

秋田県文化財調査報告書第540集

秋田県の郷土食



令和6年3月
秋田県教育委員会



赤漬け／赤ずし



かすべ煮



笹巻き



画像提供 秋田県農山漁村生活研究グループ協議会

ハタハタずし



ばっけ味噌



かまぶく



きりたんぼ鍋



熊鍋



けの汁/きゃのこ汁/きゃのこ



とんぶり料理



なんこ(う)かやき



しよつる



だまご鍋



鱈の子炒り



とろろめし



松皮餅



由利本荘のうどん



いぶりがっこ



いものこ汁



うさぎ汁



鯉のタタキ



こざき練り



卵寒天



豆腐カステラ



なすの花ずし



納豆汁



調査時の食事



は じ め に

秋田県には、白神山地に代表される豊かな自然、ナマハゲや竿燈などの祭り行事や民俗芸能、発酵食をはじめとする特色ある食文化、縄文遺跡群に代表される歴史的な遺産など、有形無形の多彩な文化財が受け継がれています。

このうち、食文化については、これまで文化財の視点からの調査は行われておらず、地域性が薄れていく中、変容や消滅の傾向にありました。秋田県では、文化庁が令和元年に「郷土食調査実施要項」を定めたことを受け、地域固有の食材や調理法などを用いた民俗文化財である郷土食について調査を始めることとしました。

本調査は、本県の郷土食の保存と活用を図るため、県内の現況を把握し、文化財的価値を明らかにすることを目的として、文化庁の補助を受けて実施したもので、全国初の試みであります。

調査を通じて、過疎化や世代間の断絶、生活様式の変化等により、郷土食の継承が困難になりつつあることが、浮き彫りとなりましたが、一方では、各種団体や個人による継承への取組も多く確認することができました。本調査により明らかになった現状について多くの県民が知り、関心をもっていただくことが、継承にあたり重要であると考えています。

今後、各市町村、地域住民、食に携わる関係者等が、本報告書の内容を共有し、郷土食の継承に活かしていただければ幸いです。

最後に、本調査にあたり御尽力いただいた調査委員をはじめ、御指導をいただきました文化庁、聞き取りや実演に御協力いただいた皆様に厚く御礼申し上げます。

令和6年3月

秋田県教育委員会

教育長 安田 浩幸

秋田県の郷土食調査に寄せて

食は人びとが生活を営む上で、不可決な生活文化の一要素です。

一概に食文化といってもそのあり方は、地域の風土や歴史によって様々な特色があるとともに、長い年月の中でそれぞれに変化を伴いながら今日に至ったといえます。このように空間軸において、また時間軸においても変化しながら現在の形を保ってきた文化について、その現在のありようを記していくことは大いに意義のあることです。また、こうした記録を残していくことは、未来を生きる次世代に対して少なからず指針をあたえることになるものと考えます。

本調査における調査の内容が、今後の秋田県における食文化を考える上での一助になれば幸いです。

本事業はコロナ禍の中で始まった事業であり、当初からオンラインでの打ち合わせが続き、対面で会議が開催されたのは事業が2年目に入ってからのことでした。こうした状況下にあっても、実際に郷土食を作っていただいた方々や、貴重なお話をお聞かせいただいた方々の御協力により、本事業は完結することができました。御協力いただきました皆様に心より感謝申し上げます。また、本事業について御指導をいただきました文化庁をはじめ関係機関の皆様にも厚く御礼申し上げます。

令和6年3月

秋田県の郷土食調査委員会

委員長 高橋 正

例 言

- 1 本書は、令和3年度から5年度までの3年間、国庫補助事業「民俗文化財調査（祭り・行事を含む）事業」として実施した秋田県の郷土食調査事業の報告書である。
- 2 本事業の事務局は、秋田県教育庁生涯学習課文化財保護室に置いた。
- 3 調査事業の実施にあたっては、秋田県の郷土食調査委員会（以下「調査委員会」）から指導・助言を受けるとともに、調査と記録については調査委員会の委員等に依頼した。
- 4 執筆分担は次のとおりである。事務局以外による場合は、文末に執筆者名を記した。また、文中の写真や図表等の番号は章ごと（第3章では項ごと）に番号を付しており、報告書全体の通し番号ではない。
第1章 調査概要 高橋正、事務局
第2章 秋田県の郷土食 高橋正、事務局
第3章 特色ある郷土食 各委員、事務局
第4章 調査を振り返って 石垣悟
- 5 3年間の調査では、地域住民及び県立学校の家庭クラブなどからも格別の御協力をいただき、多くの情報を収集することができたが、県内すべての地域を網羅的に調査するには至らなかった。
- 6 詳細調査の対象である特色ある郷土食の名称については、調査委員会の指導・助言を受け、代表的な呼び方を事務局で選定したが、ひらがな表記、カタカナ表記、漢字表記などは、必ずしも各地域で使用されているものと一致するとは限らない。郷土食等一覧表の名称は、調査時の聞き取りによる呼び方をそのまま記載した。
- 7 本書に掲載した郷土食の作り方や原材料等は、調査先での代表的な一例であり、地域や家庭により異なる場合がある。
- 8 本書に掲載した写真は、特に断りのない限り、各調査担当者及び事務局が撮影したものであり、各調査票とともに事務局が保管している。その他の写真の提供先は、巻末に記した。
- 9 本調査の実施にあたっては、文化庁文化財第一課の指導・助言をいただいた。
- 10 本書の編集は、調査委員会の指導・助言を受け、事務局が行った。

目次

はじめに

秋田県の郷土食調査に寄せて

例言

第1章 調査概要

第1節 調査の必要性和社会的背景	3
第2節 目的・調査要項等	4
1 秋田県の郷土食調査実施要項	4
2 秋田県の郷土食調査ガイドライン	5
第3節 調査の沿革・経過等	10
1 調査委員会	10
2 委員会開催記録	11
3 基礎調査	13
4 詳細調査及び補足調査	14
第4節 調査票様式	15

第2章 秋田県の郷土食

第1節 地区別にみた郷土食	19
1 秋田県の自然的・地理的環境	19
2 秋田県の地域区分	20
3 地区ごとの特色	20
4 地区をまたぐ郷土食	23
第2節 調査項目ごとにみた郷土食	24
1 調査項目	24
2 調査項目ごとの特色	24
第3節 特色ある郷土食の選定	31
1 選定理由	31
2 特色ある郷土食の名称	32
3 特色ある郷土食の掲載順	32
第4節 秋田県の郷土食の特色	33

第3章 特色ある郷土食

赤漬け／赤ずし	37
かすべ煮	41

笹巻き	49
ハタハタずし	53
ばっけ味噌	65
かまぶく	69
きりたんぼ鍋	75
熊鍋	85
けの汁／きゃのこ汁／きゃのこ	93
とんぶり料理	101
なんこ（う）かやき	107
しょつつる	115
だまこ鍋	121
鱈の子炒り	127
とろろめし	131
松皮餅	133
由利本荘のうどん	137
いぶりがっこ	143
いものこ汁	151
うさぎ汁	155
鯉のタタキ	163
こぞき練り	169
卵寒天	173
豆腐カステラ	177
なすの花ずし	183
納豆汁	187
第4章 秋田県の郷土食調査を振り返って	195
秋田県の郷土食等一覧表	205
各種調査の集計結果 参考文献	254

