

5. まとめ～山形県遊佐町における伝統的行事文化における食文化とは～

これまで、文献や遊佐町に住む方々の語りから、遊佐町の食文化について特徴や価値を明らかにしてきた。簡単に結果を改めてまとめながら、いかに食文化を残していくかについてまとめていく。

遊佐町全体の歴史的背景については、縄文時代から鳥海山からもたらされる水を生かしながら、豊かな食生活が営まれており、仏教や修験道の考えが現在の遊佐町に入ってきてからも、鳥海山の恵みが「水」であることは一貫していた。時には飢饉などにより、藁餅や糧物の作り方が伝えられるほど食べ物が無い時期もあり、藩政府の指示によって倹約生活を強いられる時期もあったが、鳥海山の豊富な水や山の幸が手に入る遊佐町においては、日本の中でも比較的レジリエンス（困難を乗り越え回復する力）な食環境であったことが想像される。

戦後においては、特に農家を中心とした「母ちゃん」たちによる活動が顕著である。農協だけではなく生活クラブと1970年代から連携をし始めていたため、日本の他の地域と比較しても早くから環境保全を意識した農業の取り組みが行われていた。生活クラブとのつながりが深くなっていく中で、安心安全の他、鳥海山からもたらされるおいしい「水」による上質な遊佐町の農産物が注目されていくことになる。この連携が「母ちゃん」たちによって担われていたため、遊佐町では女性の自立に関する動きが女性の中から芽生えていくことになる。「ひまわりの会」をはじめとして、女性が積極的に農作物を利用して自立し、鳥海山の自然を守りながら遊佐町の魅力を発信していくことになる。一方で漁業においても「母ちゃん」たちが経済活動に関わり、1997年の道の駅における出店を契機に、遊佐町の海の幸を生かした食品を開発していった。

おいしい「水」を利用した食材を利用しながら郷土料理も食べられてきたが、同じ味付けの郷土料理が遊佐町全域で食べられていることは少ない。むしろ、川の近くの集落における郷土料理、山の近くの集落における郷土料理など、集落ごとに多様性を持ちながら郷土料理が引き継がれている。その中で魚介や農作物は、基本的に塩蔵と乾燥を中心とした保存食として、冬場をしのぐ食べ物として扱われてきた。この海と里山をつなぐ存在として、背負子を担いだ行商人の存在があり、その方がおいしい魚介の調理の仕方を里・平野部に居住する人に伝える役割を担っていた。近年の食品衛生上の理由や海洋・河川資源保護などの理由から昔のままの食べ方ができなくなっているが、鮭とハタハタに関しては比較的昔ながらの食べ方を残しつつ引き継がれている。ただし、鮭の味噌粕漬といった調理に時間がかかってしまうような昔ながらの食べ方は、現代の食文化の変化や調理に割く時間の少なさなど様々な理由から作られなくなっている。内陸に位置する里や庄内平野の集落においては、米どころであることから比較的主食の米については手に入れやすく、そのほか自家栽培による野菜等を収穫しながら自給自足の生活をしてきた。特に米に関する郷土料理は日常食の他、ハレの日といった行事の際にも用いられ、単に食事をとるだけではなく、子どもから大人まで参加しながら家族で作る、食事とコミュニケーションを伴う食べ物であった。

年中行事では、遊佐町だけというわけではないものの、お盆と正月が比較的重要な行事であると認識されており、そのほか12月に行われる大黒様を含めた3つが重要な伝統行事となっている。それぞれに、その時に供えるべき郷土料理が紐づいている。お盆においては現世に戻ってきたご先祖をもてなすための料理が主に作られており、素麺やうちわ餅を供えて食べたり、郷土性があるただちや豆が

供えられたりするといった特徴があるものの、正月や大黒様と比較すると「ごつつお」を家族で食べるような場ではない。ほかの行事と比較して、先祖や親族と食事を介しながら思いを馳せたり、心を通わせたりするコミュニケーションの場としての伝統行事になっている。大黒様では、庄内地域で広く食べられている黒豆ご飯やハタハタの田楽が大黒様の日に食べなければならないものとして継承されている。この大黒様はお盆とは異なり家々で行われる行事であるため、あくまで農閑期にその年に収穫された作物への感謝と次年度の豊作を願うという、田の神様とのコミュニケーションの場となっている。正月はお盆や大黒様と比較しても、より重要性が高い行事となっている。大晦日から元旦にかけて主に男性が神霊との交流を行い、1年の感謝（食い納め）と様々な神霊へのあいさつを行う厳かな行事（食い初め）になっている。そこでは雑煮餅や納豆汁をはじめ、1年間かけて準備してきた食材を生かした様々な「ごつつお」が用意される。家族内や人と神霊とのコミュニケーションの場だけではなく、「正月礼」として親族とコミュニケーションする、重要なコミュニケーションの場となっている。

これまでの調査結果を概観してきたが、途中でも述べた通り遊佐町固有の料理は見つけにくいものの、伝統行事と結びついた形で、食事の作法及び「ごつつお」が残っている。その中でも特徴的なものがお盆と正月である。お盆においては旧暦の7月7日からご先祖をお迎えする準備をし、お盆になると精霊棚や遊佐町独特な精霊馬、行燈などを準備する。迎え入れる際にはお膳を用意し、生膳ではなく火が通ったお膳をお墓や仏壇などに供える。特に仏壇に供える際は女性のご先祖と男性のご先祖用に二膳用意し、ハスの葉の上にあんこを乗せたお餅であるうちわ餅を準備する。このうちわ餅は8月14日の昼に焼いて食べるというしきたりが残っている。先祖とのコミュニケーションだけではなく、「盆礼」としてご先祖を介した親族との交流が生まれており、それが楽しみでもあったことがうかがえる。

また正月（正月にかけての準備を含む）はすべての神様への感謝を表し、翌年の幸せを願う場であり、家族と神霊とのコミュニケーションが最も重視されている。正月に向けての準備は、ある種1年間かけて行われ、納豆汁に用いるような具材（わらび等）は、春に収穫して塩蔵し、正月を待つことになる。そのような習慣は今でも残っており、文献にも記録されているような振る舞い（正月用の餅を準備する期日や男性が神霊にお供えする等）は今回の調査においても確認することができた。その場で供される郷土料理も、遊佐町に住む人が「ごつつお」と思うようなものであり、多くの郷土料理が準備されることになる。お盆と同じく「正月礼」と呼ばれる親族へのコミュニケーションの場もあり、この正月においては様々な対象へのコミュニケーションが食事を介しながら重視されていることがわかる。

このことから遊佐町で特徴的な食文化は、①すべての恵みが「鳥海山」そして鳥海山から生み出される「水」であるという意識を持ち、鳥海山を含めた自然環境を保全しながら、豊かな食文化を維持してきたという点である。今回調査したすべてのインタビュー対象者の方から、鳥海山からもたらされる「水」がおいしく、それが日々の生活の中で息づいていることが語られている。さらに、アンケート調査においても、遊佐町の恵みとしての「水」が複数の方からあげられており、町民全体で共通した認識であることがうかがえる。この「水」に対して誇りを持っているからこそ、遊佐町で生み出さ

れた魚介や農産物は他の地域とは違うという意識が強く持たれている。

そして②鳥海山の恵みを生かした食事を契機として、神様やご先祖、親戚・ご近所、家族とのコミュニケーションが生まれており、それが現在においても大事にされている。先ほどのお盆や正月における場が特に象徴的なものであるが、端午の節句における笹巻や祝い事や不幸があった際の赤飯など、様々な行祭事に食事を介しながらコミュニケーションをとることが今でも遊佐町に住む人々に根付いている。

これらの郷土料理は、③三世代同居率が高い遊佐町において、親から子、子から孫へ、世代を通じて伝えられており、同じ地域内でも家々で独自の味が継承されてきた。また昔は家族だけではなく、地域全体で郷土料理が引き継がれていた。地域のみんが行事の際に郷土料理を共食することで、郷土料理にまつわる作法や作り方、謂れがその人の「食の履歴書」として書き込まれていた。そのような料理を作ったり提供したりする際の振る舞いを含めた食文化が遊佐町の食文化の特徴なのである(図 37)。



【図 37：遊佐町と郷土料理の関係性】

この遊佐町の伝統的行事文化における食文化を継承していくために、いくつかの方策があるかと思われる。そこで「郷土に根差す食文化への関心を育てること」としての食育を進める手法及び指針としてサクセッサージャーニーを作成した。特にサクセッサージャーニーについては、「食べてみる」「興味を持ってみる」「作ってみる」「誇ってみる」「伝えてみる」「興してみる」という 6 段階で、郷土料理が保存・継承されていく流れを明確化した。各段階を実践しながら循環させていくことで、自然と郷土料理が次世代につながっていくような持続的かつ自走的なモデルにつながると考えられる。

最後に、Jさんは下記の様に語っていた。

Jさん：やはりこう遊佐町にとっぴりつかっているといいものと悪い物というか、発見できなくて。意外と地域協力隊とか、あっちから来たい人方って遊佐町のいいところ探してくれたりするから。私たちはもし都会さ出てリターンしたら、「やっぱり遊佐町ってこういう所良かった」ってのがわかんでも、ここさどっぴり漬かってぬるま湯の中さいると、いい物ってわかんねえし、発見もねえし。幸せが当たり前で自分を不幸にしているっていうか、そういうところってあるんだよ。他から来た人って違う目でみてたっけ、すごい新鮮で遊佐町のいい所を探し出してくれる。そこをね（笑）そういう所は私ある。

（中略）

Jさん：私遊佐に住んでて幸せだと思うよ。

ある種遊佐町に住んでいることは「ぬるま湯」につかるようなもので、なかなか住んでいる人が気付きにくい幸せな環境なのである。この意識は「旅行先から戻ってくると、ホッとすする」などといった皆さんから語りの節々で伝わってきた。そのような身近な幸せを感じるような場所が遊佐町なのである。

遊佐町は町全体が、鳥海山とともに生き、守り、次世代につないでいく、まさにユネスコに登録された「和食」の本質である、「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」が今なお残されている地なのである。

6. 補足資料（アンケート調査結果）

6-1. 調査票

遊佐町の伝統行事と食文化の現状把握調査

遊佐町は、株式会社 JTB 総合研究所と共同し、伝統行事と食文化を次世代に継承するために、文化財としての側面から価値を明らかにしたいと考えております。そこで、あなたのおうちでの食生活や伝統行事の参加状況について教えていただきたいと思っております。ご記入いただいた内容は、個人が特定できない形で統計的に集計処理されます。本事業の目的外には使用いたしませんので、ぜひ皆様の率直なご意見をお寄せいただきたく、ご協力をお願いいたします。

Q1. あなたご自身についてお聞きします。それぞれについて、あてはまるものを **1つだけ** 選んでください。

a. 性別	1. 男性 2. 女性 3. その他 4. 答えたくない	b. 年齢	_____ 歳
c. 同居者 (○はいくつでも)	1. 配偶者 2. 親 3. 兄弟姉妹 4. 子・子の配偶者 5. 孫 6. その他		
d. 現在のお住まい	1. 遊佐町(集落名 _____) 2. 遊佐町以外		
e. 現在お住まいの場所における居住年数	_____ 年		
f. 出生地	1. 遊佐町 2. 庄内地方(遊佐町以外) 3. 山形県内(1および2以外) 4. 山形県外		

Q2. あなたの家では普段、主にどなたが料理を作っていますか。 ※**1つだけ** 選んでください

1. 自分 2. 配偶者 3. 親 4. 兄弟姉妹 5. 子または子の配偶者 6. 孫 7. その他

Q3. 遊佐町の郷土料理(行事食)で、あなたの家で **今でも** 調理しているものに○をつけてください。 ※**いくつでも** 選んでください

1. 雑煮餅	2. 棒鱈と大根煮	3. はりはり大根	4. ごんぼいり
5. 昆布巻き	6. すべらん草炒め	7. 納豆汁	8. 赤飯
9. 氷頭なます	10. うどんあんかけ	11. 黒豆煮	12. 八た夕田菜
13. けずりば(かき餅)	14. ニラ鱈(ます)	15. どんごえ炒め	16. 鱈のあんかけ
17. アラメと筍の煮物	18. 笹巻	19. しそ巻き	20. なすごんげ
21. 白和え	22. あんかけごま豆腐	23. 孟宗汁	24. 夕顔けんちん
25. はたはた湯あげ	26. たらこ炒り	27. 醤油かんでん	28. クジラ汁
29. 煮しめ(あぶらあげ)	30. その他 (_____)		
31. 上記のうち、家で調理しているものはない			

Q4. あなたの家で、**今でも** 行っている行祭事について○をつけてください。 ※**いくつでも** 選んでください

1. 正月	2. 節分	3. ひなまつり	4. 春彼岸
5. 観音様まつり	6. 地区のお祭り	7. 端午の節句	8. 笹巻
9. 七夕	10. お盆	11. 秋彼岸	12. 収穫感謝祭
13. 地区例大祭	14. 船霊(玉)様	15. 大黒様	16. 鳥海講
17. 夜籠り	18. 大晦日	19. その他 (_____)	
20. 上記のうち、行事を家で行っていない			

裏面にお進みください

Q5.現在、あなたは行事の日に郷土料理（行事食）を食べていますか。 ※いくつか選んでください

1. 行事の日がなくても、日常的に家庭内で郷土食を調理して食べている
2. 行事などハレの日に、家庭内で郷土料理を調理して食べている
3. 行事などハレの日に、スーパーや外食施設などで郷土料理を購入して食べている
4. 行事などハレの日でも、郷土料理はほとんど食べない

Q6.あなたは郷土料理（行事食）に対してどのようなイメージを持っていますか。 ※いくつか選んでください

- | | | |
|-------------|------------------|------------------|
| 1. 健康的な食べ物 | 2. おいしい食べ物 | 3. 地域の誇りの食べ物 |
| 4. 古い食べ物 | 5. おいしくない食べ物 | 6. 貧しい頃の食べ物 |
| 7. 伝統的な食べ物 | 8. 特別な行事の時の食べ物 | 9. 外国人に人気の食べ物 |
| 10. 日常的な食べ物 | 11. 食べるとほっとする食べ物 | 12. 安心・安全な食べ物 |
| 13. その他（ | ） | 14. 当てはまるイメージはない |

Q7. 日常的に食べる郷土料理（行事食）について、季節ごとに**思いつくものをすべて**教えてください
複数の季節で食べているものがあれば、同じ料理でもそれぞれの季節にお書きください。

1. 春（3～5月）： _____
2. 夏（6～8月）： _____
3. 秋（9～11月）： _____
4. 冬（12～2月）： _____

Q8. 以下の特別な行祭事などに食べる郷土料理（行事食）について、**思いつくものをすべて**教えてください。
同じ料理でも、複数の場面で食べている場合は、それぞれにお書きください。

1. お正月： _____
2. お盆： _____
3. 大晦日： _____
4. 五節句： _____
5. 春・秋彼岸： _____
6. 結婚式： _____
7. 葬式： _____
8. 鳥海山に関するお祭り： _____
9. その他のハレの日： _____

Q9.あなたは郷土料理（行事食）について、地域の人々や次世代の子どもたちなどに伝えていますか。 ※1つだけ選んでください

- | | | |
|-----------------|-----------|----------|
| <u>1. 伝えている</u> | 2. 伝えていない | 3. わからない |
|-----------------|-----------|----------|

Q10.前問で「**伝えている**」という方にお聞きます。伝えているのは具体的にどんなことですか。 ※いくつか選んでください

- | | | | |
|--------------|--------|------------|-----------------|
| 1. 味（料理そのもの） | 2. 作り方 | 3. 盛り付けや作法 | 4. 関連する背景やいわれなど |
| 5. その他（ | ） | | |

次のページにお進みください

Q11. どのようなことがあれば、今よりもっと郷土料理（行事食）をつくる／食べると思いますか。 ※いくつでも選んでください

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| 1. 作り方を教えてくれる機会の提供 | 2. 郷土料理（行事食）がよりおいしくなる |
| 3. 郷土料理（行事食）の歴史的・文化的背景を知る | 4. 郷土料理（行事食）の栄養的な効果を知る |
| 5. 食べる際の費用が少なくなる(内食・外食に関わらず) | 6. スーパーなど普段から見る場に置かれるようになる |
| 7. 外食などのメニューで提供されるようになる | 8. 郷土料理をつくるための手間が今よりかからなくなる |
| 9. 子どもや孫、観光客などが興味を持ってくれる | 10. その他（ ） |

Q12. 郷土料理（行事食）について、あなたの子供の頃（小学生前後）と比較した食事の機会の数について教えてください。
※1つだけ選んでください

- | | | |
|-------------------|--------------------|--------------------------|
| 1. 子供の頃より食事機会が増えた | 2. 子供の頃と食事機会は変わらない | 3. <u>子供の頃より食事機会は減った</u> |
|-------------------|--------------------|--------------------------|

Q13. **前問で「子供の頃より食事機会は減った」方にお聞きます。**なぜ昔よりも食べる機会が減りましたか。 ※いくつでも選んでください

- | | | |
|--------------------------|----------------|-----------------------|
| 1. おいしくないから | 2. 調理に手間がかかるから | 3. 作る人がいなくなったから |
| 4. 食べる機会がなくなったから | 5. 作り方が分からないから | 6. 郷土料理以外を食べるようになったから |
| 7. 郷土料理の良さや食べる理由がわからないから | 8. その他（ ） | |

Q14. あなたが郷土料理（行事食）のうち、今後も引き継いでいきたい料理は何ですか。 1つだけお書きください

残したい郷土料理（行事食）（1つだけ）： _____

Q15. Q14 であげた郷土料理を、どうして残したいと思いましたか。 理由をご記入ください。

--

Q16. あなたは郷土料理（行事食）が好きですか。 ※1つだけ選んでください

- | | | | | |
|----------|------------|------------|--------------|-----------|
| 1. 好きである | 2. やや好きである | 3. どちらでもない | 4. あまり好きではない | 5. 好きではない |
|----------|------------|------------|--------------|-----------|

Q17. あなたは郷土料理（行事食）を誇りに思っていますか。 ※1つだけ選んでください

- | | | | | |
|----------|------------|------------|---------------|------------|
| 1. 誇りに思う | 2. やや誇りに思う | 3. どちらでもない | 4. あまり誇りに思わない | 5. 誇りに思わない |
|----------|------------|------------|---------------|------------|

Q18. あなたは普段の食事をしている際に「鳥海山の恵み」を感じることはありますか。思うことを、ご自由にご記載にご記載ください。

--

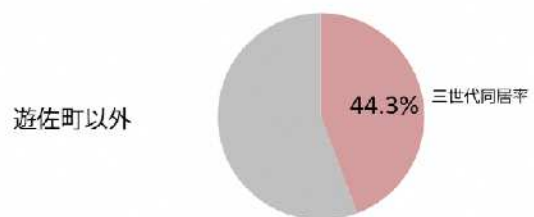
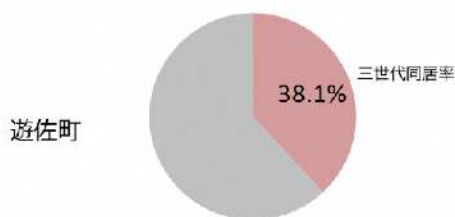
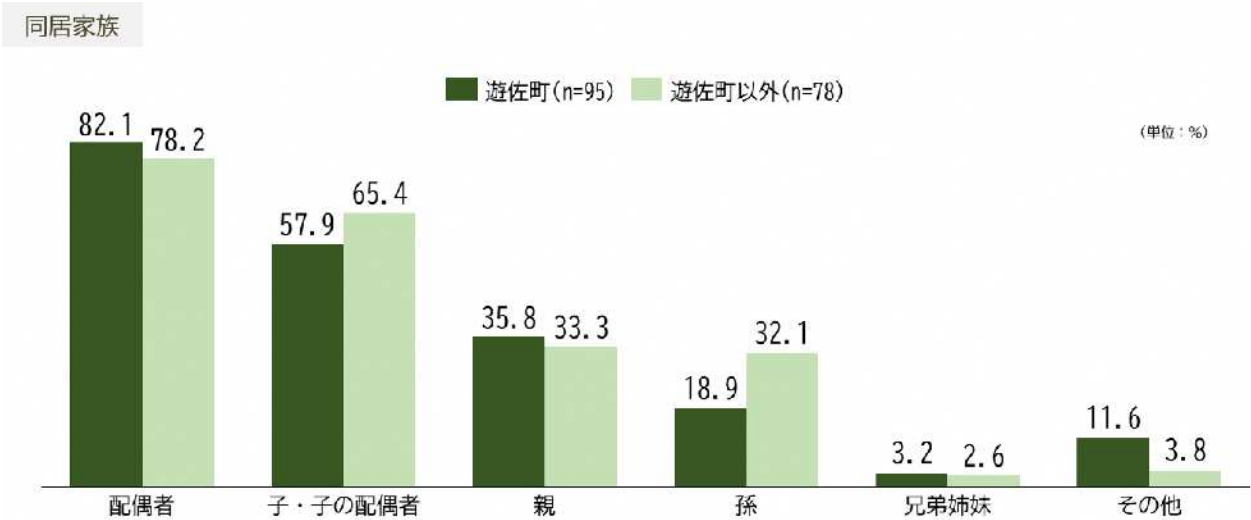
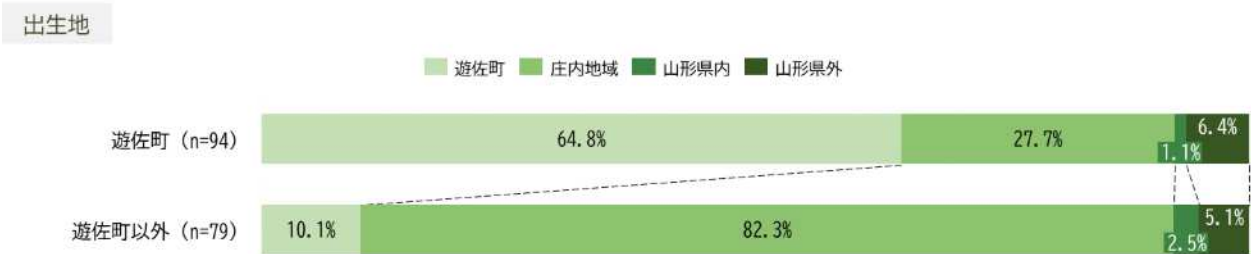
Q19. 伝統的な行事に基づく郷土料理に対して思うことを、ご自由にご記入ください。（足りない場合は裏面もご利用ください）

--

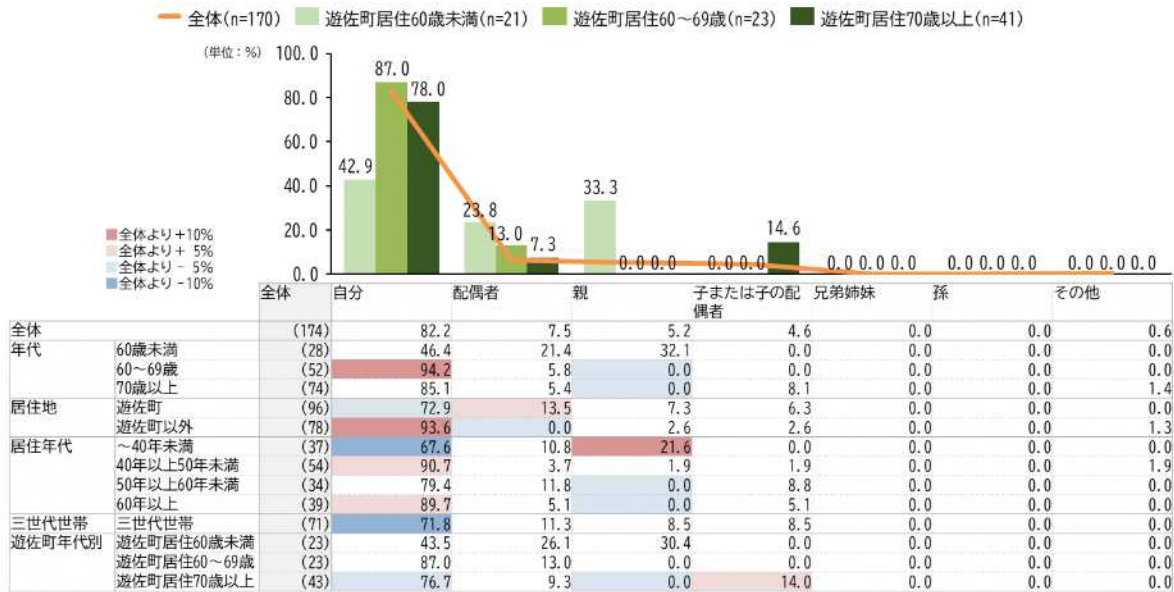
調査内容は以上です。ご協力ありがとうございました。

6-2. 調査結果

調査対象属性は下記の通り。



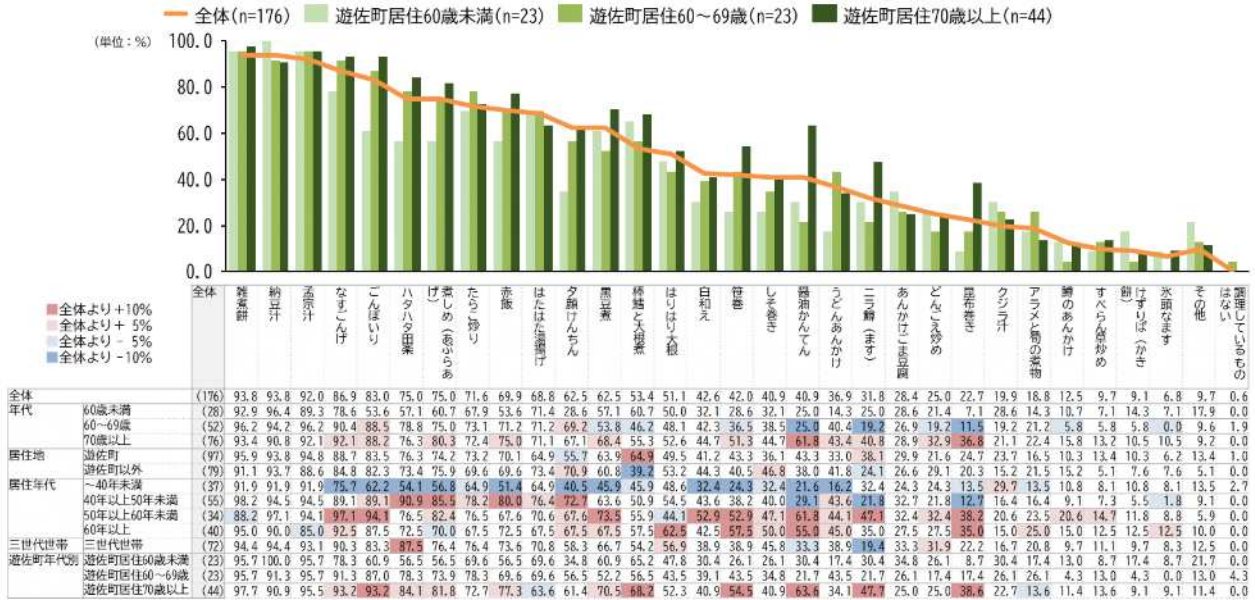
Q2. あなたの家では普段、主にどなたが料理を作っていますか。(ひとつだけ)



*回答を全体降順に並び替え、n=30未満は参考値

【基数】対象者全体(無回答を除く)

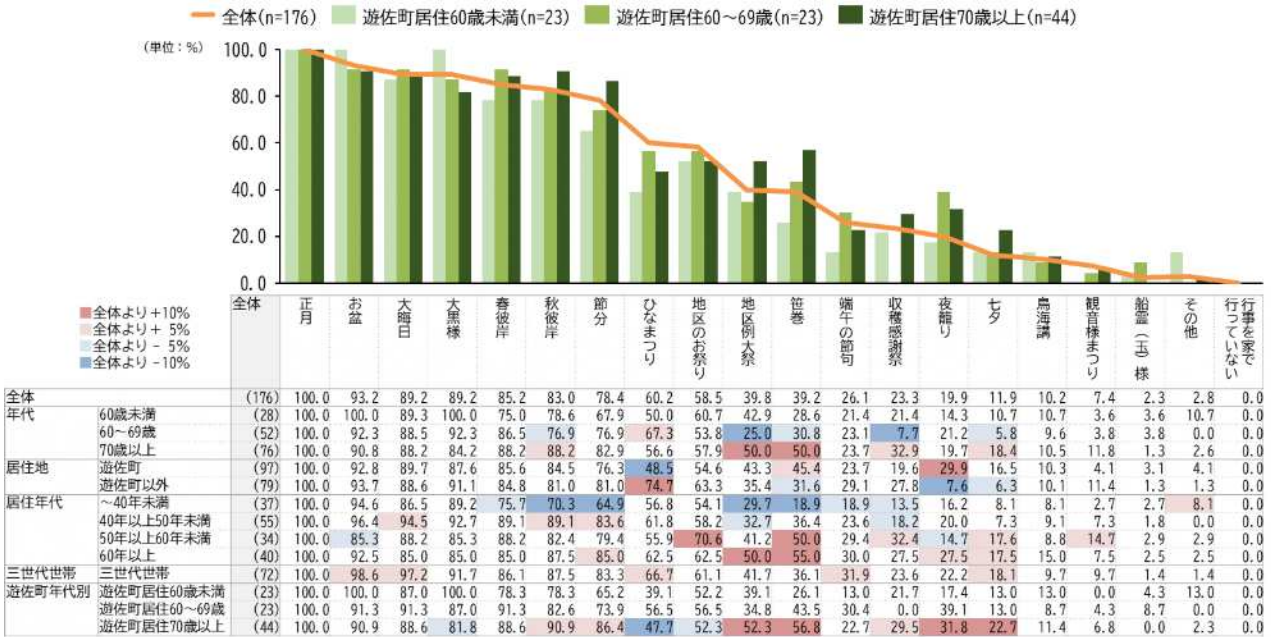
Q3. 郷土料理(行事食)で、あなたの家で今でも調理しているものに○をつけてください(いくつでも)



*回答を全体降順に並び替え、n=30未満は参考値

【基数】対象者全体

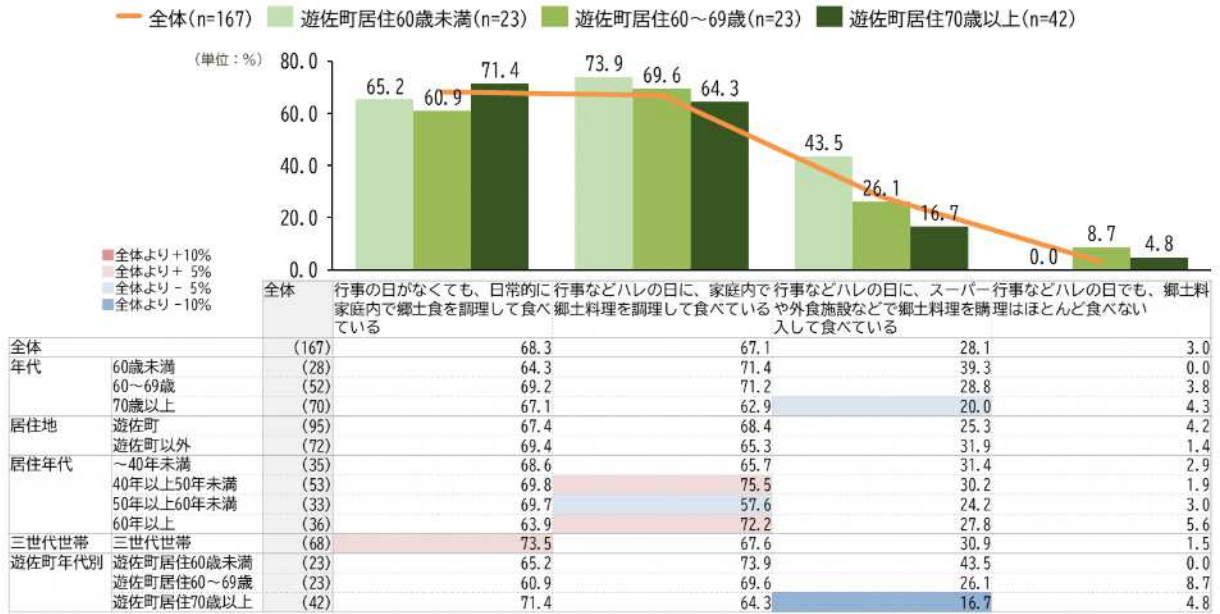
Q4. あなたの家で、今でも行っている行祭事について○をつけてください。(いくつでも)



*回答を全体降順に並び替え、n=30未満は参考値

【基数】対象者全体

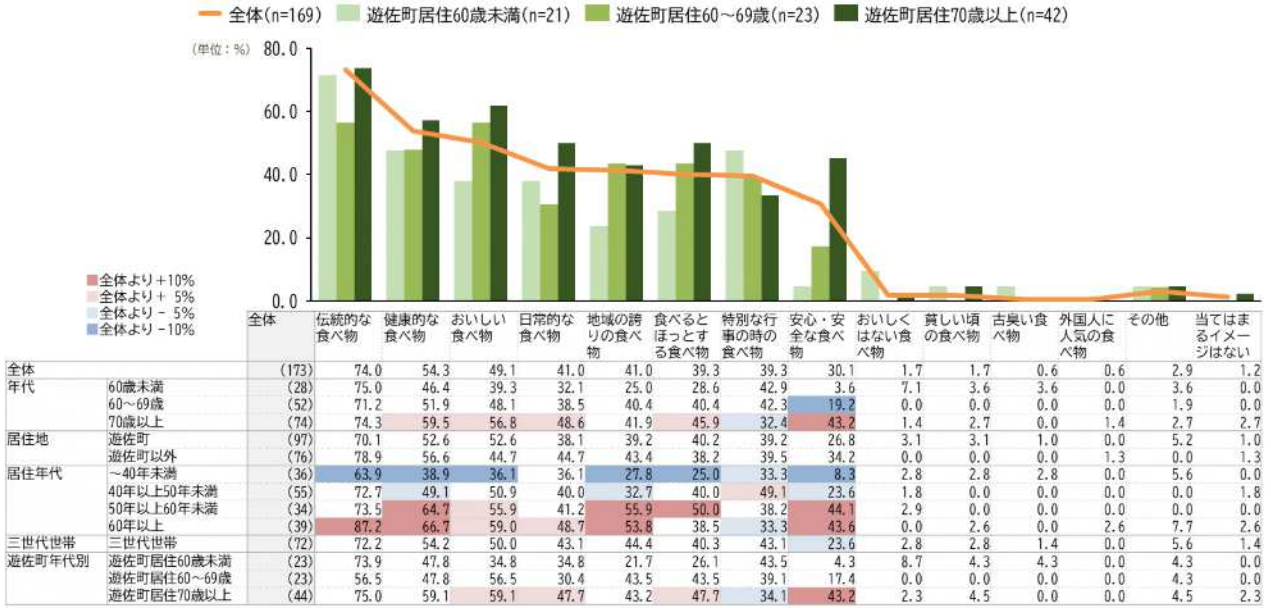
Q5. 現在、あなたは行事の日に郷土料理(行事食)を食べていますか。(いくつでも)



*回答を全体降順に並び替え、n=30未満は参考値

【基数】対象者全体(無回答を除く)

Q6. あなたは郷土料理（行事食）に対してどのようなイメージを持っていますか。（いくつでも）



*回答を全体降順に並び替え、n=30未満は参考値

【基数】対象者全体（無回答を除く）

その他イメージ	その土地にあった食べ物
	小さいころから食べてたので作るのも簡単。食べても旨い
	準備するのが大変
	後世に伝えたい食べ物
	地産地消のお手本

Q7. 日常的に食べる郷土料理（行事食）について、季節ごとに思いつくものをすべて教えてください。複数の季節で食べているものがあれば、同じ料理でもそれぞれの季節にお書きください。春（3月～5月）

料理	回答数
孟宗汁	51
ぼたもち	25
わらびたたき	17
山菜料理（うるいなど新芽のごまかけ、わらびの一本漬け、たらの芽の天ぷら、こごみ、うど、コシアブラ、フキ）	11
赤飯	10
笹巻き	8
二うます	7
ばんけみそ	6
わらびのおひたし	4
キモドの酢味噌和え	4
草もち	3
ますのあんかけ	3
卵寒天	3
踏みそ	2
煮しめ	2
ミズの炒め煮	2
あんかけうどん	2
ちらしずし	2

※2票以上回答があったものを記載。また遊佐町居住者の回答内容である。回答数はn=78

【基数】遊佐町居住回答者（無回答を除く）

Q7. 日常的に食べる郷土料理（行事食）について、季節ごとに思いつくものをすべて教えてください。複数の季節で食べているものがあれば、同じ料理でもそれぞれの季節にお書きください。夏（6月～8月）

料理	回答数
なすごんげ	37
笹巻き	19
夕顔けんちん	16
しそ巻き	14
酢の物（もずくときゅうり、ワカメ等）	7
漬け物（きゅうり辛子漬け、なす漬け等）	5
ゆきわりご飯	4
きゅうりの佃煮	3
うちわ餅	2
孟宗汁	2
むきそば	2
白玉	2
寒天（卵、黒糖、牛乳）	2
そうめん	2

※2票以上回答があったものを記載。また遊佐町居住者の回答内容である。回答数はn=66

【基数】遊佐町居住回答者（無回答を除く）

Q7. 日常的に食べる郷土料理（行事食）について、季節ごとに思いつくものをすべて教えてください。複数の季節で食べているものがあれば、同じ料理でもそれぞれの季節にお書きください。秋（9月～11月）

料理	回答数
芋煮	27
おはぎ	19
ハタハタ（田楽、湯上げ）	9
もって菊	7
いもがら（汁、胡麻和え等）	6
栗ごはん	6
ごんぼいり	5
鮭のどんがら汁	4
漬け物（大根、赤かぶ等）	4
いちじく甘露煮	3
ずいき芋煮	3
煮しめ	3
ガニたたき	3
肉もち	2
鮭の味噌粕漬	2
うどんのあんかけ	2
はりはり大根	2

※2票以上回答があったものを記載。また遊佐町居住者の回答内容である。回答数はn=64

【基数】遊佐町居住回答者（無回答を除く）

Q7. 日常的に食べる郷土料理（行事食）について、季節ごとに思いつくものをすべて教えてください。複数の季節で食べているものがあれば、同じ料理でもそれぞれの季節にお書きください。秋（9月～11月）

料理	回答数
納豆汁	39
雑煮	26
寒ダラ汁	17
たらこの炒り	15
ハタハタ田楽	14
棒鱈と大根煮	13
餅料理（きなこ、納豆など）	10
ごんぼいり	9
黒豆煮	8
煮物（ぜんまい、わらびなど）	7
どんがら汁	7
はりはり漬	7
黒豆ごはん	7
冬至かぼちゃ	4
くじら汁	4
ハタハタの湯上げ	3
煮しめ	2
昆布巻き	2
卵寒天	2
鮭の味噌粕漬	2
なます	2

※2票以上回答があったものを記載。また遊佐町居住者の回答内容である。回答数はn=75

【基数】遊佐町居住回答者（無回答を除く）

Q8. 以下の特別な行祭事などに食べる郷土料理（行事食）について、思いつくものをすべて教えてください。お正月
 さい。同じ料理でも、複数の場面で食べている場合は、それぞれにお書きください。

料理	回答数
雑煮餅	57
棒鱈と大根煮	26
納豆汁	22
黒豆煮	21
ごんぼいり	18
餅料理	15
酢の物	14
たらのご炒り	10
昆布巻き	6
寒天（卵、牛乳）	6
煮しめ	5
ハリハリ漬け	4
すべらん草	3
栗きんとん	3
おせち	2
ぜんまい煮	2
数の子	2

※2票以上回答があったものを記載。また遊佐町居住者の回答内容である。回答数はn=81

【基数】遊佐町居住回答者（無回答を除く）

Q8. 以下の特別な行祭事などに食べる郷土料理（行事食）について、思いつくものをすべて教えてください。お盆
 さい。同じ料理でも、複数の場面で食べている場合は、それぞれにお書きください。

料理	回答数
そうめん	9
あんこ餅・ぼた餅	8
うちわもち	6
その他もち（あおりもち、みょうがもち、草もち）	6
酢の物（なます）	5
煮しめ	5
なすごんげ	4
夕顔けんちん	4
寒天（卵、醤油）	4
水もち	3
雑煮	2
すまし餅	2
ゴマ豆腐	2
白玉	2

※2票以上回答があったものを記載。また遊佐町居住者の回答内容である。回答数はn=48

【基数】遊佐町居住回答者（無回答を除く）

Q8. 以下の特別な行祭事などに食べる郷土料理（行事食）について、思いつくものをすべて教えてください。同じ料理でも、複数の場面で食べている場合は、それぞれにお書きください。大晦日

料理	回答数
納豆汁	24
そば	12
ごんぼいり	8
たらのご炒り	8
クジラ汁	7
棒鱈と大根煮	5
鮭の味噌（粕）漬け	4
ハリハリ漬け	4
黒豆煮	3
酢の物	2
お頭付き魚	2
寒天	2
ハタハタ田楽	2
鯉の甘露煮	2

※2 票以上回答があったものを記載。また遊佐町居住者の回答内容である。回答数は n=62

【基数】 遊佐町居住回答者（無回答を除く）

Q8. 以下の特別な行祭事などに食べる郷土料理（行事食）について、思いつくものをすべて教えてください。同じ料理でも、複数の場面で食べている場合は、それぞれにお書きください。五節句

料理	回答数
笹巻き	32
赤飯	8
各種もち（さくら餅、きなこ餅、ぼたもち）	4
ちらし寿司	4
孟宗汁	3
草餅	3
柏餅	2
白玉	2
孟宗ごはん（たけのこごはん）	2
いなり寿司	2

※2 票以上回答があったものを記載。また遊佐町居住者の回答内容である。回答数は n=40

【基数】 遊佐町居住回答者（無回答を除く）

Q8. 以下の特別な行祭事などに食べる郷土料理（行事食）について、思いつくものをすべて教えてください。同じ料理でも、複数の場面で食べている場合は、それぞれにお書きください。春・秋彼岸

料理	回答数
ぼたもち	45
おはぎ	21
煮しめ	5
煮物	5
寒天	3
あんかけごま豆腐	3
赤飯	2
菊料理	2
天ぷら	2

※2 票以上回答があったものを記載。また遊佐町居住者の回答内容である。回答数は n=64

【基数】遊佐町居住回答者（無回答を除く）

Q8. 以下の特別な行祭事などに食べる郷土料理（行事食）について、思いつくものをすべて教えてください。同じ料理でも、複数の場面で食べている場合は、それぞれにお書きください。結婚式

料理	回答数
ごんぼいり（ごぼう煮）	16
棒鱈と大根煮	13
赤飯	11
紅白餅	4
鯛	2
寿司	2

※2 票以上回答があったものを記載。また遊佐町居住者の回答内容である。回答数は n=30

【基数】遊佐町居住回答者（無回答を除く）

Q8. 以下の特別な行祭事などに食べる郷土料理（行事食）について、思いつくものをすべて教えてください。同じ料理でも、複数の場面で食べている場合は、それぞれにお書きください。葬式

料理	回答数
煮しめ	5
煮物	4
ごま豆腐	4
ごぼう炒り	4
油揚げ	3
納豆汁	2
大根煮	2

※2 票以上回答があったものを記載。また遊佐町居住者の回答内容である。回答数は n=22

【基数】遊佐町居住回答者（無回答を除く）

Q8. 以下の特別な行祭事などに食べる郷土料理（行事食）について、思いつくものをすべて教えてください。同じ料理でも、複数の場面で食べている場合は、それぞれにお書きください。鳥海山に関するお祭り

料理	回答数
赤飯	10
もち（肉餅）	3
黒豆ご飯	2
孟宗汁（たけのこ汁）	2

※2票以上回答があったものを記載。また遊佐町居住者の回答内容である。回答数はn=15

【基数】遊佐町居住回答者（無回答を除く）

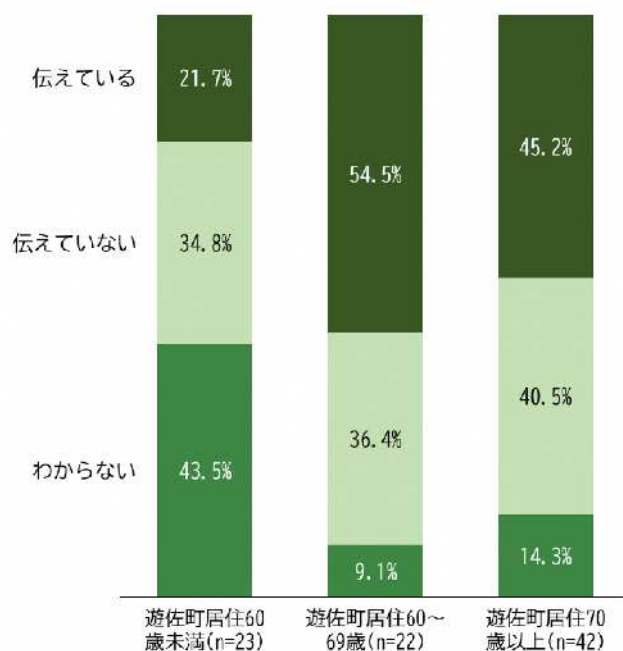
Q8. 以下の特別な行祭事などに食べる郷土料理（行事食）について、思いつくものをすべて教えてください。同じ料理でも、複数の場面で食べている場合は、それぞれにお書きください。その他

料理	回答数
赤飯	14
ちらし寿司	4
ハタハタ田楽（大黒様）	3
寿司	3
巻き寿司	3

※2票以上回答があったものを記載。また遊佐町居住者の回答内容である。回答数はn=27

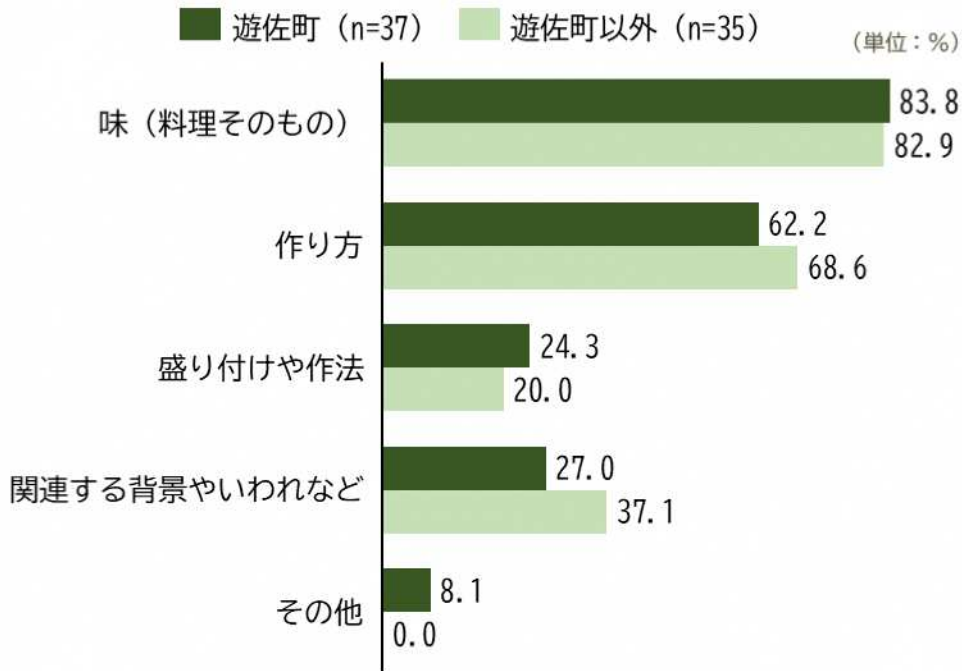
【基数】遊佐町居住回答者（無回答を除く）

Q9. あなたは郷土料理（行事食）について、地域の人々や次世代の子どもたちなどに伝えていますか。（ひとつだけ）



【基数】対象者全体（無回答を除く）

Q10. 前問で「伝えている」という方にお聞きします。伝えているのは具体的にどんなことですか。（いくつでも）



*n=30未満は参考値

*回答を全体降順に並び替え
【基数】 郷土料理伝承者（無回答を除く）

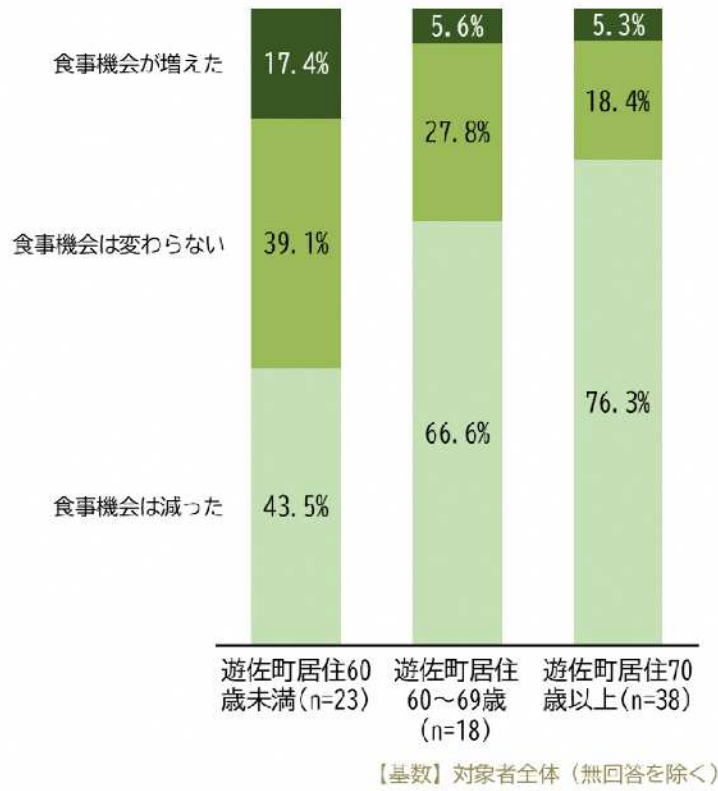
Q11. どのようなことがあれば、今よりもっと郷土料理（行事食）をつくる／食べると思いますか。（いくつでも）



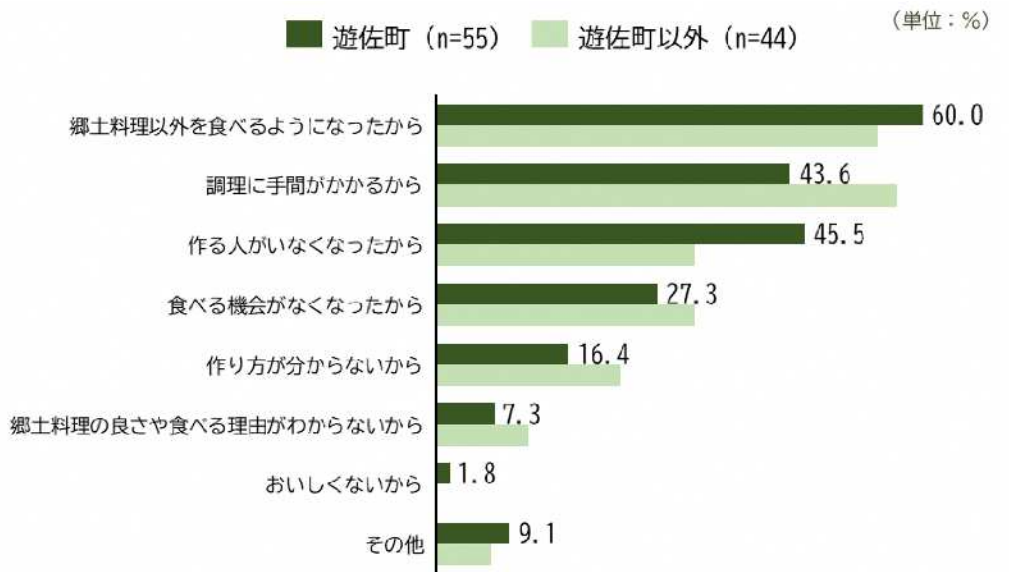
*回答を全体降順に並び替え、n=30未満は参考値

【基数】 対象者全体（無回答を除く）

Q12. 郷土料理（行事食）について、あなたの子どもの頃（小学生前後）と比較した食事の機会の数について教えてください。（ひとつだけ）



Q13. 前問で「子どもの頃より食事機会は減った」方にお聞きします。なぜ昔よりも食べる機会が減りましたか(いくつでも)

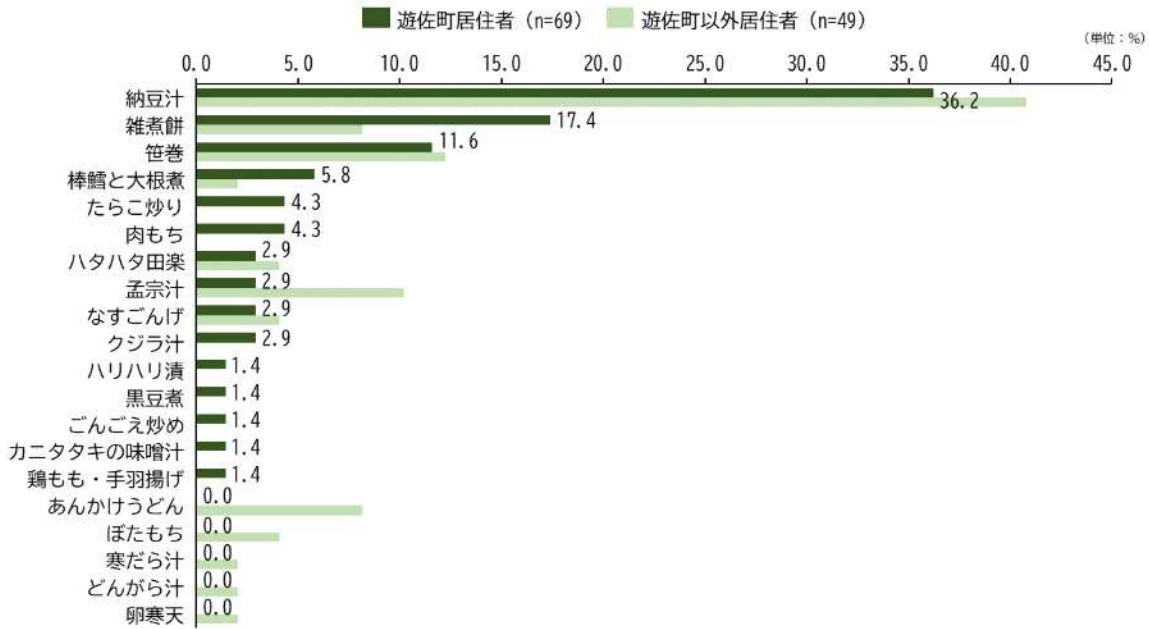


*n=30未満は参考値

*回答を全体降順に並び替え

【基数】郷土食喫食機会減少者（無回答を除く）

Q14. あなたが郷土料理（行事食）のうち、今後も引き継いでいきたい料理は何ですか。1つだけお書きください



【基数】対象者全体 n=117（無回答を除く）

Q15. Q14 であげた郷土料理を、どうして残したいと思いましたか。理由をご記入ください。

納豆汁	年中食べるのではなく、年度がわりの寒い時期に食べるのが昔からでした。栄養面も大変良いと思います
	栄養的、寒い時期にあたたまる
	好きだから
	おいしいし、子どもの頃の思い出になるから
	美味しいし、食べてほっとできて作りやすいと思うから
	食べたくなる時がある
	食べて落ちつく
	小さいころから好きで思い出がある
	おいしく栄養があると思うので
	子どもも大人も好んで食べてくれるし、栄養的にも優れていると思います
	常に作り、子どもに食べさせる
	おいしいし、栄養もあると思うので
	冬の寒い時期に体をあたため、栄養面でも最高の郷土料理だと思う
	つくりやすい、材料が手に入りやすい
	作りやすくおいしい
	たくさんの具材が入るので、栄養面で考えてもとても良い料理だと思います
	夫が好きなので
	食べる機会が多いため
	我が家で食べる機会が多いため
	季節により寒い時に特に食べますが、とってよかったから
	文化として残したい
	納豆は年中食べれるので、今では簡単に納豆汁のもとが入るので
	昔からうけつがれたものを残していきたい
	体に良い
	年に数回しか集まらないので、全員集合時においしいといってくれるので食べたい、作りたい。子供たちが喜ぶから
	好きだから、地域独特のものだから
	おいしいから
	季節の食材を使う
	他にはないと思うから
	おいしい
	あまり食べなくなったから
おいしいから、ほかにはない物だから	
嫁に来て納豆汁用の納豆が売られていておどろいた。食べてみて美味しくて体にも良いので子供たちが大きくなっても食べることができるように残したい	
学校の給食で食べさせて頂いているようなので心配せず感謝しております	
おいしい。家族も好きなので	
好きだから	

※網掛けの部分は、遊佐町居住者の記載内容である

雑煮餅	1年の始まりでもあるから
	ご先祖様の味だから
	地域の特性や文化的背景が色濃く反映されており、歴史的に守り伝えたいから（具材やもちの形 etc）
	年始の心機一転として
	一年の初め、餅の文化を大切にしたい
	新年を迎えたという節目を感じる
	正月行事食だけはなんとか残したい
	昔からの味をそのまま残したい
	地域性が強い
	正月という節目の食べ物だから
	特別なことをしなくても残っていきそう
	一年のはじまりの元旦に食べる食事として大切にしたいから
餅は正月とかでとくべつな食だと思うので	

笹巻	おいしい食物が家庭において共有出来る
	SDGs な食べ物だから
	子供たちの誕生を祝う様な想いがあり、節句には作って食べさせたいのと私自身も好物であり毎年作りたい
	保存がきく、非常食にもなる（数日間）
	好きなので
	思い出があるから
	おいしいし、自分ではつくれないし、遊佐の笹巻きは庄内他地域とも異なるようだから
	笹は腐らないから
	保存食としてと笹を使ったものを残したい
一般家庭で作る家が少なくなってきた	
県外に住む子供達にも地元の味を伝えていきたいので	

肉もち	タンパク質、野菜、炭水化物、すべて入った栄養的に万能な料理だと思う
	おいしいから
	話を聞くと遊佐町にしかない料理のようなので

たらこ炒り	都会で暮らす孫の好物なので
	おいしい、好きだから

ハタハタ田楽	大黒様の時期にやってくるハタハタ、メスのお腹にたっぷりのぶり子はこの時期にしか食べられない。ねばねばしてて田楽味噌、湯上でいただく。とてもおいしいです
	大黒様の行事そのものをのこしておきたいのと、家族も年に一度たのしみに行っている
	他で見ない行事だから

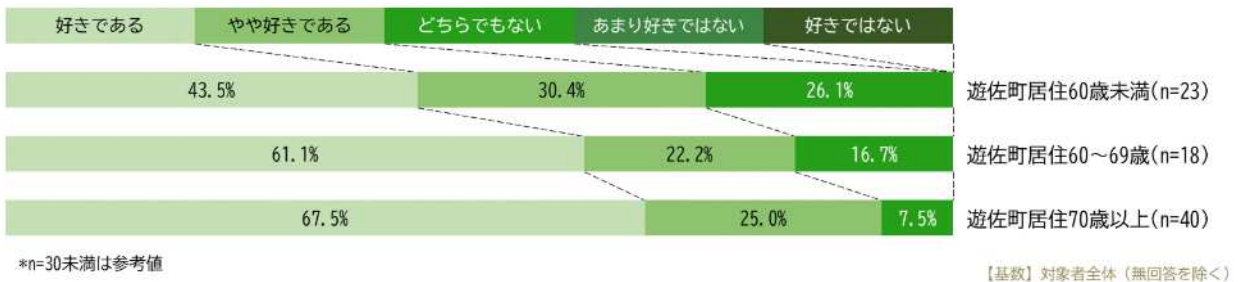
棒鱈と大根煮	噛めば噛むほど味わいが有り旨い。特に日本酒の肴に最高！！
	昔からの伝統的な食べ物で、大根は食べやすいから
	おいしいし行事にピッタリだから

※網掛けの部分は、遊佐町居住者の記載内容である

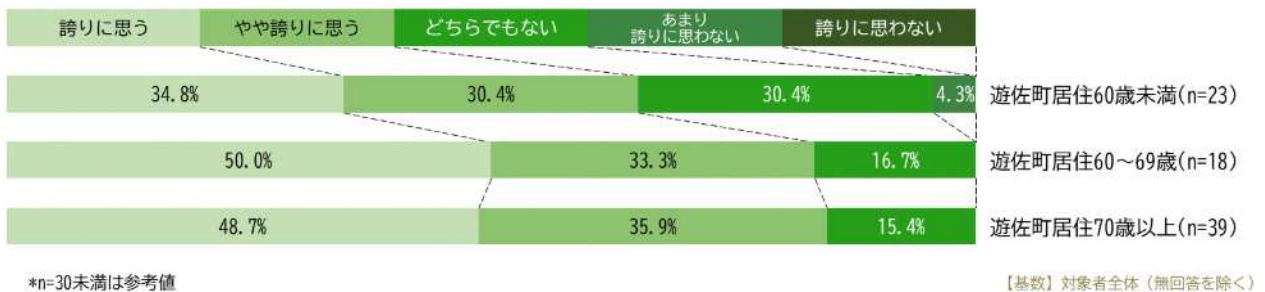
なすごんげ	食欲がなくても食べられるから夏を乗りきられる
	おいしいから
	季節の何の野菜で簡単に調理できて、おいしいから
	子供に教えたい
クジラ汁	おいしいから
	クジラがだんだんとれなくなってきたが、漁師が大漁を願ってお膳の汁物にクジラ汁をあげたことを忘れないため
ハリハリ漬け	大根だけでなく、野菜（ニンジン、枝豆）こんぶ、かずのこいろいろ入り栄養満天
黒豆煮	食べたいから、好きだから
どんごえ炒め	最近を知る人が少なくなって来たが、ごちそうすれば皆が美味しいやなつかしいと言ってくれます。これからも春に収穫して塩漬け冬に食べる手間がかかるけれど元気な内は大切に作り続けて行きたいです
孟宗汁	季節感があり、おいしいから
	おいしいし、家族もまってる
	うちにあるから（竹林）
	おいしいから
カニタタキの味噌汁	カニタタキの味噌汁は絶品です。地区で冷凍のものもありますが作りたてが本当に美味しい。フレンチのフォアグラ、トリュフ、北京ダック等より全然美味です
鶏もも・手羽揚げ	師走に入り、私の母は以前バイパスにあった鶏肉屋に勤めたこともあって、鶏ももを買ってきたりやき鳥を買ってきて全部。やきとりは友人の会社へゴールドクッカ販売に来たのを私も頼んで買っていただいて。焼き鳥を作ったものです。ありがとう
あんかけうどん	手間がかかるがおいしい、京文化の流れ、北前戦西廻り航路の歴史に基づく
	懐かしい味がする。心が豊かになる。母を思い出す。
	若い人たちははてまのかかる物作らなくなったので残していきたいと思う
	ハレの日に食べるあんかけ
ぼたもち	家族みんなが好きだから
鱈どんがら汁	魚ばなれがしている今、おいしく食べれるから

※網掛けの部分は、遊佐町居住者の記載内容である

Q16. あなたは郷土料理（行事食）が好きですか。（ひとつだけ）



Q17. あなたは郷土料理（行事食）を誇りに思っていますか。（ひとつだけ）



Q18. あなたは普段の食事をしている際に「鳥海山の恵み」を感じることはありますか。思うことを、ご自由にご記載ください。

5月になるとわらび、たけのこ、もうそうと手がるに山からの恵ぐみが採れてうれしい。6月少しあたたかになると岩ガキ、もずく等の海の幸、秋はきのこ類、柿等のくだもの、いちじく甘煮。冬は海から岩ノリ、ハタハタ、川を昇る鮭、寒のどんがら汁と季節ごと食材がたくさんあり、食卓が豊かになります
山に行けば春は山菜（竹の子も）、秋はきのこが採れる。小屋があるので非常時は泊まれる。実際、明治の時何か（災害）があって村人は山で生活していたようだ。（明治5年生まれのおばあさんが言っていた）
水がおいしいこと。水を買ってのんでいる人を見ると、気の毒に思う。鳥海山の雄姿に心が癒される
鳥海山は、私の家から”ドッガン”と大きく見える2236mと素晴らしい山岳となっております。私も1度2度と上ったことはあります。その2回共がメンバーが良く、またの機会をお待ちしております。このすべてをたずさわっていただいた方々感謝します。どうもありがとうございました。
全国いろいろなところへ行けど、ここよりうまい米はない。水もうまい。野菜のうま味もちがう。山のもの海のもの里のものすべてが豊富にそろっている。山が有るから、水があって、気候にも影響があるわけで、日々ながめて心の栄養にもなっている
水が美味しいので、ごはん、漬け物がうまい
恵の水は安心と安定がうれしい。すべての料理に恵を感謝し食べ続けられる
おいしいお米が鳥海山の雪解け水が田に流れていること。春の山菜の苦みが厳しい冬を乗り越えて自然に育まれたこと。おいしい空気と水が料理を愛で頂くことを促進してくれること。
まず水がおいしい。他県のような災害を見ると鳥海山のお蔭の大きさに感謝します。
何よりも大切な「水」をいただいております。山菜も大切な恵でしょうか？カキ貝だって山が有るから美味しいと思います。空気だってお山の大切な恵みと思って生活してます。
おいしいごはんは鳥海山の伏流水の恵みのおかげ。たべ物がおいしいのも伏流水があるから

鳥海山の湧き水と山菜はありがたいです。
季節ごとに土から芽を出し自然に育ってくれる力にワクワク感と生きている力と調理した時のおいしさをすぐ頭に浮かびます。それを口に運んだ時に季節に合ったすがすがしさを満喫しています。
四季を感じる
水が美味しいから、素材のすべてが美味しく感じられる。
春、山菜の天ぷらがうまい。
水道水が美味しいと思う
季節を感じながら味わえることの幸せ。春夏秋に味わえる幸せ。自分が元気で作れる喜び。「海に山の幸」地元でとれることに感謝
山菜などは豊富なので山の恵みだと思っている。水不足になることもないのでそれも感じます。
住んでいると気がつきません。外に出ると米・野菜などの味におどろきます。
お米のおいしさはおいしいきれいな水に育まれた為と鳥海山の恵みと感じています。他県に行くと特に感じます。
季節ごとに海の幸、山の幸がいただける事に感謝しています。
米のご飯を食べる時
他の地区に旅行に行った時など、帰った時（特に都会）水の味や空気、風邪までが美味しいと思える。
水の恵みによって米、野菜の恵み、鳥海筍の細竹の味噌汁や煮物など、カキ、魚、昆布、わかめ
家業が農家なので、稲作を通してお米を作る上で最も鳥海山の水の恩恵をいただきいかされると思うので山のすばらしさを日々感じています！！
庄内米がおいしい要の1つに、鳥海山の雪解れ水が関わっていると思われる為
水。素材の野菜などすべてがおいしい
野菜がおいしい。甘みを感じる
春の山菜、水がおいしい
水はとても恵まれてておいしいと思います
感じない
井戸水が出るので直に”鳥海山の恵み”であろう
山菜を食べる時
女鹿のカキや海藻が美味しい事。地下水のおかげで砂丘の作物がおいしい事。鳥海山があるため自然災害が少ないんじゃないかと思っている事
春には山菜、秋にはきのこ等、ありがたくいただいています
水が美味しいのでご飯がとてもおいしいこと
おいしい水にともなう米、魚、野菜、果実
ごはんがおいしい
米、野菜、水がおいしい
水、米がおいしい
岩がき、鮭、山菜
何を食べてもおいしい
水や農産物
竹の子やわらび、みず、もだし、たらの芽等の山菜類が美味しいことや、おいしい米を育てる水がキレイで豊かなことに、山の恵みを感じます
地元で採れたもの全てが鳥海山の恵み。それらを使っていただく食事は恵みと感じる
地元のおいしいやさいや米を食べることができる
水がおいしい
山をながめながら作った新鮮な野菜を使い料理を作り、それがおいしいと癒されますから、やはり山からの水も大切かと

Q19. 伝統的な行事に基づく郷土料理に対して思うことを、ご自由にご記入ください。(足りない場合は裏面もご利用ください)

郷土料理は季節を感じらせどこかあったかい食べ物だと思います。幼いころ家族と楽しく食べたなあと思います。今でも時期になると作りますが、年を重ねるごとにおっくうになってます。又今の若い人はあんまり好んで食べないので多くは作りません。
作り方を教えてくれる機会があればもっと良いと思う。(特にささ巻)
季節になると食べたくなる(身体が欲しがる)。春の苦みは毒消しで(食べないと忘れ物=損した気になる)。冬眠から覚めた熊も”ふきのとう”を食べて未消化の便を出すように。小さい時の美味しかった記憶が残っていて、「からとりを入れたガニ汁」がどうしても食べたい
春夏秋冬を身体に沁みわたって季節がわかってうれしい
行事：やさら、しょうぶたたきですが、現在わらがあるのでしょうか？郷土料理：皆が(さくら会)相談して作りますけど、皆が参集してさくら会で作ってあげる気持ちは十分ありますけど、はたして皆が好きで口にして頂きますでしょうか
めんどうでいやだとか忙しいとか(私も)行ってしまうことが多々あるが、その中でも年寄りが手をかけてつくってくれた郷土料理は心にのこっている。どんなにめんどうでもささまきなど3日もかかって作っておくってやると子や孫が喜びのをみて、やはり伝えるべきだと思う
伝承が必要
神仏への感謝は郷土食製品の定着によりこれからも続く食品と思われます
杉山比山伝承館等建物を作っても、それを”受け継ぎ育てる心”を育てていかないと、せっかくの伝統文化も絶えてしまうのではないかと危惧しています。伝統文化に興味関心を示してくださる町外の方のお力も借りながら定期的に年事行事の会を守り伝えていく意識の下、町の主導も大切な行政の職務と感じます。
四季に関係なく食べたいけれど、若い人たちの好みに合わせて食事旁をするから、若い人たちは郷土料理に興味を示さないので作る回数が少なくなっています
なつかしく、ほっとするもの。なくしてはいけない大切なもの。たまに食べたくなる必要なもの。
行事と料理はお互いにつながっていて生きるための道しるべを示していることでもあるので、これからも受け継いでいってほしいと思います。…が、田舎でも同居していても、それぞれの生活を尊重(?)しているのか、強制もしないし難しいのが現状のようですね。これも時代の移り変わりなのでしょう
年を重ねる毎にふるさとの味が好きになりました
前の世代に比べて減っていると思うので、少しでも残していきたいと思う
近くに孫達世帯がいてもコロナのせいもあるがいっしょに食事する機会が減っている。食事しながら木食ではなく、料理についての「いわれ」など話しながら少しは耳に入れているのかも。減塩ばかりの普及ではなく郷土料理にも力を入れて欲しい。今の若い世代は作りたがらないし、出来立ての品で済まず傾向がある。今後の伝統的料理の普及に期待したい
それぞれの家庭の味があるので、基礎のところだけ知りたいと思う
郷土料理を作り始めたのは退職後の義母との交代のタイミングです。初孫誕生の節句からお彼岸大黒様等の料理を覚えたいと始めたのが今につながっています。核家族の現在次世代にこの行事はどうなるのか不明です。40代の嫁さんも納豆汁は作るようになりましたが、教える機会は少ないと感じています。
七草の日の朝、鏡餅の前でお舅さんがまな板の上のタラの芽を「七草なずな唐土の鳥が日本の国に渡らぬ先に」と唱えて包丁でトントンと芽を刻んでいました。何かとても心に残っています
作り方を教えてくれる機会をもっとPRしてもらいたい
下処理(あくぬき、笹取りなど…)がひと手間が面倒なので郷土料理は嫌煙されるのかなと思う。皆忙しい、忙しいが口ぐせで、でも子供の時食べたものは一生覚えていると思います。
大家族から徐々に核家族になって、昔からのしきたりが簡素化されて本来の節目の料理が少なくなってきたように思う。マスコミの発達でその地域の意識の伝統的なものより均一的になったようだ。季節に合った恩恵をもっと素直に受けてみたい。四季を感じて自然に感謝する生活。少し面倒でもトライする。できる範囲でいいから作っていきたい。まず野菜作りからと今から楽しみにしている。海のもの山のものが豊富な素晴らしい庄内平野である。

近年、温暖化にともない、ハタハタが取れなくなり、一匹当たりの単価がはねあがり、大黒様になるとそれでもハタハタ田楽をお供えしなければならいのかな？と迷ってしまう現実です
①このような郷土料理の料理教室（料理の作り方を教えるだけでなく、それを食するシーンも含めた楽しみ方を伝える場）にしたらどうか。参加者で数品作ってそれを肴に鮭で反省会。終わったら皆で片づけまでやる。②郷土料理を総菜等として出しているところを「うまいものマップ？」に載せる
郷土料理は大切な食文化だとは思いますが、大家族でもなくなり、作っても残ってしまったりするともったいないと思うときがある。残ってしまったときのリメイク料理も必要だと思う（それも含めて伝えていければいいかな）
時代にあった料理も必要だと思います。
郷土料理とは、その土地でとれたものを上手に調理して食べることだと思う。それを先祖や神様に礼をして感謝することだと思う。環境の変化でとれないものや作れないものも出てくると思うけど、その時代にどう生きてきたか知れるものだし、変化していくものだと思う
「やらなければならない」と思うと、面倒に感じますが、必ず1～10までじぶんでやらなければならないとは思わず、今を生きている自分たちが無理なく続けられたらいいのかなあ…と思っています。都合が悪ければずらしたり、忙しければ買ったりもありでいいんじゃないかな…
伝統的な郷土料理は絶やすことなく、後世に伝えてほしいです
他県から嫁いできてとくに郷土料理を学ぶ機会もなかったので、郷土料理は男女関係なく地元で生まれそだった人に作ってもらいたい
普段のごつつお、季節、時期にある収穫できるものの料理、時のもの
特にもちを食べる日でも、何の行事か家族に聞いてもわからないときは、もったいないと思う。そしてなぜ続けてこられたのか不思議に思う。
食材の用意や調理に手間がかかる
郷土料理を作るにはとても手間がかかる。今はそれを担ってくれる家族がいるので食べることができるが、担ってくれる家族がいなかったら、食べる機会はずっと減ると思う。今は買って来てすぐに作れる食材が豊富なので、あえて手が伸びない。また、買って食べるには、高価な食材となっており、安ければ外国産である。郷土料理、住んでいる地域で採れる食材をスーパー等の店がなかった時代に最大限に活かせるように手間暇をかけ保存し、普段の食事として当たり前にあった料理。そして節目の時には各家庭で入手できる、特別な食材を加え行事食としていたように思います。また「甘い」がご馳走の世代は、特別甘くして「砂糖屋の前を走った」と言われない味にしてふるまっていたようです。
年齢が増すにつれて郷土料理が食べたくなる。若い時はそうは思わなかった。なので郷土料理は家族が好んで食べなくても折に作って出している。彼らが大人になった時に覚えていてくれるようにという思いで。
親の代から子や孫へ引きついでいってほしい
今は私達の年代の人と同居する若い人が減っているからかなー。家は同居なので3世代で暮らしていると昔私が孫ばあさんや母から教えて頂いたことを嫁や孫に伝えてるだけだけど、これからはみな仕事が忙しくて伝えていけるかが心配

【基数】 遊佐町居住回答者（無回答を除く）

7. 参考資料

- 秋野晃司, 2010, 「祭礼における共食儀礼——鳥海山大物忌神社例大祭を中心に——」松平俊久・松田俊介編, 『医食文化の世界』早稲田大学国際医食文化研究所
- , 2014, 「食文化の持続性——「和食」文化の持続力と変容」『農業と経済』80 (10)
- , 2018, 「食文化研究の成果と課題」『女子栄養大学紀要』(48)
- 秋保親友, 1810, 『野合日記』
- 安齋徹, 1933, 『東北の山々：時間記録と費用概算』文明堂
- 伊藤真垣, 2008, 「遊佐町鳥海山一番地出羽國一之宮鳥海山大物忌神社の営み」『Future Sight』(39)
- 伊藤新吉, 2022, 「出羽三山の精進料理」, 鶴岡食文化創造都市推進協議会, 『つるおかおうち御膳 改訂令和4年版』
- 犬塚幹士, 2001, 「庄内浜の生活誌から——男の仕事・女の仕事（特集 家族の肖像）」『別冊東北学』(7)
- 宇田川飛鳥, 2006, 「「食」を通して保つ自然——遊佐町農産物の「生産者」と「消費者」を事例として——」神田より子編『鳥海山麓遊佐の民俗（上）』遊佐町教育委員会
- 小倉ヒラク, 2019, 「発酵文化の味わい方——「発酵」から読み解く私たちの社会と日常」堀江くらは編『アレ（特集：食べる人-ホモ・エデンス-）』(6)
- 神山安雄, 2008, 「山形県遊佐町における飼料用米生産」『農村と都市をむすぶ』(685)
- 環境省, 2008, 『鳥海国定公園 指定書及び公園計画書（案）』中央環境審議会自然環境部会自然公園小委員会（第15回）』
- 菊池香・堤美智, 2019, 「伝統的な食文化の継承と地域特性に見る課題」『開発学研究』30 (2) : 45-53
- 気象庁, 1935-2020, 『過去の気象データ』
- 北庄内浜のくらしと味編集委員会, 1992, 『北庄内浜のくらしと味』
- 北前船日本遺産推進協議会, 2018, 『動く総合商社 北前船』（2023年3月9日取得, https://www.kitamae-bune.com/_wp/wp-content/uploads/2021/01/kitamae-history.pdf）
- 木村正太郎他編, 1988, 『日本の食生活全集 06 聞き書 山形の食事』農山漁村文化協会
- 小泉武栄・青木賢人, 2000, 『日本の地形レッドデータブック 第1集—危機にある地形—』古今書院
- 佐藤一子, 2015, 「魚食文化の継承と地域学習ネットワークの構築——山形県庄内浜文化伝道師の養成と活動——」『法政大学キャリアデザイン学部紀要』(12)
- 庄内日報社, 2006, 「庄内海の幸山の幸 山の幸編」(23) (2022年10月20日取得, <http://www.shonai-nippo.co.jp/square/feature/food/nf23.html>)
- 「食の都庄内」ブランド戦略会議, 2022a, 「道の駅鳥海ふらっと ひまわりの会 食材カレンダー」(2023年3月22日取得, <https://syokunomiyakoshounai.com/global-image/units/upfiles/19853-1-20200716154841.pdf>)
- , 2022b, 「庄内浜の魚サイト」(2023年3月22日取得, <https://syokunomiyakoshounai.com/shop-list/shounaihama/>)
- 杉山秀樹, 2010, 「鳥海山の水が育むハタハタとイワガキ」秋道智彌編『鳥海山の水と暮らし 地域か

- らのレポート』東北出版企画 pp.126-141
- 鈴木正崇, 2005, 「鮭と人の生活史：山形県飽海郡遊佐町の事例から」『慶應義塾大学大学院社会学研究科紀要』(61)pp.87-108
- , 2012, 「山岳信仰の展開と変容—鳥海山の歴史民俗学的考察—」『三田哲學會』(128)
- 生活クラブ事業連合生活協同組合連合会, 2022a, 生活クラブ連合会ホームページ (2022年10月20日取得, <https://seikatsuclub.coop/about/coop/>)
- , 2022b, 「第49回生活クラブ庄内交流会のしおり」
- 成城大学民俗学研究所編, 1990, 『日本の食文化』岩崎美術社
- 全国漁業協同組合連合会, 1999, 「鮮魚直売活動でよみがえった婦人部活動～浜の女性パワーによる「元気な浜店」の経営～」(2022年10月1日取得, https://object-storage.tyo1.conoha.io/v1/nc_a1d807edab8b4dde9d9e321cea76c59c/jf/36d2e952b71dc698a95ac19e93f44496.pdf)
- , 2000, 「山形県漁協婦人部吹浦支部の直売活動——『道の駅鳥海ふらっと”元気な浜店”』の活動を見る」『漁協：組合』17(1): 23-26
- 総務省, 1995-2021, 『住民基本台帳に基づく人口、人口動態及び世帯数』(2023年3月22日取得, https://www.soumu.go.jp/main_sosiki/jichi_gyousei/daityo/jinkou_jinkoudoutai-setaisuu.html)
- 総務省統計局, 1980-2020, 『国勢調査』(2022年3月22日取得, <https://www.stat.go.jp/data/kokusei/2020/index.html>)
- , 2006-2021, 『社会生活基本調査』
- 田中宣一, 1992, 『年中行事の研究』桜楓社
- 鳥海山大物忌神社, n.d., 「祭事歴」(2023年2月2日取得, <http://www9.plala.or.jp/thoukai/saiji.html>)
- 筒井裕, 2004, 「山岳信仰の神社における講組織の形成—国幣中社大物忌神社を事例に—」『歴史地理学』(217)
- , 2016, 「山形県庄内地方における信仰の重層性と競合に関する地理学的研究」『E-journal GEO』11(1)
- 鶴岡市, 2014, 『はまべの味：庄内浜の海の幸でつくるレシピ集』メディア・パブリッシング
- 鶴岡食文化創造都市推進協議会, 2022, 『つるおかおうち御膳 改訂令和4年版』
- Tönnies, Ferdinand, 1887, *Gemeinschaft und Gesellschaft*, Leipzig: Fues. (杉之原寿一訳, 1957, 『ゲマインシャフトとゲゼルシャフト』岩波文庫)
- 戸川安章, 1977, 「鳥海山と修験道」月光善弘編『東北霊山と修験道』名著出版
- , 2000, 「修験者の食べたもの」『別冊太陽：日本のこころ』平凡社(111) pp.81-86
- 内閣府, 2022, 『県民経済計算』(2023年3月22日取得, https://www.esri.cao.go.jp/jp/sna/sonota/kenmin/kenmin_top.html)
- 長井政太郎, 1969, 「山形県内の換金作物の衰微と稲作の発展」『歴史地理学紀要』(11)

- 西角井正慶編, 1958, 『年中行事辞典』東京堂出版
- 西長秀雄, 1998, 『漁業史よもやま話：出羽の海庄内浜』山形県庄内支庁経済部水産事務所
- 日本生命保険相互会社, 2017-2022, 「ニッセイ インターネットアンケート～「勤労感謝の日・仕事について～」(2023年3月3日取得, <https://www.nissay.co.jp/news/2022/pdf/20221116.pdf>)
- 農文教編・奥村彪生解説, 2003, 『聞き書 ふるさとの家庭料理 ふるさとの家庭料理 6 だんご ちまき』農山漁村文化協会
- 農林水産省, 2014-2018, 『海面漁業生産統計調査(農林水産関係市町村別推計)』
- , 2016-2022, 『食育に関する意識調査』
- , 2016-2020, 『市町村別農業産出額(推計)』
- , 2016, 『農林水産物直売所 取組事例集』
- , 1955-2020, 『農林業センサス』
- , 2022, 「食育の推進」(2023年2月28日取得, <https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/>)
- 博報堂, 1992-2022, 「生活定点1992-2022」(2023年3月2日取得, <https://seikatsusoken.jp/teiten/>)
- 藤科智海・大西偉益, 2021, 「山形県遊佐町の環境保全型栽培によるパブリカ産地化の取り組み」『野菜情報』pp.34-41
- 藤原時平ほか, 927, 『延喜式』
- 文化庁, 2022, 『今後の食文化振興の在り方について～日本の魅力ある食文化を未来につなげるために～』
- 堀佳菜子・河野篤子, 2007, 「山形庄内地方の郷土料理」『食物学会誌』(62)
- 三浦知子, 2014, 「山形県遊佐町における産直提携活動と地域産業のかかわりについての一考察」『観光学論集』(9)
- , 2020, 「食による地域活性化(庄内編)《2》」『週刊農林』農林出版社(2407) pp.4-6
- 山形県, 1994-2021, 『山形県統計年鑑』
- , 2006-2022, 『山形県観光者数調査』
- , 2008-2020, 『山形県の水産』
- , 2020, 『山形県漁業調整規則』(2023年1月23日取得, <https://www.pref.yamagata.jp/documents/18350/tyouseikisoku.pdf>)
- , 2022, 山形県ホームページ「山形県男女共同参画社会づくり功労者等知事表彰受賞者一覧」(2022年10月20日取得, <https://www.pref.yamagata.jp/documents/21535/zyusyousya04.pdf>)
- , 2023, 『令和元年度市町村民経済計算』(2023年3月22日取得, <https://www.pref.yamagata.jp/020052/kensei/shoukai/toukeijouhou/shimin.html>)
- 山形県庄内総合支庁産業経済部酒田農業技術普及課, 2010-2021, 「酒田の普及活動」
- 山形県農林水産部, 2002, 『山形県ベストアグリ賞に輝く人々』
- 山形県農林水産部県産米ブランド推進課・山形県産米改良協会連合会, 2022, 「米に関する資料」pp.21-22
- 山形県農林水産部農業技術環境課, n.d., エコエリアやまがたホームページ(2022年10月20日取得,

<http://p.tukiyama.jp/eco-area/concours-syounai/>)

山形県飽海郡役所編, 1973, 『飽海郡誌』

遊佐島海観光協会, n.d., 「命をつなぐ 鮭の遡上」(2023年3月22日取得,

<https://www.yuzachokai.jp/spot/sake/>)

遊佐町, 1974, 『改訂遊佐の歴史』

———, 2014, 「別冊広報ゆざ ゆざのみ」(5)

———, 2015a, 「別冊広報ゆざ ゆざのみ」(7)

———, 2015b, 『輝ける遊佐つくりびと』

———, 2008, 『遊佐町史 上巻』

———, 2018a, 『ゆざ湧水散歩』(2023年1月31日取得, <https://www.yuzachokai.jp/wps2022/wp-content/uploads/yusuigun.pdf>)

———, 2018b, 『健康ゆざ21計画(第三次)(案)』(2023年2月7日取得,

<http://www.town.yuza.yamagata.jp/ou/kenkofukushi/kenkosien/pf0619140742/C-Users-326-Documents-50655eb7308621-A3633f5165.pdf>)

———, 2020, 『遊佐町食育・地産地消推進計画』

———, 2022a, 『遊佐町国土利用計画(第5次)』

遊佐町教育委員会, 2015, 『遊佐町埋蔵文化財調査報告書第10集 小山崎遺跡発掘調査報告書—総括編—』

———, 2022b, 『教育委員会事務点検・評価報告書 令和3年度事業』(2023年3月9日取得,

<https://www.town.yuza.yamagata.jp/ou/kyoiku/gakujiki/kyoikuiinkai/pf0907103441/1R3655959d44e8b52d970b9691c30fb8a554fa15831544a66f8-30b730fc30c8542b3080.pdf>)

遊佐町共同開発米部会, 2012, 『食を繋ぐ者たちの軌跡 共同開発米二十周年記念誌』

遊佐町郷土食研究会, 2016, 『遊佐の野菜を活かすレシピ集 バランスのいい日常献立』

———, n.d., 「遊佐町伝統行事 伝統食 人生通過儀礼」

遊佐町・遊佐町食生活改善推進協議会, 2014, 『つぐてみねが遊佐ごっつお』

令和4年度 文化芸術振興費補助金「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業 補助事業
『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 調査報告書』

編集・発行

株式会社 JTB 総合研究所

〒140-0002 東京都品川区東品川 2-3-14 東京フロントテラス 7F

令和5年3月30日