個性ある地域食の普及に関する実証的研究

—千葉県鴨川市を事例として—

Empirical Research on Spread of a Local Meal Character

A Case Study of Kamogawa City, Chiba Prefecture

千葉いずみ[※] 糸長浩司^{※※}

Izumi Chiba[※] Kouji Itonaga^{※※}

([※]日本大学大学院生物資源科学研究科 ^{※※}日本大学生物資源科学部)

([※]Graduate school of bioresource sciences, Nihon university ^{※※}College of bioresource sciences, Nihon university)

I 背景と研究目的

日本の食生活は飽食といわれて久しく、一見豊かに見える。しかし大手食品メーカーが提供する加工食品、調味料により食生活が成り立っており、地域食、地域食材は衰退しているといえる。日本人の食生活は摂取食品の種類や形態などにかかなり変化がみられたが、これを地域的にみれば農村型から都市型へ、階層的にみれば低所得型から高所得型へと食料消費パターンが推移し、格差はせばまり、平準化が進んできた¹⁾。また、全国的に消費される食品は均一化し、家庭の調理も画一化して食生活から地方的な特色が失われ、郷土料理もその名称すら思い出せない程、遠いものになってしまったものが多い²⁾。このことは、地域食を維持する事で食の多様性を実証し、豊かな食生活を送る事が地域個性を維持する事につながる。そこで、地域の食生活を、栄養としてではなく、地域食生活＝食生活様式³⁾として捉え、地域の個性に則った「地域食生活」を送る事が可能となるよう、「地域食生活再生計画」が、農村計画として必要であると考えられる。地域個性を活かしたまちづくりが重要である事は地域性の原則として、それぞれの場に存在する多様な(社会的、物的、文化的、自然的、歴史的な)地域資源とその潜在力を活かし、固有の地域性に立脚して進められる事が、まちづくりの原則として述べられている⁴⁾。食の地域性については、世界レベル⁵⁾、国レベル⁶⁾、県レベル⁷⁾があるが、農村計画で扱われる市町村単位での食の地域性を示すものは少ない。

食生活は非常に個人的なものと考えられる場合もあるが、個人生活の基盤にある<生きるよりどころ>のようなものは、個人の数だけあるように思われる。しかし人間が集団である地域にとどまって、長く居住するとき、個々に帰属するはずの<生きるよりどころ>は、その集団に共有のものとして統一して意識されるようになる。地域固

有の自然条件のもとで、長い歴史過程を生活しつづけることによって、言い換えれば定住の経験を積み重ねる中から、集団としての生活様式や集落空間にさまざまな特色を付与してきた⁸⁾とされている。そのため、本研究では、食分野の視点から地域食を考えるのではなく、農村計画として生活者が生活について主体となり、地域を変えていく、より良くしていくにはどのような運動が有効であるかについて研究で明らかにしたいと考える。地域の食生活を維持しようとする場合には、地域での取り組みが必要となるが「地域食生活再生計画」は、まだ存在しない。そこで、本研究では農村計画で意見抽出の際に使われる KJ 法⁹⁾を用いたワークショップから、ワークショップ参加者の中にある地域の食生活様式の実態を解明し、さらに地域食生活の再生手法を検討する。第一に本研究の実証対象事例地である千葉県鴨川市における食生活改善の一つである食生活改善見直し運動として、市民とともに実態を確認し、第二に実証的研究として普及方法の確認を住民とともに運動を行い、「地域食生活を活かしたまちづくり」の進め方について検討した。

II 研究方法

本研究は、千葉県鴨川市での実証的運動をケーススタディとし、研究者と鴨川市食生活改善協議会との協働で1)~5)を行った。細かな研究方法は表1に示した通りである。

- 1)地域住民の「地域の味」アイデンティティ把握
- 2)地域住民意識の「残していきたい鴨川の味」確認
- 3)「残していきたい鴨川の味」普及を通じた住民アイデンティティ形成
- 4)地域食の伝承方法についての確認
- 5)「鴨川味の方舟リスト」の普及方法についての確認

表 1 研究方法

Table 1 research methods

研究目的	研究方法
1) ワークショップ参加者意識の「地域の味」アイデンティティ把握	地域の味(「〇〇地区の味」), 毎月の日常食・行事食確認のため, KJ 法を用いたワークショップを 108 回実施した。(2009 年 8 月～2010 年 7 月, 鴨川市食生活改善協議会員を中心とした 60 歳代～80 歳代女性 約 200 名, 1 回毎の参加は 6～20 名と変動あり)
2) ワークショップ参加者意識の「残していきたい鴨川の味」確認	・ KJ 法を用いたワークショップを 12 回実施した。
3) 普及を通じた住民アイデンティティ形成	・ 鴨川市健康推進課主催のイベント「元氣フェスティバル」(2009 年 11 月 23 日実施)での, ワークショップ参加者・筆者らの協働による「鴨川の残したい味」パネル・料理・展示発表における参与観察を 1 回行った。
4) 「鴨川味の方舟リスト」の伝承方法についての確認	・ KJ 法を用いたワークショップを 9 回実施した。(鴨川市食生活改善協議会員を中心とした 60 歳代～80 歳代女性 約 200 名参加, 1 回毎の参加は 6～20 名と変動あり) ・ パネルディスカッション(「栄養改善から食生活改善へ」鴨川市食生活改善協議会主催 2010 年 11 月 29 日実施)・シンポジウム(鴨川味の方舟発行記念シンポジウム「食の文化を創造する」鴨川市食生活改善協議会主催 2011 年 3 月 22 日実施)における筆者ら研究者による発表を踏まえ, 合同検討を 2 回行った。
5) 「鴨川味の方舟リスト」の普及方法についての確認	・ 「プロジェクト鴨川味の方舟」の運営話し合いにおける参与観察を行った。 ・ 専門家を招いての検討会(2012 年 12 月 3 日実施)における参与観察を行った。 ・ 地域の味(太巻き寿司, なめろう, 初乳料理など検討のためのクッキングワークショップ(2011 年～2014 年毎月実施)における参与観察, 面接聞き取り法によるヒアリング, 写真記録を行った。

III 対象地域

千葉県鴨川市は、房総半島の南東部、太平洋側に位置し、千葉県一高い愛宕山(408m)を含む山地、棚田、水田平野、そして黒潮が洗う磯浜と砂浜など多様な自然環境がひとつの市内で見える事が出来る。人口は 35,103 人(2012 年国勢調査)、面積は 191.30km²で鴨川市は、行政区分が小湊・天津・江見・太海・鴨川・東条・西条・田原・主基・吉尾・曾呂・大山の 12 の旧村からなる(図 1)。

図 1 千葉県鴨川市の地区区分(旧村単位)

Figure 1 Division of the old village of
Kamogawa-city, Chiba Prefecture

小湊・天津・鴨川・太海・江見地区は海に面しており、東条地区も一部海に面しているものの、稲作地帯である。西条・田原・主基・吉尾地区は稲作を中心とした水田平野であり、曾呂・大山地区は山に面している。1954 年、鴨川・田原・西条・東条の 4 か町村が合併し鴨川町が成立。1955 年、大山・吉尾・主基の 3 か村が合併し長狭町が成立。同年、江見・太海・曾呂の 3 か村が合併して江見町が成立。1971 年、鴨川町・長狭町・江見町が合併して鴨川市が成立。2005 年鴨川市と天津小湊町が合併。現在の鴨川市が成立した。

IV ワークショップ参加者「地域の味」アイデンティティ把握

旧村単位で「〇〇地区らしいと思う味は何ですか?」という問いのワークショップを行った。結果は、表 2 に示した通りである。その結果を考古学などで使われるモンテリウスの型式系統¹⁰⁾を用い区分すると、鴨川市には図 2 に示す 4 つの地域食個性が捉えられた。

- 1) 磯料理地域：磯浜地域で、キンメダイ、アジ、イワシ、サバ、カツオ、アワビ、サザエ、イセエビ、ヒジキ、テングサ、ハバ、ワカメなどを用いた献立の地域。天津地区では海産物以外は地域の味と考えられていなかった。
- 2) 米料理地域：平地水田地域で、塩握り、太巻き寿司、太巻き祭り寿司、五目寿司、混ぜご飯など米料理が列挙された地域。

表 2 地域個性食導出ワークショップの結果

Table 2 Workshop to clarify a local personality meal

地区	この地区らしいと、地区住民が感じる味
小湊	〔磯の物・磯料理〕(サンマ) サンマの刺身、サンマの肴の物、サンマの卵の花漬、しめサンマ、サンマのめか漬(サバ) しめサバ、サバさんが焼き(アワビ) アワビの踊り焼き、アワビのバター焼き、アワビの味噌漬、アワビの肝和え(ヒジキ) ヒジキのサラダ、ヒジキの煮物、ヒジキと大豆の磯煮(イソモノ) イソモノ天ぷら、イソモノのかき揚げ(なめろう・さんか) アジのなめろう、なめろう、さんか焼き(その他) タコイカの塩辛、さんから、こしが二、イセエビの味噌汁、サザエカレー、ところてん 〔野菜〕(カボチャ) カボチャサラダ、カボチャとナスのとうじん(ナバナ) ナバナのごま和え、ナバナのからし和え、ナバナの白和え 〔大豆料理〕 ご汁、白和え、野菜の卵の花和え 〔山菜〕 フラビ、きやらぶき、タケノコの塩漬
天津	〔磯の物・磯料理〕(アジ) アジのたたき、アジのなめろう、アジのさんが焼き、アジのおぼろ、アジの南蛮漬、アジのハンバーグ、アジフライ、アジの骨の揚げせんべい(サバ) サバのさんが焼き、サバのおぼろ、しめサバ、サバのさんから、サバの味噌煮、サバの子煮、サバのハンバーグ、サバのいそべ揚げ(イワシ) イワシの刺身、イワシの南蛮漬、イワシの肴漬、イワシのすり身汁(キンメダイ) キンメダイの刺身、キンメダイの煮つけ、キンメダイの姿揚げ(カツオ) カツオのたたき、カツオの角煮、カツオのあら煮、カツオシヨウガ醤油漬大葉焼き、カツオのまごちゃ(エンザラ) エンザラのなめろう、エンザラの具焼き、エンザラのおぼろ、エンザラのつまみ、エンザラの塩焼き、エンザラハンバーグ(イカ) イカの塩辛、イカの肝和え、イカの一夜干し、イカのシヨウガ焼き、イカのかき揚げ(ザッコ) ザッコの天ぷら、ザッコの佃煮(イソダマ) イソダマの味噌汁、イソダマのかき揚げ(イソツビ) イソツビの味噌汁、イソツビのこしが二、イソツビの醤油甘辛煮(ハバ) ハバの雑煮、ハバの味噌汁、ハバの佃煮(ヒジキ) ヒジキの炊き込みご飯、ヒジキハンバーグ、ヒジキの白和え、五目ヒジキ、ヒジキサラダ(天草) とところてん、寒天、天草のコーヒーゼリー(その他) マンボウ、天然シジミ、モクスガニの味噌汁
太海・江見	〔磯の物・磯料理〕(アジ) アジの刺身、アジの肴の物、アジのたたき、アジのさんが焼き、アジの南蛮漬、アジの干物(サバ) サバの肴の物、サバのさんが焼き、サバの味噌煮(イカ) イカの肴の物、イカの一夜干し(サザエ) サザエカレー、サザエの壺焼き(アワビ) アワビの刺身、アワビの踊り焼き(イソダマ) イソダマのかき揚げ、イソダマ入りめた(ワカメ) ワカメの芽株のちらし、ワカメの味噌汁、ワカメの肴の物、ワカメのめた、ワカメとタケノコの煮物(その他) ヒジキの煮物、ところてん、タコの肴の物、おとしマクロのめた、サンマの卵の花漬、さんか焼き、キスの干物 〔米料理・餅〕 五目ちらし、あべかき餅 〔野菜料理〕(切り干しダイコン) 切り干しダイコンの肴の物、切り干しダイコンの煮物(その他) ホウレンソウの味噌和え、シュンギクとニラの味噌和え、キュウリのからし漬、野菜の一夜漬、筑前煮 〔山菜〕 きやらぶき、フキノトウの味噌和え 〔大豆製品〕 おからの肴の物、おからの煮物 〔果物〕 梅干し 〔おやつ〕 ソラマメのあんこ
鴨川	〔ご飯・米料理〕 赤飯、黒飯、季節野菜の混ぜご飯、麦とろ、山菜おこね、ヒジキご飯、サザエどんぶり、マクロの鉄火丼、五目寿司、太巻き寿司、地魚握り寿司、サンマの押し寿司 〔汁〕 ご汁、カニ汁、どじょう汁、とろろ汁、イセエビの味噌汁 〔磯料理〕(アジ) アジのたたき、アジのなめろう、アジの南蛮漬、アジのさんが焼き、アジ干物(イワシ) イワシの南蛮漬、イワシのつまみ、イワシの干物(ブリ) ブリのしゃぶしゃぶ、ブリの照り焼き、ブリの塩焼き(イナダ) イナダのさんが焼き、イナダのしゃぶしゃぶ(サバ) サバのシノ巻き、サバの竜田揚げ、サバの生利(サンマ) サンマの蒲焼き(サザエ) サザエカレー(ヒジキ) ヒジキの三杯酢、ヒジキの煮物(その他) キンメダイの煮物、イソダマのかき揚げ、ザッコのから揚げ、魚ハンバーグ、まごちゃ、さんか焼き、なめろう 〔野菜〕 カボチャサラダ、ゴーヤの野菜炒め、シヨウガ煮、切り干しダイコンの煮物、ナスの煮ひたし、ピーマン味噌、ピーナツ味噌、ラッキョウ漬、紅シヨウガ 〔山菜〕 きやらぶき 〔大豆料理〕 かなます 〔おやつ〕 ぼた餅、干し柿、クリの渋皮煮 〔その他〕 ウナギのかき焼き、中華まき
東条	〔米・ご飯〕 早場米、新米、太巻き祭り寿司、五目寿司、タケノコ入り混ぜご飯、サザエの炊き込みご飯 〔磯物・磯料理〕(アジ) アジの刺身、アジのなめろう、アジの干物(ヒジキ) ヒジキの煮物、ヒジキ(その他) サワラ、イワシの肴漬、煮トコブシ、ところてん、ワカメ、魚、なめろう、さんか焼き 〔野菜〕(ゴーヤ) ゴーヤの佃煮、ゴーヤのホットケーキ(その他) キュウリのからし漬、ナスのからし漬、ハウサイの漬物、メロンの漬物、糠漬、漬物、サツマイモ 〔山菜〕(タケノコ) タケノコ、タケノコのとろみ煮、タケノコの佃煮 〔大豆製品〕 かなます、味噌汁 〔果物〕(イチゴ) イチゴ、イチゴジャム、木イチゴジャム(ブルーベリー) ブルーベリー、ブルーベリージャム(キンカン) キンカン酒、キンカンの甘煮(その他) ブドウ、甘夏ミカン、夏ミカン、マーマレード、ユズジャム、ウメの肴漬
西条	〔米・米料理〕 米、焼き米、パラパラ茶の子(赤飯)、肉飯、生利入り五目寿司 〔魚料理〕 さんか焼き、イワシのさんが焼き、アジのさんが焼き、サバの竜田揚げ、カツオの納豆和え 〔野菜〕(キュウリ) キュウリのからし漬、キュウリのたまり漬(その他) ナスのからし漬、ラッキョウの肴漬、シヨウガの甘煮 〔山菜〕(タケノコ) 真筍、孟宗筍、タケノコの佃煮(フキ) きやらぶき、フキ味噌、水ブキ、野ブキ(山椒) 山椒煮、山椒の佃煮(クコ) クコの芽 〔大豆料理〕 かなます 〔餅菓子〕 ぼた餅、ふうと餅(草餅) 〔乳製品〕 初乳チーズ
田原	〔米・ご飯・餅〕 米、赤飯(金時豆)、混ぜご飯、タケノコご飯、太巻き寿司、野菜寿司、ごった寿司、五目寿司、きね餅 〔川魚〕 ウナギ、コイ、モクソウガニ 〔野菜〕 ハス、シヨウガの梅漬 〔山菜〕 ミツバ、ミヨウガ、ヨモギ、セリ、きやらぶき、タケノコ煮物
主基	〔米・ご飯〕 米、長狭米、ご飯、おむすび、焼き米、赤飯、混ぜご飯、太巻き寿司、にぎり寿司、サザエどんぶり 〔野菜〕 シヨウガ、切り干しダイコン、サツマイモの茎 〔山菜〕 フラビ、ゼンマイ、フキ、きやらぶき 〔大豆料理〕 炒り卵の花、かなます 〔果物〕 ビワ、柿
吉尾	〔米料理〕 焼き米、黒米おこね、太巻き祭り寿司 〔野菜〕 ツルムラサキ、ナバナ料理、小豆とカボチャのいとし煮、サツマイモのリンゴ煮 〔山菜〕 フラビ、シナチク、破竹、破竹の味噌汁、セリ、セリのお浸し、きやらぶき 〔大豆料理〕 かなます 〔果物〕 夏ミカンのピール、夏ミカンジャム、栗の渋皮煮、梅干し、梅酒、ビワドリンク
曾呂	〔米・米料理〕 米、コシヒカリ、曾呂米、ご飯、山菜の混ぜご飯、平巻寿司、巻き寿司、太巻き寿司 〔野菜〕 ハウサイ、ナスの刺身、野菜味噌、ミヨウガ、シヨウガの佃煮、トマト、トマトジャム、スイカ、しそジュースサイダー入り、具足山の味噌汁 〔山菜〕 野ぶき、きやらぶき 〔果物〕 川野ミカン、マーマレード、イヨカン、ハッサク、ザボン、夏ミカンジュースサイダー入り、プラム、キウイフルーツ(ゴールド)、イチジク、ウメ、クリ、リンゴ 〔乳製品〕 牛乳豆腐
大山	〔米・米料理〕 米、コシヒカリ、赤飯、きから飯、混ぜご飯、寿司、太巻き寿司、タケノコの混ぜご飯、山菜おこね、栗ご飯 〔餅・団子〕 杣餅、ぼた餅、おはぎ、大福、しんこ餅、かんざらし団子、つきめき餅 〔野菜〕 ナスの炒め煮、ナスの味噌めた、ダイコンのたくあん漬、キュウリの醤油漬、ウリの粕漬、ミヨウガの肴漬、ミヨウガの肴味噌、シヨウガの梅漬、シノの葉ジュース 〔山菜〕 ヨモギ、セリのお浸し、フキ、フキ味噌、きやらぶき、フキノトウ、フキノトウの味噌和え、タケノコ、フラビ、ウドのめた、ウドの肴味噌 〔大豆製品〕 かなます、味噌、なめ味噌、とうからし味噌、つぶしあん、こしあん 〔果物〕 ミカン、夏ミカン、干し柿、梅干し 〔乳製品〕 牛乳

3) 野菜料理・果物地域：中山間地域で、からなます、菜花料理など旬の食材を多く使った料理や、山菜、果物を使った料理が多い地域。

4) 交流による多様な料理地域：古くからの町場で、交流により鴨川市で認められる海産物を用いた料理、米料理、野菜・果物料理が地域の味として挙げられる地域。

なお、鴨川市において明確な地域食個性を捉えられるが、日常食の献立は全国平準化が進んでおり、地域差はわずかになっている。それでも、中山間、水田、漁村の各地域では献立に明確な差が認められる事を確認した。この地域食個性導出を行い、ワークショップ参加者とともに図2の通りで良いか検討を9回行い、賛同を得た。しかし図3に示したように、地域食個性として4つのタイプが認められたものを「地域食キャラクタマップ」としてさらに細かく分けると、磯料理地域は、「漁の町の磯料理」と「見突き漁の磯料理」に分けられる事が分かった。この地域食個性導出は、研究者、ワークショップ参加者、時代によって粗くなる事もあれば細くなる事もあると考えられる。

図2 鴨川市の地域食個性¹¹⁾

Figure 2 Local meal personality of Kamogawa-city

図3 地域食キャラクタマップ

Figure 3 Local meal character map

図4 地域食生活確認ワークショップの項目

Figure 4 Item of the local eating habits confirmation workshop

また、前述の地域らしい味と同時に、毎月の今月らしい献立を聞き各地区の献立の特徴を捉えながら、図2、図3を作成した。なお、図4に示すように地域らしいと思える場所、地域の味を支えている人についてもワークショップで意見を出してもらい、データベース化を行った。

同じ月の食事で、同じ市内であっても食べられている献立は異なっており、自然的環境の違いによるものとみられた。このように市内でも食べられている物が異なる事を把握することで、地域食を活かしたまちづくりの計画づくりなどを行う際に、地域住民の感じている、「自分達の味」と感じる料理を、地域計画を行う者が十分に把握し、ワークショップ参加者とともに合意形成を図りながら地域食生活実態を検討することが重要であることが明らかとなった。

V ワークショップ参加者意識の「残していきたい鴨川の味」確認

表2で示した「地域個性食導出ワークショップ」を行った後、「鴨川の残したい味」についてワークショップを行い多くの意見が抽出された。千葉県にスローフード協会はないが、スローフード協会の定める「味の箱舟」5つの認定基準^{注1)}に則り、ワークショップ参加者達と検討を重ねながら、「鴨川味の方舟」^{注2)}のリスト化を行った(表3)。味の方舟として、ワークショップで認定された食物は食材10品目、料理13品目、おやつ4品目の計27品目であった。

鴨川味の方舟品目は2009年11月23日に鴨川市健康推進課主催のイベント「元気フェスタ」において味の方舟品目の料理をワークショップ参加者が調理し、鴨川市民に紹介する形で、展示した。展示後は、ワークショップ参加者である鴨川市食生活改善協議会員らで、試食を

表 3 鴨川の残したい味

Table 3 The taste that I want to leave in Kamogawa-shi

食材	料理	おやつ
伊勢海老 サザエ 金目鯛 鰯 ハバ ワカメ ヒジキ 天草 筍(孟宗竹、真竹、破竹) 長狭米	つみれ汁(鰯つみれなど) ヒジキの煮物 サザエカレー 初乳チーズ料理 さんか焼き なめろう からなます キャラプキ 五目ご飯 混ぜご飯 焼き米 太巻き祭り寿司 太巻き寿司	かき餅 おはぎ 芋羊羹 ところてん

行った。また、この残したい味が多く挙げた事は多様性につながるが、これは鴨川市が4つの食文化複合である事による。したがって、地域小食文化圏が認められるが、1つの食文化圏では多様にはならない。これら4つの小食文化圏それぞれの食文化融合によって多様性が生まれる事が明らかとなった。

VI 「残していきたい鴨川の味」普及を通した住民アイデンティティ形成

1 食生活様式を把握する装置、仕組みづくり

鴨川市における食生活再生マネジメント運動では、地域食生活様式からみた個性の導出と、食生活様式の動きを時間軸・空間軸で捉え続けていけるよう原点整備のための調査を最初に行った。調査結果からデータベースを構築し、食生活再生運動がモニタリングできるようにした。調査結果は、毎月12地区で行う食生活見直しワークショップで報告するとともに冊子「食の文化を創造するー鴨川味の方舟ー」を発刊し、概要報告を行った。

2 地域食生活再生計画づくり

地域食生活様式の総合再生、すなわち鴨川らしさに根ざした食文化創造を前提としたため、栄養素・食習慣改善など部分改善計画の目標値自体が目的となりやすい問題解決型計画づくりの方法は用いず、理想実現型計画づくりを行った。最初のワークショップで、地域目標となる食生活の理想像を確認し、次いで理想を実現する際の問題点を出し、この両者を踏まえて夢を実現する計画づくりを行った。理想像、問題点の確認は活発に進んだが、アイディア出しになるとなかなか意見が出なかった。

3 地域食生活再生運動

①鴨川食物キャラクタマップ作り

鴨川市を訪れると、中山間地域の食事と磯浜の食事では大きく異なるなど複数の食事様式から成る事は容易に知れる。こうした地域の食事様式に立脚した地域食生活再生を実現するため、集落単位に地域の食べ物を出し、

それらをまとめて地域食キャラクタマップをワークショップでつくった。その結果、鴨川市は5つの食物キャラクタ地域に区分できた。

②伝承地域食物のリストアップ

鴨川食物キャラクタマップの要素となる食物のうち、地域の味として伝承したいものをワークショップで定めた。食材・食物合わせて27品目が“伝承する味”にあがった。この食物を前述の「元気フェスタ」で展示し、広く市民に伝えた。

③地域の味の伝承活動

「地域の味」伝承システム整備として味名人の発掘、地域の味を伝承する人材の育成、レシピ集など伝承ツールづくりを行い、これを集落に持ち帰って普及する活動を行うシステムづくりを実施している。

④地域食生活再生マネジメント組織づくり

活動をしている中で鴨川食生活再生を地域でマネジメントする組織づくりの必要性が認識され、鴨川市食生活改善協議会役員を中心に“プロジェクト鴨川味の方舟”を立ち上げた。

VII 考察

以上から①～⑤の事が明らかとなった。

①“食生活様式の把握”と“地域食生活再生計画づくり”、“地域食生活再生運動”をほぼ同時に開始し、事業は相互に関連し合い同時に進行する事で再生が進むことを確認した。

②食生活再生計画づくりは、個々の食生活改善に陥りやすいので地域食生活様式再生の意義を繰り返し考える機会を与えたが、それを一年間繰り返すと認識されるようになった。

③地域個性を示す食物をあげるワークショップは熱を帯びていた。集落単位で地域個性を示す食物をあげ、それを皆で見ながら地域食物キャラクタマップづくりを行うと、自然に食物から見た地域差のラインが出てくる。

④内部カタリストが先見的・活動的だと地域食生活再生マネジメントが進む。

⑤地域食生活再生も研究者が再生マネジメントを分担しながら研究することにより、偶然に左右される事が少ない方法を開発する事が可能である。

VIII 今後の課題と研究の限界

今後の課題と研究の限界として以下の①～④を挙げることができる。今後の課題としたい。

①科学研究として、食文化圏形成力について計量化する

事が必要と考えられる。

②本研究で行った地域個性食導出ワークショップは、多くの時間・費用が必要なので毎年連続して実施する事は難しい。定期的・組織的に行い、データ整備を図る事が重要である。なおワークショップ結果は研究者、ワークショップ参加者、時代によって粗くなる事もあれば細くなる事もあると考えられる。

③モザイク状・漸变的データから食文化圏把握を行っているが、その精度を高めるためにも、より大量データによる分析が必要となる。

④食生活改善を担う各主体の立ち上げや、その活動での役割を分担して、研究と社会運動とをリンクさせる方法の開発を行ってきたが、地域食生活全体をマネジメントする仕組み整備には至っていない。これを、鴨川味の伝道師のシステムに体系化し、持続発展型・自立型マネジメントシステムに昇華する事。

これらの基礎研究を基盤にし、食生活改善と地域環境の整備、そして地域の産業・社会の再生を結びつけた「地域食生活を活かした食のまちづくり」研究を行い、食生活改善運動と連動させている。本実証的研究は、開始して6年目である。そのために全行程の研究には至っていない。今後の課題としたい。

謝辞

本研究では、鴨川市健康推進課、鴨川食生活改善協議会、プロジェクト鴨川味の方舟、そして共同研究者である日暮晃一教授、多くの方々にご教示いただいた。末筆ながら感謝する次第である。

注

1)味の方舟認定5つの基準とは、①その生産物が、特別に美味しいこと。（美味しさとは、その土地の習慣や伝統を基準にすること。）②その生産物が、ある程度の長い年月にわたって、

その土地に存在した植動物の種であること。また、その土地の原材料が使われた加工、発酵食品であるか、あるいは、地域外からの原料であっても、その地域の伝統的製法によるものであること。③その地域との環境的、社会経済的、歴史的つながりがあること。④小さな作り手による、限られた生産量であること。⑤現在、あるいは将来的、消滅の危機に瀕していること。なお、本研究における場合は、ワークショップ参加者が5名以上挙げたものに限定し、選定した。

2)本論文のケーススタディである鴨川市における運動はスローフード協会の運動とは、異なるものであるため、あえて「箱」を「方」として活動している。

引用文献

- 1)財団法人農政研究センター(1978):昭和53年度版食料経済白書食生活、御茶の水書房、pp.9
- 2)財団法人食料・農業政策研究センター(1984):昭和59年度版食料白書今日の郷土食、東京官書普及株式会社、pp.49
- 3)持田恵三(1999):食料経済、新エスカ21、同文書院 pp.107
- 4)日本建築学会(2004):まちづくりの教科書1 まちづくりの方法、丸善株式会社、pp.3
- 5)吉田集而(1998):『講座食の文化1 人類の食文化』、財団法人味の素の文化センター、pp.399
- 6)日暮晃一(1997):深谷志成編、栄養士のための食料経済、筑波書房、pp.75
- 7)「日本の食生活全集 千葉」編集委員会編(1989):「日本の食生活全集12 聞き書 千葉の食事」社団法人農山漁村文化協会 pp.350
- 8)社団法人日本建築学会(1989):図説集落、都市文化社、pp.32-33
- 9)川喜田次郎(1967):発想法、中公新社、pp.62-63
- 10)Montelius,G.O.A(1903):Die Methode. 浜田耕作訳「考古学研究法」萩原星文館
- 11)千葉いずみ・日暮晃一(2011):「食の文化を創造する鴨川味の方舟—鴨川の食の魅力を磨く—」、プロジェクト鴨川味の方舟、pp.69

Summary: Derivation and the spread of local eating habits, I started grasp "and making of" area eating habits revival plan "of the" eating habits style, "area eating habits reproduction campaign" approximately at the same time and confirmed that reproduction advanced by the business was related mutually, and progressing at the same time. I confirmed that reproduction advanced by these business was related mutually, and progressing at the same time. It came to be recognized that I thought about significance of the local eating habits style reproduction to repeat itself for one year.

Keyword(キーワード): Local meal personality(地域食個性), Inhabitants awareness(住民意識), Local meal character map(地域食キャラクターマップ), Local taste(地域の味), The taste that I want to leave(残したい味)

(2014年5月18日 原稿受理)

(2014年9月18日 採用決定)