

第1章

調查概要

第1節 調査の必要性和社会的背景

秋田県の郷土食調査事業では、調査対象の郷土食を「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」と定義づけた。その上で、地域固有の食材や調理法を用いた民俗文化財と捉え、現況を調査によって把握し、主要な事例については調理・製造等の技術を記録することとした。この記録をもとに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ことを本事業では目的としている。

本事業で郷土食を調査する必要性については、次のような社会的背景があると考えている。第一に、食文化が画一化していく傾向にあるという状況である。これは、インターネットや SNS の普及等により、特定のレシピを容易に知ることが出来るようになったため、家庭の味の伝承とは異なる形で、地域に伝承された味とは限らないレシピが広く伝わっていく傾向である。また、ネット通販の普及等により物流が広域化し、現地に行かなければ手に入らなかった食材や調味料等が容易に手に入るようになったことも、郷土食という概念が多様化された一因ではないかと考える。

第二には家庭の味が伝承されにくい状況にあることで、その要因の一つは核家族化の進行という社会的状況がある。祖父母と同居する家族が少なくなったことが、各家庭に伝わってきた料理が次世代に伝わりにくい現象につながる一要因ではないかと推測する。それに加えて、前述した食文化の画一化という状況がさらに追い打ちをかけていると思われる。

また、これとは別の要因であるが、平成30年に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、「HACCP に沿った衛生管理」が制度化され営業許可制度の見直しが行われた。これは、食品の製造・流通がグローバル化する昨今、食品の安全性をより確保することが、世界共通の課題であることに対応した制度であり、その重要性は理解しつつも、県内で漬物等の食品を製造し直売所などで販売していた個人の生産者からは、衛生管理設備の改修や新設などの課題を抱えたという声を調査の中で伺うことがあった。

第三には食文化に限ったことではないが、先人の知恵や工夫には、現代を生きる私たちにとって学ぶことが少なくないということがある。一例を挙げれば、床を拭くときに米のとぎ汁を使うと汚れが落ちやすくなるとともに、ワックスのような効果があるという知恵はよく聞かれる。

食文化についても、食べ合わせの禁忌や食材のあく抜きや仕方の仕方などは、先人の知恵のたまものであると考える。加えて、食材の旬を大切にし、それを上手に食べる方法なども、長く伝えられた財産であると考えられる。

しかしながら上記のような社会的変化は、食文化における先人の知恵や言い伝えを伝承しづらくしている面が少なくないと思われる。こうした点から、秋田県内に伝承されてきた郷土食を記録し、それを次世代へと伝承することの意義は少なからざるものと考えられる。

(高橋 正)

第2節 目的・調査要項等

事業実施にあたり、文化庁の「郷土食調査実施要項」に基づき、「秋田県の郷土食調査実施要項」及び「秋田県の郷土食調査ガイドライン」を定め、調査を進めることとした。また、各年次ごとの調査についてはそれぞれ実施要領（資料1～3）を定めた。

1 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。

ア 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。

イ 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。

ウ 専門調査員 詳細調査を行い、報告書を執筆する。

2 秋田県の郷土食調査ガイドライン

調査を円滑に進めるために、本ガイドラインに調査対象及び調査項目を設定し、郷土食の特色を分類、整理することとした。

(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

ア 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。

イ 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。

(4) 詳細調査について

ア 調査対象者

- ・ 専門調査員、市町村、秋田県食生活改善推進協議会、秋田県農山漁村生活研究グループ協議会などからの推薦を基に、事務局が選出する。
- ・ 原則として個人とする。ただし、聞き取り対象者が限定される等の理由により、専門調査員から要望がある場合は、団体や業者等を対象者とする。

イ 調査分担

- ・ 聞き取り及び文書による記録は、原則として専門調査員が行う。
- ・ 写真及び映像による記録は、専門調査員及び事務局が行う。
- ・ 現地調査と調査記録作成とで、調査日は3日間を基本とする。

ウ 調査記録

- ・ 委員長、副委員長は、専門調査員による調査記録を確認し、追加調査の必要性等を指示する。
- ・ 専門調査員による聞き取り情報の記録、写真・映像等に係る著作権は秋田県に帰属するものとし、秋田県の許可なく転用等できないものとする。
- ・ 秋田県は、事業の広報等のため、調査記録の概要または一部を使用できるものとする。

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

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。

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中から、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。

秋田県の郷土食調査補足調査実施要領

1 目的

秋田県の郷土食の継承状況等を把握し、主要な事例について、調理・製造等の技術を記録する。また、郷土食等一覧表及び調査報告書を作成するための資料とする。

2 調査期間

令和5年4月1日から令和5年12月31日までとする。

3 調査対象

調査委員会が選定した主要な事例及び関連する郷土食とする。

4 調査方法

秋田県の郷土食調査詳細調査実施要項に準じ、調査委員及び事務局が調査を行い、記録を作成する。

ア 調査内容

- ・ 詳細調査未実施の主要な事例
- ・ 詳細調査実施済の主要な事例ごとの追加調査
- ・ 主要な事例の秋田県内における継承現状
- ・ 秋田県の郷土食等一覧表に係る追加調査

イ 調査分担

- ・ 主要な事例ごとの担当調査委員及び事務局が行う。
- ・ 聞き取り及び文書による記録は、原則として調査委員が行う。
- ・ 写真及び映像による記録は、調査委員及び事務局が行う。
- ・ 現地調査と調査記録作成とで、調査日は2日を基本とする。

ウ 調査結果

- ・ 調査委員は、調査記録を定められた期日までに事務局に提出する。
- ・ 調査委員及び事務局は、調査結果をとりまとめ報告書の執筆を行う。

第3節 調査の沿革・経過等

1 調査委員会

事業実施にあたり、秋田県の郷土食調査委員会設置要綱（資料4）を定め、以下の構成による秋田県の郷土食調査委員会を設置した。

（調査委員）

氏名	所属等
高橋 正	委員長 秋田県文化財保護審議会委員
石垣 悟	副委員長 國學院大學観光まちづくり学部准教授
熊谷 昌則	委員 聖霊女子短期大学教授
佐々木 信子	委員 元秋田大学教育文化学部特別教授
竹内 由紀子	委員 女子栄養大学栄養学部食文化栄養学科准教授
丸谷 仁美	委員 秋田県立博物館主任学芸専門員
吉尾 聖子	委員 あきた郷土作物研究会副会長

（指導・助言）

氏名	所属等
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

（オブザーバー）

氏名	所属等
富樫 知洋	観光文化スポーツ部食のあきた推進課主査
大越 菜々子	農林水産部農業経済課主査
佐藤 まゆみ	健康福祉部健康づくり推進課主幹

（事務局）

氏名	所属等	期間
武藤 祐浩	秋田県教育庁生涯学習課文化財保護室長	令和3年4月～令和5年3月
五十嵐 一治	秋田県教育庁生涯学習課文化財保護室長	令和5年4月～令和6年3月
田中 博光	秋田県教育庁生涯学習課文化財保護室副主幹(兼)班長	令和3年4月～令和5年3月
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 文化財保護チームリーダー	令和3年4月～令和5年3月 令和5年4月～令和6年3月
澤田石 啓子	秋田県教育庁生涯学習課文化財保護室主査	令和3年4月～令和4年3月
浅野 晃子	秋田県教育庁生涯学習課文化財保護室主査	令和4年4月～令和6年3月
和泉 洋介	秋田県教育庁生涯学習課文化財保護室学芸主事	令和5年4月～令和6年3月

2 委員会開催記録

令和3年度から令和5年度にかけて、以下のとおり秋田県の郷土食調査委員会を開催した。

日時・場所	議 事
第1回秋田県の郷土食調査委員会 令和3年5月28日（金） 秋田県庁第二庁舎高機能会議室（オンライン）	<ul style="list-style-type: none"> ・秋田県の郷土食調査事業実施要項、基礎調査実施要領、ガイドライン、調査票について ・年間スケジュールについて 等
第2回秋田県の郷土食調査委員会 令和3年10月26日（火） 秋田県庁第二庁舎高機能会議室（オンライン）	<ul style="list-style-type: none"> ・基礎調査の進捗状況について ・秋田県の郷土食等一覧表について ・詳細調査実施要領について 等
第3回秋田県の郷土食調査委員会 令和4年2月22日（火） 秋田県庁第二庁舎高機能会議室（オンライン）	<ul style="list-style-type: none"> ・事業の経過や基礎調査について ・詳細調査対象の選定、方法について ・事業の広報について 等
第4回秋田県の郷土食調査委員会 令和4年5月31日（火） 秋田県庁第二庁舎高機能会議室（対面・オンライン併用）	<ul style="list-style-type: none"> ・詳細調査対象及び担当者一覧について ・詳細調査の時期及び調査地区について ・詳細調査の方法について 等
第5回秋田県の郷土食調査委員会 令和4年10月27日（木） 秋田県庁第二庁舎高機能会議室（オンライン）	<ul style="list-style-type: none"> ・詳細調査票について ・調査報告書について ・補足調査について 等
第6回秋田県の郷土食調査委員会 令和5年2月28日（火） 秋田県庁第二庁舎高機能会議室（対面・オンライン併用）	<ul style="list-style-type: none"> ・事業の経過や詳細調査について ・補足調査、調査報告書について ・今後のスケジュールについて 等
第7回秋田県の郷土食調査委員会 令和5年5月30日（火） 秋田県庁第二庁舎高機能会議室（対面・オンライン併用）	<ul style="list-style-type: none"> ・詳細調査及び補足調査について ・郷土食の名称、郷土食の定義について ・調査報告書、アンケートについて 等
第8回秋田県の郷土食調査委員会 令和5年11月21日（火） 秋田県庁第二庁舎高機能会議室（オンライン）	<ul style="list-style-type: none"> ・事業の経過や補足調査について ・郷土食の名称について ・調査報告書について 等
第9回秋田県の郷土食調査委員会 令和6年1月25日（木） 秋田県庁第二庁舎高機能会議室（対面・オンライン併用）	<ul style="list-style-type: none"> ・事業の経過や補足調査について ・調査報告書について ・写真及び動画の使用について 等

資料4

秋田県の郷土食調査委員会設置要綱

(設置)

第1条 秋田県の郷土食について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するため、秋田県の郷土食調査委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

(所掌事務)

第2条 委員会の所掌事務は、次のとおりとする。

- (1) 調査地区及び調査項目の設定
- (2) 調査に基づく主要な事例の選定
- (3) 郷土食一覧表及び調査報告書の作成
- (4) その他郷土食調査事業への指導・助言

(組織)

第3条 委員会は、委員10名以内により構成する。

- 2 委員は、学識経験のある者又は専門的知識を有する者のうちから、秋田県教育委員会教育長が委嘱する。
- 3 委員の任期は、委嘱の日から令和6年3月31日までとする。

(委員長等)

第4条 委員会に委員長及び副委員長を置く。

- 2 委員長は、委員会を代表し、会務を総理する。
- 3 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故あるときは、その職務を代理する。
- 4 委員長及び副委員長は、委員の互選により選出する。

(会議)

第5条 委員会の会議は、委員長が招集する。

- 2 委員会は、委員の過半数が出席しなければ会議を開くことができない。
- 3 委員会の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは、委員長の決するところによる。
- 4 委員長が必要と認めたときは、オブザーバーとして、会議に委員以外の者の出席を求めることができる。

(事務局)

第6条 委員会の事務を処理するため、秋田県教育庁生涯学習課文化財保護室内に事務局を置く。

(その他)

第7条 この要綱に定めるもののほか、本事業に必要な事項については、別に定める。

附則

この要綱は、令和3年5月28日から施行する。

3 基礎調査

基礎調査は、14名の調査員（表1）を委嘱したほか、調査委員、事務局が実施した。調査方法等は、前掲の資料1のとおりである。なお、県内高等学校家庭クラブ（表2）にも協力を依頼した。

のべ707人への聞き取りを行い、資料数は8,108件となった。この資料を県内8地域ごとに「秋田県の郷土食等一覧表」として巻末にまとめた。

表1 調査員（委嘱順）

氏名	主な調査地区
加藤 照子	鹿角市
宮田 優子	男鹿市
武田 美知子	北秋田市
松田 淳子	北秋田市
五十嵐 麻美	潟上市、仙北市西木
矢吹 史子	にかほ市 他
滝沢 清寿	大仙市西部
鈴木 百合子	横手市東部
木村 洋一	横手市
須藤 直子	秋田市河辺、雄和
泉 牧子	三種町
長澤 孝秋	大仙市中仙
齊藤 仁美	大仙市東部
坂本 佐穂	仙北市

表2 県内高等学校家庭クラブ

学校名
秋田県立十和田高等学校
秋田県立大館桂桜高等学校
秋田県立能代松陽高等学校
秋田県立五城目高等学校
秋田県立秋田西高等学校
秋田県立秋田北高等学校
秋田県立秋田南高等学校
秋田県立角館高等学校
秋田県立横手清陵学院高等学校

4 詳細調査及び補足調査

詳細調査は、専門調査員（表3）を委嘱したほか、調査委員が専門調査員を兼ねることとして実施した。補足調査は調査委員及び事務局が実施した。調査方法等は、前掲の資料2、3のとおりである。

表3 専門調査員

氏名	所属等	備考
泉 牧 子	公立大学法人秋田県立大学地域連携・研究推進センター コーディネーター	
伊 藤 有 紀	東京家政学院大学現代生活学部助教	
本 間 均	大館とんぶり生産組合組合長	
高 橋 正	秋田県文化財保護審議会委員	調査委員
石 垣 悟	國學院大學観光まちづくり学部准教授	調査委員
熊 谷 昌 則	聖霊女子短期大学教授	調査委員
佐々木 信 子	元秋田大学教育文化学部特別教授	調査委員
竹 内 由紀子	女子栄養大学栄養学部食文化栄養学科准教授	調査委員
丸 谷 仁 美	秋田県立博物館主任学芸専門員	調査委員
吉 尾 聖 子	あきた郷土作物研究会副会長	調査委員

詳細調査の対象は、県内全域の基礎調査をもとに事務局が詳細調査候補一覧を作成し、希少性や多様性、地域性などを考慮し、調査委員会が26件を選定した。以下は、選定の流れである。

(1) 詳細調査候補一覧の作成

- ① 調査委員及び調査員から候補の推薦を受けた。
- ② 基礎調査データから事務局が選定したもの及び①をもとに、約50件の一覧表を作成した。

(2) 調査候補一覧作成にあたり、次の視点を考慮した。

- ア) 秋田県では一般的であるが、全国的には希少性が高い。
- イ) 秋田県の中では希少性が高い。
- ウ) 秋田県及び全国的に一般的であるが、県内各地域で多様性がある。
- エ) 継承者が限定され、継承が危機にある。

(3) 調査委員会で、文化庁の示す調査項目①～⑧の観点を考慮し選定した。日常食、保存食、行事食のバランスに留意したが、該当のない調査項目がある。

第4節 調査票様式

本事業では、次の各様式を用いて情報を収集し、主要な事例について調理・製造等の技術を記録した。

様式1 秋田県の郷土食調査基礎調査票

(表面)

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) 製造、調理、加工、保存、食する時期 (いつ作り?いつ食べる?)				6) 食べ方、盛り付け方、作法、儀礼、供物、効能など	②
作る時期		食べる時期			③
3) 作り方 (何を使いどのように作る?)				7) 言い伝え、由来、伝承のされ方など	④
				8) 場所・施設 (製造、調理、加工、保存、食事等)	⑤
					⑥
					⑦
					⑧
					⑨
					⑩
					⑪
4) 現在の状況 (今も作って食べる?)				9) 用具 (製造、調理、盛り付け等)	⑫
食べる 昔との違い:					⑬
(頃まで食べていた)					⑭
食べない 理由:					⑮
11) 調査対象者 (氏名・生年・居住年数・出身地・連絡先)				10) 伝承団体 (連絡先)	⑯
					⑰
調査年月日 2021年 月 日					
調査者				※ 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。	

(裏面)

その他 (料理にまつわるエピソードや思い出、特記事項があればご記入ください)		
関係資料、映像など (ご存知、またはお持ちの場合は記載ください)		
地区内・周辺の類似する料理 (ご存知の場合はご記入ください)		
料理名称	所在地	備考 (相違点など)

秋田県の郷土食調査詳細調査票

専門調査員氏名： _____

【 タイトル 】

- 1 名称
- 2 特色
- 3 伝承地
- 4 伝承地の概要
- 5 作られる時期
- 6 食される時期
- 7 郷土食の概要
- 8 原材料
- 9 作り方
- 10 食べ方
- 11 歴史・分布
- 12 関連する郷土食
- 13 伝承状況
- 14 現地調査日・調査地
- 15 参考文献