

序にかえて

当研究所では平成10年（1998）より全国の無形民俗文化財の行政担当者のみなさまや研究者の方にお集まりいただきまして、無形民俗文化財研究協議会を開催しております。今年度は「文化財としての食文化―無形民俗文化財の新たな広がり」をテーマに開催いたします。

ご承知の通り令和3年（2021）に文化財保護法が改正され、無形の民俗文化財に登録制度が創設されました。それにあわせて新しい文化財のジャンルとして食文化にも光が当てられ、登録が進められております。本年度につきましても、つい先日登録無形民俗文化財の答申が行われたところですが、無形文化財と併せましてこれまでに製茶技術、なれずし、いしる・いしり製造技術、醤油醸造技術、土佐の鰹節、伝統的酒造り、京料理、和菓子など多彩なジャンルの食に関わる文化が登録されてきております。

食文化に関しましては、2013年にユネスコ無形文化遺産の代表リストに「和食」が掲載されて以降、年々関心が高まっております。今回は文化庁をはじめ、日本各地で食文化の保護や継承・振興にご尽力されておられる方々にお集まりいただいております。まだ運用が始まったばかりの食文化の登録制度を、文化庁のみなさんや地元を含めまして、今後十全に活用していくために様々な立場からご意見をいただき、有意義な議論が行われることを期待しております。本日は長丁場となりますが、どうぞ最後までお付き合いいただけましたら幸いです。本日はどうぞよろしくお願いいたします。

（令和3年度「第17回無形民俗文化財研究協議会」挨拶より）

東京文化財研究所 所長 齊藤 孝正

目 次

序にかえて	齊藤 孝正（東京文化財研究所 所長）	i
趣旨説明	久保田 裕道（東京文化財研究所 無形文化遺産部）	1

第一部 基礎講座

1. 食文化の保護・継承にかかる国の取り組み	7
野添 剛司（文化庁 参事官（食文化担当））	
2. 日本料理の美意識	23
柳原 尚之（近茶流宗家 柳原料理教室主宰）	
3. 文化財としての食文化の広がり と課題	31
今石 みぎわ（東京文化財研究所 無形文化遺産部）	

第二部 事例報告

1. 食文化保護の実践—滋賀の食事文化研究会の取り組みについて	51
長谷川 嘉和（滋賀の食事文化研究会）	
2. 食を調査する—秋田県の郷土食調査事業	67
伊藤 隆一（秋田県教育庁生涯学習課文化財保護室 主任学芸主事）	
3. 食文化の活用と新しい展開—小豆島の木桶仕込醤油を世界に！	89
黒島 慶子（醤油ソムリエール）	

第三部 総合討議

コメント	竹内 由紀子（女子栄養大学准教授）	101
討 議	前田 俊一郎（文化庁 文化財第一課 民俗文化財部門 主任文化財調査官）	104
	大石 和男（文化庁 参事官（食文化担当） 付文化財調査官） ほか	
参考資料		122

趣旨説明

久保田 裕道（東京文化財研究所 無形文化遺産部）

いつもこの協議会にたくさんの人に来ていただいておりますが、まだ若干コロナの影響もありますので、今回は特に食文化に関わっていらっしゃる行政関係の方にお声をかけさせていただきました。一応これを最初に申し上げておかないと、後で報告書が出たときになぜ俺には案内が来なかったんだという声も出ますので、最初に申し上げておきたいと思います。

それでは本日は大変長丁場になりますけれども、よろしくお願いいたします。最後に総合討議がございます。その際は、みなさまからいただく質問をもとに進めて参りたいと思います。みなさまの質問用紙が大変重要になってまいります。本日のお話を聞いていただいた上で、質問・コメント等をいただければと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。

さて今回のテーマは「食文化」です。多分ここにお集まりのみなさまは関心をお持ちではないかと思います。そもそもこの「食文化」というものが出てきました背景は、みなさまご承知だと思いますけれども、国の文化財保護法が改正されて、改めて「生活文化」そして「食文化」というものが取り込まれるようになったということです。でも食文化の保護というのは、何をしたらいいんだろうというふうな思いをお持ちだと思います。今日は幸いにして文化庁のみなさま方にも来ていただいて、これからお話もいただきますので、何も私がここで代弁する必要はないんですけども、一応ざっと流れだけあげようかなと思います。この後、私どもの研究所の今石から詳しいこれまでの経緯などもお話をさせていただきますけれども、ここではざっとお話をいたします。

1. 文化財としての食文化の2つの方向性と課題

ここに挙げたのは、文化庁の「文化財保護法の一部を改正する法律について」（2021）というPDFの資料で、これがネットでも公開をされております（図1）。これは大変細かくいろいろなことが書かれていて、すごく良い資料です。ここまで言うんだということが載っているんで、ちょうどここに出してきました。ここに出しているものは、資料の中からかなり切り取りして持ってまいりましたので、もしかしたら主旨と違うと怒られるかもしれませんが、大雑把な流れだけ挙げてみます。

食文化として「人々の暮らしの中で嗜まれてきたもの」それから主に「地域の生活の営みと密接に関わるもの」ということで、これまでの制度で関わっている分野では、民俗技術というものがあると思います。この協議会も無形民俗文化財の研究協議会ですので主にこちらなのかという気もいたしますけれども、食文化全体を考えたときにはこの上の方、いわゆる生活文

「生活文化として想定される主たる分野」

文化庁資料「文化財保護法の一部を改正する法律について」2021より
https://www.bunka.go.jp/seisaku/bunkazai/pdf/93084801_04.pdf

- 人々の暮らしの中で嗜まれてきたもの
 茶道、華道、書道、食文化（料理、醸造などの技術）、煎茶道、香道、和装、礼法、短歌、俳句、川柳、盆栽、錦鯉 等
- 主に地域の生活の営みと密接に関わるもの
 各地の風俗慣習（生産・生業、年中行事等）、民俗芸能（神楽、田楽、風流等）、民俗技術（衣食住等）
 （これらの中には、郷土料理などの食文化に関するものも含まれる。）

図1

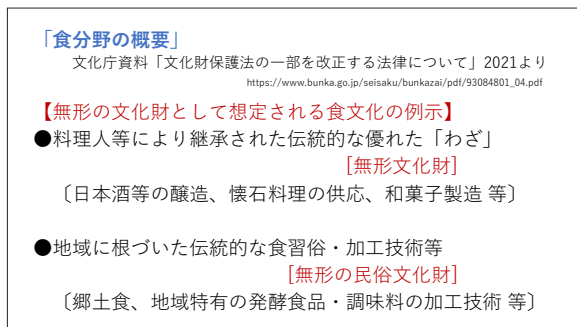


図 2

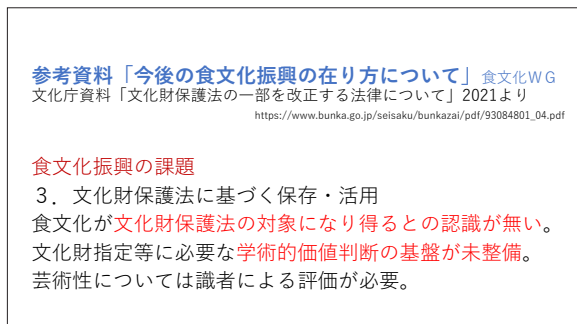


図 3

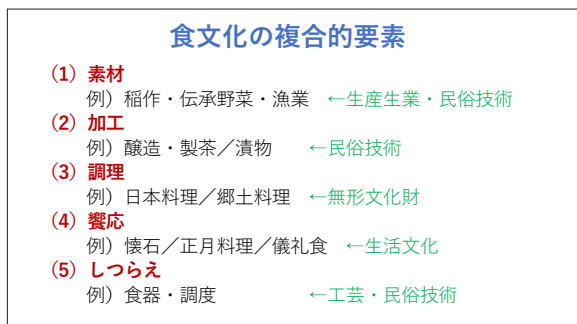


図 4

化の中での食文化の括りというものも関わってくるのではないかと思います。その同じ資料の中から出してまいりましたが（図2）、いま申し上げましたように、この資料の中では「料理人等により継承された伝統的な優れた『わざ』」、これは無形文化財として捉えることができるのではないかと思います。すでにここに挙げたようなものが登録をされております。

そしてもうひとつが「地域に根づいた伝統的な食習俗・加工技術等」ということで無形の民俗文化財の方で登録されるということで、これもすでに登録されているものですね。特に郷土食などはこちらの方に関わってきます。

ということで、大きくは2つの方向性があるのではないかと思います。最初を確認をしておきたいと思います。

この資料がすごいなと思うのはいろいろな問題点まで書かれていまして（図3）、「食文化振興の課題」ということで、特に「文化財保護法に基づく保存・活用」については、「食文化が文化財保護法の対象になり得るとの認識が無い」こと、「文化財指定等に必要な学術的価値判断の基盤が未整備」というような課題があるということが既に挙げられているということなんですね。ですから今日の協議会の中でも、こういった点をみなさんとよく考えて、何か少しでも方向性が出てくれば良いなと思っております。

2. 食文化の複合的要素

仮に考えたのですが、食文化と一口に言っておりますけれども、どういうものがあるのか、これもざっと並べただけです（図4）。決してこれが体系だったものというわけではありませんけれども、例えばこういった複合的な要素があるのではないかと思います。ということで挙げてみました。

まず素材の確保、そしてその加工、調理、それから饗応としましたが、食べ方やもてなし方、そういったものの文化も含まれる。それから5番目はしつらえとしました。無形の食文化ではありますけれども、様々な有形のものもここに関わってくるということで5番目に挙げてみました。

例を挙げてみますとこんな感じかなと思うのですが、(1) 素材は、例えば最近流行っている伝承野菜などはまさにこの部分ではないかなと思います。それから(2) 加工につきましては、今日もお話があると思いますが、醸造とか製茶といったもの。あるいは家庭だったら漬物とか、そういうものも入ってくるかと思っています。(3) 調理は、これも今日の話の中に含まれてくるかと思っていますけれども、

日本料理や懐石料理といったプロフェッショナルな方が作るような料理、それから家庭で作るような郷土料理、それぞれの作り方の話もあるかと思います。それから（４）饗応については、これはもうまさに懐石料理や、あるいは民俗的なことで言いますと正月料理や祭りの儀礼食といったものが関わってくると思います。そして先ほど申しました（５）しつらえですね。

こういった分野は、これまでは様々な文化財のカテゴリーの中で扱われて参りました。例えばこれも思いつく限りで挙げただけですけれども、（１）素材であればいわゆる生産生業の分野、あるいは民俗技術として捉えることができる。（２）加工も主に民俗技術として捉えることができるのではないかと。（３）調理（４）饗応のあたりがまだこれからという分野かなと思うのですが、すでに例えば京料理なんていうものが登録をされております。そういった中では、プロフェッショナルの料理人の方が作るようなもの、あるいは専門の技術を持った方が作る、そういう無形文化財としての側面もあるかと思えますし、それから生活文化といった幅広いところから考えるということもできるのではないかと思います。

３．食文化の保護と活用

そのような様々な複合的な要素があるわけですが、結局それはいま説明していきましたように立場によって変わるということがあると思うんですね。これも大雑把に書いたものですが（図５）、例えば素材や加工であれば生産者という方々がいる。そして流通させるという話になってまいります。仮に「食のプロ」と書きましても、料理人の方であればそれを作って食べさせる、もてなす、そういった文化が関わってくると思います。それとリンクするような形で、一般の家庭での食の文化、あるいは郷土料理という括りでも考えることができるかと思えます。

そしてまた見方を変えますと、いまの郷土料理の話に繋がっていきますけれども、郷土ごとに様々な、いわゆる郷土料理というものがありますけれども、これを何か束ねる考え方もないといけなのではないか（図６）。文化財制度というものに引き付けて考えたときに、例えば各地にあるうどん、あるいは漬物といったものを地域地域で登録しようということを出していくと、非常に際限ないことになってしまいます。やはりこれは日本全体を通して、あるいは世界的な位置づけでもいいんですけれども、総合的に捉えて、その中でどう扱っていくかということを考えなくてはいけないのではないかと。ということで、総体的把握とそれぞれの郷土での把握というものが必要なのではないかと。ということで、こういう図を挙げてみました。

それからさらに、先ほどの文化庁さんの資料にも上がっているものですが、食文化の発信ということも重要だとされております（図７）。保護と活用でいうと、主に活用の面かと思えます。まず上の方ですが、なかなかこれは素晴らしいこ

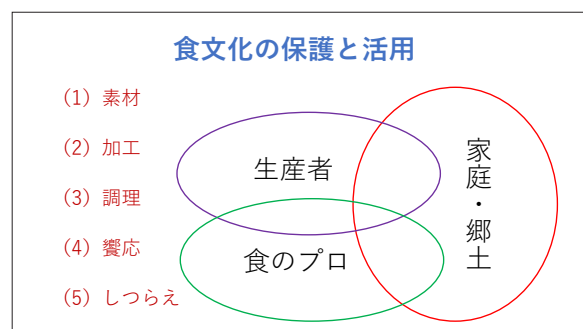


図5

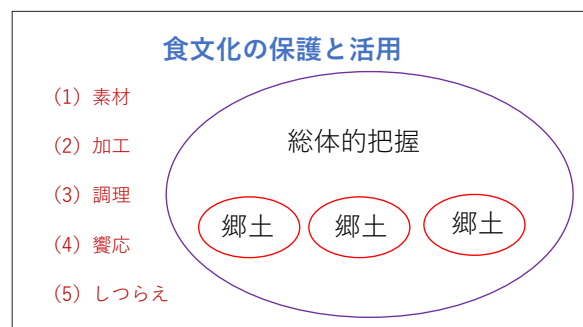


図6

食文化の発信

○ **地域住民**など各地の食文化の担い手が、身近な食習俗・技術を「これも食文化だ」と気付き、その価値を掘り起こすきっかけにもなるよう…（後略）

○ 国内外への発信：観光や輸出促進につながる食のブランディング等に有用な食文化の価値付けが不十分。各地の食文化を**国外を含む地域外に発信**する取組が弱い。

文化庁資料「文化財保護法の一部を改正する法律について」2021より
https://www.bunka.go.jp/seisaku/bunkazai/pdf/93084801_04.pdf

図 7

韓国の事例

韓国人の共同体精神が入った「キムチ漬け」、国家無形文化財に指定
 （中央日報日本語版）2017

韓国文化財庁は韓国人のアイデンティティが入った**共同体の食文化**「キムチ漬け」を国家無形文化財第133号に指定したと15日、明らかにした。
 （中略）

2012年には「キムジャン（立冬の前後に行われる、キムチを漬け込む行事）文化」がユネスコの無形文化遺産に認められた。キムチ漬けはキムジャン文化より幅広い概念で、全国の特長あるキムチとその文化を共に含めている。ただし、**生活慣習で文化ということから特定保有者や保有団体を認めたことはない。**

図 8

文化財とユネスコ無形文化遺産

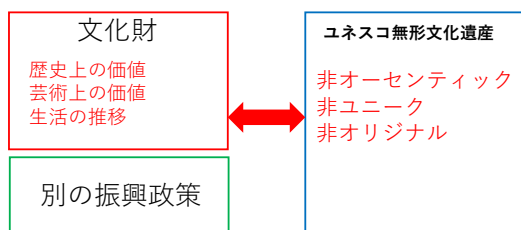


図 9

とを書いていらっしゃると思うんですけども、「地域住民など各地の食文化の担い手」が、まず気づくということ、これも食文化なんだなということに気づいてもらうということ、それをやるのが我々の役目でもあるんじゃないかということですね。それからさらに、国内外、特に海外に向けての発信ということも、これからは必要になってくる。決してそれは産業振興ということだけではなくて、食文化の面からも考えていかななくてはならないという、大きな課題があるのだと思います。

その海外の話を見たときに、これはちょっと違った例としてひとつだけ挙げてまいりました（図8）。これは韓国のキムチに関するものなんです。韓国ではすでに2012年に、キムジャンというキムチを漬ける習俗がユネスコの無形文化遺産になっているんですね。ところがその後になってから、キムチ全体の文化を文化財にしようということになりまして、韓国では共同体の食文化ということになりました。「共同体」と言うと私達は地域共同体をすぐに思い浮かべてしまうのですが、韓国では逆に国民全体を共同体と捉えて、特に保護団体を定めないでそういった食文化を含めた文化財を守っていこう、広めていこうということを考えている。そういう日本とは異なる制度としてやっている例もあります。

そんなふうに世界の動きも考えてみますと、そもそも日本の文化財の制度というのは歴史上の価値や芸術上の価値、あるいは民俗であれば生活の推移が条件になりますけれども、ユネスコの無形文化遺産の場合は、あまり「これがオリジナルだ」とか「これが正しい」「元祖なんだ」ということを言うてはいけません。そういうことを書類に書くと落とされるということです。かなり相反する要素を持っている（図9）。そういった世界的な流れの中で日本の食文化というものをどういうふうに考えていくのか。そうしますと、結局文化財で守る、広めるということだけではなくて、別の振興政策も視野に含めていかなければいけないのではないかなと思います。

4. 食文化の保護と振興にかかる課題

さて、最初に結論づけるようなことを言うてはいけないのですが、まず考える目安として見ていただければと思います（図10）。ひとつは、地域の食文化をどういうふうに継承していくのか、それがまず文化財として食文化を扱う役割なんだと思うんですね。いかに調査や記録を行うのか。これもな

かなか難しい。何を対象にしたらいいんだろうとか、そういう話もこれから聞けるのではないかと思います。またそこで知り得た情報を、どうやって発信してみなさんに知ってもらおうのかということ、これも鍵になってくるんだと思います。

もうひとつは、やはり食の文化というのは食べてもらってナンボということで、食べてもらうためには売らなくてははいけない。家庭料理はそれぞれでやればいいのですが、それをどういうふうに

売なのか。元も子もないようなことですけれども、そのための技をどう継承するのかということも含めて、先ほど挙げました素材、加工、調理、饗応、しつらえといったようなことも関連させながら、それをどういうふうに売って経済的にも回していくのかということも一緒に考えなくてははいけない。そのあたりが、例えば民俗芸能や祭りの継承の問題とは異なる部分ではないかなと思います。非常に雑多なお話をいたしました。この辺をちょっと頭の片隅に留めていただいて、これからのお話を聞いていただければと思います。

食文化の保護と振興

- ① **地域の食文化の継承**（家庭料理・郷土料理）
 - いかに調査・記録を行うか
 - いかに発信するか
- ② **食産業の振興**（生産・加工・調理・饗応・しつらえ）
 - いかに技を継承するか
 - いかに売るか

図 10

基礎講座 1

食文化の保護・継承にかかる国の取り組み

野添 剛司（文化庁 参事官（食文化担当））

後藤 知美（司会） 最初に食文化の保護継承にかかる国の取り組みについて、文化庁参事官（食文化担当）の野添剛司さんにお話をいただきます。

みなさまこんにちは。文化庁で食文化担当の参事官を務めております野添と申します。本日はこのような機会をいただきまして大変ありがとうございます。

ここでは私の方から、これまで文化庁が食文化に関してどういう取り組みをしてきたかということをご紹介させていただきまして、午後の総合討議に向けた議論の素材としていただければと思います。少々お付き合いをお願いいたします。

1. 食文化をめぐるこれまでの動き

最初に自己紹介も兼ねまして、これまでの食文化をめぐる動きについてご説明したいと思います。私は、奈良県庁に出向して勤務をしたことがありました。その時に、奈良の正倉院展を始め、いろいろな神社仏閣がものすごい集客力を持っているなと思ひまして、そういう歴史や文化の持つ力というものを目の当たりにしたことを思い出します。その後に、輸出を行っている民間企業の方々を支援するという業務にも携わりました。そうした経験を、文化財を継承していく、そしてそれをどう活用していくかという、現在私が従事する業務にしっかりと生かしながら考えていくことが必要だなと日々感じているところでございます。

1) 食文化に関するこれまでの文化政策

まず、これまでの食文化に関する文化政策の経緯を簡単にご説明したいと思います。我が国は広い国土に多様な風土を持ち、さまざまな地域で育まれてきた食文化が継承されてきました。そうした中、2013年に「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録され、保護・継承の取り組みが進められました（図1）。その一方で、生活様式などが変化する中で、食文化以外の文化と同様に、食に関しましても風俗慣習や技術などが変化し、十分に継承されなくなってきており、多様

性が失われてきているのではないかと考えています。

このような中、2017年には文化芸術基本法の改正が行われ、「食文化」というワードが生活文化の例示として位置づけられました。これは、文化庁が食文化にしっかりとスポットライトを当てていくんだということの意思表示かと思います。また同年には「文化経済戦略」が立てられまして、その中で文化は我が国の国際プレゼンスを高めるものだと、そして経済成長を加速化する原動力にもなる重要なものだということが謳われました。その際、食につきましても、伝統芸能などとともに、多種多様で世界に類を見ない豊富な文化芸術資源のひとつだということで記載がなされました。

こういった食文化に対する国内外からの関心の高まり等を踏まえ、文化庁に食文化の保護・振興を図る部署として、2020年に食文化担当参事官が設置されました。文化財調査官をはじめとする文化庁の職員に加え、農水省や国税庁、さらには民間企業からの出向者でこの組織を立ち上げまして、現在、食文化政策を進めているという状況でございます。

2) 日本の食文化の特徴

さて、食文化の特徴ということで、図2のシートを入れさせていただきました。私も政策を推進していく上で時折振り返るものですが、日本の食文化にはこういう特徴があるということをベースにして、いろいろと政策を考えていかなければいけないというように思っています。

まず挙げられるのは、日本の食には自然環境や社会環境に起因したいろいろな多様性があるということです。例えば、全国的か地域的かという違いですとか、「ハレ」なのか「ケ」なのかという違い、明治以前からあるのか、それとも明治以降にいろいろな変化を受容して形成してきているのかという、こういったさまざまな多様性があります。それから、自然に対する尊敬の念や感謝の気持ちといった精神性を反映している点や、いろいろな季節の花を使ったり、その季節に合った食材や調度品、器を使って自然の美しさや季節の移ろいの表現をしたりしている点も特徴です。あとは、農産物だけではなく山菜や魚介類といった新鮮なものを活用したり、それをうまく調理する技術や道具があったりします。また、出汁や発酵調味料などを使って上手に動物性油脂の摂取量を抑えるという意味で、栄養バランスにも寄与すると言われてたりしています。他にも、餅つきやお雑煮、おせち料理などが典型ですが、日本の食文化は正月などの年中行事や通過儀礼などと密接に関わりを持っておりまして、いろいろな素材でできた形を、さまざまな器の上に調和が取れた盛り付けをして、美しく配膳をするということも食の特徴であると思います。

時間の都合で少し飛ばしますけれども、私どもは、日本の食文化にはこういった特徴があることを振り返りながら、政策を積み上げてきている状況でございます。

3) 食文化政策が目指すべき姿

ところで、2020年に食文化を主管する組織が立ち上がりまして、1年間かけて有識者の方々にいろいろと整理をいただきまして、文化審議会のなかに「食文化ワーキンググループ」を設置して取りまとめを行いました。図3では最後の「目指すべき姿」というところを引用したのですが、これがいわば結論になりまして、私どもの政策推進の指針として日々振り返っているものです。

例えば、食文化が国民に広く認識をされなければいけない。それから本日のテーマにもなりますが、この多様な習俗・技術というものが文化財として適切に評価をされる、そして国内各地で特色のある食文化が継承されるということ。それから、海外で我が国の食文化への評価が高まるということ。さ

図1 食文化をめぐるこれまでの動き

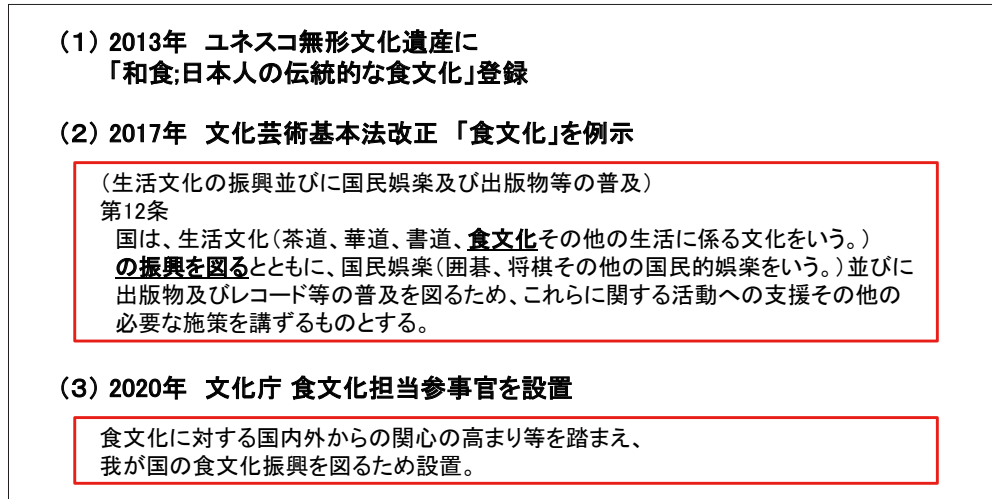


図2 我が国の食文化の特徴

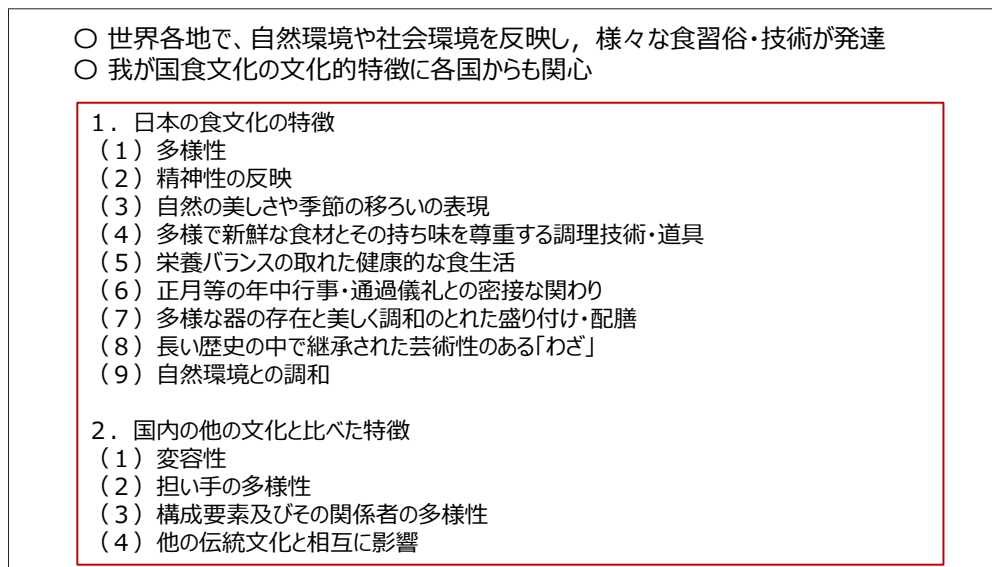
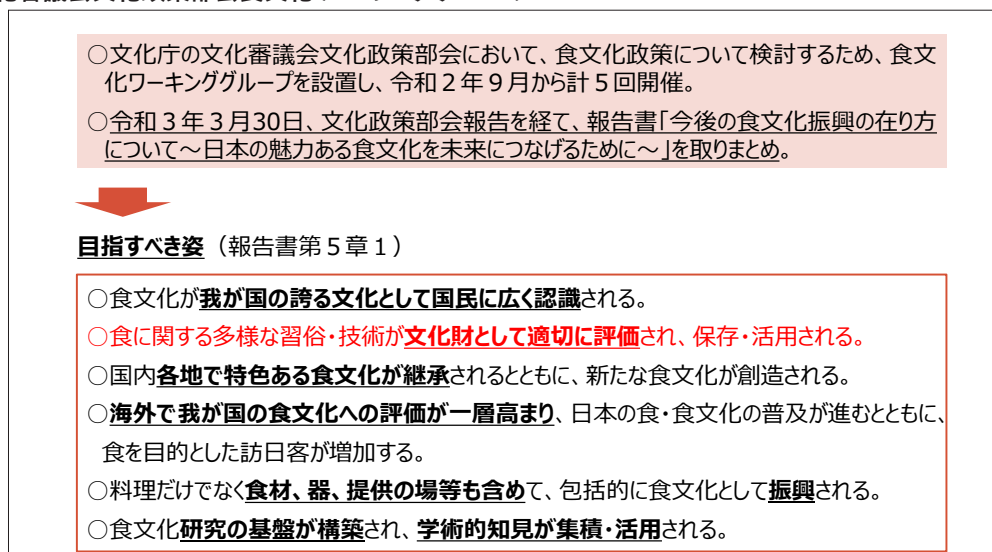


図3 文化審議会文化政策部会食文化ワーキンググループ



らには食材、器、提供の場など、そういったものが振興されるということ。そして最後に、食文化に関する研究の基盤が構築されて、学術的な知見が集積・活用される。こういったことが目指すべき姿ということで、ここに向けて政策をそれぞれ進めている状況にあります。

2. 食文化に関する文化財

1) 登録制度の新設

その中で、食文化振興の課題を図4に整理しています。久保田様のお話でも似たようなところが引用されておりましたけれども、3年前から2年前にかけてのこの報告書の中でまとめられている課題としましては、まずは「文化財保護法による保存・活用がまだ十分になされているとは言い難い」ということが挙げられています。また、無形の食文化が、文化財指定の対象になりうるんだということが認識されていない。文化財指定などに必要となる学術的価値判断の基盤が不十分というか、これからまだまだ充実させていける余地があるのではないかと指摘がなされています。そして、食文化は多様性があるので、無形文化財と無形民俗文化財どちらに馴染むのか、一様に決めることは困難でありますし、芸術性の評価についても、識者による評価が必要ではないかといったような整理がなされています。

これも踏まえて法律改正がなされまして、無形文化財と無形民俗文化財の登録制度が作られました。図5は、その登録基準について整理をしたものです。無形文化財に関しましては、芸術上の価値が高いものということ、それから歴史上の意義を有するもの、さらには生活文化の成立または変遷の過程を示すものということで、こういった基準に従って判断をしていくということかと思えます。

2) 食文化に関する文化財の実績

続きまして、現在の食文化に関する主な文化財の実績ですけれども(図6)、昭和34年(1959)に山口県で製塩用具が指定されています。おそらくこのあたりから、酒造用具や醸造用具といったものも含めて、有形の民俗文化財としての指定や登録がなされて、徐々に増えてきているのだと思います。そして、法改正をして制度として動き始めた登録制度を活用して、昨年度そして今年度と、登録案件が出ている状況でございます。指定につきましては、無形民俗文化財の指定案件として能登の製塩技術、阿波晩茶、石鎚黒茶の3件がございます。そして無形文化財に関しましては伝統的酒造り、菓銘をもつ生菓子(煉切・こなし)、京料理という3つがございます(図7)。今回それぞれについてみなさまのご理解をより深められたらと思ひまして、少しお時間をいただいて紹介させていただければと思います。

まずは**伝統的酒造り**です(図8)。これは分類としては生活文化ですけれども、登録適用基準としては、生活文化に係る歴史上の意義を有するものということで整理をしています。

この伝統的酒造りは、酒生産の根幹の技術である水分調整と麴作り、それからもろみの管理といった伝統的に培われてきた判断方法や、吟醸酒などを作り出す手作業のわざを対象としています。

歴史性についてですけれども、そもそも奈良時代の『播磨国風土記』には、カビを用いて酒を醸したという記述がございます。平安時代には、その薄い酒を何度も繰返して濃くしていくという製法が発展しました。そして室町時代には、精白した米を用いる諸白もろはくと呼ばれる酒が広がり、我が国の酒造りの特徴であるパラ麴に統一され、発酵方法も段仕込みになりまして、ここで我が国特有の製法が




図4 食文化ワーキンググループ報告書

<p>我が国の食文化の特徴・魅力（報告書第4章）</p> <p>第4章 食文化振興の課題</p> <p>3. 文化財保護法に基づく保存・活用</p> <p>・食に関する文化財指定等の実績は、有形の文化財に関するものがほとんどであり、またその数も、多様な食文化の存在に比して多いとは言えず、文化財保護法による保存・活用が十分になされているとは言えないのではないかと。</p> <p>・そもそも、食文化関係者や文化財関係者に、無形の食文化が文化財指定等の対象になり得るという認識がなく、文化財として捉える意識が無いのではないかと。</p> <p>・文化財としての価値付けが定まっていない。文化財指定等に必要となる学術的価値判断の基盤が整っていないことを懸念。食文化が時代に応じて変容していく中で、短期的な振興にとどまらず文化財保護法により長期的に保護していくには、その普遍的な価値を裏付けるための学術的な調査研究が必要ではないかと。</p> <p>・文化財保護法により食文化の保存・活用を図るに当たっては、多様性や変容の大きさ等食文化の特徴を踏まえた対応が必要ではないかと。例えば、食文化の多様性にかんがみ、無形文化財と無形の民俗文化財のどちらに馴染むものかについて一様に決めることは困難であり、個別の事案ごとに判断することが必要ではないかと。その際、無形文化財としての価値付けに必要な芸術性の評価については、識者による評価が必要ではないかと。</p>
--

図5 登録無形文化財の登録基準

<p>食文化を含む生活文化の登録基準として、「芸術上の価値」、「歴史上の意義」の考え方が重要</p> <p>○ 登録無形文化財の登録基準</p> <p>一 芸術上の価値の高いもの</p> <p>二 生活文化に係る歴史上の意義を有するもの</p> <p>三 生活文化の成立又は変遷の過程を示すもの</p> <p>○ 登録無形文化財の保持者又は保持団体の認定基準</p> <p>保持者：登録無形文化財に登録される生活文化を体得し、かつ、これに精通している者</p> <p>保持団体：登録無形文化財に登録される生活文化を体得し、かつ、これに精通している者が主たる構成員となっている団体</p>

図6 食文化に関する主な文化財の実績（R 5. 1月時点。答申後未告示のものも含む）

<p>○ 重要有形民俗文化財の実績は13件、登録有形民俗文化財の実績は5件（酒造用具・製塩用具等）。</p> <p>○ 重要無形民俗文化財の実績は3件（製塩技術、茶の製造技術）。</p> <p>○ 令和4年度は、登録無形文化財2件（菓銘をもつ生菓子（煉切・こなし）、京料理）を新たに登録し、重要無形民俗文化財1件（石鎚黒茶の製造技術）及び登録無形民俗文化財2件（能登のいしり・いしり製造技術、近江のなれずし製造技術）について答申（令和5年1月時点）。</p>		
<p>○ 重要有形民俗文化財（13件）</p> <ul style="list-style-type: none">・岩手県 南部杜氏の酒造用具（S57）・山形県 庄内の米作り用具（H2）・東京都 大森及び周辺地域の海苔生産用具（H5）・石川県 能登の揚浜製塩用具（S44）・愛知県 半田の酢醸造用具（H28）・兵庫県 赤穂の製塩用具（S44）・兵庫県 灘の酒造用具（S46）・山口県 製塩用具（S34）・徳島県 鳴門の製塩用具（S42）・徳島県 阿波の和三盆製造用具（S49）・香川県 讃岐及び周辺地域の砂糖製造用具と砂糖しめ小屋・釜屋（S58）・香川県 讃岐及び周辺地域の醤油醸造用具と醤油蔵・麹室（S61）・佐賀県 肥前佐賀の酒造用具（S63） <p>○ 登録有形民俗文化財（5件）</p> <ul style="list-style-type: none">・茨城県 常陸大子のコンニャク栽培用具及び加工用具（H26）・埼玉県 狭山茶の生産用具（H19）・山梨県 勝沼のぶどう栽培用具及び葡萄酒醸造用具（H18）・京都府 亀岡の寒天製造用具（H24）・鳥取県 鳥取の二十世紀梨栽培用具（H27）	<p>○ 重要無形民俗文化財（3件）</p> <ul style="list-style-type: none">・石川県 能登の揚浜式製塩の技術（H20）・徳島県 阿波晩茶の製造技術（R2）・愛媛県 石鎚黒茶の製造技術（R4） <p>○ 登録無形民俗文化財（4件）</p> <ul style="list-style-type: none">・香川県 讃岐の醤油醸造技術（R3）・高知県 土佐節の製造技術（R3）・石川県 能登のいしり・いしり製造技術（R4）・滋賀県 近江のなれずし製造技術（R4） <p>○ 登録無形文化財（3件）</p> <ul style="list-style-type: none">・伝統的造り（R3）・菓銘をもつ生菓子（煉切・こなし）（R4）・京料理（R4）	<p>○ 記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財（5件）</p> <ul style="list-style-type: none">・岩手県 南部の酒造習俗（S55）・石川県 七尾の酒造習俗（S57）・兵庫県 兵庫県の酒造習俗（S43）・四国地方 四国山地の発酵茶の製造技術（H30）・兵庫県 灘の酒樽製作技術（H31） <div><p>伝統的造り</p><p>菓銘をもつ生菓子（煉切・こなし）</p><p>京料理</p></div>

確立したと理解しております。さらに江戸時代には寒作りが定着し、^{きもと}生酛造りによる三段仕込みが定式化したしました。明治時代には^{やまはい}山麴の製法も登場します。そして昭和初期には精米機が発展したこともあり、水分調整の技が現在の形になってきているのかなと思います。日本の酒造りは、こういう歴史性を持っています。

芸術性についてですけれども、こういった巧緻な技でもって多彩な味や香りを生み出すことができるわけです。ですがそれだけではなくて、その技術を基盤として、例えば夏らしい酒といった季節性ですとか、清らかさといったような、いわば精神性を表現することが可能になってきたというように理解しております。

保持団体は、「日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会」が令和3年（2021）4月に設立されまして、この技を体得し、精通している方々を構成員としていただいております。

次に、**菓銘をもつ生菓子（煉切・こなし）**についてです（図9）。こちらにつきましては、分類は生活文化で、芸術上価値が高いもの、それから生活文化に係る歴史上の意義を有するもの、この2点を適用登録基準といたしました。

そもそもこの文化財は、煉切製もしくはこなし製の生地を用いて、四季折々の風物などの意匠を表現するわざのことを申します。具体的には、こし餡を製造する、加工餡を製造する、そして造形作業を施すと、こういった工程からなっております。



歴史上の意義としては、我が国の菓子は、元々は果物とかそういったものが菓子と言われたところから始まっておりますけれども、外来の食文化の影響が加わって多様に発展しています。例えば遣唐使が唐菓子を運んできたり、留学した僧が喫茶文化とともに羊羹や饅頭を持ち帰ったり、またはポルトガルやスペインの宣教師が南蛮菓子を持ってきたりとか、そういったものが融合して発展をしてくれています。17世紀の後半にはこし餡の詳しい製法が記述されている資料がございますし、18世紀中頃になるとこなしの製法が登場しています。明治期に入ると、こなしという呼称が確認できますし、


図7 食文化に関する無形の文化財の登録の事例

登録無形文化財（3件）		
伝統的酒造り 保持団体：日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会（R3.12 登録） 酒は『古事記』などに登場し、古くから日本に根差してきた食文化のひとつである。伝統的 酒造り は、近代科学が成立・普及する以前から造り手の経験の蓄積によって築き上げられてきた手作業のわざを指す。明治以降、酒の生産では機械化及び大規模化が進行してきたものの、伝統的に培われてきた手作業による生産は今日まで受け継がれており、日本酒、焼酎、泡盛及びみりん等の酒造りに活かされてきた。わざの中心は、並行複発酵と呼ばれる発酵法を高度に調整することで目的とする酒質を作り出すことにあり、担い手は歴史的に培われてきたこの巧緻なわざを用いることによって、酒生産において味や香り等に関する多様な表現を行っている。	菓銘をもつ生菓子（煉切・こなし） 保持団体：優秀和菓子職会（R4.11 登録） 煉切製もしくはこなし製の生地を用いて生菓子に各種の意匠及び菓銘を表現するわざである。生菓子には多様な種類が存在しており、このうち、餡を主体とする煉切製及びこなし製の生菓子では、造形性の高さを活かして、四季折々の風物等を手がかりとした多様な表現がなされている。また菓子の意匠は、菓銘にも反映されている。 菓銘は、古典文学で取り上げられた地名・情景を他のものになぞらえて表現する遊びが、菓子に取り入れられたものである。たとえば和歌に由来する「東風（こち）」や「竜田（たつた）」はその一例である。	京料理 保持団体：京料理技術保存会（R4.11 登録） 平安時代以降、わが国の食文化の発展に大きく寄与してきた京都で育まれてきたのが、調理・しつらい・接遇を一体化する中で、食を通じた「京都らしさ」の表現をおこなう、京料理のわざである。「京都らしさ」は、季節感や伝統行事が食材の選択や献立に反映され、しつらいに投影されることによって表現される。 わざの担い手は3者からなる。主人は献立の作成やしつらいの決定を含むサービス全体を統括し、客をもてなす演出をおこなう。料理人は京料理に特有の食材（京野菜、鰯等）を用いて、京料理特有の技術も交えながら調理をおこなう。女将・仲居は接遇を通じてサービスに込められた文化的意味を客に提供する。
 こうじ造り	 造形のわざ（はさみ菊）	 しつらいと料理の組み合わせ

図8 登録無形文化財の登録について（令和3年12月2日告示）

<p>〔 名 称 〕 伝統的酒造り</p> <p>〔 分 類 〕 生活文化</p> <p>〔適用登録基準〕</p> <p>（二）生活文化に係る歴史上の意義を有するもの</p>	<p>〔概要〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 伝統的酒造りとは、酒生産の根幹の過程（原料の水分調整・こうじ造り・もろみ管理）において、伝統的に培われてきた判断方法と手作業を駆使することで、吟醸酒等を作り出すわざのこと。 ・ 奈良時代にカビを用いた製法の存在が確認でき、室町時代に我が国独自のわざの原型が成立し、江戸時代に洗練され（寒造り・三段仕込み等）、昭和中期に完成された。 ・ 酒造りでは巧緻なわざを用いることで、味や香り等に関する多様な表現が可能となっている。
---	--



保持団体の認定について

〔 保 持 団 体 の 名 称 〕 日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会（令和3年4月設立）

〔 代 表 者 〕 会長 小西 新右衛門


〔 事 務 所 の 所 在 地 〕 東京都港区


〔保持団体の登録基準〕 登録無形文化財に登録される生活文化を体得し、かつ、これに精通している者が主たる構成員となっている団体。

〔 概 要 〕 酒造りのわざの保存及び伝承を図る目的で設立された団体。

図9 登録無形文化財の登録について（令和4年11月17日告示）

<p>〔 名 称 〕 菓銘をもつ生菓子（煉切・こなし）</p> <p>〔 分 類 〕 生活文化</p> <p>〔適用登録基準〕</p> <p>（一）芸術上の価値の高いもの</p> <p>（二）生活文化に係る歴史上の意義を有するもの</p>	<p>〔概要〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 「菓銘をもつ生菓子（煉切・こなし）」とは、煉切製もしくはこなし製の生地を用いて、生菓子に四季折々の風物等の意匠を表現するわざのこと。 ・ 製造工程は、①こし餡の製造、②加工餡の製造、③造形作業からなる。 ・ 生菓子に付す菓銘は、古典文学・季節の移ろい等を踏まえて付与される。「東風」（春）や「竜田」（秋）は和歌からとった代表的菓銘。 ・ 菓銘のルーツは江戸時代（元禄期）の「上菓子」。
---	---



保持団体の認定について

〔 保 持 団 体 の 名 称 〕 優秀和菓子職会（平成29年2月設立）

〔 代 表 者 〕 会長 細田 治



〔 事 務 所 の 所 在 地 〕 東京都渋谷区


〔保持団体の登録基準〕 登録無形文化財に登録される生活文化を体得し、かつ、これに精通している者が主たる構成員となっている団体。

〔 概 要 〕 平成19年に開始された「選・和菓子職」の合格者らにより結成。生菓子の普及啓発、担い手の養成に向けた活動も実施。

図10 登録無形文化財の登録について（令和4年11月17日告示）

<p>〔 名 称 〕 京料理</p> <p>〔 分 類 〕 生活文化</p> <p>〔適用登録基準〕</p> <p>（一）芸術上の価値の高いもの</p> <p>（二）生活文化に係る歴史上の意義を有するもの</p>	<p>〔概要〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 「京料理」とは、調理・しつらい・接客を一体化する中で、食を通じた「京都らしさ」の表現を行なうわざのこと。 ・ 「京都らしさ」の要点は以下の2点である。 <ul style="list-style-type: none"> ① 京都の伝統行事、風俗慣習及び気候風土の反映。 ② 京都の伝統的な美意識に沿った節度と品位の保持。 ・ わざの担い手は3者からなる。 <ul style="list-style-type: none"> 主 人：客をもてなす演出を行なう。 料 理 人：京料理に特有の食材を用いて調理を行なう。 女将・仲居：接客を通じて文化的意味を客に提供する。
--	---



保持団体の認定について

〔 保 持 団 体 の 名 称 〕 京料理技術保存会（令和4年8月設立）

〔 代 表 者 〕 会長 高橋 英一

〔 事 務 所 の 所 在 地 〕 京都市中京区

〔保持団体の登録基準〕 登録無形文化財に登録される生活文化を体得し、かつ、これに精通している者が主たる構成員となっている団体。

〔 概 要 〕 京料理のわざの保護・継承を図ることを目的で設立された団体。

戦後には練り切りと呼ばれる菓子が見られます。

芸術上の価値として見ていくと、四季折々の風物を題材とするデザイン・意匠を与えて、そこに菓銘をつけるということは、元禄期以降の上菓子に見られることであります。古典文学で取り上げられた地名や情景を、菓子になぞらえて表現をするといった見立ての作法が、菓子にも取り入れられていくことになりました。こうしたことは、生菓子作りの技が、風味の良さや技巧性の高さだけではなく、いわばこういった精神性を表現することを行いうるというように理解できます。

また保持団体としては、「優秀和菓子職会」が平成 29 年(2017) 2 月に設立されています。この団体は、平成 19 年(2007) から行われている「選・和菓子職」という選定試験に合格された方を中心として構成されています。

もうひとつ、**京料理**につきましてもご紹介をさせていただきます(図 10)。こちらも芸術上の価値と、歴史上の意義を有するものということを適用登録基準として定めております。この京料理は、調理・しつらい・接遇、これらを一体化して京都らしさというものを表現するわざとして整理をいたしました。京都らしさということについては 2 点にまとめまして、ひとつは京都の伝統行事、風俗慣習、それから気候風土を反映すること、そして 2 点目は京都の伝統的な美意識に沿った節度と品位を持っていることとしております。このわざの担い手を主人、料理人、女将・仲居という 3 者が担っているというように整理いたしました。

歴史を見ていただきますと、京料理という用語自体は昭和期に入ってから広がって、戦後の経済成長とともに定着していった言葉です。そして関東大震災の後、関西料理が各地に浸透いたします。その際、他の地域の料理と京都らしさというものの違いが意識されるようになったというように考えます。

芸術上の価値ですが、季節とか伝統行事のあり様が、食材の選択や献立、料理と器との組み合わせ、またはそのしつらえをどうするのかといったことに反映されます。これらの内容はお客様に合わせて

図 11 食文化に関する無形の民俗文化財の登録の事例

登録無形民俗文化財(4件)	
<p>讃岐の醤油醸造技術 所在地：香川県(R3.9 登録)</p> <p>讃岐地方では、「むしろ麴(こうじ)」と呼ばれる醤油麴の製法が伝承されており、木桶を用いた天然醸造を続けている蔵元も数多く見られるなど、我が国における醤油醸造の技術の変遷や地域差を理解する上で注目される。</p> 	<p>能登のいしる・いしり製造技術 所在地：石川県(R5.1 答申)</p> <p>石川県の能登地方では、醤油に類似した風味をもつ、「いしる」又は「いしり」などと呼ばれる魚醤が継承されてきた。我が国における代表的な魚醤の一つであり、素材自体がもつ天然の発酵力を活かした製造技術には、地域的特色が顕著に見られる。また、長期熟成による伝統的な製造法も維持されており、我が国における発酵調味料の製造技術の変遷や地域差を理解する上で注目される。</p> 
<p>土佐節の製造技術 所在地：高知県(R3.9 登録)</p> <p>我が国における鰯節の製造は、土佐で改良が行われ、その製造技術は各地の鰯節づくりに大きな影響を与えた。</p> <p>なかでも「カビ付け」は、節の水分を放出させ、良性的カビによって腐敗を防ぐ保存の技術で、我が国における海産物加工の技術の変遷を考える上で注目される。</p> 	<p>近江のなれずし製造技術 所在地：滋賀県(R5.1 答申)</p> <p>魚を発酵させて作る「なれずし」は、近世に酢飯を用いた早ずしが普及する以前からある古い形態である。本件は、その代表的な伝承例であり、歴史も古く、現在も滋賀県一円で広く製造され続けている。琵琶湖と周辺の河川で豊富に獲れる魚を利用し、長期の保存に適するように加工するその製造技術には、地域的特色が顕著であり、我が国におけるすしの調製技術や発酵食品の製造技術の変遷を考える上で注目される。</p> 

機敏に変更されますし、接遇を通じてこういった意図が伝えられることになります。こういったものが、受け手の方の五感を刺激する表現技法だということで、この京料理というのは総合芸術としての面を持つというように考えられます。

最後に**無形の民俗文化財**でありますけれども、例えば図 11 の右上にあります能登のいしる・いしり製造技術は、能登地方においてイワシやサバ、イカの内臓などを使って、素材が持つ天然の発酵力でもって発酵させるという製造技術であります。こういったものを含めた 4 件が、現在登録されております。





3. ユネスコ無形文化遺産と食文化

食文化のユネスコ無形文化遺産につきましては、先ほど久保田様のご紹介もございました。伝統的酒造りにつきまして、昨年ユネスコ事務局へ提案を行っております（図 12）。

そもそもユネスコ無形文化遺産保護条約ですけれども、2003 年に採択されて、現在締約国が 180 ほどございます。我が国におきましては 2008 年から、能楽や人形浄瑠璃文楽などをはじめとして、現在 22 件の登録があります。登録の審査は、マンパワーの関係もあるのですが、毎年約 60 件が審査件数の上限ということになっております。我が国もだいたい登録件数が増えてまいりましたので、運用上、2 年に 1 回の審査になっていると聞いています。この無形文化遺産条約の趣旨を踏まえまして、国内で保護措置が図られているものの中から提案をしていくということで進めています。

この酒造りですけれども、先ほど文化財保護法とユネスコの求めるものとの差異について言及がございました。我々の今回の提案では、まずは文化財に登録されているということがエントリーの前提条件になりますので、そういったものを申請のベースとしております。例えば酒造りにおいてバラ麴を使うということですが、日本の各地においてそれを共通項としながらも、沖縄では黒麴が用いられ

図 12 「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産登録に向けた取組

ユネスコ無形文化遺産への提案 <ul style="list-style-type: none"> ○ 令和 4 年 2 月 25 日 文化審議会無形文化遺産部会が、「伝統的酒造り：日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術」を令和 3 年度のユネスコ無形文化遺産への提案候補として選定 ○ 令和 4 年 3 月 10 日 無形文化遺産保護条約関係省庁連絡会議において、審議・決定 ○ 令和 4 年 3 月 31 日 ユネスコ事務局に提案書を提出 ○ （参考）令和 6 年（2024 年）11 月頃：政府間委員会において審議・決定（見込み） 	
（参考）政府方針等 <ul style="list-style-type: none"> ○ 岸田総理大臣施政方針演説（令和 4 年 1 月 17 日第 208 回通常国会） 「日本酒、焼酎、泡盛など文化資源のユネスコへの登録を目指すなど、日本の魅力を世界に発信していきます。」 	
各種イベントにおける PR <ul style="list-style-type: none"> ○ 「文化庁芸術祭」や「UNWTO ガストロノミー・ツーリズム世界フォーラム（奈良）」等において、日本の伝統的な酒造りを PR 	パンフレットの作成 <ul style="list-style-type: none"> ○ 「伝統的酒造り」を紹介するリーフレットを多言語で作成 
「伝統的酒造り」シンポジウム <ul style="list-style-type: none"> ○ 一般消費者向けのシンポジウムを全国で開催 	保持団体の活動 <ul style="list-style-type: none"> ○ 将来の担い手（子ども）向けのワークショップを開催 

て泡盛が作られるなど、いろいろな地域によって多様な発展を遂げてきております。他方で、こういった技術を使って作られた酒自体は、儀式や祭礼行事と密接に結びついているもので、そうした文化を継承していく中で不可欠なものになっているということ。そして、この酒造りに関わるのは杜氏さんや職人さんだけではなく、材料の生産者さんをはじめとする地域の方々など、コミュニティとしての広がりがあります。さらに、ユネスコの無形文化遺産には、ベルギーのビールやジョージアのワインなど世界各国の酒（アルコール）の製造技術が登録されていますので、そういったところとの横の連携・対話の促進などにも繋がる可能性がございます。こうした形で、ユネスコの無形文化遺産になる要素を満たしているのではないかとということで提案を進めているところです。順調にいきましたら、令和6年（2024）の11月頃にユネスコの政府間委員会において審議される見込みとなっています。

4. 文化庁が取り組む食文化の振興策

こういった形で保護継承施策を進めている中でありますけれども、他方で食文化の振興に関しまして、予算事業を核としながら推進をしているところです。今年度の予算は2億円弱ということで、昨年から微増ということになっています。その中で「食文化ストーリー」を調査し、それを発信していくモデル事業ですとか、まず地元でそれが食文化だということに気づいてもらうための機運を醸成する「100年フード」という政策を推進しています。あとは、食で繋がる日本の文化を認定していく事業や、食に関する調査研究事業を行っています。特に来年度は、和食がユネスコ無形文化遺産に登録されて10周年の節目の年になりますので、それを契機としたイベントの開催などを通じて、国内外に食文化の魅力を発信することに力を入れて新規で取り組もうとしております。

図13 『食文化あふれる国・日本』プロジェクト

令和5年度予算額（案） 192百万円
（前年度予算額 188百万円）

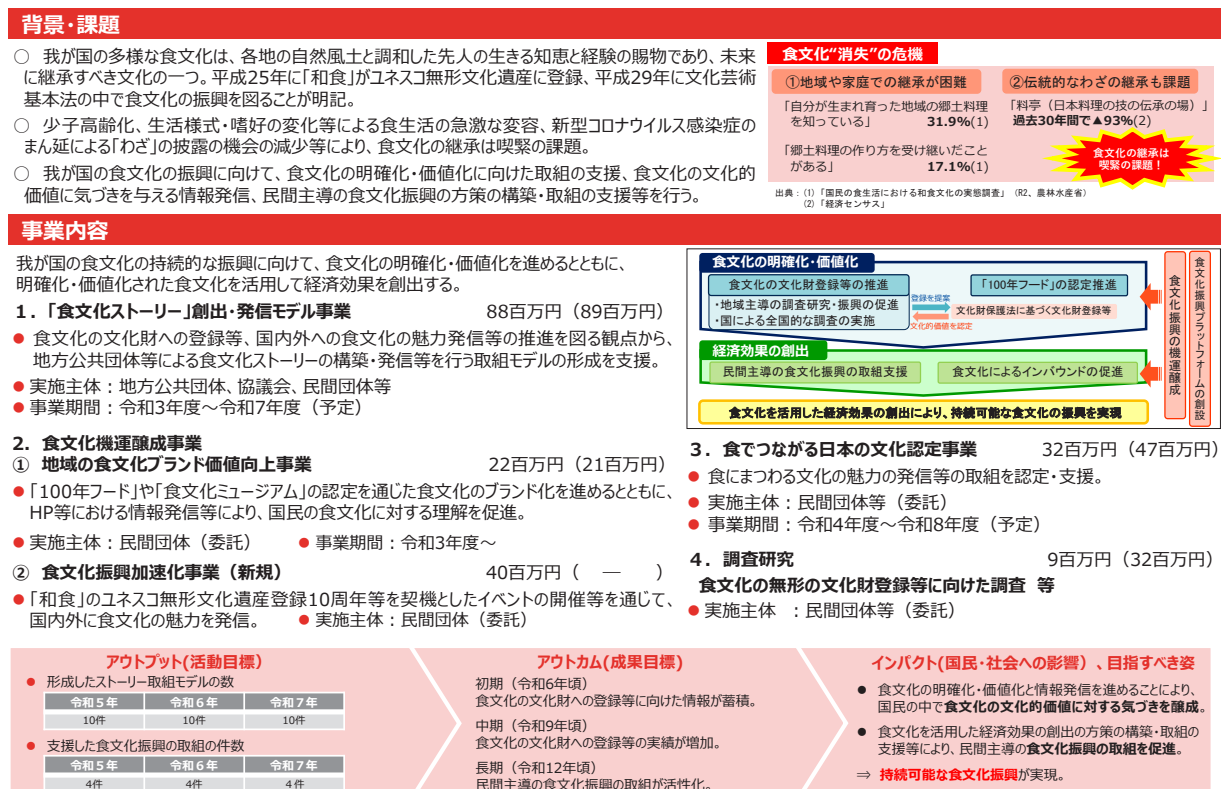


図 14 「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業

- 特色ある食文化の継承・振興に取り組む地方公共団体等に対し、調査研究による文化的価値の明確化や文化的背景を分かりやすく伝える「食文化ストーリー」の構築・発信等を支援し、モデル事例を形成。

食文化の継承・振興に向けた課題
 自然や歴史の反映された食文化は我が国の文化遺産。
 ○しかしながら、国・地方を通じて食文化の文化財指定は進んでおらず、その文化的価値が不明確。
 ○一方、コロナにより食文化を支える地域・食産業が打撃。

事業内容

- 実施主体
特色ある食文化や伝統的なわざの継承・振興に取り組む地方公共団体、協議会、民間団体等
- 補助率
定額
- 補助対象となる取組
【調査研究（文化的価値の明確化）】
 - ・有識者検討会の開催
 - ・文献調査、実地調査
 - ・報告書・記録動画等の作成
 ※ 国及び自治体による文化財登録等に資する調査研究が対象
- 主な要件
調査研究の結果を報告書に取りまとめるとともに、食文化の文化的背景を分かりやすく伝える「食文化ストーリー」を作成

【保護継承】

- ・シンポジウム等の開催
- ・食文化教育・体験の実施
- ・継承団体の育成
- ・食文化振興に取り組む者の顕彰

【発信等】

- ・食文化の文化的価値を伝える食文化ストーリーの構築・発信等
- ・食関連施設等を活用した食文化の発信・体験 等

【事例① にし阿波地域の雑穀食】

【食文化の特徴】
 急傾斜地で米作には適さない自然条件の下、そばを米に見立てたそば米雑炊など独特の雑穀食文化が受け継がれてきた。農作業に関連した祭事や作業唄など、山間部の人々が織りなす文化の中心となるのが豊かな雑穀食文化である。



（にし阿波の山村（豊水舎HPから））

【事例② 京都の伝統的な食文化】

【食文化の特徴】
 京都の料理人等は、平安以来、日本料理の基本的な要素を継承し発展させてきた。だしや旬の食材を使用した調理から盛り付け、配膳やもてなしの空間まで美しく整えられた料理には、美に対する独特の感性など高い精神性と文化性がみられる。



成果

- 無形の文化財の登録制度の普及
- 食文化の継承・住民の誇りの醸成
- 食文化を活かした観光等による地域活性化

図 15 令和3年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業の概要（調査研究）

- 各地域の特色ある食文化の継承・振興に取り組む10団体を採択し、文化財登録に向けた調査研究、地域での保護継承、国内外への魅力発信等の取組を支援し、モデル事例を創出。
- 調査研究事業…それぞれの食文化に関する文献調査、現地調査等を実施、調査報告書を取りまとめ。

○ 京料理【京都府】 京都に伝わる出汁を基本とする調理法によって創作される料理と、それを盛りつけ、配膳し、しつらえの中でもてなす料理文化		○ まめぶ【岩手県久慈市】 醤油味のだしにクルミや黒砂糖が入った「まめぶ」という団子を入れた汁物は、地域の慶弔時に欠くことのできない行事食		○ つるおか伝統菓子【山形県鶴岡市】 江戸時代から城下町鶴岡に伝わる「鶴岡雛菓子」、灰汁を利用した伝統菓子「笹巻」、「とちもち」	
○ しもつかれ【栃木県】 鬼おろしでおろした大根や塩麴の頭、大豆、酒粕などを煮込んだ栃木県の郷土料理、初午の日に作り稲荷神社にお供えする		○ 能登の発酵食【能登半島広域観光協会】 能登半島では、日本三大魚醤の「いしり」や「かぶらずし」など独自の発酵食文化が受け継がれている		○ 小鯛のささ漬【福井県小浜市】 都への贈答食として発展した「小鯛のささ漬」には、千年の時を重ねた御食国の加工技術が凝縮されている	
○ にし阿波の雑穀食【徳島県】 急傾斜地が大半を占める自然条件を背景に、そば米がゆや、きび・ひえ料理などの雑穀料理が伝統的に食されてきた		○ 龍島のすず【龍の旅ソムリエ協議会】 東シナ海に浮かぶ龍島では、地理的隔たりや歴史的背景により、「すず」など独自の食文化が育まれてきた		○ フーヌイユの食文化【日本スローフード協会】 沖縄県国頭村では、伝統的なフーヌイユ（シイラ）漁と加工技術、行事食としての食文化が受け継がれてきた	

各団体が取りまとめた調査報告書等は、文化庁ホームページに掲載しています。
 ウェブサイトで『食文化ストーリー 活動実績』と検索

図 16 令和3年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業の概要（保護継承、発信等）

- 保護継承事業…地域の食文化の継承を目的としたシンポジウム、食育授業、市民講座の開催等の取組が実施された。
- 発信等事業…地域の食文化の魅力を発信するための映像制作、食文化体験ツアーの試行等の取組が実施された。

食育授業・市民講座 「まめぶ」未来継承講座 （久慈市） 市内の小中学校で郷土食「まめぶ」の体験講座を開催	外国人向け講習会 （鶴岡市） 市内在住の外国人を対象とした鶴岡雛菓子の体験講習会を開催	映像制作 以下の団体では、地域の食文化の魅力を発信するための映像制作	まめぶ （久慈市） 	能登の発酵食 （能登半島広域観光協会）
「宣名眞のフーヌイユ」絵本製作・読み聞かせ会 （一般社団法人 日本スローフード協会） 地域内外の子ども達がフーヌイユの食文化を理解を深めることができるよう絵本を制作し、読み聞かせ会を開催	玉味噌づくりワークショップ （京都府立大） 岐阜県関市下之保地区で継承される「味噌玉の醤油汁」に用いられる味噌玉作りを開催	つるおか伝統菓子 （鶴岡市） 	京料理 （京都府） 	にし阿波地域の雑穀食 （徳島県）
シンポジウム 能登発酵食オンラインシンポジウム （能登半島広域観光協会） 能登の発酵食の特徴と未来をテーマにしたシンポジウムを開催	『若狭小浜小鯛ささ漬誕生の謎に迫る』 （小浜市） 御食国若狭小浜の食文化の集大成である小鯛ささ漬の加工技術や歴史	食文化体験ツアー 龍島を味わう食の旅モニターツアー （龍泉川内市龍島） 地域の方との交流や食文化体験を組み込んだモニターツアーを実施	信州諏訪の文化を訪ねる （京都府立大） 在日フランス人を対象とした諏訪の食文化、歴史等に関するガイドツアー	

1) 食文化ストーリー創出・発信モデル事業

続きまして「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業です。こちらは地域の食文化の調査研究を進めて、文化的な価値を明確化したり、食文化のストーリーを発信したりすることをお手伝いする事業です。令和3年度(2021)からスタートをしまして、図14～17に挙げましたような各地の食について調査を進め、発信を行っています。

例えば京料理ですけれども、これも令和3年度に調査をして、無形文化財としての登録に必要な材料の一部をここで集めることもできたのかなと思っております。他には、能登ではいしる・いしりも含めて、能登の発酵食として令和3年度に調査を行ったところです。

また、食文化の発信をどうやって行っているのかということからしますと、例えば岩手のまめぶに關しては、食育事業や市民講座を実施していただいたり、映像も作っていただいたりしました。また京料理では、日本語のほかに英語・スペイン語・中国語の4カ国語で映像を作っていただいたり、シンポジウムや体験ツアーを開催したりということを行っていただいたりしました。

令和4年度(2022)は、新型コロナウイルス感染症で十分調査ができなかった継続3件も含めまして、新たな10件を入れた13件の調査事業を推進しているところでございます。

2) 100年フード

他に現在進めている事業に、100年フードというものがございます(図18)。これは、世代を超えて地域で受け継がれてきた食文化、各地の100年続く郷土食・食文化を「100年フード」と名付けて、文化財保護法に基づく保護はなかなかハードルが高いけれども、その手前でたくさんの食文化を掘り出して、それに光を当てていくという事業です。これは去年から始めましたけれども、地方自治体などからの応募に基づいて文化庁が認定を行っておりまして、現在は131件が認定されています。今年度も2月末頃の発表に向けて新たに審査をしているところです。実際のところ、予算で認定団体にお金を配る事業ではないものですから、こういった方々にメリットを感じていただくために、文化庁が認定をしたということを示すロゴマークを作って、それをご利用いただくという形で進めています。

今年度この事業をスタートさせましたら、いろいろなメディアが取り上げてくださったり、各地の盛り上がりが非常に大きな動きになっています(図19)。引き続きこういったモメンタムを維持していくために、例えば食文化を継承しておられる方が語り部として登場する動画を作っていただいたら、それを文化庁としても掲載して広報していこうとか、地域に足を運んでもらうために、日本全国の100年フードを巡る「100年フードフォトスタンプラリー」も実施しています。

また、100年フードのロゴマークを商品につけ、記念商品として発売されたカレーパンもありました。このあたりに関しては、文化庁が認定したそういったマークが商品につく、それを使うということには、良い面・悪い面の両方があるかと思います。こういった地域の食文化を認識できて、価値付けできるという意味ではプラスになってくるわけですけれども、それを悪用する可能性もございます。そのあたりのリスク管理をよくよく注意をしながら、まずはこの100年フードのロゴマークで、そういった施策がどういった影響を及ぼすのかということに注意しながら推進をしている状況です。

3) そのほかの関連する取り組み

終わりの時間が近づいてまいりましたので早めに進めさせていただきますが、図20のような江戸時代の食卓の様子を体験できるVR動画なども作りまして、公開から2年ほど経って75万回再生を

図 17 令和 4 年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業採択団体一覧

○ 令和 4 年度の応募件数は 27 自治体・団体、要望額は 205 百万円。うち 13 自治体・団体を採択。

	助成団体・事業名	概要		助成団体・事業名	概要
1	【宮城県富谷市】 「宮城の大豆食文化」保護・継承プロジェクト	伊達政宗から続く仙台藩では、仙台味噌やずんだ餅など、大豆を原料とする食文化が受け継がれてきた。	8	【福井県小浜市】 次代へ継承 都への贈答食文化「御食国ストーリー」創出発信事業	若狭は古来、御食国として都の食文化を支えてきた。素材の味を損なわない絶妙の一夜と許しの技術は、御食国食文化の到達点として価値がある。
2	【山形県鶴岡市】 つるおか伝統菓子伝承事業	北前船で伝わった京都の文化に由来する鶴岡饅頭菓子や、灰汁を利用した笹巻、とちもちなど鶴岡の伝統菓子	9	【下呂温泉観光協会】 下呂市を彩る食文化の文化財を指して～朴葉寿司その風土・歳時記・歴史・味覚・未来～	酢飯と魚や山菜などの具材を朴葉で包んだ朴葉寿司は、行事食や農作業の携帯食として受け継がれてきた。
3	【JTB 総合研究所】 山形県遊佐町における伝統的行事文化における食文化継承事業	遊佐町ではユネスコに登録された遊佐の小正月行事など、祖霊信仰と結びついた行事食が根付いている。	10	【西尾茶協同組合】 西尾の碾茶食文化の再発見事業	江戸時代から伝統的な抹茶製法が受け継がれており、抹茶の原料である碾茶をそのまま食べる食文化もある。
4	【福島県柳津町】 奥会津「命をつなぐ」伝統保存食文化調査・継承事業	1年のうち5か月は雪で閉ざされる柳津町では、多彩な保存食と発酵食で命をつなぐ食文化が形成された。	11	【三重県伊勢市】 伊勢うどん魅力発信事業	太い麺に甘辛いタレを絡めた伊勢うどんは、伊勢神宮への参拝客にも愛された伊勢の郷土食である。
5	【栃木県】 とちぎの食文化調査研究発信事業	「しもつかれ」は初午の日に作り、福荷神社に供える行事食であり、栃木県の代表的な郷土食。	12	【和歌山県太地町教育委員会】 太地町を中心とする熊野灘周辺地域の鯨食文化の調査・発信事業	熊野灘周辺地域では、鯨を余すところなく利用する加工技術、鯨料理など、鯨食文化が受け継がれてきた。
6	【輪島市文化財総合活用実行委員会】 「能登杜氏」により継承された奥能登の酒造産業・技術・文化に関する学術調査研究・発信	日本4大杜氏の一つである「能登杜氏」には、酒造技術をはじめ醸造習俗や松尾神社への信仰など多岐にわたる文化が育まれてきた。	13	【鹿児島県】 かごしまの食文化（焼酎）調査事業	焼酎は鹿児島県の食文化を代表する存在であり、習俗慣習や民俗芸能など県民の生活に密接に関わっている。
7	【福井県敦賀市】 和食を支える「敦賀昆布ストーリー」創出・発信事業	北前船の中継港である敦賀は、近世以降昆布の一大集積地となり、おぼろ昆布などの昆布文化が発展した。	※食文化の概要については、助成団体の申請書から抜粋。		

1

※食文化の概要については、助成団体の申請書から抜粋。

17

図 18 食文化機運醸成事業の概要 令和 3 年度

100 年フード

文化庁は、世代を超えて地域で受け継がれ愛されてきた食文化を、100 年続く食文化「100 年フード」と名付け、文化庁とともに継承していくことを宣言する自治体・団体を募集。

<募集部門>

- ① 伝統の 100 年フード ～江戸時代から続く郷土の料理～
- ② 近代の 100 年フード ～明治・大正に生み出された食文化～
- ③ 未来の 100 年フード ～目指せ 100 年！～

○ 募集・審査結果 (3/3 公表)

応募総数は 212 件、審査の結果

- ① 伝統 80 件、② 近代 23 件、③ 未来 28 件の計 131 件を認定

また、特に評価の高かった有識者特別賞 15 件を選定

認定された 100 年フードについては、文化庁ホームページにおいて、受け継がれてきた食文化ストーリーを紹介するとともに、ロゴマークを配布して認定団体の取組を支援。

100 年フードロゴマーク →

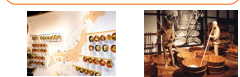


食文化ミュージアム

食文化への学びや体験の提供、情報発信に取り組み施設を「食文化ミュージアム」として認定し、文化庁から情報発信。

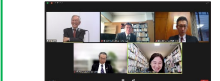


<掲載施設>
博物館：地域の食文化の展示・体験
民間施設：食文化体験、製造施設の見学
道の駅：郷土料理の紹介・飲食・販売



オンラインシンポジウム

100 年フード及び食文化ミュージアムの関係者・認定団体を対象に、地域の食文化継承と魅力発信をテーマとしたパネルディスカッションを行った。(216 名参加)



第 2 回我が家のお正月料理フォトコンテスト

身近な食文化について学び、考えるきっかけ作りとして、お正月をテーマとしたフォトコンテストを開催。(応募総数 518 件)



100 年フード認定事例

伝統の 100 年フード部門



近代の 100 年フード部門



未来の 100 年フード部門



図 19 「100 年フード」の報道実績、ロゴマークの活用事例等

○ 100 年フードの公表後、地方紙・地方局を中心に、地域で認定された 100 年フードを紹介する報道が数多くなされています。また、各認定団体においては、SNS 等による情報発信に加え、記念商品の発売、ロゴマークの活用などの取組がスタートしています。



NHK 地方局等での報道



記念商品の発売・ロゴマークの活用

■ ローソン × 「海軍ゆかりの食文化」認定記念「舞鶴海軍カレーパン」を発売



■ 熊谷市役所本庁舎にて「五家宝」の懸垂幕



■ 兵庫県「明石焼（玉子焼）」ステッカーを市内の飲食店 50 店に配布



全国紙・地方紙での報道



日本商工会議所 広報誌「月刊石垣」

■ 100 年フードの連載開始



20 紙を超える全国の地方紙に波及

読売新聞 毎日新聞 日本経済新聞 東京新聞 琉球新報 朝日新聞 水戸新聞 神戸新聞 読売新聞 新潟新聞 山形新聞 中国新聞 中田新聞 大分県新聞 毎日新聞 北海道新聞 沖縄県民新聞

19

いただきました。こういったものが食育の場でも活用されているのかなと思っております。

そして他の官公庁とも手を結んで、食文化の振興策を進めています。例えば、和食に限らず地域でいろいろな看板商品を開発したいという事業者の方に400～500万円の予算を出して応援をする「地域独自の観光資源を活用した地域の稼げる看板商品の創出事業」というものがあります(図21)。これは観光庁の事業ですけれども、私どもも食の関係者の方々にこの予算をどんどん紹介させていただきまして、食の関係で20～30件の方々に今年度チャレンジをしていただいております。

また、来年度末まで使える観光庁の補正予算で、これと似たような形で商品開発ができる事業もございます。さらに、地域の観光推進のために食を核に据えて、普段公開されない特別な文化財等とコラボして食の良さを伝え、食文化を発信するような場合に補助をするという事業が、観光庁で措置されました。本当は時間がありましたらそこに私達がどう関与してその予算獲得に寄与したかというお話もしたかったですけれども、結論としましては、他の官公庁とも連携をして、さまざまな予算もうまく使いながら、食文化の振興、発信を進めているということでございます。

食文化関係者の表彰も進めておりまして、図22にありますように令和4年度(2022)には7名の方々を表彰させていただきました。

5. おわりに

最後に、ワーキンググループで今後の方針としてまとめたものをご紹介します(図23)。文化財保護法に基づく食文化の保護を推進する。それから一定の調査研究の蓄積をして、担い手の合意形成が整ったものから柔軟に文化財保護法の体系に取り入れていく。こういったことは、いままさに当てはまると思っております。

引き続き、食文化の文化財への取り込みをはじめ、さまざまな食文化政策を進めていこうと思っております。みなさま、ご支援等よろしくお願いいたします。本日はどうもありがとうございました。

図20 食文化機運醸成事業の概要 令和2年度

食文化ポータルサイト <https://www.bunka.go.jp/foodculture/index.html>
日本の食文化の概要や、その魅力を紹介するVR動画、継承・振興活動の優良事例、研究機関・関係団体等のリンク等、食文化に関する情報を集約したプラットフォームとなるウェブサイト、文化庁HP内に構築。

日本語・英語対応

【ウェブサイトコンテンツ概要】

- ①「日本の食文化とは」
ウェブサイトへの導入として、日本の食文化の概要と本サイトの目的を紹介
- ②「360°VR動画」
江戸時代の台所を例として、日本の食文化の魅力を伝える360°VR動画を掲載
- ③「日本の食文化を伝える5つのテーマ」
「技」「伝統」「郷土料理」「季節」「器・しつらえ」の5つの視点から日本の食文化を紹介
- ④「食文化研究及び継承・振興活動事例」
食文化研究や継承・振興活動の事例を掲載(京都市、新潟大学日本酒学センター、和食文化学会、NPO法人等。今後拡充予定)
- ⑤「NEWS」
食文化関連の最新情報を掲載(随時更新)
- ⑥「関連リンク集」
食文化振興に関連する団体や地方自治体のHPと連携(現在22団体)

VR動画
食や食文化にこれまであまり関心なかった方々にも、日本の食文化に興味を持ち理解を深めてもらえるよう、江戸時代の四季の食文化をテーマとしたコンテンツを作成。
子どもたちや、外国の方にも、言葉だけでなく直感的に楽しんでもらえるよう、360°のバーチャルリアリティ映像を活用した。

日本語・英語対応

PCの場合はカーソルを操作し360°回転可能

江戸時代の台所
【VR見学会】江戸時代の台所—Time Travel Cooking—
【VR Tour】A Kitchen in Edo period Time Travel Cooking—

【映像概要】
主人公(視聴者)は、江戸時代にタイムトリップし、料理人のタクさん(京料理「木乃婦」三代目の高橋拓児氏が出演)や、江戸時代の住民から江戸の四季折々の食やそれにまつわる習慣を教わりながら、過去から続く日本の食文化を体験。(約11分)

【春】 花見弁当
【夏】 鯉の蒲焼
【秋】 重陽の節句の栗ご飯・菊酒・酒のあて
【冬】 お正月のお雑煮

【成果・課題】
○視聴回数は日・英版合わせて、約**75万回**(令和4年10月25日現在)
○日本の食文化を紹介する**体験型動画**として、今後も継続的に活用
○子どもにも理解できる内容であるため、**食育での活用を検討**

図 21 食文化を軸とした観光コンテンツの造成支援

地域独自の観光資源を活用した地域の稼げる看板商品の創出事業（令和 4 年観光庁との連携事業）

○ 日本の「食」は重要な文化観光コンテンツであるが、地域の食文化の価値に地元の人が気づいていないことが多く、日本食のブランディングが不十分であるほか、国内外に発信する力も低い。

○ このため、地域固有の食文化を活用した観光コンテンツの造成支援を行うこと等により、観光旅客の地方への誘導に繋げるとともに、文化観光全般の推進にも寄与することを図る。

事業内容

○ 事業目的
地域経済を支える観光の本格的な復興の実現に向けて、地域の稼げる看板商品の創出を図るため、自然、食、歴史・文化・芸術、生業、交通等の**地域ならではの観光資源を活用したコンテンツの造成から販路開拓まで一貫した支援を実施。**

○ 補助対象事業
「一般型」、「文化資源連携型」の二類型に分けた上で、「文化資源連携型」の中に「食文化に係る事業」区分を設ける。
・特色ある食文化や伝統的なわざに関する**食文化コンテンツを造成する取組**であること。
・**食文化を活用した観光を通じ、地域の活性化にも資する取組**であること。

○ 補助率・補助上限額
補助率：500万円まで定額（10/10）
+ 500万円を超える部分については 1 / 2
補助上限額：1,000万円



21

図 22 食文化関係の文化庁長官表彰等の顕彰実績

- ・食文化関係の文化庁長官表彰について、令和 4 年度の表彰者・団体は 7 名・団体（料理研究家、酒造り、日本料理、イタリア料理、料亭）。
- ・食文化関係の文化功労者について、令和 3 年度に石毛直道（食文化研究）、平成 30 年度に村田吉弘（日本料理）・茂木友三郎（キッコーマン）が表彰。

令和4年度の文化庁長官表彰

○土井 善晴
料理研究家

「日常の食事は、ご飯と具だくさんの味噌汁で充分」との提案により、多忙な現代人であっても気軽に日本の食文化の豊かさや楽しさに触れられるきっかけを作ったこと及び国外での交流活動などを通じて、我が国の食文化の振興・発信に多大な貢献をしている。

○小関 敏彦

元山形県工業技術センター所長
山形県酒造組合 特別顧問
製造者に対する品質向上のための技術指導、酒米の開発・指導、地理的表示（GI）を活用した日本酒の発信活動などを通じて、日本酒製造技術の維持・向上や、日本酒文化の国内外への発信・普及に多大な貢献をしている。

○奥田 透

銀座小十 店主
（日本料理）
日本料理に関する高い技術を磨くとともに、日本料理店の海外への出店、和食を専門に教える調理師学校の顧問としての活動、小中学校でのだしの授業をはじめとした学校給食の和食化の推進などを通じて、我が国の食文化の普及・発展に多大な貢献をしている。

○松久 信幸

NOBU オーナーシェフ
（日本料理）
アメリカ、欧州などにおいて、伝統的な和食の技術をベースとしながら、各国の料理の材料、技術を取り入れた、創造性あふれる日本食の提供を継続してきたことにより、我が国の食文化の普及・発展に多大な貢献をしている。

○ジョルジョ・マテラ

グリーゼ、di giorgio 等
オーナーシェフ
（イタリア料理）
イタリア大統領が来日した際に、天皇皇后両陛下ご出席の晩餐会において料理を提供し、日伊友好に貢献するとともに、イタリアの郷土料理を日本に普及することなどを通じて、我が国の食文化の多様化と振興に多大な貢献をしている。

○金田中

料亭
料理はもちろんのこと、四季折々の花木にちなんだ座敷及び茶室、掛け軸・屏風・生け花・お香などのしつらい、唄・踊り・三味線、横山大観のふすま絵など、食にまつわる文化を集積し、その継承と発信を続けてきたことにより、我が国の文化の保護・普及に多大な貢献をしている。

○料亭一力

料亭
料理はもちろんのこと、四季折々の生け花や掛け軸をあしらった部屋づくり、建造物やしつらい、料理を出すタイミング、客との会話等のおもてなしなどを通じて、食に関する総合的な芸術の提供を継続してきたことにより、我が国の文化の保護・普及に多大な貢献をしている。

22

図 23 今後に向けて

食文化ワーキンググループ報告書（第 5 章）

第 5 章 食文化振興の基本理念

2. 基本方針

（2）文化財保護法の活用

- ・無形の文化財に係る新たな登録制度や指定制度の活用も含め、文化財保護法に基づく食文化の保存・活用を推進する。特に登録制度には、その活用により多様な習俗等や料理人等のわざが文化財として認められ、食文化の継承・発展に寄与することが期待される。
- ・その際、食文化が極めて多様であり、また変容しつつ発展してきた文化であること等を踏まえ、適切な登録基準を策定するとともに、その適用に当たっては、一定の調査研究の蓄積がなされ、担い手等の合意形成が整ったものから、柔軟に文化財保護法の体系に取り入れていく。
- ・文化財保護法に基づく登録等は、国民や地域住民に、身近な食文化の価値への「気付き」を提供しその活用を促す一手法としても有効である。
- ・また、無形の文化財にとどまらず、食文化に関連する多様な文化的所産について、その文化財としての保存・活用を図る。

基礎講座 2

日本料理の美意識

柳原 尚之（近茶流宗家 柳原料理教室主宰）

後藤 続きまして、江戸懐石の近茶流宗家、また柳原料理教室主宰で、数々の料理番組等にもご出演されている柳原尚之さんにお話をいただきます。

みなさんこんにちは。近茶流の柳原でございます。私は普段、東京赤坂の料理教室で日本料理をお教えしています。その中で私の感じた日本料理の美意識、また日本料理とはどういうものかということをご概念的にお話ししたいと思います。

はじめに

まず料理教室を教えている中で、いまコロナ禍ですけれども、ありがたいことに新しい生徒さんにも来ていただいています。そういった方々に「どうして料理を習おうと思ったの？」と話を聞くと、もちろん「料理をうまくなりたい」「日本料理をもっと知りたい」ということもあるのですが、もうひとつが「日本っていうものを知りたい」と、技術などではなくて、それこそ美意識を学びたいという方がすごく増えているように感じます。特に海外経験のある方、留学した時に日本のことが説明できなかった、日本料理がひとつも作れなかったなどの経験をされた方々が、「日本を知りたい」ということで私どもの教室に来てくれることが増えているように思います。

それでは、ひとつ写真を見ていただきます（図1）。この写真を見て和食だと思わないという方いらっしゃいますか。これは実は、私が文化庁の文化交流使に選んでいただいた時に世界各地をまわった時のもので、現地で見かけたお寿司です。図1の左側の写真、一番右の列のものはあんこといちごが入っていま



図1 Nikkei 料理 寿司

す。つまり、いちご大福のお寿司版。でもちゃんと酢飯を使っています。真ん中はフルーツのグアバにクリームチーズ。一番左の段はたくあん、きゅうり、カニカマ。また図1の右側はおすし屋さんでの盛りつけの写真ですけれども、塔のようにそびえています。

文化交流使として行く前まで、こういった料理は本当の日本料理ではないのではないかと思っていました。けれども世界で色々見てきて、ちょっと意識が変わりました。なぜかという、この料理は日系の人たちが作っている料理なのです。つまり親やその上が日本人である方々が作り、食べている寿司です。原点である日本の寿司から、現地の味や風土に合わせて発展させてきたものなのですね。だから、いままでは日本料理ではない料理として考えていたものが、実は和食という大きい木の中の枝のひとつとして、こういう料理もありなんじゃないかなと、そう思えるようになりました。

では、最初に覚えた違和感はどこからくるのでしょうか。それは、私が持っている日本料理に対する美意識だと思います。その美意識こそが、文化財として食文化を残していくポイントだと思っています。

1. 和食の特徴

ここから和食について少しお話ししていきましょう。2013年にユネスコ無形文化遺産に「和食」が登録されたことは、日本人にとってとても大きなことだったと思います。日本人の意識をすごく変えるきっかけになり、その後の文化芸術基本法や新しい文化財保護法の改訂にも繋がっていきます。

1) 食材の豊かさ

ひとつめは食材の豊かさです。日本の中にはいろいろな食材があります。それが一番よくわかるのは市場で、私も海外に行くとき必ず市場に行くことで、その国の食文化がわかります。日本ではいまは豊洲市場に移りましたがかつては築地に市場がありました。そこに行くとやはり取扱量や種類、数や規模が断然違うんです。野菜・果物類で言うと350種類ぐらい、魚介類に関しては600種類のものが年間取引されている。その中で、季節によって毎日150種程度が取引されているわけです。世界の中でも類をみない規模です。

ではどうしてそんなに食材が豊かかと言いますと、日本の国土が大きく影響しています(図2)。ひとつ目は島国であるということ。島国だということは周りが全部海ですから、お魚料理が豊富である。そして、もうひとつは、北から南までいろんな温度帯があることによって、いろいろな野菜や作物が

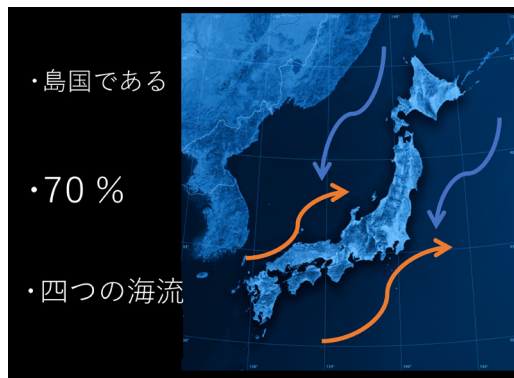


図2 日本の国土の特徴と食

栽培されてきたわけです。あともうひとつ、国土自体があまり大きくないということも、とてもプラスになっています。それは流通です。宅急便で送ったならもう次の日とかには遠くても届いてしまいます。これは江戸時代でも、参勤交代などを通して、それぞれの地方のものが中央に集まり、または中央のものが地方に行くという、そういう行き来が多くありました。参勤交代で来た人たちがお土産で何を買っていくかという、重いものは持てませんから、種などを持って帰ります。

その時の江戸で流行っている種を買っていく。だからいまでも街道沿いに種屋さんが多かったりするのはその名残になっています。そういう野菜などの種とともに、知識の行き来があったということです。

日本の国土全体の70%は何でしょう。それは山なんです。残りのあと30%で田畑をやっているわけです。実はその70%が日本料理の一番の基礎を作っています。何かと言うと水です。日本の国土が細長いことによって、降った雨というのはすぐに海に流れます。川自体も短いのでミネラル分が少ない軟水となります。そのことがいまの日本の水の文化、何かを茹でるという文化に繋がっていくわけです。海外の料理は油で炒めたりしますが、日本は茹でますね。また面白いことは、出汁を作るのに日本は昆布と鰹を入れます。あれは軟水だから出汁が取れるのです。軟水に入れることによって雑味の少ない出汁をとる。これを代わりに硬水でやってみますと、濁った雑味の多い出汁になるんです。だから私達は海外に行ってイベントをする時、一番困るのが水です。スーパーで軟水のミネラルウォーターを探したり、または1度沸かして、余分なカルシウムなどを取ってから使っていくこともします。水自体がとても味に関わり合いが深いわけです。

もうひとつは4つの海流、これはお魚文化にも繋がっていきますけれども、日本列島の周りに暖流と寒流が両方流れている、4つも流れているというのはとても大きいんですね。それが重なる場所があるのが大きなポイントです。暖流と寒流がすれ違う点というのはとてもプランクトンが豊富になる。つまり、良い漁場が作られています。また周りが海に囲まれているということで湿気が多く、発酵文化にも繋がっていますよね。こういった日本の国土自体が、日本の味を作っているということになります。

さらに、そのお魚文化を歴史という視点から見ると、ひとつの例なのですが、日本は生食文化をととても大切にしています。日本料理と言えどご飯が主食で、その次に「御^お御^み御^お付^{つけ}」と言われているお味噌汁がきます。その次に来る格のものは、刺身だったり^{なます}膾などの生食なんですね。歴史的に見ると、『日本書紀』に書かれています。景行天皇という方がいて、息子であるヤマトタケルが関東を平定したんですが、帰ってくる途中の伊吹山で亡くなってしまいます。その後、景行天皇が息子の平定した東国を見に行きましようということで、関東まで行幸します。それが西暦123年のこととされるのですが、そこで関東に来たときに、^{いわかむつかりのみこと}磐鹿六雁命という人が景行天皇に料理を出したわけです。その料理というのが、^{はまぐり}鰹と白蛤のなますです。なますというのは生の魚を細く切って酢で和えたものです。いまは、なますというとお正月に食べる紅白なます、人参と大根のなますを思い浮かべますが、本来なますというのはこういったお魚料理が多かった。それを景行天皇が食べたらとても美味しかったということが記されています。これが日本の料理の、料理として明記されているものの一番古い記録だと言われています。ですので、生食文化というのはとても格高で、料理法の中でも大事にされてきたわけですね。それがいまのお寿司文化にも繋がっています。

2) 健康的な和食

続いて健康的という特徴、これは海外の人たちが最初に和食に興味をもつきっかけでもあります。ここに「一汁三菜」としていただきますけれども、これは朝ご飯の1例です（図3）。ご飯と味噌汁、そして煮物、あとは漬物だったり刺



図3 一汁三菜と水文化

身だったり焼き魚、「ひとつの汁に3つのおかず」という考えがあります。いまは一汁三菜の言葉ばかり1人歩きしていますけれども、本来の供應料理は二汁五菜とか三汁七菜と、もっと増えていくんですね。また、一汁三菜の「三菜」という言葉の一菜目は主菜で、残り二菜は副菜と説明されることがいまは多いですが、本来の日本料理の考えではありません。その三菜は何かというと、調理法で分けるのです。生、煮る、焼く、蒸す、揚げる、それを別の方法で食べていくということが三菜の本来の意味です。また、大体数えてみると13～14品ほどの食材の品数があるんです。それだけ食材を多く食べている。逆に海外の料理を比較してみると、大体7～8品の食材を使っている。そういったことで、食材を多く使うということも特徴です。先ほど市場にたくさんの魚や野菜があると言ったことにも直結していくのかなと思っています。

水文化も大切です。水文化は茹でる文化を生みしました。豊富で綺麗な水が多くあることによって油をあまり使わなくてもよかった。油が少ないということでカロリーも少ない。油を使う天ぷらがあるじゃないかと思われるかもしれませんが、それは江戸時代に入ってきています。それに私達の感覚で言うと、天ぷらはもちろん油で揚げるのですが、どちらかというとたっぷりの油で茹でている、実はそういうイメージなんですね。そういうふうに水から発展している料理ということが、健康的な料理ということに繋がっています。

3) 季節感

続いて季節感です。この季節感というのは伝えるのが一番難しいもの、美意識に繋がるものなのかなと思っています。日本には四季があります。四季それぞれに料理があるわけですね。たとえば図4の左上の写真は春ですけれども、タケノコに菜の花が乗っていたりワカメが入っていたり。そして春に美味しくなる真鯛ですね。桜の咲く頃おいしくなるので「桜鯛」とも呼ばれ、春になると卵を持って脂がのってきます。またサクラマスの上に木の芽をのせる。直接的な香りとして、蒸し物の上に桜の葉の塩漬けを乗せることで春の香りを感じる。このように季節を料理の中に取り込んでいくというのがひとつの特徴です。

季節感は器でも表します。漆のもの、磁器のもの、土のもの、ガラスのもの、いろいろあります。それぞれの種類もあります。ガラスによっては夏だと涼しげに見えとか、また冬は少し厚手の器を使う。それだけで保温性を高める実用性だけではなくて、見た目でも温かそうだなというふうを感じる。逆に夏に厚ぼったい器で出されると、何か暑苦しくなるわけですね。そこを経験だったり、何かDNAに訴えるものがなければ、見た目から何も感じないわけですね。器だったら何でもいいよと

いうわけではないのです。季節感、温かみ、そういったことを伝えていくのも日本料理の代表的な特徴です。

季節感を大事にしてきたのがわかるのが、江戸時代の料理本です。代表的なものだと寛永20年(1643)に出された『料理物語』などがありますが、当時の多くの料理本は季節で分けて書かれています。海外の料理本の多くは食材だったり調理法で分かれることが多いけれども、日本の場合は「この季節にはこれを食べなさいよ」ということで、



図4 日本食の季節感（春）

献立が季節によって分かれている。それは『古今和歌集』などもそうですが、誰が詠んだということではなく、いつの季節のものかということで分けられていることに文学との共通性があります。文学からも季節感を大事にしてきたということが伝わると思います。

4) 行事食と郷土料理

最後は行事食と郷土料理です。日本にはいろいろな行事があります（図5）。その中で大切にしてきたのはやはり節供です。上巳の節供、端午の節供、七夕の節供、重陽の節供、人日の節供と、五節供と言われています。その節供のなかでは料理が大切なものになっています。たとえば上巳の節供だとちらしずしを食べたり、また女の子の節供ですから蛤の碗を食べたり。そういったお祭りごとと料理というのはとても密接な関わり合いを持っています。

その中で代表的なものがおせち料理です。今は中華おせち、イタリアンおせちといろいろありますがけれども、本来のおせち料理というのは願いを込めていくものです。たとえばおせちの代表的なものは「三ツ肴」と言われているものです（図7・8）。数の子、黒豆、田作ですけれども、関西に行くと黒豆がたたきごぼうに変わっていきます。どういった願いが入っているかと言いますと、数の子はニシンの卵ですので、子孫繁栄の願いが入っている。黒豆、これは黒くまめに働けますように。日本は農業国家でしたから、外で働けば働くほどどんどん日焼けして、真っ黒になっているということは健康的によく働いているということを意味することから、黒豆には健康に対する願いが入っています。田作りは豊作への願いです。田作りというのはカタクチイワシですが、元々金肥きんぴと言われて金で買う肥料です。これを畑に撒くことによってたくさんの収穫があった。面白いのは人間がそれを食べてしまう。食べて豊作を祈っているということなのです。

数の子、黒豆、田作り、これは全部言霊ことだまなんです。つまり、何かを思って口に出して、または口の中に入れることによって願いが叶う。それも日本人の美

- | | |
|-----------------------|----------------|
| 1. 節分 立春 2月 | 8. 重陽の節供9月9日 |
| 2. 上巳の節供3月3日 | 9. 仲秋の名月 9月 |
| 3. 花見 4月 | 10. お彼岸 3月と9月 |
| 4. 端午の節供5月5日 | 11. 大晦日12月31日 |
| 5. 氷室の節供6月 | 12. 正月 1月1日 |
| 6. 七夕の節供7月7日 | 13. 人日の節供 1月7日 |
| 7. 夏の土用
7月終わり～8月初め | 14. 小正月 1月15日 |

図5 日本のいろいろな年中行事



図6 おせち料理



図7 三ツ肴



子孫繁栄

健康



豊作

図8 数の子、黒豆、田作

和食の特徴

- ・ 食材の豊かさ → 日本の国土
- ・ 健康的 → 水の文化
- ・ 季節感 → 見た目です季節を思う心
- ・ 郷土料理と年中行事 → 言霊

図9 日本料理の4つの特徴

食文化の特徴

- 一日三回訪れる生活に最も密着したもの
- 味の好みは時代や年代、
情報によって変化する
- 消費によって生まれる文化である

図10 文化財としての食文化の特徴

日本料理の美意識



図11 日本料理の根幹としての美意識

意識の大きなひとつかと思います。よくダジャレと言われたりしますが、たとえばお酒の語源をたどると「さかえる」とか、何かを「さける」とか、そういうところから酒という名前がついている、そういう語呂合わせのような形で日本語自体ができているわけで、そういったことを大切にしているのも日本の文化のひとつの特徴であります。

和食の特徴を4つ挙げさせていただきましたけれども、食材の豊かさというのは日本の国土だから生まれるものですし、健康的というのは水の文化に繋がっている。また季節感は、見た目です季節を思う心。これは器にも繋がっているところだということです。それから郷土料理や年中行事というのは言霊信仰に繋がっていくわけです。

2. 食文化の特徴

今度は文化財としての食文化ということについてお話をしていきたいと思います。先ほど久保田さんや野添参事官からお話がありましたけれども、文化庁として食文化を守りながら活用していくことはまだ始まったばかりで、どのようにしていけばいいのか試行錯誤のところでもあります。どうして難しいのか、食文化についてはみんな大事だとわかっているんだけど、法律に明記されたのはつい最近だった。それは、食は生活に密着していて、当たり前のものでからこそその難しさだと思います。

普通1日3回食べます。1年で1095回。毎日それ

だけ、自分の中で新陳代謝されていく。面白いことに柳原家は代々料理していますけれども、私の祖父のレシピ、父のレシピ、そして私のレシピは、たとえば同じ玉子焼きでも違うんですね。私の祖父の玉子焼きを食べてみると、とても甘く感じる。でも当時は、その甘さというのが価値だったわけです。そういうふうに、たった親子三代の中でも味は変化していく。その時代の味があるというのも、料理の特徴であります。それは時代や年代によって、また情報によっても変化する。ブームというものもありますよね。テレビに出ると健康ブームで何かがたくさん売れるとか、そういったことによっても変化していくということがあります。

次に、これが大きなことですが、食は消費によって生まれる文化なんですね。食べるとなくなってしまうのです。香りも記録として残せない。そういった部分が大きいわけで、いかにこれを引き継いでいくかということが大切になります。もちろん、先ほど言いましたが味は時代によって変化してい

きますから、こうだと決めつけることはとてもできない。それでも、食文化が以前にはどうだったのかということはとても大事になります。私が親子三代で味が違うというのは、親子三代の記録があるからわかるのであって、いまのこの味、いまの文化を残していくことによって、将来の人たちがそれを見返せることが大事だと思うんですね。消費によって生まれる文化というのは逆にいいところでもあって、時代とともにどんどん変わっていけるという部分もあります。

おわりに

もう時間になってしまいましたけれども、最後に、日本の食文化というのは大きな木みたいなもので、根っこのところには日本の国土があったり、水の文化があり、その根っこから生まれてくる幹の中には発酵文化だったり出汁文化や魚介類の生食文化があり、それからまた枝が伸びて、お寿司文化だったり郷土料理だったり。そしてこの葉っぱにはそれぞれいろいろな料理があるわけですよね。でも、いま現在見えているこの葉っぱばかり、つまり各料理ばかりに注目が行きがちなんですけれども、やはりその根本である、戻るところを作っておく必要がある。根幹である根っこであり、幹である、そういった部分について、しっかりといまの現状や、また昔はどうだったかということを表わして後世に残していくことで、新しい食文化というものが発展していくのではないかと思います。

その根幹のひとつは、やはり美意識です。なんかこれ嫌だな、これいいな、たとえば箸を縦に置くと何か気持ち悪いなとか。海外の料理屋さんなんかに行くとか違うという、そういう「何か違う」「これいいな」ということを伝えていける、そういった文化を教えていける、また継承していけるようにしたら素晴らしいのではないかと思います。そのためには、子どもの時から、日本の食文化に親しんでいくことが大切だと思います。子どもの食育教育、それを大切に、また私自身も継承していきたいと思っています。

時間になりましたのでこれで終わりたいと思います。ありがとうございました。

問題提起

文化財としての食文化の広がり課題

今石みぎわ（東京文化財研究所 無形文化遺産部）

はじめに

東京文化財研究所の今石です。どうぞよろしくお願いいたします。私からは午後の討議の課題整理を試みてみたいと思います。

前提的なところからお話ししたいと思うのですが、まずは、世論が非常に食文化に対して期待をしているという調査結果があります。図1は「日本が文化的に発展していくためにどのような文化振興策を希望しますか」という2019年の調査ですが、これを見ると、漫画とかアニメ、あるいは「地域の祭りや文化財」といったものを掲げて、食文化が50%近い支持を得ていることがわかるかと思います（片岡栄美 2022「期待する文化振興策のジャンル間比較—全国調査データを中心に」『駒澤社会学研究 59号』より）。

同じような調査で文化庁の「文化に関する世論調査」というものがあります（図2）。昭和62年（1987）から行われているようですけれども、平成15年（2003）以降は、「日本文化の

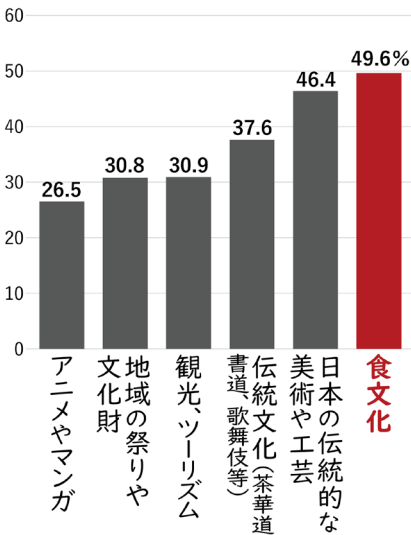


図1 日本が文化的に発展していくために希望する文化振興策（片岡 2022 より作図）

年度	1位	2位	3位	備考
平15	伝統音楽 41.9%	美術（含写真工芸書道etc） 39.8%	文化財保護 37.7%	複数回答／選択肢に「食文化」なし
平21	伝統芸能 64.7%	歴史的建物・遺跡 56.4%	食文化 31.5%	複数回答
平28	伝統音楽 48.8%	食文化 45.5%	伝統芸能 41.1%	複数回答
平30	伝統音楽 45.1%	伝統芸能 42.8%	食文化 39.3%	複数回答
令1	伝統芸能 45.9%	食文化 45.8%	伝統音楽 44.7%	複数回答
令2	伝統芸能・食文化 各 43.5%		伝統音楽 42.2%	複数回答
令3	伝統芸能 26.6%	マンガアニメ22%	食文化 21%	3つまで選択

図2 世論調査における「発信すべき魅力ある日本文化」上位3ジャンル
「文化に関する世論調査の結果について」（文化庁 HP）より※昭62・平8年度の調査には同様の設問なし

魅力を世界に発信するため、積極的に取り組むべき分野は何か」といった趣旨の設問が設けられています。これは複数の選択肢を挙げてその中から複数回答を選んでもらうというものなのですが、平成21年（2009）以降は常に「食文化」がトップ3に入っていることがわかるかと思います。では平成15年はどうだったのかというと、実は回答の中に「食文化」という選択肢がなかったんですね。ということは、この平成15年から平成21年の間に、「食というのは文化として守っていくものだ」ということを、国が認知をしたということが言えるのではないかと思います。

1. 「文化としての食」をめぐる動き：日本と世界

1) 政策のなかの食文化

ではこの平成15～21年の間に何があったかといいますと、非常に重要だったと思われるのが、平成17年（2005）の食育基本法の交付・施行です。これは、食育というものは国が推進していくべき重要なものなんだということを謳っている法律なのですが、その食育を推進する背景として挙げられているのが、食生活の改善や食の安全の確保の必要性和ともに、「多様で豊かな日本の食文化」が失われる危険性があるという危機感です（図3）。この法律の第七条を見ますと、もうすでに「伝統的な食文化」という文言が使われて、食育というのは「伝統のある優れた食文化、地域の特性を生かした食生活、環境と調和のとれた食料の生産とその消費等に配慮」して進められるものなんですよ、ということが謳われているわけです。

この食育基本法が施行されたことは非常に大きな影響を与えたようで、この後にいろいろな官民の動きが見られます。そのうちのひとつに「食文化研究推進懇談会」という会があります（図4）。これは民間が中心になって進めたものだそうですが、内閣府の知的財産戦略会議事務局の肝いりで設置されており、副委員長は、後にユネスコに和食を提案する際の立役者となった熊倉功夫氏が務

めています。その懇談会の中で、日本の食文化について国民の理解を促進し、「日本ブランド」として海外に向けて発信する、こうしたことをこれから行っていくべきだという提言がなされる。それに対して、文科省や厚労省、農林省、外務省などが出した「知的財産推進計画」（2005）という文書の中で、この「食文化研究推進懇談会の…具体的取り組みの成果を積極的に政策に反映する」というようなことが明記されるわけです。

こうした動きに繋がっていったのが、先ほどから言及されている、「和食」をユネスコ無形文化遺産の代表一覧に記載するという平成25年（2013）の動きだったと理解しています。この

平成17（2005） 食育基本法の公布・施行（農林水産省）

- ・ 食育とは「生きる上での基本」「知育、徳育及び体育の基礎」
- ・ 食育の背景：「食生活の改善」「食の安全の確保」の必要性
+ “多様で豊かな日本の食文化が失われる危機”

第七条（伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び
農山漁村の活性化と食糧自給率の向上への貢献）

食育は、我が国の伝統のある優れた食文化、地域の特性を生かした
食生活、環境と調和のとれた食料の生産とその消費等に配慮し…

図3 食育基本法

平成17（2005）「食文化研究推進懇談会」の設置

（内閣府 知的財産戦略会議事務局の肝いり）

- ・ 「日本の食文化について、国民の理解を促進し「日本ブランド」として海外に向けて発信を行うこと」を目指す

（食文化研究推進懇談会2005「日本食文化の推進～日本ブランドの担い手～」より）



「日本ブランド戦略」として「豊かな食文化を醸成」

「食文化研究推進懇談会など…具体的取組の成果を積極的に
政策に反映する」（文科省・厚労省・農林省・外務省「知的財産推進計画2005」より）

図4 食育基本法以後の様々な動き

ユネスコ無形文化遺産は、その提案（申請）に当たっていろいろな条件があるのですが、その中のひとつが、国のinventory（目録）、日本で言うと文化財リスト、そこに載っている案件でないと申請できないんですね。ところが、当時はまだ食文化を文化財として捉える法律もなかったわけです。私達も和食が提案されると聞いた時に、一体どうやって提案するんだろうと思って見守っていたのですが、結局どうなったかと言うと、こちらが実際に申請書に添付された文化財リストの表紙です（図5右）。このⅠの部分は、文化財保護法に基づいて指定・選定された要素ということで、おなじみの無形文化財や無形民俗文化財、選定保存技術のリストになっています。そしてこのⅡの部分に「国の文化審議会の決定に基づく要素」というものがある。この表紙を実際にべらっとめくってみると、このⅡのところには、「和食」という案件だけがポツンと載っている。そういうふうに当時は、ある意味ではウルトラCのようなやり方で、ユネスコに和食が申請されたということが言えるかと思います。これは実際にその

時のノミネーションファイル（申請書）に書かれていることですが、日本語に訳すと「目録の掲載にあたっては、文化財保護法には基づかない新しい分野を創設して」、当該要素つまり和食を、ここに含めて申請するんだということが書かれています（図6）。つまりこの当時、食文化はまだ文化財ではなかったということになります。

その後、先ほどから紹介されている平成29年（2017）の文化芸術基本法の改正によって、食文化が「生活文化」の例示として明記されるわけですが、ここにおいてもなお、実は文化財と生活文化、つまり文化財と食文化というものは別立てのものとして扱われています（図7）。文化芸術基本法の十二条を見ますと、国はこの「生活文化（茶道、華道、書道、食文化）」を振興していくということが書いてあるのですが、続く十三条にはまた別立てで、「文化財並びにその保存技術を振興する」ということが書かれています。そういうような状況でありました。

この文化芸術基本法が改正された2017年頃の、あの社会の空気感というものが、まだみなさんのご記憶にもあるかと思うんですけれども、オリ・パラ開催を2020年に控えて、文化政策と経済政策

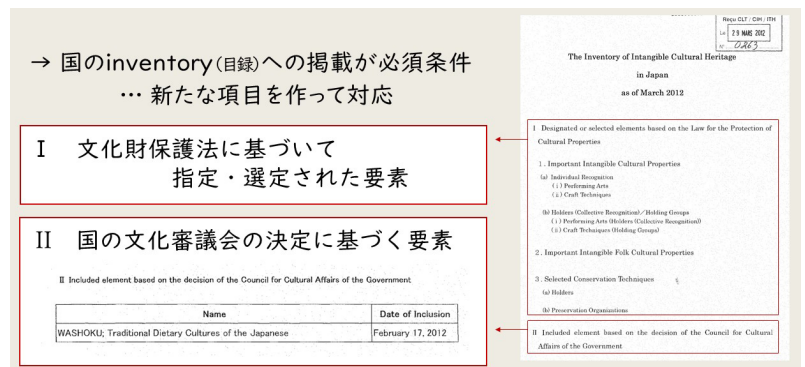


図5 ユネスコ無形文化遺産への「和食」の提案書

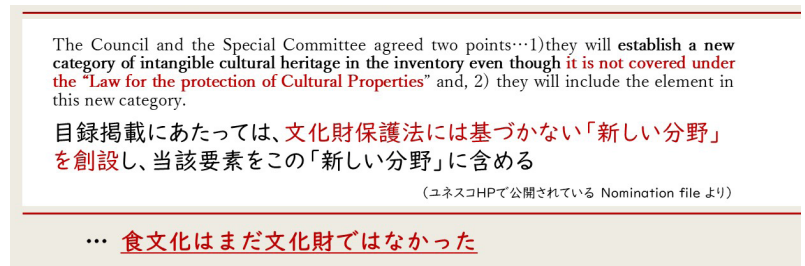


図6 提案書における「和食」の文化財としての位置づけ

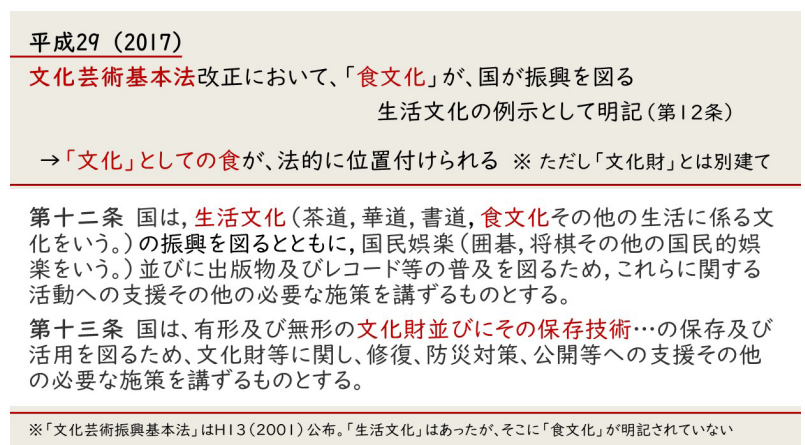


図7 文化芸術基本法における食文化の位置づけ

平成29（2017）12月

「クール・ジャパン戦略官民協働イニシアティブ」（内閣府）

日本の魅力を世界へ発信し、世界の成長を取り込むことで、経済成長を
→ プロジェクトアイデアとして「デザイン」「コンテンツ」「食」「地方・観光」

「文化経済戦略」（内閣官房・文化庁）

文化は国際プレゼンスを高め、経済成長を加速化する原動力

→ 様々な課題の例示のなかで「食」「食文化」が複数回登場

ex. 「和食」を国民全体で保護・継承するため、和食をテーマに次世代継承型の
食育活動を推進…メディア等と連携して、和食の魅力等を効果的に発信

→ 経済戦略・観光資源としての食文化

オリ・パラ開催、「新生・文化庁」、H31.4の保護法改正なども背景に

図8 経済戦略の中の食文化

令和1（2019）

「日本酒のグローバルなブランド戦略に関する検討会」（国税庁）

…「**「稼ぐ文化」の柱の一つ**として、日本酒等のユネスコ無形文化遺産
への登録へ向け、検討を開始」（R1「日本酒のグローバルなブランド戦略に関する検討会中間とりまとめ」）

令和2（2020）7月

閣議決定「成長戦略フォローアップ」（官邸）

…「日本酒等のユネスコ無形文化遺産への登録を視野に調査を
2020年度中に開始」（「成長戦略フォローアップ 令和2年7月17日」）

令和3（2021）1月18日

菅総理大臣施政方針演説

…「（観光立国）…日本酒、焼酎などの文化資源について、ユネスコ無形
文化遺産への登録を目指します」（第204通常国会 首相官邸HPより）

図9 日本酒をめぐる動き

令和2～4（2020-22）文化財保護法改正前後の動き

R2 10～12月 計5回の文化財審議会文化財文化会企画調査会 開催
※12/7-12/16 まで国民に意見募集

R3 1/15 企画調査会報告書を公表
1/18～の通常国会に「予算関連法案」として保護法改正案が提出
4/22 公布
6/14 一部施行
7/16 最初の登録案件の答申（讃岐の醤油・土佐節）
9/30 讃岐の醤油・土佐節が初の登録無形民俗文化財に
10/15 最初の登録無形文化財（「酒造り」含む）の答申
12/2 「酒造り」等が登録無形文化財に

R4 3/10 「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産への申請が決定
（R6冬に決定予定）

図10 登録制度新設までの動き

が結びつくような形で、非常に様々な動きがありました。そういった中で、例えば「クールジャパン戦略」とか、あるいは「文化経済戦略」といったものの中で、「食」というものが、日本の経済成長を支える力がある有効な文化要素として取り上げられていくという流れがありました（図8）。ですから、経済戦略とか観光資源としての食文化として、これらの分野から食が非常に熱視線を浴びるというような空気感があったんですね。

おそらくその流れを汲むものだと思います。たとえば令和元年（2019）には「日本酒のグローバルなブランド戦略に関する検討会」というものを国税庁が開くわけです（図9）。その中で「稼ぐ文化の一つ」として、「日本酒をユネスコ無形文化遺産に登録したい」ということが表明される。国税庁が関わるというのは、要するに酒税が入るということで、お酒の消費を拡大したいわけですね。こういう動きがあって、令和2年（2020）には「成長戦略フォローアップ」、これは閣議決定ですけれども、そして令和3年（2021）には当時の菅総理大臣が、お酒をユネスコ無形文化遺産にするんだということを明言する。こういう形で、日本のお酒をユネスコ無形文化遺産に提案するということが、ある意味では既定路線になっていく流れがあったものと理解しています。

そのような流れの中で文化財保護法

の改正があったわけです（図10）。当時、私たち東文研の職員も、一体この保護法改正はどういう方向に向かっていくのだろうと固唾をのんで見守っていたところがあるのですが、非常にスピーディーに決められたなという印象があります。令和2年（2020）の10～12月の短い期間に企画調査会が5回行われまして、翌1月には報告書が公表され、その後すぐに始まった通常国会に保護法の改正案が出されると、4月には改正法が公布になる。6月には一部が施行され、7月には最初の登録案件の答

申、今日いらしていただいている讃岐の醤油と、それから土佐節ですけれども、それが9月にはもう正式に登録無形民俗文化財になる。10月には伝統的酒造りと書道が登録無形文化財に答申になり、これが12月には正式に決まるわけです。そして翌年の3月には伝統的酒造りをユネスコ無形文化遺産へ提案することが決定する。非常にスピード感あふれるもので、文化庁の方はさぞかし大変だったろうなと思うんですけども、そういう形で保護法の改正がなされていくということです。ですから、2013年に和食がユネスコ無形文化遺産に記載された時は、まだ文化財としてきちんと位置づけられていないまま提案されたのですが、お酒については、登録文化財としてきちんと位置付けられた上で提案されるという流れになっています。

このスケジュールをあえてここに挙げたのは、制度はいま整ったと。しかしこれをどう運用していくかということは、まだこれからの課題だということを強調したかったからです。後から申し上げますけれども、食文化に関しては本当にたくさんの関係者がいらっしゃる。その関係者間でどう意見をすり合わせていくとか、そういうところも含めて、まだまだ走りながら考えていくのだろうと思っています。国もそうですが、特に地方公共団体の方は、これから食の登録や指定を考えていくということもたくさんあると思います。この協議会で関係者の方にお集まりいただいて、どうやったらこのせっかくできた制度をうまく活用していけるのかを協議したい、そう思ったのが今回協議会を企画した意図です。

登録制度ができたこと、あるいは新しいジャンルとして生活文化、食文化に光が当てられたこと自体は歓迎すべきことだと思っています。つまり保護の対象が増えて、そして保護の手段が拡充されたということです。あとはこれをどううまく運用、活用していくかということだと思っています。

2) 文化としての食を巡る世界の動き

文化としての食を巡る世界の動きということで、ユネスコ無形文化遺産にどういうものが食として記載されているかということを図11～13と文末資料1に挙げています。時間がなくなりそうなのでここは飛ばしますので、ご関心がありましたら後でゆっくりご覧になってください。

- 2005年** メキシコがユネスコ「**人類の口承及び無形遺産に関する傑作の宣言**」に「メキシコの伝統料理」を申請するも、記載ならず
- 2010年** フランスの美食術、地中海料理、メキシコの伝統料理、ジンジャーブレッド細工（クロアチア）が食文化としてはじめて記載
- 2013年** 「和食」の記載
現在まで36件の食関連文化が記載（今石調べ）

図11 ユネスコ無形文化遺産と食をめぐる主な動き

- ・ 記載数は増加傾向
- ・ 当該国の**食文化全体に関わるもの**と、**特定の要素に特化したもの**（パン・酒など）がある
- ・ 酒を含む**飲料も多い**（28.5%）
- ・ 食そのものに加え、**食材確保の技術や知識**、**食が主役の祭り**なども（右表には含めず）
- ・ 申請が食文化1件だけの国も（シンガポール、パラグアイ、ハイチ）

図12 記載案件の特徴

年度	全体の記載数	食文化関連の記載数 (全体に占める割合)
2008	90	0 (0%)
2009	85	0 (0%)
2010	47	4 (9%)
2011	33	1 (3%)
2012	32	0 (0%)
2013	30	4 (13%)
2014	38	1 (3%)
2015	28	2 (7%)
2016	41	4 (10%)
2017	42	3 (7%)
2018	39	0 (0%)
2019	42	1 (2%)
2020	35	4 (11%)
2021	47	3 (6%)
2022	48	9 (19%)
合計	677	36 (5.3%)

図13 記載案件の特徴

※ 2021年はgood practice、2022年は緊急リスト案件を1件ずつ含む

2. 文化財としての食の広がり

1) 食文化の法的位置づけ

ここで食文化の法的位置付けについてももう少しだけ前提的なお話をさせてください。今回、文化財保護法が改正されたのですが、実は「食文化」という文言は、改正された保護法の中にはどこにも明記されていないんですね。文化財というのはどういうものだという定義は、保護法の総則の中にあるのですが（文化財保護法 第一章 総則 第二条）、この総則に関しては、実は今回の保護法の改正では一切変更がありません（図14）。ですので、無形文化財については「演劇、音楽、工芸技術その他の無形の文化的所産」、そして民俗文化財に関しては衣食住や生業、信仰等々の「風俗慣習、民俗芸能、民俗技術」といったものが従来通り掲げられていて、法律自体には食文化の追記がないということです。

では、どこに食文化なり生活文化なりが書き加えられたのかと言いますと、こちらの文科省の「告示」です（図15）。この「登録無形文化財の登録の基準」というものの

中に、芸能や工芸に並んで、「生活文化関係」という項目が付け加えられた。ただし、ここにも実は「食文化」という明記はなくて、この生活文化の中身が何かということに関しては、先ほど紹介した文化芸術基本法を参照せよというような、2段階になっています。そして文化芸術基本法を見ると、そこにやっと例示として食文化が出てくる、そんな作りになっていることがわかります。

ちなみに、この「登録基準」の告示の方にはこのように生活文化が追加されたわけですが、実は指定文化財、つまり「重要無形文化財の指定基準」の方には生活文化の追記はなされていません。ということは、食文化を含む生活文化について、現状で国としては、無形文化財での「登録」は行うけれども「指定」は行わないということだと私は理解をしているのですが、もし間違っていたら後で正してください。

一方、民俗文化財に関しては法的にはほぼ何も変えられていません。

文化財保護法 第一章 総則 第二条

この法律で「文化財」とは、次に掲げるものをいう。…

二 演劇、音楽、工芸技術その他の無形の文化的所産で我が国にとって歴史上又は芸術上の価値の高いもの（以下「無形文化財」という。）

三 衣食住、生業、信仰、年中行事等に関する風俗慣習、民俗芸能、民俗技術及びこれらに用いられる衣服、器具、家屋その他の物件で我が国民の生活の推移の理解のため欠くことのできないもの（以下「民俗文化財」という。）

→ 法律条文に変更なく、食文化の明記なし

図14 文化財保護法 総則

令和3年文部科学省告示「登録無形文化財の登録並びに保持者及び保持団体の認定の基準」

（令和3年6月14日施行、令和3年9月1日一部改正）

第一 登録無形文化財の登録基準

…〔生活文化関係〕

生活文化（茶道、華道、書道、食文化その他の生活に係る文化…）

保存及び活用のための措置が特に必要な生活文化（文化芸術基本法（平成十三年法律第百四十八号）第十二条に規定する生活文化のうち無形の文化的所産をいう。以下同じ。）（文化財保護法第百八十二条第二項に規定する指定を地方公共団体が「行っているものを除く。」のうち、次の各号のいずれかに該当するもの

- 一 芸術上の価値の高いもの
- 二 生活文化に係る歴史上の意義を有するもの
- 三 生活文化の成立又は変遷の過程を示すもの得し、かつ、これに精通している者が主たる構成員となっている団体

第二 登録無形文化財の保持者又は保持団体の認定基準

…〔生活文化関係〕

保持者 登録無形文化財に登録される生活文化を体得し、かつ、これに精通している者

保持団体 登録無形文化財に登録される生活文化を体得し、かつ、これに精通している者が主たる構成員となっている団体

→ 「重要無形文化財の指定並びに保持者及び保持団体の認定の基準」

には生活文化の追記変更なし

… 国としては無形文化財での食文化（生活文化）の“指定”は想定していない

図15 告示「登録無形文化財の登録並びに保持者及び保持団体の認定の基準」
（令和3年6月14日施行、令和3年9月1日一部改正）

→ 民俗文化財については、既存の風俗慣習、民俗芸能、民俗技術の範疇で食文化を捉える

文化庁「食文化ワーキンググループ」による

食文化の定義：

「文化芸術基本計画」の記述や文化財保護法における文化財の定義を参考に、食に関する風俗慣習（食習俗）及び技術を文化として捉えたものを「食文化」と位置付け…

図16 「食文化ワーキンググループ」による食文化の定義
食文化 WG 報告書 2022「今後の食文化振興の在り方について」（文化庁 HP より）

ということは逆に自由度が高いといえますか、既存の風俗慣習、民俗芸能、民俗技術の範疇で食文化的なものを捉えていくという位置づけになり、登録も指定もできる、ということになるかと思います。実際、文化庁の「食文化ワーキンググループ」の食文化の定義としても、風俗慣習および技術を文化として捉えたものを食文化と位置づける、というようなことが書かれています（図16）。

食文化もいままでの既存の分野の範疇で捉えるということなんですけれども、図17が近年の食文化関連の、国の指定あるいは登録の無形民俗文化財のリストです。保護法改正以前のものも少し入っていますが、基本的に「民俗技術」を指定・登録していることがわかります。おそらく、「風俗慣習」だと保護の対象とする主体が何なのかを定めたり、保護措置を図ることがむづかしいということで、国として現状では民俗技術を中心にセレクトしているという状況かと思っています。

2) 文化財行政から見た食文化とは

続いて、文化財行政から見た食文化とは何か、というお話です。先ほどの柳原さんのお話と重なるところもあるのですが、そもそも食文化という概念自体は1970年代後半あたりに提唱されたようです（図17）。それまでは栄養学や調理学といった学問がそれぞれバラバラに研究していたものを、自然科学や人文科学の様々な分野が乗り入れるような形で総体的に研究すべきだという提言がなされて、ここにあるように、食料の生産、獲得、分配、流通、調理、栄養、食卓食具、調理場、食べ方、食べる場、設営、片付け、廃棄、排泄等々に至るまでの総合的な文化として、食を捉えようという学問的な動きがあったようです。

食文化はこうした複合的な概念であるわけですが、特に文化財行政から見た時に——つまりこれまでの民俗文化財の既存の分野である風俗慣習や民俗技術と、食とは何が違うのかという視点で見た時に、一番大きいと思うのはここかな、という点を挙げてみました（図19）。食というのは、とにかく毎日食べないと生きていけない「生命の基盤」であると同時に、実は「社会生活の基盤」でもあります。同じ釜の飯を食べると言いますが、基本的に食というのは誰かと一緒に食べるもの、誰かと誰かを繋ぐものだと思うんですね。それが家族であったり共同体であったり、あるいは神様と一

近年の食文化関連の国指定・登録無形民俗文化財				
	年	名称	所在地	保護団体
指定	R5	石鎚黒茶の製造技術	愛媛県西条市	石鎚黒茶製造技術保存会
登録	R5	能登のいしり・いしり製造技術	石川県	特定せず
登録	R5	近江のなれずし製造技術	滋賀県	特定せず
指定	R3	阿波晩茶の製造技術	徳島県勝浦郡上勝町、 那賀郡那賀町、海部郡 美波町	阿波晩茶の製造技術保存会 上勝町阿波晩茶の製造技術保存会 那賀町阿波晩茶の製造技術保存会 美波町阿波晩茶の製造技術保存会
登録	R3	讃岐の醤油醸造技術	香川県	特定せず
登録	R3	土佐節の製造技術	高知県	特定せず
記録選択	H31	灘の酒樽製作技術	兵庫県	灘の酒樽製作技術保存会
記録選択	H30	四国山地の発酵茶の製造技術	徳島県/愛媛県/高知県	特定せず

→ 現状では民俗技術を中心にセレクトされている

図17 近年 食文化関係で指定・登録された無形の民俗文化財

「食文化」とは：

石毛直道氏（国立民族学博物館名誉教授）が「食事文化、あるいは食文化という概念」を提示されたのは1970年代後半のこと…それまでの栄養学、調理学、生理学の領域で扱ってきた食を、一挙に食料の生産、獲得より、分配・流通、調理、栄養、食卓食具、調理場、食べ方、食べる場、設営片付け、廃棄、排泄に至るまで、自然科学、さらに歴史、民俗、思想、宗教、法律、経済、社会、文学、美術工芸等々の人間の食をめぐる一切を含む概念として食文化という言葉が生まれた。（熊倉功夫/「和食—日本人の伝統的な食文化—」2012より）

図18 食文化の定義

（熊倉功夫編 2012「和食—日本人の伝統的な食文化—」農林水産省より）

… 生命の基盤であると同時に社会生活の基盤としての食
→ 個々の生命維持というきわめて個人的なものであり
同時に、共同体のものである
→ 圧倒的な日常ごとである一方、非日常にも属する
→ **万人が文化の担い手**になりうる
= 著しい**多様性・変容性** …まさしく「生きた文化財」
= 食べるだけという**受身の関わり**も可
…文化財行政への関心の裾野を広げる可能性

図 19 文化財行政の視点から見た食文化

緒に食べるような直会^{なおり}であったりするわけですが、生命維持という極めて個人的なものでありながら、同時に共同体のものである、そういう非常に両義的な側面を持っている。ここが、例えば祭り行事や民俗芸能、民俗技術と大きく違うのではないかと考えています。そして食は圧倒的な日常事、毎日のことであると同時に、ハレの食といった非日常にも属するという、ここもやはり両面的である。

また、芸能や祭り行事というのは、ある特定のコミュニティが文化の担い手なのですが、食の場合は 100 人いたら 100 人全員が食の実践者であると、そういうところが非常に大きいと思っています。

こうした特徴が文化の保護を考えたときにどういう面に影響するかというと、これも先ほどから出ていますけれども、著しい多様性・変容性というものが出てくる。まさしく「生きた文化財」であります。無形の文化財というのはそもそも生きた文化財で、時代によって変わっていくものではあるのですが、それにしても祭りや芸能に比べて変容が著しい。同時代に、隣の家でさえ食べているものが違うというような、そういう多様性・変容性がある。そうなった時に、どういうふうにこれを保護していくのかというところは非常に難しいと感じています。

その一方で、先ほども「食は消費だ」というお話がありましたけれども、食の場合は積極的に参加するということをしなくても、つまり自分で料理を作らなくても、食べるだけとか買うだけという形で文化の実践者になれる。この点は非常に大きいと思います。要するに、いままで文化とか文化財行政といったものに関心がなかった方でも、食を入口にして関心を持っていただける可能性がある。その意味では非常に可能性があるジャンルだなと思います。それから世知辛いけれども大事な話として、やはり関わる人が多いということは、人も動くし予算も動きます。ということで、いろいろな可能性をはらんだジャンルだという印象を持っています。

3) 全国の食文化関連の取組み

続いて食文化関連のこれまでの取り組みとして、先ほど文化庁の野添さんから国の取り組みを紹介いただきました。ここではその他の取り組みとして、目についたものだけですがざっと紹介させていただきます。

まず、お手元に資料 2 として全国の都道府県・市区町村で指定・選択された食に係る無形の文化財にどういうものがあるのかをリストアップしています。これはすべては網羅できていないのですが、参考までに後でご覧いただければと思います。

こうした「食の文化財」の先駆け的存在として知られているのは、長野県の「味の文化財」と「滋賀の食文化財」のふたつだと思います。滋賀の食文化財についてはこれから長谷川さんにご発表いただくのでここでは割愛させていただいて、長野の「味の文化財」を簡単に紹介したいと思います。「味の文化財」は昭和 58 年（1983）に長野県の記録等の措置を講ずべき無形の民俗文化財として選択されたものです。昭和 56 年（1981）に当時長野県の文化財保護審議委員をされていた地理学者の市川健夫

さんが提唱して実現したもので、これが日本で初めての食の文化財だと言われています。当初は焼き餅、五平餅、野沢菜、手打ち蕎麦、スンキという5品が選択されまして、現在は柚餅子や味噌田楽も含めて13品が選択されている状況だそうです。

この他にも、調理法や食習、お酒やお茶を作る技術などいろいろな食関連の文化が、地方公共団体の文化財として指定されたり選択されたりしている状況です。

文化財と近いところにある文化遺産系の取り組みの中でも、たとえば「ユネスコの創造都市ネットワーク」、これはユネスコの事業として2004年から始まっているものですが、食文化部門の都市として山形県の鶴岡市さんが2014年に、大分県の臼杵市さんが2021年に認定されていまして、様々な取り組みを行っていらっしゃいます（図20）。

あるいはみなさんの自治体でも関わりがあるかもしれませんが、日本遺産です。いま全国で104件が認定されていますけれども、この中にも食文化を主要テーマとしたものから、構成文化財に食文化を挙げているものまで含めると30件近く食関連のものがあり、すでにいろいろな取り組みが行われています。

それから、目についたものだけなのですが、福井県小浜市では「食のまちづくり条例」という、これも日本初だったと思いますけれども、平成14年(2002)からこういう条例を作っ

ておられます（図21）。地域産業の再編の起点として「食」をキーワードに政策を進めていくということ謳って、様々な取り組みを実践していらっしゃいます。こちらの御食国若狭おばま食文化館は私も数年前にお訪ねしましたが、非常に立派な建物で、ここをひとつの拠点としながら情報発信なども



ユネスコ「創造都市ネットワーク」(2004～)

食文化分野の都市として鶴岡市が2014に認定
※2021年には大分県臼杵市が認定
食育事業、郷土食のレシピ本の発刊、
人材育成(ガイド、料理人)、在来作物研究会の活動

日本遺産 (全104件)

食文化を主要テーマとしたものから

「構成文化財」に食文化を挙げるものまで多数

- ・海と都をつなぐ若狭の往来文化遺産群～御食国若狭と鯖街道～(福井)
- ・日本茶800年の歴史散歩(京都)
- ・琉球王国時代から連綿と続く沖縄の伝統的な「琉球料理」と「泡盛」、そして「芸能」(沖縄)
- ・日本ワイン140年史(茨城・山梨)
- ・「伊丹諸白」と「瀬の生一本」(兵庫)
- ・砂糖文化を広めた長崎街道(長崎)
- ・「最初の一滴」醤油醸造の発祥の地 紀州湯浅(和歌山)ほか多数

図20 様々な「遺産」の中の食文化



【福井県小浜市】

食のまちづくり条例(H14～)

御食国若狭おばま食文化館(H15～)
地域産業(観光、農林水産業)の再編の基点として「食」をキーワードに施策推進・情報発信することを目的。
地産地消の推進と食育、情報発信などを行う。



【長野県】

おいしい信州ふーど(H23～)

食べ物を通して「ローカルな価値」を再認識
食材を「プレミアム」「オリジナル」「ヘリテージ」「サステナブル」の4つにブランド化

信州伝統野菜認定制度(H18～)

「来歴」「食文化」「品種特性」という3項目について一定の基準を満たしたものを「信州の伝統野菜」として認定。現在53品種。

図21 自治体独自の取り組み

農林水産省のさまざまな取り組み 「日本の「食文化」をめぐる情勢について」2022.12 農林水産省HPより

- * 地域の食文化の保護・継承—「うちの郷土料理」の選定と
関連情報のデータベース化 調査研究
 - * 和食文化継承リーダーの育成 人材育成
 - * 様々なイベントの開催 普及啓発・情報発信
 - * Let's とごはんプロジェクト(身近・手軽な和ごはんの提唱) 普及啓発
 - * 地域の和食文化ネットワーク ネットワーク化
 - * SAVOR JAPAN 農泊を中心とするインバウンド誘致 インバウンド
 - * Google Art & Cultureと連携した食文化発信 情報発信
 - * 「食かけるプロジェクト」(食×アート、食×歴史などのプロジェクト支援) 情報発信
 - * 専門家派遣による動画・パンフの作成、
「EAT!MEET! JAPAN」での体験商品販売など 情報発信
- 様々な先行事例の宝庫

図22 農林水産省の取り組み

(「日本の「食文化」をめぐる情勢について」2022.12 農林水産省 HP より)

それともどこかのご家庭に調査に行くのか、その時はどこのご家庭に行くのかといったようなことです。

あるいは先ほど、食は食べると消えてしまうというお話がありましたけれども、味をどう記述するのかという課題もあります。味は食べる人の体調によっても違ってくると思うのですが、それをどう客観的に記録をするか。レシピ化するのはひとつの有効な手段だと思うのですが、そのレシピも、もし調味料が変わってしまったら味が違ってしまうということがある。あるいはレシピ化してしまうことで、ひとつのレシピが固定化されてしまう懸念も、もしかしたらあるかもしれない。そういうことも考えなくてはいけないと思います。

2点目は多様性や変容性をどう評価するのかというところ、これも非常に難しいと感じています。たとえば調理法は同じでも新しい食材がそこに追加されたらどうでしょう、新しい調味料を使うことはどうでしょう、どう評価しますか、というようなところ。または流通の関係で、元々の地域でないところで食されているものをどう評価するかとか、本来の目的から離れた食、たとえばお彼岸に食べられていたぼた餅が、いまではスーパーでいつでも手に入るというような、そういうことはどう評価したらいいのかというところもあります。

それから、先ほど「100年フード」という言葉もありましたけれども、比較的新しい食文化、たとえば私は広島出身で、広島のソウルフードといえばお好み焼きなのですが（笑）、広島のお好み焼きは伝統的な食文化なのかなとか、あるいは現代のような忙しい時代において普及啓発を考えた時に、郷土料理の時短料理レシピを提案してみたらどうだろう、ミールキットを作ったらどうだろうとか、そういう試みをどういうふうに評価していくのかなど、たくさんの検討してみるべき課題があるように思います。

① 変化と多様性をどう捉えるか

どう調査するか：いつの時代の、誰の食をターゲットにするか
「味」をどう記述するか、変化をどう追うか
レシピ化の問題

どう評価するか：調理法は同じでも新しい食材や調味料を使った食は？
元の地域や、本来の目的から離れた食は？
比較的新しい食文化？化学調味料？時短料理？

② どのように「保護」するのか；どれが「典型」で、誰が実践者なのか

変容性・多様性・地域的広がりの中でどう「典型」を見定めるか？

…「典型」を広くとると保護の対象が曖昧に？

「典型」を狭くとると多様性が失われる？

実践者をどう特定し、どう支援するか

（特に郷土食などの場合）

…やる気のある主体をどう見つけるか

…「指定」よりゆるやかな「登録」「選択」をうまく活用するか？

③ 保護と活用のバランスをどうとるか

：食は消費なくして成り立たず／活用との相性はばつぐん

・活用の方向性は？：普及啓発や食育と販売促進（“売れる”食か否か）

・商業利用や知的財産権の問題；

…「文化遺産は誰のものか」論争

…マガイモノをどう排除する？…でもそもそもマガイモノって??

…既存の認証制度等の積極的活用も

ex「GI制度」「本場の本物」

・食品衛生法の改正（H30）など、関連する法律への目配りも必要

④ 国・地方自治体・研究者の果たすべき役割とは

ローカルな食文化と、地域横断的食文化…カテゴライズの問題？

→ 調査研究をどう保護に生かすか

「文化財として」食文化を守ることの意義、役割

→ 他分野におけるこれまでの取り組みと、どう連携・差異化するか

図 24 文化財としての食文化が抱える課題

2) どのように保護するのか

それから2番目としてどのように保護するのか。言葉を換えると、どれが典型で、誰が実践者なのか。これがおそらく、文化庁さんがいま民俗技術を中心に食の登録を進められている1番の大きな理由だと思うのですが、変容性や多様性、あるいは地域的な広がりをもった食文化を、どこで切り取るのかということですね。典型というものを広く取ってしまうと、保護の対象が曖昧になってしまうという懸念がある一方で、典型を狭く取ってしまうと多様性が失われてしまうという弊害があるかもしれない。

それから実践者をどう特定し、どう支援するか。特に郷土食など家庭で食べられている食などの場合には、ここをどうしたらよいのかという問題はとても大きいと思います。ただ、やはり地方自治体でこれから食文化を考えていく時には、この郷土食というものがものすごく大きなポテンシャルを秘めているものだと思いますので、保護の主体をどう考えていくのかという部分は、ぜひみなさんのご意見を聞きたいなと思っています。

3) 保護と活用のバランスをどうとるか

少し時間を過ぎてしまいましたが、もう少しだけお付き合いください。3番目は保護と活用のバランスをどうとるか、ということです。活用に関しては、今日は小豆島で醤油の発信を行っている黒島さんにもお話いただきますが、まず「活用する」と言った場合にも、普及啓発や食育に力を入れるのか、それとも売ることによって地域を振興させるのか、どちらの方向に向かうのかで、取るべき方策というのは全く違ってくると思うんですね。ですからひと口に活用といっても、その方向性を明確にする必要があるということです。

それから商業利用や知的財産権の問題ですね。例えばレシピをインターネットで公開したら、全然違う地域の人がそれを見て作ると言った場合に、それを良しとするのかどうなのか。ここに書いた「マガイモノ」というのはちょっと言葉が強いのですが、そもそも最初に紹介した食育基本法が平成17年にできた背景にも、本来の日本食とは程遠いものが「日本食」として海外で売られていること

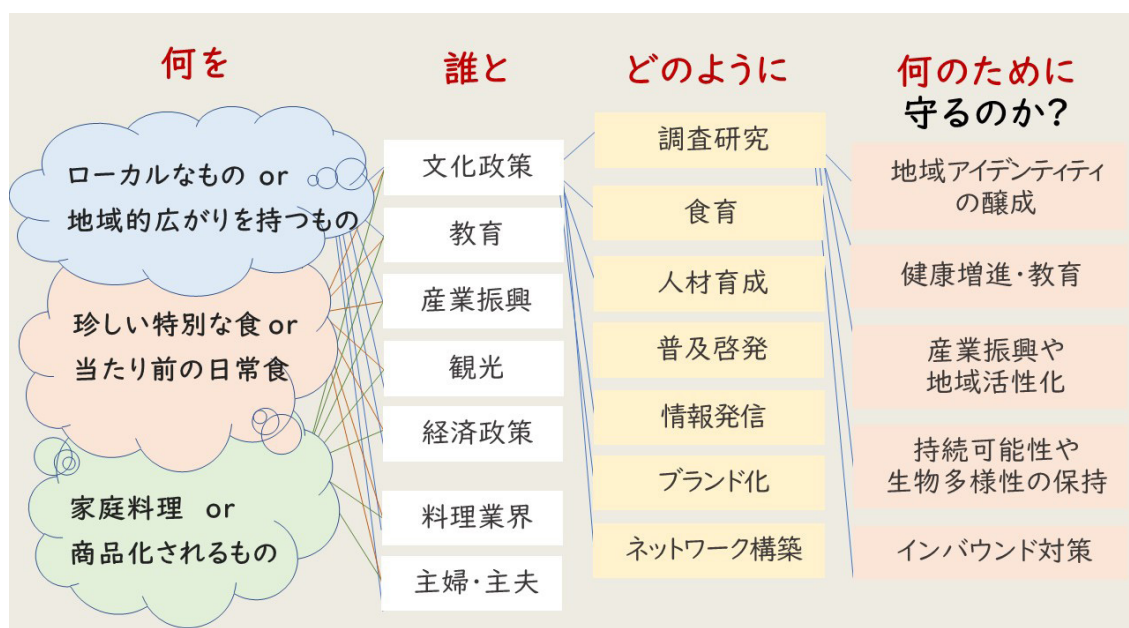


図 25 食文化保護において検討すべき事項

に対して強い危機感、問題意識があったということです、そうしたところも非常に大きな問題になる可能性があるだろうと思います。

4) 国、地方自治体、研究者の果たすべき役割

最後です。国、地方自治体、研究者の果たすべき役割とは何かということで、極めてローカルな食文化と、全国的な広がりを持つ食文化があったときに、国がどこを守って地方自治体がどこを守るのかというすみ分けができたら本当はよいのだろうなということを考えたりしていますが、時間がないので次に行きます。

最後は、先ほどから見ていただいたように、もうすでにいろいろな関係者の方がいて、いろいろな取り組みが行われている中で、いま、文化財として食文化を守るということの意義や役割をどういうふうに考えるか。ただの産業振興ではなくて、あえて文化財なんだというところに、どういう意義を見出すのかというところは、ぜひ考えて、そして発信していかなければいけないと思っています。

ということで図 25 が最後のスライドです。これがいまの私の頭の中だと思っていただければいいのですが、ぐちゃぐちゃです（笑）。結局、何を、誰と、どのように、何のために守るのかというところを、最初に明確に話し合っておく必要があるということが言えるのではないかと思います。ありがとうございました。

問題提起「文化財としての食文化の広がり」と課題」

東京文化財研究所 今石みぎわ

はじめに：「魅力ある日本文化」としての食

- ・ アンケート「日本が文化的に発展していくために希望する文化振興策」で食文化が1位
(片岡栄美 2022「期待する文化振興策のジャンル間比較—全国調査データを中心に」『駒澤社会学研究 59』)
- ・ 文化庁「文化に関する世論調査」で「魅力ある日本文化」として「食文化」は常に上位

1. 「文化としての食」をめぐる動き：日本と世界

1) 政策のなかの食文化

- 2005** 食育基本法の施行（農林水産省）：「伝統的な食文化」への配慮
食文化研究推進懇談会の設置（内閣府）：「日本ブランド」としての食文化
- 2013** 「和食；日本人の伝統的な食文化」のユネスコ無形文化遺産代表一覧記載
→ 「和食」は“文化財保護法に基づかない「新しい分野」”として申請
- 2017** 「文化芸術基本法」改正において「食文化」が明記
「クール・ジャパン戦略官民協働イニシアティブ」（内閣府）
「文化経済戦略」（内閣官房・文化庁）において「食」「和食」が明記
- 2019** 「日本酒のグローバルなブランド戦略に関する検討会」（国税庁）：
→ “「稼ぐ文化」の柱の一つ”として“日本酒等のユネスコ無形文化遺産への登録”を
→ **農林水産振興・経済政策・観光資源としての食文化 から 文化財としての食文化へ**

2) ユネスコ無形文化遺産（ICH）からみる世界の動き

- 2005** 「メキシコの伝統料理」が「人類の口承及び無形文化遺産に関する傑作の宣言」に
申請されるも記載ならず
- 2010** 「フランスの美食術」ほか4件の食文化がはじめて代表一覧に記載
以降、現在まで35件の食関連文化遺産が記載（資料1参照）
- ・ 記載数は増加傾向に／当該国の申請が食文化1件だけの国も3か国あり
 - ・ 食文化全体に関わるもの、特定の要素に特化したもののほか、食材確保の技術や知識、食が主役の祭りなども。酒を含む飲料の記載も多い（約28.5%）

2. 「文化財としての食文化」の広がり

1) 食文化の法的位置づけ

- ・ R3 保護法改正では、文化財の定義（総則第二条）に変更なし（食文化の明記なし）
- ・ R3 文部科学省告示「登録無形文化財の登録並びに保持者及び保持団体の認定の基準」に
「食文化」が追記される。ただし、告示「重要無形文化財の指定並びに～」には追記なし
→ 無形文化財分野では食文化（生活文化）の「指定」は想定されていない

- 民俗文化財については、既存の風俗慣習、民俗芸能、民俗技術の範疇で捉える
※ 現状では「民俗技術」的な食文化がセレクトされている

2) 食文化の文化的特徴と範囲

- … 生命の基盤・社会生活の基盤としての食 → 万人が担い手になる可能性、受身の関わりも可
どこで 自然環境・社会環境を基盤とする地域性
いつ 一日の食、一年の食、一生の食、非日常の食
誰と 家族・共同体・神との共食
… 食材の確保、加工、調理、貯蔵・保存に関わる風俗慣習・民俗技術
食し方に関わる風俗慣習 など

3) 全国の食文化関連の取り組み

文化財・文化遺産としての指定・選択 ほか

- 長野県「味の文化財」（昭和 58 選択）、「滋賀の食文化財」（H10 選択）はじめ、
調理法や食習、製茶・酒造、食材加工技術、食材確保の技術、関連するモノづくり、
食が主役の儀礼や祭りなど多数が指定・選択（資料 2 参照）
※ 日本遺産、ユネスコ食文化創造都市（鶴岡市、白杵市）
※ 福井県小浜市「食のまちづくり条例」（H14～）、「おいしい信州ふード」（H23～） など

農林水産省のさまざまな取り組み ほか

- 調査研究、人材育成、普及啓発、情報発信、インバウンド対策、ネットワーク事業など
多数の取り組み（「日本の「食文化」をめぐる情勢について」R4.12 農林水産省 HP）

3. 「文化財としての食文化」をめぐる課題

変化と多様性をどう捉えるか 時代、家による変遷やバリエーション

- どのように調査するか／どのように評価するか

どのように保護するのか どれが「典型」でだれが実践者なのか

- 変容性・多様性・地域的広がりの中で「典型」を見定めることの困難／
「典型」を決めることの弊害
→ 実践者をどう特定し、どう支援するか（特に郷土食などの場合）

保護と活用の間でどうバランスをとるか “文化財は誰のものか”

- 活用の方向性は？ …普及啓発か、販売促進か？食をめぐる法律・制度の確認も必要
→ 商用利用や知的財産権の問題 …誰もが当事者である食文化ならではの懸念

国・地方自治体・研究者の果たすべき役割とは

- 地域横断的食文化と、地域固有の郷土食の位置づけ／体系立ての問題も
→ 「文化財として」食文化を守ることの意義、果たすべき役割とは

■ 資料 1

資料 1 ユネスコ無形文化遺産における食文化関連遺産 ※今石調べ、訳は定訳ではありません

代表一覧 Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity

名称	国	年
フランスの美食術 Gastronomic meal of the French	フランス	2010
地中海料理 Mediterranean diet	スペイン、ギリシャ、イタリア、モロッコ、キプロス*、クロアチア*、ポルトガル*	2010 *2013 追加
北クロアチアのジンジャーブレッド細工 Gingerbread craft from Northern Croatia	クロアチア	2010
メキシコの伝統料理：先祖から伝わる現行の共同体文化、ミチョアカンの例 Traditional Mexican cuisine - ancestral, ongoing community culture, the Michoacán paradigm	メキシコ	2010
儀礼的ケシケキの伝統 Ceremonial Keşkek tradition ※麦がゆ	トルコ	2011
和食：日本人の伝統的な食文化―正月を例として Washoku, traditional dietary cultures of the Japanese, notably for the celebration of New Year	日本	2013
キムジャン：キムチの製造と分配 Kimjang, making and sharing kimchi in the Republic of Korea	韓国	2013
トルココーヒーの文化と伝統 Turkish coffee culture and tradition	トルコ	2013
古代グルジアの伝統的なクヴェヴリワインの製造技術 Ancient Georgian traditional Qvevri wine-making method	ジョージア	2013
ラヴァシュ：アルメニア文化を体現する伝統的パンの調理、意義と外観 Lavash, the preparation, meaning and appearance of traditional bread as an expression of culture in Armenia	アルメニア	2014
寛容さの象徴としてのアラビックコーヒー Arabic coffee, a symbol of generosity	アラブ首長国連邦 サウジアラビア オマーン クウェート	2015
北朝鮮における伝統的キムチづくり Tradition of kimchi-making in the Democratic People's Republic of Korea	北朝鮮	2015
ベルギーのビール文化 Beer culture in Belgium	ベルギー	2016
フラットブレッドづくりと分配の文化：ラヴァシュ、Katyrma、Jupka、Yufka Flatbread making and sharing culture: Lavash, Katyrma, Jupka, Yufka	アゼルバイジャン イラン カザフスタン キルギススタン トルコ	2016
オシュパロフ：タジキスタンにおける伝統食とその社会的・文化的文脈 Oshi Palav, a traditional meal and its social and cultural contexts in Tajikistan ※米料理	タジキスタン	2016
パロフの文化と伝統 Palov culture and tradition ※米料理	ウズベキスタン	2016
ドルマの調理と分配の伝統：文化的アイデンティティを醸成するもの Dolma making and sharing tradition, a marker of cultural identity	アゼルバイジャン	2017
ニシマ：マラウィの食の伝統 Nsima, culinary tradition of Malawi	マラウィ	2017
ナポリ・ピザの技 Art of Neapolitan 'Pizzaiuolo'	イタリア	2017
Khokhuurにおける馬乳酒の伝統的製造技術とその関連習俗 Traditional technique of making Airag in Khokhuur and its associated customs	モンゴル	2019
シンガポールの屋台文化：都市部の多文化社会における共同飲食と料理 Hawker culture in Singapore, community dining and culinary practices in a multicultural urban context	シンガポール	2020
イルフィティーラ：平らなサワー種パンの食習と文化 Il-Ftira, culinary art and culture of flattened sourdough bread in Malta	マルタ	2020
クスクスの調理と消費に関する知識、ノウハウと習慣 Knowledge, know-how and practices pertaining to the production and consumption of couscous	アルジェリア、モーリタニア、モロッコ、チュニジア	2020
Pohã Nana文化におけるテレレの慣習と伝統的知識：パラグアイのグアラニー民族祖先伝来の飲みもの Practices and traditional knowledge of Terere in the culture of Pohã Nana, Guaraní ancestral drink in Paraguay	パラグアイ	2020
チェブジェン：セネガルの食習 Ceebu Jën, a culinary art of Senegal	セネガル	2021

名称	国	年
Joumouスープ Joumou soup ※かぼちゃスープ	ハイチ	2021
ヨルダンのアルマンサフ：祝宴の社会的・文化的意義 Al-Mansaf in Jordan, a festive banquet and its social and cultural meanings	ヨルダン	2022
バケットに関する職人技と文化 Artisanal know-how and culture of baguette bread	フランス	2022
チャイの文化：アイデンティティ、もてなしと社会的交流の象徴 Culture of Çay (tea), a symbol of identity, hospitality and social interaction	アゼルバイジャン、トルコ	2022
ハリッサ：知識と技、食習と社会的慣習 Harissa, knowledge, skills and culinary and social practices ※唐辛子の調味料	チュニジア	2022
ライトラム職人の知識 Knowledge of the light rum masters ※ラム酒	キューバ	2022
平壤冷麺の慣習 Pyongyang Raengmyon custom	北朝鮮	2022
スリヴォヴィッツ：伝統的なプラム酒の製造と利用に関する社会的慣習と知識 Social practices and knowledge related to the preparation and use of the traditional plum spirit – šljivovica	セルビア	2022
中国における社会慣習と結びついた伝統的な製茶技術 Traditional tea processing techniques and associated social practices in China	中国	2022

List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding（緊急リスト）

ウクライナのボルシチ料理の文化 Culture of Ukrainian borscht cooking	ウクライナ	2022
--	-------	------

Register of Good Safeguarding Practices（グッド・プラクティス）

ケニアにおける伝統食奨励と伝統的食習の保護に関する成功事例 Success story of promoting traditional foods and safeguarding traditional foodways in Kenya	ケニア	2021
---	-----	------

その他 食に関連の深いICH（いずれも代表一覧）

■ 食材調達の技術

オーストダインケルケにおける馬上エビ釣り Shrimp fishing on horseback in Oostduinkerke	ベルギー	2013
共同体における伝統的なvite ad alberello（株仕立ぶどう）栽培の慣習 Traditional agricultural practice of cultivating the 'vite ad alberello' (head-trained bush vines) of the community of Pantelleria	イタリア	2014
アルガン：アルガンの木に関する慣習と技術 Argan, practices and know-how concerning the argan tree ※オイル	モロッコ	2014
ナツメヤシの知識、技、伝統と習慣 Date palm, knowledge, skills, traditions and practices	バーレーン エジプト イラク ヨルダン クウェート モーリタニア モロッコ オーマン パレスティナ カタール* サウジアラビア スーダン チュニジア アラブ首長国連邦 イエメン	2019 *2020 追加
ケルケナ諸島におけるCharfia漁 Charfia fishing in the Kerkennah Islands	チュニジア	2020
イタリアのトリュフ採取：伝統的な知識と慣習 Truffle hunting and extraction in Italy, traditional knowledge and practice	イタリア	2021
ハウラニコーヒー豆栽培の知識と慣習 Knowledge and practices related to cultivating Khawlani coffee beans	サウジアラビア	2022

■ 食や食材が主役の祭り

Oshituthi shomagongo：マルーラのフルーツフェスティバル Oshituthi shomagongo, marula fruit festival	ナミビア	2015
ヴヴェイのワイン醸造家フェスティバル Winegrowers' Festival in Vevey	スイス	2016
ナーバイラム：伝統的なザクロの祭りと文化 Nar Bayrami, traditional pomegranate festivity and culture	アゼルバイジャン	2020

■ 資料 2

資料 2 食文化関連のおもな文化財

※ 東文研にお寄せいただいた指定情報から抜粋しているため全県の情報は網羅されていません

ジャンル	名称	所在地	指定情報
調理方法・食習			
総合	味の文化財	長野県一円	1983 県選択無形民俗文化財
	滋賀の食文化財	県内一円	1998 県選択無形民俗文化財
	白老町伝統文化継承者	北海道白老町内	2007 町指定無形民俗文化財
寿司	飯田市伊豆木の鯖鮓	長野県飯田市伊豆木	2000 県選択無形民俗文化財
	飯山市富倉の笹寿司	長野県飯山市域	2000 県選択無形民俗文化財
	王滝村の万年鮓	長野県王滝村一円	2000 県選択無形民俗文化財 2002 村指定無形民俗文化財
	富倉の笹ずし	長野県飯山市富倉地区等	2007 市選択無形民俗文化財
	鵜匠家に伝承する鮎鮓製造技術	岐阜県岐阜市	2010 市指定無形民俗文化財
	へしこ・なれずしの製作技法	福井県小浜市田島	2013 市指定無形民俗文化財
	近江のなれずし製造技術	岐阜県岐阜市	2023 国登録無形民俗文化財（答申中）
芋	いもなます	長野県岳北地方	2007 市選択無形民俗文化財
	遠山郷の二度芋の味噌田楽	長野県飯田市上村・南信濃	2002 県選択無形民俗文化財
粉食	早蕎麦	長野県栄村、山ノ内町須賀川	2001 県選択無形民俗文化財
	富倉そば	長野県飯山市富倉地区	2007 市選択無形民俗文化財
	群馬の粉食文化・オキリコミ	群馬県内一円	2014 県選択無形民俗文化財
餅	木曽の朴葉巻・下伊那南部の朴葉餅	長野県松本市奈川、塩尻市檜川、飯田市上村、伊那市西箕輪、上松町、南木曽町、木祖村、王滝村、大桑村、木曽町、阿智村、平谷村、売木村	2001 県選択無形民俗文化財
海産物	えご	長野県飯山市全域	2007 市選択無形民俗文化財
甘味	南信州の柚餅子	飯田市、天龍村、泰阜村	2000 県選択無形民俗文化財
	あめ細工	東京都江東区	2018 区指定無形文化財

飲料の製造技術

酒	兵庫県の酒造習俗	兵庫県全域	1968 国選択無形民俗文化財
	南部の酒造習俗	岩手県花巻市	1980 国選択無形民俗文化財
	七尾の酒造習俗	石川県七尾市	1982 国選択無形民俗文化財
	伝統的酒造り	—	2021 国登録無形文化財
茶	手揉製茶技術	静岡県藤枝市岡部町羽佐間	1973～ 市指定無形文化財
	手揉み狭山茶	埼玉県入間市	1977 市指定無形民俗文化財
	青柳製釜炒玉緑茶手炒技法	熊本県山都町馬見原	1977～ 町指定無形文化財
	手揉製茶技術	静岡県静岡市葵区北番町	2010 県指定無形民俗文化財
	四国山地の発酵茶の製造技術	徳島県上勝町・那賀町、愛媛県西条市、高知県大豊町等	2018 国記録選択無形民俗文化財
	阿波晩茶の製造技術	徳島県上勝町、那賀町、美波町	2021 国指定重要無形民俗文化財
	石鎚黒茶の製造技術	愛媛県西条市	2023 国登録無形民俗文化財

ジャンル	名称	所在地	指定情報
------	----	-----	------

素材加工の技術

海産物 加工	国崎の熨斗鰻づくり	三重県鳥羽市国崎町	2004 県指定無形民俗文化財
	焼津鰹節製造技術	静岡県焼津市上小杉	2005 市指定無形文化財
	篠島の御贄干鯛調製	愛知県南知多町大字篠島字神戸	2013 町指定無形民俗文化財
	土佐節の製造技術	高知県	2021 国登録無形民俗文化財
調味料	能登の揚浜式製塩の技術	石川県珠洲市清水町	2008 国指定重要無形民俗文化財
	讃岐の醤油醸造技術	香川県	2021 国登録無形民俗文化財
	能登のいしる・いしり製造技術	石川県珠洲市清水町	2023 国登録無形民俗文化財（答申中）

生活文化関連

茶道 式正織部流	千葉県市川市	1955 県指定無形文化財
伝統的酒造り ※再掲	—	2021 国登録無形文化財
京料理・会席料理	京都府	2013 府指定無形文化財
京料理	京都府	2022 国登録無形文化財
菓銘をもつ生菓子（煉切・こなし）	—	2022 国登録無形文化財

食文化に関わるものづくりの技術

茶の湯釜	山形市	1996 国指定重要無形文化財
茶の湯釜	福岡県全域	1978 国指定重要無形文化財
菓子木型作り	東京都台東区松が谷	1995 区指定無形民俗文化財
灘の酒樽製作技術	兵庫県	2019 国記録選択無形民俗文化財
西田のヨズクハデ製作技術	島根県太田市温泉津町西田	2009 記録選択無形民俗文化財

その他 食料獲得の技術

漁業 有明海漁撈習俗（佐賀/1959国記録選択）、久高島の漁撈習俗（沖縄県/1994国選択）、打瀬網漁及び打瀬船（熊本/1999町指定）、地曳網漁（千葉/2012町指定）、ため池における魚伏籠漁（鳥取/2020県指定）ほか多数

海女 久慈（岩手）、鳥羽・志摩（三重）、輪島（石川）、雄島（福井県）

鵜飼 長良川鵜飼・木曽川鵜飼・有田川鵜飼・三次鵜飼・筑後川鵜飼・日田鵜飼・鵜取りの技術

稲作 田植に関する習俗（1955）、佐渡の車田植（1979）

畑作 北上山地（岩手県/1984）、北川上流域（宮崎県/1990）

焼畑 日向（宮崎/1985）、土佐（高知/1986）、椎葉（宮崎/2016県指定）

狩猟 大白川の熊狩（新潟/1979市指定）、種子島の鴨突き網猟（鹿児島/2014県指定）、鴨網猟（宮崎/2006県指定）ほか

その他 食をともなう祭り行事（多数のため割愛）

事例報告 1

食文化保護の実践

—滋賀の食事文化研究会の取り組みについて—

長谷川 嘉和（滋賀の食事文化研究会）

後藤 最初に、地域の食文化に関して先進的な取り組みをされている滋賀県での事例を、滋賀の食事文化研究会副会長・長谷川嘉和さんよりご報告いただきます。

* * *

滋賀の食事文化研究会の長谷川でございます。よろしくお願いをいたします。今日は食事文化研究会の活動を中心に、研究会が協力して実施した滋賀県での食調査の事について、その実際をお話したいと思います。

1. 滋賀の食事文化研究会の活動

1) 設立

滋賀の食事文化研究会は1991年3月16日に設立されております。その時には私はまだ加入しておりませんでした。農山漁村文化協会の出版事業として『聞き書き ○○の食』シリーズ（日本の食生活全集）が全国の各都道府県で出版されておりますが、滋賀県でもこの調査が行われました。その時のメンバー13名が中心になってこの研究会は発足しております。それが1991年ということです。

現在は100名前後の会員を擁しておりまして、毎年10人程度はやめていかれるのですが、それと同じぐらいの人数がまた加入をされています。ここ10年以上、ずっと100人から110人ぐらいを前後して続いてきています。

一昨年が創立30周年ということで、いま32年目を迎えようとしておるところです。長いことやってきたということで、令和2年（2020）には滋賀県文化功労賞という表彰も受けております。図1は30周年記念のイベントをした時に集まった会員です。食事文化研究会の全員ではありませんが、ご覧いただいてわかるように圧倒的に、8割以上が女性です。私は会員ですけれども、男性会員はほんの少数派になっています。赤いエプロンをしている方が多いですが、これは調理実習とかいろいろな機会に会員が使用するために特別注文で作ったものです。一番前の真ん中に赤いジャンパーを着ているのが私でございまして、この赤いジャンパーも、イベントの時に着るジャンパーとして、その時の会員が注文して同じものを作っております。最近あまり着なくなりましたが、そういうふうに



図1 30周年記念イベント



図2 滋賀県文化功労賞の授賞式(2020)

活動をやっておる会ということでございます。

図2が滋賀県文化功労賞を令和2年(2020)にいただいたときの記念撮影です。歌手の方でちょっと知られた方も受賞されました。滋賀県の観光大使で、私の一人おいて隣におられます。私は当時会長をしておりました関係で、代表して授賞式に出席させていただきました。

2) 研究会の活動

① 例会と部会活動

研究会の活動としてどういうことをやっているかということですが、まず例会というものをしております。これは偶数月、2月・4月・6月・8月・12月に行っておりまして、発足以来、一度も欠かすことなく現在まで続けております。そのうちの4月は総会です。午前中に総会をして午後は研究発表会だったのですが、コロナの関係で3年ほどは総会のみで、研究発表会はできないでおります。

それから6月・8月・2月は現地見学会、滋賀県のどこかを見学して回る。もしくは調理実習をしております。12月は持ち寄り忘年会で、会員がそれぞれ得意とする料理、和菓子でも何でもよいのですが、そういう食べるものを作って持ち寄って、どうやって作ったかという説明をした後、みんなそれぞれ試食をする。持ち寄りの料理が非常に多くて、60食くらい集まるものですから、出席しても全部は食べられません。お腹が膨れてしまう。みんな自慢の料理ですから非常に美味しいものがたくさんある。ふなずしでも、いろいろなふなずしが出て、それ以外のなれずしも出ますけれども、そういうことで非常に人気のある、興味深い忘年会です。そうして1年で6回の例会を毎年繰り返してやってきたということです。

図3 部会活動

食教材部会	食育カルタ、双六作り
食調査部会	県内8地域で聞き取り調査、2021年報告書発刊
食まなび部会	食まなび館で調理講習
伝統食活用部会	伝統食を活用したレシピの作成、調理講習
古文書部会	古文書を読み、くずし字になれる
伝統食講習部会	依頼により出前講習 幼稚園～高校、公民館

例会は会員全員が参加できる催しですが、このほかに部会というものを設けてしまして、これは100名ほどの会員の中で、自分がやりたいことを部会に入って活動するというものです。現在は図3にあるように食教材部会、食調査部会、食まなび部会、伝統食

活用部会、古文書部会、伝統食講習部会と、これだけございますけれども、以前はこの倍ほどございました。これも活動する方の興味によってどんどん新しい部会を作ったり、なくしたりしております。今年度3月までにこの中の部会でいくつかがまた消えて、その代わり今度は支部とか何か違うグループを作って、県内をいくつかの地域に分けて、その地域だけの人が活動する支部を作ろうとか、いろいろな提案がいま役員会で出ておるところです。これも決まっていなくて、どんどん変化をしております。

これが活動風景で、うぐいずしの漬け込み実習です（図4）。ウグイという魚は海にもいますが、川にもおります。滋賀県ではふなずし以外に、アユ、モロコ、オイカワ、ハス、それからこのウグイと、ほとんどの魚をなれずしにする習慣がございます。そのうちのウグイをなれずしに漬けるということで、会員の誰かが講師になる場合もありますし、外部から専門の人もしくは得意な人を頼んで教えていただくということをやります。

それから図5は例会で、人参を栽培しているところに見学に行った写真です。特別な人参ではなくて西洋人参なのですが、それを地域の特産にしようとして取り組んでおられて、栽培方法なんかを研究して人参作りをやっているところを見学に寄せていただいて、収穫体験なんかもする。

図6は醒ヶ井（米原市）という伊吹山の麓です。日本武尊が伊吹山に登って重傷を負って気絶し、醒ヶ井の水で顔を洗って気がついたという、最終的には亡くなりますけれども、その意味で醒ヶ井と呼ばれているところに、養鱒場ようそんがございます。琵琶湖にはビワマスというサケ科の魚がいます。琵琶湖が海に繋がっていた時代にいたのが、湖になって陸封されて淡水魚になった、琵琶湖固有種です。これは養殖できません。それに対して食糧増産のためにアメリカからニジマスを入れまして、醒ヶ井は水が綺麗なものですから、ここで養殖をやっています。これは県の施設ですけれども、ここに寄せていただいて説明を受けています。説明している人も実は会員で、養鱒場長です。この方にいまは会長をしてもらっています。大体見学に行った場合はお昼が伴います。だからここでは鱒料理をお昼に食べました。その地域で活動しておられる食のメンバーがその地域の料理を作って、それをいただくということで、必ず見学にはお昼ごはんがついています。そういう形式で続けています。



図4 うぐいずしの漬け込み



図5 人参の栽培



図6 醒井養鱒場



図7 年報『滋賀の食事文化』

② 年報

活動の2番目としては、年報というものを毎年1冊、12月に発行しています(図7)。大したものではありません。60～100ページぐらいの薄い冊子です。なにせどこからも補助金をもらっていないものですから、予算がありません。その会費で印刷できる分のページ数にしてやっております。これを年1回発行している。写真はだいたい前の年報ですが、この時は食に関する絵を描いていただいて、それを表紙にしています。現在は表紙に写真を使っ

ています。薄い冊子ですから大きな研究は掲載できませんけれども、短い研究もしくは調査報告、それから後で申しますが、年に6回会報というものを出版しておりますので、その会報を年報に再掲載しております。それからラジオ放送、新聞連載、そういった原稿もここに載せております。年報としては毎年特集を組んで、それに合わせた原稿を執筆してくださいとお願いをするのですが、なかなかぴったりの原稿というのはそうたくさん集まりません。けれども一応「行事食」「ハレの食」「食を伝える」「地元に残したい食材」などのテーマでもって特集を組んで、年報を発行しているということです。

③ 会報

次は会報です。次回どういう例会をしますという通知や、前回の例会ではどういうところを見学したかといったことをまとめた、そういうものが中心になっております。それから例会の合間に役員会をやっていますので、その役員会でどういうことが決まったかということも、この会報で通知をする。その他もろもろの連絡事項を載せたものを4ページだてのリーフレットで発行して、会員のもとに届けております。これはいまでも印刷してやっています。何とか改革を、という声もありますが、高齢でインターネットなどをなさらない会員さんもおられます。もう会は30年以上続いているわけですから、先輩の方はどんどん歩けなくなったりして例会に参加できないという方もおられますので、いまなお印刷物を郵送するという形式をとっております。

それから新聞連載は長いことやっていました。現在はやめております。中日新聞の地方版で毎週1回、600字程度の文章を書いて写真を載せるという囲み記事を、非常に長くやっていました。中日新聞の前は京都新聞に掲載しておりました。

それからラジオ放送、これも現在は非常に少なくなって月に1回ですが、以前は毎週決まった曜日にパーソナリティの方と10分ぐらい滋賀の食事のことをお話するというのをやっておりました。いずれも会員が交代で、当番で出演・執筆するということを続けて参りました。

その他、調査協力、イベントの協賛。大体滋賀県がなさる事業について、協力してほしいという依頼があった場合に調査の協力をしたり、イベントに店を出したり、そういう形で協力をしてまいりました。

令和4年(2022)6月には、滋賀県が当番で第72回全国植樹祭を開催いたしました。コロナの関係で1年開催が延びたのですが、その時に全国から来ていただいた方に出すお弁当のメニューも会員の方がアレンジしました。こういうふうなものを、値段はこれぐらいで、という県の依頼に合わせて作っております。そういう料理を作れる方が会員にたくさんおられます。以前に予算があった時代に

は、会員が撮った写真でカレンダーを作って配布したりもしております。最近では段々お金がなくなってきましたけれども。

④ 食事博^{くいじはく}

それから食事博というイベントを10年ごとにやっております。食事^{しょくじ}と言わないでこれを「くいじ」と呼んで、食事博^{くいじはく}ということをやっております（図10）。1991年に発足しましたので、2001年に10周年、2011年、2021年と、現在まで3回やっております。図8は一昨年の3回目の食事博で、琵琶湖博物館の企画展の初日に、歴代の会長と琵琶湖博物館の館長が並んでテープカットをした時の写真です。図9は1回目と3回目の食事博のチラシです。

滋賀県では食事のことを「くいじ」というふうに呼んだんです。研究会のスターティングメンバーに、民俗の研究者で木地屋を研究した橋本鉄男という先生がおられたのですが、その先生が民俗調査に行かれた時に「くいじは済んだか」と問われた。つまり食事は済んだかというのが挨拶言葉だった。先生はその時はよくわからなかったそうですが、後で聞いたら、「こんにちは」と言う代わりに、「昼ご飯は済んだか」「朝ご飯は済んだか」という挨拶をしたということでございまして、滋賀県では「食事」と書いて食事と呼んでおるわけです。

10周年の第1回食事博の時には「滋賀の新たな食事文化を創造する」というタイトルテーマで記念講演をしました。これは当時研究会のメンバーだった嘉田由紀子さん、後に県知事になられて、現在は参議院議員をしておられますけれども、当時は大学の先生をしておられて、記念講演をしていただきました。その他に会員が10分ずつテーマを持って話をするというリレー講演がありました。これも10人やると100分かかるわけなので非常に時間がかかります。それから研究会に功績のあった方を表彰するとか、部会がたくさんございましたので、各部会ではどうということやっているかという



図8 第3回食事博「湖国の食事」（2021年）



図9 第1回（左）と第3回の食事博チラシ

図10 食事博の内容

10周年（2001）「滋賀の新たな食事文化を創造する」

記念講演、リレー講演、表彰、部会活動報告、試食、書籍販売、食文化交流のタペ（122名参加）

20周年（2011）「未来につなごう近江の食と暮らし」展

シンポジウム（基調講演、パネルディスカッション）、滋賀の食文化財の展示と試食、150食の実物展示

30周年（2021）「湖国の食事」展

記念講演（会員）、シンポジウム、紙芝居、朗読劇、食育カルタ、ビンゴ、講演会、食グループのポスター展

活動紹介をする。その他に料理を作って、博覧会を見に来られた方に食べていただく。この時には、後でまたお話ししますが、滋賀の地元の料理を無形民俗文化財に選択しておりました。その一部を会員が調理して参加者に食べていただくと。いまはこんなことをすると非常に問題になるかと思うのですが、当時は和やかでございましたので、試食コーナーを作りました。それから本もいろいろ出しておりますので、それも販売しています。

初日の夜には食事文化交流の夕べというものを開催しました。これは全国の同じような活動をしているところに案内を差し上げて参加を募りました。確か北は山形県かな、南の方は高知県、あちこち各地からお越しいただきました。会員も含めて、その夕べに出席したのが122名。会費は当時で5,000円です。会員が調理した何十種類という料理をお出しして、非常に喜んでいただいて、満足していただいた催しをやったということです。

20周年の時は琵琶湖博物館を借りて「未来につなごう近江の食とくらし」という展覧会をいたしました。併せて調理したものの試食もしていただいたり、それから試食はなかったけれども、150食の調理を作って実物展示をいたしました。現在の博物館ではそういうようなことは難しい。けれどもこの時はやっていただいたということです。

それから、3回目の食事博は「湖国の食事」ということで、2021年7～11月まで4ヶ月ほどやりました。途中、40日ほどコロナで閉館になりましたけれども、いろいろなことをやりました。ちょっと時間がないので急ぎます。

⑤出版物

出版物として、これは淡海文庫というちいさなペーパーブックですが、サンライズ出版という滋賀県の出版社が出して、執筆は会員がやりました。その他『つくってみよう滋賀の味』というレシピ集もいくつかやりました。『クックしが』というバランス部会が作ったものも発行しています。それから一昨年には調査報告『滋賀の暮らしと食』（2021）、これは市販の本として印刷して発行しております。

図 11 出版物一覧

淡海文庫：B6判、200～250頁、会員の分担執筆

『ふなずしの謎』1995 『お豆さんと近江のくらし』1996 『くらしを彩る近江の漬物』1998
『近江の飯・餅・団子』2000 『湖魚と近江のくらし』2003 『芋と近江のくらし』2006

レシピ集

『つくってみよう滋賀の味』2001 『つくってみよう滋賀の味Ⅱ』2003
新装合本 2009 B5判・119-143頁
『食べ伝えよう滋賀の食材』2012 B6判・140頁
『クックしが』食事バランス部会編 2017 A5判・144頁

調査報告

『滋賀の暮らしと食 昭和30年代の生活に関する調査より』2021 四六判・354頁

2. 滋賀県の食文化調査

1) 調査事業の概要

ちょっと時間配分を間違えて、やっと食文化調査のところまでできました。食文化調査は平成6～9年（1994～97）にかけて、滋賀県の63ヶ所、滋賀県にメッシュをかけて、そのメッシュの中に1点ずつ調査地を作って、それをこの研究会の会員がほとんどですけれども、それが調査員になって調査をしました（図12参照）。

図 12 調査の概要と調査票

- ・ 県内 50 市町村に 1 か所以上の調査地、全 63 か所、調査協力者は大正生まれ
- ・ 毎年 21 人の調査員が 21 か所で対面聞き取り調査
- ・ 調査員は、大学教員、栄養士、県農業改良普及センター、生活改善グループ
- ・ 滋賀の食事文化研究会会員が多数、調査員として協力
- ・ 調査票により、昭和初期の食習俗を調査

【調査内容】 主食、副食、保存食、盆正月の献立、行事食、冠婚葬祭と食 etc.

[illegible]



図 13 2冊の調査報告書

調査票を作りまして、それに合わせて調査をしました。調査は昭和初期の食習俗を対象に、やりました。図 12 に示した調査表を作成してそれに記入していただく。8 ページ表裏に調査結果を記入して、残り 2 ページでその土地の料理のレシピを書いて、全部で 10 枚提出していただく形です。民俗の専門の人ではなく、料理が専門の人に調査員になってもらって調査をしていただいた。

それでできた報告書がこちらです(図 13 左)。その調査の時の調査票、調査カードが非常によくできていましたので、もう 1 年予算をとりまして、調査票だけ印刷したのが、図 13 の右の報告書です。こうして調査報告書を 2 冊刊行いたしました。

2)「滋賀の食文化財」としての選択

調査の結果わかったことは、伝統食というのか郷土食というのか、我々が平生食べているものを何と呼んだらいいのかわかりませんが、そうしたものを食べるのは高齢者がほとんどで、若い世代は好みが変わると。洋風の肉料理を好んで食べて、川魚や野菜を煮炊きしたものは食べない、好まない。一方で、伝統食というのは幾世代にもわたって工夫と改良を繰り返した知恵の塊である。それをそのまま廃れさせるのはもったいない。だから何とかこれを続けていきたい。また、食の材料はその土地で収穫されたものです。小魚なんかは頭から食べる全体食で、カルシウムがあって健康食になる。これは何とかして続けたいといけないうことで、無形民俗文化財として選択して伝承を図るということにしたわけです。

文化財の名称は「滋賀の食文化財」です。ただし食文化財と言っても何のことかわからないので、具体例を示すということで「湖魚のなれずし」「湖魚の佃煮」「日野菜漬」「丁稚羊羹」「アメノイオ御飯」の 5 つの品物を代表例として、これを保存するということで平成 10 年(1998)に選択をいたしました。

田舎へ行くと図 14 のような漬物小屋がございまして、いっぱい漬物桶があります。これはふなずしですね(図 15)。これはもろこずしをつけているところです(図 16)。それからアユの佃煮や(図 17)、海老と大豆を炊いたえびまめ(図 18)。日野菜漬けの日野菜はこういうものです(図 19)。これを漬物にする。地上に出ている部分がピンク色になります。丁稚羊羹は竹の皮に包んだ、小豆と砂糖と小麦粉を練り合わせて蒸したものです(図 20)。図 21 は丁稚羊羹でも、小麦粉ではなくて寒天を用い



図 14 なれずしを漬ける桶



図 15 湖魚のなれずし



図 16 もろこずしを漬ける



図 17 アユの佃煮



図 18 えびまめ



図 19 日野菜漬けに用いる日野菜



図 20 丁稚羊羹



図 21 寒天を用いた丁稚羊羹



図 22 アメノイオ御飯（炊く前）



図 23 アメノイオ御飯（炊きあがり）

図 24 食文化財に対する反響

年	業界	市民	マスコミ	行政	合計
平成 10 (1998)	8	4	4	6	22
平成 11 (1999)	0	2	0	0	2
平成 12 (2000)	0	0	1	2	3
平成 13 (2001)	0	0	0	1	1
平成 14 (2002)	0	1	2	3	6
平成 15 (2004)	0	0	1	0	1
	8	7	8	12	35

図 25 調理講習会 概要

時 期	平成 11・12 年度 (1999・2000) 夏休みを利用
対 象	中学校 (98 校) 技術家庭科教員 高 校 (48 校) 家庭科教員
会 場	滋賀大学教育学部 調理実習室
講 師	滋賀大学教育学部 堀越昌子教授
受講生	2 年間で 79 名

図 26 記録作成事業 概要

- ・平成 11・12 年度 (国庫補助)
- ・湖南・湖東・湖北・湖西・甲賀で詳細調査
- ・調査員 15 名

図 27 報告書『滋賀の食文化財』



た丁稚羊羹です。それからアメノイオというのはビ
ワマスのことなのですが、それを炊き込みご飯にし
たもので、図 22 が炊く前、図 23 が炊きあがった
写真です。

こうした食はどんどん変化をするので、そのこ
とを認めた上で、県の指定ではなくて、選択にしま
した。伝統食を自ら調理し、自ら食べる習俗とい
うものを保護の対象にするということです。こうした
ものを県の文化財に選択したところ、反響が大変大
きくありました。当時、カラー写真がまだ珍しかっ
た時に、新聞の 1 面にカラーで掲載した新聞社があ
るぐらい、大変反響が大きくて、その後も 5 年ぐら
い問い合わせが続きました (図 24)。こういうこと
は県の文化財ではかつてなかったことです。また、
小学校の副読本にも記載されました。

これを伝承しないといけないということで、調
理講習会をやろうということで中学校と高等学校の
家庭科の先生に受講してもらいました。今日会場に
お見えになっていますが、滋賀大学の堀越昌子先生
を講師にして 2 年間調理実習をやりました (図 25)。
2 年間で延べ 79 名の先生に受講していただきました。
これは滋賀県の高校と中学を合わせた数の半分
ぐらいの数になります。非常にたくさんの方に参加
していただいた。そして学校に帰ってそれを生徒に
教えていただくという趣旨でした。

それとあわせて、記録選択ですから記録作成を
しないといけないということで、改めて地域を分け
て、2 ケ年間かけて調査をやりました。これは国が
補助金を出してくれました。これがその報告書です
(図 26・27)。

ということで、滋賀県ではもういまから四半
世紀ほど前になってきますけれども、食について活
動を始めて、いまでも研究会としては活動を続けてお
ります。今後もこれを続けていくにはどうするか。
いろいろご意見があると思いますけれども、まず一
番大事なことは、それぞれの食事を、多くの人が自
ら調理して食べることを常に繰り返して、習慣づけ
てやるということをしてしないと伝わらないだろうとい
うことでございます。

最後、大変走りまして申し訳ございませんでした。以上で終わります。

質問 県の選択になっているということですが、具体的に行っている保護の取り組みというのはあるのでしょうか。

長谷川 食を保護するということは考えておりません。伝えるということを考えて調理実習をやる。本当は学校で調理実習をやってもらふ予算を要求したのですが、私の所属しておったのは文化財保護課でございまして、学校の授業まで口出しするということは、教育委員会にもそれを担当する課がありますので、越権行為なんですよ。先生に調理の講習会をやるということだけはやりましたけれども、さらに学校の授業まで口出しして、調理実習をして子どもに伝えてやってくれと言いたかったんですけども、これは予算がつかなかったのでできませんでした。ただ調理実習の第1日目は、学校教育課かな、そこが文科省か何かの補助金をもらっていて、食を伝承する活動というものを映像で記録するというので、初日の調理実習は映像で記録が残っております。ただそれだけだったらよいのですが、報道関係がいっぱいきて。4つある調理台で5人ずつ、一度に20人くらい実習するのですが、その狭いところに新聞記者やらテレビ関係やらがいっぱい来て、実習を受けている人と同じぐらいの人数が入って写真を撮りまわして。当時はまだ大学にクーラーがなくて、夏休みだったものですからものすごく暑くて、こちらがふっと倒れそうになるぐらいの雰囲気でした。とにかく非常に反響が大きかったです。

当時はまだそういう雰囲気ではなかったもので、あとで新聞記者の方に、「国の方に、国は食文化の文化財指定を考えているか」という問い合わせをしたら、そんなことは全然考えていないという返事だった」という報告をいただきました。だから食の文化財は長野県さんが早くに取り組んでおられましたけれども、それからしばらく時間が空いていましたので、滋賀県でやった時はすごく反響がございました。

食文化保護の実践—滋賀の食事文化研究会の取り組みについて

長谷川嘉和

1. 滋賀の食事文化研究会の活動

1) 設立：1991 年（平成 3）3 月 16 日

（社）農山漁村文化協会の『日本の食生活全集 聞き書滋賀の食事』の編集執筆メンバーが中心になり 13 名で発足

現在の会員数：100 名余 滋賀の伝統食の魅力にとりつかれた研究会

2020 年 令和 2 年度滋賀県文化功労賞

2) 研究会の活動

2-1) 例会（研究会）：年 6 回 4 月総会と研究発表、12 月持ち寄り忘年会、
ほかの月は現地見学・調理講習など、総会以外は開催地での食事がともなう。

・部会活動

食教材部会：食育カルタ、双六作りをして、イベントなどに子どもと遊ぶ。

食調査部会：滋賀県内の地域を決め、昭和 30 年代の食事を聞き取り調査

食まなび部会：長浜市の食まなび館で地域の人を講師に招き調理講習

伝統食活用部会：伝統食を活用したレシピの作成、調理講習

古文書部会：「都鄙安逸傳」、「見立番付」などを読み、古文書になれる

伝統食講習部会：依頼に基づき出前講習、幼稚園～高校、公民館へ出張

2-2) 年報（60～100 頁）：年 1 回、小研究、調査報告、会報、ラジオ放送、新聞連載

特集：食事博、食を伝える、行事食、ハレの食、地元に残したい食材、

滋賀の祭りと食

参考目次：24 号、特集 行事食 78 頁

安土・福之島辨財天の行事における賄い

鈴鹿山伝説と蟹ヶ坂飴

箸の文化

ミクロネシア訪問の旅 JICA シニアガイドボランティアの管理栄養士の友を訪ねて

滋賀におけるおかず漁—女性と男性の違いに注目して—

参考目次：25 号、特集 食を伝える 84 頁

湖北町速水の八朔祭りと青物神輿

茱萸（シュユ）について

「儉約めし」と「節米混ぜ飯」

「一昔前の飲み物」

2-3) 会報（4 頁）：年 6 回発行

例会の記録と次回の案内、役員会の報告、その他連絡事項

- ・ 新聞連載（中日新聞・京都新聞の地方版）、ラジオ放送出演（KBS 京都）
- ・ 調査協力、イベント協賛など主に滋賀県の事業に協力：植樹祭の弁当のメニュー作成
- ・ （カレンダーの作成）

2-4) 食事博^{くいじはく} 10 年ごとの記念行事

10 周年：2001 年 3 月 10～11 日 滋賀女子短期大学「滋賀の新たな食文化を創造する」
記念講演、リレー講演シンポジウム、交流会の夕べ（会費五千元、122 名）展示、
試食、書籍販売、絵と文コンクール、食と農の情報活用講座 etc.

20 周年：2011 年 3 月 1 日～4 月 7 日 滋賀県立琵琶湖博物館
「未来につなごう近江の食と暮らし」展、シンポジウム・基調講演、
滋賀の食文化財の展示と試食、伝統食 150 食の実物展示、食育ゲーム、くいじ劇団、
伝統食弁当

30 周年：2021 年 7 月 17 日～11 月 21 日 滋賀県立琵琶湖博物館「湖国の食事」展
記念講演（会員）、シンポジウム「未来を醸す～湖国の食事～」、紙芝居、朗読劇、
食育カルタ、ビンゴ、クイズラリー、講演会、県内の食グループのポスター展示

3) 出版物（執筆、編集）

- ・ 淡海文庫 B6 判、200～250 頁 会員の分担執筆
『ふなずしの謎』1995、『お豆さんと近江の暮らし』1996、
『暮らしを彩る近江の漬物』1998、『近江の飯・餅・団子』2000、
『湖魚と近江の暮らし』2003、『芋と近江の暮らし』2006
- ・ レシピ集 B5 判、119～143 頁
『つくってみよう滋賀の味』2001、『つくってみよう滋賀の味 II』2003、新装合本 2009
『食べ伝えよう滋賀の食材』2012、B6 判、140 頁、
『食事バランスガイド レシピ集』2013、『クックしが』2017、A5 判 144 頁
- ・ 調査報告 四六判、354 頁
『滋賀の暮らしと食 昭和 30 年代の生活に関する調査より』2021 など

食事文化研究会の名称について

発足当初、研究会の名称をどうするか議論では、「食文化」という一般的な名称にはせず、「滋賀の食事文化」を盛り込むことになった。「食文化」の方が広い概念に見えるが茫洋としており、「食事文化」とした方が、「食」に関するあらゆる分野を包み込んで研究対象とすることができるのではないかと判断した。「食」に込められた諸々のこと、農業とその生産物のこと、水産業とその漁獲物、畜産など食を生産するところから、食品加工、貯蔵・保存法、調理法、調理道具、食べ方、食作法、食空間、行事の食、宗教・儀式の中の食、栄養学、食品学などの科学の成果を取り入れた「幅広い食」を研究会の対象として取り組んでいくこととなった。

(堀越昌子「滋賀の食事文化研究会の発足」『滋賀の食事文化研究会小史 30 年の記憶』2021 から抜粋)

2. 滋賀県の食文化調査

1) 滋賀県伝統食文化調査（平成 6～9 年度、1994～1997）

- ・ 50 市町村に 1 か所以上の調査地、全 63 か所を 3 年かけて調査
- ・ 毎年 21 人の調査員が 21 か所の調査地で対面による聞き取り調査
- ・ 調査票にそって昭和初期の食習俗を調査 調査協力者は大正生まれ
- ・ 調査内容：主食、副食、保存食、盆正月の献立、行事食、冠婚葬祭と食、食具、調査地の代表的な料理（レシピ）
- ・ 調査員：大学教員（食物学）、栄養士、県農業改良普及センター、生活改善グループ、滋賀の食事文化研究会会員が多数、調査員として協力

2) 調査報告書：『滋賀県の伝統食文化』1998、『滋賀県伝統食文化調査 資料編』1998

3) 調査の結果判明したこと

その土地で伝えられてきた食事を、自ら調理し食べているのは高齢者がほとんどで、川魚や野菜の煮物などは若い世代に好んで食べてもらえない。

伝統食は、幾世代にもわたり工夫と改良を重ねてきた食生活の知恵ともいえるもので、このまま廃れさせるのは惜しい。

伝統食の材料は、その土地で収穫された物で、小魚は頭から食べるなど健康食ともなり得る。

3. 無形民俗文化財の選択（平成 10 年 6 月 19 日 1998）

滋賀の食文化財（湖魚のなれずし・湖魚の佃煮・日野菜漬・丁稚羊羹・アメノイオ御飯）

- ・ 伝統食を自ら調理し、自ら食べる習俗を保護の対象とした。

1) 食文化財に対する反響

- ・ マスコミに大きく報道され、その後反響が 5 年間続いた。

業界 8、市民 7、マスコミ 8、行政 12

- ・ 小学校の副読本に掲載

2) 家庭科教員を対象に調理講習（平成 11～12 年度 1999～2000）

滋賀大学教育学部の調理実習室 夏休みを利用

延べ 4 回 中学校・高校の家庭科教員受講者 延べ 79 名

3) 「滋賀の食文化財」の記録作成（平成 11～12 年度 1999～2000、国庫補助）

県内を 5 地域（湖南・湖北・湖東・湖西・甲賀）に区分し、湖魚のなれずし、湖魚の佃煮、日野菜漬、丁稚羊羹、アメノイオ御飯について詳細調査

調査員 15 名（2～3 名×5 地域、その他 4 名）

報告書：『滋賀の食文化財（湖魚のなれずし・湖魚の佃煮・日野菜漬・丁稚羊羹・アメノイオ御飯）』2001

4. 食の保護・伝承

- ・ それぞれの食事を、多くの人が調理し食べることを、常に繰り返して伝えること。

事例報告 2

食を調査する

—秋田県の郷土食調査事業—

伊藤 隆一（秋田県教育庁生涯学習課文化財保護室）

後藤 次に、調査事業を通して県下の郷土食の実態把握を目指している秋田県から、秋田県教育庁生涯学習課 文化財保護室の主任学芸主事・伊藤隆一さんにご報告をいただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

よろしくお願いします。秋田県の文化財保護室の主任学芸主事となっておりますが、私は学芸員ではありません。中学校の社会科教員です。こちらに来て、この事業を担当しております。

はじめに：秋田の文化遺産と食

まず秋田といえば、みなさん一体何を思い浮かべるでしょう。というと、大体どなたも同じようなものを思い浮かべます。この質問は中学校の授業でもやるのですが、これは大晦日に訪れるものですね。なまはげというのは国指定の文化財になっているものですが、このお面にはまだまだ様々なバリエーションがあります（図1）。

これは竿灯です。夏の夜を彩る夏祭りの代表です（図2）。秋田県はこういうお祭りはすごく多くて、文化財分野でいきますと国指定の重要無形民俗文化財が17件あります。毎回学校等に出前授業なんかで行った際には、この数は日本一ですということを思いきり宣伝しております。

ちなみにユネスコ無形文化遺産は7件ありますので、数え方の問題もあるのですが、これもおそらく多いのではないかと。あとは「北海道・北東北の縄文遺跡群」というのが、令和3年（2021）に世界遺産に登録されております。ちなみに秋田県鹿角市というところがありまして、その遺跡が世界遺産に登録されているのですが、その鹿角には無形文化遺産が3つあります。ですから世界遺産級のものが4つもある都市と



図1 男鹿のナマハゲ



図2 竿灯

いうのは、全国で唯一ではないかなと思っております。

では秋田の食です。これは秋田県を代表する深海魚ハタハタです（図3）。それからこれは秋田の食に関して秋田で有名なフレーズなんですけれども、「米の秋田は〇〇の国」。正解は、「米の秋田は酒の国」ですね。これは秋田で代表的なフレーズになっています。

先ほど文化庁の100年フード事業の説明にもありましたが、秋田のきりたんぼ鍋、これが秋田の代表的な食と思われる方が大変多いと思うのですが、秋田県の全域では食べていませんでした（図4）。秋田県の北の方の一部で食べられている食がきりたんぼで、秋田県でより広い地域で食べられているのが、だまこ鍋（図5）。地元では「鍋」はつかないで「だまこ」と言っております。先日、「県民ショー」という番組でも取り上げられていたと思います。

その他に、代表的なところは大根のいぶり漬けというのがあります、これは通称いぶりがっこと呼んでおります。ただ、がっこというのは漬物全般を言いますので、中身から言えば実際は違うのかなとは思っていますが。

あとにご飯をおかずにご飯を食べるという秋田の文化があります（図6）。要はなれずしですが、これは酸っぱくて甘いごはんの漬物です。自分の母親がいっぱい作っていたんですが、苦手で食べたことはありません。これをおかずにご飯を食べる。また秋田には米を使ったデザートがありますので、これは後ほど紹介します。



図3 ハタハタ



図4 きりたんぼ鍋



図5 だまこ鍋



図6 ごはんの漬物・赤ずし

1. 事業構想から事業化へ

では、今回は行政の方が多くということですので、どういうふうに調査事業を事業化に向けていったのかというお話を少ししたいと思います。

ひとつは、現在ほとんどの都道府県で作られていると思うのですが、文化財保存活用大綱という計画を作らなければいけないというのが、まずスタートでした。「お前、大綱を作れ」と言われて、どうせなら何かこのあと予算獲得に繋がるものがないかなと思ひまして。この大綱の中に「県が取り組む方向性」という項目があるのですが、この中に「調査事業」がありまして、そこに「郷土食」というのを、一番始めに盛り込んでおります。まずここがスタートです。

これと並行して、教育庁内で説明をして、文化庁へ打診をして、郷土食調査はどこもやっているところがないというので、これは当然お金がつくであろうということが前提で、県内の各部局に説明しました。レジュメには「連携」と書いていますが、実際には説明にまわって、「うちでこういうことやるので」と。「いいですか」までは言わないですが、「協力してくれませんか」という感じで説明にまわりました。これが一番大変でした。

事業ですのでお金を取らないと事業化できません。これは財政課で説明するのですが、当時の秋田県の文化財関係の予算は、前年比30%シーリングです。ということは、何年かやっているともう半分に減っちゃうんですね。ただし新規事業は対象外です。そういうことがあったので、「新規事業取れるじゃん」ということで、新規事業を始めたところです。

ところが、新規事業ということに対して、あまり他の部局は乗ってくれないというのが現状です。それで、聞かれるのは大体みなさん一緒なんですね。そもそも他の部局は自分たちで悉皆調査というのをやったことがないので、「調査って具体的に何するの」「もう調査あるでしょう、いまさら何すんのよ」「何で教育委員会でするの」ということを聞かれて、それなりに説明します。これはそんなにハードルは高くありません。問題は、教育委員会がやらない内容を説明しないといけないうことです。要は調査して、その後どうするのと。「報告書ができてから何かやるのか？」と。「やらないです」とは言われませんよね。「こういうふうに活用します」ということを、うまく言わなければいけません。それで「調査して効果あるの？」というようなことは聞かれますが、「教育ですから。なかなか目に見えて効果を出すことは難しいです。が、何十年かすれば効果が出ます」というふうなことをうまく言うのですが、この新規事業については、特にそのままスルスルと予算がつきました。他の事業は、予算をつけないために散々根掘り葉掘り、意地悪のように聞かれるのですが、食の調査だけはなぜか、財政課の担当課長も特に異論なくつけてくれました。聞いてくるだけなんですね。「予算つけるから、で何するの？」という感じでやりました。

予算規模でいくと事業費は200万なので、他の事業に比べると少ないのですが、なぜかこの事業だけは関心が高く、知事まで話が行きました。知事もただ聞くだけなんですけど、そういうふうにやっぱり関心が高いなということを感じています。

それで予算案が県議会に出ますと、公表されますので、すぐ地元の新聞の一面のトップにカラーで載りました。先ほどもお話がありましたが、文化財関係が新聞に大きく載るということは基本的にはないのですが、食だけは1面トップに大きく載りました。この中で「文化財としての調査は全国初です」ということを強調したのですが、実はそのことは後でちょっと軋轢を生むこともありました。

2. 調査事業の体制と実施

実際に事業が始まると調査委員会を立ち上げていくのですが、こういった方に委員の中に入っていただくかということでもいろいろ考えて、文化庁の担当の方にも相談して人選をしています（図7）。今回は民間団体を入れたんですね。これは行政関係者だけではうまくないでしょう、やっぱり民間の方に入っていただきたいということで実際委員に入れて、調査委員会を立ち上げております。あとは実際に何をどうやってどう調査するとか詳しい資料は皆さんにお渡ししています（文末資料1～8参照）。こういう事業は、実際に自分がやるということにならないと、なかなか切実なものにならないので、今回は前例になるものがない中で全てオリジナルで作っています。ぜひ参考にさせていただければと思います。

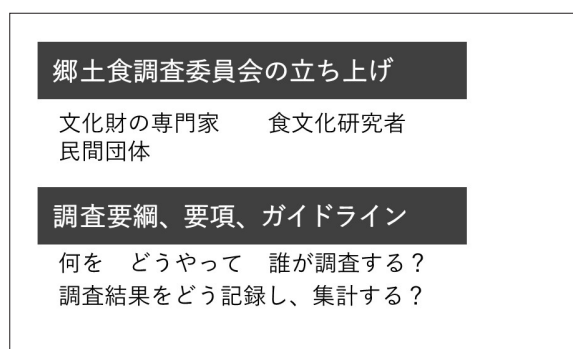


図7 事業実施体制

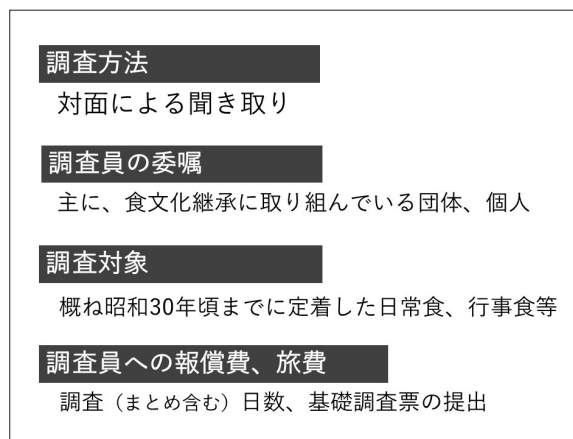


図8 基礎調査の概要1

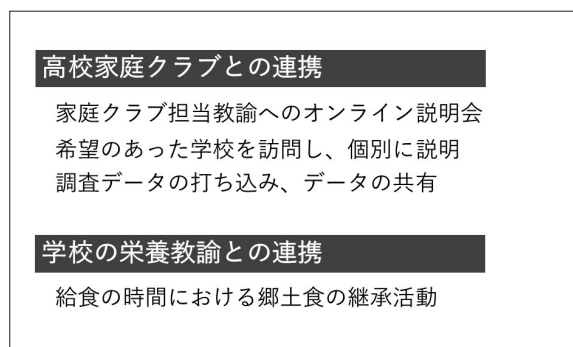


図9 基礎調査の概要2

1) 基礎調査（図8・9参照）

それで基礎調査を1年目にやるのですが、調査方法は確実に聞き取り調査以外にはあり得ないと思っています。しかも聞き取る相手が3人以上いると駄目です。その辺のお母さん方に聞きに行くので、人数が多いとすぐに全然関係ない話に飛んでいくんです。しかも時間は、1時間半が精一杯です。それ以上になると、単なる雑談になります。ということは何回も調査しに行ってもわかったことです。

調査対象はおおむね昭和30年頃までに定着したもの、というふうにしています。これは現実的に、これより前のものは聞き取れないんですね。もう80、90歳になる人に聞き取ることも可能ではあるのですが、それだと当時コロナもあったので、我々は行けなくて又聞きしかできない。直接会わないでくれと言われることも多かったのです。昭和30年頃までのものであれば、実際に作った人もまだいるし、まだ食べられるということがあります。

秋田県の高校の家庭クラブとも連携をしていました。家庭クラブの先生方の集まりにオンラインで参加して説明をして、協力してくれるところがあれば直接お話に行きますという形にしました。その結果、9つの学校で協力していただけることになったので、全部の高校にまわりまして、協力を依頼しました。高校生なのでデータを打ち込むところまでも仕事だということで、打ち込みまで

全部やらしてもらいました。実はこの事業は、調査データの打ち込みがすごく大変です。本当に大変なので、次に事業をやるところはできるだけそういうところを考えた方がよいと思います。

それから学校の栄養教諭ですね。個人的な繋がりで協力してくれる方がいました。特に栄養教諭の若い教員の皆さんは、やっぱり昔のもの、郷土食にはすごく興味がある方が多いので、そうした方々を通じて、学校給食でも宣伝してもらっております。

2) 詳細調査

詳細調査は2年目にやるのですが、調査対象を26件選んでおります（図10）。それについて、現在20件ほど調査を進めております。詳しい内容は皆さんのところに配布した資料にあります。

【かすべ煮（図11）】たとえばこれはかすべ煮といいます。秋田県ではどこにでもあって、かすべというのはエイです。干したエイを柔らかく煮ます。これは調査に4日ぐらいかかりました。図11は調査報告の一部です。エイを水洗いするのですが、洗うのに1日かかるんですね。こんなに手間がかかるので、なかなかやらないんですよ。しかも調査に行った人は塩谷さんと言いますが、「神経たがれ」なんですね。神経たがれというのは几帳面ということです。几帳面なので、ゴミひとつもついていれば駄目だということで、一生懸命洗います。それを煮るにも1日、味付けに1日という形で、すごく時間がかかりますので、現在は圧力鍋でやる人が多いようです。ですが、この80代の方はそれでは駄目だと。こうやって作るのが美味しいと。実際にこれは美味しかったですね。

【豆腐カステラ（図12）】こちらは豆腐カステラというものです。豆腐を煮て、それを裏ごしして、卵や片栗粉、そしてここで得意の砂糖が出てきます。これは秋田県の県南の地区ですが、県南ではいろいろな食材に砂糖を混ぜます。それをフライパンで両面を焼いてできあがり。これはできあがりを食べさせてもらったのですが、美味しかったです。

【こざき練り（図13）】これが米のデザートです。米をすり鉢で搥って、それを土鍋で焦げ付かないように弱火で煮る。この弱火で煮るというのも時間がかかって、焦げるので常にかき混ぜなくてはいけない。焦げるともう駄目です。それに、これも秋田県の定番かわかりませんが、デザート定番みかんの缶詰です。それと夏ですのでキュウリを乗せる。こういったものを調査しました。

専門調査員
調査委員が兼務、事務局で選定
調査対象
調査委員会で選定
実演者（調査対象者）の選定
市町村、関係団体に依頼、事務局関係者
専門調査員への報償費、旅費
調査（まとめ含む）日数、調査記録票の提出

図10 詳細調査

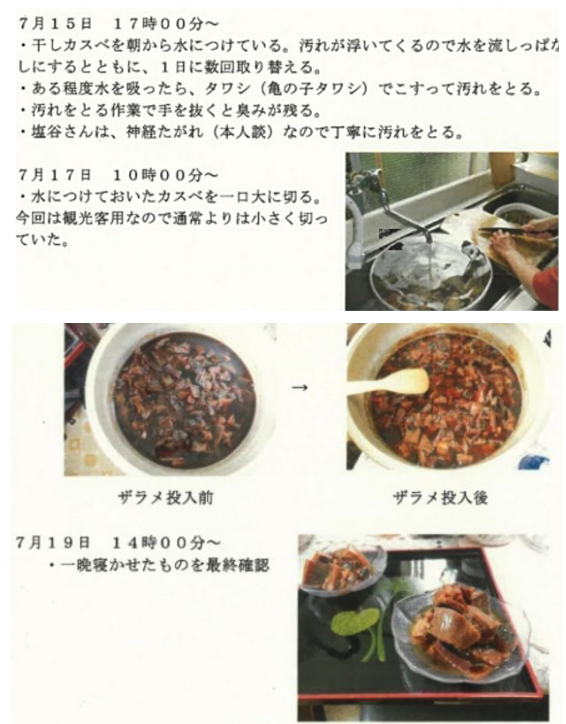


図11 かすべ煮



図 12 豆腐カステラ



図 13 こざき練り



図 14 たまご寒天

【たまご寒天(図 14)】これは寒天です。テレビ局から取材を受けて「なんで秋田県は寒天料理がいっぱいあるのですか」と。これは棒寒天を使うのですが、この棒寒天は全て長野県から仕入れています。「なんででしょうね、わかりません。いま調査中です」と取材には答えています。これはたまご寒天というものを作っているところですけども、その卵の混ぜ方がすごく難しい。空気が入っちゃいけないとかいろいろあって、出来上がると立体的なたまご寒天が出来上がります。その他に秋田県には焼きそばやサラダを寒天にしたりしているものもありますが、それが標準ではありません。

【とんぶり(図 15)】これはとんぶりと言います。ほうき草という草の実を取って、乾燥させた状態



図 15 とんぶり

「食」を調査すること

誰もが分かる
…話したがらない、話せば止まらない
特色がある
…当たり前すぎると気づかない

継承に向けて

誰に伝えるのか
…今の世代へ、次の世代へ
何もせずとも継承される、
何もしなければ消滅する

図 16 食の調査と継承

のものです。これを煮てから大量の水を使って、ほぼ1日洗います。大量に水を使い異物を取り除きます。重労働です。それをこの青い袋に詰めて、重石をかけて1日水抜きをします。そうするとちょうどいい水分ぐらいになります。それを1粒1粒、異物が混ざっていないか選別します。これは人の目でやります。この方がピンセットで異物を取り除いています（図15の左下）。こういった作業をして出回るのが、とんぶり。大変なので後継者がいません。

こういうように食を調査してきたわけですが、先ほどからいろいろな方が言っておられますけれども、食を調査するって大変なんですね（図16）。誰もがわかる。みんなわかるのに、みんな話してくれないんですよ。ところが話を始めると止まらなくて別の方向に行くと。それから「あなたのところに何か特別なものがありますか」と聞くと「ありません」と。当たり前すぎると気づかないというのは実際よくあって、他の視点から見ると、「そんなことしてるの、あんたのとこだけだよ」という、そういうことに気づいたり。そういう発見がなかなか面白いです。

おわりに：継承に向けて

継承に向けて、誰に伝えるのかということを考えるのですが、やはり一番は子どもたちじゃないかと考えています。それで栄養教諭との関係は大事にしていきたいなと思っています。それから何もなくても継承されるものはあると思うのですが、秋田県民として残さなければいけないというのは、やっぱり無理やりでも残さなければいけないんじゃないかなと考えています。

おわりに、あとは漬物が食品衛生法の改正によって製造が許可制になり、やめざるを得ない人も出て大変になっています。また秋田県の県民魚のハタハタですが、これはもう獲れません。これが漁獲量のグラフです（図17）。禁漁してまで資源の回復を図ったのですが、今年もほぼ取れていません。ハタハタから作るしょっつる（魚醤）、あるいはハタハタ寿司、この行方はどうなるのでしょうか。

また、炒りかまぼこというものがあります。もち米でいろいろなバリエーションのかまぼこを作りますが、作り方を教えていただいた方は手を手術してもう作れないという。代わりに作れる人が

まだ見つかっておりません。みなさんの身近にも、もしかしたらこういう技を持って、名人と呼ばれている人がいるかもしれないですね。こういう人を紹介する場というのも、ぜひ大事にしたいなと思っています。

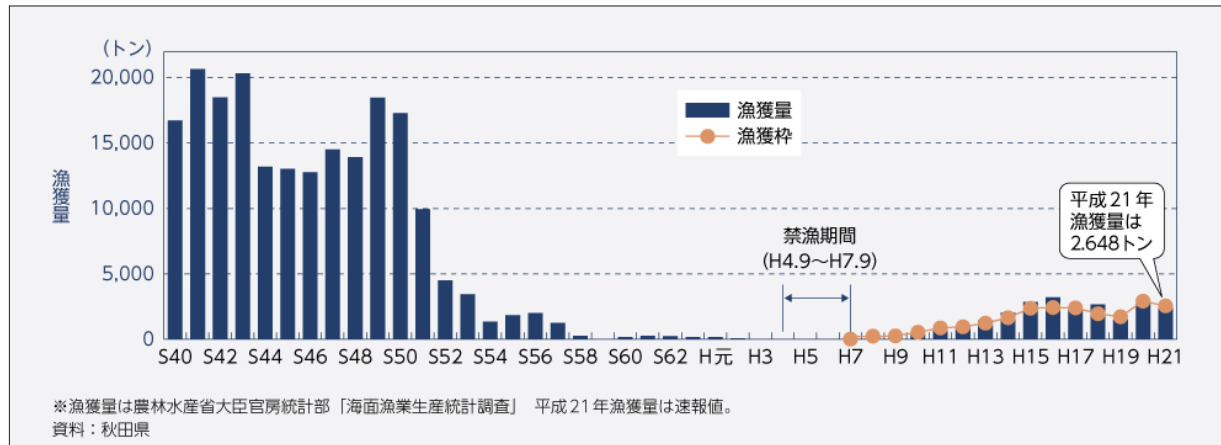


図 17 秋田県におけるハタハタ漁獲量の推移（環境省 HP より転載）

https://www.env.go.jp/policy/hakusyo/h23/img/fb1_3_2_7.gif

「食」を調査する－秋田県の郷土食調査事業

秋田県教育庁生涯学習課文化財保護室

主任学芸主事 伊藤 隆一

はじめに

- 秋田といえば
 - ・大晦日に訪れる〇〇〇〇、夏の夜を彩る〇〇、〇〇こまち
 - ・重要無形民俗文化財 17 件（ユネスコ登録 7 件）
- 秋田の食といえば
 - ・素材《 雷とともに接岸する深海魚、〇の秋田は〇の国 》
 - ・料理《 ご飯を焼いて切って鍋へ、大根をいぶして漬ける 》

1 事業構想から事業化へ

- 令和元～2 年度 秋田県文化財保存活用大綱の策定
 - ・未指定文化財の掘り起こし
- 令和 2 年 8 月 文化庁に打診、県教育庁内で新規事業として提案
 - 10 月 県財政課との折衝
 - ・これまでの調査との違い、具体的な調査方法、調査してどうする？
 - 県関係部局との連携
 - ・農林関係（農業経済課）・・・農山漁村生活研究グループ
 - ・観光関係（食のあきた推進課）・・・発酵食の売り込み
 - ・食育関係（保健体育課）・・・学校給食、栄養教諭
 - ・学校関係（高校教育課）・・・家庭クラブ、農業クラブ
 - ・福祉関係（健康づくり推進課）・・・食生活改善研究グループ
 - 調査委員の人選
 - ・文化財（民俗）の有識者？食文化の研究者？民間団体？
- 令和 3 年 2 月 県議会で予算案公表
 - ・マスコミの取り上げ、県民の反応

2 事業実施体制

- 調査委員会
 - ・調査委員委嘱（令和 3 年 5 月～令和 6 年 3 月）
 - ・元文化庁調査官、国文化審議会委員、民俗文化財関係有識者 2 名、食関係有識者 2 名、民間団体関係者 1 名 ※県外出身者は 2 名

3 事業開始

- 令和 3 年
 - 5 月 第 1 回秋田県の郷土食調査委員会（オンライン）
 - 6 月 高校家庭クラブへのオンライン説明会、協力依頼（9 校へ訪問）
 - 7 月 基礎調査開始
 - 10 月 第 2 回秋田県の郷土食調査委員会（オンライン）
- 令和 4 年
 - 2 月 第 3 回秋田県の郷土食調査委員会（オンライン）
 - 5 月 第 4 回秋田県の郷土食調査委員会（対面・オンライン併用）
 - 10 月 第 5 回秋田県の郷土食調査委員会（対面・オンライン併用）

4 基礎調査

秋田県の郷土食調査基礎調査実施要領を定めて実施した。

① 調査員

- ・旧 6 9 市町村を単位に 3 0 人を想定→人選が難航し最終的には 1 4 人
- ・食の継承活動関係者、中学校の栄養教諭、自営業（食堂）、地域おこし関係者 等

② 調査地区

- ・旧 6 9 市町村ごとに 1 か所以上→1 1 8 か所で実施、資料数は 1, 4 5 8 件。

③ 調査方法

- ・調査員および調査委員、事務局による聞き取り
- ・聞き取り内容から、基礎調査票及び郷土食等一覧表を作成

④ 秋田県の郷土食調査ガイドライン

- ・調査対象は、概ね昭和 3 0 年頃までに定着した郷土食
- ・文化庁が定める調査項目の他に、秋田県の特徴と思われる食材（ハタハタ、米、発酵食等）に関する項目を追加

⑤ 秋田県の郷土食に関するアンケート調査

- ・高校家庭クラブ員が、聞き取り調査で使用
- ・5 6 0 人に聞き取り、資料数は、6, 6 5 0 件。→データを調査参加の 9 校で共有

○ 調査を終えて

【成果】

- ・これまでの調査（代表的な郷土食を挙げてもらう）とは違う視点（地域の声を聞いて記録する）で、調査を実施することができた。
- ・関係者が、地域の食文化や歴史についてあらためて知る機会となった。
- ・文化財の新たな分野として調査を進めていくために、市町村と共有する基礎データを収集することができた。
- ・食品衛生法改正に伴い、郷土食の継承が危惧される状況での調査実施となり、生産者と危機意識の共有ができた。

【課題】

- ・継承の危機が想像以上に進行していること等、実情を把握できていなかった。
- ・市町村担当者や関係機関とのネットワークを構築する必要がある。
- ・効率よく有益な情報を得るため、調査員と事務局とが調査の視点を共有しながら進めていく必要がある。
- ・調査員が調査の素人である、調査対象が無限にあることなどから、初めから郷土食 1 件を基礎調査票 1 枚にすることは、件数が多すぎ非常に困難である。一方、件数を絞っては、それまで知られている代表的なものしか調査対象にならない可能性がある。

→生の調査データから郷土食等一覧表にのせるものを絞り、さらに基礎調査票にするものを絞り込む。

- ・対面での聞き取りがなければ有益な情報を得ることはできない。ただし、設定に時間を要するため、調査スピードは上がらない。

5 詳細調査

秋田県の郷土食調査詳細調査実施要領を定めて実施した。

- ① 専門調査員
 - ・調査委員が兼ねる他、事務局で選出
 - ② 調査対象
 - ・調査委員からの推薦を含め、事務局が詳細調査候補一覧を作成→調査委員会で選定
 - ③ 調査分担
 - ・調査対象決定後に、調査委員長・副委員長・事務局で調整して決定
 - ④ 調査方法
 - ・現地での聞き取り及び調理・製造等の技術の記録
 - ・専門調査員が聞き取り及び文書により記録、事務局が写真及び映像により記録
 - ・調査対象者は専門調査員か事務局で調整
- 調査を進めてみて
- ・基礎調査と違い、対象が限定されるので資料収集等の効率が上がる。
 - ・記録対象になることへの遠慮、戸惑い等により、調査対象者の選定に時間がかかる。
 - ・調査対象者に対して食材費を含めて一律の謝金対応としているが、食材によっては高額になる。
 - ・食材を調達できない、技術を記録できない（実演できない）ものがある。

6 補足調査

秋田県の郷土食調査補足調査実施要領を定めて実施する予定である。

- ① 調査者・・・調査委員、専門調査員、事務局
- ② 調査内容・・・詳細調査対象郷土食の補足調査及び県内伝承状況調査
詳細調査対象郷土食の関連郷土食調査
郷土食等一覧表の補足調査

7 報告書

- ① 体裁 A4判、300P、モノクロ（一部カラー8P）、400部
- ② 内容 巻頭写真（カラー）、調査概要、秋田県の郷土食の概要、特色ある郷土食
郷土食継承に向けて、郷土食等一覧表
- ③ 概要版 A4・6P・三つ折り、カラー、5,000部

おわりに

- 「食」を調査すること
 - ・誰もが分かり、誰にとっても身近な「食」
 - ・「特色がある」とは？「美味しい」とは？
- 継承に向けて
 - ・学校給食を担当する栄養教諭との連携
 - ・農林関係、食改善、食育など関係機関との連携
 - ・継承されていく郷土食、継承しなければならない郷土食

秋田県の郷土食調査実施要項

1 目的

郷土食は、地域固有の食材や調理法を用いた民俗文化財であるが、全国的に地域性が薄れていくとともに、変容や消滅の傾向にあり、継承が困難になりつつある。

全県的な調査により現況を把握し、主要な事例について調理・製造等の技術を記録することで、地域的特色を明らかにし、本県の郷土食の保存と活用を図る。

2 調査主体

秋田県教育委員会

3 調査期間及び内容

令和3年度から5年度までの3か年とする。

令和3年度 基礎調査

- ・調査票を使用した市町村（地区）ごとの基礎調査
- ・県内の郷土食等一覧表の作成

令和4年度 詳細調査

- ・主要な事例の調理・製造等の技術を記録する詳細調査

令和5年度 補足調査および報告書の刊行

- ・「秋田県郷土食基礎調査台帳」の作成
- ・「秋田県の郷土食」調査報告書の作成

4 調査体制

調査委員会を組織し、県内全域の基礎調査、主要な事例の詳細調査を行う。

（1）調査委員会

- ・郷土食に関する学識経験者や団体関係者、文化財関係者、県庁内関係部局職員などで構成する。
- ・基礎調査を行う地区や地域的特色に関する項目の設定、主要な事例の選定、調査結果の活用方法などを検討する。
- ・郷土食等一覧表及び調査報告書を作成する。

（2）調査員

調査地区ごとに委嘱し、調査票による基礎調査を行う。

（3）専門調査員

詳細調査を行い、報告書を執筆する。

秋田県の郷土食調査基礎調査実施要領

1 目的

県内全域を対象とした郷土食の継承状況等を把握し、郷土食一覧表及び調査報告書を作成するための基礎資料とする。

2 調査期間

令和3年8月1日から令和4年3月31日までとする。

3 調査対象

（1）調査地区

150か所以上（旧69市町村ごとに2か所以上）を対象とする。

（2）調査対象者

各調査地区ごとに地域住民2名以上とし、複数の調査地区の郷土食に詳しい者や各市町村（調査地区）の年中行事に詳しい者なども対象とする。

4 調査方法

調査地区ごとに、調査員による聞き取り調査を行い、基礎調査票を作成する。

（1）調査員

県内の食に係る調査活動に携わった経験がある者、栄養教諭等学校給食関係者、県及び市町村関係部局から推薦された者などのうちから、秋田県教育委員会教育長が委嘱する。

（2）基礎調査票

別紙「秋田県の郷土食調査基礎調査票」とする。

（3）調査結果

- ① 調査員は、別紙「秋田県の郷土食調査ガイドライン」に基づき、聞き取り調査を行い、調査内容をもとに基礎調査票及び調査リストを作成する。
- ② 調査員は、基礎調査票等を取りまとめ、別紙「秋田県の郷土食調査基礎調査に係る記録票」とともに、調査期間内の定められた期日までに事務局に提出する。
- ③ 調査地区の選定及び基礎調査票等の提出方法等については、調査員と事務局とが協議のうえ決定する。
- ④ 事務局は、基礎調査票等をもとに郷土食等の一覧表を作成する。

5 調査計画

- | | |
|-------|-------------------|
| 7月 | 調査員の委嘱、調査方法等に係る協議 |
| 8月1日 | 基礎調査開始（随時集計作業の実施） |
| 12月下旬 | 基礎調査終了 |
| 1月下旬 | 郷土食等の一覧表の作成、補足調査 |

秋田県の郷土食調査基礎調査票

調査地（市町村） （大字など）				No.	
1) 名称（地元での呼び名は？）	5) 別名（他の呼び名、昔の呼び名、他地区での呼び名は？）				
①					
②					
③					
④					
⑤					
⑥					
⑦					
⑧					
⑨					
⑩					
⑪					
⑫					
⑬					
⑭					
⑮					
⑯					
⑰					
6) 食べ方、盛り付け方、作法、儀礼、供物、効能など					
7) 言い伝え、由来、伝承のされ方など					
8) 場所・施設（製造、調理、加工、保存、食事等）					
9) 用具（製造、調理、盛り付け等）					
10) 伝承団体（連絡先）					
※ 着色部分（1～4、11）は、必ず記入してください。 欄が足りない場合は裏面の「その他」に記入してください。					
2) 製造、調理、加工、保存、食する時期（いつ作り？いつ食べる？）					
作る時期		食べる時期		調味料	
3) 作り方（何を使いどのように作る？）					
4) 現在の状況（今も作って食べる？）					
食べる 昔との違い：					
（ 頃まで食べていた）					
理由：					
11) 調査対象者（氏名・生年・居住年数・出身地・連絡先）					
調査年月日 2021年 月 日					
調査者					

秋田県の郷土食調査ガイドライン

1 対象とする郷土食

地域の自然環境や歴史を反映しており、概ね昭和30年頃までに定着した日常食または行事食とする。

2 調査項目

主に以下の調査項目について調査する。①～⑧は文化庁の定める全国共通項目、⑨～⑰は秋田県が独自に定める項目である。

- ① 日常的に食されるもので、地域性が高いもの。
- ② 保存用に作られるもので、地域性が高いもの。
- ③ 祭りや年中行事などのハレの日に作られるもので、地域性が高いもの。
- ④ 使用する食材（原材料・素材）に特色のあるもの。
- ⑤ 調理・製造・加工・保存の方法や技術に特色のあるもの。
- ⑥ 食され方や盛り付け方に特色があるもの。
- ⑦ 由来や伝承のされ方に特色があるもの。
- ⑧ 一体的に伝承される儀礼や作法などに特色があるもの。
- ⑨ ハタハタを使用したもので、特色があるもの。
- ⑩ 山菜やきのこを使用したもので、特色があるもの。
- ⑪ 米を使用したもの（米粉、餅、すし等を含む）で、特色があるもの。
- ⑫ 麺類で、特色があるもの。
- ⑬ 伝統野菜を使用したもので、特色があるもの。
- ⑭ 鍋料理（貝焼きを含む）で、特色があるもの。
- ⑮ 飢饉、災害、戦争等の際に備蓄、食された救荒食で、特色があるもの。
- ⑯ 間食（寒天、お菓子等を含む）で、特色があるもの。
- ⑰ 発酵食（漬物、調味料、飲み物等を含む）で、特色があるもの。

3 基礎調査について

（1）調査対象者

地域住民は、70代以上で、その調査地区生まれの者のほか、概ね30年以上居住した者を主な対象とする。

（2）調査の留意点

- ① 集団的に伝承されてきたものを重視する。
- ② 味覚（美味しい・まずい等）や健康面にはこだわらないようにする。
- ③ 継承が途絶えかけているものについては、かつての継承の範囲などを聞き取るようにする。
- ④ 調査対象者にとって、思い出のある料理や伝えたい料理についても聞き取るよう配慮する。

秋田県の郷土食調査詳細調査実施要領

1 目的

秋田県の郷土食の主要な事例について、調理・製造等の技術を記録するとともに、事例ごとの特色を明らかにする。

2 調査期間

令和4年4月1日から令和5年3月31日までとする。

3 調査対象

調査委員会が、秋田県の郷土食調査ガイドラインの調査項目ごとに1件以上、全体でおおむね20件以上を選定する。

4 調査方法

選定された事例ごとに、専門調査員が調査を行い、記録を作成する。

（1）専門調査員

- ① 県内の食について専門の知識を有する者、調査委員会及び県関係部局から推薦された者などのうちから、秋田県教育委員会教育長が委嘱する。
- ② 専門調査員は、調査委員会での決定事項及び方針に基づき調査を行う。

（2）調査内容

秋田県の郷土食調査ガイドラインに基づき、事例に係る聞き取り及び調理・製造等の技術について観察・撮影を行う。

（3）調査分担

- ① 事例ごとの調査地の担当や調査記録の方法等については、専門調査員と事務局とが協議のうえ決定する。
- ② 調査補助のために、秋田県教育委員会教育長が調査協力員を委嘱する。
- ③ 調査協力員は、専門調査員及び事務局の求めに応じ、調査を補助する。

（4）調査結果

- ① 専門調査員は、文書に写真や映像等を加えた調査記録を、別紙「秋田県の郷土食調査詳細調査に係る記録票」とともに、定められた期日までに事務局に提出する。
- ② 調査協力員は、専門調査員及び事務局の求めに応じ、記録作成を補助する。
- ③ 専門調査員及び事務局は、調査結果をとりまとめ報告書の執筆を行う。

5 調査計画

- 4月 専門調査員の委嘱、調査記録のとりまとめ方法等に係る協議
- 5月 詳細調査開始

詳細調査の時期及び調査地区（令和4年10月時点の予定）

No.	名称	つくる時期	調査時期	調査地区		備考
1	きりたんぼ（鍋）	年中	冬	鹿角市	大館市	
2	しょつつる	冬		男鹿市	秋田市	
3	（本荘）うどん	年中		由利本荘市亀田		うどん文化として広く調査
4	松皮餅	年中		由利本荘市矢島		
5	（鱈の）子炒り	冬	冬	にかほ市金浦		
6	かすべ煮	夏	7/18,19	秋田市土崎		土崎港祭りの前
7	ハタハタ寿司	冬		男鹿市		
8	鯉料理	年中	冬	横手市	羽後町	鯉のたたき
9	だまこ（もち）	年中	秋	五城目町	（三種町）	ジュンサイ
10	赤漬け	お盆	夏	三種町		
11	いぶりがっこ	秋	秋	横手市山内		
12	あさづけ、こざき練り	年中		横手市		
13	寒天	年中		美郷町		
14	ばっけ味噌	春	春			R5
15	納豆汁	冬	冬	横手市	鹿角市	
16	豆腐カステラ	年中		大仙市		
17	いものこ汁	秋	秋	横手市山内		
18	けの汁、きゃのこ汁	冬	冬	井川町	大館市	鹿角歴史民俗資料館発行報告書あり
19	かまぶく	年中		大館市	五城目町	
20	ナンコウ鍋 馬肉の煮付け	年中		北秋田市阿仁	藤里町	
21	くまかやき 熊鍋	冬前後		北秋田市阿仁		
22	日の丸鍋	年中		大仙市中仙		
23	とろろ（めし）	冬	正月	由利本荘市		
24	笹巻き	年中		由利本荘市		
25	なすの花寿司	年中		大仙市		
26	とんぶり	秋	秋	大館市比内		とんぶり生産者

秋田県の郷土食等一覧表 【例】

【鹿角地域（鹿角市・小坂町）】

No.	市町村	大字等	名称	内容	現況	特色等	項目	項目
1	鹿角市	尾去沢	納豆汁	納豆をすりつぶし、塩漬けのワラビやゼンマイ、キノコなど保存性の高い食材、油揚げ等と煮る。	食べる	煮詰まるとコクが出て美味しくなるので、大きな鍋にたくさん作って、2～3日で食す。具にサメを入れる地区がある。	1 日常食	14 鍋料理
2	鹿角市	花輪	竹の子寿司	タケノコ、ふき、身欠きニシンを使用した押し寿司。	食べる	ネマガリタケが出る時期に作る海と山の幸の贅沢な押し寿司、身欠きニシンを入れるとコクがでる。	4 食材	
3	鹿角市	花輪	あけび漬	塩漬けたあけびの中に具材を詰める。具材は、ご飯、キャベツ、みょうが等。	食べる	アケビの皮を酢漬けることで、独特の苦みをおさえる。	4 食材	
4	鹿角市	花輪	サメのお茶碗	主に寒い時期に食されるサメの鍋料理。	食べない	ハレの日に50年くらい前までは食べていた。八幡平地区はけの汁、納豆汁にもサメを入れる。サメは八戸から。	3 行事食	14 鍋料理
6	鹿角市	花輪	きりたんぼ鍋	鶏ガラ出汁で、きりたんぼ、鶏肉等を煮る。	食べる	昔は新米の出来た時期に作っていた。	3 行事食	14 鍋料理
7	鹿角市	花輪	だまっこ・だまこ鍋	鶏ガラ出汁で、だまっこ、鶏肉、こんにやく等を醤油で煮る。	食べる	鹿角市はこんにやくを入れる。鉾山で働く人が多かったことから、こんにやくを入れる。	1 日常食	14 鍋料理
8	鹿角市	花輪	味噌つけたんぼ	つぶしたご飯を串に巻き、つぶしたクルミ、味噌をつけて焼く。	食べる	昔は新米が取れる時期に食べた。いまは年中食べる。	1 日常食	11 米
9	鹿角市	花輪	柚子（やまご）たんぼ	うさぎ等とご飯を串に巻き付けて焼く。	食べない	柚子（やまびと）が山で仕事をするとき食べていたと伝わる。	1 日常食	11 米
10	鹿角市	花輪	ナッツ（きのこナッツ）	ムキダケ、菊を麴で和える。	食べる	きのこ、菊の出回る頃に食べる	4 食材	10 山菜等
11	鹿角市	花輪	ナッツ	生ハタハタのエラ、菊を麴で和える。	食べない	昭和初期頃まで食べていた。（発酵食品を使うことから、納豆のナからきている）	4 食材	9 ハタハタ
12	鹿角市	花輪	浄夜豆腐	豆腐をソバに見立て、とろろをかけて食す。	食べる	凶作の年の大晦日に作られたと伝わる。除夜の鐘を聞きながら食べたことから名がついたと伝わる。不祝儀の時にも出された。	7 由来	15 救荒食
13	鹿角市	花輪	あけびの漬物	あけびに、キャベツ、青豆、みょうが、紫蘇の実をつめて漬ける。	食べる	あけびは、塩と酢でゆがく。	4 食材	10 山菜等
14	鹿角市	花輪	お茶碗	鶏肉出汁で、春雨、花麴を入れる。	食べる	冠婚葬祭で食べる。ハレの日は、タケノコを入れるなど具材を変える。	3 行事食	
15	鹿角市	花輪	じぶしのホロホロ	とんぶり、ネギ、納豆を和える。	食べる	じぶしはとんぶりのこと。昭和50年頃まではそう呼んでいた。	4 食材	
17	小坂町	小坂鉾山	だまっこ	鶏ガラ出汁で、だまっこ、鶏肉、こんにやく等を醤油で煮る。	食べる	きりたんぼも食べるがだまっこのほうがポピュラー	1 日常食	14 鍋料理
18	小坂町	川上	アマッコ	大根、人参、白菜で作る甘酒。	食べる	自宅で作ることはめっきり少なくなったが、代々受け継いできた。	1 日常食	
20	小坂町	川上	おろしなます	おろした大根に、長芋、小エビ（桜エビ）を酢、砂糖、塩で和える。	食べる	大晦日に食べる。	3 行事食	
21	小坂町	川上	カスベの煮付け	カスベを醤油と砂糖で煮る。	食べる	大晦日に食べる。現在はスーパーで簡単に手に入るの、昔より濃いめの味になっている。	3 行事食	
22	小坂町	川上	吸い物	鶏ガラ出汁に、ほぐした鶏肉、花麴、春雨を入れる。	食べる	大晦日に食べる。	3 行事食	
25	小坂町	川上	煮染め	蒟、蕨、厚揚げ等を適当な大きさに切り、醤油・煮干し出汁で煮る。	食べる	話者は厚揚げのことをテンブラと呼んでいた。日常的に食べるが、大晦日にも食べる。	1 日常食	
29	小坂町	川上	納豆汁	すり鉢で納豆、味噌、甘酒を合わせ、サワモダシや凍干し豆腐等と煮る。	食べる	正月3日に食べる。煮詰めると焦げやすくなり持ちしないので、その日のうちに食べる。当時は納豆は手作りだが、現在は購入する。	3 行事食	
30	小坂町	川上	棒鱈（干し鱈）の煮付け	棒鱈（干し鱈）の切り身を醤油と砂糖で煮る。	食べる	大晦日に食べる。現在は砂糖も醤油も簡単に手に入るの、昔より濃いめの味になっている。	3 行事食	
31	鹿角全域		けいらん	こしあん入りの餅を鶏卵に見立て、すまし汁に入れる。アクセントを加えるため、こしょうが混ぜられる。	食べる	祝儀の席には紅白の餅を一個ずつ、不祝儀の時は白餅二個か白餅一個と黒ゴマやヨモギを入れて着色した餅が一個入る。	3 行事食	11 米
32	鹿角全域		けの汁	大根、人参、ごぼう、山菜等を味噌で煮る。	食べる	青森県の郷土料理として紹介されることが多いが、岩手県北部でも食べられている。年中食べるが、小正月には大量につくる。	1 日常食	10 山菜等

秋田県の郷土食に関するアンケート調査

<趣旨>

郷土食は、これまで地域独自の風土のなかで継承されてきましたが、全国的に地域性が薄れる傾向にあり、過疎化や高齢化により、継承が困難になりつつあります。

そこで、秋田県教育委員会では、文化庁の支援により、全国で初めて「郷土食」の調査を実施し、継承に向けた取組を行います。令和3年度から令和5年度までの3年間で実施し、1年目の今年度は、「どの地域にどんな郷土食が受け継がれてきたのか」についてアンケートや聞き取りによる調査を行います。この結果をもとに、2年目はさらに詳しい調査、3年目は調査のまとめとして報告書の作成を行います。

このアンケートは、高校家庭クラブに協力をいただきながら行っております。御回答いただいた内容は、報告書作成のための基本情報とし、目的外の使用はいたしません。

長い間受け継がれてきた郷土食は、地域の宝です。高校生のみなさんが、このアンケートを通して、地域を知り、郷土食を継承していくきっかけになれば嬉しく思います。

お手数をおかけいたしますが、趣旨を御理解いただき御協力をお願いいたします。

秋田県教育委員会



問7 あなたが、今後も伝えていきたいと思う郷土食は何ですか。また、その理由があれば教えてください。(問1～6と重複しても構いません。)

■ 自由回答

郷土食調査に関する要望、料理にまつわるエピソードや思い出があれば自由に記入してください。

基本情報（アンケート回答者の情報）

性別	男	女	生 年	昭和	年
居住地	(旧市町村)：市・町・村		居住年数(年)	出身地	



高校名 _____ 学年 _____

氏 名 _____

■ 主に戦後から昭和30年頃までに食べていた郷土食を対象としています。

問1 行事の時に食べるものは何ですか。必ず食べる料理や飲み物はありますか？

(1) 大晦日・正月	
(2) 盆	
(3) 祭り	
(4) 結婚式	
(5) 葬式	
(6) その他	(行事名：)

問2 季節に合わせて食べている(飲んでいる)ものはありますか？

(1) 特に暑い時期	
(2) 特に寒い時期	
(3) そ の 他	

問3 お住まいの地域で、日常的に食べられてきた(飲んできた)ものは何ですか？

(1) 朝 食	
(2) 昼 食	
(3) タ 食	
(4) 間 食 (おやつ)	

(例：汁物、鍋料理、漬物、山菜、野菜 等)

(5) 保存食	
---------	--

問4 地域ならではの食材を使った料理や飲み物、調味料、保存食は何ですか？

(1) 米、そば、麦、アワ	
(2) 伝統野菜、果物	
(3) 山菜、きのこ	
(4) 魚介類や海藻	
(5) 豆、肉、昆虫	
(6) その他	

問5 地域ならではの食べ方(飲み方)はありますか？

(例：赤飯、麺類、茶碗蒸しなど、どの地域でも食べられている料理の地域独自の食べ方)

問6 以前は作って(食べて)いたが、今は作って(食べて)いないものがありますか？
いつ頃まで作って(食べて)いましたか。

食を調査する (伊藤)

事例報告 3

食文化の活用と新しい展開 —小豆島の木桶仕込醤油を世界に！—

黒島 慶子（醤油ソムリエール）

後藤 最後のご報告は醤油ソムリエールの黒島慶子さんです。黒島さんは醤油の産地である小豆島のご出身で、醤油造りの素晴らしさや、その魅力を伝える醤油ソムリエールとしてご活動されています。それではどうぞよろしくお願いいたします。

このような素晴らしい場にお招きいただき、とても光栄です。よろしくお願いいたします。今回は無形の文化財に讃岐の醤油造りが登録されたということで、お話をさせていただきます。

私は醤油を造っているわけでも販売しているわけでもなく、醤油ソムリエールという肩書きで、小豆島に拠点をもちつつ、全国の醤油を紹介する活動を続けています。醤油ソムリエールという言葉は初めて聞いた方もいると思います。胡散臭いかなと思う肩書きではありますが、20年ほど前に活動を始めたところ、次第に醤油ソムリエと呼ばれるようになって、いつの間にやらすっかり定着したので、そのまま肩書きにしています。

私の日々の活動としては、香川県小豆島を拠点に20年ほどかけて全国各地の蔵元を巡っています。図1の地図は私が廻った足あとなんですけれども、やはり各地方にそれぞれのお醤油があります。そしてそれぞれの食文化だったり、生き方というものに寄り添いながら、それぞれの地域の味が作られています。私はそれぞれの地域の人と、美味しい醤油の味を繋げるという活動を続けています。

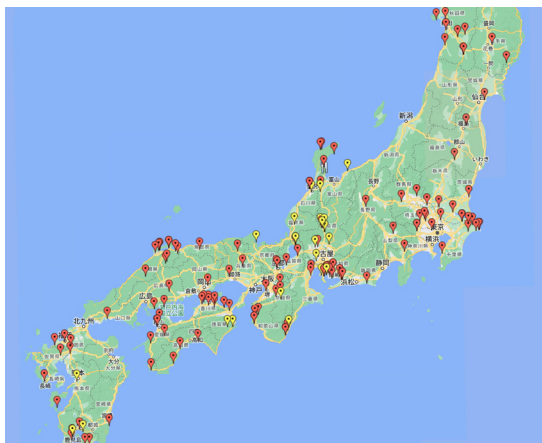


図1 醤油ソムリエとしての足跡



図2 小豆島のヤマロク醤油にて

1. 日本人と醤油

今回はお醤油のお話になるのですが、お醤油を味わったことがない日本人、なかなかいないかなと思います。でもみなさん、意識することもなかなかないのかなという気がしています。お醤油を知らない人はいないですね。でもお醤油の銘柄だったり、商品名を10個言える方はいらっしゃいますか。なかなかいないですね。5個言える方はいらっしゃいますか。これもなかなかいないですね。1個だったら言えるという方だったらいるかなと思います。

では質問を変えて、全国にお醤油屋さんは何軒あるでしょうか。公開されている最後のデータとして、令和3年（2021）の段階で1066軒の醤油蔵があります。何が言いたいのかと言うと、10個のお醤油の銘柄を言えないということは、約1000軒の蔵元が認識されていないということになるんです。

それによって何が起きているかと言うと、ひたすら減少が続いています。図3にあるように、66年間で醤油の蔵元というのは8割以上消えて、2割以下になっています。同時に生産量も、48年間で半分近くまで減少しています（図4）。そして日本人が使うお醤油の量も、48年前と比べて3割以下に減少しています（図5）。日々、減少し続けるばかりです。あとは価値、一時は米一升に対して醤油

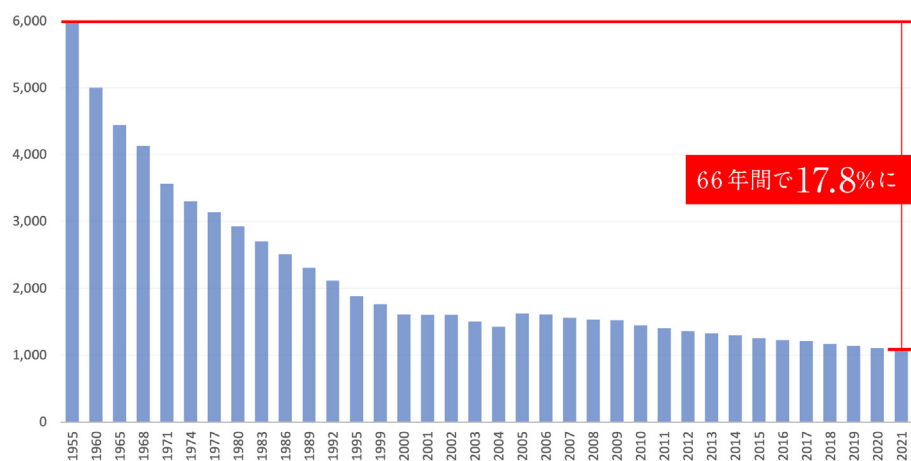


図3 醤油蔵数の推移（昭和30年～令和3年）

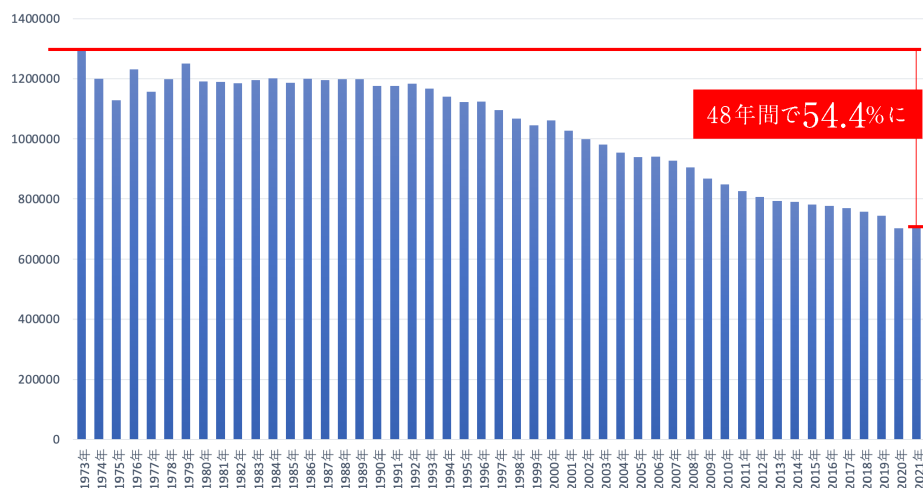


図4 出荷数量の推移（昭和48年～令和3年）

一升が 2.5 倍の価格だったんですけれども、段々価格が下がってきて、低い時は、お米に対して約半分の値段で販売されるということになっています（図 6）。いまだったら水よりも安い価格で販売されているということがよくあります。図 5 にひとり当たりの醤油の消費量が掲載されていますが、1 年間で大体 1.7L です。たとえば、いま隣の席に座っている方々と宴会をしたら、おそらく日本酒だと一升瓶 1 本がすぐなくなりますよね。でもお醤油が 1 本なくなるには 1 年もかかるんです。それで水よりも安いとなってくると、いかに醤油業界が厳しいか、伝統を守ることがたやすいことではないかがお判りいただけるかと思います。

2. 小豆島の木桶仕込み醤油

中でも特に減少しているのが、今回無形民俗文化財に登録された木桶仕込み醤油になります。木桶仕込み醤油とは、このような大きな木製の容器の中に仕込む伝統的な造り方の醤油です（図 7）。明治あたりだと、醤油は大手も含めてどこもこの木桶で造っていました。なにせ当時は大きな容器というと木桶で、これが実は大量生産の容器だったんですね。しかし、大体大正期ぐらいから段々と仕込み容器が変わってきて、いまでは全生産量のうちの 1 % 程度まで、木桶仕込み醤油は減少しています。

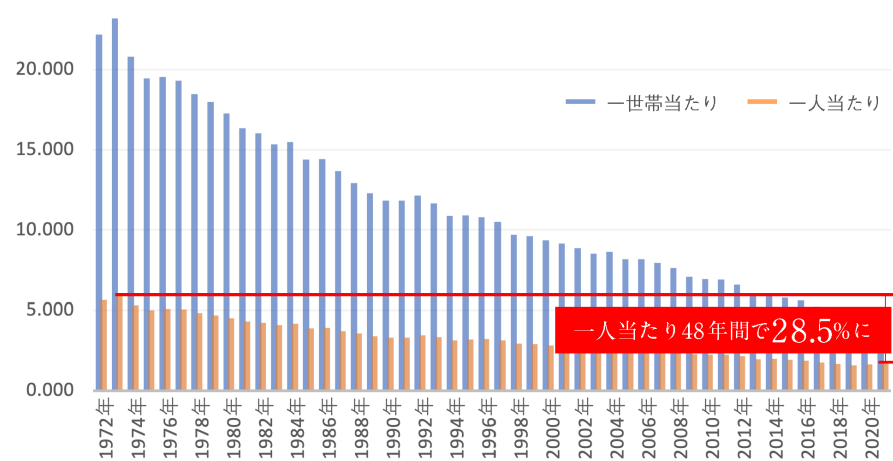


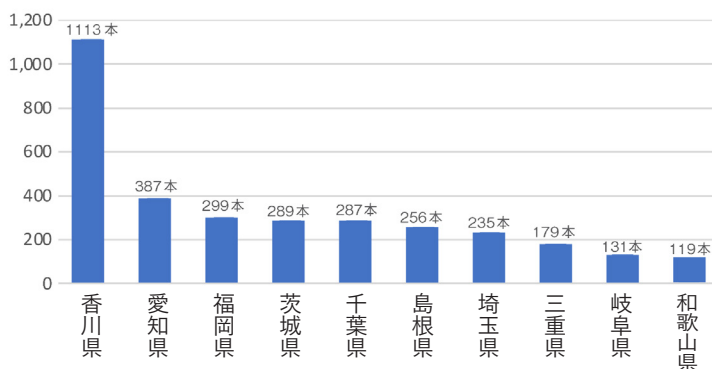
図 5 年間購入数量の推移（昭和 47 年～平成 30 年）

西暦	醤油 1 升の値段	米 1 升の値段	米/醤油の価格比
1893	9 銭	7 銭	1 : 1.28
1905	32 銭	13 銭	1 : 2.46
1918	44 銭	33 銭	1 : 1.33
1927	72 銭	38 銭	1 : 1.89
1936	50 銭	31 銭	1 : 1.61
1945	1 円 07 銭	90 銭	1 : 1.88
1946	32 円 90 銭	5 円 45 銭	1 : 6.03
1950	79 円 06 銭	66 円 75 銭	1 : 1.32
1961	146 円 61 銭	127 円 50 銭	1 : 1.28
1970	206 円 00 銭	228 円 00 銭	1 : 0.90
1980	244 円 00 銭	485 円 25 銭	1 : 0.50
1990	264 円 00 銭	561 円 15 銭	1 : 0.47
2000	226 円 00 銭	546 円 15 銭	1 : 0.41
2009	239 円 00 銭	489 円 88 銭	1 : 0.49

図 6 明治時代以降の醤油と米の値段の推移



図7 木桶仕込み醤油を醸造する諸味蔵



福留奈美・松本秀樹 2021「醤油製造用木桶保有数の全国調査 2020」
『醤油の研究と技術』第47巻より

図8 都道府県別 製造使用中木桶の本数（上位10）

そして私がいる香川県の小豆島が、そのうちの約4分の1を生産しています。2019年に調査した結果としては、全国的にこのような結果になっています（図8）。木桶仕込み醤油は全国各地で造られていますが、ほとんどが香川県というのが、こちらからわかると思います。なお、この香川県のほとんどが小豆島です。

私がこの木桶仕込み醤油に目覚めたのは約20年前です。私の家のまわりには、当時16軒の醤油屋さんが軒を連ねていました。このような景色を見るのが生まれた頃から日常茶飯事だったので、その価値は全くわからず、ようやく価値に目覚めたのが20歳のときです。当時私は芸術大学に通う大学3回生でした。一見、アートと醤油は関係ないように思えたのですが、当時真剣にアート活動をやっていたからこそ、彼らの仕事に心から惚れました。愛のある醤油蔵の蔵人は素晴らしいクリエイターで、醤油はまさに作品だと。そしてその作品を、難しいこと抜きに楽しむことができる。素晴らしいものを造っている、カッコいい、私はこの蔵人たちに心底惚れました。そして言いました、「素晴らしいです。ぜひ続けてください」と。すると返ってくる言葉はどこの蔵人も同じでした。「儲からんから続けるのは難しい」と。彼らはいいものを造っているし、日本人にとって醤油は欠かせない、それでも現実 is 厳しいのかと驚きました。同時に気づきました。このような誇らしい手仕事というのが、日本中から消えようとしている。手仕事だけではなく、近所のお店や伝統工芸、お魚、お肉やお野菜、美しい景色や祭りごと、いろいろな誇らしいことが消えようとしているということに気づきました。ではそれはなぜか。先ほど醤油に関して言ったように、意識されていないからだ。選びたい人がいても、選ぶ方法がないからだ。以来私は、醤油を造る蔵人と使い手を繋ぎ続けています。

私は醤油に限らず、日本だからこそ、この土地だからこそ、そしてこの人だからこそできる手仕事というものが大好きです。そして、小豆島の木桶仕込みのように、地の利を生かして、利にかなったものであるということも、大切な要素だと感じています。

こちらは小豆島の様子で、写真の右下にある町が「^{ひしお}醬の郷」と呼ばれる、醤油蔵が集う町です（図9）。今も14軒の蔵元が軒を連ねています。醤油づくりが始まったのは約400年前、本当かどうか定かではないのですが、安土桃山時代から造られているとされています。当時は船で物を運んでいた時代で、瀬戸内海は交通の大動脈として活用されていました。小豆島の東側にはほぼ島がないということで、小豆島が交通の要所として重要視されていました。

小豆島は瀬戸内海で一番山が高く、急勾配です。午前中に、日本は山が急勾配でなかなか水が溜まらないという話もありましたけれども、小豆島もそうで、米を作るには不向きな場所でした。それで、島民全員が食べる量のお米をこの地で作るのは無理ということで、入ってきた大豆や小麦を加工して醤油を造って、保存できる形にして売って貨幣を稼いで、米を買って生活を成り立たせるということをやってきました。それで、小豆島は山が高いということで風が通ります。そして食品産業は南向きの土地でやっている所以太陽の光をよく浴びる。さらに降水量が少なく日照時間が長い。小豆島には、醤油の他にも、そうめんやオリーブなど、このような地の利を生かした産業が発達しました。

このような産業があるからこそ、少し山から下りたところはこのような景色になっていて、趣がある（図10・11）。美しい景色がいまも続いています。これらはすでに有形文化財に登録されていたり、近代化産業遺産にも登録されていて、いまも人々はここで暮らしを営んでいます。

そして誇らしいお醤油があるからこそ、観光も成り立っています。こちらは醤油会席で有名な島宿真里しまやどまりという旅館ですが、西日本で予約の取れない宿として2位に輝いたことがあります（図12）。やはり人の営みがあることが観光を支えて、美しい景色をも作っていますので、手仕事は大事だと実感しております。



図9 海を望む小豆島の山々と醤油の郷遠景



図10 醤油の郷



図11 趣のある醤油の郷の街並み



図12 島宿真理の料理

3. 発酵調味料としての醤油の特徴

醤油が他の発酵調味料と大きく違うところが2点あります。まずは、やはり日本食の味のベースであるということです。おそらく商品棚からどの醤油を買っても、大きなハズレはないと思います。なぜかという、醤油は味付けのベースになるので、味が大幅に変わっては家庭のみなさまに迷惑をかけるということで、醤油全体もしくは種類に応じて厳格に規定されています。ひとつは食品表示法、材料や造り方、あとは醤油の性状。また任意ではありますが、JAS規格に沿って、種類ごとに色、成分、そして窒素などの成分が厳格に決められて、この規定の中で造って出荷しています。また醤油の味も、同じ蔵で同じ商品を使っているのに季節ごとに味が変わるようなことがあると、家で料理をしても味が変わってしまってお迷惑をかけてしまうので、蔵元としてもブレを無くす努力をするなど、とにかく変化を許さないのが醤油業界で、変化が乏しい業界と言っても過言ではないです。日本酒業界だったら次々に新しい商品を出しますけれども、醤油業界で新商品が出るということはめったにない。そこでモチベーションを保つのがなかなか難しいのも、この醤油業界になります。

次に、もろみを管理する期間が長いというのも大きな特徴のひとつになります。濃口醤油は約1年かけて造るんですね。醤油は寒い時期に麴を作って、少し暖かくなると乳酸菌が働いてきて、さらに暖かくなると酵母菌が働いて、そこから熟成が始まって、冬にお醤油ができる。最低でも1年です。こんなに長くかかる調味料はほぼないと言ってもいいぐらい、もろみの期間が長いです。

それに対しての蔵人の接し方は、大きく分かれます。大量生産型に進むか、もしくはあえて木桶仕込みを続けるかです。期間が長いことを課題として捉えた場合、屋外の大型発酵タンクという、図

	屋外大型発酵タンク	木桶
長所	人工培養した理想の菌を適切な時期に添加でき管理がしやすい。さらに温度調整できるものもあり、中にたくさん諸味が入るため量産しやすい。	木の中に菌が住み着くことができるため蔵独自の個性ある香りや味に仕上げることができる。
短所	同様の仕込みをしている他の蔵元と差別化を測りにくい。	菌の管理によっては 風味を損ねる菌が繁殖し、質を下げる。1桶につき1年で1回しか造れない
材質	内側はFRPやエポキシ樹脂塗装のタンク。外側はステンレス	木材
仕込み期間	3〜6ヶ月以上	1年以上

図 13 木桶と屋外タンクの違い

13の左型の選択肢になります。こちらは非常によくできた容器です。先ほど醤油づくりは1年かかると伝えましたが、3～6ヶ月の間に春夏秋冬を起こして、人工培養した優秀な菌をその都度添加して造る。そして縦に長いので、土地面積を有効活用でき、しかもマニュアル通り正確に操作すれば場所や人を問わず、80点くらいの優秀な醤油を造り続けることができる、そういう優秀な容器です。

それに対して、木桶仕込みにはマニュアルはないです。あと、木桶は木の繊維に蔵付きの菌がつくということから蔵独自の味わいを造るのですが、一旦悪い菌がつくと、なかなかリセットするのが難しいというのも木桶の特徴になります。そこで蔵人は、良い菌が働くというよりも、悪い菌をいかに抑えるか意識しながら造ります。「木桶仕込み＝美味しい」というよりも、「木桶仕込み＝バラエティ豊か」。愛がある蔵人が造る木桶仕込みの醤油はその蔵人らしい美味しさになって、愛がない蔵人が造るお醤油は、正直非常に残念な結果になります。

4. 木桶仕込み醤油プロジェクト

2019年に全国の蔵元を調査した結果があります。全国約25%の醤油蔵が木桶を持っていて、そのうちの7割ぐらいが木桶を醸造用として現役で使っています（図14）。図15にあるように、蔵元の意識としては、75%ぐらいは現状維持。そしてもう減らしたいと思っているところが12%。増加を希望しているところは13%ほどあります。これを多いと思うか少ないと思うか、ということですが、私はこれを見て、増えたなと実感しました。たった13%でも、増えたと思います。私が活動を始め

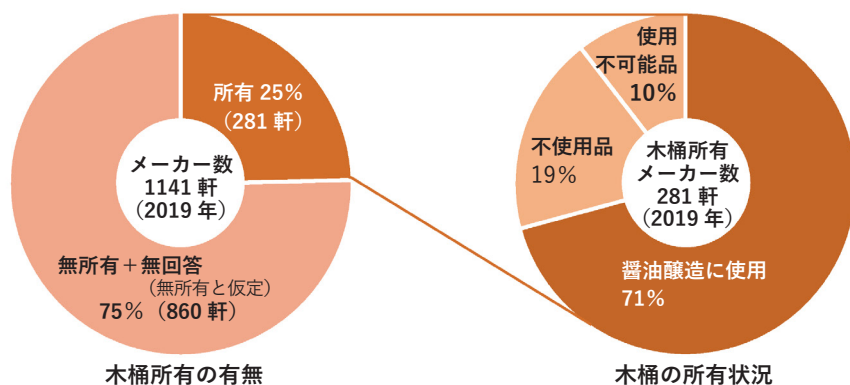


図14 醤油蔵の木桶の所有状況（2019年）

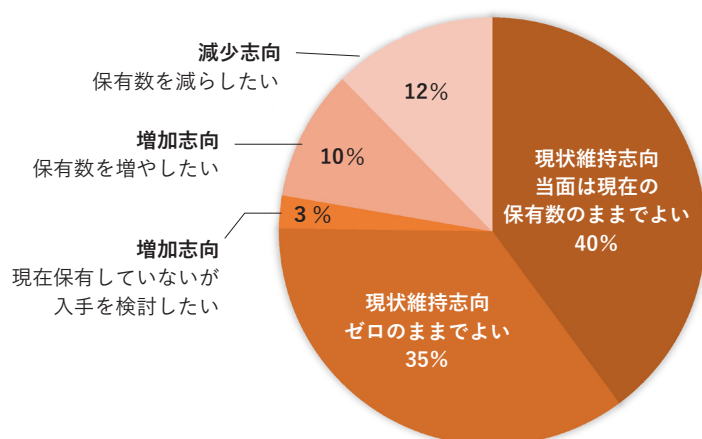


図15 木桶に対する蔵元の意識（2019年）



図16 ヤマロク醤油の山本康夫社長



図17 大桶を造る最後の桶屋であった藤井製桶所



図18 藤井製桶所から技術を学ぶ

た20年ほど前は、木桶を持っていることが恥ずかしい、もう減らしたい、お金があるんだったら屋外発酵タンクに切り替えたいという蔵人が非常に多かったんですね。その蔵人の意識を変えたのが、小豆島にあるヤマロク醤油という蔵元の、山本康夫社長だと私は思っています（図16）。

気づけば、木桶仕込みに使う大桶を造る桶屋は、全国にたった1軒のみになっていました。山本さんは、ある時そのたった1軒になった桶屋からこう言われました。「俺らもいつまでやれるかわからんで」と。その言葉に危機を感じた山本さんは、9本の新桶を発注しました。その9本の桶を発注した時に言われた言葉がまた驚きで、「戦後、醤油屋から新桶の発注が来たのは初めてや」と。2009年の話ですよ。そこまで、戦後ずっと注文がないままやってきた。逆によく1軒残ってくれたなと思います。その言葉を聞いた山本さんはまた危機を感じ、このままでは、単純に僕たちが発注して何とかなる問題ではないと、2011年に新桶をさらに3本発注して、自らこの桶屋に弟子入りし、桶づくりの技術を学びました（図18）。そして、この桶屋さんは「2020年には大桶造りから撤退する」と言っていたんですね。ですので、その学んだ技術を独占すれば、ヤマロク醤油さんが独占企業になる状態ではあったのですが、山本さんはそうしませんでした。技術の公開をしたんですね。大桶を造りたいという人がいたら、惜しみなく技術を伝承していきました。木桶を造る技術のプラットフォームになった

のです。おかげで、実際にいまはこのように全国各地に桶職人がいます。全国各地、いろいろなところから桶の発注がきたら、全国の適切な作業場について、適切な職人さんたちが、その時その時でアメーバのようにメンバーを変えながら集まって桶を造ることができるようになっていきます。

さらには、私もつい先週までいっていたんですけれども、1月末になると毎年いろいろな蔵元やバイヤー、飲食業の方やメディアの方が集まってみんなで一緒に桶造りをやっています。この現場は非常に楽しいんですね。大の大人が子どもに還ったかのように、肩書きや地域、国籍、そういった壁





図19 やっ樽で！桶！

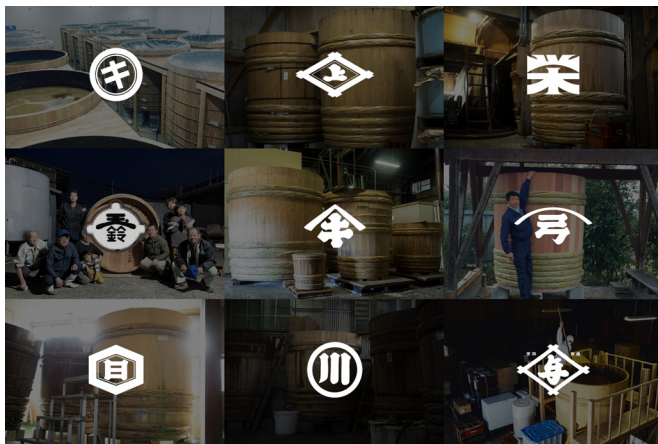


図20 新桶を発注した蔵元（一例）

を全て乗り越えて、全員がすごく楽しそうに、無邪気に、遊ぶように桶を造っています。お偉いさんもみんな雪に降られながら、一緒に釜の飯を食べています。

山本さんがやりたいことは、単純に桶を造るのではなくて、人と人を繋いで、「木桶って楽しいんだな」と思ってもらいたんだと、私はこの現場に行き思いました。ここにいることによって、桶を造る人も、桶の材を生み出す人も、お醤油を販売する人も、料理人もみんなが盛り上がり、「一緒にがんばるぞ、やったる（樽）で！OK（桶）！」と言っています（図19）。

先ほど木桶仕込み醤油はたった1%のシェアと言いましたが、山本さんが目指しているのは、それをみんなで奪い合うのではなく、一緒に2%にすること。醤油屋さんがそれぞれひとりの理性で、この木桶仕込み醤油を守ろうとしてもつまらないんですよ。でもここに木桶というキーワード

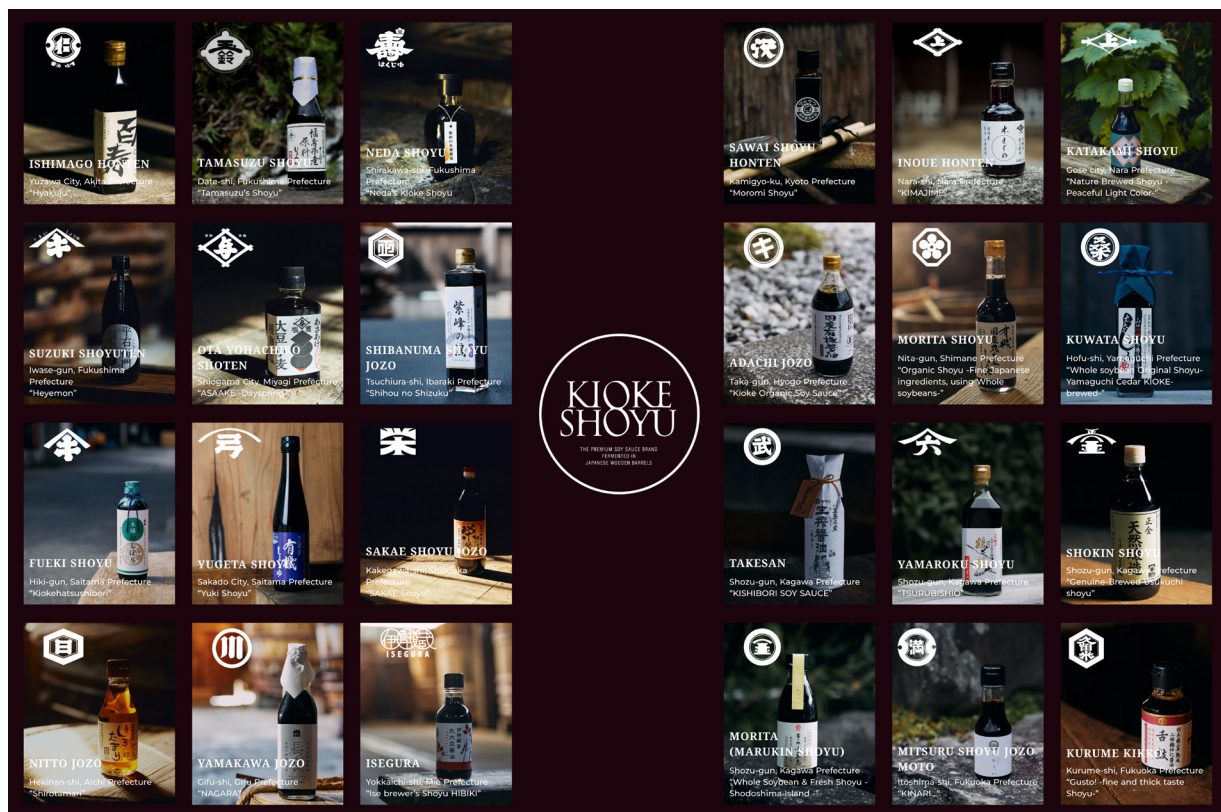


図21 木桶仕込み醤油輸出促進コンソーシアム

を持てばいろいろな人と繋がる事ができて、いろいろな人と面白いことができる。自分自身が楽しむためのひとつのアイテムとして、木桶を楽しんでいます。

2009年に山本さんが醤油業界で初めて木桶を発注したと言いましたが、今ではもう全国各地の蔵元から次々と木桶の発注がやってきて、新桶を導入する蔵元が後を絶たない状態になっています。そして木桶仕込み醤油を造る蔵元が一致団結して、世界に流通するお醤油の1%を木桶仕込み醤油にしようと、「木桶仕込み醤油輸出促進コンソーシアム」というのも立ち上げて、いま大変盛り上がっています（図21）。

5. 時を超えて人を繋ぐ

このように木桶というキーワードで横の繋がりができるというだけではなく、実は時をも超えています。というのも、いま現役で使っている木桶仕込み醤油の桶は、いま使っている蔵人が発注したものではないんです。いま全国にある木桶のほとんどが、100年ほど前の先祖が、いまでも使えるように発注してくれているんです。木桶の寿命は大体100年ぐらい、長く持って200年くらい。100年単位で発注をずっと繰り返してきたおかげで、いまでも木桶仕込み醤油を造ることができます。逆に言うと、いま発注しないと2世代先は木桶で仕込めなくなります。

図22・23は新しく木桶を造るために伐採した木ですが、この木を植えた人も、さらに100年以上前に植えてくれたんですね。この木を植えた人は自分の儲けのために植えたのではなくて、子孫のため。さらに100年先の私達が美味しいご飯が食べられるようにと願って植えている。長い長い、200年の時を超える、愛のあるメッセージが木桶仕込み醤油に詰まっています。

そして新たな動きが起きています。ついに木桶用の木材の植林が再開されることになりました（図24）。どういうことか。木桶用の木材の代表的な産地である奈良県吉野町も、実は30～40年、木桶用の木材の植林は行われていません。なにせ戦後



図22 木桶用に伐採した吉野杉



図23 伐採現場にて

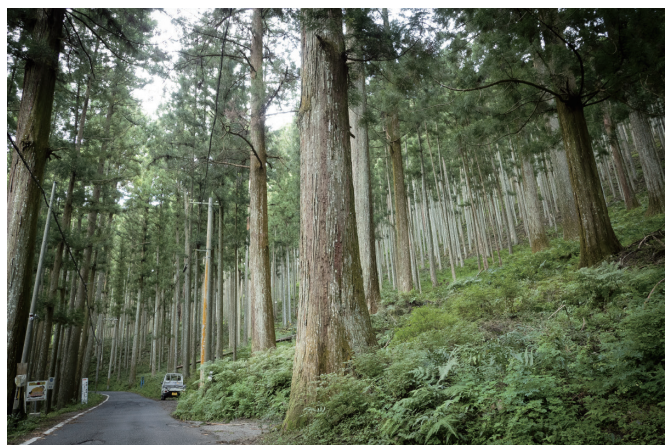


図24 木桶用の杉の育てる吉野



図25 醤油と桶をめぐる100年サイクル

ずっと桶屋さんに木桶の発注がないので、桶屋さんも製材所に材を発注しない。となってくると植えることも難しくなって、30～40年、桶用の木材の植林がなされていなかったのです。ここも100年サイクルで、世代でいうと3世代をスパンに行われています。おじいちゃんが植えてくれた木をいま伐って、さらに植えて孫に繋ぐということを行っています（図25）。いまここで新桶用の木を植えないければ、孫の時代には桶用の木材がないんですね。いま動かなければ

未来が実際に危ういので、この動きは非常に重要だと感じています。

木桶仕込みの醤油はスーパーに行けば当たり前のようにあるのですが、実は当たり前では決してなくて、林業の人、桶職人、鍛冶屋、農家、醤油を作る人、醤油を使う人、全ての人の日常の上でそれが成り立っています。全ての人が繋がって「一緒にやっていくぞ」としないと、木桶仕込み醤油で味付けをする未来はないんです。これが現実の話です。そのために大切なのが横の繋がりを持って楽しむこと。「文化を伝承していく」という理性だけでは心が折れそうになることもありますので、楽しいとか、生きがいがあるとか、誇りというものを常にアップデートしていくことで、文化が継承されていくんだなということを、私は彼らから学ばせてもらいました。

それでは時間になりましたので、終わらせていただきます。ご清聴ありがとうございました。



総合討議

【コメンテータ】 竹内 由紀子（女子栄養大学 准教授）

【パネリスト】 柳原 尚之・長谷川 嘉和・伊藤 隆一・黒島 慶子（以上、登壇者）
前田俊一郎（文化庁 文化財第一課 民俗文化財部門 主任文化財調査官）
大石 和男（文化庁 参事官（食文化担当）付文化財調査官）

【コーディネータ】 久保田 裕道・今石 みぎわ

司会（後藤） これから第3部の総合討議を始めます。まず女子栄養大学准教授、竹内由紀子氏にコメントをいただきます。また、これまでご登壇いただいた方々に加え、パネリストとして文化庁文化財第一課 民俗文化財部門 主任調査官・前田俊一郎氏、同じく文化庁参事官（食文化担当）付調査官・大石和男氏にご参加いただきます。ここからはコーディネーターである久保田と今石が司会を務めます。

久保田裕道 それでは17時までの予定で、これまでの議論を踏まえた総合討議ということで話をしていきたいと思います。たくさんの質問用紙をお書きいただきましてありがとうございました。こちらは全部取り上げられるかどうかはわかりませんが、後ほど取り上げながら進めてまいりたいと思います。それでは最初に竹内さんから、これまでのご発表をお聞きになってのコメントをお願いいたします。

コメント

竹内 由紀子 女子栄養大学の竹内と申します。よろしくお願いします。私は民俗学の立場から食を調査研究しておりまして、なんだかんだで30年ぐらい経ってしまいました。でも食という自分のやっている研究対象が、制度としての文化財とは遠いものというふうに考えていたので、食が文化財になる、そういう制度が始まるということを想像していませんでした。現在は、秋田県の郷土食調査や、あるいは食文化ストーリー創生事業の栃木県のしもつかれ調査など、文化庁の事業に関わらせていただいておりますが、これまで文化財行政については全然暗くて、さきほど出てきたフレーズのよりに「走りながら考える」、そういう感じでやってきております。

先ほど伊藤さんからお話があった秋田の調査事業には加えていただいているのですが、調査が始まってからコロナで全然秋田に調査に行けなかったんですね。オンラインの会議に参加するだけだったのですが、組織的にすごく進めておいてくださって、オンライン会議のたびにすごい資料が出てくるので、「いつのまに？ どういうふうに？」みたいな感じだったのですが、いろいろな組織を駆使し

て資料収集されていたということが今回明瞭にお話しただけて、非常に興味深く聞かせていただきました。

パネリストのみなさんが、内容的に非常にわかりやすく話されていたので、コメンテーターと言っても、こういう内容でこうです、というふうにコメントするよりは、お話を伺った中で、私が経験してきたこととすり合わせて、お話を聞きながら私自身がすごく大事なと考えさせられたことをちょっとお話ししてみたいと思います。

まずは地域の食文化を調査研究するときの組織ということです。秋田での調査はネットワークを駆使して組織化して、ということだったのですが、今日、滋賀県の食事文化研究会のそもそもの始まりが、農山漁村文化協会の『聞き書 滋賀の食事』（日本の食生活全集）の調査メンバーで始まったというお話を聞いて、なるほどと思いました。私は『聞き書 ○○の食事』シリーズは本当に画期的な、そしてもう二度と同じことができないような素晴らしい調査研究、企画だったと思っています。農業改良普及員、生活改善普及員の方たちのネットワーク、都道府県によって事情は異なるかと思いますが、そういう地域の事情をよくご存知の方、人的ネットワークもある方、そういうネットワークをうまく吸い上げる形で調査研究が行われていたことが、『聞き書』シリーズを見るとすごくよくわかります。そのネットワークをそこで終わりにしないで、ずっと現在まであの活動を続けていらっしゃるというのは奇跡というか、どれだけそれが大変で、どれだけ意味・価値のあるものか、それを現在まで積み重ねてきていらっしゃることがよくわかりました。それも、ただ研究しようというのではなくて、かなりフリーダムな形でいろいろな部会があって、それぞれが楽しむ形で保護継承活動が続けられてきている。だから現在でも 100 人ものメンバーがいて、いろいろな組織がある。いまはメンバーが減ってしまってもう閉会寸前みたいな会が多いことを考えると、素晴らしいなと思います。

私自身は割とあまのじゃくな性格なので、わかりやすい、現在一般的に価値があると思われるものではないものを自分の手で発掘して、どれだけ価値があるかということを皆さんに PR したいと、そういう考え方なものですから、先ほども申し上げましたように、「財」というか、そういう部分とはどちらかという距離を置いてきたところがあります。継承ということでお話しをすれば、文化庁の「ふるさと文化再興事業」という事業の助成金で、群馬県板倉町というところが民俗文化の記録を作ったことがあります。その組織とは別に、当時板倉町で郷土食の継承教室を定期的にやっていて、それに出席すると板倉の食文化の継承者として登録証明書みたいなものを出されていたりする。あるいはレシピブックを作る相談をされたんですけど、私は定型化されたものを継承するという、教室で、あるいはそのレシピに大さじ何杯、カップ何杯というふうに書かれる、そういうものが継承されるのは本当の継承なのかなと、当時は疑念を持っていたので、あまり肯定的に捉えていませんでした。しかし現在までずっと続けてやってくると、例えば今卒業研究で私のゼミ生とかが自分の出身地の郷土食を調査したいということで、調査をしたりする。山口県の岩国寿司だったり、いろいろなものが対象になるのですが、2000 年前後ぐらいにその地域の活動の中でレシピ化されたり、あるいは料理教室などで情報が集約されたりということが一度あった食の方が、きちんと継承されているかなと。そういう調査で学生たちがいろいろ情報収集してくると、あの時点のあれがなかったら継承がなされていなかったのかもしれないという食がたくさんあります。今の人たちは、やっぱりレシピがないと作れないという、そういう状況を考えると、料理をより簡単にする、あるいはより多くの人がいいと思うようなレシピは、それはそれで評価していかなければいけないのかなと思った

りしています。ですから、私自身、非常に揺れているところです。例えば先ほどの農文協の『聞き書』シリーズも、いろいろな郷土食のレシピが載っているのですが、分量は書いていないんですね。材料や作り方だけが書いてあって、それで成立した時代と、それから現時点での継承ということを考えると、またちょっと違ってくるのかなと、そんなふうに思ったりします。

あとはやはり、伊藤さんがさきほど「県民として伝えていきたい」と、そういう表現をされたのですが、栃木県のしもつかれなども、実はいま現在スタンダードなレシピが、必ずしも昔からずっと続いてきたというわけではありません。変遷を繰り返してきているうちに、酒粕だったり鮭の頭だったりという要素が、どうもつけ加わっていった現在に至っているようなんですね。民俗建築などもそうだと思うのですが、どの時点でのものを評価していくのかとか、そういったことを考えさせてくれる。今日この後いろいろなディスカッションがあると思うのですが、ここで結論が出るものではないのではないか思います。まさに、やはり走りながら考えるという形で、いろいろと議論を展開していくことが重要なのではないかなと考えています。拙いですが以上にさせていただきます。

討 議

久保田 ありがとうございます。今回は登壇者が多くて、今までの協議会の中でも最長の机になりました。たぶん3周ぐらい発言していただいたら終わってしまうのではないかと思いますので、こちらから振る方のほかにも、発言したい方はぜひ言っていただければと思います。質問も1人1人のものを取り上げていくと時間がなくなってしまいますので、いくつかの質問を取りまとめながら、まず最初に今石からお聞きしてまいりたいと思います。

1. 登録制度と指定・選択制度

今石みぎわ 最初に簡単に取り上げたいのが登録制度についてです。今回、ご質問があるだろうなと思っていたら、やはりありました。今回は登録制度がメインのテーマではないのですが、みなさまも非常にご関心があるところだと思います。来年度以降、登録制度を改めてテーマとして取り上げてでもいいかなとも思っているところですが、せっかく今日は文化庁の方がいらしてくださっているので、ここで簡単に整理して質問してみたいと思います。

一番大きなものが、元々無形民俗文化財には指定制度と選択制度（記録等の措置を講ずべき無形の民俗文化財）という2つの制度があったのに、なぜそこに新たに登録が加わったのか、そしてそれは指定や選択と何が違うのですか、というような直球の質問です。平成16年（2004）の法改正で有形の民俗文化財に登録制度ができた時も、無形民俗文化財は選択制度があるからということで、登録制度を採用しなかったわけなんですけれども。ただ今回、登録制度がもうできていますので、「なぜこの制度ができたのですか」という問いではなくて、「それぞれの制度の性格を踏まえて、どのように制度を活用していけばよいのか」というところのお考えを、文化庁の前田さんからお答えいただけたらと思います。少し答えにくいかもしれませんが、いかがでしょうか。

前田俊一郎 文化庁の主任文化財調査官の前田でございます。私が登壇すると、おそらくこういう質問が来るだろうということは想定してきたのですが、いきなり初めからきまして少し戸惑っております。今石さんからご説明がありましたが、無形民俗文化財は指定制度と選択制度のふたつがございます。指定制度というのは重要なものを選んで保護する制度で、選択制度というのは、いま記録をとらないとなくなってしまう、変化・変容してしまう、そういうものを選択して記録保存をとるという制度です。この指定制度と選択制度をうまく組み合わせて保護を図ってきたというのが従来のやり方であったわけです。そこに登録制度が新たに入ってきて、指定・登録・選択という3層構造になって、ややわかりにくくなっています。これまで、有形の文化財は指定制度と、それを補完する登録制度という二重構造で、無形の文化財は指定と選択という二重構造でバランスが良かったのですが、無形の文化財に登録制度が入ったので、無形関係のものは3段階になってしまったということがあって、ややわかりにくい制度設計になってしまっています。

登録制度が入った経緯についてごく簡単に言いますと、無形文化財でこれまで保護の対象としてきた分野以外の分野、例えば茶道や華道、書道、あとは武道などのスポーツ系の分野ですとか、いろいろな分野から文化財指定を望む声が上がってきています。それはユネスコ無形文化遺産登録が始まって、世界的に文化遺産に関する関心が高まってきている中で、日本国内においても様々な分野か

ら、文化遺産・文化財になるのではないかという期待が高まってきたということがあります。ここ5年、10年の間に、これまで対象としていなかった無形の様々な分野から要望が上がってきた、そういう声を踏まえて、無形文化財で保護の対象としてきた分野以外の分野に、もう少し保護の手を広げていこうかということで、主に「生活文化」（無形文化財）を念頭に置いて、新しく登録制度を整備したのが今回の法改正の背景になります。ですので、民俗文化財に登録制度を入れるということがこの法改正の主旨ではなかったのです。主眼は茶道や華道など、これまで対象としなかった生活文化で、それをどう保護していくのかという議論の中で登録制度の話が出てきたということになります。それで、その一環として無形民俗文化財にも登録制度が入ったということになります。

これから登録制度をどう運用していくのかということですが、できるだけ制度的な混乱がないように運用したいと考えております。指定制度と選択制度という、これまでの制度自体の位置づけは変えるつもりは全くありません。これまで通り運用していきます。それに対して登録はどうするのかということですが、例えば有形の文化財の登録制度は、建造物をはじめ、新しい時代のもの、近代以降のものを主に対象としてきているという経緯がございます。ただ、無形文化財や民俗文化財は近代のもの、明治以降のものをすぐに評価できるのかというと、なかなかそういうわけにはいきません。例えば近代建築とか近代美術という言葉や概念はあっても、近代民俗という概念はないですね。民俗というのは長い間、その地域の中で連綿と伝承されてきたものなので、無形の民俗文化財の分野では、近代という切り口からの評価は難しいところがございます。そうは言いつつも、できれば新しい分野をやっていききたいという考えがございます。これまでの指定制度で保護の対象としなかったような分野、これまでの分野となるべく抵触しないような分野をやっていこうと考えております。そういう中で、従来「衣食住」に関わる無形の部分というのは、あまり積極的にやってこなかった分野ですので、その中でも「食」に注目して登録を進めていこうという考えで、いま食文化参事官と連携しながら制度を運用しているという現状です。

今石 しょっぱなから答えにくい質問を申し訳ありませんでした。大石さんはいかがでしょうか。

大石和男 この質問に僕は答えるつもりはなかったのですが…と言いますのも、僕が答えると問題発言をしてしまうので…（笑）。いま前田調査官もおっしゃられたように、記録選択の方は、いま記録を取っておかないと消滅の恐れが強いものについての記録をとるという大きな目的がございます。それに対し、食文化でこの2年間で登録を何件かやっておりますけれども、そういったものは、記録をとることももちろんやっていけるのですが、消滅の恐れが非常に強いというよりは、とりあえず現段階から少しずつ保護の網をかぶせていって、緩やかに保護を図っていくことの方に、むしろ主眼が置かれるのかなと思っております。消滅の恐れとか、活用の重要性とか、その辺のバランスを取りながら運用していくことになるのかなと。以上です。

今石 ありがとうございます。そもそもこの登録制度については、実は2011年の東日本大震災の後にも、無形民俗文化財にも登録制度があったら、少なくとも認知ができて、どこにどんな文化財があるかということがわかるから、制度を作った方がいいのではないかという議論が、一部の地方公共団体の担当者の中ではあったと思います。ですので、その運用として、例えば美術工芸のように非常に厳格に運用していったら、登録になったら次は指定に上がっていくというように運用するのか、それとも建造物のように、指定を前提とせず、緩やかに網をかける、認知するというような形で運用するのかによっても違ってくるのかなと思います。そこは国の方針と、地方自治体の方針が異なっているけれども全く問題ないと思いますので、それぞれの実情に合うところで進めていったらいいのかなと、個

人的には思っています。そもそも無形民俗文化財の一番の意義というものは「重要性の宣言」だと言われていて、あなたがやってきたことは当たり前のことではなくて、価値があることなんですよ、と伝承者にお伝えする、そのために認知をするという意味でも、この登録制度を利用していくのはよいのかなと、個人的には考えています。

あとは大きく変化をしていく文化財に対して、その変化を許容しながらも、それでも網をかけるという意味でも、より緩やかな登録制度というものは馴染むのではないか。一方の記録選択はその時の記録にすぎませんので、長い目で変化を見ていくという意味でも、登録制度はよいのかなということを感じたりしております。長くなってしまってすみません。登録制度についてはこれでいったん終わらせてもらって、次に久保田さんにバトンタッチしたいと思います。

2. 商業利用と変容をどう捉えるか

久保田 いただいたアンケートを、先ほどの休み時間にもものすごい速さで読んで仕分けをして、大まかにグループ分けをして持っているのですが、まだ全部読み込めていないもので、1人が回している間にもう1人が読み込むという、離れ技のような展開をしておりますのでお許しください。これから5つばかりの質問をまとめてお聞きしようと思いますので、登壇者の方にはじっくり聞いていただいて、どこの部分でも結構ですでお答えいただければと思っています。

テーマとしては、食文化の商業的な在り様みたいなこと、それからそれに伴うと思われる変化の問題、これを質問用紙に書いていただいた方がたくさんいらっしゃいました。その部分だけをちょっと取り上げてみますね。「活用の方向性について…郷土料理の家庭における継承と、商業としての振興は別物と認識されていると思いますが、これを一緒に考えられるような事例はないでしょうか」ということで、この方は京丹後のばら寿司を挙げておられる。多分家庭料理でもあり、外食的に、あるいはお土産などでも食べられるものではないかと思うのですが、そういった事例を挙げておられます。そういった家庭での継承と商業振興の両方を両立するような事例はないのでしょうかという質問です。それから同じような質問で、文化財としての食文化を巡る課題の中で、活用の方向性について、普及啓発か販売促進かと、これは今石の発表のときに申し上げたかと思います。私も端的に、発信するか売るかということで申し上げましたけれども、「結局そういう形をとらざるを得ないのか、どういう意図での見解でしょうか」という質問です。それからこれはまたちょっと違った観点ですが、ユネスコの無形文化遺産を考えたときに、「観光客などコミュニティ以外の人に受け入れられやすくするために、味や見た目を変えてしまうということがあるかと思うのですが、それはユネスコ的には許容されないように思える」と。これは文化財的にも言える問題だと思います。その「許容される変化」と「許容されない変化」というものの区別についてどう考えるかというご質問です。それからまだありまして、今度は商業的なものの話ですが、例えばこの方は京料理を例に出しておられますけれども、「保存と活用という観点からいくと、業界の活性化自体は重要ではないか」という話で、そのあたりを文化財的な側面としてはどう考えていくのかということですね。それからこれはまた毛色が違うので入れようかどうかどうしようか迷ったのですが、例えば具体的な事例は書いてありませんけれども、酒造りにおいて、蔵醸造はやめてしまって別の地域で作られているお酒を、銘柄を守り販売を続けている。多分別の地域で作ったお酒をそのブランドとして出しているという、ある意味ブランディングのことだと思うのですが、この辺もどう関わってくるのかなと。ちょっと方向性もバラバラ

なところがありますが、どなたから伺えばよいでしょうか。まずこれも文化庁さんにぜひ伺いたいところですが、最初に日本の食全体を見ておられる柳原さんにお聞きしてみたいと思います。そういう商業的なものと、それから家庭料理みたいなものをどういうふうに守っていくのか、あるいは発信していくか、そういう問題について何かお考えがありましたらお願いいたします。

柳原尚之 柳原でございます。僕は両方とももちろん必要なことだと思っています。なぜかというと、食というのは食材がないと始まらないわけです。食材は、農家の人たちだって売れるものでなければ継続的に作っていけないですよ。ほんの少しだけ作るというのはなかなか難しいです。ある程度の量を作って、農家さんにそれなりにちゃんとお金が入ってくるシステムがあって、商業的に食材を作ることができることによって、その食材を使った郷土料理、その地域の味を保つことが出来ます。ですので、残していくためにはどうしても商業目的の活用も必要だと思っています。先ほどの講義でもお話ししましたが、料理は消費される文化です。何か残る物ではないので、作り続けるためにはそのような商業目的も必要になってくるわけですね。一方、料理を作る立場からの本音というところ、味という部分では、家庭で育まれる部分が大きいと思います。子供たちにこういう料理や食材、味があるのだよということを伝えていく。何回も経験することによって代々伝わってきた味が伝わっていく。レシピには書けない「べろメーター」というのでしょうか。舌の、味の記憶というのはまた特別なものなので、家庭だからできる継承というのもあり、しっかりやってもらえるとありがたいです。もう一度になりますが、やはり作っていく環境を残していくには、ある程度商業的なことと、家庭での味の継承を両輪で残していく必要があるのかなと思っています。

久保田 竹内さんはいかがでしょう。

竹内 そうですね。例えば年中行事食なんか道駅の駅などで販売されて人気を博す、そうすると一年中置かれるようになっていく。だからお菓子屋さんとかではなくて、家庭と商業活動との間ぐらにあるようなところなんかでも、もう形や意味づけがずいぶん変わってきたりしている。家庭で作って郷土食を伝えていくということは本当に大事だと思うのですが、最近の学生たちの様子を見ていても、食がどんどん「買って食べるもの」に近づいていっている。私の所属している大学は、食に興味があって、食を作ること、調理したりすることに関心がある学生が来ているはずなんですけれども、やっぱり食べ物を自分で作って食べるというよりは、買って食べるということの方が先にくるような時代になってきている。衣服なんかは、かつては家庭で作られていたものが、いま完全に既製服になっているのと近い流れになってきているのかなという感じも受けています。

そうした中で、さっき今石さんもミールキットの話がされていたのですが、私がちょっと関わっている秋田県大館市の地域振興事業でも、郷土食でミールキットを作って、東京とか、あるいは地元の人でも買えるようにと、ハードルをすごく低くして、食べて、関わってもらおうという、そういう試みなども進めたりしています。なくなってしまうよりは、形を変えてでも、少しでもアクセスできるような環境を整えておくということも、現代においてはまた必要になってくるのかなと思ったりします。

また、例えば昭和30年代までの食の調査をしても、意外と、食が完全に家庭に閉じていなかったようなのです。例えば秋田県のけの汁という郷土料理があって、その材料にずんだという青大豆をつぶした団子状のものを入れるのですが、それを家庭で作っているおうちもあれば、市場に行って農家が副業として作っているものを買ってくるという家もある。そういうことも、すでに何十年前の食でもやっている。あるいは親戚や近所で食べ物のやり取りをしたり、食が自分の家庭に完全に閉じて

いない形で成立している。そういう部分も考えてみると、郷土食は家庭の中だよねというふうに、あまりソリッドに考えなくてもいいのかなというふうに思ったりもします。以上です。ありがとうございました。

久保田 続けてお聞きしてみたいのですが、商業化の話、あるいはブランドの話も出たので、そうになると醤油が関わってくるかなという気がするのですが、醤油業界はいかがでしょうか。あるいは醤油のブランド化なども含めて、今のようなご質問にはいかがでしょうか。

黒島慶子 はい、ありがとうございます。私は商業と家庭が両立してこそその業界の促進なのかなと。例えば商業の面では、大手すら入ってもいいのではないかなという、そんな観点を持っています。大手企業のものは、みんなから見るとある種“マガイモノ”に見えるかもしれないけれど、そうであったとしても、文化さえ残れば、文化を意識するような方は最終的には家庭にあるものに着目するので、そこまで恐れる必要はないのではないかと。先ほどもおっしゃった通り、継承という意味からすると、まずは残っていなければ話にならないというところからすると、大手すらあってよいのではないかなと思います。醤油で言っても、やっぱり大手があるから小さいところが輝くし、小さいところがあるから大手のものも継承することができる。そういった関係性もあります。実際、醤油業界で作られる醤油の7割以上が、商業として使われているということもあたりるので、全ての方々が繋がっている。関係ないように見えるけれど、繋がっているからこそ継承することができるということは、日々実感しています。

久保田 ありがとうございます。そうなりますと、今度は郷土での食の話を伺ってみたいのですが、長谷川さん、研究会では主に家庭料理を中心に調べてこられたと思うんですけども、そのあたりはどうでしょうか。商業的なものと家庭料理、郷土料理の範疇というものもありましたらお願いいたします。

長谷川嘉和 長谷川です。滋賀の食文化財を選択したときに5つのメニューを挙げたのですが、湖魚のなれずしと湖魚の佃煮、丁稚羊羹、それから日野菜漬、この4つは家でも作るし、商品としても店に並んでいたものです。アメノイオ御飯というもののだけが、人が集まって大量にご飯が必要な時に、魚と一緒に炊き込んでごはんを作るというものだったんです。それから何年かして、滋賀県のあるところで、そのアメノイオ御飯を出しているお店ができたよ、というのは聞いたことがあるんです。確認には行っていませんけれども。ですからそういう形で、文化財としたものが商品化できる、売れるというふうに誰かが思えば、それは商品化して販売されたいんですし、売れないと思ったら手をつけなければいいんだと思うのです。私どもがやった調査というのは食習俗、食べることの習俗、滋賀県ではこういうものを食べていますよということを文化財として選択した。その食習俗のメニューは、よくよく考えてみるとやはり貴重なもので、健康食でもあり、今後も伝えていくべきものですよというふうにして伝承活動を図ったということなんです。だからその反響で、業者さんから、「うちでもふなずしを作っているが、商品の包装紙に『県の文化財』と書いてもよいか」というふうな問い合わせが来たり、業者さんからはいろいろ話がありました。でも、商品に「文化財」と書いてあるということで、もしお客さんが買われて、食べてみたらさほどでもなかった、文化財にするほどのものではないんじゃないかと、いわゆるクレームが県に来るのは困る、だから書かないでくださいと。裏の方に「これは滋賀県では無形の民俗文化財に選択しています」というふうに書くのは構わないですけども、「この商品が文化財や」というふうには書かないでくれとお願いしたことがあります。だから、商業活性化に寄与するような形で調査もやっていないし、文化財にもしていないという

ことなんです。ありがとうございます。

久保田 私もこの正月に香川県から白味噌のあん餅雑煮を取り寄せて食べたんですが、意外に、という失礼ですけど、美味しかったです。ただオリジナルを食べたことがないので、果たして正しかったのかなどというのは思いました。いまのお話も踏まえて伊藤さんにお伺いしたいのですが、いままさに調査をやられている中で、そういう商業的な面との関わりというのはどのようにお考えになっているでしょうか。

伊藤隆一 秋田で現在行っている調査では、調査対象はあくまで家庭の食です。それはそうなのですが、例えば有名なきりたんぼ、これも2年目の調査対象にしているのですが、秋田県の県北の方では家庭で普通に作ります。ところがそれ以外の地域ではきりたんぼはお店で食べるか、買って食べるものです。ですから今回の調査は、秋田県では県北の家庭で実際に作られているものを調査の対象にします。一方、きりたんぼと同じような食材を使うだまことというものがあるんですけども、それはほとんど家庭でしか作りません。一部売られていますが、あれはあまりおいしくありませんので、通信販売できりたんぼは買ってでもいいですけど、だまことというのは買ったものは美味しくない（笑）、作ったものしか美味しくないです。それからいぶりがっこという非常に有名な、GI（地理的表示保護制度）にも登録された漬物を秋田県でも売り出しているのですが、いぶりがっこは秋田県では山内（横手市）というちょっと雪深いところでだけ作られていたもので、ほかのところではあんな作り方はしません。ところが売れたので、今はいろいろなところで作っています。ですが、今回の調査は、昔ながらの作り方をしている、元々こういう作り方でしたというところを対象にして調べに行きました。

ただそうは言っても、もう家庭では作っていない料理というものも出てきています。例えばこれから調査に行くのですが、^{こい}鯉を使った料理で、鯉の甘煮とか鯉のアライというのは一般的にどこにでもあると思うのですが、今回の聞き取りであちこち回っていたところで、鯉のたたきという料理がありました。カツオのたたきのようなものを想像されるかもしれませんが、鯉のたたきというのは鯉の頭を丸ごと、そのまま鉈で叩いて、生のまま味噌で和えるというものです。「本当に食べてんの？」と聞くと「普通に食べるよ」と。ところが現在、それを作る人は見つかっておりません。それが、正月前に県南のある直売所に行ったら、「鯉のたたき 注文を受け付けます」という張り紙が大きくしてありました。ということは、まだ需要がある。ただし作っているのは業者です。そういったものもあるので、基本的に家庭で作った料理を調査対象にしておりますけれども、商業的に売れていけばそれは残るものは残るでしょうと感じております。

久保田 秋田のいぶりがっこ、私はいぶりがっこのクリームチーズ乗せはすごい革命的な活用だなと思うのですが、あれは伊藤さんに肯定していただけるんでしょうか（笑）。

伊藤 食べないですが、まあそれはそれでいい組み合わせだと思います（笑）。

久保田 ありがとうございます。それではいまずっと聞いてまいりまして、これを受けて文化庁さんに返したいと思います。今の商業的な面と郷土料理の関係、あるいは変化ということも含めて、今度は大石さんからお伺いしてみたいのですが、いかがでしょう。

大石 これを語りだすと1時間ぐらいかかってしまう気がします。かなり本質的な問題をはらんでいる議論だと思いながら聞いていました。答えはひとつではないし、学術的に考えるのか、文化財的に考えるかによってもちょっと回答は違ってくるかなという気はします。

いくつかお答えをしますと、ひとつは、家庭での料理と商用での食文化との違いがテーマになっておりますけれども、これは、僕はあまり本質的な問題ではないような気がするんですよね。元々そ

の地域の家庭でたくさん作られていたものは、ちょっと近所におすそ分けをするとか販売することが昔から可能でした。けれども、いまは食品衛生の基準が厳しくなっておりますので、販売をするためには、ちゃんとした製造許可を取り、きちんとした衛生管理をせざるを得ないものが増えてきております。ですので、流れとして、商業化せざるを得なかった食物が結構あると思うんですよね。今回文化財登録した「能登のいしる・いしり」も、そういった面があると思います。元々家庭の食なのか、販売用の食なのかは、境界線が曖昧だったものも昔からいっぱいあったであろうと思いますので、そこはおそらく本質的な問題ではないだろうと思っております。例えば石川県のある地域に行きますと、かつては集落に1〜2軒は麴を作っている家があり、集落の人は皆その麴を買って、自分の家で味噌を作っていたという地域もあったように聞いております。そういった地域では、味噌は販売するものではなくて、自分で作るものだったんですよね。ですが、いまはそういった麴屋さんというのはほぼなくなってしまって、かなりの家が味噌も買うようになってしまっている実態があります。そういった変化は、この数十年間に生じたように思っております。

それから2点目の変化ですけれども、文化財は古いもの、伝統的なものを重んじるというのが基本であると承知はしているのですが、いろいろな事例、案件を調査していきますと、思ったほど歴史が古くないものも結構見つかるんですよね。どの時点から歴史を見出すかというのは議論の論点になるんですけれども、ルーツは古いんだけど、現在見られる形になったのはそれほど古くない、たとえば江戸時代からかと思ったら明治だったり、明治かなと思ったら実は大正・昭和だったりというのが結構見つかってきているんですよね。しかも、昔はハレの日や冠婚葬祭といった行事のときにだけご馳走を食べるのが一般的で、普段は粗食で、同じものばかり食べていたのが、結構多く見られる食事の形態だったと思うんです。そういった時代から見れば、今の時代というのはほぼ毎日がハレの食になっていると言えなくもない。そういった時代に、昔と今とで同じような基準で食を見るということも、ちょっとどうなのかなという気がするんですよね。段々食が豊かになっていくわけなんですけれども、食が豊かになっていく中で、食の全体が再構成されていくわけです。そういった意味では、いま残っている食というのは、少なくとも戦後の高度経済成長期ぐらいまでの間にかかなり変容を受けてしまっている。特に野菜なんかそうですね。昔ですと、地域ごとに郷土野菜があったのですが、いまではかなり減ってしまっていて、全国統一の、種屋さんが作っている種による、きれいに形の揃った野菜を使って郷土料理が作られている例がたくさんございます。昔の郷土料理を再現しようとしても、そもそも野菜が違うといったことがあるんですよね。そういう面を考えますと、いわゆるお祭りや伝統的な芸能などと比べると、和食の場合には変化が激しいですから、そういったものを前提とした上で、文化財にするのであれば文化財にしていくということをしていかないといけないのかなと思っております。以上です。

久保田 ありがとうございます。それでは前田さんいかがでしょうか。

前田 そうですね、どうお話していいんでしょうかね。商業利用ということについては、特に文化財保護法の中では何も決まっているものはないんですよね。ユネスコの無形文化遺産については「過度な商業利用」を防止する記述が条約（運用指示書）の中で見られます。あまり行き過ぎた商業利用はしてはいけませんよということが謳われているのですが、現実には必ずしもそうではなく、ユネスコが警告を出した例もあります。我々文化庁の仕事は、それぞれの文化財類型ごとに、指定基準に従って文化財としての価値づけをするというのが仕事です。そこから先は、当事者がどうそれを活用していくのかということになるのですが、食文化についてはどうしても商標登録とか、商業的な利用と結

びついていく傾向があります。

我々も登録を始めて2年目で、昨年土佐の鰹節と讃岐の醤油を登録して、今年は滋賀のなれずし、それから先ほど大石さんもお話された能登のいしる・いしりを登録したところですが、これまでの祭りなどの風俗慣習や民俗芸能と大きく違うのは、保護団体を定めることが非常に難しかったということです。これが商業的な面とも関係してきまして、この4件とも、保護団体を定めない形で登録をしました。なぜかという、祭りや民俗芸能は、それを担っている人たちの集団的な組織というのが地域にある場合が多いのですが、食文化はほとんどないんですよね。また文化財としてそれを継承していこうという意識もみなさんまだありません。あるのは関係の組合とか、会社の連合組織とか、いずれも商業的な組織になります。そういうところを文化財の保護団体として定めていいのかという戸惑いも我々にありました。また一般家庭で作られているものもあり、広域に伝承されているものも多く、様々な伝承の形がある中で、商業的に活動する組合や会社組織だけを押しさえすればよいのかという疑問もありまして、保護団体を定めない形で登録させていただいています。そういうところでも、これまで保護の対象としてきた無形の民俗文化財と、食文化は違う。そこに商業利用というか、商売が絡んでくる難しさというのがあるなというのは非常に感じています。

ただ、登録されたり、将来的には指定されたものを商業的に利用してはいけないのかということ、そんなことは決してないと思っておりまして、そこは文化財の本来の価値に影響を与えない範囲で大きいやっていただければいいと思っています。食文化参事官の方々も同じ思いでやっていると思いますし、無形文化財の方で登録になった酒造りや和菓子も同じ考え方で保護を図っていくのではないかと考えております。

それから変化についてですけれども、無形の民俗文化財の保護の基本的な理念は、緩やかに変化していくことを認めていくということですね。それなので、文化財保護法では現状変更の規定というのはありません。有形の場合は指定時の形を守ってくださいということになるのですが、無形の民俗文化財はそういう規定はない。時代とともに緩やかに変わっていくことを認めるというのが基本的な考え方です。ただ、それもどこまで認めるのかとなると、あとは細かい議論になってきますが、食に関しては、先ほど大石調査官からもお話があったように、やはり変化はやや著しいというふうに思っています。特に衣食住の分野ですね。そうした日本人の基本的な生活に関わる部分というのは、やはり時代とともに変化が進むものですので、そういうものを文化財として価値づけしていくということになると、今回の登録制度のような緩やかな保護措置がふさわしいのかなと考えておりまして、そういう意味では登録制度の主旨に合うのが郷土食であったり食文化なのではないでしょうか。

3. 保護の主体を見極める

久保田 ありがとうございます。いまちょうど保護団体に関わる話が出てまいりましたので、次の質問はその保護団体関係の質問になります。これは今石のほうで回しますのでお願いいたします。

今石 いまちょうど前田さんから保護団体のことを言ってくださいまして、国として登録する際に、非常に保護団体が定めにくいという現状があったこととお話いただきました。そのことに関して3つ質問をいただいております。基本的に登録文化財の場合は保護団体を特定する必要はないとされているのですが、「保護団体を定めないという状態が、業者にとっても自治体にとっても、この登

録の活用を難しくさせているのではないか」というご指摘、あるいは「保護団体を定めないと、後々何を保護しているのかわからなくなる可能性が非常に高まるのではないかと思うが、すでに先行して登録している技術の指定等において、その点が課題になったことはないのか」、また「登録無形民俗文化財については、保存会等は今後も定めない方針なのでしょうか。保存活用において保存会等の存在はとても重要だと思います」というようなご質問をいただいております。前田さんからは先ほど少しお答えがあったので、大石さんとそれから竹内さんに最後にお聞きしたいなと予告をしておきますけれども、まずは4方にお聞きしたいと思います。

今日のご発表の中で長谷川さんの滋賀の事例も、黒島さんの事例も、保護団体というものがない状態で継承を実践されているということなんですよ。黒島さんのご発表の讃岐の醤油にいたっては、実はこの11月に小豆島に伺ったのですが、ヤマロク醤油さんに「登録になって何か変わりましたか」と聞いたら「何も変わってません」と言われたんですね（笑）。地元ではそういう位置付けで、保護団体がなくても地域が盛り上がっているような事例だと思うのですが、何がそうさせているのかというところについて、少しお話をいただけたらと思います。長谷川さんからお願いしてもよろしいでしょうか。

長谷川 文化財に選択したというのは、地域を盛り上げるのが目的でやったのではないんですよ。その調理を郷土食というか伝統食というのか、「伝統」とはどういう意味かというのもひとつの論点で、「伝統」ってそんなに古くもないのじゃないかというような話もありますが、そういうものを続けるということが重要だと私は考えております。だから、今日は発表の最後のところで走りまわったけれども、若い人はいわゆる洋風のお肉の料理、油を使ったような炒め物、そういうものばかり好んで食べる。もう私の家でもそうです。年寄りが作る料理というのは煮炊きしたもので、あっさりしている。それを子どもは、特に孫は嫌がります。食べません。やむを得ずちょっと食べて、あとはおやつとか、他のものでお腹を膨らしています。一方において、今の若い人というのは太るのを抑える、体重を減らすということに四苦八苦しているように思います。伝統的な調理というのは魚を煮たり焼いたりすることが多いですし、もしくは野菜も油で食べるんじゃなくて煮たり炊いたりして食べる。生で食べてもいいですけども、どちらかというと太らない料理。発表でも言いましたが、琵琶湖の小魚なんかは、アユでもモロコでも全体食で、1匹丸ごと食べます。つまり骨ごと食べます。そういう意味でカルシウムの摂取になって骨が丈夫になる。そういうふうなものを食べるように、幼児の頃から、幼稚園や保育所の食事からできるだけ食べる機会を増やして、まあそればかりというわけではありませんけれども、いわゆる「舌が覚えている」と言いますかね、食べられるという状態にすることを図るべきではないかと。ここのいまの話は、何か商業ベースで、業者さんが物を売って活性化するという話にばかり偏っているように思うんですけども、我が国の国民、日本人たちがどういうふうに食事をすれば健康で長生きして幸せになるかということを考えるべきが一番ではないかと。

昨日、家からこちらに来たのですが、駅弁を買おうとしたんですね。駅弁を買おうとしたら、半分以上が肉を使った焼肉とかすき焼き弁当とか脂っこいもので、いわゆる昔から言う「煮炊きもん」をしたような、そういうお弁当は探さないとな。つまりそれは売れないんだと思います。お肉はよく売れるから、どこの店に行っても肉の入ったお弁当。日本人は今までそんなに肉は食べてきませんでした。特に第2次世界大戦以前というのは、民俗調査で聞いている限りはお肉は食べない。食べたとしても穢いとか汚れるとかそういうことを言って、畳の上ですき焼きはしなかった。土間で牛のすき焼きをした。もしくは村によっては牛頭天王を氏神さんに祀っているからといって、その村では肉

は食べられない。そこから結婚して出て別のところへ行った場合には、里に帰ってお宮さんで「これからはお肉を食べます」と断りをして食べた。ところが戦後になってきますと、祭りとか何かの後の直会に、それまでは鯉のアライとか違ったものを食べていたにも関わらず、牛のすき焼きなど肉の会食が非常に増えてくる。そういうふうにして食生活がどんどん変わってきています。肉を食べたらいかんとは言いませんけれども、肉食ばかりに偏重になるようなことはよくないんじゃないかと。だから学校給食なんかでも、そういう肉以外の、その地域の伝統的な料理をできるだけ、半分でも加えるようにして、舌で覚えさせて、大きくなってもそういうものを食べるというふうにしていくべきではないか。そのために滋賀の食文化財というものを選択しました。それは伝統的な昔からの調理です。いまは漬物なんかも、子どもや若い人は食べません。漬物も体にいいのか悪いのかは別にして、そういうものも文化財に入れてやっています。だから商業的にどうこうというのは業者さんが考えてやったらいいので、その後押しを行政がやることまでは、私は感心しない。むしろ日本の子どもたちがもっと伝統的な調理を好んで食べるように教育していくべきではないかと。

実は私どもの研究会というのは設立 30 周年を超えてどんどん高齢化していますが、新しい会員さんに若い人が入ってくれない。大学生が入っても、在学中は入会しても卒業したらやめてしまう。引き続いてやってくれない。なぜなのか。たぶんほとんどの若い人が伝統食のようなものには関心がないのではないかと。だからちょっと齧ってみて、こういうものかとわかったら関心がなくなって、もう離れようというふうになる。入ってくる人は中年から後の人が入ってきます。その年頃になったら重要だと気づいて入ってくれるのかもしれないと私は推測しております。だからいまの若い人にも、そういう昔から食べてきたものを食べる日を作って、少しでもそれに馴染んでもらうようにするにはどうしたらよいか。それで滋賀県では学校の先生に実習をして、現場に帰ったら、調理の時間に 1 回でもそういう伝統食の調理を子どもに教えてやってほしいと思いました。実際にどれだけなさっているかわかりませんが。関心のある学校からは調理実習をしたいので講師に来てくれと、研究会に申し入れがあったりします。その時は食材は買ってもらいますけれども、手持ち弁当で、無料で出かけていきます。それが以前は多かったんですけども、最近はそういう依頼が減っています。文化財にしてからもう四半世紀たつので、学校の先生も世代変わりして、若い先生が中心になってきているんだと思うんです。そうすると、そういう経験がないと実習で子どもに教えようという考え方が浮かんでこないんじゃないかと思ったりしています。そうすると廃れるといえますか、そういう調理がなくなっていくんじゃないかと。それでいいのかというふうなことを考えている次第です。

今石 ありがとうございます。いま学校教育の中での食育というお話が出ましたけれども、保護団体を定めない場合でも、持続的にできる取り組みとして、食育は非常に有効なのではないかと感じています。私自身も仕事を終えて家に帰るとワラワラ子どもがいまして、普段はいかに早く食事を出すかということに命をかけているわけで、できれば保育園とか学校の給食で食育をやっていただけると、すごくすごくありがたいなと、切実に思っています。続けて黒島さん、お願いいたします。

黒島 木桶仕込み醤油については、大切なポイントとして、家庭で木桶仕込み醤油を作ることは基本的になくて、基本は醤油業界の業者さんが商業として作っている、そのことを大前提としてお話しするならば、保護団体を特定せずに登録していただいたことは非常にありがたいなと思っています。個人的には、保護団体以外に何が必要かとなると、スーパードットが必要だなと思っています。この人が言ってるんだったら何か興味を持つ、面白そうと思う、そういうスーパードット、小豆島で言ったらちょうどヤマロク醤油さんみたいな、そういう存在があるだけでいろいろな人は注目

する。その1人がいるだけで文化は広がっていくし継承されていく。小豆島でも結構、木桶仕込み醤油を醤油業界として肩並べしていこうとするんですけども、木桶仕込み醤油にしても食文化にしても、多様性があることが第1の魅力であって、保護団体がこういうふうにやりなさいみたいな感じで押さえつけてしまうと、逆に文化は育たない。それよりもそのスーパードットが輝くような形で、その人のやっぺいこうとしている道がうまく進むかどうかの方が、私は継承としては可能性があるんじゃないかなと思っています。

今石 ありがとうございます。そうなんですよ、元気で核になる人がいるというところは本当に強いなと、私もいつも思っています。そういう人がどうやったらいてくれるんだろうという大きな課題はあると思うんですけども、大変参考になるお話でした。

続いて伊藤さん、いま調査事業を始められていて、実は質問の中には「調査したものの中からこれから指定や登録をするのですか」というご質問もあったのですが、そこも含めて、保護団体というものについて何かお考えがありましたらお聞かせいただければと思います。

伊藤 現在調査をしているので、最終的に指定なり登録なりに向かうというのは大前提ではあるのですが、いまの段階で特に保護団体をこうしていこうとか、そういうところまでは到っていないです。先ほどおふたりからもあったのですが、継承のためには、やはり食育というものが大事だと私も考えています。最終的にできる報告書、通常こういう報告書は学校に配ることはないのですが、いま学校には、すべての学校ではありませんが栄養教諭というものがおりまして、給食を担当してメニューを作ったりしています。今回はその栄養教諭のいる学校にはすべて報告書を配りたいと思って、来年度予算にもその冊数分多くの予算を要望しております。継承ということを考えると、やはり食育というのはすごく大事ななと感じております。

今石 子どもたちへの食育が大切、本当にその通りだと思います。続いて柳原さんは、どちらかというと日本料理という、料理業界が関わるような形、無形民俗文化財よりも無形文化財寄りのご専門だと思うんですね。無形文化財では保持団体というものを認定していくわけですけども、逆に、この保持団体があることのデメリット、あるいはメリットということも含めて、何かお考えがありましたらお話しいただければと思います。

柳原 保持団体の件ですけども、京料理や日本酒なども、やはりある程度団体を決めていくと、ここに入っていないと本物じゃないみたいになっていってしまうことには気をつける必要があると思っています。保持団体に入っていないなくても本物を継承する人たちもいるだろうし、そういう人たちをいかに見つけてまとめていくかも、課題のひとつではないでしょうか。その中に入っていけるシステムを作るといことが大事だと思います。保持団体がひとつである必要もないと思います。いろいろな団体が入っていて、みんなでそういった概念を守っていきましようというふうにする。全部規定してしまったら、例えば日本酒だって、こうやってこうやって作るとこれが日本酒ですよ、と言ったら全部同じお酒になってしまうじゃないですか。京料理だって、全部決めてしまったら全部同じお店になってしまう（その後、登録無形文化財は、そこまで厳しい規定は無いとのご指摘を大石様にいただいていますので、p.115をご覧ください）。いまは何でも味の均一化という傾向があるんですよ。データがありすぎて、インターネットで全部手に入るようになったことで、日本全国どこでも味が同じ料理、例えば肉じゃがでも、同じような味になる恐れがある。それは実は世界でも起きていて、情報があることによって世界でも味の均一化が進んでおり、最終的には多様性がなくなってしまうことだと思うのです。まだ始まったばかりの制度で僕も不勉強な部分が多くありますが、保持団体が作る認定基準とい

うところではもっと考えていかないといけないと思いますね。海外の人に、「どうして日本料理に興味があるの」と聞いたら、一言「different」と言ったんですね。日本では海外とは味の組み立て方が全然違う。私達は出汁や旨味をベースにして、その上に発酵調味料を乗せて味を組み立てていくのですが、海外の人たちは油をベースにして、そして香辛料をかける。だから海外だと、食べ物を食べたときに何と言うかという、「this flavor is great」、フレーバー、つまり香りや風味がおいしく感じる。でも日本の場合は taste（味）ですよ。そういった考え方も違うし、また食材も違うし、それが面白いと言ってくれたのです。そのようなせっかくの多様性であり、他国の料理とは違うものをもっているのですから、こんなものがあるよ、こんなものも、こんなものもあるよという多様性をなくさない、そして、日本料理をこれからも進化発展させていくことを第一に考えていく必要があると思います。

今石 ありがとうございます。多様性を守っていきながら文化財としても守っていくという、非常に大切な、でも難しいことだと思いますけれども。これらの議論を受けて大石さん、それから最後に竹内さんにも一言ずついただければと思います。

大石 まず保護団体ですけれども、これについて、私は一応文化庁の職員ですので、前田さんと同じ見解ですと言わざるを得ない立場ですので、あまり深入りしたくないテーマではあります（笑）。ちょっと内容は変わるのですが、有形文化財の場合、乱暴な言い方をしますけれども、文化財を守ろうとしたら、収蔵庫をきちんと整備すればある程度守れるんですよ。建造物であれば消火設備を整えとか、そういったハード的な設備で結構守れるところがあります。ところが無形の文化財、特に食文化の場合は、これをすれば守れるというやり方がないんですよ。強いて挙げれば、作り手・担い手を保護すると同時に、それをちゃんと食べるという文化もひっくるめて残していけないといけない。担い手だけが残っても、とても守っていけないわけです。作って食べる、これをトータルで残すことによって、やっと守られるのが食文化だと思っています。そういった意味では、昨年度から今年度にかけて4件ほど、無形民俗文化財として食を登録できたのですが、これらは民俗技術というカテゴリーで評価をして登録したものなんです。もちろんこういったやり方は、方便と言ったら怒られるのですが、文化財制度に則って文化財を認定する際には非常に有効な視点であると思うものの、ただやっぱりそれだけでは、十分に守るための措置は講じられないとも感じます。措置を講じるためには、やっぱり作って食べる。食べるという部分にもちゃんと目を向けていかなければならなくて、そういった意味では、これまでの文化財行政ではちょっと手薄であった「活用」という部分が、食文化の場合はより強く求められるわけです。我々としては文化財の認定とその活用を一体的に捉えてやっていかない限りは、効果的な成果を得ることは難しいだろうなと思っております。ただそこがまだ、ノウハウとしては全く固まっておきませんので、いろいろな方々のご知見を得ながら、これから練っていくことになるだろうなと思っております。

それともうひとつ、先ほどの柳原さんのご発言を受けてなのですが、実は無形文化財と無形の民俗文化ではちょっと考え方の違うところがあります。無形文化財の場合は、もちろん団体は作るのですが、他方で芸術性というものを大事にしているんですよ。ですので、芸術性の発揮という面では、古い、伝統的なやり方とか型に則りながらも、他方ではオリジナリティの発揮とか創造性の発揮を求めるものとなっています。その両立、どういうふうにバランスをとっていくかというところは大事な点になってくるのですが、決して創造性を押し込めることにはならないようにと心がけておりますので、そこはご理解いただきたいと思っております。

そしてこの点が実は、無形文化財と無形民俗文化財の違いでもあります。例えば昨年の秋に京料

理を登録いたしました。京料理は京都という地域性を帯びたものですので、そこは民俗文化財でも登録できたのではなかろうかとお考えの方もおられるかと思います。けれども、大きな違いは芸術性の発揮というところでして、担い手による創造性の発揮をより強く認めていくのが無形文化財のスキームとなっております。京料理の場合も、そういった面が強く認められると思いましたので、民俗文化財ではなくて、無形文化財の方で評価をしたという経緯がございます。以上です。ありがとうございました。

今石 いま、作って食べるまでを守るべきだというお話がありました。本当にその通りだと思うのですが、私は今日、みなさまのご発表を聞いていてすごく考えさせられたのは、例えば木桶とか、秋田のハタハタとか、作って食べるだけじゃない、道具とか食材というものをどう守っていくのかというところも、すごく重要なんだなということを思いました。ご質問の中には、伝統野菜などに関して「食材に関する減税措置などを他の省庁と連携してやってくれませんか」みたいな要望を書かれている方もいらっしゃるのですが、作って食べるプラス、食材とか道具とか、そういうものをどういうふうに一体的に認識し、守っていくのかというところが、今後すごく大事になってくるのではないかと考えています。前田さんもよろしければ、一言お願いいたします。

前田 先ほど保護団体のことは少しお話しましたが、補足的に説明いたしますと、保存会を特定した方が継承にとっては非常に有効であるということは間違いありません。指定の場合は、責任を持って継承してもらい保存会等の保護団体を必ず定めます。そして残していってもらいということをごちからからお願いしますが、登録制度というのはそういう制度ではないんですよね。みなさん国の登録になると、何か国が高く評価をしたんだと非常に重い責任を感じて、これから継承していかなければいけないと思う方も多いかもしいのですが、「地方指定」の下に位置づけられている制度です。市町村指定になれば国の登録は抹消されます。そういう緩やかな保護措置なので、もちろんなくなってしまってもいいというわけではないのですが、そもそも制度の趣旨が違うということをご理解願いたいと思います。

私も未来永劫、保存会組織を作らないで登録をやっていくというつもりは全くありません。ただ民俗文化財の場合は、集团的に広域的に継承されているものが多いので、なかなか保存会組織を作るというのは容易ではありません。例えば主な組合さんや大きな会社の連合組織みたいなところを安易に保護団体にしてしまうと、それはそれで問題が起こります。例えば農水省のGI制度（地理的表示保護制度）という制度がありますが、それを巡って地域の中の団体が割れて問題になっているところもあります。うかつに保存会組織を整えてしまうと、そういうことにもなりかねない。先ほどヤマロク醤油さんの話がありましたが、やっぱり保存会組織を無理して作らなくてよかったなと、今日ここで改めて思っております（笑）。要するにある程度の自由度をもって保存活用をしてほしい、そういう主旨も登録制度にはありますので、ここで様々な議論が出てくるというのも、その効果のひとつだと考えております。また将来的に保存会が特定できて、伝承の体制が整ってくれば、指定ということにもなるかもしれません。そういう制度だというふうにご理解願えればと思います。私からは以上です。ありがとうございました。

今石 そうしましたら最後に竹内さんお願いいたします。

竹内 保護団体の話ではないのですが、さっきから「多様性」という言葉が多く出てきています。私は食文化を扱っていく、調査研究していくことの面白味であり、それから食文化の研究としてできることだと思うのが、やっぱり多様性を拾い上げて、様々な形で提示できるということだと思います。

し、実際に日本各地の食文化に様々な多様性があるということだと思っています。

やっぱり食について言うと、美味しいかどうかとか、あるいは栄養があるかどうか、衛生的であるかどうか、“映えてる”^はかどうかということが、一般的な人たちの評価の対象になるかと思います。でも、やっぱりこの地域でずっと食べ継がれてきたんだよ、こういう歴史と関わっているんだよとか、あるいは家族とか地域に共有された経験だったり、地域のプライドのようなものとか、そうしたものに込められている様々な価値というものが、食文化を手がかりにして、子どもたちであったり若い人たちであったりに伝えられていくことがすごく大事ではないかというふうに思っています。伊藤さんがお話しされていた、子どもたちが食べられるようになることを図るべき、というお話にもすごく胸を突かれたというか、改めてそういうことがすごく大事だなと思ったりします。子どもたちが苦手な食べ物というの、食べ慣れれば子どもたちが必ずしも嫌うものではない。食べられるかどうか、ということがすごく大事だと言われています。イタリアで始まったスローフードの活動は、子どもたちに「味の教育」をするということで、ちょっとクセのあるものでも、地域で親しまれてきた食を早くから舌に経験させておくことをすごく大事なことから考えた活動をしています。そういったことも考えながら、今石さんが仰られていたみたいに、いまは家庭のお母さんに期待するというのはすごく大変なことになってきているという現状もありますので、やはり家庭だけではなくて、他のいろいろな経験ができる媒体というものを社会が用意していく。またそういうところに補助などがうまく回っていくと、継承もスムーズになっていくのかなと思いました。以上です。

今石 大変重要なご指摘だったと思います。私が最初の課題提供の中で、「文化財行政として食を守ることの意義は何か」ということを考えなくてはならないという話をしたのですが、いま仰ってくださったように、単に美味しいものとか売れるものではない、けれども、その地域の暮らしを写している食とか、地域の歴史を写している食というものを取り上げられるのが文化財なのかなと、改めて感じました。ありがとうございます。

おわりに：文化財としての食文化

今石 残り時間があと10分ぐらいになってしまいました。実は事前をお願いしていませんが、長谷川さんと一緒に滋賀の食事文化研究会をずっと引っ張ってこられた滋賀県立大学の堀越昌子先生が会場にいらっしゃっているので、これまでの議論をお聞きになって、ぜひ何か一言いただければと思います。

堀越昌子（滋賀県立大学） ありがとうございます。今日は非常に有意義な議論を聞かせていただきまして、私も非常に勉強になっております。食を考える場合のいろいろな観点、角度が今日も出たのですが、やはり食は自然環境と言いますか、風土に非常に影響される側面があります。そういう中で、長い歴史があって、人々が試行錯誤しながら築き上げてきた中で出来上がってきたものがあります。そういうものを私は本当に大事にしたいし、そういう中で生き抜いてきた人の強さみたいなものがあると思います。田舎に調査に入りますと、「ああ、なるほど」と思われるような、そこで磨き上げられてきた技術、そこにしかないような技術が残っていますので、そういう側面から切り込む観点もほしいなと思いました。

先ほどありました、在来の野菜がなくなっているというのも滋賀県でも深刻で、調査をしますと、集落で支えてきた作物が本当に見えかかっているんです。100軒が100軒とも栽培していたも

のが、もう 50 軒になり 20 軒になり、もうあと 1 軒しかないというようなことが、やはり滋賀県でもあります。それはスーパーなどで、食べやすく安くてクセがない野菜がワッと広がってしまうと、ある地域のものがばさっと廃れてしまう。ですので、そういうものを残していく方策も必要じゃないかと思います。

それから長谷川さんの報告にもありましたが、滋賀県では家庭科の先生を中心に、これはもっと長く続けられたらよかったのですが、2 年間、夏休みに実習をしてもらった時は、本当に先生方がすぐく乗ってきてくださって、学校の中でかなりいろいろ伝えてくださったんですね。それは本当に意義が大きくて、例えば「アメノイオ御飯を食べたことがなかったけど、こんなに美味しいものがあったのか」って子どもたちが感想に書いてくるんですね。だからやはり、これからもどんどん子どもたちに投げかけていかないと、普段、海外から入ってくる安いものの味しか知らない子どもたちが、日本の本当に健康によい文化を忘れてしまう危険性があります。今回こうして食が注目されて、無形民俗文化財として登録されるということは非常に嬉しく思っております。だから、そういうものをいろいろな側面から支えるようなアクションを、もっとみんなでやっていかないといけないなとつくづく思いました。本当に今日はありがとうございました。

久保田 ありがとうございます。まだまだみなさまにもお聞きしたいのですが、そろそろ時間となってまいりました。最後にひと回しだけさせていただきたいと思います。最後のご質問ですけれども、非常に重要な問題で、「文化財分野は食文化に対する取り組みとしては後進とのことですが」と、これは今石の発表にありましたが、食文化は、例えば農水省や観光庁、国税庁とか、すでにいろいろなところで振興に取り組んできていて、文化財行政は後から参入しているということですね。「後進とのこととは全くその通りだと思いますが、その後進であるところの文化財保護が、その中でできること、あるいは既存の取り組みでカバーできないところがあるかどうか」というご質問です。登録文化財としての食文化ということで、これからできること、あるいは期待することでも結構ですので、竹内さんから順番に一言ずつ伺いたいと思います。

竹内 登録制度は自由度がある程度あるということで、先ほどお話しさせていただいたように、やはり後世に伝えていくための様々な取り組みをサポートするような形で、この登録制度が機能していくといいかなというふうに思っています。以上です。

前田 食文化については農水省が早くからいろいろな取り組みをしております、例えば「うちの郷土料理」という全国各地の郷土料理を選定し、次世代に継承しようとする取り組みもございます。また大石さんがいる食文化担当参事官でも「100 年フード」や「食文化ミュージアム」といった様々なことをやっていて、その上でさらに文化財の登録ということになっています。そこは竹内先生の方から繰り返し、走りながら考えるという話がございましたが、今まさに走りながら考えているところでございまして、頑張ってやってきたいなと思っています。ただ、いま民俗文化財の方では、民俗技術という、調理調整の技術の観点から保護をしているのですが、今後はおそらく、技術的な伝承だけでは評価できないような郷土食、日常食がたくさん調査の過程で上がってくることでしょう。その辺をどのように文化財として価値づけしていくのかは大きな課題だと思っております。そういうところを今後検討していきたいと考えています。以上です。

大石 毎回繊細な質問が飛んでくるな、答えにくいなと思っています（笑）。私は文化庁に来てまだ 2 年半ほどで、それまでは大学の方で仕事をしていました。文化庁に来ることが決まった時に、頭の中に、イメージとしてこれぐらいの食文化を文化財にしたいなという漠然としたイメージがあった

んですけども、文化庁に来ていろいろな法制度を学んでいくうちに、僕が思い描いていた食文化の世界の中で、文化財として拾い上げていける案件は本当に一部でしかないことを、いま痛感しております。もちろん、そこを曖昧にしてしまうと文化財制度そのものの価値の毀損に繋がってしまうので、制度とか、これまでのやり方を踏襲していく必要性も感じています。他方で、現地の方といろいろなお話をする中で、文化財の既存の制度ではなかなか拾えないところに、大事なものの、守りたい食文化というものがいっぱい転がっていることも痛感しております。そういったものを、どういう形かはまだわかりませんが、みなさんの期待する形で拾い上げて、守っていくようなことを今後やっていきたいと思っております。以上です。

柳原 各省庁、農水省や観光庁、それぞれが和食事業をしているわけですが、やはりそれぞれの省庁は、それぞれの本音というか思惑があるわけですね。農水省だったら日本産の水産物や野菜、食料品を売りたいとか、観光庁だったらたくさん人が来てもらいたいなど、最終的な思惑がある。でも文化庁がやるということは、これはやはり文化を残すということが一番の思惑かと思います。それはとても価値のあることだと思います。また有形、無形に限らず、文化財を守っていくというこれまでのノウハウを持っているわけで、今回は食文化をテーマにしても、日本の文化はいろいろなところで繋がっているわけです。着物だったり、建物または器の文化、調理道具の文化、それぞれが繋がっているんで、そういったところを見い出して、日本文化全体で盛り上げていくには文化庁が一番適していると思いますので、私も応援していきたいと思えます。

長谷川 定年になってから大学の非常勤講師をやっていたことがあるのですが、その時学生が、「私おせち料理食べたことないんですが、食べないといけないでしょうか」と質問したことがあるんです。「帰国子女ですか、外国に行ってたん？」と聞いたら「ずっと日本にいました」と。日本にずっといて、お雑煮もおせち料理も食べたことがない。そういう人がいるんだと初めて知りました。つまり私の世代ですと、おそらく同年代の人はお正月には雑煮を食べて、おせち料理も食べるんじゃないかと思っていたのですが、いまの若い人というのは、大晦日になったら街へ繰り出してカウントダウンして、どこかの神社かお寺へお参りして帰ってくるという、家にいないということなのかなと思ったりしたんです。日本の民俗というのは同じだと思っていたのが、それが多様性かもしれないけれども、いろいろな人が生まれてきたんだと。日本の民俗を経験していない、でも外国人でもない、日本人であると。何か、同じように最低の経験ができる機会というのはないのかな。まさに和食が危機に瀕している、和食を食べなくなっている。それをどう解消していくかというのは、非常に重要な問題だと思っております。

伊藤 文化財としての調査について、「食は過去にも調査してるじゃないか」というのはさんざん指摘されているのですが、決定的な違いは、農林系などでやっている調査というのは「あなたのところには、郷土食あるいは郷土料理として何か特徴的なものがありますか。それをいくつか挙げてください」という調査をやっています。ですが、私たちがやっているのはそうではなくて「あなたがたはこれまでどんなものを食べてきたんですか」という調査をしています。つまりバイアスをかけないで全部挙げてもらって、その中から「あなたがた、これって珍しいんじゃないの」というのを見い出していくという姿勢でやっております。

黒島 無形というかたちが、創造性を含めて緩やかに保護してくれるというのが、とてもありがたいなと思っています。というのも、やっぱり創造という部分は大切だと思っていて、こういった無形の文化財を楽しむような方は、たぶん自分で何か小さな創造をしたい方が対象になってくる。例え

ば醤油だって、別に大量生産体制の機械を作れば簡単に作ることができるんだけど、あえて木桶で難しいやり方で作るという、小さな創造をやりたい。木桶職人も、もともとは大工さんがほとんどで、大工仕事もいまは簡単なキットがあって、それで簡単に作れるといえど作れるのですが、あえてカンナを使う職人技をするというところを求めている。木桶仕込みの醤油というの、一筋ずれると、結構癖のある使いにくい醤油だったりもあるけれど、それをあえて楽しんで使うみたいな、小さな創造をしたい人が多い。そういう面からすると、これはこうじゃないといけないみたいに押さえつけると、逆に文化というのを殺してしまうことになるかもしれないので、緩やかな創造ということを踏まえた文化を認めていく、その体制は非常にありがたいなと思っています。

久保田 ありがとうございます。守っていくところ、それから広げていくところ、今のお話を聞いていて、こちらも勉強させていただきました。先ほど来、お話がありましたように、この登録という制度、そして食文化を扱うという制度自体、まだ手探りで始まったところだと思います。先ほど保存団体の話もありましたが、本当に保存団体がいいのか悪いのかという問題も、例えば民俗芸能の中でも議論がありますので、そういった部分の検証も含めてはならない。なかなか行政というのは一度決めると変えないというところがありますが、ぜひここは、これから登録をしていって、あるいは登録をしないものも含めて、見続ける人がいて、一方で食の作り手も頑張っていくのだと思いますから、その中で変えていく部分は変えていく。制度の方もそれに見合った制度にしていくということを考えながら、引き続き、手探りで食文化という文化財を考えていければと思います。

また国がやること、それから地方がやること、あるいは個人でやること、会社がやること、それぞれの役割ということについても、今日はあまり触れられませんでしたけれども、これから議論が必要になってくるのだと思います。

食文化にはそういった様々な問題があり、非常に幅が広いということも今日の議論の中でわかりましたので、みなさんで考えていきながら食を守っていく、そして活用していく制度がこれからも広がっていけばいいなと感じました。本日はありがとうございました。

参考資料

アンケート集計結果

1. 参加者 総数 92 名（一般 74 名／スタッフ 18 名）

2. アンケート回収率 37 名／回収率：34.0%

3. アンケート集計結果

(1) 回答者内訳

所属	伝承者	行政機関	博物館	研究者	教育機関	学生	企業	無回答
(名)	0	21	12	2	1	0	0	1

(2) 満足度（有効回答数 35）

満足度	非常に有意義	有意義	有意義でない
(名)	22	13	0

【満足度の理由】（自由回答・主な意見）

- ・ 多様な関係者による発表と意見を聞くことで、文化財という視点から食文化を見たときの課題が理解でき、また取り組みの具体例を知ることができ、有意義だった。
- ・ 自市への企画提案のヒントをいただけた。
- ・ さまざま立場にいる話し手の方々からお話を聞くことができ、食文化というものをより学ぶことができたと思う。ただ、まだ分野的に発展途上という部分も見られ、今後の動向や取り組みに注目する必要があると感じられた。
- ・ 食文化に限らず、特に無形の文化財について、変容性をどのように捉え、評価すべきか、考えるきっかけとなった。

【文化財としての食文化の保存・活用に関わる提言や課題】

- ・ 生活が変化していく中で、無理なく古くからの食文化を継承していけるような提案をしていくべき。
- ・ 誰にとっても身近な食文化であるからこそ多くの人を巻き込むことができるし、多くの人や機関との連携が不可欠であると感じた。
- ・ 食文化は地域や時代などによる変化が著しく、文化財としては定義や特定に難しさがある。一方、誰もが日常の中で関わることができ、その時々の特徴や魅力が表わされるところに興味深さがある。
- ・ 美味しいかどうか、美しいかどうかで価値づけされない、その食に関わる民俗に注目していくことが大切では。なぜこの食があったのかを考えることが大事。

【今後のテーマへの希望・その他】

- ・ 食文化を通じた地域再生・活性化や調査例、登録の取り組みの具体例を取り上げてほしい。
- ・ コロナ禍3年間の影響について（プラス・マイナス両面から）。
- ・ 地方でこのような協議会が開催されるとうれしい。

4. アンケート抜粋

(1) 今回のテーマに関するご意見・ご感想

【文化財としての食文化の保存・活用に関するご意見、ご感想】

- ・ 食文化という非常に大きな枠の中、多方面の話を聞くことができて良かったです。あらゆる分野の食が食文化と捉えられますが、ある一定期間の一部の食を文化財とするよりも、地域や食材など大きなカテゴリーの中で見る方が活用しやすそうだと感じました。
- ・ 郷土食が早く文化財に登録されることで、より多くの日本人に価値をわかってもらい、伝承・保存につながると感じています。
- ・ 郷土食を文化財に！ということで取り組んでいる。食文化の価値を早く高めて登録していかないと、地方の郷土料理文化がなくなっていく。
- ・ 文化財としての食文化は、これから地方にとっては活性化のキーになると思います。今までの文化財にとらわれていては、郷土食という食文化が廃れる危惧も生じると思います。滋賀は先進だと思いますが、伝統食はお年寄りしか食べていない…どここの地方もいずれはこうなるような気がしました。活性化しないと意味がない。
- ・ 食材の生産や流通、食品を管理する住環境が大きく変化するなかで、昔のままの食文化を伝えて行くことは難しい。まさに、「文化財」として特定の食事を記録するだけならば、すでにたいいていの仕事は終了していると思われる。今後、生活が変化していく中で、無理なく古くからの食文化を継承していけるような提案をしていくべきだと思う。
- ・ 地方公共団体の職員として本研修に参加した。文化財行政としては経験が浅いため、不安を抱いていたが、講座の中でもあったように、日常にある食に関するものであったことから入り込みやすく、非常にわかりやすかった。
- ・ 食文化の保護について文化財分野は後発であるということ、これまで農水や観光分野で保護されてきたという話を聞き、急に保護の責任を振られたと感じていた焦りが和らいだ。全体を通して文化財と食文化の関係について整理できた。一方で食文化の保護における学術的分野の限界も感じた。
- ・ “文化財として”の「食」文化とは何かを考える良い機会となりました。誰もが触れる食、誰にとっても身近な食文化であるからこそ、多くの人を巻き込むことができるし、多くの人や機関との連携が不可欠であると感じました。
- ・ 食は裾野がひろい分野である。何をどのように保護していく必要があるのか。地域性もあるだろう。地方自治体の担当者としても行政的には難しい分野である。
- ・ 「食文化」はテーマとして面白かったと思います。食文化単独ではなく、関連するものが多く、教育やグリーンツーリズムにも合わせた複合的な展開が見込めるものであり、まだまだ深掘りが可能であると思いました。
- ・ 学校教育との連携も可能と感じます。
- ・ 食文化は生活に直結しているため、その時の文化や交流、流通や流行により影響を受けやすい。国内向きの食文化から考えるとローカルフードであり、より単純に考えるとB級グルメのような商業的側面が有るように考えました。商業的側面だけを捉えれば、流通のむずかしさや流通量の問題を除けば、万民受けするものは経済の流れの中で流通し、長崎ちゃんぽん（リンガーハット）のように全国展開される。その一方で丸亀製麺（讃岐うどん）のように、発祥がその土地に由来しないものもあるため、どのように扱うかが難しいとも言える。
- ・ その地域の歴史や環境などの背景をもとに定義化したものをひとつの食文化として捉えることで、商業化された側面での活用を阻害しないのではと考えました（極端な例でいうと、熊本県の取り組みのくまモンで、使用する条件が熊本県産材を使用することなどと規定されている。一定の地域文化を定義化して食文化を保存する考え）。その時代のものをレシピ化することも重要であると思います。（極端な例として、企画モノのカップラーメンを一定期間実施し、その後に復刻版として再販できること。レシピ化されていることによって再現性が担保される）。そして、定義化やレシピ化をしても守ることができない食文化（食材、材料、技術、道具の保存や伝承）については、しっかりと保存・活用していかなければならないと考えました。
- ・ 食文化の文化財としての扱い方の難しさがよくわかりました。
- ・ いつになく難解なテーマで、「自分はこうすればいいと考える」という仮の答えすら見あたらずのまま“消化

不良”状態で会場を出ることになったので、“竹を割ったような明快さ”という意味での「非常に」よかったという思いまでに至ることができなかった（こちら側の力量不足である）。

- ・食文化は、味や作り方、地域や時代などによる変化があるので、文化財としては定義や特定に難しさが有、大変なところが多いように感じますが、文化としては変化があることにより、その時々の特徴や魅力が表わされるところに、面白さや興味深さがあるとも思いました。誰もが食には日常の中で関われるということもポイントだと感じました。
- ・日本にとって食文化を守れないことで損失することは何か。昔作られ、食べられたものが再現できず食べられなくなってしまうこと、食体験から歴史や文化を学ぶことができなくなってしまうことは損失ではないかと考えました。
- ・美味しいかどうか、美しいかどうかで価値づけされない、その食に関わる民俗に注目していくことが、やはり大切だと思いました。なぜこの食があったのか、が大事だと考えました。
- ・稼ぐ、売るということになると、“おいしい”という基準が重要になってくるので、文化財として食文化を考える上ではいろいろと難しいと思いました。
- ・自市にも醤油屋さんがあり、見学会の企画などを行っていますが、次のステップとして何をしていけば良いのか考えさせられることがあります。和宮様御下降の際にお泊りになった本陣がありますので、食事の再現をテーマにしてみても良いのかと。それに合わせて古文書の読み解きも企画してみようと思いました。
- ・現在品川区では登録有形文化財制度の創設を検討しているため、協議会に参加させていただいた。文化財としての食はやはり伝統食・郷土食が多く、当区では海苔などが辛うじてあるものの、現在まで続いているものはないため、現段階では難しいかなと感じた。ただ、食という身近なもののため、まだ掘り起こしが足りないところもあるかもしれないので、方法を考えていきたいと思う。

【文化財制度に対するご意見、提言】

- ・文化財保護行政としては、保護を図るための指定・登録だと考えますが、もっと自由度がないと市民からは敷居が高くて面白くないと思われるのではないかと思います。「だから行政はいいや」という声が聞こえてくるようです。文化財としてできること、何ができるのかを考えて動いていきます。
- ・もしも施策の背後に政治的な力学が働いているとするならば、そもそも“食文化なるもの”を指定制度で保護する必要自体があるのか？（文字記録としてアーカイブする方に力点を置くべきか？）まで立ち戻って再検討してもいいのかもしれません。
- ・なぜ今、食文化に着手するのか、もっと先にすべきことがあるのではないか。優先すべきことなのか疑問が残る。
- ・今後の無形登録の基準が定まらないと、指定は難しい。
- ・国登録無形の補助金が3か年のみというのは如何でしょうか？

【今回のテーマに関して】

- ・食文化と登録制度の考え方が分かりました。「変化・変容がやや著しい」食文化を文化財として取り扱うための工夫だと理解しました。
- ・食文化に限らず、特に無形の文化財について、変容性をどのように捉え、評価すべきか、考えるきっかけとなりました。
- ・食文化はどう保護するのか関心を持っていました。世界的にも関心の的となっていますし、とてもよいテーマだと感じています。
- ・制度誕生のきっかけとなったユネスコ無形文化遺産についても説明があれば、よりわかりやすかったと思いました。
- ・継続して食文化について開催していただきたいと感じました。
- ・行政として秋田県の調査事業の話が聞けて、とても参考になった。柳原さんのお話はとても勉強になった。食文化を「文化財」として扱っていくために、もっと学ばなければいけないと感じた。
- ・食はあまりにも大きいテーマなので、モノによって変差があります。食のなかの〇〇というテーマでもいろ

いろとできそうだと思います。

- ・「文化財としての」と頭に付いた場合の食文化についての問題提起、いろいろと考えさせられました。
- ・ひきつづき食文化の文化財としての保護の形を多くの方々から教えていただきたいです。
- ・普段埋蔵文化財の業務に携わっており、文化財が日々変化していくという観点はあまり持てていなかったの
で、新しい発見であった。
- ・本日ご紹介していただいた事例などを参考に、食文化について改めてしっかり考えていきたいと思います。
“郷土食”と呼べるものがみつかっていないのですが…
- ・文化観光への関心の高まりとともに、博物館行政、文化財行政双方で食文化への関心が高まっているので、
今回の協議会は非常に有意義でした。

(2) 食文化の保存・活用に関する事例

- ・昨年度（令和3年度）文化庁の地域文化財総合活用推進事業（情報発信事業）で市内の食文化を紹介する映像
を作成しました。ただし、コロナ禍で調査・取材が制限されたため、食べる側・消費する側でなく、作る側・
供給する側のみの視点となっています。
- ・岩手県が食文化を絶やさないように「食の匠認定制度」を平成8年（1996）に制定し、取り組んでいます。
地方の元気づくりの一躍を担っています。
- ・岩手県久慈市では、郷土料理「まめぶ」が忘れられる存在になるのを危惧し、2010年に若者有志で「久慈ま
めぶ部屋」を設立し、保存・継承活動に取り組んでいます。
- ・来年度「伝承文化支援研究センター」という団体で食文化に関するシンポジウムを開催する予定です（山形市）。
- ・福井県小浜市での活用事例として、伝統食の「小鯛さき漬」を若い人に知ってもらうため、業者と連携して
高校生にパッケージデザインを考えてもらい、実際に販売する取り組みを行っている。
- ・餅つき唄の保存会が、祭礼だけでなく地域の会社のセレモニーなどにも出向いて、唄と餅つきの披露をして
います（東京都北区）。
- ・埼玉県川越市でも「食」と「農業」をつなげる為に、収穫体験や収穫した野菜を使った調理体験を行っています。
しかし調理体験は一般的な調理にとどまっており、いま一度川越の食文化を掘り下げ、食文化の保存に活か
したいと考えます。
- ・静岡県小山町では「水掛菜」が明治時代から栽培されています。富士山の斜面に位置するため霜害がひどい
のですが、田に水を流すことで霜害を防ぎ、水掛菜を育てています。塩漬けにして食し、これを食べて小山
町の人は春の訪れを感じています。
- ・静岡県内の事例として、西浦の田楽（浜松市）の精進料理体験（調理＋実食）、舞阪地域（浜名湖漁村）のお日
待ち御膳体験（調理（一部）体験＋実食）、浜名湖ガストロノミーツーリズム（商業・観光）など。
- ・夏休みの子ども講座でかつお節削り体験を実施しています。昔のくらしの体験とともに、だしを味わう食育
の学び（だしの試飲・だしがらでふりかけ作りなど）。
- ・愛媛県の南予地域ではスーパーや道の駅などで手軽に郷土料理が購入でき、外部から来た人間でも食文化に
触れやすかったです。
- ・香川県が、さぬきうどんを柄にデザインしたネクタイを販売しています。「うどん」と「非うどん」のコラボ
で相乗効果（話題になって広告効果もあり、さぬきうどんも食べたくなるのでは?）。“急がばまわれ”では
ありませんが、モノをモノとして売ってもうまいかないことが多いので、モノからまったく違う分野のも
のを生むのはどうでしょう。
- ・2017年にユネスコの無形文化遺産代表一覧に記載されたイタリアのナポリピッツァは、法律や規制によって、
製法から望ましい食べるタイミングまで定めています。ユネスコへの提案書を見る限り伝承の工夫もしてい

るようです。

(3) 無形文化遺産の伝承の保存・活用全般に関する問題や具体的なお困りごと

【食文化の保存・活用に関する課題】

- ・市にどのような食文化があるか、あったのかをまずは把握していきたい。
- ・みりんの醸造用具を展示していますが、木桶（30石桶）の木にすき間ができて、締めていたタガがずり下がっている。食文化を伝える資料の保存方法を広めていく必要がある。
- ・2年・3年・5年後と調査も大事ですが、現状をみながら同時進行で進めていくことが、食文化の意識も高まり、調査への協力も進んでいくことにつながると思います。食文化ストーリーでは1年間の予算でしたので、つめこんで調査したところです。
- ・作り方などの面で、食品衛生法と食文化の保護がぶつかり合うことがこの先起こりうるのではないかという不安がよぎりました。
- ・文化財保存活用地域計画に食文化をどのように記載するのが良いか苦慮しています。

【無形民俗文化財全般の保存・継承に関する課題】

- ・少子化、過疎地域における継承。
- ・おそらく人口減少が避けて通れない問題になるでしょうから、現物を現物のまま残そうとする一方で、記録なり何なりの手法も一層積極的に視野に入れていく必要が出てくると思います。そうすると学芸員は動画編集なりDTP技術なりといったスキルが必須になってくるかもしれません。地方では、国のように分業なり委託は難しいので、対策を考える必要もあろうかと考えます。
- ・伝承者について、地域の子供が踊りの踊り手を担ってきたが、受験や生活様式の変化でなり手が少なくなっています。
- ・指定未指定問わず、子供の参加が少なくなっているという話はよく聞きます。
- ・「懐山のおくない」（国指定／静岡県浜松市）の伝承者が近年急減している。今年、地元出身の大学生（1人）が継承に意欲を見せているが、伝承できるか不安がある。
- ・観光振興や地域振興の話が先に進んでしまい、文化財としての価値を評価する過程や意義が後まわしになっているように感じる。
- ・伝承の保存から観光へ結んでいけると町おこしに繋がっていきけるが、伝承の活用をどんな風に進めていくといいのか？
- ・持続可能な活用をできるよう方法を考えるべき。
- ・文化財・文化遺産の活用場として、博物館に出来ることが色々あるとは思いますが、無形文化をテーマとすることには難しさがあります。生きている文化、地域によるバリエーションがある文化だからこそ、何を見せるか、どこを切り取るかによって受け取られ方が変わってしまうリスクが心配される。
- ・県立の博物館として、変化を伴う無形民俗文化について、いつの時代の、誰の、何を記録し保存すべきなのか、その判断基準の参考になる事例がありましたらご教示いただきたいです。
- ・すでに議論されていることとは思いますが、伝統工芸を支える道具や材料の調達が不可能な事態が多く発生している。
- ・文化財としての口承文芸のとりあつかい。いわゆる二次資料（映像・写真・音声）を保護活用したいが、その文化財化についてどうするか。ユネスコの世界記憶遺産との整合性をどうするか困っている。

【新型コロナウイルスの影響】

- ・コロナ禍を理由として、休止ではなく廃絶・取りやめたい意向を示す保護団体がでてきている。
- ・コロナの中で祭りをしたい若い世代と、おおよそ腰の年配の世代の間で意見の違いがあり、保存会の中で新しい課題となっている。
- ・コロナの影響により、多くの無形民俗文化財が活動を休止していること。

(4) 今後、研究協議会で取り上げて欲しいテーマやその他のご要望

【食文化をめぐる諸問題】

- ・ また食文化を取り上げていただきたいです。
- ・ 着物と食、音楽と食など、様々ななかかわりで文化を捉えるようなテーマ設定があるとよいと思います。
- ・ 食文化を通じた地域再生、活性化について取り上げて頂きたいです。
- ・ 食文化の調査例、文化財登録の取り組み具体例をとりあげてほしい。
- ・ 醸造用具など、食文化を伝える資料や道具の保存・管理について。

【無形民俗文化財全般に関する課題】

- ・ コロナ禍3年間の影響について。継承活動の新しい取組事例、廃絶事例など、プラス面、マイナス面の両面から。
- ・ 「文化財保存活用地域計画」「歴史的風致維持向上計画」と無形民俗文化財について、計画・認定に伴う無形民俗文化財への効果など。
- ・ 総合討議でもありましたが、登録制度について今後の運用などについて聞きたいです。
- ・ 地方の登録制度のあり方について、及び、登録文化財の補助制度について。
- ・ 「民俗」で“平成”時代をどう扱ってくべきか、そろそろ考えていかねばならない（避けては通れなくなりそうな）時期かもしれません。今の大学の学生はすでに平成生まれですから、現代学としては過去の時代で止まっていたはならないのではないのでしょうか。
- ・ 無形民俗文化財の本質的価値を伝えられる印象的な映像画像表現について（行政内で、誘客できる「映える」映像、画像を求められるケースが増えたが、誤解は生みたくない）。
- ・ 少子化・過疎地域における無形文化遺産の継承。
- ・ 建築工匠の技。
- ・ 童謡、昔話を録音したカセットテープの保護活用を考えているが難しい。
- ・ 山岳に関する無形民俗文化財について学習したいと思います。
- ・ 選定保存技術の保存・継承・活用について。
- ・ 盆行事。
- ・ タワシやシャモジなど家庭の中に普通にある生活用具についての製造技術や、生活様式とのかかわりなど。

【その他】

- ・ 文化庁の食文化ストーリー事業採択団体については、登録に向けて優先的な配慮がほしい。むつかしければ、調査不足に対しての今後の支援等を求めたいです（秋田県を参考に調査できれば）。
- ・ 自治体で食文化登録に向けて取り組み、議会でも登録を目指している話をしているため、国として食文化登録の考え方を発信していただけると、非常に肩身のせまい思いをしなくて済みます。市長も色々な場面で食文化の登録を目指して取り組んでいると話しているため。
- ・ 今後も新しいテーマを取り上げていただけると嬉しいです。
- ・ 数年に一回でよいので、地方でもこのような協議会が開催されるとうれしいです。
- ・ 議論のレベルがとても高いので英語での情報発信もしてほしいです。
- ・ 会場で携帯の電波が届かないのが困りました。

参加者名簿 (50 音順・敬称略)

朝倉 浩子	文化庁 参事官(食文化担当) 付文化財調査官	佐山 淳史	調布市郷土博物館
飯島 満	東京文化財研究所 無形文化遺産部	渋谷 京子	桶川市教育部文化財課
石垣 悟	國學院大學	鈴木 昂太	東京文化財研究所 無形文化遺産部
伊藤 隆一	秋田県教育庁生涯学習課	鈴木 みなよ	たばこと塩の博物館
稲田 里織	所沢市文化財保護課	鈴木 泰行	鶴岡市役所企画部食文化創造都市推進課
乾 賢太郎	大田区立郷土博物館	瀬戸 将貴	小山町教育委員会生涯学習課
今石 みぎわ	東京文化財研究所 無形文化遺産部	大楽 和正	新潟県立歴史博物館
岩田 祥子	東京文化財研究所 無形文化遺産部	高尾 浩司	鳥取県地域づくり推進部文化財局文化財課
牛村 仁美	東京文化財研究所 無形文化遺産部	高橋 俊雄	NHK解説委員室
内田 幸彦	埼玉県教育庁市町村支援部文化資源課	竹内 由紀子	女子栄養大学
江村 知子	東京文化財研究所 文化財情報資料部	竹内 裕	村上市教育委員会生涯学習課
遠藤 健悟	宮城県教育庁文化財課	館下 めぐみ	山形県立博物館
大石 和男	文化庁 参事官(食文化担当) 付文化財調査官	戸田 剛	浜松市土地政策課歴史まちづくりグループ
大谷 宏治	静岡県スポーツ・文化観光部文化局文化財課	鳥海 秀実	東京文化財研究所 保存科学研究センター
大山 晋吾	神奈川県教育局生涯学習部文化遺産課	中川 優子	東京文化財研究所 無形文化遺産部
岡井 健司	日野町教育委員会生涯学習課	中田 翔子	東京文化財研究所 無形文化遺産部
岡田 謙一	渋谷区郷土博物館・文学館	中村 美琴	豊中市立郷土資料館
越智 淳平	大分県教育庁文化課	名和 奈美	豊田市役所生涯活躍部文化財課
笠原 春菜	清瀬市郷土博物館	錦織 綾恵	共同通信社
檜村 賢二	鳥取県地域づくり推進部文化財局文化財課	沼田 愛	仙台市教育委員会文化財課
加藤 基樹	文化庁 文化財第一課	野尻 かおる	荒川ふるさと文化館
金子 節郎	小山町教育委員会生涯学習課	野添 剛司	文化庁 参事官(食文化担当)
鎌田 紗弓	東京文化財研究所 無形文化遺産部	長谷川 嘉和	滋賀の食事文化研究会
狩野 萌	東京文化財研究所 無形文化遺産部	早川 泰弘	東京文化財研究所
河内 恵	品川区教育委員会庶務課	福田 皐太	近江日野商人ふるさと館
川原 圭史	川越市役所産業観光部農政課	譜久村 照代	沖縄県教育庁文化財課
川股 寛享	小浜市役所文化交流課	福持 昌之	京都市文化市民局文化財保護課
河村 真一	京都市文化市民局文化財保護課	藤井 祐子	世田谷区教育委員会
菊池 健策	東京文化財研究所 無形文化遺産部	藤崎 綾香	東京文化財研究所 無形文化遺産部
菊池 理子	東京文化財研究所 無形文化遺産部	藤森 寛志	和歌山県教育委員会文化遺産課
岸岡 貴英	京都府立丹後郷土資料館	堀 充宏	葛飾区郷土と天文の博物館
橋川 英規	東京文化財研究所 文化財情報資料部	堀越 昌子	滋賀の食事文化研究会
金 昭賢	東京文化財研究所 無形文化遺産部	前田 俊一郎	文化庁 文化財第一課
草間 亜樹	八王子市教育委員会生涯学習スポーツ部	前原 恵美	東京文化財研究所 無形文化遺産部
久保田 裕道	東京文化財研究所 無形文化遺産部	牧野 哲	浜松市役所市民部文化財課
黒島 慶子	醤油ソムリエール	増田 公寧	青森県立郷土館
玄蕃 充子	文化庁 文化財第一課	町田 歩未	埼玉県立歴史と民俗の博物館
後藤 知美	東京文化財研究所 無形文化遺産部	松井 広信	富山県教育委員会生涯学習・文化財室
小林 稔	國學院大學	松本 武之	流山市教育委員会生涯学習部
齊藤 孝正	東京文化財研究所	丸尾 依子	山梨県立博物館
佐々木 涼成	香川県教育委員会生涯学習・文化財課	丸山 直哉	愛知県県民文化局文化部文化芸術課
佐藤 夏美	埼玉県立歴史と民俗の博物館	向田 明弘	京都府教育庁指導部文化財保護課
佐野 真規	東京文化財研究所 無形文化遺産部	村上 忠喜	京都産業大学

茂木 朝子	川口市教育委員会教育総務部文化財課
本木 誉司	山形県観光文化スポーツ部文化財活用課
安 英樹	石川県教育委員会事務局文化財課
矢田 直樹	滋賀県文化スポーツ部文化財保護課
谷地 彰	久慈市役所山形総合支所産業建設課
柳原 尚之	近茶流宗家
山川 愛希子	熊谷市立江南文化財センター
山口 隆太郎	飛鳥山博物館
横山 諒人	秦野市生涯学習課
吉田 暁子	東京文化財研究所 文化財情報資料部
吉原 睦	倉敷市教育委員会生涯学習部文化財保護課
Helga Janse	東京文化財研究所 無形文化遺産部

第 17 回 無形民俗文化財研究協議会報告書

文化財としての食文化

無形民俗文化財の新たな広がり

令和 5 年（2023）3 月

編集・発行

独立行政法人国立文化財機構

東京文化財研究所 無形文化遺産部

〒 110-8713 東京都台東区上野公園 13-43

TEL 03-3823-4925