

第4章

秋田県の郷土食調査を振り返って

今後の食の文化財保護を見据えて

はじめに

秋田県郷土食調査は、47都道府県の実験を切って実施された国の文化財補助金を利用した食の調査事業である。これまで国（文化庁）は、無形の民俗文化財に関する全国レベルの調査を積極的に推進してきた。国庫補助事業として各都道府県が行った民俗文化財調査には、民謡緊急調査（昭和54年～平成元年）、諸職関係民俗調査（昭和58年～平成5年）、民俗芸能緊急調査（平成元年～）、祭り・行事調査（平成5年～）などがあり、その成果から都道府県や国の民俗文化財に指定・選択されたものも多い。

拙稿は、令和3年度から令和5年度にかけて秋田県が事業者となって実施した郷土食調査を振り返り、そこから見えてきた民俗文化財としての食の保護の可能性や意義、また民俗文化財としての食の調査のあり方や課題などについて覚書的に整理したものである。なお、調査期間は、新型コロナウイルス感染症がまん延した時期とほぼ重なっている。そのため、必ずしも当初予定していたような動きが満足に取れなかった点もあったことを先にお断りしておく。

1 文化財保護と「食」—文化財保護行政は「食」をどう捉えてきたか

「食」が文化財という枠組みで注目されるようになってきたのは最近のこのように思われる人も多いだろう。すぐに頭を過ぎるのは、「和食 日本人の伝統的な食文化」のユネスコ無形文化遺産の代表一覧への記載（平成25年）ではないだろうか。確かにこの和食記載のインパクトは大きく、これを起点に文化財としての食の保護が盛り上がってきたことは事実である。間接的には、それが後述する令和3年の文化財保護法改正（以下、文化財保護法改正は単に「法改正」と表記する）による無形の民俗文化財の登録制度の新設まで影響を与えたといっても過言ではないだろう。

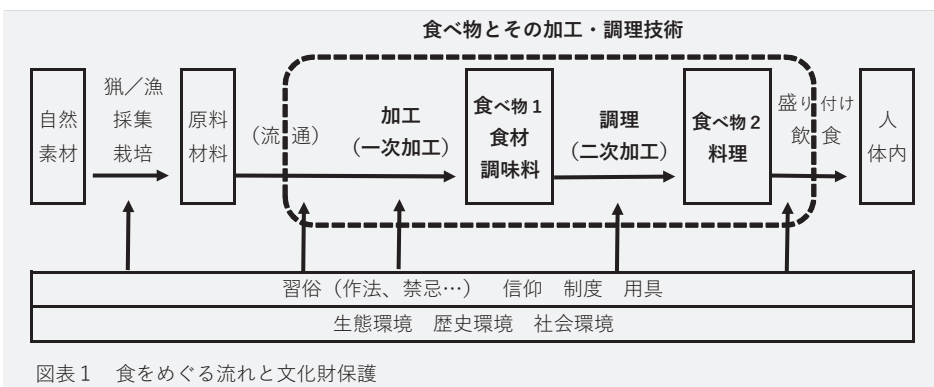
ただ、最初に確認しておきたいのは、それ以前から食は文化財保護の対象として視野に入れられていたということである。しかもそれは和食記載から半世紀以上遡る。文化財保護法第2条第3項では、民俗文化財を「衣食住、生業、信仰、年中行事等に関する風俗慣習、民俗芸能、民俗技術及びこれらに用いられる衣服、器具、家屋その他の物件で我が国民の生活の推移の理解のため欠くことのできないもの」と定める。この定義の基本は、昭和29年の法改正で登場した。このとき初めて「民俗文化財」（法改正当初は「民俗資料」としており、昭和50年の法改正で「民俗文化財」と改められるが、拙稿では混乱を避けるため、「民俗文化財」で統一表記する）という種別が設けられた。食は、約70年前からすでに保護対象として視野に入れられていたのである。実際にその後、指定される重要有形民俗文化財「樽床・八幡山村生活用具および民家」（昭和34年指定）や「小河内の山村生活用具」（昭和39年指定）などには、鍋や釜、椀膳、箸など食に関する用具類も含まれている。このように食は、かなり早くから民俗文化財として保護対象とされていたのであり、和食記載などの動向からにわかに生じた全く新しい動きではなかった点は、今一度確認しておく必要があるだろう。

ただその一方で、特に無形の民俗文化財に限ってみれば、食を保護対象とすることに困難を伴ったことも事実である。和食記載≒食の保護の始まりというイメージの一因もここにある。では、この困難にはどのような理由があったのだろうか。

まず無形の民俗文化財としての食とは、実態としてどのようなものをいうのか確認してみたい。国

が無形の民俗文化財として保護対象とした食、あるいは今回の郷土食調査で対象とした食をみると、端的に言えば、それは食べ物とそこに至る加工・調理の技術を中心としているといえよう。自然界の事物が人の体内に入るまでの流れは、大きく図表1のようになる。

この流れに様々な作法や禁忌、信仰、用具などが生態環境、歴史環境、社会環境などとも関連しながら絡みつくことで各地に豊かな食文化が生まれてきた。文化庁が「各地で古くから継承されて



図表1 食をめぐる流れと文化財保護

いる食習俗・技術（例えば、郷土食・行事食に関する習俗・技術）について、「無形の民俗文化財としての登録、指定」を進めるといって（安藤2022・25頁）、実際に保護の網を掛けた食の例をみると、その直接的対象は、図表1の太字点線の囲み部分となろう。つまり、食べられる状態に調理された料理と、その前段階まで原材料を加工した食材・調味料という2つの「食べ物」に至る加工や調理の技術が保護対象の中心となっているといえよう。何気ないことではあるが、この点を改めて確認しておきたいのは、これまでの食と文化財保護との関係を振り返る時、この点が重要となるからである。

ところで、現在の文化財保護法における民俗文化財の保護手法をまとめると図表2のようになる。

無形の民俗文化財のそれには指定、選択、登録という3つの保護手法がある。このうち登録は、令和3年に新設されたばかりの保護手

種別	分野	ジャンル	保護手法（開始年）
民俗文化財	有形の民俗文化財	風俗慣習	指定：重要有形民俗文化財（昭和29年～） 登録：登録有形民俗文化財（平成16年～）
	無形の民俗文化財	民俗芸能 民俗技術	指定：重要無形民俗文化財（昭和50年～） 選択：記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財（昭和29年～） 登録：登録無形民俗文化財（令和3年～）

図表2 文化財保護法における民俗文化財の保護手法

法であり、それまでは指定と選択の2つの保護手法であった。さらに遡れば選択が先行し、後から指定が加わっている。選択は、先の昭和29年の法改正で設けられており、実に70年近い歴史をもつ。当時の選択基準には3つの項目があり、そのうちの第1項「次に掲げる無形の民俗資料のうち、その由来、内容等においてわが国民の基盤的な生活文化の特色を示すもので、典型的なもの」に「衣食住に関するもの。たとえば服飾習俗、**飲食習俗**、居住習俗等」と掲げられる。ここからも食が当初より保護対象として視野に入れられていたことが読み取れる。にもかかわらず、実際選択された無形の民俗文化財をみると、「正月行事」（昭和29年）をはじめ、「田植えに関する習俗」（昭和30年）、「狩猟習俗」（昭和32年）などといったように、多くは行事や習俗に関する行為や言葉、しかもどちらかといえれば地域社会で受け継がれてきたそれであった。この選択制度導入から遅れること約20年、昭和50年の法改正で指定が加わった。指定では、当該文化財を直接的に担う人々／保護団体を特定することが必須となり、「早池峰神楽」（昭和51年・岩手県）や「京都祇園祭の山鉦行事」（昭和54年・京都府）、「秋田の竿灯」（昭和55年・秋田県）などが次々と指定されたが、食に関する指定はほぼ皆無であった。今日、国指定の重要無形民俗文化財といえば、祭り・行事や民俗芸能を思い浮かべる人が多いだ

ろう。そうしたイメージの遠因には、この選択や指定による偏重的ともいえる実態が少なからず反映されているといっても過言ではない。

2 なぜ食を文化財保護できなかったのか—学術的な要因

では、なぜ偏りが生じ、食の文化財保護が進まなかったのだろうか。そこには大きく2つの要因を指摘できるように思う。1つは学術的な要因、もう1つは行政的な要因である。

学術的な要因とは、端的に言えば、民俗学の成果が民俗文化財としての食の保護に馴染みにくかったということである。昭和29年の法改正で民俗文化財を導入するに先立ち、文化財保護委員会（後の文化庁）は検討委員会を起ち上げている。そこには柳田國男をはじめ折口信夫、澁澤敬三などの錚々たる民俗学者が名を連ねていた。このことは、彼らの民俗学をベースにして民俗文化財が定義され、保護の可能性が模索されたことを意味していよう。例えば、典型的なのは、有形の民俗文化財の指定基準である。それは明らかに「民具」の名付け親たる澁澤敬三が民具収集のガイドラインとして編んだ『民具採集調査要目』の分類をほぼ援用している。それ故、初期の指定にも澁澤敬三の関わった資料群が少なくなかった。同様に無形の民俗文化財についても、柳田國男や折口信夫の民俗学をベースにしたことは想像に難くない。2人の研究分野は広範にわたるが、食に関していえば食べ物やその加工・調理技術を正面から扱った成果はあまりみられない。柳田國男の食に関する議論といえば、『食物と心臓』（昭和15年）や『明治大正史世相編』（昭和6年）などが思い浮かぶ。そこでは米のもつ根源的な力への注目、その米を用いた鏡餅は心臓を模しているという仮説、食べるという行為を通じた神と人との交渉、食べ物の共有と汚穢や禁忌との関係、そして酒の飲み方の変遷、温かい・柔らかい・甘い食べ物への嗜好と女性との関係などが取り上げられる（柳田1931、柳田1940）。いずれも興味深い論点ではあるが、食べ物やその加工・調理技術を考究するというよりは、食をめぐる習俗や信仰を読み解く作業であったといえよう。折口信夫についても食への言及はしばしばみられるが、神仏を「まつる」ことの本義を神仏に食べ物を奉ることに求めるなど方向性は柳田と軌を一にする（折口1930）。要するに、当時の民俗学の対象としての食とは、暮らしへアプローチする切り口ではあったものの、食べ物とその加工・調理技術というよりは、食をめぐる習俗や信仰、すなわち人と食との文化的な関わりであり、そこから日本文化や日本人の精神性、またその変遷などに接近することを主な目的としていた。当時の民俗学では、食べ物やその加工・調理技術について、祭り・行事や民俗芸能のように分布図を作成したり、そこから地域性や変遷を読み取ったりといった展開もほとんどなされなかった¹⁾。

こうした学術的な事情から、文化財保護の対象に食が入っていたにも関わらず、実際に保護の網を掛けるには至らなかったのではないだろうか。選択基準にあった「飲食習俗」という表記も、このことを象徴していよう。実際選択された「正月行事」や「田植えに関する習俗」などの中でも食に触れられるが、それはあくまで禁忌や供物といった習俗や信仰の面からであった²⁾。

3 なぜ食を文化財保護できなかったのか—行政的な要因

行政的な要因は、端的に言えば、食の枠組みや担い手を見定めにくいということに尽きる。この

点は、無形の民俗文化財としてこれまで保護されてきた祭り・行事や民俗芸能と比べてみると分かりやすい。議論の余地があるとはいえ、祭り・行事や民俗芸能は、それが行われる日時や場所がある程度決まっており、その直接的な担い手も特定しやすい。もちろん、場所や日時は、社会状況や時代状況に応じて変わることもあるが、それでもハレの日、ハレの場という民俗的意味をもった限定的な日時や場所を見定めることは不可能ではない。担い手についても、それ自体が流動性を持ち、間接的な担い手もいるとはいえ、中心となって受け継いでいる人々を把握しやすいことも事実である。しかも、それが地域社会を基盤に「〇〇保存会」「〇〇振興会」といったような任意団体となっていることすらあり、行政はここに指導・助言を行ったり、支援金を交付したりすることが容易にできた。このように保護すべき枠組みや担い手がある程度見定められたが故に、祭り・行事や民俗芸能は無形の民俗文化財として保護対象とされてきたといえよう。

ところが、これを食に当てはめようとする途端に上手くいかなくなる。食の多くは、日常の暮らしのなかで家々・個人によって作られて食べられており、その日時や場所といった枠組みや担い手を明確に特定するのは容易ではない。そのため、担い手を統括するような団体を組織化することも難しい。

こうした枠組みや担い手の曖昧な食に行政が保護の網を掛けることはなかなか難しい。その結果、食は無形の民俗文化財として十分保護されてこなかったといえよう。特に保護団体を特定しなければならぬ指定では、保護の網を掛けることはほとんど不可能に近かったとすらいいよい。なお、行事食・儀礼食は、日時や場所、担い手がある程度特定できるが、一方でそれはあくまで行事や儀礼の一部であり、食だけを取り出して保護することは必ずしも生産的ではなかったといえる。その意味では、重要無形民俗文化財の「上州白久保のお茶講」（平成2年・群馬県）や「発光寺の強飯式」（平成8年・栃木県）などは儀礼食・行事食にも注目しながら指定されたとみることが出来る。

4 民俗技術、そして登録の新設

こうしたフェーズが変わり始めるのが、平成16年の法改正である。この法改正では、有形の民俗文化財に登録が新設されたほか、無形の民俗文化財について民俗技術というジャンルが加えられた。民俗技術は、それまでの風俗慣習（主に祭り・行事）や民俗芸能以外のもの、端的にいえば、暮らしの中で受け継がれてきた製作・製造の技術を指している。民俗技術の新設が画期的だったのは、祭り・行事や民俗芸能の行われるハレ／非日常という限定が外れたことである。

つまり、日常の行為や言葉にも保護の網を掛けることが可能となった。例えば、桶屋や鍛冶屋、船大工などといった職人の日々の仕事／技術にも保護の網を掛けることが出来るようになったのである。

昭和25年	文化財保護法制定	
昭和29年	文化財保護法改正	民俗文化財の登録 有形の民俗文化財の指定の新設 無形の民俗文化財の選択の新設
	文化財保護法改正	無形の民俗文化財の指定の新設
昭和50年	文化財保護法改正	無形の民俗文化財の指定の新設
平成16年	文化財保護法改正	有形の民俗文化財の登録の新設 無形の民俗文化財に民俗技術のジャンル追加
	文化財保護法改正	無形の民俗文化財に民俗技術のジャンル追加
平成20年	民俗技術「能登の揚浜式製塩の技術」の指定	
平成25年	和食のユネスコ無形文化遺産代表一覧表記載	
平成30年	民俗技術「四国山地の発酵茶の製造技術」の選択	
令和元年	文化庁長官決定「郷土食調査実施要項」	
令和3年	民俗技術「阿波晩茶の製造技術」の指定	
	文化財保護法改正	無形の民俗文化財の登録の新設
	秋田県郷土食調査の開始	
	民俗技術「讃岐の醤油製造技術」の登録	
令和5年	民俗技術「土佐節の製造技術」の登録	
	民俗技術「石鎚黒茶の製造技術」の指定	
	民俗技術「能登のいしる・いしり製造技術」の登録	
	民俗技術「近江のなれずし製造技術」の登録	

図表3 民俗文化財の保護手法の歴史と食の保護

る。

では、この民俗技術の新設によって食の保護が進んだかといえば、必ずしもそうとは言い切れない。残念ながら、そこでも先に触れたような学術的および行政的な要因が大きな壁となって立ちはだかっていたといわざるを得ない。加えて職人は、近代以降結成される組合を別とすれば、個々人で技術を保持することも多く、その技術を秘匿することすらあった。そのため、トップダウン的に行政が職人を組織化しなければならず、これが保護を進めるにあたって大きな課題ともなった。

そうした中で、重要無形民俗文化財に指定された「能登の揚浜式製塩の技術」（平成20年・石川県）や「阿波晩茶の製造技術」（令和3年・徳島県）、「石鎚黒茶の製造技術」（令和5年・愛媛県）などは白眉ともいえるが、いずれもその技術的特色が顕著であるうえ、現状では周辺に類似技術もみられない（ということは技術を保持する人を特定し、組織化しやすい）という事情があったことは留意しておかなければならない。要するに、地域という枠の中で技術も担い手も特定しやすいという特殊な条件が揃っていたのである。逆にいえば、そうした条件をクリアしなければ、民俗技術というジャンルをもってしても食を重要無形民俗文化財に指定することは難しかったといえよう。

そうした中で行われたのが、令和3年の法改正であった。この法改正で無形の民俗文化財に登録制度が新設された。これについては賛否両論あるようだが、無形の民俗文化財としての食の保護という点からいえば、高く評価されてよいように思う。既存の選択・指定と登録との違いを整理すると、図表4のようになる。端的にいえば、解除規定をもちながら保護団体の特定を必須としないというのが登録の特徴であり、それは指定と選択との間に位置する保護手法とみることができる。解除規定があるということは、裏を返せば文化財としての枠組みが明確ということである。枠組みに問題が生じれば解除も視野に入ってくる。いっぽう保護団体を特定しなくてもいいということは、担い手を明確にしなくてもいいということ

である。

文化財として食を登録することの意義について文化庁は、「制度による直接的な効果」とともに「身近な

保護手法と文化財の種類		解除規定	保護団体
指定	重要無形民俗文化財	あり	特定必須
登録	登録無形民俗文化財		特定せずも可
選択	記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財	なし	

図表4 指定・登録・選択の運用上の違い

食文化の価値への『気付き』を提供しその活用を促す」（安藤2022・22頁）としている。食文化の振興という大きな枠組の中に文化財保護を入れる文化庁の姿勢には注意しておきたい。食文化の振興のため食の多様性や変容性／発展性を踏まえた保護手法・登録を新設したというわけである。この適度な緩やかさをもった登録を新設したことで、食への保護は一気に進展してきた感がある。令和5年11月現在、食に関する登録無形民俗文化財は、「讃岐の醤油製造技術」「土佐節の製造技術」（令和3年・香川県）、「能登のいしる・いしり製造技術」（令和5年・石川県）「近江のなれずし製造技術」（令和5年・滋賀県）となっている。法改正からわずか2年ですでに4件もの食に保護の網を掛けているのである。秋田県の郷土食調査事業は、こうした中で実施されたものであり、今後、調査対象の中から無形の民俗文化財として保護されるものがでてくることを期待したい。

5 郷土食調査とは—文化財保護を見据えた食の調査の意義と課題

無形の民俗文化財としての保護に寄与すべき郷土食調査とはどのようなもので、何に留意しなければならないのだろうか。今回の郷土食調査に関わった経験から、調査のあり方や課題、報告書に盛り込むべき情報などについて簡単に整理して今後への一助としたい。

なお、「郷土食」については、令和元年10月1日文化庁長官決定「郷土食調査実施要項」ですでに用いられている語であり、改めて定義づける必要はないだろうが、それでも調査委員会ではこの語に関する共通理解が話題となった。本報告書でも高橋正委員長による見解が示されていることから深入りはしないが、一方で矢野敬一が戦前・戦中の食糧難を背景とした国民食をベースに生まれてきたものであることを指摘しており（矢野2007）、山形県の笹巻を調査した服部比呂美も「郷土食」を冠する戦中資料等を用いながらこれを後付けたうえで、そうした手垢の付かない語として「共感食」を提示している（服部2023）。もちろん、本調査でいう「郷土食」にはこうした意味は直接的には含まれていないが、「郷土」の語を用いた言葉の成り立ちとして留意しておきたい。

6 誰に調査するか、あるいは調査地の問題

食の担い手を明確化しにくいことはたびたび指摘してきたが、調査においてもこれが大きな問題となってくる。食の担い手を追求していくと、実は無限な拡がりを見せる。原材料を調達する人や、それを流通させる人なども広い意味で食の担い手であるし、食べる人は今では世界中に拡がっているもいえる。従って、調査対象となる人も無限に拡がっていくことになる。郷土食という点に鑑みれば、一定地域で、対象となる食べ物を加工・調理する人や食べる人ということになるだろうが、この一定地域がまた単純に＝調査地とし難いのも食である。祭り・行事や民俗芸能では、それを直接担う人々の暮らす地域（近年は地域外からの担い手もみられる）が調査地となる。しかし、食では、その食べ物を加工・調理し、食してきた地域が地理的にかなりの広がりをもつことも多い。そうした広い地域を悉皆的に調査することは現実的ではなく、その中から調査地を選定しなければならない。本調査で筆者の担当したハタハタずしでいえば、県内沿岸部を中心に全県的に広く作られ食されてきており、その中から今回はハタハタ漁を現在も盛んに行っている男鹿市域を調査地に選定した。かすべ煮でも、県内沿岸部で広く作られ食されるだけでなく、県域を越えた山形県などでもみられるが、今回は祭礼との関係も意識して秋田市土崎を調査地とした。逆にいえば、未調査の地域も多く、そこでの加工・調理技術や食べ方の実態まで詳細に把握できたわけではない。このように調査地をどこに定め、誰に調査するかに関しては、自明ではなく、簡単に決めることのできない現実がある。

7 何を調査し、何を記述するか

すでに登録無形民俗文化財となっている事例を鑑みると、観察や聞き取りする内容の中心は、食べ物とその加工・調理技術といえる。こうした点も踏まえて今回の調査事業では、「名称」「特色」「伝承地の概要」「作られる時期」「食される時期」「郷土食の概要」「原材料」「作り方」「食べ方」「歴史・分布」「関連する郷土食」「伝承状況」「現地調査日・調査地」「参考文献」といった項目が設けられた。加えて食べ物や加工・調理の実際の様子などの写真もふんだんに利用している。記載内容の多

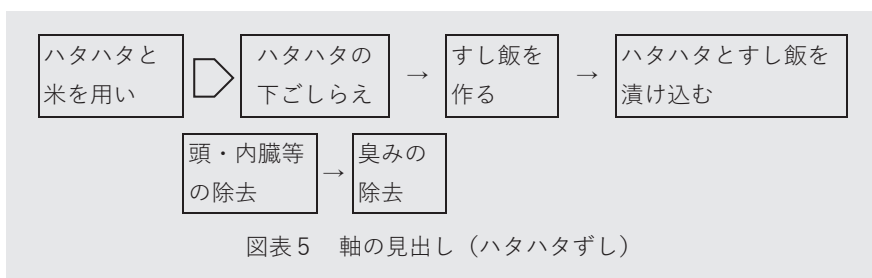
くは、現地での観察と聞き取りのデータであり、現状のみならず、聞き取りできる範囲での過去の様子も調査することで、変遷を押さえることにも努めている。また、書類や既存の報告書などでもできるだけ活用し、変遷に厚みを加えるとともに歴史や分布にも可能な限りせまっている。このほか、作法や禁忌、関連する言い伝え、用具などについても極力把握・記述するようにした。

8 どのように記述するか—多様性と軸の併記

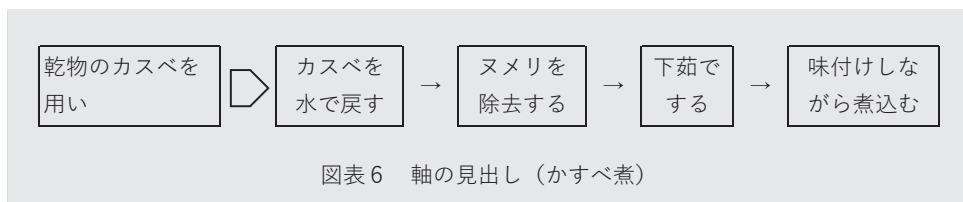
これらの記述には、従来の民俗学で対応できた部分とそうでない部分がある。特に加工・調理技術については、家政学や栄養学などのほうが実績のある面も少なくない。この点からは加工・調理技術の記述について議論の余地を生む。例えば、加工・調理を学ぶ側に立った記述、栄養に配慮した記述などもありうるわけで、それを無形の民俗文化財の記述とどう折り合いを付けるか否かの判断に迫られる。どのように記述するかという点は、無形の民俗文化財としての食をどう捉えるかという問題にも結びつくうえ、そもそも何のため、そして誰に向けて、調査報告書を作成するかという問題とも絡んでくる。

その点で配慮しなければならないのが、加工・調理技術の多様性である。加工・調理技術は、家々や個人で常に試行錯誤され、様々な工夫が凝らされている。それは世代によっても異なる。極端に言えば、同じ調査地でも調査する家や個人によってバラバラなのである。これをどう記述すべきなのか。少なくともそこには決まりも正解もない。ただ、この多様さが、食を今日まで受け継がせており、今後も受け継がせていく可能性を拓くとみることができよう。従って、多様さは多様さとしてできるだけ記述すべきであろう。この点は、食べ物の名称についてもいえ、地域によっても世代によっても異なる名称が複数あることも多く、調査ではできるだけすべての名称を拾う必要がある。

それと同時に重要なのが、軸となるものをいかに見出せるかである。多様性は事例の集積から自ずと明らかになるが、この軸の見出しは調査者に委ねられている。そこにこそ専門家が調査する意味もあるといえる。ハタハタずしであれば、図表5のように、ハタハタと米を用い、ハタハタの下ごしらえ→すし飯を作る→ハタハタとすし飯を漬け込む、といった3つの工程を踏む。また、下ごしらえは、ハタハタの頭や内臓などの除去→ハタハタの臭みの除去の段階を踏むこ



とも共通する。また、かすべ煮でも、乾物のカスベを用い、基本的に図表6のような4つ



の工程を踏む。こうした共通の材料と工程を、各々の事情に引き付けつつ、そこに各々の工夫を凝らすことで、一見バラバラに見える加工・調理技術が生まれている。この軸となる部分が無形の民俗文化財として保護される際、評価のポイントとなり、また暗黙の了解とはいえ維持すべき部分となる可

能性が高い。もちろん、この軸は固定化、強制化されるべきものではないが、食の特色や評価を、ある程度の客観性をもって発信するうえでも必要なこととなろう。

このように多様性を担保しつつ基本となる軸を見出して併記していくことこそ郷土食調査の本懐ともいえよう。というのは、この点が農林水産省などによる食の調査と決定的に異なる部分とも思われるからである。農林水産省の成果などみると、食べ物やその加工・調理技術を客観的に把握しようとするあまり、材料の分量や加工・調理の時間や手順をレシピのように記載していることも多い。あくまで一例として記載しているとはいえ、その記載自体が独り歩きして「本物」という誤解を生じさせる危険を孕んでいよう。民俗文化財としての食の記述では、こうした危険を避ける意味でも、基本軸と多様性とのバランスのとれた併記が求められるだろう。その点でいえば、今回の郷土食調査の記録は一つのきっかけに過ぎず、そこに今後さらなるデータを常に蓄積させていくことこそ重要であり、そうして食の豊かさを無限に拓くことこそ、食文化を振興させ、後世に受け継いでいく原動力となるのではないだろうか。

9 業者という担い手をどう考えるか

こうした多様性と基本軸を併記する郷土食調査で留意しなければならないことに機械の利用がある。世代を超えて受け継がれてきた加工・調理であっても、今日では機械を用いることがたいへん多い。このことは逆にいえば、機械を用いることで今日までその食が受け継がれてきたという見方もできる。従って、機械の利用も当然、食の現実として記録すべきであろうが、その際特に注意したいのが、その機械の大型化と業者の問題である。業者が加工・調理する場合、自家消費を超えて大量に加工・調理するために機械を用いることが多く、その際、専用施設を伴うことも少なくない。大型機械というブラックボックスのなかで効率的に加工・調理される点をどう評価すべきだろうか。

今回の調査対象の中にも、大型機械や専用施設を用いて効率よく大量に加工・調理する業者の食が含まれている。業者は利益を追求しながら食を販売するから、できるだけ効率よく大量に加工・調理するのは当然である。こうした業者の活動には功罪がある。加工・調理を日々の暮らしから遊離させ、家々で持ち伝えてきた食を駆逐した面があるいっぽうで、食を今に受け継ぎ、また社会に広く認知させることに一役買っている事実がある。従って、業者の加工・調理する食を除外することは現実的ではない。文化庁の「郷土食調査実施要項」でも「商品化や産業化の傾向や現状がみられるものについては、その実態についても調査すること」としている。従って、食の現代的展開の1つとして実態を押さえると同時に、かつて暮らしのなかで家々が加工・調理していた様相もおさえることで変遷を明らかにすることが肝要だろう。

食が業者の手に渡ることにはある種の危険性も伴う。それは食の「所有者」が生まれる可能性が高まることである。業者は、経営を軌道に乗せるため、当然、他との差別化を図る。最もわかりやすく、手っ取り早い手段は味であろう。不味いものは売れないから、できるだけ美味しいもの、しかも他と比べて美味しいものを追求・宣伝することになるだろう。本来美味しいか否かは主観の問題であり、「郷土食調査実施要項」でも味覚（美味しい・まずい等）への偏重には注意を促しているが、業者からすれば味の良し悪しが確実に経営にも跳ね返ってくるためどうしても無視できない。結果として、

その味を生み出す加工・調理技術や原材料でも差別化が図られ、さらには歴史性／伝統性でも差別化が図られることとなる。「本家」「元祖」「本物」「本流」などといった物言いは、同時に「紛い物」「偽物」「亜流」などを生み、やがてはそれらを排他することに繋がる。生の基本行動たる食は、本質的に誰のものでもあり、誰のものでもないから、日々の暮らしで家々が加工・調理する分においてはこの問題は起こりにくい。しかし、これが業者に手に渡り、暮らしから遊離して経済競争に晒されるようになると、「所有」や「権利」の問題として表面化してくる可能性が高まる。数年前、紙上を賑わせた愛知県の八丁味噌をめぐる問題などはこれを象徴している。秋田県でいえば、例えば、きりたんぼは、今や「秋田の郷土料理」として全国に広く認知され、県内の家々でも食されており、食材や味には家々による違いもみられる。一方でいくつかの業者がこれを加工・販売しており、調理・販売する飲食店もある。さらに鹿角や大館など県北には、地域振興も兼ねつつ発祥・本場と称する地域もある。オーセンティシティの議論は民俗文化財については全く馴染まないものの、歴史や変遷も含めたこうした実態をどう記録し、また保護や振興に繋げていくかは今後慎重に検討していく必要があるだろう。その点では「権利」を主張する「所有者」≒保護団体を特定しなくてもいい登録は、絶妙な保護手法といってよい。

この問題は、特に保護や振興の段階になって生じるように思われるが、実は調査の段階でも起こりうる。例えば、自らが加工・調理する食こそ「本物」と主張する業者が、自分のところの食以外の調査は認めないということもありうるし、逆に秘伝／門外不出であり（その権威を高める意味でも）調査させないということもありうる。筆者自身も今回の調査でこうした事例に遭遇している。こうした業者のエゴは、食を広く社会に認知させる一方で、そのみがモデルとなって独り歩きし、結果的に歪な画一化と普遍化が進み、本来家ごとに異なるほど豊かであった多様性を喪失させる危険がある。このことは対応を一步間違うと大きく拗れてしまう可能性もあり、今後、重々肝に銘じて相当真剣かつ慎重に向き合っていく必要があるだろう。

おわりに—調査の先に、今後の課題

全国初の試みであった秋田県郷土食調査は、手探りで進めてきたことも多く、留意すべき点や課題も少なくない。それでも従来の農林水産関係で実施されてきたそれとはまた異なった民俗文化財としての調査報告書が完成したことは間違いない。

コロナ禍ではあったが、事務局の秋田県教育庁生涯学習課文化財保護室の努力と関係者・県民の協力により、これまでにないほどの膨大なデータも集積された。把握された食のなかには、隣県など他地域との関連を想起させるものも少なくない。その点では、今後、これらの食を列島規模でみていく必要もある。当然ながら、そのためには全国的なデータの集積が不可欠であろう。県外とも比較しながら俯瞰的にみることを通して、秋田の食のさらなる特色や魅力を発見できるかもしれない。残り46都道府県でも速やかに同様の調査がなされることを期待したい。

註

- 1) 昭和37年度から39年度にかけて都道府県単位で実施された「民俗資料緊急調査」からは、後に食

生活に関する分布図が作成されているが、その項目は「主食の内容 粒食」「主食の内容 粉食」「主食の配合率」「間食の名称」「間食の内容 午前」「間食の内容 午後」「弁当入れ」となっており、あくまで食の習俗に注目したものであった（文化庁1988）。

2) 昭和16・17年に柳田國男を中心とした民間伝承の会が大政翼賛会から委託を受ける形で実施した食習俗採集手帖による食習調査（成城大学民俗学研究所1995）や、そうした調査データをもとに農山漁村の食生活をまとめた瀬川清子の仕事（瀬川1968）は、民俗学的食研究の代表的な成果であるが、ここでも主眼は食をめぐる習俗や信仰であった。

民俗学的食研究のこうした方向性は、現在まで少なからず受け継がれている。平成25年に刊行された『民俗小事典・食』には新谷尚紀、関沢まゆみの論考が総論的に収められており、箸や膳などの食具の使い方、飲食の仕方の変遷や地域性をはじめ、高度経済成長と食の変遷、孤食や食の外部依存など興味深い論点が示されているものの、食べ物とその加工・調理技術に関してはあまり触れられていない。そうしたなかで平成30年から令和元年にかけて刊行された『日本の食文化』（全6巻・吉川弘文館）では、2巻以降、食べ物やその加工・調理技術にも一定程度言及されており注目される。ここには和食記載が少なからず影響しているとみてよいだろう（小川2018）。

主な参考文献

- 安藤貴洋 「食文化の振興に向けた取組と今後の展望」『月刊文化財』702号 2022年
- 小川直之 「総論『食』の作法と知識」『日本の食文化1・食事と作法』吉川弘文館 2018年
- 折口信夫 「大嘗祭の本義」『古代研究・民俗学編2』1930年（参照は『折口信夫全集第3巻』中央公論社）
- 新谷尚紀 「食文化の歴史と民俗」『民俗小事典・食』吉川弘文館 2013年
- 成城大学民俗学研究所 『日本の食文化—昭和初期・全国食事習俗の記録—』岩崎美術社 1995年
- 瀬川清子 『食生活の歴史』講談社 1968年
- 関沢まゆみ 「食の民俗の現在」『民俗小事典・食』吉川弘文館 2013年
- 服部比呂美 「『郷土食』から『共感食』へ—山形県内の笹巻と民俗から—」『伝承文化研究』第20号 2023年
- 文化庁 『日本民俗地図IX』国土地理協会 1988年
- 柳田國男 『食物と心臓』（参照は『定本柳田國男集』第14巻・筑摩書房） 1940年
- 柳田國男 『明治大正史世相編』（参照は『定本柳田國男集』第24巻・筑摩書房） 1931年
- 矢野敬一 『「家庭の味」の戦後民俗誌 主婦と団欒の時代』青弓社 2007年

※ 拙稿は、調査期間中の令和4年6月24日、秋田市文化会館で開催された第54回・秋田県食生活改善推進員リーダー研修会で行った講演「文化財としての食、あるいは食は文化財となりうるか？」に大幅な加筆・修正を加えたものである。

（石垣 悟）