てもらって育ったのよ。そしたら全部の部落、あそこの家はああでこうで、みんなわかるような感じで。だからみんな周りから育てられたのよの。

Q：皆さんがおばあさんやお母さんから、この料理の作り方は学んだなというのはありますか？家族から学んだもの。

I さん：黒豆と、昆布巻きと、塩納豆の作り方と、醤油の実の作り方とかの。

J さん：母親から？

I さん：俺の母親がノートに書いていて。亡くなって片付けているときに時に大学ノートに書いていたのが。その前に聞いたんども、ちゃんとしてないんで、ノートに書いて台所にあったの。母のレシピから私も書き起こして、昆布巻きとか塩納豆とか、醤油の実の作り方とか。今でもカリフラワーのカレー漬けとか、あの頃すごくハイカラだったの、そういうご馳走って。それから朝鮮漬とかって、そういうのだけ。そういうの全部ノートさの、かかって。母のレシピから私も書き起こして残しておいて。ただ娘さ教える機会がないよの。

Q：お母さんがご存命の時に、I さんは直接お聞きになりたかったかなって思いは？

I さん：聞いたこと、だから塩納豆の作り方とかは聞いていたので。だからわからないことは何でも母親に聞けば教えてくれたって感じで。これはどうすればいいのっていう感じで、よく。電話かけて聞いたこともありました、わからなくて。

Q：正月料理とか関係なく、実家のお母さんから料理を覚えてもらったこととあってありましたか？

Kさん：いや、覚えてもらったことはないですね。ただ母親が作ったもの、出したものを食べていたけど。でもね、〇〇（家業）の経験私ないんです。でもちっちゃい時から魚を見てきている。どうやっておろすとか、どうやって食べさせるとかそういったものは頭に残っている。そういうのがあるからね、私できたの。だから、〇〇（家業）の経験も何にもなくて、それでやってた。

Q：じゃあ小さいころからお母さまとかといっしょに食事を作るところはよく見ていた感じなんですか？

Kさん：うん。作っているのはみってます。

それぞれの家庭による違いはあるものの、皆さんの語りで比較的共通していることは、母親の料理を作る姿をよく「見ていた」経験をしているということである。逆に、明確に母親から手ほどきを受けながら料理を学んだという語りは出てこなかった。もちろん、この「見ていた」という表現にはお手伝いをしながら学ぶという意味合いも含まれるものの、知らず知らずの間に学んでいくようなものであるということがうかがえる。またIさんの語りから、母親だけではなくて集落に住む親世代の人々やおじいちゃんおばあちゃんの世代の人から、面倒を見てもらう中で料理や食文化を身に付けていったことがうかがえる。面倒を見てもらうような子どものころの料理文化・食文化が、60代・70代になったインタビュー対象者の方々の今でも続く食文化の基礎となっている。

では、インタビュー対象者の方が、次の世代の方々に対して、どのように食文化を継承する・伝えるようなことをしているのだろうか。

Q：Bさんが来て下さったお客さんに、この食べ物ってこういうふうに使っているんだよって教えているのもある種継承のひとつだと思いますし。それはBさんも意識されているところなんですか？

Bさん：わたし？

Q：そうですね(笑)

Bさん：私しゃべり好きだから。やっぱりこれなんですかって聞かれるの結構ありますもん。やっぱり地元でないとわからない。何かかにかはね、地元のもの出したいなと思いますし、そのときによってないときもあるし。いろんな皆さんから知恵をいただいていますね。こういうお寿司だって今なんかすごいじゃない。いろいろ〇〇（キャラクター名）のあれだって。これは私子どもとか孫とかの運動会の時とかよく作っている。

B さん：なかなかやっぱり、継承していくっていうのは難しいところありますよね。自分の娘と嫁さんにも、赤飯だけはこれからもいろんなお祝いとかあるときに自分で作れるように、覚えておいた方がいいよっていうんですけれども時間がないでしょ。今は子育てで。だからこういうふうに残しておけば、自分で書いて残しておこうかなって思う。

B さん：息子にも、70 なるからそろそろ商売は、向こうのことは息子に任せているけど、〇〇（家業）のことで B 家のことは「私が生きているうちに一緒に覚えておけば、後から楽だぞ」と言うんだけど、無理ね。無理なんだよ。肩ひじ張るしね。

Q：まあ親子ってそうですよね。

B さん：親が元気なうちは。「大丈夫だ、わかるわかる」って。

Q：言っちゃいそう、自分も（笑）。

B さん：今思うもん。母が施設入ってから、「ああ、ゴマ豆腐だけ聞いていなかった」って。

F さん：私もなんか年末に備えるものは、嫁さんに「これとこれだよ、こうすんなよ」って一緒に手伝ってもらって、やってる。じゃあ私がやらなくなってもっていう気持ちなんですよ（笑）。

Q：逆に、皆さんのお子さんの世代、お二人のでも構わないんですけども、お子さんも E さんの料理をする姿を見ていらっしゃる感じなんですか？

E さん：ばあさん方さ？

Q：いや、E さんのお子さんとかが見て学んでいた感じがあるのかなって。

F さん：いや、みてっかどうかの。作ったものは食べさせてるけど。

E さん：ほいでも、今小さい子方でも興味ある子は、タコ好きだけは、タコ自分で頭とったり茹でたりして食べる子もいるよ。

I さん：嫁さんだって、私はあれだからって、料理は孫に教えてってねというところを見ると、自分は聞く気はねえなって（笑）。孫さ教えてってのって、自分は聞く気はねえと思って。

H さん：食べるんだば食べるかもしれんども。

Q：じゃあお子さんに、例えばこの雑煮の作り方だとか、それこそ魚のさばき方もしかり、そういうのって教えたりする機会ってありますか？

Kさん：全然ない。だって一緒に住んでいないから。

Q：なんかお子さんが子どもの時とかに、教える機会ってありましたか？

Kさん：いや、全然ない。

Q：なかなかじゃあ、お子さんが興味を持ってくれない限り、こういう風なものを食べてたよとか、教える機会もそんななかったって感じですか。

Kさん：うん、子どもにはね。

次の世代に継承する活動は、それぞれのインタビュー対象者が親から学んできたことと比較して、非常に多種多様になっている。Bさんは自ら郷土料理を作り、子や孫に食べさせているほか、作り方をノートに残すような活動をしている。加えて、接客に関わる仕事をしているために、お客さんにも遊佐町の食文化について聞かれた際には教えるといったことを行っている。Eさん・FさんはBさんと同じく自ら作った料理を子や孫に食べさせたりしているほか、料理を手伝ってもらいながら、どのように料理をするのか学んでもらっていることがわかる。またIさんにおいては、子の世代ではなく、孫の世代に料理を教えているような様子である。子の世代における遊佐町の郷土料理に対する関心の薄さのために、次に郷土料理を受け継ぐ可能性があるのは孫の世代である様子も見て取れる⁸²。Kさんについては、子どもに料理を教えることはしておらず、教える機会もなかったと語っている。

これらのことから、保存継承に関する取り組みとしては、遊佐町の組織においても様々な主体によって料理教室や食育の活動が行われており、新型コロナウイルス感染症流行がなければ現在でも定期的に活動がなされていたであろうことが想定される。また組織内における継承も行われている様子が確認できている。一方で家庭内における伝承については、子どものころに親の調理をしている姿を見て学ぶことで、今の郷土料理の文化を身に付けてきたとされるも、次世代への継承の動きは受け身の様子が見て取れる。Bさんも語っている通り、親と子でお互いに「肩ひじ張る」ような状況で、食文化を継承することが難しいと思われる。場合によっては子ではなく孫の世代に食文化を教えることも行われている。

⁸² Iさんの家庭におけるお嫁さんについては、遊佐町の方ではないために、遊佐町の食に対する関心が低いことも想定される。

4-2. 保存・継承に向けての現状と課題

先ほどBさんの語りから「肩ひじ張る」状況で、食文化の継承が難しいと感じられているとしたが、そのほかにも遊佐町の郷土食文化を保存・継承していくうえでは様々な課題がある。すでに事業背景で述べた通り、全国的な食文化継承の課題としては、少子高齢化による担い手不足、地方自治体における社会人口減（特に女性）、郷土料理を伝承する機会の減少といった点を挙げた。そのほか、「今後の食文化振興の在り方について～日本の魅力ある食文化を未来につなげるために～」においては、食文化に対する認識や、継承活動、文化財保護法に基づく保存・活用、国内外の発信、推進体制、研究基盤の構築という6つが食文化振興の主な課題として掲げられている⁸³。では実際に遊佐町に住む方々から見てみた場合に、食文化の継承という点でどのようなことを感じているのだろうか。皆さんの語りを見ていくうえで、主に問題は①食文化継承機会の減少、②食事の好みの変化、③食文化継承組織の高齢化が語られている。

まず①食文化継承機会の減少について、皆さんの語りを見ていく。

Aさん：コミュニケーションという言葉が言われましたよ。私も、山形県って同居率が日本一なんですよ。それを言うと、何がってなると、やっぱり同居率という言葉はおばあちゃん、お父さん、お孫さんが同居しているって。これがの、今若干結婚しない人も増えているけれども、それがの、何をもたらしたかと私も考えたけれども。おばあちゃんが作った料理を自分の孫に食べさせると、「おばあちゃん、これおいしい」って喜んでもらえる、その喜びがまだ絶対その次も作ってやろうって。そしてその中にお母さんがいて、その中に家族のコミュニケーションがうまく回って、食文化が伝わってたのかなと思うんだの。

Eさん：そういう伝統のあれも、子どもたちさば伝えていきえものだけども。なかなか。面倒くさくさどかって言われてしまう。

Q：子どもたちから面倒くさいって言われちゃうことあるんですか？

Eさん：まあ子どもたちとかちっちゃんいのはなくての、おっかさんがたが。

Fさん：したくないみたいだの、やってんだば。

Eさん：ちっちゃん子どもたちだはの、楽しみだと思ってるけんども。

Q：今の親世代の方も子どもの頃があって、その時には食育というのはなかったんですか？

Eさん：その頃も、ちっちゃんいときはしてたの。そんなの楽しみにしていたと思うけんども。今、自分らやる立場になって、あんまり。進んで作ることはねえかも。

⁸³ 文化庁，2022，『今後の食文化振興の在り方について～日本の魅力ある食文化を未来につなげるために～』

Q：なんで（料理教室を）やめてしまったのかって覚えていたりします？

Eさん：やっぱりそれは、自分らの年齢だばの、こんなのやりてえとかやってみてえとか思うんども、そこさ続く人がいねえ。やっぱり年々変わってきてるし、仕事。元気な浜でもすることも。大人のやってるの見てた人たちって、「昔の料理作ってみてえの」っていう人方いるかの。

Gさん：依頼も来ねなくなったし。「お願いできますか」って、結構そういう依頼もあってのあれだった。依頼自体がない。小学校向けとか。前みたいに簡単にできなくなって。保健所とか、からみもあるものだし、料理するために。それでちょっと、だんだん。

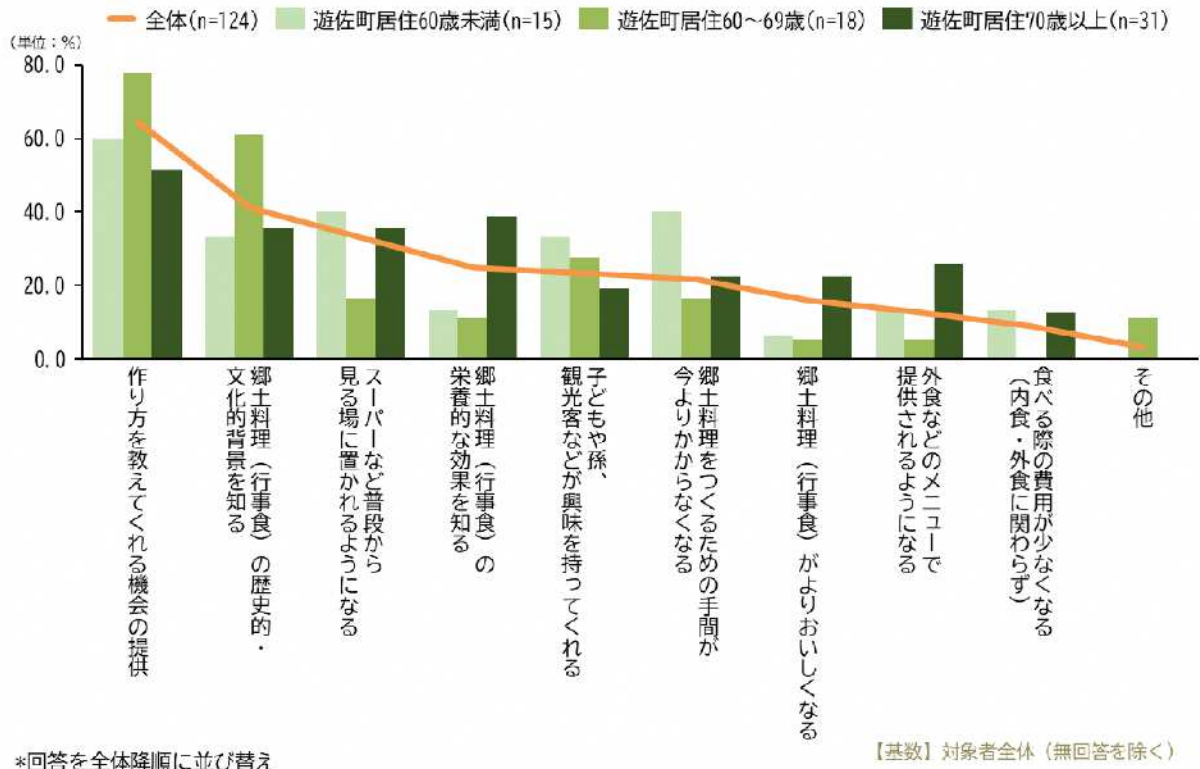
Q：食改の皆さんでも郷土料理を次の世代につなげるために課題に思っている点とか、そのためにこうなっていけばいいなみたいな想いってありますか？

Hさん：そういう活動もあんまりしてねんだの。郷土料理をどうのこうのって。

Jさん：コロナになってから農協婦人部もそうだし、食改もそうだし、婦人会もそうだし、そういったのはやっぱり減ってきている。

継承機会についても、組織的な動きと家庭内の動きに分けられる。家庭内においては A さんが語る通り、小さいころから郷土料理に触れる機会を生み出さなければ、家族の中における郷土料理に関するコミュニケーションが生まれてこない。三世同居率が高い山形県だからこそ、「手間のかかる」郷土料理をおばあちゃんが作り、孫に食べさせるような循環がしやすく、核家族においては難しい傾向があるのではないかと思われる。それは E さんや F さんの語りでもわかる通り、おばあちゃんと孫との循環はできているが、多忙な孫の親の世代では「面倒くさ」と思われてしまうのである。これはアンケート結果からも現れており、参考値ではあるものの、50 代以下の人「郷土料理をつくるための手間が今よりかからなくなる」への回答率は、60 代以上と比較して高い（図 27）。他方で各種組織において食文化を継承するような機会（料理教室など）も少なくなっているとされる。これは新型コロナウイルス感染症の流行という外的な要素もあるほか、G さんが語るような、昔の料理を作りたいと依頼を受けること自体が減っているという側面もある。依頼が減った原因としては、漁協として取り扱う魚の寄生虫問題など、保健所への届出等が必要となり、簡単に教えることができなくなった点を挙げている。ほかにも E さんが語るように郷土料理への関心が薄れることによる参加者の減少や、教える側としても意欲ある人についてくる人が少なくなっている。このことはアンケート調査からも読み取れることで、郷土料理を今よりも食べるようになるための方策として、遊佐町居住者が選んだ最多の項目は「作り方を教えてくれる機会の提供」であった（図 27）。参考値ではあるものの、年代別では 60 代の回答率が高く、この世代への需要があるものと思われる。

Q11. どのようなことがあれば、今よりもっと郷土料理（行事食）をつくる／食べると思いますか。（いくつでも）



【図 27：郷土料理を食べるための方策】

続いて②食事の好みの変化に関する語りを見ていく。

Cさん：食文化が失われていくのは、それ（便利になってきたこと）の典型的なものだと思いますね。今まで家で作っていた、今の若い人なんかさっき言った白和え、豆腐を水切して、すり鉢で擦って、何かと一緒に甘酸っぱく味付けして作る。スーパーに行けば白和え季節によってはありますけれども、そういうものを作って食べるという、赤飯ですら炊き方わからないっていうね。

Eさん：やっぱり今風の、今風のっていうのもおかしいけども。料理ってなかなか、肉ばかりみてえに、そういうふうになって口さ合わなくなったかな。やっぱり魚。

Fさん：やっぱり魚。

Eさん：魚ねば、ごっつおねえみたいな。

Fさん：今の若い人は、肉ねばごっつおねえって。

Eさん：今日何にもねえのっての。魚あっても野菜あっても。今日ごっつおねえのみたいに。肉類ねばだめだべ。やっぱり魚ねば、今日ごっつおねえのって覚えて。毎日魚屋さんさ行ってでも。

Jさん：同じ遊佐町でも山間部だと、海のほうだったり川のあたりだったりするとまた違うし、砂浜の方だとまた食文化違うしの。

Hさん：だんだんなくなっていくよの。中の人さほら、がつつり継いでればいいんだども、嫁さ教えねばそれで終わりだよの。自分たち年寄りばりだしの。こうしなさいって教えてたりしてればの。

Jさん：昔食べてたものって、忘れられないっていうかの。しそ巻きなんかも子どもの頃さば美味しいとも思わねけんども、今になったらなんかおいしいと思うし。

Kさん：やっぱり専門で、漁師のうちの人だったら自分でするけど。みんな焼いたの買って来たり、お魚屋さん行って買ってきてたりしてるもん。やっぱり。

Q：おろすっていうことはしないよな。

Kさん：手っ取り早いよね。そういうのが多くなってる。昔みたいにそんなに、何でも売ってるから。お正月のものでもお盆のものでも、みんなねお盆だからどこでも売っているから、スーパーに。で、全部買いに行くから。

特に若年層においては、いくら遊佐町のおいしい野菜や魚介類があったとしても、肉がなければ「ごっつおねえ」と思ってしまうと感じていることがわかる。またJさんが語るように、小さいころには郷土料理のおいしさがわからず、歳を経るごとにおいしさがわかっていくことがあるという。このことから、現代的な食生活の浸透により、郷土料理の味と現代的な食生活における食事との味に大きな差が生じてしまっており（ジューシーじゃない、味付けが薄いなど）、特に現代的な食生活の中で生まれた若年層においては、なかなか「口に合わない」料理になっていることが推察される。それは伝統行事の際にも同様であり、お盆や正月、法事においてもスーパーで食材を準備したり、郷土料理ではなくオードブルを頼んだり、地域の食材で作ったおせちではなく、百貨店が提供するおせちを購入するなどといった「手っ取り早い」手段を選びがちになってしまうのだと思われる。そのために作り方の部分がすっぽりと抜けてしまう。

続いて③食文化継承組織の高齢化についての語りである。

Q：こまくさグループという名前は、最近というか出てこないと思ったんですけど。今は？

Aさん：活動メンバーがみんな年老いてしまって、私の先輩だから。あと要するに衰退してしまった。

Q：そこは新しい人が入るようなグループではなかった？

Aさん：なかった。なかったというより、やっぱり時代が変わったんよの。

Fさん：私たちさついて、後来るの、部員も少ないのよ。それも悩みのひとつだよの。

Eさん：同年代の人方が多くて、それより若い。まあその下の人方はちゃんとしたとこさば勤めてしたけ、なかなかの。うちさ来るってば来れなあでの。

遊佐町の農業の歴史で出てきた、農協女性（婦人）部にあるこまくさグループについて、成り立ちを知る A さんから見ると、高齢化によって担い手が減少し、新たにグループに入る人もいなかったとされる。これはこまくさグループの活動内容が変化したために新規参入がなかったわけではなく、ある種女性の自立が達成されてしまったという時代的な背景が原因であると考えている。これは遊佐町に限った話ではなく、全国的な地方の人口減少に伴う農家人口の減少や、部会目的の不明瞭に伴う参加者数の減少が生じており、新たにグループとして活動していくことの困難さが見取れる。これは農協だけに限った話ではなく、E さん F さんが所属する漁協においても同様の状況となっている。部員数もさることながら、漁師の家だから漁師を継ぐといった世代循環も行われず、一度就職等で都会に出てしまうと戻ってくる人はほとんどいないとされる。その状況を表すように、現在の吹浦支所における「若手」と呼ばれるのは 40 代とされ、40 代の漁師さんは 10 人程度しかいない。

主な食文化継承に関する課題を見てきたが、そのほかにも次世代に食文化を継承していくうえでの課題についての語りがある。例えば③の食文化継承組織の高齢化にも関わるが、高齢化による次の担い手がいないことは述べてきたものの、次の担い手がいなくとも今の現役世代である高齢者だけでも活動を行うことは可能である。そこには高齢者だけでは行えない理由も隠れている。

Q：若い人と価値観が違うからってというお話もあったと思うんですけど、ご自身の想いを伝えるうえでご苦労されていることってありますか。

A さん：ご自身の想いを伝えても、周りの人が共有しなければ価値がないから。

Q：そこが凄く難しいところなのかなって思ったんですけど。

A さん：その土地が、誰が言ってもそうだよな、そうだよなって、話が根付いている状態。それが郷土食だよ。一人だけ突っ走っても郷土食ではねえ。

まずは活動に協力してくれる人の価値観の共有がうまく図れていないことには、いくら活動をしようとも賛同する人が出てこない。A さんが語るように、郷土料理が根付いている状態にならなければ、一人で突き進んでしまうことになり、うまく継承ができないとする。これは単に「遊佐町の郷土食は〇〇」であるという意識が根付いていたとしても、引き継ぐ人の状態によっても大きく左右されることになる。

C さん：そういう食文化を継承する一つの指南役は私たちだと思いますが、私たちも正直な話、その家に行って「これはこうだぞ」となかなか言いにくい。下手なこと口には出せないということもあって、なかなかその文化的なものの継承が難しいのが現状ですね。

これまで見てきたように、遊佐町の郷土料理の基礎的な部分は共通していても、集落ごとに正月やお盆の際に準備する料理が若干異なる通り、郷土料理は非常に多様である。そのため、郷土料理を教えるのは高齢者が担うべきだと感じていても、家々の違いがあるためになかなか伝えにくい部分があることも、遊佐町における食文化の継承を阻害することにもつながってしまうのである。

Q：ただ想いとしては、こういう今までやってきた食べ方だとか、さばき方含めて、食文化とかは次の世代に残したいなって思いますか？

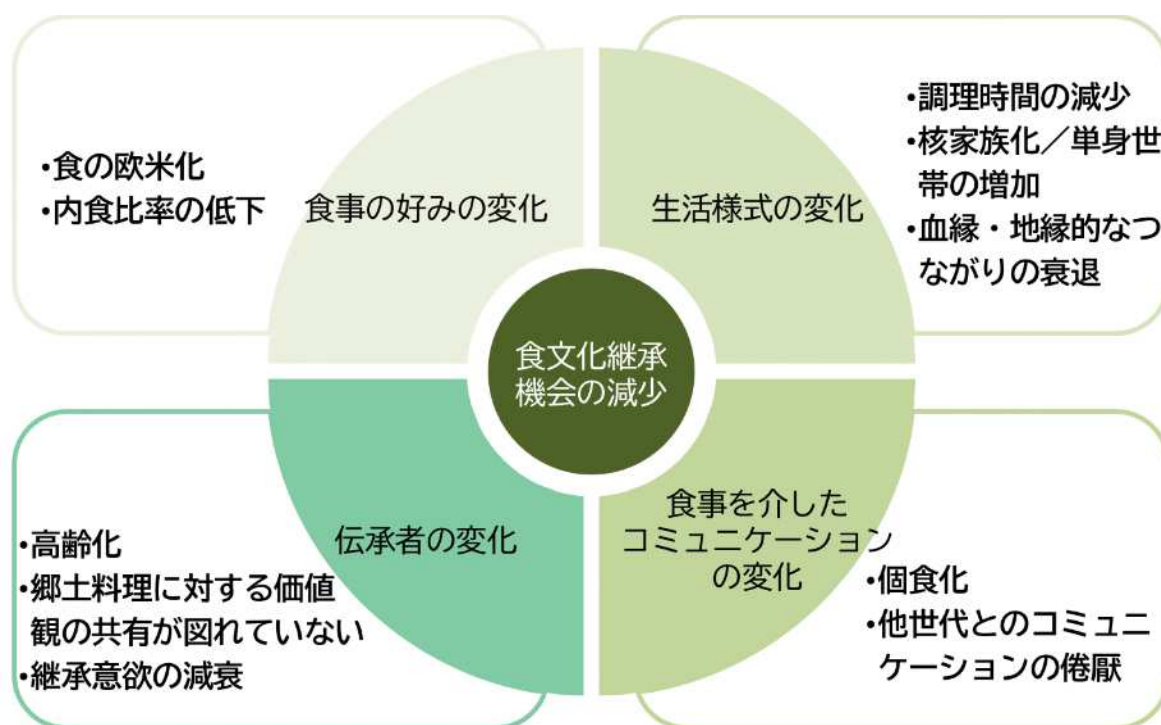
Kさん：うーん、残したいって。自分で、歳行けばできなくなるから、残したってもうそういう気持ちは持ってないね、今のところ。もっと若かったらねできたかもしれないけれど、あと全然だめになってきているので。

Kさんのように、若ければ郷土料理を継承するような活動に参加できたかもしれないが、高齢に伴う体力の低下などによって、その意識が削がれてしまう場合もある。だからこそ、継承の仕組みを早期に作り上げることが、その土地における郷土料理を次世代につなげていくためにも必要なのである。Kさんの事例は伝統料理を知っている側として、伝い手の視点として語られたことであるが、他方で受け継ぐ担い手側の意識にも目を向ける必要がある。

Bさん：私はやっぱり母と父がいたから。やっぱり今こういう思いが出てきたんだと思うのよね。母たちが元気なころは気づかないのよね。気づかないのよ。今息子たちにこの話をしても、入っていかないんだと思う。私が終わってから気づくと思う。

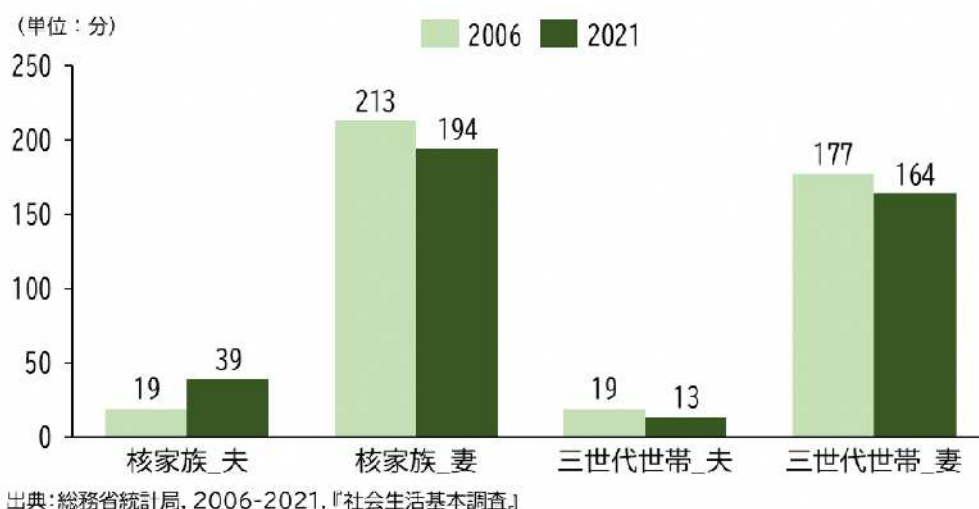
伝い手であるBさんの語りではあるが、担い手側の受け止める意識がなければ、いくら話をしても郷土料理の知識が零れ落ちてしまうと考えている。伝い手と担い手それぞれが、伝える準備／受け入れる準備ができて、ようやく郷土料理が引き継いでいくのであると思われる。

これまでの話をまとめると下図のような構造となる。

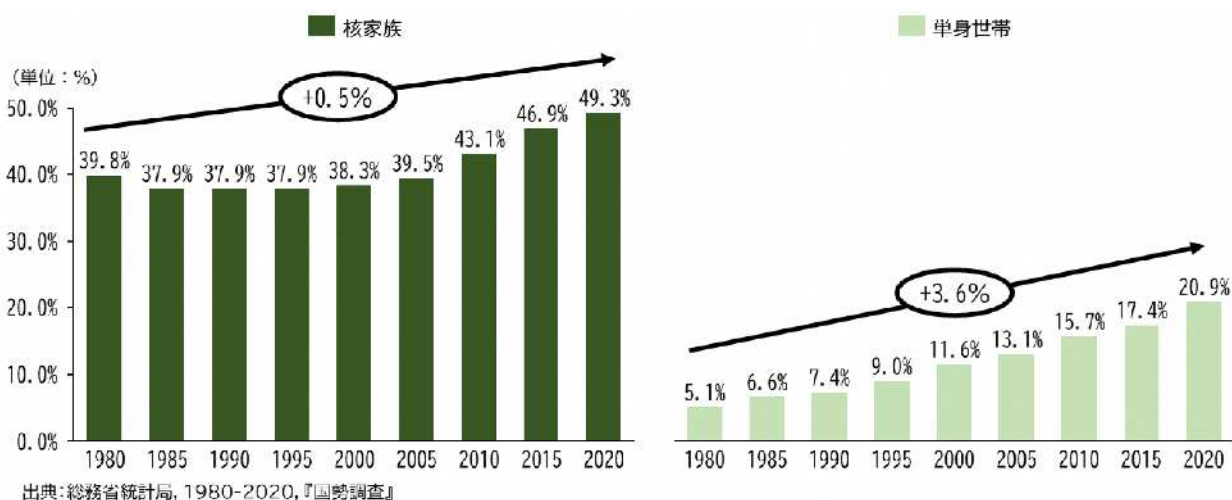


【図 28：食文化継承への課題】

食文化継承の機会が減少していく大きな要因としては4つあり、1つは生活様式の変化である。これは日本全体の大きな社会変化によって、人々の生活が変化したこと由来するものである。例えば、図29は山形県の調理以外の家事を含めた1日における家事に費やす時間であるが、2006年と2021年を比較すると、主な調理担当者であると想定される女性の家事時間は減少している。また核家族の妻と三世帯世帯の妻の家事労働時間を比較すると、核家族の妻の方が家事時間が長く、三世帯世帯では両親などの存在による援助により家事時間が少なくなっていると想定される。このことから調理に費やす時間は減少していることが想定される。加えて核家族化や単身世帯の増加は、これまで郷土料理の技術や背景などを持っている親世代との日常的な分断を生み出してしまい、郷土料理に接する機会を喪失してしまう。実際、遊佐町においても三世帯世帯は全国的に多いものの、核家族化は2000年代以降進行しており、単身世帯については1980年代から増加傾向となっている(図30)。



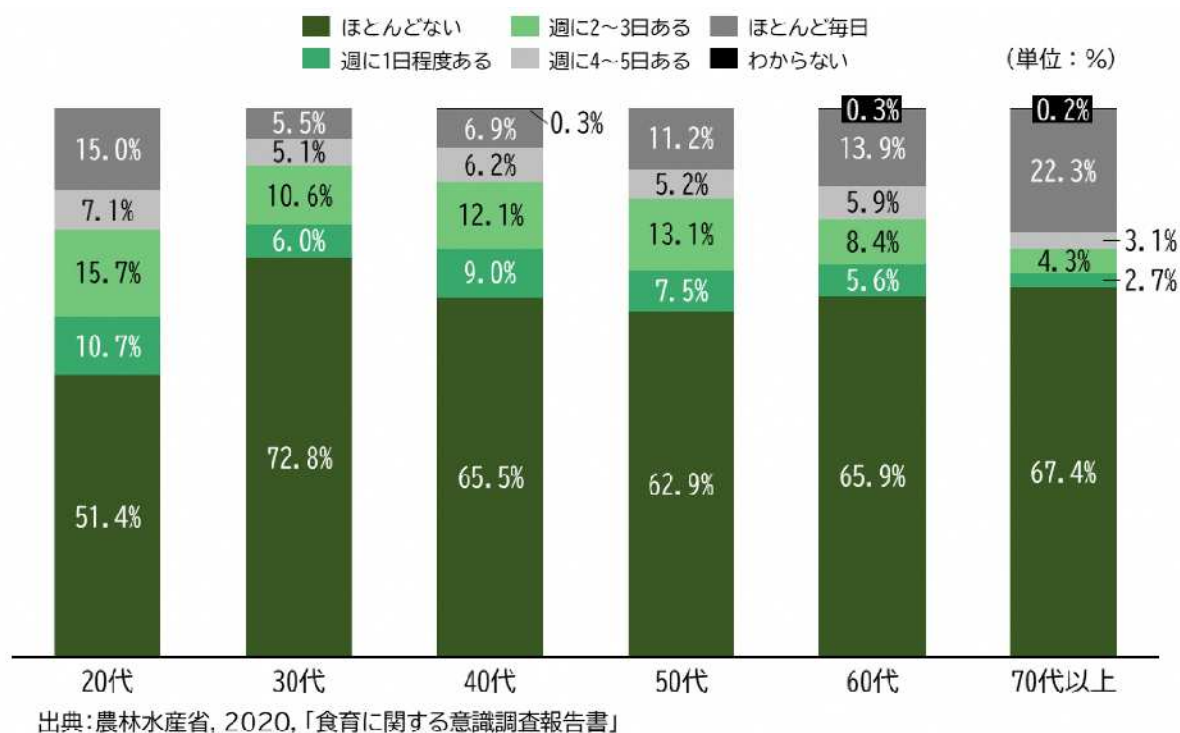
【図29：山形県における1日の家族類型別平均家事労働時間の変化】



【図30：遊佐町における核家族世帯と単身世帯の構成比推移】

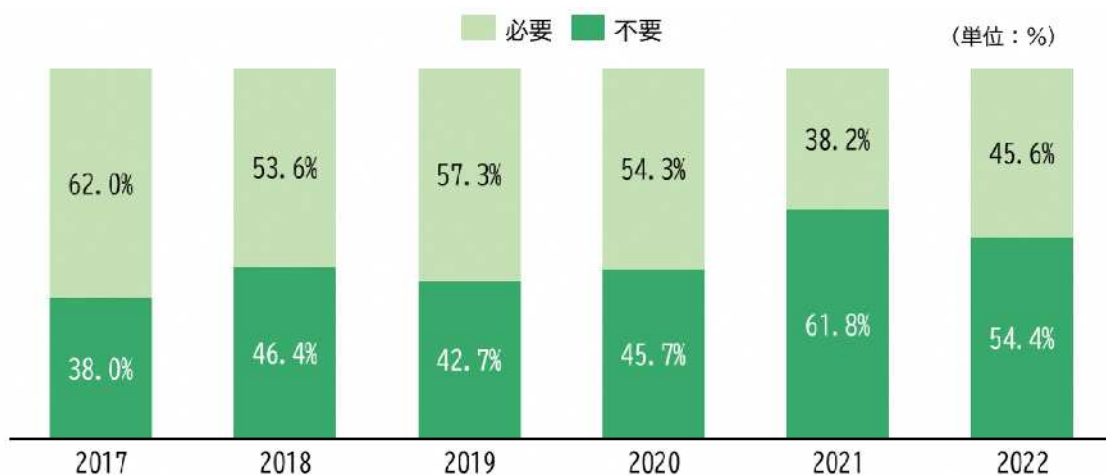
その他にも、テンニース（Tönnies 1885=1957）によると、社会は家族集団や地域集団、仲間集団など血縁や地縁によって結ばれてきた共同体から、学校や企業などの特定の目的や利益の達成のために人為的に作られた共同体に移行するとしている⁸⁴。日本においては、これまでインタビューを受けた方々が語ってきたような、農村や漁村における集落を単位とした共同体が20世紀まで維持されてきたが、今では血縁や地縁的なつながりが希薄となってきている。このような社会の変化によって、地縁的な郷土食文化継承に関わる活動の低下などが生じてしまっている。

2つ目に食事を介したコミュニケーションの変化である。生活の変化に伴い、共食の姿が変化してきており、2020年時点において20代では一人で食事することが「ほとんどない」とする比率は半数程度となっている。また民間企業における調査においては、職場での飲食の機会を介した親交を深めることについて、「不要」と思う人が増加傾向にあり、他世代と親交を深める機会が重視されなくなっていることも示唆される（図32）。



【図31：2020年における年代別一人で食べる頻度】

⁸⁴ 血縁・地縁による共同体をゲマインシャフト、人為的に作られた共同体をゲゼルシャフトと呼ぶ。



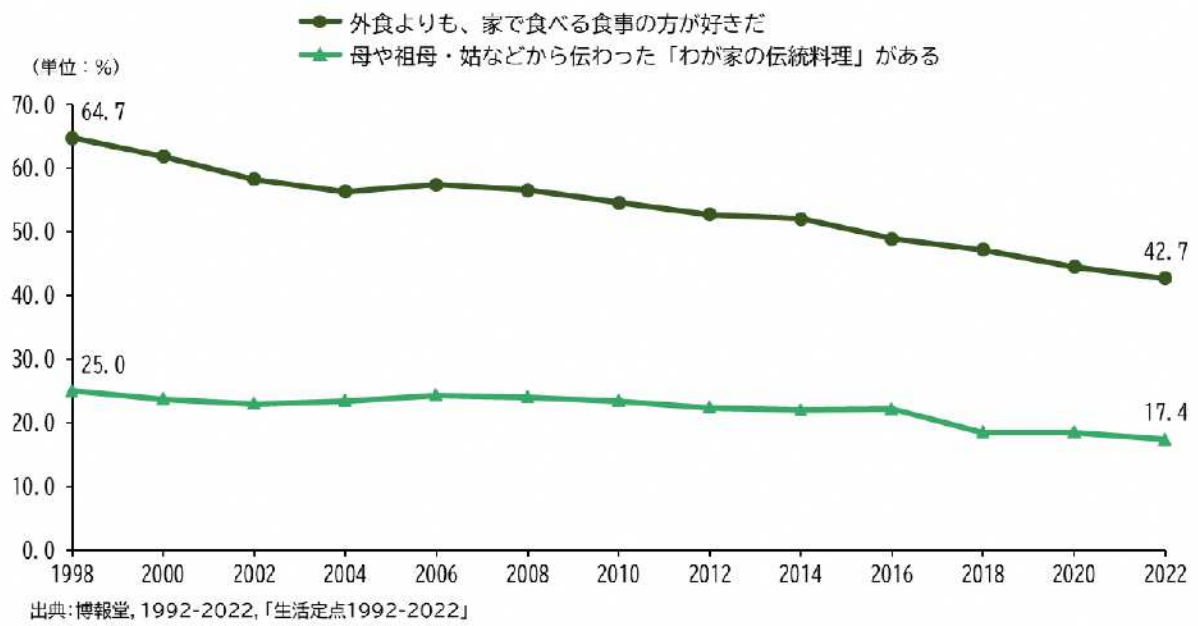
出典：日本生命保険相互会社, 2017-2022, 「ニッセイインターネットアンケート～「勤労感謝の日・仕事について～」

【図 32：職場での飲みを介した親交を深めることの意識】

3つ目に伝承者の変化である。こちらはインタビューから見えてきた課題点であるが、食文化の保存・継承団体の高齢化により、昔の作り方を知る方が少なくなっている。加えて、高齢化によって伝承の意識が薄らいでしまうことも、伝承機会の損失につながる。もちろん、若い世代にも遊佐町の郷土料理を伝承していきたいと思っている人がいるが、遊佐町の郷土料理における価値が人によってばらばらであり、一定程度の共通認識が持たれていないことが考えられる。このため、個々がそれぞれの想いで活動を進めていくことになり、集団としての郷土料理の保存・継承がしにくくなることが想定される。

4つ目に食の好みの変化である。インタビューで語られていたが、若年層では遊佐町の郷土料理が「ごっつお」として見られず、肉料理や味付けの濃い料理をごちそうだと思われるという話が出ていた。また家庭での食事が優先されずに、外食が好まれてしまうことも大きな課題点である。実際、外食よりも家庭料理が好きだとする比率は年々減少傾向にあり、それに伴い、「わが家の伝統料理」があるとする比率についても同様に減少傾向にある（図 33）。食事の好みが変わることで、これまで食べられてきた遊佐町の郷土料理が、「好みの味ではない」料理となってしまう、日常的に食べられる料理の立ち位置から退いてしまうことも、食文化継承機会が減ってしまうことにつながると想定される。

以上、遊佐町における食文化継承における課題を見てきたが、社会の変化及び継承者自身の変化によって、様々な課題を感じている様子が明らかとなった。実際の語りからは、食文化を継承する機会が減ったことや、食事の好みの変化、食文化継承団体の高齢化といった点に、課題意識を持っていることがわかる。そのほか日本や遊佐町の変化として、生活様式の変化や食事を介したコミュニケーションの変化、伝承者の変化、食事の好みの変化という点が、食文化の継承に負の影響を与えている。そこで、今後はどのように遊佐町において郷土料理を継承していくのかについて検討していく。



【図 33：家庭での食事を好む比率と「わが家の伝統料理」がある比率の推移】

4-3. これからの保存・継承のあり方

では、これまで見てきた課題を乗り越え、遊佐町の伝統行事に関する食文化を後世に残し続けていくためにはどのようにしたらよいのだろうか。そのためにも、既存の文化庁や研究の成果からどういったものが求められているのかを概観しつつ、実際に遊佐町に住む方々の若い世代に期待していること、引き継いでいくことの意義に関する語りに寄り添いながら、可能性としての方向性について記していく。

既存研究としては、文化庁の食文化に関するワーキンググループにおいて、食文化継承の方向性について記載されている。地方自治体や国による支援も記載されているが、一番の実践の場である地域住民が行っていく継承手法としては表 16 のようにまとめられている。

【表 16：食文化の担い手による具体的な振興方策】

食文化の担い手	活動内容
家庭	<ul style="list-style-type: none"> • 家庭で受け継がれてきた料理や味付け、食材を無駄なく使う知恵、箸使い等の食べ方・作法の継承
地域	<ul style="list-style-type: none"> • 食文化教育をはじめとする食育の推進 • 幅広い関係者（料理人、継承に不可欠な食材の生産者・器等の作り手、NPO、DMO、地方自治体等）を巻き込んだ、地域で受け継がれてきた郷土食等の継承（継承者の確保等）
料理人、食品事業者及びその団体等	<ul style="list-style-type: none"> • 技術に関する記録作成、継承 • 食の文化的価値をわかりやすく伝える「食文化ストーリー」の構築、発信 • 食関連施設等を活用した食文化の発信、学び・体験の機会・場の提供（食文化ミュージアム） • 食関連イベント、文化関連イベントでの展示等食文化の発信 • 継承者の育成 • 食品製造業者や料理人等による出前授業等食育への取組 • 食文化の継承・振興に取り組む料理人等の顕彰
研究機関等	<ul style="list-style-type: none"> • 食文化に関する調査研究の推進 • 調査記録（映像を含む）・取組事例の集積（アーカイブ化）及びアクセスの改善 • 食文化に関わる研究者・研究機関間の連携・交流の推進、食文化に関わる産学官の連携への参画、研究の成果の発信・集積の推進 • 大学、短大、専修学校の地域講座等を通じた食文化教育の推進

食文化継承の目安として記載されているものの、特に料理人や研究機関の役割が大きいことがわかる。しかし、これまでのインタビューからわかるように、文化庁が「料理人」と呼ぶ人は、遊佐町において「母ちゃん」たちが担ってきた（現在では家庭で調理を行うすべての人が含まれると想定される）。加えて継承されている料理は、決して華美なものではなく、祖先や神霊、親族内、地域内、家族内でのコミュニケーションとして利用される料理であり、日々の生活の中で遊佐町民の体に染み込んでいくようなものである。そのため、単に料理が提供されるだけではなく、何度も一緒に作り上げ身に着けていく工程が必要ではないかと考える。また地域活性化としての観光という視点から考えると、過去に開催されていた笹巻について、三浦（2014）は、「稲作を中心に地域の基幹産業を維持してきた遊佐町で、直売活動に成功した女性が郷土食である笹巻きに向けた新たなまなざしは、遊佐町の今後の展

開に新たな示唆を与えている」と結論付けており、女性による郷土料理への着目及びその経済的な成功は、地域産業の持続可能な経営に資すると考えられている。ただし、現状笹巻きを軸とした地域の発展は、「笹巻サミット」の開催が休止し、次の積極的な旗振り役が表れていない現状からすると、持続可能な経営となっているとはいいがたい。

経済という観点からの継承ではなく、食育という点から菊池香・堤美智（2019）は、沖縄県における郷土料理の継承のあり方についてまとめているが、現代の郷土料理の継承状況について、伝統的な食文化の継承は調理時間の短いものが中心となってしまう、その継承の場が学校での食育の場に任せられるものの、その教諭個人の喫食体験の程度によって、学習内容に差が出てしまうとされる。菊池・堤と同様の事例はインタビューの中でも語られていた。

A さん：今の時期にすべらん草がおいしいということで、中学校から急に注文が飛び込んだっていう状況があったんです。その時に、「どうでした？」って聞いたら、「硬くて食べられねっけ」って中学校の学生っていうか、うちの孫から言われたんですよの。

本来は正月に食べるものとして継承されている食材であり、学校給食で食べることは食育としても非常に重要ではあるものの、本来は一晩かけて水に浸して戻すなど手間がかかる料理であり、現状の単独校調理場方式で当日分の給食を短時間に大量に作るような調理と適合しなかった様子がうかがえる。これも、単に「遊佐町では〇〇の郷土料理が食べられていました」というだけではなく、その調理方法や背景なども一緒に伝える必要があり、調理方法を知っている高齢者とのつながりが必要だろう。

ではインタビューをした方々の、若い世代に対する継承の意識についてみていく。若年層の人たちに対してどのような思いを抱いているのだろうか。

A さん：やっぱり先輩と仲良くして、ふとした言葉もうなずいて、協調して、っていうのが、私の精神は先輩を思いやって、いろんなことを引き出してっていうのがないと、先の話とかいい点悪い点っていうのが吸収できないから。

B さん：今作って、注文とって、欲しい人はお祭りとか。だから親生きているうちに覚えておくものはいっぱいあるんです。生きてるときって、反抗したい時期もあるじゃん。だんだん年老いてくると、まして嫁いでしまうと、「ああ、聞いておけばよかった」と思うものがいっぱいあるわけ。

Q：自分も実家を出て10年以上たっているのですが、そういうものはありますね。

B さん：だから、手帳が残っていると。母が生まれ育ったところから聞いている料理もあるんです。それも私が受けて。

Q：今お話しにある今のお母さんやお子さんのお母さんたちが、もうちょっと歳を重ねていくと、ああ聞いておけばよかったということが来るんだろうなと。

Eさん：あると思う。

Q：そのことをやはり、今のうちに気付いていただいて、先ほどおっしゃっていた伝統を残すつなぎ役を担っていただかないと思いますよね。そういうお母さんへの食育っていうものも必要なんでしょうね。

Eさん：子どもよりも、親世代の方々へ（笑）。

Eさん：まあ家ですること、神様のすることは。まあ自分の家でできればいいけども、いる限りは残していかなければねども。Fさんのほうだば、嫁さん方もいるし。今してきていることは受け継いで、子どもたちと。

Fさん：まあ今していることを見てもらって、すこしはの、してもらいたい。今はほれ、スマホでとっておいての。

Jさん：ほそぼそとはやってんでも、前と比べると声掛けもそうだし、少ない。どういうふうに伝えたらいいんだろう？学習して伝えるだけではこれは伝わらないし、やっぱり失敗して実際やんねえと。

Iさん：んだんだ。そだのよ。実際に自分たちで作ってみて、食べてみて、こうだのっと思って初めて伝わるんだよの。これ紙の上でペッペッとして「はい、終わります」では誰も作らね。

Hさん：めんどくせんだしの。

Jさん：端折ってってというのは、絶対だめだと思う。やっぱり経験して失敗して、やわらかかったとか。笹巻だってどれだけ詰めれば米が膨張してあふれるのもわかんないで作ったり、逆に少なかったり。やっぱり失敗しての覚えんだと思う。そこを端折ってやってただけでは伝わらない。

Hさん：若けえ人さ教えねばないやの。ばば（おばあちゃん）さば教えたって駄目だよの。

Iさん：ほんとはな。

Iさん：若い世代も、おじいちゃんおばあちゃんがいて育った子と、まったく親の世代が何も感じねえで食べて育った子だと感覚が違うかもしれない。郷土料理に対するの。全然わからねえと思うよ。自分たちだけの家庭だとよ、親ももちろん作らねえと思うし。もちろん作らねば、子どもたちにこれだけは残しなさいとも言わないと思うし。でも食べる事はあると思うの。

これらの語りから高齢者の世代と若年層との交流の場を増やし、実際に料理を試行錯誤しながら体験してもらいたい意識がうかがえる。料理を教える側としても、教わる側（若年層）が教えを受け入

れる体制が整っていないと反発するだけであり、若年層が年を経る中で「聞いておけばよかった」と思えるものを何かしらの形で残しておくこと重要性を認識している。その残し方については柔軟に考えており、手帳や動画といったいくつかの媒体があげられるが、そこでは将来さかのぼって料理を確認できることに焦点が置かれている。加えて食文化継承の方法についても、単に学習して伝えるだけでは若年層には響かないことも理解している。おそらくこれはインタビューをした方々の人生の中で得られた教訓であろう。その調理は「端折って」しまわずにすべて教えつつ、調理をする中での失敗の経験があるからこそ、しっかりその人に料理が残っていくものだとされている。それも一回教えてもらっただけでは身につかず、何度も繰り返し作る中で身につくものであり、その中で郷土料理の良い点・悪い点を吸収しなければならぬため、特に家庭内における継承の活動が大事である。日本の中でも三世同居比率が高い山形県だからこそ、高齢者と若年層との接点も多いため、この特性を生かした継承の方法を模索していくべきである。小倉ヒラク（2019）は、フレームワーク化による身体性の欠如に対するアンチテーゼとしての発酵を提言している。小倉によると、味噌を仕込んで各家庭で保管していると、味噌づくりの過程自体は共通しているが、出来上がったものが各家庭で全く異なることに注目している。そういった「不確実性のプロセスを共有すること」は、今まで食べられているものを調理する際の身体の動きをしっかりと体験しつつ、「同じやり方で作ったのに、なぜ出来上がったものが違うのか？」という面白さの入り口にもなりうる。このプロセスは発酵という考え方から始まっているものの、郷土料理の保存や継承という点でも参考になる視点である。基礎的な作り方の過程自体は共通しつつ、そこにどんな具材を入れるのか、手間を加えるのか、そして出来上がったものがいかに違うのかという不確実な点を一緒に調理・飲食することで、郷土料理作りへの興味・関心につながる。かつ、「味が違ってもいいのだ」という意識を持つことは、郷土料理作りへのハードルが下がると考えられる。

そして遊佐町の郷土料理を残していくことについて、皆さんの語りを見ていく。まず出てくる語りとしては、遊佐町の手間暇かかった郷土料理はおいしいという点である。

A さん：現在暮らしている人々が昔の料理を何を引き継いでいるのか、引き継ぐってというのは何が原因なのか、そのポイントを掴んでいくと、やっぱり美味しいものだから引き継ぐんですよ。

Q：（料理を）作っている時間がないということですね。

J さん：うん。割安になるっていうか、塩蔵もそうだし、食べるものって手間暇がかかるんだよの。そういうのがなくなってきたのかな。

I さん：作ったものはおいしいよの。なにやっても。

A さんが言う通り、現在においても郷土料理が残っている＝食べられているということは、料理がおいしいから残っているのであり、おいしくないものは一時的にしか消費されない。手間暇をかけているからこそ、食材を最大限生かしたおいしい郷土料理が作られるのである。これまでに見てきたように、各家庭の多様性を生かしながら、よりおいしい料理を残すことが第一に求められる。このおいし

いことに加えて、料理をすることの楽しさや嬉しさも、次世代に郷土料理を残していくうえで重要なことである。

Bさん：この年代になるとね、ほんと自分がここからいなくなった時に、子どもたちであれ孫たちであれ、あれBおばあちゃんいた時あれ食べたとか、どこかに残っていれば嬉しいなという想が一番あるわけよ、この年代になるとそうなる。そうするとこういうの思い出すし。同じ年代の友達いっぱいいるけど、やっぱり同じ考えなのよ、んでみんな作る。みんな作って、農家の方は作物まで全部作って保存するし、今だと冷凍庫もいいのがあるし。ありがたい時代なんですよ、いろんな保存ができるって。

Gさん：牡蠣剥いて、炉端で牡蠣食べる。最近大人もやりてえて（笑）。子どもだけでなく、大人も牡蠣剥きしてみえて。ってことは剥けねえ人が、同じくらいの年代だども、なかなか魚さばいたりやれねえて。みんな親がしてくれるから、私も今のうちに聞いておかねばっておもうんだども、毎回先延ばし（笑）。まだ元気だからって。

Q：そういう感じありますよね。まだ元気だから食べれる。

Gさん：基本はやっぱり興味あれば楽しい。そういう活動があれば。

Iさん：私も保育園のころ、手伝い来いとかっていったよの。孫と一緒に。これが喜んで、「またやりたい」って。

Jさん：そういうの定期的に、保育園でやったり、小学校でやったり、中学校でやったり、高校でやったりすると、こう続くんだども、保育園で終わり、小学校でやって終わりだと、そういうのって続かないんだと思う。すごい難しい所。

子どものころの楽しい気持ちや嬉しい気持ち、興味関心が残っているからこそ、その人の記憶の中に残っていく。それは大人になってからも、「若い世代が郷土料理を残してくれるのだ」という嬉しさにもつながる。単に料理を伝えるのではなく、興味関心を引くようなことを組み込まなければ若い世代に郷土料理を残していくことが難しい。また「郷土料理を残さなければならない」という義務感からでは、保存・継承に関する取り組みに疲れてしまい、本来郷土料理がもつコミュニケーションを阻害してしまう可能性がある。「～しなければならない」ではなく、理屈なく「郷土料理が好きだから」という自発的な気持ちが生まれなければ、自然と継承していきにくくなる。そのためにも郷土料理を調理する・食べることの楽しさやうれしさという気持ちが必要である。

Aさん：仏様神様に捧げる行動っていうのはすべて離れないんですよな。

Kさん：何を残したいかな。残したいって思うよりもなんていうの、行事とかいろんなときに、こういうのを作るんだよっていうのは教えておいた方がいいと思うけど。お祭りの時はね、赤飯とか作るんだよって。そういうの。

もちろん、四季折々の季節を使った旬の郷土料理を作ることは重要であるが、郷土料理に興味を持ってもらう契機のひとつが伝統的な行事に関する料理である。特に正月料理は遊佐町に住む人にとって1年で最大の「ごっつお」となる料理が準備される。そのようなおいしい「ごっつお」が集まるからこそ、その食べ物の由来を学んだり、準備のために一緒に料理を作ったりする機会が生まれる。若年層と一緒に料理を作る機会は、多くの人が望んでいることである。

Iさん：この地域で育ったものを若い人方に1つでも2つでも引き継いでもらえる料理を知って、引き継いでもらいたいなと思っている。

Hさん：ことあるごとに作ればいいんだよの。作れば。

もちろん「ことあるごとに作」ることができればいいが、核家族で子どもの両親が共働きをしていると、手間暇のかかる料理を作ることが難しい。1つでも2つでも郷土料理を残していくことに陰りが出てしまう。そのためにも子どものころに郷土料理をしっかり作って食べる経験が必要なのである。

Aさん：だから、食文化が伝われ、持続するという事は、やっぱりそのそれが郷土料理を食べていくということは、食べている自身が自分の体で覚えているんだの。この時期になつとあれ食べてえな、あれおいしいのって。だからよく私、自分の体で食の履歴書持っているみたいな感じがすんのよの。あと自分の体で覚えているから、正月来ると納豆汁という感じで。それをおばあちゃんが作らねでば、こげしてこげしてよって、次のお母さんさ教えて。そして切り方から材料から、やっぱり若干ずつずれていくけれども、やっぱりそこは家族のコミュニケーションの中でおいしいねというのを孫のために食べさせてやりたい。これが持続的に繰り返す、家庭のコミュニケーションが郷土料理のストーリーとして流れてるんのかなと思うだけでも。

小さい時から郷土料理を食べていることは、自身の「食の履歴書」を埋めていくことなのである。一番重視される食文化継承は家庭の場であり、家族とのコミュニケーションの中でどのように料理の準備をし、どのように調理をし、どのような味の郷土料理を「食の履歴書」に書き込んでいくのかに焦点を当てた保存・継承をしていかなければならないのである。

ここまでいくつか“食育”というキーワードが出てきたが、これまでの遊佐町民の語りから「食育」を「郷土に根差す食文化への関心を育てること」と定義したい⁸⁵。この「食育」を進めるためのポイントは、1つには小学生程度の子どもを持つ家庭向けに、多様性を踏まえた家庭での食育を行うことが想定される。具体的にはこれまで見てきた通り、小さいころからおいしい郷土料理に親しむためにも、公民館を活用した定期的な調理の場を生み出す。それは親子ではなくても、地域の「母ちゃん」たちと子どもを中心としながら、料理をすることの楽しさ、面白さを感じてもらえる料理教室を開くことが肝要である。その内容としても、「自分の家では〇〇を入れる」「この段階で□□の変化を加える」

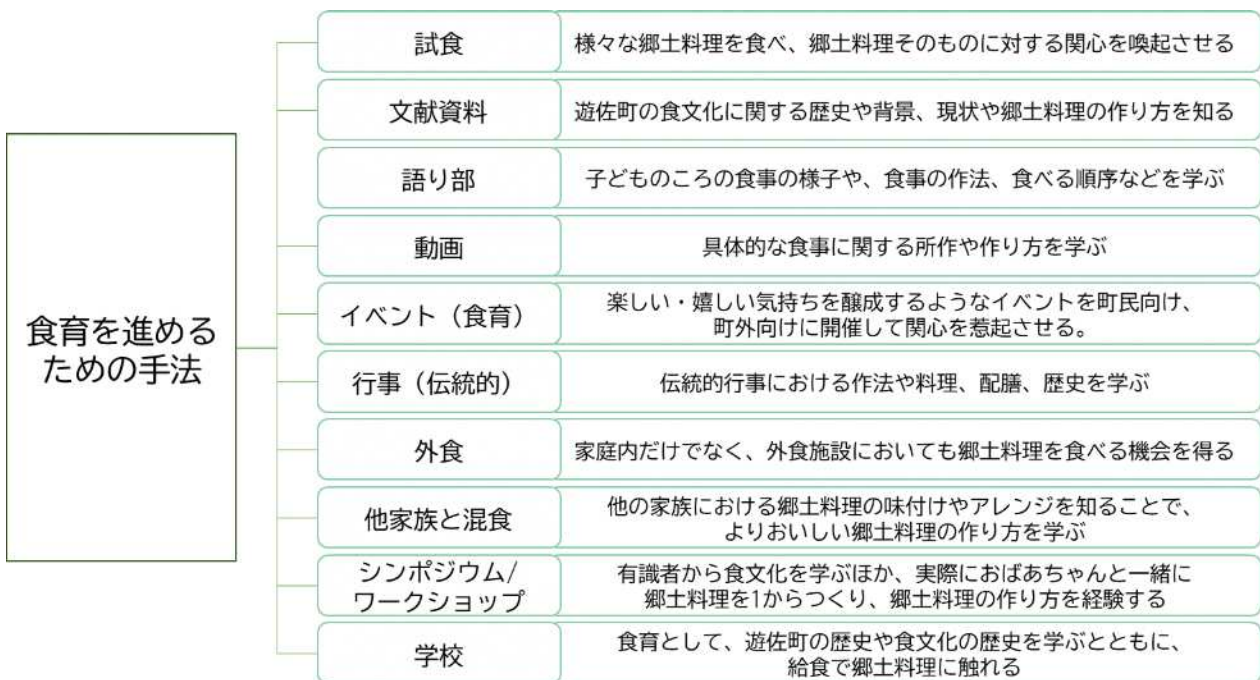
⁸⁵ もともとの“食育”という言葉は、農林水産省が「生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基礎となるものであり、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実現することができる人間を育てること」と定義している。(2023年2月28日取得, <https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/>)

など家庭ごとの違いがあってもよいと思われる。その多様性こそが郷土料理の豊かさなのであり、おいしさにもつながるのである。

2つ目に学校での食育の場を最大限活用することである。これまでのインタビューにおいても学校での食育の場に協力したという語りが複数得られている。ただしAさんが話す、すべらん草の例のように、上手な形で若年層に郷土料理のおいしさをつなげているわけではない様である。また実際におばあちゃん方が、生徒に対してどのように郷土料理を伝えているのかについて、今回の調査では踏み込めていない。昔の味と調理を知っているおばあちゃんたちだからこそ、その経験を十分に伝えられる場を用意し、一方で受け手の生徒たちに遊佐町の食文化に関する歴史を一緒に明らかにするワークショップをしながら、学びを受け入れる体制を作らなければならない。

3つ目に、地域住民を対象とした「残さなければならない郷土料理」ではなく、「面白い・楽しいから作る郷土料理」として、失敗を含めた食育の機会の提供が求められる。これまでに述べてきたように、義務的な意識で郷土料理の食育を行っても、食育に疲れてしまったり、失敗が許されないような雰囲気を作ることになってしまい、食育の機会を倦厭するようなことにもなりかねない。そのため、誰もが失敗を前提として、郷土料理を間違っても許容できるような融和的で、自ら郷土料理を作りたくなる食育の場を作り上げることが望ましい。

ではこの「食育」においてはどのようなことが継承の手段として考えられるだろうか。下図は想定される食育推進を推進するにあたり取られる手法についてまとめたものである。



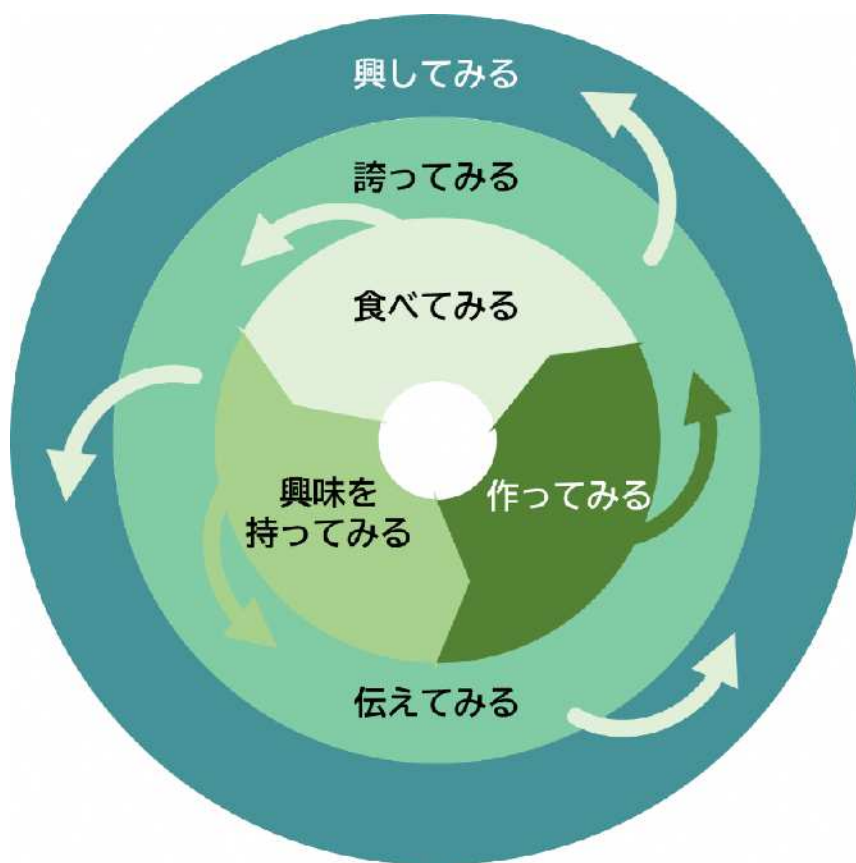
【図 34：食育を進めるための手法】

上記のポイントを押さえながら、遊佐町における継承の流れについて以下のように提案する。これは一般的な顧客の購買行動を図示化するカスタマージャーニーを参考にしたものであり、サクセッサ

ー（継承者）ジャーニー＝継承者の段階的取組としてまとめる（図 35）。これは食文化が継承されていくプロセスを細分化し、どの段階で、どのような課題があり、その課題に対するアクションと目的をまとめたものである。1つ目の「食べてみる」の段階は、これまでのインタビューでも見てきたように各家庭で食される郷土料理が異なるため、実際にこれまでに継承されてきた郷土料理を食べてみる状況を指す。ここではどのような郷土料理が遊佐町に残っているかを食べることで認知することを目的とし、主に家庭や学校、企業が郷土料理を食べる・提供する接点となる。続いて「興味を持ってみる」の段階は、食べた郷土料理についてどのような背景や作法があるのか、またほかの家庭ではどのような味の違いがあるのか興味を持つ状況を指す。食の多様性などを学ぶためにも、主に家庭や地域、学校が興味を持つ機会を与える接点となりうる。次いで「作ってみる」の段階では、関心を抱いた郷土料理について、実際に自分で調理してみることで、郷土料理作りの楽しさやおいしさ、どのようにアレンジしたらよいのか学ぶ状況を指す。ここでは自ら何度も作ってみることが重要になるため、家庭や地域が接点となる。

	食べてみる	興味を持ってみる	作ってみる	誇ってみる	伝えてみる	興じてみる	
接点	 家庭 学校 企業	 家庭 地域 学校	 家庭 地域	 地域 企業	 地域 学校 企業	 地域 学校 企業	 地域 企業
目的	遊佐町に残る郷土料理として何が何があるか知ってみる	郷土料理にどのような歴史があるのか、どのような多様性があるのか興味を持ってみる	自ら料理することで、郷土料理作りの楽しさや味の改善点を実感してみる	地域のひと、鳥海山の恵みを受けた水・農作物・魚介類について価値を共有する	遊佐町の内外（主に外部）に向かい情報発信や交流を生み出し、共感を広げる	遊佐町の郷土料理と産業を結び付け、経済的な取り組みに発展させる	
課題	おばあちゃん・おじいちゃんと同居していないため、どんな郷土料理・作法があるか知らない	郷土料理を食べる意味が分からず、味付けも現代的でない	仕事が忙しいため、料理をする時間がなく、料理のための手間もかかる	鳥海山の恵みが当たり前すぎて、食材の良さがわからず、遊佐町民に根付いていない	郷土料理の継承団体が高齢化により活動が十分に行えず、外部への発信を行う機会がない	遊佐町における少子高齢化により、新しく事業を起こしていく若者が少ない	
取組	<ul style="list-style-type: none"> 学校での食育において、おばあちゃんの話聞いてみる スーパーなどで売られている郷土料理を食べてみる 	<ul style="list-style-type: none"> 現代の味付けにアレンジした郷土料理を開発する 食育において、地域の人の行事における郷土料理の話聞く 	<ul style="list-style-type: none"> おばあちゃんや母親と一緒に郷土料理を作ってみる 地域の方とのコミュニケーションをとりながら、各家庭で異なる郷土料理を楽しむ 	<ul style="list-style-type: none"> 地域のひとと共同で郷土料理を作り、遊佐町の食材の良さを再確認する 企業の開発した食品に、遊佐町だからこその由来やすばらしさをアピールする 	<ul style="list-style-type: none"> 集落ごとに、料理教室を開催し、様々な年代を呼び込む SNSで情報発信する 	<ul style="list-style-type: none"> 遊佐町の郷土料理や食材を生かした新たな食品を開発する 地域で新たな食品開発グループを組成する 	

【図 35：遊佐町における郷土料理のサクセッサージャーニー】



【図 36：サクセッサージャーニーの進展構造】

ここまでの「食べてみる」「興味を持ってみる」「作ってみる」までの段階を循環しながら行くことで、遊佐町民の郷土料理に対する意識が醸成され中で、次の「誇ってみる」の段階に移行する。この段階は郷土料理に慣れ親しむことで、郷土料理の材料となる食材のすばらしさを感じ、鳥海山の恵みを誇ってみる状況を指す。ここでは具体的な保存継承の活動を進めていくために、地域や企業を接点としながら、遊佐町の郷土料理の価値を共有する、根ざしていくことが目的となる。この「誇ってみる」と同時に「伝えてみる」の段階にも進む。この段階は共有された遊佐町の郷土料理の良さや歴史について、遊佐町内部に広げていくほかに、遊佐町以外にも魅力を発信していく状況を指す。遊佐町の中に対しては学校や地域が伝える接点となり、遊佐町以外に対しては地域の保存・継承団体や企業が主な接点となることが想定される。そして最後に「興してみる」の段階に進むと考えられる。この段階は実際に郷土料理を地域の経済と結びつけ、自走ができる状況を指す。そのためには地域団体の力や製造業や小売業、宿泊業など企業の力によって、産業として接点を持ちながら郷土料理を継承していく仕組みを作り上げることになる。このような循環をしながら取組を進めていくことが、今後の遊佐町の郷土食文化を自走しながら自然と残していくことにつながるかと思われる。